

A 献立明細表

【給食アレルギー様式7】

高山市学校給食センター

11月02日(月)	1人分使用量(g)		注定量	11月04日(水)	1人分使用量(g)		注定量	11月05日(木)	1人分使用量(g)		注定量	11月06日(金)	1人分使用量(g)		注定量	11月09日(月)	1人分使用量(g)		注定量																
	小学	中学	合計		小学	中学	合計		小学	中学	合計		小学	中学	合計		小学	中学	合計																
【麦ごはん】 学校給食用精白米 米粒麦（大麦）	70 7	100 10	228 kg 23 kg	【麦ごはん】 学校給食用精白米 米粒麦（大麦）	70 7	100 10	228 kg 23 kg	【麦ごはん】 学校給食用精白米 米粒麦（大麦）	70 7	100 10	228 kg 23 kg	【ソフト麺】 ソフト麺 ソフト麺 ソフト麺 ソフト麺	70 80 90		479 個 528 個 663 個 1095 個	【赤飯】 学校給食用精白米 もち米 ゆてあずき 食塩	40 40 34.4 0.4	50 50 43 0.5	122 kg 122.47 kg 105.32 kg 1224.7 g																
【肉じゃが】 輸入牛肉 もも スライス 白こしょう 粉末 米ぬか油 つきこんにゃく じゃがいも たまねぎ にんじん 絹厚揚げ SI-10R 三温糖 和風だし こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 清酒 本みりん 水	30 0.01 0.4 20 60 40 15 30 2.3 0.35 6 1 1.2 1.2 25	45 0.02 0.52 26 78 52 20 39 2.9 0.45 7.5 1.3 1.5 1.5 32.5	97 kg 39 g 1.25 kg 62 kg 207 kg 132 kg 49 kg 93 kg 7 kg 1086 g 18.7 kg 3.1 kg 3.7 kg 3.7 kg 78 kg	【沢煮焼】 豚 もも 細切り ごぼう 洗い にんじん 根深ねぎ だけのこ水煮 干切り しいたけ スライス 乾燥 食塩 清酒 うすくちしょうゆ 削り節(だし用)	13 8 10 4 10 0.5 0.3 1.8 3.5 2.5	20 10.4 13 5.2 13 0.65 0.39 2.3 4 3.25	43 kg 25 kg 32 kg 12 kg 31 kg 2 kg 933.6 g 5.6 kg 10.3 kg 8 kg	【ビーフンスープ】 若鶏 むね 皮つき 1cm角 木綿豆腐 にんじん ピーフン しいたけ スライス 乾燥 鶏がらスープ 中華だし 食塩 こいくちしょうゆ 清酒 白こしょう 粉末	8 20 8 5 0.8 4 0.5 0.12 2 1 0.01	10.4 30 10.4 6.5 1.04 5.2 0.65 0.16 2.6 1.3 0.01	25 kg 162 個 26 kg 16 kg 2 kg 12 kg 1566 g 379.3 g 6.2 kg 3.2 kg 28 g	【カレーソース】 豚 ひき肉 輸入牛肉 ミンチ 加熱レバーそぼろ 食塩 白こしょう 粉末 カレー粉 米ぬか油 大豆たんぱく（ミンチ） たまねぎ 皮むき にんじん 大豆水煮 ひきわり ホールコーン 冷凍 むきえだまめ 冷凍 高野豆腐 粉末 カットトマト(飛騨) ウスターソース コクと旨みのまろやかカレー アレルギーフリーカレーフレックN	10 5 1.5 0.08 0.02 0.2 0.3 2.2 45 22 5 5 5 1 18 1 7 6	13 6.5 1.95 0.1 0.03 0.26 0.39 2.86 58.5 28.6 10 6.5 10 1.5 23.4 1.3 9.1 7.8	31 kg 16 kg 5 袋 244.9 g 66 g 624.2 g 0.94 kg 7 kg 140.45 kg 71 kg 19 kg 16 kg 19 kg 3 kg 11 袋 3121 g 22 kg 19 kg	【朝市みそ汁】 すくなかぼちゃ ダイスカット 冷凍 たまねぎ だいこん こまつな みそ(柴田) 煮干し(だし用パック)	20 15 20 12 6.15 2.5	26 19.5 26 20 8 3.25	62 kg 50 kg 69 kg 48 kg 19 kg 31 袋	【飛騨牛のトマ辛炒め】 飛騨牛 こま切れ 清酒 米ぬか油 にんじん こも豆腐 まいだけ 根深ねぎ 春菊 赤ピーマン 赤かぶ 刻み おろしにんにく おろししょうが りんごピューレ 飛騨ももピューレ カットトマト(飛騨) こいくちしょうゆ トウバンジャン 米粉	20 1 0.3 10 15 8 5 3 4.65 0.2 0.2 1 1 20 2.3 0.15 0.2	26 1.3 0.39 13 25 10.4 6.5 6.5 3.9 6.05 0.26 1.3 1.3 26 2.99 0.2	62 kg 3.2 kg 0.94 kg 32 kg 321 個 28 kg 16 kg 15.76 kg 10 kg 15 kg 0.7 kg 0.6 kg 3 kg 3.12 kg 12 袋 7.2 kg 473 g 1 kg	【お茶豆】 乾燥大豆 米ぬか油（揚げ油） 三温糖 水 きなこ 黄大豆 粉末茶	10 2 5 0.6 2 0.57	13 2.6 6.5 0.78 2.6 0.74	31 kg 6 kg 15.6 kg 2 kg 6 kg 9 袋	【薬配：ヨーグルト】 ヨーグルト（季の風） 70g	70	70	2765 個	【牛乳】 普通牛乳	206	206	2765 本
高山市ホームページにPDFデータを掲載しています。  左のQRコードを読み取るか 高山市HPで 「学校給食 献立表」と 検索して下さい。																																			

【給食アレルギー様式7】

高山市学校給食センター

	1人分使用量(g)		注重量		1人分使用量(g)		注重量		1人分使用量(g)		注重量		1人分使用量(g)		注重量		1人分使用量(g)		注重量		1人分使用量(g)		注重量	
	小学	中学	合計		小学	中学	合計		小学	中学	合計		小学	中学	合計		小学	中学	合計		小学	中学	合計	
11月10日(火)				11月11日(水)				11月12日(木)				11月13日(金)				11月16日(月)								
【黒砂糖パン】				【麦ごはん】				【麦ごはん】				【1食うどん】				【麦ごはん】								
黒砂糖パン	45		479 個	学校給食用精白米	70	100	228 kg	学校給食用精白米	70	100	228 kg	うどん ゆで	60		479 袋	学校給食用精白米	70	100	228 kg					
黒砂糖パン	55		528 個	米粒麦（大麦）	7	10	23 kg	米粒麦（大麦）	7	10	23 kg	うどん ゆで	70		528 袋	米粒麦（大麦）	7	10	23 kg					
黒砂糖パン	65		663 個									うどん ゆで	80		663 袋									
黒砂糖パン		75	1095 個	【豚汁】				【さつまいものみそ汁】				うどん ゆで		100	1095 袋	【けんちん汁】								
				豚 もも 平切り	8	10.4	25 kg	豚 ばら 平切り	10	13	31.21 kg					木綿豆腐	20	25	153 個					
【クリームシチュー（米粉）】				米ぬか油	0.5	0.65	1.57 kg	板こんにゃく	10	13	156 個	【なめこんぶうどん】				板こんにゃく	10	13	157 個					
鶏肉 もも 皮つき 1cm角	12	18	39 kg	木綿豆腐	15	30	142 個	ごぼう 洗い	10	13	31 kg	鶏肉 もも 皮つき 1cm角	12	15.6	37 kg	だいこん	20	25	68 kg					
食塩	0.14	0.18	434.6 g	にんじん	10	13	32 kg	だいこん	10	13	35 kg	にんじん	10	13	32 kg	にんじん	10	13	32 kg					
白こしょう 粉末	0.02	0.03	66 g	だいこん	20	26	69 kg	にんじん	10	13	32 kg	だいこん	15	19.5	52 kg	ごぼう 洗い	4	5	12 kg					
米ぬか油	0.3	0.39	0.94 kg	ごぼう 洗い	9	11.7	28 kg	さつまいも	20	26	69 kg	なめこ（小）	5	6.5	16 kg	根深ねぎ	5	6.5	16 kg					
たまねぎ 皮むき	40	52	124.84 kg	根深ねぎ	5	6.5	16 kg	根深ねぎ	5	6.5	16 kg	えのきだけ カット	5	6.5	16 kg	食塩	0.2	0.25	618.1 g					
にんじん	12	15.6	39 kg	ぶなしめじ 冷凍	5	6.5	31 袋	しいたけ スライス 乾燥	0.1	0.13	0 kg	角切り昆布 1～1.5cm角	10	13	62 袋	こいくちしょうゆ	1.2	1.5	3.7 kg					
じゃがいも	30	39	104 kg	清酒	0.45	0.59	1.5 kg	みそ(柴田)	3.6	4.68	11 kg	食塩	0.2	0.26	0.6 kg	うすくちしょうゆ	2	2.5	6.1 kg					
ホールコーン 冷凍	12	15.6	37 kg	みそ(柴田)	3.1	4.03	10 kg	みそ(田下部)	3.6	4.68	11 kg	こいくちしょうゆ	0.1	0.13	317.8 g	清酒	1	1.3	3.2 kg					
コーンペースト 冷凍	20	26	62 kg	みそ(大のや)	3.1	4.03	10 kg	煮干し(だし用パック)	1	1.3	12 袋	うすくちしょうゆ	1.2	1.56	3.7 kg	じゃがいもでんぷん	0.8	1.04	2.5 kg					
洋風コンソメ	0.8	1.04	2497 g	煮干し(だし用パック)	2	2.6	25 袋					めんつゆ	3.1	4.03	9.7 kg	削り節(だし用)	2.8	3.5	8 kg					
調理用牛乳	40	80	152 L					【おひたし】					2.2	2.86	6866 g									
さいのめチーズ	4	8	15 kg	【ほうれんそうの洋風炒め】				ほうれんそう	20	26	69 kg	清酒	0.8	1.04	2.5 kg	【切干大根煮】								
脱脂粉乳	1.2	2.4	5 kg	ベーコン 短冊（乳・卵なし）	3	3.9	9.36 kg	はくさい	25	32.5	83 kg	本みりん	0.8	1.04	2.5 kg	油揚げ	3.5	4.55	364 個					
米粉	2	2.6	6 kg	ホールコーン 冷凍	20	26	62 kg	にんじん	10	13	32 kg	削り節(だし用)	1.3	1.69	4 kg	むきえだまめ 冷凍	5	10	19 kg					
				ほうれんそう	25	32.5	87 kg	なめだけ	3	3.9	9 kg	フレーク節F3(だし用)	2	2.6	6 kg	切干大根	6.5	8.45	20 kg					
【さわやかサラダ】				にんじん	15	19.5	48 kg	うすくちしょうゆ	1.5	1.95	4.7 kg					しいたけ スライス 乾燥	0.6	0.78	2 kg					
ブロッコリー 冷凍	30	40	190 袋	マーガリン	1.5	1.95	5 kg	花かつお	0.9	1.17	2.81 kg	【ごぼうのごま酢あえ】				米ぬか油	0.5	0.65	1.57 kg					
キャベツ	10	13	37 kg	食塩	0.15	0.2	473.2 g					ごぼう せん切り	14	18	43 kg	三温糖	1.25	1.63	3.9 kg					
きゅうり	5	6.5	16 kg	白こしょう 粉末	0.02	0.03	66 g	【さばのコチュジャン煮】				むきえだまめ 冷凍	5	10	19 kg	和風だし	0.15	0.2	473 g					
にんじん	8	10.4	26 kg					さば 切り身 50g	50		1670 個	ホールコーン 冷凍	7	9	22 kg	うすくちしょうゆ	2.3	2.99	7.2 kg					
三温糖	1	1.3	3.1 kg	【豆腐ハンバーグ（飛騨ハイランドがけ）】				さば 切り身 60g		60	1095 個	にんじん	7	9	23 kg	こいくちしょうゆ	0.5	0.65	1.6 kg					
食塩	0.12	0.15	361.7 g	国産豆腐のハンバーグ 60g	60		1670 個	清酒	0.8	1	2.5 kg	きゅうり	10	13	32 kg	清酒	0.5	0.65	1.6 kg					
白こしょう 粉末	0.02	0.02	55 g	国産豆腐のハンバーグ 80g		80	1095 個	おろししょうが	0.4	0.5	1.2 kg	三温糖	1.3	1.56	3.9 kg	水	15	19.5	47 kg					
米酢	1.5	2	4750 g	三温糖	0.8	1	2.4 kg	じゃがいもでんぷん	4	5.2	12.4 kg	米酢	1.5	1.8	4504 g									
レモン 果汁	1.2	1.8	4.1 本	ケチャップ	2.5	2.8	2 袋	米ぬか油（揚げ油）	3	3.9	9 kg	こいくちしょうゆ	1.5	1.8	4.5 kg	【鶏肉のみそ焼き】								
米ぬか油	1	1.3	3.13 kg	カットトマト(飛騨)	3.8	6	3 袋	みそ（調理用：柴田）	2	2.5	6 kg	白すりごま	1.5	1.8	5 kg	鶏肉 もも 皮つき（数） 60g	60		1670 個					
				ウスターソース	2	2.2	5749 g	コチュジャン	1.5	1.9	4.59 kg					鶏肉 もも 皮つき（数） 80g		80	1095 個					
【白身魚フリッター】								三温糖	1.5	1.9	4.6 kg	【栗のコロッケ】				三温糖		3.25	7.7 kg					
白身魚フリッター 20g	40	60	6625 個	【牛乳】				清酒	0.8	1	2.5 kg	栗コロッケ 40g	40		1670 個	みそ（調理用：大のや）	6	7.8	19 kg					
米ぬか油（揚げ油）	3	3.4	9 kg	普通牛乳	206	206	2765 本	本みりん	0.6	0.75	1.8 kg	栗コロッケ 60g		60	1095 個	本みりん	0.4	0.52	1.2 kg					
								じゃがいもでんぷん	0.15	0.2	0.5 kg	米ぬか油（揚げ油）	1.8	2.5	6 kg	こいくちしょうゆ	0.4	0.52	1.2 kg					
【牛乳】								水	2.5	3.2	8 kg					清酒	1	1.3	3.1 kg					
普通牛乳	206	206	2765 本									【かみかみ大豆】				【牛乳】								
								【学配：ぶどうゼリー】				かみかみ大豆	10	10	2765 個	普通牛乳	206	206	2765 本					
								ぶどうゼリー	40	40	2765 個													
								【牛乳】				普通牛乳												
								普通牛乳	206	206	2765 本													

【給食アレルギー様式7】

高山市学校給食センター

	1人分使用量(g)		注定量		1人分使用量(g)		注定量		1人分使用量(g)		注定量		1人分使用量(g)		注定量		1人分使用量(g)		注定量		1人分使用量(g)		注定量	
	小学	中学	合計		小学	中学	合計		小学	中学	合計		小学	中学	合計		小学	中学	合計		小学	中学	合計	
11月17日(火)				11月18日(水)				11月19日(木)				11月20日(金)				11月24日(火)								
【コッペパン】				【麦ごはん】				【麦ごはん】				【ソフト麺】				【黒砂糖パン】								
コッペパン	45		479 個	学校給食用精白米	70	100	228 kg	学校給食用精白米	70	100	228 kg	ソフト麺	70		479 個	黒砂糖パン	45		479 個					
コッペパン	55		528 個	米粒麦（大麦）	7	10	23 kg	米粒麦（大麦）	7	10	23 kg	ソフト麺	80		528 個	黒砂糖パン	55		528 個					
コッペパン	65		663 個									ソフト麺	90		663 個	黒砂糖パン	65		663 個					
コッペパン		75	1095 個	【みそワタンスープ】				【飛騨牛カレーライス】				ソフト麺		115	1095 個	黒砂糖パン		75	1095 個					
				豚 もも 平切り	10	13	31 kg	飛騨牛 こま切れ	12	15.6	37 kg													
【パンプキンスープ】				おろししょうが	0.8	1.04	2.5 kg	加熱レバーそぼろ	0.5	0.65	2 袋	【ミートソース】				【ABCスープ】								
たまねぎ	30	39	99 kg	おろしにんにく	0.3	0.39	1 kg	食塩	0.08	0.1	244.9 g	輸入牛肉 ミンチ	5.5	6.5	16 kg	たまねぎ	30	42	104 kg					
食塩	0.3	0.39	939.1 g	にんじん	8	10.4	26 kg	おろしにんにく	0.6	0.78	1.9 kg	豚 ひき肉	5.5	6.5	16 kg	食塩	0.13	0.18	422.7 g					
白こしょう 粉末	0.03	0.04	94 g	こまつな	10	15	38 kg	白こしょう 粉末	0.02	0.03	66 g	白こしょう 粉末	0.03	0.04	94 g	白こしょう 粉末	0.02	0.03	66 g					
米ぬか油	0.4	0.52	1.24 kg	根深ねぎ	5	6.5	16 kg	米ぬか油	0.4	0.52	1.25 kg	食塩	0.1	0.13	329.2 g	米ぬか油	0.4	0.6	1.34 kg					
にんじん	5	6.5	16 kg	わんたんの皮	5.5	7.15	17 kg	カレー粉	0.2	0.26	624.2 g	ローリエ 粉末	0.01	0.01	0 袋	にんじん	10	13	33 kg					
かぼちゃペースト 冷凍	27	35	84 kg	鶏がらスープ	10	13	31 kg	たまねぎ	60	78	199 kg	大豆たんばく（ミンチ）	3	5	10 kg	じゃがいも	20	26	70 kg					
すくなかぼちゃペースト	27	35	84 kg	中華だし	0.8	1.04	2497 g	にんじん	20	26	64 kg	たまねぎ	60	78	199 kg	アルファベットマカロニ	3.5	4.55	22 袋					
かぼちゃ ダイスカット 冷凍	15	20	48 kg	みそ(柴田)	3	3.9	9 kg	じゃがいも	40	52	139 kg	にんじん	15	20	49 kg	洋風コンソメ	0.7	0.9	2287 g					
洋風コンソメ	0.8	1.2	2687 g	みそ(目下部)	3	3.9	9 kg	カットトマト(飛騨)	12	15.6	7 袋	洋風コンソメ	0.1	0.13	311 g	うすくちしょうゆ	1.6	2.2	5.5 kg					
調理用牛乳	50	90	180 L					ウスターソース	1.2	1.56	3745 g	ウスターソース	1	1.3	3112 g	乾燥バセリ	0.05	0.07	167 g					
クリーム 乳脂肪	8	11.5	26 kg	【もやしの中華炒め】				コクと旨みのまろやかカレー	8	10.4	25 kg	トマトピューレ	10	13	10 袋									
脱脂粉乳	0.5	1.5	2 kg	ホールコーン 冷凍	10	13	31 kg	アレルゲンフリーカレーフレークN	6	7.8	19 kg	ケチャップ	22	27	22 袋	【ブロックリーのソテー】								
米粉	1.8	2.3	6 kg	もやし	45	58	141 kg					カットトマト(飛騨)	22	28	14 袋	ブロックリー 冷凍	40	54	253 袋					
乾燥バセリ	0.05	0.07	167 g	にんじん	9	12	30 kg	【アスパラのカラフルソテー】				大豆ペースト	2	3	6 kg	ホールコーン 冷凍	8	10.4	25 kg					
				米ぬか油	0.5	0.65	1.57 kg	グリーンアスパラガス 冷凍	30	39	93 kg	やさしさいちばんハヤシバース	3.8	4.9	12 kg	ウィンナー スライス	8	10.4	26 kg					
【れんこんサラダ】				白こしょう 粉末	0.13	0.17	406.9 g	にんじん	10	13	32 kg					マーガリン	1.5	2	5 kg					
ホールコーン 冷凍	5	6.5	16 kg	うすくちしょうゆ	0.02	0.03	73 g	ホールコーン 冷凍	10	13	31 kg	【ブロックリーのサラダ】				食塩	0.12	0.15	361.7 g					
れんこん水煮 スライス	20	26	62 kg	ごま油	1.5	2	4.7 kg	マーガリン	1.3	1.69	4 kg	ブロックリー 冷凍	20	25	122 袋	白こしょう 粉末	0.02	0.02	51 g					
にんじん	8	10.4	26 kg		0.5	0.65	1532 g	食塩	0.13	0.18	413.1 g	キャバツ	20	25	72 kg									
きゅうり	10	13	32 kg	【春巻き】				白こしょう 粉末	0.02	0.03	66 g	きゅうり	10	13	32 kg	【いわしのハリッサソース】								
まぐろ 油漬	6	7.8	6 袋	春巻き 35g		70	2190 個	【小魚アーモンド（パリ）				食塩	0.2	0.24	600.5 g	国産いわし天ぷら 60g	60		1670 個					
食塩	0.05	0.07	162 g	春巻き 50g	50		1670 個	パリッシュ	10	15	33 kg	三温糖	0.45	0.55	1.4 kg	国産いわし天ぷら 80g	80		1095 個					
白こしょう 粉末	0.01	0.01	28 g	米ぬか油（揚げ油）	2	2.7	6 kg	アーモンド スライス	5	6.5	16 kg	米酢	2	2.6	6261 g	米ぬか油（揚げ油）	0.6	0.78	2 kg					
三温糖	0.04	0.05	0.1 kg					三温糖	1.8	2.25	5.5 kg	米ぬか油	1	1.3	3.1 kg	たまねぎ	5	6.5	16 kg					
米酢	1.2	1.56	3745 g	【学配：柿】				こいくちしょうゆ	0.45	0.56	1.4 kg					カットトマト(飛騨)	15	19.5	9 袋					
うすくちしょうゆ	1.3	1.69	4.1 kg	かき カット	40	40	2765 個	清酒	1.1	1.4	3.4 kg	【ヨーグルトあえ（鉄強化）】				ハリッサ	0.1	0.13	0.31 kg					
				【牛乳】				白いりごま	1.5	2	5 kg	黄桃 バック	10	13	31 kg	食塩	0.1	0.13	309.4 g					
【豚肉とトマトのチーズ焼き】				普通牛乳	206	206	2765 本	水	1.1	1.43	3 kg	パインアップル バック	10	13	31 kg	白こしょう 粉末	0.01	0.01	28 g					
豚 もも 角切り	50	65	155 kg					【牛乳】				ダイスゼリー みかん	15	19.5	47 kg									
食塩	0.2	0.26	618.7 g					普通牛乳	206	206	2765 本	ダイスゼリー あまおう	20	30	65 kg	【牛乳】								
赤ワイン	1	1.3	3.1 kg									ダイスゼリー マスカット	20	30	65 kg	普通牛乳	206	206	2765 本					
ケチャップ	3	4	3 袋									ヨーグルト 脱脂加糖	30	45	97 kg									
トマトペースト(飛騨)	3	4	9 kg																					
カットトマト(飛騨)	10	13	6 袋																					
シュレッドチーズ(とけるチーズ)	10	13	31 kg																					
【牛乳】																								
普通牛乳	206	206	2765 本																					

A　献立明細表

【給食アレルギー様式7】

高山市学校給食センター

11月25日(水)	1人分使用量(g)		注重量	11月26日(木)	1人分使用量(g)		注重量	11月27日(金)	1人分使用量(g)		注重量	11月30日(月)	1人分使用量(g)		注重量		1人分使用量(g)		注重量
	小学	中学	合計		小学	中学	合計		小学	中学	合計		小学	中学	合計		小学	中学	合計
【麦ごはん】 学校給食用精白米 米粒麦（大麦）	70 7	100 10	228 kg 23 kg	【麦ごはん】 学校給食用精白米 米粒麦（大麦）	70 7	100 10	228 kg 23 kg	【麦ごはん】 学校給食用精白米 米粒麦（大麦）	70 7	100 10	228 kg 23 kg	【1食うどん】 うどん ゆで うどん ゆで うどん ゆで うどん ゆで	60 70 80	100	479 袋 528 袋 663 袋 1095 袋				
【白みそ汁】 木綿豆腐 油揚げ じゃがいも ダイスカット 冷凍 たまねぎ だいこん カットわかめ 白みそ 煮干し(だし用パック)	20 5 25 10 10 0.5 6.8 2.5	26 6.5 35 13 13 0.65 8.8 3.2	156 個 522 個 80 kg 33 kg 35 kg 1.6 kg 21 kg 31 袋	【わかめスープ】 木綿豆腐 にんじん カットわかめ 糸かまぼこ 鶏がらスープ 中華だし 食塩 清酒 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 白こしょう 粉末	24 8 0.8 6 5 0.35 0.12 1.2 1.2 1.1 0.01	28 11 1.04 8 6.5 0.4 0.15 1.5 2.5 1.5 0.02	178 個 26 kg 2.5 kg 19 kg 16 kg 1012 g 361.7 g 4.9 kg 3.7 kg 4.9 kg 3.6 kg 45 g	【さといものみそ汁】 生揚げ だいこん さといも 乱切り(小) 冷凍 ぶなしめじ 冷凍 えのきだけ カット みそ(柴田) みそ(日下部) 煮干し(だし用パック)	10 15 25 10 10 3 3 2	15 19.5 32.5 13 13 3.9 3.9 2.6	130 個 52 kg 78 kg 62 袋 62 袋 9 kg 9 kg 25 袋	【あんかけうどん】 若鶏 むね 皮つき 1cm角 油揚げ 冷凍 にんじん だいこん こまつな えのきだけ カット 食塩 和風だし うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ めんつゆ 清酒 本みりん じゃがいもでんぶん フレーク節F3(だし用) 削り節(だし用)	12 4 10 12 15 10 0.05 0.2 3.5 0.5 2.2 0.7 0.5 2.5 2 1.3	16 5.2 13 16 20 13 0.07 0.26 4.4 0.6 2.7 0.9 0.65 3.2 2.6 1.8	38 kg 25 袋 32 kg 42 kg 56 kg 62 袋 173.4 g 636 g 11.3 kg 1.6 kg 6962 g 2.2 kg 1.6 kg 7.7 kg 6 kg 4 kg				
【キャベツのおかかあえ】 キャベツ こまつな きゅうり 食塩 白こしょう 粉末 三温糖 米酢 うすくちしょうゆ 米ぬか油 花かつお	25 12 10 0.09 0.01 0.4 1.26 1 0.5 1.5	32.5 15.6 13 0.12 0.01 0.52 1.64 1.3 0.65 1.95	92 kg 44 kg 32 kg 283.5 g 28 g 1.2 kg 3935 g 3.1 kg 1.57 kg 4.69 kg	【ナムル】 こまつな もやし にんじん 三温糖 一味とうがらし 米酢 こいくちしょうゆ ごま油 白いりごま	20 20 10 0.8 0.01 0.6 2.2 0.5 0.5	30 26 13 1.04 0.01 0.78 2.86 0.65 0.65	76 kg 62 kg 32 kg 2.5 kg 28 g 1873 g 6.9 kg 1566.3 g 2 kg	【ひじきの炒め煮】 にんじん 油揚げ 長ひじき さつまあげ カット 米ぬか油 三温糖 和風だし こいくちしょうゆ 水	10 2.5 4 5 0.5 1 0.1 2.3 7.5	15 3.25 5.2 6.7 0.65 1.3 0.13 3 9.75	33 kg 260 個 12 kg 16 kg 1.57 kg 3.1 kg 318 g 7.2 kg 23 kg	【きんぴらごぼう】 ごぼう せん切り にんじん 米ぬか油 三温糖 本みりん 清酒 こいくちしょうゆ 一味とうがらし	30 10 0.5 1.3 0.5 1 2.3 0.01	39 13 0.65 1.69 0.65 1.3 3 0.01	93 kg 32 kg 1.57 kg 4 kg 1.6 kg 3.2 kg 7.1 kg 28 g				
【さけの塩焼き】 さけ 切り身 60g さけ 切り身 70g 食塩	60 0.2	70 0.26	1670 個 1095 個 618.7 g	【ヤンニョムチキン（量）】 鶏肉 もも 皮つき 1.5cm角 清酒 白こしょう 粉末 おろししょうが 米粉 米ぬか油（揚げ油） こいくちしょうゆ 本みりん 清酒 三温糖 ケチャップ 根深ねぎ おろしにんにく コチュジャン	50 1 0.02 0.5 6 2.4 1 2 2 5 2 0.1 1	65 1.3 0.03 0.65 7.8 3.12 1.3 2.6 2.6 6.5 2.6 0.13 1.3	156 kg 3.2 kg 66 g 1.6 kg 19 kg 7 kg 3.1 kg 6.2 kg 6.3 kg 6.2 kg 5 袋 6 kg 0.4 kg 3.12 kg	【豚肉のかりん揚げ】 豚 もも ひょうし切り おろししょうが 清酒 じゃがいもでんぶん 米ぬか油（揚げ油） 三温糖 こいくちしょうゆ 本みりん 清酒 水	55 1.5 1 6 2 3 3 0.8 1 1	65 2 1.3 9 2.6 3.9 3.9 1.04 1.3 1.3	164 kg 4.8 kg 3.2 kg 20.1 kg 6 kg 9.3 kg 9.3 kg 2.5 kg 3.2 kg 3 kg	【はつしもおやき（大豆）】 はつしもおやき 水 三温糖 じゃがいもでんぶん 清酒 こいくちしょうゆ	55 2 1.6 0.08 1.2 1.8	55 2 1.6 0.08 1.2 1.8	2765 個 6 kg 4.4 kg 0.2 kg 3.4 kg 5 kg				
【牛乳】 普通牛乳	206	206	2765 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	2765 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	2765 本	【薬配：さつまポテト】 さつまポテト 35g	35	35	2765	【牛乳】 普通牛乳	206	206	2765 本