

B 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)				11月04日(水)				11月05日(木)				11月06日(金)				11月09日(月)			
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	
【1食うどん】				【食パン】				【麦ごはん】				【赤飯】				【ソフト麺】			
うどん ゆで				食パン				学校給食用精白米				学校給食用精白米				ソフト麺			
うどん ゆで				食パン				米粒麦（大麦）				もち米				ソフト麺			
うどん ゆで				食パン								ゆであずき				ソフト麺			
うどん ゆで												食塩				ソフト麺			
【みそうどん】				【野菜スープ】				【さつまいものみそ汁】				【朝市みそ汁】				【カレーソース】			
鶏肉 もも 皮つき 1cm角				たまねぎ				豚 ばら 平切り				すくなかぼちゃ ダイスカット 冷凍				豚 ひき肉			
油揚げ				食塩				板こんにゃく				たまねぎ				輸入牛肉 ミンチ			
にんじん				白こしょう 粉末				ごぼう 洗い				だいこん				加熱レバーそぼろ			
根深ねぎ				米ぬか油				にんじん				だいこん				食塩			
まいたけ 冷凍				じゃがいも ダイスカット 冷凍				さつまいも				こまつな				白こしょう 粉末			
清酒				ほうれんそう 冷凍				根深ねぎ				みそ(柴田)				カレー粉			
本みりん				洋風コンソメ				しいたけ スライス 乾燥				煮干し(だし用パック)				米ぬか油			
みそ(柴田)				うすくちしょうゆ				みそ(柴田)								大豆たんぱく（ミンチ）			
みそ(日下部)								みそ(日下部)								たまねぎ 皮むき			
フレーク節F3(だし用)				【キャベツソテー】				煮干し(だし用パック)				【飛騨牛のトマ辛炒め】				にんじん			
削り節(だし用)				キャベツ				【おひたし】				飛騨牛 こま切れ				ホールコーン 冷凍			
				にんじん				ほうれんそう				清酒				むきえだまめ 冷凍			
【ほうれん草のしらすあえ】				ウインナー スライス				はくさい				米ぬか油				高野豆腐 粉末			
ほうれんそう				米ぬか油				にんじん				まいたけ				カットトマト(飛騨)			
にんじん				食塩				なめたけ				根深ねぎ				ウスターソース			
カットわかめ				白こしょう 粉末				うすくちしょうゆ				春菊				コクと旨みのまろやかカレー			
こいくちしょうゆ				【チキンナゲット】				【さばのコチュジャン煮】				赤かぶ 刻み				アレルゲンフリーカレーフレークN			
かつお節				FMチキンナゲット				さば 切り身 50g				おろしにんにく							
しらす干し 乾燥品				米ぬか油（揚げ油）				さば 切り身 60g				おろししょうが				グリーンサラダ			
白いりごま								清酒				じゃがいもでんぶん				フロッコリー 冷凍			
				【ラ・フランスジャム】				おろししょうが				りんごピューレ				キャベツ			
				ラ・フランスジャム 10g				じゃがいもでんぶん				カットトマト(飛騨)				きゅうり			
								米ぬか油（揚げ油）				こいくちしょうゆ				食塩			
								みそ（調理用：柴田）				トウバンジャン				白こしょう 粉末			
								コチュジャン				米粉				米酢			
								三温糖				【お茶豆】				うすくちしょうゆ			
								清酒				乾燥大豆				米ぬか油			
								本みりん				米ぬか油（揚げ油）							
								じゃがいもでんぶん				三温糖							
								水				水							
												きなこ 黄大豆							
												粉末茶							
								【学配：ぶどうゼリー】											
				ぶどうゼリー															
								【牛乳】											
				普通牛乳															
												【薬配：ヨーグルト】							
												ヨーグルト（季の風） 70g							
												【牛乳】							
												普通牛乳							
				</															

B 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10日(火)				11月11日(水)				11月12日(木)				11月13日(金)				11月16日(月)			
1人分使用量(g)		注文量		1人分使用量(g)		注文量		1人分使用量(g)		注文量		1人分使用量(g)		注文量		1人分使用量(g)		注文量	
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】				【黒砂糖パン】				【麦ごはん】				【麦ごはん】				【1食うどん】			
学校給食用精白米				黒砂糖パン				学校給食用精白米				学校給食用精白米				うどん ゆで			
米粒麦（大麦）				黒砂糖パン				米粒麦（大麦）				米粒麦（大麦）				うどん ゆで			
				黒砂糖パン												うどん ゆで			
【豚汁】				【クリームシチュー（米粉）】				【ビーフンスープ】				【けんちん汁】				【なめこんぶうどん】			
豚 もも 平切り				鶏肉 もも 皮つき 1cm角				若鶏 むね 皮つき 1cm角				木綿豆腐				鶏肉 もも 皮つき 1cm角			
米ぬか油				食塩				木綿豆腐				板こんにゃく				にんじん			
木綿豆腐				白こしょう 粉末				にんじん				だいこん				だいこん			
にんじん				米ぬか油				ピーフン				にんじん				なめこ（小）			
だいこん				たまねぎ 皮むき				しいたけ スライス 乾燥				ごぼう 洗い				根深ねぎ			
ごぼう 洗い				じゃがいも				鶏がらスープ				根深ねぎ				えのきたけ カット			
根深ねぎ				ホールコーン 冷凍				中華だし				食塩				角切り昆布 1～1.5cm角			
ぶなしめじ 冷凍				コンベースト 冷凍				食塩				こいくちしょうゆ				食塩			
清酒				洋風コンソメ				こいくちしょうゆ				うすくちしょうゆ				こいくちしょうゆ			
みそ(柴田)				調理用牛乳				清酒				清酒				うすくちしょうゆ			
みそ(大のや)				さいのめチーズ				白こしょう 粉末				じゃがいもでんぶん				めんつゆ			
煮干し(だし用パック)				脱脂粉乳								削り節(だし用)				めんつゆ			
				米粉				【豚キムチ丼】				【切干大根煮】				本みりん			
								豚 もも 平切り				油揚げ				削り節(だし用)			
								おろしにんにく				むきえだまめ 冷凍				フレーク節F3(だし用)			
								米ぬか油				切干大根							
								たまねぎ				しいたけ スライス 乾燥							
				【さわやかサラダ】				にんじん				米ぬか油							
				ブロッコリー 冷凍				むきえだまめ 冷凍				三温糖							
				キャベツ				はくさいキムチ				和風だし							
				きゅうり				米ひじき				うすくちしょうゆ							
				にんじん				清酒				こいくちしょうゆ							
				三温糖				こいくちしょうゆ				清酒							
				食塩				【焼きチヂミ】				水							
				白こしょう 粉末				野菜チヂミ 50g											
				米酢				米酢				【鶏肉のみそ焼き】							
				レモン 果汁				こいくちしょうゆ				鶏肉 もも 皮つき（数） 60g							
				米ぬか油				三温糖				鶏肉 もも 皮つき（数） 80g							
								ごま油				三温糖							
				【白身魚フリッター】				【牛乳】				【牛乳】							
				白身魚フリッター 20g				普通牛乳				普通牛乳							
				米ぬか油（揚げ油）															

B 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17日(火)				11月18日(水)				11月19日(木)				11月20日(金)				11月24日(火)					
1人分使用量(g)		注文量		1人分使用量(g)		注文量		1人分使用量(g)		注文量		1人分使用量(g)		注文量		1人分使用量(g)		注文量			
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】				【コッペパン】				【麦ごはん】				【麦ごはん】				【麦ごはん】					
学校給食用精白米		216 kg		コッペパン		421 個		学校給食用精白米		216 kg		学校給食用精白米		216 kg		学校給食用精白米		216 kg			
米粒麦（大麦）		22 kg		コッペパン		468 個		米粒麦（大麦）		22 kg		米粒麦（大麦）		22 kg		米粒麦（大麦）		22 kg			
				コッペパン		724 個															
				コッペパン		998 個	75														
【みそワタンスープ】				【パンパキンスープ】				【わかめスープ】				【さといものみそ汁】				【白みそ汁】					
豚 もも 平切り		30 kg		たまねぎ		94 kg		木綿豆腐		168 個		生揚げ		122 個		木綿豆腐		147 個			
おろししょうが		0.8	1.04	2.4 kg		食塩	0.3	0.39	891.3 g	8	11	25 kg	だいこん	15	19.5	49 kg	油揚げ	5	6.5	495 個	
おろしにんにく		0.3	0.39	0.9 kg		白こしょう 粉末	0.03	0.04	88 g	0.8	1.04	2.4 kg	さといも 乱切り(小) 冷凍	25	32.5	74 kg	じゃがいも ダイスカット 冷凍	25	35	75 kg	
にんじん		8	10.4	24 kg		米ぬか油	0.4	0.52	1.18 kg	6	8	18 kg	ぶなしめじ 冷凍	10	13	59 袋	たまねぎ	10	13	32 kg	
こまつな		10	15	36 kg		にんじん	5	6.5	15 kg	5	6.5	15 kg	えのきだけ カット	10	13	59 袋	だいこん	10	13	33 kg	
根深ねぎ		5	6.5	15 kg		かぼちゃペースト 冷凍	27	35	79 kg	0.35	0.4	957 g	みそ(柴田)	3	3.9	9 kg	カットわかめ	0.5	0.65	1.5 kg	
わんだんの皮		5.5	7.15	16 kg		すくなかぼちゃペースト	27	35	79 kg	0.12	0.15	342.1 g	みそ(日下部)	3	3.9	9 kg	白みそ	6.8	8.8	20 kg	
鶏がらスープ		10	13	30 kg		かぼちゃ ダイスカット 冷凍	15	20	45 kg	1.2	1.5	3.5 kg	煮干し(だし用パック)	2	2.6	24 袋	煮干し(だし用パック)	2.5	3.2	29 袋	
中華だし		0.8	1.04	2365 g		洋風コンソメ	0.8	1.2	2549 g	1.2	2.5	4.6 kg									
みそ(柴田)		3	3.9	9 kg		調理用牛乳	50	90	168 L	1.1	1.5	3.4 kg									
みそ(日下部)		3	3.9	9 kg		クリーム 乳脂肪	8	11.5	25 kg	0.01	0.02	43 g									
								【ナムル】				【ひじきの炒め煮】				【キャベツのおかかあえ】					
ホールコーン 冷凍		30 kg		脱脂粉乳		0.5	1.5	2 kg		こまつな	20	30	72 kg	にんじん	10	15	32 kg	キャベツ	25	32.5	87 kg
もやし		45	58	133 kg		米粉	1.8	2.3	5 kg	20	26	59 kg	油揚げ	2.5	3.25	246 個	こまつな	12	15.6	42 kg	
にんじん		9	12	28 kg		乾燥バセリ	0.05	0.07	158 g	20	26	59 kg	長ひじき	4	5.2	12 kg	きゅうり	10	13	30 kg	
米ぬか油		0.5	0.65	1.49 kg						10	13	30 kg	さつまあげ カット	5	6.7	16 kg	食塩	0.09	0.12	268 g	
食塩		0.13	0.17	385.4 g						0.8	1.04	2.4 kg	米ぬか油	0.5	0.65	1.49 kg	白こしょう 粉末	0.01	0.01	26 g	
白こしょう 粉末		0.02	0.03	69 g						0.01	0.01	26 g	三温糖	1	1.3	2.9 kg	三温糖	0.4	0.52	1.2 kg	
うすくちしょうゆ		1.5	2	4.4 kg						0.06	0.78	1774 g	和風だし	0.1	0.13	301 g	米酢	1.26	1.64	3727 g	
ごま油		0.5	0.65	1449.3 g						2.2	2.86	6.5 kg	こいくちしょうゆ	2.3	3	68 kg	うすくちしょうゆ	1	1.3	3 kg	
										0.5	0.65	1483.7 g	水	7.5	9.75	22 kg	米ぬか油	0.5	0.65	1.48 kg	
										0.5	0.65	1 kg					花かつお	1.5	1.95	4.44 kg	
【春巻き】								【ヤンニョムチキン（鷹）】				【豚肉のかりん揚げ】				【さけの塩焼き】					
春巻き 35g				食塩		0.05	0.07	153.5 g		鶏肉 もも 皮つき 1.5cm角	50	65	148 kg	豚 もも ひょうし切り	55	65	155 kg	さけ 切り身 60g			
春巻き 50g				白こしょう 粉末		0.01	0.01	26 g		清酒	1	1.3	3 kg	おろししょうが	1.5	2	4.6 kg	さけ 切り身 70g	60		1613 個
米ぬか油（揚げ油）		2	2.7	6 kg		三温糖	0.04	0.05	0.1 kg	1	1.3	3 kg	じゃがいもでんぷん	1	1.3	3 kg	食塩	0.2	0.26	582.1 g	
						米酢	1.2	1.56	3547 g	2	2.6	6 kg	米ぬか油（揚げ油）	2	2.6	6 kg					
						うすくちしょうゆ	1.3	1.69	3.8 kg	0.02	0.03	62 g	三温糖	3	3.9	8.8 kg					
										0.5	0.65	1.5 kg	こいくちしょうゆ	3	3.9	8.8 kg					
										6	7.8	18 kg	本みりん	0.8	1.04	2.4 kg					
										2.4	3.12	7 kg	清酒	1	1.3	3 kg					
										1	1.3	3 kg	水	1	1.3	3 kg					
										2	2.6	5.9 kg									
										2	2.6	6 kg									
										2	2.6	5.9 kg									
										5	6.5	5 袋									
										2	2.6	6 kg									
										0.1	0.13	0.4 kg									
										1	1.3	2.96 kg									

B 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)				11月26日(木)				11月27日(金)				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				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		
【黒砂糖パン】				【麦ごはん】				【ソフト麺】				【麦ごはん】						
黒砂糖パン				学校給食用精白米				ソフト麺				学校給食用精白米						
黒砂糖パン				米粒麦（大麦）				ソフト麺				米粒麦（大麦）						
黒砂糖パン								ソフト麺										
黒砂糖パン				【飛騨牛カレーライス】				ソフト麺				【豆腐のみそ汁】						
				飛騨牛 こま切れ								木綿豆腐						
				加熱レバーそぼろ								油揚げ						
				食塩				【ミートソース】				にんじん						
				おろしにんにく				輸入牛肉 ミンチ				根深ねぎ						
				白こしょう 粉末				白こしょう 粉末				えのきたけ カット						
				米ぬか油				食塩				カットわかめ						
				カレー粉				ローリエ 粉末				みそ(柴田)						
				たまねぎ				大豆たんぱく（ミンチ）				みそ(日下部)						
				にんじん				たまねぎ				煮干し(だし用パック)						
				じゃがいも				にんじん										
				カットトマト(飛騨)				洋風コンソメ				【ほうれん草のごまあえ】						
				ウスターソース				ウスターソース				ほうれんそう						
				コクと旨みのまろやかカレー				トマトピューレ				にんじん						
				アレルガンフリーカレーフレックN				ケチャップ				もやし						
				【アスパラのカラフルソテー】				カットトマト(飛騨)				うすくちしょうゆ						
				グリーンアスパラガス 冷凍				大豆ペースト				白いりごま						
				にんじん				やさしさいちばん/ハヤシベース										
				ホールコーン 冷凍				【ブロッコリーのサラダ】				あじ 切り身 50g						
				マーガリン				ブロッコリー 冷凍				あじ 切り身 60g						
				食塩				キャベツ				清酒						
				白こしょう 粉末				きゅうり				おろししょうが						
								食塩				じゃがいもでんぶん						
				【小魚アーモンド（パリ）】				三温糖				米ぬか油（揚げ油）						
				パリッシュ				米酢				三温糖						
				アーモンド スライス				米ぬか油				清酒						
				三温糖								こいくちしょうゆ						
				こいくちしょうゆ				【ヨーグルトあえ（鉄強化）】				米酢						
				清酒				黄桃 パック				おろししょうが						
				白いりごま				パインアップル パック				じゃがいもでんぶん						
				水				ダイスゼリー みかん				水						
								ダイスゼリー あまおう										
				【牛乳】				ダイスゼリー マスカット				【牛乳】						
				普通牛乳				ヨーグルト 脱脂加糖				普通牛乳						
				</														