

献立明細表

高山市学校給食清見センター

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)				1人分使用量(g)				1人分使用量(g)				1人分使用量(g)				1人分使用量(g)			
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
【ソフト麺】				【ピザトースト】				【麦ごはん】				【麦ごはん】				【一食うどん】			
ソフトスパグッティ式麺 70g				普通パン 55g				精米				精米				うどん 60g			
ソフトスパグッティ式麺 80g				普通パン 65g				切断無圧べん精麦				切断無圧べん精麦				うどん 70g			
ソフトスパグッティ式麺 90g				普通パン 75g				いかに天ぷら 40g 基本小				いかに天ぷら 50g 基本中				うどん 80g			
ソフトスパグッティ式麺 115g				ベーコン				【いかてんの薬味ソースがけ】				【あじの香味焼き】				うどん 100g			
【みそソース】				玉葱				【いかに天ぷら 40g 基本小】				【あじの香味焼き】				【山菜うどん】			
ぶた ひき肉				ピーマン				いかに天ぷら 50g 基本中				あじ 50g 小				山菜水煮			
にわとり ひき肉				マッシュルーム 水煮				米油				あじ 60g 中				人参			
玉葱				カットトマト				葱				おろししょうが				なめこ			
人参				おろしにんにく				おろししょうが				料理酒				皮つき鶏手羽肉			
キャベツ				ロリエ				三温糖				こいくちしょうゆ				油揚げ			
むき枝豆・冷凍				米油ベット				うすくちしょうゆ				【ごぼうのうま煮】				GKちらしかまぼこ いちよう			
干しいたけ				食塩				食酢 穀物酢				うしこまぎれ				フレーク節 F1 F3			
三温糖				シュレッドチーズ				料理酒				料理酒				うすくちしょうゆ			
おろししょうが				ア 乳なしパン				胡麻油				米油ベット				めんつゆ			
おろしにんにく				【大根とツナのサラダ】				水				人参				カットわかめ			
料理酒				大根				【ひじきの炒め煮】				ごぼう				【ねぎ焼き】			
米粉				ホールコーン(冷凍)				長ひじき				板こんにゃく				ねぎ焼き 50g 小			
大豆ペースト				きゅうり				さつま揚げ				むき枝豆・冷凍				ねぎ焼き 60g 中			
高野豆腐 粉				カットわかめ				人参				冷凍ミニ絹厚揚げ				おこのみやきソース			
赤みそ				まぐろ・油漬け				油揚げ				三温糖				花かつお 500g			
あわせみそ				食酢 穀物酢				さやいんげん・冷凍				こいくちしょうゆ				【切干大根のあえもの】			
【大学芋】				うすくちしょうゆ				米油ベット				みりん				切干し大根			
さつまいも				食塩				三温糖				うすくちしょうゆ				ほうれんそう			
米油				ポッカレモン無糖				こいくちしょうゆ				削り節				ホールコーン(冷凍)			
三温糖				【きのこスープ】				【田舎汁】				【じゃがいものみそ汁】				まぐろ・油漬け			
うすくちしょうゆ				皮つき鶏手羽肉				板こんにゃく				じゃがいも				三温糖			
黒ごま				えのきだけ 水煮				大根				豆腐・木綿				こいくちしょうゆ			
はちみつ				冷凍カットほうれんそう				ぼんしめじ				こまつな 葉・生				白いりごま			
【厚揚げのサラダ】				人参				ささがきごぼう				削り節				【牛乳】			
ミニ絹厚揚げ				コンソメスープの素				ミニ絹厚揚げ				あわせみそ				普通牛乳			
きゅうり				うすくちしょうゆ				冷凍カット里芋				赤みそ				普通牛乳			
人参				鶏がらスープ				こまつな 葉・生				角切昆布				普通牛乳			
もやし				豆腐・木綿				干しいたけ				【牛乳】				普通牛乳			
ホールコーン(冷凍)				【さつまポテト】				うすくちしょうゆ				普通牛乳				普通牛乳			
米油ベット				さつまポテト 35g				こいくちしょうゆ				【牛乳】				普通牛乳			
食酢 穀物酢				【牛乳】				料理酒				普通牛乳				普通牛乳			
三温糖				普通牛乳				でん粉				普通牛乳				普通牛乳			
うすくちしょうゆ				普通牛乳				削り節				普通牛乳				普通牛乳			
練りごま				普通牛乳				【芋けんぴ入り小魚】				普通牛乳				普通牛乳			
【牛乳】				普通牛乳				芋けんぴバリッシュ				普通牛乳				普通牛乳			
普通牛乳				普通牛乳				普通牛乳				普通牛乳				普通牛乳			
ア 緑茶				普通牛乳				普通牛乳				普通牛乳				普通牛乳			
小107 中36 保1				普通牛乳				普通牛乳				普通牛乳				普通牛乳			

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。

献立明細表

高山市学校給食清見センター

11月10日(火)	1人分使用量(g)		注定量	11月11日(水)	1人分使用量(g)		注定量	11月12日(木)	1人分使用量(g)		注定量	11月13日(金) 小3なし	1人分使用量(g)		注定量	11月16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】				【黒パン】				【麦ごはん】				【麦ごはん】				【ソフト麺】				
精米	70	100	4.4×3 袋	黒ざとうパン 45g	45		20 個	精米	70	100	4.2×3 袋	精米	70	100	3.9×3 袋	ソフトスバグッティ式麺 70g	70		20 食	
切断無圧ベン精麦	7	10	0.4×3 kg	黒ざとうパン 55g	55		22 個	切断無圧ベン精麦	7	10	0.4×3 kg	切断無圧ベン精麦	7	10	0.4×3 kg	ソフトスバグッティ式麺 80g	80		22 食	
				黒ざとうパン 65g	65		48 個									ソフトスバグッティ式麺 90g	90		46 食	
【豚丼】				黒ざとうパン 75g		75	68 個	【ぎせい豆腐】				【とりにくのレモン煮】				ソフトスバグッティ式麺 115g		115	71 食	
ぶた もも	40	52	7.5 kg	ア 乳なし黒パン				豆腐・木綿	35	46	16 丁	皮付手羽切り身 30g 小2	60		154 切	【チキンクリームソース】				
おろししょうが	0.3	0.39	0.06 kg	【鶏肉のピカタ】				にわとり ひき肉	5	6.5	0.9 kg	皮付手羽切り身 40g 中2		80	144 切		15	19.5	2.9 kg	
おろしにんにく	0.2	0.26	0.04 kg	皮つきもも切り身 40g 小	40		92 個	殺菌液卵	35	46	6 kg	料理酒	1.3	1.69	0.23 kg		5	6.5	0.9 kg	
つきだしこんにゃく	25	32.5	4.7 kg	皮つきもも切り身 50g 中		50	70 個	人参	5	7	1 kg	食塩	0.1	0.13	17 g		1	1.3	0.19 kg	
玉葱	50	65	10 kg	食塩	0.2	0.26	36 g	米ひじき	1	1.3	0.19 kg	米粉	3.5	4.55	0.6 kg		30	39	6 kg	
葱	20	26	4 kg	こしょう	0.02	0.03	2 g	岐阜県産ひきわり大豆	10	13	2 kg	米油	2	2.6	0.3 kg		10	13	2.2 kg	
冷凍厚揚げ	15	19.5	3 kg	薄力粉・1等	1	1.3	0.18 kg	三温糖	3	3.9	0.55 kg	三温糖	3	3.9	0.52 kg		10	13	1.9 kg	
人参	20	26	3.9 kg	殺菌液卵	13	15	2 kg	うすくちしょうゆ	3.5	4.5	0.61 kg	うすくちしょうゆ	1.8	2.34	0.32 kg		10	13	2.2 kg	
米油ペット	0.4	0.52	0.08 kg	パン粉 在すべて	2	2.6	0.36 kg	料理酒	1	1.3	0.19 kg	ポッカレモン無糖	1.9	2.47	0.33 kg		10	13	2.2 kg	
こいくちしょうゆ	4	5.2	0.76 kg	パセリ	0.5	0.65	0.1 kg	米油ペット	1	1.3	0.18 kg						5.5	7.15	1.04 kg	
うすくちしょうゆ	3	3.9	0.57 kg	粉チーズ 全て	1.5	1.95	0.3 kg	白ごま・すり	2	2.6	0.37 kg	【秋の吹き寄せ煮】				1	1.3	0.19 kg		
三温糖	3	3.9	0.57 kg										20	26	3.5 kg	55	71.5	10.4 kg		
料理酒	1.5	1.95	0.29 kg	【かぼちゃサラダ】				キャベツ	20	26	4.3 kg		5	6.5	0.9 kg	0.4	0.52	75 g		
削り節	1.5	1.95	0.29 kg	西洋かぼちゃ・生	40	52	8.3 kg	こまつな 葉・生	15	19.5	3.2 kg		生しいたけ	5	6.5	1.2 kg	0.02	0.03	4 g	
あわせみそ	0.5	0.65	0.1 kg	ホールコーン(冷凍)	5	6.5	1 kg	もやし	10	13	1.9 kg		ごぼう	5	6.5	0.9 kg	1	1.3	0.19 kg	
				アーモンド・いりｽﾌｧｲｽ 蔵保存	4	5.2	0.7 kg	スクールちくわ	5	6.5	14 本		凍り豆腐	2	2.6	0.35 kg	0.01	0.01	2 g	
				きゅうり	7	9.1	1.3 kg	花かつお 500g	1	1.3	0.19 kg		ほんしめじ	7	9.1	1.4 kg	5	6.5	1 kg	
				マヨネーズ エッグケア 在庫	5	6.5	1 kg	うすくちしょうゆ	1	1.3	0.19 kg		削り節	1	1.3	0.18 kg				
				食塩	0.04	0.05	7 g	米油ペット	1.2	1.56	0.22 kg		三温糖	1	1.3	0.18 kg	【大豆バーグのトマトソース】			
				食酢 穀物酢	1	1.3	0.19 kg	食酢 穀物酢	1.5	1.95	0.28 kg		食塩	0.03	0.04	6 g	50		90 個	
【ほうれん草のごま酢あえ】				【かぶのスープ】				食塩	0.1	0.13	18 g	うすくちしょうゆ	2	2.6	0.35 kg	大豆とうふバーグ50g 小	60	73 個		
ほうれんそう	40	52	8.6 kg	ぶた こまぎれ	5	6.5	0.9 kg	こしょう	0.01	0.01	2 g	みりん	1	1.3	0.18 kg	大豆とうふバーグ60g 中				
もやし	30	39	5.9 kg	かぶ 根・生	30	39	6.1 kg	三温糖	0.5	0.65	0.1 kg	【豆腐のみそ汁】				ケチャップ ボトル	1.5	1.95		
白ごま・すり	1	1.3	0.2 kg	ほんしめじ	10	13	2.2 kg	【里芋のみそ汁】					豆腐・木綿	25	32.5	11 丁	7	9.1	1 kg	
胡麻油	0.5	0.65	0.1 kg	人参	10	13	1.9 kg		冷凍カット里芋	30	39		5.5 kg	大根	20	26	3.8 kg	1.5	1.95	0.29 kg
食酢 穀物酢	1.5	1.95	0.29 kg	こまつな 葉・生	10	13	2.2 kg		切干し大根	3	3.9		0.55 kg	油揚げ	5	6.5	35 枚	7	9.1	1 kg
食塩	0.1	0.13	19 g	コンソメスープの素	0.8	1.04	0.15 kg		ささがきごぼう	10	13		1.8 kg	こまつな 葉・生	10	13	2 kg	1.5	1.95	0.29 kg
うすくちしょうゆ	1	1.3	0.2 kg	鶏がらスープ	10	13	2 kg		カットわかめ	10	13	1.8 kg	葱	7	9.1	1.3 kg	1	1.3	0.19 kg	
三温糖	1	1.3	0.2 kg	うすくちしょうゆ	1	1.3	0.19 kg	カATTわかめ	0.5	0.65	0.1 kg	煮干しだし	2	2.6	0.35 kg	三温糖	1	1.3		
こしょう	0.02	0.03	4 g	食塩	0.1	0.13	19 g	角切昆布	1	1.3	0.19 kg	あわせみそ	2.8	3.64	0.49 kg	水	1	1.3		
				こしょう	0.01	0.01	2 g	煮干しだし	2	2.6	0.37 kg	赤みそ	2.8	3.64	0.49 kg	でん粉	0.2	0.26		
								こうじみそ	5.8	7.54	1.07 kg	【牛乳】								
【牛乳】				【りんご】				【牛乳】					普通牛乳				【キャベツのソテー】			
	普通牛乳	206	206	164 本	りんご 1／6	32.98	50	28 個	普通牛乳	206	206		156 本	普通牛乳	206	206		145 本	40	52
				【牛乳】													7	9.1	1.4 kg	
				普通牛乳													5	6.5	1 kg	
																0.15	0.2	29 g		
																0.02	0.03	4 g		
																0.5	0.65	0.1 kg		

献立明細表

高山市学校給食清見センター

11月18日(水)				11月19日(木)				11月20日(金)				11月24日(火)				11月25日(水)							
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					
【麦ごはん】				【発芽玄米ごはん】				【麦ごはん】				【麦ごはん】				【黒パン】							
精米				精米				精米				精米				黒ざとうパン 45g				45		20 個	
切断無圧べん精麦				発芽玄米				切断無圧べん精麦				切断無圧べん精麦				黒ざとうパン 55g				55		22 個	
70	100	4.2×3 袋		70	100	4.2×3 袋		70	100	4.2×3 袋		70	100	4.2×3 袋		70	100	4.2×3 袋					
7	10	0.4×3 kg		7	10	0.4×3 kg		7	10	0.4×3 kg		7	10	0.4×3 kg		7	10	0.4×3 kg					
【豚肉の富有柿風味焼き】				【飛騨大豆と芋の揚げ煮】				【さげのごまだれ焼き】				【焼き豆腐のごまだれかけ】				【ホキのきのこマヨネーズ焼き】							
ぶた かたロース 50g 小				さつまいも				さげ・切り身 50g 小				豆腐ステーキ 40g 中2				ホキ・生 切り身 50g 小				50		95 切	
ぶた かたロース 70g 中				岐阜県産乾燥大豆 飛騨産				さげ・切り身 60g 中				豆腐ステーキ 60g 小				ホキ・生 切り身 60g 中				60		72 切	
食塩				米油				料理酒				三温糖				玉葱				5		6.5 1 kg	
こしょう				うすくちしょうゆ				おろししょうが				こいくちしょうゆ				ピーマン				2		2.6 0.4 kg	
こいくちしょうゆ				三温糖				三温糖				みりん				えのきたけ 水煮				4		5.2 1 袋	
料理酒				白いりごま				こいくちしょうゆ				でん粉				しめじ				3		3.9 0.6 kg	
富有柿ピューレ				【赤かぶの浅漬け】				みりん				白こま・すり				こしょう				0.01		0.01 2 g	
ボッカレモン無糖				赤かぶ・生				白いりごま				練りごま				水				0.03		0.04 6 g	
				きゅうり				【小松菜ののり酢あえ】								食塩				1		1.3 0.19 kg	
ブロッコリー(冷凍) 県給				つぼ漬				こまつな 葉・生				スクール糸かまぼこ				マヨネーズ エッグケア 在庫				5		6.5 1 kg	
きゅうり				こんぶ 塩昆布				白菜				きゅうり				シュレッドチーズ				5		6.5 1 kg	
キャベツ				食酢 穀物酢				きゅうり				キャベツ											
うすくちしょうゆ				うすくちしょうゆ				まぐろ・油漬				人参											
花かつお 500g				三温糖				きざみのり 100g				ホールコーン(冷凍)											
				食酢 穀物酢				食酢 穀物酢				三温糖											
				こいくちしょうゆ				こいくちしょうゆ				食酢 穀物酢											
								【さつま汁】															
【なめこ汁】				【飛騨牛のすきやき煮】				皮つき鶏手羽肉															
油揚げ				牛肉ももｽﾀｲﾙ				さつまいも															
なめこ				葱				豆腐・木綿															
葱				こも豆腐				大根															
大根				白菜				干しいたけ															
冷凍カットほうれんそう 県給				まいたけ 冷				ささがきごぼう															
こうじみそ				うすくちしょうゆ				葱															
削り節				こいくちしょうゆ				板こんにゃく															
豆腐・木綿				料理酒				油揚げ															
				三温糖				削り節															
				【飛騨ヨーグルト】				【牛乳】															
【りんご】				一食ヨーグルト				普通牛乳															
りんご 1/6				ア きふだもん桃ゼリー				普通牛乳															
【牛乳】				普通牛乳				普通牛乳															
普通牛乳				普通牛乳				普通牛乳															

献立明細表

高山市学校給食清見センター

11月26日(木)				11月27日(金)				11月30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】				【麦ごはん】				【1食中華】											
精米	70	100	4.2×3 袋	精米	70	100	4.2×3 袋	蒸し中華麺 160g	160		20 食								
切断無圧べん精麦	7	10	0.4×3 kg	切断無圧べん精麦	7	10	0.4×3 kg	蒸し中華麺 180g	180		22 食								
【野菜コロッケ】				【秋の味覚ハッシュドビーフ】				蒸し中華麺 200g	200		46 食								
5種国産野菜コロッケ 40g 小1～4	40		48 個	うし こまぎれ	30	39	5.6 kg	蒸し中華麺 250g		250	69 食								
5種国産野菜コロッケ 60g 小5～	60	60	113 個	おろしにんにく	0.5	0.65	0.09 kg	【五目ラーメン】											
米油	2	2.4	0.4 kg	玉葱	40	52	8 kg	ぶた こまぎれ	20	26	3.7 kg								
【海藻サラダ】				冷凍カット里芋	20	26	3.5 kg	もやし	20	26	3.7 kg								
海藻ミックス	1.2	1.56	0.22 kg	蒸し栗	10	13	2 kg	白菜	20	26	3.9 kg								
大根	15	19.5	3 kg	ほんしめじ	8	10.4	1.8 kg	葱	10	13	2 kg								
ホールコーン(冷凍)	5	6.5	1 kg	マッシュルーム 水煮	8	10.4	1 kg	カットわかめ	0.5	0.65	0.1 kg								
キャベツ	15	19.5	3.2 kg	トマト	30	39	6 kg	竹の子・ゆで	15	19.5	3 kg								
ブロッコリー(冷凍)	10	13	2 kg	ケチャップ	12	15.6	2 kg	干しいたけ	1	1.3	0.19 kg								
米ひじき	0.5	0.65	0.1 kg	ウスターソース	3	3.9	0.57 kg	こいくちしょうゆ	2.5	3.25	0.47 kg								
三温糖	1	1.3	0.19 kg	食塩	0.15	0.2	29 g	食塩	0.4	0.52	74 g								
食酢 穀物酢	1.5	1.95	0.28 kg	ロリエ	0.03	0.04	6 g	鶏がらスープ	8	10.4	1 kg								
白ごま・すり	1	1.3	0.19 kg	ナツメグ	0.05	0.07	10 g	中華だしの素	1.8	2.34	0.33 kg								
うすくちしょうゆ	1	1.3	0.19 kg	三温糖	1	1.3	0.19 kg	米油ベット	1	1.3	0.18 kg								
胡麻油	0.8	1.04	0.15 kg	大豆ペースト	5	6.5	1 kg	【無しシュウマイ】											
食塩	0.1	0.13	18 g	高野豆腐 粉	1	1.3	0.19 kg	安心素材肉焼売 小2中3	36	54	389 個								
こしょう	0.01	0.01	2 g	やさしさいちばんハヤシベース	10	13	1.9 kg	【チンゲン菜のサラダ】											
【キムチなべ】				【きなこタフィ】				チンゲンツアイ	30	39	6.5 kg								
ぶた こまぎれ	20	26	3.6 kg	岐阜県産乾燥大豆	12	15.6	2.2 kg	きゅうり	20	26	3.8 kg								
焼き豆腐	25	32.5	23 枚	米油	1	1.3	0.2 kg	人参	10	13	1.9 kg								
白菜キムチ	20	26	3 kg	きな粉	1	1.3	0.19 kg	干切だいこん漬け	5	6.5	1 袋								
えのきたけ 水煮	10	13	3 袋	三温糖	5	6.5	0.94 kg	うすくちしょうゆ	1.3	1.69	0.24 kg								
チンゲンツアイ	10	13	2.1 kg	食塩	0.02	0.03	4 g	みりん	1.3	1.69	0.24 kg								
白菜	15	19.5	2.9 kg	水	1	1.3	0.19 kg	白ごま・すり	1.2	1.56	0.23 kg								
料理酒	2	2.6	0.37 kg	【グリーンサラダ】				胡麻油	0.5	0.65	0.1 kg								
三温糖	1	1.3	0.19 kg	キャベツ	20	26	4.4 kg	【みかん】											
白みそ	1.5	1.95	0.28 kg	きゅうり	5	6.5	0.9 kg	みかん	60	60	158 個								
あわせみそ	1.5	1.95	0.28 kg	ブロッコリー(冷凍)	20	26	4 kg	【牛乳】											
うすくちしょうゆ	1	1.3	0.19 kg	米油ベット	1	1.3	0.19 kg	普通牛乳	206	206	157 本								
胡麻油	0.3	0.39	0.06 kg	食酢 穀物酢	1.2	1.56	0.23 kg												
中華だしの素	0.5	0.65	0.09 kg	うすくちしょうゆ	0.18	0.23	0.04 kg												
こしょう	0.02	0.03	4 g	食塩	0.05	0.07	10 g												
鶏がらスープ	5	6.5	1 kg	こしょう	0.01	0.01	2 g												
【牛乳】				【牛乳】															
普通牛乳	206	206	155 本	普通牛乳	206	206	159 本												