

献立明細表

久々野学校給食センター

10月01日(木)				10月02日(金)				10月05日(月)				10月06日(火)				10月07日(水)			
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	
【牛乳】				【牛乳】				【牛乳】				【牛乳】				【牛乳】			
普通牛乳				普通牛乳				普通牛乳				普通牛乳				普通牛乳			
206	206	222	本	206	206	221	本	206	206	222	本	206	206	222	本	206	206	243	本
【ソフト麺】				【さつまいもごはん】				【麦ごはん】				【米粉入りコッペパン】				【麦ごはん】			
ソフトスパゲッティ 70g	70		42 個	学校用精白米	74	105	20 kg	麦飯 66g	66		42 人	米粉入りコッペパン 45g	45		42 個	麦飯 66g	66		31 人
ソフトスパゲッティ 80g	80		45 個	さつまいも	30	39	8 kg	麦飯 77g	77		45 人	米粉入りコッペパン 55g	55		45 個	麦飯 77g	77		45 人
ソフトスパゲッティ 90g	90		32 個	食塩	0.25	0.32	0.06 kg	麦飯 88g	88		62 人	米粉入りコッペパン 65g	65		62 個	麦飯 88g	88		64 人
ソフトスパゲッティ 115g		115	103 個	料理酒	2	2.6	0.28 本	麦飯 110g		110	73 人	米粉入りコッペパン 75g		75	73 個	麦飯 110g		110	103 人
【ツナときのこのトマトソース】				【さばのしょうが焼き】				【豚丼の具】				【鶏肉のオレンジソース】				【あじの南部焼き】			
まいだけ 冷凍	8	10	2 kg	さば・生 切り身 50g	50		116 個	ぶた 小間切れ	30	39	7.4 kg	とりもも皮付き 50g	50		149 個	あじ切り身 50g	50		140 個
えのきたけ	7	9	2.1 kg	さば・生 切り身 60g		60	105 個	おろししょうが	0.4	0.52	0.1 kg	とりもも皮付き 70g	70		73 個	あじ切り身 60g	60		103 個
ぶなしめじ	7	9	2 kg	おろししょうが	1.5	2	0.38 kg	ねぎ 根深ねぎ	7	9	2.2 kg	白ワイン	2	5.2	0.38 本	料理酒	1	1.3	0.15 本
たまねぎ	40	55	11 kg	しょうゆ こいくち	3	4	0.43 本	たまねぎ	60	70	15.1 kg	こしょう 白	0.02	0.02	4.44 g	しょうゆ こいくち	2.2	2.86	0.33 本
ツナ 油漬	10	13	3 kg	しょうゆ こいくち	3	4	0.43 本	にんじん	8	12	2.2 kg	オレンジジュース	5	6.5	1.3 L	みりん	1	1.3	0.2 本
むきえだ豆(冷凍)	5	6.5	1 kg	料理酒	1.5	2	0.21 本	突きこんにゃく	16	20	3.9 kg	しょうゆ こいくち	1.25	1.6	0.17 本	黒いりごま	0.5	0.65	0.1 kg
おろしにんにく	1	1.3	0.25 kg	三温糖	1	1.5	0.3 kg	冷凍厚揚げ SH-10R	15	19.5	3.69 kg	三温糖	1.25	1.6	0.3 kg	白いりごま	0.5	0.65	0.1 kg
米油/紙	0.55	0.65	0.1 本	【切干大根の煮物】				三温糖	2.8	3.4	0.7 kg	みりん	1	1.3	0.1 本	【じゃこひたし】			
食塩	0.5	0.6	0.12 kg	切干し大根	7	8.4	1.7 kg	しょうゆ こいくち	6.5	7.5	0.85 本	でん粉	0.2	0.26	0 kg	こまつな	22	26	6.9 kg
こしょう 白	0.03	0.05	9.04 g	にんじん	5	6	1.2 kg	料理酒	2.3	3	0.32 本	水	2	2.6	0.5 kg	もやし	20	26	5.7 kg
ウスターソース	1.6	2	0.22 本	干しいたけ	0.5	0.6	0.2 kg	和風だし	1.5	2.2	0.2 本	【海藻サラダ】				にんじん	8	12	2.5 kg
ケチャップ	10	15	2.72 kg	油揚げ	5	6	1.2 kg	【大学いも】				海藻ミックス	0.5	0.6	0.1 kg	しらす干し 大島	2.8	3.6	0.77 kg
トマトスープベース	28	36	3 L	三温糖	0.9	1.08	0.2 kg	さつまいも	50	65	14 kg	きゅうり	7	8.4	1.7 kg	しょうゆ うすくち	1.3	1.6	0.19 本
米粉	3	4.5	0.84 kg	しょうゆ うすくち	2.2	2.64	0.29 本	米油(てんぷら用)	3	4	745 缶	キャベツ	25	32.5	7 kg	おろししょうが	0.2	0.26	0.06 kg
白ワイン	1	1.3	0.14 本	料理酒	1	1.2	0.13 本	しょうゆ こいくち	1.44	1.88	0.2 本	むきえだ豆(冷凍)	5	6	1 kg	【親子煮】			
コンソメ	0.2	0.25	0.05 kg	和風だし	0.5	0.6	0.1 kg	三温糖	5.3	6.9	1.3 kg	ツナ 油漬	5	6.5	1 kg	米油/紙	0.5	0.65	0.1 本
【まぐろカツ】				カットいんげん(冷凍)	5	6	2 kg	黒いりごま	0.45	0.6	0.1 kg	米油/紙	0.6	0.72	0.1 本	茗どりもも 皮つき 小間切れ	28	36.4	7.8 kg
国産まぐろカツ 40g	40		119 個	【なめこ汁】				水	2.8	3.6	0.7 kg	食酢	1.2	1.44	0.16 本	料理酒	1	1.3	0.15 本
国産まぐろカツ 60g		60	103 個	なめこ	10	13	2.5 kg	【こまつなのごまあえ】				三温糖	0.5	0.6	0.1 kg	にんじん	12	15.6	3.4 kg
米油(てんぷら用)	2	3	547 缶	生揚げ	33	40	8 kg	こまつな	19	25	5.5 kg	食塩	0.2	0.24	0.05 kg	干しいたけ	1	1.3	0.4 kg
【レモンあえ】				ねぎ 根深ねぎ	6	8	1.9 kg	こまつな	25	26	5.2 kg	こしょう 白	0.03	0.04	7.39 g	じゃががいも	35	45.5	11 kg
きゅうり	10	14	2.7 kg	だいこん	15	20	4.2 kg	もやし	5	6.5	1 kg	白いりごま	0.35	0.42	0.1 kg	たまねぎ	65	84.5	19.2 kg
にんじん	6	9	1.7 kg	わかめ カットわかめ 乾	0.5	0.6	0.1 kg	ホールコーン冷凍	5	6.5	1 kg	水				水	30	39	8.3 kg
キャベツ	25	32	7 kg	煮干し(だし)	2.8	3.6	0.7 kg	白すりごま	1.5	1.8	0.4 kg	ベーコン	4.5	5.5	1.1 kg	三温糖	3.3	4.29	0.9 kg
ホールコーン冷凍	5	7	1 kg	米みそ(赤みそ)	6	7.8	1.51 kg	しょうゆ うすくち	2.8	3.3	0.37 本	にんじんペースト	40	48	9.5 kg	和風だし	0.35	0.45	0.1 kg
しょうゆ うすくち	1.1	1.4	0.15 本					三温糖	0.6	1	0.2 kg	たまねぎ	30	37	7.7 kg	しょうゆ うすくち	3	3.9	0.46 本
レモン 生果・果汁	1.2	1.6	0.3 本									コンソメ	1	1.3	0.25 kg	しょうゆ こいくち	3	3.9	0.46 本
食酢	0.7	1	0.1 本									生クリーム	2	2.6	491.8 ml	高野豆腐(細切り)	3.5	4.5	0.97 kg
米油/紙	1	1.2	0.2 本									かぼちゃ・ペースト(冷凍)	15	19.5	4 kg	冷凍液卵	25	32.5	7 kg
こしょう 白	0.02	0.03	5.47 g									調理用牛乳	40	52	10 L	カットいんげん(冷凍)	5	6.5	2 kg
食塩	0.09	0.12	0.02 kg									食塩	0.2	0.26	0.05 kg				
												こしょう 白	0.02	0.03	4.75 g				
												米粉	2	2.4	0.48 kg				
												乾燥バセリ	0.03	0.04	7 g				



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

ス々野学校給食センター

10月08日(木)	1人分使用量(g)		注分量	10月09日(金)	1人分使用量(g)		注分量	10月13日(火)	1人分使用量(g)		注分量	10月14日(水)	1人分使用量(g)		注分量	10月15日(木)	1人分使用量(g)		注分量
	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
【牛乳】 普通牛乳	206	206	253 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	250 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	254 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	255 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	254 本
【1食うどん】 一食うどん60 60g 一食うどん70 70g 一食うどん80 80g 一食うどん100 100g	60 70 80	 100	42 個 45 個 63 個 103 個	【麦ごはん】 麦飯 66g 麦飯 77g 麦飯 88g 麦飯 110g	66 77 88	 110	42 人 45 人 60 人 103 人	【食パン】 食パン 55g 食パン 65g 食パン 75g	55 65	 75	87 個 62 個 105 個	【キムチチャーハン】 学校用精白米 ねぎ 根深ねぎ ぶた 小間切れ にんじん 白菜キムチ 米油/紙 ごま油 おろしにんにく しょうゆ うすくち 食塩 こしょう 白	75 6 16 10 12 1.2 0.6 0.2 2.8 0.23 0.03	100 8 20 13 16 1.6 0.8 0.26 3.3 0.3 0.04	22 kg 2.2 kg 4.5 kg 3 kg 4 kg 0.3 本 0.11 本 0.06 kg 0.43 本 0.07 kg 8.27 g	【ソフト麺】 ソフトスパゲッティ 70g ソフトスパゲッティ 80g ソフトスパゲッティ 90g ソフトスパゲッティ 115g	70 80 90	 115	42 個 45 個 63 個 104 個
【カレーうどん】 若とりむね 皮つき こま切れ 米油/紙 たまねぎ にんじん ねぎ 根深ねぎ 油揚げ とろけるカレーフレーク コクと旨みのまろやかカレー カレー 粉 4 フレーク節F3(だし) しょうゆ こいくち しょうゆ うすくち でん粉	17 1.3 32 8 10 7 3.5 3 0.3 2 4 2.7 2	23 1.8 40 12 13 10 4.5 3.9 0.5 2.6 5.2 3.5 2.6	5 kg 0.3 本 9.6 kg 2.6 kg 3.6 kg 2.1 kg 1 kg 0.86 kg 0.3 缶 0.57 kg 0.64 本 0.43 本 0.6 kg	【豚肉とトマトのチーズ焼き】 ぶたもち 脂身なし拍子切り おろしにんにく おろししょうが しょうゆ こいくち 料理酒 たまねぎ トマトス々野 ケチャップ トマトピューレ モッツァレラチーズ アルミカップ20号深口	45 0.15 0.2 1 1.3 1.3 10 12 3 3 3 15	55 0.19 0.3 1.3 2 13 15 3.9 3.9 1 18	12.28 kg 0.04 kg 0.06 kg 0.16 本 0.22 本 3 kg 3.4 kg 0.84 kg 1 kg 4.06 kg 250 個	【ハンバーグトマトソース】 国産鶏肉と豚肉のハンバーグ(鉄・Cal 40g) 国産鶏肉と豚肉のハンバーグ(鉄・Cal 60g) たまねぎ マッシュルーム 水煮 トマトピューレ ケチャップ 三温糖 ウスターソース 米油/紙 乾燥パセリ 水	40 25 6 4 3 1 0.5 0.2 0.03 2	60 30 8 7 3.9 1.3 0.65 0.3 0.1 8 g 2.5	149 個 105 個 7.3 kg 1.7 kg 2 kg 0.86 kg 0.3 kg 0.08 本 0.1 本 8 g 0.6 kg	【春巻き】 国産具材の肉春巻き 35g 国産具材の肉春巻き 50g 米油(てんぷら用)	 70 2	208 個 151 個 434.5 缶	【みそソース】 にわとり ひき肉 にんじん たまねぎ キャベツ 水煮大豆 ひきわり 米油/紙 米みそ(赤みそ) 三温糖 おろししょうが おろしにんにく しょうゆ こいくち ケチャップ 米粉	20 20 35 25 10 0.7 9 2.75 0.7 0.4 2.5 3 2	24 24 42 30 12 0.84 11 3.3 0.84 0.48 3.2 3.6 2.4	5.5 kg 5.7 kg 10.3 kg 8 kg 2.77 kg 0.2 本 2.45 kg 0.8 kg 0.19 kg 0.11 kg 0.39 本 0.83 kg 0.55 kg	
【いももち】 おじゃがもち 30g 米油(てんぷら用) しょうゆ こいくち みりん 三温糖 料理酒	60 2 1.7 0.6 1.7 0.4	60 2 0.24 0.6 1.7 0.4	464 個 506 缶 0.24 本 0.1 本 0.4 kg 0.06 本	【ささげのごまあえ】 あきしまささげ にんじん ホールコーン冷凍 じゃがいも しょうゆ うすくち 白すりごま 上白糖 白いりごま	12 8 8 22 2.2 1 0.4 0.5	15 10 10 28 2.8 1.3 0.52 0.65	3.43 kg 2.3 kg 2 kg 7 kg 0.34 本 0.3 kg 0.1 kg 0.1 kg	【キャベツサラダ】 キャベツ きゅうり にんじん ホールコーン冷凍 乾燥パセリ サウザンアイランドドレッシング レモン 生果・果汁 食塩 こしょう 白	30 5 10 5 0.03 3 0.06 0.03 0.02	39 6.5 13 6.5 0.04 3.9 0.07 0.04 0.02	10 kg 1.5 kg 3 kg 1 kg 8 g 1 本 0 本 0.01 kg 5.08 g	【ほたて入りワントンスープ】 ワントン皮 ホタテ水煮 きくらげ(乾燥) にんじん こまつな ホールコーン冷凍 しょうゆ うすくち 料理酒 こしょう 白 中華だし 食塩	6 7 0.5 10 15 10 1 1.2 0.02 1 0.1	7.8 9 0.65 14 19.5 13 1.3 1.6 0.04 1.3 0.13	2 kg 2.01 kg 0.1 kg 3.1 kg 5.1 kg 3 kg 0.16 本 0.2 本 7.82 g 0.29 kg 0.03 kg	【大豆と小魚揚げ煮】 大豆・乾 パリッシュ(ごまなし) 米油(てんぷら用) しょうゆ うすくち 三温糖 白いりごま 水	8 6 2 0.4 2 0.45 0.5	12 8 2.4 0.6 2.6 0.55 0.65	2.5 kg 1.75 kg 545.4 缶 0.07 本 0.6 kg 0.1 kg 0.1 kg
【キャベツのおかかあえ】 キャベツ こまつな にんじん しょうゆ うすくち 花かつお	25 14 5 2.8 0.45	32 20 8 3.2 0.55	8 kg 4.9 kg 1.6 kg 0.42 本 125.2 g	【美女もち汁】 にんじん だいこん ぶなしめじ 油揚げ 美女餅 スライス ねぎ 根深ねぎ 米みそ(あいだ) 煮干し(だし)	10 16 10 7 16.5 5 6 2	13 22 13 10 20.5 7 7.8 2.6	2.9 kg 5.2 kg 4 kg 2.1 kg 4.56 kg 1.8 kg 1.7 kg 0.6 kg	【ABCスープ】 アルファベットマカロニ スライスウィンナー たまねぎ にんじん はくさい 大豆水煮 乾燥パセリ コンソメ しょうゆ うすくち 食塩 こしょう 白	3 5 25 10 15 10 0.03 1.3 0.6 0.07 0.02	3.9 6.5 32.5 13 19.5 13 0.04 1.69 0.78 0.09 0.03	0.9 kg 1.44 kg 7.6 kg 3 kg 4.6 kg 3 kg 9 g 0.37 kg 0.1 本 0.02 kg 6.13 g	【カラフルサラダ】 カットブロッコリー きゅうり だいこん ツナ 油漬 パプリカ(冷凍) 食塩 こしょう 白 レモン 生果・果汁 食酢 米油/紙 しょうゆ うすくち	20 10 16 6 4 0.1 0.02 0.8 1 1.2 1	24 12 19.2 7.2 4.8 0.13 0.02 0.96 1.2 1.44 1.2	5.5 kg 2.8 kg 4.9 kg 2 kg 1.11 kg 0.03 kg 5.08 g 0.2 本 0.15 本 0.3 本 0.15 本				
				【ぎふだもんりんごゼリー】 ぎふだもんりんごゼリー	40	40	250 個					【オレンジ】 オレンジ	39.95	50		52 個			

献立明細表

久々野学校給食センター

10月16日(金)	1人分使用量(g)		注定量	10月19日(月)	1人分使用量(g)		注定量	10月20日(火)	1人分使用量(g)		注定量	10月21日(水)	1人分使用量(g)		注定量	10月22日(木)	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
【牛乳】 普通牛乳	206	206	230 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	254 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	256 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	254 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	227 本
【麦ごはん】 麦飯 66g 麦飯 77g 麦飯 88g 麦飯 110g	66 77 88		18 人 45 人 92 人 75 人	【麦ごはん】 麦飯 66g 麦飯 77g 麦飯 88g 麦飯 110g	66 77 88		42 人 45 人 62 人 105 人	【ナン】 ナン 50g ナン 70g ナン 100g	50 70 100		42 枚 255 枚 64 枚	【昆布ごはん】 学校用精白米 大麦 米粒麦 こんぶ 塩昆布 米油紙	70 7 2 0.6	100 10 2.6 1	22 kg 2.1 kg 578.6 g 0.2 本	【1食うどん】 一食うどん60 60g 一食うどん70 70g 一食うどん80 80g 一食うどん100 100g	60 70 80		42 個 45 個 63 個 77 個
【ビビンバ】 ぶた 小間切れ おろししょうが おろしにんにく ごま油 ぜんまい水煮 ホールコーン冷凍 ほうれんそう もやし にんじん 白いりごま みりん しょうゆ こいくち 三温糖 料理酒 ごま油 コチュジャン	30 0.5 0.25 0.5 8 10 18 22 10 0.9 0.9 5 3 1.8 0.2 1	39 0.65 0.4 0.65 10 13 24 28 13 1.1 1.2 6.5 3.9 2.2 0.24 1.4	7.7 kg 0.13 kg 0.07 kg 0.08 本 2 kg 3 kg 4.74 kg 5.7 kg 2.8 kg 0.2 kg 0.1 本 0.74 本 0.8 kg 0.25 本 0.03 本 274.8 g	【高野豆腐カップ焼き】 高野豆腐 水 たまねぎ ツナ 油漬 卵不使用マヨネーズ パン粉 食塩 こしょう 白 粉チーズ 乾燥パセリ アルミカップ20号深口	12 17 20 15 8 1.5 0.2 0.02 2 0.03	15 22 25 20 10 1.8 0.25 0.03 2.5 0.03	3 kg 4.8 kg 6 kg 4 kg 2.24 kg 0.41 kg 0.06 kg 6.13 g 0.6 kg 8 g 254 個	【れんこんチップス】 ｽﾗｲﾄﾞれんこん(薄ぎり 米油(てんぷら用 食塩	40 2 0.06	50 2.6 0.07	11 kg 583.8 缶 0.02 kg	【鶏肉の照り焼き】 とりもも皮付き 50g とりもも皮付き 70g 料理酒 おろししょうが みりん しょうゆ こいくち 三温糖	50 1 1 1.2 3 1.6		151 個 103 個 0.16 本 0.29 kg 0.2 本 0.4 kg	【きつねうどん】 油揚げ 干しいたけ たまねぎ とり肉 むね皮なし こま切れ にんじん ねぎ 根深ねぎ フレーク節F3(だし) しょうゆ うすくち しょうゆ こいくち 料理酒 みりん 食塩	10 0.45 20 15 15 7 3 4.5 3.3 0.9 1.3 0.12	13 0.6 26 18 18 9 3.9 5.9 4 1.2 1.6 0.16	2.5 kg 0.2 kg 5.4 kg 3.7 kg 3.8 kg 2.2 kg 0.74 kg 0.62 本 0.45 本 0.13 本 0.2 本 0.03 kg
【えびの唐揚げ】 えびからあげ 米油(てんぷら用	35 1	12 1.3	3.6 kg 267.3 缶	【磯香あえ】 ほうれんそう もやし きざみのり しょうゆ うすくち	25 32 0.5 1.6	32 41.6 0.7 2	7.15 kg 9.3 kg 150 g 0.25 本	【キーマカレー】 ぶた ひき肉 おろしにんにく おろししょうが たまねぎ にんじん 水煮大豆 ひきわり 米油紙 こしょう 白 ウスターソース ケチャップ トマトピューレ 3kg とろけるカレーフレーク コクと旨みのまろやかカレー コンソメ カレー 粉 4 むきえだ豆(冷凍)	25 0.2 0.3 50 15 10 0.5 0.02 2.3 6 9 4.5 4.5 0.1 0.24 8	32.5 0.26 0.39 60 19.5 13 0.6 0.02 2.76 7.2 12 5.8 5.8 0.13 0.29 9.6	7.2 kg 0.06 kg 0.09 kg 14.9 kg 4.5 kg 2.9 kg 0.1 本 5.12 g 0.36 本 1.68 本 1 袋 2 kg 1.29 kg 0.03 kg 0.2 缶 2 kg	【こんにゃくきんぴら】 ささがきごぼう(水煮) 突きこんにゃく にんじん カットいんげん(冷凍) 和風だし しょうゆ こいくち 三温糖 一味 料理酒 米油紙 白いりごま	12 30 10 0.01 1.3 0.6 1.2	15 39 13 0.1 1.1 0.7 0.8 1.5 1 1.7 0.7 1.5	3.8 kg 8.6 kg 3 kg 3 g 0.21 本 0.2 本 0.3 kg	【手作りウィンナードッグ】 フランクフルト 30g 薄力粉・学校給食用 ホットケーキミックス 薄力粉・学校給食用 三温糖 米油(てんぷら用	30 1 18 8 1 2	30 1.25 22.5 10 1.25 2.5	227 本 0.25 kg 4.4 kg 1.97 kg 0.2 kg 492.5 缶
【わかめスープ】 豆腐・木綿 わかめ カットわかめ 乾 えのきだけ たまねぎ ねぎ 根深ねぎ 中華だし 鶏がらスープ しょうゆ うすくち しょうゆ こいくち こしょう 白 白いりごま	25 0.8 10 15 5 0.8 5 1.3 2 0.02 0.35	32.5 1.04 13 19.5 6.5 1 6.5 1.6 2.6 0.03 0.45	14 丁 0.2 kg 3.1 kg 4.1 kg 1.6 kg 0.2 kg 1 kg 0.18 本 0.29 本 5.35 g 0.1 kg	【さつま汁】 さつまいも だいこん はくさい ささがきごぼう皮付き(水煮) ねぎ 根深ねぎ とり肉 むね皮付 こま切れ 米みそ(あいだ) 煮干し(だし)	23 18 10 12 5 15 6 2	29.9 23.4 13 15.6 6.5 19.5 7.8 2.6	7 kg 5.8 kg 3.1 kg 3.5 kg 1.8 kg 4.3 kg 1.73 kg 0.6 kg	【ヨーグルト】 ソファール元気ヨーグルト 70g	70	70	256 缶	【かきたま汁】 冷凍液卵 豆腐・木綿 えのきだけ 干しいたけ こまつな けずり節(だし) しょうゆ うすくち しょうゆ こいくち 料理酒 でん粉	15 30 10 0.8 13 2.8 2.3 2 1 1	18 36 12 1 20 3.6 2.9 2.6 1.4 1.2	4 kg 18 丁 3.3 kg 0.3 kg 4.8 kg 1 kg 0.36 本 0.32 本 0.17 本 0.3 kg	【小松菜サラダ】 こまつな きゅうり ホールコーン冷凍 ツナ 油漬 レモン 生果・果汁 食酢 三温糖 しょうゆ うすくち こしょう 白	25 12 6 5 0.2 0.5 0.6 1 0.02	30 14.4 7.2 6.5 0.24 0.6 0.72 1.2	7.2 kg 3 kg 1 kg 1 kg 0 本 0.07 本 0.1 kg 0.14 本 4.54 g

献立明細表

ス々野学校給食センター

10月23日(金)				10月26日(月)				10月27日(火)				10月28日(水)				10月29日(木)			
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	
【牛乳】				【牛乳】				【牛乳】				【牛乳】				【牛乳】			
普通牛乳				普通牛乳				普通牛乳				普通牛乳				普通牛乳			
206	206	253	本	206	206	255	本	206	206	255	本	206	206	170	本	206	206	250	本
【麦ごはん】				【麦ごはん】				【黒パン】				【カレーピラフ】				【塩ラーメン】			
麦飯 66g	66		42 人	麦飯 66g	66		42 人	黒パン 45g	45		42 個	学校用精白米	70	95	14 kg	一食中華そば 160g	160		42 個
麦飯 77g	77		45 人	麦飯 77g	77		45 人	黒パン 55g	55		45 個	食塩	0.36	0.46	0.07 kg	一食中華そば 180g	180		45 個
麦飯 88g	88		62 人	麦飯 88g	88		63 人	黒パン 65g	65		62 個	たまねぎ	18	22	3.6 kg	一食中華そば 200g	200		60 個
麦飯 110g		110	104 人	麦飯 110g		110	105 人	黒パン 75g		75	106 個	にんじん	9	11	1.8 kg	一食中華そば 250g		250	103 個
【さんまの塩焼き】				【鶏肉のおろし焼き】				【かぼちゃグラタン】				【カレーピラフ】				【塩ラーメン】			
さんま(腹なし)筒 50g	50		149 個	とりもも皮付き 50g	50		150 個	かぼちゃ・1cmダイス(冷凍)	40	52	11 kg								
さんま(腹なし)筒 60g		60	104 個	とりもも皮付き 70g		70	105 個	たまねぎ	12	16	3.7 kg	学校用精白米	70	95	14 kg	一食中華そば 160g	160		42 個
食塩	0.1	0.2	0.04 kg	料理酒	0.6	0.8	0.1 本	ベーコン	5	7	1.5 kg	食塩	0.36	0.46	0.07 kg	一食中華そば 180g	180		45 個
【ひじきの煮物】				だいこん	20	26	6.4 kg	ホールコーン冷凍	5	6	1 kg	たまねぎ	18	22	3.6 kg	一食中華そば 200g	200		60 個
米ひじき	2.2	2.8	0.6 kg	しょうゆ こいくち	2.2	2.8	0.35 本	コンソメ	0.6	0.8	0.17 kg	にんじん	9	11	1.8 kg	一食中華そば 250g		250	103 個
にんじん	10	13	3 kg	みりん	1	1.3	0.2 本	こしょう 白	0.03	0.04	8.71 g	グリンピース(冷凍)	6	8	1 kg	ぶた 小間切れ	15	19.5	4.2 kg
むきえだ豆(冷凍)	7	10	2 kg	三温糖	1.3	1.7	0.4 kg	マーガリン	0.5	0.6	0.28 個	ムキエビ・L	14	20	3 kg	米油)紙	0.55	0.7	0.2 本
ツナ 油漬	5	6.5	1 kg	【切干大根のおひたし】				米粉	3	4	0.87 kg	若とりむね 皮つき こま切れ	9	11	1.7 kg	もやし	20	26	5.7 kg
突きこんじゃく	12	16	3.5 kg	ほうれんそう	27	32.4	7.51 kg	水	5	6	1.4 kg	カレー 粉 4	0.65	0.78	0.3 缶	にんじん	10	13	2.9 kg
料理酒	1.2	1.6	0.19 本	にんじん	10	12	2.9 kg	調理用牛乳	20	25	6 L	米油)紙	1.4	1.6	0.2 本	ねぎ 根深ねぎ	5	6.5	1.8 kg
三温糖	1	1.3	0.3 kg	切干し大根	3	3.6	0.8 kg	シュレッドチーズ	8	10	2 kg	コンソメ	0.7	0.84	0.13 kg	メンマ 短冊切り	10	13	2.8 kg
しょうゆ こいくち	2	2.5	0.31 本	三温糖	0.25	0.3	0.1 kg	乾燥バセリ	0.1	0.2	36 g	料理酒	2	2.4	0.18 本	おろししょうが	1	1.3	0.28 kg
みりん	0.6	0.78	0.1 本	花かつお	0.25	0.3	70.05 g	アルミカップ20号深口			255 個	こしょう 白	0.03	0.04	5.44 g	キャベツ	20	26	7 kg
和風だし	0.45	0.58	0.1 kg	白すりごま	1	1.2	0.3 kg	【根菜のベベロンチーノ】				【ししゃもフライ】				【ししゃもフライ】			
米油)紙	0.5	0.65	0.1 本	しょうゆ うすくち	2	2.4	0.31 本	ｽﾗｲﾄﾞれんこん(薄ざり)	10	16	3 kg	ししゃもフライ 20g							
【豚汁】				【小松菜のみそ汁】				ささがきごぼう(水煮)	18	24	6 kg	米油(てんぷら用	40	60	409 個	料理酒	1	1.3	0.16 本
ぶた 小間切れ	13	16.9	3.7 kg	こまつな	16	20.8	5.4 kg	にんじん	8	12	2.7 kg	鶏がらスープ	2	3	409 缶	食塩	0.2	0.26	0.06 kg
豆腐・木綿	20	26	12 J	だいこん	15	19.5	4.8 kg	くきわかめ 冷凍	6	7.8	1.73 kg	コンソメ				中華だし	1	1.3	0.28 kg
ねぎ 根深ねぎ	5	6.5	1.8 kg	生揚げ	20	26	6 kg	おろしにんにく	0.5	0.6	0.14 kg	キャベツ	5	6	0.9 kg	鶏がらスープ	5	6.5	1 kg
じゃがいも	15	18	5 kg	えのきだけ	9	11.7	3.1 kg	オリーブ油	1	1.2	0.27 本	たまねぎ	15	19.5	3.1 kg	【大豆の包み揚げ】			
だいこん	20	24	6.1 kg	ねぎ 根深ねぎ	5	6.5	1.8 kg	コンソメ	0.25	0.3	0.07 kg	こまつな	25	32	6 kg	大豆の包み揚げ 30g	60	60	458 個
ささがきごぼう皮付き(水煮)	6	8	1.8 kg	煮干し(だし)	2.8	3.6	0.8 kg	しょうゆ うすくち	0.2	0.23	0.03 本	大豆水煮	10	13	2.3 kg	米油(てんぷら用	2	2	500 缶
米みそ(赤みそ)	5.7	7.4	1.63 kg	米みそ(あいだ)	6	7.8	1.73 kg	食塩	0.05	0.06	0.01 kg	コンソメ	1	1.3	0.19 kg	【厚揚げのサラダ】			
煮干し(だし)	2.8	3.6	0.8 kg					こしょう 白	0.02	0.02	4.68 g	食塩	0.07	0.09	0.01 kg	冷凍厚揚げ SI-1000	20	26	5.65 kg
								一味	0.01	0.02	5 g	こしょう 白	0.02	0.03	4.75 g	キャベツ	18	24	6 kg
								【ミネストローネ】				しょうゆ うすくち	0.4	0.5	0.04 本	きゅうり	8	10.4	2.3 kg
								シェルマカロニ	5	6	1.39 kg					にんじん	5	6.5	1.5 kg
								ベーコン	5	6.5	1.4 kg					三温糖	0.5	0.65	0.1 kg
								にんじん	10	12	2.9 kg					しょうゆ うすくち	2	2.6	0.31 本
								たまねぎ	20	26	6.2 kg					こしょう 白	0.02	0.03	6.03 g
								セロリー	3	4	1.4 kg					米油)紙	1	1.3	0.2 本
								じゃがいも	18	25	6 kg					食酢	1.2	1.5	0.18 本
								大豆水煮	8	12	3 kg					ねりごま	0.5	0.65	141.35 g
								トマトスープベース	34	43	4 L					【りんご】			
								トマトピューレ	5	7	2 kg					りんご(個)	39.95	50	51 個
								乾燥バセリ	0.03	0.03	8 g								
								コンソメ	1.3	1.6	0.36 kg								
								食塩	0.1	0.13	0.03 kg								
								こしょう 白	0.02	0.03	6.16 g								
								ケチャップ	2.2	2.8	0.62 kg								
								しょうゆ こいくち	0.3	0.4	0.05 本								
								三温糖	0.3	0.4	0.1 kg								
								【ハロウィンデザート】											
								かぼちゃパバロア 30g	30	30	255 個								

久々野学校給食センター

10月30日(金)	1人分使用量(g)		注引量
	小学	中学	合計
【牛乳】 普通牛乳	206	206	252 本
【麦ごはん】 麦飯 66g 麦飯 77g 麦飯 88g 麦飯 110g	66 77 88	42 人 45 人 61 人 104 人	
【鮭のマヨネーズ焼き】 さけ・生 40g さけ・生 50g こしょう 白 白ワイン 卵不使用マヨネーズ たまねぎ 乾燥パセリ アルミカップ20号深口	40 0.02 1 8 10 0.03	 50 0.03 1.2 9.5 12 0.03	148 個 104 個 6.69 g 0.15 本 2.17 kg 2.9 kg 8 g 252 個
【ポパイサラダ】 ほうれんそう にんじん ホールコーン冷凍 キャベツ しょうゆ うすくち 食酢 米油)紙	25 7 4 18 2 0.4 0.09	32.5 9 6 23 2.6 0.7 1.2	7.11 kg 2 kg 1 kg 6 kg 0.32 本 0.07 本 0.2 本
【かぼちゃのみそ汁】 かぼちゃ・1cmダイス(冷凍) たまねぎ しいたけ 生 久々野 生揚げ わかめ カットわかめ 乾 煮干し(だし) 米みそ(あいだ)	15 12 4.5 20 1 2 6	18 14.4 5.4 26 1.3 2.4 7.8	4 kg 3.5 kg 1.2 kg 6 kg 0.3 kg 0.6 kg 1.71 kg
【ブルーベリーゼリー】 ブルーベリーゼリー 50g	50	50	252 個