献立明細表

久々野学校給食センター

11月02日(月)	1人分使用量(g) 小学	1人分使用量(g) 中学	注文量 合計
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	251 本
【麦ごはん】			
麦飯 66g	66		42 人
麦飯 77g	77		45 人
麦飯 88g	88		62 人
麦飯 110g		110	102 人
【酢豚】			
ぶた もも・脂なし1．5㎝角	30	40	8.61 kg
おろししょうが	0.5	0.65	0.14 kg
料理酒	0.5	0.65	0.08 本
でん粉	4	5.2	1.1 kg
じゃがいも	15	20	5 kg
米油(てんぷら用	2	2.6	567.2 缶
たまねぎ	15	19.5	4.5 kg
パプリカ（冷凍）	4	5.2	1.13 kg
きくらげ(乾燥)	0.5	0.65	0.1 kg
干ししいたけ	0.3	0.39	0.1 kg
米油)紙	0.2	0.26	0.1 本
しょうゆ こいくち	1.2	1.5	0.18 本
三温糖	2.5	3.2	0.7 kg
中華だし	0.5	0.65	0.14 kg
食酢	1.9	2.4	0.29 本
でん粉	0.3	0.39	0.1 kg
ごま油	0.2	0.26	0.03 本
【もやしの中華和え】			
ほうれんそう	20	26	5.67 kg
もやし	30	39	8.6 kg
にんじん	5	6.5	1.5 kg
食塩	0.13	0.16	0.04 kg
ごま油	0.8	0.96	0.13 本
しょうゆ うすくち	2	2.6	0.32 本
白すりごま	1.3	1.5	0.3 kg
食酢	1.2	1.44	0.18 本
三温糖	0.4	0.48	0.1 kg
米油)紙	1.2	1.44	0.3 本
【もずくスープ】			
豆腐・木綿	25	32.5	15 丁
もずく	15	19.5	4 kg
えのきたけ	10	13	3.3 kg
たまねぎ	20	26	6 kg
ねぎ 根深ねぎ	5	6.5	1.8 kg
中華だし	0.7	0.9	0.2 kg
鶏がらスープ	5	6.5	1 kg
しょうゆ こいくち	2	2.6	0.32 本
しょうゆ うすくち	1	1.3	0.16 本
こしょう 白	0.02	0.02	4.6 g
白いりごま	0.35	0.45	0.1 kg

11月04日(水)	1人分使用量(g) 小学	1人分使用量(g) 中学	注文量 合計
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	264 本
【麦ごはん】			
麦飯 66g	66		42 人
麦飯 77g	77		45 人
麦飯 88g	88		74 人
麦飯 110g		110	103 人
【蒸しシュウマイ】			
安心素材5種の野菜入り肉焼売　18g	36	54	631 個
【中華おひたし】			
ほうれんそう	33	43	9.98 kg
はくさい	20	26	6.3 kg
にんじん	3	3.9	0.9 kg
食塩	0.1	0.13	0.03 kg
ごま油	0.4	0.5	0.07 本
しょうゆ うすくち	1.6	2.1	0.26 本
白すりごま	1	1.2	0.3 kg
食酢	0.96	1.2	0.16 本
三温糖	0.3	0.39	0.1 kg
米油)紙	0.8	1.04	0.2 本
【マーボー豆腐】			
豆腐・木綿	110	132	69 丁
中華だし	0.15	0.19	0.04 kg
ぶた ひき肉	13	16.9	3.9 kg
大豆たんぱく(ミンチ)	4	5.2	1.19 kg
おろしょうが	0.8	0.96	0.23 kg
おろしにんにく	0.5	0.6	0.14 kg
にんじん	20	24	5.9 kg
干ししいたけ	0.5	0.6	0.2 kg
たけのこ 水煮	10	12	2.9 kg
ねぎ 根深ねぎ	8	9.6	2.9 kg
米油)紙	0.35	0.42	0.1 本
米みそ（赤みそ）	5.7	7.4	1.69 kg
三温糖	3	3.6	0.9 kg
トウバンジャン	0.16	0.19	45.97 g
しょうゆ こいくち	1.8	2.3	0.29 本
料理酒	1.5	1.95	0.25 本
中華だし	1.2	1.5	0.35 kg
ラー油	0.1	0.13	29.81 g
ごま油	0.2	0.24	0.03 本
でん粉	2.5	3	0.7 kg

11月05日(木)	1人分使用量(g) 小学	1人分使用量(g) 中学	注文量 合計
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	252 本
【ソフト麺】			
ソフトスパゲッティ 70g	70		42 個
ソフトスパゲッティ 80g	80		45 個
ソフトスパゲッティ 90g	90		62 個
ソフトスパゲッティ 115g		115	103 個
【ミートソース】			
ぶた ひき肉	20	26	5.7 kg
大豆たんぱく(ミンチ)	4	5.2	1.14 kg
トマト	30	36	8.5 kg
にんじん	15	18	4.2 kg
たまねぎ	50	60	14.6 kg
キャベツ	15	18	5 kg
水煮大豆　ひきわり	7	8.4	1.92 kg
おろしにんにく	0.3	0.36	0.08 kg
ケチャップ	10	13	2.85 kg
トマトスープベース	30	36	3 L
トマトピューレ	6	7.8	2 kg
ウスターソース	3.5	4.5	0.55 本
コンソメ	1	1.3	0.28 kg
こしょう 白	0.03	0.04	8.59 g
米油)紙	1	1.2	0.2 本
三温糖	0.5	0.6	0.1 kg
米粉	3	3.6	0.82 kg
【チキンカツ】			
国産鶏肉のチキンカツ 40g	40		149 個
国産鶏肉のチキンカツ 60g		60	103 個
米油(てんぷら用	2	3	607 缶
【大根サラダ】			
だいこん	27	35	8.5 kg
きゅうり	12	16	3.5 kg
ツナ 油漬	5	7	1 kg
ホールコーン冷凍	5	7	1 kg
米油)紙	1.5	1.8	0.3 本
食酢	2	2.5	0.31 本
三温糖	0.3	0.4	0.1 kg
食塩	0.1	0.13	0.03 kg

11月06日(金)	1人分使用量(g) 小学	1人分使用量(g) 中学	注文量 合計
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	153 本
【麦ごはん(ｾﾝﾀｰ炊飯)】			
学校用精白米	80	100	13 kg
大麦 米粒麦	8	10	1.2 kg
米油)紙	1	1.3	0.2 本
【手作りかきあげ】			
たまねぎ	40	50	6.6 kg
さつまいも	15	20	3 kg
ピーマン	4	5	0.7 kg
細切りかまぼこ	10	13	1.5 kg
むきえだ豆(冷凍)	5	7	1 kg
薄力粉・学校給食用	15	20	2.32 kg
ベーキングパウダー	0.2	0.25	30.85 g
三温糖	1	1.2	0.2 kg
食塩	0.2	0.25	0.03 kg
米油(てんぷら用	2	2.9	310.5 缶
【キャベツの梅ｶﾂｵあえ】			
キャベツ	25	30	5 kg
えのきたけ	5	7	0.9 kg
きゅうり	15	20	2.4 kg
にんじん	8	12	1.3 kg
うめ 梅びしお	2.5	3.2	0.84 本
花かつお	0.6	0.8	94.7 g
しょうゆ うすくち	0.4	0.52	0.03 本
【昆布汁】			
こんぶ 角切り	0.9	1.08	0.1 kg
とり肉 むね皮なし こま切れ	18	21.6	2.8 kg
里芋(S冷凍)	18	21.6	2.8 kg
にんじん	7	8.4	1.1 kg
しいたけ　生	6	7.2	0.94 kg
板こんにゃく	7	8.4	1.1 kg
ねぎ 根深ねぎ	6	7.2	1.2 kg
料理酒	0.9	1.08	0.08 本
しょうゆ うすくち	2.3	3	0.2 本
しょうゆ こいくち	2	2.6	0.17 本
みりん	1.2	1.44	0.1 本
けずり節(だし)	2.8	3.6	1 kg

11月09日(月)	1人分使用量(g) 小学	1人分使用量(g) 中学	注文量 合計
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	196 本
【麦ごはん(ｾﾝﾀｰ炊飯)】			
学校用精白米	80	100	18 kg
大麦 米粒麦	8	10	1.7 kg
米油)紙	1	1.3	0.2 本
【焼きししゃも】			
ししゃも 15g	30	45	496 尾
【わかめとツナのあえもの】			
わかめ カットわかめ 乾	1	1.2	0.2 kg
きゅうり	8	12	2 kg
キャベツ	15	22	4 kg
ツナ 油漬	15	18	3 kg
一味	0.01	0.02	3 g
しょうゆ うすくち	2.5	3.3	0.31 本
食酢	2	2.4	0.24 本
【肉じゃが】			
ぶた　小間切れ	24	33	5.6 kg
じゃがいも	55	71.5	14 kg
突きこんにゃく	23	30	5.2 kg
にんじん	14	18	3.2 kg
たまねぎ	35	45	8.3 kg
冷凍厚揚げ　SI-10R	10	13	2.26 kg
カットいんげん(冷凍)	5	6.5	2 kg
和風だし	0.5	0.65	0.1 kg
三温糖	2.5	3.3	0.6 kg
しょうゆ こいくち	4	5.2	0.5 本
しょうゆ うすくち	2.5	3.25	0.31 本
みりん	2.2	2.6	0.3 本
料理酒	1	1.4	0.13 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。

献立明細表

久々野学校給食センター

11月10日(火)	1人分使用量(g) 小学	1人分使用量(g) 中学	注文量 合計
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	255 本
【黒パン】			
黒パン　45g	45		42 個
黒パン　55g	55		45 個
黒パン　65g	65		63 個
黒パン　75g		75	105 個
【白身魚の紅葉焼き】			
ホキ切り身 40g	40		150 個
ホキ切り身 50g		50	105 個
卵不使用マヨネーズ	12	16	3.48 kg
にんじん	6	8	1.8 kg
食塩	0.24	0.31	0.07 kg
こしょう 白	0.02	0.02	5.1 g
白ワイン	0.5	0.7	0.08 本
さいのめチーズ	10	13	3 kg
赤ピーマン	18	23	5.7 kg
アルミカップ20号深口			255 個
【ブロッコリーサラダ】			
カットブロッコリー	25	32.5	7.2 kg
ホールコーン冷凍	3	5	1 kg
だいこん	15	22	5.1 kg
ツナ 油漬	5	6.5	1 kg
米油)紙	1	1.4	0.3 本
食酢	1.9	2.1	0.28 本
食塩	0.05	0.07	0.02 kg
こしょう 白	0.03	0.04	8.28 g
三温糖	1	1.3	0.3 kg
しょうゆ うすくち	1	1.5	0.17 本
【コーンスープ】			
ホールコーン冷凍	20	26	6 kg
にんじん	10	13	3 kg
たまねぎ	25	32.5	7.7 kg
コーンペースト	24	30	6.79 kg
食塩	0.1	0.13	0.03 kg
こしょう 白	0.04	0.04	10.2 g
乾燥パセリ	0.03	0.03	8 g
調理用牛乳	40	52	12 L
生クリーム	2.2	2.6	607.2 ml
脱脂粉乳	3	3.6	0.8 kg
コンソメ	1	1.3	0.29 kg
米粉	2.2	2.7	0.62 kg

11月11日(水)	1人分使用量(g) 小学	1人分使用量(g) 中学	注文量 合計
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	255 本
【ひじきごはん】			
学校用精白米	74	98	22 kg
米ひじき	1.2	1.6	0.4 kg
にんじん	10	12	2.9 kg
干ししいたけ	0.8	1	0.3 kg
油揚げ	6	8	1.8 kg
若とりむね 皮つき こま切れ	10	14	3 kg
しょうゆ うすくち	4.5	5.8	0.72 本
料理酒	2	2.4	0.31 本
三温糖	0.6	1	0.2 kg
米油)紙	1	1.2	0.2 本
【鶏肉の唐揚げ】			
とりもも皮付き 50g	50		151 個
とりもも皮付き 70g		70	104 個
おろししょうが	0.8	1.2	0.25 kg
おろしにんにく	0.4	0.7	0.13 kg
しょうゆ うすくち	2.2	2.5	0.33 本
料理酒	1	1.3	0.16 本
でん粉	4	6	1.2 kg
米油(てんぷら用	2	2.9	603.6 缶
【五目きんぴら】			
ささがきごぼう(水煮)	20	26	6.5 kg
糸こんにゃく	12	16	3.5 kg
ｽﾗｲｽれんこん(薄ぎり	10	14	3 kg
カットいんげん(冷凍)	7	10	3 kg
さつま揚げ　カット	8	13	2.6 kg
和風だし	0.8	1	0.2 kg
しょうゆ こいくち	1.3	1.6	0.2 本
三温糖	0.9	1.1	0.3 kg
一味	0.01	0.02	4 g
料理酒	1.3	1.7	0.21 本
米油)紙	0.6	0.8	0.2 本
白いりごま	1.2	1.6	0.4 kg
【きのこ汁】			
ぶなしめじ	7	9	3 kg
えのきたけ	10	13	3.4 kg
まいたけ 冷凍	10	13	3 kg
にんじん	5	6	1.4 kg
だいこん	16	22	5.3 kg
ねぎ 根深ねぎ	7	11	2.8 kg
しょうゆ うすくち	2.5	3.25	0.4 本
しょうゆ こいくち	2	2.6	0.32 本
料理酒	1.4	1.8	0.22 本
みりん	1	1.4	0.2 本
けずり節(だし)	2.2	2.6	1 kg

11月12日(木)	1人分使用量(g) 小学	1人分使用量(g) 中学	注文量 合計
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	249 本
【なめこんぶうどん】			
一食うどん70 70g	70		42 個
一食うどん80 80g	80		45 個
一食うどん90 90g	90		61 個
一食うどん100 100g		100	101 個
若とりむね 皮つき こま切れ	15	19.5	4.2 kg
なめこ	8	10.4	2.2 kg
たまねぎ	17	22.1	5.1 kg
ねぎ 根深ねぎ	5	6.5	1.8 kg
にんじん	12	15.6	3.5 kg
こんぶ 角切り	0.2	0.26	0.1 kg
しょうゆ うすくち	4	5.2	0.62 本
しょうゆ こいくち	3	3.9	0.47 本
フレーク節F3(だし)	3	3.9	0.84 kg
【ちくわのお好み揚げ】			
焼き竹輪　揚げ用	30	45	149.8 本
薄力粉・学校給食用	0	0	1.45 kg
ベーキングパウダー	0.2	0.3	59.9 g
あおのり	0.2	0.3	60 g
紅生姜(微じん切	2	3	0.6 kg
米油(てんぷら用	0.15	0.02	24.3 缶
【切干大根のごまよごし】			
切干し大根	4	5.2	1.1 kg
にんじん	8	10.4	2.3 kg
ほうれんそう	24	31	6.82 kg
白すりごま	0.55	0.65	0.1 kg
白いりごま	0.35	0.45	0.1 kg
しょうゆ うすくち	1.8	2.3	0.28 本
三温糖	0.35	0.5	0.1 kg
【お米のタルト】			
お米のタルト 30g	30	30	249 個

11月13日(金)	1人分使用量(g) 小学	1人分使用量(g) 中学	注文量 合計
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	251 本
【麦ごはん】			
麦飯 66g	66		42 人
麦飯 77g	77		45 人
麦飯 88g	88		61 人
麦飯 110g		110	103 人
【すくなかぼちゃチップス】			
かぼちゃ・スライス(冷凍)	40	50	11 kg
米油(てんぷら用	2	2.6	571.4 缶
食塩	0.12	0.16	0.03 kg
【ほうれんそうのなめたけあえ】			
ほうれんそう	23	30	6.55 kg
だいこん	20	24	6.1 kg
にんじん	6	8	1.8 kg
なめたけ　味付	5	6.5	1.42 kg
しょうゆ うすくち	1	1.3	0.16 本
【すきやき煮】			
飛騨牛　小間切	35	42	9.57 kg
料理酒	2	2.4	0.3 本
米油)紙	0.5	0.6	0.1 本
はくさい	25	30	7.3 kg
ねぎ 根深ねぎ	10	12	3.4 kg
しいたけ　生　久々野	10	12	2.7 kg
突きこんにゃく	25	30	6.8 kg
焼き豆腐	25	30	7 kg
三温糖	5	6	1.4 kg
しょうゆ こいくち	5	6	0.76 本
和風だし	0.5	0.6	0.1 kg
【ヨーグルト】			
季の風ヨーグルト 90g	90	90	251 個

11月16日(月)	1人分使用量(g) 小学	1人分使用量(g) 中学	注文量 合計
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	251 本
【麦ごはん】			
麦飯 66g	66		42 人
麦飯 77g	77		45 人
麦飯 88g	88		61 人
麦飯 110g		110	103 人
【ポークカレー】			
ぶた　小間切れ	18	23	5 kg
米油)紙	0.5	0.65	0.1 本
おろしにんにく	0.2	0.26	0.06 kg
じゃがいも	50	65	16 kg
たまねぎ	55	71	16.5 kg
にんじん	10	13	2.9 kg
ウスターソース	2	2.6	0.32 本
ケチャップ	2.5	3.25	0.71 kg
こしょう 白	0.03	0.03	7.11 g
カレー 粉 4	0.3	0.39	0.2 缶
コンソメ	0.1	0.13	0.03 kg
とろけるカレーフレーク	5	6.5	2 kg
コクと旨みのまろやかカレー	5	6.5	1.42 kg
グリンピース(冷凍)	3	3.9	1 kg
大豆水煮ペースト	6	7.8	2 kg
【小魚アーモンド】			
パリッシュ(ごまなし)	6	7.2	1.64 kg
スライスアーモンド	9	10.8	2 kg
三温糖	1.4	1.68	0.4 kg
しょうゆ こいくち	0.6	0.72	0.09 本
水	1.3	1.56	0.4 kg
白いりごま	0.35	0.42	0.1 kg
【海藻サラダ】			
海藻ミックス	0.5	0.6	0.1 kg
きゅうり	7	8.4	2 kg
キャベツ	25	32.5	8 kg
むきえだ豆(冷凍)	5	6	1 kg
ツナ 油漬	5	6.5	1 kg
米油)紙	0.6	0.72	0.2 本
食酢	1.2	1.44	0.18 本
三温糖	0.5	0.6	0.1 kg
食塩	0.2	0.24	0.05 kg
こしょう 白	0.03	0.04	8.56 g
白いりごま	0.35	0.42	0.1 kg

献立明細表

久々野学校給食センター

11月18日(水)	1人分使用量(g) 小学	1人分使用量(g) 中学	注文量 合計
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	254 本
【麦ごはん】			
麦飯 66g	66		42 人
麦飯 77g	77		45 人
麦飯 88g	88		65 人
麦飯 110g		110	102 人
【さばのねぎみそ焼き】			
さば・生 切り身 50g	50		152 個
さば・生 切り身 60g		60	102 個
おろししょうが	1	1.3	0.28 kg
こうじみそ	4	5.2	1.14 kg
三温糖	2.8	3.6	0.8 kg
料理酒	1	1.3	0.16 本
みりん	0.8	1	0.1 本
しょうゆ うすくち	0.8	1	0.12 本
ねぎ 根深ねぎ	8	10	2.8 kg
【ﾌﾞﾛｯｺﾘｰのおかかあえ】			
カットブロッコリー	25	32.5	7.2 kg
もやし	20	26	5.8 kg
にんじん	5	6.5	1.5 kg
しょうゆ うすくち	1.9	2.2	0.29 本
花かつお	1	1.3	289.2 g
【おぼろ昆布汁】			
こんぶ 削り昆布	1.2	1.5	0.3 kg
豆腐・木綿	30	36	18 丁
干ししいたけ	0.5	0.6	0.2 kg
ねぎ 根深ねぎ	5	7	1.9 kg
にんじん	5	7	1.5 kg
だいこん	10	13	3.2 kg
けずり節(だし)	2.8	3.6	1 kg
しょうゆ うすくち	2.3	3	0.36 本
しょうゆ こいくち	2	2.6	0.32 本
料理酒	1.1	1.3	0.17 本
【りんご】			
りんご（個）	39.95	50	52 個

11月19日(木)	1人分使用量(g) 小学	1人分使用量(g) 中学	注文量 合計
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	252 本
【ソフト麺】			
ソフトスパゲッティ 70g	70		42 個
ソフトスパゲッティ 80g	80		45 個
ソフトスパゲッティ 90g	90		62 個
ソフトスパゲッティ 115g		115	103 個
【チキンのクリームソース】			
若とりむね 皮つき こま切れ	15	20	4.3 kg
米油)紙	0.3	0.5	0.1 本
マッシュルーム 水煮	6	8	1.7 kg
にんじん	8	10	2.3 kg
ほうれんそう	20	26	5.88 kg
たまねぎ	35	45	10.6 kg
食塩	0.12	0.16	0.03 kg
こしょう 白	0.02	0.03	6.69 g
コンソメ	1.5	1.9	0.42 kg
粉チーズ	3	5	1 kg
調理用牛乳	30	36	8 L
米粉	2.5	4	0.79 kg
【コーンコロッケ】			
こんなにコーン 40g	40		149 個
こんなにコーン 60g		60	103 個
米油(てんぷら用	2	3	607 缶
【ツナサラダ】			
キャベツ	25	32.5	8 kg
きゅうり	10	13	2.9 kg
ツナ 油漬	6.5	8.4	2 kg
にんじん	8	10	2.3 kg
食酢	1.2	1.44	0.18 本
米油)紙	0.8	0.96	0.2 本
しょうゆ うすくち	1	1.2	0.15 本
こしょう 白	0.02	0.02	5.04 g
食塩	0.05	0.06	0.01 kg
【いもけんぴパリッシュ】			
いもけんぴパリッシュ 5g	5	5	252 個

11月20日(金)	1人分使用量(g) 小学	1人分使用量(g) 中学	注文量 合計
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	250 本
【麦ごはん】			
麦飯 66g	66		42 人
麦飯 77g	77		45 人
麦飯 88g	88		60 人
麦飯 110g		110	103 人
【さわらの香味焼き】			
さわら切り身 50g	50		147 個
さわら切り身 60g		60	103 個
ねぎ 根深ねぎ	5	6	1.7 kg
おろししょうが	1.5	1.7	0.4 kg
みりん	1	1.2	0.2 本
しょうゆ こいくち	2.5	3	0.38 本
【磯香あえ】			
ほうれんそう	25	32	7.03 kg
もやし	32	41.6	9.1 kg
きざみのり	0.5	0.7	147.4 g
しょうゆ うすくち	1.6	2	0.24 本
【関東煮】			
若とりむね 皮つき こま切れ	23	30	6.5 kg
にんじん	10	13	2.9 kg
だいこん	50	60	15.1 kg
カットいんげん(冷凍)	8	12	3 kg
さつま揚げ 1枚	15	24	94.7 枚
板こんにゃく	17	22	4.8 kg
冷凍厚揚げ　SI-10R	20	26	5.67 kg
うずら卵・水煮	20	30	6.2 袋
こんぶ 角切り	0.9	1.17	0.3 kg
和風だし	0.5	0.65	0.1 kg
しょうゆ うすくち	2.5	3.2	0.39 本
しょうゆ こいくち	2	2.6	0.31 本
みりん	2	2.6	0.3 本
三温糖	1.4	1.8	0.4 kg

11月24日(火)	1人分使用量(g) 小学	1人分使用量(g) 中学	注文量 合計
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	254 本
【黒パン】			
黒パン　45g	45		42 個
黒パン　55g	55		45 個
黒パン　65g	65		62 個
黒パン　75g		75	105 個
【焼き栗コロッケ】			
焼き栗コロッケ 40g	40		149 個
焼き栗コロッケ 60g		60	105 個
米油(てんぷら用	2	3	613 缶
【ブロッコリーソテー】			
カットブロッコリー	35	46	10.1 kg
パプリカ（冷凍）	4	6	1.25 kg
スライスウインナー	5	6.5	1.44 kg
ホールコーン冷凍	8	10	2 kg
米油)紙	0.35	0.5	0.1 本
食塩	0.09	0.11	0.02 kg
こしょう 白	0.03	0.04	9.29 g
コンソメ	0.09	0.11	0.02 kg
【みそシチュー】			
若とりむね 皮つき こま切れ	20	26	5.8 kg
じゃがいも	23	30	7 kg
にんじん	10	12	2.9 kg
たまねぎ	25	35	8 kg
ぶなしめじ	10	13	4 kg
カットいんげん(冷凍)	5	7	2 kg
米油)紙	0.5	0.6	0.1 本
コンソメ	0.9	0.11	0.09 kg
食塩	0.16	0.2	0.05 kg
こしょう 白	0.03	0.04	9.29 g
調理用牛乳	27	34	8 L
大豆水煮ペースト	10	14	3 kg
米みそ(あいだ)	4.4	5.7	1.26 kg
米粉	2	2.2	0.53 kg

11月25日(水)	1人分使用量(g) 小学	1人分使用量(g) 中学	注文量 合計
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	254 本
【麦ごはん】			
麦飯 66g	66		42 人
麦飯 77g	77		45 人
麦飯 88g	88		64 人
麦飯 110g		110	103 人
【鶏肉のスパイス焼き】			
とりもも皮付き 50g	50		151 個
とりもも皮付き 70g		70	103 個
カラーオブスパイス	0.8	1	223.8 g
乾燥パセリ	0.03	0.04	9 g
白ワイン	3	3.9	0.47 本
【ごまあえ】			
こまつな	20	26	6.8 kg
もやし	30	39	8.7 kg
にんじん	5	6.5	1.5 kg
白すりごま	1.5	1.8	0.4 kg
しょうゆ うすくち	1.6	2	0.25 本
三温糖	0.6	1	0.2 kg
【根菜汁】			
若とりむね 皮つき こま切れ	10	13	2.9 kg
里芋(S冷凍)	12	17	3.6 kg
ささがきごぼう(水煮)	10	13	3.1 kg
にんじん	10	13	2.9 kg
だいこん	17	24	5.7 kg
板こんにゃく	10	13	2.8 kg
ねぎ 根深ねぎ	5	7	1.9 kg
食塩	0.05	0.06	0.01 kg
しょうゆ うすくち	2	2.6	0.32 本
しょうゆ こいくち	2.3	2.9	0.36 本
みりん	1	1.3	0.2 本
けずり節(だし)	2.2	2.6	1 kg

献立明細表

久々野学校給食センター

11月26日(木)	1人分使用量(g)		注文量
	小学	中学	合計
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	251 本
【1食うどん】			
一食うどん60 60g	60		42 個
一食うどん70 70g	70		45 個
一食うどん80 80g	80		62 個
一食うどん100 100g		100	102 個
【きつねうどん】			
油揚げ	10	13	2.8 kg
たまねぎ	20	26	6 kg
若とりむね 皮つき こま切れ	15	18	4.1 kg
にんじん	15	18	4.2 kg
ねぎ 根深ねぎ	7	9	2.5 kg
フレーク節F3(だし)	3	3.9	0.84 kg
しょうゆ うすくち	4.5	5.9	0.7 本
しょうゆ こいくち	3.3	4	0.5 本
料理酒	0.9	1.2	0.14 本
みりん	1.3	1.6	0.2 本
食塩	0.12	0.16	0.03 kg
【大豆のつかげ】			
大豆水煮	6	7.8	2 kg
水煮大豆　ひきわり	9	12	2.57 kg
おろししょうが	1	1.2	0.27 kg
ねぎ 根深ねぎ	4	4.8	1.4 kg
ツナ 油漬	15	19	4 kg
米みそ（赤みそ）	0.8	1	0.22 kg
白いりごま	1	1.2	0.3 kg
薄力粉・学校給食用	8	9.6	2.17 kg
米油(てんぷら用	2	2.9	593.8 缶
しょうゆ こいくち	1.4	1.8	0.22 本
みりん	1.6	1.9	0.2 本
三温糖	1.6	1.9	0.4 kg
でん粉	0.4	0.48	0.1 kg
水	2.5	3	0.7 kg
【塩昆布あえ】			
カットブロッコリー	25	32.5	7.1 kg
もやし	22	26	6 kg
こんぶ 塩昆布	0.8	1	223.2 g
食酢	0.8	1.2	0.14 本
三温糖	0.22	0.26	0.1 kg
しょうゆ うすくち	0.8	1	0.12 本
【かたぬきチーズ】			
型抜きチーズ 12.5g	12.5	12.5	251 個

11月27日(金)	1人分使用量(g)		注文量
	小学	中学	合計
【牛乳】			
普通牛乳		206	106 本
【麦ごはん】			
麦飯 110g		110	106 人
【手作り春巻き】			
春巻の皮		10	106 枚
ぶた ひき肉	20	25	2.7 kg
おろししょうが	0.3	0.45	0.05 kg
干ししいたけ	0.5	0.6	0.1 kg
たけのこ 水煮	12	15	1.6 kg
にら	10	12	1.3 kg
マロニー	5	8	0.8 kg
米ひじき	0.7	0.8	0.1 kg
しょうゆ うすくち	2	2.6	0.15 本
料理酒	1	1.25	0.07 本
ごま油	1	1.25	0.08 本
でん粉	1	1.25	0.1 kg
中華だし	0.22	0.26	0.03 kg
米油(てんぷら用	2	3	318 缶
薄力粉・学校給食用	1	1.3	0.14 kg
【もやしの一味和え】			
もやし	40	48	5.1 kg
きゅうり	14	20	2.2 kg
しょうゆ うすくち	2.8	3.2	0.19 本
食酢	0.8	0.96	0.06 本
ごま油	0.6	0.72	0.05 本
一味	0.01	0.02	3 g
【みそワンタン】			
ワンタン皮	8	10.4	1 kg
にんじん	10	13	1.4 kg
たまねぎ	20	26	2.9 kg
キャベツ	15	18	2 kg
ねぎ 根深ねぎ	5	6.5	0.9 kg
ぶた　小間切れ	10	13	1.4 kg
おろししょうが	0.8	1.2	0.13 kg
おろしにんにく	0.1	0.13	0.01 kg
しょうゆ こいくち	3	3.9	0.23 本
料理酒	1	1.3	0.08 本
こしょう 白	0.02	0.03	3.18 g
米みそ(あいだ)	6	7.8	0.83 kg
鶏がらスープ	5	6.5	1 kg

11月30日(月)	1人分使用量(g)		注文量
	小学	中学	合計
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	254 本
【麦ごはん】			
麦飯 66g	66		42 人
麦飯 77g	77		45 人
麦飯 88g	88		63 人
麦飯 110g		110	104 人
【韓国風焼肉】			
ぶた　小間切れ	55	71.5	15.8 kg
料理酒	1.9	2.4	0.3 本
しょうゆ こいくち	1.3	1.7	0.21 本
おろしにんにく	0.19	0.24	0.05 kg
おろししょうが	0.24	0.3	0.07 kg
ピーマン	6	8	2.1 kg
たまねぎ	28	34	8.4 kg
ごま油	0.6	0.78	0.1 本
料理酒	1	1.3	0.17 本
三温糖	0.8	1	0.2 kg
しょうゆ こいくち	2	2.6	0.32 本
トウバンジャン	0.1	0.12	28.11 g
コチュジャン	0.8	1	224.8 g
【ナムル】			
もやし	28	34	7.9 kg
ほうれんそう	28	34	7.86 kg
にんじん	6	10	2.1 kg
おろしにんにく	0.1	0.2	0.04 kg
しょうゆ うすくち	1.7	2.2	0.27 本
白すりごま	1	1.3	0.3 kg
一味	0.01	0.01	3 g
ごま油	0.25	0.35	0.05 本
【みそキムチスープ】			
若とりむね 皮つき こま切れ	10	13	2.9 kg
はくさい	27	35	8.2 kg
にんじん	5	6	1.4 kg
にら	5	6	1.5 kg
干ししいたけ	0.5	0.6	0.2 kg
白菜キムチ	10	12	3 kg
おろししょうが	0.5	0.6	0.14 kg
おろしにんにく	0.5	0.6	0.14 kg
豆腐・木綿	30	39	19 丁
中華だし	0.5	0.65	0.14 kg
こうじみそ	6	7.8	1.72 kg
料理酒	1	1.2	0.15 本
コチュジャン	0.1	0.12	27.7 g
ごま油	0.5	0.6	0.08 本

	1人分使用量(g)		注文量
	小学	中学	合計

	1人分使用量(g)		注文量
	小学	中学	合計