

献立明細表

【アレルギー様式7】

高山市学校給食本郷センター

11月02日(月)	1人分使用量(g)		注文量	11月04日(水)	1人分使用量(g)		注文量	11月05日(木)	1人分使用量(g)		注文量	11月06日(金)	1人分使用量(g)		注文量	11月09日(月)	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
【 麦飯 】				【 麦飯 】				【 アーモンドトースト 】				【 麦飯 】				【 発芽玄米ご飯 】			
学校給食用 精白米	70	100	7.67 kg	学校給食用 精白米	70	100	13.93 kg	普通食パン 55g	55		50 個	学校給食用 精白米	70	100	7.76 kg	学校給食用 精白米	70	100	12.57 kg
切断無圧ベン精麦	7	10	0.74 kg	切断無圧ベン精麦	7	10	1.39 kg	普通食パン 65g	65		33 個	切断無圧ベン精麦	7	10	0.75 kg	発芽玄米	7	10	1.26 kg
								普通食パン 75g		75	71 個								
【 牛乳 】				【 牛乳 】				アーモンドブールドル	5	6	0.86 kg	【 牛乳 】				【 牛乳 】			
普通牛乳	206	206	103 本	普通牛乳	206	206	168 本	アーモンド・スライス	5	6	0.86 kg	普通牛乳	206	206	104 本	普通牛乳	206	206	151 本
								マーガリン (乳なし)	8	9.6	1.37 g								
								ざらめ糖・グラニュー	2.5	3	0.43 kg	【 ししゃもの磯辺揚げ① 】				【 サバの根菜みそ焼き 】			
【 焼き豆腐の肉みそかけ 】				【 さんまの揚げ煮 】				【 牛乳 】				ししゃも	40	60	214 尾	さば切り身 40g	40		22 切
豆腐ステーキ 40g	40	80	34 枚	さんま 開き 50g	50		97 枚	普通牛乳	206	206	154 本	薄力粉	10	15	1.07 kg	さば切り身 50g	50		58 切
豆腐ステーキ 60g	60		75 枚	さんま 開き 60g		60	71 枚					三温糖	1	1.5	0.11 kg	さば切り身 60g		60	71 切
鶏ミンチ	15	18	1.6 kg					【 ごぼうツナサラダ 】				ベーキングパウダー	0.1	0.15	0.11 缶	おろししょうが	1	1.2	0.17 kg
米サラダ油	0.3	0.36	0.02 本	でんぶん	4.5	6	0.86 kg	笹がきごぼう	15	18	2.8 kg	青のり	0.6	0.75	63.3 g	あいだみそ	4	4.8	655.6 g
にんじん	5	7	0.6 kg	サラダ油(缶)	2	2.4	370 缶	きゅうり	10	12	1.7 kg	いりごま	1	1.2	0.11 kg	三温糖	3.5	4.5	0.6 kg
玉葱	5		0.6 kg	三温糖	1.8	2	0.32 kg	にんじん	5	6	0.9 kg	サラダ油(缶)	4	4	416 缶	酒	1	1.2	164 g
赤みそ	4	4.8	0.4 kg	酒	1.5	1.8	274 g	(冷)ホールコーン	8	9.6	1 kg	【 五色サラダ 】				みりん	1	1.2	163.9 g
三温糖	2.5	3	0.27 kg	こいくちしょうゆ	3.2	3.8	588 g	ツナ 袋/1kg	5	6	1 袋	大根	20	24	2.4 kg	こいくちしょうゆ	1	1.2	164 g
みりん	0.8	0.96	85.44 g	みりん	1.5	1.8	273.7 g	酢	1.5	1.8	251 g	にんじん	6.5	8	0.7 kg	ねぎ (地元)	6	7.5	1.67 kg
でんぶん	0.5	0.6	0.05 kg	おろししょうが	0.5	0.6	0.09 kg	うすくちしょうゆ	0.15	0.18	0.03 kg	きゅうり	5	6	0.6 kg				
				いりごま	1	1.2	0.18 kg	三温糖	0.05	0.06	9 g	こまつな 葉・生	12	15	1.5 kg	【 ごまあえ 】			
【 ほうれん草ののり酢あえ 】				【 小松菜サラダ 】				食塩	0.01	0.03	3 g	(冷)ホールコーン	8	9.6	1 kg	こまつな 葉・生	25	30	4.8 kg
ほうれん草	30	36	3.49 kg	こまつな 葉・生	30	39	6.7 kg	こしょう	1	1.2	0.12 本	うすくちしょうゆ	1.7	2.04	183 g	もやし	10	12	1.7 kg
きゅうり	10	12	1.1 kg	ツナ	5	6	1 袋	米サラダ油				酢	0.9	1.08	0.07 本	白菜	20	24	3.5 kg
ツナ	10	12	1 袋	きゅうり	10	12	1.9 kg					米サラダ油	1.2	1.44	129 g	白米	2	2.4	328 g
レモン果汁	0.5	0.6	0.05 kg	(冷)ホールコーン	6	7	1 kg					三温糖	0.1	0.12	0.01 kg	こいくちしょうゆ	2	2.4	328 g
角きざみのり	0.8	0.96	83.68 g	うすくちしょうゆ	1.5	1.8	274 g	【 ボトフ 】								すりごま(白)	2	2.5	0.34 kg
酢	1	1.2	105 g	レモン果汁	0.3	0.37	0.06 kg	キャベツ	35	42	6.9 kg	【 豆腐のカレー汁 】				三温糖	0.3	0.36	0.05 kg
こいくちしょうゆ	1.5	1.8	157 g	こしょう	0.01	0.01	2 g	玉葱	20	25	3.6 kg	豆腐・木綿	70	84	7.2 kg	【 豆腐の五目汁 】			
いりごま	1.2	1.44	0.13 kg	米サラダ油	1	1.25	0.14 本	じゃがいも	40	50	7.6 kg	鶏もも (1センチ角)	10	13	1.06 kg	大根	15	18	2.7 kg
				酢	0.8	0.96	146 g	にんじん	20	25	3.5 kg	鶏もも (1センチ角)	10	12	1.1 kg	にんじん	10	12	1.7 kg
【 だめぎ汁 】				角きざみのり	0.2	0.24	36.52 g	スライスウィンナー	10	12	1.7 kg	にんじん	10	13	1.1 kg	竹の子水煮・千切り	5	6	1 kg
大根	15	18	1.7 kg	【 豚汁 】				セロリー 葉柄	10	12.5	2.6 kg	玉葱	10	13	1.1 kg	鶏もも (1センチ角)	10	12	1.64 kg
にんじん	10	13	1.1 kg	豚小間切り	15	18.8	2.8 kg	うすくちしょうゆ	1.5	1.8	251 g	おろしにんにく	0.2	0.26	0.02 kg	冷凍豆腐 (岐阜県産大豆)	30	36	4.92 kg
笹がきごぼう	10	13	1.2 kg	米サラダ油	0.5	0.6	0.07 本	食塩	0.05	0.06	9 g	(冷)ほうれん草	10	13	1 kg	(冷)まいだけ	5	6	0.91 kg
板こんにゃく	20	25	2098 g	米サラダ油	10	12	2 kg	こしょう	0.01	0.02	2 g	米サラダ油	0.5	0.6	0.04 本	角切昆布	0.8	0.94	130 g
えのきだけ	6	7.5	0.7 kg	笹がきごぼう	10	12	2 kg	鶏がら(液体)	5	6	0.84 kg	こしょう	0.01	0.01	1 g	ねぎ (地元)	5	6	1.37 kg
(冷)里芋 2S	15	18	1.6 kg	(冷)里芋 2S	15	18	2.8 kg	コンソメ	1	1.2	0.33 袋	荒削り節(だし用)	2	2.4	0.22 kg	うすら卵・水煮	15	18	2.5 袋
油揚げ	4	5	0.4 kg	にんじん	10	12	1.9 kg	(冷)さやいんげん	5	6	1 kg	とろけるカレーフレーク	10	12	1.1 kg	こいくちしょうゆ	4	4.8	656 g
ねぎ (地元)	4	5	0.67 kg	だいこん (地元)	10	12.5	2.07 kg					こいくちしょうゆ	2	2.6	213 g	酒	1	1.2	164 g
だしパック (桜)	2.5	3.25	263 g	ねぎ (地元)	4	4.8	1.22 kg	【 柿 】				みりん	1	1.2	105.7 g	煮干しだし	1	1.2	0.16 kg
昆布だし	1	1.2	0.1 kg	豆腐・木綿	10	12	1.8 kg	柿(	25.6	25.6	25 個	【 グミ 】				荒削り節(だし用)	1.5	1.8	0.25 kg
うすくちしょうゆ	3.5	4.6	369 g	煮干しだし	2	2.4	0.37 kg					果汁グミ(ぶどう)	12	12	2.6 個				
酒	1	1.2	105 g	あいだみそ	6	7.2	1095.6 g												
みりん	1	1.2	104.6 g	おろししょうが	0.5	0.6	0.09 kg												
塩	0.15	0.2	16 g																
でんぶん	1	1.3	0.11 kg																



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。

【アレルギー様式7】

11月12日(木)	1人分使用量(g)		注文量

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)		注分量		1人分使用量(g)		注分量		1人分使用量(g)		注分量		1人分使用量(g)		注分量		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	
【中華麺のみ】				【わかめご飯】				【麦飯】				【赤飯】				【麦飯】			
蒸し中華めん 160g				学校給食用 精白米				学校給食用 精白米				米・精白米(強化米入り)				学校給食用 精白米			
蒸し中華めん 180g				切断無圧べん精麦				切断無圧べん精麦				もち米				切断無圧べん精麦			
蒸し中華めん 200g				三島・減塩炊き込みわかめ								赤飯の素							
蒸し中華めん 250g												黒ごま							
				【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				普通牛乳			
【長崎ちゃんぽん】				【にじまの揚げ煮】				【豚肉とれんこんの中華炒め】				【のり塩大豆】				【えびカツ】			
豚小間切り				にじます 50g				はす れんこん・生・洗い				だいき(乾燥)				えびカツ 40g			
おろししょうが				にじます 60g				豚小間切り				でんぶん				えびカツ 60g			
おろしにんにく				でんぶん				酒				サラダ油(缶)				サラダ油(缶)			
もやし				米粉				おろししょうが				青のり							
にんじん				サラダ油(缶)				きくらげ				食塩							
皮なし短冊イカ				三温糖				ピーマン				【紅白かぶのあさづけ】				【キャベツのおかかあえ】			
キャベツ				酒				赤ピーマン 果実、生				赤かぶら(根のみ)				キャベツ			
きくらげ(生) 地元				みりん				黄ピーマン、生				はくさい(地元)				こまつな 葉・生			
ねぎ(地元)				水あめ				米サラダ油				白かぶ 根のみ生				きゅうり			
白かまぼこ				いりごま				三温糖				うすくちしょうゆ				だいきゆで 国産			
中華だしの素				山椒 粉				中華だしの素				塩昆布				米サラダ油			
うすくちしょうゆ								うすくちしょうゆ				酢				酢			
豆乳 無調整								オイスターソース				【飛騨牛すき焼き煮】				【さつまいも】			
こしょう								トウバンジャン				飛騨牛 小間切れ				豚小間切り			
鶏がら(液体)								でんぶん				こも豆腐				さつまいも			
オイスターソース								水				糸蒟蒻				だいきん(地元)			
食塩								ごま油				じゃがいも(地元)				にんじん			
三温糖												だまねぎ(地元)				油揚げ			
ごま油												にんじん				笹がきごぼう			
だいき ベースト国産												(冷)まいだけ				角切昆布			
だしパック												ねぎ(地元)				ねぎ(地元)			
												米サラダ油				煮干しだし			
												こいくちしょうゆ				こうじみそ			
												酒							
												三温糖							
												めんつゆ							
【牛乳】				【真沢山みそ汁】				【糸寒天サラダ】				【ヨーグルト】							
普通牛乳				ほうれんそう				細寒天				ヨーグルト 加糖 70g							
				もやし				きゅうり											
				スクール糸かまぼこ				にんじん											
				だいき ゆで 国産				キャベツ											
				花かつお				錦糸たまご											
				こいくちしょうゆ				酢											
				三温糖				三温糖											
【変わり大学いも】								【なめこみそ汁】											
だいき(乾燥)				だいこん(地元)				だいこん(地元)											
さつまいも				にんじん				じゃがいも(地元)											
サラダ油(缶)				玉葱				なめこ											
パリッシュ				(冷)里芋 2S				冷凍豆腐(岐阜県産大豆)											
三温糖				白菜				こまつな 葉・生											
水あめ				ねぎ(地元)				カットわかめ											
みりん				油揚げ				煮干し(だし用)											
酒				煮干し(だし用)				荒削り節(だし用)											
いりごま				あいだみそ															
【ブロッコリーサラダ】																			
ブロッコリー 県産				だいこん(地元)				だいこん(地元)											
にんじん				にんじん				じゃがいも(地元)											
きゅうり				玉葱				なめこ											
米サラダ油				(冷)里芋 2S				冷凍豆腐(岐阜県産大豆)											
ほぐしササミ水煮				白菜				こまつな 葉・生											
酢				ねぎ(地元)				カットわかめ											
すりごま(白)				油揚げ				煮干し(だし用)											
食塩				煮干し(だし用)				荒削り節(だし用)											
三温糖																			
うすくちしょうゆ																			
こしょう																			
【りんご】																			
りんご 個																			

【アレルギー様式7】

11月18日(水)	1人分使用量(g)		注文量	11月19日(木)	1人分使用量(g)		注文量	11月20日(金)	1人分使用量(g)		注文量	11月24日(火)	1人分使用量(g)		注文量	11月25日(水)	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
【麦飯】				【コッペパン】				【本郷小のご飯】				【麦飯】				【麦飯】			
学校給食用 精白米	70	100	13.41 kg	普通パン(コッペ) 45g	45		22 個	学校給食用 精白米	80	110	15.72 kg	学校給食用 精白米	70	100	14.26 kg	学校給食用 精白米	70	100	14.17 kg
切断無圧ベン精麦	7	10	1.32 kg	普通パン(コッペ) 55g	55		27 個					切断無圧ベン精麦	7	10	1.4 kg	切断無圧ベン精麦	7	10	1.39 kg
				普通パン(コッペ) 65g	65		47 個	【牛乳】											
				普通パン(コッペ) 75g		75	71 個	普通牛乳	206	206	168 本	普通牛乳	206	206	169 本				
【中華飯】				【牛乳】				【鮭のゴマだれ焼き】				普通牛乳				【ボークカレー】			
豚小間切り	20	26	3.5 kg	普通牛乳	206	206	167 本	さけ・切り身 40g	40		22 切	ホキ・生 切り身 40g	40		22 切	豚小間切り	25	30	4.6 kg
おろししょうが	0.28	0.35	0.05 kg					さけ・切り身 50g	50		75 切	ホキ・生 切り身 50g	50		76 切	玉葱	60	72	11.7 kg
冷むきえびし	10	12.5	2 kg					さけ・切り身 60g		60	71 切	ホキ・生 切り身 60g	60		71 切	にんじん	25	30	4.7 kg
皮なし短冊イカ	10	12	2.3 kg					酒	1	1.2	185 g	ホキ・生 切り身 60g	60		71 切	じゃがいも	40	48	8.1 kg
にんじん	15	18.5	2.6 kg	【トマト煮込みハンバーグ】				三温糖	3	3.6	0.55 kg	おろししょうが	0.28	0.35	0.05 kg	おろしにんにく	0.5	0.6	0.09 kg
チンゲンサイ 葉	7	8	1.38 kg	あらびきハンバーグ 60g	60		96 個	こいくちしょうゆ	3	3.6	554 g	こいくちしょうゆ	1	1	169 g	純カレー粉	0.3	0.36	55 g
はくさい(地元)	30	36	5.43 kg	あらびきハンバーグ 80g		80	71 個	みりん	1.2	1.4	216.2 g	酒	0.5	1	120 g	米サラダ油	0.8	0.96	0.11 本
だけのこ水煮	10	12	2 kg	トマトケチャップ	4	4.8	0.72 kg	いりごま	1.3	1.6	0.24 kg	でんぷん	4.5	5.87	0.86 kg	中濃ソース	1	1.2	182.6 g
うずら卵・水煮	20	24	3.5 袋	ウスターソース	2	2.4	0.36 kg					サラダ油(缶)	3	4	578 缶	こいくちしょうゆ	0.3	0.36	55 g
干しいたけ ｽﾗｲｽ	0.8	0.92	166.55 g	赤ワイン	3	3.2	515.2 g	【ひじきの炒め煮】				にんじん	5	6	0.9 kg	ローリエ	0.01	0.12	14.3 g
きくらげ	5	6	851 g	トマト水煮	8	9.6	1 kg	長ひじき	4	4.8	1 kg	(冷)絹さやえんどう	3	4	0.6 kg	とろけるカレーフレーク	5	6	0.9 kg
米サラダ油	1	1	0.11 本	玉葱	10	10	1.8 kg	にんじん	10	12	1.9 kg	竹の子水煮・干切り	8	9.6	1 kg	インドカレーフレーク	5	6	0.9 kg
食塩	0.2	0.24	34 g	三温糖	1.5	1.8	0.27 kg	ツナ	10	12	2 袋	うすくちしょうゆ	1.5	1.87	284 g				
中華だしの素	1.5	1.8	256 g	水	4	4.8	724.8	三温糖	2	2.4	0.36 kg	三温糖	0.5	0.6	0.09 kg	【牛乳】			
こいくちしょうゆ	1.5	1.8	255 g	【グリーンサラダ】				こいくちしょうゆ	1.1	1.4	209 g	和風だし	0.58	0.7	0.11 kg	普通牛乳	206	206	168 本
うすくちしょうゆ	2	2.4	340 g	キャベツ	25	32.5	5.5 kg	うすくちしょうゆ	1.5	1.8	276 g	酒	0.5	0.6	93 g				
でんぷん	3	3.6	0.51 kg	きゅうり	10	13	1.9 kg	和風だし	0.3	0.5	0.06 kg	食塩	0.1	0.12	19 g	【大豆と小魚の揚げ煮】			
こしょう	0.01	0.02	3 g	(冷)ブロッコリー	15	19	2.79 kg	米サラダ油	0.5	0.8	0.08 本	水	3	4	586.1 g	だいず(乾燥)	8	10.4	1.5 kg
三温糖	0.4	0.5	0.07 kg	酢	1.5	1.8	272 g	油揚げ	5	6	0.9 kg	でんぷん	0.8	0.96	0.15 kg	サラダ油(缶)	1.2	1.6	235 缶
ごま油	0.3	0.36	51.03 g	うすくちしょうゆ	0.4	0.52	75 g	【のっぺいじる】								パリッシュ	7	9	1.34 kg
酒	1	1.25	174 g	食塩	0.15	0.18	27 g	だいこん(地元)	10	12	2.03 kg	【小松菜のからしあえ】				米サラダ油	0.5	0.6	91 g
オイスターソース	1.3	1.62	224 g	こしょう	0.02	0.03	4 g	にんじん	10	12	1.9 kg	もやし	20	24	3.7 kg	三温糖	1	1.5	0.2 kg
								鶏手羽 1cm角	6	7.2	1.1 kg	こまつな 葉・生	25	32.5	5.6 kg	酒	0.5	0.6	91 g
【牛乳】				【さつまいもときのこシチュー】				笹がきごぼう	10	12	2 kg	スクール糸かまぼこ	4	4.8	1 kg	みりん	1.5	1.8	273.9 g
普通牛乳	206	206	152 本	ほんしめじ	15	18	3.2 kg	(冷)里芋 2S	25	30	4.6 kg	うすくちしょうゆ	1.8	2.16	331 g	いりごま	0.5	0.6	0.09 kg
				マッシュルーム 水煮	6	7.2	1.09 kg	生揚げ	15	20	2.9 kg	三温糖	0.2	0.24	36.74 g				
【揚げぎょうざ】				鶏手羽 1cm角	20	25	3.7 kg	ねぎ(地元)	5	6	1.48 kg	乾燥じらす干し	0.3	0.39	0.06 kg	【グリーンサラダ】			
国産豚肉のぎょうざ 18g	36	54	375	玉葱	30	36	5.8 kg	にんじん	1	1.2	183 g		1.5	1.8	276 g	キャベツ	25	32.5	5.6 kg
サラダ油(缶)	1.8	2.7	338 缶	にんじん	16	19	3 kg	煮干し(だし用)	1	1.2	0.18 kg	【昆布汁】				きゅうり	10	13	1.9 kg
				さつまいも(地元)	40	48	7.41 kg	荒削り節(だし用)	2	2.4	0.37 kg	すき昆布	0.5	0.7	101 g	(冷)ブロッコリー	15	19	2.81 kg
【中華海藻サラダ】				だいず パースト国産	10	12	2 kg	うすくちしょうゆ	4	4.8	730 g	だいこん(地元)	20	30	4.86 kg	米サラダ油	1.6	2	0.22 本
海藻ミックス 国産	1	1.2	1.66 kg	(冷)ホールコーン	5	6	1 kg	酒	1	1.2	183 g	鶏手羽 1cm角	5	6	0.9 kg	酢	1.5	1.8	274 g
大根	20	25	3.9 kg	米粉	3	3.6	0.5 kg	みりん	1	1.2	182.6 g	油揚げ	3	5	0.7 kg	うすくちしょうゆ	0.4	0.52	76 g
(冷)ホールコーン	5	6	1 kg	マーガリン(乳なし)	1	1.2	0.18 g	でんぷん	1.5	1.87	0.28 kg	ねぎ(地元)	5	6	1.53 kg	食塩	0.18	0.22	33 g
ほくしササミ水煮	6	7.2	1.02 kg	(乾)パセリ	30	40	5.8 L					うすくちしょうゆ	4	4.8	735 g	こしょう	0.02	0.03	4 g
うすくちしょうゆ	1.5	1.8	255 g	料理牛乳	0.2	0.24	36 g	【手巻きのみ】											
酢	1.5	1.8	255 g	食塩	0.02	0.02	3 g	手巻きのり 1/2ｶｯﾄ 2枚	1.5		97 袋								
三温糖	0.4	0.48	0.07 kg	こしょう	1	1.2	0.36 袋	手巻きのり 1/2ｶｯﾄ 2枚		3	71 袋								
こしょう	0.01	0.03	3 g	コンソメ	1.5	1.8	0.27 kg												
ごま油	1	1.3	177.2 g	脱脂粉乳															

【アレルギー様式7】

高山市学校給食本郷センター

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		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】				【麦飯】				【麦飯】											
黒ざとうパン 45g	45		22 個	学校給食用 精白米	70	100	14.17 kg	学校給食用 精白米	70	100	14.17 kg								
黒ざとうパン 55g	55		27 個	切断無圧べん精麦	7	10	1.39 kg	切断無圧べん精麦	7	10	1.39 kg								
黒ざとうパン 65g	65		47 個																
黒ざとうパン 75g		75	71 個	【牛乳】				【牛乳】											
				普通牛乳	206	206	168 本	普通牛乳	206	206	168 本								
【牛乳】																			
普通牛乳	206	206	167 本	【鶏肉とさつまいもの甘酢がらめ】				【鶏肉のみそチーズ焼き】											
【ポテトグラタン】				鶏もも 皮付き 2cm角切り	30	40	5.76 kg	鶏もも肉皮つき 50g	50		22 枚								
じゃがいも冷凍スライス	40	48	7 kg	おろししょうが	0.3	0.4	0.06 kg	鶏もも肉皮つき 60g	60		75 枚								
鶏もも (1センチ角)	10	12	1.82 kg	酒	1.8	2.4	347 g	鶏もも肉皮つき 70g		70	71 枚								
玉葱	10	12	1.9 kg	こいくちしょうゆ	1	1.2	183 g	おろしにんにく	0.6	0.8	0.12 kg								
マッシュルーム 水煮	5	7	0.98 kg	でんぷん	6.4	8.2	1.2 kg	酒	2	2	325 g								
マーガリン(乳なし)	2	3	0.41 g	サラダ油(缶)	3	4	562 缶	みりん	1.5	2	311.5 g								
料理牛乳	25	30	4.5 L	さつまいも	30	36	6.09 kg	ミックスみそ	2.5	3	450 g								
米粉	2	3	0.4 kg	うすくちしょうゆ	2	2.4	365 g	三温糖	1.5	1.8	0.28 kg								
コンソメ	0.5	0.6	0.18 袋	三温糖	2.5	4	0.54 kg	シュレッドチーズ	5	6	1 kg								
塩	0.07	0.1	14 g	酢	1.5	2	286 g												
こしょう	0.01	0.01	2 g	ごま油	0.2	0.24	36.52 g	【ほうれん草のしょうがごまあえ】											
生クリーム	1	1.2	182 g	でんぷん	0.5	0.6	0.09 kg	ほうれんそう	30	36	6.1 kg								
シュレッドチーズ	6	8	2 kg	水	8	9.6	1460.8	もやし	15	19.5	2.9 kg								
(乾)バセリ	0.01	0.01	2 g	【切干し大根おひたし】				にんじん	10	13	2 kg								
脱脂粉乳	1	1.2	0.18 kg	ほうれんそう	30	36	6.1 kg	花かつお	0.5	0.6	0.09 kg								
【大根サラダ】				切干し大根	5	6	1 kg	こいくちしょうゆ	2	2.6	379 g								
だいこん(地元)	30	36	6.05 kg	ツナ	6	7.5	1 袋	三温糖	0.3	0.36	0.05 kg								
きゅうり	10	12	1.9 kg	すりごま(白)	1	1.2	0.18 kg	おろししょうが	0.3	0.36	0.05 kg								
(冷)ホールコーン	10	12	2 kg	うすくちしょうゆ	2	2.5	372 g	すりごま(白)	1.5	1.8	0.27 kg								
(乾)バセリ	0.02	0.03	4 g	三温糖	0.3	0.4	0.06 kg	いりごま	1	1.2	0.18 kg								
ツナ	10	12	2 袋	【みそワントンスープ】				すくなかぼちゃペースト	30	36	5.48 kg								
食塩	0.1	0.12	18 g	ワントン	10	12	1.83 kg	玉葱	20	24	3.9 kg								
こしょう	0.01	0.02	2 g	豚小間切り	10	13	1.9 kg	じゃがいも	10	12	2 kg								
うすくちしょうゆ	0.5	0.6	91 g	もやし	15	18	2.8 kg	米サラダ油	1	1.2	0.14 本								
三温糖	0.3	0.4	0.06 kg	にんじん	8	9.6	1.5 kg	コンソメ	1	1.2	0.37 袋								
酢	1	1.2	182 g	キャベツ	20	25	4.4 kg	料理牛乳	40	48	7.3 L								
レモン果汁	0.3	0.36	0.05 kg	(冷)ホールコーン	5	6	1 kg	生クリーム(乳脂肪	1	1.2	183 g								
米サラダ油	0.5	0.6	0.07 本	ねぎ(地元)	3	4	1.02 kg	(乾)バセリ	0.2	0.3	41 g								
【肉団子スープ】				おろししょうが	0.5	0.6	0.09 kg	食塩	0.1	0.01	6 g								
うす塩味 肉団子	30	36	5.45 kg	おろしにんにく	0.2	0.24	0.04 kg	冷)かぼちゃ ダイスカット	20	25	4 kg								
チンゲンサイ 葉	10	12.5	2.18 kg	米サラダ油	0.4	0.5	0.06 本	米粉	2	2.4	0.4 kg								
しめじ	10	12	2.1 kg	中華だしの素	1.3	1.69	245 g	鶏がら(液体	4	4.8	0.73 kg								
マロニー	2.5	3.1	0.46 kg	こいくちしょうゆ	1.6	2.2	309 g	脱脂粉乳	2	2.4	0.37 kg								
はくさい(地元)	25	30	4.83 kg	ミックスみそ	4	4.8	730 g												
食塩	0.2	0.24	36 g	酒	0.5	0.6	94 g												
コンソメ	1	1.2	0.36 袋	こしょう	0.01	0.02	3 g												
鶏がら(液体	5	6	0.91 kg	みりん	0.5	0.6	92.18 g												
うすくちしょうゆ	2	2.4	367 g	【パリッシュ(中のみ)】															
白ワイン	1	1.2	181.5 g	パリッシュ 5g		5	71 個												
【オレンジ】																			
オレンジ	35.36	35.36	29 個																