

■ : 焼き・蒸し献立(スチコン使用)
 ■ : 揚げ物献立
 ■ : 和え物(冷却)献立
 下線 : アレルギー対応献立
 ■ : 卵使用献立
 : スプーン使用献立

1				2				3				4				5			
食缶	食器	調理法		食缶	食器	調理法		食缶	食器	調理法		食缶	食器	調理法		食缶	食器	調理法	
ごはん	14L 飯椀	炊	麦ごはん	14L 飯椀	炊	ごはん	14L 飯椀	炊	麦ごはん	14L 飯椀	炊	ごはん	14L 飯椀	炊	コッペパン	-	パン皿	配	
牛乳	-	直	牛乳	-	直	牛乳	-	直	牛乳	-	直	牛乳	-	直	牛乳	-	-	直	
① チキンカレー	14L 汁椀	釜	① さばのたつた揚げ	10L 深皿	焼	① 鶏肉と野菜の黒酢炒め	10L 深皿	釜	① 根菜のかきあげ	10L 深皿	揚	① 大豆と鶏肉のトマト煮	14L 汁椀	釜	① 野菜のごまドレッシングあえ	7L 椀小	和	釜	
② 小松菜のソテー	7L 椀小	釜	② 大根菜のよごし	7L 椀小	釜	② 切干大根の煮つけ	7L 椀小	釜	② 小松菜とひじきのいためもの	7L 椀小	釜	② 野菜のごまドレッシングあえ	7L 椀小	和	② 野菜のごまドレッシングあえ	7L 椀小	和	釜	
③ ビーンズフライ	4L 小深皿	揚	③ いも煮	14L 汁椀	釜	③ かきたま汁	14L 汁椀	釜	③ 豚汁	14L 汁椀	釜	③ コンソメスープ	14L 汁椀	釜	③ コンソメスープ	14L 汁椀	釜	釜	
アレルギー: 乳(脱脂粉乳・チーズ)、小麦				アレルギー: ごま				アレルギー: 鶏卵				アレルギー: 無				アレルギー: 小麦・乳(パン)、ごま			
6				7				8				9				10			
ごはん	14L 飯椀	炊	麦ごはん	14L 飯椀	炊	ごはん	14L 飯椀	炊	麦ごはん	14L 飯椀	炊	ごはん	14L 飯椀	炊	ごはん	14L 飯椀	炊	麦ごはん	
牛乳	-	直	牛乳	-	直	牛乳	-	直	牛乳	-	直	牛乳	-	直	牛乳	-	直	牛乳	
① たらこの黒糖かりん揚げ	10L 深皿	揚・釜	① 親子煮	10L 深皿	釜	① 厚あげと野菜のオイスターソース炒め	10L 深皿	釜	① ビビンバ(肉卵)	10L 深皿	釜	① 鶏肉の塩こうじ焼き	10L 深皿	焼	① 鶏肉の塩こうじ焼き	10L 深皿	焼	釜	
② 豚肉とキャベツの炒め物	7L 椀小	釜	② ほうれん草のおかかあえ	7L 椀小	和	② シナモンかぼちゃ	4L 小深皿	蒸・釜	② ビビンバ(ナムル)	4L 椀小	和	② 大根菜とじゃこの炒め物	7L 椀小	釜	② 大根菜とじゃこの炒め物	7L 椀小	釜	釜	
③ もずくのすまし汁	14L 汁椀	釜	③ 豆乳のみそ汁	14L 汁椀	釜	③ 肉だんごのスープ煮	14L 汁椀	釜	③ ひじきと切干大根の煮びたし	7L 椀小	釜	③ 野菜の沢煮椀	14L 汁椀	釜	③ 野菜の沢煮椀	14L 汁椀	釜	釜	
アレルギー: 無				アレルギー: 鶏卵				アレルギー: 乳(バター)				アレルギー: 鶏卵・ごま				アレルギー: 無			
11				12				13				14				15			
麦ごはん	14L 飯椀	炊	とりめし(ごはん)	14L 飯椀	炊	麦ごはん	14L 飯椀	炊	味つけコッペパン	-	パン皿	配	ごはん	14L 飯椀	炊	ごはん	14L 飯椀	炊	
牛乳	-	直	牛乳	-	直	牛乳	-	直	牛乳	-	直	牛乳	-	直	牛乳	-	直	牛乳	
① 八宝菜	10L 深皿	釜	① さごしのてり焼き	10L 深皿	焼	① ヤンニョム厚あげ	10L 深皿	釜	① パンネの豆乳グラタン	14L 深皿	釜・焼	① なま節と厚あげの炊きあわせ(なま節)	4L 深皿	釜	① なま節と厚あげの炊きあわせ(なま節)	4L 深皿	釜	釜	
② さつまいものかりんとう揚げ	4L 小深皿	揚・釜	② 小松菜と卵の炒め物	7L 椀小	釜	② ひじきのごまサラダ	7L 椀小	和	② 小松菜のガーリックいため	7L 椀小	釜	② なま節と厚あげの炊きあわせ(厚あげ)	10L 深皿	釜	② なま節と厚あげの炊きあわせ(厚あげ)	10L 深皿	釜	釜	
③ コーンスープ	14L 汁椀	釜	③ いものこ汁	14L 汁椀	釜	③ ビーフンのスープ	14L 汁椀	釜	③ 野菜のスープ煮	10L 汁椀	釜	③ ほうれん草と白菜のごまあえ	7L 椀小	和	③ ほうれん草と白菜のごまあえ	7L 椀小	和	和	
アレルギー: 無				アレルギー: 鶏卵				アレルギー: ごま				アレルギー: 小麦・乳(パン)、小麦(パンネ・パン粉)				アレルギー: ごま			
16				17				18				19				20			
麦ごはん	14L 飯椀	炊	ごはん	14L 飯椀	炊	麦ごはん	14L 飯椀	炊	黒糖コッペパン	-	パン皿	配	ごはん	14L 飯椀	炊	ごはん	14L 飯椀	炊	
牛乳	-	直	牛乳	-	直	牛乳	-	直	牛乳	-	直	牛乳	-	直	牛乳	-	直	牛乳	
① 元気肉じゃが	14L 深皿	釜	① プリプリ中華いため	10L 深皿	釜	① ツナごぼう丼の具	7L 椀小	釜	① チキンの照りから	10L 深皿	揚・釜	① 赤魚の西京焼き	10L 深皿	焼	① 赤魚の西京焼き	10L 深皿	焼	焼	
② 豆鮭のからあげ	10L 小深皿	揚	② 大根菜とにんじんのごま油炒め	7L 椀小	釜	② 豚肉と高野豆腐の炒め物	10L 深皿	釜	② ひじきのソテー	7L 椀小	釜	② 煮びたし	7L 椀小	和	② 煮びたし	7L 椀小	和	和	
③ とうふのすまし汁	7L 汁椀	釜	③ わかめスープ	14L 汁椀	釜	③ 赤だし	14L 汁椀	釜	③ ミネストローネ	14L 汁椀	釜	③ 厚あげの野菜あんかけ	14L 汁椀	釜	③ 厚あげの野菜あんかけ	14L 汁椀	釜	釜	
アレルギー: 無				アレルギー: 卵(うずら)				アレルギー: 乳(牛乳プリン)				アレルギー: 小麦・乳(パン)				アレルギー: 乳(ヨーグルト)			

<食缶>

14L: 主食用
7L: 副食用

<食器>

飯椀: 145×61mm程度
椀小: 127×53mm程度

<調理法>

炊: 炊飯
釜: 釜調理
焼: 焼き調理(スチコン)

<献立の組み合わせ>

献立ブロックを、給食センター4ライン(1棟2場方式)+民間調理場 の計5グループに分け、献立を1日ずつずらして実施予定

<行事献立>

10L: 副食用
フライ物用の敷網付(取外し可)
献立番号2 月見献立

<混ぜご飯>

深皿: 165×36mm程度
パン皿: 219×36mm程度
献立番号12 とりめし

<和(なごみ)献立>

配: 加工品(センター配送)
直: 学校直送
和: 和え物調理(冷却)

(例) ①②③④⑤→②③④⑤⑥→…⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲→…