

京都市給食センター 中学校想定献立表(案)【10月】

※実施方針等に関する質問及び意見に関する回答公表時からの修正箇所は赤字としている

資料9

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

<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>

献立番号2 月見献立
フライ物用の敷網付(取外し可)

<混ぜご飯>

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

<配加工品(センター配送)>

直:学校直送

<和(なごみ)献立>

献立番号12

(例) ①②③④⑤→②③④⑤⑥→①⑥⑦⑧⑨⑩→...