

3本献立案

A 小(梅園小、六名小、城南小、北野小 計2,893食)

B 小(矢作東小、矢作北小、矢作西小、矢作南小 計2,708食)

C 中(矢作中、六ツ美北中、矢作北中、西部センター 計2,454食)

	主食	フライパット	保冷パット	食缶	デザート	添加物		主食	フライパット	保冷パット	食缶	デザート	添加物	主食	フライパット	保冷パット	食缶	デザート	添加物		
1月	ご飯	焼 にしんの塩焼き ※鉄板	和 ごぼうサラダ	みそ汁		和風ク リームド レッシング (クラス1)	1	ご飯	揚 冷)ささみの梅し そフライ	和 きゅうりの塩昆布 和え	豚肉と野菜のしょう が煮			2	ご飯	蒸 冷)ショール ンボー ※穴あきホ テルパン	炒 マーボーなす	豆腐とえび団子の 中華スープ		3	
2火	ご飯	揚 冷)ささみの梅し そフライ	和 きゅうりの塩昆布 和え	豚肉と野菜のしょう が煮			2	ご飯	蒸 冷)ショール ンボー ※穴あきホ テルパン	炒 マーボーなす	豆腐とえび団子の 中華スープ			3	ご飯	焼 にしんの塩焼き ※鉄板	和 ごぼうサラダ	みそ汁		和風ク リームド レッシング (クラス1)	
3水	ご飯	蒸 冷)ショール ンボー ※穴あきホ テルパン	炒 マーボーなす	豆腐とえび団子の 中華スープ			3	ご飯	焼 にしんの塩焼き ※鉄板	和 ごぼうサラダ	みそ汁		和風ク リームド レッシング (クラス1)	1	ご飯	揚 冷)ささみの梅し そフライ	和 きゅうりの塩昆布 和え	豚肉と野菜のしょう が煮		2	
4木	サンドイ ッチ チロール パン	焼 ロングウイン ナーソー セージ ※鉄板	和 フルーツゼー ミック	ミネストローネ			4	ご飯	揚 五目かき揚げ	和 キャベツのたく あん和え	麩のすまし汁			5	ご飯	蒸 冷)けんちんし のの煮つけ ※ホ テルパン深さ 65mm	炒 切り干し大根の ピリ辛炒め	じゃが芋入り親子 煮		6	
5金	ご飯	揚 五目かき揚げ	和 キャベツのたく あん和え	麩のすまし汁			5	ご飯	蒸 冷)けんちんし のの煮つけ ※ホ テルパン深さ 65mm	炒 切り干し大根の ピリ辛炒め	じゃが芋入り親子 煮			6	サンドイ ッチ チロール パン	焼 ロングウイン ナーソー セージ ※鉄板	和 フルーツゼー ミック	ミネストローネ		4	
6月	ご飯	蒸 冷)けんちんし のの煮つけ ※ホ テルパン深さ 65mm	炒 切り干し大根の ピリ辛炒め	じゃが芋入り親子 煮			6	サンドイ ッチ チロール パン	焼 ロングウイン ナーソー セージ ※鉄板	和 フルーツゼー ミック	ミネストローネ			4	ご飯	揚 五目かき揚げ	和 キャベツのたく あん和え	麩のすまし汁		5	
7火	ソフト麺	焼 スペインオム レツ ※ホ テルパン深さ 65mm	数 梨 ※皮むき機	ビーンズソース			7	ご飯	揚 レバーとかぼ ちのアー モンド和え ※穴あき ホテルパン	数 みかん	けんちん汁		のりたま ふりかけ	8	ご飯	茹 冷)肉団子の 甘酢あん	和 蓬わかめサ ラダ	キムチスープ 煮		中華ド レッシン グ(クラ ス1)	
8水	ご飯	揚 レバーとかぼ ちのアー モンド和え ※穴あき ホテルパン	数 みかん	けんちん汁		のりたま ふりかけ	8	ご飯	茹 冷)肉団子の 甘酢あん	和 蓬わかめサ ラダ	キムチスープ 煮		中華ド レッシン グ(クラ ス1)	9	ソフト麺	焼 スペインオム レツ ※ホ テルパン深さ 65mm	数 梨 ※皮むき機	ビーンズソース		7	
9木	ご飯	茹 冷)肉団子の 甘酢あん	和 蓬わかめサ ラダ	キムチスープ 煮		中華ド レッシン グ(クラ ス1)	9	ソフト麺	焼 スペインオム レツ ※ホ テルパン深さ 65mm	数 梨 ※皮むき機	ビーンズソース			7	ご飯	揚 レバーとかぼ ちのアー モンド和え ※穴あき ホテルパン	和 みかん	けんちん汁		のりたま ふりかけ	
10金	ご飯	焼 さばの照り 焼き ※ホ テルパン深さ 25mm	炒 野菜の塩こ うじ炒め	五目煮			10	わかめ ご飯	揚 揚げどりの 甘辛だれ	和 キャベツの 青じそ和 え	なすのみそ 汁			11	ご飯	焼 米粉チョコ マフィン ※ 鉄板	炒 ポテとえび のごまネ ーズサ ラダ	チーズキン カレー		マヨネ ーズ (クラス 1)	
11月	わかめ ご飯	揚 揚げどりの 甘辛だれ	和 キャベツの 青じそ和 え	なすのみそ 汁			11	ご飯	焼 米粉チョコ マフィン ※ 鉄板	炒 ポテとえび のごまネ ーズサ ラダ	チーズキン カレー		マヨネ ーズ (クラス 1)	12	ご飯	焼 さばの照り 焼き ※ホ テルパン深さ 25mm	炒 野菜の塩こ うじ炒め	五目煮		10	
12火	ご飯	焼 米粉チョコ マフィン ※ 鉄板	炒 ポテとえび のごまネ ーズサ ラダ	チーズキン カレー		マヨネ ーズ (クラス 1)	12	ご飯	焼 さばの照り 焼き ※ホ テルパン深さ 25mm	炒 野菜の塩こ うじ炒め	五目煮			10	わかめ ご飯	揚 揚げどりの 甘辛だれ	和 キャベツの 青じそ和 え	なすのみそ 汁		11	
13水	ご飯	焼 チ)きん びらはん べん ※ 鉄板	和 きゅうり のごま じょう ゆ和え	かきたま 汁			13	小型 ロール パン	揚 春巻き	和 もやしの たらこ 和え	焼きそば	ヨーグル ト		14	ご飯	蒸 肉団子の もち米 蒸し ※ 肉専用 大型ミ キサー 、穴あ きホテ ルパン	和 バンサ ンサー	シャー レン豆 腐		15	
14木	小型 ロール パン	揚 春巻き	和 もやしの たらこ 和え	焼きそば	ヨーグル ト		14	ご飯	蒸 肉団子の もち米 蒸し ※ 肉専用 大型ミ キサー 、穴あ きホテ ルパン	和 バンサ ンサー	シャー レン豆 腐			15	ご飯	焼 チ)きん びらはん べん ※ 鉄板	和 きゅうり のごま じょう ゆ和え	かきたま 汁		13	
15金	ご飯	蒸 肉団子の もち米 蒸し ※ 肉専用 大型ミ キサー 、穴あ きホテ ルパン	和 バンサ ンサー	シャー レン豆 腐			15	ご飯	焼 チ)きん びらはん べん ※ 鉄板	和 きゅうり のごま じょう ゆ和え	かきたま 汁	ヨーグル ト		13	小型 ロール パン	揚 春巻き	和 もやしの たらこ 和え	焼きそば		14	
16月	ご飯	炒 ピピン バ(肉)	和 ピピン バ(野 菜)	わかめ スープ	チーズ ドック		16	麦 ご飯	揚 冷)にぎ ずのフ ライ	和 野菜の えごま ドレシ ング和 え	生揚げ の含め 煮	ソース (クラ ス1)		17	ご飯	炒 豚井の 具	蒸 焼 ※ ホテル パン深 さ65 mm	和 三色 きん びら ※ホ テル パン 深さ 65mm	八杯 汁		18
17火	麦 ご飯	揚 冷)にぎ ずのフ ライ	和 野菜の えごま ドレシ ング和 え	生揚げ の含め 煮	ソース (クラ ス1)		17	ご飯	炒 豚井の 具	蒸 焼 ※ ホテル パン深 さ65 mm	八杯 汁			18	ご飯	炒 ピピン バ(肉)	和 ピピン バ(野 菜)	わかめ スープ	チーズ ドック	16	
18水	ご飯	炒 豚井の 具	蒸 焼 ※ ホテル パン深 さ65 mm	和 三色 きん びら ※ホ テル パン 深さ 65mm	八杯 汁		18	ご飯	炒 ピピン バ(肉)	和 ピピン バ(野 菜)	わかめ スープ	チーズ ドック		16	麦 ご飯	揚 冷)にぎ ずのフ ライ	和 野菜の えごま ドレシ ング和 え	生揚げ の含め 煮		ソース (クラ ス1)	
19木	ツイ スト ロール パン	焼 ハンバ ーグ ※ 肉専用 大型ミ キサー 、成 型機、 鉄板	炒 野菜ソ テー	パンキ ンスー プ	ケチャ ップ (小袋)		19	ご飯	揚 ちくわ の磯辺 揚げ ※ ホテル パン2 5cm	和 いわ げん のドレ ッシン グ和 え	野菜の みそ炒 め	ごまド レッシ ング (クラ ス1)		20	ご飯	蒸 煮 ※ 穴あ きホ テル パン	炒 いわ しの 八丁 みそ 煮 ※ 穴あ きホ テル パン	炒 大豆 とひ じき のカ ラフル 炒め	高野 豆腐 の卵 とじ		21
20金	ご飯	揚 ちくわ の磯辺 揚げ ※ ホテル パン2 5cm	和 いわ げん のドレ ッシン グ和 え	野菜の みそ炒 め	ごまド レッシ ング (クラ ス1)		20	ご飯	蒸 煮 ※ 穴あ きホ テル パン	炒 いわ しの 八丁 みそ 煮 ※ 穴あ きホ テル パン	炒 大豆 とひ じき のカ ラフル 炒め	高野 豆腐 の卵 とじ		21	ツイ スト ロール パン	焼 ハンバ ーグ ※ 肉専用 大型ミ キサー 、成 型機、 鉄板	炒 野菜ソ テー	パンキ ンスー プ	ケチャ ップ (小袋)		19
21月	ご飯	蒸 煮 ※ 穴あ きホ テル パン	炒 いわ しの 八丁 みそ 煮 ※ 穴あ きホ テル パン	炒 大豆 とひ じき のカ ラフル 炒め	高野 豆腐 の卵 とじ		21	ツイ スト ロール パン	焼 ハンバ ーグ ※ 肉専用 大型ミ キサー 、成 型機、 鉄板	炒 野菜ソ テー	パンキ ンスー プ	ケチャ ップ (小袋)		19	ご飯	揚 ちくわ の磯辺 揚げ ※ ホテル パン2 5cm	和 いわ げん のドレ ッシン グ和 え	野菜の みそ炒 め		ごまド レッシ ング (クラ ス1)	

アレルギー対応食 卵 乳 えび・かに 乳・卵 冷)・・・冷凍の加工済み食品 子)・・・チルドの加工済み食品 ※必要調理機器・器具

蒸・蒸焼・蒸煮 焼 ⇒スチームコンベクションオープン調理 揚 ⇒揚物機調理 揚煮 ⇒揚物機+回転釜調理 茹・炒・和 ⇒回転釜調理 数 ⇒提供食数の数え