

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	保冷保温食缶	食缶	デザート	添加物		主食	フライパット	保冷保温食缶	食缶	デザート	添加物		主食	フライパット	保冷保温食缶	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)	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	和フルーツゼリーミックス	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)けんちんしのだの煮つけ ※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)けんちんしのだの煮つけ ※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	和フルーツゼリーミックス	ミネストローネ			4
6月	ご飯	蒸冷)けんちんしのだの煮つけ ※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	和フルーツゼリーミックス	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	揚煮レバーとかぼちゃのアーモンド和え ※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	和茎わかめサラダ	キムチスープ煮		中華ドレッシング(クラス1)	9
8水	ご飯	揚煮レバーとかぼちゃのアーモンド和え ※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	和茎わかめサラダ	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	和茎わかめサラダ	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	揚煮レバーとかぼちゃのアーモンド和え ※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
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	炒ポテトとえびのごまネーズサラダ	チーズチキンカレー		マヨネーズ(クラス1)	12
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	炒ポテトとえびのごまネーズサラダ	チーズチキンカレー		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	炒ポテトとえびのごまネーズサラダ	チーズチキンカレー		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)きんぴらはんべん ※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	和パンサンスー	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	和パンサンスー	シャーレン豆腐			15	ご飯	焼チ)きんぴらはんべん ※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	和パンサンスー	シャーレン豆腐			15	ご飯	焼チ)きんぴらはんべん ※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
16月	ご飯	炒ビビンバ(肉)	和ビビンバ(野菜)	わかめスープ	チーズドック		16	麦ご飯	揚冷)にぎすのフライ	和野菜のえごまドレッシング和え	生揚げの含め煮		ソース(クラス1)	17	ご飯	炒豚丼の具	蒸焼三色きんぴら ※ホテルパン深さ65mm	八杯汁			18
17火	麦ご飯	揚冷)にぎすのフライ	和野菜のえごまドレッシング和え	生揚げの含め煮		ソース(クラス1)	17	ご飯	炒豚丼の具	蒸焼三色きんぴら ※ホテルパン深さ65mm	八杯汁			18	ご飯	炒ビビンバ(肉)	和ビビンバ(野菜)	わかめスープ	チーズドック		16
18水	ご飯	炒豚丼の具	蒸焼三色きんぴら ※ホテルパン深さ65mm	八杯汁			18	ご飯	炒ビビンバ(肉)	和ビビンバ(野菜)	わかめスープ	チーズドック		16	麦ご飯	揚冷)にぎすのフライ	和野菜のえごまドレッシング和え	生揚げの含め煮		ソース(クラス1)	17
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	パンブキンスープ		ケチャップ(小袋)	19	ご飯	揚ちくわの磯辺揚げ ※ホテルパン25mm	和いん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	蒸煮いわしの八丁みそ ※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		ケチャップ(小袋)	21
20金	ご飯	揚ちくわの磯辺揚げ ※ホテルパン25mm	和いん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	蒸煮いわしの八丁みそ ※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	パンブキンスープ		ケチャップ(小袋)	19
21月	ご飯	蒸煮いわしの八丁みそ ※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	パンブキンスープ		ケチャップ(小袋)	19	ご飯	揚ちくわの磯辺揚げ ※ホテルパン25mm	和いん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

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

チ)・・・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