3本献立案

A　小（梅園小、六名小、城南小、北野小　計2,893食）

日	曜	主食	調理	フライバット	調理	保冷バット	食缶	デザート	添加物	No.
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
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
3	水	ご飯	蒸	冷)ショーロンポー ※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
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
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
6	月	ご飯	蒸煮	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
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
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
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
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
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
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
13	水	ご飯	焼	チ)きんぴらはんぺん ※鉄板	和	きゅうりのごまじょうゆ和え	かきたま汁			13
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
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	バンサンスー	シャーレン豆腐			15
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
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
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
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	パンプキンスープ		ケチャップ(小袋)	19
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
21	月	ご飯	蒸煮	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

B　小（矢作東小、矢作北小、矢作西小、矢作南小　計2,708食）

日	曜	主食	調理	フライバット	調理	保冷バット	食缶	デザート	添加物	No.
1	月	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
2	火	ご飯	蒸	冷)ショーロンポー ※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
3	水	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
4	木	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
5	金	ご飯	蒸煮	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
6	月	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
7	火	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
8	水	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
9	木	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
10	金	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
11	月	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
12	火	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
13	水	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
14	木	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	バンサンスー	シャーレン豆腐			15
15	金	ご飯	焼	チ)きんぴらはんぺん ※鉄板	和	きゅうりのごまじょうゆ和え	かきたま汁			13
16	月	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
17	火	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
18	水	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
19	木	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
20	金	ご飯	蒸煮	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
21	月	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	パンプキンスープ		ケチャップ(小袋)	19

C　中（矢作中、六ツ美北中、矢作北中、西部センター　計2,454食）

日	曜	主食	調理	フライバット	調理	保冷バット	食缶	デザート	添加物	No.
1	月	ご飯	蒸	冷)ショーロンポー ※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	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	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	ご飯	蒸煮	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	バンサンスー	シャーレン豆腐			15
14	木	ご飯	焼	チ)きんぴらはんぺん ※鉄板	和	きゅうりのごまじょうゆ和え	かきたま汁			13
15	金	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	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	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	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	ご飯	蒸煮	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	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	パンプキンスープ		ケチャップ(小袋)	19
21	月	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ブン調理

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