

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 豆 腐とえび団子の 中華スープ
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 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 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			
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			
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 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			
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 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			
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			
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	数 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	チーズチ 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			
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			
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			
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			
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			
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 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 豚井の 具	蒸 三色 きん びら ※ホ テル パン 深さ 65mm	和 八杯 汁			
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 豚井の 具	蒸 三色 きん びら ※ホ テル パン 深さ 65mm	和 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
18水	ご飯	炒 豚井の 具	蒸 三色 きん びら ※ホ テル パン 深さ 65mm	和 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 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)
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 25m m	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 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			
20金	ご飯	揚 ちくわ の磯 辺揚げ ※ホ テル パン 25m m	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 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)
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 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 25m m	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)

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