

月		火			水			木			金		
1	箸	2	箸(幼スプーン)	3	箸	4	スプーン	5	スプーン				
発芽玄米入りごはん	炊 椀	ねぎどんぶり(麦ごはん)	炊 丼	ごはん	炊 椀	チキンとなすのカレー(麦ごはん)	炊 カ	和三盆揚げパン	揚 皿				
牛乳	直	牛乳	直	牛乳	直	牛乳	直	牛乳	直				
鮭のごまだれかけ(幼小)	ス 皿	ねぎどんぶり(具)	釜 椀	揚げギョーザ(中)	揚 皿	チキンとなすのカレー(ルウ)	釜 椀	チリコンカーン	釜 椀				
鮭のごま揚げ(中)	揚 皿	鶏のから揚げ	揚 皿	八宝菜	釜 椀	グリーンサラダ	冷 椀	ひじきとれんこんのマリネ	冷 椀				
野菜のこんぶあえ	冷 皿	おかかあえ	冷 皿	春雨の酢のもの	冷 皿	小魚アーモンド	ス カ	冷凍みかん	果 盆				
かきたま汁	釜 椀	りんご 1/4切	果 盆	冷凍パイナップル	果 盆	ミニトマト(小中)	果 椀						
オレンジ 1/4切	果 盆					ミニトマト1/4切(幼)	果 椀						
6	箸・スプーン	7	箸・スプーン	8	箸	9	箸	10	スプーン				
カレーピラフ	炊 皿	コッペパン	直 皿	しっぽうどん(袋うどん)	釜 皿	麦ごはん	炊 椀	黒糖パン	直 皿				
牛乳	直	牛乳	直	牛乳	直	牛乳	直	牛乳	直				
ポイルウインナー	ス 皿	白身魚のフライ	揚 皿	しっぽうどん(汁)	釜 丼	照り焼きハンバーグ	ス・釜 皿	鶏肉のトマト煮	釜 椀				
海藻サラダ	冷 椀	ラタトゥイユ	釜 椀	かき揚げ	揚 皿	小松菜のごまあえ	冷 皿	アーモンドサラダ	冷 椀				
豆と押麦のスープ	釜 椀	コールスローサラダ	冷 椀	香りあえ	冷 椀	さつまいもとニラのみそ汁	釜 椀	大豆とかえりのごまがらめ(小中)	ス・釜 皿				
キャラメル型チーズ(中)	配	びわ	果 盆			不知火 1/4切	果 盆	かえりのごまがらめ(幼)	ス・釜 皿				
								タカミメロン	果 盆				

<調理法> 炊-炊飯 釜-釜調理 スースチコン調理 揚-フライヤー調理 冷-冷却 配-加工品 直-学校直送 果-果物カット

<使用予定食器>

- 椀-お椀(通常 2種類)
(大きさは学校種別により異なる)
- 皿-パン皿
- 盆-トレイ
- カーカレー皿
- 丼-どんぶり
- 箸・スプーン・フォーク
2種使用の場合有り

<献立に入れる要素>

- ・魚や肉は下味をつけて揚げ焼き → 鮭・鶏のから揚げ・魚のフライ
- ・種から手作りする → かき揚げ・ハンバーグ
- ・幼小と中学校の献立を変更する → 鮭のごまだれかけ(幼小)・鮭のごま揚げ(中)
- ・卵は生を割卵する → かきたま汁・親子どんぶり
- ・炊き込みの具は別炊き後 → カレーピラフ・炊き込みごはん
洗米後の米に入れて炊飯をする
- ・泥付き野菜を使用し、カットをする → じゃがいも・ごぼう・さつまいも(少量)
- ・ルウは手作り → クリームシチュー・ハヤシライス
- ・パスタとソースは一部別配缶 → スパゲティミートソース・クリームペンネ
- ・果物は生をカット(へた取り)をする → りんご・柑橘類・メロン・ミニトマト(幼)
- ・幼稚園は味付けをうす味に、中学校はスパイスを利かせた味付けにする。(学校種別 釜割り)
- ・揚げ焼き料理のソースは、献立により別に配缶する。

<食物アレルギー対応食>

- ・主食・主菜について、除去によって献立が成り立たないものについては、代替食を実施する。
- ・代替食については、1日1献立のみとする。
- ただし、パンの代替食(ごはん)については、1献立とカウントしない。
- ・卵-オムレツ(代替)、かきたま汁・八宝菜(除去)
- ・乳-パン・カレーライス(代替)、ポタージュ(除去)
- ・小麦-パン・かき揚げ(代替)、マカロニスープ(除去)
- ・えび-かきまぜずし(代替)、八宝菜(除去)

調理指示書

令和 年 月 日 ()

発芽玄米入りごはん 牛乳 鮭のごまだれかけ(幼小) 鮭のごまあげ(中) 野菜のこんぶあえ かきたま汁 河内晩柑

延人員3,590人 実人数3,286人

食品	正味重量	総数量	下 処 理	調理指示
発芽玄米入りごはん				ご飯缶
精白米 (くりや)	75	270.0 kg		
ビタミン鉄強化米	0.23	0.8 kg		
発芽玄米	7	25.0 kg		
★牛 乳				
★幼稚園牛乳90m l	0	62.0 本		
★幼稚園牛乳200m l	0	132.0 本		
★学校給食用牛乳	206	3092.0 本		
★さばのごまだれかけ				①鮭に清酒で下味をつける。 ②スチコンで焼く。温度確認 ③釜に水と調味料を熱しごまを加え、でんぷんでとろみをつける。温度確認 ④②のさばを数読みをして、③のたれをかける。
★銀鮭 切り身 40g	0	210.0 個	幼稚園	
★銀鮭 切り身 50g	50	1950.0 個	小学校	
清酒 上撰	2	2.5 kg	下味	
★ごま むき	2	3.0 kg		
★すりごま	1	1.0 kg		
みりん 本みりん	1.5	1.9 kg		フライ缶
車糖 上白糖	2.2	2.8 kg		
★こいくちしょうゆ	2.2	2.8 kg		
でんぷん	0.2	0.3 kg		
水	6	8.0 kg		
◆ ★鮭のごまあげ				①鮭に清酒と調味料で下味をつける。 ②①の水をザルで切って、でんぷんとごまをまぶす。 ③フライヤーで揚げる。温度確認 ④③の鮭を数読みする。
★銀鮭 切り身 60g	60	1130.0 kg	中学校	
清酒 上撰	2	2.2 kg	下味	
★こいくちしょうゆ	1.2	1.3 kg	下味	
食塩 5kg 大川	0.2	0.2 kg	下味	
なたね白絞油	6	6.8 kg		フライ缶
★ごま むき	3	3.4 kg		
★すりごま	1.5	1.7 kg		
でんぷん	3.6	4.1 kg		
★野菜のこんぶあえ				①サラダ用細切り昆布は水でもどしておく。 ②野菜と①をスチコンで蒸す。温度確認 ③冷却する。 温度確認 ④③を調味料で和える。 ⑤配缶 温度確認
もやし 太	25	90.0 kg	ざく切り	
キャベツ	20	72.0 kg	5mm	
小松菜	15	54.0 kg	1cm	
サラダ用細切り昆布	0.2	0.7 kg		
★うすくちしょうゆ	2	7.2 kg		
穀物酢	0.6	2.2 kg		和え物缶
ボン酢 360m l	0.3	1.1 kg		
車糖 上白糖	0.6	2.2 kg		
★かきたま汁 卵 除去食				①だし昆布と削り節でだしをとる。 ②たまねぎ、しいたけ、豆腐、なるとを加えて加熱する。 ③調味料、でんぷんの水ときを加える。 ④ほぐした卵を加えて十分加熱し、ねぎを加える。 ⑤温度確認後、配缶。
★全卵 生	20	72.0 kg		
たまねぎ	30	108.0 kg	1/4→5mm	
さぬき市産葉ねぎ	5	18.0 kg	3mm	
しいたけ さぬき市産	0.5	2.0 kg	1/2→3mm	
★(冷)豆腐 鉄強化	15	54.0 kg		
焼きかまぼこ	10	36.0 kg	スライス済みを1/3~1/2	汁缶
★うすくちしょうゆ	2	7.2 kg		
食塩	0.2	0.7 kg		
だし昆布	1	3.6 kg		
★削り節 徳バラ	3	11.0 kg		
でんぷん	0.5	1.8 kg		
水	140	503.0 kg		
河内晩柑				①河内晩柑は洗浄・消毒する。 ②所定の大きさに切り、数読みをする。 フルーツ缶
河内晩柑	40	810.0 個	1/4切り 幼稚園1/6	

調理指示書

令和 年 月 日 ()

コッペパン 牛乳 白身魚のフライ ラタトゥイユ コールスローサラダ びわ

延人員3,590人 実人数3,286人

食 品	正味重量	総数量	下 処 理	調理指示
コッペパン 小麦・乳 代替食				
★コッペパン 50g	50	10.9 kg		
牛乳				
★幼稚園牛乳100ml	0	62.0 本		
★幼稚園牛乳200ml	0	132.0 本		
★学校給食用牛乳	206	3092.0 本		
白身魚のフライ 卵・小麦 代替食				
メルルーサ 切り身 30g	0	210.0 個	幼稚園	①メルルーサ切り身に、塩・こしょうで下味をつける。 ②小麦粉・卵・パン粉の順で衣をつけ冷蔵庫に入れる。 ③フライヤーで揚げる。温度確認 ④数読みをする。 フライ缶
メルルーサ 切り身 40g	40	1950.0 個	小学校	
メルルーサ 切り身 50g	0	1130.0 個	中学校	
食塩	0.3	1.0 kg	下味付け	
こしょう 白、粉	0.02	72.0 g	下味付け	
★全卵 生	6	21.0 kg		
★小麦粉 薄力粉	5	18.0 kg		
★パン粉 乾燥	10	36.0 kg		
サラダ油 (白絞油)	4	14.0 缶		
ラタトゥイユ				
★ぶた ベーコン類 ベーコン	10	36.0 kg		①釜にオリーブ油を熱し、にんにく・セロリを炒める。 ②ベーコン・玉ねぎ・にんじんを炒める。 ③なすと赤ピーマンを軽く炒め、水を加えて煮る。 ④あくをとり、トマト缶・調味料・金時豆を加える。 ⑤ズッキーニ・かぼちゃ・さやいんげんを加えて煮込む。 ⑥温度確認後、配缶。 缶
冷凍金時豆 ゆで	20	72.0 kg		
なす	15	54.0 kg	いちよう1cm	
さやいんげん 冷凍	5	18.0 kg	1.5cm	
赤ピーマン	5	18.0 kg	1/6→1cm	
ズッキーニ 果実、生	8	29.0 kg	半月1cm	
かぼちゃ カット 汁用	20	72.0 kg		
たまねぎ	30	108.0 kg	1/4→1cm	
にんじん	10	36.0 kg	いちよう6mm	
セロリー	3	12.0 kg	3mm	
トマト缶 (ダイスカット)	22	25.0 缶		
トマトピューレー	5	15.0 kg		
オリーブ油	2	7.1 kg		
にんにく おろし	0.3	1.1 kg		
★チキンコンソメ	0.5	1.8 kg		
食塩	0.2	0.7 kg		
こしょう 白、粉	0.03	108.0 g		
★がらスープ	8	29.0 kg		
車糖 上白糖	0.5	1.8 kg		
ローリエ	0.1	0.3 kg		
ぶどう酒 赤	0.5	1.8 kg		
水	35	126.0 kg		
◆ コールスローサラダ				
キャベツ	35	126.0 kg	5mm	①野菜をスチコンで蒸す。温度確認 ②冷却する。 温度確認 ③②を調味料で和える。 ④配缶 温度確認 和え物缶
きゅうり	10	36.0 kg	3mm	
にんじん	7	26.0 kg	6mm×3mm	
ホールコーン 冷凍	10	36.0 kg		
車糖 上白糖	0.6	2.1 kg		
こしょう 白、粉	0.02	72.0 kg		
サラダ油 (なたね油)	1.3	4.6 kg		
食塩 5kg 大川	0.3	1.1 kg		
穀物酢	2	7.1 kg		
◆ びわ				
びわ 生	30	3310 個	1人1個	①びわは洗浄・消毒する。 フルーツ缶