

資料4 想定献立

小中想定献立パターン1/5

[調理室手配表]

献立 昼食

料理名/食品名	一人分量 小学校	追記事項	一人分量 中学校	追記事項		切り方	熱 調理方法等
[かきたま汁]							
A たまご	22.00		26.40				* 前日処理
かまぼこ	12.00	冷蔵	14.40	冷蔵		1x6mm	*
にんじん L・2L	20.00		24.00			1x3mm	*
知多半島しめじ(ほぐし)	10.00		12.00			ざく切り	*
A 豆腐(ソフト)	25.00	冷蔵	30.00	冷蔵		サイコロ(角)	*
ねぎ	7.00		8.40			小口切り	*
A むろけずり(パック入)	2.50		3.00				* だし汁をとる
A うすくちしょうゆ	3.80		4.56				*
A しょうゆ	1.00		1.20				*
みりん	0.50		0.60				*
酒 1.8L	0.50		0.60				*
でんぷん 25kg	0.80		0.96				*
[照り焼きハンバーグ]							
A ハンバーグ 50g(小麦無)	1.00 個	冷凍加工品	0.00 個	冷凍加工品			* 当日納品
A ハンバーグ 60g(小麦無)	0.00 個	冷凍加工品	1.00 個	冷凍加工品			* 当日納品
菜種油(手つき)	0.50		0.60				*
A しょうゆ	3.00		3.60				* たれ
三温(20kg袋)	2.50		3.00				* //
みりん	1.00		1.20				* //
でんぷん 25kg	0.30		0.36				* //
[野菜のみそ炒め]							
玉ねぎ L・2L	15.00		18.00			1/2 6mm	*
にんじん L・2L	12.00		14.40			千切り	*
ホールコーン	10.00		12.00				*
A むき枝豆(国産) 1kg	4.00		4.80				* さっとボイル
A 赤みそ	1.50		1.80				* 溶く
A しょうゆ	1.00		1.20				* 調節する
三温(20kg袋)	1.00		1.20				*
みりん	1.00		1.20				*
A 白いりごま	1.00		1.20				*
A ごま油1.8L	1.00		1.20				* 半分炒め・半分最後

※食品名について「A」はアレルギー物質が含まれている食品です
 ※個付設定した食品は内容量毎に表示します

資料4 想定献立

小中想定献立パターン4 / 5

[調理室手配表]

献立 昼食

料理名 / 食品名	一人分量 小学校	追記事項	一人分量 中学校	追記事項	切り方	熱 調理方法等
[ワンタンスープ]						
A ワンタン皮	5.00		6.00			*
玉ねぎ L・2L	25.00		30.00		1/2→6mm	*
にんじん L・2L	10.00		12.00		いちよう3mm	*
たけのこ水煮(国産袋)	12.00		14.40		いちよう5mm	*
もやし	12.00		14.40			*
ねぎ	6.00		7.20		小口5mm	*
A 鶏豚湯	2.00		2.40			*
A しょうゆ	2.00		2.40			*
A うすくちしょうゆ	1.00		1.20			*
並塩	0.05		0.06			*
こしょう	0.02		0.02			*
A 中華風だしの素(新)	0.50		0.60			*
[鶏肉のから揚げ]						
A 鶏もも肉皮付量目切(国産)	1.00 切	冷蔵	0.00 切	冷蔵		* 50g
A 鶏もも肉皮付量目切(国産)	0.00 切	冷蔵	1.00 切	冷蔵		* 60g
しょうが	0.40		0.48		みじん切り	* 下味
A しょうゆ	2.00		2.40			* //
酒 1.8L	1.00		1.25			* //
米粉(パン用)	2.00		2.40			* 混ぜて揚げる
でんぷん 25kg	4.00		4.80			* //
菜種白絞油	5.00		6.00			*
[パンサンスー]						
A ボンレスハム短冊	10.00	冷蔵品	12.00	冷蔵品		* からいり・冷却
きゅうり M	10.00		12.00		小口3mm	* ボイル冷却
キャベツ L・2L	15.00		18.00		8mm	* //
にんじん L・2L	5.00		6.00		千切り	* //
三温(20kg袋)	1.80		2.16			* たれ煮て冷ます
A しょうゆ	2.00		2.40			* //
酢	1.80		2.16			* //

※食品名について「A」はアレルギー物質が含まれている食品です
 ※個付設定した食品は内容量毎に表示します

資料4 想定献立

幼保想定献立パターン1/5

[調理室手配表]

献立 昼食

料理名/食品名	一人分量	追記事項	切り方	熱 調理方法等
[米粉マカロニ豆乳シチR3.3]				
A 米粉マカロニ	4.00 g			*
国産コーン (バラ凍)	8.00 g	冷凍品、パック品、冷凍保管		*
A カットベーコン (印南養鶏)	12.00 g	冷凍又はチルド品、パック品		*
A 豆乳シレット [®] (乳原料不使用)	1.00 g	冷蔵品、パック品、冷凍保管		*
にんじん L・2L	13.00 g		仔ヨウ0.6cm	*
玉ねぎ L・2L	35.00 g		スライス0.3cm	*
パセリ	0.30 g		みじん	*
A シューベ-ス(理研)	8.00 g	常温保管		*
A 豆乳 (無調整)	16.00 g	冷蔵品、冷蔵保管		*
並塩	0.40 g			*
こしょう	0.01 g			*
A 洋風だしの素 (新)	0.65 g			*
A ソイプ-ル (豆乳バター)	1.00 g	冷蔵品、冷蔵保管		*
[ツナと野菜のソテーR3.3]				
オイルツナ (フレ-ク)	4.00 g	レトルト、常温保管		*
キャベツ L・2L	18.00 g		0.6cm	*
もやし	7.00 g			*
黄ピーマン	1.50 g		0.3cm	*
赤ピーマン	1.50 g		0.3cm	*
A 洋風だしの素 (新)	0.15 g			*
A しょうゆ	0.15 g			*
菜種油(手つき)	0.30 g			*
[豆乳グルトあえ (乳不使用)]				
A 豆乳ヨーグルトプレーン無糖ホ-ッカ	20.00 g	冷蔵品、冷蔵保管	袋消毒	*
上白(1kg袋)	1.50 g			*
冷凍ストロベ-リーアイス ノ-スイ	6.50 g	冷凍品、パック品、冷凍保管	袋消毒	*
A ミックスフル-ツ冷凍	32.00 g	冷凍品、パック品、冷凍保管	袋消毒	*
[おやつ]				
野菜チップス個包装	1.00 個			クラス毎にビニ-ル袋

※食品名について「A」はアレルギー物質が含まれている食品です
 ※個付設定した食品は内容量毎に表示します

資料4 想定献立

幼保想定献立パターン3/5

[調理室手配表]

献立 昼食

料理名/食品名	一人分量	追記事項	切り方	熟 調理方法等
[五目炊き込みご飯R 3.4]				
アルファー化米	26.00	常温又は冷蔵保管		*
α化もち米	2.00	常温保管		*
A 鶏もも肉皮付混飯用(国産)	7.50	冷蔵品、冷蔵保管		*
A ちくわ	5.00	冷蔵品、冷蔵保管	1/2スライス	*
A 油揚げ	3.00	冷蔵品、冷蔵保管	1/2スライス	*
乾椎茸スライス	0.49		切る	*
にんじん L・2L	6.00		短め千切り	*
千切りごぼう	5.00	冷蔵品、冷蔵保管		*
グリーンピース(冷凍)国産	2.00	冷凍品、冷凍保管		* ボイル
A しょうゆ	2.90			*
三温 (20kg袋)	1.40			*
酒 1.8L	0.70			*
みりん	0.56			*
和風だしの素	0.80			*
水	60.00			* 米の2倍
[玉ふ汁R3.4]				
A 冷凍厚揚げ 2g	8.00	冷凍品、パック品、冷凍保管		*
A 玉ふ500g	1.00			*
玉ねぎ L・2L	12.00		スライス0.3cm	*
にんじん L・2L	9.00		イチョウ0.3cm	*
えのきたけ	3.00		1/3	*
ねぎ	5.00		0.3cm	*
A しょうゆ	1.26			*
A うすくちしょうゆ	2.45			*
みりん	0.35			*
A むろけずり (パック入)	2.10			*
[焼きさばの味噌だれ]				
さば切り身40g	40 g	冷凍品、冷蔵保管		焼き
赤みそ	2.8 g	常温品、常温保管		たれ
三温糖	2.8 g	常温品、常温保管		〃
酒	0.7 g			〃
でんぷん	0.09 g			〃
[おやつ]				
米粉パンスライス	1.00 枚	冷凍品		園毎にビニール袋

※食品名についている「A」はアレルギー物質が含まれている食品です
 ※個付設定した食品は内容量毎に表示します

資料4 想定献立

幼保想定献立パターン5/5

[調理室手配表]

献立 昼食

料理名/食品名	一人分量	追記事項	切り方	熱 調理方法等
[ミネストローネR3.4マカロニ]				
A アルファベットマカロニ	1.50	常温品、常温保管		*
A ソーセージ0.6cmカット	9.00	冷蔵品、パック品、冷蔵保管		*
ダイストマト	13.00	缶、常温保管		*
にんじん L・2L	7.00		1cm幅	*
玉ねぎ L・2L	12.00		1/2⇒6mm	*
じゃがいも L・2L	8.00		サイコロ	*
パセリ	0.35		みじん	*
A うすくちしょうゆ	1.20			*
A しょうゆ	1.20			*
A 洋風だしの素(新)	1.00			*
並塩	0.06			*
こしょう	0.01			*
[キャベツメンチカツR3.4]		揚げ		揚げ
A キャベツ入りメンチカツ40g	1.00 個	冷凍品、冷凍保管		*
菜種白絞油	4.00	常温品、常温保管		*
ケチャップ	2.5			たれ
ソース	1.5			〃
三温糖	1.1			〃
でんぷん	0.14			〃
[野菜のマリネ]				
アスパラガス	8.00		2cm幅	* ボイル
並塩	0.20			*
A ボンレスハム短冊	7.00	冷蔵品、パック品		* からいり
ホールコーン	5.00	缶、常温保管		* ボイル
きゅうり M	7.00		輪切り	* 3ミリ
りんご酢	1.86			たれ
塩	0.21			〃
上白	1.5			〃
レモン果汁	1.0			〃
オリーブ油	0.71			〃
[おやつ]				
お米リング甘口しょうゆ	1 個			クラス毎にビニール袋

※食品名についている「A」はアレルギー物質が含まれている食品です
 ※個付設定した食品は内容量毎に表示します

離乳食想定献立

幼児食		離乳食							
離乳食完了から5歳児		完了期(12ヶ月頃から18ヶ月)		後期(9ヶ月頃から11ヶ月)		中期(7、8ヶ月頃)		初期(5、6ヶ月頃)	
白飯	マーボー豆腐 鶏の唐揚 春雨の甘酢あえ	軟飯	マーボー豆腐 鶏の照り焼き 春雨の甘酢あえ	硬粥	マーボー豆腐 ひき肉炒め 春雨の甘酢あえ	粥	豆腐のくず煮 ささみの煮物	つぶし粥	豆腐のくず煮 野菜の煮物
白飯	カレーライス 野菜サラダ	軟飯	豚ひき肉とじゃが芋のスープ 野菜サラダ	硬粥	豚ひき肉とじゃが芋のスープ 野菜サラダ	粥	ささみとじゃが芋のスープ りんご	つぶし粥	じゃが芋のスープ りんご
白飯	中華飯 わかめスープ ヨーグルト	軟飯	中華飯 わかめスープ ヨーグルト		豚ひき肉と白菜のおじや わかめスープ		ささみと白菜のおじや 野菜スープ		白菜のおじや 野菜スープ
白飯	大根と白菜の味噌汁 鱈の照り焼き 野菜のごま和え	軟飯	大根と白菜の味噌汁 鱈の照り焼き 野菜のごま和え	硬粥	大根と白菜の味噌汁 白身魚の煮つけ 野菜のごま和え	粥	大根と白菜の味噌汁 白身魚のほぐし煮	つぶし粥	大根と白菜の味噌汁 白身魚のほぐし煮
ソフトめん	トマトソース ハムとコーンのサラダ	ソフトめん	トマトソース ハムとコーンのサラダ		鶏ひき肉と玉ねぎの煮込みうどん ハムとコーンのサラダ		ささみと玉ねぎの煮込みうどん トマトのあっさり煮		玉ねぎの煮込みうどん トマトのあっさり煮
ロールパン	コーンスープ 鶏肉のトマト煮	ロールパン	コーンスープ ひき肉の炒め煮	ロールパン	コーンスープ ひき肉の炒め煮		野菜スープ パン粥 ささみと野菜の煮物		野菜スープ パン粥 野菜の煮物