

資料8 献立案と調理能力の考え方

給食調理場における各献立は、主食、副食3品(汁物煮物、主菜、副菜)から構成する(別途その他として添え物が追加されることもある)。給食調理は2献立制(A・B)とし、主菜の組み合わせにより揚げ物のフライヤーは1献立分、焼き物・蒸し物のスチームコンベクションオーブンは2献立分を提供できる作業能力とすること。また、汁物・煮物、副菜については、同日に提供する可能性があるため、それぞれ2献立を提供できる作業能力とすること。

なお、煮炊き調理室の回転釜を使用して、汁物・煮物・炒め物のうち2品を調理することがあることや、揚げ物・焼き物・蒸し物をソースなどからめる作業をすることがあるため、回転釜については、調理品目数や作業工程等を踏まえ、十分な作業能力を有すること。

【 献立内容例 】※料理名は仮のものです

A献立

日	曜日	献立				
		主食	汁物・煮物	主菜	副菜	添え物
1	月	ミルクパン	とんこつ汁ビーフン	れんこん平つくね照焼ソース	無限きゅうり	
			回転釜	スチコン	和え物室	
	火	ごはん	わかめスープ	チンジャオロース	しゅうまい	もものタルト
			回転釜	回転釜	スチコン	
	水	コッペパン	押し麦入りミネストローネ	スティックとんかつ	ボイルキャベツ	ソース
			回転釜	フライヤー	和え物室	
2	木	ごはん	秋なすとチキンのカレー	チキンナゲット	星型チーズ入り野菜サラダ	
			回転釜	スチコン	和え物室	
	金	ごはん	冬瓜スープ	白身魚のピリ辛揚げ	高菜のじゃこ炒め	
			回転釜	フライヤー	回転釜	
	月	黒糖パン	きのこのクリームスープ		野菜とツナのかぼす和え	ゆでとうもろこし
			回転釜		和え物室	スチコン
3	火	ごはん	豚汁	さばの塩焼き	山国の梨	
			回転釜	スチコン	和え物室	
	水	コッペパン	鶏肉とペンネのトマト煮	ツナマヨオムレツ	手作りゼリー	大豆チョコ
			回転釜	スチコン	和え物室	
	木	ごはん	筑前煮	鮭メンチカツ	手作りふりかけ	
			回転釜	フライヤー	回転釜	
4	金	ごはん	なす入り麻婆豆腐	焼き春巻き	フルーツ豆乳デザート	
			回転釜	スチコン	和え物室	
	月	小型コッペパン	焼きそば(具)	焼きそば(麺)	竹輪の磯部揚げ	フルーツムース
			回転釜	スチコン	フライヤー	
	火	ごはん	芋の子汁	トリニータ丼		お月見デザートゼリー
			回転釜	フライ/釜		
5	水	ミルクパン	米粉のパンキンゴトージュ		海藻サラダ	
			回転釜		和え物室	
	木	きのこごはん	のっぺ汁	とり天	アスパラサラダ	
			回転釜	フライヤー	和え物室	
	金	ごはん	酢豚(野菜あん)	酢豚(肉)	梅風味ロールサラダ	
			回転釜	フライヤー	和え物室	
6	月	ミルクパン	八宝菜	ねぎ味噌パオズ	大学芋	
			回転釜	スチコン	フライ/釜	
	火	ごはん	もやしと餃子のスープ		五目きんぴら	ヨーグルト
			回転釜		回転釜	
	水	コッペパン	ウエールズ風野菜スープ	白花豆コロツケ	キャロットラペ	りんごジャム
			回転釜	フライヤー	和え物室	
7	木	ごはん	なすと厚揚げの味噌汁	豚肉とれんこんのしぐれ煮		胚芽ふりかけ
			回転釜	回転釜		
	金	ごはん	カレー肉じゃが	さんまおかか煮	ほうれん草のひじき和え	
			回転釜	スチコン	和え物室	
	月	ごはん	もやしと餃子のスープ		五目きんぴら	ヨーグルト
			回転釜		回転釜	
8	火	ミルクパン	八宝菜	ねぎ味噌パオズ	大学芋	
			回転釜	スチコン	フライ/釜	
	水	ごはん	なすと厚揚げの味噌汁	豚肉とれんこんのしぐれ煮		胚芽ふりかけ
			回転釜	回転釜		
	木	コッペパン	ウエールズ風野菜スープ	白花豆コロツケ	キャロットラペ	りんごジャム
			回転釜	フライヤー	和え物室	
9	金	ごはん	酢豚(野菜あん)	酢豚(肉)	梅風味ロールサラダ	
			回転釜	フライヤー	和え物室	

B献立

日	曜日	献立				
		主食	汁物・煮物	主菜	副菜	添え物
1	月	ごはん	わかめスープ	チンジャオロース	しゅうまい	もものタルト
			回転釜	回転釜	スチコン	
	火	ミルクパン	とんこつ汁ビーフン	れんこん平つくね照焼ソース	無限きゅうり	
			回転釜	スチコン	和え物室	
	水	ごはん	秋なすとチキンのカレー	チキンナゲット	星型チーズ入り野菜サラダ	
			回転釜	スチコン	和え物室	
2	木	コッペパン	押し麦入りミネストローネ	スティックとんかつ	ボイルキャベツ	ソース
			回転釜	フライヤー	和え物室	
	金	ごはん	なす入り麻婆豆腐	焼き春巻き	フルーツ豆乳デザート	
			回転釜	スチコン	和え物室	
	月	ごはん	豚汁	さばの塩焼き	山国の梨	
			回転釜	スチコン	和え物室	
3	火	黒糖パン	きのこのクリームスープ		野菜とツナのかぼす和え	ゆでとうもろこし
			回転釜		和え物室	スチコン
	水	ごはん	筑前煮	鮭メンチカツ	手作りふりかけ	
			回転釜	フライヤー	回転釜	
	木	コッペパン	鶏肉とペンネのトマト煮	ツナマヨオムレツ	手作りゼリー	大豆チョコ
			回転釜	スチコン	和え物室	
4	金	ごはん	冬瓜スープ	白身魚のピリ辛揚げ	高菜のじゃこ炒め	
			回転釜	フライヤー	回転釜	
	月	ごはん	トックスープ	豚キムチ	ナムル	
			回転釜	回転釜	和え物室	
	火	コッペパン	ほうれん草と卵のスープ	ルバーグのきのこソースかけ		お月見デザートゼリー
			回転釜	スチコン		
5	水	きのこごはん	のっぺ汁	とり天	アスパラサラダ	
			回転釜	フライヤー	和え物室	
	木	ミルクパン	米粉のパンキンゴトージュ		海藻サラダ	
			回転釜		和え物室	
	金	ごはん	カレー肉じゃが	さんまおかか煮	ほうれん草のひじき和え	
			回転釜	スチコン	和え物室	
6	月	ごはん	もやしと餃子のスープ		五目きんぴら	ヨーグルト
			回転釜		回転釜	
	火	ミルクパン	八宝菜	ねぎ味噌パオズ	大学芋	
			回転釜	スチコン	フライ/釜	
	水	ごはん	なすと厚揚げの味噌汁	豚肉とれんこんのしぐれ煮		胚芽ふりかけ
			回転釜	回転釜		
7	木	コッペパン	ウエールズ風野菜スープ	白花豆コロツケ	キャロットラペ	りんごジャム
			回転釜	フライヤー	和え物室	
	金	ごはん	酢豚(野菜あん)	酢豚(肉)	梅風味ロールサラダ	
			回転釜	フライヤー	和え物室	