

参考資料8 小学校週間献立例

	月				火				水				木				金			
	ごはん、牛乳				パン、牛乳				ごはん、牛乳				パン、牛乳				ごはん、牛乳			
		設備	アレルギー			設備	アレルギー			設備	アレルギー			設備	アレルギー			設備	アレルギー	
A	主	鶏肉の生姜焼き	スチコン		主	サーモンフライ	フライヤー		主	肉じゃが	釜		主	あらびきソーセージ	スチコン		主	えびカツ	フライヤー	えび
	副	いんげんのごま和え	冷却機	(乳)	副	菜の花と炒りたまごのソテー	釜	卵	副	野沢菜ちりめん	釜		副	キャベツのソテー	釜		副	高野豆腐の煮物	釜	
	汁	かぼちゃのみそ汁	釜		汁	ミネストローネ	釜		汁				汁	コーンポタージュ	釜	乳	汁	赤だし	釜	
	その他				その他				その他	さくらんぼゼリー			その他	ケチャップ&マスタード			その他	ふりかけ		
B	主	えびカツ	フライヤー	えび	主	あらびきソーセージ	スチコン		主	肉じゃが	釜		主	サーモンフライ	フライヤー		主	鶏肉の生姜焼き	スチコン	
	副	高野豆腐の煮物	釜		副	キャベツのソテー	釜		副	野沢菜ちりめん	釜		副	菜の花と炒りたまごのソテー	釜	卵	副	いんげんのごま和え	冷却機	(乳)
	汁	赤だし	釜		汁	コーンポタージュ	釜	乳	汁				汁	ミネストローネ	釜		汁	かぼちゃのみそ汁	釜	
	その他	ふりかけ			その他				その他	さくらんぼゼリー			その他				その他			

	月				火				水				木				金			
	ごはん、牛乳				パン、牛乳				ごはん、牛乳				パン、牛乳				ごはん、牛乳			
		設備	アレルギー			設備	アレルギー			設備	アレルギー			設備	アレルギー			設備	アレルギー	
A	主	アジの塩焼き	スチコン		主	いわしフライ	フライヤー		主	ポークカレー	釜		主	シーフードスパゲティ	釜	えび	主	かぼちゃひき肉フライ	フライヤー	
	副	ひじきと大豆の煮物	釜		副	キャベツのソテー	釜		副	ごぼうサラダ	冷却機		副	ほうれん草のソテー	釜		副	にんじんしりしり	釜	卵
	汁	みそしる	釜		汁	オニオンスープ	釜		汁	福神漬			汁				汁	石狩汁	釜	
	その他				その他				その他	パックドレッシング			その他	フルーツポンチ			その他			
B	主	かぼちゃひき肉フライ	フライヤー		主	シーフードスパゲティ	釜	えび	主	ポークカレー	釜		主	いわしフライ	フライヤー		主	アジの塩焼き	スチコン	
	副	にんじんしりしり	釜	卵	副	ほうれん草のソテー	釜		副	ごぼうサラダ	冷却機		副	キャベツのソテー	釜		副	ひじきと大豆の煮物	釜	
	汁	石狩汁	釜		汁				汁	福神漬			汁	オニオンスープ	釜		汁	みそしる	釜	
	その他				その他	フルーツポンチ			その他	パックドレッシング			その他				その他			