

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	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	オニオンスープ	釜	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		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			