

資料25 2献立対応調理の献立(案)

2献立対応調理の献立は以下の考え方を基本とし、効率的な調理体制及び機器の配備を検討する。

通常	Aメニュー(中学校)					Bメニュー(小学校)				
	主食	汁物	主菜	副菜	その他	主食	汁物	主菜	副菜	その他
1日目	ごはん	汁物①	焼・蒸物①	煮物・炒物①		ごはん	汁物②	揚物②	和え物②	
調理機	委託	回転釜	スチコン	回転釜		委託	回転釜	揚物機	和え物釜	
2日目	ごはん	汁物②	揚物②	和え物②		ごはん	汁物①	焼・蒸物①	煮物・炒物①	
調理機	委託	回転釜	揚物機	和え物釜		委託	回転釜	スチコン	回転釜	

カレー	Aメニュー(中学校)					Bメニュー(小学校)				
	主食	汁物	主菜	副菜	その他	主食	汁物	主菜	副菜	その他
1日目	ごはん	カレー	焼・蒸物①	和え物①		ごはん	汁物②	揚物②	煮物・炒物②	
調理機	委託	回転釜	スチコン	和え物釜		委託	回転釜	揚物機	回転釜	
2日目	ごはん	汁物②	揚物②	煮物・炒物②		ごはん	カレー	焼・蒸物①	和え物①	
調理機	委託	回転釜	揚物機	回転釜		委託	回転釜	スチコン	和え物釜	

パン	Aメニュー(中学校)					Bメニュー(小学校)				
	主食	汁物	主菜	副菜	その他	主食	汁物	主菜	副菜	その他
1日目	パン	汁物①	焼・蒸物①	煮物・炒物①		パン	汁物②	揚物②	和え物②	
調理機	委託	回転釜	スチコン	回転釜		委託	回転釜	揚物機	和え物釜	
2日目	ごはん	汁物②	揚物②	和え物②		ごはん	汁物①	焼・蒸物①	煮物・炒物①	
調理機	委託	回転釜	揚物機	和え物釜		委託	回転釜	スチコン	回転釜	

麺	Aメニュー(中学校)					Bメニュー(小学校)				
	主食	汁物	主菜	副菜	その他	主食	汁物	主菜	副菜	その他
1日目	麺物	麺汁	焼・蒸物①	煮物・炒物①		麺物	麺汁	揚物②	和え物②	
調理機	委託	回転釜	スチコン	回転釜		委託	回転釜	揚物機	和え物釜	
2日目	ごはん	汁物①	揚物②	和え物②		ごはん	汁物①	焼・蒸物①	煮物・炒物①	
調理機	委託	回転釜	揚物機	和え物釜		委託	回転釜	スチコン	回転釜	

- * 2日を1セットとしてAメニューとBメニューを交互に入れ替えることを基本とする。
- * 通常メニュー以外の場合は、上記例を参考とし、効率的な調理体制を検討する。
- * 月により喫食日数が奇数となる場合は、いずれかの1日分をA・B共通メニューとし、7,500食の対応可能なものを検討する。