特別支援学校献立例 (平成26年9月)

要求水準素案 参考資料17-3

記号	A・特		B		中学校献立				アレルギー				特別支援学校献立					
	日	曜	日	曜	主食	おかず	調理機器	お皿	卵	乳	えび	かに	小麦粉	落花生	ごま	主食	おかず	
ア	2	火	3	水	米飯	鶏のから揚げ もずくスープ もやしと小松菜のあえ物	揚 釜 和	大 汁 小						○		米飯	鶏のから揚げ もずくスープ もやしと小松菜のあえ物	
イ	3	水	2	火	キャロットロールパン	シーフードスパゲッティ 海藻サラダ パイン&ナタデココ	釜 和 和	大 汁 小			○		○			キャロットロールパン	シーフードスパゲッティ 海藻サラダ パイン&みかん	ナタデココ除去、みかん追加
ウ	4	木	5	金	米飯	チキンカレー ひじきサラダ 巨峰	釜 和	汁 大 小		○			○			米飯	チキンカレー ひじきサラダ 巨峰	カレー粉1/2
エ	5	金	4	木	ミルクねじりパン	魚のホワイトソースかけ ミートボールのトマト煮 ブロッコリーサラダ	スチ 釜 和	大 汁 小		○			○			ミルクねじりパン	かえいのホワイトソースかけ ミートボールのトマト煮 ブロッコリーサラダ	シルバー→かえい(骨除去)
オ	8	月	9	火	五目飯	ホキの南蛮漬 豆腐とわかめのみそ汁 月見団子	揚 釜 釜	大 汁 小					○			五目飯	ホキの南蛮漬 豆腐とわかめのみそ汁 野菜のごま炒め	ホキ天ぷら(骨除去)、タレ(赤唐辛子除去) 月見団子→野菜のごま炒(減量)
カ	9	火	8	月	食パン スライスチーズ	鶏の照り焼き(手作り) 洋風スープ キャベツサラダ	スチ 釜 和	大 汁 小		○						食パン スライスチーズ	鶏の照り焼き(手作り) 洋風スープ キャベツサラダ	
キ	10	水	11	木	米飯 卓上中濃ソース	白身魚フライ ひじきと大豆のうま煮 和風あえ	揚 釜 和	大 汁 小						○		米飯 一食中濃ソース	きびごぼうフライ ひじきと大豆のうま煮 和風あえ	メルルーサー→きびご
ク	11	木	10	水	ワンローフ型食パン いちごジャム	煮込みハンバーグ じゃがいものカレー煮 野菜ソテー	スチ 釜 釜	大 汁 小	○	○			○			ワンローフ型食パン いちごジャム	煮込みハンバーグ じゃがいものカレー煮 野菜ソテー	
ケ	12	金	16	火	米飯 一食フィッシュアーモンド	あじの香味ソースかけ 野菜のオイスターソース炒め 梅おかかあえ	スチ 釜 和	大 汁 小					○			米飯 一食フィッシュアーモンド	さばの香味ソースかけ 野菜のオイスターソース炒め 梅おかかあえ	あじ→さば(高压処理、減塩)
コ	16	火	12	金	チーズツイスト	オムレツ パプリカ煮 コールスロー みかんジュース	スチ 釜 和	大 汁 小	○				○			チーズツイスト	オムレツ パプリカ煮 コールスロー みかんジュース	
サ	17	水	18	木	米飯	ブルコギ 中華風コンソープ きゅうりとわかめの酢もの ヨーグルト	スチ 釜 和	大 汁 小		○	○		○		○	米飯	ブルコギ 中華風コンソープ きゅうりとわかめの酢もの ヨーグルト	牛肉50→40
シ	18	木	17	水	柏型ミルクパン 一食チーズ	チリコンカン チキンドレッシングサラダ ミニトマト	釜 和	汁 大 小					○			柏型ミルクパン 一食チーズ	チリコンカン チキンドレッシングサラダ ミニトマト	
ス	19	金	22	月	米飯 卓上中濃ソース	魚のりごまフライ 切り干し大根の卵とじ 即席漬	揚 釜 和	大 汁 小	○		○		○		○	米飯 一食中濃ソース	魚のりごまフライ 切り干し大根の卵とじ 即席漬	
セ	22	月	19	金	米飯	ハヤシライス フレンチサラダ ピーチ&みかん	釜 和 和	汁 大 小		○			○			米飯	ハヤシライス フレンチサラダ ピーチ&みかん	
ソ	24	水	25	木	米飯 卓上中濃ソース 一食フィッシュ	コロッケ 豚肉の炒り煮 ゴーヤのつくだ煮	揚 釜 釜	大 汁 小					○		○	米飯 一食中濃ソース 一食フィッシュ	コロッケ 豚肉の炒り煮 ゴーヤのつくだ煮	
タ	25	木	24	水	背割りコッペパン 一食トマトケチャップ	ウインナーソーセージ じゃが芋と卵のスープ キャベツソテー	スチ 釜 釜	大 汁 小	○	○						背割りコッペパン 一食トマトケチャップ	ウインナーソーセージ じゃが芋と卵のスープ キャベツソテー	
チ	26	金	29	月	米飯	麻婆豆腐 わかめスープ 甘酢あえ	釜 釜 和	大 汁 小								米飯	麻婆豆腐 わかめスープ 甘酢あえ	トウバンジャン1/2
ツ	29	月	26	金	米粉パン いちじくジャム	鶏肉のマリネ焼き コンソープ マカロニサラダ(ツナ)	スチ 釜 和	大 汁 小		○			○			米粉パン いちじくジャム	鶏肉のマリネ焼き コンソープ マカロニサラダ(ツナ)	鶏肉50→40
テ	30	火	1	水	米飯	レバーとじゃがいものから揚げ タイビーエン ごまじゃこ	揚 釜 釜	大 汁 小		○			○	○		米飯	レバーとじゃがいもの揚げ煮 タイビーエン ごまじゃこ	タレかけに変更(自校式のタレを参考)
ト	1	水	30	火	米飯	さんまの煮付 みそ風味肉じゃが 枝豆	スチ 釜 釜	大 汁 小		○				○		米飯	さんまの煮付 みそ風味肉じゃが 枝豆	こんにゃく(角)→つき出し