

資料 8 献立案と調理能力の考え方

学校給食センターにおける各献立は、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物が追加されることもある）。

南部学校センターにおける 4,000 食の 1 献立では、主食、汁物・煮物、主菜、副菜のすべてにおいて 4,000 食分の調理能力を必要とする。なお、煮炊き調理室の回転釜を使用して、1 献立あたり汁物・煮物・炒め物のうち 2 品を調理することがあるため十分な数の回転釜を設置すること。

献立(4000食)

		主食	汁物・煮物	主菜	副菜	その他
第一週	月	ご飯	煮物	揚げ物	和え物	
		炊飯機器	回転釜	フライヤー	和え物釜	
	火	パン	汁物	焼き物	煮物	
			回転釜	スチコン	回転釜	
	水	麦ご飯	煮物	焼き物	和え物	
		炊飯機器	回転釜	スチコン	和え物釜	
	木	パン	煮物(スパゲッティ)		炒め物	果物
			回転釜		回転釜	
	金	麦ご飯	汁物	揚げ物	和え物	
		炊飯機器	回転釜	フライヤー	和え物釜	

		主食	汁物・煮物	主菜	副菜	その他
第二週	月	炊き込みご飯	汁物	焼き物	煮物	
		炊飯機器	回転釜	スチコン	回転釜	
	火	パン	煮物		和え物	ジャム
			回転釜		和え物釜	
	水	ご飯	煮物	蒸し物	和え物	果物
		炊飯機器	回転釜	スチコン	和え物釜	
	木	パン	汁物	揚げ物	炒め物	
			回転釜	フライヤー	回転釜	
	金	麦ご飯	煮物(親子丼)	蒸し物	炒め物	
		炊飯機器	回転釜	スチコン	回転釜	

		主食	汁物・煮物	主菜	副菜	その他
第三週	月	麦ご飯	汁物	炒め物(ビビンバ丼)	和え物(ビビンバ丼)	
		炊飯機器	回転釜	回転釜	和え物釜	
	火	パン	煮物	蒸し物	炒め物	
			回転釜	スチコン	回転釜	
	水	混ぜご飯	汁物(うどん)	揚げ物	和え物	
		炊飯機器	回転釜	フライヤー	和え物釜	
	木	パン	汁物	焼き物		ミニトマト
			回転釜	スチコン		
	金	ご飯	汁物	炒め物	和え物	デザート
		炊飯機器	回転釜	回転釜	和え物釜	

		主食	汁物・煮物	主菜	副菜	その他
第四週	月	ご飯	煮物	揚げ物	炒め物	
		炊飯機器	回転釜	フライヤー	回転釜	
	火	パン	汁物	焼き物	和え物	
			回転釜	スチコン	和え物釜	
	水	麦ご飯	煮物(カレー)		和え物	果物
		炊飯機器	回転釜		和え物釜	
	木	パン	煮物	焼き物	炒め物	
			回転釜	スチコン	回転釜	
	金	ご飯	汁物	揚げ物	和え物	
		炊飯機器	回転釜	フライヤー	和え物釜	