

参加希望業者からの質問事項

回答No.	質問事項	南城	矢沢	宮野目	湯口	湯本	西南
18,19	使用する冷凍食品の種類	卵焼き、オムレツ、煮魚、コロッケ、フライ類、肉の冷凍食品、冷凍豆腐、冷凍油揚げ、冷凍麺、冷凍野菜等	卵焼き、煮魚、冷凍豆腐、冷凍麺、冷凍野菜、フライ類、肉の冷凍食品等	コロッケ、フライ類・卵焼き・オムレツ・ハンバーグ・煮魚・冷凍麺・上記の冷凍野菜	コロッケ、フライ類・卵焼き・オムレツ・ハンバーグ・煮魚・冷凍麺・上記の冷凍野菜	コロッケ、フライ類・卵焼き・オムレツ・ハンバーグ・煮魚・冷凍麺・上記の冷凍野菜	コロッケ、フライ類、卵焼き、オムレツ、ハンバーグ、ウインナー、煮魚、魚介類、油揚げ、厚揚げ、きのこ類、冷凍野菜等
	冷凍食品の使用頻度	主菜：週2～3回程度 冷凍野菜：週3回程度 ブロッコリー、コーン、パプリカ、枝豆、グリーンピース等	主菜：週2～3回程度 冷凍野菜：週4回程度	主菜：週2～3回程度 冷凍野菜：週5回ほうれん草、小松菜、ブロッコリー、コーン、インゲン・枝豆・グリーンピース等	主菜：週2回程度 冷凍野菜：週3回 カリフラワー、コーン、インゲン、枝豆等	主菜：週2～3回程度 冷凍野菜：週5回 ブロッコリー、コーン、インゲン・枝豆・グリーンピース等	主菜：週1～2回程度 冷凍野菜：週5回 コーン、枝豆、グリーンピース、インゲン等
	主菜を手作りする頻度	週2～3回	週1回程度	週1回程度	週3回程度	週2～3回	週3回程度
	手作り献立の例	(主食) 揚げパン、味付けご飯 (主菜) から揚げ、かりん揚げ、ハンバーグ (その他)	(主食) 揚げパン、 ※自校炊飯なし (主菜) かりん揚げ、ピビンバ、グラタン (その他) 蒸しパン	(主食) 揚げパン、 ※自校炊飯なし (主菜) ピーマンの肉詰め、かりん揚げ (その他) ひつつみ	(主食) 揚げパン、炊き込みごはん、混ぜご飯 (主菜) かりん揚げ、からあげ、松風焼き、パン粉焼き (その他)	(主食) 揚げパン、炊き込みご飯 (主菜) 鶏肉のごまがら、かりん揚げ、グラタン (その他) ひつつみ、ゼリー	(主食) 揚げパン、炊き込みごはん (主菜) からあげ、かりん揚げ、カップ焼き (その他) ひつつみ
32	仕分の午後作業	・南城小 13:00～14:00 ・花巻小 12:00～14:30	・矢沢中 13:30～14:30 ・矢沢小 14:30～15:00	・宮野目小 14:00～14:30	午後作業なし	午後作業なし	午後作業なし