

参考資料-12 食器・食缶の使用パターン（1クラス分）

パターン①[主食がご飯(別業者から調達)の基本パターン]

パターン①	食器名	サイズ・容量(参考)	献立	食缶	容量	数量
	ボール(お碗)	145 mm×61 mm 520ml	汁物	保温食缶①	140以上	1
	ボール(お碗)	145 mm×61 mm 520ml	ご飯	—	—	—
	深皿	180 mm×39 mm 580ml	主菜	保温食缶②	130以上	1
	小皿	130 mm×25 mm	副菜	保温食缶③	70以上	1

パターン②[主食がパン(別業者から調達)の基本パターン]

パターン②	食器名	サイズ・容量(参考)	献立	食缶	容量	数量
	ボール(お碗)	145 mm×61 mm 520ml	汁物	保温食缶①	140以上	1
	—	—	パン	—	—	—
	深皿	180 mm×39 mm 580ml	主菜	保温食缶②	130以上	1
	小皿	130 mm×25 mm	副菜	保温食缶③	70以上	1

パターン③[主食がご飯(α化米でセンター炊飯)の基本パターン]

パターン③	食器名	サイズ・容量(参考)	献立	食缶	容量	数量
	ボール(お碗)	145 mm×61 mm 520ml	汁物	保温食缶①	140以上	1
	ボール(お碗)	145 mm×61 mm 520ml	混ぜご飯	保温食缶②	130以上	1
	深皿	180 mm×39 mm 580ml	主菜	保温食缶③	70以上	1
	小皿	130 mm×25 mm	副菜	保温食缶③	70以上	1

パターン④[丼(麺)を使う場合の基本パターン]

パターン④	食器名	サイズ・容量(参考)	献立	食缶	容量	数量
	丼	164 mm×64 mm 770ml	麺類	保温食缶①(麺)	140以上	1
				保温食缶②(スープ又はカレー)	130以上	1
	ボール(お碗)	145 mm×61 mm 520ml	ご飯	—(委託)		
			副菜	保温食缶③(ご飯の添物)	70以上	1
小皿	130 mm×25 mm	副菜	保温食缶③	70以上	1	

パターン⑤[丼(どんぶり)を使う場合の基本パターン]

パターン⑤	食器名	サイズ・容量(参考)	献立	食缶	容量	数量
	丼	164 mm×64 mm 770ml	具 ご飯	保温食缶②	130以上	1
				—	—	—
	ボール(お碗)	145 mm×61 mm 520ml	汁物	保温食缶①	140以上	1
	小皿	130 mm×25 mm	副菜	保温食缶③	70以上	1

箸・スプーンについて

献立に応じて、箸(L:210)・スプーン(先割無・穴無 L:150)を組み合わせる場合がある。したがって、箸のみを使うパターン、スプーンのみを使うパターン、箸及びスプーンを使うパターンの3パターンとなる。

注：上記パターンについて、一日に、パターン③×2 献立、パターン④×2 献立、又はパターン③とパターン④の組み合わせによる献立は実施しない。