

令和 年度 月分

# 給食日誌・関係帳票類



保育所		所長	記載者
	入所人数(1日時点)		給食提供日数
3歳以上児	名	計 名	日
3歳未満児	名		日

# 様式2-1

令和5年 6月度

(3歳以上児)

## [ 月間栄養価一覧表 ]

共通献立

日	曜日	特別	献立名	一人分量 g	エネルギー kcal	たんぱく質			脂質			カルシウム mg	鉄 mg	レノール 活性当量 μg	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物 繊維 g	食塩 相当量 g
						総量 g	動物性 g	植物性 g	総量 g	動物性 g	植物性 g								
1	木		牛乳/ビスケット・せんべい/ごはん/ポークカツ/キャベツのソテー/ フォースープ	308.11	425	21.5	16.6	4.9	19.3	12.4	6.9	186	1.0	139	0.36	0.30	25		
2	金		牛乳/百万石蒸しケーキ/ごはん/じぶ煮風/ブロッコリーのおかか和え/ 車麩のみそ汁/果物	371.08	376	23.6	13.6	10.0	12.2	7.7	4.5	203	2.1	173	0.51	0.38	48	3.2	1.6
3	土	※	牛乳/菓子類/ごはん/炊き合わせ/ゆでウインナー/果物											212	0.18	0.32	33		
5	月		牛乳/せんべい・サブレ/ごはん/煮魚/太きゅうりとツナのサラダ/ なめこのみそ汁/果物	331.31	384	20.1	13.5	6.6	19.6	13.0	6.6	253	4.2	154	0.13	0.27	10		
6	火		牛乳/クッキー・小魚せんべい/ごはん/ガーリックチキン/ クリーミー胡麻和え/じゃがいものスープ/果物	336.41	377	15.5	12.6	2.9	18.8	16.3	2.5	209	1.3	195	0.23	0.38	20	3.5	1.6
7	水		牛乳/はりはりご飯/いなりうどん/いなり汁/かれの竜田揚げ/ キャベツのいため煮	321.91	401	19.2	11.5	7.7	12.6	4.3	8.3	479	1.5	166	0.16	0.25	21		
8	木		牛乳/きなこ炊(手作り)/ごはん/鶏肉のコーンフレーク焼き/かみかみサラダ/ けんちん汁	310.82	377	20.8	12.8	8.0	19.5	9.4	10.1	196	1.9	141	0.11	0.21	13		
9	金		牛乳/クラッカー・揚げせん/ごはん/カレーシチュー/れんこんしゅうまい/ ゆでブロッコリー	326.50	418	17.7	12.9	4.8	22.0	16.4	5.6	180	7.5	176	0.18	0.27	24	3.3	1.6
10	土	※	牛乳/菓子類/ごはん/カレーいり豆腐/白身魚のフリッター/果物											146	0.08	0.21	5		
12	月		牛乳/かたつむりケーキ(手作り)/ごはん/魚のごまみそ焼き/ ひじきの中華風いため/五目スープ/果物	329.71	410	21.4	18.0	3.4	14.1	10.8	3.3	233	2.2	183	0.17	0.28	9	4.5	1.7
13	火		牛乳/クッキー・あられ/ごはん/若どりのゆかり揚げ/納豆あえ/ かぼちゃのみそ汁	323.51	402	21.4	13.7	7.7	19.4	10.9	8.5	292	3.5	167	0.37	0.25	32		
14	水		牛乳/クリームサンド・クラッカー・せんべい/のりごはん/ピザ風ハンバーグ/ 切干大根の煮付け/豆腐とアスパラのスープ/果物	336.01	416	17.6	10.0	7.6	19.2	12.7	6.5	441	5.4	142	0.17	0.24	10		
15	木		牛乳/★じゃがもち/ごはん/ポークカツ/キャベツのソテー/フォースープ	350.81	419	21.1	16.6	4.5	21.7	14.8	6.9	155	1.0	177	0.24	0.35	20	6.7	1.7
16	金		牛乳/ビスケット・せんべい/ごはん/鶏肉のカレーマヨ焼き/ かぼちゃのそぼろ煮/打ち豆の味噌汁	310.31	422	22.1	14.2	7.9	21.9	14.2	7.7	210	2.2	156	0.37	0.30	33		
17	土	※	牛乳/菓子類/ごはん/森のハヤシチュー/ボロニアステーク/果物											194	0.54	0.39	64	7.9	1.6
19	月		牛乳/あじさいゼリー(手作り)/ごはん/煮魚/太きゅうりとツナのサラダ/ なめこのみそ汁/果物	367.31	377	19.1	13.7	5.4	17.8	13.0	4.8	255	4.0	176	0.20	0.28	12		
20	火		牛乳/クッキー・小魚せんべい/ごはん/ガーリックチキン/ クリーミー胡麻和え/じゃがいものスープ/果物	336.41	377	15.5	12.6	2.9	18.8	16.3	2.5	209	1.3	236	0.20	0.43	22	4.8	1.9
21	水		牛乳/小倉クリームサンド(手作り)/いなりうどん/いなり汁/かれの竜田揚げ/ キャベツのいため煮	326.51	403	21.2	11.6	9.6	15.8	7.5	8.3	475	1.8	309	0.12	0.31	16		
22	木		牛乳/せんべい・サブレ/ごはん/ザクザクチキンバーグ/フライドポテト/ キャベツのスープ	311.26	414	17.2	12.4	4.8	21.0	11.2	9.8	198	5.9	388	0.21	0.44	28	5.0	1.7
23	金		牛乳/クラッカー・揚げせん/ごはん/カレーシチュー/れんこんしゅうまい/ ゆでブロッコリー	326.50	418	17.7	12.9	4.8	22.0	16.4	5.6	180	7.5	142	0.17	0.24	10		
24	土	※	牛乳/菓子類/ごはん/じゃが芋の煮物/キャベツ入りつくね/果物											177	0.24	0.35	20	6.7	1.7
26	月		牛乳/クリームサンド・クラッカー・せんべい/ごはん/魚のごまみそ焼き/ ひじきの中華風いため/五目スープ/果物	309.61	382	19.4	14.7	4.7	14.6	8.5	6.1	299	3.2	157	0.17	0.26	11		
27	火		牛乳/クッキー・あられ/ごはん/若どりのゆかり揚げ/納豆あえ/ かぼちゃのみそ汁	323.51	402	21.4	13.7	7.7	19.4	10.9	8.5	292	3.5	215	0.21	0.39	22	4.6	1.8
28	水		牛乳/クリームサンド(手作り)/のりごはん/ピザ風ハンバーグ/切干大根の煮付け/ 豆腐とアスパラのスープ	383.91	352	17.8	11.4	6.4	15.9	13.9	2.0	412	3.9	113	0.12	0.22	13		
29	木		牛乳/★中華おこわ/ごはん/じぶ煮風/ブロッコリーのおかか和え/ 車麩のみそ汁/果物	392.38	397	24.8	14.9	9.9	10.9	6.9	4.0	182	2.1	157	0.17	0.26	11		
30	金		牛乳/ビスケット・せんべい/ごはん/氷室ちくわ/かぼちゃのそぼろ煮/ 太きゅうりの味噌汁/果物	330.82	376	18.9	13.6	5.3	14.9	11.9	3.0	184	1.8	196	0.24	0.38	20	6.9	1.5
期間内の合計				7364.71	8725	435.0	297.5	137.5	391.4	259.4	132.0	5723	68.8	3825	4.22	5.95	395		
一日あたりの平均				334.76	397	19.8	13.5	6.3	17.8	11.8	6.0	260	3.1	174	0.19	0.27	18		
基準値					400	20.0			17.5			255	2.4	215	0.29	0.35	23	2.0	1.6
充足率(%)					99.3	99.0			101.7			102.0	129.2	80.9	65.5	77.1	78.3	265.0	100.0

(オーバー項目は「\*\*\*」で印刷されます)

(※印は特別献立です)

(通常献立のみ)

# 様式2-2

令和5年 6月度

(3歳未満児)

## [ 月間栄養価一覧表 ]

共通献立

日	曜日	特別	献立名	一人分量 g	エネルギー kcal	たんぱく質			脂質			カルシウム mg	鉄 mg	レノール 活性当量 μg	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物 繊維 g	食塩 相当量 g
						総量 g	動物性 g	植物性 g	総量 g	動物性 g	植物性 g								
1	木		ウエハース(鉄)・牛乳/牛乳/ビスケット・せんべい/ごはん/ポークカツ/ キャベツのソテー/フォースープ	358.23	469	19.3	13.6	5.7	15.9	11.6	4.3	263	2.1	138	0.25	0.33	20		
2	金		お子様せんべい・牛乳/牛乳/百万石蒸しケーキ/ごはん/じぶ煮風/ プロッコリーのわかかか和え/車麩のみそ汁/果物	405.27	451	20.8	11.1	9.7	12.4	8.8	3.6	261	1.6	172	0.35	0.42	39	2.7	1.2
3	土	※	菓子類・牛乳/牛乳/菓子類/ごはん/炊き合わせ/ゆでウィンナー/果物											191	0.17	0.34	27		
5	月		塩せんべい・牛乳/牛乳/せんべい・サブレ/ごはん/煮魚/ 大きゅうりとツナのサラダ/なめこのみそ汁/果物	383.11	458	18.9	11.5	7.4	17.0	12.1	4.9	309	3.1	148	0.14	0.30	8		
6	火		ビスケット・牛乳/牛乳/クッキー・小魚せんべい/ごはん/ガーリックチキン/ クリーミー胡麻和え/じゃがいものスープ/果物	389.17	460	16.1	11.0	5.1	16.7	14.1	2.6	287	1.2	186	0.19	0.38	17	3.1	1.3
7	水		かぼちゃポロー・牛乳/牛乳/はりはりご飯/いなりうどん/いなり汁/ かれいの竜田揚げ/キャベツのいため煮	406.41	406	17.5	10.2	7.3	12.6	7.0	5.6	401	0.9	154	0.18	0.31	16		
8	木		あられ・牛乳/牛乳/きなこスープ(手作り)/ごはん/鶏肉のコーンフレーク焼き/ かみかみサラダ/けんちん汁	362.25	451	19.3	11.2	8.1	17.1	9.6	7.5	254	1.5	195	0.26	0.40	34	4.4	1.2
9	金		クッキー・牛乳/牛乳/クラッカー・揚げせん/ごはん/カレーシチュー/ れんこんしゅうまい/ゆでプロッコリー	384.00	503	18.5	12.8	5.7	20.4	16.8	3.6	242	4.2	168	0.17	0.34	20	3.0	1.5
10	土	※	菓子類・牛乳/牛乳/菓子類/ごはん/カレーいり豆腐/白身魚のフリッター/ 果物											138	0.12	0.26	3		
12	月		お子様せんべい・牛乳/牛乳/かたつむりケーキ(手作り)/ごはん/ 魚のごまみそ焼き/ひじきの中華風いため/五目スープ/果物	378.07	487	19.3	14.1	5.2	13.5	11.1	2.4	278	1.7	173	0.15	0.33	10		
13	火		ビスケット・牛乳/牛乳/クッキー・あられ/ごはん/若どりのゆかり揚げ/ 納豆あえ/かぼちゃのみそ汁	377.26	478	20.2	11.7	8.5	17.6	11.0	6.6	356	2.9	216	0.21	0.41	18	4.2	1.3
14	水		クッキー・牛乳/牛乳/クリームサンド/クラッカー・せんべい/のりごはん/ピザ風ハンバーグ/ 切干大根の煮付け/豆腐とアスパラのスープ/果物	380.61	476	16.9	9.2	7.7	16.6	12.3	4.3	391	4.0	272	0.15	0.35	11		
15	木		ウエハース(鉄)・牛乳/牛乳/★じゃがもち/ごはん/ポークカツ/ キャベツのソテー/フォースープ	398.39	488	19.5	13.6	5.9	18.1	13.5	4.6	249	2.3	340	0.21	0.46	24	4.3	1.3
16	金		クラッカー・牛乳/牛乳/ビスケット・せんべい/ごはん/ 鶏肉のカレーマヨ焼き/かぼちゃのそぼろ煮/打ち豆の味噌汁	368.80	498	21.1	12.5	8.6	19.5	13.3	6.2	266	1.8	146	0.16	0.29	9		
17	土	※	菓子類・牛乳/牛乳/菓子類/ごはん/森のハヤシシチュー/ポロニアステーク/ 果物											184	0.23	0.37	17	5.3	1.2
19	月		塩せんべい・牛乳/牛乳/あじさいゼリー(手作り)/ごはん/煮魚/ 大きゅうりとツナのサラダ/なめこのみそ汁/果物	417.91	478	18.4	11.6	6.8	16.2	12.1	4.1	312	3.1	151	0.18	0.33	26		
20	火		ビスケット・牛乳/牛乳/クッキー・小魚せんべい/ごはん/ガーリックチキン/ クリーミー胡麻和え/じゃがいものスープ/果物	389.17	460	16.1	11.0	5.1	16.7	14.1	2.6	287	1.2	186	0.19	0.38	17	3.4	1.3
21	水		かぼちゃポロー・牛乳/牛乳/小倉クリーム(手作り)/いなりうどん/いなり汁/ かれいの竜田揚げ/キャベツのいため煮	424.91	456	20.0	10.3	9.7	15.6	9.5	6.1	403	1.3	195	0.26	0.40	34	4.4	1.2
22	木		あられ・牛乳/牛乳/せんべい・サブレ/ごはん/ザクザクチキンバーグ/ フライドポテト/キャベツのスープ	350.36	449	16.6	11.0	5.6	16.3	11.0	5.3	246	3.4	119	0.12	0.28	9		
23	金		クッキー・牛乳/牛乳/クラッカー・揚げせん/ごはん/カレーシチュー/ れんこんしゅうまい/ゆでプロッコリー	384.00	503	18.5	12.8	5.7	20.4	16.8	3.6	242	4.2	151	0.21	0.36	20	5.4	1.7
24	土	※	菓子類・牛乳/牛乳/菓子類/ごはん/じゃが芋の煮物/キャベツ入りつくね/ 果物											100	0.18	0.29	11		
26	月		お子様せんべい・牛乳/牛乳/クリームサンド/クラッカー・せんべい/ごはん/ 魚のごまみそ焼き/ひじきの中華風いため/五目スープ/果物	368.99	475	18.3	12.4	5.9	13.8	10.0	3.8	311	2.3	165	0.15	0.32	10		
27	火		ビスケット・牛乳/牛乳/クッキー・あられ/ごはん/若どりのゆかり揚げ/ 納豆あえ/かぼちゃのみそ汁	377.26	478	20.2	11.7	8.5	17.6	11.0	6.6	356	2.9	206	0.20	0.40	18	4.1	1.4
28	水		クッキー・牛乳/牛乳/クリームサンド(手作り)/のりごはん/ピザ風ハンバーグ/ 切干大根の煮付け/豆腐とアスパラのスープ	404.53	441	16.9	9.9	7.0	14.9	12.9	2.0	376	3.2	272	0.15	0.35	11		
29	木		お子様せんべい・牛乳/牛乳/★中華おこわ/ごはん/じぶ煮風/ プロッコリーのわかかか和え/車麩のみそ汁/果物	415.92	462	21.6	11.8	9.8	11.9	8.4	3.5	252	1.7	154	0.17	0.29	8	5.4	1.0
30	金		クラッカー・牛乳/牛乳/ビスケット・せんべい/ごはん/氷室ちくわ/ かぼちゃのそぼろ煮/大きゅうりの味噌汁/果物	398.26	494	20.6	13.9	6.7	16.2	13.2	3.0	246	1.5	195	0.18	0.36	27		
			<b>期間内の合計</b>	8522.88	10321	414.6	258.9	155.7	357.0	260.2	96.8	6588	52.1	3628	4.05	6.90	304	96.6	28.7
			<b>一日あたりの平均</b>	387.40	469	18.8	11.8	7.1	16.2	11.8	4.4	299	2.4	165	0.18	0.31	14	4.4	1.3
			<b>基準値</b>		485	19.4			15.0			219	2.3	190	0.26	0.29	20	4.0	1.5
			<b>充足率(%)</b>		96.7	96.9			108.0			136.5	104.3	86.8	69.2	106.9	70.0	110.0	86.7

(オーバー70-項目は「\*\*\*」で印刷されます)

(※印は特別献立です)

(通常献立のみ)

# 様式3

献立表・日誌		未満児	以上児	職員	その他	計	発注 目安数	調理従事者	金額合計			
令和○年 ○月 ○日 (○曜日) 共通献立		午前				0人	0人		¥0.00			
		昼食				0人	0人					
		午後					0人	0人				
献立名/材料名		温度 確認	可食量 g		目安量 g	購入量 g		業者	金額	離乳食		
			以上児	未満児								
AM	【ビスケット・牛乳】	温 冷								5~6ヶ月 名		
	ビスケット		0.00	5.00	0					【10倍がゆ】 【煮豆腐(すりつぶし)】		
	牛乳		0.00	75.00	0							
PM	【牛乳】									【煮野菜】 【野菜スープ】		
	牛乳		103.00	103.00	0							
PM	【★ミルクくずもち】											
	牛乳		45.00	22.50	0							
	三温糖		9.00	4.50	0							
	片栗粉		8.00	4.00	0							
	きな粉		4.00	2.00	0							
	塩		0.01	0.01	0							
主食	【ごはん】									7~8ヶ月 名		
	精白米		0.00	35.00						【7倍がゆ】 【煮豆腐(つぶし)】		
	はいが精米		0.00	4.00								
副1	【鶏肉のオレンジ焼き】									【煮野菜】 【野菜スープ】		
	若とりもも肉皮なし		40.00	20.00	0							
	マーマレード		5.00	2.50	0							
	にんにく		0.20	0.10	0							
	しょうが		0.20	0.10	0							
	植物油		1.00	0.50	0							
	しょうゆ(濃口)		2.00	1.00	0							
副2	【スパゲティミートソース】									9~11ヶ月 名		
	スパゲティ		10.00	8.00	0					【5倍がゆ~軟飯】 【豆腐ステーキ】 【スパゲティ柔らか煮】 【グリーンポタージュ】 【果物(粗つぶし)】		
	牛ひき肉		7.00	5.60	0							
	豚ひき肉		7.00	5.60	0							
	ピーマン		10.00	8.00	0							
	玉葱		30.00	24.00	0							
	人参		5.00	4.00	0							
	植物油		0.50	0.40	0							
	ケチャップ		6.00	4.80	0							
	コンソメ粉末		0.10	0.08	0							
	三温糖		0.20	0.16	0							
副3	【グリーンポタージュ】									12~18ヶ月 名		
	グリーンピースうらごし		15.00	12.00	0					【ビスケット・牛乳】 【軟飯~ごはん】 【豆腐ステーキ】 【スパゲティミートソース】 【グリーンポタージュ】 【果物(粗つぶしorスライス)】		
	玉葱		35.00	28.00	0							
	米粉		6.00	4.80	0							
	牛乳		30.00	24.00	0							
	調製豆乳		20.00	16.00	0							
	コンソメ粉末		1.00	0.80	0							
	コーンフレーク		2.00	1.60	0							
副4	【果物】									特別食		
	果物		40.00	32.00	0					アレルギー 名		
										<内容>		
										一時保育 名		
										<内容>		
										延長保育		
										<内容> <span style="background-color: yellow;">ここに人数を入力↑</span>		
喫食時間		午前間	昼以上	昼未満	昼離乳	午後間	《こどもの反応等》			厨房内の気温と湿度	0°C	0%
残菜量		無し・少ない・多い								冷蔵・冷凍庫の温度	冷蔵庫	冷凍庫
										午前 9:00	0°C	0°C
										午後 16:00	0°C	0°C

# 様式4



## 令和6年 5月分 献立表



日 曜	献立名	材 料 名			午後おやつ	備考
		熱や力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	午前おやつ【未満児のみ】	
1 水	ごはん キャベツつくね ツナサラダ 絹さやのみそ汁 果物	お子さませんべい/マカロニ/三温糖/精白米/はいが精米/マヨネーズタイプ調味料	牛乳/きな粉/キャベツ入り平つくね/まぐろ油漬け/絹厚揚げ/味噌	青菜/もやし/コーンホール/大根/人参/きぬさや/果物	牛乳 ★マカロニのきな粉かけ  お子様せんべい・牛乳	
2 木	ごはん こいのぼりハンバーグ 春雨炒め 五月汁	塩せんべい/菓子/精白米/はいが精米/マヨネーズタイプ調味料/片栗粉/はるさめ/ごま油/三温糖/じゃがいも	牛乳/木綿豆腐/とりひき肉/味噌/豚ひき肉/うす揚げ	玉葱/しょうが汁/ミックスベジタブル/赤ピーマン/ピーマン/黄ピーマン/筍/人参/ねぎ	牛乳 以: 柏もち、未: 菓子  塩せんべい・牛乳	
7 火	ごはん 魚の美味だれ焼き スナックえんどう ワンタンスープ 果物	ビスケット/食パン/バター/粉砂糖/精白米/はいが精米/三温糖/ワンタン/ごま油	牛乳/鶏卵/魚/ベーコン	りんごジュース/しょうが/にんにく/りんご/スナックえんどう/玉葱/人参/干椎茸/果物	牛乳 ★りんごフレンチトースト  ビスケット・牛乳	
8 水	ごはん わかめのかき揚げ 切干大根のサラダ 厚揚げのみそ汁 果物	コーンフレーク/カステラ/精白米/はいが精米/小麦粉/植物油/マヨネーズタイプ調味料/半すりごま/三温糖	牛乳/生わかめ/ベーコン/大豆/まぐろ水煮/豆腐/厚揚げ/味噌	玉葱/人参/きゅうり/切干し大根/青菜/果物	牛乳 カステラ  コーンフレーク・牛乳	
9 木	ごはん(以上児) コーンラーメン 鶏肉の香味焼き かぼちゃの甘煮	サブレ/精白米/三温糖/中華麺/ごま油	牛乳/うす揚げ/鶏肉/豚肉	筍/人参/にんにく/しょうが汁/ねぎ/かぼちゃ/キャベツ/もやし/コーンホール	牛乳 ★たけのこごはん  サブレ・牛乳	
10 金	ごはん カレーシチュー チキンナゲット ゆでブロッコリー	ハイハイン/しょうゆせんべい/クッキー/精白米/はいが精米/植物油/じゃがいも	牛乳/豚肉/チキンナゲット	玉葱/にんにく/人参/グリーンピース/コーンホール/ブロッコリー	牛乳 せんべい・クッキー  ハイハイン・牛乳	
11 土	ごはん 炊き合わせ 豚しゅうまい 果物	菓子/精白米/はいが精米/じゃがいも/板こんにゃく/三温糖	牛乳/さつま揚げ/ポークしゅうまい	大根/人参/さやいんげん/果物	  菓子類・牛乳	
13 月	ごはん 鮭のコーンフレーク焼き 納豆あえ 豆腐の味噌汁	クッキー/甘じょうゆせんべい/ポーロ/精白米/はいが精米/マヨネーズタイプ調味料/コーンフレーク/じゃがいも	牛乳/鮭/ひきわり納豆/チーズ/豆腐/うす揚げ/味噌	こまつ菜/もやし/えのき茸/人参	牛乳 せんべい・ポーロ  クッキー・牛乳	
14 火	ごはん 鶏肉のオレンジ焼き スパゲティミートソース グリーンポタージュ 果物	ビスケット/三温糖/片栗粉/精白米/はいが精米/植物油/スパゲティ/米粉/コーンフレーク	牛乳/きな粉/鶏肉/牛ひき肉/豚ひき肉/調製豆乳	マーマレード/にんにく/しょうが/ピーマン/玉葱/人参/グリーンピース/うらごし/果物	牛乳 ★ミルクくずもち  ビスケット・牛乳	
15 水	えんどうごはん 肉団子のケチャップ煮 じゃがいも豆乳グラタン 青菜としらすの卵スープ	お子さませんべい/クラッカー/動物ビスケット/精白米/はいが精米/三温糖/じゃがいも/米粉	牛乳/肉団子/ハム/豆乳/とけるチーズ/しらす/豆腐/鶏卵	グリーンピース/玉葱/しめじ/コーンクリーム/青菜/人参	牛乳 クラッカー・ビスケット  お子様せんべい・牛乳	
16 木	ごはん 豚肉のみそ焼き ごまマヨサラダ アスパラのスープ 果物	ハイハイン/精白米/はいが精米/ごま油/片栗粉/マヨネーズタイプ調味料/半すりごま/三温糖	牛乳/プレーンヨーグルト/豚肉/味噌/ベーコン	果物/桃缶/みかん缶/おろししょうが/ブロッコリー/コーンホール/人参/玉葱/キャベツ/アスパラガス	牛乳 ★フルーツヨーグルト  ハイハイン・牛乳	
17 金	ごはん 魚の照り焼き 新じゃがのそぼろ煮 春の鶏野菜汁	塩せんべい/精白米/はいが精米/じゃがいも/三温糖	牛乳/チーズ/魚/牛ひき肉/豚ひき肉/鶏肉/うす揚げ/味噌	そら豆/人参/玉葱/さやいんげん/キャベツ/ねぎ/にんにく	牛乳 チーズ・そら豆  塩せんべい・牛乳	

# 様式5

氏名 \_\_\_\_\_

令和〇年 〇月〇日(〇)

献立名/食品名	乳・卵・小麦	備考	保護者 チェック
●AM【菓子類・牛乳】			
▲菓子	原材料確認		
△牛乳	乳	お茶	
●PM【牛乳】			
△牛乳	乳	お茶	
●PM【菓子類】			
▲菓子	原材料確認		
●主【ごはん】			
精白米			
はいが精米			
●副【飲み合わせ】			
じゃがいも			
大根			
人参			
板こんにやく			
さやいんげん			
さつま揚げ	原材料確認	除く	
三温糖			
△しょうゆ(濃口)			
みりん			
●副【豚しゅうまい】			
△国産ポークしゅうまい	原材料確認	煮豆腐	
●副【果物】			
△果物		種類確認(果物)	

## 個人別アレルギー用除去チェック表

(3歳未満児)

(卵・乳・

)アレルギー

〇月〇日(〇)

献立名/食品名	乳・卵・小麦	備考	保護者 チェック
●AM【クッキー・牛乳】			
▲クッキー	原材料確認		
△牛乳	乳	お茶	
●PM【牛乳】			
△牛乳	乳	お茶	
●PM【せんべい・ポーロ】			
△甘じょうゆせんべい	原材料確認		
▲ポーロ	原材料確認		
●主【ごはん】			
精白米			
はいが精米			
●副【鮭のコーンフレーク焼き】			
△鮭		豆腐で代用(魚)	
△マヨネーズタイプ調味料		除く(大豆)	
△しょうゆ(濃口)			
コーンフレーク	原材料確認	除く	
乾燥パセリ			
●副【納豆あえ】			
△ひきわり納豆		除く(大豆)	
こまつ菜			
もやし			
△チーズ(減塩)	乳	除く	
△しょうゆ(濃口)			
●副【豆腐の味噌汁】			
△豆腐(冷凍)		除く(大豆)	
△うす揚げ		除く(大豆)	
じゃがいも			
えのき茸			
人参			
かつおパック			
△味噌			

〇月〇日(〇)

献立名/食品名	乳・卵・小麦	備考	保護者 チェック
●AM【ビスケット・牛乳】			
▲ビスケット	原材料確認		
△牛乳	乳	お茶	
●PM【牛乳】			
△牛乳	乳	お茶	
●PM【★ミルクくずもち】			
△牛乳	乳	豆乳で代用	
三温糖			
片栗粉			
△きな粉		除く(大豆)	
塩			
●主【ごはん】			
精白米			
はいが精米			
●副【鶏肉のオレンジ焼き】			
▲若とりもも肉皮なし			
△マーマレード	原材料確認		
にんにく			
しょうが			
△植物油			
△しょうゆ(濃口)			
●副【スパゲティミートソース】			
△スパゲティ	小麦	フォーで代用または除く	
△牛ひき肉			
△豚ひき肉			
ピーマン			
玉葱			
人参			
△植物油			
ケチャップ			
コンソメ粉末	原材料確認		
三温糖			
●副【グリーンポタージュ】			
グリーンピースうらごし			
玉葱			
米粉			
△牛乳	乳	除く	
△調製豆乳		除く(大豆)	
コンソメ粉末	原材料確認		
コーンフレーク	原材料確認	除く	
●副【果物】			
△果物		種類確認(果物)	

牛乳アレルギーの場合、おやつ牛乳はお茶になります。

# 様式6

月 検 食 簿 ※アレルギー食など検食した項目に○をつける

(一般食と同じ時は記入必要無し、斜線引く)

日 ( )	内容	午前おやつ/アレルギー	昼食	アレルギー(卵・乳)	離乳食(中・後・完)	午後おやつ/アレルギー
	時間	時 分	時 分		時 分	
	異物	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有
	味付	適・不適	適・不適	適・不適	適・不適	適・不適
	硬さ	軟・適・硬	軟・適・硬	軟・適・硬	軟・適・硬	軟・適・硬
	検食者					
	備考					

日 ( )	内容	午前おやつ/アレルギー	昼食	アレルギー(卵・乳)	離乳食(中・後・完)	午後おやつ/アレルギー
	時間	時 分	時 分		時 分	
	異物	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有
	味付	適・不適	適・不適	適・不適	適・不適	適・不適
	硬さ	軟・適・硬	軟・適・硬	軟・適・硬	軟・適・硬	軟・適・硬
	検食者					
	備考					

日 ( )	内容	午前おやつ/アレルギー	昼食	アレルギー(卵・乳)	離乳食(中・後・完)	午後おやつ/アレルギー
	時間	時 分	時 分		時 分	
	異物	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有
	味付	適・不適	適・不適	適・不適	適・不適	適・不適
	硬さ	軟・適・硬	軟・適・硬	軟・適・硬	軟・適・硬	軟・適・硬
	検食者					
	備考					

日 ( )	内容	午前おやつ/アレルギー	昼食	アレルギー(卵・乳)	離乳食(中・後・完)	午後おやつ/アレルギー
	時間	時 分	時 分		時 分	
	異物	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有
	味付	適・不適	適・不適	適・不適	適・不適	適・不適
	硬さ	軟・適・硬	軟・適・硬	軟・適・硬	軟・適・硬	軟・適・硬
	検食者					
	備考					

日 ( )	内容	午前おやつ/アレルギー	昼食	アレルギー(卵・乳)	離乳食(中・後・完)	午後おやつ/アレルギー
	時間	時 分	時 分		時 分	
	異物	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有
	味付	適・不適	適・不適	適・不適	適・不適	適・不適
	硬さ	軟・適・硬	軟・適・硬	軟・適・硬	軟・適・硬	軟・適・硬
	検食者					
	備考					

日 ( )	内容	午前おやつ/アレルギー	昼食	アレルギー(卵・乳)	離乳食(中・後・完)	午後おやつ/アレルギー
	時間	時 分	時 分		時 分	
	異物	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有
	味付	適・不適	適・不適	適・不適	適・不適	適・不適
	硬さ	軟・適・硬	軟・適・硬	軟・適・硬	軟・適・硬	軟・適・硬
	検食者					
	備考					

## 月分 単価算出資料

● 未満児の午前間食代金

	円
--	---

● 未満児の主食代金

	円
--	---

● 午後の間食代金

	円
--	---

● 未満児の延べ人数

	人
--	---

● 以上児の延べ人数

	人
--	---



# 調理施設の 1 か月・3 か月点検表

年 月 日

運営管理責任者 (施設長)	衛生管理責任者 (点検者)

1 か月点検		点検結果
原材料の取扱い		
1	納入業者が定期的実施する検査結果の提出が半年以内にありましたか [検査結果：1年間保管]	
調理施設の点検		
1	巡回点検の結果、ねずみや昆虫の発生はありませんか	
2	ねずみや昆虫の駆除は半年以内に実施しましたか [実施記録：1年間保管]	
3	汚染作業区域と非汚染作業区域が明確に区別されていますか	
4	作業区域の入り口手前に手洗い設備、専用の履物が用意されていますか	
5	シンクは用途別（加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等）に相互汚染しないように設置されていますか	
	[用途別にシンクが設置されていない（5が×になる）場合] 汚染作業から非汚染作業に移るときは、必ずシンクを洗浄・消毒していますか	
6	シンク等の排水口は排水が飛散しない構造になっていますか	
7	便所には、専用の手洗い設備、専用の履き物が備えられていますか	
井戸水、貯水槽等の点検[使用している場合、記録する]		
1	井戸水、貯水槽等の水は、半年に1回水質検査が実施されていますか [検査結果：1年間保管]	
2	貯水槽は清潔を保持するために、1年に1回以上清掃が実施されていますか [清掃証明書：1年間保管]	

3 か月点検		点検結果
1	施設は隔壁等により、不潔な場所から完全に区別されていますか	
2	施設の床面は排水が容易に行えるような構造になっていますか	
3	便所、休憩室及び更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所と区別されていますか	

改善を行った点
計画的に改善すべき点

# 様式9

## 健康チェック表（施設名： ）

出勤時に健康状態を責任者に報告、記録すること[○:良好、×:不良(症状と対応を必ず記載)]

年 月

		運営管理責任者 (施設長)																															
		衛生管理責任者 (点検者)																															
氏名	No.	点検項目	1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日	8日	9日	10日	11日	12日	13日	14日	15日	16日	17日	18日	19日	20日	21日	22日	23日	24日	25日	26日	27日	28日	29日	30日	31日
衛生管理責任者	1	下痢・嘔吐・発熱																															
	2	手指や顔面に化膿創																															
	3	服装・履物・毛髪																															
	4	爪・指輪・マニキュア																															
	5	家族の健康																															
			症状と対応																														
	1	下痢・嘔吐・発熱																															
	2	手指や顔面に化膿創																															
	3	服装・履物・毛髪																															
	4	爪・指輪・マニキュア																															
	5	家族の健康																															
			症状と対応																														
	1	下痢・嘔吐・発熱																															
	2	手指や顔面に化膿創																															
	3	服装・履物・毛髪																															
	4	爪・指輪・マニキュア																															
	5	家族の健康																															
			症状と対応																														
	1	下痢・嘔吐・発熱																															
	2	手指や顔面に化膿創																															
	3	服装・履物・毛髪																															
	4	爪・指輪・マニキュア																															
	5	家族の健康																															
			症状と対応																														

※責任者が不在(欠勤)の場合は、代理の職員が確認すること

# 様式10

## 毎日の調理衛生管理点検表（HACCP）

年 月 分		運営管理責任者 (施設長)																		
		衛生管理責任者 (点検者)																		
点 検 項 目		日																		
		曜日																		
<b>I 調理従事者の衛生管理</b>																				
1	手洗い場に石鹸、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液を設置し、適切に使用した																			
2	外衣(エプロン)を下処理、調理、洗浄等、作業ごとに交換した																			
3	便所には、調理時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入らない																			
4	調理や点検に従事しない者が、やむを得ず、調理室に入る場合は、清潔な帽子、外衣及び履き物を着用し、手洗い、手指消毒を行った	立ち入った者																		
<b>II 水質検査</b>		備考																		
1	使用水は調理前に透明なコップ等に採取し、色、濁り、におい、異物等の異常がないことを確認した																			
※	[貯水槽や井戸水を使用している場合のみ記録] 始業前及び調理作業終了後に残留塩素が0.1mg/l以上であることを確認し、記録した																			
<b>III 冷蔵庫・冷凍庫の温度管理</b>		備考																		
1	冷凍庫は-20℃以下、冷蔵庫は5℃以下を確認した																			
<b>IV 原材料の検収、保管</b>		備考																		
1	納入時に調理従事者等が立ち会い、品質、鮮度、品温、異物の混入等について点検した																			
2	生鮮食品は、1回で使い切る量を調理当日に仕入れた																			
3	原材料は専用容器に移し替え、配送用包装(段ボール等)を保管設備に持ち込んでいない																			
4	原材料は適切な温度管理を行い、冷蔵・冷凍保管が必要な食品は常温放置していない																			
5	原材料は分類ごとに区分し、保管設備(冷蔵庫等)内での相互汚染を防いだ																			
<b>V 下処理・調理中の取扱い</b>		備考																		
1	下処理は汚染作業区域で確実にを行い、非汚染作業区域を汚染していない																			
2	冷蔵庫・冷凍庫から出した食材は速やかに下処理、調理に移行した																			
3	野菜及び果物を加熱せずに供する場合、適切な洗浄・殺菌を実施した																			
4	加熱調理食品は十分加熱した[中心部が75℃で1分以上(二枚貝等ノロウイルス汚染の恐れのある食品の場合は、85～90℃で90秒間以上)]																			
5	食品及び調理器具・容器は、床面から60cm以上の場所に置いた(ふた付き容器の場合は床面から30cm以上[跳ね水等からの直接汚染防止のため])																			
6	下処理後の非加熱食品(野菜・果物等)は清潔な場所で一時保管した																			
<b>VI 調理後の温度管理</b>		備考																		
1	加熱後の食品を冷却する場合は、清潔な場所で、中心温度を速やかに下げた(30分以内に中心温度を20℃付近(又は、60分以内に中心温度を10℃付近))																			
2	調理後の食品は適切な温度管理を行い、2時間以内に喫食した																			
<b>VII 廃棄物の取扱い</b>		備考																		
1	廃棄物容器は、汚臭・汚液が漏れないように管理した																			
2	廃棄物は、適宜ごみ集積場に搬出し、調理室内に放置していない																			
3	ごみ回収後は、容器、ごみ集積場ともに清掃し、乾燥させ清潔を保った																			
<b>VIII 検査の保存</b>		備考																		
1	検査は、原材料(購入した状態のもの)及び調理済み食品を、50g程度ずつ清潔な容器(ビニール袋等)に入れて密封し、-20℃以下で2週間以上保存した																			
2	加熱せずに喫食する乾物(刻みのり等)を原材料として、10g程度検査を保存している[米、麦、調味料、缶詰、加熱して喫食する乾物は除く]																			
<b>IX 調理施設の衛生管理</b>		備考																		
1	施設へのねずみや昆虫の侵入を防止した(網戸や床、壁等に割れ目や隙間がない)																			
2	施設の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に搬出された後、適切に実施した(床面、内壁のうち床面から1m以内の部分、手指の触れる場所)																			
3	調理作業に不必要な物品(私物)を置いていない																			
4	十分な換気が行われ、高温多湿になっていない(午前10時頃の室温25℃以下、湿度80%以下が望ましい)																			
5	シンクは作業終了後、洗浄・殺菌した																			
<b>X 調理器具・容器等の衛生管理</b>		備考																		
1	包丁、まな板等の調理器具は用途別、食品別に必要数用意し、混同していない																			
2	調理器具・容器等は使用后(必要に応じて使用中)に洗浄・殺菌、乾燥した																			
3	調理場内における器具、容器等の洗浄・殺菌は全ての食品が調理場から搬出された後、行った(使用中等やむを得ない場合は、洗浄水等が飛散しないように行うこと)																			
4	調理機械は使用後に分解して洗浄・消毒、乾燥した																			
5	全ての調理器具、食器等は戸棚等に衛生的に保管した(外部からの汚染がない)																			
		備考																		
<b>【改善事項】</b>																				
<b>【計画的に改善すべき点】</b>																				

年度  
月分

### 給間食費内訳

園番号  
保育所名

給 間 食 費 算 出 基 礎				
一 般 児			人	= ￥ 0
・月途中入所児			日/25日	= ￥ 0
未 満 児			人	= ￥ 0
・月途中入所児			日/25日	= ￥ 0
小計 ①				￥ 0
職 員 分			人	= ￥ 0
日額 (職員分)			人	= ￥ 0
日額 (実習生その他)			人	= ￥ 0
延長保育			人	= ￥ 0
一時保育 (間食)			人	= ￥ 0
一時保育 (給食)			人	= ￥ 0
小計 ②				￥ 0
合 計 (① + ②)				￥ 0
使用可能額 (A) (①×91% + ②)				￥ 0

業 者 別 支 払 金 額				
番号	業 者 名	債 権 者 コ ー ド	区 分	金 額
				￥
				￥
				￥
				￥
				￥
				￥
				￥
				￥
				￥
				￥
				￥
				￥
				￥
				￥
				￥
				￥
				￥
				￥
				￥
				￥
				￥
区分 1の小計		¥0	合 計 (B)	￥ 0
区分 2の小計		¥0	(A) - (B)	￥ 0
区分 3の小計		¥0		

注) 区分：1＝給間食費、 2＝調味料、 3＝3歳以上児牛乳



金沢市長 様

(受託者)

印

## 委託業務従事者報告書

このことについて、下記のとおり決定しましたので報告します。

記

## 1. 保育所調理業務責任者（個別対応食責任者）

氏名	性別	年齢	住所	電話	資格免許	調理経験年数	通常勤務時間
							～

## 2. 保育所調理業務副責任者

氏名	性別	年齢	住所	電話	資格免許	調理経験年数	通常勤務時間
							～

## 3. 1・2以外の調理補助員

氏名	性別	年齢	住所	電話	資格免許	調理経験年数	通常勤務時間
							～

## 4. 添付書類

- (1) 履歴書（写）（入社日のわかるもの）
- (2) 調理師等免許（写）
- (3) 健康診断書（写）（労働安全衛生規則第43条及び第44条を満たすもの）
- (4) 細菌検査結果報告書（従事前15日以内のもの）

様式14

年 月 日

金沢市長 様

(受託者)

印

## 委託業務従事者変更報告書

このことについて、下記のとおり決定しましたので報告します。

記

1. 保育所調理業務責任者（個別対応食責任者）

区分	氏名	性別	年齢	住所	電話	資格免許	調理経験年数	通常勤務時間
変更前								～
	変更月日 年 月 日				変更理由 退職 ・ 異動			
変更後								～

2. 保育所調理業務副責任者

区分	氏名	性別	年齢	住所	電話	資格免許	調理経験年数	通常勤務時間
変更前								～
	変更月日 年 月 日				変更理由 退職 ・ 異動			
変更後								～

3. 1・2以外の調理補助員

区分	氏名	性別	年齢	住所	電話	資格免許	調理経験年数	通常勤務時間
変更前								～
	変更月日 年 月 日				変更理由 退職 ・ 異動			
変更後								～

4. 添付書類

- (1) 履歴書（写）（入社日のわかるもの）
- (2) 調理師等免許（写）
- (3) 健康診断書（写）（労働安全衛生規則第43条及び第44条を満たすもの）
- (4) 細菌検査結果報告書（従事前15日以内のもの）

様式15

年 月 日

金沢市長 様

(受託者)

印

### 臨時調理業務従事者届出書

1. 臨時調理業務従事者

No.	区分	通常勤務時間	氏名	性別	年齢	資格
1		: ~ : ( ) h				
2		: ~ : ( ) h				
3		: ~ : ( ) h				
4		: ~ : ( ) h				
5		: ~ : ( ) h				

※区分は (A) 正規社員、(B) それに準ずる社員、(C) パート社員を記入すること。

※添付書類

- (1) 履歴書 (写) (入社日のわかるもの)
- (2) 調理師等免許 (写)
- (3) 健康診断書 (写) (労働安全衛生規則第43条及び第44条を満たすもの)
- (4) 細菌検査結果報告書 (従事前15日以内のもの)



様式16

年 月 日

金沢市長 様

受託者住所  
会社名  
代表者職・氏名

印

調理業務完了報告書

下記の受託業務を完了したので報告します。

件名	金沢市立保育所給食調理業務委託
受託場所	金沢市立 保育所
契約年月日	年 月 日
内容	年 月～ 年 月分 調理業務 給食実施日数 日分

業務完了確認書

件名	金沢市立保育所給食調理業務委託
業者名	
受託場所	金沢市立 保育所
期間	年 月 日～ 年 月 日
確認日	年 月 日
備考	

上記のとおり、業務が完了したことを確認しました。

年 月 日

確認者

印

## 給食運営会議録

所(園)長	主任保育士

1. 日時 : 令和 年 月 日 ( ) 時間 ; ~
2. 場所 : ( )
3. 出席者 : ( )
4. 協議内容 :
  - ① 翌月の予定献立の説明及び予定献立に対する希望
  - ② 食事指導、衛生習慣指導の目標の提起
  - ③ 実施給食に関して、良かった点、反省すべき点について
  - ④ その他
5. 議事録 : .

.....

.....

.....

.....

.....

.....

記録者 \_\_\_\_\_

## 給食運営会議録

所(園)長	主任保育士

1. 日時 : 令和 年 月 日 ( ) 時間 ; ~
2. 場所 : ( )
3. 出席者 : ( )
4. 協議内容 :
  - ① 翌月の予定献立の説明及び予定献立に対する希望
  - ② 食事指導、衛生習慣指導の目標の提起
  - ③ 実施給食に関して、良かった点、反省すべき点について
  - ④ その他
5. 議事録 : .

.....

.....

.....

.....

.....

.....

記録者 \_\_\_\_\_

## 食育推進実践報告書

令和 年 月 日

団体（施設）名 \_\_\_\_\_

目的及び テーマ	
対象及び 参加人数	人
実施日	令和 年 月 日（ ） : ~ :
実施主体	
会場	
スタッフ	
内容等	
成果	
今後の課題 感想等	

※ 内容の様子がわかる写真を添付ください。

# 様式19

保育所

月分

	規格	発注数入力	単 位	納入業者
醤油(濃口)	1.8l		本	
醤油(淡口)	1.8l		本	
味噌	1kg		袋	
マヨネーズ	305g		本	
トマトケチャップ	1kg		本	
米酢	900ml		本	
三温糖	1kg		袋	
みかん缶	2号		缶	
パイ缶	3号		缶	
だし昆布	200g		袋	
みりん風調味料	1L		本	
料理酒	400ml		本	
鰹の素	375g		袋	
でんぷん	1kg		袋	
小麦粉	1kg		袋	
米粉	1kg		袋	
白桃缶	2号		缶	
<b>米油</b>	1500g(1.67l)		パック	
パン粉	1kg		袋	
グリーンピース	1kg		袋	
ホールコーン	1kg		袋	
干しいたけ	500g		袋	
鶏がらだし	1kg		袋	



