※入札公告を必ず確認してください。（海老名市ホームページに掲載しています）

入札案件概要書（一般委託）

契約番号：8677

件　　名	海老名市立柏ケ谷保育園給食調理業務委託	
履行場所	海老名市東柏ケ谷２丁目 14 番６号地内	
期　　間	令和９年４月１日　～　令和 12 年３月 31 日	
契約の内容等	別紙　仕様書等　のとおり ○長期継続契約　○入札は期間全体の税抜金額 ○令和８年度の支払いはありません。	
予定価格	68,204,400 円（税込）	62,004,000 円（税抜）
最低制限価格	有り（開札後算定型） 詳細は海老名市最低制限価格等取扱基準及び入札説明書等を参照してください。	
落札候補者の入札金額が、調査基準価格（50%）未満の場合 ※ただし、予定価格（税込）100 万円以下の案件は除く。	低入札履行確認調査を実施します。詳細は低入札による履行確認調査取扱基準を参照してください。 契約締結にあたっての制限等 ○　前払金額の制限 **契約金額の 15%以内（海老名市契約規則により、前払金が適用となる場合に限ります。）※前払金の上限金額は 5,000 万円以下** ○　業務主任者及び管理技術者の他案件（本市入札案件）との兼任不可 契約保証 契約金額の 30%以上に相当する次のいずれかの手続きが必要です。 **※現金納付及び実績による免除はありません。** （ア）金融機関又は保証事業会社の保証 （イ）公共工事履行保証証券による保証　（履行ボンド） （ウ）履行保証保険契約の締結　（定額てん補）	
入札方法等	条件付一般競争入札（電子入札）	
質疑 （仕様等に関する事項）	所定の書式により、FAX で受け付けます。 電子入札システムの機能は使用しないでください。	

参加条件	営業種目	**520　給食業務委託**	
	発注区分 区分の詳細は入札公告で確認してください。	**第 4 区分**	第１・第２区分の入札に初めて参加する場合は、営業実態調査票及び認定書の写しを提出してください。
	その他の要件	○平成 26 年４月１日以降に契約した、保育園給食１日 150 食以上かつ２年以上の調理業務の履行実績を２件以上有すること（元請に限る） ○管理技術者は、栄養士又は調理師の資格を有する者を配置すること。	
	落札数制限	なし	
配置技術者について		本案件に配置する技術者等は、同じ開札日の他の案件に配置できません。	
事前提出書類 （システム添付）		参加資格確認申請時にファイルを添付してください。 ファイルは一つにまとめてください。 （本概要書添付の調書を使用、次の書類を併せて提出） ○「履行実績等調書」 ・履行実績を確認できる書類（契約書の写し等） ○「配置技術者等の資格・実績等調書」 ・管理技術者の資格及び3ヵ月以上の雇用を確認できる書類	

落札候補者が提出する書類 (FAX046-232-6574)	開札後、落札候補者は次の書類をＦＡＸで提出してください。 (落札候補者決定の翌開庁日午前 10 時まで。詳細は開札後 FAX で通知します。) ○年度別支払金額内訳書（本概要書添付の内訳書を使用してください） ○委託業務主任者等選任届　及び　資格等 及び 3 ヵ月以上の雇用を確認できる書類

海老名市立柏ケ谷保育園給食調理業務委託仕様書

この仕様書は、海老名市立柏ケ谷保育園の給食調理業務を海老名市が委託することについて、次のとおり基本的事項を定めるものとする。

保育所の給食についての基本的な考え方

保育所の給食については、園児が望ましい食習慣を身に付け、心身の発育及び健康の保持増進を図ることを目的とするため、個人の発育状況に応じた離乳食や乳児食、幼児食、食物アレルギー対応食、健康状態を配慮した食事など、栄養面や安全・衛生面での質の確保を図るとともに、「食育」への十分な理解をもって従事すること。

１　件名

海老名市立柏ケ谷保育園給食調理業務委託

２　履行期間

令和９年４月１日から令和 12 年３月 31 日まで（36 月）

３　給食実施日

日曜日、国民の祝日に関する法律に規定する休日及び 12 月 29 日から翌年の１月３日までを除いた日を原則として、海老名市保健福祉部保育・幼稚園課（以下「担当課」という。）の定める日とする。

４　履行場所

海老名市立柏ケ谷保育園（以下「保育園」という。）とする。

住所は、海老名市東柏ヶ谷２丁目 14 番６号地内

５　業務時間

給食実施日の保育園開所時間で、業務処理に必要な時間とする。なお、保育園開所時間は、月曜日から金曜日までは午前７時から午後７時まで、土曜日は午前７時から午後５時まで。

６　支払方法

支払いは、業務完了後、後払い（月額）とする（請求書を受理した日から 30 日以内に支払い）。なお、支払額については「年度別支払金額内訳書」に記載の金額とし、業務完了後速やかに委託者へ請求するものとする。

7　業務従事者

(1)　業務従事者

ア　平日については、最低４名以上とし、その内１名は、栄養士又は調理師有資格者の正社員を配置しすること。

イ　調理に従事する者の内２名は、認可保育園での給食提供経験が１年以上あり、150 食以上の集団給食調理の経験を有する栄養士又は調理師有資格者で離乳食や食物アレルギー除去・代替食の提供について熟知している正社員とする。その他、調理に従事する者は、事前に基本的調理技術や食品衛生に関する研修を受けた者であること。

ウ　土曜日は栄養士又は調理師有資格者を最低１名配置すること。

エ　業務従事者は、身分証明書を携帯し、出勤の際等必要に応じ提示すること。

(2)　業務責任者及び業務副責任者

ア　(1)のイの栄養士又は調理師有資格者正社員のうち１名を、業務遂行上の受注者としての責任を負うべき者と定め、業務責任者として保育園との連絡調整等の任に当たらせること。業務責任者は本契約の管理技術者とする。

イ　業務責任者は、業務従事者に対し、仕事の割り振り及び必要な調理技術や食品衛生の指導を行うとともに、現場において指揮、監督をすること。

ウ　業務責任者が欠けた場合の代行者として業務責任者以外の栄養士又は調理師有資格者の正社員を業務副責任者に定め、業務責任者の補佐に当たらせること。

(3)　業務従事者の届出

受注者は、契約時に「業務従事者届」により届出を行うこと。

(4)　業務従事者の変更

受注者は、業務従事者に変更が生じた場合は、「業務従事者変更届」により、また、業務従事者の休暇等による臨時の代替者が業務に従事する場合は「臨時業務従事者届」により事前に届出を行うこと。

(5)　(3)及び(4)の届出には健康診断書、従事する当日の２週間以内の腸内細菌検査結果の報告書及び業務従事者の経歴書等の添付を行うこと。

(6)　受注者は、業務従事者の採用に当たり、契約期間前に柏ケ谷保育園で業務に従事していた者から雇用の希望があったときは、雇用について十分配慮すること。

8　給食の対象者及び食数

給食の対象者及び食数の内訳については、おおむね次のとおりとする。ただし、状況に応じて変更する場合があるため、その都度園長の指示に従うこと。なお、年間平均給食提供日数は、平日 243 日、土曜日 51 日が見込まれる。

令和９年度　　（単位：食）

平　日	離乳食(0歳児)	乳児(1・2歳児)	幼児(3･4･5歳児)	職員(除食等含む)	合　計
午前おやつ	６	２８	―	―	３４
昼　食	６	２８	８４	２８	１４６
午後おやつ	６	２８	８４	２８	１４６
延長保育補食	―	５	１０	―	１５
土曜日	離乳食	3歳未満児	3歳以上児	職員(除食等含む)	合　計
午前おやつ	２	１０	―	―	１２
昼　食	２	１０	１５	５	３２
午後おやつ	２	１０	１５	５	３２

（表は、職員には調理従事者の食数を含む。）

ただし、食数は次の内容により変動する。

(1)　園児の入退園

(2)　保育実習生等園長が必要と認める場合

(3)　延長保育補食提供の該当者の状況

9　調理内容

次のとおりとする。

(1)　乳児食（離乳食を含む）・幼児食（主食及び汁物提供を含む）

(2)　食物アレルギーを有する児童のためのアレルゲン除去・代替等個別対応食

(3)　個人の事情による配慮食（宗教食等）

(4)　園長の指示する栽培物、地場産物等の調理等は、別紙「食育計画」による。

(5)　午後のおやつは、手作りを週３、４回実施とする。

10　食事提供時間

食事提供は次の時間を基本とする。ただし、保育の状況、行事・調理保育等の状況に応じて変更する場合があるため、園長の指示に従うこと。

食事の提供時間は、次のとおりとする。

	乳児(0・1・2歳児)	幼児(3・4・5歳児)	職員等
午前おやつ	午前　9時10分	―	―
昼　　食	午前11時10～15分	午前11時30分	午前11時10～15分
午後おやつ	午後　3時15分	午後　3時15～30分	午後　3時15分
延長保育補食	午後　6時	午後　6時	―

※延長保育補食については、午後４時 30 分までに指定の場所に用意し、園長又は担当保育士に引き継ぐこと。

11　業務の指示

調理業務については、受注者の業務責任者に次の区分により園長及び担当課管理栄養士が指示する。

区　分	内　　容	提示時期
年単位	食育計画	年度当初
月単位	月間予定献立表	前月下旬
日単位	指示書(調理用献立表)	前月下旬

12　業務内容

(1)　発注・検品等

ア　給食用物資については､担当課管理栄養士が給食実施献立表に基づき１ヵ月分をまとめた「発注書」を作成する。

イ　受注者は在庫量等を調整して「発注書」を完成させ、発注者が指定する納入登録業者に発注する。

ウ　発注した給食用物資が、保育園に納入された際には、納入登録業者立会いの上､業務従事者が納入された給食用物資が別に定める基準に基づき保育所給食として適正であるかの検品､計量及び発注伝票の照合等を２人で行い、検品終了後、所定場所に搬入するとともに納入された旨を「調味料等在庫管理表」「納入時刻記録簿」に記録を行うこと。納品伝票は整理（検算及び金額の記録等）を行い、翌月の３日（祝日等の場合は翌給食実施日）までに園長に提出すること。

エ　園児の出欠状況による給食用物資の調整等保育園における対応が必要な場合は、園長又は担当課管理栄養士に確認の上、業務責任者が納入登録

業者に変更・連絡・発注をすることができる。この場合は、各「献立表」に記入を行うこと。

(2)　調理

ア　担当課管理栄養士の作成した献立表（食物アレルギー対応献立等を含む。）の指示に従い、保育園の施設、設備、器具等を用い、必要な栄養量が確保されるよう食品衛生に注意し調理を行うこと。

イ　調理、消費は、当日を原則とすること。

ウ　離乳食・食物アレルギー除去・代替食、個人都合等の個別対応については園長及び担当課管理栄養士の指示に従い調理と所定の様式に記録を行うこと。

エ　「食育計画」に基づく食育の一貫として行う献立については、献立変更、食材の変更、調理器具の提供等事前に園長及び担当課管理栄養士、対象年齢担当保育士と打ち合わせを行い、準備や調理を行うこと。

オ　園長及び担当課管理栄養士が指示した栽培物・地場産物等食材は、調理室で処理し、食事時間に園児に提供すること。

カ　調理実施後は、「給食日誌（献立表）」「離乳食指示書兼日誌」等に喫食数、アレルギー代替対応、喫食状況等の記録を行い、整理すること。

キ　作業に当たっては、厚生労働省が定める「大量調理施設衛生管理マニュアル」ほか関係法令を遵守すること。

ク　運営開始日から２週間分のみの「当日従事者作業工程表」を提出すること。

(3)　検食

ア　提供する給食の内容が食品衛生・形態に適しているか、味付けが保育園給食に適しているかを確認するため、各食事の最初に提供する時間の 30 分前に、園長又は園長の代理者に提供し、検食及び感想について「給食検食簿」「アレルギー除去・代替表」に記入を受けること。また、給食が献立通りの食材で作成されているか、変更や漏れがないか、園長又は園長の代理者に「給食日誌（献立表）」と照らし合わせて食材確認を受けること。

イ　検食の結果、不適切であると判断された場合には、受注者の負担にて直ちに手直し又は作り直しを行うこと。

ウ　延長保育用補食、菓子の賞味期限を午後のおやつ検食時に確認すること。

(4)　保存食

ア　食中毒等事故が発生した場合の原因調査に備えて、原材料及び調理済食品ごとに 50ｇ程度を専用の袋に入れ、－20℃以下の冷凍庫で２週間保存すること。

イ　園長又は担当課管理栄養士が保存食の提出を求めた場合は、速やかに

提出すること。

(5)　麦茶等の提供

喫食時等保育時間中に必要な量の麦茶等を用意すること。時間及び量については、園長の指示に従うこと。朝に沸かした麦茶は昼食後に廃棄し、午後用の麦茶は再度沸かすこと。

(6)　適正温度の管理

食中毒を予防するために次のことを厳守すること。

ア　調理室及び食品庫内の温度、湿度管理及び換気に十分配慮する。

イ　冷蔵冷凍庫の温度を毎日、指定する時間に「衛生管理点検表」に記録する。

ウ　園児の喫食時間に合わせて作業計画を立て、調理後２時間以内を目安に適正温度で食べられるようにする。

(7)　盛付け・配膳

給食は、園児が食べ易い盛り付け等を考慮した上で個別に食器に盛付ける。併せて必要な食具等を添え、適温での提供ができるように準備をすること。また、メニュー及び保育の状況等による配膳の変更が生じた場合は、園長の指示に従うこと。園長より依頼があった場合は、配膳、盛り付けの協力をすること。

(8)　喫食状況把握

ア　園児の喫食状況を把握するため、調理員が必ず喫食場所へ赴き、食事の調理及び配膳に必要な情報の入手に努め、調理・配膳業務に活かすこと。

イ　担当課管理栄養士の指示する期間中は、残食量を計量の上「給食日誌（献立表）」に記録し、残食が多かった場合は次回の調理に活かす検討を行うこと。

(9)　食器及び調理器具の洗浄、消毒、保管等

食事終了後、食器等が返却されたら速やかに洗浄、消毒、保管及び必要に応じて漂白を行うこと。調理器具・食器具等は、使用の都度洗浄及び消毒を行い、衛生的に保管すること。

(10)　ごみ等の処理

ア　可燃ごみ、資源ごみ等は発注者の分別に従い適正に処理し、搬出等については園長の指示に従うこと。また、ごみの容器、保管場所等の清潔を保つこと。（厨房内のごみ箱は蓋付きの物とする）

イ　その他､リサイクルできるものの処理については園長の指示に従うこと。

(11)　施設・設備の清掃及び日常点検

委託業務に関わる施設及び設備は、常に整理整頓し、清潔を保ち作業が効

率的に行えるよう努めること。なお、作業終了後は速やかに清掃を行い、汚れを残して作業終了することのないように徹底すること。

(12) 調理業務などの完了確認

1 日の業務の終了に際し、「給食日誌（献立表)」「衛生管理点検表」等に実施結果や必要事項を記入し、園長又は園長の代理者に提示し、その確認を受けること。また、1 カ月の業務終了に際し、「業務完了届」を提出すること。

(13) 食育の推進

給食を通して食育の推進に努めること。調理保育や行事食等保育所における食育の取組については「食育計画」に基づき、園長、保育士及び担当課管理栄養士と連携を取りながら積極的に協力及び参加をすること。(給食だより作成等)

(14) 会議等の出席

献立内容の検討、園児の食に関する知識の向上、食品衛生管理の意思の統一を図るため次の会議に出席すること。なお、会議等出席のための旅費は、受注者の負担とする。

ア　保育園の調理に関わる業務責任者と業務副責任者は、園長等から依頼された離乳食またはアレルギー対応等の打ち合わせに出席すること。

イ　業務責任者又は業務副責任者のうちいずれか１名は、月１回の給食研究会に出席すること。ただし、４月・３月については、業務責任者及び業務副責任者が出席すること。

ウ　業務責任者又は業務副責任者のうちいずれか１名は、担当課管理栄養士が行うアレルギー対応食を必要とする児童保護者との面談、新入園児離乳食面談について、必ず同席すること。

エ　業務責任者又は業務副責任者のうちいずれか１名は、担当課課長又は園長が保育及び給食運営上、受注者の出席が必要と判断された会議等に出席すること。

オ　毎月末に、園長、園長代理、担当課管理栄養士、受注者、業務責任者による打ち合わせ（給食検討会）に出席すること。

(15) 従事者の研修

ア　受注者は、業務従事者等に対して研修等を定期的に実施し、資質向上に努め、内容を園長又は担当課管理栄養士に報告すること（書式は任意)。

イ　受注者は、市、県等で主催する研修会に必要に応じて出席し、知識や技術など資質の向上に努めること。

ウ　研修出席のための旅費は、受注者の負担とする。

(16)　在庫管理等

発注者が提供する調理用品、食器、食具類及び非常食、並びに食品庫の乾

物、調味料等の在庫管理は、整理、整頓、賞味期限等の確認を含めて適正に行い、月末の在庫確認は、園長又は、園長代理が立会い、実施すること。

13　施設・設備・器具等の使用

(1)　調理室内に備え付けられた業務遂行上必要な施設、設備、器具等は、無償で受注者に貸与する。

(2)　調理用器具等の在庫管理を半年毎に行い、「調理用設備・器具等管理表」を園長に提出する。

(3)　受注者は、貸与を受けた施設、設備、器具等を保育所給食以外に使用してはならない。

(4)　施設、設備、器具等の使用に当たり、破損等不測の事態が発生し、委託業務の履行が不可能となるおそれがあると認められた場合は、「事故・破損処理報告書」で園長に速やかに報告し、その指示に従うこと。

(5)　工事を伴う機器類（業務連絡用の電話機等）の設置は認めない。その他の冷暖房機器類等を設置する場合は、事前に市担当課課長及び園長と協議の上、許可を得ること。

(6)　光熱水道費の削減に協力すること。

14　調理室内施設の安全・衛生管理

施設の安全・衛生管理については、厚生労働省が定める「大量調理施設衛生管理マニュアル」に従うこと。

(1)　食品衛生管理

受注者は、調理・食品衛生関係法令等を厳守し、衛生管理の徹底を図ること。

(2)　食品衛生管理責任者及び火元責任者

ア　受注者は、食品衛生管理責任者及び火元責任者を置き、その任に当たらせること。なお、業務責任者及び業務副責任者が兼務することを妨げない。

イ　作業に当たっては、適切な衛生管理を行うとともに、食品衛生法及び消防法に基づく業務を行い、安全管理の徹底を図ること。

(3)　業務従事者の衛生管理

ア　受注者は、調理従事者の健康診断を年１回以上実施し、その結果を担当課課長に報告するとともに、常に調理従事者の健康状態に注意を払い、異常を認めた場合には速やかに医師の診察を受けさせること。

イ　受注者は、業務従事者に対し腸内細菌検査を定期的に実施すること。サルモネラ菌・赤痢菌・腸管出血性大腸菌Ｏ２６、Ｏ１１１、Ｏ１５７

の検出については２週間毎に月２回、ノロウィルス検査（大量調理施設衛生管理マニュアルに示されている検査方法による検査）については、10 月～３月の市が実施する期間に合わせた月に１回検査を行い、検査機関の腸内細菌検査報告書を提出すること。

ウ　受注者は、その他、食品衛生上必要な検査を実施すること。

エ　受注者は、上記ア、イ、ウの検査の結果を含む異常の所見を有する者、下痢、発熱、せき、外傷、皮膚病等伝染性疾患等で食品衛生上支障の生ずるおそれのある者及びその同居人に感染症等の疑いがある者を、調理業務に従事させてはならない。

(4)　受注者は、業務従事者に対し、次のことを徹底させること。

ア　定められた場所以外では、私物(携帯電話等)の持ち込み、その他食品衛生上支障となる行為はしないこと。

イ　喫煙は、神奈川県公共的施設における受動喫煙防止条例第１種施設に該当するため禁止とすること。

(5)　食品の取り扱い

食品の取り扱いについては厚生労働省が定める「大量調理施設衛生管理マニュアル」に従うこと。

(6)　施設管理

ア　調理業務にかかわる施設の管理は、常に清掃及び整理整頓を行い清潔な状態を保つこと。

イ　調理室への関係者以外の立ち入りや、動物などを入れないこと。

ウ　手洗い設備は、常に清潔に保ち、石鹸、爪ブラシ、消毒液等を常備すること。

エ　出入口、窓等は開放したまま調理業務を行わないこと。

オ　そ族・昆虫の侵入及び発生の防止に努め、発生状況を「衛生管理点検表」に記録すること。

(7)　設備、器具等の管理

設備、器具等の管理については厚生労働省が定める「大量調理施設衛生管理マニュアル」に従うこと。なお、調理機器類及び食器具類を洗浄又は消毒する際は、発注者が許可した洗剤等を使用すること。

(8)　食器の取り扱い

食器は、材質に応じた丁寧な取り扱いをし、洗浄、消毒、保管、運搬等に十分注意すること。なお、在庫状況を半年毎に点検し「調理用設備・器具等管理表」に記録すること。

(9)　物品の管理

業務責任者は、受注業務に使用する物品について、必要に応じて在庫品の

点検及び整理を行い、受注者の経費で負担するもの以外で必要な物品がある場合は、園長に申し出ること。受注者の経費で物品の持込みを行う場合については「器具等持込み表」を提出し、園長の許可を受けること。

(10)　その他

園長又は担当課管理栄養士が必要と認めた場合は、食品、食器等の衛生検査等に応じるとともに協力すること。

15　業務の調査等

盛り付け量調査、残食調査、摂食量調査等担当課管理栄養士の行う調査に協力すること。

16　報告

受注者は、次に揚げる事項について担当課課長・園長に報告を行い、書類を提出すること。

(1)業務実施に関する一般書式

	報告書の種類	提出期日等
1	業務従事者届	履行期間開始時１週間前まで
2	業務従事者変更届	原則として１週間前まで
3	臨時業務従事者届	従事する前
4	腸内細菌検査の報告書、健康診断書（開始時用）	履行期間開始時（任意様式）
5	業務従事者の経歴書 （写真添付）	履行期間開始時（任意様式）
6	健康診断報告書	年１回健康診断実施後速やかに （任意様式）
7	腸内細菌検査・ノロウィルス検査報告書	検査結果判明後２週間以内（任意様式） ※陽性検出時は速やかに担当課に電話連絡を行うこと
8	業務完了届 業務完了チェックリスト	月毎に翌月５日まで
9	厨房器具・食器チェックリスト	半年毎に翌月５日まで
10	翌月の勤務予定表	月末まで（任意様式）
11	事故・破損処理報告書	事故・破損等後速やかに
12	債権者登録書	履行期間開始時、又は代表者等が変更した時（様式指定）

(2)給食調理業務に関する記録書式

	報告書の種類	提出期日等
1	給食日誌（献立表）	日毎に記録し、月でまとめて翌月５日まで
2	給食検食簿	
3	除去代替え表	
4	長時間補食実施状況	
5	乳児ミルクの記録表	
6	調味料等月末在庫調査表	
7	衛生管理日誌	
8	衛生管理点検表（個人用）	
9	器具類点検表	
10	包丁破損確認点検表	
11	器具類持ち込み表	
12	食材納入時の記録	
13	ロット番号記録表	

その他、必要に応じ担当課課長、園長又は担当課管理栄養士が必要と認める場合は、受注業務に関連する内容について、受注者に報告を求めることができる。

17　業務管理等

(1)　受注者は、受注業務の実施に当たり、保育園給食に関する法規、食品・公衆衛生に関する法規等すべての関係法規、基準、通達を遵守し、常に善良なる管理者の注意をもって受注業務の実施に当たること。

(2)　契約期間中に上記法規等が改正・変更となり、受注業務を履行するにあたり相当の経費を要する場合は、発注者と受注者で協議する。

18　受注者の負担する経費

次に揚げる経費は受注者の負担とする。

業務従事者の健康管理に要する経費	健康診断（開始時・年１回)、腸内細菌検査(２週間毎に月２回)、ノロウィルス検査（１０～３月の期間に月１回）
業務従事者の業務に必要な被服等に要する経費	白衣、・帽子、使い捨てネット、使い捨てマスク、調理靴、ビニールエプロン〈下処理用も含む〉、調理用手袋、配膳用前掛・エプロン等
洗浄・清掃・日常点検に必要な石鹸・薬品等の経費	食器等洗浄用石鹸（発注者が許可したもの)、手洗い用石鹸（発注者が許可したもの)・汚れ落とし用研磨剤及び薬品、布巾等洗濯洗剤、漂白剤、住居用洗剤、消毒用薬品（

	アルコール・次亜塩素酸ナトリウム）液、アルコール手指噴霧器等
調理用消耗品及び清掃、日常点検に必要な用具、器具等の経費	スポンジ、ふきん、たわし、ペーパータオル、ポリグローブ、オーブンシート、紙カップ、アルミホイル、アルミカップ、保存食用ポリ袋、ラップ、クッキングシート、キッチンペーパー、使い捨て手袋、作業用ゴム手袋、モップ一式、ほうき、モップ絞器、ゴミ袋、ゴミ容器（ポリバケツ）、冷凍・冷蔵庫内消臭品、その他掃除用品等調理業務に関わる特定の器具等 ※包丁・まな板消毒保管庫の殺菌灯は保育園にて購入
そ族・昆虫等の駆除用品	そ族・昆虫等の駆除用品等
給食賄い材料費	保育園給食の喫食費用については保育園職員に準じる（400 円/１食×喫食数）合計喫食数を発注者に毎月末に提出し、納付書により支払う。納付書は発注者が準備する。 ※食材の価格変動により喫食費用の変動もある。 ※納付書を郵送する封筒、切手は受注者が準備し担当課へ預ける。
受注者の負担とすることが適当と認められる経費、その他	福利厚生のために使用する備品の調達や維持管理及び従事者が使用する休憩室やトイレの維持管理に係る消耗品、事務消耗品等 その他、必要により受注者の用意する機器等に付随して使用する乾電池等

19　不測の事態

(1)　食中毒等発生の際には、担当課課長・園長・担当課管理栄養士の指示に従うこと。

(2)　業務従事者が交通渋滞・病気等で人員不足となる場合は、受注者は応援態勢を取り、業務履行に必要な人員を確保すること。この場合において、応援業務従事者は、定期的に腸内細菌検査を受けている者から選び「臨時業務従事者届」を園長に提出し、併せて従事する日の２週間以内の腸内細菌検査の結果を提出すること。

(3)　不測の事態に備え、受注者は従業員等の連絡網を整備し、担当課課長、園長及び担当課管理栄養士に提出すること。

(4)　不測の事態が発生し、業務の履行が不可能となるおそれがあると認められる場合は、直ちに担当課課長及び園長に報告し、指示を受けた上、正常な業務の履行を確保すること。

(5)　不測の事態に備え、徒歩にて勤務が可能な従業員の配置に努めること。

20　労務災害

受注業務の履行に当たり、従事者に労働災害事故が起こった際には、速やかに園長に口頭で報告を行い、受注者の責任と負担で対応するとともに、その再発防止に努めなければならない。

21　防災管理

(1)　業務責任者は、火気の使用又は取り扱いに関する監督を行い、消火器の位置、使用方法の確認について業務従事者への周知を行うこと。また、保育園における消火・防火・避難訓練等の際には、積極的に協力し、業務従事者を参加させ日頃から意識を高めること。

(2)　非常時を想定した非常食の調理を、園長･担当課管理栄養士の指示に従い行うこと。

22　非常時の対応

業務時間中に災害等非常事態が発生した場合、園児の安全確保のための対応を優先し協力すること。

23　法定点検・保健福祉事務所食品衛生巡回等への協力

次の法定点検等において、要請があった場合には協力するとともに、業務責任者を立ち会わせること。

(1)　厚木保健福祉事務所食品衛生検査巡回

(2)　廃棄物処理法に関するグリストラップ（油水分離層）の清掃

(3)　その他、担当課課長、園長又は担当課管理栄養士が必要とするとき

24　原状回復

履行期間の満了又は契約を解除された時は、担当課課長の指示に従い速やかに、調理室内及び食品庫・休憩室にある受注者の所有物を撤去し、受注業務遂行のため貸与された施設・設備・器具等を原状に回復して、返還すること。

25　車両の駐車

通勤用車両の敷地内への駐車については、禁止する。

26　環境配慮に関する特記事項

受注業務の実施に当たっては、次のような要件に配慮するものとする。

(1)　環境や人の健康に被害を与えるような物質の使用及び放出が削減されていること。
(2)　資源やエネルギーの消費が少ないこと。
(3)　再利用やリサイクル可能な部材（消耗品等）が使用されていること。
(4)　廃棄物が発生する場合、適正な処理や処分がされていること。
(5)　海老名環境マネジメントシステムに定める事項を遵守し、必要に応じて調査等に協力すること。

27　損害賠償

(1)　業務遂行中に受注者の責任において、発注者又は第三者に損害を与えた場合は、受注者の負担において、原状回復、現物の弁償及びその損害を賠償しなければならない。ただし、発注者が天災、その他不可抗力による損害と認めた場合は、その限りではない。
(2)　受注者の責任で食中毒等の事故が発生した場合又は契約に定める義務を履行しないため発注者に損害を与えた場合は、受注者は、発注者に損害賠償を行うこと。その際の代替給食の費用について、賠償責任を負うこと。
(3)　事故等により業務の遂行が困難となった場合に備え、受注者は業務代行保証又は損害賠償保険に加入し、その契約状況を明らかにする書類の写しを受注開始前に担当課課長に提出すること。
(4)　上記の事態が発生した場合は、速やかにその原因と対応・対策等について園長に口頭で報告し、担当課課長に書面で報告すること。

28　受注者の条件

平成２６年４月以降、保育園給食調理業務において、２年以上かつ１日１５０食以上の受注実績を２件以上有すること。

29　受注業務の引継ぎ

(1)　受注者は、1か月前から引継ぎを行い、運営が円滑に開始できる準備を行うこと。
(2)　受注者は、次回受注者が受注開始後円滑に業務を遂行できるよう、引継ぎには積極的に協力しなければならない。

30　その他

(1)　本仕様の解釈に疑義が生じた場合は、その都度、発注者及び受注者が誠意をもって協議の上これを解決するものとする。
(2)　労働基準法に定める事項を遵守すること。

(3)　最低賃金法に定める趣旨を遵守すること。

各種報告様式等一覧　　柏ケ谷保育園

No	様式名	備考
①	業務従事者届	
②	業務従事者変更届	
③	臨時業務従事者届	
④	業務完了届	
⑤	業務完了チェックリスト	
⑥	食育計画	
⑦	厨房器具・食器チェックリスト	
⑧	事故・破損処理報告書	
⑨	献立表（幼児食）	献立表の一部
⑩	献立表（乳児食）	献立表の一部
⑪	献立表（離乳食5～6か月、7～8か月、9～11か月、12か月以降）	献立表の一部
⑫	長時間補食献立表	献立表の一部
⑬	アレルギー除去代替え表	献立表の一部
⑭	給食日誌（献立表）	献立表の一部
⑮	指示書（調理用献立表）	献立表の一部
⑯	離乳食日誌兼指示書	献立表の一部
⑰	発注書	
⑱	アレルギー作業工程マニュアル	
⑲	給食検食簿	
⑳	乳児ミルクの記入表	
㉑	調味料等月末在庫調査表	
㉒	衛生管理日誌	
㉓	衛生管理点検表（従事者用）	
㉔	包丁破損確認点検表	
㉕	器具類持ち込み表	
㉖	食材納入時の記録	
㉗	ロット番号記録表	

注：各種様式については、必要に応じて多少の変更が生じる場合があります。

①

令和　　年　　月　　日

海 老 名 市 長

（受注者）

業務従事者届

このことについて、次のとおり報告します。

1　業務責任者

氏　名	資格名及び 免許番号（※必須）	保育所における 経験年数（※必須）	備　考
	（第　　号）	年	

2　業務副責任者

氏　名	資格名及び 免許番号（※必須）	保育所における 経験年数（※必須）	備　考
	（第　　号）	年	

3　食品衛生管理責任者

氏　名	備　考

4　火元責任者

氏　名	備　考

5　その他の従事者

氏　名	資格名及び 免許番号	保育所における 経験年数	備　考
	（第　　号）	年	
	（第　　号）	年	
	（第　　号）	年	
	（第　　号）	年	
	（第　　号）	年	

②

令和　　年　　月　　日

海 老 名 市 長

（受注者）

業務従事者変更届

このことについて、次のとおり変更しましたので報告します。

1　業務責任者　　**（変更年月日）　令和　　年　　月　　日**

変更	氏　名	資格名及び 免許番号（※必須）	保育所における 経験年数（※必須）	備　考
前		（第　　号）	年	
後		（第　　号）	年	

2　業務副責任者　　**（変更年月日）　令和　　年　　月　　日**

変更	氏　名	資格名及び 免許番号（※必須）	保育所における 経験年数（※必須）	備　考
前		（第　　号）	年	
後		（第　　号）	年	

3　食品衛生管理責任者　　**（変更年月日）　令和　　年　　月　　日**

変更	氏　名	備　考
前		
後		

4　火元責任者　　**（変更年月日）　令和　　年　　月　　日**

変更	氏　名	備　考
前		
後		

5　その他の従事者　　**（変更年月日）　令和　　年　　月　　日**

変更	氏　名	資格名及び 免許番号	保育所における 経験年数	備　考
前		（第　　号）	年	
後		（第　　号）	年	

③

令和　　年　　月　　日

海 老 名 市 長

（受注者）

臨時業務従事者届

このことについて、次の者が臨時の業務を行う旨届出します。

1　臨時従事者

氏　名	資格名及び 免許番号	保育所における 経験年数	腸内細菌 検査	備　考
	（第　　号）	年	有 ・ 無	
	（第　　号）	年	有 ・ 無	
	（第　　号）	年	有 ・ 無	
	（第　　号）	年	有 ・ 無	
	（第　　号）	年	有 ・ 無	

※事前に園長に報告を行うこと

2　従事者変更内容

変更年月日	休業者氏名	代替者氏名	変更理由
令和　年　月　日			
令和　年　月　日			
令和　年　月　日			
令和　年　月　日			

※実施前に健康診断書及び腸内細菌検査の報告書を園長に提出すること

④

業務完了届

令和　　年　　月　　日

海 老 名 市 長　様

（受注者）
住 所

氏 名　　㊞
（法人の場合は名称及び代表者名）

令和　　年　　月分

下記の業務を完了したので届出します

業 務 名	海老名市立門沢橋保育園給食調理業務
履行場所	海老名市門沢橋二丁目22番7号
実施日数	平　日　　日間 土曜日　　日間 計　　日間

⑤

業務完了確認チェックリスト

令和　　年　　月分

	確認項目	確認結果		指示事項等
1	仕様書に基づく履行状況 ・履行時間　・従事者の勤務状況 ・会議への出席　・園行事への協力 ・光熱水費削減の協力 ・個人情報保護等秘密保持 ・提出書類等 ・その他（　　）	□適　切	□不適切	
2	食中毒予防のための給食用物資の取扱 ・検収・食品庫の整理整頓 ・品温、塩素濃度、中心温度の測定 ・冷凍冷蔵庫の衛生管理	□適　切	□不適切	
3	園児に適した調理・配膳及び下膳 ・提供時間・適温給食の提供 ・食器・食具の選択・盛り付け量 ・サンプルの提示・残菜等の処理	□適　切	□不適切	
4	個別対応食の提供 ・食物アレルギー食材の除去・代替食 ・離乳・移行期食・その他（　　）	□適　切	□不適切	
5	食育への協力 ・事前調整、準備、実施	□適　切	□不適切	
6	施設の維持管理 ・清掃及び清潔の維持 ・安全管理（火元管理等） ・備品・設備管理	□適　切	□不適切	
7	園との連絡調整 ・園児の喫食状況の把握 ・給食運営に必要な意思疎通	□適　切	□不適切	
8	その他（必要に応じて設定） ・ ・ ・	□適　切	□不適切	

課長	園長	管理栄養士

海老名市立保育園食育計画

⑥

食育目標	おいしく楽しく食べようね	1. お腹がすくリズムがもてる子ども　2. 食べたいもの、好きなものが増える子ども　3. 一緒に食べたい人がいる子ども 4. 食事づくり、準備にかかわる子ども　5. 食べものを話題にする子ども								
	6か月未満児	6か月から1歳3か月未満児	1歳3か月から2歳未満児	2歳児		3歳児		4歳児		5歳児	
日標	・お腹がすき、乳を飲みたいとき、飲みたいだけゆったりと飲む。 ・安定した人間関係の中で、乳を吸い、心地よい生活を送る。	・お腹がすき、乳を吸い離乳食を喜んで食べ、心地よい生活を味わう。 ・いろいろな食べものを見る、触る、噛んで味わう経験を通して自分で進んで食べようとする。	・お腹がすき、食事を喜んで食べ、心地よい生活を味わう。 ・いろいろな食べものを見る、触る、噛んで味わう経験を通して自分で進んで食べようとする。	・いろいろな種類の食べものや料理を味わう。 ・食生活に必要な基本的な習慣や態度に関心を持つ。 ・子どもが保育士と一緒に食べる楽しさを味わう。		・できるだけ多くの種類の食べものや料理を味わう。 ・食事に必要な基本的な習慣や態度を身につける。 ・食習慣、マナーを身につける。		・自分で食事ができること、身近な人と一緒に食べる楽しさを味わう。 ・自然の恵みの有難さに気づき、感謝の気持ちを持って食事を味わう。		・自分の体に必要な食品の種類や働きに気づき、栄養バランスを考慮した食事をとろうとする。 ・食生活に必要な基本的な食習慣やマナーを身につける	
ねらい	配　慮			ねらい	配　慮	ねらい	配　慮	ねらい	配　慮	ねらい	配　慮
保育園の食事に慣れ、安心して食べる	・一人ひとりの子どもの安定した生活リズムを大切にしながら、心と体の発達を促すよう配慮する。 ・お腹がすき、泣くことが生きていくことの欲求の表出につながることを踏まえ、食欲を育むよう配慮すること。 ・一人ひとりの子どもの発育・発達状態を適切に把握し、家庭と連携をとりながら、個人差に配慮すること。 ・母乳育児を希望する保護者のために冷凍母乳による栄養法などの配慮を行う。冷凍母乳による授乳を行うときには、十分に清潔で衛生的に処置をすること。	・一人ひとりの子どもの安定した生活リズムを大切にしながら、心と体の発達を促すよう配慮する。 ・お腹がすき、乳や食べものを催促することが生きていくことの欲求の表出につながることを踏まえ、いろいろな食べものに触れて楽しむ機会を持ち、食欲を育むよう配慮する。 ・食欲と人間関係が密接な関係にあることを踏まえ、愛情豊かな特定の大人との継続的で応答的な授乳や食事でのかかわりが、子どもへの人への信頼、愛情の基盤となるように配慮する。 ・子どもの咀嚼や嚥下機能の発達に応じた食品の種類・量・大きさ・固さ等調理形態に配慮する。 ・一人ひとりの子どもの発育・発達状態を適切に把握し、家庭との連携をとりながら離乳食をすすめる。(授乳・離乳のすすめかたを参照) ・水分補給に留意する。 ・便の状態も含め、体調をみながら食事を進めていく。	・いろいろな食べものに関心を持ち、自分で食べようとする意欲を大切にしながら、必要に応じて介助する。 ・一人ひとりの子どもの安定した生活リズムを大切にしながら楽しく食事ができるようにする。 ・食欲や好き嫌い等個人差はあるが、言葉かけをしながら楽しく食事を進めていき、食べる意欲を持たせる。 ・子どもの咀嚼や嚥下機能の発達に応じた食品の種類・量・大きさ・固さ等調理形態に配慮する。 ・コップやスプーン・フォークは子ども一人ひとりの発達に合わせ、徐々に持ち方を伝えていく。	保育園の食事に慣れ、みんなと一緒に楽しく食べる	・子どもが食べものに関心を持ち、自ら意欲的に食べようとする姿を尊重し、いろいろな食べ物に触れることができるよう配慮する。 ・自然や身近な事物等への触れ合いにおいて、安全面や衛生面に留意する。 ・子どもが一緒に食べたい人を見つけ、人への関心の広がりに配慮する。 ・友達や大人とテーブルを囲んで、楽しく食べられるような雰囲気づくりに配慮する。 ・食事中のマナーや食器具(スプーン・フォーク・箸・皿・お椀)の正しい使い方、持ち方等を知らせていく。 ・友達や保育士と会話を交え楽しみながら食事をする。 ・子どもが一緒に食べたい友達を見つけ、友達への関心の広がりに配慮する。	みんなと一緒に、楽しく食べる	・楽しい食事の雰囲気づくりをする。 ・友達や保育士と楽しみながらの食事に心がける。 ・みんなで一緒に食べるとおいしいと思える気持ちを育てる。 ・個々の食べられる量にあわせて調節する。	みんなと一緒に、楽しく食べる	・友達や保育士と一緒に楽しく食事をする雰囲気づくりをする。 ・食事する時の決まりや約束ごとを子どもと一緒に確認し、実践できるようにしていく。	みんなと一緒に、楽しく食べる	・友達や保育士と一緒に楽しく食事をする雰囲気づくりをする。 ・食事する時の決まりや約束ごとを子どもと一緒に確認し、実践できるようにしていく。
								健康と食べ物の関係に関心を持つ	・健康な体づくりと食べものの関係を伝える。(料理カードや3色の分類の媒体を使用) ・食べ物の分類と体への働きを伝える。(主食・主菜・副菜の働き) ・おやつの正しい選び方、食べ方を伝える。	健康と食べ物の関係に関心を持つ	・健康な体づくりと食べものの関係を伝える。(料理カードや3色の分類の媒体を使用) ・食べ物の分類と体への働きを伝える。(主食・主菜・副菜の働き) ・おやつの正しい選び方、食べ方を伝える。
						マナーを身につける	・正しい手洗いの仕方やうがい等の大切さを伝え、習慣づける。 ・あいさつや正しい姿勢で食べる食事のマナーを身につける。 ・箸や食器の正しい持ち方を伝え、慣れるようにする。 ・あいさつを身につけるようにする。(いただきます、ごちそうさま、ありがとう)	食材に関心を持つ	・献立や食材の名前を知らせ興味を持たせる。 ・献立に使用した食材をわかりやすく伝える。 ・給食の展示を通して、親子で食べることを話題にする機会をつくる。	食材に関心を持つ	・献立や食材の名前を知らせ興味を持たせる。 ・献立に使用した食材をわかりやすく伝える。 ・給食の展示を通して、親子で食べることを話題にする機会をつくる。 ・野菜を育て、収穫したものを使った調理の体験を行う。 ・給食づくりの簡単な手伝いをする(皮むき、洗うなど)。
楽しく食べる	・食欲と人間関係が密接な関係にあることを踏まえ、安心できる保育士とゆったりした雰囲気のなかで授乳できるように配慮すること。	・手づかみで自分で食べようとする意欲を大切にする。 ・ハイハイや歩歩、ふれあい遊びを十分に楽しみ、空腹で食事の時間を迎える。 ・安心できる保育士とゆったりした雰囲気のなかで食べるようにする。 ・保育士が一緒に食べ、よく噛んで食べる姿を見せたり、声かけをする。(もぐもぐ、ごっくん、かみかみ、おいしいね等)	・いろいろな食べものを見て、味を知り、食べようとする。 ・「おいしいね」や食材の名前を言うなど、簡単なやりとりをしながら、楽しく食事ができるような雰囲気づくりをする。 ・ままごと遊び・食べ物の歌遊び等で楽しむ。 ・体を使って十分に遊ぶなど、お腹のすくリズムづくりの工夫をする。 ・コップやスプーン・フォークを使って食べようとする意欲を大切にする。	自分で食べる	・個人差に応じた調理形態や配膳等に配慮する。 ・食べものに興味を持ち自主的に食べようとする意欲を大切にする。	感謝の気持ちを持って食べる	・身近な自然にかかわり野菜等の収穫時期などに気づくことで、苦手なものや慣れないものでも食べようとする気持ちを育てる。 ・調理をしている人に関心を持ち、感謝の気持ちをもつようにする。	感謝の気持ちを持って食べる	・身近な自然にかかわり野菜等の収穫時期などに気づくことで、苦手なものや慣れないものでも食べようとする気持ちを育てる。 ・調理をしている人に関心を持ち、感謝の気持ちをもつようにする。	感謝の気持ちを持って食べる	・身近で育てた野菜等の収穫を喜び、苦手なものや慣れないものでも食べようとする気持ちを育てる。 ・調理をしている人に関心を持ち、感謝の気持ちをもつようにする。
				おいしく食べる	・戸外で体を動かし遊び、お腹がすく生活リズムを身につける。・遊びの場面を通して、身近な季節の食材に触れる。 ・いろいろな食べものを少しずつ進んで食べる。	食材に関心を持つ	・献立や食材の名前を知らせ興味を持たせる。 ・献立に使用した食材をわかりやすく伝える。 ・給食の展示を通して、親子で食べることを話題にする機会をつくる。	食生活・食文化を楽しむ	・正しい姿勢や食器・箸等の正しい持ち方置き方を知らせる。 ・行事食を楽しみ、食文化に触れ、学ぶ。 ・食事の準備などを通して、食事を安全に配膳する大切さを知らせる。 ・食材の旬を知り、行事との関わりや季節感を味わせる。	食生活・食文化を楽しむ	・正しい姿勢や食器・箸等の正しい持ち方置き方を知らせる。 ・行事食を楽しみ、食文化に触れ、学ぶ。 ・食事の準備や食事当番の役割を通して、食事を安全に配膳する大切さを知らせる。 ・食材の旬を知り、行事との関わりや季節感を味わせる。 ・行事や季節の食べものを調理保育を通して体験する。

（例）

⑦

R9～11年度　柏ケ谷保育園厨房器具・食器チェックリスト

		令和９年度			令和10年度						令和11年度						
No.	名称　形状	R9.4	R9.秋	R10.3	破損	追加	R10.秋	破損	追加	R11春	破損	追加	R11.秋	破損	追加	R12春	備考
				R7.3.13			月　日			月　日			月　日			月　日	
(例)	お玉（大）　ステンレス製・長さ30cm・直径12cm																
	食洗器エリア窓側																
1	ボール（大）																
2	ザル（大）46cm																
3	なべ　ステンレス製・直径36cm																
4	なべ　ステンレス製・直径24cm																
5	鍋の蓋　ステンレス製・直径34cm																
6	なべ　直径33cm																
7	やかん　６Ｌ																
8	やかん　５Ｌ																
9	雪平鍋　取手なし　ステンレス製・直径20cm																
10	雪平鍋　取手なし　ステンレス製・直径18cm																
11	片手鍋　ステンレス製・直径20cm																
12	雪平鍋　ステンレス製・直径25cm																
13	雪平鍋　ステンレス製・直径27cm																
14	両手鍋　蓋つき　ステンレス製・直径30cm　棚左上																
15	片手鍋　蓋つき　ステンレス製・直径19.5cm																
16	片手鍋　　ステンレス製・直径20cm																
17	パンチングザル　直径35cm×2、32cm×2　46cm×1																
18	網　ザル　直径29cm																
19	網　ザル　直径26.5cm																
20	網　ザル　直径24.5cm																
21	網　ザル　直径21.0cm																
22	網　ザル　直径19.5cm																
23	ステンレスたらい　楕円形																
24	四角　網ザル　洗浄用　ヨコ21✕タテ30　棚左上																
25	四角　網ザル　洗浄用　ヨコ23✕タテ29																
26	食器入　カゴ　保管庫用																
	食器棚　左上																
28	両手鍋　蓋つき　直径24cm																
29	ホットプレート　四角																
30	ホットプレート　丸																
31	延長コード　白																
32	台車のカバー~~（新品）~~																
33	ピーラー																

⑧

課長	園長	管理栄養士

事故・破損処理報告書

報告日　令和　　年　月　日

海 老 名 市 長

受注者

㊞

このことについて、下記のとおり報告します。

区分	事故 ・ 破損 ・ その他（　　）	
発生日時	令和　　年　月　　日（　　）午前 ・ 午後　　時　　分	
発生場所		
事故等の内容	（具体的に記載。状況により写真添付や現物の保存等）	
対処の状況	（経過が分かるよう時系列に沿って記載）	
原因	（具体的に記載）	
影響	喫食者への影響（ 有 ・ 無 ）	物品補充等の必要（ 有 ・ 無 ）
	（影響の内容や補充物品の内容・数量等を具体的に記載）	
改善策	（再発防止策等について記載）	

（例）

⑨

令和　年　月分　給　食　献　立　表

幼児

日	曜	献立名	おやつ 午前 / 午後	材料名 熱と力になるもの	血・肉・骨になるもの	体の調子を整えるもの	栄養価	
1 15	水	ごはん さばのみそに じゃがいものそぼろ煮 すましじる	牛乳 ミニ揚げパン（砂糖）	こめ さとう じゃがいも 油 ミニ揚げパン	さば みそ ぶたひき肉 花かつお 牛乳	てんぐさ しょうが たまねぎ グリンピース チンゲンサイ にんじん	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	604 kcal 25.2 g 21.4 g 1.1 g
2 16	木	【みんな同じの給食デイ】 ごはん ポークビーンズ 中華きゅうり みそしる 森永おいしいマスカットゼリー	麦茶 コーンごはん	こめ じゃがいも 油 さとう ごま油 森永おいしいマスカットゼリー	ぶたもも肉 ベーコン だいず（水煮缶詰） 油揚げ こにぼし みそ	てんぐさ たまねぎ にんじん セロリー トマト缶（ホール） きゅうり こまつな スイートコーン	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	553 kcal 19.4 g 10.4 g 1.3 g
3 17	金	ごはん 白身魚のフリッター パインサラダ すましじる	牛乳 いちご蒸しパン （イチゴジャム使用）	こめ マヨネーズ でんぷん 油 さとう ホットケーキミックス いちご（ジャム、低糖度）	かれい 花かつお 牛乳 豆乳	てんぐさ キャベツ きゅうり パイン缶 こまつな えのきたけ にんじん	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	592 kcal 21.8 g 21.1 g 1.6 g
4 18	土	三色丼 わかめサラダ チンゲサイの中華スープ プチダノン	牛乳 菓子とプチりんごゼリー	こめ さとう ごま油 ごま（いり） 菓子	ぶたひき肉 ぶたもも肉 プチダノン（りんご味） 牛乳	てんぐさ しょうが コーン缶 こまつな カットわかめ もやし キャベツ きゅうり チンゲンサイ たまねぎ にんじん	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	524 kcal 19 g 15 g 1.6 g
6 ⑳	月	ごはん ツナカレーシチュー しゃきしゃきサラダ プチりんごゼリー	牛乳 バタートースト	こめ じゃがいも 油 小麦粉 バター ごま 食パン グラニュー糖	まぐろ缶 スキムミルク 粉チーズ 牛乳	てんぐさ にんじん たまねぎ コーン缶 にんにく だいこん きゅうり	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	606 kcal 20.7 g 17.2 g 1.7 g
7 21	火	焼き豚チャーハン ツナあえ 野菜スープ 七夕ゼリー	牛乳 クラッカージャムサンド	こめ 油 ごま油 さとう ピーフン ルヴァン（ヤマザキ） いちごジャム	焼き豚 たまご まぐろ缶 牛乳	てんぐさ 根深ねぎ にんじん キャベツ きゅうり ほしのり オクラ たまねぎ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	592 kcal 16.5 g 21.2 g 1.7 g
8 22	水	ごはん さわらの天ぷら こまつなのおかかあえ みそしる	牛乳 マカロニきなこ	こめ 小麦粉 でんぷん さつまいも マカロニ さとう	さわら 糸削り こにぼし みそ 牛乳 きな粉	てんぐさ こまつな にんじん たまねぎ カットわかめ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	539 kcal 24.7 g 12.5 g 1 g
9 23	木	【みんな同じの給食デイ】 ごはん わふうハンバーグ ブロッコリーのおひたし すましじる	麦茶 いなり寿司	こめ でん粉 油 さとう ごま	ぶたひき肉 木綿豆腐 花かつお 糸削り 油揚げ	てんぐさ たまねぎ にんじん ひじき えのきたけ ぶなしめじ ブロッコリー はくさい カットわかめ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	542 kcal 21.7 g 16.6 g 1.5 g
10 24	金	ごはん 鶏肉のさっぱり煮 こまつなの胡麻和え わかめスープ プチりんごゼリー	牛乳 すいか かし	こめ さとう ごま ごま油 菓子	鶏もも肉 牛乳	てんぐさ しょうが こまつな にんじん カットわかめ たまねぎ すいか	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	529 kcal 17.4 g 13.6 g 1.3 g
11 25	土	ごはん マーボートーフ ナムル すましじる プチダノン	牛乳 菓子とプチりんごゼリー	こめ 油 さとう でんぷん ごま油 菓子	木綿豆腐 ぶたひき肉 みそ 花かつお プチダノン（りんご味） 牛乳	てんぐさ にんじん 根深ねぎ にんにく しょうが にら もやし こまつな たまねぎ カットわかめ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	546 kcal 20.6 g 17.7 g 1.1 g
13 27	月	ごはん お好み焼き風卵焼き ひじきのいためにに すましじる ヨーグルト	牛乳 冷やしうどん	こめ マヨドレ 油 さとう うどん	たまご まぐろ缶 花かつお 糸削り 油揚げ ヨーグルト 牛乳	てんぐさ キャベツ あおのり ひじき にんじん ピーマン たまねぎ カットわかめ こんぶ きゅうり	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	540 kcal 25.1 g 14.9 g 2.5 g
14 28	火	ごはん タンドリーチキン_ ジャーマンポテト みそしる	牛乳 梅ごはん	こめ じゃがいも 油	鶏もも肉 ヨーグルト ベーコン こにぼし みそ 牛乳 糸削り	てんぐさ たまねぎ にんにく しょうが にんじん カットわかめ はくさい ゆかり あおのり	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	556 kcal 23.3 g 14.5 g 1.4 g
29	水	ごはん かじきのてりやき わかめの酢の物 みそしる プチダノン	牛乳 ジャムパン	こめ さとう ロールパン いちごジャム	かじき こにぼし みそ プチダノン（りんご味） 牛乳	てんぐさ にんにく しょうが カットわかめ きゅうり キャベツ にんじん たまねぎ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	529 kcal 26.6 g 11.1 g 1.6 g
30	木	【みんな同じの給食デイ】 ごはん シンプル酢豚 チンゲン菜のお浸し みそしる	麦茶 鶏そぼろと青菜のおにぎり	こめ じゃがいも ごま油 油 さとう でんぷん ごま	ぶたもも肉 糸削り 油揚げ 絹ごし豆腐 こにぼし みそ 鶏ひき肉	てんぐさ にんにく しょうが ピーマン にんじん たまねぎ チンゲンサイ カットわかめ こまつな	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	534 kcal 22.5 g 14 g 0.9 g
31 行事食	金	【昼のみ・みんな同じの給食デイ】 ごはん ハッシュドポーク 缶ブロッコリー 野菜スープ 森永おいしいマスカットゼリー	麦茶 パナップ（アイスクリーム）	こめ 油 米粉 マヨドレ じゃがいも 森永おいしいマスカットゼリー パナップ（アイスクリーム）	ぶたもも肉 ベーコン	てんぐさ たまねぎ にんじん マッシュルーム えのきたけ ぶなしめじ ブロッコリー	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	536 kcal 16.3 g 15.2 g 1.6 g

（例）

⑩

令和　年　月分　給食献立表

乳児

日	曜	献立名	おやつ	午前 午後	材料名 熱と力になるもの	血・肉・骨になるもの	体の調子を整えるもの	栄養価	
1 15	水	ごはん さばのみそに じゃがいものそぼろ煮 すましじる	牛乳 菓子 牛乳 ミニ揚げパン（砂糖）		菓子　こめ　さとう じゃがいも　油 ミニ揚げパン	牛乳　さば みそ　ぶたひき肉 花かつお	てんぐさ　しょうが たまねぎ　グリンピース チンゲンサイ　にんじん	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	586　kcal 23.3　g 21.1　g 1.1　g
2 16	木	ごはん ポークビーンズ 中華きゅうり みそしる 森永おいしいマスカットゼリー	牛乳 菓子 麦茶 コーンごはん		菓子　こめ　じゃがいも 油　さとう　ごま油 森永おいしいマスカットゼリー	牛乳　ぶたもも肉 ベーコン　だいず水煮缶 油揚げ　こにぼし みそ	てんぐさ　たまねぎ にんじん　セロリー トマト缶　きゅうり こまつな　コーン	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	524　kcal 18.1　g 11.4　g 1.2　g
3 17	金	ごはん 白身魚のフリッター パインサラダ すましじる	牛乳 菓子 牛乳 いちご蒸しパン		菓子　こめ マヨネーズ でんぷん　油　さとう ホットケーキミックス いちごジャム	牛乳　かれい 花かつお　豆乳	てんぐさ　キャベツ きゅうり　パイン缶 こまつな　えのきたけ にんじん	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	547　kcal 19.7　g 18.7　g 1.5　g
4 18	土	三色丼 わかめサラダ チンゲサイの中華スープ プチダノン	牛乳 菓子 牛乳 菓子とプチりんごゼリー		菓子　こめ さとう　ごま油 ごま	牛乳　ぶたひき肉 ぶたもも肉 プチダノン（りんご味）	てんぐさ　しょうが　コーン缶 こまつな　カットわかめ もやし　キャベツ　きゅうり チンゲンサイ　たまねぎ にんじん	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	513　kcal 18.1　g 15.2　g 1.4　g
6 ⑳	月	ごはん ツナカレーシチュー しゃきしゃきサラダ プチりんごゼリー	牛乳 菓子 牛乳 バタートースト		菓子　こめ　じゃがいも 油　小麦粉　バター ごま　食パン グラニュー糖	牛乳 まぐろ缶　スキムミルク 粉チーズ	てんぐさ　にんじん たまねぎ　コーン缶 にんにく　だいこん きゅうり	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	570　kcal 19.2　g 16.6　g 1.6　g
7 21	火	焼き豚チャーハン ツナあえ オクラスープ 七夕ゼリー	牛乳 菓子 牛乳 クラッカージャムサンド		菓子　こめ　油　ごま油 さとう　ビーフン ルヴァン（ヤマザキ） いちごジャム	牛乳　焼き豚 たまご　まぐろ缶	てんぐさ　根深ねぎ にんじん　キャベツ きゅうり　ほしのり オクラ　たまねぎ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	562　kcal 15.9　g 19.8　g 1.6　g
8 22	水	ごはん さわらの天ぷら こまつなのおかかあえ みそしる	牛乳 菓子 牛乳 マカロニきなこ		菓子　こめ　小麦粉 でんぷん　さつまいも マカロニ　さとう	牛乳　さわら 糸削り　こにぼし みそ　きな粉	てんぐさ　こまつな にんじん　たまねぎ カットわかめ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	509　kcal 22.3　g 12.9　g 1　g
9 23	木	ごはん わふうハンバーグ ブロッコリーのおひたし すましじる	牛乳 菓子 麦茶 いなり寿司		菓子　こめ でんぷん　油　さとう ごま	牛乳　ぶたひき肉 木綿豆腐　花かつお 糸削り　油揚げ	てんぐさ　たまねぎ にんじん　ひじき えのきたけ　ぶなしめじ ブロッコリー　はくさい カットわかめ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	514　kcal 19.4　g 16　g 1.3　g
10 24	金	ごはん 鶏肉のさっぱり煮 こまつなの胡麻和え わかめスープ プチりんごゼリー	牛乳 菓子 牛乳 くだもの/すいか かし		菓子　こめ　さとう ごま　ごま油	牛乳 鶏もも肉	てんぐさ　しょうが こまつな　にんじん カットわかめ たまねぎ　すいか	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	506　kcal 16.2　g 13.9　g 1.1　g
11 25	土	ごはん マーボートーフ ナムル すましじる プチダノン	牛乳 菓子 牛乳 菓子とプチりんごゼリー		菓子　こめ 油　さとう　でんぷん ごま油	牛乳　木綿豆腐 ぶたひき肉　みそ　花かつお プチダノン（りんご味）	てんぐさ　にんじん 根深ねぎ　にんにく しょうが　にら　もやし こまつな　たまねぎ カットわかめ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	532　kcal 19　g 17.3　g 1.1　g
13 27	月	ごはん お好み焼き風卵焼き ひじきのいために すましじる プチダノン	牛乳 菓子 牛乳 冷やしうどん		菓子　こめ　マヨドレ　油 さとう　うどん	牛乳　たまご　まぐろ缶 花かつお　糸削り　油揚げ プチダノン（りんご味）	てんぐさ　キャベツ あおのり　ひじき　にんじん 青ピーマン　たまねぎ カットわかめ　まこんぶ きゅうり	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	509　kcal 21.6　g 16.5　g 2　g
14 28	火	ごはん タンドリーチキン ジャーマンポテト みそしる	牛乳 菓子 牛乳 梅ごはん		菓子　こめ　じゃがいも 油	牛乳　鶏もも肉　ヨーグルト ベーコン　こにぼし みそ　糸削り	てんぐさ　たまねぎ にんにく　しょうが にんじん　カットわかめ はくさい　ゆかり あおのり	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	524　kcal 21.3　g 14.5　g 1.4　g
29	水	ごはん かじきのてりやき わかめの酢の物 みそしる プチダノン	牛乳 菓子 牛乳 ジャムパン		菓子　こめ さとう　ロールパン いちごジャム	牛乳　まかじき こにぼし　みそ プチダノン（りんご味）	てんぐさ　にんにく しょうが　カットわかめ きゅうり　キャベツ にんじん　たまねぎ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	511　kcal 24.1　g 12.2　g 1.4　g
30	木	ごはん シンプル酢豚 チンゲン菜のお浸し みそしる	牛乳 菓子 麦茶 鶏そぼろと青菜のおにぎり		菓子　こめ　じゃがいも ごま油　油　さとう でんぷん　ごま	牛乳　ぶたもも肉 削り節　油揚げ 絹ごし豆腐　こにぼし みそ　鶏ひき肉	てんぐさ　にんにく しょうが　ピーマン にんじん　たまねぎ チンゲンサイ　カットわかめ こまつな	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	510　kcal 20.6　g 14.3　g 0.9　g
31 行事食	金	ごはん ハッシュドポーク 茹でブロッコリー 野菜スープ 森永おいしいマスカットゼリー	牛乳 菓子 麦茶 パナップ（アイスクリーム）		菓子　こめ　油　米粉 マヨネーズ　じゃがいも 森永おいしいマスカットゼリー パナップ（アイスクリーム）	牛乳 ぶたもも肉 ベーコン	てんぐさ　たまねぎ にんじん　マッシュルーム えのきたけ　ぶなしめじ ブロッコリー	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	536　kcal 15.9　g 16.1　g 1.5　g

（例）

⑪ -1

令和　年　月分　給食献立表

5、6か月

日	曜	献立名	おやつ	午前 午後	材料名 熱と力になるもの	血・肉・骨になるもの	体の調子を整えるもの	栄養価	
1 15	水	おかゆ かれいのだし煮 ちんげん菜のペースト すましじる ミルク	ミルク ミルク		こめ 焼きふ	ミルク　かれい 花かつお	てんぐさ　こんぶ チンゲンサイ たまねぎ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	388　kcal 13　g 17.7　g 0.4　g
2 16	木	おかゆ ふのペースト じゃがいもと人参のマッシュ たまねぎスープ ミルク	ミルク ミルク		こめ 焼きふ じゃがいも	ミルク	てんぐさ　こんぶ にんじん　たまねぎ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	412　kcal 9.9　g 18.8　g 0.4　g
3 17	金	おかゆ 白身魚のだし煮 にんじんペースト やさいスープ ミルク	ミルク ミルク		こめ	ミルク かれい	てんぐさ　こんぶ にんじん　こまつな	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	426　kcal 14.7　g 19.3　g 0.4　g
4 18	土	おかゆ ふのペースト ちんげん菜とにんじんのだし煮 やさいスープ ミルク	ミルク ミルク		こめ 焼きふ	ミルク	てんぐさ　にんじん チンゲンサイ こんぶ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	401　kcal 9.6　g 18.8　g 0.3　g
6 ⑳	月	おかゆ ふのペースト じゃがいもとにんじんのだし煮 やさいスープ ミルク	ミルク ミルク		こめ 焼きふ じゃがいも	ミルク	てんぐさ　にんじん こんぶ　たまねぎ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	354　kcal 8.4　g 15.9　g 0.3　g
7 21	火	おかゆ ふと人参のペースト やさいスープ ミルク	ミルク ミルク		こめ 焼きふ	ミルク	てんぐさ　にんじん まこんぶ　たまねぎ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	402　kcal 9.6　g 18.8　g 0.3　g
8 22	水	おかゆ ゆでしらす にんじんペースト たまねぎスープ ミルク	ミルク ミルク		こめ	ミルク　しらす	てんぐさ　にんじん まこんぶ　たまねぎ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	407　kcal 10.9　g 18.9　g 0.5　g
9 23	木	おかゆ とうふとやさいのくず煮 ブロッコリーのペースト すましじる ミルク	ミルク ミルク		こめ でん粉	ミルク　木綿豆腐 花かつお	てんぐさ ブロッコリー　まこんぶ はくさい　にんじん	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	412　kcal 11.5　g 19.5　g 0.3　g
10 24	金	おかゆ ふと人参のペースト こまつなとにんじんのだし煮 やさいスープ ミルク	ミルク ミルク		こめ 焼きふ	ミルク	てんぐさ　にんじん まこんぶ　こまつな たまねぎ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	379　kcal 9.1　g 17.4　g 0.2　g
11 25	土	おかゆ とうふのペースト こまつなのペースト やさいスープ（玉葱・人参） ミルク	ミルク ミルク		こめ	ミルク　木綿豆腐 花かつお	てんぐさ　こまつな たまねぎ　にんじん	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	405　kcal 10.8　g 19.2　g 0.3　g
13 27	月	おかゆ ふのペースト キャベツのペースト にんじんペースト たまねぎスープ ミルク	ミルク ミルク		こめ 焼きふ	ミルク	てんぐさ　キャベツ こんぶ　にんじん たまねぎ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	379　kcal 9　g 17.4　g 0.2　g
14 28	火	おかゆ ふのペースト たまねぎのペースト 白菜のスープ ミルク	ミルク ミルク		こめ 焼きふ	ミルク　花かつお	てんぐさ　たまねぎ はくさい　にんじん	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	375　kcal 9.6　g 17.4　g 0.2　g
29	水	おかゆ まがれいのだし煮 キャベツ・人参ペースト やさいスープ（玉葱） ミルク	ミルク ミルク		こめ	ミルク　かれい	てんぐさ こんぶ　キャベツ にんじん　たまねぎ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	395　kcal 12.7　g 17.7　g 0.3　g
30	木	おかゆ くたくた煮 チンゲン菜のだし煮 とうふスープ ミルク	ミルク ミルク		こめ 焼きふ じゃがいも	ミルク　糸削り 絹ごし豆腐	てんぐさ　こんぶ チンゲンサイ　にんじん たまねぎ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	423　kcal 11　g 19.2　g 0.3　g
31 行事食	金	おかゆ ふとやさいのペースト じゃがいものマッシュ 野菜スープ ミルク	ミルク ミルク		こめ 焼きふ じゃがいも	ミルク	てんぐさ　たまねぎ にんじん　こんぶ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	396　kcal 9.3　g 17.4　g 0.2　g

（例）

⑪ -2

令和　年　月分　給食献立表

7、8か月

日	曜	献立名	おやつ 午前 / 午後	材料名 熱と力になるもの	血・肉・骨になるもの	体の調子を整えるもの	栄養価	
1 15	水	おかゆ かれいの煮付け チンゲン菜のお浸し すましじる ミルク	ミルク ミルク パンがゆ	こめ　焼きふ 食パン	ミルク　かれい 削り節　かつお節	てんぐさ　まこんぶ チンゲンサイ　にんじん たまねぎ カットわかめ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	583　kcal 18.4　g 24.9　g 0.8　g
2 16	木	おかゆ つぶし大豆のトマト煮 中華きゅうり みそしる ミルク	ミルク ミルク コーンがゆ	こめ じゃがいも　油 さとう　ごま油	ミルク 鶏ささ身　だいず缶 こにぼし　みそ	てんぐさ　たまねぎ にんじん　トマト缶 きゅうり　スイートコーン	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	506　kcal 14.7　g 18.3　g 0.8　g
3 17	金	おかゆ かれいの煮付け フレンチサラダ すましじる ミルク	ミルク ミルク おじや（人参）	こめ さとう でん粉　油	ミルク　かれい 花かつお	てんぐさ　こんぶ キャベツ　きゅうり こまつな にんじん	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	446　kcal 14　g 17.2　g 0.7　g
4 18	土	おかゆ ささ身のほぐし煮 ちんげん菜とにんじんのだし煮 やさいスープ ミルク	ミルク ミルク じゃがいものだし煮	こめ でん粉　じゃがいも	ミルク 鶏ささ身	てんぐさ　こんぶ にんじん チンゲンサイ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	394　kcal 11.5　g 16.1　g 0.4　g
6 ⑳	月	おかゆ ツナじゃが だいこんとにんじんのだし煮 やさいスープ ミルク	ミルク ミルク パンがゆ	こめ　じゃがいも 油　さとう 食パン	ミルク まぐろ缶	てんぐさ　たまねぎ にんじん　だいこん こんぶ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	538　kcal 15.2　g 22.2　g 0.7　g
7 21	火	おかゆ ツナそぼろ ツナあえ やさいスープ ミルク	ミルク ミルク おじや（人参）	こめ　ごま油 さとう	ミルク まぐろ缶	てんぐさ　キャベツ にんじん　きゅうり こんぶ　たまねぎ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	425　kcal 10　g 16.7　g 0.4　g
8 22	水	おかゆ カラスガレイの煮付け こまつなのおひたし みそしる ミルク	ミルク ミルク さつまいものだし煮	こめ　さとう さつまいも	ミルク　かれい 糸削り こにぼし みそ	てんぐさ　こまつな にんじん　たまねぎ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	627　kcal 19.2　g 26.5　g 0.9　g
9 23	木	おかゆ とうふとやさいのくず煮 ブロッコリーのおひたし すましじる ミルク	ミルク ミルク おじや（人参）	こめ　さとう でん粉	ミルク　木綿豆腐 花かつお　糸削り	てんぐさ　たまねぎ にんじん　ひじき ブロッコリー　はくさい カットわかめ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	439　kcal 12　g 15.5　g 0.6　g
10 24	金	おかゆ 鶏肉のさっぱり煮 こまつなのおひたし わかめスープ ミルク	ミルク ミルク おじや（人参）	こめ さとう　油 すりごま　ごま油	ミルク 鶏もも肉	てんぐさ　こまつな にんじん カットわかめ たまねぎ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	489　kcal 14.4　g 21.3　g 1　g
11 25	土	おかゆ とうふのみそ煮 こまつなとにんじんのだし煮 清汁 ミルク	ミルク ミルク おじや（人参）	こめ　油 さとう　でん粉 ごま油	ミルク　木綿豆腐 みそ　花かつお	てんぐさ　にんじん 根深ねぎ にら　こまつな こんぶ　たまねぎ カットわかめ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	427　kcal 11.4　g 17.4　g 0.8　g
13 27	月	おかゆ ツナそぼろ ひじきのいために すましじる ミルク	ミルク ミルク 煮込みうどん	こめ　油　さとう うどん	ミルク　花かつお　まぐろ缶	てんぐさ　ひじき にんじん　ピーマン たまねぎ　こんぶ きゅうり	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	404　kcal 9.9　g 17　g 0.8　g
14 28	火	おかゆ 鶏肉のバーベキューソース （ほぐし煮） じゃがいものソテーだし煮 みそしる ミルク	ミルク ミルク おじや（人参）	こめ　油	ミルク 鶏もも肉 花かつお	てんぐさ たまねぎ はくさい　にんじん カットわかめ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	432　kcal 14.8　g 18.7　g 0.5　g
29	水	おかゆ かれいの煮付け わかめの酢の物 みそしる ミルク	ミルク ミルク パンがゆ	こめ　さとう 食パン	ミルク　かれい こにぼし みそ	てんぐさ　カットわかめ きゅうり　キャベツ にんじん　たまねぎ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	586　kcal 18.3　g 25.1　g 0.8　g
30	木	おかゆ ささみと野菜のトマト味煮 チンゲン菜のお浸し みそしる ミルク	ミルク ミルク こまつなかゆ	こめ　じゃがいも 油　さとう	ミルク　鶏ささ身 絹ごし豆腐 こにぼし　みそ 糸削り	てんぐさ　にんじん たまねぎ　こんぶ チンゲンサイ カットわかめ こまつな	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	493　kcal 15.9　g 17　g 0.5　g
31 行事食	金	おかゆ チキンのトマト煮 野菜スープ ミルク	ミルク ミルク わかめがゆ	こめ 油　米粉 じゃがいも	ミルク 鶏もも肉	てんぐさ　たまねぎ にんじん　カットわかめ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	488　kcal 13.4　g 19.5　g 0.6　g

（例）

⑪ -3

令和　年　月分　給食献立表

9～11か月

日	曜	献立名	おやつ 午前 / 午後	材料名 熱と力になるもの	材料名 血・肉・骨になるもの	材料名 体の調子を整えるもの	栄養価	
1 15	水	おかゆ かれいのみそに じゃがいものそぼろ煮 すましじる ミルク	ミルク ミルク パンがゆ	こめ さとう じゃがいも 油 食パン	ミルク かれい みそ ぶたひき肉 花かつお	てんぐさ たまねぎ グリンピース チンゲンサイ にんじん	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	628 kcal 23.6 g 25.8 g 0.8 g
2 16	木	おかゆ ポークビーンズ 中華きゅうり みそしる ミルク	ミルク ミルク コーンがゆ	こめ じゃがいも 油 さとう ごま油	ミルク ぶたもも肉 だいず缶 こにぼし みそ	てんぐさ たまねぎ にんじん トマト缶 きゅうり こまつな スイートコーン	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	526 kcal 16.2 g 17.5 g 0.8 g
3 17	金	おかゆ かれいの煮付け フレンチサラダ すましじる ミルク	ミルク ミルク ホットケーキ（スティック切り）	こめ さとう でん粉 油 ホットケーキミックス バター	ミルク かれい 花かつお スキムミルク	てんぐさ こんぶ キャベツ きゅうり こまつな えのきたけ にんじん	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	454 kcal 17.2 g 15.8 g 1.1 g
4 18	土	おかゆ 豚ひき肉のそぼろ煮 わかめサラダ チンゲサイの中華スープ ミルク	ミルク ミルク じゃがいものだし煮	こめ さとう ごま油 ごま（いり） じゃがいも	ミルク ぶたひき肉 ぶたもも肉	てんぐさ しょうが カットわかめ もやし キャベツ きゅうり チンゲンサイ たまねぎ にんじん こんぶ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	407 kcal 11.6 g 16.5 g 0.9 g
6 ⑳	月	おかゆ ツナじゃが しゃきしゃきサラダ やさいスープ ミルク	ミルク ミルク パンがゆ	こめ じゃがいも 油 さとう ごま（いり） 食パン	ミルク まぐろ缶	てんぐさ たまねぎ にんじん だいこん きゅうり こんぶ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	565 kcal 17.4 g 23.3 g 1 g
7 21	火	おかゆ ツナそぼろ キャベツのツナあえ 野菜スープ ミルク	ミルク ミルク おじや（人参）	こめ さとう ビーフン	ミルク まぐろ缶	てんぐさ キャベツ にんじん オクラ たまねぎ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	439 kcal 10.5 g 13.5 g 0.9 g
8 22	水	おかゆ カレイの煮付け こまつなのおかかあえ みそしる ミルク	ミルク ミルク マカロニきなこ	こめ さとう さつまいも マカロニ	ミルク かれい 糸削り こにぼし みそ きな粉	てんぐさ こまつな にんじん たまねぎ カットわかめ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	505 kcal 18.8 g 17.9 g 1 g
9 23	木	おかゆ わふうハンバーグ ブロッコリーのおひたし すましじる ミルク	ミルク ミルク おじや（人参）	こめ でん粉 油 さとう	ミルク ぶたひき肉 木綿豆腐 糸削り 花かつお	てんぐさ たまねぎ にんじん ひじき えのきたけ ぶなしめじ ブロッコリー はくさい カットわかめ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	470 kcal 15 g 17.5 g 1 g
10 24	金	おかゆ 鶏肉のさっぱり煮 こまつなの胡麻和え わかめスープ ミルク	ミルク ミルク くだもの/すいか	こめ さとう 油 すりごま ごま油	ミルク 鶏もも肉	てんぐさ しょうが こまつな にんじん カットわかめ たまねぎ すいか	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	410 kcal 12.2 g 18.1 g 1.1 g
11 25	土	おかゆ マーボートーフ ナムル すましじる ミルク	ミルク ミルク わかめがゆ	こめ 油 さとう でん粉 ごま油	ミルク 木綿豆腐 ぶたひき肉 みそ 花かつお	てんぐさ にんじん 根深ねぎ にんにく しょうが にら もやし こまつな たまねぎ カットわかめ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	472 kcal 14.5 g 18.2 g 1.2 g
13 27	月	おかゆ きゃべつの卵とじ ひじきのいために すましじる ミルク	ミルク ミルク 冷やしうどん（わかめ）	こめ さとう でん粉 油 うどん	ミルク 卵 花かつお	てんぐさ キャベツ ひじき にんじん ピーマン たまねぎ カットわかめ こんぶ きゅうり	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	439 kcal 14.1 g 17.8 g 1.4 g
14 28	火	おかゆ 鶏肉のバーベキューソース （ほぐし煮） じゃがいものソテー みそしる ミルク	ミルク ミルク 青のりがゆ	こめ さとう 油 じゃがいも	ミルク 鶏もも肉 こにぼし みそ	てんぐさ たまねぎ にんじん カットわかめ はくさい あおのり	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	500 kcal 14.8 g 19.8 g 1.1 g
29	水	おかゆ かじきのてりやき（ほぐし） わかめの酢の物 みそしる ミルク	ミルク ミルク パンがゆ	こめ さとう 食パン	ミルク かじき こにぼし みそ	てんぐさ にんにく しょうが カットわかめ きゅうり キャベツ にんじん たまねぎ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	583 kcal 23.1 g 22.8 g 1.2 g
30	木	おかゆ シンプル酢豚（ほぐし煮） チンゲン菜のお浸し みそしる ミルク	ミルク ミルク こまつなかゆ	こめ じゃがいも ごま油 油 さとう でん粉	ミルク ぶたもも肉 糸削り 絹ごし豆腐 こにぼし みそ	てんぐさ にんにく しょうが ピーマン にんじん たまねぎ チンゲンサイ カットわかめ こまつな	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	484 kcal 15.9 g 17.6 g 0.9 g
31 行事食	金	おかゆ ハッシュドポーク 野菜スープ ミルク	ミルク ミルク わかめがゆ	こめ 油 米粉 じゃがいも	ミルク ぶたもも肉	てんぐさ たまねぎ にんじん えのきたけ ぶなしめじ カットわかめ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	490 kcal 14.9 g 17.4 g 1.1 g

（例）

令和　年　月分　給食献立表

12～18か月

日	曜	献立名	おやつ 午前 / 午後	材料名 熱と力になるもの	血・肉・骨になるもの	体の調子を整えるもの	栄養価	
1 15	水	軟飯 さばのみそに じゃがいものそぼろ煮 すましじる	牛乳 菓子 牛乳 シュガートースト	赤ちゃん菓子 こめ 砂糖 じゃがいも 油 食パン バター	牛乳 さば みそ ぶたひき肉 かつお節	てんぐさ しょうが たまねぎ グリンピース チンゲンサイ にんじん	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	556 kcal 22.5 g 19.9 g 1.1 g
2 16	木	軟飯 ポークビーンズ 中華きゅうり みそしる プチダノン	牛乳 菓子 牛乳 コーンごはん	赤ちゃん菓子 こめ マヨネーズ 油 さとう ごま油	牛乳 ぶたもも肉 ベーコン だいず缶 こにぼし みそ プチダノン	てんぐさ たまねぎ にんじん セロリ トマト缶 きゅうり こまつな スイートコーン	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	600 kcal 23 g 17.1 g 1.2 g
3 17	金	軟飯 白身魚のフリッター フレンチサラダ すましじる	牛乳 菓子 牛乳 ホットケーキ（ステック切り）	赤ちゃん菓子 こめ マヨネーズ 片栗粉 油 砂糖 ホットケーキ粉 バター	牛乳 かれい かつお節 スキムミルク	てんぐさ キャベツ きゅうり こまつな えのきたけ にんじん	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	515 kcal 20.7 g 16.9 g 1.6 g
4 18	土	三色丼 わかめサラダ チンゲサイの中華スープ プチダノン	牛乳 菓子 牛乳 かし	赤ちゃん菓子 こめ さとう ごま油 ごま ビスケット	牛乳 ぶたひき肉 ぶたもも肉 プチダノン	てんぐさ しょうが コーン缶 こまつな カットわかめ もやし キャベツ きゅうり チンゲンサイ たまねぎ にんじん	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	484 kcal 18.1 g 16.7 g 1.4 g
6 ⑳	月	軟飯 ツナカレーシチュー しゃきしゃきサラダ	牛乳 菓子 牛乳 バタートースト	赤ちゃん菓子 こめ じゃがいも 油 小麦粉 バター ごま 食パン グラニュー糖	牛乳 スキムミルク 粉チーズ まぐろ缶	てんぐさ にんじん たまねぎ にんにく だいこん きゅうり	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	575 kcal 22.3 g 19.4 g 1.5 g
7 21	火	軟飯 ツナそぼろ ツナあえ 野菜スープ	牛乳 菓子 牛乳 おじや（人参）	赤ちゃん菓子 こめ ごま油 さとう ビーフン	牛乳 まぐろ缶	てんぐさ キャベツ にんじん きゅうり ほしのり オクラ たまねぎ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	415 kcal 11.3 g 7.6 g 1 g
8 22	水	軟飯 さわらの天ぷら こまつなのおかかあえ みそしる	牛乳 菓子 牛乳 マカロニきなこ	赤ちゃん菓子 こめ 小麦粉 でん粉 さつまいも マカロニ さとう	牛乳 さわら 糸削り こにぼし みそ きな粉	てんぐさ こまつな にんじん たまねぎ カットわかめ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	505 kcal 22.4 g 13 g 1 g
9 23	木	軟飯 わふうハンバーグ ブロッコリーのおひたし すましじる	牛乳 菓子 牛乳 いなり寿司	赤ちゃん菓子 こめ でん粉 油 さとう ごま(いり)	牛乳 ぶたひき肉 木綿豆腐 糸削り かつお節 油揚げ	てんぐさ たまねぎ にんじん ひじき えのきたけ ぶなしめじ ブロッコリー はくさい カットわかめ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	574 kcal 22.7 g 19.9 g 1.4 g
10 24	金	軟飯 鶏肉のさっぱり煮 こまつなの胡麻和え わかめスープ	牛乳 菓子 牛乳 くだもの/すいか	赤ちゃん菓子 こめ さとう すりごま(白) ごま油	牛乳 鶏もも肉	てんぐさ しょうが こまつな にんじん カットわかめ たまねぎ すいか	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	424 kcal 16.5 g 14 g 1.1 g
11 25	土	軟飯 マーボートーフ ナムル すましじる プチダノン	牛乳 菓子 牛乳 かし	赤ちゃん菓子 こめ 油 さとう でん粉 ごま油 ビスケット	牛乳 木綿豆腐 ぶたひき肉 みそ 花かつお プチダノン	てんぐさ にんじん 根深ねぎ にんにく しょうが にら もやし こまつな たまねぎ カットわかめ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	505 kcal 19 g 18.8 g 1.1 g
13 27	月	ごはん お好み焼き風卵焼き ひじきのいためもの すましじる プチダノン	牛乳 菓子 牛乳 冷やしうどん	赤ちゃん菓子 こめ マヨドレ 油 さとう うどん	牛乳 卵 花かつお 糸削り 油揚げ プチダノン	てんぐさ キャベツ あおのり ひじき にんじん ピーマン たまねぎ カットわかめ まこんぶ きゅうり	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	494 kcal 20.4 g 15.8 g 2 g
14 28	火	軟飯 タンドリーチキン ジャーマンポテト みそしる	牛乳 菓子 牛乳 梅ごはん	赤ちゃん菓子 こめ じゃがいも 油	牛乳 鶏もも肉 ヨーグルト ベーコン こにぼし みそ 糸削り	てんぐさ たまねぎ にんにく しょうが にんじん カットわかめ はくさい ゆかり あおのり	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	520 kcal 21.5 g 14.6 g 1.4 g
29	水	軟飯 かじきのてりやき わかめの酢の物 みそしる	牛乳 菓子 牛乳 ジャムサンド	赤ちゃん菓子 こめ さとう ロールパン いちごジャム	牛乳 かじき こにぼし みそ	てんぐさ にんにく しょうが カットわかめ きゅうり キャベツ にんじん たまねぎ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	436 kcal 21.8 g 9.3 g 1.3 g
30	木	軟飯 シンプル酢豚 チンゲン菜のお浸し みそしる プチダノン	牛乳 菓子 牛乳 鶏そぼろと青菜のおにぎり	赤ちゃん菓子 こめ じゃがいも ごま油 油 さとう でん粉 ごま(いり)	牛乳 ぶたもも肉 糸削り 油揚げ 絹ごし豆腐 こにぼし みそ 鶏ひき肉 プチダノン	てんぐさ にんにく しょうが 青ピーマン にんじん たまねぎ チンゲンサイ カットわかめ こまつな	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	565 kcal 23.1 g 17.7 g 1.1 g
31 行事食	金	ごはん ハッシュドポーク 付合せ 野菜スープ	牛乳 菓子 牛乳 わかめごはん	赤ちゃん菓子 こめ 油 米粉 マヨドレ じゃがいも	牛乳 ぶたもも肉 ベーコン	てんぐさ たまねぎ にんじん マッシュルーム えのきたけ ぶなしめじ さやいんげん きゅうり パイン缶 カットわかめ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	524 kcal 18.5 g 14.8 g 1.6 g

（例）

⑫

令和　年　月分　給　食　献　立　表

幼児

日	曜	献立名	おやつ　午前 午後	使用量 補食メニュー	1回目	2回目
1 15	水	ごはん さばのみそに じゃがいものそぼろ煮 すましじる	牛乳 ミニ揚げパン（砂糖）	麦茶 菓子		
2 16	木	【みんな同じの給食デイ】 ごはん ポークビーンズ 中華きゅうり みそしる 森永おいしいマスカットゼリー	麦茶 コーンごはん	気になる野菜 （白ブドウ＆ ほうれん草） 菓子		
3 17	金	ごはん 白身魚のフリッター パインサラダ すましじる	牛乳 いちご蒸しパン （イチゴジャム使用）	麦茶 菓子		
4 18	土	三色丼 わかめサラダ チンゲサイの中華スープ プチダノン	牛乳 菓子とプチりんごゼリー			
6 ⑳	月	ごはん ツナカレーシチュー しゃきしゃきサラダ プチりんごゼリー	牛乳 バタートースト	麦茶 菓子		
7 21	火	焼き豚チャーハン ツナあえ 野菜スープ 七夕ゼリー	牛乳 クラッカージャムサンド	麦茶 菓子		
8 22	水	ごはん さわらの天ぷら こまつなのおかかあえ みそしる	牛乳 マカロニきなこ	麦茶 菓子		
9 23	木	【みんな同じの給食デイ】 ごはん わふうハンバーグ ブロッコリーのおひたし すましじる	麦茶 いなり寿司	気になる野菜 （白ブドウ＆ ほうれん草） 菓子		
10 24	金	ごはん 鶏肉のさっぱり煮 こまつなの胡麻和え わかめスープ プチりんごゼリー	牛乳 すいか　かし	麦茶 菓子		
11 25	土	ごはん マーボートーフ ナムル すましじる プチダノン	牛乳 菓子とプチりんごゼリー			
13 27	月	ごはん お好み焼き風卵焼き ひじきのいために すましじる ヨーグルト	牛乳 冷やしうどん	麦茶 菓子		
14 28	火	ごはん タンドリーチキン_ ジャーマンポテト みそしる	牛乳 梅ごはん	麦茶 菓子		
29	水	ごはん かじきのてりやき わかめの酢の物 みそしる プチダノン	牛乳 ジャムパン	麦茶 菓子		
30	木	【みんな同じの給食デイ】 ごはん シンプル酢豚 チンゲン菜のお浸し みそしる	麦茶 鶏そぼろと青菜のおにぎり	気になる野菜 （白ブドウ＆ ほうれん草） 菓子		
31 行事食	金	【昼のみ・みんな同じの給食デイ】 ごはん ハッシュドポーク 茹でブロッコリー 野菜スープ 森永おいしいマスカットゼリー	麦茶 パナップ（アイスクリーム）	気になる野菜 （白ブドウ＆ ほうれん草） 菓子		

【食物アレルギー除去・代替表（小麦・乳・たまご・いわし（しらす・じゃこ）・メロンすいかアレルギー）】（案）

⑬ -1

令和　年　月

No1

日	曜	献立名	原因食材及びアレルゲン	代替・除去	ﾁｪｯｸ欄 記名	ﾁｪｯｸ欄 記名	備考
1 15	水	ごはん さばのみそに じゃがいものそぼろ煮 すましじる					
		牛乳 ミニ揚げパン	牛乳（乳） ミニ揚げパン（小麦・乳・卵）	除去。豆乳または麦茶で代替え。 除去。米粉のホットケーキミックスを使い代替えホットケーキを作成。卵のみの場合、食パンでジャムサンドでも可。			
2 16	木	【みんな同じの給食デイ】 ごはん ポークピーンズ 中華きゅうり みそしる 森永おいしいマスカットゼリー					
		麦茶 コーンごはん					
3 17	金	ごはん 白身魚のフリッター パインサラダ すましじる					
		牛乳 いちご蒸しパン	牛乳（乳） ホットケーキミックス（小麦・乳）	除去。豆乳または麦茶で代替え。 左記の該当食品を除去し、米粉のホットケーキミックスを使用し代替え菓子を作成する。ジャム使用可。			
4 18	土	三色丼 わかめサラダ チンゲンサイの中華スープ プチダノン	ヨーグルト（乳）	除去。マスカットゼリーで代替え。			
		牛乳 かし　プチりんごゼリー	牛乳（乳）	除去。豆乳または麦茶で代替え。			
6 ⑳	月	ごはん ツナカレーシチュー しゃきしゃきサラダ プチりんごゼリー	小麦粉（小麦） バター、スキムミルク、粉チーズ（乳）	左記の該当食品を除去し、米粉、サラダ油、豆乳を用いて代替えを作成。			
		牛乳 バタートースト	牛乳（乳） 食パン（小麦、乳） バター（乳）	除去。豆乳または麦茶で代替え。 除去。米粉のホットケーキミックスを使用しホットケーキを作成する。			
7 21	火	焼き豚チャーハン ツナあえ 野菜スープ 七夕ゼリー	卵（卵） 焼き豚（小麦、卵、乳）	除去。小麦、卵、乳不使用のベーコンを使用し、別に作成する。			
		牛乳 クラッカージャムサンド	牛乳（乳） クラッカー（小麦）	除去。豆乳または麦茶で代替え。 除去。米粉のホットケーキミックスを使用しホットケーキを作成する。			
8 22	水	ごはん さわらの天ぷら こまつなのおかかあえ みそしる	小麦粉（小麦）	除去。米粉を使って代替え。			
		牛乳 マカロニきなこ	牛乳（乳） マカロニ（小麦）	除去。豆乳または麦茶で代替え。 除去。米粉マカロニを使い代替えを作成。			

※　マヨネーズは「日清のマヨドレ」使用

確認日　　月　　日　　氏名

令和8年7月

No2

日	曜	献立名	原因食材及びアレルゲン	代替・除去	チェック欄 記名	チェック欄 記名	備考
9 23	木	【みんな同じの給食デイ】 ごはん わふうハンバーグ ブロッコリーのおひたし すましじる					
		麦茶 いなり寿司					
10 24	金	ごはん 鶏肉のさっぱり煮 こまつなのごま和え わかめスープ プチりんごゼリー					
		牛乳 すいか　かし	牛乳(乳) すいか(すいか)	除去。豆乳または麦茶で代替え。 除去。かしで代替え。			
11 25	土	ごはん マーボートーフ ナムル すましじる プチダノン	ヨーグルト(乳)	除去。マスカットゼリーで代替え。			
		牛乳 菓子とプチりんごゼリー	牛乳(乳)	除去。豆乳または麦茶で代替え。			
13 27	月	ごはん お好み焼き風卵焼き ひじきのいために すましじる 幼児:北海道ヨーグルト 乳児:プチダノン	卵(卵) ヨーグルト(乳)	除去。ツナ缶を多めに。米粉を使い、お好み焼き風にする。 除去。マスカットゼリーで代替え。			
		牛乳 冷やしうどん	牛乳(乳) うどん(小麦)	除去。豆乳または麦茶で代替え。 除去。ビーフンまたははるさめで代替え。			
14 28	火	ごはん タンドリーチキン ジャーマンポテト みそしる	ヨーグルト(乳)	除去。ヨーグルトを除いて、別に焼く。			
		牛乳 梅ごはん	牛乳(乳)	除去。豆乳または麦茶で代替え。			
29	水	ごはん かじきのてりやき わかめの酢の物 みそしる プチダノン	ヨーグルト(乳)	除去。マスカットゼリーで代替え。			
		牛乳 ジャムパン	牛乳(乳) ロールパン(小麦・乳・卵)	除去。豆乳または麦茶で代替え。 除去。米粉のホットケーキミックスを使い代替え菓子を作成。ジャム使用可。卵アレルギー児のみの園は、食パンを使いジャムサンド可			
30	木	【みんな同じの給食デイ】 ごはん シンプル酢豚 チンゲン菜のお浸し みそしる					
		麦茶 鶏そぼろと青菜のおにぎり					
行事食		【昼のみ・みんな同じの給食デイ】 ごはん ハッシュドポーク 茹でブロッコリー 野菜スープ 森永おいしいマスカットゼリー					
		麦茶 パナップ(アイスクリーム)	パナップ(乳)	除去。豆乳アイス使用			

（例）

⑭

献　立　表

令和　年　月　日（　）
保育園

食数	未満児	以上児	職員	検食	合計
予定	33	69	23	3	128
実施					

検食者	調理員	調理員	調理員

料理名／食品名	表面温度	時間	中心温度	購入量(g)	可食量(g)	発注量(g)	使用量(g)
＜　朝食　＞							
[牛乳]							
普通牛乳					80.00	2640.00	
[菓子]							
菓子					7.00	231.00	
＜　昼食　＞							
[ごはん(粉寒天入り)]							
水稲穀粒(精白米)					50.00	6300.00	
てんぐさ(寒天)					0.20	25.20	
[さばのみそに]							
まさば(生)					40.00	5040.00	
しょうが(根茎、生)				1.25	1.00	157.50	
米みそ(マルサン純正こうじ味噌)					3.50	441.00	
こいくちしょうゆ					1.00	126.00	
車糖(上白糖)					4.00	504.00	
[じゃがいものそぼろ煮]							
ぶた．ひき肉(生)					20.00	2520.00	
じゃがいも(塊茎、皮なし、生)				33.30	30.00	4200.00	
たまねぎ(りん茎、生)				10.60	10.00	1340.50	
グリンピース(冷凍)					1.00	126.00	
車糖(上白糖)					1.00	126.00	
こいくちしょうゆ					1.50	189.00	
みりん(本みりん)					0.40	50.40	
調合油					1.00	126.00	
[すましじる(チンゲサイ・たまねぎ・にんじん))]							
チンゲンサイ(葉、生)				17.60	15.00	2223.60	
たまねぎ(りん茎、生)				10.60	10.00	1340.50	
にんじん(根、皮つき，生)				3.09	3.00	389.70	
こいくちしょうゆ					0.80	100.40	
かつお節					2.00	252.00	
食塩					0.30	37.80	
＜　昼間　＞							
[牛乳]							
普通牛乳					125.00	15175.00	
[ミニ揚げパン(きなこ)]							
ミニ揚げパン(きなこ)					30.00	3840.00	

	エネルギー	タンパク	脂質	備考
以上児	604kcal	25.2g	21.4g	
未満児	586kcal	23.3g	21.1g	

(予定：幼児食)

（例）

⑮ -1

調 理 用 献 立 表

2026年　月　日(　)　　保育園

献立	献立名/材料名	指示内容	3歳以上児	3歳未満児	職員	合計	総使用量（廃棄含む）
朝食			(0人)	(33人)	(0人)		
	牛乳 (33人)						
	普通牛乳	【乳製品除去】豆乳または麦茶		80 g 2.6 kg		2.6 kg	2.6 kg
	菓子 (33人)						
	菓子			7 g 231 g		231 g	231 g
昼食			(72人)	(33人)	(23人)		
	ごはん(粉寒天入り) (128人)						
	水稲穀粒(精白米)		50 g 3.6 kg	40 g 1.3 kg	60 g 1.4 kg	6.3 kg	6.3 kg
	てんぐさ(寒天)		0.2 g 14.4 g	0.16 g 5.3 g	0.24 g 5.5 g	25.2 g	25.2 g
	さばのみそに (128人)						
	まさば(生)		40 g 2.9 kg	32 g 1.1 kg	48 g 1.1 kg	5 kg	5 kg
	しょうが(根茎、生)	調味料に水を適宜加えてみそ煮を作る。	1 g 72 g	0.8 g 26.4 g	1.2 g 27.6 g	126 g	158 g
	米みそ(マルサン純正こうじ味噌)		3.5 g 252 g	2.8 g 92.4 g	4.2 g 96.6 g	441 g	441 g
	こいくちしょうゆ		1 g 72 g	0.8 g 26.4 g	1.2 g 27.6 g	126 g	126 g
	車糖(上白糖)		4 g 288 g	3.2 g 106 g	4.8 g 110 g	504 g	504 g
	じゃがいものそぼろ煮 (128人)						
	ぶた．ひき肉(生)		20 g 1.4 kg	16 g 528 g	24 g 552 g	2.5 kg	2.5 kg
	じゃがいも(塊茎、皮なし、生)		30 g 2.2 kg	24 g 792 g	36 g 828 g	3.8 kg	4.2 kg
	たまねぎ(りん茎、生)		10 g 720 g	8 g 264 g	12 g 276 g	1.3 kg	1.3 kg
	グリンピース(冷凍)		1 g 72 g	0.8 g 26.4 g	1.2 g 27.6 g	126 g	126 g
	車糖(上白糖)		1 g 72 g	0.8 g 26.4 g	1.2 g 27.6 g	126 g	126 g
	こいくちしょうゆ		1.5 g 108 g	1.2 g 39.6 g	1.8 g 41.4 g	189 g	189 g
	みりん(本みりん)		0.4 g 28.8 g	0.32 g 10.6 g	0.48 g 11 g	50.4 g	50.4 g
	調合油		1 g 72 g	0.8 g 26.4 g	1.2 g 27.6 g	126 g	126 g
	すましじる(チンゲサイ・たまねぎ・にんじん)) (128人)						
	チンゲンサイ(葉、生)		15 g 1.1 kg	12 g 396 g	18 g 414 g	1.9 kg	2.2 kg
	たまねぎ(りん茎、生)		10 g 720 g	8 g 264 g	12 g 276 g	1.3 kg	1.3 kg
	にんじん(根、皮つき，生)		3 g 216 g	2.4 g 79.2 g	3.6 g 82.8 g	378 g	390 g
	こいくちしょうゆ		0.8 g 57.6 g	0.6 g 19.8 g	1 g 23 g	100 g	100 g

⑮ -2

調 理 用 献 立 表

2026年　月　日(　)　　保育園

かつお節		2 g	144 g	1.6 g	52.8 g	2.4 g	55.2 g	252 g	252 g
食塩		0.3 g	21.6 g	0.24 g	7.9 g	0.36 g	8.3 g	37.8 g	37.8 g
昼間		(72人)		(33人)		(23人)			
牛乳(128人)									
普通牛乳		125 g	9 kg	100 g	3.3 kg	125 g	2.9 kg	15.2 kg	15.2 kg
ミニ揚げパン(きなこ)(128人)									
ミニ揚げパン(きなこ)		30 g	2.2 kg	→	990 g	→	690 g	3.8 kg	3.8 kg

⑯ -1

1 日 献 立 表

検食者	作成者

令和 年 月 日(　)

	5、6か月			7、8か月			9～11か月			12～18か月		
氏名												
	ミルク	ミルク	27	ミルク	ミルク	27	ミルク	ミルク	21.6	牛乳	牛乳	80
										菓子	菓子	6
	おかゆ	こめ	8	おかゆ	こめ	15	おかゆ	こめ	20	軟飯	こめ	40
		てんぐさ	0.02		てんぐさ	0.03		てんぐさ	0.04		てんぐさ	0.08
							かれいのみそに	かれい	40	さばのみそに	さば	32
								みそ	1		しょうが	1
								しょうゆ	0.5		みそ	2.8
								さとう	1		しょうゆ	0.8
											さとう	3.2
	かれいのだし煮	かれい	20	かれいの煮付け	かれい	20	じゃがいものそぼろ煮	ぶたひき肉	12	じゃがいものそぼろ煮	ぶたひき肉	16
		こんぶ	0.5		こんぶ	0.5		じゃがいも	21.1		じゃがいも	26.7
					しょうゆ	0.5		たまねぎ	6.4		たまねぎ	8.5
								グリンピース	0.6		グリンピース	0.8
								さとう	0.6		さとう	0.8
								しょうゆ	0.9		しょうゆ	1.2
								みりん	0.25		みりん	0.32
								油	1.2		油	1.6
	ちんげん菜のペースト	チンゲンサイ	11.8	チンゲン菜のお浸し	チンゲンサイ	23.5	すましじる	チンゲンサイ	8.9	すましじる	チンゲンサイ	14.1
					にんじん	0.7		たまねぎ	5.4		たまねぎ	8.5
					しょうゆ	0.7		にんじん	1.55		にんじん	2.5
						0.2		しょうゆ	0.3		しょうゆ	0.6
								花かつお	0.96		花かつお	1.6
								食塩	0.15		食塩	0.24
	すましじる	焼きふ	0.3	すましじる	焼きふ	0.4	ミルク	ミルク	10.8			
		たまねぎ	4		たまねぎ	5.1						
		しょうゆ	0.2		カットわかめ	0.08						
		花かつお	0.7		しょうゆ	0.3						
		食塩	0.08		花かつお	0.9						
					食塩	0.1						
	ミルク	ミルク	10.8	ミルク	ミルク	10.8						

⑯ -2

1 日 献 立 表

検食者	作成者

令和 年 月 日(　)

	5、6か月		7、8か月		9～11か月		12～18か月	
	ミルク	ミルク 27	ミルク	ミルク 21.6	ミルク	ミルク 16.5	牛乳	牛乳 100
			パンがゆ	食パン 15 ミルク 30	パンがゆ	食パン 15 ミルク 30	シュガートースト	食パン 24 バター 2 さとう 1

（例）

⑰ -1

発　注　書

令和8年〇月〇日～令和8年〇月〇日分

〇〇〇 様　　以下のとおり注文いたします。

〇〇〇保育園

日付	品　名	規　格	発注量	備　考
2　月	でん粉(じゃがいもでん粉)		0.66　kg	
	木綿豆腐		5.3　kg	
	日本かぼちゃ(果実、生)		2.9　kg	
	キャベツ(結球葉、生)		4.7　kg	
	たまねぎ(りん茎、生)		1.4　kg	
	にんじん(根、皮つき，生)		1.357　kg	
	根深ねぎ(葉、軟白、生)		2.2　kg	
	ひじき		0.066　kg	
	鶏卵．全卵(生)		0.5　kg	
	マシュマロ		0.8　kg	
	菓子		0.238　kg	
	ルヴァン(ヤマザキ)		13.9　箱	
4　水	でん粉(じゃがいもでん粉)		0.13　kg	
	キャベツ(結球葉、生)		5.5　kg	
	たまねぎ(りん茎、生)		3.5　kg	
	スイートコーン缶詰(クリームスタイル)		1.316　kg	
	にんじん(根、皮つき，生)		3.12　kg	
	食塩		0.682　kg	
	こしょう(黒、粉)		0.005　kg	
	こしょう(混合、粉)		0.008　kg	
	菓子		0.238　kg	
	じゃがいも(塊根、皮つき、生)		4　kg	
5　木	じゃがいも(塊茎、皮なし、生)		2.2　kg	
	黄だいず(水煮缶詰)		1.3　kg	
	きゅうり(果実、生)		4.7　kg	
	こまつな(葉、生)		1.2　kg	
	セロリー(葉柄、生)		1.012　kg	
	たまねぎ(りん茎、生)		7.7　kg	
	トマト缶詰(ホール，食塩無添加)		1.316　kg	
	にんじん(根、皮つき，生)		1.357　kg	
	麦茶(浸出液)		0.526　kg	
	トマト加工品(ケチャップ)		0.658　kg	

（例）

⑰ -2

発　　注　　書

〇〇〇保育園

屋号　〇〇〇　　氏名　代表者 〇〇 〇〇

日付	食品コード	食　品　名	納 品 数 量	備　考
11/2	2034	でん粉(じゃがいもでん粉)	0.66 kg	
11/2	4032	木綿豆腐	5.3 kg	
11/2	6046	日本かぼちゃ(果実、生)	2.9 kg	
11/2	6061	キャベツ(結球葉、生)	4.7 kg	
11/2	6153	たまねぎ(りん茎、生)	1.4 kg	
11/2	6212	にんじん(根、皮つき，生)	1.357 kg	
11/2	6226	根深ねぎ(葉、軟白、生)	2.2 kg	
11/2	9031	ひじき	0.066 kg	
11/2	12004	鶏卵．全卵(生)	0.5 kg	
11/2	15113	マシュマロ	0.8 kg	
11/2	20255	菓子	0.238 kg	
11/2	50048	ルヴァン(ヤマザキ)	13.9 箱	
11/4	2034	でん粉(じゃがいもでん粉)	0.13 kg	
11/4	6061	キャベツ(結球葉、生)	5.5 kg	
11/4	6153	たまねぎ(りん茎、生)	3.5 kg	

－(1保育園用)－

請　求　内　訳　書　兼　納　品　書

海老名市長　殿

〇〇〇保育園

屋号　〇〇〇　　氏名　代表者 〇〇 〇〇　㊞

日付	食品コード	食　品　名	納 品 数 量	単　価	金　額
11/2	2034	でん粉(じゃがいもでん粉)			
11/2	4032	木綿豆腐			
11/2	6046	日本かぼちゃ(果実、生)			
11/2	6061	キャベツ(結球葉、生)			
11/2	6153	たまねぎ(りん茎、生)			
11/2	6212	にんじん(根、皮つき，生)			
11/2	6226	根深ねぎ(葉、軟白、生)			
11/2	9031	ひじき			
11/2	12004	鶏卵．全卵(生)			
11/2	15113	マシュマロ			
11/2	20255	菓子			
11/2	50048	ルヴァン(ヤマザキ)			
11/4	2034	でん粉(じゃがいもでん粉)			
11/4	6061	キャベツ(結球葉、生)			
11/4	6153	たまねぎ(りん茎、生)			
				合　計	

－(4会計課用)－

【食物アレルギー除去・代替え食　作業工程マニュアル（前日から当日　厨房→検食→保育室への流れ）】

令和7年7月改定　⑱

日	場所	作業内容
前日準備	厨房	前日の夕方までに翌日の調理作業内容確認
		□必要食品が全て揃っているか確認（調味料も含む）
		□アレルギー物質を含む食品を扱う時は成分を確認（ハム・なると等）
		□食物アレルギー除去・代替表の内容把握
		□除去・代替え食がある場合は、食札カードの作成（青字で記入）
		□離乳食の確認
		□アレルギー、離乳食内容をボードに記入
		□指示書内容把握、工程確認
当日	朝礼・職員室	□朝礼でその日の献立と、食物アレルギー除去・代替表の内容を読み上げる
		（ボード活用の園もあり・全保育士に周知）
	厨房	□厨房職員が揃ってから、当日の作業工程を調理師（その日の火の当番）から、説明する
		□除去・代替え食用の食材はトレーにのせ、分けておく
		□野菜等の仕込み、切裁は全員で行う
		□調理開始直前にもう一度「食物アレルギー除去・代替表」内容確認
		□基本として除去・代替え食・離乳食から調理作成
		★時間が迫ると焦り、事故につながるので注意する　★アレルゲンの飛散防止の意味もある
		□除去・代替え食専用トレー用意（個人別、テプラ（名前、アレルゲン記載）貼付済みのもの）
		□除去・代替え食は、作成した調理師が責任をもって盛り付け、ラップかけを行う
		□除去・代替え食は、黄色い食器に盛り付け、目印と飛散混入防止のために全てラップをし、
		専用トレーの上に置く、おかわり分も黄色い食器に盛り付け、専用トレーの上に置く
		□置く時、厨房メンバーに声掛け、全員に周知
		□その後、普通食を仕上げていく
	検食準備	□除去・代替え食、離乳食、普通食の全てを豆皿に用意　（必要に応じて、付箋活用）
		□調理師2人で内容確認（不在の時は他に調理員が立ち合い）
		□厨房用の食物アレルギー除去・代替表内容を確認し、確認者が記名
	園長検食・職員室 検食目安時間 午前おやつ：9：10 昼　食　：10：45 午後おやつ：15：00	□「検食簿」「食物アレルギー除去・代替表」を用意
		□園長（もしくは代理等）が検食し、内容（味・加熱具合・内容成分確認・色彩・硬さ）確認
		□普通食の検食簿記入
		□除去・代替え食は園児名と除去・代替え食内容を確認し、除去・代替え表（検食者用）に記名
	厨房	□検食後、提供許可が出てから、普通食盛り付け開始

時間	場所	作業内容
当日	厨房 ↓ 保育室へ配膳	□除去・代替え食を食べる園児と普通食の園児の席は離す（除去食がない日は各クラス担任に任せます）
		□保育室での配膳は普通食から行う
		□普通食の配膳終了後、クラスの中が落ち着いてから担任が除去・代替え食を取りに厨房へ行く
		（担任不在時は正規保育士）
		□保育士から、今日の除去内容を調理師へ伝える（両者一致したら、保育士へ渡す）
		□調理師は食物アレルギー除去・代替表を手元において確認する
		□保育室で、除去・代替え食のトレーの名前と除去・代替え食を食べる園児を確認後、配膳する
	おかわり	□おかわりは、除去・代替え食のトレーの上に置いてあるもののみとする
		（その子が食べられる食品は、専用トレーにある物のみを徹底）
		★除去がないメニューの時も同様の対応とする
	調理師 配膳後見回り	□盛り付けが全部終了後、調理師1名は白衣を脱ぎ、保育室へ行き喫食状況確認
		（5分前後でも良い）
		□離乳食、除去・代替え食を提供した園児を優先に様子を見る（この時に気づきが沢山あります）
		□保育士、園児の声を今後の作業に活かす
	保育室	★食後2時間は特にアレルギー症状が出やすい時間帯です
		喫食後も保育士は観察お願いします
	厨房 食事提供後 書類作成	□当日の除去・代替え食の内容は、給食日誌の裏面に「除去対応一覧」として記録する
		提供した場合は「対応内容」を、対応がなかった場合は「なし」、欠席の場合は「欠」と記入する
		（用紙は給食日誌とともに、毎月配布）

【除去・代替え食を提供する乳児の午前おやつについて】

・1歳児・2歳児クラスの午前おやつは、アレルゲンが入っていない市販菓子とし、全員同じものを提供する

・0歳児クラスで1歳を迎え、赤ちゃん菓子を提供する場合、アレルゲンが入っていない赤ちゃん菓子とし、
全員同じものを提供する

・除去・代替え食を提供している園児の保護者へ、市販菓子袋を見せて、アレルゲンが入っていないことを確認してもらう
（アレルゲンが該当する、しない関わらず、除去・代替え食を提供する乳児の保護者へ確認する）

・市販菓子、飲み物の食器は黄色の食器とし、専用のトレーを用意し配膳する

【みんな同じの給食デイ（毎週木曜日・行事食の日）の扱いについて】

・アレルゲンを使用しない食品で献立作成（全園共通）　・配膳時アレルギー児用トレーなし

・食器は普通食の子と同じ　・ラップなし　・おかわりも自由

※しかし、園長が上記の日もトレーが必要、おかわりもトレーの上のみと判断する園は、園長の指示に従い提供する事

⑲

給　食　検　食　簿

令和　　年　　月　　保育園

日	午前おやつ		昼食					3時おやつ		補食	備考
	検食時間	検食者	検食時間	味付け	盛り付け	色彩	検食者	検食時間	検食者	検食者	
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											
31											

※　提供した内容は日誌に記載のこと
※　園児が食事を食べる前に検食すること。
※　土曜日は補食なし（斜線引く）
※　記入方法　◎…良好
　　○…普通
　　△…課題あり（詳細を備考欄に記入）

R6.3.12改正

ミルクチェック表

年　　月

	1(　)	2(　)	3(　)	4(　)	5(　)	6(　)	7(　)	8(　)	9(　)	10(　)	11(　)	12(　)	13(　)	14(　)	15(　)	16(　)
9時	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
11時	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
(　ヶ月) 15時	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
9時	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
11時	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
(　ヶ月) 15時	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
9時	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
11時	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
(　ヶ月) 15時	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
9時	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
11時	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
(　ヶ月) 15時	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
9時	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
11時	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
(　ヶ月) 15時	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
9時	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
11時	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
(　ヶ月) 15時	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/

	17(　)	18(　)	19(　)	20(　)	21(　)	22(　)	23(　)	24(　)	25(　)	26(　)	27(　)	28(　)	29(　)	30(　)	31(　)	
9時	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
11時	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
(　ヶ月) 15時	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
9時	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
11時	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
(　ヶ月) 15時	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
9時	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
11時	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
(　ヶ月) 15時	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
9時	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
11時	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
(　ヶ月) 15時	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
9時	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
11時	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
(　ヶ月) 15時	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
9時	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
11時	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
(　ヶ月) 15時	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/

ミルク在庫表

令和　年　　月　　日～
月　　日まで

①前月末在庫数（箱）	①前月末在庫数（箱）	①-②当月末在庫数（箱）	賞味期限	確認日	園長/園長代理確認	備考

★必ずやること★

①４月の保育が始まる前までに、ミルク在庫表を確認し、賞味期限も確認する。また、ミルクの予測使用料を計算する。

②毎月、月末２５日までに在庫確認をし、園長もしくは園長代理に報告をする。そして給食研究会で栄養士にも報告をする。

(27)
衛-06

園長印	日付

保育園　　月分在庫調査表

品名： 米

日	購入量	使用量	在庫量

品名： 煮干し

日	購入量	使用量	在庫量

品名： 味噌

日	購入量	使用量	在庫量

品名： サラダ油

日	購入量	使用量	在庫量

品名： しょうゆ

日	購入量	使用量	在庫量

品名： 砂糖

日	購入量	使用量	在庫量

■　点検項目　米・煮干し・味噌・サラダ油・醤油・砂糖　以上6点

衛生管理日誌

令和　　年　　月　　日（　　）

園長印	記入者

出勤者	

①冷機器　温度記録表

	基準温度	出勤時	16時
冷蔵庫	10℃以下	度	度
冷凍庫	-20℃以下	度	度

②使用水　点検記録

水質		①無色透明でにごりはない ②異臭はない　③異物はない
残留塩素濃度	ppm	基準値：残留塩素濃度は0.1ppm以上

③衛生管理点検表

	項目	確認		項目	確認
施設・設備	調理室・食品庫にねずみや衛生害虫はいない		調理器具類	包丁・まな板等の調理器具は、用途別に専用のものを使用している	
	調理室内の清掃は適切に実施し、清潔状態は良い			調理器具・容器等の洗浄・殺菌は適切に行っている	
	手洗いの石けん・爪ブラシ・消毒液・ペーパータオルは備えている			調理機械は、分解して洗浄・消毒し、乾燥をしている	
原材料	原材料の納入時、検収は調理従事者等が立ち会い、点検を行っている			調理器具・容器等は衛生的に保管している	
	生鮮食品は調理当日または前日に仕入れている			加熱調理食品は、中心部を3点測定し一番低い温度が85℃以上90秒以上となるよう調理し、記録している	
	原材料は使用するまで適切な温度で、適切な場所に保管されている		調理作業	野菜は十分に洗浄をしている 果物は十分に洗浄し、電解水を使用し殺菌をおこなっている	
	原材料を配送用包装のまま、調理台や冷蔵庫に入れていない			調理作業は、床面から６０cm以上のところで行われている	
保存食	原材料は購入した状態で、食品ごとに５０ｇ冷凍保存している			盛り付けは、清潔な器具・手袋等を使用している（素手では行わない）	
	調理した食品は調理品ごとに５０ｇ冷凍保存している			配膳後、２時間を過ぎた食品は廃棄している	

④洗浄後点検（毎日点検）

項目	注意点	洗浄後
まな板	色素沈着　欠け具合	
ピーラー	スポンジくず　刃にゆるみ	
キッチンばさみ	スポンジくず・プラスチック部分の破損	
レードル	つなぎ目汚れ　ビス確認	
おたま	つなぎ目汚れ　ビス確認	
ボール	スポンジくず　洗い残し	
ザル	スポンジくず　洗い残し　針金のほつれ	
雪平鍋	ねじのゆるみ　えの腐敗	
小鍋	ねじのゆるみ　持ち手破損	
炊飯器	糸くず　内釜パッキン破損	
スチームコンベクション	汚れ　定期洗浄	
ガスコンロ	炎の色　目詰まり　破損	
食器洗浄機	洗剤の減り　野菜くず	
保管庫食器カゴ	針金破損	
中心温度計	蓋の破損　動作確認	
電解水	蛇口のゆるみ　食塩水の残量	
ポテトマッシャー	ねじのゆるみ　えの腐敗	

⑤使用前後点検（使用時のみ）

項目	注意点	使用前	使用後
フードプロセッサー	板ばねの破損・中心軸のゆるみ		
	パッキンの劣化		
フライパン	持ち手破損　テフロン劣化		
缶切り	錆汚れ　刃先の破損　ねじ		
揚げ網	針金破損　汚れ　ねじ		
ホイッパー	スポンジかす　汚れ　針金破損		
ミキサー ブレンダー ミルサー	パッキン　刃先破損		
	プラスチック部分の破損		
デイッシャー	ばね　汚れ　動作確認		

⑥清掃点検　等

項目	確認
シンク周り清掃・拭き上げ	
作業台拭き上げ・消毒	
手洗い場清掃	
配膳台清掃・消毒	
厨房内床清掃	
排水口清掃	
下水清掃（必要な園）	
ふきん・ダスター消毒	
食器用スポンジ消毒	
器具洗浄用スポンジ消毒	
布たわし、洗浄ブラシ消毒	
清掃用具入れ	
ゴミ捨て・ゴミ箱清掃	
更衣室等　清掃	
トイレ掃除清掃（業務終了時）	
ガス元栓　閉め	
湯沸かし器　電源ＯＦＦ	

⑦毎月交換・点検

項目	個数・枚数	
スポンジ交換		
布たわし・洗浄ブラシ交換		
ふきんの交換		
温度の校正（温度計　種類）	氷水温度	沸騰水温度
（　　）	℃	℃
（　　）	℃	℃

⑧特記事項

㉓

衛-02

衛生管理点検表（従事者用）

各項目を確認の上、体温は温度を、それ以外は問題なければ〇を記入。対応が必要な場合は、下段の対応の記録に記入する。休みの日は線を引き、出勤していないことを明記すること。

氏名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿　　月＿＿＿＿

	点　検　項　目	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1	当日朝の体温（℃）															
2	下痢・発熱・目の充血・黄疸等をしていない															
3	手指や顔面に化膿創はない															
4	調理服・調理帽子は清潔なものを着用し、毛髪は帽子から出ていない															
5	調理場専用の履き物を使用している															
6	爪は短く切り、指輪やマニキュアをしていない															
7	手洗いは作業工程が変わる度に適切に行い、その度に消毒をしている															
8	便所は、調理作業用の衣服・履き物で入らない															

	点　検　項　目	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
1	当日朝の体温（℃）																
2	下痢・発熱・目の充血・黄疸等をしていない																
3	手指や顔面に化膿創はない																
4	調理服・調理帽子は清潔なものを着用し、毛髪は帽子から出ていない																
5	調理場専用の履き物を使用している																
6	爪は短く切り、指輪やマニキュアをしていない																
7	手洗いは作業工程が変わる度に適切に行い、その度に消毒をしている																
8	便所は、調理作業用の衣服・履き物で入らない																

日付	体調不良またはけが等の対応の記録

R8.4改正

(24)
衛-03

包丁破損確認点検表

保育園

点検者　　㊞　　㊞

令和　年　月		包丁番号																	
		午前									午後								
日	曜日	1	2	3	4	5	6	7	8	備考	1	2	3	4	5	6	7	8	備考
1																			
2																			
3																			
4																			
5																			
6																			
7																			
8																			
9																			
10																			
11																			
12																			
13																			
14																			
15																			
16																			
17																			
18																			
19																			
20																			
21																			
22																			
23																			
24																			
25																			
26																			
27																			
28																			
29																			
30																			
31																			

■ 午前と午後点検。
■ □に斜線を引き、使用前　使用後の刃こぼれを確認。問題無しで〇を記入。
気になることがあったら、備考に記入。
記入例 ／ 左上が使用前　右下が使用後の記入箇所。
■ 毎日点検し、月末書類と一緒に提出のこと。押印忘れづに。
■ 記入はボールペン使用。（鉛筆、シャープペン、消せるボールペンは使用不可）

令和3年7月施行

器具等持込み表

No.	物品名	物品の詳細（形状・メーカー等）	数量	持込開始日	持込終了日	届出者印（業務責任者）	確認者印（園長）	備　　考（保管場所等）
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

（注）

- 持込む物品は業務に必要なものに限る。
- 持ち込むものは、この書類に記入し、実物を園長に見せ、許可をもらう。許可済のもののみ使用可。
- 持ち込み終了時に日付と厨房印、園長印を押印。
- 型抜きはプラスチック不可。
- この表に記載のない物品については、保育園の物品とします。
- この書類は、必要の都度追記し、原本は保育園にて保管します。
- 月末にコピーし日誌の最後に添付提出。（原本は園保管）

納入時の記録 （1枚目）

保育園

令和　　年　　月

- 納品された商品に異常がないか、確認。異常発見時は速やかに園長に報告後、栄養士へ連絡。指示を仰ぐ。備考欄に対応内容を記入する。
- 温度：冷凍品　測定時にマイナス表示であること、冷蔵品10℃以下
  基準温度以上の場合は、保冷車・保冷材の使用を確認する。
- 期限：使用日以降であること。
- 鮮度：鮮度不良（変色、変質、異物、異臭、霜）がないこと。
- 包装：包装に異常（破裂、穴、汚れ、ごみの付着）がないこと。

記入例

日	曜日	納入時刻	納入業者名	納品商品	賞味期限	表面温度℃	量・個数	備考
1	月	8:20	○○商店	キャベツ、ジャガイモ他野菜				ジャガイモ傷んだものがあったので2個交換依頼納品済
1	月	8:42	△△精肉店	豚もも肉		-0.6	2.2kg	
1	月	9:05	○○商店	牛乳	○年△月○日	2	1L8本 125ml×80	
		:						
		:						
		:						
		:						
		:						
		:						
		:						
		:						
		:						
		:						
		:						
		:						
		:						
		:						
		:						
		:						
		:						
		:						

■　記入はボールペン使用。（鉛筆、シャープペン、消せるボールペンは使用不可）

見本　ロット番号記録用紙

献　立　表

令和　年　月　日(　)
保育園

食数	未満児	以上児	職員	検食	合計
予定	34	75	22	3	134
実施					

検食者	調理員	調理員	調理員

料理名／食品名	表面温度	時間	中心温度	購入量(g)	可食量(g)	発注量(g)	使用量(g)
＜ 朝食 ＞							
[牛乳]							
牛乳					80.00	2720.00	
[菓子]							
かし「使用した商品名のみ記入」	この辺りに番号記録			賞味期限記入	7.00	238.00	
＜ 昼食 ＞							
[ごはん(粉寒天入り)]							
米					50.00	6580.00	
寒天					0.20	26.30	
[さばのみそに]							
さば					40.00	5264.00	
土しょうが					1.00	164.50	
米みそ(マルサン純正こうじ味噌)					3.50	460.60	
こいくちしょうゆ					1.00	131.60	
上白糖					4.00	526.40	
[はくさいのごま和え]							
はくさい(生)					30.00	4200.10	
こまつな(生)					10.00	1548.20	
にんじん					5.00	678.40	
上白糖					0.70	92.60	
こいくちしょうゆ					1.00	131.60	
いりごま					1.00	131.60	
[すましじる(たまねぎ・はんぺん・わかめ)]							
たまねぎ					20.00	2800.00	
はんぺん					8.00	1052.80	
わかめ					0.20	26.80	
こいくちしょうゆ					0.80	104.80	
花かつお					2.00	263.20	
食塩					0.30	39.50	
＜ 昼間 ＞							
[牛乳]	番号をいくつも使う時は						
牛乳	○○・○○・○○と記入				125.00	15900.00	
[サンコー元気水族館のなかまたち(クッキー)]							
サンコー元気水族館のなかまたち(クッキー)					9.30	1246.20	
[みかリンゼリー]							
みかリンゼリー					22.00	2948.00	

	ｴﾈﾙｷﾞ	ﾀﾝﾊﾟｸ	脂質	備考
以上児	506kcal	20.9g	16.2g	
未満児	496kcal	19.4g	16.1g	

(予定:幼児食)

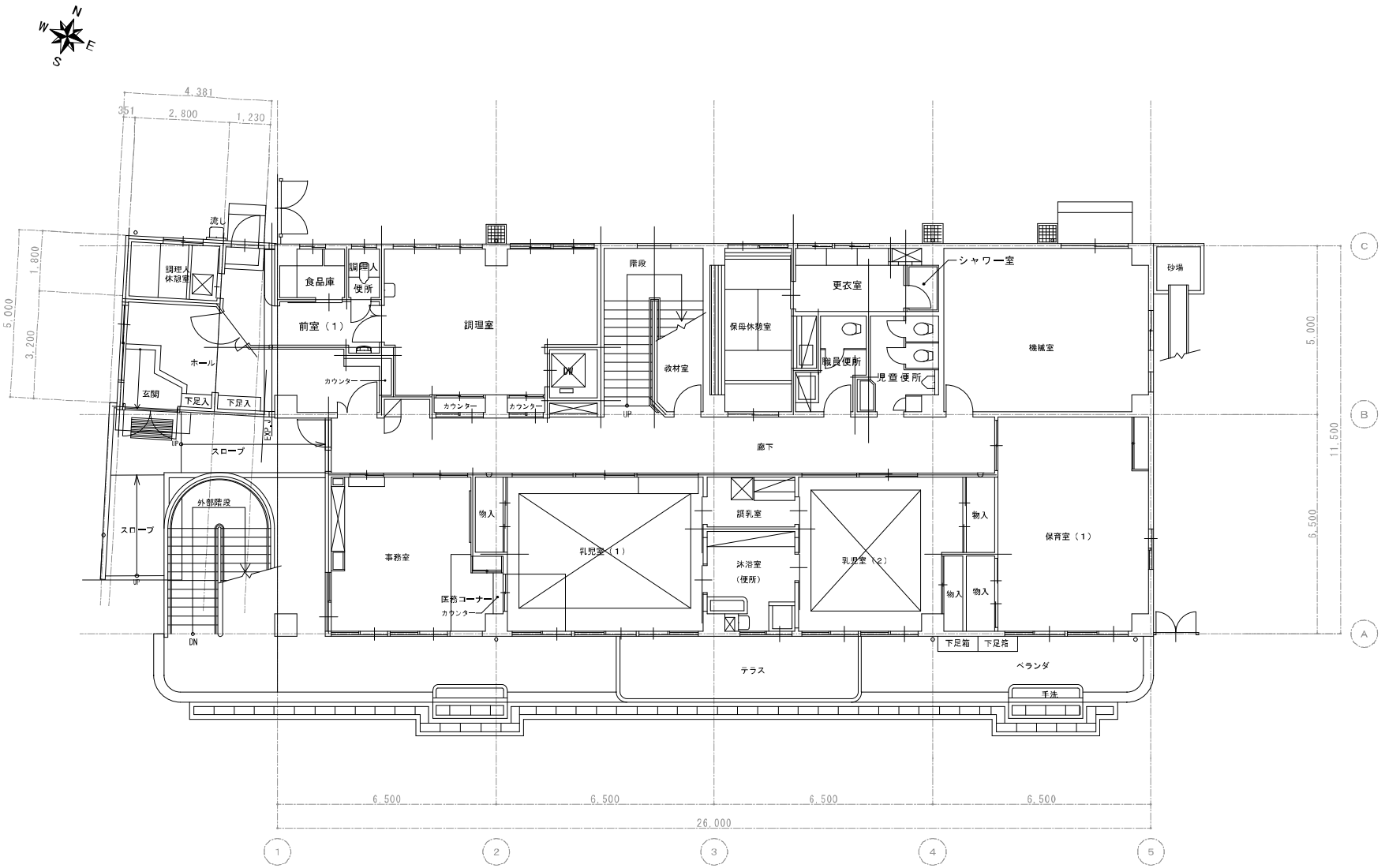
◆ロット番号記録用紙は㊞を押す場所に車線をを引く

◆この用紙には「その日たべたもの」の情報を記入

◆前日に翌日の食材を準備する時に記入可

◆1か月分まとめて月末書類と一緒に提出
（令和5年時使用していた「ロット番号の記録」は廃止とします）

R6.4.4作成



図面名称	柏ケ谷保育園　１階平面図		
図面番号	2	縮尺	1/100

第30号様式（第71条関係）

継続(分割）支払票（令和９年度用)

事業名	海老名市立柏ケ谷保育園給食調理業務				
区　分	起票年月日	契約金額（円）	支払金額（円）	残　額（円）	整理番号
4月分					
５月分					
６月分					
７月分					
８月分					
９月分					
１０月分					
１１月分					
１２月分					
１月分					
２月分					
３月分					
計		0	0	0	

第30号様式（第71条関係）

継続(分割）支払票（令和10年度用）

事業名	海老名市立柏ケ谷保育園給食調理業務				
区　分	起票年月日	契約金額（円）	支払金額（円）	残　額（円）	整理番号
4月分					
5月分					
6月分					
7月分					
8月分					
9月分					
１０月分					
１１月分					
１２月分					
1月分					
2月分					
3月分					
計		0	0	0	

第30号様式（第71条関係）

継続(分割）支払票（令和11年度用）

事業名	海老名市立柏ケ谷保育園給食調理業務				
区　分	起票年月日	契約金額（円）	支払金額（円）	残　額（円）	整理番号
4月分					
5月分					
6月分					
7月分					
8月分					
9月分					
１０月分					
１１月分					
１２月分					
1月分					
2月分					
3月分					
計		0	0	0	

令　　和　　9　　年　　度

設　計　書

件　名：　　海老名市立柏ケ谷保育園給食調理業務委託

保健福祉部保育・幼稚園課

令和9年度

設計内訳書

契約件名	海老名市立柏ケ谷保育園給食調理業務委託
履行場所	海老名市東柏ケ谷2丁目14番6号地内(海老名市立柏ケ谷保育園)
設計金額	一　金　　円　也
契約概要	海老名市立柏ケ谷保育園において、園児等の給食調理業務を令和9年4月1日から 令和12年3月31日まで行う。
契約期間	令和9年4月1日　　から　　令和12年3月31日　　まで
特記事項	

契　約　内　訳　書

区分	内容	種別	細別	単位	数　量	単　価	金　　額	適用
年度別内訳								
令和９年度						①		（税抜額）
令和10年度						②		（税抜額）
令和11年度						③		（税抜額）
小計								
						④		（消費税１０％）
合計額					①＋②＋③＋④			

契　約　内　訳　書

区分	内容	種別	細別	単位	数　量	単　価	金　　額	適用
海老名市立柏ケ谷保育園給食調理業務委託（令和９年度）								
人件費				式	1.0			正社員３名（栄養士又は調理師）、 パート２名
衛生費				式	1.0			消耗品、被服費、保健衛生費 ノロウイルス検査費、健康診断等
直接管理費				式	1.0			交通費　　正社員３名、 パート２名
間接管理費				式	1.0			研修費、福利厚生費、通信事務費等 その他
本部経費				式	1.0			
年額計　①								

契　約　内　訳　書

区分	内容	種別	細別	単位	数　量	単　価	金　　額	適用
海老名市立柏ケ谷保育園給食調理業務委託（令和10年度）								
人件費				式	1.0			正社員３名（栄養士又は調理師）、 パート２名
衛生費				式	1.0			消耗品、被服費、保健衛生費 ノロウイルス検査費、健康診断等
直接管理費				式	1.0			交通費　　正社員３名、 パート２名
間接管理費				式	1.0			研修費、福利厚生費、通信事務費等 その他
本部経費				式	1.0			
年額計　②								

契　約　内　訳　書

区分	内容	種別	細別	単位	数　量	単　価	金　　額	適用
海老名市立柏ケ谷保育園給食調理業務委託（令和11年度）								
人件費				式	1.0			正社員３名（栄養士又は調理師）、 パート２名
衛生費				式	1.0			消耗品、被服費、保健衛生費 ノロウイルス検査費、健康診断等
直接管理費				式	1.0			交通費　　正社員３名、 パート２名
間接管理費				式	1.0			研修費、福利厚生費、通信事務費等 その他
本部経費				式	1.0			
年額計　③								

年度別支払金額内訳書

件名	海老名市立柏ケ谷保育園給食調理業務委託
契約金額（総額） ※税込で記載	
履行期間	令和　９年　４月　１日　から　令和１２年　３月３１日

契約金支払内訳書

令和９年度　小計		（税込）

年　　月	支払金額（税込）	備　考
令和　９年　４月分		
令和　９年　５月分		
令和　９年　６月分		
令和　９年　７月分		
令和　９年　８月分		
令和　９年　９月分		
令和　９年　１０月分		
令和　９年　１１月分		
令和　９年　１２月分		
令和１０年　１月分		
令和１０年　２月分		
令和１０年　３月分		

年度別支払金額内訳書

件名	海老名市立柏ケ谷保育園給食調理業務委託
契約金額（総額） ※税込で記載	
履行期間	令和　９年　４月　１日　から　令和１２年　３月３１日

契約金支払内訳書

令和１０年度　小計

（税込）

年　　月	支払金額（税込）	備　考
令和１０年　４月分		
令和１０年　５月分		
令和１０年　６月分		
令和１０年　７月分		
令和１０年　８月分		
令和１０年　９月分		
令和１０年　１０月分		
令和１０年　１１月分		
令和１０年　１２月分		
令和１１年　１月分		
令和１１年　２月分		
令和１１年　３月分		

年度別支払金額内訳書

件名	海老名市立柏ケ谷保育園給食調理業務委託
契約金額（総額） ※税込で記載	
履行期間	令和　９年　４月　１日　から　令和１２年　３月３１日

契約金支払内訳書

令和１１年度　小計

（税込）

年　　月	支払金額（税込）	備　考
令和１１年 ４月分		
令和１１年 ５月分		
令和１１年 ６月分		
令和１１年 ７月分		
令和１１年 ８月分		
令和１１年 ９月分		
令和１１年 １０月分		
令和１１年 １１月分		
令和１１年 １２月分		
令和１２年　１月分		
令和１２年　２月分		
令和１２年　３月分		

配置技術者等の資格・実績等調書

認定番号＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

商号又は名称＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

代表者職氏名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

※同一開札日の案件において、配置技術者等の要件が同じで、同じ技術者で申請する場合は、技術者の添付書類は、最初の案件に１部添付で可とします。

入札案件名	（契約番号　　）
配置技術者等の要件 ※入札案件概要書からその他の要件の内容を転記	

氏名	
資格等名称・番号等	
資格等発行機関	
雇用年月日	年　　月　　日
当該業務の経験年数	
従事実績の概要　※参加条件として実績を指定していない場合は記入不要	
契約件名	
発注者	
契約金額	
履行期間	
業務内容ほか	
添付書類 ※入札案件概要書で指定する書類のほか、添付する書類を記載	□資格等を確認できる書類　　（必須） □恒常的・継続的な雇用の確認できる書類　　（必須） □ □ ※添付書類は、上記記載の順に次ページ以降に添付してください。

担当者様＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿　連絡先＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

履行実績等調書

認定番号＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

商号又は名称＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

入札案件名	（契約番号　　）
履行実績等の要件※ 入札案件概要書「その他の要件」欄コピー	

○履行実績の概要

契約件名		
発注者		
契約金額		
履行期間		
業務内容ほか		
添付書類 ※入札案件概要書で指定する書類のほか、添付する書類を記載	□契約書の写し	枚
	□	枚
	□	枚

※実績等の記載内容を証明できる書類の写しを添付すること。
※添付書類は、上記記載の順に次ページ以降に添付してください。
※条件に該当する箇所を、明示してください。（コメントの付加、マーカー表示など）

担当者様　　連絡先＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿