

# 令和7年3月分学校給食基準献立表

## 給食時間における食に関する指導について

### ○ 主題とねらい

- ・ 楽しく会食  
これまでの給食の実践を生かし、和やかに会食することができる
- ・ バランスのよい食事  
バランスのよい食事の大切さが分かり、健康な体づくりのためにいろいろな食べ物を組み合わせて食べることができる

### ○ 給食指導の内容

- ・ 一年間の給食を振り返り、食事のマナーや当番の仕事の仕方などを振り返り、よりよい給食にしようとする

### ○ バランスイ〜ナカードの指導内容

- ・ 一年間の食事の仕方やとり方を振り返り、バランスのよい食事をとることの大切さを確認する

## 献立について

### ○ 献立の特色

- ・ 望ましい食生活を実践するための、参考となる献立を取り入れました。  
(主食・主菜・副菜のそろった献立、まごポイント満点の献立)
- ・ 卒業・進級を祝う献立として、赤飯を取り入れました。
- ・ ひなまつりを知らせる献立として、菜の花ごはんを取り入れました。
- ・ 旬の食品を取り入れました。  
(さわら、キャベツ、こまつな、みつば、しらぬひ)

### ○ ぱくぱくだより(主な内容例)

- ・ ひなまつりについて知る
- ・ 卒業と進級を祝う献立

## 1か月平均栄養量と平均価格 (実施回数 12回)

区分	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)		脂質 (g) (脂質エネルギー比)	ナトリウム (mg) (食塩相当量 (g))	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	ビ タ ミ ン				食物繊維 (g)	予定価格 税抜 (円)
		総量	動物性							A (μgRE)	B1 (mg)	B2 (mg)	C (mg)		
低学年	516	21.8	12.7	17.1 (30%)	694 (1.72)	309	84	2.4	2.6	194	0.35	0.48	20	5.0	287.15
中学年	615	25.7	14.1	19.6 (29%)	852 (2.13)	331	100	3.0	3.0	223	0.42	0.53	25	6.3	
高学年	684	28.6	15.3	21.6 (28%)	996 (2.48)	350	112	3.3	3.4	251	0.48	0.57	29	7.3	

横浜市教育委員会

### 3月 衛生管理のポイント【機械器具の点検のメンテナンス】

機械器具のメンテナンスは、事故や異物混入等を未然に防ぐために必要である。毎日の作業の中で、使用前・使用中・使用直後・洗浄時に確認をする。

長期休業中は特に念入りに点検し、必要に応じて専門業者に点検・修理を依頼する。

#### 冷蔵庫・冷凍庫

- ・フィルターの目詰まりは冷えない原因になるので、月に1～2回は清掃する。  
(5月から10月は月2回)
- ・パッキングの劣化はゆるみやゆがみが生じ、吸着が悪くなる。冷気が漏れて扉の周辺に水滴が付くようなら、新しいパッキングと交換する。

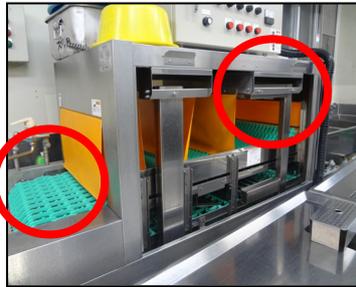


#### 野菜裁断機・フードスライサー

- ・プレート刃の点検と必要に応じ刃を研ぐ。  
(年1～3回)
- ・取り外しのできる部分は外して清掃する。
- ・ビスのゆるみ等ないか定期的に確認する。
- ・野菜裁断機は、本体カバー部・脚を洗浄し、安全装置の汚れを取り除く。
- ・フードスライサーは、コンベアベルトの破損や劣化していないか確認をする。

#### 食器洗浄機

- ・コンベアの念入な洗浄と点検を行う。
- ・洗浄ノズルパイプは取り外して点検清掃を行う。  
(週に1回程度)



#### 熱風消毒保管庫

- ・庫内清掃(底部・壁面)・棚板・すのこを清掃する。
- ・上部モーター近辺を清掃する。  
モーター部分に水をかけない。
- ・庫内除湿のため、扉の開放と空運転をする。
- ・扉のパッキング点検と必要に応じて交換をする。



#### 高速度ミキサー

- ・脚・電源コードの周囲、スイッチまわり、キャスターを清掃する。



#### 長期休業後の使用手順

- ① スイッチを切る。
- ② 水かぬるま湯を入れて15分間放置する。
- ③ 水を捨て、カッターが左右方向に回るのを手(手袋などをして)で確かめてから使用する。

#### 回転釜

- ・本体(内釜、外側)・ふたを清掃する(ガスバーナー・コック等には水をかけないようにする)。
- ・脚・釜回転ハンドル・のぞき窓・メインコックを清掃する。
- ・水受け部・ドロコックを清掃する。(ドライ釜のみ)
- ・オイルカップに注油する(ハンドル軸の軸受けと歯車・回転軸に注油する)。(月1回以上は実施する)
- ・釜回転ハンドル部を点検する。
- ・使用後の釜は上向きにし、蓋は開けておく。

#### 台車

- ・キャスター付きの作業台や運搬車等はキャスター軸受けに注油する。

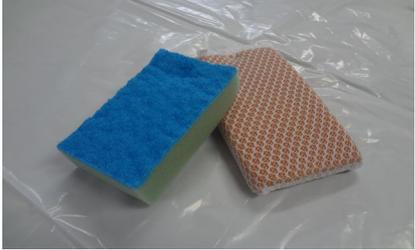


#### フードプロセッサー

- ・回転刃の刃こぼれ、容器・ふたの破損、ビスのゆるみ(本体裏面・容器裏面・ふた内側等)がないか点検する。



# 器具の手入れ

<p>ステンレスへら</p>  <p>□やすり等をつける</p>	<p>ひしゃく</p>  <p>□やすり等をつける</p>	<p>ゴムべら</p>  <p>□長期間使用すると劣化し、破損しやすくなるので、定期的に交換する</p>
<p>包丁</p>  <p>□作業が終了したあとに刃研ぎを行う</p>	<p>泡立て器</p>  <p>□基部や頭頂部は、細めのブラシや細い棒状のものでていねいに洗浄する</p>	<p>金網ザル・揚げ網</p>  <p>□針金のはみ出し、飛び出し部分は、こまめに補修・交換をする</p>
<p>食缶</p>  <p>□持ち手部分が破損したり、持ち手の取り付け部分の穴が大きくなっていたり、バリが出ていたら交換する</p>	<p>おたま・ tong</p>  <p>□長期間使用すると、柄やツメの部分が折れ曲がったり、ねじれたり、破損しやすくなるので定期的に交換する</p>	<p>スポンジ</p>  <p>□定期的に交換する</p>

器具、食器、食缶等は定期的に更新できるように購入計画をたて記録しておく

実施日	AB班	CD班	EF班	GH班	校長	主任	記入者	記事
3月	18 (火)	14 (金)	13 (木)	17 (月)				
実施人員	在籍数	欠席数	実施数	天気				献立のねらい 赤飯について知る
児童					教室	調理室	倉庫	
教職員				温度	℃	℃	℃	
計				湿度	%	%	%	
検食状況 (時分)				検食者名				
<input type="checkbox"/> 加熱調理は適切に行っている。 <input type="checkbox"/> 異味・異臭・異物等の異常はない。 <input type="checkbox"/> 野菜・果物等は十分洗浄されている。								
献立名	材料名	切り方	一人分			総使用量	調理法【衛生のポイント】《アレルギー除去食》	
			使用量(g)	廃棄率(%)	可食量(g)			
赤飯	【低】赤飯	※119			70	<b>調理法【衛生のポイント】《アレルギー除去食》</b> <b>●鶏肉と野菜の甘辛煮</b> 1 こんにゃくを切り、下ゆでする。 2 にんじん・しょうが・ごぼうを切り、ごぼうは水につける。 3 釜にしょうが・調味料・水を入れ煮立たせる。 4 煮立ったら鶏肉を入れ、再沸騰したら弱火で煮る。 5 ごぼう・にんじん・こんにゃくを入れ、煮る。 <b>●かきたま汁</b> 1 削り節・昆布でだしをとる。 2 豆腐を切り、流水に通す。 3 こまつなを切り、下ゆでする。 4 ねぎを切る。 5 鶏卵を割る。 【二次汚染に注意する】 6 だし汁に調味料・豆腐を入れ、水溶きでんぷんを入れる。 ≪卵(ア)別鍋に取り分け、ねぎ・こまつなを入れる≫ 7 鶏卵をといて流し入れ、ねぎを入れる。 8 こまつなを入れる。 <b>●ごま塩</b> 1 ごまを水でぬらし、塩を加えて炒る。 (一人1.6g)		
	【中】赤飯	※153			90			
	【高】赤飯	※170			100			
牛乳	牛乳				206			
鶏肉と野菜の甘辛煮	鶏肉(中角)				40			
	にんじん	小さめ乱	16.67	10	15			
	ごぼう	小さめ乱	16.67	10	15			
	しょうが	みじん	1.25	20	1			
	こんにゃく	1.5cm角			15			
	しょうゆ				4			
	砂糖(上白)				2			
	みりん				1			
	酒				1			
	水				5			
かきたま汁	鶏卵		23.26	14	20			
	木綿豆腐	1cm角			15			
	ねぎ	小口	12.5	20	10			
	こまつな	2cm	10.59	15	9			
	しょうゆ				0.75			
	酒				0.5			
	食塩				0.7			
	でんぷん				0.8			
	削り節(薄)				1.5			
	だし昆布				0.3			
	水				120			
	ごま塩	炒りごま(黒)				1.5		
		食塩				0.07		
おかずの総量(配食量)								
		鶏肉と野菜の甘辛煮	かきたま汁					
		76	149					
		( )	( )	( )				



実施日	AB班	CD班	EF班	GH班	校長	主任	記入者	記事
3月	10 (月)	18 (火)	6 (木)	4 (火)				
実施人員	在籍数	欠席数	実施数	天気				献立のねらい
児童					教室	調理室	倉庫	給食のカレーの特徴について知る
教職員				温度	℃	℃	℃	
計				湿度	%	%	%	
検食状況 (時分) 検食者名 <input type="checkbox"/> 加熱調理は適切に行っている。 <input type="checkbox"/> 異味・異臭・異物等の異常はない。 <input type="checkbox"/> 野菜・果物等は十分洗浄されている。								盛りつけ例 
献立名	材料名	切り方	一人分			総使用量	調理法【衛生のポイント】《アレルギー除去食》 ●ポークカレー	
			使用量(g)	廃棄率(%)	可食量(g)			
高いごはん	【低】高いごはん	※ 154			70		1 にんじん・たまねぎ・じゃがいも・にんにく・しょうがを切る。 2 カレールーを作る。 3 釜に油を入れ、弱火でにんにく・しょうがを炒め、たまねぎを入れてよく炒め、豚肉と1/3量のカレー粉・少量の塩を加えて炒める。 4 にんじん・じゃがいもを入れ、さらに炒め、水を加えて煮込む。 5 煮えたら調味料を入れる。 ≪乳小麦(ア)別鍋に取り分け、弱火でよく煮込む≫ 6 ルーを入れて弱火でよく煮込む。	
	【中】高いごはん	※ 198			90			
	【高】高いごはん	※ 220			100			
ポークカレー	豚肉				20		●ごま酢あえ 1 にんじんを切る。 2 もやし・にんじんを下ゆでする。 3 ごまを切る。 4 調味料を煮立て、にんじん・もやし・ごまを入れる。 【じゅうぶん加熱されたか確認する】  ●プルーンはっこう乳 1 プルーンはっこう乳をクラスごとに配食し、冷蔵庫に保管する。 ≪乳(ア)提供しない≫	
	じゃがいも	1.5cm角	55.56	10	50			
	たまねぎ	2cm角	63.83	6	60			
	にんじん	7mmいちよう	22.23	10	20			
	しょうが	みじん	0.63	20	0.5			
	にんにく	みじん	0.22	9	0.2			
	米白絞油				0.7			
	◆小麦粉				8			
	◆調理用マーガリン				7			
	◆カレー粉				1			
	トマトケチャップ				2			
	中濃ソース				3			
	しょうゆ				2			
	食塩				0.8			
水				80				
ごま酢あえ	もやし		46.4	3	45			
	にんじん	せん	5.56	10	5			
	炒りごま(白)	切る			3			
	しょうゆ				2.5			
	砂糖(上白)				1.1			
	穀物酢				2.5			
プルーンはっこう乳	はっこう乳(プルーン)				212			
	おかずの総量(配食量)							
						ポークカレー	ごま酢あえ	
						202	41	
						( )	( )	



実施日	AB班	CD班	EF班	GH班	校長	主任	記入者	記事
3月	11 (火)	7 (金)	17 (月)	3 (月)				
実施人員	在籍数	欠席数	実施数	天気				献立のねらい
児童					教室	調理室	倉庫	バランスのよい献立について知る
教職員				温度	℃	℃	℃	
計				湿度	%	%	%	
検食状況 (時分) 検食者名 <input type="checkbox"/> 加熱調理は適切に行っている。 <input type="checkbox"/> 異味・異臭・異物等の異常はない。 <input type="checkbox"/> 野菜・果物等は十分洗浄されている。								盛りつけ例 
献立名	材料名	切り方	一人分			総使用量	調理法【衛生のポイント】《アレルギー除去食》	
			使用量(g)	廃棄率(%)	可食量(g)			
ごはん	【低】ごはん	※ 154			70	●さばのみそ煮 1 しょうがを切る。 2 調味料・水を煮立たせ、しょうが・さばを入れる。表面を平らにし、沸騰するまで強火で煮る。 3 煮汁が上がったら、落としぶたをし、釜を回転させながら中火から弱火で煮る。 4 煮えたら火を止め、冷ます。 【中心温度75℃以上1分間または85℃達温を確認する】  ●おひたし 1 削り節をから炒りする。 2 キャベツを切り、下ゆでする。 3 調味料を煮立て、キャベツを入れる。 4 削り節を入れる。 【じゅうぶん加熱されたか確認する】  ●けんちん汁 1 削り節・昆布でだしをとる。 2 豆腐を切り、流水に通す。 3 こんにやくを切り、下ゆでする。 4 だいこん・にんじん・ねぎ・ごぼうを切り、ごぼうは水につける。 5 ごま油を熱し、ごぼう・こんにやく・にんじん・だいこんを炒め、だし汁を入れる。 6 煮えたら調味し、豆腐・ねぎを入れる。  ●焼きのり 1 クラスごとに配食する。 【乾燥剤を確実に取り除く】		
	【中】ごはん	※ 198			90			
	【高】ごはん	※ 220			100			
牛乳	牛乳				206			
さばのみそ煮	さば				50			
	しょうが	せん	1.5	20	1.2			
	しょうゆ				1			
	砂糖(上白)				2.8			
	淡色辛みそ				2.5			
	赤色辛みそ				1.5			
	みりん				1.8			
	酒				1			
水				10				
おひたし	キャベツ	短冊	52.95	15	45			
	削り節(薄)				0.2			
	しょうゆ				1.2			
	食塩				0.1			
けんちん汁	木綿豆腐	1cm角			20			
	だいこん	5mmいちよう	17.65	15	15			
	にんじん	5mmいちよう	8.89	10	8			
	ねぎ	小口	10	20	8			
	ごぼう	ささがき	5.56	10	5			
	こんにやく	短冊			10			
	ごま油				0.5			
	しょうゆ				3.5			
	食塩				0.3			
	削り節(薄)				1.5			
	だし昆布				0.3			
	水				110			
	焼きのり	焼きのり(12裁5切詰)				1.3		

おかずの総量(配食量)		
さばのみそ煮	おひたし	けんちん汁
0	36	142
( )	( )	( )

実施日	AB班	CD班	EF班	GH班	校長	主任	記入者	記事
3月	7 (金)	12 (水)	11 (火)	13 (木)				
実施人員	在籍数	欠席数	実施数	天気				献立のねらい
児童					教室	調理室	倉庫	和食に多く使われている食材について 振り返る【まごポイント満点】
教職員				温度	℃	℃	℃	
計				湿度	%	%	%	盛りつけ例
検食状況 (時分) 検食者名 <input type="checkbox"/> 加熱調理は適切に行っている。 <input type="checkbox"/> 異味・異臭・異物等の異常はない。 <input type="checkbox"/> 野菜・果物等は十分洗浄されている。								 きびなごフライ ひじきごはんの具 麦ごはん みそ汁
献立名	材料名	切り方	一人分			総使用量	調理法【衛生のポイント】《アレルギー除去食》	
			使用量(g)	廃棄率(%)	可食量(g)			
麦ごはん	【低】麦ごはん	※ 154			70	●ひじきごはんの具 1 ひじきをもどし、水をきる。 2 油揚げを油抜きし、切る。 3 にんじんを切る。 4 凍り豆腐をもどし、しぼる。 5 ごまを切る。 6 油を熱し、ひじき・にんじんを炒め、調味料・水・凍り豆腐・油揚げを入れ、煮含める。 (汁が少し残る程度) 7 ごまを入れる。  ●きびなごフライ 1 きびなごフライを油の温度170～180℃で揚げる。 【中心温度75℃以上1分間または85℃達温を確認する】 《(7)食育財団HPアレルギー情報参照》  ●みそ汁 1 だしをとる。 2 こまつなを切り、下ゆでする。 3 じゃがいも・キャベツ・えのきたけを切る。 4 だし汁にじゃがいもを入れる。 5 キャベツを入れ、煮えたらえのきたけを入れ、みそを入れる。 6 こまつなを入れる。		
	【中】麦ごはん	※ 176			80			
	【高】麦ごはん	※ 198			90			
牛乳	牛乳				206			
ひじきごはんの具	油揚げ	せん			5			
	凍り豆腐(細)				2			
	にんじん	せん	11.12	10	10			
	ひじき				2			
	炒りごま(白)	切る			2			
	米白絞油				0.5			
	しょうゆ				3.2			
	砂糖(上白)				1			
	みりん				1.2			
	水				10			
きびなごフライ	きびなごフライ(ごまなし)				45			
	米白絞油(揚)		25	80	5			
みそ汁	じゃがいも	7mmいちょう	27.78	10	25			
	キャベツ	短冊	29.42	15	25			
	こまつな	2cm	10.59	15	9			
	えのきたけ	2cm	5.89	15	5			
	淡色辛みそ				5			
	赤色辛みそ				2			
	削り節(薄)				1.5			
	水				100			
おかずの総量(配食量)								
						ひじきごはんの具	きびなごフライ	みそ汁
						44	36	152
						( )	( )	( )

実施日	AB班	CD班	EF班	GH班	校長	主任	記入者	記事
3月	5 (水)	4 (火)	10 (月)	12 (水)				
実施人員	在籍数	欠席数	実施数	天気				献立のねらい
児童					教室	調理室	倉庫	いろいろな食品を組み合わせることで 栄養のバランスがよくなることを知る
教職員				温度	℃	℃	℃	
計				湿度	%	%	%	盛りつけ例
検食状況 (時分) 検食者名 <input type="checkbox"/> 加熱調理は適切に行っている。 <input type="checkbox"/> 異味・異臭・異物等の異常はない。 <input type="checkbox"/> 野菜・果物等は十分洗浄されている。								
献立名	材料名	切り方	一人分			総使用量	調理法【衛生のポイント】《アレルギー除去食》	
			使用量(g)	廃棄率(%)	可食量(g)		●ビビンバ(肉)	
はいがごはん	【低】はいがごはん	※ 154			70		(肉と野菜は別配食する) 1 ねぎ・にんにく・しょうがを切る。 2 調味料を合わせておく。 3 釜に油を入れ、弱火でしょうが・にんにく・ねぎを炒め、豚肉を炒める。 4 合わせ調味料を入れ、煮汁がある程度なくなるまで30～40分、弱火から中火でこげないように炒りつける。 【じゅうぶん加熱されたか確認する】	
	【中】はいがごはん	※ 198			90			
	【高】はいがごはん	※ 220			100			
牛乳	牛乳				206		●ビビンバ(野菜)	
ビビンバ(肉)	豚肉				45		1 にんじん・にんにくを切る。 2 にんじんを下ゆでする。 3 もやしを下ゆでする。 4 こまつなを切り、下ゆでする。 5 ごまを切る。 6 コンロでにんにく・しょうゆを煮立たせる。 7 釜ににんにく・しょうゆ・塩を入れ、火をつけ、にんじん・もやしを入れる。 8 こまつな・ごま・ごま油を入れる。 【じゅうぶん加熱されたか確認する】	
	ねぎ	小口	15	20	12			
	しょうが	みじん	0.63	20	0.5			
	にんにく	みじん	0.22	9	0.2			
	米白絞油				0.5			
	◆しょうゆ				2.3			
	◆砂糖(上白)				1			
	◆酒				1			
	◆コチジャン				1.3			
ビビンバ(野菜)	もやし		51.55	3	50		●わかめスープ	
	こまつな	2cm	10.59	15	9		1 だしをとる。 2 豆腐を切り、流水に通す。 3 えのきたけ・ねぎ・にんじんを切る。 4 わかめを切る。 5 だし汁に、にんじんを入れて煮えたら調味する。 6 豆腐・えのきたけを入れる。 7 ねぎ・わかめを入れる。 8 ごま油を入れる。	
	にんじん	せん	8.89	10	8			
	◆にんにく	みじん	0.22	9	0.2			
	◆しょうゆ				2.5			
	炒りごま(白)	切る			2			
	食塩				0.2			
	ごま油				0.2			
わかめスープ	木綿豆腐	1cm角			20			
	ねぎ	小口	12.5	20	10			
	にんじん	せん	7.78	10	7			
	えのきたけ	2cm	5.89	15	5			
	わかめ(生)	2cm			3			
	しょうゆ				1			
	食塩				0.65			
	こしょう				0.02			
	ごま油				0.3			
	削り節(薄)				1.5			
	水				120			
おかずの総量(配食量)								
						ビビンバ(肉)	ビビンバ(野菜)	わかめスープ
						48	49	145
						( )	( )	( )



実施日	AB班	CD班	EF班	GH班	校長	主任	記入者	記事
3月	17 (月)	3 (月)	14 (金)	18 (火)				
実施人員	在籍数	欠席数	実施数	天気				献立のねらい
児童					教室	調理室	倉庫	成長に必要な赤の食べ物(牛乳)の栄養について知る
教職員				温度	℃	℃	℃	
計				湿度	%	%	%	
検食状況 (時分) 検食者名 <input type="checkbox"/> 加熱調理は適切に行っている。 <input type="checkbox"/> 異味・異臭・異物等の異常はない。 <input type="checkbox"/> 野菜・果物等は十分洗浄されている。								盛りつけ例 
献立名	材料名	切り方	一人分			総使用量	調理法【衛生のポイント】《アレルギー除去食》	
			使用量(g)	廃棄率(%)	可食量(g)			
黒パン	【低】黒パン	※60			40	●ホワイトシチュー 1 こまつなを切り、下ゆでする。 2 にんじん・たまねぎ・じゃがいもを切る。 3 ホワイトルーを作る。 4 油を熱し、鶏肉・たまねぎ・にんじん・じゃがいもを炒め、水を入れる。 5 煮えたら調味する。 ≪乳小麦(ア)別鍋に取り分け、豆乳・こまつなを入れる≫ 6 ルーを入れ、弱火で煮込む。 7 牛乳・溶いた脱脂粉乳・豆乳を入れる。 8 こまつなを入れる。 ●野菜ソテー 1 スイートコーン(ホール)をザルにあける。 【一袋ずつ異物混入がないか確認する】 2 キャベツを切り、下ゆでする。 3 たまねぎ・にんじんを切る。 4 油を熱し、たまねぎ・にんじんを炒める。 5 火が通ったら、キャベツ・コーンを入れ調味する。 【じゅうぶん加熱されたか確認する】 ●ミックスフルーツ 1 シロップを作る。 【じゅうぶん冷ます】 2 缶詰をザルにあける。 【一缶ずつ異物混入がないか確認する】 【食材は素手で扱わない】 3 フルーツをシロップであえる。 (一人77g)		
	【中】黒パン	※75			50			
	【高】黒パン	※90			60			
牛乳	牛乳				206			
ホワイトシチュー	鶏肉				25			
	じゃがいも	2cm角	55.56	10	50			
	たまねぎ	1.5cm角	63.83	6	60			
	にんじん	5mmいちよう	13.34	10	12			
	こまつな	2cm	8.24	15	7			
	米白絞油				0.7			
	◆小麦粉				2.5			
	◆調理用マーガリン				2.5			
	牛乳(調理用)				25			
	豆乳				15			
	脱脂粉乳				4			
	食塩				0.7			
	こしょう				0.02			
水				20				
野菜ソテー	キャベツ	短冊	35.3	15	30			
	たまねぎ	うす	10.64	6	10			
	にんじん	せん	5.56	10	5			
	スイートコーン(ホール)				5			
	米白絞油				0.5			
	食塩				0.2			
	こしょう				0.01			
ミックスフルーツ	パイン缶(チビット)				20			
	りんご缶(ピース)				20			
	みかん缶				15			
	◆砂糖(上白)				2			
	◆水				20			
							おかずの総量(配食量)	
					ホワイトシチュー	野菜ソテー		
					189	35		
					( )	( )	( )	

実施日	AB班	CD班	EF班	GH班	校長	主任	記入者	記事
3月	6 (木)	13 (木)	18 (火)	14 (金)				
実施人員	在籍数	欠席数	実施数	天気				献立のねらい
児童					教室	調理室	倉庫	よくかんで食べることの大切さについて知る
教職員				温度	℃	℃	℃	
計				湿度	%	%	%	
検食状況 (時分) 検食者名 <input type="checkbox"/> 加熱調理は適切に行っている。 <input type="checkbox"/> 異味・異臭・異物等の異常はない。 <input type="checkbox"/> 野菜・果物等は十分洗浄されている。								盛りつけ例 
献立名	材料名	切り方	一人分			総使用量	調理法【衛生のポイント】《アレルギー除去食》	
			使用量(g)	廃棄率(%)	可食量(g)			
はいがパン	【低】はいがパン	※62			40	<b>●チリコンカーン</b> 1 だいずをやわらかくゆでる。 2 トマト缶(カット)を汁ごと別容器にあける。 【一缶ずつ異物混入がないか確認する】 3 にんじん・たまねぎ・にんにくを切る。 4 マカロニをかためにゆでる。 【はね水による二次汚染に注意する】 5 小麦粉を色づくまでから炒りする。 6 釜に油を入れ、弱火でにんにくを炒め、ひき肉を炒める。 7 たまねぎ・にんじんを入れ、よく炒め、水を加えて煮る。 8 煮えたらカットマトを入れ調味し、だいずを入れ煮る。 ≪小麦(ア)別鍋に取り分け、ワイン・チリパウダーを入れる≫ 9 小麦粉をふり入れ、弱火で煮込み、マカロニ・ワイン・チリパウダーを入れる。  <b>●じゃがいものソテー</b> 1 しらたきを切り、下ゆでする。 2 じゃがいものを切り、下ゆでする。 3 油を熱し、しらたきを炒め、じゃがいもを入れて炒め、調味料を入れる。 【じゅうぶん加熱されたか確認する】		
	【中】はいがパン	※78			50			
	【高】はいがパン	※93			60			
牛乳	牛乳				206			
チリコンカーン	牛肉(4mmびき)浜ビーフ				20			
	だいず				17			
	たまねぎ	1cm角	58.52	6	55			
	トマト缶(カット)				35			
	にんじん	1cm角	22.23	10	20			
	にんにく	みじん	0.11	9	0.1			
	◆マカロニ(シェル)				8			
	◆食塩				0.2			
	米白絞油				0.7			
	小麦粉				2			
	トマトケチャップ				5			
	中濃ソース				2			
	しょうゆ				1			
	ワイン(赤)				0.5			
	食塩				0.7			
	こしょう				0.02			
チリパウダー				0.2				
水				15				
じゃがいものソテー	じゃがいも	せん	50	10	45			
	しらたき	2cm			20			
	米白絞油				0.5			
	しょうゆ				0.3			
	食塩				0.25			
	こしょう				0.01			
							おかずの総量(配食量)	
					チリコンカーン	じゃがいものソテー		
					170	49		
					( )	( )	( )	

実施日	AB班	CD班	EF班	GH班	校長	主任	記入者	記事
3月	12 (水)	6 (木)	5 (水)	11 (火)				
実施人員	在籍数	欠席数	実施数	天気				献立のねらい 旬の食品(しらぬひ)の特徴について知る
児童					教室	調理室	倉庫	
教職員				温度	℃	℃	℃	
計				湿度	%	%	%	
検食状況 (時分) 検食者名 <input type="checkbox"/> 加熱調理は適切に行っている。 <input type="checkbox"/> 異味・異臭・異物等の異常はない。 <input type="checkbox"/> 野菜・果物等は十分洗浄されている。								
献立名	材料名	切り方	一人分			総使用量	調理法【衛生のポイント】《アレルギー除去食》	
			使用量(g)	廃棄率(%)	可食量(g)			
あげパン	【低】コッペパン(包なし) ※72				50	<b>●あげパン</b> 1 パンを、油の温度180℃で揚げる。 2 きな粉・グラニュー糖・砂糖・塩を混ぜ、パンが熱いうちにまぶす。 【加熱した食材は素手で扱わない】 ≪乳小麦(ア)提供しない≫		
	【中】コッペパン(包なし) ※87				60			
	【高】コッペパン(包なし) ※101				70			
	米白絞油(揚)		30	80	6			
	◆きな粉				3			
	◆グラニュー糖				3			
	◆砂糖(上白)				2			
	◆食塩				0.01			
牛乳	牛乳				206	<b>●野菜のスープ煮</b> 1 チキンブイオンを別容器にあける。 【一袋ずつ異物混入がないか確認する】 2 キャベツ・にんじん・たまねぎ・じゃがいもを切る。 3 水に豚肉を入れ、アクをとりながら煮る。 4 チキンブイオン・にんじん・たまねぎ・じゃがいもを入れ煮る。 5 キャベツを入れ、煮えたら調味する。  <b>●しらぬひ</b> 1 1/4に切る。 【包丁・まな板は洗浄・消毒したものを使用する】 【素手で扱わない】		
野菜のスープ煮	豚肉(厚)				25			
	じゃがいも	2cm角	55.56	10	50			
	たまねぎ	2cm角	42.56	6	40			
	キャベツ	短冊	47.06	15	40			
	にんじん	7mmいちよう	16.67	10	15			
	しょうゆ				0.3			
	食塩				0.9			
	黒こしょう				0.02			
	チキンブイオン				10			
	水				60			
しらぬひ	しらぬひ	1/4	60	40	36			
							おかずの総量(配食量)	
							野菜のスープ煮	
							205	
							( ) ( ) ( )	

実施日	AB班	CD班	EF班	GH班	校長	主任	記入者	記事
3月	4 (火)	10 (月)	3 (月)	7 (金)				
実施人員	在籍数	欠席数	実施数	天気				献立のねらい
児童					教室	調理室	倉庫	給食の焼きそばの特徴について知る
教職員				温度	℃	℃	℃	
計				湿度	%	%	%	
検食状況 (時分) 検食者名 <input type="checkbox"/> 加熱調理は適切に行っている。 <input type="checkbox"/> 異味・異臭・異物等の異常はない。 <input type="checkbox"/> 野菜・果物等は十分洗浄されている。								
献立名	材料名	切り方	一人分			総使用量	調理法【衛生のポイント】《アレルギー除去食》	
			使用量(g)	廃棄率(%)	可食量(g)			
ロールパン	【低】ロールパン	※45			30	●ソース焼きそば 1 キャベツ・にら・にんじん・たまねぎを切る。 2 めんを油の温度180～200℃で揚げる。 3 油を熱し、豚肉・にんじん・たまねぎ・もやし・キャベツ・にらを炒め、調味する。 ≪小麦(ア)別鍋に取り分け、青のりを入れる。≫ 4 めん・青のりを入れる。 【乾燥剤を確実に取り除く】 【じゅうぶん加熱されたか確認する】  ●甘酢あえ 1 だいこん・にんじんを切り、下ゆでする。 2 調味料を煮立て、にんじん・だいこんを入れる。 【じゅうぶん加熱されたか確認する】  ●アップルコンポート 1 アップルコンポートは配食時間を考慮し、クラスごとに配食する。		
	【中】【高】ロールパン	※75			50			
牛乳	牛乳				206			
ソース焼きそば	蒸し中華めん				45			
	米白絞油(揚)		25	80	5			
	豚肉				20			
	キャベツ	短冊	58.83	15	50			
	もやし		30.93	3	30			
	たまねぎ	うす	31.92	6	30			
	にんじん	せん	16.67	10	15			
	にら	2cm	5.27	5	5			
	青のり				0.2			
	米白絞油				0.7			
	中濃ソース				4			
	ウスターソース				8			
	食塩				0.4			
こしょう				0.02				
甘酢あえ	だいこん	せん	47.06	15	40			
	にんじん	せん	5.56	10	5			
	しょうゆ				1.5			
	砂糖(上白)				0.8			
	穀物酢				2			
	食塩				0.2			
アップルコンポート	アップルコンポート35				35			
おかずの総量(配食量)								
						ソース焼きそば	甘酢あえ	
						166	39	
						( )	( )	( )