

# 令和7年9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

- ・ 協力して楽しい食事の場づくり  
進んで楽しい食事の場をつくることできる
- ・ 元気で黄の食べ物  
元気で黄の食べ物を知る

### ○ 給食指導の内容

- ・ 教室の空気を入れ替えたり食卓づくりをしたり、みんなで協力する
- ・ 準備や後片付けの安全、衛生に気を付ける
- ・ 食事中的話し方について気を付ける

### ○ バランスイ〜ナカードの指導内容

- ・ 黄の食べ物の体の中での働きやその仲間の食べ物を知る

## 献立について

### ○ 献立の特色

- ・ 旬の食品を取り入れました。  
(かつお、なす、ピーマン、さつまいも、なし)
- ・ 敬老の日にちなみ、日本型食生活のよさを伝える献立を取り入れました。  
(ごはん、さばのみそ煮、磯香あえ、けんちん汁)
- ・ 残暑が厳しい時期なので、主食が食べやすい献立を多く取り入れました。  
(ポークカレー、ビビンバ、麻婆なす、いわしのかば焼き、豚井の具、タコライス、カレーピラフの具、ツナペースト)
- ・ 新献立として「タコライスの具」を取り入れました。

### ○ ぱくぱくだより(主な内容例)

- ・ 日本型食生活
- ・ 黄の食べ物

## 1か月平均栄養量と平均価格（実施回数 20回）

区分	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)		脂質 (g) <small>(脂質エネルギー比)</small>	ナトリウム (mg) <small>食塩相当量 (g)</small>	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	512	22.3	13.5	17.8 (31%)	730 (1.79)	316	81	2.3	2.6	175	0.35	0.47	19	4.4	297.33
中学年	611	25.9	15.0	20.1 (30%)	886 (2.17)	339	95	2.9	3.2	200	0.43	0.53	23	5.6	
高学年	686	29.1	16.4	22.3 (29%)	1041 (2.58)	358	108	3.2	3.6	224	0.48	0.56	27	6.5	

# 9月 衛生管理のポイント【水冷と温度管理】



## 1 水冷時の温度管理

- ・加熱した食品を水冷する場合には、消毒した加熱済み食品用のザルとたらい等を使用し、流水で水を循環させながら少量ずつ水冷する。
- ・加熱した食品が中心部まで早く冷めるように器具を使用して攪拌し、水温まで冷ます。
- ・水温近くまで水冷されたことを確認し、食品の温度を記録する。(日常点検票 No. 2 備考欄)

【注意】遊離残留塩素濃度の測定は、DPD法と簡易測定法によるものを併用するが調理作業開始前の検査は試薬を使用した検査(DPD法)で行う。(検査水は水道から直接測定器に入れる)

## 2 水冷後の温度管理

水冷後の野菜等の温度管理は、給食室の設備状況にあった方法を確認してから行う。

<p>【調理室内に調理途中の食品用冷蔵庫がある場合】</p> <p>↓</p> <p>加熱・水冷後はふたつきの容器に入れて冷蔵保管する</p>	<p>【調理室内に冷蔵庫はないが、牛乳用冷蔵庫に保管できる場合】</p> <p style="text-align: center;">*長時間常温放置しない。 (加熱後、喫食までなるべく2時間を越えないようにする)</p> <p>↓</p> <p>加熱後から喫食までなるべく2時間を越えないように配慮して配食し給食時間まで牛乳用冷蔵庫に保管する(庫内温度管理に留意する) 例)牛乳保冷库保管</p> 	<p>【調理途中の食品用冷蔵庫がなく、牛乳用冷蔵庫にも保管できない場合】</p> <p>↓</p> <p>加熱・水冷後に常温で保管する時間を短くするため、加熱後から喫食まで2時間越えないように考慮する。喫食時間に合わせ、あえる時間を間際にする</p>
---	---	---

## 3 加熱調理の温度管理

- ・釜の一作業ごとに最低3か所で計測する。中心温度が75℃以上となったところから1分間以上加熱するか又は85℃達温を確認し記録する。  
(二枚貝等ノロウイルス感染のおそれのある食品の場合は、85~90℃を確認後、90秒間以上加熱記録する)
- ・スチームコンベクションオーブンを使用する場合は、一作業ごと天板が1~5段の場合は3か所以上、6段以上の場合は6か所以上の温度確認を行う。

何回かの作業のうち1回は、加熱開始時間と終了時間を記録する

サラダやあえ物・・・野菜を加熱し始めた時刻  
シチューや煮物・・・食品を炒め始めた時刻  
汁物・・・だしに材料を入れ始めた時刻

温度管理等記録欄	料理名	温度	加熱時間		配食時間	
			開始時刻	終了時刻	開始時刻	終了時刻
	コロッケ 1回目	86.4℃	10時40分	時 分	10時55分	時 分
	2回目	86.4℃	時 分	時 分	時 分	時 分
	3回目	86.0℃	11時04分	11時16分	時 分	時 分
	4回目	86.7℃	時 分	11時30分	時 分	12時00分
	ポイルドキャベツ	23.0℃	10時30分	10時50分	11時45分	11時55分
	釜番号記入	℃	時 分	時 分	時 分	時 分
	卵スープ ②	93.5℃	11時00分	11時45分	11時46分	12時00分
③	92.5℃	11時00分	11時46分	11時46分	12時00分	
	アレルギー(卵除去)	90.0℃	11時30分	11時40分	11時41分	11時45分

# ここがポイント 水冷・温度管理

【水冷をする場合】

	下ゆで	加熱処理	ゆでる
例	汁物やシチューの青味・ソテー等の場合	サラダ・即席漬等の場合	ポイルドキャベツ・おひたし・煮物等の青味の場合
温度確認	必要なし	沸騰した湯に食材を入れ、湯の温度を測定（85℃以上を確認してから30秒以上加熱） 	沸騰した湯に食材を入れ、網などで一定量の食材を引き上げ、その中心温度を測定（食材の温度が75℃になってから1分間以上加熱または85℃達温を確認） ※食感・食味なども確認する 
最終加熱となるので、加熱済み・生食用エプロン、手袋を着用する			
水冷後の確認	必要なし	必要 	必要 すくい上げた野菜に温度計を差し込んで水温近くまで水冷されたことを確認し、日常点検票に記録する
やる人 お人	同じでよい	別にする	別にする

【水冷をしない場合】

	下ゆで（再加熱あり）	加熱処理	ゆでる（再加熱なし）
例	もやし・だいこんなど		ポイルド野菜
温度確認	必要なし 再沸騰を確認する。下ゆで後、 <u>再加熱までの時間をあけない</u> ※もやしなど汚染度の高いものは、むらのないよう加熱する		網などで一定量の食材をすくい上げ、その中心温度を測定し日常点検票に記録する（食材の温度が75℃になってから1分間以上加熱または85℃達温を確認） ※食感・食味なども確認する
やる人 お人	同じでよい		最終加熱となるので、加熱済み・生食用エプロン、手袋を着用する 別にする

【温度管理】

○冷蔵・冷凍食品



専用容器に入れて調理するまで冷蔵庫・冷凍庫で保管する

冷蔵・冷凍された食品は、長時間常温放置しない  
冷凍食品を揚げるときは1回分ずつ冷凍庫から、運び出すようにする



○中心温度の適切な測り方



センサーのところで正しく測ることができるようにする  
複数個を重ねて測ると正しい中心温度を測ることができない

中心温度計は、数本用意しておき、常に正しい数値を示しているか、定期的に沸騰した湯や氷水などにつけて比較し正確であるか確認する  
（横浜市学校給食衛生管理マニュアルP36参照）



実施日	AB班	CD班	EF班	GH班	校長	主任	記入者	記事
9月	29 (月)	5 (金)	4 (木)	1 (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	はいがの特徴について知る
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)			
はいがごはん	【低】はいがごはん	※ 154			70	<b>●ポークカレー</b> 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】はいがごはん	※ 198			90			
	【高】はいがごはん	※ 220			100			
ポークカレー	豚肉				20			
	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いちょう	16.67	10	15			
	しょうが	みじん	0.63	20	0.5			
	にんにく	みじん	0.33	9	0.3			
	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				2			
	しょうゆ				2			
食塩				0.8				
水				80				
ごま酢あえ	きゅうり	2mm輪	20.41	2	20	<b>●ごま酢あえ</b> 1 甘酢を作る。 【じゅうぶん冷ます】 2 切干しだいこんをもどして切り、再沸騰するまでゆでる。 【じゅうぶん水冷する。加熱した食材は素手で扱わない】 3 ごまを炒って切りごまにする。 【じゅうぶん冷ます】 4 きゅうりを切り、加熱処理する。 【じゅうぶん水冷する。加熱した食材は素手で扱わない】 5 切干しだいこんを甘酢であえ、30分程度つける。 6 配食直前にきゅうりの水をきり、ごまを入れあえる。		
	切干しだいこん	2cm			3			
	炒りごま(白)	切る			3			
	◆しょうゆ				2.2			
	◆砂糖(上白)				1.5			
	◆穀物酢				2.2			
	◆食塩				0.1			
プルーンはっこう乳	はっこう乳(プルーン)				212	<b>●プルーンはっこう乳</b> 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>>		
							おかずの総量(配食量)	
					ポークカレー	ごま酢あえ		
					197	42		
					( )	( )	( )	





実施日	AB班	CD班	EF班	GH班	校長	主任	記入者	記事
9月	9 (火)	11 (木)	16 (火)	24 (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	旬の食品(さつまいも)の特徴について知る
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)			
ごはん	【低】ごはん	※132			60	<b>●いわしのかば焼き</b> 1 しょうがをすり、汁にする。 2 たれを作る。 3 いわしにでんぷん・米粉をまぶし、油の温度160～170℃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】 4 いわしが熱いうちにたれをからめる。 (一人2枚)(たれ一人15g)  <b>●甘酢あえ</b> 1 甘酢を作る。 【じゅうぶん冷ます】 2 きゅうりを切り、加熱処理する。 【じゅうぶん水冷する。加熱した食材は素手で扱わない】 3 もやしをゆでる。 【じゅうぶん水冷する。加熱した食材は素手で扱わない】 4 配食直前に野菜の水をきり、甘酢を入れあえる。  <b>●みそ汁</b> 1 だしをとる。 2 油揚げを油抜きし、切る。 3 たまねぎ・さつまいもを切り、さつまいもは水につける。 4 わかめを切る。 5 だし汁にたまねぎ・さつまいもを入れる。 6 煮えたら、油揚げ・みそ・わかめを入れる。		
	【中】ごはん	※176			80			
	【高】ごはん	※198			90			
牛乳	牛乳				206			
いわしのかば焼き	いわし				40			
	でんぷん				1.6			
	米粉				0.8			
	米白絞油(揚)		20	80	4			
	◆しょうが	汁	0.75	20	0.6			
	◆しょうゆ				3.3			
	◆砂糖(上白)				3			
	◆みりん				1			
	◆でんぷん				0.3			
◆水				10				
甘酢あえ	もやし		36.09	3	35			
	きゅうり	2mm輪	8.17	2	8			
	◆しょうゆ				2.4			
	◆砂糖(上白)				1.5			
	◆穀物酢				2.4			
	◆食塩				0.1			
みそ汁	油揚げ	短冊			5			
	さつまいも	7mmいちょう	25.52	2	25			
	たまねぎ	うす	10.64	6	10			
	わかめ(生)	2cm			2			
	淡色辛みそ				5			
	赤色辛みそ				2			
	削り節(薄)				1.5			
	水				110			
おかずの総量(配食量)								
						いわしのかば焼き	甘酢あえ	みそ汁
						0	38	145
						( )	( )	( )



実施日	AB班	CD班	EF班	GH班	校長	主任	記入者	記事	
9月	12 (金)	8 (月)	10 (水)	16 (火)					
実施人員	在籍数	欠席数	実施数	天気				献立のねらい 食器や食缶の扱い方について知る	
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)				
麦ごはん	【低】麦ごはん	※ 132			60	<b>●ツナそぼろ</b> 1 まぐろ油漬をザルにあける。 2 まぐろ水煮をボールにあける。 (汁も使用する) 【一袋ずつ異物混入がないか確認する】 3 にんじん・しょうがを切る。 4 凍り豆腐をもどし、しぼる。 5 水・調味料・しょうが・にんじんを入れ火にかける。 6 煮立ったら、まぐろ油漬・水煮・凍り豆腐を入れ、汁がなくなるまで炒りつける。			
	【中】麦ごはん	※ 176			80				
	【高】麦ごはん	※ 198			90				
牛乳	牛乳				206				
ツナそぼろ	まぐろ油漬(フレーク)				20				
	まぐろ水煮(フレーク)				20				
	凍り豆腐(細)				3				
	にんじん	みじん	16.67	10	15				
	しょうが	みじん	0.63	20	0.5				
	しょうゆ				2.1				
	砂糖(上白)				1.5				
	酒				1				
	水				3				
ごまじょうゆあえ	もやし		41.24	3	40	<b>●ごまじょうゆあえ</b> 1 ごまを炒って切りごまにする。 【じゅうぶん冷ます】 2 きゅうりを切り、加熱処理する。 【じゅうぶん水冷する。加熱した食材は素手で扱わない】 3 もやしをゆでる。 【じゅうぶん水冷する。加熱した食材は素手で扱わない】 4 配食直前に野菜の水をきり、塩をふり、しょうゆ・ごまを入れあえる。			
	きゅうり	2mm輪	8.17	2	8				
	炒りごま(白)	切る			3				
	しょうゆ				1.2				
	食塩				0.2				
呉汁	だいず(水煮)				22	<b>●呉汁</b> 1 だしをとる。 2 だいずを別容器にあける。 【一袋ずつ異物混入がないか確認する】 3 油揚げを油抜きし、切る。 4 こまつなを切り、下ゆでする。 5 ねぎ・にんじん・だいこん・ごぼうを切り、ごぼうは水につける。 6 だいずをミキサーですりつぶす。 7 だし汁にごぼう・にんじん・だいこんを入れる。 8 煮えたら油揚げを入れ、だいず・みそ・ねぎを入れる。 9 こまつなを入れる。			
	油揚げ	短冊			5				
	だいこん	5mmいちょう	17.65	15	15				
	にんじん	3mmいちょう	11.12	10	10				
	こまつな	2cm	10.59	15	9				
	ねぎ	小口	6.25	20	5				
	ごぼう	ささがき	5.56	10	5				
	淡色辛みそ				6				
	赤色辛みそ				2				
	削り節(薄)				1.5				
	水				100				
おかずの総量(配食量)									
							ツナそぼろ	ごまじょうゆあえ	呉汁
							63	39	150
							( )	( )	( )

実施日	AB班	CD班	EF班	GH班	校長	主任	記入者	記事
9月	24 (水)	17 (水)	22 (月)	12 (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	旬の食品(かつお)の特徴について知る
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》 ●かつおのごまみそあえ 1 しょうがをすり、汁にする。 2 凍り豆腐をもどし、しぼる。 3 ごまを炒って切りごまにする。 4 凍り豆腐・かつおにでんぷんをまぶし、油の温度160~170℃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】 5 調味料・水を煮立て、しょうが汁・凍り豆腐・かつおを入れる。 6 ごまを入れる。 ●即席漬 1 キャベツを切り、加熱処理する。 【じゅうぶん水冷する。 加熱した食材は素手で扱わない】 2 配食直前にキャベツの水をきり、塩をふり、しょうゆであえる。 ●すまし汁 1 削り節・昆布でだしをとる。 2 うずら卵缶をザルにあける。 【一缶ずつ異物混入がないか確認する】 3 こまつなを切り、下ゆでする。 4 ねぎ・えのきたけを切る。 5 だし汁にえのきたけを入れる。 《卵(ア)別鍋に取り分け調味し、ねぎ・こまつなを入れる》 6 うずら卵を入れ、調味する。 7 ねぎを入れる。 8 こまつなを入れる。	
			使用量(g)	廃棄率(%)	可食量(g)			
ごはん	[低]ごはん ※132				60			
	[中]ごはん ※176				80			
	[高]ごはん ※198				90			
牛乳	牛乳				206			
かつおのごまみそあえ	かつお(角)				40			
	凍り豆腐				6			
	でんぷん				5			
	米白絞油(揚)		30	80	6			
	炒りごま(白)	切る			3			
	◆しょうが	汁	0.88	20	0.7			
	◆しょうゆ				1.6			
	◆砂糖(上白)				1.5			
	◆甘みそ				5			
	◆酒				1			
◆水				18				
即席漬	キャベツ	短冊	47.06	15	40			
	しょうゆ				1			
	食塩				0.15			
すまし汁	うずら卵缶				18			
	こまつな	2cm	10.59	15	9			
	えのきたけ	2cm	9.42	15	8			
	ねぎ	小口	6.25	20	5			
	しょうゆ				0.4			
	食塩				0.8			
	削り節(薄)				1.5			
	だし昆布				0.3			
	水				120			
おかずの総量(配食量)								
	かつおのごまみそあえ	即席漬	すまし汁					
	70	35	135					
	( )	( )	( )					

実施日	AB班	CD班	EF班	GH班	校長	主任	記入者	記事	
9月	3 (水)	24 (水)	25 (木)	11 (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	食事のマナー(話し方)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》 <b>●豚井の具</b> 1 たまねぎ・しょうがを切る。 2 釜に油を入れ、弱火でしょうがを炒め、豚肉・たまねぎを入れよく炒める。 3 調味料を入れて煮る。(汁が少し残る程度) 4 水溶きでんぷんを入れる。  <b>●ぶどう豆</b> 1 だいずをやわらかくゆでる。 2 だいずのゆで汁を捨て、分量の水を加えて煮る。途中で砂糖を2~3回に分けて入れる。 3 30分程火止めをする。 4 再び点火し、塩・しょうゆを入れ、弱火で煮含める。  <b>●みそ汁</b> 1 だしをとる。 2 油揚げを油抜きし、切る。 3 こまつなを切り、下ゆでする。 4 キャベツ・にんじんを切る。 5 だし汁ににんじん・キャベツを入れる。 6 煮えたら油揚げを入れ、みそを入れる。 7 こまつなを入れる。		
			使用量(g)	廃棄率(%)	可食量(g)				
はいがごはん	【低】はいがごはん	※ 132			60				
	【中】はいがごはん	※ 176			80				
	【高】はいがごはん	※ 198			90				
牛乳	牛乳				206				
豚井の具	豚肉				45				
	たまねぎ	くし	53.2	6	50				
	しょうが	みじん	0.38	20	0.3				
	米白絞油				0.7				
	しょうゆ				4.5				
	砂糖(上白)				1.6				
	みりん				1				
	酒				1.5				
	でんぷん				0.5				
水					1				
ぶどう豆	だいず				17				
	しょうゆ				0.9				
	砂糖(上白)				4				
	食塩				0.05				
	水				5				
みそ汁	油揚げ	短冊			5				
	キャベツ	短冊	17.65	15	15				
	こまつな	2cm	10.59	15	9				
	にんじん	せん	5.56	10	5				
	淡色辛みそ				5.5				
	赤色辛みそ				1.5				
	削り節(薄)				1.5				
	水				115				
							おかずの総量(配食量)		
			豚井の具	ぶどう豆	みそ汁				
			84	40	138				
			( )	( )	( )				

実施日	AB班	CD班	EF班	GH班	校長	主任	記入者	記事
9月	1 (月)	3 (水)	2 (火)	8 (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	いもの栄養について知る
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)			
麦ごはん	【低】麦ごはん	※ 132			60	<b>●肉じゃが</b> 1 しらたきを切り、下ゆでする。 2 にんじん・たまねぎ・じゃがいもを切る。 3 油を熱し、1/3量のたまねぎ・豚肉を炒め、にんじん・じゃがいも・しらたき・残りのたまねぎを入れ、炒める。 4 調味料を加えてさらに炒め、水を加え、煮くずれないように弱火で煮込む。  <b>●からししょうゆあえ</b> 1 こまつなを切り、ゆでる。 【じゅうぶん水冷する。 加熱した食材は素手で扱わない】 2 もやしをゆでる。 【じゅうぶん水冷する。 加熱した食材は素手で扱わない】 3 からししょうゆを作る。 4 配食直前に野菜の水をきり、塩をふり、からししょうゆであえる。  <b>●だいずとじゃこの炒り煮</b> 1 だいずを別容器にあげる。 【一袋ずつ異物混入がないか確認する】 2 ちりめんじゃこを熱湯に通し、弱火でから炒りする。 【熱湯に通した後、放置しない】 3 油を熱し、だいずを炒め、調味料・水を入れる。 4 調味料が煮ついたら、ちりめんじゃこを入れ、混ぜ合わせる。 5 ごまを入れる。 (やわらかめに仕上げる)		
	【中】麦ごはん	※ 176			80			
	【高】麦ごはん	※ 198			90			
牛乳	牛乳				206			
肉じゃが	豚肉				25			
	じゃがいも	2cm角	72.23	10	65			
	たまねぎ	くし	58.52	6	55			
	にんじん	乱	22.23	10	20			
	しらたき	3cm			30			
	米白絞油				0.7			
	しょうゆ				5.5			
	砂糖(上白)				2.5			
	みりん				1			
	酒				1.5			
	食塩				0.1			
からししょうゆあえ	もやし		46.4	3	45			
	こまつな	2cm	10.59	15	9			
	◆しょうゆ				2			
	◆からし				0.03			
	食塩				0.1			
だいずとじゃこの炒り煮	だいず(水煮)				13			
	ちりめんじゃこ(半生)				3			
	炒りごま(白)				2			
	米白絞油				0.2			
	しょうゆ				1.2			
	砂糖(上白)				0.7			
	酒				1			
	水				0.8			
おかずの総量(配食量)								
	肉じゃが	からししょうゆあえ	だいずとじゃこの炒り煮					
	163	40	18					
	( )	( )	( )					



実施日	AB班	CD班	EF班	GH班	校長	主任	記入者	記事	
9月	30 (火)	4 (木)	5 (金)	9 (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	タコライスについて知る	
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	※ 132			60	<b>●タコライスの具(肉)</b> (肉と野菜は別配食する) 1 乾燥大豆をもどす。 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 にんにく・たまねぎ・にんにくを切る。 4 釜に油を入れ、弱火でにんにくを炒め、ひき肉・乾燥大豆・たまねぎ・にんにくを炒める。 5 カットトマト・調味料を入れ、よく煮込む。 6 チリパウダーを入れる。  <b>●タコライスの具(野菜)</b> 1 キャベツを切り、ゆでる。 【じゅうぶん水冷する。加熱した食材は素手で扱わない】 2 キャベツの水をきり、配食する。  <b>●卵スープ</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 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】 3 こまつなを切り、下ゆでする。 4 にんにく・たまねぎを切る。 5 鶏卵を割る。 【二次汚染に注意する】 6 水・チキンブイオンを煮立て、にんにく・たまねぎを入れる。 7 煮えたらコーンを入れ、調味する。 8 水溶きでんぷんを入れる。 ≪卵(ア) 別鍋に取り分け、こまつなを入れる≫ 9 鶏卵をといて流し入れる。 10 こまつなを入れる。  <b>●りんごゼリー</b> 1 りんごゼリーをクラスごとに配食し、冷蔵庫に保管する。			
	【中】ごはん	※ 176			80				
	【高】ごはん	※ 198			90				
牛乳	牛乳				206				
タコライスの具(肉)	豚肉(ひき)				25				
	乾燥大豆(粒状)				3				
	たまねぎ	みじん	31.92	6	30				
	トマト缶(カット)				20				
	にんにく	みじん	11.12	10	10				
	にんにく	みじん	0.55	9	0.5				
	米白絞油				0.7				
	トマトケチャップ				3				
	しょうゆ				1.5				
	食塩				0.5				
	チリパウダー				0.3				
タコライスの具(野菜)	キャベツ	せん	35.3	15	30				
卵スープ	鶏卵		29.07	14	25				
	たまねぎ	うす	15.96	6	15				
	スイートコーン(ホール)				10				
	こまつな	2cm	10.59	15	9				
	にんにく	せん	8.89	10	8				
	しょうゆ				0.5				
	酒				0.5				
	食塩				0.8				
	こしょう				0.02				
	でんぷん				1				
	チキンブイオン				15				
	水				95				
りんごゼリー	りんごゼリー				40				
おかずの総量(配食量)									
							タコライスの具(肉)	タコライスの具(野菜)	卵スープ
							75	25	151
							( )	( )	( )

実施日	AB班	CD班	EF班	GH班	校長	主任	記入者	記事
9月	17 (水)	10 (水)	9 (火)	4 (木)				
実施人員	在籍数	欠席数	実施数	天気				献立のねらい 冬瓜の栄養について知る
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)			
はいがごはん	【低】はいがごはん	※ 132			60	<b>●豚肉と野菜のしょうが炒め</b> 1 キャベツを切り、下ゆでする。 2 にんじん・たまねぎ・しょうがを切る。 3 釜に油を入れ、弱火でしょうがを炒め、豚肉・たまねぎ・にんじんを炒める。 4 キャベツを入れ、調味する。 5 水溶きでんぷんを入れる。 【じゅうぶん加熱されたか確認する】  <b>●とうがんのすまし汁</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 とうがん・にんじん・ねぎ・えのきたけを切る。 5 しょうがをすり、汁にする。 6 だし汁に鶏肉を入れ、アクをとりながら煮る。 7 にんじん・とうがんを入れ、煮えたら調味し、豆腐・えのきたけ・ねぎを入れる。 8 しょうが汁・こまつなを入れる。  <b>●納豆</b> 1 だしをとる。 2 だし汁に調味料を入れて煮立たせ、たれを作り、クラスごとに配食する。 3 納豆をクラスごとに配食し、冷蔵庫に保管する。 (たれ一人3.4g)		
	【中】はいがごはん	※ 176			80			
	【高】はいがごはん	※ 198			90			
牛乳	牛乳				206			
豚肉と野菜のしょうが炒め	豚肉				25			
	キャベツ	短冊	52.95	15	45			
	たまねぎ	うす	37.24	6	35			
	にんじん	せん	5.56	10	5			
	しょうが	みじん	1.88	20	1.5			
	米白絞油				0.7			
	しょうゆ				2.5			
	みりん				1			
	酒				2			
	食塩				0.1			
	でんぷん				1			
	水				1.5			
	とうがんのすまし汁	鶏肉				10		
木綿豆腐		1cm角			10			
とうがん		1cmいちよう	14.29	30	10			
こまつな		2cm	10.59	15	9			
ねぎ		小口	10	20	8			
えのきたけ		2cm	9.42	15	8			
にんじん		せん	5.56	10	5			
しょうが		汁	0.38	20	0.3			
しょうゆ					0.7			
酒					1			
食塩					0.8			
削り節(薄)					1.5			
だし昆布					0.3			
水					110			
納豆		納豆				30		
	◆しょうゆ				1.6			
	◆みりん				0.6			
	◆削り節(薄)				0.1			
	◆水				1.6			
							おかずの総量(配食量)	
					豚肉と野菜のしょうが炒め	とうがんのすまし汁	納豆	
					96	146	0	
					( )	( )	( )	

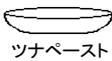
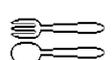
実施日	AB班	CD班	EF班	GH班	校長	主任	記入者	記事
9月	2 (火)	18 (木)	17 (水)	25 (木)				
実施人員	在籍数	欠席数	実施数	天気				献立のねらい
児童					教室	調理室	倉庫	砂糖の栄養について知る
教職員				温度	℃	℃	℃	
計				湿度	%	%	%	盛りつけ例
検食状況 (時分) 検食者名 <input type="checkbox"/> 加熱調理は適切に行っている。 <input type="checkbox"/> 異味・異臭・異物等の異常はない。 <input type="checkbox"/> 野菜・果物等は十分洗浄されている。								
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》 ●カレーピラフの具 1 にんじん・たまねぎを切る。 2 油を熱し、1/3量のたまねぎを炒め、鶏肉・にんじん・残りのたまねぎを入れてさらに炒める。 3 調味料を入れ、よく煮込む。 ●野菜スープ 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・じゃがいもを入れる。 5 キャベツを入れ、煮えたら調味する。 ●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。 (ミックスフルーツ一人71g)	
			使用量(g)	廃棄率(%)	可食量(g)			
ごはん	【低】ごはん	※154			70			
	【中】ごはん	※198			90			
	【高】ごはん	※220			100			
牛乳	牛乳				206			
カレーピラフの具	鶏肉				30			
	たまねぎ	みじん	58.52	6	55			
	にんじん	みじん	16.67	10	15			
	米白絞油				0.5			
	トマトケチャップ				3			
	ウスターソース				1.1			
	食塩				0.6			
	カレー粉				0.5			
野菜スープ	豚肉				10			
	じゃがいも	せん	11.12	10	10			
	キャベツ	短冊	17.65	15	15			
	たまねぎ	うす	10.64	6	10			
	にんじん	せん	5.56	10	5			
	しょうゆ				1			
	食塩				0.7			
	こしょう				0.02			
	チキンブイオン				15			
	水				100			
ミックスフルーツ	パイン缶(チビット)				20			
	黄桃缶(ダイス)				20			
	みかん缶				15			
	◆砂糖(上白)				1.5			
	◆水				15			
おかずの総量(配食量)								
					カレーピラフの具	野菜スープ		
					79	141		
					( )	( )	( )	

実施日	AB班	CD班	EF班	GH班	校長	主任	記入者	記事
9月	19 (金)	26 (金)	8 (月)	29 (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	しらたきの栄養について知る
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》 ●栄養満点丼の具	
			使用量(g)	廃棄率(%)	可食量(g)			
麦ごはん	【低】麦ごはん	※ 132			60		1 ひじきをもどし、水をきる。 2 乾燥大豆をもどす。 3 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】 4 しらたきを切り、下ゆでする。 5 こまつなを切り、ゆでる。 【じゅうぶん水冷する。 加熱した食材は素手で扱わない】 6 にんじん・にんにく・しょうがを切る。 7 ごまを切る。 8 釜にごま油を入れ、弱火でにんにく・しょうがを炒める。 9 ひき肉を入れよく炒め、乾燥大豆・にんじん・ひじき・しらたきを炒める。 10 チキンブイオン・水を入れ、調味する。 11 ごま・こまつなを入れる。 【じゅうぶん加熱されたか確認する】 ●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】 ≪(ア)食育財団HPアレルギー-情報参照≫ ●みそ汁 1 だしをとる。 2 豆腐を切り、流水に通す。 3 キャベツ・たまねぎを切る。 4 だし汁にたまねぎ・キャベツを入れる。 5 煮えたら、豆腐を入れ、みそを入れる。	
	【中】麦ごはん	※ 176			80			
	【高】麦ごはん	※ 198			90			
牛乳	牛乳				206			
栄養満点丼の具	豚肉(ひき)				20			
	乾燥大豆(粒状)				2			
	こまつな	2cm	10.59	15	9			
	にんじん	せん	8.89	10	8			
	にんにく	みじん	0.22	9	0.2			
	しょうが	みじん	0.25	20	0.2			
	しらたき	2cm			8			
	ひじき				1.5			
	炒りごま(白)	切る			2			
	ごま油				0.5			
	しょうゆ				3.6			
	砂糖(上白)				1.2			
	酒				1			
チキンブイオン				3				
水				5				
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	木綿豆腐	1cm角			20			
	たまねぎ	うす	21.28	6	20			
	キャベツ	短冊	17.65	15	15			
	淡色辛みそ				5.5			
	赤色辛みそ				2			
	削り節(薄)				1.5			
	水				100			
おかずの総量(配食量)								
	栄養満点丼の具	きびなごフライ	みそ汁					
	58	36	146					
	( )	( )	( )					

実施日	AB班	CD班	EF班	GH班	校長	主任	記入者	記事
9月	11 (木)	29 (月)	30 (火)	17 (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	小麦粉の特徴について知る
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)			
はいがパン	【低】はいがパン	※62			40	<b>●カレービーンズシチュー</b> 1 だいずをやわらかくゆでる。 2 にんじん・にんにく・たまねぎ・じゃがいもを切る。 3 カレールーを作る。 4 釜に油を入れ、弱火でにんにくを炒め、たまねぎを入れてよく炒め、豚肉と1/3量のカレー粉・少量の塩を入れて炒める。 5 にんじん・じゃがいもを入れ、さらに炒め、水を入れて煮る。 6 煮えたらだいずを入れ、調味する。 《乳小麦(ア)別鍋に取り分け、弱火でよく煮込む》 7 ルーを入れ、弱火でよく煮込む。		
	【中】はいがパン	※78			50			
	【高】はいがパン	※93			60			
牛乳	牛乳				206		<b>●キャベツサラダ</b> 1 甘酢を作る。 【じゅうぶん冷ます】 2 キャベツを切り、加熱処理する。 【じゅうぶん水冷する。加熱した食材は素手で扱わない】 3 配食直前にキャベツの水をきり、甘酢・黒こしょうであえる。	
カレービーンズシチュー	豚肉				20			
	だいず				17			
	じゃがいも	1.5cm角	44.45	10	40			
	たまねぎ	1.5cm角	53.2	6	50			
	にんじん	1cm角	11.12	10	10			
	にんにく	みじん	0.11	9	0.1			
	米白絞油				0.7			
	◆小麦粉				2.5			
	◆調理用マーガリン				2.5			
	◆カレー粉				0.7			
トマトケチャップ				1				
中濃ソース				2.5				
しょうゆ				1				
食塩				0.7				
水				50				
キャベツサラダ	キャベツ	せん	52.95	15	45			
	◆砂糖(上白)				0.9			
	◆穀物酢				1.3			
	◆食塩				0.35			
	黒こしょう				0.01			
チーズ	チーズ15				15	<b>●チーズ</b> 1 チーズ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》		
							おかずの総量(配食量)	
					カレービーンズシチュー	キャベツサラダ		
					174	40	( ) ( ) ( )	



実施日	AB班	CD班	EF班	GH班	校長	主任	記入者	記事
9月	22 (月)	16 (火)	1 (月)	2 (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	めんの特徴について知る
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)			
ぶどうパン	【低】【中】ぶどうパン	※49			30		<b>●スパゲティマトソース</b> 1 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】 2 まぐろ油漬をザルにあける。 【一袋ずつ異物混入がないか確認する】 3 トマト・たまねぎ・にんにくを切る。 4 釜にオリーブ油を入れ、弱火でにんにくを炒め、たまねぎを炒める。 5 カットトマト・調味料を入れ、よく煮込み、まぐろ油漬を入れる。 6 トマトを入れる。 <<小麦(ア) 別鍋に取り分ける>> 7 スパゲティをかためにゆでる。 【はね水による二次汚染に注意する】 8 ソースにスパゲティを入れる。 【じゅうぶん加熱されたか確認する】	
	【高】ぶどうパン	※66			40			
牛乳	牛乳				206		<b>●コーンサラダ</b> 1 たまねぎを切る。 2 甘酢を煮立て、たまねぎを入れ煮る。 【じゅうぶん冷ます】 3 きゅうり・キャベツを切り、加熱処理する。 【じゅうぶん水冷する。加熱した食材は素手で扱わない】 4 スイートコーン(ホール)をザルにあける。 【食材は素手で扱わない】 【一袋ずつ異物混入がないか確認する】 5 配食直前に野菜の水をきり、コーンを入れ、あえる。 6 甘酢で煮たたまねぎと調味料でドレッシングソースを作り、クラスごとに配食する。 (ドレッシング一人9.3g)	
スパゲティマトソース	◆スパゲティ				35			
	◆食塩				0.5			
	まぐろ油漬(フレーク)				30			
	たまねぎ	うす	47.88	6	45			
	トマト缶(カット)				35			
	トマト	1cm角	20.62	3	20			
	にんにく	みじん	0.33	9	0.3			
	オリーブ油				0.7			
	トマトケチャップ				7			
	食塩				0.8			
黒こしょう				0.03				
コーンサラダ	キャベツ	せん	35.3	15	30			
	スイートコーン(ホール)				15			
	きゅうり	2mm輪	15.31	2	15			
	◆たまねぎ	うす	1.6	6	1.5			
	◆砂糖(上白)				0.3			
	◆穀物酢				0.5			
	◇米サラダ油				4			
	◇しょうゆ				0.3			
	◇砂糖(上白)				0.3			
	◇穀物酢				2			
	◇食塩				0.3			
	◇こしょう				0.02			
	◇からし				0.03			
							おかずの総量(配食量)	
					スパゲティマトソース	コーンサラダ		
					186	54		
					( )	( )	( )	

実施日	AB班	CD班	EF班	GH班	校長	主任	記入者	記事
9月	4 (木)	2 (火)	3 (水)	5 (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	旬の食品(なし)の特徴について知る
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。								 なし  ツナペースト  牛乳  ロールパン   パスタスープ
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	※60			40	<b>●ツナペースト</b> 1 まぐろ油漬をザルにあける。 2 まぐろ水煮をボールにあける。 (汁も使用する) 【一袋ずつ異物混入がないか確認する】 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 まぐろ油漬・水煮を入れ、煮えたら砂糖・塩・こしょうを入れる。 <<乳(ア)別鍋に取り分け、酢を入れる>> 6 チーズを入れ、煮えたら火を止める直前に酢を入れる。 【じゅうぶん加熱されたか確認する】  <b>●パスタスープ</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 パセリ・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・たまねぎを入れる。 <<小麦(ア)別鍋に取り分け調味し、じゃがいも・キャベツを入れ、煮えたらパセリを入れる>> 5 マカロニを入れ、煮えたら調味する。 6 じゃがいも・キャベツを入れ、煮えたらパセリを入れる。  <b>●なし</b> 1 皮をむき、1/6に切り、芯を取る。 【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】		
	【中】【高】ロールパン	※75			50			
牛乳	牛乳				206			
ツナペースト	まぐろ油漬(フレーク)				30			
	まぐろ水煮(フレーク)				10			
	チーズ(角)				5			
	たまねぎ	みじん	26.6	6	25			
	にんじん	みじん	16.67	10	15			
	米白絞油				0.5			
	砂糖(上白)				1			
	穀物酢				2			
	食塩				0.05			
	こしょう				0.01			
パスタスープ	マカロニ(シェル)				6			
	豚肉				10			
	じゃがいも	せん	22.23	10	20			
	たまねぎ	うす	21.28	6	20			
	キャベツ	短冊	23.53	15	20			
	にんじん	せん	5.56	10	5			
	パセリ	みじん	0.34	10	0.3			
	食塩				1			
	こしょう				0.02			
	チキンブイオン				15			
水				90				
なし	なし	1/6	50	15	42.5			
							おかずの総量(配食量)	
					ツナペースト	パスタスープ		
					70	168		
					( )	( )	( )	



実施日	AB班	CD班	EF班	GH班	校長	主任	記入者	記事
9月	18 (木)	25 (木)	24 (水)	30 (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	パン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。								
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	※60			40		<b>●バーベキューソース炒め</b> 1 ピーマンを切り、ゆでる。 【じゅうぶん水冷する。 加熱した食材は素手で扱わない】 2 にんじん・たまねぎ・にんにくを切る。 3 釜に油を入れ、弱火でにんにくを炒める。 4 豚肉を炒め、塩をふる。 5 たまねぎ・にんじんを入れ炒め、調味料を入れて、さらによく炒める。 6 水溶きでんぷんを入れる。 7 ピーマンを入れる。 【じゅうぶん加熱されたか確認する】  <b>●クリームスープ</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 スイートコーンクリームを別容器にあける。 【一袋ずつ異物混入がないか確認する】 3 こまつなを切り、下ゆでする。 4 にんじん・たまねぎ・じゃがいもを切る。 5 油を熱し、鶏肉・たまねぎ・にんじん・じゃがいもを炒める。 6 水・チキンブイオンを入れる。 7 煮えたらコーンを入れ、調味する。 ≪乳(ア) 別鍋に取り分け、豆乳を入れ、水でといた米粉を入れ、こまつなを入れる≫ 8 牛乳・といた脱脂粉乳・豆乳を入れ、水でといた米粉を入れる。 9 こまつなを入れる。  <b>●黄桃コンポート</b> 1 黄桃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】ロールパン	※75			50			
	【高】ロールパン	※90			60			
牛乳	牛乳				206			
バーベキューソース炒め	豚肉				35			
	たまねぎ	うす	42.56	6	40			
	にんじん	せん	11.12	10	10			
	ピーマン	せん	5.89	15	5			
	にんにく	みじん	0.11	9	0.1			
	米白絞油				0.7			
	トマトケチャップ				4			
	ウスターソース				2.5			
	しょうゆ				1.5			
	砂糖(上白)				0.4			
	食塩				0.1			
	こしょう				0.02			
	でんぷん				1.5			
	水				2.5			
クリームスープ	鶏肉				8			
	じゃがいも	5mmいちよう	22.23	10	20			
	たまねぎ	うす	15.96	6	15			
	にんじん	3mmいちよう	11.12	10	10			
	スイートコーン(クリーム)				10			
	こまつな	2cm	10.59	15	9			
	米白絞油				0.5			
	牛乳(調理用)				20			
	豆乳				20			
	脱脂粉乳				3			
	食塩				0.8			
	こしょう				0.02			
	米粉				1.5			
	チキンブイオン				15			
	水				45			
	黄桃コンポート	黄桃コンポート40				40		
おかずの総量(配食量)								
						バーベキューソース炒め	クリームスープ	
						80	149	( ) ( ) ( )