

令和8年5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

- ・食事のマナー
- ・食事のマナーの大切さを知り、身に付けることができる
- ・食べ物の働き
- ・食べ物の体の中での働きを知る



○ 給食指導の内容

- ・食器や食具の正しい使い方を知る
- ・よい姿勢で食べる

○ バランスイ〜ナカードの指導内容

- ・食べ物は、体の中での働きによって3つのグループに分けられることを知る

献立について

○ 献立の特色

- ・旬の食品を多く取り入れました。
(かつお・わかめ・さやえんどう・キャベツ・アスパラガス・ごぼう・にら・じゃがいも・さやいんげん・メロン・あまなつみかん)
- ・こどもの日にちなみ、行事食として五目ずしの具を取り入れました。
- ・開港記念日(6月2日)にちなみ、横浜にゆかりの深い献立を取り入れました。
(塩焼きそば・回鍋肉・麻婆豆腐・アイスクリーム)

○ ぱくぱくだより(主な内容例)

- ・こどもの日を祝う献立
- ・横浜開港菜について
- ・食べ物の体内ではたらきについて
- ・食器の置き方について

1か月平均栄養量と平均価格 (実施回数 18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	507	21.5	12.4	16.8 (30%)	704 (1.73)	323	79	2.3	2.6	188	0.34	0.46	21	4.5	307.40
中学年	613	25.6	13.9	19.3 (28%)	874 (2.14)	349	94	2.9	3.1	216	0.40	0.51	26	5.8	
高学年	685	28.7	15.2	21.4 (28%)	1019 (2.51)	369	107	3.3	3.5	243	0.46	0.54	30	6.8	

5月 衛生管理のポイント 【検収と検品】

1 検収・検品の定義

検収とは・・・発注した物資が正しく納品されたことを業者の前で確認すること

検品とは・・・調理前に物資に異常がないかを確認すること

2 検収の目的

検収は発注した物資が正しく納品されたことや品質及び異物混入の有無を確認する重要な作業である。確実な検収を行うことは、調理作業のスムーズな進行につながり、食中毒や異物混入防止の第一歩となる。

3 検収の留意点

- (1) 検収責任者を定め、納入業者立ち会いのもと、できるだけ複数で確実に行う。
- (2) 検収時は下処理用前掛けを着用する。(ただし、汚染度の高い食品の検収は専用前掛け・使い捨て衛生手袋を着用する。)
- (3) 検収時に使用するもの

① 60cm以上の高さの検収台 (台秤は60cm以上の高さに置く)	④ 食品ごとの専用容器
② 検収簿・発注(変更)依頼票・納品伝票	⑤ 清潔な保存食容器(ビニル袋等)
③ 温度計(非接触式の温度計等)	⑥ 清潔な保存食採取器具(食品毎に交換するか、あるいは洗浄・消毒したものを使用する)

- (4) 検収簿に検収内容を記録する。(検収簿の保存は1年間)

4 検収や検品で不良品等が確認されたときの対応

〈検収時〉

・検収項目(※掲示資料参照)に不備があった場合は、速やかに管理職に報告するとともに、よこはま学校食育財団へも報告する

〈検品時〉

・不良が判明した時点で速やかに、管理職および、よこはま学校食育財団に連絡し、協議の上適切な対応を図る(使えるところはできるだけ使う)

不良品は業者が引き取り時に確認できるように、現状のまま保管する。

5 物資の衛生的な取り扱いと保管

品名	取り扱い方	注意事項
米飯	配食時間まで、専用台に重ねて置く	・容器は直接床に置かないなど、清潔に取扱う
野菜・果物	検収後、専用の容器に移し替える 	・下処理室に段ボールを持ち込まない ・予冷された野菜などが納入された場合は、冷蔵庫で保管する
冷蔵品(肉・肉加工品・魚加工品等)	温度を確認し、専用容器に移し替えて、冷蔵庫の肉・魚専用コーナーに保管する	・冷蔵保管時は庫内に食品を詰めすぎないようにする ・別容器に移し替えながら異物・異臭・ネットはないか確認する
冷凍食品	温度を確認し、段ボール・ビニル袋等から専用容器に移し替えて、冷凍庫に保管する	・釜に入れる量をその都度冷凍庫より取り出して使用する
豆腐	専用のふた付き容器に移し替えて、水を入れ替える。豆腐が空気にふれないように十分に水を入れる 	・涼しい場所で保管する ・可能ならば冷蔵庫に保管する
乾物(開封後)	開封日を記入し密閉保管する	・湿気を嫌うものや開封後の乾物類等は専用の密閉容器に移し替える

正しく検収・検品を行いましょう

検収は複数人で行うことが望ましい。

【検収】

下処理用の前掛けを着用する。
特に、肉・冷凍魚介類を詰め替えるときは、汚染度の高い食品用前掛けと使い捨て衛生手袋を着用する。

段ボール等から専用容器に移し替える。



検収簿に記録する。

正しく納品されたか、最新の物資発注(変更)依頼票や検収簿と納品伝票で確認する。

計量するときは、秤の上に肉や魚のビニル袋を直接置かず、専用のトレイの上に置く。



※検収項目（ア・イについては、納入業者の前で確認を行う）

- ア 数量、重量、鮮度、品質、容器包装の汚れや破れの有無
- イ 温度管理の必要な物資の品温(納入業者が運搬時に適切な温度管理を行っていたかを確認する)
- ウ 産地、製造者、ロット番号、消費・賞味期限、成分表示（アレルギー物質を含む）
- エ 異物混入の有無

【検品】

異物や夾雑物などがないか、同一物資を複数人で点検・確認する。

異物はないか？

乾物は、よく乾燥シカビなど発生していないか？



異臭はないか？

変色していないか？

当日または前日、洗浄後の下処理室で、白衣・帽子・マスク・手袋(必要に応じて)を着用し、行う

夾雑物(きょうざつぶつ)

製造過程で物資に混じり込んだ不純物で、簡単に除去でき、取り除けば使用可能と判断できるもの。
例) 虫・ごまのさや・えびかになど

同一物資を複数人で点検する

実施日	AB班	CD班	EF班	GH班	校長	主任	記入者	記事
5月	8 (金)	1 (金)	11 (月)	7 (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	こどもの日を祝う献立について知る
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。								
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	●五目ずしの具 1 油揚げを油抜きする。 2 さやいんげんを切り、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】 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 酢を除く調味料と水を煮立たせ、 にんじん・油揚げ・凍り豆腐を 入れて煮る。 (汁が少し残る程度) 7 酢・さやいんげん・ごまを入れる。 ●ちくわのてり煮 1 しょうがをすり、汁にする。 2 しょうが汁・調味料・水を 煮たたせ、ちくわを煮含める。 (低学年1個、中・高学年2個) ●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 にんじん・ねぎ・えのきたけを 切る。 5 だし汁ににんじんを入れる。 ≪卵(ア)別鍋に取り分け調味し、 えのきたけ・ねぎ・こまつなを 入れる≫ 6 うずら卵を入れる。 7 えのきたけ・ねぎを入れる。 8 こまつなを入れる。 ●オレンジゼリー 1 オレンジ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			
五目ずしの具	きざみ油揚げ(冷凍)				7			
	凍り豆腐(細)				2			
	にんじん	せん	14.45	10	13			
	さやいんげん	ななめ	5.16	3	5			
	炒りごま(白)	切る			2			
	しょうゆ				2			
	砂糖(上白)				1.5			
	穀物酢				2			
	みりん				1			
	食塩				0.3			
水				10				
ちくわのてり煮	【低】ちくわ25(冷)				25			
	【中】【高】ちくわ25(冷)				50			
	しょうが	汁	0.25	20	0.2			
	しょうゆ				1.6			
	砂糖(上白)				1.6			
	みりん				0.8			
	酒				0.5			
	水				7			
すまし汁	うずら卵缶				18			
	ねぎ	小口	18.75	20	15			
	こまつな	2cm	10.59	15	9			
	にんじん	せん	7.78	10	7			
	えのきたけ	2cm	5.89	15	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			
	オレンジゼリー	オレンジゼリー				40		
							おかずの総量(配食量)	
							五目ずしの具	
							ちくわのてり煮	
							すまし汁	
							41	
							0	
							149	
							() () ()	

実施日	AB班	CD班	EF班	GH班	校長	主任	記入者	記事
5月	19 (火)	18 (月)	26 (火)	13 (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(かつお)の出回る時期について知る
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	●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・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】 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。 ●磯香あえ 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 きざみのりを弱火でから炒りする。 【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】 【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、塩をふり、きざみのりをふり入れ、しょうゆであえる。 ●すまし汁 1 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 にんじん・ねぎを切る。 5 だし汁ににんじんを入れる。 6 煮えたら調味し、豆腐・ねぎを入れる。 7 こまつなを入れる。		
	【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)				45			
	凍り豆腐				5			
	でんぷん				3			
	米粉				3			
	米白絞油(揚)		30	80	6			
	炒りごま(白)	切る			3			
	◆しょうが	汁	1.13	20	0.9			
	◆しょうゆ				2			
	◆砂糖(上白)				1.5			
	◆甘みそ				5			
◆酒				1				
◆水				18				
磯香あえ	キャベツ	短冊	52.95	15	45			
	きざみのり				0.2			
	しょうゆ				1.5			
	食塩				0.15			
すまし汁	絹ごし豆腐	1cm角			15			
	ねぎ	小口	12.5	20	10			
	こまつな	2cm	10.59	15	9			
	にんじん	せん	5.56	10	5			
	しょうゆ				0.4			
	食塩				0.7			
	削り節(薄)				1.5			
	水				120			
おかずの総量(配食量)								
						かつおのごまみそあえ	磯香あえ	すまし汁
						81	40	135
						()	()	()

実施日	AB班	CD班	EF班	GH班	校長	主任	記入者	記事
5月	29 (金)	26 (火)	22 (金)	21 (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	食事中の正しい姿勢について知る
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	●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。 ●ししゃもフライ 1 ししゃもフライを油の温度170~180℃で揚げる。 (低学年1本、中・高学年2本) 【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>> ●沢煮椀 1 だしをとる。 2 みずな・ねぎ・にんじん・ごぼうを切り、ごぼうは水につける。 3 しょうがをすり、汁にする。 4 だし汁に豚肉を入れ、アクをとりながら煮る。 5 ごぼう・にんじんを入れる。 6 煮えたら調味し、水溶きでんぷん・ねぎを入れる。 7 しょうが汁・みずなを入れる。		
	【中】ごはん	※176			80			
	【高】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)				3			
	にんじん	せん	13.34	10	12			
	ひじき				2			
	炒りごま(白)	切る			2			
	米白絞油				0.5			
	しょうゆ				3.5			
	砂糖(上白)				1.2			
	みりん				1			
	水				10			
ししゃもフライ	【低】ししゃもフライ				20			
	【中】【高】ししゃもフライ				40			
	米白絞油(揚)		20	80	4			
沢煮椀	豚肉(細)				10			
	にんじん	せん	11.12	10	10			
	ねぎ	小口	12.5	20	10			
	ごぼう	ささがき	11.12	10	10			
	みずな	3cm	9.42	15	8			
	しょうが	汁	0.38	20	0.3			
	しょうゆ				1.7			
	食塩				0.6			
	でんぷん				0.5			
	削り節(薄)				1.5			
	水				120			
おかずの総量(配食量)								
	ひじきごはんの具	ししゃもフライ	沢煮椀					
	48	0	146					
	()	()	()					

実施日	AB班	CD班	EF班	GH班	校長	主任	記入者	記事
5月	7 (木)	25 (月)	20 (水)	28 (木)				
実施人員	在籍数	欠席数	実施数	天気				献立のねらい ぶどう豆の名前の由来について知る
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)			
ごはん	【低】ごはん	※154			70	●ツナそぼろ 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。 ●ぶどう豆 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。 ●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・キャベツを切る。 4 だし汁にじゃがいもを入れて煮る。 5 キャベツを入れる。 6 煮えたらみそを入れる。 7 こまつなを入れる。		
	【中】ごはん	※198			90			
	【高】ごはん	※220			100			
牛乳	牛乳				206			
ツナそぼろ	まぐろ油漬(フレーク)				25			
	まぐろ水煮(フレーク)				15			
	凍り豆腐(細)				3			
	にんじん	みじん	17.78	10	16			
	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			
ぶどう豆	水				3			
	だいず				17			
	しょうゆ				0.65			
	砂糖(上白)				4			
	食塩				0.1			
みそ汁	水				5			
	じゃがいも	7mmいちょう	16.67	10	15			
	キャベツ	短冊	29.42	15	25			
	こまつな	2cm	10.59	15	9			
	淡色辛みそ				5.5			
	赤色辛みそ				2			
	削り節(薄)				1.5			
	水				110			
おかずの総量(配食量)								
						ツナそぼろ	ぶどう豆	みそ汁
						64	40	149
						()	()	()

実施日	AB班	CD班	EF班	GH班	校長	主任	記入者	記事	
5月	1 (金)	21 (木)	14 (木)	22 (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	豚肉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)				
麦ごはん	【低】麦ごはん	※132			60	●肉じゃが 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。 ●からししょうゆあえ 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。 ●だいでいとじゃこの炒り煮 1 だいでいを別容器にあげる。 【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、だいでいを炒め、調味料・水を入れる。 4 調味料が煮つまったら、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				30				
	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	16.67	10	15				
	しらたき	3cm			30				
	米白絞油				0.7				
	しょうゆ				5.3				
	砂糖(上白)				2				
	みりん				1.5				
	酒				1.5				
	食塩				0.1				
水				5					
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				1.8				
	◆からし				0.04				
	食塩				0.1				
だいでいとじゃこの炒り煮	だいでい(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				1.3				
	砂糖(上白)				0.7				
	酒				1				
	水				1				
おかずの総量(配食量)									
							肉じゃが	からししょうゆあえ	だいでいとじゃこの炒り煮
							162	40	18
							()	()	()

実施日	AB班	CD班	EF班	GH班	校長	主任	記入者	記事
5月	13 (水)	12 (火)	15 (金)	14 (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	旬の食品(あまなつみかん)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。								 あまなつみかん 親子丼の具 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)			
ごはん	【低】ごはん	※132			60	●親子丼の具 1 だしをとる。 2 にんじん・たまねぎを切る。 3 凍り豆腐をもどし、しぼる。 4 鶏卵を割る。 【二次汚染に注意する】 5 だし汁と調味料を煮立て、鶏肉・にんじんを入れて煮る。 6 にんじんが煮えたら、たまねぎ・凍り豆腐を入れる。 ≪卵(ア) 別鍋に取り分ける≫ 7 鶏卵をといて流し入れ、静かにへらを入れる。 【鶏卵に火が通ったことを確認する】 ●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・たまねぎを切る。 4 だし汁にじゃがいも・たまねぎを入れる。 5 煮えたらみそを入れる。 6 こまつなを入れる。 ●あまなつみかん 1 1/6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】		
	【中】ごはん	※176			80			
	【高】ごはん	※198			90			
牛乳	牛乳				206			
親子丼の具	鶏卵		40.7	14	35			
	鶏肉				20			
	凍り豆腐(細)				3			
	たまねぎ	うす	42.56	6	40			
	にんじん	5mmいちよう	11.12	10	10			
	しょうゆ				2.7			
	砂糖(上白)				1.2			
	みりん				0.8			
	食塩				0.25			
	削り節(薄)				0.5			
水				5				
みそ汁	じゃがいも	7mmいちよう	27.78	10	25			
	たまねぎ	うす	21.28	6	20			
	こまつな	2cm	10.59	15	9			
	淡色辛みそ				6			
	赤色辛みそ				2			
	削り節(薄)				1.5			
	水				110			
あまなつみかん	あまなつみかん	1/6	60	45	33			
							おかずの総量(配食量)	
					親子丼の具	みそ汁		
					101	154	()	
					()	()	()	

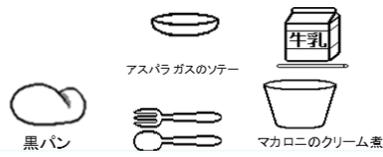
実施日	AB班	CD班	EF班	GH班	校長	主任	記入者	記事
5月	15 (金)	20 (水)	21 (木)	12 (火)				
実施人員	在籍数	欠席数	実施数	天気				献立のねらい
児童					教室	調理室	倉庫	麻婆豆腐が四川料理であることを知る
教職員				温度	℃	℃	℃	
計				湿度	%	%	%	
検食状況 (時分) 検食者名 <input type="checkbox"/> 加熱調理は適切に行っている。 <input type="checkbox"/> 異味・異臭・異物等の異常はない。 <input type="checkbox"/> 野菜・果物等は十分洗浄されている。								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	●麻婆豆腐 1 乾燥大豆をもどす。 2 豆腐を切り、流水に通す。 3 ねぎ・にんじん・にんにく・しょうがを切る。 4 釜に油を入れ、弱火でにんにく・しょうがを炒め、トウバンジャン・ねぎを炒める。 5 ひき肉・乾燥大豆・にんじんを炒める。 6 水・調味料を入れて煮立ったら、豆腐を入れ、煮込む。 7 水溶きでんぷんを入れる。 8 ごま油を入れる。 【豆腐の温度を確認する】 ●中華あえ 1 甘酢を作る。 【じゅうぶん冷ます】 2 きゅうり・にんじんを切り、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・ごま油・ラー油を入れあえる。		
	【中】ごはん	※198			90			
	【高】ごはん	※220			100			
牛乳	牛乳				206			
麻婆豆腐	木綿豆腐	1cm角			120			
	豚肉(ひき)				15			
	乾燥大豆(粒状)				2			
	ねぎ	小口	25	20	20			
	にんじん	みじん	16.67	10	15			
	しょうが	みじん	1	20	0.8			
	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				2			
	しょうゆ				2.7			
	砂糖(上白)				0.8			
	淡色辛みそ				2.5			
	赤色辛みそ				1.5			
	テンメンジャン				1			
	トウバンジャン				0.3			
	ごま油				0.3			
でんぷん				1.5				
水				20				
中華あえ	もやし		36.09	3	35			
	きゅうり	2mm輪	10.21	2	10			
	にんじん	せん	5.56	10	5			
	◆しょうゆ				1.9			
	◆砂糖(上白)				0.75			
	◆穀物酢				2			
	◆食塩				0.1			
	ごま油				0.2			
	ラー油				0.05			
	おかずの総量(配食量)							
					麻婆豆腐	中華あえ		
					168	43	() () ()	

実施日	AB班	CD班	EF班	GH班	校長	主任	記入者	記事
5月	22 (金)	15 (金)	8 (金)	1 (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	さつき汁の名前の由来について知る
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)			
ごはん	【低】ごはん	※154			70	●肉そぼろ 1 乾燥大豆をもどす。 2 にんじん・しょうがを切る。 3 調味料にしょうが・にんじん・ひき肉を入れ、ほぐして火をつける。 4 乾燥大豆を入れ、汁がなくなるまで炒る。 ●卵そぼろ 1 鶏卵を割る。 【二次汚染に注意する】 2 油を熱し、鶏卵をといて流し入れ、調味料を入れて炒り卵にする。 【じゅうぶん加熱されたか確認する】 【釜からあげた後は手早く冷ます】 <<卵(ア)提供しない>> ●さつき汁 1 だしをとる。 2 豆腐を切り、流水に通す。 3 さやえんどうを切り、下ゆでする。 4 にんじん・たまねぎを切る。 5 わかめを切る。 6 だし汁ににんじん・たまねぎを入れる。 7 煮えたら豆腐・みそ・わかめを入れる。 8 さやえんどうを入れる。		
	【中】ごはん	※198			90			
	【高】ごはん	※220			100			
牛乳	牛乳				206			
肉そぼろ	豚肉(ひき)				30			
	乾燥大豆(粒状)				3.5			
	にんじん	みじん	20	10	18			
	しょうが	みじん	0.63	20	0.5			
	しょうゆ				4.8			
	砂糖(上白)				1.7			
	みりん				1			
	酒				1			
卵そぼろ	鶏卵		40.7	14	35			
	米白絞油				0.7			
	砂糖(上白)				2.1			
	食塩				0.04			
さつき汁	木綿豆腐	1cm角			15			
	たまねぎ	うす	26.6	6	25			
	にんじん	3mmいちよう	5.56	10	5			
	さやえんどう	ななめ	5.5	9	5			
	わかめ(生)	2cm			2			
	淡色辛みそ				7.5			
	削り節(薄)				1.5			
	水				100			
おかずの総量(配食量)								
					肉そぼろ	卵そぼろ	さつき汁	
					57	30	147	
					()	()	()	

実施日	AB班	CD班	EF班	GH班	校長	主任	記入者	記事
5月	27 (水)	8 (金)	18 (月)	11 (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	カレーの種類について知る
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	※154			70	●ポークカレー 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。 ●ごま酢あえ 1 甘酢を作る。 【じゅうぶん冷ます】 2 ごまを炒って切りごまにする。 【じゅうぶん冷ます】 3 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 4 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 5 配食直前に野菜の水をきり、甘酢・ごまを入れあえる。 ●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》		
	【中】麦ごはん	※198			90			
	【高】麦ごはん	※220			100			
ポークカレー	豚肉				20			
	じゃがいも	2cm角	55.56	10	50			
	たまねぎ	2cm角	63.83	6	60			
	にんじん	7mmいちょう	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				2			
	しょうゆ				2			
食塩				0.85				
水				80				
ごま酢あえ	もやし		41.24	3	40			
	きゅうり	2mm輪	8.17	2	8			
	炒りごま(白)	切る			3			
	◆しょうゆ				1.8			
	◆砂糖(上白)				1.1			
	◆穀物酢				2			
	◆食塩				0.1			
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		
					201	43		
					()	()	()	

実施日	AB班	CD班	EF班	GH班	校長	主任	記入者	記事
5月	12 (火)	11 (月)	7 (木)	18 (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	食べ物の体内のはたらきについて知る
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	●白身魚のチリソース 1 ねぎ・にんにく・しょうがを切る。 2 凍り豆腐をもどし、しぼる。 3 凍り豆腐・たらにでんぷん・米粉をまぶし、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】 4 釜に油を入れ、にんにく・しょうがを弱火で炒め、トウバンジャン・ねぎを炒め、調味料と水を入れて煮る。 5 水溶きでんぷんを加え、たら・凍り豆腐を入れる。 ●ゆで野菜 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 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 配食直前に野菜の水をきり、塩をふり、ごま油を入れあえる。 ●わかめスープ 1 だしをとる。 2 豆腐を切り、流水に通す。 3 たまねぎ・にんじんを切る。 4 わかめを切る。 5 だし汁ににんじん・たまねぎを入れ、煮えたら調味する。 6 豆腐を入れる。 7 わかめを入れる。 8 ごま油を入れる。		
	【中】ごはん	※176			80			
	【高】ごはん	※198			90			
牛乳	牛乳				206			
白身魚のチリソース	たら(角)				40			
	凍り豆腐				6			
	でんぷん				2.5			
	米粉				2.5			
	米白絞油(揚)		30	80	6			
	◆ねぎ	小口	18.75	20	15			
	◆にんにく	みじん	0.44	9	0.4			
	◆しょうが	みじん	0.5	20	0.4			
	◆米白絞油				0.4			
	◆トマトケチャップ				7			
	◆しょうゆ				1.3			
	◆砂糖(上白)				0.4			
	◆トウバンジャン				0.1			
◆でんぷん				0.3				
◆水				15				
ゆで野菜	キャベツ	短冊	29.42	15	25			
	もやし		20.62	3	20			
	食塩				0.27			
	ごま油				0.2			
わかめスープ	木綿豆腐	1cm角			20			
	たまねぎ	うす	21.28	6	20			
	にんじん	せん	7.78	10	7			
	わかめ(生)	2cm			3			
	しょうゆ				0.6			
	食塩				0.6			
	こしょう				0.02			
	ごま油				0.3			
	削り節(薄)				1.5			
	水				110			
おかずの総量(配食量)								
						白身魚のチリソース	ゆで野菜	わかめスープ
						78	35	141
						()	()	()

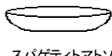
実施日	AB班	CD班	EF班	GH班	校長	主任	記入者	記事
5月	25 (月)	27 (水)	13 (水)	19 (火)				
実施人員	在籍数	欠席数	実施数	天気				献立のねらい
児童					教室	調理室	倉庫	食器の正しい置き方について知る
教職員				温度	℃	℃	℃	
計				湿度	%	%	%	
検食状況 (時分)				検食者名				
<input type="checkbox"/> 加熱調理は適切に行っている。 <input type="checkbox"/> 異味・異臭・異物等の異常はない。 <input type="checkbox"/> 野菜・果物等は十分洗浄されている。								
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》	
			使用量(g)	廃棄率(%)	可食量(g)			
ごはん	【低】ごはん	※ 132			60	●豚肉のごままぶし 1 つきこんにゃくを切り、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 ごまを切る。 4 調味料を煮立たせ、しょうが・豚肉を入れてほぐし、つきこんにゃく・ごぼう・にんじんを入れ、汁がなくなるまで炒りつける。 5 ごまを入れる。 ●呉汁 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・だいこんを切る。 6 だいずをミキサーですりつぶす。 7 だし汁ににんじん・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。		
	【中】ごはん	※ 176			80			
	【高】ごはん	※ 198			90			
牛乳	牛乳				206			
	豚肉のごままぶし	豚肉			35			
	にんじん	せん	16.67	10	15			
	ごぼう	ささがき	11.12	10	10			
	しょうが	みじん	1.5	20	1.2			
	つきこんにゃく	3cm			15			
	炒りごま(白)	切る			5			
	しょうゆ				4			
	砂糖(上白)				1.7			
	みりん				1			
	酒				2			
呉汁	だいず(水煮)				22			
	油揚げ	短冊			5			
	だいこん	5mmいちょう	17.65	15	15			
	ねぎ	小口	12.5	20	10			
	こまつな	2cm	10.59	15	9			
	にんじん	3mmいちょう	8.89	10	8			
	淡色辛みそ				6			
	赤色辛みそ				2			
	削り節(薄)				1.5			
	水				110			
	おかずの総量(配食量)							
						豚肉のごままぶし	呉汁	
						64	158	() () ()

実施日	AB班	CD班	EF班	GH班	校長	主任	記入者	記事
5月	14 (木)	13 (水)	25 (月)	15 (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(アスパラガスの)種類について知る
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)			
黒パン	【低】黒パン	※60			40	●マカロニのクリーム煮 1 にんじん・たまねぎを切る。 2 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】 3 ホワイトルーを作る。 4 油を熱し、鶏肉・たまねぎ・にんじんを炒め、水を入れて煮る。 5 煮えたら調味する。 ≪乳小麦(ア)別鍋に取り分け、豆乳を入れる≫ 6 ルーを入れ、牛乳・溶いた脱脂粉乳・豆乳を入れる。 7 マカロニを入れる。 ●アスパラガスのソテー 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 アスパラガスを切り、下ゆでする。 3 にんじんを切る。 4 油を熱し、にんじん・コーン・アスパラガスを炒め、調味する。 【じゅうぶん加熱されたか確認する】		
	【中】黒パン	※75			50			
	【高】黒パン	※90			60			
牛乳	牛乳				206			
マカロニのクリーム煮	◆マカロニ				25			
	◆食塩				0.3			
	鶏肉				20			
	たまねぎ	うす	47.88	6	45			
	にんじん	5mmいちょう	11.12	10	10			
	米白絞油				0.7			
	◆小麦粉				2			
	◆バター				2			
	牛乳(調理用)				30			
	豆乳				30			
	脱脂粉乳				5			
	食塩				0.8			
	こしょう				0.02			
水				20				
アスパラガスのソテー	アスパラガス	ななめ	25	20	20			
	スイートコーン(ホール)				15			
	にんじん	せん	5.56	10	5			
	米白絞油				0.3			
	食塩				0.2			
	こしょう				0.01			
							おかずの総量(配食量)	
							マカロニのクリーム煮	
							アスパラガスのソテー	
							182	
							36	
							() () ()	

実施日	AB班	CD班	EF班	GH班	校長	主任	記入者	記事
5月	26 (火)	28 (木)	29 (金)	27 (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	あげパンの作り方について知る
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。								調理法【衛生のポイント】《アレルギー-除去食》 ●あげパン 1 パンを、油の温度180℃で揚げる。 2 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≫ ●野菜のスープ煮 1 豚ガラスープを別容器にあける。 【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、アクを取りながら煮る。 4 豚ガラスープ・にんじん・たまねぎ・じゃがいもを入れて煮る。 5 キャベツを入れ、煮えたら調味する。 ●メロン 1 1/12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】
献立名	材料名	切り方	一人分			総使用量		
あげパン	[低]コッペパン(包なし)	※72			50			
	[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			
	グラニュー糖				3			
	砂糖(上白)				2			
	食塩				0.01			
	牛乳	牛乳				206		
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	1.5cm角	47.88	6	45			
	キャベツ	短冊	41.18	15	35			
	にんじん	小さめ乱	16.67	10	15			
	しょうゆ				0.5			
	食塩				0.9			
	黒こしょう				0.02			
	豚ガラスープ(レトルト)				15			
	水				55			
メロン	メロン(青肉)	1/12	66	45	36.3			
	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
5月	21 (木)	22 (金)	19 (火)	29 (金)				
実施人員	在籍数	欠席数	実施数	天気				献立のねらい 横浜開港菜について知る
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				盛りつけ例 
<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》 ●塩焼きそば	
			使用量(g)	廃棄率(%)	可食量(g)			
ロールパン	【低】ロールパン	※45			30		1 キャベツ・にら・セロリ・ねぎ・にんじん・にんにく・しょうがを切る。 2 いかを解凍し、酒につける。 【二次汚染に注意する】 3 めんを油の温度180~200℃で揚げる。 4 釜にごま油を入れ、弱火でにんにく・しょうが・ねぎ・セロリを炒め、豚肉・にんじん・いかを入れさらに炒める。 5 もやし・キャベツ・にらを炒め、調味する。 ≪小麦(ア)別鍋に取り分ける。≫ 6 めんを入れる。 【じゅうぶん加熱されたか確認する】	
	【中】【高】ロールパン	※75			50			
牛乳	牛乳				206		●中華あえ 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 配食直前にきゅうりの水をきり、甘酢・ごま油・ラー油であえる。	
塩焼きそば	蒸し中華めん				45	●冷凍パインアップル 1 冷凍パインアップルは配食時間を考慮し、クラスごとに配食する。		
	米白絞油(揚)		25	80	5			
	豚肉				20			
	◆いか(短冊)				8			
	◆酒				0.8			
	キャベツ	短冊	52.95	15	45			
	もやし		46.4	3	45			
	ねぎ	ななめ	18.75	20	15			
	にんじん	せん	11.12	10	10			
	にら	2cm	5.27	5	5			
	セロリ	うす	4.62	35	3			
	しょうが	みじん	0.63	20	0.5			
	にんにく	みじん	0.33	9	0.3			
	ごま油				0.7			
しょうゆ				0.9				
食塩				0.7				
こしょう				0.03				
中華あえ	きゅうり	4mm輪	51.03	2	50			
	◆しょうゆ				0.8			
	◆砂糖(上白)				0.9			
	◆穀物酢				1.5			
	◆食塩				0.3			
	ごま油				0.1			
	ラー油				0.04			
冷凍パインアップル	パインアップル(冷凍)40				40			
							おかずの総量(配食量)	
					塩焼きそば	中華あえ		
					158	48	() () ()	

実施日	AB班	CD班	EF班	GH班	校長	主任	記入者	記事
5月	18 (月)	19 (火)	12 (火)	20 (水)				
実施人員	在籍数	欠席数	実施数	天気				献立のねらい 大豆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。								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	●カレービーンズシチュー 1 だいずをやわらかくゆでる。 2 にんじん・たまねぎ・にんにく・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		●キャベツサラダ 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				25			
	だいず				17			
	じゃがいも	1cm角	50	10	45			
	たまねぎ	1cm角	47.88	6	45			
	にんじん	8mm角	16.67	10	15			
	にんにく	みじん	0.33	9	0.3			
	米白絞油				0.7			
	◆小麦粉				2			
	◆調理用マーガリン				2			
	◆カレー粉				0.8			
	トマトケチャップ				1			
中濃ソース				2				
しょうゆ				0.9				
食塩				0.7				
水				40				
キャベツサラダ	キャベツ	せん	58.83	15	50			
	◆砂糖(上白)				0.8			
	◆穀物酢				1.3			
	◆食塩				0.35			
	黒こしょう				0.01			
チーズ	チーズ15				15	●チーズ 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				
			173	45				
			()	()				

実施日	AB班	CD班	EF班	GH班	校長	主任	記入者	記事	
5月	11 (月)	7 (木)	1 (金)	8 (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	日本でのアイスクリームの歴史について知る	
教職員				温度	℃	℃	℃		
計				湿度	%	%	%		
検食状況 (時分)				検食者名				アイスクリーム  ひじきサラダ  牛乳  ソフトフランスパン  スパゲティマトソース 	
<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)				
ソフトフランスパン	【低】ソフトフランスパン	※43			30	●スパゲティマトソース 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、トマト・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。 ≪小麦(ア) 別鍋に取り分ける。≫ 5 スパゲティをかたためにゆでる。 【はね水による二次汚染に注意する】 6 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】 ●ひじきサラダ 1 ひじきをもどし、ゆでて、水をきり、下味をつける。 【じゅうぶん水冷却する。加熱した食材は素手で扱わない】 2 ごまを炒って、切りごまにする。 【じゅうぶん冷ます】 3 キャベツを切り、加熱処理する。 【じゅうぶん水冷却する。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 配食直前にキャベツ・ひじきの水をきり、コーン・ごまを入れあえる。 6 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8.6g) ●アイスクリーム 1 アイスクリームをクラスごとに配食し、冷凍庫に保管する。 ≪(ア)食育財団HPアレルギー-情報参照≫			
	【中】ソフトフランスパン	※58			40				
	【高】ソフトフランスパン	※72			50				
牛乳	牛乳				206				
スパゲティマトソース	◆スパゲティ				30				
	◆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				1				
黒こしょう				0.03					
ひじきサラダ	キャベツ	せん	29.42	15	25				
	スイートコーン(ホール)				5				
	◆ひじき				2				
	◆しょうゆ				1				
	炒りごま(白)	切る			2				
	◆米サラダ油				2.5				
	◆ごま油				1				
	◆しょうゆ				2				
	◆砂糖(上白)				0.6				
	◆穀物酢				2.5				
◆からし				0.04					
アイスクリーム	アイスクリーム				33				
おかずの総量(配食量)									
							スパゲティマトソース	ひじきサラダ	
							187	47	() () ()