

平成28年2月4日

各 位

大潟村教育委員会

大潟村発注事業についての質問事項に対する回答について(2月2日受付分)

次の事業の質問事項について、回答いたします。

事業名	大潟村学校給食共同調理場等給食業務委託
質問要旨	応募の制限に、過去3年以内に食品衛生法の禁停止の処分を受けたものは応募者になれないとありますが、秋田県外の営業所において禁停止の処分を受けた場合は、応募者になることはできないのか。
回 答	応募の制限にかかる禁停止の処分については、過去3年以内の秋田県内において禁停止の処分を受けた場合該当します。
質問要旨	学校給食共同調理場から保育園への給食配送(配達)及び回収業務は受託者側で行うのか。
回 答	学校給食共同調理場から、保育園への配送回収業務はありません。(保育園自園調理) 学校給食共同調理場で調理した給食を幼稚園へ配送していますが、こちらに関しては村で行います。(回収業務も同様)
質問要旨	現在の給食業務は直営、委託のどちらか。
回 答	平成27年度から、学校給食共同調理場に関しては全部委託、大潟保育園に関しては業務の一部委託により実施しています。

質問要旨	現在の給食調理業務に関わる人数、雇用形態、勤務シフト、月間総労働時間は。現従業員を再雇用することは可能か。
回 答	<p>給食調理業務に関わる人の勤務シフト等は、次のとおりです。</p> <p>【学校給食共同調理場】</p> <p>人数はパート5人。(責任者1人、副責任者1人、調理員3人、社会保険あり)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・パート 8:15～16:00(休憩45分) 月間：7時間×21日=147時間 <p>その他夏休み等の長期休業時の清掃等で合計で25日程度出勤があります。</p> <p>※その他詳細については現在の委託業者が雇用している職員ですので分かりかねます。</p> <p>【大潟保育園】</p> <p>人数は常勤2人(村栄養士1人, 委託業者調理員1人)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・栄養士 8:30～17:00(休憩45分) 月間：7時間45分×21日=156時間45分 ・調理員 8:30～17:30(休憩1時間) 月間：8時間00分×21日=168時間 <p>土曜日は交代で8:30～12:30勤務し、週休で対応しています。</p> <p>ただし、5月の土曜日は季節保育事業により1日勤務になります。</p> <p>※その他詳細については現在の委託業者が雇用している職員ですので分かりかねます。</p> <p>現従業員の再雇用については、現従業員の所属する企業との雇用契約に係ることですが、募集要項 > 5 応募に関する事項 > (1)応募者 > ア 応募資格 > ⑥に基づき実施した募集に対して応募した場合は特に問題ありません。</p>
質問要旨	アレルギー対応の人数及び業務内容は。
回 答	<p>【学校給食共同調理場】</p> <p>平成27年度現在では、10人程度で、代替食、除去食を専用の電気コンロで作っています。</p> <p>【大潟保育園】</p> <p>平成28年度予定は、卵1人、牛乳・乳製品・卵1人です。他、一時預かり保育においてアレルギー対応児がいる可能性もあります。</p>

質問要旨	<p>米飯は自炊、外注のどちらか。保育園のパン・麺の提供頻度は。</p>
回答	<p>【学校給食共同調理場】 米飯は自炊で、週4日提供しています。パン・麺の提供頻度は週1日です。</p> <p>【大潟保育園】 米飯は自炊です。パン・麺の提供頻度は月1回程度です。 パンについては、おやつで提供することもあります。</p>
質問要旨	<p>1～2週間程度の実施献立はどうなっているか。</p>
回答	<p>別紙1・2のとおり提供いたします。</p>
質問要旨	<p>見積金額は年額か。</p>
回答	<p>年額です。</p>

大瀨村学校給食共同調理場実施献立

1月 18日 月曜日

献立名

ごはん

牛乳

ハンバーグのケチャップ煮

くきわかめのきんぴら

きゃのご汁

幼稚園	89
小学校	217
中学校	114
合計	420

食品名	一人当たりの分量			発注数量				備考	切り方等
	幼	小	中	幼	小	中	合計		
牛乳		1	1	0.0	217.0	114.0	331.0	こ	
幼児用牛乳	1			89.0	0.0	0.0	89.0		
	0		0	0.0	0.0	0.0	0.0		
精白米	50	80	100	4.5	17.4	11.4	33.2		
	0		0	0.0	0.0	0.0	0.0		
ハンバーグ 45g	0.8	1	1.2	0.1	0.2	0.1	0.4	幼89個	
ハンバーグ 60g	0.8	1	1.2	0.1	0.2	0.1	0.4	小217個	
ハンバーグ 80g	0.8	1	1.2	0.1	0.2	0.1	0.4	中114こ	
トマトケチャップ	12	15	18	1.1	3.3	2.1	6.4	6k	
トンカツソース	4	5	6	0.4	1.1	0.7	2.1	1本	
砂糖	1.6	2	2.4	0.1	0.4	0.3	0.9		
赤ワイン	1.6	2	2.4	0.1	0.4	0.3	0.9		
水	8	10	12	0.7	2.2	1.4	4.3		
	0		0	0.0	0.0	0.0	0.0		
茎わかめ	9.6	12	14.4	0.9	2.6	1.6	5.1		
豚肉	8	10	12	0.7	2.2	1.4	4.3		
にんじん	12	15	18	1.1	3.3	2.1	6.4		千切り
つきこんにゃく	12	15	18	1.1	3.3	2.1	6.4		
千切りごぼう	9.6	12	14.4	0.9	2.6	1.6	5.1		
いりごま白	0.8	1	1.2	0.1	0.2	0.1	0.4		
しょうゆ	3.2	4	4.8	0.3	0.9	0.5	1.7		
砂糖	0.4	0.5	0.6	0.0	0.1	0.1	0.2		
米油	0.8	1	1.2	0.1	0.2	0.1	0.4		
酒	0.8	1	1.2	0.1	0.2	0.1	0.4		
	0		0	0.0	0.0	0.0	0.0		
ふき水煮	6.4	8	9.6	0.6	1.7	1.1	3.4		1センチ長さ
山菜ミックス	6.4	8	9.6	0.6	1.7	1.1	3.4		1センチ長さ
細たけ水煮	6.4	8	9.6	0.6	1.7	1.1	3.4		1センチ長さ
人参	8.4	10.5	12.6	0.7	2.3	1.4	4.5		イチヨウ切り
大根	12.48	15.6	18.72	1.1	3.4	2.1	6.6		イチヨウ切り
厚揚げ	16	20	24	1.4	4.3	2.7	8.5		色紙きり
糸こんにゃく	9.6	12	14.4	0.9	2.6	1.6	5.1		食べやすく
じゃがいも	16	20	24	1.4	4.3	2.7	8.5		イチヨウ切り
干しいたけ	0.4	0.5	0.6	0.0	0.1	0.1	0.2		
煮干しp	1.6	2	2.4	0.1	0.4	0.3	0.9		
みそ	5.6	7	8.4	0.5	1.5	1.0	3.0		
	0		0	0.0	0.0	0.0	0.0		
	0		0	0.0	0.0	0.0	0.0		
	0		0	0.0	0.0	0.0	0.0		

1月 20日 水曜日

献立名		幼稚園	89
バターロール	牛乳	小学校	217
タンドリーチキン	アレ)豚肉カレー味	中学校	115
ブロッコリーサラダ		合計	421
スープスパゲッティ			

食品名	一人当たりの分量			発注数量				備考	切り方等
	幼	小	中	幼	小	中	合計		
牛乳		1	1	0.0	217.0	115.0	332.0	ニ	
幼児用牛乳	1		0	89.0	0.0	0.0	89.0		
	0		0	0.0	0.0	0.0	0.0		
市販バターロール	45	1	100	4.0	0.2	11.5	15.7	幼、小1から4年1こ、5年以上2こ、319こ	
バターロール	0.8	1	1.2	0.1	0.2	0.1	0.4	中	
	0		0	0.0	0.0	0.0	0.0		
鶏肉 50g	0.8	1	1.2	0.1	0.2	0.1	0.4	幼89きれ	
鶏肉 60g	0.8	1	1.2	0.1	0.2	0.1	0.4	小217きれ	
鶏肉 70g	0.8	1	1.2	0.1	0.2	0.1	0.4	中114きれ	
塩	0.16	0.2	0.24	0.0	0.0	0.0	0.1		
ニンニク	0.4	0.5	0.6	0.0	0.1	0.1	0.2		
おろししょうが	0.24	0.3	0.36	0.0	0.1	0.0	0.1		
ヨーグルト	3.2	4	4.8	0.3	0.9	0.6	1.7		
トマトケチャップ	5.6	7	8.4	0.5	1.5	1.0	3.0		
カレー粉	0.4	0.5	0.6	0.0	0.1	0.1	0.2		
小麦粉	0.4	0.5	0.6	0.0	0.1	0.1	0.2		
	0		0	0.0	0.0	0.0	0.0		
ブロッコリー	20	25	30	1.8	5.4	3.5	10.7		
キャベツ	20	25	30	1.8	5.4	3.5	10.7		5ミリ幅
ニンジン	6.72	8.4	10.08	0.6	1.8	1.2	3.6		千切り
系かまぼこ	6.4	8	9.6	0.6	1.7	1.1	3.4		
和風ドレッシング	4	5	6	0.4	1.1	0.7	2.1		
	0		0	0.0	0.0	0.0	0.0		
ハーフスパゲッティ	18.4	23	27.6	1.6	5.0	3.2	9.8		
ベーコン	6.4	8	9.6	0.6	1.7	1.1	3.4		短冊切り
あさり	9.6	12	14.4	0.9	2.6	1.7	5.1		
玉ねぎ	16	20	24	1.4	4.3	2.8	8.5		スライス
にんじん	8.4	10.5	12.6	0.7	2.3	1.4	4.5		千切り
ピーマン	6.4	8	9.6	0.6	1.7	1.1	3.4		千切り
しめじ	4.8	6	7.2	0.4	1.3	0.8	2.6		
エダムチーズ	0.8	1	1.2	0.1	0.2	0.1	0.4		
北海道シチューの素	9.6	12	14.4	0.9	2.6	1.7	5.1		
牛乳	24	30	36	2.1	6.5	4.1	12.8		
	0		0	0.0	0.0	0.0	0.0		
豚肉	0		0	0.0	0.0	0.0	0.0	3きれ60g	
	0		0	0.0	0.0	0.0	0.0		
	0		0	0.0	0.0	0.0	0.0		
	0		0	0.0	0.0	0.0	0.0		
	0		0	0.0	0.0	0.0	0.0		
	0		0	0.0	0.0	0.0	0.0		

1月 21日 木曜日

献立名		幼稚園	89
ごはん	牛乳	小学校	217
はるまき	みかんゼリー	中学校	114
パンパンジイサラダ	アレ)春巻き50gを1と1/2こ	合計	420
マーボー豆腐	アレ)リンゴゼリー		

食品名	一人当たりの分量			発注数量				備考	切り方等
	幼	小	中	幼	小	中	合計		
牛乳		1	1	0	217	114	331		
幼児牛乳	1		0	89	0	0	89		
	0		0	0	0	0	0		
精白米	50	80	100	4.5	17.4	11.4	33.2		
	0		0	0.0	0.0	0.0	0.0		
はるまき 35g	0.8	1	1.2	0.1	0.2	0.1	0.4	幼1. 中2、317こ	
春巻き 50g	0.8	1	1.2	0.1	0.2	0.1	0.4	小1こ、217こ	
揚げ油	0.8	1	1.2	0.1	0.2	0.1	0.4		
	0		0	0.0	0.0	0.0	0.0		
もやし	20	25	30	1.8	5.4	3.4	10.6		
にんじん	8.4	10.5	12.6	0.7	2.3	1.4	4.5		千切り
ピーマン	6.4	8	9.6	0.6	1.7	1.1	3.4		千切り
とりささみチャンク	8	10	12	0.7	2.2	1.4	4.3		
中華ドレッシング	2.4	3	3.6	0.2	0.7	0.4	1.3	1本在庫、1本注文	
	0		0	0.0	0.0	0.0	0.0		
豆腐	72	90	108	6.4	19.5	12.3	38.3		
豚ひき肉	16	20	24	1.4	4.3	2.7	8.5		
玉ねぎ	16	20	24	1.4	4.3	2.7	8.5		スライス
ねぎ	8.4	10.5	12.6	0.7	2.3	1.4	4.5		小口切り
干し椎茸	0.4	0.5	0.6	0.0	0.1	0.1	0.2		
ニラ	8	10	12	0.7	2.2	1.4	4.3		
オイスターソース	1.44	1.8	2.16	0.1	0.4	0.2	0.8		2センチ
がらスープ チキン	1.44	1.8	2.16	0.1	0.4	0.2	0.8		
にんにく	0.8	1	1.2	0.1	0.2	0.1	0.4		
おろししょうが	0.4	0.5	0.6	0.0	0.1	0.1	0.2		
米油	0.8	1	1.2	0.1	0.2	0.1	0.4		
砂糖	0.8	1	1.2	0.1	0.2	0.1	0.4		
しょうゆ	4.8	6	7.2	0.4	1.3	0.8	2.6		
酒	0.96	1.2	1.44	0.1	0.3	0.2	0.5		
ごま油	1.2	1.5	1.8	0.1	0.3	0.2	0.6		
デンプン	1.6	2	2.4	0.1	0.4	0.3	0.9		
	0		0	0.0	0.0	0.0	0.0		
みかんゼリー	0.8	1	1.2	0.1	0.2	0.1	0.4		420こ
	0		0	0.0	0.0	0.0	0.0		
リンゴゼリー	0		0	0.0	0.0	0.0	0.0	3こ	
	0		0	0.0	0.0	0.0	0.0		
	0		0	0.0	0.0	0.0	0.0		
	0		0	0.0	0.0	0.0	0.0		
	0		0	0.0	0.0	0.0	0.0		

1月 22日 金曜日

献立名

ひじきごはん

牛乳

ししゃもフライ

アレ)卵焼き

春雨いり野菜いため

たまごのみそ汁

幼稚園	89
小学校	218
中学校	114
合計	421

食品名	一人当たりの分量			発注数量				備考	切り方等
	幼	小	中	幼	小	中	合計		
牛乳		1	1	0.0	218.0	114.0	332.0		
幼児用牛乳	1			89.0	0.0	0.0	89.0		
				0.0	0.0	0.0	0.0		
精白米	45	75	85	4.0	16.4	9.7	30.0		
しょうゆ	2	2.5	3	0.2	0.5	0.3	1.1		
酒	2	2.5	3	0.2	0.5	0.3	1.1		
干しひじき	0.88	1.1	1.32	0.1	0.2	0.2	0.5		
とりにく	9.6	12	14.4	0.9	2.6	1.6	5.1		
にんじん	8.4	10.5	12.6	0.7	2.3	1.4	4.5		千切り
ささがきごぼう	4.8	6	7.2	0.4	1.3	0.8	2.6		
油揚げ	2	2.5	3	0.2	0.5	0.3	1.1		薄切り
干し椎茸	0.8	1	1.2	0.1	0.2	0.1	0.4		
米油	0.24	0.3	0.36	0.0	0.1	0.0	0.1		
ざらめ	0.64	0.8	0.96	0.1	0.2	0.1	0.3		
しょうゆ	3.6	4.5	5.4	0.3	1.0	0.6	1.9		
みりん	1.12	1.4	1.68	0.1	0.3	0.2	0.6		
酒	1.12	1.4	1.68	0.1	0.3	0.2	0.6		
	0		0	0.0	0.0	0.0	0.0		
シシャモフライ L	0.8	1	1.2	0.1	0.2	0.1	0.4	幼1, 中2, 317本	
シシャモフライ 2L	0.8	1	1.2	0.1	0.2	0.1	0.4	小1本、217本	
揚げ油	0.8	1	1.2	0.1	0.2	0.1	0.4		
pソース	0.8	1	1.2	0.1	0.2	0.1	0.4	小中331こ	
	0		0	0.0	0.0	0.0	0.0		
マロニー	2.4	3	3.6	0.2	0.7	0.4	1.3		
きゃべつ	28	35	42	2.5	7.6	4.8	14.9		ざく切り
チヂミ菜	15.2	19	22.8	1.4	4.1	2.6	8.1		ざく切り
にんじん	8.4	10.5	12.6	0.7	2.3	1.4	4.5		短冊切り
ウィンナー	8	10	12	0.7	2.2	1.4	4.3		
米油	0.8	1	1.2	0.1	0.2	0.1	0.4		
コンソメ	0.8	1	1.2	0.1	0.2	0.1	0.4		
白コショウ	0.008	0.01	0.012	0.0	0.0	0.0	0.0		
	0		0	0.0	0.0	0.0	0.0		
液卵	14.4	18	21.6	1.3	3.9	2.5	7.7	卵焼き用にとりわけ250g	
とうふ	24	30	36	2.1	6.5	4.1	12.8		
小松菜	8.4	10.5	12.6	0.7	2.3	1.4	4.5		2センチ長さ
ねぎ	6.72	8.4	10.08	0.6	1.8	1.1	3.6		小口切り
にぼしp	1.6	2	2.4	0.1	0.4	0.3	0.9		
みそ	5.6	7	8.4	0.5	1.5	1.0	3.0		
	0		0	0.0	0.0	0.0	0.0		

大瀨村立大瀨保育園実施献立

園長	担当者

栄 養 日 報

平成27年12月16日 (水) (実施)

(総使用量は廃棄率を含む)

行事・その他	人員	3以上	3未満	職員	検・見	実施計(予定計)
	昼食			28(33)	17(18)	2(2)
特記事項	10時		28(33)	17(18)	2(2)	47(53)
	3時		26(33)	17(18)	2(2)	45(53)

区分	献立名	食品名	1人当りの使用量(g)				総使用量(g)	総購入量(g)
			3以上	3未満	職員	検・見		
昼食	焼き魚	ホッケ(みりん漬け)	0	46.4	46.4	46.4	2,320	2,320
		ひじきの炒め煮						
		ほしひじき	0	2.2	2.2	2.2	110	110
		にんじん,皮つき,生	0	5.8	5.8	5.8	300	300
		豚ひき肉	0	6	6	6	300	300
		油揚げ	0	3.6	3.6	3.6	180	180
		サラダ油	0	0.6	0.6	0.6	30	30
		こいくちしょうゆ	0	2.9	2.9	2.9	145	145
		味どらく	0	1	1	1	54	54
		本みりん	0	1.1	1.1	1.1	54	54
		本料理清酒(料理専用)	0	1.1	1.1	1.1	54	54
		いものこ汁						
		鶏もも(こまぎれ)皮なし	0	27.7	34.5	27.7	1,500	1,500
		にんじん,皮つき,生	0	5.8	5.8	5.8	300	300
		里芋(皮むき)	0	20	20	20	1,000	1,000
		ごぼう,生	0	3.6	3.6	3.6	200	200
	大根,根,皮つき,生	0	19.3	26	19.3	1,200	1,200	
	根深ねぎ,生	0	3.6	3.6	3.6	300	300	
	ま昆布,素干し(日高昆布)	0	0.6	0.6	0.6	30	30	
	こいくちしょうゆ	0	4.6	4.6	4.6	228	228	
	本みりん	0	3.3	3.3	3.3	162	162	
	かたくり粉	0	1.2	1.2	1.2	60	60	
	精製塩	0	0.5	0.5	0.5	25	25	
	味どらく	0	0	0	0	4	3	
	ごはん							
	米,精白米(あきたこまち)	0	36.9	69.9	36.9	2,370	2,370	
	フルーツ(もも缶)							
	黄もも1号缶	0	68.6	68.6	68.6	3,360	3,360	
10時	幼児牛乳	幼児牛乳	0	100	100	100	4,900	4,900
	おかし(ビスケット)	たべっ子どうぶつ	0	5.9	0	5.9	189	189
3時	お茶(番茶)	番茶	0	0.5	0	0.5	15	15
	クッキー	薄力粉,1等	0	18	18	18	830	830
		無塩バター	0	5.4	5.4	5.4	250	250
		鶏卵,全卵,生	0	4.4	4.4	4.4	240	240
		車糖,上白糖	0	5.4	5.4	5.4	250	250
		ピュアココア	0	0.4	0.4	0.4	20	20

栄 養 日 報

平成27年12月17日 (木) (実施) ページ:1

(総使用量は廃棄率を含む)

行事・その他	人員	3以上	3未満	職員	検・見	実施計(予定計)
	昼食			24(33)	17(17)	2(2)
特記事項	10時		24(33)	17(17)	2(2)	43(52)
	3時		3(6)	17(17)	2(2)	22(25)

区分	献立名	食品名	1人当りの使用量(g)				総使用量(g)	総購入量(g)
			3以上	3未満	職員	検・見		
昼食	味噌ラーメン	中華めん, ゆで	0	56	134.5	56	3,800	3,800
		豚ロース肉(スライス)	0	24.5	24.5	24.5	1,080	1,080
		りよくともやし, 生	0	13.5	13.5	13.5	613	613
		キャベツ, 生	0	24.6	24.6	24.6	1,276	1,276
		シナチク	0	7.1	7.1	7.1	314	314
		にんじん, 皮つき, 生	0	10.8	10.8	10.8	491	491
		スイートコーン缶詰, ホールカーネルスタ	0	5.9	5.9	5.9	261	261
		根深ねぎ, 生	0	4	4	4	294	294
		味噌ラーメンスープ	0	11.8	11.8	11.8	520	1,000
		醤油ラーメンスープ	0	4.7	4.7	4.7	208	208
		本みりん	0	1.2	1.2	1.2	52	52
		本料理清酒(料理専用)	0	1.2	1.2	1.2	52	54
		ポークシューマイ	しゅうまい, 冷凍	0	32.1	32.1	32.1	1,412
	こいくちしょうゆ		0	3	3	3	130	130
	中華風あえ	普通はるさめ, 乾	0	6	6	6	270	270
		りよくともやし, 生	0	13.5	13.5	13.5	625	625
		きゅうり, 生	0	10.9	10.9	10.9	500	500
		ロースハム	0	6.7	6.7	6.7	300	300
		こいくちしょうゆ	0	3	3	3	130	130
		穀物酢	0	1.1	1.1	1.1	50	50
		ごま油	0	1.1	1.1	1.1	50	50
	オレンジゼリー	オレンジゼリー	0	70	70	70	3,080	3,640
	そうめん煮	そうめん・ひやむぎ, 乾	0	0	0	10	40	40
		豚ロース肉(スライス)	0	0	0	5	20	20
		りよくともやし, 生	0	0	0	2.9	12	12
		キャベツ, 生	0	0	0	5.2	24	24
シナチク		0	0	0	1.5	6	6	
にんじん, 皮つき, 生		0	0	0	2.3	9	9	
スイートコーン缶詰, ホールカーネルスタ		0	0	0	1.1	4	4	
根深ねぎ, 生		0	0	0	0.9	6	6	
味どうらく		0	0	0	1.3	5	5	
ポークシューマイ煮	しゅうまい, 冷凍	0	0	0	6.8	27	27	
	こいくちしょうゆ	0	0	0	0.6	3	3	
プリン	プリン	0	0	0	7.5	30	30	
10時	幼児牛乳	幼児牛乳	0	100	100	100	4,400	4,400
	おかし(とんがりコーン)	とんがりコーン	0	6.7	0	6.7	180	180

食種別予定献立表 平成27年12月14日（月）

(分量は廃棄率を含む)

区分	料理名/食品名	3未満	職員	検・見	一時預	離乳後
10時	幼児牛乳 幼児牛乳	100	100	100	100	
	おかし(ハッピーターン) ハッピーターン	3.6		3.6	3.6	
	お茶(麦茶) 麦茶					0.4
区分	料理名/食品名	3未満	職員	検・見	一時預	離乳後
昼食	メンチカツ メンチカツ, 冷凍	45	45	45	45	30
	サラダ油	4	4	4	4	4
	中濃ソース	2.3	2.3	2.3	2.3	
	味どうらく					3
	マーボー豆腐 木綿豆腐	25	30	25	25	25
	豚ひき肉	8	10	8	8	8
	根深ねぎ, 生	6.7	8.3	6.7	6.7	6.7
	にんじん, 皮つき, 生	3.1	3.1	3.1	3.1	3.1
	サラダ油	0.6	1	0.6	0.6	0.6
	車糖, 上白糖	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4
	かき油(オイスターソース)	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
	がらスープ(味の素)	0.8	0.8	0.8	0.8	0.5
	こいくちしょうゆ	2.5	3	2.5	2.5	2.3
	しょうが, 生	0.3	0.3	0.3	0.3	
	にんにく, 生	0.2	0.2	0.2	0.2	
	かたくり粉	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2
	ごま油	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7
	卵とみず菜のスープ 鶏卵, 全卵, 生	9.4	11.8	9.4	9.4	9.4
	きょうな, 生(みず菜)	4.7	7.1	4.7	4.7	4.7
	こいくちしょうゆ	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3
	チキンコンソメ	2	2	2	2	2
	かたくり粉	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3
	食塩	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
	ごはん 米, 精白米(あきたこまち)	37	70	37	37	
	フルーツ(リンゴ) りんご	47.1	58.8	47.1	47.1	47.1
かゆ 米, 精白米(あきたこまち)					30	
区分	料理名/食品名	3未満	職員	検・見	一時預	離乳後
3時	お茶(番茶) 番茶	0.4		0.4	0.4	
	りんごカップケーキ りんごジャム	5	5	5	5	3
	ホットケーキミックス	15	15	15	15	15
	鶏卵, 全卵, 生	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5
	サラダ油	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
お茶(麦茶) 麦茶					0.4	
一日合計	エネルギー kcal	527	644	527	527	376
	蛋白質 g	17.1	19.7	17.1	17.1	11.4
	脂質 g	18.3	18.8	18.3	18.3	12.4
	食塩相当量 g	2.9	2.9	2.9	2.9	2.3
	炭水化物 g	71.3	96.1	71.3	71.3	52.9
	コレステロール mg	53	63	53	53	53

食種別予定献立表 平成27年12月15日(火)

(分量は廃棄率を含む)

区分	料理名/食品名	3未満	職員	検・見	一時預	離乳後
10時	幼児牛乳 幼児牛乳	100	100	100	100	
	せんべい カルシウムせんべい	5		5	5	
	お茶(麦茶) 麦茶					0.4
区分	料理名/食品名	3未満	職員	検・見	一時預	離乳後
昼食	豆腐ハンバーグ					
	豚ひき肉	25	25	25	25	25
	たまねぎ, 生	16	16	16	16	16
	にんじん, 皮つき, 生	2.1	2.1	2.1	2.1	2.1
	木綿豆腐	10	10	10	10	10
	パン粉, 乾燥	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
	鶏卵, 全卵, 生	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5
	しょうが, 生	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
	エバラ焼き鳥のたれ	4	4	4	4	4
	りんごサラダ					
	レタス, 生	15.3	15.3	15.3	15.3	15.3
	きゅうり, 生	8.2	8.2	8.2	8.2	8.2
	りんご	11.8	11.8	11.8	11.8	11.8
	穀物酢	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8
	サラダ油	2.4	2.4	2.4	2.4	2.4
	精製塩	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
	こしょう, 混合, 粉	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
	みそ汁(じゃがいも)					
	じゃがいも, 生	22.2	22.2	22.2	22.2	22.2
	大根, 根, 皮つき, 生	16.7	16.7	16.7	16.7	16.7
	甘みそ, 米みそ	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5
	かつおの素	1	1	1	1	1
	ま昆布, 素干し(日高昆布)	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
	ぷーさん					
	ふりかけ(ぷーさん)	1.3	2.5	1.3	1.3	
	ごはん					
	米, 精白米(あきたこまち)	37	70	37	37	
ブドウゼリー						
ぶどうゼリー	40	40	40	40		
かゆ						
米, 精白米(あきたこまち)					30	
ふりかけ						
緑黄色野菜ふりかけ(おかか)					1.3	
コンポート						
りんご					35.3	
区分	料理名/食品名	3未満	職員	検・見	一時預	離乳後
3時	お茶(番茶)					
	番茶	0.4		0.4	0.4	0.4
	ピザトースト					
	食パン	10.6	10.6	10.6	10.6	10.6
	ピザソース(カゴメ)	4	4	4	4	4
	たまねぎ, 生	5.3	5.3	5.3	5.3	5.3
	ベーコン	4	4	4	4	4
サラダ油	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	
ミックスチーズ	9	9	9	9	9	
一日合計	エネルギー kcal	507	609	507	507	346
	蛋白質 g	18.7	20.5	18.7	18.7	14.7
	脂質 g	16.5	17.0	16.5	16.5	10.1
	食塩相当量 g	1.2	1.2	1.2	1.2	1.1
	炭水化物 g	70.2	91.7	70.2	70.2	48.2
	コレステロール mg	34	34	34	34	34

食種別予定献立表 平成27年12月16日(水)

(分量は廃棄率を含む)

区分	料理名/食品名	3未満	職 員	検・見	一時預	離乳後	
10時	幼児牛乳						
	幼児牛乳	100	100	100	100		
	おかし(ビスケット)						
	たべっ子どうぶつ	5		5	5		
	お茶(麦茶)					0.1	
	麦茶						
	区分	料理名/食品名	3未満	職 員	検・見	一時預	離乳後
昼食	焼き魚						
	ホッケ(みりん漬け)	40	40	40	40	40	
	ひじきの炒め煮						
	ほしひじき	2	2	2	2	2	
	にんじん, 皮つき, 生	5.2	5.2	5.2	5.2	5.2	
	豚ひき肉	5	5	5	5	5	
	油揚げ	3	3	3	3	3	
	サラダ油	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	
	こいくちしょうゆ	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	
	味どوراく	1	1	1	1	3	
	本みりん	1	1	1	1	1	
	本料理清酒(料理専用)	1	1	1	1	1	
	いものこ汁						
	鶏もも(こまぎれ)皮なし	8	10	8	8	8	
	にんじん, 皮つき, 生	5.2	5.2	5.2	5.2	5.2	
	里芋(皮むき)	15	15	15	15	15	
	ごぼう, 生	3.3	3.3	3.3	3.3	3.3	
	大根, 根, 皮つき, 生	16.7	22.2	16.7	16.7	16.7	
	根深ねぎ, 生	5	5	5	5	5	
	ま昆布, 素干し(日高昆布)	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	
	こいくちしょうゆ	4	4	4	4		
	本みりん	3	3	3	3		
	かたくり粉	1	1	1	1	1	
	精製塩	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	
	味どوراく					4	
	ごはん						
	米, 精白米(あきたこまち)	37	70	37	37		
	フルーツ(もも缶)						
	黄もも1号缶	60	60	60	60		
	かゆ						
米, 精白米(あきたこまち)						30	
梨コンポート							
日本なし						35.3	
区分	料理名/食品名	3未満	職 員	検・見	一時預	離乳後	
3時	お茶(番茶)						
	番茶	0.2		0.2	0.2		
	クッキー						
	薄力粉, 1等	15	15	15	15	15	
	無塩バター	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	
	鶏卵, 全卵, 生	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	
	車糖, 上白糖	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	
ピュアココア	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3		
	お茶(麦茶)						
	麦茶					0.1	
一日合計	エネルギー - kcal	527	621	527	527	361	
	蛋白質 g	20.2	22.2	20.2	20.2	15.4	
	脂質 g	14.3	13.4	14.3	14.3	9.0	
	食塩相当量 g	1.2	1.2	1.2	1.2	0.6	
	炭水化物 g	71.0	96.6	71.0	71.0	50.1	
	コレステロール mg	27	27	27	27	27	

食種別予定献立表 平成27年12月17日(木)

(分量は廃棄率を含む)

区分	料理名/食品名	3未満	職員	検・見	一時預	離乳後
10時	幼児牛乳					
	幼児牛乳	100	100	100	100	
	おかし(とんがりコーン)					
	とんがりコーン	5.4		5.4	5.4	
	お茶(麦茶)					
	麦茶					0.1
区分	料理名/食品名	3未満	職員	検・見	一時預	離乳後
昼食	味噌ラーメン					
	中華めん, ゆで	50	120	50	50	
	豚ロース肉(スライス)	20	20	20	20	
	りょくとうもやし, 生	10.3	10.3	10.3	10.3	
	キャベツ, 生	23.5	23.5	23.5	23.5	
	シナチク	5	5	5	5	
	にんじん, 皮つき, 生	5.2	5.2	5.2	5.2	
	スイートコーン缶詰, ホールカーネルスタイル	4.4	4.4	4.4	4.4	
	根深ねぎ, 生	5	5	5	5	
	味噌ラーメンスープ	10	10	10	10	
	醤油ラーメンスープ	4	4	4	4	
	本みりん	1	1	1	1	
	本料理清酒(料理専用)	1	1	1	1	
	ポークシューマイ					
	しゅうまい, 冷凍	27	27	27	27	
	こいくちしょうゆ	2.5	2.5	2.5	2.5	
	中華風あえ					
	普通はるさめ, 乾	5	5	5	5	5
	りょくとうもやし, 生	10.3	10.3	10.3	10.3	10.3
	きゅうり, 生	8.2	8.2	8.2	8.2	8.2
	ロースハム	4	4	4	4	4
	こいくちしょうゆ	2.5	2.5	2.5	2.5	
	穀物酢	0.8	0.8	0.8	0.8	
	ごま油	1	1	1	1	1
	オレンジゼリー					
	オレンジゼリー	70	70	70	70	
	そうめん煮					
そうめん・ひやむぎ, 乾					20	
豚ロース肉(スライス)					20	
りょくとうもやし, 生					10.3	
キャベツ, 生					23.5	
シナチク					5	
にんじん, 皮つき, 生					5.2	
スイートコーン缶詰, ホールカーネルスタイル					4.4	
根深ねぎ, 生					5	
味どらく					10	
ポークシューマイ煮						
しゅうまい, 冷凍					27	
こいくちしょうゆ					2.5	
プリン						
プリン					15	
区分	料理名/食品名	3未満	職員	検・見	一時預	離乳後
3時	お茶(番茶)					
	番茶	0.4		0.4	0.4	
	五平餅					
	米, 精白米(あきたこまち)	23	23	23	23	23
	薄力粉, 1等	1	1	1	1	1
	サラダ油	1	1	1	1	1
	甘みそ, 米みそ	2	2	2	2	2
	車糖, 上白糖	1	1	1	1	1
本みりん	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	
お茶(麦茶)						
麦茶					0.1	
一日合計	エネルギー kcal	503	580	503	503	396
	蛋白質 g	16.6	19.6	16.6	16.6	13.3
	脂質 g	15.2	14.4	15.2	15.2	10.2
	食塩相当量 g	1.6	1.6	1.6	1.6	1.8
	炭水化物 g	74.0	90.6	74.0	74.0	61.1
	コレステロール mg	12	12	12	12	12

食種別予定献立表 平成27年12月18日（金）

(分量は廃棄率を含む)

区分	料理名/食品名	3未満	職員	検・見	一時預	離乳後	
10時	幼児牛乳						
	幼児牛乳	100	100	100	100		
	おかし(味しらべ)						
	味しらべ	3		3	3		
	お茶(麦茶)						
	麦茶					0.1	
区分	料理名/食品名	3未満	職員	検・見	一時預	離乳後	
昼食	豚肉と野菜のうま煮						
	豚ロース肉(スライス)	20	20	20	20	20	
	にんじん, 皮つき, 生	7.2	7.2	7.2	7.2	7.2	
	大根, 根, 皮つき, 生	16.7	16.7	16.7	16.7	16.7	
	生しいたけ	4	4	4	4	4	
	生揚げ(厚揚げ)	10	10	10	10	10	
	日本ぐり, 甘露煮	8	8	8	8		
	こいくちしょうゆ	3	3	3	3		
	味どうらく	1	1	1	1	4	
	栗シロップ	0.5	0.5	0.5	0.5		
	本料理清酒(料理専用)	0.5	0.5	0.5	0.5		
	白菜とハムのサラダ						
	はくさい, 生	16	16	16	16	16	
	きゅうり, 生	8.2	8.2	8.2	8.2	8.2	
	ロースハム	6	6	6	6	6	
	りんご	9.4	9.4	9.4	9.4	9.4	
	マヨネーズ, 卵黄型	4	4	4	4		
	車糖, 上白糖	0.2	0.2	0.2	0.2		
	精製塩	0.1	0.1	0.1	0.1		
	みそ汁(豆腐となめこ)						
	木綿豆腐	20	20	20	20	20	
	なめこ	10	10	10	10	10	
	甘みそ, 米みそ	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	
	かつおの素	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8	
	ま昆布, 素干し(日高昆布)	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	
	納豆ごはん						
	米, 精白米(あきたこまち)	37	70	37	37		
	ひきわり納豆(たれ付き)	7.5	15	7.5	7.5		
フルーツ(みかん)							
温州みかん, じょうのう, 早生	62.5	62.5	62.5	62.5	62.5		
納豆かゆ							
米, 精白米(あきたこまち)						30	
ひきわり納豆(たれ付き)						7.5	
区分	料理名/食品名	3未満	職員	検・見	一時預	離乳後	
3時	フルーチェ(イチゴ)						
	幼児牛乳	50	50	50	50		
	フルーチェ(いちご)	50	50	50	50		
	おかし(星食べよう)						
星食べよう	3.5		3.5	3.5			
	ヨーグルト						
	ベビーダノン					45	
一日合計	エネルギー kcal	526	625	526	526	290	
	蛋白質 g	18.3	21.4	18.3	18.3	13.7	
	脂質 g	18.5	17.9	18.5	18.5	9.6	
	食塩相当量 g	1.5	1.5	1.5	1.5	0.6	
	炭水化物 g	69.6	91.4	69.6	69.6	35.3	
	コレステロール mg	8	8	8	8	2	

食種別予定献立表 平成27年12月19日（土）

(分量は廃棄率を含む)

区分	料理名/食品名	3未満	職員	検・見	一時預	離乳後
1 0	幼児りんご 幼児りんごジュース	100	100	100	100	100
一日 合計	エネルギー kcal	50	50	50	50	50
	蛋白質 g	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
	脂質 g	0	0	0	0	0
	食塩相当量 g	0	0	0	0	0
	炭水化物 g	0	0	0	0	0
	コレステロール mg	0	0	0	0	0