

別紙 1

長野県松本あさひ学園調理作業仕様書

1 食材・消耗品等の購入

(1) 食材の購入

- ア 業者指定・契約を行い、献立・食数を確認して、欠品を生じない様、食材の発注及び検収をすること。
- イ 購入物品は、適正に在庫管理し、出納事務・支払いを行うこと。
- ウ 購入先、産地、単価等については、学園の求めにより関係資料の開示を行うとともに、必要に応じて協議すること。
- エ 地産地消をすすめるため、できる限り、県内産や地元の食材を使用すること。
- オ 障害者優先調達推進法に基づき長野県内の障がい者就労施設等からの物品の調達に協力すること。

(2) 消耗品（「調理業務経費負担区分」参照）の購入

- ア 業者指定・契約を行い、発注及び検収をすること。
- イ 購入物品は、適正に在庫管理し、出納事務・支払いを行うこと。
- ウ 障害者優先調達推進法に基づき長野県内の障がい者就労施設等からの物品の購入に協力すること。

2 調理業務

(1) 食材の使用について

- ア 食材は、原則として当日の手切り・手作りとする。
- イ 加工食品、冷凍食品は、材料として使用する以外は、できる限り使用しないこと。

(2) 衛生管理について

食材・調理・盛りつけ及び配食・配膳・下膳・保存食の採取及び記録・洗浄、消毒、保管・厨房等の処理・施設管理については、厚生労働省『大量調理施設衛生管理マニュアル』に基づいて適正に行い、食中毒や異物混入等の事故防止に努めること。

3 日常点検

(1) 本調理業務委託に係わる各工程における衛生管理については、「日常点検表」及び『大量調理施設衛生管理マニュアル』により常に点検し、衛生管理の徹底に努めること。

(2) 「日常点検表」に基づく衛生管理チェックは、業務責任者により毎日実施し、学園へ提出すること。

(3) 検食等

- ア 受託者は、事前に食味最終検査を行い、可否を検食簿に記載し学園に提出すること。
- イ 学園は、喫食後『検食簿』（様式 7）に記載し、受託者に回覧した後、保管すること。
- ウ 利用者への嗜好調査及び喫食量調査は、学園が企画し受託者とともに定期的実施すること。

4 食数確認

- (1) 学園は、7日分の食数を事前に提示する。その他の理由がある場合は、双方で協議する。
- (2) 食数の最終変更受付時刻は、協議の上別に定めることとする。また、定めた時刻以外の変更についても、対応するよう努力することとし、やむを得ない場合はメニューの変更等もあり得るものとする。

5 従事者の健康・衛生管理

従事者は、事前に各自身体・衣服の点検を行い『大量調理施設衛生管理マニュアル』『調理作業基準書』に基づき健康・衛生管理に努めること。

6 その他

- (1) 行事、バイキング時等の配膳・下膳時は、できる限り学園と協力して行うこと。
- (2) 学園に寄付された食材等は、献立に上げるなど無駄のないよう努力すること。
また、児童の栽培・収穫した食材の使用について、協力すること。
- (3) 児童の嗜好に合わせて複数のドレッシング等、提供すること。
- (4) 児童の体格に合わせて白飯の炊飯量を変更する必要を要する場合は協議の上、決定すること。
- (5) 学園敷地内は、禁煙であること。
- (6) 何らかの事情で厨房が使用できなくなった場合は、学園と協議のうえ配食弁当等対応をすること。

業務分担区分

区分	業 務 内 容		学園	受託者
I 栄養管理	1	学園給食運営の総括	○	
	2	給食委員会の開催、運営	○	参加
	3	関係部門との連絡・調整	○	
	4	献立表の作成（検食、バイキング及び行事食の計画を含む。）	○	
	5	週間予定献立表の作成・配布	○	
	6	食数	○	
		（バイキング及び行事食の計画を含む。）		○
	7	食札の管理	○	○
	8	個別対応食札の作成	○	
	9	嗜好調査の企画・実施	○	参加
	10	喫食量調査（残食調査）	○	
				○
	11	検食の実施・評価	○	
II 調理作業管理	1	作業基準（仕様）書（アレルギー等 特別食・治療食の調理含む。）	確認・提出・管理保管	
			作成	○
	2	作業計画表	整理・作成	○
			確認・提出・管理保管	○
	3	調理・盛り付け		○
	4	配食・配膳・下膳		○
	5	食器・調理器具の洗浄・消毒・保管		○
	6	管理点検記録	作成	○
			確認	○
III 食材管理	1	給食材料	納入業者の指定・契約	○
			発注・検収・保管・在庫管理	○
			点検	○
			出納事務・支払い	○
			使用状況と出納事務の確認	○
			非常食（調理水含む）	○
			非常用飲料水	○

区分	業 務 内 容		学園	受託者
IV 施設管理	1	給食施設、設備の設置・修理改修	○	
	2	借用給食施設、設備の管理		○
	3	その他の設備（調理器具、食器）の管理	契約・発注・検収	○
			受領・保管・在庫管理	○
			出納事務・支払い	○
			使用状況の確認	○
	4	消耗品	納入業者の指定・契約	○
			発注・検収・保管・在庫管理	○
			出納事務・支払い	○
			使用状況と出納事務の確認	○
V 業務管理	1	勤務表の作成		○
	2	業務分担、業務従事者配置表	作成	○
			確認	○
	3	業務日誌	作成	○
			確認	○
	4	学園からの業務改善依頼への対応結果 記録	作成	○
			確認	○
	5	緊急連絡体制	整備	○
			確認	○
VI 衛生管理	1	衛生面の遵守事項の作成	○	
	2	給食材料の衛生管理		○
	3	施設、設備（調理器具、食器等）の衛生管理		○
	4	衛生検査（サンコリテップ、食器の汚れ等）の実施		○
	5	作業に必要な衣類・靴等	確保、クリーニング	○
			清潔保持状況の確認	○
	6	保存食	確保・管理	○
			確認	○
	7	納入業者に対する衛生管理の指示		○
	8	残飯・残菜・缶等厨芥の処理 ※場所の確保含める	○	○
	9	食堂の清掃	○	
	10	厨房等給食関係部屋の清掃		○
	12	厨房・食堂の防虫・防除	○	○
	13	衛生管理簿	作成	○
			点検・確認	○
	14	緊急対応を要する場合の指示	○	

区分	業 務 内 容		学園	受託者
Ⅶ 研修	1	業務従事者に対する教育・研修 及び訓練	実施	○
			確認	○
Ⅷ 労働安全衛生	1	健康管理計画の作成		○
	2	定期健康診断	実施及び結果の保管	○
			実施状況等の確認	○
	3	検便	定期実施	○
			結果の確認	○
	4	事故防止策	策定	○
			確認	○
	5	総合防災計画の策定	○	
	6	総合防災訓練の実施	○	参加

厨房設備器具一覧

松本あさひ学園

No.	品名	型番形式	メーカー	台数	寸法			備考	取付日
					W	D	H		
A-1	検食用冷凍庫	SCR-T270N	三洋電機(株)	1	614	736	1620	有効内容積274L	H23.3.31
A-2	一槽テーブル付シンク			1	1200	600	850		H23.3.31
B-1	冷凍冷蔵庫	URD-21PM1	福島工業(株)	1	610	800	1950	有効内容積 冷凍245L 冷蔵224L	H23.3.31
B-2	冷凍冷蔵庫			1	1200	800	1950	既存品(移設)	H23.3.31
B-3	シェルフ			1	1820	460	1930	棚段数:4段	H23.3.31
B-4	シェルフ			1	1220	610	1930	棚段数:4段	H23.3.31
B-5	シェルフ			1	1520	609	1990	棚段数:4段	H23.3.31
B-6	シェルフ			1	1820	460	1930	棚段数:4段	H23.3.31
B-7	冷凍冷蔵庫	URD-21PM1	福島工業(株)	1	610	800	1950	有効内容積 冷凍245L 冷蔵224L 扉左ヒンジ	H23.3.31
C-1	二槽シンク			1	1500	750	850		H23.3.31
D-1	ガススチームコンベクションオープン	GSV-G5	(株)コメットカトウ	1	700	646	1500	2/3ホテルパン2枚付・架台・浄軟水器付	H23.3.31
D-2	欠番			1					H23.3.31
D-3	ガス炊飯器	PR-40S1-F	リンナイ(株)	1	525	481	408	4升炊き	H23.3.31
D-4	一槽シンク			1	600	600	850		H23.3.31
D-5	ガステーブル	VT1222	タニコー(株)	1	1200	600	850		H23.3.31
D-6	ワークテーブル			1	650	600	850	三方枠・炊飯カート付	H23.3.31
D-7	ガスフライヤー	NB-TGFL-35	タニコー(株)	1	350	600	850	油量 15L	H23.3.31
D-8	ワークテーブル			1	530	600	850		H23.3.31
D-9	キャビネットテーブル			1	900	750	850		H23.3.31
D-10	テーブル形冷蔵庫	TRW-40RE1-F	三洋電機(株)	1	1200	750	850	有効内容積 324L	H23.3.31
D-11	電子レンジ	EM-750		1	490	383	320		H23.3.31
E-1	ワークテーブル			1	1200	750	850	三方枠	H23.3.31
E-2	キューブアイスメーカー(製氷機)	SIM-S2500	三洋電機(株)	1	395	450	800	製氷能力 25kgタイプ	H23.3.31
E-3	オーバーシェルフ			1	1200	500	800	棚段数:2段	H23.3.31
E-4	包丁・まな板殺菌庫	SC-84	ニチワ電気(株)	1	500	350	820	収納能力 包丁8本 まな板4枚	H23.3.31
E-5	キャビネットテーブル			1	900	750	850		H23.3.31
E-6	両面式キャビネットテーブル			2	(650)	500	850	別途品	H23.3.31
F-1	ソイルドテーブル			1	1950	700	850	現場寸法調整品	H23.3.31
F-2	食器洗浄機	E5-E05	横河電子機器(株)	1	650	750	1390		H23.3.31
F-3	クリーンテーブル			1	900	700	850		H23.3.31
F-4	食器消毒保管庫	NHE-10AW	タニコー(株)	1	960	550	1900		H23.3.31

5000

5000

別添-3

松本あさひ学園「厨房配置図」

200

3950

250

4050

下膳カウンター（建築工事）

カウンター（建築工事）

下膳・洗浄

主厨房

休憩・更衣室

事務室

消火器BOX

食品庫

厨房盤

洗面

検収

トイレ

機器No. 表示の

機器No. 表示の

別添—3

経費負担区分

経 費 項 目		学園	受託者
設備・消耗品	施設費(食事提供業務に必要な設備)・什器備品	○	
	休憩室、ロッカー、検収室及びトイレ	○	
	食器、器具等(食に関する物)の補充	○	
	小物器具類等の調理用品(台ふきん、たわし、スポンジ、調理用菜ばし、アルミホイル、食品包装用フィルム等)		○
	調理及び保存食及び保存食材に係る消耗品 保存食容器(ビニール袋)、ビニール手袋等		○
	洗剤用、消毒用薬剤(洗剤、食器洗浄用洗剤、粉石鹼、次亜塩素酸ナトリウム、漂白剤等)		○
	清掃用具(モップ、デッキブラシ、雑巾、ほうき、ちりとり、ゴムへら、バケツ、ごみ用ポリ袋、清掃用洗剤等)		○
材料等	光熱水道費	○	
	食材料費(地元業者)		○
	厨房・食堂内の防虫防除費(施設に備え付けるものに限る)	○	
	残菜及び廃棄物の回収処理	○	
検査費	検査経費(サンコリテップ検査紙, 食器残留検査等)		○
職員処遇	厨房従事者の人件費及び労務費(福利厚生費、教育研修、講習会参加費)		○
	運営維持費、現場経費(業務運営に要する保険費(生産物賠償等) 食品衛生法等営業許可申請手数料等)		○
	健康診断料、検便代等保健衛生費		○
	被服費(作業着、キャップ、作業靴、各種前掛け、作業用サンダル、調理用等手袋、髪覆い、マスク)		○
	クリーニング代	○	
	その他消耗品(調理従事者用消耗品)(トイレットペーパー、爪ブラシ、ペーパータオル、手洗い用等石鹼、茶器、茶等)		○
事務	事務用消耗品		○
	電話、通信費(FAX 含む)		○
	パソコン及び付帯経費		○
その他	その他、乙が負担すべきと認められる経費		○

別紙 4

松本あさひ学園給食調理業務受託に係る報告等関係書類

I 受託者が策定し、学園に提出する書類

書 類	内 容
1 大量調理施設衛生管理マニュアル	独自に作成したH A C C P方式に準じた衛生管理の実施
2 業務従事者名簿	・名簿一覧表及び個票とする。 ・業務従事者に変更のあった場合は、名簿一覧表に変更者票を添えて速やかに提出すること。
3 受託管理責任者及び業務責任者、食品管理責任者届	次の書類を添付すること。 ①略歴書 ②受託者の発行する身分証明書 ③健康診断結果報告書（細菌検査結果報告書を含む）
4 業務予定表	翌月分を前月25日までに提出すること。 ①勤務予定表 ②その他学園が依頼した書類
5 調理作業工程表	調理作業の工程・手順を明記した書類
6 緊急非常時連絡体制表	緊急時等の受託者の連絡マニュアル
7	業務完了後、速やかに前月分をとりまとめ、翌月5日までに提出すること。
業	書 類
務	①調理業務日誌
完	②衛生管理チェックリスト（日常点検表）
了	③検査等チェック用紙
報	④加熱食品温度記録用紙
告	⑤機器の作動点検、業務終了点検表
	⑥冷凍・冷蔵庫内温度記録表
	⑦食器消毒保管庫温度管理表
	⑧個人健康管理点検表
	⑨細菌検査成績表、食品残留検査成績表
	⑩腸内細菌検査成績表（検便）
	⑪調理技術、食品衛生に関する教育研修実績報告書
	⑫米使用量表

II 学園が策定し、受託者に指示する書類

書 類	内 容	様 式	指示日
1 週間献立表	1週間分の献立及び食数の指示、帰省時変更等	様式1	10日前
2 調理指示書		様式2	
3 個人別食数表・帰省伺い等		様式3	
4 アレルギー、特別食等指示書	指示対応時のみ実施	様式4	対応時のみ
5 食数変更届・帰省伺い等	食事の変更時等に使用	様式5	随時
6 検食簿	学園の食事評価記録	様式6	事前提示

[週 間 献 立 表]

松本あさひ学園

2025年11月10日 ～ 2025年11月16日 1:常食（小学生）

		11月10日(月曜日)	11月11日(火曜日)	11月12日(水曜日)	11月13日(木曜日)	11月14日(金曜日)	11月15日(土曜日)	11月16日(日曜日)
朝	基本	ごはん 鮭の塩焼き お浸し（キャベツ・人参） みそ汁（ねぎ・しめ）	コッペパン チキンのトマト煮 ヨーグルト 野菜スープ（キャベツ・ウィンナー）	ごはん 厚揚げと鶏肉のとろとろ煮 ブロッコリーのもみのり和え みそ汁（なす）	ミニバターロール（ひよこ） ベーコンエッグ（ケチャ） ミニサラダ 野菜スープ（ほうれん・コーン）	ごはん 肉団子旨煮（手作り） おくらのおかか和え みそ汁（キャベツ）	ごはん 納豆（ねぎ無） 馬鈴薯金平 みそ汁（えの・油）	ごはん かにしゅうまい 中華炒め（海） みそ汁（わかめ・ねぎ）
		エネルギー 435 kcal 蛋白質 21.1 g 脂質 3.7 g 食塩 2.3 g	エネルギー 457 kcal 蛋白質 20.6 g 脂質 11.8 g 食塩 3.1 g	エネルギー 572 kcal 蛋白質 25.6 g 脂質 9.9 g 食塩 3.4 g	エネルギー 498 kcal 蛋白質 18.7 g 脂質 23.3 g 食塩 2.7 g	エネルギー 502 kcal 蛋白質 18.1 g 脂質 4.3 g 食塩 3.1 g	エネルギー 513 kcal 蛋白質 16.8 g 脂質 9.5 g 食塩 1.3 g	エネルギー 553 kcal 蛋白質 17.8 g 脂質 12.2 g 食塩 2.6 g
昼	基本	ごはん チンジャオロース ほうれん草のナムル コーンとわかめのスープ 牛乳	ハヤシライス シーザーサラダ② ゼリー（マスカット） 牛乳	塩ラーメン 揚げ餃子 小松菜の中華和え 牛乳	ごはん 甘辛ごまチキン チンゲン菜のごま和え 具だくさん味噌汁③ 牛乳	食パン 鱈のガーリックパン粉焼き ジャーマンポテト トマトスープ 牛乳	スパイシードック 大根サラダ パバロア（いちご） 野菜スープ（キャベツ・コーン） 牛乳	豚キムチうどん 豆腐のきのこあんかけ 杏仁豆腐 牛乳
		エネルギー 724 kcal 蛋白質 30.2 g 脂質 22.4 g 食塩 1.0 g	エネルギー 900 kcal 蛋白質 29.0 g 脂質 35.1 g 食塩 4.0 g	エネルギー 741 kcal 蛋白質 32.3 g 脂質 32.3 g 食塩 3.4 g	エネルギー 723 kcal 蛋白質 33.6 g 脂質 24.2 g 食塩 2.6 g	エネルギー 930 kcal 蛋白質 40.1 g 脂質 47.1 g 食塩 5.2 g	エネルギー 914 kcal 蛋白質 33.9 g 脂質 56.0 g 食塩 4.5 g	エネルギー 741 kcal 蛋白質 36.0 g 脂質 27.3 g 食塩 4.3 g
3	基本	ミニスコーン	アイスクリーム	バナナクレープ	さつま芋蒸しパン	一口ドーナツ	お菓子	お菓子
		エネルギー 80 kcal 蛋白質 1.6 g 脂質 2.6 g 食塩 0.2 g	エネルギー 164 kcal 蛋白質 2.4 g 脂質 10.3 g 食塩 0.1 g	エネルギー 151 kcal 蛋白質 3.4 g 脂質 6.7 g 食塩 0.2 g	エネルギー 133 kcal 蛋白質 2.3 g 脂質 4.0 g 食塩 0.3 g	エネルギー 196 kcal 蛋白質 1.0 g 脂質 8.6 g 食塩 0.2 g	エネルギー 169 kcal 蛋白質 2.3 g 脂質 10.1 g 食塩 0.2 g	エネルギー 169 kcal 蛋白質 2.3 g 脂質 10.1 g 食塩 0.2 g
夕	基本	ごはん とんかつ 切干大根のりごま和え みそ汁（じゃが芋・玉葱）	三色丼 白菜のボン酢和え 具だくさん味噌汁	ごはん 鯖のしそ味噌焼き 塩きゃべつ オクラのおすまし	ごはん 豚ロースの葱だれ じゃがいもの和風サラダ みそ汁（白菜）	ごはん 山賊焼き 即席漬け（白菜・きゅうり） みそ汁（料理・豆腐）	ゆかりご飯 おでん ほうれん草醬油和え みそ汁（玉葱・えのき）	ごはん 鶏肉のごまだれかけ ブロッコリーしょうゆマヨ和え みそ汁（さつま・ほうれん）
		エネルギー 769 kcal 蛋白質 24.4 g 脂質 32.9 g 食塩 2.7 g	エネルギー 603 kcal 蛋白質 27.4 g 脂質 18.5 g 食塩 2.7 g	エネルギー 724 kcal 蛋白質 23.1 g 脂質 27.7 g 食塩 2.9 g	エネルギー 601 kcal 蛋白質 23.6 g 脂質 17.4 g 食塩 2.0 g	エネルギー 561 kcal 蛋白質 24.2 g 脂質 13.9 g 食塩 2.7 g	エネルギー 702 kcal 蛋白質 29.3 g 脂質 22.9 g 食塩 3.4 g	エネルギー 581 kcal 蛋白質 28.1 g 脂質 14.2 g 食塩 2.3 g
栄養価計		エネルギー 2008 kcal 蛋白質 77.3 g 脂質 61.6 g 食塩 6.2 g	エネルギー 2124 kcal 蛋白質 79.4 g 脂質 75.7 g 食塩 9.9 g	エネルギー 2188 kcal 蛋白質 84.4 g 脂質 76.6 g 食塩 9.9 g	エネルギー 1955 kcal 蛋白質 78.2 g 脂質 68.9 g 食塩 7.6 g	エネルギー 2189 kcal 蛋白質 83.4 g 脂質 73.9 g 食塩 11.2 g	エネルギー 2298 kcal 蛋白質 82.3 g 脂質 98.5 g 食塩 9.4 g	エネルギー 2044 kcal 蛋白質 84.2 g 脂質 63.8 g 食塩 9.4 g

様式2

[調 理 指 示 書]

松本あさひ学園

2025年11月10日 月曜日 1: 常食（小学生） 0: 基本メニュー

入所者		ショート		デイケア		職員		その他		合 計		入所者		ショート		デイケア		職員		その他		合 計	
通 ミ	キ 嚙	通 ミ	キ 嚙	通 ミ	キ 嚙	通 ミ	キ 嚙	通 ミ	キ 嚙	通 ミ	キ 嚙	通 ミ	キ 嚙	通 ミ	キ 嚙	通 ミ	キ 嚙	通 ミ	キ 嚙	通 ミ	キ 嚙	通 ミ	キ 嚙
	0		0		0		0		0		0		0		0		0		0		0		0
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等		献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等		献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等							
【ごはん】 ごはん		200.00 g	0.00 Kg	小200 g、中250 g、大人150 g		【ごはん】 ごはん		200.00 g	0.00 Kg	小200 g、中250 g、大人150 g		【ごはん】 ごはん		200.00 g	0.00 Kg	小200 g、中250 g、大人150 g							
【鯡の塩焼き】 骨なし秋さけ 清酒(純米酒) 食塩		60.00 g 1.00 g 0.50 g	0.00 Kg 0.00 Kg 0.00 Kg			【チンジャオロース】 豚肉細切り 片栗粉 ピーマン たけのこ(麻竹千切) 赤ピーマン 玉葱 ごま油 おろしにんにく 濃口醤油 オイスターソース 清酒(純米酒) 上白糖 とりガラ 片栗粉		75.00 g 5.00 g 50.00 g 25.00 g 25.00 g 30.00 g 2.00 g 1.00 g 1.00 g 3.00 g 1.00 g 2.00 g 0.10 g 2.00 g	0.00 Kg 0.00 Kg 0.00 Kg 0.00 Kg 0.00 Kg 0.00 Kg 0.00 Kg 0.00 Kg 0.00 Kg 0.00 Kg 0.00 Kg 0.00 Kg 0.00 Kg	細切り " " スライス		【とんかつ】 とんかつ 大豆油 キャベツ ミニトマト 中濃ソース		80.00 g 8.00 g 30.00 g 1.00 個 10.00 g	0.00 Kg 0.00 Kg 0.00 Kg 0.00 個 0.00 Kg	千切り " 半分に切る							
【お浸し(キャベツ・人参)】 キャベツ 人参 かつお節 濃口醤油		60.00 g 10.00 g 0.20 g 2.50 g	0.00 Kg 0.00 Kg 0.00 Kg 0.00 Kg	ざく切り 千切り		【ほうれん草のナムル】 ほうれん草 もやし 人参 とりガラ にんにく ごま油 白ごま(いり)		20.00 g 40.00 g 5.00 g 2.50 g 0.40 g 0.10 g 0.50 g	0.00 Kg 0.00 Kg 0.00 Kg 0.00 Kg 0.00 Kg 0.00 Kg 0.00 Kg	2～3cm幅 千切り		【切干大根ののりごま和え】 切干し大根 きゅうり 人参 ライトツナフレーク 濃口醤油 きざみのり 白ごま(いり)		10.00 g 15.00 g 5.00 g 10.00 g 3.00 g 0.30 g 1.50 g	0.00 Kg 0.00 Kg 0.00 Kg 0.00 Kg 0.00 Kg 0.00 Kg 0.00 Kg	戻す 千切り "							
【みそ汁(ねぎ・しめじ)】 長ねぎ ぶなしめじ 味噌 和風だしの素 水		20.00 g 15.00 g 7.00 g 0.50 g 180.00 g	0.00 Kg 0.00 Kg 0.00 Kg 0.00 Kg 0.00 Kg	小口 2～3cm幅		【コーンとわかめのスープ】 スーパースイートコーン 白滝 カットわかめ S・P とりガラ 濃口醤油 水		8.00 g 15.00 g 0.50 g 1.00 g 3.00 g 1.00 g 180.00 g	0.00 Kg 0.00 Kg 0.00 Kg 0.00 Kg 0.00 Kg 0.00 Kg 0.00 Kg	2～3cm幅 戻す		【みそ汁(じゃが芋・玉葱)】 じゃが芋 玉葱 味噌 和風だしの素 水		20.00 g 20.00 g 7.00 g 0.50 g 180.00 g	0.00 Kg 0.00 Kg 0.00 Kg 0.00 Kg 0.00 Kg	さいのめ スライス							
【牛乳】 牛乳								1.00 本	0.00 本														

入所者							ショート							デイケア							職員							その他							合 計																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
10	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通</

※使用量は料理毎に設定された食数を加味した値となります

職員記入時
↓ ×
栄養士確認済
↓ ×
おかわりになる場合
↓

⑮ 分遅れ

総 合 計	6	7	6	6	6	8	7	7	7	8	7	7	7	8	7	7	7	8	6	6	6	6	6	6	6	6	7	0	総 合 計
-------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	-------

様式 4

アレルギー・特別食調理方法等指示書

令和 年 月 日（ ）

児童名				栄養士確認印		
医学的、体 質 的 要 素 が 関 係 す る 食 品 名						
必 要 な 調 理 方 法			理 由			
					開始希望年月日： 年 月 日	朝・昼・夕
					終了希望年月日： 年 月 日	朝・昼・夕
調 理 方 法 の 必 要 性						
そ の 他 特 記 事 項						

※調理方法変更の必要性欄は、医師等（学園看護師を含む）の指示内容（医療機関名、医師名、診断内容、指示年月日）を記入してください。

※必要に応じて資料を添付してください。

欠食・増食届け

児童・職員・分校・その他

名 前	月 日()	～	月 日()	欠食・増食	/
	朝・昼・おやつ・夕		朝・昼・おやつ・夕 食まで		

欠食・増食届け

児童・職員・分校・その他

名 前	月 日()	～	月 日()	欠食・増食	/
	朝・昼・おやつ・夕		朝・昼・おやつ・夕 食まで		

欠食・増食届け

児童・職員・分校・その他

名 前	月 日()	～	月 日()	欠食・増食	/
	朝・昼・おやつ・夕		朝・昼・おやつ・夕 食まで		

欠食・増食届け

児童・職員・分校・その他

名 前	月 日()	～	月 日()	欠食・増食	/
	朝・昼・おやつ・夕		朝・昼・おやつ・夕 食まで		

欠食・増食届け

児童・職員・分校・その他

名 前	月 日()	～	月 日()	欠食・増食	/
	朝・昼・おやつ・夕		朝・昼・おやつ・夕 食まで		

[検 食 簿]

松本あさひ学園

2025年11月10日 月曜日

1:常食（小学生）

0:基本メニュー

朝食	献立名		検食者名			時間		
	ごはん 鮭の塩焼き お浸し みそ汁	主食	硬さ	かたい	・	普通	・	やわらかい
			盛り付け	良い	・	普通	・	悪い
		副食	盛り付け	良い	・	普通	・	悪い
			色彩	良い	・	普通	・	悪い
			味付け	良い	・	普通	・	悪い
			鮮度	良い	・	普通	・	悪い
			分量	多い	・	普通	・	少ない
					・		・	
					・		・	
					・		・	
	総評・意見							
昼食	献立名		検食者名			時間		
	ごはん チンジャオロース ほうれん草のナムル コーンとわかめのスープ 牛乳	主食	硬さ	かたい	・	普通	・	やわらかい
			盛り付け	良い	・	普通	・	悪い
		副食	盛り付け	良い	・	普通	・	悪い
			色彩	良い	・	普通	・	悪い
			味付け	良い	・	普通	・	悪い
			鮮度	良い	・	普通	・	悪い
			分量	多い	・	普通	・	少ない
					・		・	
					・		・	
					・		・	
	総評・意見							
夕食	献立名		検食者名			時間		
	ごはん とんかつ 切干大根ののりごま和え みそ汁	主食	硬さ	かたい	・	普通	・	やわらかい
			盛り付け	良い	・	普通	・	悪い
		副食	盛り付け	良い	・	普通	・	悪い
			色彩	良い	・	普通	・	悪い
			味付け	良い	・	普通	・	悪い
			鮮度	良い	・	普通	・	悪い
			分量	多い	・	普通	・	少ない
					・		・	
					・		・	
					・		・	
	総評・意見							