

あいみらい保育園給食業務委託仕様書

あいみらい保育園給食業務を委託するにあたり、その仕様は以下のとおりとする。

1. 業務名

令和7年度 第287号

令和8・9・10年度 あいみらい保育園給食業務委託

2. 委託期間

契約締結後5日以内 から 令和11年3月31日まで

ただし、令和8年3月31日までは当該業務の準備期間とする。

3. 委託場所

所在地：甲賀市水口町鹿深 地内

甲賀市あいみらい保育園（甲賀市水口町鹿深3番39号）

4. 基本条件

- (1) 保育園における給食の趣旨を十分認識し、園児の発達段階や健康状態等に応じた給食の提供のため、食材料の選択や食事の形態等を考慮し、離乳食や幼児食、特別な対応が必要とされるアレルギー食や甲賀市における医療的ケア児に対する食等（以下「アレルギー食等」という）への配慮、安全・衛生面、及び栄養面等での質の確保を図った給食を提供すること。（「甲賀市保育園等におけるアレルギー対応マニュアル」「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン2019年 改訂版」等に準拠する）
- (2) 業務委託料は、74,454,000円（税抜）を上限とする。業務に対して上限を超えた額で提案した場合は、失格とする。
ただし、令和8年3月31日までは準備期間とし、業務委託料は発生しないものとする。
- (3) 保育園の給食施設、設備機器等は無償で使用し、事務更衣室についても使用することができる。（P11レイアウト図、P12-13平面図）
- (4) 受託者は、準備期間中に市から確実な業務伝達を受け、円滑な運営が図れるようにすること。
- (5) 業務の履行を継続できなくなった場合の対応として、業務契約を継続して行うことのできる代行保証人を確保すること。

5. 給食実施日、調理見込み数および食事時間

(1) 給食実施日

給食実施日は、月曜日から金曜日までの開園日とする。

(ただし、国民の祝日に関する法律に規定する休日、年末年始(12月29日～1月3日)、市・園が指定する日においては、給食を実施しない場合がある。)

(2) 調理見込み数

食数には、アレルギー食等を含むものとする。

利用定員

単位(人)

認定/年齢	0歳	1歳	2歳	3歳	4歳	5歳	合計
2・3号認定	18	36	36	60	60	60	270

提供予定食数

単位(食)

区分		昼食	おやつ	合計
園児	0～2歳児	100	100	200
	3～5歳児	200	200	400
職員		50	0	50
合計		350	300	650

※入園定員数であり、変動の場合あり。

※園行事等に伴い、食数の変動あり。

(3) 食事時間

区分	0～2歳児	3～5歳児	職員
午前おやつ	9:30～10:00	—	—
昼食	11:00～12:30	11:30～13:00	11:30～13:00
午後おやつ	14:30～15:30	14:30～15:30	—

6. 業務内容及び業務分担区分

本市が委託する業務及び、業務分担区分は、次の(1)～(11)及び、別表1-1、1-2のとおりとする。

(1) 献立管理

- ① 市は、各年度当初に、年間給食実施予定日、給与栄養目標量等を受注者に通知する。
- ② 市が作成する毎月の共通献立より、園の行事、アレルギー、離乳食対応等を考慮し、園の予定献立を作成すること。(週2日以上の手作りおやつを基本とする。)(P14 参考用 共通献立)
- ③ 受注者は、予定献立を給食実施月の前月10日までに作成し、市・園の確認を受けること。

- ④ アレルギー食等特別な配慮が必要とされる場合は、個人対応の献立を作成すること。また、アレルギー対応の基準は、特定原材料を必須とし、特定原材料に準ずるものについても考慮した上で、除去食または、代替食の対応をすることとする。

(2) 給食材料の管理

- ① 給食食材は、予定献立に準じた発注を行うこと。
- ② 給食食材は、原則的に市の指定する業者（地元納入業者）から購入するものとし、仕入れに要した費用は、市が納入業者に支払う。また、食材料費については、市が示す金額内に納めること。
- ③ 可能な限り食品添加物（着色料・漂白剤・甘味料・酸化防止剤・乳化剤・保存料・製造用剤等）を含まない製品を採用すること。
- ④ 食材は、国産品や地場産品の食材購入を優先すること。
- ⑤ 加工食品等の使用時は、使用予定月の前月初旬までに、使用日より1年以内の最新の製品規格書を園へ提出すること。また、内容に変更がないか常に確認し、変更があった場合は、速やかに園に報告すること。
- ⑥ 受注者は、納品される食材の検収を行い、衛生的かつ安全な食材の管理を行うこと。
- ⑦ 保存食（原材料及び調理済み食品）については、管理、保存、破棄すること。
- ⑧ 給食食材に関わる放射性物質の検査に協力すること。

(3) 調理、配膳、下膳、洗浄作業

- ① 予定献立表に基づき、正確かつ衛生的に調理すること。
- ② 当日調理を原則とし、園児の食事時間を考慮した調理を行うものとする。
- ③ 0歳児およびアレルギー食等への給食については、1人分ずつ盛り付けて配膳を行うこと。
- ④ 1歳～5歳児については、食缶で配缶すること。
- ⑤ お茶および白湯は、やかんで提供すること。
- ⑥ 配膳・下膳については、園が指定した場所（主に保育室）とし、食事時間を考慮し、各クラスに順次、配膳・下膳を確実にを行うこと。

(4) 衛生管理

- ① 「大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）」等に準拠したものであること。
- ② 受注者は、食品衛生責任者を設置し、関係法令に基づき食品の安全衛生管理に留意するとともに、給食の調理、配膳等が衛生的に行われるよう業務従事者の衛生教育に努めること。
- ③ 受注者は、調理した給食については、異物混入等の有無や味の確認を行った

後、園長またはその代行者が行う検食のための配膳等を行い、園児が喫食する30分前までにその評価を受けるとともに、評価については業務の参考とし、異常があった場合は、園長の指示に従い対応すること。また、検食は、アレルギー食等を含むものとする。

- ④ 調理室は、作業後直ちに適切な方法で清掃および洗浄消毒を行い、清潔保持に留意すること。
- ⑤ 残飯および塵芥の処理は、適正に行うこと。

(5) 事故発生時、緊急時の対応

- ① 異物混入や食中毒発生の疑い等の調理業務に関して事故が発生した場合は、受注者は、直ちに市・園に報告し、必要な措置をとるとともに、文書でも報告すること。
- ② 天災による警報発令や、インフルエンザ等の感染症の流行等により、調理業務の変更の必要性が予測される場合、市・園の指示を仰ぐこと。
- ③ 受注者における緊急事態（業務従事者のけが、人員不足、疾病発生時等）の発生時、直ちにその状況を市・園に報告するとともに、必要な措置をとること。

(6) 食育活動

- ① 受注者は、保育園給食の意義や食育推進の役割を踏まえ、園の要望に沿って、試食会やクッキング等の食育活動に協力すること。
- ② 園で収穫した野菜等を使っての園独自の給食等を実施する場合、随時対応すること。

(7) 研修及び会議等への出席

- ① 受注者は、業務従事者の資質向上を図るため、衛生面、技術面等の研修会を年1回以上実施し、研修会結果を報告すること。
- ② 受注者は、園の朝礼に毎日出席し、園の当日の予定や状況を把握するとともに、給食に関する連絡事項（当日の献立、食物アレルギー対応等）を伝達し、園と密に連携をとること。
- ③ 受注者は、市が毎月開催する給食会議に出席し、基本献立に関する連絡事項等の伝達を受けること。
- ④ 園が計画する防災訓練等には、積極的に参加・協力すること。
- ⑤ 園・市等が開催する会議・研修会に参加、協力すること。

(8) 安全衛生

- ① 受注者は、業務従事者に対して健康診断を定期的に行うほか、常に業務従事者の健康状態に注意し、異常を認めた場合は速やかに受診させること。また、新規採用者を従事させる場合は、従事する日までに健康診断及び検便（赤痢、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌）を行い、結果を確認すること。また、健康診断、検便に要する経費は、受注者の負担とする。

- ② 受注者は、業務従事者に対して検便(赤痢、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌)を月1回以上、10月～3月までの間はノロウイルス検査を月1回以上受けさせること。

(9) 設備および調理器具等の使用

- ① 調理室については、受注者に無料で使用を許可する。また、調理室の設備および調理器具等についても無償で貸与する。
- ② 施設、設備機器等が破損した場合は、速やかに園に報告し、修繕については、市が行うものとするが、受注者の過失による場合は、受注者が修繕するものとする。
- ③ 受注者は、貸与を受けた器具類等以外は、市の承諾なしに持ち込んではならない。

(10) 調査、検査等への協力

- ① 喫食・嗜好調査等について協力すること。
- ② 保健所等の検査機関による立ち入り調査、市の施設・設備の点検等には、速やかに応じること。
- ③ 工事や機器点検等により、立会いが必要な場合は協力すること。

(11) その他

- ① 受注者は、離乳食や特別な対応が必要とされるアレルギー食等への対応にむけ、園と連携し、園児の保護者への面談等にも参加、協力すること。
- ② 給食の提供に関する書類等の作成および報告は、市の示す日までに行うこと。
- ③ 本業務の遂行に伴う成果物は、市に紙面もしくは、電子データで提供すること。
- ④ 営業許可等、法令等に基づく保健所等行政機関への届出・許可等、業務受託にあたって必要な手続き・準備を遅滞なく行うこと。

7. 業務従事者の配置

(1) 業務従事者数

- ① 業務従事者は7名とする。
- ② 業務従事者の内3名は、常勤の有資格者(管理栄養士または栄養士、もしくは、調理師)とし、集団給食の調理経験が2年以上ある者とする。また、この内1名は、保育所又は、認定こども園での調理経験が1年以上ある者とする。
- ③ 業務従事者の内4名は、調理補助員とする。
- ④ 業務従事者の休暇等に対応した交代要員を2名以上確保しておくこと。ただし、交代要員は、有資格者(管理栄養士又は栄養士、もしくは、調理師)とする。

(2) 業務責任者

- ① 常勤の業務従事者の内1名を業務遂行上の業務責任者とし、業務遂行上の責任

者とし、指揮・監督し、市や園との連絡調整に当たらせること。

② 業務責任者は、管理栄養士または栄養士、もしくは、調理師免許を有する者とする。

(3) 業務副責任者

① 常勤の業務従事者の内1名、業務責任者を補佐する副責任者とし、業務責任者不在時には、その任務に当たらせること。

② 業務副責任者は、業務責任者とは別の資格を有するものとする。

(4) 業務従事者の報告

① 受注者は業務従事者氏名および、勤務時間状況等を必ず、市・園に対して、報告すること。

② 交代要員については、業務従事前指定様式にて園に報告するとともに、従事前、必ず、園に従事の承諾を得た上で業務に従事すること。

③ 毎月の業務終了後は、園長に対し、業務完了報告を行い、承認を受けること。

8. 業務従事者の服務

(1) 個人情報の保護

業務従事者は、業務を処理するために知り得た個人情報の保護に関しては、契約書に記載する規定を遵守すること。

(2) 通勤

通勤手段として自動車または自転車を使用する場合は、園長と調整の上、指定された場所に駐車または駐輪すること。ただし、それ以外の場所に駐車・駐輪する場合は、受注者が責任をもって貸主と契約し、費用も受注者が負担すること。

9. 各種報告書等

受注者は、業務終了後等には関係書類を作成し、園に提出すること。

報告書	提出期日	提出先
給食業務完了届	翌月速やかに	園
業務従事者届出書	当初・変更時	園
業務従事者変更届出書	変更時	園
健康診断結果報告書	実施後速やかに	園
検便結果報告書	実施後速やかに	園
研修実施報告書	実施後速やかに	園
事故報告書（書式は任意）	発生後速やかに	園

10. 甲賀市の発注する建設工事等における暴力団員等による不当介入の排除について

（「不当介入に関する通報制度」の徹底について）

- （１）受注者は暴力団員等（暴力団の構成員及び暴力団関係者、その他市発注工事等に対して不当介入をしようとするすべての者をいう。）による不当介入（不当な要求又は業務の妨害）を受けた場合は、断固としてこれを拒否するとともに、不当介入があった時点で速やかに警察に通報を行うとともに、捜査上必要な協力を行うものとする。
- （２）受注者は、前項により通報を行った場合には、速やかにその内容を記載した通報書（別記様式第１号）により所轄警察署に届け出るとともに、監督職員に報告するものとする。また、受注者は、以上のことについて、下請負人（再委託の協力者を含む）に対して、十分に指導を行うものとする。
- （３）受注者は、暴力団員等による不当介入を受けたことが明らかになり、工程等に被害が生じた場合は、監督職員と協議するものとする。

1 1. その他

- （１）災害が発生した場合には、「甲賀市地域防災計画」に基づき、可能な限り協力すること。
- （２）災害や感染症等による休園により、給食実施日数に大幅な変更が生じた場合は、協議の上、委託料の額を変更することができるものとする。
- （３）本仕様書は業務の大要を示すもので、定かでない事項であっても、本仕様書に付随する業務は、誠意をもって対応すること。また、疑義が生じたときは、市と受注者で協議すること。
- （４）受注者は、契約期間が満了となり、受注者が変更になった場合には、新たな受注者が業務を円滑に行うことができるよう、引継ぎ事務に協力すること。また、業務を遂行するにあたり、持ち込んだ備品及び消耗品を撤去すること。
- （５）製造物責任法（平成６年法律第８５号）の規定による損害賠償責任を履行するため、生産物賠償責任保険（PL保険）に加入していること。
- （６）契約締結後において、天災事変その他の不測の事態、社会経済情勢の変化により、賃金等の契約内容が著しく不相当と認められるに至ったときには、契約金額その他契約内容を、市と受託者が協議して変更することができる。

別表 1 - 1 業務の分担区分

区分	業務内容	本市	受注者
給食管理	給食運営の総括	○	
	食数等の指示	○	
	給食日誌の作成		○
	給食日誌の確認	○	
献立管理	共通献立の作成（3歳未満児・3歳以上児）	○	
	予定献立の作成（3歳未満児・3歳以上児）		○
	予定献立の確認（3歳未満児・3歳以上児）	○	
	離乳食、アレルギー食等の献立作成		○
	離乳食、アレルギー食等の献立確認	○	
給食材料 の管理	食材料の発注・検収		○
	食材料伝票の確認	○	○
	食材費日計表の作成		○
	食材費日計表の確認	○	
	アレルギー配合表（加工食品の原材料リスト）の作成		○
	アレルギー配合表（加工食品の原材料リスト）の確認	○	
	食材料の搬入、保管・在庫管理		○
	食材料の使用状況の確認	○	
調理、配 膳膳、下 膳、洗淨 作業	調理		○
	配缶・配膳・下膳		○
	食器・食缶・調理機器等の洗淨消毒		○
衛生管理	衛生面の遵守事項の確認	○	
	調理室の衛生管理		○
	衛生管理関係帳簿の作成		○
	衛生管理関係帳簿の確認	○	
	グリストラップの清掃		○
事故発生 時、緊急 時の対応	衛生管理・危機管理体制の整備		○
	衛生管理・危機管理体制の確認	○	
	食中毒発生対応マニュアルの作成		○
	食中毒発生対応マニュアルの確認	○	

別表 1 - 2 業務の分担区分

区分	業務内容	本市	受注者
食育活動	食育活動の実施	○	
	食育活動の実施・協力		○
研修及び 会議等へ の出席	業務従事者に対する資質向上のための研修		○
	園の朝礼への参加		○
	園・市等が開催する会議・研修会に参加、協力		○
安全衛生	定期健康診断の実施		○
	検便の定期実施		○
	定期健康診断、検便結果の報告		○
	労災保険への加入		○
設備およ び調理器 具等の使 用	主要な設備の設置・改修	○	
	主要な設備の管理		○
	その他の設備（調理器具、食缶、食器等）の管理		○
	使用調理器具、食缶、食器等の確認	○	○
調査、検 査等への 協力	嗜好調査・喫食調査等の企画・実施	○	○
その他	災害時の避難者等への食料供給	○	○
	給食関係の書類等の確認・保管・管理	○	○
	業務内容が受託者の業務であると考えられるもの		○
業務管理	勤務表の作成		○
	業務分担・職員配置の報告		○
	業務分担・職員配置の確認	○	
	緊急対応を要する場合の連絡・調整	○	○

別表2 経費の分担区分

業務内容	本市	受注者
設備建物の増改築、補修、維持、管理費等	○	
厨房設備の工事、保守点検、修理、購入費	○	
光熱水費	○	
食器・食缶類の購入費	○	
食材料費	○	
防鼠・防虫の害虫駆除費	○	
受注業務従事者の人件費及び法定福利費		○
受注業務従事者の福利厚生費		○
受注業務従事者の保健衛生費（健康診断・検便等）		○
受注業務従事者の被服費(※1)・洗濯費		○
研修に関する費用		○
消耗品・調理用器具(※2)の購入		○
業務執行に伴う通信機器等・その他通信費	○	○
雑貨・文具等(※3)		○
貸与機器の修繕費（受注者の過失責任によるもの）		○
官公庁手続き諸費用		○
その他の経費（市負担以外のもの）		○

※1 被服

白衣上下、帽子、マスク、作業用靴（用途別）、エプロン等

※2 消耗品・調理用具

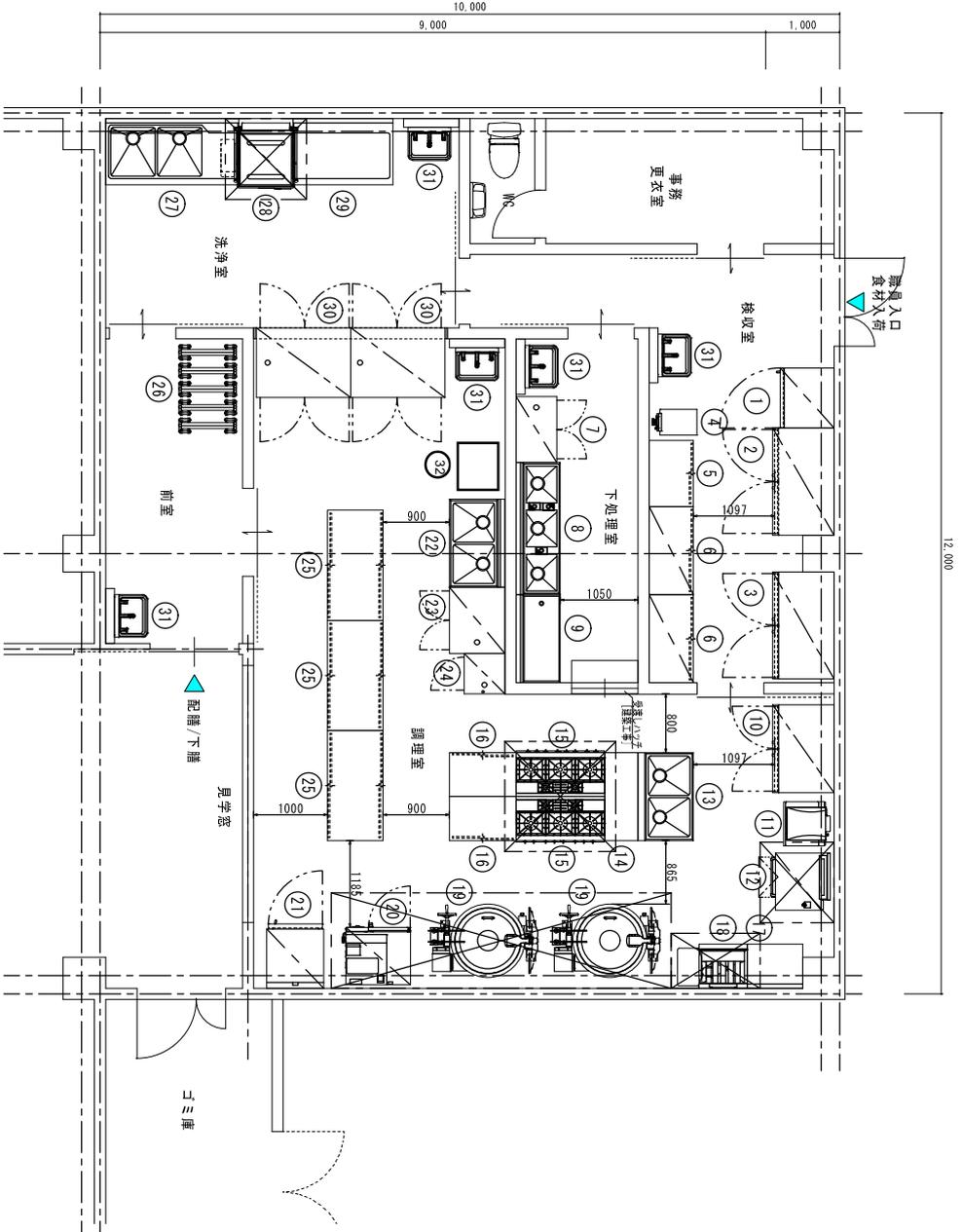
消毒薬品（殺菌アルコール等）、手洗い用石けん、菜箸、使い捨て手袋、耐熱手袋、調理用ゴム手袋（天然ゴム）、ラップ、アルミホイル、オープンシート、ホース、ペーパータオル、スポンジ、ごみ袋、爪ブラシ、清掃用洗剤、食器洗浄用洗剤、食器漂白剤等、清掃用洗剤消毒薬品、台拭き用クロス、その他消耗品・調理用器具等

※3 雑貨・文具

救急薬品類、筆記用具類、工具、掃除用具類等

上記に定めるもののほか、「費用の分担区分」として新たに定める事項、または、疑義が生じたときは、本市と受注者が協議の上、決定する。

レイアウト図



品番	名称
1	検査用フリーザー
2	冷凍庫
3	冷蔵庫
4	デジタル台秤
5	台下戸棚
6	器具消毒保管機
7	三槽シンク
8	作業冷凍庫
9	全自動洗米機
10	低輻射型立体炊飯器
11	二槽シンク
12	作業シンク
13	ガステーブル
14	作業台下戸棚
15	作業台
16	低輻射型フライヤー
17	スチームコンベクションオーブン
18	二槽シンク
19	器具消毒保管機
20	包丁まな板消毒保管機
21	折りたたみ式コンソール
22	食器洗浄機
23	クリーナー
24	消毒保管機
25	手洗器
26	ゴミ庫
27	見学窓
28	配膳/下膳
29	前室
30	洗浄室
31	事務更衣室
32	接客室



9月のこんだて

(その1)



毎月19日は
【食育の日】

※都合により献立を変更することがあります。

※園で初めて食べる食材がある場合は、
事前にご家庭で3回程度試してください。

※3～5歳児は、午後おやつまたは
昼食に牛乳を飲んでいただきます。

『こめ』は黄色色のグループです

令和7年度 完全自園給食園

日	曜	主食	昼のこんだて	材 料			おやつ (午前)	おやつ (午後)
				血や肉になるもの(赤)	力や熱になるもの(黄)	体の調子を調えるもの(緑)		
1	月	ごはん	かぼちゃひき肉フライ		油	かぼちゃひき肉フライ	牛乳	パン
			ほうれん草のツナ和え	ツナ		ほうれん草、にんじん		
			すまし汁			キャベツ、たまねぎ、だいこん		
2	火	ごはん	豚肉と厚揚げの煮物	豚肉、厚揚げ	砂糖	だいこん、しいたけ、さやいんげん	牛乳	クラッカー
			キャベツのごまマヨ和え		ノンエッグマヨネーズ、すりごま、砂糖	キャベツ、にんじん		
			みそ汁	みそ、わかめ		たまねぎ、にんじん		
3	水	ごはん	ハンバーグ和風あんかけ	ハンバーグ	砂糖、片栗粉		牛乳	ヨーグルト
			ひじきサラダ	ハム、ひじき	ノンエッグマヨネーズ、砂糖	きゅうり、にんじん		
			みそ汁	みそ、油揚げ		たまねぎ、えのきたけ、にんじん、ねぎ		
4	木	ごはん	マーボー豆腐	豆腐、豚肉、みそ、赤みそ	片栗粉、油、砂糖	たまねぎ、にんじん、ねぎ、干しいたけ	牛乳	お麩ラスク
			小松菜のごま和え	ちくわ	すりごま	こまつな		
			すまし汁	油揚げ		だいこん、にんじん		
5	金	ごはん	筑前煮	鶏肉	さといも、砂糖、油	だいこん、にんじん、ごぼう、さやいんげん、干しいたけ	牛乳	厚切り パームケーキ
			チンゲン菜のサラダ	ちりめん	ごま油、砂糖	チンゲンサイ、もやし		
			みそ汁	みそ、わかめ		たまねぎ、にんじん		
8	月	ごはん	さばの煮付け	さば	砂糖	しょうが	牛乳	ひこうき ビスケット
			切干大根サラダ		砂糖、ごま油	きゅうり、にんじん、切り干しだいこん		
			みそ汁	みそ、わかめ		たまねぎ、キャベツ、にんじん		
9	火	ごはん	鶏肉のカレー風味焼き	鶏肉		たまねぎ、ピーマン	牛乳	マリー ビスケット
			五目豆	大豆、ちくわ	砂糖	にんじん、さやいんげん、干しいたけ		
			みそ汁	みそ、油揚げ		だいこん、にんじん、ねぎ		
10	水	ごはん	芙蓉魚(フーヨーギョ)	ツナ	砂糖、油	たまねぎ、キャベツ、にんじん、干しいたけ	牛乳	星たべよ
			もずく	味付けもずく				
			みそ汁	豆腐、みそ		ほうれん草、たまねぎ、にんじん		
11	木	ごはん	さけの西京焼き	さけ、白みそ、みそ	油、砂糖		牛乳	ホットケーキ (卵なし)
			じゃが芋の煮物	ちくわ	じゃがいも、砂糖	にんじん、たまねぎ		
			すまし汁	豆腐		だいこん、にんじん、ねぎ		
12	金	ごはん	鶏肉と高野豆腐の煮物	鶏肉、高野豆腐	砂糖	だいこん、にんじん、さやいんげん	牛乳	リングドーナツ
			なっとう(0～2歳)	納豆				
			なっとう(3～5歳)	納豆				
			みそ汁	みそ		こまつな、たまねぎ、しめじ		
16	火	ごはん	さわらのマヨネーズ風焼き	さわら	ノンエッグマヨネーズ		牛乳	クラッカー
			切り干し大根煮	さつま揚げ	砂糖	にんじん、切り干しだいこん、さやいんげん		
			みそ汁	豆腐、みそ、油揚げ、わかめ		キャベツ、たまねぎ		
17	水	ごはん	鶏肉のケチャップ煮	鶏肉	じゃがいも、米粉、油、砂糖	たまねぎ、にんじん、ピーマン	牛乳	おこめバフ塩
			人参のラベ	ツナ	砂糖、油	にんじん、きゅうり、レモン果汁		
			オニオンスープ			たまねぎ、ほうれん草、コーン		
18	木	ごはん	さばの照り焼き	さば			牛乳	フライドポテト
			大根と里いもの煮物	さつま揚げ	さといも、砂糖	だいこん、にんじん		
			みそ汁	みそ、油揚げ		たまねぎ、キャベツ、にんじん		
19	金	ごはん	はっほうさい	豚肉、ちくわ	片栗粉、ごま油	たまねぎ、キャベツ、にんじん、干しいたけ	牛乳	ひこうき ビスケット
			ビーフンサラダ	ハム	ビーフン、砂糖、油	きゅうり、にんじん、コーン		
			中華スープ	豆腐、わかめ		たまねぎ、だいこん		
22	月	ごはん	さんまのおかか煮	さんまのおかか煮			牛乳	ビスコ
			大豆とひじきの煮物	大豆、ちくわ、ひじき	砂糖、油	にんじん、さやいんげん		
			みそ汁	みそ、油揚げ		かぼちゃ、たまねぎ、にんじん、ねぎ		
24	水	ごはん	照り焼き肉だんご	肉団子(照り焼き)			牛乳	ヨーグルト
			ほうれん草のおかか和え	かつお節		ほうれん草、にんじん		
			みそ汁	みそ、油揚げ、わかめ		たまねぎ、キャベツ		
25	木	ごはん	さけの塩焼き	さけ			牛乳	マリー ビスケット
			小松菜のツナ和え	ツナ		こまつな、にんじん		
			みそ汁	豆腐、みそ		だいこん、たまねぎ、ねぎ		
26	金	ごはん	ハヤシライス	牛肉	じゃがいも、油	たまねぎ、にんじん	牛乳	マカロニ きな粉
			ハヤシライス(小麦なし)	牛肉	じゃがいも、油、米粉	たまねぎ、にんじん		
			ブロッコリーとハムの甘酢和え	ハム	砂糖	ブロッコリー、にんじん		
			もも缶			もも缶		
29	月	ごはん	さわらのおろし煮	さわら	砂糖	だいこん(おろし)	牛乳	ゼリー
			白菜のごまナムル		すりごま、砂糖、ごま油	はくさい、にんじん		
			すまし汁	豆腐		ほうれん草、たまねぎ		
30	火	ごはん スパゲティ	ナポリタン	ウインナー	スパゲティ、油、砂糖	たまねぎ、ピーマン、にんじん	牛乳	米粉マフィン (黒糖)
			キャベツのツナサラダ	ツナ	油、砂糖	キャベツ、にんじん		
			コンソメスープ			ブロッコリー、しめじ		

9月のこんだて
(その2)

- ・食べられない食材に赤色の太字で×印をつけてください。
- ・都合により献立を変更する場合があります。(その場合は、献立表に記載されている食材を使用します。)
- ・園で初めて食べる食材がある場合は、事前にご家庭で3回程度試してください。
- ・食材については、「園での離乳食の進め方」を基準として提供します。

クラス名

園児名

アレルギー

使用することのある食材(※食べられない食材に赤色の太字で×印をお願いします。)

たら、

令和7年度完全自園給食

献立表 確認	日	曜	主食	お茶	昼のこんだて	材 料				おやつ (午前)	おやつ (午後)
						血や肉になるもの(赤)	カや熱になるもの(黄)	体の調子を整えるもの(緑)	調味料など		
1	月	ごはん	ほうじ茶	かぼちゃひき肉フライ		油	かぼちゃひき肉フライ			牛 乳	パン
				ほうれん草のツナ和え	ツナ		ほうれん草、にんじん		濃口しょうゆ、みりん、だし汁(こんぶ・かつお節)		
				すまし汁			キャベツ、たまねぎ、だいこん		だし汁(こんぶ・かつお節)、淡口しょうゆ、みりん、食塩		
2	火	ごはん	ほうじ茶	豚肉と厚揚げの煮物	豚肉、厚揚げ	砂糖	だいこん、しいたけ、さやいんげん		かつおだし汁、濃口しょうゆ、みりん	牛 乳	クラッカー
				キャベツのごまマヨ和え		ノンエッグマヨネーズ、すりごま、砂糖	キャベツ、にんじん		濃口しょうゆ		
				みそ汁	みそ、わかめ		たまねぎ、にんじん		かつおだし汁		
3	水	ごはん	ほうじ茶	ハンバーグ和風あんかけ	ハンバーグ	砂糖、片栗粉			濃口しょうゆ、みりん	牛 乳	ヨーグルト
				ひじきサラダ	ハム、ひじき	ノンエッグマヨネーズ、砂糖	きゅうり、にんじん		濃口しょうゆ		
				みそ汁	みそ、油揚げ		たまねぎ、えのきたけ、にんじん、ねぎ		かつおだし汁		
4	木	ごはん	ほうじ茶	マーボー豆腐	豆腐、豚肉、みそ、赤みそ	片栗粉、油、砂糖	たまねぎ、にんじん、ねぎ、干しいたけ		酒、中華だしの素、濃口しょうゆ	牛 乳	お麩ラスク 【ふ、バター、砂糖】
				小松菜のごま和え	ちくわ	すりごま	こまつな		濃口しょうゆ、みりん、だし汁(こんぶ・かつお節)		
				すまし汁	油揚げ		だいこん、にんじん		だし汁(こんぶ・かつお節)、淡口しょうゆ、みりん、食塩		
5	金	ごはん	ほうじ茶	筑前煮	鶏肉	さといも、砂糖、油	だいこん、にんじん、ごぼう、さやいんげん、干しいたけ		かつおだし汁、濃口しょうゆ、みりん	牛 乳	厚切りパームクーヘン
				チンゲン菜のサラダ	ちりめん	ごま油、砂糖	チンゲンサイ、もやし		酢、食塩		
				みそ汁	みそ、わかめ		たまねぎ、にんじん		かつおだし汁		
8	月	ごはん	ほうじ茶	さばの煮付け	さば	砂糖	しょうが		濃口しょうゆ、酒	牛 乳	ひこうきビスケット
				切干大根サラダ		砂糖、ごま油	きゅうり、にんじん、切り干しだいこん		酢、濃口しょうゆ		
				みそ汁	みそ、わかめ		たまねぎ、キャベツ、にんじん		かつおだし汁		
9	火	ごはん	ほうじ茶	鶏肉のカレー風味焼き	鶏肉		たまねぎ、ピーマン		ケチャップ、ウスターソース、濃口しょうゆ、カレー粉	牛 乳	マリービスケット
				五目豆	大豆、ちくわ	砂糖	にんじん、さやいんげん、干しいたけ		かつおだし汁、淡口しょうゆ、みりん		
				みそ汁	みそ、油揚げ		だいこん、にんじん、ねぎ		かつおだし汁		
10	水	ごはん	ほうじ茶	芙蓉魚(フーヨーギョ)	ツナ	砂糖、油	たまねぎ、キャベツ、にんじん、干しいたけ		酒、濃口しょうゆ、コンソメ	牛 乳	星たべよ
				もずく	味付けもずく						
				みそ汁	豆腐、みそ		ほうれん草、たまねぎ、にんじん		かつおだし汁		
11	木	ごはん	ほうじ茶	さけの西京焼き	さけ、白みそ、みそ	油、砂糖			みりん、酒	牛 乳	ホットケーキ(卵なし) 【ホットケーキ粉、豆乳、油】
				じゃが芋の煮物	ちくわ	じゃがいも、砂糖	にんじん、たまねぎ		だし汁(こんぶ・かつお節)、濃口しょうゆ、みりん		
				すまし汁	豆腐		だいこん、にんじん、ねぎ		だし汁(こんぶ・かつお節)、淡口しょうゆ、みりん、食塩		
12	金	ごはん	ほうじ茶	鶏肉と高野豆腐の煮物	鶏肉、高野豆腐	砂糖	だいこん、にんじん、さやいんげん		かつおだし汁、濃口しょうゆ、みりん	牛 乳	リングドーナツ
				なっとう(0~2歳)	納豆				みりん、かつおだし汁、濃口しょうゆ		
				なっとう(3~5歳)	納豆				納豆のたれ		
				みそ汁	みそ		こまつな、たまねぎ、しめじ		かつおだし汁		

・3~5歳児は、午後おやつまたは昼食に牛乳を飲んでます。

『こめ』は黄色のグループです

9月のこんだて
(その2)

- ・食べられない食材に赤色の太字で×印をつけてください。
- ・都合により献立を変更する場合があります。(その場合は、献立表に記載されている食材を使用します。)
- ・園で初めて食べる食材がある場合は、事前にご家庭で3回程度試してください。
- ・食材については、「園での離乳食の進め方」を基準として提供します。

クラス名

園児名

アレルギー

使用することのある食材(※食べられない食材に赤色の太字で×印をお願いします。)

たら、

令和7年度完全自園給食

献立表 確認	日	曜	主食	お茶	昼のこんだて	材 料				おやつ (午前)	おやつ (午後)
						血や肉になるもの(赤)	かや熱になるもの(黄)	体の調子を整えるもの(緑)	調味料など		
16	火	ごはん	ほうじ茶	さわらのマヨネーズ風焼き	さわら	ノンエッグマヨネーズ				牛 乳	クラッカー
				切り干し大根煮	さつま揚げ	砂糖	にんじん、切り干しだいこん、さやいんげん	かつおだし汁、濃口しょうゆ、みりん			
				みそ汁	豆腐、みそ、油揚げ、わかめ		キャベツ、たまねぎ	かつおだし汁			
17	水	ごはん	ほうじ茶	鶏肉のケチャップ煮	鶏肉	じゃがいも、米粉、油、砂糖	たまねぎ、にんじん、ピーマン	ケチャップ、コンソメ、濃口しょうゆ、食塩	牛 乳	おこめパフ塩	
				人参のラペ	ツナ	砂糖、油	にんじん、きゅうり、レモン果汁	酢、食塩			
				オニオンスープ			たまねぎ、ほうれんそう、コーン	コンソメ、食塩、淡口しょうゆ			
18	木	ごはん	ほうじ茶	さばの照り焼き	さば			濃口しょうゆ、みりん、酒	牛 乳	フライドポテト 【じゃがいも、油、食塩】	
				大根と里いもの煮物	さつま揚げ	さといも、砂糖	だいこん、にんじん	かつおだし汁、淡口しょうゆ、濃口しょうゆ、みりん			
				みそ汁	みそ、油揚げ		たまねぎ、キャベツ、にんじん	かつおだし汁			
19	金	ごはん	ほうじ茶	はっほうさい	豚肉、ちくわ	片栗粉、ごま油	たまねぎ、キャベツ、にんじん、干しいたけ	濃口しょうゆ、中華だしの素、みりん	牛 乳	ひこうきビスケット	
				ピーフンサラダ	ハム	ピーフン、砂糖、油	きゅうり、にんじん、コーン	酢、濃口しょうゆ			
				中華スープ	豆腐、わかめ		たまねぎ、だいこん	淡口しょうゆ、中華だしの素			
22	月	ごはん	ほうじ茶	さんまのおかか煮	さんまのおかか煮				牛 乳	ビスコ	
				大豆とひじきの煮物	大豆、ちくわ、ひじき	砂糖、油	にんじん、さやいんげん	かつおだし汁、濃口しょうゆ、みりん			
				みそ汁	みそ、油揚げ		かぼちゃ、たまねぎ、にんじん、ねぎ	かつおだし汁			
24	水	ごはん	ほうじ茶	照り焼き肉だんご	肉団子(照り焼き)				牛 乳	ヨーグルト	
				ほうれん草のおかか和え	かつお節		ほうれんそう、にんじん	濃口しょうゆ、みりん、かつおだし汁			
				みそ汁	みそ、油揚げ、わかめ		たまねぎ、キャベツ	かつおだし汁			
25	木	ごはん	ほうじ茶	さけの塩焼き	さけ			食塩	牛 乳	マリービスケット	
				小松菜のツナ和え	ツナ		こまつな、にんじん	濃口しょうゆ、みりん、かつおだし汁			
				みそ汁	豆腐、みそ		だいこん、たまねぎ、ねぎ	かつおだし汁			
26	金	ごはん	ほうじ茶	ハヤシライス	牛肉	じゃがいも、油	たまねぎ、にんじん	ハヤシルウ、酒	牛 乳	マカロニきな粉 【ツイストマカロニ、きな粉、砂糖、食塩】	
				ハヤシライス(小麦なし)	牛肉	じゃがいも、油、米粉	たまねぎ、にんじん	ハヤシルウ、ウスターソース、ケチャップ、酒、濃口しょうゆ、コンソメ			
				ブロッコリーとハムの甘酢和え	ハム	砂糖	ブロッコリー、にんじん	酢、食塩			
				もも缶			もも缶				
29	月	ごはん	ほうじ茶	さわらのおろし煮	さわら	砂糖	だいこん(おろし)	濃口しょうゆ、酒、みりん	牛 乳	ゼリー	
				白菜のごまナムル		すりごま、砂糖、ごま油	はくさい、にんじん	濃口しょうゆ			
				すまし汁	豆腐		ほうれんそう、たまねぎ	だし汁(こんぶ・かつお節)、淡口しょうゆ、みりん、食塩			
30	火	ごはん スパゲティ	ほうじ茶	ナポリタン	ウインナー	スパゲティ、油、砂糖	たまねぎ、ピーマン、にんじん	ケチャップ、ウスターソース、コンソメ、食塩	牛 乳	米粉マフィン(黒糖) 【米粉、黒砂糖、ベーキングパウダー、豆乳、油】	
				キャベツのツナサラダ	ツナ	油、砂糖	キャベツ、にんじん	酢、食塩			
				コンソメスープ			ブロッコリー、しめじ	コンソメ、食塩、淡口しょうゆ			

・3～5歳児は、午後おやつまたは昼食に牛乳を飲んでいきます。

『こめ』は黄色のグループです

2025/09/01 (月曜日)

担当者:

献立栄養価表 I

完全自園給食園(一般)

未満児

時間区分	料理名	食品名	備考	可食量	廃棄%	使用量	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	鉄 mg	VA μ g	VB ₁ mg	VB ₂ mg	VC mg	塩分 g	食物繊維 g	糖質換算 g		
午前おやつ	牛乳	幼児牛乳		100.00	g	0	100.00	68	3.3	3.9	114	0.0	39	0.04	0.15	1	0.1	0.0	4.93	
		時間区分計						68	3.3	3.9	114	0	39	0.04	0.15	1	0.1	0	4.93	
昼食	ごはん	米		45.00	g	0	45.00	154	2.7	0.4	2	0.4	0	0.04	0.01	0	0.0	0.2	34.90	
		かぼちゃひき肉フライ	かぼちゃひき肉フライ	40.00	g	0	40.00	41	2.0	2.4	6	0.2	84	0.04	0.02	4	0.3	0.0	2.85	
	ほうれん草のツナ和え	揚げ油			5.00	g	0	5.00	44	0.0	5.0	0	0.0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0	
		ほうれんそう(冷凍)			16.00	g	0	16.00	4	0.5	0.0	16	0.2	70	0.01	0.02	3	0.0	0.5	0.50
		にんじん			5.60	g	3	5.77	2	0.0	0.0	2	0.0	40	0.00	0.00	0	0.0	0.2	0.50
		ツナ油漬缶			5.60	g	0	5.60	16	1.1	1.3	0	0.1	0	0.00	0.01	0	0.1	0.0	0
		濃口しょうゆ			0.96	g	0	0.96	1	0.1	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0	0.15
		みりん			0.24	g	0	0.24	1	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.25
		だし汁(こんぶ・かつお節)			0.08	g	0	0.08	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
		すまし汁	キャベツ		12.00	g	15	14.12	3	0.2	0.0	5	0.0	0	0.00	0.00	5	0.0	0.2	0.55
		だいこん		8.00	g	10	8.89	1	0.0	0.0	2	0.0	0	0.00	0.00	1	0.0	0.1	0.25	
		たまねぎ		8.00	g	6	8.51	3	0.1	0.0	1	0.0	0	0.00	0.00	1	0.0	0.1	0.65	
		淡口しょうゆ		2.00	g	0	2.00	1	0.1	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.3	0.0	0.15	
		食塩		0.08	g	0	0.08	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0	0	
		みりん		0.48	g	0	0.48	1	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.25	
		だし汁(こんぶ・かつお節)		100.00	g	0	100.00	2	0.3	0.0	3	0.0	0	0.01	0.01	0	0.1	0.0	0.20	
時間区分計						272	7.1	9.2	39	1.0	196	0.11	0.08	14	1.0	1.4	40.28			
午後おやつ	牛乳	幼児牛乳		0.00	g	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0	
		パン(食パン、ロールパン、スティックパンなど)	パン	30.00	g	0	30.00	99	2.7	3.1	11	0.2	0	0.03	0.02	0	0.3	0.5	15.08	
時間区分計						99	2.7	3.1	11	0.2	0	0.03	0.02	0	0.3	0.5	14.99			
脂質エネルギー比: 33%		動蛋白比: 33.4%		日合計			439	13.0	16.2	164	1.2	235	0.18	0.24	15	1.4	1.9	60.19		

備考

献立栄養価表 I

時間区分	料理名	食品名	備考	可食量	廃棄 %	使用量	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	鉄 mg	VA μ g	VB ₁ mg	VB ₂ mg	VC mg	塩分 g	食物繊維 g	糖質換算 g				
午前おやつ	牛乳	幼児牛乳		100.00	g	0	100.00	68	3.3	3.9	114	0.0	39	0.04	0.15	1	0.1	0.0	4.93			
				時間区分計			68	3.3	3.9	114	0	39	0.04	0.15	1	0.1	0	0	0	4.93		
昼食	ごはん	豚肉と厚揚げの煮物		45.00	g	0	45.00	154	2.7	0.4	2	0.4	0	0.04	0.01	0	0.0	0.0	0.2	34.90		
				16.00	g	0	16.00	27	3.3	1.6	1	0.1	1	0.14	0.03	0	0.0	0.0	0.0	0		
				16.00	g	0	16.00	23	1.7	1.8	38	0.4	0	0.01	0.00	0	0.0	0.0	0.1	0		
				16.00	g	10	17.78	2	0.1	0.0	4	0.0	0	0.00	0.00	2	0.0	0.0	0.2	0.40		
				4.00	g	20	5.00	1	0.1	0.0	0	0.0	0	0.01	0.01	0	0.0	0.0	0.2	0.15		
				4.00	g	0	4.00	1	0.1	0.0	2	0.0	2	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.1	0.15		
				0.40	g	0	0.40	1	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.25
				2.56	g	0	2.56	2	0.2	0.0	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.4	0.0	0.30
				1.28	g	0	1.28	5	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	1.25
	キャベツのごまマヨ和え	キャベツ		20.00	g	15	23.53	4	0.3	0.0	9	0.1	1	0.01	0.01	8	0.0	0.4	0.70			
				4.00	g	3	4.12	1	0.0	0.0	1	0.0	29	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.1	0.25		
				0.80	g	0	0.80	1	0.1	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.0	0.15		
				0.24	g	0	0.24	1	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.25	
				0.80	g	0	0.80	5	0.2	0.4	10	0.1	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.15	
				4.00	g	0	4.00	24	0.0	2.6	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0	0.15
	みそ汁	たまねぎ		16.00	g	6	17.02	5	0.2	0.0	3	0.0	0	0.01	0.00	1	0.0	0.0	0.2	1.05		
				8.00	g	3	8.25	3	0.1	0.0	2	0.0	58	0.01	0.00	0	0.0	0.0	0.2	0.65		
				0.40	g	0	0.40	1	0.1	0.0	3	0.0	1	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.1	0.2	0.15	
				4.00	g	0	4.00	8	0.5	0.2	4	0.2	0	0.00	0.00	0	0.5	0.2	1.05			
				100.00	g	0	100.00	2	0.4	0.0	2	0.0	0	0.00	0.01	0	0.1	0.0	0.10			
時間区分計			272	10.0	7.3	83	1.4	91	0.23	0.10	12	1.3	2.3	41.56								
午後おやつ	牛乳	幼児牛乳		0.00	g	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0			
				15.00	g	0	15.00	77	1.1	3.9	2	0.1	0	0.01	0.00	0	0.1	0.3	9.38			
				時間区分計			77	1.1	3.9	2	0.1	0	0.01	0.00	0	0.1	0.3	9.54				
脂質エネルギー比: 32% 動蛋白: 45.6%			日合計			417	14.4	15.0	199	1.5	130	0.29	0.26	13	1.5	2.5	56.03					

備考

2025/09/03 (水曜日)

担当者:

献立栄養価表 I

完全自園給食園(一般)

未満児

時間区分	料理名	食品名	備考	可食量	廃棄%	使用量	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	鉄 mg	VA μ g	VB ₁ mg	VB ₂ mg	VC mg	塩分 g	食物繊維 g	糖質換算 g													
午前おやつ	牛乳	幼児牛乳		100.00	g	0	100.00	68	3.3	3.9	114	0.0	39	0.04	0.15	1	0.1	0.0	4.93												
				時間区分計			68	3.3	3.9	114	0	39	0.04	0.15	1	0.1	0	4.93													
昼食	ごはん	米		45.00	g	0	45.00	154	2.7	0.4	2	0.4	0	0.04	0.01	0	0.0	0.2	34.90												
	ハンバーグ和風あんかけ	国産ミートハンバーグ40 Ca&Fe		40.00	g	0	40.00	85	4.8	5.4	124	3.2	2	0.07	0.03	1	0.2	2.0	4.30												
		濃口しょうゆ		1.40	g	0	1.40	1	0.1	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.2	0.0	0.15												
		砂糖		0.60	g	0	0.60	2	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.50												
		みりん		1.30	g	0	1.30	3	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.75												
		片栗粉		0.60	g	0	0.60	2	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.50												
		水		15.00	g	0	15.00	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0												
		ひじきサラダ	ひじき		1.68	g	0	1.68	3	0.2	0.1	17	0.1	6	0.00	0.01	0	0.1	0.9	0.33											
	きゅうり		8.00	g	2	8.16	1	0.1	0.0	2	0.0	2	0.00	0.00	1	0.0	0.1	0.15													
	にんじん		5.60	g	3	5.77	2	0.0	0.0	2	0.0	40	0.00	0.00	0	0.0	0.2	0.50													
	ハム		5.60	g	0	5.60	12	1.0	0.8	0	0.0	0	0.04	0.01	1	0.1	0.0	0.20													
	ノンエッグマヨネーズ		2.40	g	0	2.40	15	0.0	1.6	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.15													
	砂糖		1.20	g	0	1.20	5	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	1.25													
	濃口しょうゆ		1.20	g	0	1.20	1	0.1	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.2	0.0	0.15													
	みそ汁	たまねぎ		12.00	g	6	12.77	4	0.1	0.0	2	0.0	0	0.00	0.00	1	0.0	0.2	0.90												
		えのきたけ		8.00	g	15	9.41	3	0.2	0.0	0	0.1	0	0.02	0.01	0	0.0	0.3	0.55												
		にんじん		4.00	g	3	4.12	1	0.0	0.0	1	0.0	29	0.00	0.00	0	0.0	0.1	0.25												
		油揚げ		2.40	g	0	2.40	9	0.6	0.8	7	0.1	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0												
		ねぎ		2.40	g	40	4.00	1	0.0	0.0	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1	0.25												
		みそ		4.00	g	0	4.00	8	0.5	0.2	4	0.2	0	0.00	0.00	0	0.5	0.2	1.05												
	かつおだし汁		100.00	g	0	100.00	2	0.4	0.0	2	0.0	0	0.00	0.01	0	0.1	0.0	0.10													
				時間区分計			313	10.9	9.3	165	4.1	80	0.18	0.10	5	1.5	4.2	46.28													
午後おやつ	牛乳	幼児牛乳		0.00	g	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0.0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0													
	ヨーグルト(いちご、桃、りんご、ぶどう)	フルーツヨーグルト(京滋ヨーク)		70.00	g	0	70.00	59	1.8	0.6	63	0.1	39	0.02	0.11	36	0.1	0.3	11.60												
				時間区分計			59	1.8	0.6	63	0.1	39	0.02	0.11	36	0.1	0.3	11.46													
脂質エネルギー比: 28%				動蛋白比: 57.0%				日合計												440	16.0	13.8	342	4.2	158	0.24	0.35	42	1.6	4.5	62.67

備考

2025/09/04 (木曜日)

担当者:

献立栄養価表 I

完全自園給食園(一般)

未満児

時間区分	料理名	食品名	備考	可食量		廃棄 %	使用量	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	鉄 mg	VA μg	VB ₁ mg	VB ₂ mg	VC mg	塩分 g	食物繊維 g	糖質換算 g			
				g	g																	
午前おやつ	牛乳	幼児牛乳		100.00	g	0	100.00	68	3.3	3.9	114	0.0	39	0.04	0.15	1	0.1	0.0	4.93			
		時間区分計			68	3.3	3.9	114	0	39	0.04	0.15	1	0.1	0	4.93						
昼食	ごはん	米		45.00	g	0	45.00	154	2.7	0.4	2	0.4	0	0.04	0.01	0	0.0	0.2	34.90			
		マーボー豆腐	豚ひき肉		24.00	g	0	24.00	50	4.2	4.1	1	0.2	2	0.17	0.05	0	0.0	0.0	0		
			国産鉄分強化とうふ		40.00	g	0	40.00	24	2.0	1.2	9	2.6	2	0.04	0.01	0	0.0	0.1	1.30		
			たまねぎ		16.00	g	6	17.02	5	0.2	0.0	3	0.0	0	0.01	0.00	1	0.0	0.2	1.05		
			にんじん		5.60	g	3	5.77	2	0.0	0.0	2	0.0	40	0.00	0.00	0	0.0	0.2	0.50		
			干しいたけ		0.32	g	20	0.40	1	0.1	0.0	0	0.0	0	0.00	0.01	0	0.0	0.1	0.15		
			ねぎ		4.00	g	40	6.67	1	0.1	0.0	1	0.0	0	0.00	0.00	1	0.0	0.1	0.15		
			油		0.40	g	0	0.40	4	0.0	0.4	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.10		
			みそ		1.52	g	0	1.52	3	0.2	0.1	2	0.1	0	0.00	0.00	0	0.2	0.1	0.33		
			赤みそ		0.80	g	0	0.80	1	0.1	0.0	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0	0.15		
			濃口しょうゆ		0.80	g	0	0.80	1	0.1	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0	0.15		
			中華だしの素		0.80	g	0	0.80	2	0.1	0.0	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.4	0.0	0.40		
			砂糖		0.40	g	0	0.40	2	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.50		
			酒		0.80	g	0	0.80	1	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.25		
			片栗粉		1.60	g	0	1.60	5	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	1.25		
	水		32.00	g	0	32.00	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0				
	小松菜のごま和え	こまつな		24.00	g	15	28.24	3	0.4	0.0	41	0.7	62	0.02	0.03	9	0.0	0.5	0.35			
		ちくわ		4.00	g	0	4.00	5	0.5	0.1	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0	0.53			
		濃口しょうゆ		0.96	g	0	0.96	1	0.1	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0	0.15			
		みりん		0.24	g	0	0.24	1	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.25			
		だし汁 (こんぶ・かつお節)		0.08	g	0	0.08	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0			
	すまし汁	すりごま		0.40	g	0	0.40	2	0.1	0.2	5	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1	0			
		だいこん		12.00	g	10	13.33	2	0.1	0.0	3	0.0	0	0.00	0.00	1	0.0	0.2	0.40			
		にんじん		8.00	g	3	8.25	3	0.1	0.0	2	0.0	58	0.01	0.00	0	0.0	0.2	0.65			
		油揚げ		2.40	g	0	2.40	9	0.6	0.8	7	0.1	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0			
		淡口しょうゆ		2.00	g	0	2.00	1	0.1	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.3	0.0	0.15			
		みりん		0.48	g	0	0.48	1	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.25			
食塩			0.08	g	0	0.08	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0	0				
だし汁 (こんぶ・かつお節)			100.00	g	0	100.00	2	0.3	0.0	3	0.0	0	0.01	0.01	0	0.1	0.0	0.20				
時間区分計			285	11.9	7.6	85	4.4	164	0.31	0.15	14	1.6	2.0	42.44								
午後おやつ	牛乳	幼児牛乳		0.00	g	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0			
		お麩ラスク	焼ふ		6.00	g	0	6.00	21	1.7	0.2	2	0.2	0	0.01	0.00	0	0.0	0.2	3.10		
			バター		6.00	g	0	6.00	42	0.0	4.9	1	0.0	31	0.00	0.00	0	0.1	0.0	0		
			砂糖		5.00	g	0	5.00	20	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	5.00		
時間区分計			83	1.7	5.0	3	0.2	31	0.01	0.01	0	0.1	0.2	7.70								
脂質エネルギー比: 34% 動蛋白比: 47.7%								日合計			436	16.9	16.5	202	4.6	235	0.36	0.31	15	1.8	2.3	55.06

備考

2025/09/05 (金曜日)

担当者:

献立栄養価表 I

完全自園給食園(一般)

未満児

時間区分	料理名	食品名	備考	可食量	廃棄 %	使用量	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	鉄 mg	VA μg	VB ₁ mg	VB ₂ mg	VC mg	塩分 g	食物繊維 g	糖質換算 g		
午前おやつ	牛乳	幼児牛乳		100.00	g	0	100.00	68	3.3	3.9	114	0.0	39	0.04	0.15	1	0.1	0.0	4.93	
		時間区分計						68	3.3	3.9	114	0	39	0.04	0.15	1	0.1	0	4.93	
昼食	ごはん 筑前煮	米		45.00	g	0	45.00	154	2.7	0.4	2	0.4	0	0.04	0.01	0	0.0	0.2	34.90	
		鶏もも肉		28.00	g	0	28.00	66	4.8	5.3	2	0.3	13	0.02	0.06	0	0.0	0.0	0	
		だいこん		16.00	g	10	17.78	2	0.1	0.0	4	0.0	0	0.00	0.00	2	0.0	0.2	0.40	
		にんじん		9.60	g	3	9.90	3	0.1	0.0	3	0.0	69	0.01	0.01	1	0.0	0.3	0.65	
		ごぼう		4.00	g	10	4.44	2	0.1	0.0	2	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2	0.40	
		さといも(冷凍)		12.00	g	0	12.00	8	0.3	0.0	2	0.1	0	0.01	0.00	1	0.0	0.2	1.70	
		さやいんげん(ゆで)		4.00	g	0	4.00	1	0.1	0.0	2	0.0	2	0.00	0.00	0	0.0	0.1	0.15	
		干しいたけ		0.64	g	20	0.80	2	0.1	0.0	0	0.0	0	0.00	0.01	0	0.0	0.3	0.40	
		炒め油		0.88	g	0	0.88	8	0.0	0.9	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0	
		砂糖		1.36	g	0	1.36	5	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	1.25	
		濃口しょうゆ		2.64	g	0	2.64	2	0.2	0.0	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.4	0.0	0.30	
		みりん		1.60	g	0	1.60	4	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	1.00	
		かつおだし汁		25.60	g	0	25.60	1	0.1	0.0	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.15	
		チンゲン菜のサラダ	チンゲンサイ		24.00	g	15	28.24	2	0.1	0.0	24	0.3	41	0.01	0.02	6	0.0	0.3	0.40
	もやし			8.00	g	1	8.08	1	0.2	0.0	1	0.0	0	0.00	0.00	1	0.0	0.1	0.05	
	ちりめん			2.40	g	0	2.40	3	0.6	0.1	7	0.0	5	0.00	0.00	0	0.1	0.0	0	
	ごま油			1.60	g	0	1.60	14	0.0	1.6	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0	
	酢			1.60	g	0	1.60	1	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.25	
	砂糖			0.96	g	0	0.96	4	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	1.00	
	みそ汁	たまねぎ		16.00	g	6	17.02	5	0.2	0.0	3	0.0	0	0.01	0.00	1	0.0	0.2	1.05	
		にんじん		8.00	g	3	8.25	3	0.1	0.0	2	0.0	58	0.01	0.00	0	0.0	0.2	0.65	
		カットわかめ		0.40	g	0	0.40	1	0.1	0.0	3	0.0	1	0.00	0.00	0	0.1	0.2	0.15	
		みそ		4.00	g	0	4.00	8	0.5	0.2	4	0.2	0	0.00	0.00	0	0.5	0.2	1.05	
		かつおだし汁		100.00	g	0	100.00	2	0.4	0.0	2	0.0	0	0.00	0.01	0	0.1	0.0	0.10	
	時間区分計						301	10.7	8.7	65	1.4	188	0.11	0.15	12	1.4	2.8	45.06		
	午後おやつ	牛乳	幼児牛乳		0.00	g	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0.0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0	
		厚切りパームクーヘン (1個/袋) × 1袋	パームクーヘン		33.00	g	0	33.00	121	2.0	4.8	0	0.2	0	0.00	0.00	0	0.2	0.0	17.45
		時間区分計						121	2.0	4.8	0	0.2	0	0	0	0	0.2	0	17.42	
脂質エネルギー比: 32%		動蛋白比: 54.6%		日合計			490	16.0	17.4	179	1.7	227	0.15	0.30	13	1.6	2.8	67.41		

備考

2025/09/08 (月曜日)

担当者:

献立栄養価表 I

完全自園給食園(一般)

未満児

時間区分	料理名	食品名	備考	可食量	廃棄 %	使用量	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	鉄 mg	VA μg	VB ₁ mg	VB ₂ mg	VC mg	塩分 g	食物繊維 g	糖質換算 g
午前おやつ	牛乳	幼児牛乳		100.00	g 0	100.00	68	3.3	3.9	114	0.0	39	0.04	0.15	1	0.1	0.0	4.93
				時間区分計			68	3.3	3.9	114	0	39	0.04	0.15	1	0.1	0	4.93
昼食	ごはん	米		45.00	g 0	45.00	154	2.7	0.4	2	0.4	0	0.04	0.01	0	0.0	0.2	34.90
	さばの煮付け	さば(切り身)		40.00	g 0	40.00	84	8.2	6.7	2	0.5	15	0.08	0.12	0	0.1	0.0	0
		濃口しょうゆ		3.00	g 0	3.00	2	0.2	0.0	1	0.1	0	0.00	0.01	0	0.4	0.0	0.30
		砂糖		2.00	g 0	2.00	8	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	2.00
		酒		2.00	g 0	2.00	2	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.50
		しょうが		0.80	g 20	1.00	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
		水		20.00	g 0	20.00	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.0
	切干大根サラダ	切り干しだいこん		4.00	g 0	4.00	11	0.4	0.0	20	0.1	0	0.01	0.01	1	0.0	0.9	2.35
		きゅうり		10.40	g 2	10.61	1	0.1	0.0	3	0.0	3	0.00	0.00	1	0.0	0.1	0.15
		にんじん		5.60	g 3	5.77	2	0.0	0.0	2	0.0	40	0.00	0.00	0	0.0	0.2	0.50
		酢		1.92	g 0	1.92	1	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.25
		濃口しょうゆ		1.92	g 0	1.92	1	0.1	0.0	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.3	0.0	0.15
		砂糖		0.72	g 0	0.72	3	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.75
		ごま油		0.40	g 0	0.40	4	0.0	0.4	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.10
		みそ汁	キャベツ		12.00	g 15	14.12	3	0.2	0.0	5	0.0	0	0.00	0.00	5	0.0	0.2
		たまねぎ		12.00	g 6	12.77	4	0.1	0.0	2	0.0	0	0.00	0.00	1	0.0	0.2	0.90
		にんじん		4.00	g 3	4.12	1	0.0	0.0	1	0.0	29	0.00	0.00	0	0.0	0.1	0.25
		カットわかめ		0.40	g 0	0.40	1	0.1	0.0	3	0.0	1	0.00	0.00	0	0.1	0.2	0.15
		みそ		4.00	g 0	4.00	8	0.5	0.2	4	0.2	0	0.00	0.00	0	0.5	0.2	1.05
		かつおだし汁		100.00	g 0	100.00	2	0.4	0.0	2	0.0	0	0.00	0.01	0	0.1	0.0	0.10
				時間区分計			292	13.2	7.9	48	1.4	88	0.16	0.18	9	1.6	2.2	42.03
午後おやつ	牛乳	幼児牛乳		0.00	g 0	0.00	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
	ひこうきビスケット	ひこうきビスケット		14.00	g 0	14.00	60	1.1	1.3	2	0.1	0	0.01	0.00	0	0.1	0.2	10.98
					時間区分計			60	1.1	1.3	2	0.1	0	0.01	0.00	0	0.1	0.2
脂質エネルギー比: 28% 動蛋白比: 65.5%				日合計			419	17.6	13.1	165	1.4	127	0.21	0.33	10	1.8	2.4	57.77

備考

2025/09/09 (火曜日)

担当者:

献立栄養価表 I

完全自園給食園(一般)

未満児

時間区分	料理名	食品名	備考	可食量	廃棄%	使用量	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	鉄 mg	VA μ g	VB ₁ mg	VB ₂ mg	VC mg	塩分 g	食物繊維 g	糖質換算 g		
午前おやつ	牛乳	幼児牛乳		100.00	g	0	100.00	68	3.3	3.9	114	0.0	39	0.04	0.15	1	0.1	0.0	4.93	
				時間区分計				68	3.3	3.9	114	0	39	0.04	0.15	1	0.1	0	4.93	
昼食	ごはん	米		45.00	g	0	45.00	154	2.7	0.4	2	0.4	0	0.04	0.01	0	0.0	0.2	34.90	
		鶏肉のカレー風味焼き	鶏もも肉		40.00	g	0	40.00	45	7.6	2.0	2	0.2	6	0.05	0.08	1	0.1	0.0	0
			たまねぎ		20.00	g	6	21.28	7	0.2	0.0	3	0.1	0	0.01	0.00	1	0.0	0.3	1.55
			濃口しょうゆ		0.50	g	0	0.50	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0	0
			カレー粉		0.20	g	0	0.20	1	0.0	0.0	1	0.1	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1	0.25
			ケチャップ		3.00	g	0	3.00	3	0.0	0.0	0	0.0	1	0.00	0.00	0	0.1	0.1	0.75
			ウスターソース		0.80	g	0	0.80	1	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0	0.25
			ピーマン		5.00	g	15	5.88	1	0.0	0.0	1	0.0	2	0.00	0.00	4	0.0	0.1	0.25
	五目豆	だいず水煮缶詰		24.00	g	0	24.00	30	3.1	1.6	24	0.4	0	0.00	0.00	0	0.1	1.6	0.80	
		干しいたけ		0.48	g	20	0.60	1	0.1	0.0	0	0.0	0	0.00	0.01	0	0.0	0.2	0.15	
		にんじん		9.60	g	3	9.90	3	0.1	0.0	3	0.0	69	0.01	0.01	1	0.0	0.3	0.65	
		ちくわ		5.60	g	0	5.60	7	0.7	0.1	1	0.1	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0	0.83	
		さやいんげん(ゆで)		2.40	g	0	2.40	1	0.0	0.0	1	0.0	1	0.00	0.00	0	0.0	0.1	0.25	
		砂糖		0.80	g	0	0.80	3	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.75	
		淡口しょうゆ		1.60	g	0	1.60	1	0.1	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.3	0.0	0.15	
		みりん		0.80	g	0	0.80	2	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.50	
	みそ汁	かつおだし汁		28.80	g	0	28.80	1	0.1	0.0	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.15	
		だいこん		16.00	g	10	17.78	2	0.1	0.0	4	0.0	0	0.00	0.00	2	0.0	0.2	0.40	
		にんじん		8.00	g	3	8.25	3	0.1	0.0	2	0.0	58	0.01	0.00	0	0.0	0.2	0.65	
		油揚げ		4.00	g	0	4.00	15	0.9	1.4	12	0.1	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1	0	
		ねぎ		2.40	g	40	4.00	1	0.0	0.0	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1	0.25	
		みそ		4.00	g	0	4.00	8	0.5	0.2	4	0.2	0	0.00	0.00	0	0.5	0.2	1.05	
	かつおだし汁		100.00	g	0	100.00	2	0.4	0.0	2	0.0	0	0.00	0.01	0	0.1	0.0	0.10		
				時間区分計				291	16.9	5.9	66	1.7	137	0.13	0.14	10	1.5	3.7	42.57	
午後おやつ	牛乳	幼児牛乳		0.00	g	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0	
	マリービスケット (3枚/袋)×1袋	マリービスケット		16.20	g	0	16.20	72	1.2	1.8	24	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0	12.75	
				時間区分計				72	1.2	1.8	24	0	0	0	0	0	0.1	0	12.74	
	脂質エネルギー比: 24%	動蛋白比: 54.1%		日合計				431	21.4	11.6	204	1.7	176	0.17	0.29	11	1.7	3.7	60.23	

備考

2025/09/10 (水曜日)

担当者:

献立栄養価表 I

完全自園給食園(一般)

未満児

時間区分	料理名	食品名	備考	可食量	廃棄%	使用量	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	鉄 mg	VA μ g	VB ₁ mg	VB ₂ mg	VC mg	塩分 g	食物繊維 g	糖質換算 g				
午前おやつ	牛乳	幼児牛乳		100.00	g	0	100.00	68	3.3	3.9	114	0.0	39	0.04	0.15	1	0.1	0.0	4.93			
				時間区分計			68	3.3	3.9	114	0	39	0.04	0.15	1	0.1	0	0	0	4.93		
昼食	ごはん	米		45.00	g	0	45.00	154	2.7	0.4	2	0.4	0	0.04	0.01	0	0.0	0.2	34.90			
				芙蓉魚(フーヨーギョ)	ツナ油漬缶	24.00	g	0	24.00	67	4.5	5.7	0	0.4	0	0.01	0.03	0	0.2	0.0	0	
						たまねぎ	24.00	g	6	25.53	8	0.2	0.0	4	0.1	0	0.01	0.00	2	0.0	0.4	1.80
						キャベツ	20.00	g	15	23.53	4	0.3	0.0	9	0.1	1	0.01	0.01	8	0.0	0.4	0.70
						にんじん	8.00	g	3	8.25	3	0.1	0.0	2	0.0	58	0.01	0.00	0	0.0	0.2	0.65
						干しいたけ	0.56	g	20	0.70	1	0.1	0.0	0	0.0	0	0.00	0.01	0	0.0	0.3	0.15
						油	0.40	g	0	0.40	4	0.0	0.4	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.10
						コンソメ	0.24	g	0	0.24	1	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0	0.25
						酒	2.40	g	0	2.40	2	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0	0.50
						濃口しょうゆ	1.60	g	0	1.60	1	0.1	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.2	0.0	0.15
						砂糖	0.48	g	0	0.48	2	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.50
				水	16.00	g	0	16.00	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0		
				もずく	味付けもずく(冷凍)	20.00	g	0	20.00	7	0.9	0.1	6	0.2	7	0.01	0.02	0	0.3	0.0	0.63	
	みそ汁	国産鉄分強化とうふ	16.00	g	0	16.00	10	0.8	0.5	4	1.1	1	0.02	0.00	0	0.0	0.0	0.58				
			ほうれんそう(冷凍)	12.00	g	0	12.00	3	0.3	0.0	12	0.1	53	0.01	0.02	2	0.0	0.4	0.45			
			たまねぎ	12.00	g	6	12.77	4	0.1	0.0	2	0.0	0	0.00	0.00	1	0.0	0.2	0.90			
			にんじん	4.00	g	3	4.12	1	0.0	0.0	1	0.0	29	0.00	0.00	0	0.0	0.1	0.25			
			みそ	4.00	g	0	4.00	8	0.5	0.2	4	0.2	0	0.00	0.00	0	0.5	0.2	1.05			
	かつおだし汁	100.00	g	0	100.00	2	0.4	0.0	2	0.0	0	0.00	0.01	0	0.1	0.0	0.10					
	時間区分計			281	11.2	7.5	49	2.6	147	0.12	0.13	14	1.6	2.4	42.15							
午後おやつ	牛乳	幼児牛乳		0.00	g	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0			
				星たべよ(2枚入/袋)×1袋	星たべよ	7.00	g	0	7.00	37	0.3	2.0	0	0.0	0.00	0.00	0	0.1	0.0	4.45		
				時間区分計			37	0.3	2.0	0	0	0	0	0	0	0.1	0	4.40				
脂質エネルギー比: 31%			動蛋白: 53.0%			日合計			386	14.8	13.4	163	2.6	186	0.16	0.28	15	1.8	2.4	51.48		

備考

2025/09/11 (木曜日)

担当者:

献立栄養価表 I

完全自園給食園(一般)

未満児

時間区分	料理名	食品名	備考	可食量	廃棄%	使用量	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	鉄 mg	VA μ g	VB ₁ mg	VB ₂ mg	VC mg	塩分 g	食物繊維 g	糖質換算 g			
午前おやつ	牛乳	幼児牛乳		100.00	g	0	100.00	68	3.3	3.9	114	0.0	39	0.04	0.15	1	0.1	0.0	4.93		
		時間区分計						68	3.3	3.9	114	0	39	0.04	0.15	1	0.1	0	4.93		
昼食	ごはん	米		45.00	g	0	45.00	154	2.7	0.4	2	0.4	0	0.04	0.01	0	0.0	0.2	34.90		
		さけの西京焼き	さけ(切り身)		40.00	g	0	40.00	50	8.9	1.6	6	0.2	4	0.06	0.08	0	0.1	0.0	0	
			白みそ		1.60	g	0	1.60	3	0.2	0.0	1	0.1	0	0.00	0.00	0	0.1	0.1	0.55	
			みそ		0.80	g	0	0.80	2	0.1	0.0	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0	0.40	
			砂糖		1.00	g	0	1.00	4	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	1.00	
			酒		0.50	g	0	0.50	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0	
			みりん		1.50	g	0	1.50	3	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.75	
			油		1.00	g	0	1.00	9	0.0	1.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0	
	じゃが芋の煮物	じゃがいも		36.00	g	10	40.00	21	0.6	0.0	1	0.1	0	0.03	0.01	10	0.0	3.2	4.65		
		ちくわ		5.60	g	0	5.60	7	0.7	0.1	1	0.1	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0	0.83		
		にんじん		4.00	g	3	4.12	1	0.0	0.0	1	0.0	29	0.00	0.00	0	0.0	0.1	0.25		
		たまねぎ		4.00	g	6	4.26	1	0.0	0.0	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1	0.25		
		砂糖		0.96	g	0	0.96	4	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	1.00		
		みりん		0.64	g	0	0.64	1	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.25		
		濃口しょうゆ		1.92	g	0	1.92	1	0.1	0.0	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.3	0.0	0.15		
		だし汁(こんぶ・かつお節)		24.00	g	0	24.00	0	0.1	0.0	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0		
	すまし汁	国産鉄分強化とうふ		16.00	g	0	16.00	10	0.8	0.5	4	1.1	1	0.02	0.00	0	0.0	0.0	0.58		
		だいこん		8.00	g	10	8.89	1	0.0	0.0	2	0.0	0	0.00	0.00	1	0.0	0.1	0.25		
		にんじん		4.00	g	3	4.12	1	0.0	0.0	1	0.0	29	0.00	0.00	0	0.0	0.1	0.25		
		ねぎ		2.40	g	40	4.00	1	0.0	0.0	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1	0.25		
		淡口しょうゆ		2.00	g	0	2.00	1	0.1	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.3	0.0	0.15		
		食塩		0.08	g	0	0.08	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0	0		
		みりん		0.48	g	0	0.48	1	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.25		
だし汁(こんぶ・かつお節)		100.00	g	0	100.00	2	0.3	0.0	3	0.0	0	0.01	0.01	0	0.1	0.0	0.20				
時間区分計						280	14.9	3.8	26	2.0	63	0.17	0.14	13	1.2	4.1	46.61				
午後おやつ	牛乳	幼児牛乳		0.00	g	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0		
		ホットケーキ(卵なし)	ホットケーキ粉		12.00	g	0	12.00	43	0.9	0.5	12	0.1	1	0.01	0.01	0	0.1	0.2	8.73	
	豆乳	豆乳		11.00	g	0	11.00	5	0.4	0.2	2	0.1	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.40		
		油		0.80	g	0	0.80	7	0.0	0.8	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0		
	時間区分計						55	1.3	1.5	14	0.2	1	0.02	0.01	0	0.1	0.2	9.07			
脂質エネルギー比: 21% 動蛋白: 66.2%							日合計			403	19.5	9.2	154	2.2	103	0.23	0.30	14	1.4	4.3	60.61

備考

2025/09/12 (金曜日)

担当者:

献立栄養価表 I

完全自園給食園(一般)

未満児

時間区分	料理名	食品名	備考	可食量	廃棄 %	使用量	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	鉄 mg	VA μ g	VB ₁ mg	VB ₂ mg	VC mg	塩分 g	食物繊維 g	糖質換算 g			
午前おやつ	牛乳	幼児牛乳		100.00	g	0	100.00	68	3.3	3.9	114	0.0	39	0.04	0.15	1	0.1	0.0	4.93		
		時間区分計						68	3.3	3.9	114	0	39	0.04	0.15	1	0.1	0	4.93		
昼食	ごはん	米		45.00	g	0	45.00	154	2.7	0.4	2	0.4	0	0.04	0.01	0	0.0	0.2	34.90		
		鶏肉と高野豆腐の煮物	高野豆腐		2.40	g	0	2.40	12	1.2	0.8	15	0.2	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1	0	
			鶏もも肉(2cm角)		24.00	g	0	24.00	27	4.6	1.2	1	0.1	4	0.03	0.05	1	0.0	0.0	0	
			だいこん		20.00	g	10	22.22	3	0.1	0.0	5	0.0	0	0.00	0.00	2	0.0	0.3	0.65	
			にんじん		12.00	g	3	12.37	4	0.1	0.0	3	0.0	86	0.01	0.01	1	0.0	0.3	0.90	
			さやいんげん(ゆで)		4.00	g	0	4.00	1	0.1	0.0	2	0.0	2	0.00	0.00	0	0.0	0.1	0.15	
			砂糖		0.80	g	0	0.80	3	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.0	0.75
			みりん		0.96	g	0	0.96	2	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.50	
			濃口しょうゆ		3.20	g	0	3.20	2	0.2	0.0	1	0.1	0	0.00	0.01	0	0.5	0.0	0.30	
	かつおだし汁		32.00	g	0	32.00	1	0.1	0.0	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.15			
	なっとう(0~2歳)	挽きわり納豆		30.00	g	0	30.00	56	5.0	3.0	18	0.8	0	0.04	0.11	0	0.0	1.8	2.25		
		みりん		1.00	g	0	1.00	2	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.50		
		濃口しょうゆ		1.00	g	0	1.00	1	0.1	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0	0.15		
		かつおだし汁		1.00	g	0	1.00	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0		
	なっとう(3~5歳)	一食納豆		0.00	g	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0		
		納豆のたれ		0.00	g	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0		
	みそ汁	こまつな		16.00	g	15	18.82	2	0.2	0.0	27	0.4	42	0.01	0.02	6	0.0	0.3	0.30		
		たまねぎ		8.00	g	6	8.51	3	0.1	0.0	1	0.0	0	0.00	0.00	1	0.0	0.1	0.65		
		しめじ		4.00	g	10	4.44	1	0.1	0.0	0	0.0	0	0.01	0.01	0	0.0	0.1	0.15		
		みそ		4.00	g	0	4.00	8	0.5	0.2	4	0.2	0	0.00	0.00	0	0.5	0.2	1.05		
かつおだし汁			100.00	g	0	100.00	2	0.4	0.0	2	0.0	0	0.00	0.01	0	0.1	0.0	0.10			
時間区分計						283	15.5	5.8	83	2.3	134	0.15	0.23	11	1.3	3.5	42.31				
午後おやつ	牛乳	幼児牛乳		0.00	g	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0		
		リングドーナツ 1個		24.00	g	0	24.00	98	1.1	5.1	8	0.1	4	0.01	0.01	0	0.1	0.2	11.93		
	時間区分計						98	1.1	5.1	8	0.1	4	0.01	0.01	0	0.1	0.2	11.78			
脂質エネルギー比: 30% 動蛋比: 39.5%				日合計			449	19.9	14.8	206	2.4	177	0.20	0.39	12	1.5	3.8	59.01			

備考

2025/09/16 (火曜日)

担当者:

献立栄養価表 I

完全自園給食園(一般)

未満児

時間区分	料理名	食品名	備考	可食量	廃棄 %	使用量	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	鉄 mg	VA μ g	VB ₁ mg	VB ₂ mg	VC mg	塩分 g	食物繊維 g	糖質換算 g			
午前おやつ	牛乳	幼児牛乳		100.00	g	0	100.00	68	3.3	3.9	114	0.0	39	0.04	0.15	1	0.1	0.0	4.93		
				時間区分計			68	3.3	3.9	114	0	39	0.04	0.15	1	0.1	0	0	4.93		
昼食	ごはん	米		45.00	g	0	45.00	154	2.7	0.4	2	0.4	0	0.04	0.01	0	0.0	0.2	34.90		
	さわらのマヨネーズ風焼き	さわら(切り身)		40.00	g	0	40.00	64	8.0	3.9	5	0.3	5	0.04	0.14	0	0.1	0.0	0		
		ノンエッグマヨネーズ		4.00	g	0	4.00	24	0.0	2.6	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0	0.15		
	切り干し大根煮	切り干しだいこん		3.28	g	0	3.28	9	0.3	0.0	16	0.1	0	0.01	0.01	1	0.0	0.7	1.95		
		さつま揚げ		5.60	g	0	5.60	8	0.7	0.2	3	0.0	0	0.00	0.01	0	0.1	0.0	0.85		
		にんじん		8.00	g	3	8.25	3	0.1	0.0	2	0.0	58	0.01	0.00	0	0.0	0.2	0.65		
		さやいんげん(ゆで)		2.40	g	0	2.40	1	0.0	0.0	1	0.0	1	0.00	0.00	0	0.0	0.1	0.25		
		みりん		1.00	g	0	1.00	2	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.50		
		濃口しょうゆ		1.40	g	0	1.40	1	0.1	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.2	0.0	0.15		
		砂糖		1.00	g	0	1.00	4	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	1.00		
	みそ汁	かつおだし汁		30.00	g	0	30.00	1	0.1	0.0	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.15		
		国産鉄分強化とうふ		16.00	g	0	16.00	10	0.8	0.5	4	1.1	1	0.02	0.00	0	0.0	0.0	0.58		
		キャベツ		12.80	g	15	15.06	3	0.2	0.0	6	0.0	1	0.01	0.00	5	0.0	0.2	0.55		
		たまねぎ		6.40	g	6	6.81	2	0.1	0.0	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1	0.40		
		油揚げ		2.40	g	0	2.40	9	0.6	0.8	7	0.1	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0		
		カットわかめ		0.40	g	0	0.40	1	0.1	0.0	3	0.0	1	0.00	0.00	0	0.1	0.2	0.15		
		みそ		4.00	g	0	4.00	8	0.5	0.2	4	0.2	0	0.00	0.00	0	0.5	0.2	1.05		
かつおだし汁		100.00	g	0	100.00	2	0.4	0.0	2	0.0	0	0.00	0.01	0	0.1	0.0	0.10				
				時間区分計			305	14.7	8.8	59	2.3	65	0.12	0.20	7	1.2	2.0	41.73			
午後おやつ	牛乳	幼児牛乳		0.00	g	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0		
	クラッカー(15g) Vコーポレーション	クラッカー		15.00	g	0	15.00	77	1.1	3.9	2	0.1	0	0.01	0.00	0	0.1	0.3	9.38		
				時間区分計			77	1.1	3.9	2	0.1	0	0.01	0.00	0	0.1	0.3	9.54			
脂質エネルギー比: 33%				動蛋白比: 63.0%			日合計			450	19.1	16.5	175	2.3	104	0.18	0.35	8	1.4	2.2	56.19

備考

2025/09/17 (水曜日)

担当者:

献立栄養価表 I

完全自園給食園(一般)

未満児

時間区分	料理名	食品名	備考	可食量	廃棄 %	使用量	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	鉄 mg	VA μ g	VB ₁ mg	VB ₂ mg	VC mg	塩分 g	食物繊維 g	糖質換算 g	
午前おやつ	牛乳	幼児牛乳		100.00	g	0	100.00	68	3.3	3.9	114	0.0	39	0.04	0.15	1	0.1	0.0	4.93
				時間区分計			68	3.3	3.9	114	0	39	0.04	0.15	1	0.1	0	4.93	
昼食	ごはん	米		45.00	g	0	45.00	154	2.7	0.4	2	0.4	0	0.04	0.01	0	0.0	0.2	34.90
	鶏肉のケチャップ煮	鶏もも肉		32.00	g	0	32.00	75	5.5	6.1	3	0.3	15	0.02	0.07	0	0.0	0.0	0
		米粉		1.50	g	0	1.50	5	0.1	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	1.15
		たまねぎ		15.04	g	6	16.00	5	0.2	0.0	3	0.0	0	0.01	0.00	1	0.0	0.2	1.05
		じゃがいも		21.60	g	10	24.00	13	0.4	0.0	1	0.1	0	0.02	0.01	6	0.0	1.9	2.85
		にんじん		11.64	g	3	12.00	4	0.1	0.0	3	0.0	84	0.01	0.01	1	0.0	0.3	0.90
		ピーマン		2.40	g	15	2.82	0	0.0	0.0	0	0.0	1	0.00	0.00	2	0.0	0.1	0
		油		0.32	g	0	0.32	3	0.0	0.3	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.08
		ケチャップ		6.40	g	0	6.40	7	0.1	0.0	1	0.0	3	0.00	0.00	1	0.2	0.1	1.65
		コンソメ		0.40	g	0	0.40	1	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.2	0.0	0.25
		濃口しょうゆ		0.40	g	0	0.40	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0	0
		食塩		0.08	g	0	0.08	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0	0
		砂糖		0.16	g	0	0.16	1	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.25
		水		16.00	g	0	16.00	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
	人参のラペ	にんじん		24.00	g	3	24.74	8	0.2	0.0	7	0.0	173	0.02	0.01	1	0.0	0.7	1.80
		きゅうり		8.00	g	2	8.16	1	0.1	0.0	2	0.0	2	0.00	0.00	1	0.0	0.1	0.15
		ツナ油漬缶		8.00	g	0	8.00	22	1.5	1.9	0	0.1	0	0.00	0.01	0	0.1	0.0	0
		酢		1.20	g	0	1.20	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
		油		0.80	g	0	0.80	7	0.0	0.8	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
		砂糖		0.96	g	0	0.96	4	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	1.00
		食塩		0.08	g	0	0.08	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0	0
	オニオンスープ	レモン果汁		0.24	g	0	0.24	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
		たまねぎ		20.00	g	6	21.28	7	0.2	0.0	3	0.1	0	0.01	0.00	1	0.0	0.3	1.55
		ほうれんそう(冷凍)		4.00	g	0	4.00	1	0.1	0.0	4	0.0	18	0.00	0.01	1	0.0	0.1	0.15
		コーン(冷凍)		2.40	g	0	2.40	2	0.1	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1	0.40
		コンソメ		0.80	g	0	0.80	2	0.1	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.3	0.0	0.40
		淡口しょうゆ		0.08	g	0	0.08	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
食塩			0.08	g	0	0.08	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0	0	
水		100.00	g	0	100.00	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0		
				時間区分計			323	11.4	9.8	30	1.2	295	0.13	0.14	15	1.2	4.2	47.26	
午後おやつ	牛乳	幼児牛乳		0.00	g	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
	おこめパフ塩	おこめパフ塩		10.00	g	0	10.00	50	0.6	2.2	1	0.1	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0	6.95
					時間区分計			50	0.6	2.2	1	0.1	0	0	0	0.1	0	6.89	
脂質エネルギー比: 33% 動蛋白比: 67.8%				日合計			441	15.2	15.9	144	1.3	334	0.17	0.29	16	1.4	4.2	59.07	

備考

2025/09/18 (木曜日)

担当者:

献立栄養価表 I

完全自園給食園(一般)

未満児

時間区分	料理名	食品名	備考	可食量	廃棄 %	使用量	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	鉄 mg	VA μ g	VB ₁ mg	VB ₂ mg	VC mg	塩分 g	食物繊維 g	糖質換算 g			
午前おやつ	牛乳	幼児牛乳		100.00	g	0	100.00	68	3.3	3.9	114	0.0	39	0.04	0.15	1	0.1	0.0	4.93		
		時間区分計						68	3.3	3.9	114	0	39	0.04	0.15	1	0.1	0	4.93		
昼食	ごはん	米		45.00	g	0	45.00	154	2.7	0.4	2	0.4	0	0.04	0.01	0	0.0	0.2	34.90		
		さばの照り焼き	さば(切り身)		40.00	g	0	40.00	84	8.2	6.7	2	0.5	15	0.08	0.12	0	0.1	0.0	0	
			酒		1.50	g	0	1.50	1	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.25	
			みりん		2.00	g	0	2.00	5	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	1.25	
			濃口しょうゆ		3.00	g	0	3.00	2	0.2	0.0	1	0.1	0	0.00	0.01	0	0.4	0.0	0.30	
	大根と里いもの煮物	だいこん		12.00	g	10	13.33	2	0.1	0.0	3	0.0	0	0.00	0.00	1	0.0	0.2	0.40		
		さといも(冷凍)		12.00	g	0	12.00	8	0.3	0.0	2	0.1	0	0.01	0.00	1	0.0	0.2	1.70		
		にんじん		8.00	g	3	8.25	3	0.1	0.0	2	0.0	58	0.01	0.00	0	0.0	0.2	0.65		
		さつま揚げ		5.60	g	0	5.60	8	0.7	0.2	3	0.0	0	0.00	0.01	0	0.1	0.0	0.85		
		濃口しょうゆ		1.12	g	0	1.12	1	0.1	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.2	0.0	0.15		
		淡口しょうゆ		1.12	g	0	1.12	1	0.1	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.2	0.0	0.15		
		みりん		0.64	g	0	0.64	1	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.25		
		砂糖		0.80	g	0	0.80	3	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.75		
		かつおだし汁		28.00	g	0	28.00	1	0.1	0.0	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.15		
		みそ汁	たまねぎ		12.00	g	6	12.77	4	0.1	0.0	2	0.0	0	0.00	0.00	1	0.0	0.2	0.90	
	キャベツ			12.00	g	15	14.12	3	0.2	0.0	5	0.0	0	0.00	0.00	5	0.0	0.2	0.55		
	にんじん			4.00	g	3	4.12	1	0.0	0.0	1	0.0	29	0.00	0.00	0	0.0	0.1	0.25		
	油揚げ			2.40	g	0	2.40	9	0.6	0.8	7	0.1	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0		
	みそ			4.00	g	0	4.00	8	0.5	0.2	4	0.2	0	0.00	0.00	0	0.5	0.2	1.05		
	かつおだし汁		100.00	g	0	100.00	2	0.4	0.0	2	0.0	0	0.00	0.01	0	0.1	0.0	0.10			
時間区分計						302	14.5	8.5	40	1.4	102	0.16	0.18	9	1.8	1.6	41.85				
午後おやつ	牛乳	幼児牛乳		0.00	g	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0		
		フライドポテト	じゃがいも		45.00	g	10	50.00	27	0.8	0.0	2	0.2	0	0.04	0.01	13	0.0	4.0	5.95	
			油		3.00	g	0	3.00	27	0.0	3.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0	
			食塩		0.35	g	0	0.35	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.3	0.0	0	
時間区分計						53	0.8	3.0	2	0.2	0	0.04	0.01	13	0.3	4.0	5.62				
脂質エネルギー比: 33% 動蛋比: 65.9%							日合計			423	18.6	15.5	156	1.6	141	0.24	0.34	23	2.2	5.6	52.39

備考

2025/09/19 (金曜日)

担当者:

献立栄養価表 I

完全自園給食園(一般)

未満児

時間区分	料理名	食品名	備考	可食量	廃棄%	使用量	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	鉄 mg	VA μg	VB ₁ mg	VB ₂ mg	VC mg	塩分 g	食物繊維 g	糖質換算 g			
午前おやつ	牛乳	幼児牛乳		100.00	g	0	100.00	68	3.3	3.9	114	0.0	39	0.04	0.15	1	0.1	0.0	4.93		
		時間区分計						68	3.3	3.9	114	0	39	0.04	0.15	1	0.1	0	4.93		
昼食	ごはん	米		45.00	g	0	45.00	154	2.7	0.4	2	0.4	0	0.04	0.01	0	0.0	0.2	34.90		
		はっぼうさい	豚肉(もも)		24.00	g	0	24.00	41	4.9	2.4	1	0.2	1	0.22	0.05	0	0.0	0.0	0	
			たまねぎ		20.00	g	6	21.28	7	0.2	0.0	3	0.1	0	0.01	0.00	1	0.0	0.3	1.55	
			にんじん		10.40	g	3	10.72	4	0.1	0.0	3	0.0	75	0.01	0.01	1	0.0	0.3	0.90	
			キャベツ		20.00	g	15	23.53	4	0.3	0.0	9	0.1	1	0.01	0.01	8	0.0	0.4	0.70	
			ちくわ		4.00	g	0	4.00	5	0.5	0.1	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0	0.53	
			干しいたけ		0.40	g	20	0.50	1	0.1	0.0	0	0.0	0	0.00	0.01	0	0.0	0.2	0.15	
			ごま油		0.60	g	0	0.60	5	0.0	0.6	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0	
			中華だしの素		1.00	g	0	1.00	2	0.1	0.0	1	0.0	0	0.00	0.01	0	0.5	0.0	0.40	
			みりん		1.00	g	0	1.00	2	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.50	
			濃口しょうゆ		1.60	g	0	1.60	1	0.1	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.2	0.0	0.15	
			水		45.00	g	0	45.00	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0	
			片栗粉		1.30	g	0	1.30	4	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	1.00	
			ビーフンサラダ	ビーフン		6.40	g	0	6.40	23	0.4	0.1	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1	5.13
	ハム			5.60	g	0	5.60	12	1.0	0.8	0	0.0	0	0.04	0.01	1	0.1	0.0	0.20		
	コーン(冷凍)			2.40	g	0	2.40	2	0.1	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1	0.40		
	にんじん			4.00	g	3	4.12	1	0.0	0.0	1	0.0	29	0.00	0.00	0	0.0	0.1	0.25		
	きゅうり			8.00	g	2	8.16	1	0.1	0.0	2	0.0	2	0.00	0.00	1	0.0	0.1	0.15		
	砂糖			0.72	g	0	0.72	3	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.75		
	濃口しょうゆ			1.92	g	0	1.92	1	0.1	0.0	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.3	0.0	0.15		
	酢			1.92	g	0	1.92	1	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.25		
	油		0.40	g	0	0.40	4	0.0	0.4	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.10			
	中華スープ	国産鉄分強化とうふ		12.00	g	0	12.00	7	0.6	0.4	3	0.8	0	0.01	0.00	0	0.0	0.0	0.25		
		たまねぎ		12.00	g	6	12.77	4	0.1	0.0	2	0.0	0	0.00	0.00	1	0.0	0.2	0.90		
		だいこん		8.00	g	10	8.89	1	0.0	0.0	2	0.0	0	0.00	0.00	1	0.0	0.1	0.25		
		カットわかめ		0.40	g	0	0.40	1	0.1	0.0	3	0.0	1	0.00	0.00	0	0.1	0.2	0.15		
		淡口しょうゆ		1.04	g	0	1.04	1	0.1	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.2	0.0	0.15		
		中華だしの素		0.96	g	0	0.96	2	0.1	0.0	1	0.0	0	0.00	0.01	0	0.5	0.0	0.40		
		水		100.00	g	0	100.00	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0		
	時間区分計						294	11.9	5.4	36	1.8	109	0.35	0.12	15	2.0	2.2	49.54			
	午後おやつ	牛乳	幼児牛乳		0.00	g	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0	
		ひこうきビスケット	ひこうきビスケット		14.00	g	0	14.00	60	1.1	1.3	2	0.1	0	0.01	0.00	0	0.1	0.2	10.98	
時間区分計						60	1.1	1.3	2	0.1	0	0.01	0.00	0	0.1	0.2	10.81				
脂質エネルギー比: 23% 動蛋白: 59.9%							日合計			422	16.3	10.6	153	1.9	148	0.41	0.28	16	2.1	2.4	65.27

備考

2025/09/22 (月曜日)

担当者:

献立栄養価表 I

完全自園給食園(一般)

未満児

時間区分	料理名	食品名	備考	可食量	廃棄%	使用量	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	鉄 mg	VA μ g	VB ₁ mg	VB ₂ mg	VC mg	塩分 g	食物繊維 g	糖質換算 g		
午前おやつ	牛乳	幼児牛乳		100.00	g	0	100.00	68	3.3	3.9	114	0.0	39	0.04	0.15	1	0.1	0.0	4.93	
		時間区分計						68	3.3	3.9	114	0	39	0.04	0.15	1	0.1	0	4.93	
昼食	ごはん	米		45.00	g	0	45.00	154	2.7	0.4	2	0.4	0	0.04	0.01	0	0.0	0.2	34.90	
		さんまのおかか煮	さんまのおかか煮(NKR)		40.00	g	0	40.00	104	6.2	7.5	77	0.5	13	0.00	0.09	0	0.4	0.0	2.93
		大豆とひじきの煮物	だいず水煮缶詰		20.00	g	0	20.00	25	2.6	1.3	20	0.4	0	0.00	0.00	0	0.1	1.4	0.73
			ひじき		2.00	g	0	2.00	4	0.2	0.1	20	0.1	7	0.00	0.01	0	0.1	1.0	0.58
			にんじん		8.00	g	3	8.25	3	0.1	0.0	2	0.0	58	0.01	0.00	0	0.0	0.2	0.65
			さやいんげん(ゆで)		4.00	g	0	4.00	1	0.1	0.0	2	0.0	2	0.00	0.00	0	0.0	0.1	0.15
			ちくわ		4.80	g	0	4.80	6	0.6	0.1	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0	0.68
			炒め油		0.80	g	0	0.80	7	0.0	0.8	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
			砂糖		1.00	g	0	1.00	4	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	1.00
			濃口しょうゆ		1.80	g	0	1.80	1	0.1	0.0	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.3	0.0	0.15
			みりん		0.96	g	0	0.96	2	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.50
			かつおだし汁		28.80	g	0	28.80	1	0.1	0.0	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.15
		みそ汁	かぼちゃ		12.00	g	10	13.33	9	0.2	0.0	2	0.1	40	0.01	0.01	5	0.0	0.4	2.05
			たまねぎ		8.00	g	6	8.51	3	0.1	0.0	1	0.0	0	0.00	0.00	1	0.0	0.1	0.65
			にんじん		4.00	g	3	4.12	1	0.0	0.0	1	0.0	29	0.00	0.00	0	0.0	0.1	0.25
			ねぎ		2.40	g	40	4.00	1	0.0	0.0	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1	0.25
			油揚げ		2.40	g	0	2.40	9	0.6	0.8	7	0.1	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
			みそ		4.00	g	0	4.00	8	0.5	0.2	4	0.2	0	0.00	0.00	0	0.5	0.2	1.05
かつおだし汁		100.00	g	0	100.00	2	0.4	0.0	2	0.0	0	0.00	0.01	0	0.1	0.0	0.10			
時間区分計						344	14.5	11.4	144	1.8	148	0.07	0.16	7	1.6	3.9	45.85			
午後おやつ	牛乳	幼児牛乳		0.00	g	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0	
		ビスコ (2枚/袋)×2袋	ビスコ		16.50	g	0	16.50	83	1.0	3.0	94	0.0	0	0.06	0.07	0	0.1	0.5	13.00
		時間区分計						83	1.0	3.0	94	0	0	0.06	0.07	0	0.1	0.5	12.94	
脂質エネルギー比: 33% 動蛋白比: 20.6%				日合計			495	18.9	18.3	352	1.8	187	0.17	0.38	8	1.8	4.4	63.72		

備考

2025/09/24 (水曜日)

担当者:

献立栄養価表 I

完全自園給食園(一般)

未満児

時間区分	料理名	食品名	備考	可食量	廃棄%	使用量	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	鉄 mg	VA μ g	VB ₁ mg	VB ₂ mg	VC mg	塩分 g	食物繊維 g	糖質換算 g				
午前おやつ	牛乳	幼児牛乳		100.00	g	0	100.00	68	3.3	3.9	114	0.0	39	0.04	0.15	1	0.1	0.0	4.93			
		時間区分計			68			68	3.3	3.9	114	0	39	0.04	0.15	1	0.1	0	4.93			
昼食	ごはん	米		45.00	g	0	45.00	154	2.7	0.4	2	0.4	0	0.04	0.01	0	0.0	0.2	34.90			
		照り焼き肉だんご	肉団子(照り焼き)		50.00	g	0	50.00	91	5.0	4.9	117	1.1	6	0.06	0.04	1	0.6	0.9	6.73		
		ほうれん草のおかか和え	ほうれんそう(冷凍)		16.00	g	0	16.00	4	0.5	0.0	16	0.2	70	0.01	0.02	3	0.0	0.5	0.50		
			にんじん		8.00	g	3	8.25	3	0.1	0.0	2	0.0	58	0.01	0.00	0	0.0	0.2	0.65		
			濃口しょうゆ		0.96	g	0	0.96	1	0.1	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0	0.15		
			みりん		0.24	g	0	0.24	1	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.25		
			かつおだし汁		0.08	g	0	0.08	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0		
			かつお節		0.40	g	0	0.40	1	0.3	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0		
			みそ汁		100.00	g	0	100.00	2	0.4	0.0	2	0.0	0	0.00	0.01	0	0.1	0.0	0.10		
		時間区分計			278			278	10.4	6.4	160	2.0	135	0.12	0.10	9	1.5	2.6	44.71			
		午後おやつ	牛乳	幼児牛乳		0.00	g	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0.0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0		
				ヨーグルト(いちご、桃、りんご、ぶどう)	フルーツヨーグルト(京滋ヨーク)		70.00	g	0	70.00	59	1.8	0.6	63	0.1	39	0.02	0.11	36	0.1	0.3	11.60
		時間区分計			59			59	1.8	0.6	63	0.1	39	0.02	0.11	36	0.1	0.3	11.46			
		脂質エネルギー比: 24%			動蛋白比: 23.2%			日合計			405	15.5	11.0	337	2.1	213	0.18	0.35	46	1.7	2.9	61.10

備考

2025/09/25 (木曜日)

担当者:

献立栄養価表 I

完全自園給食園(一般)

未満児

時間区分	料理名	食品名	備考	可食量	廃棄%	使用量	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	鉄 mg	VA μg	VB ₁ mg	VB ₂ mg	VC mg	塩分 g	食物繊維 g	糖質換算 g				
午前おやつ	牛乳	幼児牛乳		100.00	g	0	100.00	68	3.3	3.9	114	0.0	39	0.04	0.15	1	0.1	0.0	4.93			
				時間区分計			68	3.3	3.9	114	0	39	0.04	0.15	1	0.1	0	4.93				
昼食	ごはん	米		45.00	g	0	45.00	154	2.7	0.4	2	0.4	0	0.04	0.01	0	0.0	0.2	34.90			
	さけの塩焼き	さけ(切り身)		40.00	g	0	40.00	50	8.9	1.6	6	0.2	4	0.06	0.08	0	0.1	0.0	0			
		食塩		0.10	g	0	0.10	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0	0			
	小松菜のツナ和え	こまつな		16.00	g	15	18.82	2	0.2	0.0	27	0.4	42	0.01	0.02	6	0.0	0.3	0.30			
		にんじん		12.00	g	3	12.37	4	0.1	0.0	3	0.0	86	0.01	0.01	1	0.0	0.3	0.90			
		ツナ油漬缶		5.60	g	0	5.60	16	1.1	1.3	0	0.1	0	0.00	0.01	0	0.1	0.0	0			
		濃口しょうゆ		0.96	g	0	0.96	1	0.1	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0	0.15			
		みりん		0.24	g	0	0.24	1	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.25			
		かつおだし汁		0.08	g	0	0.08	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0			
	みそ汁	国産鉄分強化とうふ		16.00	g	0	16.00	10	0.8	0.5	4	1.1	1	0.02	0.00	0	0.0	0.0	0.58			
		だいこん		12.00	g	10	13.33	2	0.1	0.0	3	0.0	0	0.00	0.00	1	0.0	0.2	0.40			
		たまねぎ		8.00	g	6	8.51	3	0.1	0.0	1	0.0	0	0.00	0.00	1	0.0	0.1	0.65			
		ねぎ		2.40	g	40	4.00	1	0.0	0.0	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1	0.25			
		みそ		4.00	g	0	4.00	8	0.5	0.2	4	0.2	0	0.00	0.00	0	0.5	0.2	1.05			
かつおだし汁		100.00	g	0	100.00	2	0.4	0.0	2	0.0	0	0.00	0.01	0	0.1	0.0	0.10					
				時間区分計			251	15.0	4.2	54	2.4	133	0.15	0.15	10	1.0	1.5	38.45				
午後おやつ	牛乳	幼児牛乳		0.00	g	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0.0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0				
	マリービスケット (3枚/袋) × 1袋	マリービスケット		16.20	g	0	16.20	72	1.2	1.8	24	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0	12.75			
				時間区分計			72	1.2	1.8	24	0	0	0	0	0	0.1	0	12.74				
脂質エネルギー比: 23%				動蛋白比: 68.1%				日合計			391	19.5	9.9	192	2.4	172	0.19	0.30	11	1.2	1.5	56.12

備考

2025/09/26 (金曜日)

担当者:

献立栄養価表 I

完全自園給食園(一般)

未満児

時間区分	料理名	食品名	備考	可食量		廃棄 %	使用量	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	鉄 mg	VA μg	VB ₁ mg	VB ₂ mg	VC mg	塩分 g	食物繊維 g	糖質換算 g	
午前おやつ	牛乳	幼児牛乳		100.00	g	0	100.00	68	3.3	3.9	114	0.0	39	0.04	0.15	1	0.1	0.0	4.93	
		時間区分計			68	3.3	3.9	114	0	39	0.04	0.15	1	0.1	0	4.93				
昼食	ごはん	米		45.00	g	0	45.00	154	2.7	0.4	2	0.4	0	0.04	0.01	0	0.0	0.2	34.90	
		ハヤシライス	牛肉(もも)		28.00	g	0	28.00	55	5.5	3.7	1	0.4	1	0.02	0.06	0	0.0	0.0	0
			酒		0.64	g	0	0.64	1	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.25
			たまねぎ		36.00	g	6	38.30	12	0.4	0.0	6	0.1	0	0.01	0.00	3	0.0	0.5	2.60
			にんじん		12.00	g	3	12.37	4	0.1	0.0	3	0.0	86	0.01	0.01	1	0.0	0.3	0.90
			じゃがいも		21.60	g	10	24.00	13	0.4	0.0	1	0.1	0	0.02	0.01	6	0.0	1.9	2.85
			油		0.80	g	0	0.80	7	0.0	0.8	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
			ハヤシルウ		8.00	g	0	8.00	40	0.5	2.7	2	0.1	8	0.01	0.00	0	0.9	0.2	3.43
	水		80.00	g	0	80.00	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0		
	ハヤシライス(小麦なし)	牛肉(もも)		28.00	g	0	28.00	55	5.5	3.7	1	0.4	1	0.02	0.06	0	0.0	0.0	0	
		酒		0.64	g	0	0.64	1	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.25	
		たまねぎ		36.00	g	6	38.30	12	0.4	0.0	6	0.1	0	0.01	0.00	3	0.0	0.5	2.60	
		にんじん		12.00	g	3	12.37	4	0.1	0.0	3	0.0	86	0.01	0.01	1	0.0	0.3	0.90	
		じゃがいも		21.60	g	10	24.00	13	0.4	0.0	1	0.1	0	0.02	0.01	6	0.0	1.9	2.85	
		ハヤシルウ		8.00	g	0	8.00	40	0.5	2.7	2	0.1	8	0.01	0.00	0	0.9	0.2	3.43	
		米粉		0.24	g	0	0.24	1	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.25	
		コンソメ		0.40	g	0	0.40	1	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.2	0.0	0.25	
		ケチャップ		0.80	g	0	0.80	1	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.25	
		ウスターソース		0.96	g	0	0.96	1	0.0	0.0	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0	0.25	
	濃口しょうゆ		0.56	g	0	0.56	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0	0		
	油		0.80	g	0	0.80	7	0.0	0.8	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0		
	水		80.00	g	0	80.00	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0		
	ブロッコリーとハムの甘酢和え	ブロッコリー		16.00	g	35	24.62	6	0.9	0.1	8	0.2	12	0.03	0.04	22	0.0	0.8	0.38	
		にんじん		5.82	g	3	6.00	2	0.0	0.0	2	0.0	42	0.00	0.00	0	0.0	0.2	0.50	
		ハム		6.40	g	0	6.40	14	1.2	0.9	0	0.0	0	0.04	0.01	2	0.1	0.0	0.28	
		酢		1.50	g	0	1.50	1	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.25	
		砂糖		1.50	g	0	1.50	6	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	1.50	
		食塩		0.08	g	0	0.08	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0	0	
	もも缶	もも缶		30.00	g	0	30.00	25	0.2	0.0	1	0.1	0	0.00	0.01	1	0.0	0.4	6.05	
	時間区分計			473	18.6	16.0	42	2.1	244	0.27	0.22	44	2.4	7.6	63.72					
	午後おやつ	牛乳	幼児牛乳		0.00	g	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
			マカロニきな粉	ツイストマカロニ		8.80	g	0	8.80	33	1.1	0.2	2	0.1	0	0.02	0.01	0	0.0	0.2
			きな粉		1.92	g	0	1.92	9	0.7	0.5	4	0.2	0	0.00	0.00	0	0.0	0.3	0.43
		砂糖		1.92	g	0	1.92	8	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	2.00	
		食塩		0.04	g	0	0.04	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0	
時間区分計			50	1.8	0.7	5	0.3	0	0.02	0.01	0	0.0	0.6	9.11						
日合計			591	23.7	20.6	161	2.4	283	0.33	0.38	45	2.6	8.2	77.76						

備考

2025/09/29 (月曜日)

担当者:

献立栄養価表 I

完全自園給食園(一般)

未満児

時間区分	料理名	食品名	備考	可食量	廃棄 %	使用量	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	鉄 mg	VA μ g	VB ₁ mg	VB ₂ mg	VC mg	塩分 g	食物繊維 g	糖質換算 g					
午前おやつ	牛乳	幼児牛乳		100.00	g	0	100.00	68	3.3	3.9	114	0.0	39	0.04	0.15	1	0.1	0.0	4.93				
				時間区分計				68	3.3	3.9	114	0	39	0.04	0.15	1	0.1	0	4.93				
昼食	ごはん	米		45.00	g	0	45.00	154	2.7	0.4	2	0.4	0	0.04	0.01	0	0.0	0.2	34.90				
		さわらのおろし煮	さわら(切り身)		40.00	g	0	40.00	64	8.0	3.9	5	0.3	5	0.04	0.14	0	0.1	0.0	0			
			だいこん(おろし)		15.00	g	0	15.00	4	0.1	0.0	9	0.0	0	0.00	0.00	1	0.0	0.8	0.90			
			砂糖		1.80	g	0	1.80	7	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	1.75			
			酒		1.00	g	0	1.00	1	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.25			
			みりん		1.00	g	0	1.00	2	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.50			
			濃口しょうゆ		3.60	g	0	3.60	3	0.3	0.0	1	0.1	0	0.00	0.01	0	0.5	0.0	0.45			
			水		15.00	g	0	15.00	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0			
	白菜のごまナムル	はくさい		24.00	g	6	25.53	3	0.2	0.0	10	0.1	2	0.01	0.01	5	0.0	0.3	0.55				
		にんじん		4.00	g	3	4.12	1	0.0	0.0	1	0.0	29	0.00	0.00	0	0.0	0.1	0.25				
		濃口しょうゆ		1.00	g	0	1.00	1	0.1	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0	0.15				
		砂糖		0.50	g	0	0.50	2	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.50				
		ごま油		0.20	g	0	0.20	2	0.0	0.2	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.05				
		すりごま		0.50	g	0	0.50	3	0.1	0.3	6	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1	0				
	すまし汁	国産鉄分強化とうふ		16.00	g	0	16.00	10	0.8	0.5	4	1.1	1	0.02	0.00	0	0.0	0.0	0.58				
		ほうれんそう(冷凍)		8.00	g	0	8.00	2	0.2	0.0	8	0.1	35	0.00	0.01	2	0.0	0.3	0.30				
		たまねぎ		8.00	g	6	8.51	3	0.1	0.0	1	0.0	0	0.00	0.00	1	0.0	0.1	0.65				
		淡口しょうゆ		2.00	g	0	2.00	1	0.1	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.3	0.0	0.15				
		食塩		0.08	g	0	0.08	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0	0				
		みりん		0.48	g	0	0.48	1	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.25				
		だし汁(こんぶ・かつお節)		100.00	g	0	100.00	2	0.3	0.0	3	0.0	0	0.01	0.01	0	0.1	0.0	0.20				
				時間区分計				265	13.1	5.3	52	2.1	71	0.13	0.20	8	1.3	1.9	41.27				
午後おやつ	牛乳	幼児牛乳		0.00	g	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0				
	ゼリー(柑橘、桃、ぶどう、野菜)	ゼリー(京滋ヨーク)		70.00	g	0	70.00	49	0.1	0.1	2	0.4	31	0.01	0.01	80	0.0	1.3	11.93				
					時間区分計				49	0.1	0.1	2	0.4	31	0.01	0.01	80	0.0	1.3	11.95			
脂質エネルギー比: 22%				動蛋白: 68.6%				日合計				382	16.5	9.3	168	2.5	141	0.18	0.35	89	1.4	3.2	58.14

備考

2025/09/30 (火曜日)

担当者:

献立栄養価表 I

完全自園給食園(一般)

未満児

時間区分	料理名	食品名	備考	可食量	廃棄 %	使用量	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	鉄 mg	VA μ g	VB ₁ mg	VB ₂ mg	VC mg	塩分 g	食物繊維 g	糖質換算 g	
午前おやつ	牛乳	牛乳		100.00	g	0	100.00	61	3.3	3.8	110	0.0	38	0.04	0.15	1	0.1	0.0	3.40
		時間区分計			61	3.3	3.8	110	0.0	38	0.04	0.15	1	0.1	0	3.40			
昼食	ごはん ナポリタン	米		22.50	g	0	22.50	77	1.4	0.2	1	0.2	0	0.02	0.00	0	0.0	0.1	17.40
		スパゲティ		20.00	g	0	20.00	69	2.6	0.4	4	0.3	0	0.04	0.01	0	0.0	1.1	13.75
		ウインナー		8.00	g	0	8.00	26	0.9	2.4	0	0.0	0	0.03	0.01	3	0.2	0.0	0.20
		たまねぎ		21.60	g	6	22.98	7	0.2	0.0	4	0.1	0	0.01	0.00	2	0.0	0.3	1.55
		にんじん		5.60	g	3	5.77	2	0.0	0.0	2	0.0	40	0.00	0.00	0	0.0	0.2	0.50
		ピーマン		5.60	g	15	6.59	1	0.1	0.0	1	0.0	2	0.00	0.00	4	0.0	0.1	0.15
		炒め油		1.20	g	0	1.20	11	0.0	1.2	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.05
		水		12.00	g	0	12.00	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
		ケチャップ		12.00	g	0	12.00	13	0.2	0.0	2	0.1	5	0.01	0.00	1	0.4	0.2	3.05
		ウスターソース		0.80	g	0	0.80	1	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0	0.25
		コンソメ		0.40	g	0	0.40	1	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.2	0.0	0.25
		砂糖		0.40	g	0	0.40	2	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.50
		食塩		0.08	g	0	0.08	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0	0
		キャベツのツナサラダ	キャベツ		22.40	g	15	26.35	5	0.3	0.0	10	0.1	1	0.01	0.01	9	0.0	0.4
	ツナ油漬缶			5.60	g	0	5.60	16	1.1	1.3	0	0.1	0	0.00	0.01	0	0.1	0.0	0
	にんじん			5.60	g	3	5.77	2	0.0	0.0	2	0.0	40	0.00	0.00	0	0.0	0.2	0.50
	油			1.60	g	0	1.60	14	0.0	1.6	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
	酢			1.60	g	0	1.60	1	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.25
	砂糖			0.96	g	0	0.96	4	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	1.00
	食塩			0.08	g	0	0.08	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0	0
	コンソメスープ	ブロッコリー		12.00	g	35	18.46	4	0.6	0.1	6	0.2	9	0.02	0.03	17	0.0	0.6	0.18
		しめじ		4.00	g	10	4.44	1	0.1	0.0	0	0.0	0	0.01	0.01	0	0.0	0.1	0.15
		コンソメ		0.80	g	0	0.80	2	0.1	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.3	0.0	0.40
		淡口しょうゆ		0.08	g	0	0.08	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
		食塩		0.08	g	0	0.08	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0	0
		水		100.00	g	0	100.00	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
	時間区分計			257	7.6	7.4	31	1.0	98	0.15	0.09	36	1.4	3.3	39.98				
午後おやつ	牛乳 米粉マフィン(黒糖)	牛乳		0.00	g	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
		米粉		12.00	g	0	12.00	43	0.7	0.1	1	0.1	0	0.01	0.00	0	0.0	0.1	9.83
		黒砂糖		4.00	g	0	4.00	14	0.1	0.0	10	0.2	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	3.40
		ベーキングパウダー		0.70	g	0	0.70	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
		豆乳		12.00	g	0	12.00	5	0.4	0.2	2	0.1	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.40
		油		4.00	g	0	4.00	35	0.0	4.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
時間区分計			98	1.2	4.3	12	0.4	0	0.02	0.01	0	0.0	0.1	13.53					
脂質エネルギー比: 34% 動蛋白比: 43.4%			日合計			416	12.2	15.5	153	1.5	136	0.20	0.25	37	1.5	3.4	56.91		

備考

不当介入〔不当要求〕
業務妨害事案通報書

滋賀県甲賀警察署長 様
甲 賀 市 長 様

(通報者)

		※ 取扱署等	滋賀県	甲賀警察署	課
請 負 者	所在地	(本社)	電話 ()	-	
			FAX ()	-	
		(現場事務所)	電話 ()	-	
			FAX ()	-	
	名 称				
	代表者	(現場事務所の代表者)			
通 報 者 等		(通報者の職・氏名)	電話 ()	-	
	(対応者)	所属会社名	電話 ()	-	
		氏 名		
	役 職			
不当介入の 行為者	住所		電話 ()	-	
			FAX ()	-	
	所属				
	役職				
	氏名			
発生日時・ 行為者	年 月 日 時 分頃				
	[元請・下請] (下請の場合は、現場事務所の所在地)	電話 ()	-		
		FAX ()	-		
工事件名					
不当介入の 内容・被害 の状況				
警察への 通報の状況	(警察への通報)	有 ・ 無			
	(通報先警察署)	滋賀県	甲賀 警察署		課
	(通報日時)	年	月	日	時 分頃

- 注1 第一報は、この様式に必要な事項を記入したうえ、甲賀警察署刑事課（刑事課）あて電話で行った後、その旨を「警察への通報状況」の欄に記入して発注者および甲賀警察署あて送付（電子メール・FAX可）すること。
- 2 不当介入の行為者の名刺、提示物等の参考資料がある場合は、その写しを添付すること。
- 3 下請負先（再委託先）において発生した場合であっても、必ず元請負人（発注者）が聞き取り調査をして記入し、通報すること。
- 4 ※の欄は、警察署において記入すること。