

# 平成27年度第3回

## 国立市立学校給食センター運営審議会次第

日時：平成27年11月26日(木) 午後2時

場所：国立市立学校第一給食センター会議室

### 1. 開 会

### 2. 議 題

(1) アレルギー対応説明について

(2) 運営審議会開催日程について

(3) 事業報告について (資料1)

(4) 視察について (資料2)

(5) 給食センター整備基本計画策定の状況について (資料3)

(6) その他

### 3. 閉 会



27年度 ○月分

アレルギー対応者一覧（国立第○小学校）

| 学年学級 | 氏名      | アレルギー食品 | 日誌<br>配布 | カルテ<br>配布 |
|------|---------|---------|----------|-----------|
| ○年○組 | ○ ○ ○ ○ | 卵       | ○        |           |
| ○年○組 | ○ ○ ○ ○ | 乳       | ○        |           |
| ○年○組 | ○ ○ ○ ○ | 小麦      | ○        |           |







国立第一小学校 1年1組 〇〇〇〇〇〇さん

乳

| 11月17日(火)   | 11月18日(水)                      | 11月19日(木)                                    | 11月20日(金)  | 11月24日(火)   |
|---|--------------------------------|--|--|---|
| ソーキそばふうつけラーメン<br>低温殺菌牛乳<br>いかのウッチャン揚げ<br>豆腐のチャンプル | 白飯<br>低温殺菌牛乳<br>ビビンバ<br>春雨のスープ | 揚げパン(きび砂糖)<br>低温殺菌牛乳<br>レタスと卵のスープ<br>クリームポテト | たこめし<br>低温殺菌牛乳<br>ハタハタのから揚げ1本1本2本<br>ポタン鍋風(みそにこみなべ)<br>青りんごゼリー | 食パン<br>くろまめきなこクリーム<br>低温殺菌牛乳<br>ポークビーンズ<br>鶏肉のマスタード焼き |
| 食品名   | 食品名                            | 食品名  | 食品名  | 食品名   |
| 含有量(g)  | 含有量(g)                         | 含有量(g)                                       | 含有量(g)   | 含有量(g)  |
| 低温殺菌牛乳  | 低温殺菌牛乳                         | 揚げパン(きび砂糖)                                   | 低温殺菌牛乳   | 食パン   |
| 209   | 209                            | 40   | 209  | 30  |
| 低温殺菌牛乳200cc                                       | 低温殺菌牛乳200cc                    | コンペパン  | 低温殺菌牛乳200cc  | 食パン   |
|   |                                | ※パン・脱脂粉乳                                     |  | ※パン・脱脂粉乳  |
|   |                                | 1.6  |  | 1.2   |
|   |                                | 低温殺菌牛乳                                       |  | くろまめきなこクリーム   |
|   |                                | 209  |  | 10  |
|   |                                | 低温殺菌牛乳200cc                                  |  | 黒豆きなこクリーム   |
|   |                                | クリームポテト                                      |  | 低温殺菌牛乳  |
|   |                                | 牛乳(調理)                                       |  | 低温殺菌牛乳200cc   |
|   |                                | 18   |  | 209   |

国立第一小学校 1年1組 〇〇 〇〇〇さん

乳

| 11月25日(水)                                   | 11月26日(木)                                   | 11月27日(金)   | 11月30日(月)  |
|---|---|---|--|
| キムタクごはん<br>低温殺菌牛乳<br>厚揚げの甘酢あん1こ2こ<br>あおさスープ | 白飯<br>低温殺菌牛乳<br>すどり<br>中華コーンスープ<br>一口ぶどうゼリー | 根菜のカレーライス<br>低温殺菌牛乳<br>豆腐サラダ(揚げちりめん)中華ドレッシング<br>みかん<br>白飯 | 白飯<br>低温殺菌牛乳<br>味付きのり<br>おくずがけ<br>缶かまの磯辺揚げ1本1本2本 |
| 食品名<br>低温殺菌牛乳<br>低温殺菌牛乳200cc                | 食品名<br>低温殺菌牛乳<br>低温殺菌牛乳200cc                | 食品名<br>低温殺菌牛乳<br>低温殺菌牛乳200cc                              | 食品名<br>低温殺菌牛乳<br>低温殺菌牛乳200cc                     |
| 含量(g)<br>209                                | 含量(g)<br>209                                | 含量(g)<br>209  | 含量(g)<br>209                                     |



# [ 給 食 日 誌 ]

担当栄養士

平成27年11月2日 (月曜日)

国立市立学校第一給食センター

| 献立名 | 丸パン | 低温殺菌牛乳 | キャベツメンチカツ (ソース) | みかん&なしすいかゼリー | 給食実施人員 | 学校名/人員 | 低学年  | 中学年  | 高学年 | 職+非 | 児童  | 合計  | 学年    |
|-----|-----|--------|-----------------|--------------|--------|--------|------|------|-----|-----|-----|-----|-------|
|     |     |        |                 |              |        | 第一小学校  | 141  | 165  | 122 | 35  | 428 | 463 |       |
|     |     |        |                 |              |        | 第二小学校  | 117  | 115  | 140 | 31  | 372 | 403 | 1014  |
|     |     |        |                 |              |        | 第三小学校  | 166  | 170  | 161 | 40  | 497 | 537 | 中学年   |
|     |     |        |                 |              |        | 第四小学校  | 109  | 92   | 95  | 31  | 296 | 327 | 1007  |
|     |     |        |                 |              |        | 第五小学校  | 127  | 133  | 84  | 30  | 344 | 374 | 高学年   |
|     |     |        |                 |              |        | 第六小学校  | 140  | 134  | 162 | 36  | 436 | 472 | 1272  |
|     |     |        |                 |              |        | 第七小学校  | 128  | 111  | 114 | 32  | 353 | 385 |       |
|     |     |        |                 |              |        | 第八小学校  | 86   | 87   | 93  | 33  | 266 | 299 |       |
|     |     |        |                 |              |        | 第一センター | 0    | 0    | 0   | 33  | 0   | 33  | 合計    |
|     |     |        |                 |              |        | 員 計    | 1014 | 1007 | 971 | 301 |     |     | 3293人 |

| 食品名     | 一人分量g | 業者 | 発注量   | 単価 | 金額 | 備考                    |
|---------|-------|----|-------|----|----|-----------------------|
| 丸パン・30g | 30.00 |    | 1014こ |    |    | ★丸パン(一松)給食会配合         |
| 丸パン・40g | 40.00 |    | 1007こ |    |    | 小麦粉・ショートニング(パーム油)・砂糖・ |
| 丸パン・50g | 50.00 |    | 1272こ |    |    | 脱脂粉乳・イースト・食塩・イーストフード  |

|               |        |  |          |  |  |   |
|---------------|--------|--|----------|--|--|---|
| 低温殺菌牛乳200cc   | 209.00 |  | 3293本    |  |  | ★地粉蒸し中華麺 石倉製麺(名給)<br>小麦粉(北海道産) 小麦たんぱく質抽出物 小麦たんぱく質抽出液 小麦たんぱく質抽出物抽出液 小麦たんぱく質抽出物抽出液抽出液 |
| 蒸し中華麺(小麦) *石  | 30.00  |  | 100kg    |  |  | ※アレルギー: 小麦 大豆   |
| 豚肩肉 せん切り      | 10.00  |  | 33kg     |  |  | ★なると巻(北村)よつば食品配合  |
| いか(切り方指定)     | 10.00  |  | 33kg     |  |  | タラすり身 でん粉(馬鈴薯) 砂糖 食塩  |
| なると巻き*北村      | 8.00   |  | 27kg     |  |  | 発酵調味液 トマト色素 水   |
| 白菜            | 20.00  |  | 83kg     |  |  | ※アレルギー-物質: なし   |
| 小松菜           | 5.00   |  | 21kg     |  |  |   |
| もやし           | 25.00  |  | 83kg     |  |  |   |
| 冷)ホールコーン      | 5.00   |  | 17kg     |  |  | ★キャベツメンチカツ(特選)食品)丸宮配合   |
| 長ねぎ           | 8.00   |  | 30kg     |  |  | 豚もも肉 キャベツ 玉ねぎ 食塩 上白糖 胡椒 植物性蛋白(大豆) 馬鈴薯澱粉   |
| 粗塩            | 0.30   |  | 1kg      |  |  | パン粉 <衣>パン粉 小麦粉 植物性油   |
| ゴシヨ           | 0.01   |  | 1kg      |  |  | 脂(大豆) ともろこし澱粉 菜種油 食塩  |
| ごま油           | 0.60   |  | 2kg      |  |  | 水   |
| うすくち醤油 1.8L   | 5.00   |  | 17kg     |  |  | ※アレルギー-物質: 小麦 大豆 豚肉   |
| 純米酒1.8Lビン     | 1.00   |  | 4kg      |  |  | ★中濃ソース(高橋ソース)三浦屋配合  |
| 喜界島粗糖         | 0.20   |  | 1kg      |  |  | 野菜 果実(りんご トマト 玉ねぎ 人参  |
| スープベースポーク冷凍   | 6.00   |  | 20kg     |  |  | にんにく)   |
| にんにく          | 0.30   |  | 1kg      |  |  | 砂糖・醸造酢(さとうきび) とろろこし   |
| 水*ユザー         | 100.00 |  | 331.88kg |  |  | 馬鈴薯) 食塩 醤油 小麦澱粉 香辛料(  |
| でんぷん          | 1.00   |  | 4kg      |  |  | 唐辛子 タイム・ロール センダール グローブ シェン  |
| 菜種サラダ油16.5kg缶 | 0.50   |  | 2kg      |  |  | ナツメグ ジンジャー ガーリック ブラックペッパー オ   |

|                   |       |  |       |  |  |                      |
|-------------------|-------|--|-------|--|--|----------------------|
| キャベツメンチカツ*サライ・40g | 40.00 |  | 1014こ |  |  | ※アレルギー-物質: りんご 小麦 大豆 |
| キャベツメンチカツ*サライ・50g | 50.00 |  | 1007こ |  |  |                      |
| キャベツメンチカツ*サライ・60g | 60.00 |  | 1272こ |  |  |                      |
| 菜種サラダ油16.5kg缶     | 3.00  |  | 10kg  |  |  | ★なし&すいかゼリー(丸和油脂)柏木商事 |
| 中濃ソース200ml*1 高橋   | 7.00  |  | 3293組 |  |  | 配合                   |

|               |       |  |       |  |  |   |
|---------------|-------|--|-------|--|--|---|
| なし&すいかゼリー*丸和  | 50.00 |  | 166kg |  |  | 果糖ぶどう糖液糖 なし果汁(鳥取県産二十世紀梨) すいかゼリー(鳥取) 砂糖 ゲル |
| みかん1号缶 ホール*K& | 25.00 |  | 83kg  |  |  | 化剤(増粘多糖類)                                 |
|               |       |  |       |  |  | 乳酸Ca 酸味料 乳化剤 着色料(トマト                      |
|               |       |  |       |  |  | 色素) 着色料(紅花黄) 水                            |
|               |       |  |       |  |  | シロップ: 果糖ぶどう糖液糖 デキストリン                     |
|               |       |  |       |  |  | 酸味料 乳酸Ca 水                                |
|               |       |  |       |  |  | アレルギー-物質: 大豆                              |
|               |       |  |       |  |  | ★みかん1号缶(GSK)柏木商事配合 みかん(                   |
|               |       |  |       |  |  | 日本) 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 酸味料(ク                     |
|               |       |  |       |  |  | エン酸) 水                                    |
|               |       |  |       |  |  | ※アレルギー-物質: なし 固形量1700g 総                  |
|               |       |  |       |  |  | 量3050g                                    |

| 可食量合計 |       |      |       | 合計  |       | 税込合計   |        |       |      |     |
|-------|-------|------|-------|-----|-------|--------|--------|-------|------|-----|
| エネルギー | タンパク質 | 脂質   | カルシウム | 鉄   | ビタミンA | ビタミンB1 | ビタミンB2 | ビタミンC | 食物繊維 | 食塩  |
| 615   | 25.9  | 21.5 | 319   | 2.0 | 112   | 0.48   | 0.52   | 16    | 4.5  | 3.3 |

# [ 給 食 日 誌 ]

担当栄養士

平成27年11月4日 (水曜日)

国立市立学校第一給食センター

| 献立名                                 | 学校名/人員 | 低学年  | 中学年  | 高学年  | 職+非 | 児童  | 合計  |       |     |
|-------------------------------------|--------|------|------|------|-----|-----|-----|-------|-----|
|                                     |        |      |      |      |     |     |     | 低学年   | 高学年 |
| 山菜おこわ<br>低温殺菌牛乳<br>さんまの蒲焼<br>ゆばすまし汁 | 第一小学校  | 141  | 165  | 122  | 33  | 428 | 461 | 低学年   |     |
|                                     | 第二小学校  | 117  | 115  | 140  | 31  | 372 | 403 | 1016  |     |
|                                     | 第三小学校  | 167  | 170  | 161  | 41  | 498 | 539 | 中学年   |     |
|                                     | 第四小学校  | 109  | 92   | 95   | 31  | 296 | 327 | 1008  |     |
|                                     | 第五小学校  | 127  | 133  | 143  | 36  | 403 | 439 | 高学年   |     |
|                                     | 第六小学校  | 140  | 134  | 162  | 38  | 436 | 474 | 1336  |     |
|                                     | 第七小学校  | 128  | 111  | 114  | 31  | 353 | 384 |       |     |
|                                     | 第八小学校  | 87   | 88   | 93   | 33  | 268 | 301 |       |     |
|                                     | 第一センター | 0    | 0    | 0    | 32  | 0   | 32  | 合 計   |     |
|                                     | 員 計    | 1016 | 1008 | 1030 | 306 |     |     | 3360人 |     |

| 食 品 名          | 一人分量g  | 業 者 | 発注量     | 単 価 | 金 額 | 備 考   |
|----------------|--------|-----|---------|-----|-----|---|
| 山菜おこわ*ｱﾙﾌﾞｱｰ食品 | 80.00  |     | 271kg   |     |     | ★山菜おこわ(ｱﾙﾌﾞｱｰ食品)三浦屋配合<br>国産具材   |
| 低温殺菌牛乳200cc    | 209.00 |     | 3360本   |     |     | もち米 うるち米 水菜 わらび 砂糖<br>たけのこ 人参 醤油 食塩 昆布エキス<br>醸造調味料 椎茸 チキンエキス 植物油(大豆) 果糖ぶどう糖液糖 魚介エキス 鰹節エキス 酵母エキス ph調整剤 ビタミンE 水 |
| さんま(フィレ)*小・20g | 20.00  |     | 1016切   |     |     | ※ｱﾙﾌﾞｱｰ物質:小麦 大豆 鶏肉  |
| さんま(フィレ)*小・30g | 30.00  |     | 1008切   |     |     |   |
| さんま(フィレ)*小・40g | 40.00  |     | 1336切   |     |     |   |
| 粗塩             | 0.01   |     | 1kg     |     |     |   |
| コショウ*セレクト      | 4.00   |     | 14kg    |     |     |   |
| でんぷん           | 8.00   |     | 28kg    |     |     |   |
| 菜種サラダ油16.5kg缶  | 3.00   |     | 11kg    |     |     | ★冷凍湯葉 坂口商店) 名給配合<br>国産大豆(愛知県)   |
| 喜界島粗糖          | 0.70   |     | 2kg     |     |     | ※ｱﾙﾌﾞｱｰ物質:大豆  |
| 本みりん1.8Lビン*甘強  | 1.00   |     | 4kg     |     |     | ★白玉麩(飯島食品)東京食品配合<br>小麦粉 グルテン  |
| しょうゆ9L         | 1.50   |     | 6kg     |     |     | ※ｱﾙﾌﾞｱｰ物質:小麦  |
| 水*ユザ-          | 3.00   |     | 10.18kg |     |     | ★なると巻(北村)よつば食品配合<br>タラすり身 でん粉(馬鈴薯) 砂糖 食塩<br>発酵調味液 トマト色素 水   |
| でんぷん           | 0.50   |     | 2kg     |     |     | ※ｱﾙﾌﾞｱｰ物質:なし  |
| 冷凍湯葉*坂口商店 名給   | 5.00   |     | 17kg    |     |     |   |
| 根みつば           | 5.00   |     | 26kg    |     |     |   |
| なると巻き*北村       | 5.00   |     | 17kg    |     |     |   |
| 長ねぎ            | 10.00  |     | 38kg    |     |     |   |
| 白玉麩*飯島食品       | 1.00   |     | 3kg     |     |     |   |
| えのき茸*バラ        | 5.00   |     | 17kg    |     |     |   |
| 大根(葉なし)        | 30.00  |     | 113kg   |     |     |   |
| 削り下            | 1.00   |     | 3kg     |     |     |   |
| 純米酒1.8Lビン      | 0.50   |     | 2kg     |     |     |   |
| 粗塩             | 0.20   |     | 1kg     |     |     |   |
| うすくち醤油 1.8L    | 3.00   |     | 11kg    |     |     |   |
| 水*ユザ-          | 100.00 |     | 339.2kg |     |     |   |

可食量合計

合計

税込合計

| エネルギー | タンパク質 | 脂質   | カルシウム | 鉄   | ビタミンA | ビタミンB1 | ビタミンB2 | ビタミンC | 食物繊維 | 食塩  |
|-------|-------|------|-------|-----|-------|--------|--------|-------|------|-----|
| 592   | 20.8  | 20.3 | 284   | 1.9 | 95    | 0.11   | 0.41   | 8     | 1.6  | 3.3 |

# [ 給 食 日 誌 ]

担当栄養士

平成27年11月5日 (木曜日)

国立市立学校第一給食センター

| 献立名             | 学校名/人員 | 低学年  | 中学年  | 高学年  | 職+非 | 児童  | 合計  |       |
|-----------------|--------|------|------|------|-----|-----|-----|-------|
|                 |        |      |      |      |     |     |     |       |
| カレシッパッパライス      | 第一小学校  | 141  | 165  | 122  | 34  | 428 | 462 | 低学年   |
| 低温殺菌牛乳          | 第二小学校  | 117  | 115  | 140  | 32  | 372 | 404 | 1016  |
| かんぴょう入り米粉のクリーム煮 | 第三小学校  | 167  | 170  | 161  | 40  | 498 | 538 | 中学年   |
| 揚げ鶏のレモンがけ       | 第四小学校  | 109  | 92   | 95   | 32  | 296 | 328 | 1008  |
|                 | 第五小学校  | 127  | 133  | 143  | 36  | 403 | 439 | 高学年   |
|                 | 第六小学校  | 140  | 134  | 162  | 39  | 436 | 475 | 1344  |
|                 | 第七小学校  | 128  | 111  | 114  | 34  | 353 | 387 |       |
|                 | 第八小学校  | 87   | 88   | 93   | 34  | 268 | 302 |       |
|                 | 第一センター | 0    | 0    | 0    | 33  | 0   | 33  | 合計    |
|                 | 員 計    | 1016 | 1008 | 1030 | 314 |     |     | 3368人 |

| 食 品 名         | 一人分量g  | 業者 | 発注量      | 単 価 | 金 額 | 備 考                       |
|---------------|--------|----|----------|-----|-----|---------------------------|
| 民間流通無洗米(精白米)  | 70.00  |    | 238kg    |     |     | ★ポークハム 福生ハム配合             |
| ポークハム 8mm角切り  | 5.00   |    | 17kg     |     |     | 豚肉 澱粉(馬鈴薯) 食塩 砂糖(てん菜)     |
| 冷)ホールコーン      | 7.00   |    | 24kg     |     |     | 還元水飴 デキストリン 水飴 香辛料 (ホワイト) |
| ピーマン          | 5.00   |    | 20kg     |     |     | ッパー マース オノン ジンジャー)        |
| 赤ピーマン         | 3.00   |    | 11kg     |     |     | ※製造ラインでは、小麦、大豆、乳、卵、       |
| 黒コショウ         | 0.10   |    | 1kg      |     |     | 牛肉、鶏肉を含む原材料を使用した製品も       |
| 粗塩            | 0.80   |    | 3kg      |     |     | 製造しています。                  |
| 水*ユーザー        | 82.00  |    | 278.87kg |     |     |                           |
| オリーブオイル       | 1.10   |    | 4kg      |     |     | ★かんぴょう(藤和乾物)三浦屋配合         |
| にんにく          | 0.60   |    | 3kg      |     |     | 干瓢(ゆうがおの実100%：栃木県産)       |
| スープベースポーク冷凍   | 3.00   |    | 10kg     |     |     | ★星型米粉マカロニ(群馬製粉)東京食品配合     |
|               |        |    |          |     |     | 国産米粉100%(群馬 秋田 新潟県産)      |
| 低温殺菌牛乳200cc   | 209.00 |    | 3368本    |     |     | ★国内産米粉(みたけ)柏木商事配合         |
|               |        |    |          |     |     | うるち米(埼玉県産)                |
| 豚肩肉 ひき肉       | 10.00  |    | 34kg     |     |     |                           |
| かんぴょう1cm      | 1.00   |    | 3kg      |     |     | ★レモン果汁(紀ノ川農協伊藤農園)東京食      |
| 星型米粉マカロニ*東食   | 10.00  |    | 34kg     |     |     | 品配合                       |
| 玉ねぎ           | 30.00  |    | 128kg    |     |     | 和歌山県産レモン                  |
| 人参            | 10.00  |    | 38kg     |     |     |                           |
| 白菜            | 20.00  |    | 85kg     |     |     |                           |
| ぶなしめじ*バラ      | 10.00  |    | 34kg     |     |     |                           |
| 生クリーム         | 1.80   |    | 6kg      |     |     |                           |
| 牛乳(調理)        | 40.00  |    | 137kg    |     |     |                           |
| バター450g       | 2.00   |    | 7kg      |     |     |                           |
| 国産米粉          | 5.00   |    | 17kg     |     |     |                           |
| 粗塩            | 1.00   |    | 4kg      |     |     |                           |
| コショウ*セレクト     | 0.01   |    | 1kg      |     |     |                           |
| スープベースポーク冷凍   | 4.00   |    | 14kg     |     |     |                           |
| 水*ユーザー        | 50.00  |    | 170.04kg |     |     |                           |
| 玉ねぎ           | 4.00   |    | 17kg     |     |     |                           |
| 人参            | 2.00   |    | 8kg      |     |     |                           |
| セロリー          | 0.50   |    | 3kg      |     |     |                           |
| 鶏むね切り身皮なし・40g | 40.00  |    | 1016切    |     |     |                           |
| 鶏むね切り身皮なし・50g | 50.00  |    | 1008切    |     |     |                           |
| 鶏むね切り身皮なし・60g | 60.00  |    | 1344切    |     |     |                           |
| 粗塩            | 0.20   |    | 1kg      |     |     |                           |
| 黒コショウ         | 0.01   |    | 1kg      |     |     |                           |
| でんぶん          | 2.00   |    | 7kg      |     |     |                           |
| 菜種サラダ油16.5kg缶 | 3.00   |    | 11kg     |     |     |                           |
| レモン果汁900cc    | 3.61   |    | 14.5kg   |     |     |                           |
| 喜界島粗糖         | 3.00   |    | 10kg     |     |     |                           |
| うすくち醤油 1.8L   | 3.00   |    | 11kg     |     |     |                           |
| 水*ユーザー        | 3.00   |    | 10.2kg   |     |     |                           |

| 可食量合計 |       |      |       | 合計  |       | 税込合計   |        |       |      |     |
|-------|-------|------|-------|-----|-------|--------|--------|-------|------|-----|
| エネルギー | タンパク質 | 脂質   | カルシウム | 鉄   | ビタミンA | ビタミンB1 | ビタミンB2 | ビタミンC | 食物繊維 | 食塩  |
| 678   | 29.3  | 19.5 | 308   | 1.4 | 248   | 0.26   | 0.45   | 14    | 3.0  | 2.9 |

# [ 給 食 日 誌 ]

担当栄養士

平成27年11月6日 (金曜日)

国立市立学校第一給食センター

| 献立名適用 | 白飯<br>低温殺菌牛乳<br>野菜の味噌汁*21.3Y<br>里芋のそぼろあん<br>カミカミ煮干(ｸﾞﾗｽ1袋) | 給食実施人員 | 学校名/人員 | 低学年  | 中学年  | 高学年  | 職+非 | 児童  | 合計  |       |
|-------|--|--------|--------|------|------|------|-----|-----|-----|-------|
|       |  |        | 第一小学校  | 141  | 165  | 122  | 32  | 428 | 460 |       |
|       |  |        | 第二小学校  | 117  | 115  | 140  | 29  | 372 | 401 | 1016  |
|       |  |        | 第三小学校  | 167  | 170  | 161  | 40  | 498 | 538 | 中学年   |
|       |  |        | 第四小学校  | 109  | 92   | 95   | 32  | 296 | 328 | 1008  |
|       |  |        | 第五小学校  | 127  | 133  | 143  | 35  | 403 | 438 | 高学年   |
|       |  |        | 第六小学校  | 140  | 134  | 162  | 37  | 436 | 473 | 1334  |
|       |  |        | 第七小学校  | 128  | 111  | 114  | 33  | 353 | 386 |       |
|       |  |        | 第八小学校  | 87   | 88   | 93   | 33  | 268 | 301 |       |
|       |  |        | 第一センター | 0    | 0    | 0    | 33  | 0   | 33  | 合計    |
|       |  |        | 員 計    | 1016 | 1008 | 1030 | 304 |     |     | 3358人 |

| 食 品 名         | 一人分量g  | 業者 | 発注量      | 単 価 | 金 額 | 備 考  |
|---------------|--------|----|----------|-----|-----|--|
| 民間流通無洗米(精白米)  | 80.00  |    | 271kg    |     |     | ★鰯粉(緑川商店)名給配合  |
| 水*ユーザー        | 96.00  |    | 325.42kg |     |     | いわし節・宗田節・ムロ節・かつお節  |
| 菜種サラダ油16.5kg缶 | 0.10   |    | 1kg      |     |     |  |
| 低温殺菌牛乳200cc   | 209.00 |    | 3358本    |     |     | ★冷) カット里芋(大宝産業) 柏木商事配合<br>さといも(熊本)<br>※アレルギー: なし   |
| こんにゃく(板)黒     | 10.00  |    | 34kg     |     |     |  |
| じゃがいも(メークイン)  | 30.00  |    | 127kg    |     |     | ★煮干50g(緑川商店)名給配合   |
| えのき茸*バラ       | 5.00   |    | 17kg     |     |     | 片口いわし(千葉県)   |
| ぶなしめじ*バラ      | 5.00   |    | 17kg     |     |     | 酸化防止剤無添加   |
| 人参            | 5.00   |    | 19kg     |     |     | ※アレルギー物質: なし   |
| 乾燥若布          | 0.50   |    | 2kg      |     |     | ※イカ、えび(殻)コンタミ可能性あり   |
| 長ねぎ           | 10.00  |    | 38kg     |     |     | 魚介類は漁獲方法を考えても、甲殻類(エビ イカ)が混ざる事を完全に防ぐ事はできません。(イワシを洗う)(煮干しを干す)(煮干しを選別する)各段階で目につく大きさのものは取り除きますが、まれにエビの殻が煮干しに張り付いている事があります。 |
| 油揚げ           | 5.00   |    | 17kg     |     |     | (ｸﾞﾗｽ1袋 一人2~3尾くらい)   |
| 小松菜           | 5.00   |    | 21kg     |     |     |  |
| 菜種サラダ油16.5kg缶 | 0.50   |    | 2kg      |     |     |  |
| 白味噌*山印        | 10.00  |    | 34kg     |     |     |  |
| 粗塩            | 0.30   |    | 2kg      |     |     |  |
| 鰯粉*緑川商店 名     | 1.00   |    | 4kg      |     |     |  |
| 水*ユーザー        | 80.00  |    | 271.18kg |     |     |  |
| 冷)カット里芋 乱切り   | 40.00  |    | 169kg    |     |     |  |
| 菜種サラダ油16.5kg缶 | 3.00   |    | 11kg     |     |     |  |
| 豚肩肉 ひき肉       | 10.00  |    | 34kg     |     |     |  |
| 人参            | 10.00  |    | 38kg     |     |     |  |
| 玉ねぎ           | 20.00  |    | 85kg     |     |     |  |
| 長ねぎ           | 5.00   |    | 19kg     |     |     |  |
| しょうゆ9L        | 3.00   |    | 11kg     |     |     |  |
| 粗塩            | 0.10   |    | 1kg      |     |     |  |
| 純米酒1.8Lビン     | 0.50   |    | 2kg      |     |     |  |
| 喜界島粗糖         | 1.00   |    | 3kg      |     |     |  |
| でんぷん          | 1.20   |    | 5kg      |     |     |  |
| 水*ユーザー        | 20.00  |    | 67.8kg   |     |     |  |
| 煮干し50g*緑川商店   | 3.00   |    | 10kg     |     |     |  |

可食量合計

合計

税込合計

| エネルギー | タンパク質 | 脂質   | カルシウム | 鉄   | ビタミンA | ビタミンB1 | ビタミンB2 | ビタミンC | 食物繊維 | 食塩  |
|-------|-------|------|-------|-----|-------|--------|--------|-------|------|-----|
| 619   | 20.7  | 16.6 | 371   | 2.5 | 271   | 0.21   | 0.38   | 11    | 4.1  | 2.6 |

# [ 給 食 日 誌 ]

担当栄養士

平成27年11月9日 (月曜日)

国立市立学校第一給食センター

| 献立名                             | 学校名/人員 | 低学年 | 中学年  | 高学年  | 職+非 | 児童  | 合計  |       |
|---------------------------------|--------|-----|------|------|-----|-----|-----|-------|
|                                 |        |     |      |      |     |     |     |       |
| 白飯<br>醃酵乳<br>若布と卵のスープ<br>豚キムチ炒め | 第一小学校  | 141 | 165  | 122  | 35  | 428 | 463 | 低学年   |
|                                 | 第二小学校  | 117 | 115  | 140  | 31  | 372 | 403 | 886   |
|                                 | 第三小学校  | 166 | 170  | 161  | 40  | 497 | 537 | 中学年   |
|                                 | 第四小学校  | 109 | 92   | 95   | 31  | 296 | 327 | 1007  |
|                                 | 第五小学校  | 127 | 133  | 143  | 36  | 403 | 439 | 高学年   |
|                                 | 第六小学校  | 140 | 134  | 162  | 36  | 436 | 472 | 1330  |
|                                 | 第七小学校  | 0   | 111  | 114  | 25  | 225 | 250 |       |
|                                 | 第八小学校  | 86  | 87   | 93   | 33  | 266 | 299 |       |
|                                 | 第一センター | 0   | 0    | 0    | 33  | 0   | 33  | 合計    |
| 員 計                             |        | 886 | 1007 | 1030 | 300 |     |     | 3223人 |

| 食 品 名              | 一人分量g  | 業者 | 発注量      | 単 価 | 金 額 | 備 考                                       |
|--------------------|--------|----|----------|-----|-----|---|
| 民間流通無洗米(精白米)       | 85.00  |    | 278kg    |     |     | ★ジョアブレン(ヤクルト)西都ヤクルト配合                     |
| 水*ユザー              | 96.00  |    | 313.67kg |     |     | 脱脂粉乳・砂糖・クリーム・乳酸カルシウム・ビタミンD・水              |
| 醃酵乳 プレーン125ml*ヤクルト | 125.00 |    | 3223本    |     |     | ※アレルギー物質：乳                                |
| 乾燥若布               | 0.50   |    | 2kg      |     |     |   |
| 玉ねぎ                | 15.00  |    | 61kg     |     |     | ★炒り卵(キューピー) 柏木配合                          |
| 人参                 | 10.00  |    | 36kg     |     |     | 鶏卵 植物油脂(大豆) 還元水飴 澱粉(とうもろこし) 醸造酢 食酢 大豆粉 加工 |
| えのき茸*バラ            | 10.00  |    | 33kg     |     |     | 澱粉 水                                      |
| もやし                | 5.00   |    | 16kg     |     |     | ※アレルギー物質：卵・大豆                             |
| 長ねぎ                | 6.00   |    | 22kg     |     |     |   |
| 鶏むね肉(皮なし)せん切       | 5.00   |    | 16kg     |     |     |   |
| 炒り卵*キューピー          | 10.00  |    | 33kg     |     |     | ★白菜キムチ(丸味食品)三浦屋配合                         |
| 白ごま                | 1.00   |    | 4kg      |     |     | 白菜 大根 人参 にら ねぎ 昆布 唐                       |
| うすくち醤油 1.8L        | 3.00   |    | 10kg     |     |     | 辛子 食塩 ニンニク 砂糖 生姜 餅粉                       |
| 喜界島粗糖              | 0.50   |    | 2kg      |     |     | 食塩 酒精                                     |
| 純米酒1.8Lビン          | 1.00   |    | 4kg      |     |     | ※アレルギー物質：なし                               |
| 粗塩                 | 0.50   |    | 2kg      |     |     | ★ツナ水煮(いなば食品)三浦屋配合                         |
| チキンスープ             | 5.00   |    | 16kg     |     |     | きはだまぐろ(中部太平洋) 野菜エキス(玉ねぎ 人参) 水             |
| 水*ユザー              | 100.00 |    | 326.74kg |     |     | ※アレルギー物質：なし                               |
| 白菜キムチ*丸味           | 20.00  |    | 65kg     |     |     |   |
| 白菜                 | 40.00  |    | 163kg    |     |     |   |
| 長ねぎ                | 10.00  |    | 36kg     |     |     |   |
| 大豆もやし              | 20.00  |    | 65kg     |     |     |   |
| 人参                 | 15.00  |    | 54kg     |     |     |   |
| 大根(葉なし)            | 20.00  |    | 73kg     |     |     |   |
| にら                 | 5.00   |    | 18kg     |     |     |   |
| 豚肩肉 小間             | 40.00  |    | 131kg    |     |     |   |
| ツナ水煮 16kg          | 5.00   |    | 17kg     |     |     |   |
| 生姜                 | 0.30   |    | 1kg      |     |     |   |
| にんにく               | 0.30   |    | 1kg      |     |     |   |
| 粗塩                 | 0.80   |    | 3kg      |     |     |   |
| しょうゆ9L             | 2.00   |    | 7kg      |     |     |   |
| 喜界島粗糖              | 0.30   |    | 1kg      |     |     |   |
| 純米酒1.8Lビン          | 1.00   |    | 4kg      |     |     |   |
| スープベースポーク冷凍        | 5.00   |    | 16kg     |     |     |   |
| ごま油                | 0.50   |    | 2kg      |     |     |   |
| 白ごま                | 0.20   |    | 1kg      |     |     |   |

| 可食量合計 |       |      |       |     | 合計    |        | 税込合計   |       |      |     |
|-------|-------|------|-------|-----|-------|--------|--------|-------|------|-----|
| エネルギー | タンパク質 | 脂質   | カルシウム | 鉄   | ビタミンA | ビタミンB1 | ビタミンB2 | ビタミンC | 食物繊維 | 食塩  |
| 581   | 25.1  | 10.2 | 290   | 1.7 | 358   | 0.36   | 0.45   | 10    | 4.3  | 2.9 |

# [ 給 食 日 誌 ]

担当栄養士

平成27年11月10日 (火曜日)

国立市立学校第一給食センター

| 献立名            | 学校名/人員 | 低学年  | 中学年  | 高学年  | 職+非 | 児童  | 合計  | 給食実施人員 |     |
|----------------|--------|------|------|------|-----|-----|-----|--------|-----|
|                |        |      |      |      |     |     |     | 低学年    | 高学年 |
| スパゲティーナボリタン    | 第一小学校  | 141  | 165  | 122  | 33  | 428 | 461 | 低学年    |     |
| 低温殺菌牛乳         | 第二小学校  | 117  | 115  | 140  | 31  | 372 | 403 | 1016   |     |
| 豆腐のスープ         | 第三小学校  | 167  | 170  | 161  | 42  | 498 | 540 | 中学年    |     |
| オムレツの米粉クリームソース | 第四小学校  | 109  | 92   | 95   | 31  | 296 | 327 | 1008   |     |
| りんごパイ          | 第五小学校  | 127  | 133  | 143  | 36  | 403 | 439 | 高学年    |     |
|                | 第六小学校  | 140  | 134  | 162  | 37  | 436 | 473 | 1342   |     |
|                | 第七小学校  | 128  | 111  | 114  | 34  | 353 | 387 |        |     |
|                | 第八小学校  | 87   | 88   | 93   | 35  | 268 | 303 |        |     |
|                | 第一センター | 0    | 0    | 0    | 33  | 0   | 33  | 合計     |     |
|                | 計      | 1016 | 1008 | 1030 | 312 |     |     | 3366人  |     |

| 食品名               | 一人分量g  | 業者   | 発注量      | 単価                      | 金額    | 備考   |       |
|-------------------|--------|------|----------|-------------------------|-------|--|-------|
| ロングスパゲティー         | 40.00  |      | 136kg    |                         |       | ★ロングスパゲティー(オマイ)東京食品配合 デュラム小麦粉のセリナ ※アレルギー物質:小麦  |       |
| 菜種サラダ油16.5kg缶     | 5.00   |      | 17kg     |                         |       | ★トマトチャップ 国産3k(カゴメ) 柏木商事配合  |       |
| にんにく              | 0.50   |      | 2kg      |                         |       | 国産トマト 糖類(ぶどう糖果糖液糖) ぶどう糖(砂糖) 醸造酢(さとうきび) とうもろこし(死肌) 食塩 玉ねぎ 香辛料(唐辛子 胡椒)                                     |       |
| ポークハム 短冊切り        | 10.00  |      | 34kg     |                         |       | ★トマトビュレ 国産3k(カゴメ)東京食品配合 トマト100%  |       |
| 玉ねぎ               | 40.00  |      | 170kg    |                         |       | ★中濃ソース(高橋ソース)三浦屋配合   |       |
| 人参                | 10.00  |      | 38kg     |                         |       | 野菜 果実(りんご トマト 玉ねぎ 人参 にんにく)   |       |
| ピーマン              | 10.00  |      | 40kg     |                         |       | 砂糖・醸造酢(さとうきび) とうもろこし 馬鈴薯 食塩 醤油 小麦澱粉 香辛料(唐辛子 タイム・コレル セージ グローブ シモン ナツメクシ ジンジャー ガーリック ブラックペッパー オールスパイス 玉ねぎ) |       |
| トマトビュレ 国産3k*ビュレ   | 5.00   |      | 17kg     |                         |       | ★ウスターソース(高橋ソース)三浦屋配合   |       |
| トマトチャップ 国産3K      | 3.00   |      | 10kg     |                         |       | 野菜 果実(りんご トマト 玉ねぎ 人参 にんにく)   |       |
| 中濃ソース1.8Lペット 高橋   | 5.00   |      | 17kg     |                         |       | 砂糖・醸造酢(さとうきび) とうもろこし 馬鈴薯 食塩 醤油 小麦澱粉 香辛料(唐辛子 タイム・コレル セージ グローブ シモン ナツメクシ ジンジャー ガーリック ブラックペッパー オールスパイス 玉ねぎ) |       |
| ウスターソース1.8Lペット 高橋 | 2.00   |      | 7kg      |                         |       | ★ポークハム 福生ハム配合  |       |
| 喜界島粗糖             | 0.30   |      | 1kg      |                         |       | 豚肉 澱粉(馬鈴薯) 食塩 砂糖(てん菜)  |       |
| 低温殺菌牛乳200cc       | 209.00 |      | 3366本    |                         |       | 還元水飴 デキストリン 水飴 香辛料(ホワイトペッパー メース オignon ジンジャー)  |       |
| 豆腐                | 35.00  |      | 119kg    |                         |       | ※製造ラインでは、小麦、大豆、乳、卵、牛肉、鶏肉を含む原材料を使用した製品も製造しています。   |       |
| 白菜                | 30.00  |      | 127kg    |                         |       | ★プレーンオムレツ(ミヤナズ) 野口食品配合   |       |
| 豚肩肉 ひき肉           | 10.00  |      | 34kg     |                         |       | 鶏卵 でん粉(死肌) 砂糖 大豆油 食塩   |       |
| 小松菜               | 10.00  |      | 42kg     |                         |       | 醸造酢 酸味料 水  |       |
| 人参                | 8.00   |      | 30kg     |                         |       | ※アレルギー物質:りんご 小麦 大豆   |       |
| 玉ねぎ               | 20.00  |      | 85kg     |                         |       | ★りんごパイ(小菅製パン)よつば食品配合   |       |
| 粗塩                | 0.60   |      | 3kg      |                         |       | 強力粉 折り込みマーガリン 卵 上白糖  |       |
| コショウ*セレクト         | 0.02   |      | 1kg      |                         |       | マーガリン 脱脂粉乳 ベーキングパウダー 食塩 水 リンゴブレザーブ   |       |
| しょうゆ9L            | 2.00   |      | 7kg      |                         |       |  |       |
| 純米酒1.8L*ソ         | 0.30   |      | 2kg      |                         |       |  |       |
| 本みりん1.8L*ソ*甘強     | 0.30   |      | 2kg      |                         |       |  |       |
| でんぷん              | 1.00   |      | 4kg      |                         |       |  |       |
| 菜種サラダ油16.5kg缶     | 0.30   |      | 2kg      |                         |       |  |       |
| スープベースポーク冷凍       | 3.00   |      | 10kg     |                         |       |  |       |
| 水*ユザー             | 50.00  |      | 169.93kg |                         |       |  |       |
| プレーンオムレツ*ミヤシ・40g  | 40.00  |      | 1016こ    |                         |       |  |       |
| プレーンオムレツ*ミヤシ・50g  | 50.00  |      | 1008こ    |                         |       |  |       |
| プレーンオムレツ*ミヤシ・60g  | 60.00  |      | 1342こ    |                         |       |  |       |
| 粗塩                | 0.14   |      | 1kg      |                         |       |  |       |
| 黒コショウ             | 0.01   |      | 1kg      |                         |       |  |       |
| バター450g           | 1.00   |      | 4kg      |                         |       |  |       |
| 国産米粉              | 2.00   |      | 7kg      |                         |       |  |       |
| 牛乳(調理)            | 2.00   |      | 7kg      |                         |       |  |       |
| 冷)青大豆*ホクレン        | 2.00   |      | 14kg     |                         |       |  |       |
| 玉ねぎ               | 5.00   |      | 21kg     |                         |       |  |       |
| 粗塩                | 0.20   |      | 1kg      |                         |       |  |       |
| 水*ユザー             | 5.00   |      | 16.99kg  |                         |       |  |       |
| りんごパイ30g*小菅製パン    | 30.00  |      | 3366こ    |                         |       |  |       |
| 可食量合計             |        |      | 合計       | 税込合※アレルギー:小麦 乳 卵 大豆 りんご |       |  |       |
| エネルギー             | タンパク質  | 脂質   | カルシウム    | 鉄                       | ビタミンA | ビタミンB1   | ビタミンB |
| 656               | 41.7   | 27.9 | 356      | 2.5                     | 385   | 0.29   | 0.49  |
|                   |        |      |          |                         |       | 30   | 4.4   |
|                   |        |      |          |                         |       |  | 2.9   |

# [ 給 食 日 誌 ]

担当栄養士

平成27年11月11日 (水曜日)

国立市立学校第一給食センター

| 献立名    | 給食実施人 | 学校名/人員 | 低学年  | 中学年  | 高学年  | 職+非 | 児童    | 合計  |  |
|--------|-------|--------|------|------|------|-----|-------|-----|--|
|        |       | 第一小学校  | 141  | 165  | 122  | 33  | 428   | 461 |  |
| 第二小学校  | 117   | 115    | 140  | 31   | 372  | 403 | 1016  |     |  |
| 第三小学校  | 167   | 170    | 161  | 41   | 498  | 539 | 1008  | 中学年 |  |
| 第四小学校  | 109   | 92     | 95   | 31   | 296  | 327 | 1008  |     |  |
| 第五小学校  | 127   | 133    | 143  | 36   | 403  | 439 | 1008  | 高学年 |  |
| 第六小学校  | 140   | 134    | 162  | 38   | 436  | 474 | 1336  |     |  |
| 第七小学校  | 128   | 111    | 114  | 31   | 353  | 384 | 1336  |     |  |
| 第八小学校  | 87    | 88     | 93   | 33   | 268  | 301 | 3360人 | 合計  |  |
| 第一センター | 0     | 0      | 0    | 32   | 0    | 32  |       |     |  |
| 員 計    |       |        | 1016 | 1008 | 1030 | 306 |       |     |  |

| 食 品 名                 | 一人分量g  | 業者 | 発注量      | 単 価 | 金 額 | 備 考  |
|-----------------------|--------|----|----------|-----|-----|--|
| 民間流通無洗米(精白米)          | 80.00  |    | 271kg    |     |     | ★人参ジュース(いち粒) 三浦屋配合   |
| 人参ジュース*いち粒            | 16.00  |    | 54kg     |     |     | 人参(新潟) レモン(愛媛県) 梅エキス(群馬)                                       |
| 粗塩                    | 1.09   |    | 4kg      |     |     |  |
| 水*ユザー                 | 70.00  |    | 237.44kg |     |     |  |
| 低温殺菌牛乳200cc           | 209.00 |    | 3360本    |     |     | ★粉チーズ(QBB) 柏木商事配合<br>ナチュラルチーズ100%(オランダ オーストラリア)<br>※アレルギー物質: 乳 |
| さけ角切 皮ナシ              | 20.00  |    | 68kg     |     |     |  |
| 玉ねぎ                   | 50.00  |    | 212kg    |     |     | ★ハッシュポテト(びえいフーズ) 三浦屋配合   |
| 人参                    | 10.00  |    | 38kg     |     |     |  |
| ぶなしめじ*バラ              | 5.00   |    | 17kg     |     |     | 馬鈴薯 玉ねぎ 米粉 食塩 揚げ油(大豆)  |
| チンゲン菜                 | 5.00   |    | 21kg     |     |     | ) ビタミンC ビタミン酸第二水素二Na   |
| バター450g               | 2.00   |    | 7kg      |     |     | ※アレルギー物質: 大豆   |
| 菜種サラダ油5k缶             | 1.00   |    | 4kg      |     |     | ★トマトケチャップ300g(ナカノトマト) 三浦屋配合                                    |
| 国内産小麦粉                | 6.00   |    | 21kg     |     |     | トマトピューレ(長野県) 砂糖(甜菜) ぶどう糖                                       |
| 牛乳(調理)                | 40.00  |    | 136kg    |     |     | (エースターチ 馬鈴薯澱粉 甘藷澱粉) 醸造酢  |
| 粗塩                    | 1.00   |    | 4kg      |     |     | (とうもろこし さとうきび タピオカ み   |
| セロリー                  | 0.50   |    | 3kg      |     |     | かん) 食塩 たまねぎ 香辛料(唐辛子  |
| 生クリーム                 | 4.00   |    | 14kg     |     |     | ローレル シモン) 水  |
| 粉チーズ                  | 1.00   |    | 4kg      |     |     | ※アレルギー物質: なし   |
| 白ワイン1.8Lビン            | 1.00   |    | 4kg      |     |     |  |
| スープベースポーク冷凍           | 3.00   |    | 10kg     |     |     | ★国立産梨ゼリー(トザワ) 三浦屋配合  |
| 玉ねぎ                   | 2.00   |    | 8kg      |     |     | 国立産梨果実 国立産梨果汁 グラニュー  |
| 人参                    | 1.00   |    | 4kg      |     |     | 糖 マルチトール トレハロース ゲル化  |
| 水*ユザー                 | 70.00  |    | 237.44kg |     |     | 剤 クエン酸 ビタミンC クエン酸Na 香  |
| ハッシュポテト*びえい           | 40.00  |    | 3360こ    |     |     | 料 水  |
| トマトケチャップ 300g*1kg/トマト | 0.00   |    | 0kg      |     |     | ※アレルギー物質: なし   |
| 国立産梨ゼリー60g*トザワ        | 60.00  |    | 3360こ    |     |     |  |

| 可食量合計 |       |      |       |     | 合計    |        | 税込合計   |       |      |     |
|-------|-------|------|-------|-----|-------|--------|--------|-------|------|-----|
| エネルギー | タンパク質 | 脂質   | カルシウム | 鉄   | ビタミンA | ビタミンB1 | ビタミンB2 | ビタミンC | 食物繊維 | 食塩  |
| 665   | 21.2  | 19.6 | 317   | 1.4 | 240   | 0.18   | 0.43   | 13    | 2.7  | 2.5 |

# [ 給 食 日 誌 ]

担当栄養士

平成27年11月12日 (木曜日)

国立市立学校第一給食センター

| 献立名    | 学校名/人員 | 低学年 | 中学年  | 高学年  | 職+非  | 児童  | 合計  |      |       |
|--------|--------|-----|------|------|------|-----|-----|------|-------|
|        |        |     |      |      |      |     |     | 低学年  | 高学年   |
| 白飯     | 第一小学校  | 141 | 165  | 122  | 34   | 428 | 462 | 低学年  |       |
| 低温殺菌牛乳 | 第二小学校  | 117 | 115  | 140  | 32   | 372 | 404 | 1016 |       |
| マーボー豆腐 | 第三小学校  | 167 | 170  | 161  | 40   | 498 | 538 | 中学年  |       |
| 大学芋    | 第四小学校  | 109 | 92   | 95   | 32   | 296 | 328 | 1008 |       |
|        | 第五小学校  | 127 | 133  | 143  | 36   | 403 | 439 | 高学年  |       |
|        | 第六小学校  | 140 | 134  | 162  | 39   | 436 | 475 | 1344 |       |
|        | 第七小学校  | 128 | 111  | 114  | 34   | 353 | 387 |      |       |
|        | 第八小学校  | 87  | 88   | 93   | 34   | 268 | 302 |      |       |
|        | 第一センター | 0   | 0    | 0    | 33   | 0   | 33  | 合計   |       |
| 用      | 員      | 計   | 1016 | 1008 | 1030 | 314 |     |      | 3368人 |

| 食 品 名              | 一人分量g  | 業者   | 発注量      | 単 価 | 金 額    | 備 考                                  |
|--------------------|--------|------|----------|-----|--------|--------------------------------------|
| 民間流通無洗米(精白米)       | 80.00  |      | 272kg    |     |        | ★トーバンジャン(富強食品) 自社配合                  |
| 菜種サラダ油16.5kg缶      | 0.10   |      | 1kg      |     |        | 唐辛子・そら豆・食塩・砂糖・米油・ガーリックペースト・酒・水       |
| 水*ユザー              | 96.00  |      | 326.48kg |     |        | ★おからコンニャク ミンチ(大川商店)                  |
| 低温殺菌牛乳200cc        | 209.00 |      | 3368本    |     |        | 東京食品配合                               |
| 豆腐                 | 110.00 |      | 374kg    |     |        | 国産おから 加工でん粉(キャッサバ) こんにやく粉 水酸化カルシウム 水 |
| 豚肩肉 ひき肉            | 30.00  |      | 102kg    |     |        | ※アレルギー物質:大豆                          |
| 冷)おからコンニャク ミンチ*おから | 10.00  |      | 35kg     |     |        |                                      |
| 筍水煮                | 5.00   |      | 18kg     |     |        | ★カットさつま芋(ピマツ)三浦屋配合                   |
| 長ねぎ                | 20.00  |      | 76kg     |     |        | 鹿児島県産さつまいも                           |
| 人参                 | 17.00  |      | 64kg     |     |        | ★水あめ(両角) 柏木商事配合                      |
| 冷)青大豆*おから          | 2.00   |      | 7kg      |     |        | コーンスターチ100%                          |
| 生姜                 | 0.50   |      | 2kg      |     |        |                                      |
| ごま油                | 0.30   |      | 2kg      |     |        |                                      |
| 菜種サラダ油16.5kg缶      | 1.00   |      | 4kg      |     |        |                                      |
| 赤味噌                | 9.00   |      | 31kg     |     |        |                                      |
| トーバンジャン250g        | 0.13   |      | 1kg      |     |        |                                      |
| しょうゆ9L             | 1.50   |      | 6kg      |     |        |                                      |
| 喜界島粗糖              | 0.20   |      | 1kg      |     |        |                                      |
| スープベースポーク冷凍        | 5.00   |      | 17kg     |     |        |                                      |
| でんぷん               | 1.50   |      | 6kg      |     |        |                                      |
| 清酒1.8Lビン           | 0.50   |      | 2kg      |     |        |                                      |
| 水*ユザー              | 10.00  |      | 34.01kg  |     |        |                                      |
| 冷) カットさつま芋2cm角*ピ   | 50.00  |      | 171kg    |     |        |                                      |
| 菜種サラダ油16.5kg缶      | 3.00   |      | 11kg     |     |        |                                      |
| 黒砂糖                | 5.00   |      | 18kg     |     |        |                                      |
| 水あめ                | 6.00   |      | 21kg     |     |        |                                      |
| 白ごま                | 0.50   |      | 2kg      |     |        |                                      |
| 水*ユザー              | 4.00   |      | 13.6kg   |     |        |                                      |
| 可食量合計              |        |      |          |     |        |                                      |
| エネルギー              | タンパク質  | 脂質   | カルシウム    | 鉄   | 合計     | 税込合計                                 |
| 770                | 28.0   | 23.5 | 445      | 2.8 | ビタミンA  | ビタミンB1                               |
|                    |        |      |          |     | 275    | 0.35                                 |
|                    |        |      |          |     | ビタミンB2 | 0.43                                 |
|                    |        |      |          |     | ビタミンC  | 8                                    |
|                    |        |      |          |     | 食物繊維   | 4.7                                  |
|                    |        |      |          |     | 食塩     | 1.6                                  |



# [ 給 食 日 誌 ]

担当栄養士

平成27年11月13日 (金曜日)

国立市立学校第一給食センター

| 献立          | 学校名/人員 | 低学年  | 中学年  | 高学年  | 職+非 | 児童  | 合計  |       |
|-------------|--------|------|------|------|-----|-----|-----|-------|
|             |        |      |      |      |     |     |     |       |
| 昆布入り炊きこみごはん | 第一小学校  | 141  | 165  | 122  | 32  | 460 | 460 | 低学年   |
| 低温殺菌牛乳      | 第二小学校  | 117  | 115  | 140  | 29  | 401 | 401 | 1016  |
| 鯖のカレー焼き     | 第三小学校  | 167  | 170  | 161  | 40  | 498 | 498 | 中学年   |
| 肉じゃが*21.3Y  | 第四小学校  | 109  | 92   | 95   | 32  | 296 | 296 | 1008  |
|             | 第五小学校  | 127  | 133  | 143  | 35  | 438 | 438 | 高学年   |
|             | 第六小学校  | 140  | 134  | 162  | 37  | 473 | 473 | 1334  |
|             | 第七小学校  | 128  | 111  | 114  | 33  | 386 | 386 |       |
|             | 第八小学校  | 87   | 88   | 93   | 33  | 298 | 298 |       |
|             | 第一センター | 0    | 0    | 0    | 33  | 33  | 33  | 合 計   |
|             | 計      | 1016 | 1008 | 1030 | 304 |     |     | 3358人 |

| 食 品 名         | 一人分量g | 業者 | 発注量      | 単 価 | 金 額 | 備 考                           |
|---------------|-------|----|----------|-----|-----|-------------------------------|
| 民間流通無洗米(精白米)  | 65.00 |    | 220kg    |     |     | ★鰯粉(緑川商店)名給配合                 |
| カット干し椎茸       | 0.50  |    | 2kg      |     |     | いわし節・宗田節・ムロ節・かつお節             |
| 刻み昆布          | 0.50  |    | 2kg      |     |     |                               |
| 人参            | 10.00 |    | 38kg     |     |     | ★カレー粉400g(交易) 柏木商事配合          |
| ごぼう L         | 10.00 |    | 42kg     |     |     | ターメリック コリアンダー タミン フェンネル フォンソク |
| 冷)青大豆*ホレン     | 5.00  |    | 17kg     |     |     | カルダモン 千里胡椒 ブラックペッパー アジゴラン     |
| 白ごま           | 0.70  |    | 3kg      |     |     | オールスパイス キヤラウニー グローブ ナツメグ 赤唐辛子 |
| 純米酒1.8Lビン     | 1.00  |    | 4kg      |     |     |                               |
| しょうゆ9L        | 3.00  |    | 11kg     |     |     |                               |
| 本みりん1.8Lビン*甘強 | 2.00  |    | 7kg      |     |     | ★さつま揚げ(キッコーマン) 三浦屋配合          |
| 喜界島粗糖         | 0.20  |    | 1kg      |     |     | 魚肉(タラ イワシ ホッケ エビ) 馬鈴薯でん粉      |
| 粗塩            | 0.40  |    | 2kg      |     |     | 砂糖 食塩 ぶどう糖 水 揚げ油(菜種)          |
| 水*コージー        | 84.00 |    | 284.74kg |     |     | ※アレルギー-物質:なし                  |
| 鰯粉*緑川商店 名     | 1.00  |    | 4kg      |     |     | ★鰯粉(緑川商店)名給配合                 |
| 菜種サラダ油16.5kg缶 | 0.00  |    | 0kg      |     |     | いわし節・宗田節・ムロ節・かつお節             |

低温殺菌牛乳200cc 209.00 3358本

|              |       |       |
|--------------|-------|-------|
| さわら切り身*小・40g | 40.00 | 1016切 |
| さわら切り身*小・50g | 50.00 | 1008切 |
| さわら切り身*小・60g | 60.00 | 1334切 |
| 粗塩           | 0.20  | 1kg   |
| コショウ         | 0.02  | 1kg   |
| カレー粉400g缶*交易 | 0.50  | 2kg   |
| しょうゆ9L       | 2.00  | 7kg   |
| 喜界島粗糖        | 0.50  | 2kg   |
| 純米酒1.8Lビン    | 1.00  | 4kg   |
| にんにく         | 0.30  | 1kg   |

|                |       |       |
|----------------|-------|-------|
| じゃがいも(メークイン)   | 70.00 | 297kg |
| 玉ねぎ            | 60.00 | 254kg |
| 豚肩肉 小間         | 20.00 | 68kg  |
| 糸こんにゃく         | 20.00 | 68kg  |
| 人参             | 15.00 | 56kg  |
| 薩摩揚げ 角型*キッコーマン | 5.00  | 17kg  |
| ぶなしめじ*バラ       | 10.00 | 34kg  |
| 冷)青大豆*ホレン      | 3.00  | 10kg  |
| 菜種サラダ油16.5kg缶  | 1.00  | 4kg   |
| 粗塩             | 0.20  | 1kg   |
| しょうゆ9L         | 7.06  | 24kg  |
| 喜界島粗糖          | 1.89  | 6kg   |
| 本みりん1.8Lビン*甘強  | 1.81  | 7kg   |
| 鰯粉*緑川商店 名      | 1.00  | 4kg   |

| 可食量合計 |       |      |       | 合計  |       | 税込合計   |        |       |      |     |
|-------|-------|------|-------|-----|-------|--------|--------|-------|------|-----|
| エネルギー | タンパク質 | 脂質   | カルシウム | 鉄   | ビタミンA | ビタミンB1 | ビタミンB2 | ビタミンC | 食物繊維 | 食塩  |
| 670   | 31.4  | 19.4 | 317   | 2.5 | 376   | 0.30   | 0.53   | 16    | 5.7  | 3.3 |

# [ 給 食 日 誌 ]

担当栄養士

平成27年11月16日 (月曜日)

国立市立学校第一給食センター

| 献立名       | 学校名/人員 | 低学年  | 中学年  | 高学年  | 職+非 | 児童  | 合計  | 年齢別 |       |
|-----------|--------|------|------|------|-----|-----|-----|-----|-------|
|           |        |      |      |      |     |     |     | 低学年 | 高学年   |
| 白飯        | 第一小学校  | 141  | 165  | 122  | 35  | 428 | 463 | 低学年 |       |
| カップ納豆(醤油) | 第二小学校  | 117  | 115  | 140  | 31  | 372 | 403 |     | 1014  |
| 低温殺菌牛乳    | 第三小学校  | 166  | 170  | 161  | 40  | 497 | 537 | 中学年 |       |
| じゃが丸汁     | 第四小学校  | 109  | 92   | 95   | 31  | 296 | 327 |     | 1007  |
| りんごのコンポート | 第五小学校  | 127  | 133  | 143  | 36  | 403 | 439 | 高学年 |       |
|           | 第六小学校  | 140  | 134  | 162  | 36  | 436 | 472 |     | 1337  |
|           | 第七小学校  | 128  | 111  | 114  | 32  | 353 | 385 |     |       |
|           | 第八小学校  | 86   | 87   | 93   | 33  | 266 | 299 |     |       |
|           | 第一センター | 0    | 0    | 0    | 33  | 0   | 33  | 合計  |       |
| 人員        | 計      | 1014 | 1007 | 1030 | 307 |     |     |     | 3358人 |

| 食品名          | 一人分量g  | 業者 | 発注量      | 単価 | 金額 | 備考   |
|--------------|--------|----|----------|----|----|--|
| 民間流通無洗米(精白米) | 75.00  |    | 254kg    |    |    | ★納豆(保谷納豆)東京食品配合  |
| 水*ユザー        | 96.00  |    | 325.47kg |    |    | 北海道産大豆 納豆菌<br>※アレルギー物質：大豆                                      |
| カップ納豆        | 30.00  |    | 3358こ    |    |    |  |
| しょうゆ100ml*1  | 3.20   |    | 120本(組)  |    |    | ★じゃがもちがー(すぐる食品)三浦屋<br>じゃがいも でん粉(キャッサバ 馬鈴薯)マ<br>ンナン 食塩 こんにやく粉 水 |
| 低温殺菌牛乳200cc  | 209.00 |    | 3358本    |    |    | ※アレルギー物質：なし  |
| じゃがもちがー*すぐる  | 20.00  |    | 68kg     |    |    | ★鰯粉(緑川商店)名給配合  |
| 大根(葉なし)      | 30.00  |    | 113kg    |    |    | いわし節・宗田節・ムロ節・かつお節  |
| 乾燥若布         | 0.50   |    | 2kg      |    |    |  |
| 白菜           | 30.00  |    | 127kg    |    |    | ★りんごシロップ漬け(木村食品)名給配<br>合                                       |
| 油揚げ          | 5.00   |    | 17kg     |    |    | りんご(青森県産)・砂糖混合異性化液糖・<br>酸化防止剤(ビタミンC)・クエン酸・水                    |
| 長ねぎ          | 15.00  |    | 57kg     |    |    | ※アレルギー物質：りんご   |
| 干しいたけ スライス   | 0.50   |    | 2.12kg   |    |    |  |
| 白味噌*山印       | 12.00  |    | 41kg     |    |    |  |
| 鰯粉*緑川商店 名    | 0.50   |    | 2kg      |    |    |  |
| 粗塩           | 0.01   |    | 1kg      |    |    |  |
| りんごシロップ漬け    | 45.00  |    | 3358こ    |    |    |  |

| 可食量合計 |       |      |       |     | 合計    |        | 税込合計   |       |      |     |
|-------|-------|------|-------|-----|-------|--------|--------|-------|------|-----|
| エネルギー | タンパク質 | 脂質   | カルシウム | 鉄   | ビタミンA | ビタミンB1 | ビタミンB2 | ビタミンC | 食物繊維 | 食塩  |
| 595   | 20.2  | 14.3 | 325   | 3.0 | 76    | 0.18   | 0.53   | 9     | 5.1  | 2.3 |

# [ 給 食 日 誌 ]

担当栄養士

平成27年11月17日（火曜日）

国立市立学校第一給食センター

| 献立名           | 学校名/人員 | 低学年  | 中学年  | 高学年  | 職+非 | 児童  | 合計  | 給食費   |
|---------------|--------|------|------|------|-----|-----|-----|-------|
|               |        |      |      |      |     |     |     |       |
| ソーキそばふうつけラーメン | 第一小学校  | 141  | 165  | 122  | 33  | 428 | 461 | 低学年   |
| 低温殺菌牛乳        | 第二小学校  | 117  | 115  | 140  | 31  | 372 | 403 | 1016  |
| いかのウッチン揚げ     | 第三小学校  | 167  | 170  | 161  | 42  | 498 | 540 | 中学年   |
| 豆腐のチャンプル      | 第四小学校  | 109  | 92   | 95   | 31  | 296 | 327 | 1008  |
|               | 第五小学校  | 127  | 133  | 143  | 36  | 403 | 439 | 高学年   |
|               | 第六小学校  | 140  | 134  | 162  | 37  | 436 | 473 | 1342  |
|               | 第七小学校  | 128  | 111  | 114  | 34  | 353 | 387 |       |
|               | 第八小学校  | 87   | 88   | 93   | 35  | 268 | 303 |       |
|               | 第一センター | 0    | 0    | 0    | 33  | 0   | 33  | 合計    |
|               | 計      | 1016 | 1008 | 1030 | 312 |     |     | 3366人 |

| 食品名             | 一人分量g  | 業者 | 発注量      | 単価 | 金額 | 備考                          |
|-----------------|--------|----|----------|----|----|-----------------------------|
| 蒸し中華麺小袋*中西・140g | 140.00 |    | 1016ケ    |    |    | ★蒸し中華麺 中西食品配合               |
| 蒸し中華麺小袋*中西・160g | 160.00 |    | 1008ケ    |    |    | 小麦粉 小麦たん白 食塩 乳化油脂(大豆)       |
| 蒸し中華麺小袋*中西・180g | 180.00 |    | 1342ケ    |    |    | ) 植物油(大豆) かんすい くちなし色素       |
| 豚バラ肉小間          | 20.00  |    | 68kg     |    |    | 水                           |
| 板無かまぼこ*カネ上      | 5.00   |    | 17kg     |    |    | ※アレルギー物質：小麦 大豆              |
| 生姜              | 1.00   |    | 4kg      |    |    | ★板なしかまぼこ(カネ上)三浦屋配合          |
| 菜ねぎ(万能ねぎ・小ねぎ)   | 5.00   |    | 19kg     |    |    | スケソウタラ 澱粉(じゃがいも・馬鈴薯) 砂糖     |
| 煮干し             | 1.00   |    | 3kg      |    |    | 発酵調味料 食塩 みりん                |
| 粗塩              | 0.30   |    | 2kg      |    |    | ※アレルギー-特定原材料：なし(26.4~小麦なし)  |
| コショウ*セレクト       | 0.01   |    | 1kg      |    |    | )                           |
| うすくち醤油 1.8L     | 5.00   |    | 17kg     |    |    | ★冷凍がらボークスープ(日本ビエフド)三浦屋      |
| 純米酒1.8L*ソ       | 1.00   |    | 4kg      |    |    |                             |
| 喜界島粗糖           | 0.20   |    | 1kg      |    |    | 豚骨 100% (鹿児島産)              |
| 冷凍がらスープボーク      | 1.50   |    | 5kg      |    |    |                             |
| スープベースボーク冷凍     | 6.00   |    | 20kg     |    |    | 《ウッチン揚げ 沖縄郷土料理 秋川第一より》      |
| 水*ユキ            | 100.00 |    | 339.86kg |    |    | ★ターメリック(SB)東京食品配合           |
| 低温殺菌牛乳200cc     | 209.00 |    | 3366本    |    |    | ターメリック(うこん)100% : インド等      |
| いか切身*小・30g      | 30.00  |    | 1016切    |    |    | ★炒り卵(キューピー)柏木配合             |
| いか切身*小・40g      | 40.00  |    | 1008切    |    |    | 鶏卵 植物油脂(大豆) 還元水飴 澱粉(とうもろこし) |
| いか切身*小・50g      | 50.00  |    | 1342切    |    |    | 醸造酢 食酢 大豆粉 加工               |
| しょうゆ9L          | 1.00   |    | 4kg      |    |    | 澱粉 水                        |
| 生姜              | 0.60   |    | 3kg      |    |    | ※アレルギー物質：卵・大豆               |
| 純米酒1.8L*ソ       | 2.50   |    | 9kg      |    |    |                             |
| ターメリック100g      | 0.09   |    | 1kg      |    |    |                             |
| でんぷん            | 8.00   |    | 28kg     |    |    |                             |
| 菜種サラダ油16.5kg缶   | 3.00   |    | 11kg     |    |    |                             |
| 10%押し豆腐         | 20.00  |    | 68kg     |    |    |                             |
| 人参              | 10.00  |    | 38kg     |    |    |                             |
| 玉ねぎ             | 20.00  |    | 85kg     |    |    |                             |
| もやし             | 20.00  |    | 68kg     |    |    |                             |
| にら              | 5.00   |    | 19kg     |    |    |                             |
| 炒り卵*キューピー       | 5.00   |    | 17kg     |    |    |                             |
| 生姜              | 0.20   |    | 1kg      |    |    |                             |
| にんにく            | 0.20   |    | 1kg      |    |    |                             |
| 粗塩              | 0.10   |    | 1kg      |    |    |                             |
| コショウ            | 0.02   |    | 1kg      |    |    |                             |
| 本みりん1.8L*ソ*甘強   | 0.50   |    | 2kg      |    |    |                             |
| しょうゆ9L          | 2.00   |    | 7kg      |    |    |                             |
| 菜種サラダ油16.5kg缶   | 0.20   |    | 1kg      |    |    |                             |
| かつお破片           | 0.10   |    | 1kg      |    |    |                             |

可食量合計

合計

税込合計

| エネルギー | タンパク質 | 脂質   | カルシウム | 鉄   | ビタミンA | ビタミンB1 | ビタミンB2 | ビタミンC | 食物繊維 | 食塩  |
|-------|-------|------|-------|-----|-------|--------|--------|-------|------|-----|
| 689   | 29.6  | 23.2 | 319   | 1.6 | 232   | 0.19   | 0.39   | 5     | 4.2  | 2.9 |

# [ 給 食 日 誌 ]

担当栄養士

平成27年11月18日 (水曜日)

国立市立学校第一給食センター

| 献立名    | 給食実施人 | 学校名/人員 | 低学年  | 中学年  | 高学年 | 職+非 | 児童  | 合計  |       |
|--------|-------|--------|------|------|-----|-----|-----|-----|-------|
|        |       | 第一小学校  | 141  | 165  | 122 | 33  | 428 | 461 |       |
| 低温殺菌牛乳 |       | 第二小学校  | 117  | 115  | 140 | 31  | 372 | 403 | 1016  |
| ビビンバ   |       | 第三小学校  | 167  | 170  | 161 | 41  | 498 | 539 | 中学年   |
| 春雨のスープ |       | 第四小学校  | 109  | 92   | 95  | 31  | 296 | 327 | 1008  |
|        |       | 第五小学校  | 127  | 133  | 143 | 36  | 403 | 439 | 高学年   |
|        |       | 第六小学校  | 140  | 134  | 162 | 38  | 436 | 474 | 1282  |
|        |       | 第七小学校  | 128  | 111  | 114 | 31  | 353 | 384 |       |
|        |       | 第八小学校  | 87   | 88   | 43  | 29  | 218 | 247 |       |
|        |       | 第一センター | 0    | 0    | 0   | 32  | 0   | 32  | 合計    |
|        |       | 員 計    | 1016 | 1008 | 980 | 302 |     |     | 3306人 |

| 食 品 名         | 一人分量g  | 業者 | 発注量      | 単 価 | 金 額 | 備 考                             |
|---------------|--------|----|----------|-----|-----|---------------------------------|
| 民間流通無洗米(精白米)  | 85.00  |    | 283kg    |     |     | ★トーハン 富強食品配合                    |
| 水*ユザ-         | 96.00  |    | 319.93kg |     |     | 唐辛子 そら豆 食塩 米油 砂糖 カレー<br>ゲスト 酒 水 |
| 低温殺菌牛乳200cc   | 209.00 |    | 3306本    |     |     | ※アレルギー物質：なし                     |
| 豚肩肉 ひき肉       | 45.00  |    | 150kg    |     |     | ★白菜キムチ(丸味食品)三浦屋配合               |
| 菜種サラダ油16.5kg缶 | 0.30   |    | 1kg      |     |     | 白菜 大根 人参 にら ねぎ 昆布 唐             |
| にんにく          | 0.30   |    | 1kg      |     |     | 辛子 食塩 ニンニク 砂糖 生姜 餅粉             |
| 生姜            | 1.00   |    | 4kg      |     |     | 食塩 酒精                           |
| しょうゆ9L        | 1.50   |    | 5kg      |     |     | ※アレルギー物質：なし                     |
| 純米酒1.8Lビン     | 0.50   |    | 2kg      |     |     | ★なると巻(北村)よつば食品配合                |
| 赤味噌           | 4.50   |    | 15kg     |     |     | タラすり身 でん粉(馬鈴薯) 砂糖 食塩            |
| トーハンジャン250g   | 0.15   |    | 1kg      |     |     | 発酵調味液 トマト色素 水                   |
| ごま油           | 0.30   |    | 1kg      |     |     | ※アレルギー物質：なし                     |
| でんぷん          | 0.00   |    | 0kg      |     |     | ★炒り卵(キュービー)柏木配合                 |
| ほうれん草         | 20.00  |    | 83kg     |     |     | 鶏卵 植物油脂(大豆) 還元水飴 澱粉(と           |
| 大豆もやし         | 35.00  |    | 117kg    |     |     | うもろこし) 醸造酢 食酢 大豆粉 加工            |
| にら            | 10.00  |    | 37kg     |     |     | 澱粉 水                            |
| 人参            | 20.00  |    | 74kg     |     |     | ※アレルギー物質：卵・大豆                   |
| ぜんまい水煮 *木村食品  | 6.00   |    | 20kg     |     |     | ★ウェーブワントン(日本製麺)東京食品配            |
| 白ごま           | 1.00   |    | 4kg      |     |     | 合                               |
| 白菜キムチ*丸味      | 10.00  |    | 33kg     |     |     | 小麦粉(無漂白)・食塩                     |
| 筍水煮           | 10.00  |    | 34kg     |     |     |                                 |
| 喜界島粗糖         | 0.20   |    | 1kg      |     |     |                                 |
| はるさめカット※でん粉   | 8.00   |    | 27kg     |     |     |                                 |
| ウェーブワントン      | 5.00   |    | 17kg     |     |     |                                 |
| 人参            | 10.00  |    | 37kg     |     |     |                                 |
| キャベツ          | 20.00  |    | 83kg     |     |     |                                 |
| 豚肩肉 せん切り      | 15.00  |    | 50kg     |     |     |                                 |
| なると巻き*北村      | 5.00   |    | 17kg     |     |     |                                 |
| 干しいたけ スライス    | 0.50   |    | 2.08kg   |     |     |                                 |
| 小松菜           | 8.00   |    | 33kg     |     |     |                                 |
| 炒り卵*キュービー     | 5.00   |    | 17kg     |     |     |                                 |
| しょうゆ9L        | 3.00   |    | 10kg     |     |     |                                 |
| 喜界島粗糖         | 0.30   |    | 1kg      |     |     |                                 |
| 純米酒1.8Lビン     | 1.00   |    | 4kg      |     |     |                                 |
| 生姜            | 0.50   |    | 2kg      |     |     |                                 |
| 粗塩            | 0.60   |    | 2kg      |     |     |                                 |
| 菜種サラダ油16.5kg缶 | 1.00   |    | 4kg      |     |     |                                 |
| スープベースポーク冷凍   | 2.00   |    | 7kg      |     |     |                                 |
| 水*ユザ-         | 100.00 |    | 333.26kg |     |     |                                 |

| 可食量合計 |       |      |       | 合計  |       | 税込合計   |        |       |      |     |
|-------|-------|------|-------|-----|-------|--------|--------|-------|------|-----|
| エネルギー | タンパク質 | 脂質   | カルシウム | 鉄   | ビタミンA | ビタミンB1 | ビタミンB2 | ビタミンC | 食物繊維 | 食塩  |
| 718   | 29.2  | 21.1 | 328   | 2.9 | 635   | 0.48   | 0.54   | 15    | 5.0  | 2.5 |

# [ 給 食 日 誌 ]

担当栄養士

平成27年11月19日 (木曜日)

国立市立学校第一給食センター

| 献立名         | 学校名/人員 | 低学年  | 中学年  | 高学年  | 職+非 | 児童  | 合計  | 給食   |       |
|-------------|--------|------|------|------|-----|-----|-----|------|-------|
|             |        |      |      |      |     |     |     | 給食   | 献立    |
| 揚げパン (きび砂糖) | 第一小学校  | 141  | 165  | 122  | 34  | 428 | 462 | 低学年  |       |
| 低温殺菌牛乳      | 第二小学校  | 117  | 115  | 140  | 32  | 372 | 404 | 1016 |       |
| レタスと卵のスープ   | 第三小学校  | 167  | 170  | 161  | 40  | 498 | 538 | 中学年  |       |
| クリームポテト     | 第四小学校  | 109  | 92   | 95   | 32  | 296 | 328 | 1008 |       |
|             | 第五小学校  | 127  | 133  | 143  | 36  | 403 | 439 | 高学年  |       |
|             | 第六小学校  | 140  | 134  | 162  | 39  | 436 | 475 | 1344 |       |
|             | 第七小学校  | 128  | 111  | 114  | 34  | 353 | 387 |      |       |
|             | 第八小学校  | 87   | 88   | 93   | 34  | 268 | 302 |      |       |
|             | 第一センター | 0    | 0    | 0    | 33  | 0   | 33  | 合計   |       |
|             | 員 計    | 1016 | 1008 | 1030 | 314 |     |     |      | 3368人 |

| 食 品 名         | 一人分量g  | 業者 | 発注量      | 単 価 | 金 額 | 備 考  |
|---------------|--------|----|----------|-----|-----|--|
| コッペパン・40g     | 40.00  |    | 1016こ    |     |     | ★コッペパン(一松)配合   |
| コッペパン・50g     | 50.00  |    | 1008こ    |     |     | 小麦粉・ショートニング(パーム油)・脱脂粉  |
| コッペパン・60g     | 60.00  |    | 1344こ    |     |     | 乳・砂糖・イースト・食塩・イーストフー  |
| 菜種サラダ油16.5kg缶 | 7.50   |    | 26kg     |     |     | ド  |
| きび砂糖 750g袋    | 5.00   |    | 18kg     |     |     |  |
| 低温殺菌牛乳200cc   | 209.00 |    | 3368本    |     |     | ★炒り卵(キューピー)柏木配合<br>鶏卵 植物油脂(大豆) 還元水飴 澱粉(とうもろこし) 醸造酢 食酢 大豆粉 加工 |
| 鶏むね肉(皮なし)せん切  | 10.00  |    | 34kg     |     |     | 澱粉 水   |
| 炒り卵*キューピー     | 10.00  |    | 35kg     |     |     | ※アレルギー物質:卵・大豆  |
| 人参            | 10.00  |    | 38kg     |     |     |  |
| 玉ねぎ           | 35.00  |    | 149kg    |     |     |  |
| レタス           | 15.00  |    | 64kg     |     |     |  |
| 小松菜           | 5.00   |    | 21kg     |     |     |  |
| 粗塩            | 0.60   |    | 3kg      |     |     |  |
| コショウ*セレクト     | 0.02   |    | 1kg      |     |     |  |
| チキンスープ        | 5.00   |    | 17kg     |     |     |  |
| 水*ユーザー        | 90.00  |    | 306.07kg |     |     |  |
| じゃがいも(メークイン)  | 60.00  |    | 255kg    |     |     |  |
| 玉ねぎ           | 30.00  |    | 128kg    |     |     |  |
| 鶏むね肉(皮なし)ひき肉  | 10.00  |    | 34kg     |     |     |  |
| 人参            | 5.00   |    | 19kg     |     |     |  |
| 小松菜           | 5.00   |    | 21kg     |     |     |  |
| 国内産小麦粉        | 5.00   |    | 18kg     |     |     |  |
| 菜種サラダ油16.5kg缶 | 3.00   |    | 11kg     |     |     |  |
| 牛乳(調理)        | 20.00  |    | 69kg     |     |     |  |
| 粗塩            | 0.80   |    | 3kg      |     |     |  |
| コショウ          | 0.01   |    | 1kg      |     |     |  |
| チキンスープ        | 2.00   |    | 7kg      |     |     |  |
| 菜種サラダ油16.5kg缶 | 1.00   |    | 4kg      |     |     |  |

| 可食量合計 |       |      |       | 合計  |       |        |        | 税込合計  |      |     |
|-------|-------|------|-------|-----|-------|--------|--------|-------|------|-----|
| エネルギー | タンパク質 | 脂質   | カルシウム | 鉄   | ビタミンA | ビタミンB1 | ビタミンB2 | ビタミンC | 食物繊維 | 食塩  |
| 627   | 22.6  | 26.3 | 333   | 1.7 | 313   | 0.35   | 0.52   | 17    | 4.2  | 2.7 |

# [ 給 食 日 誌 ]

担当栄養士

平成27年11月20日 (金曜日)

国立市立学校第一給食センター

| 献立名             | 学校名/人員 | 低学年  | 中学年  | 高学年  | 職+非 | 児童  | 合計  | 低学年   |
|-----------------|--------|------|------|------|-----|-----|-----|-------|
|                 |        |      |      |      |     |     |     |       |
| たこめし            | 第一小学校  | 141  | 165  | 122  | 32  | 428 | 460 |       |
| 低温殺菌牛乳          | 第二小学校  | 117  | 115  | 140  | 29  | 372 | 401 | 1016  |
| ハタハタのから揚げ1本1本2本 | 第三小学校  | 167  | 170  | 161  | 40  | 498 | 538 | 中学年   |
| ボタン鍋風(みそにこみなべ)  | 第四小学校  | 109  | 92   | 95   | 32  | 296 | 328 | 1008  |
| 青りんごゼリー         | 第五小学校  | 127  | 133  | 143  | 35  | 403 | 438 | 高学年   |
|                 | 第六小学校  | 140  | 134  | 162  | 37  | 436 | 473 | 1334  |
|                 | 第七小学校  | 128  | 111  | 114  | 33  | 353 | 386 |       |
|                 | 第八小学校  | 87   | 88   | 93   | 33  | 268 | 301 |       |
|                 | 第一センター | 0    | 0    | 0    | 33  | 0   | 33  | 合計    |
| 用               | 員 計    | 1016 | 1008 | 1030 | 304 |     |     | 3358人 |

| 食 品 名          | 一人分量g  | 業者 | 発注量      | 単 価 | 金 額 | 備 考   |
|----------------|--------|----|----------|-----|-----|---|
| 民間流通無洗米(精白米)   | 70.00  |    | 237kg    |     |     | ☆兵庫県郷土料理タこめし☆   |
| まだこスライス        | 10.00  |    | 34kg     |     |     | 瀬戸内海で漁獲されるたこを用いた炊き込みごはん   |
| うすくち醤油 1.8L    | 1.50   |    | 6kg      |     |     |   |
| 純米酒1.8Lt       | 1.50   |    | 6kg      |     |     |   |
| 本みりん1.8Lt*甘強   | 1.50   |    | 6kg      |     |     | ★ハタハタ粉付(松島フーズ)野口食品配合  |
| 生姜             | 0.50   |    | 2kg      |     |     | はたはた でん粉(馬鈴薯) 食塩  |
| 喜界島粗糖          | 0.20   |    | 1kg      |     |     | ※アレルギー物質：なし   |
| 水*ユザー          | 0.00   |    | 0kg      |     |     |   |
| 低温殺菌牛乳200cc    | 209.00 |    | 3358本    |     |     | ★トック(一力物産)東京食品配合<br>米 じゃがいも澱粉 塩 水 清酒<br>※アレルギー：なし                     |
| ハタハタ粉付*8g松島フーズ | 15.00  |    | 4692こ    |     |     | ☆兵庫県郷土料理ボタン鍋☆   |
| 菜種サラダ油16.5kg缶  | 5.00   |    | 17kg     |     |     | 丹波は猪肉の本場で、その代表が「ボタン鍋」。「雪がちらちら丹波の里で猪(しし)が飛び込むぼたん鍋」と、かんしょ節に歌われている。      |
| 豚バラ肉小間         | 10.00  |    | 34kg     |     |     |   |
| 白菜             | 20.00  |    | 85kg     |     |     |   |
| 春菊             | 5.00   |    | 21kg     |     |     |   |
| 長ねぎ            | 10.00  |    | 38kg     |     |     | ★青りんごゼリー(大栄食品)名給配合  |
| ぶなしめじ*バラ       | 10.00  |    | 34kg     |     |     | 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、水飴、りんご5倍濃縮果汁、アップルピューレ、水、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、着色料(クチナン、紅花黄) |
| 人参             | 5.00   |    | 19kg     |     |     | ※アレルギー物質：りんご  |
| 大根(葉なし)        | 30.00  |    | 113kg    |     |     |   |
| こんにゃく(板)黒      | 20.00  |    | 68kg     |     |     |   |
| 豆腐             | 40.00  |    | 136kg    |     |     |   |
| トック*東食 一力物産    | 20.00  |    | 68kg     |     |     |   |
| 粗塩             | 0.80   |    | 3kg      |     |     |   |
| 赤味噌            | 5.00   |    | 17kg     |     |     |   |
| 白味噌*山印         | 5.00   |    | 17kg     |     |     |   |
| 純米酒1.8Lt       | 1.00   |    | 4kg      |     |     |   |
| 本みりん1.8Lt*甘強   | 0.50   |    | 2kg      |     |     |   |
| 水*ユザー          | 40.00  |    | 135.59kg |     |     |   |
| 青りんごゼリー40g*名給  | 40.00  |    | 3358こ    |     |     |   |

可食量合計

合計

税込合計

| エネルギー | タンパク質 | 脂質   | カルシウム | 鉄   | ビタミンA | ビタミンB1 | ビタミンB2 | ビタミンC | 食物繊維 | 食塩  |
|-------|-------|------|-------|-----|-------|--------|--------|-------|------|-----|
| 666   | 21.7  | 20.7 | 341   | 2.3 | 165   | 0.17   | 0.39   | 7     | 3.1  | 3.1 |

# [ 給 食 日 誌 ]

担当栄養士

平成27年11月24日 (火曜日)

国立市立学校第一給食センター

| 献立名   | 学校名/人員 | 低学年  | 中学年  | 高学年  | 職+非 | 児童  | 合計  | 年齢    |     |
|---|--------|------|------|------|-----|-----|-----|-------|-----|
|   |        |      |      |      |     |     |     | 低学年   | 高学年 |
| 食パン<br>くろまめきなこクリーム<br>低温殺菌牛乳<br>ポークビーンズ<br>鶏肉のマスタード焼き | 第一小学校  | 141  | 165  | 122  | 33  | 428 | 461 | 低学年   |     |
|   | 第二小学校  | 117  | 115  | 140  | 31  | 372 | 403 | 1016  |     |
|   | 第三小学校  | 167  | 170  | 161  | 42  | 498 | 540 | 中学年   |     |
|   | 第四小学校  | 109  | 92   | 95   | 31  | 296 | 327 | 1008  |     |
|   | 第五小学校  | 127  | 133  | 143  | 36  | 403 | 439 | 高学年   |     |
|   | 第六小学校  | 140  | 134  | 162  | 37  | 436 | 473 | 1342  |     |
|   | 第七小学校  | 128  | 111  | 114  | 34  | 353 | 387 |       |     |
|   | 第八小学校  | 87   | 88   | 93   | 35  | 268 | 303 |       |     |
| 第一センター  | 0      | 0    | 0    | 33   | 0   | 33  | 合計  |       |     |
| 人員  | 計      | 1016 | 1008 | 1030 | 312 |     |     | 3366人 |     |

| 食品名              | 一人分量g  | 業者 | 発注量      | 単価 | 金額 | 備考                       |
|------------------|--------|----|----------|----|----|--------------------------|
| 食パン・30g          | 30.00  |    | 1016こ    |    |    | ★食パン(一松)給食会配合            |
| 食パン・40g          | 40.00  |    | 1008こ    |    |    | 小麦粉・ショートニング(パーム油)・脱      |
| 食パン・50g          | 50.00  |    | 1342こ    |    |    | 脂粉乳・砂糖・イースト・食塩・イースト      |
|                  |        |    |          |    |    | フード                      |
| 黒豆きなこクリーム        | 10.00  |    | 3366こ    |    |    | ★黒豆きなこクリーム(丸和油脂) 柏木商     |
|                  |        |    |          |    |    | 亭配合                      |
| 低温殺菌牛乳200cc      | 209.00 |    | 3366本    |    |    | 食用油脂(大豆油、コーン油、パーム、ご      |
|                  |        |    |          |    |    | ま)、糖類(砂糖、乳糖、ぶどう糖、粉末      |
| 金時豆レトルト          | 10.00  |    | 34kg     |    |    | 水あめ)、きなこ(国産黒大豆)、チーズ      |
| 豚肩肉 小間           | 10.00  |    | 34kg     |    |    | ホエイ(生乳)、食塩、乳化剤           |
| 玉ねぎ              | 65.00  |    | 276kg    |    |    | ※アレルギー物質: 乳 大豆 ごま        |
| じゃがいも(メークイン)     | 45.00  |    | 191kg    |    |    |                          |
| 人参               | 20.00  |    | 76kg     |    |    |                          |
| トマトチップ 国産3K      | 8.00   |    | 27kg     |    |    | ★トマトチップ 国産3k(カゴメ) 柏木商事配合 |
| トマトピューレ 国産3k*ピロー | 15.00  |    | 51kg     |    |    | 国産トマト 糖類(ぶどう糖果糖液糖 ぶどう    |
| 粗塩               | 0.60   |    | 3kg      |    |    | 糖 砂糖) 醸造酢(さとうきび とうもろ     |
| コショウ             | 0.01   |    | 1kg      |    |    | こし 粒) 食塩 玉ねぎ 香辛料(唐辛      |
| セロリー             | 0.50   |    | 3kg      |    |    | 子 胡椒)                    |
| 菜種サラダ油16.5kg缶    | 1.00   |    | 4kg      |    |    | ※アレルギー-特定原材料: なし         |
| スープベースポーク冷凍      | 5.00   |    | 17kg     |    |    | ★トマトピューレ国産3k(カゴメ) 東京食品配  |
| 玉ねぎ              | 2.00   |    | 8kg      |    |    | 合                        |
| 人参               | 1.00   |    | 4kg      |    |    | 原料用トマトピューレ 仕込水           |
| 水*ユーザー           | 30.00  |    | 101.96kg |    |    |                          |
|                  |        |    |          |    |    | ★粒マスタード(ヤマ)名給配合          |
| 鶏むね肉切り身皮1/3付・40g | 40.00  |    | 1016切    |    |    | マスタードシート 醸造酢(さとうきび) 食塩(岩 |
| 鶏むね肉切り身皮1/3付・50g | 50.00  |    | 1008切    |    |    | 塩) ターメリック 酸味料(甜菜) 香辛料抽出物 |
| 鶏むね肉切り身皮1/3付・60g | 60.00  |    | 1342切    |    |    | (グローブ シェン ジンジャー クラゴン) 水  |
| 粒マスタード           | 2.50   |    | 8kg      |    |    | ※アレルギー: なし               |
| ノエッグマヨネーズ5k*丸    | 10.00  |    | 34kg     |    |    | ※クラゴンとは… 一般的にはエストラゴン。香り  |
| 粗塩               | 0.30   |    | 2kg      |    |    | づけのためのものハーブ。             |
| コショウ*セレクト        | 0.01   |    | 1kg      |    |    | ★ノエッグマヨネーズ(丸和油脂) 柏木商事    |
| パセリ              | 1.00   |    | 4kg      |    |    | 植物性油脂(菜種サラダ油 コーン油 パー     |
|                  |        |    |          |    |    | ム油) 醸造酢 水あめ 食塩 植物性蛋白     |
|                  |        |    |          |    |    | (大豆)                     |
|                  |        |    |          |    |    | 増粘多糖類 香辛料(からし) 酵母エキ      |
|                  |        |    |          |    |    | ス レモン果汁 こんにやく精粉 水        |
|                  |        |    |          |    |    | ※アレルギー物質: 大豆             |

| 可食量合計 |       |      |       |     | 合計    |        | 税込合計   |       |      |     |
|-------|-------|------|-------|-----|-------|--------|--------|-------|------|-----|
| エネルギー | たんぱく質 | 脂質   | カルシウム | 鉄   | ビタミンA | ビタミンB1 | ビタミンB2 | ビタミンC | 食物繊維 | 食塩  |
| 614   | 27.5  | 27.9 | 299   | 2.3 | 362   | 0.48   | 0.59   | 17    | 5.3  | 2.6 |

# [ 給 食 日 誌 ]

担当栄養士

平成27年11月25日 (水曜日)

国立市立学校第一給食センター

| 献立名         | 学校名/人員 | 低学年  | 中学年  | 高学年  | 職+非 | 児童  | 合計  | 年齢別  |       |
|-------------|--------|------|------|------|-----|-----|-----|------|-------|
|             |        |      |      |      |     |     |     | 低学年  | 高学年   |
| キムタクごはん     | 第一小学校  | 141  | 165  | 122  | 33  | 428 | 461 | 低学年  |       |
| 低温殺菌牛乳      | 第二小学校  | 117  | 115  | 140  | 31  | 372 | 403 | 1016 |       |
| 厚揚げの甘酢あんこ2こ | 第三小学校  | 167  | 170  | 161  | 41  | 498 | 539 | 中学年  |       |
| あおさスープ      | 第四小学校  | 109  | 92   | 95   | 31  | 296 | 327 | 1008 |       |
|             | 第五小学校  | 127  | 133  | 143  | 36  | 403 | 439 | 高学年  |       |
|             | 第六小学校  | 140  | 134  | 162  | 38  | 436 | 474 | 1336 |       |
|             | 第七小学校  | 128  | 111  | 114  | 31  | 353 | 384 |      |       |
|             | 第八小学校  | 87   | 88   | 93   | 33  | 268 | 301 |      |       |
|             | 第一センター | 0    | 0    | 0    | 32  | 0   | 32  | 合計   |       |
|             | 員 計    | 1016 | 1008 | 1030 | 306 |     |     |      | 3360人 |

| 食 品 名         | 一人分量g | 業者 | 発注量      | 単 価 | 金 額 | 備 考                    |
|---------------|-------|----|----------|-----|-----|------------------------|
| 特別栽培無洗米(精白米)  | 70.00 |    | 237kg    |     |     | ★白菜キムチ(丸味食品)三浦屋配合      |
| 豚肩肉 せん切り      | 10.00 |    | 34kg     |     |     | 白菜 大根 人参 にら ねぎ 昆布 唐    |
| 白菜キムチ*丸味      | 14.00 |    | 47kg     |     |     | 辛子 食塩 ニンニク 砂糖 生姜 餅粉    |
| 国産壺漬け(刻み)500g | 10.00 |    | 34kg     |     |     | 食塩 酒精                  |
| 葉ねぎ(万能ねぎ・小ねぎ) | 5.00  |    | 19kg     |     |     | ※アレルギー物質：なし            |
| 純米酒1.8Lビン     | 0.50  |    | 2kg      |     |     | ★ツボ漬(タカ食品)三浦屋配合        |
| しょうゆ9L        | 2.00  |    | 7kg      |     |     | 干し大根 糖類(異性化液糖) 糖類(水あめ) |
| ごま油           | 0.40  |    | 2kg      |     |     |                        |
| 白ごま           | 1.20  |    | 5kg      |     |     | しょうゆ 食塩 酵母エキス とうがら     |
| 水*ユザー         | 89.00 |    | 301.89kg |     |     | し 水 酸味料                |
|               |       |    |          |     |     | ※アレルギー物質：小麦 大豆         |

|               |        |  |         |  |  |                   |
|---------------|--------|--|---------|--|--|-------------------|
| 低温殺菌牛乳200cc   | 209.00 |  | 3360本   |  |  | ★一口生揚 仙台屋商店配合     |
| 一口生揚1/8*個     | 50.00  |  | 5704こ   |  |  | 木綿豆腐 揚げ油(米油)      |
| 豚肩肉 小間        | 5.00   |  | 17kg    |  |  |                   |
| にら            | 5.00   |  | 19kg    |  |  | ★あおさ (和気食品)柏木商事配合 |
| 長ねぎ           | 2.00   |  | 8kg     |  |  | ひとえぐさ(伊勢志摩産)      |
| もやし           | 15.00  |  | 51kg    |  |  | ※アレルギー物質：なし       |
| 人参            | 10.00  |  | 38kg    |  |  |                   |
| 純米酢1.8Lビン     | 1.00   |  | 4kg     |  |  |                   |
| 純米酒1.8Lビン     | 0.50   |  | 2kg     |  |  |                   |
| しょうゆ9L        | 2.00   |  | 7kg     |  |  |                   |
| 本みりん1.8Lビン*甘強 | 0.50   |  | 2kg     |  |  |                   |
| 喜界島粗糖         | 0.50   |  | 2kg     |  |  |                   |
| 菜種サラダ油16.5kg缶 | 2.00   |  | 7kg     |  |  |                   |
| 水*ユザー         | 3.00   |  | 10.18kg |  |  |                   |
| でんぷん          | 0.50   |  | 2kg     |  |  |                   |

|              |        |  |          |  |  |  |
|--------------|--------|--|----------|--|--|--|
| あおさのり        | 1.00   |  | 3kg      |  |  |  |
| 豆腐           | 30.00  |  | 102kg    |  |  |  |
| えのき茸*バラ      | 7.00   |  | 24kg     |  |  |  |
| じゃがいも(マークイン) | 20.00  |  | 85kg     |  |  |  |
| 大根(葉なし)      | 10.00  |  | 38kg     |  |  |  |
| 人参           | 5.00   |  | 19kg     |  |  |  |
| 豚肩肉 せん切り     | 3.00   |  | 10kg     |  |  |  |
| スープベースポーク冷凍  | 4.00   |  | 14kg     |  |  |  |
| 水*ユザー        | 140.00 |  | 474.88kg |  |  |  |

| 可食量合計 |       |      |       |     | 合計    |        | 税込合計   |       |      |     |
|-------|-------|------|-------|-----|-------|--------|--------|-------|------|-----|
| エネルギー | タンパク質 | 脂質   | カルシウム | 鉄   | ビタミンA | ビタミンB1 | ビタミンB2 | ビタミンC | 食物繊維 | 食塩  |
| 615   | 24.9  | 21.4 | 436   | 3.0 | 299   | 0.30   | 0.43   | 13    | 6.5  | 1.6 |



# [ 給 食 日 誌 ]

担当栄養士

平成27年11月26日 (木曜日)

国立市立学校第一給食センター

| 献立名      | 学校名/人員 | 低学年 | 中学年  | 高学年  | 職+非 | 児童  | 合計  |       |
|----------|--------|-----|------|------|-----|-----|-----|-------|
|          |        |     |      |      |     |     |     |       |
| 白飯       | 第一小学校  | 141 | 165  | 57   | 29  | 363 | 392 | 低学年   |
| 低温殺菌牛乳   | 第二小学校  | 117 | 115  | 140  | 32  | 372 | 404 | 1016  |
| すどり      | 第三小学校  | 167 | 170  | 161  | 40  | 498 | 538 | 中学年   |
| 中華コーンスープ | 第四小学校  | 109 | 92   | 95   | 32  | 296 | 328 | 1008  |
| 一口ぶどうゼリー | 第五小学校  | 127 | 133  | 143  | 36  | 403 | 439 | 高学年   |
|          | 第六小学校  | 140 | 134  | 162  | 39  | 436 | 475 | 1211  |
|          | 第七小学校  | 128 | 111  | 55   | 30  | 294 | 324 |       |
|          | 第八小学校  | 87  | 88   | 93   | 34  | 268 | 302 |       |
|          | 第一センター | 0   | 0    | 0    | 33  | 0   | 33  | 合計    |
| 用        | 員      | 計   | 1016 | 1008 | 906 | 305 |     | 3235人 |

| 食品名            | 一人分量g  | 業者 | 発注量      | 単価 | 金額 | 備考   |
|----------------|--------|----|----------|----|----|--|
| 民間流通無洗米(精白米)   | 80.00  |    | 260kg    |    |    | ★トマトチップ 国産3k(カゴメ) 柏木商事配合   |
| 水*ユザー          | 96.00  |    | 312.43kg |    |    | 国産トマト 糖類(ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖 砂糖) 醸造酢(さとうきびとうもろこし 酢酸) 食塩 玉ねぎ 香辛料(唐辛子 胡椒)      |
| 菜種サラダ油16.5kg缶  | 0.10   |    | 1kg      |    |    |  |
| 低温殺菌牛乳200cc    | 209.00 |    | 3235本    |    |    |  |
| 鶏むね肉(皮なし)角切    | 30.00  |    | 98kg     |    |    | ★クリームコーン缶(クレドール) 柏木商事配合  |
| 生姜             | 0.50   |    | 2kg      |    |    |  |
| しょうゆ9L         | 2.55   |    | 9kg      |    |    | スイートコーン(北海道産) 砂糖 コンスタチ 食塩  |
| 純米酒1.8Lビン      | 0.91   |    | 3kg      |    |    | ※アレルギー: なし   |
| でんぷん           | 8.00   |    | 27kg     |    |    | ★なると巻(北村)よつば食品配合   |
| 菜種サラダ油16.5kg缶  | 2.00   |    | 7kg      |    |    | タラすり身 でん粉(馬鈴薯) 砂糖 食塩   |
| 人参             | 20.00  |    | 72kg     |    |    | 発酵調味液 トマト色素 水  |
| ピーマン           | 10.00  |    | 38kg     |    |    | ※アレルギー-物質: なし  |
| 玉ねぎ            | 70.00  |    | 285kg    |    |    |  |
| 筍水煮            | 10.00  |    | 33kg     |    |    |  |
| じゃがいも(メイクイン)   | 40.00  |    | 163kg    |    |    | ★一口ぶどうゼリー(富士正食品) 柏木商事配合  |
| 粗塩             | 0.51   |    | 2kg      |    |    |  |
| コショウ           | 0.01   |    | 1kg      |    |    | 異性化液糖 ぶどう濃縮還元果汁(長野県産) ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料(クエン酸、クエン酸Na) 香料(グレープフレーバー) 消泡剤 水 |
| 喜界島粗糖          | 1.14   |    | 4kg      |    |    | 《工場内コンタミネーション》   |
| しょうゆ9L         | 2.04   |    | 7kg      |    |    | 卵 乳 米 エビ かに 豚肉 大豆 山芋   |
| トマトチップ 国産3K    | 4.25   |    | 14kg     |    |    | オレンジもも りんご バナナ ゼラチン  |
| 純米酢1.8Lビン      | 1.83   |    | 6kg      |    |    |  |
| にんにく           | 0.60   |    | 2kg      |    |    |  |
| 菜種サラダ油16.5kg缶  | 1.50   |    | 5kg      |    |    |  |
| でんぷん           | 1.00   |    | 4kg      |    |    |  |
| スープベースポーク冷凍    | 0.70   |    | 2kg      |    |    |  |
| 水*ユザー          | 20.00  |    | 65.09kg  |    |    |  |
| クリーム1号缶        | 30.00  |    | 98kg     |    |    |  |
| 玉ねぎ            | 50.00  |    | 203kg    |    |    |  |
| 鶏むね肉(皮なし)ひき肉   | 10.00  |    | 33kg     |    |    |  |
| 小松菜            | 15.00  |    | 61kg     |    |    |  |
| 長ねぎ            | 10.00  |    | 36kg     |    |    |  |
| なると巻き*北村       | 15.00  |    | 49kg     |    |    |  |
| 粗塩             | 1.00   |    | 4kg      |    |    |  |
| コショウ           | 0.01   |    | 1kg      |    |    |  |
| でんぷん           | 1.00   |    | 4kg      |    |    |  |
| チキンスープ         | 2.00   |    | 7kg      |    |    |  |
| 水*ユザー          | 100.00 |    | 325.45kg |    |    |  |
| 菜種サラダ油16.5kg缶  | 0.50   |    | 2kg      |    |    |  |
| ぶどうゼリー22g*富士正柏 | 22.00  |    | 3235こ    |    |    |  |

| 可食量合計 |       |      |       | 合計  |       | 税込合計   |        |       |      |     |
|-------|-------|------|-------|-----|-------|--------|--------|-------|------|-----|
| エネルギー | タンパク質 | 脂質   | カルシウム | 鉄   | ビタミンA | ビタミンB1 | ビタミンB2 | ビタミンC | 食物繊維 | 食塩  |
| 704   | 25.7  | 14.2 | 307   | 2.0 | 400   | 0.22   | 0.43   | 28    | 4.8  | 3.0 |

# [ 給 食 日 誌 ]

担当栄養士

平成27年11月27日 (金曜日)

国立市立学校第一給食センター

| 献立名                | 学校名/人員 | 低学年  | 中学年  | 高学年  | 職+非 | 児童  | 合計  |       |
|--------------------|--------|------|------|------|-----|-----|-----|-------|
|                    |        |      |      |      |     |     |     |       |
| 根菜のカレーライス          | 第一小学校  | 141  | 165  | 122  | 32  | 428 | 460 | 低学年   |
| 低温殺菌牛乳             | 第二小学校  | 117  | 115  | 140  | 29  | 372 | 401 | 1016  |
| 豆腐料理(揚げちりめん)中華レッスン | 第三小学校  | 167  | 170  | 161  | 40  | 498 | 538 | 中学年   |
| みかん                | 第四小学校  | 109  | 92   | 95   | 32  | 296 | 328 | 1008  |
|                    | 第五小学校  | 127  | 133  | 143  | 35  | 403 | 438 | 高学年   |
|                    | 第六小学校  | 140  | 134  | 162  | 37  | 436 | 473 | 1334  |
|                    | 第七小学校  | 128  | 111  | 114  | 33  | 353 | 386 |       |
|                    | 第八小学校  | 87   | 88   | 93   | 33  | 268 | 301 |       |
|                    | 第一センター | 0    | 0    | 0    | 33  | 0   | 33  | 合計    |
|                    | 員 計    | 1016 | 1008 | 1030 | 304 |     |     | 3358人 |

| 食 品 名             | 一人分量g  | 業者 | 発注量      | 単 価 | 金 額 | 備 考  |
|-------------------|--------|----|----------|-----|-----|--|
| 民間流通無洗米(精白米)      | 85.00  |    | 288kg    |     |     | ★トマトチップ 国産3k(カゴメ) 柏木商事配合   |
| 水*ユザー             | 88.00  |    | 298.3kg  |     |     | 国産トマト 糖類(ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖 砂糖) 醸造酢(さとうきび とうもろこし 死バ) 食塩 玉ねぎ 香辛料(唐辛子 胡椒) |
| 菜種サラダ油16.5kg缶     | 0.10   |    | 1kg      |     |     |  |
| 豚肩肉 小間            | 10.00  |    | 34kg     |     |     |  |
| じゃがいも(メークイン)      | 30.00  |    | 127kg    |     |     |  |
| 里芋                | 20.00  |    | 85kg     |     |     | ★カレー粉400g(交易) 柏木商事配合   |
| ごぼう L             | 10.00  |    | 42kg     |     |     | ターメリック コリアンダー クミン フェンネル フェンヒル                                      |
| ぶなしめじ*バラ          | 5.00   |    | 17kg     |     |     | カルダモン チリペッパー ブラックペッパー アジエオン  |
| 玉ねぎ               | 50.00  |    | 212kg    |     |     | オールスパイス キヤラウェイ グローブ ナツメグ ホワイトペッパー                                  |
| 人参                | 15.00  |    | 56kg     |     |     |  |
| 国内産小麦粉            | 10.00  |    | 34kg     |     |     | ★中濃ソース(高橋ソース) 三浦屋配合  |
| 菜種サラダ油16.5kg缶     | 2.00   |    | 7kg      |     |     | 野菜 果実(りんご トマト 玉ねぎ 人参 にんにく)   |
| カレー粉400g缶*交易      | 0.80   |    | 3kg      |     |     |  |
| 粗塩                | 1.00   |    | 4kg      |     |     | 砂糖・醸造酢(さとうきび とうもろこし  |
| コショウ              | 0.03   |    | 1kg      |     |     | 馬鈴薯) 食塩 醤油 小麦澱粉 香辛料(   |
| にんにく              | 0.30   |    | 1kg      |     |     | 唐辛子 タイム・ローレル セージ グローブ シモン  |
| セロリー              | 0.50   |    | 3kg      |     |     | ナツメグ ジンジャー ガーリック ブラックペッパー オールスパイス 玉ねぎ)                             |
| 中濃ソース1.8Lペット 高橋   | 4.00   |    | 14kg     |     |     | ※アレルギー物質:りんご 小麦 大豆   |
| スープベースポーク冷凍       | 5.00   |    | 17kg     |     |     | ★ウスターソース(高橋ソース) 三浦屋配合  |
| ウスターソース1.8Lペット 高橋 | 2.00   |    | 7kg      |     |     | 野菜 果実(りんご トマト 玉ねぎ 人参 にんにく)   |
| 水*ユザー             | 65.00  |    | 220.34kg |     |     |  |
| トマトチップ 国産3K       | 3.00   |    | 10kg     |     |     | 砂糖・醸造酢(さとうきび とうもろこし  |
| 赤ワイン1.8Lビン        | 1.00   |    | 4kg      |     |     | 馬鈴薯) 食塩 醤油 香辛料(唐辛子 タイム   |
| 人参                | 1.00   |    | 4kg      |     |     | ・ローレル セージ グローブ シモン ナツメグ ジン   |
| 玉ねぎ               | 2.00   |    | 8kg      |     |     | ジャー ガーリック ブラックペッパー オールスパイス 玉                                       |
| 低温殺菌牛乳200cc       | 209.00 |    | 3358本    |     |     | ねぎ)<br>※アレルギー物質:りんご 小麦 大豆  |
| もやし               | 30.00  |    | 102kg    |     |     |  |
| 乾燥若布              | 1.00   |    | 3kg      |     |     | ★中華レッスンN(丸和油脂)給食会配合  |
| 冷)豆腐*ソフト 東食       | 15.00  |    | 51kg     |     |     | しょうゆ 植物油脂(なたね油 ごま油)  |
| 中華レッスンN200*小      | 6.50   |    | 120本(組)  |     |     | 醸造酢(りんご果汁) 砂糖 小麦発酵調味   |
| 揚げちりめん100g        | 3.33   |    | 11kg     |     |     | 液 食塩 たまねぎエキス チキンエキス 香  |
| みかん普通             | 52.00  |    | 3358こ    |     |     | 辛料(ガーリック ホワイトペッパー) 水(原材料の一   |
|                   |        |    |          |     |     | 部に大豆、小麦、りんご、鶏肉を含む)   |
|                   |        |    |          |     |     | ★冷凍豆腐(マックス) 名給配合   |
|                   |        |    |          |     |     | 豆乳 コーンスターチ 塩化マグネシウム(にがり) 水   |
|                   |        |    |          |     |     | ※アレルギー物質:大豆  |
|                   |        |    |          |     |     | ★揚げちりめん(小松)よつば給食配合   |
|                   |        |    |          |     |     | いわし稚魚 食塩 大豆油   |
|                   |        |    |          |     |     | ※アレルギー物質:えび かに 大豆  |

| 可食量合計 |       |      |       | 合計  |       |        | 税込合計   |       |      |     |
|-------|-------|------|-------|-----|-------|--------|--------|-------|------|-----|
| エネルギー | タンパク質 | 脂質   | カルシウム | 鉄   | ビタミンA | ビタミンB1 | ビタミンB2 | ビタミンC | 食物繊維 | 食塩  |
| 675   | 21.5  | 14.9 | 360   | 2.8 | 354   | 0.31   | 0.40   | 28    | 5.4  | 2.8 |

# [ 給 食 日 誌 ]

担当栄養士

平成27年11月30日 (月曜日)

国立市立学校第一給食センター

| 献立名            | 学校名/人員 | 低学年 | 中学年  | 高学年  | 職+非  | 児童  | 合計  | 給食実地 |       |
|----------------|--------|-----|------|------|------|-----|-----|------|-------|
|                |        |     |      |      |      |     |     | 低学年  | 高学年   |
| 白飯             | 第一小学校  | 141 | 165  | 122  | 35   | 428 | 463 | 低学年  |       |
| 低温殺菌牛乳         | 第二小学校  | 117 | 115  | 140  | 31   | 372 | 403 | 1014 |       |
| 味付きのり          | 第三小学校  | 166 | 170  | 161  | 40   | 497 | 537 | 中学年  |       |
| おくずがけ          | 第四小学校  | 109 | 92   | 95   | 31   | 296 | 327 | 1007 |       |
| 笹かまの磯辺揚げ1本1本2本 | 第五小学校  | 127 | 133  | 143  | 36   | 403 | 439 | 高学年  |       |
|                | 第六小学校  | 140 | 134  | 162  | 36   | 436 | 472 | 1337 |       |
|                | 第七小学校  | 128 | 111  | 114  | 32   | 353 | 385 |      |       |
|                | 第八小学校  | 86  | 87   | 93   | 33   | 266 | 299 |      |       |
|                | 第一センター | 0   | 0    | 0    | 33   | 0   | 33  | 合計   |       |
|                | 員 計    |     | 1014 | 1007 | 1030 | 307 |     |      | 3358人 |

| 食 品 名         | 一人分量g  | 業者 | 発注量      | 単 価 | 金 額 | 備 考  |
|---------------|--------|----|----------|-----|-----|--|
| 民間流通無洗米(精白米)  | 80.00  |    | 271kg    |     |     | ★味付き海苔(東海屋) 柏木商事配合   |
| 菜種サラダ油16.5kg缶 | 0.10   |    | 1kg      |     |     | 乾のり  |
| 水*ユザ-         | 96.00  |    | 325.47kg |     |     | <調味液>砂糖 蛋白加水分解物 みりん<br>食塩 昆布 かつお削り節  |
| 低温殺菌牛乳200cc   | 209.00 |    | 3358本    |     |     | ※アレルギー物質: なし   |
| 味付のり*東海屋柏木    | 1.75   |    | 3358袋    |     |     | ☆おくずがけ~宮城県郷土料理<br>おくずがけ(お葛がけ)は宮城県の郷土料理。片栗粉などでとろみをつけた醤油味の汁に、宮城県の特産品である温麺や野菜、豆麩、油揚げなどを入れて煮込んだもの。 |
| じゃがいも(メークイン)  | 20.00  |    | 85kg     |     |     | ★温麺(白石温麺) 柏木商事配合   |
| 大根(葉なし)       | 20.00  |    | 75kg     |     |     | 小麦粉 食塩   |
| 人参            | 10.00  |    | 38kg     |     |     | ※アレルギー物質: 小麦   |
| ごぼう L         | 10.00  |    | 42kg     |     |     | ★白玉麩(飯島食品) 東京食品配合  |
| 小松菜           | 5.00   |    | 21kg     |     |     | 小麦粉 グルテン   |
| 豆腐            | 10.00  |    | 34kg     |     |     | ※アレルギー物質: 小麦   |
| 油揚げ           | 5.00   |    | 17kg     |     |     | ★白玉麩(飯島食品) 東京食品配合  |
| 温麺(乾)300g     | 5.00   |    | 16.95kg  |     |     | 小麦粉 グルテン   |
| 干しいたけ スライス    | 0.50   |    | 2.12kg   |     |     | ※アレルギー物質: 小麦   |
| 白玉麩*飯島食品      | 1.00   |    | 3kg      |     |     |  |
| 粗塩            | 0.10   |    | 1kg      |     |     | ★笹かまぼこ(石巻蒲鉾)よつば食品配合  |
| しょうゆ9L        | 5.00   |    | 17kg     |     |     | 魚すり身(すけそうたら いとより鯛) 馬   |
| 削り下           | 2.00   |    | 7kg      |     |     | 铃薯でん粉 食塩 みりん 清酒 水  |
| 純米酒1.8Lビン     | 0.50   |    | 2kg      |     |     | ※アレルギー物質: なし   |
| 水*ユザ-         | 100.00 |    | 339.03kg |     |     |  |
| でんぷん          | 1.70   |    | 6kg      |     |     |  |
| 笹かまぼこ(チルド)*石巻 | 25.00  |    | 4695枚    |     |     |  |
| でんぷん          | 15.00  |    | 51kg     |     |     |  |
| 青のり           | 0.20   |    | 1kg      |     |     |  |
| 菜種サラダ油16.5kg缶 | 3.00   |    | 11kg     |     |     |  |

| 可食量合計 |       |      |       |     | 合計    |        | 税込合計   |       |      |     |
|-------|-------|------|-------|-----|-------|--------|--------|-------|------|-----|
| エネルギー | タンパク質 | 脂質   | カルシウム | 鉄   | ビタミンA | ビタミンB1 | ビタミンB2 | ビタミンC | 食物繊維 | 食塩  |
| 630   | 21.1  | 14.6 | 296   | 2.0 | 311   | 0.13   | 0.40   | 12    | 2.9  | 2.4 |



## 平成27年度事業報告（9月25日から11月26日まで）

| 年月日等        |        | 事業内容                       |
|-------------|--------|----------------------------|
| 平成27年<br>9月 | 25日(金) | 平成27年度第2回運営審議会             |
| 10月         | 5日(月)  | 乳業協会食育授業(国立二小1年)           |
|             | 6日(火)  | 献立作成委員会(9月分の意見と11月分の審議)    |
|             | 13日(火) | 食物アレルギー対応、教育委員会職員と打ち合わせ    |
|             | 13日(火) | 地場野菜会議(11月分)               |
|             | 16日(金) | 物資納入登録業者選定委員会(11月分)        |
|             | 20日(火) | 給食センター更新計画に関する検討部会の打ち合わせ   |
|             | 20日(火) | 第7回衛生委員会                   |
|             | 21日(水) | 基本計画企画会議                   |
|             | 22日(木) | 衛生管理推進研修会                  |
|             | 23日(金) | 栄養連絡会                      |
|             | 27日(火) | 平成27年国立市教育委員会第10回定例会       |
|             | 29日(木) | 乳業協会食育授業(国立六小1年)           |
|             | 30日(月) | 基本計画企画会議                   |
|             | 11月    | 2日(月)                      |
| 6日(金)       |        | 多摩地区学校給食共同調理場協議会会長会、献立研究部会 |
| 11日(火)      |        | 食品衛生実務講習会                  |
| 11日(火)      |        | 地場野菜打合せ(12月分)              |
| 13日(金)      |        | 給食センター更新計画に関する検討部会         |
| 16日(月)      |        | 第4回栄養連絡会                   |
| 17日(火)      |        | 衛生委員会                      |
| 24日(火)      |        | 平成26年国立市教育委員会第11回定例会       |
| 25日(水)      |        | センター見学(国立七小1年)             |
| 26日(木)      |        | 平成27年度第3回運営審議会             |

○放射性物質の測定について

外部検査機関（株式会社同位体研究所）での検査

| 品目          | 産地                | 測定結果<br>報告日 | 放射性物質の濃度 (Bq/kg) |               |               |
|-------------|-------------------|-------------|------------------|---------------|---------------|
|             |                   |             | ヨウ素 (I-131)      | セシウム (Cs-134) | セシウム (Cs-137) |
|             |                   |             | 実測値              | 実測値           | 実測値           |
| 9月9日飲用牛乳    | 群馬県太田市<br>(東毛酪農業) | 9月10日       | ND (<1.0)        | ND (<0.8)     | ND (<0.6)     |
| こんにゃく板 黒    | 群馬県               | 9月10日       | ND (<0.9)        | ND (<0.6)     | ND (<1.0)     |
| かつおでんぶ      | 千葉県               | 9月10日       | ND (<0.8)        | ND (<0.9)     | ND (<1.0)     |
| 里芋          | 千葉県<br>八街市        | 9月10日       | ND (<1.0)        | ND (<0.9)     | ND (<1.0)     |
| さんま         | 台湾                | 9月22日       | ND (<0.7)        | ND (<0.8)     | ND (<1.0)     |
| 生マッシュルームライス | 岡山県               | 9月22日       | ND (<1.0)        | ND (<1.0)     | ND (<1.0)     |
| 9月24日飲用牛乳   | 群馬県太田市<br>(東毛酪農業) | 9月25日       | ND (<0.8)        | ND (<0.7)     | ND (<1.0)     |
| いわしの磯辺揚げ    | 千葉県               | 9月25日       | ND (<0.9)        | ND (<0.8)     | ND (<1.0)     |
| 10月7日飲用牛乳   | 群馬県太田市<br>(東毛酪農業) | 10月8日       | ND (<0.8)        | ND (<1.0)     | ND (<0.9)     |
| 舞茸          | 長野県               | 10月8日       | ND (<0.7)        | ND (<0.7)     | ND (<1.0)     |
| 檜原舞茸        | 東京都<br>檜原村        | 10月8日       | ND (<1.0)        | ND (<0.9)     | 2.6 (>1.0)    |
| 白ぶなしめじ      | 長野県               | 10月8日       | ND (<1.0)        | ND (<0.9)     | ND (<1.0)     |
| むき栗         | 熊本県<br>大分県        | 10月8日       | ND (<0.8)        | ND (<0.8)     | ND (<0.9)     |
| 10月22日飲用牛乳  | 群馬県太田市<br>(東毛酪農業) | 10月23日      | ND (<0.9)        | ND (<1.0)     | ND (<0.8)     |
| 精白米         | 栃木県               | 10月23日      | ND (<0.9)        | ND (<1.0)     | ND (<0.9)     |
| 精白米         | 長野県               | 10月23日      | ND (<0.9)        | ND (<0.8)     | ND (<1.0)     |
| 精白米         | 秋田県               | 10月23日      | ND (<0.9)        | ND (<0.6)     | ND (<1.0)     |
| 生ゆば         | 青森県               | 10月23日      | ND (<0.5)        | ND (<0.7)     | ND (<0.8)     |

※括弧内の数値は定量下限値で、NDは定量下限値にて不検出を意味します。

檜原舞茸は、放射性セシウム 137 を微量 (10 Bq/kg 未満) 検出したため、使用を控え、長野県産舞茸に変更しました。

放射性セシウム基準値 牛乳：50Bq/kg、一般食品：100 Bq/kg

給食センターでの検査

測定日：平成27年9月28日から11月26日までの給食実施日

検体：飲用牛乳、小学校提供給食、中学校提供給食（提供給食は飲用牛乳を除く）

検査結果：検出限界値にて不検出

検出限界値：ヨウ素（約2.4Bq/kg）、セシウム134（約3.2Bq/kg）、セシウム137（約3.3Bq/kg）

## 給食物資（10月使用分）の産地について

学校給食に使用する主な食材の産地は次のとおりです。なお、市場の供給量によっては変更になる場合もありますが、出荷制限となったものは使用いたしません。備考は自治体のホームページ等や国立市による過去の検査から情報収集したものを参考として記載しています。なお、字体が太いものは学期契約等の物資です。使用予定物資も含まれています。

### ○お米等（放射性セシウム暫定規制値：100 Bq/kg）

| 種類          | 産地                   | 備 考（数値の単位はBq/kgで、検出限界等を示す）                                 |
|-------------|----------------------|--|
| 精白米         | 長野県                  | H26.10/17 外部検査機関による測定（セシウム134 検出限界値0.6、セシウム137 検出限界値0.8未満） |
|             | 栃木県                  | H26.10/17 外部検査機関による測定（セシウム134 検出限界値0.8、セシウム137 検出限界値1.0未満） |
| 七分搦米        | 秋田県                  |  |
| 白味噌         | 北海道、長野県、徳島県          |  |
| ごま油         | ナイジェリア・タンザニア・ブルキナファソ |  |
| 星型米粉マカロニ    | 国産米粉                 |  |
| ホットケーキミックス粉 | 埼玉県                  |  |
| ト音記号パン      | アメリカ、カナダ             |  |
| もち玄米        | 佐賀県                  |  |
| だまこ餅        | 岩手県、北海道              |  |

### ○牛乳・乳製品等（放射性セシウム基準値：50 Bq/kg（牛乳）、100 Bq/kg（乳製品））

| 種類       | 産地                    | 備 考（数値の単位はBq/kgで、検出限界等を示す）                          |
|----------|-----------------------|---|
| 牛 乳      | 群馬県<br>東毛酪農業協同組合      | 6/25 東毛酪農業協同組合測定（セシウム134、セシウム137 不検出）               |
| バター      | 北海道                   | 6/3 国立市による検査（セシウム134 定量下限値0.8未満、セシウム137 定量下限値0.9未満） |
| 生クリーム    | 北海道                   | 6/3 国立市による検査（セシウム134 定量下限値0.7未満、セシウム137 定量下限値1.0未満） |
| ダイスチーズ   | オーストラリア、ニュージーランド、北海道他 |   |
| プレーンオムレツ | 新潟県、富山県               |   |
| チーズオムレツ  | 群馬県、栃木県、新潟県           |   |
| 国産はちみつ   | 東京都                   |   |
| 発酵乳プレーン  | 北海道                   |   |
| 豆乳       | 新潟県                   |   |

### ○野菜・果物（放射性セシウム基準値：100 Bq/kg）

| 種類     | 産地         | 備 考（数値の単位はBq/kgで、検出限界等を示す）                              |
|--------|------------|---|
| ごぼう    | 青森県        | 9/28 六ヶ所村（セシウム134 検出限界値15.0未満、セシウム137 検出限界値10.0未満）      |
| キャベツ   | 千葉県        | 4/28 千葉市（セシウム134 検出限界値4.6未満、セシウム137 検出限界値4.9未満）         |
|        | 群馬県        | 7/9 沼田市（セシウム134 検出限界値5.6未満、セシウム137 検出限界値5.1未満）          |
| 小松菜    | 東京都        | 9/25 西東京市（セシウム134 検出限界値6未満、セシウム137 検出限界値5未満）            |
|        | 埼玉県        | 9/7、8 吉川市（セシウム134 検出限界値4.5未満、セシウム137 検出限界値5.5未満）        |
| 長ねぎ    | 青森県        | 9/9 青森市（セシウム134 検出限界値15未満、セシウム137 検出限界値10未満）            |
|        | 山形県<br>秋田県 | 8/3 新庄市（セシウム134 検出限界値5.4未満、セシウム137 検出限界値6.3未満）          |
| えのき茸   | 長野県        | 7/2 外部検査機関による測定（セシウム134 検出限界値0.8未満、セシウム137 検出限界値1.0未満）  |
| エリンギ   | 長野県        | 7/2 外部検査機関による測定（セシウム134 検出限界値0.8未満、セシウム137 検出限界値1.0未満）  |
| ぶなしめじ  | 長野県        | 7/2 外部検査機関による測定（セシウム134 検出限界値0.7未満、セシウム137 検出限界値1.0未満）  |
| 白ぶなしめじ | 長野県        | 10/7 外部検査機関による測定（セシウム134 検出限界値1.0未満、セシウム137 検出限界値0.9未満） |
| まいたけ   | 長野県        |   |
| 生なめこ   | 長野県        | 8/19 外部検査機関による測定（セシウム134 検出限界値0.8未満、セシウム137 検出限界値1.0未満） |
| ほうれん草  | 埼玉県        | 5/25、26 朝霞市（セシウム134 検出限界値5.4未満、セシウム137 検出限界値4.7未満）      |
|        | 東京都        | 3/2 日の出町（セシウム134 検出限界値6未満、セシウム137 検出限界値6未満）             |
| ピーマン   | 茨城県        | 2014.6/19 神栖市（セシウム134 検出限界値11、セシウム137 検出限界値8未満）         |
|        | 岩手県        | 7/22 岩手町（セシウム134 検出限界値9.44、セシウム137 検出限界値10.2）           |
| さつまいも  | 千葉県<br>茨城県 | 8/4 香取市（セシウム134 検出限界値6.2、セシウム137 検出限界値6.3）              |
| チンゲン菜  | 茨城県        | 4/20 下妻市（セシウム134 検出限界値11未満、セシウム137 検出限界値9未満）            |
| セロリー   | 長野県        | H26.5/29（ハウス）松本市（セシウム134検出限界値5.3未満、セシウム137検出限界値4.6未満）   |
| パセリ    | 長野県        |   |
| きゅうり   | 群馬県        | 10/1 明和町（セシウム134検出限界値5.4未満、セシウム137検出限界値6.0未満）           |
| 玉ねぎ    | 北海道        |   |
| 里芋     | 千葉県        | 9/29 成田市（セシウム134検出限界値6.1未満、セシウム137検出限界値6.3未満）           |
| かぶ     | 埼玉県        | 4/17 川越市（セシウム134検出限界値4.0未満、セシウム137検出限界値4.8未満）           |
|        | 千葉県        | 4/14 松戸市（セシウム134検出限界値5.1未満、セシウム137検出限界値4.2未満）           |

|        |            |  |
|--------|------------|--|
| レタス    | 茨城県        | 3/16 (リーフレタス) 古河市 (セシウム134検出限界値11未満、セシウム137検出限界値9未満)   |
| にら     | 茨城県        | 6/22小美玉市 (セシウム134検出限界値11未満、セシウム137検出限界値8未満)  |
| にんにく   | 青森県        | 7/31三沢市 (セシウム134検出限界値15.0未満、セシウム137検出限界値10.0未満)  |
| 白菜     | 長野県        | H26.6/10小海町 (セシウム134検出限界値4.1未満、セシウム137検出限界値4.7未満)  |
| さやいんげん | 千葉県<br>青森県 | 6/9野田市 (セシウム134検出限界値5.70未満、セシウム137検出限界値4.3未満)<br>H26.7/16青森市 (セシウム134検出限界値15.0未満、セシウム137検出限界値10.0未満) |
| ブロッコリー | 埼玉県<br>東京都 | 4/17本庄市 (セシウム134検出限界値4.8未満、セシウム137検出限界値5.7未満)  |
| 大根     | 青森県        | 8/5黒石市 (セシウム134検出限界値15.0未満、セシウム137検出限界値10.0未満)   |

| 種類   | 産地  | 種類    | 産地      | 種類    | 産地  | 種類    | 産地  | 種類    | 産地      |
|------|-----|-------|---------|-------|-----|-------|-----|-------|---------|
| かぼちゃ | 北海道 | 葉ねぎ   | 福岡県、大分県 | 赤ピーマン | 高知県 | 人参    | 北海道 | じゃがいも | 北海道     |
| 生姜   | 熊本県 | みかん早生 | 長崎県     | まいたけ  | 檜原村 | こんにゃく | 群馬県 | 生むき栗  | 熊本県、大分県 |

○野菜・果物 (加工品)

| 種類         | 産地          | 種類          | 産地         | 種類             | 産地                | 種類          | 産地             |
|------------|-------------|-------------|------------|----------------|-------------------|-------------|----------------|
| 凍り豆腐       | 国産大豆使用      | ドライバジル      | エジプト等      | 千草焼き           | 新潟県<br>富山県        | きなこ         | 北海道            |
| カップ納豆      | 北海道         | 八丁味噌        | 北海道        | ハスカップゼリー       | 北海道産ハスカップ使用       | 国産ブルーベリータルト | 岩手県産<br>ブルーベリー |
| ひとくちいももち   | 北海道産じゃがいも使用 | すりおろしりんごゼリー | 山形県<br>青森県 | かぼちゃプリン        | 北海道産かぼちゃ          | きくらげ        | 熊本県            |
| カット干し椎茸    | 大分県         | カットさつま芋     | 鹿児島県       | 国産はちみつ         | 東京都               | 白桃ミニゼリー     | 山梨県<br>青森県     |
| 豆腐ひじきハンバーグ | 栃木県         | ラビオリ        | 北海道        | パンプキンアンサンブルエッグ | 北海道               | じゃがもちボール    | 北海道            |
| おにまん       | 愛知県産さつまいも使用 | 蒸し大豆        | 北海道        | 山菜ミックス水煮       | 青森県<br>秋田県<br>岩手県 | 黄桃1号缶       | 山形県<br>青森県     |
| りんごシロップ漬け  | 青森県         | 唐辛子         | 熊本県        | ふき (水煮)        | 秋田県               | 切干大根        | 宮崎県            |
| わらび水煮      | 山形県、長野県、秋田県 |             |            | かき             | 奈良県、岐阜県、和歌山県      |             |                |

○野菜・果物 (地場野菜)

| 種類    | 使用予定日       |
|-------|-------------|
| じゃがいも | 10/9        |
| 長ネギ   | 10/26、27、29 |
| はちみつ  | 10/28       |
| ほうれん草 | 10/30       |

○魚介・海藻類 (放射性セシウム基準値: 100 Bq/kg)

| 種類   | 産地  |
|------|-----|
| ハタハタ | 兵庫県 |

○魚介 (加工品)

| 種類        | 産地          | 種類                            | 産地     | 種類      | 産地     |
|-----------|-------------|-------------------------------|--------|---------|--------|
| さけ切身      | 北海道         | さわら切身                         | 韓国     | いか切身    | ペルー    |
| ホキ切身      | ニュージーランド    | さんま甘露煮                        | 岩手県    | あじフィレ   | ベトナム   |
| ホキのバジルフライ | チリ、ニュージーランド | さんま三枚おろし                      | 台湾     | メルルーサ切身 | アルゼンチン |
| イカ耳そうめん   | 岩手県、青森県     | いちよう蒲鉾<br>もみじ蒲鉾<br>ハロウィンちらし蒲鉾 | 米国、北海道 | いわし磯辺揚げ | 千葉県    |
| 極細かまぼこ    | アメリカ        | チーズかまぼこ                       | ベーリング海 | あじっこ    | 日本近海   |
| しそ昆布      | 北海道         | さば切身                          | ノルウェー  |         |        |

○肉・肉加工品 (放射性セシウム基準値: 100 Bq/kg)

| 種類                  | 産地          | 備考 (数値の単位はBq/kgで、検出限界等を示す)  |
|---------------------|-------------|---|
| 鶏むね・もも肉 (小間せん切り角切り) | 山梨県、長野県、静岡県 | H26, 7/4 山梨県産 外部検査機関による測定 (セシウム134 定量下限値0.9未満、セシウム137 定量下限値1.0未満) |
| 豚肩肉・ロース、もも肉         | 群馬県         | H26, 7/4 外部検査機関による検査 (セシウム134 定量下限値0.9未満、セシウム137 定量下限値1.0未満)      |
| ベーコン、ポークハム          | 埼玉県         |   |
| 串刺しフランクフルト皮なし       | 茨城県、群馬県     |   |
| プチ餃子                | アメリカ、カナダ    |   |
| かぼちゃ型ハンバーグ          | 佐賀県、福岡県、他   |   |



|                     |              |
|---------------------|--------------|
| 根菜つくね               | 兵庫県、京都府、広島県他 |
| チキンミートボール           | 青森県、岩手県      |
| ウインナーソーセージ、カットウインナー | 埼玉県          |

### 給食物資（11月使用分）の産地について

学校給食に使用する主な食材の産地は次のとおりです。なお、市場の供給量によっては変更になる場合もありますが、出荷制限となったものは使用いたしません。備考は自治体のホームページ等や国立市による過去の検査から情報収集したものを参考として記載しています。なお、字体が太いものは学期契約等の物資です。使用予定物資も含まれています。

#### ○お米等（放射性セシウム暫定規制値：100 Bq/kg）

| 種類       | 産地                   | 備考（数値の単位はBq/kgで、検出限界等を示す）                                  |
|----------|----------------------|--|
| 精白米      | 長野県                  | H26.10/17 外部検査機関による測定（セシウム134 検出限界値0.6、セシウム137 検出限界値0.8未満） |
|          | 栃木県                  | H26.10/17 外部検査機関による測定（セシウム134 検出限界値0.8、セシウム137 検出限界値1.0未満） |
| 七分搗米     | 秋田県                  |  |
| 白味噌      | 北海道、長野県、徳島県          |  |
| ごま油      | ナイジェリア・タンザニア・ブルキナファソ |  |
| 米粉       | 埼玉県                  |  |
| 星型米粉マカロニ | 国産米粉使用               |  |

#### ○牛乳・乳製品等（放射性セシウム基準値：50 Bq/kg（牛乳）、100 Bq/kg（乳製品））

| 種類       | 産地              | 備考（数値の単位はBq/kgで、検出限界等を示す）                           |
|----------|-----------------|---|
| 牛乳       | 群馬県<br>東毛酪農協同組合 | 6/25 東毛酪農協同組合測定（セシウム134、セシウム137 不検出）                |
| バター      | 北海道             | 6/3 国立市による検査（セシウム134 定量下限値0.8未満、セシウム137 定量下限値0.9未満） |
| 生クリーム    | 北海道             | 6/3 国立市による検査（セシウム134 定量下限値0.7未満、セシウム137 定量下限値1.0未満） |
| プレーンオムレツ | 愛知県、長野県、静岡県     |   |
| 発酵乳プレーン  | 北海道             |   |

#### ○野菜・果物（放射性セシウム基準値：100 Bq/kg）

| 種類      | 産地                | 備考（数値の単位はBq/kgで、検出限界等を示す）                                   |
|---------|-------------------|---|
| ごぼう     | 青森県               | 10/21 六戸町（セシウム134 検出限界値15.0未満、セシウム137 検出限界値10.0未満）          |
| キャベツ    | 群馬県               | 7/6 沼田市（セシウム134 検出限界値5.6未満、セシウム137 検出限界値5.1未満）              |
| 小松菜     | 東京都               | 10/22 武蔵村山市（セシウム134 検出限界値5未満、セシウム137 検出限界値5未満）              |
| 長ねぎ     | 埼玉県               | 10/13 熊谷市（セシウム134 検出限界値5.0未満、セシウム137 検出限界値3.6未満）            |
|         | 千葉県               | 9/29 茂原市（セシウム134 検出限界値6.2未満、セシウム137 検出限界値5.8未満）             |
| ほうれん草   | 東京都               | 3/2 日の出町（セシウム134 検出限界値6未満、セシウム137 検出限界値6未満）                 |
|         | 埼玉県               | 10/26、27 深谷市（セシウム134 検出限界値5.1未満、セシウム137 検出限界値5.2未満）         |
| ピーマン    | 茨城県               | 10/23 神栖市（セシウム134 検出限界値11未満、セシウム137 検出限界値8未満）               |
| 赤ピーマン   | 千葉県               | ピーマン（パイプハウス）7/7 四街道市（セシウム134 検出限界値5.2未満、セシウム137 検出限界値5.4未満） |
| さつまいも   | 千葉県<br>茨城県        | 8/4 香取市（セシウム134 検出限界値6.2、セシウム137 検出限界値6.3）                  |
| チンゲン菜   | 茨城県               | 10/26 下妻市（セシウム134 検出限界値11未満、セシウム137 検出限界値9未満）               |
| セロリー    | 長野県<br>福岡県        | H26.5/29（ハウス）松本市（セシウム134検出限界値5.3未満、セシウム137検出限界値4.6未満）       |
| パセリ     | 千葉県               | 4/27 旭市（セシウム134 検出限界値4.8未満、セシウム137 検出限界値5.3未満）              |
|         | 茨城県               | 2012/9/18 行方市（セシウム134 検出限界値4.8未満、セシウム137 検出限界値5.3未満）        |
| きゅうり    | 神奈川県              | 9/7 平塚市（セシウム134検出限界値4.9未満、セシウム137検出限界値4.4未満）                |
|         | 群馬県               | 10/4 富岡市（セシウム134検出限界値4.4未満、セシウム137検出限界値4.3未満）               |
| 里芋      | 神奈川県<br>埼玉県       | 10/26、27 狭山市（セシウム134検出限界値3.2未満、セシウム137検出限界値6.1未満）           |
| かぶ（葉なし） | 埼玉県               | 10/19、20 所沢市（セシウム134検出限界値3.7未満、セシウム137検出限界値4.3未満）           |
|         | 千葉県               | 4/14 松戸市（セシウム134検出限界値5.1未満、セシウム137検出限界値4.2未満）               |
| レタス     | 茨城県<br>静岡県<br>栃木県 | 10/13（リーフレタス）古河市（セシウム134検出限界値11未満、セシウム137検出限界値9未満）          |
|         |                   | 2014/10/20（リーフレタス）鹿沼市（セシウム134検出限界値5.8未満、セシウム137検出限界値5.2未満）  |
| にら      | 茨城県               | 6/22 小美玉市（セシウム134検出限界値11未満、セシウム137検出限界値8未満）                 |
| にんにく    | 青森県               | 7/31 三沢市（セシウム134検出限界値15.0未満、セシウム137検出限界値10.0未満）             |
| 白菜      | 茨城県               | 10/26 下妻市（セシウム134検出限界値11未満、セシウム137検出限界値10未満）                |
| ブロッコリー  | 埼玉県               | 10/13 深谷市（セシウム134検出限界値4.8未満、セシウム137検出限界値4.7未満）              |

|          |             |  |
|----------|-------------|--|
|          | 愛知県         |  |
| 大根 (葉なし) | 千葉県<br>神奈川県 | 10/13市原市 (セシウム134検出限界値6.9未満、セシウム137検出限界値5.9未満)<br>10/26 (ヴィーザダゲイロ) 三浦市 (セシウム134検出限界値4.1未満、セシウム137検出限界値4.6未満) |
| 春菊       | 千葉県<br>茨城県  | 10/13香取市 (セシウム134検出限界値4.7未満、セシウム137検出限界値6.7未満)   |
| 根みつば     | 茨城県         | 2011/12/8行方市 (セシウム134検出限界値5未満、セシウム137検出限界値6未満)   |

| 種類  | 産地  | 種類   | 産地                       | 種類     | 産地         | 種類     | 産地         | 種類     | 産地      |
|-----|-----|------|--------------------------|--------|------------|--------|------------|--------|---------|
| あずき | 北海道 | たまねぎ | 北海道                      | さやいんげん | 鹿児島県       | 人参     | 東京都<br>北海道 | じゃがいも  | 北海道     |
| 生姜  | 熊本県 | 葉ねぎ  | 福岡県<br>静岡県<br>千葉県<br>大分県 | みかん    | 長崎県<br>熊本県 | さやいんげん | 鹿児島県       | カリフラワー | 新潟県、福岡県 |

○野菜・果物 (加工品)

| 種類      | 産地          | 種類           | 産地    | 種類              | 産地                | 種類             | 産地     |
|---------|-------------|--------------|-------|-----------------|-------------------|----------------|--------|
| カット里芋   | 九州          | なし&すいかゼリー    | 鳥取県   | パイン1号缶          | 沖縄県               | おからコンニャクミンチ    | 国産おから  |
| カップ納豆   | 北海道         | カットゼリー (りんご) | 山形県   | 小松菜春巻           | 千葉県               | 冷凍きしめん         | 豪州     |
| 刻み麩     | アメリカ        | カットさつま芋      | 鹿児島県  | 八丁味噌            | 愛知県               | かんぴょう          | 栃木県    |
| 国産壺漬け   | 宮崎県<br>鹿児島県 | ハッシュドポテト     | 北海道   | ラビオリ (プレーン)     | 北海道               | パンプキンアンサンプルエッグ | 国産かぼちゃ |
| 国立産梨ゼリー | 国立市         | おにまん<br>冷凍湯葉 | 愛知県   | 豆腐              | 愛知県<br>岐阜県<br>三重県 | りんごシロップ漬け      | 青森県    |
| 生ゆば     | 青森県         | りんごパイ        | 国産りんご | 一口生揚<br>一口がんもどき | 新潟県               | 蒸し中華麺小袋        | アメリカ   |
| 切干大根    | 宮崎県         |              |       |                 |                   |                |        |

○野菜・果物 (地場野菜)

| 種類    | 使用予定日                |
|-------|----------------------|
| じゃがいも | 11/6                 |
| 長ネギ   | 11/10、11、20、26       |
| キャベツ  | 11/4、6、12、20、24、     |
| 大根    | 11/13、16、20、25、26、30 |
| ほうれん草 | 11/9、13、17           |
| 人参    | 11/17、20、25、26、27    |
| はくさい  | 11/20                |
| 梨ゼリー  | 11/11、26             |

○魚介・海藻類 (放射性セシウム基準値: 100 Bq/kg)

| 種類      | 産地  | 種類        | 産地  |
|---------|-----|-----------|-----|
| ちりめんじゃこ | 愛知県 | さんま (フィレ) | 北海道 |

○魚介・海藻類 (加工品)

| 種類      | 産地      | 種類       | 産地   | 種類           | 産地        |
|---------|---------|----------|------|--------------|-----------|
| 結び昆布    | 国産      | あおさのり    | 国産   | いか切身         | ペルー       |
| さけ切身    | 北海道     | さけ角切り皮なし | 北海道  | さば・さわら切身     | ノルウェー     |
| まだこスライス | 熊本県、長崎県 | 煮干し      | 千葉県  | ししゃもフライ (メス) | カナダ・ノルウェー |
| エビカツ    | アジア     | かつお破片    | 鹿児島県 | ハタハタ粉付       | 鳥取県       |

○肉・肉加工品 (放射性セシウム基準値: 100 Bq/kg)

| 種類                     | 産地          | 備考 (数値の単位はBq/kgで、検出限界等を示す)  |
|------------------------|-------------|---|
| 鶏むね・もも肉 (小間せん切り角切りひき肉) | 山梨県、長野県、静岡県 | H26, 7/4 山梨県産 外部検査機関による測定 (セシウム 134 定量下限値 0.9 未満、セシウム 137 定量下限値 1.0 未満) |
| 豚肩肉 (小間・ひき肉・せん切り・角切り)  | 山梨県、長野県、静岡県 |   |
| 豚肩肉短冊                  | 茨城県         |   |
| ベーコン 1cm角              | 群馬県、千葉県     |   |
| 豚ロース・バラ肉小間角切り・豚もも肉ひき肉  | 群馬県         | H26, 7/4 群馬県産 外部検査機関による測定 (セシウム 134 定量下限値 0.9 未満、セシウム                   |

|                  |           |                   |
|------------------|-----------|-------------------|
|                  |           | 137 定量下限値 1.0 未満) |
| ポークハム (短冊切り・角切り) | 埼玉県       |                   |
| 冷凍がらスープポーク       | 国内産豚      |                   |
| キャベツメンチカツ        | 愛知県、静岡県、他 |                   |
| カットウインナー         | 埼玉県、他     |                   |
| ウインナーソーセージ       | 茨城県       |                   |





Welcome Guest

2015年9月2日(水曜日)

今日から2学期の給食が始まりました！

カテゴリー:

- ・給食だより
- ・食育だより
- ・専科だより

- teacher8 @ 16時38分11秒

平山小学校

校長あいさつ ホーム  
 学校運営協議会 校長室だより  
 学校の沿革 学校概要 教育目標 学校評価  
 コミュニティ通信 校章 校歌 ふるさと平山[歌]  
 学校の所在地 ICT活用教育推進室

お知らせ

行事予定 校区安全マップ 平山小ウオッチング 保健室だより えがお給食・食育だより 食育カレンダー 環境・エコだより 携帯電話だより お便りダウンロード  
 学年・学級だより  
 1年生 2年生 3年生 4年生 5年生 6年生 わかくさだより 専科だより

学習成果

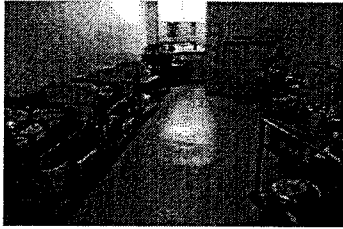
授業改善プログラム 校内研究 研究授業(学習指導案) ICT活用  
 過去の記録  
 2011年度 2010年度 2009年度 2008年度 2007年度 2006年度  
 ログイン  
 ユーザ名:

パスワード:

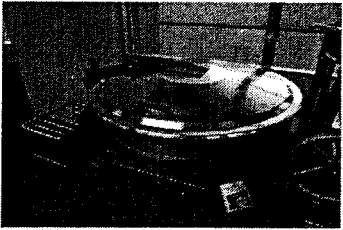
[パスワード紛失](#)

[新規登録](#)

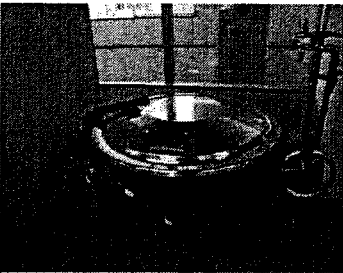
配膳室の床も



お釜も



揚げ物用のお釜とふたも…



ぴっかぴかに磨いて、準備万端で2学期の給食を待っていました。

久しぶりの学校の給食。カレーライス！美味しかったですね♪

2015年7月13日(月曜日)

どうもろこしの皮むきをしました！

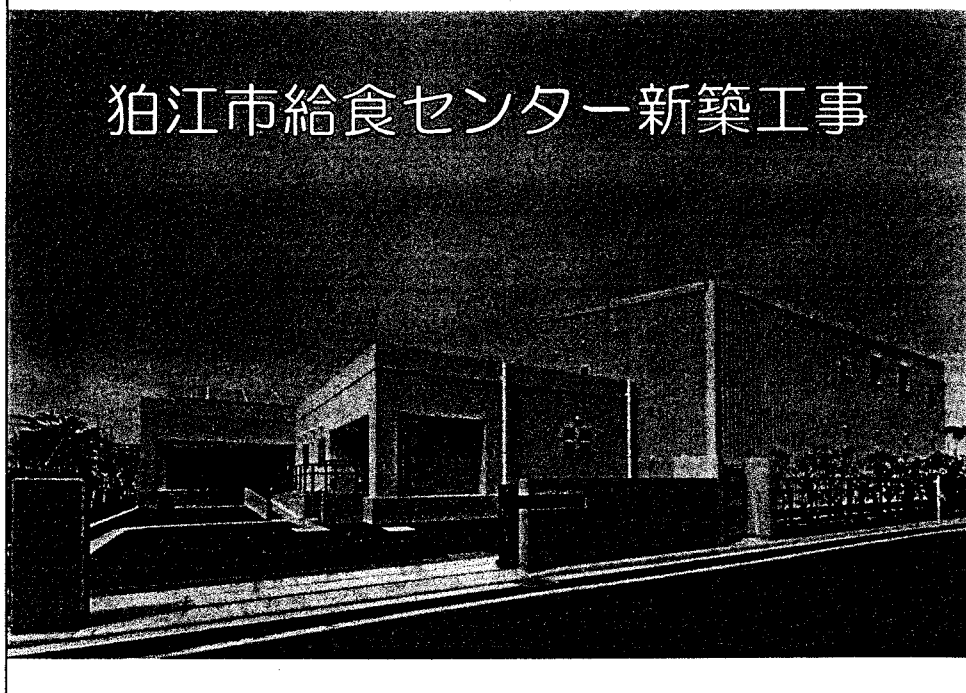
カテゴリー:

- ・給食だより
- ・食育だより
- ・専科だより

- teacher9 @ 23時03分22秒



## 狛江市給食センター新築工事



### 建物概要

- 用 途 : 給食センター
- 構 造 : 鉄骨造
- 規 模 : 2階建
- 建築面積 : 1,247.59㎡
- 延床面積 : 1,422.49㎡
- 最高高さ : 9.9m
- 管理者 : 狛江市

## 基本事項（給食センターについて）

### （1）給食センターの概要

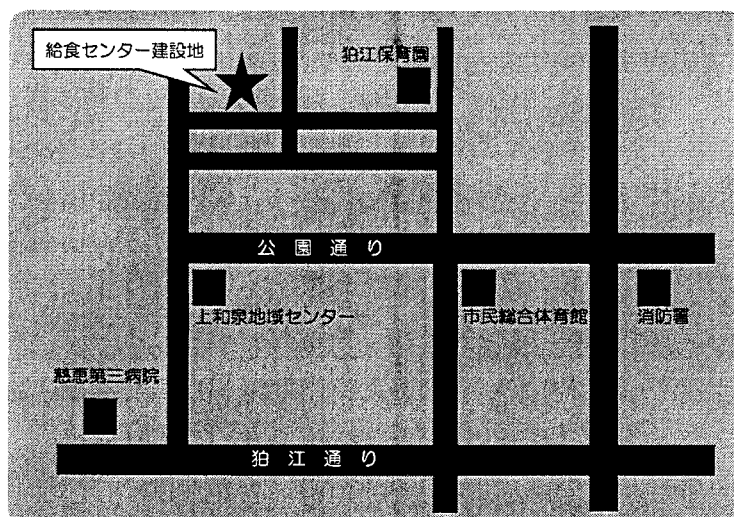
狛江市の新たな中学校給食は、共同調理方式（センター方式）とします。給食センターの建設地及び施設概要は以下のとおりです。

○建設地 東京都狛江市西野川四丁目945 - 1（地番）  
※旧狛江第七小学校跡地

○施設概要

|        |                  |
|--------|------------------|
| 名 称    | 狛江市給食センター        |
| 構 造    | 鉄骨造地上2階建て        |
| 延床面積   | 1422.49㎡         |
| 提供食数   | 約1500食/日         |
| 工期（予定） | 平成26年6月～平成27年5月末 |

平成27年7A開設



### （2）調理業務委託業者の選定

給食センターの運営は公設民営とし、調理業務等を民間業者へ委託します。価格のみで選定する入札ではなく、価格に加えて近隣地域での実績、従事する調理員の経験年数、経営状況、提案や計画書等、様々な角度から評価し最適な委託業者を選定できるよう、公募型プロポーザルの方法を採用します。公募及び選定にあたっては、学校長、栄養士、PTA代表者などから構成される委託業者の選定委員会を設置します。また、これまでの中学校給食の検証を踏まえ、経営状況及び衛生管理の項目を重点項目とし、委託業者選定において、それぞれ分野の専門家から意見を聴き、選定の参考とします。



## 1. 基本的な考え方及び前提条件の整理

- **給食における意義・理念や必要性・歴史、学校給食における関連計画や法令等**  
学校給食実施基準及び学校給食衛生管理基準をはじめとする学校給食に係る各種法令や国立市の関連計画等から、学校給食の基本的な考え方を整理する。
- **学校給食に係る法令**  
学校給食法を基に記載するとともに・衛生・食育・アレルギー対応の必要性も記載予定
- **国立市関連計画**  
国立市における各種計画や条例を基に記述するが、現在作成中の基本構想、基本計画や子ども総合計画等も加味予定。
- **国立市小・中学校給食の実施状況**  
提供食数や給食実施回数等を記載
- **既存施設の運用状況**  
栄養士、調理員等の組織体制を整理
- **給食事業の主要施策**  
現在実施している放射線検査をはじめとした安心安全を担保する施策や学校給食献立作成委員会をはじめとした各種委員会の位置づけ等にも触れる予定。
- **過去の検討経過や課題**  
H18 運営審議会の答申やその後の庁内での検討状況などを記載し、現状における課題を分析する。
- **食数の推移や将来の食数の推計**  
国立社会保障・人口問題研究所の人口推計を基に将来における提供食数を分析する。
- **国立市学校給食センターのコスト**  
過去10年分程度の維持管理費、運営費、修繕費を集計し、新設した場合との比較を検討する。
- **多摩地区の他自治体の現況**  
多摩地区26市の学校給食の状況についてアンケート調査を実施し分析する。また、必要に応じて各自治体にヒアリングを実施する。

## 2. 給食提供手法に関する検討

- **各手法の特徴**  
センター、自校、デリバリー方式等の各給食提供手法についておいしさや安全衛生面、運営面等の事項を整理する

- **コスト比較**  
全国の先進事例等を基にコスト比較を行う
  - **全国における各手法の考察**  
文部科学省「学校給食実施状況調査」等を基にして定量的傾向を調査する
  - **国立市における各方式を取巻く状況**  
各手法における国立市の状況やコスト等の条件、その導入可能性について考察する。
  - **法令等、他計画との整合性、補助金、公租公課等**  
法令を中心とした制度との整合を確認するほか、文部科学省「学校施設環境改善交付金」等の補助金を積算する。
  - **国立市の給食提供における基本理念**  
学校給食における安全面や市有公共施設としての視点も加えて、給食提供施設建設に関わる理念を検討するとともに、運営面における理念の検討を行う。
  - **付帯事業収益事業の可能性**  
アレルギーや食育対応はもとより、防災機能面等の付帯事業や収益事業の可性を調査する。
3. **給食提供に係る事業手法の検討**
- **事業手法の比較検討**  
学校給食センターの整備、維持管理、運営に関する各事業手法を調査、検討する。

## 給食提供手法について

自校方式：各学校に調理室を設置し調理を行う。

親子方式：自校を含めた複数校分の給食を調理し自校以外の各校へ配送する。

センター方式：共同施設にて調理し各校に配送する。

デリバリー方式：民間事業者の調理施設で、民間事業者が調理した給食を各校に配送する。

### 自校方式

自校方式とは、各学校がそれぞれの調理室と専属の職員を学校内に配置し、その学校の児童・生徒に給食を提供するシステムである。調理から喫食までの時間・距離が短く、各学校の児童・生徒に温かい給食を提供することができる。また、児童・生徒の身近で調理が行われていることから、食育という観点でも有効な方式である。

しかし、一般的には各学校に調理員を配置するなど運営面でコストがかかるため、経済的な方式とは言えない。

### 親子方式

調理場を持つ自校方式の学校（親）が、調理場を持たない学校（子）の給食調理も合わせて行い、配送するシステムである。自校方式と後述のセンター方式の中間形態であり、距離の近い学校同士で行われる。

一般的には、自校方式に比べて給食調理の効率化を図ることができるが、センター方式と比べると効率性・経済性で劣るものが多い。また、調理場のある学校（親）では児童・生徒の身近で調理が行われており、児童・生徒への食育が可能であるが、調理場のない学校（子）での食育は難しく、サービスの偏りが生じる。

### センター方式

センター方式とは、複数の学校の給食を集中調理施設において一括して調理し、給食時間までに各学校に配送するシステムである。規模は様々であり、場合によっては広域行政区で共同調理場をつくり、運営することもある。

一般的に、調理から喫食までの時間は、各学校で調理する自校方式よりも長くなるが、自治体で必要となる調理員の数は自校方式よりも少ないことが多く、効率的な方式であると言える。しかし、「学校給食衛生管理基準」においては、調理後 2 時間以内で喫食できることとされており、その配置にあたっては、配送する各学校の位置、配送ルート等を考慮の上、設定する必要がある。

### デリバリー方式

デリバリー方式とは、民間事業者の調理施設で、民間事業者が調理した給食を各校に配送するシステムである。短期間での導入が可能で、初期投資が不要である点が優れている方式である。

しかし、衛生管理上いったん冷却する必要があることから、適温提供に課題が残る。また、近隣自治体に対応可能な民間事業者がいることが前提となる。

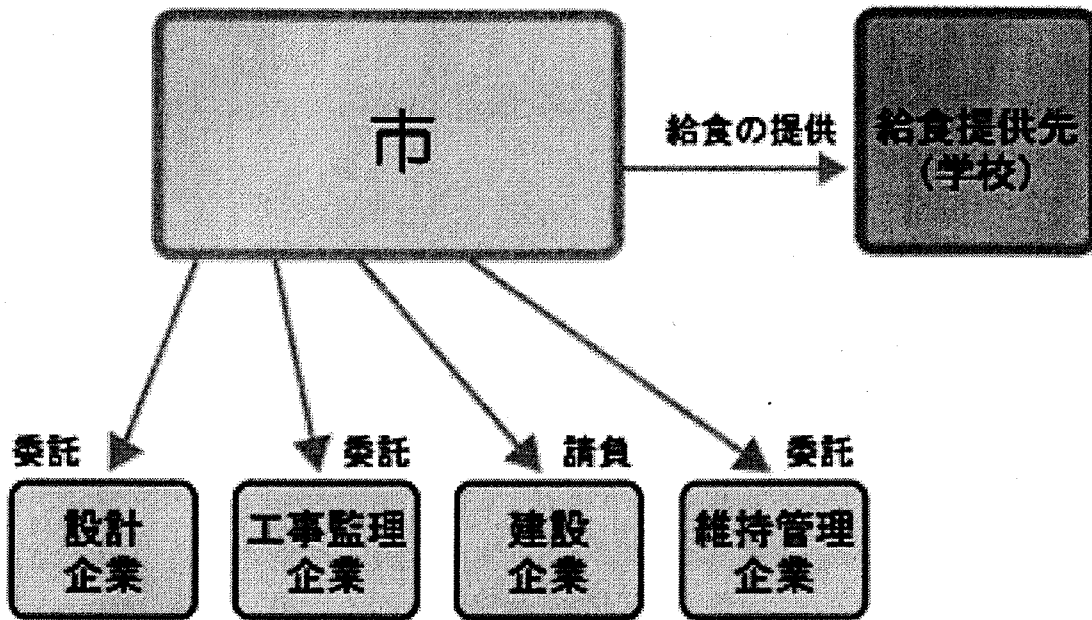
## 運営方法について

参考 2

### 公設公営方式

公共が施設等を整備し、公共が運営する方式で、これまで一般的に採択されることの多かった手法であり、既存学校給食センターにおける運営方式である。

公共が起債や国庫補助金等により自ら資金調達し、設計・建設、維持管理・運営等について、業務ごとに仕様を定めて民間事業者にも単年度業務として個別に発注等を行う方式である。行政の責任の元にサービスが提供されるため、サービスに一定の質が期待でき、継続性が担保されるが一方で調理員等の確保が逆に課題になる場合がある。また、事業開始当初に施設整備費等として支払う初期投資費が多く財政負担の平準化が図りにくい点が挙げられる。

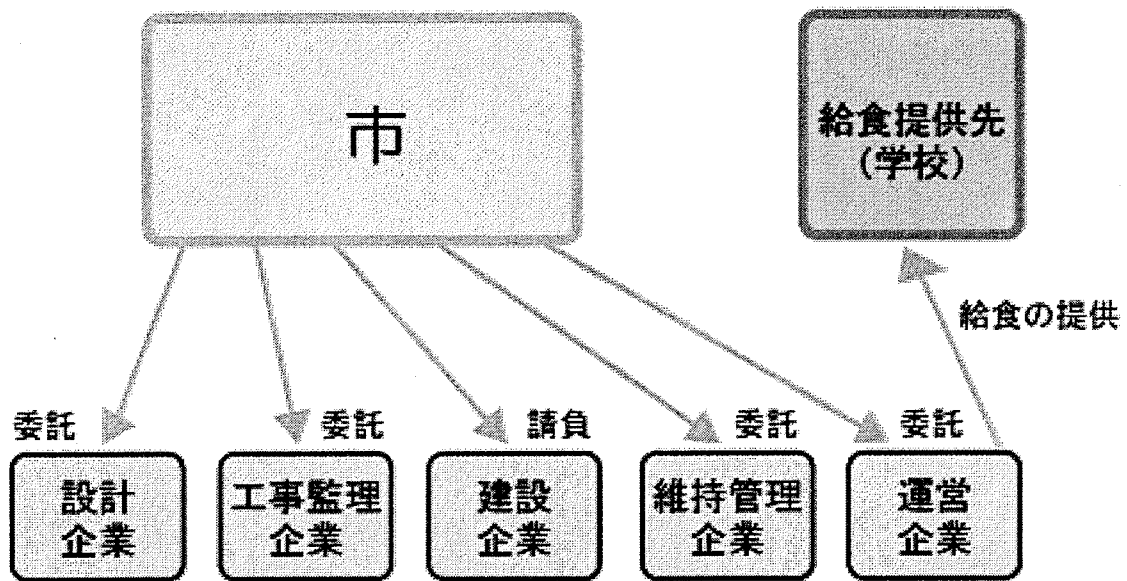


公設公営方式の概念図

### 公設民営方式

公共が施設等を整備し、運営を民間事業者へ委託する方式である。公共が起債や国庫補助金等により自ら資金調達し、設計・建設、維持管理等について、業務ごとに仕様を定めて民間事業者へ単年度業務として個別に発注等を行う方式である。運営のみを民間事業者へ委託する。

競争性の確保や民間のノウハウの活用により、運営にかかるコストの縮減が期待できるが、受託者の撤退リスクが存在する。また、事業開始当初に施設整備費等として支払う初期投資費が多く、財政負担の平準化が図りにくい点が挙げられる。

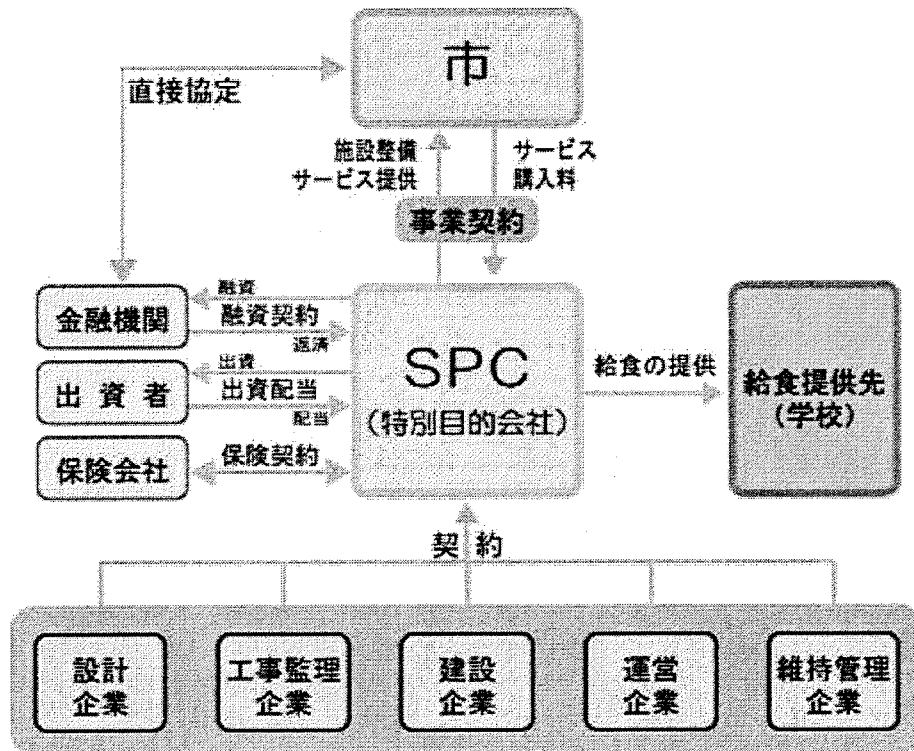


公設民営方式の概念図

## PFI手法

日本においては、平成11年7月「民間資金等の活用による公共施設等の整備等の促進に関する法律」（以下「PFI法」という。）が成立し、同年9月に施行され、この法律に準拠したPFI事業が実施できるようになった。

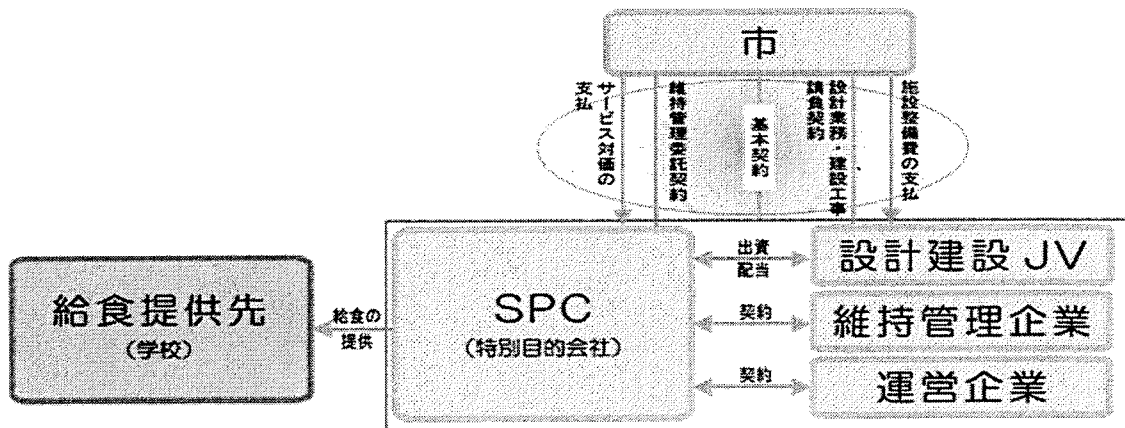
民間の資金と経営能力・技術力（ノウハウ）を活用し、公共施設等の設計・建設・改修・更新や維持管理・運営を行う公共事業の手法である。SPCとの契約は、諸工程（諸業務）を長期の契約として、一括で性能発注（「性能発注」とは、発注者が求めるサービス水準を明らかにし、事業者が満たすべき水準の詳細を規定した発注のこと。）により行うという特徴がある。



PFI手法の概念図

## PFI 的手法

PFI 法に基づく事業ではなく、PFI 手法を活用した手法のこと。公共が資金調達を行い、民間事業者が公共施設等の設計・建設・改修・更新や維持管理・運営を一括して行う公共事業の手法である。民間事業者が資金調達をしないため、金融機関による監視がない点が PFI 手法とは異なる。



DBO方式の概念図

## 民設民営方式

民間事業者が施設等を整備し所有し、公共が民間事業者に運営を委託する方式である。施設整備費および運営にかかるコストの縮減が期待できる。民間であるがゆえに、給食がない午後や夜、さらに長期休みの間も高齢者向け配膳サービスなど様々な工夫がなされ、そこから生み出す新たな取り組みもある。一方で事業者の撤退のリスクが存在する。

## リース方式

民間事業者が資金調達から公共施設の設計・建設、維持管理などの業務をトータルで行い、そのサービス対価をリース料として市が支払う方式である。ただし、運営業務は市にて実施することとなり、運営業務を民間に委ねることが困難な事業に適している。

リース方式は、PFI法に拠らず、柔軟な募集・選定手続きが可能となり、比較的小規模な事業や使う期間が限られている施設でよく見受けられる。

