

札幌市子ども発達支援総合センター給食基準

令和 8 年 4 月 改定

項目

I 入所給食の概要

II 入所施設の食事提供における取決め事項

III 通園給食の概要

IV 通園施設の食事提供における取決め事項

- 資料1 食事連絡表 (入所施設)
- 資料2 〃 (かしわ学園)
- 資料3 〃 (ひまわり整肢園)
- 資料4 給食提供時間・運搬方法等一覧
- 資料5 給食日誌・検食簿 (栄養士)
- 資料6 検食簿 (入所施設)
- 資料7 〃 (通園施設)
- 資料8 ちくたく通園給食の形態目安表

I 入所給食の概要

1 給食の目的

入所児が心身の成長に必要な栄養量を摂取するとともに、楽しく食事をしながら健やかな食習慣と食についての知識を身につける。

2 献立について

楽しく安心感のある家庭的な献立とする。

食材は地産地消を心がけ、新鮮で安全なものを使用する。

(1) 朝食

ごはん食を基本に、週2回程度をパン食にする。

主食・主菜・副菜・汁物・牛乳・副々菜（ふりかけ等）を基本構成とする。

(2) 昼食

和食、洋食、中華と変化を持たせ、食べ慣れている献立を基本とする（麺類を週2回、総菜パンを週1回、色ご飯は週1回程度提供）。

主食・主菜・副菜・汁物・副々菜（果物・ゼリー等含む）を基本構成とする。

(3) おやつ

成長期に必要な栄養量を補うものとして、手作り品（週5回程度）と既製品を合わせて提供する。

(4) 夕食

ごはん食を基本に、主食・主菜・副菜・汁物・副々菜（果物含む）を基本構成とする。麺類を月1～2回提供する。

食体験や味覚の広がりのために、食べ慣れていきたい食材や新しい献立も少しずつ取り入れる。

3 摂食への支援

偏食等で栄養不良の場合は、栄養強化食品の使用や、調理の工夫等で摂取量が増えるよう個別に支援する。

また、食に対するこだわりに合わせて、混在する料理の食材は別盛りにする、色ごはんを白ごはんにするなど、安心して食べられる配慮を行う。

摂食の発達段階に合う食具（自助食器や食具等）の対応をする。

4 食事の種別

(1) 基本の食事

基本食は、主食量別のABC 3パターン用意し、年齢や活動量、身体状況 等を総合的に検討して個々に選択する。

栄養量摂取基準は「日本人の食事摂取基準 2025年版」に基づく。

入所児の個別差に対応するため、概ね20%分のおかわりを別途提供する。

※平均的な身体状況、活動状況を考慮した基本食の目安

基本食A：対象 中学以上の男児

主食量 ご飯 240 g (総エネルギー 2,400 kcal)

基本食B：対象 小学4年～6年の男児と小学4年以上の女児

主食量 ご飯 180 g (総エネルギー 2,100 kcal)

基本食C：対象 小学1年～3年

主食量 ご飯 120 g (総エネルギー 1,800 kcal)

※めん、パンは、A、B、Cに見合う量で調整する。

※副食は同一量だが、低学年は個々の喫食量に合わせて副食を小盛(2/3量を目安)で提供可能。

※基本食Aで不足の場合は、主食量を大盛で提供する。

大盛主食量 ご飯 330 g (総エネルギー 2,800 kcal)

※幼児3～5歳は基本食Cの2/3量(1,200 kcal)を目安とする。

(2) 特別な配慮をする食事

ア 病児食

体調不良時は、基本の食事を適応する調理方法に変更して提供する。

イ アレルギー食

食物アレルギーが認められる場合(入所時の情報確認、入所中の発症を医師が認めた場合)、除去段階(原材料のみ除去・コンタミネーション除去)に見合う食事を提供する。

ウ 咀嚼・嚥下の調整食

咀嚼や嚥下機能が完成されていない場合、誤嚥予防のための食事形態を個別対応で提供する。

エ 幼児食

幼児用食器を使用し、分量を調節して提供する。刺激性のある調味料は使わず幼児に適した味付けと温度に調整する。

オ その他

誤飲事故等につながる危険物(白玉餅やプラム等の大きな種など)の使用は事前確認や配膳時の声掛けを行う等十分に留意する。

楊枝やピック類は用いない。

5 入所施設 栄養量摂取基準

(日)

基本食 (主食量) 栄養素等	A (ご飯 240 g)	B (ご飯 180 g)	C (ご飯 120 g)
エネルギー (kcal)	2,400	2,100	1,800
たんぱく質 (g)	80	75	70
脂肪 (g)	摂取エネルギーの20～30%量		
カルシウム (mg)	800	700	650
鉄 (mg)	9.0	9.0	7.5
カリウム (mg)	3,000以上	2,200以上	2,000以上
ビタミンA (μgRAE)	900	600	500
ビタミンB ₁ (mg)	1.2	0.9	0.8
ビタミンB ₂ (mg)	1.7	1.4	1.1
ビタミンC (mg)	100	70	60
食物繊維 (g)	19以上	13以上	11以上
食塩相当量 (g)	7.5未満	6.0未満	5.0未満

※基準は「日本人の食事摂取基準2025年版」の栄養素指標である推奨量もしくは目標量とする。

※たんぱく質の基準は、入所児の食に対するこだわりなど喫食傾向の特性を考慮し、推奨量より基準値の高い目標量で設定する。

※基準には、おやつ栄養量(200kcal たんぱく質5g程度)を含む。

主な食品構成 (Aの場合)

(日)

食品群	使用量	食品群	使用量
穀類	690 g	魚介類	90 g
いも類	60 g	肉類	100 g
豆類	50 g	卵類	50 g
野菜	350 g	牛乳・乳製品	300 g
果実	120 g	油脂	15 g

Ⅱ 入所施設の食事提供における取決め事項

1 食事連絡について

入所施設における食事連絡の流れは、以下のとおりとなる。

施設職員は、給食連絡ファイルに先の日程（週毎または月毎）の食事連絡表（各施設が作成、資料1）をはさみ、調理員に渡しておく。

↓

施設職員は毎食の給食時に、調理員から手渡される食事連絡表の次の食事の喫食児名・総人数を最終確認しサインする。

↓

調理員は厨房で食事連絡表と食札を毎食照合して、給食提供をする。

※食材用意のため、行事による食止めや、入所・退所等の予定は早めに食事連絡表に記入または給食事務室（243）に連絡する。（行事で多数食止めの場合は、前週の前半まで）

2 食事開始時間について

朝食	昼食	おやつ	夕食
7 : 3 0	1 2 : 3 0	1 5 : 0 0	1 8 : 0 0

（食事時間 概ね30分）

部活動、通院等の外出のため、食事の早出しが必要な場合は、事前に給食事務室（または厨房）に電話連絡し、施設職員が厨房入口で受け取る。

学校行事日程等により、食事開始時間の変更が必要な場合は、わかり次第給食事務室へ電話連絡する。

3 衛生管理について

(1) 食事の置き置き

配膳後1時間までとする。

理由：大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）では、調理後2時間以内の喫食が望ましいとされているため。

外出等で喫食が遅れる予定のある場合は、配膳室で常温に置かず冷蔵庫保管すること。

(2) 配膳室の衛生

ア 各施設の配膳室は、毎日の清掃業者の清掃時に指定箇所を次亜消毒する。

イ 調理員は入室時の手洗い、毎食の配膳作業後に、作業台、ワゴン類をアルコール噴霧消毒（ノロ発生時期等必要時は次亜消毒）し、また、施設職員が施設行事準備等で配膳室を使用する際も同様とし、衛生管理に留意する。

4 配膳・下膳について

- (1) 調理員は、食札とトレイの配膳内容を最終照合し、配膳室カウンター越しに喫食児の名前を口頭確認してから食札をはずし、トレイを手渡す。
- (2) 配膳時の特別な配慮（配膳順番の指定等）が必要な場合は、配膳室で直に施設職員が調理員へ指示する。
- (3) おかわりの対応は、さぼこは調理員、ここらぼは施設職員が行う。
- (4) 下膳トレイの受け取りは、ほぼ食事を終了するまで（食事時間概ね30分）を調理員対応とし、特に遅くなる場合は施設職員が対応し、下膳トレイは専用コンテナに入れる。
- (5) おやつは調理員が14：30までに喫食児名簿をつけて配膳室に運搬する。
施設職員は、運搬されたおやつを配食・配膳する。

5 検食について

栄養士は厨房から配膳車を搬出する前に検食を行い、衛生的観点を含んだ食事内容全般について確認する。

各入所施設では職員1名が交代で検食を行う。給食が入所児用にとって適切か、見地による所見や喫食時の様子等、特記事項を検食簿に記載する。

6 取り決め事項の見直しについて

施設単位の給食運用の見直しが必要な場合は、各施設と栄養主査で随時検討を行い、その後の受託業者との調整は、栄養主査が行う。

Ⅲ 通園給食の概要

1 給食の目的

療育の発達段階に見合った食事を通して、食を楽しみながら個々の食べる力を育む。

2 献立について

子どもが安心して楽しく食経験を積み重ねられるよう発達年齢に見合う献立とし、食材は地産地消をこころがける。

二施設共有の幼児献立を幼児常食、幼児軟菜食と移行調理し、個別形態に見合う二次調理を行う。(資料8 ちくたく通園給食の形態目安表)

(1) 幼児常食

主にかしわ学園の子どもが対象。

個別のこだわりに合わせて、具材の別盛りや白ごはん、そうめん対応など受け入れやすい工夫を行いながら少しずつ摂食の幅を広げていく。

(2) 幼児軟菜食

主にひまわり整肢園の子どもが対象。

個別の嚥下力、咀嚼力等の摂食機能や、その日の体調等に見合った細やかな対応をする。

食事介助に必要な調理用具や、食具、自助食器等の対応をする。

3 栄養量摂取基準について

栄養量摂取基準は「日本人の食事摂取基準2025年版」3～5歳の栄養素指標である推奨量もしくは目標量とする。

基準はあくまでも目安(補助活用)とし、個々の身体特性に見合う栄養量を盛り付け量で加減し提供する。

栄養素等	栄養量	栄養素等	栄養量
エネルギー (kcal)	400	ビタミンA (μgRAE)	150
たんぱく質 (g)	15	ビタミンB1 (mg)	0.15
脂肪 (g)	摂取エネルギーの 20~30%量	ビタミンB2 (mg)	0.24
カルシウム (mg)	180	ビタミンC (mg)	12
カリウム (mg)	480	食塩相当量 (g)	1.1未満
鉄 (mg)	1.5	食物繊維 (g)	2.4以上

※給食の栄養量は1日の約30%とする。

(1日分から朝食、夕食、おやつの割合を引いたもの)

※たんぱく質は、喫食児の食に対するこだわりなど、喫食傾向の特性を考慮し、推奨量より基準値の高い目標量で設定。

IV 通園施設の食事提供における取決め事項

1 食事連絡について

各園の担当職員は、当日の食事について食事連絡表（資料 2、3）を 9 時 30 分まで厨房職員に提出する。9 時 30 分以降に連絡の変更が生じた場合については、厨房へ電話連絡する。

各園の年間予定表、クラス名簿、新規入園や退園情報等、食事提供準備に必要な事項は、わかり次第早めに連絡する。

2 食事の取り置きについて

食事の取り置きは、配膳後 1 時間までとする。

理由：大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）では、調理後 2 時間以内の喫食が望ましいとされているため。

3 配膳・下膳方法について

調理員の運搬は各園の入口までとし、喫食児への手渡しは各園の職員が行う。

ひまわり整肢園の下膳は、かしわ学園園児の降園後に行う。

4 検食について

園職員（主に園長）は調理後から運搬開始までの間に検食を行い、衛生的観点を含んだ食事内容全般について確認する。

	食種	名前	生年月日	コメント(アレルギー必須)	/ 月				/ 火				/ 水				/ 木				/ 金				/ 土				/ 日			
					朝	昼	お	夕	朝	昼	お	夕	朝	昼	お	夕	朝	昼	お	夕	朝	昼	お	夕	朝	昼	お	夕	朝	昼	お	夕
1																																
2																																
3																																
4																																
5																																
6																																
7																																
8																																
9																																
10																																
11																																
12																																
13																																
14																																
15																																
16																																
喫食児童計																																
検食					1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
指導食(こころぽのみ)							0				0			0			0			0			0				0					
総合計																																
報告者サイン																																

・1食前○×記入確認・サイン(ボールペン) 先の入所、外泊、行事等で食止め等もわかった時点で早めに記入(鉛筆)し、動向表としても共有する

・食種＝ABC 特のいずれか
・コメント＝アレルギー食品 食器指定 別盛り対応 白飯対応等 個人に特化する指示、栄養士と連絡確認後の記載
・指示変更、新規があった場合は、そのまま、表に追加記載する。(変更日を入れる)

名前	クラス	食種	ごはん	主食		副食	禁食				果物		備考		
〇〇 〇〇〇	きりん組	幼児常食	ごはん												
〇〇 〇〇〇	きりん組	幼児常食	ごはん	主食	1/2量	3cm角									
〇〇 〇〇〇	きりん組	幼児常食	ごはん			3cm角								うさぎ皿 1枚	
〇〇 〇〇〇	きりん組	幼児常食	ごはん	麺 1cm		2cm角								くま白スプーンフォーク	
〇〇 〇〇〇	きりん組	幼児常食	ごはん	麺 5cm											スヌービーフォークスプーン
〇〇 〇〇〇	きりん組	幼児常食	ごはん												
〇〇 〇〇〇	ぱんだ組	幼児常食	ごはん	麺 5cm		3cm角						りんご 1/16	梨・柿 1/32		
〇〇 〇〇〇	ぱんだ組	幼児常食	ごはん											ご飯の時、細のり巻き1本分	
〇〇 〇〇〇	ぱんだ組	幼児常食	ごはん	麺 2～3cm		2cm角 ミニトマト1/4						りんご 1/32	梨・柿 1/32		介助スプーン
〇〇 〇〇〇	ぱんだ組	幼児常食	ごはん		麺+汁、具別盛り	3cm角								塩	
〇〇 〇〇〇	ぱんだ組	幼児常食	ごはん	麺 2～3cm	麺+具、汁別盛り	1cm角 ミニトマト1/4						りんご 1/16	梨・柿 1/16	ご飯の時、細のり巻き1本分	
〇〇 〇〇〇	ぱんだ組	幼児常食	ごはん	麺 5cm	麺+具、汁別盛り	3cm角 (鶏肉1cm角)						りんご柿梨 1/32	アイススプーン	スヌービー皿 2枚	ご飯の時、細のり巻き1本分
〇〇 〇〇〇	ぞう組	幼児常食	ごはん												
〇〇 〇〇〇	ぞう組	幼児常食	ごはん												
〇〇 〇〇〇	ぞう組	幼児常食	ごはん			3cm角									
〇〇 〇〇〇	ぞう組	幼児常食	ごはん	丼もの、別盛り	麺+汁、具別盛り	3cm角							梨・柿 1/16		
〇〇 〇〇〇	ぞう組	幼児常食	ごはん			3cm角							梨・柿 1/16		
〇〇 〇〇〇	ぞう組	幼児常食	ごはん	麺 5cm		2cm角									
〇〇 〇〇〇	ぞう組	幼児常食	ごはん	カレー・丼、別盛り	麺+汁、具別盛り	3cm角									
〇〇 〇〇〇	くま組	幼児常食	ごはん									主菜は自助食器	ステン長スプーン		
〇〇 〇〇〇	くま組	幼児常食	ごはん												
〇〇 〇〇〇	くま組	幼児常食	ごはん			3cm角									
〇〇 〇〇〇	くま組	幼児常食	ごはん			3cm角									
〇〇 〇〇〇	くま組	幼児常食	ごはん	麺 5cm		2cm角 ミニトマト1/4								ミッキースプーン	介助スプーン
〇〇 〇〇〇	くま組	幼児常食	ごはん	麺 5cm		2cm角 ミニトマト1/4						りんご 1/16	梨・柿 1/16		
〇〇 〇〇〇	りす組	幼児常食	軟飯	お粥		魚以外1cm角、肉は粗みじん						りんご 1/16	梨・柿 1/16		ミニトマト1/4
〇〇 〇〇〇	りす組	幼児常食	ごはん												
〇〇 〇〇〇	りす組	幼児常食	ごはん			2cm角 野菜みじん						りんご 1/16	梨・柿 1/16		
〇〇 〇〇〇	りす組	幼児常食	ごはん	カレー・丼、別盛り	麺+汁、具別盛り										
〇〇 〇〇〇	りす組	幼児常食	ごはん			3cm角、副菜2cm角 ミニトマト 1/4									
〇〇 〇〇〇	りす組	幼児常食	ごはん	丼もの、別盛り		肉3cm角 (唐揚げ・つくね等そのまま)									
〇〇 〇〇〇	りす組	幼児常食	ごはん												
〇〇 〇〇〇	りす組	幼児常食	軟飯	麺 7～8mm	お粥	粗みじん (豆腐、つくね等柔らかいものは1cm角)						りんご 1/16	梨・柿 1/16	うどんは柔煮	
〇〇 〇〇〇	りす組	幼児常食	ごはん	丼もの、別盛り		肉3cm角 (唐揚げ・つくね等そのまま)									
〇〇 〇〇〇	りす組	幼児常食	ごはん			肉粗みじん、つくね・ハンバーグ等1cm角	卵アレルギー(つなぎ、加工品は可)			長芋完全禁				ピンクトレー	
〇〇 〇〇〇	りす組	幼児常食	ごはん	麺 2～3cm		1cm角 (つくね等、柔らかいもの2cm)						りんご 1/16	梨・柿 1/16		ミニトマト1/4
〇〇 〇〇〇	りす組	幼児常食	ごはん			1cm角 ミニトマトみじん									

食事連絡表(ひまわり整肢園)

食 種	名前	年 齢	食 事 量	主食				主菜				副菜			汁物 (種の長さ)	ミニ トマト	おやつ		備考		
				ごはん				麺	パン	普通	刻み	ミキサー	普通	刻み			ミキサー	果物	プリン ゼリー ムース ヨーグルト	形態について	食具
				かしわ 米飯	ひまわり 飯飯	粥	ミキサー														
軟 菜 食	** **	#	全量		○ 120g			かしわ 5～6cm	○	○ 肉一口大			○ かしわ			全量 (そのまま)	1/4カット	2cm×2cm×1cm	全量		汁物がある時、 空汁碗 種:大人箸
刻 み 食	** **	#	1/2		○ 30g	○ 60g 10g (豆皿)		1～2cm	○	○ 潰しすり鉢 1cm角(豆皿)				○ 潰しすり鉢 1cm角(豆皿)		ミキサー 1/2 具のみ 形(豆皿) (1cm)	キザミ	キザミ	2/3	グレープフルーツ禁止 1cm角を豆皿プラス みそ汁の具を形で豆皿プラス 乳・卵・肉の脂身除去(菜の関係) →主菜:卵や牛乳がメインは魚へ	種:空汁碗 くまスプーン
	** **	#	2/3		○ 80g			かしわ 3～4cm	2×3cm 厚さ1cm	○ 1cm角一口大		○				みじん 2/3 (みじん)	キザミ	1cm角	2/3	グレープフルーツ禁止 汁物:油揚げ(みじん)別盛	両手カップ
	** **	#	2/3		○ 80g			3～4cm	2×3cm 厚さ1cm	○ 肉:1cm角一口大 その他:2cm角 ※ひき肉は2cm角		○ かしわ				2/3 かしわ 別盛 (そのまま)	1/4カット	2cm×2cm×1cm	2/3	献立名が別な時は、ひまわりの給食 ハンバーグやミートローフなどのひき肉料理 2cm角一口大	両手カップ 種:空汁碗
	** **	#	2/3	○ 10g (豆皿)	○ 80g			1cm	3～4cm	○ 魚、卵、豆腐、 ひき肉 1cm角一口大	○ 肉のみ:キザミ 1cm角(豆皿)		○			2/3 (みじん)	キザミ	キザミ	2/3	ハンバーグなどのひき肉料理は1cm角	
	** **	#	1/2			○ 80g 水気無		1～2cm	パン粥 (水気 少なく)		○2/3 ・キザミ 1/2 ・1cm一口大キザミ 1/2 ※肉は備考参照		○ 肉のみ:潰しキザミ			みじん 1/2 (みじん)	キザミ	キザミ	1/2	・主菜のみ2/3量 ・肉が主菜のとき ひき肉:1cm角と潰しキザミ 鶏肉:キザミと潰しキザミ 豚肉:全て潰しキザミ	
	** **	#	1/2		○ 60g			1cm	2×3cm 厚さ1cm		○ 5mmキザミ1/2 2mmキザミ1/2			○ 1cmキザミ 肉のみ5mmキザミ		みじん 1/2 具 別盛 (みじん)	キザミ	キザミ	1/2		
	** **	#	1/2		○ 60g			1cm	パン粥	○ 1cm角一口大			○			1/2 (1cm)	キザミ	キザミ	1/2	大人箸 うさぎ皿	
	** **	#	1/2		○ 30g	○ 30g 五分粥		1cm	2×3cm 厚さ1cm	○ 1cm角一口大1/2		○ もったり1/2	○ 1cm角一口大1/2	○ 1/2		みじん 1/2 具 別盛 (みじん)	キザミ	キザミ	1/2	・お湯 ポットに70℃ 400cc ・主菜 1cm角一口大:もったり 別皿盛り付け ・未摂取食品 里芋、長いも、トマト、ニラ、ピーマン、セロリ わかめ、のり、ひじき、ふのり、大豆、厚揚げ、き なこ、ウインナー、ハム、ベーコン さんま、さば、いか、ほたて、えび、ちくわ、さつ ま揚げ、キウイ	くまスプーン 蓋付きピンク コップ
	** **	#	1/2		○ 60g			0.5cm	2×3cm 厚さ1cm	○ 肉のみキザミ その他1cm角				○ 肉のみキザミ その他1cm		1/2 (みじん)	キザミ	キザミ	1/2	未摂取食品 かまぼこ全般、さんま、ツナ、牛肉、ベーコ ン、えのきだけ、まいたけ、ごぼう、にら、 わかめ、のり、ふのり	くまスプーン
	** **	#	1/2			○ 60g		1cm	2×3cm 厚さ1cm		○ 5mmキザミ1/2 2mmキザミ1/2			○ 全て5mmキザミ		みじん 1/2 具 別盛 (みじん)	キザミ	キザミ	1/2	未摂取食品 にら、まいたけ、ウインナー、ハム、ベーコ ン、さんま、かに、かまぼこ全般	くまスプーン
	** **	#	2/3			○ 100g 水気無		粥種 きざみ 2/3 ミキサー 1/3	粥 ロバパンの 食パンのみ パン粥 (ミキサー)		○ 野菜きざみ、他潰しキザミ カレー:肉のみ潰しキザミ			○ 5mmキザミ 肉のみ潰しキザミ		みじん 全量 具 別盛 (みじん)	潰むき キザミ	ミキサー	2/3	卵・魚完全除去 ロバパンの食パンのみ:パン粥ミキサー 種、汁と一緒に混ぜる(汁40cc)→種とんぷり	くまスプーン うさぎ皿
	** **	#	1/2			○ 60g		粥種	粥 ロバパンの 食パンのみ パン粥		○ 1/4	○ もったり3/4 裏ごし		○ 1/4		みじん 1/2 具 別盛 (みじん)	キザミ	キザミ	1/2	卵完全除去 未摂取食品 にら、まいたけ、ごぼう、セロリ、しいたけ、まいた け、油揚げ、厚揚げ、ハム、ベーコン、いか、帆 立、かに、さつま揚げ、キウイ	くまスプーン 蓋付きピンク コップ
ベ イ ス ト	** **	#	1/2			○ 60g 裏ごし サラサラ		粥種 ミキサー 裏ごし	パン粥 裏ごし			○ 裏ごし			○ 裏ごし	ミキサー 裏ごし 1/2	潰むき ミキサー 裏ごし	ミキサー 裏ごし	1/2	別献立(離乳食初期) ・お湯70℃ 蓋付きカップ200cc ・未摂取食品→別紙参照	くまスプーン 蓋付きピンク コップ

給食提供時間・運搬方法等一覽

		こころぽ	さぽこ	かしわ学園	ひまわり整肢園
お茶	厨房出発	6時頃 10時頃 15時頃	6時頃 10時頃 15時頃	9:10 園職員へ手渡し	コップ替えのみ配・下膳時
朝食	厨房出発	7:15	7:15		
	食事開始	7:30	7:30		
	下膳積み込み	8:15～	8:15～		
昼食	厨房出発	12:15	12:15	11:15	11:45
	食事開始	12:30	12:30	11:30	12:00
	下膳積み込み	12:50～	12:50～	13:00	14:00
おやつ	配膳室運搬 おやつ開始	14:30までに調理員は、人数分をまとめて配膳室指定場所に置く。 15:00～喫食		〈運搬方法〉 こころぽ 専用保温保冷配膳車でこころぽ配膳室へ運搬 さぽこ 専用保温保冷配膳車でさぽこ配膳室へ運搬 通園(2園) 常温配膳車を使用 ・かしわ学園運搬→かしわ前室でクラスワゴン5台に移し替えを行う。下膳時は常温配膳車に移し替え厨房におろす。 ・ひまわり整肢園運搬→ひまわり整肢園調理室前まで運搬し、園ワゴンに移し替える。	
夕食	厨房出発	17:45	17:50		
	食事開始	18:00	18:00		
	下膳積み込み	18:30～	18:30～		
作業分担	こころぽ・・・調理員が手渡し配膳する。 おかわりは、施設職員が対応する。食事途中で職員からおかわりの声掛けがきてから一式を渡す。 さぽこ・・・調理員が手渡し配膳、おかわり対応を行う。				

給食日誌

令和 年 月 日 ()

課長	係長

確認（毎日）	確認（定期）	会議・調整等
受託業務履行日誌 ()	食品・厨房衛生検査結果 ()	栄養ミーティング ()
厨房環境・安全 ()	検便結果（受託業者職員・市職員）	給食うちあわせ ()
食材管理状況 ()	防鼠防虫保全 ()	施設名 ()
その他	予定献立 ()	受託業者本社 ()

検食簿（入所・デイケア）

朝食	献立名									
	固さ	良い・固い・軟らかい	(何が)			検食者名		時間		：
	量	良い・多い・少ない								
	味	良い・薄い・濃い								
	色彩	特に良い・良い・悪い								
	盛付	特に良い・良い・悪い								
	組合せ	特に良い・良い・悪い								
衛生		異物（有・無）		加熱冷却（適・否）		異味異臭（有・無）				

昼食	献立名									
	固さ	良い・固い・軟らかい	(何が)			検食者名		時間		：
	量	良い・多い・少ない								
	味	良い・薄い・濃い								
	色彩	特に良い・良い・悪い								
	盛付	特に良い・良い・悪い								
	組合せ	特に良い・良い・悪い								
		衛生	異物（有・無）	加熱（適・否）	異味異臭（有・無）					

おやつ	献立名							
	量	良い・多い・少ない	(何が)		検食者名		時間	:
	味	良い・薄い・濃い						
	色彩	特に良い・良い・悪い						
	盛付	特に良い・良い・悪い						
	組合せ	特に良い・良い・悪い						
		衛生	異物（有・無）	加熱（適・否）	異味異臭（有・無）			

夕 食	献立名							
	固さ	良い・固い・軟らかい	(何が)		検食者名		時間	：
	量	良い・多い・少ない						
	味	良い・薄い・濃い						
	色彩	特に良い・良い・悪い						
	盛付	特に良い・良い・悪い						
	組合せ	特に良い・良い・悪い						
		衛生	異物（有・無）	加熱（適・否）	異味異臭（有・無）			

検 食 簿

〇〇〇施設

〇〇〇支援課		地域支援課	
課長	係長	課長	係長

令和 年 月 日 ()

朝	献立名				検食者		検食時間	
	環境		天候	室温	℃	その他特記（食事の様子等）		
	食事	味付	丁度よい・甘い・からい	その他	適切な加熱状況			
			()		適 ・ 不適			
		分量	丁度よい・多い・少ない		食器・食具			
			()		適 ・ 不適			

昼	献立名				検食者		検食時間	
	環境		天候	室温	℃	その他特記（食事の様子等）		
	食事	味付	丁度よい・甘い・からい	その他	適切な加熱状況			
			()		適 ・ 不適			
		分量	丁度よい・多い・少ない		食器・食具			
			()		適 ・ 不適			

間食	献立名			適 ・ 不適	検食者		検食時間	
				特記()				

夕	献立名				検食者		検食時間	
	環境		天候	室温	℃	その他特記（食事の様子等）		
	食事	味付	丁度よい・甘い・からい	その他	適切な加熱状況			
			()		適 ・ 不適			
		分量	丁度よい・多い・少ない		食器・食具			
			()		適 ・ 不適			

給食日誌（施設名〇〇〇） 令和 年 月 日（ ）			課長	栄養主査	園長	検食者		
検食時間 ：		所 見						
天候								
室温 ℃								
献立名		盛り付け	味付け	量	温度	硬さ	食数（実食数）	
		良・適・不適	濃・適・薄	多・適・少	熱・適・冷	硬・適・軟	園児	（ ）
		良・適・不適	濃・適・薄	多・適・少	熱・適・冷	硬・適・軟	検食	
		良・適・不適	濃・適・薄	多・適・少	熱・適・冷	硬・適・軟	計	
		良・適・不適	濃・適・薄	多・適・少	熱・適・冷	硬・適・軟	食数＝9:30連絡数	
		良・適・不適	濃・適・薄	多・適・少	熱・適・冷	硬・適・軟		
		良・適・不適	濃・適・薄	多・適・少	熱・適・冷	硬・適・軟		
アレルギー食 （ 有・無 ）		名_____（ 卵・乳・大豆・小麦・その他 ） _____⇒_____						
		名_____（ 卵・乳・大豆・小麦・その他 ） _____⇒_____						
検食者確認 ☐		名_____（ 卵・乳・大豆・小麦・その他 ） _____⇒_____						
		名_____（ 卵・乳・大豆・小麦・その他 ） _____⇒_____						
※アレルギー対応はすべて記載するが、代替検食は除去のみの場合は行わない								

給食日誌（施設名〇〇〇） 令和 年 月 日（ ）			課長	栄養主査	園長	検食者		
検食時間 ：		所 見						
天候								
室温 ℃								
献立名		盛り付け	味付け	量	温度	硬さ	食数（実食数）	
		良・適・不適	濃・適・薄	多・適・少	熱・適・冷	硬・適・軟	園児	（ ）
		良・適・不適	濃・適・薄	多・適・少	熱・適・冷	硬・適・軟	検食	
		良・適・不適	濃・適・薄	多・適・少	熱・適・冷	硬・適・軟	計	
		良・適・不適	濃・適・薄	多・適・少	熱・適・冷	硬・適・軟	食数＝9:30連絡数	
		良・適・不適	濃・適・薄	多・適・少	熱・適・冷	硬・適・軟		
		良・適・不適	濃・適・薄	多・適・少	熱・適・冷	硬・適・軟		
アレルギー食 （ 有・無 ）		名_____（ 卵・乳・大豆・小麦・その他 ） _____⇒_____						
		名_____（ 卵・乳・大豆・小麦・その他 ） _____⇒_____						
検食者確認 ☐		名_____（ 卵・乳・大豆・小麦・その他 ） _____⇒_____						
		名_____（ 卵・乳・大豆・小麦・その他 ） _____⇒_____						
※アレルギー対応はすべて記載するが、代替検食は除去のみの場合は行わない								

