

帳票要件

No.	機能分類	No.	帳票名	帳票概要	データの種類	補足	帳票イメージ	
1-9	料理マスタ	帳票1	料理マスタリスト	料理マスタ検索機能で指定した検索条件に合致する料理の料理名及びコードを出力	PDF/Excel		イメージ1	
		帳票2	料理マスタリスト(料理構成)	料理マスタ検索機能で指定した検索条件に合致する料理の料理構成及び栄養価を出力	PDF/Excel		イメージ2	
		帳票3	料理カード	料理マスタ検索機能で指定した検索条件に合致する料理の詳細を出力	PDF/Excel		イメージ3	
2-1	幼児食献立作成	帳票4	札幌市保育所給食予定・実施献立表(表紙)	任意の年月1か月分の献立について、献立の種類名、日付、曜日、喫食区分、献立名、月平均の給与栄養量及び給与栄養目標量(基準量マスタで設定した任意の項目)を出力	PDF/Excel	・設定した献立サイクルで出力できること ・基準献立の種類(週2回手作りおやつ献立、平日手作りおやつ献立)ごとに出力できること	イメージ4	
		帳票5	献立表(カレンダー)	任意の年月・喫食時間区分の献立について、献立名をカレンダー形式で出力	PDF/Excel	・喫食者を選択して出力できること ・基準献立の種類(週2回手作りおやつ献立、平日手作りおやつ献立)ごとに出力できること	イメージ5	
		帳票6	予定・実施献立表	任意の日付・喫食時間区分の献立について、献立の種類名、日付、区分名、献立名、食品名、可食量、使用量、総使用量、予定人数(実施人数)及び調理指示内容を出力	PDF/Excel	・1日及び数日分を日付範囲指定(最大1ヶ月)により一括で印刷できること ・月～金、土で1～2歳児の提供割合が異なる ・設定した献立サイクルで出力できること ・基準献立の種類(週2回手作りおやつ献立、平日手作りおやつ献立)ごとに出力できること	イメージ6	
		帳票7	給食日誌	任意の日付・喫食時間区分の献立について、検食記録、献立種類名、残量記録、その他特記事項等の記録、喫食者ごとの献立名及び献立ごとの給与栄養量、合計の給与栄養量を出力	PDF/Excel	・1日及び数日分を日付範囲指定(最大1ヶ月)により一括で印刷できること ・設定した献立サイクルで出力できること ・基準献立の種類(週2回手作りおやつ献立、平日手作りおやつ献立)ごとに出力できること	イメージ7	
		帳票8	夕方おやつ予定・実施献立表	任意の年月の延長おやつ献立について、献立名、使用量を出力	PDF/Excel			イメージ8
		帳票9	札幌市保育所給食基準献立に対する意見等	任意の年月1か月分の献立について、献立の種類名、日付、曜日、喫食区分、献立名を「基準献立に対する意見等」に出力	PDF/Excel	・基準献立の種類(週2回手作りおやつ献立、平日手作りおやつ献立)ごとに出力できること ・その他記載欄も含むこと	イメージ9	

No.	機能分類	No.	帳票名	帳票概要	データの種類	補足	帳票イメージ
		帳票10	札幌市保育所給食予定・実施献立表(表紙)(夕食献立)	任意の年月1か月分の献立について、献立の種類名、日付、曜日、喫食区分、献立名、月平均の給与栄養量及び給与栄養目標量(基準量マスタで設定した任意の項目)を出力	PDF/Excel	・設定した献立サイクルで出力できること	イメージ10
		帳票11	献立表(カレンダー)(夕食献立)	任意の年月・喫食時間区分の献立について、献立名をカレンダー形式で出力	PDF/Excel	・喫食者を選択して出力できること	イメージ11
		帳票12	予定・実施献立表(夕食献立)	任意の日付・喫食時間区分の献立について、献立の種類名、日付、区分名、献立名、食品名、可食量、使用量、総使用量、予定人数(実施人数)及び調理指示内容を出力	PDF/Excel	・1日及び数日分を日付範囲指定(最大1ヶ月)により一括で印刷できること ・設定した献立サイクルで出力できること	イメージ12
		帳票13	給食日誌(夕食献立)	任意の日付・喫食時間区分の献立について、検食記録、献立種類名、残量記録、その他特記事項等の記録、喫食者ごとの献立名及び献立ごとの給与栄養量、合計の給与栄養量を出力	PDF/Excel	・1日及び数日分を日付範囲指定(最大1ヶ月)により一括で印刷できること ・設定した献立サイクルで出力できること	イメージ13
		帳票14	札幌市保育所給食基準献立に対する意見等(夕食献立)	任意の年月1か月分の献立について、献立の種類名、日付、曜日、喫食区分、献立名を「基準献立に対する意見等」に出力	PDF/Excel	・その他記載欄も含むこと	イメージ14
2-2	離乳食献立作成	帳票15	離乳食献立表(表紙)	任意の年月1か月分の献立について、献立の種類名、日付、曜日、喫食区分名、献立名を出力	PDF/Excel	・基準献立の種類(週2回手作りおやつ献立、平日手作りおやつ献立、休日献立)ごとに出力できること ・「喫食区分」 週2回手作りおやつ献立、平日手作りおやつ献立、休日献立の場合:離乳初期、離乳中期、離乳後期(前期)、離乳後期(午後) ・設定した献立サイクルで出力できること ・「※」(別発注マーク)を任意で表示できるようにすること(Excel出力時の編集画面による操作も可)	イメージ15
		帳票16	札幌市保育所給食離乳食予定献立表	任意の年月1か月分の献立について、献立の種類名、日付、曜日、喫食区分名、献立名、可食量を出力	PDF/Excel	「喫食区分」 週2回手作りおやつ献立、平日手作りおやつ献立、休日献立の場合:離乳初期、離乳中期、離乳後期(前期)、離乳後期(午後) ・設定した献立サイクルで出力できること ・「※」(別発注マーク)を任意で表示できるようにすること(Excel出力時の編集画面による操作も可)	イメージ16
		帳票17	夕食離乳食献立表(表紙)	任意の年月1か月分の献立について、献立の種類名、日付、曜日、喫食区分名、献立名を出力	PDF/Excel	「喫食区分」 夕食献立の場合:離乳中期、離乳後期 ・設定した献立サイクルで出力できること ・「※」(別発注マーク)を任意で表示できるようにすること(Excel出力時の編集画面による操作も可)	イメージ17

No.	機能分類	No.	帳票名	帳票概要	データの種類	補足	帳票イメージ
		帳票18	札幌市保育所給食離乳食予定献立表(夕食献立)	任意の年月1か月分の献立について、献立の種類名、日付、曜日、喫食区分名、献立名、可食量を出力	PDF/Excel	<<喫食区分>> 夕食献立の場合：離乳中期、離乳後期 ・設定した献立サイクルで出力できること ・「※」(別発注マーク)を任意で表示できるようにすること(Excel出力時の編集画面による操作も可)	イメージ18
2-3	行事食作成	帳票19	札幌市保育所給食予定・実施献立表(表紙)	任意の年月に登録されている行事食献立について、献立名を出力	PDF/Excel	・設定した献立サイクルで出力できること ・基準献立の種類(週2回手作りおやつ献立、平日手作りおやつ献立)ごとに出力できること	イメージ4と同一
		帳票20	予定・実施献立表	任意の年月に登録されている行事食献立について、献立の種類名、日付、区分名、献立名、食品名、可食量、使用量、総使用量、予定人数(実施人数)及び調理指示内容を出力	PDF/Excel		イメージ6と同一
		帳票21	給食日誌	任意の年月に登録されている行事食献立について、検食記録、献立種類名、残量記録、その他特記事項等の記録、喫食者ごとの献立名及び献立ごとの給与栄養量、合計の給与栄養量を出力	PDF/Excel	・基準献立の種類(週2回手作りおやつ献立、平日手作りおやつ献立)ごとに出力できること	イメージ7と同一
2-4	休日献立作成	帳票22	札幌市保育所給食予定・実施献立表(表紙)(休日献立)	任意の年月1か月分の献立について、献立の種類名、日付、曜日、喫食区分、献立名、月平均の給与栄養量及び給与栄養目標量(基準量マスタで設定した任意の項目)を出力	PDF/Excel	・設定した献立サイクルで出力できること	イメージ4と同一
		帳票23	予定・実施献立表(休日献立)	任意の日付・喫食時間区分の献立について、献立の種類名、日付、区分名、献立名、食品名、可食量、使用量、総使用量、予定人数(実施人数)及び調理指示内容を出力	PDF/Excel	・1日及び数日分を日付範囲指定(最大1ヶ月)により一括で印刷できること ・設定した献立サイクルで出力できること	イメージ6と同一
		帳票24	給食日誌(休日献立)	任意の日付・喫食時間区分の献立について、検食記録、献立種類名、残量記録、その他特記事項等の記録、喫食者ごとの献立名及び献立ごとの給与栄養量、合計の給与栄養量を出力	PDF/Excel	・1日及び数日分を日付範囲指定(最大1ヶ月)により一括で印刷できること ・設定した献立サイクルで出力できること	イメージ7と同一
3-2	統計算出	帳票25	栄養出納表(栄養量)	日付範囲指定した期間における、日ごとの給与栄養量、合計、1日あたりの平均給与栄養量及び目標量に対する充足率を出力	PDF/Excel	日付範囲指定において、集計区分や除外日が設定できること。 1ページ以内に収まること。	イメージ19
		帳票26	栄養出納表(食品構成表)	日付範囲指定した期間における、日ごとの食品構成、合計、1日あたりの食品構成及び目標量に対する充足率を出力	PDF/Excel	日付範囲指定において、集計区分や除外日が設定できること。 1ページ以内に収まること。	イメージ20
		帳票27	食品群別荷重平均成分表	日付範囲指定した期間の食品群別荷重平均摂取量及び荷重平均成分値に対する充足率を出力	PDF/Excel	日付範囲指定において、集計区分や除外日が設定できること。	イメージ21
		帳票28	月別食品使用量集計表	日付範囲指定した期間における、月別食品使用量、合計、1日当たりの平均使用量を出力	PDF/Excel	日付範囲指定において、集計区分や除外日が設定できること。	イメージ22

献立コードリスト

イメージ1

Page 1

施設名 札幌市子ども未来局子育て支援部

コード	カナ	献立名	コード	カナ	献立名
05256	アオコ ^ゴ ハン	青菜ごはん	00022	ヒジキ ^ゴ ハン	ひじきごはん
06257	アオライ	青菜ライス	07282	ヒヤウド ^ン	冷しうどん
07262	アゲイ ^ウ ト ^ン	あげ入りうどん	08279	ヒヤシ ^ラ メ ^ン	冷やしラーメン
07263	アゲイ ^ウ ト ^ン	あげ入りうどん	00002	フリカ ^ゴ ハン	ふりかけごはん
00035	エビ ^ゴ ハン	エビごはん	05207	フリカ ^ゴ ハン	ふりかけごはん
00034	エビ ^ピ ラフ	えびピラフ	00006	ポーク ^カ レ ^ー	ポークカレー
06215	エビ ^ピ ラフ	えびピラフ	06212	ポーク ^カ レ ^ー	ポークカレー
06220	オム ^ラ イ	オムライス (保留)	08280	ホッカイ ^ラ メ ^ン	北海ラーメン
05230	オヤ ^コ ト ^ン ア ^リ	親子どんぶり	09289	ミーツ ^ス ハ ^ゲ テ ^イ	ミーツスパゲティ
07265	カ ^レ ーウ ^ド ン	カレーうどん	08282	ミゾ ^ラ メ ^ン	味噌ラーメン
08281	カ ^ン ト ^ン メ ^ン	広東めん	08275	ミゾ ^ラ メ ^ン	味噌ラーメン
07260	キツ ^ネ ウ ^ド ン	きつねうどん	07267	ヤ ^キ ウ ^ド ン	焼きうどん
00027	キノ ^コ ハン	きのこごはん	08278	ヤ ^キ ソ ^バ	焼きそば
09296	キノ ^コ ス ^パ ゲ ^テ イ	きのこスパゲティ	05235	ヤ ^キ ウ ^ド ン	焼肉丼
09293	コン ^ク リ ^ム ス ^パ ゲ ^テ イ	コンクリムスパゲティ	05236	ヤ ^キ ウ ^ド ン	焼肉丼●
08276	コン ^テ ラ ^ー メ ^ン	コンラーメン	02058	レー ^ズ ン ^パ ン	レーズンパン
00001	ゴ ^ハ ン	ごはん	07270	ワ ^カ メ ^ウ ド ^ン	わかめうどん
05203	ゴ ^ハ ン	ごはん	05245	ワ ^カ メ ^オ に ^ぎ り	ワカメおにぎり
05242	ゴ ^マ オ ^ニ ぎ ^り	ごまおにぎり	05255	ワ ^カ メ ^ゴ ハ ^ン	ワカメごはん
07258	ゴ ^モ ク ^ウ ト ^ン	五目うどん	00015	ワ ^カ メ ^ゴ ハ ^ン	ワカメごはん
07259	ゴ ^モ ク ^ウ ト ^ン	五目うどん	09297	ワ ^フ ウ ^ス ハ ^ゲ テ ^イ	和風スパゲティ
07261	ゴ ^モ ク ^ウ シ ^ウ ト ^ン	五目とじうどん			
05246	サ ^ケ オ ^ニ ぎ ^り	鮭おにぎり			
00017	サ ^ケ コ ^ハ ン	鮭ごはん			
05202	サ ^ツ マイ ^モ ゴ ^ハ ン	さつまいもごはん			
05233	サン ^{ショ} コ ^ゴ ハン	三色ごはん			
06211	シー ^フ ード ^カ レ ^ー	シーフードカレー			
00007	シ ^ャ コ ^ウ メ ^ゴ ハン	じゃこ梅ごはん			
02052	シ ^ャ ム ^サ ン ^ド	ジャムサンド			
02057	シ ^ャ ム ^ロ ール ^サ ン ^ド	ジャムロールサンド			
08271	ショ ^ウ ユ ^ラ ー ^メ ン	醤油ラーメン			
08274	ショ ^ウ ユ ^ラ ー ^メ ン	醤油ラーメン			
00005	シ ^ラ ス ^ゴ ハン	しらすごはん			
09291	ス ^パ ゲ ^テ イ ^ホ リ ^タ ン	スパゲティホリタン			
05247	セル ^フ オ ^ニ ぎ ^り	セルフおにぎり			
05210	タ ^イ ス ^ゴ ハン	大豆ごはん			
00019	タ ^イ ス ^ゴ ハン	大豆ごはん			
05253	タ ^キ コ ^ミ ゴ ^ハ ン	炊き込みごはん			
06210	チ ^キ ン ^カ レ ^ー	チキンカレー			
06219	チ ^キ ン ^ラ イ ^ス	チキンライス			
06221	チャー ^ハ ン	チャーハン			
06222	チャー ^ハ ン	チャーハン			
08272	チャン ^ポ ン ^メ ン	ちゃんぽんめん			
08273	チャン ^ポ ン ^メ ン	ちゃんぽんめん			
06239	チュ ^ウ カ ^ト ン	中華丼			
06240	チュ ^ウ カ ^ト ン	中華丼			
00033	チ ^ラ シ ^ス	ちらし寿司			
00032	チ ^ラ シ ^ス シ ^レ ン ^コ ン	ちらし寿司【れんこん】			
06208	ド ^ラ イ ^カ レ ^ー	ドライカレー			
00014	ニン ^ジ ン ^ゴ ハン	人参ごはん (確認)			
05251	ニン ^ジ ン ^ゴ ハン	人参ごはん			
05244	ノ ^リ オ ^ニ ぎ ^り	のりおにぎり			
02056	バ ^タ ー ^ロ ール	バターロール			
06206	ハ ^ヤ シ ^ラ イ ^ス	ハヤシライス			
05204	ヒジ ^キ ゴ ^ハ ン	ひじきごはん			

献立マスターリスト

コード 05256 献立名：青菜ごはん フリガナ：アヲゴハ 選別：03 夕食用 00 未設定 00 未設定

イメージ2

食品コード	食品名	1～2歳児														3～5歳児															
		可食量g	使用量g	エネルギーKcal	たんぱく質g	脂質g	炭水化物g	カリウムmg	カルシウムmg	鉄mg	レチノール当量μg	ビタミンB1mg	ビタミンB2mg	ビタミンCmg	食塩相当量g	繊維総量g	可食量g	使用量g	エネルギーKcal	たんぱく質g	脂質g	炭水化物g	カリウムmg	カルシウムmg	鉄mg	レチノール当量μg	ビタミンB1mg	ビタミンB2mg	ビタミンCmg	食塩相当量g	繊維総量g
01083	精白米	44.00	44.00	150	2.7	0.4	34.1	39	2	0.4		0.04	0.01		0.2	55.00	55.00	188	3.4	0.5	42.7	49	3	0.4		0.04	0.01			0.3	
16003	酒	0.80	0.80	1	0.0		0.0	0	0							1.00	1.00	1	0.0		0.0	0	0								
17007	醤油	0.08	0.08	0	0.0		0.0	0	0	0.0		0.00	0.00		0.0	0.10	0.10	0	0.0		0.0	0	0	0.0		0.00	0.00			0.0	
17012	塩	0.16	0.16					0	0					0.2	0.20	0.20						0	0							0.2	
59005	昆布（だし用）	0.16	0.16													0.20	0.20														
06267	ほうれんそう	8.00	8.89	1	0.2	0.0	0.2	55	4	0.2	28	0.01	0.02	3	0.2	10.00	11.11	2	0.2	0.0	0.3	69	5	0.2	35	0.01	0.02	4		0.3	
	合計	44.00	44.00	153	2.9	0.4	34.4	95	6	0.5	28	0.04	0.02	3	0.2	55.00	55.00	191	3.6	0.5	43.0	119	8	0.6	35	0.06	0.03	4	0.2	0.6	

コード 06257 献立名：青菜ライス フリガナ：アヲライス 選別：03 夕食用 00 未設定 00 未設定

食品コード	食品名	1～2歳児														3～5歳児														
		可食量g	使用量g	エネルギーKcal	たんぱく質g	脂質g	炭水化物g	カリウムmg	カルシウムmg	鉄mg	レチノール当量μg	ビタミンB1mg	ビタミンB2mg	ビタミンCmg	食塩相当量g	繊維総量g	可食量g	使用量g	エネルギーKcal	たんぱく質g	脂質g	炭水化物g	カリウムmg	カルシウムmg	鉄mg	レチノール当量μg	ビタミンB1mg	ビタミンB2mg	ビタミンCmg	食塩相当量g
01083	精白米	44.00	44.00	150	2.7	0.4	34.1	39	2	0.4		0.04	0.01		0.2	55.00	55.00	188	3.4	0.5	42.7	49	3	0.4		0.04	0.01			0.3
14017	バター	0.40	0.40	3	0.0	0.3	0.0	0	0	0.0	2	0.00	0.00		0.0	0.50	0.50	4	0.0	0.4	0.0	0	0	0.0	3	0.00	0.00			0.0
06267	ほうれんそう	4.00	4.44	1	0.1	0.0	0.1	28	2	0.1	14	0.00	0.01	1	0.1	5.00	5.56	1	0.1	0.0	0.2	35	2	0.1	18	0.01	0.01	2		0.1
17007	醤油	0.08	0.08	0	0.0		0.0	0	0	0.0		0.00	0.00		0.0	0.10	0.10	0	0.0		0.0	0	0	0.0		0.00	0.00			0.0
17012	塩	0.16	0.16					0	0					0.2	0.20	0.20						0	0							0.2
	合計	44.00	44.00	154	2.8	0.7	34.3	67	4	0.4	16	0.04	0.02	1	0.2	55.00	55.00	193	3.5	0.9	42.8	84	5	0.5	20	0.05	0.02	2	0.2	0.4

イメージ4

(週2回手作りおやつ献立)

日	曜日	1～2歳児献立 主食	1～5歳児共通献立	1～2歳児献立 午前おやつ	1～5歳児共通献立 午後おやつ
15	月	ごはん	味噌汁(油揚げ・杓苳草)・豚肉の生姜焼き スティック野菜・果物	牛乳・果物	牛乳・フライドパン・苺
16	火	ごはん	麦茶・キャベツカレー・コーンわかめサラダ・果物	牛乳・果物	牛乳・レーズンパン・昆布
17	水	ごはん	味噌汁(卵・エノキ)・豚肉の竜田揚げ ごぼうと人参の含め煮・果物	牛乳・果物	麦茶・鉄強化チーズ ビスケット
18	木	バターロール	スープ(芋・コーン)・なすミートグラタン風 ほうれん草のソテー・果物	牛乳・果物	牛乳・せんべい ゆでとうきび
19	金	ごはん	味噌汁(豆腐・絹さや)・たらのごま焼き さつま芋の含め煮・果物	牛乳・果物	牛乳・ホットケーキ
20	土		トマトスープパゲッティ・ポテトのチーズ焼き・果物	牛乳・果物	牛乳・せんべい
22	月	ごはん	味噌汁(南瓜・わかめ)・チキンカツ・白菜コーン和え 果物	牛乳・果物	ヨーグルト 鉄強化クラッカー・かえり煮干
23	火	ごはん	豆乳味噌汁(芋・玉葱)・豚肉味噌焼き・3色和え 果物	牛乳・果物	牛乳・きなこマカロニ
24	水	ごはん	味噌汁(豆腐・水菜)・かれいフライ 小松菜えのき和え・果物	牛乳・果物	牛乳・焼きおにぎり
25	木	ごはん	味噌汁(南瓜)・ひき肉入りオムレツ 人参ピースグラッセ風・果物	牛乳・果物	アイスクリーム・クラッカー
26	金	ごはん	味噌汁(芋・ぶり)・鶏肉の甘酢炒め ほうれん草しめじ和え・果物	牛乳・果物	牛乳・せんべい
27	土		味噌うどん・ブロッコリー中華和え・果物	牛乳・果物	牛乳・クラッカー
29	月	ごはん	味噌汁(豆腐・ぶり)・チンジャオロースー キャベツとキュウリの汁和え・果物	牛乳・果物	牛乳・せんべい
30	火	ごはん	すまし汁(わか苳・杓苳草)・豆腐のツナ焼き ブロッコリーごま和え・果物	牛乳・果物	牛乳・ビスケット
31	水	ごはん	麦茶・夏野菜のカレー・ほうれん草しらす和え 果物	牛乳・果物	牛乳・きなこクッキー
	行事食		わかめうどん・大根豚肉煮・果物	牛乳・果物	牛乳・ビスケット

8月の栄養量		エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カリウム mg	カルシウム mg	鉄 mg	ビタミンA μgRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食塩相当量 g
目標量	3～5歳児	372	15.2～ 25.0	12.0～ 18.2	395	254	2.3	215	0.28	0.33	22	1.5
	1～2歳児	456	14.8～ 22.8	10.1～ 15.2	432	216	2.2	192	0.24	0.29	19	1.4
平均値	3～5歳児	372	17.6	16.5	868	285	2.3	222	0.43	0.43	35	1.4
	1～2歳児	463	17.9	15.1	860	271	2.2	199	0.42	0.41	37	1.3

<参考>その他の栄養量の平均値

※食物繊維

- 3～5歳児 4.5 g
- 1～2歳児 4.4 g

(週2回手作りおやつ献立)

3~5歳児

献立表 (令和 04年08月分)

イメージ5

札幌市子ども未来局子育て支援部

月 1日	火 2日	水 3日	木 4日	金 5日	土 6日
味噌汁(油揚げ・ホウレン草) 豚肉の生姜焼き スティック野菜 果物	麦茶 キャベツカレー コーンわかめサラダ 果物	味噌汁(卵・エノキ) 豚肉の竜田揚げ ごぼうと人参の含め煮 果物	スープ(芋・コーン) なすミートグラタン風 ほうれん草のソテー 果物	味噌汁(豆腐・絹さや) たらのごま焼き さつま芋の含め煮 果物	トマトスープパゲッティ ポテトのチーズ焼き 果物
牛乳 フライドパンキン	牛乳 レーズンパン 昆布	麦茶 鉄強化チーズ ビスケット	牛乳 せんべい ゆでとうきび	牛乳 ホットケーキ	牛乳 せんべい
8日	9日	10日	11日	12日	13日
味噌汁(南瓜・ワカメ) チキンカツ 白菜コーン和え 果物	豆乳味噌汁(芋・玉葱) 豚肉味噌焼き 3色和え 果物	味噌汁(豆腐・水菜) かれいフライ 小松菜えのき和え 果物	味噌汁(ホウレン草・麩) ポークビーンズ じゃが芋のバター煮 果物	味噌汁(芋・フリ) 鶏肉の甘酢炒め ほうれん草しめじ和え 果物	味噌うどん ブロッコリー中華和え 果物
ヨーグルト 鉄強化クラッカー かえり煮干	牛乳 きなこマカロニ	牛乳 焼きおにぎり	牛乳 ビスケット	牛乳 せんべい	牛乳 クラッカー
15日	16日	17日	18日	19日	20日
味噌汁(油揚げ・ホウレン草) 豚肉の生姜焼き スティック野菜 果物	麦茶 キャベツカレー コーンわかめサラダ 果物	味噌汁(卵・エノキ) 豚肉の竜田揚げ ごぼうと人参の含め煮 果物	スープ(芋・コーン) なすミートグラタン風 ほうれん草のソテー 果物	味噌汁(豆腐・絹さや) たらのごま焼き さつま芋の含め煮 果物	トマトスープパゲッティ ポテトのチーズ焼き 果物
牛乳 フライドパンキン	牛乳 レーズンパン 昆布	麦茶 鉄強化チーズ ビスケット	牛乳 せんべい ゆでとうきび	牛乳 ホットケーキ	牛乳 せんべい
22日	23日	24日	25日	26日	27日
味噌汁(南瓜・ワカメ) チキンカツ 白菜コーン和え 果物	豆乳味噌汁(芋・玉葱) 豚肉味噌焼き 3色和え 果物	味噌汁(豆腐・水菜) かれいフライ 小松菜えのき和え 果物	味噌汁(南瓜) ひき肉入りオムレツ 人参ピースグラッセ風 果物	味噌汁(芋・フリ) 鶏肉の甘酢炒め ほうれん草しめじ和え 果物	味噌うどん ブロッコリー中華和え 果物
ヨーグルト 鉄強化クラッカー かえり煮干	牛乳 きなこマカロニ	牛乳 焼きおにぎり	アイスクリーム クラッカー	牛乳 せんべい	牛乳 クラッカー
29日	30日	31日			
味噌汁(豆腐・フリ) チンジャオロースー キャベツとキュウリのツナ和え 果物	すまし汁(ソウメン・ホウレン草) 豆腐のツナ焼き ブロッコリーごま和え 果物	麦茶 夏野菜のカレー ほうれん草しらす和え 果物			
牛乳 せんべい	牛乳 ビスケット	牛乳 きなこクッキー			

給食日誌

(週2回手作りお)

イメージ7

8月1日(月)		施設長	記入者	8月15日(月)		施設長	記入者				
検食記録		検食時間		検食者印		検食記録		検食時間		検食者印	
味付け (濃・普通・薄)		時 分				味付け (濃・普通・薄)		時 分			
盛り付け (良・普通・悪)						盛り付け (良・普通・悪)					
分量 (多・普通・少)						分量 (多・普通・少)					
その他						その他					
献立名		残菜量		特記事項及び		献立名		残菜量		特記事項及び	
牛乳		(多・少・無)		作業の反省等		牛乳		(多・少・無)		作業の反省等	
果物		(多・少・無)				果物		(多・少・無)			
ごはん		(多・少・無)				ごはん		(多・少・無)			
味噌汁(油揚げ・杓苳)		(多・少・無)				味噌汁(油揚げ・杓苳)		(多・少・無)			
豚肉の生姜焼き		(多・少・無)				豚肉の生姜焼き		(多・少・無)			
スティック野菜		(多・少・無)				スティック野菜		(多・少・無)			
果物		(多・少・無)				果物		(多・少・無)			
牛乳		(多・少・無)				牛乳		(多・少・無)			
ワイドパンプキン		(多・少・無)		ワイドパンプキン		(多・少・無)					

栄養量 3～5歳児

献立名	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カリウム mg	カルシウム mg	鉄 mg	ビタミンA μgRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食塩相当量 g
味噌汁(油揚げ・杓苳)	24	1.6	1.5	154	34	1.3	53	0.15	0.03	5	0.6
豚肉の生姜焼き	102	7.8	7.7	130	2	0.1	2	0.28	0.06		0.2
スティック野菜	8	0.3		90	9		52	0.01	0.01	7	
果物	18	0.2		65	3		5	0.01		8	
牛乳	113	6.1	7.1	279	205		71	0.07	0.28	2	0.2
ワイドパンプキン	83	1.0	5.2	225	8	0.3	165	0.04	0.05	22	0.1
合計	348	17.0	21.5	943	261	1.7	348	0.56	0.43	44	1.1

栄養量 1～2歳児

献立名	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カリウム mg	カルシウム mg	鉄 mg	ビタミンA μgRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食塩相当量 g
牛乳	44	2.4	2.7	108	79		27	0.03	0.11	1	0.1
果物	18	0.2		65	3		5	0.01		8	
ごはん	130	2.3	0.3	34	2	0.3		0.03	0.01		
味噌汁(油揚げ・杓苳)	19	1.4	1.1	123	27	1.0	42	0.12	0.02	4	0.5
豚肉の生姜焼き	82	6.3	6.1	104	1	0.1	2	0.22	0.05		0.1
スティック野菜	6	0.3		72	7		42	0.01	0.01	5	
果物	14	0.1		52	2		4	0.01		6	
牛乳	57	3.1	3.5	140	102		35	0.04	0.14	1	0.1
ワイドパンプキン	66	0.8	4.1	180	6	0.2	132	0.03	0.04	17	0.1
合計	436	16.9	17.8	878	229	1.6	289	0.50	0.38	42	0.9

○夕方おやつ予定・実施献立表
札幌市子ども未来局子育て支援部

(令和 4年 8月分)

平日 土曜日 人 人
予定人数

曜日	献立名	使用量 1人分 (g)	日	実施 人数	商品名 又は 手作り品名	日	実施 人数	商品名 又は 手作り品名
月 15	1 牛乳(90ml) せんべい	93 10	→	1		→	15	イメージ8
火 16	2 牛乳(90ml) ビスケット	93 10	→	2		→	16	
水 17	3 牛乳(90ml) せんべい	93 10	→	3		→	17	
木 18	4 牛乳(90ml) クラッカー	93 10	→	4		→	18	
金 19	5 牛乳(90ml) ビスケット	93 10	→	5		→	19	
土 20	6 牛乳(90ml) クラッカー	93 10	→	6		→	20	
月 22	8 牛乳(90ml) ビスケット	93 10	→	8		→	22	
火 23	9 ヨーグルト せんべい	100 10	→	9		→	23	
水 24	10 牛乳(90ml) ビスケット	93 10	→	10		→	24	
木 25	牛乳(90ml) せんべい	93 10	→			→	25	
金 26	12 牛乳(90ml) クラッカー	93 10	→	12		→	26	
土 27	13 牛乳(90ml) せんべい	93 10	→	13		→	27	
月 29	牛乳(90ml) ビスケット	93 10	→			→	29	
火 30	牛乳(90ml) クラッカー	93 10	→			→	30	
水 31	牛乳(90ml) せんべい	93 10	→			→	31	
			→			→		

※ 夕方おやつは、1日の食事摂取量の10%を目安とする。

※ 手作りの場合は、昼食献立表に材料・可食量・使用量・使用総数量を記入する。

○ 令和 4年 8月 札幌市保育所給食基準献立に対する意見等

(週2回手作りおやつ献立)

保育所名

イメージ9

*御意見・御要望がある場合は、下記に御記入の上、子育て支援課栄養指導担当までFAXで送付してください。〈Fax 231-6221〉
(献立変更した場合は、訂正してください。)

日	曜日	1～5歳児 共通献立	1～5歳児 午後おやつ	献立の材料・分量などで検討が必要 と思われるものをご記入ください
15	月	味噌汁(油揚げ・杓苳草)・豚肉の生姜焼き スティック野菜・果物	牛乳・フライドパン・りんご	
16	火	麦茶・キャベツカレー・コーンわかめサラダ・果物	牛乳・レーズンパン・昆布	
17	水	味噌汁(卵・エノキ)・豚肉の竜田揚げ ごぼうと人参の含め煮・果物	麦茶・鉄強化チーズ ビスケット	
18	木	スープ(芋・コーン)・なすミートグラタン風 ほうれん草のソテー・果物	牛乳・せんべい ゆでとうきび	
19	金	味噌汁(豆腐・絹さや)・たらのごま焼き さつま芋の含め煮・果物	牛乳・ホットケーキ	
20	土	トマトスープ・スパゲッティ・ポテトのチーズ焼き・果物	牛乳・せんべい	
22	月	味噌汁(南瓜・わかめ)・チキンカツ・白菜コーン和え 果物	ヨーグルト 鉄強化クラッカー・かえり煮干	
23	火	豆乳味噌汁(芋・玉葱)・豚肉味噌焼き・3色和え 果物	牛乳・きなこマカロニ	
24	水	味噌汁(豆腐・水菜)・かれいフライ 小松菜えのき和え・果物	牛乳・焼きおにぎり	
25	木	味噌汁(南瓜)・ひき肉入りオムレツ 人参ピースグラッセ風・果物	アイスクリーム・クラッカー	
26	金	味噌汁(芋・フリ)・鶏肉の甘酢炒め ほうれん草しめじ和え・果物	牛乳・せんべい	
27	土	味噌うどん・ブロッコリー中華和え・果物	牛乳・クラッカー	
29	月	味噌汁(豆腐・フリ)・チンジャオロースー キャベツとキュウリの炒め和え・果物	牛乳・せんべい	
30	火	すまし汁(わかめ・杓苳草)・豆腐のツナ焼き ブロッコリーごま和え・果物	牛乳・ビスケット	
31	水	麦茶・夏野菜のカレー・ほうれん草しらす和え 果物	牛乳・きなこクッキー	
	行事食	わかめうどん・大根豚肉煮・果物	牛乳・ビスケット	

○その他、献立に関してご意見がありました場合、ご記入ください。

(夕食献立)

イメージ10

日	曜日	1～5歳児共通献立
15	月	ごはん・スープ(大根・長葱)・ツナ入りオムレツ・キャベツとコーンのソテー・果物 牛乳
16	火	ふりかけごはん・味噌汁(水菜・シメジ)・豚肉のごま揚げ・大根のり和え 果物・牛乳
17	水	ごはん・豆乳味噌汁(芋・玉葱)・鮭のマヨネーズ焼き トマトと胡瓜のサラダ・果物・牛乳
18	木	ごはん・味噌汁(南瓜・エノキ)・鶏肉のさっぱり煮・ひじきの煮物・果物・牛乳
19	金	ごはん・スープ(キャベツ・わかめ)・豆腐の肉味噌かけ・ほうれん草コーン和え 果物・牛乳
20	土	三色ごはん・味噌汁(生揚げ・ニラ)・大根ツナ煮・果物・牛乳
22	月	ごはん・味噌汁(玉葱・ナメコ)・豚肉のカレー焼き・人参甘煮・果物・牛乳
23	火	ごはん・味噌汁(小松菜・麩)・ほっけの磯辺焼き・南瓜のそぼろ煮・果物 牛乳
24	水	ごはん・味噌汁(生揚げ・フリ)・鶏肉の香味焼き・変わりキンピラ 果物・牛乳
25		
26	金	ごはん・味噌汁(大根・麩)・豆腐の野菜あんかけ・もやしのナムル・果物 牛乳
27	土	ごはん・スープ(木の葉草・コーン)・ハンバーグ・きゅうりツナサラダ・果物・牛乳
29	月	ごはん・スープ(芋・えのき)・たら香味揚げ・切干大根とひじき煮・果物 牛乳
30	火	ごはん・味噌汁(生揚げ・玉葱)・鮭ざんぎ・小松菜お浸し・果物・牛乳
31	水	ワカメおにぎり・豚汁・白菜納豆和え・果物・牛乳

8月の栄養量		エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カリウム mg	カルシウム mg	鉄 mg	ビタミンA μgRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食塩相当量 g
目標量	3～5歳児	390	12.7 ～ 19.5	8.7～ 13.0	300	180	1.7	150	0.21	0.24	15	1.1
	1～2歳児	285	9.3～ 14.3	6.3～ 9.5	270	135	1.4	120	0.15	0.18	12	0.9
平均値	3～5歳児	390	16.1	10.7	640	150	2.1	150	0.35	0.25	22	1.1
	1～2歳児	311	12.8	8.5	511	118	1.6	120	0.29	0.20	18	0.9

<参考> その他の栄養量の平均値

※食物繊維

3～5歳児 3.1g

1～2歳児 2.5g

月 1日	火 2日	水 3日	木 4日	金 5日	土 6日
ごはん スープ(大根・長葱) ツナ入りオムレツ キャベツとコーンのソテー 果物 牛乳	ふりかけごはん 味噌汁(水菜・シジ) 豚肉のごま揚げ 大根のり和え 果物 牛乳	ごはん 豆乳味噌汁(芋・玉葱) 鮭のマヨネーズ焼き トマトと胡瓜のサラダ 果物 牛乳	ごはん 味噌汁(南瓜・エキ) 鶏肉のさっぱり煮 ひじきの煮物 果物 牛乳	ごはん スープ(キャベツ・ワケ) 豆腐の肉味噌かけ ほうれん草コーンと和え 果物 牛乳	三色ごはん 味噌汁(生揚げ・ネ) 大根ツナ煮 果物 牛乳 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">イメージ11</div>
8日	9日	10日	11日	12日	13日
ごはん 味噌汁(玉葱・ナメ) 豚肉のカレー焼き 人参甘煮 果物 牛乳	ごはん 味噌汁(小松菜・麩) ほっけの磯辺焼き 南瓜のそぼろ煮 果物 牛乳	ごはん 味噌汁(生揚げ・フリ) 鶏肉の香味焼き 変わりキンピラ 果物 牛乳		ごはん 味噌汁(大根・麩) 豆腐の野菜あんかけ もやしのナムル 果物 牛乳	ごはん スープ(木の葉・コーン) ハンバーグ きゅうりツナサラダ 果物 牛乳
15日	16日	17日	18日	19日	20日
ごはん スープ(大根・長葱) ツナ入りオムレツ キャベツとコーンのソテー 果物 牛乳	ふりかけごはん 味噌汁(水菜・シジ) 豚肉のごま揚げ 大根のり和え 果物 牛乳	ごはん 豆乳味噌汁(芋・玉葱) 鮭のマヨネーズ焼き トマトと胡瓜のサラダ 果物 牛乳	ごはん 味噌汁(南瓜・エキ) 鶏肉のさっぱり煮 ひじきの煮物 果物 牛乳	ごはん スープ(キャベツ・ワケ) 豆腐の肉味噌かけ ほうれん草コーンと和え 果物 牛乳	三色ごはん 味噌汁(生揚げ・ネ) 大根ツナ煮 果物 牛乳
22日	23日	24日	25日	26日	27日
ごはん 味噌汁(玉葱・ナメ) 豚肉のカレー焼き 人参甘煮 果物 牛乳	ごはん 味噌汁(小松菜・麩) ほっけの磯辺焼き 南瓜のそぼろ煮 果物 牛乳	ごはん 味噌汁(生揚げ・フリ) 鶏肉の香味焼き 変わりキンピラ 果物 牛乳	ミートソースパゲティ スープ(小松菜・コーン) キャベツと胡瓜の甘酢和え 果物 ヨーグルト	ごはん 味噌汁(大根・麩) 豆腐の野菜あんかけ もやしのナムル 果物 牛乳	ごはん スープ(木の葉・コーン) ハンバーグ きゅうりツナサラダ 果物 牛乳
29日	30日	31日			
ごはん スープ(芋・えのき) たら香味揚げ 切干大根とひじき煮 果物 牛乳	ごはん 味噌汁(生揚げ・玉葱) 鮭ざんぎ 小松菜お浸し 果物 牛乳	ワカメおにぎり 豚汁 白菜納豆和え 果物 牛乳			

給食日誌

(夕食)

8月1日(月)		施設長	記入者	8月15日(月)		施設長	記入者
検食記録		検食時間	検食者印	検食記録		検食時間	検食者印
味付け (濃・普通・薄)		時 分		味付け (濃・普通・薄)		時 分	
盛り付け (良・普通・悪)				盛り付け (良・普通・悪)			
分量 (多・普通・少)				分量 (多・普通・少)			
その他				その他			
献立名		残菜量		献立名		残菜量	
ごはん		(多・少・無)		ごはん		(多・少・無)	
スープ(大根・長葱)		(多・少・無)		スープ(大根・長葱)		(多・少・無)	
ツナ入りオムレツ		(多・少・無)		ツナ入りオムレツ		(多・少・無)	
キャベツとコーンのソテー		(多・少・無)		キャベツとコーンのソテー		(多・少・無)	
果物		(多・少・無)		果物		(多・少・無)	
牛乳		(多・少・無)		牛乳		(多・少・無)	
特記事項 及び 作業の反省等				特記事項 及び 作業の反省等			

栄養量

献立名	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カリウム mg	カルシウム mg	鉄 mg	ビタミンA μgRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食塩相当量 g
ごはん	188	3.4	0.5	49	3	0.4		0.04	0.01		
スープ(大根・長葱)	8	0.7		105	10	0.1		0.01	0.01	4	0.5
ツナ入りオムレツ	108	7.2	8.3	106	30	0.8	90	0.03	0.17	2	0.4
キャベツとコーンのソテー	19	0.7	0.7	83	13	0.1	2	0.02	0.02	12	0.1
果物	18	0.2		65	3		5	0.01		8	
牛乳	44	2.4	2.7	108	79		27	0.03	0.11	1	0.1
合計(3~5歳児)	385	14.6	12.2	516	138	1.4	124	0.14	0.32	27	1.1
合計(1~2歳児)	307	11.5	9.7	412	110	1.1	98	0.11	0.27	21	0.9

○ 令和 4年 8月 札幌市保育所給食基準献立に対する意見等

(夕食献立)

保育所名

イメージ14

* 御意見・御要望がある場合は、下記に御記入の上、子育て支援課栄養指導担当までFAXで送付してください。(Fax 231-0221)

(献立変更した場合は、訂正してください。)



日	曜日	1～5歳児 共通献立	献立の材料・分量などで検討が必要 と思われるものをご記入ください
15	月	ごはん・スープ(大根・長葱)・ツナ入りオムレツ・キャベツとコーンのソテー・果物 牛乳	
16	火	ふりかけごはん・味噌汁(水菜・シジ)・豚肉のごま揚げ・大根のり和え 果物・牛乳	
17	水	ごはん・豆乳味噌汁(芋・玉葱)・鮭のマヨネーズ焼き トマトと胡瓜のサラダ・果物・牛乳	
18	木	ごはん・味噌汁(南瓜・エノキ)・鶏肉のさっぱり煮・ひじきの煮物・果物・牛乳	
19	金	ごはん・スープ(キャベツ・わかめ)・豆腐の肉味噌かけ・ほうれん草コーン和え 果物・牛乳	
20	土	三色ごはん・味噌汁(生揚げ・にら)・大根ツナ煮・果物・牛乳	
22	月	ごはん・味噌汁(玉葱・ナメ)・豚肉のカレー焼き・人参甘煮・果物・牛乳	
23	火	ごはん・味噌汁(小松菜・麩)・ほっけの磯辺焼き・南瓜のそぼろ煮・果物 牛乳	
24	水	ごはん・味噌汁(生揚げ・フリ)・鶏肉の香味焼き・変わりキンピラ 果物・牛乳	
25	木		
26	金	ごはん・味噌汁(大根・麩)・豆腐の野菜あんかけ・もやしのナムル・果物 牛乳	
27	土	ごはん・スープ(わか草・コーン)・ハンバーグ・きゅうりツナサラダ・果物・牛乳	
29	月	ごはん・スープ(芋・えのき)・たら香味揚げ・切干大根とひじき煮・果物 牛乳	
30	火	ごはん・味噌汁(生揚げ・玉葱)・鮭ざんぎ・小松菜お浸し・果物・牛乳	
31	水	ワカメおにぎり・豚汁・白菜納豆和え・果物・牛乳	

○その他、献立に関してご意見がありました場合、ご記入ください。

令和4年8月 離乳食献立表

イメージ15

(週2回・平日手作りおやつ献立共通)

札幌市子育て支援部

日	曜日	離乳初期 (生後5~6か月頃)	離乳中期 (生後7~8か月頃)	離乳後期(生後9~11か月頃) (午前)	離乳後期(生後9~11か月頃) (午後)
1	15 月	つぶし粥 スープ ほうれん草煮つぶし 南瓜煮つぶし	粥 スープ 豚挽肉ほうれん草あんかけ煮※ 南瓜煮	軟飯 味噌汁(油揚げ・杓苳草) 豚肉の生姜焼き スティック野菜煮 果物	軟飯 スープ(南瓜) 豚肉ほうれん草あんかけ煮 果物
2	16 火	つぶし粥 スープ キャベツ煮つぶし じゃが芋煮つぶし	粥 スープ 鶏挽肉キャベツあんかけ煮 じゃが芋スティック煮	軟飯 キャベツシチュー コーンわかめサラダ 果物	トースト※ スープ(人参) 鶏挽肉玉葱キャベツ煮 果物
3	17 水	つぶし粥 スープ 人参煮つぶし	粥 スープ 豚挽肉人参あんかけ煮 果物	軟飯 味噌汁(卵・I/F) 豚肉の竜田揚げ湯通し ごぼうと人参の含め煮 果物	軟飯 すまし汁(人参) 豚肉エノキあんかけ煮 果物
4	18 木	パン粥※ スープ 玉葱煮つぶし じゃが芋煮つぶし	パン粥※ スティックパン※ スープ 豚挽肉玉葱あんかけ煮 じゃが芋スティック煮	バターロール スープ(芋・ｺｰﾝ) なすミートグラタン風 ほうれん草のソテー 果物	軟飯 味噌汁(なす) 豚挽肉玉葱ほうれん草あんかけ煮 果物
5	19 金	つぶし粥 スープ たら煮つぶし さつま芋煮つぶし	粥 スープ たらのあんかけ煮 さつま芋スティック煮	軟飯 味噌汁(豆腐・絹さや) たらのごま焼き さつま芋の含め煮 果物	軟飯 スープ(絹さや) たらさつま芋あんかけ煮 果物
6	20 土	つぶし粥 スープ キャベツ煮つぶし	粥 スープ 豚挽肉キャベツあんかけ煮※ じゃが芋スティック煮	トマトスープスパゲティ ポテトのチーズ焼き 果物	バターロール※ 麦茶 チーズ※ 果物
8	22 月	つぶし粥 スープ 白菜煮つぶし 南瓜煮つぶし	粥 スープ 鶏挽肉白菜あんかけ煮 南瓜煮	軟飯 味噌汁(南瓜・カマ) チキンカツ湯通し 白菜コーン和え 果物	軟飯 スープ(南瓜) 鶏肉白菜あんかけ煮 果物
9	23 火	つぶし粥 スープ 小松菜煮つぶし じゃが芋煮つぶし	粥 スープ 豚挽肉小松菜あんかけ煮※ じゃが芋スティック煮	軟飯 豆乳味噌汁(芋・玉葱) 豚肉味噌焼き 3色和え 果物	軟飯 すまし汁(玉葱) 豚肉じゃが芋煮 果物
10	24 水	つぶし粥 スープ かれい煮つぶし 小松菜煮つぶし	粥 スープ かれい小松菜あんかけ煮 果物	軟飯 味噌汁(豆腐・水菜) かれいフライ湯通し 小松菜えのき和え 果物	軟飯 スープ(小松菜) かれい水菜あんかけ煮 果物
	25 木	つぶし粥 スープ 玉葱煮つぶし 人参煮つぶし	粥 スープ 鶏挽肉玉葱あんかけ煮 人参スティック煮	軟飯 味噌汁(南瓜) ひき肉入りオムレツ 人参ピースグラッセ風 果物	軟飯 すまし汁(南瓜) 鶏挽肉玉葱人参煮 果物
12	26 金	つぶし粥 スープ ほうれん草煮つぶし じゃが芋煮つぶし	粥 スープ 鶏挽肉ほうれん草あんかけ煮※ じゃが芋スティック煮	味噌汁(芋・ﾌﾗｲ) 鶏肉の甘酢炒め ほうれん草しめじ和え 果物	軟飯 スープ(玉葱) 鶏肉じゃが芋煮 果物
13	27 土	つぶし粥 スープ ほうれん草煮つぶし ブロッコリー煮つぶし	粥 スープ 豚挽肉ほうれん草あんかけ煮※ ブロッコリー煮	味噌うどん ブロッコリーの中華和え 果物	バターロール※ 麦茶 チーズ※ 果物
	29 月	つぶし粥 スープ 玉葱煮つぶし キャベツ煮つぶし	粥 スープ 豆腐玉葱あんかけ煮 キャベツ煮	軟飯 味噌汁(豆腐・ﾌﾗｲ) チンジャオロースー キャベツとキュウリのツナ和え 果物	軟飯 スープ(キャベツ) 豚肉玉葱ピーマン炒め 果物
	30 火	つぶし粥 スープ ほうれん草煮つぶし ブロッコリー煮つぶし	粥 スープ 豆腐ほうれん草あんかけ煮※ ブロッコリー煮	軟飯 すまし汁(ﾗｲﾝ・杓苳草) 豆腐のツナ焼き ブロッコリーごま和え 果物	軟飯 スープ(ほうれん草) 豆腐玉葱人参煮 果物
	水	つぶし粥 スープ ほうれん草煮つぶし 人参煮つぶし	粥 スープ 豚挽肉ほうれん草あんかけ煮※ 人参スティック煮	軟飯 夏野菜シチュー ほうれん草しらす和え 果物	軟飯 スープ(人参) 豚肉玉葱ほうれん草煮 果物

☆毎月1日は野菜の日、4日は栄養の日、19日は食育の日です。

札幌市保育所給食離乳食予定献立表 (週2回・平日手作りおやつ献立共通)

令和4年8月

イメージ16

札幌市子ども未来局子育て支援部

日	離乳初期 (生後5~6か月頃)		離乳中期 (生後7~8か月頃)		離乳後期(生後9~11か月頃) (午前)		離乳後期(生後9~11か月頃) (午後)	
		g		g		g		g
1 月	つぶし粥	40	粥	60	軟飯	80	軟飯	80
	スープ	30	スープ	50	味噌汁(油揚げ・杓苳草)	80	スープ(南瓜)	80
	・ほうれん草煮つぶし	15	豚挽肉ほうれん草あんかけ煮※	30	豚肉の生姜焼き	20	豚肉ほうれん草あんかけ煮	40
	15 南瓜煮つぶし	15	南瓜煮	20	スティック野菜煮 果物	20 20	果物	20
2 火	つぶし粥	40	粥	60	軟飯	80	トースト※	20
	スープ	30	スープ	50	キャベツシチュー	100	スープ(人参)	80
	・キャベツ煮つぶし	15	鶏挽肉キャベツあんかけ煮	30	コーンわかめサラダ	20	鶏挽肉玉葱キャベツ煮	40
	16 じゃが芋煮つぶし	15	じゃが芋スティック煮	20	果物	20	果物	20
3 水	つぶし粥	40	粥	60	軟飯	80	軟飯	80
	スープ	30	スープ	50	味噌汁(卵・エノキ)	80	すまし汁(人参)	80
	・人参煮つぶし	20	豚挽肉人参あんかけ煮	30	豚肉の竜田揚げ湯通し	20	豚肉エノキあんかけ煮	40
	17		果物	20	ごぼうと人参の含め煮 果物	20 20	果物	20
4 木	パン粥※	40	パン粥※	50	バターロール	20	軟飯	80
	スープ	30	スティックパン※	5	スープ(芋・コーン)	80	味噌汁(なす)	80
	・玉葱煮つぶし	15	スープ	50	なすミートグラタン風	40	豚挽肉玉葱ほうれん草あんかけ煮	40
	18 じゃが芋煮つぶし	15	豚挽肉玉葱あんかけ煮 じゃが芋スティック煮	30 20	ほうれん草のソテー 果物	20 20	果物	20
5 金	つぶし粥	40	粥	60	軟飯	80	軟飯	80
	スープ	30	スープ	50	味噌汁(豆腐・絹さや)	80	スープ(絹さや)	80
	・たら煮つぶし	15	たらのあんかけ煮	30	たらのごま焼き	20	たらさつま芋あんかけ煮	40
	19 さつま芋煮つぶし	15	さつま芋スティック煮	20	さつま芋の含め煮 果物	20 20	果物	20

令和4年8月

夕食離乳食献立表

札幌市子育て支援部

日	曜日	離乳中期 (7~8か月頃)	離乳後期 (9~11か月頃)
1	15 月	粥 スープ 鶏挽肉キャベツあんかけ煮※ 大根スティック煮	軟飯 スープ(大根・長葱) ツナ入りオムレツ キャベツとコーンのソテー 果物
2	16 火	粥 スープ 豚挽肉水菜あんかけ煮※ 大根スティック煮	軟飯 味噌汁(水菜・シジ) 豚肉のごま揚げ 大根のり和え 果物
3	17 水	粥 スープ 鮭玉葱あんかけ煮 じゃが芋スティック煮	軟飯 豆乳味噌汁(芋・玉葱) 鮭のマヨネーズ焼き トマトと胡瓜のサラダ 果物
4	18 木	粥 スープ 鶏挽肉南瓜あんかけ煮※ 人参スティック煮	軟飯 味噌汁(南瓜・I/F) 鶏肉のさっぱり煮 ひじきの煮物 果物
5	19 金	粥 スープ 豆腐ほうれん草あんかけ煮 果物	軟飯 スープ(キャベツ・わか) 豆腐の肉味噌かけ ほうれん草コーン和え 果物
6	20 土	粥 スープ 鶏挽肉人参あんかけ煮 大根スティック煮	三色軟飯 味噌汁(生揚げ・こ) 大根ツナ煮 果物
8	22 月	粥 スープ 豚挽肉玉葱あんかけ煮※ 人参スティック煮	軟飯 味噌汁(玉葱・わか) 豚肉のソテー 人参甘煮 果物
9	23 火	粥 スープ ほっけ小松菜あんかけ煮 南瓜煮	軟飯 味噌汁(小松菜・麩) ほっけの磯辺焼き 南瓜のそぼろ煮 果物
10	24 水	粥 スープ 鶏挽肉人参あんかけ煮※ 果物	軟飯 味噌汁(生揚げ・わか) 鶏肉の香味焼き 変わりキンピラ 果物
12	26 金	粥 スープ 豆腐ほうれん草あんかけ煮 人参スティック煮	軟飯 味噌汁(大根・麩) 豆腐の野菜あんかけ もやしのナムル 果物
13	27 土	粥 スープ 豚挽肉ほうれん草あんかけ煮 人参スティック煮	軟飯 スープ(わか草・こ) ハンバーグ きゅうりツナサラダ 果物
	29 月	粥 スープ たら人参あんかけ煮 じゃが芋スティック煮	軟飯 スープ(芋・えのき) たら香味揚げ湯通し 切干大根とひじき煮 果物
	30 火	粥 スープ 鮭小松菜あんかけ煮 果物	軟飯 味噌汁(生揚げ・玉葱) 鮭ざんぎ湯通し 小松菜お浸し 果物
	31 水	粥 スープ 豆腐玉葱あんかけ煮 人参スティック煮	わかめ軟飯 豚汁 白菜納豆和え 果物

札幌市保育所給食離乳食予定献立表

イメージ18

令和4年8月

札幌市子ども未来局子育て支援部

日	離乳中期 (生後7~8か月頃)		離乳後期 (生後9~11か月頃)		日	離乳中期 (生後7~8か月頃)		離乳後期 (生後9~11か月頃)	
		g		g			g		g
15 月	粥	60	軟飯	80	20 土	粥	60	三色軟飯	100
	スープ ・ 鶏挽肉キャベツあんかけ煮※	50 30	スープ(大根・長葱) ツナ入りオムレツ	80 40		6 ・ 鶏挽肉人参あんかけ煮	50 30	味噌汁(生揚げ・ニラ) 大根ツナ煮	80 20
	大根スティック煮	20	キャベツとコーンのソテー 果物	20 20		大根スティック煮	20	果物	20
16 火	粥	60	軟飯	80	22 月	粥	60	軟飯	80
	スープ ・ 豚挽肉水菜あんかけ煮※	50 30	味噌汁(水菜・シジ) 豚肉のごま揚げ	80 20		8 ・ 豚挽肉玉葱あんかけ煮※	50 30	味噌汁(玉葱・ナメコ) 豚肉のソテー	80 20
	大根スティック煮	20	大根のり和え 果物	20 20		人参スティック煮	20	人参甘煮 果物	20 20
17 水	粥	60	軟飯	80	23 火	粥	60	軟飯	80
	スープ ・ 鮭玉葱あんかけ煮	50 30	豆乳味噌汁(芋・玉葱) 鮭のマヨネーズ焼き	80 20		9 ・ ほっけ小松菜あんかけ煮	50 30	味噌汁(小松菜・麩) ほっけの磯辺焼き	30 20
	じゃが芋スティック煮	20	トマトと胡瓜のサラダ 果物	20 20		南瓜煮	20	南瓜のそぼろ煮 果物	20 20
18 木	粥	60	軟飯	80	24 水	粥	60	軟飯	80
	スープ ・ 鶏挽肉南瓜あんかけ煮※	50 30	味噌汁(南瓜・イノ) 鶏肉のさっぱり煮	80 30		10 ・ 鶏挽肉人参あんかけ煮※	50 30	味噌汁(生揚げ・フリ) 鶏肉の香味焼き	80 20
	人参スティック煮	20	ひじきの煮物 果物	20 20		果物	20	変わりキンピラ 果物	20 20
19 金	粥	60	軟飯	80	26 金	粥	60	軟飯	80
	スープ ・ 豆腐ほうれん草あんかけ煮	50 30	スープ(キャベツ・ワケ) 豆腐の肉味噌かけ	80 40		12 ・ 豆腐ほうれん草あんかけ煮	50 30	味噌汁(大根・麩) 豆腐の野菜あんかけ	100 20
	果物	20	ほうれん草コーンとえ 果物	20 20		人参スティック煮	20	もやしのナムル 果物	20 20

札幌市保育所給食 栄養量

札幌市子ども

イメージ19

令和04年08月

1～2歳児（週2回手作りおやつ献立）

日付	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (μ gRAE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)
1日	436	16.9	17.8	878	229	1.6	289	0.50	0.38	42	3.1	0.9
2日	481	15.9	14.8	852	283	1.5	199	0.23	0.38	31	5.3	1.1
3日	469	18.5	18.1	590	240	3.4	224	0.55	0.34	16	3.0	1.4
4日	404	17.1	16.0	1,017	240	1.5	181	0.43	0.43	38	6.3	1.4
5日	517	20.3	13.0	882	330	2.7	135	0.41	0.42	35	3.0	1.1
6日	432	18.4	13.8	1,027	282	1.0	178	0.44	0.40	42	8.3	1.6
7日												
8日	497	18.5	13.9	862	332	2.7	234	0.46	0.48	34	4.0	1.4
9日	460	19.4	14.6	882	247	2.6	115	0.50	0.39	32	5.2	1.0
10日	508	20.4	13.9	810	311	3.2	155	0.40	0.45	31	2.8	1.4
11日												
12日	447	17.0	14.1	932	235	2.1	212	0.35	0.41	38	5.1	1.5
13日	407	17.0	13.3	866	271	2.4	188	0.44	0.41	65	4.2	2.1
14日												
15日	436	16.9	17.8	878	229	1.6	289	0.50	0.38	42	3.1	0.9
16日	481	15.9	14.8	852	283	1.5	199	0.23	0.38	31	5.3	1.1
17日	469	18.5	18.1	590	240	3.4	224	0.55	0.34	16	3.0	1.4
18日	404	17.1	16.0	1,017	240	1.5	181	0.43	0.43	38	6.3	1.4
19日	517	20.3	13.0	882	330	2.7	135	0.41	0.42	35	3.0	1.1
20日	432	18.4	13.8	1,027	282	1.0	178	0.44	0.40	42	8.3	1.6
21日												
22日	516	19.1	14.6	892	353	2.7	240	0.47	0.51	34	4.0	1.4
23日	460	19.4	14.6	882	247	2.6	115	0.50	0.39	32	5.2	1.0
24日	508	20.4	13.9	810	311	3.2	155	0.40	0.45	31	2.8	1.4
25日	493	14.6	17.7	699	194	2.0	414	0.29	0.38	34	3.5	1.1
26日	447	17.0	14.1	932	235	2.1	212	0.35	0.41	38	5.1	1.5
27日	407	17.0	13.3	866	271	2.4	188	0.44	0.41	65	4.2	2.1
28日												
29日	446	18.6	14.4	725	252	2.0	78	0.51	0.36	41	2.7	1.3
30日	486	17.7	18.1	755	303	1.7	145	0.24	0.39	52	3.6	1.0
31日	466	16.2	16.0	943	288	2.3	304	0.37	0.42	37	4.3	0.9
充足率	101.5	95.2	118.9	199.1	125.5	100.0	103.6	175.0	141.4	194.7	157.1	92.9
基準	456	18.8	12.7	432	216	2.2	192	0.24	0.29	19	2.8	1.4
平均	463	17.9	15.1	860	271	2.2	199	0.42	0.41	37	4.4	1.3
合計	12,026	466.5	393.5	22,348	7,058	57.4	5,167	10.84	10.56	972	114.7	34.1

札幌市保育所給食 食品構成表

イメージ20

札幌市子ども未来局子育て支援部

令和04年08月 1～2歳児（週2回手作りおやつ献立）

（単位：g）

日付	食品群名																		合計
	0100 穀類	0200 いも類	0300 砂糖類	0400 豆類	0500 種実類	0601 緑黄色野菜	0602 その他野菜	0700 果実類	0800 きのこと類	0900 藻類	1000 魚介類	1100 肉類	1200 卵類	1300 乳類	1400 油脂類	1500 菓子類	1700 調味料	1900 その他	
1日			0.24	3		65	40.64	30				40		186	5		6.57	122.5	498.95
2日	35	23	0.3			17	70	30		4		20		226	7		4.4	120	556.70
3日	2	2	0.3		0.5	20	20.6	30	10			40	15	15	4	15	7.9	242.7	425.00
4日	1.2	30				35.5	85	30				25		186.5	4.5	10	14	123	544.70
5日	18	51	4.6	25	2	7		30			40		12	192	2		9.1	127	519.70
6日	30	50				20.3	45.3	30	5	0.5		15		194	2.5	15	5.3	173	585.90
7日																			
8日	12					30	55	30		3	2	40		100	6	15	8.2	128.5	429.70
9日	12	30	3.5	24		20	30	30			0.5	40		186			9.05	102.5	487.55
10日	42			25		45		30	6		40			186	6		8.2	129.1	517.30
11日																			
12日		30.3	1			45	20	30	5.5	0.5		40		186	2	15	14	125.5	514.80
13日	35			3		45	25	30				15		186	0.5	15	8	173.5	536.00
14日																			
15日			0.24	3		65	40.64	30				40		186	5		6.57	122.5	498.95
16日	35	23	0.3			17	70	30		4		20		226	7		4.4	120	556.7
17日	2	2	0.3		0.5	20	20.6	30	10			40	15	15	4	15	7.9	242.7	425
18日	1.2	30				35.5	85	30				25		186.5	4.5	10	14	123	544.7
19日	18	51	4.6	25	2	7		30			40		12	192	2		9.1	127	519.7
20日	30	50				20.3	45.3	30	5	0.5		15		194	2.5	15	5.3	173	585.9
21日																			
22日	12					30	55	30		3	2	40		100	6	15	8.2	128.5	429.7
23日	12	30	3.5	24		20	30	30			0.5	40		186			9.05	102.5	487.55
24日	42			25		45		30	6		40			186	6		8.2	129.1	517.3
25日			1			78	15	30				10	40	58	2.5	15	6.55	122.5	378.55
26日		30.3	1			45	20	30	5.5	0.5		40		186	2	15	14	125.5	514.8
27日	35			3		45	25	30				15		186	0.5	15	8	173.5	536
28日																			
29日		0.3	1	30		9	68.5	30		0.5	7	30		186	2	15	8	122.5	509.8
30日	12		0.8	35	2.2	40	15	30		0.5	20			186	2.5	15	3.45	122.8	485.25
31日	16		3.5	7		50	65	30			2	20		226	9.3		4.2	120	553
充足率	103.2	118.9	101.0	63.7	93.3	112.4	91.0	96.8	81.6	92.9	49.7	156.4	103.4	98.3	91.8	82.7	108.5		
基準	15	14	1	14	0.3	30	40	31	2.5	0.7	15	15	3.5	170	4	10	7.5		
平均	15.48	16.65	1.01	8.92	0.28	33.72	36.41	30	2.04	0.65	7.46	23.46	3.62	167.04	3.67	8.27	8.14	139.32	506.14
合計	402.4	432.9	26.18	232	7.2	876.6	946.58	780	53	17	194	610	94	4,343	95.3	215	211.64	3,622.4	5,200.80

令和03年08月01日～令和03年08月31日(25日間)

食品群別荷重平均／月報

イメージ21

札幌市子ども栄養指導支援部

(一人一日量：単位／給食日数)

3～5歳児（週2回手作りおやつ献立）

CD	食品群名	使用量 (g)	総使用量 (g)	基準 (g)	充足率 (%)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (μgRAE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)								
0100	穀類	10.32	257.9	15	68.8	33	1.1	0.2	23	2	0.1					0.4									
0200	いも類	10.78	269.5	14	77.0	8	0.2		43				0.01		3	0.9									
0300	砂糖類	0.9	22.38	1	90.0	4																			
0400	豆類	12.56	314	14	89.7	17	1.4	1.1	38	17	0.3		0.01	0.02		0.3									
0500	種実類	0.13	3.2	0.3	43.3	1		0.1	1	2															
0601	緑黄色野菜	30.1	752.6	30	100.3	11	0.6	0.1	129	18	0.3	101	0.03	0.04	13	0.8									
0602	その他野菜	53.61	1,340.28	40	134.0	14	0.7	0.1	113	15	0.2	7	0.02	0.02	8	1.0									
0700	果実類	30	750	31	96.8	18	0.2		65	3		5	0.01		8	0.3									
0800	きのこ類	1.24	31	2.5	49.6				4																
0900	藻類	0.66	16.5	0.7	94.3				9	2						0.1									
1000	魚介類	7.48	187.1	15	49.9	11	1.5	0.6	24	5	0.1	1	0.01	0.01											
1100	肉類	16.8	420	15	112.0	33	3.3	2.3	56	1	0.1	1	0.14	0.03											
1200	卵類	6.92	173	3.5	197.7	10	0.9	0.7	9	3	0.1	15		0.03											
1300	乳類	164.32	4,108	170	96.7	111	5.5	6.8	247	186	0.1	63	0.06	0.25	2		0.2								
1400	油脂類	2.76	69.1	4	69.0	23		2.7				2													
1500	菓子類	11	275	10	110.0	45	0.8	1.2	20	16	0.2	10	0.03	0.02		0.3	0.1								
1700	調味料	7.99	199.74	7.5	106.5	12	0.6	0.3	32	14	0.8	1	0.10			0.2	0.8								
1900	その他	138.35	3,458.8			2	0.3	0.1	42	4	0.1		0.01	0.01			0.1								
	基準					375	20.3	15.2	398	255	2.3	215	0.28	0.33	22	3.1	1.5								
	充足率 (%)					94.1	84.4	105.8	214.9	112.8	102.3	95.3	159.4	133.0	157.6	140.0	91.7								
	総合計	505.92	3,749.02			353	17.1	16.3	855	288	2.4	206	0.44	0.43	34	4.3	1.2								
																	穀物エネルギー: 9.3%			脂質比: 41.1%			炭水化物エネルギー比: 45.7%		

