

X 様式

様式 1-1 記入例

果物の廃棄率を含めた
分量を記入する。

予定人数: 在籍人数ではなく、発注予定人数を記入する(Ⅱ 栄養管理編 4(4)イ 参照)。

実施人数: 給食の提供数を記入する。

令和 5 年 10 月		実施日		3 日 (火)	17 日 (火)	離乳食予定人数 (実施人数)			
予定・実施献立表				予定人数	(実施人数)	3 日 (火)	17 日 (火)		
(週 2 回手作りおやつ献立)		1~2 歳児		42 人 (40)	42 人 (39)	初 2 人 (1)	初 2 人 (2)		
		3~5 歳児		61 人 (59)	61 人 (60)	中 2 人 (2)	中 2 人 (1)		
		職員		08 人 (8)	08 人 (07)	後 3 人 (2)	後 3 人 (3)		
献立名及び食品 (分量は一人分)		可食量 g	使用量 g	総使用量	総使用量	作り方・中心温度等/備考			
午前 おやつ	1 牛乳					総使用量 = 予定人数 × 使用量 ※実際に調理作業で使用 する数量を記入する。			
	牛乳	72	72	3024	3024				
2 歳児	果物		38			発注量 = 総使用量 + 原材料の保存 食分 (50g) ※数値を丸める際には、切 り上げ計算を行い、不足を 生じないようにすること。			
	果物 (りんご)	30	30	1596	1596				
主 1 歳児 食 2	ごはん			+150	+150	計算方法 (昼) 離乳後期食の数 ↓ (42 + ③) × 0.8 + 61 + 8 = 105 人 ÷ 110 人 110 人に使用量をかけたも のが総使用量。			
	精白米	38	38	1596 (11 合)	1596 (11 合)				
共通 献立 1~2 歳児 80 %	味噌汁 (芋・長葱)					数もののため、発注予定人 数を増やして計算している。 離乳食の発注数も含める。			
	◎◎☆ さつまいも	25	28	+100	3080			+100	3080
	長ねぎ (廃棄率 10%)	5	6		660				660
	鉄強化味噌	4.5	4.5		495				495
	煮干 (だし用)	2.5	2.5		275				275
	水 (煮干しだし)	120	120		13200				13200
	かれの磯辺焼き			30g × 52 切	30g × 52 切				30g × 52 切
	◎◎☆ かれい	40	40	40g × 80 切	40g × 80 切				40g × 80 切
	醤油	1	1		110				110
	酒	0.5	0.5		55				55
	米粉	2	2		220				220
	片栗粉	2	2		220				220
	青のり	0.04	0.04		4.4				4.4
	サラダ油	1	1		110				110
		離乳食の発注量を記入する。							
◎☆	ほうれん草とコーンのソテー					※行事食等で別献立を使 用した場合は斜線を引き、 別献立表を添付する (給食 日誌を含む)。			
	ほうれんそう	35	39	+100	4290			+100	4290
	ホールコーン	10	10		1100				1100
	サラダ油	0.5	0.5		55				55
	塩	0.13	0.13		15				15
昼の離乳食... 離乳初期食の食材 → ○、離乳中期食の食材 → ◎ 午後の離乳食... 離乳後期食の食材 → ☆ と印をつけ、発注量を考慮する。									
果物			53			計算方法 (午後おやつ) 42 + 61 = 103 人 ÷ 110 人 ※職員が午後おやつを 食べない場合。			
	果物 (清見オレンジ)	30	30	5830	5830				
午後 おやつ	牛乳					※何らかの理由で献立を 変更した場合は、変更理 由を記入する。実施した 献立は、献立名・使用量 等を予定・実施献立表に 記入する。			
	牛乳 (1~2 歳児 50%)	186	186	61 個	61 個				
				1~2 歳児 3906	1~2 歳児 3906				
	チーズ蒸しパン								
	小麦粉	15	15	1650	1650				
	ベーキングパウダー	0.5	0.5	55	55				
	ナチュラルチーズ (クリーム)	6	6	660	660				
	砂糖	4	4	440	440				
	粉チーズ	1	1	110	110				
	卵	10	12	1320 (22 個) + 1 個	1320 (22 個) + 1 個				
	豆乳 (無調整)	5	5	550	550				
		割卵後に原材料の保存食を採るため、 原材料の保存食分がわかるように記載							
	15 日	ビスケット	15	15				1650	
		市販菓子の場合は提供した商品名を 記載すること。							

[illegible]

給 食 日 誌													
10月 3日(火)			施設長	印	記入者	印	10月17日(火)			施設長	印	記入者	印
検食記録	味付け	盛り付け	分量	検食時刻	検食者印	検食記録	味付け	盛り付け	分量	検食時刻	検食者印		
午前 おやつ	濃・ <u>普通</u> ・薄	良・ <u>普通</u> ・悪	多・ <u>普通</u> ・少	9:00	印	午前 おやつ	濃・ <u>普通</u> ・薄	良・ <u>普通</u> ・悪	多・ <u>普通</u> ・少	9:10	印		
昼食	濃・ <u>普通</u> ・薄	良・ <u>普通</u> ・悪	多・ <u>普通</u> ・少	10:40	印	昼食	濃・ <u>普通</u> ・薄	良・ <u>普通</u> ・悪	多・ <u>普通</u> ・少	10:45	印		
午後 おやつ	<u>濃</u> ・普通・薄	良・ <u>普通</u> ・悪	多・ <u>普通</u> ・少	14:30	印	午後 おやつ	濃・ <u>普通</u> ・薄	良・ <u>普通</u> ・悪	多・ <u>普通</u> ・少	14:30	印		
備考 昼食の磯辺焼きに焼きムラあり。						備考 園児の喫食前に行うこと							
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・ <u>少</u> ・無)	作業の反省等			牛乳		(多・ <u>少</u> ・無)	作業の反省等				
果物		(多・少・ <u>無</u>)	オープンの調子が悪く、昼食の磯辺焼きに焼きムラができてしまった。オープンの調整のため、〇〇業者が来園。			果物		(多・ <u>少</u> ・無)	正職調理員が急に体調を崩し帰ったため、午後おやつを市販菓子に変更した。				
ごはん		(多・ <u>少</u> ・無)				ごはん		(多・ <u>少</u> ・無)					
味噌汁(サツ芋・長葱)		(多・ <u>少</u> ・無)				味噌汁(サツ芋・長葱)		(多・少・ <u>無</u>)					
かれいの磯辺焼き		(<u>多</u> ・少・無)				かれいの磯辺焼き		(多・少・ <u>無</u>)					
ほうれん草とコーンのソテー		(多・少・ <u>無</u>)				ほうれん草とコーンのソテー		(多・ <u>少</u> ・無)					
果物		(多・少・ <u>無</u>)				果物		(多・少・ <u>無</u>)					
牛乳		(多・ <u>少</u> ・無)				牛乳		(多・ <u>少</u> ・無)					
チーズ蒸しパン		(多・少・ <u>無</u>)				チーズ蒸しパン		(多・少・無)					
						ビスケット		(多・少・ <u>無</u>)					
献立を変更した場合は、栄養量を余白に記入し、訂正を行う。													

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(サツ芋・長葱)	44	1.0	0.5	177	29	1.1	1	0.16	0.01	8	0.6
かれいの磯辺焼き	61	8.0	1.5	139	17	0.1	3	0.01	0.14		0.2
ほうれん草とコーンのソテー	19	1.1	0.7	265	17	0.7	124	0.05	0.08	12	0.1
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
チーズ蒸しパン	108	3.5	3.6	65	38	0.4	38	0.03	0.06		0.1
17日 ビスケット	70	1	2.8	19	26	0.1	13	0.02	0.02		0.1
17日 合計	325	17.4	12.6	944	297	2	217	0.32	0.53	30	1.2
合 計	363	19.9	13.4	990	309	2.3	242	0.33	0.57	30	1.2

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(サツ芋・長葱)	34	0.8	0.3	142	22	0.8		0.13	0.01	7	0.5
かれいの磯辺焼き	47	6.5	1.2	112	14	0.1	3	0.01	0.11		0.2
ほうれん草とコーンのソテー	16	0.8	0.6	211	14	0.6	98	0.04	0.07	10	0.1
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
チーズ蒸しパン	108	3.5	3.6	65	38	0.4	38	0.03	0.06		0.1
17日 ビスケット	70	1	2.8	19	26	0.1	13	0.02	0.02		0.1
17日 合計	430	17.2	11.4	883	264	1.9	185	0.32	0.47	33	1.1
合 計	468	19.7	12.2	929	276	2.2	210	0.33	0.51	33	1.1

[illegible]

給食日誌										(夕食献立)	
月 日 ()		施設長		記入者		月 日 ()		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
					(多・少・無)						(多・少・無)
					(多・少・無)						(多・少・無)
					(多・少・無)						(多・少・無)
					(多・少・無)						(多・少・無)
					(多・少・無)						(多・少・無)
					(多・少・無)						(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						

[illegible]

〇夕方おやつ予定・実施献立表

(年 月分)

平 日 人
予定人数 土曜日 人

提供献立（例）	使用量 1人分 (g)
牛乳(90ml)	93
市販菓子	10
ヨーグルト	100
市販菓子	10

※ 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。

日	曜日	実施人数	商品名 又は 手作り品名	日	曜日	実施人数	商品名 又は 手作り品名
1				16			
2				17			
3				18			
4				19			
5				20			
6				21			
7				22			
8				23			
9				24			
10				25			
11				26			
12				27			
13				28			
14				29			
15				30			
				31			

〇夕方おやつ予定・実施献立表

(令和 〇年 〇月分)

平日 13 人
土曜日 5 人
予定人数

提供献立 (例)	使用量 1 人分 (g)
牛乳(90ml)	93
市販菓子	10
ヨーグルト	100
市販菓子	10

※ 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。

曜日を記入する

「商品名又は手作り品名」
欄に予定献立を記入する。

実施後、「実施人数」を記
入する。

市販菓子の場合は商品名を記録する

日	曜日	実施 人数	商品名 又は 手作り品名
1	金	10	牛乳 〇〇ビスケット
2	土	3	牛乳 しょうゆせんべい
3	日	0	
4	月	10	牛乳 ソーダクラッカー
5	火	9	牛乳 まがりせんべい
6	水	9	牛乳 〇〇クラッカー
7	木	8	牛乳 南部せんべい
8	金	12	牛乳 〇〇ビスケット
9	土	5	牛乳 〇〇せんべい
10	日	0	
11	月	6	牛乳 〇〇クラッカー
12	火	7	ヨーグルト 〇〇ビスケット
13	水	7	牛乳 ソフトせんべい
14	木	8	牛乳 ソーダクラッカー
15	金	10	牛乳 ソフトビスケット

日	曜日	実施 人数	商品名 又は 手作り品名
16	土	10	牛乳 しょうゆせんべい
17	日	0	
18	月	0	
19	火	11	牛乳 まがりせんべい
20	水	8	牛乳 〇〇クラッカー
21	木	9	牛乳 南部せんべい
22	金	10	牛乳 〇〇ビスケット
23	土	0	牛乳 〇〇せんべい
24	日	0	
25	月	5	牛乳 〇〇クラッカー
26	火	8	ヨーグルト 〇〇ビスケット
27	水	8	牛乳 ソフトせんべい
28	木	10	牛乳 ソーダクラッカー
29	金	11	牛乳 ソフトビスケット
30	土	4	牛乳 しょうゆせんべい
31			

令和8年(2026年)2月

〇〇園 給食 栄養量月報

令和〇年4月 3～5歳児

[illegible]

【たんぱく質・脂質のエネルギー比率3～5歳児】※主食を含んだ給与栄養量に対して算出

○たんぱく質

○脂質

%

%

様式4-1

〇〇園 給食 栄養量年報

令和〇年度 3～5歳児

[illegible]

【たんぱく質・脂質のエネルギー比率 3～5歳児】※主食を含んだ給与栄養量に対して算出

○たんぱく質

○脂質

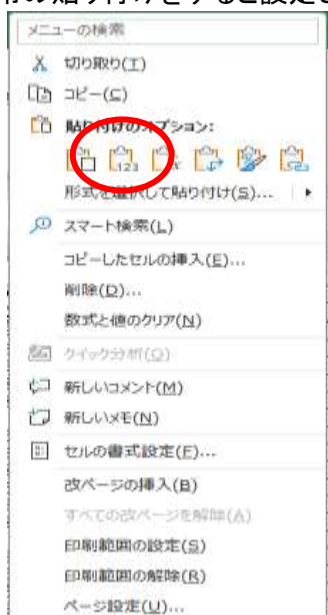
%

%

様式4-1

※初期設定として「札幌市保育所給食における給与栄養目標量」を入力しています。

※通常の貼り付けをすると設定している書式や数式が崩れてしまいます



②各栄養素の過不足を確認し、献立を調整してください。
(読み取り方)

日付	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂肪 (g)	カルウム (mg)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (μAIE)	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	317	18.5	14.7	767	284	2	152	0.33	0.4	23	4.3	1.5
2日	402	18.1							0.46	58	3.8	2.1
3日												
4日	397	18.8							38	25	2.4	1.6
5日	340	18.5							41	31	2.7	1.4
6日	320	18.8							21	27	3.5	2.5
7日	300	18.6							46	20	2	1.2
8日	402								42	23	7.1	1.7
9日												
10日	450	14.8							0.4	29	2.9	1.1
11日	360	19.1	10.4	1039	330	2.5	324	0.3	0.49	26	3.5	1.1
12日	392	22	18.1	1219	360	4.1	297	0.52	0.69	43	8.8	1.4
13日	415	23	15.7	983	283	1.2	168	0.29	0.46	29	3	0.9
14日	388	14.7	20.8	818	327	1.5	213	0.35	0.4	28	5.2	1.6
15日	402	18.1	14.5	837	281	1.4	181	0.23	0.48	58	3.8	2
16日												
17日	343	16.8	18.9	787	305	2.2	323	0.58	0.42	18	2.3	1.4
18日	397	19.8	21.1	677	328	2.1	122	0.31	0.39	25	2.4	1.6
19日	340	18.5	100	839	288	0	245	0.3	0.41	31	2.7	1.4
20日	320	18.6	14.6	747	234	4.9						
21日	371	18.2	19.7	749	278	1.6						
22日												
23日												
24日												
25日	351	14.8	14.3	712	247	2.4						
26日	360	19.1	10.4	1039	330	2.5						
27日	392	22	18.1	1219	360	4.1						
28日	415	23	15.7	983	283	1.2						
29日	388	14.7	20.8	818	327	1.5	213	0.35	0.4	28	5.2	1.6
30日	402	18.3	12.9	1037	272	2.1	115	0.36		29	7.1	1.7
31日												
合計	8964	441.9	474.8	20788	6985	53.8	5211	10.3	10.4	723	96	36.6
平均	374	18.4	19.8	866	301	2.2	217	0.43	0.43	30	4.1	1.6
基準	372			895	304	2.3	15	0.28	0.33	22	1.6	1.5
充足率(%)	180.5878944			219	15	96	101	154	130	136	250	107

たんぱく質・脂質のエネルギーは、たんぱく質1g=4kcal、脂質1g=9kcalと計算。*1※主要成分の総エネルギーは、食品成分表の値と一致しない場合があります。

3～5歳児のたんぱく質と脂質のエネルギー比は、札幌市保育所給食基準献立に合わせて主食を除いた給与栄養量から下記数式を用いて算出するように設定しています。

□たんぱく質エネルギー比(%)

$$\frac{\text{主食を含んだたんぱく質量(g)} \times 4 (\text{kcal})}{\text{主食を含んだエネルギー量(kcal)}} \times 100$$

□脂肪エネルギー比(%)

$$\frac{\text{主食を含んだ脂質量(g)} \times 9 (\text{kcal})}{\text{主食を含んだエネルギー量(kcal)}} \times 100$$

目標量や各日の栄養量を主食込みで算出する施設は下記のとおり数式の変更をお願いいたします。

□たんぱく質

Excel screenshot showing protein energy ratio formula: `=IFERROR((C39+3)*4/(B39+187)*100,"")` and `=IFERROR(C39*4/B39*100,"")`. The table shows values for protein mass (172g), energy (219.2kcal), and the resulting ratio (15.8%).

□脂質

Excel screenshot showing fat energy ratio formula: `=IFERROR((D39+0.4)*9/(B39+187)*100,"")` and `=IFERROR(D39*9/B39*100,"")`. The table shows values for fat mass (21g), energy (219.2kcal), and the resulting ratio (27.1%).

実施献立作成

- ①予定献立作成時から献立変更(食品の変更、使用量の変更含む)をしたら、該当日の栄養量を修正してください。
- ②各栄養素の過不足を確認し、次月以降の献立作成に活用してください。

【年報】

- ①各月シートの月平均栄養量が「令和○年度 年報」シートに参照されます。
- ②各栄養素の過不足を確認し、翌年の献立作成に活用してください。
(読み取り方)

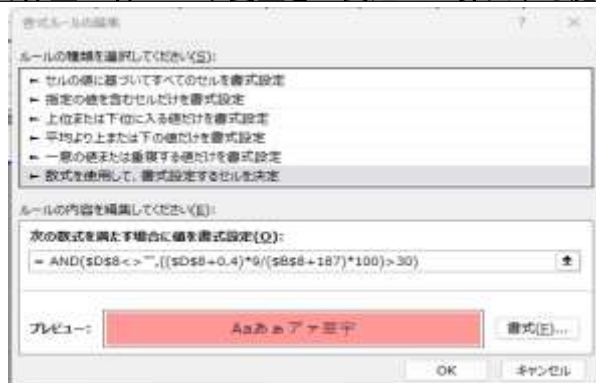
Table showing monthly and annual average nutrition data. Red circles highlight specific values and color-coded cells (blue for below target, red for above target).

令和○年度 3～5歳児	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	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)
4月	355	18.4	40.0	866	291	217	0.43	0.43	30	4.0	2.8
5月	372	17.5	17.3					0.46	33	4.4	1.4
6月	357	18.2	15.2					0.42	37	4.6	1.4
7月	372	17.0	16.7					0.43	29	3.5	1.4
合計	1556	71.9	89.2	3419	1107	8.9					
平均	389	18.0	22.3	855	297	2.2					
基準	372			395	254	2.3					
充足率(%)	104.8			216.5	116.9	95.7	01.9	153.6		146.5	120.0

Annotations: 月平均エネルギーが目標量を下回ると青にセルの色が変わります。 月平均脂質エネルギー比が30%を上回ると赤にセルの色が変わります。 栄養量の年平均が目標量を下回ると青、上回ると赤にセルの色が変わります。

各月の脂質エネルギー比の判定は上記と同じく、札幌市保育所給食基準献立に合わせて主食を除いた給与栄養量から下記数式を用いて算出するように条件付き書式の設定しています。

目標量や各日の栄養量を主食込みで算出する施設は下記のとおり数式の変更をお願いいたします。



$$= \text{AND}(\$D\$7 \neq "", (\$D\$7 * 9 / \$B\$7 * 100) > 30)$$

〇〇園 給食 栄養量月報

令和〇年4月 1～2歳児

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												
2日												
3日												
4日												
5日												
6日												
7日												
8日												
9日												
10日												
11日												
12日												
13日												
14日												
15日												
16日												
17日												
18日												
19日												
20日												
21日												
22日												
23日												
24日												
25日												
26日												
27日												
28日												
29日												
30日												
31日												
合 計	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
平 均												
基 準	456			432	216	1.9	192	0.20	0.29	17	2.8	1.2
充足率(%)												

【たんぱく質・脂質のエネルギー比率1～2歳児】

○たんぱく質

%

○脂質

%

〇〇園 給食 栄養量年報

令和〇年度 1～2歳児

[illegible]

【たんぱく質・脂質のエネルギー比率 1～2歳児】

○たんぱく質

○脂質

%

%

【目標量の設定】

①施設で設定している目標量を各月の「基準」行に入力してください。

※初期設定として「札幌市保育所給食における給与栄養目標量」を入力しています。

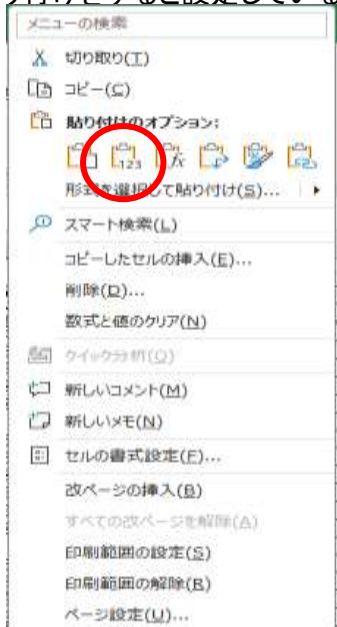
【月報】

予定献立

①入力したい月のシートを選び、日ごとの栄養量を入力してください。

※当該課から送付しているExcel「栄養出納表(栄養量・〇～〇歳児)」からコピーする場合は、**1日～31日までの栄養量(合計や平均は含めない)**を選択し「値」貼り付けをしてください。

※通常の貼り付けをすると設定している書式や数式が崩れてしまいます。



②各栄養素の過不足を確認し、献立を調整してください。

(読み取り方)

日付	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (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)
1日	317	18.5	14.7	767	264	2	152	0.33	0.4	23	4.3	1.5
2日	402	18.1								56	3.6	2.1
3日												
4日												
5日	397	19.6								25	2.4	1.6
6日	340	16.5								31	2.7	1.4
7日	320	18.8								27	3.5	2.5
8日	300	16.8								20	2	1.2
9日	402	18.1								29	7.1	1.7
10日												
11日	450	14.8								29	2.9	1.1
12日	360	19.1	19.4	1038	330	2.9	324	0.73	0.49	26	3.5	1
13日	392	22	19.1	1219	360	4.1	297	0.52	0.69	43	8.8	1.4
14日	415	23	15.7	983	283	1.2	188	0.29	0.48	29	3	5
15日	388	14.7	20.8	818	327	1.5	219	0.35	0.4	26	5.2	1.6
16日	402	18.1	14.5	837	241	1.4	140	0.23	0.46	56	3.6	2
17日												
18日	343	16.8	18.9	107	305	2.2	323	0.55	0.42	18	2.3	1.4
19日	397	19.8	21.1	677	320	2.1						
20日	340	16.5	18.0	839	288	0						
21日	320	18.8	14.8	747	234	4.9						
22日	371	18.2	19.7	749	276	1.8						
23日												
24日												
25日	351	14.8	14.5	712	247	2.4						
26日	360	19.1	10.4	1039	330	2.5						
27日	392	22	19.1	1219	360	4.1						
28日	415	23	15.7	983	283	1.2						
29日	388	14.7	20.8	818	327	1.5	219	0.35	0.4	26	5.2	1.6
30日	402	18.3	12.3	1037	272	2.1	115	0.78		29	7.1	1.7
31日												
合計	8964	441.8	474.8	20798	8985	53.6	5211	10.3	10.4	723	96	36
平均	374	18.4	19.6	866	361	2.2	217	0.43	0.43	30	4	1.6
基準	372			395	354	2.3	15	0.28	0.35	22	6	1.5
充足率(%)	100.5378344			219	15	96	0.1	154	130	136	50	107

日ごとのエネルギーが目標量の－15%を下回ると青、＋15%を超えると赤にセルの色が変わります。

栄養量の月平均が目標量を下回ると青、上回ると赤にセルの色が変わります。

実施献立作成

①予定献立作成時から献立変更(食品の変更、使用量の変更含む)をしたら、該当日の栄養量を修正してください。

②各栄養素の過不足を確認し、次月以降の献立作成に活用してください。

【年報】

①各月シートの月平均栄養量が「令和〇年度 年報」シートに参照されます。

②各栄養素の過不足を確認し、翌年の献立作成に活用してください。

(読み取り方)

令和〇年度 3～5歳児													
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 (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)	
4月	355	18.4	40.0	966	291	1.8	217	0.43	0.43	30	4.0	2.8	
5月	372	17.5	17.3						0.46	33	4.4	1.4	
6月	457	18.2	15.2						0.42	37	4.6	1.4	
7月	272	17.8	16.7						0.43	29	3.5	1.4	
3月													
合 計	1556	71.8	89.2	3419	1187	8.9							7.0
平 均	389	18.0	22.3	855	297	2.2							1.8
基 準	372			395	254	2.3							1.5
充足率(%)	104.6			218.5	118.5	95.7							20.0
【たんぱく質・脂質のエネルギー比率 3～5歳児】※主食を含まない給与栄養量(%)を利用して算出													
○たんぱく質				○脂質									
14.6 %				35.5 %									

月平均エネルギーが目標量を下回ると青にセルの色が変わります。

月平均脂肪エネルギー比が30%を上回ると赤にセルの色が変わります。

栄養量の年平均が目標量を下回ると青、上回ると赤にセルの色が変わります。

入園時食事歴調査票

1歳6か月までの児童用

(ふりがな) 氏名	男・女	生年月日 年 月 日	入 所 年 月 日	年 月 日
			入 所 時 月 齢	歳 か月

※お子さんの現在の授乳や食事について、該当するものに○印や数字等を記入してください。

1 授乳や食事についておたずねします。

現在は ①乳汁のみ ()
②離乳食と乳汁 ()
③食事のみ ()

2 「授乳」・「食事」の時間に○をつけ、それぞれに該当する事項（授乳または食事）をご記入ください。

AM 6 7 8 9 10 11 PM 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 AM 0 1 2 3 4 5

3 設問1で①と②に○をつけた方は、次の質問に教えてください。

<乳汁について>
A 乳汁の種類 … 母乳・冷凍母乳・調整粉乳（メーカー：商品名）
B 乳汁の飲み方 … 哺乳びん・カップ・その他（ ）
C 乳首の種類
・メーカー [ピジョン（スリムタイプ・母乳実感）・その他（ ）]
・素材 [イソプレングム(茶色)・シリコンゴム(白色半透明)]
・穴のカットとサイズ [S・S・M・L・Y(スリーカット)・X(クロスカット)]
その他（ ）]
D 1回の量と飲むのにかかる時間 ・乳汁だけの場合 [ml] [分]
・離乳食のあとの場合 [ml] [分]
E 1日に乳汁を飲む回数 [回]

4 設問1で②と③に○をつけた方は、次の質問に教えてください。

<食事について>
A 離乳食を開始した月齢 [か月]
B 現在の食事形態 [離乳初期・離乳中期・離乳後期・離乳完了期・幼児食]
C 1日の食事の回数 [1回・2回・3回]
D 1回の食事時間 [分]

5 設問1で②と③に○をつけた方は、使用食品確認表も記入してください。

使用食品確認表

給食で提供する食品について、主な食品名・どの時期から提供しているかを一覧にした表です。
お子さんが2回以上食べたことのある食品に○、食物アレルギーと診断され、食べられない食品に×、宗教上食べられない食品に△、疾病及び服薬等で食べられない食品に□をつけてください。

食品群	離乳完了期（生後 12～18 か月頃）・幼児食			
	離乳後期（生後 9～11 か月頃）			
	離乳中期（生後 7～8 か月頃）			
	離乳初期（生後 5～6 か月頃）			
穀 類	米・食パン		バターロール スパゲティ・うどん	ラーメン
芋 類	じゃが芋・さつま芋			
緑黄色 野菜	ほうれん草・人参・トマト 南瓜・ブロッコリー 小松菜・チンゲン菜		ピーマン・にら・水菜	
その他の 野菜	玉ねぎ・白菜・大根 キャベツ		胡瓜・もやし・コーン 長ねぎ・生姜・にんにく	
きのこ類			えのき・しめじ	
豆 類	豆腐	納豆	大豆・豆乳	
魚介類	かれい・たら	ほっけ・さけ	さば・ぶり・ツナ	
肉 類		鶏肉	豚肉	
卵 類			全卵	
乳 類	新しい食材を試す ときは、お子様に 適した形態で与え てください。		牛乳（加熱料理に使用する） チーズ（加熱料理に使用する）	牛乳（温めないで飲む） チーズ（加熱しない） ヨーグルト
油脂類			サラダ油・バター・ごま油	
調味料他		しょうゆ	マヨネーズ・味噌 ケチャップ・砂糖・酢 みりん・酒・塩	ソース
種実類			ごま	
果物類		りんご バナナ	キウイフルーツ・オレンジ パイナップル（生） レーズン	もも（缶）・いちご

食事について、気をつけていることや希望することがあれば記入してください。

【食事状況確認票】

様式7

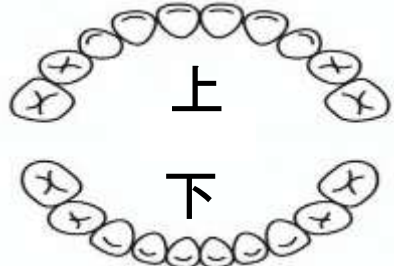
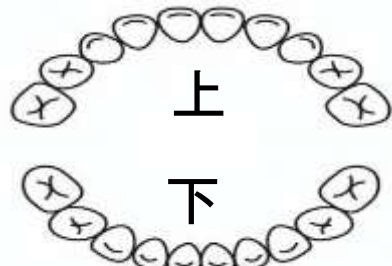
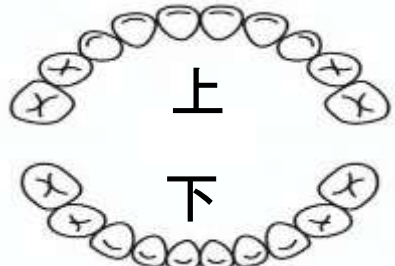
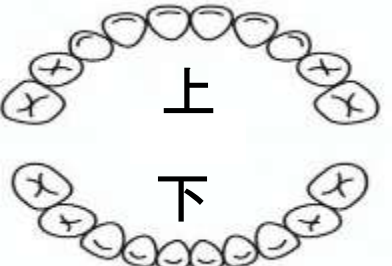
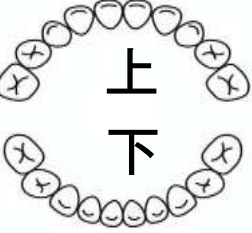



★示している食べ物の大きさや固さは目安です★

離乳食の進み方は個人差があります。また、後戻りすることもあります。内容を決めた後でも、食べている様子を見て、必要な時は再調整します。

園

ふりがな

名前： 生年月日： 年 月 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		離乳完了期 生後12～18か月頃		幼児食 生後18か月～	
保護者の方に記入をお願いします	記入日	年 月 日		年 月 日		年 月 日		年 月 日		記入日	年 月 日
	乳歯の状況	 歯が生えている場所に○をつけてください		 歯が生えている場所に○をつけてください		 歯が生えている場所に○をつけてください		 歯が生えている場所に○をつけてください		 歯が生えている場所に○をつけてください	
	口の動き	 口を閉じて取り込んで飲み込める □		 舌と上あごで食べ物をつぶすことができる □		 歯茎でつぶすことができる □		歯茎や歯を使って噛むことができる □		歯が生えている場所に○をつけてください	
	大きさ	ポタージュ状 □		あらつぶし □		5～8mm角程度 □		1cm角程度 □		1cm～ □	
	固さ	すりつぶし □		みじん切り □		スティック状 □		スティック状 □		大人より軟らかめ □	
		なめらかにすりつぶした状態 □		舌でつぶせる固さ □		歯茎でつぶせる固さ □		歯茎で噛める固さ □		大人より軟らかめ □	
		ポタージュくらいの固さ □		木綿豆腐くらいの固さ □		バナナくらいの固さ □		肉団子くらいの固さ □			

以下について保護者の方との面談前にあらかじめ園が評価します（※初回は面談時に確認）

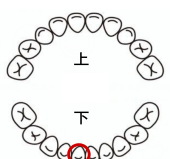
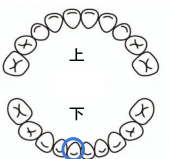
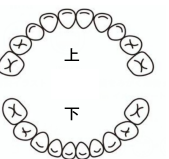
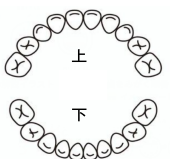
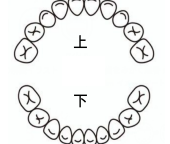



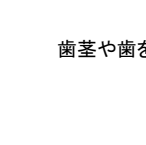
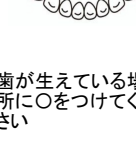
記入者	名前：	記入日	名前：	記入日	名前：	記入日	名前：	記入日	名前：
口の動き	口唇を閉じて、捕食や嚥下ができる	□ /	舌と上あごで食べ物をつぶすことができる	□ /	舌で食べ物を歯茎の上に乗せて歯茎でつぶすことができる	□ /	歯を使って噛むことができる	□ /	記入日 年 月 日
	口に入ったものを舌で前から後ろへ送り込むことができる	□ /	舌・あごの動きが前後から上下運動へ移行する	□ /	口唇が左右非対称の動きとなり、噛んでいる方向によっていく動きがみられる	□ /	前歯でかじりとりができるようになる	□ /	メモ
			口唇が左右対称に引かれる	□ /	手づかみ食べができる	□ /			

以下は面談の時に園が保護者の方と確認しながら記入します

		資料番号	固さ・大きさ	確認日	資料番号	固さ・大きさ	確認日	資料番号	固さ・大きさ	確認日	資料番号	固さ・大きさ	確認日	形態	確認日
穀類	ごはん	A-11	10倍がゆ すりつぶす	□ /	A-21	7倍がゆ	□ /	A-31	5倍がゆ	□ /	A-41	ごはん	□ /	ごはん	□
	パン	B-11	パンがゆ すりつぶす	□ /	B-21	小さくちぎりさっと煮る	□ /	A-32	軟飯	□ /	B-41	食べやすく切る	□ /	食べやすく切る	□
	麺類							B-31	小さく切る	□ /	C-41	軟らかく煮る 2cm程度	□ /	10cmくらいの長さ	□
魚類		D-11	すりつぶす	□ /	D-21	煮る・蒸す 1～2mm角程度	□ /	D-31	焼く 煮る 揚げ湯通し 5～8mm角程度	□ /	D-41	焼く 煮る 揚げる 1cm角程度	□ /	ひと口大	□
								D-32	5mm幅程度	□ /	D-42	8mm幅程度	□ /		
大豆製品	豆腐	E-11	煮る すりつぶす	□ /	E-21	煮る あらつぶし	□ /	E-31	煮る 5～8mm角程度	□ /	E-41	煮る 大きく切る	□ /	刻みなし	□
	納豆				E-22	煮る 3～5mm角程度	□ /	E-32	煮る 1cm角程度	□ /					
	大豆				F-21	煮る あらみじん	□ /				F-41	小粒	□ /		
肉類					H-21	鶏肉 煮る すりつぶす	□ /	H-31	豚ひき肉 煮る	□ /	H-41	薄切り肉 焼く・煮る・揚げる 細かく刻む	□ /	スライス 1cm～	□
					H-22	鶏ひき肉 煮る	□ /	H-32	ひき肉をこねてまとめた料理 5mm幅程度	□ /	H-42	薄切り肉以外 5～8mm角程度	□ /		
野菜・きのこ	ブナす口参等	I-11	煮る すりつぶす	□ /	I-21	軟らかく煮る あらつぶし	□ /	I-31	軟らかく煮る 5～8mm角程度	□ /	I-41	軟らかく煮る 1cm角程度	□ /	1cm～	□
	コーン				I-22	軟らかく煮る 3～5mm角程度	□ /	I-32	軟らかく煮る 5～8mm角程度	□ /	I-42	軟らかく煮る 小さなのちよう切り 1cm角程度	□ /		
	コーン・グリーンピース等	J-11	葉先を煮る すりつぶす	□ /	J-21	葉先を煮る 2～3mm角程度	□ /	J-31	軟らかく煮る 5mm角程度	□ /	J-41	軟らかく煮る 1cm角程度	□ /		
芋類	かぼちゃ	L-11	軟らかく煮る すりつぶす	□ /	L-21	軟らかく煮る あらつぶし	□ /	L-31	軟らかく煮る 5～8mm角程度 スティック状	□ /	L-41	軟らかく煮る 1cm角程度	□ /	ひと口大	□
					L-22	軟らかく煮る 3～5mm角程度	□ /	L-32	揚げ湯通し 5～8mm角程度	□ /	L-42	軟らかく煮る 1cm角程度 スティック状	□ /		
					M-21	すりおろす 加熱	□ /	M-31	煮る 厚さ5～8mm程度 スプーンで押してつぶれる固さ	□ /	M-41	煮る 厚さ1cm程度 スプーンで押してつぶれる固さ	□ /	加熱なし 厚さ1cm～	□
果物類	りんご				M-22	煮る 薄いちよう切り スプーンで押してつぶれる固さ	□ /	N-31	縦1/4 スティック状	□ /			ひと口大	□	
	バナナ				N-21	あらつぶし	□ /								
その他								O-31	海苔 軟らかく煮る 細かく刻む	□ /			しらたき 1cm～	□	
								P-31	茹で 軟らかく煮る 細かく切る	□ /					

園における食事計画

		離乳初期食		離乳中期食		離乳後期食		離乳完了期食		幼児食	
開始日		年 月 日～		年 月 日～		年 月 日～		年 月 日～		年 月 日～	
確認事項	記入者（ （記入日 / ）	記入者（ （記入日 / ）		記入者（ （記入日 / ）		記入者（ （記入日 / ）		記入者（ （記入日 / ）		記入者（ （記入日 / ）	
	保護者サイン（ （記入日 / ）	保護者サイン（ （記入日 / ）		保護者サイン（ （記入日 / ）		保護者サイン（ （記入日 / ）		保護者サイン（ （記入日 / ）		（ （記入日 / ）	
	記入者（ （記入日 / ）	記入者（ （記入日 / ）		記入者（ （記入日 / ）		記入者（ （記入日 / ）		記入者（ （記入日 / ）		記入者（ （記入日 / ）	
	保護者サイン（ （記入日 / ）	保護者サイン（ （記入日 / ）		保護者サイン（ （記入日 / ）		保護者サイン（ （記入日 / ）		保護者サイン（ （記入日 / ）		（ （記入日 / ）	
	記入者（ （記入日 / ）	記入者（ （記入日 / ）		記入者（ （記入日 / ）		記入者（ （記入日 / ）		記入者（ （記入日 / ）		記入者（ （記入日 / ）	
	保護者サイン（ （記入日 / ）	保護者サイン（ （記入日 / ）		保護者サイン（ （記入日 / ）		保護者サイン（ （記入日 / ）		保護者サイン（ （記入日 / ）		（ （記入日 / ）	

		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	離乳完了期 生後12～18か月頃	幼児食 生後18か月～
保護者の方に記入をお願いします できることや食べられるものにして下さい	記入日	2025 年 7 月 15 日	2025 年 8 月 5 日	年 月 日	年 月 日	記入日 年 月 日
	乳歯の状況	 歯が生えている場所に○をつけてください	 歯が生えている場所に○をつけてください	 歯が生えている場所に○をつけてください	 歯が生えている場所に○をつけてください	 歯が生えている場所に○をつけてください
	口の動き	 口を閉じて取り込んで飲み込める	 舌と上あごで食べ物をつぶすことができる	 歯茎でつぶすことができる	 歯茎や歯を使って噛むことができる	 歯が生えている場所に○をつけてください
	大きさ	ポタージュ状 すりつぶし	あらつぶし みじん切り	5～8mm角程度 スティック状	1cm角程度 スティック状	1cm～
	固さ	なめらかにすりつぶした状態 ポタージュくらいの固さ	舌でつぶせる固さ 木綿豆腐くらいの固さ	歯茎でつぶせる固さ バナナくらいの固さ	歯茎で噛める固さ 肉団子くらいの固さ	大人より軟らかめ

以下について保護者の方との面談前にあらかじめ園が評価します(※初回は面談時に確認)

記入者	名前: 未来 市子	記入日	名前: 未来 市子	記入日	名前:	記入日	名前:	記入日	名前:
口の動き	口唇を閉じて、捕食や嚥下ができる	7/18	舌と上あごで食べ物をつぶすことができる	8/8	舌で食べ物を歯茎の上に乗せて歯茎でつぶすことができる	/	歯を使って噛むことができる	/	記入日 年 月 日
	口に入ったものを舌で前から後ろへ送り込むことができる	7/18	舌・あごの動きが前後から上下運動へ移行する	8/8	口唇が左右非対称の動きとなり、噛んでいる方向によっていく動きがみられる	/	前歯でかじりとりができるようになる	/	メモ
			口唇が左右対称に引かれる	8/8	手づかみ食べができる	/			

以下は面談の時に園が保護者の方と確認しながら記入します

		資料番号	固さ・大きさ	確認日	資料番号	固さ・大きさ	確認日	資料番号	固さ・大きさ	確認日	資料番号	固さ・大きさ	確認日	形態
穀類	ごはん	A-11	10倍がゆ すりつぶす	7/18	A-21	7倍がゆ	8/8	A-31	5倍がゆ	/	A-41	ごはん	/	ごはん
	パン	B-11	パンがゆ すりつぶす	7/18	B-21	小さくちぎりさつと煮る	8/8	A-32	軟飯	/	B-41	食べやすく切る	/	食べやすく切る
	麺類							B-31	小さく切る	/	B-41	食べやすく切る	/	10cmくらいの長さ
魚類		D-11	すりつぶす	7/18	D-21	煮る・蒸す 1～2mm角程度	8/8	B-32	スティック状	/	C-41	軟らかく煮る2cm程度	/	ひと口大
								D-31	焼く 煮る 揚げ湯通し 5～8mm角程度 5mm幅程度	/	D-41	焼く 煮る 揚げる 1cm角程度 8mm幅程度	/	
大豆製品	豆腐	E-11	煮る すりつぶす	7/18	E-21	煮る あらつぶし	8/8	E-31	煮る 5～8mm角程度	/	E-41	煮る 大きく切る	/	刻みなし
	納豆				E-22	煮る 3～5mm角程度	8/20	E-32	煮る 1cm角程度	/			/	
	大豆				F-21	煮る あらみじん	8/20			/	F-41	小粒	/	
肉類					H-21	鶏肉 煮る すりつぶす	8/20	G-31	軟らかく煮る つぶす	/			/	スライス 1cm～
					H-22	鶏ひき肉 煮る	8/20	H-31	豚ひき肉 煮る	/	H-41	薄切り肉 焼く・煮る・揚げる 細かく刻む	/	
野菜・きのこ	人参等	I-11	煮る すりつぶす	7/18	I-21	軟らかく煮る あらつぶし	8/20	H-32	ひき肉をこねてまとめた料理 5mm幅程度	/	H-42	薄切り肉以外 5～8mm角程度	/	1cm～
					I-22	軟らかく煮る 3～5mm角程度	8/20	I-31	軟らかく煮る 5～8mm角程度	/	I-41	軟らかく煮る 1cm角程度	/	
	葉野菜	J-11	葉先を煮る すりつぶす	7/18	J-21	葉先を煮る 2～3mm角程度	8/20	I-32	軟らかく煮る 5～8mm角程度 スティック状	/	I-42	軟らかく煮る 小さなのいちよう切り	/	
	グリーンピース等							I-33	5～8mm角程度 スティック状	/	I-43	軟らかく煮る 1cm角程度 スティック状	/	
芋類	かぼちゃ	L-11	軟らかく煮る すりつぶす	7/18	L-21	軟らかく煮る あらつぶし	8/8	J-31	軟らかく煮る 5mm角程度	/	J-41	軟らかく煮る 1cm角程度	/	ひと口大
					L-22	軟らかく煮る 3～5mm角程度	8/20	L-31	軟らかく煮る 5～8mm角程度 スティック状	/	L-41	軟らかく煮る 1cm角程度	/	
果物類	りんご				M-21	すりおろす 加熱	8/20	L-32	揚げ湯通し 5～8mm角程度	/	L-42	軟らかく煮る 1cm角程度 スティック状	/	加熱なし 厚さ1cm～
	バナナ				M-22	煮る 薄いいちよう切り スプーンで押してつぶれる固さ	8/20	M-31	煮る 厚さ5～8mm程度 スプーンで押してつぶれる固さ	/	M-41	煮る 厚さ1cm程度 スプーンで押してつぶれる固さ	/	
その他					N-21	あらつぶし	8/8	N-31	縦1/4 スティック状	/			/	ひと口大
								O-31	海藻 軟らかく煮る 細かく刻む	/			/	しらたき 1cm～
								P-31	麩 軟らかく煮る 細かく切る	/			/	

園における食事計画

		離乳初期食	離乳中期食	離乳後期食	離乳完了期食	幼児食
開始日		2025 年 7 月 22 日～	2025 年 8 月 22 日～	年 月 日～	年 月 日～	年 月 日～
確認事項	記入者(未来 市子) (記入日 7/18)	記入者(未来 市子) (記入日 8/8)	記入者(未来 市子) (記入日 8/8)	記入者() (記入日 /)	記入者() (記入日 /)	記入者() (記入日 /)
	離乳初期食の形態は問題なく食べられているので、7/22から給食を離乳初期食で開始いたします。	形態については3～5mm角程度の大きさは食べたことがないので、8/20頃までに確認してもらえようか				
	保護者サイン(札幌 花子)	保護者サイン(札幌 花子)	保護者サイン(札幌 花子)	保護者サイン()	保護者サイン()	保護者サイン()
	記入者(未来 市子) (記入日 7/29)	記入者(未来 市子) (記入日 8/20)	3～5mmの角切りも大丈夫ですので8/22から離乳中期食にしてみましょう	記入者() (記入日 /)	記入者() (記入日 /)	記入者() (記入日 /)
	保護者サイン(札幌 花子)	保護者サイン(札幌 花子)		保護者サイン()	保護者サイン()	保護者サイン()
	記入者() (記入日 /)	記入者(未来 市子) (記入日 8/29)	中期食になって1週間になりますが、問題なさそうです。このまま中期食を継続します	記入者() (記入日 /)	記入者() (記入日 /)	記入者() (記入日 /)
		保護者サイン()	保護者サイン(札幌 花子)	保護者サイン()	保護者サイン()	保護者サイン()

【食事状況確認票】について

◆目的

- ＊ 児童の口腔機能や食事状況を確認、評価を行い明確化し、適切な形態の食事を提供する判断材料にするため。
- ＊ 保護者と職員、及び職員同士で情報を共有するため。
 - ・ 児童の口腔機能や食事状況を保護者と確認して記録、書面化することで共通認識を図ることができる。
 - ・ 記録、書面化することで聞き取りに同席できない職員にも共有できる。

◆活用例（参照：記入例）

1 活用するタイミング

- ・ 入園前の面談
- ・ 食事提供開始時
- ・ 発達段階の変化
- ・ 離乳食段階の進行
- ・ 上記以外の定期面談等

2 活用方法

- (1) あらかじめ保護者に該当する記入個所に記入してもらう。
- (2) 園で面談前に該当児童の「口の動き」について評価しておく。
(入園前の面談では評価が困難なので除く)
- (3) 保護者が記入した内容を確認したうえで、現在の状況について、「食材固さ・大きさ確認表」を用いながら互いに確認してチェックする。
(2)の評価内容はこの段階で保護者と確認しながら記入する)
- (4) チェックした項目から、適切な食事形態を判断する。
- (5) 最下段の園における食事計画の該当の（「離乳初期食」「離乳中期食」などの）食事形態の開始日に日付を入れる。
- (6) 確認事項等があれば記入日と内容を記入する。
- (7) (6)の記入がなくても保護者のサインをもらい、コピーをとって保護者に渡す。
- (8) 一定期間、摂取状況を確認し、問題がある場合には段階を下げるなどの対応修正を行い、それを記録する。修正した対応内容について保護者に確認しサインをもらい、コピーをとって保護者に渡す。
- (9) 再度評価をし、その対応内容で問題なければ記録をする。修正後の対応内容について保護者に確認しサインをもらい、コピーをとって保護者に渡す。
- (10) 提供する食事内容が決定するまで、(8)～(9)を繰り返し行う。
- (11) 次の段階に進む場合は再度(1)から確認を行う。

※ 上記はあくまでも「例」です。活用するタイミングや方法は園で運用しやすいもので構いません。

目的に沿って児童に適切な食事が提供できるようにご活用ください。

聞き取りについては急かしたりすることなく、こどもそれぞれの食欲や摂食行動、成長・発達パターン等にあわせて進めるようにしましょう。

衛生管理チェックリスト

(昼食用)

＝ 毎 日 ＝

年 月 日 () 曜日

施設長印

担当者印

※ 項目ごとに点検を行い、適事項には「○」又は「レ」不適事項がある場合には「X」をつけ、不適事項の場合は、特記事項欄に詳細を記入する。調理室内温度等、記入事項がある場合は、必要事項を記入する。該当のない項目は斜線を引く。

1 調理従事者に関すること

点 検 項 目	調理従事者氏名				
下痢、発熱、嘔吐などの症状はないか。					
手指や顔に化膿創はないか。					
爪は短く切り、指輪・マニキュア・イヤリング・ピアス・ネックレスはしていないか。					
白衣等や帽子等は清潔なものに交換しているか。 また、帽子等から毛髪は出ていないか。					
手洗いは適切な時期に適切な方法で行ったか。					
便所等調理室から移動する際には、調理作業時に着用する調理衣、帽子、履物のまま移動していないか。					
特記事項					

2 温度と湿度

調理室内温度は、25℃以下だったか。		調理室	食品庫
	調理作業開始前	℃	℃
	昼食調理終了後	℃	℃
調理室内湿度が80%以下だったか。(昼食調理終了後)		%	%
冷蔵庫内温度が10℃以下だったか。 (調理作業開始前) ※ 魚介類を保存する場合は 5℃以下にする。		℃	
牛乳用冷蔵庫は10℃以下だったか。		℃	
冷凍庫内温度が－15℃以下だったか。 (")		℃	
保存食用冷凍庫内温度が－20℃以下だったか。(")		℃	

3 調理器具及び施設等の点検

手洗い設備の液体石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、消毒液は適切か。			
食器・調理器具（ザル・ボール・まな板等）等は、使用後に洗浄・殺菌・乾燥しているか。 （消毒保管庫では、食器の表面が80℃、5分以上）			
調理室に部外者が入ったり、不必要な物を置いていないか。			
使用水に色、濁り、におい、異物がないか、始業前及び調理作業終了後に確認し、異常がなかったか。			
※ 貯水槽・井戸水の場合は、残留塩素検査を行っているか。	調理前	mg/ℓ	調理後 mg/ℓ
調理室の清掃は、すべての食品を搬出した後に行っているか。			

4 調理等の点検

原材料の検収に、調理従事者が立ち会ったか。		
原材料は、検収場で品質、鮮度、品温、異物の混入について点検し、異常がなかったか。		
原材料は専用の保管場所を設け、適切な温度で保管されているか。		
生食するもの（果物・トマト）は、適切に洗浄・殺菌を行ったか。		
食品は調理後速やかに提供し、2時間以内に喫食したか。		
原材料（購入した状態のもの）・調理済み食品を、食品ごとに50 g 程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、－20℃以下で2週間以上保存しているか。		

5 廃棄物の取扱い

廃棄物容器は、汚臭・汚液が漏れないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し衛生上支障のないように保持しているか。		
返却された、食べ残しなどの残渣は非汚染作業区域に持ち込まれていないか。		
廃棄物は、適宜集積場に搬出し、調理室等に放置していないか。		

特記事項 2 ～ 5	
---------------	--

6 調理工程時の点検

※料理(又は食品)ごとに適切な保管をし、最終配食時刻から時間を置かずに喫食ができた場合は「良」に○をつけ、不適切の場合は「否」に○をつけ評価する。「否」の場合は特記事項欄に詳細と今後の改善方法を記入する。

※食物アレルギー等の対応で、別メニューを調理した場合も記載する。

※加熱調理品は中心部まで十分加熱（75℃で1分間以上、二枚貝等は85～90℃で90秒間以上）し、中心温度を測定し全て記録する。（汁物、手作りおやつで加熱するケーキ等は記録する。）

※茹でもの（和え物の野菜や麺類等）の中心温度の測定は求めないが、加熱して使用する調味液（生姜和え、しめじ・えのき和え等）やしらす干しなどは加熱調理として中心温度を計測し記録する。

※料理の保管方法の「加熱後粗熱を取り冷蔵庫に入れる」際には、料理の入った容器は蓋やラップ等をして保管し冷蔵庫内で汚染することがないように留意する。

特記事項	
------	--

留意事項	例	料理名又は食品名	中心温度	最終配食時刻	評価
提供後、速やかに喫食する	《常温》 果物、生で食べる野菜、パン等	（午前）		：	良 ・ 否
		（午前）		：	良 ・ 否
		（昼食）		：	良 ・ 否
		（昼食）		：	良 ・ 否
				：	良 ・ 否
				：	良 ・ 否
	《冷凍・冷蔵》 牛乳、市販ゼリー、アイス等	（午前）		：	良 ・ 否
		（午前）		：	良 ・ 否
		（午後）		：	良 ・ 否
		（午後）		：	良 ・ 否
				：	良 ・ 否
調理終了後、2時間以内に喫食する	主食（パンを除く）			：	良 ・ 否
	焼き物、煮物、揚げ物、炒め物 汁物、カレー、麺類の汁等		℃	：	良 ・ 否
			℃	：	良 ・ 否
			℃	：	良 ・ 否
			℃	：	良 ・ 否
			℃	：	良 ・ 否
		（午後）	℃	：	良 ・ 否
		（午後）	℃	：	良 ・ 否
	和え物、お浸し、サラダ等			：	良 ・ 否
				：	良 ・ 否
				：	良 ・ 否

衛生管理チェックリスト

(昼食・夕食用)

=毎日=

年 月 日 () 曜日

施設長印

担当者印

※ 項目ごとに点検を行い、適事項には「○」又は「レ」、不適事項がある場合には「×」をつけ、不適事項の場合は、特記事項欄に詳細を記入する。調理室内温度等、記入事項がある場合は、必要事項を記入する。該当のない項目は斜線を引く。

1 調理従事者に関すること

点 検 項 目	調理従事者氏名				
下痢、発熱、嘔吐などの症状はないか。					
手指や顔に化膿創はないか。					
爪は短く切り、指輪・マニキュア・イヤリング・ピアス・ネックレスはしていないか。					
白衣等や帽子等は清潔なものに交換しているか。 また、帽子等から毛髪は出していないか。					
手洗いは適切な時期に適切な方法で行ったか。					
便所等調理室から移動する際には、調理作業時に着用する調理衣、帽子、履物のまま移動していないか。					
特記事項					

2 温度と湿度

調理室内温度は25℃以下だったか。		調理室	食品庫
	調理作業開始前	℃	℃
	昼食調理終了後	℃	℃
	夕食調理終了後	℃	
調理室内湿度が80%以下だったか。	昼食調理終了後	%	%
	夕食調理終了後	%	
冷蔵庫内温度が10℃以下だったか。 (調理作業開始前) ※ 魚介類を保存する場合は5℃以下にする。		℃	
牛乳用冷蔵庫は10℃以下だったか。		℃	
冷凍庫内温度が－15℃以下だったか。 (”)		℃	
保存食用冷凍庫内温度が－20℃以下だったか。(”)		℃	

3 調理器具及び施設等の点検

手洗い設備の液体石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、消毒液は適切か。				
食器・調理器具（ザル・ボール・まな板等）等は、使用後に洗浄・殺菌・乾燥しているか。 （消毒保管庫では、食器の表面が80℃、5分以上）				
調理室に部外者が入ったり、不必要な物を置いていないか。				
使用水に色、濁り、におい、異物がないか、始業前及び調理作業終了後に確認し、異常がなかったか。				
※ 貯水槽・井戸水の場合は残留塩素検査を行っているか。	調理前	mg/ℓ	調理後	mg/ℓ
調理室の清掃はすべての食品を搬出した後に行っているか。				

4 調理等の点検

原材料の検収に調理従事者が立ち会ったか。		
原材料は検収場で品質、鮮度、品温、異物の混入について点検し、異常がなかったか。		
原材料は専用の保管場所を設け、適切な温度で保管されているか。		
生食するもの（果物・トマト）は適切に洗浄・殺菌を行ったか。		
食品は調理後速やかに提供し、2時間以内に喫食したか。		
原材料（購入した状態のもの）・調理済み食品を食品ごとに50 g 程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、－20℃以下で2週間以上保存しているか。		

5 廃棄物の取扱い

廃棄物容器は汚臭・汚液が漏れないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し衛生上支障のないように保持しているか。		
返却された食べ残しなどの残渣は非汚染作業区域に持ち込まれていないか。		
廃棄物は適宜集積場に搬出し、調理室等に放置していないか。		

特記事項 2 ～ 5	
---------------	--

6 調理工程時の点検

※料理(又は食品)ごとに適切な保管をし、最終配食時刻から時間を置かずに喫食ができた場合は「良」に○をつけ、不適切の場合は「否」に○をつけ評価する。「否」の場合は特記事項欄に詳細と今後の改善方法を記入する。

※食物アレルギー等の対応で別の料理を作る場合も記載する。

※加熱調理品は中心部まで十分加熱（75℃で1 分間以上、二枚貝等は85～90℃で90秒間以上）し、中心温度を測定し全て記録する。(汁物、手作りおやつで加熱するケーキ等は記録する。)

※茹でもの(和え物の野菜や麺類等)の中心温度の測定は求めないが、野菜と調味料を加熱するもの(生姜和え、しめじ・えのき和え等)やしらす干しなどは加熱調理品として中心温度を測定し記録する。

※料理の保管方法の「加熱後粗熱を取り冷蔵庫に入れる」際には、料理の入った容器は蓋やラップ等をして保管し冷蔵庫内で汚染することがないように留意する。

【昼食】

留意事項	例	料理名又は食品名	中心温度	最終配食時刻	評価
提供後、速やかに喫食する	《常温》 果物、生で食べる野菜、パン等	(午前)		:	良 ・ 否
		(午前)		:	良 ・ 否
		(昼食)		:	良 ・ 否
		(昼食)		:	良 ・ 否
				:	良 ・ 否
				:	良 ・ 否
				:	良 ・ 否
	《冷凍・冷蔵》 牛乳、市販ゼリー、アイス等	(午前)		:	良 ・ 否
		(午前)		:	良 ・ 否
		(午後)		:	良 ・ 否
		(午後)		:	良 ・ 否
				:	良 ・ 否
調理終了後、2 時間以内に喫食する	主食（パンを除く）			:	良 ・ 否
	焼き物、煮物、揚げ物、炒め物 汁物、カレー、 麺類の汁等		℃	:	良 ・ 否
			℃	:	良 ・ 否
			℃	:	良 ・ 否
			℃	:	良 ・ 否
			℃	:	良 ・ 否
			℃	:	良 ・ 否
		(午後)	℃	:	良 ・ 否
		(午後)	℃	:	良 ・ 否
	和え物、お浸し、サラダ等			:	良 ・ 否
				:	良 ・ 否
				:	良 ・ 否

【夕食】

留意事項	例	料理名又は食品名	中心温度	最終配食時刻	評価
提供後、速やかに喫食する	《常温》 果物、生で食べる野菜、パン等			:	良 ・ 否
				:	良 ・ 否
				:	良 ・ 否
				:	良 ・ 否
	《冷凍・冷蔵》 牛乳、市販ゼリー、アイス等			:	良 ・ 否
				:	良 ・ 否
				:	良 ・ 否
調理終了後、2 時間以内に喫食する	主食（パンを除く）			:	良 ・ 否
	焼き物、煮物、揚げ物、炒め物 汁物、カレー、 麺類の汁等		℃	:	良 ・ 否
			℃	:	良 ・ 否
			℃	:	良 ・ 否
			℃	:	良 ・ 否
			℃	:	良 ・ 否
			℃	:	良 ・ 否
			℃	:	良 ・ 否
	和え物、お浸し、サラダ等			:	良 ・ 否
				:	良 ・ 否
				:	良 ・ 否
特記事項					

衛生管理チェックリスト「様式 8（裏）」「様式 9（裏）」の記入方法について

- ・新たに追加した調理工程時の点検では、料理(食品)ごとに保管方法等が適切か、確認・評価します。
- ・適切な保管、かつ最終配食時刻から時間を置かずには喫食できた場合は「良」に、不適切の場合は「否」に○をつけ、「否」の場合は特記事項欄に詳細と今後の改善方法を記入します。
- ・土曜の午後おやつ時等、調理担当者が不在の時は、他の職員に確認を依頼し事後に記入します。
- ・記入欄が足りない場合は、余白に記入してください。

	保存方法	料理の形態、例	料理名又は食品名
非加熱	常温で保存	果物 生で食べる野菜 パン等	生食する果物(全般)、トマト等 パン(ジャムサンド、切って提供するバターロール)等
	冷蔵・冷凍食品をそのまま提供	牛乳、ヨーグルト 市販ゼリー、アイス等	飲用牛乳、飲用豆乳、ヨーグルト、チーズ、市販ゼリー、アイスクリーム等
加熱調理	加熱後粗熱を取り、盛付け後、ラップ等で覆う	焼き物、揚げ物 煮物、炒め物等	【昼食・夕食】 ハンバーグ、たららの香味焼き、鶏肉照り焼き、豚肉みそ焼き、オムレツ、肉じゃが、鶏肉さっぱり煮、ビビンバ、すき焼き風煮、鶏肉のケチャップ煮、ミートソース、人参甘煮、ひじきの煮物、かれい磯辺揚げ、ヒレカツ、ほっけの竜田揚げ、北海かき揚げ、マーボー豆腐、炒め納豆等 【午後おやつ】 チーズトースト、ラスク、バターポテト、きなこマフィン、ジャムスコーン、スイートポテト、オレンジケーキ、ごはんのみそ焼き、ソフトドーナツ、フライドポテト、大学芋、きのこスパゲティ、焼きそば等
	仕上げた後、再加熱する		
	中心温度を測定する	汁物、カレー、 麺類の汁等	【昼食・夕食】 味噌汁(全般)、すまし汁(全般)、スープ(全般)、カレー(全般)、シチュー(全般)等 【午後おやつ】 ちゃんこうどん、かしわうどん等の汁等 【土曜日】 ラーメン、うどん、スープパグティ等の汁
加熱後冷却	加熱後粗熱を取り冷蔵庫に入れる	和え物、お浸し サラダ等 (中心温度については、※を参照)	【昼食・夕食】 スティック胡瓜、トマトと胡瓜のサラダ、ほうれん草納豆和え、ブロッコリー生姜和え、切干大根のナムル、キャベツとわかめのサラダ、小松菜コーンと和え、春雨サラダ等 【午後おやつ】 手作りゼリー(全般)、フルーツポンチのシロップ等

※ 和え物、お浸し、サラダ等で使用する食材の下茹での際には中心温度の測定は不要。ただし、和え物等の調味液や、手作りゼリー等を加熱する場合には中心温度を測定する。

- ◆ 常温保存の市販菓子の記入は不要。
- ◆ 最終配食時刻とは、午前おやつ、昼食、午後おやつ、(夕食の提供がある場合は夕食)を調理室から最後に出した時刻。
- ◆ 冷却温度を測定している場合は料理名又は食品名欄に記入する。

6 調理工程時の点検

【平日給食】(記入例)

留意事項	例	料理名又は食品名	中心温度	最終配食時刻	良・否
提供後、速やかに喫食する	《常温》 果物、生で食べる野菜、パン等	(午前) キウイフルーツ		9 : 25	良・否
		(午前) オレンジ (アレルギー)		9 : 25	良・否
		(昼食) バナナ		11 : 20	良・否
		(昼食) リんご (アレルギー)		11 : 20	良・否
				:	良・否
	《冷凍・冷蔵》 牛乳、ゼリー、アイス等	(午前) 牛乳		9 : 25	良・否
		(午前) 豆乳 (アレルギー)		9 : 25	良・否
		(午後) 牛乳		14 : 50	良・否
		(午後) 豆乳 (アレルギー)		14 : 50	良・否
				:	良・否
調理終了後、2時間以内に喫食する	主食(パンを除く)	(昼食) 白飯		11 : 10	良・否
	焼き物、煮物、揚げ物、炒め物 汁物、カレー、 麺類の汁等	(昼食) 味噌汁 (大根・ワカメ)	95℃	11 : 20	良・否
		(昼食) 炒め納豆	90℃	11 : 20	良・否
		(炒り卵)	88℃	:	良・否
				:	良・否
				:	良・否
		(午後) ごまマフィン	92℃	14 : 50	良・否
	和え物、お浸し、 サラダ等(※)	(午後) 卵・ごま抜きマフィン (アレルギー)	90℃	14 : 50	良・否
		(昼食) 小松菜えのき和え (えのき 92℃)		11 : 20	良・否
				:	良・否
				:	良・否

特記事項	<p>＜評価が「否」の詳細＞</p> <p>本日のみ年長クラスの午後おやつは喫食開始は 15 時 20 分の予定だったが、通常の時間で配膳ワゴンを保育室に運んだため、牛乳が 20 分ほどクラスに置いたままになり、最終配食時刻から喫食時刻まで時間があいてしまった。年長クラスの牛乳のみ新しいものに交換し提供した。</p> <p>＜改善方法＞</p> <p>職員間での情報共有をしっかりと行う。</p>
------	---

様式 8・9 (裏) 記入例

【土曜給食】（記入例）

留意事項	例	料理名又は食品名	中心温度	最終配食時刻	良・否
提供後、速やかに喫食する	《常温》 果物、生で食べる野菜、パン等	（午前） オレンジ	/	9 : 25	良・否
		（午前）	/	9 : 25	良・否
		（昼食） バナナ	/	11 : 20	良・否
		（昼食） リンゴ（アレルギー）	/	11 : 20	良・否
			/	:	良・否
			/	:	良・否
	《冷凍・冷蔵》 牛乳、ゼリー、アイス等	（午前） 牛乳	/	9 : 25	良・否
		（午前） 豆乳（アレルギー）	/	9 : 25	良・否
		（午後） 牛乳	/	14 : 50	良・否
		（午後） 豆乳（アレルギー）	/	14 : 50	良・否
			/	:	良・否
調理終了後、2時間以内に喫食する	主食(パンを除く)	（昼食） うどん（麺）	/	11 : 20	良・否
	焼き物、煮物、揚げ物、炒め物 汁物、カレー 麺類の汁等	（昼食） わかめうどん（具と汁）	95℃	11 : 20	良・否
		（昼食） 青のりポテト	90℃	11 : 20	良・否
			℃	:	良・否
			℃	:	良・否
			℃	:	良・否
			℃	:	良・否
		（午後）	℃	:	良・否
		（午後）	℃	:	良・否
	和え物、お浸し、サラダ等(※)	（昼食） ブロッコリー生姜和え（生姜醤油 92℃）	/	11 : 20	良・否
			/	:	良・否
			/	:	良・否

特記事項	<p>＜評価が「否」の詳細＞</p> <p>ブロッコリー生姜和えのブロッコリーを9時 45 分に茹でたが、冷蔵庫に入れるのを失念してしまった。 代替品の手配ができなかったためブロッコリー生姜和えは提供中止とし、うどんの麺の量を増やして対応した。</p> <p>＜改善方法＞</p> <p>茹でた後、盛り付ける直前まで冷蔵庫で保存することを調理従事者全員で確認した。</p>
------	--

【夕食給食】（記入例）提供している園のみ

留意事項	例	料理名又は食品名	中心温度	最終配食時刻	良・否
提供後、速やかに喫食する	《常温》 果物、生で食べる野菜、パン等	バナナ	/	17 : 55	良・否
		オレンジ（アレルギー）	/	17 : 55	良・否
			/	:	良・否
			/	:	良・否
			/	:	良・否
			/	:	良・否
	《冷凍・冷蔵》 牛乳、ゼリー、アイス等	牛乳	/	17 : 55	良・否
		豆乳（アレルギー）	/	17 : 55	良・否
			/	:	良・否
			/	:	良・否
調理終了後、2時間以内に喫食する	主食(パンを除く)	白飯	/	17 : 55	良・否
	焼き物、煮物、揚げ物、炒め物 汁物、カレー 麺類の汁等	すまし汁（豆腐・わかめ）	95℃	17 : 55	良・否
		豚肉の香味焼き	90℃	17 : 55	良・否
			℃	:	良・否
			℃	:	良・否
			℃	:	良・否
			℃	:	良・否
			℃	:	良・否
			℃	:	良・否
	和え物、お浸し、サラダ等(※)	ほうれん草しらす和え（しらす 90℃）	/	17 : 55	良・否
			/	:	良・否
			/	:	良・否
特記事項					

衛生管理チェックリスト
＝ 毎 月 ＝

年度

1 調理施設の点検

点 検 項 目	施設 長印											
	担当者印											
実 施 月 日	4 月	5 月	6 月	7 月	8 月	9 月	10 月	11 月	12 月	1 月	2 月	3 月
	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日
ねずみや昆虫の発生はないか。												
ねずみや昆虫の侵入を防止するための設備に不備はないか。												
施設は十分な換気が行われ、高温多湿が避けられているか。												

2 原材料の取扱い

原材料のうち生鮮食品はできるだけ1回で使い切る量を調理当日に仕入れているか。												
原材料を配送用包装（ダンボール箱等）のまま、あるいは包装の汚染（泥等）を調理室・冷蔵庫等内に持ち込んでいないか。												

3 調理器具・容器の点検

包丁、まな板等の調理器具は用途別及び食品別に用意し、混同しないように使用しているか。												
調理器具・容器等は作業動線を考慮し、あらかじめ適切な場所に適切な数を配置しているか。												
すべての調理器具・容器等は衛生的に保管しているか。												
調理器具・容器等の洗浄・殺菌はすべての食品が調理場から搬出された後に行っているか。やむを得ず洗浄する場合は、洗浄水が飛散していないか。												

4 調理等の点検

汚染作業と非汚染作業が明確に区別されているか。 （下処理済みのものを購入する、食品の取扱い時間を考慮する、泥水等の汚染水が飛散していない等、汚染されない工夫がされているか）												
冷蔵庫又は冷凍庫から出した原材料は速やかに下処理・調理に移行させているか。												
食品及び調理器具・容器は床から60cm以上の場所で取り扱いをしているか。（ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、30cm以上の台にのせて行うこと。）												
加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場での一時保管等は清潔な場所で行われているか。												

5 調理後の取扱い

調理後の食品は適切に温度管理を行ったか。とくに、加熱調理後に冷却するものについては、速やかに中心温度を下げる工夫をしたか。												
調理後の食品は衛生的な容器にふた等をして、他からの二次汚染を防止しているか。												

6 従事者等の衛生管理点検

健康診断、検便検査の結果に異常はないか。												
----------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

特記事項												
------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

※ 項目ごとに点検を行い、適事項には「○」又は「レ」 不適事項には「X」をつけ、不適事項の場合は、特記事項欄に詳細を記入する。

衛生管理チェックリスト

＝ 毎 年 ＝

年 月 日

施設長印	担当者印

1 調理施設の点検

調理施設は隔壁等により不潔な場所から完全に区別されているか。	
便所、休憩室及び更衣室は隔壁により食品を扱う場所と区分されているか。	
調理室の入口付近に手洗い設備、専用の履物が設置されているか。	
シンクは加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等用途別に設置されているか。 ※ 用途別でない場合は、相互汚染しないように作業ごとにシンクの洗浄・殺菌を行えば可とする。	
ワゴン等、全ての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するための設備が設けられているか。 ※ 保管する設備がない場合は、清潔な場所に保管することで可とする	
給食専用便所がある場合は、手洗い設備・履物が備えられているか。	
ねずみや昆虫を駆除した場合は、記録が 1 年以上保存されているか。	

2 井戸水、貯水槽の点検（※ 井戸水等の使用や貯水槽がある施設のみ）

水道事業により供給される水以外の井戸水等の水を使用している場合には、半年以内に水質検査が実施されているか。	
井戸水等の水質検査の検査結果は、3 年間保管されているか。	
貯水槽は清潔を保持するため、1 年以内に清掃されているか。	
貯水槽を清掃した証明書は 3 年間保管されているか。	

特記事項	
------	--

※ 項目ごとに点検を行い、適事項には「○」又は「レ」 不適事項には「X」をつけ、不適事項の場合は、特記事項欄に詳細を記入する。

年 月分 給食業者別購入日計表

業者名 日付							合計金額
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							
月計							
前月累計							
累計							

貯蔵食品 食品材料 受払簿

品名	規格
----	----

[illegible]

「札幌市保育所等給食管理運営指針」

平成30年(2018年)10月 改訂
令和3年(2021年)1月 第2版
令和6年(2024年)1月 改訂
令和8年(2026年)2月 改訂

市政等資料番号 01-G02-18-2017

札幌市子ども未来局子育て支援部保育推進課
〒060-0051 札幌市中央区南1条東1丁目
大通バスセンタービル1号館3階
電話 011-211-2985
FAX 011-231-6221

