# 令和8年度　共同調理場稼動表

**◆セルが黄色の日が共同調理場稼動予定日です。**

| 4月 | | 倉田山 | 厚生 | 港 | 城田 | 五十鈴 | 二見 | 小俣 | 御薗 | 伊勢宮川 | 桜浜 | 計 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 水 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2 | 木 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3 | 金 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4 | 土 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5 | 日 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6 | 月 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 7 | 火 | 0 | 始業式 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 始業式 | 0 | 0 |
| 8 | 水 | 0 | 入学式 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 入学式 | 0 | 0 |
| 9 | 木 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 6 |
| 10 | 金 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 11 | 土 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 12 | 日 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 13 | 月 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 14 | 火 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 15 | 水 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 16 | 木 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 8 |
| 17 | 金 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 18 | 土 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 19 | 日 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 20 | 月 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 21 | 火 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 22 | 水 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 23 | 木 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 24 | 金 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 25 | 土 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 26 | 日 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 27 | 月 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 28 | 火 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 29 | 水 | 昭和の日 | 昭和の日 | 昭和の日 | 昭和の日 | 昭和の日 | 昭和の日 | 昭和の日 | 昭和の日 | 昭和の日 | 昭和の日 | 0 |
| 30 | 木 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 4/18振替 | 1 | 1 | 1 | 1 | 9 |
| | | | | | | | | | | | | |
| 4月合計 | | 14 | 15 | 14 | 15 | 15 | 13 | 15 | 13 | 14 | 15 | 15 |

| 5月 | | 倉田山 | 厚生 | 港 | 城田 | 五十鈴 | 二見 | 小俣 | 御薗 | 伊勢宮川 | 桜浜 | 計 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 金 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 2 | 土 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3 | 日 | 憲法記念日 | 憲法記念日 | 憲法記念日 | 憲法記念日 | 憲法記念日 | 憲法記念日 | 憲法記念日 | 憲法記念日 | 憲法記念日 | 憲法記念日 | 0 |
| 4 | 月 | みどりの日 | みどりの日 | みどりの日 | みどりの日 | みどりの日 | みどりの日 | みどりの日 | みどりの日 | みどりの日 | みどりの日 | 0 |
| 5 | 火 | こどもの日 | こどもの日 | こどもの日 | こどもの日 | こどもの日 | こどもの日 | こどもの日 | こどもの日 | こどもの日 | こどもの日 | 0 |
| 6 | 水 | 振替休日 | 振替休日 | 振替休日 | 振替休日 | 振替休日 | 振替休日 | 振替休日 | 振替休日 | 振替休日 | 振替休日 | 0 |
| 7 | 木 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 8 | 金 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 9 | 土 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 10 | 日 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 11 | 月 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 12 | 火 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 13 | 水 | 1 | 1 | 1 | 1 | 春季旅行・校外学習 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 9 |
| 14 | 木 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 15 | 金 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 16 | 土 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 17 | 日 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 18 | 月 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 19 | 火 | 1 | 1 | 修学旅行<br>校外学習 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 9 |
| 20 | 水 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 21 | 木 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 22 | 金 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 23 | 土 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 24 | 日 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 25 | 月 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 26 | 火 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 27 | 水 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 28 | 木 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 29 | 金 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 30 | 土 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 31 | 日 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5月合計 | | 18 | 18 | 17 | 18 | 17 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 |

| 6月 | | 倉田山 | 厚生 | 港 | 城田 | 五十鈴 | 二見 | 小俣 | 御薗 | 伊勢宮川 | 桜浜 | 計 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 月 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 2 | 火 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 3 | 水 | 1 | 1 | 1 | テスト | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 9 |
| 4 | 木 | 1 | 1 | 1 | テスト | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 9 |
| 5 | 金 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 6 | 土 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 7 | 日 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 8 | 月 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 9 | 火 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 10 | 水 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 11 | 木 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 12 | 金 | 1 | 1 | 1 | 春季旅行<br>校外学習 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 9 |
| 13 | 土 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 14 | 日 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 15 | 月 | 1中間期末テスト | 1 | 定期テスト | 1 | テスト | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 7 |
| 16 | 火 | 1学期期末テスト | テスト① | 定期テスト | 1 | テスト | 1 | テスト | 1 | テスト | 1 | 4 |
| 17 | 水 | 1 | テスト① | 1 | 1 | 1 | テスト | 1 | 1 | テスト | 1 | 7 |
| 18 | 木 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | テスト | 1 | 1 | 1 | 1 | 9 |
| 19 | 金 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 20 | 土 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 21 | 日 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 22 | 月 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 23 | 火 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 24 | 水 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 25 | 木 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 26 | 金 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 27 | 土 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 28 | 日 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 29 | 月 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 30 | 火 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| | | | | | | | | | | | | |
| 6月合計 | | 20 | 20 | 20 | 19 | 20 | 20 | 21 | 22 | 20 | 22 | 22 |

| 7月 | | 倉田山 | 厚生 | 港 | 城田 | 五十鈴 | 二見 | 小俣 | 御薗 | 伊勢宮川 | 桜浜 | 計 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 水 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 2 | 木 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 3 | 金 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 4 | 土 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5 | 日 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6 | 月 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 7 | 火 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 8 | 水 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 9 | 木 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 10 | 金 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 11 | 土 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 12 | 日 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 13 | 月 | 保護者懇談会 | 保護者懇談 | 1 | 1 | 個別懇 | 個別懇 | 1 | 懇談会 | 1 | 1 | 5 |
| 14 | 火 | 保護者懇談会 | 保護者懇談 | 1 | 懇談会 | 個別懇 | 個別懇 | 懇談会 | 懇談会 | 懇談会 | 1 | 2 |
| 15 | 水 | 1 | 1 | 懇談会 | 懇談会 | 1 | 1 | 懇談会 | 懇談会 | 懇談会 | 保護者懇談会 | 4 |
| 16 | 木 | 1 | 1 | 懇談会 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 保護者懇談会 | 8 |
| 17 | 金 | 終業式 | 終業式 | 終業式 | 終業式 | 終業式 | 終業式 | 終業式 | 0 | 終業式 | 終業式 | 0 |
| 18 | 土 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 19 | 日 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 20 | 月 | 海の日 | 海の日 | 海の日 | 海の日 | 海の日 | 海の日 | 海の日 | 海の日 | 海の日 | 海の日 | 0 |
| 21 | 火 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 22 | 水 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 23 | 木 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 24 | 金 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 25 | 土 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 26 | 日 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 27 | 月 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 28 | 火 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 29 | 水 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 30 | 木 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 31 | 金 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 7月合計 | | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 9 | 10 | 10 | 12 |

| 8月 | | 倉田山 | 厚生 | 港 | 城田 | 五十鈴 | 二見 | 小俣 | 御薗 | 伊勢宮川 | 桜浜 | 計 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 土 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2 | 日 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3 | 月 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4 | 火 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5 | 水 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6 | 木 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 7 | 金 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 8 | 土 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 9 | 日 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 10 | 月 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 11 | 火 | 山の日 | 山の日 | 山の日 | 山の日 | 山の日 | 山の日 | 山の日 | 山の日 | 山の日 | 山の日 | 0 |
| 12 | 水 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 13 | 木 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 14 | 金 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 15 | 土 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 16 | 日 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 17 | 月 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 18 | 火 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 19 | 水 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 20 | 木 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 21 | 金 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 22 | 土 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 23 | 日 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 24 | 月 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 25 | 火 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 26 | 水 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 27 | 木 | 0 | 0 | **始業式** | 0 | 0 | **0** | 始業式 | 始業式 | 始業式 | **0** | 0 |
| 28 | 金 | **始業式** | 2学期始業式 | 1 | **始業式** | 始業式 | **始業式** | 1 | 0 | 1 | **始業式** | 3 |
| 29 | 土 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 30 | 日 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 31 | 月 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 8月合計 | | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 |

| 9月 | | 倉田山 | 厚生 | 港 | 城田 | 五十鈴 | 二見 | 小俣 | 御薗 | 伊勢宮川 | 桜浜 | 計 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 火 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 2 | 水 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 3 | 木 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 4 | 金 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 5 | 土 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6 | 日 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 7 | 月 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 8 | 火 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 9 | 水 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 10 | 木 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 11 | 金 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 12 | 土 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 13 | 日 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 14 | 月 | 中間テスト | テスト② | 1 | 1 | テスト | 1 | 1 | 1 | テスト | 1 | 6 |
| 15 | 火 | 1 | 1 | 1 | テスト | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 9 |
| 16 | 水 | 1 | 1 | 定期テスト | 1 | 1 | 1 | テスト | 1 | 1 | 1 | 8 |
| 17 | 木 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | テスト | 1 | 1 | 1 | 1 | 9 |
| 18 | 金 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 19 | 土 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 20 | 日 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 21 | 月 | 敬老の日 | 敬老の日 | 敬老の日 | 敬老の日 | 敬老の日 | 敬老の日 | 敬老の日 | 敬老の日 | 敬老の日 | 敬老の日 | 0 |
| 22 | 火 | 国民の休日 | 国民の休日 | 国民の休日 | 国民の休日 | 国民の休日 | 国民の休日 | 国民の休日 | 国民の休日 | 国民の休日 | 国民の休日 | 0 |
| 23 | 水 | 秋分の日 | 秋分の日 | 秋分の日 | 秋分の日 | 秋分の日 | 秋分の日 | 秋分の日 | 秋分の日 | 秋分の日 | 秋分の日 | 0 |
| 24 | 木 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 25 | 金 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 26 | 土 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 27 | 日 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 28 | 月 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 29 | 火 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 30 | 水 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| | | | | | | | | | | | | |
| 9月合計 | | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 19 | 18 | 19 | 19 |

# 令和8年度　共同調理場稼動表

【様式1－1】

| 10月 | | 倉田山 | 厚生 | 港 | 城田 | 五十鈴 | 二見 | 小俣 | 御薗 | 伊勢宮川 | 桜浜 | 計 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 木 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 2 | 金 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 3 | 土 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4 | 日 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5 | 月 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 6 | 火 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 7 | 水 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 8 | 木 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 9 | 金 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 10 | 土 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 11 | 日 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 12 | 月 | スポーツの日 | スポーツの日 | スポーツの日 | スポーツの日 | スポーツの日 | スポーツの日 | スポーツの日 | スポーツの日 | スポーツの日 | スポーツの日 | 0 |
| 13 | 火 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 14 | 水 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 15 | 木 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 16 | 金 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 17 | 土 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 18 | 日 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 19 | 月 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 20 | 火 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 21 | 水 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 22 | 木 | 文化祭 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 9 |
| 23 | 金 | U16 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | U16陸上 | 8 |
| 24 | 土 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 25 | 日 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 26 | 月 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 27 | 火 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 28 | 水 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 29 | 木 | 1 | 文化祭 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 9 |
| 30 | 金 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 31 | 土 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 10月合計 | | 19 | 20 | 21 | 21 | 21 | 21 | 21 | 21 | 21 | 20 | 21 |

| 11月 | | 倉田山 | 厚生 | 港 | 城田 | 五十鈴 | 二見 | 小俣 | 御薗 | 伊勢宮川 | 桜浜 | 計 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 日 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2 | 月 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 3 | 火 | 文化の日 | 文化の日 | 文化の日 | 文化の日 | 文化の日 | 文化の日 | 文化の日 | 文化の日 | 文化の日 | 文化の日 | 0 |
| 4 | 水 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 5 | 木 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 6 | 金 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 7 | 土 | 0 | 0 | 文化祭 | 0 | 文化祭 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 8 | 日 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 9 | 月 | 1 | 1 | 振替休業 | 1 | 振替休業 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 8 |
| 10 | 火 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 11 | 水 | 2学期期末テスト | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | テスト | 1 | 1 | 1 | 8 |
| 12 | 木 | 2学期期末テスト | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 9 |
| 13 | 金 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 14 | 土 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0% | 0 | 0 |
| 15 | 日 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 16 | 月 | 1 | 1 | 定期テスト | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 9 |
| 17 | 火 | 1 | 1 | 定期テスト | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | テスト | 1 | 8 |
| 18 | 水 | 1 | テスト③ | 1 | テスト | テスト | テスト | 1 | 1 | テスト | 1 | 5 |
| 19 | 木 | 1 | テスト③ | 1 | テスト | テスト | テスト | 1 | 1 | 1 | 1 | 6 |
| 20 | 金 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 21 | 土 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 22 | 日 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 23 | 月 | 勤労感謝の日 | 勤労感謝の日 | 勤労感謝の日 | 勤労感謝の日 | 勤労感謝の日 | 勤労感謝の日 | 勤労感謝の日 | 勤労感謝の日 | 勤労感謝の日 | 勤労感謝の日 | 0 |
| 24 | 火 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 25 | 水 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 26 | 木 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 27 | 金 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 28 | 土 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 29 | 日 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 30 | 月 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| | | | | | | | | | | | | |
| 11月合計 | | 17 | 17 | 16 | 17 | 16 | 17 | 18 | 19 | 17 | 19 | 19 |

| 12月 | | 倉田山 | 厚生 | 港 | 城田 | 五十鈴 | 二見 | 小俣 | 御薗 | 伊勢宮川 | 桜浜 | 計 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 火 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 2 | 水 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 3 | 木 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 4 | 金 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 5 | 土 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6 | 日 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 7 | 月 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 懇談会 | 1 | 1 | 1 | 9 |
| 8 | 火 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 懇談会 | 1 | 懇談会 | 1 | 8 |
| 9 | 水 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 懇談会 | 懇談会 | 1 | 8 |
| 10 | 木 | 1 | 保護者懇談 | 1 | 懇談会 | 懇談会 | 1 | 1 | 懇談会 | 1 | 保護者懇談会 | 5 |
| 11 | 金 | 1 | 保護者懇談 | 1 | 懇談会 | 懇談会 | 1 | 1 | 懇談会 | 1 | 保護者懇談会 | 5 |
| 12 | 土 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 13 | 日 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 14 | 月 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 15 | 火 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 16 | 水 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 17 | 木 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 18 | 金 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 19 | 土 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 20 | 日 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 21 | 月 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 9 |
| 22 | 火 | 1 | 1 | 終業式 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 8 |
| 23 | 水 | 終業式 | 終業式 | 0 | 終業式 | 終業式 | 終業式 | 終業式 | 終業式 | 終業式 | 終業式 | 0 |
| 24 | 木 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 25 | 金 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 26 | 土 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 27 | 日 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 28 | 月 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 29 | 火 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 30 | 水 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 31 | 木 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 12月合計 | | 16 | 14 | 14 | 14 | 14 | 16 | 14 | 13 | 14 | 13 | 16 |

| 1月 | | 倉田山 | 厚生 | 港 | 城田 | 五十鈴 | 二見 | 小俣 | 御薗 | 伊勢宮川 | 桜浜 | 計 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 金 | 元日 | 元日 | 元日 | 元日 | 元日 | 元日 | 元日 | 元日 | 元日 | 元日 | 0 |
| 2 | 土 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3 | 日 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4 | 月 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5 | 火 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6 | 水 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 7 | 木 | 始業式 | 始業式 | 0 | 始業式 | 始業式 | 始業式 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 8 | 金 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 始業式 | 始業式 | 始業式 | 1 | 7 |
| 9 | 土 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 10 | 日 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 11 | 月 | 成人の日 | 成人の日 | 成人の日 | 成人の日 | 成人の日 | 成人の日 | 成人の日 | 成人の日 | 成人の日 | 成人の日 | 0 |
| 12 | 火 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 13 | 水 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 14 | 木 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 15 | 金 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 16 | 土 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 17 | 日 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 18 | 月 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 19 | 火 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 20 | 水 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 21 | 木 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 22 | 金 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 23 | 土 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 24 | 日 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 25 | 月 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 26 | 火 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 27 | 水 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 28 | 木 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 29 | 金 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 30 | 土 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 31 | 日 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 1月合計 | | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 14 | 14 | 14 | 15 | 15 |

| 2月 | | 倉田山 | 厚生 | 港 | 城田 | 五十鈴 | 二見 | 小俣 | 御薗 | 伊勢宮川 | 桜浜 | 計 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 月 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 2 | 火 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 3 | 水 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 4 | 木 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 5 | 金 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 6 | 土 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 7 | 日 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 8 | 月 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 9 | 火 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 10 | 水 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 11 | 木 | 建国記念の日 | 建国記念の日 | 建国記念の日 | 建国記念の日 | 建国記念の日 | 建国記念の日 | 建国記念の日 | 建国記念の日 | 建国記念の日 | 建国記念の日 | 0 |
| 12 | 金 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 13 | 土 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 14 | 日 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 15 | 月 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 16 | 火 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | テスト・懇談会 | 1 | 1 | 1 | 9 |
| 17 | 水 | 卒業式前日、学校休日 | 1 | テスト<br>懇談会 | 1 | 卒業式前日、学校休日 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 7 |
| 18 | 木 | 卒業式準備日、学校休日 | 1 | 1 | 1 | 卒業式準備日、学校休日 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 8 |
| 19 | 金 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 20 | 土 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 21 | 日 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 22 | 月 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 23 | 火 | 天皇誕生日 | 天皇誕生日 | 天皇誕生日 | 天皇誕生日 | 天皇誕生日 | 天皇誕生日 | 天皇誕生日 | 天皇誕生日 | 天皇誕生日 | 天皇誕生日 | 0 |
| 24 | 水 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 25 | 木 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 26 | 金 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 27 | 土 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 28 | 日 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| 2月合計 | | 16 | 18 | 17 | 18 | 16 | 18 | 17 | 18 | 18 | 18 | 18 |

| 3月 | | 倉田山 | 厚生 | 港 | 城田 | 五十鈴 | 二見 | 小俣 | 御薗 | 伊勢宮川 | 桜浜 | 計 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 月 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 2 | 火 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 3 | 水 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 4 | 木 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 5 | 金 | 卒業式 | 卒業式 | 卒業式？ | 卒業式 | 卒業式 | 卒業式 | 卒業式 | 卒業式 | 卒業式 | 卒業式 | 0 |
| 6 | 土 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 7 | 日 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 8 | 月 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 9 | 火 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 10 | 水 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 11 | 木 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 12 | 金 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 13 | 土 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 14 | 日 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 15 | 月 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 8 |
| 16 | 火 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 8 |
| 17 | 水 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 8 |
| 18 | 木 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 5 |
| 19 | 金 | 修了式 | 修了式 | 0 | 修了式 | 修了式 | 0 | 0 | 修了式 | 修了式 | 0 | 0 |
| 20 | 土 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 21 | 日 | 春分の日 | 春分の日 | 春分の日 | 春分の日 | 春分の日 | 春分の日 | 春分の日 | 春分の日 | 春分の日 | 春分の日 | 0 |
| 22 | 月 | 振替休日 | 振替休日 | 振替休日 | 振替休日 | 振替休日 | 振替休日 | 振替休日 | 振替休日 | 振替休日 | 振替休日 | 0 |
| 23 | 火 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 24 | 水 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 25 | 木 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 26 | 金 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 27 | 土 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 28 | 日 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 29 | 月 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 30 | 火 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 31 | 水 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3月合計 | | 12 | 13 | 9 | 13 | 13 | 12 | 13 | 12 | 13 | 9 | 13 |

| | 倉田山 | 厚生 | 港 | 城田 | 五十鈴 | 二見 | 小俣 | 御薗 | 伊勢宮川 | 桜浜 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 学校別稼働回数 | 176 | 179 | 173 | 179 | 176 | 179 | 181 | 179 | 179 | 179 |

【様式1－2】

# 令和8年4月～ 共同調理場給食配送・回収時間

## ≪ 食器配送 ≫

### Eコース

| 学校名 | 共同調理場 | 距離 | 小俣中 | 距離 | 城田中 | 距離 | 共同調理場 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 給食開始時間 | ー | 8.6㌔ | ー | 5.0㌔ | ー | 8.6㌔ | ー |
| 到着時刻 | － | ⇒ | 9:50 | ⇒ | 10:10 | ⇒ | 10:40 |
| 出発時刻 | 9:30 | | 9:55 | | 10:15 | | ー |
| コンテナ数 | 4 | 20分 | 3 | 15分 | 1 | 25分 | ー |

### Dコース

| 学校名 | 共同調理場 | 距離 | 倉田山中 | 距離 | 五十鈴中 | 距離 | 共同調理場 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 給食開始時間 | ー | 4.8㌔ | ー | 3.7㌔ | ー | 7.7㌔ | ー |
| 到着時刻 | － | ⇒ | 9:45 | ⇒ | 10:05 | ⇒ | 10:30 |
| 出発時刻 | 9:30 | | 9:50 | | 10:10 | | ー |
| コンテナ数 | 4 | 15分 | 2 | 15分 | 2 | 20分 | — |

### Cコース

| 学校名 | 共同調理場 | 距離 | 厚生中 | 距離 | 伊勢宮川中 | 距離 | 共同調理場 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 給食開始時間 | ー | 4.5㌔ | ー | 4.0㌔ | ー | 7.9㌔ | ー |
| 到着時刻 | － | ⇒ | 9:50 | ⇒ | 10:15 | ⇒ | 10:40 |
| 出発時刻 | 9:35 | | 9:55 | | 10:20 | | ー |
| コンテナ数 | 3 | 15分 | 2 | 20分 | 2 | 20分 | — |

### Aコース

| 学校名 | 共同調理場 | 距離 | 二見中 | 距離 | 港中 | 距離 | 共同調理場 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 給食開始時間 | ー | 8.0㌔ | ー | 5.0㌔ | ー | 1.2㌔ | ー |
| 到着時間 | － | ⇒ | 9:55 | ⇒ | 10:20 | ⇒ | 10:30 |
| 出発時刻 | 9:35 | | 10:00 | | 10:25 | | — |
| コンテナ数 | 2 | 20分 | 1 | 20分 | 1 | 5分 | ー |

### Bコース

| 学校名 | 共同調理場 | 距離 | 御薗中 | 距離 | 桜浜中 | 距離 | 共同調理場 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 給食開始時間 | ー | 3.3㌔ | ー | 6.0㌔ | ー | 9.0㌔ | ー |
| 到着時刻 | － | ⇒ | 9:50 | ⇒ | 10:05 | ⇒ | 10:30 |
| 出発時刻 | 9:40 | | 9:55 | | 10:10 | | — |
| コンテナ数 | 2 | 10分 | 1 | 10分 | 1 | 20分 | ー |

## ≪ 食缶配送 ≫

### Aコース

| 学校名 | 共同調理場 | 距離 | 二見中 | 距離 | 共同調理場 | 距離 | 港中 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 給食開始時間 | ー | 8.0㌔ | 12:30 | 8.0㌔ | ー | 1.2㌔ | 12:35 | | |
| 到着時刻 | － | ⇒ | 11:15 | ⇒ | 11:40 | ⇒ | 11:50 | ⇒ | 現地待機 |
| 出発時刻 | 10:55 | | 11:20 | | 11:45 | | ー | | |
| コンテナ数 | 1 | 20分 | 1 | 20分 | 1 | 5分 | 1 | | |

### Bコース

| 学校名 | 共同調理場 | 距離 | 桜浜中 | 距離 | 共同調理場 | 距離 | 御薗中 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 給食開始時間 | ー | 9.0㌔ | 12:20 | 9.0㌔ | ー | 3.3㌔ | 12:40 | | |
| 到着時刻 | － | ⇒ | 11:15 | ⇒ | 11:40 | ⇒ | 11:55 | ⇒ | 現地待機 |
| 出発時刻 | 10:55 | | 11:20 | | 11:45 | | ー | | |
| コンテナ数 | 1 | 20分 | 1 | 20分 | 1 | 10分 | 1 | | |

### Cコース

| 学校名 | 共同調理場 | 距離 | 厚生中 | 距離 | 伊勢宮川中 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 給食開始時間 | ー | 4.5㌔ | 12:30 | 4.0㌔ | 12:35 | | |
| 到着時刻 | － | ⇒ | 11:15 | ⇒ | 11:40 | ⇒ | 現地待機 |
| 出発時刻 | 11:00 | | 11:20 | | ー | | |
| コンテナ数 | 4 | 15分 | 2 | 20分 | 2 | | |

### Dコース

| 学校名 | 共同調理場 | 距離 | 五十鈴中 | 距離 | 倉田山中 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 給食開始時間 | ー | 7.7㌔ | 12:35 | 3.7㌔ | 12:40 | | |
| 到着時刻 | － | ⇒ | 11:20 | ⇒ | 11:40 | ⇒ | 現地待機 |
| 出発時刻 | 11:00 | | 11:25 | | — | | |
| コンテナ数 | 4 | 20分 | 2 | 15分 | 2 | | |

### Eコース

| 学校名 | 共同調理場 | 距離 | 小俣中 | 距離 | 城田中 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 給食開始時間 | － | 8.6㌔ | 12:30 | 5.0㌔ | 12:30 | | |
| 到着時刻 | － | ⇒ | 11:25 | ⇒ | 11:45 | ⇒ | 現地待機 |
| 出発時刻 | 11:05 | | 11:30 | | — | | |
| コンテナ数 | 4 | 20分 | 3 | 15分 | 1 | | |

## ≪ 回　収 ≫

### Aコース

| 学校名 | 港中 | 距離 | 共同調理場 | 距離 | 二見中 | 距離 | 共同調理場 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 給食終了時間 | 13:05 | 1.2㌔ | － | 8.0㌔ | 13:00 | 8.0㌔ | ー |
| 到着時刻 | － | ⇒ | 13:40 | ⇒ | 14:05 | ⇒ | 14:30 |
| 出発時刻 | 13:35 | | 13:45 | | 14:10 | | － |
| コンテナ数 | 2 | 5分 | 2 | 20分 | 2 | 20分 | 2 |

### Bコース

| 学校名 | 御薗中 | 距離 | 共同調理場 | 距離 | 桜浜中 | 距離 | 小俣中② | 距離 | 共同調理場 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 給食終了時間 | 13:10 | 3.3㌔ | ー | 9.0㌔ | 12:50 | 5.0㌔ | 13:10 | 8.6㌔ | ー |
| 到着時刻 | － | ⇒ | 13:50 | ⇒ | 14:15 | ⇒ | 14:30 | ⇒ | 14:55 |
| 出発時刻 | 13:40 | | 13:55 | | 14:20 | | 14:35 | | ー |
| コンテナ数 | 2 | 10分 | 2 | 20分 | 2 | 10分 | 2 | 20分 | 4 |

### Cコース

| 学校名 | 伊勢宮川中 | 距離 | 共同調理場 | 距離 | 厚生中 | 距離 | 共同調理場 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 給食終了時間 | 13:05 | 7.9㌔ | ー | 4.5㌔ | 13:00 | 4.5㌔ | ー |
| 到着時刻 | － | ⇒ | 13:55 | ⇒ | 14:15 | ⇒ | 14:35 |
| 出発時刻 | 13:35 | | 14:00 | | 14:20 | | — |
| コンテナ数 | 3 | 20分 | 3 | 15分 | 4 | 15分 | 4 |

### Dコース

| 学校名 | 倉田山中 | 距離 | 共同調理場 | 距離 | 五十鈴中 | 距離 | 共同調理場 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 給食終了時間 | 13:10 | 4.8㌔ | － | 7.7㌔ | 13:05 | 7.7㌔ | ー |
| 到着時刻 | － | ⇒ | 14:05 | ⇒ | 14:30 | ⇒ | 14:55 |
| 出発時刻 | 13:50 | | 14:10 | | 14:35 | | － |
| コンテナ数 | 4 | 15分 | 4 | 20分 | 4 | 20分 | 4 |

### Eコース

| 学校名 | 城田中 | 距離 | 共同調理場 | 距離 | 小俣中① | 距離 | 共同調理場 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 給食終了時間 | 13:00 | 8.6㌔ | ー | 8.6㌔ | 13:10 | 8.6㌔ | ー |
| 到着時刻 | － | ⇒ | 13:55 | ⇒ | 14:20 | ⇒ | 14:45 |
| 出発時刻 | 13:30 | | 14:00 | | 14:25 | | ー |
| コンテナ数 | 2 | 25分 | 2 | 20分 | 4 | 20分 | 4 |

（発注データより）

# 調 理 指 示 書

【様式２－１－１】

献立日：令和　年　月　日(　)
行事予定：(　年 組給食中止)○○中
　　(　年生給食中止)□□中

| 料理名<br>使用材料名 | 調理指示 | 純使用量<br>小学校 | <br>中学校 | <br>幼稚園 | 合計<br>人数 | <br>購入量 | 釜１<br>人数 | <br>購入量 | 釜２<br>人数 | <br>購入量 | 釜３<br>人数 | <br>購入量 | 釜４<br>人数 | <br>購入量 | 釜５<br>人数 | <br>購入量 | 釜６<br>人数 | <br>購入量 | 釜７<br>人数 | <br>購入量 | 釜８<br>人数 | <br>購入量 | | | 業者名 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 麦ごはん | 昼/主食 | | | | 2897 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 県基準ごはん　麦入り | | | 105.00 | | | 2897 個 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ○○○○ |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 牛乳（学校用） | 昼/飲物 | | | | 2897 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 普通牛乳　学校用 | | | 206.00 | | | 2897 本 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ○○○○ |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ＊しいらのねぎソースかけ(30×2) | 昼/副食 | | | | 2897 | | | | 298 | | 454 | | 505 | | 468 | | 470 | | 423 | | 279 | | | | |
| しいら | | | 60.00 | | | 5794 個 | | | | 596 個 | | 908 個 | | 1010 個 | | 936 個 | | 940 個 | | 846 個 | | 558 個 | | | ○○○○ |
| 清酒 上撰 | | | 1.00 | | | 2897 g | | | | 298 g | | 454 g | | 505 g | | 468 g | | 470 g | | 423 g | | 279 g | | | ○○○○ |
| こいくちしょうゆ | | | 1.00 | | | 2897 g | | | | 298 g | | 454 g | | 505 g | | 468 g | | 470 g | | 423 g | | 279 g | | | ○○○○ |
| しょうが（冷凍国産） | | | 0.80 | | | 2316 g | | | | 238 g | | 363 g | | 404 g | | 374 g | | 376 g | | 338 g | | 223 g | | | ○○○○ |
| 片栗粉 | | | 6.00 | | | 17382 g | | | | 1788 g | | 2724 g | | 3030 g | | 2808 g | | 2820 g | | 2538 g | | 1674 g | | | ○○○○ |
| ひまわり油 | | | 4.00 | | | 11588 g | | | | 1192 g | | 1816 g | | 2020 g | | 1872 g | | 1880 g | | 1692 g | | 1116 g | | | ○○○○ |
| こいくちしょうゆ | | | 4.50 | | | 13038 g | | | | 1341 g | | 2043 g | | 2273 g | | 2106 g | | 2115 g | | 1904 g | | 1256 g | | | ○○○○ |
| 三温糖 | | | 1.80 | | | 5213 g | | | | 536 g | | 817 g | | 909 g | | 842 g | | 846 g | | 761 g | | 502 g | | | ○○○○ |
| 穀物酢 | | | 2.70 | | | 7823 g | | | | 805 g | | 1226 g | | 1364 g | | 1264 g | | 1269 g | | 1142 g | | 753 g | | | ○○○○ |
| ごま油 | | | 0.75 | | | 2174 g | | | | 224 g | | 341 g | | 379 g | | 351 g | | 353 g | | 317 g | | 209 g | | | ○○○○ |
| 水 | | | 2.50 | | | 7244 g | | | | 745 g | | 1135 g | | 1263 g | | 1170 g | | 1175 g | | 1058 g | | 698 g | | | |
| 葉ねぎ | 小口切り | | 5.00 | | | 15.5kg | | | | 1.6kg | | 2.4kg | | 2.7kg | | 2.5kg | | 2.5kg | | 2.3kg | | 1.5kg | | | ○○○○ |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ＊蒸し野菜 | 昼/副食 | | | | 2897 | | | | 298 | | 454 | | 505 | | 468 | | 470 | | 423 | | 279 | | | | |
| キャベツ | 千切り | | 30.00 | | | 102.1kg | | | | 10.5kg | | 16 kg | | 17.8kg | | 16.5kg | | 16.6kg | | 14.9kg | | 9.8kg | | | ○○○○ |
| 人参 | 千切り | | 3.00 | | | 9 kg | | | | 0.9kg | | 1.4kg | | 1.6kg | | 1.4kg | | 1.5kg | | 1.3kg | | 0.9kg | | | ○○○○ |
| 食塩 | | | 0.20 | | | 581 g | | | | 60 g | | 91 g | | 101 g | | 94 g | | 94 g | | 85 g | | 56 g | | | ○○○○ |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ＊五目豆（竹輪抜き） | 昼/副食 | | | | 2897 | | | | 298 | | 454 | | 505 | | 468 | | 470 | | 423 | | 279 | | | | |
| 国産だいず ゆで | | | 35.00 | | | 101.7kg | | | | 10.5kg | | 15.9kg | | 17.7kg | | 16.4kg | | 16.5kg | | 14.9kg | | 9.8kg | | | ○○○○ |
| 豚肉　並 | | | 10.00 | | | 29 kg | | | | 3 kg | | 4.5kg | | 5.1kg | | 4.7kg | | 4.7kg | | 4.2kg | | 2.8kg | | | ○○○○ |
| 人参 | いちょう5㎜ | | 25.00 | | | 74.7kg | | | | 7.7kg | | 11.7kg | | 13 kg | | 12.1kg | | 12.1kg | | 10.9kg | | 7.2kg | | | ○○○○ |
| 洗いごぼう | 輪切り5㎜ | | 25.00 | | | 75.8kg | | | | 7.8kg | | 11.9kg | | 13.2kg | | 12.2kg | | 12.3kg | | 11.1kg | | 7.3kg | | | ○○○○ |
| こんにゃく 板 | 色紙切り3㎜ | | 25.00 | | | 290 枚 | | | | 30 枚 | | 45 枚 | | 51 枚 | | 47 枚 | | 47 枚 | | 42 枚 | | 28 枚 | | | ○○○○ |
| こんぶ　煮物用 | 1cm角切り | | 1.30 | | | 3766 g | | | | 387 g | | 590 g | | 657 g | | 608 g | | 611 g | | 550 g | | 363 g | | | ○○○○ |
| こいくちしょうゆ | | | 2.00 | | | 5794 g | | | | 596 g | | 908 g | | 1010 g | | 936 g | | 940 g | | 846 g | | 558 g | | | ○○○○ |
| うすくちしょうゆ | | | 2.80 | | | 8110 g | | | | 834 g | | 1271 g | | 1414 g | | 1310 g | | 1316 g | | 1184 g | | 781 g | | | ○○○○ |
| 三温糖 | | | 2.50 | | | 7244 g | | | | 745 g | | 1135 g | | 1263 g | | 1170 g | | 1175 g | | 1058 g | | 698 g | | | ○○○○ |
| 本みりん | | | 2.00 | | | 5794 g | | | | 596 g | | 908 g | | 1010 g | | 936 g | | 940 g | | 846 g | | 558 g | | | ○○○○ |
| かつお節　だし用 | | | 0.70 | | | 2040 g | | | | 210 g | | 320 g | | 350 g | | 330 g | | 330 g | | 300 g | | 200 g | | | ○○○○ |
| 水 | | | 40.00 | | | 116 kg | | | | 12 kg | | 18 kg | | 20 kg | | 19 kg | | 19 kg | | 17 kg | | 11 kg | | | |

【様式2－1－2】

（料理可食量より）

# 調理指示書（アレルギー・個別対応食用）

献立日：令和　年　月　日（　）
行事予定：

| 【確認１：使用材料の有無　　確認２：容器へ入れる際の材料・名前　　確認３：青ケースに入れる際の名前】 | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 確認1 | | 使用材料名 | 調理指示 | 純使用量 | アレルゲン | 学校 | クラス | 名前 | 確認２ | 確認３ |
| ＊わかめごはん（混ぜ込み） | | | 昼/主食 | | 家庭から持参 | ▲▲ | 2－7 | ○○○○ | | |
| | | 県基準ごはん　麦入り | | 105.00 | 家庭から持参 | ▲▲ | 3－2 | ○○○○ | | |
| | | 炊き込みわかめ（抜） | | 2.80 | 家庭から持参 | ▲▲ | 1－A | ○○○○ | | |
| | | 混ぜ込み賃（１種） | | 1.00 | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| 牛乳（学校用） | | | 昼/飲物 | | | | | | | |
| | | 普通牛乳　学校用 | | 206.00 | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| ＊ちくわの磯辺揚げ | | | 昼/副食 | | ①竹輪 | ▲▲ | 2－7 | ○○○○ | | |
| ①揚げ出し豆腐一人3個<br>×5人（合計15個） | | 焼き竹輪 | 縦1/2ｶｯﾄ | 50.00 | 竹輪 | ▲▲ | 2－C | ○○○○ | | |
| しょうゆ1ｇ | ②しょうゆ1ｇ | 薄力粉　１等 | | 1.00 | 竹輪 | ▲▲ | 3－2 | ○○○○ | | |
| × | × | 薄力粉　１等 | | 15.00 | | | | | | |
| × | × | あおのり | | 0.10 | ②揚げ油 | ▲▲ | 1－A | ○○○○ | | |
| × | × | 水 | | 10.00 | 揚げ油・小麦粉 | ▲▲ | 2－C | ○○○○ | | |
| × | 揚げ焼き | ひまわり油 | | 8.00 | あおのり | ▲▲ | 1－4 | ○○○○ | | |
| | | | | | | | | | | |
| ＊蒸しキャベツ | | | 昼/副食 | | | | | | | |
| | | キャベツ | せん切り | 35.00 | | | | | | |
| | | 食塩 | | 0.23 | | | | | | |
| | | 混合こしょう | | 0.02 | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| ＊けんちん汁 | | | 昼/副食 | | | | | | | |
| | | 洗いごぼう | ささがき | 10.00 | | | | | | |
| | | 大根 | いちょう5㎜ | 15.00 | | | | | | |
| | | 人参 | いちょう5㎜ | 15.00 | | | | | | |
| | | ひまわり油 | | 1.00 | | | | | | |
| | | 絹厚揚げ(冷凍)　J10N | | 30.00 | | | | | | |
| | | 葉ねぎ | 小口切り | 3.00 | | | | | | |
| | | かつお節　だし用 | | 2.00 | | | | | | |
| | | こんぶ だし用 | | 0.50 | | | | | | |
| | | こいくちしょうゆ | | 6.50 | | | | | | |
| | | 食塩 | | 0.15 | | | | | | |
| | | 片栗粉 | | 0.50 | | | | | | |
| | | 水 | | 150.00 | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |

【様式2－2】

（発注データより）

# 調 理 指 示 書（変更）

献立日：令和　年　月　日（　）
行事予定：（ 年 組給食中止）○○中、（給食中止　△△中）（　年生給食中止）□□中

| 料理名 / 使用材料名 | 調理指示 | 純使用量 小学校 | 純使用量 中学校 | 純使用量 幼稚園 | 合計 人数 | 合計 購入量 | 釜1 人数 | 釜1 購入量 | 釜2 人数 | 釜2 購入量 | 釜3 人数 | 釜3 購入量 | 釜4 人数 | 釜4 購入量 | 釜5 人数 | 釜5 購入量 | 釜6 人数 | 釜6 購入量 | 釜7 人数 | 釜7 購入量 | 釜8 人数 | 釜8 購入量 | 業者名 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 麦ごはん | 昼/主食 | | | | 2897 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 県基準ごはん　麦入り | | | 105.00 | | | 2897 個 | | | | | | | | | | | | | | | | | ○○○○ |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 牛乳（学校用） | 昼/飲物 | | | | 2897 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 普通牛乳　学校用 | | | 206.00 | | | 2897 本 | | | | | | | | | | | | | | | | | ○○○○ |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ＊しいらのねぎソースかけ(30×2) | 昼/副食 | | | | 2697 | | | | 298 | | 254 | | 505 | | 468 | | 470 | | 423 | | 279 | | |
| しいら | | | 60.00 | | | 5394 個 | | | | 596 個 | | 508 個 | | 1010 個 | | 936 個 | | 940 個 | | 846 個 | | 558 個 | ○○○○ |
| 清酒 上撰 | | | 1.00 | | | 2697 g | | | | 298 g | | 254 g | | 505 g | | 468 g | | 470 g | | 423 g | | 279 g | ○○○○ |
| こいくちしょうゆ | | | 1.00 | | | 2697 g | | | | 298 g | | 254 g | | 505 g | | 468 g | | 470 g | | 423 g | | 279 g | ○○○○ |
| しょうが（冷凍国産） | | | 0.80 | | | 2156 g | | | | 238 g | | 203 g | | 404 g | | 374 g | | 376 g | | 338 g | | 223 g | ○○○○ |
| 片栗粉 | | | 6.00 | | | 16182 g | | | | 1788 g | | 1524 g | | 3030 g | | 2808 g | | 2820 g | | 2538 g | | 1674 g | ○○○○ |
| ひまわり油 | | | 4.00 | | | 10788 g | | | | 1192 g | | 1016 g | | 2020 g | | 1872 g | | 1880 g | | 1692 g | | 1116 g | ○○○○ |
| こいくちしょうゆ | | | 4.50 | | | 12138 g | | | | 1341 g | | 1143 g | | 2273 g | | 2106 g | | 2115 g | | 1904 g | | 1256 g | ○○○○ |
| 三温糖 | | | 1.80 | | | 4853 g | | | | 536 g | | 457 g | | 909 g | | 842 g | | 846 g | | 761 g | | 502 g | ○○○○ |
| 穀物酢 | | | 2.70 | | | 7282 g | | | | 805 g | | 685 g | | 1364 g | | 1264 g | | 1269 g | | 1142 g | | 753 g | ○○○○ |
| ごま油 | | | 0.75 | | | 2023 g | | | | 224 g | | 190 g | | 379 g | | 351 g | | 353 g | | 317 g | | 209 g | ○○○○ |
| 水 | | | 2.50 | | | 6744 g | | | | 745 g | | 635 g | | 1263 g | | 1170 g | | 1175 g | | 1058 g | | 698 g | |
| 葉ねぎ | 小口切り | | 5.00 | | | 14.3kg | | | | 1.6kg | | 1.2kg | | 2.7kg | | 2.5kg | | 2.5kg | | 2.3kg | | 1.5kg | ○○○○ |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ＊蒸し野菜 | 昼/副食 | | | | 2697 | | | | 298 | | 254 | | 505 | | 468 | | 470 | | 423 | | 279 | | |
| キャベツ | 千切り | | 30.00 | | | 93.7kg | | | | 10.5kg | | 7.6 kg | | 17.8kg | | 16.5kg | | 16.6kg | | 14.9kg | | 9.8kg | ○○○○ |
| 人参 | 千切り | | 3.00 | | | 8.3 kg | | | | 0.9kg | | 0.7kg | | 1.6kg | | 1.4kg | | 1.5kg | | 1.3kg | | 0.9kg | ○○○○ |
| 食塩 | | | 0.20 | | | 540 g | | | | 60 g | | 50 g | | 101 g | | 94 g | | 94 g | | 85 g | | 56 g | ○○○○ |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ＊五目豆（竹輪抜き） | 昼/副食 | | | | 2697 | | | | 298 | | 254 | | 505 | | 468 | | 470 | | 423 | | 279 | | |
| 国産だいず ゆで | | | 35.00 | | | 94.6kg | | | | 10.5kg | | 8.8kg | | 17.7kg | | 16.4kg | | 16.5kg | | 14.9kg | | 9.8kg | ○○○○ |
| 豚肉　並 | | | 10.00 | | | 27 kg | | | | 3 kg | | 2.5kg | | 5.1kg | | 4.7kg | | 4.7kg | | 4.2kg | | 2.8kg | ○○○○ |
| 人参 | いちょう5㎜ | | 25.00 | | | 69.3kg | | | | 7.7kg | | 6.3kg | | 13 kg | | 12.1kg | | 12.1kg | | 10.9kg | | 7.2kg | ○○○○ |
| 洗いごぼう | 輪切り5㎜ | | 25.00 | | | 68.9kg | | | | 7.8kg | | 6.3kg | | 13.2kg | | 12.2kg | | 12.3kg | | 11.1kg | | 7.3kg | ○○○○ |
| こんにゃく 板 | 色紙切り3㎜ | | 25.00 | | | 270 枚 | | | | 30 枚 | | 25 枚 | | 51 枚 | | 47 枚 | | 47 枚 | | 42 枚 | | 28 枚 | ○○○○ |
| こんぶ　煮物用 | 1cm角切り | | 1.30 | | | 3494 g | | | | 387 g | | 318 g | | 657 g | | 608 g | | 611 g | | 550 g | | 363 g | ○○○○ |
| こいくちしょうゆ | | | 2.00 | | | 5394 g | | | | 596 g | | 508 g | | 1010 g | | 936 g | | 940 g | | 846 g | | 558 g | ○○○○ |
| うすくちしょうゆ | | | 2.80 | | | 7550 g | | | | 834 g | | 711 g | | 1414 g | | 1310 g | | 1316 g | | 1184 g | | 781 g | ○○○○ |
| 三温糖 | | | 2.50 | | | 6744 g | | | | 745 g | | 635 g | | 1263 g | | 1170 g | | 1175 g | | 1058 g | | 698 g | ○○○○ |
| 本みりん | | | 2.00 | | | 5394 g | | | | 596 g | | 508 g | | 1010 g | | 936 g | | 940 g | | 846 g | | 558 g | ○○○○ |
| かつお節　だし用 | | | 0.70 | | | 1897 g | | | | 210 g | | 177 g | | 350 g | | 330 g | | 330 g | | 300 g | | 200 g | ○○○○ |
| 水 | | | 40.00 | | | 108 kg | | | | 12 kg | | 10 kg | | 20 kg | | 19 kg | | 19 kg | | 17 kg | | 11 kg | |

【様式２－３】

# 調理タイムスケジュール

令和　年　月　日（　）

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 献立 | ＊豚肉と野菜の生姜炒め | | | *酢の物(マロニー)レモン果汁 | | | ＊てづくり佃煮 | | | | | | |
| 担当者名 | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| 作業工程 | ・材料を切る<br>人参(せん切り)<br>ピーマン（せん切り）<br>玉ねぎ(半月切り1cm)<br>・肉に下味をつける<br>・肉を炒め、材料を加えさらに炒める<br>・調味料を入れる<br>（温度確認75℃以上1分）<br>・配缶 | | | ・マロニーを湯で戻す<br>・材料を切る<br>キャベツ（短冊切り5㎜）<br>人参(せん切り)<br>きゅうり(輪切り3㎜)<br>かまぼこ(いちょう切り5㎜)<br>マロニー(4cm)<br>・マロニーを7分熱湯に漬ける<br>・かまぼこ、野菜・マロニーを蒸し冷ます<br>（温度確認75℃以上1分）<br>（温度確認10℃程度）<br>・材料をあえる<br>（温度確認）<br>・配缶 | | | ・昆布を戻す<br>・花かつお、ごまを乾煎りする<br>・調味料で昆布・しらす干しを煮る<br>・花かつお、ごまを加える<br>・配缶 | | | | | |

タイムスケジュール

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 準備 | | | 昆布を洗い戻す | |
| 8:00 | 野菜を洗う　肉に味付け | 野菜を洗う　マロニーを戻す | | |
| 8:30 | 野菜を切る | 材料を切る | 花かつお･ごまを炒る | |
| 9:00 | | 材料を蒸す | 調味料で煮る | |
| 9:30 | 肉を炒める | 冷ます | 花かつお･ごまを加える | |
| 10:00 | 材料を加える<br>調味 | 和える | 配缶 | |
| 10:30 | 配缶 | 配缶 | | |
| 11:00 | | | | |
| 11:30 | | | | |
| 12:00 | | | | |
| 備考 | | | | |

# 給 食 人 数 一 覧 表

【様式２－４】

調理場名：中学校給食共同調理場

令和 ○年 ○月分　合計

| 学校名 | 1<br>月 | 2<br>火 | 3<br>水 | 4<br>木 | 5<br>金 | 6<br>土 | 7<br>日 | 8<br>月 | 9<br>火 | 10<br>水 | 11<br>木 | 12<br>金 | 13<br>土 | 14<br>日 | 15<br>月 | 16<br>火 | 17<br>水 | 18<br>木 | 19<br>金 | 20<br>土 | 21<br>日 | 22<br>月 | 23<br>火 | 24<br>水 | 25<br>木 | 26<br>金 | 27<br>土 | 28<br>日 | 29<br>月 | 30<br>火 | | 月合計 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 共同調理場 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 0 | 0 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 0 | 0 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 0 | 0 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 0 | 0 | 30 | 30 | | 660 |
| 倉田山中学校 | 401 | 399 | 399 | 400 | 401 | 0 | 0 | 400 | 399 | 399 | 400 | 401 | 0 | 0 | 0 | 0 | 399 | 403 | 404 | 0 | 0 | 404 | 402 | 402 | 403 | 404 | 0 | 0 | 403 | 402 | | 8025 |
| 厚生中学校 | 398 | 398 | 396 | 399 | 397 | 0 | 0 | 397 | 396 | 396 | 399 | 396 | 0 | 0 | 398 | 0 | 0 | 398 | 396 | 0 | 0 | 398 | 397 | 396 | 398 | 397 | 0 | 0 | 398 | 398 | | 7946 |
| 港中学校 | 191 | 187 | 187 | 187 | 188 | 0 | 0 | 191 | 187 | 187 | 187 | 188 | 0 | 0 | 0 | 0 | 186 | 186 | 187 | 0 | 0 | 190 | 186 | 186 | 186 | 187 | 0 | 0 | 190 | 186 | | 3750 |
| 城田中学校 | 144 | 144 | 0 | 0 | 145 | 0 | 0 | 144 | 144 | 93 | 92 | 0 | 0 | 0 | 144 | 144 | 144 | 143 | 145 | 0 | 0 | 144 | 144 | 144 | 143 | 145 | 0 | 0 | 144 | 144 | | 2634 |
| 五十鈴中学校 | 345 | 347 | 344 | 344 | 345 | 0 | 0 | 345 | 347 | 344 | 344 | 345 | 0 | 0 | 0 | 0 | 344 | 345 | 346 | 0 | 0 | 346 | 348 | 345 | 345 | 346 | 0 | 0 | 346 | 348 | | 6909 |
| 二見中学校 | 200 | 200 | 200 | 200 | 199 | 0 | 0 | 200 | 200 | 200 | 200 | 199 | 0 | 0 | 200 | 200 | 0 | 0 | 199 | 0 | 0 | 200 | 200 | 200 | 200 | 199 | 0 | 0 | 200 | 200 | | 3996 |
| 小俣中1･2年職員 | 478 | 480 | 474 | 478 | 475 | 0 | 0 | 481 | 482 | 476 | 481 | 478 | 0 | 0 | 480 | 0 | 483 | 479 | 477 | 0 | 0 | 481 | 481 | 476 | 480 | 478 | 0 | 0 | 480 | 481 | | 10059 |
| 小俣中学校3年 | 236 | 236 | 236 | 236 | 236 | 0 | 0 | 236 | 236 | 236 | 236 | 236 | 0 | 0 | 236 | 0 | 0 | 236 | 236 | 0 | 0 | 236 | 236 | 236 | 236 | 236 | 0 | 0 | 236 | 236 | | 4720 |
| 御薗中学校 | 185 | 186 | 186 | 186 | 185 | 0 | 0 | 185 | 186 | 186 | 186 | 185 | 0 | 0 | 185 | 186 | 186 | 186 | 185 | 0 | 0 | 185 | 186 | 186 | 186 | 185 | 0 | 0 | 185 | 186 | | 4083 |
| 伊勢宮川中学校 | 277 | 279 | 276 | 278 | 278 | 0 | 0 | 277 | 279 | 276 | 278 | 278 | 0 | 0 | 277 | 0 | 0 | 278 | 278 | 0 | 0 | 277 | 279 | 276 | 278 | 278 | 0 | 0 | 276 | 277 | | 5550 |
| 桜浜中学校 | 207 | 206 | 208 | 208 | 208 | 0 | 0 | 207 | 207 | 208 | 208 | 207 | 0 | 0 | 207 | 207 | 208 | 208 | 208 | 0 | 0 | 207 | 206 | 208 | 209 | 208 | 0 | 0 | 207 | 207 | | 4564 |
| 小　計 | 3092 | 3092 | 2936 | 2946 | 3087 | 0 | 0 | 3093 | 3093 | 3031 | 3041 | 2943 | 0 | 0 | 2157 | 767 | 1980 | 2892 | 3091 | 0 | 0 | 3098 | 3095 | 3085 | 3094 | 3093 | 0 | 0 | 3095 | 3095 | | 62896 |
| 合　計 | 3092 | 3092 | 2936 | 2946 | 3087 | 0 | 0 | 3093 | 3093 | 3031 | 3041 | 2943 | 0 | 0 | 2157 | 767 | 1980 | 2892 | 3091 | 0 | 0 | 3098 | 3095 | 3085 | 3094 | 3093 | 0 | 0 | 3095 | 3095 | | 62896 |

【様式2－5】

# 学校別調理食数指示書

| 二見 | |
|---|---|
| 学年 | クラス |
| 1-A | 33 |
| 1-B | 33 |
| 学年合計 | 66 |
| 2-A | 28 |
| 2-B | 28 |
| 2-C | 29 |
| 学年合計 | 85 |
| 3-A | 26 |
| 3-B | 29 |
| 3-C | 27 |
| 学年合計 | 82 |
| 職員 | 14 |
| その他 | |
| 配膳員 | |
| 合計 | 247 |

| 城田 | |
|---|---|
| 学年 | クラス |
| 1-A | 24 |
| 1-B | 25 |
| 学年合計 | 49 |
| 2-A | 33 |
| 2-B | 33 |
| 学年合計 | 66 |
| 3-A | 29 |
| 3-B | 28 |
| 学年合計 | 57 |
| 職員 | 13 |
| その他 | |
| 配膳員 | |
| 合計 | 185 |

| 桜浜 | |
|---|---|
| 学年 | クラス |
| 1-A | 27 |
| 1-B | 26 |
| 1-C | 27 |
| 学年合計 | 80 |
| 2-A | 28 |
| 2-B | 30 |
| 2-C | 30 |
| 学年合計 | 88 |
| 3-A | 26 |
| 3-B | 26 |
| 3-C | 26 |
| 学年合計 | 78 |
| 職員 | 16 |
| その他 | |
| 配膳員 | |
| 合計 | 262 |

| 伊勢宮川 | |
|---|---|
| 学年 | クラス |
| 1-1 | 36 |
| 1-2 | 35 |
| 学年合計 | 71 |
| 2-1 | 26 |
| 2-2 | 26 |
| 2-3 | 27 |
| 学年合計 | 79 |
| 3-1 | 29 |
| 3-2 | 28 |
| 3-3 | 29 |
| 学年合計 | 86 |
| 職員 | 12 |
| その他 | |
| 配膳員 | |
| 合計 | 248 |

| 厚生 | |
|---|---|
| 学年 | クラス |
| 1-1 | 35 |
| 1-2 | 35 |
| 1-3 | 36 |
| 1-4 | 37 |
| 学年合計 | 143 |
| 2-1 | 30 |
| 2-2 | 31 |
| 2-3 | 30 |
| 2-4 | 31 |
| 2-5 | 30 |
| 学年合計 | 152 |
| 3-1 | 35 |
| 3-2 | 34 |
| 3-3 | 34 |
| 3-4 | 37 |
| 学年合計 | 140 |
| 職員 | 17 |
| その他 | |
| 配膳員 | |
| 合計 | 452 |

| 五十鈴 | |
|---|---|
| 学年 | クラス |
| 1-1 | 31 |
| 1-2 | 30 |
| 1-3 | 32 |
| 学年合計 | 93 |
| 2-1 | 33 |
| 2-2 | 31 |
| 2-3 | 32 |
| 2-4 | 34 |
| 学年合計 | 130 |
| 3-1 | 33 |
| 3-2 | 34 |
| 3-3 | 36 |
| 学年合計 | 103 |
| 職員 | 12 |
| その他 | |
| 配膳員 | |
| 合計 | 338 |

| 倉田山 | |
|---|---|
| 学年 | クラス |
| 1-1 | 30 |
| 1-2 | 30 |
| 1-3 | 30 |
| 1-4 | 31 |
| 1-5 | 29 |
| 学年合計 | 150 |
| 2-1 | 31 |
| 2-2 | 30 |
| 2-3 | 31 |
| 2-4 | 31 |
| 2-5 | 30 |
| 学年合計 | 153 |
| 3-1 | 31 |
| 3-2 | 30 |
| 3-3 | 31 |
| 3-4 | 28 |
| 3-5 | 30 |
| 学年合計 | 150 |
| 職員 | 18 |
| その他 | |
| 配膳員 | |
| 合計 | 471 |

| 小俣 | |
|---|---|
| 学年 | クラス |
| 1-1 | 34 |
| 1-2 | 34 |
| 1-3 | 34 |
| 1-4 | 34 |
| 1-5 | 32 |
| 1-6 | 34 |
| 学年合計 | 202 |
| 2-1 | 32 |
| 2-2 | 33 |
| 2-3 | 34 |
| 2-4 | 33 |
| 2-5 | 33 |
| 2-6 | 33 |
| 2-7 | 31 |
| 学年合計 | 229 |
| 3-1 | 32 |
| 3-2 | 31 |
| 3-3 | 33 |
| 3-4 | 32 |
| 3-5 | 32 |
| 3-6 | 31 |
| 3-7 | 31 |
| 学年合計 | 222 |
| 職員 | 21 |
| その他 | |
| 配膳員 | |
| 合計 | 674 |

| 御薗 | |
|---|---|
| 学年 | クラス |
| 1-A | 0 |
| 1-B | 0 |
| 学年合計 | 0 |
| 2-A | 0 |
| 2-B | 0 |
| 学年合計 | 0 |
| 3-A | 0 |
| 3-B | 0 |
| 3-C | 0 |
| 学年合計 | 0 |
| 職員 | 0 |
| その他 | |
| 配膳員 | |
| 合計 | 0 |

| 港 | |
|---|---|
| 学年 | クラス |
| 1-1 | 26 |
| 1-2 | 26 |
| 1-3 | 27 |
| 学年合計 | 79 |
| 2-1 | 29 |
| 2-2 | 30 |
| 2-3 | 31 |
| 学年合計 | 90 |
| 3-1 | 29 |
| 3-2 | 29 |
| 3-3 | 29 |
| 学年合計 | 87 |
| 職員 | 16 |
| その他 | |
| 配膳員 | |
| 合計 | 272 |

| 共同調理場 | |
|---|---|
| | |
| 職員 | 17 |
| 予備サンプル | 8 |
| 配膳員 | |
| 合計 | 25 |

| 合計 | |
|---|---|
| | |
| 1年 | 933 |
| 2年 | 1072 |
| 3年 | 1005 |
| 職員 | 156 |
| その他 | 8 |
| 配膳員 | 0 |
| 総合計 | 3174 |

【様式２－６】

# 発 注 書

（株）○○○○　　御中

| 使用日 | 納入日 | 品 名 | 数量 | 単位 | 単価 | 納入場所 ・ 数量 | | | | | | | | | 献立日 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | 釜 1 | 釜 2 | 釜3 | 釜 4 | 釜 5 | 釜 6 | 釜 7 | 釜 8 | | | |
| 11月 2日 | 10/25(火) | こんぶ だし用 | 1,690 | g | 2.40 | 220 | 250 | 250 | 250 | 80 | 240 | 210 | 190 | | 11月 2日 | ＊卵とじ(薄口増) |
| | 10/25(火) | かつお節　だし用 | 5,080 | g | 1.90 | 670 | 760 | 750 | 760 | 230 | 710 | 640 | 560 | | 11月 2日 | ＊卵とじ(薄口増) |
| | 11/1(火) | (冷) さんま生開き 1枚 (50g) | 3,380 | 枚 | 59.00 | 3,380 | | | | | | | | | 11月 2日 | ＊さんまのから揚げ |
| 11月 4日 | 10/25(火) | こんぶ だし用 | 1,510 | g | 2.40 | 220 | 260 | 170 | 250 | 180 | 240 | | 190 | | 11月 4日 | ＊きのこ汁(豆腐) |
| | 11/1(火) | かつお節　だし用 | 7,520 | g | 1.90 | 1,110 | 1,280 | 860 | 1,260 | 900 | 1,180 | | 930 | | 11月 4日 | ＊きのこ汁(豆腐) |
| 11月 7日 | 10/25(火) | こんぶ だし用 | 1,860 | g | 2.40 | 220 | 250 | 250 | 250 | 250 | 240 | 210 | 190 | | 11月 7日 | *おでん |
| | 11/1(火) | かつお節　だし用 | 7,460 | g | 1.90 | 890 | 1,020 | 1,000 | 1,010 | 990 | 950 | 850 | 750 | | 11月 7日 | *おでん |
| 11月 9日 | 10/25(火) | 乾燥わかめ カット | 1,870 | g | 2.40 | 220 | 250 | 250 | 250 | 260 | 240 | 210 | 190 | | 11月 9日 | ＊すまし汁（わかめ） |
| | 10/25(火) | こんぶ だし用 | 1,870 | g | 2.40 | 220 | 250 | 250 | 250 | 260 | 240 | 210 | 190 | | 11月 9日 | ＊すまし汁（わかめ） |
| | 11/1(火) | かつお節　だし用 | 9,360 | g | 1.90 | 1,120 | 1,270 | 1,260 | 1,260 | 1,280 | 1,180 | 1,060 | 930 | | 11月 9日 | ＊すまし汁（わかめ） |
| 11月10日 | 11/8(火) | 焼きかまぼこ(卵白ぬき) | 221 | 枚 | 190.00 | 26 | 30 | 30 | 30 | 30 | 28 | 25 | 22 | | 11月10日 | *海藻サラダ |
| 11月11日 | 10/25(火) | ほしひじき （伊勢志摩産） | 17.8 | kg | 5,700.00 | 3.1 | 3.6 | 1.1 | 2.4 | 3.4 | 2.5 | | 1.7 | | 11月11日 | ＊ベーコンとひじきの煮物 |
| | 11/8(火) | かつお節　だし用 | 3,790 | g | 1.90 | 670 | 760 | 230 | 510 | 730 | 530 | | 360 | | 11月11日 | ＊ベーコンとひじきの煮物 |
| | 11/10(木) | さつま揚げ(卵白抜き) | 507 | 枚 | 45.00 | 89 | 102 | 32 | 68 | 98 | 71 | | 49 | | 11月11日 | ＊ベーコンとひじきの煮物 |
| 11月14日 | 10/25(火) | 乾燥あおさ | 1,202 | g | 8.50 | 179 | 84 | 201 | 201 | 63 | 155 | 169 | 150 | | 11月14日 | ＊はんぺんのあおさ揚げ |
| | 11/14(月)朝 | はんぺん(卵白抜き) | 3,004 | 枚 | 55.00 | 447 | 211 | 502 | 503 | 157 | 387 | 423 | 374 | | 11月14日 | ＊はんぺんのあおさ揚げ |
| 11月16日 | 11/10(木) | 煮干し だし用 | 8,350 | g | 1.20 | | 890 | 1,360 | 1,510 | 1,070 | 1,410 | 1,270 | 840 | | 11月16日 | ＊根菜のみそ汁 |
| 11月17日 | 10/25(火) | こんぶ　煮物用 | 3,766 | g | 2.20 | | 387 | 590 | 657 | 608 | 611 | 550 | 363 | | 11月17日 | ＊五目豆（竹輪抜き） |
| | 11/10(木) | かつお節　だし用 | 2,040 | g | 1.90 | | 210 | 320 | 350 | 330 | 330 | 300 | 200 | | 11月17日 | ＊五目豆（竹輪抜き） |
| | 11/15(火) | しいら切り身(30×2) | 5,794 | 個 | 64.00 | | 596 | 908 | 1,010 | 936 | 940 | 846 | 558 | | 11月17日 | ＊しいらのねぎソースかけ(30×2) |
| 11月18日 | 11/15(火) | かつお節　だし用 | 7,490 | g | 1.90 | 890 | 1,020 | 1,010 | 1,010 | 1,030 | 940 | 850 | 740 | | 11月18日 | ＊大根と鶏肉の煮物 |
| 11月21日 | 11/4(金) | こんぶ だし用 | 1,560 | g | 2.40 | 220 | 250 | 250 | | 260 | 240 | 210 | 130 | | 11月21日 | *親子煮 |
| | 11/15(火) | かつお節　だし用 | 4,690 | g | 1.90 | 670 | 760 | 750 | | 770 | 710 | 640 | 390 | | 11月21日 | *親子煮 |
| 11月24日 | 11/22(火) | ちりめんじゃこ | 32,610 | g | 2.50 | 4,460 | 2,110 | 5,020 | 5,030 | 5,150 | 2,890 | 4,230 | 3,720 | | 11月24日 | ＊カレーじゃこ |
| 11月25日 | 11/22(火) | かつお節　だし用 | 7,480 | g | 1.90 | 890 | 1,020 | 1,010 | 1,010 | 1,020 | 940 | 850 | 740 | | 11月25日 | ＊切干大根の煮物（鶏肉なし） |
| 11月28日 | 11/25(金) | 焼きかまぼこ(卵白ぬき) | 211 | 枚 | 190.00 | 26 | 30 | 20 | 30 | 30 | 28 | 25 | 22 | | 11月28日 | *中華風和え物(マロニー) |
| 11月30日 | 11/15(火) | 乾燥わかめ カット | 960 | g | 2.40 | 80 | 120 | 130 | 150 | 120 | 120 | 130 | 110 | | 11月30日 | ＊かきたま汁(わかめ) |
| | 11/15(火) | こんぶ だし用 | 1,600 | g | 2.40 | 130 | 200 | 210 | 250 | 200 | 210 | 210 | 190 | | 11月30日 | ＊かきたま汁(わかめ) |
| | 11/29(火) | 冷凍かつお 角切り(1.5cm角) | 193 | kg | 1,030.00 | 15.5 | 24.5 | 25.5 | 30.2 | 24.5 | 24.9 | 25.5 | 22.4 | | 11月30日 | ＊鰹のピリカラあえ |
| | 11/22(火) | かつお節　だし用 | 8,040 | g | 1.90 | 650 | 1,020 | 1,060 | 1,260 | 1,020 | 1,040 | 1,060 | 930 | | 11月30日 | ＊かきたま汁(わかめ) |

【様式2－7－1】

# 令和　〇年　〇月　アレルギー・個別対応食指示書

伊勢市中学校給食共同調理場

| 日 | 曜日 | 献立名 | アレルゲン | 対応方法 | 中学校名 | 学年クラス | 名前 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 水 | さめの香味揚げ | 個別対応 | 2㎝角程度に切る<br>**(添えおかず：提供されます)** | 〇〇 | 〇ー〇 | 〇〇〇〇 |
| 2 | 木 | もずくと卵のスープ | 卵 | 卵除去 | 〇〇 | 〇ー〇 | 〇〇〇〇 |
| 6 | 月 | フルーツポンチ | 黄桃缶 | 冷凍ヨーグルトに代替 | 〇〇 | 〇ー〇 | 〇〇〇〇 |
| 7 | 火 | セルフチキンカツサンド | ウスターソース | **本人除去**<br>**(教室でソースをかけない)** | 〇〇 | 〇ー〇 | 〇〇〇〇 |
| 7 | 火 | セルフチキンカツサンド | 個別対応 | 2㎝角程度に切る<br>**（蒸し野菜（具）：提供されます）** | 〇〇 | 〇ー〇 | 〇〇〇〇 |
| 9 | 木 | 鰆のごまゴマ焼き | 個別対応 | 2㎝角程度に切る<br>**(添えおかず：提供されます)** | 〇〇 | 〇ー〇 | 〇〇〇〇 |
| 10 | 金 | 豚肉ビビンバ<br>(豚肉ビビンバの具：卵･野菜) | 卵 | 卵除去<br>**※その他の具(肉)は、提供されます** | 〇〇 | 〇ー〇 | 〇〇〇〇 |
| 14 | 火 | 手作り照り焼きハンバーグ | 個別対応 | 2㎝角程度に切る<br>**(添えおかず：提供されます)** | 〇〇 | 〇ー〇 | 〇〇〇〇 |
| 15 | 水 | しいらのピリ辛焼き | 個別対応 | 2㎝角程度に切る<br>**(添えおかず：提供されます)** | 〇〇 | 〇ー〇 | 〇〇〇〇 |
| 15 | 水 | 高野豆腐の卵とじ | 卵 | 卵除去 | 〇〇 | 〇ー〇 | 〇〇〇〇 |

※共同調理場においては、安全性を最優先にして代替食を提供しています。
　アレルゲンの異なる生徒の代替食について、手順を最小限に集約して調理するため、
　アレルギー対応食・個別対応食として次のように対応する場合があります。

・アレルゲン以外の食材も除去されることがあります。
・基本献立の調理方法と異なる形で調理されることがあります。
・基本献立に使用されていない食材で調理されることがあります。

【様式２－７－２】

# 令和　　年　　月　個別対応食指示書

○○中学校　　年　組　○○○○

| 月 | 日 | 曜日 | 献立 | 対応 |
|---|---|---|---|---|
| ○ | ○ | 木 | 麦ごはん、しそふりかけ、牛乳<br>肉じゃが<br>白菜のおひたし | 対応無し |
| | × | 金 | 麦ごはん、牛乳<br>鰹のごまがらめ<br>蒸しキャベツ<br>玉ねぎとわかめの味噌汁 | 対応無し |
| | △ | 月 | 手作りポークカレーライス、福神漬、牛乳<br>フルーツポンチ | 対応無し |
| | □ | 火 | セルフツナサンド<br>野菜のスープ煮 | 対応無し |
| | ◇ | 水 | 麦ごはん、牛乳<br>鰆のパン粉焼き<br>ミニトマト<br>かきたま汁 | 鰆のパン粉焼き<br>：2㎝角程度に切る |
| | ○ | 木 | 春のあんかけごはん、牛乳<br>大豆と小魚の揚げ煮 | 対応無し |
| | × | 金 | 麦ごはん、牛乳<br>豚肉の緑茶煮<br>蒸し野菜<br>けんちん汁 | 対応無し |
| | △ | 月 | 麦ごはん、牛乳<br>マーボー豆腐<br>中華風サラダ | 対応無し |
| | □ | 火 | コッペパン、いちごジャム、牛乳<br>スープスパゲティ<br>コールスローサラダ | 対応無し |
| | ◇ | 水 | 麦ごはん、牛乳<br>鶏肉のねぎ焼き<br>小松菜のおかか和え<br>きんぴらごぼう | 鶏肉のねぎ焼き<br>：2㎝角程度に切る |
| | ○ | 木 | 豚キムチごはん、牛乳<br>フォーと野菜のスープ<br>ヨーグルト | 対応無し |
| | × | 金 | 麦ごはん、牛乳<br>しいらの香味揚げ<br>蒸しキャベツ<br>めかぶ汁 | しいらの香味揚げ<br>：2㎝角程度に切る |
| | △ | 月 | 麦ごはん、牛乳<br>親子煮<br>ごま和え | 対応無し |
| | □ | 火 | 黒糖パン、牛乳<br>ポークシチュー<br>ドレッシングサラダ | 対応無し |
| | ◇ | 水 | わかめごはん、牛乳<br>鶏の唐揚げ<br>蒸し野菜<br>すまし汁 | 鶏の唐揚げ<br>：2㎝角程度に切る |

**※パン、牛乳、デザート、ふりかけ等の個つけはそのままで配膳する。**

令和　年度　アレルギー等原因食品一覧表

【様式２－８】

| | | | | 魚介類 | | | | | | | | | | | | 卵 | | | 乳製品 | | | 肉類 | | | 野菜 | | | | | 果物 | | | | | | | | その他 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 学校名 | 学年 | クラス | 名　前 | えび | かに | いか | 貝 | 鯖 | 秋刀魚 | 鰯 | うなぎ | カレイ | ホタテ いたや 貝 | たこ | ししゃも 魚卵 | 卵 | 生卵 | マヨネーズ | 飲用 牛乳 | 調理用 牛乳 | 乳製品 | 肉類 | ハム ベーコン ウインナー | コンソメ ガラスープ | たけのこ | きゅうり | トマト | ねぎ | きのこ | 果物 全般 | アボカド | バナナ | 柿 | メロン | すいか | キウイ | いちじく | ナッツ類 | そば |
| ○○ | 3 | 1 | ×× ××× | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ○ | | ○ | |
| ○○ | 3 | 2 | ×× ××× | | | ○ | | | | | | | | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ○○ | 3 | 3 | ×× ××× | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ○ | ○ | ○ | ○ | | | ○ | ○ | | ○ |
| ○○ | 2 | 1 | ×× ××× | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ○○ | 2 | 2 | ×× ××× | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ○ |
| ○○ | 2 | 3 | ×× ××× | | | | | | | | | | | | | ○ | ○ | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ○○ | 1 | 3 | ×× ××× | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ○ |
| ○○ | 1 | 4 | ×× ××× | | | | | | | | | | | | | | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ○ |
| △△ | 3 | 1 | ×× ××× | | | | | | | | | | | | | | | | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| △△ | 3 | 3 | ×× ××× | | | | | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| △△ | 3 | 4 | ×× ××× | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ○ | | | | | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | | | |
| △△ | 2 | 2 | ×× ××× | ○ | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| △△ | 2 | 4 | ×× ××× | | | | ○ | | | | | | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| △△ | 2 | 5 | ×× ××× | | ○ | | | ○ | | ○ | | ○ | | | | | ○ | | ○ | | | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| △△ | 2 | 5 | ×× ××× | ○ | | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| △△ | 1 | 2 | ×× ××× | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ○ | | | | | | | | | | | | | | |
| △△ | 1 | 2 | ×× ××× | | | | | | | | | | | | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| △△ | 1 | 3 | ×× ××× | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ○ | ○ | | | | | | | | | | | |
| □ | 3 | 2 | ×× ××× | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ○ |
| □ | 2 | 1 | ×× ××× | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ○ |
| □ | 1 | 3 | ×× ××× | | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| □ | 1 | 3 | ×× ××× | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ○ |
| ×× | 3 | 2 | ×× ××× | ○ | ○ | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ×× | 2 | 2 | ×× ××× | ○ | ○ | ○ | | ○ | | | | | | ○ | ○ | ○ | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ●● | 2 | A | ×× ××× | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | | | | | | | | | | | | ○ | | | | | | | ○ | ○ | | ○ | | ○ |
| ▲ | 3 | A | ×× ××× | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ○ |
| ▲ | 2 | A | ×× ××× | | | ○ | ○ | | | | | | | ○ | | | | | | | | | | | | | | | ○ | | | | | | | | | | |
| ▲ | 1 | B | ×× ××× | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ○ |
| ◆ | 2 | 1 | ×× ××× | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ○ |
| ◆ | 1 | 4 | ×× ××× | | | | ○ | | | | | | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 26 | 7 | 7 | 7 | 4 | 5 | 2 | 3 | 2 | 3 | 3 | 5 | 4 | 2 | 4 | 1 | 2 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 2 | 1 | 10 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ●● | 2 | 3 | ×× ××× | 5～10mmのキザミ食 |
| ◆◆ | 1 | 1 | ×× ××× | キザミ食（大きさは未定） |

【様式2－9】

| 令和　年　月　アレルギー等配送チェック表 | | | | | ●●中学校 | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 日 | 曜日 | 配送担当者 | 配膳室受取者 | 学校名 | 学年 | 名前 |
| 1 | 月 | | | ●● | 3－1 | ○○○○ |
| 1 | 月 | | | ●● | 1－3 | ×××× |
| 2 | 火 | | | ●● | 1－2 | ○○○○ |
| 3 | 水 | | | ●● | 2－4 | △△△△ |
| 4 | 木 | | | ●● | 3－2 | ○○○○ |
| 4 | 木 | | | ●● | 2－4 | ×××× |
| 5 | 金 | | | ●● | 3－1 | △△△△ |
| 5 | 金 | | | ●● | 1－3 | ○○○○ |
| 8 | 月 | | | ●● | 1－2 | △△△△ |
| 9 | 火 | | | ●● | 3－4 | ○○○○ |
| 9 | 火 | | | ●● | 3－2 | ×××× |
| 15 | 月 | | | ●● | 3－1 | △△△△ |

【様式2－10】

# 令和8年6月 中学校給食盛りつけ一覧表

| 月 | 火 | 水 | 木 | 金 |
|---|---|---|---|---|
| 1日<br>牛乳<br>バンサンスー<br>麦ごはん<br>ホイコーロー | 2日<br>牛乳<br>鶏肉のコーンフレーク焼き<br>黒糖パン<br>ミネストローネスープ<br>スプーン | 3日<br>牛乳<br>冷凍ヨーグルト<br>ひじきそぼろごはん<br>すまし汁<br>スプーン | 4日<br>牛乳<br>おひたし<br>にんじゃふりかけ<br>麦ごはん<br>鶏肉とじゃが芋の煮物 | 5日<br>牛乳<br>蒸しキャベツ<br>あじフライ<br>麦ごはん<br>茎わかめとごぼうのきんぴら |
| 8日<br>牛乳<br>蒸しキャベツ<br>鶏肉のたまり唐揚げ<br>麦ごはん<br>かきたま汁 | 9日<br>牛乳<br>フレンチサラダ<br>いちごジャム<br>コッペパン<br>ポークビーンズ<br>スプーン | 10日<br>牛乳<br>野菜のマヨネーズ和え<br>さめのピリ辛焼き<br>麦ごはん<br>根菜の味噌汁 | 11日<br>牛乳<br>のり酢和え<br>麦ごはん<br>鶏肉と厚揚げの生姜炒め | 12日<br>牛乳<br>中華サラダ<br>麦ごはん<br>酢豚 |
| 15日<br>牛乳<br>冷凍ぶどうゼリー<br>豚肉のしぐれ煮ごはん<br>めかぶ汁<br>スプーン | 16日<br>牛乳<br>ツナサラダ<br>米粉入りパン<br>カレー肉じゃが | 17日<br>牛乳<br>チンジャオロースー<br>麦ごはん<br>卵スープ<br>スプーン | 18日<br>牛乳<br>小松菜のおかか和え<br>鰆の香味焼き<br>麦ごはん<br>ごまキムチ汁 | 19日<br>牛乳<br>蒸しキャベツ<br>鶏肉の梅風味揚げ<br>麦ごはん<br>高野豆腐の煮物 |
| 22日<br>牛乳<br>カクテルポンチ<br>福神漬<br>麦ごはん<br>手作りポークカレー<br>スプーン | 23日<br>牛乳<br>ミニトマト<br>チキンとポテトのレモン揚げ<br>ミルクパン<br>卵とコーンのスープ<br>スプーン | 24日<br>牛乳<br>冷奴<br>しょうゆだれ<br>手作り佃煮<br>麦ごはん<br>スタミナ炒め | 25日<br>牛乳<br>蒸しキャベツ<br>鰹のごまがらめ<br>麦ごはん<br>鶏ごぼう汁 | 26日<br>牛乳<br>ビーフンのごまソースサラダ<br>麦ごはん<br>夏野菜のマーボー豆腐<br>スプーン |
| 29日<br>牛乳<br>蒸し野菜<br>豚肉の緑茶煮<br>麦ごはん<br>けんちん汁 | 30日<br>牛乳<br>蒸しキャベツ<br>ウインナー1本<br>コッペパン<br>スープスパゲティ<br>スプーン | | | |

## 6月4日～10日は歯と口の健康週間

6月4日からの1週間は、厚生労働省、文部科学省、日本歯科医師会、日本学校歯科医師会が実施する「歯と口の健康週間」です。食事をおいしく食べて、健康な体をつくるには、歯と口が健康でなくてはなりません。丈夫で健康な歯と口を保つために、普段からよくかんで食べる習慣をつけましょう。

よくかんで食べよう！

食器太い線 ＝ 大わん（ピンク）　　細い線 ＝ 小わん（ブルー）

点線 ＝ 浅い皿（パン皿）　　二重線 ＝ 大皿（カレー皿）　　長い点 ＝ 深皿（グリーン）

スプーン　　はし ＝

盛り付け表を確認して、食器を間違えないようにしましょう。

【様式2－11】

# 令和　年　月分 学校給食予定献立表

| 日 | 曜日 | 料 理 名 | 血や肉をつくるもの<br>赤群 | 体の調子をよくするもの<br>緑群 | 力や体温となるもの<br>黄群 | 調味料 | ｴﾈﾙｷﾞｰ<br>[kcal] | 蛋白質<br>[%] | 脂質<br>[%] |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 火 | 黒糖パン, 牛乳 | 牛乳 | | 黒糖パン | | 886 | 15.4 | 31.8 |
| | | 鶏肉のアングレーズ | 鶏肉 | しょうが | 片栗粉, ひまわり油, パン粉, 三温糖 | しょうゆ, 酒, ウスターソース | | | |
| | | 蒸しキャベツ | | キャベツ | | 塩, こしょう | | | |
| | | ポテトスープ | ベーコン | 人参, 玉ねぎ, パセリ | じゃが芋 | ガラスープ, しょうゆ, 塩, こしょう | | | |
| 2 | 水 | 麦ごはん, 牛乳 | 牛乳 | | 麦ごはん | | 866 | 12.9 | 31.4 |
| | | マーボー豆腐 | 豚肉, みそ, 豆腐 | にんにく, しょうが, ねぎ, 玉ねぎ, 人参 | ひまわり油, 三温糖, 片栗粉, ごま油 | 酒, とうがらし粉, しょうゆ, みりん | | | |
| | | ビーフンのごまソースサラダ | | 人参, きゅうり, キャベツ, しょうが | ビーフン, 卵抜きマヨネーズ, ごま油, 三温糖 | 酢, しょうゆ, 塩 | | | |
| 3 | 木 | 麦ごはん, 牛乳 | 牛乳 | | 麦ごはん | | 756 | 15.9 | 24.9 |
| | | 鮭の塩焼き | さけ | | | | | | |
| | | 蒸し野菜 | | キャベツ, きゅうり | | 塩, こしょう | | | |
| | | くきわかめ入りきんぴらごぼう | くきわかめ, 竹輪 | ごぼう, 人参, こんにゃく | ひまわり油, 三温糖, ごま | しょうゆ, みりん | | | |
| 4 | 金 | あんかけ丼, 牛乳 | 豚肉, 牛乳 | しょうが, しいたけ, もやし, 玉ねぎ, 人参, キャベツ, チンゲン菜, たけのこ | 麦ごはん, ひまわり油, 片栗粉 | 酒, しょうゆ, ガラスープ, 塩, こしょう | 826 | 15.8 | 27.6 |
| | | 大豆と小魚の揚げ煮 | 大豆, ちりめんじゃこ | | 片栗粉, ひまわり油, ごま, 三温糖 | しょうゆ, みりん | | | |
| 7 | 月 | わかめごはん, 牛乳 | わかめ, 牛乳 | | 麦ごはん | | 789 | 14.6 | 24.0 |
| | | 高野豆腐の煮物 | 高野豆腐, 鶏肉, さつま揚げ | ごぼう, 人参, しめじ, こんにゃく | ひまわり油, 三温糖 | 酒, かつお節, しょうゆ, みりん | | | |
| | | 切干大根のごま和え | 油揚げ | 切干大根, 人参, きゅうり | 三温糖, ごま | しょうゆ, 塩 | | | |
| 8 | 火 | コッペパン, 牛乳 | 牛乳 | | コッペパン | | 847 | 13.4 | 35.9 |
| | | ポークシチュー | 豚肉 | にんにく, セロリー, 玉ねぎ, 人参, トマトピューレ | ひまわり油, じゃが芋, 小麦粉, 三温糖, カラメル | ワイン, ガラスープ, ローリエ, トマトベースソース, しょうゆ, ウスターソース, 塩, こしょう | | | |
| | | アスパラサラダ | | コーン, キャベツ, 人参, アスパラガス | 卵抜きマヨネーズ | 塩, こしょう | | | |
| 9 | 水 | 麦ごはん, 牛乳 | 牛乳 | | 麦ごはん | | 798 | 15.9 | 26.8 |
| | | 鰆のバターしょうゆ焼き | さわら | | 小麦粉, ひまわり油, バター | 塩, こしょう, しょうゆ | | | |
| | | 粉ふき芋 | パセリ | | じゃが芋 | 塩, こしょう | | | |
| | | かきたま汁 | 卵, 豆腐 | 人参, 玉ねぎ, ねぎ | 片栗粉 | かつお節, こんぶ, しょうゆ, 塩 | | | |
| 10 | 木 | 麦ごはん, 牛乳 | 牛乳 | | 麦ごはん | | 823 | 13.2 | 25.4 |
| | | はんぺんの磯辺揚げ | はんぺん, あおのり | | 小麦粉, ひまわり油 | | | | |
| | | 蒸しキャベツ | | キャベツ | | 塩, こしょう | | | |
| | | 筑前煮　☆福岡県の郷土料理☆ | 鶏肉 | ごぼう, 人参, こんにゃく, れんこん, さやいんげん | ひまわり油, 二温糖 | みりん, しょうゆ, 塩, かつお節 | | | |
| 11 | 金 | 麦ごはん, 牛乳 | 牛乳 | | 麦ごはん | | 757 | 14.0 | 31.4 |
| | | 豚肉と厚揚げの生姜炒め | 豚肉, 厚揚げ | しょうが, 人参, ねぎ, 玉ねぎ, もやし | ひまわり油, 二温糖, ごま | 酒, しょうゆ, みりん | | | |
| | | 和風サラダ | かまぼこ | キャベツ, 人参, きゅうり | ひまわり油, 三温糖 | 酢, しょうゆ, 塩 | | | |
| **14** | **月** | 肉味噌ひじきそぼろごはん, 牛乳 | **豚肉**, **ひじき**, みそ, **牛乳** | 玉ねぎ, 人参, にんにく, しょうが | **麦ごはん**, 二温糖, ひまわり油 | しょうゆ, 酒, みりん | 825 | 12.9 | 25.7 |
| | | けんちん汁 | **豆腐**, 油揚げ | ごぼう, **しいたけ**, 大根, 人参, **ねぎ** | ひまわり油, 片栗粉 | かつお節, こんぶ, しょうゆ, 塩 | | | |
| | | 冷凍ヨーグルト | 冷凍ヨーグルト | | | | | | |
| 15 | 火 | 米粉入りパン, 牛乳 | 牛乳 | | 米粉入りパン | | 820 | 16.8 | 36.2 |
| | | チリコンカン | 大豆, 鶏肉 | にんにく, 玉ねぎ, 人参, トマト, トマトピューレ | ひまわり油, じゃが芋 | ワイン, ガラスープ, チリパウダー, パプリカ粉, しょうゆ, 塩, こしょう | | | |
| | | ツナサラダ | ツナ缶 | キャベツ, きゅうり, コーン | 卵抜きマヨネーズ | 塩, こしょう | | | |
| 16 | 水 | 麦ごはん, 牛乳 | 牛乳 | | 麦ごはん | | 785 | 17.6 | 27.3 |
| | | しいらのねぎ焼き | しいら | レモン, ねぎ | オリーブ油 | ワイン, 塩, こしょう, とうがらし粉 | | | |
| | | ナムル | | もやし, チンゲン菜 | 二温糖, ごま油 | しょうゆ, 酢 | | | |
| | | ごまキムチ汁 | 豚肉, 油揚げ, 豆腐, みそ | 玉ねぎ, 人参, ごぼう, キムチ | じゃが芋, ごま, ねりごま | 酒, みりん, ガラスープ | | | |
| 17 | 木 | 麦ごはん, 牛乳 | 牛乳 | | 麦ごはん | | 761 | 13.7 | 25.1 |
| | | チンジャオロースー | 豚肉 | ピーマン, 人参, 玉ねぎ, たけのこ, しょうが, にんにく | 三温糖, ひまわり油, 片栗粉 | しょうゆ, 酒, みりん | | | |
| | | ワンタンスープ | ベーコン | もやし, しめじ, 人参, ねぎ | ワンタン皮 | ガラスープ, しょうゆ, 塩, こしょう | | | |
| **18** | **金** | 麦ごはん, 牛乳 | **牛乳** | | **麦ごはん** | | 788 | 15.1 | 30.2 |
| | | 鶏肉のわたらい茶揚げ | **鶏肉** | しょうが, にんにく | 片栗粉, ひまわり油 | 酒, しょうゆ, **わたらい茶** | | | |
| | | ミニトマト | | **ミニトマト** | | | | | |
| | | 卵とめひびのスープ | **卵**, **豆腐**, **めかぶ** | 人参, 玉ねぎ, **ねぎ** | 片栗粉 | ガラスープ, しょうゆ, 塩, こしょう | | | |
| 21 | 月 | 手作りポークカレー, 牛乳 | 豚肉, 牛乳 | にんにく, しょうが, セロリー, 玉ねぎ, 人参, りんごピューレ, トマトピューレ | 麦ごはん, ひまわり油, じゃが芋, 小麦粉, カラメル | カレー粉, ワイン, ローリエ, ガラスープ, しょうゆ, ウスターソース, オールスパイス, ガラムマサラ, 塩, こしょう | 893 | 10.0 | 22.0 |
| | | カクテルポンチ | | 黄桃缶, パイン缶 | カクテルゼリー | | | | |
| | | 福神漬 | | 福神漬 | | | | | |
| 22 | 火 | コッペパン, 牛乳 | 牛乳 | | コッペパン | | 794 | 14.6 | 33.2 |
| | | チキンとポテトのレモン揚げ | 鶏肉 | レモン | 片栗粉, ひまわり油, じゃが芋, 三温糖 | 塩, こしょう, 酒, しょうゆ | | | |
| | | レタスのスープ | ベーコン | レタス, キャベツ, 玉ねぎ, 人参, パセリ | | ガラスープ, しょうゆ, 塩, こしょう | | | |
| 23 | 水 | 麦ごはん, 牛乳 | 牛乳 | | 麦ごはん | | 776 | 15.6 | 27.0 |
| | | 冷奴 | 豆腐 | ねぎ | | しょうゆ, みりん, かつお節 | | | |
| | | スタミナ炒め | 豚肉 | にんにく, しょうが, ピーマン, もやし, キャベツ, 玉ねぎ | ひまわり油 | しょうゆ, 酒, みりん | | | |
| | | にんじゃふりかけ | ちりめんじゃこ | 人参 | ひまわり油, 三温糖, ごま | しょうゆ | | | |
| 24 | 木 | 麦ごはん, 牛乳 | 牛乳 | | 麦ごはん | | 844 | 16.1 | 28.5 |
| | | 鰹のピリ辛和え | かつお | しょうが, ねぎ, にんにく | 片栗粉, ひまわり油, ごま, 三温糖, ごま油 | 酒, しょうゆ, とうがらし粉, みりん, 酢 | | | |
| | | 蒸しキャベツ | | キャベツ | | 塩, こしょう | | | |
| | | かぼちゃの味噌汁 | 油揚げ, みそ | かぼちゃ, 人参, 玉ねぎ, さやいんげん | | かつお節 | | | |
| 25 | 金 | タコライス, 牛乳　☆沖縄県の郷土料理☆ | 豚肉, 牛乳 | にんにく, 玉ねぎ, 人参, トマト, コーン | 麦ごはん, ひまわり油 | 酒, ガラスープ, トマトケチャップ, トマトベースソース, ウスターソース, チリソース, チリパウダー, パプリカ粉, 塩, こしょう | 776 | 14.9 | 27.8 |
| | | もずくと卵スープ | 卵, もずく | えのきたけ, ねぎ | 片栗粉 | ガラスープ, しょうゆ, 塩, こしょう | | | |
| 28 | 月 | 麦ごはん, 牛乳 | 牛乳 | | 麦ごはん | | 790 | 14.2 | 25.3 |
| | | 肉じゃが | 豚肉 | 玉ねぎ, 人参, こんにゃく, さやいんげん | じゃが芋, ひまわり油, 三温糖 | しょうゆ, 塩, 酒 | | | |
| | | のり酢和え | ツナ缶, のり | 小松菜, もやし | 三温糖, ごま | しょうゆ, 酢 | | | |
| | | しそふりかけ | | しそふりかけ | | | | | |
| 29 | 火 | コッペパン, 牛乳 | 牛乳 | | コッペパン | | 839 | 16.0 | 34.5 |
| | | 鶏肉の変わりカツレツ | 鶏肉 | パセリ | 卵抜きマヨネーズ, パン粉 | 塩, こしょう, 練り辛子 | | | |
| | | ミネストローネスープ | ベーコン | にんにく, 玉ねぎ, 人参, キャベツ, トマトピューレ, パセリ, セロリー | じゃが芋, ひまわり油 | ガラスープ, 塩, こしょう | | | |
| | | いちごジャム | | | いちごジャム | | | | |
| 30 | 水 | 豚肉ピビンバ, 牛乳 | 豚肉, 卵, 牛乳 | にんにく, 人参, もやし, きゅうり | 麦ごはん, 三温糖, ごま, ひまわり油, ごま油 | しょうゆ, 塩, 酒, とうがらし粉 | 769 | 13.3 | 23.8 |
| | | 豆腐とわかめのスープ | わかめ, 豆腐 | 人参, 玉ねぎ | 片栗粉 | ガラスープ, しょうゆ, 塩, こしょう | | | |
| | | 冷凍みかんゼリー | | みかんゼリー | | | | | |

| 期間平均 | | |
|---|---|---|
| 809 | 14.6 | 28.2 |

※諸事情により、やむを得ず献立を変更する場合があります。
※今月の「みえ地物一番給食の日」は14日, 18日です。毎月18日は「食育の日」です。
　なお、太字は県内産及び伊勢市近郊産食材の予定です。
※給食で使用のお米は伊勢市内産です。パンに使用の小麦粉は30%が三重県産です。飲用牛乳は三重県産です。
※4日～10日は「歯と口の健康週間」にちなんだ献立です。
※10日は全国味めぐり「福岡編」です。筑前煮は福岡の郷土料理です。
※18日はわたらい茶を使った献立です。
※25日は全国味めぐり「沖縄編」です。タコライスは沖縄の郷土料理です。

【様式2－12】

# 行 事 予 定 一 覧

令和 8年 6月 1日(月) ～ 令和 8年 6月30日(火)

| 日 付 | 曜日 | 行 事 | 備 考 |
|---|---|---|---|
| 6月 1日 | 月 | | 10校配送あり |
| 6月 2日 | 火 | | 10校配送あり |
| 6月 3日 | 水 | (給食中止)城田中 | 9校配送あり |
| 6月 4日 | 木 | (給食中止) 城田中 | 9校配送あり |
| 6月 5日 | 金 | | 10校配送あり |
| 6月 6日 | 土 | | |
| 6月 7日 | 日 | | |
| 6月 8日 | 月 | | 10校配送あり |
| 6月 9日 | 火 | | 10校配送あり |
| 6月10日 | 水 | (3年給食中止) 城田中 | 10校配送あり |
| 6月11日 | 木 | (3年給食中止) 城田中 | 10校配送あり |
| 6月12日 | 金 | (給食中止) 城田中 | 9校配送あり |
| 6月13日 | 土 | | |
| 6月14日 | 日 | | |
| 6月15日 | 月 | (給食中止) 倉田山中、港中、五十鈴中 | 7校配送あり |
| 6月16日 | 火 | (給食中止) 倉田山中、厚生中、港中、五十鈴中、小俣中<br>伊勢宮川中 | 4校配送あり |
| 6月17日 | 水 | (給食中止) 厚生中、二見中、伊勢宮川中<br>(3年給食中止) 小俣中 | 7校配送あり |
| 6月18日 | 木 | (給食中止) 二見中 | 9校配送あり |
| 6月19日 | 金 | | 10校配送あり |
| 6月20日 | 土 | | |
| 6月21日 | 日 | | |
| 6月22日 | 月 | | 10校配送あり |
| 6月23日 | 火 | | 10校配送あり |
| 6月24日 | 水 | | 10校配送あり |
| 6月25日 | 木 | | 10校配送あり |
| 6月26日 | 金 | | 10校配送あり |
| 6月27日 | 土 | | |
| 6月28日 | 日 | | |
| 6月29日 | 月 | | 10校配送あり |
| 6月30日 | 火 | | 10校配送あり |

【様式２－１３】

# 後片付け表（10月1日～10月10日）

| | | 献立名 | 深食缶に返却 | 浅食缶に返却 | 浅食缶に返却 | ソースポット | 備　考 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 月 | 麦ごはん，牛乳<br>高野豆腐の卵とじ<br>ゴマネーズサラダ<br>手作りひじきふりかけ | 高野豆腐の卵とじ<br>ゴマネーズサラダ<br>手作りひじきふりかけ | 麦ごはん | | 空 | ごはんの残食が少ない場合は、お玉等は浅食缶に入れる。 |
| 2 | 火 | 麦ごはん，牛乳<br>竹輪のマヨネーズ焼き<br>小松菜のおかか和え，五目豆 | 竹輪のマヨネーズ焼き<br>小松菜のおかか和え<br>五目豆 | 麦ごはん | お玉等 | | |
| 3 | 水 | 麦ごはん，牛乳<br>すき焼き煮，ごま和え<br>ピーチゼリー | すき焼き煮<br>ごま和え<br>ピーチゼリー<br>お玉等 | 麦ごはん | | | ごはんの残食が少ない場合は、お玉等は浅食缶に入れる。<br>ピーチゼリーのカップは、はじめに入っていた袋に入れる。 |
| 4 | 木 | 小型コッペパン，牛乳<br>鰆の揚げ煮，蒸し野菜<br>五目うどん | 鰆の揚げ煮<br>蒸し野菜<br>五目うどん | 小型コッペパン | お玉等 | | |
| 5 | 金 | きのこごはん，牛乳<br>春雨の酢の物，みそ汁 | きのこごはんの具<br>春雨の酢の物<br>みそ汁 | 麦ごはん | お玉等 | | |
| 9 | 火 | 手作りポークカレー，牛乳<br>海藻サラダ，福神漬 | 手作りポークカレールー<br>海藻サラダ<br>福神漬 | 麦ごはん | | 空 | ごはんの残食が少ない場合は、お玉等は浅食缶に入れる。 |
| 10 | 水 | わかめごはん，牛乳<br>和風いり卵，筑前煮<br>りんご | 和風いり卵<br>筑前煮<br>りんご | わかめごはん | お玉等 | | |

## 残食の返却の方法

| 深食缶 | 浅食缶 | 浅食缶 |
|---|---|---|
| おかず類の残食 | ごはんの残食 | 果物の残食（皮）<br>梅干の種　等<br><br>お玉類 |

※２つの浅食缶のどちらかにごはんを入れてください。
※浅食缶が１つの場合は、お玉類は深食缶にいれてください。
※ジャム等の袋は、はじめに入れてあった袋に入れてください。
※備考欄を参考に片付けてください。

【様式2－14】

# 令和8年6月分共同調理場月別稼働表

○：通常運行　　△：変更あり　　×：運行なし　　令和8年5月12日作成

| 日 付 | 曜日 | A | B | C | D | E | 行事等詳細 | 配送校数等 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 6月1日 | 月 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | | 全校配送あり |
| 6月2日 | 火 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | | 全校配送あり |
| 6月3日 | 水 | ○ | △ | ○ | ○ | △ | (給食中止)城田中 | 9校配送あり<br>※小俣②をEで回収 |
| 6月4日 | 木 | ○ | △ | ○ | ○ | △ | (給食中止)城田中 | 9校配送あり<br>※小俣②をEで回収 |
| 6月5日 | 金 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | | 全校配送あり |
| 6月6日 | 土 | | | | | | | |
| 6月7日 | 日 | | | | | | | |
| 6月8日 | 月 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | | 全校配送あり |
| 6月9日 | 火 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | | 全校配送あり |
| 6月10日 | 水 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | (3年給食中止)城田中 | 全校配送あり |
| 6月11日 | 木 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | (3年給食中止)城田中 | 全校配送あり |
| 6月12日 | 金 | ○ | △ | ○ | ○ | △ | (給食中止)城田中 | 9校配送あり<br>※小俣②をEで回収 |
| 6月13日 | 土 | | | | | | | |
| 6月14日 | 日 | | | | | | | |
| 6月15日 | 月 | △ | ○ | ○ | × | ○ | (給食中止)倉田山中、港中、五十鈴中 | 7校配送あり |
| 6月16日 | 火 | △ | △ | × | × | △ | (給食中止)倉田山中、厚生中、港中、五十鈴中、小俣中<br>伊勢宮川中 | 4校配送あり |
| 6月17日 | 水 | △ | △ | × | ○ | ○ | (給食中止)厚生中、二見中、伊勢宮川中<br>(3年給食中止)小俣中 | 7校配送あり |
| 6月18日 | 木 | △ | ○ | ○ | ○ | ○ | (給食中止)二見中 | 9校配送あり |
| 6月19日 | 金 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | | 全校配送あり |
| 6月20日 | 土 | | | | | | | |
| 6月21日 | 日 | | | | | | | |
| 6月22日 | 月 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | | 全校配送あり |
| 6月23日 | 火 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | | 全校配送あり |
| 6月24日 | 水 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | | 全校配送あり |
| 6月25日 | 木 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | | 全校配送あり |
| 6月26日 | 金 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | | 全校配送あり |
| 6月27日 | 土 | | | | | | | |
| 6月28日 | 日 | | | | | | | |
| 6月29日 | 月 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | | 全校配送あり |
| 6月30日 | 火 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | | 全校配送あり |

令和8年度配送コース

| ＜食器＞ | ＜食缶＞ | ＜回収＞ |
|---|---|---|
| A 二見中・港中 | A 二見中・港中 | A 港中・二見中 |
| B 御薗中・桜浜中 | B 桜浜中・御薗中 | B 御薗中・桜浜中・小俣中② |
| C 厚生中・伊勢宮川中 | C 厚生中・伊勢宮川中 | C 伊勢宮川中・厚生中 |
| D 倉田山中・五十鈴中 | D 五十鈴中・倉田山中 | D 倉田山中・五十鈴中 |
| E 小俣中・城田中 | E 小俣中・城田中 | E 城田中・小俣中① |

【様式２－15】

令和　年　月　日

令和8年　　6月分　共同調理場可燃ごみ収集運搬　　予定日

| | | |
|---|---|---|
| 6月1日 | （月） | |
| 6月2日 | （火） | ○ |
| 6月3日 | （水） | |
| 6月4日 | （木） | |
| 6月5日 | （金） | ○ |
| 6月6日 | （土） | |
| 6月7日 | （日） | |
| 6月8日 | （月） | |
| 6月9日 | （火） | ○ |
| 6月10日 | （水） | |
| 6月11日 | （木） | |
| 6月12日 | （金） | ○ |
| 6月13日 | （土） | |
| 6月14日 | （日） | |
| 6月15日 | （月） | |
| 6月16日 | （火） | ○ |
| 6月17日 | （水） | |
| 6月18日 | （木） | |
| 6月19日 | （金） | ○ |
| 6月20日 | （土） | |
| 6月21日 | （日） | |
| 6月22日 | （月） | |
| 6月23日 | （火） | ○ |
| 6月24日 | （水） | |
| 6月25日 | （木） | |
| 6月26日 | （金） | ○ |
| 6月27日 | （土） | |
| 6月28日 | （日） | |
| 6月29日 | （月） | |
| 6月30日 | （火） | ○ |

※上記予定に変更が生じた場合は、改めてご連絡いたします。

伊勢市中学校給食共同調理場
TEL：31-1155

【様式３－１】

第8票　（学校給食日常点検票）　　≪検査日≫ 令和　　年　　月　　日

伊勢市中学校給食共同調理場

| 衛生管理者 | 栄 養 士 |
|---|---|
| | |

天気　　気温　　℃

| 業務責任者（主　任） | 作 成 者 |
|---|---|
| | |

調理室の温度　調理前　　℃　調理中　　℃　　調理室の湿度　調理前　　％　調理中　　％

調理前計測時間　　：　　調理中時間　　：　　調理前計測時間　　：　　調理中時間　　：

| | | | 衛生管理チェックリスト |
|---|---|---|---|
| 作業前 | 調理従事者 | 健康状態 | ・ 下痢をしている者はいない。 |
| | | | ・ 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。 |
| | | | ・ 本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。 |
| | | | ・ 感染症又はその疑いがある者は医療機関に受診させている。 |
| | | | ・ 手指・顔面に化膿性疾患がある者はいない。 |
| | | 服装等 | ・ 調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。 |
| | | | ・ 履物は清潔である。 |
| | | | ・ 適切な服装をしている。 |
| | | | ・ 爪は短く切っている。 |
| | | 手洗い | ・ 石鹸液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。 |
| | | | |
| | | | □ 上記項目について、別紙「健康観察記録票」にて確認 |
| | 施設・設備 | | □ 調理場内の清掃・清潔状態はよい。 |
| | | | □ 調理室内には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。 |
| | | | □ 主食置場・容器は清潔である。 |
| | | | □ 床・排水溝は清潔である。 |
| | | | □ 調理用機械・機器・器具は清潔である。 |
| | | | □ 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。 |
| | | | □ 機械、機器の故障の有無を確認した。 |
| | | | □ 機械、機器、調理用器具の破損の有無を確認した。<br>（ 異常なし ・ 異常あり ） |
| | | | □ 食品の保管室の温度・湿度は適当である。 |
| | | | □ 冷蔵庫・冷凍庫（保存食保管専用冷凍庫は－20℃以下）の温度は適切である。 |
| | | | □ 食器具・容器や調理用器具は乾燥しており、保管場所は清潔である。 |
| | | | □ 手洗い施設の石鹸液、アルコール、ペーパータオル等は十分にある。 |
| | | | □ ネズミやはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。 |
| | 使用水 | | □ 作業前に十分（5分間程度）流水した。 |
| | | | □ 使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した。<br>（異常なし、異常あり） |
| | | | □ 遊離残留塩素について確認し、記録した。<br>（0.1mg/ℓ以上あった）（　　mg/ℓ） |
| | 検収 | | □ 食品は、検収室において検収責任者が立ち会い受け取った。 |
| | | | □ 品質・鮮度・包装容器の状況、異物の混入、食品表示等を十分に点検し、記録した。 |
| | | | □ 納入業者は衛生的な服装である。 |
| | | | □ 納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立入っていない。 |
| | | | □ 食品は食品保管場所に食品の分類毎に衛生的に保管した。 |
| 作業中 | 下処理 | | □ エプロン・履物等は下処理専用を使用している。 |
| | | | □ 加熱調理用、非加熱調理毎に下処理した。 |
| | | | □ 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。 |
| | | | □ 野菜類等は流水で十分に洗浄した。また生食する場合、必要に応じて消毒した。 |
| | 調理時 | | □ 原材料は適切に温度管理した |
| | | | □ 作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。 |
| | | | □ 魚介類・食肉類、卵等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。 |
| | | | □ 調理機器・容器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。 |
| | | | □ 加熱調理においては、十分に加熱し（75℃、1分間以上）、その温度と時間を記録した。 |

| | | 衛生管理チェックリスト |
|---|---|---|
| 作業中 | 調理時 | □ 加熱処理後冷却した食品は、適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録した。 |
| | | □ 和え物、サラダ等は十分に冷却したか確認し、調理終了時の温度と時間を記録した。 |
| | | □ 調理修了後の食品は二次汚染を防止するため適切に保管した. |
| | | □ 床に落とさないで調理した。 |
| | 使用水 | □ 食品を水で冷却する場合は、遊離残留塩素について確認し、その時の温度と時間を記録した。 |
| | | □ 調理作業終了時に遊離残留塩素は確認して記録した。（　　mg/ℓ） |
| | 保存食 | □ 原材料、調理済み食品をすべて50g程度採取した。 |
| | | □ 釜別・ロット別に採取した。 |
| | | □ 保存食容器（ビニール袋等）に採取し、－20℃以下の冷凍庫に2週間以上保存した。 |
| | | □ 採取・廃棄日時を記録した。 |
| | 配食 | □ 調理終了後の食品を素手で扱っていない。 |
| | | □ 飲食物の運搬にはふたを使用した。 |
| | | □ 配食時間は記録した。 |
| | | □ 食缶を床上60cm以上の置台等に置いた。 |
| 作業後 | 配送配膳 | ■ 調理終了後、速やかに喫食されるよう配送や配膳にかかる時間は適切である 。（2時間以内） |
| | | ■ 釜別、ロット別に配送先を記録し、搬出時刻と搬入時刻を記録した。 |
| | | ■ 配送記録をつけている。 |
| | 検食 | ■ 検食は児童生徒の摂食30分前に実施している。 |
| | | □ 加熱調理や冷却は、適切に行っている。 |
| | | □ 異味、異臭、異物等の異常はない。 |
| | | ■ 検食結果については、時間等も含め記録した。 |
| | 給食当番 | □ 下痢をしている者はいない。 |
| | | □ 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。 |
| | | □ 衛生的な服装をしている。 |
| | | □ 手指は確実に洗浄した。 |
| | 食器具の洗浄消毒 | □ 食器具・容器や調理用器具は、確実に洗浄・消毒した |
| | | □ 食器具・容器や調理用器具の破損を確認し、乾燥状態で保管した。 |
| | | □ 分解できる調理機械・機器は使用後に分解し、洗浄・消毒、乾燥した。 |
| | 廃棄物の処理 | □ 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。 |
| | | □ 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んではいない。 |
| | | □ 残菜容器は清潔である。 |
| | | □ 廃棄物の保管場所は清潔である。 |
| | 食品保管室 | □ 給食物資以外のものは入れていない。 |
| | | □ 通風、温度、湿度等の衛生状態は良い。 |
| | | □ ネズミやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。 |
| 便所 | | □ 便所に石鹸液、アルコールやペーパータオルは十分にある。 |
| | | □ 調理衣（上下）、履物等は脱いだ。 |
| | | □ 用便後の手指は確実に洗浄消毒した。 |
| 調理室への立入 | | □ 部外者が立ち入った。 |
| | | □ 部外者の健康状態を点検・記録した。 |
| | | □ 部外者は衛生的な服装であった。 |
| 共同調理場受配校 | | □ 主食・牛乳や調理場を経由しない直送品は、検収票に基づき十分点検し記録した。 |
| | | □ 牛乳等温度管理が必要な食品は保冷庫等により適切に保管した |
| | | □ 受配校搬入時の時刻を記録した。 |

※ 調理室の立ち入り状況については修繕等の業者は別紙「伊勢市中学校給食共同調理場　給食施設入室記録表」参照

【様式３－２】

# 衛 生 管 理 チ ェ ッ ク 票(冷蔵庫・冷凍庫　温度管理簿)

| 月 | 日 | 曜日 | 時間 | 冷蔵庫温度 | 冷凍庫温度 |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | : | ℃ | ℃ |
| | | | : | ℃ | ℃ |
| | | | : | ℃ | ℃ |
| | | | : | ℃ | ℃ |
| | | | : | ℃ | ℃ |
| | | | : | ℃ | ℃ |
| | | | : | ℃ | ℃ |
| | | | : | ℃ | ℃ |
| | | | : | ℃ | ℃ |
| | | | : | ℃ | ℃ |
| | | | : | ℃ | ℃ |
| | | | : | ℃ | ℃ |
| | | | : | ℃ | ℃ |
| | | | : | ℃ | ℃ |
| | | | : | ℃ | ℃ |
| | | | : | ℃ | ℃ |
| | | | : | ℃ | ℃ |
| | | | : | ℃ | ℃ |
| | | | : | ℃ | ℃ |
| | | | : | ℃ | ℃ |
| | | | : | ℃ | ℃ |
| | | | : | ℃ | ℃ |
| | | | : | ℃ | ℃ |
| | | | : | ℃ | ℃ |
| | | | : | ℃ | ℃ |
| | | | : | ℃ | ℃ |
| | | | : | ℃ | ℃ |
| | | | : | ℃ | ℃ |
| | | | : | ℃ | ℃ |
| | | | : | ℃ | ℃ |
| | | | : | ℃ | ℃ |
| | | | : | ℃ | ℃ |
| | | | : | ℃ | ℃ |
| | | | : | ℃ | ℃ |

【様式3－3】

# 検 収 簿

| 所長 | | 栄養士 | |
|---|---|---|---|

納入日：令和　年　月　日(　)　　出力日:令和　　年　月　　日(　)

| 業 者 名 | 品 名 | 納 入 日 | 納入時間 | 発 注 量 | 品温[℃] | 品質鮮度 | 包装容器 | 異物異臭 | 生産地<br>製造業者名･所在地 | 製造年月日<br>賞味(消費)期限 | ロット番号 | 検収者 | 備 考 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ○○○○ | 小松菜 | 11月 2日 | : | 13.3kg | | | | | | ．． | | | |
| | 大根 | | : | 25.5kg | | | | | | ．． | | | |
| | 人参 | | : | 47.2kg | | | | | | ．． | | | |
| | にんにく国産 | | : | 500 g | | | | | | ．． | | | |
| | 太もやし | | : | 80.2kg | | | | | | ．． | | | |
| | みかん M | | : | 2,290 個 | | | | | | ．． | | | |
| ○○○○ | とうがらし粉(90g入り) | 11月 2日 | : | 71 g | | | | | | ．． | | | |
| | ワンタン皮 | | : | 16.3kg | | | | | | ．． | | | |
| ○○○○ | 普通牛乳 学校用 | 11月 2日 | : | 2,290 本 | | | | | | ．． | | | |
| 炊飯業者 | 麦ごはん105g | 11月 2日 | : | 2,290 個 | | | | | | ．． | | | |
| ○○○○ | 豚肉 並 (せん切り1cm) | 11月 2日 | : | 15.6 kg | | | | | | ．． | | | |
| | ベーコン 刻み(1cm) | | : | 2.6 kg | | | | | | ．． | | | |
| ○○○○ | 豚肉 並 (せん切り1cm) | 11月 2日 | : | 12.5 kg | | | | | | ．． | | | |
| | ベーコン 刻み(1cm) | | : | 2.1 kg | | | | | | ．． | | | |
| ○○○○ | 豚肉 並 (せん切り1cm) | 11月 2日 | : | 13.5 kg | | | | | | ．． | | | |
| | ベーコン 刻み(1cm) | | : | 2.2 kg | | | | | | ．． | | | |
| ○○○○ | 豚肉 並 (せん切り1cm) | 11月 2日 | : | 11.9 kg | | | | | | ．． | | | |
| | ベーコン 刻み(1cm) | | : | 2 kg | | | | | | ．． | | | |
| ○○○○ | 豚肉 並 (せん切り1cm) | 11月 2日 | : | 14.5 kg | | | | | | ．． | | | |
| | ベーコン 刻み(1cm) | | : | 2.4 kg | | | | | | ．． | | | |
| ○○○○ | 豚肉 並 (せん切り1cm) | 11月 2日 | : | 0.8 kg | | | | | | ．． | | | |
| | ベーコン 刻み(1cm) | | : | 0.1 kg | | | | | | ．． | | | |
| ○○○○ | 卵 Lサイズ | 11月 2日 | : | 81.1kg | | | | | | ．． | | | |

【様式３－４】

# 衛生管理チェック票（釜調理用）

（出来上り温度記録簿）

令和　　年　　月　　日（　）

加熱調理等

| 献立名・食材名 | | 加熱時間 | 測定時刻 | 中心温度 | | | 一分加熱 | 配缶開始 | 配缶終了 | 担当者名 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 釜 | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | | : | : | |
| | 釜 | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | | : | : | |
| | 釜 | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | | : | : | |
| | 釜 | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | | : | : | |
| | 釜 | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | | : | : | |
| | 釜 | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | | : | : | |
| | 釜 | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | | : | : | |
| | 釜 | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | | : | : | |
| | 釜 | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | | : | : | |
| | 釜 | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | | : | : | |
| | 釜 | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | | : | : | |
| | 釜 | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | | : | : | |
| | 釜 | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | | : | : | |
| | 釜 | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | | : | : | |
| | 釜 | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | | : | : | |
| | 釜 | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | | : | : | |
| | 釜 | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | | : | : | |
| | 釜 | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | | : | : | |
| | 釜 | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | | : | : | |
| | 釜 | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | | : | : | |
| | 釜 | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | | : | : | |
| | 釜 | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | | : | : | |

アレルギー関係

| 献立名・食材名 | 加熱時間 | 冷却時間 | 計測時間 | 中心温度 | | | 一分加熱 | 担当者 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | : | ℃ | ℃ | ℃ | | |
| | | | : | ℃ | ℃ | ℃ | | |
| | | | : | ℃ | ℃ | ℃ | | |
| | | | : | ℃ | ℃ | ℃ | | |
| | | | : | ℃ | ℃ | ℃ | | |
| | | | : | ℃ | ℃ | ℃ | | |
| | | | : | ℃ | ℃ | ℃ | | |
| | | | : | ℃ | ℃ | ℃ | | |
| | | | : | ℃ | ℃ | ℃ | | |
| | | | : | ℃ | ℃ | ℃ | | |

【様式３－４】

# 衛生管理チェック票 （冷却機用）

（出来上り温度記録簿）

令和　　年　　月　　日（　）

| 食材名 | 冷却時間 | 測定時刻 | 中心温度 | | | 担当者名 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | |
| | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | |
| | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | |
| | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | |
| | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | |
| | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | |
| | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | |
| | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | |
| | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | |
| | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | |
| | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | |
| | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | |
| | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | |
| | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | |
| | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | |
| | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | |
| | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | |
| | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | |
| | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | |
| | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | |
| | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | |
| | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | |
| | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | |
| | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | |
| | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | |

仕上げ

| 献立名 | 回転数 | 測定時刻 | 仕上がり温度 | 担当者名 |
|---|---|---|---|---|
| | | | ℃ | |
| | | | ℃ | |
| | | | ℃ | |
| | | | ℃ | |
| | | | ℃ | |

【様式３－４】

# 衛生管理チェック票（スチコン・フライヤー用）

（出来上り温度記録簿）

令和　　年　　月　　日（　）

担当者名＿＿＿＿＿＿＿＿

| 献立名 | 設定時間 | 設定温度 | 計測時間 | 中心温度 | 一分加熱 | 油温・庫内温度 | 配缶開始・終了 | 担当者名 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 分 | ℃ | : | ℃ | | ℃ | | |
| | 分 | ℃ | : | ℃ | | ℃ | | |
| | 分 | ℃ | : | ℃ | | ℃ | | |
| | 分 | ℃ | : | ℃ | | ℃ | | |
| | 分 | ℃ | : | ℃ | | ℃ | | |
| | 分 | ℃ | : | ℃ | | ℃ | | |
| | 分 | ℃ | : | ℃ | | ℃ | | |
| | 分 | ℃ | : | ℃ | | ℃ | | |
| | 分 | ℃ | : | ℃ | | ℃ | | |
| | 分 | ℃ | : | ℃ | | ℃ | | |
| | 分 | ℃ | : | ℃ | | ℃ | | |
| | 分 | ℃ | : | ℃ | | ℃ | | |
| | 分 | ℃ | : | ℃ | | ℃ | | |
| | 分 | ℃ | : | ℃ | | ℃ | | |
| | 分 | ℃ | : | ℃ | | ℃ | | |
| | 分 | ℃ | : | ℃ | | ℃ | | |
| | 分 | ℃ | : | ℃ | | ℃ | | |
| | 分 | ℃ | : | ℃ | | ℃ | | |
| | 分 | ℃ | : | ℃ | | ℃ | | |
| | 分 | ℃ | : | ℃ | | ℃ | | |
| | 分 | ℃ | : | ℃ | | ℃ | | |
| | 分 | ℃ | : | ℃ | | ℃ | | |
| | 分 | ℃ | : | ℃ | | ℃ | | |
| | 分 | ℃ | : | ℃ | | ℃ | | |
| | 分 | ℃ | : | ℃ | | ℃ | | |
| | 分 | ℃ | : | ℃ | | ℃ | | |
| | 分 | ℃ | : | ℃ | | ℃ | | |
| | 分 | ℃ | : | ℃ | | ℃ | | |
| | 分 | ℃ | : | ℃ | | ℃ | | |
| | 分 | ℃ | : | ℃ | | ℃ | | |
| | 分 | ℃ | : | ℃ | | ℃ | | |
| | 分 | ℃ | : | ℃ | | ℃ | | |
| | 分 | ℃ | : | ℃ | | ℃ | | |
| | 分 | ℃ | : | ℃ | | ℃ | | |
| | 分 | ℃ | : | ℃ | | ℃ | | |
| | 分 | ℃ | : | ℃ | | ℃ | | |
| | 分 | ℃ | : | ℃ | | ℃ | | |
| | 分 | ℃ | : | ℃ | | ℃ | | |
| | 分 | ℃ | : | ℃ | | ℃ | | |
| | 分 | ℃ | : | ℃ | | ℃ | | |

【様式３－４】

# 衛生管理チェック票（蒸庫用）

（出来上り温度記録簿）

令和　　年　　月　　日（　）

| 食材名 | 加熱時間 | 測定時刻 | 中心温度 | | | 一分加熱 | 担当者名 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | | |
| | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | | |
| | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | | |
| | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | | |
| | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | | |
| | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | | |
| | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | | |
| | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | | |
| | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | | |
| | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | | |
| | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | | |
| | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | | |
| | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | | |
| | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | | |
| | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | | |
| | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | | |
| | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | | |
| | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | | |
| | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | | |
| | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | | |
| | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | | |
| | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | | |
| | 分 | : | ℃ | ℃ | ℃ | | |

【様式３－５】

# 衛生管理チェック票（保存食記録簿）

| 給食日 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | ／　／ | ／　／ | ／　／ | ／　／ | ／　／ |
| 献立名 | | | | | |
| | | | | | |
| 原材料 | | | | | |
| | | | | | |
| 保存期日 | | | | | |
| | ／　／ | ／　／ | ／　／ | ／　／ | ／　／ |
| 廃棄年月日 | | | | | |
| | ／　／ | ／　／ | ／　／ | ／　／ | ／　／ |

【様式3－6】

令和　　年　　月分　調味料等差引簿

(品名　　　　　　　　　　　　　　)　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　単位:

| 日付 | 入荷量 | 使用量 | 残量 | 備考 |
|---|---|---|---|---|
| 前月末残量 | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

【様式３－７】

# 令和　　年　　月分　電解水生成装置用食塩差引簿

単位:kg

| 日付 | 入荷量 | 使用量 | 残量 | 備考 |
|---|---|---|---|---|
| 前月末残量 | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

# 作 業 工 程 表

【様式3－8】

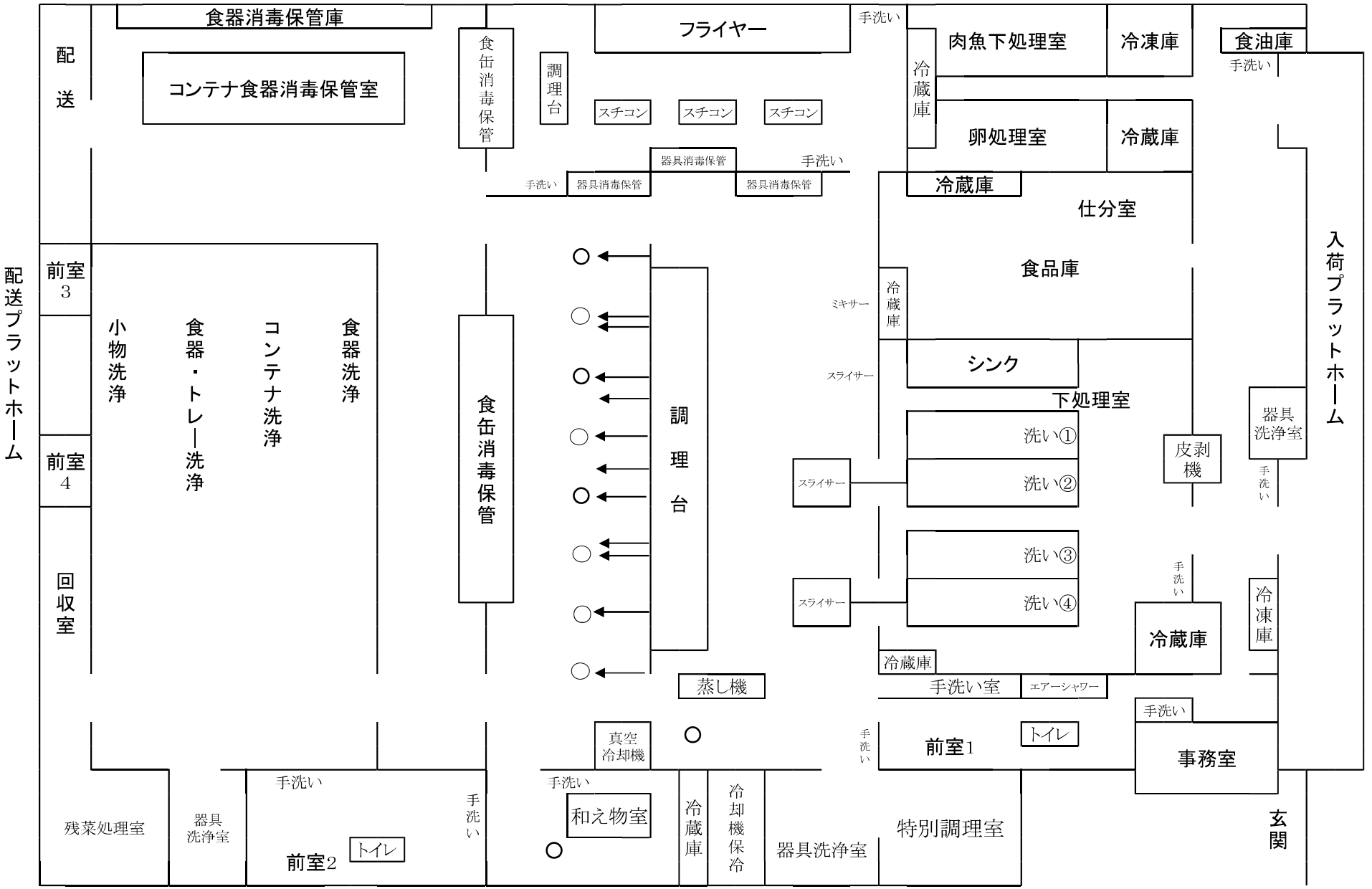
令和　年　月　日(　)　　食数:　　食　　献立:

7:00　8:00　8:30　9:00　9:30　10:00　10:30　11:00　11:30

| 献立名 | 氏名 | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |

共調理場作業動線図　令和　年　月　日（　）　献立名

【様式3－9】



【様式3－10】

# 中心温度計・表面温度計の点検票

令和　　年　　月

【中心温度計：沸騰した湯に対する測定温度：週1回程度実施】

| 日 | ① | ② | ③ | ④ | ⑤ | ⑥ | ⑦ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 日 | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ |
| 日 | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ |
| 日 | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ |
| 日 | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ |
| 日 | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ |
| 日 | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ |

【中心温度計：氷水に対する測定温度：月1回程度実施】

| 日 | ① | ② | ③ | ④ | ⑤ | ⑥ | ⑦ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 日 | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ |
| 日 | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ |

【表面温度計：みその表面温度：週1回程度実施】

| 日 | ① | ② | ③ | ④ | 検体 |
|---|---|---|---|---|---|
| 日 | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ |
| 日 | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ |
| 日 | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ |
| 日 | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ |
| 日 | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ |
| 日 | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ |

※表面温度計の検体とは、中心温度計による測定温度のことをいう。
　中心温度計を袋入りみそ2袋にはさんで測定する。

【様式３－１１】

# 施設設備点検票

令和　　年　　月

| 日付 | 曜日 | 洗浄 | | 清掃関係実施事項 | | | | | | 退室時のチェック | | | | 入室時間 | 退室時間 | 業務責任者 | 備考 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 食器・器具・ワゴン等 | 食器洗浄機・供給装置 | 調理室 | 更衣室・休憩室 | 食堂 | トイレ | ごみ置き場 | | 消灯 | ガス栓 | 水道栓 | 施錠 | | | | |
| 日 | | | | | | | | | | | | | | : | : | | |
| 日 | | | | | | | | | | | | | | : | : | | |
| 日 | | | | | | | | | | | | | | : | : | | |
| 日 | | | | | | | | | | | | | | : | : | | |
| 日 | | | | | | | | | | | | | | : | : | | |
| 日 | | | | | | | | | | | | | | : | : | | |
| 日 | | | | | | | | | | | | | | : | : | | |
| 日 | | | | | | | | | | | | | | : | : | | |
| 日 | | | | | | | | | | | | | | : | : | | |
| 日 | | | | | | | | | | | | | | : | : | | |
| 日 | | | | | | | | | | | | | | : | : | | |
| 日 | | | | | | | | | | | | | | : | : | | |
| 日 | | | | | | | | | | | | | | : | : | | |
| 日 | | | | | | | | | | | | | | : | : | | |
| 日 | | | | | | | | | | | | | | : | : | | |
| 日 | | | | | | | | | | | | | | : | : | | |
| 日 | | | | | | | | | | | | | | : | : | | |
| 日 | | | | | | | | | | | | | | : | : | | |
| 日 | | | | | | | | | | | | | | : | : | | |
| 日 | | | | | | | | | | | | | | : | : | | |
| 日 | | | | | | | | | | | | | | : | : | | |
| 日 | | | | | | | | | | | | | | : | : | | |
| 日 | | | | | | | | | | | | | | : | : | | |

※食器洗浄機　食器自動供給装置については、供給異常感知の状況を確認すること。

【様式３－１２】

# 調理業務従事者個人別健康観察記録票

年　　月　　氏名

記入は○×で行い、×がついた場合は処置等欄に処置内容を記入する

| | | 日 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 曜日 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 本人 | 健康状態 | ① 下痢をしていない。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ② 発熱をしていない。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ③ 腹痛をしていない。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ④ 嘔吐をしていない。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ⑤ 手指、顔面に傷はない。（注1） | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ⑥ 手指、顔面に化膿性疾患はない。（注1） | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ⑦ 感染症の感染、またはその疑いはない。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 家族 | 健康状態 | ① 下痢をしていない。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ② 発熱をしていない。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ③ 腹痛をしていない。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ④ 嘔吐をしていない。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ⑤ 感染症の感染、またはその疑いはない。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 本人 | 服装等 | ① 調理衣・ｴﾌﾟﾛﾝ・ﾏｽｸ・帽子は清潔である。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ② 履物は清潔である。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ③ 適切な服装をしている。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ④ 爪は短く切っている。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ⑤ 石鹸液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 処置等 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 確認者印 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

（注1）化膿性疾患が手指にある場合は調理作業に従事することを禁止し、直ちに医師の精密検査を受け、その指示を励行すること。

※ 項目で異常があった場合は、速やかに衛生管理責任者に報告し、指示を仰ぐこと。

※ 本人・家族の健康状態について×がついた場合、処置等欄に対応、症状を記入すること。

※ 勤務日外で保菌する可能性もあるため、給食実施日以外も健康状態について記入すること。

【様式３－１３】

# ご飯・パン検収簿兼コンテナ搬入記録票（　　月分）

中学校

| 日 | 曜日 | 搬入品 | 搬入時刻 | 品質・異物等 | 備考 | 確認者名前 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 牛乳 | : | | | |
| | | ご飯 ・ パン | : | | | |
| | | 食器 | : | | | |
| | | 食缶 | : | | | |
| | | 牛乳 | : | | | |
| | | ご飯 ・ パン | : | | | |
| | | 食器 | : | | | |
| | | 食缶 | : | | | |
| | | 牛乳 | : | | | |
| | | ご飯 ・ パン | : | | | |
| | | 食器 | : | | | |
| | | 食缶 | : | | | |
| | | 牛乳 | : | | | |
| | | ご飯 ・ パン | : | | | |
| | | 食器 | : | | | |
| | | 食缶 | : | | | |
| | | 牛乳 | : | | | |
| | | ご飯 ・ パン | : | | | |
| | | 食器 | : | | | |
| | | 食缶 | : | | | |
| | | 牛乳 | : | | | |
| | | ご飯 ・ パン | : | | | |
| | | 食器 | : | | | |
| | | 食缶 | : | | | |
| | | 牛乳 | : | | | |
| | | ご飯 ・ パン | : | | | |
| | | 食器 | : | | | |
| | | 食缶 | : | | | |
| | | 牛乳 | : | | | |
| | | ご飯 ・ パン | : | | | |
| | | 食器 | : | | | |
| | | 食缶 | : | | | |
| | | 牛乳 | : | | | |
| | | ご飯 ・ パン | : | | | |
| | | 食器 | : | | | |
| | | 食缶 | : | | | |

☆牛乳については、別紙「学校給食用衛生管理チェック票」【様式３－１４】に記録すること。

【様式３－１４】

# 学校給食用牛乳衛生管理チェック票

＜配達業者記入欄＞

| 月／日 | 曜日 | 配達<br>担当者名 | 到着時刻 | 配送車<br>庫内温度<br>（℃） | 履物<br>履き替え<br>チェック | 保冷庫<br>温度<br>（℃） | 備考 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 記入例<br>4/11 | 月 | △△ | 6:00 | 2 | ○ | 5 | 連絡事項<br>等を記入 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

＜学校側担当者記入欄＞

| 検収者名 | 検収<br>確認時刻 | 数量確認 | 検収時<br>牛乳温度<br>（℃） | 検収時<br>保冷庫<br>温度<br>（℃） | 搬出時確<br>認時刻 | 搬出時牛<br>乳温度<br>（℃） | 搬出時保<br>冷庫温度<br>（℃） |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ◆◆ | 8:15 | 300 | 3 | 5 | 11:50 | 3 | 5 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

☆教育委員会への報告は写し（コピー）を提出し、原本は学校にて保管。

# 学校別残飯計量記録票

月　　日　～　　月　　日

【様式3－15】

| | 月 | | | | 火 | | | | 水 | | | | 木 | | | | 金 | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ①ごはん | ②おかず | ③汁 | 合計 ①+②+③ | ①パン | ②おかず | ③汁 | 合計 ①+②+③ | ①ごはん | ②おかず | ③汁 | 合計 ①+②+③ | ①ごはん | ②おかず | ③汁 | 合計 ①+②+③ | ①ごはん | ②おかず | ③汁 | 合計 ①+②+③ |
| 倉田山 | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg |
| 厚生 | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg |
| 港 | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg |
| 城田 | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg |
| 五十鈴 | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg |
| 二見 | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg |
| 小俣 | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg |
| 御薗 | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg |
| 伊勢宮川 | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg |
| 桜浜 | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg |
| 合計 | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg |

果物の皮など

| 品目 | 月日・曜日 | 倉田山 | 厚生 | 港 | 城田 | 五十鈴 | 二見 | 小俣 | 御薗 | 伊勢宮川 | 桜浜 | 合計 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ／　（　） | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg |
| | ／　（　） | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg |
| | ／　（　） | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg | kg |

【様式３－16】

（調理場控）

可燃ごみ等排出量連絡票

| 日付 | R　・　・ |
|---|---|

可燃物

| | | |
|---|---|---|
| プラットホーム<br>北側 | 生ごみ<br>kg | 一般<br>kg |
| プラットホーム<br>南側 | 生ごみ<br>kg | 一般<br>kg |
| 計 | kg | |

プラごみ

| | |
|---|---|
| 計 | kg |

【様式３－16】

（回収業者用）

可燃ごみ等排出量連絡票

| 日付 | R　・　・ |
|---|---|

可燃物

| | | |
|---|---|---|
| プラットホーム<br>北側 | 生ごみ<br>kg | 一般<br>kg |
| プラットホーム<br>南側 | 生ごみ<br>kg | 一般<br>kg |
| 計 | kg | |

【様式３－16】

（調理場控）

可燃ごみ等排出量連絡票

| 日付 | R　・　・ |
|---|---|

可燃物

| | | |
|---|---|---|
| プラットホーム<br>北側 | 生ごみ<br>kg | 一般<br>kg |
| プラットホーム<br>南側 | 生ごみ<br>kg | 一般<br>kg |
| 計 | kg | |

プラごみ

| | |
|---|---|
| 計 | kg |

【様式３－16】

（回収業者用）

可燃ごみ等排出量連絡票

| 日付 | R　・　・ |
|---|---|

可燃物

| | | |
|---|---|---|
| プラットホーム<br>北側 | 生ごみ<br>kg | 一般<br>kg |
| プラットホーム<br>南側 | 生ごみ<br>kg | 一般<br>kg |
| 計 | kg | |

【様式3－17】

# 共同調理場ごみ量記録票（令和　　年　　月分）

（単位：kg）

| 日付 | 曜日 | 北側プラットホーム (A) 生ごみ (E) シンクピア投入分 | 北側プラットホーム (A) 生ごみ (F) 業者回収分 | 北側プラットホーム (B) 可燃ごみ | 南側プラットホーム (C) 生ごみ（学校からの残食） (G) 米飯 (I) シンクピアに投入しなかった米飯の量 | 南側プラットホーム (C) 生ごみ（学校からの残食） (H) 米飯以外の生ごみ (J) シンクピアに投入しなかった米飯以外の生ごみ量 | 南側プラットホーム (D) 可燃ごみ | プラごみ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 | | | | | | | | |
| 計 | | | | | | | | |

※（F）には、生ごみのうち、シンクピアに投入できない野菜くず（玉ねぎの皮など）が含まれる。
※（D）には、洗浄作業後排水溝スノコに溜まったごみや、グリストラップ清掃時に出たごみが含まれる。

【様式３－１８】

# 食器等破損数報告書

令和　　年　　月分

| | トレイ | 箸 | スプーン | 飯椀 | 汁椀 | パン皿 | 深皿 | カレー皿 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 前月材庫数(A) | | | | | | | | |
| 倉田山 | | | | | | | | |
| 厚生 | | | | | | | | |
| 港 | | | | | | | | |
| 城田 | | | | | | | | |
| 五十鈴 | | | | | | | | |
| 二見 | | | | | | | | |
| 小俣 | | | | | | | | |
| 御薗 | | | | | | | | |
| 伊勢宮川 | | | | | | | | |
| 桜浜 | | | | | | | | |
| 計(B) | | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 当月材庫数<br>(A)－(B) | | | | | | | | |

【様式3－19】

# 水質検査記録

年度

| 実施日 | | 異物有無 | 備考（異常があった場合に記録すること） | 実施日 | | 異物有無 | 備考（異常があった場合に記録すること） |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 月 | 日 | | | 月 | 日 | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

毎週1回実施をし記録をする。
異常が発見された場合は担当課へ連絡をする。

# 衛生害虫等の侵入・発生状況及び処理の記録

（月１回の点検・駆除を行う）

| 年月日 | 場所 | 内容（虫の種類や発生状況など） | 処理（処理の方法や処理を行った日付など） | 記入者 |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

（※年度末提出）

【様式４－１】

# ボイラー給水・灯油使用量記録票　　令和　　年　　月分

☆起動前に給水タンクの残量を配電盤のランプにて確認のこと
☆起動前に灯油の残量を確認のこと

取扱責任者

| 日 | 曜日 | ボイラーNo.1 | | | | ボイラーNo.2 | | | | 給水日量合計（$m^3$） | 灯油日量合計（L） | 給油量（L） | 給油業者 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 給水（$m^3$） | | 灯油（L） | | 給水（$m^3$） | | 灯油（L） | | | | | |
| | | 累計 | 日量 | 累計 | 日量 | 累計 | 日量 | 累計 | 日量 | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | |

☆灯油は残量が2000Lになったら購入依頼すること。
☆計量は、起動前に行うこと。

| | |
|---|---|
| 月間給水量 | $m^3$ |
| 月間灯油使用量 | L |
| ボイラー燃焼時間累計 | B1 |
| | B2 |

【様式4－2－1】

# ボイラー運転日々点検票(その1)　　令和　　年　　月分

| 確認印 |
| --- |
| |

取扱責任者＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

起動時に下記について点検確認を行うこと、モニターに異常が表示された場合は、処置を行った後運転をすること。

| チェック項目 | | 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 軟化水の水質チェック | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 軟化水タンクの水位点検 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | 薬液タンクの液面点検 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | 油タンクの油面点検 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | 水位制御機の作動確認 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | 薬注ポンプの作動確認 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | 圧力計の動作 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | 圧力センサーの確認 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | ボイラー水のph測定 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | ボイラー燃焼状態 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | モニター確認 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | 全ブロー実施 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | 水面計漏水点検 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14 | 軟水再生タイマー確認 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | 軟化水食塩投入(週1回) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | 火炎探知機受光面の清掃(月1回) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17 | 軟水器再生 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 18 | ストレーナー清掃 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 19 | 地下ピット水位(mm)(週初め) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 20 | 給水タンクブロー(週初め) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 21 | 排煙計清掃 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 備考 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 点検者 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

【様式４－２－２】

ボイラー運転日々点検票(その2)　　令和　　年　　月分

| 日 | 曜日 | ボイラー<br>消火 | 軟水<br>ホース<br>点検 | 軟水再生<br>タイマー<br>確認 | 給水タンク温度<br>朝 | <br>夕 | ストレージタンク温度<br>朝 | <br>夕 | 備考<br>（警報等） | 点検者 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 | | | | | | | | | | |

【様式４－３】

# 共同調理場排水管理票　　令和　　年　　月分

| チェック項目 | | 日付 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 曜日 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 排水の酸素濃度測定値(ph) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 排水温度(℃) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | グリストラップごみ受けカゴの清掃 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 備考 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 実施者 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

☆酸素濃度、温度の測定値を記入
☆グリストラップのごみ受けカゴの清掃を完了したら〇を記入
※測定値、温度、その他異常がある場合は報告すること。

【様式４－４】

# ボイラー定期自主検査記録

| 課長 | | 係長 | 係 |
|---|---|---|---|
| | | | |

| 検査年月日<br>令和　　年　　月　　日 | 検査実施者 |
|---|---|

| 検査項目及び点検事項 | | No.1 ボイラー | | | No.2 ボイラー | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 異常の有 | 異常の無 | 状態及び措置 | 異常の有 | 異常の無 | 状態及び措置 |
| 本体 | 胴・鏡板・炉筒・鋳鉄製セクション・各管取付け部の損傷等 | | | | | | |
| | 水管・煙管の損傷等 | | | | | | |
| | 外囲い（ケーシング及びれんが壁）の損傷等 | | | | | | |
| 燃焼装置 | 燃料ポンプの作動状態及び損傷等 | | | | | | |
| | 主バーナ本体の損傷等 | | | | | | |
| | 油ストレーナの詰まり又は損傷等 | | | | | | |
| | 耐火材及びバーナタイルの脱落、損傷等 | | | | | | |
| | 押込、誘引通風機、ダンパの作動状態及び損傷等 | | | | | | |
| | 煙道、煙突の損傷及び通風圧の異常等 | | | | | | |
| | ~~爆発戸の損傷等~~ | | | | | | |
| | サービスタンクの油面調整器・油面計の損傷等 | | | | | | |
| 自動制御装置 | 起動及び停止の装置の作動状態 | | | | | | |
| | 火炎検出装置の検出機能及び損傷等 | | | | | | |
| | 燃料遮断装置の作動状態及び損傷等 | | | | | | |
| | 燃焼量・空気量制御装置の作動状態 | | | | | | |
| | 低水位遮断器の作動状態 | | | | | | |
| | 水位調節器の作動状態 | | | | | | |
| | 圧力制限器の作動状態及び損傷等 | | | | | | |
| | 温度制限器の作動状態及び損傷等 | | | | | | |
| | 圧力調節器及び温度調節器の作動状態及び損傷等 | | | | | | |
| | 電線節続端子部の緩み等 | | | | | | |
| 附属装置及び付属品 | 過熱器の損傷等 | | | | | | |
| | 節炭器の損傷等 | | | | | | |
| | 空気予熱器の損傷等 | | | | | | |
| | 水処理装置の作動状態及び損傷等 | | | | | | |
| | 給水ポンプの作動状態及び損傷等 | | | | | | |
| | 給水タンクの低水位検出機構の作動状態等 | | | | | | |
| | 安全弁・逃がし弁・逃がし管の損傷等 | | | | | | |
| | 配管等の損傷等 | | | | | | |
| 備考 | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

【様式４－５】

# 第一種圧力容器定期自主検査記録

| 検査年月日 | 検査実施者 | | 課長 | 係長 | 係 |
|---|---|---|---|---|---|
| 令和　　年　　月　　日 | | 事業者 | | | |

| 検査項目及び点検事項 | | 異常の有 | 異常の無 | 状態及び措置 |
|---|---|---|---|---|
| ジャケット | 本体 胴・ふた板及び鏡板の割れ、摩耗、損傷、漏れ、変形、腐食等 | | | |
| | 本体 ノズル及びフランジの割れ、変形、損傷、摩耗、漏れ、腐食等 | | | |
| | 本体 ケーシングの変形、変色、き裂、腐食、損傷等 | | | |
| 締付け部 | ふた板 締付けボルトなどの損傷、腐食、曲がり、汚れ、摩耗、緩み等 | | | |
| | ふた板 クラッチドア・放射棒・上下スライド式等の締付け部の機能、変形、締付け、摩耗、損傷、腐食、緩み等 | | | |
| | ふた板 ガスケット及びパッキンの損傷、漏れ、変形、劣化等 | | | |
| 架台及び架構 | 架台及び架構の変形、腐食、振動、移動、損傷、緩み等 | | | |
| | 付帯物の変形、腐食、振動、損傷、緩み等 | | | |
| 基礎及び据付 | アンカボルトの腐食、変形、損傷、緩み等 | | | |
| | アース線の腐食、変形、損傷、緩み等 | | | |
| | 基礎の傾き、き裂、移動、沈下、変質等 | | | |
| 安全装置 | 安全弁・逃がし弁の割れ、破損、漏れ、腐食等 | | | |
| | 水逃がし装置の損傷、漏れ、腐食、劣化等 | | | |
| | 緊急遮断装置の圧力、電圧等 | | | |
| | ガス漏えい検地警報装置検出部の漏れ、気泡等 | | | |
| | ブリーザ弁の割れ、漏れ、腐食等 | | | |
| | 逆火防止装置の破損、汚れ、腐食、さび、詰まり等 | | | |
| | 破裂板の損傷、腐食、変形、緩み、漏れ等 | | | |
| | ふた板の急速開閉装置の表示、潤滑油、臭気、腐食、変色、割れ、動作等 | | | |
| 断熱材・塗装 | 断熱材の外装,脱落、形状、はく離等 | | | |
| | 塗装のはく離、変色、腐食等 | | | |
| 配管及び弁及び栓 | 配管 配管の振動、損傷、漏れ、緩み、腐食、荷重、減肉等 | | | |
| | 弁及び栓の劣化、損傷、漏れ、腐食等 | | | |
| 計測器類及び制御装置 | 圧力計の割れ、腐食、損傷、詰まり、漏れ、汚れ、変色、誤針、動き等 | | | |
| | 温度計の割れ、損傷、漏れ、変色、腐食、汚れ、誤針、動き等 | | | |
| | 液面計の割れ、損傷、漏れ、腐食、変色、汚れ等 | | | |
| | 調節弁の割れ、損傷、漏れ、腐食、漏れ、圧力、振動、異音、指示等 | | | |
| | 警報装置の設定、異音、点灯、異臭、機能等 | | | |
| | 記録針の設定、異音、点灯、異臭、機能等 | | | |
| 回転機器 | かくはん機（減速機、変速機等）の回転数、漏れ、潤滑油、帯熱、振動、音、電流値、、緩み等 | | | |
| | 移送機械（往復動圧縮機、遠心圧縮機、往復ポンプ、遠心ポンプ、ブロワ等）の割れ、漏れ、緩み、潤滑油、発熱、振動、音、電流値、冷却水、流量、圧力、温度等 | | | |

第二種圧力容器定期自主検査記録

【様式４－６】

| 課長 | 係長 | 係 |
|---|---|---|
| | | |

| 検査年月日<br>令和　　年　　月　　日 | 検査実施者 |
|---|---|

| 検査項目及び点検事項 | 異常の有 | 異常の無 | 状態及び措置 |
|---|---|---|---|
| 胴、ふた板及び鏡板の割れ、摩耗、漏れ、変形、腐食等 | | | |
| 締め付けボルトなど損傷、腐食、曲がり、汚れ、摩耗、緩み等 | | | |
| ガスケット及びパッキンの損傷、漏れ、変形、劣化等 | | | |
| 架台及び架構の変形、腐食、振動、移動、損傷、緩み等 | | | |
| 付帯物の変形、腐食、振動、損傷、緩み等 | | | |
| アンカボルトの腐食、変形、損傷、緩み等 | | | |
| 基礎の傾き、き裂、移動、沈下、変質等 | | | |
| 断熱材の外装、脱落、形状、剥離等 | | | |
| 塗装の剥離、変色、腐食等 | | | |
| 配管の振動、損傷、漏れ、緩み、腐食、荷重、減肉等 | | | |
| 弁及び栓の劣化、損傷、漏れ、腐食等 | | | |
| 圧力計の割れ、腐食、損傷、詰まり、漏れ、汚れ、変色、誤針、動き等 | | | |

| 課長 | | 係長 | 係 |
|---|---|---|---|
| | | | |

| 検査年月日<br>令和　　年　　月　　日 | 検査実施者 |
|---|---|

| 検査項目及び点検事項 | 異常の有 | 異常の無 | 状態及び措置 |
|---|---|---|---|
| 胴、ふた板及び鏡板の割れ、摩耗、漏れ、変形、腐食等 | | | |
| 締め付けボルトなど損傷、腐食、曲がり、汚れ、摩耗、緩み等 | | | |
| ガスケット及びパッキンの損傷、漏れ、変形、劣化等 | | | |
| 架台及び架構の変形、腐食、振動、移動、損傷、緩み等 | | | |
| 付帯物の変形、腐食、振動、損傷、緩み等 | | | |
| アンカボルトの腐食、変形、損傷、緩み等 | | | |
| 基礎の傾き、き裂、移動、沈下、変質等 | | | |
| 断熱材の外装、脱落、形状、剥離等 | | | |
| 塗装の剥離、変色、腐食等 | | | |
| 配管の振動、損傷、漏れ、緩み、腐食、荷重、減肉等 | | | |
| 弁及び栓の劣化、損傷、漏れ、腐食等 | | | |
| 圧力計の割れ、腐食、損傷、詰まり、漏れ、汚れ、変色、誤針、動き等 | | | |

【様式5】

# 業　務　完　了　届

令和　　年　　月分

| 日付 | 曜日 | 献立名 | 調理食数 | 従事者数 | 業務責任者 | 特記事項 | 栄養士<br>(教育委員会) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 日 | | | | | | | |
| 日 | | | | | | | |
| 日 | | | | | | | |
| 日 | | | | | | | |
| 日 | | | | | | | |
| 日 | | | | | | | |
| 日 | | | | | | | |
| 日 | | | | | | | |
| 日 | | | | | | | |
| 日 | | | | | | | |
| 日 | | | | | | | |
| 日 | | | | | | | |
| 日 | | | | | | | |
| 日 | | | | | | | |
| 日 | | | | | | | |
| 日 | | | | | | | |
| 日 | | | | | | | |
| 日 | | | | | | | |
| 日 | | | | | | | |
| 日 | | | | | | | |
| 日 | | | | | | | |
| 日 | | | | | | | |
| 日 | | | | | | | |

注）業務完了確認は受託者が行い、委託者（教育委員会）の確認を受ける。

【様式6】

令和　　年　　月　　日

伊勢市教育委員会　教育長　様

受託者

# 検査結果報告書

このことについて、１　健康診断書<br>２　腸内細菌検査　　月分（　上期　下期）　の結果を下記により報告します。

記

1　検査結果一覧

| 被検査者名 | 受付月日 | 結果判定日 | 結果 | 備考 |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

2　検査機関名　＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

3　添付書類　検査機関の結果報告書(写)

【様式７－１】

令和　　年　　月　　日

伊勢市教育委員会　教育長　様

（受託者）

# 調 理 等 業 務 従 事 者 報 告 書

このことについて、下記のとおり報告します。

記

1　業務責任者　（衛生管理責任者）

| 氏名 | 性別 | 年齢 | 住所 | 電話 | 資格免許 |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |

2　業務副責任者

| 氏名 | 性別 | 年齢 | 住所 | 電話 | 資格免許 |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |

3　従事者

| 氏名 | 性別 | 年齢 | 住所 | 電話 | 資格免許 |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

4 添付資料

①業務責任者及び業務副責任者については管理栄養士・栄養士、ボイラー技師（2級以上）については免許写しを添付のこと。

②業務責任者及び業務副責任者については、2年以上の学校給食等の集団給食業務経験を有することの証明書を添付のこと。

※業務委託契約が複数年で、初年度に「栄養士免許、調理師及びボイラー技師（2級以上）免許」が提出されている場合、次年度以降の提出は不要。
但し、免許に変更がある場合には、該当者分写しを提出のこと。

【様式７－２】

令和　　年　　月　　日

伊勢市教育委員会　教育長　様

（受託者）

# 調　理　等　業　務　従　事　者　報　告　書（変更）

このことについて、下記のとおり報告します。

記

1　業務責任者

| 区分 | 氏名 | 性別 | 年齢 | 住所 | 電話 | 資格免許 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 変更前 | | | | | | |
| 変更後 | | | | | | |

2　業務副責任者

| 区分 | 氏名 | 性別 | 年齢 | 住所 | 電話 | 資格免許 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 変更前 | | | | | | |
| 変更後 | | | | | | |

3　従事者

| 区分 | 氏名 | 性別 | 年齢 | 住所 | 電話 | 資格免許 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

4 添付資料

①集団給食歴の記載された履歴書（写し可）

②管理栄養士・栄養士免許・調理師免許の写し

【様式8】

令和　　年　　月　　日

伊勢市教育委員会　教育長　様

（受託者）

# 研 修 実 施 報 告 書

このことについて、下記の研修を行いましたので、報告します。

記

1 開催日時　　令和　　年　　月　　日（　）　　（時間）

2 開催場所

3 参加者

4 研修内容

【様式9】

令和　　年　　月　　日

伊勢市教育委員会　教育長　様

（受託者）

# 学校給食施設等破損報告・修繕依頼書

下記の学校給食施設等ついて、（　破損報告　・　修繕依頼　）をいたします。

記

1　対象施設・設備等名称

2　報告・依頼内容

3　経緯・詳細等

○必要に応じて、写真等資料を添付すること。

※処理欄（教育委員会記入）

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 受付日 | 令和　　年　　月　　日 | 係長 | 係 | 担当者 |
| 対応内容 | 1　現地確認済み　2　業者手配済み　3　担当者対応<br>4　保留　　6　その他（　　） | | | |
| 依頼先 | 1　業者（　　）　2　その他（　　） | | | |
| 依頼日 | 令和　　年　　月　　日 | | | |
| 完了日 | 令和　　年　　月　　日 | | | |

（参考） 共同調理場主要機器等備品一覧

| No, | 品　名 | 数量 |
|---|---|---|
| (A)北側プラットホーム | | |
| 1 | 生ごみ処理機(100kgタイプ) | 1 |
| (B) 検収室・食油庫・器具洗浄室 | | |
| 1 | デジタル台秤 | 3 |
| 2 | 器具消毒保管機 | 4 |
| 3 | ドライ対応型球根皮剥機 | 1 |
| 4 | 検食用冷凍庫 | 1 |
| 5 | 新油タンク | 1 |
| 6 | 廃油タンク | 1 |
| (C) 魚肉下処理室・卵処理室 | | |
| 1 | プレハブ冷蔵庫 | 1 |
| 2 | プレハブ冷凍庫 | 1 |
| 3 | 器具消毒保管機 | 1 |
| 4 | 包丁・まな板殺菌庫 | 1 |
| 5 | パススルー冷蔵庫 | 3 |
| (D) 食品庫・仕分室 | | |
| 1 | 冷蔵庫 | 2 |
| 2 | パススルー冷蔵庫 | 1 |
| 3 | 電動缶切機 | 2 |
| 4 | 容器消毒保管機 | 1 |
| (E) 野菜下処理室 | | |
| 1 | プレハブ冷蔵庫 | 1 |
| 2 | 野菜洗浄機 | 1 |
| 3 | 冷凍庫 | 1 |
| 4 | 器具消毒保管機 | 2 |
| 5 | 包丁・まな板殺菌庫 | 1 |
| 6 | パススルー冷蔵庫 | 1 |
| 7 | 電解水生成装置 | 1 |
| (F) 調理室 | | |
| 1 | フードスライサー | 3 |
| 2 | サイノ目切り機 | 1 |
| 3 | フードカッター | 1 |
| 4 | 高速度ミキサー | 1 |
| 5 | プレート殺菌庫 | 2 |
| 6 | 器具消毒保管機 | 2 |
| 7 | ライスボイラー | 8 |
| 8 | ガス式回転釜 | 1 |
| 9 | トラックイン蒸し庫 | 1 |
| 10 | 真空冷却機 | 1 |
| 11 | 検食用冷凍庫 | 1 |

| No, | 品　名 | 数量 |
|---|---|---|
| (G) 焼物・揚物・蒸物調理室 | | |
| 1 | 電気式連続フライヤー | 1 |
| 2 | 油切りコンベヤ | 1 |
| 3 | コンビオーブン | 3 |
| 4 | 器具消毒保管機 | 1 |
| (H) 器具・カート洗浄室(2) | | |
| 1 | 器具消毒保管機 | 1 |
| (I) 特別食調理室 | | |
| 1 | 冷蔵庫 | 1 |
| 2 | 電磁調理器 | 1 |
| 3 | 電磁調理器(卓上タイプ) | 1 |
| 4 | 包丁・まな板殺菌庫 | 1 |
| 5 | 容器消毒保管機 | 1 |
| 6 | フードプロセッサー | 1 |
| (J) 和え物室 | | |
| 1 | プレハブ冷蔵庫 | 1 |
| 2 | ライスボイラー | 1 |
| 3 | 蓄冷材用冷凍庫 | 2 |
| (K) コンテナプール | | |
| 1 | 蒸気式天吊りコンテナ消毒装置 | 21 |
| 2 | 食器用配送コンテナ | 21 |
| 3 | 食缶用配送コンテナ | 20 |
| 4 | トラックイン蒸気式消毒保管機 | 11 |
| (L) 洗浄室・残菜庫 | | |
| 1 | 食缶前処理機 | 1 |
| 2 | システム食缶洗浄機 | 1 |
| 3 | 自動食器浸漬機 | 1 |
| 4 | 自動食器・トレー供給装置 | 1 |
| 5 | システム食器・トレー洗浄機 | 1 |
| 6 | 自動食器・トレー整理装置 | 1 |
| 7 | コンテナ搬送コンベヤ | 1 |
| 8 | 連続式コンテナ洗浄機 | 1 |
| 9 | 計量装置付ローラーコンベヤ | 1 |
| (M)南側プラットホーム | | |
| 1 | 生ごみ処理機(200kgタイプ) | 2 |

| | | |
|---|---|---|
| 1 | 食缶　13L | 150 |
| 2 | 食缶　7L敷き網付 | 150 |
| 3 | 食缶　7L蓄冷材蓋付 | 150 |