様式集

様式1	保育所給食衛生管理日常点検票
様式２	調理室内衛生管理チェック表
様式3	検収表
様式4－1	冷蔵庫等温度管理点検表（検収室、下処理室）
様式4－2	冷蔵庫等温度管理点検表（調理室）
様式5	中心温度計等校正記録
様式6－1	調理従事者の健康調査表（個表）【勤務日用】
様式6－2	健康調査表（個表）【勤務外用】
様式7	検食記録
様式8	給食日報
様式9	部外者立入り記録
様式 10	調理作業変更連絡書
様式 11	アレルギー対応表
様式 12	作業工程表
様式 13	調理業務完了確認書
様式 14	完了届
様式 15	検便検査結果報告書
様式 16	調理等業務従事者等届出書
様式 17	調理等業務従事者等変更届
様式 18	調理等業務従事者代替・応援等届出書
様式19	健康診断結果報告書
様式20	害虫等駆除実施報告書
様式A	調味料、乾物等受払状況報告書
様式Ｂ	食器受払状況報告書
様式Ｃ	除去食対応一覧表
様式Ｄ	連絡表
様式Ｅ	給食人数表
様式Ｆ	散歩用コップ配食数
様式Ｇ	離乳食形態別人数表
様式Ｈ	リサイクルごみ袋搬出数報告
様式Ｉ	緊急連絡

様式1

保育所給食衛生管理日常点検票

検査日　　年　　月　　日(　　)　　天気　　気温　　℃

保育所名	保育所
所長検印	㊞
作成者	

	調理前	調理終了後
温度	℃	℃
湿度	%	%

※衛生管理責任者又は調理責任者が毎日点検し,所長の検印を受け、記録を保存すること。

衛生管理チェックリスト			
作業前	施設・設備		□ 調理室の清掃・清潔状態はよい。
			□ 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。
			□ 食品置場、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。
			□ 食品の保管室の温度・湿度は適切である。
			□ 冷蔵庫・冷凍庫(ただし、保存食の保管のための専用冷凍庫については-20℃以下)の温度は適切である。
			□ 食器具、容器や調理器具は乾燥しており、保管場所は清潔である。
			□ 手洗い施設の石けん液、アルコール、ペーパータオル等は十分にある。
			□ ねずみやはえ・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、異物を確認した。　(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。(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ち入っていない。
			□ 食品は、食品保存場所に食品の分量毎に衛生的に保管した。
	調理従事者	服装等	□ 調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。
			□ 履き物は清潔である。
			□ 適切な服装をしている。
			□ 爪は短く切ってある。
		手洗い	□ 石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。
		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。
			□本人や家族に感染症又はその疑いがある者がいる。
			□医療機関に受診させている。(　　続柄:　　対応:　　)
			□ 手指・顔面に化膿性疾患がある者はいない。
			□手指・顔面に可能性疾患がある者がいる。(　　対応:　　)

便所		□ 便所にせっけん液、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。
調理室の立ち入り		□ 部外者の立ち入りはない。
		□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。
	下処理	□ エプロン・履き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洗浄した。また、生食する場合、必要に応じて消毒した。

作業中	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・卵殻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（85℃で1分間以上（ノロウイルス汚染の恐れのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上）等）その温度と時間を記録した。
		□ 加熱処理後冷却する食品はない。 □加熱後冷却する食品があった。（　　） □冷却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。
		□ 調理終了後の食品は二次汚染を防止するため適切に保管した。
		□ 床に水を落とさないで調理した。
	使用水	□ 調理中の食品の冷却は水道水は使用していない。 □食品を水道水で冷却した。（　　） □水で冷却した場合は、遊離残留塩素について確認し、そのときの温度と時間を記録した。
		□ 午後1時30分に、遊離残留塩素は確認して記録した。（0.1㎎／ℓ以上あった）　（　　㎎／ℓ）
		□ 使用水の外観（色・濁り）、臭い、異物を確認した。　（異常なし、異常あり）
	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・ロット別に記録した。
		□ 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60㎝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）
		□ 釜別及びロット別に配送先を記録した。
		□ 運搬記録をつけている。
	検食	□ 検食は、児童の摂食開始時間の30分前までに実施している。
		□ 加熱や冷却は、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。
	食器具・容器・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損傷を確認し、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、非汚染区域に持ち込んでいない。
		□ 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。
		□ ねずみやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。

調理室内　衛生管理チェック表

様式2

年　　月　　日（　　）

保育所名

記入者

保存食の廃棄	
廃棄時間	廃棄した日
：	月　日分

調理室立ち入り者

		調理室				下処理室		食品保管庫
		調理作業前	調理中1	調理中2	調理作業終了後	作業前	作業後	作業後
時間		8:30	10:00	1:30	2:30	8:30	2:30	16:00
温度(℃)		℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
湿度(%)		%	%	%	%	%	%	%
水質	塩素(mg/)	mg/		mg/				
	色	良・不良		良・不良				
	濁り	良・不良		良・不良				
	臭い	良・不良		良・不良				
	異物	良・不良		良・不良				

献立名	担当者	調理開始時間	調理終了時間	油温(℃)	中心温度(℃)	配膳終了時間	保存採取時間	1分確認
		：	：			：	：	
		：	：			：	：	
		：	：			：	：	
		：	：			：	：	
		：	：			：	：	
		：	：			：	：	
		：	：			：	：	
		：	：			：	：	
		：	：			：	：	
		：	：			：	：	
		：	：			：	：	
		：	：			：	：	
		：	：			：	：	
		：	：			：	：	
		：	：			：	：	

献立名	担当者	調理開始時間	調理終了時間	油温(℃)	中心温度(℃)	配膳終了時間	保存採取時間	1分確認
		:	:			:	:	
		:	:			:	:	
		:	:			:	:	
		:	:			:	:	
		:	:			:	:	
		:	:			:	:	
		:	:			:	:	
		:	:			:	:	
		:	:			:	:	
		:	:			:	:	
		:	:			:	:	
		:	:			:	:	
		:	:			:	:	
		:	:			:	:	
		:	:			:	:	
		:	:			:	:	
		:	:			:	:	
		:	:			:	:	
		:	:			:	:	
		:	:			:	:	
		:	:			:	:	

検収表

様式3

納品日 年　　月　　日（　　）						担当者				所長確認		栄養士確認
納品時間	納品業者名	品名 製造業者、産地、LotNo	期限表示 製造年月日	数量	保管場所	品質	鮮度	包装	品温 ℃	品温測定時間	保存食採取時間	異物 不良時の対応
:						良 不良	良 不良	良 不良		:	:	
:						良 不良	良 不良	良 不良		:	:	
:						良 不良	良 不良	良 不良		:	:	
:						良 不良	良 不良	良 不良		:	:	
:						良 不良	良 不良	良 不良		:	:	
:						良 不良	良 不良	良 不良		:	:	
:						良 不良	良 不良	良 不良		:	:	
:						良 不良	良 不良	良 不良		:	:	
:						良 不良	良 不良	良 不良		:	:	
:						良 不良	良 不良	良 不良		:	:	
:						良 不良	良 不良	良 不良		:	:	
:						良 不良	良 不良	良 不良		:	:	
:						良 不良	良 不良	良 不良		:	:	
:						良 不良	良 不良	良 不良		:	:	
:						良 不良	良 不良	良 不良		:	:	
:						良 不良	良 不良	良 不良		:	:	

納品時間	納品業者名	品名 製造業者、産地、LotNo	期限表示 製造年月日	数量	保管場所	品質	鮮度	包装	品温 ℃	品温測定時間	保存食採取時間	異物 不良時の対応
:						良 不良	良 不良	良 不良		:	:	
:						良 不良	良 不良	良 不良		:	:	
:						良 不良	良 不良	良 不良		:	:	
:						良 不良	良 不良	良 不良		:	:	
:						良 不良	良 不良	良 不良		:	:	
:						良 不良	良 不良	良 不良		:	:	
:						良 不良	良 不良	良 不良		:	:	
:						良 不良	良 不良	良 不良		:	:	
:						良 不良	良 不良	良 不良		:	:	
:						良 不良	良 不良	良 不良		:	:	
:						良 不良	良 不良	良 不良		:	:	
:						良 不良	良 不良	良 不良		:	:	
:						良 不良	良 不良	良 不良		:	:	
:						良 不良	良 不良	良 不良		:	:	
:						良 不良	良 不良	良 不良		:	:	
:						良 不良	良 不良	良 不良		:	:	
:						良 不良	良 不良	良 不良		:	:	
:						良 不良	良 不良	良 不良		:	:	
:						良 不良	良 不良	良 不良		:	:	

様式4-1

冷蔵庫等温度管理点検表　（検収・下処理室）　　月

単位：℃　　【冷蔵庫5℃以下、冷凍庫-15℃以下、保存食用冷凍庫-20℃以下】

日	曜	冷蔵庫(　　)		冷蔵庫(　　)		冷凍庫(　　)		保存検食用	
		作業前	作業後	作業前	作業後	作業前	作業後	作業前	作業後
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4-2

冷蔵庫等温度管理点検表　（調理室）

月

単位：℃

日	曜	冷蔵庫(　　)		冷蔵庫(　　)		冷凍庫(　　)		保存検食用	
		作業前	作業後	作業前	作業後	作業前	作業後	作業前	作業後
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5

中心温度計校正記録

月	日	曜	非接触温度計		中心温度計１		中心温度計２		中心温度計３		中心温度計４		中心温度計５	
			0°C	98°C	0°C	98°C	0°C	98°C	0°C	98°C	0°C	98°C	0°C	98°C

・校正は月1回以上行うこと

・計測した温度を記録すること

・温度差が±1℃以上ある場合は対応を検討すること

様式６－１

調理従事者の健康調査表（個表）【勤務日用】　　年　　月　　日（　　）

	項目　　氏名						
健康状態	1　下痢をしていない	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ
	2　発熱、腹痛、嘔吐をしていない	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ
	体温記録	℃	℃	℃	℃	℃	℃
	3　本人や家族に感染症又はその疑いがない	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ
	感染症又はその疑いがあるものがある場合は、医療機関の受診の有無、続柄を記載する	続柄 受診：有・無	続柄 受診：有・無	続柄 受診：有・無	続柄 受診：有・無	続柄 受診：有・無	続柄 受診：有・無
	4　手指・顔面に化膿性疾患がない	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ
	化膿性疾患がある場合はどのように対応したか記入する						
服装等	5　調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ
	6　履物は清潔である	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ
	7　適切な服装をしている	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ
	8　爪は短く切っている	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ

様式６－２

健康調査表（個表）　【勤務外用】

氏名（　　）

日　/曜日	1　下痢をしていない。	2　発熱、腹痛、嘔吐をしていない。		3　本人や家族に感染症又はその疑いがない。			4　手指・顔面に化膿性疾患がない。
			体温		続柄	受診	
（　）	はい・いいえ	はい・いいえ	℃	はい・いいえ		有・無	はい・いいえ
（　）	はい・いいえ	はい・いいえ		はい・いいえ		有・無	はい・いいえ
（　）	はい・いいえ	はい・いいえ		はい・いいえ		有・無	はい・いいえ
（　）	はい・いいえ	はい・いいえ		はい・いいえ		有・無	はい・いいえ
（　）	はい・いいえ	はい・いいえ		はい・いいえ		有・無	はい・いいえ
（　）	はい・いいえ	はい・いいえ		はい・いいえ		有・無	はい・いいえ
（　）	はい・いいえ	はい・いいえ		はい・いいえ		有・無	はい・いいえ
（　）	はい・いいえ	はい・いいえ		はい・いいえ		有・無	はい・いいえ
（　）	はい・いいえ	はい・いいえ		はい・いいえ		有・無	はい・いいえ
（　）	はい・いいえ	はい・いいえ		はい・いいえ		有・無	はい・いいえ
（　）	はい・いいえ	はい・いいえ		はい・いいえ		有・無	はい・いいえ
（　）	はい・いいえ	はい・いいえ		はい・いいえ		有・無	はい・いいえ
（　）	はい・いいえ	はい・いいえ		はい・いいえ		有・無	はい・いいえ
（　）	はい・いいえ	はい・いいえ		はい・いいえ		有・無	はい・いいえ
（　）	はい・いいえ	はい・いいえ		はい・いいえ		有・無	はい・いいえ
（　）	はい・いいえ	はい・いいえ		はい・いいえ		有・無	はい・いいえ
（　）	はい・いいえ	はい・いいえ		はい・いいえ		有・無	はい・いいえ
（　）	はい・いいえ	はい・いいえ		はい・いいえ		有・無	はい・いいえ
（　）	はい・いいえ	はい・いいえ		はい・いいえ		有・無	はい・いいえ
（　）	はい・いいえ	はい・いいえ		はい・いいえ		有・無	はい・いいえ
（　）	はい・いいえ	はい・いいえ		はい・いいえ		有・無	はい・いいえ
（　）	はい・いいえ	はい・いいえ		はい・いいえ		有・無	はい・いいえ
（　）	はい・いいえ	はい・いいえ		はい・いいえ		有・無	はい・いいえ
（　）	はい・いいえ	はい・いいえ		はい・いいえ		有・無	はい・いいえ
（　）	はい・いいえ	はい・いいえ		はい・いいえ		有・無	はい・いいえ
（　）	はい・いいえ	はい・いいえ		はい・いいえ		有・無	はい・いいえ
（　）	はい・いいえ	はい・いいえ		はい・いいえ		有・無	はい・いいえ
（　）	はい・いいえ	はい・いいえ		はい・いいえ		有・無	はい・いいえ
（　）	はい・いいえ	はい・いいえ		はい・いいえ		有・無	はい・いいえ

検食記録

様式7

年　　月　　日（　　）

所長確認印

		献立名	分量は適切か	味付けは適切か	硬さは適切か	異味・異臭・その他異常はないか	加熱・冷却処理は適切か	異物混入はないか	香り、色彩、形態は適切か	検食時間	検食者
昼食	離乳食（前期）		適	・	否					：	
			適	・	否						
			適	・	否						
			適	・	否						
	離乳食（中期）		適	・	否						
			適	・	否						
			適	・	否						
			適	・	否						
	離乳食（後期）		適	・	否						
			適	・	否						
			適	・	否						
			適	・	否						
	離乳食（完了期）		適	・	否						
			適	・	否						
			適	・	否						
			適	・	否						
	乳幼児食		適	・	否						
			適	・	否						
			適	・	否						
			適	・	否						
			適	・	否						
おやつ	離乳食	おにぎり	適	・	否					：	
	乳幼児食		適	・	否						
			適	・	否						
			適	・	否						
		牛　乳	適	・	否						
延長補食			適	・	否					：	

異常があった場合の対応　（何に、何が、どのような状態で、どうだったか具体的に記入、その後の対応についても記入する。）

給食日報　　様式8

年　月　日（　）	天気	職員数	調理員数	児童数	喫食数	所長	記入者
		食	食	食	食		

	献立名	配食量 g	残量 g	食数			連絡事項		
昼食（3才以上児）				3歳児 食	4歳児 食	5歳児 食			
				喫食時間 :	喫食時間 :	喫食時間 :			
昼食（3才未満児）				0歳児 食	1歳児 食	2歳児 食			
				喫食時間 :	喫食時間 :	喫食時間 :			
おやつ				0歳児 食	1歳児 食	2歳児 食	3歳児 食	4歳児 食	5歳児 食
				喫食時間 :	喫食時間 :	喫食時間 :	喫食時間 :	喫食時間 :	喫食時間 :
離乳食（前期）				前期食 食	連絡事項				
				喫食時間 :					
離乳食（中期）				中期食 食					
				喫食時間 :					
離乳食（後期）				後期食 食					
				喫食時間 :					
離乳食（完了期）				完了期食 食					
				喫食時間 :					
	おやつ			おやつ喫食数 食					
				喫食時間 :					

部外者立ち入り記録

様式9

※調理室内に立ち入りする場合はこの用紙を記入し、キャップ、ガウン、マスクを着用し、手洗いをしてから入室ください.

区分ごとに専用シューズを履き替えていただきますようお願いいたします。

,	令和　　年　　月　　日（　　）	時間	：　　～　　：
所属		氏名	

健康状態	□　下痢をしていない。
	□　発熱、腹痛、嘔吐はない。
	□　感染症又はその疑いはない。
	□　家族に感染症又はその疑いがある者はいない。
	□　手指・顔面にできものや切り傷、すり傷等がない。
服装	□　キャップ、ガウン、マスクを着用している。
	□　帽子から髪の毛は出ていない。
	□　手洗いをして入室した。
	□　靴の履き替えは適切である。

部外者立ち入り記録

様式9

※調理室内に立ち入りする場合はこの用紙を記入し、キャップ、ガウン、マスクを着用し、手洗いをしてから入室ください.

区分ごとに専用シューズを履き替えていただきますようお願いいたします。

月日	令和　　年　　月　　日（　　）	時間	：　　～　　：
所属		氏名	

健康状態	□　下痢をしていない。
	□　発熱、腹痛、嘔吐はない。
	□　感染症又はその疑いはない。
	□　家族に感染症又はその疑いがある者はいない。
	□　手指・顔面にできものや切り傷、すり傷等がない。
服装	□　キャップ、ガウン、マスクを着用している。
	□　帽子から髪の毛は出ていない。
	□　手洗いをして入室した。
	□　靴の履き替えは適切である。

様式10

調理作業変更連絡書

月　　日(　　)		栄養士	
連絡事項・特記事項			

2025年〇月アレルギー対応表（例）

保育所　　組　名前

確認しました　□　保護者　/　□　担任　/　□　アレルギー会議　/　□　所長　/　様式11

日(曜)	種類	献立	材料名 赤 血や肉になるもの	材料名 黄 熱や力になるもの	材料名 緑 調子をととのえるもの	材料名 その他	代替持参	除去食対応 鶏卵	除去食対応 乳	除去食対応 （小麦）	除去食対応 大豆	除去食対応 ごま	除去食対応 えび	除去食対応 魚	除去食対応 トマト	除去食対応 ピーナッツ、ナッツ類	給食室
1(土)	給食	ゆかりご飯		精白米		ゆかり											
		うどん汁	鶏肉もも皮つき,油揚げ,だしかつお	ゆでうどん	ほうれんそう,人参,青ねぎ	だし昆布,薄口しょうゆ,みりん,水				具のみ提供	油揚げ除去						（大豆）油揚げを入れる前に別鍋に取り分け、調味し、ねぎを入れる
	3時	麦ロール		麦ロール						ご持参ください							
		牛乳	牛乳						園のお茶を提供								（乳）配食なし
3(月)	給食	ご飯		精白米													
		たら（３才未満児）、いわし(３才以上児）のかば焼き	たら（３才未満児）、いわし（３才以上児）	片栗粉,米白絞油,三温糖,料理酒	しょうが	濃口しょうゆ,水								３才未満児 たら（ご持参ください） ３才以上児 いわし（ご持参ください）			（３才未満児：たら）（３才以上児：いわし）配食なし
		甘酢和え		三温糖,ごま	だいこん,人参	穀物酢,塩						ごま除去					（ごま）ごまを入れる前に取り分ける
		五目みそ汁	油揚げ,だしかつお		だいこん,白菜,小松菜,白ねぎ	みそ,水					油揚げ除去						（大豆）油揚げを入れる前に別鍋に取り、みそ、ねぎを入れる。
	3時	チーズ蒸しパン	牛乳,ﾌﾟﾛｾｽﾄﾁｰｽﾞ	小麦粉,三温糖		ベーキングパウダー			ご持参ください	ご持参ください							（乳）配食なし
		牛乳	牛乳						園のお茶を提供								（乳）配食なし
4(火)	給食	ご飯		精白米													
		鶏肉のマーマレード焼き	鶏肉もも皮つき	三温糖,マーマレード		濃口しょうゆ											
		中華風ピクルス		ごま油,三温糖	きゅうり,人参	濃口しょうゆ,穀物酢,塩											
		野菜スープ			チンゲンサイ,人参,玉葱,冷凍ｽｲｰﾄｺｰﾝ	薄口しょうゆ,鶏がらスープのもと,塩,水											
	3時	きのこスパゲッティ	ベーコン	スパゲティ,米白絞油	玉葱,しめじ,えのきたけ	濃口しょうゆ				具のみ提供							
		牛乳	牛乳						園のお茶を提供								（乳）配食なし
5(水)	給食	ご飯		精白米													
		赤魚のねぎみそ焼き	赤魚	三温糖	青ねぎ	みそ,みりん								赤魚（ご持参ください）			（赤魚）配食なし
		ひじき豆	大豆,乾燥ひじき,油揚げ,だしかつお	米白絞油,三温糖	人参	濃口しょうゆ,みりん,水					大豆、油揚げ除去						（大豆）大豆、油揚げを入れる前に別鍋に取り、調味する
		ふのすまし汁	乾燥わかめ,だしかつお	白玉麩,料理酒	えのきたけ	だし昆布,薄口しょうゆ,みりん,水				麩除去							
	3時	大学芋		さつまいも,米白絞油,三温糖,水あめ,黒ゴマ		水						ごま除去					（ごま）ごまを入れる前に取り分ける
		牛乳	牛乳						園のお茶を提供								（乳）配食なし
6(木)	給食	ご飯		精白米													
		豚肉の生姜炒め	豚肉	米白絞油	しょうが	濃口しょうゆ,みりん											
		白菜のおかかあえ	かつお節		白菜,人参	濃口しょうゆ								かつお節（ご持参ください）			（かつお節）配食なし
		けんちん汁	豆腐,油揚げ,だしかつお		人参,だいこん,ごぼう,青ねぎ	だし昆布,薄口しょうゆ,水					豆腐、油揚げ除去						（大豆）豆腐、油揚げを入れる前に別鍋にとり、ねぎを入れる
	3時	チョイスビスケット		ﾁｮｲｽﾋﾞｽｹｯﾄ				代替ソフトせんべいを提供	代替ソフトせんべいを提供	代替ソフトせんべいを提供							（鶏卵・乳）代替ソフトせんべいを提供
		牛乳	牛乳						園のお茶を提供								（乳）配食なし
7(金)	給食	ご飯		精白米													
		グラタン	鶏肉もも皮つき,牛乳,生クリーム,ピザ用チーズ	じゃがいも,マカロニ,バター,小麦粉	玉葱				※ルウ・生クリーム・チーズ除去	※ルウ・マカロニ除去							（乳）炒めた具材を取り分け、再加熱する
		大根サラダ		米白絞油,三温糖	だいこん,人参,きゅうり	穀物酢,塩,濃口しょうゆ											
		小松菜のスープ			白菜,粒コーン,小松菜	鶏がらスープのもと,塩,こしょう,水											
	3時	いちごジャムサンド		食パン	いちごジャム				ご持参ください	（ご持参ください）							（乳）配食なし
		牛乳	牛乳						園のお茶を提供								（乳）配食なし
8(土)	給食	わかめご飯		精白米		炊き込みわかめ											
		チャンポン	焼き豚	中華めん,米白絞油,片栗粉	キャベツ,人参,ゆでたけのこ,もやし,青ねぎ	鶏がらスープのもと,薄口しょうゆ,水				具のみ提供	※焼き豚の醤油のため対象外						
	3時	こんぶあられ				こんぶあられ											
		牛乳	牛乳						園のお茶を提供								（乳）配食なし
10(月)	給食	ご飯		精白米													
		八宝菜	豚肉	米白絞油,ごま油,片栗粉	白菜,玉葱,人参,ゆでたけのこ,しょうが,干ししいたけ	濃口しょうゆ,塩											
		ゆばのすまし汁	ゆば,だしかつお		水菜	だし昆布,薄口しょうゆ,みりん,水					ゆば除去						（大豆）ゆばを入れる前に取り分ける
		みかん			みかん												
	3時	インドサモサ	豚ひき肉	春巻きの皮,じゃがいも,米白絞油,米白絞油	玉葱	カレー粉,塩				具のみ配食	具のみ配食						（大豆）具のみ配食（再加熱する）
		牛乳	牛乳						園のお茶を提供								（乳）配食なし
12(水)	給食	炊き込みご飯	油揚げ	精白米,料理酒	ごぼう,人参	薄口しょうゆ,みりん					ご持参ください						（大豆）配食なし
		煮魚	さば	料理酒,三温糖	しょうが	濃口しょうゆ,水								さば（ご持参ください）			（さば）配食なし
		小松菜のごま和え		ごま,三温糖	小松菜,人参	濃口しょうゆ						ごま除去					（ごま）ごまを入れる前に取り分ける
		里芋のみそ汁	だしかつお	里芋	白菜,青ねぎ	みそ,水											
	3時	メロンパン風トースト		食パン,バター,三温糖,小麦粉					ご持参ください	（ご持参ください）							（乳）配食なし
		牛乳	牛乳						園のお茶を提供								（乳）配食なし
13(木)	給食	ご飯		精白米													
		ポークカレー	豚肉,パルメザンチーズ,牛乳	料理酒,メークイン,米白絞油,小麦粉	玉葱,人参,セロリー,しょうが,にんにく	カレー粉,塩,こしょう,ｶﾙﾀﾞﾓﾝ,ｸﾐﾝﾊﾟｳﾀﾞｰ,ターメリック,ケチャップ,トマトペースト,濃口しょうゆ,鶏がらスープのもと,ｳｽﾀｰｿｰｽ,リンゴソース,チャツネ,水			粉チーズ・牛乳除去	小麦粉除去	※チャツネは調味料の為、除去対象外						材料を煮込んでいる釜に粉チーズ・牛乳を入れる前に別鍋にとりわける
		ブロッコリーサラダ		米白絞油,三温糖	ブロッコリー,キャベツ,人参,粒コーン	穀物酢,塩											（乳）水溶きの小麦粉でとろみをつける
	3時	きな粉あめ	きな粉	ごま,水あめ,三温糖		塩,水					ご持参ください	ご持参ください					（大豆・ごま）配食なし
		ぽたぽた焼き		ぽたぽた焼き						※粉末しょうゆの為対象外	※粉末しょうゆの為対象外						
		牛乳	牛乳						園のお茶を提供								（乳）配食なし
14(金)	給食	ご飯		精白米													
		酢鶏	鶏肉もも皮つき	片栗粉,米白絞油,三温糖	しょうが,玉葱,人参,ピーマン,ゆでたけのこ,干ししいたけ	濃口しょうゆ,ケチャップ,穀物酢											
		キャベツともやしのスープ			キャベツ,もやし,青ねぎ	鶏がらスープのもと,薄口しょうゆ,水											
	3時	ココアクッキー	鶏卵	小麦粉,バター,三温糖,ココア		ベーキングパウダー		ご持参ください	ご持参ください	ご持参ください							（鶏卵・乳）配食なし
		牛乳	牛乳						園のお茶を提供								（乳）配食なし

※グラタンの乳除去
ルウを除去するため、除去食は「鶏肉、マカロニ、じゃが芋、玉ねぎの炒めもの」になりま

献立カードでは、三温糖と水を煮立てて、水あめ、揚げたさつまいもを入れる、となっているのでこのような除去の作り方にしています。

※生活管理指導表にコンタミ可、「より厳しい除去が必要の場合」が「特になし」の場合の対応であり、生活管理指導表にコンタミ不可やより厳しい除去が必要と記載があった場合はこの対応とは異なります。

2025年〇月アレルギー対応表（例）　保育所　　組　名前

確認しました　□　保護者　/　□　担任　/　□　アレルギー会議　/　□　所長　/　様式11

日(曜)	種類	献立	材料名 赤 血や肉になるもの	材料名 黄 熱や力になるもの	材料名 緑 調子をととのえるもの	材料名 その他	代替持参	除去食対応 鶏卵	除去食対応 乳	除去食対応 （小麦）	除去食対応 大豆	除去食対応 ごま	除去食対応 えび	除去食対応 魚	除去食対応 トマト	除去食対応 ピーナッツ、ナッツ類	給食室
15(土)	給食	ゆかりご飯		精白米		ゆかり											
		うどん汁	鶏肉もも皮つき,油揚げ,だしかつお	ゆでうどん	ほうれんそう,人参,青ねぎ	だし昆布,薄口しょうゆ,みりん,水				具のみ提供	油揚げ除去						（大豆）油揚げを入れる前に別鍋に取り分け、調味し、ねぎを入れ
	3時	麦ロール		麦ロール						ご持参ください							
		牛乳	牛乳						園のお茶を提供								（乳）配食なし
17(月)	給食	ご飯		精白米													
		たら（３才未満児）、いわし(３才以上児）のかば焼き	たら（３才未満児）、いわし（３才以上児）	片栗粉,米白絞油,三温糖,料理酒	しょうが	濃口しょうゆ,水								３才未満児たら（ご持参ください） ３才以上児いわし（ご持参ください）			（３才未満児：たら）（３才以上児：いわし）配食なし
		甘酢和え		三温糖,ごま	だいこん,人参	穀物酢,塩						ごま除去					（ごま）ごまを入れる前に取り分ける
		五目みそ汁	油揚げ,だしかつお		だいこん,白菜,小松菜,白ねぎ	みそ,水					油揚げ除去						（大豆）油揚げを入れる前に別鍋に取り、みそ、ねぎを入れる。
	3時	チーズ蒸しパン	牛乳,ピザ用ﾁｰｽﾞ	小麦粉,三温糖		ベーキングパウダー			ご持参ください	ご持参ください							（乳）配食なし
		牛乳	牛乳						園のお茶を提供								（乳）配食なし
18(火)	給食	ご飯		精白米													
		鶏肉のマーマレード焼き	鶏肉もも皮つき	三温糖,マーマレード		濃口しょうゆ											
		中華風ピクルス		ごま油,三温糖	きゅうり,人参	濃口しょうゆ,穀物酢,塩											
		野菜スープ			チンゲンサイ,人参,玉葱,冷凍ｽｲｰﾄｺｰﾝ	薄口しょうゆ,鶏がらスープのもと,塩,水											
	3時	きのこスパゲッティ	ベーコン	スパゲティ,米白絞油	玉葱,しめじ,えのきたけ	濃口しょうゆ				具のみ提供							
		牛乳	牛乳						園のお茶を提供								（乳）配食なし
19(水)	給食	ご飯		精白米													
		赤魚のねぎみそ焼き	赤魚	三温糖	青ねぎ	みそ,みりん								赤魚（ご持参ください）			（赤魚）配食なし
		ひじき豆	大豆,乾燥ひじき,油揚げ,だしかつお	米白絞油,三温糖	人参	濃口しょうゆ,みりん,水					大豆、油揚げ除去						（大豆）大豆、油揚げを入れる前に別鍋に取り、調味する
		ふのすまし汁	乾燥わかめ,だしかつお	白玉麩,料理酒	えのきたけ	だし昆布,薄口しょうゆ,みりん,水				麩除去							
	3時	大学芋		さつまいも,米白絞油,三温糖,水あめ,黒ゴマ		水						ごま除去					（ごま）ごまを入れる前に取り分ける
		牛乳	牛乳						園のお茶を提供								（乳）配食なし
20(木)	給食	ご飯		精白米													
		豚肉の生姜炒め	豚肉	米白絞油	しょうが	濃口しょうゆ,みりん											
		白菜のおかかあえ	かつお節		白菜,人参	濃口しょうゆ								かつお節（ご持参ください）			（かつお節）配食なし
		けんちん汁	豆腐,油揚げ,だしかつお		人参,だいこん,ごぼう,青ねぎ	だし昆布,薄口しょうゆ,水					豆腐、油揚げ除去						（大豆）豆腐、油揚げを入れる前に別鍋にとり、ねぎを入れる
	3時	チョイスビスケット		ﾁｮｲｽﾋﾞｽｹｯﾄ				代替ソフトせんべいを提供	代替ソフトせんべいを提供	代替ソフトせんべいを提供							（鶏卵・乳）代替ソフトせんべいを提供
		りんご			りんご												
		牛乳	牛乳						園のお茶を提供								（乳）配食なし
21(金)	給食	ご飯		精白米													
		グラタン	鶏肉もも皮つき,牛乳,生クリーム,ピザ用チーズ	じゃがいも,マカロニ,バター,小麦粉	玉葱				※ルウ・生クリーム・チーズ除去	※ルウ・マカロニ除去							（乳）炒めた具材を取り分け、再加熱する
		大根サラダ		米白絞油,三温糖	だいこん,人参,きゅうり	穀物酢,塩,濃口しょうゆ											
		小松菜のスープ			白菜,粒コーン,小松菜	鶏がらスープのもと,塩,こしょう,水											
	3時	いちごジャムサンド		食パン	いちごジャム				ご持参ください	（ご持参ください）							（乳）配食なし
		牛乳	牛乳						園のお茶を提供								（乳）配食なし
22(土)	給食	わかめご飯		精白米		炊き込みわかめ											
		チャンポン	焼き豚	中華めん,米白絞油,片栗粉	キャベツ,人参,ゆでたけのこ,もやし,青ねぎ	鶏がらスープのもと,薄口しょうゆ,水				具のみ提供	※焼き豚の醤油のため対象外						
	3時	こんぶあられ				こんぶあられ											
		牛乳	牛乳						園のお茶を提供								（乳）配食なし
25(火)	給食	ご飯		精白米													
		鶏肉のさっぱり煮	鶏肉もも皮つき	三温糖	しょうが,にんにく	濃口しょうゆ,穀物酢,水											
		キャベツのゆかり和え			キャベツ,人参,きゅうり	ゆかり											
		じゃがいものみそ汁	だしかつお	じゃがいも	玉葱,青ねぎ	みそ,水											
	3時	カステラ	鶏卵,牛乳	三温糖,小麦粉,米白絞油		ベーキングパウダー		ご持参ください	ご持参ください	ご持参ください							（鶏卵・乳）配食なし
		牛乳	牛乳						園のお茶を提供								（乳）配食なし
26(水)	給食	炊き込みご飯	油揚げ	精白米,料理酒	ごぼう,人参	薄口しょうゆ,みりん					ご持参ください						（大豆）配食なし
		煮魚	さば	料理酒,三温糖	しょうが	濃口しょうゆ,水								さば（ご持参ください）			（さば）配食なし
		小松菜のごま和え		ごま,三温糖	小松菜,人参	濃口しょうゆ						ごま除去					（ごま）ごまを入れる前に取り分ける
		里芋のみそ汁	だしかつお	里芋	白菜,青ねぎ	みそ,水											
	3時	メロンパン風トースト		食パン,バター,三温糖,小麦粉					ご持参ください	（ご持参ください）							（乳）配食なし
		牛乳	牛乳						園のお茶を提供								（乳）配食なし
27(木)	給食	ご飯		精白米													
		ポークカレー	豚肉,パルメザンチーズ,牛乳	料理酒,メークイン,米白絞油,小麦粉	玉葱,人参,セロリー,しょうが,にんにく	カレー粉,塩,こしょう,ｶﾙﾀﾞﾓﾝ,ｸﾐﾝﾊﾟｳﾀﾞｰ,ターメリック,ケチャップ,トマトペースト,濃口しょうゆ,鶏がらスープのもと,ｳｽﾀｰｿｰｽ,リンゴソース,チャツネ,水			粉チーズ・牛乳除去	小麦粉除去	※チャツネは調味料の為、除去対象外						材料を煮込んでいる釜に粉チーズ・牛乳を入れる前に別鍋にとりわける
		ブロッコリーサラダ		米白絞油,三温糖	ブロッコリー,キャベツ,人参,粒コーン	穀物酢,塩											（乳）水溶きの小麦粉でとろみをつける
	3時	きな粉あめ	きな粉	ごま,水あめ,三温糖		塩,水					ご持参ください	ご持参ください					（大豆・ごま）配食なし
		ぼたぼた焼き		ぼたぼた焼き						※粉末しょうゆの為対象外	※粉末しょうゆの為対象外						
		牛乳	牛乳						園のお茶を提供								（乳）配食なし
28(金)	給食	ご飯		精白米													
		酢鶏	鶏肉もも皮つき	片栗粉,米白絞油,三温糖	しょうが,玉葱,人参,ピーマン,ゆでたけのこ,干ししいたけ	濃口しょうゆ,ケチャップ,穀物酢											
		キャベツともやしのスープ			キャベツ,もやし,青ねぎ	鶏がらスープのもと,薄口しょうゆ,水											
	3時	ココアクッキー	鶏卵	小麦粉,バター,三温糖,ココア		ベーキングパウダー		ご持参ください	ご持参ください	ご持参ください							（鶏卵・乳）配食なし
		牛乳	牛乳						園のお茶を提供								（乳）配食なし

献立カードでは、三温糖と水を煮立てて、水あめ、揚げたさつまいもを入れる、となっているのでこのよう

※グラタンの乳除去
ルウを除去するため、除去食は「鶏肉、マカロニ、じゃが芋、玉ねぎの炒めもの」になりま

※生活管理指導表にコンタミ可、「より厳しい除去が必要の場合」が「特になし」の場合の対応であり、生活管理指導表にコンタミ不可やより厳しい除去が必要と記載があった場合はこの対応とは異なります。

作業工程表

様式12

年　　月　　日(　　)

献立名	担当者	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	12:30	13:00	13:30	14:00	1430	15:00	15:30	16:00	16:30

様式13

調理業務完了確認書(　　)月

＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿保育所

会社名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

日付	献立名	給食数	従事者名	点検		確認印	
				衛生管理	施設設備等	業務責任者	所長
月							
火							
水							
木							
金							
土							

様式14

完 了 届

年　　月　　日

長岡京市
市長　中小路　健吾　様

住所

会社名

代表者名　　印

1 件　　名　　保育所給食調理業務及びその付帯業務委託

2 履 行 場 所　　保育所

3 調理業務実施日　　月　　日から　　月　　日まで　合計　　回

日(　) (　　食)	日(　) (　　食)	日(　) (　　食)	日(　) (　　食)	日(　) (　　食)	日(　) (　　食)
日(　) (　　食)	日(　) (　　食)	日(　) (　　食)	日(　) (　　食)	日(　) (　　食)	日(　) (　　食)
日(　) (　　食)	日(　) (　　食)	日(　) (　　食)	日(　) (　　食)	日(　) (　　食)	日(　) (　　食)
日(　) (　　食)	日(　) (　　食)	日(　) (　　食)	日(　) (　　食)	日(　) (　　食)	日(　) (　　食)
日(　) (　　食)	日(　) (　　食)	日(　) (　　食)	日(　) (　　食)	日(　) (　　食)	日(　) (　　食)

様式15

年　　月　　日

長岡京市
市長　中小路　健吾　様

検便検査結果報告書

会社名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

１　施　設　名　　＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿保育所

２　検　査　月　　年　　月

２　検査成績表
　　添付書類　　検査機関の結果報告書（写）

様式 16

年　　月　　日

長岡京市
市長　中小路　健吾　様

調理等業務従事者等届出書

会社名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿印

1　施設名　＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿保育所

2　調理等業務従事者

区分[注1]	住所[注2]・氏名・年齢	職務経験[注3]（施設名・年数）	勤務時間	資格[注4]
責任者	氏名　（　　才） 住所		：　～　：	あり・なし （調・栄）
副責任者	氏名　（　　才） 住所		：　～　：	あり・なし （調・栄）
有資格者 その他	氏名　（　　才） 住所		：　～　：	あり・なし （調・栄）
有資格者 その他	氏名　（　　才） 住所		：　～　：	あり・なし （調・栄）
有資格者 その他	氏名　（　　才） 住所		：　～　：	あり・なし （調・栄）
有資格者 その他	氏名　（　　才） 住所		：　～　：	あり・なし （調・栄）
有資格者 その他	氏名　（　　才） 住所		：　～　：	あり・なし （調・栄）

＊食品衛生責任者氏名（　　）

＊衛生管理責任者氏名（　　）

3　添付書類　有資格者は免許証写し

記入上の留意点

注1）　区分の「有資格者」は週5日以上、休憩休息を除く7時間以上勤務の有資格の従事者を指します。有資格者であっても週5日以上、休憩休息を除いて7時間以上の勤務がない従事者は「その他」に○印をしてください。

注2）　住所欄は番地まではいりません。番地の前まで記入してください。

注3）　職務経験の欄は特定給食施設等の職歴がある場合のみ、施設名とその職務年数も記入してください。

注４）　資格欄には資格のあるなし、ある場合は調理師か栄養士かの別を○印で記入してください

＊履歴書は不要です。

＊この様式は毎年、年度当初に必ず提出してください。

様式17

年　　月　　日

長岡京市
市長　中小路　健吾　様

調理等業務従事者等変更届出書

会社名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿印

1　施設名　＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿保育所

2　変更日　　年　　月　　日

3　変更する調理等業務従事者

【変更前】

区分	氏名	職務経験（年数）	勤務時間	資格[注4]
	氏名		：　～　：	あり・なし （調・栄）

【変更後】

区分	氏名	職務経験（年数）	勤務時間	資格[注4]
	氏名　　（　　才） 住所		：　～　：	あり・なし （調・栄）

4　変更理由

様式18

年　　月　　日

長岡京市
市長　中小路　健吾　様

調理等業務従事者等代替・応援等届出書

会社名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿印

1　施設名　＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿保育所

2　代替、応援等を行った日時

日（曜）	代替者・応援者氏名	勤務時間	資格	代替した従事者氏名
／　（　）		：　～　：		
／　（　）		：　～　：		
／　（　）		：　～　：		
／　（　）		：　～　：		
／　（　）		：　～　：		
／　（　）		：　～　：		
／　（　）		：　～　：		
／　（　）		：　～　：		
／　（　）		：　～　：		
／　（　）		：　～　：		

＊代替・応援者の検便検査結果を必ず添付ください。

※この様式はまとめて月末に提出ください。

様式19

年　　月　　日

長岡京市
市長　中小路　　健吾　様

健康診断結果報告書

会社名　　印

施設名　　保育所

氏名	受診日	結果
	年　　月　　日（　）	異常なし　・　要精検　・　要治療
	年　　月　　日（　）	異常なし　・　要精検　・　要治療
	年　　月　　日（　）	異常なし　・　要精検　・　要治療
	年　　月　　日（　）	異常なし　・　要精検　・　要治療
	年　　月　　日（　）	異常なし　・　要精検　・　要治療
	年　　月　　日（　）	異常なし　・　要精検　・　要治療
	年　　月　　日（　）	異常なし　・　要精検　・　要治療

様式 20

年　　月　　日

長岡京市
市長　中小路　健吾　様

害虫等駆除実施報告書

会社名　　印

1　施設名　　保育所

2　駆除実施日時

年　　月　　日（　　）

時　　分　～　　時　　分

3　使用薬剤及び使用量

薬剤名	使用量

＊薬剤散布等の場所が分かる給食室図面を添付のこと

4　駆除結果

	捕獲数	捕獲場所	対応
ネズミ			
ゴキブリ			
その他の害虫			

様式A

年度　　調味料、乾物等受払状況報告書（　　）月

保育所名（　　保育所）　　業者名（　　）

品名																				
日（曜日）	受入量	使用量	受入量	使用量	受入量	使用量	受入量	使用量	受入量	使用量	受入量	使用量	受入量	使用量	受入量	使用量	受入量	使用量	受入量	使用量
前月残量																				
日（月）																				
日（火）																				
日（水）																				
日（木）																				
日（金）																				
日（月）																				
日（火）																				
日（水）																				
日（木）																				
日（金）																				
日（月）																				
日（火）																				
日（水）																				
日（木）																				
日（金）																				
日（月）																				
日（火）																				
日（水）																				
日（木）																				
日（金）																				
日（月）																				
日（火）																				
日（水）																				
日（木）																				
日（金）																				
当月残量																				

年度　　食器受払状況報告書

様式B

保育所名(　　保育所)　　業者名(　　)

月／日	在庫枚数								出庫枚数							
	茶碗・乳(除去)	茶碗・幼(除去)	皿・乳(除去)	皿・幼(除去)	カレー皿(除去)	おやつ皿(除去)	コップ(強化磁器)(PEN食器)	盆	茶碗・乳(除去)	茶碗・幼(除去)	皿・乳(除去)	皿・幼(除去)	カレー皿(除去)	おやつ皿(除去)	コップ(強化磁器)(PEN食器)	盆
／	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)(　)		(　)	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)(　)	
／	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)(　)		(　)	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)(　)	
／	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)(　)		(　)	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)(　)	
／	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)(　)		(　)	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)(　)	
／	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)(　)		(　)	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)(　)	
／	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)(　)		(　)	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)(　)	
／	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)(　)		(　)	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)(　)	
／	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)(　)		(　)	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)(　)	
／	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)(　)		(　)	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)(　)	
／	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)(　)		(　)	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)(　)	
／	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)(　)		(　)	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)(　)	
／	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)(　)		(　)	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)(　)	
／	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)(　)		(　)	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)	(　)(　)	

様式C

除去食対応一覧

年　　月分

課長	所長	栄養士	業務責任者

対象者及び内容

日･曜日	献立名	除去食品	対象者 クラス　　氏　名	対応
日(　)				
日(　)				
日(　)				
日(　)				
日(　)				
日(　)				
日(　)				
日(　)				
日(　)				
日(　)				
日(　)				
日(　)				
日(　)				
日(　)				
日(　)				
日(　)				
日(　)				
日(　)				

様式D

連絡表　　月　　日（　　）

様式D

連絡表　　月　　日（　　）

様式E

給食人数表

月　　日（　　）

	クラス	児童	保育士	延長	アレルギー対応
0歳	ひよこ				
	在籍数				
1歳	りす				
	在籍数				
	あひる				
	在籍数				
2歳	ぺんぎん				
	在籍数				
	うさぎ				
	在籍数				
3歳	きりん				
	在籍数				
	くま				
	在籍数				
	ひつじ				
	在籍数				
4歳	ぞう				
	在籍数				
	くじら				
	在籍数				
5歳	とら				
	在籍数				
	らいおん				
	在籍数				
職員室					

様式F

乳児散歩用コップ配食数　　月　　日（　　）

	クラス	配食数
0歳	ひよこ	
	在籍数	
1歳	りす	
	在籍数	
	あひる	
	在籍数	
2歳	ぺんぎん	
	在籍数	
	うさぎ	
	在籍数	

様式F

乳児散歩用コップ配食数　　月　　日（　　）

	クラス	配食数
0歳	ひよこ	
	在籍数	
1歳	りす	
	在籍数	
	あひる	
	在籍数	
2歳	ぺんぎん	
	在籍数	
	うさぎ	
	在籍数	

様式G

離乳期別人数表

月　　日（　　）

	クラス	出席人数	離乳形態		給食人数	おやつ人数	哺乳瓶の数	
0歳	ひよこ		中期				給食	おやつ
			後期					
			完了					
			乳児食	きざみ				
				普通				

	クラス	出席人数	離乳形態		給食人数	おやつ人数	
1歳	りす		完了				
			乳児食	きざみ			
				普通			

	クラス	出席人数	離乳形態		給食人数	おやつ人数	
1歳	あひる		完了				
			乳児食	きざみ			
				普通			

様式H

リサイクルゴミ袋搬出数報告

＿＿＿＿月

日	使用袋数	在庫枚数
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I

【緊急】 連絡

様式I

【緊急】 連絡