様式集

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(検収室、下処理室) 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 総式 8 給食日報 部外者立入り記録 が式 8 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 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 調理等業務従事者等変更届 調理等業務従事者等変更届 調理等業務従事者代替・応援等届出書 様式 17 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 20 害虫等駆除実施報告書 様式 20 害虫等駆除支施報告書 様式 20 連絡表 様式 5 除去食対応一覧表 離乳食形態別人数表 様式 6 離乳食形態別人数表 様式 1 リサイクルごみ袋搬出数報告 緊急連絡	L¥ 0.1	
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更届 様式17 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 C 除去食対応一覧表 様式 F 散歩用コップ配食数 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1	保育所給食衛生管理日常点検票
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雇出書 様式17 調理等業務従事者代替・応援等届出書 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 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 G 離乳食形態別人数表	様式 2	調理室内衛生管理チェック表
様式4-2	様式3	検収表
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雇出書 様式17 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 G 離乳食形態別人数表	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更届 様式17 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20 害虫等駆除実施報告書 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 G 離乳食形態別人数表	様式4-2	冷蔵庫等温度管理点検表(調理室)
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 調理等業務従事者代替・応援等届出書 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20 害虫等駆除実施報告書 様式20 害虫等駆除実施報告書 様式五 静式20 情式 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 G 離乳食形態別人数表	様式5	中心温度計等校正記録
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 調理等業務従事者代替・応援等届出書 様式17 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20 害虫等駆除実施報告書 様式20 常数で表別である。 様式 B 食器受払状況報告書 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 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6-1	調理従事者の健康調査表(個表)【勤務日用】
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 調理等業務従事者代替・応援等届出書 様式19 健康診断結果報告書 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 B 食器受払状況報告書 様式 B 飲去食対応一覧表 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6-2	健康調査表(個表)【勤務外用】
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雇出書 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 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7	検食記録
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 20 害虫等駆除実施報告書 様式 B 食器受払状況報告書 様式 B 食器受払状況報告書 様式 B 食器受払状況報告書 様式 C 除去食対応一覧表 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8	給食日報
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 調理等業務従事者代替・応援等届出書 様式 18 調理等業務従事者代替・応援等届出書 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 C	様式9	部外者立入り記録
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 C 除去食対応一覧表 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 10	調理作業変更連絡書
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 調理等業務従事者代替・応援等届出書 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 20 害虫等駆除実施報告書 様式 C 除去食対応一覧表 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 11	アレルギー対応表
様式 14	様式 12	作業工程表
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 調理等業務従事者代替・応援等届出書 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 13	調理業務完了確認書
様式 16 調理等業務従事者等届出書 様式 17 調理等業務従事者代替・応援等届出書 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 14	完了届
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 15	検便検査結果報告書
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 16	調理等業務従事者等届出書
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 17	調理等業務従事者等変更届
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 18	調理等業務従事者代替·応援等届出書
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19	健康診断結果報告書
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20	害虫等駆除実施報告書
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 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A	調味料、乾物等受払状況報告書
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B	食器受払状況報告書
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 C	除去食対応一覧表
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 D	連絡表
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E	給食人数表
様式H リサイクルごみ袋搬出数報告	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Ⅰ 緊急連絡	様式H	リサイクルごみ袋搬出数報告
	様式I	緊急連絡

保育所給食衛生管理日常点検票

検査	日		年	月	E	3,,,)	\113			- 1 • 1 - • •	11110	天気		気温	2 ℃
保育	所名		保育所												調理前	調理終了後
所長	検印	,						€						温度	$^{\circ}$	$^{\circ}$
作成	者													湿度	%	%
※復	新生 管	理責	任者又は調	理責任	壬者が寝		減検し,所	長の検	印を受	け、記	録を保存	存する	こと。			
				衛	生	管	理	チ	I	ッ	ク	IJ	ス	٢		
			□調理室													
			□調理室					〉物品等	を置い	ていた	以い。					
	が	伍	□食品置													
			□ 床、排力					ホス								
	彭	义														
	١.	•	□機械、機													
	彭	殳	□ 食品の						 5°			••••••				
	俳	崩	 □ 冷蔵庫	・冷凍	庫(たた	ごし、仔	************************************)保管σ)ための)専用浴	急凍庫に	ついて	こは-2	20℃以	下)の温度は	適切である。
							ま乾燥し							·····		
			□手洗い								手は十分	にある	5 。			
作	<u> </u>		□ねずみ						ていな	ر۱ <u>.</u>						
''	侵		□作業前								四些 +、1	田出	5±11	`		
	月 オ		□ 使用水				臭い、兵 認し、記)	mg∕ℓ)	
			□ 度品は) (こ)			III9/ k/	
業		^	□品質·鮮									に点検	心、言	己録した		
	杉		□納入業													
	収	Σ	 □ 納入業	者は杉	美収時に	二下処	理室や	調理室	内に立む	<u></u> 5入っ [.]	ていなし					
前	l		□食品は	、食品	保存場	所に創	食品の分	}量毎に	二衛生的	引に保管	うした。					
135			□調理衣				帽子は	青潔で	ある。							
		服装	□履き物													
		等	□適切な													
	=-0	工进口	□ 爪は短				チセをは	上海.沿	·丰I た							
	理	手洗い	□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□					I开 TH	母した。							
	従事		□発熱、腹					いない	·······							
	者	健	□本人や							ハない。	o					
		康状	□本人	、や家族	族に感乳	杂症又	くはその	疑いが	ある者	がいる	0					
		態	□医療	機関	こ受診で	させて	いる。(続	柄:		対応	<u>;:</u>)
			□ 手指·商	頭面に	化膿性	疾患か	バある者	はいな	いい。	11						
	Ш		□手指	·顔面	に可能	性疾患	患がある	5者がし	ハる。(対応	<u></u> :)
			□ 便所に	せっけ	 ん液、	アルコ	ールや	ペーパ・	 一タオル	レは十分						
1	便 所	į	□ 調理衣	(上下)、履物	等は肌	脱いだ。							··· ··· ·· · · · · · · · · · · · · · ·		
			□用便後					した。								
			□部外者													
	理室の				立ち入っ)
	. 57	,					i検・記録 をであった									
	<u> </u>		ローエプロン				-		してい	<u></u>						
	ָּדָ	F	□ 加熱調													
	见						の洗浄・				 ∃。					
	1	_	□ 野菜類	等は沢	記水で十	一分洗	浄した。	また、:	生食する	る場合	、必要に	応じて	ご消毒	した。		

		□ 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。
		□ 17乗区ガンとにナ油は沈戸・泊毎した。 □ 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。
		_
	調	□ 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。
作	理 時	□ 加熱処理後冷却する食品はない。
115		□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。
1117		□ 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。
業		□ 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。
		□調理中の食品の冷却は水道水は使用していない。
_	使	□食品を水道水で冷却した。()
中	用 水	□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。
	71	\square 午後1時30分に、遊離残留塩素は確認して記録した。 $(0.1 mg/\ell)$ 以上あった) (mg/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	□ 原材料、調理済み食品をすべて50g程度採取した。
	存	□ 釜別・ロット別に記録した。
	食	□ 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。
		□ 調理終了後の食品を素手で扱っていない。
	配 食	□ 飲食物の運搬には、ふたを使用した。 □ 配金時間は記録した
		□ 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。
		□ 設山を休工の0回以上の直白寺に直いた。 □ 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)
	配送	□ 釜別及びロット別に配送先を記録した。
	配膳	□ 運搬記録をつけている。
		□ 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。
作	検	□ 加熱や冷却は、適切に行っている。
	食	□ 異味・異臭、異物等の異常はない。
	IX.	
	食器具·容	□ 食器具・容器や調理用器具は確実に洗浄・消毒した。
業	器・器具の	□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。
	洗浄·消毒	□ 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	□ 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。
	棄 物	□ 返却された残菜は、非汚染区域に持ち込んでいない。
後	の tm	□ 残菜容器は清潔である。
	処 理	□ 廃棄物の保管場所は清潔である。
	食品	□ 給食物資以外のものは入れていない。
	保 管 室	□ 通風、温度、湿度等の衛生状態は良い。
	室	□ ねずみやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。

14	_1	_
秭	$\overline{\tau}$	_

	保存食	の廃棄	調理室立ち入り者
	廃棄時間	廃棄した日	
年 月 日()		月日分	
保育所名	•	73 42	
記入者			

			調理	室		下処	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	:30 8:30 2:3		16:00				
	温度(℃)	$^{\circ}$	$^{\circ}$	${\mathbb C}$	$^{\circ}$	$^{\circ}$	$^{\circ}$	$^{\circ}$				
	湿度(%)	%	%	%	%	%	%	%				
	塩素(mg/)	mg/		mg/								
ъk	色	良·不良		良·不良								
水質	濁り	良·不良		良·不良								
只	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

納品日	——————————————————————————————————————		7 /	`		担当者	j			所長確認	7	栄養士確認
	年	月日	∃ ()								
納品時間	納品業者名	品名 製造業者、産地、 LotNo	期限表示制造年月日	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		:	:	

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	良 不良 良	良 不良 良		:	:	
:						不良	不良	不良		:	:	
:						良 不良	良 不良	良不良		:	:	

冷蔵庫等温度管理点検表 (検収·下処理室)

月

単位:°C

【冷蔵庫5℃以下、冷凍庫-15℃以下、保存食用冷凍庫-20℃以下】

	naa	冷蔵庫()	冷蔵庫()	冷凍庫(、体仔及用产		 食食用
日	曜	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	()								

冷蔵庫等温度管理点検表(調理室)

単位:°C

日 理							単位:°C		
作業的 作業後 作業前 作業後 作業前 作業後 作業前 作 1 ()))		東庫()	冷蔵庫()	冷蔵庫(曜	
2 () 3 () 4 () 5 () 6 () 7 () 8 () 9 () 9 () 10 () 11 () 12 () 13 () 14 () 15 () 16 () 17 () 18 () 19 (作業後	作業征	業前	作業後	作業前	作業後	作業前	唯	П
3 () 4 () 5 () 6 () 7 () 8 () 9 () 9 () 10 () 11 () 12 () 13 () 14 () 15 () 16 () 17 () 18 () 19 () 20 () 21 () 22 () 22 () 23 () 24 () 25 () 26 () 27 () 28 () 29 () 9 ()								()	1
4 () 5 () 5 () () 6 () () 7 () () 8 () () 9 () () 10 () () 11 () () 12 () () 13 () () 14 () () 15 () () 16 () () 17 () () 18 () () 19 () () 20 () () 21 () () 22 () () 23 () () 24 () () 25 () () 28 () ()								()	2
5 () 6 () 7 () 8 () 9 () 10 () 11 () 11 () 12 () 13 () 14 () 15 () 16 () 17 () 18 () 19 () 20 () 21 () 22 () 23 () 24 () 25 () 26 () 27 () 28 () 29 ()								()	3
6 () 7 () 8 () 9 () 10 () 11 () 12 () 13 () 14 () 15 () 16 () 17 () 18 () 19 () 20 () 21 () 22 () 23 () 24 () 25 () 26 () 27 () 28 () 29 ()								()	4
7 () 8 () 9 () 10 () 11 () 11 () 12 () 13 () 14 () 15 () 16 () 17 () 18 () 19 () 20 () 21 () 22 () 23 () 24 () 25 () 27 () 28 () 29 () 10 ()								()	5
8 () 9 () 10 () 11 () 11 () 12 () 13 () 14 () 15 () 15 () 16 () 17 () 18 () 19 () 20 () 21 () 22 () 23 () 24 () 25 () 25 () 26 () 27 () 28 () 29 () 10 ()								()	6
9 () 10 () 11 () 12 () 13 () 14 () 15 () 16 () 17 () 18 () 19 () 18 () 19 () 12 () 12 () 13 () 14 () 15 () 16 () 17 () 18 () 19 () 18 () 19 () 18 () 19 () 18 () 19 () 18 () 19 () 18 () 19 () 18 () 19 () 18 () 19 () 18 () 19 () 18 () 19 () 18 () 19 () 18 () 19 () 18 () 19 () 18 () 19 () 18								()	7
10 ()								()	8
11 () 12 () 13 () 14 () 15 () 16 () 17 () 18 () 20 () 21 () 22 () 23 () 24 () 25 () 26 () 27 () 28 ()								()	9
12 ()								()	10
13 () 14 () 15 () 16 () 17 () 18 () 19 () 20 () 21 () 22 () 23 () 24 () 25 () 26 () 27 () 28 () 29 ()								()	11
14 () 15 () 16 () 17 () 18 () 19 () 20 () 21 () 22 () 23 () 24 () 25 () 26 () 27 () 28 () 29 ()								()	12
15 ()								()	13
16 () 17 () 18 () 19 () 20 () 21 () 21 () 22 () 23 () 24 () 25 () 26 () 27 () 28 () 29 () 29 ()								()	14
17 () 18 () 19 () 20 () 21 () 22 () 23 () 24 () 25 () 26 () 27 () 28 () 29 ()								()	15
18 () 19 () 20 () 21 () 22 () 23 () 24 () 25 () 26 () 27 () 28 () 29 ()								()	16
19 () 20 () 21 () 22 () 23 () 24 () 25 () 26 () 27 () 28 () 29 ()								()	17
20 () () 21 () () 22 () () 23 () () 24 () () 25 () () 26 () () 27 () () 28 () () 29 () ()								()	18
21 () () 22 () () 23 () () 24 () () 25 () () 26 () () 28 () () 29 () ()								()	19
22 () () 23 () () 24 () () 25 () () 26 () () 27 () () 28 () () 29 () ()								()	20
23 () () 24 () () 25 () () 26 () () 27 () () 28 () () 29 () ()								()	21
24 ()								()	22
25 () () 26 () () 27 () () 28 () () 29 () ()								()	23
26 () () 27 () () 28 () () 29 () ()								()	24
27 () 28 () 29 ()								()	25
28 () 29 ()								()	26
29 ()				_				()	27
								()	28
30(()								()	29
								()	30
31 ()								()	31

中心温度計校正記録

		пээ	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
月	日	曜	0°C	98°C	0°C	98°C	0°C	98°C	0°C	98°C	0°C	98°C	0°C	98°C
				<i>(</i> − ≥ −) ₂										

- ・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

調理従事者の健康調査表(個表)【勤務日用】

年 月 日()

	項目	氏名						
	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
健		体温記録	°C	°C	°C	°C	°C	°C
康状	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
態		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						
	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
服装	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
等	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

健康調査表(個表) 【勤務外用】

氏名()

日 /曜日	1 下痢をし	2 発熱、腹痛 をしていない。	、嘔吐	3 本人や家族 疑いがない。	英に感染症)	又はその	4 手指・顔 面に化膿性疾
	ていない。				続柄	受診	患がない。
()	はい・いいえ	はい・いいえ	°C	はい・いいえ	נ זו טעוי	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
()	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

所長確認印 日() 年 月 異味・ 異臭・ その他はな 加熱・ 香り、 味付け 異物混 が 冷却処 理は適 切か 分量は 適切か 検食 時間 硬さは 色彩、 献立名 は適切 入はな いか 検食者 形態は適切か 適切か ないか 適 . 否 離乳 否 適 食 前期 否 適 否 適 適 否 乳 適 否 食 中 否 適 期 適 否 否 適 乳 否 食 適 昼 後 適 否 期 食 否 適 適 否 乳 食 適 否 完了 否 適 期 適 否 否 適 適 否 乳幼児 適 否 食 適 否 否 適 離 乳 食 おにぎり 適 否 否 適 おやつ 乳 否 適 幼児 適 否 食 牛乳 適 否 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。)

		天気	職員数	調理員数	児童数	喫飢	食数 「	f長	記入者	
	年 月 日()									
	 献立名		食 配食量g	食 残量 g		食数	食	連絡事項	_	
昼					3歳児	4歳児	5歳児	1		
食 (
3					食	食	食			
才以					喫食時間	喫食時間	喫食時間	1		
上										
児)					:	:	:			
昼					0 歳児	1 歳児	2 歳児	1		
食					0 73,000	- 73,000	_ 73,000			
3					食	食	食			
才 +					喫食時間	喫食時間	喫食時間	-		
未満					关及时间	关及时间	天区的间			
児					:	:	:			
					0 歳児	1 歳児	2 歳児	3歳児	4歳児	5歳児
お					食	食	食	食	食	食
や					喫食時間	喫食時間		喫食時間		
つ					:	:	:	:	:	:
離					前期食	連絡事項	Ī	<u> </u>		
乳食					食					
前	***************************************				喫食時間					
期					:					
離					中期食					
乳食					食					
中					喫食時間					
期					:					
離					後期食					
乳										
食					食					
後					喫食時間					
期					: 					
<u>∵</u> #					完了期食					
離乳					食					
孔食					喫食時間					
K (:					
完	1				おやつ喫食数					
了	お				食					
期	や				喫食時間					
)	つ				:					

※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	□ 発熱 □ 感染 □ 家族 □ 事指	全症又に そに感染 後・顔面	痛、嘔 はその	吐はな! 疑いは はその! きもの	ない。 疑いが や切り		り傷等	がない。			
	□ ++	゚ップ、	ガウ	ン、マ	スクを	着用し	ている	0		 	
服	□帽子	から髪	髪の毛(は出て	いない	0				 	
装				室した。	-					 	
	□ 靴の	履き	替えは)	適切で	ある。						
部夕	∖者立∶	ち入り	力記金	录							様式9
※調 着用	ト者立で 理室内に し、手洗 分ごとに	:立ちノ :いをし	しりす。 シてかり	る場合(ら入室)	くださ	ل١.					様式9 くクを
※調 着用	理室内に し、手洗	:立ちノ :いをし	しりす。 シてかり	る場合(ら入室)	くださ	ل١.					
※調: 着用 区:	理室内に し、手洗 分ごとに	立ち <i>7</i> いをし 専用3	くりす シスーン	る場合(ら入室 ズを履う	くださ	い. ていた:					
※調: 着用 区:	理室内に し、手洗 分ごとに	立ち <i>7</i> いをし 専用3	くりす シスーン	る場合(ら入室 ズを履う	くださ	い. ていた: 時間					
※調: 着用 区:	理 室内 に し、手洗 分ごとに 令和	立ち が をしていた。 専用 を 年 で、腹が なに感	りす。 ノてか・ ノューン 月 にいない。 はそのい。	3場合 (5入室 ズを履っ 日 (いはないは はその	くださ (き替え) い。 疑いが	い. ていた 時間 氏名	だきま	ままうな	お願いい ~		

調理作業変更連絡書

	月	日()		栄 養 士
連絡事項・特記事項					

$\overline{}$	Т			村	料名		Ι	除去食対応	除去食対応	除去食対応	除去食対応	除去食対応	除去食対応	除去食対応	除去食対応	除去食対応	1
日 (曜)	種類	献立	赤	黄	緑		代替 持参	鶏卵	乳	(小麦)	大豆	ごま	えび	魚	トマト	ピーナッツ、ナッツ類	給食室
44	食	ゆかりご飯	血や肉になるもの	熱や力になるもの 精白米	調子をととのえるもの	その他 ゆかり		74.71		.,,	- 1-	- 4-		711	, . ,		
1 70		うどん汁	鶏肉もも皮つき,油揚げ,だし	神日本 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				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
(±)	時	麦ロール	20 D	麦ロール		, A				ご持参ください							
44		牛乳 ご飯	牛乳	精白米					園のお茶を提供								(乳)配食なし
和	1 DL	⊂ IIX		相口木										3才未満児			
		たら(3才未満児)、												たら (ご持参 ください)			
		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才以上児			(3才未満児:たら)(3才以上児:いわし)配食なし
3 (月)	ľ	11 Has STEE												いわし(ご持			
	Į.	甘酢和え		三温糖,ごま	だいこん,人参	穀物酢,塩						ごま除去		参ください)			- (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	みそ,水					油揚げ除去	- 5141.5					(大豆)油揚げを入れる前に別鍋に取り、みそ、ねぎを入れる。
3E			牛乳, 7' ロセスチース'	小麦粉,三温糖		ベーキングパウダー				ご持参ください							(乳)配食なし
20		牛乳 ご飯	牛乳	精白米					園のお茶を提供								(乳)配食なし
***		鶏肉のマーマレード焼き	織肉もも皮つき	三温糖,マーマレード		濃口しょうゆ											
4		中華風ピクルス	MAN O O M F C	ごま油,三温糖	きゅうり、人参	濃口しょうゆ,穀物酢,塩											
(火)		野菜スープ				薄口しょうゆ,鶏がらスープ のもと,塩,水											
38			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							
40	_	牛乳 ご飯	牛乳	精白米					園のお茶を提供								(乳)配食なし
#6			赤魚	精日木 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
5	ŀ	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
(水)	Į,	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							
38		大学芋		さつまいも,米白絞油,三温 糖,水あめ,黒ゴマ		*						ごま除去					(ごま)ごまを入れる前に取り分ける
40		牛乳 ご飯	牛乳	精白米					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
和		こ版 豚肉の生姜炒め	豚肉	柄日末 米白絞油	しょうが	濃口しょうゆ,みりん											のでこのような除去の作り方にしています。
6			かつお節		白菜, 人参 人参, だいこん, ごぼう, 青ね	濃口しょうゆ								かつお節(ご特参ください)			(かつお節) 配食なし
(木)	_	けんちん汁	豆腐,油揚げ,だしかつお		人参、たいこん、こはり、青ねぎ	だし昆布,薄口しょうゆ,水		代替ソフトせんべい た場供	少鉄ソフトサ/ がい		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
38	٠ .	チョイスピスケット		f3イスピスケット				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
84		牛乳 ご飯	牛乳	精白米					園のお茶を提供								(乳)配食なし
"			鶏肉もも皮つき,牛乳,生ク	じゃがいも,マカロニ,バ	玉葱				※ルウ・生クリー	※ルウ・マカロニ除去	Г	V #= A1. AN	<u> </u>				- ● (乳)炒めた具材を取り分け、再加熱する
7		大根サラダ	リーム, ビザ用チーズ	ター,小麦粉 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			ム・チーズ除去			※グラタンの乳! ルウを除去するた					
(金)		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						は「鶏肉、マカロニ	ニ、じゃが芋、				
38		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)		玉ねぎの炒めもの	か」になりま				(乳)配食なし
84		<u>牛乳</u> わかめご飯	牛乳	精白米		炊き込みわかめ			園のお茶を提供								(乳)配食なし
8			焼き豚	中華めん,米白紋油,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						
(±)		こんぶあられ			C, 0 (0, max	こんぶあられ											
44		牛乳 ご飯	牛乳	int 4 str					園のお茶を提供								(乳)配食なし
和	2 DE	八宝菜	豚肉	精白米 米白絞油,ごま油,片栗粉	白菜, 玉葱, 人参, ゆでたけの	濃口しょうゆ,塩											
10			ゆば, だしかつお		こ, しょうが, 干ししいたけ 水菜	だし昆布,薄口しょうゆ,みり					ゆば除去						- (大豆) ゆばを入れる前に取り分ける
(月)		みかん			みかん	۸,*											
38	٠ .		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)
9.0		牛乳 炊き込みご飯	牛乳 油揚げ	精白米,料理酒	ごぼう,人参	薄口しょうゆ,みりん	-		園のお茶を提供		ご持参ください						】(乳) 配食なし 【(大豆) 配食なし
#6		煮魚	油揚げ さば	精日末, 料理酒 料理酒, 三温糖	しょうが	海口しょうゆ,みりん 濃口しょうゆ,水					- 14.3. ()			さば (ご持参ください)			(くせ)配食なし
12		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
(水)		里芋のみそ汁 メロンパン風トースト	だしかつお	里芋 食パン,パター,三温糖,小麦	白菜,青ねぎ	みそ, 水	-		ご持参ください	(ご持参ください)							 (乳) 配食なし
"		牛乳	牛乳	粉					園のお茶を提供								(乳)配食なし
給		ご飯		精白米	ĺ				2471								
						カレー粉,塩,こしょう,カルダモ ン,ウミンバウダ-,ターメリック, ケチャップ,トマトベースト, 濃口しょうゆ,鍋がらスープ					※チャツネは						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
	ŀ	ポークカレー	豚肉, パルメザンチーズ, 牛乳	*****酒,メーツイン,米日絞 油,小麦粉	玉葱, 人参, セロリー, しょうが, にんにく	ッテャッノ,トマトペースト, 濃口しょうゆ,鶏がらスープ			粉チーズ・牛乳除去	小麦粉除去	調味料の為、 除去対象外						わける (乳) 水溶きの小麦粉でとろみをつける
13 (木)					ブロッコリー,キャベツ,人	のもと, ウスターソース, リンゴソー ス, チャツネ, 水					际公对多介						(乳)小浴さの小支材(とつみを)りる
38		ブロッコリーサラダ	****	米白紋油,三温糖	クロッコリー,キャベッ,人 参,粒コーン	穀物酢,塩					ご持参ください	で挟糸ノださい					┃ (大豆・ごま)配食なし
31		きな粉あめ ぽたぽた焼き	きな粉	ごま,水あめ,三温糖 ぽたぽた焼き		塩,水				※粉末しょうゆの為対象外		こ14多くにこい					(八立・こま) 肛及なし
Ш		牛乳	牛乳						園のお茶を提供								(乳)配食なし
給		ご飯		精白米	しょうが, 玉葱, 人参, ピーマ	Manual Land Control of the											
16	ľ		鶏肉もも皮つき	片栗粉,米白絞油,三温糖	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											
(金)		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											
38	時	ココアクッキー	浅卵	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
\Box		牛乳	牛乳						園のお茶を提供								(乳)配食なし

	1	1	材	料名			除去食対応	除去食対応	除去食対応	除去食対応	除去食対応	除去食対応	除去食対応	除去食対応	除去食対応	1
種類	頭 献立	赤	黄	緑		代替 持参	鶏卵	乳	(小麦)	大豆	でま	えび	魚	トマト	ピーナッツ、ナッツ類	給食室
		血や肉になるもの		調子をととのえるもの	その他	14.25.	対与 リア	71	(小麦)	\ <u>H</u>	- ca	20	m	LAL	ヒーテック、テック類	
給食		鶏肉もも皮つき,油揚げ,だし	精白米		ゆかり だし昆布,薄口しょうゆ,みり				B - 7 49 /4	71-18 1 PWA -L						/ L = \ \ L 田 (ジナ) - ね マ か に pulの (c po) 1 ハ (L - 20 pt) - し か ナ)
5 E) 3時	うどん汁 麦ロール	かつお	ゆでうどん 麦ロール	ほうれんそう,人参,青ねぎ	٨,*				具のみ提供 ご持参ください	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 ┃
284	生乳 生乳	牛乳	変ロール					園のお茶を提供								(乳)配食なし
給食			精白米					Mary day K C 1/C IX								(10) 100 0 0
													3才未満児た			
	たら(3才未満児)、	4 3 (0 ±4*****)	11 25 20 15 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4										ら (ご持参く ださい)			
	いわし(3才以上児)の かば焼き	たら (33 未満光) 、いわし (3 才以上児)	斤来粉,木目紋酒,二温標,科 理酒	しょうが	濃口しょうゆ,水								3才以上児い			(3才未満児:たら)(3才以上児:いわし)配食なし
7 3)	J. IAME C												わし(ご持参			
"	甘酢和え		三温糖, ごま	だいこん,人参	*****						ごま除去		ください)			」 (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	二温棚。こま	たいこん,人参 だいこん,白菜,小松菜,白ね	穀物酢,塩 みそ,水					油揚げ除去	こま除去					■ (こま) こまを入れる前に取り方りる ■ (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、ピザ用チーズ	小麦粉,三温糖	ž	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
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											
8	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											
k)	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,米白紋油	玉葱,しめじ,えのきたけ	濃口しょうゆ				具のみ提供							(m)
給食	牛乳 ご飯	牛乳	精白米		ļ	<u> </u>		園のお茶を提供								(乳)配食なし
裕茛	ご飯 赤魚のねぎみそ焼き	赤魚	精白米	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	米白较油,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
4 (k)	ふのすまし汁	_{しかつお} 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				麩除去							
3時	大学芋	1	さつまいも,米白絞油,三温 糖,水あめ,黒ゴマ		水 水						ごま除去					(ごま) ごまを入れる前に取り分ける
	牛乳	牛乳	標,水めの,黒コマ					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
給食	ご飯		精白米													てて、水あめ、揚げたさつまいもを
	豚肉の生姜炒め	豚肉	米白較油	しょうが	濃口しょうゆ,みりん											入れる、となっているのでこのよう (かつお節) 配食なし
0	白菜のおかかあえ けんちん汁	かつお節 豆腐,油揚げ,だしかつお		白菜, 人参 人参, だいこん, ごぼう, 青ね	濃口しょうゆ だし昆布,薄口しょうゆ,水					豆腐、油揚げ除去			かつお節(ご持参ください)			(大豆)豆腐、油揚げを入れる前に別鍋にとり、ねぎを入れる
k) 3時	_	立局、海豚り、たじかりお		ぎ	たし他中、海口しょうゆ、水		代替ソフトせんべい	代替ソフトせんべい	代替ソフトせんべいを提信							
3時	チョイスピスケット		f3 f3t" スケット				を提供	を提供	代替ソフトせんべいを提信	Ŧ						(鶏卵・乳)代替ソフトせんべいを提供
	りんご 牛乳	4-9 1		りんご				園のお茶を提供								(乳)配食なし
給食		140	精白米					出いの水と及水								(10) HUR & O
	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	※ルウ・マカロニ除去	- Γ	*グラタンの乳	100年				(乳)炒めた具材を取り分け、再加熱する
g .	大根サラダ	リーム, こり用テース	米白較油,三温糖	だいこん,人参,きゅうり	穀物酢,塩,濃口しょうゆ			ム・チーズ除去			ルウを除去するが					
E)	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						は「鶏肉、マカロ					
3時	いちごジャムサンド		食パン	いちごジャム	0 2 710				(ご持参ください)		玉ねぎの炒めも	の」になりま				(乳)配食なし
	牛乳	牛乳						園のお茶を提供			-					(乳)配食なし
給食	わかめご飯 チャンポン	***	精白米 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	炊き込みわかめ 鶏がらスープのもと, 薄口				具のみ提供	※焼き豚の醤油のため対象外						
E) 3時	こんぶあられ	焼き豚	中華のん,末日秋湖,万米初	こ,もやし,青ねぎ	しょうゆ,水 こんぶあられ				長のみ徒状	※現さ終の醤油のため対象外						
254	牛乳	牛乳			C 70.00 541			園のお茶を提供								(乳)配食なし
給食			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											
5 k)	キャベツのゆかり和え じゃがいものみそ汁	だしかつお	じゃがいも	キャベツ,人参,きゅうり 玉葱,青ねぎ	ゆかり みそ,水					_						
3時	カステラ	鶏卵,牛乳	三温糖,小麦粉,米白较油		ベーキングパウダー		ご持参ください		ご持参ください							(鶏卵・乳)配食なし
ļ.,	牛乳	牛乳						園のお茶を提供								(乳)配食なし
給食	炊き込みご飯 煮魚	油揚げ さば	精白米,料理酒 料理酒,三温糖	ごぼう, 人参 しょうが	薄口しょうゆ,みりん 濃口しょうゆ,水					ご持参ください			さば(ご持参ください)			(大豆)配食なし (さば)配食なし
6	^{魚魚} 小松菜のごま和え	C tal.	料理酒,三温糖 ごま,三温糖	しょうが 小松菜,人参	源口しょうゆ,水 濃口しょうゆ						ごま除去		こは (こけ参ください)			(ごま) ごまを入れる前に取り分ける
k)	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)							(乳)配食なし
ļ.,	牛乳	牛乳						園のお茶を提供								(乳)配食なし
給食	ご飯		精白米		カレー粉,塩,こしょう,カルダモ											
		L	料理酒,メークイン,米白校 油,小麦粉	玉葱,人参,セロリー,しょう	ン, クミンパウダー, ターメリック, ケチャップ, トマトペースト,				1. = V\1A+	※チャツネは						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
,	ポークカレー	豚肉,バルメザンチーズ,牛乳	油,小麦粉	が、にんにく	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			粉チーズ・牛乳除去	小友材际去	調味料の為、 除去対象外						わける (乳) 水溶きの小麦粉でとろみをつける
7 k)				ブロッコリー,キャベツ,人	ス,チャツネ,水											100 445 C 34 X W C C 34 C C 34 S
	ブロッコリーサラダ		米白絞油,三温糖	グロッコリー,キャベッ,人 参,粒コーン	穀物酢,塩					744674	が抽象ノギン・・					(ナラ・ブナ) 和会かり
3時	きな粉あめ ぽたぽた焼き	きな粉	ごま,水あめ,三温糖 ぽたぽた焼き		塩,水				※粉末しょうゆの為対象外		ご持参ください					(大豆・ごま) 配食なし
	牛乳	牛乳	res, relative Applica					園のお茶を提供								(乳)配食なし
給食	ご飯	1	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	濃口しょうゆ,ケチャップ,穀 物酢											
8	キャベツともやしのスー			17	物酢 鶏がらスープのもと,薄口											
E)	プ	<u> </u>	4.***	キャベツ,もやし,青ねぎ	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	`						(鶏卵・乳) 配食なし
	牛乳	牛乳						園のお茶を提供								(乳)配食なし

献立名	担当者 8:00	8:30	9:00	9:30	10:00 1	0:30	11:00	11:30	12:00	12:30	13:00	13:30	14:00	1430	15:00	15:30	16:00	16:30

調理業務完了確認書()月

保育所		
	会社名	

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

	\rightarrow	$\overline{}$
⋍	ſ	屈
ノレュー		/Η

玍	Ħ	
4	Н	

長岡原	京市		
市長	中小路	健吾	様

住所

会社名

代表者名

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
4	//友 / []	~773	171	

3	調理業務実施日	日	日から	目	日まで 合計	同
J	們性未勿大旭日	刁	ロかり	刁		쁘

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

- 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)

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	<u>保育所</u>		

2 調理等業務従事者

区分注1		住所 ^{注2} ·氏名·年	羚		職務経験 ^{注3} (施設名·年数)	勤務時間	資格 ^{注4}
書に支	氏名		(才)			あり・なし
責任者	住所					\sim .	(調・栄)
副責任者	氏名		(才)			あり・なし
削貝任伯	住所					\sim .	(調・栄)
有資格者	氏名		(才)			あり・なし
その他	住所					. , , .	(調・栄)
有資格者	氏名		(才)			あり・なし
その他	住所					\sim .	(調・栄)
有資格者	氏名		(才)			あり・なし
その他	住所					\sim .	(調・栄)
有資格者	氏名		(才)			あり・なし
その他	住所					. ~ .	(調・栄)
有資格者	氏名		(才)			あり・なし
その他	住所					. ~ .	(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」に〇印をしてください。
- 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。

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	E	氏名		職務経験(年数)	勤務時間	資格注4
	住所	(才)		: ~ :	あり·なし (調·栄)

4 変更理由

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

	<u>会社名</u>	飥		
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。

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
<u>~``</u> `	⊢I I
元年に石	니니

氏名		受診日	I			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	٠	要治療

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		<u> </u>
1	施設名			保育	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			

保育所名(保育所) 業者名(品名 受入量 使用量 日(曜日) 前月残量 日(月) 日(火) 日(水) 日(木) 日(金) 当月残量

業者名(保育所名(保育所) 出 庫 在 庫 枚 数 枚 月/日 茶碗·幼 皿·乳 皿·幼 (除去) (除去) (除去) 皿·乳 皿·幼 (除去) (除去) ルー皿 おやつ皿 (除去) (除去) か-皿 (除去) おやつ皿 (除去) コップ (強化磁器) (PEN食器) 茶碗·幼 コップ (強化磁器) (PEN食器) 茶碗·乳 茶碗·乳 盆 盆 (除去) (除去) (除去)

除去	食対応一覧		課長	所長	栄養士	業務責任者
	年 月分	•				
対象者及び	内容		+12	4. 1 /		
日·曜日	献立名	除去食品	対 クラス	g者 氏名	対	応
日()						
目()						
目()						
日()						
日()						
日()						
日()						
日()						
日()						
日()						
日()						
日()						
日()						
日()						
日()						
日()						
目()						

連絡表	月	日(様式D)
			様式D
連絡表	月	日()

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				
	りす				
1歳	在籍数				
1 ///汉,	あひる				
	在籍数				
	ぺんぎん				
2歳	在籍数				
二 /// // // // // // // // // // // // /	うさぎ				
	在籍数				
	きりん				
	在籍数				
3歳	くま				
	在籍数				
	ひつじ				
	在籍数				
	ぞう				
4歳	在籍数				
一小戏	くじら				
	在籍数				
	とら				
5歳	在籍数				
つ 成	らいおん				
	在籍数				
	職員室				

		様式F
月	日 ()

乳児散歩用コップ配食数

	クラス	配食数
0歳	ひよこ	
0 1/3%	在籍数	
	りす	
 1歳	在籍数	
1 / / / / / / / / / / / / / / / / / / /	あひる	
	在籍数	
	ぺんぎん	
2歳	在籍数	
乙成	うさぎ	
	在籍数	

様式F

乳児散歩用コップ配食数

	クラス	配食数			
0歳	ひよこ				
0 1320	在籍数				
	りす				
1歳	在籍数				
	あひる				
	在籍数				
	ぺんぎん				
2歳	在籍数				
∠成	うさぎ				
	在籍数				

月日()

離乳期別。	人数表
-------	-----

	\Box /	\
$\boldsymbol{\vdash}$	H ()
/	H \	,

	クラス	出席人数	離乳牙	形態	給食人数	おやつ人数	哺乳瓶	哺乳瓶の数	
			中期				給食	おやつ	
			後期						
	ひよこ	 		了		۵			
0歳									
<i>O IJJ</i> X.			乳児食	きざみ 一 普通					
	クラス	出席人数	離乳开	形態	給食人数	おやつ人数			
	0 व	完-	7		۵				
			,						
			乳児食	きざみ					
1歳			70702	普通					
	 クラス	出席人数	 離乳牙	以能	給食人数	おやつ人数			
	778	山师八奴	内比子し/	12周	和及八奴				
	あひる		完	7		<u> </u>			
			きざみ						
1歳			乳児食	普通					
				日旭					

月

リサイクルゴミ袋搬出数報告_____

<u> </u>	1 7 7 7 - 420 1/1/1	<i>У</i> Х 1 К Н
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		

	連絡	
		様式I
【緊急】	連絡	