

献立予定(実施)表

(2022年 5月 9日～2022年 5月14日)

5月 9日 (月)	5月10日 (火)	5月11日 (水)	5月12日 (木)	5月13日 (金)	5月14日 (土)
屋食	屋食	屋食	屋食	屋食	屋食
■パン ロールパン 1個 ■豚肉のしょうが焼き ぶたにく 40.0g たまねぎ 20.0g 油 0.5g しょうが 1.0g さとう 1.1g みりん 2.0g しょうゆ 2.0g ■はるさめサラダ はるさめ 4.0g きゅうり 30.0g にんじん 12.0g ■ロールスハム ごま 1.0g さとう 2.5g しょうゆ 2.0g ごま油 0.6g ■スープ さとう 0.4g とうふ 25.0g とうみょう 20.0g にんじん 10.0g えのきたけ 10.0g ながねぎ 3.0g コンソメ 1.0g とりガラ 1.0g しょうゆ 2.0g	■ごはん 50.0g 米 ■筑前煮 とりにく 20.0g 干しいたけ 0.8g あつあげ 15.0g たけのこ 15.0g ごぼう 15.0g にんじん 15.0g こんにゃく 10.0g ざやいんげん 8.0g 油 0.5g しょうゆ 3.0g さとう 3.0g みりん 2.0g ■酢のもの だいこん 40.0g にんじん 15.0g やわらかチリメン 5.0g ごま 1.0g す 2.3g さとう 1.8g しょうゆ 0.8g ■みそ汁 じゃがいも 25.0g たまねぎ 15.0g にんじん 15.0g あげ 3.0g ねぎ 3.0g みそ 8.0g にぼし 3.0g	■梅ごはん 50.0g 米 うめぼし 6.0g やわらかチリメン 2.0g ごま 1.0g ■ラーメン ちゅうかめん 60.0g ×やきふた 20.0g もやし 25.0g かまぼこ 10.0g わかめ 0.7g ねぎ 4.0g ごま油 1.0g とりガラ 1.0g コンソメ 1.0g みりん 1.0g しょうゆ 2.0g ■くだもの バナナ 50.0g	■まめごはん 35.0g 米 もち米 15.0g うすいえんどう 15.0g しお 0.4g ■煮魚 かつお 1切 しょうゆ 4.0g みりん 2.0g さとう 1.2g しょうが 1.0g ■さつま汁 ぶたにく 15.0g さつまいも 30.0g たまねぎ 15.0g にんじん 15.0g ごぼう 10.0g こんにゃく 10.0g しいたけ 5.0g ねぎ 3.0g みそ 8.0g にぼし 3.0g ■くだもの あまなつ 40.0g	■パン ロールパン 1個 ■豚肉とキャベツのみそゆめ ぶたにく 25.0g キャベツ 40.0g にんじん 20.0g ピーマン 10.0g ながねぎ 4.0g 油 1.0g 八丁みそ 3.0g みりん 2.0g さとう 1.5g しょうゆ 1.0g ■甘酢和え もやし 30.0g きゅうり 15.0g にんじん 10.0g ×ロールスハム 10.0g ごま 1.0g す 2.3g さとう 1.8g ■スープ とうふ 25.0g こまつな 20.0g たまねぎ 15.0g にんじん 10.0g しめじ 8.0g とりガラ 1.0g コンソメ 1.0g しょうゆ 2.0g	■鶏南蛮うどん うどん 100.0g とりにく 25.0g たまねぎ 20.0g にんじん 10.0g しいたけ 5.0g ねぎ 4.0g しょうゆ 1.0g さとう 1.0g しょうゆ 5.0g みりん 4.0g かつおぶし 2.0g こんぶ 1.0g ■チーズ スティックチーズ 1本
3時	3時	3時	3時	3時	3時
■幼児牛乳 幼児牛乳 1本 ■じゃが芋のおとし揚げ じゃがいも 50.0g たまご 10.0g こむぎこ 3.5g しお 0.1g 油 3.0g	■牛乳 牛乳 100.0g ■レーズンパン レーズンパン 1個	■ジョア ジョア 1本 ■かわりきんとん さつまいも 50.0g さとう 3.0g バター 4.0g 干しぶどう 3.0g	■やさしいジュース のむ野菜と果実 1本 ■ホットケーキ ホットケーキミックス 18.0g ×たまご 6.0g 牛乳 12.0g 油 2.0g ケーキシロップ 5.0g	■ミルク スキムミルク 22.0g ■かりんとう かりんとう 20.0g	■牛乳 牛乳 1本 ■菓子 ビスケット 15.0g

指定様式②

検収記録簿

みらい子ども園

2022年 5月 10日 火曜日

園長	記録者

1 ページ

納入日	使用日	業者名	食品名	数量	単位	納品時刻	品温	鮮度	包装	異物	期限表示	生産地/Lot
5/10	5/10	屋食	米	2.14	kg							
	5/10	3時	米	237.00	個							
	5/10	屋食	生揚げ	4.01	kg							
			油揚げ	0.81	kg							
			煮干し	0.81	kg							
			ごぼう (生)	4.46	kg							
			ごま (いい)	0.27	kg							
			きざみこんにやく	2.67	kg							
			さやいんげん (生)	2.21	kg							
			じゃがいも (生)	7.42	kg							
			大根 (根皮つき生)	11.87	kg							
			たけのこ (ゆで)	4.01	kg							
			たまねぎ (生)	4.27	kg							
			チリメン (しらす微)	1.34	kg							
			にんじん (皮つき生)	12.39	kg							
			葉ねぎ (生)	0.86	kg							
5/10		肉 (みらい)	鶏肉もも	5.40	kg							
5/10		米 (みらい)	精白米	13.35	kg							
5/10	3時	牛乳 (みらい)	普通牛乳	19.60	kg							
5/10	10時	菓子 (みらい)	せんべい	0.76	kg							

指定様式③

献立表

栄養価 1人1日分	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	鉄
557 kcal	22.2 g	14.3 g	328 mg	2.9 mg	

園長	記録者

昼食					3時										
料理名／食品名	準備量	可食量	たんぱく質	脂質	炭水化物	鉄	備考	料理名／食品名	準備量	可食量	たんぱく質	脂質	炭水化物	鉄	備考
■ごはん			171	3.1	0.5	3	0.4	■牛乳			61	3.3	3.8	110	0.0
精白米	50.0	50.0	171	3.1	0.5	3	0.4	普通牛乳	100.0	100.0	61	3.3	3.8	110	0.0
■筑前煮			107	6.3	5.0	60	0.9	■レーズンパン			123	2.5	2.6	10	0.4
鶏肉もも	20.0	20.0	38	3.3	2.8	1	0.1	NEGレーズンラウ	1個	1個	123	2.5	2.6	10	0.4
干しいたけ（乾）	1.0	0.8	2	0.2	0.0	0	0.0								
生揚げ	15.0	15.0	21	1.6	1.7	36	0.4								
たけのこ（ゆで）	15.0	15.0	5	0.5	0.0	3	0.1								
ごぼう（生）	16.6	15.0	9	0.3	0.0	7	0.1								
にんじん（皮つき）	15.4	15.0	5	0.1	0.0	4	0.0								
きざみこんにやく	10.0	10.0	1	0.0	0.0	4	0.0								
さやいんげん（生）	8.2	8.0	2	0.1	0.0	4	0.1								
油	0.5	0.5	4	0.0	0.5	0	0.0								
こいくちしょうゆ	3.0	3.0	2	0.2	0.0	1	0.1								
砂糖	3.0	3.0	12	0.0	0.0	0	0.0								
みりん	2.0	2.0	5	0.0	0.0	0	0.0								
酒	1.0	1.0	1	0.0	0.0	0	0.0								
だしの素	適量	適量	0	0.0	0.0	0	0.0								
■酢の物			34	2.5	0.7	52	0.2								
大根（根皮つき生）	44.4	40.0	6	0.2	0.0	10	0.1								
にんじん（皮つき）	15.4	15.0	5	0.1	0.0	4	0.0								
チリメン（しらす）	5.0	5.0	9	2.0	0.2	26	0.0								
ごま（いり）	1.0	1.0	6	0.2	0.5	12	0.1								
酢	2.3	2.3	1	0.0	0.0	0	0.0								
砂糖	1.8	1.8	7	0.0	0.0	0	0.0								
うすくちしょうゆ	0.8	0.8	0	0.0	0.0	0	0.0								
■みそ汁			61	4.5	1.7	93	1.0								
じゃがいも（生）	27.7	25.0	15	0.5	0.0	1	0.1								
たまねぎ（生）	15.9	15.0	5	0.2	0.0	3	0.0								
にんじん（皮つき）	15.4	15.0	5	0.1	0.0	4	0.0								
油揚げ	3.0	3.0	11	0.7	1.0	9	0.1								
葉ねぎ（生）	3.1	3.0	1	0.1	0.0	2	0.0								
みそ	8.0	8.0	15	1.0	0.5	8	0.3								
煮干し	3.0	3.0	9	1.9	0.2	66	0.5								
小計			373	16.4	7.9	208	2.5				184	5.8	6.4	120	0.4

特記事項

園 長

検食簿

[みらい子ども園]

〈未満児・以上児〉

〈個別献立〉

	2022年 5月 10日 火曜日	天候
昼 食	ごはん、筑前煮、酢の物、みそ汁	検食者
	異常なし ・ 異常あり	検食時間 時 分
	主食の炊方： 適 不適（硬い 軟かい） 味 付： 適 不適（甘い 辛い） 分量： 適 不適（多い 少ない） 色彩： 適 不適（ ） 盛 付： 適 不適（ ）	所見
1 0 時	麦茶、菓子（せんべい）午前	検食者
	異常なし ・ 異常あり	検食時間 時 分
	主食の炊方： 適 不適（硬い 軟かい） 味 付： 適 不適（甘い 辛い） 分量： 適 不適（多い 少ない） 色彩： 適 不適（ ） 盛 付： 適 不適（ ）	所見
3 時	牛乳、レーズンパン	検食者
	異常なし ・ 異常あり	検食時間 時 分
	主食の炊方： 適 不適（硬い 軟かい） 味 付： 適 不適（甘い 辛い） 分量： 適 不適（多い 少ない） 色彩： 適 不適（ ） 盛 付： 適 不適（ ）	所見

指定様式⑥

みらい子ども園

[illegible]

表3 食品の加熱加工の記録表(毎日) 『85℃以上で90秒以上』

品目名	①油温	℃
(揚げ物)	②調理開始時刻	
	③確認時の中心温度	℃
	サンプルA	℃
	サンプルB	℃
	サンプルC	℃
④③確認後加熱時間		℃
No.2	確認時の中心温度(三点)	、 、 、
	確認後加熱時間	
No.3	確認時の中心温度(三点)	、 、 、
	確認後加熱時間	
No.4	確認時の中心温度(三点)	、 、 、
	確認後加熱時間	

品目名	①調理開始時刻	℃
(焼き物、煮し物)	②確認時の中心温度	℃
	サンプルA	℃
	サンプルB	℃
	サンプルC	℃
③②確認後加熱時間		℃
No.2	確認時の中心温度(三点)	、 、 、
	確認後加熱時間	
No.3	確認時の中心温度(三点)	、 、 、
	確認後加熱時間	

品目名	①調理開始時刻	℃
(煮物)	②確認時の中心温度	℃
	サンプル	℃
	③②確認後加熱時間	

表4 使用水の点検表 他

『残留塩素濃度0.1mg/L以上』
使用水の点検

採取場所	時刻	色	濁り	臭い	異物	残留塩素濃度 mg/L	調理室温度 ℃	調理室湿度 %	冷蔵庫① 冷蔵庫(保存)	冷蔵庫②	冷蔵庫③	冷凍庫③
調理室	AM						℃	%	℃	℃	℃	℃
	AM						℃	%	℃	℃	℃	℃
	PM						℃	%	℃	℃	℃	℃

表5 食品保管時の記録表(毎日)

1. 原材料保管時
検収記録簿の通り

表6 調理後食品の温度管理表

1. 調理終了後30分以内に提供される食品

品目名	調理終了時刻	品目名	調理終了時刻

2. 調理終了後30分以上に提供される食品

ア、温かい状態で提供される食品

品目名	食缶等への移し替え時刻

イ、加熱後冷却する食品 『30分以内に20℃付近に』

品目名	冷却開始時刻	冷却終了時刻と温度	保冷設備への搬入時刻	保冷設備内温度	保冷設備からの搬出時刻
		℃		℃	
		℃		℃	

ウ、その他の食品

品目名	保冷設備への搬入時刻	保冷設備内温度	保冷設備からの搬出時刻
		℃	
		℃	

『温度25℃以下、湿度80%以下』

『保存食は-20℃以下で2週間以上』

冷蔵庫・冷凍庫 『冷蔵10℃以下冷凍-15℃以下』

表7-1 調理施設・原材料の点検表(毎日点検)

(令和 年 月)

1. 調理施設の点検

	点	検	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	施設へのねずみや昆虫の侵入を防止するための設備に不備はありませんか																																			
2	施設の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に搬出された後、適切に実施されましたか (床面、内壁のうち床面から1m以内の部分及び手指の触れる場所)																																			
3	施設に部外者が入ったり、調理作業に不必要な物品が置かれていたりしませんか																																			
4	施設は十分な換気が行われ、高温多湿が避けられていますか																																			
5	手洗い設備の石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液は適切ですか																																			

2. 原材料の取扱い

	点 検 項 目																														
1	原材料の納入に際しては調理従事者等が立ち会いましたか																														
	検取場で原材料の品質、鮮度、品温、異物の混入等について点検を行いましたか																														
2	原材料の納入に際し、生鮮食品については、1回で使い切る量を調理当日に仕入れましたか																														
3	原材料は分類ごとに区分して、原材料専用の保管場に保管設備を設け、適切な温度で保管されていますか																														
	原材料の搬入時の時刻及び温度の記録がされていますか																														
4	原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにしていますか																														
	保管設備内での原材料の相互汚染が防がれていますか																														
5	原材料を配送用包装のまま非汚染作業区域に持ち込んでいませんか																														

3. 検査の保存

	点検項目																														
1	検査は、原材料(購入した状態のもの)及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存されていますか																														
	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	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
園長																															
記録者																															

(令和年度)

[illegible][illegible][illegible][illegible]

表7-3 調理施設の点検表(3ヵ月ごとの点検)

令和 年 月 日

園 長	記録者

調理施設の点検

	点 検 項 目	点検結果
1	施設は隔壁等により、不潔な場所から完全に区別されていますか	
2	施設の床面は排水が容易に行える構造になっていますか	
3	便所、休憩室及び更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所と区分されていますか	

指定様式⑪-1

異常があった場合は×印を記入し衛生管理者に報告する。

(令和 年 月)

[illegible]

点検項目と点検結果

(令和 年 月)

衛生管理者は、作業開始前に各調理従事者の健康状態を確認し、その結果を記録する。

- 1 健康診断、検便検査の結果に異常はありませんか。

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
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

- 2 下痢、嘔吐、発熱などの症状はありませんか。

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
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

- 3 手指や顔面に化膿創がありませんか。

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
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

- 4 着用する外衣、帽子は毎日専用に清潔なものに交換されていますか。

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
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

- 5 毛髪が帽子から出ていませんか。

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
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

- 6 作業場専用の履き物を使っていますか。

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
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

- 7 爪は短く切っていますか。

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
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

- 8 指輪やマニキュアをしていませんか。

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
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

- 9 手洗いを適切な時期に適切な方法で行っていますか。

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
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

- 10 下処理から調理場への移動の際には外衣、履き物の交換(履き物の交換が困難な場合には、履き物の消毒)が行われていますか。

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
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

- 11 便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入らないようにしていますか。

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
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

- 12 調理、点検に従事しない者がやむを得ず調理施設に立ち入る場合には、専用の清潔な帽子、外衣、履き物を着用させ、手洗い及び手指の消毒を行わせましたか。

[illegible]

※ 衛生管理者は、点検時に異常があった場合×印を記入し、その対処方法を記録する。(日付、氏名、対処方法)

[illegible]

表9 調理等における点検表 (令和 年 月)

1. 下処理・調理中の取扱い

[illegible]

2. 調理後の取扱い

[illegible]

3. 廃棄物の取扱い

[illegible]

4. 検査点の特定と器具・調理調剤

[illegible]

指定様式(12)

[illegible]

味見をする者…○ 味見をしない者…×

[illegible]

2022年 5月分 給食材料の産地

みらい子ども園

食 品 名	産 地	食 品 名	産 地
米		えのきたけ	
もち米		生しいたけ	
押麦		しめじ	
じゃがいも		カツオ	
さつまいも		サケ	
こまつな		サワラ	
さやいんげん		ハマチ	
チンゲンサイ		ちりめん	
とうみょう			
にんじん		牛肉	
ねぎ		牛ひき肉	
パセリ		豚肉	
ピーマン		豚ひき肉	
ほうれんそう		鶏もも肉	
みつば		たまご	
きゃべつ			
きゅうり			
うすいえんどう			
ごぼう			
しょうが			
スナッペン			
セロリ			
そらまめ			
たけのこ			
たまねぎ			
だいこん			
にんにく			
根深ねぎ			
はくさい			
もやし			
バナナ			
あまなつ			



※ 使用材料につきましては基本「国産品」を用いていますが、
品目により仕入れのできない場合があります。

令和4年

園 (所) 長		主 任		記 入 者	
---------------	--	--------	--	-------------	--

5 月 分

給食用スキムミルク受払台帳

日	曜	受入数量 kg		消費数量 kg		残 量 kg		備 考
前月分繰越						① k	g	
①	日							
2	月							
③	火							
④	水							
⑤	木							
6	金							
7	土							
⑧	日							
9	月							
10	火							
11	水							
12	木							
13	金							
14	土							
⑮	日							
16	月							
17	火							
18	水							
19	木							
20	金							
21	土							
⑳	日							
23	月							
24	火							
25	水							
26	木							
27	金							
28	土							
㉑	日							
30	月							
31	火							
計		㉒ k	g	㉓ k	g	㉔ = (㉑+㉒-㉓) k		㉕ 照合の結果 g 増減

業 者 別 購 入 一 覧 表

指定様式⑯

年 月分

(保育所名) みらい子ども園

業 者 名	日													購 入 金 額	
在 庫 食 品															
	小計(①)														
即 日 食 品	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														
	小計(②)														
合計(①+②) (市請求分)															

※ 上記の金額はすべて税込金額です

即日食品一覧表

2022年5月10日～2022年5月10日

使用日	納品日	食品名	換算値	総合計	単位	未満児	以上児	職員	備考
㈱クレイシア 一日計									
5/10火	5/10火	みそ		2.14	kg	0.46	1.24	0.44	
㈱オリエントアルベーカー 一日計									
5/10火	5/10火	NEGレーズンラウンド 30g		237.00	個	84.00	153.00		
野菜 (みらい) 一日計									
5/10火	5/10火	生揚げ		4.01	kg	0.86	2.32	0.83	
		油揚げ		0.81	kg	0.17	0.47	0.17	
		煮干し		0.81	kg	0.17	0.47	0.17	
		ごぼう (生)		4.46	kg	0.95	2.59	0.92	
		ごま (いり)		0.27	kg	0.06	0.15	0.06	
		きざみこんにゃく		2.67	kg	0.57	1.55	0.55	
		さやいんげん (生)		2.21	kg	0.47	1.28	0.46	
		じゃがいも (生)		7.42	kg	1.58	4.31	1.53	
		大根 (根皮つき生)		11.87	kg	2.53	6.89	2.45	
		たけのこ (ゆで)		4.01	kg	0.86	2.32	0.83	
		たまねぎ (生)		4.27	kg	0.91	2.48	0.88	
		チリメン (しらす微乾燥)		1.34	kg	0.29	0.77	0.28	
		にんじん (皮つき生)		12.39	kg	2.65	7.19	2.55	
		葉ねぎ (生)		0.86	kg	0.18	0.50	0.18	
肉 (みらい) 一日計									
5/10火	5/10火	鶏肉もち		5.40	kg	1.15	3.14	1.11	
米 (みらい) 一日計									
5/10火	5/10火	精白米		13.35	kg	2.85	7.75	2.75	
牛乳 (みらい) 一日計									
5/10火	5/10火	普通牛乳		19.60	kg	5.70	13.90		
菓子 (みらい) 一日計									
5/10火	5/10火	せんべい		0.76	kg	0.76			

在 庫 一 覧 表 (棚卸調べ)

みらい子ども園 (みらい子ども園)

2022/05/31 (火) 現在

PG- 1

食品名	棚卸量	在庫量	換算値	金額	備考
【在庫食品】					
砂糖	kg	3.00 kg	1,000 g	832	
干しいたけ(乾)	kg	1.435 kg	1,000 g	11,623	
ほしひじき(乾)	kg	1.380 kg	1,000 g	10,283	
乾燥わかめ	kg	0.200 kg	1,000 g	1,998	
脱脂粉乳	kg	86.610 kg	1,000 g	66,761	
ごま油	本	0.70 本	1,500 g	831	
油	本	0.10 本	1,500 g	64	
油	缶	1.00 缶	8,000 g	3,996	
麦茶	パック	52 パック	1 g	345	
塩	kg	0.15 kg	1,000 g	19	
こいくちしょうゆ	本	2.00 本	1,800 g	1,036	
うすくちしょうゆ	本	0.00 本	1,800 g	0	
酒	本	3.00 本	1,800 g	1,782	
酢	本	0.50 本	1,800 g	313	
コンソメ	kg	3.00 kg	1,000 g	2,873	
だしの素	kg	0.40 kg	1,000 g	691	
みりん	本	1.00 本	1,800 g	540	
＜合計＞				103,987	

定期健康診断結果報告書

年 月 日

海南市長 様

所在地

事業者名

役職・代表者

印

海南市立きらら子ども園及びみらい子ども園給食調理業務に従事する者について、労働安全衛生法及びその他の法令に基づき実施する健康診断において異常がなかったことを報告します。

健康診断実施日： 年 月 日

医療機関名：

【備考】

- *健康診断は、労働安全衛生法、その他法令に基づき実施してください。
- *健康診断結果報告書には、1年以内に実施したものを記載してください。
- *健康診断の結果、異常があった場合は、速やかに市子育て推進課に報告するとともに、調理作業に従事することを中止してください。また、治癒した場合は、市子育て推進課に治癒したことが確認できる書類を提出してください。
- *医療機関等が発行する診断結果については、業務受託者で3年間保管し、本市又は子ども園長等から提出を求められた場合は、速やかに提出してください。