

帳簿マニュアル



大東市教育委員会

目 次

1. 学校給食記帳書類一覧表	1
2. 調理業務完了確認書	2
3. 給食日誌	3,4
4. 月分学校給食用調味料納入・使用状況報告書	5,6
5. 月分洗剤等使用量報告書	7
6. 学校給食用青果類・精肉類・鶏肉類品質不良点検表	8,9
7. ごきぶり、はえ、ねずみ等の駆除記録表	10
8. 食器洗浄度検査表	11
9. 給食物資受け払い簿	
・学校給食用米穀受け払い簿	12
・学校給食用米穀受け払い簿集計表	13
・調味料受払簿①	14
・調味料受払簿②(大・小)	15
10. 学校給食日常点検表	16,17
11. 学校給食物資検収表	18
12. 加熱調理献立の中心温度記録表	19
13. 揚げ物中心温度記録表	20
14. 資料	
・月分学校給食物資発注表	21
・学校給食用物資発注表・発注表の見方	22
・月分学校給食物資納入日表	23
・献立予定原案・献立予定表	24

【学校給食記帳書類一覧表】

学校給食記帳書類	記入日	提出日・保管場所
調理業務完了確認書	毎日	月末 教育委員会
給食日誌		
月分学校給食用調味料納入・使用状況報告書(20日締め)	毎月	毎月指定日 教育委員会
月分洗剤等使用量報告書		月末 教育委員会
ごきぶり、はえ、ねずみ等の駆除記録表	指定日	毎月指定日 教育委員会
学校給食用青果類・精肉類・鶏肉類品質不良点検表		
食器洗浄度検査表	指定日	学期末 教育委員会
給食物資受け払い簿	使用時	指定日又は年度末 教育委員会
・学校給食用米穀受け払い簿 ・学校給食用米穀受け払い簿集計表 ・調味料等受払簿 ①カレールウ、小麦粉、片栗粉、パン粉、 だしこんぶ、けずりぶし、みそ、天ぷら油、 ②トマトケチャップ、トマトピューレ、ポークブイヨン とりがらスープ		
学校給食日常点検表	毎日	学校保管
個人衛生点検表 作業動線図 作業工程表		
学校給食物資検収表		
加熱調理献立の中心温度記録表		
揚げ物中心温度記録表	実施日	

小学校

委託業者

日	曜	献立名	調理数	調理員 食数	点検		確認印		
					衛生 管理	施設 設備等	業 務 責任者	学 校 栄養士	学校長
1	木	青菜わかめごはん・鶏肉と里芋のごま煮 月見ゼリー・牛乳			印	印	印	印	印
2	金	黒糖パン・八宝菜・あげぎょうざ 牛乳			給食日誌と同じ食数		点検者の印		
5	月	くりごはん・けんちん煮・かしわもち 牛乳							
6	火	オーブランパン・おいものポタージュ 柿・牛乳							
7	水	ごはん・厚揚げとキャベツのみそ炒め のり・牛乳							
8	木	コッペパン・カレーうどん ソフトチーズ・牛乳							
9	金	うずまきパン・魚のオイスターソース いちごジャム・牛乳							
12	月	ごはん・みそおでん・ミニフィッシュ 牛乳							
13	火	ハニーパン・五目たまごスープ たこやき・牛乳							
14	水	ハムピラフ・ポタージュスープ 牛乳							

給食日誌

氏名は手書きで記入
する
丸印は不可

令和 ○○ 年 ○ 月 ○ 日 (木)				校 長	学校栄養士	調理員(記入者名)	
天 気	作業前 25 °C 75 %	作業中 40 °C 75 %	食 数 500	調理員数 8 人	代替・除去食も 記入する		
献立名		配食時間		残菜量			
牛 乳		8 時 30 分 ~ 8 時 45 分		15本			
主食 パーカーパン		9 時 15 分 ~ 9 時 35 分		0. 2kg			
大おかず ポタージュスープ		③ 11 50 ~ 12 00 ④ 11 時 50 分 ~ 11 時 55 分		3. 0kg			
小おかず 白身魚フライ		11 時 57 分 ~ 12 時 5 分		0. 1kg			
キャベツソテー		10 時 40 分 ~ 11 時 50 分		0. 2kg			
添加物 タルタルソース		9 時 00 分 ~ 9 時 15 分		0			
代替 ソース		9 時 15 分 ~ 9 時 20 分					
感 想	白身魚フライは、魚の水分が揚げているときに出てきて揚げにくかったため、次回は揚げ温度に注意して、揚げたいと思います。						
	複数の釜から、配缶した場合は、釜数と配食時間を別に記入する。除去食についても記入する。						
	前日に数えた場合は、数えた日と時間を記入する。						
	袋ものの以外はkg単位で記入する。作業マニュアルp.29参照(残菜の集め方マニュアル)						
保存食の廃棄日・時間		令和 ○○ 年 ○ 月 ○ 日 (木) 15 時 00 分					
食数変更・理由		無・有 (1年生が遠足のため、2年生に1名転入生が来たため)					
給食時間変更・理由		無 有 時 分 ()					

※献立名は、主食、大おかず、小おかず、添加物の順に記入する。

※残菜量は、パンやフライなどの個数物は重量を記入する。但し、ジャムなど小袋は袋単位で記入する。

検食結果

管理職記入

令和 年 月 日 ()		検食者	
検食時間	時 分	アレルギー 対応食	有・無 (有の時)
確認 項目	☐ 味つけ、香り、色彩、形態が適切である。		☐
	☐ 一食分として、それぞれの食物の量が適当である。		
	☐ 献立の組み合わせは適切である。		
	☐ 加熱処理を適切に行なっている。		☐
	☐ 異味、異臭、異物等の異常はない。		☐
	☐ 野菜、果物等は十分に洗浄されている。		
感想			

給食当番の衛生について

☐ 下痢をしているものはいない。 ☐ 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。
--

令和 年 月分 学校給食用調味料納入・使用状況報告書

() 小学校
業者名 ()

$$A + B - (C + D) = E$$

前月のEの数量
または、誤差程
度の数量

今月分として
入った調味料数
量

【記入例】
在庫の洋がらし25gを
賞味期限切れで廃棄し、
当月に1缶入荷し、5g
使用した場合

在庫量を
記入する

入荷量を
記入する

入荷分と
廃棄分の
賞味期限
を分けて
記入する

使用量と
廃棄量を
分けて
記入する

使用量
廃棄量を
差し引いた
残量を
記入する

食 品 名		前月末 残量	今月 入荷量	賞味期限	1～20日 使用合計量	21日～末日 使用見込み	今月末 予定残量
濃口しょうゆ	1. 8ℓ	A 本	B 本		C kg	D kg	E 本
薄口しょうゆ	1. 8ℓ	本	本		kg	kg	本
ウスターソース	2. 1Kg	本	本		kg	kg	本
トンカツソース	2. 1Kg	本	本		kg	kg	本
酒	1. 8ℓ	本	本		kg	kg	本
みりん	1. 8ℓ	本	本		kg	kg	本
酢	1. 8ℓ	本	本		kg	kg	本
赤ワイン	1. 8ℓ	本	本		kg	kg	本
白ワイン	1. 8ℓ	本	本		kg	kg	本
塩		kg	kg		kg	kg	kg
上白砂糖		kg	kg		kg	kg	kg
天ぷら油	16. 5kg	缶	缶		缶	缶	缶
サラダ油	1. 5Kg	本	本			kg	本
ごま油	600g	本	本			kg	本
ケチャップ	3Kg	袋	袋			袋	袋
	1Kg	袋	袋			袋	袋
トマトピューレ					袋	袋	袋
					袋	袋	袋
洋からし	35g	25g	1缶	入荷分 2016.12.3 廃棄分 2015.1.30	使用量 5g 廃棄 25g	g	30g
こしょう	300g	g	袋		g	g	g
小麦粉		kg	kg				
かたくり粉		kg	kg				
カレー粉	400g	g	袋				
パックソース	300ml	本	本		本	本	本
ポークビヨン (缶)	2. 9Kg	缶	缶		缶	缶	缶
	810g	缶	缶		缶	缶	缶
とりがらスープ	2. 9Kg	缶	缶		缶	缶	缶
	810g	缶	缶		缶	缶	缶

※単位について 「本」は未開封のもの、「kg」は小数第2位を四捨五入して小数第1位まで記入。

「g」は小数第1位を切り捨て、整数で記入。

食 品 名		前月末 残量A	今月 入荷量B	賞味期限	1～20日 使用合計量C	21日～末日 使用見込みD	今月末 予定残量E
ローリエ粉末	14g	g	本		g	g	g
豆 板 醤	130g	g	本		g	g	g
オイスターソース	250g	g	本		g	g	g
オリーブ油	228g	本	本		g	g	本
	456g	本	本		g	g	本
チリパウダー	20g	g	本		g	g	g
ガーリックパウダー	20g	g	本		g	g	g
ジンジャーパウダー	18g	g	本		g	g	g
ターメリック	14g	g	本		g	g	g
チリソース	490g	本	本		g	g	本
だし昆布		kg	kg		kg	kg	kg
けずり節		kg	kg		kg	kg	kg
みそ	1回目	kg	kg		kg	kg	kg
	2回目	kg	kg		kg	kg	kg
パ ン 粉		kg	kg		kg	kg	kg
コチュジャン	130g	g	本		g	g	g
テンメンジャン	130g	g	本		g	g	g
バ ジ ル	4g	g	本		g	g	g
オレガノ	4g	g	本		g	g	g
代替豆乳	スゴイダイズ	本	本		本	本	本
精白米	1次	kg	kg		kg	kg	kg
	2次		kg				
	3次		kg				
カレールウ	1回目	kg	kg		kg	kg	kg
	2回目		kg				
みかん缶	1回目	缶	缶		缶	缶	缶
	2回目		缶				
も も 缶	1回目	缶	缶		缶	缶	缶
	2回目		缶				
りんご缶	1回目	缶	缶		缶	缶	缶
	2回目		缶				
パイン缶	1回目	缶	缶		缶	缶	缶
	2回目		缶				

※精白米は、賞味期限欄に精米年月日を記入する。

※賞味期限が切れたものは「ハイキ」とし、使用量の欄に廃棄量を記入。当月残量に廃棄後の残量を記入。

その他の 在庫	食品名						
	賞味期限						
	残量						

令和 年 月分洗剤等使用量報告書 ()小学校

日	洗 浄 用 石 け ん 缶	ビニール袋			使 い 捨 て 手 袋 (児 童 用) 100枚	備 考
		牛 乳 用 45×50 20 枚	小 物 用 25×35 50 枚	パ ン 用 100 枚		
前月末A						
納入B						
1						
2						
3						
4						
5						
6					20	
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						
合計C						
差し引き A+B-C						

青果類品質点検表

令和 年 月分

※該当する所に○印を記入

学校名記入を忘れずに。

小学校

業者名	日	曜	良い	普通	悪い	特記事項(品質不良の内容および対処方法等)
〃	1	月				・じゃが芋 腐り2キロ 交換 ・キャベツ 古く花が咲いていた 多めに納品されたので足りた 等 内容及び対処法を具体的に記入する
	2	火				
	3	水				
	4	木				
	5	金				
	8	月				
	9	火				
	12	金				
	15	月				
	16	火				
	17	水				
	18	木				
	19	金				

必ず○印を記入する。

業者名記入を忘れずに。

必ず期限は守る

提出期日 月 日()厳守

精肉・鶏肉類品質点検表

学校名記入を忘れずに。

小学校

令和 年 月分

※該当する所に○印を記入

業者名	日	曜	種類	良い	普通	悪い	特記事項(品質不良の内容および対処方法等)	
精肉業者	1	月	牛肉				・脂身が多い。 栄養士・市教委に連絡 ・中心部分が黒い。 業者注意 等 内容及び対処法を具体的に記入する。	
	3	水	豚ひき肉					
	9	火	豚肉					
	15	月	合挽肉					
鶏肉業者	2	火	皮なし鶏肉				・切り身が大きい 業者注意 ・皮がついている 栄養士・市教委に連絡 等 内容及び対処法を具体的に記入する。	
	8	月	鶏ひき肉					

業者名記入を忘れずに。

必ず○印を記入する。

必ず期日は守る

鶏肉の切り身大きさ ごはん 3～5g 汁物 5～8g 煮物 8～10g

提出期日 月 日()厳守

点検日は各校で決定し、週1回実施

令和 年 月 害虫・ねずみ点検表

学校名()

点検日	下処理室			上処理室			食品庫			パン倉庫			給食室前廊下			備 考
	ゴキブリ	ねずみ	ハエ	ゴキブリ	ねずみ	ハエ	ゴキブリ	ねずみ	ハエ	ゴキブリ	ねずみ	ハエ	ゴキブリ	ねずみ	ハエ	
日()																
日()																
日()																
日()																
日()																

記入の仕方・・・いない場合→○を記入

いた場合→×を記入し、下の報告欄に状況を詳しく記入

(死骸も含む)

点検箇所・・・四隅・棚下・冷凍冷蔵庫下周囲など
上調理室については、業者設置のシートも点検

発見状況(上記点検日以外に発見した場合も記入)

発見日	ゴキブリ	ねずみ	ハエ	備 考
日()				
日()				
日()				

発見場所と駆除の有無・死骸の発見など、状況を詳しく記入

令和 年度 学期分食器洗浄度検査

小学校

日 曜		パン皿		中食器		小食器		ごはん用食器	
		1	2	1	2	1	2	1	2
月	日 ()								
	日 ()								
	日 ()								
月	日 ()								
	日 ()								
	日 ()								
月	日 ()								
	日 ()								
	日 ()								

☆ 各食器につき2コずつ検査してください。(献立に関わらず毎回全種類)

(判定) (一) 紫色がでない

(+) 紫色が少しでる。 食器の底のまわりにでる。

(++) 紫色がでている。 食器の底のまわりと側面一部にでる。

(+++) 紫色がひどくでている。 食器の底面、側面全体にでる。

(判定の目安 参考:山口県学校薬剤師会 資料)



(+)



(++)



(+++)

※紫色がでた場合は、その程度によって、+、++、+++を判定してください。

※+、++が出た場合は、洗浄に注意してください。

スポンジで洗浄しなおしても+++が出た場合は交換が必要となります。

※ヨウ素液がなくなった場合は、容器ごと市教委に送付し、補充を依頼してください。

学校給食用米穀受払簿

用紙はひと月分を一枚とする。但し、8.9月はまとめて1枚とする。

小学校

令和 年度 10月分

NO.

[illegible]

受け入れ量を
全てたす。

その月に使った量
の総合計

次月への
繰越となる。

学校給食用米穀受払簿集計表

(令和 年度)

小学校

月	前月繰越量	受入数量(kg)	消費数量(kg)	残量(kg)
4月	(前年度残量)			
5月	・各月の学校給食用米穀受払簿の集計を転記する。			
6月				
7月	・黒色ボールペンで記入する。 ・間違ったときは、二重線で消し訂正印を押す。 ・小数第1位までを記入する。			
8・9月				
10月				
11月				
12月				
1月				
2月				
3月				
合計				

前年度残量＋総受入数量－総消費量＝残量(次年度へ繰越)

調味料受払簿① (

)

年度

調味料名を記入する。

小学校

NO.

月	日	献立名	繰越量	受入数量	消費数量	残 量
		前ページより繰り越し	前ページの繰り越し量			

2枚目以降は、1番上に「前ページより繰り越し」と記入し、繰り越し量を記入する。

それぞれの調味料ごとに作成する。

カレールウ、小麦粉、かたくり粉、パン粉、だしこんぶ、けずりぶし、みそ、天ぷら油

※一人分量が1g以下のものは、小数第2位まで記載する。

・黒色ボールペンで記入する。
・間違った時は、二重線で消し訂正印を押す。

$$\left(\begin{array}{c} \text{ } \end{array} \right)$$

令和 年度

調味料名を記入する。

2献立でわけて使う調味料は、)でまとめて数量を書く。

学 校 給 食 日 常 点 検 票

適正にできている項目は○印、できていない項目は×印。
該当する作業が当日ない場合は空欄にする。

記入はボールペン

項目ひとつひとつ確認しながら、
ていねいにチェックする

目

校 長

学校栄養士

調 理 員

月 日

個人衛生点検表と
合わせる

測定器に表記してい
る数値を確認し記入
する

df（霜取り）が表
示されている場合
は再度確認し記入
する

作 業 備 前	学校給食従業者	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。		○				
			*本人もしくは同居者に法定伝染病又はその疑いがある者はいない。		○				
			*法定伝染病の保菌者はいない。		○				
			*手指・顔面に傷のある者はいない。		○				
			*手指・顔面にできもののある者はいない。		○				
			服装等	作業衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。		○			
		はき物は清潔である。		○					
		適切な服装をしている。		○					
		施設・設備	手洗い	石鹸及び消毒薬で手洗いを行なった。		○			
			調理室内の清掃・清潔状態は良い。		○				
			調理室には調理作業に不必要な物品等を置いていない。		○				
			調理機器・器具類は清潔である。		○				
			機器・器具の保守・故障の有無・故障の機器及び箇所名を確認した。		○				
			食器・食缶等の保管場所は清潔である。		○				
			主食置き場、容器は清潔である。		○				
			パンカウンター、パン箱は清潔である。		○				
			床、排水溝は清潔である。		○				
	使用水	使用前 使用後	使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した。		○				
遊離残留塩素量を確認した。 （0.1mg/ℓ以上）			使用前 使用後	0.2 0.4					
作業前に十分（5分間程度）流水した。			○						
庫内温度	牛乳保冷库（10℃以下）	作業前	1.0						
		作業後	5.0						
		作業前	-22						
		作業後	-21						
	冷凍・冷蔵庫 ①（-18℃以下・5℃以下）	作業前							
		作業後							
		作業前							
		作業後							
冷凍・冷蔵庫 ②（-18℃以下・5℃以下）	作業前								
	作業後								
検収	調理場外の検収場（前室）において検収を行なった。		○						
	品質・鮮度・品温・異物の混入等を十分に確認した。		○						
	保管していた食品は安全を確認してから使用した。		○						
	納入業者は衛生的な服装である。		○						
	納入業者は検収時に調理室内に立ち入っていない。		○						
	主食・牛乳の検収をした。		○						

*印に該当者があれば、ただちに

作業中	下処理	エプロン・はき物等は下処理専用を使用している。	✓				
		魚介類・食肉類等食材ごとに専用容器・器具で下処理した。	✓				
		下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。	✓				
		野菜類は流水で十分に洗浄した。	✓				
		食品を入れた容器を直接床においていない。	✓				
	調理時	魚介類・食肉類・卵殻等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。	✓				
		作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。	✓				
		作業区分ごとに適切に作業を行った。	✓				
		調理機器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。	✓				
		床に水を落とさないで調理した。	✓				
		原材料は適切に温度管理した。	✓				
		加熱調理においては、十分に加熱し（85℃、90秒以上）、その温度と時間を記録した。	✓				
		加熱を十分に行ったことを確認し、温度と時間を記録した。	✓				
		生食する食品は特に衛生的に取り扱った。	○				
	保存食	品目ごとにすべての飲食物を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）は清潔である。	✓				
		保存食採取器具は清潔である。	✓				
		原材料を採取した。	✓				
		乾燥しないよう完全密封し、-20℃以下の冷凍庫に保存した。	✓				
		保存食について採取、廃棄日時を記録した。	✓				
		配缶	飲食物の運搬には、ふたを使用した。	✓			
	素手で配食していない。（使い捨て手袋等着用）		✓				
	食缶を直接床に置いていない。		✓				
	配缶時間は記録した。		✓				
調理終了後食品は二次感染を防止するため適切に保管した。	✓						
調理終了後、速やかに喫食されるよう配缶にかかる時間は適切である。（2時間以内）	✓						
作業後	調理機器器具食器の洗浄消毒	食器・食缶の下洗いは適切に行なった。	✓				
		洗剤の濃度及び使用液量は適切である。	✓				
		食器・食缶の洗浄・消毒は十分に行なった。	✓				
		調理機器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。	✓				
		消毒保管庫内の食器はすべてよく乾いている。	✓				
	残菜と廃品の処理	あきかん、あきびん等は清潔に処理されている。	✓				
		残菜の処理は適切に行なった。	✓				
		その他の廃品の処理は適切に行なった。	✓				
		残菜容器は清潔である。	✓				
		ゴミ箱は蓋をして周囲は清潔である。	✓				
	食品庫	食材料等が整理整頓されている。	✓				
		ネズミ及びはえ・ごきぶり等、衛生害虫はいない。	✓				
		通風、温度、湿気の状態はよい。	✓				
給食物資以外のものは入れていない。		✓					
その他	便所	便所の手洗い用消毒薬は十分にある。	✓				
		作業衣、はき物等は脱いだ。	✓				
		用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。	✓				
	調理室の立ち入り	部外者が立ち入っていない。	×				
部外者は適切な服装で立ち入った。	✓						

生のフルーツがない場合は空欄にする

給食室内の修理や点検、衛生検査等で立ち入ることがある。その場合は×とする。
(調理員・栄養士以外)

くつを履き替えているか？服が汚れていないか？などをチェックする。

学校給食物資検収表

氏名を記入
(丸印は不可)

検 収 担 当 者

令和 年 月 日 ()

学校名 ()

食 品 名	予 定 量 数 量	納入業者	納品時間	数 量	品質	鮮度	包装	品 温	異物	保存食	特記事項 賞味期限
飲用牛乳		森永乳業									
豚肉		精肉									
じゃがいも		青果									
たまねぎ											
いとこんにやく		小浜食品									
白菜キムチ		(株)名給									
にら		青果									
白ごま		太平物産									
ベーコン		タケダハム(株)									
チンゲン菜		青果									
キャベツ											
にんじん											
いちごジャム(代替)											

学校給食物資
発注表の数量
を転記する。

当日以外に納品さ
れた物資につい
ては、納品され
た月・日も記入
する。

実際に納品さ
れた重量、個数
を記入する。

品温測定の要・不要
→作業マニュアル
P.10～11参照

賞味期限等の記入に
ついて→作業マニ
ュアル P.6 参照

保存しなくてよい
もの→作業マニ
ュアル P.9 参照

品温・保存食は、食材によって必要・
不要な項目のため、記録や記入もれ
しやすいので、要注意

特記事項…品質・鮮度・包装・異物
などに×をつけた時は、どのような
状態であったかを記入する。

パン、添加物等に代替が
ある場合は記入する。

※予定数量の変更があった場合は、赤字で予定数量欄に記入する。

※品温測定不要、保存食採取不要の場合は「一」を記入する。

令和 2年 5月分 加熱調理献立の中心温度記録表 (℃)

(○ ○ 小学校)

日 付	献 立 名	1 釜 目			2 釜 目			3 釜 目			測 定 時 間
2 7 日 (水)	ごはん	① 9 0 . 1	② 9 1 . 0	③ 8 9 . 5	④ 9 0 . 1	⑤ 9 1 . 0					1 1 時 4 0 分
日 ()	かきたま汁	④ 9 0 . 1	9 1 . 0	8 9 . 5	⑤ 9 0 . 1	9 1 . 0	8 9 . 5				④ 1 1 時 4 3 分 ⑤ 1 1 時 4 5 分
日 ()	かきたま汁 (卵除去)	9 0 . 1	9 1 . 0	8 9 . 5							1
	豚ごぼう丼	9 0 . 1	9 1 . 0	8 9 . 5							1
19 日 ()											
日 ()											
日 ()											
日 ()											
日 ()											
日 ()											

除去食は通常食の下に記入する。

ごはん… 1 釜ごと 1 か所測定し記録する。
おかず… 1 釜ごと 3 か所測定し記録する。

釜ごとに測定時刻
が違う場合は分けて
記入する。

釜番号を書く。

※温度は、小数第1位までを記入する。

揚げ物の中心温度記録表

※小数第1位まで記入する。

小学校

担当者名を必ず記入する

令和	年	月	日	揚げ物名						担当者	
測る個数	揚げた回数	1回	2回	3回	4回	5回	6回	7回	8回	9回	10回
	1個目										
	2個目										
	3個目										
* 揚げ始め時間		* 揚げ終わり時間						時	分まで		

代替品(白身魚)を揚げたときは
1回目に記入

令和	年	月	日	揚げ物名						担当者	
測る個数	揚げた回数	1回	2回	3回	4回	5回	6回	7回	8回	9回	10回
	1個目										
	2個目										
	3個目										
* 揚げ始め時間		時	分から	* 揚げ終わり時間		時	分まで				

令和	年	月	日	揚げ物名						担当者	
測る個数	揚げた回数	1回	2回	3回	4回	5回	6回	7回	8回	9回	10回
	1個目										
	2個目										
	3個目										
* 揚げ始め時間		時	分から	* 揚げ終わり時間		時	分まで				

1 月分 学校給食用物資発注表

令和 年 月 日

大東市学校給食会

電話(072)870-9102

物資発注担当者
給食調理員

様

業者名	使用日	食品名	規格	1人当り 使用量	445 住道北	544 四 条	511 四条北	438 北 条	749 氷 野	484 三 箇			備 考
東部萬野総本店	21	豚肉		15	8.5	7.4	9.4	7.8	12.2	8.6			
太平物産		平天		15	8.5	7.4	9.4	7.8	12.2	8.6			
青果		はくさい		55	31.1	27.2	34.6	28.8	44.9	31.7			
		にんじん		11	6.2	5.4	6.9	5.8	9.0	6.3			
		たまねぎ		33	18.7	16.3	20.8	17.3	26.9	19.0			
		もやし		22	12.5	10.9	13.8	11.5	18.0	12.7			
府		たけのこ水煮		10	6.0	5.0	6.0	5.0	8.0	6.0			
青果		土しょうが		0.4	0.28	0.25	0.31	0.26	0.38	0.29			50g増量
太平物産		あんかけ麺	20g	1袋	572	499	635	529	822	582			
府		もも缶		20	6.0	6.0	7.0	6.0	9.0	7.0			1750g/缶
		みかん缶		20	7.0	6.0	7.0	6.0	10.0	7.0			1700g/缶
		パイ缶		20	6.0	6.0	7.0	6.0	9.0	6.0			1790g/缶
太平物産		ナタデココ		10	6.0	5.0	6.0	5.0	8.0	6.0			固形量1000g
鶏肉	22	皮なし鶏肉	3gカット	20	11.3	9.9	12.6	10.5	13.7	11.5			
青果		たまねぎ		11	6.2	5.4	6.9	5.8	7.5	6.3			
		にんじん	ご飯用	7	4.0	3.5	4.4	3.7	4.8	4.0			
		エリンギ		5	2.8	2.5	3.1	2.6	3.4	2.9			
東部萬野総本店		豚ひき肉		10	5.7	4.9	6.3	5.2	6.9	5.8			
青果		キャベツ		33	18.7	16.3	20.8	17.3	22.6	19.0			
		にんじん	スープ用	11	6.2	5.4	6.9	5.8	7.5	6.3			

[学校給食用物資発注表の見方]

- ① 調理を要する個数づけのもの・果物の発注数量については、各校の発注食数報告書にもとづき、

500食未満の場合・・・4食の加算をする。

500～900食未満の場合・・・5食の加算をする。

バター、ふりかけなどの添加物やチーズ、ヨーグルト・ゼリーなどのデザート等は給食人数の実数で発注する。

※業者より1%程度加算し、納品される予定であるが、確定ではない。

- ② パン・牛乳は給食人員の実数で発注する。

＜業者で加算される数量＞

パン・・・低中高学年ごとの納入食数に、0.005 を乗じた数

牛乳・・・保存食として2本

- ③ 重量発注のものについては、つぎのとおり計算する。

重量発注のものには、実食数で計算するので、予備数は加算されない。

発 注 単 位	品 目
★ 100 g 単位 10 g（少数第2位）を四捨五入	*基本的には物資は100 g 単位で計算 (例) 25. 35 kg → 25. 4 kg みそ・八丁みそ 100 g を増量（備考欄参照）※1
★ 1 kg 単位 100 g（少数第1位）を四捨五入	*冷凍食品全般 いか・ホールコーン等の冷凍食品、 大豆水煮・まぐろオイル漬け等のレトルト食品 (例) 25. 4 kg → 25 kg
★ 10 g 単位 1 g（少数第3位）を切り上げ 50 g を増量する※2	*一人分使用量が3 g 以下のもの（備考欄参照） にんにく・土しょうが・パセリ等 (例) <u>0.455 kg</u> → 0.455 + 0.05 = 0.505 → <u>0.51 kg</u>
★調理用牛乳の単位	(例) 2. 6 l なら、1 l が2本と200 ml が3本
★缶単位・袋単位 缶数、袋数で発注するもの	*果物缶・寒天缶・濃縮スープ缶等 *粉かつお・炊き込みわかめ等 1 缶、1 袋あたりの重量は備考欄参照

※1. 保存食として増量。2回分合算し、発注することがあるので、100g の増量。

※2. 10g 単位の少数発注の物資については、保存食分として、発注量に50 g を追加している。

- ④ 学校給食用物資発注表の業者名欄が未記入の欄があるが、これについては上段の納入業者に同様とする。
- ⑤ 青果類・精肉類・鶏肉類の業者名は、毎月末（入札後）、文書で通知する。
- ⑥ 業者名に府とあるものは、大阪府学校給食会の取り扱い物資。

物 資 発 注 担 当 者 様										() 月 分 学 校 給 食 物 資 納 入 日										No. 1	
給 食		調 理 員		納 入 業 者		納 入 業 者		納 入 業 者		納 入 業 者		納 入 業 者		納 入 業 者		納 入 業 者		納 入 業 者			
納品日	使用日	品目	品目	品目	品目	品目	品目	品目	品目	品目	品目	品目	品目	品目	品目	品目	品目	品目	品目	品目	
9月26日	{	洋がらし	太平物産	6日	7	グリンピース	SN食品	2日	2	粉かつお	オーデイエー										
		けずりぶし																			
		こしょう																			
		生わかめ																			
2日	1	生クリーム		8日	9	ウインナー		6日	7	スパゲティ											
	2	生クリーム		14日	10	りんごジュース		7日	8	もち米											
6日		ヨーグルト		20日	15	グリンピース															
		生わかめ			20	剥き枝豆															
		かまぼこ		23日	24	たご切り身		10日	10	寒天缶											
		ポークブイヨン		30日	31	ホールコーン															
14日	10	圧縮麩																			
	15	ちくわ		9月26日		チンタン	日本糧食		16	冷凍豆腐											
19日	16	チョコレートクリーム		10日	14	あんかけ麺		16日	17	白みそ											
	20	まぐろオイル漬け		16日	17	さば素焼き															
		むぎえび		29日	30	いちごジャム		21日	22	炊き込みわかめ											
20日	21	ホキ		9月26日	{	酒・みりん 白ワイン	オーデイエー														
		ミルクバター																			
	22	白玉麩																			
23日	24	平天		9月26日		ポーションストック		23日	24	しらす干し											
		ミニミニがんも																			
27日	27	ちくわ						オリーブ油			29	のりの佃煮									
	28	かまぼこ				ごまドレッシング		28日		トック											
	31	八丁味噌				オイスターソース				白ごま											
2日	3	たご切り身	SN食品	2日		ふりかけ			30	エルボマカロニ											
		調理用バター					春雨				味付け海苔										

献立検討会までの原案

令和2年 4月献立予定原案(14回) 検討会用

	はし	小食器	日	曜日	主 食	副 食				エネルギー -kcal	たんぱく 質g	塩分 g
	○	★	10	金	ごはん(減量)	すきやき煮	かつおあえ	花見だんご		642	22.4	1.2
	○	★	13	月	玄米ごはん	かきたま汁	がんもどきの 含め煮		かつおそぼろ	647	25.7	1.8
油 1		★	14	火	バーガーパン	クリーミースープ	白身魚フライ キャベツソテー		パックスソース (本)	716	27.9	3.0
	○	★	15	水	ごはん	いりどり煮	切干し大根 サラダ		和風ドレッシング(本) ふりかけ	623	22.1	1.5
	○	★	16	木	中華風 かやくごはん	青菜の サッパリ炒め		河内ばんかん		580	22.5	2.3
油 2		★	17	金	ごはん (皿)	カレーシチュー	チキンナゲット			682	24.5	2.1
	○	★	20	月	わかめごはん	よせなべ風	じゃがきんぴら			565	20.3	1.8

献立検討会後の決定献立

令和2年 4月献立予定表(14回)

	はし	小食器	日	曜日	主 食	副 食				エネルギー -kcal	たんぱく 質g	塩分 g
	○	★	10	金	ごはん(減量)	すきやき煮	かつおあえ	花見だんご		642	22.4	1.2
	○	★	13	月	玄米ごはん	かきたま汁	がんもどきの 含め煮		かつおそぼろ	647	25.7	1.8
油 1		★	14	火	バーガーパン	クリーミースープ	白身魚フライ キャベツソテー		パックスソース (本)	716	27.9	3.0
	○	★	15	水	ごはん	いりどり煮	キャベツとアスパラの サラダ		和風ドレッシング(本) ふりかけ	598	20.8	1.5
	○	★	16	木	中華風 かやくごはん	青菜の サッパリ炒め		河内ばんかん		580	22.5	2.3
油 2		★	17	金	ごはん (皿)	カレーシチュー	チキンナゲット			682	24.5	2.1
	○	★	20	月	わかめごはん	よせなべ風	じゃがきんぴら			565	20.3	1.8

《行事食》花見団子

《入れる献立》たけのこ(生)、切り干し大根献立

《変更箇所》 15日(水) 切り干し大根サラダ → キャベツとアスパラのサ

27日(月) キャベツとアスパラのサラダ → 切り干し大根サラダ

28日(火) ぷちチーズ → ヨーグルト

30日(木) 黒糖ベビーパン → ベビーパン ヨーグルト抜く ソフトチーズ追加

検討会後の予定表に変更箇所が記入されているので、次ページ以降の材料、分量を各自で変更してください。

	エネルギー	たんぱくしつ	しぼう	カルシウム	鉄	ビ タ ミ ン				食物繊維	塩分
	kcal	%	%	mg	mg	A μgRE	B1 mg	B2 mg	C mg	g	g
平均栄養摂取量	627	16	28	345	2.1	206	0.45	0.50	28	3.6	2.2
学校給食摂取基準 (中学年)	650	エネルギーの 13~20% 以下	エネルギーの 25~30% 以下	350	3.0	200	0.40	0.40	20	5.0	2.0