

## 令和 8 年度逗子市立沼間小学校給食調理等業務委託仕様書

この仕様書は、逗子市（以下「発注者」という。）が発注する下記の業務に関して、受注者が当該業務を履行するために必要な事項を定めるものとする。

### 1 件名

逗子市立沼間小学校給食調理等業務委託

### 2 履行期間

2026 年（令和 8 年）4 月 1 日から 2027 年（令和 9 年）3 月 31 日まで

### 3 履行場所

逗子市立沼間小学校 逗子市沼間 1 丁目 7 番 18 号

### 4 業務実施日、業務時間及び調理食数

#### （1）業務実施日

ア 学校が指定する給食実施日（184 日程度）＊4 月 9 日開始予定

イ 長期休業時（夏季、冬季、春季）の給食開始前及び給食終了後の施設、設備、機械器具等の清掃等点検日 18 日（3 期休業期間×6 日）

なお、清掃は給食終了日翌日から 3 日間、給食開始前 3 日間行うこと。

ウ その他給食運営上、学校が必要と認めた日

#### （2）業務時間

ア 学校業務時間は、午前 8 時 15 分から午後 4 時 45 分である。

イ 学校給食調理等業務を適切に遂行するために必要な時間とする。ただし、給食室への入室は原則として午前 6 時 30 分以降とする。なお、学校行事及び授業等によって業務実施日及び業務時間を変更することがある。

ウ 受注者が学校業務時間外に業務を行う必要がある場合は、学校と協議のうえ、業務時間を延長することができる。

エ 業務完了時には、「業務取締役記録簿」（別紙 1）を学校に提出し確認を得る。

#### （3）一日当たりの調理食数

一日当たりの調理食数は、児童及び教職員の食数（590 食程度）と保存食数の合計とし、日々、学校長が示すものとする。

### 5 給食時間

午後 0 時 15 分から午後 0 時 55 分の間とする。ただし、学校行事等により時間を変更する場合は、そのつど指定する。

## 6 業務の実施体制及び資格要件等

### (1) 業務実施に係る届出及び報告等

ア 受注者は、業務開始前に、「給食調理等業務実施要領」と「調理従事者等報告書」(様式1)を発注者へ提出するものとする。

イ 「給食調理等業務実施要領」は、本市の学校給食業務の主旨を理解するとともに関係法令及び関係通達を遵守して、自社の企画性、専門性を遺憾なく発揮し万全の体制で履行することを目的に以下の項目例その他必要なことを定め、必要な添付書類とともに発注者へ提出するものとする。

(項目例)

①人員配置計画及び勤務時間 ②シフト計画と作業手順 ③調理作業、洗浄及び後片付け ④本社等の応援体制 ⑤従業員の衛生管理 ⑥長期休業期間前後の清掃、点検等 ⑦情報共有、業務確認、職員育成体制、事故発生後の社内改善体制他 ⑧本社による巡回検査、評価体制 ⑨事故、食中毒への対応 ⑩研修体制

(添付書類)

①食品営業許可証(写し) ②連絡調整体制表(様式8) ③代行保証人に関する書類

### (2) 調理等業務従事者の人数

調理等業務従事者(以下「従事者」という。)の人数は、学校指定の給食開始時刻を遵守し、かつ、学校業務時間帯に作業が完了できる人数とする。ただし、発注者が業務に滞りが発生すると判断した場合は、発注者の要請に従い、学校給食調理等業務の経験がある従事者を直ちに増員するなど、契約業務の遂行に支障が及ばないように体制整備を行うこと。

### (3) 従事者の構成

従事者は、業務責任者及び業務副責任者(以下「業務責任者等」という。)、他2名以上の学校給食調理等業務の経験がある正規職員の構成を基本とし、その他、複数名の従事者で構成するものとする。

### (4) 従事者の資格要件

ア 業務責任者は、学校給食の現場で責任者の経験を有する正規職員とし、発注者と業務に関する協議を行う権限を有する者でなければならない、かつ調理師または栄養士の資格を有し、学校給食調理等業務の経験が継続して3年以上の者とする。また、回転釜での米飯の調理技術を持つとともに、学校栄養士の要求を理解し、各担当者へ伝達・管理できる者とする。

ただし、責任者の経験を有しない者であっても、給食調理等業務において3年以上の経験を有し、責任者に相応しいと受注者が判断できる場合は、事前に発注者の確認を経て責任者に充てることができる。

イ 業務副責任者は、学校給食の現場で責任者又は副責任者の経験を有する正規職員とし、業務責任者が不在の場合にその職務を代行する能力を有する者であり、かつ、

調理師または栄養士の資格を有し、学校給食調理等業務の経験が継続して3年以上の者とする。

ただし、責任者又は副責任者の経験を有しない者であっても、給食調理等業務において3年以上の経験を有し、副責任者に相応しいと受注者が判断できる場合は、事前に発注者の確認を経て副責任者に充てることができる。

ウ 従事者は、衛生に関する研修を業務開始日までに必ず受講すること。

#### (5) 業務責任者等の職務

ア 業務責任者は、業務遂行上の責任者として、学校及び学校栄養士との連絡調整の任に当たるほか、従事者の指揮、監督及び健康管理に留意しなければならない。また、調理に関わる問題が生じ、解決が困難であると判断した場合は、速やかに学校と協議し、問題解決に当たらなければならない。

イ 業務副責任者は、業務責任者を補佐し、業務責任者が不在の場合にはその職務を代行するものとする。

#### (6) 従事者の変更

##### ア 業務責任者等の変更

業務責任者等に変更が生じる場合は、変更の1か月前までに発注者に申告すること。

なお、業務実施に支障が出ないよう事前に十分な引き継ぎ期間を設けること。

##### イ 従事者の変更

従事者に変更（新規加入、退社、転勤、半月以上の休暇・休職）が生じる場合は、「調理従事者等変更報告書」（様式2）を発注者へ提出すること。

#### (7) 臨時調理従事者の管理

「調理従事者等報告書」（様式1）及び「調理従事者等変更報告書」（様式2）で発注者に報告している調理従事者以外の者で臨時に応援で業務に従事させる場合は、「臨時調理従事者等報告書」（様式3）とともに、2週間以内に受診の「腸内細菌検査結果報告書（写）」及び「健康診断結果報告書（写）」を発注者へ提出することとする。

なお、不測の事態により、当日急遽、臨時調理従事者を派遣する場合は、受注者が衛生管理を行っている従事者とし、当該日から起算して3日以内に関係書類を発注者へ提出すること。

## 7 業務内容

受注者は、学校給食法その他関係法令及び法令に基づく通知等を遵守し、学校の運営と「逗子市小学校給食衛生管理基準」に従い、以下に記載した業務を一括して行うものとする。

#### (1) 使用水及び温度・湿度の測定と記録

受注者は、作業開始前及び調理終了後に、水質検査及び調理室の温度と湿度の測定を実施し、それぞれの結果を「衛生管理チェックリスト」（別紙2）に記録するものとする。

#### (2) 食材料の受入及び検収

食材料は、学校が購入する。受注者は、食材料を受け取り、「食品検収表」（別紙３）により、食材料の種類、数量、品質を複数人で検収し、学校栄養士へ報告するものとする。なお、検収の結果、購入食材料に不備がある場合は、直ちに学校栄養士に連絡するものとする。

### （３）調理

ア 受注者は、学校が作成した「献立表」及び「給食日誌」に従い、従事者の役割分担を明記した「作業工程表」（別紙４）及び「調理作業動線図」（別紙５）を作成し、事前に学校栄養士と打ち合わせの上、学校が提供する食材料により調理を開始する。また、調理中においては、下記の食品について「加熱調理管理簿」（別紙６）に記録し、学校栄養士に提出する。

（ア）加熱処理した食品

（イ）茹で野菜を水冷する前に実施した水質検査の結果及び冷却処理した食品

イ 献立に関する特記事項は、次のとおりとする。

（ア）牛乳、パン、米飯については別途委託業者から納入されるものを使用する。

（イ）基本は委託炊飯だが、週に１～２回程度、回転釜を用い炊飯及び混ぜご飯を行う。また、委託炊飯米飯の納品後、ゆかりご飯、チャーハン等（月３～４回程度）加工を行う場合がある。

（ウ）月に１回程度、蒸しパンを調理し提供する。

### （４）食物アレルギー対応の実施

必要に応じて、「逗子市立小学校給食における食物アレルギー対応ガイドライン」に基づき、除去食の提供等の食物アレルギー対応を実施する。

なお、実施にあたっては、学校長または学校栄養士と十分に打合せを行った上で、誤配等がないか慎重に確認を行う。

### （５）検食の提供

児童の給食開始 30 分前に管理職へ提供する。

### （６）配缶及び運搬

調理した給食をクラスごとに指定された時刻に配缶し、給食開始時刻までに指定された場所に運搬する。

ア 運搬車はあらかじめ指定された消毒を行い、お盆、食器を載せ、カバーをかぶせる。

なお、ワゴン室から調理室に運搬車を運び入れるときは、靴及び白衣を替え、受け渡す。

イ 配缶後決められた運搬車に乗せる。熱いものと冷たいものが隣り合わせにならないよう注意する。

ウ ２階以上は小荷物専用昇降機を使い、各階の指定場所に運搬する。なお、学級が受け取るまで、給食が管理されず放置されることのないように各フロアに１人配置し、必ず手渡し配送とする。

エ 給食サンプルを指定場所のサンプルケースに展示する。

オ サンプルケースは、使用前後に消毒する。

(7) 片付け

ア 給食終了後すみやかに食器類を給食室にもどす。残菜を確認し記録をとる。

イ 運搬車は洗浄消毒を行い、元にもどす。

ウ ワゴンカバー等を洗濯する。

エ 乾燥した牛乳パックを回収し、指定の場所へ片付ける。

(8) 食器具及び調理器具等の洗浄、消毒及び保管

食器具及び調理器具等の洗浄、消毒及び保管は「逗子市小学校給食衛生管理基準」に従って行う。

(9) 施設、設備の清掃及び日常点検

受注者は「主な設備・器具の手入れ基準」(別紙7)により施設の状況を点検し、「点検・清掃確認表」(別紙8)に記録を行い、異物混入等の事故防止に努めるものとする。  
なお、長期休業(夏季休業、冬季休業、学年末及び学年初め休業)の期間については、「長期休業用 作業管理点検表」(別紙9)により、調理機器や調理器具の点検を行い、学校へ提出するものとする。

また、日々の業務終了前には「衛生管理チェックリスト」(別紙2)により点検を行い、業務終了時に学校の検査を受けること。

(10) 残菜及び厨芥の処理

残菜及び厨芥の処理は「逗子市小学校給食衛生管理基準」に従って行う。

(11) 長期休業期間中の調味料等の管理

長期休業期間前後には、調味料等の保管方法について発注者の指示を受け、保管処理後は確認を得ること。

8 業務の指定

次の様式により指定した内容により業務を行う。

内容	提示日	様式
年間給食実施計画表	契約当初	様式4
月間予定献立表	前月末	学校が定める
調理業務指示書(日誌)	前週	学校が定める
調理業務変更指示書	前日まで	学校が定める
調理業務等詳細指示書	適宜	様式5

9 業務の遂行

調理業務は、本仕様書によるほか、「逗子市小学校給食衛生管理基準」を遵守して行う。

10 施設、設備、器具等の使用

- (1) 調理等業務は、学校に備え付けられた給食調理施設と、調理機器及びその他の備品等を使用して行う。なお、本給食調理施設はドライシステムの調理場ではないが、作業の工夫により、ドライシステムと同様に床が乾いた状態で作業すること。
- (2) 給食調理施設については、受注者に無償で使用を許可する。また、調理機器及びその他の備品等についても、無償で貸与する。なお、給食調理施設、調理機器及びその他の備品等については、契約開始前に発注者と受注者で確認の上、引き渡すこととする。
- (3) 調理従事者の控室、ロッカー等は無償で貸与する。ただし、調理従事者の福利厚生のために使用する備品の調達及び維持管理は、受注者の負担とする。
- (4) 受注者は、業務履行に際し、電気、ガス、水道等の節減に努めるものとする。
- (5) 給食調理施設、調理機器及びその他の備品等（食器、食器具等を含む）が破損した場合は、発注者に報告し、その指示に従うものとする。また、受注者の責に帰すべき理由による場合は、その損害を賠償するものとする。

## 11 経費の負担区分

### (1) 受注者が負担するもの

- ア 調理従事者の人件費、法定福利費
- イ 調理従事者の健康管理に要する経費（健康診断料、検便委託料等）
- ウ 作業衣、帽子、エプロン等のクリーニング経費

### (2) 消耗品等については、次のとおり負担区分を定める。

内容	発注者	受注者
作業衣、帽子、靴、エプロン等		○
手洗い用爪ブラシ（調理従事者用）		○
調理作業時に使用する使い捨て手袋（調理従事者用）		○
調理作業時に使用する耐熱手袋（オープン・焼き物機用）		○
配膳時に教室で使用する使い捨て手袋（児童用）	○	
調理作業時に使用する使い捨てマスク（調理従事者用）		○
ワゴンカバー等を洗濯する洗剤（洗濯機は無償提供）	○	
清掃用具（調理室用）		○
清掃用具（休憩室用）		○
ラップ・アルミホイル（厨房用）・オープンシート		○
ラップ・アルミホイル（アレルギー・教室用）	○	
アルミカップ（蒸しパン等献立に関わるもの）	○	
食器・器具用洗剤（種類は発注者が指定する）		○
消毒用薬品（アルコール・次亜塩素酸ソーダ）		○
ペーパータオル（調理従事者用）		○
トイレトペーパー（調理従事者用トイレ）		○

調理用又は午後の洗浄作業用のゴム（ビニール）手袋		○
スポンジ・がんこたわし（種類は発注者が指定する）		○
薬品代		○
保存検食用ビニール袋・水質検査試薬・クリペット	○	
ゴミ袋（調理で出たゴミ用）		○
ゴミ袋（残菜、牛乳パック用）	○	
休憩室に設置する備品（カーペット・ロッカー・机等） ※既に設置してあるものについてはその限りではない		○

（３）その他、発注者と共有して使用するものや負担区分が明確でないものは、双方協議のうえ、応分の負担をするものとする。

## 12 安全衛生管理

### （１）食品衛生責任者

ア 調理師または栄養士の資格を有する正規職員のうち、１名以上を食品衛生責任者として学校に置き、これと併せて「食品衛生責任者を証する書類」の写しを発注者へ提出するとともに給食室に掲示するものとする。

イ 食品衛生責任者は、関連法令に基づき、食品衛生管理に留意するとともに、給食の調理、配缶、運搬等が衛生的に行われるように従事者の衛生教育に努めなければならない。

### （２）食品衛生責任者の職務

ア 「学校給食衛生管理基準」（文部科学省）、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（厚生労働省）、「逗子市小学校給食衛生管理基準」、その他衛生関係法令等を遵守し、学校給食の安全衛生を管理徹底しなければならない。

イ 調理従事者が、アに定める基準等を遵守し調理作業を行うよう指導する。

ウ 調理従事者の衛生管理に関し常に気を配り、衛生上、好ましくないことについては、その改善を図る。

エ 「衛生管理チェックリスト」（別紙２）に基づく各種の点検作業を行う。

オ 毎朝、「衛生管理チェックリスト」（別紙２）及び「学校給食従事者健康観察記録票」（別紙１０）に基づき調理従事者の健康状態をチェックする。

カ 学校長または学校栄養士の許可無く給食調理室に外部の者を入れてはならない。

### （３）調理従事者の衛生管理

ア 受注者は、調理従事者に対し、労働安全衛生規則に基づく健康診断を年１回以上行うほか、常に調理従事者の健康に注意し、異常を認めた場合には、速やかに受診させる。

イ 受注者は、調理従事者に対し、毎月２回（検体の採取日が１日～１５日を１回目、１６日以降を２回目とする）の腸内細菌検査（赤痢、サルモネラ、腸チフス、パラチフス、

○ - 157・○ - 26・○ - 111 等) 及び年 1 回のノロウイルス検査を行い、その結果の写しを、実施後速やかに提出する。

ウ 受注者は、新規に従事者を業務に従事させるときは、従事する日の前 1 か月以内に、アに規定する健康診断を行い、従事する日の前 2 週間以内に前項イに規定する腸内細菌検査を行う。

エ 受注者は、前項ア、イ、ウの衛生管理の結果に異状があり食品衛生上支障のある者、または、下痢症状、発熱、せき、外傷、皮膚疾患等感染症の恐れのある者については、直ちに学校へ報告し、調理業務に従事させないよう留意するものとする。なお、日々の健康状態について、従事者ごとに「学校給食従事者健康観察記録票」(別紙 10)により、記録をしておくこと。

オ 受注者は、調理従事者本人がノロウイルスに感染し、また下痢、嘔吐などの感染の疑いの症状により休業する場合、ノロウイルスの検査で陰性の確認ができるまで、その者を調理業務に従事させてはならない。

カ 衛生管理の詳細については、「逗子市小学校給食衛生管理基準」に従って行う。

#### (4) 食品の取り扱い

食品の取り扱いは「逗子市小学校給食衛生管理基準」に従って行う。

#### (5) 施設、設備、器具等の管理

施設、設備、器具等の管理は、「逗子市小学校給食衛生管理基準」に従って行い、「点検・清掃確認表」(別紙 8)に記入し、提出する。

#### (6) 調理室の安全管理

ア 調理室は常に整理整頓に努め、通路等を確保しなければならない。

イ 調理室では、底のすべりづらい専用の履物を履くこと。

ウ 天ぷら油等の可燃物は、使用する日に調理室へ搬入するものとし、使用後は調理室外の倉庫等の定められた場所に搬出すること。

エ 釜に点火するときは、その旨を他の調理従事者に知らせることとし、消火した場合も同様とする。

オ 釜に火をつけたまま、打合せ等で全員が調理室から出るようなことをしない。

#### (7) 保存食及び給食サンプルの管理

保存食及び給食サンプルについては、「逗子市小学校給食衛生管理基準」に従って作成、管理する。

#### (8) 立入検査及び食品検査

逗子市、鎌倉保健福祉事務所及び学校薬剤師等の立入検査、食品検査等が行われる場合は、これに応じるものとする。また、その際に改善指導が行われた場合は、これに従うものとする。

#### (9) 定例巡回・臨時巡回による検査

受注者は、給食の提供期間中において、月 1 回以上の調理現場の定例巡回を行い、作業及び衛生管理に不備のない円滑な業務が実施できるよう、調理施設、設備、従事者等



を監理する。また、必要に応じ、発注者の求めに合わせ臨時巡回検査を行うこと。

なお、受注者が訪問する際には事前に日時及び目的を発注者に告げ、巡回検査時には発注者との意見交換等に努めるとともに、巡回後は「定例巡回報告書」を、10日以内に発注者へ提出するものとする。

### 13 防火管理

受注者は、学校に火元責任者を置く。火元責任者は、火気の使用または取り扱いに関する監督、消火器及び消火栓の位置、使用方法の確認並びに調理従事者への周知、その他火災の防止に関する業務を行う。

また、学校の定める防火管理者から防火管理業務について指示があった場合は、その指示に従うものとする。

### 14 研修

受注者は調理従事者に研修を行い、学校給食の主旨を十分認識させるとともに、資質の向上を図るように努め、定期的に衛生面及び調理技術の教育・訓練を実施する。新規採用者については、衛生に関する研修を業務開始までに受講させること。

また、発注者が提示する研修会等に参加させ、研修を行った後は、研修実施報告書及び受講票を発注者に提出する。

### 15 報告

受注者は、次に掲げる報告書等を発注者へ提出する。

#### (1) 業務開始前・年度当初に提出するもの

書類名称		備考	提出先		仕様書の 該当箇所
			学校教育課	学校	
給食調理等業務実施要領		任意様式	○	○	6 (1)
調理従事者等報告書		様式 1	○	○	6 (1)
添 付 書 類	資格証の写し	業務責任者・副業務責任者・ 食品衛生責任者分は必須	○	○	12 (1) ア
	経歴書	業務責任者・副業務責任者分 は必須	○	○	
	健康診断書の写し	全従事者分	○	○	
	細菌検査書の写し	全従事者分	○	○	
	食品営業許可証の写し		○	○	
連絡調整体制表		様式 8	○	○	6 (1)
代行保証人に関する届		任意様式	○		20

## (2) 毎日提出するもの

書類名称	備考	提出先		仕様書の 該当箇所
		学校教育課	学校	
業務取締役記録簿	別紙 1		○	4 (2) エ
衛生管理チェックリスト	別紙 2		○	7 (1) 7 (9)
食品検収表	別紙 3		○	7 (2)
作業工程表	別紙 4		○	7 (3) ア
調理作業動線図	別紙 5		○	7 (3) ア
加熱調理管理簿	別紙 6		○	7 (3) ア
調理等業務完了確認書	様式 6 一日の業務終了後、学校長 及び栄養士の検査を受ける こと。 毎月の業務終了後に、調理 等業務完了届に添付して学 校教育課へ。		○	

## (3) 毎月提出するもの

書類名称	備考	提出先		仕様書の 該当箇所
		学校教育課	学校	
点検・清掃確認表	(別紙 8)		○	7 (9)
学校給食従事者健康観察記録 票	(別紙 10)		○	12 (2) オ、 12 (3) エ
日常点検表 (冷蔵庫・冷凍庫)	(別紙 11)		○	
定例巡回報告書	任意様式 学校の確認・署名を受けた 後、学校教育課へ提出	○	○	12 (9)
検査機関による腸内細菌検査 の結果報告書 (写)	毎月 2 回提出 (各月 1～15 日を 1 回目、15 日～月末を 2 回目とする。) 実施後、速やかに提出する こと。		○	12 (3) イ
請求書	任意様式	○		
調理等業務完了確認書	(様式 6) 毎月の業務終了後に、調理	○		

	等業務完了届に添付して学校教育課へ提出すること。			
調理等業務完了届	(様式7) 当該月の業務完了後、翌月10日までに提出すること。	○		16

(4) 適宜提出するもの

書類名称	備考	提出先		仕様書の 該当箇所
		学校教育課	学校	
調理従事者等変更報告書(様式2)	添付書類は調理従事者等報告書(様式1)と同様	○	○	6(6)イ
臨時調理従事者等報告書(様式3)	同上	○	○	6(7)
研修実施報告書及び受講票	任意様式 実施後速やかに提出すること。	○		14
異物混入等事故報告書	任意様式 当日以降速やかに提出すること。	○	○	17(3)
長期休業用作業管理点検表(別紙9)			○	7(9)
事故報告書(様式9)	同上	○	○	17(1) 22(13)

16 委託料の支払

支払は毎月末日を締切とした月払い(ただし、給食が提供されない8月を除く)とし、各月の額は別に定める。「調理等業務完了届」(様式7)の提出及び該当月の業務の検収後、受注者の請求を受けてから、30日以内に受注者が指定する口座へ支払うものとする。

17 事故発生時の対応

- (1) 業務を履行する上で突発的な事故により、調理業務指示書どおりに履行できない場合は、学校栄養士、学校長または教育委員会に連絡し、その指示に従うものとする。その後、「事故報告書」(様式9)を作成し、提出する。
- (2) 検収の結果、食材に異常があった場合は、学校栄養士、学校長または教育委員会に連絡し、その指示に従うものとする。ただし、納品業者とその場で協議し、交換等措置が決定した場合は、事後報告でよい。

- (3) 異物混入等が認められた場合は、速やかに「異物混入等事故報告書」により報告するものとする。ただし、給食の提供に影響がなかった場合等は、この限りではない。
- (4) 明らかに受注者の責により発生した事故については、発注者と受注者で協議のうえ、弁済対応とする。

#### 18 不測の事態等への対応

##### (1) 給食実施日、調理食数の変更への対応

受注者は、災害、天災、インフルエンザ等による休校や学級・学年閉鎖、学校行事等により給食実施日または食数に変更が生じた場合は、学校と連絡調整を図り、対応しなければならない。

##### (2) 非常変災への対応

受注者は、非常変災その他急迫の事情により、業務の履行に支障が生じた場合の対応について、予め学校と協議して対応を整えておくとともに、非常変災等が起きた場合は誠意をもって対応しなければならない。

##### (3) 大規模災害時の対応

受注者は、大規模災害発生時には、可能な限り災害対応等に協力しなければならない。

#### 19 損害賠償責任

- (1) 受注者がその責に帰すべき理由により、発注者の所有する物品等を滅失し、または損傷したときは、直ちにその損害を賠償しなければならない。
- (2) 受注者は、調理従事者が作業中に自ら損害を被った場合は、その損害について一切の責任を負うものとする。
- (3) 生産物に対する賠償保険は、受注者の負担により受注者が契約する。なお、賠償責任保険金を上回る損害が生じた場合も、受注者がその責任を負うものとする。
- (4) 受注者の責に帰すべき理由による食材等の損失については、発注者の指示に従い弁済するものとする。

#### 20 代行保証人

受注者は、この契約の履行を保証するため、発注者の認める代行保証人を定め、書面により発注者に届け出なければならない。代行保証人は、受注者による委託業務の履行が不可能となったときは、受注者に代って委託業務を履行しなければならない。

#### 21 秘密の保持

受注者及び調理従事者は、業務上知り得た秘密を他に洩らしてはならない。

また、知り得た個人情報の取扱いについては、別添「個人情報の取扱いに関する特記仕様書」に掲げる事項を遵守しなければならない。なお、業務委託終了後も同様とする。

## 22 その他

- (1) 学校運営方針を理解し、学校長、学校栄養士等とコミュニケーションを十分にとり職務を遂行するものとする。
- (2) 学校給食は学校教育の一環であり、児童の食育に大きな役割を担うものであることから、受注者は、発注者から学校が実施する食育活動への協力要請があった場合、その食育活動に協力するものとする。
- (3) 円滑に給食提供を開始するため、学校から要望があった場合は、初回給食提供日以前に、学校の調理場を使用して、提供時間等実際の業務を意識した試作を行うこと。その際の材料費等は受注者負担とする。
- (4) 給食は原則手作りとし、やむを得ない場合のみ半加工品を使用する。
- (5) 調理従事者は、調理した学校給食を喫食できることとし、喫食するときの実費を教育委員会または学校の指示する方法で、学校に支払うものとする。
- (6) 委託業務開始までの、業務習熟、準備、清掃等に要する費用は、受注者が負担するものとする。
- (7) 受注者は、契約期間が満了し、翌年度業者が変更になるときは、当該業務に支障をきたさぬよう、適切な引継ぎを行うものとする。
- (8) 長期休業時の作業日程については、予め学校と協議のうえ、出勤表と作業内容予定表を作成するものとする。作成後は、教育委員会及び学校に提出するものとする。
- (9) 給食室には、調理作業に不必要なものは持ち込まないようにする。
- (10) 火災、盗難等が発生しないように留意し、火元、ガス、電気、水道及び戸締りの点検等の確認を厳重に行うものとする。
- (11) 委託業務の履行にあたり、関係諸法令等を遵守するものとする。
- (12) その他、業務の内容について、仕様書に定めのない事項及び疑義があるものについては、その都度発注者及び受注者が協議の上決定し、必要に応じ協議書を締結するものとする。
- (13) 給食調理等業務ならびに衛生管理等、受注業務において、適切に契約内容が履行できない事態を生じさせた際には、学校栄養士の指示の下、「事故報告書」(様式9)を提出すること。

[illegible]

衛生管理チェックリスト

検査日	令和	年	月	日 ( )			
天気	晴れ	曇り	雨	気温	℃	学校名	逗子市立 小学校
調理室温度	作業前	℃	作業中	℃		学校長	
調理室湿度	作業前	%	作業中	%		点検者	

作業前	○調理従事者		○施設・設備	
	健康観察記録票に記録した		調理室内（配膳室も含む）の清掃・清潔状態はよい	
	石けん及び消毒薬で手洗いをを行った		調理室内には調理作業に不必要な物品などを置いていない	
	○使用水		調理機器・器具類は洗浄・殺菌し清潔に保たれている	
	作業前に十分（5分程度以上）流水した		機器・器具の保守、故障の有無、故障の機器および箇所名を確認した	
	使用水の外観（色・濁り）、におい、味を確認した		冷蔵庫（5℃以下）、冷凍庫（－18℃以下。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）、牛乳保冷庫（牛乳が10℃以下に保存できる温度）の温度を測定した。	
	遊離残留塩素について確認し記録した（0.1 mg/ℓ 以上）	mg/ℓ		
	○検収		※別紙に記入	
	品質・鮮度・汚染状況を十分に確認し、立ち会い受け取った		食器・食缶などの保管場所は清潔である	
	品質・鮮度・品温・異物の混入など十分に点検し、検収簿に記録した		主食置場、容器は清潔である	
作業中	保管していた食品は、安全を確認してから使用した		床、排水溝は清潔である	
	納入業者は衛生的な服装である		手洗い施設の石けん、消毒薬、ペーパータオルなどは十分にある	
	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		冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である	
	主食・牛乳の検収をし、記録した		鼠、ハエ、ゴキブリなど衛生害虫はいない	
	○下処理		○配食	
	エプロン・履物などは下処理専用を使用している		飲食物の運搬には、ふたを使用した	
	野菜類・魚介類・食肉類など食品ごとに専用容器・器具で処理した		素手で配食していない	
	下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を行った		食缶を直接床に置いていない	
	野菜類は流水で十分に洗浄した		配食時間を記録した	
	食品を入れた容器を直接床に置いていない			
作業中	野菜類・魚介類・食肉類・卵殻などを取り扱った手指は洗浄・消毒した			
	○調理時		○保存食	
	床に水を落とさないで調理した		品目ごとにすべての飲食物を 50g 程度採取した	
	野菜類・魚介類・食肉類・卵殻などを取り扱った手指は洗浄・消毒した		保存食容器（ビニール袋など）は清潔である	
	作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した		保存食採取容器は清潔である	
	調理機器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した		原材料は採取した	
	原材料は適切に温度管理をした		乾燥しないように完全密封し、－20℃以下の冷凍庫に保存した	
	揚げ物・焼き物などは中心まで十分に加熱し（85℃90 秒以上）、その温度と時間を記録した		保存食について採取日を記録した	
	加熱調理においては、十分に加熱したことを確認し、温度と開始および終了時間を記録した			
	和え物・サラダなどは十分に冷却したか確認した			
作業後	○調理機器・器具・食器の洗浄・消毒		○検食	
	食器・食缶の下洗いは適切に行った		加熱調理は適切に行っている	
	洗剤の濃度および使用量は適切である		異味・異臭・異物の異常はない	
	食器・食缶の洗浄・消毒は確実に行った		野菜・果物は十分洗浄されている	
	調理機器・器具の洗浄・消毒は確実に行った		検食結果について時間なども含めて記録した	
	分解できる調理機器・器具は、使用後に分解し、洗浄・消毒した		健康観察記録票を確認した	
	器具・容器などの使用後の洗浄・消毒は、すべての食品が調理場内から搬出された後に行っている		○給食当番	
	消毒保管庫内の食器は完全に乾いている		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			
	○残菜と廃品の処理		衛生的な服装をしている	
	返却された残菜は、非汚染区域に持ち込んでいない		手指は確実に洗浄した	
	空き缶・空ビンなどは清潔に処理されている			
	残菜の処理は適切に行った		○使用水	
	その他の廃品の処理は適切に行った		使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した	
	残菜容器は清潔である		遊離残留塩素について確認し、記録した（0.1 mg/ℓ 以上）	mg/ℓ
	厨芥置場は清潔である		○調理室の立ち入り	
	○食品庫		部外者が立ち入った	
	食材料は整理整頓されている		部外者は衛生的な服装で立ち入った	
	鼠・ハエ・ゴキブリなど衛生害虫はいない		○トイレ	
	通風・温度・湿度の状態は良い		トイレに石けんおよび消毒薬は十分にある	
給食物資以外の物を入れていない		調理衣・帽子・履物などは脱いだ		

食 品 検 収 表

検収年月日                      年                      月                      日 (                      )

小学校

納品時間	納品業者	食品名	内容量 g	発注量 単位	包装容器	品質鮮度	異物	品温	製造年月日 期限表示	L O T 番号	製造業者	産地	検収者
					良・不良	良・不良	有・無						
					良・不良	良・不良	有・無						
					良・不良	良・不良	有・無						
					良・不良	良・不良	有・無						
					良・不良	良・不良	有・無						
					良・不良	良・不良	有・無						
					良・不良	良・不良	有・無						
					良・不良	良・不良	有・無						
					良・不良	良・不良	有・無						
					良・不良	良・不良	有・無						
					良・不良	良・不良	有・無						
					良・不良	良・不良	有・無						
					良・不良	良・不良	有・無						
					良・不良	良・不良	有・無						
					良・不良	良・不良	有・無						
					良・不良	良・不良	有・無						
					良・不良	良・不良	有・無						
					良・不良	良・不良	有・無						
					良・不良	良・不良	有・無						
					良・不良	良・不良	有・無						
					良・不良	良・不良	有・無						
					良・不良	良・不良	有・無						

記載上の注意

1. この表は、毎日記載すること。
2. この表は、1 年間保存すること。



年 月 日 ( ) 作 業 工 程 表

校長印

献立名	8:15	9:00	10:00	11:00	12:00	担当者	補助
衛生管理上の ポイント							

月 日 ( )	献立名		食品名	動線	食品名	動線	食品名	動線	食品名	動線	食品名	動線

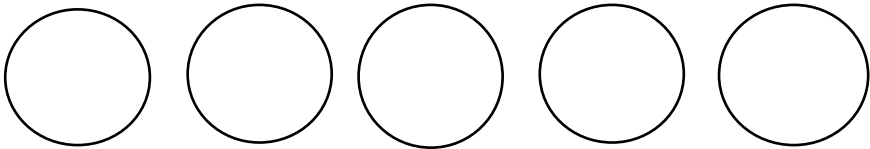
【廊下】

牛乳

ご飯  
パン

裁断機

手洗



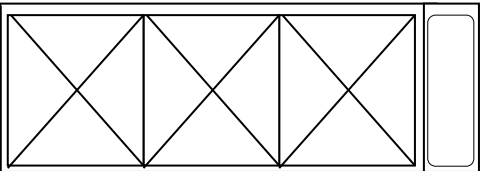
オーブン

作業台

食器  
洗浄機

作業台

調理台



受け台

手洗

クラス配膳ワゴン

リフト

熱風保管庫

熱風保管庫

包丁  
まな板  
殺菌

熱風保管庫

牛乳

パン  
ごはん

配膳室

【事務室】

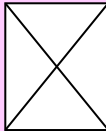
【休憩室】

トイレ

シャワー  
室

【下処理

作業台



冷凍庫

冷蔵庫

肉  
魚  
卵

手洗



ピーラー

下処理  
殺菌庫

調味料庫

\* 作業台や配食台を設けた場合は、調理台を記載する。  
\* 釜の調理は、調理方法を記載する。

## 加 熱 調 理 管 理 簿

年      月      日      ~      月      日

[illegible]

※3箇所以上測定し、全てが85℃以上になっていることを確認し、記入すること。

※一月毎にまとめて保存すること。

## 主な施設設備・器具の手入れ基準

学校に取り扱い説明書が備え付けられている機器類等については、手入れ、清掃時の際の注意事項等について、業務開始前までに必ず熟読しておくこと。また、日常的に見ることができるようしておくこと。

※手入れ日の指定がある項目についても必要が生じた場合は、指定された回数を超えて手入れ、点検を行うこと。

※消毒は、次亜塩素酸希釈液（10％次亜塩素酸ナトリウム 500 倍希釈液、6 ％次亜塩素酸ナトリウム 300 倍希釈液、5 ％次亜塩素酸ナトリウム希釈液、どれも同じ濃度）又は、それと同等の効果を持つ消毒方法とすること。

### ＜手入れ清掃・点検の方法等＞

注意：※印は、作業時に誤りの無いよう特に注意すること。

スイッチ回りや、モーター部分の清掃、刃物等が付いている内部の清掃にあたっては、コンセントを必ず抜いて行うこと。

	手入清掃・点検の方法	手入れ周期			
		試用前又は後	週一回程度	月一回程度	長期休業中
全ての設備器具	○回転部があるものは取扱説明書に従い注油する。			○	
	○電気機器は、機器に異常（モーターの回転低下、異音、異臭、コードの不良等）がないか確認をする。			○	
	○バーナー部は、燃料状態（着火、炎の色、ガス漏れ等）の確認をする。			○	○
	○機器の運転状況の確認、機器の破損、故障がないか確認する。				○
	○各設備・機器の隅々まで十分に洗浄、清掃する。				○
野菜裁断機	○使用後の刃物プレートは、本体から取り外し、洗剤入りの水又は温湯（40℃程度）をつけ、たわし等を使って隅々まで洗った後、水又は温湯（40℃程度）で洗剤を洗い流し、熱湯消毒した後乾燥させて保管する。	○			○
	○刃の破損がないか確認する。	○			
	○食品が触れる野菜切りカバーを外し、押蓋と一緒に丸洗いする。	○			○
	○本体は固く絞った布で汚れをふき取る。	○			○
	○長時間使用しないときは、固定ねじをゆるめた状態で保管、電源は抜く。	○			○
球根皮むき機	○皮むき円盤を外して、洗剤入りの水又は温湯（40℃程度）をつけ、たわし等を使って洗い流した後、流水で洗剤や汚れを十分に洗い水気を切る。 ※皮むき円盤は熱湯消毒をしない。（研磨部分がはがれてしまう）	○			○
	○刃の破損がないか確認する。	○			
	○スイッチ周りともーター部は、必ず乾拭き清掃する。	○			○
	○回転板は、次の使用時まで立てて掛けておく。	○			○
	○皮むき円盤のヤニ状の汚れを針金ブラシで取り除く。				○
回転釜	○釜内外の清掃。（ガスバーナー等には水をかけないようにする）	○			○
	○蓋の清掃をする。	○			○
	○清掃後は、釜にいくらかの水を張り、火をつけて水気を飛ばす。 ※火を止めるまでは絶対に釜から離れないこと。 ※作業終了後の退校時までは、釜を 180 度回転させ、更に水分を蒸発させる。	○			○
	○退校時には、回転させていた釜を元に戻す。	○			○
	○ハンドル軸の軸受けと歯車、回転軸に注油する。			○	○
ミキサー	○試用前の機体と付属品品の清掃。特に攪拌容器内は熱湯消毒。	○			○
	○刃の破損がないか確認する。	○			
	○使用后、攪拌機内に洗剤入りの温湯を 7 分目程度入れ、30 秒～1 分程度運転した後排出する。次に、水で同様に洗う。	○			
	○上記による攪拌後は、回転羽根を取り外し洗浄する。	○			○
	○スイッチ周りともーター部は、必ず乾拭き清掃する。	○			○
	○回転部に注油する。				○

フリード ド カ ッ タ ー	○取り外しができる部分は外して洗浄し、消毒する。	○			○
	○刃の破損がないか確認する。	○			
	○刃物は、金具付のまま洗浄後、熱湯消毒し乾燥させる。	○			○
	○清掃後は、元通りに組み付ける。(ボール裏と回転台に注意)	○			○
	○指定注油部に注油する。				○
焼き 物 機	○庫内の油污れは熱いうちに落とす。(火傷に注意する。扉のガラスは水かけ厳禁)	○			○
	○冷めてから、機体内外部及びのぞき窓の拭き掃除を行う。	○			○
	○天板、棚網、台車を水又は温湯（40℃程度）で清掃を行う。	○			○
	○棚網枠に耐熱油を注油する。			○	○
食 器 洗 浄 機	○タンクの洗浄及びポンプ内の水も排水する。	○			○
	○機体内外の清掃をする。 ※取り外せる付属品は、外して清掃する。 ※洗浄ノズルは、吹き出し口に目詰まりがないかを確認し清掃する。	○			○
	○コンベア駆動チェーンに注油する。				○
	○コンベアに破損がないか確認する。				○
	○食器等を入れずに運転して洗浄する。				○
熱 風 消 毒 保 管 庫	○食器の洗浄前又は庫内が空のときに棚板を外し、底部を乾拭き清掃する。	○			○
	○扉の内外面と外面の拭き掃除をする。 ※放水洗いは厳禁。	○			○
	○すのこ棚板をすべて外し、庫内側壁とすのこを清掃する。				○
	○庫内除湿のため、扉の開閉と空運転をする。(休業明け)				○
牛 乳 保 冷 庫	○扉の外面と（冷蔵内部は内側も）外周面を次亜塩素酸ナトリウム希釈液等で消毒し、水拭き後乾拭き清掃する。	○			○
	○庫内の全面と棚板の清掃を行う。	○	○		○
	○冷却器下の受け皿の清掃を行う。	○			○
	○エアフィルターの清掃を行う。			○	
冷 凍 冷 蔵 庫	○扉の外面と（冷蔵内部は内側も）外周面を次亜塩素酸ナトリウム希釈液等で消毒し、水拭き後乾拭き清掃する。	○			○
	○庫内が空のとき、内部を確認し庫内を上記同様に清掃する。	○	○		○
	○冷却器下の水受皿の清掃を行う。	○			○
	○冷却器下の水受皿からの排水管内のほこりや汚れ等を取り除く。				○
	○エアフィルターの清掃を行う。			○	
包 丁 ま な 板 殺 菌 庫	○殺菌灯及び機体外周面の拭き清掃を行う。 ※水洗いは厳禁。	○			○
	○庫内の清掃を行う。	○			○
	○扉の内外面と機体外周面を次亜塩素酸ナトリウム希釈液等で消毒し、水拭き後乾拭き清掃を行う。				○
給 湯 器	○水漏れ、異音等がないか確認する。				○
ラ ッ ク ・ 台 車 ・ シ ン ク ・ 運 搬 車 等 の 調 理 台	○使用前に次亜塩素酸ナトリウム希釈液等で消毒する。このとき、床を濡らさないように、必要に応じ希釈液を含んだタオル等で消毒する。	○			
	○使用後は、洗剤をつけて水又は温湯（40℃程度）で洗い流す。 (キャスターに水をかけないようにする)	○			○
	○作業終了後は、立て掛けが可能なものは、立て掛けておく。	○			○
	○キャスターがあるものは、キャスターに付着したゴミを取り除き、キャスター軸受に注油する。			○	○
	○破損・故障が無いか確認し、簡易なものは補修する。				○
運 搬 車 学 級 用	○使用前に、次亜塩素酸ナトリウム希釈液等を含んだタオル等で拭き、消毒する。	○			
	○使用後は、洗剤をつけて水又は温湯（40℃程度）で洗い流す。	○			○
	○キャスター軸受に注油する。			○	○
配 膳 車 学 級 用	○洗剤を含んだ温湯（40℃程度）で拭き掃除をする。 温湯（40℃程度）で拭く。				○
	○パイプを磨く。				○
	○破損・故障がないか確認し、簡易なものは補修する。				○
温 度 計	○中心温度計は、月に1回正常か確認する。			○	

点検・清掃確認表（毎日）

別紙 8－1

点検・清掃箇所		日																															
		曜																															
1	食品庫の整理整頓・清掃																																
2	下処理室の清掃																																
3	冷蔵庫の内側・すのこ・扉・パッキン・取手																																
4	熱風書毒保管庫の内側・扉・取手の清掃																																
5	使用調理機器の作業前後の点検・清掃																																
6	配膳室の清掃																																
7	床・排水溝・グレーチングの洗浄・消毒																																
8	各部屋の出入り口の扉の清掃																																
9	短靴の洗浄																																
10	休憩室の清掃																																
11	トイレの清掃																																

＊汚れた場合は、その都度清掃する。

＊チェック：作業者の名前を記入する。

# 点検・清掃確認表（毎月）

別紙 8－2

年 月

点検・清掃箇所		日					備考
		曜					
1	窓ガラス・窓の棧の清掃						
2	網戸の掃除						
3	冷蔵庫等のフィルター清掃						
4	配膳車・調理台・水槽等のキャスター手入れ						
5	回転釜のハンドル軸に注油						
6	全ての機器の運転状況を確認						
7	備品等の保守点検						
8	中心温度計の温度確認						
9	消耗品庫の整理整頓						

\*汚れた場合は、その都度清掃する。

\*チェック：作業者の名前を記入する。

## 長期休業用 作業管理点検表

終了後 No. 1

## &lt;給食終了後&gt; 夏季休業 ・ 冬季休業 ・ 春季休業

業者名

学校名

責任者名

作 業 箇 所	確 認 内 容	作業日	確 認
床	ごみは落ちていない		
	床面及び釜周辺の油污れがついていない		
	黒ずみ、カビがついていない		
排水溝	グレーチングにごみはついていない		
	グレーチングの表裏はきれいになっている		
	排水溝側面及びその周辺はきれいである		
	排水溝にごみは落ちていない		
	ゴミ受けカゴはきれいである		
壁	釜前の壁は汚れていない		
	水はね汚れはない		
	塗装の剥がれはない		
戸	扉は汚れていない		
	戸手は汚れていない		
下処理室	床面は汚れていない		
	ゴミは落ちていない		
	不用品は置いていない		
食品庫	整理整頓されている		
	残った調味料の整理		
	調味料容器の洗浄		
	棚、床の清掃		
	不用品は置いていない		
	ねずみやハエ、ゴキブリ等が出ていない		
消耗品庫	整理整頓されている		
	棚は清潔である		
	室内は清潔である		
	床面は汚れていない		
	不用品は置いていない		
	ねずみやハエ、ゴキブリ等が出ていない		
換気扇（窓用・ルーフファン）	故障していない		

※ 給食開始後 1 週間内に終了後・開始前の点検表を合わせて提出する。

提出日 9 月(夏季)・ 1 月(冬季)・ 4 月(春季)の給食開始後 1 週間内

&lt;業務責任者から栄養教諭または学校栄養職員へ報告確認後、受注者より教育委員会へ提出する。&gt;

## &lt;記入について&gt;

- ・点検者が確認した結果、不備がある場合は直ちに作業をやり直し、完了後に再度、点検を受ける。
- ・作業日は実施した日を記入する。
- ・確認は、○×で記入する。(×の場合は完了後に×の横に○を記入)
- ・備考は特記事項を記入する。



作 業 箇 所	確 認 内 容	作業日	確 認
手洗い場	汚れていない		
	ペーパータオルは、ホルダーから外し、ビニール袋に入れ保管してある		
	消毒液容器は、空にして洗ってある		
食缶類	内・外側を磨き乾燥してある		
食器類	内・外側を磨き乾燥してある		
回転釜	釜、蓋のガタつきはない		
	取手、ハンドルのガタつきはない		
	点火棒は安全である		
	釜横の水道の管は汚れていない		
	ドライ釜用マグネットシャフトは清潔に保管されている		
	外側は汚れていない		
	内側は油が塗ってある		
	水平で、蓋を閉めて保管されている		
合成調理機	外側は汚れていない		
	プレートは清潔に保管されている		
スチームコンベクション	外側は汚れていない		
	内側は汚れていない		
	扉は汚れていない		
	天板・カートは汚れやさびがない		
球根皮むき機	外側は汚れていない		
	やすり板は、外して保管してある		
ミキサー	内側は汚れていない		
	外側は汚れていない		
	ビニール等で保管してある		
食器洗浄機	外側は汚れていない		
	タンク内、汚れていない		
	ごみ受けは、洗浄し、外してある		
	コンベアーは汚れていない		
	カーテンは洗浄し、外してある		
	側面、扉は洗浄し、外してある		
熱風消毒保管庫	外側は汚れていない		
	内側は汚れていない		
	取手は汚れていない		
	すのこ、すのこ下は汚れていない		
水槽	外側は汚れていない		
	内側は汚れていない		
	すのこは汚れてないか		
	オーバーフローは汚れていない		
	水切りかごは汚れていない		
調理台	台の上は汚れていない		
	すのこは汚れていない		
作業台	台の上は汚れていない		
	すのこは汚れていない		
パンラック	すのこは汚れていない		
スタッピングカート	台の上は汚れていない		
	排水口、排水ホースは汚れていない		

作業箇所	確認内容	作業日	確認
戸棚	扉は汚れていない		
	棚は汚れていない		
	不用品は保管していない		
冷凍冷蔵庫	扉、取手は汚れていない		
	すのこ、すのこ下は汚れていない		
	不用品は保管していない		
保冷库	扉、取手は汚れていない		
	すのこ、すのこ下は汚れていない		
	不用品は保管していない		
保存食用冷凍庫	扉、取手は汚れていない		
	不用品は保管していない		
	霜は付いていない		
配膳車	配膳車を洗浄した		
	キャスターにゴミは付いていない		
	キャスターは錆が出ていない		
	キャスターの動きは良い		
まな板・包丁殺菌庫	外側は汚れていない		
	内側は汚れていない		
(給食室外回り)			
外洗い場	洗い場は汚れていない		
	不用品は置いていない		
	外側にゴミは落ちていない		
	外倉庫は汚れていない		
外出入口	不用品は置いていない		
休憩室	整理整頓されている		
トイレ	清潔である		
	ペーパータオル、消毒液、ゴミ箱は置いてある		
シャワー室	整理整頓されている		
配膳室	床面は汚れていない		
	窓ガラス・窓枠・窓の棧は汚れていない		
	扉は汚れていない		
	不用品は置いていない		
	壁は汚れていない		
リフト	扉は汚れていない		
	リフト内は汚れていない		
備考			

栄養士印

## 長期休業用 作業管理点検表

開始前 No. 1

&lt;給食開始前&gt; 夏季休業 ・ 冬季休業 ・ 春季休業

業者名

学校名

責任者名

作 業 箇 所	確 認 内 容	作業日	確 認
床	ごみは落ちていない		
	床面及び釜周辺にベタつきがない		
	黒ずみ、汚れはない		
窓ガラス	ガラス面は汚れていない		
	窓わく、窓下は汚れていない		
壁	釜前の壁は汚れていない		
	水はね汚れはない		
	塗装の剥がれはない		
戸	扉は汚れていない		
	戸手は汚れていない		
網戸	網戸は汚れていない		
	亀裂、歪みはない		
下処理室	ゴミは落ちていない		
	床面は汚れていない		
	不用品は置いていない		
食品庫	整理整頓されている		
	棚は汚れていない		
	調味料容器は清潔である		
	床面は汚れていない		
	不用品は置いていない		
	ねずみやハエ、ゴキブリ等はない		
消耗品庫	整理整頓されている		
	棚は清潔である		
	室内は清潔である		
	床面は汚れていない		
	不用品は置いていない		
	ねずみやハエ、ゴキブリ等はない		
※各備品類	各備品の作業前点検・洗浄を行った		
	故障していない		
食缶・食器類	よく洗浄・乾燥保管されている		
	損傷・汚れた食器はない		
	クラス名は、はっきりと記入されている		
戸棚	扉は汚れていない		
	棚は汚れていない		
	不用品は保管していない		
※ 各備品類 回転釜・合成調理機・スチームコンベクション・球根皮むき・ミキサー・食器洗浄機・熱風消毒保管庫 ・ 水槽・調理台・作業台・パンラック			

作 業 箇 所	確 認 内 容	作業日	確 認
冷凍冷蔵庫	扉、取手は汚れていない		
	すのこ、すのこ下は汚れていない		
	不用品は保管していない		
保冷库	扉、取手は汚れていない		
	すのこ、すのこ下は汚れていない		
	不用品は保管していない		
保存食用冷凍庫	扉、取手は汚れていない		
	すのこ、すのこ下は汚れていない		
	不用品は保管していない		
	霜は付いていない		
配膳車	表面、側面、取手は汚れていない		
	キャスターにゴミは付いていない		
	キャスターは錆が出ていない		
	キャスターの動きは良い		
まな板・包丁殺菌庫	外側は汚れていない		
	内側は汚れていない		
手洗い場	汚れていない		
	ペーパータオル、消毒液、ゴミ箱は各か所に置いてある		
(給食室外回り)			
外洗い場	洗い場は汚れていない		
	不用品は置いていない		
	外側にゴミは落ちていない		
	外倉庫は汚れていない		
外出入口	不用品は置いていない		
(休憩室内)			
休憩室	整理整頓されている		
トイレ	清潔である		
	ペーパータオル、消毒液、ゴミ箱は置いてある		
シャワー室	整理整頓されている		
(配膳室内)			
配膳室	床面は汚れていない		
	リフト内・扉は汚れていない		
	窓ガラス・窓枠・窓の棧は汚れていない		
	扉は汚れていない		
	不用品は置いていない		
	壁は汚れていない		
備考			

栄養士印

学校給食従事者健康観察記録票

年 月 氏名

学校長印	栄養士印

日																											
曜日			月	火	水	木	金	月	火	水	木	金	月	火	水	木	金	月	火	水	木	金	月	火	水	木	金
健康状態	発熱、腹痛、嘔吐をしていない (記入の仕方: 熱、腹、下、嘔)	本人																									
		家族																									
	朝の体温	本人	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	
	感染症又はその疑いがある者 はいない	本人																									
		家族																									
	咳、倦怠感、呼吸苦、息切れ、 味覚異常等の症状はない	本人																									
		家族																									
	手指に傷・化膿性疾患はない																										
	手指以外に傷・化膿性疾患はない																										
	備考																										
身支度	爪は短く切っている																										
	指輪・腕輪のほか、ネックレス・イヤリング・ピアス・ヘアピン・時計をしていない																										
	毛髪は帽子からはみでていない																										
	調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である																										
	適切な服装をしている																										
	業務責任者検印																										

※感染症の疑いがある場合、医療機関を受診し、その疑いが無いことを確認すること。  
※該当する場合は○、該当しない場合は×を記入すること。×印がついた場合は理由も記入し、速やかに報告すること。  
※下痢をしている場合は速やかに検便を実施し、その結果及び措置を記録し、保存すること

日常点検表（冷蔵庫・冷凍庫）

栄養士	業務責任者

年 月

[illegible]

※朝（調理前）及び作業終了後、一日2回の測定です。

ボールペンで記入すること

年 月 日

逗子市長

調理従事者等報告書

受注者 住所  
氏名 印  
(法人の場合は名称及び代表者名)

このことについて、次のとおり報告します。

記

1. 学校名 小学校

2. 調理従事者

氏 名	性別	年齢	住 所	職 名	調理師免許の有無
				正社員・パート	有・無
				正社員・パート	有・無
				正社員・パート	有・無
				正社員・パート	有・無
				正社員・パート	有・無
				正社員・パート	有・無
				正社員・パート	有・無
				正社員・パート	有・無
				正社員・パート	有・無

3. 各責任者

- ①業 務 責 任 者： 学校給食調理経験 年
- ②業 務 副 責 任 者： 学校給食調理経験 年
- ③食品衛生責任者：
- ④火 元 責 任 者：

4. 添付書類

- ①業務責任者・業務副責任者：調理師免許の写、過去の集団給食履歴の記載された履歴書
- ②調理従事者全員：健康診断書の写、細菌検査書の写

逗子市長

調理従事者等変更報告書

受注者 住所  
氏名 印  
(法人の場合は名称及び代表者名)

このことについて、次のとおり報告します。

記

1. 学校名 小学校

2. 変更年月日 年 月 日

3. 調理従事者

①変更前

氏 名	性別	年齢	住 所	職 名	調理師免許の有無
				正社員・パート	有・無
				正社員・パート	有・無
				正社員・パート	有・無

②変更後

氏 名	性別	年齢	住 所	職 名	調理師免許の有無
				正社員・パート	有・無
				正社員・パート	有・無
				正社員・パート	有・無

4. 各責任者

①業務責任者	変更前	
	変更後	
②業務副責任者	変更前	
	変更後	
③食品衛生責任者	変更前	
	変更後	

5. 添付書類

- ①業務責任者：副責任者：調理師免許の写、過去の集団給食履歴の記載された履歴書  
②調理従事者全員：健康診断書の写、細菌検査書の写



年 月 日

逗子市長

臨時調理従事者等報告書

受注者 住所  
氏名 印  
(法人の場合は名称及び代表者名)

このことについて、次のとおり臨時調理従事者を配置しますので、届出します。

記

1. 学校名 小学校

2. 従事年月日 年 月 日から 年 月 日

3. 臨時調理従事者名

氏 名	性別	年齢	住 所	職 名	調理師免許の有無
				正社員・パート	有・無
				正社員・パート	有・無
				正社員・パート	有・無
				正社員・パート	有・無
				正社員・パート	有・無

4. 臨時配置理由

※従事者配置前に、この届出書とともに2週間以内に受診の「腸内細菌検査結果報告書（写）」及び「健康診断結果報告書（写）」を提出する。

※この届出により継続して業務に従事する期間は、14日未満とする。

年間給食実施計画表

学 校 名 \_\_\_\_\_  
学校長名 \_\_\_\_\_  
記入者名 \_\_\_\_\_

区分  月	実施 予定日数 A	定員人員		予定延べ人員		
		児童数 B	職員数 C	児童数 $D = A \times B$	職員数 $E = A \times C$	合 計 $F = D + E$
4 月						
5 月						
6 月						
7 月						
8 月						
9 月						
10 月						
11 月						
12 月						
1 月						
2 月						
3 月						
合計	日	人	人	人	人	人

調理等業務詳細指示書

日付                      年                      月                      日				
発注者押印欄				
課長	係長	担当者	学校長	学校栄養士

逗子市立\_\_\_\_\_小学校給食調理等業務委託に関し、契約書及び仕様書に詳細な定めのない業務事項について、次のとおり指示する。

詳細指示書 番号	詳細指示内容			
第                      号				
上記指示事項について、承諾しました。 本指示書の内容を遵守し、誠実に業務を履行します。				
日付    年                      月                      日				
受注者押印欄				
本社管理職	エリア責任者	現場責任者	現場副責任者	

## 調理等業務完了確認書

[illegible]

調理業務以外でも勤務した場合は、その旨記録すること。（例 清掃等）

年 月 日

逗子市長

調理等業務完了届

受注者 住所  
氏名 印  
(法人の場合は名称及び代表者名)

下記のとおり受注業務を完了したので届けます。

記

受 注 業 務 名	逗子市立 小学校給食調理等業務委託
今 回 履 行 期 間	年 月
履 行 内 容 の 詳 細	添付書類（調理等業務完了確認書）のとおり

## 連 絡 調 整 体 制 表

逗子市長

受注者	住所
	社名
	代表者名

## 1. 契約件名

に関する連絡調整や問題解決等は、下記の者が担当いたします。

	部署名及び役職名 氏名	備考
1. 責任者		
2. 副責任者		
3－1. 担当者		
3－2. 担当者		
4. 連絡先住所		
5. 連絡先電話		
6. 連絡先 FAX		
7. 連絡先 E-mail アドレス		

※第一連絡者には、氏名の前に◎を  
第二連絡者には、氏名の前に○を  
第三連絡者には、氏名の前に△を付し、備考欄に携帯電話番号を記入してください。

年 月 日

## 事 故 報 告 書

逗子市長

受注者

住所

社名

代表者名

印

このことについて、下記のとおり報告いたします。

区 分	事 故 内 容 等	
* 契約件名		
* 事故の概要		
* 発 生 日 時	年 月 日	
* 発 生 場 所		
* 人又は施設 設備の区分	(人の場合) 住所 氏名 性別 年齢 歳	(施設・設備) 名称
* 事故の経過 および原因 (詳しく)		
* 改 善 策		
※発注者または 学校長の所見		

\*受注者記入欄／※発注者記入欄 双方記入後、受注者押印のうえ、発注者に提出すること。

## 学校概要

### 1 学校名

逗子市立沼間小学校

### 2 所在地

逗子市立沼間 1 丁目 7 番 18 号

### 3 給食の状況

(1) 給食実施方法 完全給食。アレルギー対応食の実施有り

(2) 調理方式 単独調理場方式

(3) 炊飯の方法 基本は別事業者による委託炊飯であるが、週に 1、2 回程度、回転釜による自校炊飯又は混ぜご飯を実施

### 4 施設等

(1) 校舎の建築年及び階数 1975 年築 4 階建

(2) 給食室の所在 1 階

(3) 給食室の面積 153 m<sup>2</sup>

(4) 運搬施設 小荷物専用昇降機 1 基

(5) 主な調理機器等 回転釜 5、スチームコンベクションオーブン 1、野菜裁断機 1、球根皮むき機 1、攪拌機 1、フードカッター 2、食器洗浄機 1

(6) 床 ウェットシステムによるドライ運用

(7) 空調 有

(8) 調理従事者用駐車場 無

(9) 給食室の平面図 仕様書別紙 5 を参照

### 5 学校栄養士

沼間小学校専任として、1 名が常駐

### 6 アクセス

J R 横須賀線東逗子駅より、約 180 メートル  
京浜急行バスで東逗子下車、約 130 メートル

### 7 学校ホームページ

<https://www.city-zushi.ed.jp/e-numama/>



## 2026年（令和8年）度学校給食実施計画（案）

月	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	計
給食回数	15	18	22	12	17	21	19	17	12	18	13	184
牛乳回数	12	15	19	10	15	18	16	14	9	15	11	154
発酵乳	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	2	26

### 1. 給食実施期間

4月 9日（木）	～	7月 16日（木）	小計	67	回
9月 3日（木）	～	12月 23日（水）	小計	74	回
1月 14日（木）	～	3月 17日（水）	小計	43	回
合計				184	回

### 2. 新1年生の給食

4月 16日（木）から開始

卒業式前是一日あけた  
（3月19日 卒業式と仮定）

1月開始  
調理員の出勤初日の3日後だと14日

2025(令和7)年度 4月分学校給食標準献立表

逗子市教育委員会

月  日	こんだてめい	ざいりょうとしゅるいとたいないでの はたらき			栄養価			
		あかのしよくひん からだをつくる	きいろのしよくひん ねつや力になる	みどりのしよくひん からだのちょうしをととのえる	熱量	蛋白	脂肪	塩分
					kcal	g	g	g
10 木	ビビンバ ごもくはるさめスープ はっこうにゆう	たまご、ぶたにく はっこうにゆう、とりにく わかめ	こめ、あぶら、さとう、ごま ごまあぶら、はるさめ	にんにく、しょうが、ながねぎ、もやし ほうれんそう、にんじん、しめじ たけのこ、ちんげんさい	645	28.5	19.2	2.8
11 金	きつねうどん ちくわのいそべあげ コーンいりごまあえ ぎゅうにゆう	けずりぶし、あぶらあげ ぎゅうにゆう、ちくわ たまご、のり	さとう、みずあめ、うどん こむぎこ、あぶら、ごま	ほうれんそう、キャベツ、とうもろこし いんげん	678	26.1	28.2	3.1
14 月	チキンライス さばのたつたあげ ベーコンとやさいのスープに ぎゅうにゆう	とりにく、ぎゅうにゆう、さば ベーコン、ぶたにく	こめ、あぶら、さとう、でんぶん こむぎこ、じゃがいも	たまねぎ、にんじん、ピーマン マッシュルーム、トマトピューレ パセリ、しょうが、セロリー、キャベツ	674	26.2	29.8	3.1
15 火	ごはん とりのごまみそやき にくじゃが いそあえ ぎゅうにゆう	ぎゅうにゆう、とりにく、みそ のり、ぶたにく、けずりぶし	こめ、さとう、ごま、あぶら ごまあぶら、じゃがいも	ほうれんそう、もやし、たまねぎ にんじん、こんにゃく、こまつな	658	28.1	22.2	3.1
16 水	むしパン ペンネポロネーゼ フルーツポンチ ぎゅうにゆう	ぎゅうにゆう、ぶたにく、チーズ なまクリーム	ホットケーキミックス、さとう あぶら、マカロニ、バター	にんにく、たまねぎ、にんじん、ピーマン セロリー、 キャベツ、ホールトマト トマト ピューレ、レモン、もも缶 みかん缶、パイン缶、りんご	675	23.2	23.0	2.8
17 木	コッペパン とんかつ フレンチサラダ やさいコンソメスープ ぎゅうにゆう	ぎゅうにゆう、ぶたにく、たまご ベーコン	コッペパン、こむぎこ、パンこ あぶら、さとう、じゃがいも しろいんげんまめ	キャベツ、きゅうり、にんじん、パセリ とうもろこし、こまつな、たまねぎ	621	26.4	29.9	2.4
18 金	カレーライス ふくじんづけ ツナサラダ ぎゅうにゆう	ぶたにく、なまクリーム ぎゅうにゆう まぐろあぶらづけ	こめ、あぶら、じゃがいも こむぎこ、さとう、ごまあぶら	にんにく、しょうが、たまねぎ にんじん、ふくじんづけ キャベツ、きゅうり、とうもろこし	693	22.9	26.0	3.0
21 月	たまごチャーハン ウィンナーソテー ミネストローネスープ オレンジ ぎゅうにゆう	たまご、ぶたにく、ぎゅうにゆう ポークウィンナー、ベーコン	こめ、あぶら、さとう、じゃがいも マカロニ	たまねぎ、にんじん、ピーマン セロリー、ホールトマト トマトピューレ、キャベツ パセリ、オレンジ	636	27.1	22.4	3.4
22 火	くるパン ホワイトシチュー コールスローサラダ ぎゅうにゆう	ぎゅうにゆう、ベーコン ぶたにく、チーズ、なまクリーム	くるパン、あぶら、じゃがいも バター、こむぎこ、さとう	たまねぎ、にんじん、マッシュルーム キャベツ、パセリ、きゅうり とうもろこし	629	23.3	27.2	2.8
23 水	ごはん さわらのみそやき きりぼしだいこんのいために けんちんじる はっこうにゆう	はっこうにゆう、さわら、みそ ぶたにく、けずりぶし あぶらあげ とうふ	こめ、さとう、あぶら、ごまあぶら じゃがいも	しょうが、ながねぎ、きりぼしだいこん にんじん、こまつな、ごぼう こんにゃく、だいこん	618	29.7	19.4	2.3
24 木	ソフトフランスパン コロッケ ポークビーンズ やさいスープ ぎゅうにゆう	ぎゅうにゆう、ぶたにく だいず、とりにく	ソフトフランスパン、コロッケ あぶら、さとう	たまねぎ、にんじん、ピーマン トマトピューレ、ホールトマト もやし、キャベツ、パセリ	626	26.5	26.8	3.2
25 金	たけのごはん とりのこうみがけ どさんこじる ぎゅうにゆう	けずりぶし、あぶらあげ ぎゅうにゆう、とりにく ぶたにく、わかめ、とうふ、みそ	こめ、さとう、でんぶん、こむぎこ あぶら、ごまあぶら、じゃがいも バター	たけのこかん、グリーンピース ながねぎ、にんにく、しょうが にんじん、もやし、とうもろこし	692	27.9	29.0	3.1
28 月	カレーうどん まぐろとじゃがいものあげに ちゅうかサラダ みかんゼリー ぎゅうにゆう	ぶたにく、けずりぶし ぎゅうにゆう まぐろ	あぶら、うどん、でんぶん こむぎこ、じゃがいも、あぶら さとう、ごま、ごまあぶら みかんゼリー	たまねぎ、にんじん、ながねぎ こまつな、しょうが、キャベツ きゅうり	626	29.3	22.4	3.5
30 水	ごはん マーボーどうふ じゃがいものかきあげ ナムル はっこうにゆう	はっこうにゆう、ぶたにく とうふ たまご	こめ、あぶら、さとう、でんぶん ごまあぶら、じゃがいも こむぎこ	しょうが、にんにく ながねぎ、にんじん、こまつな たまねぎ、もやし、きゅうり	651	28.0	17.2	1.8

(注) 学校によって献立を変更することがあります。

# 2025(令和7)年度 5月分学校給食標準献立表

逗子市教育委員会

月	日	こんだてめい	ざいりょうとしゅるいとたいないでのはたらき			栄養価			
			あかのしょくひん からだをつくる	きいろのしょくひん ねつや力になる	みどりのしょくひん からだのちょうしをととのえる	熱量	蛋白	脂肪	塩分
						kcal	g	g	g
1	木	こがたロールパン マカロニのクリームに フレンチサラダ	ぎゅうにゅう、とりにく、チーズ なまクリーム	ロールパン、あぶら バター、こむぎこ、マカロニ さとう	たまねぎ、にんじん、マッシュルーム グリーンピース、キャベツ、きゅうり	659	24.9	30.0	3.2
2	金	にしよくごはん さわにわん	たまご、ぶたにく、ぎゅうにゅう けずりぶし、かまぼこ	こめ、あぶら、さとう、でんぶん	しょうが、だいこん、にんじん たけのこ、たまねぎ、えのきたけ ながねぎ、こまつな	649	28.6	22.2	2.3
7	水	ごはん めかじきのおこのみやき きりぼしだいこんのサラダ いなかじる	ぎゅうにゅう、めかじき かつおぶし、のり、けずりぶし あぶらあげ、とうふ、みそ	こめ、あぶら マヨネーズ、さとう ごまあぶら、じゃがいも	キャベツ、さやいんげん、にんじん とうもろこし、きりぼしだいこん だいこん、こんにやく、こまつな ねぎ	601	25.4	20.3	2.4
8	木	キャロットむしパン スパゲッティナポリタン フルーツヨーグルトあえ	ぎゅうにゅう、ベーコン、ハム ヨーグルト、なまクリーム	ホットケーキミックス、さとう バター、スパゲッティ、あぶら	にんじん、たまねぎ、ピーマン キャベツ、マッシュルーム とうもろこし、トマトピューレ ホールトマト、もも缶 みかん缶、パイン缶、りんご缶	638	21.8	22.3	2.7
9	金	てまきゆかりごはん だいずいりうまに	ウィンナー、のり、はっこうにゅう だいず、なまあげ、けずりぶし ぶたにく	こめ、あぶら、さとう じゃがいも	あかしそ、きゅうり、たくあん こんにやく、にんじん たまねぎ、こまつな	646	26.6	18.0	3.0
12	月	スタミナライス ハムカツ ナムル キャベツのスープ	ボークハム、あぶらあげ ぎゅうにゅう たまご、とりにく	こめ、あぶら、さとう、こむぎこ パンこ、ごまあぶら	ごぼう、にんじん、まいたけ グリーンピース、もやし、きゅうり キャベツ、たまねぎ	683	29.2	28.0	2.7
13	火	コッペパン チリコンカン ポテトからあげ コールスローサラダ	ぎゅうにゅう、ぶたにく、だいず	コッペパン、あぶら、じゃがいも さとう	にんにく、たまねぎ トマトピューレ、キャベツ きゅうり、にんじん、とうもろこし	610	25.6	26.8	3.0
14	水	ごはん とりのてりやき こおりどうふのいために ワントンスープ	ぎゅうにゅう、とりにく、ぶたにく みそ、こおりどうふ	こめ、あぶら、さとう、でんぶん ごまあぶら、ワントンのかわ	しょうが、にんにく、にんじん たけのこ、こまつな、たまねぎ もやし、ちんげんさい	638	29.5	22.1	2.9
15	木	うどん カレー ひじきのサラダ オレンジ	ぶたにく、ぎゅうにゅう なまクリーム、ひじき まぐろあぶらづけ	うどん、あぶら、じゃがいも さとう、こむぎこ、ごまあぶら ごま	にんにく、しょうが、たまねぎ にんじん、キャベツ きゅうり、とうもろこし オレンジ	660	24.0	28.7	3.2
16	金	わかめごはん ちくわのかわりあげ きんぴら ぶたじる	わかめ、はっこうにゅう、ちくわ たまご、けずりぶし、ぶたにく とうふ、みそ、あぶらあげ	こめ、こむぎこ、ごま、あぶら さとう、ごまあぶら、じゃがいも	パセリ、ごぼう、にんじん こんにやく、だいこん、ながねぎ こまつな	679	25.6	16.8	3.3
19	月	カレーピラフ とりのマーマレードやき ベーコンとやさいのスープに	ぶたにく、ぎゅうにゅう、とりにく ベーコン	こめ、あぶら、さとう、でんぶん じゃがいも、マーマレード	たまねぎ、にんじん マッシュルーム グリーンピース、にんにく セロリー、キャベツ	657	29.5	26.6	3.2
20	火	こがたコッペパン やきそば あげギョウザ フルーツかんでん	ぎゅうにゅう、ぶたにく ギョウザ、かんでん缶	コッペパン、ちゅうかむしめん あぶら、さとう	たまねぎ、もやし、にんじん キャベツ、にら、もも缶 みかん缶、パイン缶、りんご缶 レモン	661	23.7	26.1	2.7
21	水	ごはん さばのみそに いそあえ ごもくスープ	ぎゅうにゅう、みそ、さば、のり ぶたにく、とうふ	こめ、さとう、ごまあぶら でんぶん	しょうが、ながねぎ、ほうれんそう もやし、にんじん、たまねぎ キャベツ、ちんげんさい	607	25.3	23.0	2.6
22	木	くろパン コーンチャウダー はるさめサラダ	ぎゅうにゅう、ベーコン、とりにく なまクリーム	くろパン、あぶら、じゃがいも バター、こむぎこ、さとう、ごま はるさめ、ごまあぶら	たまねぎ、にんじん、マッシュルーム とうもろこし、キャベツ、きゅうり	650	23.1	27.2	3.0
23	金	ごはん にぶた おひたし みそじる	はっこうにゅう、ぶたにく けずりぶし、あぶらあげ、みそ わかめ	こめ、さとう、じゃがいも	にんにく、しょうが、もやし ほうれんそう、たまねぎ、こまつな	630	29.5	14.5	2.7
26	月	こんぶごはん かきあげ からしあえ とうにゅういりさつまじる	ぶたにく、ひじき、こんぶ けずりぶし、あぶらあげ ぎゅうにゅう、ちくわ、たまご のり、とりにく、とうにゅう、みそ	こめ、もちごめ、あぶら、さとう こむぎこ、じゃがいも	ごぼう、にんじん、まいたけ グリーンピース、たまねぎ、もやし きゅうり、だいこん、しめじ、こまつな ながねぎ、しょうが、こんにやく	613	23.0	20.0	2.5
27	火	サンドパン しろみぎかなのフライ ごまドレッシングサラダ ABCスープ オレンジ	ぎゅうにゅう、メルルーサ、たまご ぶたにく	サンドパン、こむぎこ、パンこ あぶら、ごまドレッシング じゃがいも、マカロニ	キャベツ、にんじん、きゅうり パセリ、たまねぎ、とうもろこし オレンジ	632	28.1	25.7	3.3
28	水	ハヤシライス ツナサラダ	ぶたにく、なまクリーム ぎゅうにゅう まぐろあぶらづけ	こめ、あぶら、じゃがいも さとう、こむぎこ、ごまあぶら	たまねぎ、にんじん、マッシュルーム ホールトマト、トマトピューレ グリーンピース、キャベツ、きゅうり とうもろこし	671	22.1	23.0	2.3
29	木	みそつけめん とりのからあげ しおナムル	ぶたにく、なると、みそ ぎゅうにゅう、とりにく	ちゅうかめん、ごまあぶら バター、でんぶん、こむぎこ あぶら	にんにく、しょうが、にんじん もやし、とうもろこし、キャベツ ながねぎ、きゅうり	616	29.9	26.9	3.3
30	金	ごはん ぶたにくのピリからやき おかかあえ ちんげんさいのスープ	ぎゅうにゅう、ぶたにく かつおぶし、とりにく	こめ、あぶら、さとう、でんぶん ごま、はるさめ	しょうが、ほうれんそう キャベツ、にんじん、たまねぎ ちんげんさい	653	27.7	24.0	2.7

(注) 学校によって献立を変更することがあります。

# 2025(令和7) 年度 6月分学校給食標準献立表

逗子市教育委員会

月	ざいりょうとしゅるいとたいないではたらき				栄養価				
日	こんだてめい	あかのしょくひん からだをつくる	きいろのしょくひん ねつや力になる	みどりのしょくひん からだのちょうしをととのえ る	熱量	蛋白	脂肪	塩分	
					kcal	g	g	g	
2月	運動会の振り替え休日								
3火	サンドパン ハンバーグ ポテトベーコンいため かぼちゃのポタージュスープ	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう、ハンバーグ ベーコン、なまクリーム	サンドパン、あぶら、さとう じゃがいも、コーンスターチ バター	にんじん、パセリ、たまねぎ かぼちゃ	667	28.3	29.0	2.7
4水	こぎつねごはん ちくわのいそべあげ おひたし みそしる	ぎゅうにゅう	けずりぶし、あぶらあげ ぎゅうにゅう、ちくわ、たまご のり、わかめ、みそ	こめ、さとう、こむぎこ、あぶら じゃがいも	にんじん、さやいんげん、もやし ほうれんそう、たまねぎ	619	24.1	22.5	3.6
5木	にくまん かたやきそば あんにんどうふ	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう、ぶたにく、なると あんにんかんでん缶	にくまん、あぶら、ちゅうかめん さとう、でんぶん	しょうが、たまねぎ、にんじん マッシュルーム、たけのこ、はくさい ちんげんさい	635	22.9	22.7	2.1
6金	カレーライス ふくじんづけ ツナサラダ	ぎゅうにゅう	ぶたにく、ぎゅうにゅう なまクリーム、まぐろあぶらづけ	こめ、あぶら、じゃがいも こむぎこ、さとう、ごまあぶら	にんにく、しょうが、たまねぎ にんじん、ふくじんづけ、キャベツ きゅうり、とうもろこし	693	22.9	26.0	3.0
9月	ちゅうかどん あげじゃがいものそばろに	はっこうにゅう	ぶたにく、なると、いか うずらたまご、はっこうにゅう ぶたにく	こめ、あぶら、さとう、でんぶん じゃがいも、でんぶん	たまねぎ、しょうが、マッシュルー ム にんじん、はくさい、たけのこ ちんげんさい	646	29.9	14.9	2.1
10火	ソフトフランスパン チキンカツ シーザーサラダ ミネストローネスープ	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう、とりにく、たまご ぶたにく	ソフトフランスパン、こむぎこ パンこ、あぶら、いんげんまめ シーザードレッシング じゃがいも、さとう、マカロニ	キャベツ、にんじん、きゅうり パセリ、たまねぎ、セロリー ホールトマト、トマトピューレ	643	27.9	28.8	3.2
11水	ごはん さけのしおやき かわりきんぴら いなかじる メロン	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう、さけ、ぶたにく けずりぶし、あぶらあげ とうふ、みそ	こめ、あぶら、さとう、ごま じゃがいも	ごぼう、にんじん、こんにゃく だいこん、こまつな、たまねぎ メロン	630	28.5	21.1	1.6
12木	スパゲッティ ミートソース コールスローサラダ	ぎゅうにゅう	ぶたにく、なまクリーム ぎゅうにゅう	スパゲッティ、あぶら、さとう こむぎこ	にんにく、たまねぎ、にんじん ピーマン、セロリー、ホールトマト トマトピューレ、キャベツ、きゅう り とうもろこし	661	26.1	29.3	2.7
13金	エビチャーハン にくだんごのあまずあん ちんげんさいのスープ	ぎゅうにゅう	ぶたにく、えび、ぎゅうにゅう ミートボール、とりにく	こめ、あぶら、さとう、でんぶん はるさめ	たまねぎ、にんじん、ピーマン とうもろこし、しょうが ちんげんさい	612	26.3	24.1	3.9
16月	キーマカレー ひじきのサラダ	ぎゅうにゅう	ぶたにく、ぎゅうにゅう、ひじき まぐろあぶらづけ、だいず	こめ、あぶら、じゃがいも こむぎこ、さとう、ごまあぶら ごま	にんにく、しょうが、たまねぎ にんじん、キャベツ、ホールトマト グリーンピース、きゅうり とうもろこし	654	24.0	24.8	1.9
17火	ロールパン ハムチーズやき フレンチサラダ ようふうにくじゃが	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう、ハム、チーズ ぶたにく、ベーコン	ロールパン、あぶら、さとう じゃがいも	キャベツ、きゅうり、にんじん パセリ、にんにく、たまねぎ セロリ	641	29.2	28.4	3.4
18水	ごはん ぶたにくとだいずのチリソース ナムル ワタンスープ	はっこうにゅう	はっこうにゅう、ぶたにく だいず	こめ、でんぶん、こむぎこ あぶら、さとう、ごまあぶら ワタンのかわ	しょうが、ながねぎ、にんにく もやし、きゅうり、にんじん たまねぎ、ちんげんさい	616	27.1	15.1	2.3
19木	ひやううどん とりとじゃがいものあげに きりぼしだいこんのサラダ	ぎゅうにゅう	けずりぶし、ぎゅうにゅう とりにく	さとう、うどん、でんぶん じゃがいも、あぶら、さとう ごまあぶら	こまつな、しょうが、キャベツ さやいんげん、にんじん とうもろこし、きりぼしだいこん	675	24.6	23.9	2.6
20金	ちゅうかおこわ めかじきのなんばんづけ ごもくスープ やさいゼリー	ぎゅうにゅう	とりにく、ぎゅうにゅう めかじき、ぶたにく、とうふ	こめ、もちごめ、あぶら さとう、でんぶん、こむぎこ やさしいゼリー	にんじん、まいたけ、たけのこ しょうが、ピーマン、たまねぎ もやし、キャベツ、ちんげんさい	647	29.2	22.9	2.1
23月	だいこんはごはん とりのレモンじょうゆやき いそあえ ぶたじる	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう、とりにく、のり けずりぶし、ぶたにく、とうふ みそ	こめ、あぶら、ごまあぶら じゃがいも	だいこんは、きょうな、ひろしまな レモン、ほうれんそう もやし、ごぼう、こんにゃく にんじん、だいこん、ながねぎ	607	28.1	22.2	3.1
24火	コッペパン ウイナーソテー こふきいも トマトシチュー	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう、ポークウィン ナー ぶたにく、なまクリーム	コッペパン、あぶら、じゃがいも こむぎこ、さとう、バター いんげんまめ	にんじん、パセリ、たまねぎ ズッキーニ、なす、ホールトマト	601	26.4	26.1	3.4
25水	ジャンバラヤ しろみぎかなのフライ ABCスープ	ぎゅうにゅう	とりにく、ぎゅうにゅう メルルーサ、たまご、ぶたにく	こめ、あぶら、さとう、こむぎこ パンこ、じゃがいも、マカロニ	たまねぎ、にんじん、セロリー ピーマン、とうもろこし トマトピューレ、パセリ	621	29.1	20.6	2.9
26木	ジャージャーめん ちゅうかサラダ りんごヨーグルト	ぎゅうにゅう	ぶたにく、みそ、ぎゅうにゅう りんごヨーグルト	うどん、あぶら、さとう でんぶん、ごまあぶら、ごま	にんにく、しょうが、ながねぎ たまねぎ、にんじん、もやし きゅうり	645	28.5	23.6	2.3
27金	ごはん ホイコーロー はるまき はるさめスープ	はっこうにゅう	はっこうにゅう、ぶたにく はるまき、とりにく	こめ、あぶら、さとう でんぶん、はるさめ	にんにく、まいたけ、にんじん キャベツ、ピーマン、ながねぎ ちんげんさい	627	23.8	15.9	1.9
30月	ごはん ぶたにくのマーメレードやき からしあえ みそしる	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう、ぶたにく けずりぶし、みそ、あぶらあげ とりにく	こめ、あぶら、でんぶん さとう、マーメレード	にんにく、もやし、きゅうり とうがん、こまつな、にんじん かぼちゃ、しょうが	626	26.0	22.7	2.7

(注) 学校によって献立を変更することがあります。

# 2025(令和7)年度 7月分学校給食標準献立表

逗子市教育委員会

月 日	こんだてめい	ざいりょうとしゅるいとたいないでののはたらき			栄養価			
		あかのしよくひん からだをつくる	きいろのしよくひん ねつや力になる	みどりのしよくひん からだのちょうしをととのえる	熱量 kcal	蛋白 g	脂肪 g	塩分 g
1 火	くろパン とりとまめのトマトにこみ ポテトからあげ コールスローサラダ	ぎゅうにゅう, とりにく	くろパン, さとう, あぶら じゃがいも, しろいんげんまめ	ホールトマト, たまねぎ, にんにく ズッキーニ, マッシュルーム バジル, キャベツ, きゅうり にんじん, とうもろこし	609	27.2	21.9	2.4
2 水	カレーピラフ オムレツ フレンチサラダ コーンポタージュスープ	ぶたにく, ぎゅうにゅう オムレツ, ベーコン なまクリーム	こめ, あぶら, さとう コーンスターチ, バター	たまねぎ, にんじん マッシュルーム, グリンピース キャベツ, きゅうり, パセリ とうもろこし	642	23.3	28.9	3.1
3 木	ひやしきつねうどん じゃがいものかきあげ コーンいりごまあえ こだますいか	けずりぶし, あぶらあげ ぎゅうにゅう, ちくわ のり, たまご	さとう, みずあめ, うどん じゃがいも, こむぎこ あぶら, ごま	こまつな, にんじん たまねぎ, キャベツ とうもろこし, さやいんげん すいか	629	22.9	21.2	3.0
4 金	ガバオライス むしシュウマイ はるさめサラダ	ぶたにく, ぎゅうにゅう ポークシュウマイ	こめ, あぶら, さとう, ごま はるさめ, ごまあぶら	にんにく, たまねぎ, にんじん ピーマン, バジル, キャベツ きゅうり	645	23.3	23.0	2.0
7 月	うめごはん ちくわのかわりあげ じゃがいものあまに そうめんじる	しらす, はっこうにゅう ちくわ, たまご, けずりぶし とりにく, なた	こめ, こむぎこ, ごま あぶら, さとう, じゃがいも そうめん	うめ, パセリ にんじん, たけのこ えのきたけ, ながねぎ こまつな, しょうが	669	24.7	11.4	3.8
8 火	こがたロールパン ペンネラタトウユ フルーツポンチ とうもろこし	ぎゅうにゅう, とりにく	ロールパン, マカロニ あぶら, さとう, みかんゼリー	なす, にんにく, たまねぎ にんじん, ズッキーニ, ピーマン マッシュルーム, ホールトマト レモン, もも缶, みかん缶 パイン缶, りんご缶, とうもろこし	677	23.8	23.1	2.7
9 水	ごはん やきにく しおナムル とうがんスープ	ぎゅうにゅう, ぶたにく とりにく	こめ, ごまあぶら, あぶら さとう, でんぶん, はるさめ	にんにく, しょうが, もやし きゅうり, にんじん, とうがん たけのこ, えのきたけ ちんげんさい	606	27.0	22.5	2.7
10 木	コッペパン カレーそぼろ ツナサラダ しろいんげんまめのポタージュスープ	ぎゅうにゅう, ぶたにく だいず, まぐろあぶらづけ なまクリーム	コッペパン, あぶら, さとう ごまあぶら, じゃがいも バター, しろいんげんまめ	にんにく, しょうが, たまねぎ グリンピース, キャベツ きゅうり, にんじん とうもろこし, パセリ	646	29.8	29.9	3.3
11 金	えだまめごはん しろみざかなのごまだれかけ わかめのサラダ ごもくスープ	けずりぶし, ぎゅうにゅう メルルーサ, みそ, わかめ ぶたにく, とうふ	こめ, もちごめ, あぶら こむぎこ, でんぶん, さとう ごま, ごまあぶら	えだまめ, キャベツ, にんじん きゅうり, たまねぎ, もやし ちんげんさい	602	26.8	19.6	3.3
14 月	ごはん とりのさっぱり いそあえ みそしる	はっこうにゅう, とりにく のり, けずりぶし, あぶらあげ みそ, わかめ	こめ, さとう, ごまあぶら じゃがいも	にんにく, しょうが ほうれんそう, もやし たまねぎ, こまつな	605	27.1	13.9	2.6
15 火	ジャージャーめん ごまドレッシングサラダ いちごのアイス	ぶたにく, みそ, ぎゅうにゅう	うどん, あぶら, さとう でんぶん, ごまあぶら ごまドレッシング いちごのアイス	にんにく, しょうが, ながねぎ たまねぎ, にんじん, キャベツ きゅうり	667	24.9	23.3	1.7
16 水	なつやさいかレー ふくじんづけ ちゅうかサラダ	ぶたにく, なまクリーム ぎゅうにゅう	こめ, あぶら, さとう こむぎこ, バター, ごま ごまあぶら	にんにく, しょうが, たまねぎ にんじん, かぼちゃ, なす ズッキーニ, さやいんげん トマト, もやし, きゅうり ふくじんづけ	662	21.7	23.9	2.9

(注) 学校によって献立を変更することがあります。

# 2025(令和7)年度 9月分学校給食標準献立表

逗子市教育委員会

月 日	こんだてめい		ざいりょうとしゅるいとたいないでのはたらき			栄養価			
			あかのしよくひん からだをつくる	きいろのしよくひん ねつや力になる	みどりのしよくひん からだのちょうしをととのえる	熱量	蛋白	脂肪	塩分
						kcal	g	g	g
3 水	チキンカレー ふくじんづけ フルーツかんでん	ぎゅうにゅう	とりにく、なまクリーム ぎゅうにゅう、かんでん缶	こめ、あぶら、じゃがいも こむぎこ、バター、さとう みかんゼリー	にんにく、しょうが、たまねぎ にんじん、ホールトマト ふくじんづけ、もも缶、みかん缶 パイン缶、りんご缶、レモン	672	20.8	20.0	2.5
4 木	ひやしきつねうどん さつまいものかきあげ コーンいりごまあえ	ぎゅうにゅう	けずりぶし、あぶらあげ ぎゅうにゅう、ちくわ、たまご	さとう、みずあめ、うどん さつまいも、こむぎこ、あぶら ごま	こまつな、たまねぎ、にんじん キャベツ、とうもろこし さやいんげん	626	21.8	23.4	3.0
5 金	スタミナライス しろみざかなのあんかけ ごもくはるさめスープ	ぎゅうにゅう	ぶたにく、あぶらあげ ぎゅうにゅう、メルルーサ とりにく、わかめ	こめ、あぶら、さとう、でんぶん こむぎこ、はるさめ、ごまあぶら	ごぼう、にんじん、まいたけ グリーンピース、しめじ たけのこ、もやし、ちんげんさい	608	28.6	19.1	3.0
8 月	ごはん ブルコギ とうがんスープ なし	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう、ぶたにく みそ、とりにく	こめ、あぶら、さとう、ごま ごまあぶら、はるさめ	にんにく、しょうが、にんじん たまねぎ、ながねぎ、にら りんご、とうがん、ちんげんさい なし	618	26.9	21.4	2.3
9 火	ジャージャーめん ちゅうかふうツナポテト	ぎゅうにゅう	ぶたにく、みそ、ぎゅうにゅう まぐろあぶらづけ	うどん、あぶら、さとう でんぶん、ごまあぶら じゃがいも、ごま	にんにく、しょうが、ながねぎ たまねぎ、にんじん、キャベツ きゅうり、えだまめ	606	26.4	25.0	2.9
10 水	コーンピラフ メンチカツ ごまドレッシングサラダ ミネストローネスープ	ぎゅうにゅう	ポークウィンナー、ぎゅうにゅう メンチカツ、ぶたにく	こめ、あぶら、ごまドレッシング じゃがいも、さとう、マカロニ	たまねぎ、にんじん、ピーマン とうもろこし、キャベツ、きゅうり パセリ、セロリ、ホールトマト トマトピューレ	631	21.5	24.1	3.3
11 木	ソフトフランスパン とりのマーマレードやき ポテトベーコンいため かぼちゃのポタージュスープ	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう、とりにく ベーコン、なまクリーム	ソフトフランスパン、あぶら さとう、でんぶん、じゃがいも コーンスターチ、バター マーマレード	にんにく、にんじん、パセリ たまねぎ、かぼちゃ	633	27.5	28.2	2.8
12 金	ごはん あじのたつたあげ こおりどうふのいために やさしいスープ	はっこうにゅう	はっこうにゅう、あじ ぶたにく、みそ こおりどうふ、とりにく	こめ、でんぶん、こむぎこ あぶら、ごまあぶら、さとう	しょうが、とうがらし、にんにく にんじん、たけのこ、こまつな たまねぎ、もやし、キャベツ	612	28.6	17.8	2.7
16 火	こがたチーズパン トマトスパゲッティ フルーツポンチ	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう、とりにく	チーズパン、スパゲッティ オリーブあぶら、さとう みかんゼリー	にんにく、たまねぎ、マッシュルーム にんじん、キャベツ、ホールトマト ピーマン、レモン、もも缶、みかん缶 パイン缶、りんご缶	645	24.5	17.9	2.0
17 水	わかめごはん ウィンナーソテー にくじゃが きゅうりのかおりづけ	ぎゅうにゅう	わかめ、ぎゅうにゅう ポークウィンナー、ぶたにく けずりぶし	こめ、あぶら、じゃがいも さとう、さんおんとう、 ごまあぶら、ごま	たまねぎ、にんじん、こんにゃく ほうれんそう、きゅうり、しょうが	628	24.8	22.2	2.2
18 木	しょくパン いちごジャム カレーシチュー フレンチサラダ	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう、ぶたにく なまクリーム	しょくパン、いちごジャム あぶら、じゃがいも、さとう こむぎこ	にんにく、しょうが、たまねぎ にんじん、キャベツ、パセリ きゅうり	625	23.0	27.3	3.4
19 金	こぎつねごはん ぶりのてりやき わかめサラダ とうにゅういりさつまじる	はっこうにゅう	けずりぶし、あぶらあげ はっこうにゅう、ぶり、わかめ とりにく、とうにゅう、みそ	こめ、さとう、あぶら でんぶん、ごまあぶら さつまいも	にんじん、さやいんげん しょうが、キャベツ、きゅうり だいこん、しめじ、ながねぎ	650	28.5	19.1	2.7
22 月	むしパン ペンネボロネーゼ ツナサラダ	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう、ぶたにく チーズ、なまクリーム まぐろあぶらづけ	ホットケーキミックス さとう、あぶら、マカロニ バター、ごまあぶら	にんにく、たまねぎ、にんじん ピーマン、セロリ、キャベツ ホールトマト、トマトピューレ きゅうり、とうもろこし	663	25.4	28.4	2.9
24 水	ごはん はっぼうさい あげじゃがいものそぼろに	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう、ぶたにく いか、あげボール、うずらたまご ぶたにく	こめ、あぶら、さとう でんぶん、じゃがいも	たまねぎ、しょうが マッシュルーム、にんじん はくさい、ちんげんさい	638	28.2	21.1	2.8
25 木	ロールパン とりとだいずのチリソース しおナムル はるさめスープ	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう、とりにく だいず、ぶたにく	ロールパン、でんぶん こむぎこ、あぶら、さとう ごまあぶら、はるさめ	しょうが、ながねぎ、にんにく もやし、きゅうり、にんじん ちんげんさい	630	29.9	26.3	2.9
26 金	エビチャーハン さばのカレーじょうゆやき ワントンスープ きよほう	はっこうにゅう	ぶたにく、えび はっこうにゅう、さば ぶたにく	こめ、あぶら、ワントンのかわ ごまあぶら	たまねぎ、にんじん、ピーマン とうもろこし、もやし ちんげんさい、きよほう	626	28.9	20.4	3.6
29 月	ツナそぼろごはん やきシュウマイ ぶたじる	ぎゅうにゅう	まぐろあぶらづけ、こうやどうふ ぎゅうにゅう、ポークしゅうまい けずりぶし、ぶたにく、とうふ みそ	こめ、さとう、あぶら、じゃがいも	にんじん、しょうが、ごぼう こんにゃく、だいこん、ながねぎ	663	29.3	24.2	2.3
30 火	コッペパン ポークビーンズ コーンチャウダー	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう、ぶたにく だいず、ベーコン、とりにく なまクリーム	コッペパン、あぶら、さとう じゃがいも、バター、こむぎこ	たまねぎ、にんじん、ピーマン トマトピューレ、ホールトマト マッシュルーム、とうもろこし キャベツ	644	29.0	27.9	3.3

(注) 学校によって献立を変更することがあります。

# 2025(令和7)年度 10月分学校給食標準献立表

逗子市教育委員会

月	こんだてめい		ざいりょうとしゅるいとたいないでの はたらき			栄養価			
日			あかのしょくひん からだをつくる	きいろのしょくひん ねつや力になる	みどりのしょくひん からだのちょうしをととのえる	熱量	蛋白	脂肪	塩分
						kcal	g	g	g
1 水	ごはん すぶた トック	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう、ぶたにく うずらたまご、とりにく ミートボール	こめ、あぶら、さとう でんぶん、じゃがいも トック	たまねぎ、ピーマン、たけのこ にんじん、しょうが、にんにく だいこん、ながねぎ、キャベツ	623	24.3	22.1	2.2
2 木	カレーうどん まぐろとじゃがいものあげに ごまじょうゆサラダ ぶどうゼリー	ぎゅうにゅう	ぶたにく、けずりぶし ぎゅうにゅう、まぐろ	あぶら、うどん、でんぶん こむぎこ、じゃがいも、あぶら さとう、ごまあぶら、ごま ぶどうゼリー	たまねぎ、にんじん、ながねぎ こまつな、しょうが、だいこん きゅうり	638	29.4	21.3	3.2
3 金	ツアイハン とりのからあげ ごもくスープ	ぎゅうにゅう	ぶたにく、ぎゅうにゅう とりにく、とうふ	こめ、もちごめ、あぶら さとう、でんぶん、こむぎこ	にんじん、たけのこ、まいたけ こまつな、しょうが、たまねぎ もやし、キャベツ	635	29.8	26.4	2.9
6 月	かしわめし ぶたにくのピリからあげ さわにわん かき	はっこうにゅう	けずりぶし、とりにく あぶらあげ、はっこうにゅう ぶたにく、かまぼこ	こめ、さとう、ごま、でんぶん こむぎこ、あぶら	にんじん、ごぼう、まいたけ たけのこ、グリーンピース、だいこん たまねぎ、えのきだけ、ながねぎ こまつな、かき	684	21.8	23.5	2.9
7 火	まるパン チキンカツ シーザーサラダ ミネストローネスープ	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう、とりにく たまご、ぶたにく	まるパン、こむぎこ、パンこ あぶら、シーザードレッシング じゃがいも、さとう、マカロニ	キャベツ、にんじん、きゅうり、パセリ たまねぎ、セロリー、ホールトマト トマトビュレ	623	27.1	28.7	2.3
8 水	ごはん さけのしおやき ちくぜんに ごまあえ	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう、さけ、とりにく けずりぶし、あげボール こうやどうふ、みそ	こめ、あぶら、さといも じゃがいも、さとう、ごま	にんじん、ごぼう、だいこん たけのこ、こんにゃく、さやいんげん もやし、ほうれんそう	620	29.2	20.9	1.7
9 木	こがたコッペパン やきそば はるまき ちゅうかサラダ	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう、ぶたにく はるまき	コッペパン、ちゅうかむしめん あぶら、さとう、ごま、ごまあぶら	たまねぎ、にんじん、キャベツ にら、もやし、きゅうり	618	24.8	28.2	3.2
10 金	あきやさいカレー ふくじんづけ フレンチサラダ	ぎゅうにゅう	ぶたにく、なまクリーム ぎゅうにゅう	こめ、あぶら、さつまいも、 こむぎこ、バター、さとう	にんにく、しょうが、たまねぎ にんじん、しめじ、まいたけ えのきだけ、マッシュルーム ふくじんづけ、キャベツ、きゅうり	667	27.5	20.6	2.3
14 火	こがたくろパン マカロニのクリームに コールスローサラダ	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう、とりにく チーズ、なまクリーム	くろパン、あぶら、バター こむぎこ、マカロニ、さとう	たまねぎ、にんじん、マッシュルーム グリーンピース、キャベツ、きゅうり とうもろこし	656	24.7	29.7	3.2
15 水	きのごはん しろみずかなのいしがきフライ おひたし さつまじる	ぎゅうにゅう	けずりぶし、あぶらあげ ぎゅうにゅう、メルルーサ たまご、のり、とりにく なまあげ、みそ	こめ、もちごめ、あぶら さとう、こむぎこ、パンこ ごま、さつまいも	にんじん、まいたけ、しめじ えのきだけ、もやし、ほうれんそう だいこん、ごぼう、こんにゃく ながねぎ	639	28.7	23.4	3.0
16 木	しよくパン ハンバーグ さんしよくソテー しろいんげんまめのポタージュスープ	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう、ハンバーグ ベーコン、なまクリーム	しよくパン、あぶら、さとう バター、じゃがいも しろいんげんまめ	にんじん、キャベツ、ほうれんそう とうもろこし、たまねぎ、パセリ	619	28.9	26.1	1.9
17 金	うめごはん すきやき いかのたつたあげ ナムル りんご	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう、いか、けずりぶし ぶたにく、とうふ、しらす	こめ、でんぶん、こむぎこ あぶら、じゃがいも、さとう ごまあぶら、ごま	うめ、しらたき、にんじん、たまねぎ ながねぎ、こまつな、もやし、きゅうり りんご	645	29.3	18.8	3.3
20 月	カレーピラフ ささかまぼこのかわりあげ ベーコンとやさいのスープに	はっこうにゅう	とりにく、はっこうにゅう かまぼこ、たまご、ベーコン ぶたにく	こめ、あぶら、こむぎこ ごま、じゃがいも	たまねぎ、にんじん、マッシュルーム グリーンピース、パセリ、セロリー キャベツ	621	24.3	20.5	2.9
21 火	ロールパン ポークシチュー ひじきのサラダ	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう、ぶたにく なまクリーム、ひじき まぐろあぶらづけ	ロールパン、あぶら、じゃがいも こむぎこ、さとう、ごまあぶら ごま	たまねぎ、にんじん、マッシュルーム キャベツ、ホールトマト、トマトビュ レ パセリ、きゅうり、とうもろこし	632	24.3	28.9	3.4
22 水	いりごはん とりのレモンじょうゆやき きんぴら ぶたじる	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう、とりにく けずりぶし、ぶたにく とうふ、みそ、あぶらあげ	こめ、あぶら、さとう ごま、ごまあぶら、さといも じゃがいも	レモン、とうがらし、ごぼう、にんじん こんにゃく、だいこん、ながねぎ こまつな	631	27.7	22.5	3.1
23 木	けんちんうどん にくだんごとじゃがいものあげに わかめサラダ りんごヨーグルト	ぎゅうにゅう	とりにく、けずりぶし、ちくわ あぶらあげ、ぎゅうにゅう ミートボール、わかめ りんごヨーグルト	あぶら、うどん、じゃがいも さとう、ごまあぶら	ごぼう、にんじん、こんにゃく だいこん、ながねぎ、キャベツ きゅうり	622	22.1	27.4	2.9
24 金	ごはん マーボーどうふ あげギョウザ しおナムル	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう、ぶたにく とうふ、ギョウザ	こめ、あぶら、さとう でんぶん、ごまあぶら	たかのつめ、しょうが、にんにく ながねぎ、にんじん、こまつな もやし、きゅうり	682	29.5	21.4	2.0
27 月	ごはん さわらのみそやき からしあえ のっぺいじる はなみかん	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう、さわら、みそ けずりぶし、なまあげ、ちくわ	こめ、さとう、じゃがいも さといも、でんぶん	しょうが、ながねぎ、もやし きゅうり、だいこん、にんじん こんにゃく、こまつな、みかん	610	29.6	16.8	2.9
28 火	コッペパン カレーそばろ ポテトからあげ はるさめサラダ	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう、ぶたにく だいず	コッペパン、あぶら じゃがいも、さとう、ごま はるさめ、ごまあぶら	にんにく、しょうが、たまねぎ グリーンピース、キャベツ、きゅうり にんじん	664	226.2	28.7	3.0
29 水	ごはん とりのさっぱり おかかあえ かふうスープ	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう、とりにく かつおぶし、ぶたにく とうふ、たまご	こめ、さとう、でんぶん	にんにく、しょうが、ほうれんそう もやし、キャベツ、にんじん、たまねぎ はくさい、ちんげんさい	611	29.3	20.6	2.7
30 木	さつまいもごはん ちくわのいそべあげ いそあえ みそしる	はっこうにゅう	はっこうにゅう、ちくわ たまご、のり、けずりぶし あぶらあげ、みそ	こめ、もちごめ、さつまいも ごま、こむぎこ、あぶら ごまあぶら	ほうれんそう、もやし、だいこん にんじん、しめじ、はくさい えのきだけ、こまつな	634	23.2	14.7	3.2
31 金	かぼちゃむしパン スパゲッティナポリタン だいこんサラダ	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう ベーコン、ハム まぐろあぶらづけ	ホットケーキミックス、さとう バター、スパゲッティ、あぶら ごまあぶら	かぼちゃ、たまねぎ、ピーマン にんじん、マッシュルーム、きゅうり とうもろこし、キャベツ、だいこん トマトビュールホールトマト、パセリ	620	22.1	25.5	3.3

(注) 学校によって献立を変更することがあります。

# 2025（令和7）年度 11月分学校給食標準献立表

## 逗子市教育委員会

日	こんだてめい		ざいりょうとしゅるいとたいないでの はたらき			栄養価			
曜			あかのしよくひん からだをつくる	きいろのしよくひん ねつや力になる	みどりのしよくひん からだのちょうしをととのえる	熱量 kcal	蛋白 g	脂肪 g	塩分 g
4 火	振り替え休日								
5 水	ごはん さばのみそに はくさいのおひたし ごもくスープ	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう、みそ、さば ぶたにく、とうふ	こめ、さとう、ごま、でんぶん	しょうが、ながねぎ、はくさい ほうれんそう、にんじん、たまねぎ もやし、キャベツ、ちんげんさい	600	24.8	21.9	2.6
6 木	こがたロールパン クリームスパゲッティ ツナサラダ	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう、とりにく チーズ、なまクリーム まぐろあぶらづけ	ロールパン、スパゲッティ あぶら、バター、こむぎこ さとう、ごまあぶら	たまねぎ、にんじん マッシュルーム、キャベツ とうもろこし、パセリ、きゅうり	621	24.8	25.9	2.2
7 金	チキンライス ぶたにくのマーマレードやき やさいコンソメスープ	ぎゅうにゅう	とりにく、ぎゅうにゅう ぶたにく、ベーコン	こめ、あぶら、さとう、でんぶん じゃがいも、マーマレード	たまねぎ、にんじん、ピーマン マッシュルーム、トマトピューレ パセリ、にんにく、キャベツ とうもろこし、こまつな	644	26.9	28.1	3.3
10 月	ちゅうかどん ごもくはるさめスープ はなみかん	ぎゅうにゅう	ぶたにく、なると、いか うずらたまご、ぎゅうにゅう わかめ	こめ、あぶら、さとう、でんぶん はるさめ、ごまあぶら	たまねぎ、しょうが、こまつな マッシュルーム、にんじん はくさい、たけのこ、えのきだけ もやし、ちんげんさい、みかん	622	27.2	17.2	2.7
11 火	ソフトフランスパン めかじきのこうそうやき ポテトサラダ かぼちゃのポタージュスープ	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう、めかじき なまクリーム	ソフトフランスパン オリーブあぶら、じゃがいも あぶら、マヨネーズ、さとう コーンスターチ、バター	にんじん、きゅうり とうもろこし、たまねぎ かぼちゃ、パセリ	681	29.6	33.9	2.5
12 水	ごはん だいずいりうまに かきあげ からしあえ	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう、だいず なまあげ、けずりぶし ぶたにく、ちくわ、たまご のり	こめ、さとう、じゃがいも こむぎこ、あぶら	しらたき、にんじん、たまねぎ こまつな、もやし、きゅうり	657	25.5	19.8	2.4
13 木	スパゲッティ ミートソース コールスローサラダ	ぎゅうにゅう	ぶたにく、なまクリーム ぎゅうにゅう	スパゲッティ、あぶら、さとう こむぎこ	にんにく、たまねぎ、にんじん ピーマン、セロリー、ホールトマト トマトピューレ、キャベツ きゅうり、とうもろこし	662	26.2	29.3	2.7
14 金	ちゅうかおこわ ヤンニョムチキン はくさいのスープ	はっこうにゅう	ぶたにく、とりにく はっこうにゅう	こめ、もちごめ、あぶら さとう、こむぎこ、でんぶん	にんじん、たけのこ、まいたけ にんにく、しょうが、はくさい ながねぎ、ちんげんさい	634	25.6	21.0	1.9
17 月	ビーンズカレー ふくじんづけ ささみのサラダ	ぎゅうにゅう	ぶたにく、ぎゅうにゅう なまクリーム、とりにく	こめ、あぶら、じゃがいも さとう、こむぎこ、ごまあぶら いんげんまめ、きんときまめ	にんにく、しょうが、たまねぎ にんじん、パセリ、ふくじんづけ キャベツ、きゅうり	676	23.8	23.1	2.9
18 火	こがたくるパン いためビーフン はるまき ちゅうかコーンスープ	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう、ぶたにく はるまき、たまご	くろパン、あぶら、ビーフン ごまあぶら、でんぶん	しょうが、にんにく、にんじん たけのこ、たまねぎ、にら もやし、キャベツ、とうもろこし パセリ	613	22.6	24.9	2.9
19 水	たまごチャーハン とりのレモンじょうゆやき ワントンスープ りんご	ぎゅうにゅう	たまご、ぶたにく ぎゅうにゅう、とりにく	こめ、あぶら、さとう ワントンのかわ、ごまあぶら	たまねぎ、にんじん、ピーマン レモン、もやし、ちんげんさい りんご	642	29.9	26.4	3.0
20 木	コッペパン ハムカツ シーザーサラダ ベーコンとやさいのスープに	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう、ハム、たまご ベーコン、ぶたにく	コッペパン、こむぎこ、パンこ あぶら、シーザードレッシング じゃがいも	キャベツ、にんじん、きゅうり パセリ、たまねぎ、セロリー	604	27.1	24.5	2.2
21 金	さつまいもごはん しろみざかなのあんかけ おひたし ぶたじる	はっこうにゅう	はっこうにゅう、メルルーサ けずりぶし、ぶたにく とうふ、みそ	こめ、もちごめ、さつまいも ごま、でんぶん、こむぎこ あぶら、さとう、さといも じゃがいも	もやし、ほうれんそう、ごぼう こんにゃく、にんじん、だいこん ながねぎ	628	27.4	12.4	3.1
25 火	きなこむしパン にこみうどん ちくわのカレーあげ いそあえ	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう、きなこ けずりぶし、ぶたにく あぶらあげ、ちくわ、たまご のり	ホットケーキミックス、さとう あぶら、うどん、こむぎこ ごまあぶら	にんじん、たまねぎ、ながねぎ こまつな、ほうれんそう、もやし	668	27.7	26.1	3.2
26 水	ビビンバ わかめスープ	はっこうにゅう	たまご、ぶたにく はっこうにゅう、わかめ	こめ、あぶら、さとう、ごま ごまあぶら	にんにく、しょうが、ながねぎ もやし、ほうれんそう、たまねぎ にんじん	624	25.6	19.6	2.7
27 木	ロールパン ポークビーンズ こふきいも はくさいのクリームシチュー	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう、ぶたにく だいず、ベーコン、とりにく チーズ、なまクリーム	ロールパン、あぶら、さとう じゃがいも、バター、こむぎこ	たまねぎ、にんじん、ピーマン トマトピューレ、ホールトマト パセリ、はくさい、マッシュルーム	618	26.6	29.9	3.0
28 金	だいこんはごはん やきシュウマイ おでん ごまあえ はなみかん	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう、ポークシュウマイ けずりぶし、やきちくわ いかだんご、なると、さつまあげ あげボール、こんぶ、はんぺん がんもどき、みそ	こめ、さとう、ごま	だいこんは、ひろしまな、きょうな にんじん、だいこん、こんにゃく もやし、ほうれんそう、みかん	624	26.0	15.5	3.4

（注）学校によって献立を変更することがあります。



# 2025（令和7）年度 12月分学校給食標準献立表

逗子市教育委員会

日	こんだてめい		ざいりょうとしゅるいとたいないでのはたらき			栄養価			
曜			あかのしよくひん からだをつくる	きいろのしよくひん ねつや力になる	みどりのしよくひん からだのちょうしをととのえる	熱量 kcal	蛋白 g	脂肪 g	塩分 g
1 月	スタミナライス はるまき のっぺいじる	ぎゅうにゅう	ぶたにく、あぶらあげ ぎゅうにゅう、はるまき けずりぶし、なまあげ ちくわ	こめ、あぶら、さとう じゃがいも、さといも でんぶん	ごぼう、にんじん、まいたけ グリーンピース、だいこん こんにゃく、ながねぎ こまつな	655	24.1	24.1	2.2
2 火	こがたコッペパン スパゲッティナポリタン だいこんサラダ	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう、ベーコン ポークウィンナー まぐろあぶらづけ	コッペパン、スパゲッティ あぶら、さとう、ごまあぶら	たまねぎ、ピーマン、にんじん マッシュルーム、とうもろこし キャベツ、トマトピューレ、パセリ ホールトマト、だいこん、きゅうり	610	23.8	24.1	3.7
3 水	ごはん マーボー豆腐 さつまいものてんぷら しおナムル	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう、ぶたにく とうふ、たまご	こめ、あぶら、さとう、でんぶん ごまあぶら、さつまいも こむぎこ	たかのつめ、しょうが、にんにく ながねぎ、にんじん、こまつな もやし、きゅうり	684	27.1	25.5	1.8
4 木	ロールパン パーベキューチキン フレンチサラダ ポトフ りんご	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう、とりにく ベーコン、ポークウィンナー	ロールパン、あぶら、さとう じゃがいも	にんにく、キャベツ、きゅうり にんじん、たまねぎ、だいこん セロリー、りんご	658	28.3	34.6	3.3
5 金	ごはん さばのピリからあげ きりぼしだいこんのいために みそしる	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう、さば、ぶたにく けずりぶし、わかめ、みそ	こめ、でんぶん、こむぎこ あぶら、さとう、ご、ごまあぶら じゃがいも	しょうが、きぼしだいこん にんじん、こまつな、たまねぎ	634	23.1	24.9	2.4
8 月	にしょくごはん けんちんじる	はっこうにゅう	たまご、ぶたにく はっこうにゅう、けずりぶし あぶらあげ、とうふ	こめ、あぶら、さとう、でんぶん さといも、じゃがいも	しょうが、ごぼう、こんにゃく にんじん、だいこん、ながねぎ	645	28.0	18.5	2.0
9 火	こがたソフトフランスパン みそにこみうどん あげギョウザ わかめサラダ	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう、けずりぶし ぶたにく、あぶらあげ、みそ ギョウザ、わかめ	ソフトフランスパン、うどん あぶら、さとう、ごまあぶら	ごぼう、にんじん、こんにゃく ながねぎ、かぼちゃ、キャベツ きゅうり	623	24.8	24.3	3.4
10 水	カレーピラフ しろみざかなのフライ ABCスープ	ぎゅうにゅう	とりにく、ぎゅうにゅう メルルーサ、たまご、ぶたにく	こめ、あぶら、こむぎこ パンこ、じゃがいも、マカロニ	たまねぎ、にんじん マッシュルーム、グリーンピース とうもろこし	620	29.1	21.7	3.3
11 木	コッペパン チリコンカーン いそべあげポテト コーンポタージュスープ	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう、ぶたにく だいず、のり、ベーコン なまクリーム	コッペパン、あぶら じゃがいも、コーンスターチ バター	にんにく、たまねぎ トマトピューレ とうもろこし	649	28.3	29.5	3.5
12 金	ごはん ぶたにくのごまみそやき ナムル ごもくはるさめスープ はなみかん	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう、ぶたにく みそ、ヨーグルト、わかめ	こめ、さとう、ごま ごまあぶら、はるさめ	しょうが、もやし、きゅうり にんじん、しめじ、たけのこ ちんげんさい、みかん	664	27.2	24.7	2.6
15 月	ゆかりごはん すきやき かきあげ	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう、けずりぶし ぶたにく、とうふ、ちくわ たまご、のり	こめ、じゃがいも、さとう こむぎこ、あぶら	あかしそ、しらたき、にんじん たまねぎ、ながねぎ、こまつな	628	24.2	19.2	1.8
16 火	こがたチーズパン スパゲッティミートソースあえ フルーツヨーグルトあえ	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう、ぶたにく チーズ、なまクリーム ヨーグルト	チーズパン、スパゲッティ あぶら、バター、さとう	にんにく、たまねぎ、にんじん ピーマン、セロリー、キャベツ ホールトマト、トマトピューレ もも缶、みかん缶、パイン缶、りんご	693	28.3	24.2	2.7
17 水	ごはん のりこみふりかけ さけのしおやき ぶどうまめ さつまじる	ぎゅうにゅう	のり、ぎゅうにゅう さけ、だいず、けずりぶし とりにく、あぶらあげ とうふ、みそ	こめ、さとう、あぶら さつまいも、ごま	だいこん、にんじん、ごぼう こんにゃく、ながねぎ	615	28.9	21.3	1.4
18 木	くろパン かぼちゃのシチュー はるさめサラダ	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう、とりにく なまクリーム	くろパン、あぶら、バター こむぎこ、マカロニ、さとう ごま、はるさめ、ごまあぶら	たまねぎ、にんじん、かぼちゃ キャベツ、きゅうり	659	23.9	28.6	2.8
19 金	ツアイハン とりのあげに かふうスープ	はっこうにゅう	ぶたにく、はっこうにゅう とりにく、とうふ、たまご	こめ、もちごめ、あぶら さとう、こむぎこ、でんぶん	にんじん、たけのこ、まいたけ こまつな、しょうが、たまねぎ もやし、はくさい、ちんげんさい	620	27.9	19.6	2.4
22 月	みそつけめん かぼちゃのてんぷら おひたし	ぎゅうにゅう	ぶたにく、なると、みそ ぎゅうにゅう、たまご	ホットラーメン、ごまあぶら バター、でんぶん、こむぎこ あぶら、さとう	にんにく、しょうが、にんじん もやし、とうもろこし キャベツ、ながねぎ、かぼちゃ ほうれんそう	629	26.0	18.6	2.8
23 火	ハヤシライス ごまドレッシングサラダ いちご布林	ぎゅうにゅう	ぶたにく、なまクリーム ぎゅうにゅう	こめ、あぶら、じゃがいも さとう、こむぎこ ごまドレッシング いちご布林	たまねぎ、にんじん マッシュルーム、ホールトマト トマトピューレ、グリーンピース キャベツ、きゅうり	697	21.5	22.7	2.0

（注）学校によって献立を変更することがあります。