

伊万里市学校給食センター調理等業務委託

仕様書 別表集

伊万里市学校給食センター

目 次

1	業務の概要	別表 1
2	業務の分担区分表	別表 2
3	経費の負担区分表	別表 3
4	責任区分表	別表 4
5	業務計画書及び報告書等	別表 5
6	各配送校の給食時間	別表 6
7	食器・食缶のコンテナ積込補助業務	別表 7
8	調理機器類の配置図（施設配置図）	別表 8
9	献立例（参考）	別表 9

別表1

業務の概要

施設名	伊万里市学校給食センター			
所在地	伊万里市東山代町里359番地41			
施設	構造 鉄骨2階建（2階部分は会議室、研修室、休憩室等） 建物面積 3,437㎡（1階2,787㎡、2階650㎡） 敷地面積 7,652㎡			
建設年月	平成18年8月（供用開始：平成18年9月）			
調理場方式	ドライシステム			
調理食数	約4,600食（最大調理能力7,000食）			
調理内容	主食（完全米飯）、副食3品程度（うち1品は2献立になる場合あり） 食物アレルギー対応食			
使用食器	強化磁器、箸、フォーク、スプーン、トレー等			
業務対象学校 等及び食数 （令和8年4月 現在）	伊万里小学校	548	山代西小学校	49
	牧島小学校	92	伊万里中学校	592
	大坪小学校	422	啓成中学校	312
	立花小学校	537	青嶺中学校	110
	大川内小学校	107	国見中学校	322
	黒川小学校	93	山代中学校	90
	波多津小学校	82	南波多郷学館	165
	二里小学校	246	東陵学園	309
	東山代小学校	375	給食センター	41
	山代東小学校	100		

合計食数：4,592食（令和8年4月現在）

別表2

業務の分担区分表

区 分	業務内容	市	受託者
(1)調理業務	月間献立作成業務	○	
	調理業務打合せ会(毎月1回)	○	
	食数管理業務	○	
	調理室手配表・食物アレルギー対応食調理計画	○	
	調理作業工程表・作業動線図等の作成		○
	調理作業工程表・作業動線図等の確認	○	
	調理業務(調理・温度管理・記録)の作成		○
	調理業務(調理・温度管理・記録)の確認	○	
	保存食の保存及び廃棄業務		○
	学校別,学級別,個人別(アレルギー)の配缶量算出	○	
	学校別,学級別,個人別(アレルギー)の配缶		○
	食器・食缶等のコンテナ積み込み作業		○
	配送車へのコンテナ積み込み補助		○
	検食の準備		○
(2)食材管理	食材納入業者の選定	○	
	食材等の発注,購入,検収表の作成	○	
	食材等の検収,荷受作業,検収表への記録		○
	食材等の検収,荷受作業,検収表の記録の確認	○	
	食材等の点検・保管・在庫管理		○
	食材等の点検・保管・在庫管理の確認	○	
(3)洗浄・ 清掃業務	検収室、下処理室、炊飯室、調理室、洗浄室等の 洗浄及び調理機器等の洗浄、残菜の浄化槽清掃 (週1回)		○
	コンテナ、食器、食缶、トレー、箸、スプーン、 フォーク、お玉、トング、しゃもじ等の洗浄・消 毒・保管、その他洗浄機等の洗浄		○
(4)残菜等処理 業務	残菜の計量、記録、報告		○
	残菜等の搬出及び残菜処理室等の清掃		○
(5)施設等管理 点検・清掃 業務	給食施設、主要な設備の点検・整備・補修等	○	
	給食施設、主要な設備の管理		○
	調理機器、食缶、食器等の保守	○	
	調理機器、食缶、食器等の管理		○

区 分	業務内容	市	受託者
(5)施設等管理 点検・清掃 業務	受託者の事務室、従業員休憩室、廊下、トイレ等の清掃		○
	ボイラーの点検・点検日誌の管理		○
(6)長期休業中 及び新年度 準備業務	長期休業中の調理機器及び食器等の特別洗浄		○
	学校別・学級別の食缶・食器カゴ、食器、コンテナの配分・ラベル貼り等の新年度準備作業		○
(7)上記に 附帯する 業務	市教委が実施する行事や試食会等への対応		○
	調理業務完了確認書等の各種書類の作成		○
	調理従事者が使用した調理服等の洗濯・乾燥等		○
	調理機器等の改修や修理等の立会い等への協力		○
	市と受託者の学期毎に1回程度の定例会		○
(8)衛生管理	学校給食日常点検表の作成、提出		○
	学校給食日常点検表の確認	○	
	検便、臨床特殊検査(ノロウイルス等)の実施と結果報告		○
	検便、臨床特殊検査結果(ノロウイルス等)の確認	○	
	食材の衛生管理		○
	調理機器、食器等の洗浄、消毒等		○
	施設・設備、トイレ等の清掃等衛生管理		○
	水質検査の実施		○
	各室の温・湿度記録の実施		○
	中心温度計等の保守・点検		○
(9)研修等	従事者の研修計画書等の提出と実施		○
	調理業務従事者の衛生管理研修		○
(10)労働安全衛生	学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査表の提出		○
	学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査表の確認	○	
	健康診断の実施及び報告		○
	健康診断の結果確認	○	
	労働保険、社会保険、厚生年金等の加入		○
(11)業務管理	勤務体制表の作成		○
	勤務体制表の確認	○	
	月間計画表の作成		○
	月間計画表の確認	○	
	緊急時の指示	○	

別表3

経費の負担区分表

項目	内容	市	受託者	摘要
施設・厨房設備類	施設、厨房設備機器及び付帯設備、ボイラー定期点検	○		
厨房内備品類	コンテナ、移動台、保管庫用カート、作業台、移動シンク、スライサー、ピーラー等の増設や改修	○		
設備等維持費	施設・厨房設備類、厨房内備品類の修繕等	○	○	受託者過失分
光熱水費	ボイラー燃料費、水道代、電気代、ガス代	○		
空調費	冷暖房の空調費	○		
通信費	電話、ファックス、コピー機等の設置費及び使用料		○	受託者設置、使用分
厨房内消耗品	包丁、まな板、ボウル、プラスチック類、たらい、番重、スパテラ、すくい網、ひしゃく、計量カップ、金網ザル等の調理用品	○		
	食器・食缶等の配膳用品	○	○	受託者過失分
	食器・食缶用洗剤、食器・食缶用消毒薬、食材用消毒薬	○		
	その他洗剤、DPD 剤、ペーパータオル、クッキングシート、スポンジ、たわし、消毒薬品等	○		
調理用被服類	作業用上下衣、前掛け、ドライ用シューズ、長靴、帽子、マスク、ゴム手袋等		○	
被服洗濯	洗濯機、乾燥機	○		受託者による被服の洗濯・乾燥作業
	洗濯用洗剤		○	

項目	内容	市	受託者	摘要
受託者用事務室、 休憩室、更衣室	机、椅子、キャビネット、 電話機、ファックス、ロッカー、 テレビ、冷蔵庫等		○	受託者使用分
	休憩室、更衣室	○		
食材費		○		
受託者の給食費	学校給食(中学生給食費)		○	中学生給食費 と同額
雑貨・文房具類、 医薬品	従事者用の文具、茶器類、お茶 類、消毒薬、火傷薬、緊急絆創 膏、包帯等		○	
施設付属消耗品	蛍光灯、殺菌灯施設に付随した 消耗品	○		
その他消耗品	施設内清掃、点検用具類等の消 耗品等	○		
	トイレットペーパー等の受託者 が使用する消耗品等		○	
	ボイラー関連の消耗品類	○		
維持管理費	専門清掃、消毒(施設消毒・害虫 駆除・グリストラップ清掃等)	○		
廃棄物処理費	残菜、生ごみ、ダンボール、廃 油、空き缶、一般廃棄物等	○		
	受託者が排出するごみ等		○	受託者排出分
保険の加入	食中毒等で市に損害を与えた場 合		○	生産物賠償 責任保険等
受託者の従業員 人件費及び 社会保険等	人件費、法定福利厚生費		○	
	労働保険、社会保険、厚生年金、 雇用保険等の加入		○	
	健康診断、検便、その他保健衛 生費等		○	
	研修に関する費用		○	

別表4

責任区分表

区 分	内 容	市	受託者
事業の中止・延期	市の指示によるもの	○	
	受託者の事業放棄、破たん		○
不可抗力による中止等	大規模な災害や暴動等による事業中止	○	
許認可等	事業実施に必要な許認可取得等の遅延等		○
計画変動	市の指示による計画の変更	○	
	受託者の要求による事業内容の変更		○
運営費変動	計画変更以外の要因による運営費用の増大		○
第三者賠償	第三者に損害を与えた場合		○
調理事故・異物混入	受託者の責に帰する事由による場合		○
	上記以外	○	
施設・設備等の補修	受託者の責に帰する事由による場合		○
	上記以外	○	
事業の実施水準	仕様書に定める水準に不適合である場合		○

別表5

業務計画書及び報告書等

番号	書類名	提出期限
1	業務従事者報告書	年度当初
2	業務従事者変更報告書	変更後ただちに
3	業務従事者の業務履歴書	年度当初/変更後
4	研修計画書	年度当初
5	研修実施報告書	実施後ただちに
6	長期休業中の調理機器及び食器の特別洗浄等の計画書	長期休業開始日の5日前
7	勤務体制表	毎週
8	月間計画表	前月末
9	検便検査報告書、臨床特殊検査結果報告書(ノロウイルス等)	実施後ただちに
10	健康診断結果報告書	実施後ただちに
11	学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査表	毎日
12	学校給食日常点検表、学校給食日常点検表(個人用)	毎日
13	調理作業工程表	毎週
14	作業工程報告書	当日業務終了後
15	作業動線図	毎週
16	作業動線図報告書	当日業務終了後
17	調理作業温度記録表(保存食記録も含む)	当日業務終了後
18	裁断作業記録表	当日業務終了後
19	調味料受払簿、出庫表、出庫伝票	当日業務終了後
20	検収表(保存食記録も含む)の記録	当日業務終了後
21	残食量調査表	当日業務終了後
22	調理業務完了確認書	当日業務終了後
23	委託業務完了届	翌月10日まで
24	室内温湿度記録表、食器・食缶消毒保管庫記録表	毎月末
25	包丁まな板殺菌庫確認表、スライサー確認表	毎月末
26	調理従事者使用の廊下、更衣室、便所等清掃記録	毎月末
27	水質検査実施報告書	実施後ただちに
28	異物混入に関する報告書、感染症・食中毒等発生状況報告書	発生後ただちに
29	事故に関する報告書(ヒヤリ・ハット報告書等)	発生後ただちに

※受託者は、上記の書類を作成し、期限までに提出すること。

※様式は、市と受託者の協議により定める。

別表6

各配送校の給食時間

	配送校（学校名）		給食時間(平常) A	給食時間(特別) B
小学校	伊万里小学校		12:00～12:40	12:15～12:55(金) 12:20～13:00(B)
	牧島小学校		11:55～12:40	11:45～12:30
	大坪小学校		12:00～12:40	12:20～13:00
	立花小学校		11:55～12:35	12:10～12:50(水)
	大川内小学校		12:05～12:45	11:50～12:30
	黒川小学校		12:05～12:45	12:00～12:40
	波多津小学校		12:05～12:45	11:50～12:30
	二里小学校		11:55～12:40	
	東山代小学校		11:50～12:40	12:20～13:00
	山代東小学校		12:00～12:35	
	山代西小学校		12:15～12:50	
中学校	伊万里中学校		12:15～12:45	11:55～12:25
	啓成中学校		12:20～12:55	12:00～12:35
	青嶺中学校		12:25～12:55	12:05～12:35
	国見中学校		12:20～12:50	11:50～12:20
	山代中学校		12:20～12:50	12:00～12:30
義務教育 学校	東陵学園		12:05～12:45	
	南波多 郷学館	前期	12:15～12:55	12:00～12:40
		後期	12:20～12:50	12:00～12:30

※学校の統廃合や授業時間の変更等により学校数や時間が変更となる場合がある

別表7

食器・食缶のコンテナ積込補助業務

業務 コース	積込補助 予定時間	対象学校 コンテナ数	積込補助 予定時間	対象学校 コンテナ数
1 コース	8:55~9:00	青嶺中・波多津小 計 2 箱	10:55~11:00	青嶺中・波多津小 計 2 箱
2 コース	8:55~9:00	東陵学園 計 2 箱	11:15~11:20	山代東小・山代中 山代西小 計 3 箱
3 コース	8:55~9:00	伊万里中・南波多郷学館 計 4 箱	10:50~10:55	南波多郷学館・立花小 計 5 箱
4 コース	9:00~9:05	東山代小・山代東小 山代中・山代西小 計 5 箱	11:10~11:15	東山代小・黒川小 計 3 箱
5 コース	9:00~9:05	国見中・二里小 啓成中 計 6 箱	11:05~11:10	国見中・二里小 計 4 箱
6 コース	9:00~9:05	伊万里小・大川内小 計 4 箱	11:05~11:10	牧島小・啓成中 伊万里小 計 6 箱
7 コース	9:20~9:25	立花小・大坪小 計 6 箱	11:10~11:15	大坪小・伊万里中 計 6 箱
8 コース	9:20~9:25	牧島小・黒川小 計 2 箱	10:55~11:00	東陵学園・大川内小 計 3 箱

※統廃合等により対象学校・コンテナ数・コース・積込時間を変更する場合がある

調理機器類の配置図（施設配置図）



別表9

献立例 (参考)

年月		【学校給食献立例 (21回)】						伊万里市学校給食センター		1		
日	こんだて名	牛乳	ざいりょうめいと体の中でのほたらき						調味料		栄養価	
			あかのなかま		みどりのなかま		きいろのなかま				小学校	中学校
			おもに体をつくるもとになる		おもに体のちょうしをととのえるもとになる		おもにエネルギーのもとになる				I材料 - kcal	
			1群	2群	3群	4群	5群	6群			たんぱく質 g	脂質 g
			魚・肉・大豆 大豆製品	牛乳・小魚 海藻	緑黄色野菜	その他の野菜 きのこ・果実	穀類・いも類 砂糖	油脂・種実			塩分 g	
2月	麦ごはん		<ぎゅうにゅう>					こめ むぎ			587	746
	ハヤシライス	ふた肉		にんじん トマトビュレ	たまねぎ しめじ グリーンピース にんにく		じゃがいも	油	ワイン ハヤシルー ごしよ デミグラスソース クチャップ ウスターソース しょうゆ		22.8	28.0
	チキンサラダ	ほくし蒸し鶏		にんじん	きゅうり キャベツ 切干大根			ドレッシングかんきつ			16.7	19.6
3火	少なめごはん		<ぎゅうにゅう>					こめ			647	830
	発芽玄米入り平つくね		発芽玄米入りつくね								26.8	33.1
	アスパラとささみの ごまあえ		ささみ水煮	にんじん アスパラガス	きゅうり キャベツ		三温糖	ごま	しょうゆ		21.7	25.6
	きつねうどん		とり肉 油あげ	にんじん ねぎ	たまねぎ しめじ		うどん 三温糖		しょうゆ みりん 酒 かつおだし ごんぶだし		2.4	2.9
4水	ごはん		<ぎゅうにゅう>	かみかみメニュー				こめ			690	868
	とり肉のてり焼き	とり肉			しょうが		三温糖		みりん 酒 しょうゆ		30.1	36.8
	カリカリアーモンドサラダ			にんじん	もやし きゅうり コーン			野菜いわしドレッシング (和風) アーモンド			25.2	29.8
	ミートボールのクチャップ煮	ふた肉 スクールミートボール		にんじん ビーマン	たまねぎ たけのこ キャベツ にんにく		じゃがいも 三温糖	油	クチャップ ウスターソース しょうゆ 塩 ごしよ		2.0	2.7
5木	ごはん		<ぎゅうにゅう>					こめ			584	706
	さわらのごま焼き	さわら			しょうが		三温糖	油 ごま	酒 塩 しょうゆ		28.4	32.1
	きゅうりとわかめの酢のもの	かにかまぼこ	しらす干し わかめ	にんじん	きゅうり		三温糖		酢 しょうゆ		19.5	21.1
	貝だくさんみそ汁	とり肉 油あげ みそ		にんじん	たまねぎ キャベツ しめじ				にほしたし		2.1	2.5
6金	ごはん		<ぎゅうにゅう>					こめ			701	907
	ほうれん草オムレツ	Caほうれん草オムレツ									28.1	35.0
	スパゲティソース	ウィンナー		赤パプリカ ほうれん草	たまねぎ にんにく		スパゲティ	オリーブ油	しょうゆ 塩 ごしよ		25.0	31.3
	チリコンカン	ふた肉 大豆		にんじん トマト トマトビュレ	たまねぎ えだまめ マッシュルーム		じゃがいも でんぶ	油	クチャップ とんかつソース 塩 ごしよ チリパウダー ローレル 野菜ブイオン		2.1	2.5
9月	ごはん		<ぎゅうにゅう>					こめ			556	723
	ふた肉のごみだれいため	ふた肉		ねぎ	たまねぎ にんにく		三温糖 でんぶ	ごま油 ごま 油	酒 しょうゆ		24.7	30.9
	いそがえ		のり	ほうれん草 にんじん	もやし		三温糖		しょうゆ		16.6	19.3
	あつあげのみそ汁	厚揚げ みそ		にんじん きぬさや	たまねぎ		じゃがいも		にほしたし		1.9	2.8
10火	ごはん		<ぎゅうにゅう>	味めぐり給食(大阪府)				こめ			636	834
	たこやき	かつお節	あおのり				たこ焼き	油	お好みソース		21.1	26.0
	切りほし大根の煮もの	さつまあげ 油あげ 大豆		にんじん いんげん	切干大根 しいたけ		三温糖	ごま 油 ごま油	みりん 酒 しょうゆ		22.0	26.6
	ごんぼ汁	とり肉 油あげ おから		にんじん ねぎ	たまねぎ ごぼう だいこん				しょうゆ かつおだし ごんぶだし		1.9	2.5
11水	【小】プレーンパン/ジャム		<ぎゅうにゅう>					プレーンパン いちごミックスジャム			586	628
	【中】ココア揚げパン		<ぎゅうにゅう>					プレーンロール 三温糖	油	ミルクココア 塩	21.7	23.6
	マカロニサラダ	ロースハム		にんじん	きゅうり キャベツ		マカロニ	エッグケア	塩 ごしよ		26.9	32.7
	ミネストローネ	ふた肉		にんじん パセリ トマト	にんにく たまねぎ キャベツ しめじ		もち麦 三温糖	油	クチャップ 塩 ごしよ 野菜ブイオン		2.4	2.5
12木	ごはん		<ぎゅうにゅう>	ふるさと食材伊万里の日				こめ			608	743
	きすの天ぷら	きす天ぷら	あおのり					油	塩		23.5	27.2
	梅干し				梅干し						19.6	21.4
	あつあげとじゃがいもの そぼろ煮	とり肉 厚揚げ		にんじん きぬさや	たまねぎ		こんにやく じゃがいも 三温糖	油	酒 みりん しょうゆ かつおだし		1.8	2.4
13金	ごはん		<ぎゅうにゅう>					こめ			594	712
	ハンバーグクチャップソース	国産ミートハンバーグ					三温糖		クチャップ ウスターソース ワイン		23.4	26.6
	こふきいも			パセリ			じゃがいも		塩 ごしよ		19.2	20.5
とり肉と野菜のスープ	とり肉		ほうれん草	キャベツ たまねぎ しょうが にんにく				酒 しょうゆ 塩 たらこ		1.5	1.8	
16月	ごはん		<ぎゅうにゅう>	郷土料理				こめ			619	775
	とり肉のからあげ	とり肉			にんにく		こめ粉 でんぶ	油	塩 ごしよ		25.2	30.2
	ひじきのいため煮	ふた肉 大豆	ひじき	にんじん きぬさや	ごぼう しいたけ		こんにやく 三温糖	油	みりん 酒 しょうゆ		23.0	27.0
	キャベツのみそ汁	豆腐 みそ		ねぎ にんじん	キャベツ たまねぎ				にほしたし		2.0	2.5

別表9

献立例 (参考)

年 月		【 学校給食献立例 (21回) 】						伊万里市学校給食センター		2		
日	こんだて名	牛乳	ざいりょうめいと体の中でのほたらき						調味料		栄養価	
			あかのなかま		みどりのなかま		きいろのなかま				小学校	中学校
			おもに体をつくるものとなる		おもに体のちようしをととのえるものとなる		おもにエネルギーのものとなる				1日あたり kcal	1日あたり kcal
			1群	2群	3群	4群	5群	6群			たんぱく質 g	たんぱく質 g
魚・肉・大豆 大豆製品		牛乳・小魚 海藻	緑黄色野菜	その他の野菜 きのこ・果実	穀類・いも類 砂糖	油脂・種実	ししつ g	脂質 g	えんぷん g	塩分 g		
17 火	ごはん		<ぎゅうにゅう>					ごめ			669	828
	子持ちししゃもフライ		子持ちししゃもフライ						油		26.9	32.1
	切りほし大根のサラダ	○	かにかまぼこ	くわかめ	にんじん	切干大根 きゅうり	三温糖	ごま ごま油	酢 しょうゆ		24.1	27.9
	マーボー豆腐		ぶた肉 豆腐 大豆 麦みそ 赤みそ		にんじん ねぎ	にんにく しょうが たまねぎ たけのこ しいたけ	三温糖 でんぷん	油 ごま油	酒 がらスープ しょうゆ トウバンジャン		2.0	2.4
18 水	ごはん/アセロラゼリー		<ぎゅうにゅう>					ごめ アセロラゼリー			643	801
	グリルチキン		グリルチキン								25.3	31.1
	ツナサラダ	○	まぐろ水煮		にんじん	キャベツ きゅうり コーン	三温糖	オリーブ油	酢 塩 こしょう しょうゆ		18.8	22.2
	クリームスープ		ベーコン 白いんげんペースト	牛乳 スkimミルク	にんじん ほろれん草	たまねぎ エリンギ	じゃがいも	油	ホリイトルー 塩 こしょう		1.6	2.0
19 木	ごはん		<ぎゅうにゅう>					ごめ			521	670
	さばのみそだれかけ	○	さば 赤みそ			しょうが			油 ごま	酒 みりん 塩	19.4	23.8
	おかかあえ		かつお節		にんじん ほろれん草	もやし キャベツ	三温糖			しょうゆ	14.6	16.2
	こうやどうふのうま煮		とり肉 高野豆腐		にんじん きぬさや	ごぼう ししいたけ	さといも こんにやく 三温糖		油	みりん 酒 しょうゆ かつおだし	1.6	1.9
20 金	ごはん		<ぎゅうにゅう>					ごめ			650	772
	手づくりとんかつ	○	ぶた肉					天ぷら粉 パン粉	油	塩 こしょう	25.3	27.9
	きゅうりのごみあえ				にんじん しそ葉	きゅうり たいこん漬 しょうが			ごま油 ラー油	しょうゆ 酢	25.9	27.0
	かぼちゃのみそ汁		厚揚げ みそ	わかめ	かぼちゃ にんじん	たまねぎ				にほしだし	2.3	2.7
23 月	ごはん		<ぎゅうにゅう>					ごめ			657	835
	はるまき	○	春巻きFe						油		22.9	28.2
	ぶたキムチ		ぶた肉			たまねぎ キャベツ もやし はくさいキムチ			ごま油 ごま	酒 塩 こしょう しょうゆ	25.7	30.7
	じゃがいものみそ汁		豆腐 油あげ みそ		きぬさや	たまねぎ		じゃがいも		にほしだし	2.0	2.6
24 火	ごはん		<ぎゅうにゅう>					ごめ			573	712
	とり肉のマスタード焼き	○	とり肉						オリーブ油	マスタード しょうゆ みりん	23.7	28.1
	キャベツのこんぶあえ			塩こんぶ	にんじん	キャベツ きゅうり	三温糖	ごま		しょうゆ	21.2	24.3
	けんちん汁		油あげ 豆腐		にんじん ねぎ	たいこん ごぼう		じゃがいも こんにやく		しょうゆ みりん かつおだし こんぶだし	1.4	1.8
25 水	ごはん		<ぎゅうにゅう>					ごめ			591	747
	いわしかんろ煮		いわし甘露煮								23.0	28.1
	五目きんぴら	○	油あげ		にんじん	ごぼう れんこん しいたけ		しらたき 三温糖	油 ごま	酒 しょうゆ	19.8	23.3
	かき玉汁		卵 とり肉		にんじん こまつな	えのきたけ たまねぎ		ふ でんぷん		塩 しょうゆ かつおだし こんぶだし	2.0	2.5
26 木	まごはん		<ぎゅうにゅう>					ごめ むぎ			649	848
	キーマカレー	○	ぶた肉 ぎゅう肉		にんじん トマト	たまねぎ にんにく しょうが えだまめ りんごピューレ		じゃがいも	油	カレールー クチャップ ウスターソース	23.8	29.3
	アスパラとパプリカのサラダ		ローズハム		アスパラガス 赤パプリカ 黄パプリカ	きゅうり キャベツ			イタリアンドレッシング		24.9	30.5
											2.3	2.9
27 金	ごはん		<ぎゅうにゅう>					ごめ			577	692
	サーモンフライ		サーモンフライ						油		22.1	24.9
	ひじきサラダ	○	まぐろ水煮	ひじき	にんじん	きゅうり キャベツ ポツカレモン	三温糖	オリーブ油	酢 しょうゆ		17.7	18.8
	すまし汁		魚そうめん 豆腐	わかめ	にんじん こまつな	たまねぎ えのきたけ				塩 しょうゆ 酒 かつおだし こんぶだし	1.8	2.0
30 月	ごはん		<ぎゅうにゅう>					ごめ			563	719
	ブルコギ	○	ぶた肉		ねぎ にんじん	たまねぎ にんにく	三温糖 でんぷん	ごま油		酒 しょうゆ みりん	24.2	29.6
	海そうサラダ			海藻ミックス	にんじん	きゅうり コーン				青じそドレッシング	16.4	19.0
	中華スープ		とり肉		にんじん	たまねぎ レタス コーン しめじ コーンクリーム		でんぷん	ごま油	がらポン 塩 こしょう しょうゆ	2.1	2.7