

献立表

年 月 日 曜日

文京区立

保育園

様式1

[illegible]

[離乳食献立表]

様式2

離乳完了期 生後12～18か月頃				離乳後期 生後9～11か月頃				離乳中期 生後7～8か月頃				離乳初期 生後5～6か月頃			
予 定 人 員		人		予 定 人 員		人		予 定 人 員		人		予 定 人 員		人	
献 立 名 / 材 料 名		可食量 g	使用量 g	献 立 名 / 材 料 名		可食量 g	使用量 g	献 立 名 / 材 料 名		可食量 g	使用量 g	献 立 名 / 材 料 名		可食量 g	使用量 g

行事食等依頼書

施設名	
園 長	印
栄養士	
	印

実施日時	年 月 日 ()
献立内容	
準備する食器具	
盛り付け方法等	
提供時間	
配膳場所	
その他	

調理業務以外の清掃等で出勤した場合も記入する。

提出日 年 月 日

幼児保育課長 殿
園長 殿

調理業務従事者報告書

事業者名 印

このことについて下記のとおり決定しましたので報告します。

記

調理業務受託施設

年 月 日()以降従事

1 業務責任者

氏 名	性別	年齢	住 所	電話	保育所(または 児童福祉施設 等)かつ集団給 食経験年数	資格名(調・栄) 取得年月	備 考

2 業務副責任者

氏 名	性別	年齢	住 所	電話	保育所(または 児童福祉施設 等)かつ集団給 食経験年数	資格名(調・栄) 取得年月	備 考

3 従事者

氏 名	性別	年齢	住 所	電話	保育所(または 児童福祉施設 等)かつ集団給 食経験年数	資格名(調・栄) 取得年月	区分 (○印)	備 考
							正規:パート	
							正規:パート	
							正規:パート	
							正規:パート	
							正規:パート	
							正規:パート	
							正規:パート	
							正規:パート	

※ 従事者は正社員・パートの区分を記入のこと
※ 資格は免許証の写しを添付のこと。

提出日 年 月 日

幼児保育課長 殿
園長 殿

調理業務従事者変更報告書

事業者名 印

このことについて下記のとおり変更しましたので報告します。

記

調理業務受託施設

年 月 日() 以降従事

1 業務責任者

	氏 名	性別	年齢	住 所	電話	保育所(または 児童福祉施設 等)かつ集団給 食経験年数	資格名(調・栄) 取得年月		変更理由
変更前									
変更後									

2 業務副責任者

	氏 名	性別	年齢	住 所	電話	保育所(または 児童福祉施設 等)かつ集団給 食経験年数	資格名(調・栄) 取得年月		変更理由
変更前									
変更後									

3 従事者

	氏 名	性別	年齢	住 所	電話	保育所(または 児童福祉施設 等)かつ集団給 食経験年数	資格名(調・栄) 取得年月	区分 (○印)	変更理由
変更前								正規:パート	
変更後								正規:パート	
変更前								正規:パート	
変更後								正規:パート	
変更前								正規:パート	
変更後								正規:パート	
変更前								正規:パート	
変更後								正規:パート	

- ※ 従事者は正社員・パートの区分を記入のこと
- ※ 資格は免許証の写しを添付のこと。
- ※ 業務実施前に、この報告書と15日以内の腸内細菌検査報告書を幼児保育課及び園に提出のこと。

施設設備管理点検表(毎週末)

年 月 日 ()

記入者

栄養士

	点 検 項 目	はい ○	いいえ ×	清掃日
1	手洗い設備はきれいになっているか。液漏れはないか			/
2	作業台は、使用する前後にきれいに洗浄・消毒しているか			/
3	調理器具(ざる・ボール等)は、洗浄・消毒後所定の場所に保管しているか			/
4	調理機器類は使用後きれいに清掃しているか			/
5	機械類・台車等は定期的に注油しているか(*注油日記入)			/
6	窓・出入り口等網戸は、破れたり、はずれたりしていないか			/
7	窓・出入り口等網戸は、汚れていないか			/
8	窓・出入り口等網戸を開け放しにしていないか			/
9	天井、壁に油污れはないか			/
10	フード、換気扇はきれいに清掃しているか			/
11	食品戸棚は定期的に清掃し、整理整頓されているか			/
12	食品戸棚に使用期限切れのものや、不要のダンボール等はないか			/
13	洗剤は適正量を使用しているか			/
14	給食で使用する洗剤や薬剤は容器に品名を明記して所定の場所に整頓して置いているか			/
15	調理で直接使用しない工具等は調理室に置いていないか			/
16	休憩室(トイレ含む)やごみ置き場等は、掃除してきれいにしているか			/
17	トイレの消毒薬はきちんと入っているか、容器の不備はないか			/
18	ポリ容器は、使用後必ず洗浄・消毒しているか			/
19	廃棄物は、分類して所定の場所に置いているか			/
20	グリストラップは定期的に清掃しているか(*清掃日記入)			/
21	リフトは定期的に清掃しているか(*清掃日記入)			/

特記事項

提出日 年 月 日

幼児保育課長 殿
園長 殿

検 査 結 果 報 告 書（腸管出血性大腸菌血清型O-157含む。）

事業者名 印

このことについて、 1 健康診断書
2 腸内細菌検査 月分(1回目・2回目) の結果を下記により報告します。

記

施設名

1 検査結果一覧

区 分	被検査者氏名	受付月日	結果判定日	結 果		正規・パートの内訳	備 考
				1回目	2回目		
業務責任者						正規	
業務副責任者						正規	
従 事 者						正規・パート	
						正規・パート	
						正規・パート	
						正規・パート	
						正規・パート	
						正規・パート	
						正規・パート	
						正規・パート	
						正規・パート	

2 検査機関名

3 添付書類・検査機関の結果報告書(写)

- ※ 腸内細菌検査は月2回実施のこと
- ※ 正社員・パートは○印で区別すること

4 結果判定後、1週間以内(必着)に幼児保育課に報告のこと。(園へは速やかに)

提出日 年 月 日

幼児保育課長 殿
園長 殿

検 査 結 果 報 告 書（ノロウイルス）

事業者名 印

このことについて 月分の結果を下記により報告します。

記

施設名

1 検査結果一覧

区 分	被検査者氏名	受付月日	結果判定日	結 果		正規・パートの内訳	備 考
				1回目	2回目		
業務責任者						正規	
業務副責任者						正規	
従 事 者						正規・パート	
						正規・パート	
						正規・パート	
						正規・パート	
						正規・パート	
						正規・パート	
						正規・パート	
						正規・パート	
						正規・パート	

2 検査機関名

3 添付書類・検査機関の結果報告書(写)

- ※ ノロウイルス検査は10月～3月の間、月1回以上実施のこと
- ※ 正社員・パートは○印で区別すること

4 結果判定後、1週間以内(必着)に幼児保育課に報告のこと。(園へは速やかに)

衛生管理チェックリスト(日常点検票)

様式9-1【表】

様式9 個人点検記録表・作業点検表の記録について

- 1 受託会社の業務責任者は点検・記録をし、毎日園の確認を受ける。日常点検票は、園が保存する。
- 2 チェック済み項目は、「レ」を入れる。問題がある場合には「×」を記入。チェック不要項目は「ー」を記入。
- 3 記入者・園長・栄養士は【個人点検記録表】【作業点検表】を日々確認し、押印またはサインをする

【個人点検記録票】

衛 生 管 理 チ ェ ッ ク 項 目		調 理 員 名						栄 養 士	×の場合の 対応記入		
年 月 日 () 記入者 園長 栄養士											
給食従事者	健康状態	下痢・発熱・腹痛・嘔吐はない									
		本人もしくは家族に感染症又はその疑いがある者はいない									
		感染症又はその疑いがあるときは、医療機関を受診している									
		手指・顔面に傷はない									
		手指・顔面に化膿性疾患はない									
	服 装	白衣・三角巾・帽子・マスク・前掛けは清潔なものを着用している									
		髪は三角巾・帽子からはみ出していない									
		イヤリング・ネックレス・時計・指輪をつけていない									
		衣服は清潔なものを着用し、すそは床についていない									
		爪は短く切ってある									
		靴は清潔である									
		靴は汚染区域で履き替えている									
	手 洗 い	手洗いは石けん液・アルコールできちんと行っている									
		手洗いは作業開始前に行っている									
		手洗いは作業区分毎に行っている									
		用便後の手洗いはトイレ、調理室で確実に励行している									
	年 月 日 () 記入者 園長 栄養士										
	給食従事者	健康状態	下痢・発熱・腹痛・嘔吐はない								
			本人もしくは家族に感染症又はその疑いがある者はいない								
感染症又はその疑いがあるときは、医療機関を受診している											
手指・顔面に傷はない											
手指・顔面に化膿性疾患はない											
服 装		白衣・三角巾・帽子・マスク・前掛けは清潔なものを着用している									
		髪は三角巾・帽子からはみ出していない									
		イヤリング・ネックレス・時計・指輪をつけていない									
		衣服は清潔なものを着用し、すそは床についていない									
		爪は短く切ってある									
		靴は清潔である									
		靴は汚染区域で履き替えている									
手 洗 い		手洗いは石けん液・アルコールできちんと行っている									
		手洗いは作業開始前に行っている									
		手洗いは作業区分毎に行っている									
		用便後の手洗いはトイレ、調理室で確実に励行している									
年 月 日 () 記入者 園長 栄養士											
給食従事者		健康状態	下痢・発熱・腹痛・嘔吐はない								
			本人もしくは家族に感染症又はその疑いがある者はいない								
	感染症又はその疑いがあるときは、医療機関を受診している										
	手指・顔面に傷はない										
	手指・顔面に化膿性疾患はない										
	服 装	白衣・三角巾・帽子・マスク・前掛けは清潔なものを着用している									
		髪は三角巾・帽子からはみ出していない									
		イヤリング・ネックレス・時計・指輪をつけていない									
		衣服は清潔なものを着用し、すそは床についていない									
		爪は短く切ってある									
		靴は清潔である									
		靴は汚染区域で履き替えている									
	手 洗 い	手洗いは石けん液・アルコールできちんと行っている									
		手洗いは作業開始前に行っている									
		手洗いは作業区分毎に行っている									
		用便後の手洗いはトイレ、調理室で確実に励行している									

【作業点検票】 ※記入者・園長・栄養士は様式9－1【表】・様式9-2【裏】の両面を確認し、表に押印またはサインする

衛 生 管 理 チ ェ ッ ク 項 目			年 / ()	年 / ()	年 / ()	
作業前	施設・設備	調理室内は清掃され、調理機器・器具類は清潔に保たれて不要なものを置いていない				
		機器・器具保守、故障の有無、故障の機器及び箇所名を確認した				
		冷蔵庫（5℃以下）・冷凍庫（-20℃以下）の温度は適切で清潔であり、私物を入れていない				
		食器具等、容器や調理器具は乾燥しており保管場所は適切である				
		床・排水溝・壁は清潔である				
		手洗い設備に不具合はなく、石けん液、アルコール、ペーパータオル等は十分にある				
		ねずみ及びハエ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない				
	使用水	検収	作業前に十分（5分程度）流水し、使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した			
			遊離残留塩素は調理開始前に（0.1mg／ℓ以上）確認し、日誌に記録した			
		検収	食品は下洗いで室で栄養士が立ち合い責任者等が検収し、受け取った			
食品は直置きせず、決められた台等の場所で行い、原材料50gを採取した						
品質・鮮度・品温・異物の混入等を十分に点検し、検収簿に記録した						
パンは検収後専用の容器等に移し替えて保管した						
牛乳・乳製品は研修後、容器外側を水洗いし（泥や肉魚等の側では行わない）保冷库に保管した						
肉・魚等要冷蔵品は検収後、蓋付きの専用容器に移し替えて速やかに冷蔵保管した						
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						
作業中	下処理	下処理時間（時間を記入）	： ～ ：	： ～ ：	： ～ ：	
		白衣・履物等は下処理専用を使用した				
		野菜・果物・豆腐類・肉・魚類の下処理は、専用のまな板、包丁、ざる等を使用した				
		野菜類は流水で十分に洗浄した				
		下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った				
		原材料は適切に温度管理した				
		食品を入れた容器を直接床に置いていない				
	調理時	調味料・粉類・調製粉乳等は開封日を確認、保管していた食品は安全を確認してから使用した				
		床に水を落とさないよう注意して調理した				
		魚介類、食肉類、卵殻等を取り扱った後や作業区分ごとに手指を洗浄・消毒した				
		調理機器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した				
		加熱調理においては85～90℃90秒以上加熱保持した後、3箇所の温度を確認し、ボールペンで献立表に記録した。 注1) メモ後の転記はしない。注2) 訂正は二重線で行い、修正液は使用しない。				
	使用水	遊離残留塩素は調理終了後に（0.1mg／ℓ以上）確認し、日誌に記録した				
	配膳	調理済み食品を素手で配食せず、使い捨て手袋・器具等を使用した				
		昼食盛り付け時間（時間を記入）	： ～ ：	： ～ ：	： ～ ：	
		おやつ盛り付け時間（時間を記入）	： ～ ：	： ～ ：	： ～ ：	
		盛り付け時間と喫食時間との差をできるだけ短くした				
		調理終了後の食品は二次汚染を防止するために適切に保管した				
	検食	配食前に検食担当者（園長等）に検食を出した				
		検食の結果について検食簿等に記録している				
保存食	原材料・調理済み食品は清潔な保存食採取容器（ビニール袋含む）に－20℃以下の冷凍庫に50 g 保存した					
	採取・廃棄日時を記録した					
作業後	先具・食器の洗浄・消毒	洗剤の濃度及び使用液量は適切である				
		食器具の下落としては適切に行い、洗浄・消毒は確実にを行った				
		調理器具・調理機器等の洗浄・消毒は確実にを行った。分解できる部分は分解し、洗浄・消毒した				
		消毒保管庫内の食器具類はすべてよく乾いている				
	残菜と廃品処理	返却された残菜は、非汚染区域に持ち込まず適切に処理した				
		空き缶、空き瓶等は清潔かつ適切に処理されている				
		その他の廃品処理は適切に行った				
		残菜容器は清潔である。また廃棄物の保管場所は清潔である				
	食品戸棚	食材料は整理整頓され、給食物資以外のものは入れていない				
		通風、温度、湿度の状態は良い。ネズミ及びハエ、ゴキブリ等衛生害虫はいない				
	整理・整頓	廃油は適切な処理を行い、廃棄した				
		スチームコンベクション、食器洗浄機等は適切な清掃を行った				
		作業終了後床を清掃した				
		手洗い器・蛇口・水栓を清掃・洗浄した				
		調理室内に私物を干さず、白衣等は清潔に保管されている				
	清掃用具は洗浄・消毒し、調理室外に整理整頓して保管した					
	便所	便所に石けん液及びアルコールは十分にある。薬液入れ容器の不備はない				
調理上衣、前掛け、三角巾（帽子）、マスク、履物等は脱ぎ、トイレ専用の履物に履き替えた						
用便後の手指はトイレ内で確実に洗浄・消毒した（調理室で再度手洗いをする）						
調理室の立ち入り	部外者が立ち入った（部外者名を記入）					
	部外者は衛生的な服装で立ち入った					

様式10-1

[illegible]

様式10-2

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
週 1 回 以 上	業務用冷凍冷蔵庫(棚洗浄、フィルター含)																															
	牛乳保冷库(棚洗浄含)																															
	下洗い冷凍冷蔵庫(棚洗浄、フィルター含む)																															
	調理台引出し																															
	食器棚(中、扉)																															
	食品棚(中、扉)																															
	調味料棚(中、扉)																															
	刻み台下収納																															
	盛り付け台下収納																															
	スチームコンベクション下収納																															
	ガスコンロ、IHコンロ下収納																															
	離乳食調理台下収納																															
	可動台(脚含む)																															
	熱風消毒保管庫(棚外し洗う、内側磨き拭く)																															
	包丁まな板殺菌庫(金具外して洗う)																															
	ワゴンの裏・タイヤ																															
	手洗いシンク(磨く)																															
	グリストラップ																															
	ダクト																															
	調理室専用トイレ(便器、床、シンク週2回以上)																															
扉のレール																																
搬入口外回り																																
内網戸																																
月 1 回 以 上	窓(外窓、高所)																															
	食品庫(在庫確認・日付確認)																															
	排気口、給気口																															
	外網戸																															
	配管まわり																															
	蛍光灯・殺菌灯																															
	エアコンフィルター																															
	調理室の壁																															
	サンダル、靴類																															
	外の水場																															
大 掃 除	牛乳保冷库フィルター(給気口)																															
	時計、温湿度計																															
	天井																															
	倉庫整理																															
	週1・月1の清掃を丁寧に行う																															

文京区立保育園給食 納品食材異常報告書(異物・変質等)

年 月 日 ()

保育園名		報告書作成者	園長印
発見年月日	年 月 日 () 時 分		
発見場所			
異常の概要			
発見者			
発見状況			
納品業者	商品名		
	住所		
	電話番号		
製造業者	メーカー名		
	住所		
	電話番号		
対応内容			
今後の対策			

* 発見後は、速やかに幼児保育課に連絡し、報告書を提出してください。

【幼児保育課給食指導担当】 ☎ 5803-1289 FAX 5803-1346

文京区立保育園給食関係事故報告書

年 月 日 ()

保育園名		報告書作成者		園長印
発生年月日	年 月 日 () 時 分			
発生場所				
事故概要				
子どもへの提供	☐ 有 ☐ 無	喫食/子どもへの提供有の場合	☐ 有 ☐ 無	
担当氏名	リーダー(釜番)・サブリーダー・離乳食			
発生状況	: : : : : :			
対応				
対応結果 /子ども様子等				
原因				
今後の対策				

* 食材の検収から喫食までの給食に関わる時間に、子どもへの食事提供に不備が生じた場合、速やかに
幼児保育課にご連絡ください。

* 報告書は、原因を検証し今後の対策について話し合い、提出してください。

【幼児保育課給食指導担当】 ☎ 5803-1289 FAX 5803-1346

文京区立保育園腸内細菌検査等陽性報告書(委託用)

* 保育園長印を押印のうえ、文京区幼児保育課給食指導担当にお送りください

年 月 日()

保育園名 委託事業者名		園長印
氏 名	(調理員)	
検出項目	サルモネラ ノロウイルス その他()	
検体採取日	年 月 日 ()	
陽性確定日	年 月 日 ()	
調理・保育 業務停止期間	年 月 日 () ～ 月 日 ()	
再提出 検体採取日	年 月 日 ()	
陰性確認日	年 月 日 ()	

本人の状況(具体的に記入)
いつから： 症状有 ： 嘔吐 下痢 腹痛 嘔気 発熱 その他() 症状無 受診状況、治療状況など： 原因と思われること： 現在の状況： 園児の健康状況： * 園長または区栄養士が記入

文京区幼児保育課給食指導担当 TEL5803-1289

Fax5803-1346

年 月 給食実施日誌

様式12

月 日 ()	実施人員	0	才	乳	児	幼	児	検 サ ン プ ル	食 合 計	職員休暇者名・理由	園長	栄養士	係員
	午前 (人)							5					
	午後 (人)												
	天 気								種 類	業 者 名	搬入時間	調理・喫食状況	
	温 度	時 分 °C							野菜類		:		
	湿 度	時 分 %							肉類		:		
	残留塩素	作業前				作業後			魚類		:		
	下 洗 い 冷 蔵 庫			°C	冷 凍 庫			°C	乳類		:	残菜量 無し・少ない・多い	
業 務 用 冷 蔵 庫			°C	冷 凍 庫			°C	豆腐類		:			
牛 乳 保 冷 庫			°C							:	検食者名		
備考										:	原材料	月	日分廃棄
										:	保存食	月	日分廃棄

月 日 ()	実施人員	0	才	乳	児	幼	児	検 サ ン プ ル	食 合 計	職員休暇者名・理由	園長	栄養士	係員
	午前 (人)							5					
	午後 (人)												
	天 気								種 類	業 者 名	搬入時間	調理・喫食状況	
	温 度	時 分 °C							野菜類		:		
	湿 度	時 分 %							肉類		:		
	残留塩素	作業前				作業後			魚類		:		
	下 洗 い 冷 蔵 庫			°C	冷 凍 庫			°C	乳類		:	残菜量 無し・少ない・多い	
業 務 用 冷 蔵 庫			°C	冷 凍 庫			°C	豆腐類		:			
牛 乳 保 冷 庫			°C							:	検食者名		
備考										:	原材料	月	日分廃棄
										:	保存食	月	日分廃棄

月 日 ()	実施人員	0	才	乳	児	幼	児	検 サ ン プ ル	食 合 計	職員休暇者名・理由	園長	栄養士	係員
	午前 (人)							5					
	午後 (人)												
	天 気								種 類	業 者 名	搬入時間	調理・喫食状況	
	温 度	時 分 °C							野菜類		:		
	湿 度	時 分 %							肉類		:		
	残留塩素	作業前				作業後			魚類		:		
	下 洗 い 冷 蔵 庫			°C	冷 凍 庫			°C	乳類		:	残菜量 無し・少ない・多い	
業 務 用 冷 蔵 庫			°C	冷 凍 庫			°C	豆腐類		:			
牛 乳 保 冷 庫			°C							:	検食者名		
備考										:	原材料	月	日分廃棄
										:	保存食	月	日分廃棄

保 存 食 記 録 簿

施設名

年 月 分

区分 日曜日	献立名 (0歳児園は採取した離乳食の段階に○をする)	採取時間 上段 原材料 下段 調理済	園長	栄養士
			採取者名	廃棄月日時 間
日	()5～6か月	：		/
月曜日	()7～8か月	：		：
	()9～11か月	：		/
	()12～18か月	：		：
	()幼児食練習期	：		：
火曜日	()5～6か月	：		/
	()7～8か月	：		：
	()9～11か月	：		/
	()12～18か月	：		：
	()幼児食練習期	：		：
水曜日	()5～6か月	：		/
	()7～8か月	：		：
	()9～11か月	：		/
	()12～18か月	：		：
	()幼児食練習期	：		：
木曜日	()5～6か月	：		/
	()7～8か月	：		：
	()9～11か月	：		/
	()12～18か月	：		：
	()幼児食練習期	：		：
金曜日	()5～6か月	：		/
	()7～8か月	：		：
	()9～11か月	：		/
	()12～18か月	：		：
	()幼児食練習期	：		：
土曜日	()5～6か月	：		/
	()7～8か月	：		：
	()9～11か月	：		/
	()12～18か月	：		：
	()幼児食練習期	：		：

			園長	栄養士
日	()5～6か月	：		/
月曜日	()7～8か月	：		：
	()9～11か月	：		/
	()12～18か月	：		：
	()幼児食練習期	：		：
火曜日	()5～6か月	：		/
	()7～8か月	：		：
	()9～11か月	：		/
	()12～18か月	：		：
	()幼児食練習期	：		：
水曜日	()5～6か月	：		/
	()7～8か月	：		：
	()9～11か月	：		/
	()12～18か月	：		：
	()幼児食練習期	：		：
木曜日	()5～6か月	：		/
	()7～8か月	：		：
	()9～11か月	：		/
	()12～18か月	：		：
	()幼児食練習期	：		：
金曜日	()5～6か月	：		/
	()7～8か月	：		：
	()9～11か月	：		/
	()12～18か月	：		：
	()幼児食練習期	：		：
土曜日	()5～6か月	：		/
	()7～8か月	：		：
	()9～11か月	：		/
	()12～18か月	：		：
	()幼児食練習期	：		：

※受託事業者は保存食の採取・保存について園の指定に従い、記録は1週間単位で園の確認を受ける

※廃棄月日、時間は、廃棄当日記入する。

※園は押印またはサインをし、記録簿を保存する

保 存 食 記 録 簿

施設名

年 月 分

区分 日曜日	献立名 (0歳児園は採取した離乳食の段階に○をする)	採取時間 上段 原材料 下段 調理済	園長	栄養士
			採取者名	廃棄月日時 間
日	()5～6か月	：		/
月曜日	()7～8か月 ()9～11か月 ()12～18か月 ()幼児食練習期	：		：
日	手作りのり佃煮ごはん みそ汁 肉じゃが 茹でブロッコリー (○)5～6か月	：		/
火曜日	りんご寒天 せんべい 牛乳 麦茶 (○)7～8か月 (○)9～11か月 (一)12～18か月 (○)幼児食練習期	：		：
日	春野菜うどん かじきの西京焼き アスパラガスの煮浸し くだもの ()5～6か月	：		/
水曜日	豚そぼろごはん 牛乳 麦茶 ()7～8か月 ()9～11か月 ()12～18か月 ()幼児食練習期	：		：
日	胚芽米入りごはん チキンスープ 豆腐入りミートローフ ほうれん草のソテー くだもの ()5～6か月	：		/
木曜日	フライドポテト 牛乳 麦茶 ()7～8か月 ()9～11か月 ()12～18か月 ()幼児食練習期	：		：
日	さくらごはん みそ汁 生鮭の照り焼き ブロッコリーのごま煮 トマト ()5～6か月	：		/
金曜日	いちごマドレーヌ 牛乳 麦茶 ()7～8か月 ()9～11か月 ()12～18か月 ()幼児食練習期	：		：
日	ごはん 清汁 高野豆腐の肉みそキャベツ くだもの ()5～6か月	：		/
土曜日	スティックパン 牛乳 麦茶 ()7～8か月 ()9～11か月 ()12～18か月 ()幼児食練習期	：		：

			園長	栄養士
日	()5～6か月	：		/
月曜日	()7～8か月 ()9～11か月 ()12～18か月 ()幼児食練習期	：		：
日	()5～6か月	：		/
火曜日	()7～8か月 ()9～11か月 ()12～18か月 ()幼児食練習期	：		：
日	()5～6か月	：		/
水曜日	()7～8か月 ()9～11か月 ()12～18か月 ()幼児食練習期	：		：
日	()5～6か月	：		/
木曜日	()7～8か月 ()9～11か月 ()12～18か月 ()幼児食練習期	：		：
日	()5～6か月	：		/
金曜日	()7～8か月 ()9～11か月 ()12～18か月 ()幼児食練習期	：		：
日	()5～6か月	：		/
土曜日	()7～8か月 ()9～11か月 ()12～18か月 ()幼児食練習期	：		：

※受託事業者は保存食の採取・保存について園の指定に従い、記録は1週間単位で園の確認を受ける

※廃棄月日、時間は、廃棄当日記入する。

※園は押印またはサインをし、記録簿を保存する

