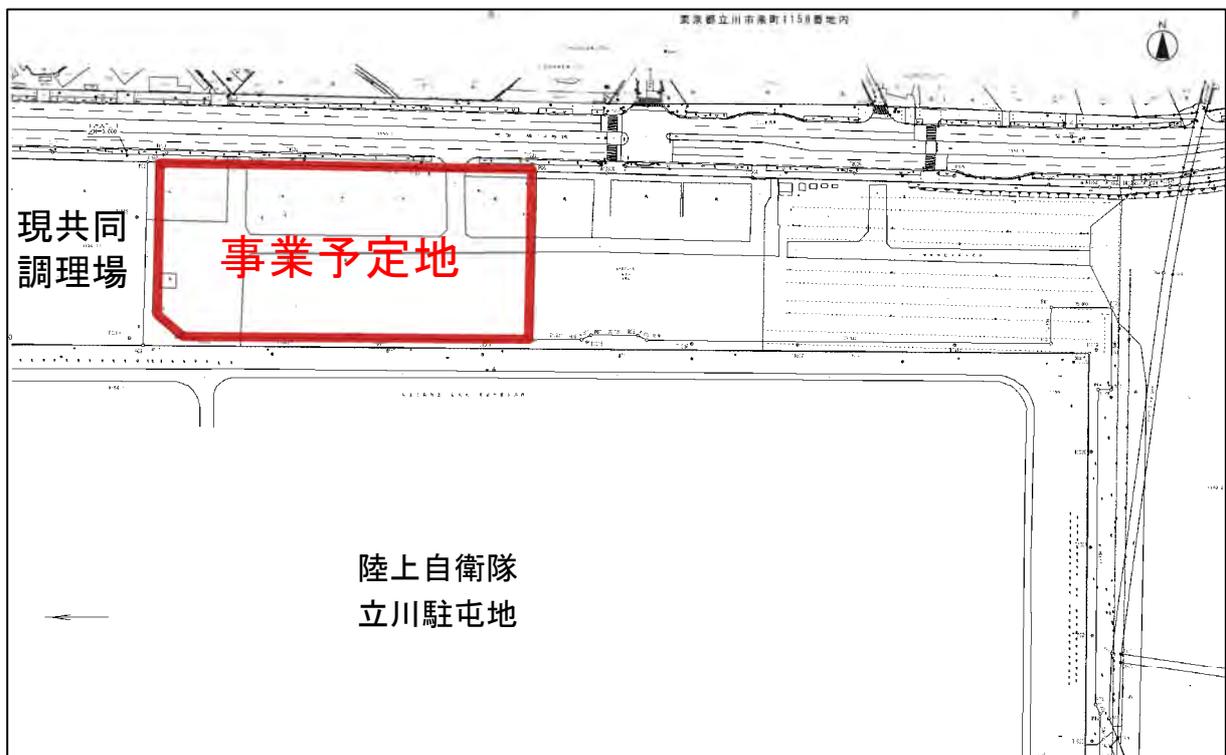


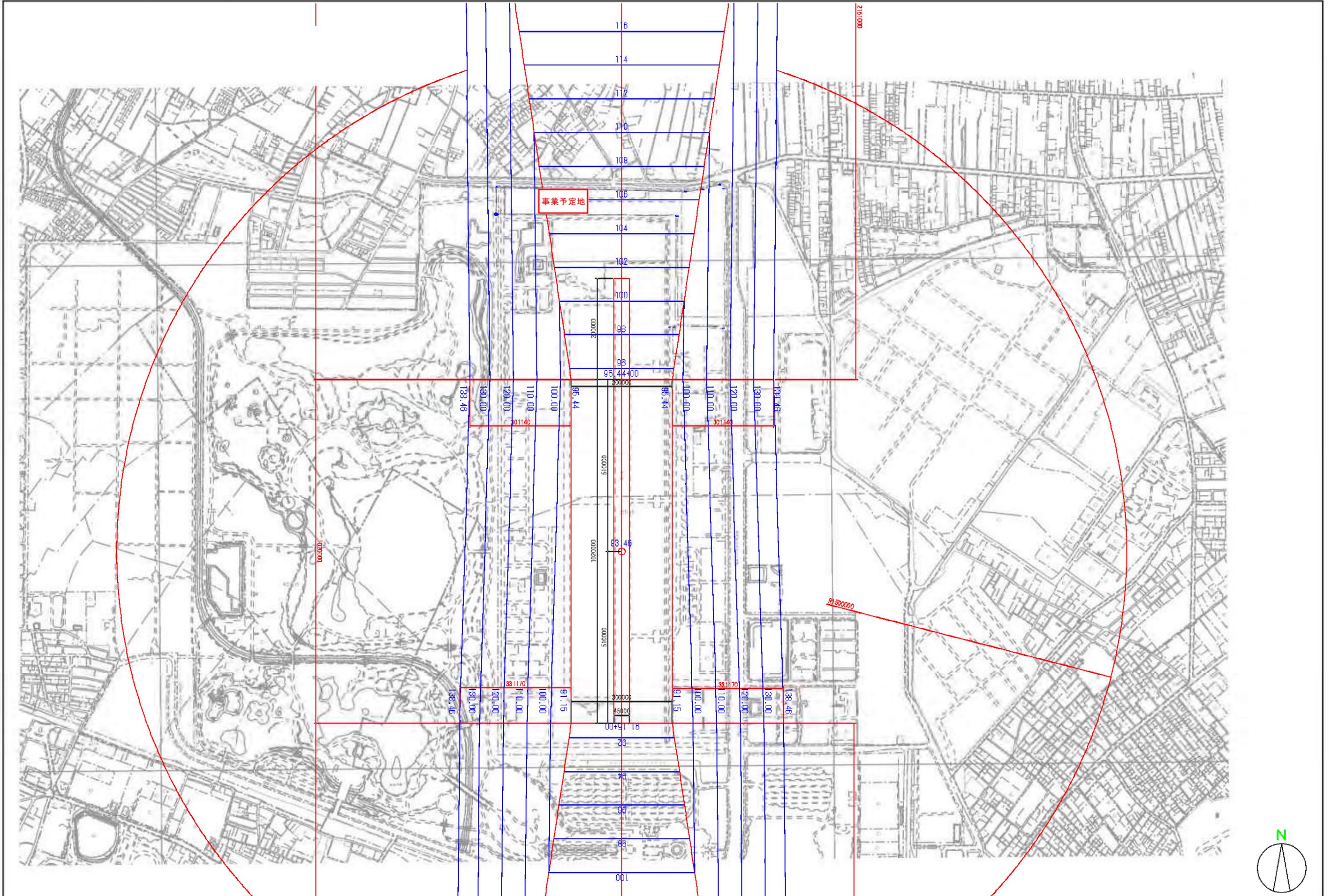
## 資料1 用語の定義

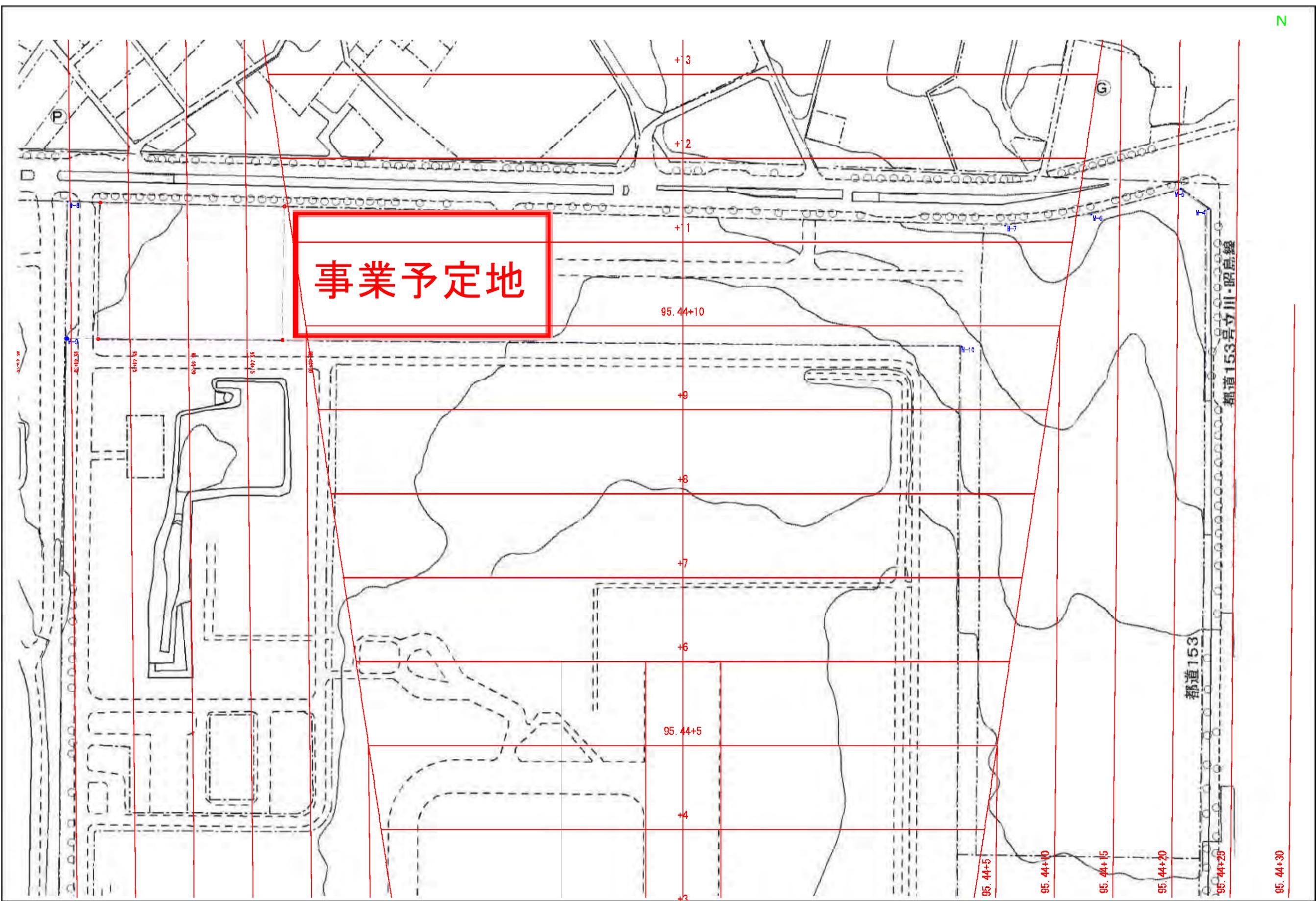
要求水準書において使用する用語の定義は、次の通りとする。

- (1) 「法令」とは、法律・政令・省令・条例・規則、若しくは通達・行政指導・ガイドライン、又は裁判所の判決・決定・命令・仲裁判断、その他公的機関の定める一切の規程・判断・措置等をいう。
- (2) 「不可抗力」とは、暴風、豪雨、洪水、高潮、雷、地滑り、落盤、地震その他の自然災害、又は戦争、テロリズム、放射能汚染、火災、騒擾、騒乱、暴動その他の人為的な現象のうち、通常の見可能な範囲外のもの（入札説明書及び設計図書で水準が定められている場合にはその水準を超えるものに限る。）などであって、本市又は事業者のいずれの責めにも帰さないものをいう。ただし、法令の変更は、「不可抗力」に含まれない。
- (3) 「設計図書」とは、要求水準書に基づき、事業者が作成する基本設計図書及び実施設計図書、その他本施設の設計に係る一切の書類をいう。
- (4) 「施工計画書」とは、事業者が作成する本施設等の建設工事等に係る施工手順及び施工方法を記載した書類をいう。
- (5) 「完成図書」とは、事業者が作成する本施設等の竣工に係る一切の書類をいう。
- (6) 「修繕」とは、建築物等の劣化した部分若しくは部材または低下した性能若しくは機能を、原状、または実用上支障のない状態まで回復させることをいう。
- (7) 「保守」とは、建築物等の必要とする性能、または機能を維持する目的で行う消耗部品または材料の取替え、注油、汚れ等の除去、部品の調整等の軽微な作業をいう。
- (8) 「点検」とは、建築物等の機能及び劣化の状態を一つ一つ調べることをいい、機能に異常、または劣化がある場合、必要に応じ対応措置を判断することを含む。
- (9) 「清掃」とは、汚れを除去すること、汚れを予防することにより仕上げ材を保護し、快適な環境を保つための作業をいう。
- (10) 「更新」とは、劣化した部位・部材や機器等を新しいものに取り替えることをいう。

資料2 事業予定地位置図





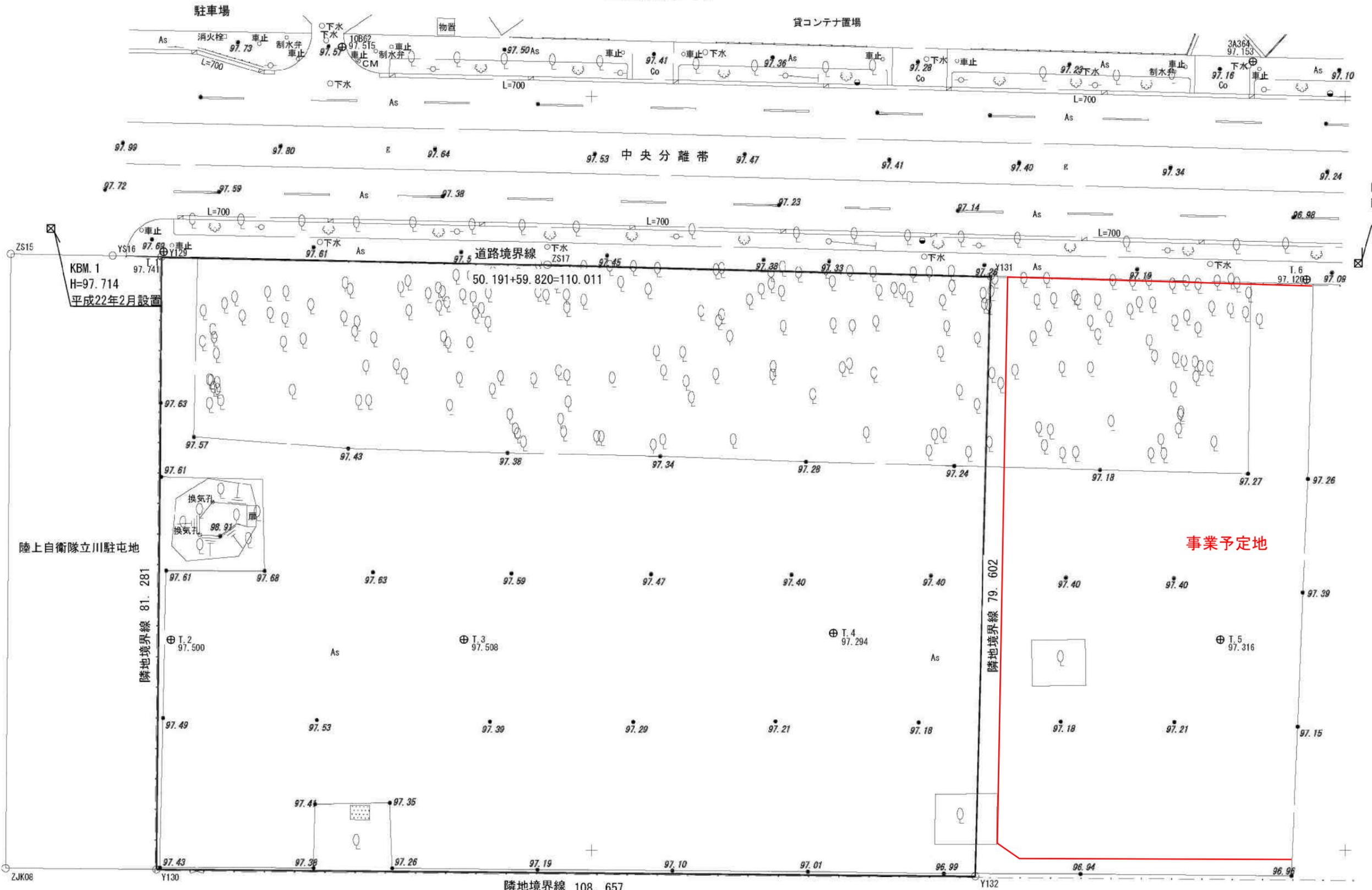


S=1/2000(A3)

※本図は、地形図の画像データと工区制限区域図を重ね合わせたものであり、座標照合を行っているものではないため、誤差は生じます。

# 平面図 S=1:500

立川市砂川町2丁目



陸上自衛隊立川駐屯地

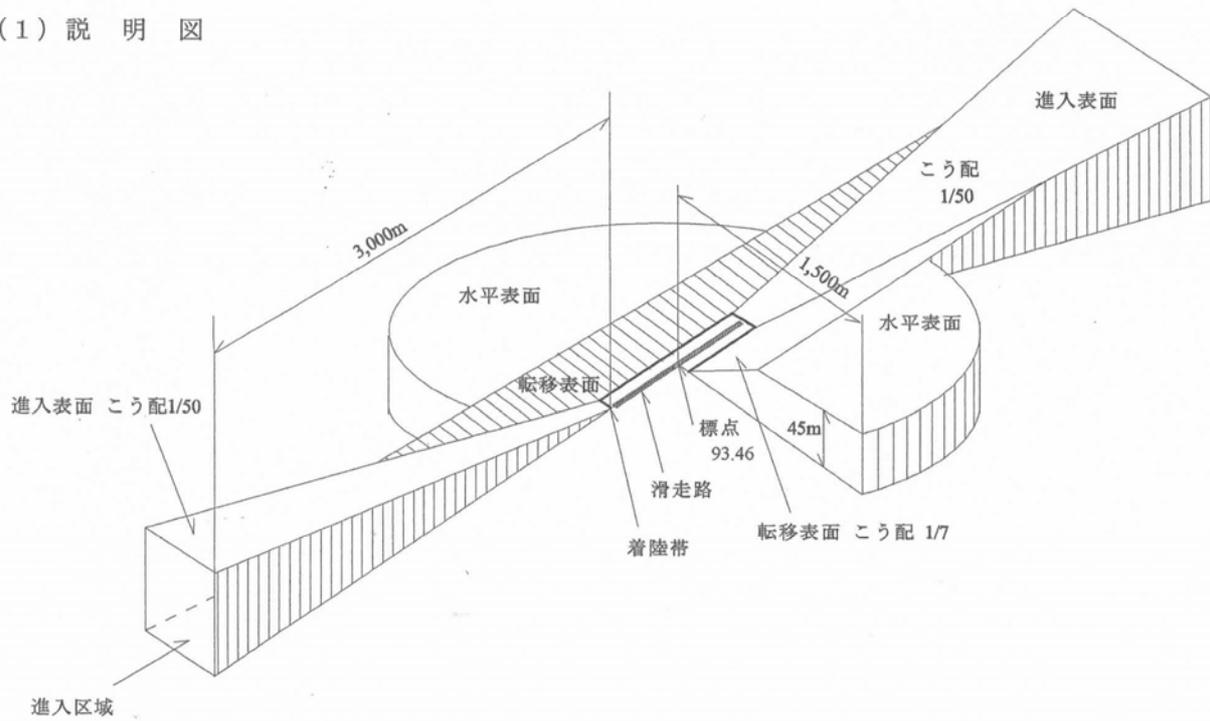
陸上自衛隊立川駐屯地

道路	舗装	歩道	車道	排水溝	下水	雨水	雑排水	ガス	電気	電話	光ファイバー	その他	境界	地籍	地味	植栽	その他
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

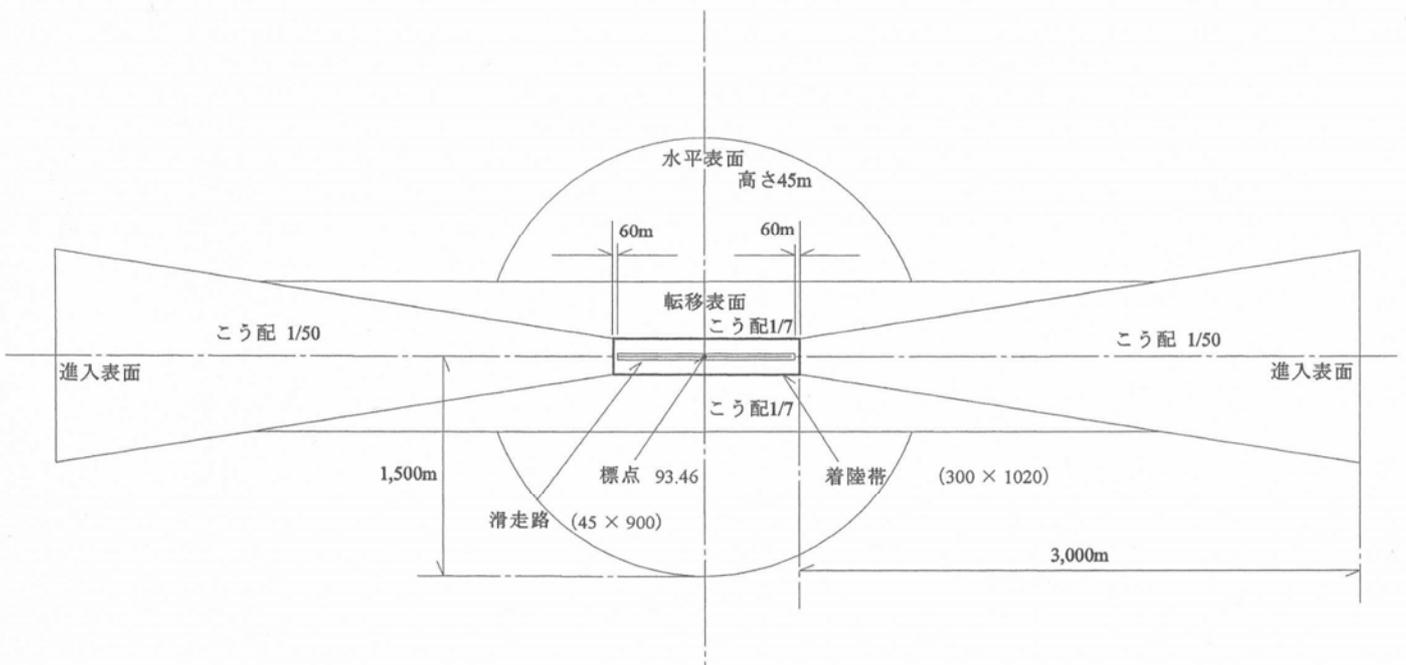
測点	X	X(Y-Y)	Y	Y(X-X)
Y129	-30921.281	-1572903.721908	-39257.027	-3148138.766211
ZS17	-30922.367	-3400872.845027	-39205.847	101937.802200
Y131	-30923.881	-1786967.387466	-39147.048	3174473.107186
Y132	-31003.458	3431121.693402	-39149.061	3080208.970419
Y130	-31002.56	3347222.392960	-39257.715	-3226081.245555
合計面積		17066.131961		-17600.131961
坪数				8800.065970
				2662.019959

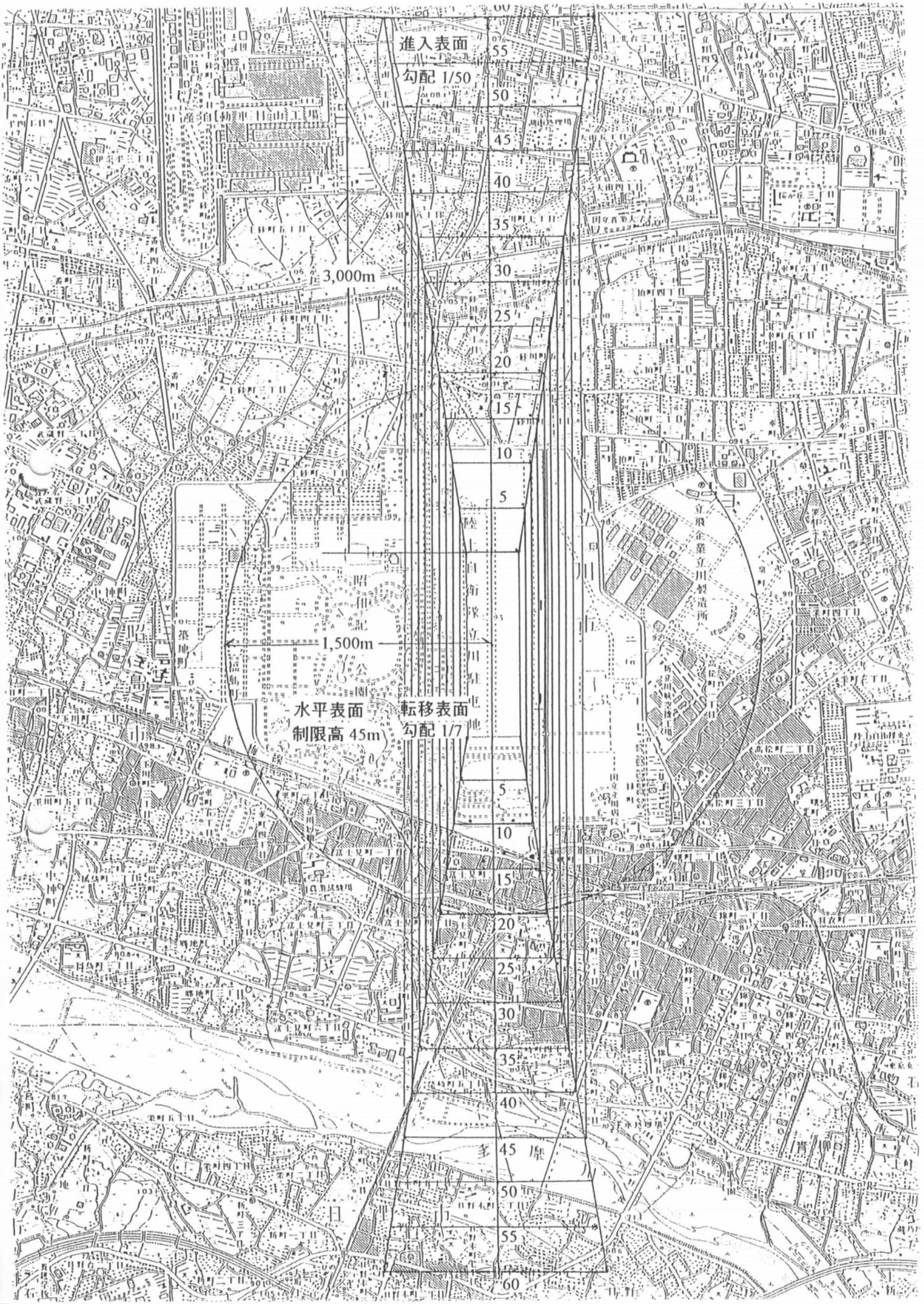
# 立川飛行場における空域制限表面図

(1) 説明図



(2) 水平図





進入表面

勾配 1/50

3,000m

1,500m

水平表面  
制限高 45m

轉移表面  
勾配 1/7

陸上自衛隊立川駐屯地

立飛企業立川製造所

高松町二丁目

高松町三丁目

55  
50  
45  
40  
35  
30  
25  
20  
15  
10  
5  
5  
10  
15  
20  
25  
30  
35  
40  
45  
50  
55  
60

資料4 事業予定地測量図



座標求積表

測点	座標の種類	Xn	Yn	(Xn+1 - Xn-1)Yn	距離
R05	プラスチック杭	-30928.094	-38969.593	2805621.703425	72.763
R06	プラスチック杭	-31000.834	-38982.345	2842391.685615	21.221
R07	プラスチック杭	-31001.009	-38961.124	-69818.334208	4.471
R08	プラスチック杭	-30999.042	-38951.108	-70161.751508	20.000
R09	プラスチック杭	-30999.208	-38937.108	85622.700492	4.471
R10	プラスチック杭	-31001.241	-38933.125	134786.478750	173.143
R11	プラスチック杭	-31002.670	-38759.887	-645391.777077	15.500
R12	プラスチック杭	-30987.170	-38759.852	-592405.577968	26.000
R13	プラスチック杭	-30987.386	-38733.852	1383379.524180	35.500
R14	プラスチック杭	-31022.885	-38734.163	1373242.280839	5.500
R15	プラスチック杭	-31022.839	-38739.663	5254609.149657	135.690
R16	プラスチック杭	-31158.524	-38740.852	5412174.506104	4.471
R17	プラスチック杭	-31162.541	-38738.887	930391.849079	20.000
R18	プラスチック杭	-31182.541	-38739.062	929040.184884	4.471
R19	プラスチック杭	-31186.523	-38741.097	5410852.794699	135.690
R20	プラスチック杭	-31322.208	-38742.286	5671212.051538	15.000
R21	プラスチック杭	-31332.906	-38731.771	4465771.319630	96.386
R22	プラスチック杭	-31333.738	-38635.388	-566703.871184	15.500
R23	プラスチック杭	-31318.238	-38635.254	-693823.853980	15.000
R24	プラスチック杭	-31318.368	-38620.254	603634.570020	15.500
R25	プラスチック杭	-31334.868	-38620.389	605297.356797	20.000
R26	プラスチック杭	-31334.041	-38600.389	-1747401.009641	45.443
T007	銅石	-31288.599	-38600.004	-6736125.289044	129.073
T043	コンクリート杭	-31159.530	-38598.902	-728182.853066	132.565
T018	計算点	-31140.196	-38730.050	526998.790350	32.969
T019	計算点	-31173.137	-38731.432	5624538.823608	121.578
T023	計算点	-31285.415	-38684.795	5094710.131910	21.091
T024	計算点	-31304.835	-38676.565	631588.306450	6.444
T025	計算点	-31301.745	-38682.220	-582902.373180	24.983
K09	計算点	-31289.766	-38704.144	-427680.791200	17.266
K08	計算点	-31290.695	-38686.903	-108439.389109	4.053
T026	計算点	-31286.963	-38688.484	-185201.772908	19.621
K06	計算点	-31285.908	-38708.077	-688130.521938	29.061
K07	計算点	-31271.769	-38733.467	-4001399.541902	89.181
K05	計算点	-31182.602	-38731.833	-3695752.773027	6.769
T027	計算点	-31176.350	-38734.430	-366621.379980	4.394
T019	計算点	-31173.137	-38731.432	-463576.509608	9.481
T020	計算点	-31164.391	-38735.089	-1431299.534619	28.219
T021	計算点	-31136.186	-38733.886	-7449262.221634	165.608
T022	計算点	-30972.062	-38711.758	-7834059.754702	38.866
T005	銅石	-30933.817	-38704.835	-1466797.131995	4.192
T013S25	市石	-30934.165	-38709.013	33444.587232	8.605
T013S24	市石	-30934.681	-38717.603	30161.012737	8.625
T013S23	市石	-30934.844	-38725.224	11075.703064	8.615
T013S22	市石	-30934.967	-38734.839	-2253.728416	4.303
T013S21	市石	-30934.860	-38738.141	-236618.673278	211.360
T013S20	市石	-30928.859	-38950.416	-263538.514656	30.096
		倍面積	86800.570872		
		面積	43400.2854360		

測点	座標の種類	Xn	Yn	(Xn+1 - Xn-1)Yn	距離
R01	プラスチック杭	-30923.982	-39143.047	2505194.151047	64.835
R02	銅石	-30988.797	-39144.688	2959260.123424	15.000
R03	銅石	-30999.580	-39134.260	471059.087620	151.920
R04	プラスチック杭	-31000.834	-38982.345	55705.771005	21.221
R06	プラスチック杭	-31001.009	-38961.124	-69818.334208	4.471
R07	プラスチック杭	-30999.042	-38951.108	-70161.751508	20.000
R08	プラスチック杭	-30999.208	-38937.108	85622.700492	4.471
R09	プラスチック杭	-31001.241	-38933.125	134786.478750	173.143
R10	プラスチック杭	-31002.670	-38759.887	-645391.777077	15.500
R11	プラスチック杭	-30987.170	-38759.852	-592405.577968	26.000
R12	銅石	-30987.386	-38733.852	1383379.524180	35.500
R13	プラスチック杭	-31022.885	-38734.163	1373242.280839	5.500
R14	プラスチック杭	-31022.839	-38739.663	5254609.149657	135.690
R15	プラスチック杭	-31158.524	-38740.852	5412174.506104	4.471
R16	プラスチック杭	-31162.541	-38738.887	930391.849079	20.000
R17	プラスチック杭	-31182.541	-38739.062	929040.184884	4.471
R18	銅石	-31186.523	-38741.097	5410852.794699	135.690
R19	プラスチック杭	-31322.208	-38742.286	5671212.051538	15.000
R20	プラスチック杭	-31332.906	-38731.771	4465771.319630	96.386
R21	プラスチック杭	-31333.738	-38635.388	-566703.871184	15.500
R22	プラスチック杭	-31318.238	-38635.254	-693823.853980	15.000
R23	プラスチック杭	-31318.368	-38620.254	603634.570020	15.500
R24	プラスチック杭	-31334.868	-38620.389	605297.356797	20.000
R25	プラスチック杭	-31334.041	-38600.389	-1747401.009641	45.443
R04	銅石	-31338.041	-38600.423	105726.558597	145.996
R03	計算点	-31336.780	-38746.414	-1283419.694876	329.985
R02	コンクリート杭	-31006.807	-38743.523	-12914068.573406	405.551
K03	コンクリート杭	-31003.458	-39149.061	-3246475.037486	79.602
K02	コンクリート杭	-30923.881	-39147.046	-311250.827896	4.000
		倍面積	4957.324925		
		面積	4783.6624625		
		面積	4783.66	mi	

基準点座標一覧表

測点名	X座標	Y座標	備考
T.13	-30926.283	-39032.505	銅石
T.14	-30925.993	-38942.287	銅石
T.17	-30930.015	-38678.167	銅石
T.32	-31148.866	-38594.165	銅石
T.33	-31213.857	-38594.727	銅石
T.34	-31277.918	-38595.272	銅石
T.35	-31337.429	-38595.800	銅石
T1001	-30921.001	-39140.204	銅石
T1002	-30922.773	-39084.828	銅石
T1003	-30924.979	-38982.603	銅石
T1004	-30930.529	-38887.978	銅石
T1005	-30928.900	-38844.122	銅石
T1006	-30930.033	-38801.407	銅石
T1007	-30933.677	-38760.875	銅石
T1008	-30931.655	-38719.492	銅石
T1009	-30948.057	-39151.742	銅石
T1010	-31000.328	-39154.961	銅石
T1011	-31000.494	-39126.855	銅石
T1012	-31001.206	-39065.339	プラスチック杭
T1013	-31001.417	-39044.656	プラスチック杭
T1014	-31001.272	-39001.789	プラスチック杭
T1015	-31001.985	-38958.664	プラスチック杭
T1016	-31002.798	-38913.863	プラスチック杭
T1017	-31003.243	-38868.506	プラスチック杭
T1018	-31003.398	-38801.165	プラスチック杭
T1019	-31005.351	-38744.449	プラスチック杭
T1020	-31049.087	-38742.666	プラスチック杭
T1021	-31090.435	-38743.091	プラスチック杭
T1022	-31128.647	-38742.194	プラスチック杭
T1023	-31174.170	-38742.355	プラスチック杭
T1024	-31215.537	-38744.484	プラスチック杭
T1025	-31003.528	-38744.590	プラスチック杭
T1026	-31005.377	-38744.251	プラスチック杭
T1027	-31335.046	-38745.089	プラスチック杭
T1028	-31336.284	-38705.019	プラスチック杭
T1029	-31336.851	-38682.531	プラスチック杭
T1030	-31337.153	-38676.665	プラスチック杭

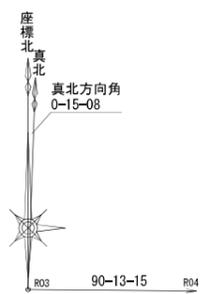
都市計画道路3・1-34号線

東京消防庁第八消防方面訓練所

委託者名	新学校給食共同調理場建設候補地等の取得に係る測量調査委託				
委託場所	立川市長町町1156番地内				
図面名称	用地実測図	縮尺	1/2000 (1/1000) 尺 (内はA1拡大時)		
調査年月日	設計	検査	係長	課長	図面番号
立川市環境下水道部下水道工務課					

用地平面図 (縮尺: 1/1000)  
東京都立川市泉町1156番地内

事業予定地



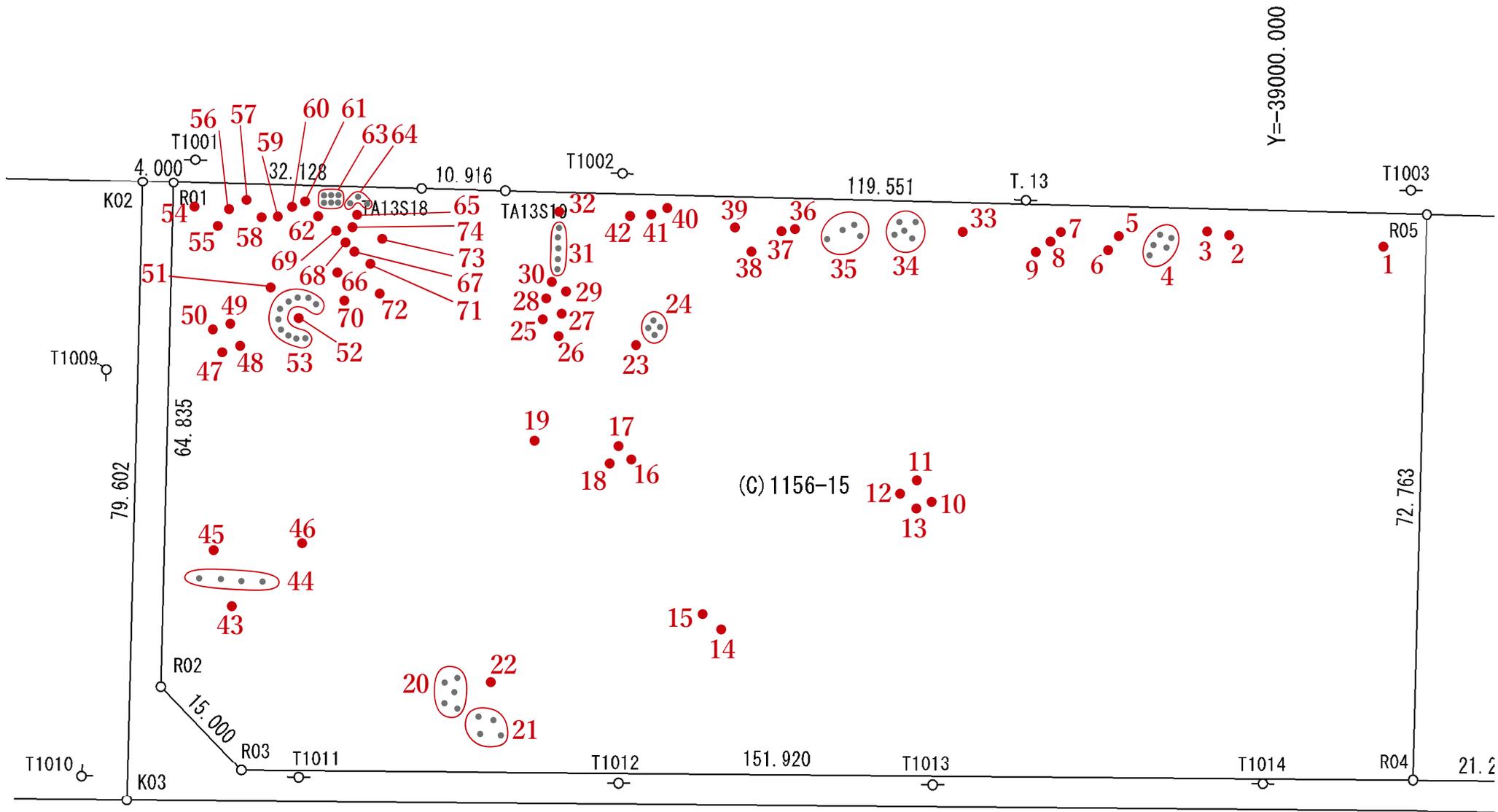
委託件名	新学校給食共同調理場建設用地等の取得に係る測量調査委託			
委託場所	立川市泉町1156番地内			
図面名称	用地平面図	縮尺	1/2000 (1/1000)	尺(内はA1拡大時)
調査年月日	令和元年10月	日		図面番号
	設計	照査	係長	課長
立川市環境下水道部下水道工務課				

資料5 事業予定地 舗装状況等



## 資料6 樹木伐採量

番号	種別 中木(3m未満)・高木	高さ cm	幹周 cm	本数 本	備考 枝数など
1		800	300	1	
2		1000超	280	1	
3		200	12	1	
4		200	10	5	
5		500	50	1	
6		500	40	1	
7		600	140	1	
8		600	50	1	
9		400	40	1	
10		400	50	1	4
11		800	285	1	4
12		300	20	1	2
13		500	65	1	
14		250	15	1	8
15		350	20	1	8
16		700	300	1	2
17		400	30	1	4
18		200	10	1	4
19		300	35	1	4
20		400	40	5	それぞれ4
21		250	15	4	4
22		200	10	1	3
23		750	300	1	4
24		350	30	4	
25		600	300	1	
26		650	100	1	3
27		500	50	1	
28		400	30	1	
29		350	30	1	
30		400	30	1	
31		300	20	5	2
32		400	25	1	3
33		950	290	1	
34		500	60	5	2
35		300	40	4	4
36		450	60	1	
37		450	90	1	
38		350	60	1	
39		500	70	1	2
40		350	40	1	3
41		300	10	1	
42		300	50	1	
43		1000	400	1	
44		200	20	4	
45		180	20	1	
46		200	20	1	
47		1000超	300	1	
48		1000超	90	1	
49		1000超	250	1	
50		1000超	300	1	
51		1000超	300	1	
52		1000超	400	1	
53		450	45	10	
54		900	100	1	4
55		1000超	100	1	
56		750	100	1	
57		1000超	290	1	
58		1000超	100	1	
59		1000超	100	1	
60		1000超	150	1	
61		1000超	150	1	
62		1000超	200	1	
63		450	30	6	
64		600	40	3	
65		1000超	150	1	
66		1000超	250	1	
67		1000超	250	1	
68		1000超	250	1	
69		1000超	250	1	
70		550	100	1	
71		1000超	150	1	
72		250	30	1	
73		300	15	1	
74		700	200	1	
合計				118	



令和二年三月調製

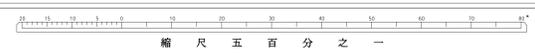


23		
82	83	84
92	93	94
2	4	

道路台帳平面図

23 | 93

計画機関  
立川市まちづくり部  
第一航業株式会社  
道路課



資料8 事業予定地インフラ現況図（水道）

水道管管理図

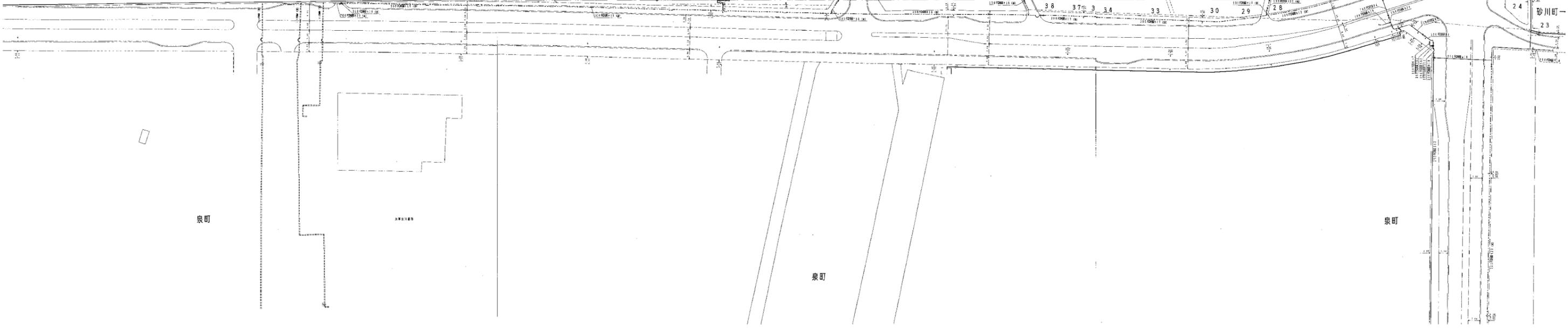
2615・382615・39  
(-38.85-31.75) (-38.85-31.25)

水道管管理図

2615・32616・30  
(-38.50-31.2) (-38.50-31.25)

水道管管理図

砂川町一  
23



# 資料8 事業予定地インフラ現況図（ガス）

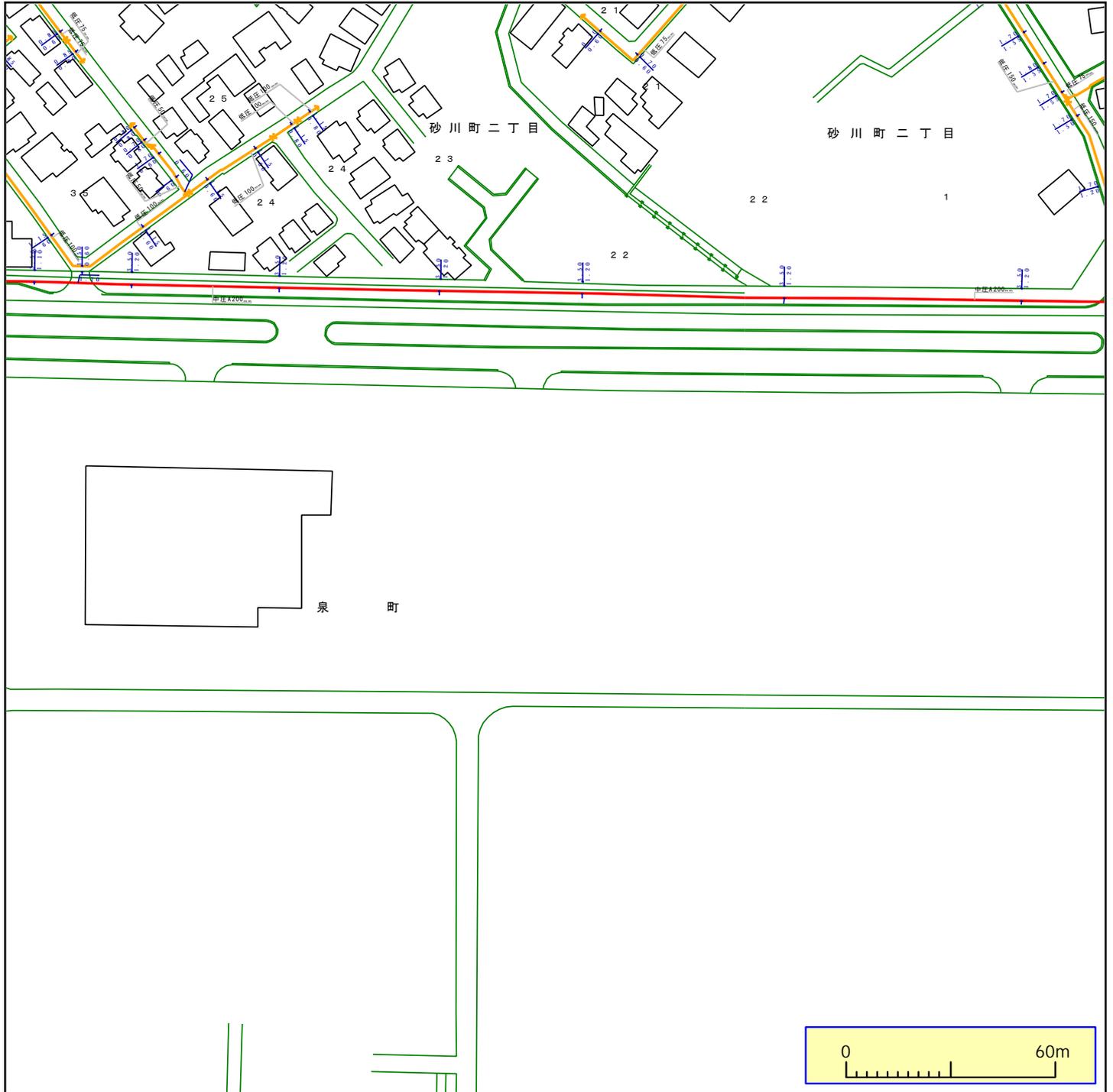
立川市学校給食共同調理場 様

ご回答日:2020年05月18日(月)

受付番号:9696654

調査場所:東京都立川市泉町1156-14 付近

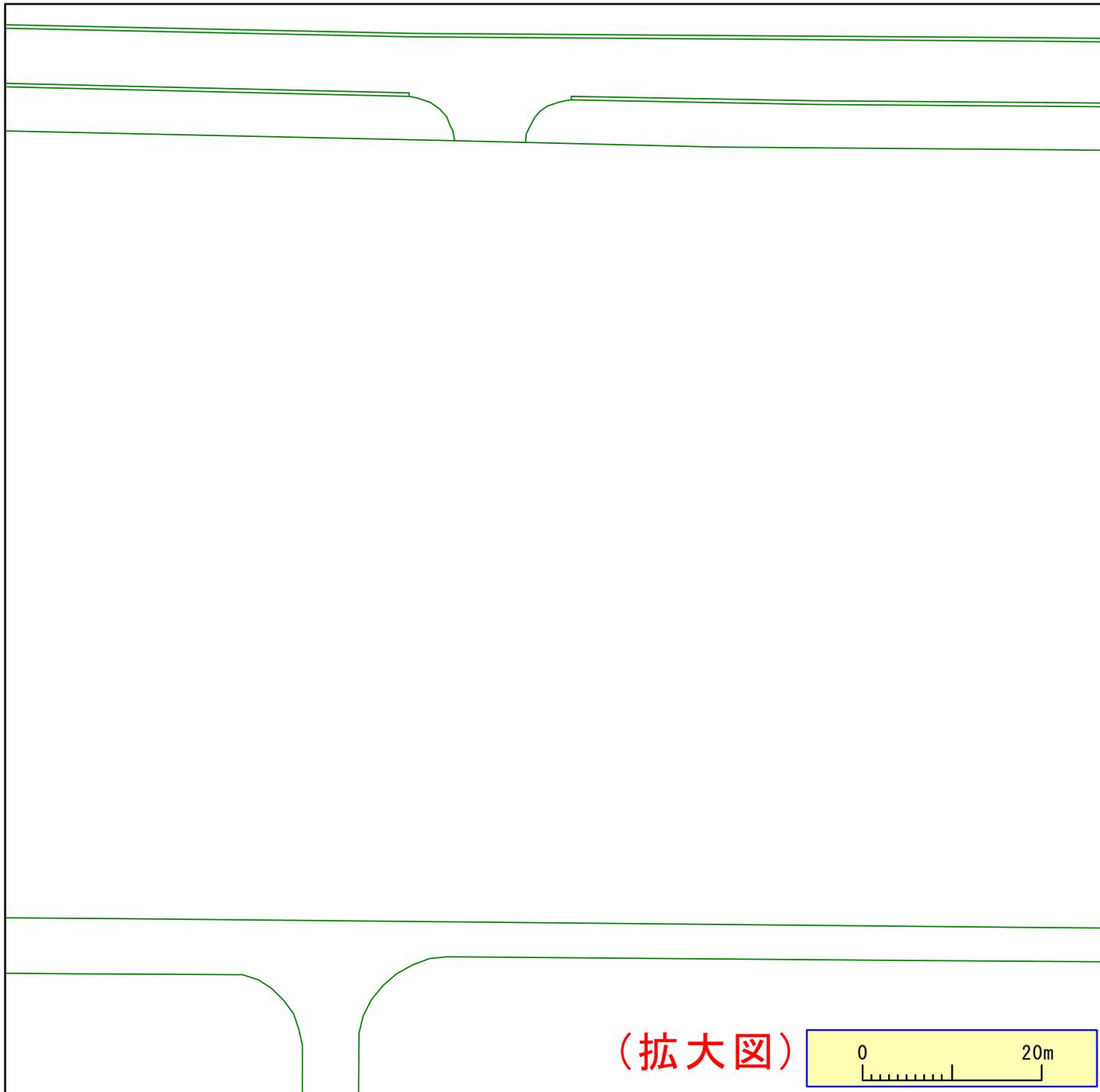
件名:新学校給食共同調理場



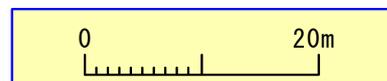
ガス管圧力の種類と凡例、用途（高圧、中圧は一般用途にはご利用になれませんのでご注意ください）  
(1) 高圧: 表示なし、輸送用のみ (2) 中圧:  輸送用と主に産業用途 (3) 低圧・中間圧:  家庭用等の一般用途

下記の文章について、必ずご一読ください。  
弊社がガス本管理設状況確認サービス（以下「本サービス」とします）でご提供する情報は、地形、道路形態、家形、高圧を除くガス本管の有無・工事予定ルート、埋設位置、口径です。なおご参考に、取出し管の分岐位置を表示しておりますが、個人情報保護のため宅地内の引込状況及びガスのご使用状況は表示しておりません。弊社は、ご提供する情報が正確かつ最新であるよう努力しておりますが、それらについてはいかなる保障も致しません。また、本サービスご利用により生じたいかなる損害についても責任を負いかねますのでご了承ください。なお、実際の工事、ガス供給にあたっては、供給方式の検討・本支管工事の有無の確認が必要となります。予定ルートの施工状況確認も合わせて、原則6ヶ月以上前に各担当窓口にご相談くださるようお願いいたします。  
本サービスで使用されている地図及び導管情報は、著作権法により保護されており、東京ガス(株)が著作権を所有しています。営利目的のご利用を禁止いたします。また、権利侵害となりますので、許可無く複製、改変、送信等を禁止いたします。

東京ガス株式会社



(拡大図)



ガス管圧力の種類と凡例、用途 (高圧、中圧は一般用途にはご利用になれませんのでご注意ください)

(1) 高圧: 表示なし、輸送用のみ (2) 中圧:  輸送用と主に産業用途 (3) 低圧・中間圧:  家庭用等の一般用途

下記の文章について、必ずご一読ください。

弊社がガス本管理設状況確認サービス(以下「本サービス」とします)でご提供する情報は、地形、道路形態、家形、高圧を除くガス本管の有無・工事予定ルート、埋設位置、口径です。なおご参考に、取出し管の分岐位置を表示しておりますが、個人情報保護のため宅地内の引込状況及びガスのご使用状況は表示しておりません。弊社は、ご提供する情報が正確かつ最新であるよう努力しておりますが、それらについてはいかなる保障も致しません。また、本サービスご利用により生じたいかなる損害についても責任を負いかねますのでご了承ください。なお、実際の工事、ガス供給にあたっては、供給方式の検討・本支管工事の有無の確認が必要となります。予定ルートの施工状況確認も合わせて、原則6ヶ月以上前に各担当窓口にご相談くださるようお願いいたします。

本サービスで使用されている地図及び導管情報は、著作権法により保護されており、東京ガス(株)が著作権を所有しています。営利目的のご利用を禁止いたします。また、権利侵害となりますので、許可無く複製、改変、送信等を禁止いたします。

資料9 児童・生徒数の推移

	令和元年	令和2年	令和3年	令和4年	令和5年	令和6年	令和7年	令和8年	令和9年	令和10年
市内全小中学校	12,312	12,327	12,343	12,358	12,373	12,338	12,303	12,268	12,233	12,198
配送対象校	7,200	7,196	7,192	7,188	7,184	7,173	7,162	7,151	7,140	7,129

	令和11年	令和12年	令和13年	令和14年	令和15年	令和16年	令和17年	令和18年	令和19年	令和20年
市内全小中学校	12,074	11,951	11,827	11,704	11,580	11,470	11,361	11,251	11,141	11,032
配送対象校	7,062	6,994	6,927	6,859	6,792	6,728	6,664	6,601	6,537	6,474

※「立川市第4次長期総合計画後期基本計画策定のための将来人口推計調査」より推計。

※推計の基準となる令和元年（2019年）の児童・生徒数は、平成31年（2019年）4月7日現在の児童・生徒数。

# 10月の小学校の予定献立表

日	パ ン	牛 乳	デザ ー ト	給食目標	手際よく配膳しよう	※たべかたの ちゅうい ※そのた		
				給食回数 22回	栄養指導目標		芋類は熱や力になるもと	
				ざいりょうのはたらき				
こんだてめい				ちからやねつに なるもと(き)	ちやにくに なるもと(あか)	からだのちょうしを ととのえるもと(みどり)		
1		○	※ きよほう	とりごはん ホキのかおりあげ ゆばいりすましる	こめ あぶら さとう ★こむぎこ でんぶん ★ごま	★ぎゅうにゅう ★とりにく ホキ ★とうふ ★ゆば	にんじん ごぼう さやえんどう しょうが にんにく しそ えのきたけ ねぎ ほうれんそう きよほう	※きよほうはひとり2こです
2	バター ロール	○	ヨーグル ト	キョフテ(トルコふうにくだんご) じゃがいもとブロッコリーのソテー オニオンスープ	★バターロール ★パンこ さとう じゃがいも あぶら ★パスタ	★のむヨーグルト ★ぶたにく ★ベーコン	たまねぎ にんにく パセリ ブロッコリー にんじん とうもろこし	今月のオリバラ給食① ★キョフテ★ 世界三大料理のひとつ と言われる「トルコ料理」 キョフテは日本のハン バーグに似ていて、トル コの子供たちも大好きな 料理だそうです。トルコ
5		○		ちゅうかおこわ やさいはるまき いためナムル はくさいととうふのスープ	もちごめ こめ さとう あぶら ★ごま じゃがいも ★ごまあぶら	★ぎゅうにゅう ★ぶたにく ★やさいはるまき ★とりにく ★とうふ	しょうが しいたけ にんじん ねぎ たけのこ ほうれんそう ★もやし チンゲンサイ はくさい たまねぎ	
6	ピザパン	○	なし ゼリー	ポトフ キャベツとウィンナーのソテー	★コッペパン ★バター じゃがいも あぶら なしゼリー	★ぎゅうにゅう ★とりにく ★ウィンナー	にんにく パセリ かぶ たまねぎ にんじん さやいんげん セロリー キャベツ とうもろこし パプリカ	
7		○	みかん	まいたけごはん とりにくのあまからあげ みそけんちんじる	こめ あぶら さとう でんぶん じゃがいも	★ぎゅうにゅう ★あぶらあげ ★だいたい ★とりにく ★ぶたにく ★とうふ ★みそ	まいたけ にんじん だいこん ごぼう ねぎ こんにやく みかん	
8		○		スパゲッティミートソース さんしょくこんにやくとかいそうのサラダ わふうドレッシング さつまいものポターージュ	★スパゲッティ あぶら こめ ★バター ★こむぎこ さとう わふうドレッシング さつまいも	★ぎゅうにゅう ★ぶたにく ★ベーコン ★チーズ かいそうミックス ★なまクリーム	たまねぎ にんじん にんにく トマト キャベツ だいこん こんにやく パセリ	
9		○	ブルー ベリー ゼリー	きつねごはん さばのたつたあげ ちくぜんに	こめ さとう あぶら でんぶん ブルーベリーゼリー	★ぎゅうにゅう ★とりにく ★あぶらあげ ★さば ちくわ	にんじん しょうが こんにやく たけのこ ごぼう れんこん しいたけ さやいんげん	
12	とうにゅう パン	○	ミックス フルーツ	マカロニグラタン かぶのスープ	★とうにゅうパン ★マカロニ あぶら ★こむぎこ ★バター ★パンこ	★ぎゅうにゅう ★とりにく ★チーズ ★ベーコン	たまねぎ エリンギ パセリ キャベツ にんじん かぶ フルーツこんにやく パインアップル みかん ★りんご	今月の立川産 ・キャベツ ・チンゲンサイ ・なし(ゼリー) ・ブルーベリー (ゼリー) ・にんじん(ゼリー) ・はちみつ
13		○		ごはん さけのカレーふうみあげ ぶたにくときくらげのいためもの こめこめんスープ	こめ でんぶん あぶら さとう こめこめん	★ぎゅうにゅう ★さけ ★ぶたにく ★とりにく	しょうが きくらげ たまねぎ たけのこ こまつな にんじん ★もやし チンゲンサイ ねぎ	
14		○		ごはん れんこんハンバーグ ほうれんそうとコーンのソテー にらたまスープ	こめ あぶら ★パンこ さとう でんぶん	★ぎゅうにゅう ★ぶたにく ★だいたい ★たまご ★とうふ	たまねぎ れんこん しょうが ほうれんそう キャベツ とうもろこし にら ★もやし	
15		○		ぶたキムチごはん てづくりジャンボぎょうざ とうにゅうスープ	こめ ★ぎょうざのかわ じゃがいも	★ぎゅうにゅう ★ぶたにく ★だいたい ★とりにく ★とうふ ★とうにゅう	キムチ にんじん にんにく ねぎ しょうが キャベツ にら はくさい	
16	ミルク パン	○		ししゃものフリッター ポークシチュー キャベツともやしのごまサラダ	★ミルクパン ★こむぎこ ★アメリカンドックミックス あぶら じゃがいも ★バター さとう ★ごまあぶら ★ごま	★ぎゅうにゅう ししゃも ★ぶたにく ★チーズ ★ハム	たまねぎ にんじん マッシュルーム にんにく トマト キャベツ ★もやし	
19		○	※ きよほう	ごはん ※しゅうまいのてんぷら しらたきのピリからいため チンゲンサイとだいこんのみそしる	こめ ★こむぎこ あぶら さとう じゃがいも	★ぎゅうにゅう ★しゅうまい ★ぶたにく わかめ ★みそ	しらたき こねぎ にんにく しょうが にんじん チンゲンサイ だいこん たかお	※きよほうは、ひとり2こで す。 ※しゅうまいのてんぷらは ひとり2こです。
20		○		かみかみわかめごはん さけのしおこじやき ごまこふきいも けんちんじる	こめ じゃがいも ★ごま さといも あぶら	★ぎゅうにゅう くきわかめごはんのもと ★さけ ★あぶらあげ ★とうふ	ごぼう こんにやく にんじん ねぎ だいこん ほうれんそう	※めひかりのからあ げはひとり2びで す。
21		○		くりごはん ※めひかりのからあげ おかか まめとんじる	こめ もちごめ くり でんぶん あぶら さとう さといも	★ぎゅうにゅう めひかり ★あぶらあげ かつおぶし ★だいたい ★ぶたにく ★とうふ ★みそ	はくさい こまつな にんじん だいこん ごぼう ねぎ こんにやく	
22	パン プリン パン	○		ガリバタチキン まめとさつまいものサラダ ごまドレッシング ほうれんそうとコーンのスープ	★パンプリンパン ★バター あぶら さつまいも ★ごまドレッシング	★ぎゅうにゅう ★とりにく ★だいたい ★ベーコン	にんにく キャベツ にんじん たまねぎ セロリー とうもろこし ほうれんそう	
23		○	みかん	ツナコーンピラフ ポポティ(ミートキッシュ) キャベツのスープ	こめ ★バター あぶら	★ぎゅうにゅう ツナフレーク ★たまご ★ぶたにく ★ベーコン	とうもろこし たまねぎ にんじん マッシュルーム パセリ セロリー にんにく キャベツ さやいんげん	
26	はいが パン	○	フルーツ ヨーグル ト	セルフコロッケバーガー (コロッケ、キャベツ、ソース) ミネストローネ	★はいがパン ★コロッケ あぶら じゃがいも さとう	★ぎゅうにゅう ★ベーコン いんげんまめ ★だいたい ★ヨーグルト	キャベツ にんじん たまねぎ トマト セロリー にんにく ピオーネ パインアップル みかん	
27		○	にんじん ゼリー	こんさいのカレーライス キャベツとブロッコリーのサラダ ちゅうかドレッシング	こめ おおむぎ じゃがいも はちみつ あぶら ★こむぎこ ★バター ★ちゅうかドレッシング ★にんじんゼリー	★ぎゅうにゅう ★ぶたにく ★チーズ	たまねぎ れんこん ごぼう にんじん にんにく しょうが トマト キャベツ きゅうり ブロッコリー とうもろこし	
28		○		マーボーさいめん くきわかめいりちゅうかスープ サーターアンダギー	★むしちゅうかめん あぶら さとう でんぶん ★ごまあぶら くらざとう ★ホットケーキミックス	★ぎゅうにゅう ★ぶたにく ★みそ くきわかめ ★とりにく	たまねぎ ピーマン なす たけのこ しいたけ ねぎ しょうが ★もやし にんじん こまつな	※いかのさらさあげはひと り2まいです。
29		○		ごはん ※いかのさらさあげ(カレーあじ) ごもくにまめ さわにわん	こめ ★こむぎこ でんぶん あぶら さとう	★ぎゅうにゅう ★いか ★だいたい こんぶ さつまあげ ★ぶたにく ★あぶらあげ	しょうが にんじん こんにやく さやいんげん れんこん だいこん ごぼう しいたけ ねぎ さやえんどう	※かぼちゃのチーズケーキ は、こむぎこをつかわず、 こめこでつくりま
30	まっちゃん パン	○	※ てづくり かぼちゃ のチーズ ケーキ	ぶたにくとだいこんのトマトにこみ はるさめサラダ	★まっちゃんパン さとう あぶら はるさめ ★ごまあぶら こめこ	★ぎゅうにゅう ★ぶたにく ★ハム ★クリームチーズ ★なまクリーム ★とうにゅう ★たまご	たまねぎ だいこん トマト にんじん マッシュルーム パセリ にんにく キャベツ とうもろこし きゅうり かぼちゃ	

★印はアレルギー物質を含んだ食品です。今までに食べたことのない食品がある場合は、ご注意ください。  
\*材料の都合により献立が変更になることもあります。

■は、学配デザートです。

中学年(3・4年生)	エネルギー	たんぱく質
今月の平均	650kcal	摂取エネルギー全体の 15%
国の基準	650kcal	摂取エネルギー全体の 13~20%

# 10月の中学校給食予定献立表



令和2年度

日／曜	パ ン	牛 乳	デ ザ ー ト	献立名	材 料 名 (体の中でのほたらき)			こんだて メモ
					熱や力になる	血や肉になる	体の調子を整える	
1 木		○		ごはん 鶏肉の南蛮焼き ひじきの炒り煮 豚汁	米 砂糖 油 じゃが芋	★鶏肉 ★豚肉 ★豆腐 ★油揚げ ★味噌 ★味噌 ひじき さつま揚げ	にんにくしょうが こんにやく 人参 さやいんげん ねぎ 大根	
2 金		○		ごはん ヒレカツ いかフライ 花野菜のソテー 沢煮椀	★小麦粉 ★パン粉 米 油	★いか ★卵 ★豚肉 ★豚肉 ★油揚げ	ブロッコリー カリフラワー とうもろこし 人参 にんにく 大根 ごぼう しいたけ ねぎ	
5 月	黒砂糖 パン	○		ホキのガーリックソテー マカロニカレーソテー パンプキンスープ	★パン ★小麦粉 ★パ ター ★マカロニ 油 米	★ベーコン ★生クリーム ★牛乳 ホキ	にんにく レモン 万能ねぎ ピーマン 玉ねぎ 人 参 トマト かぼちゃ	
6 火		○	型 抜き チーズ 巨峰	しめじごはん 豆あじのから揚げ 石狩汁	★小麦粉 米 粟 油 砂糖 米 じゃが芋	★油揚げ ★鶏肉 ★鮭 ★味噌 ★味噌 ★チーズ ひじき あじ	しめじ 人参 グリンピース ごぼう ねぎ 大根 ほうれん草 しょうが こんにやく 巨峰	豆あじは1人2尾です。 巨峰は1人2個です。
7 水		○	梨 ゼリー	ハヤシライス 海藻サラダ	★バター ★小麦粉 米 米粒 麦 油 黒砂糖 和風ドレッシング	★豚肉 ★チーズ 海藻	にんにくしょうが 玉ねぎ 人参 マッシュルーム トマト グリンピース きゅうり キャベツ とうもろこし りんご 梨	
8 木		○		ごはん 手づくりコロケ キャベツとベーコンのソテー 豆と野菜のスープ	★小麦粉 ★パン粉 米 じゃが芋 油	★豚肉 ★卵 ★ベーコン ★鶏肉 白いんげん豆	玉ねぎ 人参 キャベツ ブロッコリー マッシュルーム 大根 ほうれん草 セロリー パセリ	
9 金	シナ モスト	○		ポークソテー ベジタブルスープ	★バター ★バター 砂糖 油 米 玉ねぎドレッシング	★豚肉 ★牛乳 ★生クリーム	★枝豆 しょうが にんにく キャベツ とうもろこ し 人参 玉ねぎ グリンピース パセリ	
12 月	(きな粉) 揚げパン	○	巨峰	クリームシチュー 野菜ソテー	★パン ★小麦粉 ★パ ター 油 砂糖 粟 さつま芋	★きな粉 ★鶏肉 ★牛乳 ★豆乳 ★チーズ ★ハム	玉ねぎ 人参 キャベツ ピーマン パプリカ 巨峰	巨峰は1人2個です。
13 火		○	みかん	ごはん 麻婆豆腐 わかめスープ	★ごま油 ★ごま 米 油 砂糖 でん粉	★豆腐 ★豚肉 ★味噌 ★鶏肉 わかめ	★もやし にんにくしょうが ねぎ ピーマン しいたけ 人参 たけのこ 玉ねぎ さやえんどう みかん	
14 水		○		五目あんかけそば 春巻 春雨スープ	★中華麺 油 砂糖 でん粉 春雨 油	★豚肉 ★いか ★えび ★うずら卵 ★春巻 ★鶏肉	人参 玉ねぎ しいたけ たけのこ 白菜 チンゲンサイ ねぎ しょうが にら きくらげ	
15 木	バター ロール	○		豚肉のトマト煮込み マッシュポテト 野菜スープ	★パン ★バター 砂糖 油 じゃが芋	★豚肉 ★牛乳 ★ベーコン	玉ねぎ トマト 人参 マッシュルーム パセリ にんにく トマト キャベツ セロリー さやいんげ ん	
16 金		○	りんご	ごはん 酢豚 中華スープ	★ごま油 米 でん粉 油 砂糖 じゃが芋	★豚肉 ★鶏肉	しょうが 人参 玉ねぎ たけのこ ピーマン しいたけ キャベツ セロリー 小松菜 りんご	
19 月		○		スパゲッティペスカトーレ 大根サラダ スイートポテト	★スパゲッティ ★小麦粉 ★バター ★香味中華ドレッシング 油 砂糖 さつま芋	★えび ★いか ★ベーコン ★牛乳 たこ	★枝豆 玉ねぎ 人参 にんにく セロリー マッシュルーム トマト 大根 とうもろこし	
20 火		○	みかん	ごはん かき揚げ(天つゆ) 竹輪の磯辺揚げ いなか汁	★小麦粉 米 でん粉 油	★えび ★いか ★卵 ★鶏肉 ★味噌 ちくわ 青のり	玉ねぎ 人参 みつば ごぼう かぼちゃ こんにやく 大根 ねぎ みかん	
21 水	クロ ワツサン	○		ヘルシーハンバーグ カラフルソテー 青大豆のチャウダー	★パン ★パン粉 ★ごま 油 油 砂糖 でん粉 じゃが 芋	★豚肉 ★大豆 ★おから ★豆乳 ★卵 ★えび ★青大豆 ★ベーコン ★生クリーム ★牛乳 いんげん豆	★もやし 人参 玉ねぎ にんにく しめじ チンゲンサイ パプリカ カリフラワー	
22 木		○		ごはん さばの竜田揚げ ごまあえ つくね汁	★ごま ★パン粉 米 でん 粉 油 砂糖 里芋	★さば ★鶏肉 ★豆腐 ★卵	しょうが キャベツ 人参 小松菜 ねぎ しいたけ 大根 ごぼう	
23 金		○	みかん	きのこごはん いかの野菜衣揚げ のっぺい汁	★小麦粉 ★炒りごま ★ ごま油 米 油 砂糖 でん 粉	★鶏肉 ★鶏肉 ★油揚げ ★いか ★卵 ★生揚げ	しめじ 舞茸 人参 しょうが にんにく 玉ねぎ 人参 ごぼう こんにやく 大根 ごぼう ねぎ みかん	
26 月		○		梅わかごはん さけの照り焼き きんぴらごぼう 大根と里芋のみそ汁	★ごま ★ごま油 米 油 砂糖 里芋	★鮭 ★油揚げ ★豆腐 ★味噌 ★味噌 わかめ さつま揚げ	梅干し しょうが ごぼうしらたき 人参 大根 小松菜	
27 火	食パン (いちご)	○		鶏の唐揚げ アスパラソテー オニオンスープ	★パン ★パスタ でん粉 じゃが芋 油	★鶏肉 ★ベーコン	しょうが にんにく グリーンアスパラガス 人参 玉ねぎ パセリ	
28 水		○		チャーハン 中華風卵焼き ワンタンスープ	★パスタ ★ごま油 米 米粒 麦 油 砂糖 でん粉	★卵 ★焼豚 ★かに ★鶏肉 なると	★もやし 人参 ねぎ 万能ねぎ しいたけ たけのこ 水煮 白菜 にら	
29 木	胚芽 パン	○		ムサカ 豆とごぼうのサラダ 洋風卵スープ	★パン ★小麦粉 ★パ ター じゃが芋 油 でん粉	★豚肉 ★牛乳 ★豆乳 ★生クリーム ★青大豆 ★卵	なす 玉ねぎ マッシュルーム トマト 人参 大根 ごぼう きゅうり ほうれん草 セロリー	
30 金		○	プリン	きつねうどん ししゃもフライ じゃが芋とベーコンのソテー	★うどん ★小麦粉 ★パン粉 ★バター ★プリ ン 砂糖 じゃが芋 油	★油揚げ ★豚肉 ★卵 ★ベーコン ししゃも	人参 小松菜 ねぎ 玉ねぎ とうもろこし	ししゃもは1人2尾です。

★印はアレルギー物質を含んだ食品です。  
調味料・加工品等については、お問い合わせください。  
給食用食材の産地公表は裏面をご覧ください。  
は、学配デザートです。

10月 平均	エネルギー	たんぱく質
	835kcal	摂取エネルギー全体の16%
国の基準	830kcal	摂取エネルギー全体の13~20%

《立川市教育委員会学校給食課》

## 小学校 10月の器具表

日	パン	牛乳	学配デザート	献立名	食缶	食器			配膳するもの										食べるもの	※食べ方の注意 ※その他		
						ご飯茶わん	汁わん	大皿	小皿	しゃもじ	天ぷら挟み	パン挟み	パスタトング	ミニトング	使い捨て手袋	おたま	うどん杓子	小おたま				
1		○		鶏ごはん ホキの香り揚げ ゆば入りすまし汁 巨峰	14 10網 14 3	○			○											はし	巨峰は 1人2個です。	
2	バターロール 30.40.50	飲むヨー グルト		キョフテ(トルコ風肉団子) じゃが芋とブロッコリーのソテー オニオンスープ	10 10 14			○		○									フォーク	スプーン		
5		○		中華おこわ 野菜はるまき 炒めナムル 白菜と豆腐のスープ	14 10網 10 14	○			○											スプーン	はし	
6	ピザパン (調理場より)	○	なしゼリー	ポトフ キャベツとウィンナーのソテー (ピザパン)	14 14 10(10)				○											スプーン		
7		○		まいたけごはん 鶏肉の甘辛揚げ みそけんちん汁 みかん	14 10 14 10	○			○											スプーン	はし	
8		○		スパゲッティミートソース 三色こんにゃくと海藻のサラダ (和風ドレッシング) さつまいものポタージュ	14.10 10 14	○		○			○									フォーク	スプーン	
9		○	ブルーベリーゼリー	きつねごはん さばの竜田揚げ 筑前煮	14 10網 14	○			○		○									スプーン	はし	
12	豆乳パン 30.40.50	○		マカロニグラタン(紙カップ) かぶのスープ ミックスフルーツ	10(10) 14 14			○						2						スプーン		
13		○		ごはん 鮭のカレー風味揚げ 豚肉ときくらげの炒め物 米粉めんのスープ	14 10網 10 14	○			○											スプーン	はし	
14		○		ごはん れんこんハンバーグ ほうれん草とコーンのソテー にらたまスープ	14 10 10 14	○			○											スプーン	はし	卵入りスープで す。汁椀使用をお知 らせください。
15		○		豚キムチごはん 手作りジャンボ餃子(紙カップ)(タレ) 豆乳スープ	14 10(10).2 14	○			○					2						スプーン	はし	
16	ミルクパン 30.40.50	○		ししゃものフリッター ポークシチュー キャベツともやしのごまサラダ	10網 14 10				○											スプーン	はし	
19		○		ごはん 焼売の天ぷら 白滝のピリ辛炒め チンゲン菜と大根のみそ汁 巨峰	14 10網 10 14.3	○			○					○						スプーン	はし	焼売の天ぷらは 1人2個です。 巨峰は1人2個で す。
20		○		かみかみわかめごはん 鮭の塩麹焼き ごまこふきいも けんちん汁	14 10網 10 14	○			○											スプーン	はし	
21		○		くりごはん めひかりのから揚げ おかか煮 まめとん汁	14 10網 3 14	○			○											スプーン	はし	めひかりは 1人2尾です。
22	パンキンパン 30.40.50	○		ガリバタチキン 豆とさつま芋のサラダ (胡麻ドレッシング) ほうれん草とコーンのスープ	10 10 14	○			○											スプーン	はし	
23		○		ツナコーンピラフ ポポティ(ミートキッシュ)(紙カップ) キャベツのスープ みかん	14 10 14 10				○					2						スプーン		
26	胚芽パン柏折 30.40.50	○		セルフコロッケバーガー (コロッケ、キャベツ、ソース) ミネストローネ フルーツヨーグルト	10網.3 14 14			○												スプーン	はし	
27		○	人参ゼリー	根菜のカレーライス キャベツとブロッコリーのサラダ (中華ドレッシング)	14.14 10				○											スプーン		
28		○		マーボーさいめん 荳わかめ入り中華スープ サーターアンダギー	10.14 14 10網				○											スプーン	はし	
29		○		ごはん いかのさらさ揚げ 五目煮豆 沢煮椀	14 10網 3 14	○			○											スプーン	はし	いかのさらさ揚げは 1人2枚です。
30	抹茶パン 30.40.50	○		豚肉と大根のトマト煮込み 春雨サラダ 手づくりかぼちゃのチーズケーキ (紙カップ)	14 10 10	○			○					2						フォーク	スプーン	



・1つの食缶に入りきれない時に、( )の食缶を追加する場合があります。

・14日「にらたまスープ」に卵が使われています。

アレルギーの関係上、特別な洗浄が必要になりますので、必ず汁椀に盛り付けるよう、周知をお願いします。

## 中学校 10月の器具表

日	パン	牛乳	学配デザート	献立名	食缶	食器												食べるもの	※食べ方の注意 ※その他							
						ご飯茶わん	汁わん	大皿	小皿	しゃもじ	天ぷら挟み	パン挟み	パスタトング	ミニトング	使い捨て手袋	おたま	うどん杓子			小おたま						
1		○		ごはん 鶏肉の南蛮焼き ひじきの炒り煮 豚汁	14 10 10 14	○				○													はし			
2		○		ごはん ヒレカツといかフライ(ソース) 花野菜のソテー 沢煮椀	14 10網 10 14	○				○													はし			
5	黒砂糖パン(丸)	○		魚のガーリックソテー(紙カップ) マカロニカレーソテー パンブキンスープ	10(10) 14 14										2							スプーン	はし			
6		○	型抜きチーズ	しめじごはん 豆あじのから揚げ 石狩汁 巨峰	14 10網 14 3	○				○													はし	豆あじは1人2尾です。 巨峰は、1人2個です。		
7		○	梨ゼリー	ハヤシライス 海藻サラダ (和風ドレッシング)	10.14 10					○												スプーン	はし			
8		○		ごはん 手づくりコロケ(ソース) キャベツとベーコンのソテー 豆と野菜のスープ	14 10網 10 14	○				○													スプーン	はし		
9	シナモントースト (調理場より)	○		ポークソテー ベジタブルスープ (シナモントースト)	14 14 10.10					○													スプーン	はし		
12	揚げパン(きな粉) (調理場より)	○		クリームシチュー 野菜ソテー 巨峰 (揚げパン)	14 14 3 10.10					○													スプーン	はし	巨峰は、1人2個です。	
13		○		ごはん 麻婆豆腐 わかめスープ みかん	10 14 14 10	○				○													スプーン	はし		
14		○		五目あんかけそば 春巻 春雨スープ	10.14 10網 14					○													スプーン	はし		
15	バターロール	○		豚肉のトマト煮込み マッシュポテト 野菜スープ	14 10 14					○													スプーン	はし		
16		○		ごはん 酢豚 中華スープ りんご	10 14 14 10	○				○													スプーン	はし		
19		○		スパゲッティペストカーレ 大根サラダ(中華ドレッシング) スイートポテト	14.14 10 10					○					1								フォーク	スプーン		
20		○		ごはん かき揚げ(天つゆ)、竹輪の磯辺揚げ いなか汁 みかん	14 10網.3 14 10	○				○														はし		
21	クロワッサン	○		ヘルシーハンバーグ カラフルソテー 青大豆のチャウダー	10 10 14					○													スプーン	はし		
22		○		ごはん さばの竜田揚げ ごまあえ つくね汁	14 10網 10 14	○				○														はし		
23		○		きのこごはん いかの野菜衣揚げ のっぺい汁 みかん	14 10網 14 10	○				○														はし		
26		○		梅わかごはん さけの照り焼き きんぴらごぼう 大根と里芋のみそ汁	14 10 10 14	○				○														はし		
27	食パン(いちごジャム)	○		鶏肉のから揚げ アスパラソテー オニオンスープ	10網 10 14					○													スプーン	はし		
28		○		チャーハン 中華風卵焼き ワンタンスープ	14 10 14					○														スプーン	はし	
29	胚芽パン	○		ムサカ(紙カップ) 豆とごぼうのサラダ 洋風卵スープ	10(10) 14 14					○					2								スプーン	はし	卵入りスープです。 汁椀使用をお知らせください。	
30		○	プリン	きつねうどん ししゃもフライ(ソース) じゃがいもとベーコンのソテー	14.14 10網 10					○														スプーン	はし	ししゃもは、1人2尾です。



・1つの食缶に入りきれない時に、( )の食缶を追加する場合があります。

・29日は「洋風卵スープ」に卵が使われています。

アレルギーの関係上、特別な洗浄が必要になりますので、必ず汁椀に盛りつけるよう、周知をお願い致します。

小学校

中学校

	献立名	配分量 1人分 中学年	献立名	配分量 1人分
1 木	鶏ごはん	175 g	ごはん	220 g
	ホキの香り揚げ	50 g	鶏肉の南蛮焼き	70 g
	ゆば入りすまし汁	170 ml	ひじきの炒り煮	50 g
2 金	トルコ風肉団子	60 g	豚汁	200 ml
	じゃが芋とブロッコリーのソテー	76 ml	ごはん	220 g
	オニオンスープ	170 ml	ヒレカツとイカフライ(ソース)	ヒレ40g イカ30g
5 月	中華おこわ	150 g	花野菜のソテー	60 g
	野菜はるまき	40 g	沢煮椀	200 ml
	炒めナムル	40 ml	魚のガーリックソテー	60g
6 火	白菜と豆腐のスープ	180 ml	マカロニのカレーソテー	70 g
	ポトフ	157 g	パンブキンスープ	200 ml
	キャベツとウイナーのソテー (ピザパン)	78 ml	しめじごはん	230 g
7 水	まいたけごはん	175 g	豆あじのからあげ	15g×2本
	鶏肉の甘辛揚げ	50 g	石狩汁	200 ml
	みそけんちん汁	170 ml	巨峰	2 個
8 木	みかん		ハヤシライス	ごはん220g ルー200g
	スパゲッティミートソース	めん150g ソース120ml	海苔サラダ(和風ドレ)	
	三色こんにやくと海藻のサラダ (和風ドレッシング)	47 g		
9 金	さつまいものポタージュ	175 ml	ごはん	220 g
	きつねごはん	170 g	手作りコロッケ(ソース)	100 g
	さばの竜田揚げ	50 g	キャベツとベーコンのソテー	70 g
12 月	筑前煮	120 ml	豆と野菜のスープ	200 ml
	マカロニグラタン(紙カップ)	145 g	ポークソテー	70 g
	かぶのスープ	180 ml	豆とキャベツのサラダ(玉ドレ)	60 g
13 火	ミックスフルーツ	97 g	ベジタブルスープ	200 ml
	ごはん	150 g	きな粉揚げパン	60 g
	鮭のカレー風味揚げ	50 g	クリームシチュー	240 ml
14 水	豚肉ときくらげの炒め物	70 ml	野菜ソテー	60 g
	米粉めんのスープ	165 ml	巨峰	2 個
	五目あんかけそば	めん180g あん200g		
15 木	れんこんハンバーグ	65 g	春巻	65 g
	ほうれん草とコーンのソテー	55 ml	春雨スープ	200 ml
	にらたまスープ	170 ml		
16 金	豚キムチごはん	190 g	豚肉のトマト煮込み	150 g
	手作りジャンボ餃子(紙カップ)(タレ)	100g タレ7g	マッシュポテト	100g
	豆乳スープ	170 ml	野菜スープ	200 ml
19 月	ししゃものフリッター	20 g	ごはん	220 g
	ポークシチュー	200 ml	酢豚	200 g
	キャベツともやしのごまサラダ	40 g	中華スープ	200 ml
20 火	りんご		りんご	
	ごはん	150 g	スパゲッティベスカトーレ	めん160g ソース200ml
	焼売の天ぷら	25g×2個	大根のサラダ(ドレッシング)	70 g
21 水	白滝のピリ辛炒め	48 ml	スイートポテト	70 g
	チンゲン菜と大根のみそ汁 巨峰	165 ml		
	かみかみわかめごはん	163 g	ごはん	220 g
22 木	鮭の塩麹焼き	50 g	かき揚げ(天つゆ)	70g 天つゆ15ml
	ごまこふきいも	60 g	いなか汁	200 ml
	けんちん汁	170 ml	みかん	
23 金	くりごはん	155 g	ヘルシーハンバーグ	95 g
	めひかりのから揚げ	40 g	カラフルソテー	60 g
	おかか煮	22 g	青大豆のチャウダー	200 ml
26 月	まめとん汁	190 ml	ごはん	220 g
	ガリバタチキン	60 g	さばの竜田揚げ	70 g
	豆とさつま芋のサラダ (胡麻ドレッシング)	70 g	ごまあえ	60 g
27 火	ほうれんそうとコーンのスープ	170 ml	つくね汁	220 ml
	ツナコーンピラフ	185 g	きのこごはん	240 g
	ミートキッシュ(紙カップ)	65 g	いかの野菜衣揚げ	80 g
28 水	キャベツのスープ	170 ml	のっぺい汁	200 ml
	みかん		みかん	
	セルフコロッケバーガー (コロッケ、キャベツ、ソース)	コロッケ60g キャベツ25g	梅わかごはん	220 g
29 木	ミネストローネ	160 ml	さけの照焼き	70 g
	フルーツヨーグルト	100 g	きんぴらごぼう	60 g
	根菜のカレーライス	ごはん150g カレー140g	大根と里芋のみそ汁	200 ml
30 金	キャベツとブロッコリーのサラダ (中華ドレッシング)	50 g	鶏肉の唐揚げ	70 g
	マーボーさいめん	めん125g ソース110ml	アスパラソテー	90 g
	茎わかめ入り中華スープ	165 ml	オニオンスープ	200 ml
29 木	サーターアンダギー	32 g	チャーハン	250 g
	中華風卵焼		中華風卵焼	100 g
	ワンタンスープ		ワンタンスープ	200 g
29 木	ごはん	150 g	ムサカ	100 ml
	いかのさらさ揚げ	50 g	豆とごぼうのサラダ	70 g
	五目煮豆	50 g	洋風卵スープ	200 ml
30 金	沢煮椀	165 ml	きつねうどん	うどん230g つゆ240ml
	豚肉と大根のトマト煮込み	150 ml	ししやもフライ(ソース)	20g×2尾
	春雨サラダ	60 g	じゃがいもとベーコンのソテー	100 g
30 金	手作りかぼちゃのチーズケーキ(紙カップ)	55 g		

資料11 必要諸室リスト

エリア	区域	主な諸室
調理エリア	汚染作業区域	荷受室
		検収室
		米庫・洗米室
		野菜類下処理室
		魚肉類下処理室
		卵処理室
		食品庫・計量室
		手作り準備室
		冷蔵室・冷凍室
		器具洗浄室
		回収室
		洗浄室
		特別洗浄室
		残滓処理室
		廃棄物庫
	非汚染作業区域	油庫・廃油庫
		上処理調理室
		煮炊き調理室
		揚物・焼物調理室
		和え物調理室
		食物アレルギー対応食専用室
		炊飯室
		器具洗浄室
	その他の区域	コンテナ室
		配送室
	汚染用前室	
	非汚染用前室	

エリア	区域	主な諸室
一般エリア	一般区域	市職員用事務室
		市職員用更衣室（男子・女子）
		市職員用トイレ（男子・女子）
		市倉庫
		会議室
		打合せ室
		調理実習室
		展示スペース
		防災用食料備蓄倉庫
		一般用トイレ（男子・女子・だれでも）
	調理員区域	事業者用事務室
		調理員用更衣室（男子・女子）
		調理員用トイレ（男子・女子）
		調理員用食堂 ※会議室との兼用可能
事業者倉庫		
洗濯・乾燥室		

資料12 一般エリア什器・備品リスト(市及び一般用)

No	室名	名称	数量	単位	備考(参考仕様)
1	玄関	傘立て	3	台	30本程度用×3台
2	"	靴箱(職員用)	1	台	30名程度
3	"	靴箱(来場者用)	1	台	120名程度
4	"	スリッパ(来場者用)	120	個	大人用
5	"	自動噴霧器(アルコール消毒用)	1	台	アルコール置きを含む
6	"	立て看板	1	台	W400×D420×H1300
7	"	AED	1	個	収納用キャビネット(壁掛け式)を含む
8	"	パンフレットケース	1	台	20段×2列 入札書類用
9	市職員用事務室	事務机(片袖机) 一般職員用	16	台	W1100×D700×H700
10	"	事務机(両袖机) 管理職用	1	台	W1400×D700×H700
11	"	事務用回転椅子 一般職員用	16	脚	W600×D605×H980 サークル肘・ハンガー付き
12	"	事務用回転椅子 管理職用	1	脚	W600×D600×H1050 サークル肘・ハンガー付き
13	"	事務用回転椅子 システムPC用	4	脚	W600×D605×H980
14	"	電話	8	機	設置にあたっては市総務課と調整すること
15	"	電話台	8	台	設置にあたっては市総務課と調整すること
16	"	収納用キャビネット	10	台	W900×D450×H1050 3段キャビネット(ラテラル)
17	"	収納棚	2	台	W1200×D700×H1800 4段以上：棚の高さを変更できるもの
18	"	収納棚	1	台	W900×D300×H1800 4段以上：棚の高さを変更できるもの
19	"	ホワイトボード(脚付)	1	台	W2000×H1800(両面) 月管理用
20	"	ホワイトボード(壁掛)	1	台	W700×H1500(片面) 日管理用
21	"	長机	2	台	W2400×D700×H700
22	"	金庫	1	個	容量50L以上
23	"	時計	2	台	温室度表示機能付き電波時計
24	"	モニター	1	台	32インチ以上、調理エリア確認用
25	"	空気清浄機(加湿機能付)	2	台	
26	打合せスペース (市職員用事務室内)	ミーティングテーブル	4	台	W1800×D600×H720 折り畳み式

No	室名	名称	数量	単位	備考(参考仕様)
27	"	キャスター付椅子	12	脚	W565×D600×H1000 ミーティングテーブルに3脚配置できるもの
28	"	収納用キャビネット	3	台	W900×D450×H1050 3段キャビネット(ラテラル)
29	"	両開き書庫	3	台	W900×D450×H1050 収納用と合わせて壁面キャビネットとする
30	"	収納棚	2	台	W1200×D700×H1800 4段以上：棚の高さを変更できるもの
31		可動間仕切り	1	枚	W1200×D32×H1200
32	"	ホワイトボード(脚付)	1	台	W2000×H1800(両面)
33	"	時計	1	台	温室度表示機能付き電波時計
34	給湯コーナー (市職員用事務室内)	ミニキッチン	1	台	間口1050以上、調理台、コンロ(2口) 小型湯沸器(高温型)を備えるもの
35	"	冷蔵庫	1	台	容量300L程度、冷蔵・冷凍機能あり
36	"	食器棚	1	台	W900×D450×H600以上 ミニキッチンと整合性のあるもの
37	"	電子レンジ	1	台	解凍機能付き
38	男子更衣室 (市職員用事務室内又は隣接)	スチールロッカー(3連)	3	台	W900×D520×W1800
39	女子更衣室 (市職員用事務室内又は隣接)	スチールロッカー(3連)	4	台	W900×D520×W1800
40	市倉庫	収納棚(転倒防止対策済)	適宜	台	文書保存箱(393×314×289)が 120箱程度保管できる数量
41	"	収納棚(転倒防止対策済)	2	台	W1200×D700×H1800 4段以上：棚の高さを変更できるもの
42	"	パイプ椅子	10	脚	W445×D475×H795
43	会議室	ミーティングテーブル	40	台	W1800×D600×H720
44	"	キャスター付椅子	120	脚	W565×D600×H1000 ミーティングテーブルに3脚配置できるもの
45	"	ホワイトボード(脚付)	2	台	W2000×H1800(両面)
46	"	時計	2	台	温湿度表示機能付き電波時計
47	"	プロジェクター	1	台	5000ルーメン以上、天吊りタイプ
48	"	スクリーン	1	幕	100インチ以上、天吊りタイプ
49	"	ワイヤレスマイクシステム	1	式	マイク2本、スタンド付き
50	"	スピーカー	1	式	
51	"	ノートパソコン	1	台	windows 10以上、intel core i3以上 調達にあたっては学校給食課と調整すること
52	"	メディアプレーヤー	1	台	ブルーレイ、DVD等の主要メディアに対応 できるもの
53	"	テレビ	1	台	60インチ以上、地上デジタル放送対応型

No	室名	名称	数量	単位	備考(参考仕様)
54	"	モニター	複数	台	見学・食育対応
55	"	演台	1	台	W1200×D450×H1050
56	"	電話	2	機	内線用、分割後の両部屋に設置できるもの
57	打合せ室	ミーティングテーブル	複数	台	W1800×D600×H720 折り畳み式
58	"	キャスター付椅子	複数	脚	W565×D600×H1000 ミーティングテーブルに2脚配置できるもの
59	調理実習室	キッチン	1	台	間口1050以上、調理台、コンロ(3口) 小型湯沸器(高温型)を備えるもの
60	"	冷蔵庫	1	台	容量600L程度、冷蔵・冷凍機能あり
61	"	電子レンジ	1	台	解凍機能付き
62	"	食器棚	1	式	壁面設置とする 同室の各種什器が十分に配置できるもの
63	"	炊飯器	1	台	2升炊き
64	"	ミキサー	1	台	マルチタイプ(ジューサー、ミキサー、 スライサー等の機能を有するもの)
65	"	ホットプレート	1	台	W600×D380×H110
66	"	やかん	1	個	ステンレス製 容量3L
67	"	フライパン	1	個	高強度ふっ素樹脂加工 φ280
68	"	フライパン	1	個	高強度ふっ素樹脂加工 φ200
69	"	片手鍋(内径16cm)	1	個	ステンレス製 蓋付き W315×173×H130、容量1.5L
70	"	両手鍋(内径16cm)	1	個	ステンレス製 蓋付き W247×173×H150、容量2L
71	"	両手鍋(内径20cm)	1	個	ステンレス製 蓋付き W290×213×H150、容量2.5L
72	"	両手鍋(内径24cm)	1	個	ステンレス製 蓋付き W330×258×H180、容量5.4L
73	"	蒸し器	1	個	ステンレス製 蓋付き 容量6L W300×D300×H100 3段
74	"	揚げ物用鍋	1	個	φ260 容量3L
75	"	ボウル	2	個	ステンレス製 小：φ171×H74
76	"	ボウル	2	個	ステンレス製 中：φ208×H90
77	"	ボウル	2	個	ステンレス製 大：φ278×H124
78	"	ざる	2	個	ステンレス製 小：φ165×H71
79	"	ざる	2	個	ステンレス製 中：φ203×H88
80	"	ざる	2	個	ステンレス製 大：φ268×H121

No	室名	名称	数量	単位	備考(参考仕様)
81	"	バット	1	個	ステンレス製 3枚 ステンレス網 1枚付 W220×D168×H37
82	"	まな板	2	枚	耐熱・抗菌 樹脂製 W440×D250×H15
83	"	包丁	2	本	ステンレス製 長さ150
84	"	包丁	2	本	ステンレス製 長さ240
85	"	包丁	2	本	ステンレス製 長さ270
86	"	キッチンはさみ	1	個	ステンレス製
87	"	フライ返し	1	個	シリコン製
88	"	デジタル台秤	1	個	ホームスケール 3kg
89	"	赤外線温度計	1	個	非接触放射温度計
90	"	中心温度計	1	個	デジタル温度計
91	"	計量カップ	1	個	ステンレス製 200cc
92	"	計量カップ	1	個	ステンレス製 500cc
93	"	泡立て器	1	個	ステンレス製 耐熱・防水 長さ330
94	"	しゃもじ	1	個	樹脂製 抗菌 エンボス加工 長さ240
95	"	缶切機	1	個	回転式
96	"	ゴムベラ	1	個	シリコン W110×D220
97	"	調理ベラ	1	個	シリコン 長さ310
98	"	菜箸	3	膳	シリコン 長さ300
99	"	レードル	1	個	ステンレス製 φ90
100	"	レードル	1	個	ステンレス製 φ76
101	"	茶碗 (小学校)	5	枚	学校で使うものと同一規格
102	"	茶碗 (中学校)	5	枚	学校で使うものと同一規格
103	"	汁碗 (小学校)	5	枚	学校で使うものと同一規格
104	"	汁碗 (中学校)	5	枚	学校で使うものと同一規格
105	"	大皿 (小学校)	5	枚	学校で使うものと同一規格
106	"	大皿 (中学校)	5	枚	学校で使うものと同一規格
107	"	小皿 (小・中学校)	5	枚	学校で使うものと同一規格

No	室名	名称	数量	単位	備考(参考仕様)
108	"	トレー	5	枚	学校で使うものと同一規格
109	"	はし(小学校)	5	膳	学校で使うものと同一規格
110	"	はし(中学校)	5	膳	学校で使うものと同一規格
111	"	スプーン	5	本	学校で使うものと同一規格
112	"	フォーク	5	本	学校で使うものと同一規格
113	防災用食料備蓄倉庫	移動式屋外釜	1	台	W1722×D890×H942 災害時にプロパンガスを使用し、アルファ化米の炊き出しを行う

◆市が持ち込む什器・備品等

No	室名	名称	数量	単位	備考(参考仕様)
1	玄関	タイムレコーダー	1	台	市指定規格 接続は市で行うが、配線に関して市総務課と調整
2	市職員用事務室	パーソナルコンピューター (職員用)	17	台	市指定規格 接続は市で行うが、配線に関して市情報推進課と調整
3	"	パーソナルコンピューター (献立作成等)	4	台	市指定規格 接続は市で行うが、配線に関して市学校給食課と調整
4	"	プリンター	2	台	市指定規格 接続は市で行うが、配線に関して市情報推進課と調整
5	"	デジタル複合機	1	台	市指定規格 接続は市で行うが、配線に関して市情報推進課と調整

資料13 食器・食缶等リスト

No	区分	名称	数量	単位	参考仕様等
1	食器類	茶碗(小学校)	4,400	枚	強化磁器、Φ126×H53
2		茶碗(中学校)	4,950	枚	強化磁器、Φ136×H54 市マークあり No.3と同一規格
3		汁碗(小学校)	4,400	枚	強化磁器、Φ136×H54 市マークあり No.2と同一規格
4		汁碗(中学校)	4,950	枚	強化磁器、Φ139×H59
5		大皿(小学校)	4,400	枚	強化磁器、Φ179×H40 市マークあり
6		大皿(中学校)	4,950	枚	強化磁器、Φ181×H40
7		小皿	9,350	枚	強化磁器、Φ147×H35
8		アレルギー対応食専用茶碗(小学校)	100	枚	強化磁器、Φ126×H53 通常食の食器と色を分けるなど区別する
9		アレルギー対応食専用茶碗(中学校)	100	枚	強化磁器、Φ136×H54 市マークあり No.10と同一規格 通常食の食器と色を分けるなど区別する
10		アレルギー対応食専用汁碗(小学校)	100	枚	強化磁器、Φ136×H54 市マークあり No.9と同一規格 通常食の食器と色を分けるなど区別する
11		アレルギー対応食専用汁碗(中学校)	100	枚	強化磁器、Φ139×H59 通常食の食器と色を分けるなど区別する
12		アレルギー対応食専用大皿(小学校)	100	枚	強化磁器、Φ179×H40 市マークあり 通常食の食器と色を分けるなど区別する
13		アレルギー対応食専用大皿(中学校)	100	枚	強化磁器、Φ181×H40 通常食の食器と色を分けるなど区別する
14		アレルギー対応食専用小皿	150	枚	強化磁器、Φ147×H35 通常食の食器と色を分けるなど区別する
15		トレイ	9,350	枚	
16		はし(小学校)	4,400	膳	中学校と色を変える、195mm
17		はし(中学校)	4,950	膳	小学校と色を変える、210mm
18		スプーン	9,350	本	穴あきではないもの
19		フォーク	9,350	本	穴あきではないもの
20	籠類	食器籠	271×各食器	個	
21		トレイ籠	271	個	
22		スプーン籠	271	個	
23		フォーク籠	271	個	
24		はし籠	271	個	
25		配膳器具類用籠	271	個	

26	食缶類	食缶 10L	701	個	二重食缶、断熱(パッキン、クリップ付き)、1つはご飯用、1つは保冷用の蓋付、ステンレス製
27		食缶 14L	701	個	二重食缶、断熱(パッキン、クリップ付き)、ステンレス製
28		食缶 2L	271	個	二重食缶、断熱(パッキン、クリップ付き)、ステンレス製
29		食缶 3L	271	個	二重食缶、断熱(パッキン、クリップ付き)、ステンレス製
30		アレルギー対応食容器 ご飯・おかず用	150	個	400ml
31		アレルギー対応食容器 汁物用	150	個	300ml
32	配膳器具類	天ぷら挟み	559	本	
33		ミニトング	288	本	硬すぎず、小学校低学年でも扱いやすいものを提案いただきたい
34		汁杓子	830	本	120～130cc
35		うどん杓子	288	本	
36		パスタミニトング	288	本	硬すぎず、小学校低学年でも扱いやすいものを提案いただきたい
37		パン挟み(波型)	559	本	
38		マジックしゃもじ	559	本	
39		豆杓子	288	本	
40	配膳台・配膳車	配膳台(小学校)	77	台	小学校4校(各クラス等) W1000 D450 H647
41		配膳台(中学校)	128	台	中学校9校(各クラス等) W1000 D450 H707
42		配膳車	62	台	小学校3校(各クラス等)、中学校9校(職員室) W1080 D660 H750

※上記の数量は、本市の想定において運営上最低限必要と考える見込数を記載している。

事業者においては、提案内容に沿って必要な数量を確保すること。

# 立川市情報セキュリティ対策基準

## ～概要版～

### 《 目 次 》

1	総則 .....	1
2	組織体制 .....	3
3	情報資産の管理 .....	3
4	特定個人情報等の取扱い.....	6
5	物理的セキュリティ対策.....	7
6	人的セキュリティ対策.....	8
7	技術的セキュリティ対策.....	9
8	運用 .....	10
9	外部サービスの利用.....	11
10	評価・見直し .....	12

第2.0版対応  
令和元年7月

# 1 総則

## 1.1. 目的

この対策基準（以下「対策基準」という。）は、立川市（以下「市」という。）が保有する情報資産に係る情報セキュリティ対策を実施するために、立川市情報セキュリティ基本方針（以下「基本方針」という。）第10条の規定に基づき、具体的な遵守事項及び判断基準等を定めることを目的とする。

## 1.2. 用語の定義

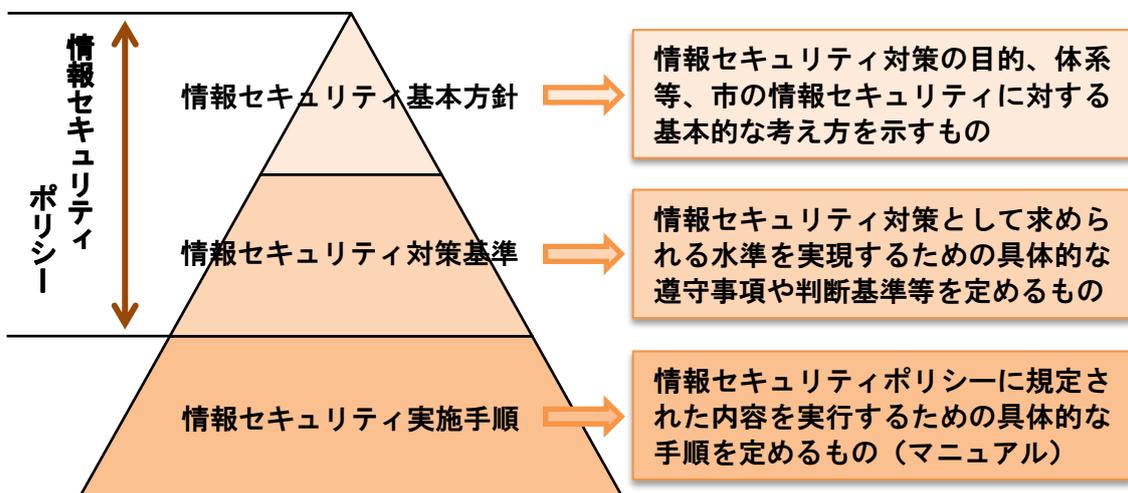
基本方針第2条の規定によるほか、次のとおりとする。

用語	定義
情報セキュリティインシデント	情報セキュリティを侵害する事象又は事故
個人情報	立川市個人情報保護条例第2条第2号に掲げる個人情報
番号法	行政手続における特定の個人を識別するための番号の利用等に関する法律（平成25年法律第27号）
個人番号	住民票を持つ全ての者に付される12桁の番号（番号法第2条第5項）
特定個人情報	個人番号をその内容に含む個人情報（番号法第2条第8項）
特定個人情報等	個人番号及び特定個人情報
個人情報等	個人情報及び特定個人情報等
端末	情報システム等（図表 1.5-1 参照）の構成要素である機器のうち、情報処理を行うために直接操作するもの。具体的にはパソコン等指し、搭載されるソフトウェアを含むものとする。
外部委託事業者	市との契約・協定等に基づいて市の業務を担う外部の者

## 1.3. 情報セキュリティ対策に関する規程

市の情報セキュリティ対策に関する規程は次の体系で構成されており、基本方針と対策基準を併せて「情報セキュリティポリシー」と称するものとする。

図表 1.3-1 情報セキュリティポリシーの体系図



#### 1.4. 個人情報等の取扱い

個人情報等については、情報セキュリティポリシーのほか、立川市個人情報保護条例をはじめとする関連法令（8.5. 参照）を遵守した取扱いを徹底するものとする。

#### 1.5. 対象範囲

##### （1）実施機関の範囲

対策基準が適用される市の機関は、市長部局、会計課、教育委員会事務局、図書館、選挙管理委員会事務局、監査委員事務局、農業委員会事務局、議会事務局とする。

##### （2）対象者の範囲

- ① 対策基準が適用される者は、市長、副市長、教育長、常勤の一般職、再任用職員、嘱託職員及び臨時職員（以下「職員」という。）とする。
- ② 委託等により、業務において市が保有する情報資産を利用する職員以外の者は、職員に準じて情報セキュリティポリシーを遵守するものとする。

##### （3）情報資産の範囲

対策基準が対象とする情報資産は、次のとおりとする。

- ① ネットワーク、情報システム及びこれらに関する設備並びに電磁的記録媒体（以下「情報システム等」という。）
- ② 紙文書
- ③ 情報システム等及び紙文書で取り扱う情報

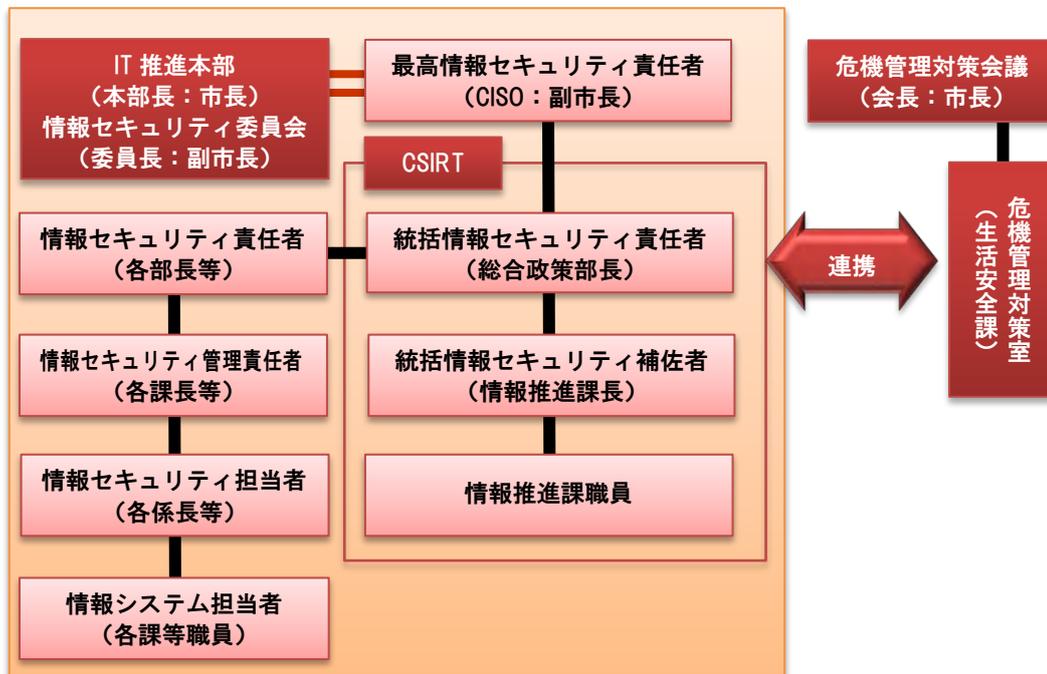
図表 1.5-1 情報資産の種類と例

情報資産の種類		情報資産の例
情報システム等	ネットワーク	通信回線、ルータ等の通信機器
	情報システム	サーバ、パソコン、モバイル端末、汎用機、オペレーティングシステム、ソフトウェア等
	これらに関する設備	コンピュータ室、通信分岐盤、配電盤、電源ケーブル、通信ケーブル
	電磁的記録媒体	サーバ装置、端末、通信回線装置等に内蔵される電磁的記録媒体、USBメモリ、外付けハードディスクドライブ、DVD-R、磁気テープ等の外部電磁的記録媒体
紙文書	紙文書全般	
情報システム等及び紙文書で取り扱う情報	あらゆる媒体に記録されたすべての行政情報	

## 2 組織体制

情報セキュリティ対策を組織的かつ効果的に実施するため、次のとおり体制を整備する。

図表 2-1 情報セキュリティに関する組織体系図



## 3 情報資産の管理

### 3.1. 情報資産の分類・記録

情報資産は重要性に応じて次のとおり分類して記録し、当該分類に基づいて取扱制限の措置を講じるものとする。

分類	分類基準	取扱制限
I	情報セキュリティの侵害があった場合に、市民等に損害が生じるおそれ又は行政事務の執行に重大な影響を及ぼすおそれのある情報（個人情報をはじめとする重要情報）	最小限の者のみを取り扱うこととし、権限を有しない者の利用・接触等が絶対にならないよう、特段の取扱制限を行う。
II	情報セキュリティの侵害があった場合に、行政事務の執行等に影響を及ぼすおそれのある情報	関係者以外の利用・接触等がないよう、取扱制限を行う。
III	上記以外の情報	特になし。

### 3.2. 管理責任

情報セキュリティ管理責任者は、所管する情報資産について管理責任を有するものとし、当該情報資産の取扱状況について把握しなければならない。

### 3.3. 管理方法

情報資産のライフサイクルには、「作成」「入手」「利用」「保管」「送信」「持ち出し・運搬」「提供・公表」「廃棄」の局面がある。情報資産の取扱いについて遵守すべき事項は、これらの局面ごとに重要性分類に応じて次のとおり定めるものとする。

#### 3.3.1. 情報の作成

分類	遵守事項
I	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ 情報の作成にあたっては、情報セキュリティ管理責任者の許可を得なければならない。</li><li>✓ 作成途上の情報についても、紛失や流出等を防止しなければならない。</li><li>✓ 作成する情報は最小限の項目及び件数としなければならない。</li></ul>
II	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ 作成途上の情報についても、紛失や流出等を防止しなければならない。</li><li>✓ 作成する情報は最小限の項目及び件数としなければならない。</li></ul>
共通	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ 業務上必要のない情報を作成してはならない。</li><li>✓ 情報は正確に作成し、内容に誤り等を発見した場合には、必要に応じて訂正等を行わなければならない。</li></ul>

#### 3.3.2. 情報の入手

分類	遵守事項
I	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ 情報の入手にあたっては、情報セキュリティ管理責任者の許可を得なければならない。</li><li>✓ 入手する情報は最小限の項目及び件数としなければならない。</li></ul>
II	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ 入手する情報は最小限の項目及び件数としなければならない。</li></ul>
共通	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ 業務上必要のない情報を入手してはならない。</li></ul>

#### 3.3.3. 情報資産の利用

分類	遵守事項
I	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ 情報資産を取り扱う区域を明確にし、安全管理措置を講じなければならない。</li><li>✓ 情報の利用中に、離席、退室等でその場を離れ、情報を管理する者がいなくなるときは、情報を書庫等に戻し施錠するか、部屋に施錠しなければならない。</li><li>✓ 利用開始時点と終了時点で、紛失等がないか情報の内容を確認しなければならない。</li></ul>
共通	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ 業務以外の目的に情報資産を利用してはならない。</li><li>✓ 情報を必要以上に複製してはならない。</li></ul>

### 3.3.4. 情報資産の保管

分類	遵守事項
I	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 施錠された場所に保管する等の安全管理措置を講じるとともに、必要に応じて耐火金庫等に保管しなければならない。</li> <li>✓ 情報にアクセスできる者は最小限としなければならない。</li> <li>✓ 電子ファイルには、必要に応じて暗号化又はパスワード設定等の措置を講じなければならない。</li> </ul>
共通	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 情報資産を保管する媒体には、紛失、破損等を防止するための措置を講じなければならない。</li> </ul>

### 3.3.5. 情報の送信

分類	遵守事項
I II	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 業務上の必要から情報を送信等する場合は、情報セキュリティ管理責任者の許可を得なければならない（個人情報等の電子メール又はFAXによる送信は原則禁止）。</li> <li>✓ 電子メールで送信する情報には、暗号化又はパスワード設定等の措置を講じなければならない。</li> <li>✓ 郵送・使送する情報は、封筒等を利用して第三者が内容を見ることができないようにしなければならない。</li> <li>✓ 電磁的記録媒体で送付する情報には、暗号化又はパスワード設定等の措置を講じなければならない。</li> </ul>
共通	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 誤送信等を防止する適切な措置を講じなければならない。</li> </ul>

### 3.3.6. 情報資産の持ち出し・運搬

分類	遵守事項
I	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 情報資産を持ち出す場合は、情報セキュリティ管理責任者の許可を得なければならない。</li> <li>✓ 電磁的記録媒体で持ち出す情報には、暗号化又はパスワード設定等の措置を講じなければならない。</li> <li>✓ 車両等により運搬する場合は、必要に応じて鍵付のケース等に格納するなど、情報資産の不正利用を防止するための措置を講じなければならない。</li> </ul>
共通	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 情報資産は、業務上の必要がある場合に限って最小限の範囲で持ち出すことができる。</li> <li>✓ 持ち帰った際に、全て揃っているか確認しなければならない。</li> </ul>

### 3.3.7. 情報の提供・公表

分類	遵守事項
I II	✓ 情報を提供・公表する場合は、情報セキュリティ管理責任者の許可を得なければならない。 ✓ 情報の提供は、「3.3.5. 情報の送信」の遵守事項に準じて行わなければならない。
共通	✓ 提供・公表する情報については誤りのないようしなければならない。

### 3.3.8. 情報資産の廃棄

分類	遵守事項
I	✓ 情報資産を廃棄する場合は、情報セキュリティ管理責任者の許可を得なければならない。 ✓ 情報を復元できないように処置した上で廃棄しなければならない。
II	✓ 必要に応じて、重要性 I に準じて廃棄しなければならない。
共通	✓ 業務上必要のなくなった情報は速やかに廃棄しなければならない。

### 3.4. USB メモリ等の取扱い

USB メモリ等（持ち運び可能な小型の電磁的記録媒体）の取扱いに当たっては、紛失、盗難、ウイルス感染及びデータ漏えい等を防止するための対策を講じなければならない。

## 4 特定個人情報等の取扱い

特定個人情報等の取扱いは重要性 I の遵守事項によるほか、「特定個人情報の適正な取扱いに関するガイドライン（行政機関等・地方公共団体等編）（個人情報保護委員会）」に基づく安全管理措置を講じなければならない。

## **5 物理的セキュリティ対策**

### **5.1. サーバ等の管理**

サーバ等の機器の管理が不十分な場合、情報システム全体に悪影響が及んだり、業務の継続性に支障が生じたりするおそれがある。そのため、機器の取付け、バックアップの保管、電源・配線等についてセキュリティ対策を講じなければならない。

### **5.2. 管理区域（情報システム室等）の管理**

情報システム室等が適切に管理されていない場合、盗難、損傷等により重大な被害が発生するおそれがある。そのため、構造、入退室管理、機器等の搬入出等についてセキュリティ対策を講じなければならない。

### **5.3. 通信回線及び通信回線装置の管理**

ネットワーク利用における通信回線及び通信回線装置が適切に管理されていない場合、ネットワークそれ自体のみならず、ネットワークに接続している情報システム等に対しても損傷や不正アクセス等が及ぶおそれがある。そのため、通信回線等の管理、ネットワークの接続制限、回線の選択等についてセキュリティ対策を講じなければならない。

### **5.4. 端末及び電磁的記録媒体等の管理**

端末及び電磁的記録媒体等が適切に管理されていない場合、不正利用、紛失、盗難、情報漏えい等の被害を及ぼすおそれがある。そのため、盗難防止、認証機能等についてセキュリティ対策を講じなければならない。

## **6 人的セキュリティ対策**

### **6.1. 職員の遵守事項**

職員が情報資産を不正に利用したり、適正な取扱いを怠ったりした場合、コンピュータウイルス等の感染、情報漏えい等の被害が発生し得る。そのため、情報資産の取扱いに関する遵守事項（目的外使用の禁止、私物端末の利用制限等）を定めて実施しなければならない。

### **6.2. 嘱託職員等への対応**

嘱託職員及び臨時職員（以下「嘱託職員等」という。）に対し、情報セキュリティポリシーのうち嘱託職員等が守るべき内容の遵守及びその機密事項を採用時に説明しなければならない。

### **6.3. 外部委託事業者に対する説明**

重要性 I・II の情報の取扱い又は情報システム等の開発・運用・保守等を外部委託する場合には、情報セキュリティポリシーのうち外部委託事業者が守るべき内容の遵守及びその機密事項を説明しなければならない。

### **6.4. 研修・訓練**

職員に対して情報セキュリティに関する研修を実施しなければならない。

### **6.5. 情報セキュリティインシデントの報告**

情報セキュリティインシデントを認知した場合における責任者等への報告体制を整備し、適切かつ速やかな対応が図られるようにしておかなければならない。

### **6.6. ID 及びパスワード等の管理**

情報システム等を利用する際のID・パスワード、生体等の認証情報及びこれを記録した媒体（IC カード等）の管理が適切に行われない場合、情報システム等を不正に利用されるおそれがある。そのため、ID 及びパスワード等の管理についてセキュリティ対策を講じなければならない。

### **6.7. インターネット及び各種機器等の取扱い制限**

インターネット、電子メール、端末、FAX 及び印刷機器を利用する際には、情報漏えい等を防ぐためのセキュリティ対策を講じなければならない。

## **7 技術的セキュリティ対策**

### **7.1. コンピュータ及びネットワークの管理**

情報システム等の管理が不十分な場合、不正利用によるサイバー攻撃、情報漏えい、損傷、改ざん、重要情報の詐取、内部不正等の被害が生じるおそれがある。

これらの被害を防いで証拠を保全するため、バックアップの実施、ログの取得、ネットワークの接続制御、無許可ソフトウェアの導入禁止、機器構成の変更制限等のセキュリティ対策を講じなければならない。

### **7.2. アクセス制御**

アクセス権限のない者が情報システム等を利用できる状態にしておく、情報漏えいや情報資産の不正利用等の被害が発生し得る。そのため、権限のない者が情報システム等にアクセスできないよう、権限識別機能（ID・パスワード、生体認証、ICカード等）の設定等によりアクセス制御の措置を講じなければならない。

### **7.3. システム開発、導入、保守等**

システム開発、導入、保守等において、技術的なセキュリティ対策が十分に行われない場合は、プログラム上の欠陥（バグ）によるシステム障害等により業務に重大な支障が生じるおそれがある。そのため、システム開発、導入、保守等のそれぞれの段階においてセキュリティ対策を講じなければならない。

### **7.4. 不正プログラム対策**

情報システム等にコンピュータウイルス等の不正プログラム対策が十分に行われていない場合、システムの損傷、情報漏えい等の情報セキュリティインシデントが発生するおそれがある。そのため、不正プログラム対策ソフトウェアの導入などによって、コンピュータウイルス等の感染を予防するとともに、感染時に適切に対応するためのセキュリティ対策を講じなければならない。

### **7.5. 不正アクセス対策**

情報システム等に不正アクセス対策が十分に行われていない場合、システムへの攻撃、情報漏えい、損傷、改ざん等の被害を及ぼすおそれがある。そのため、ファイアウォールの設定による経路制御等のセキュリティ対策を講じるとともに、攻撃を受けた際の対処及び関係機関との連携等について体制を構築しなければならない。

### **7.6. セキュリティ情報の収集**

情報セキュリティに関する情報を収集し、必要に応じて関係者間で共有しなければならない。また、情報セキュリティに関する社会環境や技術環境等の変化によって新たな脅威を認識した場合は、セキュリティ侵害を未然に防止するための対策を講じなければならない。

## 8 運用

### 8.1. 情報システムの監視

情報セキュリティに関する事案を検知するため、情報システムを監視しなければならない。

### 8.2. 情報セキュリティポリシーの遵守状況の確認

情報セキュリティポリシーの遵守状況について確認を行い、問題が発生していた場合には適切かつ速やかに対処しなければならない。

### 8.3. 侵害時の対応等

情報資産に対するセキュリティ侵害が発生した場合又は発生するおそれがある場合において、連絡、証拠保全、被害拡大の防止、復旧、再発防止等の措置を迅速かつ適切に実施するために、緊急時対応計画を定めておき、セキュリティ侵害時には当該計画に従って適切に対処しなければならない。

### 8.4. 例外措置

情報セキュリティポリシーを遵守することが困難な状況で、行政事務の適正な遂行を継続するため、遵守事項とは異なる方法を採用し又は遵守事項を実施しないことについて合理的な理由がある場合には、CISO 又は統括情報セキュリティ責任者の許可を得て例外措置を取ることができる。

### 8.5. 法令遵守

職務の遂行において使用する情報資産を保護するために、次の法令のほか関係法令を遵守し、これに従わなければならない。

- (1) 地方公務員法(昭和 25 年法律第 261 号)
- (2) 著作権法(昭和 45 年法律第 48 号)
- (3) 不正アクセス行為の禁止等に関する法律(平成 11 年法律第 128 号)
- (4) 個人情報の保護に関する法律(平成 15 年法律第 57 号)
- (5) 行政手続における特定の個人を識別するための番号の利用等に関する法律(平成 25 年法律第 27 号)
- (6) サイバーセキュリティ基本法(平成 26 年法律第 104 号)
- (7) 特定個人情報の適正な取扱いに関するガイドライン(行政機関等・地方公共団体等編)(平成 26 年特定個人情報保護委員会告示第 6 号)
- (8) 立川市個人情報保護条例(平成元年立川市条例第 55 号)
- (9) 立川市行政手続における特定の個人を識別するための番号の利用に関する条例(平成 27 年立川市条例第 54 号)
- (10) 立川市職員服務規程(昭和 24 年立川市規程第 8 号)
- (11) 立川市文書規程(昭和 36 年立川市訓令甲第 6 号)

## 8.6. 懲戒処分等

### (1) 懲戒処分

情報セキュリティポリシーに違反した職員及びその監督責任者は、「立川市職員の懲戒処分の指針」に基づき、その重大性、発生した事案の状況等に応じて、地方公務員法による懲戒処分の対象となる。

### (2) 違反時の対応

情報セキュリティポリシーに違反する行動を確認した場合には、責任者等に通知して適切な措置を求めなければならない。

## 9 外部サービスの利用

### 9.1. 外部委託

#### (1) 外部委託事業者の選定基準

- ① 外部委託事業者の選定にあたり、業務内容に応じた情報セキュリティ対策が確保されることを確認しなければならない。
- ② 必要に応じて情報セキュリティマネジメントシステムの国際規格の認証取得状況、情報セキュリティ監査の実施状況等を参考にして、事業者を選定しなければならない。

#### (2) 契約項目

重要性Ⅰ・Ⅱの情報の取扱い又は情報システム等の開発・運用・保守等を外部委託する場合には、情報セキュリティポリシーと同等以上の水準での情報セキュリティを確保できるよう、必要に応じて情報セキュリティ要件を明記した契約を締結しなければならない。

#### (3) 確認・措置等

情報セキュリティ管理責任者は、外部委託事業者において必要なセキュリティ対策が確保されていることを必要に応じて確認し、適切な措置を講じさせなければならない。

### 9.2. 約款による外部サービスの利用

約款への同意及び簡易なアカウント登録により利用可能なサービス（電子メール、ファイルストレージサービス等）を使用してはならない。業務上の必要からやむを得ず使用する場合は、統括情報セキュリティ責任者及び情報セキュリティ管理責任者の許可を得なければならない。

### 9.3. ソーシャルメディアサービスの利用

市が管理するアカウントでソーシャルメディアサービスを利用する場合、情報セキュリティ対策に関する運用手順を定めなければならない。また、重要性Ⅰ・Ⅱの情報をソーシャルメディアサービスで発信してはならない（個人のアカウントでの情報発信を含む。）。

## **10 評価・見直し**

### **10.1. 監査**

CISOは、情報セキュリティポリシーの遵守状況を検証するため、定期的又は必要に応じて情報セキュリティ監査を実施しなければならない。

### **10.2. 自己点検**

情報セキュリティ管理責任者は、所管する課等の情報セキュリティ対策の実施状況について、定期的又は必要に応じて自己点検を実施しなければならない。

### **10.3. 情報セキュリティポリシーの見直し**

情報セキュリティ監査及び自己点検の結果並びに情報セキュリティに関する状況の変化等をふまえ、情報セキュリティポリシーについて毎年度及び重大な変化が発生した場合に評価を行い、必要があると認めた場合は改善・見直しを行うものとする。

### **10.4. 情報セキュリティ実施手順の策定**

情報資産を取り扱うに当たって、どのような手順で情報セキュリティポリシーに記述された内容を実行していくかを定めるマニュアルに該当するものとして、情報セキュリティ実施手順を策定するものとする。

以上

資料15 食品検収表

立川市学校給食共同調理場

〔食品検収表〕

測定時間 : \_\_\_\_\_

立川		

検収年月日	2020年 1月 31日 (金曜日)
-------	--------------------

温度/湿度                      °C                      %

納品時間	使用日	献立番号	業者名	食品名	内容量g	発注量					包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
						A7 <sup>°</sup> ロック	B7 <sup>°</sup> ロック	アレルギー	実施B	合計								
11:00	2/4	1		1 小麦粉・薄力粉1等		2.00 袋				2.00 袋								
	2/3	2		2 ダイスカットトマト			52.00 缶			52.00 缶								
		2		3 シュレッドチーズ			15.00 Kg			15.00 Kg								
		1		4 サラダ油(米糠)		3.00 本				3.00 本								
		2		5 バター			28.00 個			28.00 個								
		1		6 日本酒		11.00 本				11.00 本								
		1		7 しょうゆ(こいくち)18L		3.00 缶				3.00 缶								
		2		8 トマトケチャップ 3kg			10.00 袋			10.00 袋								
	2/3	1		1 ミックス粉 アレルギー用					2.00 Kg	2.00 Kg								
		1		2 でん粉 1kg					1.00 Kg	1.00 Kg								
	2/12	1		3 砂糖 1kg					50.00 Kg	50.00 Kg								
	2/3	2		4 大豆(乾)			15.00 Kg			15.00 Kg								
		2		5 青大豆(冷凍)			22.00 Kg			22.00 Kg								
		2		6 たまねぎ			82.00 Kg			82.00 Kg								
		2		7 ホールコーン 国産冷凍			9.00 Kg			9.00 Kg								
		1		8 昆布(だし用)		0.10 Kg				0.10 Kg								
		1		9 ごま油		4.00 本				4.00 本								
		1		10 みりん(本みりん)		10.00 本				10.00 本								
		1		11 味噌 赤味噌		23.00 Kg				23.00 Kg								
		1		12 ホワイトルウ					1.00 Kg	1.00 Kg								
		1		1 米・精白米		228.00 Kg				228.00 Kg								
	2/4	2		2 米・精白米			248.00 Kg			248.00 Kg								
		1		3 米・精白米					5.00 Kg	5.00 Kg								
		1		1 チキンストック		200.00 袋				200.00 袋								
	2/3	1		1 ジャがいも		63.00 Kg				63.00 Kg								
		1		2 にんじん		29.00 Kg				29.00 Kg								
		2		3 にんじん			111.00 Kg			111.00 Kg								
		1		4 にんにく		1.50 Kg				1.50 Kg								
		2		5 にんにく			3.40 Kg			3.40 Kg								
		1		1 ちぎりこんにやく 黒		127.00 袋				127.00 袋								
		1		2 でん粉 25kg		2.00 袋				2.00 袋								
		1		3 鰹節 厚削り 本鰹		9.00 Kg				9.00 Kg								

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

## 〔食品検収表〕

測定時間

:

立川

検収年月日	2020年 2月 3日 (月曜日)
-------	-------------------

温度/湿度

℃

%

納品時間	使用日	献立番号	業者名	食品名	内容量g	発注量					包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
						Aブロック	Bブロック	実施A	実施B	合計								
7:00	2/3	1		1 かぼちゃ 角切り		71.00 Kg				71.00 Kg								
		2		2 牛乳 1L			7.00 本			7.00 本								
		2		3 牛乳 10L			7.00 袋			7.00 袋								
		2		1 ネーブルオレンジ			510.00 個			510.00 個								
		2		1 鶏肉もも 皮付 角切り			93.00 Kg			93.00 Kg								
		1		1 いわし 開き 40g		2,870.00 枚		予定115kg 納品 kg		2,870.00 枚								
		1		1 ねぎ		27.00 Kg				27.00 Kg								
		2		1 キャベツ			73.00 Kg			73.00 Kg								
		1		2 ごぼう		48.00 Kg				48.00 Kg								
		1		3 だいこん		63.00 Kg				63.00 Kg								
10:00		2		1 ナン	75.00		910.00 枚			910.00 枚								
		2		2 ナン	90.00		908.00 枚			908.00 枚								
		2		3 ナン	105.00		1,195.00 枚			1,195.00 枚								
		2		4 竹島 卵・乳抜きパン			3.00 個			3.00 個								
		2		5 竹島 卵・乳抜きパン			2.00 個			2.00 個								
		2		6 竹島 卵・乳抜きパン			2.00 個			2.00 個								
		1		1 牛乳 (普通牛乳)		2,729.00 本				2,729.00 本								
		2		2 牛乳 (普通牛乳)			2,950.00 本			2,950.00 本								
11:00	2/4	1		1 ダイスカットトマト		47.00 缶				47.00 缶								
		1		2 シュレッドチーズ		14.00 Kg				14.00 Kg								
	2/3	1		3 米白絞油		1,400.00 Kg				1,400.00 Kg								
	2/4	1		4 バター		41.00 個				41.00 個								
		1		5 トマトケチャップ 3kg		9.00 袋				9.00 袋								
		1		1 大豆(乾)		14.00 Kg				14.00 Kg								
		1		2 青大豆 (冷凍)		20.00 Kg				20.00 Kg								
		1		3 たまねぎ		74.00 Kg				74.00 Kg								
		1		4 ホールコーン 国産冷凍		8.00 Kg				8.00 Kg								
		2		5 昆布 (だし用)			0.20 Kg			0.20 Kg								
		2		6 味噌 赤味噌			25.00 Kg			25.00 Kg								

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

## 〔食品検収表〕

測定時間 \_\_\_\_\_ :

立川		

検収年月日	2020年 2月 3日 (月曜日)
-------	-------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_ °C \_\_\_\_\_ %

納品時間	使用日	献立番号	業者名	食品名	内容量g	発注量				包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
						Aﾌﾟﾛｯｸ	Bﾌﾟﾛｯｸ	実施A	実施B								
	2/4	2		1 じゃがいも			69.00 Kg			69.00 Kg							
		1		2 にんじん		101.00 Kg				101.00 Kg							
		2		3 にんじん			32.00 Kg			32.00 Kg							
		1		4 にんにく		3.00 Kg				3.00 Kg							
		2		5 にんにく			1.70 Kg			1.70 Kg							
		2		1 ちぎりこんにやく 黒			138.00 袋			138.00 袋							
		2		2 鰹節 厚削り 本鰹			10.00 Kg			10.00 Kg							

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

## 〔食品検収表〕

測定時間

:

立川

検収年月日	2020年 2月 4日 ( 火曜日 )
-------	---------------------

温度/湿度

℃

%

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食品名	内容量g	発注量				包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							A7`ロック	B7`ロック	実施A	実施B								
7:00	2/4	2		1	かぼちゃ 角切り			77.00 Kg										
		1		2	牛乳 1L		9.00 本											
		1		3	牛乳 10L		6.00 袋											
		1		1	ネーブルオレンジ		465.00 個											
		1		1	鶏肉もも 皮付 角切り		84.00 Kg											
		2		1	いわし 開き 40g			3,080.00 枚	予定123.2kg 納品									
		2		1	ねぎ			29.00 Kg										
		1		1	キャベツ		66.00 Kg											
		2		2	ごぼう			52.00 Kg										
		2		3	だいこん			69.00 Kg										
10:00		1		1	ナン	75.00	809.00 枚											
		1		2	ナン	90.00	772.00 枚											
		1		3	ナン	105.00	1,139.00 枚											
		1		4	竹島 卵・乳抜きパン		5.00 個											
		1		5	竹島 卵・乳抜きパン		2.00 個											
		1		6	竹島 卵・乳抜きパン		2.00 個											
		1		1	牛乳 (普通牛乳)		2,664.00 本											
		2		2	牛乳 (普通牛乳)			2,961.00 本										
11:00	2/6	1		1	小麦粉・薄力粉1等		1.00 袋											
	2/5	2		2	マカロニ ホイール			25.00 Kg										
		2		3	パン粉・乾燥			2.00 Kg										
		2		4	マッシュルーム(水煮)			16.00 Kg										
		1		5	わかめ(乾)		2.30 Kg											
		2		6	シュレッドチーズ			25.00 Kg										
		2		7	バター			14.00 個										
		1		8	日本酒		9.00 本											
		1		9	しょうゆ (こいくち) 18L		4.00 缶											
	2/6	1		10	しょうゆ (うすくち) 1.8L		16.00 本											
	2/5	1		11	塩・並塩		1.00 袋											
		1		12	米酢		8.00 本											

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。



## 〔食品検収表〕

測定時間

:

立川

検収年月日	2020年 2月 5日 (水曜日)
-------	-------------------

温度/湿度

℃

%

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食品名	内容量g	発注量			包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							A7`ロック	B7`ロック	実施A								
6:30	2/5	2		1	うどん			47.00 Kg									
7:00		2		1	生クリーム 1L			6.00 本									
		1		1	油あげ			14.00 Kg									
		2		2	パセリ			1.40 Kg									
		1		3	めひかり			5,800.00 本									
		2		4	牛乳 1L			6.00 本									
		2		5	牛乳 10L			12.00 袋									
		2		1	鶏肉もも 皮付 角切り			46.00 Kg									
		1		2	鶏ひき肉			14.00 Kg									
		2		1	ベーコン 短冊			15.00 Kg									
		1		1	ねぎ			17.00 Kg									
		2		1	セロリー			11.00 Kg									
		1		1	さつまいも			79.00 Kg									
		2		1	キャベツ			73.00 Kg									
		1		2	きゅうり			29.00 Kg									
		1		3	ごぼう			32.00 Kg									
		1		4	だいこん			47.00 Kg									
		1		5	もやし(緑豆)			71.00 Kg									
		1		1	こんにやく 黒色紙切り			23.00 Kg									
10:00		1		1	飲むヨーグルト			2,800.00 本									
		2		1	豆乳プリン			3,030.00 個									
		2		1	あしたばパン(むすび)	45.00		910.00 個									
		2		2	あしたばパン(むすび)	60.00		908.00 個									
		2		3	あしたばパン(むすび)	75.00		1,196.00 個									
		2		4	竹島 卵・乳抜きパン			3.00 個									
		2		5	竹島 卵・乳抜きパン			2.00 個									
		2		6	竹島 卵・乳抜きパン			2.00 個									
		2		1	牛乳(普通牛乳)			2,951.00 本									
11:00	2/6	1		1	マカロニ ホイール			22.00 Kg									
		1		2	パン粉・乾燥			2.00 Kg									

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

[ 食 品 検 収 表 ]

測定時間 \_\_\_\_\_ :

立川		

検収年月日	2020年 2月 5日 (水曜日)
-------	-------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_ °C \_\_\_\_\_ %

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食 品 名	内容量g	発注量				包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							Aブロック	Bブロック	実施A	実施B								
	2/6	1		3	マッシュルーム(水煮)		14.00 Kg				14.00 Kg							
		2		4	わかめ(乾)			2.50 Kg			2.50 Kg							
		1		5	シュレッドチーズ		22.00 Kg				22.00 Kg							
		1		6	バター		12.00 個				12.00 個							
		1		7	紙カップ 小判6		2,800.00 枚				2,800.00 枚							
		1		1	さやいんげん (冷凍)		14.00 Kg				14.00 Kg							
		2		2	さやいんげん (冷凍)			16.00 Kg			16.00 Kg							
		1		3	たまねぎ		105.00 Kg				105.00 Kg							
		1		4	ホールコーン 国産冷凍		14.00 Kg				14.00 Kg							
		2		5	ホールコーン 国産冷凍			16.00 Kg			16.00 Kg							
		2		6	味噌 白味噌			12.50 Kg			12.50 Kg							
		2		7	味噌 赤味噌			12.50 Kg			12.50 Kg							
	2/7	2		1	ドレッシング (和風)			95.00 本			95.00 本							
	2/10	1		2	ドレッシング (和風)		89.00 本				89.00 本							
	2/6	1		1	じゃがいも		109.00 Kg				109.00 Kg							
		1		2	にんじん		14.00 Kg				14.00 Kg							
		2		3	にんじん			64.00 Kg			64.00 Kg							
		2		1	鰹節 厚削り 本鰹			10.00 Kg			10.00 Kg							

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

## 〔食品検収表〕

測定時間 : \_\_\_\_\_

立川

検収年月日	2020年 2月 6日 (木曜日)
-------	-------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_℃ \_\_\_\_\_%

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食品名	内容量g	発注量					包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							A7 <sup>ブロック</sup>	B7 <sup>ブロック</sup>	実施A	実施B	合計								
6:30	2/6	1		1	うどん		43.00 Kg					43.00 Kg							
7:00		1		1	生クリーム 1L		6.00 本					6.00 本							
		2		1	油あげ			16.00 Kg				16.00 Kg							
		1		2	パセリ		1.20 Kg					1.20 Kg							
		2		3	めひかり			6,300.00 本				6,300.00 本							
		1		4	牛乳 1L		5.00 本					5.00 本							
		1		5	牛乳 10L		11.00 袋					11.00 袋							
		1		1	鶏肉もも 皮付 角切り		42.00 Kg					42.00 Kg							
		2		2	鶏ひき肉			16.00 Kg				16.00 Kg							
		1		1	ベーコン 短冊		14.00 Kg					14.00 Kg							
		2		1	ねぎ			18.00 Kg				18.00 Kg							
		1		1	セロリー		10.00 Kg					10.00 Kg							
		2		1	さつまいも			86.00 Kg				86.00 Kg							
		1		1	キャベツ		66.00 Kg					66.00 Kg							
		2		2	きゅうり			32.00 Kg				32.00 Kg							
		2		3	ごぼう			34.00 Kg				34.00 Kg							
		2		4	だいこん			52.00 Kg				52.00 Kg							
		2		5	もやし (緑豆)			78.00 Kg				78.00 Kg							
		2		1	こんにゃく 黒色紙切り			25.00 Kg				25.00 Kg							
10:00		2		1	飲むヨーグルト			3,040.00 本				3,040.00 本							
		1		1	豆乳プリン		2,760.00 個					2,760.00 個							
		1		1	あしたばパン (むすび)	50.00	43.00 個					43.00 個							
		1		5	竹島 卵・乳抜きパン	30.00	1.00 個					1.00 個							
		1		6	竹島 卵・乳抜きパン	40.00	1.00 個					1.00 個							
		1		1	牛乳 (普通牛乳)		2,692.00 本					2,692.00 本							

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

立川市学校給食共同調理場

## 〔食品検収表〕

測定時間 : \_\_\_\_\_

立川

検収年月日	2020年 2月 6日 (木曜日)
-------	-------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_℃ \_\_\_\_\_%

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食品名	内容量g	発注量					包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							A7`ロック	B7`ロック	実施A	実施B	合計								
11:00	2/7	1		1	ゆず果汁		10.00 本					10.00 本							
		1		2	ひじき(干し)		3.40 Kg					3.40 Kg							
		2		3	粒マスタード			7.00 Kg				7.00 Kg							
		1		1	白・炒りごま		2.80 Kg					2.80 Kg							
		1		2	えだまめ (冷凍)		14.00 Kg					14.00 Kg							
		1		3	たまねぎ		60.00 Kg					60.00 Kg							
		2		4	たまねぎ			165.00 Kg				165.00 Kg							
		1		5	ゆず果皮 (刻み)		9.00 袋					9.00 袋							
		2		6	海藻ミックス (乾)			3.70 Kg				3.70 Kg							
		1		7	みりん(本みりん)		11.00 本					11.00 本							
		1		8	味噌 白味噌		11.50 Kg					11.50 Kg							
		1		9	味噌 赤味噌		11.50 Kg					11.50 Kg							
		1		1	米・精白米		227.00 Kg					227.00 Kg							
		2		2	米・精白米			248.00 Kg				248.00 Kg							
		1		1	じゃがいも		95.00 Kg					95.00 Kg							
		2		2	じゃがいも			103.00 Kg				103.00 Kg							
		1		3	にんじん		23.00 Kg					23.00 Kg							
		2		4	にんじん			74.00 Kg				74.00 Kg							
		2		1	野菜こんにゃく(黄)			40.00 袋				40.00 袋							
		2		2	野菜こんにゃく(赤)			54.00 袋				54.00 袋							
		2		3	野菜こんにゃく(緑)			40.00 袋				40.00 袋							
	2/10	1		4	でん粉 25kg		1.00 袋					1.00 袋							
	2/7	1		5	鰹節 厚削り 本鰹		9.00 Kg					9.00 Kg							

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

立川市学校給食共同調理場

## 〔食品検収表〕

測定時間 \_\_\_\_\_ :

立川 \_\_\_\_\_

検収年月日	2020年 2月 7日 (金曜日)
-------	-------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_ °C \_\_\_\_\_ %

納品時間	使用日	献立番号	業者名	食品名	内容量g	発注量				包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
						A7°ロック	B7°ロック	実施A	実施B								
7:00	2/7	2		1	ポークウインナー カット		46.00 Kg			46.00 Kg							
		2		2	生クリーム 1L		31.00 本			31.00 本							
		1		1	豆腐(木綿)		57.00 Kg			57.00 Kg							
		1		2	油あげ		14.00 Kg			14.00 Kg							
		2		3	パセリ		1.00 Kg			1.00 Kg							
		2		1	たら 切り身	40.00		1,310.00 切	予定 52.4kg 納品 kg	1,310.00 切							
		2		2	たら 切り身	50.00		1,790.00 切	予定 89.5kg 納品 kg	1,790.00 切							
		1		1	銀鮭 切り身	40.00	1,250.00 切		予定 50kg 納品 kg	1,250.00 切							
		1		2	銀鮭 切り身	50.00	1,600.00 切		予定 80kg 納品 kg	1,600.00 切							
		1		1	こまつなJA		40.00 Kg			40.00 Kg							
		2		1	セロリー		5.00 Kg			5.00 Kg							
		2		1	キャベツ		109.00 Kg			109.00 Kg							
		2		2	きゅうり		9.00 Kg			9.00 Kg							
		1		3	ごぼう 千切り		57.00 Kg			57.00 Kg							
		1		4	こまつな		10.00 Kg			10.00 Kg							
		1		5	だいこん		47.00 Kg			47.00 Kg							
		2		6	だいこん		138.00 Kg			138.00 Kg							
		2		7	ブロッコリー		55.00 Kg			55.00 Kg							
10:00		1		1	牛乳 (普通牛乳)		2,717.00 本			2,717.00 本							
		2		2	牛乳 (普通牛乳)		2,960.00 本			2,960.00 本							

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

## 〔食品検収表〕

測定時間 : \_\_\_\_\_

立川

検収年月日	2020年 2月 7日 (金曜日)
-------	-------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_℃ \_\_\_\_\_%

納品時間	使用日	献立番号	業者名	食品名	内容量g	発注量			包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
						Aブロック	Bブロック	実施A 実施B 合計								
11:00	2/10	2		1 ゆず果汁			11.00 本		11.00 本							
		2		2 ひじき(干し)			3.70 Kg		3.70 Kg							
		1		3 粒マスタード		6.00 Kg			6.00 Kg							
		2		1 白・炒りごま			3.10 Kg		3.10 Kg							
		2		2 えだまめ (冷凍)			15.00 Kg		15.00 Kg							
		1		3 たまねぎ		152.00 Kg			152.00 Kg							
		2		4 たまねぎ			66.00 Kg		66.00 Kg							
		2		5 ゆず果皮 (刻み)			9.00 袋		9.00 袋							
		1		6 海藻ミックス (乾)		3.40 Kg			3.40 Kg							
		2		7 味噌 白味噌			12.50 Kg		12.50 Kg							
	2/10	2		8 味噌 赤味噌			12.50 Kg		12.50 Kg							
		1		1 米・精白米		228.00 Kg			228.00 Kg							
		2		2 米・精白米			247.00 Kg		247.00 Kg							
		1		1 ジャガイモ		95.00 Kg			95.00 Kg							
		2		2 ジャガイモ			103.00 Kg		103.00 Kg							
		1		3 にんじん		68.00 Kg			68.00 Kg							
		2		4 にんじん			26.00 Kg		26.00 Kg							
		1		1 野菜こんにゃく(黄)		40.00 袋			40.00 袋							
		1		2 野菜こんにゃく(赤)		46.00 袋			46.00 袋							
		1		3 野菜こんにゃく(緑)		40.00 袋			40.00 袋							
		2		4 鰹節 厚削り 本鰹			10.00 Kg		10.00 Kg							

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

立川市学校給食共同調理場

## [ 食 品 検 収 表 ]

測定時間 \_\_\_\_\_ :

立川 \_\_\_\_\_

検収年月日	2020年 2月 10日 (月曜日)
-------	--------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_ °C \_\_\_\_\_ %

納品時間	使用日	献立番号	業者名	食品名	内容量g	発注量				包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
						Aブロック	Bブロック	実施A	実施B								
7:00	2/10	1		1 ポークウインナー カット		43.00 Kg				43.00 Kg							
		1		2 生クリーム 1L		28.00 本				28.00 本							
		2		1 豆腐(木綿)			62.00 Kg			62.00 Kg							
		2		2 油あげ			15.00 Kg			15.00 Kg							
		1		3 パセリ		0.90 Kg				0.90 Kg							
		1		1 たら 切り身	40.00	1,250.00 切		予定 50kg 納品 kg		1,250.00 切							
		1		2 たら 切り身	50.00	1,610.00 切		予定 80.5kg 納品 kg		1,610.00 切							
		2		1 銀鮭 切り身	40.00		1,316.00 切	予定 52.6kg 納品 kg		1,316.00 切							
		2		2 銀鮭 切り身	50.00		1,790.00 切	予定 89.5kg 納品 kg		1,790.00 切							
		2		1 こまつなJA			40.00 Kg			40.00 Kg							
		1		1 セロリー		5.00 Kg				5.00 Kg							
		1		1 キャベツ		101.00 Kg				101.00 Kg							
		1		2 きゅうり		9.00 Kg				9.00 Kg							
		2		3 ごぼう 千切り			62.00 Kg			62.00 Kg							
		2		4 こまつな			14.50 Kg			14.50 Kg							
		1		5 だいこん		127.00 Kg				127.00 Kg							
		2		6 だいこん			52.00 Kg			52.00 Kg							
		1		7 ブロッコリー		50.00 Kg				50.00 Kg							
10:00		1		1 牛乳 (普通牛乳)		2,727.00 本				2,727.00 本							
		2		2 牛乳 (普通牛乳)			2,955.00 本			2,955.00 本							

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

# [ 食 品 検 収 表 ]

測定時間 \_\_\_\_\_ :

立川		

検収年月日	2020年 2月 10日 ( 月曜日 )
-------	----------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_ °C \_\_\_\_\_ %

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食 品 名	内容量g	発注量					包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							Aﾌﾞﾛｯｸ	Bﾌﾞﾛｯｸ	実施A	実施B	合計								
11:00	2/12	1		1	小麦粉・薄力粉1等		3.00 袋					3.00 袋							
		2		2	パン粉・乾燥			39.00 Kg				39.00 Kg							
		2		3	オレガノ			6.00 袋				6.00 袋							
		2		4	いんげんまめ(乾)白 手亡			31.00 Kg				31.00 Kg							
		2		5	ダイスカットトマト			31.00 缶				31.00 缶							
		1		6	シュレッドチーズ		9.00 Kg					9.00 Kg							
		1		7	サラダ油 (米糠) 缶		2.00 缶					2.00 缶							
		1		8	バター		19.00 個					19.00 個							
		1		9	バター		19.00 個					19.00 個							
		1		10	しょうゆ (うすくち) 1.8L		10.00 本					10.00 本							
		1		11	米酢		4.00 本					4.00 本							
	2/19	1		1	砂糖 1kg		50.00 Kg					50.00 Kg							
	2/12	1		2	たまねぎ		92.00 Kg					92.00 Kg							
		2		3	たまねぎ			66.00 Kg				66.00 Kg							
		1		4	ホールコーン 国産冷凍		9.00 Kg					9.00 Kg							
		2		5	ホールコーン 国産冷凍			46.00 Kg				46.00 Kg							
	2/13	1		6	コンソメスープの素		18.00 袋					18.00 袋							
	2/12	1		1	米・精白米		185.00 Kg					185.00 Kg							
		1		1	じゃがいも		95.00 Kg					95.00 Kg							
		2		2	じゃがいも			69.00 Kg				69.00 Kg							
		1		3	にんじん		73.00 Kg					73.00 Kg							
		2		4	にんじん			32.00 Kg				32.00 Kg							
		2		5	にんにく			1.70 Kg				1.70 Kg							
		1		1	オリーブ油		4.00 本					4.00 本							

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

## 〔食品検収表〕

測定時間 : \_\_\_\_\_

立川		

検収年月日	2020年 2月 12日 (水曜日)
-------	--------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_℃ \_\_\_\_\_%

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食品名	内容量g	発注量				包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者	
							Aブロック	Bブロック	実施A	実施B									合計
7:00	2/12	1		1	パセリ		1.60 Kg												
		2		2	パセリ			1.70 Kg											
		1		3	スイートスプリング		485.00 個												
		1		4	牛乳 1L		7.00 本												
		1		5	牛乳 10L		11.00 袋												
		2		1	豚ロース 切り身	40.00		1,320.00 切	予定52.8kg 納品	k	1,320.00 切								
		2		2	豚ロース 切り身	50.00		1,810.00 切	予定50.5kg 納品	k	1,810.00 切								
		1		3	鶏肉もも 皮付 角切り		57.00 Kg				57.00 Kg								
		1		1	ベーコン 短冊		3.00 Kg				3.00 Kg								
		2		2	ベーコン 短冊			15.00 Kg			15.00 Kg								
		1		1	えび 生むき 71/90		57.00 Kg				57.00 Kg								
		2		1	ほうれんそう JA			60.00 Kg			60.00 Kg								
		2		1	セロリー			7.00 Kg			7.00 Kg								
		1		1	キャベツ		101.00 Kg				101.00 Kg								
		2		2	キャベツ			55.00 Kg			55.00 Kg								
		1		3	だいこん		32.00 Kg				32.00 Kg								
		1		4	はくさい		106.00 Kg				106.00 Kg								
		2		5	ほうれんそう			34.00 Kg			34.00 Kg								
		1		6	もやし (緑豆)		43.00 Kg				43.00 Kg								
		2		7	もやし (緑豆)			31.00 Kg			31.00 Kg								
10:00		2		1	チョコチップパン 丸	52.00		910.00 個			910.00 個								
		2		2	チョコチップパン 丸	69.00		907.00 個			907.00 個								
		2		3	チョコチップパン 丸	87.00		1,200.00 個			1,200.00 個								
		2		4	竹島 卵・乳抜きパン			6.00 個			6.00 個								
		2		5	竹島 卵・乳抜きパン			2.00 個			2.00 個								
		2		6	竹島 卵・乳抜きパン			2.00 個			2.00 個								
		1		1	牛乳 (普通牛乳)		2,729.00 本				2,729.00 本								
		2		2	牛乳 (普通牛乳)			2,954.00 本			2,954.00 本								
11:00	2/13	1		1	パン粉・乾燥		29.00 Kg				29.00 Kg								
		1		2	いんげんまめ(乾)白 手亡		29.00 Kg				29.00 Kg								

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

立川市学校給食共同調理場

[ 食 品 検 収 表 ]

測定時間 : \_\_\_\_\_

立川		
----	--	--

検収年月日	2020年 2月 12日 (水曜日)
-------	--------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_℃ \_\_\_\_\_%

納品時間	使用日	献立 番号	業者名	NO	食 品 名	内容量g	発注量			包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							A7`ロック 実施A	B7`ロック 実施B	合計								
	2/13	1		3	ダイスカットトマト		29.00 缶			29.00 缶							
		2		4	シュレッドチーズ			9.00 Kg		9.00 Kg							
		2		5	バター			21.00 個		21.00 個							
		2		6	バター			21.00 個		21.00 個							
		1		1	たまねぎ		61.00 Kg			61.00 Kg							
		2		2	たまねぎ			100.00 Kg		100.00 Kg							
		1		3	ホールコーン 国産冷凍		43.00 Kg			43.00 Kg							
		2		4	ホールコーン 国産冷凍			9.00 Kg		9.00 Kg							
		2		1	米・精白米			202.00 Kg		202.00 Kg							
		1		1	じゃがいも		64.00 Kg			64.00 Kg							
		2		2	じゃがいも			103.00 Kg		103.00 Kg							
		1		3	にんじん		29.00 Kg			29.00 Kg							
		2		4	にんじん			80.00 Kg		80.00 Kg							
		1		5	にんにく		1.50 Kg			1.50 Kg							

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

## 〔食品検収表〕

測定時間

:

立川

検収年月日	2020年 2月 13日 (木曜日)
-------	--------------------

温度/湿度

℃

%

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食品名	内容量g	発注量			包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							Aブロック	Bブロック	実施A 実施B 合計								
7:00	2/13	1		1	パセリ		1.60 Kg										
		2		2	パセリ			1.70 Kg									
		2		3	スイートスプリング			525.00 個									
		2		4	牛乳 1L			3.00 本									
		2		5	牛乳 10L			7.00 袋									
		1		1	豚ロース 切り身	40.00	1,250.00 切		予定50kg 納品 kg	1,250.00 切							
		1		2	豚ロース 切り身	50.00	1,625.00 切		予定81.5kg 納品 k	1,625.00 切							
		2		3	鶏肉もも 皮付 角切り			62.00 Kg		62.00 Kg							
		1		1	ベーコン 短冊		14.00 Kg			14.00 Kg							
		2		2	ベーコン 短冊			3.00 Kg		3.00 Kg							
		2		1	えび 生むき 71/90			62.00 Kg		62.00 Kg							
		1		1	ほうれんそう JA		60.00 Kg			60.00 Kg							
		1		1	セロリー		7.00 Kg			7.00 Kg							
		1		1	キャベツ		50.00 Kg			50.00 Kg							
		2		2	キャベツ			109.00 Kg		109.00 Kg							
		2		3	だいこん			34.00 Kg		34.00 Kg							
		2		4	はくさい			115.00 Kg		115.00 Kg							
		1		5	ほうれんそう		32.00 Kg			32.00 Kg							
		1		6	もやし (緑豆)		29.00 Kg			29.00 Kg							
		2		7	もやし (緑豆)			47.00 Kg		47.00 Kg							
10:00		1		1	チョコチップパン 丸	52.00	809.00 個			809.00 個							
		1		2	チョコチップパン 丸	69.00	837.00 個			837.00 個							
		1		3	チョコチップパン 丸	87.00	1,145.00 個			1,145.00 個							
		1		4	竹島 卵・乳抜きパン		7.00 個			7.00 個							
		1		5	竹島 卵・乳抜きパン		2.00 個			2.00 個							
		1		6	竹島 卵・乳抜きパン		3.00 個			3.00 個							
		1		1	牛乳 (普通牛乳)		2,734.00 本			2,734.00 本							
		2		2	牛乳 (普通牛乳)			2,965.00 本		2,965.00 本							
11:00	2/14	1		1	ひじき(干し)		0.30 Kg			0.30 Kg							
		1		2	日本酒		15.00 本			15.00 本							

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

立川市学校給食共同調理場

## [ 食 品 検 収 表 ]

測定時間 \_\_\_\_\_ :

立川 \_\_\_\_\_

検収年月日 2020年 2月 13日 (木曜日)

温度/湿度 \_\_\_\_\_ °C \_\_\_\_\_ %

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食 品 名	内容量g	発注量			包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							Aﾌﾞﾛｯｸ	Bﾌﾞﾛｯｸ	実施A								
	2/14	1		3	しょうゆ (こいくち) 18L		5.00 缶										
		1		4	しょうゆ (うすくち) 1.8L		10.00 本										
		2		5	白玉もち			62.00 Kg									
		1		1	白・炒りごま		0.80 Kg										
		1		2	白・すりごま		0.80 Kg										
		2		3	くきわかめ (冷凍)			62.00 Kg									
	2/17	1		4	ごま油		10.00 本										
	2/14	1		1	米・精白米		221.00 Kg										
		2		2	米・精白米			248.00 Kg									
		2		1	しょうが			2.00 Kg									
		1		2	にんじん		71.00 Kg										
		2		3	にんじん			32.00 Kg									
	2/17	1		1	でん粉 25kg		2.00 袋										
	2/14	1		2	鯉節 厚削り 本鯉		9.00 Kg										
		2		3	鯉節 厚削り 本鯉			10.00 Kg									

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

## 〔食品検収表〕

測定時間 : \_\_\_\_\_

立川		

検収年月日	2020年 2月 14日 (金曜日)
-------	--------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_℃ \_\_\_\_\_%

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食品名	内容量g	発注量				包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							Aブロック	Bブロック	実施A	実施B								
7:00	2/14	2		1	糸こんにゃく			31.00 Kg										
		1		2	豆腐(木綿)		69.00 Kg											
		1		3	油あげ		14.00 Kg											
		2		4	油あげ			15.00 Kg										
		1		5	鶏卵		162.00 Kg											
		2		1	鶏肉もも 皮なし せん			9.00 Kg										
		1		2	鶏ひき肉		26.00 Kg											
		2		1	さば 切り身	40.00		1,320.00 切	予定53kg 納品 kg									
		2		2	さば 切り身	50.00		1,800.00 切	予定90kg 納品 kg									
		1		1	里芋		49.00 Kg											
		1		2	こまつなJA		20.00 Kg											
		2		3	こまつなJA			20.00 Kg										
		1		4	ねぎ		55.00 Kg											
		2		5	ねぎ			26.00 Kg										
		1		6	生しいたけ JA		3.10 Kg											
		1		1	キャベツ		130.00 Kg											
		1		2	ごぼう		31.00 Kg											
		2		3	ごぼう 千切り			46.00 Kg										
		1		4	こまつな		12.50 Kg											
		2		5	こまつな			16.50 Kg										
		1		6	だいこん		31.00 Kg											
		2		7	だいこん			69.00 Kg										
		2		8	はくさい			49.00 Kg										
		1		9	みつば(糸みつば)		1.50 Kg											
		1		1	こんにゃく 黒色紙切り		22.00 Kg											
10:00		1		1	牛乳(普通牛乳)		2,648.00 本											
		2		2	牛乳(普通牛乳)			2,961.00 本										
11:00	2/17	2		1	ひじき(干し)			0.20 Kg										
		1		2	しょうゆ(うすくち) 1.8L		10.00 本											
		1		3	白玉もち		57.00 Kg											

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。



## 〔食品検収表〕

測定時間

:

立川

検収年月日	2020年 2月 17日 (月曜日)
-------	--------------------

温度/湿度

℃

%

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食品名	内容量g	発注量			包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							A7`ロック	B7`ロック	実施A								
7:00	2/17	1		1	糸こんにゃく		29.00 Kg										
		2		2	豆腐(木綿)			51.00 Kg									
		1		3	油あげ		14.00 Kg										
		2		4	油あげ			10.00 Kg									
		2		5	鶏卵			119.00 Kg									
		1		1	鶏肉もも 皮なし せん		9.00 Kg										
		2		2	鶏ひき肉			19.00 Kg									
		1		1	さば 切り身	40.00	1,320.00 切		予定53kg 納品 kg								
		1		2	さば 切り身	50.00	1,620.00 切		予定81kg 納品 kg								
		2		1	里芋			36.00 Kg									
		1		2	こまつなJA		20.00 Kg										
		2		3	こまつなJA			20.00 Kg									
		1		4	ねぎ		24.00 Kg										
		2		5	ねぎ			41.00 Kg									
		2		6	生しいたけ JA			2.85 Kg									
		2		1	キャベツ			95.00 Kg									
		2		2	ごぼう			22.00 Kg									
		1		3	ごぼう 千切り		43.00 Kg										
		1		4	こまつな		13.60 Kg										
		2		5	こまつな			3.80 Kg									
		1		6	だいこん		63.00 Kg										
		2		7	だいこん			22.00 Kg									
		1		8	はくさい		46.00 Kg										
		2		9	みつば(糸みつば)			1.10 Kg									
		2		1	こんにゃく 黒色紙切り			16.00 Kg									
10:00		1		1	牛乳(普通牛乳)		2,730.00 本										
		2		2	牛乳(普通牛乳)			1,921.00 本									
11:00	2/18	2		1	ホットケーキミックス			72.00 Kg									
		1		2	大豆(蒸し)刻み		27.00 Kg										
		1		3	グリーンピース(冷凍)		8.00 Kg										

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

## 〔食品検収表〕

測定時間

:

立川

検収年月日	2020年 2月 17日 (月曜日)
-------	--------------------

温度/湿度

℃

%

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食品名	内容量g	発注量			包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							Aブロック	Bブロック	合計								
	2/18	2		4	煮干し			2.00 Kg									
		1		5	サラダ油 (米糠) 缶		1.00 缶										
		1		6	日本酒		10.00 本										
		1		7	しょうゆ (うすくち) 1.8L		11.00 本										
	2/19	1		8	米酢		10.00 本										
		1		9	中華スープの素		19.00 袋										
		1		1	砂糖 1kg		50.00 Kg										
	2/18	1		2	白・炒りごま		1.40 Kg										
		1		3	切り干し大根		14.00 Kg										
		2		4	たまねぎ			26.00 Kg									
		1		5	ホールコーン 国産冷凍		41.00 Kg										
		2		6	ホールコーン 国産冷凍			16.00 Kg									
		2		7	昆布 (だし用)			1.60 Kg									
		1		8	天然の塩		30.00 袋										
		1		9	味噌 赤味噌		8.00 Kg										
		2		10	味噌 赤味噌			31.00 Kg									
		1		1	米・精白米		176.00 Kg										
	2/19	2		2	米・精白米			201.00 Kg									
	2/18	1		1	しょうが		6.10 Kg										
		2		2	しょうが			2.30 Kg									
		1		3	にんじん		70.00 Kg										
		2		4	にんじん			32.00 Kg									
		1		5	にんにく		1.50 Kg										
		2		6	にんにく			3.40 Kg									
		1		1	干しいたけ スライス		2.70 Kg										
		1		1	たけのこ水煮 11kg		5.00 缶										
		2		2	鰹節 厚削り 本鰹			4.00 Kg									

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

## 〔食品検収表〕

測定時間

:

立川

検収年月日	2020年 2月 18日 ( 火曜日 )
-------	----------------------

温度/湿度

℃

%

納品時間	使用日	献立 番号	業者名	NO	食品名	内容量g	発注量			包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							A7`ロック	B7`ロック	合計								
7:00	2/18	2		1	ポークハム 短冊			31.00 Kg									
		1		1	生揚げ		135.00 Kg										
		1		2	ぼんかん		1,360.00 個										
		2		3	鶏卵			11.00 Kg									
		2		4	牛乳 1L			16.00 本									
		2		1	蒸し中華麺 (オイルコーティング)			404.00 Kg									
		1		1	豚ひき肉		27.00 Kg										
		2		1	豚小間 スライス2cmカット			47.00 Kg									
		1		2	鶏ひき肉		54.00 Kg										
		1		1	ねぎ		16.00 Kg										
		2		2	ねぎ			11.00 Kg									
		1		3	生しいたけ JA		1.40 Kg										
		2		1	キャベツ			110.00 Kg									
		2		2	きゅうり			48.00 Kg									
		2		3	チンゲンサイ			37.00 Kg									
		1		4	はくさい		43.00 Kg										
		1		5	もやし (緑豆)		54.00 Kg										
		2		6	もやし (緑豆)			62.00 Kg									
10:00		1		1	牛乳 (普通牛乳)		2,614.00 本										
		2		2	牛乳 (普通牛乳)			2,966.00 本									
11:00	2/19	1		1	ホットケーキミックス		66.00 Kg										
		2		2	大豆 (蒸し) 刻み			31.00 Kg									
		2		3	グリーンピース (冷凍)			9.00 Kg									
		1		4	煮干し		2.00 Kg										
		1		5	しょうゆ (うすくち) 1.8L		11.00 本										
		1		6	こしょう (白)		6.00 袋										
		2		1	白・炒りごま			1.50 Kg									
		2		2	切り干し大根			15.00 Kg									
		1		3	たまねぎ		24.00 Kg										
		1		4	ホールコーン 国産冷凍		14.00 Kg										

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

立川市学校給食共同調理場

### [ 食 品 検 収 表 ]

測定時間 \_\_\_\_\_ :

立川		

検収年月日	2020年 2月 18日 ( 火曜日 )
-------	----------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_ °C \_\_\_\_\_ %

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食 品 名	内容量g	発注量			包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							A7`ロック	B7`ロック	合計								
	2/19	2		5	ホールコーン 国産冷凍			46.00 Kg									
		1		6	昆布 (だし用)		1.40 Kg										
		1		7	味噌 赤味噌		28.50 Kg										
		2		8	味噌 赤味噌			9.50 Kg									
		1		1	しょうが		2.10 Kg										
		2		2	しょうが			7.00 Kg									
		1		3	にんじん		30.00 Kg										
		2		4	にんじん			80.00 Kg									
		1		5	にんにく		3.10 Kg										
		2		6	にんにく			1.70 Kg									
		2		1	干しいたけ スライス			3.10 Kg									
		2		1	たけのこ水煮 11kg				6.00 缶								
		1		2	鰹節 厚削り 本鰹		3.00 Kg										

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

立川市学校給食共同調理場

## 〔食品検収表〕

測定時間

:

立川

検収年月日	2020年 2月 19日 (水曜日)
-------	--------------------

温度/湿度

℃

%

納品時間	使用日	献立番号	業者名	食品名	内容量g	発注量					包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
						A7`ロック	B7`ロック	実施A	実施B	合計								
7:00	2/19	1		1 ポークハム 短冊		28.00 Kg				28.00 Kg								
		2		1 生揚げ			155.00 Kg			155.00 Kg								
		2		2 ぼんかん			1,535.00 個			1,535.00 個								
		1		3 鶏卵		10.00 Kg				10.00 Kg								
		1		4 牛乳 1L		14.00 本				14.00 本								
		1		1 蒸し中華麺 (オイルコティング)		370.00 Kg				370.00 Kg								
		2		1 豚ひき肉			31.00 Kg			31.00 Kg								
		1		1 豚小間 スライス2cmカット		43.00 Kg				43.00 Kg								
		2		2 鶏ひき肉			62.00 Kg			62.00 Kg								
		1		1 ねぎ		10.00 Kg				10.00 Kg								
		2		2 ねぎ			18.00 Kg			18.00 Kg								
		2		3 生しいたけ JA			1.60 Kg			1.60 Kg								
		1		1 キャベツ		100.00 Kg				100.00 Kg								
		1		2 きゅうり		44.00 Kg				44.00 Kg								
		1		3 チンゲンサイ		33.00 Kg				33.00 Kg								
		2		4 はくさい			49.00 Kg			49.00 Kg								
		1		5 もやし (緑豆)		57.00 Kg				57.00 Kg								
		2		6 もやし (緑豆)			62.00 Kg			62.00 Kg								
10:00		1		1 牛乳 (普通牛乳)		2,727.00 本				2,727.00 本								
		2		2 牛乳 (普通牛乳)			2,955.00 本			2,955.00 本								

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

## 〔食品検収表〕

測定時間

:

立川

検収年月日	2020年 2月 19日 (水曜日)
-------	--------------------

温度/湿度

℃

%

納品時間	使用日	献立番号	業者名	食品名	内容量g	発注量					包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
						A7`ロック	B7`ロック	実施A	実施B	合計								
11:00	2/20	2		1 パン粉・生			25.00 Kg			25.00 Kg								
		1		2 日本酒		10.00 本				10.00 本								
		1		3 しょうゆ (こいくち) 18L		3.00 缶				3.00 缶								
		1		4 しょうゆ (うすくち) 1.8L		9.00 本				9.00 本								
		1		5 テンメンジャン		6.00 Kg				6.00 Kg								
		2		1 大豆ミート			9.00 Kg			9.00 Kg								
		1		2 たまねぎ		59.00 Kg				59.00 Kg								
		2		3 たまねぎ			149.00 Kg			149.00 Kg								
		2		4 ホールコーン 国産冷凍			31.00 Kg			31.00 Kg								
		1		5 ごま油		2.00 本				2.00 本								
		1		6 みりん(本みりん)		9.00 本				9.00 本								
		2		1 チーズダイス			22.00 Kg			22.00 Kg								
		1		1 米・精白米		204.00 Kg				204.00 Kg								
	2/21	2		2 米・精白米			226.00 Kg			226.00 Kg								
	2/20	2		1 じゃがいも			276.00 Kg			276.00 Kg								
		1		2 しょうが		3.50 Kg				3.50 Kg								
		1		3 にんじん		43.00 Kg				43.00 Kg								
		2		4 にんじん			32.00 Kg			32.00 Kg								
		1		5 にんにく		0.90 Kg				0.90 Kg								
		2		6 にんにく			1.70 Kg			1.70 Kg								
		1		1 干しいたけ スライス		2.80 Kg				2.80 Kg								
		1		1 キムチ		70.00 Kg				70.00 Kg								
		1		1 でん粉 25kg		2.00 袋				2.00 袋								

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

## 〔食品検収表〕

測定時間 : \_\_\_\_\_

立川		

検収年月日	2020年 2月 20日 (木曜日)
-------	--------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_℃ \_\_\_\_\_%

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食品名	内容量g	発注量					包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							Aブロック	Bブロック	アレルギー	実施B	合計								
7:00	2/20	1		1	豆腐(木綿)		70.00 Kg				70.00 Kg								
		1		2	はるか		700.00 個				700.00 個								
		2		1	豚ひき肉			78.00 Kg			78.00 Kg								
		1		1	豚ばら肉 スライス2cmカット		42.00 Kg				42.00 Kg								
		1		2	鶏むね 皮付 切り身				10.00 切		10.00 切								
		1		3	鶏肉もも 皮なし 角切り		14.00 Kg				14.00 Kg								
		2		4	鶏ひき肉			78.00 Kg			78.00 Kg								
		2		1	ベーコン 短冊			9.00 Kg			9.00 Kg								
		1		1	いか 切り身	20.00	2,490.00 枚		予定49.8kg 納品 kg		2,490.00 枚								
		1		2	いか 切り身	25.00	3,130.00 枚		予定78.3kg 納品 kg		3,130.00 枚								
		2		1	かぶ・根			102.00 Kg			102.00 Kg								
		2		2	キャベツ			73.00 Kg			73.00 Kg								
		1		3	チンゲンサイ		82.00 Kg				82.00 Kg								
		1		4	にら		21.00 Kg				21.00 Kg								
10:00		2		1	ソフトフランス	45.00		910.00 個			910.00 個								
		2		2	ソフトフランス	60.00		907.00 個			907.00 個								
		2		3	ソフトフランス	75.00		1,213.00 個			1,213.00 個								
		2		4	竹島 卵・乳抜きパン			6.00 個			6.00 個								
		2		5	竹島 卵・乳抜きパン			2.00 個			2.00 個								
		2		6	竹島 卵・乳抜きパン			2.00 個			2.00 個								
		1		1	牛乳(普通牛乳)		2,679.00 本				2,679.00 本								
		2		2	牛乳(普通牛乳)			2,967.00 本			2,967.00 本								
11:00	2/21	1		1	パン粉・生		23.00 Kg				23.00 Kg								
		1		1	大豆ミート		9.00 Kg				9.00 Kg								
		1		2	たまねぎ		136.00 Kg				136.00 Kg								
		2		3	たまねぎ			66.00 Kg			66.00 Kg								
		1		4	ホールコーン 国産冷凍		28.00 Kg				28.00 Kg								
		1		1	チーズダイス		20.00 Kg				20.00 Kg								
	2/25	2		2	トマトケチャップ 300g			98.00 本			98.00 本								
	2/26	1		3	トマトケチャップ 300g		89.00 本				89.00 本								

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

# [ 食 品 検 収 表 ]

測定時間 : \_\_\_\_\_

立川		

検収年月日	2020年 2月 20日 ( 木曜日 )
-------	----------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_℃ \_\_\_\_\_%

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食 品 名	内容量g	発注量			包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							Aﾌﾞｯｸ	Bﾌﾞｯｸ	実施A 実施B 合計								
	2/21	1		1	じゃがいも		253.00 Kg										
		2		2	しょうが			3.90 Kg									
		1		3	にんじん		29.00 Kg										
		2		4	にんじん			48.00 Kg									
		1		5	にんにく		1.50 Kg										
		2		6	にんにく			1.00 Kg									
		2		1	干しいたけ スライス			3.10 Kg									
		2		1	キムチ			77.00 Kg									

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

## 〔食品検収表〕

測定時間 : \_\_\_\_\_

立川		

検収年月日	2020年 2月 21日 (金曜日)
-------	--------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_℃ \_\_\_\_\_%

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食品名	内容量g	発注量					包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							Aブロック	Bブロック	アレルギー	実施B	合計								
7:00	2/21	2		1	豆腐(木綿)			77.00 Kg											
		2		2	はるか			775.00 個											
		1		1	豚ひき肉		71.00 Kg												
		2		1	豚ばら肉 スライス2cmカット			46.00 Kg											
		2		2	鶏むね 皮付 切り身			10.00 切	10.00 切										
		2		3	鶏肉もも 皮なし 角切り			15.00 Kg											
		1		4	鶏ひき肉		71.00 Kg												
		1		1	ベーコン 短冊		9.00 Kg												
		2		1	いか 切り身	20.00			2,620.00 枚	予定 52.4kg 納品 kg	2,620.00 枚								
		2		2	いか 切り身	25.00			3,580.00 枚	予定 89.5kg 納品 kg	3,580.00 枚								
		1		1	かぶ・根		94.00 Kg												
		1		2	キャベツ		67.00 Kg												
		2		3	チンゲンサイ			91.00 Kg											
		2		4	にら			23.00 Kg											
10:00		1		1	ソフトフランス	45.00		809.00 個			809.00 個								
		1		2	ソフトフランス	60.00		837.00 個			837.00 個								
		1		3	ソフトフランス	75.00		1,137.00 個			1,137.00 個								
		1		4	竹島 卵・乳抜きパン			7.00 個			7.00 個								
		1		5	竹島 卵・乳抜きパン			2.00 個			2.00 個								
		1		6	竹島 卵・乳抜きパン			3.00 個			3.00 個								
		1		1	牛乳(普通牛乳)			2,727.00 本			2,727.00 本								
		2		2	牛乳(普通牛乳)			2,959.00 本			2,959.00 本								
11:00	2/25	2		1	アメリカンドックミックス			76.00 Kg			76.00 Kg								
		1		2	炊き込みわかめ			12.00 袋			12.00 袋								
		1		3	鰹節粉			1.50 Kg			1.50 Kg								
		1		4	日本酒			10.00 本			10.00 本								
		1		5	しょうゆ(うすくち) 1.8L			15.00 本			15.00 本								
		2		1	スパゲッティ			151.00 Kg			151.00 Kg								
		1		2	白・炒りごま			1.40 Kg			1.40 Kg								
		2		3	たまねぎ			32.00 Kg			32.00 Kg								

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。



## 〔食品検収表〕

測定時間 : \_\_\_\_\_

立川		

検収年月日	2020年 2月 25日 ( 火曜日 )
-------	----------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_℃ \_\_\_\_\_%

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食品名	内容量g	発注量			包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							Aブロック	Bブロック	合計								
7:00	2/25	2		1	えのきたけ			30.00 Kg									
		1		2	しめじ		14.30 Kg										
		2		3	しめじ			15.10 Kg									
		1		1	豆腐(木綿)		72.00 Kg										
		1		2	かまぼこ		29.00 Kg										
		1		3	鶏卵		51.00 Kg										
		2		1	鶏肉もも 皮なし 角切り			30.00 Kg									
		2		1	ベーコン 短冊			30.00 Kg									
		2		2	フランクフルト・ソーセージ 串さし			3,050.00 本									
		1		1	さわら 切り身	50.00	1,250.00 切		予定62.5kg 納品 k	1,250.00 切							
		1		2	さわら 切り身	60.00	1,620.00 切		予定97.2kg 納品 k	1,620.00 切							
		1		1	ねぎ		17.00 Kg										
		1		2	ほうれんそう JA		45.00 Kg										
		1		3	生しいたけ JA		3.00 Kg										
		2		1	セロリー			11.00 Kg									
		2		1	キャベツ			107.00 Kg									
		2		2	チンゲンサイ			18.00 Kg									
		1		3	はくさい		122.00 Kg										
		2		4	はくさい			32.00 Kg									
		2		5	ブロッコリー			36.00 Kg									
		1		6	ほうれんそう		3.00 Kg										
		1		7	生しいたけ		5.60 Kg										
		2		1	エリンギ 生 カット			31.00 Kg									
10:00		1		1	牛乳 (普通牛乳)		2,738.00 本			2,738.00 本							
		2		2	牛乳 (普通牛乳)			2,898.00 本		2,898.00 本							
11:00	2/26	1		1	アメリカンドックミックス		72.00 Kg			72.00 Kg							
		2		2	炊き込みわかめ			13.00 袋		13.00 袋							
		2		3	鰹節粉			1.60 Kg		1.60 Kg							
		1		4	しょうゆ (うすくち) 1.8L		13.00 本			13.00 本							
	2/27	2		5	ドレッシング(フレンチ白)			99.00 本		99.00 本							

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。



## [ 食 品 検 収 表 ]

測定時間 : \_\_\_\_\_

立川		

検収年月日	2020年 2月 26日 (水曜日)
-------	--------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_℃ \_\_\_\_\_%

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食 品 名	内容量g	発注量					包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							Aﾌﾟﾛｯｸ	Bﾌﾟﾛｯｸ	実施A	実施B	合計								
7:00	2/26	1		1	えのきたけ		28.00 Kg				28.00 Kg								
		1		2	しめじ		14.20 Kg				14.20 Kg								
		2		3	しめじ			15.40 Kg			15.40 Kg								
		2		1	豆腐(木綿)			77.00 Kg			77.00 Kg								
		2		2	かまぼこ			31.00 Kg			31.00 Kg								
		2		3	鶏卵			54.00 Kg			54.00 Kg								
		1		1	鶏肉もも 皮なし 角切り		28.00 Kg				28.00 Kg								
		1		1	ベーコン 短冊		28.00 Kg				28.00 Kg								
		1		2	ﾌﾗﾝｸﾌｯﾄ・ソーｼﾞ 串さし		2,880.00 本				2,880.00 本								
		2		1	さわら 切り身	50.00			1,316.00 切	予定65.8kg 納品 kg	1,316.00 切								
		2		2	さわら 切り身	60.00			1,780.00 切	予定106.8kg 納品 kg	1,780.00 切								
		2		1	ねぎ			18.00 Kg			18.00 Kg								
		2		2	ほうれんそう JA			48.00 Kg			48.00 Kg								
		2		3	生しいたけ JA			3.00 Kg			3.00 Kg								
		1		1	セロリー		10.00 Kg				10.00 Kg								
		1		1	キャベツ		101.00 Kg				101.00 Kg								
		1		2	チンゲンサイ		17.00 Kg				17.00 Kg								
		1		3	はくさい		30.00 Kg				30.00 Kg								
		2		4	はくさい			131.00 Kg			131.00 Kg								
		1		5	ブロッコリー		34.00 Kg				34.00 Kg								
		2		6	ほうれんそう			3.00 Kg			3.00 Kg								
		2		7	生しいたけ			6.20 Kg			6.20 Kg								
		1		1	エリンギ 生 カット		29.00 Kg				29.00 Kg								
		1		1	オリーブ油		6.00 本				6.00 本								
	2/27	1		2	鰹節 厚削り 本鰹		9.00 Kg				9.00 Kg								
10:00		1		1	牛乳(普通牛乳)		2,728.00 本				2,728.00 本								
		2		2	牛乳(普通牛乳)			2,952.00 本			2,952.00 本								
11:00	2/27	1		1	小麦粉・薄力粉1等		3.00 袋				3.00 袋								
		1		2	パン粉・乾燥		2.00 Kg				2.00 Kg								
		2		3	グリーンピース (冷凍)			12.00 Kg			12.00 Kg								
		2		4	シュレッドチーズ			12.00 Kg			12.00 Kg								
		2		5	バター			44.00 個			44.00 個								

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。



## 〔食品検収表〕

測定時間 : \_\_\_\_\_

立川

検収年月日	2020年 2月 27日 (木曜日)
-------	--------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_℃ \_\_\_\_\_%

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食品名	内容量g	発注量			包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							Aブロック	Bブロック	実施A 実施B 合計								
7:00	2/27	1		1	ポークハム 短冊		28.00 Kg			28.00 Kg							
		1		1	豆腐(木綿)		56.00 Kg			56.00 Kg							
		1		2	油あげ		14.00 Kg			14.00 Kg							
		1		3	おから		42.00 Kg			42.00 Kg							
		2		4	いちご			6,140.00 個		6,140.00 個							
		1		5	鶏卵		17.00 Kg			17.00 Kg							
		2		1	豚肩ロース スライス2cmカット			55.00 Kg		55.00 Kg							
		1		1	豚小間 スライス2cmカット		28.00 Kg			28.00 Kg							
		2		2	豚小間 スライス2cmカット			53.00 Kg		53.00 Kg							
		2		1	ベーコン 短冊			9.00 Kg		9.00 Kg							
		1		1	こまつなJA		13.00 Kg			13.00 Kg							
		1		2	ねぎ		40.00 Kg			40.00 Kg							
		1		1	キャベツ		99.00 Kg			99.00 Kg							
		2		2	キャベツ			144.00 Kg		144.00 Kg							
		2		3	きゅうり			47.00 Kg		47.00 Kg							
		1		4	こまつな		3.00 Kg			3.00 Kg							
		1		5	だいこん		47.00 Kg			47.00 Kg							
		1		1	こんにやく 黒色紙切り		28.00 Kg			28.00 Kg							
10:00		1		1	牛乳(普通牛乳)		2,699.00 本			2,699.00 本							
		2		2	牛乳(普通牛乳)			2,939.00 本		2,939.00 本							
11:00	2/28	2		1	パン粉・乾燥			2.00 Kg		2.00 Kg							
		1		2	グリーンピース(冷凍)		11.00 Kg			11.00 Kg							
		1		3	シュレッドチーズ		11.00 Kg			11.00 Kg							
		1		4	バター		41.00 個			41.00 個							
		1		5	トマトピューレ 3kg		2.00 袋			2.00 袋							
		1		6	トマトペースト		4.00 缶			4.00 缶							
		1		7	デミグラスソース 3kg		2.00 袋			2.00 袋							
		1		1	たまねぎ		150.00 Kg			150.00 Kg							
		2		2	たまねぎ			16.00 Kg		16.00 Kg							
		1		3	ホールコーン 国産冷凍		20.00 Kg			20.00 Kg							

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。



[ 食 品 検 収 表 ]

測定時間 : \_\_\_\_\_

立川		

検収年月日	2020年 2月 28日 ( 金曜日 )
-------	----------------------

温度/湿度                    °C                    %

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食 品 名	内容量g	発注量				包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	L O T 番号	製造業者名 生産地	検収者
							A7°ロック	B7°ロック	実施A	実施B								
7:00	2/28	2		1	ポークハム 短冊			31.00 Kg										
		2		1	豆腐(木綿)			62.00 Kg										
		2		2	油あげ			15.00 Kg										
		2		3	おから			46.00 Kg										
		1		4	いちご		5,620.00 個											
		2		5	鶏卵			18.00 Kg										
		1		1	豚肩ロース スライス2cmカット		50.00 Kg											
		1		1	豚小間 スライス2cmカット		49.00 Kg											
		2		2	豚小間 スライス2cmカット			31.00 Kg										
		1		1	ベーコン 短冊		8.00 Kg											
		2		1	こまつなJA			15.00 Kg										
		2		2	ねぎ			44.00 Kg										
		1		1	キャベツ		132.00 Kg											
		2		2	キャベツ			109.00 Kg										
		1		3	きゅうり		43.00 Kg											
		2		4	こまつな			4.00 Kg										
		2		5	だいこん			52.00 Kg										
		2		1	こんにやく 黒色紙切り			31.00 Kg										
10:00		1		1	牛乳(普通牛乳)		2,699.00 本											
		2		2	牛乳(普通牛乳)			2,962.00 本										

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

立川市学校給食共同調理場

## [ 食 品 検 収 表 ]

測定時間

:

立川		

検収年月日	2019年 4月 26日 ( 金曜日 )
-------	----------------------

温度/湿度                   ℃                   %

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食 品 名	内容量g	発注量				包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							Aﾌﾞﾛｯｸ	Bﾌﾞﾛｯｸ	実施A	実施B								
11:00	5/8	1		3	小麦粉・薄力粉1等		4.00	袋										
	5/7	1		4	小麦粉・薄力粉1等		1.00	Kg										
		1		5	パン粉・生		4.00	Kg										
		1		6	もち米		67.00	Kg										
		1		7	えだまめ (冷凍)		13.00	Kg										
		2		8	ホールコーン 国産冷凍				31.00	Kg								
		2		9	ダイスカットトマト				53.00	缶								
		2		10	洋梨 缶詰				27.00	缶								
		2		11	りんご 缶詰				27.00	缶								
		1		12	ひじき(干し)		2.70	Kg										
		1		13	鰹節粉		1.40	Kg										
		2		14	シュレッドチーズ				16.00	Kg								
		1		15	サラダ油 (米糠) 缶		2.00	缶										
		1		16	サラダ油 (米糠)		2.00	本										
		2		17	バター				47.00	個								
		1		18	日本酒		20.00	本										
	5/7	1		19	しょうゆ (こいくち) 18L		5.00	缶										
		1		20	しょうゆ (うすくち) 1.8L		10.00	本										
		2		21	トマトケチャップ 3kg				10.00	袋								
		1		22	カレールー		1.00	Kg										
	5/8	1		23	カレー粉		1.00	缶										
		1		24	こしょう (白)		10.00	袋										
	5/7	1		1	砂糖 1kg		45.00	Kg										
		1		2	白・炒りごま		5.40	Kg										
		2		3	みかん(温州) 缶詰				37.00	缶								
		2		4	黄桃 缶詰				27.00	缶								
		1		5	昆布 (だし用)		0.50	Kg										
		1		6	ごま油		4.00	本										
		1		7	みりん(本みりん)		20.00	本										
		1		8	天然の塩		45.00	袋										
		1		1	米・精白米		121.00	Kg										
		1		1	米・精白米		5.00	Kg										
	5/8	2		2	米・精白米				140.00	Kg								
	5/7	1		1	干しいたけ スライス		4.00	Kg										
		1		1	たけのこ水煮 11kg		2.00	缶										
		1		2	鰹節 厚削り 本鰹		8.00	Kg										
		1		3	チキンブイヨン 1kg		6.00	袋										

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。



立川市学校給食共同調理場

## [ 食 品 検 収 表 ]

測定時間 \_\_\_\_\_ :

立川		

検収年月日	2019年 5月 7日 ( 火曜日 )
-------	---------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_ ℃ \_\_\_\_\_ %

納品時間	使用日	献立 番号	業者名	NO	食 品 名	内容量g	発注量				包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							A7'ロック	B7'ロック	実施A	実施B								
7:00	5/7	1		1	豆腐(木綿)		67.00	Kg										
		1		2	油あげ		8.00	Kg										
		1		3	れんこん		34.00	Kg										
		1		4	かまぼこ (かぶと)		14.00	Kg										
		2		5	牛乳 1L				9.00	本								
		2		6	牛乳 10L				7.00	袋								
		2		7	サイダー				32.00	本								
		1		1	豚小間 スライス2cmカット		40.00	Kg										
		2		1	鶏むね 皮付 角				47.00	Kg								
		2		1	ベーコン 短冊				16.00	Kg								
		1		1	アスパラガス(グリーン)		20.00	Kg										
		1		1	ねぎ		31.00	Kg										
		2		1	アスパラガス(グリーン)				59.00	Kg								
		2		2	キャベツ				92.00	Kg								
		1		3	ごぼう		15.00	Kg										
		1		4	こまつな		16.00	Kg										
		1		5	はくさい		71.00	Kg										
		2		1	鶏肉もも 皮付 角切り				63.00	Kg								
		1		2	鶏ひき肉 胸もも50%		107.00	Kg										
10:00		2		1	ナン	40.00			908.00	枚								
		2		2	ナン	50.00			912.00	枚								
		2		3	ナン	60.00			1,236.00	枚								
		2		4	竹島 卵・乳抜きパン	30.00			3.00	個								
		2		5	竹島 卵・乳抜きパン	40.00			1.00	個								
		2		6	竹島 卵・乳抜きパン	50.00			2.00	個								
		1		1	牛乳 (普通牛乳)		2,567.00	本										
		2		2	牛乳 (普通牛乳)				2,995.00	本								
11:00	5/8	2		1	パン粉・生				5.00	Kg								
		2		2	もち米				78.00	Kg								
		2		3	えだまめ (冷凍)				16.00	Kg								
		1		4	ホールコーン 国産冷凍		27.00	Kg										
		1		5	ダイスカットトマト		45.00	缶										
		1		6	洋梨 缶詰		23.00	缶										

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

立川市学校給食共同調理場

## 〔 食 品 検 収 表 〕

測定時間 \_\_\_\_\_ :

立川		

検収年月日	2019年 5月 7日 ( 火曜日 )
-------	---------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_ °C \_\_\_\_\_ %

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食 品 名	内容量g	発注量			包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							A7'ロット	B7'ロット	実施A								
	5/8	1		7	りんご 缶詰		23.00			缶							
		2		8	ひじき(干し)			3.10		Kg							
		2		9	鰹節粉			1.60		Kg							
		1		10	シュレッドチーズ		13.00			Kg							
		1		11	バター		41.00			個							
		1		12	トマトケチャップ 3kg		9.00			袋							
		2		1	白・炒りごま			6.20		Kg							
		1		2	にんじん		76.00			Kg							
		2		3	にんじん			64.00		Kg							
		1		4	にんにく		2.90			Kg							
		1		5	みかん(温州) 缶詰		31.00			缶							
		1		6	黄桃 缶詰		23.00			缶							
		2		7	昆布(だし用)			0.60		Kg							
		1		1	チキンストック		120.00			袋							
		2		1	しょうが			3.90		Kg							
		1		2	たまねぎ		128.00			Kg							
		2		1	干しいたけ スライス			4.70		Kg							
		2		1	たけのこ水煮 11kg			3.00		缶							
		2		2	鰹節 厚削り 本鰹			10.00		Kg							
		2		3	チキンブイヨン 1kg			7.00		袋							

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

立川市学校給食共同調理場

## [ 食 品 検 収 表 ]

測定時間 \_\_\_\_\_ :

立川		

検収年月日	2019年 5月 8日 (水曜日)
-------	-------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_ ℃ \_\_\_\_\_ %

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食 品 名	内容量g	発注量				包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							A7'ロック	B7'ロック	実施A	実施B								
7:00	5/8	2		1	豆腐(木綿)			78.00	Kg									
		2		2	油あげ			9.00	Kg									
		2		3	れんこん			39.00	Kg									
		2		4	かまぼこ(かぶと)			16.00	Kg									
		1		5	牛乳 1L		7.00		本									
		1		6	牛乳 10L		6.00		袋									
		1		7	サイダー		27.00		本									
		2		1	豚小間 スライス2cmカット			47.00	Kg									
		1		1	鶏むね 皮付 角		40.00		Kg									
		1		1	ベーコン 短冊		13.00		Kg									
		2		1	アスパラガス(グリーン)			40.00	Kg									
		2		1	ねぎ			36.00	Kg									
		1		1	アスパラガス(グリーン)		47.00		Kg									
		1		2	キャベツ		78.00		Kg									
		2		3	ごぼう			17.00	Kg									
		2		4	こまつな			18.00	Kg									
		2		5	はくさい			83.00	Kg									
		1		1	鶏肉もも 皮付 角切り		53.00		Kg									
		2		2	鶏ひき肉 胸もも50%			124.00	Kg									
10:00		1		1	ナン	40.00	759.00		枚									
		1		2	ナン	50.00	785.00		枚									
		1		3	ナン	60.00	1,064.00		枚									
		1		4	竹島 卵・乳抜きパン	30.00		3.00	個									
		1		5	竹島 卵・乳抜きパン	40.00		2.00	個									
		1		6	竹島 卵・乳抜きパン	50.00		1.00	個									
		1		1	牛乳(普通牛乳)		2,555.00		本									
		2		2	牛乳(普通牛乳)			2,969.00	本									
11:00	5/9	2		1	パスタ アルファベット			16.00	Kg									
		2		2	ホールコーン 国産冷凍			31.00	Kg									
		2		3	マッシュルーム(水煮)			32.00	Kg									
		2		4	シュレッドチーズ			47.00	Kg									
		1		5	しょうゆ(うすくち) 1.8L		10.00		本									
		2		6	トマトピューレ 3kg			3.00	袋									

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

## 〔食品検収表〕

測定時間 \_\_\_\_\_ :

立川		

検収年月日	2019年 5月 8日 (水曜日)
-------	-------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_ ℃ \_\_\_\_\_ %

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食品名	内容量g	発注量			包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							A7 <sup>ブロック</sup>	B7 <sup>ブロック</sup>	合計								
	5/9	2		7	トマトケチャップ 3kg			5.00 袋									
	5/10	1		8	オレガノ		1.00 袋										
	5/9	2		9	紙カップ 丸17			3,200.00 枚									
		1		1	にんじん		83.00 Kg										
		2		2	にんじん			32.00 Kg									
	5/10	1		3	ワイン(白)		7.00 本										
		1		4	コンソメスープの素		8.00 袋										
	5/9	2		5	マヨネーズ 1kg			1.00 本									
		2		6	マヨネーズ 3kg			5.00 袋									
		1		1	あおのり(素干し)		2.70 Kg										
		1		1	米・精白米		174.00 Kg										
	5/10	2		2	米・精白米			203.00 Kg									
	5/9	2		1	じゃがいも			244.00 Kg									
		1		2	しょうが		1.70 Kg										
		2		3	たまねぎ			234.00 Kg									
		1		1	干しいたけ スライス		1.30 Kg										
		1		1	鯉節 厚削り 本鯉		8.00 Kg										

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

立川市学校給食共同調理場

## [ 食 品 検 収 表 ]

測定時間 \_\_\_\_\_ :

立川		

検収年月日	2019年 5月 9日 ( 木曜日 )
-------	---------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_ ℃ \_\_\_\_\_ %

納品時間	使用日	献立番号	業者名	食品名	内容量g	発注量				包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
						A7'ロック	B7'ロック	実施A	実施B								
7:00	5/9	1		1  ごぼう 千切り		27.00 Kg				27.00 Kg							
		1		1  油あげ		21.00 Kg				21.00 Kg							
		1		2  だいこん		89.00 Kg				89.00 Kg							
		1		1  豚肩ロース スライス2cmカット		27.00 Kg				27.00 Kg							
		2		2  鶏肉もも 皮なし 切り身	40.00		1,315.00 枚	予定 52.6kg 納品 kg		1,315.00 枚							
		2		3  鶏肉もも 皮なし 切り身	50.00		1,820.00 枚	予定 91kg 納品 kg		1,820.00 枚							
		2		1  ベーコン 短冊			31.00 Kg			31.00 Kg							
		1		1  ホキ 切り身	40.00	1,170.00 切		予定 46.8kg 納品 kg		1,170.00 切							
		1		2  ホキ 切り身	50.00	1,520.00 切		予定 76kg 納品 kg		1,520.00 切							
		1		1  ねぎ		31.00 Kg				31.00 Kg							
		2		1  きゅうり			26.00 Kg			26.00 Kg							
		2		2  バセリ			1.80 Kg			1.80 Kg							
		2		3  ピーマン			18.00 Kg			18.00 Kg							
		1		1  鶏ひき肉 胸もも50%		40.00 Kg				40.00 Kg							
10:00		1		1  レモンゼリー	50.00	2,612.00 個				2,612.00 個							
		2		1  抹茶パン (むすび)	30.00		908.00 個			908.00 個							
		2		2  抹茶パン (むすび)	40.00		912.00 個			912.00 個							
		2		3  抹茶パン (むすび)	50.00		1,232.00 個			1,232.00 個							
		2		4  イチマツ 卵・乳抜きパン	30.00		3.00 個			3.00 個							
		2		5  イチマツ 卵・乳抜きパン	40.00		1.00 個			1.00 個							
		2		6  イチマツ 卵・乳抜きパン	50.00		2.00 個			2.00 個							
		1		1  牛乳 (普通牛乳)		2,559.00 本				2,559.00 本							
		2		2  牛乳 (普通牛乳)			2,991.00 本			2,991.00 本							
11:00	5/10	1		1  パスタ アルファベット		13.00 Kg				13.00 Kg							
		1		2  ホールコーン 国産冷凍		26.00 Kg				26.00 Kg							
		1		3  マッシュルーム(水煮)		26.00 Kg				26.00 Kg							
		1		4  シュレッドチーズ		39.00 Kg				39.00 Kg							
		1		5  トマトピューレ 3kg		3.00 袋				3.00 袋							
		1		6  トマトケチャップ 3kg		4.00 袋				4.00 袋							
		1		7  紙カップ 丸17		2,600.00 枚				2,600.00 枚							
		1		1  にんじん		27.00 Kg				27.00 Kg							
		2		2  にんじん			96.00 Kg			96.00 Kg							
		1		3  マヨネーズ 1kg		1.00 本				1.00 本							

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。



立川市学校給食共同調理場

## [ 食 品 検 収 表 ]

測定時間 \_\_\_\_\_ :

立川		

検収年月日	2019年 5月 10日 ( 金曜日 )
-------	----------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_ ℃ \_\_\_\_\_ %

納品時間	使用日	献立 番号	業者名	NO	食 品 名	内容量g	発注量			包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							A7 <sup>°</sup> ロック	B7 <sup>°</sup> ロック	合計								
7:00	5/10	2		1	ごぼう 千切り			31.00 Kg									
		2		1	油あげ			25.00 Kg									
		2		2	だいこん			104.00 Kg									
		2		1	豚肩ロース スライス2cmカット			31.00 Kg									
		1		2	鶏肉もも 皮なし 切り身	40.00	1,090.00 枚		予定 43.6kg 納品 kg	1,090.00 枚							
		1		3	鶏肉もも 皮なし 切り身	50.00	1,500.00 枚		予定 75kg 納品 kg	1,500.00 枚							
		1		1	ベーコン 短冊		26.00 Kg			26.00 Kg							
		2		1	ホキ 切り身	40.00		1,330.00 切	予定 53.2kg 納品 kg	1,330.00 切							
		2		2	ホキ 切り身	50.00		1,800.00 切	予定 90kg 納品 kg	1,800.00 切							
		2		1	ねぎ			37.00 Kg		37.00 Kg							
		1		1	きゅうり		21.00 Kg			21.00 Kg							
		1		2	パセリ		1.50 Kg			1.50 Kg							
		1		3	ピーマン		15.00 Kg			15.00 Kg							
		2		1	鶏ひき肉 胸もも50%			47.00 Kg		47.00 Kg							
10:00		2		1	レモンゼリー	50.00		3,045.00 個		3,045.00 個							
		1		1	抹茶パン (むすび)	50.00	44.00 個			44.00 個							
		1		5	イチマツ 卵・乳抜きパン	30.00	1.00 個			1.00 個							
		1		6	イチマツ 卵・乳抜きパン	40.00	1.00 個			1.00 個							
		1		1	牛乳 (普通牛乳)		2,465.00 本	2,984.00 本		本							
11:00	5/13	2		1	大豆 (蒸し) 刻み			32.00 Kg		32.00 Kg							
		1		2	鰹節粉		1.90 Kg			1.90 Kg							
		1		3	日本酒		20.00 本			20.00 本							
		1		4	しょうゆ (こいくち) 18L		3.00 缶			3.00 缶							
		1		5	しょうゆ (うすくち) 1.8L		8.00 本			8.00 本							
	5/14	1		6	中華スープの素		3.00 袋			3.00 袋							
	5/13	1		7	洋からし (マスタード)		2.00 缶			2.00 缶							

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

立川市学校給食共同調理場

[ 食 品 検 収 表 ]

測定時間 \_\_\_\_\_ :

立川		

検収年月日	2019年 5月 10日 ( 金曜日 )
-------	----------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_ °C \_\_\_\_\_ %

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食 品 名	内容量g	発注量				包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							A7`ロック	B7`ロック	実施A	実施B								
		1		1	こんにん		69.00 Kg											
		2		2	こんにん			32.00 Kg										
		2		3	こんにんく			1.70 Kg										
	5/13	1		4	昆布 (だし用)		0.10 Kg											
		1		5	味噌 赤味噌		24.00 Kg											
		2		6	味噌 赤味噌			32.00 Kg										
		1		1	米・精白米		201.00 Kg											
	5/14	2		2	米・精白米			235.00 Kg										
	5/13	1		1	しょうが		3.30 Kg											
		2		2	しょうが			3.90 Kg										
		2		3	たまねぎ			133.00 Kg										
		2		1	干しいたけ スライス			1.60 Kg										
		1		1	でん粉 25kg		3.00 袋											
		2		2	たけのこ水煮 11kg			3.00 缶										
		1		3	鯉節 厚削り 本鯉		7.00 Kg											
	5/15	2		4	ドレッシング (焙煎ごま)			100.00 本										
	5/16	1		5	ドレッシング (焙煎ごま)		81.00 本											
	5/13	2		6	チキンブイヨン 1kg			11.00 袋										

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

立川市学校給食共同調理場

## 〔食品検収表〕

測定時間 \_\_\_\_\_ :

立川		

検収年月日	2019年 5月 13日 (月曜日)
-------	--------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_ °C \_\_\_\_\_ %

納品時間	使用日	献立番号	業者名	食品名	内容量g	発注量				包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	L O T 番号	製造業者名 生産地	検収者
						A7 <sup>ロック</sup>	B7 <sup>ロック</sup>	実施A	実施B								
7:00	5/13	1		1 油あげ		13.00 Kg				13.00 Kg							
		1		2 だいこん		74.00 Kg				74.00 Kg							
		2		3 ニューサマーオレンジ(日向夏)			780.00 個			780.00 個							
		2		4 鶏卵			73.00 Kg			73.00 Kg							
		2		1 蒸し中華麺 (オイルコティング)			405.00 Kg			405.00 Kg							
		2		1 豚ひき肉			62.00 Kg			62.00 Kg							
		1		1 さば 切り身	40.00	1,170.00 切		予定 47kg 納品 kg		1,170.00 切							
		1		2 さば 切り身	50.00	1,520.00 切		予定 76kg 納品 kg		1,520.00 切							
		1		1 ねぎ		25.00 Kg				25.00 Kg							
		2		2 ねぎ			26.00 Kg			26.00 Kg							
		1		1 かぼちゃ 角切り		67.00 Kg				67.00 Kg							
		1		2 キャベツ		63.00 Kg				63.00 Kg							
		1		3 ごぼう		45.00 Kg				45.00 Kg							
		2		4 にら			49.00 Kg			49.00 Kg							
		1		5 もやし (緑豆)		67.00 Kg				67.00 Kg							
		2		6 もやし (緑豆)			62.00 Kg			62.00 Kg							
		1		1 えのきたけ		27.00 Kg				27.00 Kg							
		1		1 こんにゃく 黒色紙切り		13.00 Kg				13.00 Kg							
10:00		1		1 牛乳 (普通牛乳)		2,561.00 本				2,561.00 本							
		2		2 牛乳 (普通牛乳)			2,979.00 本			2,979.00 本							

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

立川市学校給食共同調理場

## [ 食 品 検 収 表 ]

測定時間 \_\_\_\_\_ :

立川		

検収年月日	2019年 5月 13日 (月曜日)
-------	--------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_ °C \_\_\_\_\_ %

納品時間	使用日	献立 番号	業者名	NO	食 品 名	内容量g	発注量				包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	L O T 番号	製造業者名 生産地	検収者
							A7 <sup>ロック</sup>	B7 <sup>ロック</sup>	実施A	実施B								
11:00	5/14	1		1	大豆(蒸し) 刻み		27.00 Kg											
		2		2	鰹節粉			2.20 Kg										
		1		1	こんにん		28.00 Kg											
		2		2	こんにん			80.00 Kg										
		1		3	こんにんく		1.40 Kg											
		2		4	昆布(だし用)			0.20 Kg										
		1		5	味噌 赤味噌		27.00 Kg											
		2		6	味噌 赤味噌			29.00 Kg										
		1		1	しょうが		3.40 Kg											
		2		2	しょうが			3.90 Kg										
	5/14	1		3	たまねぎ		114.00 Kg											
		1		1	干しいたけ スライス		1.30 Kg											
		1		1	たけのこ水煮 11kg		2.00 缶											
		2		2	鰹節 厚削り 本鰹			8.00 Kg										
		1		3	チキンブイヨン 1kg		9.00 袋											

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

立川市学校給食共同調理場

## [ 食 品 検 収 表 ]

測定時間 \_\_\_\_\_ :

立川		

検収年月日	2019年 5月 14日 ( 火曜日 )
-------	----------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_ °C \_\_\_\_\_ %

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食 品 名	内容量g	発注量					包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							A7°ロック	B7°ロック	実施A	実施B	合計								
7:00	5/14	2		1	油あげ			16.00 Kg			16.00 Kg								
		2		2	だいこん			87.00 Kg			87.00 Kg								
		1		3	ニューサマーオレンジ(日向夏)			670.00 個			670.00 個								
		1		4	鶏卵			63.00 Kg			63.00 Kg								
		1		1	蒸し中華麺 (オイルコティング)			349.00 Kg			349.00 Kg								
		1		1	豚ひき肉			54.00 Kg			54.00 Kg								
		2		1	さば 切り身	40.00		1,330.00 切	予定 54kg 納品 kg		1,330.00 切								
		2		2	さば 切り身	50.00		1,820.00 切	予定 91kg 納品 kg		1,820.00 切								
		1		1	ねぎ			22.00 Kg			22.00 Kg								
		2		2	ねぎ			30.00 Kg			30.00 Kg								
		2		1	かぼちゃ 角切り			78.00 Kg			78.00 Kg								
		2		2	キャベツ			74.00 Kg			74.00 Kg								
		2		3	ごぼう			52.00 Kg			52.00 Kg								
		1		4	にら			42.00 Kg			42.00 Kg								
		1		5	もやし (緑豆)			54.00 Kg			54.00 Kg								
		2		6	もやし (緑豆)			78.00 Kg			78.00 Kg								
		2		1	えのきたけ			31.00 Kg			31.00 Kg								
		2		1	こんにやく 黒 色紙切り			16.00 Kg			16.00 Kg								
10:00		1		1	牛乳 (普通牛乳)			2,566.00 本			2,566.00 本								
		2		2	牛乳 (普通牛乳)			2,995.00 本			2,995.00 本								

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

## [ 食 品 検 収 表 ]

測定時間 \_\_\_\_\_ :

立川		

検収年月日	2019年 5月 14日 ( 火曜日 )
-------	----------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_ °C \_\_\_\_\_ %

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食 品 名	内容量g	発注量					包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	L O T 番号	製造業者名 生産地	検収者
							A7 <sup>°</sup> ロック	B7 <sup>°</sup> ロック	実施A	実施B	合計								
11:00	5/16	1		1	小麦粉・薄力粉1等		3.00 袋					3.00 袋							
	5/15	2		2	マッシュルーム(水煮)			31.00 Kg				31.00 Kg							
		2		3	ひじき(干し)			3.10 Kg				3.10 Kg							
		2		4	シュレッドチーズ			9.00 Kg				9.00 Kg							
		1		5	サラダ油(米糠) 缶		2.00 缶					2.00 缶							
		2		6	バター			55.00 個				55.00 個							
		1		7	しょうゆ(こいくち) 18L		4.00 缶					4.00 缶							
		1		1	砂糖 1kg		60.00 Kg					60.00 Kg							
		1		2	白・炒りごま		2.70 Kg					2.70 Kg							
		1		3	さやえんどう(冷凍)		13.00 Kg					13.00 Kg							
		1		4	にんじん		47.00 Kg					47.00 Kg							
		2		5	にんじん			90.00 Kg				90.00 Kg							
		1		6	ごま油		4.00 本					4.00 本							
		1		7	みりん(本みりん)		4.00 本					4.00 本							
		1		1	米・精白米		200.00 Kg					200.00 Kg							
	5/16	2		2	米・精白米			235.00 Kg				235.00 Kg							
	5/15	2		1	じゃがいも			121.00 Kg				121.00 Kg							
		1		2	しょうが		3.30 Kg					3.30 Kg							
		1		3	たまねぎ		85.00 Kg					85.00 Kg							
		2		4	たまねぎ			132.00 Kg				132.00 Kg							
		2		1	きなこ			6.00 Kg				6.00 Kg							
		1		2	チキンブイヨン 1kg		16.00 袋					16.00 袋							

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

立川市学校給食共同調理場

## [ 食 品 検 収 表 ]

測定時間 \_\_\_\_\_ : \_\_\_\_\_

立川		

検収年月日	2019年 5月 15日 (水曜日)
-------	--------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_ ℃ \_\_\_\_\_ %

納品時間	使用日	献立番号	業者名	食品名	内容量g	発注量				包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
						A7'ロック	B7'ロック	実施A	実施B								
7:00	5/15	2		1 ごぼう 千切り			47.00	Kg									
		1		2 ポークハム 短冊		27.00		Kg									
		1		1 豆腐(木綿)		187.00		Kg									
		2		2 だいこん			28.00	Kg									
		1		3 鶏卵		63.00		Kg									
		2		4 牛乳 1L			9.00	本									
		2		5 牛乳 10L			18.00	袋									
		1		1 豚小間 スライス2cmカット		27.00		Kg									
		1		1 ねぎ		72.00		Kg									
		2		1 キャベツ			110.00	Kg									
		1		2 はくさい		85.00		Kg									
		2		3 パセリ			1.70	Kg									
		1		4 ほうれんそう		89.00		Kg									
		1		5 もやし(緑豆)		80.00		Kg									
		1		1 きくらげ・生		5.30		Kg									
		2		1 鶏肉もも 皮付 角切り			62.00	Kg									
8:00		2		1 食パン 調理場配送	80.00		660.00	枚									
		2		2 食パン 調理場配送	100.00		895.00	枚									
		2		3 竹島 卵・乳抜きパン	30.00		5.00	個									
		2		4 竹島 卵・乳抜きパン	40.00		1.00	個									
		2		5 竹島 卵・乳抜きパン	50.00		2.00	個									
10:00		1		1 牛乳(普通牛乳)		2,555.00		本									
		2		2 牛乳(普通牛乳)			2,969.00	本									
11:00	5/16	1		1 マッシュルーム(水煮)		27.00		Kg									
		1		2 ひじき(干し)		2.70		Kg									
		1		3 シュレッドチーズ		8.00		Kg									
		1		4 バター		48.00		個									
		2		1 白・炒りごま			3.10	Kg									
		2		2 さやえんどう (冷凍)			16.00	Kg									
		1		3 にんじん		77.00		Kg									
		2		4 にんじん			55.00	Kg									
	5/21	1		1 ソース 中濃 200ml		82.00		本									
	5/22	2		2 ソース 中濃 200ml			100.00	本									

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。



立川市学校給食共同調理場

## [ 食 品 検 収 表 ]

測定時間 \_\_\_\_\_ :

立川		

検収年月日	2019年 5月 16日 ( 木曜日 )
-------	----------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_ °C \_\_\_\_\_ %

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食 品 名	内容量g	発注量			包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	L O T 番号	製造業者名 生産地	検収者
							A7 <sup>+</sup> ロック	B7 <sup>+</sup> ロック	実施A								
7:00	5/16	1		1	ごぼう 千切り		40.00	Kg									
		2		2	ポークハム 短冊				31.00	Kg							
		2		1	豆腐(木綿)				219.00	Kg							
		1		2	だいこん		24.00	Kg									
		2		3	鶏卵				74.00	Kg							
		1		4	牛乳 1L		3.00	本									
		1		5	牛乳 10L		16.00	袋									
		2		1	豚小間 スライス2cmカット				31.00	Kg							
		2		1	ねぎ				84.00	Kg							
		1		1	キャベツ		94.00	Kg									
		2		2	はくさい				100.00	Kg							
		1		3	パセリ		1.50	Kg									
		2		4	ほうれんそう				104.00	Kg							
		2		5	もやし(緑豆)				94.00	Kg							
		2		1	きくらげ・生				6.30	Kg							
		1		1	鶏肉もも 皮付 角切り		53.00	Kg									
8:00		1		1	食パン 調理場配送	80.00	585.00	枚									
		1		2	食パン 調理場配送	100.00	755.00	枚									
		1		3	竹島 卵・乳抜きパン	30.00			6.00	個							
		1		4	竹島 卵・乳抜きパン	40.00			2.00	個							
		1		5	竹島 卵・乳抜きパン	50.00			2.00	個							
10:00		1		1	牛乳(普通牛乳)		2,560.00	本	2,993.00	本							

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

立川市学校給食共同調理場

[ 食 品 検 収 表 ]

測定時間 \_\_\_\_\_ :

立川		

検収年月日	2019年 5月 16日 ( 木曜日 )
-------	----------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_ °C \_\_\_\_\_ %

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食 品 名	内容量g	発注量				包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							A7`ロック	B7`ロック	実施A	実施B								
11:00	5/17	2		1	パン粉・生			25.00 Kg										
		2		2	パン粉・乾燥			11.00 Kg										
		2		3	ホールコーン 国産冷凍			16.00 Kg										
		1		4	日本酒		20.00 本											
		1		5	しょうゆ (こいくち) 18L		5.00 缶											
		2		1	白・炒りごま			1.20 Kg										
		2		2	白・すりごま			1.20 Kg										
		1		3	にんじん		40.00 Kg											
		2		4	にんじん			26.00 Kg										
		1		5	みりん(本みりん)		16.00 本											
	5/17	2		6	味噌 赤味噌			19.00 Kg										
		1		1	塩麴		16.00 本											
		1		1	米・精白米		195.00 Kg											
		2		2	米・精白米			234.00 Kg										
				3	米・精白米			2.00 Kg	アレルギー室へ									
		1		1	じゃがいも		72.00 Kg											
		1		2	たまねぎ		69.00 Kg											
		1		1	干しいたけ 丸		2.60 Kg											
		2		1	鯉節 厚削り 本鯉			10.00 Kg										

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

立川市学校給食共同調理場

## 〔食品検収表〕

測定時間 \_\_\_\_\_ : \_\_\_\_\_

立川		

検収年月日	2019年 5月 17日 (金曜日)
-------	--------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_ °C \_\_\_\_\_ %

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食品名	内容量g	発注量			包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							A7'ロック	B7'ロック	実施A								
7:00	5/17	1		1	美生柑		440.00 個										
		1		1	しらたき		104.00 Kg										
		2		2	豆腐(木綿)			62.00 Kg									
		2		3	油あげ			12.00 Kg									
		2		4	だいこん			35.00 Kg									
		1		1	豚肩ロース スライス2cmカット		52.00 Kg										
		2		2	鶏肉もも 皮付 切り身	40.00		1,330.00 枚	予定 53.2kg 納品 kg								
		2		3	鶏肉もも 皮付 切り身	50.00		1,810.00 枚	予定 90.5kg 納品 kg								
		1		1	甘塩鮭 切り身	40.00	1,085.00 個		予定 43.4kg 納品 kg								
		1		2	甘塩鮭 切り身	50.00	1,500.00 個		予定 75kg 納品 kg								
		1		1	ねぎ		61.00 Kg										
		2		2	ねぎ			18.00 Kg									
		2		1	里芋			55.00 Kg									
		2		2	キャベツ			74.00 Kg									
		2		3	ごぼう			35.00 Kg									
		1		4	はくさい		55.00 Kg										
		2		5	ほうれんそう			24.00 Kg									
		2		6	もやし(緑豆)			47.00 Kg									
		2		1	こんにやく 黒色紙切り			25.00 Kg									
		1		1	焼き豆腐		104.00 Kg										
10:00		1		1	牛乳(普通牛乳)		2,465.00 本										
		2		2	牛乳(普通牛乳)			2,985.00 本									
11:00	5/20	1		1	パン粉・生		22.00 Kg										
		1		2	パン粉・乾燥		10.00 Kg										
		1		3	ホールコーン 国産冷凍		13.00 Kg										
		1		1	白・炒りごま		1.10 Kg										
		1		2	白・すりごま		1.10 Kg										
		1		3	にんじん		22.00 Kg										
		2		4	にんじん			47.00 Kg									
		1		5	みりん(本みりん)		15.00 本										

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。



## 〔食品検収表〕

測定時間 \_\_\_\_\_ :

立川		

検収年月日	2019年 5月 20日 (月曜日)
-------	--------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_ °C %

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食品名	内容量g	発注量					包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							A7'ロック	B7'ロック	実施A	実施B	合計								
7:00	5/20	2		1	美生柑			515.00 個			515.00 個								
		2		1	しらたき			122.00 Kg			122.00 Kg								
		1		2	豆腐(木綿)			53.00 Kg			53.00 Kg								
		1		3	油あげ			11.00 Kg			11.00 Kg								
		1		4	だいこん			30.00 Kg			30.00 Kg								
		2		1	豚肩ロース スライス2cmカット			61.00 Kg			61.00 Kg								
		1		2	鶏肉もも 皮付 切り身	40.00	1,170.00 枚		予定 46.8kg 納品 kg		1,170.00 枚								
		1		3	鶏肉もも 皮付 切り身	50.00	1,520.00 枚		予定 76kg 納品 kg		1,520.00 枚								
		2		1	甘塩鮭 切り身	40.00		1,320.00 個	予定 52.8kg 納品 kg		1,320.00 個								
		2		2	甘塩鮭 切り身	50.00		1,740.00 個	予定 87kg 納品 kg		1,740.00 個								
		1		1	ねぎ		16.00 Kg				16.00 Kg								
		2		2	ねぎ			72.00 Kg			72.00 Kg								
		1		1	里芋		47.00 Kg				47.00 Kg								
		1		2	キャベツ		63.00 Kg				63.00 Kg								
		1		3	ごぼう		30.00 Kg				30.00 Kg								
		2		4	はくさい			65.00 Kg			65.00 Kg								
		1		5	ほうれんそう		21.00 Kg				21.00 Kg								
		1		6	もやし(緑豆)		40.00 Kg				40.00 Kg								
		1		1	こんにゃく 黒色紙切り		21.00 Kg				21.00 Kg								
		2		1	焼き豆腐			122.00 Kg			122.00 Kg								
10:00		1		1	牛乳(普通牛乳)		2,560.00 本				2,560.00 本								
		2		2	牛乳(普通牛乳)			2,918.00 本			2,918.00 本								
11:00	5/21	1		1	パスタ(シエル小)		13.00 Kg				13.00 Kg								
		1		2	いんげんまめ(乾)白手亡		21.00 Kg				21.00 Kg								
		1		3	ホールコーン 国産冷凍		54.00 Kg				54.00 Kg								
		2		4	ホールコーン 国産冷凍			31.00 Kg			31.00 Kg								
		1		5	ダイスカットトマト		27.00 缶				27.00 缶								
		2		6	りんご 缶詰			6.00 缶			6.00 缶								
		1		7	マッシュルーム(水煮)		22.00 Kg				22.00 Kg								
		1		8	米白絞油		1,500.00 Kg				1,500.00 Kg								

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

## 〔食品検収表〕

測定時間 \_\_\_\_\_ :

立川		

検収年月日	2019年 5月 20日 (月曜日)
-------	--------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_ °C \_\_\_\_\_ %

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食品名	内容量g	発注量			包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							A7'ロック	B7'ロック	合計								
	5/21	1		9	バター		12.00 個			12.00 個							
	5/22	1		10	しょうゆ (こいくち) 18L		3.00 缶			3.00 缶							
		1		11	しょうゆ (うすくち) 1.8L		4.00 本			4.00 本							
	5/21	2		1	はちみつ			2.00 Kg		2.00 Kg							
		1		2	にんじん		50.00 Kg			50.00 Kg							
		2		3	にんじん			32.00 Kg		32.00 Kg							
		1		4	にんにく		0.60 Kg			0.60 Kg							
		1		5	鯖油漬けフレーク		40.00 Kg			40.00 Kg							
	5/22	1		6	みりん(本みりん)		17.00 本			17.00 本							
	5/21	1		7	コンソメスープの素		18.00 袋			18.00 袋							
		1		1	米・精白米		188.00 Kg			188.00 Kg							
	5/22	2		2	米・精白米			217.00 Kg		217.00 Kg							
				3	米・精白米			5.00 Kg	アレルギー室へ	5.00 Kg							
	5/27	2		1	クリームコーン 缶詰			11.00 缶		11.00 缶							
	5/28	1		2	クリームコーン 缶詰		18.00 缶			18.00 缶							
	5/21	2		1	じゃがいも			279.00 Kg		279.00 Kg							
		2		2	しょうが			3.90 Kg		3.90 Kg							
		1		3	たまねぎ		100.00 Kg			100.00 Kg							
		2		4	たまねぎ			84.00 Kg		84.00 Kg							
		2		1	粉チーズ			32.00 袋		32.00 袋							

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

立川市学校給食共同調理場

## [ 食 品 検 収 表 ]

測定時間 \_\_\_\_\_ :

立川		

検収年月日	2019年 5月 21日 ( 火曜日 )
-------	----------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_ °C \_\_\_\_\_ %

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食 品 名	内容量g	発注量			包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	L O T 番号	製造業者名 生産地	検収者
							A7 <sup>°</sup> ロット	B7 <sup>°</sup> ロット	実施A								
7:00	5/21	1		1	ニューサマーオレンジ		670.00	個									
		1		2	ミートコロッケ	40.00	1,170.00	個									
		1		3	ミートコロッケ	60.00	1,520.00	個									
		2		1	豚ロース 切り身	50.00		3,125.00	切	予定 156kg 納品 kg							
		1		1	ベーコン 短冊		13.00	Kg									
		2		2	ベーコン 短冊			31.00	Kg								
		1		1	セロリー		6.00	Kg									
		2		2	セロリー			11.00	Kg								
		1		1	キャベツ		47.00	Kg									
		1		2	パセリ		1.50	Kg									
		2		3	パセリ			1.80	Kg								
		2		4	ほうれんそう			70.00	Kg								
		2		1	えのきたけ			31.00	Kg								
10:00		2		1	バターロール	30.00		908.00	個								
		2		2	バターロール	40.00		912.00	個								
		2		3	バターロール	50.00		1,239.00	個								
		2		4	竹島 卵・乳抜きパン	30.00		5.00	個								
		2		5	竹島 卵・乳抜きパン	40.00		6.00	個								
		2		6	竹島 卵・乳抜きパン	50.00		6.00	個								
		1		1	牛乳 (普通牛乳)		2,565.00	本									
		2		2	牛乳 (普通牛乳)			2,998.00	本								

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

立川市学校給食共同調理場

## [ 食 品 検 収 表 ]

測定時間 \_\_\_\_\_ :

立川		

検収年月日	2019年 5月 21日 ( 火曜日 )
-------	----------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_ °C \_\_\_\_\_ %

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食 品 名	内容量g	発注量				包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							A7 <sup>°</sup> ロック	B7 <sup>°</sup> ロック	実施A	実施B								
11:00	5/22	2		1	パスタ (シエル 小)			16.00			Kg							
		2		2	いんげんまめ(乾)白 手亡			25.00			Kg							
		1		3	ホールコーン 国産冷凍		27.00				Kg							
		2		4	ホールコーン 国産冷凍			62.00			Kg							
		2		5	ダイスカットトマト			31.00			缶							
		1		6	りんご 缶詰		5.00				缶							
		2		7	マッシュルーム(水煮)			25.00			Kg							
		2		8	バター			14.00			個							
		1		1	はちみつ		2.00				Kg							
		1		2	にんじん		28.00				Kg							
		2		3	にんじん			58.00			Kg							
		2		4	にんにく			0.70			Kg							
	5/22	2		5	鮭油漬けフレーク			47.00			Kg							
		1		1	じゃがいも		237.00				Kg							
		1		2	しょうが		3.30				Kg							
		1		3	たまねぎ		71.00				Kg							
		2		4	たまねぎ			116.00			Kg							
		1		1	粉チーズ		27.00				袋							

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

立川市学校給食共同調理場

[ 食 品 検 収 表 ]

測定時間 \_\_\_\_\_ :

立川		

検収年月日	2019年 5月 22日 (水曜日)
-------	--------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_ °C \_\_\_\_\_ %

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食 品 名	内容量g	発注量					包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							A7°ロック	B7°ロック	実施A	実施B	合計								
7:00	5/22	2		1	ニューサマーオレンジ			780.00	個			780.00	個						
		2		2	ミートコロッケ	40.00		1,320.00	個			1,320.00	個						
		2		3	ミートコロッケ	60.00		1,790.00	個			1,790.00	個						
		1		1	豚ロース 切り身	50.00	2,670.00	切		予定 133.5kg 納品 kg		2,670.00	切						
		1		1	ベーコン 短冊		27.00	Kg				27.00	Kg						
		2		2	ベーコン 短冊			16.00	Kg			16.00	Kg						
		1		1	セロリー		9.00	Kg				9.00	Kg						
		2		2	セロリー			7.00	Kg			7.00	Kg						
		2		1	キャベツ			55.00	Kg			55.00	Kg						
		1		2	パセリ		1.50	Kg				1.50	Kg						
		2		3	パセリ			1.70	Kg			1.70	Kg						
		1		4	ほうれんそう		59.00	Kg				59.00	Kg						
		1		1	えのきたけ		27.00	Kg				27.00	Kg						
10:00		1		1	バターロール	30.00	760.00	個				760.00	個						
		1		2	バターロール	40.00	785.00	個				785.00	個						
		1		3	バターロール	50.00	1,064.00	個				1,064.00	個						
		1		4	竹島 卵・乳抜きパン	30.00		10.00	個			10.00	個						
		1		5	竹島 卵・乳抜きパン	40.00		7.00	個			7.00	個						
		1		6	竹島 卵・乳抜きパン	50.00		4.00	個			4.00	個						
		1		1	牛乳 (普通牛乳)		2,556.00	本				2,556.00	本						
		2		2	牛乳 (普通牛乳)			2,970.00	本			2,970.00	本						

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

立川市学校給食共同調理場

## [ 食 品 検 収 表 ]

測定時間 \_\_\_\_\_ :

立川		

検収年月日	2019年 5月 22日 (水曜日)
-------	--------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_ °C \_\_\_\_\_ %

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食 品 名	内容量g	発注量				包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							A7 <sup>°</sup> ロック	B7 <sup>°</sup> ロック	実施A	実施B								
11:00	5/24	1		1	小麦粉・薄力粉1等		2.00 袋											
	5/23	2		2	シュレッドチーズ			15.00 Kg										
		1		3	サラダ油(米糠)缶		3.00 缶											
		2		4	バター			23.00 個										
		2		5	トマトピューレ 3kg			3.00 袋										
	5/24	1		6	オールスパイス		1.00 袋											
		1		7	カレー粉		2.00 缶											
		1		8	ベイリーフ		1.00 袋											
	5/23	1		1	砂糖 1kg		60.00 Kg											
		1		2	白・炒りごま		2.70 Kg											
		1		3	にんじん		50.00 Kg											
		2		4	にんじん			61.00 Kg										
	5/23	2		5	にんにく			3.20 Kg										
		2		6	バインアップル(缶詰)			83.00 缶										
		2		7	海藻ミックス(乾)			3.60 Kg										
		1		8	味噌 白味噌		14.00 Kg											
		1		9	味噌 赤味噌		14.00 Kg											
	5/24	1		1	ソース ウスター 1.8L		7.00 本											
	5/23	1		1	米・精白米		201.00 Kg											
		2		2	米・精白米			222.00 Kg										
		2		1	じゃがいも			115.00 Kg										
		2		2	しょうが			3.70 Kg										
		2		3	たまねぎ			189.00 Kg										
		1		1	でん粉 25kg		1.00 袋											
		1		2	鯉節 厚削り 本鯉		8.00 Kg											

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

立川市学校給食共同調理場

## 〔食品検収表〕

測定時間 \_\_\_\_\_ :

立川		

検収年月日	2019年 5月 23日 (木曜日)
-------	--------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_ °C \_\_\_\_\_ %

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食品名	内容量g	発注量			包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							A7 <sup>°</sup> ロット	B7 <sup>°</sup> ロット	合計								
7:00	5/23	2		1	サラダこんにやく			59.00 Kg									
		1		2	油あげ		19.00 Kg										
		1		3	だいこん		45.00 Kg										
		2		4	だいこん			33.00 Kg									
		2		1	豚小間 スライス2cmカット			89.00 Kg									
		1		1	豚肩ロース スライス2cmカット		32.00 Kg										
		1		2	鶏むね 皮付 切り身		8.00 切										
		1		1	いか 切り身	20.00	2,340.00 枚		予定 47kg 納品 kg	2,340.00 枚							
		1		2	いか 切り身	25.00	3,030.00 枚		予定 76kg 納品 kg	3,030.00 枚							
		1		1	ねぎ		16.00 Kg			16.00 Kg							
		1		1	さつまいも		74.00 Kg			74.00 Kg							
		2		2	キャベツ			52.00 Kg		52.00 Kg							
		1		3	ごぼう		30.00 Kg			30.00 Kg							
		1		4	こまつな		47.00 Kg			47.00 Kg							
		1		5	はくさい		57.00 Kg			57.00 Kg							
		1		6	もやし(緑豆)		40.00 Kg			40.00 Kg							
		1		1	しめじ		13.40 Kg			13.40 Kg							
		1		1	こんにやく 黒色紙切り		27.00 Kg			27.00 Kg							
10:00		1		1	牛乳(普通牛乳)		2,559.00 本			2,559.00 本							
		2		2	牛乳(普通牛乳)			2,792.00 本		2,792.00 本							

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

立川市学校給食共同調理場

## [ 食 品 検 収 表 ]

測定時間 \_\_\_\_\_ :

立川		

検収年月日	2019年 5月 23日 ( 木曜日 )
-------	----------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_ °C \_\_\_\_\_ %

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食 品 名	内容量g	発注量					包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							A7°ロック	B7°ロック	実施A	実施B	合計								
11:00	5/24	1		1	シュレットチーズ		13.00	Kg				13.00	Kg						
		1		2	バター		21.00	個				21.00	個						
		1		3	トマトピューレ 3kg		3.00	袋				3.00	袋						
		2		1	白・炒りごま				3.10	Kg		3.10	Kg						
		1		2	にんじん		55.00	Kg				55.00	Kg						
		2		3	にんじん				58.00	Kg		58.00	Kg						
		1		4	にんにく		2.90	Kg				2.90	Kg						
		1		5	パインアップル(缶詰)		75.00	缶				75.00	缶						
		1		6	海藻ミックス (乾)		3.20	Kg				3.20	Kg						
		2		7	味噌 白味噌				16.00	Kg		16.00	Kg						
		2		8	味噌 赤味噌				16.00	Kg		16.00	Kg						
		1		1	米・精白米		200.00	Kg				200.00	Kg						
		2		2	米・精白米				234.00	Kg		234.00	Kg						
		1		1	じゃがいも		104.00	Kg				104.00	Kg						
		1		2	しょうが		3.30	Kg				3.30	Kg						
		1		3	たまねぎ		170.00	Kg				170.00	Kg						
		2		1	鯉節 厚削り 本鯉				10.00	Kg		10.00	Kg						

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

立川市学校給食共同調理場

[ 食 品 検 収 表 ]

測定時間 \_\_\_\_\_ :

立川		

検収年月日	2019年 5月 24日 ( 金曜日 )
-------	----------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_ °C \_\_\_\_\_ %

納品時間	使用日	献立 番号	業者名	No	食 品 名	内容量g	発注量			包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							A7 <sup>+</sup> ロック	B7 <sup>+</sup> ロック	合計								
7:00	5/24	1		1	サラダこんにゃく		53.00 Kg			53.00 Kg							
		2		2	油あげ			22.00 Kg		22.00 Kg							
		1		3	だいこん		30.00 Kg			30.00 Kg							
		2		4	だいこん			52.00 Kg		52.00 Kg							
		1		1	豚小間 スライス2cmカット		80.00 Kg			80.00 Kg							
		2		1	豚肩ロース スライス2cmカット			38.00 Kg		38.00 Kg							
		2		2	鶏むね 皮付 切り身			8.00 切		8.00 切							
		2		1	いか 切り身	20.00		2,650.00 枚	予定 53kg 納品 kg	2,650.00 枚							
		2		2	いか 切り身	25.00		3,620.00 枚	予定 91kg 納品 kg	3,620.00 枚							
		2		1	ねぎ			18.00 Kg		18.00 Kg							
		2		1	さつまいも			87.00 Kg		87.00 Kg							
		1		2	キャベツ		47.00 Kg			47.00 Kg							
		2		3	ごぼう			35.00 Kg		35.00 Kg							
		2		4	こまつな			55.00 Kg		55.00 Kg							
		2		5	はくさい			67.00 Kg		67.00 Kg							
		2		6	もやし (緑豆)			47.00 Kg		47.00 Kg							
		2		1	しめじ			15.60 Kg		15.60 Kg							
		2		1	こんにゃく 黒 色紙切り			31.00 Kg		31.00 Kg							
10:00		1		1	牛乳 (普通牛乳)		2,554.00 本	2,987.00 本		5,541.00 本							
11:00	5/27	2		1	マカロニ 細型			24.00 Kg		24.00 Kg							
		2		2	青大豆ペースト (冷凍)			16.00 Kg		16.00 Kg							
		2		3	レモン・果汁			2.00 本		2.00 本							
		2		4	バター			5.00 個		5.00 個							
		1		5	しょうゆ (こいくち) 18L		3.00 缶			3.00 缶							
		1		6	米酢		6.00 本			6.00 本							
		2		7	トマトケチャップ 3kg			3.00 袋		3.00 袋							
		1		8	唐辛子 (一味)		1.00 袋			1.00 袋							
	5/28	1		9	ガラムマサラ		10.00 袋			10.00 袋							

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

立川市学校給食共同調理場

[ 食 品 検 収 表 ]

測定時間 \_\_\_\_\_ :

立川		

検収年月日	2019年 5月 24日 ( 金曜日 )
-------	----------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_ °C \_\_\_\_\_ %

納品時間	使用日	献立 番号	業者名	NO	食 品 名	内容量g	発注量			包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							A7'ロック	B7'ロック	実施A								
	5/27	1		1	白・炒りごま		1.00	Kg									
		1		2	さやえんどう (冷凍)		2.00	Kg									
		1		3	にんじん		9.00	Kg									
		2		4	にんじん				33.00	Kg							
		2		5	にんにく				1.40	Kg							
	5/28	1		6	ワイン(白)		5.00	本									
	5/27	1		7	みりん(本みりん)		11.00	本									
		1		8	天然の塩		20.00	袋									
	5/28	1		9	コンソメスープの素		5.00	袋									
	5/27	1		1	米・精白米		47.00	Kg									
		2		2	米・精白米				6.00	Kg							
	5/30	2		1	ドレッシング(具だくさん玉葱)				94.00	本							
	5/31	1		2	ドレッシング(具だくさん玉葱)		75.00	本									
	5/27	1		1	じゃがいも		38.00	Kg									
		1		2	しょうが		0.40	Kg									
		1		3	たまねぎ		36.00	Kg									
		2		4	たまねぎ				85.00	Kg							
		1		1	干しいたけ 丸		0.70	Kg									
		2		2	干しいたけ スライス				0.50	Kg							
		1		1	鰹節 厚削り 本鰹		2.00	Kg									
	5/28	1		2	オリーブ油		5.00	本									

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

立川市学校給食共同調理場

## [ 食 品 検 収 表 ]

測定時間 \_\_\_\_\_ : \_\_\_\_\_

立川		

検収年月日	2019年 5月 27日 ( 月曜日 )
-------	----------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_ °C \_\_\_\_\_ %

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食 品 名	内容量g	発注量			包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							A7' ロック	B7' ロック	合計								
7:00	5/27	1		1	美生柑		112.00 個										
		2		2	生クリーム 1L			6.00 本									
		2		3	ヨーグルト プレーン			8.00 本									
		1		1	糸こんにゃく		7.00 Kg										
		1		2	豆あじ (加圧) 頭なし 30g		670.00 本										
		2		3	牛乳 1L			5.00 本									
		2		4	牛乳 10L			9.00 本									
		1		1	豚肩ロース スライス2cmカット		14.00 Kg										
		2		1	ベーコン 短冊			11.00 Kg									
		2		1	シイラ 切り身	40.00		670.00 切	予定26.8kg 納品 kg	700.00 切							
		2		2	シイラ 切り身	50.00		960.00 切	予定 48kg 納品 kg	930.00 切							
		1		1	ねぎ		6.00 Kg			6.00 Kg							
		1		1	グリーンピース 生		5.00 Kg			5.00 Kg							
		2		2	キャベツ			37.00 Kg		37.00 Kg							
		2		3	パセリ			0.90 Kg		0.90 Kg							
		2		4	ブロッコリー			37.00 Kg		37.00 Kg							
		2		1	しめじ			12.70 Kg		12.70 Kg							
10:00		2		1	ソフトフランス	30.00		474.00 個		474.00 個							
		2		2	ソフトフランス	40.00		457.00 個		457.00 個							
		2		3	ソフトフランス	50.00		620.00 個		620.00 個							
		2		4	竹島 卵・乳抜きパン	30.00		1.00 個		1.00 個							
		2		5	竹島 卵・乳抜きパン	40.00		1.00 個		1.00 個							
		2		6	竹島 卵・乳抜きパン	50.00		2.00 個		2.00 個							
		1		1	牛乳 (普通牛乳)		632.00 本			632.00 本							
		2		2	牛乳 (普通牛乳)			1,517.00 本		1,517.00 本							
11:00	5/28	1		1	マカロニ 細型		40.00 Kg			40.00 Kg							
		1		2	青大豆ペースト (冷凍)		27.00 Kg			27.00 Kg							
		1		3	レモン・果汁		3.00 本			3.00 本							
		1		4	バター		9.00 個			9.00 個							
		1		5	トマトケチャップ 3kg		4.00 袋			4.00 袋							
		2		1	白・炒りごま			4.70 Kg		4.70 Kg							
		2		2	さやえんどう (冷凍)			9.00 Kg		9.00 Kg							
		1		3	にんじん		55.00 Kg			55.00 Kg							
		2		4	にんじん			42.00 Kg		42.00 Kg							

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。



## [ 食 品 検 収 表 ]

測定時間 \_\_\_\_\_ : \_\_\_\_\_

立川		

検収年月日	2019年 5月 28日 ( 火曜日 )
-------	----------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_ °C \_\_\_\_\_ %

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食 品 名	内容量g	発注量			包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							A7'ロック	B7'ロック	合計								
7:00	5/28	2		1	美生柑			520.00	個								
		1		2	生クリーム 1L		11.00		本								
		1		3	ヨーグルト プレーン		14.00		本								
		2		1	糸こんにゃく			31.00	Kg								
		2		2	豆あじ (加圧) 頭なし 30g			3,150.00	本								
		1		3	牛乳 1L		1.00		本								
		1		4	牛乳 10l		10.00		本								
		2		1	豚肩ロース スライス2cmカット			63.00	Kg								
		1		1	ベーコン 短冊		19.00		Kg								
		1		1	シイラ 切り身	40.00	1,170.00		切		予定 46.68kg 納品	k	1,170.00	切			
		1		2	シイラ 切り身	50.00	1,530.00		切		予定 76.5kg 納品	kg	1,530.00	切			
		2		1	ねぎ			26.00	Kg								
		2		1	グリーンピース 生			25.00	Kg								
		1		2	キャベツ		63.00		Kg								
		1		3	パセリ		1.50		Kg								
		1		4	ブロッコリー		63.00		Kg								
		1		1	しめじ		21.40		Kg								
10:00		1		1	ソフトフランス	30.00	760.00		個								
		1		2	ソフトフランス	40.00	785.00		個								
		1		3	ソフトフランス	50.00	1,073.00		個								
		1		4	竹島 卵・乳抜きパン	30.00		6.00	個								
		1		5	竹島 卵・乳抜きパン	40.00		2.00	個								
		1		6	竹島 卵・乳抜きパン	50.00		2.00	個								
		1		1	牛乳 (普通牛乳)		2,565.00		本								
		2		2	牛乳 (普通牛乳)		2,994.00		本								
11:00	5/29	1		1	わかめ(乾)		1.90		Kg								
		2		2	わかめ(乾)			2.20	Kg								
		1		3	日本酒		17.00		本								
		1		4	しょうゆ (こいくち) 18L		3.00		缶								
		1		1	にんじん		56.00		Kg								
		2		2	にんじん			64.00	Kg								
		1		3	にんにく		2.90		Kg								
		2		4	にんにく			3.40	Kg								
		1		5	ごま油		2.00		本								

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。



## 〔食品検収表〕

測定時間 \_\_\_\_\_ :

立川		

検収年月日	2019年 5月 29日 (水曜日)
-------	--------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_ °C \_\_\_\_\_ %

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食品名	内容量g	発注量			包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							A7'ロック	B7'ロック	合計								
7:00	5/29	1		1	餃子		5,340.00	個									
		2		2	餃子			6,230.00	個								
		1		1	豚ばら肉 スライス2cmカット		67.00	Kg									
		2		2	豚ばら肉 スライス2cmカット			78.00	Kg								
		1		1	ねぎ		31.00	Kg									
		2		2	ねぎ			37.00	Kg								
		1		1	チンゲンサイ		63.00	Kg									
		2		2	チンゲンサイ			73.00	Kg								
		1		3	はくさい		114.00	Kg									
		2		4	はくさい			132.00	Kg								
		1		1	えのきたけ		27.00	Kg									
		2		2	えのきたけ			31.00	Kg								
		1		3	きくらげ・生		5.30	Kg									
		2		4	きくらげ・生			6.20	Kg								
10:00		1		1	ジョア プレーン		2,610.00	本									
		2		2	ジョア プレーン			3,031.00	本								
11:00	5/31	1		1	小麦粉・薄力粉1等		1.00	袋									
	5/30	2		2	えだまめ (冷凍)			30.00	Kg								
		2		3	ホールコーン 国産冷凍			30.00	Kg								
		2		4	シュレッドチーズ			9.00	Kg								
		2		5	バター			13.00	個								
		1		6	しょうゆ (うすくち) 1.8L		6.00	本									
		2		7	トマトペースト			8.00	缶								
		2		8	トマトケチャップ 3kg			5.00	袋								
		1		9	菜めしの素		16.00	袋									
		2		10	デミグラスソース 3kg			8.00	袋								
		2		1	スパゲッティ			179.00	Kg								
		1		2	白・炒りごま		1.90	Kg									
		1		3	にんじん		42.00	Kg									
		2		4	にんじん			108.00	Kg								

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。



## [ 食 品 検 収 表 ]

測定時間 \_\_\_\_\_ :

立川		

検収年月日	2019年 5月 30日 ( 木曜日 )
-------	----------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_ °C \_\_\_\_\_ %

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食 品 名	内容量g	発注量			包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							A7'ロック	B7'ロック	合計								
7:00	5/30	1		1	ごぼう 千切り		80.00 Kg			80.00 Kg							
		1		1	糸こんにゃく		40.00 Kg			40.00 Kg							
		1		2	油あげ		13.00 Kg			13.00 Kg							
		1		3	絞り豆腐		54.00 Kg			54.00 Kg							
		1		4	鶏卵		126.00 Kg			126.00 Kg							
		2		1	ニューサマーオレンジ			740.00 個		740.00 個							
		2		1	豚ひき肉			120.00 Kg		120.00 Kg							
		2		1	ベーコン 短冊			9.00 Kg		9.00 Kg							
		1		1	うど		41.00 Kg			41.00 Kg							
		1		1	ねぎ		32.00 Kg			32.00 Kg							
		1		1	かぶ・根		59.00 Kg			59.00 Kg							
		2		2	キャベツ			106.00 Kg		106.00 Kg							
		1		3	ほうれんそう		30.00 Kg			30.00 Kg							
		1		1	鶏ひき肉 胸もも50%		13.00 Kg			13.00 Kg							
10:00		1		1	牛乳 (普通牛乳)		2,561.00 本			2,561.00 本							
		2		2	牛乳 (普通牛乳)			2,827.00 本		2,827.00 本							
11:00	5/31	1		1	えだまめ (冷凍)		24.00 Kg			24.00 Kg							
		1		2	ホールコーン 国産冷凍		24.00 Kg			24.00 Kg							
		1		3	シュレッドチーズ		7.00 Kg			7.00 Kg							
		1		4	バター		11.00 個			11.00 個							
		1		5	トマトペースト		7.00 缶			7.00 缶							
		1		6	トマトケチャップ 3kg		4.00 袋			4.00 袋							
		2		7	菜めしの素			17.00 袋		17.00 袋							
		1		8	デミグラスソース 3kg		6.00 袋			6.00 袋							
		1		1	スパゲッティ		145.00 Kg			145.00 Kg							
		2		2	白・炒りごま			2.00 Kg		2.00 Kg							
		1		3	にんじん		87.00 Kg			87.00 Kg							
		2		4	にんじん			43.00 Kg		43.00 Kg							
		1		5	にんにく		1.80 Kg			1.80 Kg							
		2		6	味噌 白味噌			14.00 Kg		14.00 Kg							

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。



立川市学校給食共同調理場

## [ 食 品 検 収 表 ]

測定時間 \_\_\_\_\_ :

立川		

検収年月日	2019年 5月 31日 ( 金曜日 )
-------	----------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_ °C \_\_\_\_\_ %

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食 品 名	内容量g	発注量			包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							A7°ロック	B7°ロック	実施A								
7:00	5/31	2		1	ごぼう 千切り			84.00	Kg								
		2		1	糸こんにゃく			42.00	Kg								
		2		2	油あげ			14.00	Kg								
		2		3	絞り豆腐			56.00	Kg								
		2		4	鶏卵			131.00	Kg								
		1		1	ニューサマーオレンジ		615.00		個								
		1		1	豚ひき肉		97.00		Kg								
		1		1	ベーコン 短冊		7.00		Kg								
		2		1	うどん			43.00	Kg								
		2		1	ねぎ			32.00	Kg								
		2		1	かぶ・根			61.00	Kg								
		1		2	キャベツ		85.00		Kg								
		2		3	ほうれんそう			31.00	Kg								
		2		1	鶏ひき肉 胸もも50%			14.00	Kg								
10:00		1		1	牛乳 (普通牛乳)		2,353.00		本								
		2		2	牛乳 (普通牛乳)			2,709.00	本								
11:00	6/3	1		1	小麦粉・薄力粉1等		3.00		袋								
		2		2	いんげんまめ(乾)白 手亡			26.00	Kg								
		1		3	ホールコーン 国産冷凍		27.00		Kg								
		2		4	ホールコーン 国産冷凍			13.00	Kg								
		2		5	ダイスカットトマト			22.00	缶								
		1		6	マッシュルーム(水煮)		14.00		Kg								
		1		7	サラダ油 (米糠) 缶		2.00		缶								
		1		8	サラダ油 (米糠)		3.00		本								
		1		9	バター		3.00		個								
		1		10	日本酒		8.00		本								
		1		11	しょうゆ (こいくち) 18L		3.00		缶								
		1		12	しょうゆ (こいくち) 1.8L		1.00		本								
		1		13	トマトケチャップ 3kg		4.00		袋								

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

立川市学校給食共同調理場

## 〔食品検収表〕

測定時間 \_\_\_\_\_ :

立川		

検収年月日	2019年 5月 31日 (金曜日)
-------	--------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_ °C \_\_\_\_\_ %

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食品名	内容量g	発注量			包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							A7 <sup>+</sup> ロック	B7 <sup>+</sup> ロック	実施A								
	6/3	1		14	オールスパイス		1.00	袋									
		1		15	カレー粉		2.00	缶									
		1		16	こしょう(白)		15.00	袋									
		1		17	ガラムマサラ		6.00	袋									
		2		18	紙カップ 丸17			2,800.00	枚								
		1		1	ワイン(白)		3.00	本									
		1		2	みりん(本みりん)		12.00	本									
		1		3	天然の塩		40.00	袋									
		2		4	マヨネーズ 1kg			3.00	本								
		2		5	マヨネーズ 3kg			8.00	袋								
		1		6	ホワイトルウ		1.00	Kg			アレルギー室へ						
	6/7	2		1	ソース 中濃 200ml			100.00	本								
	6/10	1		2	ソース 中濃 200ml		79.00	本									
	6/3	1		1	米・精白米		173.00	Kg									
	6/4	2		2	米・精白米			186.00	Kg								
	6/5	1		3	米・精白米		15.00	Kg			アレルギー室へ						
	6/3	1		1	チキンストック		100.00	袋									
		1		1	じゃがいも		118.00	Kg									
		2		2	じゃがいも			88.00	Kg								
		1		3	しょうが		1.30	Kg									
		1		4	たまねぎ		114.00	Kg									
		2		5	たまねぎ			84.00	Kg								
		1		6	にんじん		41.00	Kg									
		2		7	にんじん			54.00	Kg								
		1		8	にんにく		0.90	Kg									
		2		9	にんにく			0.60	Kg								
		1		1	でん粉 25kg		3.00	袋									

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

立川市学校給食共同調理場

[ 食 品 検 収 表 ]

測定時間 \_\_\_\_\_ :

立川		

検収年月日	2019年 10月 30日 (水曜日)
-------	---------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_ °C \_\_\_\_\_ %

納品時間	使用日	献立 番号	業者名	NO	食 品 名	内容量g	発注量				包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							Aブロック	Bブロック	アレルギー	合計								
	11/1	1		3	ソース 中濃 200ml		86.00 本											
	11/5	2		4	ソース 中濃 200ml			100.00 本										

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

立川市学校給食共同調理場

[ 食 品 検 収 表 ]

測定時間 \_\_\_\_\_ :

立川		

検収年月日	2019年 10月 31日 ( 木曜日 )
-------	-----------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_ °C \_\_\_\_\_ %

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食 品 名	内容量g	発注量				包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							A7 <sup>〆</sup> ロック	B7 <sup>〆</sup> ロック	アレルギー	合計								
11:00	11/1	1		1	パン粉・生		18.00 Kg											
		1		2	パン粉・乾燥		18.00 Kg											
		1		3	サラダ油 (米糠)				1.00 本									
		1		4	米白絞油		1,500.00 Kg											
		1		1	味噌 白味噌		12.00 Kg											
		2		2	味噌 白味噌			19.00 Kg										
		1		3	味噌 赤味噌		12.00 Kg											
		2		4	味噌 赤味噌			6.00 Kg										
		1		5	ホワイトルウ				1.00 Kg									
		1		1	米・精白米		209.00 Kg											
		2		2	米・精白米			227.00 Kg										
	11/7	2		3	米・精白米				5.00 Kg									
	11/1	2		1	たまねぎ			161.00 Kg										
		1		2	にんじん		72.00 Kg											
		2		3	にんじん			31.00 Kg										
		1		1	鰹節 厚削り 本鰹		9.00 Kg											
		2		2	鰹節 厚削り 本鰹			9.00 Kg										

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

## [ 食 品 検 収 表 ]

測定時間

:

立川

検収年月日	2019年 11月 1日 ( 金曜日 )
-------	----------------------

温度/湿度

℃

%

納品時間	使用日	献立 番号	業者名	NO	食 品 名	内容量g	発注量				包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							A7`ロック	B7`ロック		合計								
7:00	11/1	2		1	えのきたけ			30.00 Kg										
		1		2	しめじ		28.00 Kg											
		2		1	しらたき			121.00 Kg										
		2		2	油あげ			15.00 Kg										
		1		3	だいこん		46.00 Kg											
		1		4	ピーマン		33.00 Kg											
		2		5	みかん(温州) M			1,510.00 個										
		2		1	豚肩ロース スライス2cmカット			91.00 Kg										
		1		1	ベーコン 短冊		19.00 Kg											
		1		1	あじ 開き		2,740.00 枚		予定10.96kg 納品 kg									
		1		1	さつまいもJA		10.00 Kg											
		1		2	キャベツ		131.00 Kg											
		2		3	こまつなJA			30.00 Kg										
		1		4	ねぎ(JA)		16.00 Kg											
		2		5	はくさい JA			97.00 Kg										
		2		1	こまつな			6.00 Kg										
		1		1	さつまいも		65.00 Kg											
		1		2	ごぼう		31.00 Kg											
		2		3	ねぎ			71.00 Kg										
		1		1	こんにゃく 黒色紙切り		28.00 Kg											
10:00		1		1	牛乳(普通牛乳)		2,645.00 本											
		2		2	牛乳(普通牛乳)			2,885.00 本										
11:00	11/5	2		1	パン粉・生			12.00 Kg										
		2		2	パン粉・乾燥			12.00 Kg										
		1		3	日本酒		14.00 本											
	11/6	1		4	こしょう(白)		17.00 袋											
		1		5	パプリカ		2.00 袋											
	11/5	1		1	みりん(本みりん)		12.00 本											
		1		2	味噌 白味噌		18.00 Kg											
		2		3	味噌 白味噌			13.00 Kg										

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。



## 〔食品検収表〕

測定時間

:

立川

検収年月日	2019年 11月 5日 ( 火曜日 )
-------	----------------------

温度/湿度

℃

%

納品時間	使用日	献立番号	業者名	食品名	内容量g	発注量				包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
						Aブロック	Bブロック		合計								
7:00	11/5	1		1 えのきたけ		29.00 Kg				29.00 Kg							
		2		2 しめじ			31.00 Kg			31.00 Kg							
		2		2 パン粉・乾燥			3.00 Kg			3.00 Kg							
		1		1 しらたき		115.00 Kg				115.00 Kg							
		1		2 油あげ		14.00 Kg				14.00 Kg							
		2		3 だいこん			52.00 Kg			52.00 Kg							
		2		4 ピーマン			36.00 Kg			36.00 Kg							
		1		5 みかん(温州) M		1,425.00 個				1,425.00 個							
		1		1 豚肩ロース スライス2cmカット		86.00 Kg				86.00 Kg							
		2		1 ベーコン 短冊			22.00 Kg			22.00 Kg							
		2		1 あじ 開き			3,110.00 枚	予定12.44kg 納品 kg		3,090.00 枚							
		2		1 さつまいもJA			10.00 Kg			10.00 Kg							
		2		2 キャベツ			145.00 Kg			145.00 Kg							
		1		3 こまつなJA		30.00 Kg				30.00 Kg							
		2		4 ねぎ(JA)			18.00 Kg			18.00 Kg							
		1		5 はくさい JA		92.00 Kg				92.00 Kg							
		1		1 こまつな		4.00 Kg				4.00 Kg							
		2		1 さつまいも			73.00 Kg			73.00 Kg							
		2		2 ごぼう			34.00 Kg			34.00 Kg							
		1		3 ねぎ		67.00 Kg				67.00 Kg							
		2		1 こんにゃく 黒色紙切り			31.00 Kg			31.00 Kg							
10:00	11/6	2		1 マカロニ ツイスト			47.00 Kg			47.00 Kg							
	11/5	1		1 牛乳(普通牛乳)		2,737.00 本				2,737.00 本							
		2		2 牛乳(普通牛乳)			2,954.00 本			2,954.00 本							
11:00	11/6	1		1 並塩 25kg		2.00 袋				2.00 袋							
		1		2 トマトケチャップ 3kg		5.00 袋				5.00 袋							
		2		3 トマトケチャップ 3kg			6.00 袋			6.00 袋							
		2		1 はちみつ			2.00 Kg			2.00 Kg							
		1		2 黄桃 缶詰		65.00 缶				65.00 缶							
		2		1 にんじんJA			32.00 Kg			32.00 Kg							
		1		1 米・精白米		200.00 Kg				200.00 Kg							

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。



## 〔食品検収表〕

測定時間 \_\_\_\_\_ :

立川 \_\_\_\_\_

検収年月日	2019年 11月 6日 (水曜日)
-------	--------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_ °C \_\_\_\_\_ %

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食品名	内容量g	発注量				包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							A7 <sup>ブロック</sup>	B7 <sup>ブロック</sup>		合計								
7:00	11/6	1		1	ポークハム 1cm四方		43.00 Kg											
		1		1	鶏卵		50.00 Kg											
		2		1	豚ロース 切り身	40.00		1,315.00 切	予定 50kg 納品 kg									
		2		2	豚ロース 切り身	50.00		1,780.00 切	予定 80kg 納品 kg									
		1		1	鶏むね 皮付 切り身		10.00 切											
		2		1	ベーコン 短冊			22.00 Kg										
		2		2	あらびきウインナー カット			15.00 Kg										
		1		1	いか 切り身	20.00	2,490.00 枚		予定 49.5kg 納品 kg									
		1		2	いか 切り身	25.00	3,240.00 枚		予定 81kg 納品 kg									
		2		1	キャベツ			54.00 Kg										
		2		2	こまつなJA			20.00 Kg										
		1		3	ねぎ(JA)		27.00 Kg											
		2		4	ブロッコリー			54.00 Kg										
		2		1	セロリー			11.00 Kg										
		2		1	こまつな			6.00 Kg										
		2		2	りんご			18.00 Kg										
		1		1	チンゲンサイ		50.00 Kg											
		1		2	ねぎ		41.00 Kg											
		1		3	こねぎ		15.90 Kg											
		1		1	きくらげ・生		11.40 Kg											
10:00	11/7	1		1	マカロニ ツイスト		43.00 Kg											
	11/6	2		1	クロワッサンA	40.00		907.00 個										
		2		2	クロワッサンA	50.00		907.00 個										
		2		3	クロワッサンA	60.00		1,190.00 個										
		2		4	竹島 卵・乳抜きパン			8.00 個										
		2		5	竹島 卵・乳抜きパン			6.00 個										
		2		6	竹島 卵・乳抜きパン			7.00 個										
		1		1	牛乳 (普通牛乳)		2,734.00 本											
		2		2	牛乳 (普通牛乳)			2,942.00 本										

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。



## 〔食品検収表〕

測定時間 : \_\_\_\_\_

立川

検収年月日	2019年 11月 7日 (木曜日)
-------	--------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_℃ \_\_\_\_\_%

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食品名	内容量g	発注量				包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							Aブロック	Bブロック		合計								
7:00	11/7	2		1	ポークハム 1cm四方			45.00 Kg										
		2		1	鶏卵			53.00 Kg										
		1		1	豚ロース 切り身	40.00		1,250.00 切		予定 52.4kg 納品 kg								
		1		2	豚ロース 切り身	50.00		1,630.00 切		予定 89.5kg 納品 kg								
		2		1	鶏むね 皮付 切り身			10.00 切										
		1		1	ベーコン 短冊			20.00 Kg										
		1		2	あらびきウインナー カット			14.00 Kg										
		2		1	いか 切り身	20.00			2,420.00 枚	予定 48kg 納品 kg								
		2		2	いか 切り身	25.00			3,540.00 枚	予定 90kg 納品 kg								
		1		1	キャベツ			51.00 Kg										
		1		2	こまつなJA			20.00 Kg										
		2		3	ねぎ(JA)				28.00 Kg									
		1		4	ブロッコリー			51.00 Kg										
		1		1	セロリー			10.00 Kg										
		1		1	こまつな			4.00 Kg										
		1		2	りんご			17.00 Kg										
		2		1	チンゲンサイ				53.00 Kg									
		2		2	ねぎ				43.00 Kg									
		2		3	こねぎ				16.70 Kg									
		2		1	きくらげ・生				12.00 Kg									
10:00		1		1	クロワッサンA	40.00		811.00 個										
		1		2	クロワッサンA	50.00		836.00 個										
		1		3	クロワッサンA	60.00		1,149.00 個										
		1		4	竹島 卵・乳抜きパン			10.00 個										
		1		5	竹島 卵・乳抜きパン			8.00 個										
		1		6	竹島 卵・乳抜きパン			3.00 個										
		1		1	牛乳 (普通牛乳)			2,736.00 本										
		2		2	牛乳 (普通牛乳)				2,851.00 本									
11:00	11/8	1		1	青大豆 (レトルト)			28.00 Kg										

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

## [ 食 品 検 収 表 ]

測定時間 : \_\_\_\_\_

立川

検収年月日	2019年 11月 7日 (木曜日)
-------	--------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_℃ \_\_\_\_\_%

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食 品 名	内容量g	発注量				包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							A7`ロック	B7`ロック		合計								
	11/8	1		2	グリーンピース (冷凍)		11.00 Kg				11.00 Kg							
		2		3	わかめ(乾)			1.50 Kg			1.50 Kg							
		2		4	鰹節粉			1.60 Kg			1.60 Kg							
		1		5	シュレッドチーズ		11.00 Kg				11.00 Kg							
		1		6	トマトピューレ 3kg		2.00 袋				2.00 袋							
		1		7	トマトペースト		4.00 缶				4.00 缶							
		1		8	デミグラスソース 3kg		2.00 袋				2.00 袋							
		1		9	ベイリーフ		1.00 袋				1.00 袋							
	11/11	1		1	砂糖 1kg		45.00 Kg				45.00 Kg							
	11/8	1		2	バター		41.00 個				41.00 個							
		1		3	ワイン(赤)		10.00 本				10.00 本							
	11/11	1		4	みりん(本みりん)		12.00 本				12.00 本							
	11/8	2		5	味噌 白味噌			10.00 Kg			10.00 Kg							
		2		6	味噌 赤味噌			16.00 Kg			16.00 Kg							
		1		1	にんじんJA		67.00 Kg				67.00 Kg							
		2		2	にんじんJA			16.00 Kg			16.00 Kg							
		1		1	米・精白米		228.00 Kg				228.00 Kg							
		2		2	米・精白米			231.00 Kg			231.00 Kg							
		1		1	じゃがいも		47.00 Kg				47.00 Kg							
		2		2	じゃがいも			137.00 Kg			137.00 Kg							
		1		3	しょうが		1.80 Kg				1.80 Kg							
		2		4	しょうが			1.90 Kg			1.90 Kg							
		1		5	たまねぎ		182.00 Kg				182.00 Kg							
		2		6	たまねぎ			115.00 Kg			115.00 Kg							
		2		7	にんじん			10.00 Kg			10.00 Kg							
		1		8	にんにく		1.50 Kg				1.50 Kg							
	11/11	1		1	でん粉 25kg		2.00 袋				2.00 袋							
	11/8	2		2	鰹節 厚削り 本鰹			5.00 Kg			5.00 Kg							
		2		3	さば節 厚削り			5.00 Kg			5.00 Kg							

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

## 〔食品検収表〕

測定時間 \_\_\_\_\_ :

立川 \_\_\_\_\_

検収年月日	2019年 11月 8日 (金曜日)
-------	--------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_ °C \_\_\_\_\_ %

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食品名	内容量g	発注量				包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							A7`ロック	B7`ロック		合計								
7:00	11/8	2		1	油あげ			9.00 Kg										
		1		2	みかん(温州) M		1,420.00 個											
		1		1	豚肩ロース スライス2cmカット		85.00 Kg											
		1		1	ベーコン 短冊		9.00 Kg											
		2		1	銀鮭 切り身	40.00		1,310.00 切	予定52.4kg 納品 kg									
		2		2	銀鮭 切り身	50.00		1,800.00 切	予定90kg 納品 kg									
		2		1	ねぎ(JA)			25.00 Kg										
		2		2	はくさい			115.00 Kg										
		1		1	ごぼう 千切り		43.00 Kg											
		2		2	チンゲンサイ			54.00 Kg										
		2		3	ほうれんそう			34.00 Kg										
		1		4	れんこん		36.00 Kg											
10:00		1		1	牛乳(普通牛乳)		2,724.00 本											
		2		2	牛乳(普通牛乳)			2,949.00 本										
11:00	11/11	2		1	青大豆(レトルト)			30.00 Kg										
		2		2	グリーンピース(冷凍)			12.00 Kg										
		1		3	わかめ(乾)		1.40 Kg											
		1		4	鰹節粉		1.50 Kg											
		2		5	シュレッドチーズ			12.00 Kg										
		2		6	トマトピューレ 3kg			2.00 袋										
		2		7	トマトペースト			4.00 缶										
		2		8	デミグラスソース 3kg			2.00 袋										
		2		1	バター			43.00 個										
		1		2	味噌 白味噌		9.00 Kg											
		1		3	味噌 赤味噌		15.00 Kg											
		1		1	にんじんJA		15.00 Kg											
		2		2	にんじんJA			71.00 Kg										
		1		1	米・精白米		216.00 Kg											
		2		2	米・精白米			239.00 Kg										

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。



立川市学校給食共同調理場

## 〔食品検収表〕

測定時間

:

立川

検収年月日	2019年 11月 11日 (月曜日)
-------	---------------------

温度/湿度

℃

%

納品時間	使用日	献立 番号	業者名	NO	食品名	内容量g	発注量				包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							Aﾌﾞﾛｯｸ	Bﾌﾞﾛｯｸ		合計								
7:00	11/11	1		1	油あげ		9.00 Kg				9.00 Kg							
		2		2	みかん(温州) M			1,500.00 個			1,500.00 個							
		2		1	豚肩ﾛｰｽﾞ スライス2cmｶｯﾄ			89.00 Kg			89.00 Kg							
		2		1	ベーコン 短冊			9.00 Kg			9.00 Kg							
		1		1	銀鮭 切り身	40.00	1,250.00 切		予定 50kg 納品 kg		1,250.00 切							
		1		2	銀鮭 切り身	50.00	1,640.00 切		予定 82kg 納品 kg		1,640.00 切							
		1		1	ねぎ(JA)		24.00 Kg				24.00 Kg							
		1		2	はくさい		107.00 Kg				107.00 Kg							
		2		1	ごぼう 千切り			45.00 Kg			45.00 Kg							
		1		2	チンゲンサイ		51.00 Kg				51.00 Kg							
		1		3	ほうれんそう		32.00 Kg				32.00 Kg							
		2		4	れんこん			37.00 Kg			37.00 Kg							
10:00		1		1	牛乳(普通牛乳)		2,748.00 本	2,867.00 本			5,615.00 本							
11:00	11/12	1		1	パン粉・生		23.00 Kg				23.00 Kg							
		2		2	裏ごしいんげんまめ 冷凍			31.00 Kg			31.00 Kg							
		2		3	青大豆(レトルト)			62.00 Kg			62.00 Kg							
		2		4	青大豆ペースト(冷凍)			62.00 Kg			62.00 Kg							
		2		5	マッシュルーム(水煮)			31.00 Kg			31.00 Kg							
		2		6	わかめ(乾)			4.60 Kg			4.60 Kg							
		1		7	日本酒		16.00 本				16.00 本							
		2		8	トマトピューレ 3kg			4.00 袋			4.00 袋							
		2		9	トマトケチャップ 3kg			2.00 袋			2.00 袋							

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

## [ 食 品 検 収 表 ]

測定時間

:

立川

検収年月日	2019年 11月 11日 (月曜日)
-------	---------------------

温度/湿度

℃

%

納品時間	使用日	献立 番号	業者名	食 品 名	内容量g	発注量				包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
						Aﾌﾟﾛｯｸ	Bﾌﾟﾛｯｸ		合計								
		1		1 大豆ミート		9.00			9.00								
		1		2 切り干し大根		10.00			10.00								
		2		3 ホールコーン 国産冷凍			25.00		25.00								
	11/13	1		4 ごま油		7.00			7.00								
		1		5 ワイン(赤)		10.00			10.00								
	11/12	1		6 味噌 白味噌		15.00			15.00								
	11/12	1		7 味噌 赤味噌		9.00			9.00								
		1		1 にんじんJA		12.00			12.00								
		2		2 にんじんJA			89.00		89.00								
		1		1 米・精白米		214.00			214.00								
	11/13	2		2 米・精白米			231.00		231.00								
	11/12	2		1 じゃがいも			86.00		86.00								
		1		2 たまねぎ		61.00			61.00								
		2		3 たまねぎ			165.00		165.00								
		2		4 にんにく			1.00		1.00								
		1		1 鰹節 厚削り 本鰹		5.00			5.00								
		1		2 さば節 厚削り		5.00			5.00								

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

立川市学校給食共同調理場

## 〔食品検収表〕

測定時間

:

立川

検収年月日	2019年 11月 12日 (火曜日)
-------	---------------------

温度/湿度

℃

%

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食品名	内容量g	発注量				包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							A7°ロック	B7°ロック		合計								
7:00	11/12	2		1	生クリーム 1L			6.00 本		6.00 本								
		1		2	米酢			8.00 本		8.00 本								
		1		1	豆腐(木綿)			86.00 Kg		86.00 Kg								
		1		2	油あげ			7.00 Kg		7.00 Kg								
		2		3	パセリ			1.70 Kg		1.70 Kg								
		1		4	みかん(温州) M			1,425.00 個		1,425.00 個								
		2		5	牛乳 1L			5.00 本		5.00 本								
		2		6	牛乳 10L			15.00 袋		15.00 袋								
		1		1	豚ひき肉			71.00 Kg		71.00 Kg								
		2		1	ベーコン 短冊			15.00 Kg		15.00 Kg								
		2		1	ぶり			124.00 Kg		124.00 Kg								
		1		1	里芋			67.00 Kg		67.00 Kg								
		1		2	ねぎ(JA)			27.00 Kg		27.00 Kg								
		2		1	きゅうり			38.00 Kg		38.00 Kg								
		1		2	ねぎ			7.00 Kg		7.00 Kg								
		1		3	ほうれんそう			48.00 Kg		48.00 Kg								
		2		4	もやし(緑豆)			77.00 Kg		77.00 Kg								
		1		1	鶏ひき肉			29.00 Kg		29.00 Kg								
10:00		2		1	胚芽パン	50.00		41.00 個		41.00 個								
		2		5	イチマツ 卵・乳抜きパン			1.00 個		1.00 個								
		2		6	イチマツ 卵・乳抜きパン			1.00 個		1.00 個								
		2		1	ジョア プレーン			3,020.00 本		3,020.00 本								
		1		1	牛乳(普通牛乳)			2,734.00 本		2,734.00 本								

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

## 〔食品検収表〕

測定時間

:

立川

検収年月日	2019年 11月 12日 (火曜日)
-------	---------------------

温度/湿度

℃

%

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食品名	内容量g	発注量				包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							A7`ロツク	B7`ロツク		合計								
11:00	11/13	2		1	パン粉・生			25.00 Kg			25.00 Kg							
		1		2	裏ごしいんげんまめ 冷凍		28.00 Kg				28.00 Kg							
		1		3	青大豆 (レトルト)		56.00 Kg				56.00 Kg							
		1		4	青大豆ペースト (冷凍)		56.00 Kg				56.00 Kg							
		1		5	マッシュルーム(水煮)		29.00 Kg				29.00 Kg							
		1		6	わかめ(乾)		4.20 Kg				4.20 Kg							
		1		7	サラダ油 (米糠) 缶		2.00 缶				2.00 缶							
		1		8	しょうゆ (こいくち) 18L		4.00 缶				4.00 缶							
		1		9	トマトピューレ 3kg		4.00 袋				4.00 袋							
		1		10	トマトケチャップ 3kg		2.00 袋				2.00 袋							
		2		1	大豆ミート			9.00 Kg			9.00 Kg							
		2		2	切り干し大根			11.00 Kg			11.00 Kg							
		1		3	ホールコーン 国産冷凍		23.00 Kg				23.00 Kg							
		2		4	味噌 白味噌			16.00 Kg			16.00 Kg							
		2		5	味噌 赤味噌			10.00 Kg			10.00 Kg							
		1		1	にんじんJA		81.00 Kg				81.00 Kg							
		2		2	にんじんJA			13.00 Kg			13.00 Kg							
		1		1	じゃがいも		78.00 Kg				78.00 Kg							
		1		2	たまねぎ		150.00 Kg				150.00 Kg							
		2		3	たまねぎ			65.00 Kg			65.00 Kg							
		1		4	にんにく		0.90 Kg				0.90 Kg							
		1		1	でん粉 25kg		3.00 袋				3.00 袋							
		2		2	鯉節 厚削り 本鯉			5.00 Kg			5.00 Kg							
		2		3	さば節 厚削り			5.00 Kg			5.00 Kg							

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

## 〔食品検収表〕

測定時間 \_\_\_\_\_

立川		

検収年月日	2019年 11月 13日 (水曜日)
-------	---------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_℃ \_\_\_\_\_%

納品時間	使用日	献立番号	業者名	食品名	内容量g	発注量				包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
						A7°ロック	B7°ロック	アレルギー	合計								
7:00	11/13	1		1 生クリーム 1L		6.00 本				6.00 本							
		2		1 豆腐(木綿)			92.00 Kg			92.00 Kg							
		2		2 油あげ			8.00 Kg			8.00 Kg							
		1		3 パセリ		1.60 Kg				1.60 Kg							
		2		4 みかん(温州) M			1,530.00 個			1,530.00 個							
		1		5 牛乳 1L		2.00 本				2.00 本							
		1		6 牛乳 10L		14.00 袋				14.00 袋							
		2		1 豚ひき肉			77.00 Kg			77.00 Kg							
		1		1 ベーコン 短冊		14.00 Kg				14.00 Kg							
		1		1 ぶり		113.00 Kg				113.00 Kg							
		2		1 里芋			72.00 Kg			72.00 Kg							
		2		2 ねぎ(JA)			29.00 Kg			29.00 Kg							
		1		1 きゅうり		35.00 Kg				35.00 Kg							
		2		2 ねぎ			7.00 Kg			7.00 Kg							
		2		3 ほうれんそう			51.00 Kg			51.00 Kg							
		1		4 もやし(緑豆)		71.00 Kg				71.00 Kg							
		2		1 鶏ひき肉			31.00 Kg			31.00 Kg							
10:00		1		1 胚芽パン	50.00	43.00 個				50.00 個							
		1		4 イチマツ 卵・乳抜きパン	30.00	1.00 個				1.00 個							
		1		5 イチマツ 卵・乳抜きパン	40.00	1.00 個				1.00 個							
		1		1 ジョア プレーン		2,760.00 本				2,760.00 本							
		2		1 牛乳(普通牛乳)			2,943.00 本			2,943.00 本							

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

## 〔食品検収表〕

測定時間 \_\_\_\_\_ :

立川		

検収年月日	2019年 11月 13日 (水曜日)
-------	---------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_ °C \_\_\_\_\_ %

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食品名	内容量g	発注量				包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							A7°ロック	B7°ロック		合計								
11:00	11/14	2		1	押し麦 (おおむぎ)			6.00 Kg			6.00 Kg							
		2		2	アメリカンドックミックス			40.00 Kg			40.00 Kg							
	11/15	1		3	アメリカンドックミックス				5.00 Kg		5.00 Kg							
	11/14	2		4	いんげんまめ(乾)白 手亡			15.00 Kg			15.00 Kg							
		1		5	わかめ(乾)		1.40 Kg				1.40 Kg							
	11/14	2		6	パイ皮			3,100.00 枚			3,100.00 枚							
		1		7	トウバンジャン		1.00 本				1.00 本							
		1		8	がらスープ (ポーク&チキン)		11.00 袋				11.00 袋							
		2		9	がらスープ (ポーク&チキン)			22.00 袋			22.00 袋							
		1		1	砂糖 1kg		40.00 Kg				40.00 Kg							
		1		2	白・炒りごま		0.80 Kg				0.80 Kg							
		1		3	ごま油		4.00 本				4.00 本							
		2		4	バター			24.00 個			24.00 個							
		1		5	味噌 赤味噌		18.00 Kg				18.00 Kg							
		1		1	にんじんJA		72.00 Kg				72.00 Kg							
		2		2	にんじんJA			45.00 Kg			45.00 Kg							
		1		1	米・精白米		222.00 Kg				222.00 Kg							
	11/15	2		2	米・精白米			240.00 Kg			240.00 Kg							
	11/14	2		1	じゃがいも			204.00 Kg			204.00 Kg							
		1		2	しょうが		5.20 Kg				5.20 Kg							
		1		3	たまねぎ		73.00 Kg				73.00 Kg							
		2		4	たまねぎ			94.00 Kg			94.00 Kg							
		1		5	にんにく		1.50 Kg				1.50 Kg							
		2		6	にんにく			0.30 Kg			0.30 Kg							
		1		1	たけのこ水煮 11kg		2.00 缶				2.00 缶							
	11/15	1		2	オリーブ油		8.00 本				8.00 本							
	11/14	1		3	チキンブイヨン 1kg		6.00 袋				6.00 袋							

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

## 〔食品検収表〕

測定時間

:

立川

検収年月日	2019年 11月 14日 (木曜日)
-------	---------------------

温度/湿度

℃

%

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食品名	内容量g	発注量				包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							Aブロック	Bブロック		合計								
7:00	11/14	1		1	豆腐(木綿)		249.00 Kg				249.00 Kg							
		2		2	牛乳 1L			52.00 本			52.00 本							
		2		1	豚小間 スライス2cmカット			15.00 Kg			15.00 Kg							
		1		2	豚ひき肉		69.00 Kg				69.00 Kg							
		2		3	豚ひき肉			31.00 Kg			31.00 Kg							
		1		1	鶏肉もも 皮付 角切り		28.00 Kg				28.00 Kg							
		2		1	ホキ 切り身	40.00		1,310.00 切	予定52.4kg 納品 kg		1,310.00 切							
		2		2	ホキ 切り身	50.00		1,760.00 切	予定88kg 納品 kg		1,760.00 切							
		2		1	キャベツ			29.00 Kg			29.00 Kg							
		1		2	ねぎ(JA)		30.00 Kg				30.00 Kg							
		2		3	はくさい JA			98.00 Kg			98.00 Kg							
		2		4	生しいたけ JA			3.00 Kg			3.00 Kg							
		2		1	セロリー			11.00 Kg			11.00 Kg							
		1		1	ねぎ		49.00 Kg				49.00 Kg							
		1		2	もやし(緑豆)		19.00 Kg				19.00 Kg							
		2		1	生しいたけ			4.70 Kg			4.70 Kg							
10:00		1		1	ラ・フランスゼリー		2,710.00 個				2,710.00 個							
		1		1	牛乳(普通牛乳)		2,646.00 本				2,646.00 本							
		2		2	牛乳(普通牛乳)			2,935.00 本			2,935.00 本							
11:00	11/15	1		1	押し麦(おおむぎ)		6.00 Kg				6.00 Kg							
		1		2	アメリカンドックミックス		29.00 Kg				29.00 Kg							
		1		3	いんげんまめ(乾)白 手亡		14.00 Kg				14.00 Kg							
		2		4	わかめ(乾)			1.50 Kg			1.50 Kg							
		1		5	パイ皮		2,830.00 枚				2,830.00 枚							
		1		6	がらスープ(ポーク&キノ)		20.00 袋				20.00 袋							
		2		7	がらスープ(ポーク&キノ)			12.00 袋			12.00 袋							
		2		1	白・炒りごま			0.90 Kg			0.90 Kg							
		1		2	バター		22.00 個				22.00 個							
		2		3	味噌 赤味噌			20.00 Kg			20.00 Kg							
		1		1	にんじんJA		41.00 Kg				41.00 Kg							

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。



## 〔食品検収表〕

測定時間 \_\_\_\_\_ :

立川

検収年月日	2019年 11月 15日 ( 金曜日 )
-------	-----------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_ °C \_\_\_\_\_ %

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食品名	内容量g	発注量				包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							A7`ロック	B7`ロック		合計								
7:00	11/15	2		1	豆腐(木綿)			270.00 Kg										
		1		2	牛乳 1L		48.00 本											
		1		1	豚小間 スライス2cmカット		14.00 Kg											
		1		2	豚ひき肉		28.00 Kg											
		2		3	豚ひき肉			75.00 Kg										
		2		1	鶏肉もも 皮付 角切り			30.00 Kg										
		1		1	ホキ 切り身	40.00	1,210.00 切		予定48.4kg 納品 kg	1,210.00 切								
		1		2	ホキ 切り身	50.00	1,610.00 切		予定80.5kg 納品 kg	1,610.00 切								
		1		1	キャベツ		26.00 Kg			26.00 Kg								
		2		2	ねぎ(JA)			32.00 Kg		32.00 Kg								
		1		3	はくさい JA		90.00 Kg			90.00 Kg								
		1		4	生しいたけ JA		3.00 Kg			3.00 Kg								
		1		1	セロリー		10.00 Kg			10.00 Kg								
		2		1	ねぎ			53.00 Kg		53.00 Kg								
		2		2	もやし(緑豆)			21.00 Kg		21.00 Kg								
		1		1	生しいたけ		4.00 Kg			4.00 Kg								
10:00		2		1	ラ・フランスゼリー			2,920.00 個		2,920.00 個								
		1		1	牛乳(普通牛乳)		2,693.00 本			2,693.00 本								
		2		2	牛乳(普通牛乳)			2,851.00 本		2,851.00 本								
11:00	11/19	1		1	小麦粉・薄力粉1等		2.00 袋			2.00 袋								
	11/18	2		2	マカロニ 細型			24.00 Kg		24.00 Kg								
		2		3	パン粉・乾燥			1.00 Kg		1.00 Kg								
		2		4	裏ごしいんげんまめ 冷凍			16.00 Kg		16.00 Kg								
		2		5	青大豆(レトルト)			13.00 Kg		13.00 Kg								
		1		6	グリーンピース(冷凍)		5.00 Kg			5.00 Kg								
		2		7	洋梨 缶詰			16.00 缶		16.00 缶								
		2		8	りんご 缶詰			16.00 缶		16.00 缶								
		2		9	マッシュルーム(水煮)			14.00 Kg		14.00 Kg								
		2		10	シュレッドチーズ			16.00 Kg		16.00 Kg								

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

## 〔食品検収表〕

測定時間

:

立川

検収年月日	2019年 11月 15日 (金曜日)
-------	---------------------

温度/湿度

℃

%

納品時間	使用日	献立番号	業者名	食品名	内容量g	発注量				包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
						Aブロック	Bブロック		合計								
	11/18	1		12 日本酒		22.00 本				22.00 本							
		1		13 しょうゆ(こいくち) 18L		3.00 缶				3.00 缶							
		1		14 酒かす		8.00 Kg				8.00 Kg							
		2		15 紙カップ 小判6			2,000.00 枚			2,000.00 枚							
		2		1 みかん(温州) 缶詰			22.00 缶			22.00 缶							
		2		2 パン 缶詰			16.00 缶			16.00 缶							
		1		3 昆布(だし用)		0.30 Kg				0.30 Kg							
		2		4 バター			18.00 個			18.00 個							
		1		5 味噌 白味噌		17.00 Kg				17.00 Kg							
		1		6 味噌 赤味噌		6.00 Kg				6.00 Kg							
		1		7 ワイン(白)		3.00 本				3.00 本							
		1		8 ほうれんそう 冷凍		30.00 Kg				30.00 Kg							
		1		1 にんじん		28.00 Kg				28.00 Kg							
		1		2 にんじんJA		28.00 Kg				28.00 Kg							
		2		3 にんじんJA			29.00 Kg			29.00 Kg							
		1		1 米・精白米		183.00 Kg				183.00 Kg							
	11/19	2		2 米・精白米			203.00 Kg			203.00 Kg							
	11/18	1		1 ジャがいも		91.00 Kg				91.00 Kg							
		2		2 ジャがいも			52.00 Kg			52.00 Kg							
		1		3 しょうが		10.20 Kg				10.20 Kg							
		2		4 たまねぎ			80.00 Kg			80.00 Kg							
		1		1 鯉節 厚削り 本鯉		6.00 Kg				6.00 Kg							
		1		2 さば節 厚削り		3.00 Kg				3.00 Kg							
		2		3 チキンブイヨン 1kg			4.00 袋			4.00 袋							

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

## 〔食品検収表〕

測定時間 \_\_\_\_\_ :

立川 \_\_\_\_\_

検収年月日	2019年 11月 18日 (月曜日)
-------	---------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_ °C \_\_\_\_\_ %

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食品名	内容量g	発注量				包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							A7`ロック	B7`ロック		合計								
7:00	11/18	2		1	豆乳			24.00 本										
		2		2	生クリーム 1L			2.00 本										
		1		1	糸こんにゃく		27.00 Kg											
		2		2	パセリ			0.80 Kg										
		2		3	牛乳 1L			7.00 本										
		2		4	牛乳 10L			4.00 袋										
		2		5	サイダー			14.00 本										
		2		1	鶏肉もも 皮付 角切り			28.00 Kg										
		2		1	ベーコン 短冊			16.00 Kg										
		1		1	銀鮭 角切り		41.00 Kg											
		1		2	はたはた干し		5,500.00 本											
		2		3	えび 生むき 71/90			24.00 Kg										
		1		1	だいこん		30.00 Kg											
		2		2	だいこん			62.00 Kg										
		1		3	ねぎ(JA)		26.00 Kg											
		2		1	セロリー			11.00 Kg										
		1		1	ごぼう		30.00 Kg											
		1		2	ねぎ		6.00 Kg											
		1		1	鶏ひき肉		55.00 Kg											
10:00		2		1	ココアマール食パン	42.00		591.00 枚										
		2		2	ココアマール食パン	56.00		529.00 枚										
		2		3	ココアマール食パン	70.00		719.00 枚										
		2		4	イチマツ 卵・乳抜きパン			2.00 個										
		2		5	イチマツ 卵・乳抜きパン			1.00 個										
		2		6	イチマツ 卵・乳抜きパン			2.00 個										
		1		1	牛乳 (普通牛乳)		2,621.00 本											
		2		2	牛乳 (普通牛乳)			1,800.00 本										
11:00	11/19	1		1	マカロニ 細型		37.00 Kg											
		1		2	パン粉・乾燥		2.00 Kg											

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

## [ 食 品 検 収 表 ]

測定時間 \_\_\_\_\_ :

立川		

検収年月日	2019年 11月 18日 (月曜日)
-------	---------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_ °C \_\_\_\_\_ %

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食 品 名	内容量g	発注量				包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							Aﾌﾞﾛｯｸ	Bﾌﾞﾛｯｸ		合計								
	11/19	1		3	裏ごしいんげんまめ 冷凍		24.00 Kg				24.00 Kg							
		1		4	青大豆 (レトルト)		20.00 Kg				20.00 Kg							
		2		5	グリーンピース (冷凍)			6.00 Kg			6.00 Kg							
		1		6	洋梨 缶詰		25.00 缶				25.00 缶							
		1		7	りんご 缶詰		25.00 缶				25.00 缶							
		1		8	マッシュルーム(水煮)		20.00 Kg				20.00 Kg							
		1		9	シュレッドチーズ		24.00 Kg				24.00 Kg							
		2		10	酒かす			9.00 Kg			9.00 Kg							
		1		11	紙カップ 小判6		2,800.00 枚				2,800.00 枚							
		1		12	米白絞油		1,000.00 Kg				1,000.00 Kg							
		1		1	みかん(温州) 缶詰		34.00 缶				34.00 缶							
		1		2	パイ 缶詰		24.00 缶				24.00 缶							
		2		3	昆布 (だし用)			0.30 Kg			0.30 Kg							
		1		4	バター		27.00 個				27.00 個							
		2		5	味噌 白味噌			19.00 Kg			19.00 Kg							
		2		6	味噌 赤味噌			6.00 Kg			6.00 Kg							
		2		7	ほうれんそう 冷凍			34.00 Kg			34.00 Kg							
		2		1	にんじん			31.00 Kg			31.00 Kg							
		1		2	にんじんJA		44.00 Kg				44.00 Kg							
		2		3	にんじんJA			31.00 Kg			31.00 Kg							
		1		1	じゃがいも		80.00 Kg				80.00 Kg							
		2		2	じゃがいも			101.00 Kg			101.00 Kg							
		2		3	しょうが			11.40 Kg			11.40 Kg							
		1		4	たまねぎ		122.00 Kg				122.00 Kg							
		2		1	鯉節 厚削り 本鯉			6.00 Kg			6.00 Kg							
		2		2	さば節 厚削り			3.00 Kg			3.00 Kg							
		1		3	チキンブイヨン 1kg		6.00 袋				6.00 袋							

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

立川市学校給食共同調理場

## 〔食品検収表〕

測定時間 : \_\_\_\_\_

立川

検収年月日	2019年 11月 19日 ( 火曜日 )
-------	-----------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_℃ \_\_\_\_\_%

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食品名	内容量g	発注量				包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							A7 <sup>ブロック</sup>	B7 <sup>ブロック</sup>		合計								
7:00	11/19	1		1	豆乳		37.00 本				37.00 本							
		1		2	生クリーム 1L		3.00 本				3.00 本							
		2		1	糸こんにゃく			30.00 Kg			30.00 Kg							
		1		2	パセリ		1.30 Kg				1.30 Kg							
		1		3	牛乳 1L		2.00 本				2.00 本							
		1		4	牛乳 10L		7.00 袋				7.00 袋							
		1		5	サイダー		21.00 本				21.00 本							
		2		6	だいこん			34.00 Kg			34.00 Kg							
		1		1	鶏肉もも 皮付 角切り		43.00 Kg				43.00 Kg							
		1		1	ベーコン 短冊		24.00 Kg				24.00 Kg							
		2		1	銀鮭 角切り			46.00 Kg			46.00 Kg							
		2		2	はたはた干し			6,100.00 本			6,100.00 本							
		1		3	えび 生むき 71/90		37.00 Kg				37.00 Kg							
		1		1	だいこん		95.00 Kg				95.00 Kg							
		2		2	ねぎ(JA)			29.00 Kg			29.00 Kg							
		1		1	セロリー		17.00 Kg				17.00 Kg							
		2		1	ごぼう			34.00 Kg			34.00 Kg							
		2		2	ねぎ			7.00 Kg			7.00 Kg							
		2		1	鶏ひき肉			61.00 Kg			61.00 Kg							
10:00		1		1	ココアマール食パン	42.00	811.00 枚				811.00 枚							
		1		2	ココアマール食パン	56.00	838.00 枚				838.00 枚							
		1		3	ココアマール食パン	70.00	1,147.00 枚				1,147.00 枚							
		1		4	イチマツ 卵・乳抜きパン		5.00 個				5.00 個							
		1		5	イチマツ 卵・乳抜きパン		2.00 個				2.00 個							
		1		6	イチマツ 卵・乳抜きパン		1.00 個				1.00 個							
		1		1	牛乳 (普通牛乳)		2,738.00 本				2,738.00 本							
		2		2	牛乳 (普通牛乳)			2,898.00 本			2,898.00 本							
11:00	11/20	1		1	押し麦 (おおむぎ)		11.00 Kg				11.00 Kg							
		1		2	もち米		56.00 Kg				56.00 Kg							

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

[ 食 品 検 収 表 ]

測定時間 : \_\_\_\_\_

立川		

検収年月日	2019年 11月 19日 ( 火曜日 )
-------	-----------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_ °C \_\_\_\_\_ %

納品時間	使用日	献立番号	業者名	食品名	内容量g	発注量				包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
						A7`ロック	B7`ロック		合計								
	11/20	2		3 マッシュルーム(水煮)			31.00 Kg		31.00 Kg								
		2		4 鮭油漬けフレーク			37.00 Kg		37.00 Kg								
		2		5 シュレッドチーズ			46.00 Kg		46.00 Kg								
		2		6 トマトピューレ 3kg			7.00 袋		7.00 袋								
		2		7 トマトケチャップ 3kg			13.00 袋		13.00 袋								
		1		1 あわ		11.00 Kg			11.00 Kg								
		1		2 きび		11.00 Kg			11.00 Kg								
		2		3 スパゲッティ			62.00 Kg		62.00 Kg								
		1		4 小豆(乾)		14.00 Kg			14.00 Kg								
		2		5 ホールコーン 国産冷凍			46.00 Kg		46.00 Kg								
		1		6 茎わかめご飯の素		18.00 袋			18.00 袋								
		2		7 バター			10.00 個		10.00 個								
	11/22	1		8 みりん(本みりん)		12.00 本			12.00 本								
	11/20	1		1 にんじんJA		63.00 Kg			63.00 Kg								
		2		2 にんじんJA			32.00 Kg		32.00 Kg								
		1		1 鰹節厚削り(三上)宗田鰹		8.40 Kg			8.40 Kg								
		1		1 米・精白米		139.00 Kg			139.00 Kg								
	11/21	2		2 米・精白米			150.00 Kg		150.00 Kg								
	11/20	1		1 じゃがいも		62.00 Kg			62.00 Kg								
		1		2 しょうが		3.50 Kg			3.50 Kg								
		2		3 しょうが			1.90 Kg		1.90 Kg								
		2		4 たまねぎ			98.00 Kg		98.00 Kg								
		2		5 にんにく			2.30 Kg		2.30 Kg								
		1		1 でん粉 25kg		2.00 袋			2.00 袋								
		2		2 チキンブイヨン 1kg			25.00 袋		25.00 袋								

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

## 〔食品検収表〕

測定時間

:

立川

検収年月日	2019年 11月 20日 (水曜日)
-------	---------------------

温度/湿度

℃

%

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食品名	内容量g	発注量				包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							A7`ロック	B7`ロック		合計								
7:00	11/20	2		1	しめじ				15.40 Kg									
		1		1	豆腐(木綿)		56.00 Kg											
		1		2	油あげ		14.00 Kg											
		2		3	パセリ			1.00 Kg										
		1		1	鶏肉もも 皮付 角切り		42.00 Kg											
		2		2	鶏肉もも 皮付 角切り			31.00 Kg										
		2		1	ベーコン 短冊			25.00 Kg										
		2		2	あらびきウインナー カット			22.00 Kg										
		1		1	さば 切り身	40.00	1,250.00 切		予定50kg 納品 kg	1,250.00 切								
		1		2	さば 切り身	50.00	1,570.00 切		予定78.5kg 納品 kg	1,570.00 切								
		1		1	キャベツ		98.00 Kg			98.00 Kg								
		2		2	キャベツ			72.00 Kg		72.00 Kg								
		1		3	だいこん		62.00 Kg			62.00 Kg								
		2		4	チンゲンサイJA			30.00 Kg		30.00 Kg								
		2		5	はくさい			82.00 Kg		82.00 Kg								
		1		1	きゅうり		43.00 Kg			43.00 Kg								
		2		2	チンゲンサイ			24.00 Kg		24.00 Kg								
		1		3	こねぎ		12.40 Kg			12.40 Kg								
8:00		2		1	ピザクラフト	58.00		1,310.00 枚		1,310.00 枚								
		2		2	ピザクラフト	73.00		1,770.00 枚		1,770.00 枚								
		2		3	イチマツ 卵・乳抜きパン			5.00 個		5.00 個								
		2		4	イチマツ 卵・乳抜きパン			1.00 個		1.00 個								
		2		5	イチマツ 卵・乳抜きパン			2.00 個		2.00 個								
10:00		1		1	牛乳 (普通牛乳)		2,673.00 本			2,673.00 本								
		2		2	牛乳 (普通牛乳)			2,944.00 本		2,944.00 本								
11:00	11/21	2		1	押し麦 (おおむぎ)			12.00 Kg		12.00 Kg								
		2		2	もち米			60.00 Kg		60.00 Kg								
		1		3	マッシュルーム(水煮)		29.00 Kg			29.00 Kg								
		1		4	鮭油漬けフレーク		34.00 Kg			34.00 Kg								
		1		5	シュレッドチーズ		43.00 Kg			43.00 Kg								

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。



## [ 食 品 検 収 表 ]

測定時間

:

立川

検収年月日	2019年 11月 21日 ( 木曜日 )
-------	-----------------------

温度/湿度

℃

%

納品時間	使用日	献立 番号	業者名	NO	食 品 名	内容量g	発注量				包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							A7°ロック	B7°ロック		合計								
7:00	11/21	1		1	しめじ		14.00 Kg				14.00 Kg							
		2		1	豆腐(木綿)			60.00 Kg			60.00 Kg							
		2		2	油あげ			15.00 Kg			15.00 Kg							
		1		3	パセリ		0.90 Kg				0.90 Kg							
		1		1	鶏肉もも 皮付 角切り		29.00 Kg				29.00 Kg							
		2		2	鶏肉もも 皮付 角切り			45.00 Kg			45.00 Kg							
		1		1	ベーコン 短冊		23.00 Kg				23.00 Kg							
		1		2	あらびきウイナー カット		20.00 Kg				20.00 Kg							
		2		1	さば 切り身	40.00		1,310.00 切	予定52.4kg 納品 kg		1,310.00 切							
		2		2	さば 切り身	50.00		1,705.00 切	予定85.25kg 納品 kg		1,705.00 切							
		1		1	キャベツ		67.00 Kg				67.00 Kg							
		2		2	キャベツ			106.00 Kg			106.00 Kg							
		2		3	だいこん			67.00 Kg			67.00 Kg							
		1		4	チンゲンサイJA		30.00 Kg				30.00 Kg							
		1		5	はくさい		76.00 Kg				76.00 Kg							
		2		1	きゅうり			46.00 Kg			46.00 Kg							
		1		2	チンゲンサイ		21.00 Kg				21.00 Kg							
		2		3	こねぎ			13.30 Kg			13.30 Kg							
8:00		1		1	ピザクラフト	40.00	1,250.00 枚				1,250.00 枚							
		1		2	ピザクラフト	50.00	1,630.00 枚				1,630.00 枚							
		1		3	イチマツ 卵・乳抜きパン	30.00	7.00 個				7.00 個							
		1		4	イチマツ 卵・乳抜きパン	40.00	2.00 個				2.00 個							
		1		5	イチマツ 卵・乳抜きパン	50.00	2.00 個				2.00 個							
10:00		1		1	牛乳 (普通牛乳)		2,741.00 本	2,863.00 本			5,604.00 本							

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

## 〔食品検収表〕

測定時間

:

立川

検収年月日	2019年 11月 21日 (木曜日)
-------	---------------------

温度/湿度

℃

%

納品時間	使用日	献立番号	業者名	食品名	内容量g	発注量				包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
						A7`ロック	B7`ロック		合計								
11:00	11/22	2		1 刻み昆布 (炊き込み用)			6.00										
		1		2 日本酒		22.00											
		1		3 しょうゆ (こいくち) 18L		4.00											
	11/25	1		4 しょうゆ (うすくち) 1.8L		11.00											
	11/22	1		1 砂糖 1kg		40.00											
		2		2 白・炒りごま			5.60										
		2		3 さやえんどう (冷凍)			15.00										
		2		4 昆布 (だし用)			0.90										
		1		5 味噌 白味噌		13.00											
		2		7 ほうれんそう 冷凍			34.00										
		1		1 にんじんJA		58.00											
		2		2 にんじんJA			80.00										
		2		1 花鰹節粉			9.30										
		2		2 鰹節厚削り(三上)宗田鰹			9.00										
		1		1 米・精白米		214.00											
		2		2 米・精白米			232.00										
		1		1 しょうが		0.70											
		2		2 しょうが			1.90										
		1		1 干しいたけ スライス		1.40											
		1		1 鰹節 厚削り 本鰹		5.00											
		1		2 さば節 厚削り		5.00											

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

## 〔食品検収表〕

測定時間

:

立川

検収年月日	2019年 11月 22日 (金曜日)
-------	---------------------

温度/湿度

℃

%

納品時間	使用日	献立番号	業者名	食品名	内容量g	発注量				包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
						A7°ロック	B7°ロック		合計								
7:00	11/22	2		1 えのきたけ			31.00 Kg			31.00 Kg							
		2		1 豆腐(木綿)			77.00 Kg			77.00 Kg							
		1		2 絞り豆腐		29.00 Kg				29.00 Kg							
		2		3 みかん(温州) M			1,550.00 個			1,550.00 個							
		2		4 かまぼこ(もみじ)			16.00 Kg			16.00 Kg							
		1		5 だいこん		79.00 Kg				79.00 Kg							
		2		6 だいこん			209.00 Kg			209.00 Kg							
		2		1 豚肩ロース スライス2cmカット			93.00 Kg			93.00 Kg							
		1		1 ベーコン 短冊		14.00 Kg				14.00 Kg							
		1		1 さわら 切り身	50.00	1,250.00 切		予定62.5kg 納品 kg		1,250.00 切							
		1		2 さわら 切り身	60.00	1,540.00 切		予定92.4kg 納品 kg		1,540.00 切							
		1		1 キャベツ		101.00 Kg				101.00 Kg							
		1		2 こまつなJA		30.00 Kg				30.00 Kg							
		2		3 だいこん			100.00 Kg			100.00 Kg							
		1		4 ねぎ(JA)		27.00 Kg				27.00 Kg							
		1		1 こまつな		20.00 Kg				20.00 Kg							
		1		1 にら		45.00 Kg				45.00 Kg							
		2		2 ねぎ			22.00 Kg			22.00 Kg							
		1		3 もやし(緑豆)		43.00 Kg				43.00 Kg							
		1		1 鶏ひき肉		43.00 Kg				43.00 Kg							
10:00		1		1 牛乳(普通牛乳)		2,731.00 本				2,731.00 本							
		2		2 牛乳(普通牛乳)			2,952.00 本			2,952.00 本							

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

立川市学校給食共同調理場

## [ 食 品 検 収 表 ]

測定時間 \_\_\_\_\_ :

立川

検収年月日	2019年 11月 22日 ( 金曜日 )
-------	-----------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_ °C \_\_\_\_\_ %

納品時間	使用日	献立番号	業者名	食品名	内容量g	発注量				包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
						Aブロック	Bブロック		合計								
11:00	11/25	1		1 刻み昆布 (炊き込み用)		6.00 Kg				6.00 Kg							
	11/26	1		2 サラダ油 (米糠) 缶		2.00 缶				2.00 缶							
	11/25	1		1 白・炒りごま		5.10 Kg				5.10 Kg							
		1		2 さやえんどう (冷凍)		14.00 Kg				14.00 Kg							
		1		3 昆布 (だし用)		0.90 Kg				0.90 Kg							
		1		4 ほうれんそう (冷凍)		15.00 Kg				15.00 Kg							
	11/26	1		5 ワイン(白)		16.00 本				16.00 本							
		1		6 ワイン(赤)		7.00 本				7.00 本							
	11/25	1		1 にんじんJA		74.00 Kg				74.00 Kg							
		2		2 にんじんJA			56.00 Kg			56.00 Kg							
		1		1 花鰹節粉		8.60 Kg				8.60 Kg							
		1		2 鰹節厚削り(三上)宗田鰹		8.40 Kg				8.40 Kg							
		1		1 米・精白米		215.00 Kg				215.00 Kg							
		2		2 米・精白米			202.00 Kg			202.00 Kg							
		1		1 しょうが		1.80 Kg				1.80 Kg							
		2		2 しょうが			0.70 Kg			0.70 Kg							
		2		1 干しいたけ スライス			1.30 Kg			1.30 Kg							
		2		1 鰹節 厚削り 本鰹			4.00 Kg			4.00 Kg							
		2		2 さば節 厚削り			4.00 Kg			4.00 Kg							

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

立川市学校給食共同調理場

## 〔食品検収表〕

測定時間

:

立川

検収年月日	2019年 11月 25日 (月曜日)
-------	---------------------

温度/湿度

℃

%

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食品名	内容量g	発注量				包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							A7 <sup>°</sup> ロック	B7 <sup>°</sup> ロック		合計								
7:00	11/25	1		1	えのきたけ		29.00 Kg				29.00 Kg							
		1		1	豆腐(木綿)		72.00 Kg				72.00 Kg							
		2		2	絞り豆腐			27.00 Kg			27.00 Kg							
		1		3	みかん(温州) M		1,430.00 個				1,430.00 個							
		1		4	かまぼこ(もみじ)		15.00 Kg				15.00 Kg							
		1		5	だいこん		186.00 Kg				186.00 Kg							
		2		6	だいこん			75.00 Kg			75.00 Kg							
	11/25	2		7	味噌 白味噌			13.00 Kg			13.00 Kg							
		1		1	豚肩ロース スライス2cmカット		86.00 Kg				86.00 Kg							
		2		1	ベーコン 短冊			13.00 Kg			13.00 Kg							
		2		1	さわら 切り身	50.00		1,130.00 切	予定56.5kg 納品 kg		1,130.00 切							
		2		2	さわら 切り身	60.00		1,590.00 切	予定95.4kg 納品 kg		1,590.00 切							
		2		1	キャベツ			95.00 Kg			95.00 Kg							
		2		2	こまつなJA			30.00 Kg			30.00 Kg							
		1		3	だいこん		100.00 Kg				100.00 Kg							
		2		4	ねぎ(JA)			25.00 Kg			25.00 Kg							
		2		1	こまつな			17.00 Kg			17.00 Kg							
		2		1	にら			42.00 Kg			42.00 Kg							
		1		2	ねぎ		20.00 Kg				20.00 Kg							
		2		3	もやし(緑豆)			40.00 Kg			40.00 Kg							
		2		1	鶏ひき肉			40.00 Kg			40.00 Kg							
10:00		1		1	牛乳(普通牛乳)		2,734.00 本	2,573.00 本			5,307.00 本							

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

## [ 食 品 検 収 表 ]

測定時間 \_\_\_\_\_ :

立川		

検収年月日	2019年 11月 25日 ( 月曜日 )
-------	-----------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_ °C \_\_\_\_\_ %

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食 品 名	内容量g	発注量				包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							Aﾌﾞﾛｯｸ	Bﾌﾞﾛｯｸ		合計								
11:00	11/27	1		1	小麦粉・薄力粉1等		2.00 袋				2.00 袋							
	11/26	1		2	いんげんまめ(乾)白 手亡		28.00 Kg				28.00 Kg							
		1		3	マッシュルーム(水煮)		23.00 Kg				23.00 Kg							
		2		4	ひじき(干し)			6.20 Kg			6.20 Kg							
	11/27	1		5	日本酒		13.00 本				13.00 本							
	11/26	1		6	しょうゆ (こいくち) 18L		3.00 缶				3.00 缶							
		1		7	トマトケチャップ 3kg		2.00 袋				2.00 袋							
		1		8	デミグラスソース 3kg		5.00 袋				5.00 袋							
				9	豆乳 200ml				120.00 本	出庫表にて各校へお願いします	120.00 本							
	11/26	1		1	ホールコーン 国産冷凍		14.00 Kg				14.00 Kg							
		1		2	バター		7.00 個				7.00 個							
		1		3	ほうれんそう (冷凍)		31.00 Kg				31.00 Kg							
	11/27	1		4	みりん(本みりん)		10.00 本				10.00 本							
	11/26	2		5	味噌 赤味噌			27.00 Kg			27.00 Kg							
		1		1	ソース 中濃 1.8L		5.00 本				5.00 本							
		1		1	にんじんJA		29.00 Kg				29.00 Kg							
		2		2	にんじんJA			54.00 Kg			54.00 Kg							
		1		1	米・精白米		197.00 Kg				197.00 Kg							
	11/27	2		2	米・精白米			215.00 Kg			215.00 Kg							
	11/26	1		1	しょうが		1.80 Kg				1.80 Kg							
		2		2	しょうが			0.40 Kg			0.40 Kg							
		1		3	たまねぎ		135.00 Kg				135.00 Kg							
		1		4	にんにく		1.20 Kg				1.20 Kg							
		2		5	にんにく			0.30 Kg			0.30 Kg							
		2		1	鯉節 厚削り 本鯉			5.00 Kg			5.00 Kg							
		2		2	さば節 厚削り			5.00 Kg			5.00 Kg							

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

## 〔食品検収表〕

測定時間 \_\_\_\_\_ :

立川 \_\_\_\_\_

検収年月日	2019年 11月 26日 (火曜日)
-------	---------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_ °C \_\_\_\_\_ %

納品時間	使用日	献立番号	業者名	食品名	内容量g	発注量				包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
						Aブロック	Bブロック		合計								
7:00	11/26	2		1 冷凍うどん			216.00 Kg		216.00 Kg								
		2		2 さつまいも ななめ輪切			3,090.00 枚		3,090.00 枚								
		2		1 糸こんにゃく			15.00 Kg		15.00 Kg								
		2		2 油あげ			15.00 Kg		15.00 Kg								
		1		3 ピーマン		17.00 Kg			17.00 Kg								
		2		4 みかん(温州) M			1,550.00 個		1,550.00 個								
		2		1 豚肩ロース スライス2cmカット			46.00 Kg		46.00 Kg								
		1		1 鶏肉もも 皮付 切り身	50.00	1,250.00 切		予定62.5kg 納品 kg	1,250.00 切								
		1		2 鶏肉もも 皮付 切り身	60.00	1,590.00 切		予定95.4kg 納品 kg	1,590.00 切								
		2		3 鶏肉もも 皮付 角切り			31.00 Kg		31.00 Kg								
		1		1 ベーコン 短冊		14.00 Kg			14.00 Kg								
		2		1 ししやも			3,090.00 本		3,090.00 本								
		1		2 いか 短冊		43.00 Kg			43.00 Kg								
		1		1 えび 生むき 71/90		42.00 Kg			42.00 Kg								
		2		1 こまつなJA			30.00 Kg		30.00 Kg								
		2		2 だいこん			51.00 Kg		51.00 Kg								
		2		3 ねぎ(JA)			29.00 Kg		29.00 Kg								
		1		1 セロリー		7.00 Kg			7.00 Kg								
		2		1 こまつな			6.00 Kg		6.00 Kg								
		2		1 ごぼう			51.00 Kg		51.00 Kg								
		2		2 ねぎ			7.00 Kg		7.00 Kg								
		1		3 赤ピーマン		16.00 Kg			16.00 Kg								
10:00		1		1 牛乳(普通牛乳)		2,691.00 本	2,950.00 本		5,641.00 本								

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

## 〔食品検収表〕

測定時間 \_\_\_\_\_ :

立川

検収年月日	2019年 11月 26日 ( 火曜日 )
-------	-----------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_ °C \_\_\_\_\_ %

納品時間	使用日	献立番号	業者名	食品名	内容量g	発注量				包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
						A7°ロック	B7°ロック		合計								
11:00	11/29	1		1 小麦粉・薄力粉1等		2.00 袋				2.00 袋							
	11/27	2		2 いんげんまめ(乾)白 手亡			31.00 Kg			31.00 Kg							
		2		3 マッシュルーム(水煮)			25.00 Kg			25.00 Kg							
		1		4 ひじき(干し)		5.70 Kg				5.70 Kg							
		2		5 トマトケチャップ 3kg			2.00 袋			2.00 袋							
		2		6 デミグラスソース 3kg			5.00 袋			5.00 袋							
		2		1 ホールコーン 国産冷凍			15.00 Kg			15.00 Kg							
		2		2 バター			8.00 個			8.00 個							
		1		3 味噌 赤味噌		25.00 Kg				25.00 Kg							
		2		4 ほうれんそう (冷凍)			34.00 Kg			34.00 Kg							
	12/2	2		1 中濃ソース 200ml			99.00 本			99.00 本							
	12/3	1		2 中濃ソース 200ml		88.00 本				88.00 本							
		1		1 にんじんJA		50.00 Kg				50.00 Kg							
		2		2 にんじんJA			32.00 Kg			32.00 Kg							
		1		1 しょうが		0.40 Kg				0.40 Kg							
		2		2 しょうが			1.90 Kg			1.90 Kg							
		2		3 たまねぎ			147.00 Kg			147.00 Kg							
		1		4 にんにく		0.30 Kg				0.30 Kg							
		2		5 にんにく			1.30 Kg			1.30 Kg							
		1		1 鰹節 厚削り 本鰹		4.00 Kg				4.00 Kg							
		1		2 さば節 厚削り		5.00 Kg				5.00 Kg							

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

## 〔食品検収表〕

測定時間

:

立川

検収年月日	2019年 11月 27日 (水曜日)
-------	---------------------

温度/湿度                      °C                      %

納品時間	使用日	献立番号	業者名	食品名	内容量g	発注量				包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
						A7`ロック	B7`ロック		合計								
7:00	11/27	1		1 冷凍うどん		200.00 Kg				200.00 Kg							
		1		2 さつまいも ななめ輪切		2,870.00 枚				2,870.00 枚							
		1		1 糸こんにゃく		14.00 Kg				14.00 Kg							
		1		2 油あげ		14.00 Kg				14.00 Kg							
		2		3 ピーマン			18.00 Kg			18.00 Kg							
		1		4 みかん(温州) M		1,430.00 個				1,430.00 個							
		1		1 豚肩ロース スライス2cmカット		43.00 Kg				43.00 Kg							
		2		1 鶏肉もも 皮付 切り身	50.00		1,310.00 切	予定65.5kg 納品 kg		1,310.00 切							
		2		2 鶏肉もも 皮付 切り身	60.00		1,740.00 切	予定104.4kg 納品 kg		1,740.00 切							
		1		3 鶏肉もも 皮付 角切り		29.00 Kg				29.00 Kg							
		2		1 ベーコン 短冊			15.00 Kg			15.00 Kg							
		1		1 ししやも		2,850.00 本				2,850.00 本							
		2		2 いか 短冊			46.00 Kg			46.00 Kg							
		2		1 えび 生むき 71/90			46.00 Kg			46.00 Kg							
		1		1 こまつなJA		30.00 Kg				30.00 Kg							
		1		2 だいこん		48.00 Kg				48.00 Kg							
		1		3 ねぎ(JA)		27.00 Kg				27.00 Kg							
		2		1 セロリー			7.00 Kg			7.00 Kg							
		1		1 こまつな		4.00 Kg				4.00 Kg							
		1		1 ごぼう		48.00 Kg				48.00 Kg							
		1		2 ねぎ		7.00 Kg				7.00 Kg							
		2		3 赤ピーマン			17.00 Kg			17.00 Kg							
10:00		1		1 牛乳(普通牛乳)		2,730.00 本	2,939.00 本			5,669.00 本							

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

## 〔食品検収表〕

測定時間

:

立川

検収年月日	2019年 11月 27日 (水曜日)
-------	---------------------

温度/湿度

℃

%

納品時間	使用日	献立番号	業者名	食品名	内容量g	発注量				包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
						A7 <sup>〆</sup> ロック	B7 <sup>〆</sup> ロック		合計								
11:00	11/28	1		1 結び昆布		6.00 Kg				6.00 Kg							
		1		2 うずら卵・水煮		57.00 袋				57.00 袋							
		1		3 しょうゆ (うすくち) 1.8L		7.00 本				7.00 本							
		2		4 トマトピューレ 3kg			2.00 袋			2.00 袋							
		2		5 トマトケチャップ 3kg			4.00 袋			4.00 袋							
		2		6 デミグラスソース 3kg			3.00 袋			3.00 袋							
		1		1 さやいんげん (冷凍)		29.00 Kg				29.00 Kg							
		2		2 さやいんげん (冷凍)			15.00 Kg			15.00 Kg							
		1		3 ホールコーン 国産冷凍		29.00 Kg				29.00 Kg							
		2		4 バター			13.00 個			13.00 個							
		2		5 ほうれんそう (冷凍)			16.00 Kg			16.00 Kg							
		1		1 はるさめ		20.00 Kg				20.00 Kg							
		1		1 にんじんJA		74.00 Kg				74.00 Kg							
		2		2 にんじんJA			30.00 Kg			30.00 Kg							
		1		1 米・精白米		215.00 Kg				215.00 Kg							
	11/29	2		2 米・精白米			231.00 Kg			231.00 Kg							
	11/28	2		1 じゃがいも			296.00 Kg			296.00 Kg							
		2		2 たまねぎ			125.00 Kg			125.00 Kg							
		1		1 鰹節 厚削り 本鰹		5.00 Kg				5.00 Kg							
		1		2 さば節 厚削り		5.00 Kg				5.00 Kg							

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

## 〔食品検収表〕

測定時間

:

立川

検収年月日	2019年 11月 28日 (木曜日)
-------	---------------------

温度/湿度

℃

%

納品時間	使用日	献立番号	業者名	食品名	内容量g	発注量			包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
						Aブロック	Bブロック	合計								
7:00	11/28	2		1 生クリーム 1L			9.00 本									
		1		1 がんもどき (おでん用)		57.00 Kg										
		2		2 パセリ			1.70 Kg									
		1		3 みかん(温州) M		1,430.00 個										
		1		4 焼きちくわ		43.00 Kg										
		1		5 つみれ		29.00 Kg										
		1		6 さつま揚げ		29.00 Kg										
		2		7 鶏卵			174.00 Kg									
		2		8 牛乳 1L			8.00 本									
		2		9 牛乳 10L			14.00 袋									
		1		1 豚肩ロース スライス2cmカット		30.00 Kg										
		2		1 鶏肉もも 皮付 角切り			30.00 Kg									
		2		1 ベーコン 短冊			30.00 Kg									
		1		1 キャベツ		67.00 Kg										
		1		2 だいこん		143.00 Kg										
		2		3 はくさい JA			95.00 Kg									
		2		4 ほうれんそう JA			16.00 Kg									
		1		1 こんにやく 黒 三角		43.00 Kg										
10:00		2		1 パインパン (うずまき)	30.00		907.00 個									
		2		2 パインパン (うずまき)	40.00		783.00 個									
		2		3 パインパン (うずまき)	50.00		1,195.00 個									
		2		4 イチマツ 卵・乳抜きパン	30.00		6.00 個									
		2		5 イチマツ 卵・乳抜きパン	40.00		2.00 個									
		2		6 イチマツ 卵・乳抜きパン	50.00		4.00 個									
		1		1 牛乳 (普通牛乳)		2,738.00 本										
		2		2 牛乳 (普通牛乳)			2,823.00 本									
11:00	11/29	2		1 結び昆布			6.00 Kg									
		2		2 うずら卵・水煮			62.00 袋									
		1		3 トマトピューレ 3kg		2.00 袋										
		1		4 トマトケチャップ 3kg		3.00 袋										

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。



## 〔食品検収表〕

測定時間 : \_\_\_\_\_

立川

検収年月日	2019年 11月 29日 (金曜日)
-------	---------------------

温度/湿度 \_\_\_\_\_℃ \_\_\_\_\_%

納品時間	使用日	献立番号	業者名	NO	食品名	内容量g	発注量					包装容器	品質・鮮度	異物・異臭	期限表示 製造年月日	品温	LOT番号	製造業者名 生産地	検収者
							A7`ロック	B7`ロック	実施A	実施B	合計								
7:00	11/29	1		1	生クリーム 1L		8.00 本				8.00 本								
		2		1	がんもどき (おでん用)			62.00 Kg			62.00 Kg								
		1		2	パセリ		1.60 Kg				1.60 Kg								
		2		3	みかん(温州) M			1,530.00 個			1,530.00 個								
		2		4	焼きちくわ			47.00 Kg			47.00 Kg								
		2		5	つみれ			31.00 Kg			31.00 Kg								
		2		6	さつま揚げ			31.00 Kg			31.00 Kg								
		1		7	鶏卵		165.00 Kg				165.00 Kg								
		1		8	牛乳 1L		1.00 本				1.00 本								
		1		9	牛乳 10L		14.00 袋				14.00 袋								
		2		10	だいこん			54.00 Kg			54.00 Kg								
		2		1	豚肩ロース スライス2cmカット			32.00 Kg			32.00 Kg								
		1		1	鶏肉もも 皮付 角切り		28.00 Kg				28.00 Kg								
		1		1	ベーコン 短冊		28.00 Kg				28.00 Kg								
		2		1	キャベツ			72.00 Kg			72.00 Kg								
		2		2	だいこん			60.00 Kg			60.00 Kg								
		1		3	はくさい JA		90.00 Kg				90.00 Kg								
		1		4	ほうれんそう JA		16.00 Kg				16.00 Kg								
		2		1	こんにゃく 黒 三角			46.00 Kg			46.00 Kg								
10:00		1		1	パインパン (うずまき)	30.00	811.00 個				811.00 個								
		1		2	パインパン (うずまき)	40.00	838.00 個				838.00 個								
		1		3	パインパン (うずまき)	50.00	1,101.00 個				1,101.00 個								
		1		4	イチマツ 卵・乳抜きパン	30.00	5.00 個				5.00 個								
		1		5	イチマツ 卵・乳抜きパン	40.00	3.00 個				3.00 個								
		1		6	イチマツ 卵・乳抜きパン	50.00	2.00 個				2.00 個								
		1		1	牛乳 (普通牛乳)		2,694.00 本				2,694.00 本								
		2		2	牛乳 (普通牛乳)			2,946.00 本			2,946.00 本								
11:00	12/2	1		1	小麦粉・薄力粉1等		3.00 袋				3.00 袋								
		2		2	マカロニ 細型			46.00 Kg			46.00 Kg								
		1		3	刻み昆布 (炒め煮用)		3.00 Kg				3.00 Kg								
	12/3	1		4	米白絞油		1,500.00 Kg				1,500.00 Kg								

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。



# 2月の予定献立表(Aブロック)

平成31年度

パ ン	牛 乳	デザ ート	給食目標 あとかたづけをきちんとしよう			※たべかたの ちゅうい ※そのた	
			給食回数 18回	栄養指導目標 だいろは血や肉のもと			
				ざいりょうのはたらき			
こんだてめい			ちからやねつに なるもと(き)	ちやにくに なるもと(あか)	からだのちようしを ととのえるもと(みどり)		
3月	○		ごはん いわしのかばやき ピリカラこんにやく いなかじる	こめ でんぷん あぶら さとう ★ごまあぶら じゃがいも	★ぎゅうにゅう いわし ★みそ	こんにやく にんにく ねぎ だいこん にんじん ごぼう かぼちゃ	<b>今月の立川産</b> うど・しいたけ ねぎ・ごまつな さといも ほうれんそう
4火	ナン	ネーブル オレンジ	バターチキンカレー ビーンズサラダ たまねぎドレッシング	★ナン ★バター さとう あぶら ★こむぎこ たまねぎドレッシング	★ぎゅうにゅう ★とりにく ★チーズ ★だいず	たまねぎ にんじん にんにく トマト とうもろこし キャベツ ★ネーブルオレンジ	
5水	○	ヨー グル ト	きんぴらごはん ※めひかりのからあげ わかめともやしのあえもの さつまじる	こめ あぶら さとう でんぷん ★ごまあぶら さつまいも	★のむヨーグルト ★とりにく めひかり わかめ ★あぶらあげ ★みそ	ごぼう にんじん さやいんげん ★もやし きゅうり とうもろこし だいこん こんにやく ねぎ	※めひかりのからあげは ひとり2びです。
6木	あした ぱん	○	うどグラタン やさいスープ	★あしたぱん じゃがいも ★マカロニ あぶら ★こむぎこ ★バター ★パンこ ★とうにゅうプリン	★ぎゅうにゅう ★とりにく ★なまクリーム ★チーズ ★ベーコン	うど たまねぎ とうもろこし マッシュルーム パセリ キャベツ にんじん セロリー さやいんげん	<b>節分</b> 豆をまく習慣は、室町時 代の頃からはじまったと されます。 鬼を追い払うために使う 豆ですが、悪いものに 勝つ、強い力があると信 じられていたそうです。 また、豆を年齢の数だ け(または年齢の数に1 つ加えて)食べると病氣 にかからないともいわれ ています。
7金	○		ごはん さげのゆうあんやき ごぼうとひじきのあまずいため たまねぎとじゃがいものみそしる	こめ さとう ★ごま あぶら じゃがいも	★ぎゅうにゅう ★さけ ひじき ★とうふ ★あぶらあげ ★みそ	ゆず ごぼう だいこん にんじん ★えだまめ たまねぎ ごまつな	
10月	○		ごはん コグトースク(たらのクリームソースがけ) ポトフ ★かいそうとこんにやくのサラダ わふうドレッシング	こめ でんぷん あぶら じゃがいも わふうドレッシング	★ぎゅうにゅう たら ★なまクリーム ★ウインナー かいそうミックス	パセリ だいこん たまねぎ にんじん キャベツ ブロッコリー セロリー きゅうり こんにやく	※スイーツ スプリングは かんきつけいのくだもの です。
12水	○	※スイーツ スプリング	エビピラフ はくさいのクリームシチュー やさいのマリネ	こめ ★バター じゃがいも あぶら ★こむぎこ さとう	★ぎゅうにゅう ★えび ★ベーコン ★とりにく ★チーズ	たまねぎ にんじん とうもろこし パセリ はくさい ★もやし キャベツ だいこん スイーツスプリング	
13木	チョコ チップ ぱん	○	ミラネサ (ハーブふうみのカツレツ) ほうれんそうとコーンのソテー ミネストローネ	★チョコチップパン ★こむぎこ ★パンこ あぶら じゃがいも さとう	★ぎゅうにゅう ★ぶたにく ★ベーコン いんげんまめ	パセリ にんにく ほうれんそう ★もやし とうもろこし にんじん たまねぎ トマト キャベツ セロリー	デンマーク <b>今月のオリパラ給食①</b> ★コグトースク★ デンマーク料理は煮込み 料理やオープン料理のよ うなシンプルな調理法が 特徴です。コグトースク はたらを使った魚料理で す。クリームソースをかけ て食べます。粒マスター ドがきいたソースで、少し 大人な味付けになってい ます。
14金	○		ごはん ちぐさやき ごまあえ けんちんじる	こめ あぶら さとう ★ごま さといも	★ぎゅうにゅう ★たまご ★とりにく ひじき ★あぶらあげ ★とうふ	ねぎ にんじん みつば キャベツ ごまつな ごぼう こんにやく だいこん	
17月	○		ごはん さばのカレーふうみあげ くきわかめとごぼうのいために だんごじる	こめ でんぷん あぶら さとう ★ごまあぶら しらたまもち	★ぎゅうにゅう ★さば くきわかめ ★あぶらあげ ★とりにく	しょうが にんじん こんにやく ごぼう だいこん はくさい ごまつな しいたけ ねぎ	
18火	○	ぼんかん	さんしょくごはん ジャージャンどうふ きりぼしだいこんのごまいため	こめ さとう あぶら でんぷん ★ごまあぶら ★ごま	★ぎゅうにゅう ★とりにく ★ぶたにく ★だいず ★なまあげ ★みそ	とうもろこし しょうが グリンピース たけのこ にんじん しいたけ ねぎ にんにく きりぼしだいこん ★もやし はくさい ぼんかん	
19水	○	★ ドーナツ	★みそつけめん ちゅうかサラダ	★ちゅうかめん ★ごまあぶら さとう あぶら ★ホットケーキミックス	★ぎゅうにゅう ★ぶたにく ★みそ ★ハム ★たまご	にんにく しょうが にんじん たまねぎ キャベツ ねぎ きゅうり チンゲンサイ とうもろこし ★もやし	※いかのかりんあげは ひとり2まいです。 ※はるかとはかんきつけいの くだものです。
20木	○	※はるか	★ぶたキムチごはん ※いかのかりんあげ チンゲンサイのスープ	こめ ★ごまあぶら でんぷん あぶら	★ぎゅうにゅう ★ぶたにく ★いか ★とりにく ★とうふ	キムチ たら にんじん にんにく しょうが チンゲンサイ たまねぎ しいたけ ★はるか	
21金	ソフト フランス	○	チーズハンバーグ オニオンソース コーンポテト かぶのスープ	★ソフトフランスパン あぶら ★パンこ さとう でんぷん じゃがいも	★ぎゅうにゅう ★ぶたにく ★とりにく ★だいず ★チーズ ★ベーコン	たまねぎ にんにく とうもろこし キャベツ にんじん かぶ	
25火	○		わかめごはん さわらのごまみそやき にびたし かきたまじる	こめ ★ごま さとう でんぷん	★ぎゅうにゅう わかめ さわら ★みそ かまぼこ かつおぶし ★たまご ★とうふ	はくさい にんじん しめじ ほうれんそう ねぎ しいたけ	アルゼンチン <b>今月のオリパラ給食②</b> ★ミラネサ★ ミラネサはカツレツに似 た料理です。アルゼンチ ンのスーパーの惣菜売 り場やフードコートには 必ずあるくらい定番だそ うです。鶏肉や牛肉で作 ることが多いようですが、 給食では豚肉を使って 作ります。
26水	○		★キャベツのペペロンチーノ アメリカンドック ケチャップ とりにくとやさいのジンジャースープ	★スパゲッティ あぶら ★アメリカンドックミックス じゃがいも さとう	★ぎゅうにゅう ★ベーコン ★フランクフルト ★とりにく	キャベツ しめじ えのきたけ エリンギ にんにく はくさい チンゲンサイ たまねぎ にんじん ブロッコリー セロリー しょうが	
27木	○		ごはん ゼリーフライ ハムとキャベツのいためもの とんじる	こめ じゃがいも あぶら ★こむぎこ ★パンこ	★ぎゅうにゅう ★おから ★たまご ★ハム ★ぶたにく ★とうふ ★あぶらあげ ★みそ	にんじん たまねぎ ねぎ キャベツ ごまつな とうもろこし だいこん こんにやく	
28金	○	※いちご	ハヤシライス コールスロー フレンチドレッシング	こめ ★こむぎこ ★バター あぶら フレンチドレッシング	★ぎゅうにゅう ★ぶたにく ★ベーコン ★チーズ	たまねぎ にんじん グリンピース にんにく しょうが トマト キャベツ きゅうり とうもろこし いちご	※いちごはひとり2こです。

★印はアレルギー物質を含んだ食品です。今までに食べたことのない食品がある場合は、ご注意ください。  
\*材料の都合により献立が変更になることもあります。

【給食用食材の放射性物質の検査について】  
給食で使用した主な食材の放射性物質の検査を行っています。結果は、立川市のホームページにて公表しています。

<保護者の皆様へ>  
立川市では、食物アレルギーのある児童について、学校給食における食物アレルギー対応を行っています。食物アレルギーがある場合は、学校へお申し出ください。  
アレルギー事故を未然に防ぐため、立川市の学校給食では「ピーナッツ・くるみ・アーモンド・カシューナッツ」は使用しません。ただし、加工品の場合、原材料に使用されていなくても、同一工場内で、ナッツ類を使用した製品を製造していることがあります。

中学年(3・4年生)	エネルギー	たんぱくしつ
今月の平均	669kcal	摂取エネルギー全体の 15%
国の基準	650kcal	摂取エネルギー全体の 13~20%

<<立川市学校給食共同調理場>>

## 今月のリクエスト給食

- 🌸 飲むヨーグルト……新生
- 🌸 海藻とこんにやくのサラダ……柏
- 🌸 みそつけ麺……南砂、上砂川
- 🌸 ドーナツ……第九
- 🌸 豚キムチごはん……第十、西砂、柏、上砂川、新生、若葉台
- 🌸 キャベツのペペロンチーノ……幸

各学校の6年生のリクエストを🌸マークで示しています。

# 5月の予定献立表(Aブロック)

平成31年度

パ ン	牛 乳	デ ザ イ ト	給食回数 19回			教室を整えて楽しく食事をしよう			※たべかたの ちゅうい ※そのた
			給食回数 19回			ご飯やパンは熱や力のもと			
こんだてめい			ざいりょうのはたらき						
			ちからやねつに なるもと(き)	ちやにくに なるもと(あか)	からだのちようしを ととのえるもと(みどり)				
7 火	○		ちゆうかおこわ つくねやき おかかに すましじる	もちごめ こめ ★ごまあぶら さとう ★パンこ ★ごま あぶら でんぶん	★ぎゆうにゆう ★ぶたにく ★とりにく ひじき ★あぶらあげ かつおぶし ★とうふ かまぼこ	しょうが しいたけ にんじん たけのこ ★えだまめ ごぼう れんこん ねぎ はくさい こまつな			 <p>2020年に開催される東京オリンピック・パラリンピックに向けて「オリパラ給食」を実施します。今月から世界各国の料理を給食に取り入れていきます。</p> <p>今月のオリパラ給食</p> <p>「ナン」 「バターチキンカレー」 人気のナンとカレーです。</p> <p>インドは中国について、世界で2番目に人口の多い国です。国土が広く、北インドでは小麦粉から作るナンやチャパティが、南インドでは米が主食として食べられています。いろいろな香辛料が使われるのも特徴です。</p> <p>※みしょうかんはかんきつけいのくだものです。</p> <p>※みそチキンカツはチキンカツにみそソースをかけてたべます。</p> <p>※はしだけではたべにくいこんだてのときは、1年生のみフォークかスプーンがつかます。(1学期のみ)</p> <p>※いかのてりやきはひとり2まいです。</p> <p>※あげきょうざはひとり2こです。</p> <p>今月の立川産 ・うど ・アスパラガス</p>
8 水	ナン	フルーツ ポンチ	バターチキンカレー ←オリパラ給食 アスパラガスとベーコンのソテー	★ナン ★バター さとう あぶら ★こむぎこ	★ぎゆうにゆう ★とりにく ★チーズ ★ベーコン	たまねぎ にんじん にんにく トマト アスパラガス とうもろこし キャベツ みかん ★もも ★りんご なし			
9 木	○	レモン ゼリー	きつねごはん ホキのいそべあげ さわにわん	こめ さとう あぶら ★こむぎこ レモンゼリー	★ぎゆうにゆう ★とりにく ★あぶらあげ ホキ あおのり ★ぶたにく	にんじん しょうが だいこん ごぼう しいたけ ねぎ			
10 金	まっちゃん パン	○	ピザふうチキン おんポテサラダ オニオンスープ <small>マヨネーズも加熱して作ります</small>	★まっちゃんパン あぶら じゃがいも ★マヨネーズ ★パスタ	★ぎゆうにゆう ★とりにく ★チーズ ★ベーコン	たまねぎ マッシュルーム ピーマン トマト とうもろこし にんじん きゅうり パセリ			
13 月	○		ごはん さばのたつたあげ からししょうゆあえ いなかじる	こめ でんぶん あぶら	★ぎゆうにゆう ★さば ★あぶらあげ かつおぶし ★みそ	しょうが キャベツ ★もやし にんじん えのきたけ だいこん ごぼう かぼちゃ こんにやく ねぎ			
14 火	○	ニュー サマー オレンジ	ジャージャーめん にらたまスープ	★むしちゆうかめん あぶら さとう でんぶん	★ぎゆうにゆう ★ぶたにく ★だいたい ★みそ ★たまご	たけのこ にんじん たまねぎ にら しいたけ ねぎ にんにく しょうが ★もやし ★ニューサマーオレンジ			
15 水	○		チャーハン とうふのうまに いたためナムル	こめ あぶら さとう でんぶん ★ごまあぶら ★ごま	★ぎゆうにゆう ★たまご ★ぶたにく ★とうふ ★ハム	ねぎ にんじん さやえんどう はくさい たまねぎ きくらげ しょうが ほうれんそう ★もやし			
16 木	きなこ トースト	○	キャベツのクリームシチュー ごぼうサラダ ごまドレッシング <small>♡ハートにんじん入っているかな?♡</small>	★しょうパン ★バター さとう じゃがいも あぶら ★こむぎこ ★ごまドレッシング	★ぎゆうにゆう ★きなこ ★とりにく ★チーズ ひじき	キャベツ にんじん たまねぎ パセリ マッシュルーム ごぼう だいこん			
17 金	○	※ みしょう かん	ごはん さけのしおこじやき すきやきふうに	こめ じゃがいも さとう あぶら	★ぎゆうにゆう ★さけ ★ぶたにく ★とうふ	はくさい にんじん たまねぎ しらたき しいたけ ねぎ ★みしょうかん			
20 月	○		ごはん ※みそチキンカツ ポイルやさい けんちんじる	こめ ★こむぎこ ★パンこ あぶら さとう ★ごま さといも	★ぎゆうにゆう ★とりにく ★みそ ★あぶらあげ ★とう ふ	★もやし キャベツ とうもろこし ごぼう こんにやく にんじん ねぎ だいこん ほうれんそう			
21 火	○	ニュー サマー オレンジ	ツナコーンピラフ コロケ(ソース) ミネストローネ	こめ ★バター あぶら ★コロケ ★パスタ さとう	★ぎゆうにゆう ツナフレーク ★ベーコン いんげんまめ	とうもろこし たまねぎ にんじん マッシュルーム パセリ トマト キャベツ セロリー にんにく ★ニューサマーオレンジ			
22 水	バター ロール	○	ポークジンジャー チーズポテ ほうれんそうとコーンのスープ <small>レシピは裏面に!</small>	★バターロール はちみつ じゃがいも	★ぎゆうにゆう ★ぶたにく ★チーズ ★ベーコン	たまねぎ ★りんご しょうが パセリ えのきたけ にんじん セロリー とうもろこし ほうれんそう			
23 木	○		ごはん ※いかのてりやき やさしいごまいため さつまじる	こめ さとう でんぶん ★ごま あぶら さつまいも	★ぎゆうにゆう ★いか ★ぶたにく ★あぶらあげ ★みそ	こまつな ★もやし にんじん はくさい だいこん ごぼう こんにやく しめじ ねぎ			
24 金	○	パン かん	カレーライス さんしょくこんにやくとかいそうのサラダ わふうドレッシング	こめ じゃがいも あぶら ★バター ★こむぎこ わふうドレッシング	★ぎゆうにゆう ★ぶたにく ★チーズ かいそうミックス	たまねぎ にんじん にんにく しょうが トマト キャベツ だいこん こんにやく パインアップル			
27 月	○	※ みしょう かん	ピースごはん ※まめあじのなんぼんづけ にくじゃが	こめ でんぶん あぶら さとう ★ごま じゃがいも	★ぎゆうにゆう あじ ★ぶたにく	グリーンピース にんじん しょうが ねぎ たまねぎ こんにやく しいたけ さやえんどう ★みしょうかん			
28 火	ソフト フランス	○	タンダーリーフィッシュ プロコリーときのこのマカロニソテー ベジタブルスープ	★ソフトフランスパン あぶら ★マカロニ ★バター こめ	★ぎゆうにゆう シイラ ★ヨーグルト ★ベーコン ★だいたい ★なまクリーム	にんにく レモン たまねぎ しめじ しいたけ プロコリー とうもろこし にんじん キャベツ パセリ			
29 水	ジ ョ ア		ぶたバラあんかけごはん ※あげきょうざ わかめスープ	こめ あぶら さとう ★ごまあぶら でんぶん	★ジョア ★ぶたにく ★ぎょうざ わかめ	たけのこ はくさい きくらげ にんじん チンゲンサイ ねぎ にんにく たまねぎ えのきたけ しょうが			
30 木	○		わかごごはん ぎせいどうふ うどいりきんびらごぼう かぶのみそじる	こめ あぶら さとう でんぶん ★ごま	★ぎゆうにゆう ★とうふ ★たまご ★とりにく ★あぶらあげ ★みそ	にんじん たけのこ ねぎ しいたけ ごぼう うど こんにやく かぶ ほうれんそう			
31 金	○	ニュー サマー オレンジ	スパゲッティミートソース まめとキャベツのサラダ たまねぎドレッシング	★スパゲッティ あぶら ★バター ★こむぎこ さとう たまねぎドレッシング	★ぎゆうにゆう ★ぶたにく ★ベーコン ★チーズ	たまねぎ にんじん にんにく しょうが トマト キャベツ とうもろこし ★えだまめ ★ニューサマーオレンジ			

★印はアレルギー物質を含んだ食品です。今までに食べたことのない食品がある場合は、ご注意ください。  
\* 材料の都合により献立が変更になることもあります。

中学年(3・4年生)	エネルギー	たんぱく質
今月の平均	649kcal	摂取エネルギー全体の16%
国の基準	650kcal	摂取エネルギー全体の13~20%

【給食用食材の放射性物質の検査について】

給食で使用した主な食材の放射性物質の検査を行っています。結果は、立川市のホームページにて公表しています。

<保護者の皆様へ>

立川市では、食物アレルギーの児童について除去食等の対応を行っています。除去食等を希望される方は、学校へお申し出ください。  
なお、アレルギー事故を未然に防ぐため、「ピーナッツ・くるみ・アーモンド・カシューナッツ」は使用しません。ただし、加工品の場合、原材料に使用されていなくても、同一工場内で、ナッツ類を使用した製品を製造していることがあります。

<<立川市学校給食共同調理場>>



# 11月の予定献立表(Aブロック)

平成31年度

日	パ ン	牛 乳	デザ ート	給食目標		給食を作ってくれる人に感謝しよう		
				給食回数 20回	栄養指導目標	肉・魚・卵は、血や肉のもと		
こんだてめい				ざいりょうのはたらき			※たべかたの ちゅうい ※そのた	
				ちからやねつに なるもと(き)	ちやにくに なるもと(あか)	からだのちようしを ととのえるもと(みどり)		
1金		○		ごはん あじフライ(ソース) キャベツとベーコンのソテー さつまじる	こめ ★こむぎこ ★パンこ あぶら さつまいも	★ぎゅうにゅう あじ ★ベーコン ★みそ	キャベツ ピーマン にんじん だいこん ごぼう こんにやく しめじ ねぎ	<b>今月の立川産</b> さつまいも・さいとも ごまつな・キャベツ・だいこん にんじん・ねぎ・はくさい ブロッコリー・ほうれんそう しいたけ・はちみつ ※いかのチリソースは ひとり2まいです。
5火		○	みかん	ぶたどん はくさいとあぶらあげのみそしる	こめ さとう	★ぎゅうにゅう ★ぶたにく ★あぶらあげ ★みそ	しらたき にんじん たまねぎ ねぎ はくさい えのきたけ こまつな みかん	
6水		○	あんぱん フルーツ	チャーハン <b>オリバラ給食</b> ※いかのチリソース タンホアタン(ちゅうかたまごスープ)	こめ あぶら でんぶん ★ごまあぶら さとう ★あんぱんどうふ	★ぎゅうにゅう ★ハム ★いか ★たまご	ねぎ こねぎ にんにくしょうが たけのこ たまねぎ きくらげ チンゲンサイ もも	
7木	クローツ サン	○		ポークジンジャー マカロニソテー じゃがいもとやさいのスープ	★クローツサン はちみつ ★マカロニ あぶら じゃがいも	★ぎゅうにゅう ★ぶたにく ★ウインナー ★ベーコン	たまねぎ ★りんご しょうが キャベツ ブロッコリー にんにく こまつな にんじん セロリー	
8金		○	みかん	ハヤシライス こんにゃくサラダ たまねぎドレッシング	こめ ★こむぎこ ★バター あぶら ★ごま じゃがいも たまねぎドレッシング	★ぎゅうにゅう ★ぶたにく ★ベーコン ★チーズ ★だいず	たまねぎ にんじん グリンピース にんにく しょうが トマト ごぼう れんこん みかん	
11月		○		ごはん さけのなんばんづけ おかかあえ じゃがいもとたまねぎのみそしる	こめ でんぶん あぶら さとう じゃがいも	★ぎゅうにゅう ★さけ ★あぶらあげ かつおぶし わかめ ★みそ	ねぎ にんじん しょうが はくさい チンゲンサイ たまねぎ ほうれんそう	
12火		○	みかん	ごはん てりやきハンバーグ きりぼしだいこんのもの とうふとさいとものみそしる	こめ あぶら ★パンこ さとう でんぶん さいとも	★ぎゅうにゅう ★ぶたにく ★とりにく ★だいず ★あぶらあげ ★とうふ ★みそ	たまねぎ きりぼしだいこん にんにく しょうが トマト みかん	
13水	はいが パン	○	ジョ ア	ぶりのトマトに もやしときゅうりのサラダ あおだいずのチャウダー	★はいがパン でんぶん あぶら さとう ★ごまあぶら じゃがいも	★ジョア ぶり わかめ ★だいず いんげんまめ ★ベーコン ★ぎゅうにゅう ★なまクリーム	たまねぎ にんじん マッシュルーム パセリ にんにく トマト ★もやし きゅうり とうもろこし	
14木		○	ラ・ フランス ゼリー	マーボーどん わかめスープ <b>♥ハートにんじん 入っているかな?♥</b>	こめ さとう でんぶん ★ごまあぶら あぶら ★ごま ラ・フランスゼリー	★ぎゅうにゅう ★とうふ ★ぶたにく ★みそ わかめ ★とりにく	にんじん たまねぎ ねぎ にんにく しょうが ★もやし たけのこ	
15金	ミート パイ	○		ホキのフリッター <b>オリバラ給食</b> マッシュポテト スコッチブロス(むぎいりやさいスープ)	★パイシート あぶら でんぶん ★こむぎこ ★アメリカンドックミックス じゃがいも ★バター おおむぎ	★ぎゅうにゅう ★ぶたにく ホキ いんげんまめ	たまねぎ キャベツ にんじん しいたけ にんにく はくさい セロリー	
18月		○		とりしょうがそぼろごはん ※はたはたのからあげ いしかりじる	こめ さとう あぶら でんぶん じゃがいも	★ぎゅうにゅう ★とりにく はたはた ★さけ ★みそ	にんじん しょうが グリンピース ごぼう ねぎ だいこん ほうれんそう こんにやく	
19火	ココア マーブル パン	○	フルー ツ ポンチ	まめグラタン やさいのスープに	★ココアマーブルパン ★マカロニ ★こむぎこ ★バター ★パンこ じゃがいも あぶら	★ぎゅうにゅう ★えび ★だいず ★ベーコン いんげんまめ ★とうにゅう ★なまクリーム ★チーズ ★とりにく	たまねぎ マッシュルーム パセリ にんじん だいこん セロリー みかん パインアップル ★りんご なし	
20水		○		※ごこめし さばのたつたあげ キャベツとわかめのあえもの あられじる	こめ もちごめ おおむぎ あわ きび でんぶん あぶら じゃがいも	★ぎゅうにゅう あずき ★さば くわかめごはんのもと ★とりにく ★とうふ ★あぶらあげ	しょうが キャベツ きゅうり にんじん だいこん こねぎ	
21木	ピッツァ パン ビーノ	○		スパゲッティ <b>オリバラ給食</b> ポスカイオーラ とりにくとチンゲンサイのスープ	★ピザクラフト さとう ★スパゲッティ ★バター あぶら	★ぎゅうにゅう ツナ ★ウインナー ★チーズ ★ベーコン ★とりにく	たまねぎ とうもろこし トマト にんにく キャベツ パセリ マッシュルーム しめじ はくさい チンゲンサイ にんじん しょうが	
22金		○		ごはん さわらのさいきょうやき やさしいたけ とうふだんごスープ	こめ さとう あぶら	★ぎゅうにゅう さわら ★みそ ★ベーコン ★とうふ ★とりにく	キャベツ ★もやし にんじん にら しょうが こまつな だいこん ねぎ しいたけ	
25月		○	みかん	ごはん おかかふりかけ ぶたにくとだいこんのもの すまじる	こめ ★ごま さとう あぶら	★ぎゅうにゅう かつおぶし こんぶ ★ぶたにく ★とうふ かまぼこ	だいこん にんじん さやえんどう ねぎ しょうが えのきたけ ほうれんそう みかん	
26火		○		シーフードピラフ チキンソテー(マッシュルームソース) しろいんげんまめと ほうれんそうのスープ	こめ ★バター あぶら でんぶん さとう	★ぎゅうにゅう ★えび ★いか ★とりにく ★ベーコン いんげんまめ	たまねぎ ピーマン あかピーマン とうもろこし にんにく しょうが マッシュルーム にんじん ほうれんそう セロリー	
27水		○	みかん	みそにこみうどん ししゃもとさつまいもでんぶら ひじきのもの	★うどん さつまいも ★こむぎこ あぶら さとう	★ぎゅうにゅう ★ぶたにく ★あぶらあげ ★みそ ししゃも ひじき ★とりにく	にんじん だいこん ごぼう ねぎ こまつな しょうが にんにく こんにやく みかん	
28木		○	みかん	コーンちやめし おでん ぶたにくとはるさめのいためもの	こめ さとう はるさめ あぶら ★ごまあぶら	★ぎゅうにゅう ちくわ さつまあげ つみれ こんぶ ★うずらたまご ★がんとどき ★ぶたにく	とうもろこし だいこん にんじん こんにやく さやいんげん キャベツ みかん	
29金	パン パン	○		ベーコンオムレツ(トマトソース) パセリポテト はくさいのクリームスープ	★パンパン あぶら さとう でんぶん じゃがいも ★こむぎこ ★バター	★ぎゅうにゅう ★たまご ★ベーコン ★とりにく ★なまクリーム	たまねぎ ほうれんそう トマト パセリ はくさい にんじん さやいんげん	



今月の立川産  
さつまいも・さいとも  
ごまつな・キャベツ・だいこん  
にんじん・ねぎ・はくさい  
ブロッコリー・ほうれんそう  
しいたけ・はちみつ  
※いかのチリソースは  
ひとり2まいです。

**中国**  
今月のオリバラ給食①  
「チャーハン」に「チリソース」  
日本でも馴染みのある中国  
の料理。中国の家庭でよく食  
べられているのは、妙め料理  
だそうです。あまり聞きなれ  
ない「タンホアタン」は卵の  
スープです。

**イギリス**  
今月のオリバラ給食②  
イギリスの定番料理「フィ  
ッシュ&チップス」「ミートパイ」  
どちらも老若男女問わず人  
気の料理です。  
本来はフライドポテトですが  
給食ではマッシュポテトを提  
供します。

※はたはたのからあげは  
ひとり2びです。

**勤労感謝の日**  
11月23日は勤労感謝の日  
です。勤労感謝の日は、もと  
もと新嘗祭(にいなめさい)  
という五穀が収穫されたこと  
に感謝する行事でした。  
五穀とは、米・麦・あわ・豆・  
きび(または、ひえ)のこと。  
給食では、20日(水)に  
※五穀飯(ごこめし)を提  
供します。

**イタリア**  
今月のオリバラ給食③  
子供たちも大好きな「ピ  
ッツァ」と「スパゲッティ」はイ  
タリアの料理です。パンビーノ  
はイタリア語で幼い男の子を  
意味します。子供が好きな具  
材を使用しているのが特徴  
です。ポスカイオーラは本こ  
り風という意味があり、きの  
こをたっぷり使った料理です。

★印はアレルギー物質を含んだ食品です。今までに食べたことのない食品がある場合は、ご注意ください。  
\*材料の都合により献立が変更になることもあります。



<保護者の皆様へ>  
立川市では、食物アレルギーのある児童について、学校給食における食物アレルギー対応を行っています。食物アレルギーがある場合は、学校へお申し出ください。  
アレルギー事故を未然に防ぐため、立川市の学校給食では「ピーナッツ・くるみ・アーモンド・カシューナッツ」は使用しません。ただし、加工品の場合、原材料に使用されていなくても、同一工場内で、ナッツ類を使用した製品を製造していることがあります。

中学年(3・4年生)	エネルギー	たんぱく質
今月の平均	652kcal	摂取エネルギー全体の 16%
国の基準	650kcal	摂取エネルギー全体の 13~20%

## <<立川市学校給食共同調理場>>

【給食用食材の産地公表について】  
9月に使用した主な食材の産地を裏面に公表しています。  
【給食用食材の放射性物質の検査について】  
給食用使用した主な食材の放射性物質の検査を行っています。結果は、立川市のホームページにて公表しています。