

**立川市新学校給食共同調理場(仮称)  
整備運営事業**

**要求水準書**

**資料**

**【修正版】**

**平成 22 年 9 月 2 日**

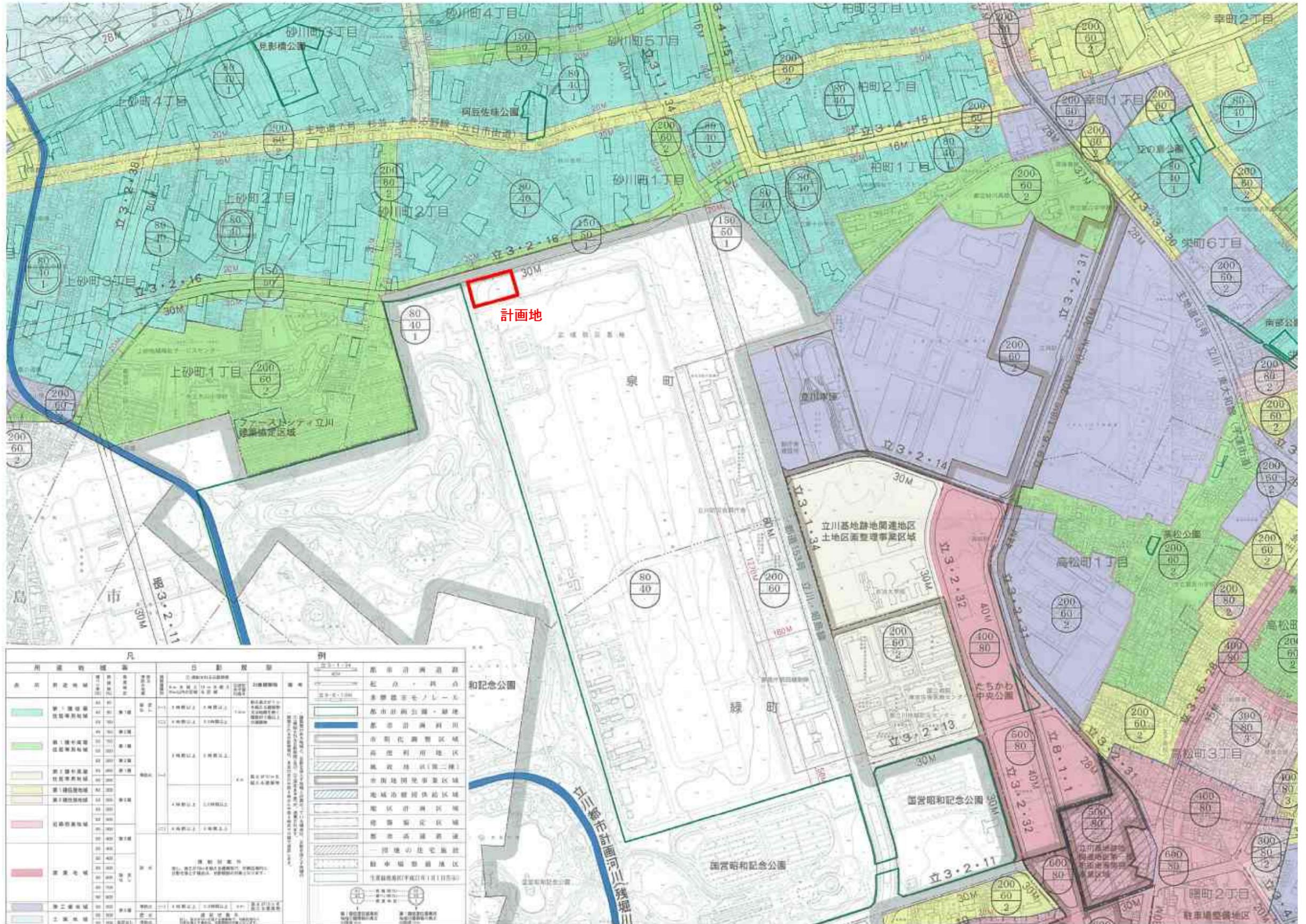
**立 川 市**

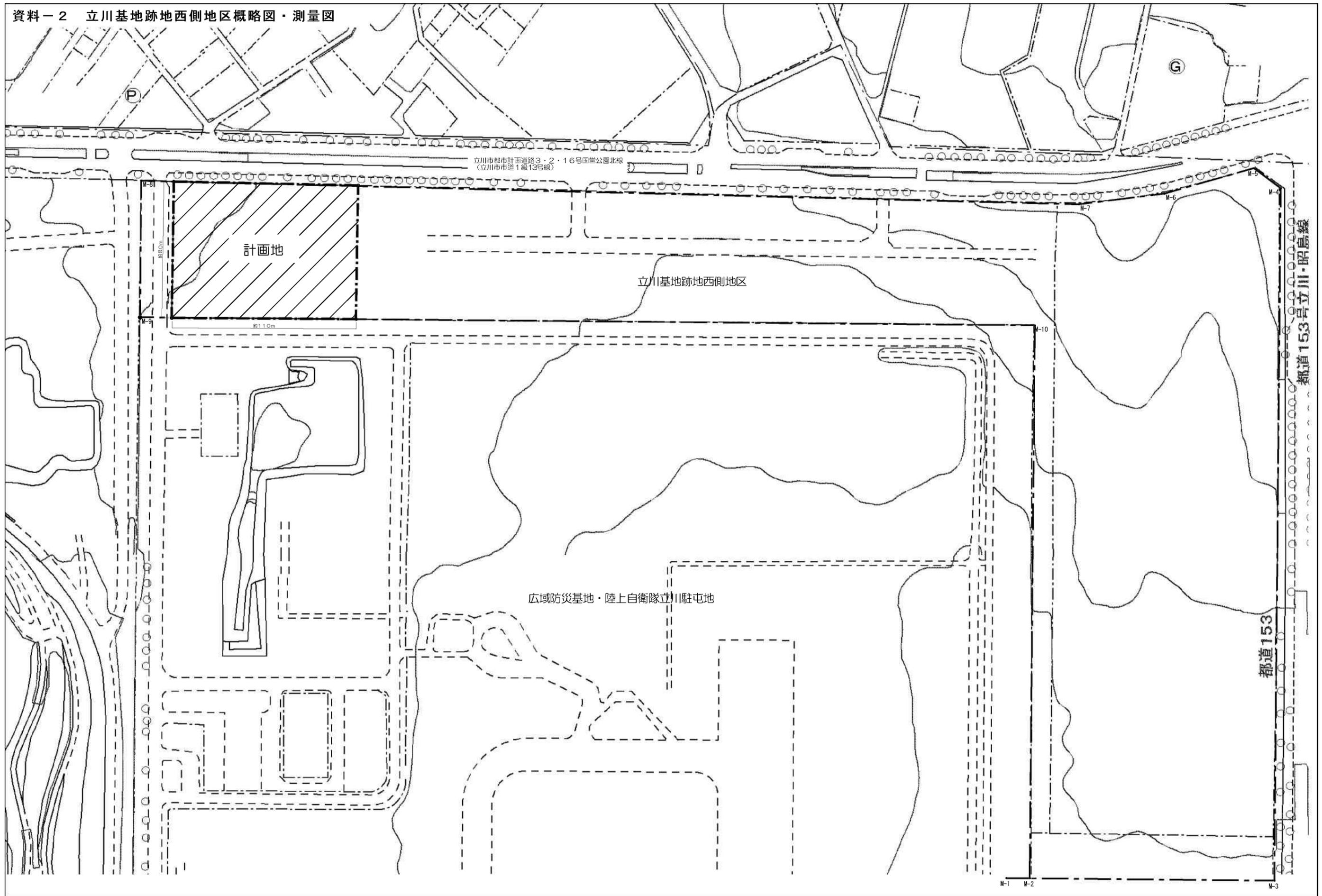
## 目次

資料－1	計画地周辺都市計画図	1
資料－2	立川基地跡地西側地区概略図・測量図・既存植栽位置図	2
資料－3	道路台帳平面図	7
資料－4	(参考)新庁舎地質調査地層断面想定図	8
資料－5	広域防災基地・陸上自衛隊立川駐屯地航空制限に関する資料	9
資料－6	水道管管理図	12
資料－7	公共下水水道台帳平面図	13
資料－8	立川市小学校給食関連現況施設配置図	14
資料－9	配送先の児童数・学級数・職員数	15
資料－10	各学校現況コンテナ数・小荷物運搬昇降機諸元	16
資料－11	既設共同調理場平面図	17
資料－12	現況献立表・器具表・作業工程表(平成21年7月)	19
資料－13	現況献立表(平成21年度)	25
資料－14	諸室リスト	47
資料－15	厨房設備参考リスト	51
資料－16	食器・食缶等及び学校使用備品リスト	56
資料－17	諸室備品リスト	57
資料－18	配送先各学校の給食開始時間及び後片付け終了時間(平成21年度)	59
資料－19	配送・回収計画	60
資料－20	使用食材の発注量	64
資料－21	残量調査結果	66
資料－22	アレルギー対応食(除去食)実施状況	67
資料－23	廃棄物処理実績	69
資料－24	揚げ油注文量、廃油処理量(平成20年度)	71
資料－25	事業系ごみの減量と適正処理について(立川市)	72

参考資料1	地盤調査位置図・断面図・柱状図 .....	78
参考資料2	磁気探査結果図 .....	82
参考資料3	航空機騒音測定結果 .....	83
参考資料4	学校給食記録簿(平成21年7月2日A・B献立) .....	84
参考資料5	献立カード(グリルテーブル使用) .....	88
参考資料6	献立カード(平成21年7月2日B献立) .....	91
参考資料7	立川市学校給食地元野菜使用量 .....	94
参考資料8	プラットフォーム等の寸法 .....	95

資料-1 計画地周辺都市計画図





※測量・分筆前であるため、本図は計画地の概形を示すものであり、今後の境界確定後の形状、寸法とは異なります。





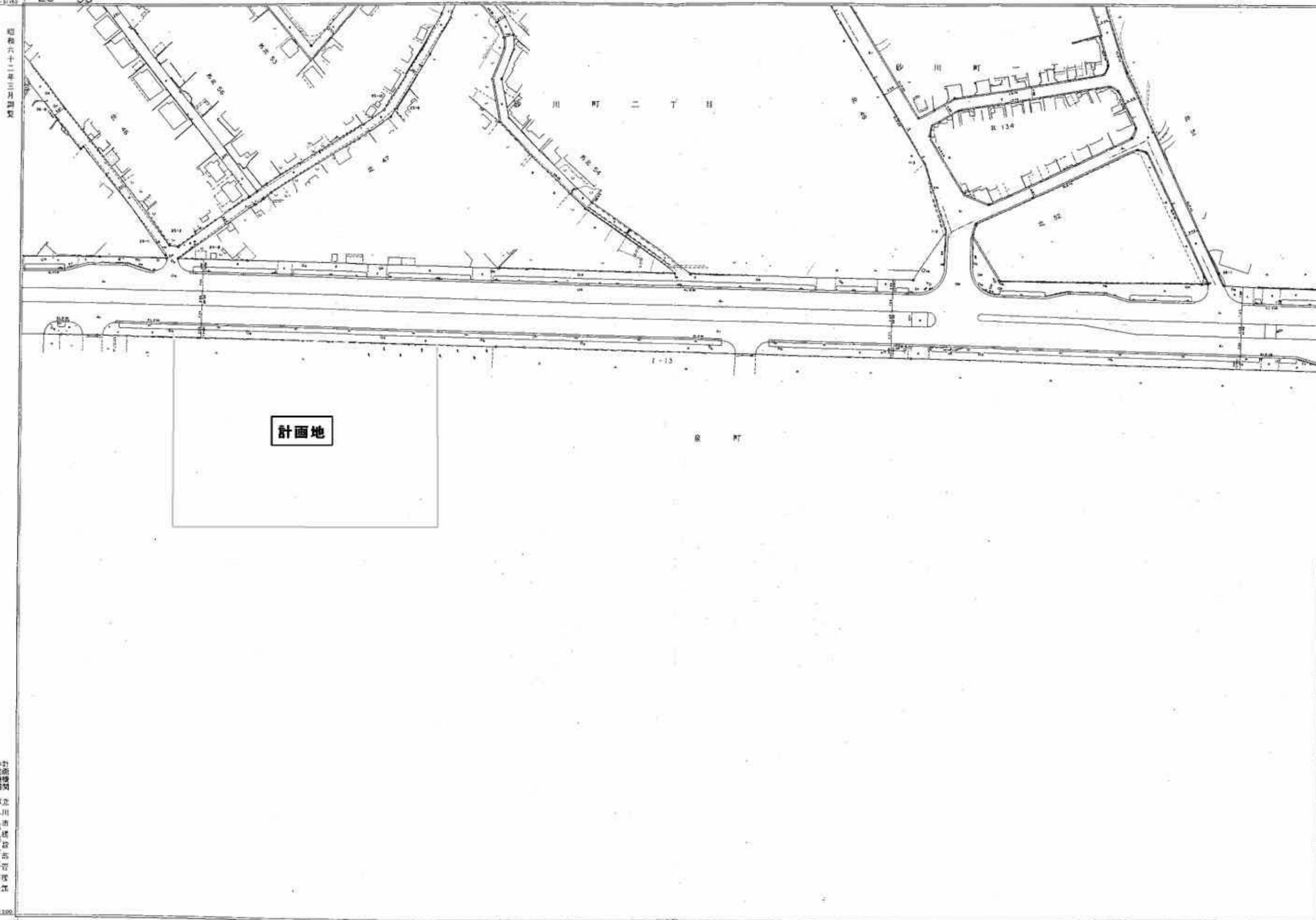
既存樹木等一覧表(1)

番 号	樹 種	樹 高	目通り周	備 考
45	ムクノキ	14.5 m	130 cm	
46	エノキ	13.0 m	35 cm	
47	トウネズミモチ	14.0 m	50 cm	
48	ヤマザクラ	13.0 m	40 cm	
49	トウネズミモチ	12.0 m	63 cm	50cm×1本、40cm×1本
50	エノキ	14.5 m	85 cm	
51	モチノキ	8.0 m	196 cm	30cm×8本、20cm×2本
52	モチノキ	8.0 m	161 cm	30cm×5本、20cm×4本
54	ヒムロスギ	14.0 m	150 cm	
55	サワラ	14.5 m	110 cm	
59	モチノキ	7.0 m	175 cm	50cm×3本、40cm×1本、30cm×2本
60	ヤマザクラ	14.0 m	215 cm	
61	ヤマザクラ	14.0 m	154 cm	110cm×2本
66	サワラ	15.0 m	85cm	
67	サワラ	10.5 m	95 cm	
69	ヤマザクラ	14.0 m	252 cm	175cm×1本、185cm×1本
71	オオムラサキツツジ	1.6 m	175 cm	10cm×25本
72	ヤマザクラ	14.0 m	150 cm	
75	クワノキ	14.0 m	90 cm	
76	エノキ	14.5 m	77 cm	60cm×1本、50cm×1本
77	エノキ	14.0 m	70 cm	
79	サワラ	14.5 m	80 cm	
80	サワラ	14.5 m	80 cm	
83	キンモクセイ	10.0 m	119 cm	50cm×2本、35cm×2本
85	サワラ	14.5 m	154 cm	80cm×1本、70cm×2本
87	ケヤキ	15.0 m	70 cm	
88	コナラ	11.5 m	70 cm	
90	サワラ	14.0 m	130 cm	
91	サワラ	14.0 m	168 cm	110cm×1本、130cm×1本
92	サワラ	14.0 m	100 cm	
93	サワラ	14.5 m	120 cm	
94	ヒサカキ	14.0 m	110 cm	
96	サワラ	13.0 m	80 cm	
97	サワラ	14.0 m	80 cm	
98	ムクノキ	12.0 m	80 cm	
99	トウネズミモチ	10.5 m	90 cm	
102	サワラ	14.0 m	90 cm	
103	エノキ	13.0 m	80 cm	
104	サワラ	13.0 m	80 cm	
105	サワラ	14.0 m	80 cm	
106	ムクノキ	14.5 m	130 cm	
107	エノキ	14.0 m	40 cm	
108	サワラ	14.5 m	130 cm	
109	ムクノキ	14.5 m	130 cm	
110	エノキ	14.5 m	80 cm	
111	ヤマザクラ	14.0 m	90 cm	
112	ヤマザクラ	14.0 m	280cm	100cm×2本、80cm×1本、70cm×1本、50cm×1本
113	エノキ	14.0 m	73 cm	75cm×1本、30cm×1本
114	エノキ	13.0 m	30 cm	
117	エノキ	13.0 m	70 cm	50cm×2本
118	ヤマザクラ	15.0 m	252 cm	80cm×2本、70cm×2本、60cm×1本
119	ヤマザクラ	13.5 m	77 cm	70cm×1本、40cm×1本
120	ヤマザクラ	13.0 m	40 cm	
121	ヤマザクラ	17.0 m	105 cm	100cm×1本、50cm×1本
122	ヤマザクラ	14.5 m	308 cm	60cm×5本、70cm×2本
123	ヤマザクラ	14.0 m	120 cm	
124	エノキ	14.0 m	40 cm	
125	ヒイラギモクセイ	4.5 m	231 cm	30cm×11本
127	ムクノキ	12.0 m	70 cm	
128	ヒイラギモクセイ	4.5 m	168 cm	30cm×8本
132	ヤマザクラ	14.0 m	60 cm	

既存樹木等一覧表(2)

番 号	樹 種	樹 高	目通り周	備 考
135	ヒイラギモクセイ	4.5 m	168 cm	30cm×8本
138	クワノキ	8.0 m	182 cm	70cm×3本、50cm×1本
140	ヤマサクラ	15.0 m	182 cm	80cm×2本、100cm×1本
141	エノキ	14.0 m	40 cm	
142	エノキ	14.0 m	140 cm	110cm×1本、90cm×1本
143	ヤマサクラ	14.5 m	100 cm	
144	サワラ	14.5 m	100 cm	
145	ヤマサクラ	15.0 m	343 cm	150cm×1本、100cm×2本、70cm×2
146	サワラ	15.0 m	101 cm	65cm×1本、80cm×1本
147	エノキ	13.0 m	60 cm	
148	エノキ	13.0 m	80 cm	
150	エノキ	13.0 m	91 cm	80cm×1本、50cm×1本
152	エノキ	12.0 m	80 cm	
153	ヤマサクラ	15.0 m	336 cm	120cm×4本
154	ヤマサクラ	13.0 m	49 cm	40cm×1本、30cm×1本
155	ヤマサクラ	15.0 m	308 cm	80cm×4本、60cm×2本
156	ヤマサクラ	14.0 m	210 cm	100cm×3本
157	エノキ	14.0 m	60 cm	
163	エノキ	13.0 m	40 cm	
165	ヤマサクラ	14.0 m	266 cm	140cm×1本、120cm×2本
167	ヤマザクラ	15.0 m	329 cm	80cm×4本、50cm×3本
168	エノキ	14.0 m	60 cm	
169	エノキ	14.0 m	40 cm	
170	エノキ	14.5 m	80 cm	55cm×1本、60cm×1本
171	エノキ	13.0 m	196 cm	100cm×2本、80cm×1本
172	エノキ	13.0 m	252 cm	140cm×1本、80cm×2本、60cm×1本
173	エノキ	14.0 m	84 cm	40cm×3本
174	ヤマザクラ	14.5 m	110 cm	
174-1	エノキ	14.0 m	147 cm	70cm×3本
175	エノキ	14.0 m	100 cm	
176	エノキ	14.0 m	80 cm	
178	エノキ	14.0 m	147 cm	80cm×1本、130cm×1本
180	エノキ	13.0 m	70 cm	
181	ヤマザクラ	14.0 m	133 cm	110cm×1本、80cm×1本
182	ヤマザクラ	14.5 m	238 cm	70cm×4本、60cm×1本
185	ヤマザクラ	14.0 m	196cm	120cm×1本、80cm×2本
200	エノキ	14.5 m	518 cm	150cm×2本、110cm×4本
201	ヤマザクラ	10.0 m	483 cm	120cm×3本、110cm×3本
202	ヤマザクラ	9.0 m	196 cm	70cm×4本
205	ヤマザクラ	8.5 m	245 cm	70cm×3本、50cm×2本、40cm×1本
207	エノキ	10.0 m	91 cm	50cm×1本、40cm×2本
218	ケヤキ	10.0 m	110 cm	
220	ケヤキ	14.0 m	110 cm	
222	ケヤキ	12.0 m	110 cm	
224	ケヤキ	13.0 m	130 cm	
228	エノキ	14.0 m	40 cm	
229	エノキ	15.0 m	40 cm	
230	エノキ	15.0 m	40 cm	
232	エノキ	10.0 m	30 cm	
233	ヤマザクラ	15.0 m	112 cm	50cm×2本、30cm×2本

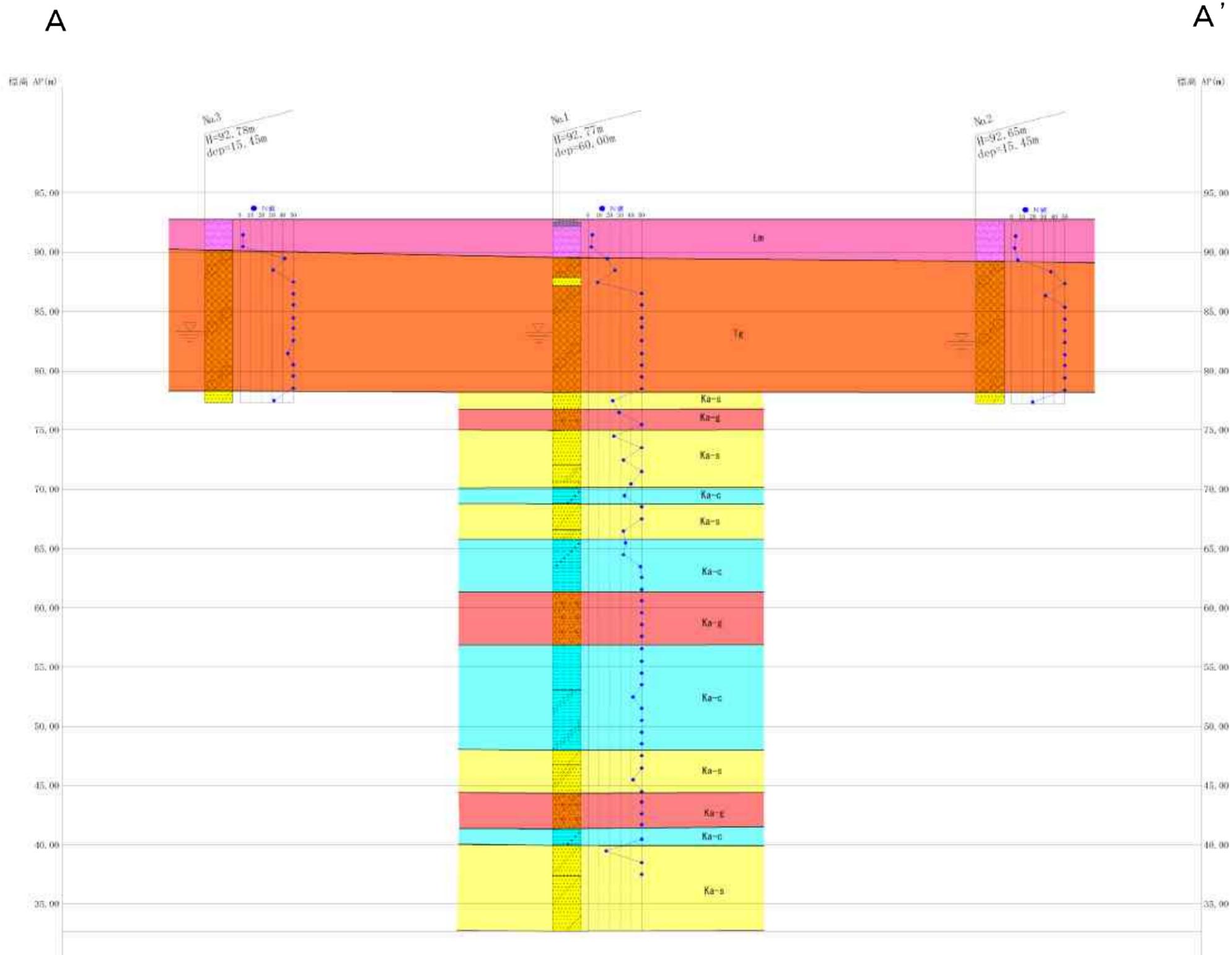
23
82 83 84
92 93 94
2 4



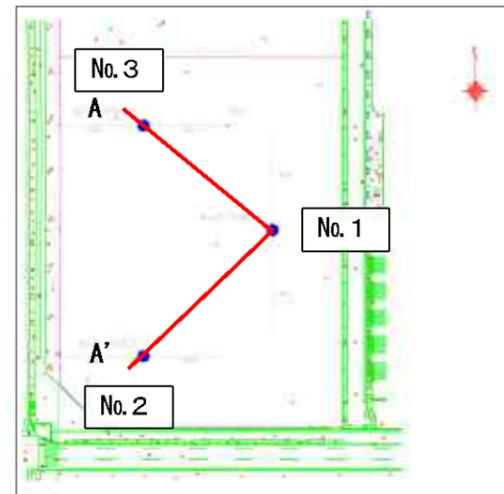
計画地



昭和六十三年三月調査  
立川市建設部  
建設部  
建設部  
建設部  
建設部



断面線図



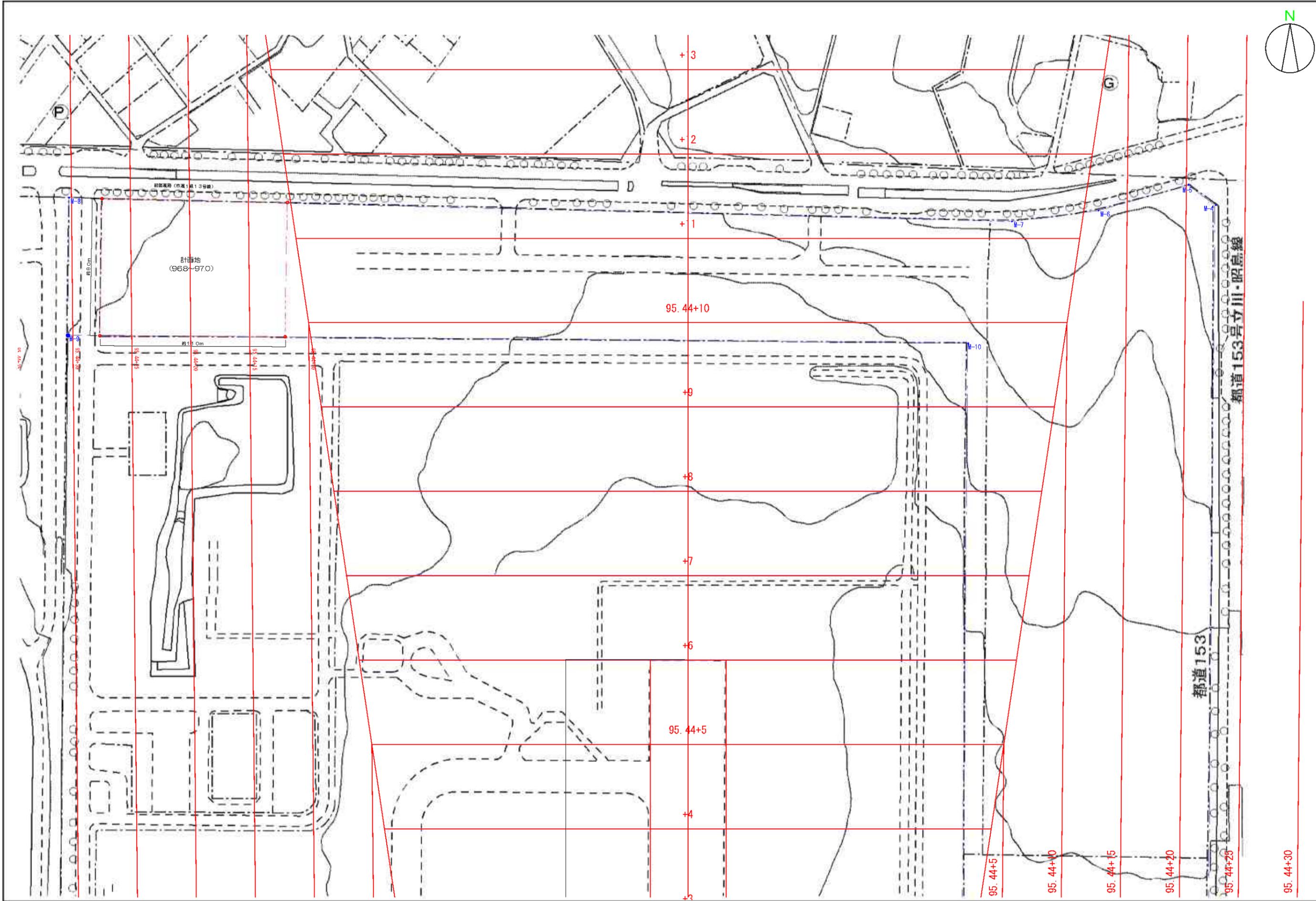
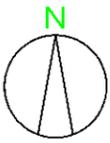
層序表

地質時代	地層名	記号	土質
第四紀	立川□-△層	Lm	火山灰質土
	立川礫層	Tg	段丘礫層
第三紀	上総層群	Ka-s	砂質土層
		Ka-c	粘性土層
		Ka-g	礫質土層

地層断面想定図





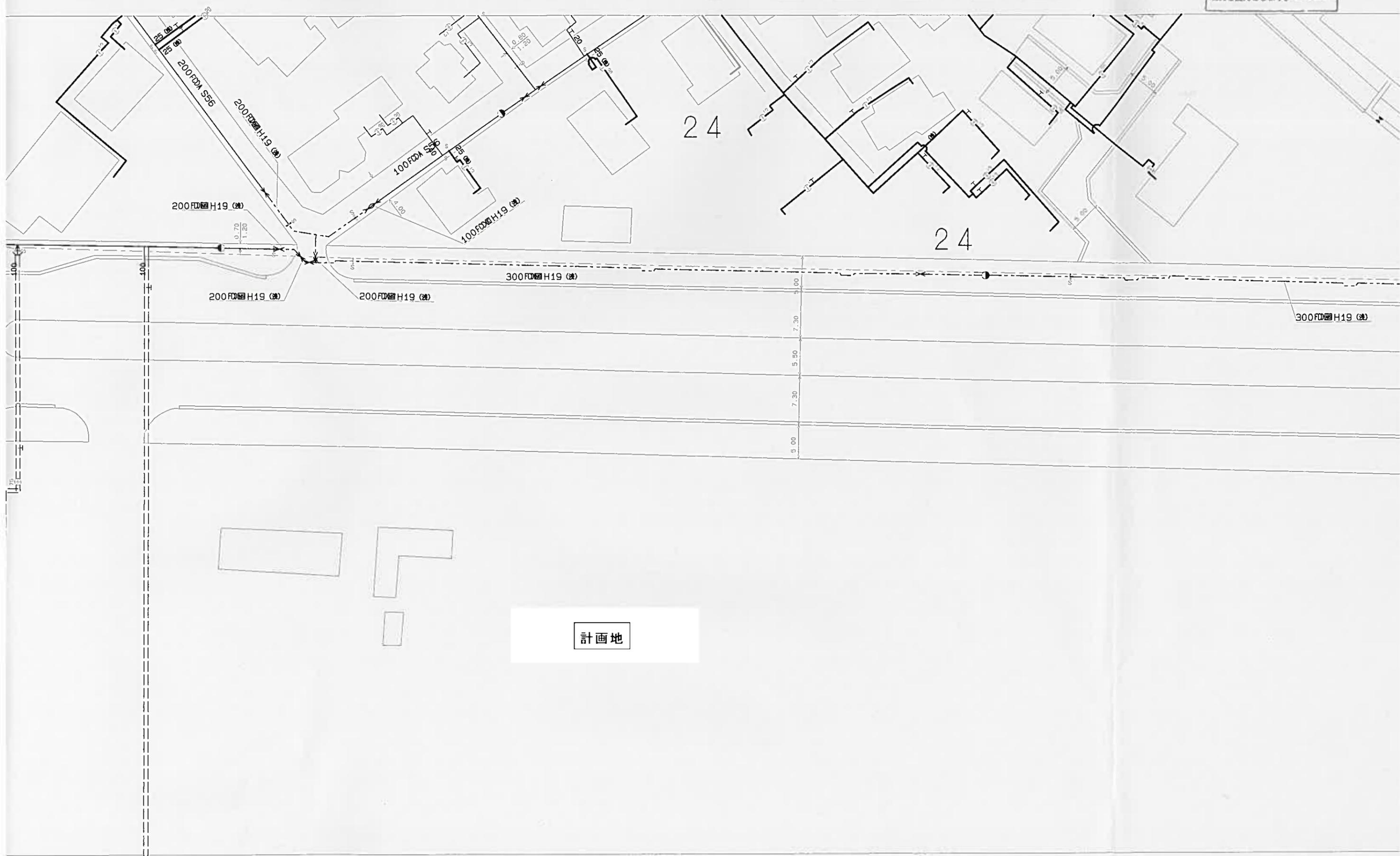


S=1/2000(A3)

※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。  
※計画地の地盤レベルは、地図に基づく概略値であるため、今後の測量により異なる場合があります。

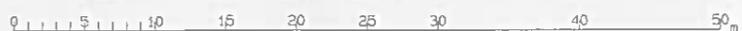
# 水道管管理図

この管理図と現況  
とが異なる場合は、  
現況を優先とします。



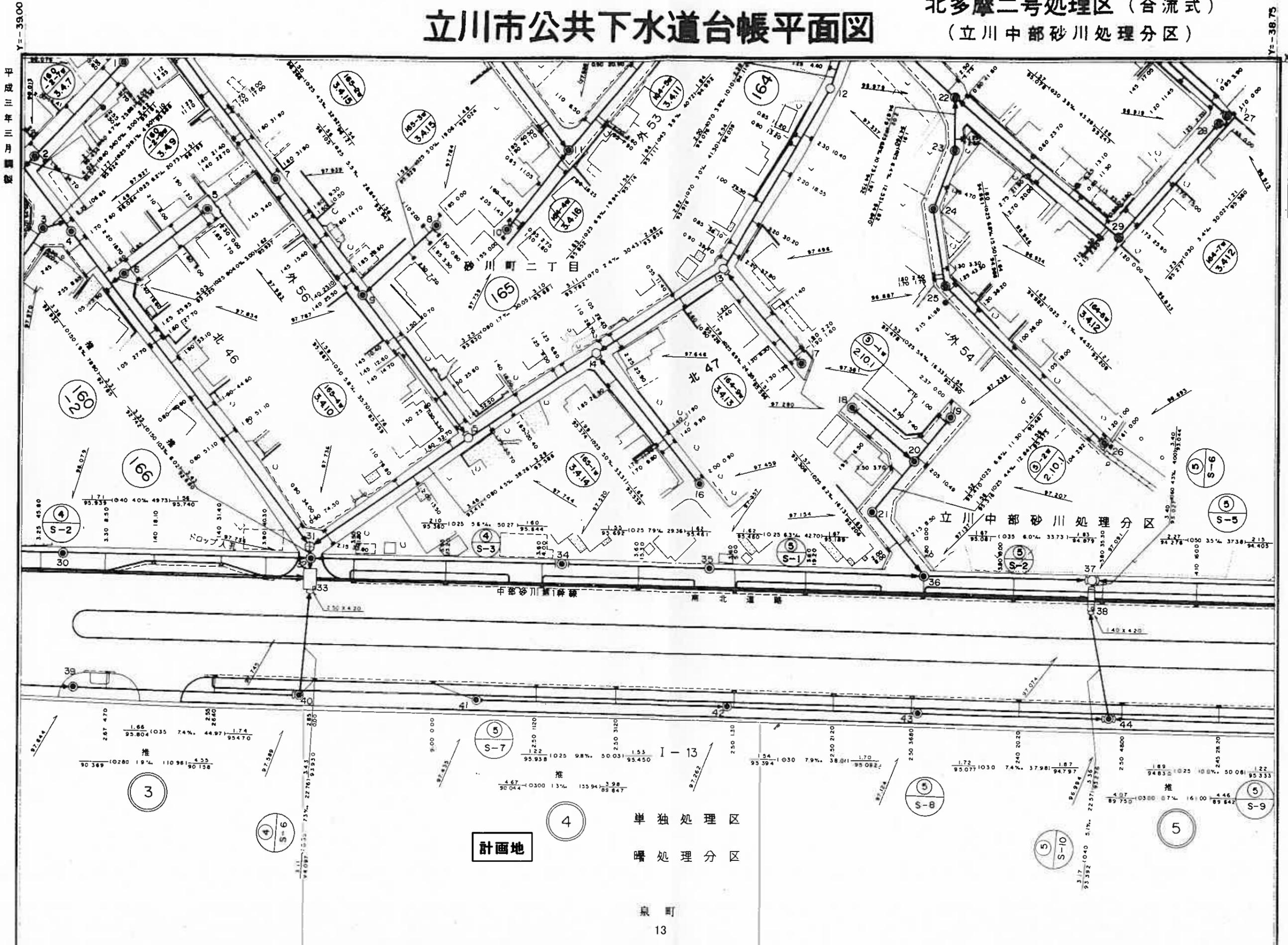
計画地

縮尺 1:500



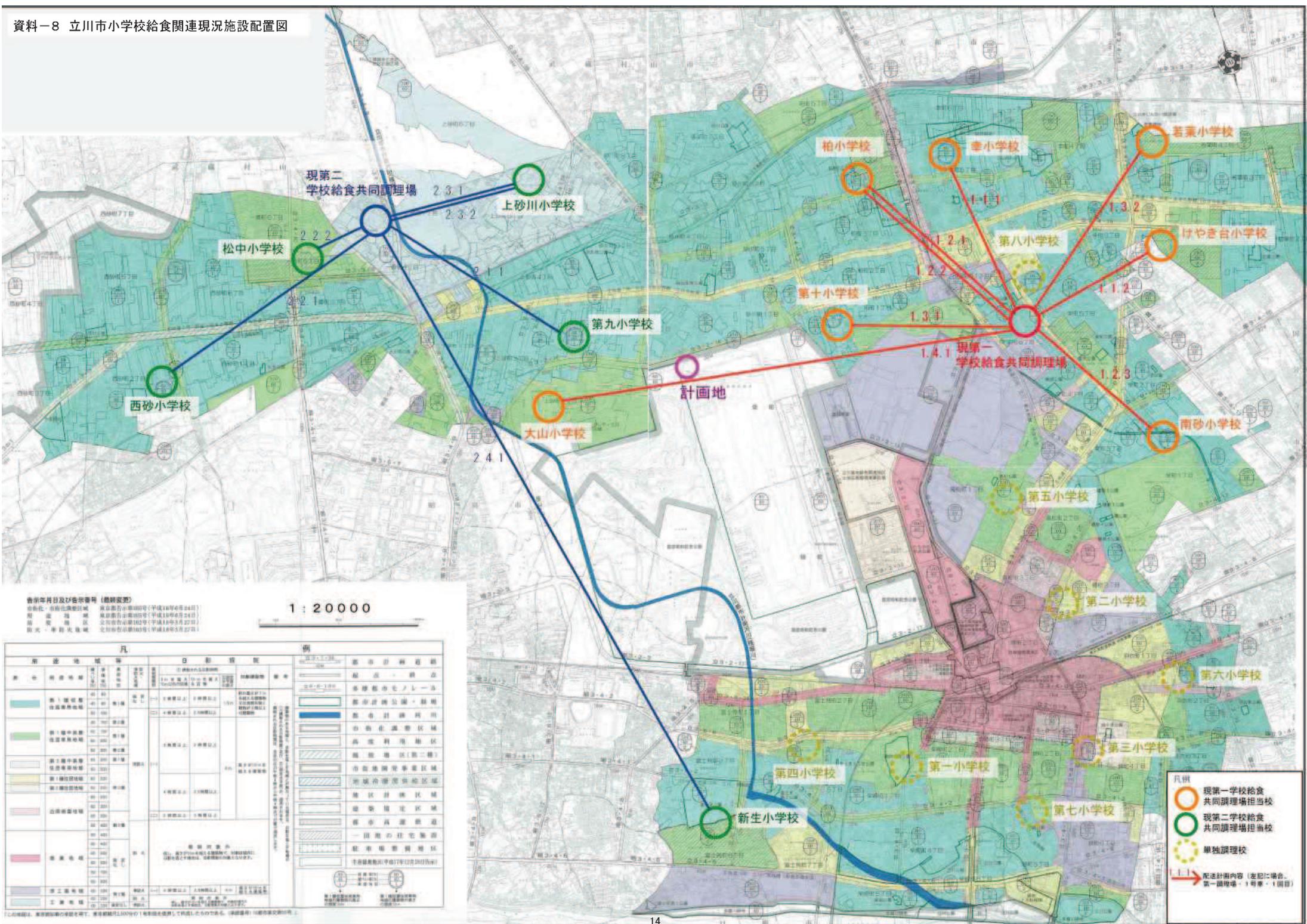
# 立川市公共下水道台帳平面図

北多摩二号处理区 (合流式)  
(立川中部砂川处理分区)



117	118	119
141	142	143
163	164	165

資料-8 立川市小学校給食関連現況施設配置図



告示年月日及び告示番号 (最終変更)  
 告示化 - 告示化実施計画 告示番号告示年月日(平成18年4月24日)  
 追加 - 追加 告示番号告示年月日(平成18年6月24日)  
 変更 - 変更 告示番号告示年月日(平成18年3月27日)  
 廃止 - 廃止 告示番号告示年月日(平成18年3月27日)

1 : 20000

凡		例	
用途地	種別	日数	種別
第一種住居地域	第一種住居地域	1	第一種住居地域
第二種住居地域	第二種住居地域	2	第二種住居地域
第三種住居地域	第三種住居地域	3	第三種住居地域
第四種住居地域	第四種住居地域	4	第四種住居地域
第五種住居地域	第五種住居地域	5	第五種住居地域
第六種住居地域	第六種住居地域	6	第六種住居地域
第七種住居地域	第七種住居地域	7	第七種住居地域
第八種住居地域	第八種住居地域	8	第八種住居地域
第九種住居地域	第九種住居地域	9	第九種住居地域
第十種住居地域	第十種住居地域	10	第十種住居地域
第一種商業地域	第一種商業地域	11	第一種商業地域
第二種商業地域	第二種商業地域	12	第二種商業地域
第三種商業地域	第三種商業地域	13	第三種商業地域
第四種商業地域	第四種商業地域	14	第四種商業地域
第五種商業地域	第五種商業地域	15	第五種商業地域
第六種商業地域	第六種商業地域	16	第六種商業地域
第七種商業地域	第七種商業地域	17	第七種商業地域
第八種商業地域	第八種商業地域	18	第八種商業地域
第九種商業地域	第九種商業地域	19	第九種商業地域
第十種商業地域	第十種商業地域	20	第十種商業地域
第一種工業地域	第一種工業地域	21	第一種工業地域
第二種工業地域	第二種工業地域	22	第二種工業地域
第三種工業地域	第三種工業地域	23	第三種工業地域
第四種工業地域	第四種工業地域	24	第四種工業地域
第五種工業地域	第五種工業地域	25	第五種工業地域
第六種工業地域	第六種工業地域	26	第六種工業地域
第七種工業地域	第七種工業地域	27	第七種工業地域
第八種工業地域	第八種工業地域	28	第八種工業地域
第九種工業地域	第九種工業地域	29	第九種工業地域
第十種工業地域	第十種工業地域	30	第十種工業地域

凡例

- 現第一学校給食共同調理場担当校
- 現第二学校給食共同調理場担当校
- 単独調理校
- 配送計画内容 (左記に適合。第一調理場・1号車・1回目)

資料一9 配送先の児童数・学級数・職員数

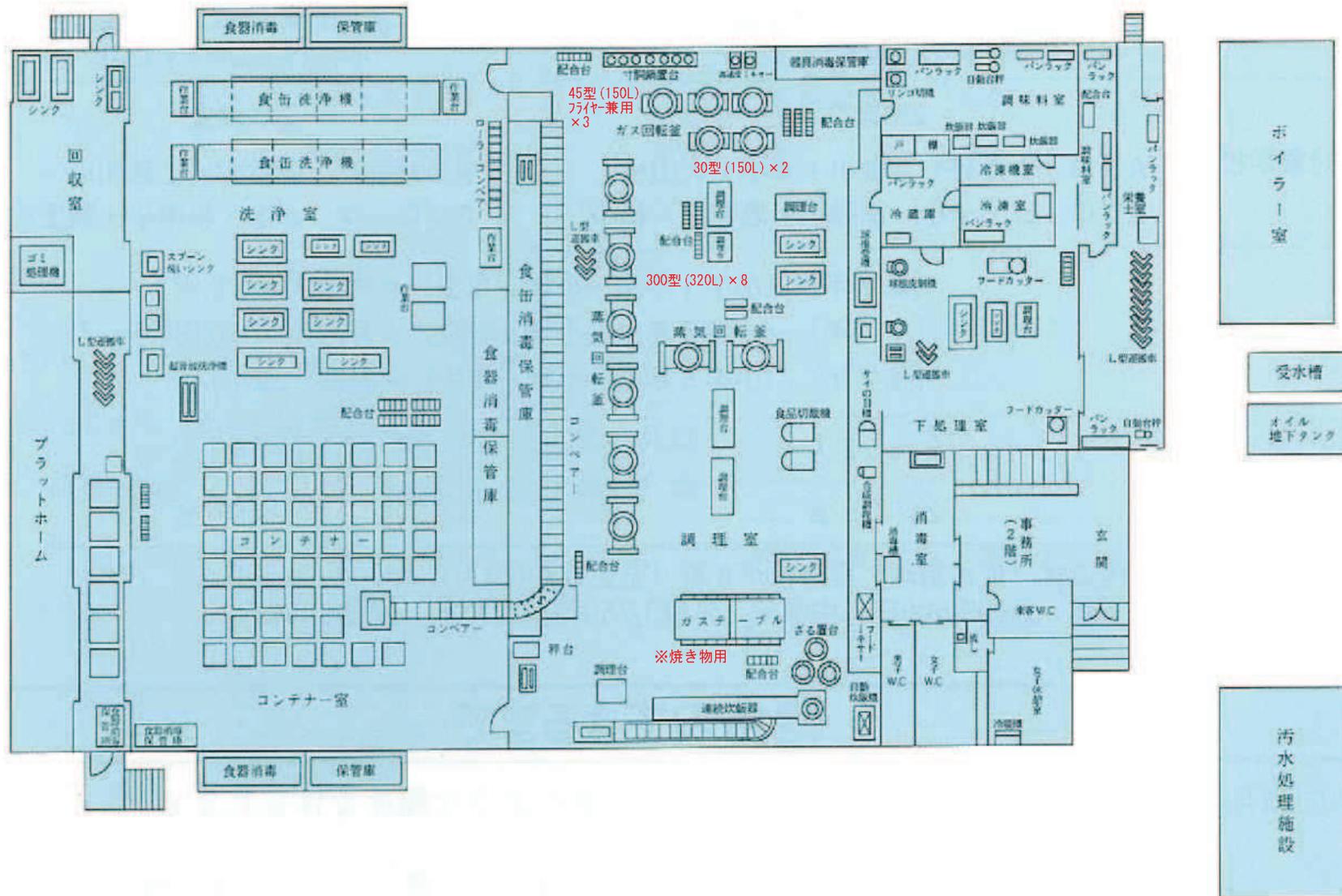
番号	学校名	現 共同 調理場	児童数・学級数・職員数(平成21年5月1日現在)												職員数	日割 職員 数			
			児童数(人)						学級数(クラス)										
			1	2	3	4	5	6	合計	1	2	3	4	5			6	合計	
1	第九小学校	第二	(3)	(6)	(1)	(2)	(5)	(7)	(24)							(3)	43	6	
			98	84	81	80	109	93	545	3	3	3	2	3	3		17		
			(3)		(3)	(3)	(1)	(3)	(13)							(2)	(2)	10	
2	第十小学校	第一	69	52	64	67	65	51	368	2	2	2	2	2	2		12	31	10
3	けやき台小学校	第一	79	91	82	64	72	58	446	2	3	3	2	2	2		14	37	7
4	西砂小学校	第二	96	79	89	96	92	84	536	3	3	3	3	3	3		18	30	4
5	南砂小学校	第一	47	53	60	53	48	50	311	2	2	2	2	2	2		12	23	3
			(2)	(1)	(1)	(1)	(1)	(3)	(9)							(2)	(2)	28	3
			27	21	37	31	27	43	186	1	1	1	1	1	2		7		
6	若葉小学校	第一																	
			(2)	(1)	(1)	(1)	(1)	(3)	(9)								(2)	28	3
			27	21	37	31	27	43	186	1	1	1	1	1	2		7		
7	幸小学校	第一	70	69	62	72	69	70	412	2	2	2	2	2	2		12	23	3
8	松中小学校	第二	63	81	70	62	82	75	433	2	3	2	2	3	2		14	31	4
9	大山小学校	第一	50	47	56	56	65	82	356	2	2	2	2	2	3		13	26	3
10	柏小学校	第一	101	88	97	91	103	95	575	3	3	3	3	3	3		18	30	10
11	上砂川小学校	第二	114	108	103	108	111	117	661	3	3	3	3	3	3		18	31	15
			(2)	(2)	(2)	(2)	(1)		(7)							(1)	(1)	30	10
			98	106	88	89	69	81	531	3	3	3	3	2	2		16	30	10
			(53)						(53)								(8)	363	78
			5360						5360								171		

※ ( ) は特別支援学級で外数  
 ※ 日割り職員数とは、教職員、事務職員(事務補助員を含む)、用務員、介護員などで、概ね100日以上雇用されている非常勤職員の人数。

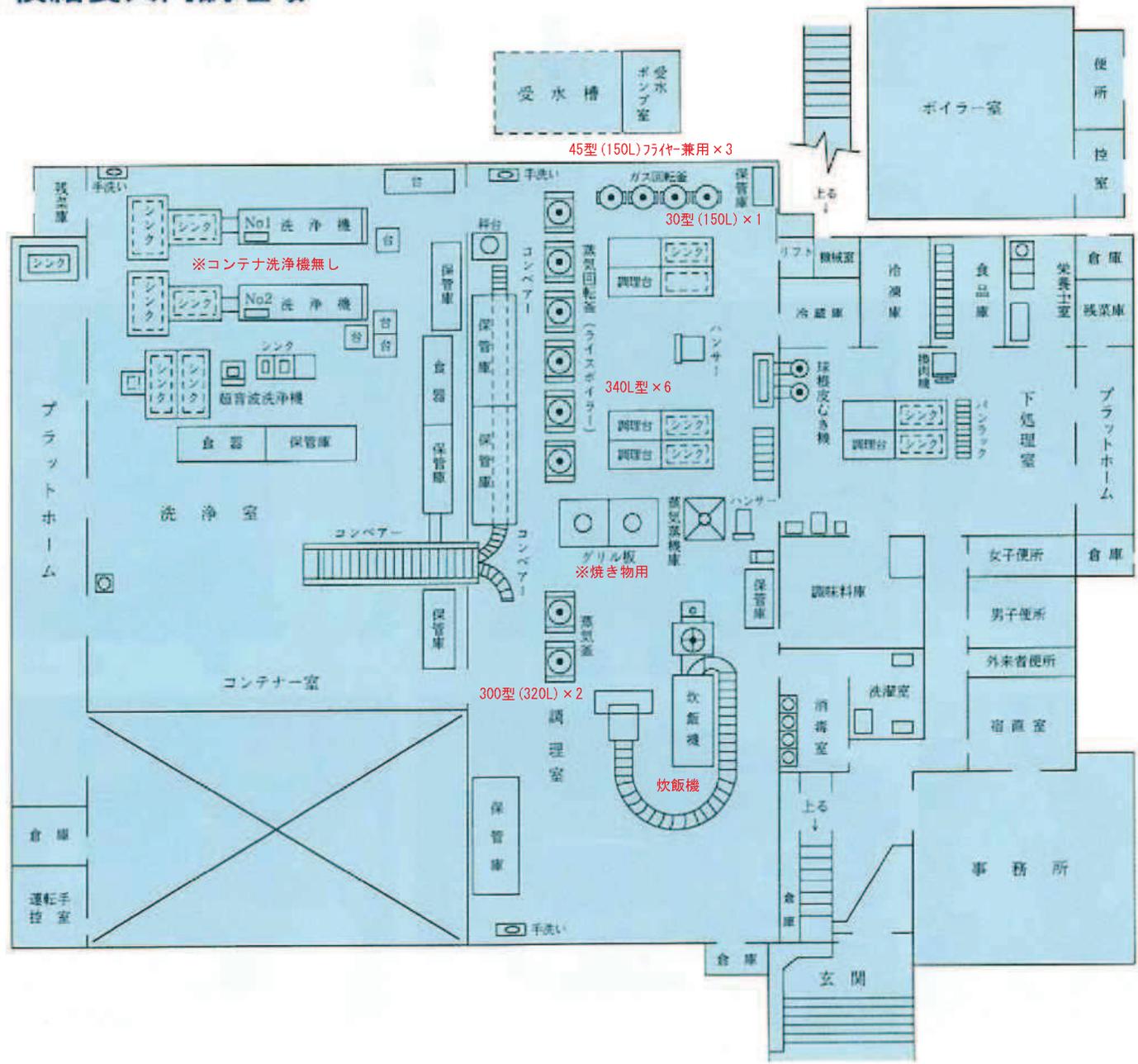
資料一10 各学校現況コンテナ数・小荷物運搬昇降機諸元

番号	学校名	現 共同 調理場	現況 コンテナ数	小荷物運搬昇降機				備考
				力ゴ寸法(mm)			最大 積載量 (kg)	
				間口	奥行き	高さ		
1	第九小学校	第二	9	900	1100	1200	300	
2	第十小学校	第一	7	900	1100	1200	300	
3	けやき台小学校	第一	8	900	1060	1200	300	
4	西砂小学校	第二	9	950	1050	1200	250	
5	南砂小学校	第一	7	900	1100	1200	300	
6	若葉小学校	第一	5	900	1100	1200	300	
7	幸小学校	第一	7	900	1100	1200	300	
8	松中小学校	第二	8	1000	1000	1200	300	
9	大山小学校	第一	8	1000	1000	1200	300	
10	柏小学校	第一	9	1000	1000	1200	300	
11	上砂川小学校	第二	9	1000	1000	1200	300	
12	新生小学校	第二	9	900	1100	1200	300	
合計			95					

# 第一学校給食共同調理場



# 第二学校給食共同調理場



# 7月の予定献立表(Aブロッック)

平成21年度

給食回数 12回

給食目標  
栄養指導目標

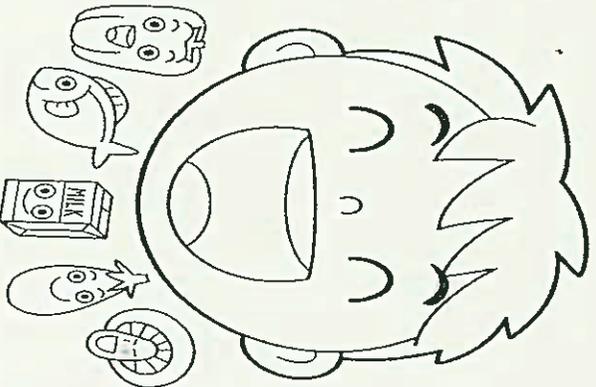
すききらいししないで食べましょう  
砂糖や塩のとりに注意しましょう  
ざいりょうのほたらき

メニュー	牛乳	デザート	こんだてめい	ちやくに(あか)	ちからやねつに	からだのちようしを	※たべかたのちゆうい
1 水	○		えだまめごはん ※あじのなんばんづけ のついでにる つぼづけ	★きゅうりにゆう ★ごあい ★なまあげ	こめ せんぶん あぶら さといも さとう ごま ごまあぶら	だいこん ★えだまめ つぼづけ さいゆいんけん ごんにやく にんじん ごぼう ねぎ しょうが	※あじのなんばんづけは 1~3ねん 35g 4~6ねん 45g です。
2 木	○	すいか セリー	なすとトマトのペンネグラタン かきたまスープ	★きゅうりにゆう ★どうぶ ★ぶたにく ★たまご ★チーズ	せんぶん さとう ★バター ごむぎこ みずあめ コーンスープ	たまねぎ とうもろこし にんじん マッシュルーム ほろりんそう なす トマト パセリ すいか	
3 金	○		こうやどうぶのそぼろごはん いかのやさしいころもあげ みそしる	★きゅうりにゆう ★いか わかめ ★ぶたにく ★たまご ★みそ ★ごおりどうぶ	こめ じゃがいも あぶら ★ごむぎこ せんぶん さとう ごま	★パインジュアム じゃがいも ★バター あぶら	
4 月	○		タンパク質キーン マッシュポテト まめとやさしいのスープに	★きゅうりにゆう ★どうぶ ★ぶたにく ★たまご ★みそ ★おさあめ ★ぶたにく	こめ あぶら せんぶん ごまあぶら ごむぎこ さとう あぶら ★ごむぎこ ★バター ころもどう	しょうが だいこん にら にんじん ねぎ チョップサイ ぎらげ たけのこ キヤベツ ししいたけ にんにく ほうい	
5 火	○		ぶたキムチごはん ほろもろ とうふだんこのスープ	★きゅうりにゆう ★どうぶ ★ぶたにく ★たまご ★みそ ★おさあめ ★ぶたにく	★パイン じゃがいも せんぶん さとう ごまあぶら	★おかん ★もも パインジュアム パセリ にんじん キヤベツ たまねぎ マッシュルーム とうもろこし マッシュポテト	
6 水	○		クリームシチュー ポテイルやさしい(マッシュポテトレンジ)	★きゅうりにゆう ★どうぶ かんてん ★チーズ レタパピー ★なまかりー ム ★マッシュポテ	こめ さといも あぶら さとう せんぶん ごまあぶら ごま	★おかん ★もも パインジュアム パセリ にんじん キヤベツ たまねぎ マッシュルーム とうもろこし	
7 木	○		※さけごはん(きざみのり) けんちんじる にびたし	★きゅうりにゆう ★どうぶ ★ぶたにく ★たまご ★みそ ★おさあめ ★ぶたにく	こめ むぎ あぶら せんぶん さとう ごむぎこ じゃがいも	たまねぎ ほうれんそう ごぼう もやし にんじん ごんにやく ねぎ だいこん さやえんどう	※さけごはんは きざみのりをかけて たべます。
8 金	○		さかなのパーベキューリース こふきいも ミネストローネ	★きゅうりにゆう ★ペー ムルルーネ	★パイン ★バナナ ★ごむぎこ じゃがいも あぶら さとう せんぶん	にんじん たまねぎ トマト セロリ ねぎ にんにく ★りんご しょうが	
9 月	○		なつやさいカレー カラフルリネー ふくじんづけ	★きゅうりにゆう ★ぶたにく ★ウインナー ★チーズ ★だいず	こめ むぎ あぶら せんぶん さとう ごむぎこ じゃがいも	たまねぎ ふくじんづけ とうもろこし あめいーマン トマト さやえんどう マッシュポテト しょうが	
10 火	○		たまごやさしい(マッシュ) バスクリナー とろとろまめスープ	★きゅうりにゆう ★たまご いんげんまめ ★どうぶ ★ぶたにく ★ペー ム	こめ あぶら ごま ごまあぶら さとう せんぶん	ほうれんそう ★パインジュアム ねぎ ★だいずもやし たけのこ にんじん にんにく マッシュ しいたけ しょうが	※たまごやさしいは、 トマトソースをかけて たべます。
11 水	○		じゃごはん ジャージャーどうぶ いためナムル	★きゅうりにゆう ★どうぶ ★なまあげ ちりめんじゃこ ★みそ	こめ あぶら ごま ごまあぶら さとう せんぶん	とうもろこし にんじん ねぎ ごぼう たけのこ キヤベツ さやえんどう ごんにやく	
12 木	○		ちやんぼんうどん ひじきだし(すのにも) とうもろこし	★きゅうりにゆう ひじき ★いか ★さつまいも ★ぶたにく ★えび ★かまぼこ ★だいず	★パイン ★うどん さとう あぶら		

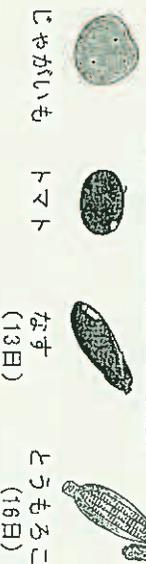
★印はアレルギー物質を含んだ食品です。

## 好ききらいしないで 何でも食べてみよう

いろいろな食材や味を体験すること  
は、単に栄養を摂取するだけでなく、  
味覚の発達にもつながります。  
さらいなものでも何年後かに食べら  
れるようになることもあるので、食  
わずきらいにならずに少しずつでも  
食べる努力をしてみましょう。



### 今月の立川産の野菜



じゃがいも トマト なす とうもろこし  
(13日) (16日)

#### 《1学期給食終了日》

7月15日 けやき台小 南砂小 若葉小 松中小  
7月16日 十小 華小 大山小 柏小  
九小 西砂小 上砂川小 新生小

《立川市学校給食共同調理場》

学年(3・4年生)	エネルギー	たんぱくしつ
今月の平均	662 kcal	25.4g
国の標準	660 kcal	25.0g

# 7月の器具表

平成21年度

日	曜日	メニュー	牛乳	デザート	ごはん	ベーカー	しきり	汁わん	食べる物	リードル	おたま	うどん	杓子	ハンばきみ (大)	フアばきみ (小)	しゃもじ (くら)	おたま (小)	ソースポット	※たべかたのちゅうい ※そのた
1	水		○			○		○	フオイク	○					2	○		○	※たべかたのちゅうい ※そのた ※アジの鯖蒸掛けは 1～3ねん 3ねん 4～6ねん 4ねん です。
2	木		○			○		○	フオイク	○								○	
3	金		○			○		○	フオイク	○								○	
4	土		○			○		○	フオイク	○								○	
5	日		○			○		○	フオイク	○								○	
6	月		○			○		○	フオイク	○								○	
7	火		○			○		○	フオイク	○								○	
8	水		○			○		○	フオイク	○								○	
9	木		○			○		○	フオイク	○								○	
10	金		○			○		○	フオイク	○								○	
11	土		○			○		○	フオイク	○								○	
12	日		○			○		○	フオイク	○								○	
13	月		○			○		○	フオイク	○								○	
14	火		○			○		○	フオイク	○								○	
15	水		○			○		○	フオイク	○								○	
16	木		○			○		○	フオイク	○								○	

…1年生のみ

〈立川市学校給食共同調理場〉

## H21. 7月2日 A 作業工程表

献立名	人	材料名	8:00	8:10	8:20	8:30	8:40	8:50	9:00	9:10	9:20	9:30	9:40	9:50	10:00	10:10	10:20	10:30	10:40	10:50	11:00		
なすとペンネのグラタン	①	ペンネ					ゆでる								配分・焼く・数え								
		豚肉														配分・焼く・数え							
	②	たまねぎ	下処理①②													配分・焼く・数え							
		マシュルーム缶														配分・焼く・数え							
	③	なす	下処理③④				揚げる③④									配分・焼く・数え							
	④	トマト	下処理③④													配分・焼く・数え							
	⑤	バター															配分・焼く・数え						
小麦粉				ルー⑤												配分・焼く・数え							
油																配分・焼く・数え							
⑥	チーズ	下処理		ペン・アルミ用意											配分・焼く・数え								
パセリ																	配分・焼く・数え						
かき玉スープ	⑦	にんじん	にんじん・たまねぎの下処理										にんじんゆでる		調味料計量		調理（11:00配缶）						
		たまねぎ																					
		ホールコーン																					
	豆腐											下処理											
	⑧	ほうれん草	下処理								ゆでる												
	卵					割卵																	
	調味料	計量																					

## H21. 7月3日 B 作業工程表

献立名	人	材料名	8:00	8:10	8:20	8:30	8:40	8:50	9:00	9:10	9:20	9:30	9:40	9:50	10:00	10:10	10:20	10:30	10:40	10:50	11:00
タンドリーチキン	①	鶏肉	準備	漬け込み								ペんに並べる・焼き・数え									
	②	鶏肉	準備	漬け込み								ペんに並べる・焼き・数え									
	③	調味料	計量									ペんに並べる・焼き・数え(プラス 1人)									
マッシュポテト	④	じゃがいも	ピーラーA ④								調理⑤⑥・配缶④⑤⑥										
	⑤		下処理②⑤⑥																		
	⑥	バター	溶かす⑥																		
豆と野菜のスープ	④	いんげん	下処理⑤								ゆでる①										
		ベーコン																			
	⑤	にんじん	ピーラーB ④								下処理④ ⑤										
		かぶ	ピーラーB ④								下処理③④										
		たまねぎ	ピーラーA ④・下処理③⑤																		
	⑥	ほうれん草	下処理⑥								ゆでる⑥										
		セロリー																			
	調味料									計量											

# 学校給食記録簿

献立名	A		調理方法
	7月2日(木)	1324	
牛乳 ソフトフランス なすとトマトのペンネグラタン かき玉ソース すいかゼリー		実人員 1324	換算人員 1345
食品名	形状・規格	単位	可食量 (g)
牛乳 (普通牛乳)	206 g 200ml	本	206
ソフトフランス	20 g 国産小麦粉使用 当日焼き	こ	29
	30 g 国産小麦粉使用 当日焼き	こ	44
	40 g 国産小麦粉使用 当日焼き	こ	58
ペンネ	デュラムセモリナ100%	g	15
豚ひき肉	国産 脂肪15%以下	g	20
たまねぎ	A2L	g	35
マヨネーズ水煮缶	ラツメムスライス1号缶 国産	g	7
なす	A L	g	25
米白絞油	無添加 非遺伝子組替	g	3
トマトケチャップ	3kg	g	8
トマト	JA 完熟 L～2 L	g	10
トマトピューレ	3kg	g	5
ソース (ウスターソース)	1.8L パットポット	g	3
ナツメグ	( )g缶	g	0.01
天然の塩	1kg	g	0.2
こしょう (白)		g	0.01
砂糖	上白 30kg	g	0.4
チコンストツク		g	1
小麦粉・薄力粉1等	国産 100%1等粉	g	4
バター		g	2
サラダ油 (米糠)	無添加 非遺伝子組換	g	1
パセリ		g	0.5
シュレットチーズ	給食用 1kg	g	13
サラダ油 (米糠)	無添加 非遺伝子組換	g	1
水		g	10
アルミカツプ	2g 特大小判型 0.3	枚	2
豆腐 (木綿)	木綿 原材料が国産	g	20
たまねぎ	A2L	g	15
ホールコーン	1号缶	g	5
にんじん	L～2L	g	10
ほうれんそう	一束300g程度のもの	g	10
鶏卵	遺伝子組換えのない卵料を使用 産卵・殺菌済	g	12
チコンストツク		g	1
塩	並塩	g	0.6
こしょう (白)		g	0.01
でん粉	北海道産 じゃがいも	g	1
しょうゆ (こいくち)	18L 国産丸大豆 非遺伝子組換	g	0.4
水		g	125
すいかゼリー	60 g (40) g 学校配達 巻綿回収なし	こ	60

7月2日(木)  
1324

1345

## 調理方法

### なすとペンネのグラタン

- ① 熱した釜にサラダ油・バターを溶かし、小麦粉を加えてルーをつくる。
- ② なすは葉揚げする。
- ③ ひき肉・たまねぎ・マヨネーズ・ソース・ケツチヤップ・ソース・砂糖を煮ながら塩を加え、ルーを入れて煮る。
- ④ ホイルしたペンネと葉揚げしたなすを加えませる。
- ⑤ カツプに分け入れて、パセリ、チーズをのせてオーブンで焼く。

- かきたまソース
- ① ソースを作り、たまねぎ、にんじんを入れて、煮る。アタを取りコーンを加えさらに煮る。
  - ② 豆腐を入れ豆腐が浮いてきたら塩・こしょう・しょうゆで味付けをし、水溶きでんぷんを加える。
  - ③ ソースをゆつくくりかき回しながら、卵を少しずつ流し入れる。
  - ④ ほうれん草を加え味を整える。



4月



の予定献立表(Aブロック)

平成21年度

メニュー	牛乳	デザート	給食回数 16回	給食目標		ざいりょうのはたらき		※たべかたのちゅうい
				献立目標	栄養指導目標	ちやにくに なるもと(あか)	ちからやねつに なるもと(き)	
8 水	○	オレシ	こんだてめい	ちやにくに なるもと(あか)	ちからやねつに なるもと(き)	からだのちようしを ととのえるもと(みどり)	※たべかたのちゅうい	
9 木	○	あべか わいも	ちやにくに なるもと(あか)	ちからやねつに なるもと(き)	からだのちようしを ととのえるもと(みどり)	※たべかたのちゅうい		
10 金	○		ちやにくに なるもと(あか)	ちからやねつに なるもと(き)	からだのちようしを ととのえるもと(みどり)	※たべかたのちゅうい		
13 月	○		ちやにくに なるもと(あか)	ちからやねつに なるもと(き)	からだのちようしを ととのえるもと(みどり)	※たべかたのちゅうい		
14 火	○		ちやにくに なるもと(あか)	ちからやねつに なるもと(き)	からだのちようしを ととのえるもと(みどり)	※たべかたのちゅうい		
15 水	○		ちやにくに なるもと(あか)	ちからやねつに なるもと(き)	からだのちようしを ととのえるもと(みどり)	※たべかたのちゅうい		
16 木	○		ちやにくに なるもと(あか)	ちからやねつに なるもと(き)	からだのちようしを ととのえるもと(みどり)	※たべかたのちゅうい		
17 金	○		ちやにくに なるもと(あか)	ちからやねつに なるもと(き)	からだのちようしを ととのえるもと(みどり)	※たべかたのちゅうい		
20 月	○		ちやにくに なるもと(あか)	ちからやねつに なるもと(き)	からだのちようしを ととのえるもと(みどり)	※たべかたのちゅうい		
21 火	○		ちやにくに なるもと(あか)	ちからやねつに なるもと(き)	からだのちようしを ととのえるもと(みどり)	※たべかたのちゅうい		
22 水	○		ちやにくに なるもと(あか)	ちからやねつに なるもと(き)	からだのちようしを ととのえるもと(みどり)	※たべかたのちゅうい		
23 木	○		ちやにくに なるもと(あか)	ちからやねつに なるもと(き)	からだのちようしを ととのえるもと(みどり)	※たべかたのちゅうい		
24 金	○		ちやにくに なるもと(あか)	ちからやねつに なるもと(き)	からだのちようしを ととのえるもと(みどり)	※たべかたのちゅうい		
27 月	○		ちやにくに なるもと(あか)	ちからやねつに なるもと(き)	からだのちようしを ととのえるもと(みどり)	※たべかたのちゅうい		
28 火	○		ちやにくに なるもと(あか)	ちからやねつに なるもと(き)	からだのちようしを ととのえるもと(みどり)	※たべかたのちゅうい		
30 水	○		ちやにくに なるもと(あか)	ちからやねつに なるもと(き)	からだのちようしを ととのえるもと(みどり)	※たべかたのちゅうい		

ご入学・ご進級おめでとうございます

- ★印はアレルギー物質を含んだ食品です。
- ＜第一調理場＞  
 Aブロック... けやき台小 ※大山小 拍小  
 Bブロック... 十小 ※南砂小 若葉小 ☆幸小
- ＜第二調理場＞  
 Aブロック... 九小 上砂川小  
 Bブロック... 西砂小 ※松中小 新生小  
 (※印の学校は9日、☆印の学校は10日から給食開始です)

《一年生の給食開始日》

4月13日(月)	拍小	17日(金)	大山小・九小
15日(水)	新生小	20日(月)	若葉小・幸小・松中小
16日(木)	上砂川小	21日(火)	十小



学校給食における食事摂取基準の改定に伴い、東京都の基準値が廃止になりました。平成21年度より、国の基準値を記載します。

今月の平均	660 kcal	エネルギー	たんぱく質
国の標準	660 kcal		26.2g
			13~28g

立川市学校給食共同調理場

4月



の予定献立表(Bブロック)

平成21年度

給食回数 16回

給食目標  
栄養指導目標

安全と清潔に食をつけていただくをしよう  
三つの食品群とその働きについて知る

こんだてめい

ちやにくに  
なるもと(あか)

ちからやねつに  
なるもと(き)

からだのちようしを  
とどえるもと(みどり)

※たべかたの  
ちゆうい

Table with columns for food items (e.g., Bブロック, パン, 牛乳), ingredients, and nutritional information. Includes a '給食回数' section and a '国の標準' section at the bottom.

★印はアレルギー物質を含んだ食品です。

ご入学・ご進級おめでとうございます

- <第一調理場>
Aブロック... けやき台小 ※大山小 柏小
Bブロック... 十小 ※南砂小 若葉小 ☆幸小
<第二調理場>
Aブロック... 九小 上砂川小
Bブロック... 西砂小 ※松中小 新生小
(※印の学校は9日、☆印の学校は10日から給食開始です)

《一年生の給食開始日》

- 4月13日(月)... 柏小
15日(水)... 新生小
16日(木)... 上砂川小
17日(金)... 大山小・九小
20日(月)... 若葉小・幸小・松中小
21日(火)... 十小



<お知らせ>
学校給食における食事摂取基準の改定に伴い、東京都の基準値が廃止になりました。平成21年度より、国の基準値を記載します。

Table with columns for '今年(3・4年生)の平均' and '国の標準', showing values like 660 kcal and 660 kcal.

<<立川市学校給食共同調理場>>



5月

# の予定献立表(Aブロッック)

平成21年度

給食目標

栄養指導目標

教室を整えて楽しく食事をしよう

ご飯やパンは熱やカのもと

Aブロッック	牛乳	デザート	給食回数 18回	献立			備考
				ちやにくに なるもと(あか)	ちからやねつに なるもと(き)	からだのちようを ととのえるもと(みどり)	
1 金	○	ニュー サワー オレソ ゼリー	ゆかりごはん きすのてんぷら ほろやさいのものにつぼつけ	★きゅうにゅう ★たまご ★ぶたにく ★きす	こめ じゃがいも ★こむぎ あぶら さとう	★ニューサワーオレソソ たけのこ にんじん たいこん こんにやく さやえんどう	※たべかたの ちゅうい
7 木	○	いちご ゼリー	かしーどろろ やさしいスーパ ※かほちやフライ	★きゅうにゅう ★えび ほたて ★いしか ★ぶたにく	★パン もちこめ じゃがいも ★パンこ	★にんじん フロウコ たまねぎ ビーツ かほちや	※かほちやフライは ひどり2こです。
8 金	○		みそうどん ひじきのにつけ	★きゅうにゅう ひじき ★ぶたにく ★きす ★たまご ★たいす ★あぶらあげ ★みそ	★うどん さつまいも さとう ★パン あぶら	こぼろ こんにやく しょうが にんにく にんじん こまつな かほちや ねぎ	
11 月	○	ミルク スーパ 果汁	ちゅうかどん ※あげぶつフライ	★きゅうにゅう ★えび ★いしか ★ぶたにく ★たいす ★うずらたまご ★たまご	こめ こま あぶら ★こむぎこ でんぷん こまあぶら さとう	★りんご にんじん たまねぎ ほくさい チンゲンサイ ねぎ しょうが きくらげ	※しゅうまいは ひどり2こです。
12 火	○	りんご	たきこみおこわ よしのに きびなごのからあげ	★きゅうにゅう ★ぶたにく ★たまご ★たいす ★うずらたまご ★たまご	こめ こま あぶら ★こむぎこ でんぷん こまあぶら さとう	★りんご にんじん たまねぎ ほくさい チンゲンサイ ねぎ しょうが きくらげ	
13 水	○	ミルク パン	オムレツ(きのこソース) キヤベツのクリームソース	★きゅうにゅう ★ぶたにく ★たまご ★たいす ★うずらたまご ★たまご	もちこめ こめ ★こむぎこ でんぷん あぶら さとう	★きよみおレソソ たいこん にんじん こぼろ しょうが たけのこ さやえんどう さやえんどう	
14 木	○	オレソ	たきこみおこわ よしのに きびなごのからあげ	★きゅうにゅう ★ぶたにく ★たまご ★たいす ★うずらたまご ★たまご	★パン じゃがいも こま ★パンこ あぶら でんぷん さとう	★きよみおレソソ たいこん にんじん こぼろ しょうが たけのこ さやえんどう さやえんどう	
15 金	○	ミルク アイス	ミートローフ ごきごきいも ミックスサラダ	★きゅうにゅう ★ぶたにく ★たまご ★たいす ★ウインナー ★チーズ	★パン じゃがいも こま ★パンこ あぶら でんぷん さとう	★きよみおレソソ たいこん にんじん こぼろ しょうが たけのこ さやえんどう さやえんどう	
18 月	○	ニュー サワー オレソ	オムレツ(きのこソース) オレソ	★きゅうにゅう ★ぶたにく ★たまご ★たいす ★うずらたまご ★たまご	こめ さとう じゃがいも あぶら	★もち ほうろくそう もやし にんにく ねぎ たけのこ にんじん たまねぎ しいたけ しょうが	※がらもどきは ひどり2こです。
19 火	○	もも	ジャージャーめん いためたナムル	★きゅうにゅう ★ぶたにく ★たまご ★たいす ★うずらたまご ★たまご	こめ さとう じゃがいも あぶら	★もち ほうろくそう もやし にんにく ねぎ たけのこ にんじん たまねぎ しいたけ しょうが	
20 水	○		しめじごはん ※がらもどきのつけ さつまじる のさわなつけ	★きゅうにゅう ★ぶたにく ★たまご ★たいす ★うずらたまご ★たまご	こめ さとう じゃがいも あぶら	★もち ほうろくそう もやし にんにく ねぎ たけのこ にんじん たまねぎ しいたけ しょうが	
21 木	○	ヨーグ urt パン	マルルーサのデヨネーズやき ミネストローネ たらこスパゲツチ	★きゅうにゅう ★ぶたにく ★たまご ★たいす ★うずらたまご ★たまご	★パン ★パン ★スパゲツチ ★パンこ じゃがいも ★デヨネーズ	★もち ほうろくそう もやし にんにく ねぎ たけのこ にんじん たまねぎ しいたけ しょうが	
22 金	○		チーズとまめのカレーライス アスパラガスとピーマンのソテー	★きゅうにゅう ★ぶたにく ★たまご ★たいす ★うずらたまご ★たまご	こめ こま あぶら ★こむぎこ ★パン さとう	★キヤベツ ほうろくそう もやし にんにく しょうが たまねぎ きくらげ ねぎ しょうが	※しゅうまいは ひどり2こです。
25 月	○	ヨーグ urt アイス	※しめじごはん ※がらもどきのつけ さつまじる のさわなつけ	★きゅうにゅう ★ぶたにく ★たまご ★たいす ★うずらたまご ★たまご	こめ こま あぶら ★こむぎこ ★パン さとう	★キヤベツ ほうろくそう もやし にんにく しょうが たまねぎ きくらげ ねぎ しょうが	
26 火	○		チーズとまめのカレーライス アスパラガスとピーマンのソテー	★きゅうにゅう ★ぶたにく ★たまご ★たいす ★うずらたまご ★たまご	こめ こま あぶら ★こむぎこ ★パン さとう	★キヤベツ ほうろくそう もやし にんにく しょうが たまねぎ きくらげ ねぎ しょうが	
27 水	○	ヨーグ urt アイス	※しめじごはん ※がらもどきのつけ さつまじる のさわなつけ	★きゅうにゅう ★ぶたにく ★たまご ★たいす ★うずらたまご ★たまご	こめ こま あぶら ★こむぎこ ★パン さとう	★キヤベツ ほうろくそう もやし にんにく しょうが たまねぎ きくらげ ねぎ しょうが	
28 木	○		チーズとまめのカレーライス アスパラガスとピーマンのソテー	★きゅうにゅう ★ぶたにく ★たまご ★たいす ★うずらたまご ★たまご	こめ こま あぶら ★こむぎこ ★パン さとう	★キヤベツ ほうろくそう もやし にんにく しょうが たまねぎ きくらげ ねぎ しょうが	
29 金	○	ヨーグ urt アイス	※しめじごはん ※がらもどきのつけ さつまじる のさわなつけ	★きゅうにゅう ★ぶたにく ★たまご ★たいす ★うずらたまご ★たまご	こめ こま あぶら ★こむぎこ ★パン さとう	★キヤベツ ほうろくそう もやし にんにく しょうが たまねぎ きくらげ ねぎ しょうが	

★印はアレルギー物質を含んだ食品です。

## 《保護者のみなさまへ》

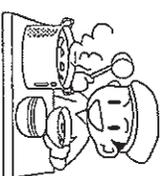
「学校給食課」では、子どもたちの健康を考え、安全な食品を衛生的に調理することを中心としています。しかし、昨今の食料料費の値上がりや、給食費の滞納などの問題をを受けて献立作成にも頭を痛めています。

学校給食の食料料費は、保護者のみなさまから納めていただく給食費で賄っています。給食費を滞納しますと食料料の購入に支障をきたし、正しく納められている保護者の方に大きな迷惑をかけることとなります。

保護者のみなさまには、大事なお子様のために、給食費を忘れずに納めていただくことをお願いいたします。

〈〈立川市学校給食共同調理場〉〉

中学年(3・4年生)	エネルギー	たんぱくしつ
今月の平均	677 kcal	26.5g
国の基準	660 kcal	13~28g





5月

# の予定献立表(Bブロッック)

平成21年度

給食目標 栄養指導目標  
教室を整えて楽しく食事をしよう  
ご飯やパンは熱や力のもと

Bブロッック	牛乳	デザート	給食回数 18回	こんだてめい			※たべかたのちゅうい ※そのた
				ちやにくに なるもと(あか)	ちからやねつに なるもと(き)	からだのちようしを とのえるもと(みどり)	
1 金	おしん	いちごゼリー	18回	★茗ゆうにゆう ★どりにく ★ぶたにく ★みそ ★どうぶ	★パン もちこめ せんぶん あぶら さとう	たけのこ にんじん ねぎ しんじけ たまねぎ にんにく しょうが いちご ★しんじ	
7 木	○	ニュー オレンジ		★茗ゆうにゆう ★たまご ★ぶたにく きす	こめ じゃがいも ★こむぎこ あぶら さとう	★ニューサーオレンジ しそ たけのこ にんじん たいこん こんにやく さやえんどう	
8 金	○	ミルク スイート ホイート		★茗ゆうにゆう ひじき ★ぶたにく ★さつまいも ★なまくりーん ★だいず ★あぶらあげ ★みそ	★うどん さつまいも さとう ★パン あぶら	ごぼう こりにやく しょうが にんにく にんじん ごまつな かぼちゃ ねぎ	※かぼちゃやライスは ひとり2こです。
11 月	○			かしーどらう やさいのスーパに ※かぼちゃやライ	こめ ★パン あぶら さとう じゃがいも ★パンこ ★こむぎこ	にんじん フロマニー たまねぎ ピーヌ かぼちゃ	
12 火	○	ブルーベリー		★茗ゆうにゆう ★ヨーグルト ★パンこ ★たまご	★パン あぶら さとう じゃがいも ★こむぎこ ★パンこ せんぶん	キヤベツ にんじん たまねぎ しめじ ★みかん ★もも パインアップル	※しゅうまいは ひとり2こです。
13 水	○	りんご		★茗ゆうにゆう ★ちゅうかどん ※あけしゅたす	こめ こま あぶら さとう じゃがいも さとう	★りんご にんじん たまねぎ はくさい チンゲンサイ ねぎ しょうが きくらげ	
14 木	○	ミルク スイート		★茗ゆうにゆう ★どりにく ★ぶたにく ★みそ ★どうぶ	★パン じゃがいも こま せんぶん あぶら さとう	たまねぎ にんじん どうもるこし さやいんげん	
15 金	○	きのみ		たきごみおこわ 上のに きひなごのからあげ	もちこめ こめ ★こむぎこ せんぶん あぶら さとう	★きよみおしんじ たいこん にんにく ごぼう しんじけ たけのこ さやいんげん さやえんどう	
18 月	○	もも (いちご)		★茗ゆうにゆう ★ぶたにく ★みそ	★むしちゅうかめん あぶら こま こまあぶら さとう せんぶん	★もも ほうれんそう もやし にんにく ねぎ たけのこ にんじん たまねぎ しんじけ しょうが	
19 火	○	ニュー オレンジ		★茗ゆうにゆう ★ぶたにく ★みそ	こめ さとう じゃがいも あぶら	たけのこ ★ニューサーオレンジ しょうが にんじん たいこん じゃがいも	※かんもどきは ひとり2こです。
20 水	○	ミルク スイート		★茗ゆうにゆう ★ぶたにく ★みそ	★パン ★パン ★パン パンこ じゃがいも ★パンこ ★パンこ	にんじん たまねぎ トマト フロマニー せりし	
21 木	○			★茗ゆうにゆう ★ぶたにく ★みそ	こめ さとう じゃがいも あぶら	のさわな しめじ たいこん ねぎ にんじん こんにやく さやえんどう	※しゅうまいは ひとり2ほんです。
22 金	○	ソフト フラッシュ		★茗ゆうにゆう ★ぶたにく ★みそ	★パン しらたまこ ★こむぎこ あぶら ★パンこ ★パンこ	キヤベツ ほうれんそう もやし にんじん どうもるこし はくさい たいこん しんじけ	
25 月	○	かぼち ほんかん		★茗ゆうにゆう ★ぶたにく ★みそ	こめ ねぎ あぶら じゃがいも ★パンこ さとう ★こむぎこ	★かぼちほんかん フロマニー たまねぎ にんにく しんじけ しょうが	
26 火	○	りんご		★茗ゆうにゆう ★ぶたにく ★みそ	★パン ★こむぎこ あぶら せんぶん	★パンツツプル にら にんじん さやえんどう はくさい たまねぎ きくらげ ねぎ しょうが	
27 水	○			★茗ゆうにゆう ★ぶたにく ★みそ	こめ せんぶん あぶら ★パンこ こまあぶら さとう	にんじん たけのこ たまねぎ ねぎ さやえんどう にんにく こねぎ しょうが	※いちは ひとり2こです。
28 木	○	ミルク		★茗ゆうにゆう ★ぶたにく ★みそ	★パン ★パンこ あぶら さとう ★パンこ ★こむぎこ	ピーヌ フロマニー にんじん トマト たまねぎ フロマニー いちご ★みかん ★もも パインアップル	
29 金	○	かぼち ほんかん		★茗ゆうにゆう ★ぶたにく ★みそ	こめ じゃがいも あぶら せんぶん ★こむぎこ さとう	キヤベツ ★かぼちほんかん にんじん しょうが たまねぎ こんにやく さやえんどう しんじけ	

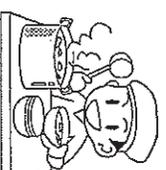
★印はアレルギー物質を含んだ食品です。

## 《保護者のみなさまへ》

「学校給食課」では、子どもたちの健康を考え、安全な食品を衛生的に調理することを中心としています。しかし、昨今の食料料費の値上がりや、給食費の滞納などの問題を受けて献立作成にも頭を痛めています。

学校給食の食料料費は、保護者のみなさまから納めていただく給食費で賄っています。給食費を滞納しますと食料料の購入に支障をきたし、正しく納められている保護者の方に大きな迷惑をかけることとなります。

保護者のみなさまには、大事なお子様のために、給食費を忘れずに納めていただくことをお願いいたします。



《〈立川市学校給食共同調理場〉》

中学年(3・4年生)	エネルギー	たんぱくしつ
今月の平均	677 kcal	26.5g
国の基準	660 kcal	13~28g

6月

の予定献立表(Aブロッック)

平成21年度

給食回数 22回

給食目標 栄養指導目標

ていねいに手を洗おう 魚や鱈を丈夫にする

Main table with columns for date, food items, and nutritional information. Includes rows for 1 month, 2 days, 3 water, 4 wood, 5 gold, 8 month, 9 fire, 10 water, 11 wood, 12 gold, 15 month, 16 fire, 17 water, 18 wood, 19 gold, 22 month, 23 fire, 24 water, 25 wood, 26 gold, 29 month, 30 fire.

★印はアレルギー物質を含んだ食品です。

魚でとれる カルシウム 魚(小魚)のカルシウム吸収率は約33%で、牛乳(約40%)に比べると少し低めです。しかし、魚には、カルシウムの吸収を高めるビタミンDが多く含まれています。成長期に丈夫な骨を形成するため、もっと魚を食べましょう。

Summary table with columns: 中学年(3・4年生), 今月の平均, 国の基準, エネルギー, たんぱく質. Values: 662 kcal, 660 kcal, 25.7g.



今月の 立川産の鱈 (15日取捕)



※シユウケイ酸は ビタミンEです。

※たべかたの ちゅうい ※そのた

※ちくわは 1・2ねん 3〜6ねん 2ねんです。 ※仔魚はやきにくを はさんでいただきます。

※ビシソノハ、これはんに にくはやさい、たまご、のりを のせていただきます。

※ポイルカインナーは ビタミンE入です。



# 7月の予定献立表(Aブロッケ)

平成21年度

給食回数 12回

給食目標  
栄養指導目標

すききらいしないで食べましょう  
砂糖や塩のとりすぎに注意しましょう

Aブロッケ	牛乳	デザート	給食回数		さ い り よ う の は た ら き		※たべかたのちゅうい ※そのた
			こんだてめい	ちやにくに	ちからやねつに	からだのちゅうい	
1 水	○	元たまごごはん ※あじのなんぼんつけのっぺいじる つぼつけ	なるもと(あか)	なるもと(き)	からのえるもと(みどり)	※あじのなんぼんつけは 1~3粒、3粒、4~4粒、4粒です。	
2 水	○	なすとトマトのペンネサラダ	ちやにくに	ちからやねつに	からのえるもと(みどり)		
3 水	○	こやや豆腐のそぼろごはん いかのやさいごちもあげ かそじる	なるもと(あか)	なるもと(き)	からのえるもと(みどり)		
4 水	○	なすと豆腐のペンネサラダ	ちやにくに	ちからやねつに	からのえるもと(みどり)		
5 水	○	たまごや豆腐のそぼろごはん いかのやさいごちもあげ かそじる	なるもと(あか)	なるもと(き)	からのえるもと(みどり)		
6 水	○	なすと豆腐のペンネサラダ	ちやにくに	ちからやねつに	からのえるもと(みどり)		
7 水	○	たまごや豆腐のそぼろごはん いかのやさいごちもあげ かそじる	なるもと(あか)	なるもと(き)	からのえるもと(みどり)		
8 水	○	クリームシチュー	ちやにくに	ちからやねつに	からのえるもと(みどり)		
9 水	○	※さけごはん(盛りのり) けんちんじる にびたし	なるもと(あか)	なるもと(き)	からのえるもと(みどり)	※さけごはんは きざみのりをかけて たべます。	
10 水	○	さかなのバーベキューソース じゃがいも ミネストローネ	ちやにくに	ちからやねつに	からのえるもと(みどり)		
11 水	○	なつやさいカレー	ちやにくに	ちからやねつに	からのえるもと(みどり)		
12 水	○	たまごや豆腐(ペンネ) パスタソース	ちやにくに	ちからやねつに	からのえるもと(みどり)		
13 水	○	ちやんぼんうどん ひじきとけいすのもの どうもろこし	ちやにくに	ちからやねつに	からのえるもと(みどり)		
14 水	○	ちやんぼんうどん ひじきとけいすのもの どうもろこし	ちやにくに	ちからやねつに	からのえるもと(みどり)		
15 水	○	ちやんぼんうどん ひじきとけいすのもの どうもろこし	ちやにくに	ちからやねつに	からのえるもと(みどり)		
16 水	○	ちやんぼんうどん ひじきとけいすのもの どうもろこし	ちやにくに	ちからやねつに	からのえるもと(みどり)		

★印はアレルギー物質を含んだ食品です。

中学年(3・4年生)	エネルギー	たんばくしつ
今月の平均	662 kcal	25.4g
国の標準	660 kcal	25.0g

《立川市学校給食共同調理場》

## 今月の立川産の野菜



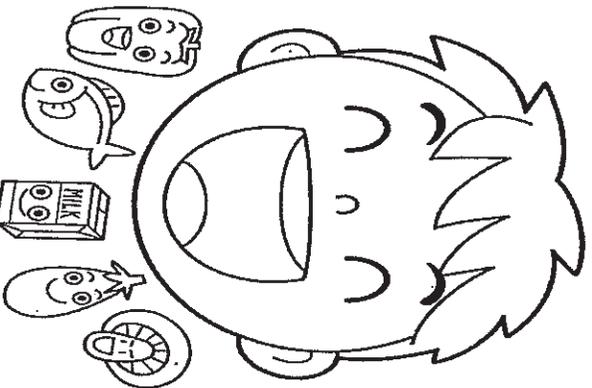
じゃがいも トマト

なす (13日)

どうもろこし (16日)

## 好ききらいしないで 何でも食べてみよう

いろいろな食材や味を体験することは、単に栄養を摂取するだけでなく、味覚の発達にもつながります。きらいなものでも何年後かに食べられるようになることもあるので、食わずきらいにならずに少しずつでも食べる努力をしてみましょう。



《1学期給食終了日》

7月15日 けやき台小 南砂小 若葉小 松中小  
7月16日 十小 幸小 大山小 柏小  
九小 西砂小 上砂川小 新生小

# 7月の予定献立表(Bブロッケ)

平成21年度



給食目標  
栄養指導目標

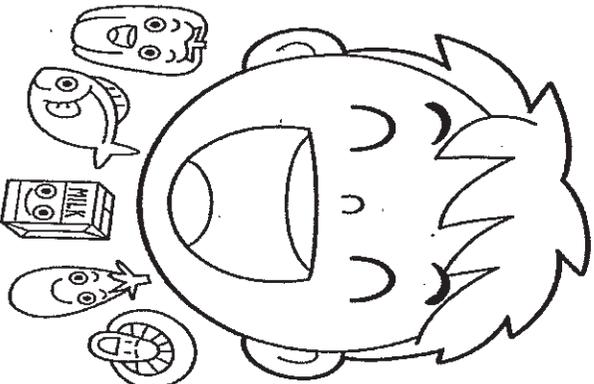
すききらいしないで食べましょう  
砂糖や塩のとりすぎに注意しましょう

Bブロッケ	牛乳	デザート	給食回数 12回				
			こんだてめい	ちやにくに なるもと(あか)	ちからやねつに なるもと(き)	からだのちようしを ととのえるもと(みどり)	
1	水	ソフトクリーム	えだまめごはん ※あじのなはんごけ のつべいじる つぼつけ	大げゆうにゆう ごあじ 木なまあげ	このめ せんぶん あぶら さいも さとう ごま ごまあぶら	だいこん 木えんじん さいゆいけん こんにやく にんじん ごぼう ねぎ しょうが	※たべかたの ちゆうい
2	水	○	大げゆうにゆう ※あじのなはんごけ のつべいじる つぼつけ	大げゆうにゆう *大ペーコン 木どりにく いんげんまめ *ヨーグルト	このめ せんぶん あぶら さいも さとう ごま ごまあぶら	にんじん かぶ にんにく たまねぎ ほうれんそう セロリ *シメジ	※あじのなはんごけは 1~3粒を 3粒を 4~6粒を 4粒を です。
3	水	○	大げゆうにゆう ※あじのなはんごけ のつべいじる つぼつけ	大げゆうにゆう *大ペーコン 木どりにく いんげんまめ *ヨーグルト	このめ せんぶん あぶら さいも さとう ごま ごまあぶら	にんじん かぶ にんにく たまねぎ ほうれんそう セロリ *シメジ	※あじのなはんごけは 1~3粒を 3粒を 4~6粒を 4粒を です。
4	水	○	大げゆうにゆう ※あじのなはんごけ のつべいじる つぼつけ	大げゆうにゆう *大ペーコン 木どりにく いんげんまめ *ヨーグルト	このめ せんぶん あぶら さいも さとう ごま ごまあぶら	にんじん かぶ にんにく たまねぎ ほうれんそう セロリ *シメジ	※あじのなはんごけは 1~3粒を 3粒を 4~6粒を 4粒を です。
5	水	○	大げゆうにゆう ※あじのなはんごけ のつべいじる つぼつけ	大げゆうにゆう *大ペーコン 木どりにく いんげんまめ *ヨーグルト	このめ せんぶん あぶら さいも さとう ごま ごまあぶら	にんじん かぶ にんにく たまねぎ ほうれんそう セロリ *シメジ	※あじのなはんごけは 1~3粒を 3粒を 4~6粒を 4粒を です。
6	水	○	大げゆうにゆう ※あじのなはんごけ のつべいじる つぼつけ	大げゆうにゆう *大ペーコン 木どりにく いんげんまめ *ヨーグルト	このめ せんぶん あぶら さいも さとう ごま ごまあぶら	にんじん かぶ にんにく たまねぎ ほうれんそう セロリ *シメジ	※あじのなはんごけは 1~3粒を 3粒を 4~6粒を 4粒を です。
7	水	○	大げゆうにゆう ※あじのなはんごけ のつべいじる つぼつけ	大げゆうにゆう *大ペーコン 木どりにく いんげんまめ *ヨーグルト	このめ せんぶん あぶら さいも さとう ごま ごまあぶら	にんじん かぶ にんにく たまねぎ ほうれんそう セロリ *シメジ	※あじのなはんごけは 1~3粒を 3粒を 4~6粒を 4粒を です。
8	水	○	大げゆうにゆう ※あじのなはんごけ のつべいじる つぼつけ	大げゆうにゆう *大ペーコン 木どりにく いんげんまめ *ヨーグルト	このめ せんぶん あぶら さいも さとう ごま ごまあぶら	にんじん かぶ にんにく たまねぎ ほうれんそう セロリ *シメジ	※あじのなはんごけは 1~3粒を 3粒を 4~6粒を 4粒を です。
9	水	○	大げゆうにゆう ※あじのなはんごけ のつべいじる つぼつけ	大げゆうにゆう *大ペーコン 木どりにく いんげんまめ *ヨーグルト	このめ せんぶん あぶら さいも さとう ごま ごまあぶら	にんじん かぶ にんにく たまねぎ ほうれんそう セロリ *シメジ	※あじのなはんごけは 1~3粒を 3粒を 4~6粒を 4粒を です。
10	水	○	大げゆうにゆう ※あじのなはんごけ のつべいじる つぼつけ	大げゆうにゆう *大ペーコン 木どりにく いんげんまめ *ヨーグルト	このめ せんぶん あぶら さいも さとう ごま ごまあぶら	にんじん かぶ にんにく たまねぎ ほうれんそう セロリ *シメジ	※あじのなはんごけは 1~3粒を 3粒を 4~6粒を 4粒を です。
11	水	○	大げゆうにゆう ※あじのなはんごけ のつべいじる つぼつけ	大げゆうにゆう *大ペーコン 木どりにく いんげんまめ *ヨーグルト	このめ せんぶん あぶら さいも さとう ごま ごまあぶら	にんじん かぶ にんにく たまねぎ ほうれんそう セロリ *シメジ	※あじのなはんごけは 1~3粒を 3粒を 4~6粒を 4粒を です。
12	水	○	大げゆうにゆう ※あじのなはんごけ のつべいじる つぼつけ	大げゆうにゆう *大ペーコン 木どりにく いんげんまめ *ヨーグルト	このめ せんぶん あぶら さいも さとう ごま ごまあぶら	にんじん かぶ にんにく たまねぎ ほうれんそう セロリ *シメジ	※あじのなはんごけは 1~3粒を 3粒を 4~6粒を 4粒を です。
13	水	○	大げゆうにゆう ※あじのなはんごけ のつべいじる つぼつけ	大げゆうにゆう *大ペーコン 木どりにく いんげんまめ *ヨーグルト	このめ せんぶん あぶら さいも さとう ごま ごまあぶら	にんじん かぶ にんにく たまねぎ ほうれんそう セロリ *シメジ	※あじのなはんごけは 1~3粒を 3粒を 4~6粒を 4粒を です。
14	水	○	大げゆうにゆう ※あじのなはんごけ のつべいじる つぼつけ	大げゆうにゆう *大ペーコン 木どりにく いんげんまめ *ヨーグルト	このめ せんぶん あぶら さいも さとう ごま ごまあぶら	にんじん かぶ にんにく たまねぎ ほうれんそう セロリ *シメジ	※あじのなはんごけは 1~3粒を 3粒を 4~6粒を 4粒を です。
15	水	○	大げゆうにゆう ※あじのなはんごけ のつべいじる つぼつけ	大げゆうにゆう *大ペーコン 木どりにく いんげんまめ *ヨーグルト	このめ せんぶん あぶら さいも さとう ごま ごまあぶら	にんじん かぶ にんにく たまねぎ ほうれんそう セロリ *シメジ	※あじのなはんごけは 1~3粒を 3粒を 4~6粒を 4粒を です。
16	水	○	大げゆうにゆう ※あじのなはんごけ のつべいじる つぼつけ	大げゆうにゆう *大ペーコン 木どりにく いんげんまめ *ヨーグルト	このめ せんぶん あぶら さいも さとう ごま ごまあぶら	にんじん かぶ にんにく たまねぎ ほうれんそう セロリ *シメジ	※あじのなはんごけは 1~3粒を 3粒を 4~6粒を 4粒を です。

★印はアレルギー物質を含んだ食品です。

## 好ききらいしないで 何でも食べてみよう

いろいろなたまごや野菜を体験すること  
は、単に栄養を摂取するだけでなく、  
味覚の発達にもつながります。  
きらいなものでも何年後かに食べら  
れるようになることもあるので、食  
わずきらいにならずに少しずつでも  
食べる努力をしてみましよう。



今月の立川産の野菜

じゃがいも トマト なす (13日)  
とうもろこし (16日)

＜＜立川市学校給食共同調理場＞＞

中学年(3,4年生)	エネルギー	たんぱくしつ
今月の平均	662 Kcal	25.4g
国の標準	660 Kcal	25.0g

### 《1学期給食終了日》

- 7月15日 けやき台小 南砂小 若葉小 松中小
- 7月16日 十小 幸小 大山小 柏小
- 九小 西砂小 上砂川小 新生小

# 9月の予定献立表(Aブロッック)

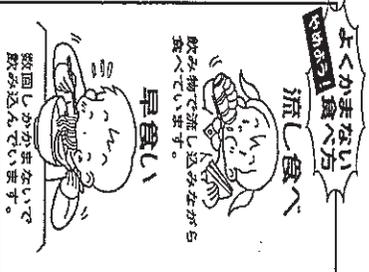


給食目標  
給食目録  
栄養指導目標

正しい姿勢でよくかんで食べましょう  
色の薄い野菜は体の調子を整える

Aブロッック	牛乳	デザート	給食回数 18回		ざいりようのはたらき			※たべかたのちゅうい ※そのた	
			こんだてめい	ちやにくに(あか)	ちからやねつに(なるもと(き))	からだのちゅうい(とのえるもと(みどり))			
2 水	○		かしーライス ぶくじんかけ はなやせしのりチー	★きゅうりにゅう ★ぶたにく ★チーヌ	このめ あぶら じゃがいも ★ごむぎこ ごま	このめ あぶら さとう でんぷん	このめ あぶら さとう でんぷん	プロウラー カリフラワー とうもろこし にんじん たまねぎ にんにく ししが ごいん なす しそ れんこん トマト	
3 水	○	みかん	かいせんとマンボウ ちゅうかふうたまこやき	★きゅうりにゅう ★かに ★ぶたにく たこ ★えび ★とうふ ★たまご ★なると ★とうふ わかめ	このめ さといも ごま ★ごむぎ あぶら ★パテー ごまあぶら	このめ さといも ごま ★ごむぎ あぶら	このめ さといも ごま ★ごむぎ あぶら	みかん たけのこ しいたけ たまねぎ にら とうもろこし たまねぎ にんにく やく のさわな ごぼう ごんにやく にんじん にんにく ねぎ だいこん レモン ねぎ	
4 水	○		わかめごぼん 赤きのがーリツクリチー けんちんじるのさわなつげ	★きゅうりにゅう ★ぶたにく ★えび ★たまご ★パテー	このめ あぶら ごまあぶら でんぷん ★ごむぎこ さとう	このめ あぶら ごまあぶら でんぷん ★ごむぎこ さとう	このめ あぶら ごまあぶら でんぷん ★ごむぎこ さとう	アスパラガス たまねぎ トマト にんじん あかピーマン とうもろこし マッシュルーム パセリ にんにく	
7 月	○		ぶたにくのトマトに こさきいも	★きゅうりにゅう ★ぶたにく ★たまご	このめ あぶら じゃがいも さとう	このめ あぶら じゃがいも さとう	このめ あぶら じゃがいも さとう	アスパラガス にんじん ねぎ しょうが にんにく たまねぎ しょうが にんにく たまねぎ しょうが にんにく たまねぎ	
8 水	○		ちゅうかピエラ ※えびシユウマイ ピーマンズーダ	★きゅうりにゅう ★ぶたにく ★たまご ★パテー	このめ あぶら さとう でんぷん	このめ あぶら さとう でんぷん	このめ あぶら さとう でんぷん	※えびシユウマイは ひとり 2こです。	
9 水	○		とりにくやせいのあげに ごぼうチラタ(ごまシユウマク)	★きゅうりにゅう ★ぶたにく ★たまご	このめ あぶら さとう でんぷん	このめ あぶら さとう でんぷん	このめ あぶら さとう でんぷん		
10 水	○		しめじごぼん ししやものかわりあげ おしのに	★きゅうりにゅう ★たまごあげ ししやも ★ぶたにく ★あぶらあげ ★たまご 大いかに ★チラタごま	このめ 水ごむぎこ ごま あぶら さとう でんぷん	このめ 水ごむぎこ ごま あぶら さとう でんぷん	このめ 水ごむぎこ ごま あぶら さとう でんぷん		
11 水	○		ヘルシーハンバーグ ミックスオムレツ ようふうたまごズーダ	★きゅうりにゅう ★ぶたにく ★たまご ★とうふ ★たまご ★おから ★だいず	このめ あぶら さとう でんぷん	このめ あぶら さとう でんぷん	このめ あぶら さとう でんぷん	きゅうり しめじ だいこん にんじん たまねぎ さやえんどう たけのこ さやいんげん	
14 月	○		ゆかりごぼん めかじきのたつたあげ さわにわん	★きゅうりにゅう めかじき ★ぶたにく ★あぶらあげ	このめ あぶら でんぷん ★ごむぎこ	このめ あぶら でんぷん ★ごむぎこ	このめ あぶら でんぷん ★ごむぎこ	だいこん にんにく ししが ごぼう しいたけ しそ ねぎ	
15 水	○		※オムレツチラタ やさいズーダ	★きゅうりにゅう ★ぶたにく ★たまご ★えび ★たまご ★チウーラム	このめ あぶら さとう でんぷん	このめ あぶら さとう でんぷん	このめ あぶら さとう でんぷん	※オムレツチラタは たまごをかけて やいたチラタです。 ※いかのししがやき はひとり 2まいです。	
16 水	○		ぶたにくのししがやき ※いかのししがやき	★きゅうりにゅう ★いかに ★ぶたにく	このめ あぶら さとう でんぷん	このめ あぶら さとう でんぷん	このめ あぶら さとう でんぷん		
17 水	○		チキンカツ ポテイルキヤベツ(ソース) ※あおだいずのチヤウダー	★きゅうりにゅう ★ぶたにく ★たまご ★えび ★たまご ★チウーラム	このめ あぶら さとう でんぷん	このめ あぶら さとう でんぷん	このめ あぶら さとう でんぷん	※あおだいずの チヤウダーは あおだいずソースの はいたたわかくさいの チヤウダーです。	
18 水	○		ごぼん さんまのかほやき だんごじる じじきのにつけ	★きゅうりにゅう ★ぶたにく ★たまご ★あぶらあげ	このめ あぶら さとう でんぷん	このめ あぶら さとう でんぷん	このめ あぶら さとう でんぷん		
24 水	○		ピーマンチー やさいチー	★きゅうりにゅう ★きゅうりにゅう ★たまご ★チーヌ	このめ 水ごむぎこ あぶら さとう	このめ 水ごむぎこ あぶら さとう	このめ 水ごむぎこ あぶら さとう		
25 水	○		ローホーどん だいずもやしのため	★きゅうりにゅう ★ぶたにく ★たまご	このめ あぶら さとう でんぷん	このめ あぶら さとう でんぷん	このめ あぶら さとう でんぷん		
28 月	○		※きつねもちうどん かしーにくしやが	★きゅうりにゅう ★ぶたにく ★たまご ★えび ★たまご ★チウーラム	このめ 水ごむぎこ あぶら さとう	このめ 水ごむぎこ あぶら さとう	このめ 水ごむぎこ あぶら さとう		
29 水	○		にしがそぼろごぼん でんぷん(かほや とうがんのほしちや)	★きゅうりにゅう ★あぶらあげ わかめ ★たまご ★みそ ★とりにく	このめ 水ごむぎこ あぶら さとう	このめ 水ごむぎこ あぶら さとう	このめ 水ごむぎこ あぶら さとう		
30 水	○		※セルリアック(クワンター・キヤベツ) あきのみか(シチュー	★きゅうりにゅう ★チーヌ ★ぶたにく ★たまご ★きゅうりにゅう ★たまごチーヌ	このめ 水ごむぎこ あぶら さとう	このめ 水ごむぎこ あぶら さとう	このめ 水ごむぎこ あぶら さとう	※パウンドクワンターと キヤベツをはさんで たべます。	

★印はアレルギー物質を含んだ食品です。  
24日の「ピーマンチー」は国産牛肉を使用します。



二学期の給食開始日  
9月2日(水)  
9月3日(木)

けやき台小・南砂小・若葉小  
幸小・大山小・柏小・第九小  
西砂小・松中小・上砂川小  
新生小  
第十小

<<立川市学校給食共同調理場>>

給食回数 18回

給食目標 栄養指導目標

正しい姿勢でよくかんで食べましょう  
色の薄い野菜は体の調子を整える

こんだてめい

ざいりようのはたらき

ちやにくに(あか)なるもと(あか) ちからやねつに なるもと(き) からのちようしを どのえるもと(みどり) ※たべかたのちゆうい

Table with columns for date, food item, and preparation notes. Includes items like パン牛乳, ミルク, and various vegetables. Includes a small illustration of a potato at the bottom.

★印はアレルギー物質を含んだ食品です。18日の「ビーフシチュー」は国産牛肉を使用します。

Illustration of a child eating. Text: きちんと座って食べていますか? 背中がまっすぐかな? ひじをついていないかな? 足はそろって揃っているかな?

Illustration of a child eating. Text: 早くかまないで流し食べ! 早くかまないで流し食べ! 早くかまないで流し食べ!

Table with columns for school year, average, and kcal. 1st year: 660 kcal, 2nd year: 660 kcal, 3rd year: 660 kcal.

<<立川市学校給食共同調理場>>

二期の給食開始日

- 9月2日(水) けやき台小・南砂小・若葉小 幸小・大山小・柏小・第九小
9月3日(木) 西砂小・松中小・上砂川小 新生小 第十小



# の予定献立表 (Aゾロツク)

平成21年度

給食回数 21回

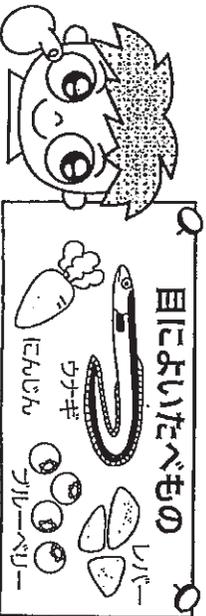
給食目標  
給食指導目標

手ぎわよく配せんししよう  
芋類は熱や力になるものと

ざいりょうのはたらき

Aゾロツク	牛乳	デザート	こんだてめい		ちやにくに		ちからやねつに		からだのちようしを		※たべかたのちゆうい ※そのた
			給食回数	21回	なるもと (あか)	なるもと (あか)	なるもと (き)	とのえるもと (みどり)			
1 木	○	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	
2 金	○	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	
3 水	○	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	
4 火	○	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	
5 月	○	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	
6 火	○	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	
7 水	○	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	
8 木	○	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	
9 金	○	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	
10 土	○	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	
11 日	○	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	
12 月	○	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	
13 日	○	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	
14 水	○	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	
15 木	○	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	
16 金	○	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	
17 土	○	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	
18 日	○	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	
19 月	○	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	
20 火	○	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	
21 水	○	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	
22 木	○	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	
23 金	○	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	
24 土	○	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	
25 日	○	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	
26 月	○	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	
27 火	○	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	
28 水	○	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	
29 木	○	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	
30 金	○	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	

★印はアレルギー物質を含んだ食品です。



目によい食べ物

今日平均

660 kcal

たんぱくしつ 27.0g

660 kcal

13~28g



給食目標  
栄養指導目標

給食を作ってくれる人に感謝しよう  
肉・魚・鶏は、血や肉のもと

Table with columns for date, food items, and nutritional information. Includes a section for '今月の立川産の野菜' (This month's vegetables from Tachikawa) with illustrations of mushrooms and tomatoes.

★印はアレルギー物質を含んだ食品です。  
25日の「ミートローフ」は国産牛肉を使用します。

11月23日は



勤労感謝の日

子どもたちにも家族の一員として、食の手伝いをさせてほしいが、得意なことで役に立つこと、よく、自らをかく、書き進める、食器を洗う、下げる、洗う、洗い物はどかきましますか、お料理作りにもお手伝いをお願いします。

Table with columns for '今年(3・4年生)の平均' and '国の基準'. Values include 662 kcal and 660 kcal, and 27.8g and 13~28g.

★残量調査を行います★

期間は、11月5日(木)～12日(木)間の5日間です。  
実施する学校は 第一調理場 第二調理場 (大山小学校・南砂小学校) (第九小学校・西砂小学校)



# 11月の予定献立表(Ｂブロッック)

給食目標  
給食指導目標  
栄養指導目標

給食を食べてくれる人に感謝しよう  
肉・魚・卵は、血や肉のもと

ざいりょうのはたらき

Ｂブロッック	牛乳	デザート	給食回数 19回	ちやにくに なるもと(あか)	ちからやねつに なるもと(き)	からだのちようしを とのえるもと(みどり)	※たべかたの ちゆうい
2月	パターロール	パターロール	あじのトマトソース パスタソース やさしいソース	★茗ゆりにゆう ★ベークン あじ ★たまご	★パスタ ★こむぎこ でんぷん あぶら ★バター じゃがいも さとう	たまねぎ キヤベツ パセリ しょうが にんじん セロリー ブロッコリー トマト	※たべかたの ちゆうい
4水			あきのおおりにごはん きんぎょう さんじり	★茗ゆりにゆう ★どうろ ★どりにく ★あぶらあげ ★たまご	こめ ちぎさ あぶら あぶら さとう でんぷん ★パスタ ★バター じゃがいも ★パスタ	だいこん しめじ にんじん ごぼう ねぎ しんじけ さやいんげん こまつな はくさい	※いかのしょうがやきは ひとり2まいです。
5木	ショートブレッド	りんご	オムレツグラタン いもどやさいのソースに	★茗ゆりにゆう ★いか ★どりにく ★どうろ ★たまご ★サウークリーム	こめ ちぎさ あぶら さとう こま あぶら ★パスタ ★じゃがいも ★パスタ ★こむぎこ ★パスタ	さやいんげん だいこん にんじん しょうが ごぼう ねぎ ごんにやく ブロッコリー スターチ	※セルフレディやきパーガー はパンにとりのでりやき とキヤベツをほききんで たべます。
6金		みかん	くろみゆひじきごはん ※いかのしょうがやき だじり	★茗ゆりにゆう ★いか ★どりにく ★どうろ ★たまご ★サウークリーム	こめ ちぎさ あぶら さとう こま あぶら ★パスタ ★じゃがいも ★パスタ ★こむぎこ ★パスタ	たまねぎ にんじん どうもろこし ブロッコリー キヤベツ ★みかん ★もも ★りんご いちご	
9月	パスタ		とりにくのチーズポテトソース もやし汁 あおだいすのチヤウダー	★茗ゆりにゆう ★どりにく ★だいにく ★ベークン ★どりにゆう ★なまクリーム	こめ ちぎさ じゃがいも あぶら こま あぶら ★パスタ ★じゃがいも ★パスタ ★こむぎこ ★パスタ	たまねぎ にんじん どうもろこし トマトソース キヤベツ ★みかん ★もも ★りんご いちご	
10火			しらすごはん 茗ゆりのつけもの さかなのねぎみそかけ とりにくとじゃがいものにも	★茗ゆりにゆう ★どりにく めかき かんてん ★みそ しらす汁	こめ ちぎさ じゃがいも あぶら こま あぶら ★パスタ ★じゃがいも ★パスタ	たまねぎ にんじん どうもろこし トマトソース キヤベツ ★みかん ★もも ★りんご いちご	
11水	※お菓子 ロール はこわり	ミックスフルーツ	※セルフレディやきパーガー ※お菓子 シュークリーム	★茗ゆりにゆう ★どりにく ★えび ★いか しらす汁 ★あぶらあげ ★たまご	こめ さとう じゃがいも あぶら さとう ★パスタ ★じゃがいも ★パスタ	たまねぎ にんじん どうもろこし トマトソース キヤベツ ★みかん ★もも ★りんご いちご	
12木		みかん	さきあげだん(たんつゆ) かきわけ	★茗ゆりにゆう ★どりにく ★えび ★いか しらす汁 ★あぶらあげ ★たまご	こめ さとう じゃがいも あぶら さとう ★パスタ ★じゃがいも ★パスタ	たまねぎ にんじん どうもろこし トマトソース キヤベツ ★みかん ★もも ★りんご いちご	
13金	ミックスフルーツ		てんぷらうどん ジャーマンポテト まめどやさいのソースに	★茗ゆりにゆう ★どりにく いんげんまめ ★たまご	こめ さとう じゃがいも あぶら さとう ★パスタ ★じゃがいも ★パスタ	たまねぎ にんじん パセリ しめじ にんにく ★キウイフルーツ	
16月		みかん	※だんご(にくとやさいひいたまご) わかめスープ	★茗ゆりにゆう ★どりにく わかめ ★たまご やきものり ★ベークン ★チーズ	こめ さとう こま あぶら あぶら でんぷん あぶら ★パスタ ★じゃがいも ★パスタ	たまねぎ にんじん どうもろこし トマトソース キヤベツ ★みかん ★もも ★りんご いちご	※だんご(にくとやさいひいたまご) はパンにとりのでりやき とキヤベツをほききんで たべます。
17火	マロンパン	キウイフルーツ	さかなのオリーブやき じゃがいものベークンに	★茗ゆりにゆう いわし たら ★どりにく ひじき ★どうろ ★たまご やきかわ ★みそ	こめ さとう こま あぶら あぶら でんぷん ★パスタ ★じゃがいも ★パスタ	たまねぎ にんじん どうもろこし トマトソース キヤベツ ★みかん ★もも ★りんご いちご	
18水			コーンちやめし てんぷらさつまあげ かすじり つぼみ汁	★茗ゆりにゆう じゃやも ★どうろ ★だいにく ★たまご あずき ★だいにく	こめ さとう こま あぶら あぶら さとう ★パスタ ★じゃがいも ★パスタ	たまねぎ にんじん どうもろこし トマトソース キヤベツ ★みかん ★もも ★りんご いちご	
19木		ミックスフルーツ	カシューダンス もやしといかのいためもの	★茗ゆりにゆう じゃやも ★どうろ ★だいにく ★たまご あずき ★だいにく	こめ さとう こま あぶら あぶら さとう ★パスタ ★じゃがいも ★パスタ	たまねぎ にんじん どうもろこし トマトソース キヤベツ ★みかん ★もも ★りんご いちご	
20金			こにくめし ししゃものおおりにあげ にくどうろ のさわな汁	★茗ゆりにゆう じゃやも ★どうろ ★だいにく ★たまご あずき ★だいにく	こめ さとう こま あぶら あぶら さとう ★パスタ ★じゃがいも ★パスタ	たまねぎ にんじん どうもろこし トマトソース キヤベツ ★みかん ★もも ★りんご いちご	
24火	パンロール		ミートローフ たらこスパゲツチ しょうぶたまごソース	★茗ゆりにゆう じゃやも ★どうろ ★だいにく ★たまご あずき ★だいにく	こめ さとう こま あぶら あぶら さとう ★パスタ ★じゃがいも ★パスタ	たまねぎ にんじん どうもろこし トマトソース キヤベツ ★みかん ★もも ★りんご いちご	
25水		みかん	さといもごはん あげざかなのうまに かせる	★茗ゆりにゆう めかき ★あぶらあげ ★みそ	こめ さとう こま あぶら あぶら さとう ★パスタ ★じゃがいも ★パスタ	たまねぎ にんじん どうもろこし トマトソース キヤベツ ★みかん ★もも ★りんご いちご	
26木	ソフトクリーム	ソフトクリーム	ほうれんそうとチーズのオムレツ ごまきいも ペジブルソース	★茗ゆりにゆう ★パスタ ★どりにく ★だいにく ★だいにく ★チーズ	こめ ちぎさ あぶら ★バター ★パスタ ★じゃがいも ★パスタ	だいこん こまつな しょうが たまねぎ にんじん たけのこ しんじけ さやいんげん ★みかん	
27金		もも	チーズとまめのカレーライス やさしい汁 さんじり汁	★茗ゆりにゆう ★パスタ ★どりにく ★だいにく ★だいにく ★チーズ	こめ ちぎさ あぶら ★バター ★パスタ ★じゃがいも ★パスタ	たまねぎ にんじん どうもろこし トマトソース キヤベツ ★みかん ★もも ★りんご いちご	
30月		みかん	ヨーヨーいちめん ※わしジュワズイ	★茗ゆりにゆう ★えび ★たまご ★だいにく ★だいにく	こめ ちぎさ あぶら ★バター ★パスタ ★じゃがいも ★パスタ	たまねぎ なす たけのこ あかピーマン ねぎ にんにく しょうが ★みかん	※わしジュワズイは ひとり2こです。

## 今月の立川産の野菜



★即ちアレルギ―物質を含んだ食品です。  
24日の「ミートローフ」は国産牛肉を使用します。

### 11月23日は



### 勤労感謝の日

子どもたちにも家族の一員として、食の手伝いをさせてほしいから、給食とどけに立つことで、よう、台をかく、薪を並べる、食器を洗う、下げる、流す、洗い物などをできませすか、お料理作りにもチャレンジしてみましょう。  
楽しく作って、楽しく食べれば笑顔がいっぱいになり、楽しくなりませすか、初めのうちは腕がかわかり、汚れたり、失敗したり...と大変ですが、そのうち上手になりませす。  
家庭科の笑顔の味、きつとろくいきますよ、最後から練習しよう!

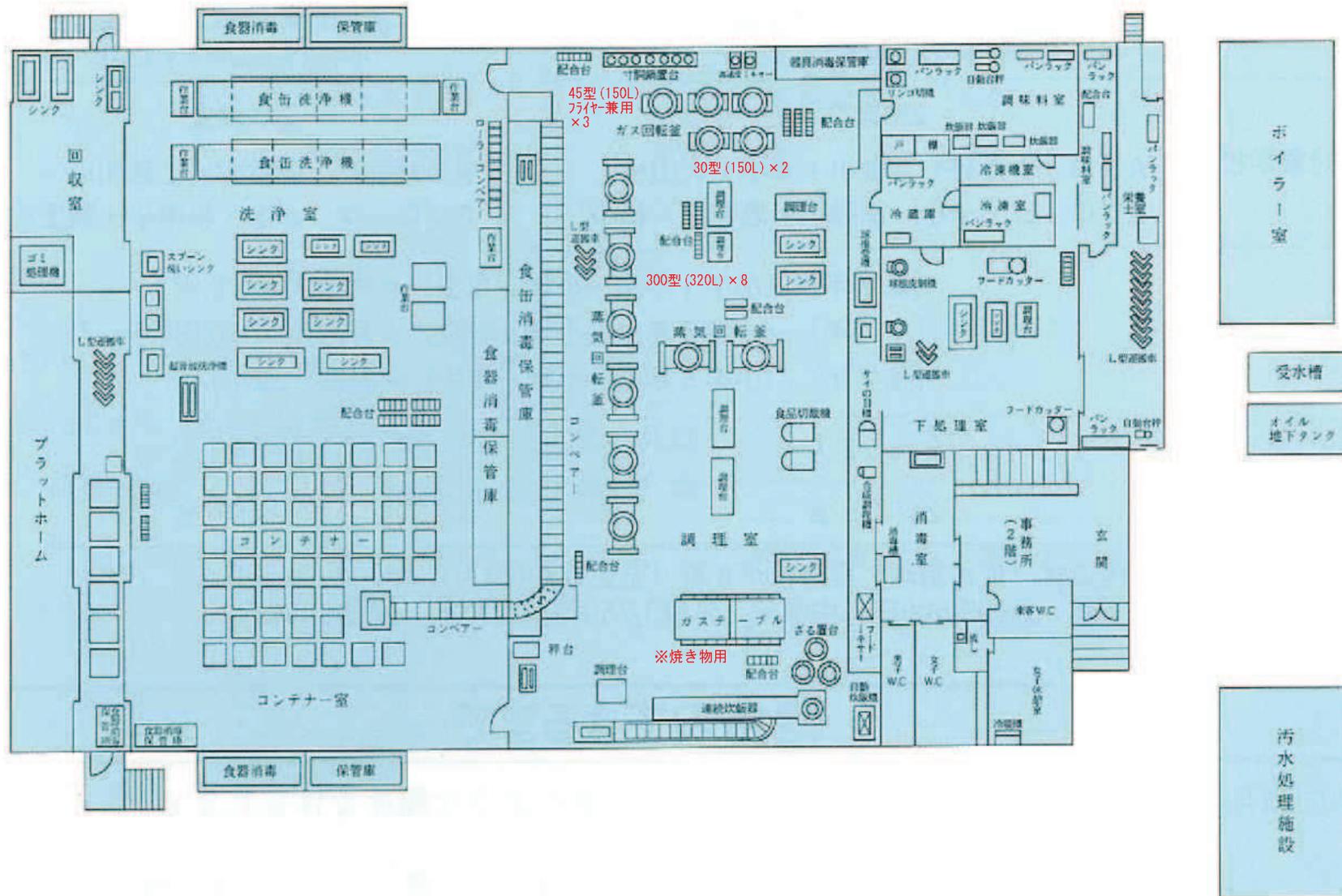
中学年(3・4年生)	エナルギー	たんぱくしつ
今月の平均	662 Kcal	27.8g
国の基準	660 Kcal	13~28g

### <<立川市学校給食共同調理場>>

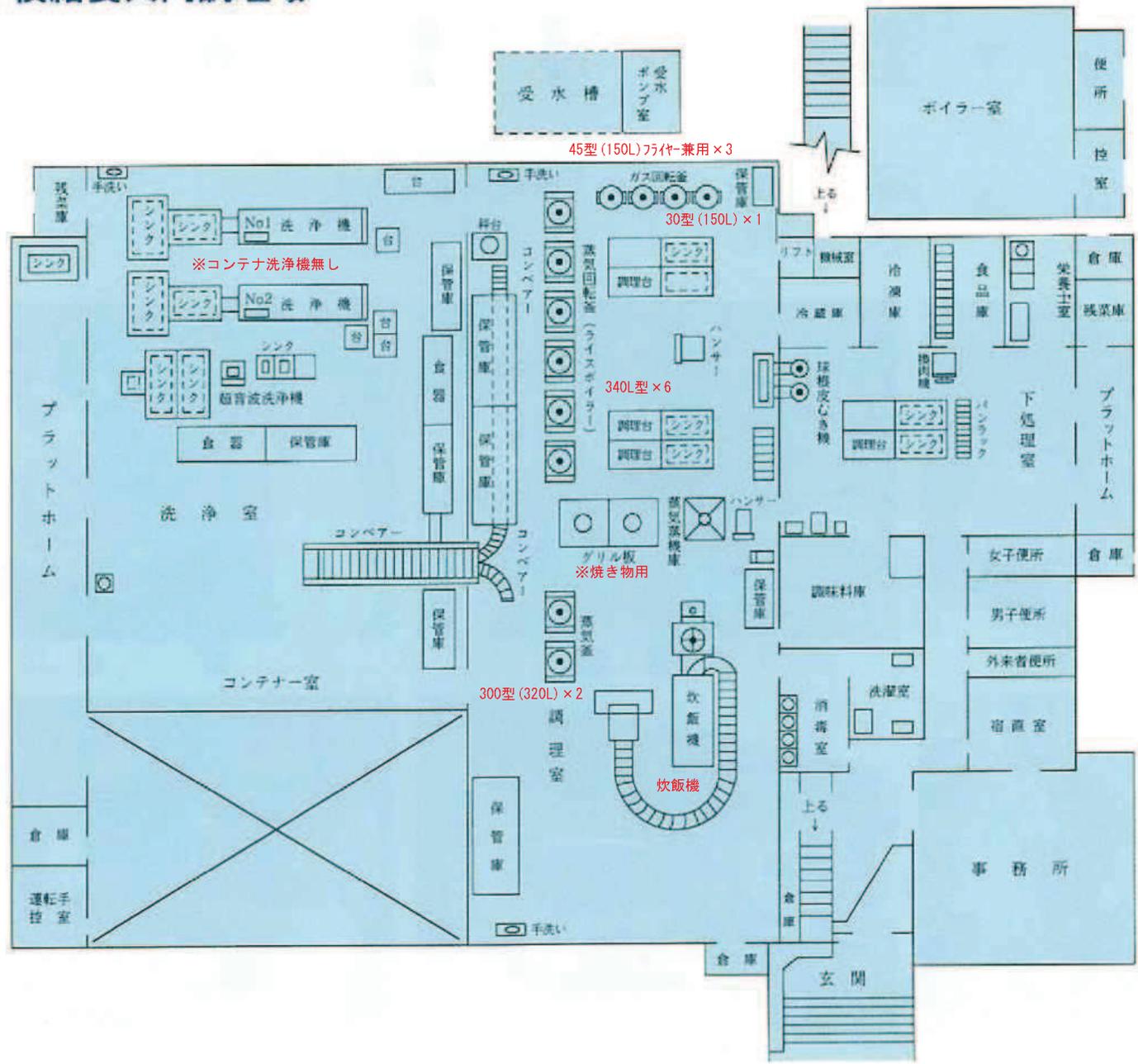
☆ 残量調査を行います ☆  
期間は、11月5日(木)~12日(木)間の5日間です。  
実施する学校は  
第一調理場 (大山小学校・南砂小学校)  
第二調理場 (第九小学校・西砂小学校)



# 第一学校給食共同調理場



# 第二学校給食共同調理場



7月

の予定献立表(Aブロッック)

平成21年度

給食回数 12回

給食目標  
栄養指導目標

ざいりようのほたらき

すききらいししないで食べましょう  
砂糖や塩のとりに注意しましょう

こんだてめい

ちやにくに  
なるもと(あか)

ちからやねつに  
なるもと(き)

からだのちようしを  
ととのえるもと(みどり)

※たべかたの  
ちゆうい  
※そのた

えだまめごはん  
※あじのなんばんづけ  
のついでにる つぼづけ

★きゅうりにゆう  
★なまあげ

こめ せんぶん あぶら  
さといも さとう こま  
ごまあぶら

だいこん ★えだまめ つぼづけ  
さいいんげん ごんにやく  
にんじん ごぼう ねぎ しょうが

※あじのなんばんづけは  
1~3ねん 3ねん  
4~6ねん 4ねん  
です。

なすとトマトのペンネグラタン  
かきたまスープ

★きゅうりにゆう ★どうぶ  
★ぶたにく ★たまご  
★チーズ

せんぶん さとう ★バター  
ごむぎこ みずあめ  
コーンスープ

たまねぎ とうもろこし にんじん  
マッシュルーム ほろりんそう  
なす トマト パセリ すいか

こうやどうぶのそぼろごはん  
いかのやさしいころもあげ  
みそしる

★きゅうりにゆう ★いか  
わかめ ★どりにく ★たまご  
★みそ ★ごおりどうぶ

こめ じゃがいも あぶら  
★ごむぎこ せんぶん  
さとう こま

★マッシュルームしょうが  
にんにく たまねぎ にんじん  
ごまつな ねぎ ししいたけ しそ

タンドリーチキン  
マッシュポテト  
まめとやさしいのスープに

★きゅうりにゆう ★ペーコン  
★どりにく いんげんまめ  
★ヨーグルト

じゃがいも りんごジャム  
★バター  
あぶら

にんじん かつ にんにく  
たまねぎ ほろりんそう  
セロリ ★レモン

ぶたキムチごはん  
ほろもろ  
とうふだんこのスープ

★きゅうりにゆう ★どうぶ  
★ぶたにく ★たまご ★みそ  
★おきあめ ★どりにく

★バター じゃがいも  
さとう あぶら べんごむぎこ  
★バター ころもどう

しょうが だいこん にら にんじん  
ねぎ チョップサイ きらげ  
たけのこ キヤベツ ししいたけ  
にんにく ほうい

クリームシチュー  
ポテイルやさしい(リンチドレッシング)

★きゅうりにゆう ★どりにく ★えび  
かんてん ★チーズ レットピーズ  
★なまかりんご ★マッシュナ

★バター じゃがいも  
さとう あぶら べんごむぎこ  
★バター ころもどう

★おかん ★もも パインアップル  
★セリにんじん キヤベツ たまねぎ  
マッシュルーム  
とうもろこし

※さけごはん(きざみのり)  
けんちんじる  
にびたし

★きゅうりにゆう ★どりにく  
★ぶたにく ★たまご ★みそ  
★たまご ちりめんじゃこ  
のり

こめ さといも あぶら  
さとう せんぶん  
ごまあぶら こま

★もも ほろりんそう ごぼう  
もやし にんじん ごんにやく  
ねぎ だいこん さやえんどう

※さけごはんは  
きざみのりをかけて  
たべます。

さかなのパーンキョーリース  
こふきいも  
ミネストローネ

★きゅうりにゆう ★ペーコン  
★カールーチ

★バター ★バナナ  
★ごむぎこ じゃがいも  
あぶら さとう せんぶん

にんじん たまねぎ トマト  
セロリ ねぎ にんにく  
★りんご しょうが

なつやさいかきー  
カラフルリネー  
ふくじんづけ

★きゅうりにゆう ★ぶたにく  
★ウインナー ★チーズ  
★だいず

こめ むぎ あぶら  
★バター ★ごむぎこ  
じゃがいも

たまねぎ ふくじんづけ とうもろこし  
あめピーマン トマト さやいんげん  
アスパラ しょうが  
かぼちゃ にんにく にんじん

たまごやさしい(マローネ)  
バスクリナー  
とろとろまめスープ

★きゅうりにゆう ★たまご  
いんげんまめ ★どうぶ  
★ぶたにく ★ペーコン

★バター ★ごむぎこ  
じゃがいも あぶら  
★バター さとう

ほろりんそう ★マッシュルームしょうが  
ねぎ ★だいずもやし たけのこ  
にんじん にんにく ピーマン  
しいたけ しょうが

※たまごやさしいは、  
トマトソースをかけて  
たべます。

16	木	おむす	○	ちやんぼんうどん ひじきだしずのにももの どうもろこし	★きゅうりにゆう ひじき ★しいか ★さつまいも ★ぶたにく ★えび ★かまぼこ ★だいず	★バター ★うどん さとう あぶら ごまあぶら さとう せんぶん	とうもろこし にんじん ねぎ ごぼう たけのこ キヤベツ さやえんどう ごんにやく	
15	水	○	○	じゃごはん ジャーンどうぶ いためナムル	★きゅうりにゆう ★ぶたにく ★なまあげ ちりめんじゃこ ★みそ			
14	火	ミソカツ ツナ	○	たまごやさしい(マローネ) バスクリナー とろとろまめスープ	★きゅうりにゆう ★たまご いんげんまめ ★どうぶ ★ぶたにく ★ペーコン			
13	月	○	○	なつやさいかきー カラフルリネー ふくじんづけ	★きゅうりにゆう ★ぶたにく ★ウインナー ★チーズ ★だいず			
10	金	ショート ニング パン	○	さかなのパーンキョーリース こふきいも ミネストローネ	★きゅうりにゆう ★ペーコン ★カールーチ			
9	木	○	○	※さけごはん(きざみのり) けんちんじる にびたし	★きゅうりにゆう ★どりにく ★ぶたにく ★たまご ★みそ ★たまご ちりめんじゃこ のり			
8	水	バター ロール	○	クリームシチュー ポテイルやさしい(リンチドレッシング)	★きゅうりにゆう ★どりにく ★えび かんてん ★チーズ レットピーズ ★なまかりんご ★マッシュナ			
7	火	○	○	ぶたキムチごはん ほろもろ とうふだんこのスープ	★きゅうりにゆう ★どうぶ ★ぶたにく ★たまご ★みそ ★おきあめ ★どりにく			
6	月	レトルト シチュー	○	タンドリーチキン マッシュポテト まめとやさしいのスープに	★きゅうりにゆう ★ペーコン ★どりにく いんげんまめ ★ヨーグルト			
3	金	○	○	こうやどうぶのそぼろごはん いかのやさしいころもあげ みそしる	★きゅうりにゆう ★いか わかめ ★どりにく ★たまご ★みそ ★ごおりどうぶ			
2	木	ソート フランス	○	なすとトマトのペンネグラタン かきたまスープ	★きゅうりにゆう ★ぶたにく ★ぶたにく ★たまご ★チーズ			
1	水	○	○	えだまめごはん ※あじのなんばんづけ のついでにる つぼづけ	★きゅうりにゆう ★なまあげ			

★印はアレルギー物質を含んだ食品です。

中学年(3・4年生)	エネルギー	たんぱくしつ
今月の平均	662 kcal	25.4g
国の標準	660 kcal	25.0g

〈〈立川市学校給食共同調理場〉〉

今月の立川産の野菜



じゃがいも

トマト

なす

とうもろこし

(13日)

(16日)

《1学期給食終了日》

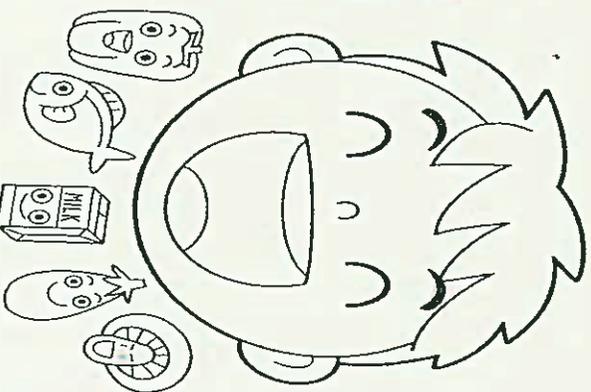
7月15日 けやき台小 南砂小 若葉小 松中小

7月16日 十小 華小 大山小 柏小 新生小

九小 西砂小 上砂川小

好ききらいしないで  
何でも食べてみよう

いろいろな食材や味を体験すること  
は、単に栄養を摂取するだけでなく、  
く、味覚の発達にもつながります。  
きらいなものでも何年後かに食べら  
れるようになることもあるので、食  
わずきらいにならずに少しずつでも  
食べる努力をしてみましょう。





## H21. 7月2日 A 作業工程表

献立名	人	材料名	8:00	8:10	8:20	8:30	8:40	8:50	9:00	9:10	9:20	9:30	9:40	9:50	10:00	10:10	10:20	10:30	10:40	10:50	11:00		
なすとペンネのグラタン	①	ペンネ					ゆでる								配分・焼く・数え								
		豚肉														配分・焼く・数え							
	②	たまねぎ	下処理①②													配分・焼く・数え							
		マッシュルーム缶														配分・焼く・数え							
	③	なす	下処理③④				揚げる③④									配分・焼く・数え							
	④	トマト	下処理③④													配分・焼く・数え							
	⑤	バター															配分・焼く・数え						
小麦粉 油				ルー⑤												配分・焼く・数え							
⑥	チーズ パセリ	下処理				ペン・アルミ用意									配分・焼く・数え								
かき玉スープ	⑦	にんじん	にんじん・たまねぎの下処理										にんじんゆでる		調味料計量		調理（11:00配缶）						
		たまねぎ																					
		ホールコーン																					
	豆腐											下処理											
	⑧	ほうれん草	下処理												ゆでる								
卵								割卵															
	調味料	計量																					

## H21. 7月3日 B 作業工程表

献立名	人	材料名	8:00	8:10	8:20	8:30	8:40	8:50	9:00	9:10	9:20	9:30	9:40	9:50	10:00	10:10	10:20	10:30	10:40	10:50	11:00
タンドリーチキン	①	鶏肉	準備	漬け込み								ペンに並べる・焼き・数え									
	②	鶏肉	準備	漬け込み								ペンに並べる・焼き・数え									
	③	調味料	計量									ペンに並べる・焼き・数え(プラス 1人)									
マッシュポテト	④	じゃがいも	ピーラーA ④								調理⑤⑥・配缶④⑤⑥										
	⑤		下処理②⑤⑥																		
	⑥	バター	溶かす⑥																		
豆と野菜のスープ	④	いんげん	下処理⑤								ゆでる①										
		ベーコン																			
	⑤	にんじん	ピーラーB ④								下処理④ ⑤										
		かぶ	ピーラーB ④								下処理③④										
		たまねぎ	ピーラーA ④・下処理③⑤																		
	⑥	ほうれん草	下処理⑥								ゆでる⑥										
		セロリー																			
	調味料									計量											





給食回数 16回

献立目標  
栄養指導目標

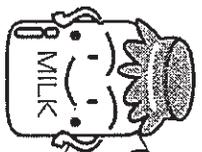
よい食べ方を身につけよう  
牛乳は、骨や歯を丈夫にする

Table with columns: 牛乳, 子ザート, 給食回数, 献立目標, 栄養指導目標, よい食べ方を身につけよう, 牛乳は、骨や歯を丈夫にする. Rows include items like パン, 牛乳, 子ザート, こんだてめい, ちやにくに, ちからやねつに, からのちようしを, ちやにくに, なるもと(あか), なるもと(き), ととのえるもと(みどり), なるもと(あか), なるもと(き), ととのえるもと(みどり), なるもと(あか), なるもと(き), ととのえるもと(みどり).

★はアレルギー物質を含んだ食品です。

☆6年生のリクエント献立が  
12月～3月に登場します。

たごあげボール・・・幸小  
ローストキキン・・・上砂小・南砂小  
フライドポテト・・・幸小



きゅうにゆづをのまろ  
さわい季節になるよ、つめたきゆづにゆづが、のみにくくはちか  
ます。でも、きゅうにゆづには、いるいるなえいぶどうどがくま  
れていませ。でまをたけ、毎日のゆづにしたいですね。



＜＜立川市学校給食共同調理場＞＞

Table with columns: 中学年(3・4年生), 今月の平均, 都の標準, エネルギー, たんぱくしつ. Values: 660 Kcal, 660 Kcal, 660 Kcal, 26.3g, 25.0g.

今月の  
立川産の  
野菜・果物





# 1月の予定献立表(Aフロッック)

平成21年度

給食回数 14回

給食目標  
給食目標  
栄養指導目標

食後のすこし方を工夫しよう  
色の濃い野菜は病気を防ぎ、体の調子を整える

メニュー	食材	子ザート	給食回数 14回				
			こんだてめい	ちやにくに なるもと(あか)	ちからやねつに なるもと(き)	からだのちようしを ととのえるもと(みどり)	
12 火	パ ン	牛 乳	かしーライイ ホイルやさい(しそ、レタ、ツツク)	ちやにくに なるもと(あか)	ちからやねつに なるもと(き)	からだのちようしを ととのえるもと(みどり)	※たべかたの ちゆうい
13 水	※もち	※もち	※もち ※もち	ちやにくに なるもと(あか)	ちからやねつに なるもと(き)	からだのちようしを ととのえるもと(みどり)	※もち ※もち
14 木			※もち ※もち	ちやにくに なるもと(あか)	ちからやねつに なるもと(き)	からだのちようしを ととのえるもと(みどり)	※もち ※もち
15 金	パ ン		※もち ※もち	ちやにくに なるもと(あか)	ちからやねつに なるもと(き)	からだのちようしを ととのえるもと(みどり)	※もち ※もち
16 土			※もち ※もち	ちやにくに なるもと(あか)	ちからやねつに なるもと(き)	からだのちようしを ととのえるもと(みどり)	※もち ※もち
17 日			※もち ※もち	ちやにくに なるもと(あか)	ちからやねつに なるもと(き)	からだのちようしを ととのえるもと(みどり)	※もち ※もち
18 月			※もち ※もち	ちやにくに なるもと(あか)	ちからやねつに なるもと(き)	からだのちようしを ととのえるもと(みどり)	※もち ※もち
19 火			※もち ※もち	ちやにくに なるもと(あか)	ちからやねつに なるもと(き)	からだのちようしを ととのえるもと(みどり)	※もち ※もち
20 水			※もち ※もち	ちやにくに なるもと(あか)	ちからやねつに なるもと(き)	からだのちようしを ととのえるもと(みどり)	※もち ※もち
21 木			※もち ※もち	ちやにくに なるもと(あか)	ちからやねつに なるもと(き)	からだのちようしを ととのえるもと(みどり)	※もち ※もち
22 金			※もち ※もち	ちやにくに なるもと(あか)	ちからやねつに なるもと(き)	からだのちようしを ととのえるもと(みどり)	※もち ※もち
23 土			※もち ※もち	ちやにくに なるもと(あか)	ちからやねつに なるもと(き)	からだのちようしを ととのえるもと(みどり)	※もち ※もち
24 日			※もち ※もち	ちやにくに なるもと(あか)	ちからやねつに なるもと(き)	からだのちようしを ととのえるもと(みどり)	※もち ※もち
25 月			※もち ※もち	ちやにくに なるもと(あか)	ちからやねつに なるもと(き)	からだのちようしを ととのえるもと(みどり)	※もち ※もち
26 火			※もち ※もち	ちやにくに なるもと(あか)	ちからやねつに なるもと(き)	からだのちようしを ととのえるもと(みどり)	※もち ※もち
27 水			※もち ※もち	ちやにくに なるもと(あか)	ちからやねつに なるもと(き)	からだのちようしを ととのえるもと(みどり)	※もち ※もち
28 木			※もち ※もち	ちやにくに なるもと(あか)	ちからやねつに なるもと(き)	からだのちようしを ととのえるもと(みどり)	※もち ※もち
29 金			※もち ※もち	ちやにくに なるもと(あか)	ちからやねつに なるもと(き)	からだのちようしを ととのえるもと(みどり)	※もち ※もち

★印はアレルギ―物質を含んだ食品です。  
12日の「カレ―ライイ」は国産牛肉を使用します。

## 学校給食週

1月24日～30日は、全国学校給食週間です。  
戦争の間中断していた学校給食は、昭和21年12月24日から再開し、この日が記念日となりました。しかし、この日は2学期の終わりで給食がないため、翌月の1月24日を記念日、1月24日～30日を学校給食週間としています。  
当時は、子どもたちの栄養状態の改善と体格の向上が大きな課題でしたが、給食の内容は「脱脂粉乳とコッパンパン」といった簡素なものでした。  
その後、学校教育の一環として行われている学校給食では、日本や地域の食文化の継承や国際理解を深めることなどにも次第に力がかかれ、今のようによりバラエティー豊かで、栄養的にも優れた給食になっています。  
調理場では、22日と26日に「日本の郷土料理」を取り入れました。

- 22日 静岡 桜えびのこはん・卵焼き
- 26日 九州 高菜こはん・筑前煮
- 27日 沖縄 沖縄そば・サ―ターフンダギー
- 28日 東京 梁川めし
- 29日 北海道 いかめし・石狩汁・白玉ぜんざい

中学年(3・4年生)	エネルギー	たんぱくしつ
今月の平均	662 kcal	27.0g
国の基準	660 kcal	13～28g

＜＜立川市学校給食共同調理場＞＞

☆今月のリクエスド献立☆

いか飯・・・松中  
子チャーハン・・・第十  
鶏肉とチャーハン・・・若葉  
オ―ズン焼き・・・第九  
カレーライイ・・・第九  
ジャ―ジー・・・第十  
サ―ターフンダギー・・・第十  
コーンポタ―ジュ・・・第十  
いちご・・・第九

今月の立川産の野菜・果物



# 1月の予定献立表(Bブロッック)

平成21年度

給食回数 14回

給食目標  
栄養指導目標

食後のすこし方を工夫しよう  
色の濃い野菜は病気を防ぎ、体の調子を整える

※たべかたのちゅうい

※ちゅういは、ひどひどこです。  
※ちくわのかわりあげは、ひどひ2回入ります。

日	メニュー	デザート	こんだてめい	ちやにくに なるもと(あか)	ちからやねつに なるもと(き)	からだのちようしを とどえるもと(みどり)	※たべかたの ちゅうい
12	火	※もち	せうに ※ちくわのかわりあげ きんぴらごぼろ	大昔ゆりにゆう ちくわ ★おたににく★大目ににく★たまご ★チーヌ★あぶらあげ	もち ★ちくわさとう ごま あぶら さとう	ごぼう にんじん れんこん ごんにやく さやいんげん はくさい だいこん しいたけ みつば ★スイーピースクラング	
13	水		れしーラーイヌ ホイルやさい(しそ・レタ・ツツジ) かぶ・りんご汁	大昔ゆりにゆう 大チーヌ ほなて かつお	こめ あぶら じゃがいも ★バター 水ごむぎ さとう ごま	たまねぎ にんじん にんにく しょうが トマト キヤベツ とうもろこし カリフラワー さやえんどう だいこん なす しそ れんこん	
14	木	ロール	むじにくとせチーヌのオーブン焼き コーンポタージュ	大昔ゆりにゆう ★大目ににく ★なまくりーム ★チーヌ	★バター 水ごむぎ ★バター	とうもろこし たまねぎ しめじ ピーマン ツツジ ★りんご ★もち	
15	金		ごはん まぐろのたつたあげ にくとろふ、むすびこんぶのにつけ	大昔ゆりにゆう めかじき ★どろふ、★おたににく ★だいす ごんぶ	こめ あぶら せんぶ 水ごむぎ さとう	たまねぎ しょうが しょうが しめじ しょうが しみかん	
18	月		ジュワー・ジュワー・めん いためチムル	★きゅうりにゆう ★みそ ★おたににく ★みそ	大むしちゆうかめん あぶら ごま ごまあぶら さとう せんぶん みずあめ	にんじん だいこん たまねぎ うど ごぼう みつば	
19	火		じゃやごごはん うど入りかきあげ(てんつゆ) ぶたじる	大昔ゆりにゆう ★おたににく ちりめんじゃこ ★いしか 大えび ★おしろ ★どろふ ★たまご	こめ あぶら さとう せんぶん さとう	にんじん だいこん たまねぎ うど ごぼう みつば	
20	水	ミルク ツイスト	さわなめのマヨネーズやき わかかくさトマト キヤベツのクリームスープ	大ヨーウ おひたし ★ベニコーン あじのり ★チーヌ ★おたににく ★なまくりーム	★バツ じゃがいも ★ちくわさ ★ベニコーン あぶら ★バツに 水ごむぎ	キヤベツ にんじん たまねぎ パセリ マッシュルーム	
21	木		キヤベツ いしかのしょうがやき ぶたにくとほくさいのスープ	★きゅうりにゆう ★いしか ★おたににく ★バター ★たまご	こめ あぶら さとう ★バター せんぶん	にんじん はくさい しょうが にら なぎ ごねぎ	
22	金	ソフト フランス	※さきみとしやものフランス ※オイルキヤベツ(ビーヌ) やさしいのスープリ	★きゅうりにゆう ★大目ににく ししやも ★たまご いんげんまめ	★バツ 水ごむぎ じゃがいも ★バツに あぶら	キヤベツ にんじん さやいんげん たまねぎ だいこん ★キウイフルーツ	※フランスポルキヤベツに ソースをかけていただきます。
25	月		さんご だまごやき きゅうりのつけもの	大昔ゆりにゆう ★おたににく ★せんぶん ★たまごあけ ★さくらさび しらす	もちごめ 水ごむぎ さとう あぶら しらすまめ	きゅうり みつば だいこん ごぼう にんじん しめじ なぎ さやえんどう はくさい 水りんご	
26	火		おきなわそば ごもちゅうりやいだめ せーなごーアツダギー	★きゅうりにゆう 大えび ★いしか ★おたににく ★うらたたまご ★かまぼこ	★おきなわめん くらざとう 水ごむぎ あぶら さとう せんぶん ごまあぶら	たまねぎ はくさい しょうが たけのこ なぎ にんじん さくらげ さやえんどう ほうろんそう	
27	水		だかごごはん まつかぜやき ちくせんに	★きゅうりにゆう ★大目ににく ★たまご ★みそ ★ちくわ	こめ あぶら ごまあぶら 水ごむぎ さとう せんぶん	たまねぎ にんじん しょうが ごんにやく だいこん ほうろんかん しょうが さやえんどう ★りんご	
28	木	フリ オッシュ	いかめし いしかりじる	★きゅうりにゆう ★さけ ★いしか あずき ★どろふ ★みそ	★バツ ちくわめ じゃがいも さとう しらすまめ せんぶん	たまねぎ にんじん なぎ だいこん はくさい ほうろんそう しょうが	
29	金		おめがわわめし(きさきのみり) でんぶ(ほひ・かぼちや)	★きゅうりにゆう ★おたににく ★大えび あじ ★たまご ★あぶらあげ ★だいす やさいのり	こめ ★ちくわさ あぶら さとう	かぼちや だいこん にんじん ごぼう しいたけ なぎ	

★印はアレルギー物質を含んだ食品です。  
13日の「カレーライス」は国産牛肉を使用します。

### 学校給食週間

1月24日～30日は、全国学校給食週間です。

戦争の間中断していた学校給食は、昭和21年12月24日から再開し、この日が記念日となりました。しかし、この日は2学期の終わりで給食がないため、翌月の1月24日を記念日、1月24日～30日を学校給食週間としています。  
当時は、子どもたちの栄養状態の改善と体格の向上が大きな課題でしたが、給食の内容は「脱脂粉乳とコッパパン」といった簡単なものでした。  
その後、学校教育の一環として行われている学校給食では、日本や地域の食文化の継承や国際理解を深めることなどにも次第に力が注がれ、今のようによりエテライー豊かです、栄養的にも優れた給食になっていきます。  
調理場では25日「日本の郷土料理」を取り入れました。

- 25日 静岡 静岡 桜えびのごはん・卵焼き
- 26日 沖縄 沖縄そば・サーターアンダギー
- 27日 九州 高菜ごはん・筑前煮
- 28日 北海道 いかめし・石狩汁・白玉ぜんざい
- 29日 東京 深川めし

中学年(3・4年生)	エネルギー	たんぱくしつ
今月の平均	662 kcal	27.0g
国の基準	660 kcal	13～28g

◀立川市学校給食共同調理場▶

### ☆今月のリクエスド献立☆

- いか飯.....松中小
- チヤーマン.....第10小
- 鶏肉とチーヌの
- オーブン焼き.....若葉小
- カレーライス.....第九小・上御川小
- ジャージャー種.....松中小・西御小
- サーターアンダギー.....新生小
- コーンポタージュ.....第10小
- いちご.....第九小

### 今日の立川産の野菜・果物







給食目標  
給食自目標  
栄養指導目標

1年間、楽しく食事ができたか考えよう  
食品の栄養と健康を考えて残さず食べよう

給食回数 16回

給食回数

給食回数

ざいりょうのはたらき

※たべかたのちゅうい

こんだてめい

ちやにくに(あか)なるもと(あか)

ちからやねつになるもと(き)

からだのちようしきとのえるもと(みどり)

※そのた

Table with columns for date (1-23), food item, and nutritional information. Includes items like milk, bread, and various meats/vegetables.

★印はアレルギー物質を含んだ食品です。
6年生のみなさん!
卒業おめでとうございます

健康な体づくりのためには、いろいろな食品を組み合わせることが大切です。
その際に、目安となるのが食品を赤・黄・緑の3色にわけて、バランスよく食べる方法(3色食品群)です。



赤・・・血や肉になるもと
黄・・・力や熱になるもと
緑・・・体の調子をととのえるもと



Table with columns for average monthly energy intake (661 kcal) and standard (660 kcal), and energy intake per student (26.9g).

- 今月の平均 661 kcal
国の基準 660 kcal
エネルギー たんぱくしつ
26.9g 25.0g

3学期給食終了日
3月19日(金)
3月23日(火)



資料—14 諸室リスト

室名	機能	要求事項		汚染区分	参考面積 (㎡)	エリア計面積 (㎡)
		諸室計画調連	設備関連			
荷受室	食材搬入用トラック・ホーンから搬入された食材の荷受、仕分けを行うための室	・肉・魚類専用と野菜類専用の室を各々設けること。 ・食材搬入用トラック・ホーンから食材を受け入れ、検収室に運ぶ移動動線を確保し、仕分け空間・カート移動に留意すること。 ・7000食分の食材を短時間で荷受け・仕分けするための十分な広さ・形状の室を確保すること。 ・荷受け高さは床面から600mm以上とすること。	・手洗い設備を設置すること。 ・虫、砂塵、埃等の侵入防止のため、食材搬入用トラック・ホーン側出入口にはエアーカーテンを設置し、検収室側の扉と同時に開口しない等、衛生管理に配慮した造りとすること。	汚染区域	25	
検収室	荷受けされた食材(肉・魚類、野菜・果物類、調味料類等)各々の換気を行い、専用容器に移し替える作業を行うための室	・肉・魚類専用と野菜類専用の室を各々設けること。 ・荷受室から下処理室への移動を考慮し、仕分け空間・カート移動に留意すること。 ・器具洗浄室(1)の配置に留意すること。 ・検収台高さは床面から600mm以上とすること。	・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備を設置すること。	汚染区域	110	
器具洗浄室(1)	下処理エリアで使用した器具類の洗浄を行うための室	・下処理エリア専用の配置とすること。 ・野菜・果物類下処理室に隣接させ、カウンタ等を通して食材のみを運べること。 ・野菜・果物類下処理室との相互視認性を確保すること。 ・移動式の野菜置き台の設置に留意すること。	・手洗い設備を設置すること。 ・ピーラー設備、シンクなどの必要設備を設置する。	汚染区域	20	
皮剥室	野菜(主ににんじん、じゃがいも等の根菜類)の皮剥ぎを行うための室	・下処理エリアは、3槽シンクと6インチ以上設置すること。 ・下処理エリア6インチは、野菜専用1、根菜類専用2、果物専用1の順に設置すること。 ・カウンタを設けること。 ・上処理室との境には、食品のみが移動する工夫を施すこと。 ・皮剥室、野菜・果物類上処理室との相互視認性を確保すること。 ・ピーラーで処理された野菜の芽取りや根などを除去する作業台の設置に留意すること。 ・バスループの棚はステンレス上面と下処理水槽がトラックとなるように設置するなど調理室への食材の受け渡しがスムーズになるようにすること。	・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。 ・手洗い設備を設置すること。	汚染区域	10	
野菜・果物類下処理室	肉・魚類食材の下処理を行うための室	・調理室に隣接させること。 ・揚物・凍物室、ワルル室への食材の動線を考慮し配置すること。 ・肉・魚類専用の冷蔵・冷凍庫(バスループ式)を設置すること。 ・冷凍・冷蔵庫は、検収室と隣接させること。 ・室内に解凍庫(カートイン式)を設置すること。	・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。	汚染区域	50	
肉・魚類下処理室	割卵の作業を行うための室	・検収室に隣接させること。 ・仕分け後、専用の冷蔵庫(2)で食材を保管すること。	・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備を設置すること。	汚染区域	30	645
割卵室	検収された缶詰・調味料等を25℃以下で保存するための室	・検収室に隣接させること。 ・保管する食品の種類、量により調整が容易な整理棚を工夫すること。 ・調味料用は、液体調味料を保管できる厚付き収納棚や小袋を種類別に保管できる引出し式の収容棚を設けること。	・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備を設置すること。	汚染区域	15	
食品庫	調理工程や調理室容量毎に調味料、缶詰類、乾物類等の計量と仕分けを行うための室	・食品庫と調理室の間に受け、調理室とはバスループ等で食材の受け渡しを行えるようにすること。 ・缶きり機、食材用、調味料用)とその置き台を設置すること。	・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・食品や調味料を缶毎に仕分けするのに必要な器具を揃えること。 ・手洗い設備を設置すること。	汚染区域	20	
計量室	(1)肉・魚類専用 (2)卵・乳製品専用 (3)(4)野菜類専用	・(1)は、肉・魚類下処理室に隣接又は近接させること。 ・(2)は、割卵室に隣接又は近接させること。 ・(3)(4)は、野菜・果物類下処理室に隣接又は近接させること。 ・原則としてバスループ型とする。 ・その他、衛生上、使用上の理由により増やす場合は提案による。	・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・②は解凍用、冷凍用の切替調整が可能なものとする。	汚染区域	39以上	
冷蔵庫 (1)~(4)	①肉・魚類専用 ②肉・魚類専用 ③野菜類専用	・①及び②は、肉・魚類下処理室に隣接させること。 ・③は、野菜類下処理室及び食品庫に隣接又は近接させること。 ・原則としてバスループ型とすること。(②を除く) ・その他、衛生上、使用上の理由により増やす場合は提案による。	・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備を設置すること。	汚染区域	20以上	
油庫	揚げ物等に使用する食油を保存し、廃油を保管するための室	・食油納入・廃油回収の動線に配慮すること。 ・食油と廃油とを明確に区分し、混入がないように配慮すること。	・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備を設置すること。	汚染区域	10	
米庫	米を保管するための室	・納入・回収動線に配慮すること。 ・3日分21,000食分以上を貯米可能なサイロを導入し、米の使用順序の管理などを適正に行える施設・設備を導入すること(当日7,000食分を使った後も、2日分14,000食分を保管)。	・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備を設置すること。	汚染区域	45	
洗米室	米を洗うための室	・連続式収蔵システム導入に合致した造りとすること。	・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備を設置すること。	汚染区域	10	
炊飯室	米の炊飯調理を行うための室	・連続式炊飯システム導入に合致した造りとすること。 ・分別して収納できる機能を有すること。 ・外部からの回収ができるようにすること。	・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備を設置すること。	非汚染区域	115	
可燃物庫 不燃物庫	食品の梱包材、容器等の廃棄物を保管するための室		・清掃用流しを設けること。	汚染区域	15	

下処理エリア  
給食エリア

室名	機能	要求事項		設備関連		汚染度区分	参考面積 (㎡)	エリア計面積 (㎡)																
		諸室計画関連	要求事項	設備関連	設備関連																			
野菜上処理室	下処理された野菜等をホイル用に切菜し、ホイル・冷却コーナー等に食材を送るための室	・野菜下処理室に隣接させること。 ・移動式の野菜置き台の設置に留意すること。 ・ホイル・冷却コーナーを設けること。 ・野菜カット、果物カットなど、それぞれの移動式の専用調理台の設置に留意すること。		・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備を設置すること。 ・手洗い設備を手動以外で操作ができるものを設置すること。	・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備を手動以外で操作ができるものを設置すること。	非汚染区域	80																	
		調理室	下処理後の食材の切断等及び加熱調理のうち、煮物、炒め物、茹で物等の調理を行うための室	・蒸気がこもらないよう、天井高を設定すること。 ・下処理室との境には、食品のみが移動する工夫を施すこと（クワンター、バスター冷却庫等）。 ・扉は、室内の往来動線に配慮して配置を行うこと。		・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備を手動以外で操作ができるものを設置すること。	・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備を手動以外で操作ができるものを設置すること。	汚染区域	280															
				加工室	肉・魚類を使用したハンパ、バーグ等の原材料の構替・成型などの作業を行うための室	・蒸気がこもらないよう、天井高を設定すること。 ・オイルミストの飛散等に留意すること。		・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備を手動以外で操作ができるものを設置すること。	・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備を手動以外で操作ができるものを設置すること。	汚染区域	20													
						焼物・揚げ物室	焼き物、揚げ物及び蒸し物の調理を行うための室	・蒸気がこもらないよう、天井高を設定すること。 ・オイルミストの飛散等に留意すること。		・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備を手動以外で操作ができるものを設置すること。	・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備を手動以外で操作ができるものを設置すること。	非汚染区域	135											
								調理エリア 又はグリル室	鉄板でオムレツ、焼きそば、お好み焼き等の調理を行うための室	・蒸気がこもらないよう、天井高を設定すること。 ・オイルミストの飛散等に留意すること。 ・多人数での同時調理に対応できる作業空間を確保すること。 ・調理室と隣接するように配置すること。		・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備を手動以外で操作ができるものを設置すること。	・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備を手動以外で操作ができるものを設置すること。	非汚染区域	50	700								
										アレルギー対応調理室	食物アレルギーを持つ児童に、特別食（最大100食）を調理・配食するための室	・除去食、代替食にあわせる調理機能を備えること。 ・独立した室とし、食材や作業の動線に留意し、混入、誤配りが起こらないように留意すること。 ・専用の食器容器消毒保管庫を設けること。		・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備を手動以外で操作ができるものを設置すること。	・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備を手動以外で操作ができるものを設置すること。	非汚染区域	50							
												和え物室	和え物の調理、冷却、配岳を行うための室	・作業効率化に配慮した動線とし、下ゆで用釜と冷却設備の配置を行うこと。 ・保冷庫を隣接させること。		・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備を手動以外で操作ができるものを設置すること。	・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備を手動以外で操作ができるものを設置すること。	非汚染区域	40					
														保冷庫(1) (2)	下ゆでされた食材及び調理後の完成品を差缶に保冷、保管するための室	・和え物室に隣接させること。 ・和え物室から台車にて出入りが可能とすること。		・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。	・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。	非汚染区域	25			
																器具洗浄室(2)	調理エリアにて使用した容器、器具類やカートを洗浄するための室	・カート洗い場を設けること。		・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備を手動以外で操作ができるものを設置すること。	・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備を手動以外で操作ができるものを設置すること。	非汚染区域	20	
																		洗浄エリア	コンテナの消毒保管、コンテナへの食缶の詰め込み作業を行うための室	・洗浄室に隣接させること。 ・一部を通路状に設ける事で、食品の搬送を速やかに、また洗浄済みの食缶が洗浄室を縫田せずに収納できるように配慮すること。 ・カート洗い場を設けること。		・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備を手動以外で操作ができるものを設置すること。 ・2階への配膳が可能なら荷物専用昇降機(W900mm×D1100mm×H1200mm程度)を設けること。	・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備を手動以外で操作ができるものを設置すること。	非汚染区域
洗浄室(1)	洗浄された食器、食缶、コンテナ等の搬出先となる室(非汚染区域)																			・洗浄室(1)、廃棄庫に隣接すること。 ・カート洗い場を設けること。 ・食中毒等が起きた場合など、特定の校分の全ての洗浄を行うための特別洗浄コーナーを設けること。		・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備を手動以外で操作ができるものを設置すること。	・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備を手動以外で操作ができるものを設置すること。	非汚染区域
		洗浄室(2)	食器、食缶、コンテナ等の洗浄を行うための室(汚染区域)																	・洗浄室(1)、廃棄庫に隣接すること。 ・カート洗い場を設けること。 ・食中毒等が起きた場合など、特定の校分の全ての洗浄を行うための特別洗浄コーナーを設けること。		・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備を手動以外で操作ができるものを設置すること。	・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備を手動以外で操作ができるものを設置すること。	汚染区域
				洗剤倉庫	洗剤類の他、必要品を保管するための室															・洗浄室に隣接すること。		・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。	・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。	汚染区域
						残菜庫	残菜の計量、脱水等処理を行うための室													・ラックトホースに隣接すること。		・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。	・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。	汚染区域
								前室(1)	体の埃などを洗浄し、手洗いをを行うための室(栄養士専用)											・検収室と市側事務室に隣接すること。		・手洗い設備を手動以外で操作ができるものを設置すること。 ・給水は温水に対応した方式とすること。	・手洗い設備を手動以外で操作ができるものを設置すること。 ・給水は温水に対応した方式とすること。	一般区域
										前室(2)～(3)	体の埃などを洗浄し、靴の履き替え、エプロン交換、手洗いをを行うための室(主に、調理員専用)									・汚染区域、非汚染区域ごとに配置すること。 ・(2)は午後作業用とし、汚染・非汚染を区分すること。 ・踏み、姿見等を適宜設けること。 ・午前汚染区域の人の集中を考慮すること。		・手洗い設備を手動以外で操作ができるものを設置すること。 ・給水は温水に対応した方式とすること。 ・エアシャワーを設けること。	・手洗い設備を手動以外で操作ができるものを設置すること。 ・給水は温水に対応した方式とすること。 ・エアシャワーを設けること。	一般区域
												前室(4)	配送/回収風除室の前室として利用するための室							・ラック/クランパースと配送/回収風除室の間に配置すること。 ・給水は温水に対応した方式とすること。		・手洗い設備を設置すること。 ・給水は温水に対応した方式とすること。	・手洗い設備を設置すること。 ・給水は温水に対応した方式とすること。	一般区域
														配送風除室	コンテナコーナールの前室として、外気が直接侵入する事を防ぐための室					・搬送手控室近側に配置すること。 ・配送口にトックンシェルター(密閉型)の出入口装置を設置すること。		・手洗い設備を設置すること。 ・給水は温水に対応した方式とすること。	・手洗い設備を設置すること。 ・給水は温水に対応した方式とすること。	一般区域
																回収風除室	洗浄室の前室として外気が直接侵入する事を防ぐための室			・トックンシェルター(密閉型)の出入口装置を設置すること。		・手洗い設備を設置すること。 ・給水は温水に対応した方式とすること。	・手洗い設備を設置すること。 ・給水は温水に対応した方式とすること。	一般区域

給食エリア

室名	機能	要求事項		設備関連	汚染区分	参考面積 (㎡)	エリア計 (㎡)
		諸室計画関連	要求事項				
市職員用事務室	市職員10名程度が業務、来訪者への対応を行うための室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・原則、1階に配置すること。</li> <li>・玄関ホールに面して配置し、窓口カウンターを設けること。</li> <li>・荷受け室に近接した位置に設けること。</li> <li>・事業者職員との打合せに使用できる打合せスペース(定員12人程度)を設け、適宜可動間仕切り壁の仕切りを設けること。</li> <li>・応接スペースを設けること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・文書類の保管に適した換気設備を設けること。</li> </ul>	一般区域	100		
事業者用事務室	事業者が執務に使用する室				一般区域	適宜	
倉庫	市の所有する備品、文書類等の保管をおこなうための室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・個人情報等の管理のための必要な施設等の設備を設けること。</li> <li>・他に事業者側にて必要な倉庫類は適宜設置する。</li> </ul>			一般区域	10	
湯沸室(1)～(2)	乗客、職員用給湯・給茶等を行なうための室	<ul style="list-style-type: none"> <li>(1)市職員用事務室に隣接すること。</li> <li>(2)研修室に近接すること。</li> </ul>			一般区域	適宜	
運転手控室	運転手の控室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配送前室近傍に配置すること。</li> <li>・専用の便所を設けること。</li> </ul>			一般区域	11	
研修室(1)～(2)	見学者の視察対応、研修、会議等を行うための室 (1)は事業者職員の食食、休憩に使用することも可とする。 (2)は新設立の試験調理、食育活動などのための調理実習を行うためのスペースを兼ねる	<ul style="list-style-type: none"> <li>(1)約50名分の座席を確保すること。</li> <li>(2)約50名分の座席を確保すること。</li> <li>・移動間仕切りにより、2室を繋げて最大100人で利用可能な形態とすること。</li> <li>・調理室からの食事の配膳を考慮すること。</li> <li>・フロウシワター使用に対応した遮光カーテンを設置すること。</li> <li>・職員の食食、休憩、試食会などの開催を考慮した床等仕上材を選定すること。</li> <li>・机、椅子等を収納するスペースを確保すること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・(2)には調理実習台(仕様、数量は諸室備品リストによる)を設置すること。</li> </ul>	一般区域	200 (100+ 100)		
男子・女子休憩室	・調理員及び事務職員が休憩等を行うための室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・男性、女性用に分けること。</li> <li>・従業員数から規模を設定すること。</li> <li>・調理室に近接する必要はない。</li> <li>・外部者(見学者)とは明確に遮断された動線計画とすること。</li> </ul>		一般区域	適宜		
男子・女子更衣室(調理員用)	・調理員及び事務職員が更衣等を行うための室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各々の休憩室に隣接させること。</li> <li>・男性、女性用に分けること。</li> <li>・個人ロッカーを配置すること。</li> <li>・従業員数から規模を設定すること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・シャワー、洗面台を適宜設けること。</li> </ul>	一般区域	適宜		
手洗室	主に調理員が手洗いをを行うための室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・洗濯乾燥室に隣接すること。</li> <li>・手洗い器を基程度配置すること。</li> <li>・手洗いコーナーでも可。</li> </ul>		一般区域	適宜		
洗濯乾燥室	主に調理員、市職員の白衣等を洗濯・乾燥するための室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理員用更衣室の近傍に配置すること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理員、市職員の人数を考慮し、適切な時間で洗濯できる能力を有する機器を選定し、適宜設置すること。</li> </ul>	一般区域	適宜		
調理員専用トイレ	・調理員専用とする。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・男女個々に設けること。</li> <li>・調理員用更衣室に近接させること。</li> <li>・男：大1、小2、女：大4</li> <li>・調理衣の着脱場所を便所の個室の前に設けること。</li> <li>・便所の個室に手洗いを設置し、便器に座った状態で手洗いが出来るようにすること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・大便器は全て洋式・シャワー式とすること。</li> </ul>	一般区域	適宜		
男子・女子更衣室(市職員用)	市職員が更衣等を行うための室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・男性、女性用に分けること。</li> <li>・市事務室に隣接すること。</li> </ul>		一般区域	適宜		
リフレッシュルーム	職員等が休憩を行なう室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・研修室近傍に配置すること。</li> <li>・自販機を2台設置可能なスペースを設けること。</li> </ul>		一般区域	適宜		
生ゴミ置場	残菜庫にて処理された生ゴミをポリバケツにて一時保管しておく室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・残菜庫、フットホールドに隣接させること。</li> <li>・防塵・防虫・防臭対策に配慮すること。</li> <li>・ゴミ処理業者が作業が適切に行なえる場所に扉を設置すること。</li> </ul>		汚染作業区域	適宜		

事務エリア  
管理階室

室名	機能	要求事項		設備関連	汚浄度区分	参考面積(m <sup>2</sup> )	エリア計面積(m <sup>2</sup> )
		諸室計画関連					
玄関・ホール	従業員(調理員・事務職員)・見学者が利用する出入口	<ul style="list-style-type: none"> <li>・事務室を隣接させること。</li> <li>・玄関・ホール付近にトイレを設置すること。</li> <li>・メイン出入口からの動線、防犯に配慮すること。</li> <li>・風塵等の侵入を防ぐ風除室を設けること。</li> <li>・段差を設ける場合にはスロープを設置する等身障者にも利用しやすい仕様とすること。</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・大便器は全て洋式・シャワー一式とすること。</li> </ul>	一般区域	適宜	
トイレ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・建物利用者(職員・見学者共)が使用するトイレ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・男性・女性用に分けること。</li> <li>・適宜分散配置すること。</li> <li>・多目的トイレを1室以上設けること(男女共用)。</li> </ul>			一般区域	適宜	
倉庫	必要品を保管する倉庫	<ul style="list-style-type: none"> <li>・適宜分散配置すること。</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・適温湿度度保管のため、空調機(除湿機能付)を備えること。</li> </ul>	一般区域	適宜	
防災用食糧備蓄庫	災害時に備え、アルファ米や必要備品を保管する倉庫	<ul style="list-style-type: none"> <li>・20,000食分のアルファ米セットを備蓄するため、20m程度のスペースを確保すること。</li> <li>・重量棚の配置に配慮した室形状とすること。</li> <li>・原則1階に設置し、屋外、屋内の両方から出入りできる構造とすること。</li> <li>・屋外からの搬入に配慮したラックホーンを設けること。</li> <li>・警備区分に配慮すること。</li> </ul>			一般区域	20	
廊下(見学ホール含む)	建物利用者(職員・見学者共)が使用する廊下	<ul style="list-style-type: none"> <li>・利用者間の動線に配慮した計画とすること。</li> <li>・関連する福祉・バリアフリー関連条例に適合した仕様とすること。</li> <li>・一部、調理室等を見学できる見学通路として使用するための配慮を行うこと。</li> <li>・展示コーナーに調理器具(大しゅもじなど)が展示できるスペースを設けること。</li> </ul>			一般区域	適宜	
階段・エレベーター(小荷物用含む)	建物利用者(職員・見学者共)が使用する階段・エレベーター	<ul style="list-style-type: none"> <li>・関連する福祉・バリアフリー関連条例に適合した仕様とすること。</li> </ul>			一般区域	適宜	
機械室		<ul style="list-style-type: none"> <li>・機能上適切な位置に配置すること。</li> <li>・設備システムに基づき必要諸室を適宜配置すること。</li> </ul>			一般区域	適宜	
食材搬入用ラックホーム	食材納入のトラック等から食材の搬入を行うための空間	<ul style="list-style-type: none"> <li>・肉・魚類・野菜・果物類の2分所以上に分離すること。</li> <li>・肉・魚類専用ラックホームでは、肉・魚・卵等を搬入すること。</li> <li>・野菜・果物専用ラックホームでは、野菜・果物・乾物等を搬入すること。</li> <li>・荷室室に隣接して設けること。</li> <li>・トラック荷台からのスムーズな食材搬入が可能な床面の高さとする。</li> <li>・食材が混在する事のないよう十分なスペースを設けること。</li> <li>・雨等の吹き込みに配慮し、かつトラック高さに配慮した必要十分な大庇を設置すること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・手洗い設備を設置すること。</li> <li>・衛生管理に配慮し、虫・砂塵、埃等の侵入防止のため、荷室室との出入口にはエアーカーテンを設置すること。</li> </ul>	屋外	適宜		
トラックベース	給食配送車、食材搬入車等がトラックホームに寄りつくための駐車スペース	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配送に十分な幅、奥行きとすること。</li> <li>・必要十分な大庇を設置すること。</li> </ul>			屋外	適宜	
配送車庫	配送車両専用の車庫	<ul style="list-style-type: none"> <li>・車両動線、歩行動線に配慮した計画とすること。</li> <li>・トラック車庫はシャッター等により閉め切ることが可能な構造とすること。</li> <li>・構造・仕上げは衛生管理の面にも配慮すること。</li> </ul>			屋外	-	
駐車場	建物利用者が使用する駐車場	<ul style="list-style-type: none"> <li>・車両動線、歩行動線に配慮した計画とすること。</li> <li>・市庁用車用・乗客用5台、身障者用2台とすること。</li> <li>・施設見学用の40人乗バスが2台駐車できるスペースを確保すること。</li> <li>・その他事業者従業員用は適宜設置すること。</li> </ul>			屋外	-	
自転車・バイク駐車場	建物利用者が使用する自転車・バイク駐車場	<ul style="list-style-type: none"> <li>・市庁用車用10台を確保すること。</li> <li>・その他、適宜とすること。</li> </ul>			屋外	-	
排水処理施設		<ul style="list-style-type: none"> <li>・管轄する東京都・立川市との協議を行い、能力を決定すること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食センターからの排水を十分に処理できる能力を持った機能とすること。</li> </ul>		屋外	-	
受水槽		<ul style="list-style-type: none"> <li>・給水が不足しないよう十分な容積(60t以上)を確保すること。</li> <li>・防災用の貯水機能を兼ねること。</li> </ul>			屋外	-	
消火水槽		<ul style="list-style-type: none"> <li>・適切な場所に40mm x 2基の消火水槽をバランスよく設置すること。</li> </ul>			屋外	-	
雨水貯留・浸透施設		<ul style="list-style-type: none"> <li>・容量は東京都及び立川市の要綱によること。</li> <li>・建物下部に設ける場合は、調理エリア下を避けて配置すること。</li> </ul>			屋外	-	

※各室に設置する厨房設備、什器・備品類については、別途資料による  
※厨房設備の設置・稼働に必要なインフラ設備については、上記要求事項によらず、適宜設置すること。

資料一15 厨房設備参考リスト

No.	品名	規格寸法 (mm)			台数
		幅 (W)	奥行き (D)	高さ (H)	
A	<下処理エリア(荷受室・検収室・下処理室等)>				
1	荷受台 (H600)	1800	600	400	4
2	デジタル台秤	350	640	804	4
3	L型運搬台	900	600	800	4
4	移動台	1200	750	850	14
5	保存食用冷凍庫(食材)	745	800	2000	1
6	粉碎流し台	1500	750	850	1
7	制御盤(粉碎流し台用)	500	200	500	1
8	三槽シンク	2400	750	850	1
9	三槽シンク	3000	750	850	1
10	器具消毒保管機(面台式)	1280	950	1880	3
11	器具消毒保管機(片面式)	2560	950	1880	1
12	プレハブ冷蔵庫(3)野菜・果物類専用	4350	2650	2400	1
13	プレハブ冷蔵庫(4)野菜・果物類専用	2000	2650	2400	1
14	プレハブ冷凍庫③野菜・果物類専用	2000	2650	2400	1
15	ラック	1821	613	1587	3
16	ラック	1212	613	1587	3
17	プレハブ冷蔵庫(1)肉・魚類専用	2750	3650	2400	1
18	プレハブ冷凍庫①肉・魚類専用	2000	2650	2400	1
19	ラック	1821	613	1587	4
20	ラック	1518	613	1587	4
21	二槽シンク	1500	750	850	1
22	移動式ピーラー	1055	850	1060	2
23	移動式受槽	850	750	953	2
24	包丁まな板殺菌庫	850	600	1430	2
25	器具消毒保管機(片面式)	2560	950	1880	2
26	器具消毒保管機(片面式)	1280	950	1880	1
27	三槽シンク	2400	750	850	10
28	作業台 (H600)	1200	750	850	8
29	パススルー冷蔵庫	1210	850	2000	3
30	包丁まな板殺菌庫	600	600	1650	1
31	プレハブ冷凍冷蔵庫②肉・魚類専用	5500	2350	2400	1
32	ラック	1518	613	1587	4
33	ラック	1062	613	1587	2
34	パススルー冷蔵庫	1800	850	2000	1
35	掃除用具入れ	500	500	1800	4
36	ラック	1821	613	1892	1
37	ラック	1518	613	1892	2
38	冷蔵庫	1210	800	2000	1
39	移動台	900	600	850	6



No.	品名	規格寸法 (mm)			台数
		幅 (W)	奥行き (D)	高さ (H)	
7	プレハブ保冷庫(1)(製品)	5850	3500	2400	1
<b>D &lt;焼物・揚物室/グリル室&gt;</b>					
1	移動台	1200	750	850	9
2	連続式揚物機	6100	1427	1770	1
3	油切コンベアー	1803	680	843	1
4	受台(H600)	1200	750	850	1
5	油濾過機	2080	612	1203	1
6	油濾過システム制御盤	500	200	600	1
7	新油タンク	1435	735	1926	1
8	廃油タンク	1435	735	1926	1
9	スチームコンベクションオーブン	1050	850	1915	5
10	ガス回転釜	1290	1140	820	1
11	配缶台	1400	700	600	3
12	三槽シンク	3000	750	850	1
13	器具消毒保管機(両面式)	2560	950	1880	1
14	フードミキサー	2180	685	1150	2
15	器具消毒保管機(片面式)	900	950	1880	1
16	二槽シンク	1800	750	850	1
17	グリルテーブル	1500	1200	850	4
18	掃除用具入れ	500	500	1800	1
<b>E &lt;アレルギー食調理室&gt;</b>					
1	器具消毒保管機	1280	950	1880	1
2	冷凍冷蔵庫	745	800	2000	1
3	三槽シンク	2100	750	850	1
4	作業台	900	750	850	2
5	IH調理器	900	750	850	2
6	スチームコンベクションオーブン	700	697	510	1
7	置台	1200	750	850	1
8	戸棚付作業台	1500	750	850	3
9	吊戸棚	1500	350	600	3
10	マルチミキサー	360	330	570	2
11	電子レンジ	490	383	320	2
12	移動台				4
13	熱風消毒保管機	1280	950	1880	1
14	掃除用具入れ	500	500	1800	1
<b>F &lt;米庫・洗米室・炊飯室&gt;</b>					
1	L型運搬車	900	600	800	2
2	米サイロ・バケットコンベヤ	2710	1130		1

No.	品名	規格寸法 (mm)			台数
		幅 (W)	奥行き (D)	高さ (H)	
3	分量機	400	350	265	1
4	連続洗米機	1360	650	900	1
5	炊飯ステンム制御盤				1
6	浸漬配水配米機	1625	1200	3250	1
7	配米コンベア	3100	740	682	1
8	連続炊飯器・連続釜下降機	8530	1000	2345	1
9	蓋取りコンベヤ	2150	560	675	1
10	反転ぼくし機	1525	1205	1379	1
11	食缶計量機	1000	573	1057	1
12	洗浄前空釜搬送コンベヤ	2000	500	680	1
13	炊飯釜・蓋洗浄機	5680	1160	1680	1
14	返却コンベア	2000	900	900	1
15	移動台	1200	750	850	3
16	三槽シンク	2700	900	850	1
17	配缶台	1400	700	600	3
18	掃除用具入れ	500	500	1800	1
<b>G</b>	<b>&lt;洗浄室(1)(2)、残菜庫等&gt;</b>				
1	移動台	1500	900	850	10
2	台付二槽シンク(1台は特別)	1800	750	850	3
3	小物洗浄機	900	600	926	1
4	残菜計量機	2050	880	934	1
5	粉碎流し台	1500	1500	850	1
6	制御盤(粉碎流し台用)	500	200	500	1
7	食缶下洗い機	2950	1800	2050	1
8	食缶洗浄機	7850	1880	2250	1
9	自動トレー供給装置	850	1200	281	1
10	トレー洗浄機	7600	1525	2350	1
11	トレー自動受取装置	1380	1250	1095	1
12	立体浸漬槽	8100	1570	1850	1
13	食器自動供給装置	700	1400	281	2
14	食器洗浄機	8200	1725	2350	2
15	食器自動受取装置	900	1450	1095	2
16	コンテナー洗浄機	9700	2660	3050	1
17	コンプレッサー	926	710	1180	1
18	ラック	1821	613	1892	4
19	コンテナー消毒保管室	19000	16000	2400	1
20	食缶消毒保管室	18500	3500	2400	1
21	予備食器消毒保管室	7500	2500	2400	1
22	コンテナー	900	770	1170	120
23	食缶保管用カート	750	900	1720	35



## 資料-16 食器・食缶等及び学校使用備品リスト

品名	型式	W	D	H	数量	備考
<b>食器類</b>						
飯椀	強化磁器食器	145	145	61	7,000	市指定絵柄付
汁椀	強化磁器食器	145	145	61	7,000	市指定絵柄付
深皿	強化磁器食器	180	180	39	7,000	市指定絵柄付
小皿	強化磁器食器	130	130	32	7,000	市指定絵柄付
トレイ	FRP製	428	318	19	7,000	
先丸スプーン	穴明 150mm				7,000	ステンレス製
フオーク	穴明 150mm				7,000	ステンレス製
はし	強化木 195mm				7,000	
<b>アレルギー対応食用容器</b>						
アレルギー対応食用容器					200	安全性に優れ食品による着色が少ないもので、消毒保管のため耐熱性を有するもの
<b>配膳器具</b>						
汁杓子	ステンレス				440	2個／1クラス
うどん杓子	ステンレス 90mm				440	2個／1クラス
トング	ステンレス 爪型				440	2個／1クラス
パンバサミ	ステンレス 並型 220mm				440	2個／1クラス
飯しゃもじ	樹脂製 エポクス加工品				440	2個／1クラス
<b>食缶</b>						
汁物食缶(大)	丸型14L(角形13Lでも可)				220	オールSUS製 高断熱性能品
汁物食缶(小)	丸型10L(角形7Lでも可)				220	オールSUS製 高断熱性能品
米飯用(和え物兼用)食缶	角型14L(丸形14Lでも可)	370	320	200	220	オールSUS製 高断熱性能品
フライ缶	角型7L	370	320	130	220	オールSUS製 高断熱性能品
その他(ソース、漬物、佃煮等用)食缶	3L				220	SUS製 一重
飲み残り牛乳回収用食缶	3L				220	SUS製 一重
<b>食器籠類</b>						
飯椀用籠(プレート付)					220	ナイロンコーティング
汁椀用籠(プレート付)		320	240	230	220	ナイロンコーティング
深皿用籠(プレート付)		320	240	230	220	ナイロンコーティング
小皿用籠(プレート付)		350	330	230	220	ナイロンコーティング
トレー用籠(プレート付)		320	200	230	220	ナイロンコーティング
スプーン・フオーク通し		480	240	230	220	ナイロンコーティング
スプーン・フオーク通し	ステンレス				440	2個／1クラス
はし籠	ステンレス				440	2個／1クラス
<b>配膳台・配膳車類</b>						
配膳用運搬車	ステンレス製 棚2段以上				220	1クラス分の食缶・食器籠類を積載可能なものとする 食缶の転倒・脱落防止に配慮すること
配膳台	親子スライド式	1200 (2250)	450	560	220	学校教室に据置き、配膳に使用する コンパクトに収納可能で耐久性、耐擦傷性に優れたものとする

※上表W、D、Hの単位はmmとし、参考値とする。

口研修室(1)(2)			仕様等
名称	数量	単位	
移動間仕切り	1	式	研修室(1)、(2)を分割可能なように設ける 一般パネルタイプ
長机	35	台	W1800×D600×H720程度 3人掛け・折りたたみ式 キヤスター付
椅子	110	脚	パイプ式・折りたたみ式または積み重ね式(ラック共)
ホワイボード	4	台	W1900mm×H1800mm ホロー一面面脚付回転式
投影用スクリーン	1	幕	天井内(壁面)取納式 100インチ(16.9サイズ 縦1245mm×横2214mm程度)とする。
演台	1	台	W1200mm×D480mm×H1000mm程度
AV機器	1	式	・DLPプロジェクター(5000ルーメン以上) ・ワイヤレスマイク2本(ワイクスタンド付) ・スピーカー ・10型モニター設備 ・メディアプレイヤー(DVD、VHS、その他主要なメディアに対応したもの) ・ノートパソコン ・ラコン
テレビ	1	台	40インチ以上 地上デジタル放送対応型
メディアプレイヤー	1	台	DVD、VHS、その他主要なメディアに対応したもの
講師用調理台	1	台	アイランド型 W2400×D900×H800程度 SUS天板 3ロコンロ、オーブンレンジ組込タイプ 上部に排気フード、吊り鏡を設ける
システムキッチン	5	台	・壁面設置直線型 W2100×D650×H800程度 3ロコンロ、オーブンレンジ組込タイプ ステンレスシンク、シャワー付混合水栓(ヘッド引出しタイプ) レンジフード、吊戸棚W1350×D450×H600含む SUS天板 扉材:メラミン化粧板程度 500リットル以上
家庭用冷凍冷蔵庫	1	台	500リットル以上
炊飯器	3	台	2升炊き
ミキサー	6	台	マルチタスク(ジュースー、ミキサー、スライサー等の機能を有するもの)
ホットプレート	6	台	
フライパン	6	式	高強度ふっ素樹脂加工 2点 (1)28cmフライパン (2)20cmフライパン
やかん	6	個	ステンレス製 6L
鍋類	6	式	ステンレス製 蓋付き 以下参考サイズ (1)片手鍋(内径16cm)…約最大幅31.5奥行き17.3高さ13cm・容量1.5L (2)両手鍋(内径16cm)…約24.7×17.3×15cm・2L (3)両手鍋(内径20cm)…約29×21.3×15cm・2.5L (4)両手鍋(内径24cm)…約33×25.8×18cm・5.4L
ポータル類	6	式	ステンレス製 3点 以下参考サイズ (1)小:直径171×高さ74mm (2)中:直径208×高さ90mm (3)大:直径278×高さ124mm
ざる	6	式	ステンレス製 3点 以下参考サイズ (1)小:直径165×高さ71mm (2)中:直径203×高さ88mm (3)大:直径268×高さ121mm
バット	6	個	ステンレス製 3枚 参考寸法 約22×16.8×3.7(高さ)cm ステンレス網1枚付
まな板	6	個	耐熱・抗菌 樹脂製 440×250×15程度
包丁	6	式	ステンレス製 3点 参考サイズ (1)15cm (2)24cm (3)27cm
キッチンはさみ	6	個	ステンレス製
フライ返し	6	個	ステンレス製
デジタル台秤	6	個	

名称	数量	単位	仕様等
赤外線温度計	6	個	
計量カップ	6	式	ステンレス製 口付 2点 (1)200CC (2)500CC
泡立て器	6	個	ステンレス製 330mm程度
しゃもじ	6	個	樹脂製 抗菌 エンボス加工
缶切器	6	個	回転式
ゴムベラ	6	個	
油引	6	個	小判型 大
リードル	6	式	ステンレス製 2点 (1)φ90 (2)φ76

#### 口市職員用事務室

名称	数量	単位	仕様等
事務机(一般職員用)	10	台	平机 W1100×D700×H700 ワゴン W400×D580×H630
事務机(管理職用)	1	台	両袖机 W1400×D700×H700
椅子(一般職員用)	10	脚	W650×D590×H970 肘付・布製・調整機構付・回転式・キヤスタ一付
椅子(管理職用)	1	脚	W650×D680×H1020 ミドルバック・肘付・布製・調整機構付・回転式・キヤスタ一付
収納用キャビネット	10	台	ラテラルキャビネット W900×D450×H1050
面開き書庫	10	台	W900×D450×H1400程度 上置型 収納用キャビネットと合わせて壁面キャビネットとする
長机	4	台	W1800×D600×H720程度 3人掛け・折りたたみ式 キヤスタ一付
椅子(会議用)	12	脚	W650×D680×H1020 ミドルバック・肘付・布製・調整機構付・回転式 打合せスペースとその他の執務スペースを隔てるよう適宜設置
可動間仕切	1	式	
ホワイボード	1	面	壁掛け式 W1800mm×H900mm程度 月予定スケジュール管理用
ホワイボード	1	面	W1900mm×H1800mm程度 ホロー両面脚付回転式
応接セット	1	式	センターテーブル 3人掛け×1・1人掛け×2
ロッカー	4	台	スチール製 3連型 W900mm×D500mm×H1800mm程度 鍵付
金庫	1	台	内容量50L以上

#### 口展示コーナー

展示ケース	適宜	—	調理器具(しゃもじ等の大型の特徴的なもの)を数種類展示できるものとする。
-------	----	---	--------------------------------------

#### 口倉庫

重量棚	適宜	—	文書保存箱 W400×D320×H290 を50箱以上保管できる棚(可動式)とし、地震転倒防止対策を行う
-----	----	---	--

#### 口防災用食糧備蓄庫

重量棚	適宜	—	アルコア米セット 50食あたり343×333×180mm 5kgのダンボールを400箱格納できる棚(可動式)で、地震転倒防止対策を行う
-----	----	---	---