

令和7年度

亘理町立保育所給食調理業務委託事業
プロポーザル仕様書別紙：施設の概要

令和6年9月

亘理町子ども未来課

1. 給食調理業務委託施設の概要（令和6年4月1日現在）

①吉田保育所

所在地

亘理町長瀬字南原193-967

給食室（詳細図面あり）

面積（㎡） 43.4㎡

運用方式 ドライ方式

食器洗浄機 有

定員

70名

入所人数

0歳児	1歳児	2歳児	3歳児	4歳児	5歳児	合計
3	5	10	11	11	12	52

職員数

所長	主任	保育士	保育補助員	調理主任 (委託)	調理員 (委託)	合計
1	1	15	3	1	4	25

開所時間（延長含む）

7:00～19:00

特別保育等実施状況

長時間保育	乳児保育	障害児保育	一時保育	土曜保育
○	○	○	—	○

土曜、お盆期間の利用状況

開所日	利用人数（平均）	利用率
土曜日	10名程度	10～20%
お盆期間	10名程度	10～20%

※ 近年、吉田地区以外の受入が増えたことにより、土曜日の利用が増加傾向にある。

給食の実施時間

配膳

区分	午前おやつ 児童のみ	昼食		午後おやつ 児童のみ
		主食 児童のみ	副食	
3歳未満児（職員含む）	9:30	11:00	11:00	15:00
3歳以上児（職員含む）	—	—	11:15	15:00

下膳

区分	午前おやつ 児童のみ	昼食		午後おやつ 児童のみ
		主食 児童のみ	副食	
3歳未満児（職員含む）	9：50	12：15	12：15	15：30
3歳以上児（職員含む）	—	—	12：15	15：30

※ 遅くなった児童についてはその児童の分だけ遅れて下膳する。

職員のシフト状況 ※直営時

職員区分	シフト	勤務時間	うち給食業務時間
調理主任（正規）	8：30～17：15	7時間45分	8：30～17：15
調理員（パート）	8：00～16：00	7時間	8：30～15：00
調理員（パート）	8：30～16：30	7時間	8：30～15：00・16：10～16：30
調理員（パート）	8：30～12：30	4時間	8：30～12：30
調理員（パート）	9：00～13：00	4時間	9：00～13：00

年間行事

4月	入所のつどい	8月	スイカわり	12月	保育発表会
5月		9月		1月	お茶会
6月	合同避難訓練	10月	運動会・芋煮会	2月	レストランごっこ
7月	夏祭り	11月	親子遠足	3月	修了式
<ul style="list-style-type: none"> ・避難訓練は毎月実施する。 ・畑での収穫物はその都度担任が給食担当者に相談のうえ計画し、クッキングを行う。 ・クッキングはクラスごとに実施する。 					

②荒浜保育所

所在地

亘理町荒浜字隈潟5-4-4

給食室（詳細図面あり）

面積（㎡） 37.22㎡

運用方式 ドライ方式

食器洗浄機 有

定員

60名

入所人数

0歳児	1歳児	2歳児	3歳児	4歳児	5歳児	合計
0	9	6	11	7	12	45

職員数

所長	主任	保育士	保育補助員	調理主任 (委託)	調理員 (委託)	合計
1	1	14	3	1	4	24

開所時間（延長含む）

7:00～19:00

特別保育等実施状況

長時間保育	乳児保育	障害児保育	一時保育	土曜保育
○	○	○	—	○

土曜、お盆期間の利用状況

開所日	利用人数（平均）	利用率
土曜日	10～20名程度	20～40%
お盆期間	10名程度	20%

※ 土曜日は21～22名の利用日が多い傾向がある。

給食の実施時間

配膳

区分	午前おやつ 児童のみ	昼食		午後おやつ 児童のみ
		主食 児童のみ	副食	
3歳未満児（職員含む）	9:30	11:00	11:00	15:00
3歳以上児（職員含む）	—	—	11:15	15:00

下膳

区分	午前おやつ 児童のみ	昼食		午後おやつ 児童のみ
		主食 児童のみ	副食	
3歳未満児（職員含む）	9：50	12：15	12：15	15：30
3歳以上児（職員含む）	—	—	12：15	15：30

※ 遅くなった児童についてはその児童の分だけ遅れて下膳する。

職員のシフト状況 ※直営時

職員区分	シフト	勤務時間	うち給食業務時間
調理主任（正規）	8：30～15：30	6時間	8：30～15：30
調理員（パート）	8：00～16：00	7時間	8：00～14：30
調理員（パート）	8：00～16：00	7時間	8：00～16：00
調理員（パート）	8：30～13：30	5時間	8：30～13：30
調理員（パート）	8：30～16：30	7時間	8：30～15：00

年間行事

4月	入所のつどい	8月		12月	保育発表会、もちつき
5月	合同避難訓練	9月		1月	
6月	保育参観	10月	運動会	2月	レストランごっこ
7月	夏祭り	11月	親子遠足	3月	修了式
<ul style="list-style-type: none"> ・避難訓練は毎月実施する。 ・畑での収穫物はその都度担任が給食担当者に相談のうえ計画し、クッキングを行う。 ・クッキングはクラスごとに実施する。 					

2. 調理器具・食器一覧

①吉田保育所

	品名	規格	数量	備考
1	円付鍋両手	24cm	1	マルゼン
2	円付鍋両手	27cm	1	マルゼン
3	円付鍋両手	7-0038-0105 36cm	1	マルゼン
4	円付鍋両手	7-0038-0107 42cm	1	マルゼン
5	円付鍋両手	7-0038-0108 45cm	2	マルゼン
6	円付鍋両手	7-0038-0109 48cm用	1	マルゼン
7	片手アルミ鍋	18 c m	1	
8	アルミ雪平鍋	18cm	4	
9	アルミ雪平鍋	20cm	2	
10	フライパン	20cm	1	
11	フライパン	26cm	1	
12	フラットパン 〈AGS-21〉	7-0116-0901 20mm	2	マルゼン
13	ステンレスホテルパン 〈AHT-46〉	7-0019-0102 20mm	5	マルゼン
14	ステンレスホテルパン 〈AHT-46〉	7-0019-0118 65mm	3	マルゼン
15	エッグパン 〈AGS-23〉	7-0116-1301 20mm	5	マルゼン
16	グリットパン 〈AGS-27〉	7-0116-1101 20mm	5	マルゼン
17	穴明スーパーパン 〈SP5〉	7-0120-0305 65mm	4	マルゼン
18	ステンレス製角バット	24cm×20cm	1	
19	ステンレス製角バット	26cm×20cm	3	
20	ステンレス製角バット	29cm×23cm	1	
21	ステンレス製角バット	35cm×37cm	1	
22	ステンレス製角バット	40cm×29cm	1	
23	ステンレス製まる皿	24cm	10	
24	アルマイト天ぶら入れ（蓋付）	300×320×90	1	
25	アルマイト天ぶら入用敷網		1	

	品名	規格	数量	備考
26	ステンレスピューラー		5	
27	フライ返し		2	
28	ハイテク丸スパテラ (BSP-29)	4-0155-0103 50cm	1	
29	ステンレスボール	21cm	6	
30	ステンレスボール	24cm	5	
31	ステンレスボール	27cm	5	
32	ステンレスボール	39cm	2	
33	ステンレスボール	42cm	2	
34	ステンレス製ざる	20cm	2	
35	ステンレス製ざる	25cm	3	
36	ステンレス製ざる	30cm	1	
37	ステンレス製ざる	37.5cm	2	
38	ステンレス製ざる	43cm	2	
39	包丁	21cm	7	
40	まな板	30cm×43cm×1.5cm	4	
41	まな板	25cm×50cm×2cm	2	
42	まな板ブルー	30cm×43cm×2cm	1	
43	まな板	37cm×22cm×1.5cm	2	
44	鉄厚板揚鍋 (AAG-09)	7-0405-0406 42cm	1	
45	オイルポット	5リットル	1	
46	オイルポット	2リットル	1	
47	18-8ネストメジャーカップ (BMZ-43)	4-0392-0102 200cc	1	
48	18-8ネストメジャーカップ (BMZ-43)	4-0392-0104 500cc	1	
49	18-8ネストメジャーカップ (BMZ-43)	4-0392-0105 1000cc	1	
50	ポリカメジャーカップ	25cc	1	
51	ポリカメジャーカップ	1000cc	1	
52	おろし器		2	

	品名	規格	数量	備考
53	パイプ柄業務用ポテトマッシャー	大100φ	1	
54	パイプ柄業務用ポテトマッシャー	小80φ	2	
55	料理バサミ	赤	2	
56	缶切	110×65	1	
57	タニタデジタルクッキングスケール	1g単位 最大1kg	1	
58	タニタデジタルクッキングスケール	2g単位 最大2kg	1	
59	上皿自動ハカリ	ひょう量10kg	1	
60	赤外線放射温度計	SK-8700	1	
61	防水型食品用温度計	SK-8700 II	1	
62	しゃもじ	大	1	
63	しゃもじ	中	1	
64	お玉杓子	大 12・5	2	
65	お玉杓子		8.5 6	
66	うどん用杓子		8.7 6	
67	オープンミット ブラック	中サイズ	1	
68	パナソニック電子レンジ	NE-710G P	1	
69	リムライトトレイ	ピンク 26cm×35cm	87	
70	リムライトトレイ	グリーン 26cm×35cm	5	
71	トレイ SE-37	グリーン 37cm×49cm	9	
72	トレイ	オレンジ 30cm×41.5cm	5	
73	アルマイト脇取盆	31cm×47cm	2	
74	ステンレス製トレイ	28cm×38cm	1	
75	トレイ (特大)	グリーン 52cm×62cm	2	
76	ステンレス製ケトル	1.5リットル	1	
77	ステンレス製ケトル	2.5リットル	2	
78	ステンレス製ケトル	3リットル	1	
79	アルミ製ケトル	4リットル	1	

	品名	規格	数量	備考
80	アルミ製ケトル	8リットル	1	
81	シリコン塗刷毛	ブラウン	2	
82	プラスチック柄シリコンゴムヘラ	4-0834-1702	1	
83	弁慶フラットウェアラック (IHL-05)	4-1017-0202 フラット-85	2	
84	弁慶プレートトレーラック (IPL-14)	4-1017-0301 プレートトレー85-A	2	
85	汁椀	MB27 120×55 メラニン	71	
86	汁椀	228 85×60 メラニン	29	
87	汁椀 (スープ用)	YB-3	25	
88	汁椀 (スープ用)	YB-2	17	
89	幼児椀 (スープ用)	YB-7073 ツインクル 125×50	62	
90	乳児椀 (スープ用)	MB-2 サラダッコ 110×50	30	
91	深皿	YS-22-OSP 105×35	56	
92	深皿	YS-22-FU	31	
93	深皿	120×25	48	
94	深皿 (強化磁器)	学研 (くまとうさぎ)	10	
95	深皿	イージースクープ ES115	13	
96	深小皿	HB-632 100×30 マカロン	24	
97	スタッキング平皿大 (強化磁器)	ぞう 16cm×4cm	5	
98	深皿大 (メラミン)	14cm	30	
99	フルーツ皿	YS-7010 MACA マカロン	49	
100	深皿 (カレー用)	6インチ (160)	71	
101	深皿 (カレー用)	5.5インチ (135)	37	
102	小皿	おやつ用 10cm×2cm	159	
103	小皿 (強化磁器)	おやつ用 10cm×3cm	37	
104	飯椀	強化磁器	9	
105	飯椀	メラニン	25	
106	深皿 (主菜用)	シンプルライン 12-22437 125×25	124	

	品名	規格	数量	備考
107	マグカップ (片手)	C-16 8cm×6cm	76	
108	マグカップ (両手)		8	
109	すり鉢		1	
110	すり棒		2	
111	トング	キャッチだニャー	10	
112	箸		17膳	
113	スプーン	38SP (0) 144mmオレンジ	55	
114	スプーン (特大)		13	
115	スプーン (大)	PPN-156 198mm	5	
116	スプーン (小)	PPN-54 149mm	4	
117	スプーン	柄付き	67	
118	フォーク	37FO (0) 144mmオレンジ	70	
119	フォーク		48	
120	フォーク		27	
121	カセット卓上コンロ	ZA-5HP	2	
122	オーブントースター	サンクン日本電気 TSK-2838	1	
123	オーブントースター	ZOJIRUSHI EA-ST80-NN	1	
124	ホットプレート	ZOJIRUSHI EA-GS35	2	
125	ガラス製鍋	VISONS CP8697 3.5ℓ	1	
126	銀イオン 抗菌クッキングまな板L	トンボ 7-0355-0303 370×220×10	20	
127	セラミックナイフこどもタイプ	京セラ FKR-105	20	
128	炊飯器 1升	ZOJIRUSHI NP-DVN18-TA	1	
129	ガス炊飯器 2升	パロマ PR-403-SF	1	
130	ガス炊飯器 3升	パロマ PR-6DSS-1	1	
131	ガス炊飯器 4升	パロマ PR-8DSS	1	
132	ガス炊飯器 5升	パロマ PR-101DSS-1	1	
133	ハンドミキサー	貝印 DL-050	1	

	品名	規格	数量	備考
134	中心温度計	SATO SK-250WP II-N	1	
135	温度・湿度計	CITIZEN	1	
136	塩分計	AND AD-4723	1	
137	ステンレス製洗い桶	30×22×12	2	
138	バックシーラー	BS1200	1	
139	時計	セイコー	1	
140	メタルラック		3	
141	バターナイフ		2	
142	食器カゴ		24	
143	米びつ (ライスエース)	MK 10K	1	
144	検食箱	16.5×16.5×4	13セット	
145	ゴミ箱	45L	3	
146	プラスチックプレート	イエロー	32	支援物資
147	汁椀	春暁陶器 3071 B	80	支援物資 未使用
148	ロボクープブリクサー 3D	7-0606-0501	1	
149	フルーツ皿	強化磁器 YS-7010	15	未使用
150	丸椅子		5	
151	掃除機	MITSUBISHI TC-FM 2 B	1	
152	洗濯機	TOSHIBA AW-7GM 2 (W)	1	
153	アルミトレー	54×36.5	1	
154	ざる	27cm	1	
155	ポリカメジャーカップ	500cc	1	
156	ガス炊飯器	403-SF	1	
157	水杓子	IKD18-8 <AMZ-06>	1	マルゼン
158	ステンレス クリンプ目バットアミ	8枚取用 <ABT-06>	1	マルゼン
159	アルマライト天ぷら入 (蓋付)	ATV-19	1	マルゼン
160	防水形中心温度計	MF-500	1	マルゼン

②荒浜保育所

	品名	規格	数量	備考
1	SW18-8円付鍋両手 〈AEV-04〉	4-0031-1301 30cm	1	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
2	SW18-8円付鍋両手 〈AEV-04〉	4-0031-1302 33cm	1	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
3	SW18-8円付鍋両手 〈AEV-04〉	4-0031-1303 36cm	1	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
4	ムラノプレスアルミ円月鍋 〈AEV-16〉	4-0032-0108 45cm	3	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
5	ムラノプレスアルミ円月鍋 〈AEV-16〉	4-0032-0110 51cm	2	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
6	円月鍋用アルミ蓋 〈ANB-12〉	4-0033-0506 30cm用	1	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
7	円月鍋用アルミ蓋 〈ANB-13〉	4-0033-0507 33cm用	1	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
8	アカオしゅう酸実用鍋 〈AZT-04〉	4-0034-0604 22cm	3	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
9	アカオしゅう酸実用鍋 〈AZT-04〉	4-0034-0609 33cm	2	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
10	18-10共柄三層甲雪平鍋 〈AYK-53〉	4-0037-1101 16cm	2	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
11	18-10共柄三層甲雪平鍋 〈AYK-53〉	4-0037-1102 18cm	2	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
12	18-10共柄三層甲雪平鍋 〈AYK-52〉	4-0037-1103 20cm	2	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
13	ビタクラフトソフィアⅡフライパン 〈AHL-X8〉	4-0042-0903 26cm	2	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
14	KINGOノンスティックホテルパン 〈AHT-77〉	4-0084-0207 23040FS型 40mm	5	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
15	KINGOノンスティックホテルパン 〈AHT-77〉	4-0084-0211 23065FS型 65mm	5	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
16	アルミノンスティック ガストロノーム エッグパン 〈AGS-23 3分の2 8ヶ取〉	7-0116-1302 352×352×H33	5	
17	アルミノンスティック ガストロノーム ウェーブパン 〈AGS-22 3分の2〉	7-0116-1002 352×352×H27	5	
18	KINGOノンスティック穴明ホテルパン 〈AHT-78〉	4-0084-0307 23040PFS型 66mm	5	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
19	18-8角バット 〈ABT-01〉	4-0101-0310 10枚取	8	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
20	18-8角バット蓋 〈ABT-02〉	4-0101-0410	8	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
21	浅型角バット 〈ABT-11〉	7-0133-0314 21枚取 248×200×31	8	
22	アルマイト天ぶら入れ（蓋付） 〈ATV-19〉	4-0115-0501 254	3	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
23	18-8天ぶら入用敷網 〈ATV-20〉	4-0115-0803 254-S	3	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
24	18-8パイプ柄水杓子 〈AMZ-07〉	4-0151-2001 14.5cm	1	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
25	TSステンレスプロすいのう 〈ASI-70〉	4-0154-0503 パイプ柄 中サイズ	1	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より

	品名	規格	数量	備考
26	ハイテック丸スパテラ 〈BSP-29〉	4-0155-0102 40cm	1	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
27	ハイテック丸スパテラ 〈BSP-29〉	4-0155-0103 50cm	1	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
28	スタビア調味料ポッド 〈ATYA9〉	4-0170-1201 750ml	1	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
29	ネオキーパー・パッケージ 〈ALS-42〉	4-0175-0802 B1816 Mサイズ	1	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
30	DO-EN18-8ボール 〈ABC-68〉	4-0199-0204 18cm	5	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
31	DO-EN18-8ボール 〈ABC-68〉	4-0199-0205 21cm	5	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
32	DO-EN18-8ボール 〈ABC-68〉	4-0199-0206 24cm	7	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
33	DO-EN18-8ボール 〈ABC-68〉	4-0199-0207 27cm	2	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
34	DO-EN18-8ボール 〈ABC-68〉	4-0199-0208 30cm	6	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
35	DO-EN18-8ボール 〈ABC-68〉	4-0199-0210 36cm	2	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
36	DO-EN18-8ボール 〈ABC-68〉	4-0199-0211 39cm	2	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
37	DO-EN18-8ボール 〈ABC-68〉	4-0199-0212 42cm	2	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
38	アカオしゅう酸平型ボール蓋 〈ABC-61〉	4-0200-1001 21cm	2	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
39	アカオしゅう酸平型ボール蓋 〈ABC-61〉	4-0200-1002 24cm	3	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
40	アカオしゅう酸平型ボール蓋 〈ABC-61〉	4-0200-1004 30cm	3	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
41	18-8浅型ざる 〈AAS-04〉	4-0219-0602 20cm	2	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
42	18-8浅型ざる 〈AAS-04〉	4-0219-0604 25cm	1	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
43	18-8浅型ざる 〈AAS-04〉	4-0219-0606 30cm	2	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
44	18-8浅型ざる 〈AAS-04〉	4-0219-0608 35cm	2	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
45	堺菊守日本鋼牛刀 〈AKK-53〉	4-0244-0203 24cm	7	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
46	トウジロウカラー包丁 ペティナーナイフ (両刃) 〈ATU-21〉	4-0269-0601 F-120Wホホワイト12cm	2	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
47	トウジロウカラー包丁 ペティナーナイフ (両刃) 〈ATU-21〉	4-0269-0603 F-160Rレッド12cm	1	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
48	トウジロウカラー包丁 ペティナーナイフ (両刃) 〈ATU-21〉	4-0269-0604 F-180BLブルー12cm	1	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
49	トウジロウカラー包丁 ペティナーナイフ (両刃) 〈ATU-21〉	4-0269-0605 F-230Gグリーン12cm	1	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
50	トウジロウカラー包丁 三特包丁 〈ATU-24〉	4-0269-0905 F-242Gグリーン17cm	1	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
51	源正舟パン切ナイフ 〈APV-13〉	4-0273-1801 刃渡り200mm	1	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
52	アサヒカラーまな板 〈AMN-23〉	4-0290-0509 SC-103ベージュ	1	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より

	品名	規格	数量	備考
53	アサヒカラーまな板 <AMN-23>	4-0290-0510 SC-103ピンク	1	遠藤商事 TKG業務用カタログVol.14-2より
54	アサヒカラーまな板 <AMN-23>	4-0290-0511 SC-103グリーン	1	遠藤商事 TKG業務用カタログVol.14-2より
55	アサヒカラーまな板 <AMN-23>	4-0290-0512 SC-103ブルー	1	遠藤商事 TKG業務用カタログVol.14-2より
56	住友青色抗菌スーパー耐熱まな板 <AMN-J7>	7-0344-0101 B15SS ブルー 500×270×15	3	
57	IKD18-8抗菌まな板立て ドーリー <AMN-66>	4-0304-1001 KMD-7型	1	遠藤商事 TKG業務用カタログVol.14-2より
58	18-0流掛式ゴム板付包丁刺 <AHU-28>	4-0307-0901 大・2段	1	遠藤商事 TKG業務用カタログVol.14-2より
59	鉄厚板揚鍋 <AAG-09>	4-0341-0405 39cm	1	遠藤商事 TKG業務用カタログVol.14-2より
60	48-8業務用プレス式カス揚 <AKS-29>	4-0345-0108 直径15.5cm 柄長264	2	遠藤商事 TKG業務用カタログVol.14-2より
61	18-8オイルポット <AOI-04>	4-0346-1303 5リットル	1	遠藤商事 TKG業務用カタログVol.14-2より
62	泡立て器	不明	2	カインズより
63	スーパー泡立 <BAW-01>	4-0387-0203 #9 73φ	1	遠藤商事 TKG業務用カタログVol.14-2より
64	スーパー泡立 <BAW-01>	4-0387-0205 #11 83φ	1	遠藤商事 TKG業務用カタログVol.14-2より
65	18-8ネストメジャーカップ <BMZ-43>	4-0392-0102 200cc	1	遠藤商事 TKG業務用カタログVol.14-2より
66	18-8ネストメジャーカップ <BMZ-43>	4-0392-0104 500cc	1	遠藤商事 TKG業務用カタログVol.14-2より
67	18-8ネストメジャーカップ <BMZ-43>	4-0392-0105 1000cc	1	遠藤商事 TKG業務用カタログVol.14-2より
68	ViV シリコンメジャーカップS <BMZ-48>	7-0479-1701 クリアー 100cc	1	
69	ドイツ製メジャーカップ (ポリプロピレン) <BMZ-12>	7-0480-0701 φ72×120 250cc	1	
70	ポーレックスセラミックおろし器 <BOL-27>	4-0408-1101 大φ180×H33	1	遠藤商事 TKG業務用カタログVol.14-2より
71	ポーレックスセラミックおろし器 <BOL-27>	4-0408-1103 小φ106×H19	1	遠藤商事 TKG業務用カタログVol.14-2より
72	18-8パイプ柄業務用ポテトマッシャー <BPT-E4>	4-0410-0201 大100φ	1	遠藤商事 TKG業務用カタログVol.14-2より
73	18-8パイプ柄業務用ポテトマッシャー <BPT-E4>	4-0410-0202 小80φ	1	遠藤商事 TKG業務用カタログVol.14-2より
74	シルキー料理バサミKSP-220 <BLY-15>	4-0459-1301 赤	1	遠藤商事 TKG業務用カタログVol.14-2より
75	ストロングプロキッチンバサミ (オールステンレス) <BKT-H4>	7-0550-0501	1	
76	ステンガンジー缶切 <BGV-11>	4-0463-1301 110×65	1	遠藤商事 TKG業務用カタログVol.14-2より
77	タニタデジタルクッキングスケール <BSK-79>	4-0471-0201 KD-321型	1	遠藤商事 TKG業務用カタログVol.14-2より
78	フジ上皿児童ハカリK-1型 <BHK-51>	4-0472-0202 ひょう量2kg	1	遠藤商事 TKG業務用カタログVol.14-2より
79	赤外線放射温度計 <BOV-B3>	4-0478-0701 Cト2000D型	1	遠藤商事 TKG業務用カタログVol.14-2より

	品名	規格	数量	備考
80	防水型食品用温度計 〈BOV-G2〉	4-0480-0601 SK-250WP II-N	1	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
81	パナソニックフードプロセッサ 〈CPL-02〉	4-0502-0301 MK-K48P型	1	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
82	PP業務用マジックしゃもじ 〈BSY-22〉	4-0537-0501 24 c m中	2	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
83	PP業務用マジックしゃもじ 〈BSY-22〉	4-0537-0502 30 c m大	1	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
84	木べら 大 30cm	メーカー不明	2	
85	フレームガードオープンミット ブラック 〈AOC-06〉	4-0544-0104 CFG-13 中サイズ	2	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
86	カラーオープンミット 〈DOC-16〉	4-0544-0503 13インチ 黒	2	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
87	パナソニック電子レンジ 〈DVL-B2〉	4-0551-0701 NE-EH226	1	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
88	キャンプロファーストフードトレー 〈EHC-34〉	4-0677-0401 1014FF 104デザートタン	5	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
89	キャンプロファーストフードトレー 〈EHC-34〉	4-0677-0404 1014FF 106ライトピーチ	5	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
90	キャンプロファーストフードトレー 〈EHC-34〉	4-0677-0410 1014FF 108イエロー	5	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
91	キャンプロファーストフードトレー 〈EHC-34〉	4-0677-0416 1014FF 119グリーン	5	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
92	キャンプロファーストフードトレー 〈EHC-34〉	4-0677-0422 1014FF 166オレンジ	5	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
93	キャンプロファーストフードトレー 〈EHC-34〉	4-0677-0428 1014FF 168ブルー	5	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
94	キャンプロファーストフードトレー 〈EHC-34〉	4-0677-0431 1014FF 186ネイビー	5	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
95	キャンプロファーストフードトレー 〈EHC-34〉	4-0677-0438 1014 F F 414ティール	5	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
96	アルマイト脇取盆 〈EWK-01〉	4-0682-0102 大サイズ	14	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
97	18-8MAケトル 〈BKT-31〉	4-0692-0507 5リットル ステンレス	2	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
98	アルマイト フェミナ ケトル 〈EKT-63〉	7-0821-0103 208×145×120 3L	2	
99	シリコン塗刷毛 〈WHK-18〉	4-0832-0703 Mサイズ アイボリー	2	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
100	プラスチック柄シリコンゴムヘラ 〈WGM-13〉	4-0834-1702 小サイズ	2	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
101	弁慶フラットウェアラック 〈IHL-05〉	4-1017-0202 フラット-85	1	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
102	弁慶プレートトレーラック 〈IPL-14〉	4-1017-0301 プレートトレー85-A	3	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
103	18-0ライラック 〈OLI-03〉	4-1387-0302 デザートフォーク	20	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
104	18-0ライラック 〈OLI-03〉	4-1387-0303 デザートスプーン	52	遠藤商事 TKG業務用カタログVol. 14-2より
105	深小皿	PNS-11E BA バルーン	58	三信加工 学校・幼稚園カタログ2015版より
106	椀	PNB-528E TUS 溜内朱	49	三信加工 学校・幼稚園カタログ2015版より

	品名	規格	数量	備考
107	幼児椀	PNB-524E TUS 溜内朱	25	三信加工 学校・幼稚園カタログ2015版より
108	乳児椀	YB-111 MACA マカロン	7	三信加工 学校・幼稚園カタログ2015版より
109	幼児椀	YB-2 MACA マカロン	6	三信加工 学校・幼稚園カタログ2015版より
110	深小皿	YS-2 MACA マカロン	12	三信加工 学校・幼稚園カタログ2015版より
111	フルーツ皿	YS-7010 MACA マカロン	15	三信加工 学校・幼稚園カタログ2015版より
112	深皿	YS-22 MACA マカロン	20	三信加工 学校・幼稚園カタログ2015版より
113	乳児椀	YB-1 OSP おさんぼ	23	三信加工 学校・幼稚園カタログ2015版より
114	汁椀	YB-3 OSP おさんぼ	49	三信加工 学校・幼稚園カタログ2015版より
115	飯椀	YB-5 OSP おさんぼ	10	三信加工 学校・幼稚園カタログ2015版より
116	深皿	YS-11 OSP おさんぼ	108	三信加工 学校・幼稚園カタログ2015版より
117	深小皿	YS-2 OSP おさんぼ	80	三信加工 学校・幼稚園カタログ2015版より
118	スタックマグカップ	YC-15 OSP おさんぼ	59	三信加工 学校・幼稚園カタログ2015版より
119	すり鉢	YS43 SP	2	三信加工 学校・幼稚園カタログ2015版より
120	すり棒	BOU-1	2	三信加工 学校・幼稚園カタログ2015版より
121	抗菌トング	TONG-2S (B) ブルー	2	三信加工 学校・幼稚園カタログ2015版より
122	抗菌トング	TONG-3S (G) グリーン	2	三信加工 学校・幼稚園カタログ2015版より
123	抗菌トング	TONG-4S (Y) イエロー	2	三信加工 学校・幼稚園カタログ2015版より
124	抗菌トング	TONG-5S (P) ピンク	2	三信加工 学校・幼稚園カタログ2015版より
125	抗菌トング	TONG-6S (W) ホワイト	7	三信加工 学校・幼稚園カタログ2015版より
126	アミハード箸	AH-160S (G) 160mmグリーン	9	三信加工 学校・幼稚園カタログ2015版より
127	アミハード箸	AH-160S (C) 160mmクリーム	10	三信加工 学校・幼稚園カタログ2015版より
128	アミハード箸	AH-160S (P) 160mmピンク	6	三信加工 学校・幼稚園カタログ2015版より
129	アミハード箸	AH-210S (O) 210mmオレンジ	14	三信加工 学校・幼稚園カタログ2015版より
130	スプーン	38SP (O) 144mmオレンジ	65	三信加工 学校・幼稚園カタログ2015版より
131	フォーク	37FO (O) 144mmオレンジ	79	三信加工 学校・幼稚園カタログ2015版より
132	G K S 配膳コンテナ	榊給食企画体 W800×D555×H970 3段	2	
133	配膳車32	榊給食企画体 W800×D555×H970 32膳	1	

	品名	規格	数量	備考
134	イワタニカセット卓上コンロ	Iwatani CB-AP-11	2	
135	オーブントースター	TIGER KAM-A	1	
136	I H電気卓上コンロ	TOSHIBA MR-20DE	1	
137	クラッシュミルサー	Iwatani IFM-C20G	1	
138	ホットプレート	ZOJIRUSHI EA-GV35-TD	1	
139	ホットプレート	ZOJIRUSHI EA-BG20-TA	1	
140	パール金属 VISIONS スープポット	パール金属 CP-8697	1	
141	I H鍋	メーカー不明	1	
142	銀イオン 抗菌クッキングまな板L	トンボ 7-0355-0303 370×220×10	20	
143	セラミックナイフこどもタイプ	京セラ FKR-105	20	
144	炊飯器	TIGER JBG-BC18 しゃもじ付き	1	
145	炊飯器	ZOJIRUSHI NL-DA18 しゃもじ付き	1	
146	炊飯器 おかゆ用	TIGER JA1-R しゃもじ付き	1	
147	ガス炊飯器 2升	パロマ PR-403-SF	1	
148	ガス炊飯器 4升	パロマ PR-81DSS-1	1	
149	ガス炊飯器 4升	パロマ PR-81DSS	1	
150	フードプロセッサー	Panasonic MK-K48P	1	
151	ハンドミキサー	パール金属 D-1120	1	
152	中心温度計	SATO SK-250WP II-N	1	
153	赤外線放射温度計	CT-2000-DS	2	
154	温度計	タニタ TT-533	1	
155	塩分計	オーム電機 HBK-EJ-01	1	
156	塩分計	エイシン電機 EB-158P	1	
157	デジタルはかり	タニタ KD-321	1	
158	食器	DIA CERAM ゴウ水玉	20	
159	食器 (未満児カレー皿)	YS23 OSP おさんぼ	22	
160	食器 (大人カレー皿)	YS7014 OSP おさんぼ	25	

	品名	規格	数量	備考
161	食器（両手マグ）	YS-10 MACA マカロン	20	
162	食器（コップ）	MO-19	53	
163	食器（両手マグカップ）	三信化工 MC9 WSS	10	
164	食器（未満児 お椀）	MB-2	29	
165	食器（未満児 茶碗）	MB-1	25	
166	食器（3歳児スープ椀）	YB-2 MACA マカロン	17	
167	ツヤ消プレスストレートはし立	SA18-8	7	
168	洗い桶	30×22×12	1	
169	ステンレストレー	29×38×1.5	2	
170	バックシーラー	セキスイ NO.20 14011 72×220×142	1	
171	洗濯機	TOSHIBA AW-42 SJC (W)	1	
172	掃除機	HITACHI CV-G-2	1	
173	時計	タニタ	1	
174	時計	セイコー KX384S	1	
175	メタルラック	棚板 MR6546T(2) ポール MR-50P(4)	1	
176	計量スプーン	大 15cc	1	
177	計量スプーン	小 5cc	1	
178	計量スプーン	小1/2 2.5cc	1	
179	すりきり棒	16cm	1	
180	バターナイフ	15cm	2	
181	食器カゴ	19×38.8×35.8	13	
182	米びつ	MK PiC	1	
183	検食箱	16.5×16.5×4	14	
184	検食箱（中の箱）	5×5×3	121	
185	検食箱の蓋		121	
186	ウォータージャグ	UE-2029 5.8L	3	
187	ゴミ箱	トンボ 45L	1	

	品名	規格	数量	備考
188	プラスチックプレート		79	支援物資
189	電子レンジ	Panasonic NE-EH227-W	1	
190	ゴミ箱	ススベル(株) ASVEL	2	
191	ステンレスすいのう 小		1	
192	YB-20FU丸小鉢		77	
193	鍋アルミ	36cm	2	
194	鍋アルミ	39cm	2	
195	おひつ	黒	6	
196	スプーン	大	3	
197	YS22お散歩 (イルカ)		48	
198	ノンスリップ角 (おやつ)		5	
199	キャンプロカムトレ	大グリーン	6	
200	荒砥石		1	
201	仕上げ砥石		1	
202	トリプルシャープナー		1	
203	ノンスリップ角トレ	ピンク	20	
204	ノンスリップ角トレ	うすいグリーン	30	
205	ピーラー		3	
206	ターナー (フライ返し)		2	カインズより

日	曜日	午前おやつ	主食	昼食	午後おやつ	備考	未満児				以上児			
							エネルギー	たんぱく質	脂質	塩分	エネルギー	たんぱく質	脂質	塩分
1	木	オレンジジュース	ごはん	チキンカツ 切干ナポリタン 春雨スープ(チンゲン菜) メロン	牛乳 クッキー		480	16.4	14.2	1.7	412	19.6	20.1	2.2
2	金	牛乳	ごはん	さわらのマヨ照り焼き ひじきサラダ(ツナ) うーめん汁 パナナ	ジョア(ストロベリー) せんべい		521	23.3	15.0	1.7	374	20.7	13.5	2.0
3	土	牛乳	-	カレー風味肉じゃが わかめ入り野菜スープ パナナ	牛乳 せんべい		321	14.2	13.5	1.7	369	16.1	15.0	2.1
5	月	麦茶 せんべい	ごはん	塩から揚げ いんげんのみそマヨサラダ 雷汁 スイカ	牛乳 ケークサレ風蒸しパン		473	18.4	14.2	1.6	423	22.0	20.2	1.9
6	火	牛乳	ごはん	ピザバーグ ブロッコリーのツナマヨ和え ベーコンとしめじのコンソメスープ メロン	りんごジュース 甘ロしょうゆせんべい		531	20.5	20.5	1.6	395	18.4	20.2	1.9
7	水	牛乳	ごはん	豚肉の甘酢炒め きゅうりの塩昆布漬け ミニトマト みそワタンスープ スイカ	牛乳 とうもろこし		481	23.8	16.4	1.8	397	25.0	18.2	2.1
8	木	牛乳	ごはん	タラのムニエル 小松菜のかりかりベーコンサラダ とんじゃがスープ メロン	飲むヨーグルト せんべい		472	21.1	13.8	1.8	394	21.3	12.8	2.2
9	金	ゼリー	-	チキンのカレーマヨネーズ焼き にんじんしりしり みそ汁(ほうれん草・玉ねぎ) パナナ	牛乳 マドレーヌ	おにぎりの日	498	18.3	17.6	1.3	427	21.3	23.1	1.7
10	土	牛乳	-	チンジャオロース 大根とウインナーの中華スープ パナナ	牛乳 せんべい		325	13.6	17.4	1.6	374	15.4	19.8	2
13	火	牛乳	ごはん	ツナドライカレー きゅうりの即席漬け 野菜ジュース	牛乳 ビスケット		480	15.4	18.1	1.3	385	14.5	20.3	1.6
14	水	牛乳	ごはん	ハーベキューチキン 中華風うどんスープ パナナ	ヨーグルト クラッカー		455	19.9	9.5	2.2	319	17.5	7.3	2.7
15	木	牛乳	ごはん	コーンシチュー わかめときゅうりの和風サラダ 麦茶 オレンジ	ゼリー せんべい		452	13.9	13.1	1.4	316	10	11.1	1.6
16	金	ジョア	ごはん	おくら納豆 八杯汁 メロン	牛乳 ビスケット		461	21.2	12.1	1.3	346	19.9	17.2	1.5
17	土	牛乳	-	ねぎま丼 さつま汁 パナナ	牛乳 せんべい		309	16.6	11.5	1.3	354	19.2	12.5	1.5
19	月	牛乳	ごはん	豚肉の南部焼き 揚げなすのじゃこ和え ミニトマト おくすかけ(うーめん) オレンジ	麦茶 わかめのおにぎり		500	18.3	13.8	1.9	378	16.0	12.5	2.3
20	火	牛乳	冷やし中華	鶏肉のケチャップ焼き オクラとトマトのサラダ オレンジジュース	プリン ウエハース	完全給食	487	20.1	12.3	3.6	502	21.2	10.2	4.4
21	水	麦茶 せんべい	ごはん	あじの南蛮漬け 切干大根の焼きそば風炒め かきたま汁 スイカ	牛乳 かぼちゃケーキ		490	19.0	15.6	1.6	444	22.7	21.9	2.0
22	木	牛乳	ごはん	まぐろのオーロラ煮 小松菜の納豆和え みそ汁(根菜) パナナ	飲むヨーグルト 塩せんべい		475	20.4	12.4	1.3	381	21.0	10.6	1.5
23	金	スイカ	ごはん	夏野菜カレー キャベツのレモン酢和え 麦茶 オレンジ	牛乳 ベジタブルカステラ	スイカ割り会	461	13.7	16.3	1.4	441	16.4	23.3	1.8
24	土	牛乳	-	焼肉丼 にゅうめん パナナ	牛乳 せんべい		356	18.0	15.8	1.5	413	20.9	17.8	1.8
26	月	麦茶 せんべい	ごはん	豆腐のまさご揚げ 小松菜のごま和え たっぶりきのこのすまし汁 オレンジ	牛乳 豆乳クッキー		504	18.7	18.0	1.5	456	21.9	24.7	1.8
27	火	牛乳	ごはん	鮭のごまマヨネーズ焼き ツナサラダ 夏野菜スープ パナナ	ジョア せんべい		516	22.6	15.2	1.5	381	20.6	13.9	1.7
28	水	牛乳	ごはん	ねぎ塩豚丼 ブロッコリーのごま酢和え みそ汁(もやし) 梨	牛乳 コーントースト		501	22.4	20.2	1.9	458	24.2	24.3	2.5
29	木	牛乳	ごはん	かつおの揚げ煮 なすの炒り煮 たぬき汁 パナナ	ヨーグルト クラッカー		492	24.0	11.2	1.9	365	22.8	9.2	2.3
30	金	飲むヨーグルト	ごはん	家常豆腐 中華風春雨サラダ トマトたまスープ 梨	牛乳 ビスケット		504	21.1	16.5	1.7	416	22.2	21.8	2.1
31	土	牛乳	-	中華風ローストチキン みそちゃんぽんうどん パナナ	牛乳 せんべい		325	18.3	13.0	1.8	377	21.7	14.5	2.3

食事を楽しむポイント

「食」は生涯にわたる健康の源。だからこそ、食べることのスタート地点である幼児期に様々な食材・料理に出会い、「食べることは楽しい!」と、感じられることが大切です。子どもと一緒に食事を楽しみながら、子どもの食べる力を育てましょう。

◆ 五感をフル活用 ◆

1. 食事は五感で楽しむ

食べもののおいしさは、5つの感覚で複合的に感じ取るものです。食事を楽しむためには、子どもの五感を意識し、子どもに合わせた食事を提供することが大切です。

★ 視覚_目で見る

子どもは初めて見る食べものを避ける傾向があります(新奇性恐怖)。しかし、食べ慣れている食材を見つけると安心して食事を楽しむことができます。「何が入っているかな?」と声を掛けてみましょう。

★ 嗅覚_鼻で嗅ぐ

食材・料理の香りは、「食事開始」の合図のようなもの。においを嗅ぐと、急に食欲がわきます。特に「だし」や「炊き立てごはん」の香りは、子どもの安心感につながります。

★ 触覚_手や口で触れる

子どもの成長に合わせた硬さ、大きさ、食感にすることが大切です。子どもが食事を嫌がったときには、「味」と決めつけず、大きさを変えたり、つぶしたりすることで食べられることが多くあります。

★ 聴覚_耳で聞く

食べた時に耳に響く音も、おいしさの要素のひとつ。また、食事の大人の声掛けも、小さな子どもにとっては、食事に集中し、楽しく食べるために大切なことです。

★ 味覚_味わう

人は生まれた時から「甘味」を好みます。一方、「酸味」「苦味」は敬遠しがち。小さな頃から、酸味と苦味に少しずつ繰り返し食べて慣れることが大切です。

2. 普段の生活でも「食材」を意識する

生活の中で「食材と料理」を意識しましょう。子どもと一緒にスーパーを回って食材を見ながら会話をしたり、購入した野菜を触ったり、においを嗅いだり、包丁で切る音(トントン)や煮える音(グツグツ)に注目させたりすることも効果的。食材を身近に感じることで、食べる意欲がアップし、「おいしさ」を味わうことができます。



◆ 楽しい体験で「味覚」を育てる ◆

食事のおいしさや楽しさは、過去の経験に基づく記憶と関連しています。生涯にわたり、健康で豊かな食生活を送るためには、食事を「楽しい出来事」として記憶しながら、体験を積み重ねることが大切です。

1. 感情と記憶の関係 【アメリカの心理学者ゴードン・H・パウアーによる発見】

◎ 幸せな気分の時◎

⇒ 過去の楽しい出来事やポジティブな経験を思い出しやすくなる
(食事の場面: 食べた時においしい記憶が蘇り、味覚が育つ)

● 悲しい気分の時●

⇒ ネガティブな出来事や不快な経験を思い出しやすくなる
(食事の場面: 食べた時に嫌な記憶が蘇り、食べることを拒否する)



2. 気を付けること

大切なことは、楽しい気分、幸せな気分で食事をするということです。子どもが悲しい気分になることをなるべく避けて、楽しい体験を増やしましょう。

【幸せな気分になれる】

- 家族が揃った穏やかな食卓
- 褒められる
- お手伝い(野菜を洗うなど)をする
- 野菜を育てて食べる
- いつもと違った場所(公園など)で食べる
- 行事にちなんだ料理を食べる

【悲しい気分になりがち】

- 食べることを強要される
 - 食べられず、食事時間が長引く
 - 体調が悪い・疲れすぎている
 - 近くに人が見えず、寂しくなる
- ※ 体調が悪い時に食べたものを嫌いになることはよくあることです。子どもの気分がすぐれない時には、食べることを無理強いにせず見守りましょう。

《月平均栄養価(平日平均)》

年齢	区分	エネルギー	たんぱく質	脂質	塩分
以上児(副食分)	目標量	400kcal	20.0g	16.0g	1.7未満
	平均栄養価	414kcal	21.0g	17.7g	2.1g
未満児	目標量	475kcal	18.0g	14.0g	1.5g
	平均栄養価	493kcal	20.1g	15.5g	1.7g

今月のおにぎりの日 8月9日(金) 対象 1歳3か月以上児



※ この日は、おにぎりをお弁当箱に入れて持ってきてください。
※ タラコやすじこなどの生ものを具としたおにぎり、のり巻き、いなりなどは、安全面を考慮し持参を控えてください。
※ 通常通り副食(おかず)があります。栄養価が高くなりすぎる具材は控えるなどの配慮もお願いいたします。



8月1日(木)のメニューです!

今月のレシピは、栄養たっぷりの切干大根を使用した「切干ナポリタン」。切干大根は、カルシウムやビタミンB1・B2、鉄分、食物繊維などの栄養素がたくさん含まれた加工食品です。中でもビタミンB1・B2は、これから夏本番を迎え、エネルギー消費が増えて疲れた体を回復させてくれる効果があります。子どもが好む味付けで食べやすいので、ご家庭の一品に取り入れることで夏バテ対策の一つになります。ぜひお試しください。

- ～材料～ (子ども5人分)
- 切干大根 25g
 - にんじん 2/3本
 - ピーマン 1個
 - 玉ねぎ 1/3個
 - ベーコン 25g
 - サラダ油 適量
 - 粉チーズ 小さじ1/2

- ～作り方～
- ① 切干大根はよく洗い、水で戻して食べやすい長さに切る。
 - ② にんじん、ピーマンはせん切り、玉ねぎ、ベーコンは薄く切る。
 - ③ フライパンにサラダ油をしき、ベーコンを炒める。
 - ④ ③に玉ねぎ、にんじん、切干大根、ピーマンの順に時間差で加えて炒める。
 - ⑤ 全体に火が通ったら、合わせ調味料を加えて炒める。仕上げに粉チーズを加えて軽く炒め合わせる。

※ 調味料はお好みで調整してください。

日	曜日	午前おやつ	主食	昼食	午後おやつ	備考	未満児				以上児			
							エネルギー	たんぱく質	脂質	塩分	エネルギー	たんぱく質	脂質	塩分
1	木	オレンジジュース	ごはん	チキンカツ 切干ナポリタン 春雨スープ(チンゲン菜) メロン	牛乳 クッキー		480	16.4	14.2	1.7	412	19.6	20.1	2.2
2	金	牛乳	ごはん	さわらのマヨ照り焼き ひじきサラダ(ツナ) うーめん汁 パナナ	ジョア(ストロベリー) せんべい		521	23.3	15.0	1.7	374	20.7	13.5	2.0
3	土	牛乳	—	カレー風味肉じゃが わかめ入り野菜スープ パナナ	牛乳 せんべい		321	14.2	13.5	1.7	369	16.1	15.0	2.1
5	月	麦茶 せんべい	ごはん	塩から揚げ いんげんのみそマヨサラダ 雷汁 スイカ	牛乳 ケークサレ風蒸しパン		473	18.4	14.2	1.6	423	22.0	20.2	1.9
6	火	牛乳	ごはん	ピザバーグ ブロッコリーのツナマヨ和え ベーコンとしめじのコンソメスープ メロン	りんごジュース 甘ロしょうゆせんべい		531	20.5	20.5	1.6	395	18.4	20.2	1.9
7	水	牛乳	ごはん	豚肉の甘酢炒め きゅうりの塩昆布漬け ミニトマト みそワタンスープ スイカ	牛乳 とうもろこし		481	23.8	16.4	1.8	397	25.0	18.2	2.1
8	木	牛乳	ごはん	タラのムニエル 小松菜のかりかりベーコンサラダ とんじゃがスープ メロン	飲むヨーグルト せんべい		472	21.1	13.8	1.8	394	21.3	12.8	2.2
9	金	ゼリー	—	チキンのカレーマヨネーズ焼き にんじんしりしり みそ汁(ほうれん草・玉ねぎ) パナナ	牛乳 マドレーヌ	おにぎりの日	498	18.3	17.6	1.3	427	21.3	23.1	1.7
10	土	牛乳	—	チンジャオロース 大根とウインナーの中華スープ パナナ	牛乳 せんべい		325	13.6	17.4	1.6	374	15.4	19.8	2
13	火	牛乳	ごはん	ツナドライカレー きゅうりの即席漬け 野菜ジュース	牛乳 ビスケット		480	15.4	18.1	1.3	385	14.5	20.3	1.6
14	水	牛乳	ごはん	ハーベキューチキン 中華風うどんスープ パナナ	ヨーグルト クラッカー		455	19.9	9.5	2.2	319	17.5	7.3	2.7
15	木	牛乳	ごはん	コーンシチュー わかめときゅうりの和風サラダ 麦茶 オレンジ	ゼリー せんべい		452	13.9	13.1	1.4	316	10	11.1	1.6
16	金	ジョア	ごはん	おくら納豆 八杯汁 メロン	牛乳 ビスケット		461	21.2	12.1	1.3	346	19.9	17.2	1.5
17	土	牛乳	—	ねぎま丼 さつま汁 パナナ	牛乳 せんべい		309	16.6	11.5	1.3	354	19.2	12.5	1.5
19	月	牛乳	ごはん	夏野菜カレー キャベツのレモン酢和え 麦茶 スイカ	麦茶 わかめのおにぎり		517	14.6	15.7	1.7	400	11.1	14.4	2.0
20	火	牛乳	ごはん	あじの南蛮漬け 切干大根の焼きそば風炒め かきたま汁 パナナ	飲むヨーグルト 塩せんべい		483	20.2	14.0	1.5	391	20.5	12.6	1.8
21	水	麦茶 せんべい	ごはん	豚肉の南部焼き 揚げなすのじゃこ和え ミニトマト おくすかけ(うーめん) オレンジ	牛乳 かぼちゃケーキ		512	18.2	16.9	1.9	469	21.5	23.7	2.2
22	木	スイカ	ごはん	まぐろのオーロラ煮 小松菜の納豆和え みそ汁(根菜) パナナ	牛乳 ベジタブルカステラ	スイカ割り会 	442	18.6	11.7	1.1	414	23.2	17.5	1.5
23	金	牛乳	ごはん	家常豆腐 中華風春雨サラダ トマトたまスープ オレンジ	ヨーグルト クラッカー		500	23.0	15.7	1.9	379	20.9	14.9	2.3
24	土	牛乳	—	焼肉丼 にゅうめん パナナ	牛乳 せんべい		356	18.0	15.8	1.5	413	20.9	17.8	1.8
26	月	麦茶 せんべい	ごはん	豆腐のまご揚げ 小松菜のごま和え たっぶりきのこのすまし汁 梨	牛乳 豆乳クッキー		505	18.5	18.0	1.5	456	21.7	24.7	1.8
27	火	牛乳	冷やし中華	鶏肉のケチャップ焼き オクラとトマトのサラダ オレンジジュース	プリン ウエハース	完全給食	487	20.1	12.3	3.6	502	21.2	10.2	4.4
28	水	牛乳	ごはん	かつおの揚げ煮 なすの炒り煮 たぬき汁 パナナ	牛乳 コーントースト		504	23.4	15.9	1.9	457	26.0	18.9	2.6
29	木	牛乳	ごはん	ねぎ塩豚丼 ブロッコリーのごま酢和え みそ汁(もやし) 梨	ジョア せんべい		503	23.2	14.8	1.7	368	20.8	13.2	2.0
30	金	飲むヨーグルト	ごはん	鮭のごまマヨネーズ焼き ツナサラダ 夏野菜スープ パナナ	牛乳 ビスケット		507	20.8	16.7	1.4	415	22.2	22.2	1.7
31	土	牛乳	—	中華風ローストチキン みそちゃんぽんうどん パナナ	牛乳 せんべい		325	18.3	13.0	1.8	377	21.7	14.5	2.3

食事を楽しむポイント

「食」は生涯にわたる健康の源。だからこそ、食べることのスタート地点である幼児期に様々な食材・料理に出会い、「食べることは楽しい!」と、感じられることが大切です。子どもと一緒に食事を楽しみながら、子どもの食べる力を育てましょう。

◆ 五感をフル活用 ◆

1. 食事は五感で楽しむ

食べもののおいしさは、5つの感覚で複合的に感じ取るものです。食事を楽しむためには、子どもの五感を意識し、子どもに合わせた食事を提供することが大切です。

★ 視覚_目で見る

子どもは初めて見る食べものを避ける傾向があります(新奇性恐怖)。しかし、食べ慣れている食材を見つけると安心して食事を楽しむことができます。「何が入っているかな?」と声を掛けてみましょう。

★ 嗅覚_鼻で嗅ぐ

食材・料理の香りは、「食事開始」の合図のようなもの。においを嗅ぐと、急に食欲がわきます。特に「だし」や「炊き立てごはん」の香りは、子どもの安心感につながります。

★ 触覚_手や口で触れる

子どもの成長に合わせた硬さ、大きさ、食感にすることが大切です。子どもが食事を嫌がったときには、「味」と決めつけず、大きさを変えたり、つぶしたりすることで食べられることが多くあります。

★ 聴覚_耳で聞く

食べた時に耳に響く音も、おいしさの要素のひとつ。また、食事の大人の声掛けも、小さな子どもにとっては、食事に集中し、楽しく食べるために大切なことです。

★ 味覚_味わう

人は生まれた時から「甘味」を好みます。一方、「酸味」「苦味」は敬遠しがち。小さな頃から、酸味と苦味に少しずつ繰り返し食べて慣れることが大切です。

2. 普段の生活でも「食材」を意識する

生活の中で「食材と料理」を意識しましょう。子どもと一緒にスーパーを回って食材を見ながら会話をしたり、購入した野菜を触ったり、においを嗅いだり、包丁で切る音(トントン)や煮える音(グツグツ)に注目させたりすることも効果的。食材を身近に感じることで、食べる意欲がアップし、「おいしさ」を味わうことができます。



◆ 楽しい体験で「味覚」を育てる ◆

食事のおいしさや楽しさは、過去の経験に基づく記憶と関連しています。生涯にわたり、健康で豊かな食生活を送るためには、食事を「楽しい出来事」として記憶しながら、体験を積み重ねることが大切です。

1. 感情と記憶の関係 【アメリカの心理学者ゴードン・H・バウアーによる発見】

◎ 幸せな気分の時◎

⇒ 過去の楽しい出来事やポジティブな経験を思い出しやすくなる
(食事の場面: 食べた時においしい記憶が蘇り、味覚が育つ)

● 悲しい気分の時●

⇒ ネガティブな出来事や不快な経験を思い出しやすくなる
(食事の場面: 食べた時に嫌な記憶が蘇り、食べることを拒否する)



2. 気を付けること

大切なことは、楽しい気分、幸せな気分で食事をするということです。子どもが悲しい気分になることをなるべく避けて、楽しい体験を増やしましょう。

【幸せな気分になれる】

- 家族が揃った穏やかな食卓
- 褒められる
- お手伝い(野菜を洗うなど)をする
- 野菜を育てて食べる
- いつもと違った場所(公園など)で食べる
- 行事にちなんだ料理を食べる

【悲しい気分になりがち】

- 食べることを強要される
 - 食べられず、食事時間が長引く
 - 体調が悪い・疲れすぎている
 - 近くに人が見えず、寂しくなる
- ※ 体調が悪い時に食べたものを嫌いになることはよくあることです。子どもの気分がすぐれない時には、食べることを無理強いせずに見守りましょう。

《月平均栄養価(平日平均)》

年齢	区分	エネルギー	たんぱく質	脂質	塩分
以上児(副食分)	目標量	400kcal	20.0g	16.0g	1.7未満
	平均栄養価	416kcal	21.0g	17.7g	2.1g
未満児	目標量	475kcal	18.0g	14.0g	1.5g
	平均栄養価	495kcal	20.1g	15.5g	1.7g

今月の おにぎりの日 8月9日(金) 対象 1歳3か月以上児



- ※ この日は、おにぎりをお弁当箱に入れて持ってきてください。
- ※ タラコやすじこなどの生ものを具としたおにぎり、のり巻き、いなりなどは、安全面を考慮し持参を控えてください。
- ※ 通常通り副食(おかず)があります。栄養価が高くなりすぎる具材は控えるなどの配慮もお願いいたします。



8月1日(木)のメニューです!

- ▶ 今月のレシビは、栄養たっぷりの切干大根を使用した「切干ナポリタン」。
- 切干大根は、カルシウムやビタミンB1・B2、鉄分、食物繊維などの栄養素がたくさん含まれた加工食品です。中でもビタミンB1・B2は、これから夏本番を迎え、エネルギー消費が増えて疲れた体を回復させてくれる効果があります。子どもが好む味付けで食べやすいので、ご家庭の一品に取り入れることで夏バテ対策の一つになります。ぜひお試しください。

～材料～ (子ども5人分)

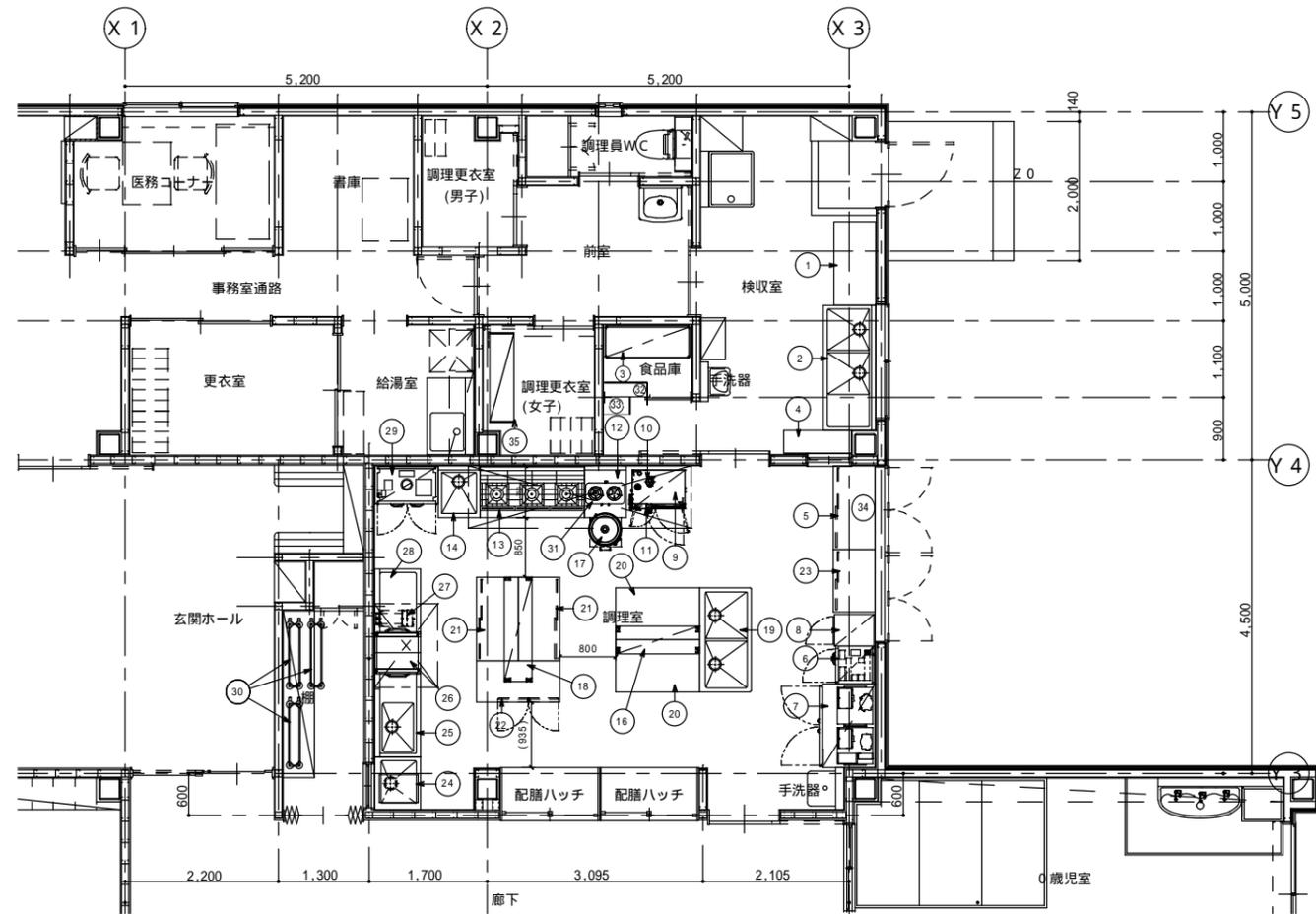
- 切干大根 25g
- にんじん 2/3本
- ビーマン 1個
- 玉ねぎ 1/3個
- ベーコン 25g
- サラダ油 適量
- 粉チーズ 小さじ1/2

～合わせ調味料～

- 料理酒 小さじ1
- トマトケチャップ 大さじ3
- カブチソース 小さじ1/2
- 砂糖 小さじ1
- 塩 少々

～作り方～

- ① 切干大根はよく洗い、水で戻して食べやすい長さに切る。
 - ② にんじん、ビーマンはせん切り、玉ねぎ、ベーコンは薄く切る。
 - ③ フライパンにサラダ油をしき、ベーコンを炒める。
 - ④ ③に玉ねぎ、にんじん、切干大根、ビーマンの順に時間差で加えて炒める。
 - ⑤ 全体に火が通ったら、合わせ調味料を加えて炒める。仕上げに粉チーズを加えて軽く炒め合わせる。
- ※ 調味料はお好みで調整してください。



No.	品名	形式	台数	寸法 (mm)			配管口径 (A)				L P G			電気 (50Hz, kW)			リード	備考
				W	D	H	給水	給湯	排水	機器側	水設備側	口径 A	kW	単相100V	単相200V	三相200V		
-	< >																	
1	ワークテーブル		1	1200	600	800												
2	二槽水切付シンク		1	1800	750	800	15 x 2	15 x 2	40 x 2	40 x 2								
3	ソリッドシェルフ	SSD-1219M x SSP-1590	1	1219	457	1590												
4	ワークテーブル		1	(970)	(330)	800												
5	キャビネットテーブル		1	1200	600	800												
6	包丁・マナ板殺菌庫	HSB-4SA-H	1	540	550	1600			25	40				1.3				
7	冷凍冷蔵庫	HRF-120Z	1	1200	800	1890			30	40				0.601			定格内容積:998L(冷蔵庫764L、冷凍室234L)	
8	検食用冷蔵庫	RF-U11AFK	1	460	585	1110								0.11				
9	スチームコンベクションオープン	MIC-5TB3	1	750	560	685	15 x 2		38	耐熱40					5.9	要		
10	軟水器	HK-55RS	1	150	123	495	15											
11	クックエプロ専用ステンコン架台	KT-HIC-DA	1	750	560	800												
12	炊飯台車付ワークテーブル		1	600	750	800												
13	ガステーブル	TSGT-1530A	1	1500	750	800					25	46.1					要	
14	一槽シンク		1	600	750	800	15	15	40	40								
15	欠番																	
16	オーバーシェルフ		1	1200	400	500												
17	炊飯器	PR-810SS	1	506	470	414					9.5	8.4						
18	オーバーシェルフ		1	1500	400	800												
19	二槽シンク		1	1500	750	800	15 x 2	15 x 2	40 x 2	40 x 2								
20	ワークテーブル		2	1200	750	800												
21	キャビネットテーブル		2	1200	600	800												
22	テーブル形冷蔵庫	RT-120SNF-ML	1	1200	600	800			30	40				0.15			定格内容積:242L	
23	キャビネットテーブル		1	900	600	800												
24	一槽シンク・水切プレート付		1	750	660	800	15	15	40	40								
25	ソイルテーブル		1	1200	660	800	15	15	40	40								
26	食器洗浄機	JWE-450HA	1	600	554	1350		排水	38.5	耐熱40				0.7			要	
27	ガスブースター	WB-11KH	1	240	650	707		15	25	耐熱40	15	11.2	0.022				要	
28	クリーンテーブル		1	900	660	800												
29	食器消毒保管庫	HSB-10SA3-1-S	1	900	550	1900			25	40					4.6		食器カゴ付き	
30	配膳コンテナ		3	840	600	1030												
31	ガスコンロ	PA-28F	1	558	364	102					9.5	5.8					要	
32	白衣入れ3段ケース		1	430	340	680												
33	3段ワゴン 職員用		1	450	290	750												
34	メタルラック		1	650	450	490												
35	メタルラック 大		1	610	1500	1800												
	合計												71.5	2.883		10.5		

上記の各設備項目は各機器1台あたりの値を示します。