

○各帳票提出時期【質問No.3】

仕様内容書・調理業務マニュアル関連様式集

様式No.	様式名	提出時期	提出先	備考
(様式1)	未満児食対応表	—	—	—
(様式2)	アレルギー食品対応表	—	—	—
(様式3)	調理業務等完了確認簿	毎日	園長	
(様式4)	調理業務完了届	月初	園長、子ども育成課	前月分を提出
(様式5)	現場責任者等届出書	随時	園長、子ども育成課	変更があった際
(様式6)	調理従事者届出書	随時	園長、子ども育成課	変更があった際
(様式7)	定期健康診断について(報告)	年1回	園長、子ども育成課	
(様式8)	検便検査結果について(報告)	月2回	園長、子ども育成課	
(様式9)	自己健康管理チェック表	月初	園長、子ども育成課	前月分を提出
(様式10)	フロン機器簡易点検チェックシート<冷凍冷蔵庫>	—	—	
(様式11)	フロン機器簡易点検チェックシート<エアコン>	—	—	
(様式12)	施設設備の保守点検表	年3回	園長	8月、12月、3月
(様式13)	大掃除点検表	年3回	園長	8月、12月、3月
(様式14)	喫食数報告書	月初	園長、子ども育成課	前月分を提出
(様式15)	月食数	—	—	—
(様式16)	献立検討表	—	—	—
(様式17)	発注変更依頼書	随時	子ども育成課	必要に応じて
(様式18)	追加発注依頼書	随時	子ども育成課	必要に応じて
(様式19)	検収表	月初	園長、子ども育成課	前月分を提出
(様式20)	献立表日誌	月初	園長、子ども育成課	前月分を提出
(様式21)	給食状況	—	—	—
(様式22)	食品受払簿	月初	園長、子ども育成課	前月分を提出
(様式23)	調理器具等点検表	月初	園長、子ども育成課	前月分を提出
(様式24)	温度計類点検記録簿	月初	園長、子ども育成課	前月分を提出

※現段階での予定のため、内容に変更が生じる可能性があります。

○消耗品実績(令和元年度)【質問No.11】

<金額(税込)>

[単位:円]

東	美里	南	千曲	西	芦原	中央
228,541	209,836	201,140	81,229	73,710	110,206	155,002

※保育室での使用分を含む

<主な品目>

*品名：カップ類・スポンジタワシ・楊枝・割り箸等

品名	サイズ・規格	製造メーカー
ゼリーカップ	60cc (耐熱)	
ゼリーカップ	90cc (耐熱)	
マフィンカップ	白(大)60×40H 300枚入り	
マフィンカップ	白(小)50×30H 250枚入り	
楊枝	10個入り	
割り箸	袋なし100膳入り	
ステンレスタワシ	50 g	
かめのこたワシ	小 8cm×10cm	西尾商店
かめのこたワシ	中 8cm×14cm	西尾商店
かめのこたワシ	大 9cm×17cm	西尾商店

*品名：ポリエチレン袋

No. 7	0.03mm×120mm×230mm	100 枚入	
No. 8	0.03mm×130mm×250mm	100 枚入	
No. 9	0.03mm×150mm×250mm	100 枚入	
No. 10	0.03mm×180mm×270mm	100 枚入	
No. 11	0.03mm×200mm×300mm	100 枚入	
No. 12	0.03mm×230mm×340mm	100 枚入	
No. 14	0.03mm×280mm×410mm	100 枚入	
No. 16	0.03mm×340mm×480mm	100 枚入	
No. 18	0.03mm×380mm×530mm	100 枚入	

*品名：ラップ・ホイル類

ラップ 小	22cm × 100 m	
ラップ 中	30cm × 100 m	
ラップ 大	45cm × 50 m	
ラップ ブルー 中	30cm × 100 m	
ラップ ブルー 大	45cm × 50 m	
アルミホイル	30cm × 50 m (厚さ12μm以上)	
アルミホイル	45cm × 30 m (厚さ12μm以上)	
クッキングシート	33cm × 30 m	
クッキングペーパー	280mm 275mm × 240mm 2ロール入	

*品名：ポリ・ニトリルゴム手袋類

使い捨てポリ手袋	S・M 1,000枚入り	
使い捨てポリ手袋 ブルー	ロングサイズ(ひじまで) <u>50</u> 枚入り 袖口ゴム有り	
使い捨てポリ手袋 ブルー	ロングサイズ(ひじまで) <u>50</u> 枚入り 袖口ゴム無し	
サクラメン手袋	M・L 200枚入り	(株)精宏
使い捨てポリ手袋 ブルー 薄	S・M・L <u>100</u> 枚入り(25 μ m)	
使い捨てポリ手袋 ブルー 並	S・M・L <u>200</u> 枚入り(28 μ m)	
使い捨てポリ手袋 ブルー 厚	S・M・L <u>100</u> 枚入り(35 μ m)	
使い捨てポリ手袋 ブルー(袋)	S・M・L _____枚入り	
使い捨てニトリルゴム手袋 ブルー 薄	SS・S・M・L <u>100</u> 枚入り(指先0.1mm、手のひら0.06mm)	
使い捨てニトリルゴム手袋 ブルー 並	SS・S・M・L <u>100</u> 枚入り(指先0.1mm、手のひら0.07mm)	
使い捨てニトリルゴム手袋 ブルー 厚	SS・S・M・L <u>100</u> 枚入り(指先0.13mm、手のひら0.11mm)	

*品名：マスク・布きん類

使い捨てマスク	100枚入り 不織布マスク2層タイプ	
クラクリーンマスク	100枚入り	クラレクラフレックス
カウンタークロス(小)	厚手小判60枚入り 35cm×61cm	
カウンタークロス(大)	厚手大判30枚入り 61cm×61cm	
オールタイムカウンタークロス	厚手小判60枚入り 35cm×61cm	東京メディカル(株)
ペーパータオル(中判)	ソフトタイプ 200枚入り	
ペーパータオル(中判)	ソフトタイプ 200枚入り× <u>35</u> 袋	
ペーパータオル(中判)	ハードタイプ 200枚入り	
ペーパータオル(中判)	ハードタイプ 200枚入り× <u>30</u> 袋	
エルヴェール ペーパータオル(中判)	エコスマート シングル 200枚入り	大王製紙(株)
エルヴェール ペーパータオル(中判)	エコスマート シングル 200枚入り× <u>35</u> 袋	大王製紙(株)

*品名：消毒液・洗剤等

エタプロコールFA	15kg	日興製薬(株)
クレンザー	400g	
クリームクレンザー	400ml	
シャボネット石鹼液 ユ・ム	1kg(液体タイプ、希釈使用)	サラヤ(株)
シャボネット石鹼液 ユ・ム	3kg(液体タイプ、希釈使用)	サラヤ(株)
加工酢 S S V	20L(ビニールポリ)	キューピー醸造(株)
ピューラックス	1.8L	(株)オーヤラックス
ピューラックス	18L	(株)オーヤラックス
ピューラックス-S	1.8L(食品添加物)	(株)オーヤラックス
ピューラックス-S	18L(食品添加物)	(株)オーヤラックス
キレーネ	2kg入り	(株)アルボース
ラブリーK	4.5L	マツミ石鹼工業(株)
DPD法遊離残留塩素測定用試薬	200錠	

○所有資格・経験年数【質問No.18】

- ・各園の1番上の調理員が食品衛生責任者です。
(食品衛生責任者となり得る資格を有しています。)
- ・経験年数は令和2年10月現在の年数であり、学校給食経験を含む者もいます。

園名	調理員No.	所有資格	経験年数
東	1	調理師	14
	2	調理師	3
	3		1
	4		0
美里	5	調理師	8
	6		8
	7	栄養士	2
南	8		13
	9		13
	10		1
	11		0
千曲	12		9
	13		2
西	14	調理師	11
	15		11
芦原	16	調理師	15
	17	調理師	3
中央	18	調理師	8
	19	〃	10
	20	〃	15



令和2年度

10月の献立予定表

小諸市公立保育園



日 (曜日)	主食	献立名	材料名			午後のおやつ	栄養価 エネルギー たんぱく質 脂質 塩分
			血や肉や 骨になるもの (赤)	熱や力に なるもの (黄)	体の調子を 整えるもの (緑)		
1 (木)	黒パン	五目ワタンスープ	豚肉・しょうゆ	ワタンの皮 塩・炒め油	にんじん・干し椎茸 白菜・もやし・長ねぎ	・牛乳 ・小松菜おにぎり (米・小松菜・じゃこ 白ごま ・塩・ ごま油)	387 kcal 15.2 g 11.6 g 1.8 g
		だいコーンサラダ	しょうゆ	砂糖・酢・ ごま油	大根・にんじん きゅうり・コーン		
		梨			梨		
2 (金)	ミニロール	こもろん味噌焼きそば	豚ひき肉・黒豆みそ しょうゆ・みそ	炒め油・オイスターソース 砂糖・酒・ 中華めん 炒め油・すりえごま	にんにく・しょうが 長ねぎ・キャベツ・玉ねぎ もやし・にんじん・ピーマン	・牛乳 ・グレーゼリー (グレーゼリーの素 パン缶)	395 kcal 16.3 g 14.7 g 2.1 g
		わかめスープ	わかめ・だし汁	塩・ 白ごま	白菜・にんじん・玉ねぎ		
		柿			柿		
5 (月)	ごはん	油淋鶏 (鶏からあげのねぎソース)	鶏もも肉・しょうゆ	酒・片栗粉・揚げ油 砂糖・酢・ ごま油	にんにく・しょうが・長ねぎ	・牛乳 ・麩のラスク (ふ ・マーガリン・砂糖)	417 kcal 20.7 g 19.6 g 2.0 g
		春雨スープ	だし汁・しょうゆ	春雨・塩・こしょう	白菜・にんじん・玉ねぎ コーン・しめじ		
		パインサラダ		油・酢・塩	キャベツ・きゅうり パイン缶		
6 (火)	ごはん	豆腐のみそ炒め	豚肉・しぼり豆腐 みそ・しょうゆ	ごま油 ・みりん 酒・片栗粉	たけのこ・玉ねぎ しいたけ・にんじん・枝豆	・牛乳 ・黒糖煮しパン (小麦粉 ・BP・黒砂糖 牛乳 ・ 白ごま ・油)	440 kcal 22.9 g 16.6 g 2.0 g
		はんぺんのすまし汁	はんぺん ・かつお節 こんぶ・薄口しょうゆ	塩	ほうれんそう・にんじん しめじ		
		梨			梨		
7 (水)	ごはん	肉じゃが	豚肉・しょうゆ	じゃがいも・つきこん 炒め油・酒・みりん 砂糖・片栗粉	にんじん・玉ねぎ・枝豆	・牛乳 ・お好み焼き (小麦粉 ・卵・キャベツ 魚肉ソーセージ かつお節・青のり・ソース マヨネーズ)	429 kcal 20.5 g 14.5 g 1.9 g
		麩の味噌汁	みそ・煮干し	ふ	白菜・長ねぎ・にんじん		
		りんご			りんご		
8 (木)	丸パン	秋鮭の紅葉焼き	秋鮭	塩・こしょう マヨネーズ	にんじん	・牛乳 ・さつまいもごはん (米・さつまいも 酒・塩・ 黒ごま ・塩)	393 kcal 22.9 g 13.9 g 1.8 g
		小松菜のすまし汁	かつお節・こんぶ 薄口しょうゆ	塩	小松菜・にんじん・えのき		
		みそドレサラダ	みそ・しょうゆ	砂糖・酢・油	キャベツ・もやし きゅうり・にんじん		
9 (金)	マーブル食パン	しょうゆラーメン	豚肉・ なると ・しょうゆ うずらの卵 ・ガラ	中華めん	にんじん・もやし 長ねぎ・白菜・しょうが	・牛乳 ・せんべい	427 kcal 19.1 g 11.5 g 2.4 g
		レモン和え	しょうゆ	砂糖	キャベツ・きゅうり にんじん・レモン汁		
		ぶどう			ぶどう		
12 (月)	ごはん	さんまのかば焼き	さんま・しょうゆ	片栗粉・揚げ油 砂糖・酒・片栗粉		・飲むヨーグルト ・せんべい	437 kcal 20.4 g 19.9 g 1.9 g
		さつまい	豚肉・油揚げ・みそ・煮干し	こんにゃく	にんじん・大根・ごぼう さつまいも・長ねぎ		
		ゆかり和え		塩	キャベツ・きゅうり・ゆかり		
13 (火)	ごはん	五目きんぴら	豚肉・しょうゆ	じゃがいも・揚げ油 つきこん・ 白ごま ・砂糖 みりん・炒め油・ ごま油	ごぼう・たけのこ・にんじん	・牛乳 ・カルシウムトースト (食パン ・ 白ごま とけるチーズ ・しらす)	427 kcal 20.5 g 15.8 g 2.4 g
		キャベツの味噌汁	高野豆腐・みそ・煮干し		キャベツ・玉ねぎ・にんじん		
		ぶどう			ぶどう		
14 (水)	ごはん	ポークカレー	豚肉・ スキムミルク	じゃがいも・ 小麦粉 バター ・カレー粉 塩・ソース・炒め油	玉ねぎ・にんじん パセリ・にんにく しょうが・ケチャップ	・ヨーグルト和え (プレーンヨーグルト 砂糖・もも缶 バナナ・みかん缶)	332 kcal 11.4 g 10.5 g 1.7 g
		福神漬け和え			キャベツ・きゅうり 福神漬け		
		柿			柿		

★すっかり秋らしくなってきました。秋はおいしい食べ物がたくさんあるので、なにを食べようか迷ってしまいますね。給食にも『柿』『ぶどう』『秋鮭』『さんま』など、秋の味覚がたくさん出ます。「白身魚の紅葉焼き」や秋の紅葉が舞っている様子をイメージした「吹きよせごはん」も出るので楽しみに♪

* 今月の平均栄養量・・・エネルギー 425Kcal、たんぱく質 19.5g、脂質 15.5g、塩分 1.9g
* 保育所栄養給与目標・・・エネルギー 389Kcal、たんぱく質 18.8g、脂質 15.6g、塩分 1.5g



栄養価は
昼食とおやつ
を合わせた
値です。
主食のごは
んとパンの
分は除いて
います。

		血や肉や骨になるもの (赤)	熱や力になるもの (黄)	体の調子を整えるもの (緑)			
15 (木)	米粉パン	鶏肉のみそケチャップ和え	鶏もも肉・みそ	酒・片栗粉・さつまいも揚げ油・砂糖・酒	にんじん・ケチャップ ピーマン	・牛乳 ・いちごゼリー (いちごゼリーの素 パイン缶)	411 kcal 21.4 g 15.3 g 1.7 g
		豆腐のすまし汁	豆腐・かつお節 こんぶ・薄口しょうゆ	塩	白菜・にんじん えのき・長ねぎ		
		りんご			りんご		
16 (金)	ミニロール	ナポリタン	豚ひき肉・粉チーズ	スパゲッティ 炒め油・ソース・塩	玉ねぎ・にんじん・しめじ ピーマン・ケチャップ	・牛乳 ・せんべい	418 kcal 16.4 g 11.8 g 1.8 g
		コーンスープ	だし汁	塩	ほうれんそう・白菜 玉ねぎ・にんじん・コーン クリームコーン		
		ミニゼリー		ミニゼリー			
19 (月)	ごはん	鮭のちゃんちゃん焼き	鮭・みそ・しょうゆ	塩・こしょう・酒 砂糖・みりん	キャベツ・玉ねぎ にんじん・しめじ・コーン	・牛乳 ・ふかしいも (さつまいも)	369 kcal 22.1 g 9.6 g 1.8 g
		麩のすまし汁	かつお節・こんぶ 薄口しょうゆ	ふ・塩	ほうれんそう・にんじん		
		柿			柿		
20 (火)	ごはん	大豆の五目煮	大豆・豚肉・ちくわ こんぶ・しょうゆ	炒め油・こんにゃく 砂糖・じゃがいも	にんじん	・牛乳 ・ミルクスコーン (小麦粉・BP・バター 砂糖・卵・牛乳)	457 kcal 23.6 g 19.2 g 2.7 g
		玉ねぎの味噌汁	みそ・煮干し	ふ	玉ねぎ・にんじん えのき・キャベツ		
		動物チーズ	チーズ				
21 (水)	ごはん	とりすき	鶏もも肉・豆腐・しょうゆ	糸こんにゃく・ふ 炒め油・砂糖・片栗粉	長ねぎ・白菜 玉ねぎ・にんじん	・牛乳 ・煮豆 (金時豆・砂糖・塩)	392 kcal 22.6 g 13.5 g 2.0 g
		大根の味噌汁	油揚げ・わかめ みそ・煮干し		大根・にんじん		
		りんご			りんご		
22 (木) 誕生会		吹きよせごはん	鶏もも肉・しょうゆ	米・もち米・炒め油 粟水煮・塩・酒・みりん	ごぼう・にんじん しめじ・枝豆	・牛乳 ・原宿ドック ※小麦粉、卵、牛乳を 含みます。	主食込みの 栄養価 608 kcal 21.4 g 18.4 g 2.4 g
		なるとのすまし汁	なると・かつお節 こんぶ・薄口しょうゆ	塩	小松菜		
		磯香和え	しょうゆ・もみのり	マヨネーズ	キャベツ・えのき・にんじん		
		ぶどう			ぶどう		
23 (金)	クロワッサン	♪中央保育園のお好み献立です♪					
		白身魚のフライ	ホキ・卵	塩・こしょう・小麦粉 パン粉・揚げ油・ソース		・牛乳 ・カステラ ※小麦粉、卵、牛乳を 含みます。	436 kcal 21.2 g 15.0 g 1.9 g
		みかんサラダ	ハム	油・酢・塩・こしょう	キャベツ・きゅうり みかん缶		
		ABCスープ	薄口しょうゆ・だし汁	ABCパスタ・塩 こしょう・酒	玉ねぎ・白菜・にんじん		
梨			梨				
26 (月)	ごはん	八宝菜	豚肉・うずらの卵	炒め油・酒・塩・片栗粉	玉ねぎ・にんじん たけのこ・しいたけ・白菜	・牛乳 ・チーズ蒸しパン (チーズ・小麦粉 砂糖・牛乳・BP・油)	421 kcal 16.7 g 16.4 g 2.1 g
		えのきの中華スープ	だし汁	オイスターソース 塩・ごま油	えのき・チンゲンサイ にんじん・玉ねぎ・コーン		
		柿			柿		
27 (火)	ごはん	秋味カレー	豚肉・スキムミルク	さつまいも・小麦粉 バター・カレー粉 塩・ソース・炒め油	玉ねぎ・にんじん・しめじ ほうれんそう・にんにく しょうが・ケチャップ	・クリーム和え (生クリーム・砂糖 バナナ・パイン缶・もも缶)	435 kcal 12.2 g 18.6 g 1.8 g
		もやしのナムル	ハム・しょうゆ	砂糖・酢・ごま油	きゅうり・もやし・にんじん		
		りんご			りんご		
28 (水)	ごはん	さばのみそ煮	さば・牛乳・みそ	塩・砂糖・酒・つきこん	しょうが	・牛乳 ・マカロニごまあえ (マカロニ・砂糖 黒すりごま・塩)	435 kcal 23.8 g 20.8 g 2.4 g
		もずくのスープ	もずく・豆腐・卵 だし汁・しょうゆ	塩・酒・片栗粉	にんじん・玉ねぎ		
		コーンサラダ		酢・油・塩・こしょう	キャベツ・きゅうり・コーン		
29 (木)	ミニロール	カレーうどん	鶏もも肉・ちくわ しょうゆ・こんぶ・かつお節	うどん・塩・酒 カレー粉・片栗粉・炒め油	長ねぎ・玉ねぎ・しめじ ほうれんそう・にんじん	・牛乳 ・ハロウィンケーキ (かぼちゃ・バター 小麦粉・BP・卵 牛乳・砂糖)	441 kcal 18.2 g 14.6 g 2.1 g
		のり酢和え	もみのり・しょうゆ	酢	小松菜・にんじん・もやし		
		ぶどう			ぶどう		
30 (金)	食パン	ハロウィンシチュー	鶏もも肉・スキムミルク	炒め油・塩・こしょう バター・小麦粉	かぼちゃ・にんじん しめじ・玉ねぎ・コーン	・牛乳 ・せんべい	416 kcal 16.6 g 18.2 g 2.1 g
		梅ドレサラダ	ツナ・しょうゆ	油・酢・砂糖	キャベツ・大根 にんじん・刻み梅		
		ジャム&マーガリン		マーガリン	ジャム		

料理名/食品名	以上児	切り方	調理指示
	一人分量		
	g		
【鶏のから揚げ】 鶏モモ肉 しょうが しょうゆ 酒 かたくり粉 油	60.00 2.00 3.00 2.00 10.00 3.00	おろす	
【そうめん汁】 そうめん なると ほうれんそう にんじん かつお節 こんぶ 薄口しょうゆ 塩	12.00 10.00 20.00 5.00 2.00 0.30 3.00 0.30	小口切り 2cm幅 いちょう	①野菜を切る。 ②ほうれんそうは下ゆでする。 ③だしをとって煮て味付けする。 ④そうめんを別でゆでる。 ⑤配食直前にそうめんを食缶に分け、汁を入れ配食。
【かみかみサラダ】 さきいか キャベツ にんじん ごぼう マヨネーズ しょうゆ 白すりごま	4.00 30.00 5.00 10.00 4.00 0.80 0.40	2cm幅 せん切り せん切り ささがき線	①さきいかを切り、酢につけて柔らかくしておく。 または一度ゆでる。 ②野菜を切り、ゆでて冷やす。 ③味付けをする。
【みかん】 みかん	60.00		
【牛乳】 牛乳	180.00		
【もちもちドーナツ】 ホットケーキミックス 白玉粉 豆腐 砂糖 揚げ油	20.00 7.00 20.00 1.00 3.00		①白玉粉と豆腐を粒がなくなるようによく混ぜる。 ②ホットケーキミックス、砂糖を加えよく混ぜる。 ③油で火が通るまで揚げる。

未満児食事対応表

R2 10月

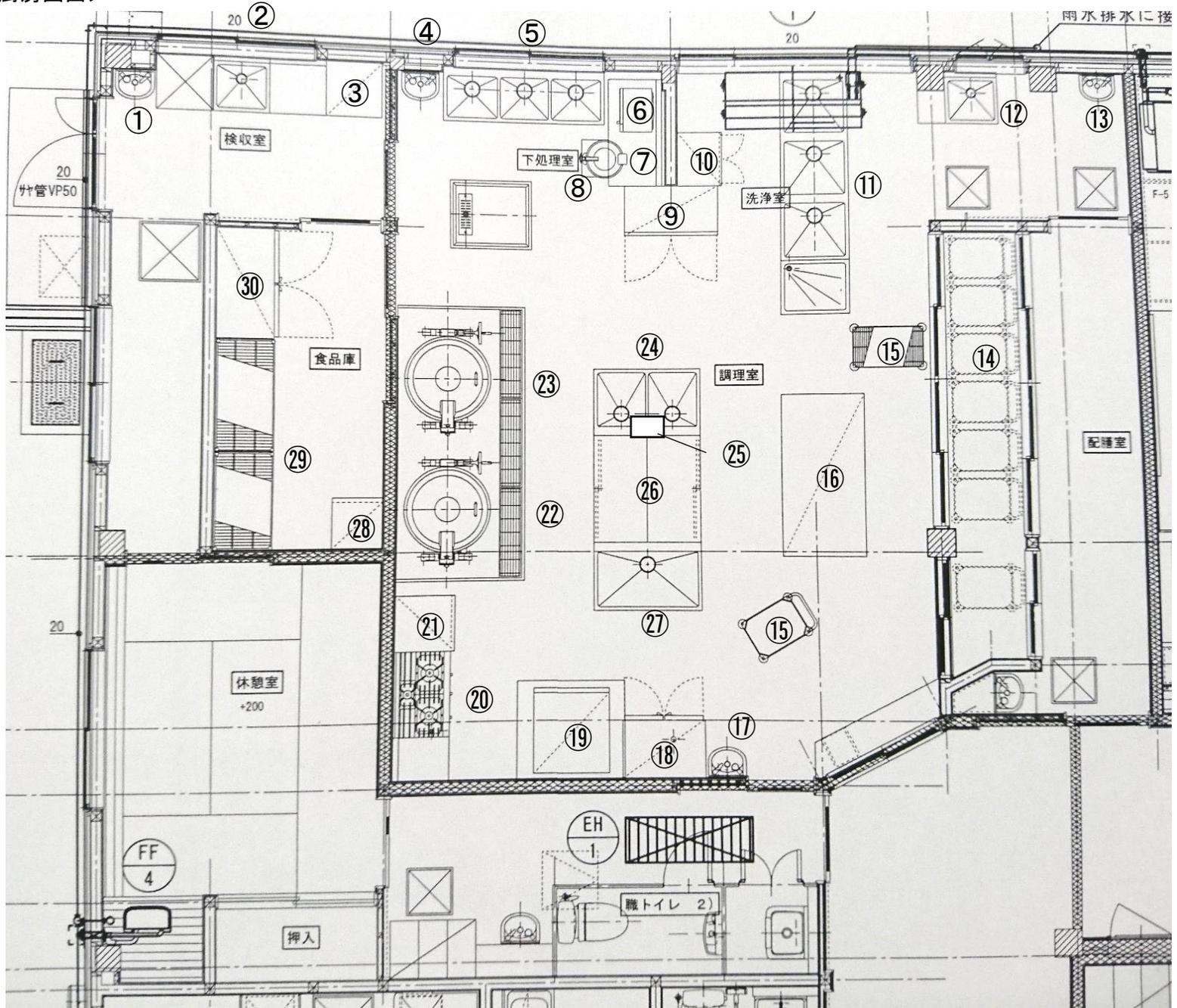
月	火	水	木 1日	金 2日
◎あまり細かく刻まない ◎野菜類は大きめに切ってやわらかく煮る ◎サラダの野菜をスティック状に切ってやわらかく煮る ◎果物は皮つきで出す。無理に食べなくてもいい。 ◎園長、調理員、未満児担任で 献立について打ち合わせをして書き足してください			五目ワントンスープ 豚肉はひき肉か薄切り肉にする 干し椎茸は食べられなければ除く	こもろん味噌焼きそば 調味料を控える
5日	6日	7日	8日	9日
油淋鶏 小さくしすぎずかじりとる	豆腐のみそ炒め 豚肉はひき肉か薄切り肉にする たけのこは食べられなければ除く	肉じゃが 豚肉はひき肉か薄切り肉にする つきこんは食べられなければ除く	秋鮭の紅葉焼き 鮭は焼かずに煮る	しょうゆラーメン 豚肉はひき肉か薄切り肉にする うずらの卵は切る
12日	13日	14日	15日	16日
さんまのかば焼き 白身魚の煮つけにする さつま汁 豚肉はひき肉か薄切り肉にする こんにゃく、油揚げは 食べられなければ除く ごぼうはよく煮る	五目きんぴら 豚肉はひき肉か薄切り肉にする たけのこ、つきこんは 食べられなければ除く ごぼうはよく火を通す	ポークカレー 豚肉はひき肉か薄切り肉にする	鶏肉のみそケチャップ和え 揚げずに煮る	
19日	20日	21日	22日	23日
鮭のちゃんちゃん焼き 煮てとろみをつける	大豆の五目煮 大豆はよく煮る 豚肉はひき肉か薄切り肉にする ちくわ、こんにゃくは 食べられなければ除く	とりすき 糸こんにゃくは除く 大根の味噌汁 油揚げは食べられなければ除く わかめはよく煮る	吹きよせごはん ごぼうはよく火を通す 栗は切る	白身魚のフライ 揚げた後煮つけるか揚げずに煮る
26日	27日	28日	29日	30日
八宝菜 豚肉はひき肉か薄切り肉にする たけのこは食べられなければ除く	秋味カレー 豚肉はひき肉か薄切り肉にする	さばのみそ煮 白身魚にする マカロニごまあえ マカロニはよくゆでる	カレーうどん ちくわは食べられなければ除く	

○アレルギー状況【質問No.20】

令和2年10月現在

	東	美里	南	千曲	西	芦原	中央
アレルギー 対応者数	8	7	4	3	4	1	2
アレルギー	卵 乳 ピーナッツ くるみ ゴマ	卵 乳 そば ピーナッツ キウイ りんご 桃 梨 パイナップル メロン	卵 乳 そば ナッツ類 白身魚 バナナ	卵 乳 小麦 そば ピーナッツ	卵 乳 小麦 そば ピーナッツ ピーナッツ くるみ バナナ キウイ	卵	卵 乳 ぶどう

○東保育園 <厨房図面>
【質問No.56】



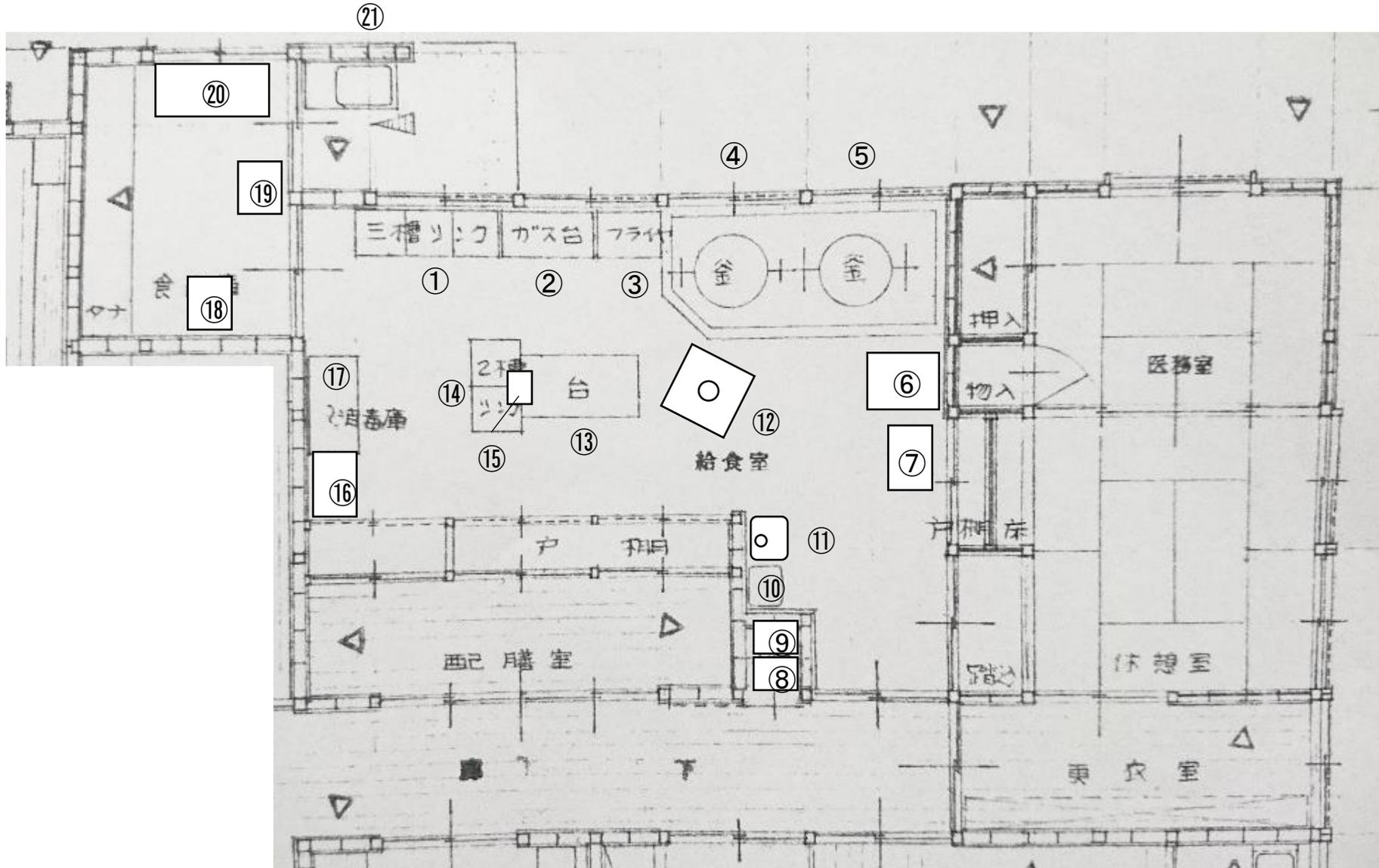
○東保育園

・下記機器リスト以外に、業務用エアコンが設置されています。

<厨房機器リスト>

No.	機器名	メーカー	機種	備考
①	手洗い	—	—	
②	1槽シンク	—	—	泥落とし等
③	掃除用具入れ	—	—	
④	手洗い	—	—	
⑤	3槽シンク	—	—	野菜洗浄用
⑥	電子レンジ	—	—	
⑦	電気炊飯器	—	—	
⑧	ガス炊飯器	—	—	LPG
⑨	食器消毒保管庫	日本調理機	ISC-S15JWECNJ	
⑩	包丁まな板殺菌庫	タニコー	TNS-60SF	
⑪	3槽シンク	—	—	食器・器具洗浄用
⑫	1槽シンク	—	—	食器・器具洗浄用
⑬	手洗い	—	—	
⑭	配膳ワゴン	—	—	クラス1台ずつ
⑮	移動式水切り台	—	—	
⑯	調理台	—	—	仕上げ用
⑰	手洗い	—	—	
⑱	冷蔵庫	ホシザキ	HR-90XT-ML	
⑲	フライヤー	日本調理機	FGM-75	LPG
⑳	ガステーブル	マルゼン	RGT-096313	LPG
㉑	オーブン	リンナイ	RCK-20AS2	LPG
㉒	回転釜	服部工業	GHS-28	LPG
㉓	回転釜	服部工業	GHS-28	LPG
㉔	2槽シンク	—	—	野菜冷却、果物消毒用
㉕	電解水生成装置	ホシザキ	WOX-40WA-R	食塩水から生成
㉖	調理台	—	—	刻み用
㉗	1槽シンク	—	—	まな板すすぎ等
㉘	検食用冷凍庫	ナショナル	NR-FZ15FF-W	
㉙	棚	—	—	
㉚	冷凍冷蔵庫	ホシザキ	HRF-120AT	冷凍1室

○美里保育園 <厨房図面>
【質問No.56】



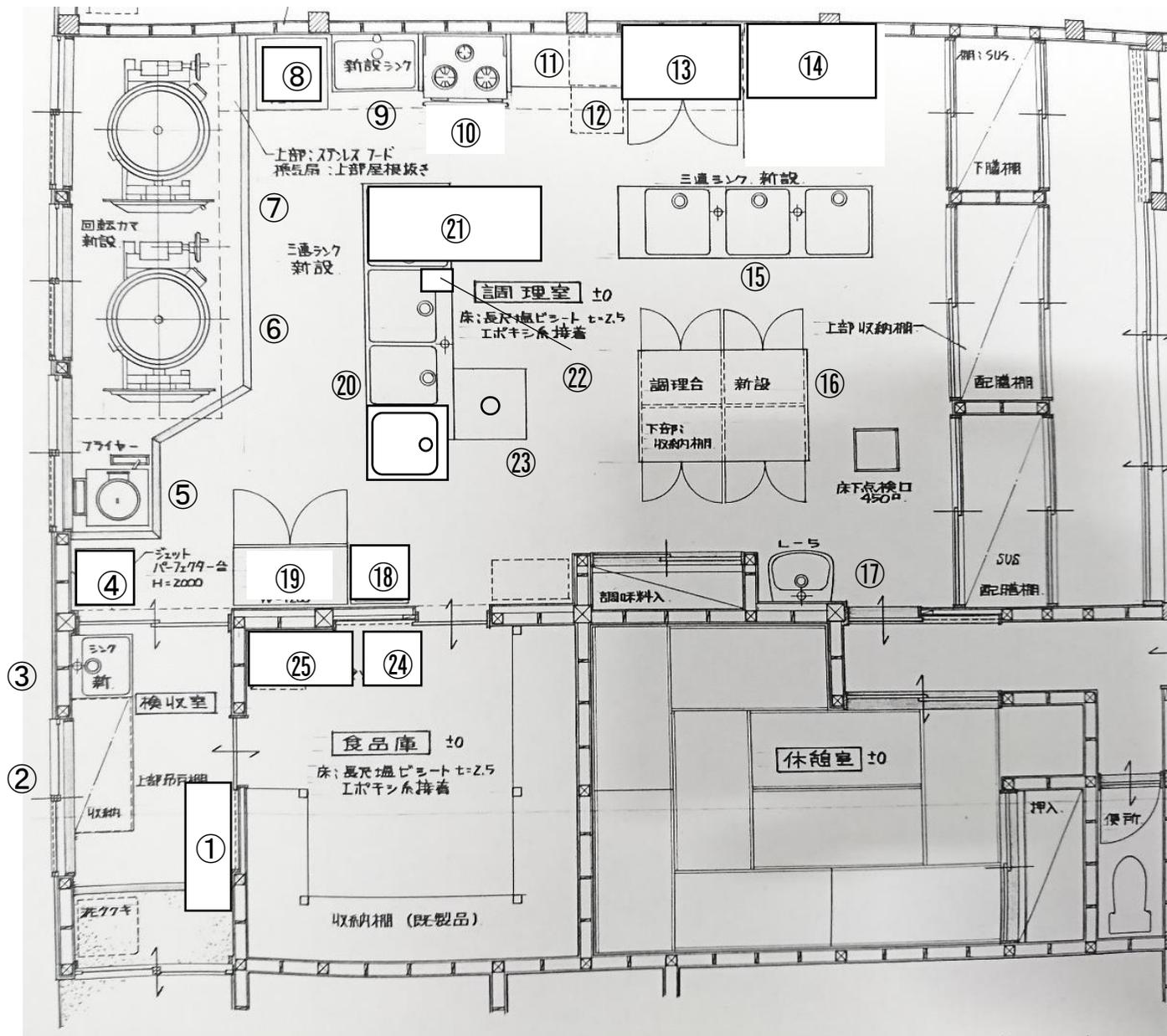
○美里保育園

・下記機器リスト以外に、業務用エアコンが設置されています。

<厨房機器リスト>

No.	機器名	メーカー	機種	備考
①	3槽シンク	—	—	食器・器具洗浄用
②	ガステーブル	不明	不明	
③	フライヤー	日本調理機	FGM-75	
④	回転釜	桐山工業	KGS-20	
⑤	回転釜	桐山工業	KGS-10	
⑥	オーブン	リンナイ	RCK-20AS2	
⑦	ストーブ	—	—	
⑧	電子レンジ	—	—	
⑨	電気炊飯器	—	—	
⑩	包丁まな板殺菌庫	タニコー	TNS-60SF	
⑪	手洗い	—	—	
⑫	移動式水切り台	—	—	
⑬	調理台	—	—	
⑭	2槽シンク	—	—	野菜洗浄用(後半器具等)
⑮	電解水生成装置	ホシザキ	WOX-40WA-R	食塩水から生成
⑯	冷凍冷蔵庫	ホシザキ	HRF-120Z	冷凍1室
⑰	食器消毒保管庫	ニチワ電機	ESN-2DASP	
⑱	検食用冷凍庫	ナショナル	NR-TZ15FF-W	
⑲	ガス炊飯器	—	—	
⑳	台	—	—	
㉑	1槽シンク	—	—	泥落とし等

○南保育園 <厨房図面>
【質問No.56】



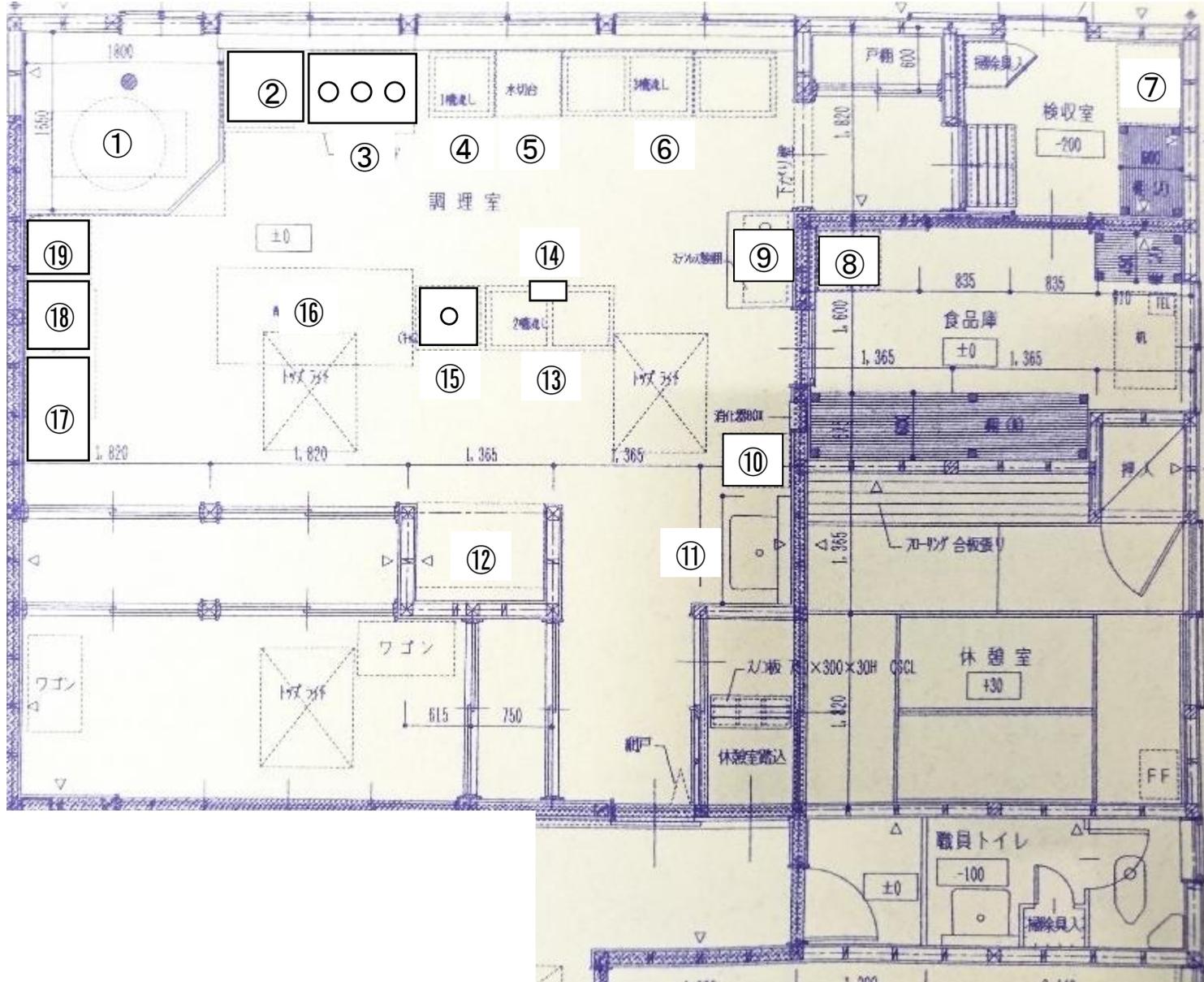
○南保育園

・下記機器リスト以外に、業務用エアコンが設置されています。

<厨房機器リスト>

No.	機器名	メーカー	機種	備考
①	棚	—	—	
②	台	—	—	
③	1槽シンク	—	—	泥落とし等
④	台	—	—	
⑤	フライヤー	東京板金工学	FGSH-77-1	LPG
⑥	回転釜	服部工業	GHS-26	LPG
⑦	回転釜	服部工業	GHS-28	LPG
⑧	オーブン	リンナイ	RCK-20AS2	LPG
⑨	1槽シンク	—	—	野菜冷却用
⑩	ガステーブル	マルゼン	MGT-096CS	LPG
⑪	電気炊飯器	—	—	
⑫	ガス炊飯器	—	—	LPG
⑬	食器消毒保管庫	日本調理機	ISC-S15A-E	
⑭	食器洗浄機	ホシザキ	JW-650F	
⑮	3槽シンク	—	—	食器・器具洗浄用
⑯	調理台	—	—	仕上げ用
⑰	手洗い	—	—	
⑱	包丁まな板殺菌庫	フジマック	FSCD6050B	
⑲	冷凍冷蔵庫	ホシザキ	HRF-120AT	冷凍1室
⑳	3槽シンク	—	—	野菜洗浄用
㉑	調理台	—	—	刻み用
㉒	電解水生成装置	ホシザキ	WOX-40WA-R	食塩水から生成
㉓	移動式水切り台	—	—	
㉔	検食用冷凍庫	サンデン	VF-150XB	
㉕	冷凍冷蔵庫	ホシザキ	HRF-120AT	冷凍1室

○千曲保育園 <厨房図面>
 【質問No.56】



○千曲保育園

・下記機器リスト以外に、業務用エアコンが設置されています。

<厨房機器リスト>

No.	機器名	メーカー	機種	備考
①	回転釜	服部工業	GHS-26	LPG
②	フライヤー	日本調理機	FGS-66-1	LPG
③	ガステーブル	タニコー	TSGT-1230A	LPG
④	1槽シンク	—	—	野菜冷却用
⑤	台	—	—	
⑥	3槽シンク	—	—	食器・器具洗浄用
⑦	1槽シンク	—	—	泥落とし等
⑧	検食用冷凍庫	シャープ	FJ-HS17X	
⑨	ストーブ	—	—	
⑩	包丁まな板殺菌庫	イシダ厨機	DS113	
⑪	手洗い	—	—	
⑫	冷凍冷蔵庫	ホシザキ	HRF-120ZT	冷凍1室
⑬	2槽シンク	—	—	野菜洗浄用(後半器具等)
⑭	電解水生成装置	ホシザキ	WOX-40WA-R	食塩水から生成
⑮	移動式水切り台	—	—	
⑯	調理台	—	—	
⑰	食器消毒保管庫	日本調理機	ISC-S10C-E	
⑱	オーブン	リンナイ	RCK-20AS2	LPG
⑲	ガス炊飯器	—	—	LPG

○西保育園 <厨房図面>
【質問No.56】



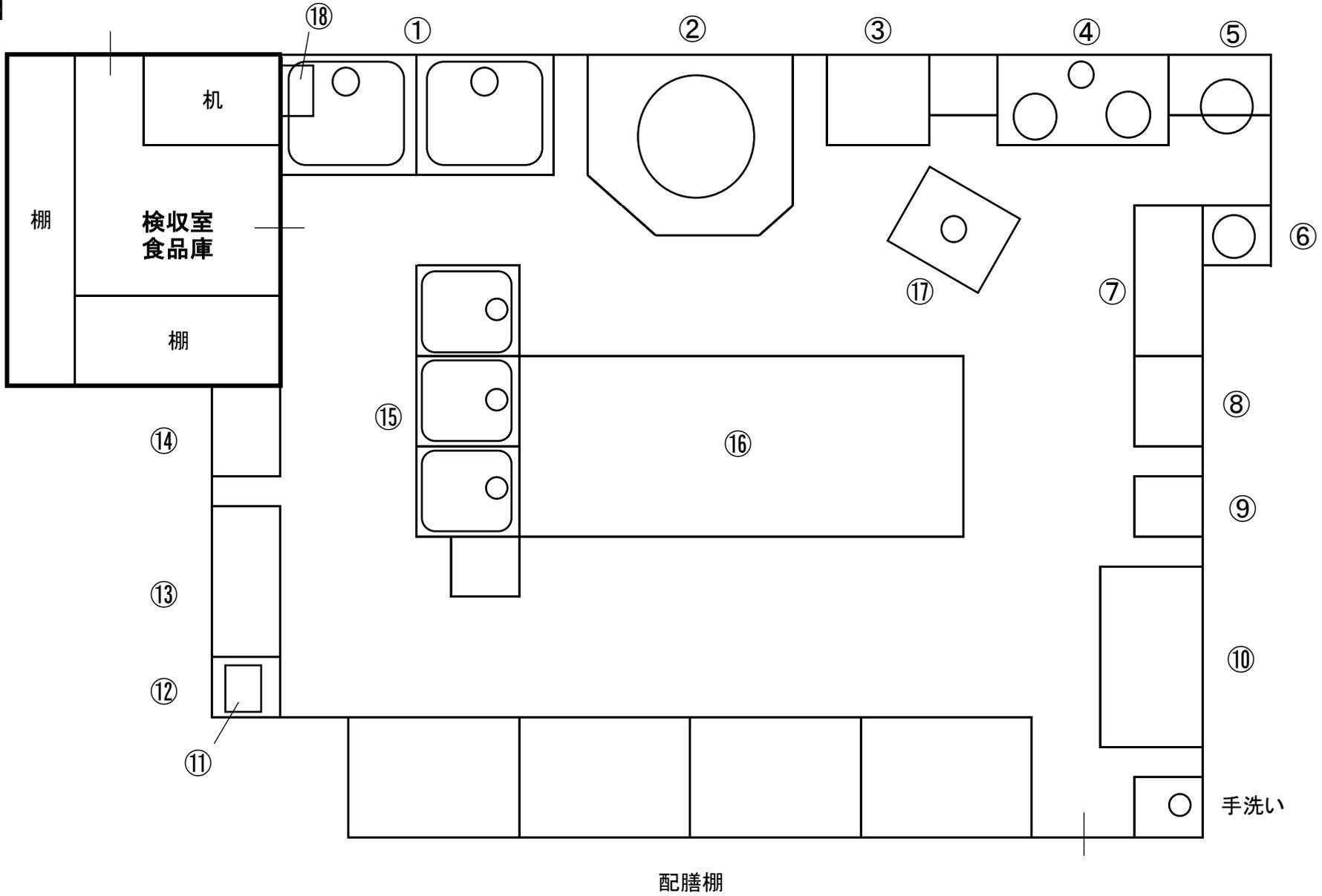
○西保育園

・下記機器リスト以外に、業務用エアコンが設置されています。

<厨房機器リスト>

No.	機器名	メーカー	機種	備考
①	3槽シンク	—	—	食器・器具洗浄用
②	台	—	—	
③	1槽シンク	—	—	野菜冷却用
④	電解水生成装置	ホシザキ	WOX-40WA-R	食塩水から生成
⑤	ガステーブル	マルゼン	MGT-0	LPG
⑥	フライヤー	日本調理機	FGS-66	LPG
⑦	回転釜	桐山工業	KGS-10	LPG
⑧	ストーブ	—	—	
⑨	電気炊飯器	—	—	
⑩	オープン	リンナイ	RCK-20ASZ	LPG
⑪	ガス炊飯器	—	—	LPG
⑫	移動式水切り台	—	—	
⑬	調理台	—	—	
⑭	2槽シンク	—	—	野菜洗浄用(後半器具等)
⑮	棚	—	—	
⑯	手洗い	—	—	
⑰	冷凍冷蔵庫	ホシザキ	HRF-90AT	冷凍1室
⑱	食器消毒保管庫	ニチワ電機	ESN-20A	
⑲	棚	—	—	
⑳	掃除用具入れ	—	—	
㉑	棚	—	—	
㉒	検食用冷凍庫	ナショナル	NR-FZ15FFW	

○芦原保育園 <厨房図面>
【質問No.56】



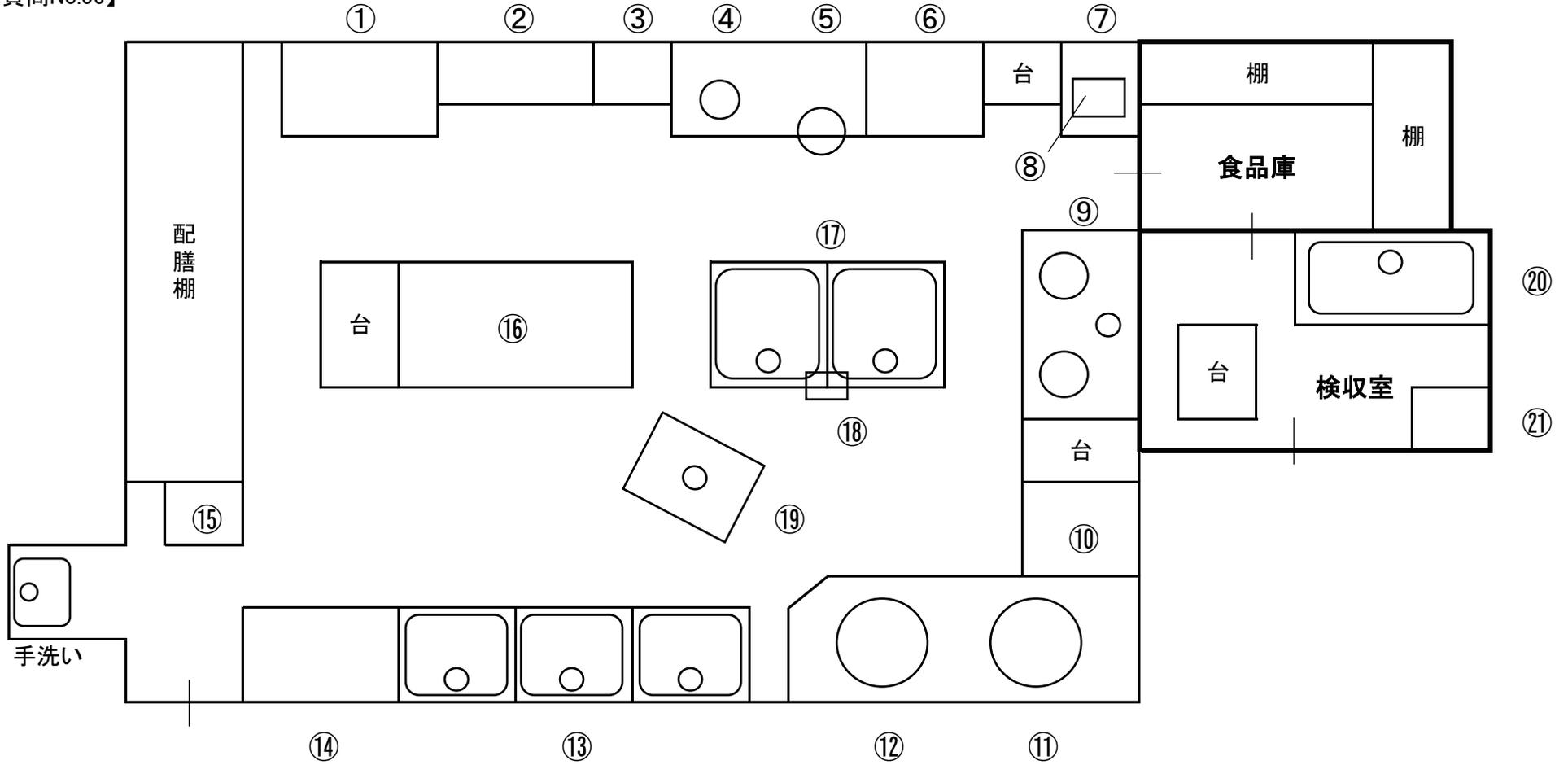
○芦原保育園

・下記機器リスト以外に、業務用エアコンが設置されています。

<厨房機器リスト>

No.	機器名	メーカー	機種	備考
①	二槽シンク	—	—	野菜洗浄(後半器具等)
②	回転釜	桐山工業	KGS-107	LPG
③	フライヤー	オザキ	OZフライヤー550	LPG
④	ガステーブル	タニコー	不明	LPG
⑤	ガス炊飯器	—	—	LPG
⑥	電気炊飯器	—	—	
⑦	ストーブ	—	—	
⑧	オーブン	リンナイ	RCK-20AS2	LPG
⑨	扉付き棚	—	—	
⑩	冷凍冷蔵庫	ホシザキ	HRF-120Z	冷凍1室
⑪	電子レンジ	日立	MRH-A300	
⑫	検食用冷凍庫	ナショナル	NR-FZDFF-V	
⑬	食器消毒保管庫	日本調理機	ISC-S10N	
⑭	包丁まな板殺菌庫	タニコー	TNS-60SF	
⑮	三槽シンク	—	—	食器・器具洗浄用
⑯	調理台	—	—	
⑰	移動式水切り台	—	—	
⑱	電解水生成装置	ホシザキ	WOX-40WA-R	食塩水から生成

○中央保育園 <厨房図面>
【質問No.56】

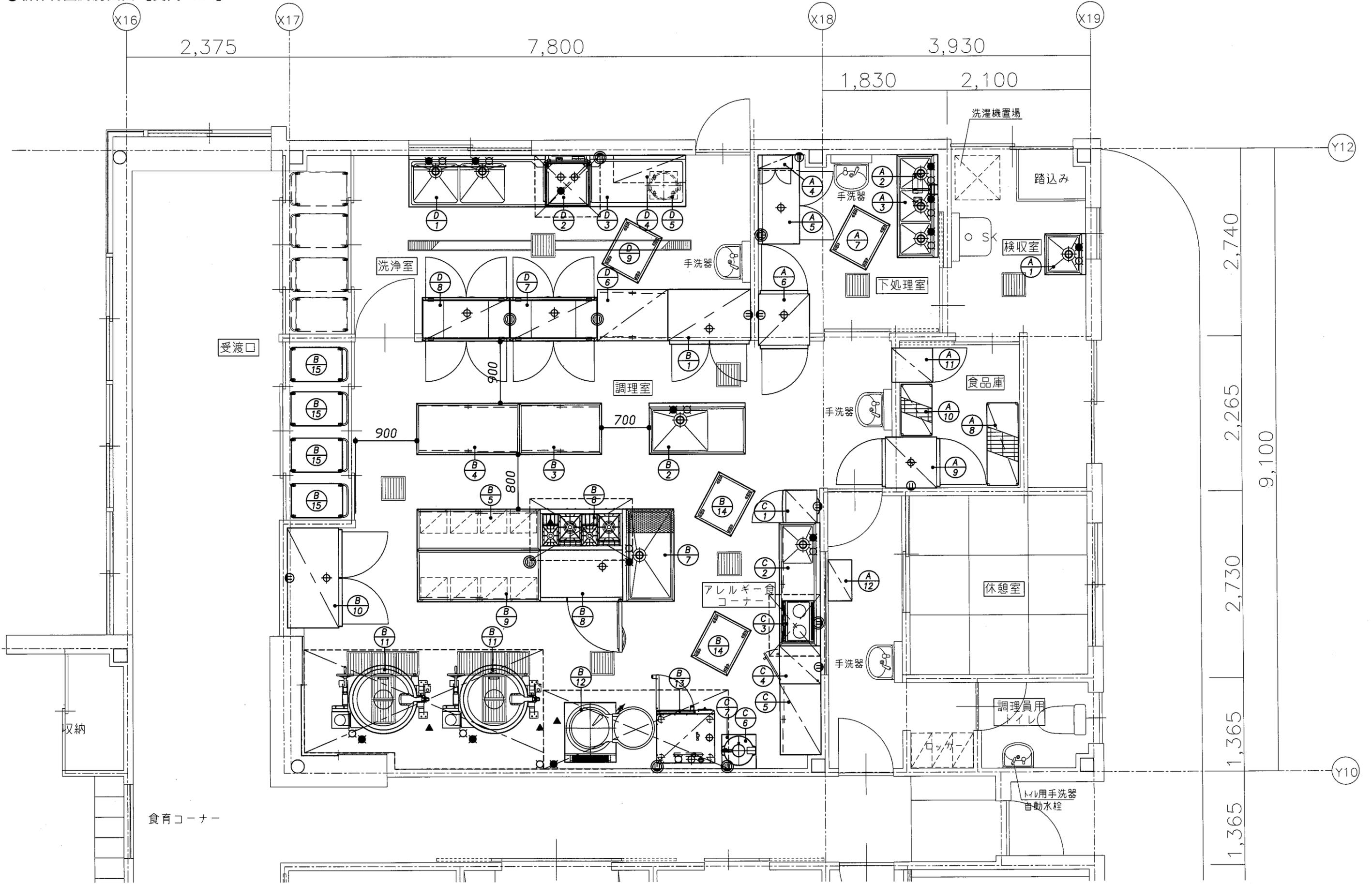


○中央保育園

・下記機器リスト以外に、業務用エアコンが設置されています。

<厨房機器リスト>

No.	機器名	メーカー	機種	備考
①	冷凍冷蔵庫	ホシザキ	HRF-120ZT	冷凍1室
②	棚	—	—	
③	包丁まな板殺菌庫	タニコー	TNS-60SF	
④	電気炊飯器	—	—	
⑤	ガス炊飯器	—	—	都市ガス
⑥	オーブン	リンナイ	RCK-20AS2	都市ガス
⑦	検食用冷凍庫	ナショナル	NR-FZ15FFW	
⑧	電子レンジ	—	—	
⑨	ガステーブル	日本調理機	GTV-0963	都市ガス
⑩	フライヤー	日本調理機	FGM-75	都市ガス
⑪	回転釜	日本調理機	DGK-30C	都市ガス
⑫	回転釜	日本調理機	DGK-30C	都市ガス
⑬	3槽シンク	—	—	食器・器具洗浄用
⑭	食器消毒保管庫	日本調理機	ISC-S10F-F	
⑮	ストーブ	—	—	
⑯	調理台	—	—	
⑰	2槽シンク	—	—	野菜洗浄(後半器具等)
⑱	電解水生成装置	ホシザキ	WOX-40WA-R	食塩水から生成
⑲	移動式水切り台	—	—	
⑳	1槽シンク	—	—	泥落とし等
㉑	掃除用具入れ	—	—	



○新保育園厨房機器リスト【質問No.57】

No.	機器名	型式	規格寸法			台数	配管接続口径			ガス(LPG)		冷却水		電気(kw)			排気		備考
			W	D	H		給水	給湯	排水	口径	kw	口径	ℓ/m	単相100V	単相200V	三相200V	FD	CMH	
A- <検収室/下処理室/食品庫>																			
1	一槽シンク		600	600	850	1	15	15	50										ドライ仕様
2	電解次亜水生成装置	WDX-40WA	285	145	335	1	15							0.170					壁掛けタイプ
3	下処理三槽シンク		1500	600	850	1	15*3	15*3	50*3										ドライ仕様
4	包丁殺菌庫	SC-10	500	200	630	1								0.013					収納能力：包丁10本、壁掛式
5	台下器具消毒保管庫	EST-1300 特	1300	600	850	1			40								2.2		
6	パススルー冷蔵庫	HR-75A 特	750	840	1910	1			40					0.274					有効内容積：616L、ガラス扉仕様
7	移動テーブル		750	600	850	1													ドライ仕様
8	フードシェルフ		1220	460	1800	1													棚数：4段
9	パススルー冷蔵庫	HR-75A 特	750	840	1910	1			40					0.274					有効内容積：616L、ガラス扉仕様
10	フードシェルフ		760	460	1800	1													棚数：4段
11	パススルー食品戸棚		500	600	1500	1													
12	シューズボックス		600	350	1000	1													
B- <調理室>																			
1	冷凍冷蔵庫	HRF-120A	1200	800	1910	1			40					0.594					有効内容積：冷凍室 229L/冷蔵室 757L、既存品移設
2	水切付一槽シンク		1400	750	850	1	15	15	50										ドライ仕様
3	盛付台		1200	750	850	1													ドライ仕様
4	盛付台		1500	750	850	1													ドライ仕様
5	調理台		1800	600	850	1													ドライ仕様、引出引戸付
6	ガステーブル	MGTX-126E	1200	600	850	1				20	32.5							○	
7	一槽シンク		1350	750	850	1	15	15	50										ドライ仕様、水切プレート付(W=350)
8	ブラストチラー	HBC-6TB3	1200	750	850	1			40										1/1ホテルパン6段
9	調理台		1800	750	850	1													ドライ仕様、引出引戸付
10	冷凍冷蔵庫	HRF-150A	1500	800	1910	1			40					0.599					有効内容積：冷凍1室 300L/冷蔵3室 976L
11	ガス回転釜	GHSX-28SP	1516	1073	1720	2	15	15	ピット	20	30.2							○	容量：80L、低フック仕様、排水ドロワー付
12	ガスフライヤー	TGM-75	750	870	730	1				25	32.6							○	
13	スチームコンベクションオーブン	ICP E 6-1/1	850	842	754	1	20		HT50									○	1/1ホテルパン6段、専用架台付
14	移動テーブル		750	600	850	2													ドライ仕様
15	配膳カート		750	500	850	4													中棚2段式、SUS304製
C- <アレルギー食エリア>																			
1	検食用冷凍庫	VF-K120X	460	585	1110	1								0.130					バスケット 7個
2	シンク付テーブル		1800	600	850	1	15	15	50										ドライ仕様、戸棚付
3	IHコンロ	KZ-CK2020	600	453	100	1												○	
4	包丁まな板殺菌庫	SC-205HD	550	600	1600	1								0.500					収納能力：包丁20本、まな板5枚
5	器具戸棚		(1030)	600	1800	1													
6	IH炊飯ジャー	SR-PGC54A	502	429	410	1													3升炊き
7	炊飯テーブル		500	500	600	1													移動式
D- <洗浄室>																			
1	ソイルドテーブル		2000	750	850	1	15*2	15*2	50*2										ドライ仕様
2	食器洗浄機	E5-E05	650	750	1390	1		15	HT50*2									○	洗浄能力：60ラック/h
3	クリーンテーブル		1400	750	850	1													ドライ仕様
4	ラックシェルフ		1050	400	500	1													
5	ドローカー		400	400	100	1													
6	パスボックス		(1030)	750	1800	1													
7	食器消毒保管庫	ISC-S15JW	1280	636	1880	1													ステンレスカゴ 15ヶ
8	器具消毒保管庫	ISC-S15JW	1280	636	1880	1													ステンレスカゴ 15ヶ
9	移動テーブル		750	600	850	1													ドライ仕様

※機器表内の配管、接続及び消費量は製品一台当たりの表示とする。