

作業工程表及び作業動線図作成要領

- ・当日献立・・・
- ・アレルギー除去食・・・アレルギー除去食の作業工程・作業動線も記入すること

※食物アレルギーをもつ児童生徒の対応として除去食の提供を基本とするが、その日の献立の中で使用可能な食材があれば、児童生徒に応じたアレルギー対応食の提供を実施すること。

- ・松山南学校給食共同調理場にて調理すること
- ・納品時間・・・午前7:30～午前8:30
- ・喫食時間・・・下記のとおり
- ・使用量・・・下記のとおり
- ・食物アレルギー対応者・・・下記のとおり

| 献立 | 使用食材 | 1人分重量(g) | 規格単位 | 石井幼稚園 | 石井小学校 | 石井北小学校 | 福音小学校 | 石井東小学校 | 椿小学校 | 椿中学校 | 南中学校 |
|--------|-------------|----------|-------|-------|-------|--------|-------|--------|--------|-------|-------|
| | | | | 11:20 | 11:55 | 11:55 | 12:00 | 12:10 | 12:10 | 12:30 | 12:35 |
| | | | | 100食 | 850食 | 750食 | 600食 | 950食 | 1,000食 | 550食 | 700食 |
| えびご飯 | 米 | 68 | kg | 6.7 | 57.7 | 50.9 | 40.7 | 64.5 | 67.9 | 52.3 | 9.3 |
| | 水 | 78 | kg | 7.8 | 66.3 | 58.5 | 46.8 | 74.1 | 78.0 | 60.1 | 10.9 |
| | (冷)むきえび | 15 | kg | 1.5 | 12.8 | 11.3 | 9.0 | 14.3 | 15.0 | 11.4 | 1.9 |
| | (冷)里芋S | 7 | kg | 0.7 | 6.0 | 5.3 | 4.2 | 6.7 | 7.0 | 5.4 | 0.9 |
| | (乾)細切昆布 | 0.5 | kg | 0.1 | 0.4 | 0.4 | 0.3 | 0.5 | 0.5 | 0.4 | 0.1 |
| | にんじん | 3.3 | kg | 0.3 | 2.8 | 2.5 | 2.0 | 3.1 | 3.3 | 2.5 | 0.5 |
| | (冷)さやいんげん | 3 | kg | 0.3 | 2.6 | 2.3 | 1.8 | 2.9 | 2.9 | 2.1 | 0.2 |
| | たけのこ水煮(ハーフ) | 5 | kg | 0.5 | 4.3 | 3.8 | 3.0 | 4.8 | 5.0 | 4.0 | 0.8 |
| | サラダ油 | 0.3 | kg | 0.03 | 0.3 | 0.2 | 0.2 | 0.3 | 0.3 | 0.2 | 0.0 |
| | 上白糖 | 0.5 | kg | 0.1 | 0.4 | 0.4 | 0.3 | 0.5 | 0.5 | 0.4 | 0.1 |
| | 食塩 | 0.1 | kg | 0.01 | 0.09 | 0.08 | 0.06 | 0.10 | 0.10 | 0.08 | 0.01 |
| | こい口醤油 | 3 | kg | 0.3 | 2.6 | 2.3 | 1.8 | 2.9 | 3.0 | 2.3 | 0.4 |
| | うす口醤油 | 4 | kg | 0.4 | 3.4 | 3.0 | 2.4 | 3.8 | 4.0 | 3.1 | 0.6 |
| 酒 | 2 | kg | 0.2 | 1.7 | 1.5 | 1.2 | 1.9 | 2.0 | 1.5 | 0.3 | |
| かきたま汁 | 鶏卵 | 21 | kg | 2.1 | 17.9 | 15.8 | 12.6 | 20.0 | 21.0 | 16.2 | 2.9 |
| | 豆腐 | 15 | 丁 | 3 | 28 | 25 | 20 | 32 | 33 | 26 | 5 |
| | じゃがいも | 11 | kg | 1.1 | 9.4 | 8.3 | 6.6 | 10.5 | 11.0 | 8.5 | 1.5 |
| | もやし | 15 | kg | 1.5 | 12.8 | 11.3 | 9.0 | 14.3 | 15.0 | 11.6 | 2.1 |
| | ねぎ | 4.3 | kg | 0.4 | 3.7 | 3.2 | 2.6 | 4.1 | 4.3 | 3.3 | 0.6 |
| | うす口醤油 | 4 | kg | 0.4 | 3.4 | 3.0 | 2.4 | 3.8 | 4.0 | 3.1 | 0.6 |
| | 食塩 | 0.15 | kg | 0.02 | 0.13 | 0.11 | 0.09 | 0.14 | 0.15 | 0.12 | 0.02 |
| | 煮干し だし用 | 2.5 | kg | 0.3 | 2.1 | 1.9 | 1.5 | 2.4 | 2.5 | 1.9 | 0.4 |
| | 水 | 100 | kg | 10.0 | 85.0 | 75.0 | 60.0 | 95.0 | 100.0 | 77.0 | 14.0 |
| | でんぷん | 0.8 | kg | 0.1 | 0.7 | 0.6 | 0.5 | 0.8 | 0.8 | 0.6 | 0.1 |
| 水 | 0.8 | kg | 0.1 | 0.7 | 0.6 | 0.5 | 0.8 | 0.8 | 0.6 | 0.1 | |
| りのひか | (冷)めひかりフライ | 35 | kg | 3.4 | 29.9 | 26.2 | 20.9 | 33.2 | 34.9 | 26.9 | 4.8 |
| | 菜種白絞油 | 26.5 | kg | 2.7 | 22.5 | 19.9 | 15.9 | 25.2 | 26.5 | 20.4 | 3.7 |
| ごまあえ | 小松菜 | 18 | kg | 1.8 | 15.3 | 13.5 | 10.8 | 17.1 | 18.0 | 13.9 | 2.5 |
| | キャベツ | 29 | kg | 2.9 | 24.7 | 21.8 | 17.4 | 27.6 | 29.0 | 22.3 | 4.1 |
| | にんじん | 3.3 | kg | 0.3 | 2.8 | 2.5 | 2.0 | 3.1 | 3.3 | 2.5 | 0.5 |
| | 白切りごま | 3 | kg | 0.3 | 2.7 | 2.4 | 1.9 | 3.0 | 3.1 | 2.3 | 0.4 |
| | 上白糖 | 0.2 | kg | 0.0 | 0.2 | 0.2 | 0.1 | 0.3 | 0.2 | 0.2 | 0.0 |
| | うす口醤油 | 1.8 | kg | 0.2 | 1.5 | 1.4 | 1.1 | 1.7 | 1.8 | 1.4 | 0.3 |
| ベビーチーズ | 1 | 個 | 100.0 | 850.0 | 750.0 | 600.0 | 950.0 | 1000.0 | 550.0 | 700.0 | |

| アレルギー対応者情報 | 学校名 | 対象者名 | アレルギー食品 |
|------------|------------|-------------|-----------------------------|
| | アレルギー対応者情報 | 石井小学校 | IS1 |
| IS2 | | | 卵、魚介類全般、魚卵、ごま |
| IS3 | | | 卵、えび、かに、貝類 |
| 石井東小学校 | | IH1 | 卵、魚卵 |
| | | IH2 | えび、かに、いか、たこ、貝類 |
| | | IH3 | 卵、牛乳・乳製品、豆乳 |
| 石井北小学校 | | IK1 | 卵、たけのこ、グレープフルーツ |
| | | IK2 | 卵、牛乳・乳製品、小麦 |
| | | IK3 | 卵、小麦、ごま、アーモンド |
| 椿小学校 | | TS1 | もやし、納豆、豆乳、果物全般 |
| | | TS2 | 卵、牛乳・乳製品 |
| | | TS3 | 魚介類、里芋 |
| 福音小学校 | | FO1 | 大豆・大豆製品、小麦、ごま、じゃがいも、海藻類、チーズ |
| | | FO2 | 卵、えび、かに |
| | | FO3 | 魚全般 |
| 南中学校 | | MT1 | 大豆・大豆製品、桃、りんご、ごま |
| | | MT2 | 卵、アーモンド |
| | | MT3 | えび、かに、ごま |
| 椿中学校 | TT1 | えび、かに、いか、たこ | |
| | TT2 | 小麦、牛乳・乳製品、卵 | |
| | TT3 | 牛乳・乳製品、卵、ごま | |
| 石井幼稚園 | IY1 | 魚卵 | |
| | IY2 | 白身魚、卵 | |

「(冷)めひかりのフライ」についてのアレルギー情報
 ・大豆

作業工程表及び作業動線図作成要領

- ・当日献立・・・
- ・アレルギー除去食・・・アレルギー除去食の作業工程・作業動線も記入すること

※食物アレルギーをもつ児童生徒の対応として除去食の提供を基本とするが、その日の献立の中で使用可能な食材があれば、児童生徒に応じたアレルギー対応食の提供を実施すること。

- ・浮穴学校給食共同調理場にて調理すること
- ・納品時間・・・午前7:30～午前8:30
- ・喫食時間・・・下記のとおり
- ・使用量・・・下記のとおり
- ・食物アレルギー対応者・・・下記のとおり

| 献立 | 使用食材 | 1人分重量 (g) | 規格単位 | 荏原幼稚園 | 浮穴小学校 | 荏原小学校 | 坂本小学校 | 南第二中学校 | 久谷中学校 | 坂本幼稚園 | |
|---------------|--------------|-----------|------|-------|-------|-------|-------|--------|-------|-------|-----|
| | | | | 11:30 | 12:05 | 12:05 | 12:10 | 12:30 | 12:30 | 食 | 0食 |
| 中華風炊き込みご飯 | 米 | 50 | kg | 2.5 | 25.0 | 17.5 | 2.5 | 49.0 | 17.5 | 0.0 | 0.0 |
| | もち米 | 18 | kg | 0.9 | 9.0 | 6.3 | 0.9 | 17.6 | 6.3 | 0.0 | 0.0 |
| | 水 | 76 | kg | 3.8 | 38.0 | 26.6 | 3.8 | 74.5 | 26.6 | 0.0 | 0.0 |
| | 若鶏もも皮なし | 12 | kg | 0.6 | 6.0 | 4.2 | 0.6 | 11.8 | 4.2 | 0.0 | 0.0 |
| | にんじん | 4.4 | kg | 0.2 | 2.2 | 1.5 | 0.2 | 4.3 | 1.5 | 0.0 | 0.0 |
| | カットぶなしめじ | 6 | kg | 0.3 | 3.0 | 2.1 | 0.3 | 5.9 | 2.1 | 0.0 | 0.0 |
| | れんこん水煮(ホール) | 7 | kg | 0.4 | 3.5 | 2.5 | 0.4 | 6.9 | 2.5 | 0.0 | 0.0 |
| | 塩こんぶ | 0.5 | 袋 | 0.1 | 0.5 | 0.3 | 0.1 | 0.8 | 0.4 | 0.0 | 0.0 |
| | からあげ | 1 | kg | 0.1 | 0.5 | 0.7 | 0.1 | 1.0 | 0.4 | 0.0 | 0.0 |
| | ごま油 | 0.5 | kg | 0.03 | 0.25 | 0.18 | 0.03 | 0.49 | 0.18 | 0.0 | 0.0 |
| | 上白糖 | 2 | kg | 0.1 | 1.0 | 0.7 | 0.1 | 2.0 | 0.7 | 0.0 | 0.0 |
| | こい口醤油 | 5 | kg | 0.3 | 2.5 | 1.8 | 0.3 | 4.9 | 1.8 | 0.0 | 0.0 |
| 酒 | 2 | kg | 0.1 | 1.0 | 0.7 | 0.1 | 2.0 | 0.7 | 0.0 | 0.0 | |
| 太平燕 | 硬質はるさめ(マロニー) | 8 | kg | 0.4 | 4.0 | 2.8 | 0.4 | 7.7 | 2.7 | 0.0 | 0.0 |
| | うずら卵水煮 | 20 | 袋 | 1.1 | 10.1 | 7.1 | 1.1 | 19.6 | 7.0 | 0.0 | 0.0 |
| | 豚肉もも | 10 | kg | 0.5 | 5.0 | 3.5 | 0.5 | 9.8 | 3.5 | 0.0 | 0.0 |
| | (冷)むきえび | 10 | kg | 0.5 | 5.0 | 3.5 | 0.5 | 9.9 | 3.6 | 0.0 | 0.0 |
| | 酒 | 1 | kg | 0.1 | 0.5 | 0.4 | 0.1 | 1.0 | 0.4 | 0.0 | 0.0 |
| | (乾)しいたけスライス | 0.4 | kg | 0.02 | 0.20 | 0.14 | 0.02 | 0.39 | 0.14 | 0.0 | 0.0 |
| | にんじん | 5.6 | kg | 0.3 | 2.8 | 2.0 | 0.3 | 5.5 | 2.0 | 0.0 | 0.0 |
| | キャベツ | 18 | kg | 0.9 | 9.0 | 6.3 | 0.9 | 17.6 | 6.3 | 0.0 | 0.0 |
| | ねぎ | 7.4 | kg | 0.4 | 3.7 | 2.6 | 0.4 | 7.3 | 2.6 | 0.0 | 0.0 |
| | 食塩 | 0.15 | kg | 0.01 | 0.08 | 0.05 | 0.01 | 0.15 | 0.05 | 0.0 | 0.0 |
| | こしょう | 0.02 | kg | 0.00 | 0.01 | 0.01 | 0.00 | 0.02 | 0.01 | 0.0 | 0.0 |
| | うす口醤油 | 4 | kg | 0.2 | 2.0 | 1.4 | 0.2 | 3.9 | 1.4 | 0.0 | 0.0 |
| | がらスープ チキン | 10 | kg | 0.5 | 5.0 | 3.5 | 0.5 | 9.8 | 3.5 | 0.0 | 0.0 |
| | しょうが だし用 | 0.4 | kg | 0.02 | 0.20 | 0.14 | 0.02 | 0.39 | 0.14 | 0.0 | 0.0 |
| | 水 | 110 | kg | 5.5 | 55.0 | 38.5 | 5.5 | 107.8 | 38.5 | 0.0 | 0.0 |
| ごま油 | 0.2 | kg | 0.01 | 0.10 | 0.07 | 0.01 | 0.20 | 0.07 | 0.0 | 0.0 | |
| いかのさらさ揚げ | (冷)いか短冊 | 45 | kg | 2.4 | 22.6 | 15.9 | 2.4 | 44.1 | 15.8 | 0.0 | 0.0 |
| | しょうが | 1.76 | kg | 0.09 | 0.88 | 0.62 | 0.09 | 1.72 | 0.62 | 0.0 | 0.0 |
| | こい口醤油 | 1.6 | kg | 0.1 | 0.8 | 0.6 | 0.1 | 1.6 | 0.6 | 0.0 | 0.0 |
| | 酒 | 1.1 | kg | 0.1 | 0.6 | 0.4 | 0.1 | 1.1 | 0.4 | 0.0 | 0.0 |
| | でんぷん | 7.7 | kg | 0.4 | 3.9 | 2.7 | 0.4 | 7.5 | 2.7 | 0.0 | 0.0 |
| | カレー粉 | 0.35 | kg | 0.02 | 0.18 | 0.12 | 0.02 | 0.34 | 0.12 | 0.0 | 0.0 |
| | 菜種白絞油 | 23 | kg | 1.2 | 11.5 | 8.1 | 1.2 | 22.5 | 8.1 | 0.0 | 0.0 |
| (袋)アーモンドフィッシュ | 1 | 個 | 50 | 500 | 350 | 50 | 700 | 250 | 0.0 | 0.0 | |

| アレルギー対応者情報 | 学校名 | 対象者名 | アレルギー食品 |
|------------|-------|------|--------------------|
| | 浮穴小学校 | US1 | |
| US2 | | | 貝類、えび、かに |
| US3 | | | 卵、魚卵 |
| 荏原小学校 | ES | | アーモンド、かに、小麦 |
| | SS1 | | えび、かに |
| 坂本小学校 | SS2 | | 牛乳・乳製品、卵 |
| | MD1 | | 魚全般、えび、いか、かに、たこ、貝類 |
| | MD2 | | アーモンド |
| 南第二中学校 | MD3 | | 大豆・大豆製品 |
| | KT1 | | 牛乳・乳製品、卵、ししゃも |
| | KT3 | | えび、いか、かに、たこ |
| 荏原幼稚園 | EY | | 卵、アーモンド、かに |

作業工程表及び作業動線図作成要領

- ・当日献立・・・
- ・アレルギー除去食・・・アレルギー除去食の作業工程・作業動線も記入すること

※食物アレルギーをもつ児童生徒の対応として除去食の提供を基本とするが、その日の献立の中で使用可能な食材があれば、児童生徒に応じたアレルギー対応食の提供を実施すること。

- ・久枝学校給食共同調理場にて調理すること
- ・納品時間・・・午前7:30～午前8:30
- ・喫食時間・・・下記のとおり
- ・使用量・・・下記のとおり
- ・食物アレルギー対応者・・・下記のとおり

| 献立 | 使用食材 | 1人分重量(g) | 規格単位 | 潮見小学校 | 久枝小学校 | みどり小学校 | 鴨川中学校 | 内宮中学校 | 北中学校 | 食 | 食 |
|----------------|----------------|----------|------|-------|-------|--------|-------|-------|-------|-----|-----|
| | | | | 11:55 | 12:05 | 12:10 | 12:30 | 12:30 | 12:30 | | |
| | | | | 600食 | 650食 | 600食 | 600食 | 450食 | 450食 | | |
| 豚肉のしょうが焼きチャーハン | 米 | 68 | kg | 40.9 | 44.5 | 40.9 | 57.4 | 43.1 | 43.1 | 0.0 | 0.0 |
| | 水 | 78 | kg | 46.8 | 50.7 | 46.8 | 65.5 | 49.1 | 49.1 | 0.0 | 0.0 |
| | 豚肉もも | 12 | kg | 7.2 | 7.8 | 7.2 | 10.1 | 7.6 | 7.6 | 0.0 | 0.0 |
| | こい口醤油 | 0.8 | kg | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.7 | 0.5 | 0.5 | 0.0 | 0.0 |
| | 酒 | 0.8 | kg | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.7 | 0.5 | 0.5 | 0.0 | 0.0 |
| | しょうが | 2.5 | kg | 1.5 | 1.6 | 1.5 | 2.1 | 1.6 | 1.6 | 0.0 | 0.0 |
| | サラダ油 | 0.5 | kg | 0.3 | 0.3 | 0.3 | 0.4 | 0.3 | 0.3 | 0.0 | 0.0 |
| | たまねぎ | 8.5 | kg | 5.1 | 5.5 | 5.1 | 7.1 | 5.4 | 5.4 | 0.0 | 0.0 |
| | (冷)さやいんげん | 11.9 | kg | 14.3 | 15.5 | 14.3 | 20.0 | 15.0 | 15.0 | 0.0 | 0.0 |
| | うす口醤油 | 4 | kg | 2.4 | 2.6 | 2.4 | 3.4 | 2.5 | 2.5 | 0.0 | 0.0 |
| | 食塩 | 0.2 | kg | 0.12 | 0.13 | 0.12 | 0.17 | 0.13 | 0.13 | 0.0 | 0.0 |
| | こしょう | 0.02 | kg | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 0.02 | 0.01 | 0.01 | 0.0 | 0.0 |
| | (冷)そぼろ玉子 | 5 | kg | 3.0 | 3.3 | 3.0 | 4.2 | 3.3 | 3.3 | 0.0 | 0.0 |
| クリームスープ | ベーコン | 5 | kg | 3.0 | 3.3 | 3.0 | 4.2 | 3.2 | 3.2 | 0.0 | 0.0 |
| | (冷)むきえび | 15 | kg | 9.0 | 9.8 | 9.0 | 12.5 | 9.4 | 9.4 | 0.0 | 0.0 |
| | じゃがいも | 50 | kg | 30.0 | 32.5 | 30.0 | 42.0 | 31.5 | 31.5 | 0.0 | 0.0 |
| | たまねぎ | 28 | kg | 16.8 | 18.2 | 16.8 | 23.5 | 17.6 | 17.6 | 0.0 | 0.0 |
| | にんじん | 8.9 | kg | 5.3 | 5.8 | 5.3 | 7.5 | 5.6 | 5.6 | 0.0 | 0.0 |
| | パセリ | 0.22 | kg | 0.1 | 0.1 | 0.1 | 0.2 | 0.1 | 0.1 | 0.0 | 0.0 |
| | サラダ油 | 0.6 | kg | 0.4 | 0.4 | 0.4 | 0.5 | 0.4 | 0.4 | 0.0 | 0.0 |
| | シチューミクス(クリーム) | 7 | kg | 4.2 | 4.6 | 4.2 | 6.0 | 4.5 | 4.5 | 0.0 | 0.0 |
| | 成分調整牛乳 | 20 | kg | 12.0 | 13.0 | 12.0 | 16.8 | 12.6 | 12.6 | 0.0 | 0.0 |
| | 豆乳(成分無調整) | 20 | kg | 12.0 | 13.0 | 12.0 | 16.8 | 12.6 | 12.6 | 0.0 | 0.0 |
| | 食塩 | 0.12 | kg | 0.07 | 0.1 | 0.07 | 0.10 | 0.08 | 0.08 | 0.0 | 0.0 |
| | こしょう | 0.02 | kg | 0.01 | 0.0 | 0.01 | 0.02 | 0.01 | 0.01 | 0.0 | 0.0 |
| | 水 | 65 | kg | 39.0 | 42.3 | 39.0 | 54.6 | 41.0 | 41.0 | 0.0 | 0.0 |
| ホキのフルーツソース | (冷)ホキ角切り | 45 | kg | 27.0 | 29.3 | 27.0 | 37.8 | 28.5 | 28.5 | 0.0 | 0.0 |
| | 食塩 | 0.1 | kg | 0.06 | 0.07 | 0.06 | 0.08 | 0.06 | 0.06 | 0.0 | 0.0 |
| | こしょう | 0.02 | kg | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 0.02 | 0.01 | 0.01 | 0.0 | 0.0 |
| | でんぷん | 5 | kg | 3.0 | 3.3 | 3.0 | 4.2 | 3.2 | 3.2 | 0.0 | 0.0 |
| | 菜種白絞油 | 21.5 | kg | 12.9 | 14.0 | 12.9 | 18.1 | 13.5 | 13.5 | 0.0 | 0.0 |
| | たまねぎ | 8.5 | kg | 5.1 | 5.5 | 5.1 | 7.1 | 5.4 | 5.4 | 0.0 | 0.0 |
| | アーモンド(細切) | 3 | kg | 1.8 | 2.1 | 1.8 | 2.5 | 1.9 | 1.9 | 0.0 | 0.0 |
| | サラダ油 | 0.3 | kg | 0.2 | 0.2 | 0.2 | 0.3 | 0.2 | 0.2 | 0.0 | 0.0 |
| | すりおろしりんご(100g) | 3.5 | kg | 2.1 | 2.3 | 2.1 | 2.1 | 2.2 | 2.2 | 0.0 | 0.0 |
| | レモン果汁 | 0.7 | 本 | 0.9 | 1.0 | 0.9 | 1.3 | 1.0 | 1.0 | 0.0 | 0.0 |
| | 上白糖 | 1.2 | kg | 0.7 | 1.7 | 0.7 | 1.0 | 0.8 | 0.8 | 0.0 | 0.0 |
| | こい口醤油 | 1.5 | kg | 0.9 | 2.2 | 0.9 | 1.3 | 0.9 | 0.9 | 0.0 | 0.0 |
| | りんご酢 | 1.8 | 本 | 2.2 | 2.6 | 2.2 | 3.0 | 2.3 | 2.3 | 0.0 | 0.0 |

| アレルギー対応者情報 | 学校名 | 対象者名 | アレルギー食品 |
|------------|-------|------|--------------------------|
| | 久枝小学校 | HE1 | |
| HE2 | | | アーモンド、ごま |
| HE3 | | | 卵、牛乳・乳製品、魚全般 |
| 潮見小学校 | SS1 | | アーモンド、豆乳 |
| | SS2 | | りんご、メロン、桃、パイナップル、ぶどう、バナナ |
| | SS3 | | 卵、魚卵、ホタテ |
| みどり小学校 | MD1 | | 卵、えび、かに |
| | MD2 | | 卵、牛乳・乳製品 |
| 鴨川中学校 | KG1 | | 卵、牛乳・乳製品、ナッツ全般 |
| | KG2 | | 白身魚全般 |
| 内宮中学校 | UM1 | | 卵、えび、かに、果物全般 |
| | UM2 | | アーモンド、りんご、桃、トマト |
| | UM3 | | えび、かに、いか、たこ |
| 北中学校 | KK1 | | えび、貝類 |
| | KK2 | | 牛乳・乳製品、大豆・大豆製品、小麦 |
| | KK3 | | 卵、アーモンド、果物全般 |

作業工程表及び作業動線図作成要領

- ・当日献立・・・
- ・アレルギー除去食・・・アレルギー除去食の作業工程・作業動線も記入すること

※食物アレルギーをもつ児童生徒の対応として除去食の提供を基本とするが、その日の献立の中で使用可能な食材があれば、児童生徒に応じたアレルギー対応食の提供を実施すること。

- ・城北学校給食共同調理場にて調理すること
- ・納品時間・・・午前7:30～午前8:30
- ・喫食時間・・・下記のとおり
- ・使用量・・・下記のとおり
- ・食物アレルギー対応者・・・下記のとおり

| 献立 | 使用食材 | 1人分重量(g) | 規格単位 | 清水小学校 | 姫山小学校 | 和気小学校 | 勝山中学校 | 県立西中等教育学校 | | | |
|----------|---------------|----------|------|-------|-------|-------|-------|-----------|------|-----|-----|
| | | | | 12:00 | 12:00 | 12:05 | 12:30 | 12:40 | 食 | 食 | 食 |
| | | | | 450 食 | 500 食 | 650 食 | 650 食 | 500 食 | 食 | 食 | 食 |
| カレーピラフ | 米 | 68 | kg | 30.9 | 34.3 | 44.5 | 62.3 | 48.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| | 水 | 76 | kg | 34.2 | 38.0 | 49.4 | 69.2 | 53.2 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| | 豚肉もも | 7 | kg | 3.2 | 3.5 | 4.6 | 6.4 | 4.9 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| | たまねぎ | 16 | kg | 7.2 | 8.0 | 10.4 | 14.6 | 11.2 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| | にんじん | 5.6 | kg | 2.5 | 2.8 | 3.6 | 5.1 | 3.9 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| | (冷)むき枝豆 | 3 | 袋 | 2.7 | 2.7 | 3.9 | 5.5 | 4.2 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| | サラダ油 | 0.5 | kg | 0.2 | 0.3 | 0.3 | 0.5 | 0.4 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| | 白ワイン | 2 | kg | 0.9 | 1.0 | 1.3 | 1.8 | 1.4 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| | カレー粉 | 0.35 | kg | 0.16 | 0.18 | 0.23 | 0.32 | 0.25 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| | 食塩 | 0.7 | kg | 0.32 | 0.35 | 0.46 | 0.6 | 0.5 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| チャウダー | こしょう | 0.02 | kg | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 0.02 | 0.01 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| | (袋)スライスアーモンド | 1 | 個 | 450 | 500 | 650 | 650 | 500 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| | (冷)むきえび | 12 | kg | 5.5 | 6.1 | 7.9 | 11.0 | 8.5 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| | (冷)ペビーホタテ | 5 | kg | 2.3 | 2.5 | 3.3 | 4.5 | 3.5 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| | (冷)いか短冊 | 5 | kg | 2.3 | 2.5 | 3.3 | 4.5 | 3.5 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| | じゃがいも | 33 | kg | 14.9 | 16.5 | 21.5 | 30.0 | 23.1 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| | たまねぎ | 21 | kg | 9.5 | 10.5 | 13.7 | 19.1 | 14.7 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| | にんじん | 13 | kg | 5.9 | 6.5 | 8.5 | 11.8 | 9.1 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| | カットぶなしめじ | 8 | kg | 3.6 | 4.0 | 5.2 | 7.3 | 5.6 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| | パセリ | 0.89 | kg | 0.4 | 0.4 | 0.6 | 0.8 | 0.6 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| 茎わかめのサラダ | シチューミクス(クリーム) | 6.5 | kg | 2.9 | 3.3 | 4.2 | 6.0 | 4.6 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| | 成分調整牛乳 | 10 | kg | 4.5 | 5.0 | 6.5 | 9.0 | 7.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| | 豆乳(成分無調整) | 20 | kg | 9.0 | 10.0 | 13.0 | 18.1 | 13.9 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| | 食塩 | 0.1 | kg | 0.05 | 0.05 | 0.07 | 0.09 | 0.07 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| | こしょう | 0.02 | kg | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 0.02 | 0.01 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| | がらスープ チキン | 5 | kg | 2.3 | 2.5 | 3.3 | 4.6 | 3.4 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| | 水 | 75 | kg | 33.8 | 37.5 | 48.8 | 68.3 | 52.5 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| | (乾)茎わかめ | 0.4 | 袋 | 0.6 | 0.5 | 0.6 | 0.7 | 0.6 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| | キャベツ | 41 | kg | 18.5 | 20.5 | 26.7 | 37.3 | 28.7 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| | みかん | 小松菜 | 16 | kg | 7.2 | 8.0 | 10.4 | 14.6 | 11.2 | 0.0 | 0.0 |
| 白切りごま | | 3 | kg | 1.5 | 1.6 | 2.1 | 2.7 | 2.2 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| サラダ油 | | 1.2 | kg | 0.5 | 0.6 | 0.8 | 1.1 | 0.8 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| 上白糖 | | 0.7 | kg | 0.3 | 0.4 | 0.5 | 0.6 | 0.5 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| 穀物酢 | | 1.8 | kg | 0.8 | 0.9 | 1.2 | 1.6 | 1.3 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| うす口醤油 | | 1.8 | kg | 0.8 | 0.9 | 1.2 | 1.6 | 1.3 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| 食塩 | | 0.1 | kg | 0.05 | 0.05 | 0.07 | 0.09 | 0.07 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| ごま油 | | 0.3 | kg | 0.14 | 0.15 | 0.20 | 0.27 | 0.21 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| みかん | | 1 | 個 | 450 | 500 | 650 | 650 | 500 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |

| アレルギー対応者情報 | 学校名 | 対象者名 | アレルギー食品 |
|------------|-------|------|--------------------------|
| | 清水小学校 | SM1 | |
| SM2 | | | 大豆、ごま、アーモンド、トマト、もも、りんご |
| SM3 | | | えび、かに |
| 和気小学校 | WK1 | | 牛乳・乳製品、大豆・大豆製品 |
| | WK2 | | 卵、小麦、牛乳・乳製品、魚全般、貝類、ごま |
| | WK3 | | アーモンド |
| 姫山小学校 | HM1 | | 卵、小麦粉 |
| | HM2 | | えび、いか |
| | HM3 | | アーモンド、パイナップル、りんご、オレンジ、もも |
| 勝山中学校 | KT1 | | ほうれん草、小松菜、チンゲン菜、メロン、ごま |
| | KT2 | | えび、いか、かに、たこ、貝類 |
| | KT3 | | 卵、魚卵、えび、かに、スイカ、メロン |
| 県立西中等教育学校 | KN1 | | 牛乳・乳製品、卵、大豆・大豆製品、りんご、桃 |
| | KN2 | | じゃがいも |

作業工程表及び作業動線図作成要領

- ・当日献立・・・
- ・アレルギー除去食・・・アレルギー除去食の作業工程・作業動線も記入すること

※食物アレルギーをもつ児童生徒の対応として除去食の提供を基本とするが、その日の献立の中で使用可能な食材があれば、児童生徒に応じたアレルギー対応食の提供を実施すること。

- ・中島学校給食共同調理場にて調理すること
- ・納品時間・・・一部食材を除き、前日までに納品
- ・喫食時間・・・下記のとおり
- ・使用量・・・下記のとおり
- ・食物アレルギー対応者・・・下記のとおり

| 献立 | 使用食材 | 1人分重量 (g) | 規格単位 | 中島小 | 中島中 | 松山北高等学校中島分校 | | | | | |
|-------------|---------------|-----------|-------|-------|-------|-------------|-----|-----|-----|-----|-----|
| | | | | 12:15 | 12:30 | 12:40 | | | | | |
| | | | | 50食 | 50食 | 80食 | 食 | 食 | 食 | 食 | 食 |
| ご飯 | 米 | 75 | kg | 3.8 | 5.3 | 8.4 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| | 水 | 90 | kg | 4.5 | 6.3 | 10.1 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| 卵スープ | 豚もも肉 | 10 | kg | 0.5 | 0.7 | 1.1 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| | ベーコン | 3 | kg | 0.2 | 0.2 | 0.3 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| | 鶏卵全卵 | 30 | kg | 1.5 | 2.1 | 3.4 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| | (乾)きくらげ(スライス) | 0.2 | kg | 0.01 | 0.01 | 0.02 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| | もやし | 15 | kg | 0.8 | 10.5 | 1.7 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| | しめじ | 10 | kg | 0.5 | 0.7 | 1.1 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| | (乾)カットわかめ | 0.5 | kg | 0.03 | 0.04 | 0.06 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| | うす口醤油 | 4 | kg | 0.2 | 0.3 | 0.4 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| | 食塩 | 0.2 | kg | 0.01 | 0.01 | 0.02 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| | チキンガラスープ | 10 | kg | 0.4 | 0.6 | 1.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| | 煮干し だし用 | 2.5 | kg | 0.1 | 0.2 | 0.3 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| | 水 | 120 | kg | 6.0 | 8.4 | 13.4 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| 鶏肉のトマトチーズ焼き | 若鶏もも皮なし(10g大) | 15 | kg | 0.8 | 1.1 | 1.7 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| | こい口醤油 | 0.6 | kg | 0.03 | 0.04 | 0.07 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| | 酒 | 0.5 | kg | 0.03 | 0.04 | 0.06 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| | たまねぎ | 32 | kg | 1.6 | 2.2 | 3.6 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| | (冷)コーンカーネル | 5 | kg | 0.2 | 0.4 | 0.5 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| | マカロニ(エルホ) | 5 | kg | 0.2 | 0.4 | 0.5 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| | トマト | 5 | kg | 0.3 | 0.4 | 0.6 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| | トマトケチャップ | 3 | 袋 | 0.2 | 0.3 | 0.5 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| | 上白糖 | 0.2 | kg | 0.01 | 0.01 | 0.02 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| | 食塩 | 0.2 | kg | 0.01 | 0.01 | 0.02 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| | こしょう | 0.02 | kg | 0.001 | 0.001 | 0.002 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| | サラダ油 | 0.2 | kg | 0.01 | 0.01 | 0.02 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| とろけるチーズ | 10 | kg | 0.4 | 0.6 | 1.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | |
| にんにくパウダー | 0.02 | kg | 0.001 | 0.001 | 0.002 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | |
| レモンサラダ | キャベツ | 35 | kg | 1.8 | 2.5 | 3.9 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| | きゅうり | 20 | kg | 1.0 | 1.4 | 2.2 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| | アーモンド(細切) | 2 | kg | 0.1 | 0.1 | 0.2 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| | レモン果汁 | 1 | kg | 0.1 | 0.1 | 0.1 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| | うす口醤油 | 2 | kg | 0.1 | 0.1 | 0.2 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| | 上白糖 | 0.5 | kg | 0.03 | 0.04 | 0.06 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| | サラダ油 | 0.3 | kg | 0.02 | 0.02 | 0.03 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| ヨーグルト | 1 | 個 | 50 | 50 | 80 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | |

| ア対応者情報 | 学校名 | 対象者名 | アレルギー食品 |
|--------|-----------------|------|----------------|
| | 中島小学校 | NS | 卵、牛乳及び乳製品 |
| | 中島中学校 | NT | 大豆、もやし、トマト、りんご |
| | 松山北高等学校 中島分校 | KK | アーモンド |