

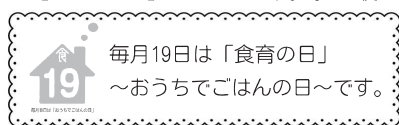
## 学校給食献立表

| 曜日  | 献立名                                        | その他               | 血や肉や骨になる食品                                            | 体の調子を整える食品                                                        | はたらく力や体温になる食品                                            |
|-----|--------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| 1火  | おろしハンバーグ<br>うめおかかあえ<br>しるみそのごじ             |                   | 牛乳<br>ハンバーグ・ささみ・かつおぶし<br>だいず・とうふ・あぶらあげ<br>ぶたにく・しるみそ   | だいこん・キャベツ・きゅうり<br>ねりうめ・ねぎ・にんじん<br>こんにゃく                           | ごはん<br>さとう・さといも                                          |
| 2水  | そうだかつのおおかか<br>こいうどうふのたまごじ(卵)               |                   | 牛乳<br>そうだかつのおおかか・たまご<br>とりにく・こいうどうふ                   | キャベツ・にんじん・もやし<br>たまねぎ・いんげん・ほししいたけ                                 | ごはん<br>ごま・さとう・こめあぶら                                      |
| 3木  | やきそば<br>レバーいりつくね(小2・中3)<br>ちゅうかあえ          |                   | 牛乳<br>ぶたにく・いか・ちくわ<br>あおのりこ・レバーいりつくね<br>ロースハム          | にんじん・キャベツ・べにしょうが<br>きゅうり・ほししいたけ                                   | パントリー<br>やきそば・さとう<br>こめあぶら・ごまあぶら                         |
| 4金  | ぼうのてまき<br>(まぐろスティック(小2・中3)・はりはりづけ)         | てまきのり             | 牛乳<br>てまきのり・まぐろスティック<br>ぶたにく・とうふ・あぶらあげ<br>あかみそ・わかめ    | きゅうり・せんぎりだいこんづけ<br>にんじん・だいこん・ねぎ・ごぼう                               | ごはん<br>こめあぶら・ごま                                          |
| 7月  | あつあげのちゅうかいため<br>パンパンジーサラダ<br>だいごくいも        |                   | 牛乳<br>ぶたにく・なまあげ・むきえび<br>いか・ささみ                        | しょうが・にんじん・グリーンピース<br>はくさい・たまねぎ・ほししいたけ<br>きゅうり・もやし                 | ごはん<br>ごまあぶら・でんぶ<br>さとう・ごま・さつまいも<br>こめあぶら・くろごま           |
| 8火  | くとりのおこわ<br>とりにくのマーメレードやき<br>のっぺいじ          |                   | 牛乳<br>とりにく・あぶらあげ・ぶたにく                                 | にんじん・ほししいたけ・だいこん<br>ねぎ                                            | かふアル<br>こめあぶら・かもちまい<br>こめあぶら・むしぐり・さとう<br>マーメレード・さといも・でんぶ |
| 9水  | いわしはっしょうみそに<br>ごぼんのいり                      |                   | 牛乳<br>いわしはっしょうみそに<br>とりにく・はんぺん・ぶたにく                   | ごぼう・にんじん・こんにゃく<br>いんげん・ねぎ・はくさい<br>ほししいたけ                          | ごはん<br>さとう・ごまあぶら<br>こめあぶら・ごま<br>じゃがボール                   |
| 10木 | ちゃんぽんめん<br>ショウロンボウ(小1・中2)<br>ナル            | おさつスティック          | 牛乳<br>ぶたにく・いか・むきえび<br>はんぺん・ショウロンボウ<br>チキンハム           | はくさい・にんじん・ねぎ<br>ほししいたけ・しょうが<br>チンゲンサイ・もやし・だいこん                    | かちめ<br>おさつスティック<br>こめあぶら・さとう<br>ごまあぶら・ごま                 |
| 11金 | サーモンフライのレモンソース<br>だいこんサラダ<br>なめこじ          |                   | 牛乳<br>サーモンフライ・オイルツナ<br>ぶたにく・とうふ・あかみそ                  | レモンかじゅう・だいこん<br>きゅうり・にんじん・なめこ・ねぎ                                  | ごはん<br>こめあぶら・さとう<br>さといも                                 |
| 15火 | けんちんしのだのきのこあん<br>しおこんぶあじ                   | クラスよう<br>あかしそふりかけ | 牛乳<br>けんちんしのだ・しおふきこんぶ<br>とりにく・だんご                     | あかしそふりかけ・えのきたけ・しめじ<br>ほししいたけ・キャベツ・きゅうり・にんじん<br>こんにゃく・はくさい・ねぎ・しょうが | ごはん<br>さとう・でんぶ・ごま                                        |
| 16水 | てっかみそ<br>あつやきたまご<br>よじ                     |                   | 牛乳<br>だいず・はんぺん・ぶたにく<br>あかみそ・あつやきたまご<br>とりにく・なまあげ      | ごぼう・にんじん・しょうが<br>こんにゃく・いんげん・だいこん<br>ねぎ                            | ごはん<br>こめあぶら・さとう<br>でんぶ                                  |
| 17木 | カレーライス(乳)<br>ひじきサラダ<br>みか                  | クラスよう<br>ごまドレッシング | 牛乳<br>ぶたにく・こなチーズ・ひじき<br>オイルツナ                         | にんじん・たまねぎ・トマト<br>バナナ・りんご・キャベツ<br>きゅうり・とうもろこし・みかん                  | ごはん<br>じゃがいも・こめあぶら<br>こむぎこ・バター<br>ごまドレッシング               |
| 18金 | ぶたにくのしょうがいため<br>こんさいのごまじ<br>ミニトマト(小2・中3)   |                   | 牛乳<br>ぶたにく・とりにく・あぶらあげ<br>しるみそ・あかみそ                    | しょうが・たまねぎ・だいこん<br>にんじん・ごぼう・ねぎ<br>ミニトマト                            | ごはん<br>さとう・でんぶ・ごま<br>こめあぶら                               |
| 21月 | しゅうまい(小2・中3)<br>きりぼしだいこんのいためナル<br>ちゅうかとうふじ |                   | 牛乳<br>しゅうまい・やきぶた・とうふ<br>ぶたにく・わかめ                      | きりぼしだいこん・にら・にんじん<br>ねぎ                                            | ごはん<br>ごま・ごまあぶら・さとう                                      |
| 23水 | ごもくしおはん<br>さばのしおやき<br>とうもろこしのうすくずじ         |                   | 牛乳<br>とりにく・かまぼこ・あぶらあげ<br>さば・とうふ・くきわかめ<br>ぶたにく         | ごぼう・にんじん・ほししいたけ<br>ねぎ・とうもろこし                                      | かふアル<br>アルファーかもちまい<br>こめあぶら・さとう<br>でんぶ                   |
| 24木 | にくみそかけ<br>キャベツとツナのあえも<br>り                 |                   | 牛乳<br>ぶたひきにく・あかみそ<br>オイルツナ                            | たまねぎ・にんじん・ねぎ<br>ほししいたけ・キャベツ・きゅうり<br>レモンかじゅう・りんご                   | めソフト<br>さとう・でんぶ<br>こめあぶら                                 |
| 25金 | いかとさといものにも<br>えだまめのフリッター(小1・中2)<br>さわにわん   |                   | 牛乳<br>いか・はんぺん・ぶたにく<br>とうふ・ゆば                          | こんにゃく・にんじん・いんげん<br>えだまめのフリッター・ねぎ<br>えのきたけ・みつば                     | ごはん<br>さといも・さとう                                          |
| 28月 | ごぼういりつくね(小2・中3)<br>いさそあじ                   |                   | 牛乳<br>ごぼういりつくね・きざみのり<br>とりにく・あかみそ                     | ほうれんそう・はくさい・にんじん<br>だいこん・ねぎ                                       | ごはん<br>さつまいも                                             |
| 29火 | レバーロングミンチかつ<br>ミニサラダ<br>とりにくのワートルゾーイ(乳)    |                   | 牛乳<br>レバーロングミンチかつ・とりにく<br>こなチーズ・きゅうり・きゅうにゅう<br>なまクリーム | キャベツ・きゅうり・にんじん<br>とうもろこし・たまねぎ・パセリ                                 | パントリー<br>こめあぶら・さとう<br>じゃがいも・こむぎこ・バター                     |
| 30水 | かちんとうにあ<br>なぐさあえ<br>う                      |                   | 牛乳<br>ぶたにく・はんぺん<br>スクールがんもどき・こんぶ<br>あぶらあげ・なっとう        | こんにゃく・だいこん・にんじん<br>ほうれんそう・もやし                                     | ごはん<br>さとう                                               |
| 31木 | さんまのかばやき<br>きりぼしだいこんのうまに<br>と              |                   | 牛乳<br>さんま・あぶらあげ・とりにく<br>とうふ・かまぼこ                      | きりぼしだいこん・にんじん<br>えのきたけ・ねぎ                                         | ごはん<br>こめあぶら・さとう・ごま<br>ごまあぶら                             |

◎は業者が直接学校へ配送します。都合により食材を変更させていただく場合があります。

## 〈献立について〉

- 1日「うめおかかあえ」は、ささみとキャベツ、きゅうりをねりうめとかつおぶしで和えてあります。
- 4日「ぼうのてまき」は、まぐろスティックを「棒の手」で使われる棒に見立ててあります。長久手に伝わる「警固祭り」では「鉄砲隊」や「棒の手隊」で飾り馬を守り固めます。棒の手は農民が長い棒を使って、身を守る訓練をしたことが始まりです。
- 10日「かみまるくんの日」です。「おさつスティック」をよくかんで食べましょう。
- 18日「ぶたにくのしょうがいため」はぶたにくとたまねぎをしょうが味で炒めたものです。たまねぎを甘くなるまで炒めることがポイントです。ごはんのにせて食べてもいいですね。ごはんがすすむメニューです。
- 30日「なっとう」に「たれ」と「からし」がついています。好みで使ってください。



今月の愛知の野菜

さといも・チンゲンサイ・パセリ・ほうれんそう・みつば

☆給食センターでは長久手市のホームページにおいて、家庭配布用献立表と共に詳細な献立の材料表や給食メニューの作り方をしています。ご家庭で活用してください。

## 食べ物を無駄にしていますか?

10月は国が定める「食品ロス削減月間」です。食品ロスとは、まだ食べることができるのにゴミとして捨てられてしまう食品のことです。私たち一人ひとりが食品を無駄にしないように意識して取り組むことが必要です。

|                           |                     |                     |                        |                     |
|---------------------------|---------------------|---------------------|------------------------|---------------------|
| 必要なものを、使い切れる分だけ買う         | 食品ロスを防ぐために          | 余った食品を使い切る日         | 冷蔵庫や食品庫は整理整頓し、「見える化」する | 冷凍できるものは、新鮮なうちに冷凍する |
| すぐに使うなら、消費期限や賞味期限の近いものを選ぶ | 家族が食べ切れる量を考えて、料理を作る | 冷凍できるものは、新鮮なうちに冷凍する | 冷凍へ                    |                     |

古紙を含んだ再生紙を使用しています。白色度70%前後。

# 保育園給食献立表

長久手市立長久手給食センター

| 曜日  | 献立名                                                                              | 牛乳・ジャム<br>その他   | 材 料 名                                                                                      | 主 食           | おやつ                                         |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------------------------------|
| 1火  | 肉じゃが<br>塩さば<br>昆布揚げ煮<br>おろし汁                                                     | よいこ牛乳           | じゃがいも・たまねぎ・いんげん・こんにゃく・豚もも肉・干しいたけ・にんじん／<br>キャベツ・きゅうり・塩昆布／<br>さば・大根                          | ごはん<br>(各園炊飯) | カルテツおさかなサブレ                                 |
| 2水  | ささぎ<br>五目厚焼<br>金き玉                                                               | よいこ牛乳           | さつまいも・こんにゃく・鶏もも肉・はくさい・ねぎ／<br>ごぼう・れんこん・ピーマン・にんじん・豚もも肉・ごま・ごま油／<br>五目厚焼き玉子                    | ごはん           | ミレービスケット                                    |
| 3木  | ボキの<br>さけ<br>こソテ<br>パター<br>焼                                                     | よいこ牛乳<br>りんごジャム | じゃがいも・にんじん・たまねぎ・かぶ・キャベツ・セロリー・ウインナー／<br>エリンギ・しいたけ・しめじ・たまねぎ・赤ピーマン・黄ピーマン・パセリ・ベーコン／<br>さけ・バター  | スライスパン        | 2～5歳児：さかなっこ味付け<br>0～1歳児：赤ちゃんせんべい            |
| 4金  | 中華風<br>ブロッコリーとえびのオイスター炒め<br>鶏肉の南蛮                                                | よいこ牛乳           | とうもろこし・ベーコン・にんじん・たまねぎ・ねぎ・チンゲン菜／<br>えび・ブロッコリー・たまねぎ／<br>鶏もも肉・ピーマン・にんじん                       | ごはん           | ミニ野菜スティック菓子<br>発酵乳65ml                      |
| 5土  | 運動会                                                                              |                 |                                                                                            |               |                                             |
| 7月  | ピンバ<br>ンター<br>ンター                                                                | よいこ牛乳<br>一口チーズ  | 豚もも肉・しょうが・もやし・にんじん・ほうれん草・ごま・ごま油／<br>ワンタン・はくさい・にんじん・干しいたけ・豚もも肉・ねぎ                           | ごはん           | かみかみおやつ<br>2～5歳児：お豆腐屋さんかんと<br>0～1歳児：かぼちゃポーロ |
| 8火  | シーフ<br>大豆<br>サリッ<br>ター                                                           | よいこ牛乳           | えび・ゆかり・にんじん・たまねぎ・じゃがいも・ほうれん草・スキムミルク・鶏むね肉・粉チーズ・バター・パセリ／<br>大豆・ベーコン・キャベツ・きゅうり・枝豆／<br>あじふりッター | ロールパン         | みかんゼリー                                      |
| 9水  | 豚里<br>お芋<br>のすか<br>ま和<br>し汁                                                      | よいこ牛乳           | 豚もも肉・こんにゃく・たまねぎ／<br>里芋・えのきたけ・かまぼこ・にんじん・みつば／<br>キャベツ・にんじん・ほうれん草・油揚げ・かつおぶし                   | ごはん           | バナナ                                         |
| 10木 | 五切干<br>目大根<br>ゆのサ<br>ラ                                                           | よいこ牛乳           | ねぎ・キャベツ・豚もも肉・たまねぎ・もやし・ほうれん草・にんじん・あさり・えび／<br>切干大根・にんじん・きゅうり・ごま・ごま油／<br>しゅうまい                | 中華麺           | スティックパン<br>野菜&果物ジュース                        |
| 11金 | 豚干<br>草ま<br>の蒲<br>焼                                                              | よいこ牛乳           | 大根・豚もも肉・にんじん・ごぼう・こんにゃく・ねぎ・豆腐／<br>ほうれん草・にんじん・キャベツ・油揚げ／<br>さんま                               | ごはん           | 一口しょうゆせんべい                                  |
| 12土 | 一口<br>ミ<br>ニ<br>ト<br>マ<br>ス                                                      | 土曜日牛乳           |                                                                                            | おにぎり          |                                             |
| 15火 | コンソ<br>メ<br>ー<br>ブ<br>いんげん<br>とコー<br>ンのソ<br>テー<br>ハンバ<br>ーグの<br>トマト<br>ソース<br>かけ | よいこ牛乳           | ベーコン・たまねぎ・キャベツ・マッシュルーム・にんじん・パセリ／<br>いんげん・にんじん・とうもろこし／<br>ハンバーグ・たまねぎ                        | ロールパン         | カステラドッグ                                     |
| 16水 | 吹即<br>きの<br>席し<br>寄演<br>煮<br>け                                                   | よいこ牛乳           | 生揚げ・にんじん・たまねぎ・干しいたけ・いんげん・鶏もも肉／<br>千切り大根・きゅうり・ごま／<br>いわし・甘露煮                                | ごはん           | ベジタブルせんべい                                   |
| 17木 | きわ<br>吉の<br>和こ<br>風野<br>コロ<br>ッ<br>ッ                                             | よいこ牛乳           | 米・にんじん・えのきたけ・しめじ・干しいたけ・鶏むね肉・油揚げ／<br>大根・鶏むね肉・にんじん・生揚げ・ねぎ／<br>和風コロッケ                         | きのこごはん        | ヨーグルト                                       |
| 18金 | カサ<br>レー<br>ワ<br>ー<br>レ<br>ー<br>キ<br>ン<br>ベ<br>ジ                                 | よいこ牛乳           | たまねぎ・にんじん・じゃがいも・豚もも肉・バター・スキムミルク・トマト・ワサナ・りんご・粉チーズ／<br>ハム・にんじん・キャベツ・きゅうり・レモン果汁／<br>オレンジ      | ごはん           | カルテツウエハース<br>発酵乳125ml                       |
| 19土 | 一口<br>チ<br>ナ<br>ズ<br>ナ                                                           | 白桃豆乳            |                                                                                            | ツナパン          |                                             |
| 21月 | ハナ<br>宝<br>ム<br>学                                                                | よいこ牛乳           | 豚もも肉・キャベツ・にんじん・たまねぎ・干しいたけ・ピーマン・あさり／<br>もやし・ほうれん草・にんじん・ごま・ごま油／<br>さつまいも                     | ごはん           | なかよしせんべい                                    |
| 23水 | 芋掘り遠足                                                                            |                 |                                                                                            |               |                                             |
| 24木 | 肉み<br>ごぼ<br>ニ<br>ウ<br>サ<br>ラ<br>タ<br>ダ                                           | よいこ牛乳           | 豚ひき肉・はんぺん・にんじん・たまねぎ・ねぎ／<br>ごぼう・まぐろ・油揚げ・にんじん・大根・きゅうり・とうもろこし・ごま／<br>ミニトマト                    | ソフト麺          | さつまいもと栗のタルト                                 |
| 25金 | さつ<br>沢<br>けん<br>ちん<br>しの<br>だの<br>あん<br>かけ                                      | よいこ牛乳           | 米・さつまいも／<br>大根・くきわかめ・豚もも肉・にんじん・豆腐・ねぎ／<br>けんちんしのだ                                           | さつまいもごはん      | ホットケーキ                                      |
| 26土 | ソ<br>一<br>セ<br>ー<br>ジ<br>型<br>抜<br>き<br>チ<br>ー<br>ズ                              | 土曜日牛乳           |                                                                                            | おにぎり          |                                             |
| 28月 | 関機<br>さば<br>香銀<br>紙焼<br>和紙<br>焼                                                  | よいこ牛乳           | 大根・こんにゃく・里芋・うずら卵・玉はんぺん・かんとどき・昆布・鶏もも肉／<br>ほうれん草・キャベツ・にんじん・の／<br>さば銀紙焼き                      | ごはん           | 水族館クッキー                                     |
| 29火 | ベ子<br>持ち<br>しし<br>やも<br>フリ<br>ッ<br>ッ<br>ミ<br>ッ<br>ッ<br>ッ                         | よいこ牛乳<br>一口チーズ  | ペンネ・豚ひき肉・たまねぎ・にんじん・グリーンピース・トマト／<br>子持ちししやもフリッター／<br>黄桃・りんご・みかんゼリー・パイ                       | ロールパン         | 紫いもせんべい                                     |
| 30水 | 道<br>酢<br>ぶ<br>り<br>の<br>照<br>り<br>か<br>ん<br>汁                                   | よいこ牛乳           | 豚もも肉・ねぎ・にんじん・とうもろこし・豆腐・はくさい・バター／<br>きゅうり・わかめ・しらす干し・ごま／<br>ぶり                               | ごはん           | カリボテスナック                                    |
| 31木 | 栗<br>え<br>び<br>し<br>ん<br>じ<br>ょ<br>う<br>汁                                        | よいこ牛乳           | 米・もち米・栗／<br>えび・団子・にんじん・大根・みつば・豆腐・えのきたけ・干しいたけ／<br>ミンチかつ                                     | 栗ごはん          | カルテツゴフレット                                   |

## スプーンと箸の使用について

- 子どもは成長するにつれ、次のような段階を経ていきます。
- 手づかみをする
- スプーンを上から握ることができる
- スプーンを下から持てる
- 箸が使える

手で食べ物をつかんだり、スプーンやフォークを握ったりできるようになるには、手首や指先の運動の発達が必要です。子どもが自分で食べる喜びを十分に味わえるように、できるだけ子ども自身で食べるように支援してあげましょう。時には部屋が汚れることが気になるかもしれませんが、心に余裕を持って少し待ってあげましょう。また、箸をもちはじめの頃は2歳以降とされています。箸を選ぶ時は次のことに気をつけて選んであげましょう。

- ・箸の太さ…先が太いものや握るところが太いものは子どもには難しいです。
- ・箸の重さ…重すぎると負担がかかります。
- ・箸の長さ…子どもに合った箸の長さにしましょう。(目安は親指とひとさし指の先をのびた1.5倍くらいの長さ)

材料名は献立別に記入してあります。

血や肉や骨になる食品…肉・魚・大豆・豆腐・牛乳など  
働く力や体温となる食品…パン・ごはん・うどん・いも・油など

体の調子をととのえる食品…野菜・果物など

食事は楽しく バランスよく

アレルギー用献立表はホームページに掲載されています。参考にしてください。

\*都合により食材を変更させていただく場合があります。

古紙を含んだ再生紙を使用しています。白度70%前後。

# 令和元年度給食センター事業進捗状況管理表

|   | 事業名         | 課題                           | 目標        | 実施項目                                                                                                                                                                | 進捗状況・結果                                                                                                                                                                             | 年間スケジュール              |                       |                       |                       |                       |                       |     |     |     |    |    |    | 備 考 |
|---|-------------|------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----|-----|-----|----|----|----|-----|
|   |             |                              |           |                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                     | 4月                    | 5月                    | 6月                    | 7月                    | 8月                    | 9月                    | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 | 3月 |     |
| 1 | 異物混入のリスクの低減 | 平成30年度給食センターが原因の異物混入が4件発生した。 | 金属片の混入 0件 | 1 調理指導・衛生管理研修の実施<br>年3回(全体)、毎月1回(衛生講習)                                                                                                                              | 4月5日(金)保育園調理員、配送職員衛生講習会実施。<br>4月10日(水)委託調理員衛生講習会実施。<br><br>7月17日(水)、配送委託従事者を対象に、衛生講習会を実施。手洗いチェッカーを使用し、手洗いの実地を行った。<br>7月22日(月)、調理員を対象に、衛生講習会を実施。トイレでの手順について実地を行った。また、ヒヤリハットについて講義した。 |                       |                       |                       |                       |                       |                       |     |     |     |    |    |    |     |
|   |             |                              |           | (1) 衛生管理事項の確認(講義と実地)<br>ア 日々の体調管理と報告<br>イ 調理着、マスクの着用方法<br>ウ トイレでの手順                                                                                                 |                                                                                                                                                                                     | 実施                    |                       |                       | 実施                    |                       |                       |     |     |     |    |    |    |     |
|   |             |                              |           | (2) 調理時順守事項の確認(口頭説明)<br>ア 前学期の反省、変更点及び注意事項<br>イ 野菜洗浄の手順<br>ウ 機器の取扱手順<br>エ 器具の洗浄手順と複数確認                                                                              |                                                                                                                                                                                     | 実施                    | 実施                    | 実施                    | 実施                    | 実施                    | 実施                    |     |     |     |    |    |    |     |
|   |             |                              |           | (3) ノロウイルス等注意事項確認(口頭説明)<br>ア 体調不良時の行動<br>イ 家族の体調不調時の取扱                                                                                                              |                                                                                                                                                                                     | 実施                    | 実施                    | 実施                    | 実施                    | 実施                    | 実施                    |     |     |     |    |    |    |     |
|   |             |                              | 髪の毛の混入 0件 | 2 金属片の混入防止<br>(1) スライサー等の使用前後の確認をカゴごとにチェック表でチェックする。                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                     |                       |                       |                       |                       |                       |                       |     |     |     |    |    |    |     |
|   |             |                              |           |                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                     |                       |                       |                       |                       |                       |                       |     |     |     |    |    |    |     |
|   |             |                              |           |                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                     |                       |                       |                       |                       |                       |                       |     |     |     |    |    |    |     |
|   |             |                              |           |                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                     |                       |                       |                       |                       |                       |                       |     |     |     |    |    |    |     |
|   |             |                              |           | 3 髪の毛の混入防止<br>調理員が相互に服装確認する。調理工程ごとに実施する。毎日実施する<br><br>(1) 栄養士により服装確認を概ね1時間ごとにチェック表を用いて行う。<br>a 調理着に髪の毛等付着有無<br>b 頭髮の露出有無<br>c 帽子顎紐のはずれ有無<br>d マスクのズレ有無<br>e 手袋の破損有無 |                                                                                                                                                                                     | チェック表により確認<br>0件      | チェック表により確認<br>0件      | チェック表により確認<br>0件      | チェック表により確認<br>2件      | チェック表により確認<br>0件      | チェック表により確認<br>0件      |     |     |     |    |    |    |     |
|   |             |                              |           |                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                     | a<br>b<br>c<br>d<br>e | a<br>b<br>c<br>d<br>e | a<br>b<br>c<br>d<br>e | a<br>b<br>c<br>d<br>e | a<br>b<br>c<br>d<br>e | a<br>b<br>c<br>d<br>e |     |     |     |    |    |    |     |

令和元年度給食センター事業進捗状況管理表

[illegible]

令和元年度給食センター事業進捗状況管理表

[illegible]

