

回 答 書

件名：市立保育所調理業務委託（しろばら保育園）

項 目	質 問	回 答
仕様書 2 対象及び食数	年齢ごとの食数をご教示願います。 また、土曜日の食数もご教示願います。	別添 1 のとおり (乳児 (0～2 歳児)、幼児 (3～5 歳児) のみで集計しています。)
仕様書 2 対象及び食数	午後おやつ既製品と手作りの頻度をご教示願います。	既製品は週 2～3 回、手作りは週 3～4 回程度です。
仕様書 3 食事内容 (1) 献立内容	献立表をいただけますでしょうか。(おやつ、補食も含む)	別添 2 のとおり 延長保育補食は各園で市販の菓子と飲み物等を提供しています。
仕様書 3 食事内容 (1) 献立内容	補食は、作り置きをされているでしょうか。	しておりません。市販菓子等での対応をしています。
仕様書 3 食事内容 (2) 個別対応	離乳食の食数、アレルギーの食数と内容(食材)、宗教食の食数と内容(食材)をご教示願います。	・1歳児からの入園のため、現在は離乳食対応はありません。 ・アレルギー食は、卵、乳、小麦粉、魚、ナッツ類(カシューナッツ、クルミ、)7名。 ・宗教食ではありませんが、持病のため「銅」成分の摂取制限対応を1名行っています。医師の指示に基づき、銅の成分表で確認をしながら、毎月末に保護者、園長、担任、調理職員で面談を行い、次月の献立について確認をしています。
仕様書 7 業務内容 (1) 給食単価	給食単価は税抜き・税込みどちらでしょうか。	給食単価の目安は税込みです。
仕様書 7 業務内容 (2) 配膳	配膳時間をご教示願います。 また、下膳時間、下膳方法についてもご教示願います。	【配膳時間】 1歳アレルギー配膳11:05、アレルギー以外配膳11:10 2歳アレルギー配膳11:15、アレルギー以外配膳11:20 3歳アレルギー配膳11:25、アレルギー以外配膳11:30 4歳アレルギー配膳11:35、アレルギー以外配膳11:40 5歳アレルギー配膳11:45、アレルギー以外配膳11:50 ※年度初めは全体的にもう少し早くなります。 【下膳時間】 下膳時間 12:40までに 【下膳方法】 2階はエレベータで下膳、1階は各担任がワゴンで調理室まで下膳します。
仕様書 8 業務の実施 (1) 業務従事者	現在の厨房配置人員・勤務時間をご教示願います。	・正規職員1名8:30～17:15 ・会計年度任用職員(非常勤職員)2名 8:30～17:00週4日 計3名
別表 2 経費分担	駐車場・駐輪場は使用できますでしょうか。 使用させていただく場合、費用はいくらかかりますでしょうか。	従業員用の駐車スペースや自転車置き場はありません。従業員の通勤は、公共交通機関を利用するか、車等を使用する場合は外部に駐車場を借りてください。
その他	厨房図面、厨房機器一覧をいただけますでしょうか。	厨房図面は、別添 3 のとおり 厨房機器一覧は仕様書様式(様式 7、9) のとおり

回 答 書

件名：市立保育所調理業務委託（しろばら保育園）

項 目	質 問	回 答
	土曜日の調理食数をご教示下さい。	別添1のとおり
	厨房図面のご提示をお願い致します。	別添3のとおり
	現在の配置人員について、人数、勤務時間、勤務日数をそれぞれご教示下さい。	・正規職員1名8：30～17：15 ・会計年度任用職員（非常勤職員）2名 8：30～17：00週4日 計3名

回 答 書

件名：市立保育所調理業務委託（しろばら保育園）

項 目	質 問	回 答
仕様書 1 1 報告 様式一覧	様式 2 ①②の調理業務完了届について、提出先が保育所様とご指定されていますが、現行同様に請求書と同封の上、担当部署へ直接郵送でもよろしいでしょうか。	調理業務完了届につきましては、園長あてにご提出をお願いします。提出は郵送でも差支えありません。
同上	様式 9 の調理用器具・食器一覧表の提出先は該当保育所様へ一部ご提出でよろしいでしょうか。	調理用器具・食器一覧表は園長あてにご提出をお願いします。

回 答 書

件名：市立保育所調理業務委託（しろばら保育園）

項 目	質 問	回 答
入札説明書 1 競争入札に付する事項 (4) 予定価格	予定価格28,050,000円と記載がありますが、入札案件（4件）とも同じ金額になっています。各保育園の定員数が違うのに、予定価格が同じ理由を教えてください。	予定価格は基本委託料のみとなっており、定員数によって左右される給食材料費を含んでいないためです。また、安全で確実な業務体制のために必要な経費も考慮して予定価格を設定しています。なお、入札後の契約時に、横浜市が積算した給食材料費を上乗せして契約します。
入札説明書 11 開札の日時及び場所 (8) 入札書に記載される 入札価格	入札価格は、履行期間（令和3年度分）の1年間の総額なのか、また、総履行期間（5年間）の総額のどちらになりますでしょうか。	入札価格は、令和3年度分（令和3年4月1日から令和4年3月31日まで）に係る1年間分の金額です。
仕様書 2 対象及び食数	各クラスの1日あたりの食数を教えてくださいませうでしょうか。また、土曜日のおおよその食数も教えてください。〔乳児食、幼児食、延長保育補食〕	別添1のとおり
仕様書 3 食事内容	現在使用している献立を頂けますでしょうか。	別添2のとおり
仕様書 3 食事内容	午前おやつは、牛乳のみでしょうか。また午後おやつは既製品と手作りの頻度を教えてください。	午前おやつは、市販の菓子、チーズ又は煮干しに加え、牛乳又はお茶の組み合わせです。午後おやつは既製品は週2～3回、手作りは週3～4回程度です。
仕様書 3 食事内容	延長補食の提供内容を教えてください。また、補食の食器等の後片付けは、当日行いますでしょうか。	市販の菓子や飲み物等の組み合わせです。食器等の後片付けは、遅番保育士が当日行いますが、洗浄・消毒等につきましては、翌日に調理業務従事者が行います。
仕様書 3 食事内容	現在、対応しているアレルギー、宗教食の種類を教えてください。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・1歳児からの入園のため、現在は離乳食対応はありません。</li> <li>・アレルギー食は、卵、乳、小麦粉、魚、ナッツ類（カシューナッツ、クルミ、）7名。</li> <li>・宗教食ではありませんが、持病のため「銅」成分の摂取制限対応を1名行っています。医師の指示に基づき、銅の成分表で確認をしながら、毎月末に保護者、園長、担任、調理職員で面談を行い、次月の献立について確認をしています。</li> </ul>
仕様書 4 食事時間	しろばら保育園様は、1歳からの受入れのため、0歳児（離乳食）の提供は無しと考えるとよろしいでしょうか。	現在は、離乳食の提供はしていません。お子さんの状態によっては個別に刻みを細かくするなどの対応をしています。なお、今後入園するお子さんの状況によっては、離乳食の提供を行う場合があります。
仕様書 7 業務内容 (1) 食材の調達	朝一番早い納品時間は、何時になりますでしょうか。また、その際に受託側の立会は必要でしょうか。	納品は勤務開始の8:30にお願いしており、立ち合いは必要です。なお、この時間より早い納品の場合は保育士が立ち合いをします。
仕様書 7 業務内容 (1) 食材の調達	園長が指定する業者と受託者が直接取引をかわすということでしょうか。給食材料費の請求について詳しく教えてください。	給食材料費の請求について：別添4【委託料支払いフロー図】のとおり

仕様書 7 業務内容 (2) 配膳	「3歳児以上児の主食の米飯については、指定された場所で炊飯し、各クラスに配食する」とありますが、厨房職員が各クラスで盛付を行うということでしょうか。	クラス担任の保育士が、各クラスにて盛付を行います。
仕様書 8 業務の実施 (1) 業務従事者 エ 調理従事者	「離乳食の調理経験がある職員を1人以上配置すること」とありますが、1歳からの受け入れ園でも配置が必要になりますでしょうか。	1歳以上児であっても、個人差により離乳食の提供が必要になるため、配置は必要になります。
仕様書 8 業務の実施 (1) 業務従事者	現在の厨房配置人数・勤務時間を教えてください。	・正規職員1名8:30~17:15 ・会計年度任用職員(非常勤職員)2名 8:30~17:00週4日 計3名
仕様書 8 業務の実施 (1) 業務従事者	現在、直営・委託どちらで食事の提供をされていますでしょうか。現在、ご勤務されている職員様を引き継がせて頂くことは可能でしょうか。	現在は直営です。現職員の雇用については、本人の意思を尊重の上、受託者がお話することは可能です。
仕様書 8 業務の実施 (2) 給食材料の調達方法	給食材料の指定業者様には、FAXで注文するのでしょうか。FAXで注文する場合、保育園様のFAXをおかりすることは可能でしょうか。	現在、本市指定の発注票を納品業者に手渡す方法で発注を行っており、FAXは使用しておりません。発注票で間に合わない追加の注文は電話にて行います。
その他	調乳作業は保育士様が行いますでしょうか。	調乳作業は原則保育士が行います。
その他	厨房職員は、給食をいただくことは可能でしょうか。可能な場合、1食いくらでしょうか。	味見程度はしていただきますが、受託者の方は食事として給食を食べることはできません。
その他	厨房の図面を頂けますでしょうか。	別添3のとおり
その他	駐車場・駐輪場をお借りできますでしょうか。使用させて頂く場合、費用はいくらかかりますでしょうか。	従業員用の駐車スペースや自転車置き場はありません。従業員の通勤は、公共交通機関を利用するか、車等を使用する場合は外部に駐車場を借りてください。
その他	グリストラップの特殊清掃費用は、委託業者・受託者のどちらが負担することになりますでしょうか。	グリストラップの高圧洗浄による清掃費用は横浜市の負担です。
その他	各クラスでの配膳・下膳時間をおしえて下さい。	<b>【配膳時間】</b> 1歳アレルギー配膳11:05、アレルギー以外配膳11:10 2歳アレルギー配膳11:15、アレルギー以外配膳11:20 3歳アレルギー配膳11:25、アレルギー以外配膳11:30 4歳アレルギー配膳11:35、アレルギー以外配膳11:40 5歳アレルギー配膳11:45、アレルギー以外配膳11:50 ※年度初めは全体的にもう少し早くなります。 <b>【下膳時間】</b> 下膳時間 12:40までに <b>【下膳方法】</b> 2階はエレベータで下膳、1階は各担任がワゴンで調理室まで下膳します。

## ★令和元年度 1 日当たりの平均給食数

(平成31年 4 月～令和 2 年 3 月)

	平日			土曜日	
	乳児	幼児	延長	乳児	幼児
しろばら	19.55	45.56	0.89	4.47	11.43
釜利谷	15.69	44.53	0.46	0.95	5.14
すすき野	35.54	54.87	2.09	6.34	10.42
大熊	49.28	71.51	12.15	6.60	8.29

# 令和2年12月給食だより 横浜市立保育園（乳児）

今年のカレンダーもあと1枚になり、北風の寒さも一段と増してきたように感じます。これからの時期は、温かい料理が何となくうれしく「ホッ」とします。煮物や鍋物等を食べ、身も心も温めて元気に新年をむかえましょう。



日	曜	午前おやつ		昼食	午後おやつ	赤		黄		緑	
		主食				血や肉になる	熱や力となる	調子をととのえる			
1	火	クッキー お茶 ご飯		魚のホイル焼き 粉吹き芋 きつねスープ みかん	黒砂糖入り 蒸しパン 牛乳	魚・卵 ベーコン 油揚げ 牛乳	じゃがいも バター 小麦粉・油 砂糖・黒砂糖	エリンギ・玉葱・人参 ピーマン・パセリ 青菜・えのきたけ レーズン・みかん			
2	水	煮干し 牛乳 ご飯		鶏の唐揚げ 酢の物 味噌汁 柿	煮豆 せんべい 牛乳	鶏肉・かまぼこ 麩・味噌 うずら豆 牛乳	片栗粉 油 砂糖	きゅうり・キャベツ 人参・玉葱 みずな・柿			
3	木	せんべい 牛乳 ご飯		ポークカレー 大根サラダ りんご	クラッカーサンド お茶	豚肉 牛乳 スキムミルク クリームチーズ	じゃがいも・油 はちみつ・ジャム 小麦粉・バター クラッカー・砂糖	玉葱・人参・りんご ピーマン・大根 きゅうり コーンホール缶			
4	金	クラッカー 牛乳 ご飯		豆腐の野菜あんかけ 味噌汁 みかん	せんべい クッキー又は ビスケット 柿・牛乳	絹豆腐 鶏挽肉 味噌 牛乳	砂糖 片栗粉	こんぶ（乾） 人参・えのきたけ いんげん・かぼちゃ 玉葱・柿・みかん			
5	土	せんべい 牛乳 ご飯		豚皿 味噌汁 りんご	パン お茶	豚肉 味噌 牛乳	砂糖 パン	玉葱・しめじ 人参・いんげん かぶ・かぶの葉 りんご			
7	月	クラッカー 牛乳 ご飯		鶏肉と大根の煮込み 味噌汁 柿	せんべい みかん 牛乳	鶏肉 油揚げ 味噌 牛乳	油 砂糖	大根・人参 いんげん 白菜・長葱 みかん・柿			
8	火	チーズ お茶 ご飯		かき卵うどん 切り干し大根の煮付け みかん	じゃがまる 牛乳	卵・チーズ しらす干し 油揚げ・凍り豆腐 削り節・牛乳	干しうどん じゃがいも 片栗粉・油 砂糖・上新粉	えのきたけ 長葱・青菜・人参 切り干し大根 青のり・みかん			
9	水	せんべい 牛乳 ご飯		魚の味噌ミルク煮 茹で野菜 すまし汁 りんご	ココアケーキ 牛乳	魚・卵 スキムミルク 味噌・麩 牛乳	砂糖 小麦粉 純ココア 油	キャベツ・人参 きゅうり・青菜 えのきたけ レーズン・りんご			
10	木	クッキー 牛乳 バターロール		タンドリーチキン 温野菜 白菜とベーコンのスープ	カラフルごはん お茶	鶏肉 プレーンヨーグルト ベーコン 干しエビ・牛乳	マヨネーズ 油・白ごま ごま油 はいが米	玉葱・パプリカ・ピーマン ブロッコリー・人参 白菜・エリンギ 青菜・柿			
11	金	クラッカー 牛乳 ご飯		豚肉とひじきの青菜炒め 味噌汁 みかん	クッキー又は ビスケット りんご 牛乳	豚肉 絹豆腐 味噌 牛乳	ごま油	青菜・もやし・人参 しめじ・ひじき・わかめ コーンホール缶・万能葱 りんご・みかん			
12	土	クッキー 牛乳 ご飯		鶏肉入り五目煮豆 味噌汁 柿	パン お茶	鶏肉 大豆水煮 味噌 牛乳	油 砂糖 パン	こんにゃく・人参 ごぼう・いんげん こんぶ（乾）・玉葱 しめじ・青菜・柿			
14	月	クラッカー 牛乳 ご飯		ポークソテー 青菜の胡麻和え 味噌汁 りんご	ドーナッツ又は バームクーヘン 牛乳	豚肉 味噌 牛乳	油 白ごま 砂糖	青菜・キャベツ 人参・大根 わかめ・長葱 りんご			
15	火	クッキー お茶 ご飯		魚のホイル焼き 粉吹き芋 きつねスープ みかん	黒砂糖入り 蒸しパン 牛乳	魚・卵 ベーコン 油揚げ 牛乳	じゃがいも バター 小麦粉・油 砂糖・黒砂糖	エリンギ・玉葱・人参 ピーマン・パセリ 青菜・えのきたけ レーズン・みかん			
16	水	煮干し 牛乳 ご飯		鶏の唐揚げ 酢の物 味噌汁 柿	煮豆 せんべい 牛乳	鶏肉・かまぼこ 麩・味噌 うずら豆 牛乳	片栗粉 油 砂糖	きゅうり・キャベツ 人参・玉葱 みずな・柿			
17	木	せんべい 牛乳 ご飯		ポークカレー 大根サラダ りんご	クラッカーサンド お茶	豚肉 牛乳 スキムミルク クリームチーズ	じゃがいも・油 はちみつ・ジャム 小麦粉・バター クラッカー・砂糖	玉葱・人参・りんご ピーマン・大根 きゅうり コーンホール缶			
18	金	クラッカー 牛乳 ご飯		豆腐の野菜あんかけ 味噌汁 みかん	せんべい クッキー又は ビスケット 柿・牛乳	絹豆腐 鶏挽肉 味噌 牛乳	砂糖 片栗粉	こんぶ（乾） 人参・えのきたけ いんげん・かぼちゃ 玉葱・柿・みかん			
19	土	せんべい 牛乳 ご飯		豚皿 味噌汁 りんご	パン お茶	豚肉 味噌 牛乳	砂糖 パン	玉葱・しめじ 人参・いんげん かぶ・かぶの葉 りんご			





日	曜	午前おやつ 主食	昼食	午後おやつ	赤 血や肉になる	黄 熱や力となる	緑 調子をととのえる
21	月	クラッカー 牛乳 ご飯	鶏肉と大根の煮込み 味噌汁 柿	せんべい みかん 牛乳	鶏肉 油揚げ 味噌 牛乳	油 砂糖	大根・人参 いんげん 白菜・長葱 みかん・柿
22	火	チーズ お茶 ご飯	かき卵うどん 切り干し大根の煮付け みかん	じゃがまる 牛乳	卵・チーズ しらす干し 油揚げ・凍り豆腐 削り節・牛乳	干しうどん じゃがいも 片栗粉・油 砂糖・上新粉	えのきたけ 長葱・青菜・人参 切り干し大根 青のり・みかん
23	水	せんべい 牛乳 ご飯	魚の味噌ミルク煮 茹で野菜 すまし汁 りんご	ココアケーキ 牛乳	魚・卵 スキムミルク 味噌・麩 牛乳	砂糖 小麦粉 純ココア 油	キャベツ・人参 きゅうり・青菜 えのきたけ レーズン・りんご
24	木	クッキー 牛乳 バターロール	タンダリーチキン 温野菜 白菜とベーコンのスープ 柿	カラフルごはん お茶	鶏肉 プレーンヨーグルト ベーコン 干しエビ・牛乳	マヨネーズ 油・白ごま ごま油 はいが米	玉葱・パプリカ・ピーマン ブロッコリー・人参 白菜・エリンギ 青菜・柿
25	金	クラッカー 牛乳 ご飯	豚肉とひじきの青菜炒め 味噌汁 みかん	クッキー又は ビスケット りんご 牛乳	豚肉 絹豆腐 味噌 牛乳	ごま油	青菜・もやし・人参 しめじ・ひじき・わかめ コーンホール缶・万能葱 りんご・みかん
26	土	クッキー 牛乳 ご飯	鶏肉入り五目煮豆 味噌汁 柿	パン お茶	鶏肉 大豆水煮 味噌 牛乳	油 砂糖 パン	こんにゃく・人参 ごぼう・いんげん こんぶ（乾）・玉葱 しめじ・青菜・柿
28	月	クラッカー 牛乳 ご飯	ポークソテー 青菜の胡麻和え 味噌汁 りんご	ドーナッツ又は バームクーヘン 牛乳	豚肉 味噌 牛乳	油 白ごま 砂糖	青菜・キャベツ 人参・大根 わかめ・長葱 りんご
		午後おやつ		スパゲティ ナポリタン お茶	ベーコン 粉チーズ	スパゲティ 油	玉葱 ピーマン

※ 野菜は安全を考慮し、加熱処理をしております。  
 ※ 献立は都合により、変更することがあります。

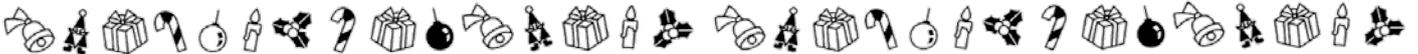
☆今月の平均栄養給与量☆

	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食塩
	Kcal	g	g	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g
月～金曜日	550	22.2	17.3	299	1.8	220	0.41	0.46	36	1.6
土曜日	487	18.7	12.2	183	1.8	155	0.40	0.32	23	1.7

よこはまで作られる農産物



12月が旬の野菜には、かぶ、大根、白菜、人参、ねぎなどがあります。冬の野菜は寒さにさらされて、他の季節よりも甘みが増しておいしくなります。鍋物などに入れると野菜の栄養をしっかりと摂れ、体も温まるのでおすすめです。



風邪に負けない食生活を

12月は「師走」と言います。寒くなり、空気が乾燥する季節になりました。疲れていたり、生活リズムや食生活が乱れたりすると風邪をひきやすくなります。栄養と休養を十分にとりましょう。

《積極的に摂りたい栄養素》

**たんぱく質**…豆腐・肉・魚・卵など  
免疫力を保ち、下がった時は回復します。

**ビタミンA**…ほうれん草・人参・南瓜など  
ウイルスの侵入を防ぎます。

**ビタミンC**…みかん・いちご・ブロッコリーなど  
抵抗力を高めウイルスを退治します。



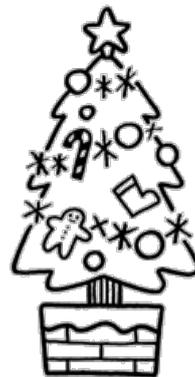
～メニュー紹介～  
【タンダリーチキン】

～大人2人、子ども3人分～

- 鶏もも肉（皮なし）240g
- 玉葱15g ピーマン10g
- 赤パプリカ5g
- すりおろし生姜 少々
- すりおろしにんにく 少々
- プレーンヨーグルト20g
- 塩、こしょう少々
- カレー粉1.2g

《作り方》

- (1) 鶏肉は一口大に切る。
- (2) 玉葱、ピーマン、パプリカはみじん切りにする。
- (3) 全ての食材を混ぜ合わせ、20分置き、味をなじませる。
- (4) フライパンにクッキングシートを敷き、(3)を並べ、ふたをして蒸し焼きにする。



# 令和2年12月給食だより 横浜市立保育園（幼児）

今年のカレンダーもあと1枚になり、北風の寒さも一段と増してきたように感じます。これからの時期は、温かい料理が何となくうれしく「ホッ」とします。煮物や鍋物等を食べ、身も心も温めて元気に新年をむかえましょう。



日	曜		昼食	午後おやつ	赤	黄	緑
					血や肉になる	熱や力となる	調子をととのえる
1	火	ご飯	魚のホイル焼き 粉吹き芋 きつねスープ	黒砂糖入り 蒸しパン 牛乳	魚・卵 ベーコン 油揚げ 牛乳	じゃがいも バター 小麦粉・油 砂糖・黒砂糖	エリンギ・玉葱・人参 ピーマン・パセリ 青菜・えのきたけ レーズン
2	水	ご飯	鶏の唐揚げ 酢の物 味噌汁	煮豆 せんべい 牛乳	鶏肉・かまぼこ 麩・味噌 うずら豆 牛乳	片栗粉 油 砂糖	きゅうり・キャベツ 人参・玉葱 みずな
3	木	ご飯	ポークカレー 大根サラダ	クラッカーサンド お茶	豚肉 牛乳 スキムミルク クリームチーズ	じゃがいも・油 はちみつ・ジャム 小麦粉・バター クラッカー・砂糖	玉葱・人参・りんご ピーマン・大根 きゅうり コーンホール缶
4	金	ご飯	豆腐の野菜あんかけ 味噌汁	せんべい クッキー又は ビスケット 柿・牛乳	絹豆腐 鶏挽肉 味噌 牛乳	砂糖 片栗粉	こんぶ（乾） 人参・えのきたけ いんげん・かぼちゃ 玉葱・柿
5	土	ご飯	豚皿 味噌汁	パン お茶	豚肉 味噌	砂糖 パン	玉葱・しめじ 人参・いんげん かぶ・かぶの葉
7	月	ご飯	鶏肉と大根の煮込み 味噌汁	せんべい みかん 牛乳	鶏肉 油揚げ 味噌 牛乳	油 砂糖	大根・人参 いんげん 白菜・長葱 みかん
8	火	ご飯	かき卵うどん 切り干し大根の煮付け	じゃがまる 牛乳	卵 しらす干し 油揚げ・凍り豆腐 削り節・牛乳	干しうどん じゃがいも 片栗粉・油 砂糖・上新粉	えのきたけ 長葱・青菜・人参 切り干し大根 青のり
9	水	ご飯	魚の味噌ミルク煮 茹で野菜 すまし汁	ココアケーキ 牛乳	魚・卵 スキムミルク 味噌・麩 牛乳	砂糖 小麦粉 純ココア 油	キャベツ・人参 きゅうり・青菜 えのきたけ レーズン
10	木	バターロール	タンドリーチキン 温野菜 白菜とベーコンのスープ	カラフルごはん お茶	鶏肉 プレーンヨーグルト ベーコン 干しエビ	マヨネーズ 油・白ごま ごま油 はいが米	玉葱・パプリカ ブロッコリー・人参 白菜・エリンギ 青菜・ピーマン
11	金	ご飯	豚肉とひじきの青菜炒め 味噌汁	クッキー又は ビスケット りんご 牛乳	豚肉 絹豆腐 味噌 牛乳	ごま油	青菜・もやし・人参 しめじ・ひじき・わかめ コーンホール缶・万能葱 りんご
12	土	ご飯	鶏肉入り五目煮豆 味噌汁	パン お茶	鶏肉 大豆水煮 味噌	油 砂糖 パン	こんにゃく・人参 ごぼう・いんげん こんぶ（乾）・玉葱 しめじ・青菜
14	月	ご飯	ポークソテー 青菜の胡麻和え 味噌汁	ドーナッツ又は バームクーヘン 牛乳	豚肉 味噌 牛乳	油 白ごま 砂糖	青菜・キャベツ 人参・大根 わかめ・長葱
15	火	ご飯	魚のホイル焼き 粉吹き芋 きつねスープ	黒砂糖入り 蒸しパン 牛乳	魚・卵 ベーコン 油揚げ 牛乳	じゃがいも バター 小麦粉・油 砂糖・黒砂糖	エリンギ・玉葱・人参 ピーマン・パセリ 青菜・えのきたけ レーズン
16	水	ご飯	鶏の唐揚げ 酢の物 味噌汁	煮豆 せんべい 牛乳	鶏肉・かまぼこ 麩・味噌 うずら豆 牛乳	片栗粉 油 砂糖	きゅうり・キャベツ 人参・玉葱 みずな
17	木	ご飯	ポークカレー 大根サラダ	クラッカーサンド お茶	豚肉 牛乳 スキムミルク クリームチーズ	じゃがいも・油 はちみつ・ジャム 小麦粉・バター クラッカー・砂糖	玉葱・人参・りんご ピーマン・大根 きゅうり コーンホール缶
18	金	ご飯	豆腐の野菜あんかけ 味噌汁	せんべい クッキー又は ビスケット 柿・牛乳	絹豆腐 鶏挽肉 味噌 牛乳	砂糖 片栗粉	こんぶ（乾） 人参・えのきたけ いんげん・かぼちゃ 玉葱・柿
19	土	ご飯	豚皿 味噌汁	パン お茶	豚肉 味噌	砂糖 パン	玉葱・しめじ 人参・いんげん かぶ・かぶの葉





日	曜		昼食	午後おやつ	赤 血や肉になる	黄 熱や力となる	緑 調子をととのえる
21	月	ご飯	鶏肉と大根の煮込み 味噌汁	せんべい みかん 牛乳	鶏肉 油揚げ 味噌 牛乳	油 砂糖	大根・人参 いんげん 白菜・長葱 みかん
22	火	ご飯	かき卵うどん 切り干し大根の煮付け	じゃがまる 牛乳	卵 しらす干し 油揚げ・凍り豆腐 削り節・牛乳	干しうどん じゃがいも 片栗粉・油 砂糖・上新粉	えのきたけ 長葱・青菜・人参 切り干し大根 青のり
23	水	ご飯	魚の味噌ミルク煮 茹で野菜 すまし汁	ココアケーキ 牛乳	魚・卵 スキムミルク 味噌・麩 牛乳	砂糖 小麦粉 純ココア 油	キャベツ・人参 きゅうり・青菜 えのきたけ レーズン
24	木	バターロール	タンドリーチキン 温野菜 白菜とベーコンのスープ	カラフルごはん お茶	鶏肉 プレーンヨーグルト ベーコン 干しエビ	マヨネーズ 油・白ごま ごま油 はいが米	玉葱・パプリカ ブロッコリー・人参 白菜・エリンギ 青菜・ピーマン
25	金	ご飯	豚肉とひじきの青菜炒め 味噌汁	クッキー又は ビスケット りんご 牛乳	豚肉 絹豆腐 味噌 牛乳	ごま油	青菜・もやし・人参 しめじ・ひじき・わかめ コーンホール缶・万能葱 りんご
26	土	ご飯	鶏肉入り五目煮豆 味噌汁	パン お茶	鶏肉 大豆水煮 味噌	油 砂糖 パン	こんにゃく・人参 ごぼう・いんげん こんぶ（乾）・玉葱 しめじ・青菜
28	月	ご飯	ポークソテー 青菜の胡麻和え 味噌汁	ドーナッツ又は バームクーヘン 牛乳	豚肉 味噌 牛乳	油 白ごま 砂糖	青菜・キャベツ 人参・大根 わかめ・長葱
		午後おやつ		スパゲティ ナポリタン お茶	ベーコン 粉チーズ	スパゲティ 油	玉葱 ピーマン

※ 野菜は安全を考慮し、加熱処理をしております。  
 ※ 献立は都合により、変更することがあります。

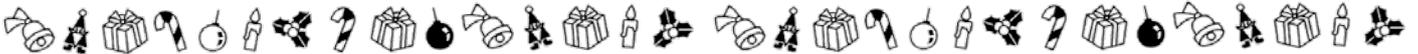
☆今月の平均栄養給与量☆

	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食塩
	Kcal	g	g	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g
月～金曜日	570	23.4	16.9	237	2.2	208	0.45	0.43	30	1.8
土曜日	471	19.0	9.7	88	2.4	134	0.46	0.25	12	2.0

よこはまで作られる農産物



12月が旬の野菜には、かぶ、大根、白菜、人参、ねぎなどがあります。冬の野菜は寒さにさらされて、他の季節よりも甘みが増しておいしくなります。鍋物などに入れると野菜の栄養をしっかりと摂れ、体も温まるのでおすすめです。



風邪に負けない食生活を

12月は「師走」と言います。寒くなり、空気が乾燥する季節になりました。疲れていたり、生活リズムや食生活が乱れたりすると風邪をひきやすくなります。栄養と休養を十分にとりましょう。

《積極的に摂りたい栄養素》

**たんぱく質**…豆腐・肉・魚・卵など  
免疫力を保ち、下がった時は回復します。

**ビタミンA**…ほうれん草・人参・南瓜など  
ウイルスの侵入を防ぎます。

**ビタミンC**…みかん・いちご・ブロッコリーなど  
抵抗力を高めウイルスを退治します。



～メニュー紹介～  
【タンドリーチキン】

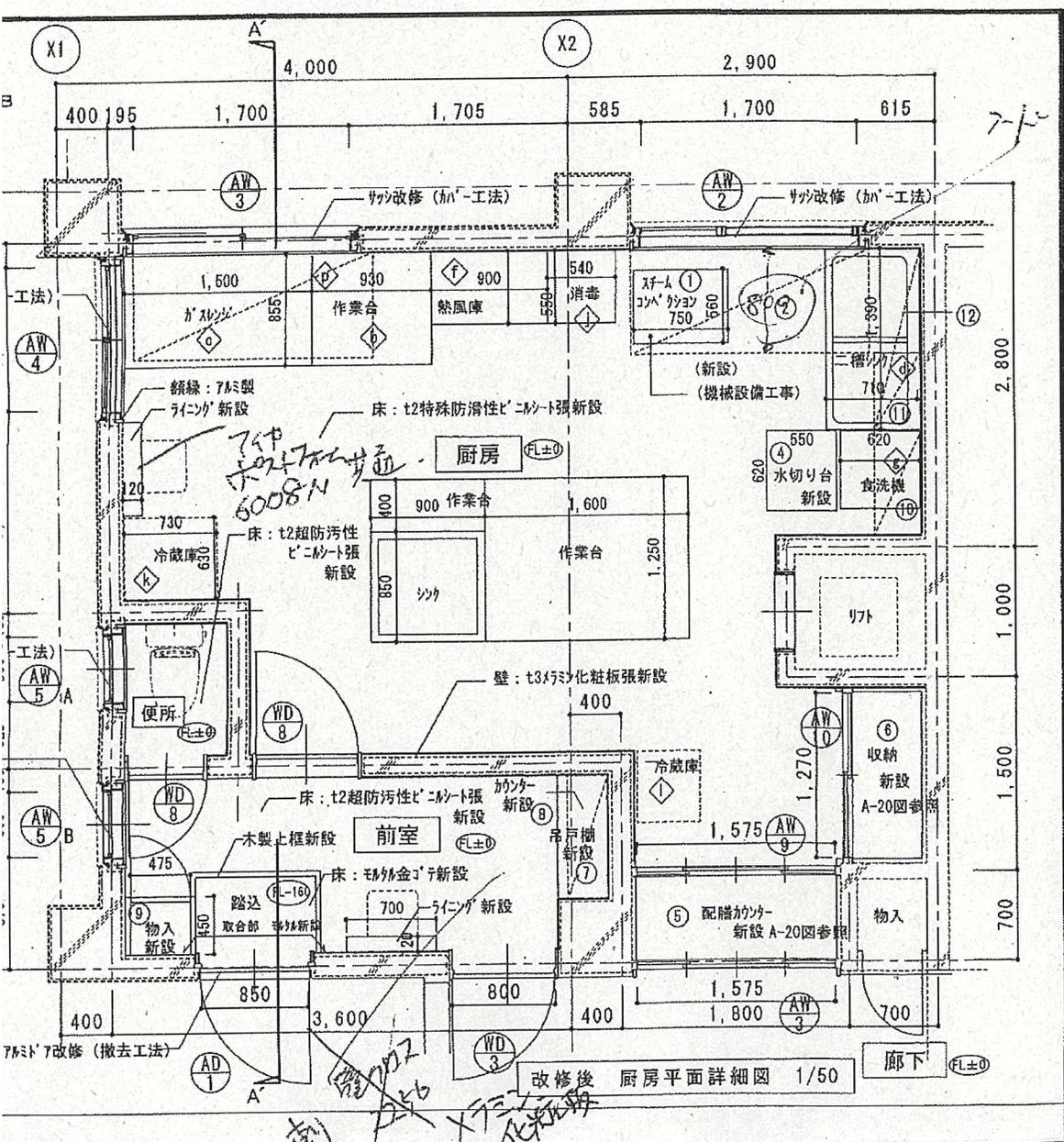
～大人2人、子ども3人分～

- 鶏もも肉（皮なし）240g
- 玉葱15g ピーマン10g
- 赤パプリカ5g
- すりおろし生姜 少々
- すりおろしにんにく 少々
- プレーンヨーグルト20g
- 塩、こしょう少々
- カレー粉1.2g

《作り方》

- (1) 鶏肉は一口大に切る。
- (2) 玉葱、ピーマン、パプリカはみじん切りにする。
- (3) 全ての食材を混ぜ合わせ、20分置き、味をなじませる。
- (4) フライパンにクッキングシートを敷き、(3)を並べ、ふたをして蒸し焼きにする。





改修後 厨房平面詳細図 1/50

750  
6008N  
改修後  
X1  
X2  
AW  
WD  
AD

## 【委託料 支払フロー図】

	関係者	内容	備考
①	受託者 → 指定業者 (食材業者)	発注	・給食記録簿等及び園長の指定食数に基づく
②	指定業者 → 受託者 (食材業者)	納品	・受託者による検収
③	受託者 → 園長	検査	・月末締め ・提出書類 様式2①②(調理業務完了届)、指定業者別日付別の <u>発注状況報告書</u> 、 <u>発注書</u> ・ <u>納品書</u> ・ <u>給食記録簿等(食数入り)</u> ・園長による確認後、 <u>発注書</u> ・ <u>納品書</u> ・ <u>給食記録簿等(食数入り)</u> は、受託者へ返却する。 ・受託者は、関係書類を5年間保存し、市の求めに応じて提出すること。
④	園長 → こども家庭支援課	送付	・様式2①②(調理業務完了届)、給食内訳報告書、延長保育間食内訳報告書を送付
⑤	園長 → 保育・教育人材課	送付	・給食内訳報告書、延長保育間食内訳報告書を送付
⑥	受託者 → こども家庭支援課	請求	・提出書類 <u>請求書(基本委託料+給食材料費相当額)</u> (記入例を参考) ・給食費相当額については、指定業者別日付別の <u>内訳明細書</u> を添付すること(記入例を参考)。
⑦	こども家庭支援課 → 受託者	支払	・基本委託料・給食材料費 ・請求書の受理日から起算し 30 日以内
㉔	指定業者 → 受託者 (食材業者)	請求	
㉕	受託者 → 指定業者 (食材業者)	支払	
㉖	指定業者 → 受託者 (食材業者)	領収	

※ このフロー図では、③で園長が納品された現物と発注状況報告書で数量・品目・金額を照らし合わせ、問題なく納品されていることを確認することとしています。こども家庭支援課で請求書を受理し支出するにあたり、園長の検査について確認・連携をとるよう留意してください。

