

各位

社会福祉法人葵寮
理事長 斯波幹和

社会福祉法人葵寮 給食業務委託選定執行通知

下記のとおり業務委託選定の執行をお知らせします。

記

選 定 方 法	プロポーザル方式
委 託 名 称	社会福祉法人葵寮 給食業務委託
実 施 日 時	令和7年9月8日から令和7年9月18日まで
実 施 会 場	静岡市葵区与一6丁目17番3号 救護施設葵寮会議室
契 約 期 間	令和8年4月1日から令和9年3月31日
現 場 説 明	希望の場合は日時を連絡のこと。追って可否を通知する。
仕 様 書	関係書類に含む
保 証 金	不要
最 低 制 限 価 格	有
前 払 金	無
詳 細	令和8年度 社会福祉法人葵寮給食委託依頼書参照

以上

社会福祉法人葵寮給食業務委託プロポーザル説明書

1. 委託の概要

以下の内容において、令和 8 年度社会福祉法人葵寮における給食業務を委託する委託業者を選定します。

内 容	給食業務委託
給食提供施設	A 施設・I 施設・S 施設 計 3 施設
食 数	計 109 食
契 約 期 間	令和 8 年 4 月 1 日～令和 9 年 3 月 31 日（年度単位での更新の可能性あり。但し、連続での契約更新は 4 回を上限とします。
業 務 場 所	〒420-0949 静岡県静岡市葵区与一六丁目 17-3 社会福祉法人葵寮 厨房（別紙 1）
契 約 方 法	委託費 月額固定管理費+食材費（食材単価×月間食数）
報 告 書 類	前月実績に関する書類を第 3 営業日までに提出してください。 ・委託運営に関する報告書類 ・栄養に関する報告書類 ・大量調理施設衛生管理マニュアルに定める報告書類 ・その他保健所が求める書類（適宜）
請 求 方 法	上記の報告書類を添付したうえで、月末締め翌月 7 営業日以内に、貴社より当方に対し、所定の様式（別紙 2-①～2-②）にて配膳個所・食種ごとに喫食数を集計し、双方確認の上請求書を送付してください。
支 払 方 法	請求月末締め翌月 15 日支払 貴社指定の口座へ振り込みます。

2. 提案方法

プロポーザル方式とします。提案書に以下の内容を盛り込んでください。各項目で採点基準を設け評価し、合計得点が最高の者に当業務を依頼します。

3. 提案内容（以下項目に沿って採点）

次のイ）～チ）の項目につき、貴社の現在の取組みや実施内容、（あれば）提案等をまとめてください。既存資料の流用でも可とします。（A4 用紙・様式自由）

イ）企業に関する項目

- ① 会社の基本理念、運営方針、法令順守、個人情報保護等の規定及び実施状況について
- ② 病人、老人、幼児、乳児、妊産婦等が属する施設の経験について
- ③ 県内の営業所、委託先の有無について

ロ) 運営に関する事項

- ① 本部の運営体制・支援体制について
- ② 品質管理における作業標準化等の取組みについて
- ③ 給食を提供できない場合のバックアップ体制について
- ④ エリア担当、栄養士、調理員等の適切な要員配置について
- ⑤ サービス運営体制についての中長期的な会社計画や展望について

ハ) メニューに関する事項

- ① クレーム防止の取組みについて
- ② 入所者の身体状況、Dr. 指示等への食事対応の可否について
- ③ 葵寮の意見を献立に反映し、必要に応じた提案ができるかについて
- ④ 取扱い食材の安全性について

ニ) 衛生管理に関する事項

- ① 厚労省が設けた基準（大量調理施設衛生管理マニュアル）により会社の方針が確立されており、各従業員がそれを理解しているかについて
- ② ①における内部・外部（保健所等）の監査・改善の対応状況について

ホ) 緊急時対応に関する事項

- ① 災害時の対応について

ヘ) 食中毒、事故に関する事項

- ① 1年以内の食中毒発生の件数について
- ② 食事提供におけるその他事故（異物混入等）発生件数について
- ③ 1年以内の重大なコンプライアンス違反等による事件・事故の発生件数、また貴社が加害者となる係争中の裁判について

ト) その他

当法人への要望について（あれば）

チ) 見積及び明細

- ① 見積は、以下の様式としてください。

以下全て税抜き表示

管理費 _____ 円/月

食材費

	大人	小人	離乳食初期	離乳食中期	離乳食後期
朝食					
昼食					
夕食					
計					

- ② 費用分担は別紙 3 のとおりとします。
③ 仕様は、別紙 4 のとおりとします。

4. スケジュール等詳細

イ) プロポーザル参加意思表示

- ① プロポーザル参加希望者は、令和 7 年 8 月 29 日正午までに、電子メールにて参加の意思を表示して下さい。(様式自由)

メールアドレス：aoiryou@abeam.ocn.ne.jp

担当：坂本成郎

ロ) 質問受付

- ① 期間：令和 7 年 9 月 1 日から令和 7 年 9 月 3 日
② 受付：メール

ハ) 質問に関する回答

- ① 質問に対する回答は、質問者に対して都度行います。
② 質問期限を過ぎた後、すべて一覧表にして全参加者に電子メールにて配布します。
③ 回答日：令和 7 年 9 月 5 日午前

ニ) 実施

- ① 日時：令和 7 年 9 月 8 日から令和 7 年 9 月 18 日前の間で電話にて決定
② 場所：静岡市葵区与一六丁目 17-3
社会福祉法人葵寮 救護施設葵寮 会議室
車両でお越しの場合、敷地内駐車場をご利用ください。(配置図参照)
③ 3 名以内でお越し下さい。
④ 提案書は紙面で、6 部ご用意ください。

- ⑤ 必要に応じて、プロジェクターと HDMI ケーブルが使用可能です。
- ⑥ プロポーザル担当者が、見積提出の決裁権限を有しない場合、決裁権を有する方の委任状をご持参ください。

5. 辞退について

プロポーザルを辞退する場合、当日までに辞退届を郵送又は持参してください。

委 任 状

下記につき 〃を代理人と定めプロポーザル及び
見積に関する一切の権限を委任いたします。

名 称 令和8年度社会福祉法人葵寮給食業務委託

実 施 場 所 静岡市葵区与一六丁目 17-3 地 内

令和 年 月 日

発注者 社会福祉法人 葵寮
理事長 斯波 幹和 様

住所
 プロポーザル参加者 商号
 氏名 印

辭 退 屆

令和 年 月 日

名 称 令和8年度社会福祉法人葵寮給食業務委託

都合により上記の入プロポザルの参加を辞退します。

発注者 社会福祉法人 葵寮
理事長 斯波 幹和 様

住所

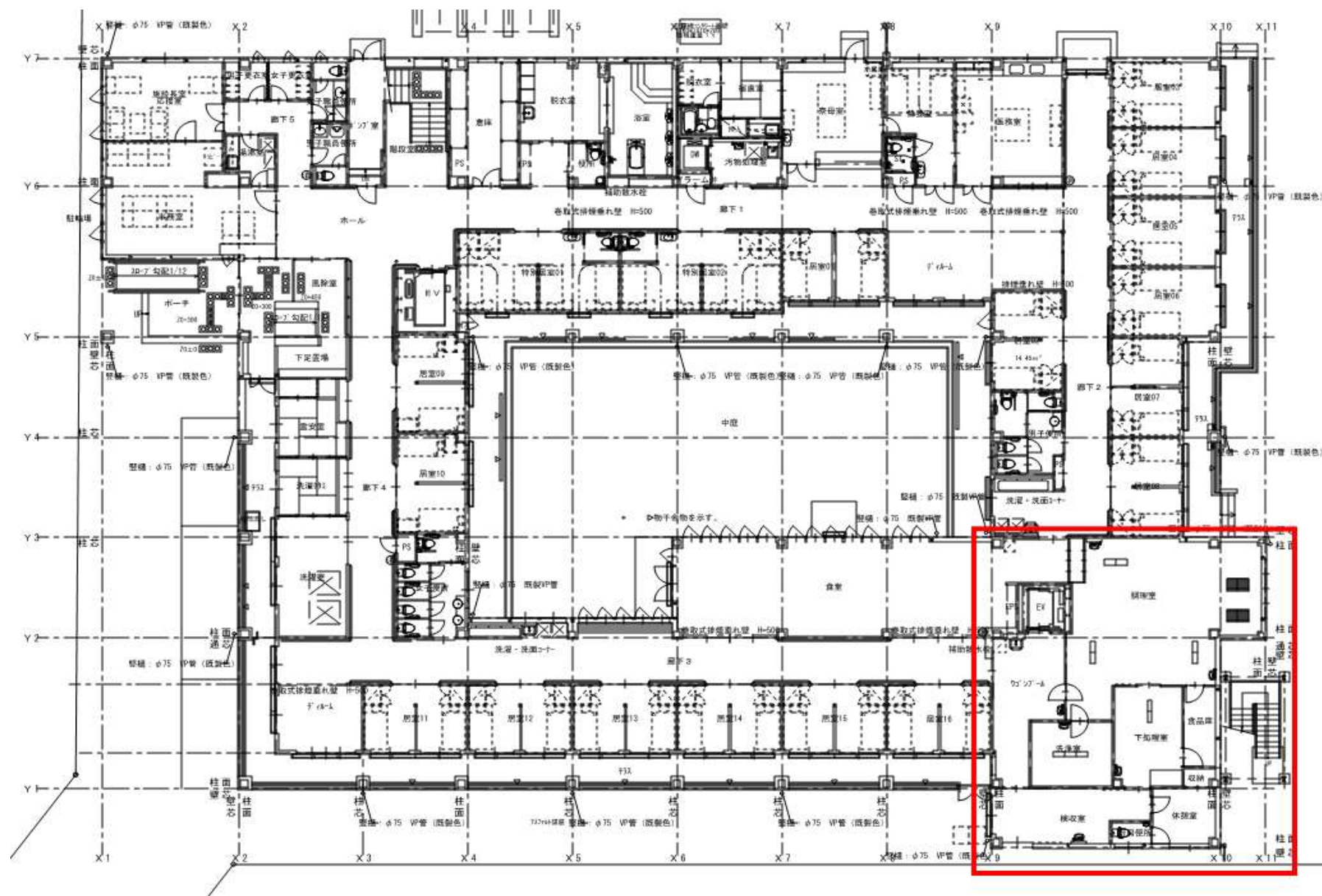
商号

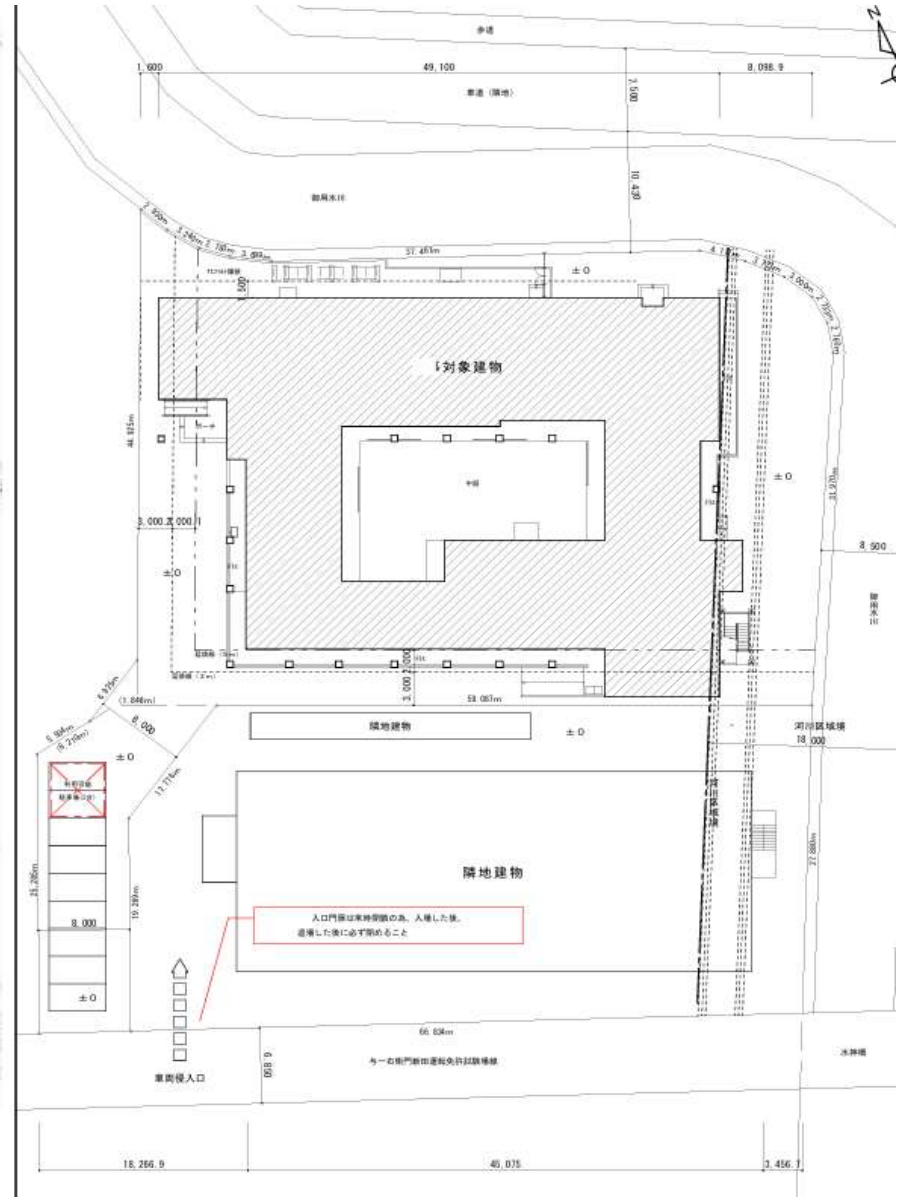
氏名

(法人にあっては、代表者の氏名)

印

(注) プロポーザルを辞退するときは、プロポーザル執行日の前日までに提出してください。





給食実施集計表

社会福祉法人葵寮

3
月
31
日

供覽

施設長

榮養士

記載者

[illegible]

	朝	昼	夕	計
葵寮	62	62	62	186

[illegible][illegible]

別紙2-② 利用者・職員の合計総数

利用者・職員の合計総数

[illegible][illegible]

R7年3月分			1 土	2 日	3 月	4 火	5 水	6 木	7 金	8 土	9 日	10 月	11 火	12 水	13 木	14 金	15 土	16 日	17 月	18 火	19 水	20 木	21 金	22 土	23 日	24 月	25 火	26 水	27 木	28 金	29 土	30 日	31 月	
A施設	朝	入所																																
		検食																																
		検食																																
		職員																																
	昼	入所																																
		検食																																
		検食																																
		職員																																
	夕	入所																																
		検食																																
		検食																																
		職員																																

		数	単価	金額
S 施設	朝	大		
		小		
		初		
		中		
		後		
	昼	大		
		小		
		初		
		中		
		後		
	夕	大		
		小		
		初		
		中		
		後		

施設	数	単価	金額
I 施設	朝	大	
		小	
		初	
		中	
		後	
	昼	大	
		小	
		初	
		中	
		後	
	夕	大	
		小	
		初	
		中	
		後	23

		数	単価	金額
A 施設	朝	大		
	昼	大		
	夕	大		
	計(税込み)			

別紙3

経費負担区分表

区分	内容	葵寮	給食会社
各種経費	施設等の維持費	○	
	設備等の購入・改造・修理	○	
	設備等の購入・改造・修理(故意または重大な過失による)		○
	水道光熱費	○	
	茶葉等購入費	○	
	洗剤及び消耗品費		○
	害虫駆除費	○	
	厨芥・廃油・不燃物処理費		○
	換気扇フィルタ・グリストラップ・床洗浄・ワックス清掃	○	
	調理施設設備の日々の清掃		○
	残留塩素測定器及び試薬	○	
	検食費	○	
	保存食		○
	人件費(各種手当含む)		○
	給食材料費		○
	おやつ	○	
	栄養補助食品(増粘多糖類・濃厚流動食含む)	○	
	福利厚生費(教育・研修費を含む)		○
	通信連絡費(電話持込)		○
	保健衛生費(検便・健康診断)		○
	被服費・洗濯費		○
	食中毒保険料		○
	営業所諸経費		○
	営業所諸経費(トイレ付帯備品等)	○	

社会福祉法人葵寮給食業務委託仕様明細書

1. 委託の目的

施設入所者にとって食事は生活の一部ではあるが、最大の楽しみでもあるので嗜好に配慮し季節を感じる行事食を盛り込んだ献立の提供とし衛生的で安全安心な食事を提供すること。

入所者の体調管理の面において、個々に対応し健康維持の増進と生活習慣病の予防に努めることを目的とする。

2. 委託業務内容

受託者は、委託業務に関して、HACCPに基づく大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日付け衛食第85号別添）（最終改正：平成29年6月16日付け生食発0616第1号）（以下：大量調理施設衛生管理マニュアル）に準じた業務を行わなければならない。なお重要管理事項については、点検・記録を行うこと（別紙5）。受託者は業務の全部または一部を第三者に委託することはできない。

受託者は、当確業務を確実に遂行できる人的・質的配置を行うこと。また業務時間は、必ず責任者または代理者を配置し、管理体制・責任区分を明確にすること。

従事者名簿や必要書類を委託者に提出し、変更が生じたときは速やかに再提出すること。

- (1) 委託する業務区分及び業務内容は、業務内容分担表（別紙6）に基づくものとする。

- (2) 給食数は、各施設の人員は、A施設：80名、I施設・S施設：29名。I施設とS施設は、急な食数の増減がある。

検食はA施設、I施設、S施設：各1食、保存食（毎食、食材と料理を50g程度）とする。検食の所見を基に食事内容の向上に反映させるものとする。また、給食会議での感想や意見からも食事内容の改善に努める。

- (3) 食数管理にかかわる事務業務

福祉見聞録システム（以下：システム）、紙面などにより各部門との連携を密にし、常に食数の変動を意識すること。

- ① 食数は概ね一週間前に確定とし、最終確認は、食数集計表（実施確認表）を別途作成して委託側の確認を受ける。なお、調理を行う給食者数確定の締め切りオーダーは、朝食分前日18:00、昼食分当日9:00、夕食分当日14:00とする。
- ② A施設は、システムにより予定数及び実施食数を管理する。
- ③ I施設とS施設は、紙面により食数の管理を行う。なお、I施設とS施設については変動数が激しく、3食以上の増加については受託者による別途献立対応とし、開始日2日後に通常に移行する。

(4) 給食材料の納入業務

- ① 事故を未然に防ぐために食品の交換を行う場合等は委託側に連絡指示を仰ぐこと。
- ② 冷凍食材及び輸入食材を使用する場合は委託側に確認をとること。
- ③ アレルギー食品の除去の為、加工食品の原材料を把握すること。

(5) 給食材料管理業務

受託者が、安全を確認された食材料を調達し適正に使用し、管理すること。

生鮮食料品については、1回で使い切る量を仕入れること、特段の事情が無い限り原則としては当日納品当日消費を旨とする。

- ① 食材検収に際しては、食材の低下を招かないよう適切に検収し、記録を行うこと。
- ② 受託者がすべての食材検収を行うが、委託者も随時品質確認を行うことが出来ること。
- ③ 納入業者から食材の微生物検査・理化学検査を定期的に求め報告内容を委託者に提出する事。
- ④ 非加熱で喫食する食品について、食品の衛生管理、従事者の健康管理の確認すること。

(6) 調理業務

業務内容は以下に準ずること。

保護施設等における調理業務の委託について（昭和 62 年 3 月 9 日）（社施 38 号）

病院、診療所の業務について（平成 5 年 2 月 15 日）（指第 14 号）（厚生省健康政策局指導課長通知）最終改正 平成 11 年 5 月 10 日経第 37 号

受託者が調理工程表の作成を行い、委託者に確認を行うこと。

- ① 調理は、献立表及び給食予定数に基づいて、クックサーブの場合は当日行うこと。またクックチルの場合は HACCP の基準に基づいて行うこと。
- ② 加熱調理の温度管理、調理後の温度管理の徹底を図り、非加熱食品等からの二次汚染防止を行うこと。

(7) 配膳・下膳業務

配膳は受託従事者が利用者ごとに氏名、食種、指示内容を確認した上で行うこと。配膳時間が遅れる場合には、委託側に報告後、各提供先に連絡すること

- ① 配膳下膳方法は、A 施設は、中央配膳。麺類食の汁は介護士が配膳する。
I 施設と S 施設は、主菜副菜は中央配膳、御飯（パン）と汁は二重食缶・飯缶に入れ各施設で施設職員が配膳する（但し、提供数 5 食以下の場合
は中央配膳）。
- ② A 施設の配膳は 1F、2F 共にワゴンプール内、I 施設と S 施設はわたり廊下扉までとする。

③ 各配膳・喫食・下膳時間は次の通り

対象	区分	食事内容変更締め切り	配膳時間	喫食時間	下膳時間	置き最終時間
A 施設	朝食	前日 18 : 00	7 : 20	7 : 30	8 : 15	8 : 50
	昼食	9 : 00	11 : 50	12 : 00	12 : 45	13 : 20
	夕食	14 : 00	17 : 50	18 : 00	18 : 45	19 : 20
I 施設 s 施設	朝食	前日 18 : 00	7 : 20	7 : 30	8 : 15	8 : 50
	昼食	9 : 00	11 : 50	12 : 00	12 : 45	13 : 20
	夕食	14 : 00	17 : 50	18 : 00	18 : 45	19 : 20

- ④ 下膳後のトレイ上に、利用者の私物や食器等の忘れ物が入っていた場合は、委託者に報告し指示を仰ぐこと。
- ⑤ 調理終了後 2 時間を経過した食事は提供しない。やむを得ず保管する場合は、時間内の保管温度に留意し、時間が経過したら速やかに処分すること。
- ⑥ 受託者は、利用者の状況をシステムにて確認し、検査待ち食、検査前早だし食等、適切に提供すること。

(8) 残食等の処分業務

下処理、調理等によって生じた残菜及び容器包装、給食の残飯等は、委託者が指定した場所に適正に処理すること。

(9) 洗浄、消毒及び清掃業務

- ① 洗浄は、洗剤を用いて行い、熱風、煮沸又は薬剤により消毒すること。
食器、トレイは、下洗いの後、洗浄機にかけ、汚れが落ちない場合は専用の漂白剤を使用すること。
専用洗剤を用いる機器は以下とする。
- ・コンビオープン：フジマック製 FSCCWE101
 - ・食器洗浄機：日本洗浄機製 SDR310GSH
- ② 設備や配膳車等の備品は、清掃・消毒を行うこと。
- ③ 洗浄し消毒した食器、調理器具等は、常に所定の場所に整理整頓して保管すること。
- ④ 汚損、破損した食器、トレイ等は適正に委託者に報告すること。
- ⑤ 調理室内の清掃については、掃除箇所、担当、時間を記載し実施すること。

(10) 調査業務

下膳後の残菜量を各施設別に毎食計測し、記録すること。
残食が多い場合は、委託側と検討し献立の改善を図ること。

(11) 給食管理に係る帳票作成業務

受託者は、業務分担より給食管理に係る帳票を作成すること。作成した帳票類は

決められた期日に受託者に提出すること。また関係官公庁が行う監査に協力し、指示指導を受けた項目については、速やかに改善すること。

- (12) 事故・苦情の対応は、協議の上で誠意をもって行う。その後、その対策を検討・実施し、報告書にまとめること。

3. 委託業務遂行日

委託期間中毎日

4. 食事区分・献立

献立は、委託者からの献立基準に基づき受託者が作成し、実施前に承認を得ること。

受託者は、委託者の指示により調理業務を行わなければならない。

委託者は、個別に指示内容が変更する場合は、PC または書面にて連絡する。

(1) 一般食

常食（常食 DM）、全粥、病粥（7 分、5 分、3 分粥食）、流動食、減塩食、妊産婦食、授乳婦食、離乳食（前期、中期、後期食）、子供食（三歳児以下、3 歳～6 歳）、アレルギー対応食。

減塩食、塩分追加食。

他医師の指示により対応する。

※詳細は、別紙 7-①～7-③とする。

献立の組み合わせ

主食+4 品

朝は、御飯（パン）、汁、副菜、小付け、乳製品

昼は、御飯（パン、麺）主菜、副菜、汁物（小皿）、果物

夕は、御飯、主菜、副菜、汁物（小皿）、小皿

(2) 献立に沿った行事食等の実施

行事献立を理解し、調理・盛り付けを行い食欲増進につなげる、また季節の献立（歳時食）を受託者に提案しより良い献立作りをすること。

月に 1 回の行事食、誕生日食を実施すること。

(3) 代替え食等の実施

利用者の嗜好を配慮する。アレルギー及び治療上の必要に基づいて代替え食を用意すること。

(4) 食札

委託者で用意した食札に受託者が、氏名、食事区分、エネルギー、禁止食材等を表記して毎食トレーにつけること（I 施設と S 施設は食札無、ただしアレルギー、授乳食等の場合のみ食札をトレーにつける。）。

氏名表記方法は、フルネーム。

(5) 災害備蓄食

受託者は、非常時には委託者が備蓄している非常食を使用することが出来る。

非常食は、6 日分用意。ただし無洗米 3 日分とふりかけ、副菜等 3 日分は厨房食品倉庫にある状態を受託者が用意管理すること。

(6) 標準作業書の整備

委託者は、受託者が作成した標準作業書を確認すること。

勤務タイムスケジュール、調理作業マニュアル、衛生管理マニュアル、清掃マニュアル、従事者衛生マニュアルなど。

5. 法令等の厳守

受託者は、労働安全衛生法、食品衛生法、健康増進法、社会福祉法その他関係法令並びに大量調理施設衛生管理マニュアルその他関係通知を遵守しなければならない。

6. 受託者の責務

(1) 受託者は、業務実施にあたり、委託者の指導に従いその債務を果たすと共に、関係法令に基づき次の項目を遵守すること。

- ① 委託者が行う指示に誠意をもって履行する。
- ② 常に業務を円滑に実施するために努力する。
- ③ 特に、衛生管理に努める。
- ④ 災害防止に努める。
- ⑤ 業務実施を通じ知り得た事項（入所者等の個人情報、各施設の名称及び所在地、電話番号、その他業務内容等）について、業務の終了後も含め他に漏らしてはならない。

(2) 受託者は、従業員の配置等に関し、次にあげる事項を遵守しなければならない。

- ① 必ず責任者を配置して現場管理ができる体制をとる。
- ② 栄養担当者を必ず置くこと、またその者は管理栄養士又は栄養士とする。
- ③ 食品衛生責任者を設置していること。
- ④ 以下の場合、業務に支障をきたさないように努め、事前に委託者に届けること。
 - ・従業員を変更・補充しようとするとき
 - ・病気で長期欠勤するとき
- ⑤ 委託者の業務遂行に支障をきたすような行為をしてはならない。その行為があった場合には、委託者は従業員の交代を求めることができる。
- ⑥ 火器取締り及び安全衛生にも十分注意し、施設で計画した防災訓練に参加すること。

7. 保健衛生

- (1) 大量調理施設衛生管理マニュアルを遵守し、衛生管理に努める。その実施報告を提出する。その他、調理室内への私物の持ち込みはしないこと。更衣、休憩、用便（専用便所）、喫煙については、指定の場所でのみ行うこと。
- (2) 調理室、設備の日々の清掃は受託者が行い、事業実施場所の清潔を常に心掛けること。
- (3) 施設の衛生管理に係る清掃（グリストラップ清掃：年 6 回、換気扇フィルタ清掃：年 1 回、床洗浄：年 1 回、ワックス：年 2 回）は委託者が行う。

(4) 調理室への害虫の侵入防止に努めなければならない。

8. 健康診断

受託者は従業員に対し、年 1 回の健康診断と、月 1 回以上の検便（腸管出血性大腸菌の検査を含めること）を実施し、結果は速やかに書面にて委託者に報告すること。

9. 従事制限

受託者は、従業員が次の項目に該当したときは、業務に従事させないか、適切な作業に従事させる。

- ① 食品取扱者が一類感染症の患者、二類若しくは三類感染症の患者又は無症状病原体保有者であることが判明した場合は、保菌していないことが判明するまで食品に直接接触する作業に従事させないこと。
- ② 食中毒又はその疑いがあるとき。
- ③ 化膿性疾患、伝染性皮膚疾患にかかったとき。
- ④ 委託業務に従事させることについて、保健衛生上支障があると委託者が認めたとき。

10. 従業員の教育

- (1) 受託者は労働安全衛生法に定める安全衛生教育を実施すること。
- (2) 受託者は、食事サービスの重要性を認識し、常に従業員に対して栄養と調理・衛生管理の知識と技術に関する教育・研修を行う。

11. 貸与

委託者は、委託業務に必要な設備と備品を、委託期間中に受託者に対し無償貸与する。受託者は、施設等の故障、破損、滅失等を発見したとき、または発生させたときは、直ちに委託者に報告し、その指示に従わなくてはならない。

- ① PC、システム
- ② 衣類用ロッカー
- ③ 食器（メラミン食器、保温食器、強化磁器、PES 食器、箸、スプーン、I 施設と S 施設はフォーク使用）
- ④ 厨房機器
- ⑤ 厨房備品
- ⑥ 倉庫
- ⑦ 駐車場 6 台分
敷地内 納品車用 1 台、受託従業員用 3 台
敷地外駐車場（徒歩 5 分） 従業員用 2 台（普通車 1、軽自動車 1 台）

12. 緊急時の対応

受託者は、広域災害、食中毒、施設事故等で通常業務により給食提供が困難となる場合を想定し、給食確保の体制を整えておくこと。

13. 賠償責任

- (1) 食中毒、感染症等による被害が生じ、検査の結果、その責任が受託者にあること

が判明した場合は、受託者はその損害を賠償しなければならない。受託者は損害賠償保険に加入し、その写しを提出すること。なお保険料は受託者の負担とする。

- (2) 委託施設、受託者は、その相手方の責任により従業員が損害を受けた時は、その相手方に賠償を求めることができる。

14. 受託者変更時

業者変更時に当たっては、受託者は、通常業務の中でスムーズに移行できるように、新たな受託者と責任を持って引き継ぎを行い、委託者の意向に沿うこと。

15. 提案の遵守

受託者は、提案内容と契約内容に乖離が無いようにすること。

別紙 5

大量衛生施設管理マニュアル関連書類一覧

- ・ 従事者の衛生点検表
- ・ 検収記録リスト
- ・ 食品加熱加工の記録
- ・ 食品保管時の記録簿
- ・ 冷蔵庫、冷凍庫温度表
- ・ 掃除確認表
- ・ 原材料の取り扱い等点検表
毎日 ①原材料の取り扱い（月 1） ②検査食の保存表 ③検食の保存
- ・ 調理等における点検表
毎日 ①下処理、調理中の取り扱い ②調理後の取り扱い ③廃棄物の取り扱い
- ・ 調理器具及び使用水の点検表
毎日 ①調理器具、容器等の点検表 ②使用水の点検表
- ・ 調理施設の点検表
①毎日 ②1 ヶ月ごとの点検 ③3 か月ごとの点検
- ・ 製造加工業者の衛生管理の確認
- ・ 検便結果
- ・ 給食従事者健康診断結果

給食管理に係る帳票

- ①献立（予定、実施）a 明細 b 表示用
- ②栄養状況表（日々別）a 月間 b 年間
- ③栄養出納表（日々別）a 月間 b 年間
- ④集団給食施設栄養報告書
月間平均栄養状況、月間平均出納表、一日あたりの給食数
- ⑤食品構成表
- ⑥検食簿（記載用）
- ⑦給食実施表

給食業務分担表

区分	業務内容	葵寮	給食会社
栄養	給食運営の総括	○	
	献立基準の作成	○	
	献立作成・確認	確認	○
	食数管理指示	○	△
	嗜好調査	○	△
	残食調査		○
	食札の作成、管理		○
	検食の実施・評価	○	
	給食会議	○	△
	給食関係の書類等の作成	○	△
	上記の確認・保管・関係機関への提出	○	
調理管理	作業仕様書の作成・確認	確認	○
	作業計画書の作成・管理	確認	○
	作業実施確認	確認	
調理作業	調理全般への指示、確認	確認	○
	調理業務		○
	盛付業務(A施設)	△一部	○
	盛付け(I施設・S施設)	△	○
	配膳(ワゴン引渡しまで)		○
	下膳(ワゴン引渡しから)		○
	食器洗浄、消毒、保管		○
	管理記録		○
	管理記録作成		○
	管理記録の確認・保管	○	
	終業時の安全確認		○
材料	給食材料の調達・検収・保管		○
	栄養補助食品の調達・検収・保管	○	一部保管
	給食材料の検収・保管・出納事務		○
	給食材料の管理記録確認・保管	○	
設備	給食施設・設備の設置・改修	○	
	機械器具・什器類の補修・購入	○	
	故意または重大な過失による設備等の修理・補修		○
業務	業務分担・従事者配置・勤務表作成提示		○
	業務管理記録確認	○	
	災害時対応マニュアルの作成 乙		○
	災害時対応マニュアルの作成 甲	○	
衛生管理	大量調理施設衛生管理マニュアルに準拠した衛生管理		○
	給食施設設備の清掃(日常)		○
	給食施設設備の清掃(換気扇フィルタ・グリストラップ・床洗浄・ワックス清掃)	○	
	保存食管理		○
	納入業者の衛生管理		○
	害虫駆除・消毒	○	
	衛生管理の記録		○
	衛生管理記録の確認・保管	○	
労務・安全	定期健康診断実施・記録管理	確認	○
	検便実施・記録管理	確認	○
	管理記録確認・保管	○	
	非常事態の対応	○	△

別紙7-①

令和7年度栄養基準

健康日本2 1（三次）の目標項目を視野に入れ献立基準の見直しを実施する。

理 由 ：生活習慣病の予防の観点

実 施 ：令和7年4月1日～

①項 目 ：塩分 7.5 g

食糧構成値の改善

②項 目 ：果物摂取量増加 現在100 g→100 g以上 努力目標とし年間の平均値で評価する

③項 目 ：現状320 g→350 g 努力目標とし年間の平均値で評価する

2025加重平均栄養所要量

2024/4/1現在

年齢		人数	k c a l		たんぱく		脂肪		炭水化物		カルシウム		鉄		レチノール		ビタミンB1		ビタミンB2		ビタミンC		食物繊維		塩分	
			総量	推奨量	総量	目標量	総量	目標量	総量	目標量	推奨量mg	総量	推奨量mg	総量	推奨量μg	総量	推奨量mg	総量	推奨量mg	総量	推奨量mg	総量	目標量g	総量	目標量g	総量
18-29	男	0	2,250	0	84.4	0.0	62.5	0.0	338	0.0	800.0	0.0	7.5	0.0	850	0	1.40	0.00	1.60	0.00	100	0	21.0	0.0	7.5	0.0
	女	0	1,700	0	63.8	0.0	47.2	0.0	255	0.0	650.0	0.0	10.5	0.0	650	0	1.10	0.00	1.20	0.00	100	0	18.0	0.0	6.5	0.0
30-49	男	4	2,350	9,400	88.1	352.5	65.3	261.1	353	1,410.0	750.0	3,000.0	7.5	30.0	900	3,600	1.40	5.60	1.60	6.40	100	400	21.0	84.0	7.5	30.0
	女	5	1,750	8,750	65.6	328.1	48.6	243.1	263	1,312.5	650.0	3,250.0	10.5	52.5	700	3,500	1.10	5.50	1.20	6.00	100	500	18.0	90.0	6.5	32.5
50-64	男	16	2,250	36,000	84.4	1,350.0	62.5	1,000.0	338	5,400.0	750.0	12,000.0	7.5	120.0	900	14,400	1.30	20.80	1.50	24.00	100	1,600	21.0	336.0	7.5	120.0
	女	11	1,700	18,700	63.8	701.3	47.2	519.4	255	2,805.0	650.0	7,150.0	11.0	121.0	700	7,700	1.10	12.10	1.20	13.20	100	1,100	18.0	198.0	6.5	71.5
65-74	男	15	2,100	31,500	78.8	1,181.3	58.3	875.0	315	4,725.0	750.0	11,250.0	7.5	112.5	850	12,750	1.30	19.50	1.50	22.50	100	1,500	20.0	300.0	7.5	112.5
	女	11	1,650	18,150	61.9	680.6	45.8	504.2	248	2,722.5	650.0	7,150.0	6.0	66.0	700	7,700	1.10	12.10	1.20	13.20	100	1,100	17.0	187.0	6.5	71.5
75以上	男	9	1,850	16,650	69.4	624.4	51.4	462.5	278	2,497.5	700.0	6,300.0	7.0	63.0	800	7,200	1.20	10.80	1.30	11.70	100	900	20.0	180.0	7.5	67.5
	女	10	1,450	14,500	54.4	543.8	40.3	402.8	218	2,175.0	600.0	6,000.0	6.0	60.0	650	6,500	0.90	9.00	1.00	10.00	100	1,000	17.0	170.0	6.5	65.0
合計		81		153,650		5,761.9		4,268		23,048		56,100.0		625.0		63,350		95.40		107.00		8,100		1,545.0		570.5
過重平均				1,897		71.1		52.7		284.5		692.6		7.7		782		1.18		1.32		100		19.1		7.0
目標%100% -比			献立基準		1,800	10%100% -比	69 g		25%100% -比	51 g		60%100% -比	275 g													

1.令和7年常食栄養基準

1284g -	たんぱく	脂肪	炭水化物	カルシウム	鉄	レチノール	ビタミンB	ビタミンB	ビタミンC	食物繊維	①塩分	飽和脂肪酸	コレステロール
kcal	g	g	g	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	g	%エネルギー	mg
2,400	90	67	360	730	12	800	1.30	1.40	100	20.0	7.5	7	
2,200	85	61	330	730	12	780	1.30	1.40	100	20.0	7.5	7	
2,000	75	56	300	710	11	780	1.30	1.32	100	20.0	7.5	7	
1,800	70	50	270	700	10	780	1.30	1.32	100	19.0	7.5	7	200
1,600	60	44	240	700	10	760	1.30	1.32	100	18.0	7.5	7	
1,400	55	39	210	700	10	760	1.30	1.32	100	18.0	7.5	7	
1,200	45	33	180	690	9	750	1.30	1.32	100	18.0	7.5	7	
1,000	40	28	150	690	9.0	750	1.30	1.30	100	18.0	7.5	7	

3.年間栄養出納

食品群大分類	食品群小分類	平均	三次目標	栄養目標
穀類	米	178.2		
	穀			
穀類	パン類	42.4		
	穀			
穀類	めん類	23.3		
	穀類			
いも類	じゃが芋さつま芋	25.2		
	いも類			
いも類	その他のいも類	9.7		
	砂糖類			
砂糖類	砂糖類	5.6		
	豆類			
豆類	みそ	6.4		
	豆類			
豆類	豆・大豆製品	74.9		
	豆類			
豆類	その他豆類	5.1		
	極実類			
極実類	極実類	0.8		
	野菜類			
野菜類	緑黄色野菜	141.2	計350 g	③350 g
	野菜類			
野菜類	その他野菜	188.4		
	野菜類			
野菜類	漬物	3.7		
	果実類			
果実類	柑橘類	22	計200 g	②100 g
	果実類			
果実類	その他果実類	75.3		
	きのこ類			
きのこ類	きのこ類	25.1		
	海藻類			
海藻類	海藻類	2.7		
	魚介類			
魚介類	魚介類	73.8		
	獣鳥肉類			
獣鳥肉類	肉類	73.6		
	卵類			
卵類	卵類	21.6		
	乳類			
乳類	牛乳	71.8		
	乳類			
乳類	乳類	62.3		
	油脂類			
油脂類	油脂類	9.5		
	菓子類			
菓子類	菓子類	7.6		
	その他の食品			
その他の食品	嗜好飲料	7.3		
	調味料類			
調味料類	調味料類	36		
	調理加工食品類			
調理加工食品類	調理加工食品類	43.7		
	集計外			
集計外	集計外品目	306.6		
	未設定			
未設定	未設定	0		
	合計		1565.6	

入所者管理集計表（喫食数量はサンプルです）

棟 名：（全棟表示）
集計日： 令和7年6月30日
集計期間： 令和7年6月1日～令和7年6月30日

【食事～食形態（食種）】

	常食1200kcal	常食1400kcal	常食1600kcal	常食1800kcal	常食2000kcal	常食2200kcal	常食2400kcal	減塩給食1600kcal	粥食1600kcal	粥食1800kcal	粥食2000kcal	糖尿病食1400kcal	糖尿病食1600kcal	糖尿病食1800kcal	糖尿病食2400kcal	ハーフ食1800kcal	計
	自	自	自	自	自	自	自	自	自	自	自	自	自	自	自	自	
男	0	1	2	9	12	17	1	0	1	0	1	0	0	1	1	0	46
女	1	7	14	6	3	0	0	3	0	1	0	1	1	0	0	1	38
計	1	8	16	15	15	17	1	3	1	1	1	1	1	1	1	1	84

【食事～食形態（主食）】 (人)

	ご飯	お粥	計
	自	自	
男	44	2	46
女	36	2	38
計	80	4	84

形態 (人)

	常菜	やわらか食	ペースト	計
	自	自	自	
男	39	4	2	46
女	33	2	1	38
計	72	6	3	84

【食事～食形態（その他）】 (人)

	なし	果物倍付け	プロテイン追加5g	デムス	クリーム	マクトンオイル10g	PKgボカ(牛乳代替)	減塩6g	りんご20.3mmスライス	牛乳代替(3-デグ)	別注加工(ハーフ)	vcrescCP10	ネクススst	ふりかけ	計
	自	自	自	自	自	自	自	自	自	自	自	自	自	自	
男	39	0	0	1	1	1	0	0	1	0	1	0	0	2	46
女	26	1	1	0	0	0	4	1	0	2	0	1	2	0	38
計	65	1	1	1	1	1	4	1	1	2	1	1	2	2	84

【食事～禁止食】 (人)

	なし	納豆	油もの	うなぎ	牛乳	乳製品	レバー	GF	刺身	豆乳	餅	とろろ	魚骨	香辛料	酢物	麦ごは	肉類	ロースト	漬物	昆布	若芽	ゆかり	計
男	28	1	0	0	5	1	1	6	1	2	0	0	2	0	1	0	0	0	1	1	1	0	51
女	13	4	1	3	7	0	3	16	1	2	1	2	0	1	0	2	2	1	0	0	0	1	60
計	41	5	1	3	12	1	4	22	2	4	1	2	2	1	1	2	2	1	1	1	1	1	111

(人)

■全施設共通

1. 常食 DM 指定食材

- ・果物は基本生食を使用
- ・完調食品について糖質の高いものは避ける（要相談）
豆煮、ジャム
- ・油脂類
献立上主菜の揚げ物については1回/1日を基本とする
- ・嗜好品について
菓子類、菓子パンなど（要相談）
- ・たんぱく調整食品を5g/1日追加

■I 施設・S 施設の食事について

1. 区分について

大は、就学時以降

小Aは、三歳未満児

小Bは、三歳以上就学前

妊婦は、中期が16週～28周末満

末期が28週以降

授乳婦は、乳児が離乳食を開始するまで

離乳前期は、5・6・7か月程度

離乳中期は、8・9か月程度

離乳後記は、10・11・12か月程度

2. 区分の内容について

大は、2000kcal、たんぱく75gの食事内容の提供

小Aは、そば・魚生・鶏卵生は提供しない

大常食1/2量・形態は常食と同様

小Bは、大常食の1/2分量・形態は常食と同様・蕎麦は禁止食材とする

小人の味付けには刺激の強い食材、酢の物等は別献立対応

妊婦は、16週前は付加無し

中期は朝食時に野菜小鉢と果物の追加

末期は朝食時に野菜の小鉢の追加、間食としてヨーグルト1個・果物を追加

授乳婦は、妊婦末期と同様

離乳前期は、ペースト状 すりつぶしたもの

離乳中期は、とろとろ状 舌でつぶせる

離乳後記は、やわらか状 歯茎でつぶせる

3. アレルギーについて

対象食品の除去が基本

I 施設提出のアレルギー食依頼届を受け食事開始

4. 子供食代替について

- ・カレー・・・甘口
- ・マボー豆腐・・・甘口
- ・酢の物 → マヨネーズ、ドレッシング（甘めのもの）
- ・金山時 → 五目豆
- ・つけもの → ぬか、しばわかめ、→フルーツ、ふりかけ
- ・からし明太子 → ふりかけ

禁止食品

- ・大根おろし、・唐辛子・梅ドレッシング・らっきょう・山葵・キムチ・ビビンバ・ザーサイ
- ・そば

5. 妊婦・授乳婦の食事等について

①エネルギーの食事摂取基準

年齢生活活動レベル I	推定エネルギー必要量 (kcal/日)	たんぱく質推称量 (g/ 日)
18～29 (歳)	1700	50
30～49 (歳)	1750	50
妊婦 (付加量) 16 週～	50	+0
16 週～28 週	+250	+5
28 週以降	+450	+25
授乳婦 (付加量)	+350	+20
I 施設・S 施設の基準	2000	75

②付加量分の食事内容

	妊婦 (付加量) 16 週～	妊婦 (付加量) 16 週～28 週	妊婦 (付加量) 28 週以降 授乳婦
朝追加分	無し	野菜の小鉢	野菜の小鉢
昼間食分	無し	果物	ヨーグルト 果物

6. 離乳食献立指示書

別紙 7-③-別添 1

7. I 施設給食実施数届

別紙 7-③-別添 2

8. アレルギー食依頼届

別紙 7-③-別添 3

9. 使用食器

別紙 7-③-別添 4

区分		初期(2回食)				中期(2回食)				後期(3回食)			
		品数	献立名	材料	g	品数	献立名	材料	g	品数	献立名	材料	g
朝食	主食	1	つぶし粥	おまじり	30	どれか1品	五分全粥 ミルクパン粥	パン30g+牛乳50cc	80 80	どれか1品	粥 パン	全粥 ロールパン1個	100 30
	主菜	1	ヨーグルト	プレーンヨーグルト	20	1	ヨーグルト	プレーンヨーグルト	20	1	フルーツヨーグルト	プレーンヨーグルト100+果物30g	130
	副菜	1	味噌汁	味噌汁の上澄み	50cc	1 1	味噌汁 野菜はみじんぎり	味噌汁1/10に希釈 野菜はみじんぎり	50cc 25	1 1or0	味噌汁 野菜類、芋類	味噌汁1/2に希釈 野菜は柔らかく煮て+ マカロニ、ポテトサラダ	100 30 30
昼	果物	1	果汁	果物20g+湯冷まし20cc	40cc	1	果物	果物みじんぎり	25				
	主食									どれか1品	全粥 うどん煮(そうめん)	粥(+魚20g、卵25g+やさい) 茹でうどん60+だし+醤油(+野菜+魚、卵、豆腐)	80 120
	主菜									どれか1品	魚料理 豆腐料理 肉料理 卵料理	白身、まぐろ、鮭、の煮物orムニエルorマヨ焼き 刻み納豆汁25g、煮奴 とり、豚挽肉料理、 柔らかオムレツ・卵+牛乳、だし巻き卵、	25 50 20 25
	副菜									1 1or0 1	野菜類 芋類 汁物	野菜の煮浸し(主菜と煮込む場合あり) こふき芋、ポテトサラダ、煮物 だし+醤油(色づけ)	40 30 100
	主食	どれか1品	つぶし粥 うどん煮(そうめん)	おまじり うどん30g+だし	30 30	どれか1品	五分全粥 うどん煮(そうめん)	五分粥(+しらす、+やさい) 茹でうどん60+だし+醤油(色づけ)	80 80	どれか1品	全粥 うどん煮(そうめん)	粥(+魚20g、卵25g+やさい) 茹でうどん60+だし+醤油(+野菜+魚、卵、豆腐)	80 120
夕食	主菜	どれか1品	白身魚ペースト 豆腐ペースト 麩のペースト	白身魚+だし(or粉ミルク6g) 豆腐+だし(or粉ミルク6g) 麩+だし(or粉ミルク6g)	20 20 20	どれか1品	白身魚トロトロ煮 豆腐トロトロ煮 麩のつぶし煮 とりささみのトロト煮	白身魚+だし(牛乳50) 豆腐+だし(牛乳50)+醤油(色づけ) 麩+だし(牛乳50)+醤油(色づけ) とりささみ+だし(牛乳50)+醤油(色づけ)	20 40 40 40	どれか1品	魚料理 豆腐料理 肉料理 卵料理	白身、まぐろ、鮭、の煮物orムニエルorマヨ焼き 刻み納豆汁25g、煮奴 とり、豚挽肉料理、 柔らかオムレツ・卵+牛乳、だし巻き卵、	25 50 20 25
	副菜	どれか1品	野菜ペースト 野菜ペーストスープ	茹で野菜の裏ごし (主菜と煮込む場合あり) 野菜ペースト20g+粉ミルク6g	20 50	どれか2品	野菜やわらか煮 芋類 汁物、味噌汁	野菜のやわらか煮(主菜と煮込む場合あり) マッシュ状 だし+醤油(色づけ) (わかめはドロドロ煮)	30 30 80cc	1 1or0 1	野菜類 芋類 汁物、味噌汁	野菜の煮浸し(主菜と煮込む場合あり) こふき芋、ポテトサラダ、煮物 だし+醤油(色づけ)	40 30 100

栄養士	委託	担当

変更日	月	日	朝	昼	夕
変更理由	増	減	変更		
変更人数					

[illegible]

アレルギー疾患用

提出日 年 月 日

名前 (男・女) 歳 発症年齢 歳

アナフィラキシー （あり・なし） ／ 食物アレルギー （あり・なし）	病 型 ・ 治 療 （自己申告）		生活上の留意点	
	A 食物アレルギー病型（食物アレルギーありの場合のみ） 1. 即時型 2. 口腔アレルギー症候群 3. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー		A 給食 1 管理不要 2 管理が必要	
	B アナフィラキシー病型（アナフィラキシーの既往ありの場合のみ記載） 1. 食物 (原因)) 2. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー) 3. 運動誘発アナフィラキシー) 4. 昆虫 () 5. 医薬品 () 6. その他 ()		B 原因食物を除去する場合により厳しい除去が必要なもの Bに○が付いた場合、格闘する食品を使用した料理については、給食対応が困難となる場合があります。またコンタミネーションの対応はできません。	
	C 原因食物・除去根拠 該当する食品の番号に○をし、かつ《 》内に除去根拠を記載（ ）に具体的な食品名を記載 1. 鶏卵 《 》 () 2. 牛乳・乳製品 《 》 () 3. 小麦 《 》 () 4. ソバ 《 》 () 5. ピーナッツ 《 》 () 6. 甲殻類 《 》 () 7. 木の実類 《 》 () 8. 果物類 《 》 () 9. 魚類 《 》 () 10. 肉類 《 》 () 11. その他1 《 》 () 12. その他2 《 》 ()		鶏卵: 卵殻カルシウム 牛乳: 乳糖・乳清焼成カルシウム 小麦: 醤油・酢・味噌 大豆: 大豆油・醤油・味噌 ゴマ: 胡麻油 魚類: かつおだし・いりこだし 肉類: エキス	
	【除去根拠】 該当するものを《 》内に記載 ① 明らかな症状の既往 ② 食物経口負荷試験陽性 ③ IgE抗体等検査結果陽性 ④ 未摂取			
	D 緊急時に備えた処方薬 1. 内服薬（抗ヒスタミン薬、ステロイド薬） 2. アドレナリン自己注射薬（「エピペン®」） 3. その他 ()		自己申告・聞き取り者 記載者 氏名 記入日	
	血液検査結果		診断結果・指示事項	
	血系検査結果添付 有 ・ 無			
	記 載 日 年 月 日		医 師 名 (印) 医療機関名	

記載について
医師に提出前にブルーの部分は聞き取り記載をお願いします。

食事に係る申出書

聞取り日 年 月 日

所属 I 施設 ・ S 施設

聞取り者 _____

提出日	年 月 日	
氏名・年齢	(歳)	
保護者氏名 ※対象が子の場合に記入		
食物アレルギーの有無	有 ・ 無	
※ 表中、以下の欄については食物アレルギーがある場合に記入	鶏卵 牛乳・乳製品 小麦 ソバ ピーナッツ 甲殻類 (エビ・カニ) 木の实類 (クルミ・カシュー・アーモンド) 果物類 (食品名：) 魚類 (食品名：) 肉類 (食品名：) その他 (食品名：)	原因食物を除去する場合に、より厳しい除去が必要なもの ※ 本欄に○がついた場合、該当する食品を使用した料理については、食事の提供が困難となる場合があります。 鶏卵 : 卵殻カルシウム 牛乳 : 乳糖・乳清焼成カルシウム 小麦 : 醤油・酢・味噌 大豆 : 大豆油・醤油・味噌 ゴマ : ゴマ油 魚類 : かつおだし・いりこだし・魚醤 肉類 : エキス
発症年齢	歳	
症状	口腔症状 ()	
	息苦しさ ()	
	皮膚症状 ()	
	その他 ()	
アナフィラキシーショック	無 ・ 有	
受診歴	無 ・ 有	
医師の指示 ()		
学校生活管理指導表 ※対象が子の場合に記入	無 ・ 有	
緊急時における処方薬	無・有 (薬名：)	

食事の提供のために、本申出書に記載された個人情報を貴法人、I 施設（又はS 施設）及び給食提供者等で共有することについて、同意します。

また、本申出書に基づいて提供された食事の摂取を起因とする健康被害、その他損害について、貴法人及び給食提供者の責に帰すべき事由がある場合を除き、貴法人及び給食提供者に賠償を求めるものではありません。

氏名（子の場合は保護者氏名）

【施設・SI施設 大人食器】

2025.6現在

	画像	名称	品番	使用数	未使用数	画像	現場名称	品番	使用数	未使用数	画像	現場名称	品番	使用数	未使用数
1		ご飯茶碗	MB-608 HKK (花こころ) 飯 碗	15		14	副菜 フルーツ	MB-620 EMED (江戸小紋)丸小 鉢	15	11	27	スプーン(小) 13.5		72	
2		ご飯茶碗 蓋	MB-609 HKK (花こころ)飯碗 蓋	15		15	副菜 四角ふち有	MB-611 F (ふる星)角小鉢	15	10	29	スプーン(大) 18.0		86	
3		汁椀	MB-2 2 KUS (黒内朱)亀甲汁 椀	15	6	16	小皿 漬物	MS-648 LNA (ムナザコール) 和皿	15		28	フォーク		20	
4		汁椀 蓋	MB-220 KUS (黒内朱)亀甲汁 椀 蓋	15		17	湯飲み	MC-12 YUK(友 花) 湯呑	15		29	箸	A H-210(C)	24	
5		メイン皿	MS-662 HNE (葉菊)菜皿	15		18	茶碗蒸し 身	KB-887 AZ (あじわい)蒸し 碗	46	15	30	トレー (I施設所)	SE330(FP) ファンタジック ピンク	20	
6		メイン丸皿	MS-664 HKK (花こころ) 菜 皿	15		19	茶碗蒸し 蓋	KF-888 AZ (あじわい)蒸し 碗	35	15	31	トレー (SI施設)	SE330(FGR) ファンタジック グリーン	15	15
7		メイン保温皿	MS-343 HKK (花こころ)丸深 皿	15		20	カレー皿 蓋	C-200(W)	15	20	32	トレー (アレルギー)	SE330(MTG) ミントグリーン	15	10
8		カレー皿	MS-2120 KON カレー皿	15		21	どんぶり メイン保温皿 メイン丸皿 子供：カレー、 どんぶり	P-203(W)	15	20					
9		メイン 角皿	MS-347 HNE (葉菊)角皿	15		22	メイン 蓋 角皿	C-1814(W)	15						
10		どんぶり	MB-595 WM 多	15		23	副菜 蓋 小鉢	P-205(W)	15						
11		副菜 楕円	MB-637 HKK (花こころ)小判 小鉢	15		24	副菜 蓋 フルーツ皿	C-120(W)	15						
12		副菜	MB-632 F (ふる星)小鉢	15		25	副菜 蓋 四角ふち	C-1010(W)	15	20					
13		副菜 ゼリー	MB-331 F (ふる星)丸小鉢	15		26	副菜 蓋 大サイズ	C-106(W)	15						

【施設・SI施設 子供食器】

2025.6現在

	画像	名称	品番	使用数	未使用数	画像	名称	品番	使用数	未使用数
1		子供 ご飯茶碗 身	MB-1 WSS 幼児飯碗 身	7	5	14	副菜 温菜 子ど	MF-142 WSS	7	
2		子供 ご飯茶碗 副菜 蓋	MB-101 WSS 幼児飯碗 蓋	12		15	スプーン	38SP(O)	14	
3		子供 汁椀 身	MB-2 WSS 汁椀 身	7	5	16	フォーク	37FO(O)	29	
4		子供 汁椀 蓋	MB-102 WSS 汁椀 蓋	7		17	箸	AH-160S(P)	18	
5		メイン丸皿 子供	MS-13 WSS 深皿	7	5					
6		パン皿 子ども	MS-3223 WSS 菜皿	7	5					
7		カレー皿 子ども	MS-3 WSS フルーツ皿	7	5					
8		どんぶり 子ども	MB-8 WSS うどん丼	7	5					
9		副菜 冷菜 子ども	MB-632 WSS 小鉢	6	5					
10		副菜 温菜 子ども	MB-142 WSS	6	5					
11		小皿 子ども	MS-16 WSS 深	7	5					
12		小皿 子ども	MS-3231 WSS	7	5					
13		コップ 子ども	MC-19 WSS マグ	8						