

〔調理室手配表〕

2026年 1月 8日 木曜日

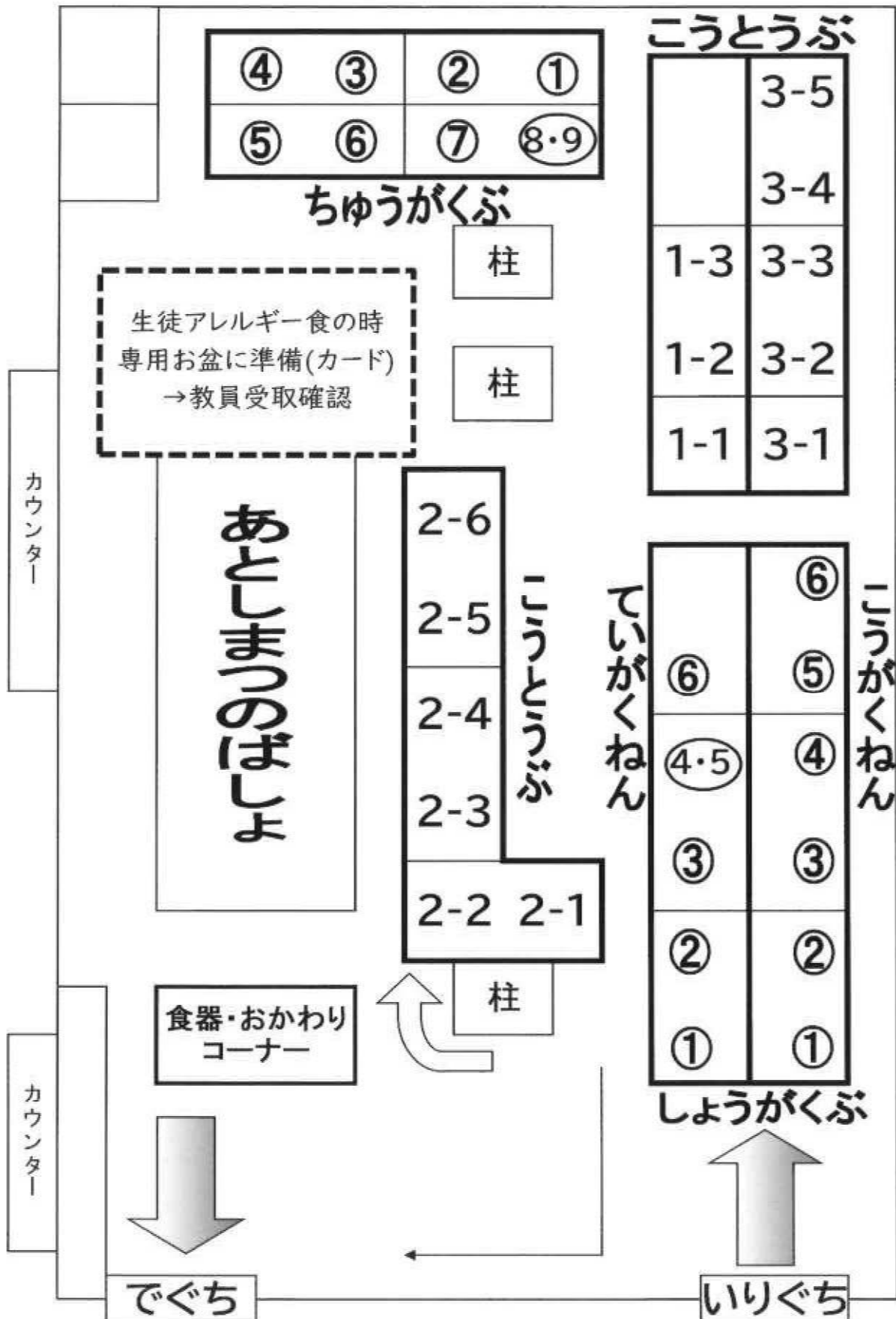
3:給食

福井南特別支援学校 給食

2025-12-08 印刷

人 数	小低	小高	中海	中空	中花	高等部	教職員	保存食						合計	換算人	行 事 等
	22	26	0	14	20	68	92	2						244	195.90	
献立名／食品名					内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調 理 方 法 等				
【ご飯】																
精白米						105.00 g	13.50 升	13.50 升	給食会			*				
【牛乳】																
学校牛乳						1.00 本	244.00 本	244.00 本	牛乳			*				
【白玉汁（花ふ+1.0）】																
白玉だんご						25.00 g	5.00 Kg	5.00 Kg	アコス	異物確認		*	白玉は、ひっつかないように			
小花ふ						2.50 g	14.00 P	14.00 P	山田	異物確認		*	バラバラにして入れる。			
えのきたけ						8.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg	山田	3等分		*				
だいこん						15.00 g	3.30 Kg	3.30 Kg	山田	小いちよう		*				
国産こまつなカット						10.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg	アコス	異物確認		*	小松菜たてよこカット			
花ざいく三陸産赤ラベル						0.50 g	100.00 g	100.00 g	アコス	異物確認		*				
水						225.00 g	44.00 kg	44.00 kg				*				
鰹の素富士印 75g×5						1.20 g	3.00 P	3.00 P	サン			*				
しょうゆ						1.50 g	300.00 g	300.00 g	猪瀬			*				
塩						0.50 g	100.00 g	100.00 g	山田			*				
料理酒 匠味						2.00 g	400.00 g	400.00 g	サン			*				
【ブリのカレーフライ】																卵不使用商品
ブリミンチのカレーフライ40g							50.00 個	50.00 個	給食会	異物確認		*	小学部 40g×48→50個			
ブリミンチのカレーフライ50g							200.00 個	200.00 個	給食会	異物確認		*	その他 50g×196→200個			
菜種油 1斗缶						6.00 g	0.07 缶	0.07 缶	サン			*				
【野菜のゆかり和え】																
キャベツ						23.00 g	5.30 Kg	5.30 Kg	山田	せん切り		*				
もやし						30.00 g	6.00 Kg	6.00 Kg	山田	異物確認		*				
にんじん						12.00 g	2.70 Kg	2.70 Kg	山田	スライサー		*				
白ごま						0.50 g	2.00 P	2.00 P	山田	異物確認		*				
ゆかり						0.65 g	130.00 g	130.00 g	アコス	異物確認		*				
【プチたい焼き】																当日冷凍庫から出して、自然解凍
プチたい焼き						1.00 個	243.00 個	243.00 個	サン			*				

給食の配膳場所です



※食堂は入口から入り、出口から出てください。
(ケガをしないために、一方通行をお願いします!)

欠席テーブル確認表

様式 3

令和7年度 月 日 ()

小学部	人数	対応
小低-1	4 + 3	
小低-2	5 + 4	
小低-3	4 + 3	主食白ご飯! パン-白ご飯!
小低-4・5	5 + 4	混ぜ・麺-白ご飯! 混ぜ-白ご飯!
小低-6	4 + 3	
小高-1	5 + 3	
小高-2	5 + 3	
小高-3	4 + 3	
小高-4	4 + 3	
小高-5	4 + 3	パン・混ぜ-白ご飯! 混ぜ-白ご飯!
小高-6	4 + 3	

×

◎

×

○

×

×

校長	1
養護教諭	1
増田	1
調理員(食堂)	2

中学部	人数	対応
中-1	5 + 2	
中-2	5 + 2	
中-3	4 + 3	
中-4	4 + 3	
中-5	4 + 3	
中-6	3 + 2	
中-7	4 + 2	混ぜ-白ご飯!
中-8・9	5 + 6	情報 弁当持参

△

◎

○

○

高等部	人数	対応
1-1	7 + 2	
1-2	3 + 3	
1-3	6 + 2	
2-1	6 + 2	
2-2	6 + 2	
2-3	3 + 3	混ぜ・麺・パン-白ご飯 ミートソース除く
2-4	3 + 3	
2-5	3 + 3	混ぜ・麺-白ご飯 揚げパン-普通
2-6	7 + 1	
3-1	6 + 2	
3-2	5 + 1	
3-3	3 + 3	
3-4	5 + 2	
3-5	6 + 3	

○

△

×

○

○

◎

◎

給食配分表

係数	小学部	人数	計量 (kg)	対応
4.2	小低-1	4 + 3	0.95	
5.45	小低-2	5 + 4	1.2	
4.2	小低-3	4 + 3	0.8	主食白ご飯1 パン-白ご飯1
5.45	小低-4・5	5 + 4	1.15	混ぜ・揚げ-白ご飯1 混ぜ-白ご飯1
4.2	小低-6	4 + 3	0.9	
5.65	小高-1	5 + 3	1.25	
5.65	小高-2	5 + 3	1.25	
5	小高-3	4 + 3	0.95	
5	小高-4	4 + 3	1.1	
5	小高-5	4 + 3	1.0	パン-混ぜ-白ご飯1 混ぜ-白ご飯1
5	小高-6	4 + 3	0.9	

0.8	校長	1	0.15
0.8	養護教諭	1	0.15
0.8	増田	1	0.15
1.6	調理員(食堂)	2	0.3

188.75 40.45

係数	中学部	人数	計量 (kg)	対応
5.35	中-1	5 + 2	1.15	
5.35	中-2	5 + 2	1.2	
5.4	中-3	4 + 3	1.2	
5.4	中-4	4 + 3	1.2	
5.4	中-5	4 + 3	1.2	
3.85	中-6	3 + 2	0.85	
4.6	中-7	4 + 2	1.05	混ぜ-白ご飯1
8.55	中-8・9	5 + 6	1.9	情報 弁当持参

米105g

ごはんの量 (1人分)	
小低	100
小高	150
中	165
高	220
職員	180

係数	高等部	人数	計量 (kg)	対応
8.6	1-1	7 + 2	1.85	
5.4	1-2	3 + 3	1.15	
7.6	1-3	6 + 2	1.65	
7.6	2-1	6 + 2	1.65	
7.6	2-2	6 + 2	1.45	
5.4	2-3	3 + 3	1.15	混ぜ・揚げ-白ご飯 揚げパン-普通
5.4	2-4	3 + 3	1.2	
5.4	2-5	3 + 3	1.2	混ぜ・揚げ-白ご飯 揚げパン-普通
7.8	2-6	7 + 1	1.7	
7.6	3-1	6 + 2	1.65	
5.8	3-2	5 + 1	1.25	
5.4	3-3	3 + 3	1.2	
6.6	3-4	5 + 2	1.45	
8.4	3-5	6 + 3	1.85	

小学部	人数	小	中	大
小低-1	4 + 3	4	3	
小低-2	5 + 4	5	4	
小低-3	4 + 3	2	3	
小低-4・5	5 + 4	3	6	
小低-6	4 + 3	4	3	
小高-1	5 + 3		8	
小高-2	5 + 3		8	
小高-3	4 + 3	1	6	
小高-4	4 + 3		7	
小高-5	4 + 3		6	
小高-6	4 + 3	1	6	

パン-ご飯2

パン-ご飯1

中学部	人数	小	中	大
中-1	5 + 2		7	
中-2	5 + 2		7	
中-3	4 + 3		7	
中-4	4 + 3		7	
中-5	4 + 3		7	
中-6	3 + 2	1	4	
中-7	4 + 2		5	1
中-8・9	5 + 6	2	9	

情報
担当特参

高等部	人数	小	中	大
1-1	7 + 2		4	5
1-2	3 + 3	1	4	1
1-3	6 + 2	1	4	3
2-1	6 + 2	2	3	3
2-2	6 + 2	1	4	3
2-3	3 + 3	1	4	1
2-4	3 + 3	1	3	2
2-5	3 + 3		4	2
2-6	7 + 1	1	5	2
3-1	6 + 2		4	4
3-2	5 + 1		4	2
3-3	3 + 3		4	2
3-4	5 + 2		4	3
3-5	6 + 3		6	3

ナノーコッペ!

おはこー普通!

	基本	欠食数	注文数
40g 小	31		
60g 中	176		
80g 大	37		
	244		

校長	1		1	
養護教諭	1		1	
増田	1		1	
調理員(食堂)	2		2	
保存食	1		1	

給食配分表

係数	小学部	人数	計量 (g)	対応
4.2	小低-1	4 + 3		
5.45	小低-2	5 + 4		
4.2	小低-3	4 + 3		主食白ご飯1 パン・白ご飯1
5.45	小低-4・5	5 + 4		混ぜ・焼-白ご飯1 混ぜ-白ご飯1
4.2	小低-6	4 + 3		
5.65	小高-1	5 + 3		
5.65	小高-2	5 + 3		◎
5	小高-3	4 + 3		×
5	小高-4	4 + 3		○
5	小高-5	4 + 3		×
5	小高-6	4 + 3		×

係数	中学部	人数	計量 (g)	対応
5.35	中-1	5 + 2		
5.35	中-2	5 + 2		△
5.4	中-3	4 + 3		◎
5.4	中-4	4 + 3		
5.4	中-5	4 + 3		
3.85	中-6	3 + 2		
4.6	中-7	4 + 2		混ぜ-白ご飯1
8.55	中-8・9	5 + 6		情報 弁当持参

学部	換算係数	人数	換算人数
小低	0.45	22	9.9
小高	0.65	26	16.9
中海	0.75	0	0
中空	0.75	14	10.5
中花	0.75	20	15
高等部	1	69	69
教職員	0.8	94	75.2
保存食等	1	2	2

247 198.5

0.8	校長	1	
0.8	養護教諭	1	
0.8	増田	1	
1.6	調理員(食堂)	2	

係数	高等部	人数	計量 (g)	対応
8.6	1-1	7 + 2		
5.4	1-2	3 + 3		
7.6	1-3	6 + 2		○
7.6	2-1	6 + 2		△
7.6	2-2	6 + 2		×
5.4	2-3	3 + 3		混ぜ・焼-白ご飯 混ぜ・白ご飯
5.4	2-4	3 + 3		○
5.4	2-5	3 + 3		混ぜ・焼-白ご飯 揚げパン・普通
7.8	2-6	7 + 1		
7.6	3-1	6 + 2		
5.8	3-2	5 + 1		
5.4	3-3	3 + 3		○
6.6	3-4	5 + 2		◎
8.4	3-5	6 + 3		◎

令和7年度 学校給食年間実施計画表

4月

日	月	火	水	木	金	土
3/30	3/31	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

入学式

→学校給食日

→学校給食のない日

5月

日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

6月

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

7月

日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

※入学式、卒業式、修了式は、寄宿舎食の昼食となり、学校給食はなし。

令和7年度 学校給食年間実施計画表

→学校給食日

→学校給食のない日

9月

日	月	火	水	木	金	土
8/31	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

10月

日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

11月

日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23/30	24	25	26	27	28	29

12月

日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

※入学式、卒業式、修了式は、寄宿舎食の昼食となり、学校給食はなし。

令和7年度 学校給食年間実施計画表

→学校給食日

→学校給食のない日

1月

日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

2月

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28

3月

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28

給食終了日 3月31日

※入学式、卒業式、修了式は、寄宿舎食の昼食となり、学校給食はなし。

令和7年度 寄宿舎食年間実施計画表

様式4-2

→ 寄宿舎食日

→ 寄宿舎食のない日

4月

日	月	火	水	木	金	土
3/30	3/31	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

入学式

5月

日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

6月

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

7月

日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

※通常は、休日の翌日は朝食なしで、休日の前日は夕食なし。

※入学式、卒業式、修了式は、寄宿舎食の昼食となり、学校給食はなし。

令和7年度 寄宿舎食年間実施計画表

9月

日	月	火	水	木	金	土
8/31	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

→ 寄宿舎食日



→ 寄宿舎食のない日

10月

日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

11月

日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23/30	24	25	26	27	28	29

12月

日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

※通常は、休日の翌日は朝食なしで、休日の前日は夕食なし。
 ※入学式、卒業式、修了式は、寄宿舎食の昼食となり、学校給食はなし。

令和7年度 寄宿舎食年間実施計画表

1月

日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

→ 寄宿舎食日



→ 寄宿舎食のない日

2月

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28

3月

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28

給食終了日 3時修了式

※通常は、休日の翌日は朝食なしで、休日の前日は夕食なし。
 ※入学式、卒業式、修了式は、寄宿舎食の昼食となり、学校給食はなし。

[発注書 月分]

様式 5-2

高等部農作業 殿

給食食材検収表

納品日	品 名	発注数量／単位
		Kg
		Kg
		Kg
		Kg
		Kg
		Kg
		Kg
		Kg
		Kg
		Kg
		Kg
		Kg
		Kg
		Kg
		Kg
		Kg
		Kg
		Kg

納品時間	使用日	品質	鮮度	包装	異物	検収者

上記の野菜を発注いたします。
納品が難しい場合は納品日の1週間前を締め切りに御連絡ください。

年 月 日 提出
福井南特別支援学校 栄養教諭 増田麻里子

1 がつ の きゅうしよく

ちくりよう

目標：すききらいせずに、なんでもたべよう！

1 がつ	2 がつ	3 月	4 月	5 月	6 月	7 月	8 月	9 月	10 月	11 月	12 月
1 月	2 月	3 月	4 月	5 月	6 月	7 月	8 月	9 月	10 月	11 月	12 月

3学期が始まりました！	あけましておめでとうございます。今年もよろしくお願ひします。冬休みが終わり、3学期が始まりました。クリスマスやお正月などの行事があり、食べ過ぎたり、夜遅くに食べたりすることもあるかと思いますが、健康で、元気にこの1年を過ごすことができるよう、毎日の食生活を大切にしましょう。この時期においては、冬野菜や果物を食べて、体の調子を整えましょう。感染症の予防のために、①給食の準備は、扉までマスクをする ②手をきれいにあらう ③好き嫌いをせずに食べる ④⑤⑥を心がけましょう。	13  23日に使う福井県産の食材は、カレーライスの「ご飯」「さつまいも」「ディナー」と、チキンカツの「とりにく」と、サラダの「大豆」と、ドレッシングの「越のルビー」です。ふるさと福井メニューになります。地場産物(とりにく)をふるさと福井メニューにしたいと思います。地場産物(とりにく)をふるさと福井メニューにしたいと思います。	14 コッペパン ぎゅうにゅう マーマレード ささみチーズフライ ごぼうサラダ ミニフィッシュ	15 ごはん ぎゅうにゅう にくやさいいため あつやきたまご しそひじき ミルメーク	16 ごはん ぎゅうにゅう ツナサラダ ぎゅうにゅう ふるさとつみじける ヨーグルト	17 ハヤシライス ぎゅうにゅう フルーツの ヨーグルトあえ	18 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	19 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	20 ★きなことパン ぎゅうにゅう にくだんごのスープ ★はるさめサラダ	21 ★スパゲティミートソース ぎゅうにゅう ほうれんそうオムレツ どうふサラダ ヤクルトピーチあじ	22 ★ごはん ぎゅうにゅう ★ぶたやさいのみずあえ ★たまごいりごまずあえ さつまいもプリン	23 ふるさと福井メニュー 地場産物(とりにく)の ★ふくさいさんのチキン カツカレーライス 牛乳 このルビードレッシングサラダ	24 コッペパン ぎゅうにゅう チョコクリーム たまごスープ ポークビーンズ	25 ごはん ぎゅうにゅう あつあけとさといものすましじる カレーのフライ かみかみおひたし ふりかけ	26 コッペパン ぎゅうにゅう あつあけとさといものすましじる カレーのフライ かみかみおひたし ふりかけ	27 コッペパン ぎゅうにゅう チョコクリーム たまごスープ ポークビーンズ	28 クリームスパゲティ ぎゅうにゅう オムレツ ブロックとコーンのサラダ ミルメーク	29 ごはん ぎゅうにゅう おでんふうにももの わかめとたまごのすのもの なっとう	30 まいたけと うすあげのまぜごはん ぎゅうにゅう すきやきふう みずようかん	31 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	32 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	33 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	34 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	35 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	36 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	37 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	38 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	39 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	40 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	41 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	42 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	43 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	44 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	45 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	46 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	47 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	48 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	49 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	50 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	51 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	52 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	53 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	54 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	55 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	56 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	57 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	58 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	59 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	60 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	61 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	62 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	63 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	64 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	65 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	66 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	67 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	68 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	69 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	70 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	71 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	72 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	73 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	74 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	75 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	76 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	77 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	78 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	79 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	80 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	81 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	82 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	83 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	84 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	85 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	86 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	87 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	88 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	89 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	90 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	91 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	92 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	93 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	94 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	95 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	96 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	97 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	98 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	99 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき	100 ごはん ぎゅうにゅう しらたまじる プリのカレーフライ やさいのゆかりあえ プチたいやき
-------------	---	---	---	--	--	--	---	---	--	---	--	--	---	---	---	---	--	--	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	--

※こんだてはつごうによりへんこうすることがあります。

給食週刊は、1月19日から1月23日までです。給食週刊の献立は、高等部の健康委員会の生徒たちが協力してアンケートを票計し、人気のあるメニューを取り入れました。高等部のアンケート結果を掲載します。

が学級、中学期の給食人気メニューのアンケート結果は・・・？各学級の人気メニューは、保健委員会で作ったポスターをぜひ見てください！

高等部

人気ランキング

1位 ごはん

2位 カレーライス

3位 ツナチャーハン

1年・2年・3年

人気ランキング

1位 ごはん

2位 カレーライス

3位 ツナチャーハン

4年・5年・6年

人気ランキング

1位 ごはん

2位 カレーライス

3位 ツナチャーハン

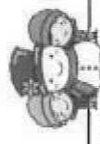
7年・8年・9年

人気ランキング

1位 ごはん

2位 カレーライス

3位 ツナチャーハン



献立表

2026

1月 学校給食 献立表

福井県立福井南特別支援学校

様式1-2

日	献立名	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	白の仲間 血や肉になる	献立名	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	梅干し 加工品
8 水	①ご飯 ②牛乳 ③白米 ④ポテトサラダ ⑤ほうろき ⑥バナナ	①牛乳 ②ヨーグルト ③バナナ	①白米 ②白米 ③白米 ④白米 ⑤白米 ⑥白米	①キャベツ ②もやし ③もやし ④もやし ⑤もやし ⑥もやし	①キャベツ ②もやし ③もやし ④もやし ⑤もやし ⑥もやし	①ご飯 ②牛乳 ③白米 ④ポテトサラダ ⑤ほうろき ⑥バナナ	①牛乳 ②ヨーグルト ③バナナ	①白米 ②白米 ③白米 ④白米 ⑤白米 ⑥白米	①キャベツ ②もやし ③もやし ④もやし ⑤もやし ⑥もやし	①梅干し ②梅干し ③梅干し ④梅干し ⑤梅干し ⑥梅干し
9 金	①ハンバーグ ②牛乳 ③カレーライス	①牛乳 ②ヨーグルト ③バナナ	①白米 ②白米 ③白米 ④白米 ⑤白米 ⑥白米	①キャベツ ②もやし ③もやし ④もやし ⑤もやし ⑥もやし	①キャベツ ②もやし ③もやし ④もやし ⑤もやし ⑥もやし	①ハンバーグ ②牛乳 ③カレーライス	①牛乳 ②ヨーグルト ③バナナ	①白米 ②白米 ③白米 ④白米 ⑤白米 ⑥白米	①キャベツ ②もやし ③もやし ④もやし ⑤もやし ⑥もよし	①梅干し ②梅干し ③梅干し ④梅干し ⑤梅干し ⑥梅干し
13 火	①ご飯 ②牛乳 ③白米 ④ポテトサラダ ⑤ほうろき ⑥バナナ	①牛乳 ②ヨーグルト ③バナナ	①白米 ②白米 ③白米 ④白米 ⑤白米 ⑥白米	①キャベツ ②もやし ③もやし ④もやし ⑤もやし ⑥もやし	①キャベツ ②もやし ③もやし ④もやし ⑤もよし ⑥もよし	①ご飯 ②牛乳 ③白米 ④ポテトサラダ ⑤ほうろき ⑥バナナ	①牛乳 ②ヨーグルト ③バナナ	①白米 ②白米 ③白米 ④白米 ⑤白米 ⑥白米	①キャベツ ②もやし ③もよし ④もよし ⑤もよし ⑥もよし	①梅干し ②梅干し ③梅干し ④梅干し ⑤梅干し ⑥梅干し
14 水	①ご飯 ②牛乳 ③白米 ④ポテトサラダ ⑤ほうろき ⑥バナナ	①牛乳 ②ヨーグルト ③バナナ	①白米 ②白米 ③白米 ④白米 ⑤白米 ⑥白米	①キャベツ ②もやし ③もよし ④もよし ⑤もよし ⑥もよし	①キャベツ ②もよし ③もよし ④もよし ⑤もよし ⑥もよし	①ご飯 ②牛乳 ③白米 ④ポテトサラダ ⑤ほうろき ⑥バナナ	①牛乳 ②ヨーグルト ③バナナ	①白米 ②白米 ③白米 ④白米 ⑤白米 ⑥白米	①キャベツ ②もよし ③もよし ④もよし ⑤もよし ⑥もよし	①梅干し ②梅干し ③梅干し ④梅干し ⑤梅干し ⑥梅干し
15 木	①ご飯 ②牛乳 ③白米 ④ポテトサラダ ⑤ほうろき ⑥バナナ	①牛乳 ②ヨーグルト ③バナナ	①白米 ②白米 ③白米 ④白米 ⑤白米 ⑥白米	①キャベツ ②もよし ③もよし ④もよし ⑤もよし ⑥もよし	①キャベツ ②もよし ③もよし ④もよし ⑤もよし ⑥もよし	①ご飯 ②牛乳 ③白米 ④ポテトサラダ ⑤ほうろき ⑥バナナ	①牛乳 ②ヨーグルト ③バナナ	①白米 ②白米 ③白米 ④白米 ⑤白米 ⑥白米	①キャベツ ②もよし ③もよし ④もよし ⑤もよし ⑥もよし	①梅干し ②梅干し ③梅干し ④梅干し ⑤梅干し ⑥梅干し
16 金	①ご飯 ②牛乳 ③白米 ④ポテトサラダ ⑤ほうろき ⑥バナナ	①牛乳 ②ヨーグルト ③バナナ	①白米 ②白米 ③白米 ④白米 ⑤白米 ⑥白米	①キャベツ ②もよし ③もよし ④もよし ⑤もよし ⑥もよし	①キャベツ ②もよし ③もよし ④もよし ⑤もよし ⑥もよし	①ご飯 ②牛乳 ③白米 ④ポテトサラダ ⑤ほうろき ⑥バナナ	①牛乳 ②ヨーグルト ③バナナ	①白米 ②白米 ③白米 ④白米 ⑤白米 ⑥白米	①キャベツ ②もよし ③もよし ④もよし ⑤もよし ⑥もよし	①梅干し ②梅干し ③梅干し ④梅干し ⑤梅干し ⑥梅干し
19 月	①ご飯 ②牛乳 ③白米 ④ポテトサラダ ⑤ほうろき ⑥バナナ	①牛乳 ②ヨーグルト ③バナナ	①白米 ②白米 ③白米 ④白米 ⑤白米 ⑥白米	①キャベツ ②もよし ③もよし ④もよし ⑤もよし ⑥もよし	①キャベツ ②もよし ③もよし ④もよし ⑤もよし ⑥もよし	①ご飯 ②牛乳 ③白米 ④ポテトサラダ ⑤ほうろき ⑥バナナ	①牛乳 ②ヨーグルト ③バナナ	①白米 ②白米 ③白米 ④白米 ⑤白米 ⑥白米	①キャベツ ②もよし ③もよし ④もよし ⑤もよし ⑥もよし	①梅干し ②梅干し ③梅干し ④梅干し ⑤梅干し ⑥梅干し
20 火	①ご飯 ②牛乳 ③白米 ④ポテトサラダ ⑤ほうろき ⑥バナナ	①牛乳 ②ヨーグルト ③バナナ	①白米 ②白米 ③白米 ④白米 ⑤白米 ⑥白米	①キャベツ ②もよし ③もよし ④もよし ⑤もよし ⑥もよし	①キャベツ ②もよし ③もよし ④もよし ⑤もよし ⑥もよし	①ご飯 ②牛乳 ③白米 ④ポテトサラダ ⑤ほうろき ⑥バナナ	①牛乳 ②ヨーグルト ③バナナ	①白米 ②白米 ③白米 ④白米 ⑤白米 ⑥白米	①キャベツ ②もよし ③もよし ④もよし ⑤もよし ⑥もよし	①梅干し ②梅干し ③梅干し ④梅干し ⑤梅干し ⑥梅干し

※ 献立加工品の詳細は内容が知りたい方は、事前に担任までご連絡ください。
※ 献立や使用食材は都合により変更することがあります。

忘れないうで、手あらい！
給食から給食が始まりました。早く水は冷たいですが、感染症を予防するために、石けんできれいに手をあらいましょう！

★食育チャレンジコーナー★
★水でぬらした手に、石けんをよくあわだててから、あらいはじめましょう！

- ① 手のひらをよくこする
- ② 手のこもよくこする
- ③ ゆびさき・つめのあいだをこする
- ④ ゆびのつけねをねじってあらう
- ⑤ おやゆびのつけねをねじってあらう
- ⑥ てくびもわすれずにあらう

①から⑥の手あらいの順番を見て、正しい手のあらいかたを練習しましょう。
そして、給食の前と食後に、正しい手あらいにチャレンジしましょう！
手をあらったあとは、きれいなハンカチで手をふきましょう。



1がつのよていこんだてひょう

福井県立福井南特別支援学校

		朝	昼	夕
8	木		・ごはん ・ぎゅうにゅう ・しらたまじる ・ブリのカレーフライ ・やさいのゆかりあえ ・プチたいやき エネルギー 796 たんぱく質 27.1 脂質 19.0 炭水化物 130.6 食塩相当量 1.9	外注弁当
9	金	・ごはん ・すましじる ・あつやきたまご ・もやしのごまずあえ ・あじつけのり エネルギー 506 たんぱく質 14.4 脂質 6.6 炭水化物 95.8 食塩相当量 1.9	・ハヤシライス 6月3日 ・フルーツのヨーグルトあえ エネルギー 829 たんぱく質 26.1 脂質 22.8 炭水化物 138.0 食塩相当量 2.7	
13	火		・ごはん ・ぎゅうにゅう ・うちまめとやさいのスープ ・てりやきチキンハンバーグ ・スパゲティサラダ ・ふりかけ エネルギー 775 たんぱく質 29.4 脂質 20.1 炭水化物 126.0 食塩相当量 2.5	外注弁当
14	水	・ごはん ・すましじる ・オムレツ ・やさいのごまあえ ・あじつけのり エネルギー 518 たんぱく質 15.3 脂質 6.2 炭水化物 98.4 食塩相当量 2.2	・コッペパン ・ぎゅうにゅう ・マーマレード ・ささみチーズフライ ・ごぼうサラダ ・ミニフィッシュ エネルギー 746 たんぱく質 31.2 脂質 27.7 炭水化物 101.1 食塩相当量 2.5	外注弁当
15	木	・ごはん ・すましじる ・にくだんご ・こまつなと もやしのおひたし ・ふりかけ エネルギー 554 たんぱく質 18.2 脂質 11.2 炭水化物 93.0 食塩相当量 2.7	・ごはん ・ぎゅうにゅう ・にくやさしいため ・あつやきたまご ・しそひじき ・ミルメーク エネルギー 766 たんぱく質 30.8 脂質 21.6 炭水化物 117.1 食塩相当量 2.2	外注弁当
16	金	・コッペパン ・ヤクルト ・マーガリン ・ベジタブルスープ ・ウィンナーと やさいのソテー エネルギー 504 たんぱく質 15.9 脂質 15.7 炭水化物 78.9 食塩相当量 2.9	・TTどん(ごはん、 てりやきチキン、ツナサラダ) ・ぎゅうにゅう ・ふるさとつみれじる ・ヨーグルト エネルギー 814 たんぱく質 33.5 脂質 23.6 炭水化物 121.6 食塩相当量 2.5	
19	月		・ごはん ・ぎゅうにゅう ・やさいたっぷりぶたじる ・さばのしおやき ・マカロニサラダ ・あじつけのり エネルギー 775 たんぱく質 30.2 脂質 26.2 炭水化物 112.6 食塩相当量 2.3	外注弁当

※こんだてはつごうによりへんこうすることがあります。

1がつのよていこんだてひょう

福井県立福井南特別支援学校

	朝	昼	夕
20 火	- ごはん - すましじる - あつやきたまご - もやしのごまずあえ - あじつけのり	- きなこパン - ぎゅうにゅう - にくだんごのスープ - はるさめサラダ	外注弁当
21 水	- ごはん - みそしる - こんさいのひらつくね - やさいのおひたし - ふりかけ	- スパゲティミートソース - ぎゅうにゅう - ほうれんそうオムレツ - とうふサラダ - ヤクルトピーチあじ	外注弁当
22 木	- ごはん - すましじる - てりやきチキン - ほうれんそうと もやしのおひたし - ふりかけ	- ごはん - ぎゅうにゅう - ぶたやさいのみそふうみ - たまごいりごまずあえ - さつまいもプリン	外注弁当
23 金	- コッペパン - ヤクルト - マーガリン - はるさめスープ - ツナとやさいのソテー	- ふくいさんの チキンカツカレーライス - ぎゅうにゅう - こしのルビードレッシング サラダ	
26 月		- ごはん - ぎゅうにゅう - あつあげとさといものすましじる - カレイフライ - かみかみおひたし - ふりかけ	外注弁当
27 火	- ごはん - すましじる - にんじんしゅうまい - にらともやしのごまあえ - ふりかけ	- コッペパン - ぎゅうにゅう - チョコクリーム - たまごスープ - ポークビーンズ	外注弁当
28 水	- ごはん - すましじる - さばのみぞれに - やさいのゆかりあえ - あじつけのり	- クリームスパゲティ - ぎゅうにゅう - オムレツ - ブロッコリーと コーンのサラダ - ミルメーク	外注弁当
29 木	- ごはん - みそしる - ひらつくね - こまつなと きりぼしのおひたし - ふりかけ	- ごはん - ぎゅうにゅう - おでんふうにもの - わかめとたまごのすのもの - なっとう	外注弁当
30 金	- クロワッサン - ヤクルト - ウィンナーと じゃがいものスープに - スライスパイン	- まいたけとうすあげの まぜごはん - ぎゅうにゅう - すきやきふうに - みずようかん	

※こんだてはつごうによりへんこうすることがあります。

下処理方法【1】洗淨順（料理名）	低汚染から	切裁【2】切順順	汚染の低いものから	下面で下煮【3】加熱順	汚染の低いものから	献立名	主担当
①	（ ）	①	①	煮 ①	煮 ①	ごはん	
②	（ ）	②	②			おでん風煮	
③	（ ）	③	③			卵入り酢の物	
④	（ ）	④	④			納豆	
⑤	（ ）	⑤	⑤				
⑥	（ ）						

令和8年1月28日(水)

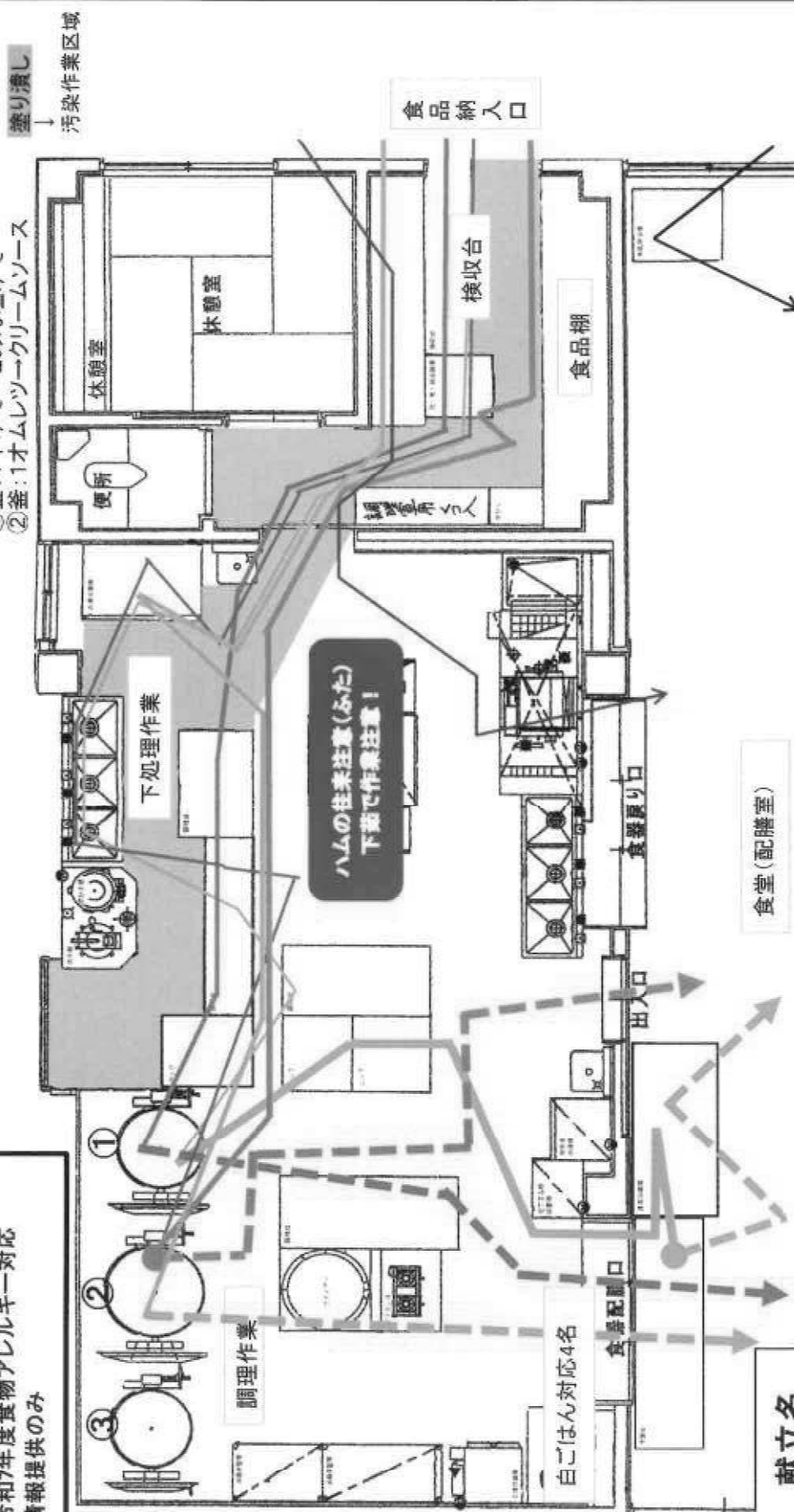
調理作業動線図

福井県立福井南特別支援学校

様式8

令和7年度食物アレルギー対応
情報提供のみ

- ①釜:1下ゆで→2めん塩ゆで
- ②釜:1オムレツ→クリームソース



- 献立名
- スパゲティ
 - 牛乳
 - ミルメーク
- ハム
- 鮭フレーク
- クリームソース
- 野菜
- きのこ
- オムレツ
- 冷凍加工品
- サラダ
- 野菜

学校給食個別対応等の確認表(令和7年度2学期～)

クラス前の◎→主食量 多い
×→主食量 少ない

◎朱書きで追加・訂正をお願いします。(スプーンも変更可能)

7月25日〆切、増田までお願いします。

クラス	今年度の対応	はさみ	スプーン	食堂	クラス	今年度の対応	はさみ	スプーン	食堂
小低1		○	4		1-1				
小低2		○	<u>3</u>		1-2	○○:コッペパン小			
×小低3 -100g飯	○○:主食は白ご飯 ○○:パン→白ご飯	○	2		1-3	○○:コッペパン小			
小低4・5	○○:混ぜご飯、麺→白ご飯 ○○:混ぜご飯→白ご飯	○	<u>2</u>		△2-1	○○、○○:パン小 ○○:連絡あるまで欠食			
	○○、○○:コッペパン中				×2-2 -200g飯	○○:コッペパン小 ○○:給食×→持参(連絡あるまで)			
小低6		○	4		2-3	○○:混ぜご飯、麺、ナメ→白ご飯(ミートソース除く) ○○:コッペパン小	○		
○小高1	対応解除	○	<u>2</u>		2-4	○○:コッペパン小 ○○:スプーンとフォーク	○		
小高2		○	3		2-5	○○:混ぜご飯・めん→白ご飯 きなこパン→コッペパン			
×小高3	○○:コッペパン小	○	2		2-6	○○:コッペパン小、○○:パン中			
○小高4		○	1		3-1				
×小高5	○○:混ぜご飯→白ご飯 ○○:パン・混ぜご飯→白ご飯	○	2		3-2				
×小高6	○○:コッペパン小	○	<u>2</u>		3-3	○○:コッペパン中			
中-1		○	1		◎3-4		○		
△中-2					◎3-5				
○中-3	サイズ変更なし				中-6	○○:コッペパン小	○	1	
中-4		○			○中-7	○○:混ぜご飯→白ご飯 ○○:コッペパン大	○		
中-5	サイズ変更なし	○			○中-8-9	○○:小麦→情報提供、○○給食×持参 ○○、○○:コッペパン小	2本	1	

1学期必要 はさみ→(21)本

汁碗の準備(80+10枚)

日常点検表

様式10-1

校長		教頭		事務長		事務部長		保健部長		給食主任		栄養教諭		令和 年 月 日 ()			
												天候		気温			
項	目	従事者名	従事者名	従事者名	従事者名	従事者名	従事者名	従事者名	従事者名	従事者名	従事者名	増田	(部外者)				
作業員の状況	健康状態	下痢をしていない															
		発熱・腹痛・嘔吐をしていない															
		感染症の感染、またはその疑いがない															
		法定伝染病を保管していない															
		手指・顔面に化膿性疾患がない															
	服装等	家族で下痢・発熱・腹痛・嘔吐をしている者はいない															
		家族で感染症や法定伝染病の感染、またはその疑いがある者はいない															
		作業衣・マスク・帽子は清潔である															
		短靴・長靴は清潔である															
		適切な服装ができています															
爪は短く切つてある																	
手洗い・石けん及び消毒薬で手洗いを行った																	
記録者												異常があった場合の対応		名前			
作業前	施設・設備												検査				
	調理室内の清掃・清潔状態はよい 調理室内に調理作業に不必要な物品等を置いていない 主査置場、容器は清潔である 床、排水溝は清潔である 調理用機械・機器・器具類は清潔である 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である 機械器具の保守、故障の有無 故障の機械及び箇所名() 有 無 調理室・食品保管庫の温度・湿度は適切である 冷凍冷蔵庫の温度は適切である 食器・鍋等は乾燥しており、保管場所は清潔である 手洗い施設の石けん・消毒薬・ペーパータオル等は十分にある ネズミやはえ、ごきぶり等衛生害虫等はない												食品は、検査室において検査者が立ち会い受け取った 品質・鮮度・品温・包装容器の状況・異物の混入・食品表示等を十分に点検し、記録した 納入業者は衛生的な服装である 納入業者は調理室内に立ち入っていない 食品は、分類毎に決められた場所に衛生的に保管した 主食・牛乳の検査をし、記録した				
	使用水												便所				
	作業前に5分間流水した 残留塩素濃度を確認し、記録した 使用水の色・濁り・臭い・味を確認した 異常 有 無												便所に石けん及びアルコールやペーパータオルは十分にある 作業衣(上下)は脱いだ 用便後の手指は確実に洗浄・消毒した				
作業中	下処理												保存食				
	作業衣は下処理専用を使用している 加熱調理、非加熱調理ごとに下処理した 下処理終了後、器具の洗浄消毒を確実にを行った 野菜類は流水で十分に洗浄した 生食の野菜・果物類は、適切な消毒を行った 食品を入れた容器を直接床に置いてない												保存食専用冷蔵庫の温度は適切である 原材料、調理済み食品を全て50g程度採取した 差別・たらい別に採取した 保存食容器(ビニール袋)は清潔である -20℃以下の冷蔵庫に2週間以上保存した 保存食について採取・廃棄日時を記録した				
	調理時												配食・配膳				
	原材料は適切に温度管理した 作業区分ごとに手指は洗浄消毒した 魚介類・食肉類・卵等を取り扱った手指は洗浄消毒した 調理機器・容器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した 加熱調理においては、十分に加熱し(85℃～90℃・90秒)、その温度と時間を記録した 加熱処理後冷却した食品は、適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録した 和え物・サラダ等は十分に冷却したを確認し、調理終了時の温度と時間を記録した 床に水を落とさないで調理した												調理終了後の食品を素手で扱っていない 飲食物の運搬には、ふたを使用した 鍋を床より80cm以下に置いていない 調理終了後の食品は二次汚染を防止するため適切に保管した 調理終了後速やかに喫食するため配膳にかかる時間は適切である(2時間以内)				
作業後	調理機器・器具・食器の洗浄消毒												残菜と廃品の処理				
	器具・容器等の使用後の洗浄消毒は、全ての食品が調理場内から搬出後に行った 調理機器・器具の洗浄消毒は確実にを行った 食器等の下洗いは適切に行う 洗剤の濃度及び使用量は適切である 分解できる調理機器・器具は、使用後分解し洗浄消毒した 食器等の洗浄消毒は十分に行った 消毒保管庫内の食器は全てよく乾いた												調理に伴う廃棄物は、分別し衛生的に処理されている 返却された残菜は、適切に処理されている 残菜容器は清潔である 廃棄物の保管場所は清潔である				
	調理・配膳・洗浄時の食器等の破損確認												食品庫				
	食器・調理器具の破損がないか確認した 調味料入れ等に破損がないか確認した												食料等が整理整頓されている ネズミやはえ、ごきぶり等衛生害虫等はない 通風・温度・湿気の状態はよい 給食物資以外のものをに入れていない				
												使用水					
												使用水の色・濁り・臭い・味を確認した					

【各種温度等記録】	調理室(原材料用)					食品庫(肉・魚・卵等専用)					食堂(調理用)					牛乳保冷库の温度記録	
	温度	湿度	冷蔵庫	冷凍庫	保存食	温度	湿度	冷蔵庫	冷凍庫	冷凍庫	温度	湿度	冷蔵庫	冷凍庫	常温	熱湯	
作業前()																	
調理中 10:00頃																	
調理後()																	

【使用水】	採取時期	採取場所	色	濁り	臭い	異物	残留塩素濃度
作業前()		下処理・上処理・洗浄					
調理後()		下処理・上処理・洗浄					

中心温度計の機能点検記録(週末)	
納入前	
配膳前	
A	
B	
C	

① 確認者			
調理開始	移し替え開始		
確認開始	℃	℃	℃
確認終了			
② 確認者			
調理開始	移し替え開始		
確認開始	℃	℃	℃
確認終了			
③ 確認者			
調理開始	移し替え開始		
確認開始	℃	℃	℃
確認終了			

④ 確認者			
調理開始	移し替え開始		
確認開始	℃	℃	℃
確認終了			
⑤ 確認者			
調理開始	移し替え開始		
確認開始	℃	℃	℃
確認終了			
⑥ 確認者			
調理開始	移し替え開始		
確認開始	℃	℃	℃
確認終了			

⑦ 確認者			
調理開始	移し替え開始		
確認開始	℃	℃	℃
確認終了			
⑧ 確認者			
調理開始	移し替え開始		
確認開始	℃	℃	℃
確認終了			
⑨ 確認者			
調理開始	移し替え開始		
確認開始	℃	℃	℃
確認終了			

【和え物】

① 確認者				③ 確認者				
食材名	加熱開始	℃	℃	食材名	加熱開始	℃	℃	
	確認開始	℃	℃		確認開始	℃	℃	
	確認終了	℃	℃		確認終了	℃	℃	
	水冷使用水の塩素濃度(時刻)	mg/L			水冷使用水の塩素濃度(時刻)	mg/L		
食材名	加熱開始	℃	℃	食材名	加熱開始	℃	℃	
	確認開始	℃	℃		確認開始	℃	℃	
	確認終了	℃	℃		確認終了	℃	℃	
	水冷使用水の塩素濃度(時刻)	mg/L			水冷使用水の塩素濃度(時刻)	mg/L		
食材名	加熱開始	℃	℃	食材名	加熱開始	℃	℃	
	確認開始	℃	℃		確認開始	℃	℃	
	確認終了	℃	℃		確認終了	℃	℃	
	水冷使用水の塩素濃度(時刻)	mg/L			水冷使用水の塩素濃度(時刻)	mg/L		
食材名	加熱開始	℃	℃	食材名	加熱開始	℃	℃	
	確認開始	℃	℃		確認開始	℃	℃	
	確認終了	℃	℃		確認終了	℃	℃	
	水冷使用水の塩素濃度(時刻)	mg/L			水冷使用水の塩素濃度(時刻)	mg/L		
和えはじめの時刻			搬入時冷蔵庫内温度	℃	和えはじめの時刻		搬入時冷蔵庫内温度	℃
出来上がりの時刻			冷蔵庫搬入時刻		出来上がりの時刻		冷蔵庫搬入時刻	
確認時の中心温度	℃		冷蔵庫搬出時刻		確認時の中心温度	℃	冷蔵庫搬出時刻	
② 確認者				④ 確認者				
食材名	加熱開始	℃	℃	食材名	加熱開始	℃	℃	
	確認開始	℃	℃		確認開始	℃	℃	
	確認終了	℃	℃		確認終了	℃	℃	
	水冷使用水の塩素濃度(時刻)	mg/L			水冷使用水の塩素濃度(時刻)	mg/L		
食材名	加熱開始	℃	℃	食材名	加熱開始	℃	℃	
	確認開始	℃	℃		確認開始	℃	℃	
	確認終了	℃	℃		確認終了	℃	℃	
	水冷使用水の塩素濃度(時刻)	mg/L			水冷使用水の塩素濃度(時刻)	mg/L		
食材名	加熱開始	℃	℃	食材名	加熱開始	℃	℃	
	確認開始	℃	℃		確認開始	℃	℃	
	確認終了	℃	℃		確認終了	℃	℃	
	水冷使用水の塩素濃度(時刻)	mg/L			水冷使用水の塩素濃度(時刻)	mg/L		
食材名	加熱開始	℃	℃	食材名	加熱開始	℃	℃	
	確認開始	℃	℃		確認開始	℃	℃	
	確認終了	℃	℃		確認終了	℃	℃	
	水冷使用水の塩素濃度(時刻)	mg/L			水冷使用水の塩素濃度(時刻)	mg/L		
和えはじめの時刻			搬入時冷蔵庫内温度	℃	和えはじめの時刻		搬入時冷蔵庫内温度	℃
出来上がりの時刻			冷蔵庫搬入時刻		出来上がりの時刻		冷蔵庫搬入時刻	
確認時の中心温度	℃		冷蔵庫搬出時刻		確認時の中心温度	℃	冷蔵庫搬出時刻	
【和えだけ(フルーツヨーグルト和えなど)】				【単独食品の加熱冷却(枝豆などのトッピング)】				
① 確認者				① 確認者				
調理開始時刻			全加熱処理終了時刻		食材名	加熱開始	℃	
確認開始	℃	℃	各加熱終了時間			確認開始	℃	
確認終了	℃	℃				確認終了	℃	
	℃	℃				水冷使用水の塩素濃度(時刻)	mg/L	
② 確認者				② 確認者				
調理開始時刻			全加熱処理終了時刻		食材名	加熱開始	℃	
確認開始	℃	℃	各加熱終了時間			確認開始	℃	
確認終了	℃	℃				確認終了	℃	
	℃	℃				水冷使用水の塩素濃度(時刻)	mg/L	
③ 確認者				【非加熱食品の保冷】				
調理開始時刻			全加熱処理終了時刻		① 確認者	② 確認者	③ 確認者	
確認開始	℃	℃	各加熱終了時間		調理開始時刻		調理開始時刻	
確認終了	℃	℃			調理終了時刻		調理終了時刻	
	℃	℃			冷蔵庫搬入時刻		冷蔵庫搬入時刻	
	℃	℃			冷蔵庫内温度	℃	冷蔵庫内温度	
	℃	℃			冷蔵庫搬出時刻		冷蔵庫搬出時刻	

福井県立福井南特別支援学校長 様

調理業務従事者等の届出について（報告）

受託業者 住所

氏名

（法人の場合は名称及び代表者名）

このことについて、下記のとおり報告します。

記

1 業務従事者

	業務従事者名	性別	年齢	住 所	電 話 番 号	資 格	
1						有	無
2						有	無
3						有	無
4						有	無
5						有	無
6						有	無
7						有	無
8						有	無
9						有	無
10						有	無
11						有	無
12						有	無
13						有	無
14						有	無
15						有	無

2 各責任者

- (1) 業務責任者
- (2) 業務副責任者
- (3) 食品衛生責任者

3 添付書類

調理士免許（写）

※ この様式は業務上変更する場合があります。

福井県立福井南特別支援学校長 様

調理業務従事者等の変更について（報告）

受託業者 住所

氏名

（法人の場合は名称及び代表者名）

このことについて、下記のとおり報告します。

記

1 変更年月日
年 月 日 ()

2 業務従事者
(1) 変更前

	氏 名	性別	年齢	住 所	電話番号	資格	
1						有	無
2						有	無
3						有	無

(2) 変更後

	氏 名	性別	年齢	住 所	電話番号	資格	
1						有	無
2						有	無
3						有	無

3 各責任者

(1) 業務責任者	変更前	変更後
(2) 業務副責任者	変更前	変更後
(3) 食品衛生責任者	変更前	変更後

4 添付書類
調理士免許（写）、検査機関による検便検査成績書（写）

※ この様式は業務上変更する場合があります。

調理従事者 事務作業担当表

項 目	担 当 者	内 容
食費の計算・集金		当月の朝食費を計算・集金し、舎食担当に提出する 当月の学校給食費を計算・集金し、栄養教諭に提出する
消耗品申請(受託側で) 食器具類申請(委託側事務へ)		必要な消耗品は受託側に申請し、調理作業に影響のないよう調整する 補充が必要な食器具類は委託側事務に申請する
修繕連絡(事務)		故障した備品が出た場合、早急に事務に修繕依頼の連絡をする
修繕立会い(業者)		業者が備品の修繕に来た場合、可能な限り立会い、修繕結果を報告する
エコオフィス基礎調査記入提出		月初めに前月のゴミ排出量を計算し調査表に記入。栄養教諭に提出する
アルコールチェック表提出		月初めに前月のチェック表に記入もれがないか確認し栄養教諭に提出する
保存食記録提出 日常点検表の印刷		前月の保存食の廃棄が終わった段階で記録表に記入もれがないか確認し栄養教諭に提出する
油の管理		翌週の揚げ物用油の不足がないよう確認し、補充が必要なときは栄養教諭に報告する
意見集約報告 週末の健康チェック		調理に関する内容について不明点があった際は、意見を集約し栄養教諭に報告する 栄養教諭に報告する必要のない内容については、意見を集約し調理従事者で話し合う

校長	教頭	事務長	係	起案

5 月分 調理従事者勤務表

2022 年

5 月

番 号	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月
1	A	早日勤				日勤	早番			遅番	早番	遅番	早番			日勤
2	B	早日勤				遅番	早番			日勤	遅番	遅番	早番			遅番
3	C	遅日勤				遅番	早番			遅番	早番	日勤	早番			遅番
4	D	遅日勤				早日勤	遅日勤			遅番	遅番	早番	遅日勤			早日勤
5	E	遅日勤				早日勤	遅日勤			早日勤	日勤	遅番	遅日勤			早日勤
6	F	日勤				遅番	遅日勤			早日勤	遅番	早番	遅日勤			遅番

番 号	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火
1	A	遅番	早番	遅日勤			早日勤	日勤	遅番	遅番	早番			遅番	早番
2	B	早番	遅番	遅日勤			早日勤	遅番	早番	日勤	早番			遅番	早番
3	C	早番	早番	遅日勤			遅番	遅番	早番	遅番	早番			日勤	遅番
4	D	日勤	遅番	早番			遅番	早番	日勤	遅番	遅日勤			早日勤	遅番
5	E	遅番	早番	早番			遅番	早番	遅番	早番	遅日勤			遅番	遅番
6	F	遅番	遅番	早番			日勤	遅番	遅番	早番	遅日勤			早日勤	日勤

4 月分 学校給食費計算表

2025 年

4 月

番 号	1		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	火		水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水
1	A									1		1				1	
2	B									1		1				1	
3	C								1		1				1		1
4	D								1		1				1		1
5	E																
6	F																

番 号	17		18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	給食費	
	木		金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水		
1	A		1			1		1		1					1	8	400
2	B		1			1		1		1					1	8	3200
3	C			1			1		1				1			8	3200
4	D			1			1		1				1			8	3200
5	E																3200
6	F																3200

早番2名が、給食を喫食するー1を入力

※2名欠員時の表(EFなし)

2025 年
4 月
寄宿舎食費計算表(朝食)

番 号		1		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	月回数	朝食費
		火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水			
1	A									1	1		1				1		1							1		1					6	1,860
2	B									1	1						1		1						1		1						6	1,860
3	C									1		1						1		1				1		1							6	1,860
4	D									1		1						1		1				1		1							6	1,860
5	E																																	
6	F																																	
合計																															24	7,440		

朝食調理の早番2名が、朝食を喫食する→1を入力
※2名欠員時の表(EFなし)

アルコール消毒確認表

様式17

- ・冷蔵庫(食品庫・厨房内・食堂・保存食用)の取っ手
- ・ドアの取っ手
- ・水道栓
- ・トイレの取っ手
- ・トイレの水栓
- ・汚れそうな箇所

月	朝食作業前	昼食作業前	昼食作業後	夕食作業前	夕食作業後
1 ()					
2 ()					
3 ()					
4 ()					
5 ()					
6 ()					
7 ()					
8 ()					
9 ()					
10 ()					
11 ()					
12 ()					
13 ()					
14 ()					
15 ()					
16 ()					
17 ()					
18 ()					
19 ()					
20 ()					
21 ()					
22 ()					
23 ()					
24 ()					
25 ()					
26 ()					
27 ()					
28 ()					
29 ()					
30 ()					
31 ()					

異物混入防止のためのチェック表（週末）

様式18

※終業前にネジの確認をしましょう！ ゆるんでいませんか？
破損していたらは、事務への連絡をお願いします。

点検日： _____ 記録者： _____

回転釜、フライヤー

釜のふち、内部 ☐

ふた、ふた接続部 ☐

上部のフード周り ☐

炊飯器

ふた ☐

ガス釜（3個） ☐

電気釜 ☐

洗米器 ☐

食器洗浄機のポンプ水抜き

ポンプ栓を閉める（確認） ☐

※スポンジ等の交換時期はOK？ ☐

※アルコールは少量を使い切ってから補充！

…☆☆連絡メモ（気になったところなど）☆☆…

食器具数量表

【食器】

確認年月日					
黄どんぶり					
黄小椀					
仕切り皿(2)					
カレー皿					
深皿					
小皿(白)					
湯のみ					
はし(短)本					
はし(長)本					
スプーン					
はさみ					
ピンククおぼん					

年に1回程度、数量の確認を行う
補充が必要な場合は、委託側事務に申請する

【調理器具】

確認年月日					
大鍋(黄色)					
大鍋(黄色)・蓋					
中鍋(黄色)					
中鍋(黄色)・蓋					
ベビー鍋					
ベビー鍋・蓋					
ボール大・ご飯用					
ご飯用ボールの蓋					
ボール・中					
ボール・小					
しゃもじ					
お玉・丸					
お玉・刃付					
トンゲ					
食器カゴ					
牛乳函					
箸カゴ					
大鍋(代)					

精米在庫管理表

様式20

(月)

入	日にち	出		
		朝食	昼食	夕食
給・JA kg	月	升	升	升
給・JA kg	火	升	升	升
給・JA kg	水	升	升	升
給・JA kg	木	升	升	升
給・JA kg	金	升	升	升
給・JA kg	土	升	升	升
kg	kg	週間使用量		kg
	0	0	0	0

〔保存食日誌〕

2026年 2月 1日 ～ 2026年 2月28日

3:給食

福井南特別支援学校 給食 2026-01-21 印刷

月	日	曜	献立名	天気	採取者	廃棄者	廃棄日
2	2	月	ごはん 牛乳 さつまいもと厚揚げのすまし汁 イワシのフライ やさしい味噌あえ しそひじき				
	3	火	コッペパン 牛乳 りんごジャム ウィンナーシチュー(1割減・減塩) 大豆のサラダ(材料・調味料変更)				
	4	水	ｽｰﾌﾟｽﾊﾞ(挽肉・肉屋ﾊﾑ)＋片栗0.5増 牛乳 照焼チキン ブロッコリーチーズサラダ(調整) ミルクココア				
	5	木	ごはん 牛乳 肉野菜炒め(具変更) 厚焼きたまご(ボイル) 小魚佃煮				
	6	金	ご飯 牛乳 肉入りごぼう汁 サゴシのフライ かみかみごまあえ(ゴマ増量＋0.3) 梨ゼリー				
	9	月	ごはん 牛乳 白菜とさつまいものみそ汁 から揚げ29g×3個 野菜のゆかり和え(＋5増量) 味付けのり				
	10	火	コッペパン 牛乳 いちごジャム 打ち豆入りミネストローネ メンチカツ スライスパイ ミニフィッシュ				
	12	木	ごはん 牛乳 里いもと小松菜のすまし汁 焼きさば 40g 切り干し大根煮 納豆				
	13	金	ハヤシライス(牛肉と豚肉) 牛乳 ﾙｰﾌﾟ-ｳﾞｪｯﾄ和え(チーズ入り)				
	16	月	ごはん 牛乳 大根と厚揚げのすまし汁 和風ハンバーグ 彩り野菜のおひたし(配分変更) お魚ふりかけ				
	17	火	コッペパン 牛乳 マーマレード シイラのフライ トマトビーンズ ミルク				
	18	水	ｽｰﾌﾟﾐﾝﾄｽｰﾌﾟ 牛乳 ほうれん草オムレツ わかめサラダ(コーンなし) ヤクルトビーチ味				
	19	木	ごはん 牛乳 豚肉と根菜の煮物(分量調整) きりぼしと大豆もやしのナムル(ゴマ入) しそふりかけ				
	20	金	福井ポークのカレーライス 牛乳 うらのサラダ レモンゼリー				
	24	火	ごはん 牛乳 豆腐と小松菜のすまし汁 鯖のみぞれ煮50g うのはないり(ひじき無し・ごま油)減塩 しそひじき				
	25	水	コッペパン 牛乳 チョコクリーム トマトスープ ビーフン炒め(もやし入り)				
	26	木	ごはん 牛乳 おでん風煮(がんも・料理酒減) わかめと卵の酢の物(しょうが有・増減) 納豆				
	27	金	カレーピラフ 牛乳 オムレツ ツナマカロニサラダ ココアアブラ				

〔保存食日誌〕

2026年 2月 1日 ~ 2026年 2月28日

0:朝食

福井南特別支援学校 寄宿舎食 2026-01-29 印刷

月	日	曜	献立名	天気	採取者	廃棄者	廃棄日
2	3	火	ごはん舎 朝 みそ汁 2.7かけ特 根菜の平つくね やさいのおひたし 舎 ふりかけ				
	4	水	ごはん舎 朝 すまし汁 オムレツ かけっぱ 野菜のごま和え 味付けのり				
	5	木	ごはん舎 朝 木綿豆腐のすまし汁 焼きさば 40 もやしのごまずあえ 舎朝 ふりかけ				
	6	金	コッペパン(朝食個包装70g) ヤクルトピーチ味 マーガリン ベジタブルスープ(具調整) 野菜とウィンナーのソテー(ごま油)				
	10	火	ごはん舎 朝 すまし汁 にんじんしゅうまい にらともやしのごまあえ ふりかけ				
	13	金	ごはん舎 朝 みそ汁 かけ特、エバ、物マレ オムレツ かけっぱ 小松菜ともやしのおひたし 味付けのり				
	17	火	ごはん舎 朝 木綿豆腐のすまし汁 肉団子 ほうれん草ともやしのおひたし ふりかけ				
	18	水	ごはん舎 朝 厚揚げのすまし汁 照焼チキン40グラム 野菜のゆかり和え ふりかけ				
	19	木	ごはん舎 朝 すまし汁 厚焼きたまご(ボイル) もやしのごまずあえ(食数調整) 味付けのり				
	20	金	コッペパン(朝食個包装70g) ヤクルト マーガリン 春雨スープ(具材分量調整) ツナと野菜の炒め物(分量調整)				
	25	水	ごはん舎 朝 みそ汁 2.7かけ特 平つくね50g 小松菜と切干ひたし ふりかけ				
	26	木	ごはん舎 朝 厚揚げのすまし汁 照焼チキン40グラム ほうれん草ともやしのおひたし ふりかけ				
	27	金	非常食用クロワッサン ヤクルト じゃがいもとウィンナーのスープ煮 スライスパン				

〔 保 存 食 日 誌 〕

2022年 2月 1日 ～ 2022年 2月28日

7:夕食

福井南特別支援学校 寄宿舍食 2026-01-29 印刷

月	日	曜	献立名	天 気	採 取 者	廃 棄 者	廃棄日
2	1	火	チキンライス(減塩) ベーコンと野菜のスープ さつまいもの角切りサラダ スライスハイン				
	2	水	ごはん舎 タ けんちん汁 さばのみそ煮(ねぎ・ごぼう) 舎 ひじきサラダ				
	3	木	ごはん舎 タ 肉じゃが れんこんきんぴら もやしとささみの和え物(少人数対応)				
	7	月	ビーフカレーライス キャベツコールスロー りんご				
	8	火	ごはん舎 タ けんちん汁 さばのみそ煮(ねぎ・ごぼう) 舎 ひじきサラダ				
	9	水	ごはん舎 タ 肉豆腐(豆腐増) 目玉焼き(ハム5mm角) 白菜と趙前水菜のおひたし				
	14	月	ハヤシライス オムレツ 野菜サラダ				
	15	火	ごはん舎 タ 肉入りごぼう汁 ぶりの照り焼き 菜花と白菜の辛子あえ				
	16	水	ごはん舎 タ おでん ツナと野菜の和え物 りんご				
	17	木	ごはん舎 タ のっぺい汁(厚揚げ増) 肉野菜炒め(肉増) 厚焼き玉子(魚やさん卵焼きから変更)				
	21	月	ごはん舎 タ わかめスープ(舎) 鶏のから揚げ 舎大30g×3個 ちくわの中華和え 杏仁豆腐				
	24	木	ごはん舎 タ 鶏だんご汁 鮭のホイル蒸し 60g 菜花とツナの和え物				
	28	月	ごはん舎 タ すき焼き風煮(牛肉・厚揚げ・ねぎ増) 目玉焼き(ハム5mm角) ごまキャベツ				

エコオフィス基礎調査(令和 年度・4月分・厨房)

様式22

アウトプット使用量(単位:kg)

1週目	／ 月	／ 火	／ 水	／ 木	／ 金	合 計
可燃ごみ排出量						-
不燃ごみ排出量						-
野菜くず排出量						-
残食量						-

2週目	／ 月	／ 火	／ 水	／ 木	／ 金	合 計
可燃ごみ排出量						-
不燃ごみ排出量						-
野菜くず排出量						-
残食量						-

3週目	／ 月	／ 火	／ 水	／ 木	／ 金	合 計
可燃ごみ排出量						-
不燃ごみ排出量						-
野菜くず排出量						-
残食量						-

4週目	／ 月	／ 火	／ 水	／ 木	／ 金	合 計
可燃ごみ排出量						-
不燃ごみ排出量						-
野菜くず排出量						-
残食量						-

5週目	／ 月	／ 火	／ 水	／ 木	／ 金	合 計
可燃ごみ排出量						-
不燃ごみ排出量						-
野菜くず排出量						-
残食量						-

1ヶ月分合計	
可燃ごみ排出量	-
不燃ごみ排出量	-
野菜くず排出量	-
残食量	-

續式23

[illegible]

夏休みの期間中履歴提出作業要

[illegible]

夏休み期間中厨房清掃作業表

[illegible]

業 務 完 了 届

令和 年 月 日

福井県立福井南特別支援学校長 様

受託業者 住所

氏名

(法人の場合は名称及び代表者名)

下表のとおり 年 月分の業務を完了しましたのでお届けします。

記

1 業務名

福井県立福井南特別支援学校給食・寄宿舎食調理等業務委託

2 履行場所

福井県立福井南特別支援学校

3 給食調理実日数

区分	月日及び（給食・舎食）	区分	月日及び（給食・舎食）	区分	月日及び（給食・舎食）
1	月 日（給食・朝・昼・夕）	9	月 日（給食・朝・昼・夕）	17	月 日（給食・朝・昼・夕）
2	月 日（給食・朝・昼・夕）	10	月 日（給食・朝・昼・夕）	18	月 日（給食・朝・昼・夕）
3	月 日（給食・朝・昼・夕）	11	月 日（給食・朝・昼・夕）	19	月 日（給食・朝・昼・夕）
4	月 日（給食・朝・昼・夕）	12	月 日（給食・朝・昼・夕）	20	月 日（給食・朝・昼・夕）
5	月 日（給食・朝・昼・夕）	13	月 日（給食・朝・昼・夕）	21	月 日（給食・朝・昼・夕）
6	月 日（給食・朝・昼・夕）	14	月 日（給食・朝・昼・夕）	22	月 日（給食・朝・昼・夕）
7	月 日（給食・朝・昼・夕）	15	月 日（給食・朝・昼・夕）	23	月 日（給食・朝・昼・夕）
8	月 日（給食・朝・昼・夕）	16	月 日（給食・朝・昼・夕）	24	月 日（給食・朝・昼・夕）

合計 日

3 の説明→業務日を記入し、調理した食事に○を付けてください。

清掃業務など調理を行わなかった日は、業務日のみを記入してください。

給食室戸締り点検表

[令和 年 月 日～令和 年 月 日]

担当者名							
項目	日 曜	日	日	日	日	日	日
		月	火	水	木	金	土
調理室内	食堂との扉を閉めたか						
	換気扇の電源が切れているか						
	電灯のスイッチが切れているか						
	窓、外の戸の施錠の確認をしたか						
	回転釜（3台）の元栓を閉めたか						
	ガスコンロの元栓を閉めたか						
	フライヤーの元栓を閉めたか						
	ガス炊飯器の元栓を閉めたか						
	水道はとめたか（流したままではないか）						
	クーラーのスイッチが切れているか						
	球根皮むき器の電源が切れているか						
	洗浄機の水道の元栓を閉めたか						
	洗浄機のスイッチが切れているか						
	冷凍庫・冷蔵庫の扉は閉まっているか 食堂冷蔵庫2台、保存食用冷凍庫 厨房冷凍冷蔵庫、検収室冷蔵庫						
休憩室	エアコンや扇風機等のスイッチが切れているか						
	ボイラーのスイッチは切れているか						
	窓の施錠を確認したか						
	トイレの電灯が切れているか						
検収場所の電灯のスイッチが切れているか							
殺菌灯のスイッチが入っているか							
出入り口の施錠はしたか							

健康状態点検表（休日用）

様式26

校長	教頭	事務長	舎務部長	保健部長	給食主任	栄養教諭

令和 年 月 日（ ）

項 目										栄養教諭
健康状態	下痢をしていない									
	発熱・腹痛・嘔吐をしていない									
	感染症の感染、またはその疑いがない									
	法定伝染病を保菌していない									
	手指・顔面に化膿性疾患がない									
	家族で下痢・発熱・腹痛・嘔吐をしている者はいない									
	家族で感染症や法定伝染病の感染、またはその疑いがある者はいない									
異常があった場合の対応	氏名									
異常があった場合の対応	氏名									

令和 年 月 日（ ）

項 目										栄養教諭
健康状態	下痢をしていない									
	発熱・腹痛・嘔吐をしていない									
	感染症の感染、またはその疑いがない									
	法定伝染病を保菌していない									
	手指・顔面に化膿性疾患がない									
	家族で下痢・発熱・腹痛・嘔吐をしている者はいない									
	家族で感染症や法定伝染病の感染、またはその疑いがある者はいない									
異常があった場合の対応	氏名									
異常があった場合の対応	氏名									

令和 年 月 日（ ）

項 目										栄養教諭
健康状態	下痢をしていない									
	発熱・腹痛・嘔吐をしていない									
	感染症の感染、またはその疑いがない									
	法定伝染病を保菌していない									
	手指・顔面に化膿性疾患がない									
	家族で下痢・発熱・腹痛・嘔吐をしている者はいない									
	家族で感染症や法定伝染病の感染、またはその疑いがある者はいない									
異常があった場合の対応	氏名									
異常があった場合の対応	氏名									

環研 第25E-0114701号

令和 8年 1月13日

試験検査結果書

ご依頼を受けました検査の結果は下記のとおりです。

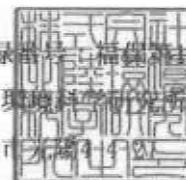
受付日	令和 8年 1月 8日
依頼者	福井県立福井南特別支援学校 様

衛生検査所(登録番号: 福保第14号)

株式会社 北陸環境科学研究所

〒910-0026 福井市光崎4-1-21

TEL (0776) 22-2771 FAX (0776) 22-1701



検体の名称	糞便 8名						
提出者氏名	性別	年齢	9/11/18菌 (772菌含む)・赤痢菌	腸炎ビブリオ菌	腸管出血性大腸菌 (O-26, 111, 157)	---	---
-----	-----	-----	陰性	陰性	陰性	-----	-----
-----	-----	-----	陰性	陰性	陰性	-----	-----
-----	-----	-----	陰性	陰性	陰性	-----	-----
-----	-----	-----	陰性	陰性	陰性	-----	-----
-----	-----	-----	陰性	陰性	陰性	-----	-----
-----	-----	-----	陰性	陰性	陰性	-----	-----
-----	-----	-----	陰性	陰性	陰性	-----	-----
-----	-----	-----	陰性	陰性	陰性	-----	-----
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
試験方法	微生物検査必携, 遺伝子検査法						
特記事項	----- -----						
検査責任者	野路 和重						

環研 第25E-0115501号
令和 8年 1月13日

試験検査結果書

ご依頼を受けました検査の結果は下記のとおりです。

受付日	令和 8年 1月 8日
依頼者	福井県立福井南特別支援学校 様

衛生検査所(登録番号 福保第1号)
株式会社 北陸環境科学研究所
〒910-0026 福井市光福4-4-2
TEL (0776)22-2771 FAX (0776)22-1701

検体の名称	糞便 8名						
提出者氏名	性別	年齢	ノロウイルス	――	――	――	――
	――	――	陰性	――	――	――	――
	――	――	陰性	――	――	――	――
	――	――	陰性	――	――	――	――
	――	――	陰性	――	――	――	――
	――	――	陰性	――	――	――	――
	――	――	陰性	――	――	――	――
	――	――	陰性	――	――	――	――
	――	――	陰性	――	――	――	――
――	――	――	――	――	――	――	――
――	――	――	――	――	――	――	――
――	――	――	――	――	――	――	――
――	――	――	――	――	――	――	――
試験方法	遺伝子検査法						
特記事項	―― ――						
検査責任者	野路 和重						

福井県立福井南特別支援学校長 様

健康診断の実施結果について（報告）

受託業者 住所

氏名
(法人の場合は名称及び代表者名)

このことについて、下記のとおり報告します。

記

1 診断結果

区分	氏 名	受 診 月 日	診 断 結 果
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

2 受診医療機関名

3 添付書類

医療機関の受診結果報告書等（写）

※ この様式は業務上変更する場合があります。