

# こども発達支援センター給食室 別添資料

1. メニュー(案)
2. 配膳計画及び作業フロー
3. 設備リスト
4. 消耗品リスト
5. 厨房参考図

1. こども発達センターメニュー(案)

現在

	主食	主菜	副菜	汁か飲み物	デザート
月曜	パン	煮炊物、揚げ物、焼き物、蒸し物のうち1品	揚げ物、焼き物、蒸し物、和え物のうち1品	牛乳	果物・ヨーグルト・ゼリー・プリン・乳酸菌飲料のうち1品
火曜	どんぶりもの、カレー、ピラフのうち1品	揚げ物、焼き物、蒸し物、和え物のうち1品	揚げ物、焼き物、蒸し物、和え物のうち1品	汁もの	果物・ヨーグルト・ゼリー・プリン・乳酸菌飲料のうち1品
水曜	ごはん	煮炊物、揚げ物、焼き物、蒸し物のうち1品	揚げ物、焼き物、蒸し物、和え物のうち1品	汁もの	果物・ヨーグルト・ゼリー・プリン・乳酸菌飲料のうち1品
木曜	ごはんか麺	煮炊物、揚げ物、焼き物、蒸し物のうち1品	揚げ物、焼き物、蒸し物、和え物のうち1品	汁もの	果物・ヨーグルト・ゼリー・プリン・乳酸菌飲料のうち1品
金曜	ごはん	煮炊物、揚げ物、焼き物、蒸し物のうち1品	揚げ物、焼き物、蒸し物、和え物のうち1品	汁もの	果物・ヨーグルト・ゼリー・プリン・乳酸菌飲料のうち1品

《参考》

12月

献立例

日付	曜日	献立表					おやつ	IHP
		主食	主菜	副菜	汁・飲み物	デザート		
2	月	食パン	白身魚のフリッター	ゆで野菜のサラダ	牛乳	バナナ	野菜ジュース・菓子	468
3	火	ツナピラフ		ミックスサラダ	白菜のスープ	ヨーグルト	牛乳・米粉味噌蒸しパン	580
4	水	ごはん	鮭の幽庵焼き	里芋といかの煮物	かみなり汁	オレンジ	牛乳・菓子	512
5	木	スパゲティナポリタン		卵サラダ	じゃがいもスープ	プリン	牛乳・ホットケーキ	526
6	金	ごはん	麻婆豆腐	ごま酢和え(ハクサイ)	トースト(クリーム)	ヨーグルト	牛乳・お好み焼き	556
9	月	食パン	★鶏肉の味噌トマトソース	フレンチサラダ	牛乳	みかん	りんごジュース・菓子	563
10	火	冬野菜カレー		ツナサラダ(キャベツ)		ヨーグルト	牛乳・ショートブレッド	481
11	水	ごはん	★韓国風鶏のから揚げ	春菊のごま和え	すまし汁(タマ)	乳酸菌飲料	牛乳・ポテトフライ	525
12	木	ごはん	鯖のつけ焼き	ひじきとごぼうのきんぴら	みそ汁(サトウ)	ヨーグルト	牛乳・菓子	561
13	金	五目うどん		大根の肉みそかけ		プリン	おもろつき	521
16	月	スティックパン	ポークビーンズ	ひじきサラダ	牛乳	りんご	オレンジジュース・菓子	531
17	火	みそそば		刻み昆布の炒め煮	にら玉汁	ヨーグルト	牛乳・ヨーグルトケーキ	508
18	水	菜めし	鯖の味噌煮	おかか和え(ホウレンソウ)	すまし汁(シイタケ)	バナナ	誕生日会	721
19	木	ごはん	関東煮	味噌マヨネーズ和え	野菜スープ	ヨーグルト	牛乳・菓子	490
20	金	ごはん	豚ヒレ肉のトマトソースかけ	大根サラダ	青梗菜のスープ	ゼリー	クリスマス会	617
24	火	カレーピラフ	照り焼きチキン	切干大根のマヨネーズサラダ	じゃがいもスープ(トマト)	クリスマスゼリー	牛乳・菓子	557
25	水	豚肉の中華風ごはん	ハムチーズはさみ揚げ	甘酢あえ(ハクサイ)	すまし汁(アヲ)	みかん	牛乳・菓子	536
26	木	ごはん	照り焼きハンバーグ	ごま酢和え(トマト)	みそ汁(ハクサイ)	ゼリー	牛乳・菓子	580
27	金	ごはん	鮭の塩焼き	南瓜のそぼろ煮	キャベツと大根のスープ	フルーツカクテル	牛乳・菓子	517

(献立は都合により変更することがあります。)

8月

献立例

日付	曜日	献立表					おやつ	IHP
		主食	主菜	副菜	汁・飲み物	デザート		
1	木	ごはん	鮭のムニエル(カルシウム)	きゅうりのしらす和え	みそ汁(ハクサイ)	すいか	牛乳・黒糖ういろう	509
2	金	ごはん	鶏肉のみそ焼き	冬瓜のエビあんかけ	春雨スープ	桃ヨーグルト	牛乳・菓子	531
5	月	食パン	鯖のカレーパン粉焼き	青菜とひじきのごま和え	牛乳	メロン	りんごジュース・菓子	556
6	火	牛丼		トマトとじゃがいものサラダ	みそ汁(タマ)	プリン	牛乳・菓子	524
7	水	カレーごはん	揚げ出し豆腐のあんかけ	おかか和え(タマゴ)	すまし汁(タマ)	ヨーグルト	牛乳・菓子	505
8	木	みそそば		夏野菜のごま和え		オレンジ	牛乳・蒸しパン	514
9	金	ごはん	鯖となすの南蛮酢	拌豆芽	ワカメスープ	巨峰	かき氷	431
12	月	ごはん	ミートローフ	ワカメサラダ	野菜スープ	日向夏みかんゼリー	オレンジジュース・菓子	567
13	火	チキンライス		ひき肉サラダ	レタスとトマトの中華風スープ	りんごヨーグルト	牛乳・菓子	523
14	水	ごはん	肉じゃが	鶏ささみの中華風和えもの	わかめのかき玉スープ	ぶどうゼリー	牛乳・菓子	511
15	木	スパゲティナポリタン		コブサラダ		いちごヨーグルト	牛乳・菓子	606
16	金	ごはん	鯖のつけ焼き	ごま酢あえ(ハクサイ)	冬瓜汁	プリン	牛乳・菓子	535
19	月	ロールパン	白身魚の加熱風味揚げ	イカとキャベツのドレッシング和え	牛乳	バナナ	野菜ジュース・菓子	571
20	火	三色そば		なすとスナップエンドウの味噌炒め	すまし汁(ワカ)	ぶどうヨーグルト	牛乳・ホットケーキ	544
21	水	冷麦		大豆入りかき揚げ		メロン	牛乳・サータアンダギー	546
22	木	ごはん	豚肉の二色巻き	大根マヨネーズサラダ	みそ汁(タマ)	オレンジ	スイカ	435
23	金	ごはん	南瓜コロッケ	中華和え(トマト)	すまし汁(ネギ)	りんごゼリー	牛乳・菓子	535
26	月	スティックパン	豆腐ハンバーグ	じゃがいもサラダ	牛乳	オレンジ	りんごジュース・菓子	573
27	火	鮭のちらし寿司		高野豆腐のチャンプル	みそ汁(にら)	野菜ゼリー	牛乳・みたらし団子	530
28	水	ごはん	ゆで豚のごまだれかけ	もやしのナムル	オニオンコンソメスープ	バナナ	牛乳・菓子	569
29	木	ごはん	魚の紅葉焼き	冬瓜のそぼろ煮	じゃがいもスープ	黄桃缶	誕生日会	500
30	金	ごはん	麻婆なす	棒々鶏	にら玉汁	ヨーグルト	牛乳・菓子	514

(献立は都合により変更することがあります。)



3. 設備リスト

室名	参考図 No.	品名	型式	規格寸法			台数	配管接続口径(A)			ガス(13A)		電気(60Hz)kW			フード	備考
				W	D	H		給水	給湯	排水	口径	Kw	単相100V	単相200V	三相200V		
401検査室	1	デジタル台秤	DP-6700K	350	605	795	1										
	2	作業台	DT-76	750	600	850	1				32						ドライ仕様
	48	バススルーコールドテーブル	YRC-090RM	900	650	850	1			間接40			0.3				特注 冷蔵154L
	50	検食用冷凍ストッカー	VF-K120X	460	585	1100	1						0.13				有効内容積:117L
402倉庫 (食品)	3	ラック	LS910-19	910	613	1892	1										
	49	冷凍冷蔵庫	ARN-092PM	900	650	1950	1			間接40			0.474				冷凍 274L 冷蔵 274L
	54	ラック	MS910-19	910	460	1892	2										
404下処理 室	5	一槽シンク	DS1-77	750	750	850	1	15	15	40							ドライ仕様
	6	シンク付移動ピーラー	PL-42N-DH-C	1400	750	600	1	20		グレーチング				0.4			能力 260kg/h ドライ仕様
	7	洗米器	RWO-38	465	450	1085	1	20		40							
	8	包丁まな板殺菌庫	SC-84SH	300	450	1550	1						0.265				包丁8本 まな板4枚 乾燥機能付
	9	器具消毒保管機	ISCK-12JW-E	900	750	1880	1							5.2			棚仕様
	10	戸棚	HC-97	900	750	1800	1										
	11	移動台	DTM-126	1200	600	850	2										ドライ仕様
	12	移動台	DTM-76	750	600	850	1										ドライ仕様
	13	三槽シンク	DS3-217	2100	750	850	1	15x3	15x3	40x3							ドライ仕様
	14	戸棚付作業台	HTC-127	1200	750	850	1										
405調理室	15	バススルー冷凍庫	PRD-062FM3	610	840	1950	1			間接40			0.39				冷凍 526L
	16	バススルー冷蔵庫	PRD-150RMD3-G	1490	840	1950	1			間接40				0.625			冷蔵 1237L
	17	包丁まな板殺菌庫	NSC-1611TH	1200	600	850	1						0.291				SUS304仕様 乾燥機能付
	18	一槽シンク	DS1-127	1200	750	850	2	15	15	40							ドライ仕様
	19	二槽シンク	DS2-127	1200	750	850	1	15x2	15x2	40x2							ドライ仕様
	20	作業台		300	600	850	1										
	21	ガステーブル	XY-12605T	1200	600	850	1				20	48.8			G		テーブルタイプ
	22	器具消毒保管機	ISCK-11JW-E	610	750	1880	1							3.4			棚仕様
	23	フライヤー	SF-018	450	600	850	1				15	11.6			G		油量 18L
	24	戸棚付作業台		1350	600	850	2										
	25	ミキサー	BB-190S	180	185	400	1						0.37				容器容量 1.4L
	26	ロボクープ	R-5PLUS	280	320	480	1							2.2			容器容量 5.5L
	28	移動台	DTM-96	900	600	850	4										ドライ仕様
	29	ガス回転釜	DGK-30JFT-D	1256	860	1740 780	3	15	15	グレーチング	20	27.3	0.025		G		満水量 100L 温度調節機能付
	30	スチームコンベクションオープン	NL-110FJ-G1	1030	780	1230	1	20		高温間接50	20	31.4	1.1		G		
	31	ガス立体炊飯器	ARCX-3GT	760	660	1340	1				25	33	0.108		H		最大炊飯能力 7kgx3段/回 予約機能付
	32	コールドテーブル	YRC-120RM	1200	600	850	1			間接40			0.224				冷蔵 239L
	33	ライススーブユニット		1350	750	850	1						0.1				
	34	スープ用保温ジャー	NL-16P	415	415	356	1						0.23				容量 16L
	35	電子ジャー	JHC-720A	481	395	739 341	1						0.045				保温専用 7.2L 4升用 ステンレス仕様
37	バススルー戸棚付作業台	HTC-186	1800	600	850	1											
38	バススルー戸棚付作業台	HTC-126	1200	600	850	1											
47	作業台		1200	450	850	1											
51	プラストチラー	QXF-006SFLT1	1200	750	850	1			間接40					1.073		1/1ホテルパン(又は焼き網)6枚収納可能	
52	作業台		500	600	850	1											
53	戸棚付作業台	HTC-186	1800	600	850	1											
46	台下湿温蔵庫	IHS-1260YAG	1200	600	850	1	15		間接40					2.3		別途浄軟水器要	
406配膳室 (下膳室)	44	配膳車	HNN20D	830	775	1130	10										20膳 棚5段
407洗浄室	40	ソイルドテーブル		2100	750	820	1	15x3	15x2	25 40x2 高温25 高温40							
	41	食器洗浄機	SD82EA3	690	667	1385	1		15					3.7	H		能力 55ラック/h 専用給湯器別途
	42	クリーンテーブル		1200	750	820	1										
	43	消毒保管機	ISC-W30JW-E	1280	950	1880	2							9.75			両面 ウォーム機能付 自己診断機能付
屋外	18	一槽シンク	DS1-127	1200	750	850	1	15	15	40							ドライ仕様
	45	<別途>瞬間湯沸器	GQ-2421WZ-2	350	247	600	2	20	20		15	52.3	0.141				屋外壁掛型 参考値
		...総使用量...										311.3	4.384	0	38.398		

#### 4. 消耗品リスト

室名	品名	規格 (大きさ・特記事項)	数量	単位
401検収室	ゴミ箱	足踏み式(ペーパータオル用)	1	個
	エプロン	ドライ用:ピンク	7	着
	はさみ	赤:全長240mm	1	丁
	はさみ	赤:全長190mm 耐熱120℃	1	丁
	プラスチックハンマー		1	個
	ボックスコンテナ	セキスイフタ付450×300×265	6	個
	ポリペール	45ℓ	1	個
	ポリペール用キャリー		1	台
	表面温度計		2	個
	ほうき		1	本
	ちりとり		1	個
	バケツ		1	個
	スクレーパー		1	個
	温湿度計		1	個
	402倉庫(食品)	台秤	デジタル30kg	1
まな板(小)		抗菌	1	個
シリコンヘラ		抗菌	2	個
はさみ			1	丁
缶切り			1	本
上皿秤		デジタル2kg	1	個
計量スプーン ヘラ付			1	本
温湿度計			1	個
計量カップ		200ml	1	個
計量カップ		1,000ml	1	個
ほうき			1	本
ちりとり		1	個	
403前室	ゴミ箱	足踏み式(ペーパータオル用)	1	個
404下処理室	ザル	465×400×155 亀ザル ステンレス	10	個
	丸ザル	φ330 ステンレス	15	個
	牛刃包丁	180mm	1	丁
	三徳包丁	170mm	11	丁
	パン包丁		1	丁
	ベティナイフ		1	丁
	まな板	抗菌 550×330×15	14	個
	皮むき器		5	本
	はさみ	ステンレス200mm 耐熱120℃	3	丁
	水切りワイパー		3	個
	ポリペール	45ℓ	2	個
	ポリペール用キャリー		2	台
	ゴミ箱	足踏み式(ペーパータオル用)	1	個
	エプロン	白	7	着
	エプロン	ピンク	7	着
	コンテナ 肉魚用プラスチックケース	455×370×160 フタ付	2	個
	ボウル	ステンレス φ400	5	個

室名	品名	規格 (大きさ・特記事項)	数量	単位
	ボウル	ステンレス φ350	10	個
	ボウル	ステンレス φ250	10	個
	缶切り		1	本
	はさみ(肉・ベーコン・ハム・魚介用)	赤:全長190mm 耐熱120℃	1	丁
	角バット	350×265×63 ステンレス	10	個
	泡立て器	330mm	1	本
	泡立て器	360mm	1	本
	1重食缶(フタ付) 液卵用	160用 シュウ酸アルマイト	1	缶
	ほうき		1	本
	ちりとり		1	個
	ハンド水切りワイパー		2	個
	404下処理室	バケツ		3
スクレーパー			2	個
温湿度計			1	個
405調理室	中心温度計		5	個
	残留塩素測定器		2	個
	ATP測定器		2	個
	恒温器	移動できるもの	1	個
	双眼顕微鏡	異物の調査用	1	個
	スポンジたわし		5	個
	泡立て器	330mm	1	本
	泡立て器	300mm	2	本
	ミキサー用ヘラ		2	個
	ポリペール	45ℓ	2	個
	ポリペール用キャリー		2	台
	台秤	デジタル10kg	1	個
	ゴミ箱	足踏み式(ペーパータオル用)	1	個
	バット		5	個
	長柄ひしゃく	φ21 2.8ℓ	1	本
	スパテラ	抗菌スパテラ 360mm	2	本
	スパテラ	抗菌スパテラ 295mm	1	本
	長柄付口ひしゃく	φ21 2.8ℓ 柄500mm	2	本
	丸型すくいカゴ	のじ18-8 275×245 0.8kg	1	個
	上皿秤	デジタル2kg	3	個
	エプロン	ブルー	7	着
	計量棒		2	本
	エプロン	白(ビニール)	7	着
	角バット(蓋付)	480×340×45	4	個
	トンゴ		2	個
	お玉(大)	レードル360ml φ115×300	1	本
	お玉(小)	レードル180ml φ94×280	3	本
	はさみ	全長220mm青 ステンレス製 耐熱	2	丁
	トレイ	490×400×80	5	個
	深型ボウル	ステンレス φ240 4ℓ	2	個
豆お玉		3	本	
計量カップ(大)	1,000ml	2	個	

室名	品名	規格 (大きさ・特記事項)	数量	単位	
	計量カップ(小)	200ml	2	個	
	穴あきお玉	ののじ18-8 147×373	2	本	
	角型かすあげ	ステンレス 145×185×350	1	個	
	たまご切器	ステンレス	2	個	
	シルバーオープンミトン		2	個	
	三徳包丁		4	丁	
	まな板		4	個	
	おろしがね		2	個	
	スチコン用天板	スチコン用	10	個	
	穴あきパン	スチコン用	10	個	
	穴なしパン	スチコン用	10	個	
	パン用蓋	スチコン用	10	個	
	エプロン	白(ビニール)	7	着	
	シリコンゴムベラ	235mm	2	個	
	鍋	両手付 φ240mm	3	個	
	フライパン 蓋付	φ280mm	3	個	
	鍋	アルミ両手蓋付 φ420	2	個	
	鍋	アルミ両手蓋付 φ330	1	個	
	キッチンタイマー	防水100分	2	個	
	ボウル	ステンレス 蓋付 φ450 10ℓ	5	個	
	ボウル	ステンレス 蓋付 φ360	5	個	
	ボウル	ステンレス φ300	10	個	
	405調理室	ボウル	ステンレス φ240	5	個
		計量カップ(大)	1,000ml	1	個
計量カップ(小)		200ml	1	個	
計量スプーン ヘラ付			1	本	
泡立て器(大)		全長360mm ハンドル140mm 耐熱防水型	1	本	
泡立て器(小)		全長330mm ハンドル140mm 耐熱防水型	1	本	
バット			5	個	
アルミトレイ			10	個	
亀ザル(小)		385×320×130	5	個	
浅型ザル		φ350	10	個	
パンチングボール		φ300×830	5	個	
大しゃもじ		340mm	3	本	
ゴミ箱		足踏み式(ペーパータオル用)	1	個	
牛刃包丁		180mm グリーン	1	丁	
三徳包丁		170mm グリーン	4	丁	
パン包丁		グリーン	1	丁	
まな板			6	個	
はさみ		全長170mm ステンレス	1	丁	
温湿度計			2	個	
タオル掛け		16枚掛け ステンレス	1	個	
ポリベール		45ℓ	1	個	
ポリベール用キャリー			1	台	
エプロン		グリーン	7	着	
エプロン		グリーン(ビニール)	7	着	

室名	品名	規格 (大きさ・特記事項)	数量	単位
	ゴミ箱	足踏み式(ペーパータオル用)	1	個
406配膳室(下膳室)	ゴミ箱	足踏み式(ペーパータオル用)	1	個
	ポリペール	45ℓ	1	個
	ポリペール用キャリー		1	台
	タオル掛け	16枚掛け ステンレス	1	個
	アルミお盆	400×300×60	20	枚
	やかん	3ℓ・食器消毒保管庫で保管できるもの	10	個
	パン用タッパー	336×410×139・ふた付きプラスチック(耐熱)	10	個
	デザート用コンテナ	340×200×100・プラスチックふたなし	10	個
	器具用コンテナ	340×200×100・プラスチックふたなし	10	個
	キッチンはさみ	220mm	10	丁
	2重食缶	6ℓ	10	缶
	飯ひとつシャトルジャー	5合用	10	個
	マジックしゃもじ	19cm・耐熱	10	個
	お玉	100ml・18-8ののじ フック付	10	本
	しょうゆさし	90ml	10	個
	残飯バケツ	2ℓ・プラスチック	10	個
	パンはさみ		10	丁
	コップ	74×69 175ml・メラミン	110	個
	飯椀	φ107×47・220ml・PEN樹脂	70	個
	飯椀	φ117×47・260ml・PEN樹脂	40	個
	汁椀	φ117×47・260ml・PEN樹脂	110	個
	主菜	160×25	110	個
	小鉢	φ130×32・210ml・PEN樹脂	110	個
	主菜(深)カレー皿	φ165×36・450ml・PEN樹脂	110	個
	パン皿	φ130×25・PEN樹脂	110	個
	どんぶり	φ144×59・510ml・PEN樹脂	110	個
	デザート皿	φ99×26・110ml・PEN樹脂	110	個
	おやつ皿(おやつ用)	φ99×26・110ml・PEN樹脂	110	個
	スプーン	137mm	110	個
	フォーク	136mm	110	個
	トレイ	325×235×18	110	個
柄付コップ(おやつ用)	105×82×62・メラミン	110	個	
406配膳室(下膳室)	湯呑	φ96×61・230ml・メラミン	150	個
	飯椀	φ123×65・400ml・メラミン	150	個
	汁椀	120×54 330ml・メラミン	150	個
	主菜	180×28・メラミン	150	個
	小鉢	112×64 320ml・メラミン	150	個
	主菜(深)	165×36・メラミン	150	個
	どんぶり	160×75 910ml・メラミン	150	個
	デザート皿	114×33 180ml・メラミン	150	個
	カレー皿	200×42 680ml・メラミン	150	個
	パン皿	165×17・メラミン	150	個
	スプーン	203mm	150	個
	フォーク	211mm	150	個
	はし	220mm・強化R-PET樹脂製	150	膳

室名	品名	規格 (大きさ・特記事項)	数量	単位
	トレイ	325×235×18	150	個
	デザートスプーン	119mm	150	個
407洗浄室	ゴミ箱	足踏み式(ペーパータオル用)	1	個
	ポリペール	45ℓ	1	個
	ポリペール用キャリー		1	台
	エプロン	白(ビニール)	7	着
408調理員用更衣室	ゴミ箱	足踏み式(ペーパータオル用)	1	個
	姿鏡		1	枚
409調理員用トイレ				
410洗濯物干し	ドラム式洗濯乾燥機・7kg	NA-VX7200L(W639×D716×H1,021)	1	台
	物干し台セット	10P30Nov13(W350×D800×H1,750)	2	台
	物干し竿(3m) 2本セット	SN-30	1	セット
411ごみ置き場(屋外)				

5. 厨房参考図

