

【給食日誌(記入例)】 ○○年○月○日(○)天候:晴れ 室内温度:○℃

責任者 ×× 担当 □□

| 献立名 | 中心温度 | 材料名 | 摂取量(g) | | |
|---------------|-------|----------|--------|--------|-----|
| | | | 幼児 | 乳児 | |
| 昼食 焼肉丼(ご飯) | 92℃ | 精白米 | 50 | 35 | |
| | | 焼肉丼(具) | 豚もも肉 | 25 | 16 |
| | | | 豚肩ロース | 25 | 16 |
| | | | 上白糖 | 1 | 0.6 |
| | | | しょうゆ | 3 | 2 |
| | | | 酒 | 1 | 0.6 |
| | | | 赤味噌 | 1.5 | 1 |
| | | | 白いりゴマ | 0.4 | 0.2 |
| | | | たまねぎ | 30 | 25 |
| | | | ピーマン | 4 | 3 |
| 人参 | 6 | 4 | | | |
| サラダ油 | 1 | 0.7 | | | |
| 味噌汁 | 95℃ | じゃが芋 | 25 | 20 | |
| | | ほうれん草 | 15 | 10 | |
| | | だし汁 | 180 | 130 | |
| | | 煮干(だし用) | 1.5 | 1 | |
| | | 削り節(だし用) | 1 | 0.8 | |
| | | 白味噌 | 7 | 5 | |
| トマト | | ミニトマト | 10(1個) | 10(1個) | |
| 間食(午前) | 牛乳 | 牛乳 | | 100 | |
| 間食(午後) | せんべい | せんべい | 12.5 | | |
| | | 幼児用せんべい | | 7.2 | |
| | ビスケット | ビスケット | 8 | 8 | |
| | 牛乳 | 牛乳 | 150 | 100 | |

| | | | |
|------|--------|-------|-------|
| 喫食人数 | 幼児 16人 | 職員 5人 | 計 21人 |
| | 離乳 0人 | 乳児 3人 | 計 3人 |

給食従事者

□□ □□

健康観察記録

| | |
|-----------------------------|---|
| 健康診断、検便検査結果に異常はないか | ✓ |
| 目の充血・目ヤニはないか | ✓ |
| 手指や顔面に発疹・化膿創がないか | ✓ |
| 下痢・腹痛・嘔吐・発熱等の症状はないか | ✓ |
| 咳・鼻水等の症状はないか | ✓ |
| 爪は短く切っているか | ✓ |
| 指輪やマニキュアをしていないか | ✓ |
| 本人や同居人に法定伝染病又はその疑いがある者はいないか | ✓ |

日常点検票

| | |
|--------------------------------|---|
| 手洗い・身支度は、適切にできたか | ✓ |
| 調理室内の清掃・清潔状態は、適切か | ✓ |
| 原材料の品質・鮮度・品温・異物混入・消費期限等は、点検したか | ✓ |
| 食器・調理器具・容器類等の洗浄・消毒・保管は、適切か | ✓ |
| 食品の加熱調理は、適切に行ったか | ✓ |
| 保存食の保存の仕方は、適切か | ✓ |
| 調理後の食品は、速やかに喫食されたか | ✓ |

食品保管用冷蔵庫・冷凍庫の温度

| | 午前(作業開始前) | 午後(作業終了後) |
|------|-----------|------------|
| 冷蔵庫① | 9:00 8℃ | 17:30 7℃ |
| 冷蔵庫② | 9:00 5℃ | 17:30 4℃ |
| 冷凍庫 | 9:00 -18℃ | 17:30 -17℃ |

水道水の状況

| | 色 | 濁り | 臭い | 異物 |
|-----|----|----|----|----|
| 使用前 | なし | なし | なし | なし |
| 使用后 | なし | なし | なし | なし |

検食記録

| 午前おやつ | | | | 昼食 | | | | 午後おやつ | | | |
|------------|-------|------|-------|---------------------|----------------|------|----------------|------------------|----------------|------|----------------|
| 献立 牛乳 | | | | 献立 焼肉丼・味噌汁 | | | | 献立 せんべい・ビスケット・牛乳 | | | |
| 検食時間 10:00 | | | | 検食時間 11:00 | | | | 検食時間 14:30 | | | |
| 検食者 ○○ ○○ | | | | 検食者 ○○ ○○ | | | | 検食者 △△ △△ | | | |
| 味付 | 薄・適・濃 | 分量 | 少・適・多 | 味付 | 薄・ 適 ・濃 | 分量 | 少・ 適 ・多 | 味付 | 薄・ 適 ・濃 | 分量 | 少・ 適 ・多 |
| 盛付 | 良・悪 | 加熱 | 適・不適 | 盛付 | 良・悪 | 加熱 | 適・不適 | 盛付 | 良・悪 | 加熱 | 適・不適 |
| 異物混入 | (無)・有 | 異味異臭 | (無)・有 | 異物混入 | (無)・有 | 異味異臭 | 無・(有) | 異物混入 | (無)・有 | 異味異臭 | (無)・有 |
| 特記事項 | | | | 特記事項 芋の加熱不足。少々硬いもの有 | | | | 特記事項 | | | |

喫食状況・その他

焼肉丼や味噌汁は、みな良く食べていた。焼肉丼はおかわりする子もいた。
 トマトは、匂いが苦手なようで3人ほど残していた。生食より調理した方が食べられるかもしれない。
 (記入者: ○○組××)

延長保育おやつ

| | | |
|----------------|--------|-----------|
| バナナの Pound ケーキ | 牛乳 | 5人 |
| 検食時間 18:00 | 検食者 ×× | チェック 異常なし |

検査用保存食

| 保存用 | 午前(原材料保存時) | 午後(調理済食品保存時) |
|----------|------------|--------------|
| 冷凍庫温度 | 9:30 -22℃ | 12:00 -21℃ |
| ○月○日分 保存 | | ○月○日分 廃棄 |