

学校給食用調理日誌（配膳業務） 例

A地区 4月 13日 水曜 B地区 4月 13日 水曜		給食数	人	配膳員	給食調理士	栄養士	中学校給食主任	中学校校長		
献立名	●五目ずし ●牛乳 ジャがいものみそ汁 甘夏かん									
		一人分量		検収						
配食量	五目ずし(具)		g	直納品 保存食	日	納入数	時間	良否	保管	
	五目ずし(いり卵)		g		ご飯 100g			:		
	じゃがいものみそ汁		g		ご飯 90g			:		
	甘夏かん		g		牛乳			:		
配送車	給食室出発時刻		時 分	直納品 保存食	2 品					
	受配校到着時刻		時 分		作業前(℃)	作業後(℃)				
受け入れ時の温度	五目ずし(具)		℃ 時 分	保存食						
	五目ずし(いり卵)		℃ 時 分	牛乳						
	じゃがいものみそ汁		℃ 時 分	冷蔵庫						
	甘夏かん		℃ 時 分	冷凍庫						
残食量	主食		kg	【備考】						
	牛乳		kg							
	五目ずし(具・いり卵)		kg							
	じゃがいものみそ汁		kg							
	甘夏かん		kg							
			kg	%						

※小学校2校で、中学校分を作っている学校について

(1) 中学校直納品(主食、牛乳、一食物など)の残食量は、配膳室でそれぞれを全校分まとめて計量し、職員室分を作っている小学校の調理日誌(配膳日誌)に記入してください。

(2) また、「受け入れ時の温度」欄は、職員室分のみを計測して記入し、職員室分を調理しない学校の配膳日誌には、斜線をひいておきましょう。