

給食を自園調理にて提供している施設は、①保存検食の実施状況がわかるもの（写真等）と②使用食材がわかるもの（献立表等）を監査資料とあわせて提出してください。

①保存検食の実施状況がわかるもの（写真等）

(例)

<原材料>

<調理済>



②使用食材がわかるもの（献立表等）

様式F101 2021年04月

献立表

共通献立(一般)

日付	献立	エネルギー たんぱく質 脂質/塩分 ()は未測定	材 料 名				10時おやつ	3時おやつ	行事
			熱や力のもとになる	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	調味料			
01 木	ごはん チキンカレー コーンとキャベツのサラダ	321.3(463.9) 13.9(16.2) 12.4(13.0) 1.7(1.9)	じゃがいも、マヨネーズ、砂糖(上白糖)、油、米(強化米入り)	○ヨーグルト(鉄入り)、鶏もも肉、○ヨーグルト(無糖)	○バナナ、たまねぎ、キャベツ、ホールコーン、缶詰、にんじん	カレールク、中濃ソース	ヨーグルト	ヨーグルト(鉄入り) バナナ	
02 金	ごはん どうふのにくみそいため ツナとおおなのごまめえ トマト	336.6(474.6) 14.8(17.8) 14.3(15.0) 1.1(1.0)	○さつまいも、砂糖(上白糖)、○油、○砂糖(上白糖)、油、片栗粉、米(強化米入り)	○牛乳、本綿豆腐、鶏ひき肉、フナ水煮缶、米みそ(淡色辛みそ)、すりごま、○黒ごま、○ヨーグルト(無糖)	こまつな、トマト、にんじん、たまねぎ、しょうゆ		ヨーグルト	だいごいも ぎゅうにゅう	
03 土	ごはん コーンシチュー バナナ	353.3(474.6) 14.6(17.0) 13.2(13.3) 1.6(1.4)	じゃがいも、油、米(強化米入り)	○牛乳、鶏もも肉、○ヨーグルト(無糖)	バナナ、たまねぎ、クリームコーン、シチュールク、缶詰、にんじん		ヨーグルト	かし ぎゅうにゅう	

※参考※

【検食の保存】(「大量調理施設衛生管理マニュアル」より)

検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器(ビニール袋等)に入れ、密封し、-20℃以下で2週間以上保存すること。なお、原材料は、特に、洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で、調理済み食品は配膳後の状態で保存すること。

【必要性】

- ・食中毒及びその疑いが発生した場合、発生原因の究明のために、検食の保存が必要。
- ・細菌やウイルス検査等を行う際には、50g程度の試料が必要となる。
- ・採取時に他からの二次汚染があると正確な検査結果が得られないため、必ず清潔な器具等を使用して採取し、食品ごとに密封する。

【原材料採取の悪い例】

皮やへたのみで可食部
が採取されていない



採取量が少ない



洗浄し刻んだものを採
取している



【50gの目安】

