（様式4－1）

表8－1 保育所給食内容検討表（給食月報）
〔1～2歳児〕

年　　月分

施設名

食品群	食品類別 ＼ 日		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	合計（g）	平均使用量（g）	目標使用量（g）	充足率（%）	備考
			1人1日当たり純使用量（g）																																			
1	魚介類	生																																				
		加工品																																				
	獣鳥鯨肉類	生																																				
		加工品																																				
	卵類																																					
	豆類	豆腐・豆腐製品																																				
		大豆・豆製品																																				
2	乳類	牛乳																																				
		スキムミルク																																				
		乳製品																																				
3	藻類																																					
4	緑黄色野菜																																					
5	その他の野菜																																					
	果物類																																					
6	菓子類																																					
	いも及びでん粉類	いも類																																				
		こんにゃく																																				
	穀類	米																																				
		麺																																				
		パン																																				
		小麦粉・その他の穀類																																				
	砂糖及び甘味類																																					
7	油脂類																																					
8	種実類																																					
	金額																																					

1人1日当たり金額	①	円
1人1日当たり貯蔵食品払出金額	②	円
1人1日当たり金額合計	①＋②	円

↓

①＝合計÷1か月の給食実施日数

②＝貯蔵食品受払簿より転記すること

①＋②＝1人1日当たり金額合計

反省欄

記入上の注意点：①「平均使用量」欄には、合計÷1か月の給食実施日数を記入すること。
②「充足率」欄には、平均使用量÷目標使用量×100を記入すること。

※栄養素別給与栄養量の算出が可能な施設は、指定様式4－1に替えて、施設独自の様式での提出も可能とする。ただし下記（1）、（2）を遵守すること。

（1）栄養素別給与栄養量の目標値、実給与量の平均値（月平均）が記載されていること。
栄養素：エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、カルシウム、鉄、ビタミンA、ビタミンB_1、ビタミンB_2、ビタミンC、食塩相当量（ナトリウム）

（2）1人1日あたりの給食材料費が記載されていること（月平均値で可）。

（様式4－2）

表8－2 保育所給食内容検討表（給食月報）
〔3～5歳児〕

年　　月分

施設名

食品群	食品類別 ＼ 日		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	合計（g）	平均使用量（g）	目標使用量（g）	充足率（%）	備考
			1人1日当たり純使用量（g）																																			
1	魚介類	生																																				
		加工品																																				
	獣鳥鯨肉類	生																																				
		加工品																																				
	卵類																																					
	豆類	豆腐・豆腐製品																																				
		大豆・豆製品																																				
2	乳類	牛乳																																				
		スキムミルク																																				
		乳製品																																				
3	藻類																																					
4	緑黄色野菜																																					
5	その他の野菜																																					
	果物類																																					
6	菓子類																																					
	いも及びでん粉類	いも類																																				
		こんにゃく																																				
	穀類	米																																				
		麺																																				
		パン																																				
		小麦粉・その他の穀類																																				
	砂糖及び甘味類																																					
7	油脂類																																					
8	種実類																																					
	金額																																					

1人1日当たり金額	①	円
1人1日当たり貯蔵食品払出金額	②	円
1人1日当たり金額合計	①＋②	円

↓

①＝合計÷1か月の給食実施日数

②＝貯蔵食品受払簿より転記すること

①＋②＝1人1日当たり金額合計

反省欄

記入上の注意点：①「平均使用量」欄には、合計÷1か月の給食実施日数を記入すること。
②「充足率」欄には、平均使用量÷目標使用量×100を記入すること。

※栄養素別給与栄養量の算出が可能な施設は、指定様式4－2に替えて、施設独自の様式での提出も可能とする。ただし下記（1）、（2）を遵守すること。

（1）栄養素別給与栄養量の目標値、実給与量の平均値（月平均）が記載されていること。
栄養素：エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、カルシウム、鉄、ビタミンA、ビタミンB_1、ビタミンB_2、ビタミンC、食塩相当量（ナトリウム）

（2）1人1日あたりの給食材料費が記載されていること（月平均値で可）。