

令和6年2月27日 送郵便・執行官  
午後1時23分 達 FAX・書記官

令和6年2月27日判決言渡 同日原本領収 裁判所書記官

損害賠償請求事件

口頭弁論終結日 令和5年11月16日

判 決

5

原告

東京都千代田区霞が関1丁目1番1号

被告

国

同代表者法務大臣

小 泉 龍 司

10

同 指 定 代 理 人

同

同

同

同

15

同

同

同

同

同

20

同

主 文

- 1 原告の請求を棄却する。
- 2 訴訟費用は原告の負担とする。

事 実 及 び 理 由

25 第1 請求

被告は、原告に対し、10万円及びこれに対する平成30年3月21日から支

払済みまで年5%の割合による金員を支払え。

## 第2 事案の概要

### 1 事案の要旨

本件は、未決拘禁者として■■■■拘置所に收容されていた原告が、①■■■■拘置所  
5 が、平成30年3月21日から同月31日までの11日間（以下「本件期間」と  
いう。）にわたり献立を変更（以下「本件献立変更」という。）し、1日当たりの  
標準栄養量を下回る副食を原告に支給したこと、②本件献立変更による食事が吐  
き気を催すほどのまずさであったこと、③本件献立変更によりパン及びぜんざい  
が支給されなかったこと、④原告が本件献立変更の理由等について説明を求めた  
10 にもかかわらず、■■■■拘置所の職員が説明を拒否したこと、⑤■■■■矯正管区長が、  
原告の行政相談を受けて■■■■管区行政評価局（以下「行政評価局」という。）が実  
施した調査に対し、本件献立変更について、虚偽かつ原告の基本的人権を蹂躪す  
る内容の回答をしたことが、それぞれ国家賠償法（以下「国賠法」という。）1条  
1項の適用上違法であるとして、被告に対し、慰謝料10万円及びこれに対する  
15 違法行為の日である平成30年3月21日から支払済みまで民法（平成29年法  
律第44号による改正前のもの）所定の年5%の割合による遅延損害金の支払を  
求めた事案である。

### 2 前提事実（争いのない事実並びに後掲の各証拠及び弁論の全趣旨により容易に 認定できる事実）

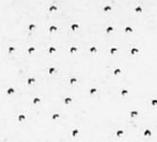
#### (1) 当事者等

20 ア 原告は、平成29年8月9日から令和3年3月19日までの間、未決拘禁  
者として■■■■拘置所に收容されていた者である（乙3）。

イ 被告は、■■■■拘置所を設置、管理及び運営している。

#### (2) 関係法令等（本件に関係する部分のみを抜粋）

25 本件に関係する法令及び訓令等は、別紙1のとおりであり、以下では、別紙  
1で定めた略称を使用する。



(3) 本件献立変更に係る経緯

ア 〇〇〇〇 拘置所は、平成30年3月12日に、同月14日、同月17日、同月24日及び同月28日の主食をパン食からごはん食に、本件期間の副食を別紙2のとおりに、それぞれ献立を変更することとした(乙8)。

5 イ 〇〇〇〇 拘置所長は、平成30年3月13日及び14日の午後4時55分頃、〇〇〇〇 拘置所用度課長に、「3月14日(水)、3月17日(土)、3月24日(土)、3月28日(水)に給与を予定していたパンについては、ご飯に変更します。また、3月21日(水)から3月31日(土)までの間に給与を予定していた食事についても献立変更を行います。変更内容は、各居室棟の回覧献立を確認してください。」との内容の告知放送を、それぞれ2回繰り返して行わせた(乙8)。

(4) 原告の「教示願」と題する願せん(以下「教示願」という。)に係る経緯

ア 原告は、平成30年3月14日付けの〇〇〇〇 拘置所用度課長に宛てた教示願に、「3/13、夕点検後、放送で告知された献立の変更理由について、教示下さい 土、水のパンが米麦に代わる理由についても同様教示下さい 尚、献立の変更内容は、献立表を見ろというが、上記同日夕方、献立表は届いておらずええ加減なことを言うな。今回の急な献立変更は予算の関係なのか？明らかにして下さい 何故3月中旬以降の献立を3月に入ってから変えるのか？中旬以降集中的に非常食を出すのはなぜなのか？」と記載して提出し、

20 〇〇〇〇 拘置所は、上記の原告の願意を取り計らわないこととし、教示しない旨の回答をした(乙13の2)。

イ 原告は、平成30年3月15日付けの〇〇〇〇 拘置所用度課長に宛てた教示願に、「3/13、3/14と2日間に亘って食事の献立変更の告知放送がありました。変更の内容がかつて例を見ない程大幅なものです、食事は我々収容者の生活の中で最も重要な事柄だと思いますが、説明もなく漠然と変更

する旨のみを告知されても困るので変更理由の詳細を教示下さい」と記載して提出し、説明を願い出た（乙12の1）。

■ 拘置所は、上記の原告の願意を取り計らわないこととし、教示しない旨の回答をした（乙12の2）。

6 ウ 原告は、平成30年3月23日付けの■ 拘置所用度課長に宛てた教示願に、「本年3/14以降、月末までの常軌を免脱した内容の献立の変更について、官は我々収容者に説明義務を負う処、これまで何の説明もなく教示願にも回答せずとの誠意の欠けらもない不当な対応です、何故、この年度末にかような大幅な献立改悪になったのか、説明して下さい 仮に説明も教示もない場合は、国賠を提起します」と記載して提出し、説明を願い出た（乙14の1）。

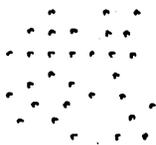
10 ■ 拘置所は、上記の原告の願意を取り計らわないこととし、教示しない旨の回答をした（乙14の2）。

15 エ 原告は、平成30年3月26日付けの■ 拘置所用度課長及び管理栄養士に宛てた教示願に、「3/14～献立変更後の1日の副食のカロリー数をそれぞれの日毎に教示下さい。又、先日、牛井の副菜としてゆかりが出ていましたが、これは牛井の上からふりかけて食べるのですか？あなたはそんな食べ方できますか？教示下さい」と記載して提出し、説明を願い出た（乙15の1）。

20 ■ 拘置所は、上記の原告の願意を取り計らわないこととし、教示しない旨の回答をした（乙15の2）。

#### (5) 原告の行政相談に係る経緯

25 ア 原告は、平成30年3月24日付けの「調査依頼及び抗議苦情申立書」と題する書面を、行政評価局に対して提出して行政相談の申出をした。これを受けて、行政評価局は、同年4月4日付け「行政相談の申出について」と題する書面により、■ 矯正管区総務課長に対し、原告の申し出た照会事項に



対する回答を求めた。原告の申し出た照会事項とは、以下の事実の有無の確認、以下の事実が関係法令に照らして問題があると判断する場合には組織としての対応状況、問題がないと判断する場合にはその理由である(乙16)。

(ア) 平成30年3月14日以降、パン食が米麦食になったこと

(イ) 平成30年3月19日から同月31日までの間、朝食の副菜が2品から1品に減り、みそ汁の具がなくなったこと

(ウ) 平成30年3月19日から同月31日までの間、昼食及び夕食の副食の主菜が保存食になったこと

(エ) 本件献立変更に対し、複数回教示願を提出したが、いずれも回答しない  
と対応されたこと

(オ) 本件献立変更以降、副食のカロリーが1020キロカロリーを下回っていること

(カ) 平成30年3月には、          拘置所の廊下天井の蛍光灯がLEDに変更されており、          拘置所の予算が収容者の食費を削らなくてはならないほどひばくしていないこと

(キ) 年度末には余剰予算を使い切るために食事の献立が改良されるはずなのに、          拘置所では逆であったこと

(ク) 食材の価格高騰や納入業者の都合により献立が変更されれば、その事情について放送されるはずであるのに、本件献立変更では何の説明もないことから、裏に不祥事が介在していると思料されること

イ           矯正管区総務課長は、平成30年5月9日付け「行政相談に係る照会事項について(回答)」と題する書面で、上記アの照会事項に係る回答をした。同書面では、同年3月14日、同月17日、同月24日及び同月28日の主食をパン食から米麦食に変更し、本件期間中に副食の献立を全て変更し、告知放送及び献立表の回覧をもって事前に被収容者に周知したこと、本件期間中、副食の給与熱量が標準栄養量を下回っていたものの、特段問題はない

と思料すること、本件献立変更による被收容者の健康被害は生じなかったこと、本件期間と同時期にLED照明機器の導入工事を施工したが、本件献立変更とは関係がないことが記載されていた(乙11)。

ウ 行政評価局は、平成30年5月23日付け「行政相談の申出について」と題する書面により、          矯正管区総務課長に対し、原告から追加で照会のあった以下の事項に対する回答を求めた(乙17)。

(ア) 献立を変更した原因・理由

(イ) 食料給与規程の基準を下回った原因・理由

(ウ) 食料給与規程の基準を満たすための予算確保の状況

(エ) 食料給与規程の基準を下回る他のケースの発生の有無

(オ) 食料給与規程の基準を満たすための改善方策

エ           矯正管区総務課長は、平成30年7月31日付け「行政相談に係る照会事項について(回答)」と題する書面で、上記ウ(ア)ないし(オ)の照会事項に対し、それぞれ以下の回答をした(乙18)。

(ア) 平成30年3月上旬、          拘置所において、同月下旬に係る食材購入を計画した際、当初計画どおりの献立に必要な食材を購入した場合、予算に不足が生じることが判明したため、急きょ当該予算の範囲内の給与となるよう献立内容を調整したことによるもの

(イ) 平成30年3月下旬の献立内容を変更したことによるもの

(ウ) 通常、規程の基準を確保するための献立を作成しているが、本件献立変更の際には、措置された範囲内の予算執行を徹底したもの

(エ) 他のケースの発生の有無については承知していない。

(オ) 措置された予算の残額の精査、早期把握、献立の工夫等を適時適切に行うこと

オ 行政評価局は、平成30年8月10日付け「行政相談について(回答)」と題する書面を原告に対して送付し、原告の行政相談について、上記イ及びエ

の回答を引用する形で回答した(乙19)。

### 3 争点

- (1) 本件献立変更の違法性(争点1)
- (2) 本件献立変更の理由説明拒否の違法性(争点2)
- 5 (3) 行政評価局への虚偽回答の違法性(争点3)
- (4) 原告に生じた損害及びその額(争点4)

### 4 争点に関する当事者の主張

- (1) 本件献立変更の違法性(争点1)

(原告の主張)

10 ア ■■■■ 拘置所は、本件献立変更により、本件期間中に標準栄養量を下回る食事を提供し、生存権及び幸福追求権等の基本的人権に由来する原告の権利を侵害した。

本件期間は、1か月の3分の1に相当し、その期間中の副食が、いずれも1日当たり標準栄養量の1020キロカロリーを下回り、最も少ない時は4  
15 68キロカロリーも下回っており、標準栄養量の半分近く熱量が少ない。被収容者に支給される食事の標準栄養量である1日2220キロカロリーであつても満腹感は得られないのに、副食の熱量が標準栄養量を半分近く下回ると空腹感を覚えない者はいない。さらに、この時の副食はまずくて残飯として廃棄せざるを得ず、実際に喫食可能であつたものは主食の米麦飯とふり  
20 かけのみで、1食400キロカロリーの熱量しか摂取できず、飢えに近い空腹感を強いられた。

被告は、平成30年3月の1か月単位では、十分な熱量の食事が提供されていたと主張するが、原告が問題にしているのは本件期間中における献立の改悪であり、1か月単位で見ると見るべきではない。

25 イ ■■■■ 拘置所は、本件献立変更により、本件期間中に吐き気を催すほどのまづい食事を提供し、生存権及び幸福追求権等の基本的人権に由来する原告の

権利を侵害した。

食事を選択の自由は根本的な欲求に基づくもので、食べる楽しみは被收容者にとって何物にも代え難い。被收容者に支給される食事は、「国民生活の実情等を勘案し、被收容者としての地位に照らして適正と認められるものでなければならぬ」(刑収法43条)とされているところ、拘禁目的から一定範囲で食事を選択の自由が制約されるとはいえども、飽食の時代とも称される国民生活の実情を踏まえると、被收容者である原告に味や熱量が極端に落ちる非常食を災害時でもない単なる予算不足の場合に11日間にわたり食べさせることは、加虐行為に等しい。

ウ 〇〇〇〇拘置所は、本件献立変更により、従来定められていた献立どおりの食事、特にパン食及びぜんざいを提供せず、生存権及び幸福追求権等の基本的人権に由来する原告の権利を侵害した。

月6回支給されるパン食は、何物にも代え難い食事に対する喜び、楽しみである。また、月2回支給されるぜんざいは、被收容者にとって糖分を摂取する貴重な機会であり、拘禁によるストレス緩和に寄与するもので、金銭で買うことのできない大きな楽しみである。このようなパン食やぜんざいの支給の機会が奪われたことによる精神的苦痛は著しい。

エ 〇〇〇〇拘置所は、平成29年度の食糧費の予算を計画性なく不要不急の用途に使った結果、予め決まっていた本件期間中の合計33食の献立を非常食に変更せざるを得ない状況を招いた。このような予算の管理は、公務員職権濫用罪(刑法193条)に該当し得る重大な不祥事で違法である。

〇〇〇〇拘置所が被收容者食糧費の不足を報告したにもかかわらず、増額示達がされなかったとすると、矯正局が〇〇〇〇拘置所の管理運営上の窮状を見殺しにしたのであり、矯正局及び〇〇〇〇矯正管区にも調査義務及び配慮義務の懈怠の違法が認められるので、被告はその責任を負うべきである。

(被告の主張)

ア 刑収法40条1項2号の「食事及び湯茶」は、「食料品及び飲料」（刑収法41条1項2号参照）のうち、人の生存に不可欠・基本的なものとして支給されるものを意味し、被収容者の健康を保持するに足り、かつ、国民生活の実情等を勘案し、被収容者としての地位に照らして、適正と認められるものでなければならない（刑収法43条）。これを受けて、食料給与規程で標準栄養量を定めていることから、刑事収容施設の職員は、被収容者に対し、その生存や健康の保持のために必要な栄養を給与するに足る「食事及び湯茶」を支給すべき職務上の法的義務を負うが、その食事の給与が、被収容者の生存や健康の保持に支障を生じさせなければ、職務上の法的義務に違反しない。

そして、比較的短期間における食事の熱量が少ないことにより、人に健康被害が生じる可能性は極めて低いことから、一定の期間における食事の支給が刑収法40条1項2号に違反するか否かについては、期間の長さ、期間中に実際に支給された食事の栄養量、その期間を含む一定期間において支給された食事の全栄養量等を踏まえ、当該食事の支給が被収容者の生存や健康の保持に支障を生じさせるものであったか否かという観点から判断すべきである。

本件期間は11日間にとどまり、同期間に被収容者に支給された副食の熱量は、最も少ない時でも標準栄養量を468キロカロリー下回るにとどまっております。主食の熱量も踏まえると、本件期間中に支給された食事の内容自体が、被収容者の生存や健康に支障を生じさせるほどとはいえない。また、本件期間を含む平成30年3月の1か月間における副食の熱量は、1日当たり平均1028キロカロリーで標準栄養量を超えており、1か月単位では生存や健康の保持に十分な食事が支給されていた。さらに、          拘置所の職員は、同月5日に食糧費を確保できないことが判明した後、予算の制約がある中で、可能な限り従前の献立を維持しつつ、できる限りの食事を支給しており、職務上尽くすべき注意義務への違反もない。

イ 〇〇〇〇 拘置所が、本件期間中に原告を含む被収容者に対して副食として支給した備蓄非常食は、被収容者用備蓄非常食として確保していた防災用レトルト食品等の長期保存食及びうるち玄米、缶詰、冷凍食品、レトルト食品等の通常時においても支給している食糧である。

5 これらの中には、災害時等のみならず、通常時においても支給しているやきとり缶、焼き餃子、牛丼等といった缶詰や冷凍食品、レトルト食品等が多数含まれており、これらは、広く一般の市場に流通し、一般国民が通常時においても喫食しているものである。また、長期保存食の支給についても、通常時においても非常食を喫食することを前提とするローリングストック法の考え方に基づけば、国民生活においても通常時に喫食することがあり得る。10 そして、このような一般流通している市販品で、賞味期限も経過していない食品が吐き気を催すほどのまずさであるとはいえない。

以上より、本件期間における被収容者用備蓄非常食の支給が、国民生活の実情を反映した生活条件を保障する刑収法40条1項2号、43条の趣旨に15 反するとはいえず、違法性はない。

ウ 関係法令上、原告を含む被収容者が食事の支給を受ける権利を有する旨の規定を超えて、更に被収容者が一旦定められた献立どおりの食事や希望どおりの食事の支給を受ける権利又は法的利益を有する旨定めた規定はない。本件献立変更により、従来の献立が変更され、パンやぜんざいが支給されなく20 ても、原告の権利又は法的利益が侵害されたとはいえず、違法性はない。

エ 原告は、〇〇〇〇 拘置所用度課長らが食材購入費を不正に使い込んだと主張するが、そもそも〇〇〇〇 拘置所が支給した食事が被収容者の生存や健康の保持に支障を生じさせるものでないため、どのような経緯や原因で本件献立変更に至ったとしても違法であるとはいえない。

それを措くとしても、平成29年度の〇〇〇〇 拘置所の被収容者食糧費については、同年4月3日に4417万6000円との示達があり、その後2回に25

わたる増額の示達がされたものの、なお平成30年1月10日時点で116万5000円の不足が見込まれ、それ以上の増額の示達がなく、同額の不足が生じていた。この不足は、全て被収容者食糧費に関連して生じた。

そして、■■■■拘置所が被収容者食糧費を使用して食材等を購入して代金を支出するには、■■■■拘置所内での決裁を経て、会計検査院の検査も受ける必要があることから、■■■■拘置所の職員による恣意的な使用や不適正な支出がされる余地はない。

## (2) 本件献立変更の理由説明拒否の違法性 (争点2)

### (原告の主張)

原告は、本件献立変更の告知放送を聞いて、本件献立変更の理由を知る権利があると考え、教示願を4回提出したにもかかわらず、いずれも教示しないとの対応をされた。本件献立変更を決定した給食委員会において、本件献立変更に関してクレームや質問に対応できるように周知することとされていたのに、原因の説明を求めた原告に対し、曖昧な回答に終始して予算の使い込みや食糧費増額の示達のことなどを説明しなかったことは、用度課長の職務上の説明義務に違反する。また、用度課長が原告に教示しない理由として、本件献立変更の理由を教示すると管理運営上の支障が生じることを挙げていたが、本件訴訟である程度本件献立変更の理由を開示できており、当時これを開示できなかった法的理由はない。

被告は、献立変更の理由を説明する義務を課す法的根拠はないと主張するが、■■■■拘置所においては、他の献立変更の際に、献立変更の理由を説明する告知放送を何度も行ってきていた。

### (被告の主張)

被収容者に献立変更の理由を知る権利を保障した法令の規定、このような知る利益を法律上保護されたものとして保護する規定、刑事収容施設の職員に献立変更の理由の説明を義務付ける規定は存在しない。そのため、原告が本件献

立変更の理由の説明を求め、          拘置所の職員がその説明をしなかったとしても、原告の権利又は法的利益を侵害することはない、          拘置所の職員の職務上の法的義務に違反することもないから、違法性がない。

(3) 行政評価局への虚偽回答の違法性 (争点3)

(原告の主張)

          矯正管区長は、原告の行政相談を受けて行政評価局が実施した照会に対し、二度にわたって抽象的かつ情報量の少ない回答を行い、虚偽の回答及び原告の基本的人権を蹂躪する内容の回答に終始した。その結果、行政評価局から原告への回答は、調査不尽と事実認定の誤りを含む納得できないものとなった。このような          矯正管区長の行為は、「各行政機関の業務 (中略) に関する苦情の申出についての必要なあっせんに関する」(令和3年5月19日号外法律第36号改正前の総務省設置法4条15号) 行政評価局の調査を欺くものであり、違法性は顕著である。

(被告の主張)

          矯正管区のいかなる回答が虚偽であるのかが不明である。また、          矯正管区が行政評価局に対して、被収容者の健康被害が生じていないとの回答をすることが原告の基本的人権を侵害することになるのかも不明である。

そもそも、          矯正管区は、調査の結果を回答したにすぎず、虚偽の回答をしていないから、その回答が違法となることはない。

(4) 原告に生じた損害及びその額 (争点4)

(原告の主張)

本件献立変更により、原告は、1日当たり1020キロカロリーの副食を11日間にわたって摂取できなくなり、本来予定されていた通常の副食、パン食、ぜんざいが食べられず、代わりに災害時用の非常食という味も量も劣悪な食事を強要され、食事から得られる満腹感、多幸福感が得られずに、肉体的、精神的な苦痛を被った。また、本件献立変更について          拘置所の職員に尋ねても要

領を得ない返事に終始し、教示願や行政相談を行っても説明が行われなかった。このような[ ]拘置所職員等の行為は、憲法11条、13条及び25条並びに市民的及び政治的権利に関する国際規約10条1項に違反するものである。被告による違法行為によって原告の被った肉体的、精神的苦痛を金銭に換算すると10万円は下らない。

(被告の主張)

争う。

### 第3 当裁判所の判断

#### 1 認定事実

前記前提事実に加え、後掲の各証拠及び弁論の全趣旨によれば、以下の事実が認められる。

#### (1) [ ]拘置所における平成29年度の被収容者食糧費

ア 法務大臣は、平成29年4月3日、[ ]拘置所長に対し、被収容者食糧費として4417万6000円を示達した(乙22)。

イ [ ]拘置所は、矯正局総務課補佐官(予算担当)(以下「矯正局予算担当」という。)が平成29年7月20日付けで発出した事務連絡である「(目)被収容者食糧費に係る予算現況調書(本年7月末日現在)の提出について」を受け、同局に対し、同月末日時点における同年度末の被収容者食糧費の不足見込額を908万円とする「(目)被収容者食糧費現況調書」を提出した(乙23の1・2)。

ウ 法務大臣は、平成29年9月22日頃、[ ]拘置所長に対し、被収容者食糧費として647万3000円を増額示達した(乙24)。

エ [ ]拘置所は、矯正局予算担当が平成29年10月3日付けで発出した事務連絡である「(目)被収容者食糧費に係る予算現況調書(本年10月末日現在)の提出について」を受け、同局に対し、同月末日時点における同年度末の被収容者食糧費の不足見込額を130万2000円とする「(目)被収

容者食糧費現況調書」を提出した（乙25の1・2）。

オ 法務大臣は、平成29年12月13日頃、          拘置所長に対し、被収容者食糧費として20万7000円を増額示達した（乙26）。

法務大臣が          拘置所長に対して示達した平成29年度中の被収容者食糧費の総額は、上記ア及びウと併せて5085万6000円であった。

カ           拘置所は、矯正局予算担当が平成29年12月18日付けで発出した事務連絡である「（目）被収容者食糧費に係る予算現況調書（平成30年1月10日現在）の提出について」を受け、同局に対し、同日時点における平成29年度末の被収容者食糧費の不足見込額を116万5000円とする「（目）被収容者食糧費現況調書」を提出した（乙4の1・2）。

キ           拘置所は、平成30年3月2日、同月下旬分（本件期間）の食材を発注した（乙6）。

ク           矯正管区調査官室は、平成30年3月5日に開催された          矯正管区管区調査官事務打合せ会において、          拘置所に対し、平成29年度の被収容者食糧費の増額はない旨の連絡をした（乙5、6）。

ケ 矯正局総務課予算係は、平成30年3月6日、          拘置所に対し、被収容者食糧費に116万5000円の不足を計上しているものの、繰越在庫購入見込額を201万8000円と計上しており、繰越在庫を購入しなかった場合は85万3000円の余剰があることから、当初の予算内での執行が可能であるとして、平成29年度の被収容者食糧費の増額はできない旨の電話連絡をした（乙5、6）。

コ           拘置所は、平成30年2月分発注後の被収容者食糧費残額160万5534円から3月度負担行為済額を計算すると、同年3月14日以降4回分のパン食給与を米麦に変更すると、同月20日の献立までは予定通り給与できることが判明したため、同月9日、給食委員会を開催し、本件期間中に非常食及び倉庫品を使用し、再度献立を作成することとした（乙6）。

(2) 教示願に対する 拘置所の検討

ア 原告の平成30年3月14日付けの 拘置所用度課長に宛てた教示願  
に対して、 拘置所用度課長は、「本件、願意は、当所における予算上の都合により、3月下旬分の献立及びパン食から米麦に変更したものであるが、  
当所の変更理由を本人に対し教示すると管理運営上支障があるため、本人に  
教示を行う必要はないと思料される。」として、原告の願意を取り計らわな  
いこととし、教示しなかった(乙13の2)。

イ 原告の平成30年3月15日付けの 拘置所用度課長に宛てた教示願  
に対して、 拘置所用度課長は、「本件、願意は、当所における予算上の都合により、3月下旬分の献立及びパン食から米麦に変更したものであるが、  
当所の変更理由を本人に対し教示すると管理運営上支障があるため、本人に  
教示を行う必要はないと思料される。」として、原告の願意を取り計らわな  
いこととし、教示しなかった(乙12の2)。

ウ 原告の平成30年3月23日付けの 拘置所用度課長に宛てた教示願  
に対して、 拘置所用度課長は、「本件の願意は、当所の予算上の都合によ  
り、3月下旬分の献立を変更したことについての教示であるが、本月13日  
及び14日に、パンから米麦へ変更すること及び本月21日以降の献立変更  
について、全被収容者を対象に告知放送し、献立の内容についても書面で回  
覧するなどの説明を実施しているところ、これ以上の説明をする必要はない  
と思料される。」として、原告の願意を取り計らわないこととし、教示しな  
かった(乙14の2)。

エ 原告の平成30年3月26日付けの 拘置所用度課長及び管理栄養士  
に宛てた教示願に対して、 拘置所用度課長は、「本件の願意は、当所にお  
ける予算上の都合により、3月下旬分の献立を変更したものであるが、本人  
に対し、変更した具体的なカロリー数を教示する必要性はなく、また、牛井  
の副食でゆかりふりかけが給与されたことについて、必ずしもご飯の上に牛

井の具をのせて食べなければならないということはなく、食べ方は人それぞれであり、本人に対し、教示を行う必要はないと思料される。」として、原告の願意を取り計らわないこととし、教示しなかった（乙15の2）。

(3) 〇〇〇〇拘置所における献立

5 ア 平成30年2月の〇〇〇〇拘置所における成人収容者用の献立は、別紙3のとおりである（乙28。同別紙に「平成29年2月」とあるのは、平成30年2月の誤記である。）。同月分の献立における副食の熱量は、1日当たり平均1240キロカロリーであった（乙30）。

10 イ 平成30年3月の〇〇〇〇拘置所における成人収容者用の本件献立変更前の献立は、別紙4のとおりである（乙32）。同月分の献立における副食の熱量は、当初の献立どおりであれば、1日当たり平均1238キロカロリーであったが、実際に給与された献立では、1日当たり平均1028キロカロリーであった（乙9）。

15 ウ 平成30年4月の〇〇〇〇拘置所における成人収容者用の献立は、別紙5のとおりである（乙29）。同月分の献立における副食の熱量は、1日当たり平均1200キロカロリーであった（乙31）。

(4) 標準栄養量を下回る食事の提供による健康被害

20 〇〇〇〇刑務所医務部医務課長（〇〇〇〇拘置所医務課併任）の〇〇〇〇（以下「〇〇〇〇」という。）は、食料給与規程に定める成人男性が摂取すべき1日の標準栄養量に満たない食事が提供された場合の健康被害について、次のとおり報告した（乙20）。

ア 食料給与規程が定める成人男性が摂取すべき副食の標準栄養量を500キロカロリー程度下回った食事を半年から1年程度給与した場合であっても、その者に大きな健康被害が生じる可能性は極めて低い。

25 イ 飢えに近いような標準栄養量を大きく下回るような食事を数日間給与されるといった場合でない限り、比較的短期間の食事の熱量が少ないことによ

り、人に健康被害が生じる可能性は極めて低い。

ウ 平成30年3月期に被収容者に支給された食事の給与栄養量を見ると、同月期下旬の本件期間である11日間以外は、標準栄養量を超えた食事内容を給与しており、同月期全体の被収容者に支給された食事の内容は、被収容者に健康被害が生じるようなものではなかった。

## 2 争点1（本件献立変更の違法性）について

(1) 原告は、本件献立変更により、①支給された副食が標準栄養量である1020キロカロリーを下回るものであったこと、②吐き気を催すほどのまずさであったこと、③従来定められていた献立が提供されず、パン食やぜんざいの提供の機会が奪われたことから、原告の生存権及び幸福追求権等の基本的人権に由来する食事を選択する権利が侵害されており、④不要不急の事項に予算を費消して被収容者食糧費に関する予算を不足させて本件献立変更を行った[ ] 拘置所職員並びに予算不足を認識しながら[ ] 拘置所の被収容者を見殺しにした法務省矯正局及び[ ] 矯正管区職員の行為が違法であると主張する。

(2) 原告に支給された副食が、標準栄養量を下回る熱量であったことが、原告を含む被収容者の何らかの法的保護に値する権利又は利益を侵害したといえるかを検討する。

ア 被収容者に支給される「食事及び湯茶」（刑収法40条1項2号）は、自弁のものを使用できる「食料品及び飲料」（刑収法41条1項2号）のうち、刑事施設における日常生活に必要なものをいうと解される。そして、「食事及び湯茶」は、被収容者の健康を保持するに足り、かつ、国民生活の実情等を勘案し、被収容者としての地位に照らして、適正と認められるものでなければならない（刑収法43条）。これは、最低限度の生活を保障すれば足りるというのではなく、国民生活の実情を反映した水準で生活条件が保障されるべきことを意味すると同時に、被収容者に対する官給が国庫の負担によるものであることから、国民感情に照らして、最低限度の生活を大幅に上回

のようなことは適切ではないことを意味する。そのような基準を踏まえ、目安となるものとして、「食事及び湯茶」については、食料給与規程及び本件通達が定められている。

5 イ 食料給与規程によると、原告を含む成人男性の未決拘禁者の標準栄養量の熱量は、1日当たり主食1200キロカロリー、副食1020キロカロリーと定められている。ここでいう標準栄養量については、あくまでも目安であり、これに満たない食事を提供したからといって、直ちに違法であるとはいえない。「食事及び湯茶」の提供が違法となり得るのは、刑収法43条の趣旨を踏まえ、被収容者の生存や健康の保持に支障を生じさせるようなものを提供した場合であると解すべきである。

10 ウ 本件では、本件期間である11日間にわたり、1日当たり平均706キロカロリー（最低値552キロカロリー、最高値929キロカロリー）の熱量に相当する副食が提供されていたことが認められる（乙8）。本件期間中に提供された副食の熱量は、標準栄養量を1日平均314キロカロリー下回っていることになる。この点、標準栄養量を500キロカロリー程度下回る副食を半年から1年程度給与した場合であっても健康被害が生じる可能性は極めて低いとされていること（前記認定事実（4）ア）及び飢えに近いような標準栄養量を大きく下回るような食事を数日間給与されるような場合でない限り、比較的短期間に提供した食事によって健康被害が生じる可能性は極めて低いこと（同（4）イ）を踏まえると、本件期間に提供された本件猥立変更後の食事によって、直ちに健康被害が生じるとはいいい難い。

25 また、本件期間外においても、標準栄養量で定められた熱量を下回る熱量の副食が提供された日（平成30年2月27日、同年3月20日、同年4月1日、2日、5日）が存在すること（乙28、29、32）を踏まえると、標準栄養量を満たす食事の提供は、一定期間を平均して充足していれば足りるものとして設定されているものとみるべきである。そして、          拘置所に

おいては、1か月単位で献立表が作成されていることから、1か月の平均値で標準栄養量を充足していれば、被収容者の生存や健康を保持し得るとい  
ことができる。本件では、平成30年3月の1か月間の副食の熱量は、平均  
して1028キロカロリーであり（前記認定事実（3）イ）、標準栄養量を  
5 超えており、被収容者の生存や健康を保持し得る食事が提供されていた。

エ 原告は、■■■■が刑事収容施設の職員であることから、■■■■の報告が信用で  
きない旨主張する。しかしながら、■■■■は、刑事収容施設の職員であると同  
時に医師であり、被収容者の診察や健康診断等の業務に当たる専門家である  
ことを踏まえると、専門的知見に基づく意見であり信用することができる。  
10 被告の職員であるとの一事をもってその報告が信用できないとはいえない。

また、原告は、標準栄養量の食事でも満腹感が得られないのに、それを下  
回る副食しか提供されなければ空腹感を覚えるとか、実際に喫食できたのは  
主食のみであり、飢えに近い空腹感を強いられたなどと主張する。しかしな  
がら、空腹感を覚えることが直ちに被収容者の生存や健康に支障を及ぼすと  
15 はいえないし、副食を喫食しなかったのは原告自身の行為によるものである  
から、原告の主張によっても違法性が基礎づけられるとはいえない。

さらに、原告は、1か月単位で判断するのは相当でなく、本件期間中の献  
立の改悪を問題にすべきであると主張するが、標準栄養量自体が一定期間に  
提供される献立を基準に設定されていると解される以上、1か月単位での検  
20 討は合理的であり、原告の主張は採用できない。

オ よって、本件期間中、標準栄養量を下回る熱量の副食を提供していたこと  
は、■■■■拘置所職員の職務上の義務に違反するとはいえず、違法であるとは  
いえない。

(3) 本件献立変更後に提供された副食が吐き気を催すほどのまずさであったこと  
25 が、原告を含む被収容者の何らかの法的保護に値する権利又は利益を侵害した  
といえるかを検討する。

ア 〇〇〇〇 拘置所において支給が義務付けられている「食事及び湯茶」は、上記  
(2) ア及びイのとおり、最低限度の生活を保障するものでは足りないが、  
被収容者の地位に照らして一定の制約の課されたものである。そうであれば、  
本件献立変更後の食事が一般国民においても喫食され得るものであれば、最  
低限度の生活を下回っているとはいえ、〇〇〇〇 拘置所職員に義務違反が生じ  
るとはいえない。

本件では、みそ汁、やきとり缶（たれ味）、やきとり缶（塩味）、いか味  
付け缶、さんま蒲焼缶、鶏肉うま煮缶などの缶詰、牛井や中華井などのレト  
ルト食品などが提供されており（乙8）、これらは非常食であったとしても、  
一般国民においても喫食する可能性があるものであり、これらを提供したこ  
とをもって、〇〇〇〇 拘置所職員が職務上の義務に違反したとか、原告の権利又  
は利益を侵害したとはいえない。

イ 原告は、災害時でもないのに非常食を提供することは加虐行為に相当する  
と主張するが、一般国民においても、災害時でなくても食費が不足したとす  
れば、非常食等でやりくりをすることもあり得ることであって、原告の主張  
は採用できない。

また、原告は、汁物の具が種類しかないことや食材の組み合わせ方や味  
付けに問題があることなどを縷々主張するが、単に味付けの好みをいうもの  
にすぎず、本件献立変更の違法性を基礎づけるものではない。原告以外の他  
の収容者が本件献立変更後の献立に苦情を言っていたとしてもその違法性  
を左右することはない。

ウ よって、本件献立変更後の食事の味に原告が不満を抱いていたことは、  
〇〇〇〇 拘置所職員の職務上の義務に違反するとはいえず、違法であるとはいえな  
い。

(4) 従来定められていた献立が提供されず、パン食やぜんざいの提供の機会が奪  
われたことが、原告を含む被収容者の何らかの法的保護に値する権利又は利益



い。そして、本件献立変更により、原告の権利又は法的利益が侵害されたとはいえず、本件献立変更に違法性が認められないことは、上記(1)ないし(4)のとおりである。

よって、被収容者食糧費の不足を招来したこと及び予算の増額をしなかったことに違法性があるとはいえない。

(6) したがって、本件献立変更には違法性が認められず、原告の主張には理由がない。

### 3 争点2 (本件献立変更の理由説明拒否の違法性) について

(1) 原告は、本件献立変更の告知放送を聞いて、本件献立変更の理由を知る権利があると主張し、4回の教示願にいずれも教示しないとの回答しかしなかった点が違法であると主張する。

しかしながら、献立の変更について、その理由を知る権利について規定した法令や訓令は存在せず、原告がそのような権利を有するとは認められないし、原告の教示願に対して具体的な教示がなかったとしても、          拘置所職員に職務上の義務違反があるとはいえない。

(2) 原告は、給食委員会において、本件献立変更に関してクレームや質問に対応できるように周知することとされていたのに、原因の説明をしなかったことを問題であると主張する。しかし、当該給食委員会で決められていたことは、クレームや質問に対応できるようにすることであり、必ずしも理由を説明することまでを定めていたとはいえない。

また、原告は、教示しないとした理由が不当であると主張するが、          拘置所に原告が在所していたときと、既に          拘置所を退所している本件訴訟係属中の時点では状況が異なるといわざるを得ず、本件訴訟において理由の開示をすることができたからといって、原告在所当時において、管理運営上の支障が生じることを理由に教示しなかったことが問題であるとはいえない。

さらに、原告は、          拘置所においては、他の献立変更の際には、これまで

その理由を説明する告知放送を行っていたから、原告には献立変更の理由を知る権利があり、被告には献立変更の理由を説明する義務があったと主張する。しかし、過去に献立変更の理由を説明していたことをもって、直ちにそのような権利義務が生じるとはいえないし、本件献立変更の理由を説明することによって、管理運営上の支障が生じ得ると判断されていた本件のような場合にまで、  
5 拘置所職員が説明すべき義務を負うとはいえない。

(3) したがって、原告の教示願に対して教示しなかったことには違法性が認められず、原告の主張には理由がない。

#### 4 争点3 (行政評価局への虚偽回答の違法性) について

10 (1) 原告は、          矯正管区長が、原告の行政相談を受けた行政評価局からの照会に対し、虚偽の回答や原告の基本的人権を蹂躪する内容の回答をしたことが違法であると主張する。

しかしながら、          矯正管区による照会回答は、平成30年3月14日、同月17日、同月24日及び同月28日の主食をパン食から米麦食に変更し、本件期間中に副食の献立を全て変更し、告知放送及び献立表の回覧をもって事前に被収容者に周知したこと、本件期間中、副食の給与熱量が標準栄養量を下回っていたものの、特段問題はないと思料すること、本件献立変更による被収容者の健康被害は生じなかったこと、本件期間と同時期にLED照明機器の導入工事を施工したが、本件献立変更とは関係がないこと(前記前提事実(5)イ)、  
15  
20 本件献立変更の原因・理由は、平成30年3月上旬、          拘置所において、同月下旬に係る食材購入を計画した際、当初計画どおりの献立に必要な食材を購入した場合、予算に不足が生じることが判明したため、急きょ当該予算の範囲内の給与となるよう献立内容を調整したことによること、食料給与規程の基準を下回る食事を提供した原因・理由は、本件献立変更によること、食料給与規程の基準を満たすための予算確保の状況は、通常、規程の基準を確保するための献立を作成しているが、本件献立変更の際には、措置された範囲内の予算執  
25



堀田 康介

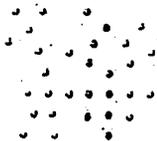
10

裁判官

児玉 禎治

5

裁判官



(別紙1) 関係法令等

① 刑事収容施設及び被収容者等の処遇に関する法律 (刑収法)

5 (物品の貸与等)

第40条 被収容者には、次に掲げる物品(書籍等を除く。以下この節において同じ。)であつて、刑事施設における日常生活に必要なもの(第42条第1項各号に掲げる物品を除く。)を貸与し、又は支給する。

一 (省略)

10 二 食事及び湯茶

三 (省略)

2 (省略)

(自弁の物品の使用等)

15 第41条 刑事施設の長は、受刑者が、次に掲げる物品(次条第1項各号に掲げる物品を除く。次項において同じ。)について、自弁のものを使用し、又は撰取したい旨の申出をした場合において、その者の処遇上適当と認めるときは、法務省令で定めるところにより、これを許すことができる。

一 (省略)

20 二 食料品及び飲料

三～五 (省略)

2 (省略)

(物品の貸与等の基準)

25 第43条 第40条又は前条第2項の規定により貸与し、又は支給する物品は、被収容者の健康を保持するに足り、かつ、国民生活の実情等を勘案し、被収容

者としての地位に照らして、適正と認められるものでなければならない。

② 矯正施設被収容者食料給与規程（乙1。食料給与規程）

6 第2条 被収容者に給与する主食は、米麦又はその他適当な代替品とする。

第3条 被収容者に給与する主食の区分及び一人一日当たりの給与熱量は、次のとおりとする。

10 拘置所 成人 男 A食 1600キロカロリー  
B食 1300キロカロリー  
C食 1200キロカロリー（以下省略）

第4条 被収容者に給与する主食及び副食の一人一日当たりの標準栄養量は、次のとおりとする。

15 ※（ ）内は副食の標準栄養量

拘置所 成人 男 A食 2620（1020）キロカロリー  
B食 2320（1020）キロカロリー  
C食 2220（1020）キロカロリー（以下省略）

20 ③ 矯正施設被収容者食料給与規程の運用について（乙2。本件通達）

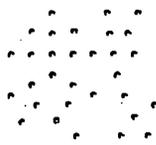
1 代替品について（第2条関係）

その他適当な代替品とは、パン、めん類、その他の穀類をいう。（以下省略）

2 主食の給与熱量等について（第3条関係）

25 (1) (省略)

(2) 規程第3条に定める主食の区分のうち、A食とは就業者で立位での作業が



1週間につきおおむね15時間以上のもの又はこれに相当する内容の作業に従事するものに給与する主食、B食とは居室外の就業者でA食を給与するもの以外のものに給与する主食、C食とは就業の有無にかかわらず、居室内で生活する者に給与する主食をいう。(以下省略)

5

以上

献立表

平成30年03月下旬

食団名 成人男子 成人女子

区分	21日 水曜	22日 木曜	23日 金曜	24日 土曜	25日 日曜	26日 月曜
朝	7386 みそ汁 (缶詰) 7552 金時豆 7701 お茶	7386 みそ汁 (缶詰) 7533 揚げしお 7701 お茶	7386 みそ汁 (缶詰) 7531 のり佃煮 7701 お茶	7386 みそ汁 (缶詰) 7551 グリーン豆 7701 お茶	7386 みそ汁 (缶詰) 7539 揚げかけ 7701 お茶	7386 みそ汁 (缶詰) 7509 梅干 7701 お茶
昼	7414 やきとり缶 (たれ味) 6576 マッシュルームの和え物 7387 中華スープ (しいたけ) 7701 お茶	2018 焼き餃子 7408 いか味付け缶 7284 コンソメスープ 7701 お茶	2349 オムレツ (ピーマン炒め添え) 7552 金時豆 7243 わかめスープ 7701 お茶	7408 いか味付け缶 6576 マッシュルームの和え物 7284 コンソメスープ 7701 お茶	7415 やきとり缶 (塩味) 6573 卵の缶 (きくらげ) 7387 中華スープ (しいたけ) 7701 お茶	2715 エビカツ(タルタルソース) 7414 やきとり缶 (たれ味) 7284 コンソメスープ 7701 お茶
夕	1252 牛丼 (レトルト) 7540 ゆかりふりかけ 7283 スープ (グリーンピース) 7701 お茶	2158 カレー (ハンバーグ) 7514 らっきょ汁 7701 お茶	2167 トマト煮 (鶏肉) 6574 きくらげごまマヨ和え 7388 すまし汁 (ふ) 7701 お茶	1388 焼きうどん 7550 昆布豆 7243 わかめスープ 7701 お茶	2160 すいとん汁 7404 さんま刺身缶 7540 ゆかりふりかけ 7701 お茶	1387 醤油ラーメン 6674 きくらげごまマヨ和え 6959 ようかん 7701 お茶
成分	kcal 587 たんぱく質 39.4 脂質 42.2 カルシウム 196 ビタミン A 173 ビタミン B1 0.37 ビタミン B2 0.5 ビタミン C 4 食塩 7.9	kcal 784 たんぱく質 50.5 脂質 35.3 カルシウム 159 ビタミン A 38 ビタミン B1 0.35 ビタミン B2 0.37 ビタミン C 9 食塩 12.7	kcal 622 たんぱく質 27.9 脂質 30.3 カルシウム 276 ビタミン A 525 ビタミン B1 0.45 ビタミン B2 0.67 ビタミン C 28 食塩 9.4	kcal 789 たんぱく質 62.4 脂質 27.9 カルシウム 282 ビタミン A 70 ビタミン B1 0.41 ビタミン B2 0.51 ビタミン C 6 食塩 12.1	kcal 652 たんぱく質 42.3 脂質 25.7 カルシウム 353 ビタミン A 176 ビタミン B1 0.23 ビタミン B2 0.61 ビタミン C 6 食塩 10.5	kcal 929 たんぱく質 41.2 脂質 44.6 カルシウム 151 ビタミン A 59 ビタミン B1 0.22 ビタミン B2 0.68 ビタミン C 5 食塩 11.3

献立表

平成30年03月下旬

食糧名 成人男子 成人女子

区分	27日 火曜	28日 水曜	29日 木曜	30日 金曜	31日 土曜	献立量	献立量	献立量
朝	7386 みそ汁 (缶詰) 7537 梅干しかけ 7701 お茶	7386 みそ汁 (缶詰) 7533 梅干しお 7701 お茶	7386 みそ汁 (缶詰) 7538 梅干しかけ 7701 お茶	7386 みそ汁 (缶詰) 7531 のり(缶詰) 7701 お茶	7386 みそ汁 (缶詰) 7552 金時蚕豆 7701 お茶			
昼	2155 クリーム煮 (7'ポッリー..7) 7505 大根とくらげ 6572 海藻の酢の物 7701 お茶	7416 鶏肉うま煮缶 6574 きくらげごまマヨ和え 7243 わかめスープ 7701 お茶	7404 さんま蒲焼缶 6576 マッシュルームの和え物 7388 すまし汁 (ふ) 7701 お茶	2159 カレー (さば) 7608 温かい揚げ 6569 ようかん 7701 お茶	7416 やきとり缶 (塩味) 6579 たけのこ和え物 7285 中華スープ (グリーンピース) 7701 お茶			
夕	1388 トマトスバゲティ 7550 昆布煮 6752 みかん缶詰 7701 お茶	1255 中華丼(レトルト) 6577 マロニー和えもの 7388 すまし汁 (ふ) 7701 お茶	2156 マカロニシチュー (7802・小松菜) 7551 グリーン豆 6575 わかめ和えもの 7701 お茶	2348 オイスターソース炒め 6578 ツナサラダ (胡麻ドレッシング) 7285 中華スープ 7701 お茶	2350 春雨中華炒め 6573 酢の物 (きくらげ) 7257 スープ (すいとん) 7701 お茶			
成分	kcal 600 たんぱく質 22.4 脂質 22.5 エネルギー 208 ビタミン A 65 ビタミン B1 0.3 ビタミン B2 0.21 ビタミン C 31 食塩 5.8	kcal 552 たんぱく質 32.8 脂質 35.7 エネルギー 215 ビタミン A 479 ビタミン B1 0.3 ビタミン B2 0.46 ビタミン C 11 食塩 8.2	kcal 682 たんぱく質 45.8 脂質 37.4 エネルギー 668 ビタミン A 82 ビタミン B1 0.45 ビタミン B2 0.88 ビタミン C 9 食塩 6.8	kcal 722 たんぱく質 28 脂質 32.3 エネルギー 107 ビタミン A 282 ビタミン B1 0.61 ビタミン B2 0.88 ビタミン C 24 食塩 11	kcal 667 たんぱく質 35 脂質 21 エネルギー 238 ビタミン A 119 ビタミン B1 0.38 ビタミン B2 0.49 ビタミン C 4 食塩 11.8	kcal 1020 たんぱく質 60 脂質 50 エネルギー 650 ビタミン A 750 ビタミン B1 0.2 ビタミン B2 1.2 ビタミン C 100 食塩 8	688 38.7 32.2 261 168 0.35 0.57 12 9.8	

献立表

平成29年02月上旬

食糧名 成人男子・成人女子

所長	総務部長	総務部長	首席・課長・統括	首席・課長・統括	医務課長	係長	係

区分	1日 木曜	2日 金曜	3日 土曜	4日 日曜	5日 月曜	6日 火曜
朝	7318 みそ汁(揚げ・白菜) 7552 金時煮豆 7636 梅ふりかけ 7701 お茶	7370 みそ汁(大根・人参) 7550 昆布豆 7531 のり佃煮 7701 お茶	7273 すまし汁(豆腐・玉葱) 朝 7509 梅干 7540 ゆかりふりかけ 7701 お茶	7355 みそ汁(風琴・若布) 7551 グリーン豆 7634 味付けのり 7701 お茶	7349 みそ汁(揚げ・葱) 7552 金時煮豆 7539 梅ふりかけ 7701 お茶	7337 みそ汁(キャベツ・卵) 6300 納豆 7537 梅ふりかけ 7701 お茶
昼	2715 あじフライ 6508 三色サラダ 7250 中華スープ(卵・春明) 7701 お茶	2114 チキンカレー 7514 らっきょ甘酢漬 6547 ツナといんげんのサラダ 7701 お茶	3432 オムレツ 1427 りんごパイ 7502 ポタトサラダ 6908 牛乳(200cc) 7701 お茶	2204 メンチカツ 7628 五日ひじき釜 6951 オレンジゼリー 7701 お茶	1210 ツナ玉子丼 7632 根菜サラダ 7231 中華スープ(チンゲン菜・ハム) 7701 お茶	2147 ブルコギ飯 6931 辛子醤油和え 7224 すまし(えのき・豆腐) 7701 お茶
夕	2344 牛肉のバーベキューソース炒め 6258 菜の花の胡麻和え 6993 フルーツみつ豆餅 7701 お茶	2313 八宝菜 6287 かにかま餅の物 6703 りんご 7701 お茶	2137 豚汁 6549 オクラのおかか和え 6904 ココアムース 7701 お茶	2437 トマトソースハンバーグ 6282 ビーンズサラダ 7203 ミルクスープ 7701 お茶	2121 チキンスープ釜 6507 小松菜の胡麻和え 6802 ヨーグルト 7701 お茶	1322 カレーうどん 6504 胡瓜といかの酢の物 6781 オレンジジュース 7701 お茶
成分	kcal 1101 たんぱく質 68.4 脂質 49.7 エネルギー 1043 ビタミン A 1268 ビタミン B1 0.93 ビタミン B2 1.44 ビタミン C 240 食塩 8.5	kcal 1235 たんぱく質 60 脂質 54 エネルギー 489 ビタミン A 1269 ビタミン B1 1.08 ビタミン B2 1.12 ビタミン C 133 食塩 11.6	kcal 1112 たんぱく質 59.3 脂質 53.9 エネルギー 779 ビタミン A 628 ビタミン B1 1.25 ビタミン B2 1.32 ビタミン C 68 食塩 10.5	kcal 1377 たんぱく質 68.4 脂質 61.3 エネルギー 634 ビタミン A 139 ビタミン B1 2.98 ビタミン B2 4.20 ビタミン C 71 食塩 11.1	kcal 1209 たんぱく質 65.2 脂質 56.3 エネルギー 930 ビタミン A 788 ビタミン B1 0.83 ビタミン B2 1.06 ビタミン C 79 食塩 8.8	kcal 1266 たんぱく質 74.7 脂質 53 エネルギー 575 ビタミン A 922 ビタミン B1 1.35 ビタミン B2 1.23 ビタミン C 314 食塩 9.2

献立表

平成29年02月上旬

食種名 成人男子 成人女子

区分	7日 水曜	8日 木曜	9日 金曜	10日 土曜	標準値	献立数	強化数
朝	7345 みそ汁(えのき・白菜) 7550 昆布豆 7533 揚げしお 7701 お茶	7335 みそ汁(揚げ・人参) 7509 揚げ 7535 揚げふりかけ 7701 お茶	7348 みそ汁(里芋・ネギ) 7551 グリーン豆 7531 のり佃煮 7701 お茶	7339 みそ汁(里芋・ネギ) 6300 納豆 7540 ゆかりふりかけ 7701 お茶			
昼	2338 豚肉とうずらの中華炒め煮 6534 ほうれん草と切干大根の胡麻和え 7255 中華スープ(にら・もやし) 7701 お茶	2715 エビカツ(タルタルソース) 6205 きのこと豆腐のサラダ 7214 スープ(コーン) 7701 お茶	2134 ミンチカレー 7508 揚げ揚げ 5433 温泉玉子 7701 お茶	6961 ぜんざい 1430 レーズンクリーム 2441 1-1-1 6907 ミルクティー 7701 お茶			
夕	2135 鶏肉のトマトソース煮 6552 マカロニサラダ 6806 ジョア(イチゴ) 7701 お茶	2337 野菜と牛肉の山椒炒め 6505 チンゲン菜のほし 6956 プリン 7701 お茶	2332 なすと豚肉の味噌炒め煮 6560 ハムのごまマヨ和え 7238 中華スープ(ワンタン) 7701 お茶	3102 やながわ風煮 6517 いんげんの胡麻和え 6983 かりんごゼリー 7701 お茶			
成分	kcal 1179 たんぱく質 66.1 脂質 46.8 糖質 689 ビタミン A 1299 ビタミン B1 1.6 ビタミン B2 1.44 ビタミン C 114 食塩 9.4	kcal 1143 たんぱく質 61.1 脂質 66.6 糖質 633 ビタミン A 532 ビタミン B1 0.68 ビタミン B2 1.38 ビタミン C 124 食塩 10.3	kcal 1361 たんぱく質 65.7 脂質 58.7 糖質 503 ビタミン A 963 ビタミン B1 1.88 ビタミン B2 1.22 ビタミン C 130 食塩 11.0	kcal 1382 たんぱく質 59.2 脂質 35.6 糖質 485 ビタミン A 626 ビタミン B1 1.11 ビタミン B2 1.17 ビタミン C 102 食塩 8.2	kcal 1020 たんぱく質 60.0 脂質 59.0 糖質 650 ビタミン A 750 ビタミン B1 0.2 ビタミン B2 1.2 ビタミン C 100 食塩 8	1236 63 53.6 689 665 1.36 1.67 127 9.9	

献立表

平成29年02月中旬

食糧名 成人男子 成人女子

区分	11日 日曜	12日 月曜	13日 火曜	14日 水曜	15日 木曜	16日 金曜
朝	7332 みそ汁(豆腐・人参) 7552 金時豆 7534 味噌汁のり 7701 お茶	7333 みそ汁(卵・葱) 7550 昆布豆 7530 味噌汁のり 7701 お茶	7340 みそ汁(揚げ・田芋) 7509 揚げ 7537 味噌汁のり 7701 お茶	7368 みそ汁(豆腐・ネギ) 6300 納豆 7536 味噌汁のり 7701 お茶	7349 みそ汁(揚げ・葱) 7551 グリーン豆 7533 味噌汁のり 7701 お茶	7272 寸まし汁(卵・豆腐)類 7552 金時豆 7531 のり佃煮 7701 お茶
昼	1255 中華丼(レトルト) 7630 青豆ねぎ塩もやし 7231 中華スープ(チンゲン菜・ハム) 7701 お茶	2200 チキンカツ 7633 スパゲティサラダ 6503 ジョア(ブレン) 7701 お茶	2130 南瓜のシチュー 6204 グリーンサラダ(胡麻ドレッシング) 6961 オレンジゼリー 7701 お茶	2319 カレー炒め煮 1425 チョコレートクリーム 7613 牛蒡サラダ 6908 牛乳(200cc) 7701 お茶	2336 チンジャオオロース風 6505 チンゲン菜の塩し 7219 ワンタンスープ 7701 お茶	2114 チキンカレー 7514 らっきょ甘酢漬 6438 温泉玉子 7701 お茶
夕	3501 豆腐野菜ハンバーグ 6546 春雨の中華和え 6802 ヨーグルト 7701 お茶	2431 さば味噌煮(レトルト) 6504 胡瓜といかの酢の物 7246 スープ(えのき・ベーコン) 7701 お茶	2152 水炊き風煮 6549 オクラのおかか和え 6984 牛乳凍天フルーツ缶 7701 お茶	3109 かき五汁 7028 五目ひじき煮 6956 プリン 7701 お茶	1304 コーン醤油ラーメン 6265 きのこと海藻のサラダ 6004 ココアムース 7701 お茶	2808 いか野菜五日炒め 6534 まうれん草と切干大根の胡麻和え 7230 中華スープ(えのき・牛蒡) 7701 お茶
成分	kcal 1024 たんぱく質 45.3 脂質 54.1 炭水化物 620 ビタミン A 1018 ビタミン B1 0.76 ビタミン B2 0.76 ビタミン C 69 食塩 11.1	kcal 1007 たんぱく質 58.9 脂質 50.6 炭水化物 491 ビタミン A 218 ビタミン B1 0.40 ビタミン B2 1.00 ビタミン C 23 食塩 10.5	kcal 1302 たんぱく質 64.1 脂質 61.3 炭水化物 886 ビタミン A 1245 ビタミン B1 0.94 ビタミン B2 1.24 ビタミン C 176 食塩 8.6	kcal 1373 たんぱく質 68.7 脂質 63.0 炭水化物 948 ビタミン A 916 ビタミン B1 1.21 ビタミン B2 1.53 ビタミン C 66 食塩 11.6	kcal 1102 たんぱく質 50.7 脂質 50.5 炭水化物 752 ビタミン A 340 ビタミン B1 0.76 ビタミン B2 0.8 ビタミン C 145 食塩 10.8	kcal 1231 たんぱく質 80 脂質 44.3 炭水化物 563 ビタミン A 1525 ビタミン B1 1.23 ビタミン B2 1.32 ビタミン C 154 食塩 8.4

献立表

平成29年02月中旬

食值名 成人男子 成人女子

区分	17日 土曜	18日 日曜	19日 月曜	20日 火曜	標準値	献立値	強化値
朝	7370 みそ汁(大根・人参) 7650 昆布豆 7540 中かきふりかけ 7701 お茶	7318 みそ汁(揚げ・白菜) 7509 佃煮 7534 味噌汁のり 7701 お茶	7331 みそ汁(筍・葱) 7551 グリーン豆 7539 梅ふりかけ 7701 お茶	7367 みそ汁(卵・ネギ) 8300 納豆 7537 海苔ふりかけ 7701 お茶			
昼	2710 白身魚フライ 1422 ビーナッツクリーム 6280 きのこサラダ 6911 コーヒー飲料 7701 お茶	3431 ミートオムレツ 6283 小松菜と竹輪の胡麻マヨ和え 7259 スープ(ウインナー・キャベツ) 7701 お茶	2015 焼き餃子 7630 青唐ねぎ塩もやし 7248 すまし(揚げ・豆腐) 7701 お茶	2131 ハヤシライス 6561 枝豆洋風サラダ 6703 りんご 7701 お茶			
夕	2141 きつまいもの煮物 6282 ビーンズサラダ 6802 ヨーグルト 7701 お茶	2440 照焼チキン 7632 根菜サラダ 6963 かりんごゼリー 7701 お茶	2127 大根と豚肉の煮物 6281 辛子醤油和え 6761 オレンジジュース 7701 お茶	2317 鶏肉の生薬炒め 6511 ほうれん草の胡麻和え 7233 すまし汁(白菜・人参) 7701 お茶			
成分	kcal 1380 たんぱく質 54.7 脂質 67.9 糖質 881 ビタミン A 754 ビタミン B1 1 ビタミン B2 1.09 ビタミン C 131 食塩 9.4	kcal 1068 たんぱく質 49.3 脂質 63.2 糖質 498 ビタミン A 740 ビタミン B1 0.86 ビタミン B2 0.86 ビタミン C 119 食塩 11.7	kcal 1116 たんぱく質 55.0 脂質 50.1 糖質 519 ビタミン A 541 ビタミン B1 1.41 ビタミン B2 0.76 ビタミン C 184 食塩 10.3	kcal 1341 たんぱく質 69.7 脂質 77.3 糖質 693 ビタミン A 1346 ビタミン B1 0.97 ビタミン B2 1.63 ビタミン C 112 食塩 10.6		kcal 1020 たんぱく質 60.0 脂質 50.0 糖質 550 ビタミン A 750 ビタミン B1 0.2 ビタミン B2 1.2 ビタミン C 100 食塩 8	1203 60 58.8 550 804 0.03 1.2 118 10.4

献立表

平成29年02月下旬

食価名 成人男子 成人女子

区分	21日 水曜	22日 木曜	23日 金曜	24日 土曜	25日 日曜	26日 月曜
朝	7340 みそ汁(豆腐・茗荷) 7582 金時煮豆 7533 揚げしお 7701 お茶	7335 みそ汁(揚げ・人参) 7550 昆布豆 7530 揚げかけ 7701 お茶	7339 みそ汁(玉ネギ・葱) 7551 グリーン豆 7540 ゆかりふりかけ 7701 お茶	7370 みそ汁(大根・人参) 7509 梅干 7531 のり佃煮 7701 お茶	7346 みそ汁(豆腐・茗荷) 7552 金時煮豆 7534 揚げのり 7701 お茶	7349 みそ汁(揚げ・葱) 7550 昆布豆 7539 揚げかけ 7701 お茶
昼	2242 ビーマンと豚肉のビシヤ炒め 6512 相模と春雨の酢の物 7105 ニラ玉スープ 7701 お茶	2325 マーボー春雨 6551 しめじとオクラの和え物 6956 プリン 7701 お茶	2113 ビーフカレー 7508 福神漬け 5433 茹で玉子 7701 お茶	6978 ぜんざい(麻) 1421 いちごジャム 2441 トマト 6908 牛乳(200cc) 7701 お茶	2205 鶏肉唐揚げ 6232 ビーンズサラダ 7230 スープ(しめじ・ベーコン) 7701 お茶	2138 きのこシチュー 7613 牛蒡サラダ 6951 オレンジゼリー 7701 お茶
夕	1383 なすのトマトソーススパゲティ 6533 グリーンサラダ(マヨネーズ) 6807 ジョア(白ぶどう) 7701 お茶	2512 焼き魚(サバ) 6529 千草和え(人参) 7222 スープ(チンゲン菜・卵) 7701 お茶	2345 鶏肉のからしマヨ炒め 6237 かにかま餅の物 6984 牛乳凍天フルーツ缶 7701 お茶	8012 豚肉生薬炒め 7628 五目ひじき煮 7269 中華スープ(えのき・卵) 7701 お茶	1262 牛丼(レトルト) 6545 野菜の胡麻和え3 6802 ヨーグルト 7701 お茶	2126 のっぺい汁 6513 小松菜と竹輪の胡麻和え 6906 ジョア(イチゴ) 7701 お茶
成人男子	kcal 1060 たんぱく質 53.8 脂質 49.6 糖質 849 ビタミン A 708 ビタミン B1 1.55 ビタミン B2 1.25 ビタミン C 137 食塩 8.5	kcal 1106 たんぱく質 75 脂質 53 糖質 796 ビタミン A 1497 ビタミン B1 1.08 ビタミン B2 1.48 ビタミン C 110 食塩 8.3	kcal 1306 たんぱく質 58 脂質 65.9 糖質 485 ビタミン A 323 ビタミン B1 0.83 ビタミン B2 0.98 ビタミン C 115 食塩 10.4	kcal 1375 たんぱく質 60.5 脂質 40.7 糖質 605 ビタミン A 702 ビタミン B1 1.54 ビタミン B2 1.97 ビタミン C 78 食塩 9.6	kcal 1189 たんぱく質 61.4 脂質 78.1 糖質 691 ビタミン A 414 ビタミン B1 0.94 ビタミン B2 0.96 ビタミン C 61 食塩 9.4	kcal 1379 たんぱく質 66 脂質 62.9 糖質 1084 ビタミン A 901 ビタミン B1 0.87 ビタミン B2 1.22 ビタミン C 90 食塩 10.1

献立表

平成29年02月下旬

食団名 成人男子 成人女子

区分	27日 火曜	28日 水曜				標準量	献立量	換算量
朝	7277 すまし汁(味噌・玉葱) 餅 6300 納豆 7537 湯呑ふりかけ 7701 お茶	7332 みそ汁(豆腐・人参) 7551 グリーン豆 7633 梅びしお 7701 お茶						
昼	2438 デミグラスソースハンバーグ 6553 人参とピーマンの味噌和え 7600 大根さくら漬 6983 青りんごゼリー 7701 お茶	2110 クリーム煮 1425 クリームゴールド 7632 根菜サラダ 6908 牛乳(200cc) 7701 お茶						
夕	1307 あんかけラーメン 6567 ジャコの酢の物 6705 オレンジ(ネーブル) 7701 お茶	2129 玉目スープ煮 7630 岩唐ねぎ塩もやし 6994 ココアムース 7701 お茶						
成分	kcal 1008 たんぱく質 66.4 脂質 45.7 糖質 694 ビタミン A 847 ビタミン B1 1.13 ビタミン B2 1.05 ビタミン C 184 食塩 10.3	kcal 1423 たんぱく質 64.3 脂質 60.6 糖質 943 ビタミン A 1100 ビタミン D1 1.32 ビタミン B2 1.5 ビタミン C 133 食塩 9.9				kcal 1020 たんぱく質 60.0 脂質 50.0 糖質 650 ビタミン A 750 ビタミン B1 0.2 ビタミン B2 1.2 ビタミン C 100 食塩 8	1231 61.9 55.6 766 805 1.10 1.23 114 9.0	

献立表

平成30年03月上旬

食糧名 成人男子 成人女子

所長	出務部長	総務部長	首席・課長・技師	監務課長	係長	係

区分	1日 木曜	2日 金曜	3日 土曜	4日 日曜	5日 月曜	6日 火曜
朝	7340 みそ汁(湯げ・豆芽) 7562 金時蚕豆 7535 蕎麦ふりかけ 7701 お茶	7314 みそ汁(大根・若布) 8300 納豆 7531 のり佃煮 7701 お茶	7271 すまし汁(豆餅・揚げ) 朝 7509 梅干 7534 味噌汁のり 7701 お茶	7317 みそ汁(白粥・巻) 7551 グリーン豆 7540 ゆかりふりかけ 7701 お茶	7344 みそ汁(卵・若布) 7550 黒豆 7539 蕎麦ふりかけ 7701 お茶	7335 みそ汁(揚げ・人参) 7552 金時蚕豆 7537 蕎麦ふりかけ 7701 お茶
昼	2204 メンチカツ 0288 マロネーズ和え(ツナ・キャベツ) 7214 スープ(コンソメ) 7701 お茶	2112 ポークカレー 7514 らっきよ甘酢漬け 5438 温泉水 7701 お茶	3432 オムレツ 1425 チョコレートクリーム 7533 スパゲティサラダ 0907 ミルクティー 7701 お茶	1355 中華丼(レトルト) 0305 チンゲン菜の浸し 7239 中華スープ(えのき・牛卵) 7701 お茶	2431 さば味噌煮(レトルト) 7030 香唐ねぎ塩しやし 7219 ワンタンスープ 7701 お茶	3205 鶏肉唐揚げ 0305 きのこと海苔のサラダ 7359 スープ(ウインナー・キャベツ) 7701 お茶
夕	2140 牛肉とキノコのバター醤油煮 0294 グリーンサラダ(新鮮トウモロコシ) 0782 りんごジュース 7701 お茶	2136 旬物のトマトソース煮 0559 きゅうりのヒリ辛和え 7203 ミルクスープ 7701 お茶	2123 野菜と大豆のスープ煮 7028 五目ひじき煮 0956 フリン 7701 お茶	3501 豆腐野菜ハンバーグ 0520 香唐サラダ(胡瓜・トマト・レタ) 0803 ジョア(フレンチ) 7701 お茶	2141 さつまいもの惣物 0541 桜の花とかにかまぼこの甘酢和え 0951 オレンジゼリー 7701 お茶	3504 麻婆豆腐 0540 オクラのおかか和え 0802 ヨーグルト 7701 お茶
成分	kcal 1373 たんぱく質 60.2 脂質 64.9 糖質 401 ビタミン A 770 ビタミン B1 2.94 ビタミン B2 3.00 ビタミン C 116 食塩 8.9	kcal 1333 たんぱく質 75.8 脂質 57.5 糖質 728 ビタミン A 855 ビタミン B1 1.01 ビタミン B2 1.91 ビタミン C 181 食塩 11.2	kcal 1228 たんぱく質 50.1 脂質 65 糖質 417 ビタミン A 942 ビタミン B1 0.53 ビタミン B2 1.1 ビタミン C 59 食塩 10.3	kcal 1079 たんぱく質 47.5 脂質 61 糖質 755 ビタミン A 824 ビタミン B1 0.82 ビタミン B2 0.94 ビタミン C 94 食塩 10.1	kcal 1094 たんぱく質 62 脂質 40.7 糖質 503 ビタミン A 608 ビタミン B1 0.77 ビタミン B2 1.21 ビタミン C 178 食塩 10.4	kcal 1250 たんぱく質 71.8 脂質 67 糖質 822 ビタミン A 630 ビタミン B1 1.23 ビタミン B2 1.07 ビタミン C 54 食塩 10

献立表

平成30年03月上旬

食糧名 成人男子 成人女子

区分	7日 水曜	8日 木曜	9日 金曜	10日 土曜	献立数	献立数	強化数
朝	7346 みそ汁(支のき・白味噌) 9300 納豆 7533 梅びしお 7701 お茶	7389 みそ汁(卵・五ネ辛) 7550 塩胡豆 7530 梅ふりかけ 7701 お茶	7332 みそ汁(豆腐・人参) 7551 グリーン豆 7531 のり佃煮 7701 お茶	7348 みそ汁(瓜芋・ネ辛) 7509 梅干 7540 梅かりふりかけ 7701 お茶			
昼	7131 ハヤシライス 6527 ビリヤメヨネーズサラダ 6703 りんご 7701 お茶	2608 いか野菜五目炒め 6381 辛子醤油和え 7231 中華スープ(チンゲン菜・ハム) 7701 お茶	2130 なすとミンチのカレー 7508 福神漬 6547 ツナといんげんのサラダ 7701 お茶	6951 ぜんざい 1421 いらごジャム 2441 ミートソース 6908 牛乳(200cc) 7701 お茶			
夕	2338 豚肉とうずらの中華炒め菜 6511 はうれん菜の胡麻和え 7229 和風春雨スープ 7701 お茶	1381 スパゲティーナポリゴン 6503 きのこと揚げの和え物 6964 ココアムース 7701 お茶	2153 牛肉のうま煮 6509 中華豆腐の物 6807 グロア(白ぶどう) 7701 お茶	2343 豚肉とにらの中炒め 6562 海藻の和え物 6706 オレンジ(ネーブル) 7701 お茶			
成分	kcal 1220 たんぱく質 61.3 脂質 61.3 糖質 669 ビタミン A 1588 ビタミン B1 1.42 ビタミン B2 1.45 ビタミン C 97 食塩 11.4	kcal 1220 たんぱく質 72.3 脂質 69.1 糖質 658 ビタミン A 632 ビタミン B1 1.3 ビタミン B2 1.13 ビタミン C 197 食塩 11.1	kcal 1366 たんぱく質 73.2 脂質 64.9 糖質 881 ビタミン A 1258 ビタミン B1 1.12 ビタミン B2 1.47 ビタミン C 107 食塩 10.7	kcal 1458 たんぱく質 61.7 脂質 42.1 糖質 756 ビタミン A 525 ビタミン B1 1.45 ビタミン B2 1.15 ビタミン C 69 食塩 9.2	kcal 1020 たんぱく質 60.0 脂質 60.0 糖質 650 ビタミン A 750 ビタミン B1 0.2 ビタミン B2 1.2 ビタミン C 100 食塩 8	1263 63.1 59.9 674 358 1.31 1.54 113 10.3	

献立表

平成30年03月中旬

食糧名 成人男子 成人女子

区分	11日 日曜	12日 月曜	13日 火曜	14日 水曜	15日 木曜	16日 金曜
朝	7349 みそ汁(揚げ・巻) 7662 金時煮豆 7534 味噌汁のり 7701 お茶	7383 みそ汁(人参・雲布) 7650 昆布豆 7639 味噌汁のり 7701 お茶	7354 みそ汁(豆腐・ネギ) 6300 納豆 7637 味噌汁のり 7701 お茶	7370 みそ汁(大根・人参) 7651 グリーン豆 7633 味噌汁のり 7701 お茶	7331 みそ汁(巻・雲布) 7652 金時煮豆 7636 味噌汁のり 7701 お茶	7277 すまし汁(鰹卵・玉葱) 朝 7609 梅干 7531 のり佃煮 7701 お茶
昼	2437 トマトソースハンバーグ 7632 味噌サラダ 6950 プリン 7701 お茶	2016 焼き餃子 6561 しめじとオクラの和え物 7237 味噌スープ(豆腐・椎茸) 7701 お茶	2716 白身魚フライ(野菜あんかけ) 6512 南西と春雨の戻り物 7106 ニラ玉スープ 7701 お茶	2110 クリーム煮 1430 レーズンクリーム 7013 牛乳サラダ 6908 牛乳(200cc) 7701 お茶	2213 とんかつ 6269 シーフードサラダ 7279 スープ(ベーコン・キャベツ) 7701 お茶	2114 チキンカレー 7614 らっきょう佃煮 6826 味噌サラダ(南瓜・キャベツ・卵) 7701 お茶
夕	2612 焼き魚(サバ) 6546 春雨の中巻和え 7281 すまし(玉葱・えのき) 7701 お茶	2124 豚肉と春雨のスープ煮 7628 五目ひじき煮 6904 ココアムース 7701 お茶	2336 チンジャオロース 6559 きゅうりのピリ辛和え 7219 ワンダンスープ 7701 お茶	2146 大根のそぼろあんかけ風煮 7634 ビビンバサラダ 6802 ヨーグルト 7701 お茶	1324 肉うどん 6534 味噌サラダ 6781 オレンジジュース 7701 お茶	2332 かつと豚肉の味噌炒め煮 6502 豚肉の和え物 7229 和風春雨スープ 7701 お茶
成分	kcal 1109 たんぱく質 73.6 脂質 49.5 糖質 457 ビタミン A 194 ビタミン B1 0.9 ビタミン B2 1.17 ビタミン C 36 食塩 8.8	kcal 1029 たんぱく質 49.2 脂質 61.8 糖質 673 ビタミン A 544 ビタミン B1 1.28 ビタミン B2 1.14 ビタミン C 116 食塩 10.3	kcal 1262 たんぱく質 63.7 脂質 68.2 糖質 807 ビタミン A 633 ビタミン B1 0.77 ビタミン B2 1.13 ビタミン C 129 食塩 8.3	kcal 1462 たんぱく質 61.2 脂質 70.2 糖質 891 ビタミン A 859 ビタミン B1 0.95 ビタミン B2 1.38 ビタミン C 114 食塩 10.9	kcal 1270 たんぱく質 67.4 脂質 61.7 糖質 447 ビタミン A 126 ビタミン B1 1.21 ビタミン B2 0.79 ビタミン C 209 食塩 9.8	kcal 1315 たんぱく質 63.8 脂質 67.2 糖質 606 ビタミン A 1164 ビタミン B1 1.39 ビタミン B2 1.12 ビタミン C 140 食塩 11.2

献立表

平成30年03月中旬

食糧名 成人男子 成人女子

区分	17日 土曜	18日 日曜	19日 月曜	20日 火曜	摂取量	献立量	残化量	
朝	7348 みそ汁(豆辛・ネギ) 6300 納豆 7640 ゆかりふりかけ 7701 お茶	7349 みそ汁(揚げ・葱) 7550 良布豆 7534 味噌汁のり 7701 お茶	7346 みそ汁(豆腐・若布) 7551 グリーン豆 7530 揚げふりかけ 7701 お茶	7369 みそ汁(卵・玉ネギ) 7509 梅干 7537 梅干ふりかけ 7701 お茶				
昼	3431 ミートオムレツ 1428 クリームゴールド 7602 ポテトサラダ 6807 ミルクティー 7701 お茶	6306 チキンカツ 7633 スパゲティサラダ 7221 中華スープ(牛蒡・人参) 7701 お茶	2139 南瓜のシチュー 6281 牛牛輪煎和え 6951 オレンジゼリー 7701 お茶	2014 豚肉のトマトガーリック炒め煮 6549 オクラのおかか和え 7266 スープ(白菜・ベーコン) 7701 お茶				
夕	2313 八宝菜 7030 青唐ねぎ塩もやし 6807 ジョア(白ぶどう) 7701 お茶	1252 牛丼(レトルト) 6559 さやうりのひり辛和え 6963 青りんごゼリー 7701 お茶	2147 フルコギ 6511 ほうれん草の胡麻和え 7258 すまし(揚げ・えのき) 7701 お茶	1385 菜の花のスパゲティ 6282 ビーンズサラダ 6802 ローズルト 7701 お茶				
成人男子	kcal 1288 たんぱく質 64.8 脂質 59.0 エネルギー 691 ビタミン A 1016 ビタミン B1 0.85 ビタミン B2 1.32 ビタミン C 31 食塩 10.6	kcal 1003 たんぱく質 47.6 脂質 72.6 エネルギー 441 ビタミン A 494 ビタミン B1 0.46 ビタミン B2 0.45 ビタミン C 92 食塩 11.7	kcal 1392 たんぱく質 62.8 脂質 60.1 エネルギー 686 ビタミン A 1737 ビタミン B1 1.09 ビタミン B2 1.33 ビタミン C 169 食塩 8.2	kcal 1011 たんぱく質 63.6 脂質 66.8 エネルギー 627 ビタミン A 324 ビタミン B1 1.72 ビタミン B2 1.36 ビタミン C 311 食塩 9.4				
成人女子	kcal 1020 たんぱく質 60.0 脂質 60.0 エネルギー 650 ビタミン A 750 ビタミン B1 0.2 ビタミン B2 1.2 ビタミン C 100 食塩 8	kcal 1222 たんぱく質 60.7 脂質 61.8 エネルギー 650 ビタミン A 750 ビタミン B1 0.2 ビタミン B2 1.2 ビタミン C 124 食塩 9.9						

献立表

平成30年03月下旬

食値名 成人男子 成人女子

区分	21日 水曜	22日 木曜	23日 金曜	24日 土曜	25日 日曜	26日 月曜
朝	7332 みそ汁(豆腐・人参) 7552 金時煮豆 7536 梅ふりかけ 7701 お茶	7331 みそ汁(巻・苜蓿) 7550 昆布豆 7533 梅びしお 7701 お茶	7273 すまし汁(豆腐・玉葱) 朝 0309 納豆 7531 のり佃煮 7701 お茶	7370 みそ汁(大根・人参) 7551 グリーン豆 7540 梅ふりかけ 7701 お茶	7340 みそ汁(揚げ・豆辛) 7552 金時煮豆 7539 梅ふりかけ 7701 お茶	7346 みそ汁(豆腐・苜蓿) 7509 佃子 7534 梅付けのり 7701 お茶
昼	2438 デミグラスソースハンバーグ 0553 人参とピーマンの味噌和え 7263 ミルクスープ 7701 お茶	2713 あじフライ 0507 小松菜の胡麻和え 7229 和風春雨スープ 7701 お茶	2134 ミンチカレー 7508 塩伸揚げ 0559 きゅうりのピリ辛和え 7701 お茶	0978 ぜんざい(黒) 1427 リンゴ汁 2441 トマト 0908 牛乳(200cc) 7701 お茶	2442 さけ香煎ソテー(レトルト) 0291 辛子醤油和え 7231 中華スープ(チンゲン菜・ハム) 7701 お茶	3138 きのコンチュー 0511 ほうれん草の胡麻和え 0951 オレンジゼリー 7701 お茶
夕	1209 豚玉丼 7628 五目ひじき煮 0706 オレンジ(ネーブル) 7701 お茶	2145 牛肉と豆辛汁 0504 胡瓜といかの酢の物 0964 ココアムース 7701 お茶	2010 鶏肉山椒焼き 0504 じゃこと海草の和え物 7219 ワンタンスープ 7701 お茶	2437 トマトソースハンバーグ 7030 荷葉ねぎ塩もやし 0802 ヨーグルト 7701 お茶	1208 玉子丼 7613 牛蒡サラダ 0903 ジョア(プレーン) 7701 お茶	2328 豚肉のオイスターソース炒め煮 0547 ツナといんげんのサラダ 7258 すまし(揚げ・えのき) 7701 お茶
成人男子	keul 1233 たんぱく質 76.6 脂質 51.8 糖質 798 ビタミン A 850 ビタミン B1 1.55 ビタミン B2 1.54 ビタミン C 85 食塩 10.9	keul 1098 たんぱく質 61.6 脂質 51.5 糖質 703 ビタミン A 705 ビタミン B1 0.63 ビタミン B2 0.83 ビタミン C 125 食塩 8.9	keul 1205 たんぱく質 69.7 脂質 50.8 糖質 048 ビタミン A 878 ビタミン B1 0.93 ビタミン B2 1.07 ビタミン C 125 食塩 9	keul 1449 たんぱく質 58.3 脂質 43.2 糖質 653 ビタミン A 554 ビタミン B1 1.04 ビタミン B2 1.14 ビタミン C 31 食塩 9.4	keul 1119 たんぱく質 69.5 脂質 51.9 糖質 712 ビタミン A 273 ビタミン B1 0.88 ビタミン B2 1.35 ビタミン C 82 食塩 10.4	keul 1223 たんぱく質 62.5 脂質 53.5 糖質 695 ビタミン A 925 ビタミン A 1362 ビタミン B1 1.59 ビタミン B2 1.35 ビタミン C 109 食塩 9.2

献立表

平成30年03月下旬

食糧名 成人男子 成人女子

区分	27日 火曜	28日 水曜	29日 木曜	30日 金曜	31日 土曜	標準献立	献立献	強化献	
朝	7367 みそ汁(卵・ネギ) 7550 昆布豆 7537 海苔ふりかけ 7701 お茶	7339 みそ汁(五ネギ・葱) 6300 納豆 7538 梅びしお 7701 お茶	7346 みそ汁(豆腐・岩布) 7551 グリーン豆 7536 鰹ふりかけ 7701 お茶	7370 みそ汁(大根・人参) 7509 塩干 7531 のり佃煮 7701 お茶	7369 みそ汁(卵・五ネギ) 7552 金時煮豆 7540 ゆかりふりかけ 7701 お茶				
昼	3715 エビカツ(タルタルソース) 6668 キャベツの甘みそ和え 7508 大根さくら漬 6658 プリン 7701 お茶	2319 カレー炒め煮 1422 ビーナッツクリーム 7033 スパゲティサラダ 6911 コーヒー飲料 7701 お茶	2265 筋肉唐揚げ 0294 グリーンサラダ(胡麻ドレッシング) 7203 ミルクスープ 7701 お茶	2128 きのことカレー 7514 らっきよ甘酢漬 6546 春雨の中巻和え 7701 お茶	2340 牛肉となすの甘酢炒め 6556 ビーフンの和え物 7221 中華スープ(牛蒡・人参) 7701 お茶				
夕	2337 野菜と牛肉の山椒炒め 6524 彩りサラダ 7205 スープ(白菜・ベーコン) 7701 お茶	2137 豚汁 7632 根菜サラダ 6902 ヨーグルト 7701 お茶	2344 牛肉のバーベキューソース炒め 6559 きゅうりのピリ辛和え 7225 寸まし(卵・しめじ) 7701 お茶	2149 かぼちゃのそぼろ煮 6567 じゃこの酢の物 6963 かりんごゼリー 7701 お茶	2165 豚肉トマト煮 6282 ビーンズサラダ 7219 ワンタンスープ 7701 お茶				
成分	kcal 1236 たんぱく質 55.2 脂質 71.4 エネルギー 485 ビタミン A 240 ビタミン B1 0.82 ビタミン B2 1.67 ビタミン C 192 食塩 10.6	kcal 1314 たんぱく質 61.4 脂質 80 エネルギー 521 ビタミン A 688 ビタミン B1 1.31 ビタミン B2 1.27 ビタミン C 87 食塩 11.9	kcal 1174 たんぱく質 66.6 脂質 55.0 エネルギー 429 ビタミン A 609 ビタミン B1 1.06 ビタミン B2 1.46 ビタミン C 145 食塩 9.5	kcal 1130 たんぱく質 63.4 脂質 34.7 エネルギー 497 ビタミン A 1352 ビタミン B1 1.44 ビタミン B2 1.13 ビタミン C 216 食塩 11.7	kcal 1373 たんぱく質 67.6 脂質 68 エネルギー 528 ビタミン A 986 ビタミン B1 1.77 ビタミン B2 1.15 ビタミン C 175 食塩 8.6	kcal 1020 たんぱく質 60.0 脂質 50.0 エネルギー 450 ビタミン A 750 ビタミン B1 0.2 ビタミン B2 1.2 ビタミン C 100 食塩 8	kcal 1231 たんぱく質 64.8 脂質 54.9 エネルギー 718 ビタミン A 773 ビタミン B1 1.18 ビタミン B2 1.27 ビタミン C 123 食塩 10		

献立表

平成30年04月上旬

女預名 成人男子 成人女子

所長	総務部長	総務部長	首席・職員・総務	医師部長	係長	係

区分	1日 日曜	2日 月曜	3日 火曜	4日 水曜	5日 木曜	6日 金曜
朝	7385 みそ汁 (麺) 7524 味噌汁のり 7701 お茶	7384 みそ汁 (わかめ) 7838 味噌汁のり 7701 お茶	7339 みそ汁 (玉ネギ・麺) 7609 梅干 7537 味噌汁のり 7701 お茶	7367 みそ汁 (卵・ネギ) 8300 納豆 7636 味噌汁のり 7701 お茶	7335 みそ汁 (揚げ・人参) 7592 金時葱豆 7533 揚げしお 7701 お茶	7273 すまし汁 (豆腐・玉葱) 朝 7581 グリーン豆 7531 のり佃煮 7701 お茶
昼	2347 トマト茶 (ミートボール・ツナ) 6572 梅草の酢の物 7282 すまし汁 (しいたけ) 7701 お茶	2154 カレー (ツナ) 7514 ちつきよ甘酢漬 7701 お茶	2147 ブルコギ 6282 ビーンズサラダ 6802 ヨーグルト 7701 お茶	2332 なすと豚肉の味噌炒め茶 6541 菜の花とかにかまぼこの甘酢和え 7237 中華スープ (豆腐・梅干) 7701 お茶	2637 野菜と牛肉の山椒炒め 6505 チンゲン菜の戻し 7106 ニラ玉スープ 7701 お茶	2114 チキンカレー 7508 梅干漬 5433 茹で玉子 7701 お茶
夕	1252 牛丼 (レトルト) 6571 切干大根の和え物 6959 ようかん 7701 お茶	2512 焼き魚(サバ) 6281 辛子醤油和え 7274 たまごスープ 7701 お茶	2146 大根のそぼろあんかけ風茶 6503 きのこと揚げの和え物 6706 オレンジ (ネーブル) 7701 お茶	2017 鶏肉の照り焼き 6559 きゅうりのピリ辛和え 7263 ミルクスープ 7701 お茶	1394 コーン醤油ラーメン 6513 小松菜と竹輪の胡麻和え 6803 ジョア (ブレーン) 7701 お茶	2346 キャベツと豚肉の香りにんにく 6524 彩りサラダ 7221 中華スープ (牛乳・人参) 7701 お茶
成分	kcal 677 たんぱく質 30.7 脂質 31.4 カルシウム 261 ビタミン A 116 ビタミン B1 0.34 ビタミン B2 0.46 ビタミン C .9 食塩 10.1	kcal 859 たんぱく質 56.8 脂質 52.9 カルシウム 351 ビタミン A 187 ビタミン B1 0.54 ビタミン B2 0.90 ビタミン C 68 食塩 11.1	kcal 1207 たんぱく質 57.4 脂質 64.2 カルシウム 943 ビタミン A 464 ビタミン B1 1.09 ビタミン B2 0.93 ビタミン C 165 食塩 7.4	kcal 1141 たんぱく質 80 脂質 55.7 カルシウム 909 ビタミン A 635 ビタミン B1 1.61 ビタミン B2 1.65 ビタミン C 169 食塩 9.4	kcal 1004 たんぱく質 60.5 脂質 43.7 カルシウム 957 ビタミン A 1013 ビタミン B1 0.76 ビタミン B2 1.2 ビタミン C 162 食塩 10.6	kcal 1216 たんぱく質 62.9 脂質 54.1 カルシウム 424 ビタミン A 1912 ビタミン B1 1.51 ビタミン B2 1.09 ビタミン C 197 食塩 9.2

献立表

平成30年04月上旬

食糧名 成人男子 成人女子

区分	7日 土曜	8日 日曜	9日 月曜	10日 火曜	標準量	献立量	換算量
朝	7333 みそ汁(卵・麺) 7550 昆布豆 7540 ゆかりふりかけ 7701 お茶	7340 みそ汁(揚げ・虫卒) 7509 梅干 7534 味噌汁のり 7701 お茶	7331 みそ汁(筍・若布) 7552 金時豆 7539 梅ふりかけ 7701 お茶	7370 みそ汁(大根・人参) 6306 納豆 7537 海苔ふりかけ 7701 お茶			
昼	2204 メンチカツ 1420 クリームゴールド 7532 根菜サラダ 5508 牛乳(200cc) 7701 お茶	3501 豆腐野菜ハンバーグ 7030 宍倉ねぎ塩もやし 7229 和風春雨スープ 7701 お茶	2138 きのこシチュー 7533 スパゲティサラダ 5504 ココアムース 7701 お茶	2206 チキンカツ 6204 グリーンサラダ(胡麻ドレッシング) 7508 大根さくら漬 5563 かりんごゼリー 7701 お茶			
夕	2153 牛肉のうま煮 6534 ほうれん草と切干大根の胡麻和え 6802 ヨーグルト 7701 お茶	2123 野菜と枝豆のスープ煮 6504 胡瓜といかの酢の物 6951 オレンジゼリー 7701 お茶	1208 玉子丼 6288 マヨネーズ和え(ツナ・キャベツ) 7231 中華スープ(チンゲン菜・ハム) 7701 お茶	2105 豚肉トマト煮 6552 マカロニサラダ 7238 中華スープ(ワンタン) 7701 お茶			
成分	kcal 1281 たんぱく質 65 脂質 61.8 カルシウム 932 ビタミン A 1111 ビタミン B1 2.56 ビタミン B2 4.46 ビタミン C 62 食塩 10.2	kcal 1082 たんぱく質 55.6 脂質 57.7 カルシウム 497 ビタミン A 612 ビタミン D1 0.66 ビタミン B2 0.81 ビタミン C 108 食塩 10.8	kcal 1371 たんぱく質 54.2 脂質 72.7 カルシウム 650 ビタミン A 740 ビタミン B1 0.98 ビタミン B2 1.29 ビタミン C 141 食塩 9.8	kcal 1171 たんぱく質 55.3 脂質 45.8 カルシウム 408 ビタミン A 770 ビタミン B1 1.11 ビタミン B2 0.82 ビタミン C 191 食塩 8.5			kcal 1020 たんぱく質 60 脂質 50 カルシウム 650 ビタミン A 750 ビタミン B1 0.2 ビタミン B2 1.2 ビタミン C 100 食塩 8

献立表

平成30年04月中旬

食糧名 成人男子 成人女子

区分	11日 水曜	12日 木曜	13日 金曜	14日 土曜	15日 日曜	16日 月曜
朝	7354 みそ汁(豆腐・ネギ) 7551 グリーン豆 7533 梅びしお 7701 お茶	7349 みそ汁(揚げ・麺) 7550 昆布豆 7536 梅ふりかけ 7701 お茶	7277 すまし汁(飯前・玉葱) 朝 7509 梅干 7531 のり佃煮 7701 お茶	7332 みそ汁(豆腐・人参) 6309 納豆 7540 ゆかりふりかけ 7701 お茶	7355 みそ汁(国産・若菜) 7552 金時菜豆 7534 梅付けのり 7701 お茶	7304 みそ汁(揚げ・玉ネギ) 7551 グリーン豆 7539 梅ふりかけ 7701 お茶
昼	2319 カレー炒め丼 1425 チョコレートクリーム 7613 牛乳サラダ 6907 ミルクティー 7701 お茶	2710 白身魚フライ 6295 合のこ海苔のサラダ 7221 中華スープ(牛乳・人参) 7701 お茶	2134 ミンチカレー 7514 らっきょと甘酢漬け 6525 春雨サラダ(胡瓜・キャベツ・ハ) 7701 お茶	6961 ぜんざい 1427 りんご汁 2441 トドーナ 6908 牛乳(200cc) 7701 お茶	2015 焼き餃子 7634 ビビンバサラダ 7217 中華スープ(チンゲン菜・卵) 7701 お茶	2716 コロッケ 6539 きゅうりのピリ辛和え 7224 すまし(えのき・豆腐) 7701 お茶
夕	3102 やながわ風丼 7602 ポテトサラダ 6955 プリン 7701 お茶	2336 チンジャオロース 6549 オクラのおかか和え 6806 ジョア(イチゴ) 7701 お茶	2328 豚肉のオイスターソース炒め丼 6511 ほうれん草の胡麻和え 6802 ヨーグルト 7701 お茶	2106 中華風丼 7628 五目ひじき丼 6951 オレンジゼリー 7701 お茶	2437 トマトソースハンバーグ 6291 辛子醤油和え 6782 りんごジュース 7701 お茶	2124 豚肉と春雨のスープ丼 6562 海草の和え物 6964 ココアムース 7701 お茶
成	kcal 1363 たんぱく質 55.6 脂質 33.9 エネルギー 449 ビタミン A 894 ビタミン B1 1.07 ビタミン B2 1.01 ビタミン C 75 食塩 10.8	kcal 1142 たんぱく質 54.8 脂質 63.9 エネルギー 413 ビタミン A 427 ビタミン B1 0.68 ビタミン B2 1.01 ビタミン C 65 食塩 8.7	kcal 1206 たんぱく質 63.7 脂質 57.4 エネルギー 700 ビタミン A 1729 ビタミン B1 1.59 ビタミン B2 1.39 ビタミン C 164 食塩 10.6	kcal 1484 たんぱく質 57.8 脂質 42.3 エネルギー 578 ビタミン A 300 ビタミン B1 0.81 ビタミン B2 1.18 ビタミン C 25 食塩 8.3	kcal 1075 たんぱく質 51.8 脂質 44.2 エネルギー 408 ビタミン A 246 ビタミン B1 0.8 ビタミン B2 0.88 ビタミン C 95 食塩 10.5	kcal 1205 たんぱく質 59.8 脂質 60.7 エネルギー 525 ビタミン A 362 ビタミン B1 1.47 ビタミン B2 1.02 ビタミン C 120 食塩 8.6

献立表

平成30年04月中旬

食種名 成人男子 成人女子

区分	17日 火曜	18日 水曜	19日 木曜	20日 金曜	標準量	献立量	強化量
朝	7334 みそ汁(しめじ・白菜) 7550 昆布豆 7537 梅干ふりかけ 7701 お茶	7370 みそ汁(大根・人参) 7509 梅干 7536 梅ふりかけ 7701 お茶	7346 みそ汁(豆腐・若菜) 7552 金時豆 7533 梅干しお 7701 お茶	7384 みそ汁(揚げ・玉ねぎ) 6300 納豆 7531 のり佃煮 7701 お茶			
昼	2340 牛肉となすの甘酢炒め 6547 ツナといんげんのサラダ 7105 ニラ玉スープ 7701 お茶	2149 かぼちゃのそぼろ煮 6282 ビーンズサラダ 6802 ヨーグルト 7701 お茶	2205 鶏肉唐揚げ 6511 ほうれん草の胡麻和え 7257 白菜ミルクスープ 7701 お茶	2112 ボークカレー 7508 福神漬 5438 温泉玉子 7701 お茶			
夕	1365 焼きうどん 6503 白菜と油揚げのお浸し 6703 りんご 7701 お茶	1209 豚玉丼 6569 ビーフンの甘酢和え 7231 中華スープ(牛蒡・人参) 7701 お茶	2337 野菜と牛肉の山椒炒め 6504 胡瓜といかの酢の物 6607 ジョア(白ぶどう) 7701 お茶	2010 鶏肉味噌焼き 6518 グリーンサラダ(青じそ・レタス) 7231 中華スープ(チンゲン菜・ハム) 7701 お茶			
成分	kcal 1030 たんぱく質 64 脂質 58.6 カルシウム 530 ビタミン A 363 ビタミン B1 1.08 ビタミン B2 0.97 ビタミン C 122 食塩 9.2	kcal 1238 たんぱく質 71.4 脂質 59.6 カルシウム 627 ビタミン A 1372 ビタミン B1 1.09 ビタミン B2 1.4 ビタミン C 140 食塩 9.4	kcal 1158 たんぱく質 69 脂質 51 カルシウム 1138 ビタミン A 752 ビタミン B1 0.94 ビタミン B2 1.46 ビタミン C 157 食塩 8.8	kcal 1187 たんぱく質 71.1 脂質 58.2 カルシウム 574 ビタミン A 945 ビタミン B1 1.38 ビタミン B2 1.44 ビタミン C 182 食塩 10.9	kcal 1020 たんぱく質 60 脂質 50 カルシウム 650 ビタミン A 750 ビタミン B1 0.2 ビタミン B2 1.2 ビタミン C 100 食塩 8	1210 60.8 54.8 664 798 1.15 1.2 113 9.6	

献立表

平成30年04月下旬

食種名 成人男子 成人女子

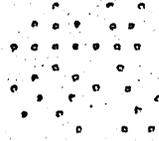
区分	21日 土曜	22日 日曜	23日 月曜	24日 火曜	25日 水曜	26日 木曜
朝	7348 みそ汁(風干・ネギ) 7551 グリーン豆 7540 ゆかり揚げ 7701 お茶	7332 みそ汁(豆腐・人参) 7550 風干豆 7534 味噌揚げ 7701 お茶	7327 みそ汁(揚げ・若布) 7509 揚げ 7537 揚げ揚げ 7701 お茶	7369 みそ汁(卵・玉ネギ) 7552 金時豆 7533 梅びしお 7701 お茶	7350 みそ汁(大根・ネギ) 6300 納豆 7536 揚げ揚げ 7701 お茶	7331 みそ汁(筍・若布) 7551 グリーン豆 7531 のり佃煮 7701 お茶
昼	3432 オムレツ 1430 レーズンクリーム 7633 スパゲティサラダ 6911 コーヒー飲料 7701 お茶	2443 ぶりの照り焼き(レトルト) 6548 春巻の中巻和え 7236 すまし汁(五穀・麺) 7701 お茶	1210 ツナ玉子丼 6514 おかか和え(チンゲン菜) 7266 スープ(白菜・ベーコン) 7701 お茶	2715 エビカツ(タルタルソース) 6566 キャベツの甘酢しょうが和え 7508 大根さくら揚げ 6964 ココアムース 7701 お茶	2110 クリーム荘 1422 ビーナッツクリーム 7613 牛蒡サラダ 6808 牛乳(200cc) 7701 お茶	2718 白身魚フライ(野菜あんかけ) 6505 チンゲン菜の戻し 6803 ジョア(ブレン) 7701 お茶
夕	3502 和風ハンバーグ 6545 野菜の胡麻和えB 6956 プリン 7701 お茶	2126 のっぺい汁 7613 牛蒡サラダ 6951 オレンジゼリー 7701 お茶	2121 チキンスープ煮 6624 彩りサラダ 6963 青りんごゼリー 7701 お茶	2342 ビーマンと豚肉のひき肉炒め 6511 ほうれん草の胡麻和え 7237 中華スープ(豆腐・椎茸) 7701 お茶	3109 かき玉汁 7628 五日ひじき荘 6802 ヨーグルト 7701 お茶	1384 和風スパゲティ 6549 オクラのおかか和え 6708 オレンジ(ネーブル) 7701 お茶
成分	kcal 1270 たんぱく質 44 脂質 65.1 エネルギー 604 ビタミン A 944 ビタミン B1 0.75 ビタミン B2 1.08 ビタミン C 20 食塩 9.9	kcal 1116 たんぱく質 56.3 脂質 54.2 エネルギー 469 ビタミン A 812 ビタミン B1 0.68 ビタミン B2 0.83 ビタミン C 45 食塩 11.1	kcal 1090 たんぱく質 55.5 脂質 56.5 エネルギー 530 ビタミン A 925 ビタミン B1 0.78 ビタミン B2 0.99 ビタミン C 180 食塩 10.8	kcal 1035 たんぱく質 54.7 脂質 62.1 エネルギー 691 ビタミン A 1000 ビタミン B1 1.29 ビタミン B2 1.69 ビタミン C 166 食塩 9.2	kcal 1449 たんぱく質 69.4 脂質 68.1 エネルギー 837 ビタミン A 835 ビタミン B1 1.21 ビタミン B2 1.69 ビタミン C 86 食塩 11.8	kcal 1073 たんぱく質 59.5 脂質 45.6 エネルギー 727 ビタミン A 847 ビタミン B1 0.94 ビタミン B2 1.34 ビタミン C 118 食塩 8.6

献立表

平成30年04月下旬

食糧名 成人男子 成人女子

区分	27日 金曜	28日 土曜	29日 日曜	30日 月曜	標準量	献立量	換算量
朝	7271 すまし汁(豆腐・揚げ) 朝 7550 昆布豆 7540 ゆかりふりかけ 7701 お茶	7370 みそ汁(大根・人参) 7509 揚げ 7534 味噌汁のり 7701 お茶	7331 みそ汁(卵・春雨) 7552 金時煮豆 7539 梅ふりかけ 7701 お茶	7340 みそ汁(揚げ・豆半) 7531 グリーン豆 7537 梅ふりかけ 7701 お茶			
昼	2113 ビーフカレー 7514 らっきょ甘酢漬 5433 茹で玉子 7701 お茶	5978 ぜんざい(黒) 1421 いちごジャム 2441 ミートソース 5908 牛乳(200cc) 7701 お茶	2713 あじフライ 7502 ポテトサラダ 7259 スープ(ウインナー・キャベツ) 7701 お茶	2438 デミグラスソースハンバーグ 5512 梅干と春雨の酢の物 7245 スープ(えのき・ベーコン) 7701 お茶			
夕	2135 豚内のトマトソース煮 5252 ビーンズサラダ 7105 ニラ玉スープ 7701 お茶	2325 マーボー春雨 7530 青唐ねぎ塩もやし 5703 りんご 7701 お茶	1255 中華丼(レトルト) 5557 小松菜とかまぼこの辛子和え 7219 ワンタンスープ 7701 お茶	1211 きつね丼 5511 ほうれん草の胡麻和え 5781 オレンジジュース 7701 お茶			
成分	kcal 1355 たんぱく質 69.2 脂質 75.9 エネルギー 472 ビタミン A 771 ビタミン B1 0.63 ビタミン B2 1.02 ビタミン C 130 食塩 10.4	kcal 1449 たんぱく質 60.7 脂質 41.3 エネルギー 592 ビタミン A 820 ビタミン B1 1.02 ビタミン B2 1.01 ビタミン C 87 食塩 9.5	kcal 1089 たんぱく質 48.6 脂質 55.4 エネルギー 504 ビタミン A 710 ビタミン B1 0.74 ビタミン B2 0.7 ビタミン C 80 食塩 11.4	kcal 1202 たんぱく質 60.7 脂質 51.9 エネルギー 743 ビタミン A 780 ビタミン B1 0.99 ビタミン B2 1.1 ビタミン C 132 食塩 9.5		kcal 1020 たんぱく質 60 脂質 50 エネルギー 650 ビタミン A 760 ビタミン B1 0.2 ビタミン B2 1.2 ビタミン C 100 食塩 8	1218 60 56.6 650 843 0.92 1.2 104 10.2



これは正本である。

令和6年2月27日

京都地方裁判所第6民事部

裁判所書記官 戸室典子