

件名	食事を撮影したことについて（報告）			文書番号		
伺い文	当所が関係庁として係属している損害賠償請求事件（令和6年（ワ）第5485号）に関連し、当所が支給する食事を撮影したので報告します。					
	撮影した食事：令和6年10月23日（水）朝食、昼食及び夕食として調理した通常食及び軟菜食（計6食）					
起案	起案日	令和06年10月24日		受付日		
	部署	法務省 大阪拘置所 処遇部 処遇部門		決裁	決裁処理期限日	
					決裁日	令和06年10月25日
	起案者	[REDACTED]		施行	施行処理期限日	
連絡先				施行日		
分類名称	大分類	処遇			施行先	
	中分類	不服申立				
	名称（小分類）	訴訟（R6年度）			施行者	
取扱区分	秘密区分				取扱上の注意	
	秘密期間終了日			格付け	機密性格付け	2
	指定事由				取扱制限	
				保存	行政文書保存期間	特定日以後10年（訴訟）
決裁・供覧欄	大阪拘置所 処遇部					
	福島 利充	【済】				
	大阪拘置所 処遇部	処遇部門				
	鎌田 優輝	【済】				
大阪拘置所 処遇部	処遇部門					
渡邊 倫啓	【済】					
大阪拘置所 処遇部	処遇部門					
新道 哲郎	【済】					
備考欄						

令和6年10月23日 朝食

●軟菜食



●通常食

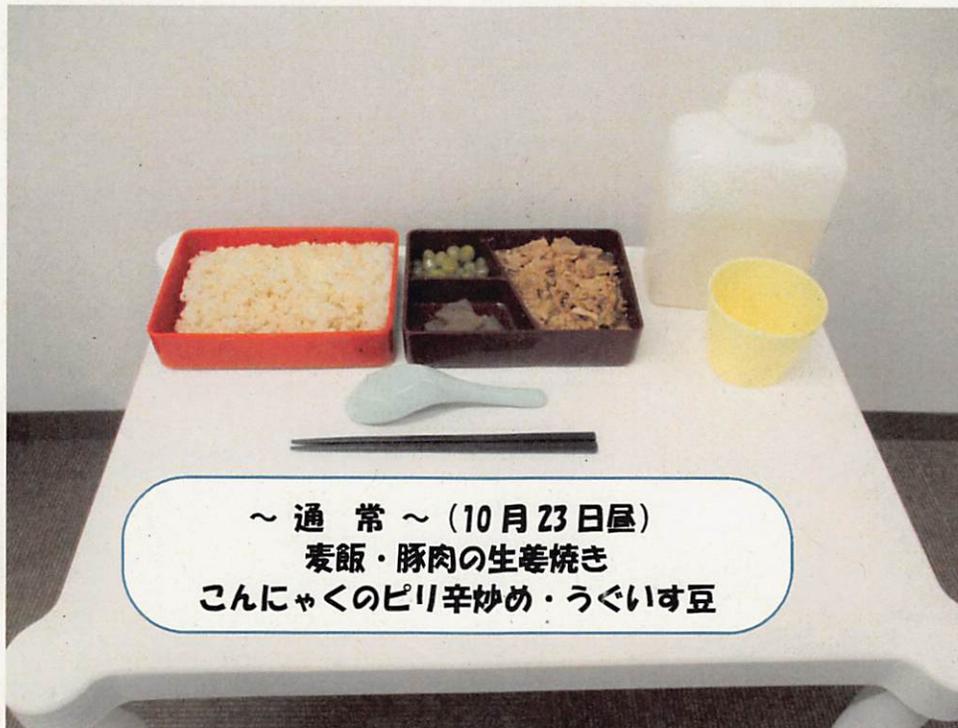


令和6年10月23日 昼食

●軟菜食



●通常食



令和6年10月23日 夕食

●軟菜食



●通常食



月間献立表

Page 2

2024年10月

	月	火 01	水 02	木 03	金 04	土 05	日 06
朝食		パン ピーナツクリーム ミルクコーヒ-180	パン マーガリン ココア180	パン りんごジャム カフェオレ180	パン マーガリン ミルクコーヒ-180	パン ミックスジャム レモンティー180	パン マーガリン きなこミルク180
昼食		麦飯 鶏肉とキャベツの味噌煮 小松菜のソテー 白菜の塩昆布和え	麦飯 鶏肉と野菜の煮物 ★大根と油揚げののりみ煮 カリフラワーのゆかり和え	白ごはん(アルファ米) 豚キムチ 蒸ししゅうまい きゃべつのだんご生和え プレーンヨーグルト	麦飯 ハンバーグのホワイトソース じゃがバター 小松菜の和え物	麦飯 豚肉と大根の中華煮 ごんにゃくのピリ辛炒め 鶏ささみの梅和え	麦飯 メンチカツ 南瓜のしとこ煮 小松菜ポン酢和え
夕食		麦飯 豚肉と野菜のステーキ炒め チーズマッシュポテト 法蓮草の白和え 生姜味噌汁(油揚げ・大根)180	麦飯 オムレツ 人参のピーナツ和え 福神漬 豆カレー270	麦飯 いわしフライ 鶏レバーの煮込み ★ほうれん草の小豆和え 味噌汁(法蓮草・玉葱)180	麦飯 ポークチャップ 枝豆のマヨ和え たまご風味 味噌汁(豆腐・青菜)180	麦飯 鶏肉の塩だれ炒め ソーセージマカロニソテー 人参サラダ 大豆そぼろ汁180	麦飯 麻婆豆腐 ほうれん草のソテー 大豆のチーズサラダ

	月	火 08	水 09	木 10	金 11	土 12	日 13
朝食	パン マーマレード カフェオレ180	パン ピーナツクリーム ミルクコーヒ-180	パン マーガリン ココア180	パン りんごジャム カフェオレ180	パン マーガリン ミルクコーヒ-180	パン ミックスジャム レモンティー180	パン マーガリン きなこミルク180
昼食	麦飯 鶏の黒胡椒焼き ブロッコリーのソテー しば漬	麦飯 ピピンパ風 ビーマンソテー ラーバーツァイ	麦飯 豚肉と厚揚げのピリ辛炒め 高野豆腐ののりみ煮 小松菜の生姜和え	白ごはん(アルファ米) チキンかつ玉 がんも 枝豆とコーンのサラダ プレーンヨーグルト	麦飯 和風照り焼きハンバーグ ガーリックチーズ大豆 きゅうりとオクラの和え物	麦飯 筑前煮 卵の花 桜漬	麦飯 アジフライ ミートボール 玉葱タルマヨサラダ
夕食	麦飯 ミートソースパヴティ- ポテトフライ キャベツのレモンマリネ	麦飯 鶏レバーとじゃが芋の炒め煮 青梗菜と厚揚げの煮物 枝豆大豆サラダ 生姜味噌汁(油揚げ・大根)180	麦飯 キーマカレー ゆでたまご 福神漬	麦飯 豚豚風 揚げ餃子 バイナップル 味噌汁(法蓮草・玉葱)180	麦飯 豚肉の山賊炒め ★南瓜のそぼろ煮 カリフラワーのマリネ 味噌汁(豆腐・青菜)180	麦飯 チリビーンズ チーズマッシュポテト マスタードピクルス 大豆そぼろ汁180	麦飯 鶏の塩麹焼き 玉ねぎと厚揚げの味噌煮 ほうれん草の和え物 味噌汁(高野・小松菜)180

	月	火 15	水 16	木 17	金 18	土 19	日 20
朝食	パン マーマレード カフェオレ180	パン ピーナツクリーム ミルクコーヒ-180	パン マーガリン ココア180	パン りんごジャム カフェオレ180	パン マーガリン ミルクコーヒ-180	パン ミックスジャム レモンティー180	パン マーガリン きなこミルク180
昼食	麦飯 大豆ミートのハムカツ 油揚げと小松菜のおかか炒め きゃべつのだんご生和え 祝祭日(パイの夜)	わかめごはん(アルファ米) サバの味噌焼き 高野豆腐と竹輪の煮物 法蓮草のお浸し	麦飯 秋野菜炒め 小松菜の炒め煮 きなこマカロニ	白ごはん(アルファ米) トンカツ ポテトとコーンのマヨソテー 人参チーズサラダ 牛乳	麦飯 トマトソースハンバーグ ビーマンソテー ツナと玉ねぎのサラダ	麦飯 豚肉の葱塩炒め キムチ厚揚げ 小松菜の辛子和え	麦飯 鶏の照り焼き 春巻 ブロッコリーのごま和え
夕食	麦飯 あんかけうどん 野菜かき揚げ さつま芋と大豆のサラダ	麦飯 キムチそぼろ じゃーマンポテト 枝豆のマヨ和え 生姜味噌汁(油揚げ・大根)180	麦飯 オムレツ 味噌バター大豆 福神漬 ハヤシライス270	麦飯 鶏のチリソース炒め ★ブロッコリーの中巻炒め きゃべつの胡麻酢和え 味噌汁(法蓮草・玉葱)180	麦飯 豚肉と野菜の黒胡椒炒め 大豆甘辛煮 桜漬 味噌汁(豆腐・青菜)180	麦飯 鶏とごんにゃくの煮物 ジャガイモの炒め 青梗菜のナムル 大豆そぼろ汁180	麦飯 親子煮 キャベツと竹輪の煮物 大豆サラダ

	月	火 22	水 23	木 24	金 25	土 26	日 27
朝食	パン マーマレード カフェオレ180	パン ピーナツクリーム ミルクコーヒ-180	パン マーガリン ココア180	パン りんごジャム カフェオレ180	パン マーガリン ミルクコーヒ-180	パン ミックスジャム レモンティー180	パン マーガリン きなこミルク180
昼食	麦飯 白身フライレモンソース 鶏ささみとインゲンの胡麻味噌炒め しらなのお浸し	わかめごはん(アルファ米) 鶏のガーリックバター炒め 青梗菜と春雨のナムル ミートボール	麦飯 豚肉の生姜焼き ごんにゃくのピリ辛炒め ういす豆	麦飯 デミかつ 人参ソテー 冷キャベツ レモンジュース	麦飯 ハンバーグチーズソース 味噌バター大豆 ビーマンのピクルス	麦飯 豚肉と豆のトマト煮込み 青菜と高野豆腐の炒め 人参の和え物	麦飯 キャベツメンチカツ ナポリタン風 バイナップル
夕食	麦飯 じゃーじゃー麺 揚げシューマイ 大根キムチ	麦飯 ★南瓜の肉じゃが風 大豆甘辛煮 人参マヨサラダ 生姜味噌汁(油揚げ・大根)180	麦飯 オムレツ コールスローサラダ 福神漬 スパイスカレー270	麦飯 肉味噌豆腐 茄子の煮びたし カリフラワーのゆかり和え 味噌汁(法蓮草・玉葱)180	麦飯 豚のにんにく炒め じゃが芋の黒胡椒炒め 小松菜のこうご和え 味噌汁(豆腐・青菜)180	麦飯 鶏肉と野菜の塩炒め 卵の花 しば漬 大豆そぼろ汁180	麦飯 鶏の七味かけ焼き 大豆とおかかの甘辛炒め 法蓮草のお浸し 味噌汁(高野・小松菜)180

	月	火 29	水 30	木 31
朝食	パン マーマレード カフェオレ180	パン ピーナツクリーム ミルクコーヒ-180	パン マーガリン ココア180	パン りんごジャム カフェオレ180
昼食	麦飯 鶏と白菜のキムチ煮込 さつま芋のレモン煮 ブロッコリーの胡麻ドレサラダ	わかめごはん(アルファ米) ブルコギ風 ジャガイモのツナ炒め 桜漬	麦飯 茄子と豚の味噌炒め インゲンのコーンバターソテー キムチ納豆	麦飯 鶏の唐揚げ ポテトサラダ たまご風味 プレーンヨーグルト
夕食	麦飯 コロック 小松菜と竹輪のわさびマヨ タンタンメン270	麦飯 鶏とキャベツのポン酢炒め 小松菜のソテー きなこ大豆 生姜味噌汁(油揚げ・大根)180	麦飯 オムレツ 春雨サラダ 福神漬 チキンカレー270	麦飯 豚肉と南瓜のソース炒め しろ菜と油揚げの煮物 ビーンズサラダ 味噌汁(法蓮草・玉葱)180

★ … 新メニューです



～かぼちゃ～

ポルトガル人によってカンボジアから日本に持ち込まれ、
"カボチャ"という名がついたと言われています。
夏に収穫される野菜ですが、旬は9月～12月。
収穫後貯蔵し、追熟させ甘味が増した食べごろのかぼちゃをお楽しみください。

11日に南瓜のそぼろ煮、22日に南瓜の肉じゃが風を新しく取り入れました。

10月軟菜代替予定献立表

2024年10月 軟菜

	月	火	水	木	金	土	日
	01	02	03	04	05	06	06
朝食	*粥 *たいみそ *食材半量	*粥 *たいみそ *食材半量	*粥 *たいみそ *食材半量	*粥 *たいみそ *食材半量	*粥 *たいみそ *食材半量	*粥 *たいみそ *食材半量	*粥 *たいみそ *食材半量
昼食	*粥 鶏肉とキャベツの味噌煮 小松菜のソテー 白菜の塩昆布和え	*粥 鶏肉と野菜の煮物 ★大根と油揚げののり煮 カリフラワーのゆかり和え	*粥 豚→APの煮物 蒸ししゅうまい きゃべつの甘酢生姜和え プレーンヨーグルト	*粥 豆腐ハンバーグ じゃがバター 小松菜の和え物	*粥 豚→APの煮物 *唐辛子抜く 鶏ささみの梅和え	*粥 豚→APの煮物 *唐辛子抜く 鶏ささみの梅和え	*粥 豆腐ハンバーグ 南瓜のいしこ煮 小松菜ポン酢和え
夕食	*粥 *豚→APの煮物(にんにくの芽抜く) チーズマッシュポテト 法蓮草の白和え *調味料半量	*粥 オムレツ 人参のピーナツ和え *沢庵漬 *クリームシチュー270	*粥 *豆腐ハンバーグ 鶏レバーの煮込み ★ほうれん草の小豆和え *調味料半量	*粥 豚→APの煮物 *塩のみ たまご風味 *調味料半量	*粥 *煮物 ソーセージマカロニソテー 人参サラダ *調味料半量	*粥 *煮物 ほうれん草のソテー 大豆のチーズサラダ	

	月	火	水	木	金	土	日
	07	08	09	10	11	12	13
朝食	*粥 *たいみそ *食材半量	*粥 *たいみそ *食材半量	*粥 *たいみそ *食材半量	*粥 *たいみそ *食材半量	*粥 *たいみそ *食材半量	*粥 *たいみそ *食材半量	*粥 *たいみそ *食材半量
昼食	*粥 鶏の黒胡椒焼き ブロッコリーのソテー しば漬け	*粥 豚→APの煮物 ピーマンソテー ラーバツァイ	*粥 豚→APの煮物(にんにくの芽抜く) 高野豆腐の含め煮 小松菜の生姜和え	*粥 豆腐ハンバーグ がんも 枝豆とコーンのサラダ プレーンヨーグルト	*粥 豆腐ハンバーグ ガーリックチーズ大豆 きゅうりとオクラの和え物	*粥 *筑前煮(ごぼう抜く) 卵の花 桜漬け	*粥 豆腐ハンバーグ 玉ねぎと厚揚げの味噌煮 *すし酢のみ
夕食	*粥 ミートソースパグティ *ポイルポテト キャベツのレモンマリネ	*粥 鶏レバーとじゃが芋の炒め煮 青梗菜と厚揚げの煮物 *塩のみ *調味料半量	*粥 *ケチャップ煮 ゆでたまご *沢庵漬	*粥 豚→APの煮物 *厚揚げ *パインアップル *調味料半量	*粥 豚→APの煮物 ★南瓜のそぼろ煮 カリフラワーのマリネ *調味料半量	*粥 *チリパウダー抜く チーズマッシュポテト *すし酢のみ *調味料半量	*粥 鶏の塩焼焼き 玉ねぎと厚揚げの味噌煮 ほうれん草の和え物 *調味料半量

	月	火	水	木	金	土	日
	14	15	16	17	18	19	20
朝食	*粥 *たいみそ *食材半量	*粥 *たいみそ *食材半量	*粥 *たいみそ *食材半量	*粥 *たいみそ *食材半量	*粥 *たいみそ *食材半量	*粥 *たいみそ *食材半量	*粥 *たいみそ *食材半量
昼食	*粥 豆腐ハンバーグ 油揚げと小松菜のおかか炒め きゃべつの甘酢生姜和え 祝祭日菜	*粥 *白身魚の塩焼き 高野豆腐と竹輪の煮物 法蓮草のお浸し	*粥 豚→APの煮物(ごぼう抜く) 小松菜の炒め煮 きなこマカロニ	*粥 豆腐ハンバーグ *塩のみ 人参チーズサラダ 牛乳	*粥 豆腐ハンバーグ ピーマンソテー ツナと玉ねぎのサラダ	*粥 豚→APの煮物 *厚揚げ煮(キムチ抜く) *辛子抜く	*粥 鶏の照り焼き *厚揚げ ブロッコリーのごま和え
夕食	*粥 あんかけうどん *厚揚げ *塩のみ	*粥 *煮物 ジャーマンポテト *塩のみ *調味料半量	*粥 オムレツ 味噌バター大豆 *沢庵漬 *クリームシチュー270	*粥 *煮物 ★ブロッコリーの中華炒め きゃべつの胡麻酢和え *調味料半量	*粥 豚→APの煮物 大豆甘辛煮 桜漬け *調味料半量	*粥 鶏とごんにゃくの煮物 じゃがいもの炒め 青梗菜のナムル *調味料半量	*粥 親子煮 キャベツと竹輪の煮物 *塩のみ

	月	火	水	木	金	土	日
	21	22	23	24	25	26	27
朝食	*粥 *たいみそ *食材半量	*粥 *たいみそ *食材半量	*粥 *たいみそ *食材半量	*粥 *たいみそ *食材半量	*粥 *たいみそ *食材半量	*粥 *たいみそ *食材半量	*粥 *たいみそ *食材半量
昼食	*粥 *白身魚の塩焼き 鶏ささみとインゲン胡麻味噌炒め しろなのお浸し	*粥 *煮物 青梗菜と春雨のナムル ミートボール	*粥 豚→APの煮物 *唐辛子抜く うけいす豆	*粥 豆腐ハンバーグ 人参ソテー 冷キャベツ レモンジュース	*粥 豆腐ハンバーグ 味噌バター大豆 ピーマンのピクルス	*粥 豚→APのケチャップ煮 人参ソテー 青梗菜と高野豆腐の炒め 人参の和え物	*粥 豆腐ハンバーグ *ケチャップのみ *パインアップル
夕食	*粥 ジャージャー麺 *厚揚げ *塩のみ	*粥 豚→AP 大豆甘辛煮 *塩のみ *調味料半量	*粥 オムレツ *マスタード抜く *沢庵漬 *クリームシチュー270	*粥 豚→APの煮物 *茄子の煮びたし カリフラワーのゆかり和え *調味料半量	*粥 豚→APの煮物(にんにくの芽抜く) じゃが芋の黒胡椒炒め 小松菜のごろ和え *調味料半量	*粥 *煮物 卵の花 しば漬 *調味料半量	*粥 *鶏の塩焼焼き 大豆とおかかの甘辛炒め 法蓮草のお浸し *調味料半量

	月	火	水	木
	28	29	30	31
朝食	*粥 *たいみそ *食材半量	*粥 *たいみそ *食材半量	*粥 *たいみそ *食材半量	*粥 *たいみそ *食材半量
昼食	*粥 *煮物 さつま芋のレモン煮 ブロッコリーの胡麻ドレサラダ	*粥 豚→APの煮物 ジャガイモのツナ炒め 桜漬け	*粥 豚→APの煮物 インゲンのコーンバターソテー *キムチ抜く	*粥 *塩のみ ポテトサラダ たまご風味 プレーンヨーグルト
夕食	*粥 豆腐ハンバーグ *塩のみ *調味料半量	*粥 *煮物 小松菜のソテー きなこ大豆 *調味料半量	*粥 オムレツ 春雨サラダ *沢庵漬 *クリームシチュー270	*粥 豚→APの煮物 しる菜と油揚げの煮物 ピーンズサラダ *調味料半量

*マークのあるところは、常食から変更となります。

《朝食》

・パンが粥に、ジャム・マーガリンはたいみそ、飲み物は食材が半量となります。

《昼食・夕食》

- ・麦飯は粥となります。
- ・代替食 豚肉は基本、大豆たんぱく(MT:粒状大豆たんぱく、AP:繊維状大豆たんぱく)になります。
ハンバーグ、揚げ物は、豆腐ハンバーグ、厚揚げなどの大豆製品になります。
ソース、たれ、あんはかかりません。
カレーやハヤシライスはクリームシチュー又は、ケチャップ味になります。
- ・炒め物は基本、煮物になります。
- ・マヨネーズ、キムチ、カレー粉、キノコ、ごぼう、タルタルソース、もやし、辛子、などは除去対象となります。
- ・塩のみ・味付けが塩となります。
- ・味噌汁や麺類の汁は調味料半量となります。