

## 幼稚園等給食献立のサンプル提出について

\*プレゼンテーション・ヒアリング実施日に、試食による評価を行いますので、当日、サンプル及び必要資料を提出してください。

①サンプル：次に指定する5種のメニューを必要量提出してください。

### 【メニュー名】

- ①若鶏の照り焼き
- ②あじの竜田揚げ
- ③豚肉とピーマンの味噌炒め
- ④キャベツと人参の昆布和え
- ⑤味噌汁（こまつな しめじ 油揚げ）

### 【必要量】

- 展示用：1食分
- 保存検食用：1食分
- 試食用：6人分

試食用は、それぞれの料理を1口分（20～30g程度）に取り分けた（もしくは、切り分けた）もの

### 【注意事項】

- それぞれの1人分量は、「四日市市幼稚園等給食事業業務委託プロポーザル企画提案書作成要領」で示す保育園給食献立例をご確認ください。
- 使用する食材は、給食業務を受託した場合に、実際に使用すると想定される食材としてください。
- 園児にとって食べやすい料理となるよう、切り方や大きさ、固さ、味付けを工夫してください。
- 食缶給食での実施を想定し、できる限り適温で提供できるよう工夫してください。
- 展示用の食器と、試食配布用に紙皿と紙コップ、割りばしを用意しますが、他に必要なものがありましたら、ご準備ください。（盛り付け用のレードル・トングなど）

②食材に関する資料（各12部）

- 献立に使用した食材（調味料を除くすべて）の産地を明記した資料と原材料費構成表
- 加工食品を使用した場合は、配合表及び栄養分析表