

# 従来の実施状況に関する情報の開示

令和7年12月

法務省

1 従来の実施に要した経費						(単位：千円)
運営業務						
実施年度			令和3年度	令和4年度	令和5年度	
国際法務総合センター						
	人件費	常勤職員				
		非常勤職員				
	物件費					
	委託費等	定額部分	2,413,332	2,413,332	2,413,332	
		成果部分				
		旅費その他				
	計(a)		2,413,332	2,413,332	2,413,332	
参考値 (b)	減価償却費					
	退職給付費用					
	間接部門費					
(a)+(b)		2,413,332	2,413,332	2,413,332		
運営業務総額		2,413,332	2,413,332	2,413,332		
(注記事項)						
次期事業においては、女子中間ケアセンター（仮称）が対象施設に追加される。 また、次期事業において、総務業務のうち、庶務・経理等事務支援業務は国が実施する予定である（これら業務に係る従来の実施に要した経費は、委託費等の定額部分に含まれる。）。						

2 業務の実施に要した人員

(単位：人)

実施年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度
運営業務			
国際法務総合センター			
施設維持管理業務	39.4	39.0	39.3
総務業務			
自動車運転業務	9.0	9.0	9.0
警備業務	0.0	0.0	0.0
収容関連サービス業務			
給食業務	23.0	23.0	23.0
衣類・寝具の提供業務	40.0	40.0	40.0
清掃・環境整備業務	5.0	5.0	5.0
理容等	0.0	0.0	0.0
医療業務支援			
医療情報システム業務	3.5	3.5	3.5
医療機器等の整備、 維持管理及び更新業務	8.0	8.0	8.0
医療器具の滅菌及び消毒業務	13.0	13.0	13.0
医薬品・診療材料等の管理・搬送業務	5.0	5.0	5.0
医療関係事務支援業務	11.7	10.9	10.7
人工透析	0.0	0.0	0.0

(業務従事者に求められる知識・経験等)  
業務従事者は、本事業の実施に当たり、刑事収容施設法その他の関係法令等を遵守し、本事業の基本的理念を十分に理解し、各業務に必要な知識・技能（法令上必要な資格がある場合は、当該資格（例えば管理栄養士））を保有する者でなければならない。

(業務の繁閑の状況とその対応)  
刑事施設における業務の繁閑の状況については、「別紙（2）業務等の参考数値」を参照

1 委託の対象となる業務に年度を通じて直接従事する人員を記載している。  
2 複数の事務に従事する職員については、委託対象となる業務に従事する割合を勘案し、人員（例えば、1週19時間の勤務時間の場合0.5人）としている。  
3 各業務の人数は、従事者全体の年間総労働時間（残業時間を含む）をフルタイム職員の年間勤務時間（1日当たり7時間45分、残業時間を含まない。）で除して算出した値である。

2 業務の実施に要した人員				(単位：人)
実施年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度	
運営業務				
国際法務総合センター				
施設維持管理業務				
建築物保守・管理業務	建築設備保守を含む	建築設備保守を含む	建築設備保守を含む	
建築設備保守・管理・運転監視業務	16.1	15.8	16.0	
エネルギーマネジメント業務	2.1	2.3	2.2	
総務業務				
自動車運転業務	5.0	5.0	5.0	
警備業務	6.0	6.0	6.0	
収容関連サービス業務				
給食業務	24.0	23.5	23.5	
衣類・寝具の提供業務	15.0	15.0	15.0	
清掃・環境整備業務	16.0	16.0	16.0	
理容等	1.8	1.8	1.8	
医療業務支援				
医療情報システム業務	1.0	1.0	1.0	
医療機器等の整備、 維持管理及び更新業務	3.0	3.0	3.0	
医療器具の滅菌及び消毒業務	5.0	5.0	5.0	
医薬品・診療材料等の管理・搬送業務	8.0	8.0	8.0	
医療関係事務支援業務	4.0	4.0	4.0	
人工透析	11.7	10.9	10.7	
(業務従事者に求められる知識・経験等) 業務従事者は、本事業の実施に当たり、刑事収容施設法その他の関係法令等を遵守し、本事業の基本的理念を十分に理解し、各業務に必要な知識・技能（法令上必要な資格がある場合は、当該資格（例えば管理栄養士））を保有する者でなければならない。				
(業務の繁閑の状況とその対応) 刑事施設における業務の繁閑の状況については、「別紙（2）業務等の参考数値」を参照				
1 委託の対象となる業務に年度を通じて直接従事する人員を記載している。 2 複数の事務に従事する職員については、委託対象となる業務に従事する割合を勘案し、人員（例えば、1週19時間の勤務時間の場合0.5人）としている。 3 各業務の人数は、従事者全体の年間総労働時間（残業時間を含む）をフルタイム職員の年間勤務時間（1日当たり7時間45分、残業時間を含まない。）で除して算出した値である。				

2 業務の実施に要した人員				(単位：人)
実施年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度	
運営業務				
国際法務総合センター				
施設維持管理業務				
建築物保守・管理業務	建築設備保守を含む	建築設備保守を含む	建築設備保守を含む	
建築設備保守・管理・運転監視業務	1.5	1.4	1.4	
エネルギーマネジメント業務	0.2	0.2	0.2	
総務業務				
自動車運転業務				
警備業務	0.5	0.5	0.5	
収容関連サービス業務				
給食業務				
衣類・寝具の提供業務				
清掃・環境整備業務	4.0	4.0	4.0	
理容等				
医療業務支援				
医療情報システム業務				
医療機器等の整備、 維持管理及び更新業務				
医療器具の滅菌及び消毒業務				
医薬品・診療材料等の管理・搬送業務				
医療関係事務支援業務				
人工透析				
<p>(業務従事者に求められる知識・経験等)</p> <p>業務従事者は、本事業の実施に当たり、刑事収容施設法その他の関係法令等を遵守し、本事業の基本的理念を十分に理解し、各業務に必要な知識・技能（法令上必要な資格がある場合は、当該資格（例えば管理栄養士））を保有する者でなければならない。</p>				
<p>(業務の繁閑の状況とその対応)</p> <p>刑事施設における業務の繁閑の状況については、「別紙（2）業務等の参考数値」を参照</p>				
<p>1 委託の対象となる業務に年度を通じて直接従事する人員を記載している。</p> <p>2 複数の事務に従事する職員については、委託対象となる業務に従事する割合を勘案し、人員（例えば、1週19時間の勤務時間の場合0.5人）としている。</p> <p>3 各業務の人数は、従事者全体の年間総労働時間（残業時間を含む）をフルタイム職員の年間勤務時間（1日当たり7時間45分、残業時間を含まない。）で除して算出した値である。</p>				

2 業務の実施に要した人員				(単位：人)
実施年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度	
運営業務				
国際法務総合センター				
施設維持管理業務				
建築物保守・管理業務	建築設備保守を含む	建築設備保守を含む	建築設備保守を含む	
建築設備保守・管理・運転監視業務	6.0	5.9	6.0	
エネルギーマネジメント業務	0.8	0.9	0.8	
総務業務				
自動車運転業務	1.0	1.0	2.0	
警備業務	0.5	0.5	0.5	
収容関連サービス業務				
給食業務				
衣類・寝具の提供業務	2.0	2.0	2.0	
清掃・環境整備業務	7.0	7.0	7.0	
理容等				
医療業務支援				
医療情報システム業務				
医療機器等の整備、 維持管理及び更新業務				
医療器具の滅菌及び消毒業務				
医薬品・診療材料等の管理・搬送業務				
医療関係事務支援業務				
人工透析				
<p>(業務従事者に求められる知識・経験等)</p> <p>業務従事者は、本事業の実施に当たり、刑事収容施設法その他の関係法令等を遵守し、本事業の基本的理念を十分に理解し、各業務に必要な知識・技能（法令上必要な資格がある場合は、当該資格（例えば管理栄養士））を保有する者でなければならない。</p>				
<p>(業務の繁閑の状況とその対応)</p> <p>刑事施設における業務の繁閑の状況については、「別紙（2）業務等の参考数値」を参照</p>				
<p>1 委託の対象となる業務に年度を通じて直接従事する人員を記載している。</p> <p>2 複数の事務に従事する職員については、委託対象となる業務に従事する割合を勘案し、人員（例えば、1週19時間の勤務時間の場合0.5人）としている。</p> <p>3 各業務の人数は、従事者全体の年間総労働時間（残業時間を含む）をフルタイム職員の年間勤務時間（1日当たり7時間45分、残業時間を含まない。）で除して算出した値である。</p>				

2 業務の実施に要した人員				(単位：人)
実施年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度	
運営業務				
国際法務総合センター				
施設維持管理業務				
建築物保守・管理業務	建築設備保守を含む	建築設備保守を含む	建築設備保守を含む	
建築設備保守・管理・運転監視業務	4.5	4.4	4.5	
エネルギーマネジメント業務	0.6	0.6	0.6	
総務業務				
自動車運転業務	1.0	1.0	1.0	
警備業務	0.5	0.5	0.5	
収容関連サービス業務				
給食業務	2.5	2.5	2.5	
衣類・寝具の提供業務	3.0	3.0	3.0	
清掃・環境整備業務	5.0	5.0	5.0	
理容等	1.7	1.7	1.7	
医療業務支援				
医療情報システム業務	0.5	0.5	0.5	
医療機器等の整備、 維持管理及び更新業務	0.4	0.4	0.4	
医療器具の滅菌及び消毒業務	2.0	2.0	2.0	
医薬品・診療材料等の管理・搬送業務	3.0	3.0	3.0	
医療関係事務支援業務	0.7	0.7	0.7	
人工透析				
(業務従事者に求められる知識・経験等) 業務従事者は、本事業の実施に当たり、刑事収容施設法その他の関係法令等を遵守し、本事業の基本的理念を十分に理解し、各業務に必要な知識・技能（法令上必要な資格がある場合は、当該資格（例えば管理栄養士））を保有する者でなければならない。				
(業務の繁閑の状況とその対応) 刑事施設における業務の繁閑の状況については、「別紙（2）業務等の参考数値」を参照				
1 委託の対象となる業務に年度を通じて直接従事する人員を記載している。 2 複数の事務に従事する職員については、委託対象となる業務に従事する割合を勘案し、人員（例えば、1週19時間の勤務時間の場合0.5人）としている。 3 各業務の人数は、従事者全体の年間総労働時間（残業時間を含む）をフルタイム職員の年間勤務時間（1日当たり7時間45分、残業時間を含まない。）で除して算出した値である。				

2 業務の実施に要した人員				(単位：人)
実施年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度	
運営業務				
国際法務総合センター				
施設維持管理業務				
建築物保守・管理業務	建築設備保守を含む	建築設備保守を含む	建築設備保守を含む	
建築設備保守・管理・運転監視業務	1.4	1.4	1.4	
エネルギーマネジメント業務	0.2	0.2	0.2	
総務業務				
自動車運転業務	1.0	1.0	1.0	
警備業務	0.5	0.5	0.5	
収容関連サービス業務				
給食業務	1.5	1.5	1.5	
衣類・寝具の提供業務	3.0	3.0	3.0	
清掃・環境整備業務	1.0	1.0	1.0	
理容等	1.5	1.5	1.5	
医療業務支援				
医療情報システム業務	0.5	0.5	0.5	
医療機器等の整備、 維持管理及び更新業務	0.1	0.1	0.1	
医療器具の滅菌及び消毒業務	1.0	1.0	1.0	
医薬品・診療材料等の管理・搬送業務	2.0	2.0	2.0	
医療関係事務支援業務	0.3	0.3	0.3	
人工透析				
(業務従事者に求められる知識・経験等) 業務従事者は、本事業の実施に当たり、刑事収容施設法その他の関係法令等を遵守し、本事業の基本的理念を十分に理解し、各業務に必要な知識・技能（法令上必要な資格がある場合は、当該資格（例えば管理栄養士））を保有する者でなければならない。				
(業務の繁閑の状況とその対応) 刑事施設における業務の繁閑の状況については、「別紙（2）業務等の参考数値」を参照				
1 委託の対象となる業務に年度を通じて直接従事する人員を記載している。 2 複数の事務に従事する職員については、委託対象となる業務に従事する割合を勘案し、人員（例えば、1週19時間の勤務時間の場合0.5人）としている。 3 各業務の人数は、従事者全体の年間総労働時間（残業時間を含む）をフルタイム職員の年間勤務時間（1日当たり7時間45分、残業時間を含まない。）で除して算出した値である。				



2 業務の実施に要した人員				(単位：人)
実施年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度	
運営業務				
国際法務総合センター				
施設維持管理業務				
建築物保守・管理業務	建築設備保守を含む	建築設備保守を含む	建築設備保守を含む	
建築設備保守・管理・運転監視業務	3.5	3.4	3.5	
エネルギーマネジメント業務	0.5	0.5	0.5	
総務業務				
自動車運転業務				
警備業務	0.5	0.5	0.5	
収容関連サービス業務				
給食業務				
衣類・寝具の提供業務				
清掃・環境整備業務	5.0	5.0	5.0	
理容等				
医療業務支援				
医療情報システム業務				
医療機器等の整備、 維持管理及び更新業務				
医療器具の滅菌及び消毒業務				
医薬品・診療材料等の管理・搬送業務				
医療関係事務支援業務				
人工透析				
<p>(業務従事者に求められる知識・経験等)</p> <p>業務従事者は、本事業の実施に当たり、刑事収容施設法その他の関係法令等を遵守し、本事業の基本的理念を十分に理解し、各業務に必要な知識・技能（法令上必要な資格がある場合は、当該資格（例えば管理栄養士））を保有する者でなければならない。</p>				
<p>(業務の繁閑の状況とその対応)</p> <p>刑事施設における業務の繁閑の状況については、「別紙（2）業務等の参考数値」を参照</p>				
<p>1 委託の対象となる業務に年度を通じて直接従事する人員を記載している。</p> <p>2 複数の事務に従事する職員については、委託対象となる業務に従事する割合を勘案し、人員（例えば、1週19時間の勤務時間の場合0.5人）としている。</p> <p>3 各業務の人数は、従事者全体の年間総労働時間（残業時間を含む）をフルタイム職員の年間勤務時間（1日当たり7時間45分、残業時間を含まない。）で除して算出した値である。</p>				

2 業務の実施に要した人員				(単位：人)
実施年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度	
運営業務				
国際法務総合センター				
施設維持管理業務				
建築物保守・管理業務	建築設備保守を含む	建築設備保守を含む	建築設備保守を含む	
建築設備保守・管理・運転監視業務	1.8	1.7	1.8	
エネルギーマネジメント業務	0.2	0.3	0.2	
総務業務				
自動車運転業務				
警備業務	0.5	0.5	0.5	
収容関連サービス業務				
給食業務				
衣類・寝具の提供業務				
清掃・環境整備業務	2.0	2.0	2.0	
理容等				
医療業務支援				
医療情報システム業務				
医療機器等の整備、維持管理及び更新業務				
医療器具の滅菌及び消毒業務				
医薬品・診療材料等の管理・搬送業務				
医療関係事務支援業務				
人工透析				
(業務従事者に求められる知識・経験等) 業務従事者は、本事業の実施に当たり、刑事収容施設法その他の関係法令等を遵守し、本事業の基本的理念を十分に理解し、各業務に必要な知識・技能（法令上必要な資格がある場合は、当該資格（例えば管理栄養士））を保有する者でなければならない。				
(業務の繁閑の状況とその対応) 刑事施設における業務の繁閑の状況については、「別紙（2）業務等の参考数値」を参照				
1 委託の対象となる業務に年度を通じて直接従事する人員を記載している。 2 複数の事務に従事する職員については、委託対象となる業務に従事する割合を勘案し、人員（例えば、1週19時間の勤務時間の場合0.5人）としている。 3 各業務の人数は、従事者全体の年間総労働時間（残業時間を含む）をフルタイム職員の年間勤務時間（1日当たり7時間45分、残業時間を含まない。）で除して算出した値である。				

3 従来の実施における目的の達成の程度

1. 施設運営上の重大な支障の発生状況

(単位：件)

	逃走	暴動・騒じょう	自殺(既遂)	火災	被収容者個人情報 の漏洩
令和3年	0	0	0	0	0
令和4年	0	0	0	0	0
令和5年	0	0	0	0	0

※民間事業者が適正に業務を遂行しなかったことに起因するもののみ計上している。

2. 受刑者に対する釈放時アンケート

(1) 趣旨

行刑改革会議の提言を受け、行刑行政の透明化、処遇環境の充実化等を推進するための一方策として、平成17年度から、出所受刑者を対象として釈放時アンケートを実施している。

受刑者の釈放時の感想等を集計し、刑事施設の適正な運営を図るための資料として活用するとともに、その結果を公表し、刑事施設の運営の実情に対する国民の理解を深めるための資料として活用することとしている。

(2) 対象者及び有効回答数（回答率）

以下の各年度において、刑事施設を満期釈放又は仮釈放となった受刑者

	対象者数 (人)	有効回答数 (回答率・%)
令和3年度	89	(97.7%)
令和4年度	87	(89.6%)
令和5年度	92	(90.2%)

(3) アンケート集計結果（単位：%）

給食

食事の量	ちょうど良い	多い	少ない
令和3年度	52	13	22
令和4年度	57	14	10
令和5年度	57	11	14

食事の質	良い	悪い	特に何も 感じない
令和3年度	39	18	30
令和4年度	40	13	29
令和5年度	38	16	28

主食とおかず のバランス	ちょうど良い	主食を減らし おかずを増や してほしい	おかずを減ら し主食を増や してほしい
令和3年度	38	42	6
令和4年度	45	34	2
令和5年度	39	34	8

献立の種類	ちょうど良い	多い	少ない
令和3年度	48	5	34
令和4年度	55	5	22
令和5年度	48	4	30

パン食の回数	ちょうど良い	多い	少ない
令和3年度	37	8	42
令和4年度	48	8	25
令和5年度	38	6	38

#### 4 従来の実施方法等

(1) 従来の実施方法 別紙(1)～(2)を参照。

(2) 事務・事業の目的を達成する観点から重視している事項

##### 1 実施体制

本事業は、業務分野が非常に幅広く、業務領域が不明確な場合にも迅速に対応できる体制を整備する必要があるため、民間事業者の職員（以下「従事職員」という。）は、事業期間中を通じて安定的かつ円滑な施設運営が可能な体制を構築する。

##### 2 総括業務責任者及び業務責任者

(1) 民間事業者は、本事業全体を総合的に把握し調整する役割を担う「総括業務責任者」を配置し、次の職務を遂行する。

- ① 本事業の実施に係る管理・統括
- ② 業務遂行に関して民間事業者内での指導・監督
- ③ 業務遂行に関する国の職員との連絡・調整

(2) 民間事業者は、各業務区分ごとに「業務責任者」を配置し、それぞれ次の職務を遂行する。

- ① 各業務区分の実施に係る管理・統括
- ② 各業務区分に従事する従事職員への指導・監督
- ③ 業務遂行に関する国の職員との連絡・調整

##### 3 業務従事者

従事職員は、本事業の基本理念および期待される役割を十分に理解し、その上で当該業務を的確かつ確実に遂行するための十分な知識および技能を有する者である。

##### 4 資格の保有

従事職員は、法令上、本事業の各業務に必要な資格がある場合には、当該資格を保有していること、または適切な有資格者を配置する。

別紙1 対象業務と対象施設の一覧

業務項目		業務内容	対象施設							備考
			矯正施設			研修所			職員宿舎	
			東日本成人矯正医療センター	東日本少年矯正医療・教育センター	東京西少年鑑別所	矯正研修所	公安調査庁研修所	国連アジア極東犯罪防止研修所（法務総合研究所国際連合研修協力部）・法務総合研究所国際協力部		
(1)総括マネジメント業務										
1	総括マネジメント業務	事業実施計画の作成 運営体制の構築等 業務管理 教育, 研修 セルフモニタリング その他	○	○	○	○	○	○	○	
(2)運営準備支援業務										
2	運営準備支援業務	移転計画の作成等 施設維持管理業務 収容関連サービス業務（清掃・環境整備業務） 運営リハーサル 護送計画等 物品購入・移転等 各種書類（身分帳簿, 診療録等）の移転 指定医療機器の移設及び医療機器設置スケジュールの作成 開庁式 その他	○	○	○	○	○	○	○	
(3)施設維持管理業務										
3	建築物保守管理業務	保守, 管理 保守, 管理に係る機器, 備品の整備, 管理 外構の維持管理 職員宿舎の維持管理	○	○	○	○	○	○	○	
4	建築設備保守・管理・運転監視業務	保守, 管理 運転監視 職員宿舎設備の維持管理	○	○	○	○	○	○	○	
5	エネルギーマネジメント業務	エネルギーマネジメント方針の策定 エネルギーマネジメント その他	○	○	○	○	○	○	○	
(4)運営業務 総務業務										
6	自動車運転業務	公用車の整備, 管理 公用車の運転	○	○	○	○				
7	警備業務	庁舎等警備（東日本成人矯正医療センター・東日本少年矯正医療・教育センター） 構内外巡回警備 児童公園の警備	○	○	○	○	○	○	○	

業務項目		業務内容	矯正施設			対象施設			職員宿舎	備考
						研修所				
			東日本成人矯正医療センター	東日本少年矯正医療・教育センター	東京西少年鑑別所	矯正研修所	公安調査庁研修所	国連アジア極東犯罪防止研修所（法務総合研究所国際連合研修協力部）・法務総合研究所国際協力部		
(5)運営業務 収容関連サービス業務										
8	給食業務	運営準備業務 厨房設備、機器の整備、管理 献立の作成等 食事、飲料等の給与 配膳、下膳 衛生管理 非常時等の対応 食器等の給貸与 その他	○	○	○					
9	衣類・寝具等の提供業務	運営準備業務 洗濯設備、機器の整備、管理 衣類、寝具の調達、管理 洗濯 搬送 雑具、日用必需品の給貸与	○	○	○	○				
10	清掃・環境整備業務	機器・備品の調達、管理 清掃、環境整備 植栽管理 病虫害駆除 衛生管理 廃棄物の回収管理	○	○	○	○	○	○	○	
11	理容等	理容器具の調達、管理 調髪 爪切り及び電気かみそりの整備、管理	○	○	○					
12	職員食堂運営 ※独立採算事業 ※厨房機器整備は、矯正医療センター（仮称）及び矯正研修所のみ	運営準備業務 厨房機器等の整備、管理 献立の作成等 食事、飲料等の給与 残飯処理 衛生管理 非常時等の対応 その他	○	○	○	○				
13	研修員等に係る寝具の洗濯業務 ※独立採算事業	研修員等に係る衣類・寝具カバー類の洗濯等 その他の寝具等の洗濯等				○	○	○		
(6)運営業務 医療業務支援										
14	医療情報システム業務	医療情報システムの導入 医療情報システムの運用、保守 医療情報システムの更新	○	○	○					
15	医療機器等の整備、維持管理及び更新業務	運営準備業務 医療機器等の整備 医療機器等の維持管理 医療機器等の更新	○	○	○					
16	医療器具の滅菌及び消毒業務	回収、洗浄、消毒、滅菌 医療器具の払出し・管理 医療器具の廃棄 滅菌、消毒業務管理	○	○	○					

業務項目		業務内容	対象施設							備考
			矯正施設			研修所			職員宿舎	
			東日本成人矯正医療センター	東日本少年矯正医療・教育センター	東京西少年鑑別所	矯正研修所	公安調査庁研修所	国連アジア極東犯罪防止研修所（法務総合研究所国際連合研修協力部）・法務総合研究所国際協力部		
17	医薬品・診療材料等の管理・搬送業務	医薬品、診療材料等の管理計画作成 搬送資機材の調達 医薬品、診療材料管理 消耗品管理 搬送、管理	○	○	○					
18	医療関係事務支援業務	自己負担治療に対する事務手続 外部医療機関との連絡調整 関係文書の作成、管理 医療事務支援	○	○	○					
19	人工透析業務	人工透析機器等の整備、管理 物品等の搬送 人工透析準備 人工透析の実施 病状急変時の対応 人工透析終了時の対応 その他	○	○	○					



1．業務別参考数値

（令和 5 年度）

東日本成人矯正医療センター

関連業務	種 別	4 月	5 月	6 月	7 月	8 月	9 月	10月	11月	12月	1 月	2 月	3 月	年間合計
理容業務	実施人数（男子）	144	148	160	155	151	156	143	151	150	142	140	121	1,761
	実施人数（女子）	11	10	6	8	9	8	11	8	8	12	13	9	113
人工透析	実施人数	453	483	475	488	497	477	455	445	450	443	402	452	5,520

東日本少年矯正医療・教育センター

関連業務	種 別	4 月	5 月	6 月	7 月	8 月	9 月	10月	11月	12月	1 月	2 月	3 月	年間合計
理容業務	実施人数（男子）	64	68	73	70	79	81	82	86	82	86	77	78	926
	実施人数（女子）	5	5	4	8	5	6	5	5	2	5	6	2	58
人工透析	実施人数	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

東京西少年鑑別所

関連業務	種 別	4 月	5 月	6 月	7 月	8 月	9 月	10月	11月	12月	1 月	2 月	3 月	年間合計
理容業務	実施人数（男子）	4	9	6	5	11	7	10	9	10	8	6	9	94
	実施人数（女子）	0	0	1	1	0	1	0	1	0	0	0	0	4
人工透析	実施人数	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

3．自動車運転業務の実施状況

	令和 3 年度	令和 4 年度	令和 5 年度
運転回数（回）	2,105	2,195	2,211
（うち宿泊を伴うもの）	37	48	43
総走行距離数（km）	137,486	126,203	145,744

献立表

現 場：東日本成人矯正医療センター炊場  
献立種類：常菜食（個別献立 / A ）  
期 間：2024/11/1～2024/11/30

	日	月	火	水	木	金	土
						1	2
朝食						ふりかけ（野菜） さといもの煮物 味噌汁 お茶	きなこ ひじきの煮物 味噌汁 お茶
昼食						鶏のマスタードソース 付け合せ ☆ キャベツサラダ コンソメスープ お茶	豆腐ハンバーグの野菜餡 ポテトサラダ 味噌汁 お茶
夕食						ポークカレー ブロッコリーとエビのサラダ みかん缶 お茶	豚肉のキムチ炒め 揚げ餃子 大根の中華和え お茶
						エネルギー 942kcal 蛋白質 67.4g 脂質 34.7g カルシウム 683mg 食塩 7.8g	エネルギー 989kcal 蛋白質 59.6g 脂質 42.7g カルシウム 870mg 食塩 8.4g
	3	4	5	6	7	8	9
朝食	ふりかけ（おかか） じゃがいものそぼろ煮 味噌汁 お茶	しば漬け 切干大根炒め煮 味噌汁 お茶	かつば漬け 豆腐とカニカマの卵とじ 味噌汁 お茶	納豆 五目炒め煮 味噌汁 お茶	きなこ そぼろ炒め煮 味噌汁 お茶	ふりかけ（野菜） インゲン炒め 味噌汁 お茶	きんとき豆 青菜のソテー 味噌汁 お茶
昼食	鶏肉の味噌漬け焼き 付け合せ ☆ オクラの和え物 すまし汁 お茶	鮭のチャンチャン焼 いとこ煮 小松菜と塩昆布のナムル お茶	<<パン>> ジャム（チョコ）マーガリン 白身魚フライとメンチカツ 付け合せ ☆ サツマイモのサラダ コーンスープ お茶	<<麺>> 味噌ラーメン うずらの卵 ☆ 春巻き ツナサラダ お茶	鶏の韓国風ピリ辛焼き 付け合せ ☆ 青菜の和え物 洋梨缶 お茶	<<パン>> ジャム（いちご）マーガリン クリームシチュー 海藻サラダ 黄桃缶 お茶	豚肉と茄子のみそ炒め 胡麻ごぼうサラダ りんご缶 お茶
夕食	サバのカレー焼き 付け合せ ☆ 青梗菜の磯部和え チョコレートムース お茶	そぼろ丼の具 ほうれん草の辛子和え 黄桃缶 お茶	ルーローハンの具 大根の中華和え パイン缶 お茶	豚バラ大根のさっぱり炒め 小松菜の和え物 白桃缶 お茶	ハヤシライス カリフラワーサラダ 手作りプリン お茶	芋煮風 青梗菜の和え物 大根おろし（青ねぎ） お茶	揚げだし豆腐 そぼろあん ほうれん草の和え物 味噌汁 お茶
	エネルギー 1061kcal 蛋白質 56.3g 脂質 57.3g カルシウム 678mg 食塩 7.3g	エネルギー 938kcal 蛋白質 57.9g 脂質 31.3g カルシウム 602mg 食塩 6.8g	エネルギー 1169kcal 蛋白質 53.4g 脂質 56.8g カルシウム 711mg 食塩 7.1g	エネルギー 1177kcal 蛋白質 63.7g 脂質 58g カルシウム 523mg 食塩 8.3g	エネルギー 1120kcal 蛋白質 67.6g 脂質 46.4g カルシウム 588mg 食塩 6.2g	エネルギー 1086kcal 蛋白質 61.1g 脂質 44.2g カルシウム 524mg 食塩 8.9g	エネルギー 1128kcal 蛋白質 57.1g 脂質 58.3g カルシウム 702mg 食塩 8g
	10	11	12	13	14	15	16
朝食	ふりかけ（おかか） にんじんしりしり 味噌汁 お茶	沢庵 ひじきと大豆の煮物 味噌汁 お茶	かつば漬け ピーマン炒め 味噌汁 お茶	納豆 大根と鶏肉のさっぱり煮 味噌汁 お茶	ふりかけ（野菜） 野菜炒め 豚汁 お茶	白花豆 小松菜と鶏の煮びたし 味噌汁 お茶	きなこ ごぼうのきんぴら 味噌汁 お茶
	アジのねぎ味噌焼き 付け合せ ☆	白身魚の山椒焼き 付け合せ ☆	<<パン>> ジャム（ピーナッツ）マーガリン	<<麺>> 焼きそば	赤魚の粕漬け 付け合せ ☆	<<パン>> ジャム（マレード）マーガリン	豚肉のスタミナ炒め 小松菜の和え物

昼食	ぜんまい煮 パイン缶 お茶	切干大根ピリ辛和え すまし汁 お茶	鶏のガーリックソース 付け合せ ☆ じゃがバターコン 牛乳 お茶	ブロッコリーサラダ ポテトコロッケ お茶	里芋のそぼろ煮 なめたけおろし お茶	チリコンカン スパゲティサラダ ヨーグルト お茶	味噌汁 お茶
夕食	チンジャオロース ナムル オクラスープ お茶	ポークチャップ 付け合せ ☆ サツマイモサラダ りんご缶 お茶	ビビンバ丼の具 うずらの卵 ☆ キャベツの和え物 洋梨缶 お茶	たらの甘酢あんかけ ほうれん草の和え物 パイン缶 お茶	具たくさん水餃子 ひじきサラダ みかん缶 お茶	鶏のねぎ塩ソース 付け合せ ☆ がんもと茄子の煮物 モロヘイヤの和え物 お茶	ハンバーグカレー キャロットラペ パイン缶 お茶
	エネルギー 1021kcal 蛋白質 58.8g 脂質 49.4g カルシウム 434mg 食塩 8.6g	エネルギー 1015kcal 蛋白質 56.7g 脂質 48.5g カルシウム 689mg 食塩 6.5g	エネルギー 1151kcal 蛋白質 68g 脂質 58.4g カルシウム 646mg 食塩 6.4g	エネルギー 1056kcal 蛋白質 63.8g 脂質 47.4g カルシウム 480mg 食塩 8.5g	エネルギー 939kcal 蛋白質 59.5g 脂質 37g カルシウム 531mg 食塩 8g	エネルギー 1066kcal 蛋白質 63.2g 脂質 45g カルシウム 519mg 食塩 7.2g	エネルギー 1230kcal 蛋白質 59.9g 脂質 62.1g カルシウム 747mg 食塩 8.3g
	17	18	19	20	21	22	23
朝食	しば漬け 卵とじ 味噌汁 お茶	ふりかけ（おかか） 青菜炒め 味噌汁 お茶	かつば漬け 切り昆布の煮物 味噌汁 お茶	納豆 ソーセージ炒め 味噌汁 お茶	きんとき豆 野菜炒め 味噌汁 お茶	きなこ 小松菜の煮浸し 味噌汁 お茶	ふりかけ（野菜） ごぼうのきんぴら 味噌汁 お茶
昼食	鶏竜田揚げ 油淋鶏ソース きのこのツナ和え 白桃缶 お茶	アジのみりん漬け焼き 大根煮 ☆ ブロッコリーのあんかけ はちみつレモンゼリー お茶	<<パン>> ジャム（いちご）マーガリン 肉詰めピーマンフライとポテトフライ インゲンサラダ 牛乳 お茶	<<うどん>> 肉うどん 白菜サラダ 鶏の天ぷら（梅しそ） お茶	カツ煮用カツ カツ煮用卵あん ほうれん草の白和え 味噌汁 お茶	サバの味噌煮 きゅうりの酢の物 けんちん汁 お茶	鶏のチリソース 付け合せ ☆ えびしゅうまい ブロッコリーサラダ お茶
夕食	ホッケ辛味噌焼 付け合わせ ☆ なす揚げ浸し すまし汁 お茶	豚生姜焼き 付け合せ ☆ 春雨サラダ 洋梨缶 お茶	鶏肉のキノコソース サツマイモのレモン煮 カリフラワーサラダ お茶	チキンアドボ うずらの卵 ☆ ブロッコリーサラダ みかん缶 お茶	回鍋肉 ぜんまいナムル 白桃缶 お茶	豚肉のソース照り焼き 付け合せ ☆ 茄子の香味和え 大根おろし（おかか） お茶	キーマカレー うずらの卵 ☆ フレンチサラダ ヨーグルト和え（みかん） お茶
	エネルギー 1037kcal 蛋白質 56.7g 脂質 51.7g カルシウム 553mg 食塩 8.8g	エネルギー 1127kcal 蛋白質 60.8g 脂質 56.7g カルシウム 483mg 食塩 6.3g	エネルギー 1185kcal 蛋白質 60.2g 脂質 48.4g カルシウム 588mg 食塩 7.4g	エネルギー 1072kcal 蛋白質 57.7g 脂質 52.1g カルシウム 402mg 食塩 7.6g	エネルギー 1117kcal 蛋白質 55.9g 脂質 59.9g カルシウム 682mg 食塩 7.7g	エネルギー 1088kcal 蛋白質 67.2g 脂質 51.4g カルシウム 751mg 食塩 7.2g	エネルギー 1050kcal 蛋白質 63.1g 脂質 44.5g カルシウム 508mg 食塩 6.7g
	24	25	26	27	28	29	30
朝食	しば漬け ピーマン炒め 味噌汁 お茶	沢庵 五目煮豆 豚汁 お茶	白花豆 切干大根炒め煮 味噌汁 お茶	納豆 インゲン炒め 味噌汁 お茶	しば漬け 卵とじ 味噌汁 お茶	ふりかけ（おかか） じゃがいものそぼろあん 味噌汁 お茶	きなこ 五目炒め煮 味噌汁 お茶
昼食	赤魚の甘味噌漬焼 付け合わせ☆ 大根の和え物 味噌汁 お茶	アジフライ & かぼちゃコロッケ 付け合せ ☆ キャベツのゆかり和え パイン缶 お茶	<<パン>> ジャム（チョコ）マーガリン ミートソースグラタン ピーマンサラダ ヨーグルト お茶	<<そば>> けんちんそば 白菜サラダ 野菜かき揚げ お茶	魚の明太マヨ焼き 付け合せ ☆ ポテトサラダ コンソメスープ お茶	エビピラフ ヒレカツ キャベツソテー ☆ 豆のごま和えサラダ パイン缶 お茶	厚揚げのそぼろあんかけ 中華クラゲの和え物 みかん缶 お茶
夕食	八宝菜 竹輪煮 りんご缶 お茶	マーボー豆腐 インゲンサラダ オクラスープ お茶	チキンカツ ボイル野菜☆ カリフラワーサラダ 黄桃缶 お茶	ブルコギ風炒め 大根の和え物 みかん缶 お茶	鶏の唐揚げ インゲンソテー ☆ 山芋の梅肉和え りんご缶 お茶	サバの塩焼き 付け合せ ☆ ブロッコリーの煮浸し 抹茶プリン お茶	チキンカレー コーンサラダ ヨーグルト お茶
	エネルギー 831kcal 蛋白質 58.9g 脂質 31.4g カルシウム 636mg 食塩 9g	エネルギー 1105kcal 蛋白質 62.1g 脂質 46.3g カルシウム 499mg 食塩 8.3g	エネルギー 1151kcal 蛋白質 52.5g 脂質 50.5g カルシウム 650mg 食塩 5.5g	エネルギー 1102kcal 蛋白質 54.4g 脂質 59.5g カルシウム 449mg 食塩 7.9g	エネルギー 1150kcal 蛋白質 55.5g 脂質 59.2g カルシウム 591mg 食塩 9.2g	エネルギー 1172kcal 蛋白質 58.2g 脂質 54.8g カルシウム 537mg 食塩 7.2g	エネルギー 1125kcal 蛋白質 68.1g 脂質 49.1g カルシウム 676mg 食塩 7.8g

献立表

現 場：東日本成人矯正医療センター炊場

献立種類：軟菜食（個別献立 / A ）

期 間：2024/11/1～2024/11/30

	日	月	火	水	木	金	土
						1	2
朝食						ゆずみそ さといもの煮物 味噌汁 お茶	きなこ 白菜の煮物 Y 味噌汁 お茶
昼食						鶏のマスタードソース 付け合せ ☆ キャベツサラダ コンソメスープ お茶	豆腐ハンバーグの野菜餡 ポテトサラダ 味噌汁 お茶
夕食						ポークカレー ブロッコリーとエビのサラダ みかん缶 お茶	豚肉の味噌炒め Y えびしゅうまい 大根の中華和え お茶
						エネルギー 947kcal 蛋白質 67.4g 脂質 34.1g カルシウム 685mg 食塩 7.9g	エネルギー 1079kcal 蛋白質 63.3g 脂質 46.9g カルシウム 926mg 食塩 9g
	3	4	5	6	7	8	9
朝食	たいみそ じゃがいものそぼろ煮 味噌汁 お茶	うめびしお 大根炒め煮 Y 味噌汁 お茶	ゆずみそ 豆腐とカニカマの卵とじ 味噌汁 お茶	納豆 Y 五目炒め煮 味噌汁 お茶	きなこ そぼろ炒め煮 味噌汁 お茶	たいみそ インゲン炒め 味噌汁 お茶	きんとき豆 青菜のソテー 味噌汁 Y お茶
昼食	鶏肉の味噌漬け焼き 付け合せ ☆ オクラの和え物 すまし汁 お茶	鮭のチャンチャン焼 いとこ煮 小松菜の和え物 Y お茶	<<パン>> ジャム（チョコ）マーガリン 白身魚フライとメンチカツ 付け合せ ☆ サツマイモのサラダ コーンスープ お茶	<<麺>> 味噌ラーメン うずらの卵 ☆ 豆腐しゅうまい ツナサラダ お茶	鶏肉の照り焼き Y 付け合せ ☆ 青菜の和え物 洋梨缶 お茶	<<パン>> ジャム（いちご）マーガリン クリームシチュー カリフラワーサラダ Y 黄桃缶 お茶	豚肉と茄子のみそ炒め キャベツサラダ Y りんご缶 お茶
夕食	サバのカレー焼き 付け合せ ☆ 青梗菜の磯部和え チョコレートムース お茶	そぼろ丼の具 ほうれん草のドレ和え Y 黄桃缶 お茶	ルーローハンの具 Y 大根の中華和え パイ缶 お茶	豚バラ大根のさっぱり炒め 小松菜の和え物 白桃缶 お茶	ハヤシライス カリフラワーサラダ 手作りプリン お茶	芋煮風 Y 青梗菜の和え物 大根おろし（青ねぎ） お茶	揚げだし豆腐 そぼろあん ほうれん草の和え物 味噌汁 お茶
	エネルギー 1071kcal 蛋白質 56.1g 脂質 57.2g カルシウム 672mg 食塩 7.1g	エネルギー 940kcal 蛋白質 57.4g 脂質 31.7g カルシウム 539mg 食塩 6.4g	エネルギー 1188kcal 蛋白質 52.9g 脂質 57g カルシウム 709mg 食塩 7g	エネルギー 1165kcal 蛋白質 66.7g 脂質 57.1g カルシウム 578mg 食塩 8.3g	エネルギー 1101kcal 蛋白質 67.3g 脂質 46.3g カルシウム 586mg 食塩 5.5g	エネルギー 1089kcal 蛋白質 61.6g 脂質 43.1g カルシウム 527mg 食塩 8.6g	エネルギー 1085kcal 蛋白質 58.5g 脂質 54.3g カルシウム 719mg 食塩 7.8g
	10	11	12	13	14	15	16
朝食	うめびしお にんじんしりしり 味噌汁 お茶	ゆずみそ じゃがいもの煮物 Y 味噌汁 お茶	たいみそ ピーマン炒め 味噌汁 Y お茶	納豆 Y 大根と鶏肉のさっぱり煮 味噌汁 お茶	うめびしお 野菜炒め 豚汁 お茶	白花豆 小松菜と鶏の煮びたし 味噌汁 お茶	きなこ さといもの煮物 Y 味噌汁 お茶
昼食	アジのねぎ味噌焼き 付け合せ ☆ 大根の炒め煮 Y	白身魚の山椒焼き 付け合せ ☆ 大根とエビの和え物 Y	<<パン>> ジャム（ピーナッツ）マーガリン 鶏のガーリックソース	<<麺>> 焼きそば ブロッコリーサラダ	赤魚の粕漬け 付け合せ ☆ 里芋のそぼろ煮	<<パン>> ジャム（マレード）マーガリン チリコンカン	野菜のそぼろ炒め煮 Y 小松菜の和え物 味噌汁

朝食	パイン缶 お茶	すまし汁 お茶	付け合せ ☆ じゃがバターコーン 牛乳 お茶	ポテトコロッケ お茶	なめたけおろし お茶	スパゲティサラダ ヨーグルト お茶	お茶
夕食	豚肉のオイスターソース炒め Y 和風サラダY オクラスープ お茶	ポークチャップ 付け合せ ☆ サツマイモサラダ りんご缶 お茶	ビビンバ丼の具 うずらの卵 ☆ キャベツの和え物 洋梨缶 お茶	たらの甘酢あんかけ ほうれん草の和え物 パイン缶 お茶	具たくさん水餃子 大根のサラダY みかん缶 お茶	鶏のねぎ塩ソース 付け合せ ☆ がんもと茄子の煮物 モロヘイヤの和え物 お茶	ハンバーグカレー キャロットラペ パイン缶 お茶
	エネルギー 1038kcal 蛋白質 55.8g 脂質 51.1g カルシウム 547mg 食塩 7.6g	エネルギー 1070kcal 蛋白質 56.2g 脂質 50.2g カルシウム 616mg 食塩 6.1g	エネルギー 1171kcal 蛋白質 68.1g 脂質 58.6g カルシウム 641mg 食塩 6g	エネルギー 1056kcal 蛋白質 63.8g 脂質 47.4g カルシウム 480mg 食塩 8.5g	エネルギー 910kcal 蛋白質 57.2g 脂質 35.4g カルシウム 497mg 食塩 8.1g	エネルギー 1066kcal 蛋白質 63.2g 脂質 45g カルシウム 519mg 食塩 7.2g	エネルギー 1110kcal 蛋白質 56.9g 脂質 44.2g カルシウム 769mg 食塩 8.3g
	17	18	19	20	21	22	23
朝食	たいみそ 卵とじ 味噌汁 お茶	たいみそ 青菜炒め 味噌汁 お茶	うめびしお 白菜の煮物 Y 味噌汁 お茶	納豆 Y ソーセージ炒め 味噌汁 お茶	きんとき豆 野菜炒め 味噌汁 お茶	きなこ 小松菜の煮浸し 味噌汁 お茶	うめびしお そぼろ炒め煮 Y 味噌汁 お茶
昼食	鶏竜田揚げ 油淋鶏ソース きのこのツナ和え 白桃缶 お茶	アジのみりん漬け焼き 大根煮 ☆ ブロッコリーのあんかけ はちみつレモンゼリー お茶	<<パン>> ジャム（いちご）マーガリン 肉詰めピーマンフライとポテトフライ インゲンサラダ 牛乳 お茶	<<うどん>> 肉うどん 白菜サラダ 豆腐しゅうまい お茶	カツ煮用カツ カツ煮用卵あん ほうれん草の白和え 味噌汁 お茶	サバの味噌煮 きゅうりの酢の物 Y けんちん汁 お茶	鶏のケチャップソースY 付け合せ ☆ えびしゅうまい ブロッコリーサラダ お茶
夕食	魚の照り煮 Y 付け合わせ ☆ なす揚げ浸し すまし汁 お茶	豚生姜焼き 付け合せ ☆ 和風サラダY 洋梨缶 お茶	鶏肉のキノコソース サツマイモのレモン煮 カリフラワーサラダ お茶	チキンアドボ うずらの卵 ☆ ブロッコリーサラダ みかん缶 お茶	豚肉の味噌炒め煮 Y ナムル Y 白桃缶 お茶	豚肉のソース照り焼き 付け合せ ☆ 茄子の香味和え 大根おろし（おかか） お茶	キーマカレー うずらの卵 ☆ フレンチサラダ ヨーグルト和え（みかん） お茶
	エネルギー 1048kcal 蛋白質 57.6g 脂質 51.2g カルシウム 545mg 食塩 8.5g	エネルギー 1104kcal 蛋白質 60.6g 脂質 55g カルシウム 485mg 食塩 6.1g	エネルギー 1186kcal 蛋白質 59.8g 脂質 48.4g カルシウム 580mg 食塩 7.4g	エネルギー 1097kcal 蛋白質 58.9g 脂質 53g カルシウム 464mg 食塩 7.6g	エネルギー 1111kcal 蛋白質 57.5g 脂質 57.2g カルシウム 767mg 食塩 7.7g	エネルギー 1089kcal 蛋白質 66.8g 脂質 51.3g カルシウム 735mg 食塩 6.6g	エネルギー 999kcal 蛋白質 61.5g 脂質 43.6g カルシウム 547mg 食塩 6.5g
	24	25	26	27	28	29	30
朝食	ゆずみそ ピーマン炒め 味噌汁 お茶	たいみそ 煮豆 Y 豚汁 お茶	白花豆 大根炒め煮Y 味噌汁 お茶	納豆 Y インゲン炒め 味噌汁 お茶	うめびしお 卵とじ 味噌汁 お茶	ゆずみそ じゃがいものそぼろあん 味噌汁 お茶	きなこ 五目炒め煮 味噌汁 お茶
昼食	赤魚の甘味噌漬焼 付け合わせ☆ 大根の和え物 味噌汁 お茶	アジフライ & かぼちゃコロッケ 付け合せ ☆ キャベツのゆかり和え パイン缶 お茶	<<パン>> ジャム（チョコ）マーガリン ミートソースグラタン ピーマンサラダ ヨーグルト お茶	<<そば>> けんちんそば 白菜サラダ 野菜かき揚げ お茶	魚のマヨ焼き 付け合せ ☆ ポテトサラダ コンソメスープ お茶	鶏雑炊 メンチカツ キャベツソテー ☆ 豆のごま和えサラダ パイン缶 お茶	厚揚げのそぼろあんかけ カリフラワーの中華和え Y みかん缶 お茶
夕食	八宝菜 Y 竹輪煮 りんご缶 お茶	マーボー豆腐 Y インゲンサラダ オクラスープ お茶	鶏のパン粉焼きY ボイル野菜☆ カリフラワーサラダ 黄桃缶 お茶	ブルコギ風炒めY 大根の和え物 みかん缶 お茶	鶏のオニオンソースY インゲンソテー ☆ 山芋の梅肉和え りんご缶 お茶	サバの塩焼き 付け合せ ☆ ブロッコリーの煮浸し 抹茶プリン お茶	チキンカレー コーンサラダ ヨーグルト お茶
	エネルギー 840kcal 蛋白質 55.2g 脂質 31.5g カルシウム 636mg 食塩 9g	エネルギー 1129kcal 蛋白質 62.7g 脂質 46.8g カルシウム 491mg 食塩 8.2g	エネルギー 1102kcal 蛋白質 62g 脂質 45.6g カルシウム 633mg 食塩 4.8g	エネルギー 1100kcal 蛋白質 53.4g 脂質 59.4g カルシウム 466mg 食塩 7.9g	エネルギー 990kcal 蛋白質 54.7g 脂質 45.3g カルシウム 603mg 食塩 7.6g	エネルギー 1110kcal 蛋白質 51.2g 脂質 53.2g カルシウム 527mg 食塩 6.4g	エネルギー 1142kcal 蛋白質 68.1g 脂質 49.8g カルシウム 683mg 食塩 7.9g

献立表

現 場：東日本成人矯正医療センター炊場

献立種類：常食 少年男子（個別献立 / A ）

期 間：2024/11/1～2024/11/30

	日	月	火	水	木	金	土
						1	2
朝食						ふりかけ（野菜） さといもの煮物 味噌汁 うずら煮卵（3個） お茶	きなこ ひじきの煮物 味噌汁 チーズ お茶
昼食						鶏のマスタードソース 付け合せ ☆ キャベツサラダ コンソメスープ お茶	豆腐ハンバーグの野菜餡 ポテトサラダ 味噌汁 お茶
夕食						ポークカレー ブロッコリーとエビのサラダ みかん缶 牛乳 お茶	豚肉のキムチ炒め 揚げ餃子 大根の中華和え ジョア（プレーン） お茶
						エネルギー 1146kcal 蛋白質 79.9g 脂質 47.3g カルシウム 923mg 食塩 8.4g	エネルギー 1132kcal 蛋白質 68.7g 脂質 48g カルシウム 1676mg 食塩 9.1g
	3	4	5	6	7	8	9
朝食	ふりかけ（おかか） じゃがいものそぼろ煮 味噌汁 うずら煮卵（3個） お茶	しば漬け 切干大根炒め煮 味噌汁 チーズ お茶	かっぱ漬け 豆腐とカニカマの卵とじ 味噌汁 きなこヨーグルト お茶	納豆 五目炒め煮 味噌汁 チーズ お茶	きなこ そぼろ炒め煮 味噌汁 スクランブルエッグ お茶	ふりかけ（野菜） インゲン炒め 味噌汁 チーズ お茶	きんとき豆 青菜のソテー 味噌汁 うずら煮卵（3個） お茶
昼食	鶏肉の味噌漬け焼き 付け合せ ☆ オクラの和え物 すまし汁 お茶	鮭のチャンチャン焼 いとこ煮 小松菜と塩昆布のナムル お茶	<<パン>> ジャム（チョコ）マーガリン 白身魚フライとメンチカツ 付け合せ ☆ サツマイモのサラダ コーンスープ お茶	<<麺>> 味噌ラーメン うずらの卵 ☆ 春巻き ツナサラダ お茶	鶏の韓国風ピリ辛焼き 付け合せ ☆ 青菜の和え物 洋梨缶 お茶	<<パン>> ジャム（いちご）マーガリン クリームシチュー 海藻サラダ 黄桃缶 お茶	豚肉と茄子のみそ炒め 胡麻ごぼうサラダ りんご缶 お茶
夕食	サバのカレー焼き 付け合せ ☆ 青梗菜の磯部和え チョコレートムース 牛乳 お茶	そぼろ丼の具 ほうれん草の辛子和え 黄桃缶 牛乳 お茶	ルーローハンの具 大根の中華和え パイン缶 ジョア（ストロベリー） お茶	豚バラ大根のさっぱり炒め 小松菜の和え物 白桃缶 ジョア（プレーン） お茶	ハヤシライス カリフラワーサラダ 手作りプリン 牛乳 お茶	芋煮風 青梗菜の和え物 大根おろし（青ねぎ） 牛乳 お茶	揚げだし豆腐 そぼろあん ほうれん草の和え物 味噌汁 ジョア（ストロベリー） お茶
	エネルギー 1265kcal 蛋白質 68.8g 脂質 69.9g カルシウム 918mg 食塩 7.9g	エネルギー 1140kcal 蛋白質 69g 脂質 44.1g カルシウム 948mg 食塩 7.6g	エネルギー 1327kcal 蛋白質 61.7g 脂質 59.8g カルシウム 1470mg 食塩 7.3g	エネルギー 1320kcal 蛋白質 72.8g 脂質 63.3g カルシウム 1329mg 食塩 9g	エネルギー 1318kcal 蛋白質 76.2g 脂質 58.9g カルシウム 815mg 食塩 6.8g	エネルギー 1288kcal 蛋白質 72.2g 脂質 57g カルシウム 870mg 食塩 9.7g	エネルギー 1277kcal 蛋白質 67.5g 脂質 63.4g カルシウム 1402mg 食塩 8.5g
	10	11	12	13	14	15	16
朝食	ふりかけ（おかか） にんじんしりしり 味噌汁 ひたし枝豆	沢庵 ひじきと大豆の煮物 味噌汁 きなこヨーグルト	かっぱ漬け ピーマン炒め 味噌汁 チーズ	納豆 大根と鶏肉のさっぱり煮 味噌汁 うずら煮卵（3個）	ふりかけ（野菜） 野菜炒め 豚汁 チーズ	白花豆 小松菜と鶏の煮びたし 味噌汁 ウインナーソーセージ	きなこ ごぼうのきんぴら 味噌汁 うずら煮卵（3個）

	お茶	お茶	お茶	お茶	お茶	お茶	お茶
昼食	アジのねぎ味噌焼き 付け合せ ☆ ぜんまい煮 パイン缶 お茶	白身魚の山椒焼き 付け合せ ☆ 切干大根ピリ辛和え すまし汁 お茶	<<パン>> ジャム（ピーナッツ）マーガリン 鶏のガーリックソース 付け合せ ☆ じゃがバターコン 牛乳 お茶	<<麺>> 焼きそば ブロッコリーサラダ ポテトコロケ お茶	赤魚の粕漬け 付け合せ ☆ 里芋のそぼろ煮 なめたけおろし お茶	<<パン>> ジャム（マレード）マーガリン チリコンカン スパゲティサラダ ヨーグルト お茶	豚肉のスタミナ炒め 小松菜の和え物 味噌汁 お茶
夕食	チンジャオロース ナムル オクラスープ ジョア（プレーン） お茶	ポークチャップ 付け合せ ☆ サツマイモサラダ りんご缶 ジョア（ストロベリー） お茶	ビビンバ丼の具 うずらの卵 ☆ キャベツの和え物 洋梨缶 ジョア（プレーン） お茶	たらの甘酢あんかけ ほうれん草の和え物 パイン缶 牛乳 お茶	具たくさん水餃子 ひじきサラダ みかん缶 ジョア（ストロベリー） お茶	鶏のねぎ塩ソース 付け合せ ☆ がんもと茄子の煮物 モロヘイヤの和え物 牛乳 お茶	ハンバーグカレー キャロットラペ パイン缶 ジョア（プレーン） お茶
	エネルギー 1183kcal 蛋白質 70g 脂質 53.3g カルシウム 1152mg 食塩 8.9g	エネルギー 1173kcal 蛋白質 65g 脂質 51.5g カルシウム 1448mg 食塩 6.7g	エネルギー 1294kcal 蛋白質 77.1g 脂質 63.7g カルシウム 1452mg 食塩 7.1g	エネルギー 1260kcal 蛋白質 76.3g 脂質 60g カルシウム 720mg 食塩 9.1g	エネルギー 1086kcal 蛋白質 68.5g 脂質 42.3g カルシウム 1337mg 食塩 8.7g	エネルギー 1287kcal 蛋白質 73g 脂質 58.5g カルシウム 739mg 食塩 8.2g	エネルギー 1375kcal 蛋白質 70.4g 脂質 67.2g カルシウム 1447mg 食塩 8.8g
	17	18	19	20	21	22	23
朝食	しば漬け 卵とじ 味噌汁 チーズ お茶	ふりかけ（おかか） 青菜炒め 味噌汁 うずら煮卵（3個） お茶	かつば漬け 切り昆布の煮物 味噌汁 ひたし枝豆 お茶	納豆 ソーセージ炒め 味噌汁 チーズ お茶	きんとき豆 野菜炒め 味噌汁 きなこヨーグルト お茶	きなこ 小松菜の煮浸し 味噌汁 ウインナーソーセージ お茶	ふりかけ（野菜） ごぼうのきんぴら 味噌汁 ひたし枝豆 お茶
昼食	鶏竜田揚げ 油淋鶏ソース きのこのツナ和え 白桃缶 お茶	アジのみりん漬け焼き 大根煮 ☆ ブロッコリーのあんかけ はちみつレモンゼリー お茶	<<パン>> ジャム（いちご）マーガリン 肉詰めピーマンフライとポテトフライ インゲンサラダ 牛乳 お茶	<<うどん>> 肉うどん 白菜サラダ 鶏の天ぷら（梅しそ） お茶	カツ煮用カツ カツ煮用卵あん ほうれん草の白和え 味噌汁 お茶	サバの味噌煮 きゅうりの酢の物 けんちん汁 お茶	鶏のチリソース 付け合せ ☆ えびしゅうまい ブロッコリーサラダ お茶
夕食	ホッケ辛味噌焼 付け合わせ ☆ なす揚げ浸し すまし汁 牛乳 お茶	豚生姜焼き 付け合せ ☆ 春雨サラダ 洋梨缶 ジョア（ストロベリー） お茶	鶏肉のキノコソース サツマイモのレモン煮 カリフラワーサラダ ジョア（プレーン） お茶	チキンアドボ うずらの卵 ☆ ブロッコリーサラダ みかん缶 ジョア（ストロベリー） お茶	回鍋肉 ぜんまいナムル 白桃缶 牛乳 お茶	豚肉のソース照り焼き 付け合せ ☆ 茄子の香味和え 大根おろし（おかか） ジョア（プレーン） お茶	キーマカレー うずらの卵 ☆ フレンチサラダ ヨーグルト和え（みかん） 牛乳 お茶
	エネルギー 1239kcal 蛋白質 67.8g 脂質 64.5g カルシウム 899mg 食塩 9.6g	エネルギー 1276kcal 蛋白質 71.2g 脂質 61.8g カルシウム 1183mg 食塩 6.8g	エネルギー 1347kcal 蛋白質 71.4g 脂質 52.3g カルシウム 1306mg 食塩 7.7g	エネルギー 1219kcal 蛋白質 66.7g 脂質 57.4g カルシウム 1208mg 食塩 8.3g	エネルギー 1330kcal 蛋白質 66.3g 脂質 70.4g カルシウム 981mg 食塩 8g	エネルギー 1250kcal 蛋白質 75g 脂質 57.4g カルシウム 1431mg 食塩 8.1g	エネルギー 1271kcal 蛋白質 76.3g 脂質 55.9g カルシウム 766mg 食塩 7.1g
	24	25	26	27	28	29	30
朝食	しば漬け ピーマン炒め 味噌汁 チーズ お茶	沢庵 五目煮豆 豚汁 スクランブルエッグ お茶	白花豆 切干大根炒め煮 味噌汁 チーズ お茶	納豆 インゲン炒め 味噌汁 うずら煮卵（3個） お茶	しば漬け 卵とじ 味噌汁 ひたし枝豆 お茶	ふりかけ（おかか） じゃがいものそぼろあん 味噌汁 きなこヨーグルト お茶	きなこ 五目炒め煮 味噌汁 チーズ お茶
昼食	赤魚の甘味噌漬焼 付け合わせ☆ 大根の和え物 味噌汁 お茶	アジフライ & かぼちゃコロケ 付け合せ ☆ キャベツのゆかり和え パイン缶 お茶	<<パン>> ジャム（チョコ）マーガリン ミートソースグラタン ピーマンサラダ ヨーグルト お茶	<<そば>> けんちんそば 白菜サラダ 野菜かき揚げ お茶	魚の明太マヨ焼き 付け合せ ☆ ポテトサラダ コンソメスープ お茶	エビピラフ ヒレカツ キャベツソテー ☆ 豆のごま和えサラダ パイン缶 お茶	厚揚げのそぼろあんかけ 中華クラゲの和え物 みかん缶 お茶
	八宝菜	マーボー豆腐	チキンカツ	ブルコギ風炒め	鶏の唐揚げ	サバの塩焼き	チキンカレー

夕食	竹輪煮 りんご缶 ジョア（ストロベリー） お茶	インゲンサラダ オクラスープ 牛乳 お茶	ボイル野菜☆ カリフラワーサラダ 黄桃缶 牛乳 お茶	大根の和え物 みかん缶 牛乳 お茶	インゲンソテー ☆ 山芋の梅肉和え りんご缶 ジョア（ブレーン） お茶	付け合せ ☆ ブロッコリーの煮浸し 抹茶プリン ジョア（ストロベリー） お茶	コーンサラダ ヨーグルト 牛乳 お茶
	エネルギー 978kcal 蛋白質 67.9g 脂質 36.7g カルシウム 1442mg 食塩 9.7g	エネルギー 1303kcal 蛋白質 70.7g 脂質 58.8g カルシウム 726mg 食塩 8.9g	エネルギー 1353kcal 蛋白質 63.6g 脂質 63.3g カルシウム 996mg 食塩 6.3g	エネルギー 1306kcal 蛋白質 66.9g 脂質 72.1g カルシウム 689mg 食塩 8.5g	エネルギー 1312kcal 蛋白質 66.7g 脂質 63.1g カルシウム 1309mg 食塩 9.5g	エネルギー 1330kcal 蛋白質 66.5g 脂質 57.8g カルシウム 1296mg 食塩 7.4g	エネルギー 1327kcal 蛋白質 79.2g 脂質 61.9g カルシウム 1022mg 食塩 8.6g



献立表

現 場：東日本成人矯正医療センター炊場  
献立種類：5分菜食（個別献立 / A）  
期 間：2024/11/1～2024/11/30

	日	月	火	水	木	金	土
						1	2
朝食						ゆずみそ さといもの煮物 ⑤味噌汁 お茶	たいみそ ⑤白菜の煮浸し 味噌汁 お茶
昼食						⑤鶏肉の甘辛煮 ⑤キャベツの煮浸し コンソメスープ お茶	⑤魚の照り煮 ⑤サツマイモの煮物 ⑤味噌汁 お茶
夕食						⑤魚のケチャップソース ⑤ブロッコリーの洋風煮 みかん缶 牛乳 お茶	⑤豆腐の煮物 ⑤青梗菜の煮浸し ⑤大根の煮物 牛乳 お茶
						エネルギー 747kcal 蛋白質 53.7g 脂質 17.8g カルシウム 860mg 食塩 7g	エネルギー 716kcal 蛋白質 48.3g 脂質 17g カルシウム 940mg 食塩 6.9g
	3	4	5	6	7	8	9
朝食	たいみそ じゃがいものそぼろ煮 味噌汁 お茶	うめびしお ⑤大根金平風 味噌汁 お茶	ゆずみそ ⑤インゲンの煮物 味噌汁 お茶	たいみそ ⑤豆腐と野菜の煮物 ⑤味噌汁 お茶	うめびしお ⑤炒め煮 味噌汁 お茶	たいみそ ⑤インゲンと豆腐の煮物 味噌汁 お茶	ゆずみそ ⑤青菜とツナの煮浸し 味噌汁Y お茶
昼食	⑤鶏の味噌煮 ⑤青梗菜の煮浸し すまし汁 お茶	⑤鶏肉の煮物 ⑤さといもの甘煮 ⑤小松菜の煮浸し お茶	⑤魚の洋風煮 ⑤さつまいもの煮物 ヨーグルト お茶	⑤鶏の治部煮風 ⑤じゃがいもの煮物 ⑤インゲンの煮浸し お茶	⑤魚の煮付け ⑤青菜の煮浸し 洋梨缶 お茶	⑤魚のクリーム煮 ⑤カリフラワーのコンソメ煮 黄桃缶 お茶	⑤鶏の洋風煮 ⑤キャベツの煮物 りんご缶 お茶
夕食	⑤白身魚の洋風野菜あん ⑤かぶの甘煮 チョコレートムース 牛乳 お茶	⑤そぼろ丼の具 ⑤ほうれん草の煮浸し 黄桃缶 牛乳 お茶	⑤白身魚の照り煮 ⑤ほうれん草の煮浸し みかん缶 牛乳 お茶	⑤チキンボールの甘酢餡 ⑤小松菜の煮浸し 白桃缶 牛乳 お茶	⑤鶏のコンソメ煮 ⑤カリフラワー煮 手作りプリン 牛乳 お茶	⑤里芋の煮物 ⑤青梗菜の煮浸し 大根おろし（青ねぎ） 牛乳 お茶	⑤豆腐のそぼろあんかけ ⑤ほうれん草の煮浸し 味噌汁 牛乳 お茶
	エネルギー 725kcal 蛋白質 49.9g 脂質 21.1g カルシウム 885mg 食塩 7.7g	エネルギー 710kcal 蛋白質 49.1g 脂質 22.9g カルシウム 686mg 食塩 7g	エネルギー 819kcal 蛋白質 57.9g 脂質 22.2g カルシウム 713mg 食塩 5.9g	エネルギー 750kcal 蛋白質 42.8g 脂質 16.1g カルシウム 711mg 食塩 7.2g	エネルギー 779kcal 蛋白質 47.6g 脂質 23.5g カルシウム 736mg 食塩 5.7g	エネルギー 762kcal 蛋白質 45.4g 脂質 21.9g カルシウム 753mg 食塩 6.6g	エネルギー 712kcal 蛋白質 47.8g 脂質 22.2g カルシウム 863mg 食塩 8g
	10	11	12	13	14	15	16
朝食	うめびしお ⑤にんじんの炒め煮 味噌汁 お茶	ゆずみそ ⑤じゃがいも煮 味噌汁 お茶	たいみそ ⑤野菜のそぼろ煮 味噌汁Y お茶	たいみそ ⑤豆腐の煮物 ⑤味噌汁 お茶	うめびしお ⑤鶏とキャベツの煮浸し ⑤味噌汁 お茶	たいみそ 小松菜と鶏の煮びたし ⑤味噌汁 お茶	ゆずみそ さといもの煮物Y ⑤味噌汁 お茶
昼食	⑤魚の野菜あんかけ ⑤大根と豆腐の洋風煮 ⑤青菜とエビの煮浸し お茶	⑤茶わん蒸しのあんかけ ⑤大根のコンソメ煮 みかん缶 お茶	⑤鶏肉の煮物 ⑤さといもの甘煮 ヨーグルト お茶	⑤チキンボールの甘辛煮 ⑤ブロッコリーのコンソメ煮 ⑤じゃがいもの煮物 お茶	⑤魚の煮付け 里芋のそぼろ煮 ⑤とうがんの煮物 お茶	⑤鶏のトマトソース ⑤インゲンの煮物 ⑤じゃがいもの味噌煮 お茶	⑤たらの野菜あんかけ ⑤小松菜の煮浸し りんご缶 お茶
デザート	⑤チキンボールの煮物 ⑤小松菜のコンソメ煮	⑤はんぺんの煮物 ⑤サツマイモの煮物	⑤チキンボールの照り煮 ⑤インゲンのコンソメ煮	⑤たらの甘酢あんかけ ⑤ほうれん草の煮浸し	⑤肉団子の煮物 ⑤根菜の煮物	⑤茶わん蒸しの野菜あんかけ ⑤かぶのコンソメ煮	⑤クリームシチュー ⑤ブロッコリーの洋風煮

朝食	洋梨缶 牛乳 お茶	⑤青梗菜のコンソメ煮 牛乳 お茶	洋梨缶 牛乳 お茶	ソフトカップ（小皿） 牛乳 お茶	ソフトカップ（小皿） 牛乳 お茶	⑤青菜の煮浸し 牛乳 お茶	みかん缶 牛乳 お茶
	エネルギー 749kcal 蛋白質 46.8g 脂質 18.7g カルシウム 803mg 食塩 6.9g	エネルギー 779kcal 蛋白質 39.4g 脂質 16.8g カルシウム 689mg 食塩 7.4g	エネルギー 749kcal 蛋白質 47.1g 脂質 20.6g カルシウム 710mg 食塩 7.9g	エネルギー 869kcal 蛋白質 52.8g 脂質 21.6g カルシウム 736mg 食塩 8.2g	エネルギー 773kcal 蛋白質 49.6g 脂質 23.1g カルシウム 717mg 食塩 6.8g	エネルギー 764kcal 蛋白質 47.3g 脂質 21.4g カルシウム 790mg 食塩 7.4g	エネルギー 773kcal 蛋白質 51.8g 脂質 19.7g カルシウム 699mg 食塩 7.5g
	17	18	19	20	21	22	23
朝食	たいみそ ⑤豆腐と野菜のコンソメ煮 味噌汁 お茶	たいみそ ⑤青菜の洋風煮 味噌汁 お茶	うめびしお ⑤白菜のそぼろ煮 味噌汁 お茶	うめびしお ⑤野菜と豆腐の煮物 味噌汁 お茶	うめびしお ⑤あんぺい煮 ⑤味噌汁 お茶	たいみそ ⑤小松菜と鶏の煮浸し 味噌汁 お茶	うめびしお そぼろ炒め煮 Y 味噌汁 お茶
昼食	⑤鶏のケチャップ煮 ⑤じゃがいもの煮物 白桃缶 お茶	⑤魚の煮付け ⑤ブロッコリーのあんかけ はちみつレモンゼリー お茶	⑤魚のクリーム煮 ⑤インゲンのコンソメ煮 ヨーグルト お茶	⑤魚の照り煮 ⑤白菜の煮浸し ⑤冬瓜の煮物 お茶	⑤たらの洋風あん ⑤カリフラワーの煮浸し ⑤味噌汁 お茶	⑤魚の味噌煮 ⑤冬瓜のコンソメ煮 ⑤けんちん汁 お茶	⑤魚の甘酢あん ⑤さといもの煮物 ⑤大根のコンソメ煮 お茶
夕食	魚の照り煮 Y 付け合わせ ☆ ⑤カリフラワーのコンソメ煮 すまし汁 牛乳 お茶	⑤肉団子の野菜あんかけ ⑤青梗菜のコンソメ煮 洋梨缶 牛乳 お茶	⑤鶏のオニオンソース ⑤じゃがいもの甘煮 ⑤カリフラワーの煮物 牛乳 お茶	⑤鶏の治部煮風 ⑤ブロッコリーの煮物 アガロリー（小皿） 牛乳 お茶	⑤豆腐の味噌煮 ⑤大根の煮物 白桃缶 牛乳 お茶	⑤肉団子の甘酢あんかけ ⑤青梗菜の煮びたし りんご缶 牛乳 お茶	⑤茶碗蒸しのクリーム煮 ⑤キャベツの煮物 ヨーグルト和え（みかん） 牛乳 お茶
	エネルギー 719kcal 蛋白質 48.6g 脂質 17.7g カルシウム 788mg 食塩 7.7g	エネルギー 721kcal 蛋白質 43.3g 脂質 17.5g カルシウム 660mg 食塩 5.8g	エネルギー 731kcal 蛋白質 54.7g 脂質 17.5g カルシウム 727mg 食塩 6.8g	エネルギー 796kcal 蛋白質 53.5g 脂質 18.1g カルシウム 743mg 食塩 6.8g	エネルギー 643kcal 蛋白質 48.3g 脂質 15.6g カルシウム 824mg 食塩 7.7g	エネルギー 762kcal 蛋白質 49g 脂質 21.9g カルシウム 891mg 食塩 7.9g	エネルギー 766kcal 蛋白質 44.1g 脂質 24g カルシウム 768mg 食塩 7.1g
	24	25	26	27	28	29	30
朝食	ゆずみそ ⑤インゲンの煮物 ⑤味噌汁 お茶	たいみそ ⑤小松菜の煮浸し ⑤味噌汁 お茶	うめびしお ⑤大根金平風 味噌汁 お茶	たいみそ ⑤野菜と豆腐の煮物 ⑤味噌汁 お茶	うめびしお ⑤インゲンの煮物 ⑤味噌汁 お茶	ゆずみそ じゃがいものそぼろあん 味噌汁 お茶	ゆずみそ ⑤小松菜の煮物 味噌汁 お茶
昼食	⑤魚の野菜あんかけ ⑤大根煮 洋梨缶 お茶	⑤はんぺんの煮物 ⑤キャベツのコンソメ煮 ソフトカップ（小皿） お茶	⑤魚の洋風煮 ⑤青菜とエビの煮浸し ヨーグルト お茶	⑤鶏の治部煮風 ⑤白菜の煮浸し ⑤インゲンの煮物 お茶	⑤白身魚の野菜あん ⑤野菜のケチャップ煮 コンソメスープ お茶	⑤チキンボールの甘酢餡 ⑤さといもの煮物 みかん缶 お茶	⑤魚の照り煮 ⑤カリフラワーの煮物 みかん缶 お茶
夕食	⑤八宝菜 ⑤冬瓜のコンソメ煮 ⑤青菜の煮浸し 牛乳 お茶	⑤肉味噌豆腐 ⑤インゲンの煮物 洋梨缶 牛乳 お茶	⑤肉団子の煮物 ⑤カリフラワーの煮浸し アガロリー（小皿） 牛乳 お茶	⑤肉団子のオニオンソース ⑤大根の煮物 みかん缶 牛乳 お茶	⑤鶏のオニオンソース ⑤小松菜の煮浸し りんご缶 牛乳 お茶	⑤白身魚の塩焼き ⑤ブロッコリーの洋風煮 抹茶プリン 牛乳 お茶	⑤チキンボールの煮物 ⑤インゲンの煮物 ヨーグルト 牛乳 お茶
	エネルギー 710kcal 蛋白質 57.3g 脂質 16.6g カルシウム 747mg 食塩 6.9g	エネルギー 779kcal 蛋白質 42.6g 脂質 22.3g カルシウム 752mg 食塩 5.6g	エネルギー 768kcal 蛋白質 50.6g 脂質 20g カルシウム 778mg 食塩 7.7g	エネルギー 796kcal 蛋白質 50g 脂質 20.3g カルシウム 652mg 食塩 7.5g	エネルギー 744kcal 蛋白質 54.8g 脂質 21.3g カルシウム 878mg 食塩 8g	エネルギー 800kcal 蛋白質 50.5g 脂質 19.8g カルシウム 686mg 食塩 6.6g	エネルギー 747kcal 蛋白質 51.7g 脂質 20g カルシウム 747mg 食塩 6.6g

## 献立表

現 場：東日本成人矯正医療センター炊場

献立種類：流動食（個別献立 / A）

期 間：2024/11/1～2024/11/30

[illegible]

[illegible]

献立表

現 場：東日本成人矯正医療センター炊場

献立種類：宗教食（個別献立 / A ）

期 間：2024/11/1～2024/11/30

	日	月	火	水	木	金	土
						1	2
朝食						ふりかけ（野菜） さといもの煮物 味噌汁 お茶	きなこ ひじきの煮物 味噌汁 お茶
昼食						鶏のマスタード焼（宗） 付け合せ ☆ キャベツサラダ コンソメスープ お茶	⑤魚の照り煮 ポテトサラダ 味噌汁 お茶
夕食						ツナカレー（ア） ブロッコリーとエビのサラダ みかん缶 お茶	鶏肉の味噌炒め（宗） ⑤青梗菜の煮浸し 大根の中華和え お茶
						エネルギー 1104kcal 蛋白質 67.9g 脂質 54.7g カルシウム 664mg 食塩 6.4g	エネルギー 936kcal 蛋白質 59.4g 脂質 42g カルシウム 781mg 食塩 7.4g
	3	4	5	6	7	8	9
朝食	ふりかけ（おかか） じゃがいものそぼろ煮 味噌汁 お茶	しば漬け 切干大根炒め煮 味噌汁 お茶	かっぱ漬け 豆腐とカニカマの卵とじ 味噌汁 お茶	納豆 五目炒め煮P 味噌汁 お茶	きなこ ⑤炒め煮 味噌汁 お茶	ふりかけ（野菜） インゲン炒め（宗） 味噌汁 お茶	きんとき豆 ⑤青菜とツナの煮浸し 味噌汁 お茶
昼食	鶏肉の味噌漬け焼き 付け合せ ☆ オクラの和え物 すまし汁 お茶	鮭のチャンチャン焼 いとこ煮 小松菜と塩昆布のナムル お茶	<<パン>> ジャム（チョコ）マーガリン 白身魚フライ×2 付け合せ ☆ サツマイモのサラダ コーンスープ お茶	<<麺>> 和風ラーメン うずらの卵 ☆ ⑤じゃがいもの煮物 ツナサラダ お茶	鶏の韓国風ピリ辛焼き 付け合せ ☆ 青菜の和え物 洋梨缶 お茶	<<パン>> ジャム（いちご）マーガリン 鶏のコンソメ煮（宗） 海藻サラダ 黄桃缶 お茶	鶏肉と茄子のみそ炒め（宗） 胡麻ごぼうサラダ りんご缶 お茶
夕食	鯖のカレー焼き（宗） 付け合せ ☆ 青梗菜の磯部和え チョコレートムース お茶	そぼろ丼の具 ほうれん草の辛子和え（宗） 黄桃缶 お茶	牛肉の黒胡椒炒め（宗） 大根の中華和え パイ缶 お茶	鶏もも大根のさっぱり炒め 小松菜の和え物 白桃缶 お茶	チキンソテー カリフラワーサラダ 手作りプリン お茶	芋煮風（宗） 青梗菜の和え物 大根おろし（青ねぎ） お茶	揚げだし豆腐 そぼろあん ほうれん草の和え物（宗） 味噌汁 お茶
	エネルギー 1051kcal 蛋白質 56.3g 脂質 57.3g カルシウム 679mg 食塩 7.6g	エネルギー 918kcal 蛋白質 56.6g 脂質 30.8g カルシウム 597mg 食塩 6.5g	エネルギー 1177kcal 蛋白質 57.9g 脂質 54.8g カルシウム 711mg 食塩 6.9g	エネルギー 963kcal 蛋白質 66.8g 脂質 29.3g カルシウム 504mg 食塩 7.5g	エネルギー 964kcal 蛋白質 73.3g 脂質 31.9g カルシウム 570mg 食塩 4.8g	エネルギー 981kcal 蛋白質 63.8g 脂質 36.7g カルシウム 525mg 食塩 7g	エネルギー 1021kcal 蛋白質 57.9g 脂質 44.3g カルシウム 693mg 食塩 8g
	10	11	12	13	14	15	16
朝食	ふりかけ（おかか） にんじんしりしり 味噌汁 お茶	沢庵 ひじきと大豆の煮物 味噌汁 お茶	かっぱ漬け ピーマン炒め（宗） 味噌汁 お茶	納豆 大根と鶏肉のさっぱり煮 味噌汁 お茶	ふりかけ（野菜） 野菜炒め ⑤味噌汁 お茶	白花豆 小松菜と鶏の煮びたし 味噌汁 お茶	きなこ ごぼうのきんぴら 味噌汁 お茶
昼食	アジのねぎ味噌焼き 付け合せ ☆ ぜんまい煮	白身魚の山椒焼き（宗） 付け合せ ☆ 切干大根ピリ辛和え	<<パン>> ジャム（ピーナッツ）マーガリン 鶏のガーリックソース	<<麺>> 焼きそば（宗） ブロッコリーサラダ	赤魚の粕漬け 付け合せ ☆ 里芋のそぼろ煮	<<パン>> ジャム（マレード）マーガリン チリコンカン（宗）	鶏肉のスタミナ炒め（宗） 小松菜の和え物 味噌汁

朝食	パイン缶 お茶	すまし汁 お茶	付け合せ ☆ じゃがバター 牛乳 お茶	ポテトコロッケ お茶	なめたけおろし お茶	スパゲティサラダ ヨーグルト お茶	お茶
夕食	牛肉とピーマンの炒めもの（ア） ナムル コンソメスープ お茶	牛肉のケチャップ炒め（宗） 付け合せ ☆ サツマイモサラダ 青梗菜のごま和え お茶	ビビンバ丼の具（宗） うずらの卵 ☆ キャベツの和え物 洋梨缶 お茶	たらの甘酢あんかけ（宗） ほうれん草の和え物（宗） パイン缶 お茶	鶏鍋風（宗） ひじきサラダ みかん缶 お茶	鶏のねぎ塩ソース（宗） 付け合せ ☆ がんもと茄子の煮物 モロヘイヤの和え物 お茶	ツナカレー（ア） キャロットラペ パイン缶 お茶
	エネルギー 1040kcal 蛋白質 59.3g 脂質 50.9g カルシウム 646mg 食塩 10.7g	エネルギー 912kcal 蛋白質 55.7g 脂質 40.6g カルシウム 801mg 食塩 7.2g	エネルギー 1055kcal 蛋白質 64.5g 脂質 51.9g カルシウム 640mg 食塩 5.6g	エネルギー 882kcal 蛋白質 52.7g 脂質 36.5g カルシウム 484mg 食塩 5.1g	エネルギー 770kcal 蛋白質 49.8g 脂質 30.2g カルシウム 530mg 食塩 7.3g	エネルギー 1001kcal 蛋白質 61.4g 脂質 39.1g カルシウム 519mg 食塩 6.6g	エネルギー 1113kcal 蛋白質 63.5g 脂質 50.2g カルシウム 752mg 食塩 6.9g
	17	18	19	20	21	22	23
朝食	しば漬け 卵とじ（宗） 味噌汁 お茶	ふりかけ（おかか） 青菜炒め（宗） 味噌汁 お茶	かつば漬け ⑤白菜のそぼろ煮 味噌汁 お茶	納豆 ⑤野菜と豆腐の煮物 味噌汁 お茶	きんとき豆 野菜炒め 味噌汁 お茶	きなこ 小松菜の煮浸し 味噌汁 お茶	ふりかけ（野菜） ごぼうのきんぴら 味噌汁 お茶
昼食	鶏竜田揚げ 油淋鶏ソース きのこのツナ和え 白桃缶 お茶	アジのみりん漬け焼き 大根煮 ☆ ブロッコリーのあんかけ（ア） はちみつレモンゼリー お茶	<<パン>> ジャム（いちご）マーガリン 白身魚フライとポテトフライ インゲンサラダ（宗） 牛乳 お茶	<<うどん>> 肉うどん（宗） 白菜サラダ 鶏の天ぷら（梅しそ） お茶	親子煮 ほうれん草の白和え 味噌汁 お茶	サバの味噌煮 きゅうりの酢の物（ア） けんちん汁 お茶	鶏のソテー（宗） 付け合せ ☆ ⑤さといもの煮物 ブロッコリーサラダ お茶
夕食	ホッケ辛味噌焼 付け合わせ ☆ なす揚げ浸し すまし汁 お茶	鶏の生姜照り焼き（宗） 付け合せ ☆ 春雨サラダ（宗） 洋梨缶 お茶	鶏肉のキノコソース サツマイモのレモン煮 カリフラワーサラダ お茶	チキンアドボ うずらの卵 ☆ ブロッコリーサラダ（宗） みかん缶 お茶	鶏肉の味噌炒め（宗） ぜんまいナムル 白桃缶 お茶	⑤魚の甘酢あんかけ 茄子の香味和え りんご缶 お茶	ツナカレー（ア） うずらの卵 ☆ フレンチサラダ ヨーグルト和え（みかん） お茶
	エネルギー 1007kcal 蛋白質 55.9g 脂質 48.8g カルシウム 558mg 食塩 9.3g	エネルギー 961kcal 蛋白質 53.8g 脂質 43.6g カルシウム 482mg 食塩 5.7g	エネルギー 1038kcal 蛋白質 62.3g 脂質 36.6g カルシウム 589mg 食塩 5.9g	エネルギー 892kcal 蛋白質 54.6g 脂質 34.8g カルシウム 452mg 食塩 7.5g	エネルギー 1007kcal 蛋白質 63.6g 脂質 49.6g カルシウム 689mg 食塩 7.5g	エネルギー 929kcal 蛋白質 60g 脂質 38.2g カルシウム 710mg 食塩 7g	エネルギー 908kcal 蛋白質 62.6g 脂質 30.4g カルシウム 461mg 食塩 6.4g
	24	25	26	27	28	29	30
朝食	しば漬け ⑤インゲンの煮物 味噌汁 お茶	沢庵 五目煮豆P ⑤味噌汁 お茶	白花豆 切干大根炒め煮 味噌汁 お茶	納豆 ⑤野菜と豆腐の煮物 味噌汁 お茶	しば漬け ⑤インゲンの煮物 味噌汁 お茶	ふりかけ（おかか） じゃがいものそぼろあん 味噌汁 お茶	きなこ 五目炒め煮P 味噌汁 お茶
昼食	赤魚の甘味噌漬焼 付け合わせ☆ 大根の和え物 味噌汁 お茶	アジフライ & 白身魚フライ 付け合せ ☆ キャベツのゆかり和え パイン缶 お茶	<<パン>> ジャム（チョコ）マーガリン ⑤魚の洋風煮 ピーマンサラダ ヨーグルト お茶	<<そば>> けんちんそば 白菜サラダ（宗） 野菜かき揚げ お茶	魚のマヨ焼き 付け合せ ☆ ポテトサラダ コンソメスープ お茶	エビピラフ（宗） アジフライ 2枚 キャベツソテー ☆ 豆のごま和えサラダ パイン缶 お茶	⑤魚の煮付け 中華クラゲの和え物 みかん缶 お茶
夕食	八宝菜（ア） ⑤冬瓜のコンソメ煮 りんご缶 お茶	マーボー豆腐（宗） インゲンサラダ（宗） コンソメスープ お茶	チキンカツ ボイル野菜☆ カリフラワーサラダ（宗） 黄桃缶 お茶	ブルコギ風炒め（宗） 大根の和え物 みかん缶 お茶	鶏の唐揚げ インゲンソテー ☆ 山芋の梅肉和え りんご缶 お茶	サバの塩焼き 付け合せ ☆ ブロッコリーの煮浸し 抹茶プリン お茶	ツナカレー（ア） コーンサラダ ヨーグルト お茶
	エネルギー 866kcal 蛋白質 53.3g 脂質 38.1g カルシウム 639mg 食塩 7.4g	エネルギー 961kcal 蛋白質 55.5g 脂質 35.7g カルシウム 718mg 食塩 8g	エネルギー 875kcal 蛋白質 52.4g 脂質 34.1g カルシウム 471mg 食塩 6.3g	エネルギー 916kcal 蛋白質 48g 脂質 44.2g カルシウム 474mg 食塩 7.1g	エネルギー 1159kcal 蛋白質 57.6g 脂質 55.3g カルシウム 615mg 食塩 8.2g	エネルギー 1253kcal 蛋白質 63.3g 脂質 59.7g カルシウム 597mg 食塩 7.4g	エネルギー 881kcal 蛋白質 57.7g 脂質 34.2g カルシウム 465mg 食塩 5.3g

献立表

現 場：東日本成人矯正医療センター炊場  
献立種類：F 30（副食）（ 個別献立 / A ）  
期 間：2024/11/1～2024/11/30

	日	月	火	水	木	金	土
						1	2
朝食						ゆずみそ さといもの煮物 ⑤味噌汁 お茶	きなこ 白菜の煮物 Y 味噌汁 お茶
昼食						⑤鶏肉の甘辛煮 キャベツサラダ コンソメスープ お茶	⑤魚の照り煮 ⑤サツマイモの煮物 味噌汁 お茶
夕食						⑤魚のケチャップソース ⑤ブロッコリーの洋風煮 みかん缶 お茶 牛乳	⑤豆腐の煮物 ⑤青梗菜の煮浸し ⑤大根の煮物 牛乳 お茶
						エネルギー 766kcal 蛋白質 55.7g 脂質 19.6g カルシウム 872mg 食塩 6.7g	エネルギー 844kcal 蛋白質 54.5g 脂質 27g カルシウム 995mg 食塩 6.6g
	3	4	5	6	7	8	9
朝食	たいみそ じゃがいものそぼろ煮 味噌汁 お茶	うめびしお 大根炒め煮 Y 味噌汁 お茶	ゆずみそ ⑤インゲンの煮物 味噌汁 お茶	納豆 ⑤豆腐と野菜の煮物 味噌汁 お茶	きなこ ⑤炒め煮 味噌汁 お茶	たいみそ ⑤インゲンと豆腐の煮物 味噌汁 お茶	きんとき豆 ⑤青菜とツナの煮浸し 味噌汁 Y お茶
昼食	⑤鶏の味噌煮 ⑤青梗菜の煮浸し すまし汁 お茶	⑤鶏肉の煮物 いとこ煮 ⑤小松菜の煮浸し お茶	⑤魚の洋風煮 ⑤さつまいもの煮物 ヨーグルト お茶	⑤鶏の治部煮風 ⑤じゃがいもの煮物 ⑤インゲンの煮浸し お茶	⑤魚の煮付け 青菜の和え物 洋梨缶 お茶	⑤魚のクリーム煮 ⑤カリフラワーのコンソメ煮 黄桃缶 お茶	⑤鶏の洋風煮 ⑤キャベツの煮物 りんご缶 お茶
夕食	⑤白身魚の洋風野菜あん ⑤かぶの甘煮 チョコレートムース 牛乳 お茶	⑤そぼろ丼の具 ⑤ほうれん草の煮浸し 黄桃缶 牛乳 お茶	⑤白身魚の照り煮 ⑤ほうれん草の煮浸し パイン缶 牛乳 お茶	⑤チキンボールの甘酢餡 ⑤小松菜の煮浸し 白桃缶 牛乳 お茶	⑤鶏のコンソメ煮 ⑤カリフラワー煮 みかんゼリー 牛乳 お茶	⑤里芋の煮物 ⑤青梗菜の煮浸し 大根おろし（青ねぎ） 牛乳 お茶	⑤豆腐のそぼろあんかけ ⑤ほうれん草の煮浸し 味噌汁 牛乳 お茶
	エネルギー 725kcal 蛋白質 49.9g 脂質 21.1g カルシウム 885mg 食塩 7.7g	エネルギー 813kcal 蛋白質 47g 脂質 24.3g カルシウム 714mg 食塩 6.3g	エネルギー 829kcal 蛋白質 57.8g 脂質 22.2g カルシウム 713mg 食塩 5.9g	エネルギー 782kcal 蛋白質 47g 脂質 18.8g カルシウム 734mg 食塩 7.1g	エネルギー 761kcal 蛋白質 49.1g 脂質 23.1g カルシウム 727mg 食塩 4.7g	エネルギー 762kcal 蛋白質 45.4g 脂質 21.9g カルシウム 753mg 食塩 6.6g	エネルギー 742kcal 蛋白質 48.8g 脂質 22.1g カルシウム 861mg 食塩 7.8g
	10	11	12	13	14	15	16
朝食	うめびしお ⑤にんじんの炒め煮 味噌汁 お茶	ゆずみそ ⑤じゃがいも煮 味噌汁 お茶	たいみそ ⑤野菜のそぼろ煮 味噌汁 Y お茶	たいみそ ⑤豆腐の煮物 ⑤味噌汁 お茶	うめびしお 野菜炒め ⑤味噌汁 お茶	たいみそ 小松菜と鶏の煮びたし 味噌汁 お茶	ゆずみそ さといもの煮物 Y ⑤味噌汁 お茶
昼食	⑤魚の野菜あんかけ 大根の炒め煮 Y パイン缶 お茶	⑤茶わん蒸しのあんかけ 大根とエビの和え物 Y すまし汁 お茶	⑤鶏肉の煮物 ⑤さといもの甘煮 ヨーグルト お茶	⑤チキンボールの甘辛煮 ⑤ブロッコリーのコンソメ煮 ⑤じゃがいもの煮物 お茶	赤魚の粕漬け 付け合せ ☆ 里芋のそぼろ煮 ⑤とうがんの煮物 お茶	⑤鶏のトマトソース ⑤インゲンの煮物 ⑤じゃがいもの味噌煮 お茶	⑤たらの野菜あんかけ ⑤小松菜の煮浸し 味噌汁 お茶
	⑤チキンボールの煮物	⑤はんぺんの煮物	⑤チキンボールの照り煮	たらの甘酢あんかけ	⑤肉団子の煮物	⑤茶わん蒸しの野菜あんかけ	⑤クリームシチュー

夕食	⑤小松菜のコンソメ煮 オクラスープ 牛乳 お茶	⑤サツマイモの煮物 ⑤青梗菜のコンソメ煮 牛乳 お茶	⑤インゲンのコンソメ煮 洋梨缶 牛乳 お茶	⑤ほうれん草の煮浸し パイン缶 牛乳 お茶	⑤根菜の煮物 みかん缶 牛乳 お茶	⑤かぶのコンソメ煮 モロヘイヤの和え物 牛乳 お茶	キャロットラペ パイン缶 牛乳 お茶
	エネルギー 780kcal 蛋白質 45.7g 脂質 22g カルシウム 725mg 食塩 7.1g	エネルギー 788kcal 蛋白質 42.6g 脂質 18.7g カルシウム 906mg 食塩 8.3g	エネルギー 749kcal 蛋白質 47.1g 脂質 20.6g カルシウム 710mg 食塩 7.9g	エネルギー 769kcal 蛋白質 46.9g 脂質 18.1g カルシウム 636mg 食塩 8g	エネルギー 752kcal 蛋白質 45.1g 脂質 24.5g カルシウム 692mg 食塩 7.4g	エネルギー 757kcal 蛋白質 47.3g 脂質 21.2g カルシウム 711mg 食塩 7.1g	エネルギー 816kcal 蛋白質 46.4g 脂質 23.4g カルシウム 944mg 食塩 7.8g
	17	18	19	20	21	22	23
朝食	たいみそ ⑤豆腐と野菜のコンソメ煮 味噌汁 お茶	たいみそ ⑤青菜の洋風煮 味噌汁 お茶	うめびしお 白菜の煮物 Y 味噌汁 お茶	納豆 ⑤野菜と豆腐の煮物 味噌汁 お茶	うめびしお 野菜炒め ⑤味噌汁 お茶	たいみそ 小松菜の煮浸し 味噌汁 お茶	うめびしお そばろ炒め煮 Y 味噌汁 お茶
	⑤鶏のケチャップ煮 きのこのツナ和え 白桃缶 お茶	⑤魚の煮付け ⑤ブロッコリーのあんかけ はちみつレモンゼリー お茶	⑤魚のクリーム煮 ⑤インゲンのコンソメ煮 ヨーグルト お茶	⑤魚の照り煮 ⑤白菜の煮浸し ⑤冬瓜の煮物 お茶	⑤たらの洋風あん ⑤カリフラワーの煮浸し ⑤味噌汁 お茶	⑤魚の味噌煮 きゅうりの酢の物 Y ⑤けんちん汁 お茶	⑤魚の甘酢あん ⑤さといもの煮物 ⑤大根のコンソメ煮 お茶
夕食	魚の照り煮 Y 付け合わせ ☆ ⑤カリフラワーのコンソメ煮 すまし汁 牛乳 お茶	⑤肉団子の野菜あんかけ ⑤青梗菜のコンソメ煮 洋梨缶 牛乳 お茶	⑤鶏のオニオンソース ⑤じゃがいもの甘煮 ⑤カリフラワーの煮物 牛乳 お茶	⑤鶏の治部煮風 ⑤ブロッコリーの煮物 みかん缶 牛乳 お茶	⑤豆腐の味噌煮 ⑤大根の煮物 白桃缶 牛乳 お茶	⑤肉団子の甘酢あんかけ ⑤青梗菜の煮びたし りんご缶 牛乳 お茶	⑤茶碗蒸しのクリーム煮 ⑤キャベツの煮物 ヨーグルト和え（みかん） 牛乳 お茶
	エネルギー 734kcal 蛋白質 54.3g 脂質 22.7g カルシウム 805mg 食塩 7.3g	エネルギー 721kcal 蛋白質 43.3g 脂質 17.5g カルシウム 660mg 食塩 5.8g	エネルギー 745kcal 蛋白質 55.8g 脂質 18.4g カルシウム 723mg 食塩 7.2g	エネルギー 734kcal 蛋白質 58.8g 脂質 21.1g カルシウム 672mg 食塩 6.2g	エネルギー 643kcal 蛋白質 46.1g 脂質 19.1g カルシウム 823mg 食塩 7g	エネルギー 779kcal 蛋白質 45.9g 脂質 23.1g カルシウム 894mg 食塩 7.6g	エネルギー 766kcal 蛋白質 44.1g 脂質 24g カルシウム 768mg 食塩 7.1g
	24	25	26	27	28	29	30
朝食	ゆずみそ ⑤インゲンの煮物 ⑤味噌汁 お茶	たいみそ 五目煮豆P ⑤味噌汁 お茶	うめびしお 大根炒め煮Y 味噌汁 お茶	納豆 ⑤野菜と豆腐の煮物 ⑤味噌汁 お茶	うめびしお ⑤インゲンの煮物 味噌汁 お茶	ゆずみそ じゃがいものそばろあん 味噌汁 お茶	ゆずみそ 五目炒め煮P 味噌汁 お茶
	赤魚の甘味噌漬焼 付け合わせ☆ ⑤大根煮 洋梨缶 お茶	⑤はんぺんの煮物 ⑤キャベツのコンソメ煮 パイン缶 お茶	⑤魚の洋風煮 ⑤青菜とエビの煮浸し ヨーグルト お茶	⑤鶏の治部煮風 ⑤白菜の煮浸し ⑤インゲンの煮物 お茶	⑤白身魚の野菜あん ⑤野菜のケチャップ煮 コンソメスープ お茶	⑤チキンボールの甘酢餡 ⑤さといもの煮物 パイン缶 お茶	⑤魚の照り煮 ⑤カリフラワーの煮物 みかん缶 お茶
夕食	⑤八宝菜 ⑤冬瓜のコンソメ煮 りんご缶 牛乳 お茶	⑤肉味噌豆腐 ⑤インゲンの煮物 オクラスープ 牛乳 お茶	⑤肉団子の煮物 ⑤カリフラワーの煮浸し 黄桃缶 牛乳 お茶	⑤肉団子のオニオンソース ⑤大根の煮物 みかん缶 牛乳 お茶	⑤鶏のオニオンソース 山芋の梅肉和え りんご缶 牛乳 お茶	⑤白身魚の塩焼き ブロッコリーの煮浸し 抹茶プリン 牛乳 お茶	⑤チキンボールの煮物 ⑤インゲンの煮物 ヨーグルト 牛乳 お茶
	エネルギー 744kcal 蛋白質 55.9g 脂質 19.5g カルシウム 653mg 食塩 6.7g	エネルギー 722kcal 蛋白質 41.5g 脂質 20.7g カルシウム 642mg 食塩 6.1g	エネルギー 675kcal 蛋白質 50g 脂質 21.7g カルシウム 705mg 食塩 7.6g	エネルギー 836kcal 蛋白質 54.6g 脂質 23.1g カルシウム 676mg 食塩 7.3g	エネルギー 753kcal 蛋白質 55.2g 脂質 21.2g カルシウム 818mg 食塩 8g	エネルギー 818kcal 蛋白質 46.8g 脂質 20.4g カルシウム 687mg 食塩 6.3g	エネルギー 815kcal 蛋白質 50.5g 脂質 24.9g カルシウム 677mg 食塩 6.1g



献立表

現 場：東日本成人矯正医療センター炊場

献立種類：P40(副食)( 個別献立 / A )

期 間：2024/11/1～2024/11/30

	日	月	火	水	木	金	土
						1	2
朝食						ふりかけ（野菜） さといもの煮物 洋梨缶 お茶	きなこH ひじきの煮物 ヨーグルト お茶
昼食						鶏のマスタードソースH 付け合せ ☆ キャベツサラダ ヨーグルト お茶	豆腐ハンバーグの野菜餡H ポテトサラダ パイ缶 お茶
夕食						ポークカレーH ブロッコリーとエビのサラダ みかん缶 お茶	豚肉のキムチ炒めH 揚げ餃子 大根の中華和え お茶
						エネルギー 660kcal 蛋白質 42.6g 脂質 20.9g カルシウム 249mg 食塩 3.5g	エネルギー 733kcal 蛋白質 39.2g 脂質 31.8g カルシウム 375mg 食塩 4.2g
	3	4	5	6	7	8	9
朝食	ふりかけ（おかか） じゃがいものそぼろ煮 おさかなソーセージ お茶	しば漬け 切干大根炒め煮 りんご缶 お茶	かつば漬け 豆腐とカニカマの卵とじ みかん缶 お茶	納豆 五目炒め煮P 洋梨缶 お茶	きなこH そぼろ炒め煮 りんご缶 お茶	ふりかけ（野菜） インゲン炒め みかん缶 お茶	きんとき豆 青菜のソテー（P） おさかなソーセージ お茶
昼食	鶏肉の味噌漬け焼きH 付け合せ ☆ オクラの和え物 黄桃缶 お茶	鮭のチャンチャン焼H いとこ煮 小松菜と塩昆布のナムル お茶	<<パン>> ジャム（チョコ）マーガリン 白身魚フライ 付け合せ ☆ サツマイモのサラダ ヨーグルト お茶	鶏肉の味噌炒めH 春巻き ツナサラダ お茶	鶏肉の照り焼き YH 付け合せ ☆ 青菜の和え物 アガロリー（小皿） お茶	<<パン>> ジャム（いちご）マーガリン クリームシチューH 海藻サラダ 黄桃缶 お茶	豚肉と茄子のみそ炒めH 胡麻ごぼうサラダ りんご缶 お茶
夕食	サバのカレー焼きH 付け合せ ☆ 青梗菜の磯部和え チョコレートムース お茶	そぼろ丼の具H ほうれん草の辛子和え 黄桃缶 お茶	ルーローハンの具H 大根の中華和え パイ缶 お茶	豚ばう大根のさっぱり炒めH 小松菜の和え物 白桃缶 お茶	ハヤシライス H カリフラワーサラダ 手作りプリン お茶	芋煮風H 青梗菜の和え物 大根おろし（青ねぎ） お茶	揚げだし豆腐 H そぼろあんH ほうれん草の和え物 白桃缶 お茶
	エネルギー 795kcal 蛋白質 39.6g 脂質 36.6g カルシウム 373mg 食塩 4.4g	エネルギー 697kcal 蛋白質 35.8g 脂質 19.4g カルシウム 348mg 食塩 4.3g	エネルギー 875kcal 蛋白質 39.9g 脂質 38.7g カルシウム 219mg 食塩 4g	エネルギー 816kcal 蛋白質 43.5g 脂質 32.9g カルシウム 266mg 食塩 3.1g	エネルギー 917kcal 蛋白質 42.4g 脂質 30.8g カルシウム 431mg 食塩 3.1g	エネルギー 794kcal 蛋白質 40.4g 脂質 30.4g カルシウム 266mg 食塩 5.4g	エネルギー 735kcal 蛋白質 36g 脂質 33.2g カルシウム 377mg 食塩 4.6g
	10	11	12	13	14	15	16
朝食	ふりかけ（おかか） にんじんしりしり ヨーグルト お茶	沢庵 ひじきと大豆の煮物 黄桃缶 お茶	かつば漬け ピーマン炒め 白桃缶 お茶	納豆 大根と鶏肉のさっぱり煮 りんご缶 お茶	ふりかけ（野菜） 野菜炒め（P） ヨーグルト お茶	白花豆 小松菜と鶏の煮びたし 黄桃缶 お茶	きなこH ごぼうのきんぴら ヨーグルト お茶
昼食	アジのねぎ味噌焼きH 付け合せ ☆ 大根の炒め煮Y	白身魚の山椒焼き H 付け合せ ☆ 大根とエビの和え物Y	<<パン>> ジャム（ピーナッツ）マーガリン 鶏のガーリックソースH	豚肉のオイスターソース炒めH ブロッコリーサラダ ポテトコロケ	赤魚の粕漬けH 付け合せ ☆ 里芋のそぼろ煮	<<パン>> ジャム（マレード）マーガリン チリコンカンH	野菜のそぼろ炒め煮YH 小松菜の和え物 りんご缶

朝食	パイん缶 お茶	みかん缶 お茶	付け合せ ☆ じゃがバターコーン ヨーグルト お茶	お茶	なめたけおろし お茶	スパゲティサラダ ヨーグルト お茶	お茶
夕食	チンジャオロースH ナムル 洋梨缶 お茶	ポークチャップ H 付け合せ ☆ サツマイモサラダ りんご缶 お茶	ビビンバ丼の具H うずらの卵 ☆ キャベツの和え物 洋梨缶 お茶	たらの甘酢あんかけH ほうれん草の和え物(P) パイん缶 お茶	具だくさん水餃子(1個) 大根のサラダY みかん缶 お茶	鶏のねぎ塩ソースH 付け合せ ☆ 茄子の煮物P モロヘイヤの和え物 お茶	ハンバーグカレーH キャロットラペ パイん缶 お茶
	エネルギー 739kcal 蛋白質 39.7g 脂質 32.7g カルシウム 245mg 食塩 4.9g	エネルギー 741kcal 蛋白質 35.4g 脂質 29.3g カルシウム 205mg 食塩 2.8g	エネルギー 803kcal 蛋白質 38.3g 脂質 38.2g カルシウム 224mg 食塩 4g	エネルギー 759kcal 蛋白質 43.5g 脂質 29.4g カルシウム 228mg 食塩 3.7g	エネルギー 688kcal 蛋白質 38.3g 脂質 28.7g カルシウム 339mg 食塩 5.5g	エネルギー 770kcal 蛋白質 37.3g 脂質 28.5g カルシウム 285mg 食塩 4.1g	エネルギー 785kcal 蛋白質 37.5g 脂質 30.4g カルシウム 314mg 食塩 4.1g
	17	18	19	20	21	22	23
朝食	しば漬け 卵とじ ヨーグルト お茶	ふりかけ（おかか） 青菜炒め おさかなソーセージ お茶	かつば漬け 白菜の煮物 Y 黄桃缶 お茶	納豆 ソーセージ炒め ヨーグルト お茶	きんとき豆 野菜炒め（P） ヨーグルト お茶	きなこ H 小松菜の煮浸し りんご缶 お茶	ふりかけ（野菜） ごぼうのきんぴら パイん缶 お茶
昼食	鶏竜田揚げH 油淋鶏ソースH きのこのツナ和え 白桃缶 お茶	アジのみりん漬け焼き H 大根煮 ☆ ブロッコリーのあんかけ はちみつレモンゼリー お茶	<<パン>> ジャム（いちご）マーガリン 肉詰めピザマフィンとポテトフライH インゲンサラダ ヨーグルト お茶	豚丼の具H 白菜サラダ 鶏の天ぷら（梅しそ） お茶	カツ煮用カツH カツ煮用卵あんH ほうれん草の白和え パイん缶 お茶	サバの味噌煮H きゅうりの酢の物 黄桃缶 お茶	鶏のチリソースH 付け合せ ☆ えびしゅうまい ブロッコリーサラダ お茶
夕食	ホッケ辛味噌焼 H 付け合わせ ☆ なす揚げ浸し みかん缶 お茶	豚生姜焼きH 付け合せ ☆ 春雨サラダ 洋梨缶 お茶	鶏肉のキノコソースH サツマイモのレモン煮 カリフラワーサラダ お茶	チキンアドボH うずらの卵 ☆ ブロッコリーサラダ みかん缶 お茶	回鍋肉 ぜんまいナムル 白桃缶 お茶	豚肉のソース照り焼きH 付け合せ ☆ 茄子の香味和え 大根おろし（おかか） お茶	キーマカレーH うずらの卵 ☆ フレンチサラダ ヨーグルト和え（みかん） お茶
	エネルギー 761kcal 蛋白質 41.9g 脂質 35.9g カルシウム 179mg 食塩 4.5g	エネルギー 825kcal 蛋白質 41.4g 脂質 39g カルシウム 384mg 食塩 4.7g	エネルギー 838kcal 蛋白質 37.5g 脂質 29.7g カルシウム 208mg 食塩 4.2g	エネルギー 758kcal 蛋白質 43.1g 脂質 39.5g カルシウム 223mg 食塩 4.1g	エネルギー 932kcal 蛋白質 39.6g 脂質 49.1g カルシウム 304mg 食塩 4.4g	エネルギー 672kcal 蛋白質 37.8g 脂質 25.1g カルシウム 262mg 食塩 4.2g	エネルギー 769kcal 蛋白質 41.7g 脂質 31.5g カルシウム 261mg 食塩 4.1g
	24	25	26	27	28	29	30
朝食	しば漬け ピーマン炒め（P） ヨーグルト お茶	沢庵 五目煮豆P ヨーグルト お茶	白花豆 切干大根炒め煮 おさかなソーセージ お茶	納豆 インゲン炒め パイん缶 お茶	しば漬け 卵とじ ヨーグルト お茶	ふりかけ（おかか） じゃがいものそぼろあん 洋梨缶 お茶	きなこH 五目炒め煮P 白桃缶 お茶
昼食	赤魚の甘味噌漬焼 付け合わせ☆ 大根の和え物 アガロリー（小皿） お茶	アジフライ & かぼちゃコロッケ 付け合せ ☆ キャベツのゆかり和え パイん缶 お茶	<<パン>> ジャム（チョコ）マーガリン ミートソースグラタンH ピーマンサラダ ヨーグルト お茶	鶏じゃがH 白菜サラダ 野菜かき揚げ お茶	魚の明太マヨ焼き H 付け合せ ☆ ポテトサラダ 黄桃缶 お茶	エビピラフ ヒレカツ（1個） キャベツソテー ☆ ほうれん草の和え物（P） パイん缶 お茶	厚揚げのそぼろあんかけH 中華クラゲの和え物(P) みかん缶 お茶
夕食	八宝菜 H 竹輪煮 りんご缶 お茶	マーボー豆腐H インゲンサラダ(P) 洋梨缶 お茶	チキンカツH ボイル野菜☆ カリフラワーサラダ 黄桃缶 お茶	ブルコギ風炒めH 大根の和え物 みかん缶 お茶	鶏の唐揚げH インゲンソテー ☆ 山芋の梅肉和え りんご缶 お茶	サバの塩焼き H 付け合せ ☆ ブロッコリーの煮浸し 抹茶プリン お茶	チキンカレーH コーンサラダ ヨーグルト お茶
	エネルギー 728kcal 蛋白質 40g 脂質 20.2g カルシウム 322mg 食塩 5.3g	エネルギー 884kcal 蛋白質 44.2g 脂質 33.6g カルシウム 312mg 食塩 4.6g	エネルギー 869kcal 蛋白質 37.5g 脂質 37.7g カルシウム 472mg 食塩 4g	エネルギー 854kcal 蛋白質 37.8g 脂質 44.2g カルシウム 184mg 食塩 4.2g	エネルギー 812kcal 蛋白質 37.3g 脂質 36.2g カルシウム 198mg 食塩 5g	エネルギー 827kcal 蛋白質 38.1g 脂質 32.3g カルシウム 319mg 食塩 5g	エネルギー 712kcal 蛋白質 36.9g 脂質 28.8g カルシウム 303mg 食塩 2.9g

献立表

現 場：東日本成人矯正医療センター炊場  
献立種類：P60(副食) ( 個別献立 / A )  
期 間：2024/11/1～2024/11/30

	日	月	火	水	木	金	土
						1	2
朝食						ふりかけ（野菜） さといもの煮物 洋梨缶 お茶	きなこ ひじきの煮物 ヨーグルト お茶
昼食						鶏のマスタードソース 付け合せ ☆ キャベツサラダ ヨーグルト お茶	豆腐ハンバーグの野菜餡 ポテトサラダ パイ缶 お茶
夕食						ポークカレー ブロッコリーとエビのサラダ みかん缶 お茶	豚肉のキムチ炒め 揚げ餃子 大根の中華和え お茶
						エネルギー 917kcal 蛋白質 63.6g 脂質 31.9g カルシウム 281mg 食塩 5.6g	エネルギー 1007kcal 蛋白質 59g 脂質 43.7g カルシウム 521mg 食塩 6.2g
	3	4	5	6	7	8	9
朝食	ふりかけ（おかか） じゃがいものそぼろ煮 おさかなソーセージ お茶	しば漬け 切干大根炒め煮 りんご缶 お茶	かつば漬け 豆腐とカニカマの卵とじ みかん缶 お茶	納豆 五目炒め煮 洋梨缶 お茶	きなこ そぼろ炒め煮 りんご缶 お茶	ふりかけ（野菜） インゲン炒め みかん缶 お茶	きんとき豆 青菜のソテー おさかなソーセージ お茶
昼食	鶏肉の味噌漬け焼き 付け合せ ☆ オクラの和え物 黄桃缶 お茶	鮭のチャンチャン焼 いとこ煮 小松菜と塩昆布のナムル お茶	<<パン>> ジャム（チョコ）マーガリン 白身魚フライとメンチカツ 付け合せ ☆ サツマイモのサラダ ヨーグルト お茶	鶏肉の味噌炒め 春巻き ツナサラダ お茶	鶏肉の照り焼き Y 付け合せ ☆ 青菜の和え物 洋梨缶 お茶	<<パン>> ジャム（いちご）マーガリン クリームシチュー 海藻サラダ 黄桃缶 お茶	豚肉と茄子のみそ炒め 胡麻ごぼうサラダ りんご缶 お茶
夕食	サバのカレー焼き 付け合せ ☆ 青梗菜の磯部和え チョコレートムース お茶	そぼろ丼の具 ほうれん草の辛子和え 黄桃缶 お茶	ルーローハンの具 大根の中華和え パイ缶 お茶	豚バラ大根のさっぱり炒め 小松菜の和え物 白桃缶 お茶	ハヤシライス カリフラワーサラダ 手作りプリン お茶	芋煮風 青梗菜の和え物 大根おろし（青ねぎ） お茶	揚げだし豆腐 そぼろあん ほうれん草の和え物 白桃缶 お茶
	エネルギー 1093kcal 蛋白質 55.8g 脂質 59.1g カルシウム 381mg 食塩 5.5g	エネルギー 945kcal 蛋白質 56.2g 脂質 30.8g カルシウム 388mg 食塩 5.7g	エネルギー 1162kcal 蛋白質 53.6g 脂質 56.8g カルシウム 246mg 食塩 5.3g	エネルギー 1126kcal 蛋白質 63.3g 脂質 51.4g カルシウム 316mg 食塩 4.7g	エネルギー 1108kcal 蛋白質 65.6g 脂質 45.8g カルシウム 366mg 食塩 4.4g	エネルギー 1087kcal 蛋白質 59.8g 脂質 43.8g カルシウム 315mg 食塩 7.8g	エネルギー 1126kcal 蛋白質 56.8g 脂質 60g カルシウム 405mg 食塩 6.2g
	10	11	12	13	14	15	16
朝食	ふりかけ（おかか） にんじんしりしり ヨーグルト お茶	沢庵 ひじきと大豆の煮物 黄桃缶 お茶	かつば漬け ピーマン炒め 白桃缶 お茶	納豆 大根と鶏肉のさっぱり煮 りんご缶 お茶	ふりかけ（野菜） 野菜炒め ヨーグルト お茶	白花豆 小松菜と鶏の煮びたし 黄桃缶 お茶	きなこ ごぼうのきんぴら ヨーグルト お茶
昼食	アジのねぎ味噌焼き 付け合せ ☆ 大根の炒め煮 Y	白身魚の山椒焼き 付け合せ ☆ 大根とエビの和え物 Y	<<パン>> ジャム（ピーナッツ）マーガリン 鶏のガーリックソース	豚肉のオイスターソース炒め ブロッコリーサラダ ポテトコロケ	赤魚の粕漬け 付け合せ ☆ 里芋のそぼろ煮	<<パン>> ジャム（マレード）マーガリン チリコンカン	野菜のそぼろ炒め煮 Y 小松菜の和え物 りんご缶

朝食	パイナップル缶 お茶	みかん缶 お茶	付け合せ ☆ じゃがバターコーン ヨーグルト お茶	お茶	なめたけおろし お茶	スパゲティサラダ ヨーグルト お茶	お茶
夕食	チンジャオロース ナムル 洋梨缶 お茶	ポークチャップ 付け合せ ☆ サツマイモサラダ りんご缶 お茶	ビビンバ丼の具 うずらの卵 ☆ キャベツの和え物 洋梨缶 お茶	たらの甘酢あんかけ ほうれん草の和え物 パイナップル缶 お茶	具だくさん水餃子 大根のサラダY みかん缶 お茶	鶏のねぎ塩ソース 付け合せ ☆ がんもと茄子の煮物 モロヘイヤの和え物 お茶	ハンバーグカレー キャロットラペ パイナップル缶 お茶
	エネルギー 995kcal 蛋白質 57.3g 脂質 48.7g カルシウム 267mg 食塩 6.4g	エネルギー 1020kcal 蛋白質 53.1g 脂質 48g カルシウム 219mg 食塩 4.2g	エネルギー 1051kcal 蛋白質 61.3g 脂質 51.4g カルシウム 272mg 食塩 5g	エネルギー 978kcal 蛋白質 63.4g 脂質 38.9g カルシウム 261mg 食塩 5.7g	エネルギー 845kcal 蛋白質 51.4g 脂質 33.8g カルシウム 340mg 食塩 6.8g	エネルギー 1076kcal 蛋白質 61.8g 脂質 44.6g カルシウム 307mg 食塩 6.1g	エネルギー 1134kcal 蛋白質 54.8g 脂質 48g カルシウム 375mg 食塩 6.4g
	17	18	19	20	21	22	23
朝食	しば漬け 卵とじ ヨーグルト お茶	ふりかけ（おかか） 青菜炒め おさかなソーセージ お茶	かつば漬け 白菜の煮物 Y 黄桃缶 お茶	納豆 ソーセージ炒め ヨーグルト お茶	きんとき豆 野菜炒め ヨーグルト お茶	きなこ 小松菜の煮浸し りんご缶 お茶	ふりかけ（野菜） ごぼうのきんぴら パイナップル缶 お茶
昼食	鶏竜田揚げ 油淋鶏ソース きのこのツナ和え 白桃缶 お茶	アジのみりん漬け焼き 大根煮 ☆ ブロッコリーのあんかけ はちみつレモンゼリー お茶	<<パン>> ジャム（いちご）マーガリン 肉詰めピザマッフライとポテトフライ インゲンサラダ ヨーグルト お茶	豚丼の具 白菜サラダ 鶏の天ぷら（梅しそ） お茶	カツ煮用カツ カツ煮用卵あん ほうれん草の白和え パイナップル缶 お茶	サバの味噌煮 きゅうりの酢の物 黄桃缶 お茶	鶏のチリソース 付け合せ ☆ えびしゅうまい ブロッコリーサラダ お茶
夕食	ホッケ辛味噌焼 付け合わせ ☆ なす揚げ浸し みかん缶 お茶	豚生姜焼き 付け合せ ☆ 春雨サラダ 洋梨缶 お茶	鶏肉のキノコソース サツマイモのレモン煮 カリフラワーサラダ お茶	チキンアドボ うずらの卵 ☆ ブロッコリーサラダ みかん缶 お茶	回鍋肉 ぜんまいナムル 白桃缶 お茶	豚肉のソース照り焼き 付け合せ ☆ 茄子の香味和え 大根おろし（おかか） お茶	キーマカレー うずらの卵 ☆ フレンチサラダ ヨーグルト和え（みかん） お茶
	エネルギー 1046kcal 蛋白質 55.9g 脂質 53.1g カルシウム 192mg 食塩 6.4g	エネルギー 1110kcal 蛋白質 59.6g 脂質 58.6g カルシウム 405mg 食塩 5.8g	エネルギー 1096kcal 蛋白質 54g 脂質 42.1g カルシウム 217mg 食塩 5.9g	エネルギー 1066kcal 蛋白質 59.6g 脂質 57.9g カルシウム 242mg 食塩 5.1g	エネルギー 1085kcal 蛋白質 51.9g 脂質 56.8g カルシウム 298mg 食塩 5.6g	エネルギー 1024kcal 蛋白質 59.5g 脂質 45.1g カルシウム 303mg 食塩 5g	エネルギー 1029kcal 蛋白質 61.7g 脂質 44g カルシウム 280mg 食塩 5.6g
	24	25	26	27	28	29	30
朝食	しば漬け ピーマン炒め ヨーグルト お茶	沢庵 五目煮豆 ヨーグルト お茶	白花豆 切干大根炒め煮 おさかなソーセージ お茶	納豆 インゲン炒め パイナップル缶 お茶	しば漬け 卵とじ ヨーグルト お茶	ふりかけ（おかか） じゃがいものそぼろあん 洋梨缶 お茶	きなこ 五目炒め煮 白桃缶 お茶
昼食	赤魚の甘味噌漬焼 付け合わせ☆ 大根の和え物 洋梨缶 お茶	アジフライ & かぼちゃコロケ 付け合せ ☆ キャベツのゆかり和え パイナップル缶 お茶	<<パン>> ジャム（チョコ）マーガリン ミートソースグラタン ピーマンサラダ ヨーグルト お茶	鶏じゃが 白菜サラダ 野菜かき揚げ お茶	魚の明太マヨ焼き 付け合せ ☆ ポテトサラダ 黄桃缶 お茶	エビピラフ ヒレカツ キャベツソテー ☆ 豆のごま和えサラダ パイナップル缶 お茶	厚揚げのそぼろあんかけ 中華クラゲの和え物 みかん缶 お茶
夕食	八宝菜 竹輪煮 りんご缶 お茶	マーボー豆腐 インゲンサラダ 洋梨缶 お茶	チキンカツ ボイル野菜☆ カリフラワーサラダ 黄桃缶 お茶	ブルコギ風炒め 大根の和え物 みかん缶 お茶	鶏の唐揚げ インゲンソテー ☆ 山芋の梅肉和え りんご缶 お茶	サバの塩焼き 付け合せ ☆ ブロッコリーの煮浸し 抹茶プリン お茶	チキンカレー コーンサラダ ヨーグルト お茶
	エネルギー 768kcal 蛋白質 52.5g 脂質 27g カルシウム 257mg 食塩 6.4g	エネルギー 1042kcal 蛋白質 54.3g 脂質 43.8g カルシウム 327mg 食塩 6.4g	エネルギー 1172kcal 蛋白質 53.4g 脂質 52.7g カルシウム 581mg 食塩 5g	エネルギー 1163kcal 蛋白質 53.1g 脂質 61.5g カルシウム 232mg 食塩 5.9g	エネルギー 1161kcal 蛋白質 54.3g 脂質 59.7g カルシウム 216mg 食塩 6.9g	エネルギー 1172kcal 蛋白質 56.1g 脂質 53.8g カルシウム 316mg 食塩 6.1g	エネルギー 1136kcal 蛋白質 66.9g 脂質 48.6g カルシウム 457mg 食塩 6.7g

献立表

現 場：東日本成人矯正医療センター炊場  
献立種類：E800kcal(副食)( 個別献立 / A )  
期 間：2024/11/1～2024/11/30

	日	月	火	水	木	金	土
						1	2
朝食						ふりかけ（野菜） さといもの煮物 お茶	きなこ ひじきの煮物 ヨーグルト お茶
昼食						鶏のマスタードソース 付け合せ ☆ キャベツサラダ ヨーグルト お茶	豆腐ハンバーグの野菜餡 ポテトサラダ お茶
夕食						ポークカレー ブロッコリーとエビのサラダ お茶	豚肉のキムチ炒めH ⑤青梗菜の煮浸し 大根の中華和え お茶
						エネルギー 842kcal 蛋白質 63.2g 脂質 31.7g カルシウム 275mg 食塩 5.6g	エネルギー 808kcal 蛋白質 47.9g 脂質 33.8g カルシウム 572mg 食塩 6.1g
	3	4	5	6	7	8	9
朝食	ふりかけ（おかか） じゃがいものそぼろ煮 おさかなソーセージ お茶	しば漬け 切干大根炒め煮 お茶	かつば漬け 豆腐とカニカマの卵とじ お茶	納豆 五目炒め煮 お茶	きなこ そぼろ炒め煮 お茶	ふりかけ（野菜） インゲン炒め お茶	きんとき豆 青菜のソテー おさかなソーセージ お茶
昼食	鶏肉の味噌漬け焼き 付け合せ ☆ オクラの和え物 お茶	鮭のチャンチャン焼H いとこ煮 小松菜と塩昆布のナムル お茶	＜＜パン＞＞ ジャム（チョコ） 白身魚フライ 付け合せ ☆ サツマイモのサラダ ヨーグルト お茶	鶏肉の味噌炒めH 春巻き ツナサラダ お茶	鶏肉の照り焼き YH 付け合せ ☆ 青菜の和え物 お茶	＜＜パン＞＞ ジャム（いちご） クリームシチュー 海藻サラダ お茶	豚肉と茄子のみそ炒めH 胡麻ごぼうサラダ お茶
夕食	サバのカレー焼きH 付け合せ ☆ 青梗菜の磯部和え お茶	そぼろ丼の具 ほうれん草の辛子和え お茶	ルーローハンの具H 大根の中華和え お茶	豚ばう大根のさっぱり炒めH 小松菜の和え物 お茶	ハヤシライス カリフラワーサラダ お茶	芋煮風H 青梗菜の和え物 大根おろし（青ねぎ） お茶	揚げだし豆腐 そぼろあん ほうれん草の和え物 お茶
	エネルギー 832kcal 蛋白質 47.6g 脂質 42.7g カルシウム 373mg 食塩 5g	エネルギー 755kcal 蛋白質 45.9g 脂質 26g カルシウム 368mg 食塩 4.9g	エネルギー 741kcal 蛋白質 39.4g 脂質 31.9g カルシウム 211mg 食塩 3.9g	エネルギー 804kcal 蛋白質 47.7g 脂質 37g カルシウム 269mg 食塩 4g	エネルギー 769kcal 蛋白質 48.3g 脂質 36.3g カルシウム 292mg 食塩 3.9g	エネルギー 793kcal 蛋白質 50.8g 脂質 27.6g カルシウム 294mg 食塩 6.7g	エネルギー 912kcal 蛋白質 46g 脂質 53.6g カルシウム 390mg 食塩 5.6g
	10	11	12	13	14	15	16
朝食	ふりかけ（おかか） にんじんしりしり ヨーグルト お茶	沢庵 ひじきと大豆の煮物 お茶	かつば漬け ピーマン炒め お茶	納豆 大根と鶏肉のさっぱり煮 お茶	ふりかけ（野菜） 野菜炒め ヨーグルト お茶	白花豆 小松菜と鶏の煮びたし お茶	きなこ ごぼうのきんぴら ヨーグルト お茶
昼食	アジのねぎ味噌焼きH 付け合せ ☆ 大根の炒め煮Y お茶	白身魚の山椒焼き 付け合せ ☆ 大根とエビの和え物Y お茶	＜＜パン＞＞ ジャム（ピーナッツ） 鶏のガーリックソース 付け合せ ☆	豚肉のオイスターソース炒めH ブロッコリーサラダ ポテトコロケ お茶	赤魚の粕漬け 付け合せ ☆ 里芋のそぼろ煮 なめたけおろし	＜＜パン＞＞ ジャム（マレード） チリコンカンH スパゲティサラダ	野菜のそぼろ炒め煮YH 小松菜の和え物 お茶

			じゃがバターコーン ヨーグルト お茶		お茶	ヨーグルト お茶	
夕食	チンジャオロース ナムル お茶	ポークチャップ H 付け合せ ☆ サツマイモサラダ お茶	ビビンバ丼の具H うずらの卵 ☆ キャベツの和え物 お茶	たらの甘酢あんかけ ほうれん草の和え物 パイン缶 お茶	具だくさん水餃子 大根のサラダY お茶	鶏のねぎ塩ソース 付け合せ ☆ 茄子の煮物P モロヘイヤの和え物 お茶	ハンバーグカレーH キャロットラペ お茶
	エネルギー 808kcal 蛋白質 48.5g 脂質 43g カルシウム 249mg 食塩 5.5g	エネルギー 710kcal 蛋白質 42.3g 脂質 33.6g カルシウム 203mg 食塩 3.5g	エネルギー 754kcal 蛋白質 50.5g 脂質 34.7g カルシウム 226mg 食塩 4.5g	エネルギー 817kcal 蛋白質 53.9g 脂質 32.6g カルシウム 237mg 食塩 4.9g	エネルギー 813kcal 蛋白質 51.1g 脂質 33.7g カルシウム 336mg 食塩 6.8g	エネルギー 765kcal 蛋白質 49.6g 脂質 25.4g カルシウム 286mg 食塩 5g	エネルギー 765kcal 蛋白質 40.7g 脂質 32.7g カルシウム 327mg 食塩 4.1g
	17	18	19	20	21	22	23
朝食	しば漬け 卵とじ お茶	ふりかけ（おかか） 青菜炒め おさかなソーセージ お茶	かっぱ漬け 白菜の煮物 Y お茶	納豆 ソーセージ炒め ヨーグルト お茶	きんとき豆 野菜炒め ヨーグルト お茶	きなこ 小松菜の煮浸し お茶	ふりかけ（野菜） ごぼうのきんぴら お茶
昼食	鶏竜田揚げH 油淋鶏ソースH きのこのツナ和え お茶	アジのみりん漬け焼き 大根煮 ☆ ブロッコリーのあんかけ お茶	<<パン>> ジャム（いちご） 肉詰めピザマフライとポテトフライH インゲンサラダ ヨーグルト お茶	豚丼の具H 白菜サラダ 鶏の天ぷら（梅しそ） お茶	カツ煮用カツH カツ煮用卵あんH ほうれん草の白和え お茶	サバの味噌煮H きゅうりの酢の物 お茶	鶏のチリソース 付け合せ ☆ えびしゅうまい ブロッコリーサラダ お茶
夕食	ホッケ辛味噌焼 付け合わせ ☆ なす揚げ浸し お茶	豚生姜焼きH 付け合せ ☆ 春雨サラダ お茶	鶏肉のキノコソースH サツマイモのレモン煮 カリフラワーサラダ お茶	チキンアドボH うずらの卵 ☆ ブロッコリーサラダ お茶	回鍋肉 ぜんまいナムル お茶	豚肉のソース照り焼き 付け合せ ☆ 茄子の香味和え 大根おろし（おかか） お茶	キーマカレーH うずらの卵 ☆ フレンチサラダ ヨーグルト お茶
	エネルギー 724kcal 蛋白質 46.7g 脂質 37.3g カルシウム 113mg 食塩 4.9g	エネルギー 779kcal 蛋白質 49.5g 脂質 44.3g カルシウム 396mg 食塩 5g	エネルギー 735kcal 蛋白質 37.2g 脂質 23g カルシウム 206mg 食塩 4.1g	エネルギー 726kcal 蛋白質 42.8g 脂質 39.4g カルシウム 219mg 食塩 4.1g	エネルギー 858kcal 蛋白質 43.9g 脂質 49g カルシウム 286mg 食塩 4.9g	エネルギー 784kcal 蛋白質 51.6g 脂質 34.1g カルシウム 289mg 食塩 4.6g	エネルギー 791kcal 蛋白質 54g 脂質 33.3g カルシウム 259mg 食塩 4.8g
	24	25	26	27	28	29	30
朝食	しば漬け ピーマン炒め ヨーグルト お茶	沢庵 五目煮豆 ヨーグルト お茶	白花豆 切干大根炒め煮 おさかなソーセージ お茶	納豆 インゲン炒め お茶	しば漬け 卵とじ ヨーグルト お茶	ふりかけ（おかか） じゃがいものそぼろあん お茶	きなこ 五目炒め煮 お茶
昼食	赤魚の甘味噌漬焼 付け合わせ☆ 大根の和え物 お茶	アジフライ（1個） 付け合せ ☆ キャベツのゆかり和え お茶	<<パン>> ジャム（チョコ） ミートソースグラタンH ピーマンサラダ ヨーグルト お茶	鶏じゃがH 白菜サラダ お茶	魚の明太焼き 付け合せ ☆ ポテトサラダ お茶	エビピラフ ヒレカツ（1個） キャベツソテー ☆ 豆のごま和えサラダ お茶	厚揚げのそぼろあんかけH 中華クラゲの和え物 お茶
夕食	八宝菜 竹輪煮 お茶	マーボー豆腐 インゲンサラダ お茶	チキンカツH ボイル野菜☆ カリフラワーサラダ お茶	ブルコギ風炒め 大根の和え物 お茶	鶏の唐揚げ（3個） インゲンソテー ☆ 山芋の梅肉和え お茶	サバの塩焼き H 付け合せ ☆ ブロッコリーの煮浸し お茶	チキンカレーH コーンサラダ ヨーグルト お茶
	エネルギー 683kcal 蛋白質 52.2g 脂質 26.8g カルシウム 253mg 食塩 6.4g	エネルギー 796kcal 蛋白質 51.1g 脂質 36.2g カルシウム 308mg 食塩 5.8g	エネルギー 766kcal 蛋白質 37.2g 脂質 31g カルシウム 470mg 食塩 3.9g	エネルギー 838kcal 蛋白質 45g 脂質 46.6g カルシウム 194mg 食塩 4.8g	エネルギー 853kcal 蛋白質 48.8g 脂質 39.4g カルシウム 210mg 食塩 5.9g	エネルギー 737kcal 蛋白質 40.2g 脂質 34.7g カルシウム 186mg 食塩 5.1g	エネルギー 789kcal 蛋白質 47.5g 脂質 35.5g カルシウム 323mg 食塩 4.1g

献立表

現 場：東日本成人矯正医療センター炊場

献立種類：E1000kcal(副食)( 個別献立 / A )

期 間：2024/11/1～2024/11/30

	日	月	火	水	木	金	土
						1	2
朝食						ふりかけ（野菜） さといもの煮物 洋梨缶 お茶	きなこ ひじきの煮物 ヨーグルト お茶
昼食						鶏のマスタードソース 付け合せ ☆ キャベツサラダ ヨーグルト お茶	豆腐ハンバーグの野菜餡 ポテトサラダ パイ缶 お茶
夕食						ポークカレー ブロッコリーとエビのサラダ みかん缶 お茶	豚肉のキムチ炒め 揚げ餃子 大根の中華和え お茶
						エネルギー 917kcal 蛋白質 63.6g 脂質 31.9g カルシウム 281mg 食塩 5.6g	エネルギー 1007kcal 蛋白質 59g 脂質 43.7g カルシウム 521mg 食塩 6.2g
	3	4	5	6	7	8	9
朝食	ふりかけ（おかか） じゃがいものそぼろ煮 おさかなソーセージ お茶	しば漬け 切干大根炒め煮 りんご缶 お茶	かつば漬け 豆腐とカニカマの卵とじ みかん缶 お茶	納豆 五目炒め煮 洋梨缶 お茶	きなこ そぼろ炒め煮 りんご缶 お茶	ふりかけ（野菜） インゲン炒め みかん缶 お茶	きんとき豆 青菜のソテー おさかなソーセージ お茶
昼食	鶏肉の味噌漬け焼き 付け合せ ☆ オクラの和え物 黄桃缶 お茶	鮭のチャンチャン焼 いとこ煮 小松菜と塩昆布のナムル お茶	<<パン>> ジャム（チョコ） 白身魚フライとメンチカツ 付け合せ ☆ サツマイモのサラダ ヨーグルト お茶	鶏肉の味噌炒め 春巻き ツナサラダ お茶	鶏肉の照り焼き Y 付け合せ ☆ 青菜の和え物 洋梨缶 お茶	<<パン>> ジャム（いちご） クリームシチュー 海藻サラダ 黄桃缶 お茶	豚肉と茄子のみそ炒め 胡麻ごぼうサラダ りんご缶 お茶
夕食	サバのカレー焼き 付け合せ ☆ 青梗菜の磯部和え チョコレートムース お茶	そぼろ丼の具 ほうれん草の辛子和え 黄桃缶 お茶	ルーローハンの具 大根の中華和え パイ缶 お茶	豚バラ大根のさっぱり炒め 小松菜の和え物 白桃缶 お茶	ハヤシライス カリフラワーサラダ 手作りプリン お茶	芋煮風 青梗菜の和え物 大根おろし（青ねぎ） お茶	揚げだし豆腐 そぼろあん ほうれん草の和え物 白桃缶 お茶
	エネルギー 1093kcal 蛋白質 55.8g 脂質 59.1g カルシウム 381mg 食塩 5.5g	エネルギー 945kcal 蛋白質 56.2g 脂質 30.8g カルシウム 388mg 食塩 5.7g	エネルギー 1102kcal 蛋白質 53.6g 脂質 50.2g カルシウム 246mg 食塩 5.2g	エネルギー 1126kcal 蛋白質 63.3g 脂質 51.4g カルシウム 316mg 食塩 4.7g	エネルギー 1108kcal 蛋白質 65.6g 脂質 45.8g カルシウム 366mg 食塩 4.4g	エネルギー 1027kcal 蛋白質 59.8g 脂質 37.2g カルシウム 315mg 食塩 7.7g	エネルギー 1126kcal 蛋白質 56.8g 脂質 60g カルシウム 405mg 食塩 6.2g
	10	11	12	13	14	15	16
朝食	ふりかけ（おかか） にんじんしりしり ヨーグルト お茶	沢庵 ひじきと大豆の煮物 黄桃缶 お茶	かつば漬け ピーマン炒め 白桃缶 お茶	納豆 大根と鶏肉のさっぱり煮 りんご缶 お茶	ふりかけ（野菜） 野菜炒め ヨーグルト お茶	白花豆 小松菜と鶏の煮びたし 黄桃缶 お茶	きなこ ごぼうのきんぴら ヨーグルト お茶
昼食	アジのねぎ味噌焼き 付け合せ ☆ 大根の炒め煮 Y	白身魚の山椒焼き 付け合せ ☆ 大根とエビの和え物 Y	<<パン>> ジャム（ピーナッツ） 鶏のガーリックソース	豚肉のオイスターソース炒め ブロッコリーサラダ ポテトコロケ	赤魚の粕漬け 付け合せ ☆ 里芋のそぼろ煮	<<パン>> ジャム（マレード） チリコンカン	野菜のそぼろ炒め煮 Y 小松菜の和え物 りんご缶

朝食	パイん缶 お茶	みかん缶 お茶	付け合せ ☆ じゃがバターコーン ヨーグルト お茶	お茶	なめたけおろし お茶	スパゲティサラダ ヨーグルト お茶	お茶
夕食	チンジャオロース ナムル 洋梨缶 お茶	ポークチャップ 付け合せ ☆ サツマイモサラダ りんご缶 お茶	ビビンバ丼の具 うずらの卵 ☆ キャベツの和え物 洋梨缶 お茶	たらの甘酢あんかけ ほうれん草の和え物 パイん缶 お茶	具だくさん水餃子 大根のサラダY みかん缶 お茶	鶏のねぎ塩ソース 付け合せ ☆ がんもと茄子の煮物 モロヘイヤの和え物 お茶	ハンバーグカレー キャロットラペ パイん缶 お茶
	エネルギー 995kcal 蛋白質 57.3g 脂質 48.7g カルシウム 267mg 食塩 6.4g	エネルギー 1020kcal 蛋白質 53.1g 脂質 48g カルシウム 219mg 食塩 4.2g	エネルギー 991kcal 蛋白質 61.3g 脂質 44.8g カルシウム 272mg 食塩 4.9g	エネルギー 978kcal 蛋白質 63.4g 脂質 38.9g カルシウム 261mg 食塩 5.7g	エネルギー 845kcal 蛋白質 51.4g 脂質 33.8g カルシウム 340mg 食塩 6.8g	エネルギー 1016kcal 蛋白質 61.8g 脂質 38g カルシウム 307mg 食塩 6g	エネルギー 1134kcal 蛋白質 54.8g 脂質 48g カルシウム 375mg 食塩 6.4g
	17	18	19	20	21	22	23
朝食	しば漬け 卵とじ ヨーグルト お茶	ふりかけ（おかか） 青菜炒め おさかなソーセージ お茶	かつば漬け 白菜の煮物 Y 黄桃缶 お茶	納豆 ソーセージ炒め ヨーグルト お茶	きんとき豆 野菜炒め ヨーグルト お茶	きなこ 小松菜の煮浸し りんご缶 お茶	ふりかけ（野菜） ごぼうのきんぴら パイん缶 お茶
昼食	鶏竜田揚げ 油淋鶏ソース きのこのツナ和え 白桃缶 お茶	アジのみりん漬け焼き 大根煮 ☆ ブロッコリーのあんかけ はちみつレモンゼリー お茶	<<パン>> ジャム（いちご） 肉詰めピーマンフライとポテトフライ インゲンサラダ ヨーグルト お茶	豚丼の具 白菜サラダ 鶏の天ぷら（梅しそ） お茶	カツ煮用カツ カツ煮用卵あん ほうれん草の白和え パイん缶 お茶	サバの味噌煮 きゅうりの酢の物 黄桃缶 お茶	鶏のチリソース 付け合せ ☆ えびしゅうまい ブロッコリーサラダ お茶
夕食	ホッケ辛味噌焼 付け合わせ ☆ なす揚げ浸し みかん缶 お茶	豚生姜焼き 付け合せ ☆ 春雨サラダ 洋梨缶 お茶	鶏肉のキノコソース サツマイモのレモン煮 カリフラワーサラダ お茶	チキンアドボ うずらの卵 ☆ ブロッコリーサラダ みかん缶 お茶	回鍋肉 ぜんまいナムル 白桃缶 お茶	豚肉のソース照り焼き 付け合せ ☆ 茄子の香味和え 大根おろし（おかか） お茶	キーマカレー うずらの卵 ☆ フレンチサラダ ヨーグルト和え（みかん） お茶
	エネルギー 1046kcal 蛋白質 55.9g 脂質 53.1g カルシウム 192mg 食塩 6.4g	エネルギー 1110kcal 蛋白質 59.6g 脂質 58.6g カルシウム 405mg 食塩 5.8g	エネルギー 1036kcal 蛋白質 54g 脂質 35.5g カルシウム 217mg 食塩 5.8g	エネルギー 1066kcal 蛋白質 59.6g 脂質 57.9g カルシウム 242mg 食塩 5.1g	エネルギー 1085kcal 蛋白質 51.9g 脂質 56.8g カルシウム 298mg 食塩 5.6g	エネルギー 1024kcal 蛋白質 59.5g 脂質 45.1g カルシウム 303mg 食塩 5g	エネルギー 1029kcal 蛋白質 61.7g 脂質 44g カルシウム 280mg 食塩 5.6g
	24	25	26	27	28	29	30
朝食	しば漬け ピーマン炒め ヨーグルト お茶	沢庵 五目煮豆 ヨーグルト お茶	白花豆 切干大根炒め煮 おさかなソーセージ お茶	納豆 インゲン炒め パイん缶 お茶	しば漬け 卵とじ ヨーグルト お茶	ふりかけ（おかか） じゃがいものそぼろあん 洋梨缶 お茶	きなこ 五目炒め煮 白桃缶 お茶
昼食	赤魚の甘味噌漬焼 付け合わせ☆ 大根の和え物 洋梨缶 お茶	アジフライ & かぼちゃコロッケ 付け合せ ☆ キャベツのゆかり和え パイん缶 お茶	<<パン>> ジャム（チョコ） ミートソースグラタン ピーマンサラダ ヨーグルト お茶	鶏じゃが 白菜サラダ 野菜かき揚げ お茶	魚の明太マヨ焼き 付け合せ ☆ ポテトサラダ 黄桃缶 お茶	エビピラフ ヒレカツ キャベツソテー ☆ 豆のごま和えサラダ パイん缶 お茶	厚揚げのそぼろあんかけ 中華クラゲの和え物 みかん缶 お茶
夕食	八宝菜 竹輪煮 りんご缶 お茶	マーボー豆腐 インゲンサラダ 洋梨缶 お茶	チキンカツ ボイル野菜☆ カリフラワーサラダ 黄桃缶 お茶	ブルコギ風炒め 大根の和え物 みかん缶 お茶	鶏の唐揚げ インゲンソテー ☆ 山芋の梅肉和え りんご缶 お茶	サバの塩焼き 付け合せ ☆ ブロッコリーの煮浸し 抹茶プリン お茶	チキンカレー コーンサラダ ヨーグルト お茶
	エネルギー 768kcal 蛋白質 52.5g 脂質 27g カルシウム 257mg 食塩 6.4g	エネルギー 1042kcal 蛋白質 54.3g 脂質 43.8g カルシウム 327mg 食塩 6.4g	エネルギー 1112kcal 蛋白質 53.4g 脂質 46.1g カルシウム 581mg 食塩 4.9g	エネルギー 1163kcal 蛋白質 53.1g 脂質 61.5g カルシウム 232mg 食塩 5.9g	エネルギー 1161kcal 蛋白質 54.3g 脂質 59.7g カルシウム 216mg 食塩 6.9g	エネルギー 1172kcal 蛋白質 56.1g 脂質 53.8g カルシウム 316mg 食塩 6.1g	エネルギー 1136kcal 蛋白質 66.9g 脂質 48.6g カルシウム 457mg 食塩 6.7g



## 研修施設の稼働実績

矯正研修所稼働実績(令和5年度)

(人)

研修課程	研修期間	対象人数
研修A	40日	64
研修B	124日	93
研修C	5日	40
研修D	92日	10
研修E	73日	59
研修F	74日	105
研修G	24日	78
研修H	73日	22
研修I	74日	33
研修J	87日	38
研修K	91日	34
研修L	91日	21
研修N	91日	23
その他研修	適宜	1,460
(合 計)		2,080

研修施設の稼働実績

公安調査庁研修所稼働実績稼働実績(令和5年度)

(人)

研修課程	研修期間	対象人数
研修A	5日	5
研修B	13日	117
研修C	9日	58
研修D	9日	59
研修E	5日	31
研修F	5日	39
研修G	5日	8
研修H	31日	7
研修I	18日	95
研修J	10日	48
研修K	10日	47
研修L	3日	31
研修N	4日	10
研修M	11日	7
研修O	31日	12
研修P	3日	9
研修Q	3日	16

(合	計)	599
----	----	-----

研修施設の稼働実績

国連アジア極東犯罪防止研修所稼働実績(令和5年度)

(人)

研修課程	研修期間	対象人数
研修A	28日	28
研修B	26日	27
研修C	28日	34
研修D	3日	19
研修E	28日	19
研修F	10日	19
研修G	8日	16
研修H	7日	13
研修I	10日	10
研修J	10日	10
研修K	6日	9
研修L	5日	7
(合	計)	211

## 食堂及び弁当の提供実績

## 令和5年東日本成人矯正医療センター食堂及び弁当の提供利用実績一覧

月	月間合計					
	朝食		昼食		夕食	
	食数	稼働日数	食数	稼働日数	食数	稼働日数
4	26	20	1,541	20	35	20
5	22	20	1,447	20	29	20
6	31	22	1,582	22	44	22
7	23	20	1,478	20	44	20
8	27	22	1,483	22	51	22
9	29	20	1,344	20	40	20
10	32	21	1,597	21	68	21
11	26	20	1,460	20	46	20
12	37	20	1,410	20	34	20
1	29	19	1,308	19	33	19
2	21	19	1,353	19	29	19
3	25	20	1,507	20	34	20
合計	328	243	17,510	243	487	243

※ 注文方式は、事前申し込み方式である。

※ 東日本少年矯正医療・教育センター及び東京西少年鑑別所の弁当提供実績も含む。

※ 朝食・昼食・夕食以外の売上が令和5年度実績で約120万円程度ある。

食堂及び弁当の提供実績

令和5年矯正研修所食堂及び弁当の提供利用実績一覧

月	月間合計					
	朝食		昼食		夕食	
	食数	稼働日数	食数	稼働日数	食数	稼働日数
4	441	20	303	20	382	20
5			1,452	20	925	20
6			1,583	22	630	22
7			1,898	20	655	20
8			303	8	104	6
9			940	19	428	18
10			2,152	21	853	21
11			2,060	20	436	20
12			1,843	19	325	18
1			2,483	19	566	19
2			1,852	19	308	18
3			1,167	20	169	14
合計	441	20	18,036	227	5,781	216

※ 注文方式は、事前申し込み方式である。

※ 朝食・昼食・夕食以外の売上が令和5年度実績で約120万円程度ある。

## 独立採算の洗濯業務の単価

施設名:矯正研修所(令和5年度実績)

番号	種類	単価	備考
1	枕カバー	30 円	リネンサプライ
2	シーツ	95 円	リネンサプライ
3	包布	100 円	リネンサプライ
4	ベッドパット	400 円	リネンサプライ

施設名:公安調査庁研修所(令和5年度実績)

番号	種類	単価	備考
1	枕カバー	30 円	リネンサプライ
2	シーツ	95 円	リネンサプライ
3	包布	100 円	リネンサプライ
4	ベッドパット	900 円	国所有備品

施設名:国連アジア極東犯罪防止研修所(法務総合研究所国際連合研修協力部)・法務総合研究所国連協力部(令和5年度実績)

番号	種類	単価	備考
1	枕カバー	70 円	国所有備品
2	シーツ	110 円	国所有備品
3	包布	170 円	国所有備品
4	ベッドパット	1,500 円	国所有備品

東日本成人矯正医療センターにおける滅菌・消毒等の現状

1. センター内外における滅菌・消毒の実績

(1)センター内における滅菌・消毒の実績(令和5年度)

品目	数量(本・個)	品目	数量(本・個)	品目	数量(本・個)	品目	数量(本・個)	品目	数量(本・個)	品目	数量(本・個)
歯科外来		外来眼科		Dr. 吉野 アリス鉗子	3	腸ペラ 25mm	3	食道鉗子 メテ中山式	3	ウイカー鉤	3
上顎鉗子 前歯	3	睫毛鑷子	3	Dr. 永井 腸鉗子 小児用	3	腸ペラ 35mm	3	腸鉗子 曲	42	オクトパス鉤	3
上顎鉗子 大臼歯	10	眼科用鑷子	3	バイポーラ電極M 49821	3	腸ペラ 50mm	3	腸鉗子 直	3	オクトパス ザウルブルク	3
下顎鉗子 前歯	3	アトソソ	3	外科開腹セット ①	70	腸ペラ 60mm	70	腸鉗子(小児用)直	27	オクトパス ザウルブルク	3
下顎鉗子 大臼歯	10	スプリング剪刀	3	外科開腹セット ②	65	腸ペラ 80mm	65	腸鉗子(小児用)曲	27	オクトパス リストラクター スタンドケリー	19
下顎鉗子 大臼歯	3	眼科用剪刀	3	バスケット	3	ゴムペラ 大	3	直角鉗子 12cm	23	オクトパス鉤 特大	3
下顎鉗子 大臼歯	10	眼科用剪刀	3	ロングメツウェン	3	ゴムペラ 中	3	直角鉗子 16cm	75	オクトパス ランゲンベック 0316	3
下顎鉗子 大臼歯	3	開瞼器(左・右)	3	長尺セット	30	ゴムペラ 小	30	直角鉗子 20cm	20	オクトパス ランゲンベック 0716	3
残根鉗子 破骨	10	外来皮膚科		第1外科 Dr吉野①	12	胆嚢のう鉗子	15	病棟用 爪切り鉗子	15	オクトパス用 ペラ	3
残根鉗子 破骨	3	外来 皮膚科回収ケース	3	第1外科 Dr吉野②	3	胆嚢のう鉗子(予備)	17	病棟用 爪切り鉗子(2本入)	145	吊り上げリール 4点	89
残根鉗子 上下顎	10	エヒ	3	外科 ヘルニア・ヘモセット①	93	胆のう匙	12	ド・ベイヤ－サテンスキー型	3	吊り上げリール 3点	89
残根鉗子 上顎	3	小クーバー直	3	外科 ヘルニア・ヘモセット②	45	胆のうソソデ	25	ドレ－ン鉗子	3	吊り上げリール 1点	45
ヘーベル 直・太	70	小クーバー曲	3	婦人科 開腹セット	6	有柄肛門鏡	22	布鉗子(鈍)	1,120	開胸器	3
ヘーベル 直・細	30	ソソデ	3	婦人科 円錐セット	4	眼科剪刀 曲 11.5cm	7	布鉗子(鋭)	3	開胸器 小	3
ヘーベル 曲・太	85	長鑷子	3	眼科剪刀 円錐セット	108	眼科剪刀 曲 14.5cm	3	肺臓鉗子	3	閉胸器	3
ヘーベル 曲・細	40	ノギス	3	ライトハンドル 中2小1	120	眼科剪刀 曲 16cm	3	バブコック鉗子	3	ゲルビ－開創器 13cm小 鋭先	24
D型エレベーター	40	皮膚科用鑷子 無鉤	3	ライトハンドル 小2	15	クーバー 曲 14.5cm	1220	ハンチング鉗子(中弯ウロ)	3	ゲルビ－開創器 19cm 高砂 鋭先	24
ルードチップ	30	皮膚科用鑷子 有鉤	3	鉗子立て 1組	3	クーバー 曲 20cm	48	フルドック鉗子 小	3	ゲルビ－開創器 19cm ミスホ 鋭先	24
麻酔ホルダー	360	ヒルツ用鑷子 小(3本入)	24	麦粒鉗子	3	クーバー 直 14.5cm	25	フルドック鉗子 中曲2コ、中直3コ	17	ゲルビ－開創器15cm直角深さ60mm	24
スプーンエキスカ	17	ヒルツ用鑷子 中(5本入)	24	血管拡張器	3	クーバー 直 20cm	3	フルドック鉗子 大曲3コ、大直1コ	18	ゲルビ－開創器15cm直角深さ80mm	24
エキスカ	85	モスキート 無鉤 曲	3	ストリッピンク	3	形成用剪刀 曲	3	フルドック鉗子 長	3	ウェイトライナー開創器	76
エハンス	23	モスキート 無鉤 直	3	ハーモニックスカルヘルⅡ	3	スーパーメツツェン剪刀 曲 23cm	3	ヘアン鉗子 曲 14.5cm	1,114	ラボル気管支開創器	3
骨膜ハクリン	20	皮膚科 クーパー 直	3	巾着縫合器	3	スーパーメツツェン剪刀 曲 26cm	3	ヘアン鉗子 曲 18cm	3	ベックマンアドソソソ開創器	3
粘膜ハクリン	45	皮膚科 クーパー 曲	24	巾着縫合器	3	スーパーメツツェン剪刀 曲 30cm	3	ヘアン鉗子 直 14.5cm	42	アレンパークス開創器5点1組	4
エヒ	183	ニッパ	3	脳外用モノペラ	3	先尖剪刀 曲 14.5cm	3	ヘアン鉗子 直 18cm	3	アレンパークス開創器7点1組	4
ダイヤモンド持針器	25	ダイヤモンド持針器	24	バーフォレタードリル	3	先尖剪刀 直 14.5cm	3	ヘモ鉗子	32	ゴッセル開創器	25
持針器	3	外来耳鼻科		バーフォレタードリル	3	直角剪刀 19.5cm	3	マルチハーバース血管鉗子 小児用	8	開創器 小	3
(眼科用)剪刀	89	鼓膜切開剪刀	3	プラスチックシート	3	ファイン剪刀 曲 11.5cm	3	ミクリツ腹膜鉗子	14	肥満体用開創器	3
モスキート 無鉤・直	3	ローゼン深針	3	アクラ頭皮クリップリムーバー	3	ヘモクーバー 18.5cm	3	モスキートヘアン 曲	79	鞍乗鉤	3
モスキート 無鉤・曲	3	吸引し管(黄)小	45	アクラガン	3	メーヨー剪刀 曲 14cm	3	メーヨーヘアン 直	85	ヘーソン	4
無鉤セッシ	95	吸引し管(青)大	65	タックシート	85	メーヨー剪刀 曲 22cm	3	モスキートヘアン 形成用 曲	24	手廻しドリル	3
有鉤セッシ	3	吸引し管(紫)	3	ロータリーサニタリ	14	メーヨー剪刀 直 14cm	3	モスキート小児用 曲	3	バイポーラ電極 M49821	7
アトソソセッシ(有鉤)	3	吸引用フック	3	ハイスピードドリルバーフォレター	14	メツツェンバーーム剪刀 曲 14.5cm	43	リスター鉗子	3	バイポーラ電極 病棟用 B10-21	5
咬合紙ホルダー	450	極小麦粒鉗子	99	マイクロドリル・レシプロ	7	メツツェンバーーム剪刀 曲 16cm	3	リンパ節鉗子	75	バイポーラコード	3
フック	95	耳鼻科用鑷子	64	吊り上げ支柱	84	メツツェンバーーム剪刀 曲 18cm	3	扁平鉤 20×8	107	バイポーラコード E0020V	3
スケール	3	スプレー式	184	カップ	3	メツツェンバーーム剪刀 曲 20cm	3	扁平鉤 20×10	107	尿管スタイレット	3
ソソデ	3	舌圧子	3	ステンレス薬杯	3	肋骨剪刀	3	扁平鉤 25×5	107	スタイレット	3
開口器 2個入	3	通気用吸引し管	3	消毒カップ (柄無)	3	ダイヤモンド持針器 12.5cm	245	扁平鉤 25×10	107	ループ電極	3
薬杯	465	鼻鏡	64	柄付きカップ	3	マツチュウ持針器 19cm	3	扁平鉤 40×15	107	ホル電極 A22251A	3
アングルワイダー	182	ミラー	3	目玉クリップ	1,650	マツチュウ持針器 TAKASAGO 19cm	3	扁平鉤 60×18	107	半月型 電極 + 外筒	3
ピーソープライヤー	3	耳垢鉗子	64	青カップ	5	マツチュウ持針器 BONIMED 19cm	3	扁平鉤 60×25	107	TUR用生検鉗子	3
ヤングプライヤー	3	耳鏡 M	24	消毒鉗子	130	マツチュウ持針器 24cm	3	扁平鉤 85×18	107	生検鉗子	3
ユーティリティープライヤー	3	耳鏡 L	24	抜糸セット	3	ヘガール持針器 12cm	3	扁平鉤 85×25	107	ワ－ロ把持鉗子	3
ホ－のプライヤー	3	ローゼン吸引し管	3	洗浄ブラシ	100	ヘガール持針器 14cm	55	口腔外科用 扁平鉤 25×10	9	膀胱鏡用鉗子 A3661	3
三又プライヤー	3	外来一般	3	ソサージ	3	ヘガール持針器 16cm	125	口腔外科用 扁平鉤 60×15	9	ソットタイヤー	7
ニッパ	3	外来 クスコ	3	ソソベット 肝臓用	3	ヘガール持針器 19cm	3	口腔外科用 扁平鉤 60×10外反	9	マイクロターセ先 電極	3
キンカンばさみ	3	外来 日影式吸引管	3	ソソベット 骨用	3	ヘガール持針器 20cm	5	フック 天晶単鋭鉤 2本入	45	マイクロターセコード	3
ペンチ(黒)	3	外来 薬杯	3	吊り上げ支柱 長	85	ヘガール持針器 26cm	7	フック 1本入	3	マイクロターセ 高周波出力同軸ケーブル	3
CR用	423	外来処置 肛門鏡	3	アトソソ鑷子 無鉤	250	アリス鉗子	3	フック 2本入	3	三方活栓	3
根治用	425	外来 肛門鏡	3	アトソソ鑷子 有鉤	3	アンビル鉗子	3	気管(神経鉤)5mm×15mm 2本入	3	胆道鏡用 吸引チューブ	3
グローブホルダー	102	外来 鼻鏡	3	アトソソ鑷子 有鉤 先細	3	ウエック鉗子 S 黄	3	小児用 扁平三爪鉤	28	吸引チューブ	3
ホケット探針	3	外来 ヘアン(直)	3	血管鑷子 19cm クーリー	3	ウエック鉗子 S 白短	3	小児用 扁平三爪鉤	3	胆道鏡 洗浄チューブ	3
ハンドピース	370	手術使用器械		血管鑷子 19cm	89	ウエック鉗子 S 白長	3	単鋭鉤	3	生検鉗子	3
スケラー	3	胆道鏡 No.1	3	血管鑷子 24cm	3	ウエック鉗子 M 銀短	3	単鈍鉤	17	胆道鏡用 三脚鉗子	3
スケラーチップ	292	胆道鏡 No.2	3	五爪鑷子	3	ウエック鉗子 M 水色長	3	尿管鉤	3	胆道鏡用 バスケット鉗子(上部)	3
ブルーし管	1,080	膿盆 大	3	耳鼻科用鑷子(ルーチェ) 14cm	3	ウエック鉗子 L ピンク銀 短	3	二爪鉤	59	ニア式 電子スキャン プロープ	3
L字棒	452	膿盆 中	3	耳鼻科用鑷子(ルーチェ) 17cm	3	ウエック鉗子 L オレンジ 長	3	三爪鉤(長)	3	肝臓用エコー	3
吸引ゴム	1,085	膿盆 小	3	鑷子 無鉤 13cm	110	クリー鉗子 弱弯	3	三爪鉤	3	穿刺用エコー	3
カスト	216	膿盆 極小	3	鑷子 無鉤 23cm	1,320	クリー鉗子 弱弯	3	肝臓鉤 小	45	丸ミ セット	6
スケラー本体	51	バイポーラ電極(黒)	25	鑷子 無鉤 30cm	3	クリー鉗子 強弯	3	肝臓鉤 大	35	平ミ セット	6
スケラー本体LED	252	バイポーラ電極(黒)小	21	鑷子 有鉤 13cm	115	クリー鉗子 小児用 弱弯	45	腹壁鉤	3	アウス セット	3
抜歯 セット	3	マイクロ剪刀(黄色テープ)	3	鑷子 有効 30cm	3	クリー鉗子 小児用 強弯	3	肩甲骨鉤	3	ラミナリア セット	3
腫瘍切除 セット	3	マイクロ剪刀	3	田島式形成用鑷子	3	クリー鉗子 鈍弱	3	オクトパス ロング 青色	104	膀胱鏡 セット	11
切開 セット	3	チップ付ヤコソソソソ マイクロ持針器	123	マツカンドク鑷子 無鉤 16cm	3	クリー鉗子 鈍強	123	オクトパス ショート 黄色	102	レセツ セット	11
トレイ	255	チップ付ヤコソソソソ マイクロ持針器	123	マツカンドク鑷子 有鉤 16cm	3	鍵鉗子	3	オクトパス 付属品 長	104	メイ板	352
バスケット	217	Dr. 青井マイクロ持針器(曲)	3	外科ソソデ	3	ロツヘル 曲 14.5cm	75	オクトパス 付属品 短	104		
リーマーセット	3	Dr. 青井チタンピンセットマイクロ	70	吸引し管 細	3	ロツヘル 直 14.5cm	3	固定器	104		
基本 セット	1,083	Dr. 青井チタンピンセットマイクロ用	3	吸引し管 M	3	ロツヘル 直 18cm	3	リクスタースタンドケリー	32		
		Dr. 青井チタンピンセットマイクロ用	3	吸引し管 L	3	サテンスキー血管鉗子 たて溝	29	S字フック	42		
		Dr. 青井持針器	3	スケール	3	サテンスキー血管鉗子 大	28	オクトパスペラ	7		
		Dr. 青井持針器	3	穴あき腸ペラ25mm	3	食道鉗子 鈴木式	3	オクトパスウイカー鉤	3		



東日本成人矯正医療センターにおける滅菌・消毒等の現状

2. 手術用消毒・滅菌の実績

(1)手術件数(令和5年度)

108 件

(2)手術用滅菌・消毒の実績(令和5年度)

手術名	品目	数量	手術名	品目	数量	手術名	品目	数量	手術名	品目	数量	手術名	品目	数量
外科系手術	外科開腹セット	38	泌尿器系手術	外科ヘルニアヘセット	10	泌尿器系手術	膀胱鏡セット	11	外科系手術	外科開腹セット	3	婦人科系手術	婦人科開腹セット	7
	外科ヘルニアヘセット	20		長尺セット	4		レゼクトセット	11		マイクロドリル・レシプロセット	3		婦人科円錐セット	7
	オクトパス開創器	50		マイクロドリル・レシプロセット	4		メイヨ版	22		ハイスピードバブフォレーターセット	3		アウスセット	7
	吊り上げリール	28		ハイスピードバブフォレーターセット	4		1枚板	11		ロータリー・サジタルセット	3		ラミナリアセット	7
	吊り上げ支柱	28		ロータリー・サジタルセット	4		膿盆	33		手洗いブラシ	3		長尺セット	7
	長尺セット	20		平ノミセット	2		ライトハンドル	11		メイヨ版	3		オクトパス開創器	7
	タックシート	30		丸ノミセット	2		滅菌ガーゼ	11		1枚板	3		吊り上げリール	7
	手洗いブラシ	20		タックシート	10		滅菌シャーレ	11		膿盆	3		吊り上げ支柱	7
	メイヨ版	85		手洗いブラシ	10		消毒カップ(柄無)	11		ライトハンドル	3		アト`ン鑷子(無鉤) 12cm	7
	1枚板	30		メイヨ版	20		目玉クリップ	11		滅菌ガーゼ	3		アト`ン鑷子(有鉤) 12cm	7
	膿盆	120		1枚板	8		1枚版	11		滅菌シャーレ	3		血管鑷子 19cm	7
	ライトハンドル	50		膿盆	30		ベースン	4		消毒カップ(柄無)	3		クーバー曲 20cm	7
	滅菌ガーゼ	50		ライトハンドル	10		滅菌ろ紙	5		目玉クリップ	3		直角剪刀	7
	滅菌シャーレ	40		滅菌ガーゼ	10		消毒鉗子	11		耳鼻科用鑷子	3		メツェンバーム 14cm	7
	消毒カップ(柄無)	50		滅菌シャーレ	10		消毒カップ(柄無)	11		吸引し管	3		アリス鉗子	7
	目玉クリップ	130		消毒カップ(柄無)	10		薬杯	7		フレジャー吸引管	3		ケリー鉗子小児用(弱弯)	4
	クーバー(曲) 14.5cm	50		目玉クリップ	50		布鉗子 鈍	11		3点ピン	3		ケリー鉗子小児用(強弯)	4
	メツェンバーム(曲) 14.5cm	50		耳鼻科用鑷子	5		鑷子(無鉤) 13cm	11		粘膜剥離子	3		コッヘル曲 14.5cm	4
	アト`ン鑷子(無鉤) 12cm	50		吸引し管	10		鑷子(有鉤) 13cm	11		アト`ン鑷子(無鉤) 12cm	3		コッヘル直 14.5cm	4
	アト`ン鑷子(有鉤) 12cm	50		フレジャー吸引管	20		マッカンドゥ鑷子(無鉤) 16cm	4		アト`ン鑷子(有鉤) 12cm	3		直角鉗子	3
	鑷子(無鉤) 13cm	50	整形外科手術	3点ピン	3	泌尿器系手術	マッカンドゥ鑷子(有鉤) 16cm	4		鑷子(無鉤) 13cm	3		布鉗子 (鈍)	7
	鑷子 (有鉤) 13cm	50		粘膜剥離子	10		クーバー曲 14.5cm	11		鑷子 (有鉤) 13cm	3		ペアン 曲 14.5cm	7
	マッカンドゥ鑷子(無鉤) 16cm	50		ペンチ	15		扁平鉤(筋鉤)	4		マッカンドゥ鑷子(無鉤) 16cm	3		ミクリッツ腹膜鉗子	7
	マッカンドゥ鑷子(有鉤) 16cm	50		ラジオペンチ	15		尿管スタイレット	2		マッカンドゥ鑷子(有鉤) 16cm	3		モスキート曲	7
	血管鑷子 19cm	50		ワイヤーカッター	8		ノットタイヤー	2		ダイヤモンド鑷子(有鉤) 16cm	3		ゴッセ開創器	7
	ダイヤモンド持針器 12.5cm	50		ナイロンハンマー	10		尿道ブジー	3		ダイヤモンド持針器 12.5cm	3		子宮ゾンデ	7
	ヘガール持針器 16cm	50		ステンレスハンマー	10		エリック	7		ヘガール持針器 16cm	3		塚原氏陰部鉗子	7
	ヘガール持針器 12cm	50		エレバトリウム	15					コッヘル(曲) 14.5cm	3		マルチン単鉤鉗子	2
	アリス鉗子 19cm	50		ラスパトリウム	15				脳外科系手術	扁平鉤(筋鉤)	3		単鉤鉗子	2
	ケリー(弱弯)24cm	50		コブエレベーター	4	眼科系手術	白内障セット	19		単鉤鉤	3		ミューゾー双鉤鉗子	7
	ケリー小児用(弱弯)18cm	50		骨やすり	10		超音波器械	19		二双鉤	3		キュレット	7
	コッヘル(曲)14.5cm	50		平ノミセット	4		1枚版	19		万能ラスパ	3		ゼゴン式子宮固定器	7
	胆のう鉗子	20		両刃ノミ	4		メイヨ版	19		イリゲーション吸引	3		子宮安全鉗子	2
	腸鉗子小児用(曲	20		鋭匙	5		ライトハンドル	19		クライエンビュール	3		ギネ用ドベイキー	7
	直角鉗子 12cm	50		骨把持鉗子	10		鑷子 無鉤 13cm	19		洗浄し管	3		粘膜鉗子	7
	布鉗子(鈍)	50		リュウエル	10		クーバー曲 14.5cm	19		脳室穿刺針	3		ドレインガイドロッカー	2
	ハブコック鉗子	30		丸ノミ2関節・ヤンゼン	3		布鉗子 鈍	19		マイクロ吸引管	3		櫻井氏陰鏡	7
	ブルドック鉗子	20		鋭匙鉗子	5		モスキート 曲 12.5cm	19		腫瘍組織ナイフ・サミィ	3		クスコ式陰鏡	7
	ペアン(曲)14.5cm	50		ケリソソパンチ	5		洗顔ピン	19		神経根レトラクター	3		安藤式陰鏡	7
	ヘモ鉗子	20		ゲルビー開創器	10		受水器	19		頭皮 鈍フック	3		フリッチ腹壁鉤	7
	モスキート(曲)12.5cm	50		クーバー(曲) 14.5cm	10		顕微鏡キャップカバー	19		鈍フック 輪ゴム	3		東大式膀胱鏡 幅広	7
	リンパ節鉗子	25		メツェンバーム(曲) 14.5cm	10		眼帯	19		マイクロディセクターカスパー	3		ギネ用扁平鉤	7
	扁平鉤(筋鉤)	50		アト`ン鑷子(無鉤) 12cm	10		吸引式開瞼器	19		インラインシヤントパッサー	3		ギネ用カップ	7
	単鈍鉤	50		アト`ン鑷子(有鉤) 12cm	10		インジェクター	19		パッサー	3		婦人科手袋	14
	二双鉤	50		鑷子(無鉤) 13cm	10		ペアン鉗子 曲 14.5cm	19		硬膜下剪刀	3		綿球4.0	14
	肝臓鉤	50		鑷子 (有鉤) 13cm	10					リング開創器	3			
				マッカンドゥ鑷子(無鉤) 16cm	10					エレバトリウム	3			
				マッカンドゥ鑷子(有鉤) 16cm	10					ラスパトリウム	3			
				血管鑷子 19cm	10					エレバラスパ	3			
				ダイヤモンド持針器 12.5cm	10					コブエレベーター	3			
				ヘガール持針器 16cm	10					平ノミ	3			
				アリス鉗子 19cm	5					丸ノミ	3			
				ケリー(弱弯)24cm	10					両刃ノミ	3			
				ケリー小児用(弱弯)18cm	5					鋭匙	3			
				コッヘル(曲)14.5cm	10					リュウエル	3			
				扁平鉤(筋鉤)	20					ゲルビー開創器	3			
				単鈍鉤	8									
				二双鉤	10									

## 参考5 外部医療機関への受診者数等の実績

令和5年度実績

(件数)

項 目	東日本成人矯正医療センター	東日本少年矯正医療・教育センター	東京西少年鑑別所
休養患者の施設内診療件数	70669	9073	3
非休養患者の施設内診療件数	401	1168	189

(件数)

項 目	東日本成人矯正医療センター	東日本少年矯正医療・教育センター	東京西少年鑑別所
外部医療機関への受診件数	105	2	0
外部医療機関への入院件数	0	0	0

(件数)

項 目	東日本成人矯正医療センター	東日本少年矯正医療・教育センター	東京西少年鑑別所
指名医の診察	0	0	0
自己負担治療	0	0	0