

さぬき市新調理場 献立(案)

| 月 | | 火 | | 水 | | 木 | | 金 | |
|----------------------|--------|--------------|----------|--------------|-----|------------------|-------|------------------|-------|
| 1 | 箸 | 2 | 箸(幼スプーン) | 3 | 箸 | 4 | スプーン | 5 | スプーン |
| 発芽玄米入りわかめごはん | 炊 椀 | ねぎどんぶり(麦ごはん) | 炊 丼 | ごはん | 炊 椀 | チキンとなすのカレー(麦ごはん) | 炊 力 | 和三盆揚げパン | 揚 皿 |
| 牛乳 | 直 | 牛乳 | 直 | 牛乳 | 直 | 牛乳 | 直 | 牛乳 | 直 |
| 鮭のごまだれかけ(幼小) | ス 皿 | ねぎどんぶり(具) | 釜 椀 | 揚げギョーザ(中) | 揚 皿 | チキンとなすのカレー(ルウ) | 釜 椀 | チリコンカン | 釜 椀 |
| 鮭のごま揚げ(中) | 揚 皿 | 鶏のから揚げ | 揚 皿 | 八宝菜 | 釜 椀 | グリーンサラダ | 冷 椀 | ひじきとれんこんのマリネ | 冷 椀 |
| 野菜のこんぶあえ | 冷 皿 | おかかあえ | 冷 皿 | 春雨の酢のもの | 冷 皿 | 小魚アーモンド | ス 力 | 冷凍みかん | 果 盆 |
| かきたま汁 | 釜 椀 | りんご 1/4切 | 果 盆 | 冷凍パイナップル | 果 盆 | ミニトマト(小中) | 果 椀 | | |
| りんご(小中1/4個、幼1/6個皮むき) | 果 盆 | | | | | ミニトマト1/4切(幼) | 果 椀 | | |
| | | | | | | | | | |
| 6 | 箸・スプーン | 7 | 箸・スプーン | 8 | 箸 | 9 | 箸 | 10 | スプーン |
| カレーピラフ | 炊 皿 | コッペパン | 直 皿 | しっぽうどん(袋うどん) | 釜 皿 | 麦ごはん | 炊 椀 | 黒糖パン | 直 皿 |
| 牛乳 | 直 | 牛乳 | 直 | 牛乳 | 直 | 牛乳 | 直 | 牛乳 | 直 |
| ポイルウインナー | ス 皿 | 白身魚のフライ | 揚 皿 | しっぽうどん(汁) | 釜 丼 | 照り焼きハンバーグ | ス・釜 皿 | 鶏肉のトマト煮 | 釜 椀 |
| 海藻サラダ | 冷 椀 | ラタトゥイユ | 釜 椀 | かき揚げ | 揚 皿 | きんぴらごぼう | 釜 皿 | アーモンドサラダ | 冷 椀 |
| 豆と押麦のスープ | 釜 椀 | コールスローサラダ | 冷 椀 | 香りあえ | 冷 椀 | さつまいもとニラのみそ汁 | 釜 椀 | 大豆とかえりのごまがらめ(小中) | ス・釜 皿 |
| キャラメル型チーズ(中) | 配 | 不知火(1/4個) | 果 盆 | | | ブルーベリーゼリー | 果 盆 | かえりのごまがらめ(幼) | ス・釜 皿 |
| | | | | | | | | タカミロン | 果 盆 |

<調理法> 炊ー炊飯 釜ー釜調理 スースチコン調理 揚ーフライヤー調理 冷ー冷却 配ー加工品 直ー学校直送 果ー果物カット

<使用予定食器>

椀ーお椀(通常 2種類)
(大きさは学校種別により異なる)
皿ーパン皿
盆ートレイ
カーカレー皿
丼ーどんぶり
箸・スプーン・フォーク
2種使用の場合有り

<献立に入れる要素>

・魚や肉は下味をつけて揚げ焼き
→ 鮭・鶏のから揚げ・魚のフライ
・種から手作りする
→ かき揚げ・ハンバーグ
・幼小と中学校の献立を変更する
→ 鮭のごまだれかけ(幼小)・鮭のごま揚げ(中)
・卵は生を割卵する
→ かきたま汁・親子どんぶり
・炊き込みの具は別炊き後
→ カレーピラフ・炊き込みごはん
洗米後の米に入れて炊飯をする
・泥付き野菜を使用し、カットをする
→ じゃがいも・ごぼう・さつまいも(少量)
・ルウは手作り
→ クリームシチュー・ハヤシライス
・パスタとソースは一部別配缶
→ スパゲティミートソース・クリームペンネ
・果物は生をカット(へた取り)をする
→ りんご・柑橘類・メロン・ミニトマト(幼)
・幼稚園は味付けをうす味に、中学校はスパイスを利かせた味付けにする。(学校種別 釜割り)
・揚げ焼き料理のソースは、献立により別に配缶する。

<食物アレルギー対応食>

・主食・主菜について、除去によって献立が成り立たないものについては、代替食を実施する。
・代替食については、1日1献立のみとする。
ただし、パンの代替食(ごはん)については、1献立とカウントしない。
・卵ーオムレツ(代替)、かきたま汁・八宝菜(除去)
・乳ーパン・カレーライス(代替)、ポタージュ(除去)
・小麦ーパン・かき揚げ(代替)、マカロニスープ(除去)
・えびーかきまぜずし(代替)、八宝菜(除去)

調理指示書

令和 年 月 日 ()

発芽玄米入りわかめごはん 牛乳 鮭のごまだれかけ(幼小) 鮭のごまあげ(中) 野菜のこんぶあえ かきたま汁 りんご1/4個(幼皮むき)

延人員3,590人 実人数3,286人

| 食品 | 正味重量 | 総数量 | 下 処 理 | 調理指示 |
|---------------|------|-----------|---------------------|---|
| 発芽玄米入りわかめごはん | | | | ごはん缶 |
| 精白米(くりや) | 75 | 269 kg | | ①発芽玄米入りごはんを炊く。 ②炊きあがった釜に、わかめごはんの素を入れる。 |
| ビタミン鉄強化米 | 0.23 | 0.8 kg | | |
| 発芽玄米 | 7 | 25.1 kg | | |
| わかめごはんの素 | 1 | 3.6 kg | | |
| ★牛 乳 | | | | |
| ★幼稚園牛乳100ml | 0 | 55.0 本 | | |
| ★幼稚園牛乳200ml | 0 | 132.0 本 | | |
| ★学校給食用牛乳 | 206 | 3099.0 本 | | |
| | | | | |
| ★鮭のごまだれかけ | | | | ①鮭に清酒で下味をつける。 ②スチコンで焼く。温度確認 ③釜に水と調味料を熱しごまを加え、でんぷんとろみをつける。温度確認 ④②のさばを数読みをして、③のたれをかける。 |
| ★銀鮭 切り身 40g | 0 | 210.0 個 | 幼稚園 | フライ缶 |
| ★銀鮭 切り身 50g | 50 | 1950.0 個 | 小学校 | |
| 清酒 上撰 | 2 | 4.8 kg | 下味 | |
| ★ごま むき | 2 | 4.8 kg | たれ | |
| ★すりごま | 1 | 2.4 kg | | |
| みりん 本みりん | 1.5 | 3.6 kg | | |
| 希少糖入りシロップ | 2.2 | 5.3 kg | | |
| ★こいくちしょうゆ | 2.2 | 5.3 kg | | |
| でんぷん | 0.2 | 0.5 kg | | |
| 水 | 6 | 14.3 kg | | |
| ◆ ★鮭のごまあげ | | | | ①鮭に清酒と調味料で下味をつける。 ②①の水をザルで切って、でんぷんとごまをまぶす。 ③フライヤーで揚げる。温度確認 ④③の鮭を数読みする。 |
| ★銀鮭 切り身 60g | 60 | 1130.0 kg | 中学校 | フライ缶 |
| 清酒 上撰 | 2 | 2.4 kg | 下味 | |
| ★こいくちしょうゆ | 1.2 | 1.4 kg | 下味 | |
| 食塩 5kg 大川 | 0.2 | 0.2 kg | 下味 | |
| なたね白絞油 | 6 | 7.2 kg | | |
| ★ごま むき | 3 | 3.6 kg | | |
| ★すりごま | 1.5 | 1.8 kg | | |
| でんぷん | 3.6 | 4.3 kg | | |
| ★野菜のこんぶあえ | | | | ①もやしとキャベツはスチコンで蒸す。温度確認 ②ほうれんそうと昆布は釜でゆがく。温度確認 ③①と②を冷却する。 温度確認 ④③を調味料で和える。 ⑤配缶 温度確認 |
| もやし 太 | 25 | 89.8 kg | ざく切り | 和え物缶 |
| キャベツ | 20 | 71.8 kg | 5mm | |
| ほうれんそう | 20 | 71.8 kg | 1cm | |
| サラダ用細切り昆布 | 0.2 | 0.7 kg | | |
| ★うすくちしょうゆ | 2 | 7.2 kg | | |
| 穀物酢 | 0.6 | 2.2 kg | | |
| ボン酢 360ml | 0.3 | 1.1 kg | | |
| 希少糖入りシロップ | 0.6 | 2.2 kg | | |
| ★かきたま汁 卵除去食あり | | | | ①だし昆布と削り節でだしをとる。 ②たまねぎ、しいたけ、豆腐、なるとを加えて加熱する。 ③調味料、でんぷんの水ときを加える。 ④ほぐした卵を加えて十分加熱し、ねぎを加える。 ⑤温度確認後、配缶。 |
| ★全卵 生 | 20 | 71.8 kg | | 汁缶 |
| たまねぎ | 30 | 107.7 kg | 1/4→5mm | |
| さぬき市産葉ねぎ | 5 | 18.0 kg | 3mm | |
| しいたけ さぬき市産 | 0.5 | 1.8 kg | 1/2→3mm | |
| ★(冷)豆腐 鉄強化 | 15 | 53.9 kg | | |
| なると | 10 | 35.9 kg | スライス済みを1/3~1/2 | |
| ★うすくちしょうゆ | 2 | 7.2 kg | | |
| 食塩 | 0.2 | 0.7 kg | | |
| だし昆布 | 1 | 3.6 kg | | |
| ★削り節 徳バラ | 3 | 10.8 kg | | |
| でんぷん | 0.5 | 1.8 kg | | |
| 水 | 140 | 502.6 kg | | |
| りんご | | | | ①りんごは洗浄・消毒する。 ②所定の大きさに切り芯を取り、数読みをする。幼稚園は皮をむく。 フルーツ缶 |
| りんご | 50 | 290.0 個 | 1/4切り 幼稚園1/6 皮むき | |

調理指示書

令和 年 月 日 ()

コッペパン 牛乳 白身魚のフライ ラタトゥイユ コールスローサラダ びわ

延人員3,590人 実人数3,286人

| 食品 | 正味重量 | 総数量 | 下 処 理 | 調理指示 | |
|-------------------------|------|----------|---------|---|---|
| コッペパン 小麦粉除去食あり | | | | 除去食 アレルギー調理室炊飯器で、ご飯を炊く | |
| ★コッペパン | | 3286.0 個 | | | |
| 牛乳 | | | | | |
| ★幼稚園牛乳100ml | 0 | 55.0 本 | | | |
| ★幼稚園牛乳200ml | 0 | 132.0 本 | | | |
| ★学校給食用牛乳 | 206 | 3099.0 本 | | | |
| 白身魚のフライ 小麦粉除去食あり | | | | ①メルルーサ切り身に、塩・こしょうで下味をつける。 ②小麦粉・卵・パン粉の順で衣をつけ冷蔵庫に入れる。 ③フライヤーで揚げる。温度確認 ④数読みをする。 フライ缶 | |
| メルルーサ 切り身 30g | 0 | 210.0 個 | 幼稚園 | | |
| メルルーサ 切り身 40g | 40 | 1950.0 個 | 小学校 | | |
| メルルーサ 切り身 50g | 0 | 1130.0 個 | 中学校 | | |
| 食塩 | 0.3 | 1.1 kg | 下味付け | | |
| こしょう 白、粉 | 0.02 | 0.1 g | 下味付け | | |
| ★全卵 生 | 6 | 21.5 kg | | | |
| ★小麦粉 薄力粉 | 5 | 18.0 kg | | | |
| ★パン粉 乾燥 | 10 | 35.9 kg | | | |
| サラダ油 (なたね油) | 4 | 14.4 kg | | | |
| ラタトゥイユ | | | | | ①釜にオリーブ油を熱し、にんにく・セロリを炒める。 ②ベーコン・玉ねぎ・にんじんを炒める。 ③なすと赤ピーマンを軽く炒め、水を加えて煮る。 ④あくをとり、トマト缶・調味料・金時豆を加える。 ⑤ズッキーニ・かぼちゃ・さやいんげんを加えて煮込む。 ⑥温度確認後、配缶。 汁缶 |
| ★ぶた ベーコン類 ベーコン | 10 | 35.9 kg | | | |
| 冷凍金時豆 ゆで | 20 | 71.8 kg | | | |
| なす | 15 | 53.9 kg | いちよう1cm | | |
| さやいんげん 冷凍 | 5 | 18.0 kg | 1.5cm | | |
| 赤ピーマン | 5 | 18.0 kg | 1/6→1cm | | |
| ズッキーニ 果実、生 | 8 | 28.7 kg | 半月1cm | | |
| かぼちゃ カット 汁用 | 20 | 71.8 kg | | | |
| たまねぎ | 30 | 107.7 kg | 1/4→1cm | | |
| にんじん | 10 | 35.9 kg | いちよう6mm | | |
| セロリー | 3 | 10.8 kg | 3mm | | |
| トマト缶 (ダイスカット) | 22 | 79.0 缶 | | | |
| トマトピューレー | 5 | 18.0 kg | | | |
| オリーブ油 | 2 | 7.2 kg | | | |
| にんにく おろし | 0.3 | 1.1 kg | | | |
| ★チキンコンソメ | 0.5 | 1.8 kg | | | |
| 食塩 | 0.2 | 0.7 kg | | | |
| こしょう 白、粉 | 0.03 | 0.1 g | | | |
| ★がらスープ | 8 | 28.7 kg | | | |
| 車糖 上白糖 | 0.5 | 1.8 kg | | | |
| ローリエ | 0.1 | 0.4 kg | | | |
| ぶどう酒 赤 | 0.5 | 1.8 kg | | | |
| 水 | 35 | 125.7 kg | | | |
| ◆ コールスローサラダ | | | | ①野菜をスチコンで蒸す。温度確認 ②冷却する。 温度確認 ③②を調味料で和える。 ④配缶 温度確認 和え物缶 | |
| キャベツ | 35 | 125.7 kg | 5mm | | |
| きゅうり | 10 | 35.9 kg | 3mm | | |
| にんじん | 7 | 25.1 kg | 6mm×3mm | | |
| ホールコーン 冷凍 | 10 | 35.9 kg | | | |
| 希少糖入りシロップ | 0.6 | 2.2 kg | | | |
| こしょう 白、粉 | 0.02 | 0.1 kg | | | |
| サラダ油 (なたね油) | 1.3 | 4.7 kg | | | |
| 食塩 5kg 大川 | 0.3 | 1.1 kg | | | |
| 穀物酢 | 2 | 7.2 kg | | | |
| ◆ 不知火 | | | | ①不知火は洗浄・消毒する。 ②所定の大きさに切り、数読みをする。 フルーツ缶 | |
| 不知火 | 40 | 810 個 | | | |

調理指示書

令和 年 月 日 ()

しっぽくうどん 牛乳 パセリとかえりのかき揚げ 香りあえ

延人員3,590人 実人数3,286人

| 食 品 | 正味重量 | 総数量 | 下 処 理 | 調理指示 |
|------------------------------|------|----------|-------------|--|
| ★うどん 1食用 主食の代替あり | | | | |
| ★ゆでうどん1食用 200g | 0 | 280.0 個 | 幼稚園・小学校1・2年 | ①一食用うどんは、釜でゆでる。温度確認。 ②数読みをする。 ごはん缶・デザート缶（保冷剤なし） |
| ★ゆでうどん1食用 250g | 250 | 1930.0 個 | 小学校3～6・職員 | |
| ★ゆでうどん1食用 300g | 0 | 1100.0 個 | 中学校 | |
| ★牛乳 | | | | |
| ★幼稚園牛乳100ml | 0 | 0.0 本 | | |
| ★幼稚園牛乳200ml | 0 | 0.0 本 | | |
| ★学校給食用牛乳 | 206 | 0.0 本 | | |
| ★しっぽくうどん | | | | |
| ★ぶた 中型種肉 もも 赤肉、生 | 25 | 90.0 kg | | ①釜で、豚肉に清酒を振りかけて、から炒りし取り出す。 ②煮干しでとっただしに、①・ごぼう・だいごん・さといも・きんとき・にんじん・てんぷら・油揚げを入れて煮る。 ③あくを取り除き、調味してねぎを入れる。 ④うどんの分量を考慮した配食割合で、配缶する。 汁缶 |
| 清酒 上撰 | 1 | 3.6 kg | | |
| きんとき・にんじん 香川県産 | 5 | 18.0 kg | いちよう3mm | |
| ごぼう | 10 | 36.0 kg | ささがき | |
| だいごん | 15 | 54.0 kg | いちよう6mm | |
| さといも カット 汁用 | 15 | 54.0 kg | | |
| てんぷら | 5 | 18.0 kg | 1/2→5mm | |
| ★油揚げ | 5 | 18.0 kg | 1/4→5mm | |
| さぬき市産葉ねぎ | 4 | 14.4 kg | 3mm | |
| みりん 本みりん | 2 | 7.2 kg | | |
| ★こいくちしょうゆ | 6.5 | 23.4 kg | | |
| だし煮干し | 4.5 | 16.2 kg | | |
| 水 | 160 | 576.0 kg | | |
| ★パセリとかえりのかき揚げ 小麦の代替あり | | | | |
| パセリ (香川県産) | 4 | 14.4 kg | 5mm | ①パセリ・さつまいも・かえり・にんじんに、てんぷら用粉・水を加え混ぜる。 ②フライヤーに、1個15～20g程度の塊で投入し、揚げる。温度確認 ③計量して配缶する。 フライ缶 ※幼稚園は、一人2個になるように数読みをする。 |
| さつまいも | 17 | 61.2 kg | 8mmひょうし木 | |
| かえり 大 | 5 | 18.0 kg | | |
| にんじん | 3 | 10.8 kg | 6mm×3mm | |
| 小麦粉 プレミックス粉てんぷら用 | 16 | 57.6 kg | | |
| 水 | 8 | 28.8 kg | | |
| サラダ油 (なたね油) | 6 | 21.6 kg | | |
| ★香りあえ | | | | |
| 小松菜 香川県産 | 20 | 72.0 kg | 1cm 釜 | ①もやしとキャベツはスチコンで蒸す。温度確認 ②小松菜とわかめは釜でゆがく。温度確認 ③①と②を冷却する。 温度確認 ④③を調味料で和える。 ⑤配缶 温度確認 |
| キャベツ | 25 | 90.0 kg | 5mm 蒸庫 | |
| もやし 太 | 25 | 90.0 kg | ざく切り 蒸庫 | |
| カットわかめ | 0.25 | 0.9 kg | 釜 | |
| ★うすくちしょうゆ | 1.8 | 6.5 kg | | |
| 車糖 上白糖 | 1 | 3.6 kg | | |
| すだち 果汁、100ml | 1.2 | 4.3 kg | | |
| | | | | |

調理指示書

令和 年 月 日 ()

麦ごはん 牛乳 照り焼きハンバーグ きんぴらごぼう さつまいもとニラのみそ汁 ブルーベリーゼリー

延人員3,590人 実人数3,286人

| 食 品 | 正味重量 | 総数量 | 切り方 | 調理指示 |
|--------------------|------|----------|----------|--|
| 麦ごはん | | | | ご飯缶 |
| 精白米 | 79 | 284 kg | | |
| ビタミン鉄強化米 | 0.24 | 0.9 kg | | |
| 米粒麦 | 6 | 21.5 kg | | |
| ★牛 乳 | | | | |
| ★幼稚園牛乳100ml | 0 | 55.0 本 | | |
| ★幼稚園牛乳200ml | 0 | 132.0 本 | | |
| ★学校給食用牛乳 | 206 | 3099.0 本 | | |
| ★照り焼きハンバーグ | | | | ①ハンバーグの材料を混ぜる。 ②一人分の大きさに丸める。 幼稚園：○g 小学校1～3年：○g 小学校4～6年・職：○g 中学校：○g ③スチコンで焼く。温度確認 ④釜でたれをたく。温度確認 ⑤③のハンバーグを数読みをして、④のたれをかける。 フライ缶 |
| ★牛肉 赤身 ひき肉 | 15 | 53.9 kg | | |
| ★ぶた 中型種肉 もも 赤肉 ひき肉 | 25 | 89.8 kg | | |
| ★全卵 生 | 8 | 28.7 kg | | |
| ★冷凍炒めたまねぎ(ダイス) 70% | 20 | 71.8 kg | | |
| ★パン粉 乾燥 | 5 | 18.0 kg | | |
| 食塩 | 0.2 | 0.7 kg | | |
| ごしょう 白、粉 | 0.02 | 0.1 kg | | |
| ★ビーフコンソメ | 0.2 | 0.7 kg | | |
| ★こいくちしょうゆ | 1.5 | 5.4 kg | } たれ | |
| 希少糖入りシロップ | 2.2 | 7.9 kg | | |
| みりん 本みりん | 0.5 | 1.8 kg | | |
| でんぷん | 0.15 | 0.5 kg | | |
| 水 | 7 | 25.1 kg | | |
| ★きんぴらごぼう | | | | ①ごぼうは切った後、水でさらしてアクを抜く。 ②つきごんにやくは釜で下ゆでをする。 ③だしを取る。 ④釜にごま油を入れ、ごぼう・にんじん・②につきごんにやくを炒める。 ⑤調味料を入れて味を調え、さやいんげんをいれて煮こむ。温度確認 ⑥配缶 温度確認 和え物缶(保冷剤なし) |
| ごぼう 生 | 30 | 107.7 kg | ささがき | |
| にんじん | 15 | 53.9 kg | せん切り 6×3 | |
| さやいんげん 冷凍 | 5 | 18.0 kg | 15 | |
| てんぷら | 6 | 21.5 kg | 半分→10 | |
| つきごんにやく | 10 | 35.9 kg | | |
| ★ごま油 | 0.5 | 1.8 kg | | |
| 中双糖 | 0.5 | 1.8 kg | | |
| ★こいくちしょうゆ | 1.8 | 6.5 kg | | |
| みりん 本みりん | 0.8 | 2.9 kg | | |
| 清酒 上撰 | 1 | 3.6 kg | | |
| だし昆布 | 0.2 | 0.7 kg | | |
| ★削り節 徳バラ | 0.6 | 2.2 kg | | |
| 水 | 15 | 53.9 kg | | |
| ★さつまいもとニラのみそ汁 | | | | ①煮干しでだしをとる。 ②さつまいもは、切った後水でさらしておく。 ③だしにたまねぎ、しいたけ、さつまいも、油揚げを加えて加熱する。 ④みそを入れて、ニラを加える。 ⑤温度確認後、配缶。 汁缶 |
| さつまいも生 | 30 | 107.7 kg | 2cm角 皮あり | |
| たまねぎ | 20 | 71.8 kg | 半分→5 | |
| ★油揚げ | 4 | 14.4 kg | 3本線→5 | |
| にら 葉、生 | 8 | 28.7 kg | 15 | |
| しいたけ さめき市産 | 2 | 7.2 kg | 1/4→5mm | |
| ★米みそ 中みそ 淡色辛みそ | 4.5 | 16.2 kg | | |
| ★米みそ 白みそ 甘みそ | 4.5 | 16.2 kg | | |
| だし煮干し | 4 | 14.4 kg | | |
| 水 | 130 | 466.7 kg | | |
| ★ブルーベリーゼリー | | | | クラスごとに数読み、紙スプーンとビニール袋を1枚入れる。 フルーツ缶(保冷剤あり) |
| ブルーベリーゼリー | 40 | 3286.0 個 | | |

さぬき市学校給食 栄養摂取基準

| | | 令和6年度 4月～9月 | | | 令和6年度 10月～3月 | | |
|-----|----|-------------|-----------|-------------|--------------|-----------|-------------|
| | | ごはん 倍率 | おかず 倍率 | 摂取 エネルギー | ごはん 倍率 | おかず 倍率 | 摂取 エネルギー |
| | | | | kcal | | | kcal |
| 小学校 | 1年 | 0.72 | 0.70 | 460 | 0.72 | 0.75 | 490 |
| | 2年 | 0.83 | 0.75 | 510 | 0.83 | 0.80 | 540 |
| | 3年 | 0.90 | 0.85 | 560 | 0.90 | 0.90 | 590 |
| | 4年 | 1.00 | 1.00 | 610 | 1.00 | 1.00 | 640 |
| | 5年 | 1.15 | 1.03 | 660 | 1.13 | 1.10 | 690 |
| | 6年 | 1.26 | 1.15 | 715 | 1.26 | 1.20 | 740 |
| 中学校 | 1年 | 1.36 | 1.22 | 760 | 1.33 | 1.25 | 780 |
| | 2年 | 1.47 | 1.30 | 815 | 1.44 | 1.35 | 840 |
| | 3年 | 1.55 | 1.35 | 840 | 1.40 | 1.35 | 820 |
| 幼稚園 | 年少 | 0.65 | 0.70 | 450 | 0.65 | 0.70 | 450 |
| | 年中 | 0.6 | 0.65 | 440 | 0.6 | 0.65 | 440 |
| | 年長 | 0.6 | 0.6 | 370 | 0.6 | 0.6 | 370 |

※ 中学校3年生は、4～7月と9～3月で基準を変更する。