

(資料 1 - 2)

学校給食調理業務委託その3 (萱野小学校)

仕様書用様式集

学校給食実施計画表

箕面市教育委員会

学校名	萱野小学校
-----	-------

1、給食回数

月別	献立作成回数	給食回数	備考
4			
5			
6			
7			
8	4	4	
9	18	16	運動会代休および代休予備日
10	22	22	
11	21	21	
12	14	14	
1	16	16	
2	19	19	
3	14	13	卒業式
計	128	125	

2、給食数

*8月1日～3月18日	児童数	623
	教職員数	54
	合計	677
*3月19日～3月20日	児童数	515
	教職員数	54
	合計	569

備考:学年別遠足行事による変更等は前月に通知する。

運動会の代休は変更する場合がある。

日曜参観等の代休により給食実施回数を変更する場合がある。

学校給食実施計画表

箕面市教育委員会

学校名	萱野小学校
-----	-------

1、給食回数

月別	献立作成回数	給食回数	備考
4	14	14	
5	21	21	
6	20	19	学習発表会代休
7	13	13	
8	4	4	
9	19	17	運動会代休および代休予備日
10	22	22	
11	20	20	
12	15	15	
1	16	16	
2	19	19	
3	15	14	卒業式
計	198	194	

2、給食数

*4月10日～4月23日	児童数	515
	教職員数	54
	合計	569

*4月24日～3月18日	児童数	625
	教職員数	54
	合計	679

*3月19日～3月23日	児童数	523
	教職員数	54
	合計	577

備考:学年別遠足行事による変更等は前月に通知する。

運動会の代休は変更する場合がある。

日曜参観等の代休により給食実施回数を変更する場合がある。

学校給食実施計画表

箕面市教育委員会

学校名	萱野小学校
-----	-------

1、給食回数

月別	献立作成回数	給食回数	備考
4	14	14	
5	18	18	
6	22	21	学習発表会代休
7	12	12	
8	3	3	
9	20	18	運動会代休および代休予備日
10	21	21	
11	19	19	
12	16	16	
1	14	14	
2	19	19	
3	17	16	卒業式
計	195	191	

2、給食数

*4月10日～4月23日	児童数	523
	教職員数	54
	合計	577

*4月24日～3月18日	児童数	637
	教職員数	54
	合計	691

*3月19日～3月23日	児童数	535
	教職員数	54
	合計	589

備考:学年別遠足行事による変更等は前月に通知する。

運動会の代休は変更する場合がある。

日曜参観等の代休により給食実施回数を変更する場合がある。

学校給食実施計画表

箕面市教育委員会

学校名	萱野小学校
-----	-------

1、給食回数

月別	献立作成回数	給食回数	備考
4	14	14	
5	18	18	
6	22	21	学習発表会代休
7	12	12	
8			
9			
10			
11			
12			
1			
2			
3			
計	66	65	

2、給食数

* 4月12日～4月25日	児童数	535
	教職員数	54
	合計	589
* 4月26日～7月31日	児童数	640
	教職員数	54
	合計	694

備考: 学年別遠足行事による変更等は前月に通知する。

運動会の代休は変更する場合がある。

日曜参観等の代休により給食実施回数を変更する場合がある。

様式2

調理指示書

〇〇小学校

20〇〇年〇〇月〇〇日(月)

献立名		1人分	総使用量	コメント	調理方法		
米飯					炊飯開始		
米		90 g	48 Kg		配食開始		
水		126 g	67.1 Kg				
さつまいもと鶏肉の甘辛煮					1. 材料を油で炒め、水を加える。 2. 調味料で煮含め、青味を加えて仕上げる。		
さつまいも		35 g	20.8 Kg	厚めのいちよう切	調理開始：		
鶏肉(もも皮なし)		20 g	10.7 Kg	解凍する	配食開始：		
たまねぎ		20 g	11.4 Kg	うす切り			
にんじん		10 g	5.5 Kg	いちよう切り			
さやいんげん		5 g	2.8 Kg				
酒		1 g	533 g				
水		20 g	10.7 Kg	材料を炒め、煮、調味する			
油		1 g	533 g				
砂糖		2 g	1.1 Kg				
しょうゆ		2 g	1.1 Kg				
みりん		1 g	533 g				
かす汁(さけ)					材料をだし汁で煮、酒かす、みそで調味する。		
鮭(皮なし)角切り		20 g	11 Kg		調理開始：		
油揚げ		3 g	1.6 Kg	食べやすく切る	配食開始：		
にんじん		10 g	5.5 Kg	いちよう切り			
ささがきごぼう		10 g	5.4 Kg	食べやすく切る			
根深ねぎ		10 g	8.9 Kg	小口切り			
こんにやく		10 g	5.4 Kg	色紙切り			
だいこん		25 g	14.8 Kg	いちよう切り			
こまつな		8 g	5.1 Kg	1~2cmに切る			
煮干し		3 g	1.6 Kg	だしをとる			
水		120 g	63.9 Kg				
酒かす		2 g	2 Kg				
信州みそ		8 g	4.3 Kg				
梅干し					配食開始：		
梅干し		1 こ	537 こ				
牛乳							
牛乳(飲用)		1 本	527 本				
使用食器及び食器具等					食数	副食	牛乳
飯碗	玉しゃくし	大食缶		1年	111	111	
大皿	パンばさみ	中食缶		2年	74	74	
小皿1	フライばさみ	小食缶		3年	74	74	
小皿2	しゃもじ	バット		4年	80	80	
汁碗	豆しゃくし	二重食缶		5年	77	77	
スプーン	スプーン	小ポウル		6年	80	80	
箸	ターナー	米飯缶		特別			
		天板		職員	36	36	
				予備			
				合計	532	532	

様式 6

校長	栄養教諭等	検収者
----	-------	-----

月 日分保存食廃棄

検 収 記 録 簿

使用日 ○○月○○日(木)

納入日 日 時刻	業者名	食品名	形状・規格	発注量	単位	納入量	製造年月日 賞味期限	品質				備考
								鮮度	包装	品温	異物	
	府給食会米	精白米	10kg入	5	袋(10kg入)							
	リバー	さやいんげん	すじなし	0.7	Kg							
	リバー	こまつな		6.4	Kg							
	リバー	たまねぎ	Lサイズ以上	11.6	Kg							
	リバー	にんじん	Lサイズ以上	6.9	Kg							
	北清商店	はくさい		11.6	Kg							
	北清商店	えのきたけ		3.2	Kg							
	フーズ	さわら 50gカット		395	切							
	フーズ	さわら 60gカット		133	切							
	ちまちま	生揚げ		8.2	Kg							
	太平物産	平天		0.7	Kg							
	名給	ゆず果汁	150ml入	19	本							
	オーディー	こんぶふりかけ	2g程度	523	袋							
	スバル	切り干し大根		0.6	Kg							
	スバル	だし昆布		0.6	Kg							
	大和商会	けずり節		0.6	Kg							

学校給食日常点検票

学校名 _____ 作成者 _____	天気 _____ 気温 _____ °C *栄養教諭等の衛生管理責任者が毎日点検し、校長の 検印を受け、記録を保存すること。	検査日 平成 年 月 日 調理前 調理中 調理室の温度 _____ °C _____ °C 調理室の湿度 _____ % _____ %	校長検印 _____
----------------------------	--	---	---------------

作 業 前	施設 ・ 設備		<input type="checkbox"/> 調理場の清掃・清潔状態はよい。 <input type="checkbox"/> 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。 <input type="checkbox"/> 主食置場、容器は清潔である。 <input type="checkbox"/> 床、排水溝は清潔である。 <input type="checkbox"/> 調理用機械・機器・器具は清潔である。 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。 <input type="checkbox"/> 機械、機器の故障の有無を確認した。(故障あり→機器名・故障箇所 (_____)) <input type="checkbox"/> 食品の保管室の温度・湿度は適切である。(温度 _____ °C、湿度 _____ %) <input type="checkbox"/> 冷蔵庫(5°C以下)・牛乳保冷库(5°C以下)・冷凍庫(-18°C以下)・保存食用冷凍庫(-20°C以下)の温度は適切である。 (_____ °C) ・ (_____ °C) ・ (_____ °C) ・ (_____ °C) <input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具は乾燥しており、保管場所は清潔である。 <input type="checkbox"/> 手洗い施設の石けん液、アルコール、ペーパータオル等は十分にある。 <input type="checkbox"/> ねずみやはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。
			<input type="checkbox"/> 作業前に十分(5分間程度)流水した。 <input type="checkbox"/> 使用水の外観(色・濁り)、臭い、味を確認した。(異常なし・異常あり→内容(_____)) <input type="checkbox"/> 遊離残留塩素について確認し、記録した。(0.1mg/L以上あった)(_____ mg/L)
			<input type="checkbox"/> 食品は、検収室において検収責任者が立ち会い受け取った。 <input type="checkbox"/> 品質、鮮度、包装容器の状況、異物の混入、食品表示等を十分に点検し、記録した。 <input type="checkbox"/> 納入業者は衛生的な服装である。 <input type="checkbox"/> 納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。 <input type="checkbox"/> 食品は、食品保管場所に食品の分類毎に衛生的に保管した。
			<input type="checkbox"/> 調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。 <input type="checkbox"/> 履物は清潔である。 <input type="checkbox"/> 適切な服装をしている。 <input type="checkbox"/> 爪は短く切っている。
	手洗い		<input type="checkbox"/> 石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。
	健康状態		<input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。 <input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。 <input type="checkbox"/> 本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。 <input type="checkbox"/> 感染症又はその疑いがある者は医療機関に受診させている。 <input type="checkbox"/> 手指・顔面に化膿性疾患がある者はいない。
		便所	<input type="checkbox"/> 便所に石けん液、アルコールやペーパータオルは十分にある。 <input type="checkbox"/> 調理衣(上下)、履物等は脱いだ。 <input type="checkbox"/> 用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。
		調理室の立ち入り	<input type="checkbox"/> 部外者が立ち入った。 <input type="checkbox"/> 部外者の健康状態を点検・記録した。 <input type="checkbox"/> 部外者は衛生的な服装であった。

作 業	下 処 理	<input type="checkbox"/> エプロン・履物等は下処理専用を使用している。
		<input type="checkbox"/> 加熱調理用、非加熱調理用毎に下処理した。
		<input type="checkbox"/> 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。
		<input type="checkbox"/> 野菜類等は流水で十分洗浄した。また、生食する場合、必要に応じて消毒した。
	調 理 時	<input type="checkbox"/> 原材料は適切に温度管理した。
		<input type="checkbox"/> 作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。
		<input type="checkbox"/> 魚介類・食肉類、卵等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。
		<input type="checkbox"/> 調理機器・容器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。
		<input type="checkbox"/> 加熱調理においては、十分に加熱し、その温度と時間を記録した。 (大 °C ・ 小 °C) (その他① °C ・ その他② °C ・ 除去食 °C)
		<input type="checkbox"/> 加熱処理後冷却した食品は、適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録した。
<input type="checkbox"/> 和え物、サラダ等は十分に冷却したか確認し、調理終了時の温度と時間を記録した。		
<input type="checkbox"/> 調理終了後の食品は二次汚染を防止するために適切に保管した。		
中	使 用 水	<input type="checkbox"/> 食品を水で冷却する場合は、遊離残留塩素について確認し、その時の温度と時間を記録した。
		<input type="checkbox"/> 調理作業終了時に、遊離残留塩素は確認して記録した。(0.1mg/L以上あった) (mg/L)
	保 存 食	<input type="checkbox"/> 原材料、調理済み食品をすべて50g程度採取した。
		<input type="checkbox"/> 釜別・ロット別に採取した。
<input type="checkbox"/> 保存食容器(ビニール袋等)に採取し、-20°C以下の冷凍庫に2週間以上保存した。		
<input type="checkbox"/> 採取、廃棄日時を記録した。(年 月 日分廃棄)		
配 食	<input type="checkbox"/> 調理終了後の食品を素手で扱っていない。	
	<input type="checkbox"/> 飲食物の運搬には、ふたを使用した。	
	<input type="checkbox"/> 配食時間は記録した。(大 時 分 ・ 小 時 分 ・ 米飯 時 分) (その他① 時 分 ・ その他② 時 分 ・ 除去食 時 分)	
	<input type="checkbox"/> 食缶を床上60cm以上の置台等に置いた。	

業 後 作	配膳	<input type="checkbox"/> 調理終了後、速やかに喫食されるよう配送や配膳にかかる時間は適切である。（2時間以内）
	検 食	<input type="checkbox"/> 検食は、児童生徒の摂食30分前に実施している。
		<input type="checkbox"/> 加熱調理や冷却は、適切に行っている。
		<input type="checkbox"/> 異味、異臭、異物等の異常はない。
		<input type="checkbox"/> 検食結果については、時間等も含め記録した。
	給 食 当 番	<input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。
		<input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。
		<input type="checkbox"/> 衛生的な服装をしている。
		<input type="checkbox"/> 手指は確実に洗浄した。
	洗 食 器 具 消 毒 の	<input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具は、確実に洗浄・消毒した。
<input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した。		
<input type="checkbox"/> 分解できる調理機械・機器は、使用後に分解し、洗浄・消毒、乾燥した。		
廃 棄 物 の 処 理	<input type="checkbox"/> 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。	
	<input type="checkbox"/> 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでいない。	
	<input type="checkbox"/> 残菜容器は清潔である。	
	<input type="checkbox"/> 廃棄物の保管場所は清潔である。	
食 品 保 管 室	<input type="checkbox"/> 給食物資以外のものは入れていない。	
	<input type="checkbox"/> 通風、温度、湿度等の衛生状態は良い。	
	<input type="checkbox"/> ネズミやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。	

箕面市教育委員会
教育長 様

会社名
代表者名

㊞

調理従事者変更報告書

このことについて、下記のとおり報告いたします。
記

- 1 学校名 小学校
2 変更年月日 平成 年 月 日
3 変更内容

(1)責任者

- ・変更前
・変更後

氏名

氏名	性別	生年月日	住所	電話	資格		調理関係 経験年数
					調理師	栄養士	
							年 月

(2)副責任者

- ・変更前
・変更後

氏名

氏名	性別	生年月日	住所	電話	資格		調理関係 経験年数
					調理師	栄養士	
							年 月

(3)責任者副責任者を除く調理従事者

- ・変更前
・変更後

氏名

氏名	性別	生年月日	住所	電話	資格		調理関係 経験年数
					調理師	栄養士	
							年 月

(4)パート職員

- ・変更前
・変更後

氏名

氏名	性別	生年月日	住所	電話	資格		調理関係 経験年数
					調理師	栄養士	
							年 月

* 資格の欄は保有している資格を○で記入し、保有資格の免許(写し)を添付してください。

小学校長 様

会社名

代表者名

印

調理従事者代替届

年月日	休業者氏名	代替者氏名	備考

* 最近の検便結果及び健康診断書の写しを添付してください。

様式10

平成 年(年) 月 日

箕面市教育委員会
教育長 様

会社名

代表者名

印

健康診断結果報告書

このことについて別紙の通り報告いたします。

1 平成 年度分 ・ 2 従事者変更分

記

1 学校名 小学校

2 受診日 平成 年 月 日

平成 年 月 日

平成 年 月 日

平成 年 月 日

完了届

平成 年() 月 日

箕面市教育委員会
教育長 様

受託者
住所
会社名
代表者名

㊞

下記のとおり_____月分の業務を完了したのでお届けします。

記

- 1 件名 給食調理業務及び付帯業務委託
- 2 履行場所 _____ 小学校
- 3 調理業務実施日

1日()	2日()	3日()	4日()	5日()	6日()	7日()
8日()	9日()	10日()	11日()	12日()	13日()	14日()
15日()	16日()	17日()	18日()	19日()	20日()	21日()
22日()	23日()	24日()	25日()	26日()	27日()	28日()
29日()	30日()	31日()				

合計 _____ 日

校長印

* 調理業務を実施した日に調理責任者が押印すること。

完了届 (調理業務実施日外)

平成 年() 月 日

箕面市教育委員会
教育長 様

受託者
住所
会社名
代表者名

㊞

下記のとおり _____ 月分の業務を完了したのでお届けします。

記

- 1 件名 清掃・指定研修等
- 2 履行場所 _____ 小学校
- 3 調理業務実施日

1日()	2日()	3日()	4日()	5日()	6日()	7日()
8日()	9日()	10日()	11日()	12日()	13日()	14日()
15日()	16日()	17日()	18日()	19日()	20日()	21日()
22日()	23日()	24日()	25日()	26日()	27日()	28日()
29日()	30日()	31日()				

合計 _____ 日

校長印

* 清掃・指定研修等を実施した日に調理責任者が押印すること。

調理用設備器具一覧表

(萱野小学校)

1 下処理室

番号	品名	規格	数量
1	球根皮むき機	PL43N	1
2	ピーラーシンク	900×600×350H	1
3	冷凍冷蔵庫	福島工業 URN-250RMI	1
4	三槽シンク(ドライ)	2,100×850×830H	1
5	調理台	肉・魚・卵用 800×600×500H	1
6	移動台	野菜(大)用 1,000×450×600H	1
7	移動台	野菜(小)用 600×600×550H	1
8	包丁まな板殺菌庫	イシダ	1
9	台秤	100Kg	1
10	ドライ用ザル置き台	φ780×540H	1
11	手洗いシンク	450×500×700H	1

2 調理室

番号	品名	規格	数量
12	ガス回転釜(内釜鉄)	GHSⅢ-32 釜栓抜き付き	2
13	ガス回転釜(内釜アルミ)	GHSⅢ-32 釜栓抜き付き	1
14	ガス回転釜(内釜アルミ)	DGK-45C ウェット仕様	1
15	ガス固定釜(内釜鉄)	GHSⅢ-28	1
16	スチームコンベクションオープン	ラショナルSCC201G・ホテルパン20枚・穴あきホテルパン10枚・ホテルパン(深)10枚・ホテルパン(浅)10枚	1
17	オープンカート(旧)	780×600	1
18	オープンカート		1
19	ガスレンジ	NGT-126N	1
20	スライサー	OFC-622 替え刃(輪切り/角千切り/2枚刃/短冊切り)	1
21	高速度ミキサー	MX45	1
22	電動缶切機	K-1000	1
23	電動缶切機台(移動台)	500×500×600H	1
24	洗米機	RWO-48A	1
25	立体炊飯器2段式	FRC15NB	4
26	立体炊飯器3段式	FRC-21F	1
27	保存食用冷凍庫	福島工業 EKF-014FX	1
28	冷凍冷蔵庫	サンヨー SRR-G1261CS	1
29	食器洗浄機	WX-23G7T	1
30	食器洗浄機水切り台	1200×700×850H	1
31	昇降式食器消毒保管機	EMW-64T	1
32	食器具消毒保管機	MCWK-40T	1
33	食器具収納庫	1100×550×2300H	1
34	包丁まな板殺菌庫	DS-114B	1
35	給湯器	パーパス GS-5000GW/LPG	4
36	手指温風乾燥機	TOTO	1
37	三槽シンク(ドライ)	2400×900×830H	2
38	移動式1槽シンク(ドライ)	食器浸漬用 750×900×830H	2
39	スプーン用二槽シンク	1020×470×880H	1
40	穴あき調理台(ドライ)	1500×900×830H	1
41	ドライ調理台	1500×900×830H	1
42	調理台	ガスレンジ横 900×750×800H	1
43	ドライ式移動台	600×750×830H	1
44	ドライ式移動台	700×750×830H	1
45	ドライ式移動台	750×750×650H	4

番号	品名	規格	数量
46	ドライ式移動台	750×750×600H	1
47	ドライ式移動台	1200×750×650H	5
48	移動台(スノコ)	500×400×350H	1
49	移動台	600×600×680H	1
50	配缶用L型運搬車ドライ式	900×600×800H *1台はスノコあり	2
51	ドライ用ザル置き台	φ780×540H	2
52	ドライ用ザル置き台	下受けなし φ550×770H	1
53	ドライ用ザル置き台	取っ手付き φ780×540H	1
54	移動台	600×600×540H	2
55	移動台	400×500×350H	2
56	置き台(下段スノコ)	450×600×700H	1
57	移動パンラック(ドライ)	4段ざる・たらい置き 1200×750×1390H	1
58	移動パンラック	米・調味料用 1000×500×1200H	1
59	ゴミペール用台車	φ550×850H	1
60	手洗いシンク	900×450×700H	1
61	食缶用水槽(ドライ式)	ウェットコーナー 1020×850×810H	1
62	シンク	ウェットコーナー 900×600×830H	1
63	ドライ式移動シンク	ウェットコーナー 750×750×830H	2
64	ホワイトボード		2
65	時計		2

3 配膳室・休憩室・その他

番号	品名	規格	数量
66	牛乳保冷庫	配膳室 MR180X	1
67	牛乳処理シンク	配膳室 800×450×550H	1
68	モップ洗いシンク	配膳室 600×600×700H	1
69	リフト用コンテナ	配膳室 大2段 970×800×1150H	3
70	リフト用コンテナ	配膳室 小2段 900×800×1150H	4
71	リフト用コンテナ	配膳室 米飯4段 970×750×1100H	3
72	L型運搬車	配膳室 牛乳納品用 700×500×830H	1
73	L型運搬車	配膳室 牛乳返却用 600×400×850H	1
74	ホワイトボード	配膳室	2
75	ステンレス台秤	配膳室 100Kg コマ付き	1
76	移動パンラック	食品庫 米・調味料用 1000×500×1200H	1
77	テーブル	レストルーム イトーキ DDT0667JHTM	1
78	丸椅子	レストルーム3 ボイラー室1	4
79	手洗いシンク	レストルーム 900×500×700H	1
80	更衣ロッカー	休憩室 コクヨ CLK35M 3個連結	2
81	台秤	ボイラー室 100Kg	1
82	L型運搬車	ボイラー室 600×400×850H	1
83	掃除機	ボイラー室 ナショナル CG660WS	1
84	ポリッシャー	ボイラー室 12型歩ポリッシャー	1
85	消化器	調理室2 配膳室1 前室1 休憩室横1 ボイラー室1	6

4 児童・教職員が使用する食器具等

番号	品名	規格	数量
1	食缶大	ふた付き	18
2	食缶中	ふた付き	18
3	食缶小	ふた付き	18
4	蓋付きボール	φ190	18
5	ボール小	φ220	18
6	フライばさみ		18
7	パンばさみ		18
8	玉しゃくし		36
9	豆しゃくし		18
10	食器かご		54
11	飯しゃもじ(ステンレス)		36
12	ターナー		18
13	箸・スプーンかご		18
14	米飯缶		18
15	配膳盆		54
16	食器 大皿		680
17	食器 スープ碗		680
18	食器 フルーツ皿		680
19	食器 飯椀(小)		430
20	食器 飯椀(大)		250
21	スプーン		680
22	箸	大200mm 小180mm	680
23	個人盆		300

今期(H30年8月～H33年7月)貸与する消耗品類

(萱野小学校が保有する消耗品)

* 期間中に使用が不可能になった場合には受託者が負担する。

番号	品名	規 格	数量
1	芽とり	下処理室	2
2	塩素測定器	食品庫	1
3	塩ポリペール	食品庫	1
4	砂糖ポリペール	食品庫	1
5	調味料入れポット	食品庫 ステンレス	2
6	調味料ケース	食品庫 アルミ角(小麦粉・でんぷん)	2
7	まな板	調理室	4
8	包丁	調理室	1
9	たらい	調理室	7
10	ボール	調理室 ステンレス(大)4 アルミ(大)10 アルミ(小)16	30
11	油缶開け	調理室	1
12	シンク渡しスノコ(パイプ)	調理室	1
13	シンク渡しスノコ	調理室	1
14	シンク渡しスノコ(穴あき)	調理室	2
15	脚立	調理室 大1 小1	2
16	グレーチング引き上げ棒	調理室	1
17	脇取り盆	調理室	5
18	計量カップ2ℓ	調理室	1
19	油じょうご	調理室	1
20	釜用こて	調理室	1
21	すのこ台	調理室	1
22	グリストラップ引き上げ棒	調理室	1
23	ステンレス揚げざる	調理室	1
24	プラスチック引き出し	配膳室 スリッパ入れ	1

様式15

調理（給食）日誌

平成 年 月 日()

校長	栄養教諭等	調理責任者

記入者 _____

調理従事者数 _____

給食数	低学年	中学年	高学年	その他(教職員等)	試食会
名	名	名	名	名	名

献立名		1	2	3	4
使用調味料	塩				
	しょうゆ				
	さとう				
	みりん				
	酒				
	酢				
配缶量	1年生				
	2年生				
	3年生				
	4年生				
	5年生				
	6年生				
	職員室				
	その他				
残滓量	おかず				
	パン		米飯	(使用米量)	ミルク
食器破損状況	種類	枚数	破損理由	特記事項	

箕面市教育委員会
教育長 様

会社名

代表者名

印

事 故 報 告 書

1	学 校 名			
2	事故の種類	①異物混入	②個別対応給食の誤配	③調理上の過失
		④その他()		
3	発 生 日 時	平成 年(年) 月 日(曜日) 時 分頃		
4	品名又は献立名			
5	事故の概要	* 事故の詳細を別紙で添付すること		
6	事故の原因			
7	今後の対応・対策			

* 給食の提供や喫食時間に影響がなかった場合は提出不要