

(資料 1 - 2)

学校給食調理業務委託その4（豊川南小学校）

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 | 豊川南小学校 |
|-----|--------|

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 | 849 |
| | 教職員数 | 61 |
| | 合計 | 910 |
| *3月19日～3月20日 | 児童数 | 707 |
| | 教職員数 | 61 |
| | 合計 | 768 |

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 | 豊川南小学校 |
|-----|--------|

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 | 参観日代休 |
| 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 | 707 |
| | 教職員数 | 61 |
| | 合計 | 768 |

| | | |
|--------------|------|-----|
| *4月24日～3月18日 | 児童数 | 836 |
| | 教職員数 | 61 |
| | 合計 | 897 |

| | | |
|--------------|------|-----|
| *3月19日～3月23日 | 児童数 | 710 |
| | 教職員数 | 61 |
| | 合計 | 771 |

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 | 豊川南小学校 |
|-----|--------|

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 | 参観日代休 |
| 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 | 710 |
| | 教職員数 | 61 |
| | 合計 | 771 |

| | | |
|--------------|------|-----|
| *4月24日～3月18日 | 児童数 | 849 |
| | 教職員数 | 61 |
| | 合計 | 910 |

| | | |
|--------------|------|-----|
| *3月19日～3月23日 | 児童数 | 707 |
| | 教職員数 | 61 |
| | 合計 | 768 |

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 | 豊川南小学校 |
|-----|--------|

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 | 参観日代休 |
| 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 | 707 |
| | 教職員数 | 61 |
| | 合計 | 768 |
| * 4月26日～7月31日 | 児童数 | 835 |
| | 教職員数 | 61 |
| | 合計 | 896 |

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。 調理開始： 配食開始： | |
| さつまいも | 35 g | 20.8 Kg | 厚めのいちよう切 | | |
| 鶏肉(もも皮なし) | 20 g | 10.7 Kg | 解凍する | | |
| 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。 調理開始： 配食開始： | |
| 鮭(皮なし)角切り | 20 g | 11 Kg | | | |
| 油揚げ | 3 g | 1.6 Kg | 食べやすく切る | | |
| 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4

食物アレルギー対応食調理指示書

平成〇〇年〇〇月 〇〇日(月)

| 献立名 | 調理方法 | 総数 | 学年 | クラス | 対象者 | |
|--------------|-------------------------------------------------------|--------|----|-----|-------|-------|
| 米飯 | 対応なし | | | | | |
| さつまいもと鶏肉の甘辛煮 | 【食べない】 | 3 | 1年 | 1組 | 〇〇 〇〇 | |
| | | | 3年 | 2組 | 〇〇 〇〇 | |
| | | | 4年 | 1組 | 〇〇 〇〇 | |
| かす汁(さけ) | 【除去食品】 油揚げ | 2 | 1年 | 1組 | 〇〇 〇〇 | |
| | | | 5年 | 2組 | 〇〇 〇〇 | |
| | 【調理方法】 ①油揚げを入れる前に、釜から取り分ける。 ②こまつなを加え、調味料で味を調える。 | 【食べない】 | 4 | 1年 | 2組 | 〇〇 〇〇 |
| | | | | 3年 | 1組 | 〇〇 〇〇 |
| | | | | 4年 | 2組 | 〇〇 〇〇 |
| | | | | 6年 | 2組 | 〇〇 〇〇 |
| | | | | | | |
| 梅干し | 対応なし | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

※対象の児童・生徒が受け取りにくるまでにこまごまの確認を完了し、右欄に押印またはサインする。

| 学校側確認者 | 調理担当者 |
|--------|-------|
| | |

※以下のことについて最終確認し、押印する。(①~③:対象の児童・生徒が受取にくるまでに確認)

- ①指示書通りに調理されていること
- ②複数の調理員で①を確認し、「調理担当者」欄に押印またはサインがあること
- ③調理担当者より学校側確認者に説明し、「学校側確認者」欄に押印またはサインがあること
- ④全ての対応給食の引き渡しが完了したこと

| 調理責任者 |
|-------|
| |

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

学校給食日常点検票

| | | | | | | | |
|-----------|------------------------------------------|--------|----|----|---|----|---------------|
| 学校名 _____ | 天気 _____ 気温 _____ °C | 検査日 | 平成 | 年 | 月 | 日 | 校長検印 _____ |
| 作成者 _____ | *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。 | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | 調理室の温度 | | °C | | °C | |
| | | 調理室の湿度 | | % | | % | |

| | | | | |
|---|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 作 | 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。 | |
| | | 業 | 使用水 | <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) |
| | | 前 | 検収 | <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。 |
| | | 学校給食従事者 | 服装等 | <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。 | 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。 |
| | 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。 | 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。 | |

様式8

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

調理従事者報告書

このことについて、下記のとおり報告いたします。
記

| 氏名 | 調理従事者等 | 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 |
| | | | | | | | | 年 月 |
| | | | | | | | | 年 月 |
| | | | | | | | | 年 月 |
| | | | | | | | | 年 月 |
| | | | | | | | | 年 月 |
| | | | | | | | | 年 月 |
| | | | | | | | | 年 月 |
| | | | | | | | | 年 月 |
| | | | | | | | | 年 月 |
| | | | | | | | | 年 月 |
| | | | | | | | | 年 月 |
| | | | | | | | | 年 月 |
| | | | | | | | | 年 月 |
| | | | | | | | | 年 月 |

- * 調理従事者等の欄には責任者=◎、副責任者=○を記入してください。
また、パート職員はパートと記入してください。
- * 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。

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

様式11

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

Ⓔ

検便結果報告書

このことについて別紙の通り報告いたします。

月分(1 前期分 ・ 2 後期分 ・ 3 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

(豊川南小学校)

1 下処理室

| 番号 | 品名 | 規格 | 数量 |
|----|-----------|---------------------|----|
| 1 | 手洗いシンク | 580×450×800H | 1 |
| 2 | 手指温風乾燥機 | TOTO | 1 |
| 3 | 台秤 | 100Kg | 1 |
| 4 | 球根皮むき機 | PL43N | 1 |
| 5 | 包丁殺菌庫 | | 1 |
| 6 | 包丁殺菌庫置台 | 750×600×800H | 1 |
| 7 | 作業台 正方形 | 600×600×660H | 1 |
| 8 | 1槽シンク | 900×900×830H D250 | 1 |
| 9 | 移動式シンク | 900×900×800H | 1 |
| 10 | ドライ式移動シンク | 750×750×850H | 1 |
| 11 | 調理台 | 600×900×840H | 1 |
| 12 | 作業台 長方形 | 600×900×700H | 2 |
| 13 | ピーラー受け台 | 500×450×350H | 1 |
| 14 | 移動台 | 600×600×560H | 1 |
| 15 | パンラック | 940×600×1800H 5段固定式 | 1 |

2 調理室

| 番号 | 品名 | 規格 | 数量 |
|----|-----------------|-------------------------------|----|
| 16 | 洗米機 | RWO-48-A | 1 |
| 17 | 冷凍冷蔵庫 | 福島工業 HRF-120ST 1200×650×1890H | 1 |
| 18 | 包丁まな板殺菌庫 | 550×550×1900H | 1 |
| 19 | 手洗いシンク | 600×450×830H | 1 |
| 20 | 手指温風乾燥機 | TOTO | 1 |
| 21 | 電動缶切機 | K-1000 | 1 |
| 22 | 電動缶切機台 | 600×400×650H | 1 |
| 23 | ガス回転釜(内釜アルミ) | DGK-45C-A(3) CHS-AS(1) | 4 |
| 24 | ガス回転釜(フライヤー兼用) | | 1 |
| 25 | 立体炊飯器3段式 | FRC22N(3) FRC-21F(2) | 5 |
| 26 | 高速度ミキサー | MX40 | 1 |
| 27 | 食器洗浄機 | DWTN2-6G-N | 1 |
| 28 | 洗浄機水切り台 | 1000×700×800H | 1 |
| 29 | 昇降式食器消毒保管機 | | 1 |
| 30 | 食器具消毒保管機 | ISC-W40N-E | 1 |
| 31 | スチームコンベクションオープン | SCC201G | 1 |
| 32 | 野菜切り機 | VA-20 替え刃(拍子木切り/短冊/2枚刃/1枚刃)付き | 1 |
| 33 | パンラック | 1800×600×1800H 4段移動式 | 1 |
| 34 | パンラック | 1850×420×1800H 4段固定式 | 1 |
| 35 | L型台車 | 500×700×850 キャスターφ150mm 油用 | 1 |
| 36 | 電磁調理器 | KZ-PH31 | 3 |
| 37 | 電磁調理器 | KZ-PH3 | 1 |
| 38 | 台秤 | 100Kg | 1 |
| 39 | 傾斜シンク | 1800×900×800H | 1 |
| 40 | 2槽シンク | 1800×900×800H | 3 |
| 41 | 3槽シンク(ドライ仕様) | 2700×900×820H | 1 |
| 42 | 移動シンク(ドライ仕様) | 900×900×850H | 1 |
| 43 | 移動シンク(ドライ仕様) | 900×900×820H | 1 |
| 44 | 移動シンク(ドライ仕様) | 750×750×850H | 2 |
| 45 | キャスター付きざる受け | | 2 |

| 番号 | 品名 | 規格 | 数量 |
|----|------------|----------------------|----|
| 46 | 作業台 中心水切り | 750×750×700H | 1 |
| 47 | 作業台(移動式) | 1200×650×650H | 4 |
| 48 | 作業台(ドライ仕様) | 750×750×750H | 3 |
| 49 | 作業台(ドライ仕様) | 700×700×600H | 1 |
| 50 | 作業台(ドライ仕様) | 600×600×720H | 1 |
| 51 | 調理台(ドライ仕様) | 1800×900×800H | 1 |
| 52 | 調理台 | 下段スノコ 1800×600×820H | 1 |
| 53 | 調理台 | 900×900×820H | 1 |
| 54 | 調理台 | 下段スノコ 900×600×820H | 1 |
| 55 | 移動式調理台 | 下段スノコ 1800×900×800H | 1 |
| 56 | 移動台 | 500×450×450H | 1 |
| 57 | 移動台 | 900×600×700H | 1 |
| 58 | 移動台(ドライ仕様) | 1400×700×650H | 1 |
| 59 | 二段式台車 | 600×450×800H 中央ネジ穴あり | 1 |
| 60 | 固定台 | 400×400×350H | 1 |
| 61 | L型台車 | | 2 |
| 62 | ホワイトボード | 人員用1 無地1 | 2 |
| 63 | フードプロセッサ | (食品庫) | 1 |

3 配膳室・休憩室・その他

| 番号 | 品名 | 規格 | 数量 |
|----|-------------|------------------------------|----|
| 64 | 食器具消毒保管機 | 配膳室 | 1 |
| 65 | ロッカー | 休憩室 | 1 |
| 66 | 更衣ロッカー | 休憩室 3枚扉 | 2 |
| 67 | 更衣ロッカー | 休憩室 1枚扉 | 1 |
| 68 | 無圧缶式温水ヒーター | 巴ボイラー BH-810GF2 | 2 |
| 69 | 冷蔵庫 | 配膳室 ホシザキ HR-120LZ-ML | 2 |
| 70 | 牛乳保冷库 | 配膳室 MR-120A 1200×900×1890H | 2 |
| 71 | 保存食用冷凍庫 | 配膳室 HF-63ST-KS 625×650×1890H | 1 |
| 72 | パンラック | 配膳室 840×600×1800H 4段式固定 | 1 |
| 73 | パンラック | ファン室 1500×580×1800 4段式固定 | 1 |
| 74 | リフト用コンテナ | 940×800×1090H 2段 | 1 |
| 75 | リフト用コンテナ | 940×800×1140H 3段可動棚 | 1 |
| 76 | リフト用コンテナ | 1000×800×1400H 3段可動棚 | 2 |
| 77 | リフト用コンテナ | | 7 |
| 78 | L型台車 | 配膳室 | 1 |
| 79 | サンプルケース | 配膳室 | 1 |
| 80 | 消火器 | 調理室1 配膳室1 ボイラー横1 | 3 |
| 81 | 時計 | 配膳室1 下処理室1 調理室2 休憩室1 | 5 |
| 82 | 人員用黒板 | 配膳室 | 1 |
| 83 | 2段式台車 | 配膳室 | 1 |
| 84 | ドライ式作業台 | 配膳室 600×600×600H | 1 |
| 85 | 高速度ミキサー | ファン室 MX40 | 1 |
| 86 | 箸・スプーン洗いシンク | ファン室 2槽式 700×450×800H | 1 |

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 | | 26 |
| 2 | 食缶中 | | 26 |
| 3 | 食缶小 | | 26 |
| 4 | ふた付きボール | | 26 |
| 5 | フライばさみ | | 26 |
| 6 | パンばさみ | | 26 |
| 7 | 玉しゃくし | | 52 |
| 8 | 豆しゃくし | | 26 |
| 9 | 食器かご | | 78 |
| 10 | 飯しゃもじ | | 52 |
| 11 | 箸かご | | 26 |
| 12 | 米飯缶 | | 26 |
| 13 | 配膳盆 | | 78 |
| 14 | 食器 大皿 | | 970 |
| 15 | 食器 スープ碗 | | 970 |
| 16 | 食器 フルーツ皿 | | 970 |
| 17 | 食器 飯椀(小) | | 610 |
| 18 | 食器 飯椀(大) | | 360 |
| 19 | スプーン | | 970 |
| 20 | 箸 | | 970 |
| 21 | 個人盆 | | 500 |

今期(H30年8月～H33年7月)貸与する消耗品類

(豊川南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 | 脚立 | 食品庫 2段式 | 1 |
| 2 | ゴミペール | 配膳室2 食品庫(ふたつき)2 | 4 |
| 3 | 気温計 | 下処理室外側 | 1 |
| 4 | 表面温度計 | 下処理1 | 1 |
| 5 | 秤 | 調理室20kg(2) 2kg(1) | 3 |
| 6 | グレーチング引き上げ棒 | 2本1組 | 1 |
| 7 | 泡立て器 | 調理室(長1 短3) 下処理室1 | 5 |
| 8 | シンク置き(パンチ) | | 4 |
| 9 | 塩素測定器 | | 1 |
| 10 | 丸ざる 取手付き | 調理室8 下処理室4 | 12 |
| 11 | 〃 取手無し | 調理室20 下処理室6 | 26 |
| 12 | 脇取り盆 | | 16 |
| 13 | ヘラ(金属) | 釜用 | 3 |
| 14 | 計量カップ | 2ℓ | 1 |
| 15 | 計量カップ | 200ml | 2 |
| 16 | フライパン | 個別対応給食用 | 4 |
| 17 | 片手鍋 | 個別対応給食用 | 4 |
| 18 | 両手鍋 | 個別対応給食用 | 2 |
| 19 | 家庭用炊飯器 | 個別対応給食用 5合炊き | 1 |
| 20 | 油用じょうご | | 1 |
| 21 | 網しゃくし | | 6 |
| 22 | まな板 | 調理室9 下処理室2 | 11 |
| 23 | 包丁 | 調理室6 下処理室3 | 9 |
| 24 | ボール | 調理室39 下処理室11 | 50 |
| 25 | はさみ | 調理室4 下処理室3 | 7 |
| 26 | たらい | 調理室4 下処理室3 | 7 |
| 27 | 温湿度計 | | 1 |
| 28 | アルミしゃく | | 6 |
| 29 | かぼちゃ切り機 | (食品庫) | 1 |
| 30 | 丸型ポット(調味料用) | (食品庫) | 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