

(資料 1 - 2)

# 学校給食調理業務委託その 1 3 (北小学校)

## 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	北小学校
-----	------

## 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	20	秋のつどい代休
12	14	14	
1	16	16	
2	19	19	
3	14	13	卒業式
計	128	124	

## 2、給食数

* 8月1日～3月18日	児童数	249
	教職員数	32
	合計	281
* 3月19日～3月20日	児童数	209
	教職員数	32
	合計	241

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	北小学校
-----	------

## 1、給食回数

月別	献立作成回数	給食回数	備考
4	14	14	
5	21	20	参観日代休
6	20	20	
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	19	秋のつどい代休
12	15	15	
1	16	16	
2	19	19	
3	15	14	卒業式
計	198	193	

## 2、給食数

* 4月10日～4月23日	児童数	209
	教職員数	32
	合計	241

* 4月24日～3月18日	児童数	247
	教職員数	32
	合計	279

* 3月19日～3月23日	児童数	209
	教職員数	32
	合計	241

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	北小学校
-----	------

## 1、給食回数

月別	献立作成回数	給食回数	備考
4	14	14	
5	18	17	参観日代休
6	22	22	
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	18	秋のつどい代休
12	16	16	
1	14	14	
2	19	19	
3	17	16	卒業式
計	195	190	

## 2、給食数

*4月10日～4月23日	児童数	209
	教職員数	32
	合計	241

*4月24日～3月18日	児童数	246
	教職員数	32
	合計	278

*3月19日～3月23日	児童数	198
	教職員数	32
	合計	230

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	北小学校
-----	------

## 1、給食回数

月別	献立作成回数	給食回数	備考
4	14	14	
5	18	17	参観日代休
6	22	22	
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	198
	教職員数	32
	合計	230
*4月26日～7月31日	児童数	241
	教職員数	32
	合計	273

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	
<b>米飯</b>				炊飯開始	
米	90 g	48 Kg		配食開始	
水	126 g	67.1 Kg			
<b>さつまいもと鶏肉の甘辛煮</b>				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			
<b>かす汁(さけ)</b>				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			
<b>梅干し</b>				配食開始：	
梅干し	1 こ	537 こ			
<b>牛乳</b>					
牛乳(飲用)	1 本	527 本			
<b>使用食器及び食器具等</b>			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3

## 調理業務変更指示書

年 月 日 ( )	校 長	栄養教諭等	調理責任者

### 変更内容

	変更前	変更後	事由等
1. 食数			
2. 献立			
3. その他			

### 連絡事項・特記事項等

## 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 【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。	2	1年	1組	〇〇 〇〇
			5年	2組	〇〇 〇〇
	【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こまでの確認を完了し、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



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

- \* 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

印

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

(北小学校)

## 1 下処理室・倉庫

番号	品名	規格	数量
1	手洗いシンク	580×400×800	1
2	手指温風乾燥機	TOTO	1
3	包丁保管庫	600×235×460	1
4	台秤	100Kg	1
5	球根皮むき機	PL-42N	1
6	洗米機(電動式)	RWO-48B	1
7	L型運搬車	900×600×850	1
8	L型運搬車	600×400×810	1
9	1槽シンク(ピーラー用)	640×420×700	1
10	1槽シンク	900×900×900	1
11	ステンレス移動台	400×400×380	1
12	水切り置き台	700×530×830	1
13	移動台	600×600×600	1
14	移動式調理台	900×600×830	1

## 2 調理室

番号	品名	規格	数量
15	スチームコンベクションオープン	ラショナル SCC101G	1
16	野菜切機	NSH-34 替え刃(拍子木切り/短冊/2枚場刃/1枚刃)付	1
17	包丁まな板殺菌庫	日本調理機 ISCK-S5F-E	1
18	器具消毒保管機	ISC-W30F-E	1
19	手洗いシンク	580×400×800	2
20	手指温風乾燥機	TOTO	1
21	電動缶切機(缶切り用)	K-1000	2
22	ガス回転釜(内釜鉄)	DGK-4SCS	1
23	ガス回転釜(内釜アルミ)	DGK-4SCS DGK-45J-A	2
24	フライヤー	FGSHT-90-1	1
25	立体炊飯器3段式	ARCX-3G(1) FRC21F(2)	3
26	高速度ミキサー	MX-40S	1
27	食器洗浄機	DWT2-6	1
28	洗浄機水切り台	700×530×830	1
29	昇降式食器消毒保管機	ECW-42	1
30	フードプロセッサー	東芝 CQM-T1	1
31	パンラック		1
32	電磁調理器	KZ-PH1	4
33	〃 置き台	1,200×450×800	1
34	傾斜シンク	1,500×900×830	1
35	2槽シンク	1,500×900×800	1
36	2槽シンク	1,800×900×800	1
37	2槽シンク	1,500×900×830	1
38	3槽シンク	2,700×900×800	1
39	移動シンク(ドライ)	750×750×830	2
40	移動式3槽シンク	1200×450×850	1
41	移動シンク	750×750×850	1
42	移動式調理台	900×650×810	1
43	移動台	700×450×500	2
44	移動台	400×400×385	1
45	移動台(ドライ)	600×600×600	2
46	移動台	600×600×650	2
47	移動台	600×600×690	1
48	移動台	600×600×700	1

番号	品名	規格	数量
49	移動台	600×600×600	1
50	移動台(ドライ)	1,200×600×600	1
51	水切り台	600×600×600	2
52	二段式運搬車	900×600×800	1
53	調理台	1500×900×800	2
54	穴あき移動台	900×900×810	1
55	冷凍冷蔵庫	ホシザキ HRF-120ST	1

### 3 配膳室・休憩室・その他

番号	品名	規格	数量
56	更衣ロッカー	3枚扉	2
57	ボイラー	GS-550GW	3
58	牛乳保冷库	福島工業 EMW-072RM-7-R	1
59	保存食用冷凍庫	ホシザキ HF-63XT-KS	1
60	パンラック		1
61	リフト用コンテナ	880×900×800	3
62	リフト用コンテナ	980×940×800	4
63	サンプルケース		1
64	サンプルケース台	450×450×750	1
65	消火器	下処理室 給湯機	2
66	時計	下処理室1 調理室2 休憩室1	4
67	移動台	600×600×625	1
68	L型運搬車	890×600×850	1
69	ホワイトボード	人員用 無地(調理室2 配膳室2)	4

### 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		12
2	食缶中		12
3	食缶小		12
4	ふた付きボール		12
5	フライばさみ		12
6	パンばさみ		12
7	玉しゃくし		12
8	豆しゃくし		12
9	食器かご		36
10	飯しゃもじ		24
11	箸かご		12
12	米飯缶		12
13	配膳盆		36
14	食器 大皿		310
15	食器 スープ碗		310
16	食器 フルーツ皿		310
17	食器 飯椀(小)		190
18	食器 飯椀(大)		120
19	スプーン		310
20	箸		310
21	個人盆		180
22	ターナー		12

## 今期(H30年8月～H33年7月)貸与する消耗品類

(北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注者が負担する。

番号	品名	規格	数量
1	キッチンポット(蓋付き)	φ 225 × 245	2
2	"	24cm=棚	1
3	"	22cm=棚	1
4	ペール移動台	φ 475 × 135	1
5	塩素測定器		1
6	丸ザル置き台	φ 540 × 710=2	2

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