

(資料1－2)

学校給食調理業務委託その1（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	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	3	3	
9	20	18	運動会代休および代休予備日
10	21	21	
11	20	19	音楽会代休
12	15	15	
1	16	16	
2	19	19	
3	15	14	卒業式
計	129	125	

2、給食数

* 8月1日～3月16日	児童数	489
	教職員数	39
	合 計	528
* 3月17日～3月22日	児童数	415
	教職員数	39
	合 計	454

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	南 小 学 校
-------	---------

1、給食回数

月 別	献立作成回数	給食回数	備 考
4	13	13	
5	21	20	参観日代休
6	21	21	
7	13	13	
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	音楽会代休
12	14	14	
1	16	16	
2	19	19	
3	14	13	卒業式
計	196	191	

2、給食数

* 4月11日～4月24日	児童数	415
	教職員数	39
	合 計	454
* 4月25日～3月18日	児童数	494
	教職員数	39
	合 計	533
* 3月19日～3月20日	児童数	419
	教職員数	39
	合 計	458

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	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	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	音楽会代休
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	419
	教職員数	39
	合 計	458
* 4月24日～3月18日	児童数	487
	教職員数	39
	合 計	526
* 3月19日～3月23日	児童数	381
	教職員数	39
	合 計	420

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	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	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10日～4月23日	児童数	381
	教職員数	39
	合 計	420
* 4月24日～7月31日	児童数	446
	教職員数	39
	合 計	485

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。

調 理 指 示 書

〇〇小学校

2000年00月00日(月)

[illegible]

年 月 日 ()	校 長	栄養教諭等	調理責任者

	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

小学校

校長	確認担当者	栄養教諭等	調理責任者	調理員
月 日	月 日	月 日	月 日	月 日

個別対応給食指示書

実施年月日 平成 年 月 日 ()

対象者		献立名	除去食品	調理方法	調理後 確認欄
学年・組	名前				
					学校側確認者 調理担当者
					学校側確認者 調理担当者
					学校側確認者 調理担当者
					学校側確認者 調理担当者
					学校側確認者 調理担当者

* ここまでの確認は、対象の児童・生徒が受け取りにくるまでに完了させること

* 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・生徒が受け取りにくるまでに確認)

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全ての個別対応給食の引き渡し完了したこと	調理責任者

使用日 〇〇月〇〇日(木)

[illegible]

学校給食日常点検票

学校名 _____
作成者 _____

天気 _____ 気温 _____ °C

※学校栄養職員等の衛生の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	校 長 検 印
		調 理	前	調 理	
調理室の温度		℃		℃	
調理室の湿度		%		%	

作 業 前	学 校 給 食 従 事 者	健 康 状 態	☐ 下痢をしている者はいない ☐ 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない ☐ 本人若しくは同居者に、法定伝染病又はその疑いがある者はいない ☐ 法定伝染病の保菌者はいない ☐ 手指等に傷があり、傷を覆う等の処置をしていない者はいない ☐ 手指等に化膿傷のある者はいない ☐ 作業衣・マスク・髪覆いは清潔である ☐ 長靴等は清潔である ☐ 適切な服装をしている ☐ 爪は短く切っている
	学 校 給 食 従 事 者	服 装 等	☐ 手洗い施設の消毒薬は十分にある ☐ 消毒薬で手洗いを行った
	施 設 ・ 設 備		☐ 調理室内の清掃・清潔状態はよい ☐ 調理機器・器具の洗浄・殺菌をした ☐ 機器・器具の保守、故障の有無、故障の機器名 (_____) 及び箇所名 (_____) ☐ 冷蔵庫 (5℃以下) ・牛乳保冷库 (5℃以下) ・冷凍庫 (-18℃以下) ・冷凍庫 (-20℃以下) の温度は適切である (_____ °C) (_____ °C) ☐ 食器・食缶等の保管場所は清潔である ☐ 主食置場、容器は清潔である ☐ 床、排水溝は清潔である ☐ 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である ☐ ネズミ、衛生害虫等はない
	使用水		☐ 使用水の外観 (色・濁り)、臭い、味を確認した ☐ 遊離残留塩素は確認した (0.1mg/ℓ 以上あった) (_____ mg/ℓ) ☐ 作業前に十分 (5 分間程度) 流水した
検 収			☐ 品質・鮮度・品温、異物の混入等を十分に確認した ☐ 保管していた食品は安全を確認してから使用した ☐ 納入業者は衛生的な服装である ☐ 納入業者は検収時に調理室内に立ち入っていない ☐ 主食・牛乳の検収をした
			☐ 便所の手洗用消毒薬は十分にある ☐ 作業衣は脱いだ ☐ 用便後の手指は確実に洗浄した ☐ 部外者が立ち入った ☐ 部外者は衛生的な服装で立ち入った

作業中		下	☐ ゴム前掛け等は下処理専用を使用している ☐ 魚介類・食肉類等食材ごとに専用容器・器具で下処理した ☐ 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った ☐ 野菜類は流水で十分に洗浄した ☐ 食品を入れた容器を直接床に置いていない				
		処理	☐ 魚介類、食肉類を取り扱った手指は洗浄・消毒した ☐ 作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した ☐ 調理機器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した ☐ 蛇口・水栓・調理機器・器具は作業中に頻繁に洗浄した ☐ まな板・包丁は作業中に熱湯等で頻繁に洗浄・消毒した ☐ 加熱を十分に行ったことを確認した（大 ℃ ・ 小 ℃ ・ その他 ℃ ・ 除去食 ℃） ☐ 焼き物・揚げ物などは中心まで十分に加熱できたか確認した（75℃以上、1 分間） ℃ 分 ☐ 生食する食品は特に衛生的に取り扱った				
		調理時					
		保	☐ 品目ごとにすべての飲食物を採取した ☐ 釜別・ロット別に採取した ☐ 保存食容器（ビニール袋等）は清潔である ☐ 保存食採取器具は清潔である ☐ 原材料を採取した				
		存					
		食	☐ 乾燥しないように完全密封し、-20℃以下の冷凍庫に保存した ☐ 保存食について記録した（採取年月日等）（ 年 月 日分廃棄）				
		配	☐ 素手で配色していない ☐ 調査釜別及び製造ロット配送先の記録をした ☐ 食缶を直接床に置いていない ☐ 配食時間は記録した（大 時 分 小 時 分 秒 分 他 時 分 秒）				
		食					

作	配	☐ 調理終了後、速やかに喫食されるよう配送及び配膳にかかる時間は適切である
	送	☐ 配送記録をつけている
	検	☐ 加熱調理は適切に行っている
業	食	☐ 異味、異臭、異物等の異常はない
	食	☐ 野菜・果物等は十分洗浄されている
	給	☐ 検食結果について記録した
後	給	☐ 健康観察を行った
	食	☐ 衛生的な服装をしている
	当	☐ 手指は確実に洗浄した
業	番	☐ 遊離残留塩素は確認した (0.1mg/ℓ以上あった) (mg/ℓ)
	調	☐ 食器・食缶の下洗いは適切に行った
	理	☐ 洗剤の濃度及び使用液量は適切である (洗剤名:)
後	機	☐ 食器・食缶の洗浄・消毒は十分に行った
	器	☐ 調理機器・器具の洗浄・消毒は確実に行った
	消	☐ 食器消毒保管庫の食器はすべてよく乾いている
業	毒	☐ 食器消毒保管庫の食器はすべてよく乾いている
	残	☐ あきかん、あきびん等は清潔に処理されている
	菜	☐ 残菜の処理は適切に行った
後	等	☐ その他の廃品の処理は適切に行った
	処	☐ 残菜容器は清潔である
	理	☐ 厨芥置場は清潔である
業	食	☐ 食材料等は整理整頓されている
	品	☐ ネズミ、衛生害虫等はない (ネズミ、ゴキブリ、その他)
	庫	☐ 通風、温度、湿気の状態はよい
後		☐ 給食物資以外のものは入れていない

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

学校名	小学校							
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

- * 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。

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

㊞

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。

平成 年(年) 月 日

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

印

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

調理業務完了確認書(月)

【学校名

小学校】

[illegible]

完了届

平成 年(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 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(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

(南小学校)

1 検収室・食品庫

番号	品 名	規 格	数量
1	移動式スノコ台	900×600×620	1
2	食品置台	700×600×550	5
3	冷凍冷蔵庫	福島工業 ARD-151PM	1
4	食品庫スノコ	500×900	2
5	倉庫2段車	800×600×800	3
6	掃除ロッカー	CLKZ35F1	1
7	台秤	100Kg	1
8	手洗いシンク	600×450×830	1
9	手指温風乾燥機	TOTO	1
10	掃除機	MCG600WD	1
11	粗洗いシンク	600×600×350	1
12	残滓運搬車	屋外使用	1
13	置き台	500×350×500	1

2 下処理室

番号	品 名	規 格	数量
14	洗米機	杉山工業RWO488	1
15	スライサー	替え刃(拍子木切り/短冊/2枚場刃/1枚刃)付き	1
16	球根皮むき機	PL43N	1
17	包丁まな板殺菌庫	DS114C	1
18	器具消毒保管機	ISCW18AE	1
19	ピーラーシンク		1
20	乾物用シンク	750×750×830	1
21	器具洗い3槽シンク	2, 400×800×830	1
22	野菜洗い3槽シンク	2, 550×850×830	1
23	肉・魚解凍2槽シンク	1, 750×850×830	1
24	手洗いシンク	600×450×830	1
25	手指温風乾燥機	TOTO	1
26	電動缶切機台	500×350×500	1
27	ドライ移動台	600×600×700	1
28	ドライ移動台	600×600×650	2
29	ドライ移動台	600×600×550	1
30	電動缶切機	K-1000	2
31	電動缶切機台	600×600×650	1
32	ドライ調理台	1, 800×850×830	1
33	スライサーシンク	1, 650×900×600	1
34	ドライ調理台	750×700×750	1
35	残滓運搬車		1
36	ドライ移動台	600×600×600	1
37	L型運搬車	食品庫にて使用	1
38	廃油用枠つき運搬車		1

3 調理室

番号	品 名	規 格	数量
39	コンベクションオープン	GO20オープンラック・オープントレイ30枚付き	1
40	オープンカート		1
41	ガス回転釜(内釜鉄)	GHS1130	2
42	ガス回転釜(内釜鉄)	GHS1132	1
43	ガス回転釜	GHS30底抜き棒1本付き	1
44	立体炊飯器2段式	FRC15NB	4

番号	品 名	規 格	数量
45	高速度ミキサー	MX40	1
46	フライヤー	FGS99-1揚げかご付き	1
47	業務用電磁調理器	パナソニック KZ-KB21B	1
48	業務用電磁調理器台	1,000×700×500	1
49	台秤	100Kg	1
50	冷凍冷蔵庫	EXD31PM2	1
51	保存食用冷凍庫	EKF-014FX	1
52	2槽シンク	1,600×800×830蓋4枚付き	1
53	手洗いシンク	600×450×830	1
54	手指温風乾燥機	TOTO	1
55	作業机(ステンレス)	700×450×800	1
56	ドライ移動台	600×600×500	1
57	ドライ移動台	600×600×550	1
58	ドライ移動台	700×700×600	1
59	移動台	500×400×400	2
60	ドライ移動台	600×600×550	1
61	移動台	500×400×300	1
62	ドライ移動台	600×600×650	1
63	ドライ移動台	900×600×650	5
64	大ドライ移動台	1,800×900×830	1
65	ドライ移動台	1,800×900×600	1
66	残滓運搬車	632×550×850PY18	1
67	真空冷却機	CM50C	1
68	2段式運搬車	700×400×750	1
69	L型運搬車(小)	600×450×800	2
70	ドライ移動台	800×600×600	1
71	ドライ移動台	600×600×600	1

4 洗浄室

番号	品 名	規 格	数量
72	食器洗浄機	DWA25NR2G	1
73	洗浄機水切り台	1,100×700×720	1
74	昇降式食器消毒保管機	ISCMW28AE	2
75	食器具消毒保管機	ISCSI18AE	2
76	器具消毒保管機		1
77	2槽シンク残滓処理用	1,850×750×830	1
78	3槽シンク	2,700×900×830	1
79	スプーン用3槽シンク	1,200×450×900	1
80	移動式1槽シンク	800×800×830	2
81	3槽シンク食器用	3,000×450×830	1
82	手洗いシンク	600×450×830	1
83	手指温風乾燥機	TOTO	1
84	ドライ移動台	900×700×600	1
85	ドライL型運搬車	900×600×800	1

5 配膳室

番号	品 名	規 格	数量
86	掃除ロッカー	GLKZ35F1	1
87	牛乳保冷库	RS1500NH	1
88	牛乳処理シンク	600×400×550	1
89	モップ洗いシンク	600×500×700	1
90	手洗いシンク	600×450×830	1
91	手指温風乾燥機	TOTO	1
92	リフト用コンテナ	940×800×1,150	9
93	牛乳用L型運搬車	900×600×850	1

番号	品 名	規 格	数量
94	配膳台2段式	教室用配膳台大=2・小=1	3

6 前室・休憩室・その他

番号	品 名	規 格	数量
95	水切り付き1槽シンク	770×450×800	1
96	更衣ロッカー	LK2F1	3
97	給湯器	GQ-C5022WZ (株)ノーリツ	4
98	掃除機	MCG600WD	1
99	手洗いシンク	600×450×830	1
100	手指温風乾燥機	TOTO	1
101	ポリッシャー	CP12M 倉庫	1
102	L型台車	600×520×800 倉庫	1

7 児童・教職員が使用する食器具等

番号	品 名	規 格	数量
103	食缶大		15
104	食缶中		15
105	食缶小		15
106	保温食缶		15
107	蓋付きボウル		15
108	ボウル小		15
109	フライばさみ		15
110	パンばさみ		15
111	つけものばさみ		15
112	玉しゃくし		15
113	豆しゃくし		15
114	ターナー		15
115	食器かご		30
116	飯しゃもじ		30
117	箸かご		15
118	米飯缶		15
119	配膳盆		45
120	食器 大皿		530
121	食器 スープ碗		530
122	食器 フルーツ皿		530
123	食器 飯碗(小)		330
124	食器 飯碗(大)		200
125	スプーン		530
126	箸		530
127	個人盆		200

8 その他

番号	品 名	規 格	数量
128	消火器	調理室2 前室1 廊下1 給湯器1	5
129	時計	下処理室1 調理室1 洗浄室1 配膳室1	4
130	木製下駄箱	下処理室他	3
131	ホワイトボード	下処理室1 調理室1	2

* 一部他部屋に移動しているものあり。また、他部屋との併用あり。

今期(H29年8月～H32年7月)貸与する消耗品類

(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注者が負担する。

番号	品 名	規 格	数量
1	脚立		1
2	表面温度計		1
3	温湿度計		1
4	ざる		28
5	グレーチング引き上げ棒	下処理1 洗浄室2	3
6	秤	20Kg	2
7	中心温度計		2
8	イス		5
9	泡立て器		1
10	シンク置き(棒状)		2
11	シンク置き(パンチ)		1

その他

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	

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

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