

(資料 1－2)

学校給食調理業務委託その 8 (萱野東小学校)

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 東 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	20	
12	15	15	
1	16	16	
2	19	19	
3	15	14	卒業式
計	129	126	

2、給食数

* 8月1日～3月16日	児童数	732
	教職員数	45
	合 計	777

* 3月17日～3月22日	児童数	603
	教職員数	45
	合 計	648

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 東 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	21	
6	21	20	参観日代休
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	21	
12	14	14	
1	16	16	
2	19	19	
3	14	13	卒業式
計	196	192	

2、給食数

* 4月11日～4月24日	児童数	603
	教職員数	45
	合 計	648
* 4月25日～3月18日	児童数	710
	教職員数	45
	合 計	755
* 3月19日～3月20日	児童数	591
	教職員数	45
	合 計	636

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 東 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	591
	教職員数	45
	合 計	636
* 4月24日～3月18日	児童数	702
	教職員数	45
	合 計	747
* 3月19日～3月23日	児童数	584
	教職員数	45
	合 計	629

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 東 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10日～4月23日	児童数	584
	教職員数	45
	合 計	629

* 4月24日～7月31日	児童数	707
	教職員数	45
	合 計	752

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

20〇〇年〇〇月〇〇日(月)

[illegible]

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

--

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
---	-------

[illegible]

学校給食日常点検票

学校名

天気 気温 ℃

作成者

※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		中
調理室の温度	℃					℃
調理室の湿度	%				%	

作	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	
	業	手 洗	☐ 手洗い施設の消毒薬は十分にある ☐ 消毒薬で手洗いをを行った	
		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 (℃) (℃) ☐ 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	
前	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	使 所	☐ 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 ☐ 調理室の立ち入り ☐ 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	

[illegible]

作業	配膳	☐ 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
	配膳	☐ 配送記録をつけている
	検食	☐ 加熱調理は適切に行っている ☐ 異味、異臭、異物等の異常はない ☐ 野菜・果物等は十分洗浄されている ☐ 検食結果について記録した
後業	給食当番	☐ 健康観察を行った ☐ 衛生的な服装をしている ☐ 手指は確実に洗浄した
	使用水	☐ 遊離残留塩素は確認した（0.1mg/l以上あった）（ mg/l ） ☐ 食器・食缶の下洗いは適切に行った ☐ 洗剤の濃度及び使用液量は適切である（洗剤名： ） ☐ 食器・食缶の洗浄・消毒は十分に行った ☐ 調理機器・器具の洗浄・消毒は確実に行った ☐ 食器消毒保管庫の食器はすべてよく乾いている
	残菜等処理	☐ あきかん、あきびん等は清潔に処理されている ☐ 残菜の処理は適切に行った ☐ その他の廃品の処理は適切に行った ☐ 残菜容器は清潔である ☐ 厨芥置場は清潔である
	食品庫	☐ 食材料等は整理整頓されている ☐ ネズミ、衛生害虫等はいない（ネズミ、ゴキブリ、その他） ☐ 通風、温度、湿度の状態はよい ☐ 給食物資以外のものは入っていない

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。

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 ⑩

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

(萱野東小学校)

1 食品庫

番号	品 名	規 格	数量
1	木製食品棚		2
2	庖丁保管庫	10本用	1
3	置き台(スノコ)	400×600×560	1
4	作業車(2段式)	970×600×830	1
5	L型台車(スノコ)	400×600×600	1

2 下処理室

番号	品 名	規 格	数量
6	球根皮むき機	PL-42N	1
7	台秤	100kg	1
8	置き台(スノコ棚)	600×600×600	1
9	置き台	450×600×800(水道横)	1
10	置き台(肉・魚用)	600×600×650	1
11	置き台(パイプ)	500×400×450	1
12	傾斜シンク	1500×900×800	1
13	1槽シンク	900×900×800	1
14	移動台	1200×600×700	1
15	調理台(下段スノコ)	900×700×830	1
16	手洗いシンク(陶器製)		1
17	手洗いシンク		1

3 調理室

番号	品 名	規 格	数量
18	スチームコンベクションオープン	ラショナル SCC201G オープントレイ40枚、穴あきトレイ20枚	1
19	オープンカート		1
20	ガス回転釜	DGK-45C DGK-45C-A 内釜アルミ	2
21	ガス回転釜	DGK-45C 内釜鉄	1
22	フライヤー兼用釜		1
23	ガス炊飯器	大阪ガス11-670型=10 (N)011-0870=2	12
24	ガス炊飯器置き台		3
25	食缶消毒保管機	MES-10M ISC-W30F-E	2
26	食器洗浄機	NDW2-6	1
27	庖丁まな板殺菌庫	550×550×1900 DS-115A(インダ厨機)	1
28	高速度ミキサー	MX-40S	1
29	野菜裁断機	VA-40	1
30	洗米機	RWO-48-A	1
31	電動缶切機	K-1000	1
32	欠番		
33	パンラック	4段棚 1800×600×1800	1
34	クーラー	ダイキンUC15M	1
35	移動台	600×600×700	4
36	移動台	1200×600×700	6
37	移動台	1200×750×830	2
38	調理台	600×450×600	1
39	欠番		
40	調理台	1800×900×800	2
41	調理台(下段スノコ)	900×700×830	1
42	置き台	600×600×600	1
43	置き台	600×600×650	2
44	置き台	750×600×640	1

番号	品 名	規 格	数量
45	置き台	450×350×350	1
46	置き台(枠あり)	620×440×850	1
47	置き台(スノコ)	600×400×560	1
48	置き台(スノコ)	600×400×500	1
49	置き台(スノコ)	600×600×640	1
50	置き台(スノコ)	600×400×450	1
51	置き台(穴あき)	600×600×600	1
52	L型運搬車	930×800×1070	1
53	3槽シンク	2700×900×830	2
54	ドライ3槽シンク	2700×900×880	1
55	ドライ移動シンク	750×750×850	4
56	移動式2槽シンク	箸・スプーン用	1
57	手洗いシンク		2
58	手指温風乾燥機	TOTO TCE200N	2
59	電磁調理器	KZ-PH31 KZ-P8	2
60	ドライ式移動台	900×750×850	1
61	置き台	400×600×400	1
62	移動台	1400×800×650(取っ手付)	1
63	移動台	500×400×450(パイプ)	1

4 配膳室

番号	品 名	規 格	数量
64	冷凍冷蔵庫	サンヨー SRR G1261CS	1
65	保存食用冷凍庫	ホンザキ HF-63XT-KS	1
66	牛乳保冷库	72M5	1
67	食器消毒保管機	EMW-42 7段	1
68	リフト用コンテナ	940×800×1140	8
69	リフト用コンテナ	1000×900×1100 両面式 3段	4
70	パンラック	1800×750×1800	1
71	L型運搬車	900×600×800	1
72	L型運搬車	700×460×800	1
73	運搬車(2段式)	930×800×1070	1
74	運搬車(2段式)	890×590×820	1
75	手洗いシンク(陶器)		1
76	サンプルケース		1
77	サンプルケース台		1

5 休憩室・その他

番号	品 名	規 格	数量
78	更衣ロッカー	(休憩室)	2
79	エアコン	三菱	1
80	手洗いシンク(陶器)		1
81	グリストラップ籠	取っ手付き 600×300×250 (外部)	1
82	廃油用物置	MB-132 (外部)	1
83	無圧缶式温水ヒーター	BH-810GF2 (外部)	2
84	置き台	600×600×700(外部)	1
85	置き台(スノコ)	600×600×600(外部)	1
86	掃除機		1
87	電動缶切り機	K-1000(3F倉庫)	1
88	L型運搬車	900×600×800(3F倉庫)	2

6 児童・教職員が使用する食器具等

番号	品 名	規 格	数量
89	食缶大		23
90	食缶中		23
91	食缶小		23
92	保温食缶		23
93	蓋付きボウル		23
94	ボウル小		23
95	フライばさみ		23
96	パンばさみ		23
97	つけものばさみ		23
98	玉しゃくし		23
99	豆しゃくし		23
100	食器かご		69
101	飯しゃもじ		46
102	ターナー		23
103	箸かご		23
104	配膳盆		69
105	食器 大皿		830
106	食器 スープ碗		830
107	食器 フルーツ皿		830
108	食器 飯椀(小)		490
109	食器 飯椀(大)		340
110	スプーン		830
111	箸		830
112	個人盆		200

7 その他

番号	品 名	規 格	数量
113	消火器	食品庫1 配膳室1 ボイラー1	3
114	時計	調理室2 配膳室1 休憩室1	4
115	下駄箱	休憩室1(木製)	1
116	3段ラック(靴用)	配膳室1	1
117	ホワイトボード	調理室2 配膳室2	4
118	小鍋	個別対応用	2
119	フライパン	個別対応用	1
120	収納庫	外部	1

* 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

(萱野東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	中心温度計	SK-250WP II-N SK-250WP	2
2	温湿度計	調理室	1
3	塩素測定器		1
4	ペールボックス	青:食品庫2 調理室1 配膳室3 グレー:配膳室2	8
5	脚立(2段)	食品庫	1
6	丸イス	食品庫	1
7	キッチンポット(蓋付き)	食品庫(調味料用)	1
8	工具箱一式	食品庫	1
9	キッチンバサミ	食品庫1 調理室3	4
10	洗剤置き	下処理室	1
11	丸ザル置き台	調理室3(φ550×700) 3F倉庫1(φ550×540)	4
12	たらい		10
13	すくい網		6
14	木かい		1
15	ザル		46
16	柄付きザル		2
17	泡立て器		3
18	ステンレス漉し器		1
19	アルミ柄杓		1
20	ストッカー	配膳室(860×480×510)	1

その他

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	

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