

(資料 1 - 2)

学校給食調理業務委託その 9
(とどろみの森学園)

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	とどろみの森学園
-----	----------

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	21	参観日代休
11	21	21	
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14日	児童生徒数	663
	教職員数	54
	合計	717

* 3月15日～3月20日	児童生徒数	627
	教職員数	54
	合計	681

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	とどろみの森学園
-----	----------

1、給食回数

月別	献立作成回数	給食回数	備考
4	14	13	参観日代休
5	21	20	参観日代休
6	20	19	文化フェスタ代休
7	13	13	
8	4	4	
9	19	17	運動会代休および代休予備日
10	22	21	参観日代休
11	20	20	
12	15	15	
1	16	16	
2	19	19	
3	15	14	卒業式
計	198	191	

2、給食数

* 4月10日～4月23日	児童生徒数	632
	教職員数	54
	合計	686

* 4月24日～3月14日	児童生徒数	746
	教職員数	54
	合計	800

* 3月15日～3月23日	児童生徒数	687
	教職員数	54
	合計	741

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	とどろみの森学園
-----	----------

1、給食回数

月別	献立作成回数	給食回数	備考
4	14	13	参観日代休
5	18	17	参観日代休
6	22	21	文化フェスタ代休
7	12	12	
8	3	3	
9	20	18	運動会代休および代休予備日
10	21	20	参観日代休
11	19	19	
12	16	16	
1	14	14	
2	19	19	
3	17	16	卒業式
計	195	188	

2、給食数

* 4月10日～4月23日	児童生徒数	699
	教職員数	54
	合計	753

* 4月24日～3月14日	児童生徒数	793
	教職員数	54
	合計	847

* 3月15日～3月23日	児童生徒数	739
	教職員数	54
	合計	793

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	とどろみの森学園
-----	----------

1、給食回数

月別	献立作成回数	給食回数	備 考
4	14	13	参観日代休
5	18	17	参観日代休
6	22	21	文化フェスタ代休
7	12	12	
8			
9			
10			
11			
12			
1			
2			
3			
計	66	63	

2、給食数

* 4月12日～4月25日	児童生徒数	749
	教職員数	54
	合 計	803
* 4月26日～7月31日	児童生徒数	855
	教職員数	54
	合 計	909

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

〇〇〇〇〇学園

20〇〇年〇〇月〇〇日(月)

献立名	小学校 1人分	中学校 1人分	総使用量	コメント	調理方法			
米飯					炊飯開始			
米	90 g	120 g	51 Kg		配食開始			
水	126 g	151.2 g	68.3 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	42 g	21.1 Kg	厚めのいちよう切	調理開始：			
鶏肉（もも皮なし）	20 g	24 g	10.9 Kg	解凍する	配食開始：			
たまねぎ	20 g	24 g	11.6 Kg	うす切り				
にんじん	10 g	12 g	5.6 Kg	いちよう切り				
さやいんげん	5 g	6 g	2.8 Kg					
酒	1 g	1.2 g	542 g					
水	20 g	24 g	10.8 Kg	材料を炒め、煮、調味する				
油	1 g	1.2 g	542 g					
砂糖	2 g	2.4 g	1.1 Kg					
しょうゆ	2 g	2.4 g	1.1 Kg					
みりん	1 g	1.2 g	542 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	24 g	11 Kg		調理開始：			
油揚げ	3 g	3.6 g	1.7 Kg	食べやすく切る	配食開始：			
にんじん	10 g	12 g	5.6 Kg	いちよう切り				
ささがきごぼう	10 g	12 g	5.5 Kg	食べやすく切る				
根深ねぎ	10 g	12 g	9.1 Kg	小口切り				
こんにやく	10 g	12 g	5.5 Kg	色紙切り				
だいこん	25 g	30 g	15.1 Kg	いちよう切り				
こまつな	8 g	9.6 g	5.1 Kg	1～2cmに切る				
煮干し	3 g	3.6 g	1.7 Kg	だしをとる				
水	120 g	144 g	65 Kg					
酒かす	2 g	2.4 g	2 Kg					
信州みそ	8 g	9.6 g	4.4 Kg					
梅干し					配食開始：			
梅干し	1 こ	1 こ	524 こ					
(中) れんこんのきんぴら					材料を炒め、調味する。			
れんこん	0 g	20 g	3.2 Kg	いちよう切り	調理開始：			
たけのこ（水煮）	0 g	10 g	2 Kg	短冊切り	配食開始：			
ちりめんじゃこ	0 g	5 g	690 g					
にんじん	0 g	15 g	2 Kg	せん切り				
ピーマン（青）	0 g	5 g	753 g	せん切り				
砂糖	0 g	1 g	128 g					
しょうゆ	0 g	2 g	256 g					
みりん	0 g	1 g	128 g					
油	0 g	1 g	128 g					
牛乳								
牛乳（飲用）	1 本	1 本	512 本					
使用食器及び食器具等				食数	小学校 副食 牛乳	中学校 副食 牛乳		
飯碗	玉しゃくし	大食缶		1年	83	83	44	44
大皿	パンばさみ	中食缶		2年	73	73	30	30
小皿1	フライばさみ	小食缶		3年	59	59	27	27
小皿2	しゃもじ	バット		4年	48	48		
汁碗	豆しゃくし	二重食缶		5年	60	60		
スプーン	スプーン	小ポウル		6年	35	35		
箸	ターナー	米飯缶						
		天板		職員	33	33	27	27
				予備				
				合計	391	391	128	128

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 _____ 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 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		学 園						
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 学園
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。

学園 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。

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 _____ 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 _____ 学園
- 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 _____ 学園
- 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

(とどろみの森学園)

1 検収室

番号	品名	規格	数量
1	自動台秤	D-100M	1
2	球根皮剥機	PL-42N-DH-C	1
3	冷凍冷蔵庫	HRF-150LZ3	1
4	一槽シンク	960×750×850H	1
5	検収台(移動式)	700×800×600H	4
6	移動台 押手付	750×600×600H	1
7	手洗いシンク	600×450×850H	1
8	手指温風乾燥機		1

2 食品庫

番号	品名	規格	数量
9	検収台(移動式)	700×800×600H	2
10	移動台 押手付	750×600×600H	2
11	調理台(移動式)	900×600×850H	1
12	置台	700×600×650H	1
13	L型運搬車(ドライ)	900×600×825H	1
14	スノコ		1
15	ラック		1

3 下処理室

番号	品名	規格	数量
16	電動缶切機	K-1000	1
17	熱風消毒保管機	ISC-W30J-EK	1
18	水圧洗米機	RWO-48BN	1
19	調理台(移動式)	900×600×850H	1
20	移動台	750×600×800H	2
21	移動台	600×600×600H	2
22	移動台	500×600×600H	1
23	解凍用二槽シンク	1600×800×850H	2
24	三槽シンク	3000×900×850H	1
25	三槽シンク	2700×850×850H	1
26	移動台	900×600×700H	2
27	水切り(スノコ)		3
28	手洗いシンク	600×450×850H	1
29	手指温風乾燥機		1

4 調理室

番号	品名	規格	数量
30	受渡しカウンター	2620×250×650H	1
31	ガス回転釜	MGHSL-32(アルミ×2、鉄×1)	3
32	ガス回転釜(フライヤー兼用)	DGK-45CFT-D	1
33	高速度ミキサー	MX-40S-M	1
34	高速度ミキサー受台	MX-MS-M用受台	1
35	電磁調理器	HIH-3CB	2
36	電磁調理器置台	1050×700×500H	1
37	真空低温冷却機	CMJ-40QE	1
38	スチームコンベクションオープン	フジマックFSCCWE201G 20段 ホテルパン浅型25 深型5 穴あき5	1
39	検食保存用冷凍庫	EKF-014FX	1
40	立体炊飯器	FRC22ND 3段	4
41	配膳棚	2840×800×2500H	1

番号	品名	規格	数量
42	食器消毒保管庫	NHE-40BS	1
43	消毒保管機	MCW-20-E	1
44	パススルー冷蔵庫	HR-120CZ3-4D4D-TH	1
45	スパテラストンド		2
46	調理台	1600×900×850H	1
47	調理台(移動式)	1200×900×750H	2
48	移動台 押手付	900×600×600H	3
49	二槽シンク(蓋付)	1600×800×850H *蓋のみ倉庫	1
50	アク取りシンク	600×600×700H	1
51	手洗いシンク	600×450×850H	3
52	手指温風乾燥機		3
53	廃油運搬車	500×500×750H	1
54	移動台	900×600×850H	1
55	移動台	750×600×800H	1
56	移動台	600×600×600H	3
57	移動台	900×900×600H	2
58	移動台	1200×900×800H	2
59	移動式一槽シンク	800×800×850H	1
60	靴箱		1

5 洗浄室

番号	品名	規格	数量
61	昇降式食器消毒保管庫(両面式)	H202E-AL-30W	2
62	電気式消毒保管機(両面式)	NHE-30BW	2
63	返却カウンター	2190×800×600H	1
64	食器洗浄機	DWT2-6	1
65	洗浄機用食器受台	1200×895×795H	1
66	調理台(移動式)	900×600×850H	1
67	移動台 押手付	900×600×600H	2
68	移動台	900×600×850H	1
69	移動台	750×600×800H	2
70	三槽シンク	2700×900×850H	1
71	三槽シンク	3000×900×850H	1
72	三槽シンク(移動式)	1550×560×850H	1
73	一槽シンク	1550×700×650H (ウェット洗浄室内)	1
74	一槽シンク(移動式)	800×800×850H	3
75	水切り(パンチ)		1
76	水切り(スノコ)		1
77	手洗いシンク	600×450×850H	2
78	手指温風乾燥機		2

6 配膳室

番号	品名	規格	数量
79	コンテナ	965×730×1155H	10
80	牛乳・モップ洗浄用シンク	1000×500×700H	1
81	返却台(下段スノコ)	1200×450×600H	1
82	手洗いシンク	600×450×850H	1
83	手指温風乾燥機		1

7 休憩室・その他

番号	品名	規格	数量
84	水切台付一槽シンク	900×500×850H (休憩室)	1
85	ラック(6段)	(休憩室)	1
86	手洗いシンク	600×450×850H (前室)	1
87	手指温風乾燥機	(前室)	1

番号	品名	規格	数量
88	靴箱	(前室)	3
89	グリストラップ籠	(外部)	1
90	湯沸器	(外部)	4
91	ポリッシャー		1
92	吸水型掃除機		2
93	牛乳保冷库	UMW-060RM-R (ワゴンプール)	1
94	三槽シンク(小)	(ワゴンプール)	1
95	手洗いシンク(陶器)	(ワゴンプール)	1
96	配膳台(コマ後付け)	1500×900×800H (ワゴンプール)	1
97	水切台	925×600×1150H (ワゴンプール)	1
98	二段式運搬車	960×650×830H (ワゴンプール)	1
99	L型運搬車	900×600×830H (ワゴンプール前廊下)	1
100	検収台(移動式)	700×800×600H (倉庫)	2
101	一槽シンク(移動式)	800×800×850H (倉庫)	1
102	シンク付野菜切機	VA-20DH-C(野菜切機VA-20S) (倉庫)	1
103	L型運搬車	900×600×825H (倉庫)	2
104	残滓運搬車	ポリペール用 (倉庫)	1
105	水切り(パンチ)	(倉庫)	4
106	コンテナ	965×730×1155H (倉庫・給食室前廊下)	2
107	移動台	600×600×700H (給食室前廊下)	1
108	一槽シンク(移動式)	800×800×850H (給食室前廊下)	1
109	水切台	925×600×900H 側面赤ライン (給食室前廊下)	1
110	スノコ		1

8 その他

番号	品名	規格	数量
111	消火器	検収室1 下処理室1 調理室2 洗浄室1 配膳室1 休憩室1	7
112	片手鍋	個別対応給食用	4
113	両手鍋	個別対応給食用	1
114	フライパン(28cm)	個別対応給食用	1
115	家庭用炊飯器(5合)	個別対応給食用	1
116	サンプルケース	(2階ワゴンプール前)	1

9 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		15
2	食缶中		15
3	食缶小		15
4	保温食缶		15
5	食缶(角型)		2
6	蓋付きボール		15
7	フライばさみ		15
8	パンばさみ		15
9	玉しゃくし		30
10	豆しゃくし		15
11	食器かご		45
12	スプーンかご		15
13	飯しゃもじ		30
14	マトファターナー		15
15	箸かご		15
16	米飯缶		15
17	配膳盆		45
18	食器 大皿		380
19	食器 スープ碗		380
20	食器 フルーツ皿		380

番号	品名	規格	数量
21	食器 飯椀(小)		250
22	食器 飯椀(大)		130
23	スプーン		380
24	箸		380

* 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(H30年8月～H33年7月)貸与する消耗品類

(とどろみの森学園が保有する消耗品)

* 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	ボウル(小)		7
2	ボウル(大)		3
3	バットン(角ザル)		4
4	玉じゃくし		7
5	トンゲ		6
6	ワニばさみ		2
7	パンばさみ		1
8	ターナー		2
9	脇とり盆		4
10	角バット		11
11	角バット(薄型)		8
12	油用ろうと		1
13	食缶(角型)		8
14	キッチンポット(丸型)	6L	1
15	キッチンポット(丸型)	16L	1
16	キッチンポット(丸型)	20L	2
17	キッチンポット(角型)	18L	2
18	ザル(深型)	375	5
19	ザル(深型)	350	5
20	ザル	500	5
21	ザル	460	4
22	ザル	430	5
23	ザル	550 揚げ物配食用	1
24	食缶(調理用)		24
25	掃除機	1F・2Fワゴンプール用	2

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	1～2年	3～4年	5～6年
名	名	名	名
	7～9年	その他(教職員等)	試食会
	名	名	名

献立名	1	2	3	4	5
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				
	7年生				
	8年生				
	9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