

(資料 1 - 2)

# 学校給食調理業務委託その 1 4 (箕面小学校)

## 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	箕面小学校
-----	-------

### 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	19	18	オープンスクール代休
10	21	21	
11	20	19	音楽会代休
12	15	15	
1	16	16	
2	18	18	
3	15	14	卒業式
計	128	125	

### 2、給食数

* 8月1日～3月18日	児童数	555
	教職員数	51
	合計	606
* 3月19日～3月23日	児童数	476
	教職員数	51
	合計	527

備考：学年別行事による変更等は前月に通知する。  
 各行事や代休等の予定は変更する場合がある。  
 その他行事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	箕面小学校
-----	-------

## 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	運動会代休
6	22	22	
7	12	12	
8	3	3	
9	20	19	オープンスクール代休
10	21	21	
11	19	18	音楽会代休
12	16	16	
1	14	14	
2	18	18	
3	17	16	卒業式
計	194	190	

## 2、給食数

*4月10日～4月23日	児童数	483
	教職員数	51
	合計	534

*4月24日～3月18日	児童数	563
	教職員数	51
	合計	614

*3月19日～3月23日	児童数	446
	教職員数	51
	合計	497

備考：学年別行事による変更等は前月に通知する。  
 各行事や代休等の予定は変更する場合がある。  
 その他行事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	箕面小学校
-----	-------

## 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	運動会代休
6	22	22	
7	12	12	
8	3	3	
9	20	19	オープンスクール代休
10	20	20	
11	20	19	音楽会代休
12	16	16	
1	14	14	
2	18	18	
3	16	15	卒業式
計	193	189	

## 2、給食数

*4月12日～4月25日	児童数	454
	教職員数	51
	合計	505
*4月26日～3月18日	児童数	545
	教職員数	51
	合計	596
*3月19日～3月23日	児童数	452
	教職員数	51
	合計	503

備考：学年別行事による変更等は前月に通知する。  
 各行事や代休等の予定は変更する場合がある。  
 その他行事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	箕面小学校
-----	-------

### 1、給食回数

月別	献立作成回数	給食回数	備考
4	13	13	
5	19	18	運動会代休
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	459
	教職員数	51
	合計	510
* 4月26日～7月31日	児童数	546
	教職員数	51
	合計	597

備考：学年別行事による変更等は前月に通知する。  
 各行事や代休等の予定は変更する場合がある。  
 その他行事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。		
さつまいも		35 g	20.8 Kg	厚めのいちよう切	調理開始：		
鶏肉(もも皮なし)		20 g	10.7 Kg	解凍する	配食開始：		
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。		
鮭(皮なし)角切り		20 g	11 Kg		調理開始：		
油揚げ		3 g	1.6 Kg	食べやすく切る	配食開始：		
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 5

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							

様式6

# 調理（給食）日誌

令和 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				
	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	



作 業 中	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。
	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



### 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 令和 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

令和 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 令和 年度分 ・ 2 従事者変更分

---

記

1 学校名 小学校

2 受診日 令和 年 月 日

令和 年 月 日

令和 年 月 日

令和 年 月 日





# 完了届

令和 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)

令和 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

(箕面小学校)

## 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	球根受け用L型運搬車	1080×700×900H	1
4	冷凍冷蔵庫	SRR-G1583CS	1
5	一槽シンク	1000×750×850H	1
6	手洗いシンク	600×450×850H	1
7	検収台(移動式)	700×800×600H	5

## 2 食品庫

番号	品名	規格	数量
8	移動台 押手付	750×600×600H	3

## 3 下処理室

番号	品名	規格	数量
9	解凍用二槽シンク	1600×800×850H	2
10	パススルー冷蔵庫	SRR-GP1283D	1
11	調理台(移動式)	900×600×850H	2
12	三槽シンク	2700×850×850H	2
13	移動シンク	一槽 750×750×850H	1
14	一槽シンク	750×750×850H	1
15	電動缶切機	K-1000	1
16	電動缶切機置台	700×600×650H	1
17	熱風消毒保管機	ISC-S10F-E	1
18	カウンター	3290×250×600H	1
19	手洗いシンク	600×450×850H	1

## 4 調理室

番号	品名	規格	数量
20	移動台	900×600×650H	5
21	エアシャワー前台	900×600×850H	1
22	二槽シンク(蓋付)	1600×850×850H	1
23	調理台	1600×900×850H	1
24	フードスライサー	ML-201	1
25	フードスライサー置台	1750×900×700H	1
26	調理台(移動式)	1200×900×750H	2
27	ガス回転釜	MGHSL-32	3
28	ガス回転釜	MGHSL-30	1
29	一槽シンク	600×600×700H	1
30	高速度ミキサー	MX-40S	1
31	高速度ミキサー受台	MX-MS 500×530×900H	1
32	庖丁まな板殺菌庫	ISCK-12J-E	1
33	電磁調理器	MIH-P33	1
34	電磁調理器置台(移動式)	1000×700×630H	1
35	フライヤー	FGSHT-90-1	1
36	真空低温冷却機	CMJ-40QA	1
37	スチームコンベクションオープン	ラショナルSCC201G 20段	1
38	検食保存用冷凍庫	SRF-F681	1
39	立体炊飯器	FRC15ND 2段	5
40	配膳棚	3000×910×2600H	1
41	手洗いシンク	600×450×850H	3

番号	品名	規格	数量
42	手洗いシンク	600×600×850H	1
43	冷蔵庫	HR-75X(ホシザキ)	1

## 5 洗浄室

番号	品名	規格	数量
44	昇降式食器消毒保管庫(両面式)	ISCM-W32C-EH	2
45	カウンター	3148×800×600H	1
46	二槽シンク	1700×700×850H	1
47	三槽シンク(食缶用)	2700×900×850H	1
48	三槽シンク(食器用)	3000×900×850H	1
49	食器洗浄機	DWT2-6	1
50	洗浄機用食器受台	1200×900×720H	1
51	電気式消毒保管機	ISC-S20J-E	2
52	電気式食缶消毒保管機(両面式)	ISC-S30J-E	1
53	一槽シンク(食器浸漬用・移動式)	800×800×850H	4
54	三槽シンク(小物用・移動式)	1550×560×850H	1
55	水切台(移動式)	DTM-97 900×750×850H	1
56	手洗いシンク	600×450×850H	2

## 6 配膳室

番号	品名	規格	数量
57	リフト用コンテナ	940×800×1155H	
58	冷蔵庫	SRR-G1583S	1
59	モップ洗浄用シンク	600×500×700H	1
60	牛乳洗浄用シンク	600×500×700H	1
61	手洗いシンク	600×450×850H	1
62	牛乳保冷库	EMW-060RM-7-R(福島工業)	1
63	サンプルケース		1

## 7 休憩室・その他

番号	品名	規格	数量
64	水切台付一槽シンク	900×500×850H	1
65	手洗いシンク	600×450×850H (前室)	1
66	更衣ロッカー	(休憩室)	
67	手洗いシンク	(トイレ)	
68	グリストラップ籠	(外部)	3
69	湯沸器	(外部)	4
70	ポリッシャー		1
71	吸水型掃除機		2

## 8 その他

番号	品名	規格	数量
72	消火器		2
73	小鍋(片手)	(対応給食用)	10
74	〃 (両手)	(対応給食用)	1
75	電気炊飯器	(対応給食用) 5合炊き	1
76	ホワイトボード		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		20
2	食缶中		20
3	食缶小		20
4	保温食缶		20
5	蓋付きボール		20
6	フライばさみ		20
7	パンばさみ		20
8	玉しゃくし		20
9	豆しゃくし		20
10	食器かご		80
11	スプーンかご		20
12	飯しゃもじ		40
13	マトファターナー		20
14	箸かご		20
15	米飯缶		20
16	配膳盆		60
17	食器 大皿		720
18	食器 スープ碗		720
19	食器 フルーツ皿		720
20	食器 飯椀(小)		460
21	食器 飯椀(大)		260
22	スプーン		720
23	箸		720
24	個人盆		200

\* 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。

## 今期貸与する消耗品類（箕面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	ザル		45
2	キッチンポット		5
3	L型運搬車	900×600×825H	2
4	残滓用運搬車	ポリペール用	3
5	廃油用運搬車	500×500×750H	1



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対応給食の誤配	③調理上の過失
		④その他( )		
3	発 生 日 時	令和 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