

(資料 1 - 2)

# 中学校給食調理業務委託その 4 (第四中学校)

## 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	〇〇中学校
-----	-------

## 1、給食回数

月別	献立作成回数	給食回数	備考
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
1			
2			
3			
計			

## 2、給食数

*4月〇日~4月〇日	生徒数	
	教職員数	
	合計	0

*4月〇日~3月〇日	生徒数	
	教職員数	
	合計	0

*3月〇日~3月〇日	生徒数	
	教職員数	
	合計	0

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

〇〇中学校

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： 配食開始：	
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。
鮭（皮なし）角切り		20 g	11 Kg		調理開始： 配食開始：	
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		
こんにゃく		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	小ボウル		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

令和〇〇年〇〇月 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	2	1年	1組	〇〇 〇〇	
			5年	2組	〇〇 〇〇	
	【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。	【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
(中)れんこんのきんぴら	対応なし					
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 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							
	オーデイー	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

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	生徒	その他(教職員等)	試食会
名	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					
	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		

# 学校給食日常点検票

天気 \_\_\_\_\_ 気温 \_\_\_\_\_ °C

学校名 \_\_\_\_\_

作成者 \_\_\_\_\_

\*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	年	月	日	校長検印
	調理前		調理中	
調理室の温度		°C	°C	
調理室の湿度		%	%	

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) ・牛乳保冷庫 (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。				
業	使用水	<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)		
前	検 収	<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。		
学校給食従事者	服装等	<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。	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。
健康状態	<input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。	調理室の 立ち入り	<input type="checkbox"/> 用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。	
	<input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。		<input type="checkbox"/> 部外者が立ち入った。	
	<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"/> 部外者の健康状態を点検・記録した。	
	<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"/> 部外者は衛生的な服装であった。	
	<input type="checkbox"/> 手指・顔面に化膿性疾患がある者はいない。			



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。	

様式8

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

### 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
								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 中学校
- 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。

中学校長 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

中学校

2 受診日

令和 年 月 日

令和 年 月 日

令和 年 月 日

令和 年 月 日

様式11

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

## 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

中学校

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 \_\_\_\_\_ 中学校
- 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

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 \_\_\_\_\_ 中学校
- 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

(第四中学校)

## 1 検収室

番号	品名	規格	数量
1	デジタル台秤	DP-6700M	1
2	秤台(移動式)	700×450×500	1
3	冷凍冷蔵庫	HRF-150LZ 1500×800×1890	1
4	検収台(移動式)	750×600×600	6
5	球根皮剥機(移動式)	PL-42N-DH-C シンク付 ドライ仕様	1
6	一槽シンク(ドライ)	900×750×850	1
7	L型台車	900×600×825	1
8	手洗いシンク	600×450×850	1
9	手指温風乾燥機		1

## 2 食品庫

番号	品名	規格	数量
10	移動台	750×600×600 取手付	5
11	食品庫用スノコ	900×500 ステンレス 移動式	2

## 3 下処理室

番号	品名	規格	数量
12	移動台	750×750×850	2
13	洗米機	RWO-48A	1
14	器具消毒保管機(片面式)	MCWK-40-e 1750×950×1900	1
15	器具消毒保管機	HENS-5-MN 包丁20本 まな板12枚	1
16	一槽シンク(ドライ)	750×750×850	1
17	二槽シンク(ドライ)	1300×750×850	1
18	移動台(ドライ)	700×600×650	1
19	三槽シンク(ドライ)	2400×750×850	2
20	移動シンク(ドライ)	750×600×850	2
21	パススルー冷蔵庫	HR-120CZ-4D4D	1
22	カウンター(下処理室用)	3345×250×660	1
23	移動台(ドライ)	750×600×850	1
24	移動台(ドライ)	600×600×600	1
25	移動台(ドライ)	600×500×600	1
26	手洗いシンク	600×450×850	1
27	手指温風乾燥機		1
28	移動台(ドライ)	900×600×850	2

## 4 調理室

番号	品名	規格	数量
29	移動台(ドライ)	900×600×650 取手付	5
30	移動台(ドライ)	900×600×850	4
31	二槽シンク(ドライ)	1800×750×850 ふた付	1
32	作業台(ドライ)	1800×750×850	1
33	器具消毒保管機(片面式)	MCWK-30-e 1300×950×1900	1
34	野菜切機	VA-40-DH-C シンク付 替刃4枚(輪切・短冊・丸千・角千)	1
35	高速ミキサー	MX-40S-M	1
36	ミキサー用受槽(移動式)	MX-MS 500×530×900	1
37	電磁調理器	HIH-3CB	2
38	電磁調理器置台	1000×700×490	1
39	スチームコンベクションオープン	FSCWE201 20段 ホテルパン浅型30 深型5 穴あき10	1
40	真空冷却器	CMJ-40QE	1
41	冷蔵庫	HR-150LZ 1500×800×1890	1
42	灰汁とりシンク(ドライ)	600×600×700	1
43	移動台(ドライ)	1200×750×800	1
44	スパテラストンド	ST-S	3

番号	品名	規格	数量
45	ガス回転釜(アルミ)	GHSL-32	2
46	ガス回転釜(鉄)	GHSL-32	2
47	ガス回転釜(フライヤー兼用)	DGK-45JFT-D	1
48	移動台(ドライ)	1200×600×600 配缶用	3
49	立体炊飯器(3段)	FRC21FA	4
50	保存食用冷凍庫	HF-63LZ 625×800×1890	1
51	電動缶切機	1000型	1
52	包丁まな板保管機	NHE-4ASR	1
53	カウンター(配膳用)	2950×800×2500	1
54	手洗いシンク	600×450×850	2
55	手指温風乾燥機		2
56	移動台(ドライ)	900×600×850	2
57	移動台(ドライ)	750×600×850	1
58	移動台(ドライ)	750×600×800	5
59	移動台(ドライ)	600×600×600	4
60	移動台(ドライ)	1200×900×600	2

## 5 洗浄室

番号	品名	規格	数量
61	カウンター(返却用)	2600×940×650	1
62	カウンター(返却用)	750×500×650 ウェット洗浄室内	1
63	一槽シンク(ドライ)	1200×600×850 ウェット洗浄室内	1
64	移動シンク(ドライ)	750×600×850	3
65	移動三槽シンク(ドライ)	1550×560×850	1
66	食器洗浄機	DWT2-6	1
67	洗浄機用受け台	1200×850×750	1
68	三槽シンク(ドライ)	2700×750×850	2
69	食缶消毒保管機(両面式)	MCW-30-e 1300×950×1900	3
70	昇降式食器消毒保管機(両面式)	H202EH-AL-48W 1470×1150×2970	2
71	昇降式食器消毒保管機(両面式)	H202EH-AL-32W 1090×1150×2970	1
72	残滓用運搬車	ポリペール用	2
73	掃除ロッカー		1
74	移動台(ドライ)	900×600×850	3
75	移動台(ドライ)	1200×750×800	1
76	移動台(ドライ)	1200×900×800	2
77	廃油運搬車	500×500×750	1
78	手洗いシンク	600×450×850	2
79	手指温風乾燥機		2

## 6 配膳室

番号	品名	規格	数量
80	掃除用具入れ	CLK-Z35F1	1
81	リフト用コンテナ	970×810×1150	15
82	冷蔵庫	HR-150LZ 1500×800×1890	1
83	牛乳保冷库	MR-180X 1800×900×1950	1
84	二槽シンク(ドライ)	1200×600×700	1
85	手洗いシンク	600×450×850	1
86	手指温風乾燥機		1
87	L型運搬車	900×600×825	1

## 7 休憩室・その他

番号	品名	規格	数量
88	ポリッシャー	CMP-120	1
89	吸水型掃除機	MC-G600WD	2
90	クリーンロッカー(3連)		3
91	掃除ロッカー		1
92	シンク/クッキングヒーター	KUW-90L(A) / MKH-13PH(N) (休憩室前)	1
93	残滓用運搬車	ポリペール用 (外部)	1
94	L型運搬車	900×600×825 (外部)	1
95	手洗いシンク	600×450×850(前室)	1
96	手指温風乾燥機		1
97	牛乳保冷库	MR-75X(2・3・4階ワゴンプール)	3
98	冷蔵庫	HR-63LZ(2・3・4階ワゴンプール)	3
99	リフト用運搬車	970×810×1150(2・3・4階ワゴンプール)	3
100	サンプルケース	450×350×200 アクリル(4階ワゴンプール)	1
101	サンプルケース台	木製(4階ワゴンプール)	1

## 8 その他

番号	品名	規格	数量
102	消火器	検収室 下処理室 調理室2 洗浄室 配膳室 前室 各階配膳室3	10
103	ホワイトボード	調理室 洗浄室 休憩室	3
104	片手鍋(蓋付)	電磁調理器用 φ180	2
105	片手鍋(蓋付)	電磁調理器用 φ200	4
106	片手鍋(蓋付)	電磁調理器用 φ230	2
107	両手鍋(蓋付)	電磁調理器用 φ300	1
108	両手鍋(蓋付)	電磁調理器用 φ220	1
109	フライパン		2
110	電気炊飯器	5合炊き	1
111	木製靴箱	配膳室1 前室2	3

## 9 生徒・教職員が使用する食器具等

番号	品名	規格	数量
1	食缶大	丸型一重 16L アルミ厚手 蓋止め付	19
2	食缶中	丸型一重 12L アルミ厚手 蓋止め付	19
3	保温食缶	二重食缶 6L アルミ 中蓋付	19
4	天ぷら入れ(蓋付)	角型 敷網付 (身)410×310×110 (蓋)425×330×20	19
5	蓋付きボール	φ210 アルマイト	19
6	フライばさみ	ステンレス ワニ口(8寸)	38
7	玉しゃくし	ステンレス カギ付 90×90×200	38
8	玉しゃくし	ステンレス カギ付 91×91×265	19
9	豆しゃくし	ステンレス カギ無 φ50×170	19
10	食器かご	SKラック ポリプロピレン キャメル 420×245×200 PSK-170	57
11	食器かご	SKラック ポリプロピレン ベージュ 375×225×200 PSK-150	38
12	籠用ネームプレート	PSK-170用(2枚一組)	57
13	籠用ネームプレート	PSK-150用(2枚一組)	38
14	箸かご	ステンレス 横型 260×100×67	38
15	飯しゃもじ	SMJ-001 ステンレス 198×70	38
16	マトファ耐熱ターナー	GF-02B グラスファイバー強化ナイロン 80×310	19
17	米飯缶	取手・蓋付 アルミ 550×370×110	38
18	個人盆	アルミ 355×260×18	730
19	個人盆(個別対応給食用)	アルミ 330×245×10	20
20	食器 大皿	21180ULT	730
21	食器 スープ碗	22130ULT	730
22	食器 小皿	14120ULT	730
23	食器 飯碗(大)	52145GR	730
24	スプーン	ステンレス 先丸スプーン 穴無	730
25	箸	ビリアン 鉄木 200mm	730

\* 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（第四中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	ざる	下処理室10 調理室19 洗浄室9	38
2	キッチンポット(丸型)	φ280×280 16L	1
3	キッチンポット(丸型)	φ300×300 21L	2
4	キッチンポット(角型)	φ270×270 18L	2
5	グレーチング引き上げ棒	検収室1 洗浄室1	2
6	シンク用プレート	700×400 洗浄室1 配膳室(物入)4	5

箕面市教育委員会  
教育長 様

会社名

代表者名

Ⓜ

## 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