

(資料 1 - 2)

学校給食調理業務委託その 1 1
(西南小学校)

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 | 〇〇小学校 |
|-----|-------|

1、給食回数

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

2、給食数

| | | |
|-------------|------|---|
| * 4月〇日～4月〇日 | 児童数 | |
| | 教職員数 | |
| | 合 計 | 0 |
| * 4月〇日～3月〇日 | 児童数 | |
| | 教職員数 | |
| | 合 計 | 0 |
| * 3月〇日～3月〇日 | 児童数 | |
| | 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 | |
|---------------------|--------|-------|---------|--------------|---|-----|
| 米飯 | | | | | 炊飯開始 | |
| 米 | | 90 g | 48 Kg | | 配食開始 | |
| 水 | | 126 g | 67.1 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 | 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 | | | |
| 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 | 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 | | | |
| 梅干し | | | | | 配食開始： | |
| 梅干し | | 1 こ | 537 こ | | | |
| 牛乳 | | | | | | |
| 牛乳（飲用） | | 1 本 | 527 本 | | | |
| 使用食器及び食器具等 | | | | 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 |
| | | | | 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

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 | |
| | | | | | |

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。 | | | |
| 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。 | |
| | 手洗い | <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。 | |
| | 健康状態 | <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"/> 下痢をしている者はいない。 | | <input type="checkbox"/> 調理衣 (上下)、履物等は脱いだ。 | |
| <input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。 | | <input type="checkbox"/> 用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。 | |
| 健康状態 | <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。 | 調理室の 立ち入り | <input type="checkbox"/> 部外者が立ち入った。 |
| | <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"/> 部外者の健康状態を点検・記録した。 |
| | <input type="checkbox"/> 手指・顔面に化膿性疾患がある者はいない。 | | <input type="checkbox"/> 部外者は衛生的な服装であった。 |

| | | |
|--|---|--|
| 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



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

㊞

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

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 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

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

(西南小学校)

1 食品庫

| 番号 | 品名 | 規格 | 数量 |
|----|---------------|-----------------|----|
| 1 | 冷凍冷蔵庫 | ホシザキ HRF-120ST | 1 |
| 2 | 保存食用冷凍庫 | ホシザキ HF-63ST-KS | 1 |
| 3 | 食品棚(木製) | | 3 |
| 4 | 棚(引違扉) | | 1 |
| 5 | 棚(12枠) | | 1 |
| 6 | 庖丁保管庫 | 10本用 | 1 |
| 7 | L型台車 | 900×500×800 | 1 |
| 8 | 台車(取っ手折りたたみ可) | | 2 |

2 下処理室

| 番号 | 品名 | 規格 | 数量 |
|----|----------|--------------|----|
| 9 | 球根皮むき機 | PL-42N 蓋付 | 1 |
| 10 | 傾斜シンク | | 1 |
| 11 | 1槽シンク | 750×700×800 | 1 |
| 12 | 移動台 | 600×600×560 | 2 |
| 13 | 移動台 | 900×750×830 | 1 |
| 14 | 移動台(スノコ) | 600×600×500 | 1 |
| 15 | 移動台(スノコ) | 600×600×550 | 1 |
| 16 | 手洗いシンク | | 1 |
| 17 | 手指温風乾燥機 | TOTO TCE200N | 1 |
| 18 | 移動台(スノコ) | 600×600×500 | 1 |

3 調理室

| 番号 | 品名 | 規格 | 数量 |
|----|-----------------|------------------------------------|----|
| 19 | 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 |
| 20 | オープンカート | | 1 |
| 21 | ガス回転釜(内釜アルミ) | DGK-45C | 2 |
| 22 | ガス回転釜(内釜鉄) | DGK-45C DGK-45J | 2 |
| 23 | フライヤー | FGSHT-90-1 | 1 |
| 24 | 立体炊飯器(3段) | FRC-22N(1) FRC-21F(1) ARCX-3G(2) | 4 |
| 25 | 食缶消毒保管機 | ホシザキ HSB-10DA3-1 | 1 |
| 26 | 食器洗浄機 | DWT2-6 | 1 |
| 27 | 庖丁まな板殺菌庫 | MES-5KG | 1 |
| 28 | 高速度ミキサー | MX-40S | 1 |
| 29 | 野菜切機 | VA-20 | 1 |
| 30 | 洗米機 | RWO-48A(後付電動式) | 1 |
| 31 | 電動缶切機 | K-1000 | 1 |
| 32 | 電動缶切機置台 | 500×400×570 | 1 |
| 33 | 台秤 | 100kg | 1 |
| 34 | パンラック | | 2 |
| 35 | 調理台 | 1800×900×820 | 2 |
| 36 | 移動台 | 900×750×850 | 2 |
| 37 | 移動台 | 1200×600×820 | 1 |
| 38 | 移動台 | 1200×600×800 | 1 |
| 39 | 移動台 | 1800×900×650 | 1 |
| 40 | 移動台 | 600×600×620 | 3 |
| 41 | 移動台 | 600×600×500 | 3 |
| 42 | 移動台 | 1800×600×750 | 1 |
| 43 | ドライ式移動台 | 1200×750×850 | 1 |
| 44 | 移動台 | 下段スノコ 1000×600×820 | 1 |

| 番号 | 品名 | 規格 | 数量 |
|----|------------|----------------|----|
| 45 | 移動台 | 600×600×670 | 2 |
| 46 | ドライ式移動台 | 700×700×600 | 1 |
| 47 | ドライ式移動台 | 900×750×850 | 1 |
| 48 | ドライ式移動台 | 1200×750×850 | 2 |
| 49 | | | |
| 49 | 固定台 | 500×400×350 | 2 |
| 50 | 固定台 | 400×350×430 | 1 |
| 51 | 固定台 | 600×600×600 | 1 |
| 52 | 移動台(スノコ) | 600×600×500 | 1 |
| 53 | ドライ3槽シンク | | 1 |
| 54 | ドライ移動シンク | 750×750×850 | 2 |
| 55 | ドライ移動シンク | 900×900×850 | 2 |
| 56 | 移動式3槽シンク | 1550×560×H850 | 1 |
| 57 | 手洗いシンク | | 2 |
| 58 | 手指温風乾燥機 | TOTO TCE200N | 1 |
| 59 | ドライ2槽シンク | | 2 |
| 60 | 2槽シンク | | 2 |
| 61 | 移動シンク | 900×900×830 | 1 |
| 62 | 固定台 | 枠付 740×440×930 | 1 |
| 63 | 食器消毒保管庫 | 中西製作所 MCW-30-e | 1 |
| 64 | 昇降式食器消毒保管庫 | 中西製作所 ECW-28-e | 2 |
| 65 | 二段式運搬車 | 900×600×800 | 1 |

4 配膳室

| 番号 | 品名 | 規格 | 数量 |
|----|---------------|-----------------|----|
| 66 | 食器消毒保管庫 | ISC-S10F-E | 1 |
| 67 | リフト用コンテナ | | 11 |
| 68 | サンプルケース | | 1 |
| 69 | サンプルケース台 | | 1 |
| 70 | 牛乳保冷库 | (廊下)ホシザキ | 1 |
| 71 | L型運搬車 | (廊下) | 1 |
| 72 | 台車(取っ手折りたたみ式) | (廊下) | 1 |
| 73 | 移動台 | (廊下)600×600×620 | 1 |
| 74 | 台秤 | (廊下)100kg | 1 |
| 75 | 棚(木製) | | 1 |
| 76 | 教室用配膳台 | OLS-14型(小) | 1 |

5 休憩室・その他

| 番号 | 品名 | 規格 | 数量 |
|----|------------|-----------------------|----|
| 77 | 更衣ロッカー(3連) | (休憩室) | 2 |
| 78 | 冷蔵庫 | (休憩室) | 1 |
| 79 | 棚(ガラス扉) | (休憩室) | 1 |
| 80 | 棚(木製) | (休憩室) | 1 |
| 81 | 机 | (休憩室) | 1 |
| 82 | 給湯器 | (外部)GS-5000GW | 2 |
| 83 | グリストラップ籠 | (外部)取っ手付き 600×300×250 | 1 |

6 その他

| 番号 | 品名 | 規格 | 数量 |
|----|---------|----------------------|----|
| 83 | 消火器 | 休憩室前1 調理室4 給湯器1 | 6 |
| 84 | 時計 | 下処理室1 調理室2 配膳室1 休憩室1 | 5 |
| 85 | 下駄箱 | 出入り口前 | 1 |
| 86 | ホワイトボード | 調理室(大)1 (小)3 配膳室1 | 5 |
| 87 | 小鍋 | 対応給食用 | 9 |
| 88 | フライパン | 対応給食用 | 2 |
| 89 | 電磁調理器 | 対応給食用 KZ-P8 MR-A25LH | 2 |
| 90 | 家庭用炊飯器 | 対応給食用 NS-WB10 5合炊き | 1 |

7 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 | | 22 |
| 2 | 食缶中 | | 22 |
| 3 | 食缶小 | | 22 |
| 4 | 保温食缶 | | 22 |
| 5 | 蓋付きボウル | | 22 |
| 6 | ボウル小 | | 22 |
| 7 | フライばさみ | | 22 |
| 8 | パンばさみ | | 22 |
| 9 | つけものばさみ | | 22 |
| 10 | 玉しゃくし | | 22 |
| 11 | 豆しゃくし | | 22 |
| 12 | 食器かご | | 66 |
| 13 | 飯しゃもじ | | 44 |
| 14 | ターナー | | 22 |
| 15 | 箸かご | | 22 |
| 16 | 配膳盆 | | 66 |
| 17 | 食器 大皿 | | 730 |
| 18 | 食器 スープ碗 | | 730 |
| 19 | 食器 フルーツ皿 | | 730 |
| 20 | 食器 飯椀(小) | | 460 |
| 21 | 食器 飯椀(大) | | 270 |
| 22 | スプーン | | 730 |
| 23 | 箸 | | 730 |
| 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（西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託者が負担する。

| 番号 | 品名 | 規格 | 数量 |
|----|--------------|------------------------|----|
| 1 | 温湿度計 | 調理室 | 1 |
| 2 | ペールボックス | 食品庫2 配膳室2 | 4 |
| 3 | 脚立(3段) | 食品庫 | 1 |
| 4 | キッチンポット(蓋付き) | 食品庫(調味料用) | 1 |
| 5 | 洗剤置き | 調理室 | 1 |
| 6 | 丸ザル置き台 | 調理室(φ600×600 φ550×700) | 3 |
| 7 | 秤 | 調理室(20kg)1 (12kg)1 | 2 |
| 8 | シンク用板(パンチ穴) | | 3 |

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