

(資料 1 - 2)

学校給食調理業務委託その3 (萱野小学校)

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）					
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		
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					
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 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。	
	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	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	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	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	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。
- * 責任者・副責任者を変更する場合は、経歴書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

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

校長確認欄

* 調理業務を実施した日に調理責任者が押印またはサインすること。

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

校長確認欄

* 清掃・指定研修等を実施した日に調理責任者が押印またはサインすること。

調理用設備器具一覧表

(萱野小学校)

1 下処理室

番号	品名	規格	数量
1	球根皮むき機	PL43N	1
2	ピーラーシンク	900×600×350H	1
3	冷蔵庫	福島工業 URN-250RMI	1
4	三槽シンク(ドライ)	2,100×850×830H	1
5	調理台	肉・魚・卵用 800×600×500H	1
6	調理台	750×750×600	2
7	移動台	野菜(大)用 1,000×450×600H	1
8	移動台	野菜(小)用 600×600×550H	1
9	包丁殺菌庫	イシダ	1
10	台秤	100Kg	1
11	手洗いシンク	450×500×700H	1

2 調理室

番号	品名	規格	数量
12	ガス回転釜(内釜鋳鉄)	DGK-45J-D-F	1
13	ガス回転釜(内釜アルミ)	DGK-45J-D-A	2
14	ガス回転釜(内釜アルミ)	DGK-45C ウェット仕様	1
15	フライヤー	日本調理機 FGSHT-90-1	1
16	スチームコンベクションオープン	ラショナルSCG201G	1
17	オープンカート(旧)	780×600	1
18	オープンカート		1
19	ガスレンジ	NGT-126N	1
20	野菜切機	CL-52E	1
21	高速ミキサー	MX-40SA	1
22	電動缶切機	K-1000	1
23	電動缶切機台(移動台)	500×500×600H	1
24	洗米機	RWO-48A	1
25	立体炊飯器2段式	FRC15NB(2) ARCX-2G(2)	4
26	立体炊飯器3段式	FRC-21F	1
27	保存食用冷凍庫	福島工業 EKF-014FX	1
28	冷凍冷蔵庫	サンヨー SRR-G1261CS	1
29	食器洗浄機	WX-23G7T	1
30	食器洗浄機水切り台	1200×700×850H	1
31	昇降式食器消毒保管機	ECW-32-e	2
32	食器具消毒保管機	FEBW40S	1
33	食器具消毒保管機	ISC-W30J-E	1
34	包丁まな板保管庫	FSCD8560SB 850×600×1430	1
35	三槽シンク(ドライ)	2400×900×830H	2
36	移動式1槽シンク(ドライ)	900×750×830H	2
37	移動式1槽シンク(ドライ)	890×750×850H	1
38	移動式1槽シンク(ドライ)	750×900×830	2
39	ドライ式移動シンク	750×750×830H	2
40	スプーン用二槽シンク	1020×470×880H	1
41	穴あき調理台(ドライ)	1500×900×830H	1
42	ドライ調理台	1500×900×830H	1
43	調理台	ガスレンジ横 900×750×800H	1
44	ドライ式移動台	600×750×830H	1
45	ドライ式移動台	700×750×830H	1

番号	品名	規格	数量
46	ドライ式移動台	750×750×650H	4
47	ドライ式移動台	750×750×600H	1
48	ドライ式移動台	1200×750×650H	3
49	ドライ式移動台	1200×750×600H	2
50	移動台	600×600×680H	1
51	配缶用L型運搬車ドライ式	900×600×800H *1台はスノコあり	2
52	ドライ用ザル置き台	φ780×540H	1
53	ドライ用ザル置き台	取っ手付き φ780×540H	1
54	移動台	600×600×540H	1
55	移動台	600×600×560H	1
56	移動台	400×500×350H	1
57	移動台	400×500×370H	1
58	置き台(下段スノコ)	450×600×700H	1
59	移動パンラック(ドライ)	4段 1200×750×1390H	1
60	パンラック3段式	1000×500×1200	1
61	L型運搬車	600×400×850H	1
62	ゴミペール用台車	φ550×850H	1
63	手洗いシンク	900×450×700H	1
64	手指温風乾燥機	TOTO	1
65	食缶用水槽(ドライ式)	ウェットコーナー 1020×850×810H	1
66	シンク	ウェットコーナー 900×600×830H	1
67	移動台(スノコ)	ウェットコーナー 500×400×350H	1
68	ホワイトボード		2
69	時計		2

3 配膳室・休憩室・その他

番号	品名	規格	数量
70	牛乳保冷庫	配膳室 MR180X	1
71	牛乳処理シンク	配膳室 800×450×550H	1
72	モップ洗いシンク	配膳室 600×600×700H	1
73	リフト用コンテナ	配膳室 大2段③ 大3段① 970×800×1150H	4
74	リフト用コンテナ	配膳室 小2段 900×800×1150H	4
75	リフト用コンテナ	配膳室 米飯4段 970×750×1100H	3
76	L型運搬車	配膳室 牛乳納品用 700×500×830H	1
77	L型運搬車	配膳室 牛乳返却用 600×400×850H	1
78	ホワイトボード	配膳室	2
79	丸椅子	食品庫	1
80	パンラック3段式	食品庫 1000×500×1200	1
81	テーブル	レストルーム イトーキ DDT0667JHTM	1
82	手洗いシンク	レストルーム 900×500×700H	1
83	更衣ロッカー	休憩室 コクヨ CLK35M 3個連結	2
84	ステンレス台秤	備品倉庫 100Kg コマ付き	1
85	スノコ台	ボイラー室 350×350×200H	1
86	ポリッシャー	ボイラー室 ポリッシャー	1
87	給湯器	外部 パーパス GS-5000GW/LPG	4
88	消火器	調理室1 配膳室1 食品庫1 休憩室横1 ボイラー室1 備品倉庫前1	6

4 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	ふた付き	19
2	食缶中	ふた付き	19
3	食缶小	ふた付き	19
4	蓋付きボール	φ190	19
5	ボール小	φ220	19
6	フライばさみ		19
7	パンばさみ		19
8	玉しゃくし		38
9	豆しゃくし		19
10	食器かご		76
11	飯しゃもじ(ステンレス)		38
12	ターナー		19
13	箸・スプーンかご		19
14	米飯缶		19
15	配膳盆		57
16	食器 大皿		720
17	食器 スープ碗		720
18	食器 フルーツ皿		720
19	食器 飯椀(小)		450
20	食器 飯椀(大)		270
21	スプーン		720
22	箸	大200mm 小180mm	720
23	個人盆		300

今期貸与する消耗品類 (萱野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	塩素測定器	食品庫	1
2	塩ポリペール	食品庫	1
3	砂糖ポリペール	食品庫	1
4	調味料入れポット	食品庫 ステンレス	2
5	調味料ケース	食品庫 アルミ角(小麦粉・でんぷん)	2
6	炊飯器	対応給食用 象印 5合炊き	1
7	フライパン	対応給食用	2
8	小鍋(蓋付)	対応給食用	9
9	両手鍋	対応給食用	3
10	油缶開け	調理室	1
11	シンク渡しスノコ	調理室	2
12	シンク渡しスノコ(穴あき)	調理室	1
13	脚立	調理室 大1 小1	2
14	グレーチング引き上げ棒	調理室	1
15	釜用こて	調理室	1
16	グリストラップ引き上げ棒	レストルーム	1

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

緊急連絡先届出書

提出日： 令和 年 (年) 月 日

業者名：

学校名：

1) 緊急時における担当者の連絡先について

- 業者担当者の連絡先（電話番号・メールアドレス）

連絡先 担 当 者 名：

電 話 番 号：

メールアドレス：

2) 緊急時における調理責任者の連絡先の報告について

- 調理責任者の連絡先（電話番号・メールアドレス）の提出について

提出できる

提出できない



※提出できない場合、緊急時は1) 担当者へ連絡するため、必ず当日中に調理責任者へ伝えること。

〈調理責任者の連絡先〉

責 任 者 名：

電 話 番 号：

メールアドレス：

備考欄

--