

(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	〇〇学園
-----	------

1、給食回数

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

2、給食数

* 4月〇日～4月〇日	児童生徒数	
	教職員数	
	合計	0
* 4月〇日～3月〇日	児童生徒数	
	教職員数	
	合計	0
* 3月〇日～3月〇日	児童生徒数	
	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 する。 調理開始： 配食開始：			
さつまいも	35 g	42 g	21.1 Kg	厚めのいちよう切				
鶏肉（もも皮なし）	20 g	24 g	10.9 Kg	解凍する				
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。 調理開始： 配食開始：			
鮭（皮なし）角切り	20 g	24 g	11 Kg					
油揚げ	3 g	3.6 g	1.7 Kg	食べやすく切る				
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				
こんにゃく	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。 調理開始： 配食開始：			
れんこん	0 g	20 g	3.2 Kg	いちよう切り				
たけのこ（水煮）	0 g	10 g	2 Kg	短冊切り				
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	中学校		
					副食	牛乳	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	小ボウル	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 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		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
日	時刻								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							
		オーティエー	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	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				
	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	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。		
業	使用水	<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。		
前	検収	<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。		
学校給食従事者	服装等	<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。		
	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。		
		<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 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	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

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	生年月日	住所	電話	資格 調理師 栄養士	調理関係 経験年数
							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。
- * 責任者・副責任者は経歴書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 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。

学園 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。

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 _____ 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 _____ 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

(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	パナソニック(旧サンヨー) SRR-J1583CVS	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	L型運搬車	900×600×825H	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	ラック		1
15	吸水型掃除機		1

3 下処理室

番号	品名	規格	数量
16	電気式消毒保管機	タニコー NHE-30BW(片面1)	1
17	冷凍冷蔵庫	ホシザキ HRF-150LZ3	1
18	電動缶切機	K-1000	1
19	熱風消毒保管機	日本調理機 ISC-W30J-EK	1
20	洗米機	RWO-48BN	1
21	調理台(移動式)	900×600×850H 調味料台	1
22	移動台	750×600×800H	2
23	移動台	600×600×600H	1
24	移動台	500×600×600H	1
25	解凍用二槽シンク	1600×800×850H	2
26	解凍用二槽シンク	1500×750×850H	1
27	三槽シンク	3000×900×850H	2
28	三槽シンク	2700×850×850H	1
29	移動台	900×600×700H	2
30	水切り(スノコ)		3
31	残滓運搬車	ポリペール用	2
32	手洗いシンク	600×450×850H	1
33	手指温風乾燥機		1

4 調理室

番号	品名	規格	数量
34	受渡しカウンター	2620×250×600H	1
35	ガス回転釜	アルミ×4、鉄×1	5
36	ガス回転釜(フライヤー兼用)	日本調理機 DGK-45CFT-D、DGK-45JFT-D	2
37	高速度ミキサー	MX-40S-M	1
38	高速度ミキサー受台	MX-MS-M用受台	1
39	電磁調理器	HIH-3CB	2
40	電磁調理器置台	1050×700×500H	1
41	真空低温冷却機	三浦工業 CMJ-40QE	2

番号	品名	規格	数量
42	スチームコンベクションオーブン	フジマックFSCCWE201G 20段 ホテルパン浅型25 深型5 穴あき5	2
43	保存食用冷凍庫	福島工業 EKF-014FX1	1
44	立体炊飯器	フジマックFRC22ND 3段(4)、日本調理機ARCX-3G(1)	5
45	立体炊飯器	フジマックFRC21FA 3段	1
46	シンク付野菜切機	VA-20DH-C(野菜切機VA-20S)	1
47	配膳棚	2840×800×250H	1
48	食器消毒保管庫	タニコー NHE-40BS(炊飯器横)	1
49	消毒保管機	日本調理機 ISC-W30JW-EK (フライヤー横)	1
50	パススルー冷蔵庫	ホシザキHR-120CZ3-4D4D パナSRR-KP1281D	2
51	スパテラスタンド		2
52	調理台	1600×900×850H	1
53	調理台(移動式)	1200×900×750H	3
54	調理台(移動式・ドライ仕様)	DTM-129	1
55	移動台 押手付	900×600×600H	3
56	シンク付き調理台(ドライ)	1900×750×850H	1
57	二槽シンク(蓋付)	1600×800×850H *蓋のみ倉庫	1
58	アク取りシンク	600×600×700H	1
59	手洗いシンク	600×450×850H	3
60	手指温風乾燥機		2
61	廃油運搬車	500×500×750H	1
62	残滓運搬車	ポリペール用	2
63	移動台	900×600×850H	2
64	移動台	750×600×800H	2
65	移動台	600×600×600H	4
66	移動台	900×900×600H	1
67	移動台	1200×900×800H	3
68	移動台	1200×900×750H	1
69	移動式一槽シンク	800×800×850H	1
70	靴箱		1

5 洗浄室

番号	品名	規格	数量
71	電気式消毒保管機	タニコー NHE-30BW(両面) <右>	1
72	昇降式食器消毒保管庫(両面式)	タニコー H202E-AL-30W (三槽シンク横/<中央>	2
73	消毒保管機	日本調理機 ISC-W30JW-E <左>	1
74	昇降式食器消毒保管庫(両面式)	日本調理機 ISCM-W48C-EH <パススルー使用>	1
75	昇降式食器消毒保管庫(両面式)	日本調理機 ISCM-W32C-EH(食器洗浄機横)	1
76	昇降式食器消毒保管庫(両面式)	フジマック 電気オートリフター式消毒保管庫(食器洗浄機横)	3
77	返却カウンター	2190×800×600H	1
78	食器洗浄機	日本調理機 DWA2-8MH	2
79	洗浄機用食器受台	1200×895×795H	1
80	調理台(移動式)	900×600×850H	1
81	移動台 押手付	900×600×600H	2
82	移動台	750×600×800H	1
83	移動台	900×900×600H	1
84	移動台	1200×900×850H	1
85	三槽シンク	2700×900×850H	1
86	三槽シンク	3000×900×850H	1
87	一槽シンク	1550×700×650H (ウェット洗浄室内)	1
88	一槽シンク(移動式)	800×800×850H	3
89	一槽シンク(ドライ)	750×750×850H	1
90	水切り(パンチ)		1
91	水切り(スノコ)		1
92	手洗いシンク	600×450×850H	2
93	手指温風乾燥機		1

6 配膳室

番号	品名	規格	数量
94	コンテナ	965×730×1155H(17)、950×730×1160(6)	23
95	牛乳・モップ洗浄用シンク	1000×500×700H	1
96	手洗いシンク	600×450×850H	1
97	手指温風乾燥機		1
98	教室用配膳台	OLS-14型(中:1)、OLS-14型(小:3)	4

7 休憩室・その他

番号	品名	規格	数量
99	手指温風乾燥機	通用口(検収室取り外し)	1
100	水切台付一槽シンク	900×500×850H (休憩室)	1
101	ラック(6段)	(休憩室)	1
102	手洗いシンク	600×450×850H (前室)	1
103	手指温風乾燥機	(前室)	1
104	靴箱	通用口② 検収室①	3
105	グリストラップ籠	(外部)	1
106	湯沸器	(外部)	4
107	ポリッシャー		1
108	牛乳保冷庫	福島工業 UMW-150RM6-RS (ワゴンプール)	1
109	冷蔵庫	ホシザキ HR-150A (ワゴンプール)	1
110	三槽シンク(小)	(ワゴンプール)	1
111	手洗いシンク(陶器)	(ワゴンプール)	1
112	配膳台(コマ後付け)	1500×900×800H (ワゴンプール)	1
113	水切台 押手付	925×600×1150H (ワゴンプール)	1
114	二段式運搬車	960×650×830H (ワゴンプール)	1
115	L型運搬車	900×600×830H (ワゴンプール前廊下)	1
116	検収台(移動式)	700×800×600H (倉庫)	2
117	一槽シンク(移動式)	800×800×850H (倉庫)	2
118	残滓運搬車	ポリペール用 (倉庫)	1
119	手洗いシンク	600×450×850H (倉庫)	1
120	三槽シンク(移動式)	1550×560×850H (倉庫)	1
121	水切り(パンチ)	(倉庫)	4
122	吸水型掃除機	(倉庫)	1
123	水切台 押手付	925×600×900H 側面赤ライン (倉庫)	1
124	手洗いシンク	600×450×850H (倉庫)	1

8 その他

番号	品名	規格	数量
125	消火器	検収室1 下処理室2 調理室4 洗浄室1 配膳室1 休憩室1	8
126	片手鍋	対応給食用	3
127	両手鍋	対応給食用	1
128	フライパン(28cm)	対応給食用	1
129	家庭用炊飯器(5合)	対応給食用	1
130	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		27
2	食缶中		27
3	食缶小		27
4	保温食缶		27
5	食缶(角型)		2
6	蓋付きボール		27
7	フライばさみ		27
8	パンばさみ		27
9	玉しゃくし		54
10	豆しゃくし		27
11	食器かご		81
12	スプーンかご		27
13	飯しゃもじ		54
14	マトファターナー		27
15	箸かご		27
16	米飯缶		27
17	配膳盆		81
18	食器 大皿		1060
19	食器 スープ碗		1060
20	食器 フルーツ皿		1310
21	食器 飯椀(小)		530
22	食器 飯椀(大)		530
23	スプーン		1060
24	箸		1060

* 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 (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)		8
2	ボウル(大)		2
3	バットン(角ザル)		4
4	脇とり盆		4
5	油用ろうと		1
6	キッチンポット(丸型)	6L	1
7	キッチンポット(丸型)	20L	2
8	キッチンポット(角型)	18L	2
9	ザル(深型)		7
10	ザル		15
11	ザル(両取っ手付)	揚げ物用	1
12	掃除機	1F・2Fワゴン用	2

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

--