

(資料 1 - 2)

学校給食調理業務委託その 10 (彩都の丘学園)

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 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	
飯碗	玉しゃくし	大食缶	1年	副食	牛乳	副食	牛乳
大皿	パンばさみ	中食缶	2年	83	83	44	44
小皿1	フライばさみ	小食缶	3年	73	73	30	30
小皿2	しゃもじ	バット	4年	59	59	27	27
汁碗	豆しゃくし	二重食缶	5年	48	48		
スプーン	スプーン	小ボウル	6年	60	60		
箸	ターナー	米飯缶		35	35		
		天板					
			職員	33	33	27	27
			予備				
			合計	391	391	128	128

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

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"/> 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。			
	手洗い	<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。	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"/> 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	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	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

- * 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

(彩都の丘学園)

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台校務員室	2
3	冷凍冷蔵庫	SRR-J1583CVS	1
4	一槽シンク	1000×750×850H	1
5	検収台(移動式)	800×700×600H	2
6	移動台	750×600×800H	1
7	移動台 押手付	750×600×600H	1
8	移動台	600×500×600H	1
9	調理台(移動式)	900×600×850H	1
10	手洗いシンク	600×450×850H	1
11	手指温風乾燥機		1
12	器具消毒保管機(片面式)	ISCK-13JW-EF	2
13	冷蔵庫	SRR-K1583S	2

2 食品庫

番号	品名	規格	数量
14	移動台 押手付	750×600×600H	2
15	ラック		2
16	L型運搬車	900×600×800H	1
17	L型運搬車	900×600×850H	1
18	L型運搬車(枠つき)	1080×700×900H	1

3 下処理室1

番号	品名	規格	数量
19	洗米機	RWO-48B	1
20	解凍用三槽シンク	2100×750×850	1
21	パススルー冷蔵庫	SRR-GP1281D	1
22	熱風消毒保管機(片面式)	ISC-W30J-E	1
23	器具消毒保管庫(片面式)	日本調理機 ISC-W50JW-EF	1
24	三槽シンク	2400×750×850H	2
25	調理台(移動式)	900×600×850H	2
26	調理台(移動式)	750×600×800H	1
27	移動台	600×600×850H	1
28	移動台	750×750×850H	3
29	検収台(移動式)	600×600×620H	1
30	カウンター	3280×250×600H	1
31	手洗いシンク	600×450×850H	2
32	手指温風乾燥機		1
33	残滓運搬車	ペールボックス運搬用	2

3 下処理室2

番号	品名	規格	数量
34	手洗いシンク	600×450×850H	1
35	手指温風乾燥機		1
36	移動台	750×750×850H	1
37	移動台	600×600×600	2
38	移動台	800×700×600	1
39	移動台	1550×900×720	3
40	調理台(移動式)	900×600×850H	1
41	調理台(移動式)	750×600×800H	1
42	調理台(移動式)	900×600×850H	2
43	解凍用三槽シンク	2100×750×850	1
44	洗米機	RWO-48B	1
45	パススルー冷蔵庫	SRR-KP1281D	1
46	器具消毒保管庫(片面式)	ISC-W50JW-EF	1
47	手洗いシンク	600×450×850H	2
48	カウンター	3600×250×600H	1

4 調理室1

番号	品名	規格	数量
49	高速度ミキサー	MX-40S	1
50	電気式消毒保管機	ISC-S15J-E	1
51	器具消毒保管庫(片面式)	日本調理機 ISCK-12JW-E	1
52	器具消毒保管庫(片面式)	日本調理機 ISC-W40JW-EH	1
53	昇降式食器消毒保管庫(両面式)	日本調理機 ISCM-W32C-EH	2
54	保存食用冷凍庫	SRF-F681	1
55	調理台	1600×900×850H	1
56	フードスライサー	ML-201	1
57	フードスライサー置台	1750×900×700H	1
58	ガス回転釜(アルミ)	MGHSL-32	2
59	ガス回転釜(鉄)	MGHSL-32	2
60	ガス回転釜(フライヤー兼用)	DGK-45CFT-D、DGK-45JFT-D	2
61	真空低温冷却機	CMJ-40QA	1
62	スチームコンベクションオープン	ラショナルSCCWE202G 20段×2枚	1
63	スチームコンベクションオープン	ラショナルSCCWE61(L) 6段	1
64	オープン用置台	1000×750×850H	1
65	電磁調理器	MIR-2555SB-N	1
66	立体炊飯器(3段)	ARCX-3G	6
67	電動缶切機	K-1000	1
68	二槽シンク(蓋付)	1600×750×850H *蓋のみ休憩室保管	1
69	灰汁とりシンク	600×600×850H	1
70	L型運搬車(マグネット付き)	900×600×600H	3
71	L型運搬車(廃油用・横カバー付)	510×510×750H	1
72	移動台	1600×900×750H	2
73	調理台(移動式)	1200×900×800H	1
74	調理台(移動式)	1200×900×750H	1
75	調理台(移動式)	900×600×850H	2
76	移動台	600×600×620H	3
77	移動台	600×600×850H	1
78	移動台	750×750×850H	1
79	移動台	1200×750×850H	1
80	検収台(移動式)	800×700×600H	2
81	ラック		1
82	手洗いシンク	600×450×850H	3
83	手指温風乾燥機		3
84	スパテラスタンド		1

4 調理室2

番号	品名	規格	数量
85	保存食用冷凍庫	SRF-K661-1K	1
86	高速度ミキサー	MX-40SA-M	1
87	ミキサー用受槽	MX-MS	1
88	電動缶切機	K-1000	1
89	置台	600×500×850	1
90	電磁調理器	MIR-3T	2
91	電磁調理器置台	1000×700×500H	1
92	置台	700×600×650H	1
93	器具消毒保管庫(片面式)	ISC-W40JW-EF	1
94	三槽シンク	2100×750×850H	1
95	一槽シンク	移動用ドライ	1
96	移動シンク	800×800×850	1
97	移動式一槽シンク(ドライ仕様)		1
98	包丁まな板殺菌庫	DS-113	1
99	フードスライサー	MK-202-NSP	1
100	フードスライサー置台	1750×900×700H	1
101	調理台	2100×900×850H	1
102	調理台(移動式)	750×600×800H	2
103	移動台	900×900×850H	1
104	調理台(移動式)	1200×900×800H	1
105	調理台(移動式)	1200×900×750H	1
106	移動台	600×600×620H	2
107	移動台	1600×900×750H	2
108	移動台	1200×750×850H	1
109	検収台(移動式)	800×700×600H	3

番号	品名	規格	数量
110	灰汁とりシンク	600×600×700H	1
111	L型運搬車(マグネット付き)	900×600×600H	3
112	L型運搬車(廃油運搬用)		1
113	配膳棚(カウンター)	3000×800×2600H	1
114	真空冷却器	CMJ-40QE	1
115	ガス回転釜	DGK-45J-D	4
116	ガス回転釜(フライヤー兼用)	DGK-45JFT-D	2
117	スパテラスタンド		2
118	スチームコンベクションオープン	SCCWE202G	1
119	立体炊飯器(3段)	ARCX-3G	6
120	手洗いシンク		2
121	手指温風乾燥機		2

5 洗浄室1

番号	品名	規格	数量
122	昇降式食器消毒保管庫(両面式)	日本調理機 ISCM-W48C-EH	3
123	昇降式食器消毒保管庫(両面式)	日本調理機 ISCM-W32C-EH	3
124	食器洗浄機	DWT2-6G	1
125	洗浄機用食器受台	1200×900×720H	1
126	カウンター	2900×800×600H	1
127	三槽シンク	2700×900×850H	2
128	二槽シンク	ウェット洗浄室 1700×700×850H	1
129	一槽シンク(移動式)	800×800×850H	4
130	移動台	900×900×600H	1
131	手洗いシンク	600×450×850H	2
132	手指温風乾燥機		2

5 洗浄室2

番号	品名	規格	数量
133	三槽シンク	2700×900×850H	2
134	下膳棚(カウンター)	2500×800×1800H	1
135	移動台	900×900×600H	2
136	食器洗浄機	DWA2-5NRC	1
137	昇降式食器消毒保管庫(片面式)	日本調理機 ISCM-W32C-EH	1
138	昇降式食器消毒保管庫(両面式)	日本調理機 ISCM-W48C-EH	6
139	手洗いシンク		1
140	手指温風乾燥機		1
141	一槽シンク(移動式)	800×800×850H	4
142	二槽シンク	ウェット洗浄室 1700×700×850H	1
143	移動台	ウェット洗浄室 750×750×850H	1
144	移動台	ウェット洗浄室 900×900×700H	1
145	手洗いシンク	ウェット洗浄室	1
146	手指温風乾燥機		1
147	L型運搬車(マグネット付き)	900×600×600H	1

6 配膳室

番号	品名	規格	数量
148	コンテナ	940×800×1155H	20
149	牛乳保冷庫	RS-1500NH	1
150	冷蔵庫	SRR-J1583VS	1
151	クリーンロッカー	コクヨ CLK-Z35F1	1
152	手洗いシンク	600×450×850H	1
153	手指温風乾燥機		1
154	L型運搬車(牛乳運搬用)	900×600×800H	1
155	掃除機	パナソニック MC-G600WDP	1
156	残滓運搬車	ペールボックス運搬用	1
157	牛乳保冷庫	ワゴンプール1 SRR-KM1591	1
158	冷蔵庫	ワゴンプール1 SRR-K1583S	1
159	リフト用コンテナ	ワゴンプール2 950×820×1155H	6
160	牛乳シンク	ワゴンプール2 1200×500×700	2
161	モップ用シンク	ワゴンプール2 650×500×700	1
162	手洗いシンク	ワゴンプール2	1
163	手指温風乾燥機		1

7 休憩室・その他

番号	品名	規格	数量
164	更衣ロッカー(3人用)	(休憩室)コクヨ LK-3FI	8
165	クリーンロッカー	(休憩室)コクヨ CLK-Z35F1	1
166	手洗いシンク	(休憩室トイレ前)600×450×850H	1
167	手指温風乾燥機	(休憩室トイレ前)	1
168	手洗いシンク	(前室)600×450×850H	1
番号	品名	規格	数量
169	手指温風乾燥機	(前室)	1
170	掃除機	パナソニック MC-G600WDP	1
171	グリストラップ籠	(外部)	1
172	流しシンク	(休憩室前)	1
173	ラック	(倉庫)	2
174	高速度ミキサー受台	(2階倉庫)MX-MS	2
175	三槽シンク(小物用・移動式)	1550×560×850H	1

8 その他

番号	品名	規格	数量
176	消火器	下処理室2 調理室4 配膳室2 前室1	9
177	ホワイトボード(2×3型SW)	コクヨ FB-SL23W 下処理室2 調理室4	6
178	ホワイトボード(1×1.5型SW)	コクヨ FB-SL152W 調理室2 配膳室2 洗浄室2	6
179	防湿掛け時計	セイコー KS-463S 下処理室2 調理室4 洗浄室2 配膳室2 休憩室1	11
180	小鍋(片手)	個別食用 φ190	3
181	〃 (両手)	個別食用 φ200	3

9 児童・教職員が使用する食器具等

番号	品名	規格	数量
182	食缶大	丸型一重 14L アルマイト	42
183	食缶中	丸型一重 10L アルマイト	42
184	食缶小	丸型一重 6L アルマイト	42
185	保温食缶	二重食缶 6L アルマイト	42
186	蓋付きボール	φ210 アルマイト	42
187	フライばさみ	ステンレス	42
188	パンばさみ	ステンレス	42
189	玉しゃくし	ステンレス カギ付 9cm	84
190	豆しゃくし	ステンレス カギ無 6cm	42
191	食器かご	ステンレス	126
192	スプーンかご	ステンレス	42
193	飯しゃもじ(ステンレス)	SMJ-001	84
194	マトファーター	ポリアミド	42
195	米飯缶	アルマイト ふた付	42
196	配膳盆		126
197	食器 大皿		1640
198	食器 スープ碗		1640
199	食器 小皿		1310
200	食器 飯碗(小)		790
201	食器 飯碗(大)		850
202	スプーン	ステンレス 先丸スプーン 穴無	1640
203	箸	ビリアン 大200mm 小180mm	1640
204	小判型盆	アルミ 335×245×14H	300

* 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（彩都の丘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	米揚げざる(深型)	φ 350 × 215	10
2	弁慶ざる	φ 550 × 200	2
3	弁慶ざる	φ 500 × 220	2
4	弁慶ざる	φ 460 × 187	4
5	弁慶ざる	φ 430 × 180	5
6	食品庫用スノコ	900 × 500	2
7	キッチンポット(丸型)	φ 280 × 280	1
8	キッチンポット(角型)	φ 270 × 270	2
9	ばんじゅう		6
10	フライ食缶		6

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

--