

仕 様 書

1 業務の目的

給食業務の受注者は、(幼児)児童生徒に対する給食の趣旨を認識した上で、発注者の施設において、安全で十分な栄養と良好な嗜好性を有する学校給食(寄宿舎設置校にあつては寄宿舎食を含む。以下同じ。)業務を行うものとする。

2 用語の意義

本仕様書における用語で「甲」とは発注者をいい、「乙」とは受注者をいう。

3 遵守事項

乙は、業務の実施に当たり、関係法令や学校給食所管官庁及び部局の通達・通知、別記1「標準作業書」及び別記2「個別作業書」及び次の事項を遵守しなければならない。

- (1) 甲が行う指示に誠意を持って従うこと。
- (2) 業務の履行場所が、障害のある(幼児)児童生徒が在籍する学校であることを十分に認識し、業務を行うこと。
- (3) 常に業務を円滑に実施するための研究努力を行うこと。
- (4) 常に調理技術の研鑽に努めること。
- (5) 業務遂行に際し、常に光熱水費のコスト低減及び環境への負荷の低減に努めること。
- (6) 衛生管理に努めること(「学校給食衛生管理基準」(平成21年文部科学省告示第64号)の趣旨を踏まえた衛生管理の徹底を図ること。)
- (7) 災害防止及び事故防止に努めること。
- (8) 受注責任者及び現場責任者は、甲が実施する学校給食に関する会議等に参加し、甲乙連携した業務推進に努めること。

4 業務内容

乙は、甲が指定した食材を購入・使用し、契約書、本「仕様書」、別紙2「業務分担表」、別紙3「経費負担区分」、別記1「標準作業書」及び別記2「個別作業書」(以下「仕様書等」という。)に従い給食業務を行うものとする。

甲が委託する業務内容は次のとおりとする。

- (1) 現場責任者及び業務従事者教育
- (2) 施設設備等の維持管理
- (3) 食品の検収・保管
- (4) 下処理
- (5) (幼児)児童生徒の食数管理
- (6) 調理作業
- (7) 残菜等の処理
- (8) 検食・展示食の実施
- (9) 保存食の管理
- (10) 食事の配食・配缶・後片付け

- (11) 食器・調理器具等の洗浄・消毒・保管・管理
- (12) 運搬用コンテナ及び配膳台の清掃
- (13) (幼児) 児童生徒の個に応じた給食実施への対応及び給食内容の充実
- (14) (幼児) 児童生徒の食事調査(嗜好調査等)
- (15) 給食を実施しない日の特別業務
- (16) 食材購入を含め、前各号に付随する業務
- (17) その他別紙2「業務分担表」、別記1「標準作業書」及び別記2「個別作業書」に掲げる業務

5 業務の提示(手配)

乙は、仕様書等の他、次に掲げる甲の提示(手配)に基づき業務を行うこと。

また、提示(手配)後に、業務が円滑に実施されるよう打合せ等を行うものとする。

提示方法	内容	提示日	様式
学校給食実施計画表	年間の給食実施計画	別記2「個別作業書」による	甲が別途定める
月間予定献立表	月間の献立予定	〃	〃
調理業務手配書	1週間分の献立及び食数を1日毎に提示	〃	〃
調理業務変更手配書	1日分の献立及び食数の最終提示	〃	〃
特別業務手配書	給食実施日以外の日における業務提示	〃	〃

6 業務実施体制

(1) 現場責任者

ア 乙は、次の要件を全て満たす現場責任者を常駐させること。

(ア) 栄養士法に定める栄養士又は調理師法に定める調理師で学校給食調理業務に精通した者であり、かつ食品衛生責任者であること。

(イ) 学校、病院又は福祉施設の集団給食業務に精通していること。

イ 現場責任者は、業務の円滑な運営のために甲と随時協議を行うとともに、業務の指導及び助言を行うとともに業務従事者の労務管理、研修、訓練、健康管理、施設設備の衛生管理等の業務に責任を負う者とする。

ウ 乙は、現場責任者を定めた場合は、氏名・経歴並びに有資格者についてはその資格を、ただちに甲に通知すること。(異動があった場合も同様とする。)

(2) 業務従事者(現場責任者を除く。)

ア 乙は、業務の遅滞等が生じることがないように、業務を行うために必要な知識、技能及び経験を有する人員を常に業務実施場所に配置するとともに、頻繁な業務従事者の異動は行わないように努め、異動等により業務に支障が無いようにすること。

イ 乙は、調理師法に定める調理師を1名以上配置すること。

ウ 乙は、学校給食業務の経験者の配置に努めること。

(3) 従業員名簿の作成

乙は、従業員の氏名・経歴等を記載したものに、写真と健康診断書及び有資格者については資格を証する書類の写しを添付した従業員名簿を作成し、あらかじめ甲に提出すること。(異

動があった場合も同様とする。)

7 衛生管理

別記1「標準作業書」によること。

8 現場責任者及び業務従事者教育

- (1) 乙は、現場責任者及び業務従事者（以下「従業員」という。）に対し、採用時及び定期的に、給食の質を高める技術の向上及び衛生管理などに関する教育研修について、あらかじめ計画を立て、甲にその計画を報告した後に実施し、研修終了後、研修日時、内容を報告すること。なお、内容については、「学校給食衛生管理基準」の「学校給食調理員の標準的研修プログラム」を参考にすること。また、「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル（平成23年3月）」、「学校給食調理従事者研修マニュアル（平成24年3月）」に準じて行うこと。
- (2) 乙は、学校給食業務未経験者を配置する場合、事前に、その業務従事者に学校給食の実際について必要な教育を実施すること。
- (3) 乙は、学校給食の特性を認識の上、外部で実施される学習会や研修会等に従業員を積極的に参加させ質の向上に努めること。

9 施設等の利用及び維持管理

- (1) 甲は、乙に対し業務上必要な施設設備の使用を許可するとともに、別紙リストの器具備品を無償で貸与するものとする。なお、使用する作業場所は「校舎配置図」及び「調理室見取図」のとおりとする。
- (2) 乙は、前号により使用する施設設備及び器具備品等を善良なる管理者の注意義務をもって維持管理し、乙の故意又は重大な過失により故障又は滅失（以下「故障等」という。）が生じたときは、その修理購入費用は乙の負担とする。
- (3) 故障等の原因が、天災又は前号以外の事由によるときは、甲と乙が協議の上、負担区分を決定するものとする。
- (4) 甲は、乙が、業務を行うために必要な電話、ファクシミリ、パーソナルコンピュータ等を設置するときは、別記1「標準作業書」7の(4)による承認をした後、これに必要な場所を提供するものとする。この場合において、その設置及び撤去並びに運用に係る経費の負担については、別紙3「経費負担区分」に定めるもののほか、その都度甲が定める。
- (5) 上記の他については、別紙3「経費負担区分」及び別記1「標準作業書」によること。

10 調理作業（食品の検収・保管、下処理、調理作業、残菜等の処理、（幼児）児童生徒の食数管理、検食・展示食の実施、保存食の管理及び食器・調理器具等の洗浄・消毒・保管・管理を含む。）

別記1「標準作業書」によること。

11 食事時間及び配食・配缶・後片付け

別記2「個別作業書」によること。

12 従業員の服装及び規律

(1) 乙は、従業員に対し次に掲げる事項を遵守させること。

ア 勤務中は定められた衣類を着用し、身体及び身の回りは常に清潔を心がけること。

イ 人との対応は礼儀正しく、懇切丁寧を旨とし、粗暴な言動があつてはならないこと。

ウ 勤務中に飲酒及び喫煙をしてはならないこと。また、緊急時以外の携帯電話の使用もしないこと。

エ 所定の場所・時間以外での飲食その他勤務の遂行を妨げるような行動をしてはならないこと。

オ 作業中は、厨房内に関係者以外の者を入れないとともに、作業に関係ないもの又は unnecessary なものを持ち込まないこと。

カ その他別記1「標準作業書」によること。

(2) 乙の従業員は、甲の業務遂行に支障をきたすような行為をしてはならない。その行為があつた場合は、甲は乙に対して従業員の交替を求めることができるものとする。

13 (幼児) 児童生徒の個に応じた給食実施への対応及び給食内容の充実

別記1「標準作業書」によること。

14 (幼児) 児童生徒の食事調査(嗜好調査等)

別記1「標準作業書」によること。

15 定期協議

甲と乙は、定期的に給食内容等についての協議を行うものとする。

また、乙は、現場責任者を協議へ参加させる(必要に応じ業務従事者を協議へ参加させる)こと等により、業務従事者に必要な連絡事項を周知徹底させること。

16 報告義務

(1) 乙は、作業に必要な各種帳票類・その他の書類の作成を行い、速やかに甲に提出すること。

(2) 乙は、事故が発生したときは、直ちに適切な措置をとるとともに甲に報告し、その指示に従わなければならない。

(3) インシデント(見逃すと事故につながる出来事、「ヒヤリハット」とも言う。)についても、甲に報告すること。

(4) 事故やインシデントが発生した場合、乙は、今後、それらが生じないよう甲と協議し改善を図らなければならない。

(5) 乙は前号の改善について、甲に改善報告書を提出するものとする。

17 緊急時の対応

(1) 乙は、業務作業前又は作業途中に非常事態が発生し、連絡を受けた場合は、直ちに必要な従業員を出勤させる等適切な措置を講ずること。

(2) 乙は、停電、断水又はガス遮断等のアクシデントが発生した場合は、甲の指示に従い、業務に支障が生じないよう業務工程を工夫すること。

(3) 乙は、天候等により学校が臨時休業となり、業務上又は管理上必要な場合は、必要な従業員

を出勤させること。

- (4) 乙は、その他、この仕様書等により難い事態が発生した場合は、速やかに甲に報告・協議するとともに業務に支障が出ないようにすること。

18 業務引継ぎ

乙は、委託期間の始期及び終期には、甲の（幼児）児童生徒に対する給食の提供に影響が無いよう、甲が指定する業者と円滑に業務引継ぎを行うよう努めること。

19 事前調理実習

乙は、給食開始日までに甲と協議し、給食が円滑に実施されるように、必要に応じ事前調理実習を行い、技術習得に努めること。

なお、事前調理実習に係る食材料費等の経費は乙が負担する。

20 食材購入

- (1) 乙は、食材の安定供給及び食育のため、適切な者から、甲が指定した食材を購入するものとする。その際、食材に地場産物を積極的に取り入れるよう配慮するものとする。

なお、甲が食材の購入先も指定した場合は、乙は指定された者等から指定された食材を購入するものとする。

- (2) 乙は、別記2「個別作業書」7の「一食当たりの給食費」で定める各給食の単価から、甲が別途連絡する当該給食に要する主食や牛乳等の購入費用を差し引いた一人当たりの食材購入費を目安とし、甲が指定した食材を購入するものとする。

- (3) 乙が食材購入に要する費用について、各給食の一人一食当たりに係る日々の食材購入費は、前号で目安とした一人当たりの食材購入費を上回ってもよいが、甲の学校における年間での合計食材購入費は、各給食ごとに定める給食単価から甲が別途連絡する主食や牛乳等の購入費用を差し引いた単価に、その給食を提供した年間の食数を乗じた額を上回ってはならないものとする。

ただし、あらかじめ甲の承認又は指示を得たときはこの限りでない。

- (4) 甲が指定した食材では（2）で目安とした食材購入費の上限額を下回ることができないと乙が判断した場合は、乙は甲にその旨を申し出ることとする。申し出を受けた甲は乙と協議を行い、改めて購入する食材を指定するものとする。

- (5) 乙は、缶詰、乾物、調味料等常温で保存可能なものを除き、食肉類、魚介類、野菜類等については、一回で使い切る量を購入するようにすること。

- (6) 乙は、食材の購入費用については、甲（甲が所管する学校諸費会計）に請求するものとする。

- (7) 乙は、前項に規定する請求費用については、乙が食材を購入した額と同額とすることとし、乙が食材を購入した額が明らかとなる書類を添付し、甲に請求するものとする。

なお、食材費相当額の税率差については、委託料に織り込むものとする。

21 その他

- (1) 乙は、関係官公庁の調査等に協力すること。

- (2) 乙は、甲が別記2「個別作業書」を定める場合は、それに従い作業を行うこと。

(3) この仕様書に記載されていない事項については、甲と乙が誠意を持って協議し、決定するものとする。

業 務 分 担 表

区 分	業 務 内 容	甲	乙
総 合	☐ 給食運営の総括	◎	
	☐ 給食に関する会議等の開催・運営	◎	
	☐ 関係部門との連絡・調整	◎	
	☐ 官公庁、教育委員会へ提出する書類の作成	◎	○
	☐ 業務履行確認	◎	◎
	☐ 業務引継ぎ	○	◎
給 食 管 理	☐ 献立の作成	◎	
	☐ 食数の管理	◎	
	☐ 栄養管理	◎	
	☐ 残食量調査	○	◎
	☐ 嗜好調査・喫食調査等の企画・実施 (年 2 回～ 4 回)	◎	○
	☐ 給食関係帳簿の作成・整理及び報告		◎
給 食 材 料	☐ 給食材料の選定	◎	
	☐ 給食材料の調達		◎
	☐ 給食材料の検収・記録・報告	○	◎
	☐ 給食材料の保管・在庫管理		◎
調 理	☐ 作業工程表・作業動線図の作成・報告		◎
	☐ 下処理		◎
	☐ 調理(アレルギー対応等の個別対応食や特別食 の調理を含む)		◎
	☐ 二次調理(きざみ、ペースト等)		◎
	☐ 検食・展示食	◎	○
	☐ 配食・配缶・後片付け		◎
	☐ 残菜・厨芥の回収・廃棄場所への運搬		◎
	☐ 残菜・厨芥の廃棄	◎	
	☐ 点検・記録の作成(学校給食日常点検票等によ る温度湿度記録等)・報告		◎
	☐ 事前調理実習	○	◎

(注) ◎：業務主担当、○：業務副担当（業務主担当の責任のもと、業務に協力）

区 分	業 務 内 容	甲	乙
施設・ 設備・ 器具等 管 理	☐ 給食施設、設備の設置・改修	◎	
	☐ 〃 管理（点検、清掃等）		◎
	☐ 調理器具、食器等の修理・購入	◎	
	☐ 調理器具、食等の管理（点検、洗浄消毒等）		◎
	☐ 配膳車の保守、管理		◎
衛生管理	☐ 衛生面の遵守事項の遵守		◎
	☐ 給食材料の衛生管理		◎
	☐ 施設・設備の衛生管理		◎
	☐ 従業員の清潔保持状況等の確認		◎
	☐ 保存食の採取・保存・記録・廃棄		◎
	☐ 直接納入業者に対する衛生管理の指示		◎
	☐ 衛生管理に関する記録の作成（学校給食日常点検票等）・報告		◎
	☐ 鼠族・昆虫の発生状況の確認		◎
	☐ 鼠族・昆虫の定期駆除	◎	
	☐ 緊急対応を要する場合の指示	◎	
研修等	☐ 調理従事者等に対する研修・訓練	◎	◎
	☐ 研修・訓練結果報告書の作成・報告		◎
労 働 安 全 衛 生	☐ 健康診断の実施・報告・記録保管		◎
	☐ 検便の定期実施・報告・記録保管		◎
	☐ 従業員の健康状態の確認・報告・記録保管（毎日）		◎
	☐ 栄養教諭、栄養士、学校栄養職員の検便実施・確認	◎	
	☐ 事故防止策の策定	◎	◎

（注）◎：業務主担当、○：業務副担当（業務主担当の責任のもと、業務に協力）

経 費 負 担 区 分 表

区分	項目	甲	乙	備 考
総合	光熱水費	◎		
	給食施設に係る官公庁提出書類作成に要する経費	◎		・学校として作成すべき書類作成に要するもの
	発注者等への提出書類作成に要する経費		◎	・関係官庁等への諸手続き料など受注者として作成すべき書類作成に要するもの（事務用品含む。学校が作成するものを除く。）
	受注者人件費		◎	
	受注者福利厚生費		◎	・健康診断、検便等、救急薬品等含む
	受注者被服費（洗濯費含む）		◎	・調理衣上下、作業毎のエプロン（下処理用、調理用、配食用、配食・配缶用、洗浄用、食肉用、魚介類用、卵用）、帽子、部屋別ドライシューズ、作業用手袋、個人用爪ブラシ、清掃用長靴等調理作業に必要なもの
	試食会に要する経費		◎	・食材費、飾付けに要する経費を除く
	業務引継ぎに要する経費		◎	・光熱水費除く
給食管理	洗浄用消耗品費		◎	・調理機器用洗剤、食器洗浄器用洗剤、スポンジ、たわし、ブラシ等洗浄作業に必要なもの
	残菜、廃品等の処理費	◎		
給食材料	食材費	◎		・乙は、甲が選定する食材を発注し、乙が食材を購入した額と同額を甲の学校諸費会計に請求する
調理	調理消耗品費		◎	・ラップ、ホイル、クッキングシート、配膳用ビニール袋、保存食用袋、キッチンペーパー、使い捨てマスク、使い捨て手袋等調理作業に必要なもの
	事前調理実習		◎	・光熱水費除く
施設・設備・器具等管理 (甲が所有するものは乙に無償貸与)	施設の修繕費	◎		・受注者の故意又は重大な過失による場合の経費負担は受注者
	設備機器の購入費・修繕費	◎		・受注者の故意又は重大な過失による場合の経費負担は受注者
	調理用器具・什器備品の購入費・修繕費	◎		・受注者の故意又は重大な過失による場合の経費負担は受注者 ・業務を行うため乙に提供する施設設備又は無償で貸与する器具備品に付随する物品の購入費又は修繕費（机、ロッカー、厨房施設のドライ運用に係るたらい等の機器、トイレットペーパー等の消耗品費等を含む）

区分	項目	甲	乙	備 考
業務管理	書類作成経費		◎	・仕様書・標準作業書により受注者業務とされる業務に要するもの
衛生管理	作業用被服費 (再掲)		◎	
	防虫・害虫駆除費	◎		・定期的に実施する厨房・給食室・配膳室等施設の防虫・害虫駆除に要するもの
	衛生管理用消耗品費		◎	・水質検査用薬剤、DPD試薬、日々の消毒・防虫・害虫駆除に要するもの
	給食調理器具・手指消毒用薬剤		◎	・次亜塩素酸ナトリウム溶液、消毒用アルコール等
	清掃用具類		◎	・スクイザー、ほうき、モップ等、ゴミ袋等清掃に係る用具類・消耗品など施設清掃用洗剤等清掃作業に必要なもの
研修等	発注者が行う研修に要する経費	◎		
	受注者が行う研修に要する経費		◎	
労働安全衛生	受注者の健康診断等に要する経費(再掲)		◎	・検便等含む

標準作業書

1 用語の意義

本標準作業書における用語で「甲」とは発注者をいい、「乙」とは受注者をいう。

なお、給食とは寄宿舎設置校にあつては寄宿舎食を含むものとする。

2 衛生管理

- (1) 学校給食における衛生管理は、学校給食法及び食品衛生法に定める基準以上のものとし、文部科学大臣が定めた「学校給食衛生管理基準」を遵守し、事故の起こらないよう万全の配慮をすること。

- (2) 現場責任者及び業務従事者の衛生管理

ア 乙は、現場責任者及び業務従事者（以下「従業員」という。）の健康管理について絶えず注意を払うとともに、労働安全衛生規則第 44 条に基づき、従業員の採用時及び年 1 回の健康診断を行い、その結果について所定の様式により速やかに甲に報告すること。また、当該健康診断を含め年 3 回定期的に健康状態を把握することが望ましい。

イ 乙は、従業員に対し採用時及び毎月 2 回の検便（赤痢菌・サルモネラ菌・腸チフス・パラチフス・腸管出血性大腸菌）を行い、その結果を速やかに甲に報告すること。

また、乙は、10 月から 3 月までの間には月に 1 回以上並びに必要なに応じてノロウイルスの検便検査を行い、その結果を速やかに甲に報告すること。

ウ 乙は、上記ア・イによる検査の結果、食品衛生上支障のある者及び自己又はその同居者家族等が次の疾患に感染した場合（疑いのある場合も含む。）、当該従業員を調理作業に関する全ての業務に従事させないこと。

(ア) 赤痢（疫痢を含む。）、腸チフス、パラチフス、コレラ等「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」（平成 10 年法律第 114 号）による 1 類感染症から 3 類感染症までの感染症、その他の感染症

(イ) 化膿性疾患が手指にある者

(ウ) 検便による食中毒原因菌保菌者

(エ) ノロウイルスを原因とする感染症疾患による症状と診断された者

エ 乙は、毎朝始業前に従業員一人一人の健康状態を点検・記録し、次の異常があると認められた時は、調理作業に従事させず、医師の診断を受けさせる等の適切な処置を講じること。

(ア) 下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしている者

(イ) 赤痢（疫痢を含む。）、腸チフス、パラチフス、コレラ等「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」に規定する感染症又はその疑いのある者

(ウ) 化膿性疾患が手指にある者

(エ) ノロウイルスを原因とする感染症疾患による症状と診断された者

オ 近隣に感染症が発生した場合は、甲と協議すること。

カ 身体・衣服等は常に清潔を心がけ、調理室では毎日洗濯された清潔な専用の調理衣・帽子・履物・エプロン等を着用すること。

キ 従業員は、次の場合には、必ず手指の洗浄・消毒を行うこと。

・作業開始前及び用便後

- ・汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
 - ・食品に直接ふれる作業に当たる直前
 - ・生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合
- ク 手洗いは、「学校給食調理場における手洗いマニュアル」（平成 20 年 3 月文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課作成）を熟読し、次の手順によって行うこと。

- ①流水で軽く手を洗う。
- ②手洗い用せっけん液をつける。
- ③十分に泡立てる。
- ④手の平と甲を洗う。
- ⑤指の間を洗う。（5 回程度）
- ⑥親指の付け根まで洗う。（5 回程度）
- ⑦指先を洗う。（5 回程度）
- ⑧手首を洗う。（5 回程度）
- ⑨肘まで洗う。
- ⑩爪ブラシで爪の間を洗う。
- ⑪流水で十分すすぐ。
- ⑫ペーパータオルで拭く。
- ⑬アルコールをかける。
- ⑭指先にすり込む。
- ⑮親指の付け根まですり込む。
- ⑯手の平と甲にすり込む。
- ⑰指の間にすり込む。
- ⑱手首にすり込む。

ケ 作業中は、使い捨てマスクを着用すること。

コ 業務上必要がある場合は、必ず使い捨て手袋を着用し、衛生に留意すること。

サ 毛髪は帽子からはみ出さないようにし、耳も帽子の中に入れること。

シ 爪は短く切り、マニキュアはしないこと。

ス 香水はつけないこと。

セ ポケットの中には何も入れないこと。

ソ 調理室への入退室は必要最小限度とすること。

タ 調理作業中は、手指又は食品を取り扱う器具で、髪・顔又は耳等に触れないこと。また、調理中は指輪・ネックレス・ピアス・イヤリング・ヘアピン・腕時計等のアクセサリーを身に付けないこと。

チ 調理室内にあっては、更衣・調理に関わらない飲食・休息等の不適切又は不潔な行為をしないこと。

ツ 便所は、従業員専用のものを使用し、調理作業時に使用する帽子・調理衣・ズボン・マスク・履物のまま入らないこと。

（3）施設設備の衛生管理

ア 調理室・食品庫・食器洗浄室等の給食関係施設設備は、防鼠、防虫に万全を期すとともに、作業終了後毎回清掃し、常に整理整頓に努め清潔を保つこと。

- イ 厨房施設は、非汚染区域と汚染区域を明確にして作業を行うこと。
- ウ 厨房施設は、ドライ使用及びドライ運用を図ること。
- エ 壁・扉・床・窓・フード等は、常に清潔にしておくこと。
- オ 調理室の出入り口及び窓は、開放したままにしないこと。
- カ 調理室は、十分な換気を行い、高温多湿を避けること。
調理室は、温度 25℃以下、湿度 80%以下に保つよう努めること。
- キ 調理室内の温度と湿度は、調理開始前及び調理中に計測し記録すること。
- ク 使用水は、調理開始前及び調理終了後に、遊離残留塩素が 0.1 mg/L 以上であること及び外観（色・濁り・異物）、臭い、味等を毎日検査して記録すること。
- ケ 鼠・昆虫等の発生状況を月 1 回以上巡回点検するとともに、発生を確認した場合は、直ちに駆除し甲へ報告すること。なお、定期的な駆除については、甲が実施するものとし、乙はこれに協力すること。
- コ 排水溝の残菜・厨芥等は、常に除去し、清潔にしておくこと。
- サ 手洗い設備は、常に清潔に保ち、石けん液・個人用爪ブラシ・ペーパータオル・消毒液を常備すること。
- シ 調理室内には、関係者以外の者や動植物その他調理作業に不必要な物品等を入れないこと。
なお、部外者を立入らせる場合は、甲の許可を得て学校給食日常点検票第 8 票に基づき、従業員と同様に健康状態などを点検記録し、専用の清潔な帽子・マスク・白衣・履物を着用させること。
- ス 調理室・下処理室内に、ダンボール等を持ち込まないこと。
納品時には、食肉類・魚介類・野菜類等食品の分類毎に区分して、専用の容器に移し替えること。
- セ 食品保管庫は、常に整理整頓し、清潔で衛生的に保持するとともに、温度・湿度を適切に保ち、毎日測定・記録すること。
- ソ 休憩室、便所等はすべての作業終了後に毎日清掃すること。
- タ 甲が実施する、他の業者によるグリストラップ、排気用フード、エアコンフィルター、床面、グレーチング又は排水溝等の清掃に協力すること。
- チ 天井に設置されている排気用フード配管本体の清掃は甲が行うが、入口傘部分は必要に応じて乙が行うこと。
- ツ 壁面に設置されている換気扇の清掃は、必要に応じて乙が行うこと。
- テ 室内空調機器の吹出口・空気取入口・フィルター等の清掃は、必要に応じて乙が行うこと。
- ト 洗浄や清掃に用いる洗剤は、人体や環境に安全なものを使用すること。

(4) 備品等の衛生管理

- ア 調理機器類の洗浄は、石けん又は甲の認める無リン合成洗剤を適正濃度で使用し、消毒を行い、清潔を保つこと。なお、洗浄・消毒した調理器具等は、常に所定の場所に整理整頓して保管すること。
- イ 野菜裁断機、フードカッター、フードスライサー、ミル及びミキサー等は、使用後適宜分解の上、本体は洗浄し乾燥させ、部品は洗浄・殺菌し乾燥させて保管すること。
- ウ 調理器具類は、床面など不潔な場所に置かないよう、床面から 60cm 以上の高さを確保すること。

- エ 冷蔵庫・冷凍庫内は、常に整理整頓し清潔にし、温度を適正に保ち、毎日測定・記録すること。また、異常が発生した場合は、直ちに甲に報告すること。
- オ 冷蔵庫・冷凍庫は、相互汚染を防止するために、肉・魚・野菜・卵等に分けて、専用の物を使用するか、食品別に清潔な容器に入れ、場所を区分して使用すること。
- カ 包丁及びまな板は、肉用・魚用・野菜用・調理済食品用・果物用等の用途別に区分して使用すること。また、使用した後は十分に洗浄・乾燥した後、殺菌庫に保管し、まな板は作業終了後に必要に応じて漂白消毒すること。
- キ 揚げ物機・焼き物機・蒸し機・野菜裁断機等は、使用後に分解して洗浄すること。
- ク 調理機械・器具類は、使用日の前日及び使用前、使用後に、ねじ等の部品のゆるみや欠損、刃こぼれ、破損箇所等がないか、各調理機械・器具ごとにマニュアルを作成し、目視や工具を用いる等の方法により点検確認すること。
- ケ 器具・容器類は、検収用、食肉用・魚介類用、卵用、下処理用、調理室用、加熱済み用（和え物用）、生食用、洗浄用等に区別して使用し、さらに食材の種類ごとに区分して使用すること。
- コ 洗浄用ブラシ、スポンジ等は、食材や使用目的別に、形や色分けをし、誰にでもわかるように明確にすること。
- サ 清掃用具は、用途別に区分して使用し、使用後は十分に洗浄・消毒・乾燥を行い、衛生的に使用すること。また、清掃に用いる洗剤は、それぞれ正しい取扱いと管理に努め、事故のないように注意すること。
- シ 調理台・移動台・シンク等の排水口は、月1回以上薬剤等を用いて清掃を行うこと。

3 食品の検収・保管等

- (1) あらかじめ検収責任者を定めて、食品の納入に立会し検収を確実に実施すること。なお、検収の確実な実施のため必要な場合には、検収責任者など立会する者の勤務時間を納入時間に合わせて割り振るようにすること。
- (2) 生鮮食品は、原則として当日搬入すること。なお、これにより難しい場合は、冷蔵庫等で適切に温度管理するなど衛生管理に十分留意すること。
- (3) 納入業者から食品を納入させる場合は、検収室において、食品の受け渡しを行うとともに、検収責任者が必ず立ち会い、検収表（簿）に基づき、品名、数量、納品時間、納入業者名、製造業者名及び所在地、生産地、品質、鮮度、包装容器等の状況（箱や袋の汚れや破れ等）、異物混入や異臭の有無、期限表示（賞味期限、消費期限）、製造年月日、品温（納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）、ロットに関する情報（年月日表示又はロット番号）等について十分点検や確認を行い、記録し、これを1年間保存すること。
- (4) 原材料は、専用の容器に移し替え、食材の分類ごとに区分して保管し、原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにすること。
- (5) 原材料を専用の容器に移し替えた後は、適切な温度管理と記録を行い、鮮度を保つこと。特に冷蔵・冷凍保管する必要がある食品は常温放置しないこと。
- (6) 納品された食品は、専用の容器に移し替え、直ちに所定の場所に適切な管理の下に保管すること。また、食品の保管場所は適切に温度・湿度管理を行うとともに衛生管理に十分留意すること。

4 下処理

- (1) 下処理は、下処理場（下処理区域）で行うこと。
- (2) 下処理後の非加熱食品及び加熱調理後冷却する必要がある食品は、衛生的な容器に入れ、蓋等をする等して他からの二次汚染を防止し、鮮度を保つためそれぞれ所定の冷蔵庫等で保管すること。
- (3) 野菜及び果物を加熱せずに供する場合は、流水で3回以上洗浄し、必要に応じて消毒するとともに、消毒剤が完全に洗い落とされるまで流水で水洗いすること。
- (4) 食材及び調理用器具類は、床面など不潔な場所に置かないよう、床面から60cm以上の高さを確保すること。
- (5) その他の食材料の洗浄方法については、別記2「個別作業書」によること。

5 調理作業

- (1) 食材及び調理用器具類は、床面など不潔な場所に置かないよう、床面から60cm以上の高さを確保すること。
- (2) 調理作業中、レバー式の給水栓は肘で操作すること。
- (3) 油脂類は、酸化を防止し、できるだけ短時間のうちに使用すること。
- (4) 食品への異物（髪の毛など）混入には、十分注意し、配膳前に調理設備・器具の点検を行い、ネジ等の落下や部品の欠損、刃こぼれ等がないことを確認するなどして、未然に防止すること。また、万一発生した場合は、速やかに甲へ報告すること。
- (5) 調理終了後の食品は衛生的な容器に入れふたをするなどして、他からの二次汚染を防止する等、衛生的な取扱いに注意すること。
- (6) 乙は、甲が作成した献立に基づき、甲が選定した食材で調理すること。
- (7) 調理に当たり、現場責任者は、甲の栄養教諭又は学校栄養職員と打ち合わせの上、乙の業務従事者に作業内容を周知徹底し、確実に実施されたことを確認すること。
- (8) 調理は、当日行うこと。また、加熱調理を基本とし、調理後の食品は適温の物を提供し、調理終了後から2時間以内に喫食できるように行うこと。
- (9) 調理課程において、万一食品の不良・量の過不足を生じた場合は、甲に報告し、責任を持って速やかに対応すること。
- (10) 作業工程表・作業動線図に基づいた作業をすることにより、作業を衛生的、効率的に行うこと。
- (11) 食肉類及び魚介類、卵は他の食品を汚染しないよう専用の容器、調理用機器・器具類で調理すること。
- (12) 食材は、必要以上に水に浸さないようにすること。
- (13) 食品の色彩や風味、食感等を損なわないよう、加熱処理時間等を考慮すること。
- (14) 新規メニューの調味は、分量の変更も考慮に入れて慎重に行い、甲と調整のうえ行うこと。
- (15) 加熱処理した全ての食品については、釜ごと、ロットごとに中心温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上）又はこれと同等以上の殺菌温度まで加熱されていることを確認し、その温度と時間を記録すること。

- (16) 加熱調理後冷却する必要がある食品については、食中毒菌等の発育至適温度帯の時間を可能な限り短くするよう、冷却機等を用いて温度を下げ、二次汚染や乾燥が起こらないよう蓋をする等して、また常温放置しないよう冷蔵庫等で保管すること。

なお、加熱終了時、冷却開始時及び冷却終了時の温度と時間を記録すること。

- (17) 料理の混ぜ合わせ（和えものやサラダ等）、配食、盛りつけ等に際しては、必ず清潔な場所で、清潔な器具を使用するとともに、料理に直接手を触れないようにすること。
- (18) 和えものやサラダについては、各食品を調理後速やかに冷却機等で冷却を行った上で、冷却後の二次汚染に十分注意し、乾燥が起こらないよう蓋をする等して、冷蔵庫等で保管し、和える時間をできるだけ配食の直前にするなど、適切な温度管理や給食までの時間の短縮を図ること。やむを得ず水で冷却する場合、直前に使用水の遊離残留塩素が 0.1 mg/L 以上であることを確認し、その時間・濃度を記録すること。
- (19) 加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接給食する非加熱調理食品と同様の衛生管理を行い、トッピングする時期は提供までの時間が極力短くなるようにすること。
- (20) マヨネーズは、学校で作らないこと。
- (21) 缶詰の使用に際しては、缶の状態、内壁塗装の状態等に十分注意すること。
- (22) ふきんは使用せず、ペーパータオルを使用すること。
- (23) エプロン・履物等は作業区分毎に使い分け、色分けするなどして明確にすること。保管の際は作業区分毎に区別し、衛生管理に配慮すること。
- (24) 配食は、配食表に基づいて計量し、適正に行うこと。

6 残菜等の処理

- (1) 残菜・厨芥等は、十分水切りを行った後、所定の容器に保管して汚染及び汚臭が発生することのないよう注意して衛生的に取り扱うこと。
- (2) 返却された残菜は、非汚染区域内に持ち込まないこと。
- (3) 残菜・厨芥、ダンボール、缶、ビン等の分別は、適正に行い、甲が指定した場所に運搬し、衛生的に置いておくこと。
- (4) 廃油は、甲の指示に従い、甲が指定した処理業者に協力すること。

7 施設等の利用及び維持管理

(1) 施設設備管理

ア 給食関係施設内における電気、ガス、水道の使用後のスイッチ、元栓、水栓の確認及び出入口等の施錠は確実にし、施設安全点検表により安全を確認し、記録すること。

イ 調理用機器等の主要な設備は、その取扱い要領を使用者によく説明し、故障や事故等が起きないよう保守管理に努め、作業後毎日点検すること。

ウ 調理用機器の故障により業務の進行が遅延しないように、予めメンテナンス業者の連絡一覧表を常備しておくこと。

エ 調理用機器等に異常が認められたときは、速やかに甲に報告すること。

(2) 器具備品管理

食器、トレイ、調理器具等は、使用に際しては正しく衛生的に丁寧に扱うこと。また、不足することのないように管理すること。

(3) 施設設備等の損傷

ア 調理用の機器・器具については、個々にその取扱い要領を掲示、若しくは供覧し、操作ミスによる機器の損傷並びに作業事故の防止に備えること。

イ 操作ミス又は乱雑な取扱いによる施設、設備又は器具備品の損傷及び施設の破損は、乙の費用を持って修理・修繕を行うこと。

(4) 機器等の持ち込み

調理用の機器・器具については、甲の貸与したものを使用することとし、それ以外のものを持ち込み使用する場合は、甲の承認を得ること。

8 (幼児) 児童生徒の食数管理

(1) 学校給食業務を円滑かつ正しく行うための食数把握業務に協力すること。

(2) 乙は、甲が既定の時間に情報を収集し集計を行った食数で、給食を提供すること。また、緊急の食数変更があった場合には、それにより給食を提供すること。

9 検食・展示食の実施

(1) 調理した給食については、個別作業書で定める時間までに準備し、甲の検食を受けること。

(2) 検食の配食・後片付けについては、甲の指定する場所までとし、(幼児) 児童生徒の配膳時間の 30 分前までに検食簿を添えて配膳すること。

(3) 検食の評価は、献立・調理方法等に反映させること。

(4) 展示食がある場合は、1 食分の給食を甲が指定する場所に展示し、回収を行うこと。

10 保存食の管理

(1) 保存食は、毎食ごと確保しておくこと。

(2) 保存食は、原材料及び調理済食品を食品ごとに 50g 程度ずつ清潔な容器（原材料は使い捨てのビニール袋、調理済み食品は保存食用容器）に密封して入れ、専用冷凍庫に -20°C 以下で 2 週間以上保存した上で廃棄すること。

なお、納入された食品の製造年月日又はロットが違う場合は、それぞれ保存すること。

(3) 保存食器は、必ず洗浄及び消毒を行うこと。

(4) 原材料については、特に洗浄・消毒を行わず、購入した状態で保存すること。なお、作業者の素手や汚染された器具等で触れることなく、作業に使用する包丁なども食品毎に洗浄・消毒を行い、相互汚染を防ぐこと。但し、卵については、全てを割卵し、混合したものから 50g 程度採取し保存すること。

(5) 保存食については、食材料及び調理済食品が確実に保管されているか、また、廃棄した日時を記録すること。

(6) 使用水について日常点検で異常を認め、又は残留塩素濃度が基準に満たない場合は、再度測定し残留塩素濃度が基準を満たしていることを確認した上で作業を行い、使用水 1 L を -20°C 以下で 2 週間以上保存食用の冷凍庫で保存すること。また、再測定の結果、基準に達しない場合は、甲に報告し、甲の指示を受けること。

(7) 甲が保存食の提供を求めた場合は、これに応じること。

11 食事時間及び配食・配缶・後片付け

- (1) 配食・配缶は適温に努めるとともに、料理の味を損なわないように短時間での配食・配缶に心がけること。
- (2) 配食・配缶は指定された場所に運搬し、教員又は（幼児）児童生徒に確実に引き渡すこと。
- (3) 万一、配食・配缶が遅れた場合は、それに合わせて後片付け開始時間を遅くすること。
- (4) 後片付けは食器等の数量を確認の上、指定された場所から行うこと。
- (5) 後片付け開始時間に回収できなかった残菜については甲の指示に基づき適宜処理を行うこと。
また、容器類は常に清潔に保つこと。

12 食器・調理器具等の洗浄・消毒・保管・管理

調理場における洗浄・消毒は、「調理場における洗浄・消毒マニュアルPART1」（平成21年3月文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課作成）及び「調理場における洗浄・消毒マニュアルPART2」（平成22年3月文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課作成）に準じて行うこと。

- (1) 返却された食器・食缶類は、十分に洗浄・消毒を行った後、次の使用時まで清潔に保管しなければならない。
- (2) 洗浄を行った食器・食缶・調理器具類は、消毒保管庫に整理・整頓して収納し、消毒・保管すること。なお、消毒保管庫における消毒は、85℃以上で1時間以上保ち、食器具が乾燥するまで庫内温度を保つように留意すること。
- (3) 食器洗浄などに使用する洗剤は、事前に甲に品名・成分等を届け出て承認を得ること。洗浄後は、食器に洗剤の残留がないように注意すること。
- (4) 食器は、必要に応じて漂白処理を行い、視覚的にも美しさを保つこと。また、割れ・ひび・変色等の見苦しい物は甲に報告し、随時更新すること。
- (5) 食器消毒保管庫は、常に手入れを行い、清潔にしておくこと。

13 （幼児）児童生徒の個に応じた給食実施への対応及び給食内容の充実

乙は、甲の求めに応じ、次の食事について全ての（幼児）児童生徒を対象に実施すること。

(1) 個別対応食

- ア 食物アレルギー等の理由による除去食・代替食への対応
- イ 食欲不振や体調に配慮が必要な（幼児）児童生徒への対応
- ウ 咀嚼・嚥下能力の低下している（幼児）児童生徒への対応
- エ こだわりなどで、食べられる物・形態・温度などの配慮が必要な児童生徒への対応
- オ 病態食の必要な児童生徒への対応

(2) 行事食等

乙は、月間献立予定表等に基づき、行事食・郷土料理・外国料理・選択メニュー・リクエスト献立等に対応すること

14 （幼児）児童生徒の食事調査（嗜好調査等）

乙は、残食を献立別に計量する等、残食状況に関する調査・記録を行い、甲に報告すること。
また、甲の実施する嗜好調査等に協力し、給食業務の改善に努めること。

15 事故報告等

- (1) 食材の検収の結果、それらに異常のあった場合は、直ちに甲に連絡し、その指示に従うこと。
なお、連絡した内容等については、その状況を記録し、直ちに書面で報告すること。
- (2) その他、業務を履行する上で突発的な事故により、仕様書どおりに履行できない場合は、直ちに甲へ連絡し、その指示に従うこと。
なお、連絡した内容等については、その状況を記録し、直ちに書面で報告すること。
- (3) 配送後、甲から食材料の異常及び食数不足等の連絡があった場合は、その指示に従うこと。
なお、その内容については、状況を記録し、直ちに書面で報告すること。
- (4) 喫食後、食材料の異常等、仕様書どおりに履行できていないことが判明した場合、原因を明らかにし対策を立て、その内容等について翌日までに書面で報告すること。また、甲の指示により、生徒・保護者への説明を行うこと。

個 別 作 業 書

広島県立福山特別支援学校

1 用語の意義

本標個別作業書における用語で「甲」とは発注者をいい、「乙」とは受注者をいう。

2 業務時間帯

委託業務は、甲が指定する施設開放時間（8：00～17：00）の範囲内において行うこと。なお、学校行事などに伴い、土・日曜日及び国民の祝日に関する法律に規定する休日に給食を実施する場合は別途協議する。

3 仕様書中、「5 業務の手配」に定める提示日等について

次の表のとおり

提示方法	内容	提示日	様 式
学校給食実施計画表	年間の給食実施計画	4月始め	学校の定める様式
月間予定献立表	月間の献立予定	該当する月の 前月 25 日	学校の定める様式
調理業務手配書	1週間分の献立及び 食数を1日ごとに提示	該当する週の 前々週の木曜日	学校の定める様式
調理業務変更手配書	1日分の献立及び食 数の最終提示	該当する週の 前週の木曜日	
特別業務手配書	給食実施日以外の日 における業務提示	1週間前	学校の定める様式

- (1) 手配後、作業が円滑に進むように、現場責任者及び作業者は甲の求めに応じ、打合せ等を行うこと。
- (2) 年度当初、新学期始期等はこの限りではない。
- (3) 年間の給食実施計画に変更を生じ、給食実施予定でない日に実施することになった場合は委託契約料の中で乙が業務を実施すること。

4 仕様書中、「11 食事時間及び配食・配缶・後片付け」について

(1)

区 分	甲の配膳時間	食事時間	後片付け開始時間
昼食	11：50	12：00～13：30	13：30以降

ア 検食時間は11時30分とする。

イ 学年等によって配膳、後片付け開始時間に多少の時間差が生じるので、実態に応じ対応すること。

ウ 何らかの理由で食事時間がずれた場合は、後片付け開始時間に配慮すること。

エ 行事等により食事時間が変更となる場合はこの限りではない。

(2) 給食内容

本校の児童生徒の約8割は、咀嚼嚥下等が困難なことから、それぞれの児童生徒にあった形

態食を提供している。(基本的に「普通食」・「粗いカッター食」・「カッター食」・「ペースト食」・「テリーヌ食」・「摂食訓練用食」の6形態)

なお、形態食ごとに調理過程等が異なり、別献立にすることもあるので、甲の手配に従って対応すること。

(3) 行事などによる啓発活動の充実

乙は、甲の求めに応じ、仕様書、標準作業書による他、啓発活動等のため行われる行事について次のとおり実施すること。

ア 試食会について

保護者試食会実施日には、食数の増加に対応すること。

5 調理員が実施している個別対応の有無及び概要

個別対応の概要(令和7年度)

個別の調理内容(重複有)	食数等
アレルギー対応食	0食
粗いカッター食	6食
カッター食	10食
カッターペースト混合食	7食
テリーヌ食	8食
ペースト食	4食
摂食訓練用食	8食

6 その他

(1) その他の作業

① 食器等の片付け

- ・ 片付けの一環として返却時の食器・食缶等の整理も行う。
- ・ 食器等は手洗いした後、食器洗浄機にかける。

② 食堂テーブル、ワゴンの消毒・片付け

- ・ 配缶区分表に従って用意したカゴ、食缶等を置くため、指定したワゴン、食堂テーブルを消毒すること。また、給食終了後クラスから返却されたワゴン、片付けに使用した食堂テーブル(食器・はし等の返却に使用等)を拭くこと。

③ 自助食器等の準備等

- ・ 通常使用食器等以外に、自助食器・汁椀・フォーク・スプーン・はし等を必要個数準備し片付けること。

(2) 特別業務について

給食の始まりを円滑に行う為、また、長期間洗浄、清掃、磨きを行わないと(清掃を続けてしていないと)汚れが付き、細菌の付着が考えられ不衛生になるため、特別業務を行う。

業務については次のとおりである。

ア 4月当初

- ・ 食缶等に配缶区分の名前を書く。

イ 長期休業中

- ・ 機械、器具の清掃・整備
フライヤー、洗浄機、移動台、運搬車、冷凍・冷蔵庫等
- ・ 食器具の洗浄
- ・ 施設の清掃・整備
換気扇、給気、窓、電灯、シンク、調理台等
- ・ 食品庫の清掃・整備
- ・ 給食の始まり（休業日明け）の清掃・消毒、食材の確認及び食器具等のセット。

(3) 毎日の作業人数等について

調理、片付けともに業務が円滑に行える十分な人員体制で行うこと。常時作業は5人体制以上で行うこと。但し、学校給食の教材化への対応等に作業時間の確保が必要なため、献立によっては6人以上とすること。又、書類作成、ミーティングの時間も確保すること。

(4) 栄養教諭、栄養士、学校栄養職員が不在時の対応

栄養教諭、栄養士、学校栄養職員が不在の場合には、学校給食が円滑に行えるよう協力すること。

7 参考

(1) 1食当たり給食費（令和7年4月1日改定）

小学部	350円
中学部・高等部・教職員	380円
摂食訓練用食	40円

- ア 学校給食については、1食当たり牛乳代（約70円）パン代（約62円）米代（約40円）を含んだ金額であり、牛乳、パン、米は甲が別途発注する。
- イ 甲があらかじめ作成した献立表に基づき、月平均で1食あたり、給食費から牛乳代等を差し引いた金額の範囲内で、喫食数に応じた全食材を調達する。

(2) 食数

令和6年10月1日現在の食数

学校給食・・・129食（うち形態食 29食）

平成7年4月1日現在の食数

学校給食・・・121食（うち形態食 21食）

令和7年度 学校給食実施計画表

広島県立福山特別支援学校

年	月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	給食実施予定回数	
7	4月																																0日	
	5月																																0日	
	6月																																0日	
	7月																																0日	
	8月	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	2日	
	9月	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	18日	
	10月	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	22日	
8	11月	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	18日	
	12月	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	17日	
	1月	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	17日	
	2月	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	18日	
	3月	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	14日	
	4月																																	
	5月																																	

予定であり決定ではありません。

給食 126 日

予定であり決走ではありません。

注 非常変災その他急迫の事情により臨時休業した日の代替日において給食を提供する場合には、対応すること。
注 事前調理実習、長期休業前後の清掃・整備が必要となるので注意すること。

令和8年度 学校給食実施計画表

広島県立福山特別支援学校

年	月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	給食実施予定回数		
8	4	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	18	日
	5	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	18	日	
	6	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	22	日	
	7	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	13	日	
8	8	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	5	日		
	9	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	19	日		
	10	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	21	日		
	11	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	19	日			
8	12	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	14	日		
	1	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	17	日		
	2	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	18	日		
	3	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	15	日			
		給食 199 日																														給食 199 日			

予定であり決定ではありません。

予定であり決定ではありません。

注 非常変災その他急迫の事情により臨時休業した日の代替日において給食を提供する場合には、対応すること。
注 事前調理実習、長期休業前後の清掃・整備が必要となるので注意すること。

きゅうしょくよていこんだてひょう4がつ



ひろしまけんりつふくおかとくべつしふくがっこう
広島県立福山特別支援学校

令和7年4月

日曜	よていこんだてめい 予定献立名	主に体を作るものに なる食品(赤色)	主に体の調子を整える 食品(緑色)	主に熱や力になる 食品(黄色)	エネルギー Kcal	ひと 一口メモ
7月	ご飯 若鶏の甘辛煮 ごま酢和え 飛鳥汁	牛乳 鶏むね肉 しらす干し 鶏もも肉 木綿豆腐 白味噌 中味噌	たまねぎ しょうが キャベツ もやし きゅうり ごぼう にんじん はくさい えのき こまつな	米 麦 サラダ油 三温糖 でんぶ	699 2.5	給食のご飯について 学校給食のごはんに使われるお米は、広島県内産のコシヒカリ、あきるまん、ヒノヒカリ、こいもみじ等のブレンド米です。学校給食用に精米しています。学校の厨房で量を調整して炊いています。
8火	ご飯 回鍋肉 酸辣湯	牛乳 豚もも肉 赤味噌 木綿豆腐 豚	しょうが にんにく キャベツ ピーマン にんじん たけのこ きくらげ 干しいたけ テンゲンサイ	米 麦 サラダ油 ごま油 でんぶ 三温糖	671 2.3	給食の牛乳について 骨や歯を作るカルシウム。成長期のみなさんにとって大切な栄養素ですが、普段の食事では不足しがちです。牛乳はカルシウムが多い食品の中でも、一度にたくさんとることができるため、給食では毎日牛乳がつけます。
9水	カレーライス 芽ひじきとささみの和風サラダ いちごムース	牛乳 豚もも肉 ひじき 鶏ささみ	たまねぎ にんじん グリーンピース きゅうり キャベツ にんにく	米 麦 サラダ油 じゃがいも 三温糖 いちごムース	759 2.7	海のめぐみ 海藻 海藻は、低エネルギーでヨウ素や食物繊維が豊富です。ヨウ素は新陳代謝を活性化したり、甲状腺ホルモンを作ったりするため成長期に大切です。めめり成分は食物繊維で、腸がん・抗腫瘍作用や血中のコレステロール値を下げる働きがあります。
10木	きなこ揚げパン 春野菜ポトフ ミックスビーンズサラダ	牛乳 きなこ 豚もも肉 ミックスビーンズ	ブロッコリー にんじん たまねぎ キャベツ セロリ きゅうり	なたね油 パン 三温糖 じゃがいも ノンエッグマヨネーズ	665 2.4	春キャベツについて 春キャベツは、秋に比べまいて、春に収穫します。冬収穫できるキャベツに比べて、葉の枚数が少なく、巻き方もふんわりしています。柔らかく甘みがあるので、生で食べてもおいしいです。
11金	ご飯 桜蒸し 菜の花和え 三つ葉とふのお吸い物	牛乳 羊ミンチ 豚ミンチ 豚 木綿豆腐	たまねぎ にんじん グリーンピース キャベツ なばな だいこん たけのこ ししいたけ みつば	米 麦 もち米 三温糖 でんぶ サラダ油 麩	763 2.5	旬の食材 なばな なばなは若くて葉が柔らかい葉や茎、つぼみの部分を食べます。独特のほろ苦さがあります。なばなにはβカロテンが多く含まれているため、皮膚や粘膜を丈夫にし、風邪を予防する働きがあります。
14月	ご飯 鶏肉のさっぱり煮 にんじんしりしり 青菜スープ	牛乳 鶏もも肉 ツナ 鶏むね肉	しょうが にんにく にんじん たまねぎ キャベツ こまつな えのき こまつな	米 麦 三温糖 サラダ油 でんぶ	727 2.5	酢とお肉 酢に含まれる酢酸は、タンパク質を分解して、お肉を柔らかくする性質があります。鶏肉のさっぱり煮は酢をたっぷり入れて煮るので、鶏肉がホロホロになるくらいまで柔らかくなります。
15火	ご飯 干草焼き 里芋の揚げ煮 若竹汁	牛乳 若鶏ミンチ 豚 わかめ	にんじん たまねぎ 干しいたけ しめじ たけのこ みつば	米 麦 サラダ油 パン粉 三温糖 なたね油 でんぶ さといも ごま	698 2.0	春を照る若竹汁 春先の新わかめとたけのこを使ったすまし汁です。若竹の「若」はわかめを、「竹」はたけのこを表しています。二つの新芽を使ったすまし汁は、春を代表する汁物料理です。
16水	ご飯 鰯の塩麹焼き じゃがいもの土佐煮 春野菜の豚汁	牛乳 鰯 糸かつお 豚バラ肉 豚もも肉 木綿豆腐 中味噌	ごぼう にんじん たけのこ キャベツ ねぎ レモン果汁 ねぎ	米 麦 サラダ油 じゃがいも 三温糖 ごま油 三温糖 でんぶ	708 2.0	春を告げる魚 鰯 鰯は漢字のとおり、春を告げる魚といわれています。とくに瀬戸内海では、春を告げる魚を「鰯(さかな) 鰯」と呼ぶほど、春は鰯がたくさんとれていました。一方関東では秋から冬に取る鰯が「かつお(鰯)」を「鰯」と呼んで珍重します。
17木	小型パン 塩レモン焼きそば 鶏肉と豆腐のスープ	牛乳 豚もも肉 いか 鶏むね肉 木綿豆腐 豚	たまねぎ にんじん キャベツ もやし レモン果汁 ねぎ	パン 中華麺 サラダ油 ごま油 三温糖 でんぶ	687 2.9	広島の地産産物 レモン 瀬戸内の気候はレモン栽培に適しており、広島県は生産量日本一です。防かび剤を使用していないため、皮まで使用することができます。

日 曜	予定献立名	主に体を作るもとになる食品(赤色)	主に体の調子を整える食品(緑色)	主に熱や力になる食品(黄色)	コルチコステロイド Kort	一口メモ
18 金	ご飯 厚揚げのカレー煮 もやしのポン酢和え もずくとキャベツのスープ	牛乳 豚もも肉 厚揚げ 鶏むね肉 もずく	にんにく しょうが たまねぎ にんじん 半しいたけ 枝豆 もやし きゅうり キャベツ えのき ねぎ	米 麦 サラダ油 三温糖 でんぶ	641 1.6	芽生えと・・・増えるんです！ 豆にはほとんど含まれていませんが、もやしになることで増える栄養素があります。それはビタミンCです。大豆(ゆで)や緑豆(ゆで)には、ほとんど含まれませんが、100g中、大豆もやしは5mg、緑豆もやしは8mgにそれぞれ増えています。
21 月	ご飯 チャプチェ ごまキムチ汁	牛乳 牛もも肉 豚もも肉 油揚げ 木綿豆腐 中味噌	にんにく しょうが たまねぎ にんじん 半しいたけ きくらげ キャベツ だいこん ねぎ 白菜キムチ	米 麦 ごま油 華南 三温糖 ごま さといも	684 2.2	韓国料理 チャプチェ 韓国では家庭でも飲食店でもよく作られます。チャプチェは漢字で「雑菜」と書き、幾種類もの野菜、きのこ、牛肉などを細切りにして炒め、韓国式の華南と混ぜ合わせて作ります。
22 火	たけのこご飯 ほうれんそうのおひたし 呉の肉じゃが	牛乳 鶏むね肉 油揚げ 牛もも肉	にんにく しょうが たまねぎ にんじん 半しいたけ きくらげ キャベツ だいこん ほうれんそう しめじ たまねぎ	米 サラダ油 三温糖 じゃがいも 系こんにやく	653 2.3	広島県の郷土料理 呉の肉じゃが 呉市は肉じゃがの発祥の地とされています。この肉じゃがは、明治時代に呉の軍需産業がイギリスのビーフシチューの味をヒントに考案したもので、旧海軍の料理の教科書にのっています。
23 水	ご飯 鯖のカレー風味焼き ゆかり和え 乳和食の味噌汁	牛乳 鯖 わかめ 中味噌	にんにく パセリ だいこん きゅうり しめじ たまねぎ にんじん えのき ねぎ	米 麦 サラダ油 パン粉 バター 三温糖	693 2.5	コスパが高いDHAの供給源 鯖 鯖の脂肪は、不飽和脂肪酸が多く、生活習慣病予防に効果的なEPA、DHAは脳の栄養素ともいわれ、成長期に積極的にとりたいたい成分です。マグロや鰯等DHAが多く含まれている魚は高価な魚が多いですが、そのなかでも鯖は比較的低コストパフォーマンスに優れた魚といえます。
24 木	パン 豚肉とパインの揚げ煮 こぶきいも 豆乳スープ	牛乳 豚もも肉 豆乳	しょうが グリンピース パイン缶 たまねぎ チンゲンサイ キャベツ にんじん しめじ	パン なたね油 でんぶ 三温糖 じゃがいも	705 2.5	沖縄県産のバイナップル 給食のバイナップルは沖縄県産のバイナップルを使用しています。スーパーなどで出回っているのはほとんどが外国産なので、珍しいです。糖度の高いバイナップルを作り出すには、気温の高い夏の島産が必要で、国産のバイナップルはほとんど沖縄県産です。
25 金	深川飯 甘酢和え かきたま汁	牛乳 あさり 油揚げ わかめ 木綿豆腐 節	にんじん ごぼう 半しいたけ キャベツ きゅうり たまねぎ ほうれんそう	米 サラダ油 三温糖 でんぶ	639 2.6	東京都の郷土料理 深川めし むかし深川地域(現在の東京都江東区)一帯が塩であつた頃、あさりがたくさんとれていました。深川はあさりの本場だったので、あさりを「深川」とも呼んだとされています。「深川めし」とは、そのあさりのむき身を炊きこんだご飯のことです。
28 月	ご飯 ホキのピリ辛揚げ ツナと小松菜の炒め物 ビーフンスープ	牛乳 ホキ ツナ 鶏むね肉 えび	しょうが にんにく りんご 白ねぎ キャベツ こまつな たけのこ たまねぎ はくさい 半しいたけ	米 麦 なたね油 でんぶ 三温糖 ごま サラダ油 ごま油 ビーフン	718 2.1	北海道産ホキ ホキは、オーストラリア南島からニュージーランド近海の水深200メートルから700メートルあたりに生息する深海魚です。大きな種をもち、縦長い形をしています。タラの仲間ですが、横目でイワシやイカ、エビなどをたくさん食べます。
29 火	昭和の日					
30 水	親子丼 なます ブルーベリーヨーグルト	牛乳 鶏もも肉 節 ヨーグルト	たまねぎ にんじん しいたけ ねぎ だいこん	米 麦 三温糖 でんぶ	679 2.0	ブルーベリーの栄養 ブルーベリーは高血圧予防に良いとされているカリウムや、貧血防止に効果のある鉄分が比較的多く含まれています。またβカロテンも含まれており、風邪予防や老化抑制等に良いとされています。

※材料等の都合により献立を変更することもありますので、ご了承ください。※牛乳が毎日つきます。

校長	教頭	事務長	栄養教諭

0:通常献立

2024-10-03 印刷

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室変更手配表]

2024年10月21日 月曜日
0:通常献立

校長	教頭	事務長	栄養教諭

広島県立福山特別支援学校 2024-10-10 印刷

人数	小児1	小児1	小児2	小児2	中	高1	高2	高3	特小	特中高	校・給	合計	換算人	行事等		
	2	16	2	16	21	16	8	20	9	11	6		127	123.75		
献立名／食品名					内容量 g	一人分量 単位	純使用量 単位		発注量 単位		業者	切り方	調理方法等			
【牛乳】																
牛乳					206.00	1.00 本	127.00 本		126.00 本		山陽乳					
【ご飯】																
米						86.00 g	10.64 Kg		10.64 Kg		県給					
大麦(米粒麦)						4.00 g	0.50 Kg		0.50 Kg		県給					
【厚揚げのカレー煮】																
サラダ油						2.00 g	0.25 Kg		0.25 Kg		ほんだ					
にんにく						0.50 g	0.06 Kg		0.07 Kg		高橋青	みじん切り				
しょうが						0.50 g	0.06 Kg		0.08 Kg		高橋青	みじん切り				
豚もも肉						25.00 g	3.09 Kg		3.09 Kg		備後					
たまねぎ						20.00 g	2.48 Kg		2.63 Kg		高橋青					
にんじん						10.00 g	1.24 Kg		1.37 Kg		高橋青					
干しいたけ						0.80 g	0.10 Kg		0.12 Kg		県給					
厚揚げ						40.00 g	4.95 Kg		4.95 Kg		県給					
えだまめ						5.00 g	0.62 Kg		1.24 Kg		県給					
とりがらスープ						10.00 g	1.24 Kg		1.24 Kg		県給					
こしょう(混合、粉)						0.02 g	0.00 Kg		0.00 Kg		ほんだ					
食塩						0.15 g	0.02 Kg		0.02 Kg		ﾀﾞｲｼｮｸ					
カレー粉						0.20 g	0.02 Kg		0.02 Kg		県給					
三温糖						1.40 g	0.17 Kg		0.17 Kg		ほんだ					
濃口しょうゆ						3.00 g	0.37 Kg		0.37 Kg		ﾀﾞｲｼｮｸ					
酒						1.30 g	0.16 Kg		0.16 Kg		ﾀﾞｲｼｮｸ					
でんぷん						1.50 g	0.19 Kg		0.19 Kg		県給					
【レモン和え】																
キャベツ						60.00 g	7.43 Kg		8.74 Kg		高橋青					
にんじん						5.00 g	0.62 Kg		0.69 Kg		高橋青					
レモン						3.00 g	0.37 Kg		0.37 Kg		県給					
米酢						1.20 g	0.15 Kg		0.15 Kg		ほんだ					
三温糖						1.20 g	0.15 Kg		0.15 Kg		ほんだ					
サラダ油						2.00 g	0.25 Kg		0.25 Kg		ほんだ					
食塩						0.30 g	0.04 Kg		0.04 Kg		ﾀﾞｲｼｮｸ					
【かきたま汁】																
にんじん						10.00 g	1.24 Kg		1.37 Kg		高橋青					
たまねぎ						40.00 g	4.95 Kg		5.27 Kg		高橋青					
木綿豆腐						25.00 g	3.09 Kg		3.09 Kg		高橋青					
卵						30.00 g	3.71 Kg		4.32 Kg		高橋青					
チンゲンサイ						10.00 g	1.24 Kg		1.46 Kg		高橋青					
食塩						0.40 g	0.05 Kg		0.05 Kg		ﾀﾞｲｼｮｸ					
薄口しょうゆ						2.00 g	0.25 Kg		0.25 Kg		ﾀﾞｲｼｮｸ					
こんぶ						1.00 g	0.12 Kg		0.12 Kg		県給					
水						110.00 g	13.61 Kg		13.61 Kg							
でんぷん						1.00 g	0.12 Kg		0.12 Kg		県給					
												エネルギー基準(740kcal)	606	ゼリー	特食人数	19
												食塩相当量基準(2.5g)	2.1	5+保	特食数	19
米飯	2	釜	かゆ 保存食	硬がゆ	米	300 g	水	1.1ℓ	特記事項					使用食器 (陶)皿 プラ碗	井 わん 小皿	
米	3.5	kg		全がゆ	米	330 g	水	1.7ℓ								
麦	0.3	kg		ペースト	米	250 g	水	0.9ℓ								
水	5.9	ℓ		硬・全は厨房内 ペーストはロボ後												

※アレルギー食品には記号を表示しています

学校給食日常点検票

(第8票)

学校名	広島県立福山特別支援学校
校長検印	(印)
栄養教諭	(印)
作成者	(印)

検査日	令和 年 月 日
天気	気温 ℃
	調理前 調理中
調理室の温度	℃
湿度	%

※ 衛生管理責任者(栄養職員)が毎日点検し、校長の検印を受け、記録を保存すること。

衛生管理チェックリスト				
作業	施設・設備		☐ 調理場の清掃・清潔状態はよい。	
			☐ 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。	
			☐ 主食置場、容器は清潔である。	
			☐ 床、排水溝は清潔である。	
			☐ 調理用機械・機器・器具類は清潔である。	
			☐ 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。	
			☐ 機械・機器の故障の有無を確認した。	
			☐ 食品の保管室の温度・湿度は適切である。	
			☐ 冷蔵庫・冷凍庫(ただし保存食の保管のための専用冷凍庫については-20℃以下)の温度は適切である。	
			☐ 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。	
			☐ 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。	
			☐ ねずみやハエ、ゴキブリ等衛生害虫は出ていない。	
作業	使用水		☐ 作業前に十分(5分程度)流水した。	
			☐ 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)	
			☐ 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)	
	検収		☐ 食品は、検収室において検収責任者が立会い受け取った。【検収室ないので食品庫で受取】	
			☐ 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。	
			☐ 納入業者は衛生的な服装である。	
			☐ 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。	
			☐ 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。	
	前	学校給食従事者	服装等	☐ 調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。
				☐ 履物は清潔である。
				☐ 適切な服装をしている。
				☐ 爪は短く切っている。
		手洗い	☐ 石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。	
健康状態			☐ 下痢をしている者はいない。	
		☐ 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。		
		☐ 本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。		
		☐ 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。		
		☐ 手指・顔面に化膿性疾患のあるものはいない。		
作業中	下処理	☐ エプロン・履き物等は下処理専用を使用している。		
		☐ 加熱調理用、非加熱調理毎に下処理した。		
		☐ 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実にを行った。		
		☐ 野菜類等は流水で十分に洗浄した。また、生食する場合、必要に応じて消毒した。		
	調理時	☐ 原材料は適切に温度管理した。		
		☐ 作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。		
		☐ 魚介類・食肉類・卵等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。		

年 月 日 作成者 校長 検印 栄養教諭

校長 檢印

			日	曜	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
区分	チェックリスト																																			
	作業前	服装	調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である 履物は清潔である 適切な服装をしている 爪は短く切っている																																	
健康状態		手洗い	石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した 下痢をしていない																																	
		発熱、腹痛、嘔吐をしていない																																		
	本人や家族に感染症（疑い含）の者はいない																																			
	感染症（疑い含）の者は医療機関に受診している																																			
	手指・顔面に化膿性疾患はない																																			
便所	白衣(上下)、履物等は脱いだ																																			
	用便後の手指は確実に洗浄・消毒した																																			
不適の状況及びその対処																																				

温度等記録簿

校長検印

年 月 日 曜日 天気 記録点検者

栄養教諭

1 気温と湿度

場所	時刻	気温	湿度
厨房	調理前	℃	%
	調理中	℃	%
食品庫	午前	℃	%
	午後	℃	%

2 水質検査

水質検査	時刻	塩素濃度	色・臭・濁
調理前	:	mg/l	
調理中	:	mg/l	
水冷水	:	mg/l	

3 冷凍庫冷蔵庫の温度

	時刻	冷蔵	冷凍	時刻	冷蔵	冷凍
牛乳保冷库	:	℃		:	℃	
保存食用冷凍庫	:		℃	:		℃
物資冷凍冷蔵庫	:	℃	℃	:	℃	℃
大型冷凍冷蔵庫	:	℃	℃	:	℃	℃

4 加熱加工の記録

献立及び食材等	時刻	温度(1点)	温度(2点)	温度(3点)
	:	℃	℃	℃
	:	℃	℃	℃
	:	℃	℃	℃
	:	℃	℃	℃
	:	℃	℃	℃
	:	℃	℃	℃
	:	℃	℃	℃
	:	℃	℃	℃
	:	℃	℃	℃
	:	℃	℃	℃
	:	℃	℃	℃
	:	℃	℃	℃

5 調理過程時間等(時刻)

献立・料理	加熱終了	配食終了
主食(パン・ご飯)	:	:
主食(かゆ)	:	:
主菜	:	:
主菜(テリヌ他)	:	:
副菜	:	:
副菜	:	:
汁物	:	:
果物・デザート	:	:

6 保存食の記録等

採取する保存食	時刻	残菜量
原材料の保存	:	
調理済食の保存	:	少 普通 多
本日廃棄した保存食	月 日分	
廃棄時刻	時 分	

標準的な手洗い

- 1 流水で軽く手を洗う**
- 2 手洗い用石鹸液(泡立て)**
- 3 手の平(5回程度)**
- 4 手の甲(5回程度)**
- 5 指の間(5回程度)**
- 6 親指のつけ根(5回程度)**
- 7 指先(5回程度)**
- 8 手首(5回程度)**
- 9 ひじまで洗う**
- 10 爪ブラシで爪の間を洗う**
- 11 流水でよくすすぐ(15秒程度)**
- 12 ペーパータオルでふく**
- 13 アルコールをかける(爪)**
- 14 指先にすり込む**
- 15 親指のつけ根まですり込む**
- 16 手の平と甲にすり込む**
- 17 指の間にすり込む**
- 18 手首にすり込む**

作業中の手洗い

- 1 流水で汚れを洗い落とす**
- 2 手洗い用石鹸液(泡立て)**
- 3 手全体を洗う**
- 4 流水でよくすすぐ**
- 5 ペーパータオルでふく**
- 6 アルコールをかける(爪)**
- 7 手全体にすり込む**

作業中の手洗い

- 1 流水で汚れを洗い落とす**
- 2 手洗い用石鹸液(泡立て)**
- 3 手全体を洗う**
- 4 流水でよくすすぐ**
- 5 ペーパータオルでふく**
- 6 アルコールをかける(爪)**
- 7 手全体にすり込む**

令和 年 月 日

様

特 別 業 務 手 配 書

(夏休み中の清掃等にかかわる業務について)

広島県立福山特別支援学校

終業日後の清掃

1	消毒保管庫内の清掃と消毒 ・棚をだして庫内を清掃する	7	換気扇と給気口の清掃
2	・棚を洗浄する	8	調理室の床全体の清掃と消毒
3	包丁殺菌庫内の清掃と消毒	9	ごきぶり駆除後の清掃 すべての機器の清掃清拭
4	スチコンの洗浄清掃 ・鉄板をささえている枠、ファンの洗浄	10	各調理器具の点検と整備
5	冷蔵庫内の清掃消毒	11	食品庫の整理・整頓 食品庫の棚及び床の清掃
6	フライヤーの洗浄 ・中にあるパイプの穴の洗浄	12	食品・消耗品の棚卸し 冷蔵庫内の清掃消毒

始業準備

1	おぼんをみがく ・ふちが黒ずんでいるので落とす	6	カッター、ミルサー、ロボの洗浄
2	食器をみがく	7	各シンクの洗浄と清掃 ・特に下の台と奥の壁際
3	翌日の食器具の準備(洗浄と消毒) すべての点検	8	消耗品の補充
4	ワゴンと配膳車の清掃と消毒 すべての点検	9	作業工程表・作業動線図の作成 保存食・物資検収保管等の作業
5	調理器具(かごザルボール等)の洗浄消毒	10	衛生管理に関する研修および 統一した認識のための確認

冬休み中の清掃等にかかわる業務について

仕事内容について

- 1 消毒保管庫内の清掃と消毒
 - ・棚をだして庫内を清掃する
- 2 スチコンの棚およびファンの洗浄清掃
 - ・鉄板をささえている枠の洗浄
- 3 フライヤーの洗浄
 - ・中にあるパイプの穴の洗浄
- 4 ワゴンと配膳車の清掃と消毒
- 5 包丁殺菌庫内の清掃と消毒
- 6 各調理器具の点検と整備

※工事等の都合により自校調理方式を行うことができない場合、この作業はなくなることがある。

○調理用設備一覧

広島県立福山特別支援学校

区分	番号	登録備品名	型式	台数	場所	備考
A	1	一槽シンク		1	検収室	
	2	卓上秤	s-box-30kg	1	検収室	
	3	引出付移動台		1	検収室	
	4	パススルー食材戸棚		1	検収室	
	5	パススルー冷凍庫	PRD-124FMD7	1	検収室	
	6	パススルー冷蔵庫	PRD-080RM7-G	1	検収室	
	7	検食用冷凍庫	ホシザキHRF-75X	1	検収室	
	8	移動台		1	検収室	
	9	配膳車		1	検収室	
		配膳車		1	検収室	
B	1	シェルフ	SL1220-PH1900-5	2	食品庫	
	2	シェルフ	SL1070-PH1900-5	1	食品庫	
C	1	クリーンロッカー	MCL-055(衣類用)	1	前室	
	2	クリーンロッカー	MCL-055(靴用)	1	前室	
D	1	作業台		1	下処理室	
	2	三槽シンク		1	下処理室	
	3	電解次亜水生成装置	FES-12L	1	下処理室	
	4	移動台		2	下処理室	
	5	欠番		1	下処理室	
	6	二槽シンク		1	下処理室	
	7	掃除用具ロッカー		1	下処理室	
	8	包丁まな板殺菌庫	MCF034B	1	下処理室	
	9	器具消毒保管庫	MSH15-31SEN	1	下処理室	
	10	移動台		1	下処理室	
E	1	一槽シンク		1	調理室	
	2	作業台		1	調理室	
	3	欠番		1	調理室	
	4	ガス立体炊飯器	FRC21F(LGP)フジマック	1	調理室	
	5	ガスフライヤー	FGSH-60-1-D	1	調理室	
	6	スチームコンベクションオーブン	SSC-10DCNSTRU	1	調理室	
	7	プラストチラー	QXF-012SFSV2	1	調理室	
	8	包丁まな板殺菌庫	MCF-066B	1	調理室	
	9	台付一槽シンク		1	調理室	
	10	ガステーブル	RGT-0973C	1	調理室	
	11	ロボクープ	R-5Plus	2	調理室	
		ロボクープ	R-3B	1	調理室	

区分	番号	登録備品名	型式	台数	場所	備考
		ロボクープ	R-5Plus	1	調理室	
		フードカッター		1	調理室	
	12	作業台		1	調理室	
	13	ガス回転釜		2	調理室	
	14	ガス回転釜		1	調理室	
	15	移動台		3	調理室	
	16	移動台		3	調理室	
	17	スタッキングカート	MWST-097	4	調理室	
	18	作業台		1	調理室	
	19	スパテラスタンド	ASP-19	1	調理室	
	20	包丁まな板殺菌庫	MCF-066B	1	調理室	
	21	家庭用炊飯器		3	調理室	
	22	欠番			調理室	
	23	ポット		1	調理室	
	24	パススルー冷蔵庫	PRD-060RM7-G	1	調理室	
		食缶		10	調理室	
F	1	配膳車		2	配膳室	
	2	配膳車		6	配膳室	
	3	作業台	長机代用	3	配膳室	
		食卓		6	配膳室	
	4	シェルフ		1	配膳室	
	5	牛乳保冷库	UMW-080RM6-RS	1	配膳室	
	7	配膳車		1	配膳室	
G	1	一槽シンク		1	洗浄室	
	2	フラットコンベア洗浄機	EOD-M13EA	1	洗浄室	
	3	電気ブースター	MD-40T	1	洗浄室	
	4	水切台		1	洗浄室	
	5	水切台		2	洗浄室	
	6	三槽シンク		1	洗浄室	
	7	掃除用具ロッカー	BSL-055	2	洗浄室	
	8	移動水切台		4	洗浄室	
	9	消毒保管庫(食缶・器具用)	MSH40-42WENW	1	洗浄室	
	10	消毒保管庫(食器用)	MSH30-32WENW	1	洗浄室	
	11	下膳食缶BOX		1	洗浄室	

