

別紙1(業務分担表)

業務分担表

区 分	業 務 内 容	委託者	受託者
給食管理	学校給食運営・管理の総括	○	
	献立表及び手配書の作成	○	
	食数の指示・管理及び手配書の管理	○	
	残量の調査		○
	検食の用意		○
	検食の実施・評価	○	
	関係官庁等に提出する書類等の確認・提出・保管管理	○	
	給食の各校への配送		○
	上記書類等の作成	○	○
調理作業管理	作業工程表の作成		○
	作業動線表の作成		○
	学校給食日常点検票(別紙9)の作成		○
	調理作業		○
	作業記録の作成		○
	配缶・配膳・コンテナへの収納		○
	下膳		○
	食器・食缶等の洗浄消毒		○
食材料管理	食材料の購入契約	○	
	食材料の選定・発注	○	
	食材料の検収・記録		○
	食材料の保管・在庫管理		○
	在庫一覧表の作成(月1回)		○
	保存食の採取・保存・廃棄		○
施設設備管理	給食施設、主要な設備の設置・改修・管理	○	
	施設の日常の清掃(空調フィルタ含む)		○
	調理器具、食器、貸与車両等の管理		○
衛生管理	施設・設備の衛生管理	○※1	○
	納入業者に対する衛生管理の指示	○	○
労働安全管理	健康診断の実施・報告		○
	腸内検査の実施・報告		○
その他	食器・食缶類の配送・回収、配膳補助		○

※1 衛生管理

・防虫防鼠モニタリング、専門業者による清掃

別紙2(経費負担区分表)

経費の負担区分表

区 分	委託者	受託者	備 考
施設設備の維持管理・修繕	○		
食器・食缶・調理器具	○		
光熱水費	○		
残菜処理費	○		
食材料費	○		
検食費	○		
害虫駆除・施設消毒費	○		
その他発注者が認めた経費	○		
調理員・配送員の人件費及び法定福利費		○	
調理員・配送員の福利厚生費		○	
調理員・配送員の保健衛生費		○	
調理員・配送員の被服費		○	
業務用通信料		○	
研修費		○	引継ぎ期間含む
消耗品費		○	※1
車両管理費		○	※2
その他の経費		○	

※1 消耗品費

- ・洗剤類(食器洗浄機用・スチコン用・食器食缶用・トイレ掃除用・清掃用・手洗い用)
- ・粘着マットシート ・スポンジ ・たわし ・ラップ ・アルミホイル ・クッキングシート
- ・クッキングカップ ・ミートペーパー ・使い捨てエンボスエプロン ・使い捨て手袋類
- ・使い捨てマスク ・ペーパータオル ・台拭き用クロス ・保存食用袋(ジッパー付)
- ・ゴミ袋 ・消毒用アルコール ・爪ブラシ ・トイレットペーパー ・残留塩素測定用試薬
- ・軟水器用バイラーソルト ・救急薬品類 ・筆記用具類 ・掃除用器具類 ・PH試験紙

※2 車両管理費

発注者負担

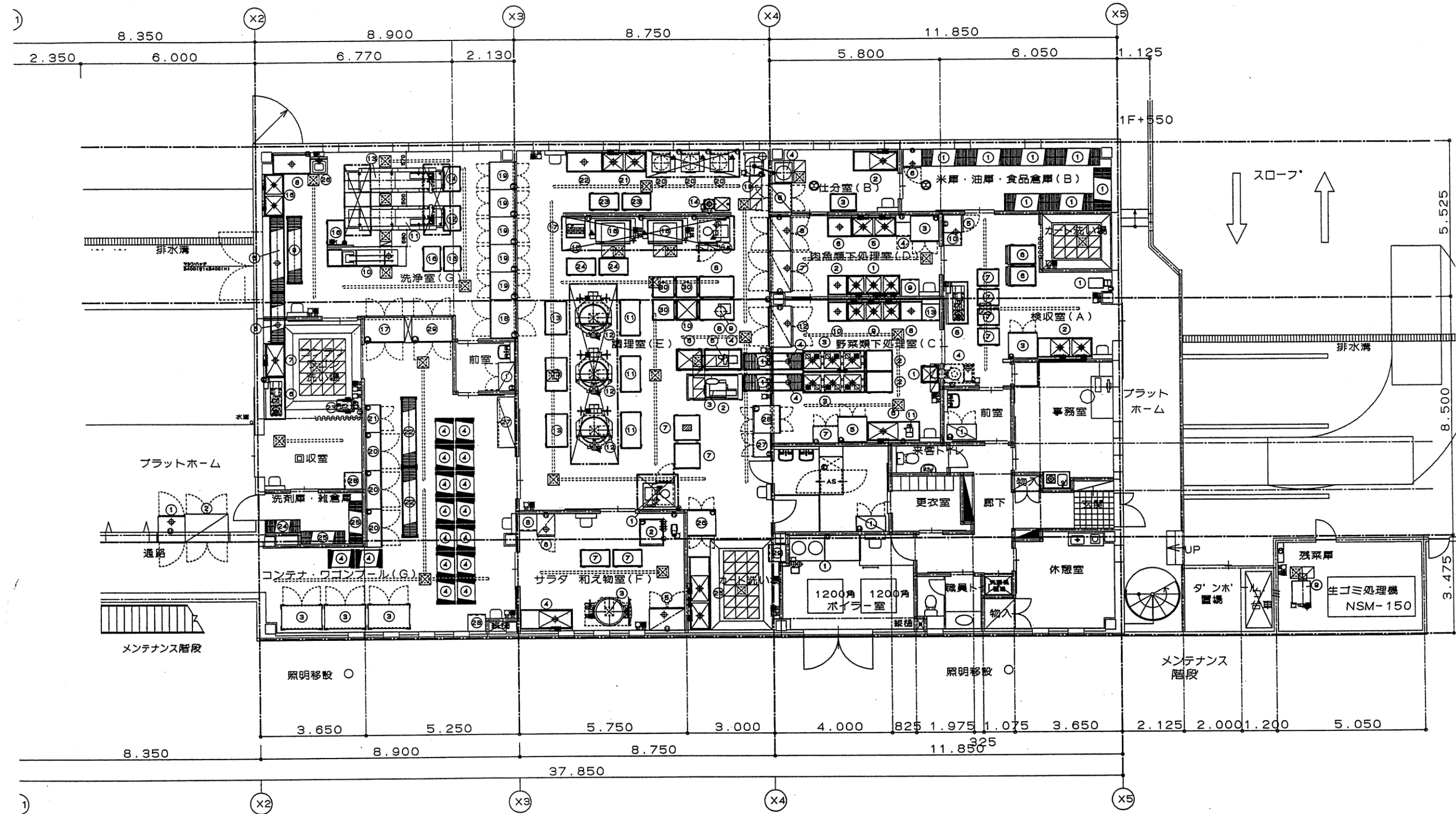
車検費用、自賠責保険料、重量税、燃料代(市指定給油所)、経年劣化による修繕料

受注諸負担

車両清掃用品等消耗品費、自動車任意保険料(使用車両、加入条件は仕様書参照)

別紙3(平面図)

※本図面は、建設当時のものであり、現在は、機器等の位置ずれや増設品等がある。



別紙4(機器一覧)

※本リストは、建設当時のものであり、現在は、機器等の増減品等がある。

No	品 名	寸 法			数	型 式	給水	排水	給湯	排水	ガス (LPG)		給湯 ホース	電 気		コンセント	フード	備 考
		間口	奥行	高さ			排水 カラン	排水 カラン	排水 カラン	排水 カラン	接続 △○◇	消費電力 kW		1P100v	3P200v			
														図 ③ ③	図 ③ ③			
	【 A 】 後設置																	
1	デジタル台秤	751	350	720	1	MTX-150								6w		コンセント		
2	水切台付2個シンク	1865	750	820	1	PS2-187BDA	20A-2	カラン	20A-2	カラン	50A-2	接続						
3	暖房用暖房機	975	950	1860	1	EWK-1003								6.75kw	接続		暖房3段	
4	暖房用暖房機	1040	890	950	1	P-47D 等製品	15A-1	水栓付			50A-1	接続			0.4kW	コンセント		
5	暖房用暖房機	625	650	1890	1	HF-63ST-K3					40A-1	間接排水		431w		コンセント		暖房機 7段
6	片給湯器	950	700	800	2	L1-97DA												
7	移動台	750	600	820	4	TK-78MSDA												
8	移動用レシオ	1500	750	900	1	WSS-150	25A-1	接続						3.7kw	接続		スラリー管 VP50A 電線設置	
9	開閉排水機	1175	720	1470	1	WSM-501	20A-1	接続	20A-1	接続	75A-1	接続		1.625kw	接続		スラリー管 VP50A 電線設置	
10	掃除用入れ	450	600	2000	1	DS-46C												
	【 B 】 倉庫・食品庫																	
1	エレクターシェルフ	1520	610	1590	7	L81620・P1690												暖4段
2	水切台付1個シンク	1500	750	820	1	PS1-157BDA	15A-1	カラン	15A-1	カラン	40A-1	接続						
3	移動台	900	600	820	1	TK-98MSDA												
4	電動水圧洗浄機	890	600		H	EP-52					排水	排水水						
5	開閉式ハッチ	1000	800	1800	1	DS-108W特												下部電線用(カートイン) 給湯用カート付
6	冷蔵庫	625	650	1890	1	HR-63ST					40A-1	間接排水		253w		コンセント		
	【 C 】 防雨棚下品設置																	
1	暖房用移動シンク	800	800	800	1	S1-68MDA特												
2	移動台	900	750	820	2	TK-97MDA												
3	3個シンク	2100	750	820	2	S3-217DVA	20A-3	接続	20A-3	接続	50A-3	接続						暖電水・アルカリ水15A×2
4	ローラーコンベヤ	1000	600	800	2	ドライ仕機					40A-1	接続						
5	暖房用暖房機	975	950	1860	1	EWK-1003								6.75kw	接続		暖房3段	
6	水切台付1個シンク	1800	750	820	1	PS1-187BDA	20A-1	カラン	20A-1	カラン	50A-1	接続						
7	包丁・包丁収納庫	850	610	1360	1	KT-53H								575w		コンセント		暖電水・ 包丁 30本 収納機 6段
8	作業台	745	750	820	1	TK-77BDA					40A-1	接続						
9	3個シンク	1800	750	820	1	S3-187BDA	20A-3	カラン	20A-3	カラン	50A-3	接続						
10	作業台	850	750	820	1	TK-67BDA					40A-1	接続						
11	電動台秤	230	445	365	1	K-1000								100w		コンセント		
12	バススルー冷蔵庫	1500	850	1890	1	HR-150S -4G4G特					40A-1	間接排水		878w		コンセント		上部ガラス扉 下部ステンレス扉
13	掃除用入れ	600	600	2000	1	DS-66C												
	【 D 】 倉庫棚下品設置																	
1	3個シンク	1800	750	820	1	S3-187BDA	20A-3	カラン	20A-3	カラン	50A-3	接続						暖電水・アルカリ水15A×2
2	作業台	850	750	820	1	TK-67BDA					40A-1	接続						
3	暖房用暖房機	975	950	1860	1	EWK-1003								6.75kw	接続		暖房3段	
4	包丁・包丁収納庫	500	500	1005	1	KT-52H								560w		コンセント		暖電水・ 包丁 10本 収納機 4段
5	2個シンク	1500	750	820	1	S2-157BDA	20A-2	カラン	20A-2	カラン	50A-2	接続						
6	作業台	820	750	820	1	TK-67BDA					40A-1	接続						
7	バススルー冷蔵庫	1500	850	1890	1	HR-150S -4G4G特					40A-1	間接排水		878w		コンセント		上部ガラス扉 下部ステンレス扉
8	バススルー冷蔵庫	1200	850	1890	1	HR-120S -4G4G-50特					40A-1	間接排水		699w		コンセント		上部ガラス扉 下部ステンレス扉
9	掃除用入れ	600	600	2000	1	DS-66C												

No	品 名	寸 法			数	型 式	給水 □	給湯 カラン	給湯 カラン	排水 ⊕⊖	給湯 間接排水 排水	ガス (LPG)		給湯 ホース	電 気		コンセント	フード フード	備 考	
		間口	奥行	高さ								接続 △○◇	消費電力 kW		1P100V 図 ③ ③	3P200V 図 ③ ③				
【 E 】 調理室																				
1	移動式ローラーコンベヤ	1000	600	600	2	ドライ仕機														
2	移動式スライサー用置台	1900	900	600	1	TK-199FSDA	15A-1	水栓付			排水	排水水								
3	フードスライサー	685	1100	870	1	FS-45										0.95kw	コンセント			
4	移動式スライサー置台	1300	750	600	1	TK-137VCM DA	15A-1	水栓付			排水	排水水								
5	野菜洗浄機	360	645	465	1	VC-4										200w		コンセント		
6	移動シンク	900	750	700	1	S1-97MDA														
7	移動台	900	900	820	2	TK-99MSDA														
8	移動台	1200	750	820	2	TK-127MSDA														
9	フードカッター	520	440	480	1	FC-27D										200W		コンセント		ホールの容量 5t
10	移動シンク	750	750	700	1	S1-77MDA														
11	食料洗浄機	1300	700	1000	3	TK-137MDA特														
12	ステンレスガス換気機	1780	1130	1445	3	AG2-41A特	20A-1	接続	20A-1	接続	排水	排水水	20A-1	46.0	接続					要 換気量:200ℓ
13	給湯台	1200	750	800	3	TK-127MSDA														
14	高圧洗浄機	456	950	1090	1	MX-46D	15A-1	水栓付			排水	排水水				400W		コンセント		容量:22ℓ
15	スチームコンベクションオーブン	1095	920	1630	1	CS62-108NEK	15A-1	接続			40A-1	間接排水	20A-1	48.8kw	接続	900w		コンセント	要	10段
16	ガス式ティルティングパン	1540	905	880	2	CSP2-100F	20A-1	水栓付	20A-1	水栓付	排水	排水水	15A-1	38.4	接続	30w		コンセント	要	
17	コンロ置台	600	750	650	1	TK-67BSDA														
18	ガスコンロ	600	450	180	1	OZ-60K							9.5φ-1	10.6	ホース					要
19	電気圧力鍋	715	825	1885	1	AMP-6特	20A-1	接続			排水	排水水					0.1kw 0.4kw			タンク容量-84kg 3P200V 仕様
20	マイクロ波立休炊飯器	760	680	1300	3	RMG-152 製品							20A-1	26.7	接続	50W		コンセント	要	炊飯量7kg×3
21	2個シンク	1500	750	820	1	S2-157BDA	20A-2	カラン	20A-2	カラン	50A-2	接続								
22	作業台	1200	750	820	1	TK-127BDA							40A-1							
23	移動台	1000	600	820	2	TK-106MSDA														
24	移動台	1000	600	800	2	TK-106MSDA														
25	水切台付2個シンク	2600	750	820	1	PS2-267BDA	20A-2	カラン	20A-2	カラン	50A-2	接続								換気機・アルミ15A×2
26	暖房用暖房機	975	950	1860	1	EWK-1003										6.75kw	接続			暖房3段
27	プレート暖房機	850	610	1360	1	KT-55H										575w		コンセント		暖房機2- プレート 6段
28	暖房用暖房機	975	950	1860	1	EWK-1003										6.75kw	接続			暖房3段
29	掃除用入れ (移動式)	600	600	2000	1	DS-66C														
30	移動台	750	750	820	3	TK-77MDA														
【 F 】 サラダ・和え調理																				
1	スチームコンベクションオーブン	1095	920	1630	1	CS62-108NEK	15A-1	接続			40A-1	間接排水	20A-1	48.8kw	接続	900w		コンセント	要	10段
2	高圧洗浄機	820	965	1650	1	AVS-35B	15A-1 20A-1	接続			15A-3 25A-1	接続				2w	11.2kw	接続 コンセント		排水機付
3	暖房機	1580	1080	925	1	ASO-30K特	20A-1	接続	20A-1	接続	排水	排水水								換気機 200ℓ 換-100mmUP
4	水切付1個シンク	1800	750	820	1	PS1-167BDA	20A-1	カラン	20A-1	カラン	50A-1	接続								
5	冷凍庫	1200	800	1890	1	HR-120S					40A-1	間接排水				370w		コンセント		
6	冷凍庫	625	800	1890	1	HF-63S -29-50					40A-1	間接排水				465w		コンセント		
7	移動台	1000	600	820	2	TK-106MSDA														
8	掃除用入れ	600	600	2000	1	DS-66C														

別紙4(機器一覽)

※本リストは、建設当時のものであり、現在は、機器等の増減品等がある。

[illegible]

12月学校給食献立予定表

春日居学校給食共同調理場
春日居小学校・春日居中学校

日・曜日	献立名	赤のなかまの食品 血・肉・骨をつくる食品		緑のなかまの食品 体の調子を整える食品		黄のなかまの食品 エネルギーのもとになる食品		ひとくちメモ
		1群	2群	3群	4群	5群	6群	
		たんぱく質	鉄分	ビタミンC	ビタミンD	炭水化物	脂質	
1月	わかめごはん		わかめ、はんぺん			こめ、もぎ		真だらは大きくなると体重1メートル体重20キロにもなる大型の魚です。真だらにまだら模様があるのでもこの名前が付いたそうです。冬から春が旬でおいしい時期です。今日はゆずみそにつけて頂きました。
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう					
	たらのゆずみそやき	まだら、みそ			ゆず	さとう		
	にくじゃが	ぶたにく		にんじん、さやいんげん	たまねぎ、しらたき	じゃがいも、さとう	あぶら	
	すましじる	いとかなぼこ		みつば、こまつな	えのきたけ			
	くだもの				みかん			
2火	スパゲティミートソース	ぶたにく、とりにく、だいず	チーズ	ピーマン、トマトかん	たまねぎ、もやし、しょうが、にんにく、グリーンピース	スパゲティ	グリーンピース、あぶら、バター	さきみとは鶏肉のむね肉の近くにある塩の漬に似た形のお肉です。脂肪が少なくたんぱく質が豊富です。
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう					
	チキンサラダ	ささみフレーク		ブロッコリー	キャベツ、だいこん、とうもろこし		ドレッシング	
	ソフトゼリー		ぎゅうにゅう		ももかん、バナナ、みかんかん、パイナップル	ソフトゼリーのもと		
3水	むぎごはん					こめ、もぎ		ゴーザバーグは親子の真を焼いて切った物です。野菜がたっぷり入っています。
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう					
	ゴーザバーグ	ぶたにく、ワナ		にら	ねぎ、キャベツ、にんにく	パンこ、かたくりこ	ごまあぶら	
	ごもくきんぴら	さつまあげ		にんじん、ピーマン	ごぼう、こんにゃく、れんこん	さとう	あぶら、ごまあぶら、ごま	
	だいこんとじゃがいものみそしる	あぶらあげ、みそ			たまねぎ、だいこん	じゃがいも		
4木	くだもの				パイナップル			人気の揚げパンです。今日は、キャラメル味にしました。パン屋さんで焼いてくれたコッペパンを調理場でカリッと揚げた味付けします。
	キャラメルあげパン					パン、グラニュー糖、フッティングパウダー、キャラメル	あぶら	
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう					
	チリコンカン	だいず、とりにく		トマトかん	たまねぎ、マッシュルーム、グリーンピース		あぶら	
	サラダパスタ	ワナ		にんじん	きゅうり、キャベツ、ピーマン	パスタ	ドレッシング	
5金	くだもの				バナナ			給食のカレーは小学校と中学校で辛さが違います。どちらもマイルドな辛さに仕上げます。
	カレーライス	ぶたにく		にんじん	たまねぎ、しょうが、にんにく、グリーンピース	こめ、もぎ、じゃがいも	あぶら	
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう					
	レタスとわかめのサラダ		わかめ	みずな、トマト	レタス、だいこん、レモン	さとう	オリーブオイル	
8月	フルーツヨーグルト		ヨーグルト、フルーツ		パイナップル、みかんかん、アロエ、バナナ	さとう		給食のチャーハンのは作り方は、真を炒めて調味料したもの、炊きあがったご飯に混ぜて作ります。
	チャーハン	ぶたにく、たまご		にんじん、さやいんげん	ねぎ、ほししいたけ、しょうが	こめ、もぎ	あぶら	
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう					
	いかのピリカラあげ	いか			しょうが	さとう、かたくりこ	あぶら	
	ナムル			ほうれんそう	だいこん、もやし	さとう	ごま、ごまあぶら	
9火	ワンタンスープ	ぶたにく		サンゲンサイ	たけのこ、ねぎ、しょうが	わんたんのかわ		今日の焼きそばはトマト味です。トマトの産地である中実市の名物として2007年に誕生しました。給食ではクラッシュ大葉を入れています。
	ナタデココオレンジゼリー					オレンジゼリーのもと、ナタデココ		
	ミートやきそば	ぶたにく、だいず	チーズ	トマトかん	キャベツ、もやし、にんにく、しょうが、たまねぎ	おしゆきめん、さとう	あぶら	
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう					
	カラフルサラダ	ささみフレーク		あかピーマン	キャベツ、きゅうり、もやし、とうもろこし、きゅうり	さとう	あぶら	
10水	やさしいスープ	とりにく		ブロッコリー、にんじん	キャベツ	さとう		給食のプリンはたまごを使わずに海藻を原料としたプリンのもとで作ります。さっぱりとしていてやさしい甘さです。
	くだもの				パイナップル			
	ゆかりごはん			ゆかりごはんのもと		こめ、もぎ		
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう					
	ちぐさやき	ちまき、いも、かぼちゃ、とりにく		にんじん、さやえんどう	ほししいたけ、たけのこ	さとう	あぶら	
	きりぼしだいこんのいために	さつまあげ		にんじん、さやいんげん	きりぼしだいこん、こんにゃく	さとう	あぶら、ごま、ごまあぶら	
10水	なんばんじる	とうふ、みそ		こまつな	だいこん、ほくろい、しめじ			
	フルーツプリン		ぎゅうにゅう		パイナップル	プリンのもと		

★献立は材料等の都合により変更になる場合があります。

日・曜日	献立名	赤のなかまの食品 血・肉・骨をつくる食品		緑のなかまの食品 体の臓子を整える食品		黄のなかまの食品 エネルギーのもとになる食品		ひとくちメモ
		1群	2群	3群	4群	5群	6群	
		たんぱく質	鉄質	ビタミンC	ビタミンD	炭水化物	脂質	
11月	まるパンスライス					パン		丸パンにハンバーグをはさんでハンバーガーにしてみました。
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう					
	ハンバーグトマトソース	ぶたにく、しょうが、みりん、おろし、しょうが、みりん、おろし			たまねぎ、しょうが、にんにく	パン、さとう		
	アメリカンサラダ	ウィンナー		ブロッコリー	きゅうり、レタス、レモン	ポテトチップス、さとう	あぶら	
	コンソメスープ	鶏かまぼこ		にんにく、さやえんどう	たまねぎ、セロリ	じゃがいも		
12月	くだもの				オレンジ			レモンゼリーのレモンは瀬戸内レモンを使っています。レモンのさわやかな味と香りをかきこんでください。
	ハヤシライス	ぶたにく		にんにく	にんにく、たまねぎ、セロリ、さやえんどう、マッシュルーム	こめ、もぎ、じゃがいも	あぶら	
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう					
	ベーコンとやさいのソテー	ベーコン		ほうれんそう、さやえんどう	キャベツ、とうもろこし		あぶら	
	フルーツミックスゼリー				みかんかん、パイナップル	カットレモンゼリー		
1月	むぎごはん					こめ、もぎ		チャブチェとは韓国の春雨を意味するものです。今日はしらたきを使って炒め物にしました。野菜もたっぷり入っていてごはんの味付けにしました。
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう					
	しらたきのチャブチェふう	ぶたにく		ごぼう、にんじん、ピーマン、あかピーマン	しらたき、ほろひらき、おろし、あかピーマン、にんにく		あぶら、ごまあぶら	
	ツナあえ	ツナ		ほうれんそう	きゅうり、もやし	さとう	ごま	
	わかめスープ		わかめ	タンゲンサイ	ねぎ	ざるめ		
1月	くだもの				パイナップル			チキンのマッシュポテトは、鶏肉を塩コショウとマヨネーズで煮込み、ポテトを潰してマッシュポテトを混ぜてオーブンで焼きます。鶏肉でもしっとりと柔らかく仕上がります。
	クリームスパゲティ	とりにく	ぎゅうにゅう、からい、ベシメルソース	にんにく、ブロッコリー	たまねぎ、とうもろこし	スパゲティ、さとう	クリーム	
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう					
	チキンのマッシュポテトやき	とりにく	チーズ			ポテトフレーク	マヨネーズ	
	だいこんとレタスのサラダ	いとがまぼこ		あかピーマン	だいこん、きゅうり、レタス、きびきびマン	さとう	クリーム	
1月	ナタデココあおりんごゼリー					ゼリーのもと、ナタデココ		ジャンバラヤとはアメリカ合衆国の料理です。鶏肉ではひよこめやウィンナー、野菜を入れてください。
	ジャンバラヤ	ぶたにく、ウィンナー、ひよこめ		ピーマン	にんにく、しょうが、たまねぎ	こめ、もぎ、さとう	クリーム	
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう					
	やさいソテー			にんにく、にら	キャベツ、とうもろこし		あぶら	
	ミネストローネ		チーズ	きゅうり、トマトかん、トマトソース	たまねぎ、セロリ、マッシュルーム	マヨネーズ		
1月	くだもの				オレンジ			ミートボールのトマトソースにはブロッコリーとカリフラワーが入っています。ブロッコリーは緑黄色野菜でカリフラワーはその他の野菜に分類されます。
	ガーリックトースト				にんにく	パン	マーガリン	
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう					
	ミートボールとやさいのトマトに	チキンボール		ブロッコリー、トマトかん	えだまめ、しめじ、カリフラワー		あぶら	
	ポテトサラダ			にんにく	きゅうり、とうもろこし	じゃがいも、さとう	マヨネーズ	
1月	いとがまぼこのスープ	いとがまぼこ			キャベツ、たまねぎ、えのきたけ			「さけのちゃんちゃん焼き」は北海道の郷土料理です。さけと野菜をみそで味付けして蒸し焼きにする料理です。
	ココアプリン		ぎゅうにゅう			ココアプリンのもと		
	むぎごはん					こめ、もぎ		
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう					
	さけのちゃんちゃん焼き	さけ、みそ		ピーマン	たまねぎ、キャベツ	さとう	バター、あぶら	
2月	ぶたにくとだいこんのもの	ぶたにく		にんにく、さやえんどう	だいこん、ごぼう	さとう		今日は冬です。冬は1年で最も寒い時期が長く、夜は長いので、さけと野菜をみそで味付けして蒸し焼きにする料理です。
	いものこじる	とうもろこし			ごぼう、なめこ、ねぎ	さといも		
	くだもの				みかん			
	むぎごはん					こめ、もぎ		
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう					
2月	かぼちゃととりにくのあまぜソース	とりにく		かぼちゃ、にんじん、ピーマン	れんこん	かたくりこ、さとう	あぶら、ごま、ごまあぶら	今日は冬です。冬は1年で最も寒い時期が長く、夜は長いので、さけと野菜をみそで味付けして蒸し焼きにする料理です。
	はなやさいのサラダ			ブロッコリー	カリフラワー、とうもろこし	ドレッシング		
	とうにゅうじる	とうにゅう、みそ		ごま油	だいこん、ごぼう、ほろひらき、ねぎ	じゃがいも		
	ゆずゼリー				ゆず	ゼリーのもと		
	けんちんうどん	あぶら揚げ		にんにく、ごま油	だいこん、ごぼう、にんにく、ねぎ、しょうが	うどん、さといも	あぶら	
2月	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう					ほうれん草の旬は冬です。冬の寒さで甘みと栄養が豊富になります。今日はごまあえにしました。
	てづくりさつまあげ	とうもろこし、たらすりみ			ごぼう、えだまめ、しょうが	かたくりこ	あぶら	
	ほうれんそうのごまあえ			ほうれんそう	もやし	さとう	ごま	
	くだもの				バナナ			
	ピラフ	ウィンナー		にんにく	たまねぎ、とうもろこし、グリーンピース	こめ、もぎ	あぶら	
2月	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう				マーガリン	今日は2学期最後の給食です。サクサクジュシーなクリスマスビーチキンと、もみの木のかたちをしたロマンネスコカリフラワーのサラダに取り入れました。楽しく食べてください。
	クリスマスビーチキン	とりにく			しょうが、にんにく	こめ、コーンフレーク、パン	あぶら	
	もみのきサラダ			あかピーマン	ロマンネスコカリフラワー、カリフラワー、きびきびマン		ドレッシング	
	つぶつぶコーンスープ		ぎゅうにゅう、ベシメルソース		とうもろこし、たまねぎ	コーンフレーク、さとう		
	クリスマスデザート					いちごゼリー		

[調理室手配表]

2025年12月 1日 月曜日

0:通常献立

春日居小学校 2025-11-11 印刷

人数	1年	2年	3年	4年	5年	6年	小計	センタ	中1	中2	中3	中計	合計	給食人	行事等
	68	46	58	63	75	46	35	13	77	63	75	31	650	722.50	小短懇談
献立名／食品名	内容量	一人分	使用量	残量	業者	切り方	調理方法等								
【わかめごはん(増量)】															
水稲穀粒(精白米)		63.67g	46.00Kg	46.00Kg	給食会		* 1.米は9釜通常1.1倍								
おおむぎ(米粒麦) 5k		6.37g	4.60Kg	4.60Kg	給食会		* 塩は味を見て追加								
強化米1.2k/箱		0.28g	0.20Kg	0.17箱	給食会		*								
水		90.03g	65.05Kg	65.05Kg			*								
わかめごはんの素200g		1.94g	7.00袋	7.00袋	オキノ		*								
食塩5k		0.00g	0.00Kg	0.00袋	明食		*								
【牛乳】															
★牛乳(瓶)		191.77g	672.59本	669.59本	ハケ岳	数える	*								
【たらゆず味噌焼き】							1.ゆずは皮をすりおろし、果汁を絞る								
まだら	40.00g	0.63枚	410.00枚	410.00枚	甲信		* 2.調味料を全て混ぜて魚に付けておく								
まだら	50.00g	0.39枚	255.00枚	255.00枚	甲信		* 3.カップに並べ180度で15分焼く								
清酒(上撰)1.8L		2.00g	1.45Kg	0.81本	明食		* 焦げないように注意								
三温糖		3.46g	2.50Kg	2.50Kg	オキノ		* 中心温度測定記入								
本みりん1.8L酒蔵		2.00g	1.45Kg	0.81本	明食		*								
白味噌20k		4.98g	3.60Kg	3.60Kg	オキノ		*								
ゆず(果皮、生)		1.00g	0.72Kg	0.72Kg	須田		*								
横内カップ															
【*肉じゃが】							1.肉炒める。色が変わったら								
豚こま肉		22.15g	16.00Kg	16.00Kg	岩野		* 人参、玉葱を炒める。								
じゃがいも		49.83g	40.00Kg	40.00Kg	須田	一口大	* 2.じゃがいも、しらたきを入れて								
にんじん		9.40g	7.00Kg	7.00Kg	須田	斜めはすかい	* 調味する。								
玉葱		23.42g	18.00Kg	18.00Kg	須田	くし形切り	* 3.仕上げにいんげん入れる								
しらたき		12.46g	9.00Kg	9.00Kg	オキノ	下茹で	* 4. 中心温度確認								
さやいんげんカット(冷凍)国産500g		5.54g	4.00Kg	4.00Kg	オキノ	下茹で	* 5. 配份								
米ぬか油1.5L		0.99g	0.72Kg	0.44本	甲信		*								
清酒(上撰)1.8L		1.94g	1.40Kg	0.78本	明食		* ※しょうゆ調整								
本みりん1.8L酒蔵		1.25g	0.90Kg	0.50本	明食		*								
三温糖		1.94g	1.40Kg	1.40Kg	オキノ		*								
こいくちしょうゆ1.8L		4.01g	2.90Kg	1.61本	明食		*								
和風だし粉Mシーファム1k		0.28g	0.20Kg	0.20Kg	オキノ		*								
水		16.61g	12.00Kg	12.00Kg			*								
【濃まし汁(糸かま)】							1.だしをとる。								
えのきたけ		4.71g	4.00Kg	4.00Kg	須田	3cm	* 2.えのきたけを入れに煮る。								
糸かまぼこ1k		5.54g	4.00Kg	4.00Kg	給食会	ほぐす	* 3.糸かまをいれ、調味する。								
切りみつば		4.15g	3.00Kg	3.00Kg	須田	1.5cm幅	* 4.三つ葉をいれて仕上げる。								
こまつな(冷)国産		5.04g	4.00Kg	4.00Kg	甲信	解凍	* 5. 中心温度確認								
かつお厚削り(まる得)1k		2.77g	2.00Kg	2.00Kg	明食		* 6. 配份								
うすくちしょうゆ		1.11g	0.80Kg	0.44本	明食		*								
食塩5k		0.56g	0.40Kg	0.08袋	明食		*								
和風だし粉Mシーファム1k		0.42g	0.30Kg	0.30Kg	オキノ		*								
水		166.09g	120.00Kg	120.00Kg			*								
【菊花みかん】															
温州蜜柑(普通、生)	60.00g	0.52個	335.00個	335.00個	須田		* 1/2横に菊花に切る								

食器だし : ~ : (担当)

別紙7(食器類仕様)

食器の種類並びに材質、使用数量

種 類	材 質
飯椀	PEN樹脂
汁椀	PEN樹脂
うどん丼	PEN樹脂
深皿	PEN樹脂
角仕切り皿	PEN樹脂
深小皿	PEN樹脂
スプーン	ステンレス
フォーク	ステンレス
はし	ポリアミド
トレイ	FRP

○メニューにより、平均3～4種類の皿と、はし＋スプーンまたはスプーン＋フォーク。トレイは毎食使用。

学校給食調理従事員の健康調査票

笛吹市春日居学校給食共同調理場

令和 年 月		所長		栄養職員								
名前												
日/曜日	点検項目											対処方法
	作業前								作業後			
	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩	⑪	
	本人・家族の下痢の有無	本人・家族の嘔吐の有無	発熱の有無	手指・顔面にある傷の化膿の有無	白衣・作業着・帽子など服装は清潔か	毛髪が帽子から出ていないか	ツメは短く切つてあるか	指輪・マニキュアはしていないか	各作業場専用の履き物に履き替えたか	トイレ使用時には調理室で使用する白衣・帽子を脱ぎ、履き物を替えたか	手洗いを適切な時期に適切な方法で実施したか	
												体温 ℃
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												

※①～④は給食実施日ではない日についてもチェックをする。（休み明けでよい）
※点検項目で異常のないものはし点でチェックする。異常がある時は、×印をつけて対処方法を記入する。（笛吹市）

学校給食日常点検票

春日居学校給食共同調理場

課長	栄養士	調理員

検査日	令和	年	月	日
天気		気温	℃	
	調理前	調理後	作業終了後	
調理室の温度	℃	℃	℃	
調理室の湿度	%	%	%	

衛生管理チェックリスト

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"/> 調理用機械・機器・器具は清潔である。
		<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"/> 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。
		<input type="checkbox"/> 主食置場、容器は清潔である。	<input type="checkbox"/> 機械、機器の故障の有無を確認した。
		<input type="checkbox"/> 床、排水溝は清潔である。	<input type="checkbox"/> 食品の保管室の温度・湿度は適切である。
作業前	使用 水	<input type="checkbox"/> 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。	
		<input type="checkbox"/> 食器具、容器の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"/> ねずみやハエ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。	
作業前	検 収	<input type="checkbox"/> 作業前に十分（5分程度）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、異常有り）
		<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。	
作業中	学 校 給 食 従 事 者	<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"/> 適切な服装をしている。
		<input type="checkbox"/> 履物は清潔である。	<input type="checkbox"/> 爪は短く切っている。
作業中	手	<input type="checkbox"/> 石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。	
		<input type="checkbox"/> 下痢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のある者はいない。
		<input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。	<input type="checkbox"/> 手指・顔面に傷又は化膿性疾患がある者はいない。
		<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。	

作業中	下 処 理	<input type="checkbox"/> エプロン・履き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。又、生食する場合、必要に応じて消毒した。	
作業中	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。	
作業中	時	<input type="checkbox"/> 加熱調理においては、十分に加熱し（75℃1分以上 ノロウイルス対策85℃1分以上、2枚貝85℃～90℃90秒以上）、その温度と時間を記録した。	
		<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。	

作 業 中	作	<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適切に保管した。
		<input type="checkbox"/> 床に水を落とさないで調理した。
	使用 水	<input type="checkbox"/> 食品を水で冷却する場合は、遊離残留塩素濃度について確認し、そ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。(0.1 mg/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℃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。	
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"/> 配食時間は記録した。
	<input type="checkbox"/> 飲食物の運搬には、ふたを使用した。	<input type="checkbox"/> 食缶を床より60cm以上の置台等に置いた。

便 所	<input type="checkbox"/> 便所にせっけん液、アルコールやペーパータオルは十分にある。	<input type="checkbox"/> 調理時の手指は確実に洗浄・消毒した。
	<input type="checkbox"/> 調理衣(上下)、履物等は脱いだ。	
調理室の 立ち入り	<input type="checkbox"/> 部外者が立ち入った。※別紙来訪者記録簿	■ 部外者は衛生的な服装であった。※別紙来訪者記録簿
	■ 部外者の健康状態を点検・記録した。 部外者氏名 () ※別紙来訪者記録簿 健康状態 ()	
共同 調理場 受配校	<input type="checkbox"/> 主食・牛乳や調理場を経由しない直送品は、検収票に基づき十分に点検し記録した。※別紙	
	<input type="checkbox"/> 牛乳等温度管理が必要な食品は保冷庫等により適切に保管した。※別紙	
	<input type="checkbox"/> 受配校搬入時の時刻を記録した。※別紙	

作 業 後	配 送 ・ 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)
		<input type="checkbox"/> 釜別・ロット別に配送先を記録し、搬出時刻と搬入時刻を記録した。
		<input type="checkbox"/> 配送記録をつけている。※別紙
	検 食	■ 検食は、児童生徒の摂食30分前に実施している。 ■ 異味、異臭、異物等の以上はない。 ■ 加熱調理や冷却は、適切に行っている。 ■ 検食結果については、時間等も含め記録した。 ※ 検食は学校長・センター長が実施・・・・・・別紙
		給 食 当 番
	食器具 容器 器具の 洗浄・ 消毒	<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 庫	<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。	

2022.7.13

学校給食配膳に関わる作業内容について（確認）

朝～配膳までの作業〈学校用務員〉

①健康調査票のチェック（毎日）

※月2回の細菌検査を春日居共同調理場の所定場所に提出。

※健康調査票は月末に、栄養士までもどす。

②牛乳冷蔵庫の温度の記入。数量の確認。クラスごと牛乳を分ける（手洗い・アルコール・手袋着用）

※牛乳が納品されていない場合や牛乳冷蔵庫の温度に異常があった場合は、教頭先生に連絡する。

（教頭先生より春日居共同調理場栄養士へ連絡）

③ワゴンアルコールで消毒しペーパータオルでふきとる。配膳室の環境を整える。（アルコール・ペーパーウエスはなくなったら栄養士に連絡）

④給食時間職員室の配膳（身支度・手洗い）

※一番最初に校長先生の給食を準備し、検食をお願いする。

⑤その他配膳室の施設（冷蔵庫・シャッター・エレベーター等）の不具合は教頭先生に報告

〈配送員〉

①健康調査票のチェック（毎日）※月2回の細菌検査を実施。名札を着用。

②トラックの日常点検・運転者はアルコールチェック・清掃・調理場敷地周りの清掃（草取り、グレーチング含む）、距離等の帳簿記入

③コンテナをトラックに積み込み、春日居中学校へ運ぶ

④クラスワゴンに食器・食缶を分ける。牛乳をのせる。

※クラスワゴンに食缶を置く前に、手洗い・アルコール・手袋着用

⑤2人の配送員が1階と2階に分かれて、クラスのワゴンを上げ、配置する。

⑥1階配膳室の床をふく。（水拭き）

※春日居中の用務員さんが年休の場合は〈学校用務員〉の②を行う。

コンテナ積込・出発時間	
短縮時	11時40分
平常時	12時

給食時間終了後～下膳までの作業〈学校用務員〉

①1階配膳室にもどってきたワゴンをきれいなフキンでふく（毎回）

※食べくずやゴミ、汚れ等を残さないように必要に応じて洗剤でこする等汚れを落とす。

②パンがある時は、パン箱の中を空にする。汚れをふきとる。

（アルコールスプレーとペーパータオルを使い、汚れをふきとる）

③空の牛乳瓶を外に出す。

〈配送員〉

①2階配膳室からワゴンを1階に降ろす。

②2階配膳室の床をふく。汚れがある場合は洗剤を使いこすり洗いをする。

③パン棚が空になっている日はアルコール消毒をしペーパーなどでふき取る。

④牛乳の冷蔵庫のドアや中の清掃をする

⑤換気扇や棚の清掃や整頓を適宜する

⑥1階配膳室でコンテナに食器・食缶を積み込む

⑦トラックでコンテナを共同調理場にもどす。

⑧調理場内ごみを処理する。

⑨トラックの日常点検・清掃・調理場敷地内の清掃・距離等の帳簿記入。

⑩配送員が使用する消耗品は受託側負担

⑪作業分担は、用務員と相談し協力し合って作業すること。

※食物アレルギー除去食対応導入予定（詳細は未定）