

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・管理及び指示書の管理	○	
	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		○
	衛生管理チェックリスト日常点検表(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		○
	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	○	
	施設の日常の清掃等(電球等交換含む)		○
	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	○		
その他委託者が認めた経費	○		
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
- ・プリンカップ・クッキングカップ ・ミートペーパー ・だし袋 ・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 ・消毒用品 ・爪ブラシ ・トイレットペーパー
- ・残留塩素測定用試薬 ・ボイラー用消耗品 ・電池類 ・救急薬品類
- ・筆記用具類 ・掃除用器具類

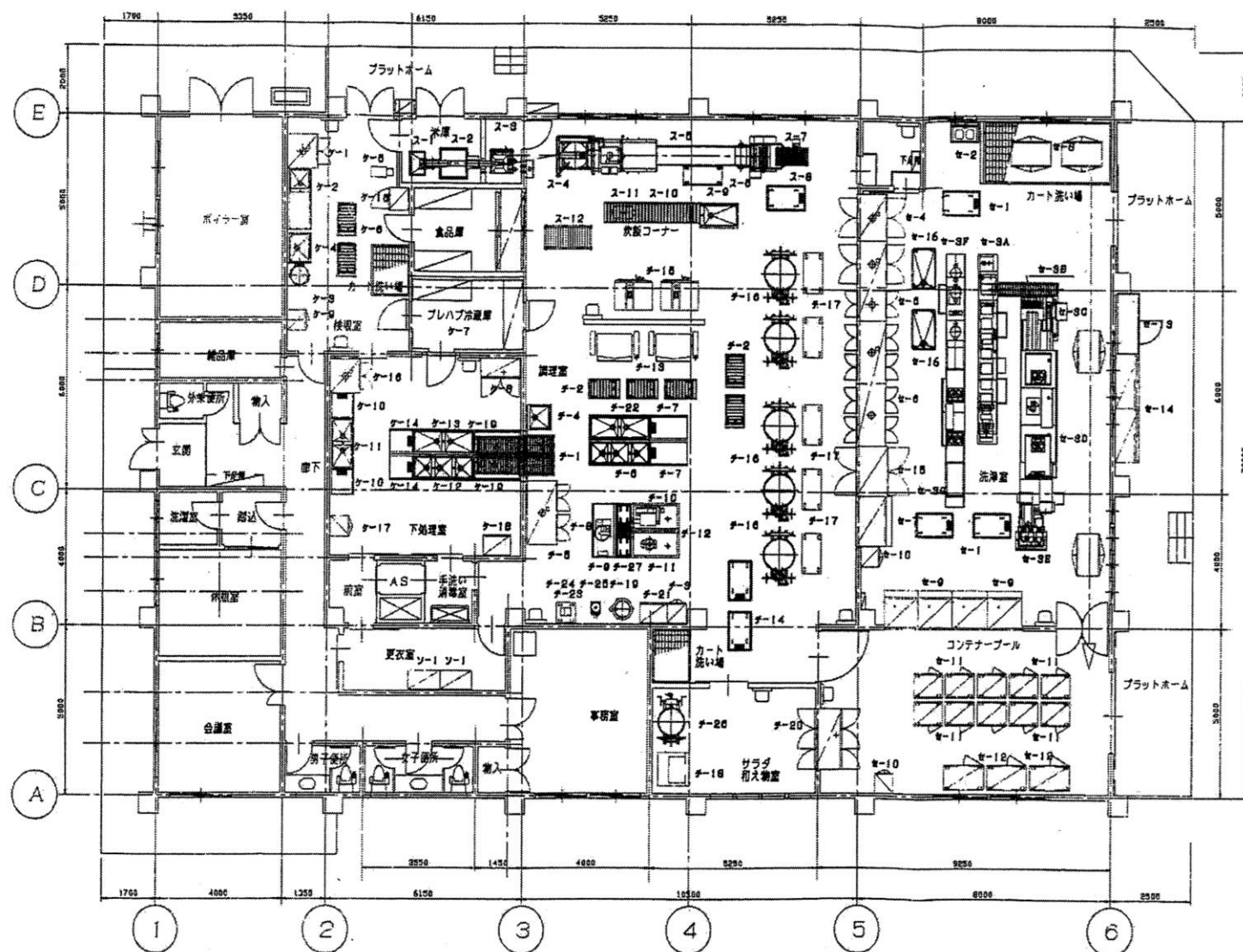
※2 車両管理費

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

受注者負担

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)



厨房設備器具明細表

No	品 名	形 式	規 格 寸 法			台 数	配 管 接 続 口 径			ガ ス ()		電 気 (kw)			蒸 気		冷 却 水		備 考
			W	D	H		給 水	給 湯	排 水	口 径	kcal/h	電 圧 100V	電 圧 200V	電 圧 200V	給 電 量	戻 り	kg/h	給 電 量	
	< 検 収 ・ 下 処 理 室 >																		
ケ-1	器 具 消 毒 保 管 庫	ISC-W20A-E	990	950	1900	1								7.95					既 存 品
2	水 切 付 1 槽 シ ン ク	DTS1-187BL	1800	750	800	1	20	20	50										ド ラ イ 仕 様
3	ビ ー ラ ー	P-80				1	15		床					0.75					既 存 品
4	ビ ー ラ ー シ ン ク	DS1-97P	900	750	800	1	20	20	床										ド ラ イ 仕 様
5	台	D1-10				1													既 存 品
6	L 型 運 搬 車	DLK-96	900	600	800	2													ド ラ イ 仕 様
7	ブ レ ハ ブ 冷 蔵 庫		2200	3600	2400	1			床排水40 排水50			0.2		2.0					
8	冷 凍 冷 蔵 庫	SRR-E1261C2	1210	600	1880	1			庫内50			0.635							既 存 品
9	掃 除 用 具 入 れ		600	600	1800	1													
10	作 業 台	DT-77B	750	750	800	2			32										ド ラ イ 仕 様
11	2 槽 シ ン ク	DS2-157B	1500	750	800	1	20x2	20x2	50x2										ド ラ イ 仕 様
12	3 槽 シ ン ク		1900	750	800	1	20x3	20x2	50x3										ド ラ イ 仕 様
13	2 槽 シ ン ク		1900	750	800	1	20x2	20x2	50x2										ド ラ イ 仕 様
14	調 理 台		750	750	800	2			32										ド ラ イ 仕 様
15	検 食 用 冷 凍 庫		600	610	1670	1			庫内50			0.4							既 存 品
16	器 具 消 毒 保 管 庫		990	750	1900	1								7.95					
17	掃 除 用 具 入 れ		600	600	1800	1													
18	包 丁 ま な 板 殺 菌 庫	DS-114A	850	600	1430	1						0.545							既 存 品
19	ロ ー ラ ー コ ン ベ ャ ー		1450	750	600	2			25										
								</											

注：上記接続工事並消費量ハ各器具ニ於ケル1台ヲ示ス

[illegible]

注：上記接続工事並消費量ハ各器具ニ於ケル1台ヲ示ス

※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	形 式	規 格 寸 法			台 数	配 管 接 続 口 径			ガ ス ()		電 気 (kw)			フ	蒸 気		冷 却 水		備 考
			W	D	H		給 水	給 湯	排 水	口 径	kcal/h	電 圧100V	電 圧200V	電 圧300V		供給	戻り	kg/h	供給	
	＜調理・サラダ和え物室＞																			
チ-1	ローラーコンベヤー		950	600	600	2			25											
2	L 型 運 搬 車	DLK-96	900	600	800	5														ドライ仕様
3	掃 除 用 具 入 れ		600	600	1800	1														
4	1 槽 シ ン ク	DS1-77B	750	750	800	1	20	20	50											ドライ仕様
5	器 具 消 毒 保 管 庫	ISG-W40A-E	1870	950	1900	1									13.5					自己加熱循環洗浄 自動ダンパー付
6	3 槽 シ ン ク		1900	750	800	1	20X3	20X2	50X3											ドライ仕様
7	調 理 台		1200	750	800	2			32											ドライ仕様
8	フ ード カ ャ ッ タ ー	FD-50	640	530	530	1							0.4							既存品
9	フ ード カ ャ ッ タ ー 置 台		1600	750	600	1			32											ドライ仕様
10	フ ード ス ラ イ サ ー	HAS-10B	590	1023	1400	1	15								0.95					既存品
11	サ イ ノ 目 切 機	CBM-40	380	480	820	1									0.4					既存品
12	切 さい 機 置 台		1500	800	600	2	20X2		50X2											
13	テイルテイングパン	CSP-100	1540	905	980	2	20	20	床	20	33000	0.03				G				既存品
14	移 動 台	DTM-127	1200	750	800	2														ドライ仕様
15	レックスオープン	REX7-24N	1180	905	1800	2									24.5	G				既存品
16	蒸 気 回 転 釜	SRB-200-D-SP	1738	975	847	5	20	20	床							H	20	20	45	ドライ仕様
17	盛 付 け 台		1200	600	300 600	3														
18	真 空 冷 却 機	NCN-50	980	990	1625	1	15		庫内40						2.4					常温タイプ 50kgノバッチ
19	脱 水 機	VP-1	560	560	800	1			床			0.125								既存品
20	バススルー冷蔵庫	SRR-EVP1883	1800	850	1880	1			庫内50						0.738					
21	プ レ ー ト 殺 菌 庫	DS-114C	850	600	1430	1						0.545								
22	2 槽 シ ン ク		1900	750	800	1	20X2	20X2	50X2											ドライ仕様
23	電 動 缶 切 り 機					1						0.1								既存品
24	缶 切 り 機 置 台	HM-66	600	600	800	1														
25	高 速 度 ミ キ サ ー	MX-40	335	435	940	1						0.4								既存品
26	蒸 気 回 転 釜	SRB-100-D-SP	1613	850	800	1	20	20	床							H	20	20	25	ドライ仕様
27	移 動 台																			

注：上記接続工事並消費量ハ各器具ニ於ケル1台ヲ示ス

日		12月 December				献立学校給食調理室	
日		こんだてめい		しょうひんのなかまとはたらき		こんだてひとくちメモ	
		あか	みどり	き	こ		
		おやにく、ほねをつくる	からだのちようしきをとる	ねつやちからのちよくなる	こめ、むぎ		
1	月	ゆかりごはん	きゅうにゅう	しそ	こめ、むぎ	みかん アメリカやカナダでは「手軽にテレビを見ながらでも食べられる」という意味で「テーブルフルーツ」「テーブルオレンジ」とも呼ばれています。	
		きゅうにゅう	ぶたにく、とりにく、みそ、スキムミルク、たまご	ねぎ、しょうが	パンこ、さとう、ごま		
		まつかぜやき	ツナ、わかめ	にんじん、きゅうり、とうもろこし	あぶら、ごまあぶら、さとう		
		きゅうりとツナのあえもの	あぶらあげ、みそ	だいこん、ねぎ、にんじん、ごま、みかん			
2	火	だいこんのみそしる				西小6年2組が考えた希望献立です。 献立のテーマは「はしが通る山梨名物」	
		くだもの					
		ほうとう	ぶたにく、みそ	かぼちゃ、だいこん、しめじ、ねぎ、にんじん、はくさい	ほうとうめん、さといも		
		きゅうにゅう	きゅうにゅう		てんぷらこ、あぶら		
3	水	ちくわのいそべあげ	ちくわ、あおのり			パイナップル 形がハインコーン（松ぼっくり）の味がアップル（りんご）に似ていることから2つを合わせてパイナップルという名前に。	
		シーフードサラダ	えび、いか	ブロッコリー、きゃべつ、きゅうり	ドレッシング		
		マンゴープリン	ツナ、わかめ	ナタデココ	マンゴープリンのもと		
		きゅうにゅう	きゅうにゅう				
4	木	ごもくチャーハン	たまご、ハム	ザーサイ、にんじん、ねぎ、グリーンピース	こめ、むぎ、ごまあぶら、あぶら	アルファベット マカロニ イタリアでは「アルファベーターニ」や「アルファベート」と呼ばれています。	
		きゅうにゅう	きゅうにゅう				
		やさいとりとだくめ	とりにく	しょうが、パプリカ、さやいんげん	かたくりこ、じゃがいも、あぶら、さとう		
		カレーなんばんづけ		にんじん、もやし、きゃべつ、にら、ねぎ、パイナップル	ワンタンのかわ、ごまあぶら		
5	金	ワンタンスープ	なると			もやし 乾燥や豆類の種を固い所で発芽させたものです。平安時代は薬だったそうです。	
		くだもの					
		こどもパン			パン		
		きゅうにゅう	きゅうにゅう				
6	土	しろみさかなのチーズやき	メルルーサ、チーズ	パセリ	マヨネーズ	厚狭市 甲府の厚狭町にある厚狭寺の境内で栽培されている山梨の伝統野菜です。就田歴がゆかりがあるそうです。	
		グリーンサラダ	わかめ	きゅうり、えだまめ、ブロッコリー、きゃべつ	ドレッシング		
		アルファベットスープ	ベーコン	にんじん、ごま、みかん、りんご	じゃがいも、マカロニ		
		くだもの					
7	日	むぎごはん			こめ、むぎ	もうかきめ 名前の通り、サメの一種です。脂質が少なく、さっぱりした味わいです。ふんわり柔らかいため、料理しやすい魚です。	
		きゅうにゅう	きゅうにゅう				
		ぶたにくとだいずのみそいため	ぶたにく、だいず、みそ	だけのこ、ねぎ、さやいんげん	あぶら、さとう、かたくりこ		
		もやしとだくあん	もやし、きゅうり、だくあん	だいこん、にんじん、ごま、みかん、しめじ、バナナ	ごま、ごまあぶら、さとう		
8	月	じゃがだんごじる	とりにく、あぶらあげ		じゃがいもだんご	西小6年1組が考えた希望献立です。 献立のテーマ「ワールドメニュー」	
		くだもの					
		さけごはん	さけ	だいこん、は	こめ、むぎ、ごま		
		きゅうにゅう	きゅうにゅう				
9	火	おでん	たまご、さつまあげ、がんもどき、こんぶ	だいこん、こんにゃく	さとう、じゃがいも、ちくわぶ	もうかきめ 名前の通り、サメの一種です。脂質が少なく、さっぱりした味わいです。ふんわり柔らかいため、料理しやすい魚です。	
		ちょうせんじなと	ぶたにく、みそ	ちょうせんじな、はくさい、にんじん、えのきだけ、ねぎ、みかん	あぶら、ごまあぶら		
		くだもの					
		あんかけやきそば	ぶたにく、なると	にんじん、だけのこ、しいたけ、ごま、もやし、ねぎ、はくさい、しょうが	ちゅうかめん、あぶら、さとう		
10	水	きゅうにゅう	きゅうにゅう		かたくりこ、ごまあぶら	西小6年1組が考えた希望献立です。 献立のテーマ「ワールドメニュー」	
		さかなのねぎソースがけ	もうかきめ	しょうが、にんにく、ねぎ	かたくりこ、あぶら、さとう		
		かいそうサラダ	かいそうミックス	ブロッコリー、にんじん、きゅうり	ドレッシング		
		フルーツアンニン		みかんかん、パイナップル、ももかん、ナタデココ、レモン	アンニンゼリー、さとう		
11	木	かんこくのりごはん	かんこくのり		こめ、むぎ	エッグトースト 炒り卵、ツナ、チーズ、たまねぎ、パセリをマヨネーズで和えて、食パンにのせて焼きます。	
		きゅうにゅう	きゅうにゅう				
		とりのからあげ	とりにく	しょうが、にんにく	かたくりこ、あぶら		
		アメリカンサラダ	ポロニアソーセージ	きゅうり、きゃべつ、レモン、ブロッコリー、とうもろこし、セロリ、たまねぎ、にんじん、トマト、いんげん、まめ、にんにく	あぶら、さとう、ポテトチップス		
12	金	ミネストローネ	ベーコン		マカロニ、じゃがいも、あぶら、さとう	エッグトースト 炒り卵、ツナ、チーズ、たまねぎ、パセリをマヨネーズで和えて、食パンにのせて焼きます。	
		やきプリンタルト			やきプリンタルト		
		エッグトースト	たまご、ツナ、チーズ、きゅうにゅう	たまねぎ、パセリ	パン、あぶら、マヨネーズ		
		きゅうにゅう	きゅうにゅう				
13	土	ポトフ	とりにく、ウィンナー	にんじん、たまねぎ、ブロッコリー、とうもろこし、きゃべつ、トマト、きゅうり	じゃがいも	エッグトースト 炒り卵、ツナ、チーズ、たまねぎ、パセリをマヨネーズで和えて、食パンにのせて焼きます。	
		コーンとトマトのサラダ	わかめ		ドレッシング		
		くだもの					

別紙5(献立表)

日	曜日	こんだてめい	しょくひんのなかまとはだしき			こんだて ひとくちメモ
			あか ちやにく、ほねをつくる	みどり からだがのしょうしよをととのえる	き おつやちからのちとになる	
12	金	カレーライス ぎゅうにゅう ふくじんづけ ハムサラダ ココあおりんごゼリー	ふたにく スキムミルク ぎゅうにゅう 	にんにく にんじん たまねぎ マンゴー チャツネ ふくじんづけ ぎゅうり きゃべつ レモン ブロッコリー どうもろこし ナタデココ	こめ むぎ しやがいち あぶら カレールフ あぶら さとう ゼリーのもと	クリスマスは、 シラガのドレッシングを 作るのに必要な材料が は、黄卵菜、酢、砂糖、 塩、肉類等の油、 食塩などによってつくられ、 その成分が体にいいです。
15	月	むぎごはん ぎゅうにゅう いぼりがっこ さかなのこはんあげ はなやさいのこがいため きりたんぽなべ くだもの	ぎゅうにゅう とうろ タウ しらすばし しおこんぼ やきどうふ とりにく	いぼりがっこ しょうが あさつき ブロッコリー カリフラワー にんじん どうもろこし ほくさい しめじ ごぼう せり	こめ むぎ かたくりこ パンこ さとう あぶら ごま ごまあぶら きりたんぽ	「日本全国 うまいもん めぐり」 今月は、 秋田県 です。 
16	火	けんちんうどん ぎゅうにゅう とりてん やさしいおかかチーズあえ フルーツしらたま	とうろ あぶらあげ ぎゅうにゅう とりにく かつおだし チーズ 	にんじん しだいけ ごぼう だいこん お葱 しょうが にんにく もやし きゅうり にんじん ブロッコリー みかんかん パインかん ももかん レモン	うどん あぶら てんぷらこ あぶら しらたまだんご さとう	けんちんうどん 鎌倉の健康寺で生 まれたけんちゃん汁 で煮込んだ、野菜 たっぷりのうどん です。
17	水	むぎごはん ぎゅうにゅう ホイコーロウ はるさめサラダ ちゅうかうろーコンスープ くだもの	ぎゅうにゅう ふたにく みそ わかめ いとのかきまぐ スキムミルク たまご	きゃべつ ビーマン しめじ たまねぎ ブロッコリー にんじん きゅうり どうもろこし バナナ	こめ むぎ さとう あぶら かたくりこ はるさめ ドレッシング ルウ	中国で1000年以 前に生まれまし た。日本人は鎌倉 時代に唐館が料理 料の食材として 伝えたと思われ ています。
18	木	ミルクパン ぎゅうにゅう スペインふうオムレツ スパゲティサラダ やさしいスープ くだもの	ぎゅうにゅう たまご ハム ぎゅうにゅう ツナ チーズ とりにく	たまねぎ トマト パセリ にんじん きゅうり えだまめ にんにく たまねぎ にんじん ごぼう かぶ きゃべつ みかん	こめ むぎ じゃがいも バター スパゲティ あぶら オリーブオイル さとう	かぶ かぶは「日本書 紀」にも書かれて いるほど古くから 重要な農作物でし た。長い期間の歴 史の中で日本各地 に様々な品種のか ぶが生れまし た。
19	金	わかめごはん ぎゅうにゅう さかなのわさしおこうじやき かぼちゃのわふうサラダ こまつなととうろのみそしる ゆずはちみつゼリー	わかめ ぎゅうにゅう あじ ちくわ みそ とうろ あぶらあげ みそ	ねぎ かぼちゃ きりぼしだいこん たまねぎ きゅうり えだまめ ねぎ こまつな ゆず	こめ むぎ マヨネーズ ごま ほちみつ ゼリーのもと	21日は日曜日は 休まずです。毎週 は、かぼちゃを食 べたり、ゆず湯に 入ったりする風習 があります。
22	月	カレーミートスパゲティ ぎゅうにゅう フラワーサラダ きんとんパイ	ふたにく ぎゅうにゅう チーズ ぎゅうにゅう ツナ ぎゅうにゅう	たまねぎ にんじん セロリ にんにく しょうが トマト マンゴーチャツネ ブロッコリー カリフラワー パプリカ	スパゲティ あぶら こむぎこ バター あぶら ごまあぶら さとう さつまいも、ごぼう、バター しょうが、お葱、あぶら さとう	きんとんパイ 蒸してつぶしたさ つまいもに牛乳、 バター、シフォン などを混ぜたもの を特注の大きな シューマイの皮に 包んで作ります。
23	火	むぎごはん ぎゅうにゅう さばのみそに やさしいたまごいため まんざいじる くだもの	ぎゅうにゅう さば みそ ハム たまご とりにく	しょうが エリンギ きゃべつ ブロッコリー ほくさい ごぼう だいこん こんにゃく にんじん ねぎ りんご	こめ むぎ ほちみつ さとう あぶら あぶら	りんご 焼酎漬物を食べる 食物繊維や腸活に 効果的。おやつに 食べると満足感に 満ちます。また、老 化防止に役立つポ リフェノールがき まれています。
24	水	ウィンナーとコーンのピラフ ぎゅうにゅう どろろのルーやき あけのけいもんだ チキンのハーブやき クリスマスサラダ じゃがいもポテト クリスマスデザート	ウィンナー ぎゅうにゅう とりにく とりにく とりにく チーズ ぎゅうにゅう まろクリーム	トマト どうもろこし たまねぎ にんじん マッシュルーム パセリ にんにく しょうが レモン にんにく きゅうり ロマネスコ パプリカ カリフラワー あさつき	こめ むぎ あぶら こむぎこ かたくりこ あぶら さとう オリーブオイル マカロニ クルトン ドレッシング じゃがいも ルウ いちごゼリー	2学期最後の給食は 「どろろのルーやき」 3種類の鶏肉料理の うち、食べたものを 選びます。 

☆食材等の都合により、献立を変更することがあります☆

〔調理室手配表〕

2025年12月 1日 月曜日

0:通常献立

笛吹市立御坂学校給食共同調理場

人数	小1	小2	小3	小4	小5	小6	中1	中2	中3	小職員	中職員	セブ食	合計	換算人数	行事等
	82	81	109	94	103	97	96	84	105	63	30	20	964	1039.00	
献立名／食品名		内容	一人分量	使用量				業者	切り方	調理方法等					
【ゆかりご飯】										①ご飯を通常に炊く。					
水稲穀粒(精白米)			60.64 g	63.00 Kg	10釜＋3k			給食会	B配缶	②ゆかりを入れて混ぜる。					
おおむぎ(米粒麦)			5.77 g	6.00 Kg				給食会							
ゆかり			1.54 g	8.00 袋				オギノ							
【牛乳】															
★牛乳		206.00	1.00 本	964.00 本				ハッ岳							
【松風焼き】										①いりごま以外の材料を混ぜて、よくこねる。					
豚ひき肉			20.21 g	21.00 Kg				岩野		くこねる。					
鶏ひき肉			40.42 g	42.00 Kg				白鷹		②鉄板に広げ、表面にいりごまを撒					
ねぎ			14.93 g	16.50 Kg				青果	みじん切り	って焼く。					
パール3.2m/パン粉 1kg			4.00 g	4.16 Kg				在オ		中心温度確認、記録					
★スキムミルク			1.00 g	1.04 Kg				在オ		③切り分けて数える。					
★たまご			9.82 g	12.00 Kg				白鷹							
プロ用赤(みそ)			4.00 g	4.16 Kg				在白							
三温糖			1.00 g	1.04 Kg				在オ							
信明 おろししょうが			0.70 g	0.73 Kg				在オ							
JFDA上級しょうゆ			1.20 g	1.25 Kg				在甲							
JFDAいりごま(白)			0.70 g	0.73 Kg				在甲							
【きゅうりとツナの和え物】										①野菜は下処理をして切る。					
まぐろ水煮フレーク 天狗ライトミート			15.40 g	16.00 Kg				白鷹		②野菜を茹でて冷却する。					
カットわかめ 潮風			0.50 g	0.52 Kg				在白	戻しておく	冷却温度・時間確認記録					
にんじん			4.67 g	5.00 Kg				青果	せん切り	③冷蔵庫で保管する。					
きゅうり			30.18 g	32.00 Kg				青果	輪切り	冷蔵温度・時間確認、記録					
とうもろこし(お-林冷凍)			4.81 g	5.00 Kg				甲鷹		④ドレッシングを作り、野菜とわか					
ヘルシー穀物酢 1.8L PET			4.00 g	4.16 Kg				在白		め、ツナを和えて配缶する。					
JFDA上級しょうゆ			2.50 g	2.60 Kg				在甲		温度確認、記録					
米サラダ油			0.80 g	0.83 Kg				在白							
純正ごま油 ペットボトル			0.80 g	0.83 Kg				在オ							
三温糖			0.80 g	0.83 Kg				在オ							
【大根のみそ汁(油揚げ・コマツナ)】										①煮干を水から入れて火にかけ、弱					
だいこん			30.32 g	35.00 Kg				青果	せん切り	火でじっくりだしを取る。					
油揚げ			2.89 g	3.00 Kg				小野	1/2干切り	油揚げは、油抜きをする。					
ねぎ			4.98 g	5.50 Kg				青果	スライス	②だし汁で具を煮て、小松菜を入れ					
にんじん			5.13 g	5.50 Kg				青果	せん切り	る。					
こまつな(冷凍)			14.44 g	15.00 Kg				白鷹	解凍よく洗う	③みそを入れて味付けし、仕上げ					
熟成にぼし			3.00 g	3.12 Kg				在オ		にねぎを加える。					
和風だしの素 #50			0.50 g	0.52 Kg				在オ							
プロ用赤(みそ)			3.50 g	3.64 Kg				在白		温度確認、記録					
プロ用白(みそ)			3.50 g	3.64 Kg				在白							
水			150.00 g	155.85 Kg											
JFDA上級しょうゆ			0.20 g	0.21 Kg				在甲							
【果物(菊花みかん)】										横に1/2カット					
温州蜜柑(早生、生)		60.00	0.50 個	482.00 個	485.00 個			手塚							

※アレルギー食品には記号を表示しています

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
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

笛吹市御坂学校給食共同調理場

令和 年 月
名前

所長		栄養職員	
----	--	------	--

日/曜日	点検項目											対処方法
	作業前								作業後			
	① 本人・家族の下痢の有無	② 本人・家族の嘔吐の有無	③ 発熱の有無	④ 手指・顔面にある傷の化膿の有無	⑤ 白衣・作業着・帽子など服装は清潔か	⑥ 毛髪が帽子から出していないか	⑦ ツメは短く切つてあるか	⑧ 指輪・マニキュアはしていないか	⑨ 各作業場専用の履き物に履き替えたか	⑩ 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	⑪ 手洗いを適切な時期に適切な方法で実施したか	
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レ点でチェックする。異常がある時は、×印をつけて対処方法を記入する。(笛吹市)

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
調理室の温度	℃	℃
調理室の湿度	%	%
残留塩素濃度	mg/L	mg/L

衛 生 管 理 チ ェ ッ ク リ ス ト

作 業 前	施設	<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。
		<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。	
	使用水	<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 ）	
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"/> 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。
	手	<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"/> 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"/> 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・顔面に傷又は化膿性疾患がある者はいない。			

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。
	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（75℃あるいは85℃、1分以上）、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	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。
	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	■ 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。 ■ 衛生的な服装をしている。 ■ 手指は確実に洗浄した。 ※ 当番児童・生徒については学級担任が指導。
業	食器具容器の洗浄・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。

別紙10 配送業務計画

通常日課

順番	配送先	給食時間	センター出発時刻	回収		備考
				順番	センター出発時刻	
①	御坂西小学校	12:30～13:15	11:30	②	14:05	コンテナ4台
②	御坂西小学校		11:45	③	14:20	各校コンテナ2台 西小⇒東小⇒センター
	御坂東小学校	12:25～13:10				
③	御坂中学校	12:40	12:10	①	13:55	コンテナ4台3台

短縮日課、冬期日課(御坂西・東小学校 11～1月)あり

調理パンの場合は、4便で配送(①②御坂西小学校、③御坂東小学校、④御坂中学校

配送員業務内容

①健康調査票記入

②アルコールチェック

③車両点検

④コンテナ配送

- ・御坂西小:車両からコンテナを下ろし、配膳室まで移動。牛乳保冷庫から給食センター分の牛乳を取り出し、センターへ配送。
- ・御坂中:車両からコンテナを下ろし、用務員に引き渡す。
- ・御坂東小:車両からコンテナを下ろし、用務員に引き渡す。

⑤コンテナ回収

- ・御坂西小:配膳室からコンテナを車両に乗せ、使用済みの配膳用品とごみ袋を回収する。
- ・御坂中:配膳室からコンテナを車両に乗せ、使用済みの配膳用品とごみ袋を回収する。
- ・御坂東小:配膳室からコンテナを車両に乗せる。

⑥車両及び敷地内清掃

別紙10 配送業務計画