

## 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、手配書及び盛付表の作成	○	
	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	○	
	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 ・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
- ・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

委託者負担

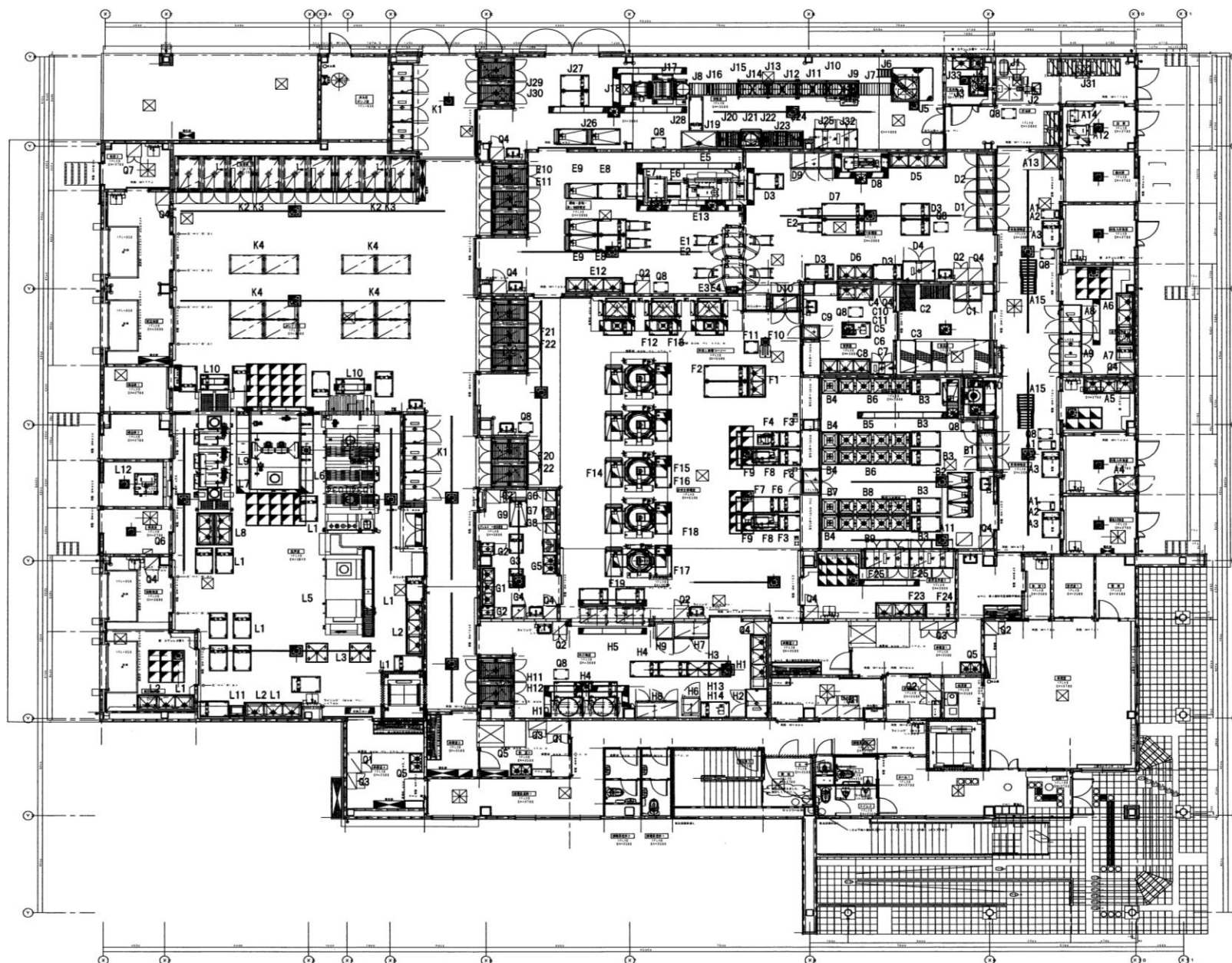
車検費用、自賠責保険料、重量税、燃料代(市指定給油所)、経年劣化による修繕料

受託諸負担

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。

(厨房設備機器リスト1 (規格、数量、能力、設備条件))

No	品 名	モデル	台数	寸法 (mm)			配管接続口径 (A)						電 気			フ ィ ド	ダ ク ト	備 考
				間口	奥行	高さ	給水		給湯		排水		1φ100V	3φ200V				
							水栓	接続	水栓	接続	接続	間接	コンセント	接続	コンセント	接続		
	A 肉魚類検査室、野菜・果物検査室、器具洗浄室 (1)、油庫																	
	肉魚類検査室																	
A1	移動秤台		3	400	720	500						ビット						ドライ仕様
A2	デジタル台秤	KL-IP-N60A	3	370	634	802							0.01					デジ 外表示、秤量：60kg
A3	移動検査台		3	1200	750	850												
A4	牛乳保冷库 (バススルー)	UMW-080RM6-RS (改)	1	770	975	1950						50	0.37					
A5	三槽シンク		1	2100	750	850	15×3		15×3			50×3						
A6	三槽シンク		1	2400	750	850	15×3		15×3			50×3						
A7	水切作業台		1	770	750	850						50						
A8	電気式器具消毒保管庫	THDE-30BW	1	1340	950	1900									9.60			デジ 外表示、保温機能付 棚3段
A9	電気式器具消毒保管庫	THDE-40BW	1	1840	950	1900									12.90			デジ 外表示、保温機能付 棚3段
A10	球根皮剥機	P-84D	1	1250	820	1043	15x2		15		50	ビット		0.75				ドライ仕様
A11	電解次亜水生成装置	M S 1000	1	650	600	1200	15	20A×2			50		0.90					
A12	新油タンク	TA-600-S	1	995	970	1845									1.50			SUSタンク：600リットル
A13	検査用フリーザー	EKF-014FX1	1	820	729	1828							0.28					内容積548 L
A14	給油槽		1	550	350	650									(0.40)			容量43L
A15	スタッキングカート	SKC-120	12	910	710	800												※別途購入
	B 野菜下処理室																	
B1	バススルー冷蔵庫	PRD-180RMD7-G (改)	1	1790	840	1950						50		0.77				内容積1739 L、結露パン付、フランジアジャスト
B2	L型運搬機車		4	1000	700	600						ビット						
B3	移動台		5	1200	750	850						ビット						
B4	水切台		5	725	750	650					50							ドライ仕様
B5	下処理用四槽シンク		1	3000	750	850	15x4		15x4		50x4							ドライ仕様、大型オーバーフロー付
B6	下処理用四槽シンク		2	3000	750	850	15x4		15x4		50x4							ドライ仕様、大型オーバーフロー付
B7	バススルー冷蔵庫	PRD-120RM-7G (改)	1	1200	840	1950					40	0.53						内容積1147 L、結露パン付、フランジアジャスト
B8	下処理用四槽シンク		1	3000	750	850	15x4		15x4		50x4							ドライ仕様、大型オーバーフロー付 SUS304仕様
B9	下処理用四槽シンク		1	3000	750	850	15x4		15x4		50x4							ドライ仕様、大型オーバーフロー付 SUS304仕様
	C 食品庫、差割室																	
C1	冷凍冷蔵庫	ARD-121PM (改)	1	1200	800	1980						40	0.30					冷凍240 L 冷蔵7790 L
C2	庫内ラック	N-TES-15-6112S+C	2	1209	610	1758												棚4段、キャスター付
C3	トットラックシステム	LS1520 (5段)+P2200 (TT1900)	1	3387	1601	2200												棚5段
C4	二槽シンク		1	1500	750	850	15x2		15x2		50x2							ドライ仕様
C5	移動台		1	1200	750	850						ビット						ドライ仕様 下部戸棚付
C6	上皿秤	SL-30KWP	2	232	192	156												デジ 外表示
C7	電気式器具消毒保管庫	HENS-10	1	960	600	1900									4.40			デジ 外表示
C8	三槽シンク		1	2040	750	850	15x3		15x3		50x3							
C9	バススルー冷蔵庫	PRD-060RM-7G (改)	1	610	840	1950					40	0.36						内容積531 L、結露パン付、フランジアジャスト
C10	電動缶切機	K-1000	1	230	450	388						0.10						※別途購入
	D 肉魚類下処理室																	
D1	バススルー冷蔵庫	PRD-180RMD7-G (改)	1	1790	840	1950						40		0.77				内容積1739 L、結露パン付、フランジアジャスト
D2	バススルー冷蔵庫	PRD-186FMD7 (改)	1	1790	840	1950						40		0.80				内容積1739 L、結露パン付、フランジアジャスト
D3	移動台		5	1200	750	850						ビット						ドライ仕様
D4	電気式器具消毒保管庫	THDE-30BS	1	1340	950	1900									9.60			デジ 外表示、保温機能付 棚3段
D5	三槽シンク		1	2400	750	850	15x3		15x3		50x3							SUS304仕様
D6	二槽シンク		1	1500	750	850	15x2		15x2		50x2							ドライ仕様
D7	移動台		2	1800	750	850						ビット						ドライ仕様
D8	フードミキサー		1	1500	621	1024	15		15			ビット			0.75			タンク容量 100 L
D9	冷蔵庫	ARD-180RM (改)	1	1790	800	1950						40	0.31					容量1676 L
D10	バススルー冷蔵庫	PRD-120RM-7G (改)	1	1200	840	1950						40	0.53					内容積1147 L、結露パン付、フランジアジャスト
	E 揚物・焼物・蒸し物調理室																	
E1	スチームコンベクションオープン	CSV-E20P-LFS	2	920	960	1895		15				40				37.60	G F	1/1 20段
E2	専用カート		8	545	1315	1623												庫内ラック4台、ドロー-8台
E3	全自動飲水器	RP-06D	1	230	440	648		15				40	0.004					
E4	軟水器架台		1	300	500	300												
E5	電気フライヤー	CLFL-33E-R (OR)	1	3300	1120	900	15 (水栓柱)		15 (水栓柱)			ビット			49.00	G F		油量220 L
E6	冷却沈殿濾過槽	KTC-250T	1	1325	920	2360		15		15	40	ビット			(0.40)			油量250 L
E7	油切コンベア	COC-17-R	1	1721	691	850								(0.06)				

注:上記接続工事並びに消費量は各器具1台当りを示します。

## 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。

## (厨房設備機器リスト 2 (規格、数量、能力、設備条件))

No	品 名	モデル	台数	寸法 (mm)			配管接続口径 (A)					電気				フ ィ ド	ダ ク ト	備 考
				間口	奥行	高さ	給水		給湯		排水		1φ100V		3φ200V			
							水栓	接続	水栓	接続	接続	間接	コンセント	接続	コンセント	接続		
E8	移動台		3	1200	750	850						ビッ					ドライ仕様	
E9	配缶台車		3	1300	750	750						ビッ					ドライ仕様	
E10	カートイン食缶消毒保管庫	HEK-31W	1	3260	1550	2450									31.50		庫内カート3台収納、点検パネル付、吸排気ダクト付	
E11-1	庫内カート		2	1400	800	1750												
E11-2	庫内カート		1	1400	800	1750												
E12	三槽シンク		1	2400	750	850	15x3		15x3		50x3							
E13	油煙除去装置	IOLES-400TST	1	1240	560	595		15		15		25				(0.40)		
F 煮炊調理室、野菜上処理コーナー、器具洗浄室 (2)																		
F1	二槽シンク		1	1500	750	850	15x2		15x2		50x2						ドライ仕様	
F2	移動台		2	1800	750	850						ビッ					ドライ仕様	
F3	移動台		4	900	750	650						ビッ					ドライ仕様	
F4	移動台		1	1800	800	650						ビッ						
F5	欠番																	
F6	移動台		1	1800	750	850						ビッ					ドライ仕様	
F7	フードカッター	OMF-500D	1	646	520	620								0.75			皿容量10L	
F8	移動式スライサー置台		2	1800	800	650	15		15			ビッ			0.60			
F9	フードスライサー	MK-202	2	569	1108	823	15										野菜310～3100Kg/h	
F10	高速度ミキサー	MX-46D	1	945	465	1130	15 (水栓柱)		15 (水栓柱)			ビッ	0.40				攪拌容量：22L	
F11	ミキサー架台		1	600	600	650												
F12	電気式ティルティングパン	CSPE-100F	3	1540	890	880	15		15			ビット			16.00	GF	100 L	
F13	移動台		3	1200	750	850												
F14	配缶台車		5	1300	750	650						ビッ					ドライ仕様	
F15	電気式回転釜	ERKT-300DAH	4	1850	1250	850		20		20		ビット			41.40		満水容量300L、エブロン付、両面ハンドル、裏板トイ付	
F16	食材カート		5	1500	700	1100						ビッ					プラスチック500 6個収納	
F17	電気式回転釜	ERKT-200DAH	1	1550	1089	850		20		20		ビット			28.90		満水容量200L、エブロン付、両面ハンドル、裏板トイ付	
F18	欠番																	
F19	移動台		2	1200	750	850												
F20	カートイン食缶消毒保管庫	HEK-21W	1	2200	1550	2450									21.00		庫内カート2台収納、点検パネル付、吸排気ダクト付	
F21	カートイン食缶消毒保管庫	HEK-31W	1	3260	1550	2450									31.50		庫内カート3台収納、点検パネル付、吸排気ダクト付	
F22-1	庫内カート		3	1400	800	1750												
F22-2	庫内カート		2	1400	800	1750												
F23	三槽シンク		1	2100	750	850	15x3		15x3		50x3							
F24	水切台		1	1200	750	850					50							
F25	電気式器具消毒保管庫	THDE-40BW	2	1840	950	1900									12.90		デジタル表示、保温機能付 棚3段	
G アレルギー調理室																		
G1	三槽シンク		1	1810	600	850	15×3		15×3		50×3							
G2	電気式器具消毒保管庫	HENS-5	2	580	600	1900									2.13		デジタル表示	
G3	移動台		2	900	600	850												
G4	冷凍冷蔵庫	ARN-061PM (改)	1	610	650	1980					40		0.20				冷凍193L、冷蔵170L	
G5	二槽シンク		1	900	600	850	15×2		15×2		50×2							
G6	コンロ台		2	1500	600	850												
G7	IH調理機	HT-L8STF	2	599	560	233							5.8 (200V)			GF		
G8	オーブンレンジ	MRO-TT5	2	470	400	300							1.45					
G9	配缶台車		1	1300	750	850						ビッ					ドライ仕様	
H 和え物室																		
H1	三槽シンク		1	2495	750	850	15×3		15×3		50×3							
H2	電気式器具消毒保管庫	THDE-30BS	1	1340	950	1900									9.60		デジタル表示、保温機能付 棚3段	
H3	モービルシンク		2	900	750	850												
H4	移動台		4	1200	750	850												
H5	真空冷却機	CM-400EW	2	1130	760	1640		20			40×4				8.65		処理能力 40Kg/バッチ 90℃→8℃ (約25分)	
H6	プラストチラー	QXF-012FSV2	1	770	880	1932						40		1.80			ホテルパン1/1×12段	
H7	冷蔵庫	ARD-150RM (改)	1	1490	800	1980						40	0.23				容量1381L	
H8	冷蔵庫	ARD-180RM (改)	1	1790	800	1980						40	0.28				容量1676L	
H9	蓄冷材用急速凍結専用庫	FKD-082FMDJ-S (改)	1	755	800	2010						40		1.38			急速凍結庫、専用電付	
H10	移動式和え釜	ASO-20K	2	1465	950	800	15		15		ビット						満水量150L	
H11	カートイン食缶消毒保管庫	HEK-21W	1	2200	1550	2450									21.00		庫内カート2台収納、点検パネル付、吸排気ダクト付	
H12	庫内カート		2	1400	800	1750												
H13	電動缶切機	K-1000	1	230	450	388							0.10				※別途購入	

注:上記接続工事並びに消費量は各器具1台当りを示します。

## 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。

## (厨房設備機器リスト3 (規格、数量、能力、設備条件))

No	品 名	モデル	台数	寸法 (mm)			配管接続口径 (A)						電気				フ イ ド	ダ ク ト	備 考
				間口	奥行	高さ	給水		給湯		排水		1φ 100V		3φ 200V				
H14	移動台		1	1200	750	850	水栓	接続	水栓	接続	接続	間接	コンセント	接続	コンセント	接続			※別途購入
	J貯米庫・洗米室・炊飯室																		
J1	エアコンプレッサー	T F P 07 B F-10	1	850	375	705						40			0.75				
J2	昇降機付納米庫	RSN700S	1	1120	1870	3035									0.27				納米容量：700kg
J3	自動水圧洗米送米機	RS330RA	1	820	710	880		20			ビット				(0.75)				洗米能力15kg/回
J4	一槽シンク		1	600	600	850	15		15		50								
J5	炊飯前処理システム操作盤		1	230	850	800									0.90				
J6	浸漬充填装置	RSWC140A	1	1040	1190	3070		20×2		20		ビット			(0.10)				浸漬容量140kg
J7	タラップ		1	1515	1540	3230													
J8	浸漬用コンベア	RSWC50082IH	1	820	575	620													
J9	ローラーコンベア	CBS5015	1	1500	575	620													
J10	差導入台	RSWT4528特	1	450	286	750+2													
J11	IH炊飯マイスター	下段むらし	1	5160	1140	2581									45.00	○		15釜/h	
J12	ローラーコンベア	RSMC50132IH	1	1320	575	90													
J13	ローラーコンベア	RSMC50127IH	1	1270	575	90													
J14	ローラーコンベア	RSMC50125IH	1	1250	575	90													
J15	ローラーコンベア	RSMC5010IH	1	1000	575	620													
J16	ローラーコンベア	CBS5010IH	1	1000	575	620													
J17	反転ぼぐし機	RSHS215NR	1	2374	1406	2285									0.85	○			ならしコンベア仕様
J18	米飯計量器	RSK3015GN	1	1500	475	450							0.01						
J19	一槽シンク		1	1500	850	850	15		15		50								
J20	ソイルドテーブル		1	1000	850	850					50								
J21	炊飯釜洗浄機	TKWD-307L	1	850	840	1605				20	50				12.10	○			丸釜用
J22	ラインポンプ	TLP-25	1	280	216	389									(0.25)				
J23	電気ブースター	TEB-40L	1	870	660	730			20		50				39.60	○			
J24	クリーンテーブル		1	1800	850	850					50								
J25	電気式器具消毒保管庫	THDE-40BS	1	1840	950	1900									12.90				デジタル表示、保温機能付 棚3段
J26	配缶台車		2	1300	750	650						ビット							ドライ仕様
J27	移動台		2	1200	750	850													
J28	移動台		1	1600	600	850													
J29	カートイン食缶消毒保管庫	HEK-21W	1	2200	1550	2450									21.00				庫内カート2台収納、点検パネル付、吸排気ダクト付
J30-1	庫内カート		1	1400	800	1750													
J30-2	庫内カート		1	1400	800	1750													
J31	収納カート		7	800	600	1700													
J32	炊飯釜（蓋付）		20	φ600		230													
J33	移動シンク		1	750	600	850													※別途購入
J34	移動シンク		1	750	750	850													
	K コンテナ室																		
K1	電気式食器消毒保管庫	THDE-30BS	6	1340	950	1900									9.60				デジタル表示、保温機能付 棚5段
K2	コンテナイン食器消毒保管庫	HEG-31S	3	3350	1700	2450									31.50				庫内カート3台収納、点検パネル付、吸排気ダクト付
K3	食器コンテナ		9	1500	900	1550													
K4	食缶コンテナ		12	1500	900	1650													
	L 洗浄室																		
L1	移動台		11	1200	750	850													
L2	三槽シンク		3	2400	750	850	15×3		15×3		50×3								
L3	モービルシンク		2	900	900	850						ビット							
L4	食器浸漬機	TA-42-5	1	4700	1790	1300		20		25		50			21.47	○			給湯温度 45℃
L5	ローラーコンベア		1	4200	500	650						ビット							
L6	システム食器・トレイ洗浄機	TDW-3N-62L	1	6165	2248	2750		25		25×2	50×7				101.34	○			給湯温度 60℃要
L7	コンテナ洗浄機	TCWB-37L	1	3700	2350	3726				20, 25	50×2	ビット			31.90	○			給湯温度 60℃要
L8	二槽シンク		2	1500	750	850	15×2		15×2		50×2								
L9	食缶洗浄機	TKC3-57R	1	5700	1660	2270		20		20, 25	50×5				72.70	○	○		給湯温度 60℃、80℃要
L10	移動台		6	1200	750	850													
L11	小物洗浄機	UCP-600	1	600	600	800	15		15		50		1.20						
L12	廃油タンク	TC-600-S	1	965	965	1845													SUSタンク：600リットル
	N 衛生機器																		
O1	エブロン クリーンロッカー	TCR0-92	4	920	600	1900							0.45						エブロン約16着

注：上記接続工事並びに消費量は各器具1台当りを示します。

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。

(厨房設備機器リスト 4 (規格、数量、能力、設備条件))

No	品 名	モデル	台数	寸法 (mm)			配管接続口径 (A)						電 気				フ ィ ド	ダ ク ト	備 考
				間口	奥行	高さ	給水		給湯		排水		1φ100V		3φ200V				
							水栓	接続	水栓	接続	接続	間接	コンセント	接続	コンセント	接続			
Q2	エブロン クリーンロッカー	TCBO-62	8	620	600	1900							0.44					17"ロン約10着	
Q3	靴クリーンロッカー	TSBO-75	4	750	400	1900							0.44					短靴約27足	
Q4	掃除用具入れ	S-66	11	600	600	2000													
Q5	二槽シンク		3	900	600	850	15x2		15x2		50x2							ドライ仕様	
Q6	オゾン水脱臭装置	ツインエバンス30	1	430	200	600		15					0.15					オゾンガス 6L/分	
Q7	エブロン クリーンロッカー	TCBO-62	1	620	600	1900							0.44					17"ロン約10着	
Q8	チェックテーブル	613	10	465	600	1005												※別途購入	
	R. 他																		
R1	回転釜	KSⅡ-30	1	1425	1050	815												2F見学コース設置	
R2	緊急災害用煮炊釜	TKS-110K	2	892		707												110 L	

注:上記接続工事並びに消費量は各器具1台当たりを示します。



12月

きゅうしょくこんだてよていひょう

石和学校給食センター

日曜日		こんだてめい	しょく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	
			ちやにく、ほねをつくる	からだのちょうしきをとのえる	ねつやちからのもとになる	
1	月	にしよくそぼろどん きゅうにゅう きゅうりとツナのおえもの さつまじる パンココゼリー	ぶたにく、とりにく、たまご きゅうにゅう ツナ、わかめ あぶらあげ、みそ	しょうが きゅうり、とうもろこし、たまねぎ、ちやし、だいこん、しめじ、こまつな レモン汁、しょうが、パンこ	こめ、むぎ、さとう ごまあぶら、ごま、さとう さつまじる、ごまあぶら バター、ココゼリーのもと	【さつまじる】体の中で、エネルギーを作ってくれる黄色の仲間が食べ物です。エネルギーのもとになる糖質という栄養素を含まれています。ビタミンCもたくさん含まれています。ビタミンCは、病気やストレスに対する抵抗力を高めてくれます。
2	火	むぎごはん きゅうにゅう ぶりのごまみそがらめ きりぼしだいこんのにもいもだんごじる りんご	ぶら、みそ さつまあげ とりにく	しょうが きりぼしだいこん、だんご、にんじん、ごぼう、いんげん、ごぼう、にんじん、はくさい、りんご	こめ、むぎ かたくりこ、ごま、さとう ごまあぶら、ごま、さとう ごまあぶら いもち(じゃがいも)	【ぶり】ぶりの一番の特徴は、成長するにつれて名前が変わることです。「出世魚(しゅっせうぎょ)」と呼ばれていて、お祝いごとにも使われるお魚です。特に冬は脂(あぶら)がのっているため、「寒ブリ」と呼ばれ、人気があります。
3	水	きなこあげパン きゅうにゅう キャベツとわかめのサラダ てづくりにくんだんごスープ バナナ	きなこ きゅうにゅう わかめ、のり とりにく、ぶたにく、みそ	キャベツ、きゅうり、にんじん ねぎ、しょうが、にんじん、はくさい、ちやし、しいたけ、チンゲンサイ バナナ	パン、ごまあぶら、さとう ごま、ドレッシング かたくりこ	【チンゲンサイ】クイズです。チンゲンサイを食べると、特に強くなる体の部分はどこでしょうか？①目 ②耳 ③鼻 正解は③の鼻です。チンゲンサイは、カルシウムをたくさん含んでいる野菜の一つです。
4	木	キムタクごはん きゅうにゅう とりにくのおぎしおやき はくさいのごまあえ じゃがいものみそじる プチチーズ	ぶたにく きゅうにゅう とりにく あぶらあげ、わかめ、みそ、チーズ	キムチ(はくさい)、ごぼう、(だいこん)、ねぎ ねぎ、しょうが はくさい、ちやし、にんじん、ほうろく、ごぼう たまねぎ	こめ、むぎ、ごまあぶら、ごま ごまあぶら ごま、さとう じゃがいも	【はくさい】旬は、11月から2月にかけての寒い季節です。95%が水分ですが、ビタミンCが豊富な冬野菜です。鍋物、煮物、漬物と多種多様な色んな料理でおいしく食べることができます。
月に1回の「図書コラボ給食」では、「本に出てくるおいしい料理」を紹介します！！						
5	金	カレーうどん きゅうにゅう てづくりにくまん(ピザ味) レタスとだいこんサラダ みかん	とりにく きゅうにゅう きゅうにゅう、ぶたにく、チーズ ツナ	にんじん、たまねぎ、にら、ねぎ たまねぎ、にんにく しょうが、だいこん、きゅうり、みかん	うどん、ルウ、ごまあぶら ホットケーキミックス、オリーブオイル、さとう ドレッシング	本「きょうはあつぷりにくまん」の「にくまん」 →「にくまん」 ホットケーキミックス粉を使って給食センターでピザ味のにくまんを作ります。にくまん、あんまん、カレーまん、ピザまん…みなさんの好きな味は？
8	月	むぎごはん きゅうにゅう さばのみそじ ちくぜんに とうふとわかめのかきたまじる りんご	さば、みそ とりにく、さつまあげ たまご、とうふ、わかめ	しょうが きゅうり、とうもろこし、たまねぎ、ちやし、だいこん、しめじ、こまつな えのきだけ、ねぎ、りんご	こめ、むぎ さとう、はちみつ さとう、ごまあぶら かたくりこ	【筑前煮】福岡県の「筑前」という地域で生まれた料理です。野菜がたっぷり体に良く、お正月のおせち料理で食べたり、普段のごはんのおかずでも食べられる家庭料理です。
9	火	わかめごはん きゅうにゅう ポテトコロッケ やさしいのとこまぼこあえ あつあげときりぼしだいこんのみそじる パイナップル	わかめごはんのもと きゅうにゅう ぶたにく かまぼこ あつあげ、みそ	たまねぎ ちやし、ごぼう、にんじん、ごぼう、ごぼう きりぼしだいこん、えのきだけ、ねぎ	こめ、むぎ じゃがいも、ごまあぶら、ごま、パンこ、さとう さとう	【ポテトコロッケ】材料のじゃがいもは、土の中で育ち、旬は春と秋の2回あります。じゃがいもに含まれている栄養の糖質は、体を動かす力になります。また、ビタミンCも多く含まれており、病気を防ぐ効果があります。
#	水	こどもパン きゅうにゅう マカロニグラタン はなやさいサラダ ミネストローネ みかん	きゅうにゅう とりにく、きゅうにゅう、チーズ、たまごクリーム キャベツ、にんじん、とうもろこし ベーコン、だいず、たまご、チーズ	たまねぎ、パセリ ブロッコリー、カリフラワー、キャベツ、にんじん、とうもろこし せり、たまねぎ、いんげん、トマト、ごぼう、にんじん、みかん	パン マカロニ、ごまあぶら、パンこ、ごま、ルウ、バター ドレッシング じゃがいも、オリーブオイル	【みかん】みかんにたくさん含まれている栄養は何でしょうか？①ビタミンC ②鉄 ③カルシウム 正解は①ビタミンCです。ビタミンCは、ウイルスから体を守ってくれたり、お肌をきれいに保ってくれたり、血や筋肉を作るのを助けてくれたりします。
11	木	チキンカレーライス きゅうにゅう カリカリベーコンとコロコロやさしいサラダ りんごゼリー	とりにく、スキムミルク きゅうにゅう ベーコン	たまねぎ、にんじん、にんにく、しょうが レタス、とうもろこし、きゅうり、あかパプリカ、えび、みかん りんご(すりおろし)、レモン汁、砂糖	こめ、むぎ、ごまあぶら、ルウ、じゃがいも ドレッシング ゼリーのもと	【スパイス】カレーのいい味の秘密は、「スパイス」が関係しています。ウコン、コリアンダー、クミン、しょうが、にんにくなどのスパイスは、おいしい色をつけたり、ピリッとした味、香りを良くするなど、食べ物をおいしくしてくれます。





## 別紙6(手配表)

## [調理室手配表]

2025年12月 1日 月曜日

0:通常献立

石和給食センター

2025-11-12 印刷

人数	1年	2年	3年	4年	5年	6年	給食 実習生	職員	548+2 999+2	合計	換算人数	行	重	量
	166	168	159	186	167	208								
献立名/食品名		内容	一人分	単位	使用	単位	発注	単位	業者	切り方	調理方法等			
【2色そばろ丼(栗ごはん(80g/5g))※】														1釜米5.5kg 麦550gの計算
水稲穀粒(精白米)			60.00	g	72.38	Kg	400.00	Kg	給食会	13釜+0.88				表C
おむぎ(米粒麦)			6.00	g	7.24	Kg	60.00	Kg	給食会					
強化米			0.20	g	0.24	Kg	0.00	Kg	給食会					
水			0.00	g	0.00	Kg	0.00	Kg						
【2色そばろ丼(具 肉)】														【とりそばろ】
豚ひき肉			35.65	g	43.00	Kg	43.00	Kg	岩野					①鍋に調味料を加え、味確認。ひき
鶏むねひき肉			19.90	g	24.00	Kg	24.00	Kg	甲信					肉を入れ、バラバラにほぐしなが
大豆ミート(ミンチ)			4.97	g	6.00	Kg	6.00	Kg	給食会					ら煮る。
おろししょうが(国産)			0.20	g	0.24	Kg	4.00	Kg	一括オ					②大豆ミートを加え、煮詰め、味を
酒1.8L			1.99	g	2.40	Kg	9.00	本	一括甲					確認・調整をする。
こいくちしょうゆ(上級)			3.90	g	4.70	Kg	37.00	本	一括甲					中心温度確認・記録
三温糖			2.49	g	3.00	Kg	30.00	Kg	一括オ					③配付
本みりん1.8L			2.24	g	2.70	Kg	12.00	本	一括オ					
和風だしの素(ヘルシーファーム)			0.20	g	0.24	Kg	0.00	袋	一括オ					※大豆ミートは戻す一級者
水			7.46	g	9.00	Kg	9.00	Kg						そのままでも使用可
【2色そばろ丼(具 卵)】														1. 卵は袋ごと流水解凍
★冷・炒り卵			25.70	g	31.00	Kg	31.00	Kg	オギノ					2. 鉄板に並べ、蒸す。
														目安: スチーム20分
														中心温度確認・記録
														※袋から出して、蒸してもOK
														3. ほぐして配付
【牛乳】														
★牛乳		206.00	1.00	本	1204.00	本	1204.00	本	ハケ岳					
【きゅうりとツナの和え物※】														①野菜は下処理をして切る。
ノンオイルツナ(レトルト)			9.95	g	12.00	Kg	12.00	Kg	白信					きゅうり・わかめ電解水処理
カットわかめ(乾燥)			0.50	g	0.60	Kg	10.00	袋	一括白					②コーン・もやしは茹でて冷却。
きゅうり			20.31	g	25.00	Kg	25.00	Kg	青果	3mmスライス				冷却温度・時間確認記録
だいずもやし			14.32	g	18.00	Kg	18.00	Kg	青果					③玉ねぎは1/4薄くスライス、残
とうもろこし(林冷凍)			4.97	g	6.00	Kg	6.00	Kg	甲信					留塩素を確認した水にさらして辛
玉葱			1.95	g	2.50	Kg	2.50	Kg	青果	1/4スライス1mm				味を抜いたら、水気を絞る。
穀物酢			3.98	g	4.80	Kg	7.00	本	一括白					④冷蔵庫で保管する。
こいくちしょうゆ(上級)			2.49	g	3.00	Kg	0.00	本	一括甲					冷蔵温度・時間確認・記録
米ぬか油			0.83	g	1.00	Kg	14.00	本	一括白					⑤ドレッシングを作り、野菜とわか
純正ごま油			0.83	g	1.00	Kg	3.00	本	一括オ					め、ツナを和えて配付する。
三温糖			0.83	g	1.00	Kg	0.00	Kg	一括オ					温度確認・記録
【さつま汁】														①水に煮干を入れ弱火にかけ、じっ
油揚げ			3.48	g	4.20	Kg	4.20	Kg	白信	短冊切り				くりだしを取る。
しめじ(バラ)			8.29	g	10.00	Kg	10.00	Kg	白信					②しめじ、だいこん、さつまいも、
さつまいも			24.62	g	33.00	Kg	33.00	Kg	青果	1cmいちよう				油あげ、小松菜を加え煮る。
だいこん			14.92	g	20.00	Kg	20.00	Kg	青果	いちよう				③味付けをする。
こまつな			11.98	g	17.00	Kg	17.00	Kg	青果	3cm幅				中心温度確認・記録
赤みそ			3.56	g	4.30	Kg	47.00	Kg	一括白					④配付
白みそ			3.32	g	4.00	Kg	26.00	Kg	一括白					
煮干しだし用			2.49	g	3.00	Kg	26.00	Kg	一括オ					
和風だしの素(ヘルシーファーム)			0.40	g	0.48	Kg	0.00	袋	一括オ					
水			140.93	g	170.00	Kg	170.00	Kg						
【バイナココゼリー※】														*ナタデココをカップにいれておく
100%パイナップルジュース			29.84	g	36.00	Kg	36.00	Kg	白信					
シチリアレモン720ml保存料無添加			1.79	g	3.00	本	9.00	本	一括甲					①水、ジュース、レモン果汁を入れ
水			28.19	g	34.00	Kg	34.00	Kg						て沸騰直前で火を止める。
セミクールゼリーの素450g			8.58	g	23.00	袋	23.00	袋	甲信					温度確認・記録
ナタデココ1.5kg		5.00	2.24	個	9.00	袋	9.00	袋	白信					②粉をとく
ゼリーカップ60cc		1.00	1.01	個	1214.00	個	1214.00	個	委託					③カップにそそぐ
														④デラー冷却後配付

※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
カレー皿	PEN樹脂
菜皿	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。

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

石和学校給食センター

課 長	栄養教職員	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

業 前	作 業 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。
		<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ない。		
学 校 給 食 従 事 者	服 装 等	<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。
	手	<input type="checkbox"/> 履物は清潔である。	<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"/> 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（中心部75℃で1分、ノロウイルスの恐れがある場合は、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		<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。（ 〇、 1 mg/L 以上あった ）	
	保存食	<input type="checkbox"/> 原材料、調理済み食品をすべて50 g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"/> 調理衣（上下）、履物等は脱いだ。	<input type="checkbox"/> 調理時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"/> 部外者は衛生的な服装であった。
	<input type="checkbox"/> 部外者の健康状態を点検・記録した。 部外者氏名（ ） 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。	
	<input type="checkbox"/> 牛乳等温度管理が必要な食品は保冷库等により適切に保管した。	
	<input type="checkbox"/> 受配校搬入時の時刻を記録した。	

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。	
	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。
	食器・容器・調理器具の洗浄・消毒		<input type="checkbox"/> 食器、容器や調理器具は、確実に洗浄・消毒した。
		<input type="checkbox"/> 食器、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

通常日程

ルート1	給食開始時間	センター出発	学校到着	センター出発	学校到着
	12:25	10:25	10:40	11:40	11:55
学校数1	給食終了時間	学校出発	センター到着	学校出発	センター到着
	13:10	13:55	14:10	15:10	15:25

ルート2	給食開始時間	センター出発	学校到着	学校到着	センター出発	学校到着	学校到着
	12:30、12:25	9:35	9:50	10:20	11:20	11:35	12:05
学校数2	給食終了時間	学校出発	センター到着	学校出発	センター到着		
	13:15、13:10	13:25	14:10	14:55	15:25		

ルート3	給食開始時間	センター出発	学校到着	学校到着	センター出発	学校到着	学校到着
	12:25、12:25	9:35	9:50	10:20	11:20	11:35	12:05
学校数2	給食終了時間	学校出発	センター到着	学校出発	センター到着		
	13:10、13:05	13:25	14:10	14:55	15:25		

短縮日程

ルート1	給食開始時間	センター出発	学校到着	センター出発	学校到着
	12:00	10:00	10:15	11:15	11:30
学校数1	給食終了時間	学校出発	センター到着	学校出発	センター到着
	12:45	13:30	13:45	14:45	15:00

ルート2	給食開始時間	センター出発	学校到着	学校到着	センター出発	学校到着	学校到着
	12:10、12:10	9:10	9:25	9:55	10:55	11:10	11:40
学校数2	給食終了時間	学校出発	センター到着	学校出発	センター到着		
	12:55、12:55	13:00	13:45	14:30	15:00		

ルート3	給食開始時間	センター出発	学校到着	学校到着	センター出発	学校到着	学校到着
	12:00、12:00	9:10	9:25	9:55	10:55	11:10	11:40
学校数2	給食終了時間	学校出発	センター到着	学校出発	センター到着		
	12:40、12:40	13:00	13:45	14:30	15:00		



## 給食の配送業務について

### <出勤時>

- ① 健康チェックとアルコールチェックを行い、用紙に記入する。

### <作業開始時>

- ① 玄関のタイムカード機の中から、「車庫／前室3」の鍵と車の鍵を持ち出し、車庫と前室3の鍵を開ける。
- ② 前室3で白衣、帽子、マスクを着用し、センター用のシューズを履く。
- ③ 前室3と配送前室の手洗い場で手を洗い、消毒する。  
※ブラシを使用する。週末には、爪ブラシを洗淨する。

### <配送>

- ① コンテナを配送車に積み込む。  
1 便は食器、2 便は食缶コンテナ  
ルート1：富士見小  
ルート2：西小 ⇨ 南小  
ルート3：北小 ⇨ 東小  
後から回る学校のコンテナから配送車に積み込む。
- ② 安全に留意して配送する。

### <学校到着後>

- 1 便  
① マスクを着用し、学校用のシューズに履き替え、配膳室の手洗い場で手を洗って消毒する。  
② コンテナを下ろし、配膳室内へ入れる。  
③ 次の学校へ、ルート1は給食センターへ向かう。
- 2 便  
① マスクを着用し、学校用のシューズに履き替え、配膳室の手洗い場で手を洗って消毒する。  
② コンテナを下ろし、配膳室内へ入れる。  
③ 手袋を着用し、各クラスのワゴンへ食缶等をセットする。  
④ 各階にワゴンを上げる。

### <回収時>

- ① 各階の教室用ワゴンを下ろし、コンテナ収納する。
- ② コンテナを配送車に積み込み、給食センターへ運ぶ。  
※嘔吐があった場合の食器は、別に受け取る。
- ③ コンテナを回収前室に下ろす。嘔吐があった場合の食器は、調理員に声をかけ、緊急洗淨室に下ろす。

### <回収後>

- ① 白衣を脱いで、保管庫へ入れ、消毒のスイッチを入れる。
- ② 配送車を清掃する。
- ③ 生ごみの処理、外回りの清掃を行う。(富士見小便)