

文京区立小・中学校給食調理業務委託共通仕様書

1 件 名 文京区立小・中学校給食調理業務委託

2 目 的

文京区立小・中学校における学校給食の調理業務が安全かつ衛生的に行われ、学校給食が安定的に提供されることを目的とする。

3 履行期間 令和9年4月1日から令和10年3月31日まで

4 履行場所 文京区立小・中学校

5 対象及び給食回数

児童・生徒、学校職員等とし、給食実施回数は、各年度の「年間給食実施計画表」（様式1）のとおりとする。

なお、実際の食数は、週単位又は日単位で指定する。

6 献 立

調理献立は、前月に「月別献立表」を提示するが、「調理室手配表」（様式2）は、前週末までに学校ごとに提示する。

7 勤務する日

- (1) 当該学校が指定する給食実施日
- (2) 学期ごとの給食開始前と給食終了後の点検日
- (3) 履行期間初日から給食開始準備までに必要な日
- (4) 「調理業務等作業基準」別紙2「設備・器具の手入れ及び管理」に記載の清掃・点検業務に必要な日
- (5) その他受託校が指定した給食運営に必要な日

8 勤務する時間

受託校が指定する給食時間に給食を適切に提供するために必要な時間とし、「文京区立小・中学校給食調理業務委託学校別仕様書」（以下「学校別仕様書」という。）によって指定された時間とする。給食室が独立した機械警備となっている場合は、警備セット・解錠を責任もって行うこと。

9 支払方法

各月の検査合格後、受託者の請求書に基づき、支払うものとする（8月を除く。）。

10 業務内容

(1) 調理

受託校の作成した献立表及び「調理室手配表」（様式2）に従い、受託校が提供する食材料を使用し、調理する。

また、調理終了後速やかに検査を受け、1日の業務の終了に際し、「調理業務完了届」（様式6）を学校長に提出し、確認を受けること。

(2) 配缶・運搬及び回収

調理した給食をクラスごとに配缶し、指定された場所に運搬後、クラスへ渡るまで待機する。

給食後、食器等を学校が指定した場所から給食室に回収する。

(3) 食器具等の洗浄、消毒及び保管

食器（強化磁器食器）、盆、はし、スプーン、フォーク、食缶その他調理に使用した器具類の洗浄・消毒・保管を行う。作業には短靴を使用し、床を濡らさないよう注意する。（長靴禁止、布製エプロンの使用を推奨）

(4) 施設・設備の清掃及び日常点検

施設・設備の清掃及び整理整頓等の日常点検を行い、1日の業務の終了に際し、「業務完了確認書」（様式5）を学校長に提出し、確認を受けること。

(5) ごみ等の処理

残菜等の給食室で発生したごみは、受託校の提示する所定の場所に搬出する。

(6) その他（1）から（5）までに附帯して必要とする業務

(7) 上記の業務は、「学校別仕様書」及び「調理業務等作業基準」に従って行うこと。

(8) エリア担当マネージャーの巡回指導は、月1回以上実施し（8月を除く）、指導内容報告書（様式自由）を受託校と教育委員会へ速やかに提出すること。

11 業務の指定

(1) 調理業務は、次の区分により行う。

指定区分	内 容	指 定 日	様 式
年単位	年間給食実施計画表	年度当初	様 式 1
月単位	月別献立表	前月 25 日まで	学校が定める。
週単位	調理室手配表	前 週 末	様 式 2
週単位	アレルギー対応指示書	前 週 末	学校が定める。
日単位	調理業務変更依頼書	当日まで	様 式 3

12 食物アレルギー対応食の対応

受託校の指定により行うこと。

13 調理業務従事者及び業務責任者

調理業務従事者については、年度当初に「調理業務従事者報告書」（様式8）により届け出ること。

また、変更があった場合には、速やかに「調理業務従事者変更報告書」（様式10）を提出すること。

(1) 調理業務従事者

調理業務に当たる正社員は2人以上とし、調理師、栄養士又は管理栄養士の資格を有する者が2人以上いること。

(2) 業務責任者

(1)の従事者のうち、学校給食業務責任者経験又は業務副責任者経験2年以上の者を、業務責任者と定め、受託校との調整に当たらせること。

(3) 業務副責任者

(1)の従事者のうち、学校給食経験2年以上の者を業務副責任者と定め、業務責任者が欠けるときの任に当たらせるとともに、業務責任者の補佐をすること。

14 施設、設備、器具等の使用

- (1) 調理業務は、受託者負担のもの以外は、受託校に備え付けられた施設、設備、器具等を使用して行うこと。

なお、自己の所有する設備、器具等を持ち込んで行うことは、衛生管理上の理由から認めない。

- (2) 施設・設備の管理

施設・設備の状況について確認を行い、「施設設備管理点検表（毎週末）」（様式7）を提出すること。

- (3) 施設、設備、器具等の破損

施設、設備、器具等が破損した場合は、受託校に報告し、その依頼に従うものとする。

なお、受託者の責めに帰すべき理由による場合は、その損害を賠償するものとする。

- (4) 消耗品等の調達

調理業務等に必要な消耗品の負担区分は、「調理業務等作業基準」の別紙1「消耗品等負担区分」のとおりとする。

15 安全・衛生管理

- (1) 食品衛生責任者

学校ごとに食品衛生責任者を置くものとし、業務責任者がその任に当たるものとする。食品衛生責任者は、関係法令に基づき食品の安全衛生管理に留意するとともに、給食調理、配缶、運搬等が衛生的に行われるよう、調理従事者の衛生教育に務めなければならない。

- (2) 調理業務従事者の衛生管理

ア 調理従事者に対し健康診断を年3回定期的に行うほか、常に調理従事者の健康状態に注意し、異常を認めた場合は速やかに受診させること。

なお、新規採用社員を業務に従事させる場合は、従事する日の1か月前以内に健康診断を、原則として、15日前以内に腸内細菌（腸管出血性大腸菌血清型0157を含む。）検査を行うこと。

イ 調理従事者に対し、定期的に月2回（1回目と2回目の間隔は、原則として、15日程度空けること。）腸内細菌検査（腸管出血性大腸菌血清型0157を含む。）を実施し、検査結果報告書（様式9）を提出すること。

ウ 上記ア及びイの結果、異常が認められる者は、業務に従事させないこと。

また、その場合には、速やかに学校に連絡すること。食中毒の原因となる検査結果が陽性の場合は、保健所の指示に従い、陰性が確認された後、仕事に従事させること。

- (3) 食品の取扱い

食品を取り扱う際の衛生管理は、「調理業務等作業基準」に従って行うこと。

また、在庫食品の管理についても、「調理業務等作業基準」に従い、衛生管理に努めること。

- (4) 施設、設備、器具等の管理

施設、設備、器具等の衛生管理は、「調理業務等作業基準」に従って行うこと。

また、水質検査及び各種温度確認は、決められた時間に測定し、「調理業務等作業基準」の別紙6-2「水質検査・温度・保存食処理記録票」に記録すること。

- (5) 食器の管理

学期ごとに1回以上、食器の洗浄状態（残留脂肪・残留でんぷん）を科学的検査法により確認し、結果を栄養教諭（学校栄養職員）に文書で報告すること。

- (6) 保存・展示食の管理

「調理業務等作業基準」に従って保存・展示すること。

- (7) 衛生管理チェックリストの提出

業務責任者は、それぞれの作業過程の衛生管理に努め、毎日「衛生管理チェックリスト（日常点検票）」（様式4）により衛生管理の状況を点検し、それを受託校に提出すること。

(8) 教育委員会、保健所、学校薬剤師等の検査が行われる場合には、これに応じること。

16 研 修

学校給食の目的等が達成されるように、安全・衛生、調理及び食品の取扱い、食物アレルギー対応等が適正かつ円滑に行われるよう、調理業務従事者に対し、学期ごとに1回以上研修を実施し、資質の向上に努め、研修終了後は報告書を提出すること。

また、教育委員会が実施する研修に参加すること。

17 運営・協力

(1) 教育委員会、受託校が行う給食運営協議会への参加及び試食会等の実施に協力すること。

(2) 受託校で実施される工事、害虫駆除等の際には、受託校に協力すること。

18 防災対策・防火管理

(1) 受託校の実施する防災訓練に協力すること。また、緊急時（火災・地震）には、受託校からの要請に協力すること。

(2) 受託者は、火元責任者（受託校の従事者から選出する。）及び事故発生時連絡体制について、受託校に報告すること。

(3) 受託校の火元責任者は、火気の使用及び取扱いに関する監督、消火器の位置、使用方法の確認、業務従事者への周知等防火に関する業務を行う。

また、受託校の定める防火管理者から防火管理業務について指定があった場合は、その指定に従うこと。

19 食中毒等の事故

食中毒など公衆衛生上の事故発生があった場合については、事業部門等にかかわらず、営業活動全てにおいて、速やかに報告すること。

20 報告事項

各種報告書類の提出期限及び提出先は、次のとおりとする。

内 容	提 出 期 限	提出先		様 式
		学 校	教育委員会	
衛生管理チェックリスト (日常点検票)	毎日	○		様式 4
業務完了確認書	毎月 5 日	○	○	様式 5
調理業務完了届	毎月 5 日	○	○	様式 6
施設設備管理点検表 (毎週末)	週末 1 回	○		様式 7
調理業務従事者報告書	年度当初 (給食開始 1 週間前)	○	○	様式 8
検査結果報告書 (腸内細菌を含む。)	当該校勤務 1 週間前	○	○	様式 9
調理業務従事者変更報告書	その都度。勤務前日まで	○	○	様式 10
食器の洗浄状況 (残留脂肪・残留でんぷん)	学期 1 回以上	○		様式自由
火元責任者・事故時連絡体制	年度当初	○		様式自由
食中毒等事故報告	発生後速やかに	○	○	様式自由

研修報告	その都度	○	○	様式自由
巡回指導報告書	月1回以上 翌月までに提出	○	○	様式自由

21 秘密の保持

本契約の履行に当たり、業務上知り得た事項等は、これを第三者に漏らしてはならない。
 なお、この義務は本契約終了後も継続する。

22 その他

- (1) 本仕様書の内容に疑義が生じた場合は、区契約事務担当と協議の上決定する。
- (2) (1) に関することを除く、契約履行上の打合せ事項に関しては、事業執行担当者で行うこと。
- (3) 本契約の履行に当たって自動車を使用し、又は使用させる場合は、都民の健康と安全を確保する環境に関する条例（平成12年東京都条例第215号）の外、各県条例に規定するディーゼル車規制に適合する自動車とすること。
 なお、適合の確認のために、当該自動車の自動車検査証（車検証）、粒子状物質減少装置装着証明書等の提示又は写しの証明を求められた場合には、速やかに提示し、又は提出すること。
- (4) 本契約の履行に当たってハイブリッド車等の自動車を使用し、又は使用させる場合は、車両接近通報装置を備えた自動車を使用するよう努めること。
- (5) 本契約の履行に当たり、個人情報の保護に関する法律（平成15年法律第57号）を遵守すること。
- (6) 本契約の履行に当たり、文京区情報セキュリティに関する規則（平成15年6月文京区規則第50号）を遵守すること。
- (7) 本契約の履行に当たり、文京区公共の場所における喫煙等の禁止に関する条例（平成20年9月文京区条例第45号）を遵守すること。
- (8) 本契約の履行に当たっては、障害を理由とする差別の解消の推進に関する法律（平成25年法律第65号）を遵守し、また、文京区における障害を理由とする差別の解消の推進に関する対応要領（平成28年3月文京区訓令第13号）の目的等を顧慮し、障害者に対し、障害を理由とした不当な差別的取扱いをしないこと。
 また、障害者から社会的障壁の除去を求められた際に、その実施に伴う負担が過重でないときは、合理的な配慮をすること。
- (9) 本契約の履行に当たっては、文京区男女平等参画推進条例（平成25年9月文京区条例第39号）第7条及び「性自認および性的指向に関する対応指針（令和3年3月31日付2020文総総第1777号）」を踏まえ、性別（性自認及び性的指向を含む。）に起因する差別的な取扱いを行わないこと。
- (10) 本契約の履行に当たっては、事前に「重要情報の取扱いを含む契約の履行に際し認識すべき主なポイント」を確認の上、業務内容に重要情報の取扱いが含まれる場合は、記入の上、区契約事務担当に提出すること。

23 連絡先

契約事務担当 : 総務部契約管財課契約係 電話 03-5803-1150
 事務執行担当者: 教育推進部学校運営課給食指導担当 佐京 電話 03-5803-1299

調理業務等作業基準

(文京区立小・中学校)

I 食材の納品、保管、調理、配缶、運搬等

1 食材の納品について

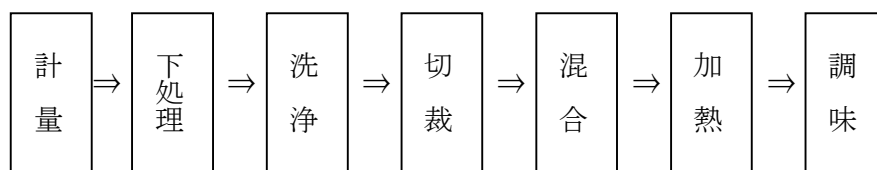
- (1) 検収は、栄養教諭（学校栄養職員）又は業務責任者を含む複数名で行い、検収者が学校給食検収記録票（別紙6－1）に記録すること。
- (2) 栄養教諭（学校栄養職員）が不在の際の納品については、業務副責任者立会いで業務責任者が確認・記録をして、出勤後の栄養教諭（学校栄養職員）の確認を受けること。

2 食材の保管について

- (1) 冷凍庫・冷蔵庫は、庫内温度を確認し、ダンボール等納品業者が食品を入れてきた箱や容器は直接冷蔵庫等に入れないこと。
- (2) 食品庫は、常に整理整頓して清潔を保持し、適切な温度・湿度管理に心がけること。
- (3) 牛乳は、牛乳保冷庫に保存する。食肉・魚肉・豆腐類は、専用の蓋付き容器に移し替えて冷蔵庫に入れ、食品の相互汚染のないよう速やかに保管すること。
- (4) 冷蔵庫や冷凍庫の中に、食品を詰めすぎないこと。また、冷気が還流しやすいよう間隔をおいて食品を保存すること。
- (5) 開封した食品は、必ず完全に口を閉めておくか、密閉容器に移し替え、保存すること。
- (6) 食品は、二次汚染を防ぐため、床面 60cm 以上の高さの台や場所に置くこと。
- (7) 食品の出し入れは、先入れ・先出しとし、在庫品入出庫表（別紙5）に記入すること。また、不足が生じる前に、栄養教諭（学校栄養職員）に申し出ること。
- (8) 食品を使用する際は、品質保持期限、異臭、変色、腐敗、カビ、異物混入、乾燥、吸湿等を確認すること。
- (9) 保存容器等にねずみのかじり穴、ごきぶりのフン等がないかどうか確認し、使用すること。

3 調理について

- (1) 調理は、各学校の調理室手配表（様式2）に従い、次の手順で行うこと。



- ア 食品・調味料は、必ず計量の上、使用すること。
- イ 下処理時には、専用の容器や器具を使用すること。
- ウ 食品は洗浄してから切裁すること。また、必要以上に浸漬しないこと。
- エ 食品の切裁方法は、調理室手配表により適切に行うこと。
- オ 食品の中心部まで完全に火がとおるようにし、必ず中心温度計で複数箇所を計測して

時間と温度を献立（釜）ごとに記録すること。調理過程ごとに、食材料の鮮度及び処理方法を確認すること。

（２）調理は、給食時間に合わせ、適温で給食が提供できるようにすること。加熱調理後２時間以内に食することができるよう調理時間に配慮すること。

（３）揚げ物は、必ず過熱防止装置付きの機器で、規定量の油を使用する。油の温度調整中は、回転釜前に留まり、油温を測定し、記録すること。また、使用後の油は、ろ過し、密閉して空気に触れないよう冷暗所に適切に保管すること。

（４）調理作業中の衛生管理について

ア 作業が変わるごとに必ず、手指の洗浄・消毒を行うこと。特に、食肉、魚介、卵等を扱った手指は、必ず洗浄し、消毒を行うこと。その際、他への二次汚染に注意すること。

イ 二次汚染防止のため、作業動線が交差しないよう調理作業を進め、作業工程表（別紙７－１）や給食室配置図（別紙７－２）を基に作業動線表を作成すること。また、汚染区域から非汚染区域等別の場所に作業が変わる場合、手洗い、靴の履き替え、前掛けの交換を徹底すること。

ウ 調理器具は、洗浄・消毒をし、包丁・まな板・ざる類は食材別、処理別に使い分けし、二次汚染の防止に努めること。

エ 下処理食品用の容器と調理済み食品用の容器を混用せず、使用区分を明確にすること。

オ 包丁・まな板・調理機器の刃等作業工程ごとに必ず洗浄し、消毒して使用すること。

カ 調理済みの食品は、蓋をして、他からの二次汚染を防ぐこと。

キ 野菜等は、食材料の下処理方法（別紙４）を基本にして下処理室で処理し、洗ってから調理室に搬入すること。

ク 果物等は、調理時に二次汚染されないよう十分注意し、必ず手袋を着用し、洗浄消毒した清潔な専用器具で調理すること。また、児童・生徒が食べやすい大きさに考慮すること。

ケ 食肉、魚介、卵、豆腐等は、他の食品を汚染しないよう専用の容器や器具を使い、処理すること。

コ 食肉、魚介、卵等の器具を洗った流しで、そのまま野菜等を洗わないこと。必ず、水槽を洗浄し、消毒した後に野菜等を洗うこと。

サ 加熱調理後の食品は冷却機や容器に小分けするなどして、30分以内に中心温度を 20°C 付近（又は60分以内に中心温度を 10°C 付近）まで下げるよう冷却すること。この場合、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。放冷する場合は、二次汚染のない清潔な場所で行うこと。冷水の場合は、直前に残留塩素が $0.1\text{mg}/\ell$ 以上であることを確認し、その数値と時間を記録すること。

シ 前日処理はしないこと。

（５）食材料の調理方法のうち「だしの取り方」等については、食材料の調理方法（別紙３）を参考にすること。

（６）食材料の下処理は、食材料の下処理方法（別紙４）により行うこと。

４ 配缶・運搬・回収について

（１）クラス別の食缶に配食した給食は、学校指定の場所に運搬し、給食終了後回収すること。

（２）ランチルーム等児童・生徒が教室以外の場所で会食する際は、指定された場所まで配膳すること。

Ⅱ 保存食・展示食・検食・残菜

1 保存食について

- (1) 原材料及び調理済み食品を 50 g 以上採取し、ビニール袋に入れ、完全に密閉して-20℃以下で2週間以上冷凍保存すること。原材料は、洗浄する前に採取すること。
- (2) 野菜等生産地が異なる場合は、生産地ごとに採取冷凍保存すること。
- (3) 専用のまな板・包丁を使用すること。
- (4) 保存不要の原材料

主食—米・麦・乾麺類

調味料—塩・砂糖・酢・みりん・しょうゆ・酒・みそ・こしょう・香辛料等の調味料

乾物類—乾燥わかめ・干し椎茸・鰹節・昆布・春雨・ごま・焼きのり・干しひじき

ビーフン・小麦粉・焼き麩等の常温で保存できる乾物

その他—缶詰・瓶詰・レトルト食品等の常温で保存できるもの

- (5) 調理済み食品は、釜別に 50 g 以上採取すること。
- (6) 保存食の処理は別紙 6-2 に記載すること。

2 展示食について

- (1) 1 食分を指定された場所に展示すること。
- (2) 展示食用ケースは常に清潔にしておくこと。

3 検食について

校長又は校長代行者による検食を、児童・生徒が喫食する 30 分前に準備し、異常がないことを確認した後、児童・生徒に提供すること。

4 残菜等厨芥について

- (1) 食事後回収して、主食・おかず・牛乳ごとに残菜を計量する。
- (2) 残菜等厨芥の廃棄物は、生ゴミ・可燃ゴミ・不燃ゴミ・プラスチック（資源）・資源ゴミの 5 分別とする。
- (3) ゴミ回収後は、容器・保管場所ともよく清掃すること。
- (4) 空き缶・空き瓶は容器内を洗い流し、保管場所に搬出すること。
- (5) 未開封及び飲み残しの牛乳があった場合は処分する。

Ⅲ 洗浄・消毒・清掃等

1 洗浄・消毒について

- (1) 調理用機器及び器具類は、洗剤溶液で洗浄し、よくゆすいだ後、熱風消毒保管庫で消毒・保管する。熱風消毒保管庫で消毒・保管が困難な場合は、衛生のマニュアル（別紙 8）の方法で消毒し、所定の場所に保管すること。
- (2) 食器具等の洗浄・消毒について
 - ア 食器具は、脂肪・でんぷん等の残留物が検出されないよう十分洗浄すること。学期 1 回以上残留物検査をし、栄養教諭（学校栄養職員）に結果を報告すること。
 - イ 食器洗浄機の場合
 - ・ 残菜を除去する。
 - ・ 洗剤を溶かした湯（40℃位）に 30 分程度浸水した後、スポンジタワシ等で食器の表

裏を予洗いする。

- ・食器洗浄機が正常に作動しているか確認して食器を入れる。

ウ 手洗いの場合

- ・残菜を除去する。
- ・40℃位の温湯に洗剤を入れ、スポンジタワシで食器の表裏をていねいに洗う。
食器具の汚れ具合により、洗剤は適宜入れ替えて洗う。
- ・蛇口から直接の流水で5秒以上のゆすぎを、3回以上行うこと。

エ 次のいずれかの方法で消毒し、所定の場所に保管すること。

- ・熱風消毒保管庫…設定温度が90℃に達してから45分以上保つようにし、食器等が完全に乾燥するよう留意すること。食器や器具の詰めすぎがないか、保管庫が正常に作動しているかどうか確認すること。
- ・薬液消毒…衛生のマニュアル（別紙8）の方法で消毒して、よく水洗いして乾燥させる。
- ・煮沸消毒…薬液消毒が困難な場合に行う。

オ 食器具類は適宜、漂白や研磨を行うこと。

カ 飲用牛乳紙パックは、教室で開いた状態になったものを回収し、シンクに貯めた水でゆすぎ、乾燥させる。透明の袋に入れ、リサイクル回収保管場所に搬出する。

(3) 清掃について

ア 調理室内、手洗い場、調理室周辺、食品庫、物品庫、休憩室、トイレ等は、毎日清掃し、常に整理整頓を保つこと。

イ 調理室内の清掃は、次の方法によること。

(ア)床のゴミは、むやみに排水溝へ流さずにこまめに取り除くこと。

(イ)ドライ・セミドライの床は、水を流さないように作業をし、こぼれたらすぐモップ等で拭き取ること。調理終了後は、床を清掃すること。

(ウ)ウエットの施設はドライ運用をすること。

(エ)床と床面から1m位までの内壁は、洗剤又は温湯でブラシ洗浄を行い、衛生のマニュアル（別紙8）の方法で1月に1回以上拭いて消毒すること。

(オ)清潔なモップ等で水分をよく拭き取ること。モップ等は、作業区域別に使い分け、床に直接置かないこと。また、1日の作業終了後、洗って乾燥させてから収納すること。

(カ)排水溝は、排水マスの網も洗浄すること。

(キ)ドアの取っ手、水道の蛇口、コック等手がよく触れる場所は、十分洗浄し、消毒すること。

(ク)リフト内と扉は、定期的に衛生のマニュアル（別紙8）の方法で拭いて消毒すること。

(ケ)調理器具類、食器類、手洗い用のスポンジ・ブラシ等は、作業終了後洗剤でよく洗浄し、天日で十分乾燥させてから、所定の場所に保管しておくこと。爪ブラシは、洗浄後必ず消毒して、乾燥したものを使用すること。

ウ 各教室の配膳台は、学期毎に回収し、洗浄後、衛生のマニュアル（別紙8）の方法で拭いて殺菌する。各教室で給食時に使用する台布巾は、毎日洗濯し、専用の器具で消毒すること。

エ 水道の蛇口にホースを取り付けて使用する際は、他への二次汚染を防ぐため、できるだけ短くして使用し、使用後は必ず取り外しておくこと。

IV 施設・設備の安全・衛生管理

1 調理関係施設の安全・衛生管理について

- (1) 換気・除湿に注意し、できるだけ低温・低湿を保つようにする。換気装置は、常に清潔を保ち、作業に支障がないようにしておくこと。
- (2) 手洗い器設置場所には、液体石けん・手指消毒用アルコール・ペーパータオル・蓋つきゴミ箱を常備しておくこと。前室には、手洗いブラシ（個人ごと）をおくこと。
- (3) 防虫設備のない出入口は、開放したまま調理業務を行わないこと。
- (4) 出入口等に取り付けられている網戸が破損していないかどうか注意すること。また、区域別境の自動ドアや戸は、常に閉めておくこと。
- (5) 電気・ガスの取扱いは、特に留意すること。
- (6) 調理室に関係者以外の者を立ち入らせないこと。
- (7) 長期休業の開始前及び終了前に、清掃・消毒・点検・整理整頓を行い、業務の履行に支障がないようにすること。

2 主な設備・器具の手入れ及び管理について

設備・器具の手入れ及び管理（別紙2）に基づき処理を行う。

消 耗 品 等 負 担 区 分

受託者の負担		学校又は区の負担
被 服 等	作業用白衣（上・下） 前掛け（作業場所別） ドライ用短靴（作業場所別） 帽子等 マスク・履物（校内、外用サンダル）	洗剤（食器具・トレイ用） アルコール（手指消毒用） サラヤ製品 5L 「アルペット手指消毒用」 次亜塩素酸ナトリウム
洗 浄 ・ 衛 生 用 品	洗剤（食缶・食器カゴ・器具用。食器用を除く。） クレンザー・スチコンクリーナー 手洗い石けん液（詰め替え用） サラヤ製品の「シャボネットユ・ムP-5」を 希釈しないで使用する ペーパーホルダー・ペーパータオル 個人用爪ブラシ *アルコール(作業台等用) 布巾（不織布・用途別、作業別）	残留塩素測定試薬 中心温度計 非接触型温度計 食器具類 まな板 調理器具類
調 理 用 品 等	＜調理用品等＞ 包丁・消毒用ゴム手袋・使い捨て手袋 軍手・ゴム手袋・オープン用手袋 アルミホイル・オープンシート （児童・生徒に供する食品用以外） ポリ袋（可燃ごみ用・プラごみ用・ 牛乳紙パックリサイクル回収用透明） ラップ・電子ライター ＜清掃用品＞ たわし（金属製を除く。）・スポンジ デッキブラシ・ 雑巾・タオル・バケツ・モップ・ホース その他清掃に必要なもの ＜機器類手入れ用具＞ グリス・器具用油・砥石・研磨剤等	ポリ袋（保存食用・牛乳ストロー用） その他児童・生徒に供する食品に 関して使用するもの （使い捨て手袋・ショーレックスシート等） 児童・生徒に供する物の洗濯用洗剤 機器の維持管理に必要なもの
雑貨・文房具類	＜救急薬品＞ 傷口消毒薬・きず薬・救急ばん 包帯等 ＜文具類＞ ボールペン・鉛筆・消しゴム・ノート 朱肉・印鑑・バインダー等 ＜その他＞ トイレットペーパー・ティッシュペーパー ハンドクリーム等	光熱水費 食器具類の補充に要する経費 業務の履行に必要な施設・設備の 補修に要する経費
その他	従事者の健康管理に要する費用 食器の洗浄度検査に要する費用 防災用ヘルメット 日々消耗する品物について、受託者が負担する ことが適当であると認められるもの。受託前から あったものを使用している場合も、従業員の福利 厚生に供する消耗品が使用不能になった場合は、 受託者が調達すること。	

*アルコール：文部科学省の「洗浄・消毒マニュアル」を参考に消毒用に使用する。

品 名	日常の手入れ清掃・点検業務	実施日
回 転 釜	○作業終了後は、ガスコックをすべて閉にして、内釜は洗剤入りの水又は湯でタワシなどを使って汚れを洗い流した後、流水で洗剤や汚れを十分洗い流す。 ○外釜は、布に洗剤をつけて汚れを落とした後、かたく絞った布で拭き取る。 (点火部やバーナー内部への水は故障の原因になりやすいので水をかけない) ○蓋は、蓋倒し機構のロックネジをゆるめて倒し、内外を洗剤入りの水又は湯で洗った後、流水で洗剤や汚れを洗い流し、水切りした後、元にもどす。 ○洗い終わった釜は、垂直にたてるか、内釜を下に向けて水切りする。 ○ハンドル軸受けと歯車、回転釜軸受けを点検し、必要に応じて注油する。 (食品機械用潤滑油を軸受部へ注油を週に1回、 食品機械用グリスをウォームホイールやウォームギアへ塗布を3ヶ月に1回) ★過熱防止装置用の部品は、使用前後消毒する。	毎日 ←週1回 ←3か月に1回
野 菜 裁 断 機	○使用後の刃プレート等の部品は、本体から取りはずし、洗剤入りの水又は湯をつけ、タワシなどを使ってすみずみまで洗った後、流水で洗剤を洗い流し、消毒・乾燥させて保管する。 ○本体は、かたく絞った布で汚れを拭き取る。 ○野菜切りカバーは、上に持ち上げると外れるので押蓋といっしょに丸洗いする。 ★長期間使用しないときは、固定ネジをゆるめた状態で保管し、電源は抜く。 ★万能野菜切り機のプレートの取替時は、厚手の手袋を使用する。 ★アイホー製裁断機のベルトは薬剤で消毒する(器具消毒保管庫に入れない。)	使用後 その都度
皮 む き 機	○皮むき円板をはずして、洗剤入りの水又は湯でタワシなどを使って洗い流した後、流水で洗剤や汚れを十分洗い流し、水を拭き取り、消毒をして保管する。 ○回転軸回りには、直接注水は厳禁とする。 ○皮剥き室内の汚れは、タワシなどを使って汚れを洗い落とした後、本体外装部に水がかからないよう、水道ホースで汚れを十分洗い流す。 ○スイッチ回りとモーター部は、必ず、かたく絞った布で汚れを拭き取る。 ★長期間使用しないときは、デスクをはずして清潔に保管し、電源は抜く。	使用後 その都度
フ ード カ ッ ター	○ボールを外すときは、刃物軸がボールに当たらないよう手前の刃物をやや下げて両手でボールを回しながらボールの凸部より外す。 ○カバー止めナットを外し、クシ歯と刃物カバーを外し、ボールといっしょに洗剤で洗った後、流水でよく水洗いして、水を拭き取り、消毒して保管する。 ○刃物や軸に付いた材料をゴムベラできれいに落とす。 ○刃物は、布に洗剤を付けて汚れを拭き取り、かたく絞った布で汚れを拭き取った後、油を薄く塗って錆が出ないようにする。指定注油部に注油する。 ○ボディなどは、かたく絞った布で拭く。汚れがひどいときは洗剤をつけて汚れを拭き取り、かたく絞った布で拭き取る。	使用後 その都度
炊 飯 器	○炊飯鍋底の中心部や炊飯鍋裏面の中心部、感熱部には傷をつけないようにする。 ○庫内には、ご飯粒などの汚れを付着させないようにする。使用後は布で拭く。 ○点火ランプや炎検知プラグをぬらしたり、汁などで汚すと放電につながるので、濡らした場合は、布で拭いてきれいにする。周りは使用のたびに、かたく絞った布で拭き取る。 ○内釜は、使用後洗浄して乾燥保管する。	使用後 その都度
手 洗 い 場	○手洗いシンクは、洗剤を含ませたスポンジでこすり洗いする。流水ですすぎ、布きんで水気を拭き取る。水垢が付かないよう注意する。 ○ペーパーホルダーは、外回りを拭く。	毎日

品 名	日常の手入れ清掃・点検業務	実施日
スチーム オーブン コンベック	○本体外側とオープン庫内、ガラスの掃除をする。 ○目皿部は、排気通路になっているので、使用後は必ず目皿と内部を掃除する。 ○庫内の掃除は、庫内温度が60℃以下になってから、専用の洗剤を使って行う。 ○排水管の詰まりは、排気の妨げとなるので、必ず取り除く。 ○本体外側・上部は、布に洗剤をつけて汚れを落とした後、かたく絞った布で拭き取る。 ★芯温センサー棒は、清潔にし、取り扱いに注意する。 ★予熱でオープンを温める場合は極度の高温にしない(ゴムパッキングが劣化するため。) ★手入れの際、クレンザー、ベンジン、シンナー等は使用しない。	使用後 その都度 ←週1回
ティール グレンジ パティン	○調理面は、洗剤入り水又は湯でタワシなどを使って汚れを洗い落とし、ハンドルを回して排出した後、流水で汚れや洗剤を十分洗い流す。 ○本体外側は、布に洗剤をつけて汚れを落とした後、かたく絞った布で拭き取る。 ○清掃した後は、垂直にたてたままの状態にしておく。 ○過熱防止装置用の部品は、使用前後は消毒する。	使用後 その都度
ミキサー	○分解できる部品を取り外し、部品、本体ともに洗剤を含ませたスポンジで洗浄する。流水ですすぎ、逆さまにして乾燥させる。アルコール消毒する。 ○コンセントを外し、スイッチ回りとモーター部は必ず、かたく絞った布で汚れを拭きとる。 ○回転羽根の歯付けの洗浄は、念入りに流水で洗う。 ○清掃後は、モーター部を上にして水切りをし、保管する。	使用後 その都度
洗 食 浄 器 機	○タンクカバー及び扉をはずす。タンクストレーナー残菜をザルなどに捨てる。 排水パイプを抜いてタンクの洗浄湯を排水し、洗浄ポンプのドレーンコックも開けてポンプ内の排水をする。	毎日
洗 ス 浄 プ 機 ー ン	○洗浄後は、排水を行い、中のゴミを取り除き、カゴを外し洗剤で洗浄する。 ○庫内はタワシを使い洗剤入りの湯で汚れを落とし、流水でよく洗剤を洗い落とす。 ○器具カゴは、タワシを使い洗剤入りの湯で汚れを落とし、流水で洗剤を十分に落とし、水切りをする。	使用後 その都度
熱風 具消毒 保管機 ・器	○食器カゴを出して庫内が空のときに、棚板をはずし底部を固く絞った布で拭き取る。 ○扉の内外面と機体外面は、から拭きし、放水は厳禁とする。 ○スノコ棚板を全部はずし、機体側壁とスノコの棚板を清掃する。 ○機器上は、油煙やほこりがたまりやすいので濡れた布で拭く。 ○庫内除湿のため、扉の開閉とカラ運転をする。	毎日 ←週1回 ←週1回
板包 殺 丁 菌 ま 庫 な	○庫内がからのときに、棚板をはずし底部をかたく絞った布で拭き取る。 ○扉の内外面と機体外面は、から拭きし、放水は厳禁とする。	毎日
牛 乳 保 冷 庫 ・ 冷 蔵 庫	○内外装(取っ手の表裏、ゴムパッキングを含む。)の汚れは、中性洗剤を含ませた布で拭いた後、かたく絞った布で拭き取る。次亜塩素酸ナトリウム希釈液で庫内を拭き、再度、水拭きする。乾いた布で水分を拭き取る。 ○凝縮器フィルターは、月に1～2度定期的に取り外し清掃する。汚れがひどいときは、中性洗剤を使用する。 ○給食終了後、庫内を消毒殺菌する。 ○庫内底部には水滴や食材の破片などが溜まるので、1週間に1度は清掃する。 ○機器上は、油煙やほこりがたまりやすいので濡れた布で拭く。 ○長期間使用しないときは、清掃後コンセントを外し、臭いがこもりカビが生えたりしないよう扉を開放して庫内を乾燥させる。	毎日 ←月1～2回 ←週1回 ←週1回 ←週1回
冷凍庫	○内外装の汚れは、中性洗剤を含ませた布で拭いた後、かたく絞った布で拭き取り、乾いた布で水分を拭き取る。扉パッキンやパッキンが当たる面も、同様に行う。 ○機器上は、油煙やほこりがたまりやすいので濡れた布で拭く。 ○霜がつきやすいので、定期的にとり除く。	←週1回 ←週1回 (長期休業中)

品 名	日常の手入れ清掃・点検業務	実施日
真空冷却機	○缶体内面・霜よけ板・扉内面の汚れは、中性洗剤で洗浄した後流水で流し、拭き取り、消毒薬で拭いておく。 ○パッキン・温度センサーの汚れや油分の清掃は、入念にする。 ただし、スポンジ、たわし等でパッキンを傷つけないようにする。 ○給水用ストレーナの清掃 パッキンの亀裂や割れはないか、温度センサの亀裂や割れや断線はないか。 ○ストレーナやエアフィルタのごみや目詰まりの確認 ○真空圧力計・概観・水漏れの定期点検 ○毎月「月初め」に自動再生されるシステムのため、「月末日」に塩を入れる。	使用後 その都度 ←月末日
シンク	〔調理開始前〕 ○検収、下処理、加熱調理用を使うもの⇒そのまま作業を開始する。 (汚れ、ほこり、衛生害虫侵入の可能性がある場合は、洗剤で洗浄する。) ○加熱調理後の食品、生食する食品を使うもの⇒水洗い後、使用する。 (汚れ、ほこり、衛生害虫侵入の可能性がある場合は、洗剤で洗浄してから、水気を取り、アルコール消毒をする。) 〔調理中(食品が替わるとき)〕 ○下処理、加熱処理用を使うもの⇒スポンジでシンク内側をこすりながら、水洗いする。 ○加熱調理後の食品、生食する食品を使うもの⇒洗剤を含ませたスポンジで、こすり洗いをして、流水ですすぐ。 〔調理終了後〕 ○残菜受けを取り外して、洗剤を含ませたスポンジで、まんべんなくこすり洗い、流水ですすぐ。 ○衛生的な水切りワイパーで水気をかきとる。 ○衛生的な不織布で水気を拭き取る。 (残菜受けなどの部品は、取り外しておく乾燥しやすい。) ★蛇口も丁寧にこまめに汚れを洗い流す。	毎日
ボイラー	○外周面は、から拭きする。 ○から焚きしないよう、満水を確認する。 ★水抜きは、保守点検業者が行う。	←週1回 毎日
配膳車、作業台	〔調理開始前〕 ○配膳車は、持ち手部分や台面は、アルコールを浸したペーパータオルで拭き延ばし消毒する。 〔作業終了後〕 〔毎日の清掃(洗浄コーナー又は専用グレーチングの上)〕 ○使用後は、洗剤を含ませたスポンジで、持ち手、側面、台面をまんべんなく洗浄する。 ○傾けて車輪を洗浄する(車輪を洗うスポンジは、他の部分を洗うものと区別する。) ○流水で十分すすぎ、水切りワイパー、ペーパータオル、又は不織布で拭きあげる。 〔月末〕 ○キャストが乾いてから、油をさしておく。 〔学期末〕 ○学期末給食終了時には、安全棒を取り外し、全体を洗剤で洗浄し、清水で洗い流して乾燥させる。また、安全棒も同様に洗浄する。	毎日 ←月末 ←学期末

品 名	日常の手入れ清掃・点検業務	実施日
調理台	〔調理開始前〕 ○加熱調理用を使うもの⇒そのまま作業を開始する。 (汚れ、ほこり、衛生害虫侵入の可能性がある場合は、洗剤で洗浄する。) 〔加熱調理後の食品、生食する食品に使うもの〕 ○アルコールを浸したペーパータオルで拭き延ばして消毒する。 (汚れ、ほこり、衛生害虫侵入の可能性がある場合は、洗剤で洗浄してから、アルコール消毒をする。) 〔調理中(食品が替わるとき)〕 ○加熱調理用を使うもの⇒大きな食品残渣を捨てる。水切りワイパーで水分と小さな食品残渣を集めて取り除く。水気が残る場合は、更にペーパータオルで水気を拭き取る。(必要に応じて洗浄する。) ○加熱調理後の食品、生食する食品に使うもの⇒上記の加熱調理用と同様の作業の後、アルコールを浸したペーパータオルで拭き延ばして消毒する。 〔調理終了後〕 ○排水網などの部品を取り外して、食品残渣を取り除く。 ○洗剤などを含ませたスポンジで、まんべんなくこすり洗う(水返し部、排水口も念入りに洗浄するして、流水ですすぐ。) ○衛生的な水切りワイパーで水気をかきとる。 ★排水網などの部品は、取り外したままにしておくと乾燥しやすい。 ★ウエット校においても、床に水を流さないドライ運用とする。	毎日
戸木 棚 製	○物品を取り除き、固く絞った布で拭き取る。 ○汚れがこびりついたときは、洗剤入りの湯で落とし、かたく絞った布で拭き取る。	毎日
ラッパ ケン	○物品を取り除き、固く絞った布で拭き取る。 ○汚れがこびりついたときは、洗剤入りの水又は湯で落とし、流水で洗い流して、かたく絞った布で水気を拭き取る。	毎日
床 ウ エ ット	○野菜くず等はこまめに拾い、不要に水は流さない。 ○洗剤入りの湯又は水で、デッキブラシを隅々までかけて洗う。その後、充分に水を流し、カップキで水を取り除き乾燥しやすくする(モップでもよい。) ○床から立ち上がっている壁やタイルとのコーナーは、汚れ水の飛散により、カビが発生しやすいので、洗剤を付けたブラシで落として水でよく流す。 ★排水溝カゴのゴミは、調理終了後きれいに取り除き、ブラシで洗浄する。 ★排水溝側面等のこびりついた汚れは、丁寧にデッキブラシで洗い落とす。	毎日
床 ド ラ イ	○野菜くずやゴミは調理中床に落とさないようにする。落ちたら、こまめに履き取る。かたく絞ったモップ等で水気を取り除く。 ○油污等洗剤入りの湯をふくませたモップでこすり落としてから、かたく絞ったモップ等で水気を取り除く。 ○普段の清掃の汚れ落としの外に、こびりついた汚れは洗剤入りの少量の水(湯)で汚れを落とし、水気を取り除く。 ○床から立ち上がっている壁やタイルとのコーナーは、汚れやほこりがたまるのでゴミを取り除き、洗剤を付けたブラシでこすり落としてモップで拭く。	毎日
タ イ ル	○タイルの目地は、特に汚れが残りやすくカビが発生しやすいので、定期的に清掃する。 ○かたく絞った布やモップで汚れを拭き取る。	←週1回 その都度
グリス トラップ	○異物及び浮遊物を除去し、清掃後は湯を流し、清潔を保つ。	←週1回
そ の 他	★給湯管・給水管・蛍光灯・殺菌灯の上はほこりがたまりやすいので、定期的に拭く。 ★天蓋は、油煙が付着するため、洗剤入り湯で洗い落とした後、固く絞った布で拭く。 ★エアコンのフィルターは、定期的に清掃してほこりを取り除く。 ★腰壁、扉、排水溝等は、定期的に清掃する。 ★ピーラーやシンクの周辺は汚れやすいのでブラシでこすり洗いする。 ★調理機器の周辺は油污等つきやすいので、ブラシで念入りに洗浄する。	←月1回 ←学期1度 ←学期1度

食 材 料 の 調 理 方 法

だ し の 取 り 方(例)

種 類	調 理 方 法
かつお節	1 使用する水量に蒸発分の水を加味し、鍋に入れて沸騰させる。 2 かつお節を入れて火を止める。 3 かつお節が沈んだら、上澄みをとる。 注)袋類は使わないこと。
鶏骨・豚骨	1 ガラを湯通しする。 2 ガラの表面の脂等を取り除く。 3 水にガラと野菜(たまねぎ・ねぎ・パセリ等)を入れ、最初は強火にかけ、沸騰直前に弱火にして、2時間ほど煮出す。 4 途中でアクや浮いている油等をこまめにとる。 5 静かにこす。
煮 干 し	1 煮干しは、水洗いする。 2 1時間ほど水にひたしておく。 3 火にかけ、沸騰したら3分位煮出す。 注)ハラが割れると苦くなるので注意すること。
昆 布	1 昆布はさっと洗ってから、1時間位水に浸しておく。 2 中火にかけ、沸騰寸前に火をとめる。 3 昆布を取り出す。
かつお節 + 昆 布	1 水に昆布を1時間程浸してから火にかけ、沸騰直前に取り出す。 2 かつお節を入れ、沸騰したら火を止め、かつお節が沈んだら上澄みを取る。

ル ー の 作 り 方 (例)

種 類	調 理 方 法
ホワイトルー	1 回転釜を弱火で熱する。 2 油脂を溶かし、小麦粉をふり入れる。 3 小麦粉を油になじませるように練り込み、でんぷんを糊化させる。 4 でんぷんが糊化したら、少しずつ温度を上げ、じつじつとかき混ぜる。 サラツとした状態になったらできあがりである。 注)温度はできるだけゆっくりと上げて(130℃以下がよい)いったほうがよい。
ブラウンルー	1 回転釜を弱火で熱する。 2 油脂を溶かし、小麦粉をふり入れる。 3 小麦粉を油になじませるように練り込み、でんぷんを糊化させる。このとき、高温にならないようにする(70℃以下を保つ。) 4 でんぷんが糊化したら、少しずつ温度を上げながら、じつじつとかき混ぜ、少しずつ色をつけていく。色がブラウンになったらできあがりである。 注)温度は時間をかけながら、ゆっくりと上げていく。 130℃で色がつき始め、165～180℃でカラメル色になる。

食材料の下処理方法

- * 食材料は、下処理室で**3回以上、流水でよく洗う。**
（下処理室のシンクが2槽の場合は、下処理室2回、調理室で1回洗う。）
* 表にない食材については、**栄養教諭（学校栄養職員）の指示を受ける。**

	食 品 名	取 扱 方 法
野	にんじん	タワシで汚れをよく落とし、皮をむいて洗う。
	たまねぎ	皮をむき、洗う。
	ごぼう	泥がついている場合は、検収室のシンクで泥を落としてから下処理室に搬入する。 下処理室で洗ってから調理室できざみ、水に浸してアクをぬく。 白く仕上げたいときは、酢水(水に対して酢3～4%)に浸す。
	れんこん	皮をむき洗う。 調理室できざみ、水に浸してあくをぬく。
	葉 物	泥やゴミを除き、根を切り落としてから洗う。
	(茹でる)	切った葉物は、沸騰湯(材料の5倍以上の湯と1%の塩)に入れ、蓋をしないでゆでる。 根本にさわって弾力のある柔らかさが残るのが目安である。 ゆでた後は専用の消毒済みのザルに入れ、流水または冷却機にて冷却する。
	大 根	汚れを洗い落とし、皮をむき洗う。
	きゃべつ 白菜	外側の青葉を取り除いて、半分か4等分に切って芯をとり、葉をバラして洗浄する。 ゆでた後は専用の消毒済みのザルに入れ、流水または冷却機にて冷却する。
菜	もやし	汚れを取り除き、よく洗う。 ゆでた後は専用の消毒済みのザルに入れ、流水または冷却機にて冷却する。
	長ねぎ	根と葉先を切り落とし、上皮をむいてから洗う。
	きゅうり	専用のスポンジ等で洗う。 ゆでた後は専用の消毒済みのザルに入れ、流水または冷却機にて冷却する。
	な す	へたをとってから洗う。 切ったらすぐに水にひたす。長く浸しすぎないこと。切り口が空気にふれるようであれば蓋等平らなもので上からおさえる。 高熱でアクが消えるので、油料理の場合はアクぬきは不要である。
	筍(缶)	根本のブツブツを削り落とし、縦に半分に切って洗う。 切ってから、さらに洗い流す。
	筍(生)	汚れを洗い落とし、汚いところを切り落とし、皮に斜めに切り目を入れ、米汁・米ぬか鷹の爪を入れゆでる。
	ブロッコリー カリフラワー	葉と茎を取り除き、食べやすい大きさに切り、流水で洗う。 1%の塩を加えた沸騰湯でゆで、専用のザルにとり冷ます。 虫が付着していることがあるので、洗うとき十分注意する。
	か ぶ	葉とかぶを切り落とし、皮をむき洗う。 葉の部分は、ほうれん草と同様の処理とする。
類	いんげん きぬさや	すじを取って洗う。 豆の2%の塩を入れた沸騰湯でゆでる。専用のザルにとり冷ます。

	食 品 名	取 り 扱 い 方 法
果 物	果物一般	加熱用の食材と別のシンクで洗う。 ない場合は、消毒して最初に洗う。 3回以上流水で洗ってから専用の包丁・まな板で切る。
	缶詰類	缶詰は缶ごと流水で洗い、水気を切ってから缶をあける。
芋 類	じゃがいも	ピーラーに入れ、皮をむき、下洗い室で皮と芽を取り除き、流水で洗う。 調理室で切り、水に浸して、でんぷんとアクを流す。
	里 芋	皮をむいて悪いところを包丁で取り、汚れを落とし、調理室で切り、塩でもみ、ぬめりを 落とし、水で洗い流す。（料理により下茹でする。）
	さつまいも	タワシで汚れをよく落とし、流水で水洗いする。 調理室で切り、水に浸してアクを取る。（料理により皮をむく。）
	こんにゃく	ザル等に入れ、流水で十分に洗う。献立に応じた切り方をしたら、1分間位ゆで、 水気を切る。
肉 類	生肉	納品されたら、専用の蓋付容器に入れ、冷蔵庫で保管する。
	ハ ム ベーコン	使用する場合は、釜で炒めるか、又は蒸す。
魚 介 類	切 り 身	納品されたら、専用の蓋付容器に入れ、冷蔵庫で保管する。 少しずつ取り分けて使う。
	いか・えび	納品されたら、専用の蓋付容器に入れ、冷蔵庫で保管する。 献立に応じてワインや酢をふりかける。
豆 製 品	豆 腐	納品されたら、専用容器に移して速やかに冷蔵庫で保管する。 切った後は、水に浸す。
	油 揚 げ 生 揚 げ	納品されたら、専用容器に移して速やかに冷蔵庫で保管する。 沸騰湯で油抜きしてから切る。
	乾燥豆類	水洗いした後、豆の4倍以上の水に浸けておく。そのまま火にかけ、煮たったら茹で汁 を捨て、途中浮いてくるアクを除き柔らかくなったら味付けする。
乾 物	干し椎茸	水洗いをし、虫がいないかどうか確認してからもどす。
	かんぴょう	たっぷりの水で洗い、塩をふりよくもんでから水洗いする。 水から柔らかくなるまでゆでる。
	切り干し大根	水洗いして汚れを取り除いてから、水に浸しもどす。
	ひ じ き	ゴミや砂を洗い落とし、水につける。もどったら、にがりがなくなるまで洗う。
	凍り豆腐	60℃程度の湯に浸した後、水にとり押し絞る。
	はるさめ	いもでんぷん…かぶるくらいの沸騰湯に浸して戻す。 緑豆でんぷん…沸騰湯でさっとゆで、火を止め、蓋をして5分程度おく。
	ビーフン	沸騰湯に入れ、透き通るまでゆでて、もどったら水にとりさます。
	昆 布	表面の汚れをとり、水から入れる。
そ の 他	卵	使用する直前に、下洗い場で1個ずつ専用の器に割り入れ、保存食を取る。
	牛 乳	納品されたら、各学級用の牛乳缶に速やかに詰め替え、牛乳保冷庫で保管する。
	パ ン	所定の場所に置き、手袋を使ってクラスのパン箱に移す。
	調味料	箱・袋で納品されたものは、専用のポリ容器等に移す。 びん等は、消毒した専用の布巾で拭く。

在庫品入出庫表

学校

年 月 分

記入者

品名		曜日 月 日	月	火	水	木	金	
			月 日	月 日	月 日	月 日	月 日	
	受							
	払							
	残							
	受							
	払							
	残							
	受							
	払							
	残							
	受							
	払							
	残							
	受							
	払							
	残							
	受							
	払							
	残							
	受							
	払							
	残							
	受							
	払							
	残							
	受							
	払							
	残							
	受							
	払							
	残							
	受							
	払							
	残							

※受託者が出庫した食品及び数量を記入すること。

学 校 給 食 検 収 記 録 票

 年 月 日()
 天気 (晴れ・曇・雨)

校 長 印		(職 員) 印		検 収 者 名							
納品 時間	納入業者	食 品 名	数量	○印(1消費期限 2賞味期限 3製造月日 4ロット番号) 記入(年月日、ロット番号)	○印		品 温 ℃	原材料 ○ 印 (保存用)	産 地	製造(販売)業 者・所在地は別 紙の番号を記入	
					品質・鮮度 包 装	異物混入 異 臭			原産国		
				1・2・3・4 年 月 日	良・不良	無・有					
				1・2・3・4 年 月 日	良・不良	無・有					
				1・2・3・4 年 月 日	良・不良	無・有					
				1・2・3・4 年 月 日	良・不良	無・有					
				1・2・3・4 年 月 日	良・不良	無・有					
				1・2・3・4 年 月 日	良・不良	無・有					
				1・2・3・4 年 月 日	良・不良	無・有					
				1・2・3・4 年 月 日	良・不良	無・有					
				1・2・3・4 年 月 日	良・不良	無・有					
				1・2・3・4 年 月 日	良・不良	無・有					
				1・2・3・4 年 月 日	良・不良	無・有					
				1・2・3・4 年 月 日	良・不良	無・有					
				1・2・3・4 年 月 日	良・不良	無・有					
				1・2・3・4 年 月 日	良・不良	無・有					
				1・2・3・4 年 月 日	良・不良	無・有					
上記以外の原材料の 保存(食品名記入)							納品業者が、納品前の冷凍魚を解凍して 切り身に加工作した日を記入				
							食 品 名	解 凍 日	切り身加工日		
不良品、異物混入、異臭 等の措置方法その他の 事項について記入											

* 検収は、複数名で行う。

水 質 検 査 ・ 温 度 ・ 保 存 食 処 理 記 録 票

年 月 日

栄養教諭(職員)確認

印

水質検査(塩素濃度)	時 間	:	:	:	:	:	不良時の措置
	異常の有無	有 ・ 無	有 ・ 無	有 ・ 無	有 ・ 無	有 ・ 無	
	mg						
室 温	時 間	:	:	:	:	:	
	℃						
湿 度	時 間	:	:	:	:	:	
	%						
牛乳保冷库	時 間	:	:	:	:	:	
	℃						
保存用冷凍庫	時 間	:	:	:	:	:	
	℃						
冷凍庫	時 間	:	:	:	:	:	
	℃						
冷凍冷蔵庫	時 間	:	:	:	:	:	
	℃						
冷蔵庫	時 間	:	:	:	:	:	
	℃						
冷蔵庫	時 間	:	:	:	:	:	
	℃						

冷却時の温度

		入	出	入	出	入	出
	時 間	:	:	:	:	:	:
	℃						
	時 間	:	:	:	:	:	:
	℃						
	時 間	:	:	:	:	:	:
	℃						
	時 間	:	:	:	:	:	:
	℃						
	時 間	:	:	:	:	:	:
	℃						

中 心 温 度

	時 間	:	:	:	:	:	:	:
	℃							
	時 間	:	:	:	:	:	:	:
	℃							
	時 間	:	:	:	:	:	:	:
	℃							
	時 間	:	:	:	:	:	:	:
	℃							
	時 間	:	:	:	:	:	:	:
	℃							

揚げ物調理時

点火

適温時間・油温

調理開始

消火

:

:

℃

:

:

保存食の処理

月

日分

作業工程表 (年 月 日)

記入者

献立	7:00	7:30	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	12:30

(グレーゾーン)

◆ 下処理室(コーナー)での作業(汚染区域)
検収、野菜等下処理など

ア
イ
ウ
エ
オ
カ
キ
ク
ケ
コ

◆ 調理室での作業(非汚染区域)
野菜の刻み、調理作業、配缶など

作業内容	作業内容
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

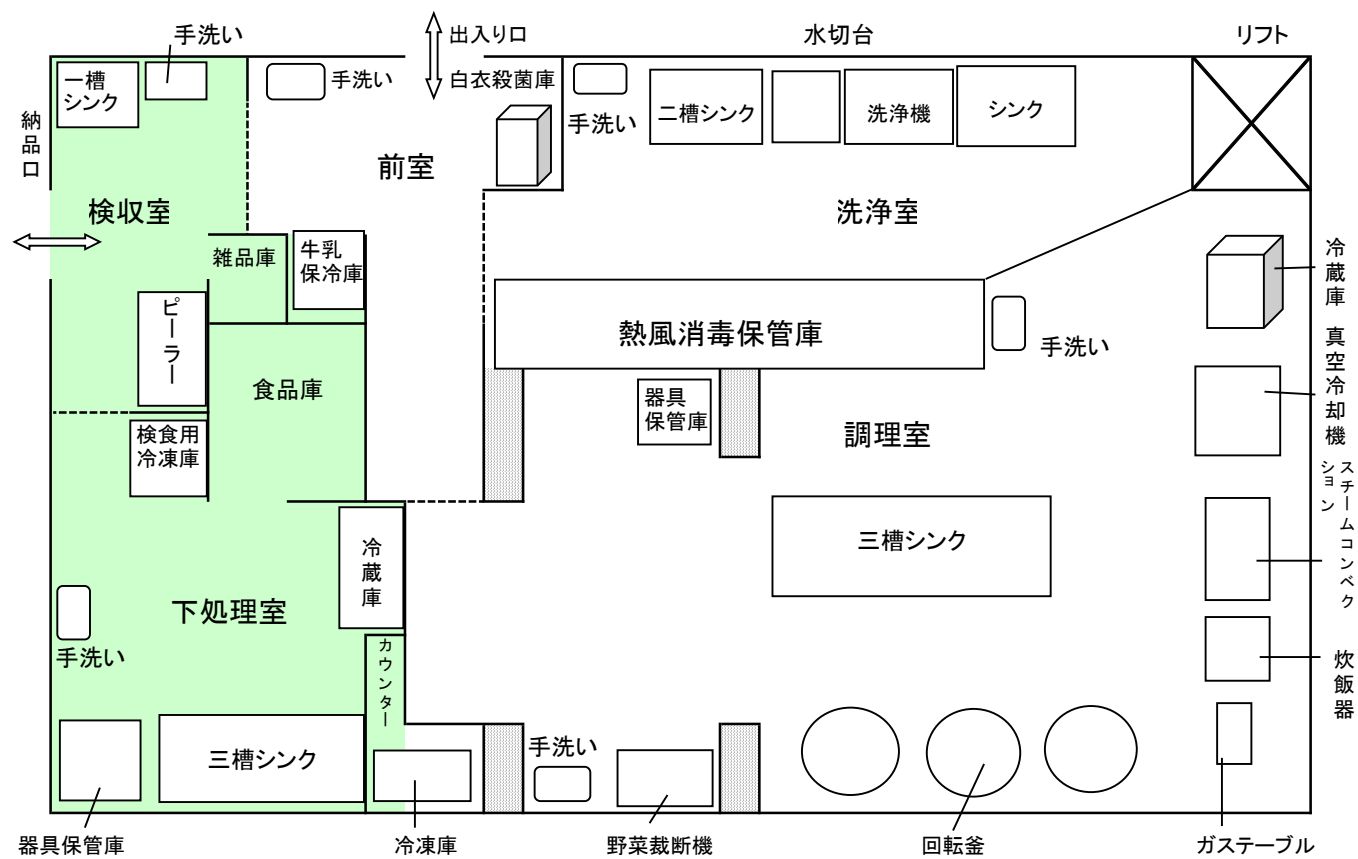
・下処理室(コーナー)の作業時間帯の部分は、色で区別して、汚染・非汚染の区域分けをする。

・作業の開始と終了を ←→ で示し、該当記号又は内容を記入する。

・手洗い(作業中を含む。)も記入する。

・予定を記入し、実際が違った場合は、赤字で訂正する。

53



献立名	食品名

衛生のマニュアル

1 手 洗 い

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)を参考に手洗いと消毒を確実に励行する。

- ①作業開始前及び用便後⇒標準的な手洗い
- ②汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合⇒標準的な手洗い
- ③食品に直接触れる作業に当たる直前⇒作業中の手洗い
- ④生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合⇒作業中の手洗い

標準的な手洗いマニュアル

- 1 流水で軽く手を洗う。
- 2 手洗い用石けん液をつける。
- 3 十分に泡立てる。
- 4 手の平と甲を洗う(5回程度)。
- 5 指の間に洗う(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 爪ブラシで爪の間に洗う。
- 11 流水で十分すすぐ。
- 12 ペーパータオルでふく
- 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。

作業中の手洗いマニュアル

- 1 流水で汚れを洗い落とす。
- 2 手洗い用石けん液を泡立てる。
- 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。
- 7 手全体にアルコールをすり込む。

手を洗う前の確認

- ・爪は短く切る。
- ・時計や指輪をはずす。
- ・手の傷は適切に処置する。
(手洗い後に手袋を着用)
- ・洗い残しの多い箇所を確認する。

2 身 だ し な み

- | | |
|-----|---|
| 装飾品 | イヤリング類、ネックレス、指輪、時計は、はずしておく。 |
| 爪 | マニキュアをしないで短く切る。 |
| 毛髪類 | 髪覆いに入るようにする。髭はむやみにのばさない。 |
| 着衣 | 洗濯をして汚れていないものを、常に着用する。
ズボンは、床をひきずらない長さにする。 |
| マスク | 鼻は、きちんと覆う。 |
| 靴 | 定期的に洗い、衛生的なものを履く。 |
| 化粧 | 控えめにして、香水等香りの強いものはさける。 |
- 作業中に調理室を出て、再度、調理室に戻ったとき、着衣等への毛髪の付着に注意する。

3 健 康 チェ ッ ク

衛生責任者:個人ごとに目視でチェックをして健康状態を確認し、記録をする。家族の健康状態も確認する。
本人:下痢をしていないか。傷はないか。発熱していないか。体調に異常がある場合は衛生責任者に報告する。

4 水質検査(DPD法)

残留塩素の測定

- ①調理室内の水道の蛇口から5分程度水を放出する。
- ②検水を、比色用セルの目盛りの高さまで入れる(2本とも)。
- ③1本の比色用セルに、DPD錠剤を1個入れて蓋をする。
- ④左右に振って混ぜる
- ⑤コンパレータの指定の位置の右側に、検水のみ入れた比色セル、左側に、DPD錠剤を入れた比色用セルをセットする。
- ⑥明るい方向にコンパレータを向けて、比色盤を回して色を合わせる。
- ⑦一番近い色調の数値から測定値を判別する。
※発色後、1分以内に測定する。
- ⑧測定後、比色用セルは速やかに洗浄して、所定の場所で保管する。

5 食材の検収と保存

検収責任者が、納品に立会い、検収をする(高さ60cm以上の置き台使用)。

納品時の搬入状況(納品車、納品者の着衣)を確認する。

不良品があった場合は、栄養士に報告する。

確認と記録

納品時間、製造年月日、賞味期限、量、鮮度、品温、異物の混入等検収簿に記録する。

保存温度

要冷蔵品は、検収後速やかに専用の容器に移し替えて、二次汚染がないよう蓋をするなどして冷蔵庫に保存する。

牛乳・バター・クリーム：10℃以下 チーズ：15℃以下
鮮魚介：5℃以下 卵：10℃以下 豆腐：冷蔵
食肉・食肉製品・練製品：10℃以下 卵：10℃以下
生鮮果実・野菜類：10℃前後 種実類：15℃以下
冷凍食品：-15℃以下

検収時のポイント

野菜・果物類

鮮度はよいか。
品温は適切か。
変色や異臭はないか。
腐れ・害虫痕はないか。
異物の混入はないか。

卵 類

ひびわれはないか。
汚れはないか。

豆 腐 類

品温は適切か。
異臭・変色・異味はないか。
豆腐に漬け水の濁りがないか。

牛乳・パン・麺

運搬状況はよいか。
容器は清潔か。
品温は適切か。
異物の混入はないか。

乾 物 類

良く乾燥しているか。
カビ等発生していないか。
異臭はないか。
異物の混入はないか。
包装は破れていないか。

肉・魚介類

鮮度はよいか。
ドリップはみられないか。
品温は適切か。
変色や異臭はないか。
異物の混入はないか。

冷蔵・冷凍品類

冷蔵・冷凍品の品温は適切か。
冷凍品は凍結の状態か。
冷凍品は包装内部に霜がついていないか。
包装は破れていないか。
異物の混入はないか。

加工品類

異臭・変色・異味はないか。
包装は破れていないか。
異物の混入はないか。
不必要な添加物が使用されていないか。
原材料は明記されているか。

缶詰・瓶詰類

缶にへこみはないか。
腐食はないか。
異物の混入はないか。

6 洗 浄・消 毒

調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I（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）及びPart II（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）に基づいて、洗浄・消毒を行う。

調理施設で一般的に使用する消毒剤は、アルコールと次亜塩素酸ナトリウムです。

次亜塩酸ナトリウムは、調理中の消毒には使用しない。

消 毒 剤	適 切	不 適 切
ア ル コ ー ル	○洗浄してから使用する。 ○水分を完全に取り除いてから使用する。 ○アルコールを十分に含ませたペーパータオルや不織布で拭きのぼす。	汚れを残したまま使用する。 水分が残ったまま使用する。 （除菌効果がなくなる。） 火気のそばに置かない。 （引火性が高い）
次亜塩素酸ナトリウム	○希釈して使用する。 使用後は水ぶきをする。 ○希釈液は使用することにする。 作り置きはしない。 ○水で希釈する。 ○他の薬剤と混ぜない。 ○汚れをしっかりと落としてから使用する。 ○漬け込み時間を守る。 ＜調理台、調理器具、まな板等＞ ⇒200ppm 5分浸漬→水洗い→乾燥 （水拭き） ⇒100ppm 10分浸漬→水洗い→乾燥 （水拭き） *ステンレス・アルミ・銀・鉄は 錆びるので注意する。 ＜不織布、スポンジ、ブラシ たわし、ゴム手袋＞ ⇒200ppm 5分浸漬	原液のまま使用する。 希釈液を一度に作っておく。 （効果が失われる。） 他の薬剤と混ぜる。 （化学反応を起こす場合がある。） 汚れたまま（有機物が存在）で使用 すると殺菌力が低下する。 （殺菌力が低下する） いい加減な漬け込み時間
商品名「ピューラックス」 次亜塩素酸 ナトリウム6%	《次亜塩素酸ナトリウム（6%）の希釈》 ◇500倍希釈液 水5ℓ：次亜塩素酸10ml（キャップ1） ◇300倍希釈液 水5ℓ：次亜塩素酸16.7ml ◇200倍希釈 水5ℓ：次亜塩素酸25.1ml	

7 煮 沸 消 毒

80℃以上で、5分間以上煮沸消毒をして乾燥させる。

(様式 1)

年間給食実施計画表
(年度)

学校名

学校

月	実施予定 日 数 ①	予定人員		予定延べ人員		
		児童・生徒 ②	教職員等 ③	児童・生徒 ①×② ④	教職員等 ①×③ ⑤	合 計 ④+⑤ ⑥
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
1						
2						
3						
合計						

[illegible]

[illegible]

衛生管理チェックリスト（日常点検票）

年 月 日 () 天氣

記入者

校長印

副校長印

榮養教諭（職員）印

〔記入上の注意〕

- 1 受託会社の業務責任者は、作業開始前に下記の点検を行い、記録して、毎日学校の確認を受ける。
日常点検票は、学校が保存する（1年間）。
- 2 記録の付け方は、次のとおりとする（栄養士は自分で毎朝、調理員の右横欄に記録する。）。
 - ・チェック済項目は、「レ」を記入する。・チェック不要項目は、「ー」を記入する。
 - ・チェックして悪かった項目は、「×」を付け、右横に対応方法を記入する。

個人点検記録票

[illegible]

		衛 生 管 理 チ ェ ッ ク 項 目	備 考
作	施設・設備	☐ 調理室内の清掃・清潔状態はよい	故障の機械・器具及び箇所等
		☐ 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない	
		☐ 調理用機械・機器・器具は清潔である	
		☐ 機器・器具保守、故障の有無、故障の機器及び箇所名を確認した	
		☐ 冷蔵庫（５℃以下）・冷凍庫（－２０℃以下）の温度は適切である	
		☐ 食器具、容器や調理用具は乾燥しており、保管場所は適切である	
		☐ 主食（パン等）置場・容器は清潔である	
		☐ 床・排水溝は清潔である	
		☐ 手洗い施設の石けん液、アルコール、ペーパータオルなどは十分にある	
		☐ 食品の保管室の温度・湿度は適切である	
		☐ ねずみ、はえ、ごきぶりなど衛生害虫は出ていない	
		☐ 冷蔵庫内は整理整とんされ、清潔である	
業	使用水	☐ 作業前に十分（５分間程度）流水した	
		☐ 使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した	
		☐ 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）	
前	検収	☐ 食品は検収室（ない場合下洗い室）で検収責任者が立ち会い、受け取った	
		☐ 検収には高さ６０ｃｍ以上の台を使用した	
		☐ 品質・鮮度・品温・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	
		☐ 主食・牛乳の検収をし、記録した	
		☐ パン、麺、魚類、豆腐、卵等は検収後専用の蓋付き容器に移し替えて保管した	
		☐ 野菜・果物類は検収後、下処理専用のざるに移し替えた	
		☐ 牛乳は検収後、牛乳缶（消毒済み）に移し替えて保管した	
		☐ 牛乳の移し替えは、泥等が付着している食品の近くでしていない	
		☐ 肉、魚等要冷蔵品は検収後、蓋付きの専用容器に移し替え、速やかに冷蔵保管した	
		☐ じゃが芋等泥付きの物は検収室で泥を処理してから下処理室に運んだ	
		☐ 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	
作	下処理	☐ エプロン・履物等は下処理専用を使用している	下処理開始 時 分 下処理終了 時 分
		☐ 加熱調理用、非加熱調理ごとに下処理した	
		☐ 野菜・果物類は下処理専用のまな板、包丁、ざる、たわし等を使用した	
		☐ 包丁、まな板は野菜・果物類、豆腐用、魚・肉用に区別して使用した	
		☐ ざる等は野菜・果物類、豆腐、魚、卵、肉と区別して使用した	
		☐ 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った	
		☐ たわしは食品用(野菜・果物)と器具用とに区別して使った	
		☐ 野菜類は流水で十分に洗浄した	
業	調理中	☐ 食品を入れた容器を直接床に置いていない	調理開始 時 分 調理終了 時 分
		☐ 原材料は適切に温度管理した	
		☐ 保管していた食品は安全を確認してから使用した	
		☐ 作業区分ごとに手指は洗浄し、消毒した	
		☐ 魚介類、食肉類、卵殻等を取り扱った手指は洗浄し、消毒した	
		☐ 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	
		☐ 加熱調理においては、十分に加熱し（７５℃、１分間以上＜２枚貝使用時は８５℃１分以上＞保持した後に、３箇所の温度を確認）、その温度と時間をボールペンで正規の記録簿に記録した	
		注1）メモからの転記は不可 注2）訂正は二重線、修正液は使用不可	
		☐ 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	
		注）冷却：病原菌の発育至適温度帯（約20～50℃）を短くする。冷却機以外で冷却する場合は、清潔な場所（周囲や床から飛散しない場所）で衛生的な容器に小分けなどして、30分以内に中心温度を２０℃付近（又は60分以内に中心温度を１０℃付近）まで下げる工夫する	
		☐ あえ物、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	
		☐ 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	
☐ 床に水を落とさないで調理した			

		衛 生 管 理 チ ェ ッ ク 項 目	備 考		
作 業 中	使用水	☐ 食品を水で冷却する場合は、遊離残留塩素について確認し、その時の温度と時間を記録した			
		☐ 使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した			
		☐ 調理作業終了時に、遊離残留塩素は確認し、記録した（0.1mg/L以上あった）			
	保存食	☐ 原材料、調理済食品をすべて50g以上採取した			
		☐ 釜別、ロット別に採取した			
		☐ 保存食容器（ビニール袋等）は清潔である			
		☐ 保存食容器（ビニール袋等）に採取し、乾燥しないように完全密封し、－20℃以下の冷凍庫に保存した			
		☐ 採取、廃棄日時を記録した			
	配食	☐ 調理終了後の食品を素手で扱っていない	加熱調理後の食品 配缶開始 時 分		
		☐ 飲食物は蓋をして運搬した			
☐ 配食時間は記録した		配缶終了 時 分			
☐ 食缶等床上60cm以上の置き台に置いた					
☐ 食缶等を直接床に置いていない					
便所	☐ 便所に石けん液、アルコールやペーパータオルは十分にある				
	☐ 調理衣（上下）、エプロン、帽子、履物等は脱いだ				
	☐ トイレ専用の履物に履き替えた				
	☐ 用便後の手指はトイレ内で確実に洗浄し、消毒した（調理室で再度手洗いをする）				
調理室の入り立ち	☐ 部外者が立ち入った	部外者名			
	☐ 部外者の健康状態を点検し記録した				
	☐ 部外者は衛生的な服装で立ち入った				
作 業 後	配膳運搬	☐ 調理終了後、速やかに喫食されるよう配送及び配膳に係る時間は適切である（2時間以内）	配膳時間	1階	時 分
		☐ 調理終了後の食品は二次汚染を防止するために適切に保管した		2階	時 分
		☐ 配膳室は清潔である		3階	時 分
		☐ 配膳室は配膳後、施錠した		4階	時 分
	検食	☐ 検食は児童生徒の摂食30分前に検食担当者（校長等）に出した			
		☐ 加熱調理や冷却は、適切に行っている			
		☐ 異味、異臭、異物等の異常はない			
		☐ 検食の結果については、時間等も含め検食簿に記録している			
	調理機器の洗浄・器具消毒・食器	☐ 食器・食缶の下洗いは適切に行った	洗浄開始 時 分		
		☐ 洗剤の濃度及び使用量は最適である			
		☐ 食器具・容器・調理用器具は、確実に洗浄し、消毒した	洗浄終了 時 分		
		☐ 食器具・容器・調理用器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した			
		☐ 分解できる調理機器・器具は、使用後に分解し、洗浄し、消毒した			
		☐ 器具、容器等の使用後の洗浄・消毒は、すべての食品が調理場内から搬出された後に行った			
		☐ 消毒保管庫内の食器具類はすべてよく乾いている			
	残菜処理と廃品の	☐ 返却された残菜は、非汚染区域に持ち込んでいない			
		☐ 空き缶、空き瓶等調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている			
		☐ 残菜の処理は適切に行った			
☐ 残菜容器は清潔である					
☐ 廃棄物の保管場所は清潔である					
食品庫	☐ 食材料は整理整頓されている				
	☐ ネズミ、はえ、ゴキブリ等衛生害虫はいない				
	☐ 通風・温度・湿度の状態は良い				
	☐ 給食物資以外のものは入れていない				
整理・整頓	☐ 油・油かす等は調理室以外の一定の場所に整理整頓されている				
	☐ 作業終了後床を清掃・洗浄した				
	☐ 排水溝を清掃・洗浄し、次亜塩素酸ナトリウムで消毒した				
	☐ 手洗い器・蛇口・水栓を清掃・洗浄し、消毒した				
	☐ 白衣等は清潔に保管されている				
	☐ 清掃用具は洗浄し、消毒し、調理室外に整理整頓して保管した				
	☐ 給食調理室内に私物を干していない				
反省会内容、作業上の問題点、改善点等					

年 月

受託者からの連絡事項

注)調理業務以外の清掃等で出勤した場合も記入する。

受託者からの連絡事項

注)業務完了確認は、受託者が実施の上記録し、学校の確認を受ける。
調理業務以外の清掃等で出勤した場合も記入する。

施設設備管理点検表(毎週末)

年 月 日 ()

記入者

栄養教諭(職員)確認

印

	点 検 項 目	はい ○	いいえ ×	清掃日
1	手洗い設備はきれいになっているか。液漏れはないか			
2	作業台は、使用する前後にきれいに洗浄・消毒しているか			
3	調理器具(ざる,ボール等)は、洗浄・消毒後所定の場所に保管しているか			
4	機械類(回転釜・オープン等)は使用後きれいに清掃しているか			
5	回転釜への注油はしたか			
6	窓,出入口等網戸は、破れたり、はずれたりしていないか			
7	窓,出入口等網戸は、汚れていないか			
8	窓,出入口等網戸を開け放しにしていないか			
9	天井/壁に油污れはないか			
10	フード、換気扇はきれいに清掃しているか			
11	排水溝は毎日清掃しているか			
12	食品庫は定期的に清掃し、整理整頓されているか			
13	食品庫に使用期限切れのものや、不要のダンボール等はないか			
14	洗剤は適正量を使用しているか			
15	給食で使用する洗剤や薬剤は容器に品名を明記して所定の場所に整頓して置いているか			
16	調理で直接使用しない工具等は調理室に置いていないか			
17	休憩室(トイレを含む。)やごみ置場等は、掃除してきれいにしているか			
18	トイレの消毒薬はきちんと入っているか。容器の不備はないか			
19	ポリ容器は、使用後必ず洗浄し、消毒しているか			
20	廃棄物は、分類して所定の場所に置いているか			
21	グリストラップは定期的(週1回)に清掃しているか(*清掃日記入)			
22	リフトは定期的に清掃しているか(*清掃日記入)			
23	(月1回)防そ、防虫について、点検を行い、不備がある場合、適切に対応をしているか。	点検日		
		対応内容		

特記事項

提出日 年 月 日

文京区教育委員会 様

調理業務従事者報告書

事業者名

印

このことについて下記のとおり決定しましたので報告します。

記

調理業務受託校 学校

年 月 日()以降従事

1 業務責任者

氏 名	性別	年齢	住 所	電話	学校給食 経験年数	資格名(調・栄) 取 得 年 月		備 考

2 業務副責任者

氏 名	性別	年齢	住 所	電話	学校給食 経験年数	資格名(調・栄) 取得年月		備 考

3 従事者

氏 名	性別	年齢	住 所	電話	学校給食 経験年数	資格名(調・栄) 取得年月	正規・ パートの別	備 考
							正規:パート	
							正規:パート	
							正規:パート	
							正規:パート	
							正規:パート	
							正規:パート	
							正規:パート	
							正規:パート	

※ 従事者は正社員・パートの区別を記入のこと。

※ 資格は免許証の写しを添付のこと。

提出日 年 月 日

文京区教育委員会 様

検 査 結 果 報 告 書

事業者名 印

このことについて、 1 健康診断書

2 腸内細菌検査 月分(1回目・2回目) の結果を下記により

報告します。

記

学校名

1 検査結果一覧

区 分	被検査者名	受付月日	結果判定日	結 果		正規・ パートの別	備 考
				1回目	2回目		
業務責任者							
業務副責任者							
従 事 者						正規・パート	
						正規・パート	
						正規・パート	
						正規・パート	
						正規・パート	
						正規・パート	
						正規・パート	
						正規・パート	
						正規・パート	

2 検査機関名

3 添付書類・検査機関の結果報告書(写)

※ 腸内細菌検査は、月2回実施のこと。

※ 正社員・パートは○印で区別すること。

4 結果判定後、1週間以内(必着)に教育委員会に報告のこと(学校へは速やかに)。

提出日 年 月 日

文京区教育委員会 様

調理業務従事者変更報告書

事業者名

印

このことについて下記のとおり変更しましたので報告します。

記

調理業務受託校

学校

年 月 日() 以降従事

1 業務責任者

	氏 名	性別	年齢	住 所	電話	学校給食 経験年数	資格名(調・栄) 取得年月	理 由
変更前								
変更後								

2 業務副責任者

	氏 名	性別	年齢	住 所	電話	学校給食 経験年数	資格名(調・栄) 取得年月	理 由
変更前								
変更後								

3 従事者

	氏 名	性別	年齢	住 所	電話	学校給食 経験年数	正規・パートの別 資格取得年月	理 由
変更前								
変更後								
変更前								
変更後								
変更前								
変更後								

※ 業務実施前に、この報告書と2週間以内の腸内細菌検査報告書を、教育委員会及び学校に提出のこと。

※ 資格は免許証の写しを添付のこと。