

## 南伊豆町立学校給食調理業務委託仕様書

- 1 件 名 南伊豆町立学校給食調理業務委託
- 2 契約期間 実施期間：令和2年4月1日から令和7年3月31日まで
- 3 履行場所 南伊豆町立南中小学校給食施設  
賀茂郡南伊豆町上賀茂 80  
  
南伊豆町立南伊豆東小学校給食施設  
賀茂郡南伊豆町湊 243
- 4 対象及び 対象は、給食施設より供給する小学校・中学校の児童・生徒及び教職  
実施回数 員等とし、実施回数は様式1「学校給食実施計画表」のとおりとする。

### 5 総則

下記の業務については、「学校給食法学校給食衛生管理の基準（平成20年7月10日一部改定文部科学省）」（以下「衛生基準」という。）、「大量調理施設衛生管理マニュアル（平成28年10月6日改定厚生労働省）」（以下「大量調理マニュアル」という。）の外、各関係諸法令の基準を基に、「衛生マニュアル」、「食物アレルギー対応マニュアル」、「配送業務マニュアル」、「施設管理マニュアル」及び「緊急事態対応マニュアル」を作成し、全ての業務を行うこと。

なお、関係法令・計画等に改正があった場合は、改正された内容を仕様とする。

### 6 業務内容

#### (1) 給食調理業務

##### ① 調理業務

ア 栄養教諭の作成した様式6-1「調理室手配表」等に従い、事前に作業導線表、工程表等を作成し、給食施設の確認を受けた後、給食施設の提供する食材を使用しご飯と副食を調理する。

なお、中学校の米飯・麺・パン・牛乳については、各業者から学校へ直接搬入されるため、原則として本業務には含まれない。ただし、栄養教諭の指示があるときはこの限りではない。

イ 食物アレルギー対応食については、様式8「食物アレルギー対応指示書」等を基本として、栄養教諭の指示により調理する。

② 保存食管理業務

食品・献立ごと、「衛生基準」及び「大量調理マニュアル」に準じてサンプルを保存管理し、記録する。

③ 検食業務

ア 調理後のご飯と副食を喫食し、確認を行う。

イ 給食施設検食担当職員用の、検食の配膳及び検食簿の作成を行う。

④ 食材検収業務

ア 食材納入時には検収を行い、検収記録簿に記録する。

イ 検収した食品を専用容器に移し替えると共に、内容確認を行い指定場所に保管し、在庫管理を行う。

⑤ 展示食業務

栄養教諭から指示があった場合、指定場所に展示食を盛り付け展示する。

(2) 配缶業務

栄養教諭より提示される、様式4「学年学級別給食数報告書」、様式7-1「給食中止表」等により下記の配缶及び配膳業務を行う。

- ① 調理したご飯・副食を、学級・学校ごとに配缶し、配膳カウンター及び配送車に収納する。
- ② 食器類を、学級・学校ごと配缶し、配膳室の指定された場所及び配送車に収納する。
- ③ ジャム・ソース類などを、学級・学校ごと配缶し、配膳カウンターと配送車に収納する。
- ④ パン等を学校ごと配缶し、配膳室の指定された場所及び配送車に収納する。
- ⑤ 食物アレルギー対応食の配膳は、指定容器に配膳し、氏名と除去した食品を明記した「食物アレルギー確認カード」を添付する。

(3) 配送業務等

学校長等より提示された各学校の給食時間に合わせ、下記の業務を行う。なお、交通事情、学校等の要望により、栄養教諭から指示があった場合にはそれに従うこと。また、給食開始前日に点検、試走をすること。

① 配送業務

ア 配送計画表を栄養教諭と協議のうえ作成し、主食・副食・食器等収納された容器を各学校に配送し、給食終了後に回収すること。配送及び回収業務は配送計画にそって行うこと。

なお、パン等については、配送し、納品書等で学校長等により確認、受領印を受けること。

イ 給食施設からの書類等を、各学校配膳室に配送する。また、各学校より依頼された給食施設あて書類等を配送し、栄養教諭に手渡すこと。(※確認、受領

印を受けること)。

② 配送車両維持管理業務

- ア 車両は常に良好な状態に保存しておくこと。また、車両の管理状況及び運行状況を記録し、管理すること。
- イ 車両の内部は、常に清潔な状態を維持し、1日の配送終了後は、指定した場所で清掃、洗浄し、保管場所に収納すること。
- ウ 配送車両の運行に必要な維持管理費を負担すること。

(4) 食器器具等の洗浄、消毒、保管義務

食器器具、配缶容器、調理器具等の洗浄、消毒、保管を行うこと。

(5) 施設、設備の維持と清掃及び日常点検

① 残さ及び廃棄物処理業務

各業務で排出された廃棄物は教育委員会の指示により分別、保管すること。

- ア 給食の残さは、給食施設職員の指示により、計量、記録し、南伊豆町の回収する可燃ゴミとして処理すること。なお、調査実施時は栄養教諭の指示に従うこと
- イ 産業廃棄物（ビン・缶等）は、指定場所に運搬すること。
- ウ 一般廃棄物については、南伊豆町の収集日に指定ゴミ容器により、指定場所に排出すること。
- エ 廃油については、一時保管のうえ、南伊豆町の指定する業者に引き渡すこと。

② 施設、整備、器具等の維持管理、清掃業務

- ア 施設、設備、器具等を、日常業務に支障がないよう、衛生的に維持管理し、日常衛生管理点検表を作成記録すること（「衛生基準」に準じ実施すること）。なお、施設、設備、器具等に支障がある場合は速やかに学校長等に報告すること。
- イ 付帯設備の維持管理を行うこと。学校長等と協議のうえ、本仕様書に記載されている設備器具、食器器具類及び設備機器について施設・設備管理点検表を作成し、状況については記録、報告を行うこと。  
なお、日常点検は給食実施に関わらず行うこと。
- ウ 長期休業の開始直後は清掃、消毒、整理整頓に当たること。
- エ 施設、設備、器具等は定期的または臨時に衛生・管理検査を行うこと。
- オ 給食施設内の開錠・施錠管理を行うこと。
- カ 給食施設内の清掃および植栽の管理を行うこと。

(6) その他、教育委員会が必要とする業務を行うこと。

(別表①「業務分担区分」を参照し実施すること。)

## 7 業務の指示

業務は栄養教諭の指示によって行う。指示内容は次のとおりとする。

様式番号	指示内容	指示区分	指示日
様式1	学校給食実施計画	年単位	年度当初
様式2	学校別年間給食実施予定	〃	〃
様式3	学校別実施時間	〃	〃
様式4	学年学級別の給食数報告	学期単位	学年当初
様式5	月別の予定献立	月単位	前月末
様式6-1	調理室の手配	週単位	前週
様式6-2	調理業務の指示	〃	〃
様式6-3	調理業務の変更指示	日単位	3日前まで
様式7-1	給食中止	月単位	前月末
様式7-2	給食数の変更	日単位	3日前まで
様式8	食物アレルギー対応食の指示	週単位	前週

## 8 作業基準

調理及び衛生に関する留意点等は、栄養教諭（文書または口頭による指示を含む。）に従うこと。

## 9 調理業務従事者配置基準

### (1) 業務従事者配置基準

#### ① 総人員（配送業務員含む）

委託業務に従事する全体の基準人員数は、南中小6名、南伊豆東小5名とする。  
なお、そのうち調理業務に従事する者の基準人員数は南中小6名、南伊豆東小5名とする。

受託者は、基準人員数を参考に受託者の責任で、本業務の遂行に必要な人員を配置すること。

#### ② 正社員

調理に従事する者のうち、3名以上は、管理栄養士、栄養士または調理師いずれかの資格を有し、300食以上の学校給食業務またはこれに準じる集団給食施設における1年以上の調理経験を有する常勤の正規社員とする。

#### ③ 業務責任者（1名）

調理業務従事者のうち調理師の資格を有し、上記経験を3年以上有するものの中から、業務遂行上の受託者としての責任を負うべき業務責任者を定め、円滑な業務運営に当たること。

なお、業務責任者は衛生管理者を兼務すること。

④ 業務副責任者（1名）

調理業務従事者のうち調理師の資格を有する者の中から、上記経験を1年以上有するものを業務副責任者として定め、業務責任者を補佐し、事故あるときはその任に当たること。

⑤ 食物アレルギー児等対応調理責任者（1名）

調理業務従事者のうち管理栄養士または栄養士の資格を有するもので、学校給食業務または、これに準じる集団給食施設に2年以上従事した経験を有するものをアレルギー児等対応調理責任者と定め、食物アレルギー等の特別食対応に関する業務の指導・管理をすること。

⑥ 検収責任者（1名・兼務可）

調理業務従事者のうち調理師の資格を有するものを検収責任者として定め、6  
(1) ④食材検収業務に規定する業務を行うこと。

⑦ 配送責任者（1名・兼務可）

配送にかかわるもののうち、1名を責任者として定め、業務の円滑な運営を図ること。

(2) 調理業務従事者の届出

調理業務従事者については、あらかじめ「調理業務届出書」、「集団給食調理業務に係る履歴書」により、教育委員会に届出を行うこと。

(3) 調理業務従事者の変更

調理業務従事者に変更が生じた場合は、「調理業務従事者変更報告書」等により、速やかに報告し、教育委員会に届出を行うこと。

10 施設・設備・器具等の使用

(1) 施設、設備、器具等の使用

調理業務等は、給食施設の施設・設備・器具等を丁寧に使用して行うこと。

(2) 設備、器具の内容

設備、器具については、別表②-1「調理用設備機器一覧」、②-2-1「一般用調理用設備器具一覧」、②-2-2「一般用設備器具一覧」、②-2-3「食器具類数量」のとおりである。

(3) 施設、設備、器具等の破損

受託者は、施設、設備、器具等が破損した場合、教育委員会へ報告し、その指示に従うものとする。

但し、受託者の責に帰すべき理由にする場合については、受託者がその責を負うものとする。

(4) 消耗品の調達

調理等業務に必要な消耗品について、別表③「消耗品の調達」に掲げる教育委員会が調達するもの以外は、受託者が調達するものとする。なお、別表③に記載されていない消耗品のうち、配食校からの要望による当該業務に係る消耗品についても、受託者が調達するものに含む。

(5) 駐車場について

業務従事者の駐車場が必要な場合は、受託者が用意すること。

11 安全・衛生管理

(1) 衛生責任者の設置と任務

受託者は衛生責任者を置き、その任に当たらせること。

衛生責任者は、関係法令に基づき衛生管理に留意するとともに、給食の調理、配缶、運搬等の業務が常に衛生的に行われるよう衛生管理の徹底を図り、調理事務従事者の衛生教育・指導に努めなければならない。

(2) 調理従事者の衛生管理

① 調理業務従事者の衛生管理

ア 調理業務従事者の健康診断を年3回定期的に行うほか、常に調理業務従事者および同居人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。

イ 調理業務従事者の健康診断の結果については、年度当初に「定期健康診断結果報告書」により教育委員会に報告すること。

また、新規採用の従業員を業務に従事させる場合は、従事し始める日の前の1ヵ月以内に健康診断、保菌検査を行い教育委員会へ報告すること。

② 調理業務従事者の保菌検査（検便）

ア 調理業務事務従事者は、月2回の保菌検査を行い、「保菌検査（検便）報告書」により、給食施設を經由し、教育委員会へ報告すること。

イ 検査項目は、赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌（O-157）、腸管出血性大腸菌（O-26）とする。

ウ 教育委員会の指示により、ノロウィルスの検査項目を実施すること。

なお、本人または家族等にノロウィルスの疑いが出た場合や、給食施設内にて罹患者が発生した場合等には、教育委員会の方針に従い、対応すること。

③ 調理業務従事者の健康管理

ア 上記①、②の検査の結果、下痢症状、発熱、せき、外傷、皮膚病等の伝染性疾患で食品衛生上支障の恐れのある者を調理業務に従事させてはならない。この場合、調理業務に支障の無い人員を確保すること。

イ 「給食従事者健康管理点検表」により、栄養教諭に報告すること。

### (3) 立ち入り検査、調査等の実施

保健所等の検査機関による検査が行われる場合や、教育委員会等による施設、設備、衛生等の調査、その他必要の都度行う調査・検査については、協力体制をとり、必要な書類を準備すること。

## 12 検収及び業務マニュアルの作成

### (1) 研修

受託者は、学校給食の目標を十分に踏まえ、安全、衛生管理および調理、食品の取り扱い等が適正かつ円滑に学校給食運営が実施できるように、調理業務従事者に対して、研修を計画的に実施し、作業に支障がないようにすること。

### (2) 業務マニュアルの作成

- ① 本施設に対応した業務マニュアルを業務区分ごと（「衛生管理マニュアル」「食物アレルギー対応食マニュアル」「配送業務マニュアル」「施設管理マニュアル」「緊急事態対応マニュアル」）作成し、準備期間中に、教育委員会へ提出し承認を得ること。
- ② 業務マニュアルを変更する場合は、教育委員会と協議し、承認を得ること。

## 13 経費の節減

受託者は、適正な調理業務が実施できるように、経費の節減に努めなければならない。特に、電気、ガス、水道の不必要な使用を避けるとともに、故障の原因にならないように設備・調理機械の正しい取り扱い操作方法や食器、器具の丁寧な取り扱い方等、設備・備品の維持管理について留意すること。

## 14 報告

受託者は、別表④「委託業者提出書類一覧表」に掲げる報告書について、各提出先に報告すること。

## 15 危機管理体制

### (1) 事故等の対応

- ① 異物混入等、給食調理業務にかかる事故等が発生した場合は、直ちに学校長等に連絡し、迅速かつ適切な対応をとること。  
また、事故等の原因が受託者の責に帰すべき事由によるときは、誠意を持ってその対応に当たり、必要に応じて相手方の損害を賠償すること。
- ② 「緊急事態対応マニュアル」を基に緊急連絡体制表を作成し、教育委員会に報告すること。

### (2) 労働災害時の対応

労働災害発生時には、労働安全衛生法に準じ、対応すること。

(3) 地震、災害時の対応

- ① 教育委員会と協議のうえ、地震、災害等緊急時を想定した訓練を年1回以上実施すること。
- ② 台風や土砂災害などにより周辺道路の交通に支障が出た場合は、学校長等と協議のうえ、配送ルートの道路状況および各配食校の方針（給食停止等）を確認し、適切な対応をとること。
- ③ 自然災害その他不可抗力により学校給食の提供が不可能となった場合、受託者はその責を負わない。

(4) 賠償責任保険への加入

上記の事故等に備え、必要な賠償責任保険に加入すること。

(5) 履行保証

受託者が業務を履行できなくなった場合に備え、業務を代行する者をあらかじめ設定しておくこと。また、業務を代行する者の概要（名称、代表者名、住所、連絡先、主な実績等）がわかる書類を教育委員会に提出すること。

16 学校行事への参加の協力

学校給食の理解を深めるため、配食校等視察の実施及び学校行事等へ参加、協力すること。

17 その他

- (1) 準備期間中の日程等計画は、契約後速やかに作成したうえ教育委員会に提出するとともに、疑義等が生じた場合は教育委員会と協議し、委託業務に支障のないようにすること。
- (2) 契約期間が満了した時、または契約が解除された時は、貸付物品などを現状に回復して、教育委員会及び学校長等の立会いのもと確認を受け、速やかに教育委員会の指定する日までに撤去しなければならない。
- (3) 契約期間が満了し、または契約の解除により受託業者に変更が生じる場合は、受託者は、教育委員会が指定する者に対して業務の引き継ぎを行わなくてはならない。



## 業務分担区分

区 分	業 務 内 容	南伊豆町	受託者
給食管理全般	学校給食運営の総括	○	
	学校との連絡調整	○	
	献立作成および献立表の作成学校配布	○	
	学校給食日誌及び各種指示の確認・作成業務		○
	学校給食日誌の点検	○	
	検食の準備及び検食簿の作成		○
	検食の実施及び評価	○	
	委託業務完了表・衛生管理等提出書類の作成・記入		○
	委託業務完了表・衛生管理等提出書類の確認・保管	○	
	嗜好調査・残量調査等企画・実施	○	
	嗜好調査・残量調査等の協力		○
	食に関する指導・学校との交流会への協力		○
	その他学校給食に必要な業務		○
調理等作業管理	作業手配表作成指示	○	
	作業導線表及び作業工程作成・変更・記入（食物アレルギー対応も同様）		○
	作業導線表及び作業工程表確認・指示	○	
	調理作業全般（施設・使用器具等の洗浄保管全般）		○
	調理食数及び学校中止等調整等管理	○	
	調理食数及び学校中止確認作業の管理		○
	配膳作業（コンテナの車までの積み込み及び確認）		○
	洗浄作業（コンテナより容器等の排出作業から保管庫収納作業運搬）		○
	残菜処理及び生ごみ処理機運営作業全般		○
	給食残菜量の計量及び記録票作成・記入		○
給食残菜量の記録票確認	○		
食物アレルギー対応管理	食物アレルギー対応献立表作成	○	
	調理（食物アレルギー対応食）		○
	使用食材の調理過程のチェック	○	○
	記録簿の作成		○
	食材の加工食品の内容の調査及び確認	○	○
	学校・食物アレルギー児保護者との連絡確認	○	
食材管理	食材の選定・調達	○	
	食材の荷受時検収及び検収簿作成	○	○
	食材の検収の協力及び検収簿記入		○
	食材の点検・検収・書類管理	○	○
	食材の保管・在庫管理及び管理簿の作成		○
配送運搬管理	配送作業（コンテナを配食校に運搬業務全般）		○
	配送車の調達	○	
	配送車維持管理全般		○
	配送車日常・定期点検表作成管理全般		○
	運転運航計画作成及び管理全般		○
施設等管理	施設・主要設備の設置・改修・修繕	○	
	施設・主要設備・その他の施設（調理器具等）の管理及び日常保守		○
	ボイラー等の日常運転及び日常点検		○
	施設の施錠・開錠等管理		○
	敷地の清掃等作業・外部駐車場管理		○
設置等管理	食器・配膳用具等選定調達管理	○	
	食器・配膳用具等日常点検管理・数の確認		○
	消耗品選定基準指示作成	○	
	消耗品調達及び管理全般		○
業務管理	勤務表の作成		○
	緊急対応（事故等）を要する場合の指示	○	
	緊急対応（事故等）を要する場合の実施報告書作成		○

	危機管理用連絡体制表の作成		○
	賠償責任保険等への加入		○
衛生管理	衛生管理の順守事項作成（学校給食衛生マニュアル）	○	
	衛生管理マニュアル受託者作成		○
	食材の衛生管理		○
	施設・設備・食器器具等の洗浄・清掃の衛生管理		○
	従事者等の健康・衣服等の管理		○
	保存食の採取保管管理・帳票記入		○
	食材納入業者衛生指導管理	○	
	従事者健康管理・日常点検表等提出書類作成・記入		○
	従事者健康管理・日常点検表提出書類の点検	○	
	施設・冷蔵庫等の温度（湿度）管理及び帳票作成・記入		○
	施設・冷蔵庫等の温度（湿度）帳票点検	○	
	残留塩素点検及び帳票作成・記入		○
	残留塩素帳票確認	○	
	研修等	従事者等に対する研修企画実施	
従事者等に対する研修内容の確認・指導		○	
労働安全衛生	労災事故防止対策の策定		○
	労災事故防止対策実施及び労災保険の加入		○
その他	従事者の通勤に必要な車両の駐車場の確保		○

## 調理用設備機器一覧（南中小学校）

設置場所	機器名	型式	数量
準備室	指先殺菌機	GUD-1000	1
下処理室	洗米機	PR-7A	1
	球根皮剥機	PL-22-N 日本調理機	1
	冷凍庫	HF-120S3 形	1
	冷蔵庫	URD-250RM1 福島工業	1
	一層シンク		1
	温水ボイラー	UX-10G 三浦工業	1
調理室	指先殺菌機	GUD-1000	1
	包丁まな板殺菌庫	KT-53 アイホー	1
	三槽シンク		1
	フードプロセッサー	DLC-aPLUS II	1
	野菜切機	VA-40	1
調理室	ガス回転釜	日本調理機	4
	コンベクションオープン	SFC-11W2 コメットカトウ	1
	食品脱水機	OMD-10RY3 大道産業	1
	脱水機用置台		1
	冷蔵庫	HR-120S 形 ホシザキ	1
	冷凍庫	HF-63S 形 ホシザキ	1
	ガス台付きコンロ	OZ45-60D オザキ	1
	ガス炊飯器	RR-50S1 リンナイ株式会社	1
	食器食缶消毒保管庫	ISC-W50N-E 日本調理機	1
	食器食缶消毒保管庫	ISC-W30N-E 日本調理機	1
	食器食缶消毒保管庫	ISC-W30N-E 日本調理機	1
	食器食缶消毒保管庫	EW-2002 アイホー	1
	配膳台		
	食器洗浄機	DWT-6G 日本調理機	1
配膳室	洗濯機	NA-FS810 ナショナル	1
その他	配送用車両	軽貨物自動車	1

## 一般調理用設備器具一覧（南中小学校）

設置場所	機器名	型式	数量
準備室	ペーパーホルダー		1
下処理室	ペーパーホルダー		1
	デジタル台秤	20kg	1
	放射温度計		1
	移動台車		2
	時計（温湿度付）		1
	温湿度計		1
調理室	ペーパーホルダー		2
	時計		1
	温湿度計		1
	移動シンク		2
	盛付用秤（デジタル）	20kg×3、3kg×1	4
	中心温度計		4
	パンラック	アイホー	2
	移動台		9
	作業台		2
	二重保温食缶	樹脂製 100	2
	食器カゴ		50
	蓋入れカゴ		7
	配膳室	冷蔵庫	HR-120ST-ML 形
移動台			1
L型台車			2
サンプルケース			1
ワゴン大			3
ワゴン小			2

## 一般用設備器具一覧（南中小学校）

使用場所	名称	仕様・規格	数量
休憩室	ロッカー	3人用×2、2人用×1	3
	コタツ		1

## 食器具類数量（南中小学校）

保管場所	名称	仕様・規格	数量
調理室 （及び配膳室）	椀（大）フラワー	強化磁器	340
	椀（小）フラワー	強化磁器	450
	皿	強化磁器	530
	お盆		440
	椀（小）まきば	強化磁器	310

## 別表②-1

## 調理用設備機器一覧（南伊豆東小学校）

設置場所	機器名	型式	数量
下処理室	洗米機	PR-7A アイホー	1
	球根皮剥機	P-46 アイホー	1
	冷凍庫	HF-63Z ホシザキ	1
	冷蔵庫	HR-63S 形 ホシザキ	1
調理室	指先殺菌機	GUD-1000	1
	フードプロセッサー		3
	三槽シンク		1
	包丁まな板殺菌庫	KT-152 アイホー	1
	野菜切り機		1
	ガス回転釜	アイホー	3
	スチームコンベクションオープン	CS12- G10 コメットカトウ	1
	冷蔵庫	HR-120S 形 ホシザキ	1
	冷凍庫	HF-75S-R4H 形 ホシザキ	1
	ガス台付きコンロ	OZ45-60D オザキ	1
	ガス炊飯器	RR-50S1 リンナイ株式会社	1
	食器食缶消毒保管庫	EW-2003 3相 アイホー	1
	食器食缶消毒保管庫	ES-752 アイホー	1
	食器食缶消毒保管庫	ES-1002 アイホー	1
	食器食缶消毒保管庫	EW-2003 特 アイホー	1
	配膳台		
	食器洗浄機	ED1-1SB アイホー	1
配膳室	牛乳冷蔵庫	820HSG ナショナル	1
外部	温水ボイラー		1
	洗濯機		1
その他	配送用車両	軽貨物自動車	1

## 一般調理用設備器具一覧（南伊豆東小学校）

設置場所	機器名	型式	数量
準備室	ペーパーホルダー		1
下処理室	ペーパーホルダー		1
	上皿秤	15kg	1
	放射温度計		1
	移動台車		1
	水切台車		1
	作業台		1
	シンク		1
	時計		1
	パンラック		1
調理室	時計		1
	ペーパーホルダー		2
	盛付用秤（上皿、デジタル）	8kg、12kg、10kg、3kg	4
	中心温度計		3
	移動台		7
	移動シンク		1
	作業台		2
	温湿度計		2
	二重保温食缶		15
	食器カゴ		29
	蓋入れカゴ		2
配膳室	パンラック		1
	ワゴン		3

## 一般用設備器具一覧（南伊豆東小学校）

使用場所	名称	仕様・規格	数量
休憩室	ロッカー	4人用×1、1人用×1	2
	コタツ		1

## 食器具類数量（南伊豆東小学校）

保管場所	名称	仕様・規格	数量
調理室	椀（大） まきば	強化磁器	312
	椀（小） まきば	強化磁器	291
	皿	強化磁器	330
	お盆		290

## 消耗品の調達

	教育委員会が調達するもの	品 名
①	給食提供時に配食校において、使用するもの	食器類（アレルギー対応も含む） おたま、しゃもじ、パンばさみ
②	施設や備品の使用に係る消耗品 （洗剤類は除く）	蛍光灯類 スライサー、カッター等の刃等 修繕用消耗機材 キャスター類 保温食缶添付のラベルテープ 温度計類
③	教育委員会が必要とする文具類、清掃用具類、来場用衣服等	文具類一式（給食施設職員使用分） 清掃用具類一式（給食施設職員職員使用分） 来場用衣服等
④	測定機器	残留塩素測定器（試薬は除く）

※ なお、受託者が調達する消耗品のうち、手拭用ペーパータオル、次亜塩素ソーダ、中性洗剤、食器・容器洗浄機用洗剤、レンジ用洗剤、消毒用耐熱厚手袋、給食ゴミ回収用ビニール袋、使い捨て等用途別手袋については、教育委員会が指定するものを使用すること。

委託業者提出書類一覧表

No.	書 類 名	提出先及び提出期限		備 考
		教育委員会	給食施設	
1	衛生管理マニュアル	・準備期間中の指示 する日までに	・準備期間中の指示 する日までに	
2	食物アレルギー対応食マニュアル	・準備期間中の指示 する日までに	・準備期間中の指示 する日までに	
3	配送業務マニュアル	・準備期間中の指示 する日までに	・準備期間中の指示 する日までに	
4	施設管理マニュアル	・準備期間中の指示 する日までに	・準備期間中の指示 する日までに	
5	緊急事態対応マニュアル	・準備期間中の指示 する日までに	・準備期間中の指示 する日までに	
6	委託業務完了届	・翌月 10 日までに		
7	調理業務完了報告書		・毎日	
8	調理業務従事者報告書	・準備期間中	・準備期間中	
9	集団調理業務に係る経歴書	・準備期間中変更時	・準備期間中変更時	
10	調理業務従事者変更報告書	・随時	・随時	
11	定期健康診断結果報告書	・当初 ・実施後直ちに	・当初 ・実施後直ちに	検査機関書式
12	保菌検査（検便）結果報告書	・実施後直ちに	・実施後直ちに	検査機関書式
13	年間作業一覧表	・年度当初	・年度当初	
14	一日作業流れ	・年度当初 ・変更時	・年度当初 ・変更時	
15	食品検査等結果報告書		・実施後直ちに	
16	事故等状況報告書	・発生時	・発生時	
17	作業工程表		・実施前週	
18	作業工程表（変更）		・実施後	
19	作業導線表		・実施前週	
20	作業導線表（変更）		・実施後	



No.	書 類 名	提出及び提出期限		備 考
		教育委員会	給食施設	
21	給食従事者健康管理点検表		・ 毎日	
22	日常衛生管理点検表		・ 毎日	
23	施設・設備管理点検表		・ 毎日、毎週	
24	配送車運行管理報告一式帳票		・ 毎日、毎週	
25	保存食記録票		・ 毎日	
26	検食簿		・ 毎日	
27	研修実施報告書	・ 実施後	・ 実施後	
28	残留塩素及び調理室・冷蔵庫等室温 記録表		・ 毎日	
29	残量報告書		・ 毎日	
30	物資在庫管理報告書		・ 毎週	
31	食材使用状況調査書		・ 毎週	
32	従事者数報告書		・ 毎月	
33	危機管理運用連絡体制表	・ 当初 ・ 変更時	・ 当初 ・ 変更時	
34	【履行保証関係】業務を代行する者 の概要がわかる書類	・ 当初	・ 当初	

※書式、項目等は教育委員会と協議し作成すること。



## 学校給食実施計画書

南中小学校給食施設

学 校 名	実施予定日数	予定給食人数			配缶数	備考
		児童・生徒数	教職員数	合計		
南中小学校						
南上小学校						
小学校小計	/					
南伊豆中学校						
中学校小計	/					
合計	/					

学校給食実施計画書

南伊豆東小学校給食施設

学 校 名	実施予定日数	予定給食人数			配缶数	備考
		児童・生徒数	教職員数	合計		
南伊豆東小学校						
小学校小計						
南伊豆東中学校						
中学校小計						
合計						

## 学校給食施設配食校給食時間一覧表

学 校 名	給食時間 (基本)	備考
南 中 小 学 校	12:05 ~ 12:50	
南 上 小 学 校	12:05 ~ 12:50	
南 伊 豆 東 小 学 校	12:05 ~ 12:50	
南 伊 豆 東 中 学 校	12:20 ~ 13:00	
南 伊 豆 中 学 校	12:20 ~ 13:00	

( ) 月分 学校給食予定表

南伊豆町教育委員会教育長 様  
 下記のとおり報告します。

学校名 南伊豆町立 \_\_\_\_\_ 小学校

日	曜日	予定	備考
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			
計		0	

学年等	児童	職員	合計	牛乳
1				
2				
3				
4				
5				
6				
職員室				
給食室				
計				

※前月の5日までに提出してください。

( ) 月分 学校給食予定表

南伊豆町教育委員会 様

下記のとおり報告します。

学校名 南伊豆町立 中学校

日	曜日	予定	備考
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			
計		0	

学年等	生徒	職員	合計	牛乳
1A				
1B				
2A				
2B				
3A				
3B				
職員室				
計				

※前月の5日までに提出してください。





[ 調理室手配表 ]

様式6-1

年 月 日 ( ) 曜日

( 小 )

	1年	2年	3年	4年	5年	6年	中1	中2	中3	職員	他	合計	換算人		
人数															
適用1										適用4					
適用2										適用5					
適用3										適用6					
料理名/食品名	内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調理方法等							
[牛乳]		本	本	本	給食会										
[ ]		g	kg	kg											
[ ]															
[ ]															

※食品名について「A」はアレルギー物質が含まれている食品です

※個付設定した食品は内容量毎に表示します

## 調理業務指示書

### 1. 行事・連絡事項

学校名	行事・連絡事項
南中小学校	
南上小学校	
南伊豆東小学校	
南伊豆東中学校	
南伊豆中学校	

### 2. 使用容器及び食器具

献立名	使用容器容量・学校名

食器具							
南 中 小 学 校							
南 上 小 学 校							
南伊豆東小学校							
南伊豆東中学校							
南伊豆中学校							

### 3.

予定出発時間 : (配送計画のとおり)

## 調理業務指示書（変更）

## 1. 給食中止・食数変更、行事・連絡事項

学校名	行事・連絡事項
南 中 小 学 校	
南 上 小 学 校	
南 伊 豆 東 小 学 校	
南 伊 豆 東 中 学 校	
南 伊 豆 中 学 校	

## 2. 配送時間

学校名	予定出発時間	特記事項
南 中 小 学 校	:	
南 上 小 学 校	:	
南 伊 豆 東 小 学 校	:	
南 伊 豆 東 中 学 校	:	
南 伊 豆 中 学 校	:	

## 3. その他

## 給食中止表

月	火	水	木	金

## 学校給食食数変更届

理由	学校	学年等行事
	病気	転出入等
	学級閉鎖	

連絡年月日 年 月 日  
電話 -  
担当者

学 校 名				学 校
変 更 月 日				
全 校 行 事			人より	人
学 年 等 行 事	年 組		人より	人
	特別支援学級	年	人より	人
	級 外	年	人より	人
年 組			人より	人
年 組			人より	人
年 組			人より	人
年 組			人より	人
年 組			人より	人
年 組			人より	人
特別支援学級		年	人より	人
級 外			人より	人
計			人より	人

年 組		牛乳を飲むようになった	牛乳欠飲者計	牛乳のみ計
年 組		牛乳を飲まなくなった	人から 人	人から 人

## 基本食数外変更 (連絡日から中5日間要します)

	名	月	喫食
			欠食
	名	月	喫食
			欠食
	名	月	喫食
			欠食
	名	月	喫食
			欠食

※1. この変更届を各関係業者へ渡すこと。

2. 変更届提出後、変更までに土・日・祝日を除いて学校・学年行事の場合  
連絡日から中5日間、病気、転出入等の場合は中2日間要します。

