

1. 委託業務名
給食事業始め2事業 給食調理委託
2. 委託期間
令和8年8月1日から令和11年7月31日（長期継続契約）
3. 委託場所
飛島村立飛島学園
4. 対象者及び食数
生徒及び教職員とし、調理食数は490食程度とする。
ただし、実際の調理食数は、学校から週単位又は日単位で指示する。
5. 業務実施日数及び業務時間
基準日数230日（研修及び清掃等基準日を含む）【令和7年度給食実績190日】
基本午前8時00分から午後4時45分以内
ただし、学校行事等によって時間を変更する場合は、事前に学校から随時指示する。
6. 給食時間
基本午後0時30分から午後1時15分
ただし、学校行事等によって時間を変更する場合は、事前に学校から随時指示する。
7. 給食内容
「月間予定献立表」による。
8. 業務内容
 - (1) 検収
給食食品納入業者から受注者が直接食品を受け取り「検収記録簿」（様式2）に従い、食品検収を行う。食品納入時間は、午前8時25分から午後3時00分までの間とする。
ただし、学校行事等によって時間を変更する場合は、事前に学校から随時指示する。
 - (2) 調理
学校の作成した献立表に従い「調理作業工程表」（様式5）、「作業動線図」（様式6）を作成し、学校の提供する食材料を使用し調理する。また、学校の提供する茶葉を使用し給食用のお茶をつくる。
 - (3) 配膳
調理した給食を1人分ずつ食器に盛り付け、カウンターに並べる。牛乳は給食開始時刻の10分前にラックにのせてランチルームの指定された位置に配置し、シュリンクを開ける。また、学校の指示に基づいて、配膳時の混雑緩和等に努めること。
 - (4) 下膳
児童、生徒が食事をしている間に、下膳用カート等（食器用、残菜用、盆用、牛乳ラック）5セットを指定された位置に配置する。生徒の退室後に回収し片づける。
 - (5) 食器具の洗浄、消毒、保管
食器具及び調理器具等の洗浄、消毒、保管は、「調理業務等作業基準」（別紙1）に従って行う。
 - (6) 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を「調理業務等作業基準」（別紙1）に従って行い、「衛生管理チェックリスト-日常点検表-」（様式7）によって日常点検を行う。

(7) 残滓及び厨芥・廃油・不燃物等の処理

残滓及び厨芥・廃油・不燃物等の処理は、「調理業務等作業基準」（別紙1）及び下記の表に従って行う。

種 類	収集曜日	処 理 方 法
廃 油	給食実施日	缶に蓋をして指示した場所に置く。
残 滓 厨 芥	給食実施日 (毎週月・金)	村指定袋に入れ、収集日まで保管後、指定日に回収場所に出す。
可燃ゴミ ・紙パック等	毎週 月・金	
プラスチック類	毎週 水	
不燃ゴミ	毎月第2・4 土	
缶・ビン	エコプラザ (毎週火・木・土・日)	濯いで清潔にし、エコプラザに出す。
乾電池等	随 時	まとめてエコプラザに出す。

(8) 学校行事

学校（学校長）が要請する学校行事に従って行う。

（例：セレクト給食、給食試食会）

(9) 食物アレルギー食

食物アレルギーを持つ生徒に対して、村教育委員会の「学園給食における食物アレルギー対応について」に基づき代替食又は、除去食等の対応を行う。

不明な点は、栄養教諭に確認する。（相互に確認を行う。）

(10) (1)～(9)に付帯して必要とする業務

9. 業務の指示

受注者は学校より指示した内容により業務を行う。

調理従事者は給食開始前にランチルームのテーブルを拭くこと。

10. 作業基準及び衛生基準

厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び文部科学省の「学校給食衛生管理基準」のほか、関係諸法令等の基準並びに自社の安全衛生マニュアルの範囲内で業務を実施すること。

受注者は、飛島村が策定した手順及び管理基準や、その他提示された資料等の内容を遵守するとともに、飛島村の指示に従うものとする。

11. 調理従事者及び業務責任者

(1) 調理従事者

調理従事者は、業務責任者、その他の従事者で構成する。調理従事者の配置転換は、原則として1年間には行わず、同一従事者で業務にあたること。また、調理従事者は、受注者による委託業務についての研修を終え、業務に前向きにとり組む者とする。

(2) 業務責任者

- ① 正規社員から業務責任者を1名置くものとする。
- ② 業務責任者は、管理栄養士又は栄養士又は調理師の資格を有し、小中学校の学校給食の調理経験が2年以上の者とする。
- ③ 業務責任者は業務遂行上の責任者として調理従事者を指揮・監督し、また学校との連絡調整を行う。

(3) 業務副責任者

- ① 業務責任者を補佐するため、また、不在時の一時的な代替として正規社員から業務副責任者を1名置くものとする。
- ② 業務副責任者は、管理栄養士又は栄養士又は調理師の資格を有していること。ただし、事業者として資格試験を受けさせる意思があり、取得の見込みがある者も可とする。なお、小中学校の学校給食の調理経験年数は問わない。
- ③ 業務副責任者は、業務責任者が不在時に、一時的に業務遂行上の責任者として調理従事者を指揮・監督し、また学校との連絡調整を行う。

(4) 緊急時の連絡体制

受注者は、調理従事者の連絡先を把握するとともに、緊急時に連絡がとれるよう、緊急連絡網を整備し、飛島村教育委員会及び学校に提出する。

12. 経費の負担区分は次の表による。

	項 目	村側	受注者
1	調理室及び基本的な器具の設置	○	
2	調理器具の設置、維持補修、増設、改修費	○	
3	食器、備品の購入、補充費	○	
4	電気、ガス、水道等の光熱水費	○	
5	給食材料費	○	
6	防虫、防鼠衛生費(毎月点検、一斉消毒年2回)	○	
7	残滓、厨芥処理衛生費	○	
8	県栄養教諭検便費・被服費(靴類、白衣、帽子、前掛け)	○	
9	被服費(靴類、白衣、帽子、前掛けの購入等)		○
10	厨房内の清掃備品費	○	
11	検診費(健康診断;年1回、腸内細菌検査;月2回、ノロウイルス検査;10月~3月、それ以外の月は必要に応じて随時)		○
12	厨房内使用洗剤	○	
13	厨房内使用消耗品(ラップ、スポンジ等)	○	
14	衛生・清掃用品費(衛生用品、トレットペーパー、清掃用洗剤等)	○	
15	事務用品(机等、ロッカー、コピー、文房具類等)		○
16	通信連絡費(電話、ファックス、郵送費)		○
17	給食の営業に関する官公庁の手続き費用		○
18	保険料(生産物賠償保険料)		○

13. 施設・設備・器具等の使用

- (1) 調理業務は、学校に備え付けられた施設・設備・器具等を使用して行う。
- (2) 受注者は、施設・設備・器具等が破損した場合は、速やかに学校に報告し、その指示に

従うものとする。なお、受注者の責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。

14. 安全・衛生管理

(1) 食品衛生責任者

食品衛生責任者は関係法令に基づき食品の安全管理に留意するとともに、給食の調理、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努めること。

(2) 調理従事者の衛生管理

受注者は、調理従事者に対し、年1回の健康診断、月2回の腸内細菌検査（赤痢菌・サルモネラ菌・O-157）を定期的に行い、また、ノロウイルスの検査（遺伝子検査）を10月～3月までは必須で行うものとし、それ以外の月は必要に応じて行うほか、常に健康状態に注意し、異常を認めた場合は業務から除き、速やかに受診させること。

詳細については、「調理業務等作業基準」（別紙1）に従って行う。

(3) 食品の取扱い及び調理

食品の取扱い及び調理は、「調理業務等作業基準」（別紙1）に従って行う。

(4) 施設・設備・調理機器・器具等の管理

施設・設備・調理機器・器具等は、常に衛生的に使用及び管理し、詳細については、「調理業務等作業基準」（別紙1）に従って行う。

(5) 残滓及び厨芥の処理

残滓及び厨芥の処理は、常に衛生的に行い、詳細については、「調理業務等作業基準」（別紙1）に従って行う。

(6) 保存食の管理

保存食については、原材料及び調理後の食品について採取・保存し、詳細については、「調理業務等作業基準」（別紙1）に従って行う。

(7) 立入検査

受注者は、飛島村教育委員会、保健所及び学校薬剤師等が、検査、監督の目的で調理室へ立ち入る場合これに応じなければならない。

15. 研修

受注者は、調理従事者に対し、受託業務が円滑に進むよう指導研修を行う。

調理及び食品の取扱いが衛生的かつ適正に行われるよう、また学校給食の目的を十分に理解し、生徒の健やかな成長に資することができるよう、調理従事者に対して研修を実施し、資質向上に努めること。なお、愛知県等が実施する研修会等にも積極的に参加すること。

受注者は、年度当初、年間研修計画を飛島村教育委員会に提出し実施後は報告書を提出する。

16. 受注者は、次に掲げる事項について、飛島村教育委員会または学校へ各1部ずつ報告を行う。

報 告 書	提 出	様 式	教育 委員会	学校
学校給食従事者個人別衛生・健康管理点検票	月末	様式1-1		○
服装点検票	週末	様式1-2		○
検収記録簿	当日	様式2		○
異物確認リスト	当日	様式3		○

食品受払い簿	当日	様式 4		○
作業工程表	当日	様式 5		○
作業動線図	前日	様式 6		○
衛生管理チェックリスト-日常 点検表-	当日	様式 7		○
材料表・保存食記録簿	当日	様式 8		○
中心温度確認表	当日	様式 9		○
業務完了報告書	履行の翌日速やかに	様式 10	○	
業務従事者出勤確認簿	出勤後速やかに	受注者様式		○
完了届	履行の翌日速やかに	受注者様式	○	
健康診断結果報告書	実施後速やかに	受注者様式	○	
腸内細菌検査（検便）成績報告書	実施後速やかに	受注者様式	○	○
調理業務従事者報告書	当初	受注者様式	○	
調理業務従事者変更報告書	変更毎	受注者様式	○	
年間研修計画報告書	当初	受注者様式	○	
研修実施報告書及び受講票	実施後速やかに	受注者様式	○	
緊急連絡網	当初	受注者様式	○	○

17. 業務実施要領の提出

受注者は本仕様書に基づいた業務実施要領を作成し飛島村教育委員会に提出すること。

18. その他

本仕様書の内容に疑義が生じた場合や、変更及び追加が生じた場合は、必要に応じて両者協議の上定めるものとする。

(1) 簡易給食対応

給食従事者がノロウイルス等の感染症に罹患したり、異物混入が発生したりした等を理由として、給食の提供ができなくなった場合、疑いの場合であっても下記の対応を行う。なお、費用負担については、以下のとおりとする。

【対応の詳細】

- ①学校必要分の代替食品及び使い捨ての食器を用意する。
- ②学校必要分の代替食品を給食室で加熱し、栄養教諭の指示する場所まで運ぶ。
- ③簡易給食対応で出たごみを回収する。

【費用負担】

- ・受注者側を原因として普通給食の提供ができない状況となった場合については、代替食品、使い捨て食器及び給食中止により提供できなかった食品の費用については、受注者の負担とする。
- ・村側の原因として普通給食の提供ができない状況となった場合については、代替食品、使い捨て食器及び給食中止により提供できなかった食品の費用については、村の負担とする。
- ・上記以外の原因の場合については、発注者と受注者の協議にて決定する。

(2) 大規模災害等発生時の協力

大規模災害が発生し、近隣避難所において炊き出し等が必要となった場合には、協力をすること。

調理業務等作業基準

I 調理従事者の衛生管理

1 調理従事者の衛生管理は、次の基準による。

- (1) 受託者は、調理従事者に対し健康診断を定期的に年1回、腸内細菌検査（赤痢菌・サルモネラ菌・O-157）を年24回（月2回）、また、ノロウイルスの検査（遺伝子検査）を10月～3月までは必須で行うものとし、それ以外の月は必要に応じて行い、結果を速やかに報告する。
- (2) 受託者は調理従業者の健康診断及び腸内細菌検査に異常が発見された時は、直ちに学校及び飛島村教育委員会へ報告し、当該者の委託業務への従事を中止させる。また、その際、業務が滞らないよう、責任を持って対応する。
- (3) 業務責任者は、下痢、発熱、外傷、伝染病疾患等の食品衛生上支障の恐れのある者を業務に従事させてはならない。調理従事者の同居家族による伝染病疾患等についても、同様とする。
また、手指に化膿した傷などがある場合も業務に従事させてはならない。
- (4) 業務責任者は、調理従事者の健康状態を毎朝1人毎に確認し、「学校給食従事者個人別衛生・健康管理点検票」（様式1）に記入する。異常が認められる場合は、業務に従事せず、適切な処置を講じ、学校へ報告する。

2 調理時の衛生管理は、次の基準による。

- (1) 調理従事者は、日頃から身体の衛生に心がける。
- (2) 業務に従事する際の衛生管理は、次の基準による。
 - ア 調理従事者は、専用の白衣、帽子、使い捨てマスクを着用する。白衣、帽子、マスクは常に清潔な物を使用し、白衣はボタン等異物混入の危険のない物を用意する。
 - イ 白衣、帽子は毎日洗濯し、清潔な物を用意する。
着用の際は、衣類、頭髪がでないように清潔に心がける。
また、ローラー等を用いて衣服に付いた毛髪、ゴミなどを取り去り、お互いにチェックする。ポケットには何も入れず、マスクは、午前中の作業中、口、鼻を覆うよう正しい付け方をする。
 - ウ 白衣を着用したまま外出しない。
 - エ 爪は常に短く切り、指の清潔を保つ。
 - オ 体調に異常がある場合は、業務責任者に必ず申告し、適切な指示を受ける。
 - カ 業務中は、指輪、ネックレス、イヤリング、ピアス、時計、髪飾り等はずし、マニキュア、香水、華美な化粧はしない。
 - キ 調理室、配膳室等では喫煙しない。喫煙は学校敷地外のみとし、業務に従事している時間は禁止とする。
 - ク 調理作業中は、顔、頭髪等むやみに触らない。
 - ケ 調理室内では、受託者が用意した専用の履物を履き、汚染区域、非汚染区域などの区分や用途によって履物を替えること。
 - コ 前掛、手袋、履き物等は、下処理用、調理用、仕上げ用、洗浄用等作業区分毎に用意し、色分けするなど作業区分別を明確にし、1日の最終に洗浄、殺菌、乾燥し、常に清潔を心がける。
 - サ トイレを使用する際は、白衣、帽子、マスク等を全て脱ぎ、履物をかえる。
 - シ トイレを使用した後は、レバー、ドアノブ等手が触れた所を塩素消毒液に浸したペーパー

- でふいて出てくる。その後必ず手指を正しく洗い消毒する。
- (3) 手指に傷や手荒れがある場合は必ず専用の手袋をし、これができない場合は、業務に従事してはならない。
- (4) 調理従事者は、始業時はもとより、作業毎に必ず手洗いをを行う。
- ア 調理前、下処理後、汚物取扱い後、用便後、配缶前は、爪ブラシを用いて入念に洗い、消毒し作業に従事する。
 - イ 食肉・魚介類・卵を取り扱った場合は、必ず入念に手洗いし、消毒する。
- (5) 手洗いは、次の順序によって行う。
- ア 手を水でぬらし、石鹸をつける。
 - イ 石鹸をよく泡立て、手の甲・指の間・特に爪は爪ブラシでよく洗う。
 - ウ 手首や肘までよく洗う。
 - エ 流水で石鹸をよく洗い落とす。
 - オ ペーパータオルで拭く。
 - カ アルコールを手指にまんべんなく噴霧してからこすり、消毒する。
- (6) 次に定める場合は、必ず流水、石鹸による手洗いによりしっかりと2回（その他の時には丁寧に1回）手指の洗浄及び消毒を行う。
- ア 作業開始前及び用便後
 - イ 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
 - ウ 食品に直接接触する作業にあたる直前
 - エ 生の食肉類、魚介類、卵殻等微生物の汚染源となるおそれのある食品等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合
 - オ 配膳の前

II 検収・調理・配缶・運搬等

- 1 食品の衛生的な検収・保管は、次の基準による。
- (1) 検収責任者を定め、補助者との複数で確実に行う。
- (2) 検収は、次の基準による。
- ア 生鮮食品は、原則として当日納品とする。
 - イ ラック等を利用し、食品は床から60cm以上離れた場所に置く。
 - ウ 納入された食材料及び調味料は、直ちに検収を行い、「検収記録簿」(様式2)に記入する。検収後は、放置したままにしない。
 - エ 検収の内容は、「検収記録簿」(様式2)により、材料名、発注量、規格、納入業者等が適切かを確認し、納入時間、納入時の品温(直射温度計使用)、期限表示、生産地又は製造業者、食材の品質、鮮度、包装状態、異物、異常等について、検収の注意事項にそって十分な点検を行い記録する。また、検収の際には、事前に配付する配合表と照らし合わせ発注食品と異なる食品が届いていないか、アレルギーに相違がないかを確認する。異物については、「異物確認リスト」(様式3)に記録する。
 - オ 食品は適切な場所で保存・保管するとともに、食品の相互汚染が生じないように注意する。
 - カ 食品の保存には十分気をつける。
 - キ 納入された食材は、速やかな検収の後、食肉類、魚介類、野菜类等専用の衛生的な容器に入れ、包装の汚染を作業場内に持ち込まないこと。
 - ク 食材料に異常が見られた場合は、直ちに栄養教諭又は給食主任に連絡する。
- (3) 食品の保管場所は常に清潔にし、ネズミ、ゴキブリ等の駆除をする。

- (4) 肉類は、専用の冷蔵庫又は冷蔵庫の定められた場所に保管する。
- (5) 牛乳は、牛乳保冷庫に入れて保存する。
- (6) 冷蔵庫・冷凍庫は、冷気がよく循環するよう、食品を詰めすぎない。
- (7) 冷蔵庫・冷凍庫・牛乳保冷庫は、常に内部を清潔に保ち、内部温度計によって適正温度であることを確認する。
- (8) ラック、棚等を利用し、食品は直接床に置かない。
- (9) 食品は常に整理・整頓して保管する。乾物・調味料等の1日で使いきれない食品に関しては、期限表示を確認し、納品された順に使用できるよう保存する。袋の口、ビンの蓋等、必ず密封した状態となるよう密閉可能な容器に保管する。
- (10) 調味料の在庫調査を「食品受払い簿」(様式4)により定期的に行う。

2 食品を使用する際は、次の基準によって常に安全を確認する。

- (1) 食品を使用する際は、常に品質に異常がないか、異物の混入がないか等に注意をはらい、安全を確認する。
- (2) 異味、異臭、変色、異質なねばりやカビの発生はないか。
- (3) ゴキブリの糞、ほこり、髪の毛等の異物が混入していないか。
- (4) 虫などが付いていないか。
- (5) 異常な乾燥や吸湿はないか。
- (6) 包装が使用前から破れてはいないか、保存容器にネズミ等によるかじり穴、破損がないか。
- (7) 異常が認められた場合は、その旨を速やかに栄養教諭又は給食主任へ報告する。

3 調理機器等の衛生的な取扱いは、次の基準による。

- (1) 調理機器等は、使用前及び使用後とも、必ず洗浄し、必要に応じて消毒・乾燥を行う。
 - ア 肉類、魚介類、卵等を扱った器具等は、他と区別し、特に注意して必ず洗浄・消毒する。
 - イ 生食する果物(野菜)は、消毒済みの調理機器で調理するとともに、調理時に二次感染されないよう十分注意する。
- (2) 調理器具等は、下処理用、加工調理用、加熱済み食品・消毒済み食品用等、下処理の過程ごとに区別する。
 - ア 包丁、まな板、洗浄ブラシ等の器具及び容器等は用途別や食品別に色分けを行い、誰でも分かるようにする。
 - イ 洗浄、消毒は、使用目的別に行う。
- (3) 包丁、まな板、フードスライサーの刃等の器具等は、使用中も頻繁に洗浄・消毒する。
- (4) 布きんは、原則として使用しない。使用する場合は、洗浄・消毒後に十分乾燥させた不織布を用いる。
- (5) 長いホースは、使用するときには蛇口に取り付ける。使用後は取り外して中の水を抜いてから所定の場所に保管する。
- (6) 詳細については、「主な設備、機械、器具の取扱い基準」(別紙3)に従う。

4 調理の際の衛生管理は、次の基準による。

- (1) 泥付きの野菜等は、検収室で泥を落とし、皮をむいた後に下処理室に搬入する。
- (2) 野菜等の洗浄用ブラシは専用のもを使用し、他の器具と混同しない。
- (3) 下処理後及び調理後の食品は、床から60cm以上の高さに置く。
- (4) 直接に供する食品は、素手で取り扱わない。使い捨て手袋や消毒後の衛生的な器具等を使用

する。

- (5) 冷蔵・冷凍された食品は、調理室内に長時間放置しない。
- (6) 放冷が必要な食品は短時間の内に十分冷やし、必要により冷蔵する。
- (7) 和え物の調理等、2種類以上の食品の混合は温度差をできるだけ小さくしてから行う。
- (8) 前日処理又は前日調理は、行わないこと。ただし、乾燥大豆は、蓋付きの容器に入れ、冷蔵庫で保管できる場合は、前日から戻しても良いこととする。

5 調理は次の基準による。

- (1) 調理は、次の基本的作業手順にそって適切に行う。

計量

・食品や調味料は、必ず計量の上使用する。



洗浄

・食品は、必要以上に水に浸さないようにする。



切裁

・食品の切裁は、加熱や調味料の浸潤の均等性、できばえ等考慮して適正に行う。



混合

・非加熱食品と加熱食品はきちんと区別し、汚染されないように注意する。



加熱(冷却)

・食品の色彩や風味、舌触り等を損ねないように、加熱処理時間等に配慮する。



調味

・衛生に十分気をつけて、調理する。



出来上がり

・配缶は給食時間を考慮し、適当な時間に行う。

- (2) 野菜・果物等は、必要に応じて専用ブラシ等を用い、清潔な流水で3回以上洗浄してから調理する。
- (3) 生食する果物(野菜)は洗浄した後、次亜塩素酸ナトリウム100mg/L溶液に10分間又は200mg/L溶液に5分間浸漬し消毒する。さらに流水で塩素臭のなくなるまでしっかりすすぐ。また、塩素消毒に向かないものは適切な方法で消毒する。消毒した後の食品は、素手で取り扱わない。
- (4) 卵類、肉類、魚介類については特に取り扱いに注意し、十分な加熱処理を行う。
- (5) 加熱時は、中心温度計を用いて中心温度を測定する。食材の中心温度が85℃で90秒以上又はこれと同等以上の温度まで加熱されていることを確認した後、その温度と時間を記録する。加熱調理後、冷却して使用する食材の温度確認を行う。この場合、加熱終了時、冷却開始時及び冷却終了時の温度と時間を「中心温度管理表」(様式9)に記録する。
- (6) 1個ずつ加熱する食品については、常に中心温度が基準に達しているかを調理中、継続的に測定し、1つでも温度が不足の場合は、再度加熱処理を続ける。
- (7) パック包装ごと加熱する食品については、すべての食品が基準温度に達しているか、確認が取れるよう十分な計測をする。
- (8) 炊飯については、食数に応じた量を洗米機を用いて量り、洗米する。この時、規定量出ているか確認する。炊飯ジャーを用いて炊飯し、その出来上がりの温度、香り、かたさなどが基準に達しているか確認する。
- (9) 給食が適温で提供できるよう、放冷時間、最終加熱時間等に十分留意し、作業工程を工夫する。
- (10) 食物アレルギーを持つ生徒に対しては、栄養教諭の指示に基づき代替食や除去食等の対応を

行う。なお、その場合は他の給食とはっきり区別できるようにする。

- (11) 揚げ油は使用後に必ず濾過し、空気に触れないように冷暗所に保管する。
- (12) 料理の出来栄については、中間の段階と出来上がり時に栄養教諭（又は学校で定められた者）による確認を受け、味等について調整が必要な場合はその指示に従う。
- (13) 事前に「作業工程表」（様式5）、「作業動線図」（様式6）を作成して栄養教諭に提出し、指示を受けることとし、その指示に基づき作業を行う。
- (14) 詳細については、「主な食材料の調理方法（参考例）」（別紙2）に従う。

6 配缶、配膳は、次の基準による。

- (1) ホテルパン、食器、盛り付け器具については、種類、数の確認とともに、汚れ、キズ等の破損状況についても点検しながら用意する。
- (2) 配缶は、給食時間に合わせるとともに、1人分量に差がなく配膳できるよう、料理ごとに配缶量を計算し、ホテルパン等に入れる。
- (3) 主食、牛乳、デザート類はクラス又は学年毎の人数に分ける。主食のケース不足の場合は予備のケースを用いて対応する。予備ケースは、常に衛生的に管理する。
- (4) 給食開始30分前までに、実食数の確認とランチルームのテーブル拭きを行う。
- (5) 配缶後のホテルパン、その他の容器、食器、主食、牛乳、お茶等は、指定された場所で保管管理を行う。カウンターシャッターは不必要に開放せず、常に配膳コーナーを清潔に保つこと。
- (6) 生徒が給食を喫食し、過不足がないことを確認してから、おかわりの準備を行う。下膳用カートを指定の場所に設置する。
- (7) 給食終了後、衛生面に配慮して食器回収ワゴン等を運搬・回収する。

III 食器、器具類の洗浄・消毒・保管等

1 食器の洗浄・消毒は、次の基準による。（自動食器洗浄機使用の場合）

- (1) 残滓を除去する。
- (2) 45℃程度のお湯に浸す。（15分以上）
- (3) タワシ又はスポンジ等を用いて、下洗いする。
- (4) 食器洗浄機が、正常に作動しているか確認する。
- (5) お湯に十分浸した食器は、1個ずつ丁寧に食器洗浄機の食器の形状に合わせたブラシで汚れをおとし、洗浄ラインに乗せる。
- (6) 手洗いを行う場合は、下洗い（3）の後、きれいなタワシ又はスポンジ等を用いて再度丁寧に洗う。汚れ、洗剤が残らないよう、十分濯ぐ。
- (7) 汚れが残っていないか1つずつ確認しながら、食器カゴにクラスごとに詰め合わせ、食器消毒保管庫にて庫内温度が80℃以上で、食器が完全に乾くまで、60分以上加熱殺菌する。（設置機械の基準による）
- (8) 定期的に漂白をする。
- (9) その他の食器具については、学校（又は栄養教諭）の指示に従う。
 - ※ 基本的に熱湯殺菌はやり方によって効果がないので、別の消毒方法で行う。
 - ※ 破損があった場合は学校に連絡する。

2 お盆の洗浄・消毒は、次の基準による。

- (1) 残滓を除去する。
- (2) 洗剤を溶かしたお湯（45℃程度）に15分以上浸し、タワシ又はスポンジ等を用いて下洗

いをする。

- (3) 食器洗浄機が、正常に作動しているか確認し、洗浄する。
- (4) 汚れが残っていないか1つずつ確認し、食器消毒保管庫にて消毒する。
- (5) 食器消毒保管庫は、庫内温度が80℃以上で、お盆が完全に乾くまで、60分以上加熱殺菌する。

3 食器具類（スプーン、玉しゃくし、パンばさみ等）の洗浄・消毒は、次の基準による。

- (1) 残滓を除去する。
- (2) 洗剤を溶かしたお湯（45℃程度）に30分以上浸し、下洗いをする。
- (3) タワシ又はスポンジ等を用いて1つずつ丁寧に洗う。脂質、澱粉等が検出されないよう十分洗浄する。
- (4) 汚れが残っていないか1つずつ確認し、食器消毒保管庫にて消毒する。
- (5) 食器消毒保管庫は、庫内温度が80℃以上で、食器具類が完全に乾くまで、60分以上加熱殺菌する。
- (6) 食器具類は、適宜研磨等を行う。

4 調理器具等の洗浄・消毒は次の基準による。

- (1) ホテルパン、盛り付け器具、バット、カゴ、ボール、ザル等
 - ア 残滓、汚れ等を除去し、水又はお湯（45℃程度）でよく洗浄する。
 - イ 洗剤を使い、タワシ又はスポンジ等を用いて1つずつ丁寧に洗う。汚れ、洗剤が残らないよう十分濯ぐ。
 - ウ 次のいずれかの方法で、殺菌消毒し、保管する。
 - 薬液消毒…次亜塩素酸ナトリウムの200mg/L溶液に5分間以上浸漬後、水洗いする。
清潔な場所で乾燥する。
 - 消毒保管庫…庫内温度が80℃以上で完全に乾くまで、60分以上加熱殺菌する。
- (2) 調理台、水槽、作業台、運搬車（ワゴン）、ラック等
 - ア 水又はお湯（45℃程度）でよく洗浄する。
 - イ 洗剤溶液に浸したタワシ又はスポンジ等を用いてよく洗浄する。
 - ウ 水又はお湯（45℃程度）でよく洗い流す。
 - エ 次亜塩素酸ナトリウムの200mg/L溶液に浸した不織布で拭き、水拭きする。
 - オ 乾燥させる。
 - カ 所定の場所に保管する。
 - キ 作業開始前に、70%アルコール液払拭又はこれと同等の効果を有する方法で消毒を行う。
- (3) 包丁、まな板、フードスライサーの刃、大しゃもじ、ひしゃく等
 - ア 水又はお湯（45℃程度）でよく洗浄する。
 - イ 水溶液に浸したタワシ又はスポンジ等を用いてよく洗浄する。
 - ウ 水又はお湯（45℃程度）でよく洗い流す。まな板は、薬液消毒をし、流水で濯ぐ。
 - エ 水切りし、消毒殺菌庫で保管する。
 - オ 常に、下処理、加熱前、最終加熱済み、生食用の区別に分けて取り扱うこと。
基本的には汚染の少ない順から洗浄すること。
 - カ 最終加熱を終えた食品及び消毒済みの生食用果物（野菜）に使用する器具等については、使用前に、薬液消毒、70%アルコール液払拭のうちから適する方法で、殺菌消毒をしてから使用する。

(4) 皮剥き機、フードスライサー、ミキサー、回転釜、フライヤー、洗米機・炊飯ジャー、洗浄機等

ア 部品をできるだけ取り外し、水又はお湯（45℃程度）で食品の切りくずや汚れをきれいに取り除く。

イ 水溶液に浸したタワシ又はスポンジ等を用いてよく洗浄する。

ウ 水又はお湯（45℃程度）でよく洗い流し、薬液消毒、70%アルコール液拭拭のうちから適する方法で、殺菌消毒する。

エ 消毒後は、清潔な場所でよく乾燥させ、所定の場所で保管する。

オ 最終加熱を終えた食品及び消毒済みの生食用果物（野菜）に使用する器具等については、使用前に、薬液消毒、70%アルコール液拭拭のうちから適する方法で、殺菌消毒をしてから使用する。

カ 詳細については、「主な設備・機械・器具の取扱い基準」（別紙3）に従う。

(5) タワシ、スポンジ、ブラシ等

ア 下処理用、調理用、午後洗浄用に区分し、それぞれの場所で洗う。

イ 洗剤を使用し、よく洗浄する。汚れ、洗剤が残らないよう、十分に濯ぐ。

ウ 薬液殺菌し、十分に水切りして用途別に区別して保管、乾燥させる。

5 食器、器具類の整理・保管は、次の基準による。

(1) 食器は、原則として食器消毒保管庫に入れて保管する。

(2) 器具類は、誰にでも分かるよう、常に決まった場所に一定の方法で整理して保管する。

(3) 包丁、まな板、器具類等は、用途を区別し混同しないよう保管する。

(4) 器具類は、できるだけ早く乾燥させて保管する。

(5) 包丁、まな板、器具類等を保管する場所は、清掃を徹底し、常に清潔を保つ。

6 調理機器等の日常の取扱いは、次の基準による。

(1) 調理機器の取扱い

ア 清掃の際、モータースイッチ・配電盤・電線等、水気を嫌う箇所は、故障、漏電の原因になるため決して水をかけない。可能な範囲のみ、固く絞った布きん等で拭く。

イ 包丁、フードスライサーの刃は、錆び付かないよう、定期的に磨き（研ぎ）常に切れ味を保つ。

ウ 学校の休み等、調理機器を長期にわたり使用しない場合は、十分に手入れした後、できる限り乾燥した状態で保管する。

エ 調理機器にさす油は、専用の油を使用する。ラードや植物油等の食用油は、故障の原因になるため決して使用しない。

オ 中心温度計等は、月に1回検査を行い、その結果を記録する。

カ 包丁、野菜切裁機等の刃は、作業前、作業後に刃こぼれ等の欠損がないか確認する。

キ その他日常の取扱いについては、「主な設備・機械・器具の取扱い基準」（別紙3）に従う。

(2) 調理機器について、故障・破損等を発見した場合は、直ちに学校に報告する。

IV 施設の衛生管理・点検

1 調理関係施設の衛生管理・点検は次の基準による。

(1) 調理関係施設の衛生

- ア 各室内は、換気や湿気に注意し、できるだけ適温、適湿を保つようにする。
 - イ いかなる作業も、防虫設備のない出入り口、窓等を開放したままでは行わない。
 - ウ 天井、壁、床、扉、窓ガラス、網戸、戸棚等は、常に清潔に保つよう清掃する。
 - エ 調理室、食品庫、物品庫、休憩室（トイレを含む）、残菜処理室、配膳コーナー（ふれあいホール側含む）等は毎日清掃し、常に清潔に保つ。また、常に整理・整頓を行う。
 - オ 床等は、1日の終了時には洗剤又は、お湯（45℃程度）を用い、ブラシ清掃する。次亜塩素酸ナトリウム100mg/L溶液で消毒し水気を切る。
 - カ 床等のゴミはできるだけ取り除くようにし、むやみに排水溝に流さない。
 - キ 排水溝、阻集器、汚泥槽は、1日の終業時に必ず清掃消毒する。
 - ク 手洗い施設等は、ぬめり・汚れのないように毎日タワシ又はスポンジ等を用いて清掃し、常に清潔に保つ。また、石けん、消毒用アルコール、爪ブラシ等の不足はないか点検し、常備する。なお、爪ブラシは毎日洗浄乾燥したものを使用する。
- (2) 排水溝の詰まりや逆流がないか、窓ガラス・網戸等の破損がないか等、施設の管理点検を毎日終業時に行い、故障・破損等を発見した場合は、直ちに学校に報告する。
 - (3) 清掃用具等は用途別に区別し、使用する。また、使用後は、洗浄・乾燥させ必要に応じて消毒を行い、専用の場所に保管する。
 - (4) 施設・設備全般について、構造や配置を十分に把握し、事故や故障・破損の起きないように努める。また、緊急時については、的確な対応に努める。
 - (5) 調理室内には、関係者以外の者をむやみに立ち入らせない。
 - (6) その他、必要と思われる衛生管理に努める。

V 残滓及びゴミ等の処理

1 残滓の計量は、次の基準による。

- (1) 残滓を計量し、計量結果を所定の用紙に記入する。
- (2) 学校の処理方法に従い処理する。

2 残滓及びゴミの処理は、次の基準による。

- (1) ゴミの分別については、村の規定に準ずる。
- (2) 使用済みの容器、包装紙等は、室内に散乱しないよう決まった場所に運ぶ。
- (3) ゴミ入れ容器は、蓋を完全に閉め、汚物、汚水、悪臭が漏れないようにする。
- (4) ゴミは分別し、学校の指示に従って収集日時、集積場所を確認して適切に処理する。また、回収後は容器をよく洗浄し、乾燥させる。保管場所も毎日清掃し、ハエ、ネズミ、ゴキブリ等の発生を予防する。
- (5) 缶、ビン、牛乳パック等は使用後に中を洗浄し、缶・ビンは分別して指定した場所に出す。
- (6) 残食は、調理室内には持ち込まず、衛生的に処理する。

VI 付帯業務（毎日）

1 保存食、検食及び衛生関係書類の記入、終業点検は次の基準による。

(1) 保存食

ア 保存食の保存期間

- ・ -20℃以下で2週間以上、保存食用冷凍庫で保存する。

イ 保存食の採取

- ・ 原材料は洗浄・消毒等を行わず、食材納入時に素早くビニール袋に50gずつ採取する。

その際には素手で触らない。

- ・採取した後は、ビニール袋の中の空気を抜いて口を固く縛り、密閉する。常温放置せず、直ちに保存食用の冷凍庫へ保管する。
- ・2種類以上の食材を、同じ袋には採取しない。
- ・採取にあたっては専用の包丁、まな板を使用し、手指から二次感染しないよう配慮する。
- ・採取した原材料及び調理済み食品は、それぞれに1日分をひとまとめにして採取月日、採取材料名を明記して保存すること。また、記録簿にその記録をすること。
- ・真空パックや冷凍食品等の食材料は、1個（50g）取り出して保存する。
- ・次の食品は保存しない。（採取しない）

調味料… しょうゆ、塩、こしょう、みりん、ソース、砂糖、酢、酒、味噌等

- ・不明な食品については、栄養教諭の指示に従う。
- ・牛乳、調理用牛乳、主食、パックされたデザート類についても採取する。
- ・野菜で産地の異なるものがあれば、産地を明記して別に採取する。
- ・冷凍食品で製造年月日又は、ロットが異なれば、製造年月日を明記して別に採取する。
- ・調理済み食品について、使用している食材がすべて含まれるように、50gずつ採取する。このとき、献立別に採取すること。
- ・あら熱が取れた後、保存食冷凍庫に保存する。
- ・使用水の残留塩素濃度が0.1mg/l以下の場合、使用水を1リットル保存する。
- ・卵はすべてを割卵してから冷蔵保管し、調理直前に混合したものから50g以上採取し保存すること。
- ・保存食採取及び、廃棄の記録を残すこと。

ウ 採取責任者

- ・採取責任者を決め、保存食の採取忘れがないか確認し、保存食冷凍庫へ保管する。さらに、「材料表・保存食記録簿」（様式8）に記入する。

(2) 検食

- ア 調理したものすべてについて、学校の検査を受け、確認を得ること。

(3) 衛生関係書類の記入・提出

- ア 「学校給食従事者個人別衛生・健康管理点検票」（様式1）、「検収記録簿」（様式2）、「異物確認リスト」（様式3）、「作業工程表」（様式5）、「作業動線図」（様式6）、「衛生管理チェックリストー日常点検表ー」（様式7）、「材料表・保存食記録簿」（様式8）、「中心温度確認表」（様式9）は毎日正確に記録する。業務責任者が最終チェックし、記入もれや誤記に注意した上で、栄養教諭（又は給食主任）に提出すること。

(4) 終業点検

- ア 1日の業務が終業した後、業務責任者が終業点検を行う。

VII 付帯業務（定期的）

- 1 受託者は、定期的に在庫品の点検・整理を行い、在庫量について「食品受払い簿」（様式4）に記入する。
- 2 受託者は、調理業務後に少なくとも週1回以上、日常に実施できない清掃・消毒・点検等を行い、業務の履行に支障のないよう努める。
 - (1) 調理機器は、「主な設備・機械・器具の取扱い基準」（別紙3）に従い、点検及び手入れを行

- う。運搬車、移動台のキャスターについては、汚れを落として注油する。
- (2) 排水溝、阻集器、汚泥槽は詰まっていないか点検し、大きなゴミがあれば除去する。
 - (3) 換気扇の清掃を行う。
 - (4) 窓ガラス、扉、網戸等の清掃を行う。
- 3 受託者は、長期休業（夏・冬・春）の開始直後、終了直前の数日を日常業務や定期的業務で実施することのできない清掃・点検・消毒作業を行い、施設・設備、調理機器等の衛生・安全管理に努める。
- (1) 調理機器等は、「主な設備・機械・器具の取扱い基準」（別紙3）に従い、点検及び手入れを行う。
 - (2) ホテルパン等を1つずつ丁寧に洗浄し、破損がないか確認する。
 - (3) スプーン等を1つずつきれいに磨き、整理して保管する。
 - (4) 食器等を1枚ずつきれいに洗浄する。また、破損がないか確認した後、整理して保管する。さらに、食器等の枚数を確認して不足分を補充する。
 - (5) お盆を1枚ずつきれいに洗浄する。また、破損がないか確認した後、整理して保管する。お盆の枚数を確認して不足分を補充する。
 - (6) 調理室内外、休憩室（トイレ等）、配膳室、ゴミ置き場等を清掃する。なお、床、壁、窓ガラス、網戸、換気扇等については、特に留意する。
 - (7) 排水溝、阻集器、汚泥槽については、デッキブラシ等を用いて、汚れを落とす。
 - (8) 戸棚、冷蔵庫、冷凍庫を隅々まで清掃し、消毒、乾燥させる。
 - (9) 倉庫は整理整頓し、清掃する。
 - (10) 在庫品をすべて点検・整理し、不要品については、栄養教諭の指示に従い、処分する。
 - (11) 施設・整備、調理機器等について破損や故障の有無を点検し、修理が必要な場合は学校に報告する。

主な食材料の調理方法（参考例）

※ 調理をする際に不明なところは、栄養教諭の指示に従う。

1 野菜の下処理

にんじん	汚れを落とし、皮むき器で皮をむき、流水で3回以上水洗いをする。
たまねぎ	皮をむき、芯を取り、流水で3回以上水洗いする。
キャベツ 白菜	外側の青葉を取り除き、2等分または4等分し、芯を取り、一枚ずつ葉を取り外し流水で3回以上水洗いする。
青葉	根を取り、水洗いしながらゴミを取り除き、流水で3回以上水洗いする。
大根	汚れを洗い落とし、頭と汚い皮は取り除く。さらに流水で3回以上水洗いする。
ごぼう れんこん	泥ごぼうはタワシで汚れを洗い落とし、包丁で皮をこすり取り、流水で3回以上水洗いする。
ねぎ	根と葉先を切り落とし、1本ずつ切り離して洗い、汚い皮は取り除き、流水で3回以上水洗いする。
きゅうり	専用タワシで汚れを洗い落とし、流水で3回以上水洗いし、へたを取る。
ブロッコリー カリフラワー	茎と葉を取り除き、食べやすい大きさに切り、流水で3回以上水洗いする。
じゃがいも	皮をむき、芽とりをし、流水で濯ぐ。切裁後、澱粉を洗い流す。
さといも	皮付きの場合は、皮をむく。流水で濯ぎながら、悪いところを包丁で取り、ゆでてぬめりを取る。
たけのこ	根本の固いところを削り落とし、縦に2等分し洗う。切裁後、さらに洗う。
トマト	流水で3回以上水洗いする。特にへたのところはよく洗う。

2 果物の処理方法

果物	きれいに水洗いし、ゴミを取り除き次亜塩素酸ナトリウムの100mg/L溶液に、少なくとも10分、又は200mg/L溶液に5分浸す。（よく薬液が行き渡るように、また浸漬中に液上に浮き上がらないように注意する。また、塩素消毒に向かないものは適切な方法で消毒する。）流水で塩素臭がなくなるまで十分洗い流す。
----	---

3 とうふの処理方法

とうふ	専用容器に移し替え、流水に浸す。切った後は水に浸してふたをして使うまで冷蔵庫に保管する。
-----	--

4 野菜のゆで方

共通	湯はたっぷり使う。（湯と野菜の量を考えて入れる）ゆで過ぎないようにし、色よく、歯ごたえよく仕上げる。
こんにゃく	必ず、切ってからゆでる。

5 ゆでた後の野菜の処理

共 通	真空冷却機で冷やし、その後直ちに冷蔵庫で保管する。 例外的に水冷せず放冷又は冷蔵庫で冷ますものもある。
-----	--

6 乾物等の扱い方

干し椎茸	きれいに水洗いをし、浮き上がらないようにしてぬるま湯につけておく。
干びょう	たっぷりの水で洗い、塩をふりよくもんで水洗いをする。水から柔らかくなるまでゆでる。
切り干し大根	よく洗って水につける。
昆 布	さっと洗い水から煮る。
ひじき	ゴミや砂を洗い落とし、水につける。濁りがなくなるまで洗う。
はるさめ	たっぷりの湯でゆでてから、水にとる。
じゃこ類	ざるにあけ、混入物を除く。

7 豆の煮方

大豆	割れた豆、虫食いのある豆等を取り除き、洗って、一晚浸し、豆に対して4～5倍の水を加え、ゆっくり加熱し、柔らかくなるまで弱火で煮る。その後、味をつける。
小豆 いんげん ささげ	洗って、水に漬ける。水をかえて強火にかける。煮立ったらゆで汁を捨て、たっぷりの水を加えて、途中差し水をしながらゆっくり煮る。

8 だしのとり方

※ だしをとる時には蓋をしない。

かつお節	水が沸騰したら、かつお節を入れ、約1分加熱し、火を止める。 沈んだら上澄みを丁寧取る。
厚削り むろ削り	水から入れて火にかけ、沸騰したら中火にして15分から20分加熱して火を止める。
昆 布	ゴミや汚れを落とし、水に昆布を入れて加熱し、沸騰直前に取り出す。
煮干し	煮干しを水から入れて火にかけ、沸騰したら弱火にして、10分くらい加熱する。沈んだら上澄みを取る。
鶏ガラ 豚骨	熱湯をかけてから丁寧に洗い、釜に入れる。野菜屑と厚切りにした生姜を入れ、水を加えて沸騰させる。浮いたアクを取り除き表面がフツフツする程度の弱火で2時間以上蓋をしないで煮る。 火を止めて静かにこす。

9 冷凍食品の取扱い

魚切り身	専用の容器に入れ、冷蔵庫で解凍する。
むきえび	袋のまま流水で解凍した後、水洗いする。
グリーンピース	ざるに開け、流水解凍する。
その他	食品に応じて、冷蔵庫で解凍若しくは流水解凍し、若しくは自然解凍する。

10 鶏卵の取扱い

鶏卵	ぬるま湯(40℃程度)で汚れを取り除き、次亜塩素酸ナトリウムの200mg/L溶液に5分間浸す。 卵を割るときは、1個ずつ専用の小さい器に入れ、鮮度や血液の混じりがないか等の確認をしてから大きな専用容器に移す。 作業は、検収室にて行う。
----	---

11 お茶の入れ方

お茶	お茶パック2個/日を使い、大鍋でお茶を作る 各クラスのやかんに、一人分量が均一になるよう分配する。 季節により、出来上がりの温度を十分に配慮する。
----	---

食品別加熱処理の留意点

食品の種類	食品名	留意点
魚介類	かにかまぼこ・かまぼこ等の魚肉加工品	和え物、サラダ等に使用する時は、加熱調理後から素早く冷却し、調理過程では使用直前まで冷蔵する。他の材料と加える時は、素手で取り扱わず、殺菌した器具等を使用する。
	いか、えび、あさり等	揚げる、焼く、煮るとき以外はゆで又は蒸してから調理する。加熱後の食材は衛生的な専用容器を使用し、できるだけ短時間調理する。
	その他の魚介類	煮物、揚げ物、焼き物などで調理するときには、中心部まで十分に加熱できたか確認する。
食肉類	ハム・ウインナー・焼き豚等	揚げる、焼く、蒸す、ゆでる等の加熱を行ってから素早く調理する。他の食材とあえるときは冷却を確実にし、素手で取り扱わないように、殺菌した器具等を使用する。
	その他の食肉類	揚げる、焼く、煮る、蒸す等の加熱調理をするときには、中心部まで確実に加熱できたかを確認する。
卵類	錦糸卵等の卵加工品	パックのままゆで又は蒸して、素早く冷却し、食べる直前まで冷蔵する。配食は素手で行わず、温めたまま配膳するときには、速やかに食べれるよう調理時間に配慮する。
豆類	豆腐等	必ず加熱したものを使用する。
野菜類	冷凍のさやえんどう、枝豆等	和え物、サラダ等に使用する時は、加熱調理を行ってから素早く冷却する。
	その他の野菜	サラダ等に使用するときには、ゆでる又は蒸す等の調理法に変更する。
冷凍食品	フライ・コロッケ・カツ等	再凍結したものでないかを確認してから加熱調理する。一度に多量を油の中に入れずに、油の温度を調節して中心部まで加熱できたかを確認する。
	その他の冷凍食品	再凍結したものでないかを確認してから加熱調理する。

主な設備・機械・器具の取扱い基準

○印は毎日（使用時）

●印は機器の取扱い説明書に準じて使用管理する。

品名	日常の手入れ・点検方法	期 間
スライサー	○機体と付属品の清掃（取り外しのできる部分は外して清掃する。 特に熱湯に触れるものは熱湯消毒する。） ○刃物プレートは回転軸から外して保管する。	
皮むき機	○皮むき円盤を外して、機体内外と皮むき円盤を清掃する。 ○回転軸まわりは注水厳禁 ○スイッチまわりとモーター部は必ずカラ拭き清掃 ●皮むき円盤のヤニ状汚れは専用ブラシで取り除く	1回／6ヶ月
回転釜	○釜内外の清掃（コントロールパネル等に水をかけないこと） ○清掃後は水を切り、乾燥状態で保管する。 ○排水ドレインの清掃 ●ハンドル軸の軸受けと歯車、釜回転軸に注油する。	1回／週
消毒器・保管食缶庫	○扉の内外と機体内外の拭き清掃（放水洗いは厳禁） ●棚板をすべて取り外し、機内側面とすのこを清掃する。	1回／学期
包板丁・殺菌な庫	○殺菌灯の点灯確認 ●殺菌灯、機体外面、庫内の拭き清掃（放水洗いは厳禁）	1回／週
食器洗浄器	○コンベアの念入りな洗浄と点検補修 ○機体内外の清掃（電気系統や回転駆動部の注水は厳禁） ●洗浄ノズルや取り外せる部分は外して清掃 ●コンベア駆動チェーンに注油する。	1回／学期 1回／学期
牛乳保冷庫	●棚板、庫内の清掃及び次亜塩素酸ナトリウムにて拭く ●扉の内外面と外周面を拭き清掃 ●フィルターの清掃 ○ドアノブは次亜塩素酸ナトリウム溶液で拭く	1回／週 1回／週 1回／月

品名	日常の手入れ・点検方法	期 間
フライヤー	<ul style="list-style-type: none"> ○油槽は油を拭いて洗剤で洗う。水洗い後よく水気を拭き取り乾燥、蓋かけをしておく。(サーモスタットと感温部は注意して取り扱う) ○槽外表面は油汚れを取る。 ○付属部品の清掃と拭き油の始末 ●電気系統の点検、清掃 	1回／学期
運搬車	<ul style="list-style-type: none"> ○キャスト等に水をかけないこと。 ○作業終了後は、水を切って拭きあげておく。 ●キャスト軸に注油する。 	1回／月
洗米機	<ul style="list-style-type: none"> ○使用後は必ず洗米タンク内部、排出ジャケット部等の清掃を操作手順に従い行う。洗浄後は、水気を拭き取り乾燥させる。 ○本体外部等は、次亜塩素ナトリウムにて拭く。 (パネルへ水かけ厳禁) ●貯米庫内外の清掃を行う。 ●電気系統の点検、清掃 	随時 1回／学期
スクリーンコンコーベン	<ul style="list-style-type: none"> ○使用後は、必ず本体外側及びオープン庫内とラックの清掃を専用洗剤を使い操作手順に従い行う。 ○使用した鉄板、網は油分を拭いて洗剤で洗う。水洗い後、よく水気を拭き取り乾燥しておく。 ○機械の表面は、油汚れを取る。 ●電気系統の点検・清掃 	1回／学期
冷風真空複合冷却機	<ul style="list-style-type: none"> ○使用後は、必ず本体外側及び庫内とホテルパンラック等の清掃を専用洗剤を使い操作手順に従い取り外して行う。 (パネル・電気系統への水かけ厳禁) ○水分を拭き取り、よく乾燥させた後、アルコール又は次亜塩素酸ナトリウムにて消毒・殺菌する。 ●給水ストレーナ等は、ストレーナ網を取り外して、ブラシで清掃する。 ●電気系統の点検、清掃 	1回／学期 1回／学期
その他	<ul style="list-style-type: none"> ●側面、棚等次亜塩素酸ナトリウムにて拭く ●ガラス窓の清掃 ●側壁、天井の清掃 ●側溝のふたの清掃 	1回／週 1回／学期 1回／学期 1回／学期

※場内は常にドライ使用をし、清掃する。

※台風等、風による被害が予想される時は場外の片付けをする。

※必要に応じて場外を清掃する。

※その他必要に応じて対応する。

《別表1》

学

厨房内使用洗剤経費区分表

	用 途	品 名	委託者	受託者
1	食器具、機械器具洗剤	ハイライトB	○	
2	食器洗浄機専用洗剤	ハイライトMLⅡG	○	
3	食器漂白剤（漬けこみ用）	ハイライトムリンF50	○	
4	器具殺菌・漂白剤	次亜塩素酸ソーダ	○	
5	台拭き用洗剤	洗濯石鹼	○	
6	調理員用白衣洗剤	洗濯石鹼	○	
7	スチームコンベクション庫内専用洗剤	グリースサットル	○	
8	揚げ物機等油汚れ取り洗剤	マジックリン	○	
9	作業台、ワゴン車等洗浄剤	ハイライトTR	○	
10	手指、器具殺菌	消毒用アルコール	○	
11	手指洗い石鹼液	アルボース	○	

（※用途別洗剤は、現在学校で使用しているものを継続して使用する。）

《別表 2》

厨房内使用消耗品及び衛生消耗品経費区分表

	用 途	品 名	委託者	受託者
1	食器残留物検査試薬	脂肪・澱粉用試薬	○	
2	遊離残留物塩素試薬	D P D 試薬		○
3	衛生手袋生徒用		○	
4	衛生手袋調理員用			○
5	ペーパーマスク			○
6	ゴム手袋			○
7	たわし類		○	
8	ペーパータオル		○	
9	ラップ		○	
10	アルミホイル		○	
11	ポリ袋各種	5. 8. 10号. J-4. H-4 バナナ用大	○	
12	トイレットペーパー		○	
13	ごみ袋		○	
14	爪ブラシ			○
15	不織布タオル			○

学校給食従事者個人別衛生・健康管理点検票

(2026 年 4 月)

氏名 _____

(注1)化膿性疾患が手指にある場合は調理作業に従事することを禁止し、直ちに医師の精密検査を受け、その指示を励行すること。

※項目で異常があった場合は、速やかに衛生管理責任者に報告し、指示を仰ぐこと。

		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
		水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金
	① 下痢をしていない																															
	② 発熱をしていない																															
	③ 腹痛をしていない																															
	④ 嘔吐をしていない																															
	⑤ 手指、顔面に傷はない (注1)																															
	⑥ 手指、顔面にできものはなし (注1)																															
	⑦ 感染症の感染、またはその疑いはなし																															
	⑧ 手洗いはしっかりできたか																															
家族 健康状態	① 下痢をしていない																															
	② 発熱をしていない																															
	③ 腹痛をしていない																															
	④ 嘔吐をしていない																															
	⑤ 感染症の感染、またはその疑いはなし																															
確認者印																																
備考(対応策及び仕事内容の変更等)																																

											確認印	
日 (木)	調理作業前	調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である										
		履物は清潔である										
		適切な服装をしている										
		爪は短く切っている										
	調理作業後	作業開始前・作業中はせっけん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した										
		便所	作業衣（上下）、履物は脱いだ									
			用便後の手指は確実に洗浄・消毒した									
	日 (金)	調理作業前	調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である									
履物は清潔である												
適切な服装をしている												
爪は短く切っている												
調理作業後		作業開始前・作業中はせっけん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した										
		便所	作業衣（上下）、履物は脱いだ									
			用便後の手指は確実に洗浄・消毒した									

※○ 良好 × 不良

様式3

異物確認リスト

飛島村立飛島学園

令和 年 月 日 ()

検収、作業時に異物の有無を確認し記入すること。

責任者

確認対象	確認項目	異物の有無	確認対象	確認項目	異物の有無
食 材	泥・土・砂・石		機 器 具	包丁などの刃（作業前）	
	針・釘などの金属片			包丁などの刃（作業後）	
	プラスチック片			機器・器具の部品（作業前）	
	ガラス片			機器・器具の部品（作業後）	
	木片		環 境	壁・天井などのはがれ	
	カビ・昆虫			壁・天井などのカビ	
	繊維毛			ハエなどの昆虫	
	その他			作業に不必要な物	
従事者	指輪など貴金属の着用		そ の 他	出入り口の施錠忘れ	
	爪の異常			窓・戸などの開放	
	髪の毛の付着			ワゴン車の放置	
	眉毛の付着			異物になり得る物の持込み	
	帽子・マスクの未着用			部外者の立ち入り	
	白衣などのほころび			その他	
異物の種類 (推定含む)			異物発見時の措置		
異物のスケッチ					

作業動線図

(飛島学園) 令和 年 月 日 ()

※アレルギー対応食： 有/無

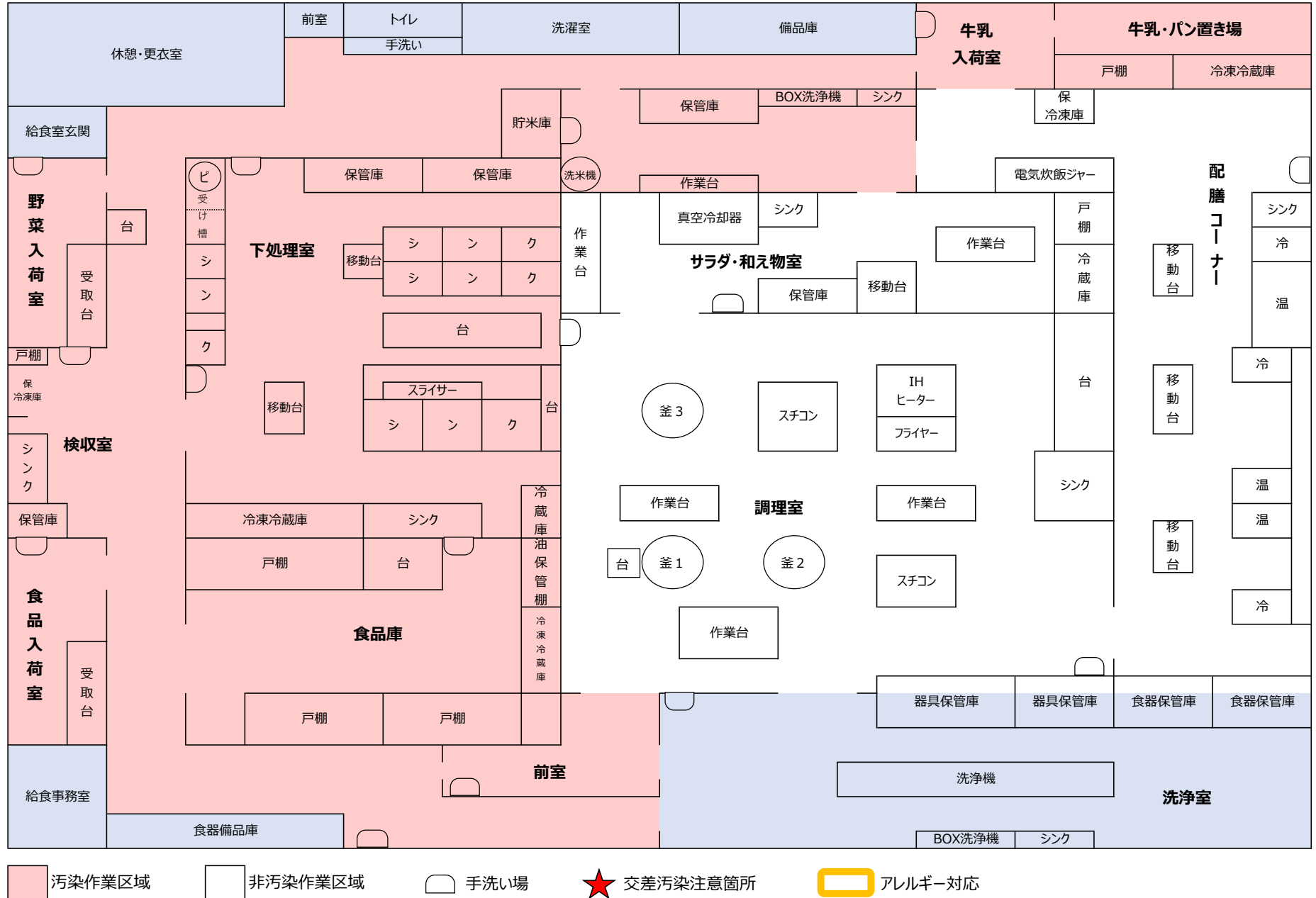
校長

栄養教諭

責任者

献立名：

献立 (材料) 名



衛生管理チェックリストー日常点検表ー

令和 年 月 日 () (8時30分) (11時)

天気 調理室の温度 ℃ ℃

気温 ℃ 調理室の湿度 % % 校長 栄養教諭 確認者

作業前	従事者	<input type="checkbox"/> 健康状態の記録をしている。 ※衛生・健康管理簿 <input type="checkbox"/> 身支度・衛生等の点検をしている。 <input type="checkbox"/> 洗浄剤・消毒薬で手洗いを行った。	施設・設備	<input type="checkbox"/> 調理室内の清掃・清潔状態はよい。 <input type="checkbox"/> 調理室内には、調理作業に不必要な物品などを置いていない。 <input type="checkbox"/> 調理機器・器具は清潔である。 <input type="checkbox"/> 機器・器具の保守、故障の確認 (有 ・ 無) 故障機器 _____ 故障箇所 _____ <input type="checkbox"/> 食器・食缶などの保管場所は清潔である。 <input type="checkbox"/> 床・排水溝は清潔である。 <input type="checkbox"/> ネズミ、衛生害虫などはいない。 <input type="checkbox"/> 手洗い施設の洗浄消毒薬、ペーパータオルなどは十分にある。												
	使用水	<input type="checkbox"/> 作業前に十分 (5分程度) 流水した。 <input type="checkbox"/> 使用水の確認・記録を行った。 <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width:15%;">確認時刻</th> <th style="width:10%;">色</th> <th style="width:10%;">濁り</th> <th style="width:10%;">臭い</th> <th style="width:10%;">異物</th> <th style="width:10%;">遊離残留塩素</th> </tr> <tr> <td>8時30分</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: right;">mg/l</td> </tr> </table> (異常なし ・ 異常あり→ <input type="checkbox"/> 使用水1ℓを保存した)		確認時刻	色	濁り	臭い	異物	遊離残留塩素	8時30分					mg/l	
	確認時刻	色		濁り	臭い	異物	遊離残留塩素									
	8時30分						mg/l									
検収	<input type="checkbox"/> 検収は品質・鮮度・品温、異物の混入などを十分に点検し、検収簿に記録した。 ※給食食品検収記録簿															
冷蔵庫	<input type="checkbox"/> 冷蔵庫 (5℃以下)・冷凍庫 (-18℃以下※ただし保存食用冷凍庫は-20℃以下) の温度は適切である。 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔になっている。															
作業中	下処理	<input type="checkbox"/> 前掛け、履き物などは下処理専用のものを使用している。 <input type="checkbox"/> 魚介類・肉類など食材ごとに専用容器・器具で下処理を行った。 <input type="checkbox"/> 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実にを行った。 <input type="checkbox"/> 野菜などは流水で十分に洗浄した。 <input type="checkbox"/> 食品を入れた容器を直接床に置いていない。	配食	<input type="checkbox"/> 素手で配食していない。 <input type="checkbox"/> 食缶を直接床に置いていない。 <input type="checkbox"/> 飲食物の運搬には、ふたを使用した。 <input type="checkbox"/> 配食時刻を確認した。 ※中心温度確認表												
	調理時	<input type="checkbox"/> 床に水を落とさないで調理した。 <input type="checkbox"/> 魚介類・肉類、卵などを取り扱った手指は、洗浄・消毒した。 <input type="checkbox"/> 作業区分ごとに手指の洗浄・消毒を行った。 <input type="checkbox"/> 調理機器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。 <input type="checkbox"/> 原材料は適切に温度管理をした。 ※中心温度確認表 <input type="checkbox"/> 加熱を十分に行ったことを確認し、温度を記録した。 <input type="checkbox"/> 和え物・サラダなどは十分に冷却したか確認し、調理した。 <input type="checkbox"/> 生食する食品は特に衛生的に取り扱った。 <input type="checkbox"/> 蛇口・水栓は作業中に頻繁に洗浄し、衛生状態を保った。 <input type="checkbox"/> 調理器具等は洗浄室又は専用箇所での洗浄した。	保存食	<input type="checkbox"/> 品目ごとにすべての飲食物を採取した。 <input type="checkbox"/> 釜別・ロット別に採取した。 <input type="checkbox"/> 保存食容器・採取器具は清潔である。 <input type="checkbox"/> 原材料を採取した。 ※保存食簿 <input type="checkbox"/> 完全に密封し、-20℃以下の冷凍庫に保存した。 <input type="checkbox"/> 採取、廃棄日時を記録した。												
作業後	配膳時	<input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 調理終了後、速やかに喫食されるように配送及び配膳にかかる時間は適切である。(2時間以内)	残菜と廃品の処理	<input type="checkbox"/> 返却された残菜は、非汚染区域に持ち込んでいない。 <input type="checkbox"/> あきかん、あきびんなどは清潔に処理されている。 <input type="checkbox"/> 残菜の処理は適切に行った。 <input type="checkbox"/> その他の廃品の処理は適切に行った。 <input type="checkbox"/> 残菜容器は清潔である。 <input type="checkbox"/> 厨芥置き場は清潔である。												
	調理洗剤・機器・食器消毒	<input type="checkbox"/> 食器・食缶の下洗いは適切に行った。 <input type="checkbox"/> 洗剤の濃度及び使用液量は適切である。 <input type="checkbox"/> 食器・器具・食缶の洗浄・消毒を確実に行った。 <input type="checkbox"/> 調理機器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。 <input type="checkbox"/> 消毒保管庫内の食器はすべてよく乾いている。 <input type="checkbox"/> ワゴンの洗浄・消毒は適切に行った。														
	食品庫	<input type="checkbox"/> 食材料は整理整頓されている。 <input type="checkbox"/> ネズミ、衛生害虫などはいない。 <input type="checkbox"/> 通風、温度、湿度の状態はよい。 <input type="checkbox"/> 給食食品以外のものは入れていない。	使用水	<input type="checkbox"/> 使用水の確認・記録を行った。 <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width:15%;">確認時刻</th> <th style="width:10%;">色</th> <th style="width:10%;">濁り</th> <th style="width:10%;">臭い</th> <th style="width:10%;">異物</th> <th style="width:10%;">遊離残留塩素</th> </tr> <tr> <td>12時00分</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: right;">mg/l</td> </tr> </table> (異常なし ・ 異常あり→ <input type="checkbox"/> 使用水1ℓを保存した)	確認時刻	色	濁り	臭い	異物	遊離残留塩素	12時00分					mg/l
確認時刻	色	濁り	臭い	異物	遊離残留塩素											
12時00分					mg/l											
検食	<input type="checkbox"/> 検食は、児童生徒の摂食30分前に実施している。 <input type="checkbox"/> 異味、異臭、異物の異常はない。	<input type="checkbox"/> 加熱調理や冷却は、適切に行っている。 <input type="checkbox"/> 検食結果については、時間等も含め記録した。														
その他	<input type="checkbox"/> 便所の手洗い用消毒薬は十分にある。	<input type="checkbox"/> 部外者の立入りの有無。(無・有 ()) <input type="checkbox"/> 部外者が立ち上がった場合、適切な服装だった。														

中心温度確認表

令和 年 月 日() 校長 栄養教諭 責任者

献立名	材料名	確認時間・中心温度											
		加熱時				配缶時							
		確認時間	中心温度	測定者	記録者	確認時間	中心温度	測定者	記録者				
主菜1(汁物・煮物)		:	°C			:	°C						
		:	°C			:	°C						
		:	°C			:	°C						
		:	°C			:	°C						
主食		:	°C			:	°C						
主菜2(揚げ物・蒸し物・ポイル物)		加熱時	①	②	③	測定者	記録者	加熱時	①	②	③	測定者	記録者
		確認時間	中心温度	中心温度	中心温度			確認時間	中心温度	中心温度	中心温度		
		:	°C	°C	°C			:	°C	°C	°C		
		:	°C	°C	°C			:	°C	°C	°C		
		:	°C	°C	°C			:	°C	°C	°C		
		:	°C	°C	°C			:	°C	°C	°C		
		:	°C	°C	°C			:	°C	°C	°C		
		:	°C	°C	°C			:	°C	°C	°C		
		:	°C	°C	°C			:	°C	°C	°C		
		:	°C	°C	°C			:	°C	°C	°C		
		:	°C	°C	°C			:	°C	°C	°C		
		:	°C	°C	°C			:	°C	°C	°C		
		:	°C	°C	°C			:	°C	°C	°C		
副菜・その他(サラダ・和え物等)		加熱時			冷却時				配缶時				
		確認時間	中心温度		確認時間	表面温度	測定者	記録者	確認時間	表面温度	測定者	記録者	
		:	°C		:	°C			:	°C			
		:	°C		:	°C			:	°C			
		:	°C		:	°C			:	°C			
		:	°C		:	°C			:	°C			
		:	°C		:	°C			:	°C			
		:	°C		:	°C			:	°C			
		:	°C		:	°C			:	°C			
		:	°C		:	°C			:	°C			
お茶		:	°C										
牛乳		:	°C										

氏名略:

飛 島 村 長 殿

(受託者 住 所)

(受託会社名)

(受託代表者職氏名)

業 務 完 了 報 告 書

下記のとおり令和 年 月分の業務を完了しましたので報告します。

1. 委託業務名 学校給食調理業務委託
2. 委託場所 飛島学園
3. 調理業務実施日及び調理食数

実施日	曜日	調理食数	実施日	曜日	調理食数
日		食	日		食
日		食	日		食
日		食	日		食
日		食	日		食
日		食	日		食
日		食	日		食
日		食	日		食
日		食	日		食
日		食	日		食
日		食	日		食
日		食	日		食
日		食	日		食
日		食	日		食

調理実施日数 日

調理食数合計	食
--------	---

確 認 欄	校 長	栄養士

4. その他 調理業務以外

実施日	曜日	実施した内容	実施日	曜日	実施した内容
日			日		
日			日		
日			日		
日			日		