

# 邑久学校給食調理場調理等業務仕様書

邑久学校給食調理場調理等業務を委託するにあたり、その仕様は以下のとおりとする。

## 1 委託名

邑久学校給食調理場調理等業務

## 2 履行場所

別表1のとおり

## 3 履行期間

令和6年4月1日から令和11年3月31日まで

## 4 基本条件

- (1) 本市が提供する上記履行場所で給食施設、設備、機器、電気、上下水道及び配送用自動車等を使用して業務を行うこと。
- (2) 邑久学校給食調理場（以下「調理場」という。）が作成した「給食献立予定表」及び「調理指示書」等に基づき業務を行うこと。
- (3) 調理場が購入した食材、調味料等を使用すること。
- (4) 給食実施回数は様式1の学校給食年間実施計画によるものとする。
- (5) 邑久学校給食調理場所長（以下「所長」という。）が別表1で示す施設等を対象とする食数の調理業務、配缶、洗浄業務及び配送等を行うこと。（ただし、児童生徒数等は、変動することがある。）
- (6) 所長が指定した日、時刻に業務を完了すること。
- (7) 配送用自動車は調理場所有の2トン車4台、軽四自動車1台を使用し、給食配送専用とする。

## 5 委託業務の内容

本市が委託する業務は、別表3の業務分担区分の受託者側に○を記した業務等とし、次の事項に注意して行う。

### (1) 給食管理

#### ① 検食について

受託者は、調理された給食について、所長及び各受配校の校長又はその代行者が行う検食の評価を受け、業務の参考とすること。

#### ② アンケート調査、給食調査等について所長の指示に従って協力すること。

- ③食物アレルギーを有する児童生徒への対応は、各学校の実態に即し、所長の指示に従って行うこと。
- ④試食会等に伴う付随作業には協力すること。
- ⑤書類等の作成及び報告は、所長の指定する日までにを行うこと。
- ⑥調理場及び各受配校が開催する行事や会議などには、所長の要請に応じて現場責任者等が参加し、協力すること。
- ⑦調理場が認めた者が行う業務には誠意を持って協力すること。

## (2) 調理作業管理

- ①作業工程表及び作業動線図等を作成すること。
- ②調理作業は献立表及び調理指示書に従って行うこと。また、指示区分は別表6のとおりとする。
- ③食材の検取時間は午前8時からとする（時間変更あり）。
- ④調理後給食までの時間は、調理後2時間以内で喫食できるように努めること。
- ⑤受配校の要請による給食時間等の変更は、所長の指示により対応すること。
- ⑥副食、食器等の過不足については対応すること。
- ⑦業務終了後は調理業務等完了確認書（様式4）を作成し、所長に委託業務完了届（様式5）を提出し、承認を得ること。

## (3) 配送業務

- ①従業員は、各受配校・園に配送用コンテナを安全かつ確実に運搬すること。また、給食終了後、残菜と共に調理場に運搬すること。なお、コンテナ数と配送手順は別表4に記載しているとおりでである。
- ②従業員は、交通規則を遵守し安全運転に努めること。特に、学校敷地内及び通学路において児童生徒及び第三者に最大限の注意を払い事故防止に努めること。
- ③調理場及び受配校・園の配膳室にコンテナを搬出入する際は、汚染しないよう清潔で安全な履物に取り替えてから入出すること。
- ④配送・回収の時間は所長が指定した時間に行うこと（時間変更あり）。
- ⑤配送終了後、車両は毎日清掃・洗浄・消毒等を行い、常に衛生保持に留意すること。
- ⑥コンテナの積み降ろしは学校関係者に協力を求めないこと。
- ⑦コンテナは配送中動かないように固定し、搬出入の際は落下、転倒しないよう注意すること。
- ⑧当該業務に係る書類（運転日誌（様式12））を提出すること。

## (4) 食材管理

調理場に納入される食材の検取については、常勤の栄養士又は調理師が「学校給食衛生管理基準」に基づいて責任を持って行い、検取簿等に記録すること。

## (5) 施設・調理機器等の管理

- ①調理場の施設については、受託者に無償で使用を許可し、調理作業等に必要な設備及び機器類については無償で貸与する。
- ②給食調理場の設備や機器類の使用にあたっては取扱説明書等を参考にし、保守・管理に努めること。なお、受託者は調理機器等を細心の注意を払って管理し、受託者の責に帰すべき理由による破損等については、受託者の負担において原状に回復させるものとする。
- ③各学期、給食開始直前及び終了直後の数日並びに所長の指定する日を清掃、消毒、点検、整理整頓にあて、業務の履行に支障のないように努めること。

#### (6) 衛生管理

- ①衛生管理は、厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び文部科学省の定めた「学校給食衛生管理基準」に準拠して行うこと。
- ②給食調理場は、毎日作業後、直ちに適切な方法で清掃及び洗浄消毒を行い、清潔保持に留意すること。
- ③設備・備品及び調理器具等においても、適切な方法で清掃、洗浄消毒及び保管を行い、清潔保持に留意すること。
- ④残菜及び厨芥の処理は所長の指示に従い、適切に行うこと。
- ⑤調理業務は、衛生管理表等を作成し確実に衛生管理を行うこと。
- ⑥給食調理場に私物を持ち込まないこと。

#### (7) 研修等

- ①従業員に学校給食における調理の役割を認識させると共に、高度化する知識や技術習得のため、教育研修等は学期に1回以上行うこと。また、従業員を新たに採用した場合は初任者研修を必ず実施すること。
- ②従業員に注意事項等を徹底させるため、朝礼等で業務確認を行うこと。
- ③研修計画書を年度当初に参考例をもとに作成し提出すること。また、その計画書に基づいて研修を実施した場合は、速やかに実施報告書を提出すること。

#### (8) 労働安全衛生

- ①従業員の健康管理及び衛生管理については万全を期すこととし、厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び文部科学省の定めた「学校給食衛生管理基準」を参考とすること。
- ②従業員の健康診断は、労働安全衛生法等の法令に基づき実施し、様式6により結果報告すること。常に健康状態に注意し、異常を認めた場合には、速やかに受診させること。また、検便については赤痢菌、サルモレラ菌、9種類の大腸菌(0157・01・018・026・0111・0114・0115・0119・0128)についての検査は少なくとも月2回実施すること。実施後、速やかに様式7により結果を報告すること。新たな従業員を業務に従事させるときは、従事する日前に健康診断及び検便を行い、様式9により報告しなければならない。なお、検便については従事する日前15日以内に実施するものとする。

る。

- ③検査の結果、赤痢菌、サルモレラ菌及び腸管出血性大腸菌が検出された場合、それぞれの菌が検出されなくなるまでの間はその従業員を業務に従事させてはならない。また、9種類の大腸菌の検査の結果が陽性の場合、ベロ毒素が検出されないことが確認できるまでの間はその従業員を業務に従事させてはならない。検査の結果が陽性の場合「学校給食衛生管理基準」に沿って消毒を行うこと。
- ④受託者は、嘔吐、下痢症状、発熱、腹痛、化膿性疾患、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。

## 6 経費の負担区分

本市と受託者との委託業務に対する経費の負担区分は別表5のとおりとする。

## 7 給食実施日における従業員の配置

- (1) 調理業務に従事する者については、栄養士の資格を有し、かつ業務の履行に必要な業務経験を有する者を常勤者として1名は配置すること。
- (2) (1)を除く調理業務に従事する者については、調理師の資格を有し、かつ学校給食法(昭和29年法律第160号)に基づく学校給食又は健康増進法(平成14年法律第103号)第20条第1項に規定する特定給食施設における調理経験が3年以上の者を常勤者として1名は配置すること。
- (3) 勤務する従業員の数は、別表2の従業員配置基準表のとおりとする。ただし、勤務形態については、所長に届け出ること。なお、学校行事により食数変動する場合又は緊急やむを得ない場合の従業員の配置については、事前に所長と協議し承諾を得ること。
- (4) 配送業務に従事する者を2名は配置すること。
- (5) (1)、(2)の中から業務遂行上の現場責任者及び現場副責任者各1名を定め、所長に報告すること。
- (6) 契約年度当初には、業務従事者等報告書(様式8)及び業務従事者経歴書(様式10)を所長に提出すること。有資格者にあつては、その資格を証する書類の写しを添付する。従事者を変更する場合には、様式9及び様式10を提出すること。

## 8 従業員の服務

- (1) 現場責任者は仕様書に沿って業務が履行されるよう、調理作業工程表等を作成し、業務の履行に関する指揮監督等業務全般の責任を負うものとする。
- (2) 現場責任者は業務委託期間中に火災、盗難等が発生しないよう注意すること。
- (3) 現場副責任者は現場責任者が不在の時これを代行すること。
- (4) 現場責任者は、常に所在を明らかにし、業務の履行に関して委託者と連絡及び調整ができるようにしておくこと。

- (5) 調理・配送業務に従事する者は「瀬戸内市職員被服等貸与規程」に準じた、清楚かつ清潔な被服を着用すること。
- (6) 業務中は言動に注意し、教職員、児童生徒、来所者及びその他の者に不快感を与えることのないよう留意すること。
- (7) 業務に従事する者は、業務上知り得た秘密を他に漏らしてはならない。
- (8) 自動車等は指定された所定の場所に駐車する。ただし、所長の許可を得た場合はこの限りでない。

#### 9 給食調理機器の一覧等

調理場の主な調理機器類は、給食調理場の見取り図のとおりとし、これらの機器等を使用して業務を実施するものとする。

#### 10 報告書及び業務計画書

受託者は、別表7に掲げる報告書及び業務計画書を所長に提出すること。

#### 11 損害賠償責任等

- (1) 受託者は、調理等業務委託の実施にあたり、食中毒や事故等発生時の対応として、生産物賠償責任保険に加入すること。
- (2) 次に掲げる事項に該当し、その結果、市に損害を与えたときは、受託者は市に損害を賠償しなければならない。
  - ア 故意又は過失により食中毒の原因となる細菌その他人体に有害な物質を学校給食に混入したとき。
  - イ 故意又は過失により施設備品を損壊、紛失又は遺棄したとき。

#### 12 契約保証人について

受託者は、同等以上の資力及び資格能力を有する者1人以上を、契約保証人として立てること。

#### 13 従事者の採用に関する協力

受託者は、社員の採用については、本市内の住民を優先的に採用するよう配慮するものとする

#### 14 その他

- (1) 献立変更等による業務変更については、所長の指示に従って必要な業務を遂行すること。
- (2) 受託者が使用する休憩室、便所等は常に整理整頓に努めること。また、ごみ置き

場、駐車場等調理場内の清掃を行うこと。

- (3) 業務用食品の中に異物混入を発見したときは、直ちに所長に報告し、指示を受けること。また、速やかに報告書を作成して市に提出すること。

学校など喫食者から異物混入の連絡があったときには、市の指示に従い現場確認など直ちに必要な措置を講ずること。また、速やかに発生原因を調査し報告書を作成して市に提出すること。

- (4) 各種調査資料（統計作成のための基礎データ等）の作成、提出に協力すること。

- (5) 本市地域に大規模な災害が発生し、学校給食調理場の施設等に被害の発生が予測されるときは、現場責任者及び現場副責任者は、直ちに自らが使用する施設・設備・厨房機器等の被害状況調査並びに点検を行うこと。業務時間外の発生時も同様とする。

施設・設備・厨房機器等に被害が発生しているときは、所長に報告するとともに関係部署に協力を求め、復旧に努めること。

学校給食調理場が避難市民等への炊き出し施設に指定される事態に備えること。

- (6) 臨機の措置をとらなければならない重大な事故が発生した場合は、直ちに所長若しくは栄養教諭等に連絡をしたうえで、「危機管理マニュアル」に従い処置すること。

- (7) 本仕様書は業務の大要を示すもので、定めのない事項であっても本仕様書に付随する業務は誠意を持って実施すること。

別表 1

## 委 託 校 等 詳 細

施 設 名	所 在 地	備 考
邑久学校給食調理場 【受配校・園】	瀬戸内市邑久町尾張 1 1 5 6 - 1	ドライシステム
瀬戸内市立邑久幼稚園	瀬戸内市邑久町山田庄 736	
瀬戸内市立牛窓東幼稚園	瀬戸内市牛窓町牛窓 4433-8	
瀬戸内市立今城小学校	瀬戸内市邑久町大富 25	
瀬戸内市立邑久小学校	瀬戸内市邑久町山田庄 610	
瀬戸内市立裳掛小学校	瀬戸内市邑久町虫明 2	
瀬戸内市立牛窓東小学校	瀬戸内市牛窓町牛窓 4433-10	
瀬戸内市立牛窓西小学校	瀬戸内市牛窓町鹿忍 2166	
瀬戸内市立牛窓北小学校	瀬戸内市牛窓町長浜 3677	
瀬戸内市立邑久中学校	瀬戸内市邑久町山手 2	
瀬戸内市立牛窓中学校	瀬戸内市牛窓町牛窓 6446	

施 設 名	令和 6 年度		令和 7 年度		令和 8 年度	
	食 数	児童生徒数	食 数	児童生徒数	食 数	児童生徒数
邑久学校給食調理場 【受配校・園】	29	0	29	0	29	0
瀬戸内市立邑久幼稚園	115	100	115	100	115	100
瀬戸内市立牛窓東幼稚園	20	15	20	15	20	15
瀬戸内市立今城小学校	160	137	156	133	156	133
瀬戸内市立邑久小学校	819	752	815	748	831	764
瀬戸内市立裳掛小学校	53	35	50	32	49	31
瀬戸内市立牛窓東小学校	94	75	94	75	96	77
瀬戸内市立牛窓西小学校	56	37	53	34	53	34
瀬戸内市立牛窓北小学校	79	64	70	55	71	56
瀬戸内市立邑久中学校	522	474	516	468	508	460
瀬戸内市立牛窓中学校	128	103	125	100	119	94
合 計	2,075	1,792	2,043	1,760	2,047	1,764

施 設 名	令和9年度		令和10年度	
	食 数	児童生徒数	食 数	児童生徒数
邑久学校給食調理場	29	0	29	0
【受配校・園】				
瀬戸内市立邑久幼稚園	115	100	115	100
瀬戸内市立牛窓東幼稚園	20	15	20	15
瀬戸内市立今城小学校	137	114	126	103
瀬戸内市立邑久小学校	823	756	803	736
瀬戸内市立裳掛小学校	49	31	47	29
瀬戸内市立牛窓東小学校	90	71	85	66
瀬戸内市立牛窓西小学校	52	33	50	31
瀬戸内市立牛窓北小学校	72	57	65	50
瀬戸内市立邑久中学校	512	464	512	464
瀬戸内市立牛窓中学校	110	85	105	80
合 計	2,009	1,726	1,957	1,674

※ ただし、食数及び児童生徒数は各年度の5月1日の見込みの数。また、食数は教職員等を含む数。

	令和6年度	令和7年度	令和8年度	令和9年度	令和10年度
年 間 給 食 回 数	200	199	200	195	194

※ ただし、年間給食回数は各年度の予定数。



別表 2

従業員配置基準表

施設名	調理担当人員（常勤者）			
	栄養士	調理師	調理員	計
邑久学校給食調理場	1	2	6	9

※給食実施日には、必ず上記の従業員配置基準表が満たされること。

※調理員については栄養士又は調理師をもってあてることも可能である。

※常勤者は、給食実施日において7.75時間以上勤務するものとする。

その他の必要人員数	調理員	配送員	配送助手
	必要数	5	必要数

※配送員及び配送助手については、臨時に調理場勤務者をもってあてることを可とする。

別表 3

## 業 務 分 担 区 分 ①

区 分	業 務 内 容	委託者	受託者
給 食 管 理	学校給食運営の総括	○	
	各委員会の開催・運営	○	
	各委員会への参加・協力		○
	市教委への連絡調整	○	
	実施献立表の作成・指示	○	
	実施献立表及び各指示の確認・実施		○
	アンケート調査・給食調査等の企画・実施	○	
	アンケート調査・給食調査等の参加・協力		○
	検食の実施・評価	○	
	給食関係の書類等の確認・保管・管理	○	
	上記以外の給食関係の伝票整理・報告書作成・保管		○
調 理 作 業 管 理	調理作業工程表・作業動線図等の作成		○
	調理作業工程表・作業動線図等の確認	○	
	調理業務完了確認書等の作成		○
	調理業務完了確認書等の確認	○	
	調 理		○
	配 缶		○
	食器洗浄消毒		○
配 送 業 務	コンテナへの食器等の出し入れ		○
	配 送		○
	コンテナ洗浄消毒		○
	配送車洗浄		○
	運転日誌の記録		○
	運転日誌の確認	○	
食 材 管 理	食材の購入	○	
	食材の点検・検収・保管・在庫管理		○
	食材の点検・検収・保管・在庫管理の確認	○	
	食材の出納事務	○	
	食材の使用状況の確認	○	
施 設 等 管 理	給食施設、主要な設備の設置・改修	○	
	給食施設、主要な設備の管理		○
	その他の設備（調理器具・食缶・食器等）の管理		○
	使用調理器具・食缶・食器等の確認	○	

別表 3

## 業 務 分 担 区 分 ②

区 分	業 務 内 容	委託者	受託者
業 務 管 理	勤務体制表の作成		○
	勤務体制表の確認	○	
	業務分担・職員配置表の作成		○
	業務分担・職員配置表の確認	○	
	月別作業計画表の作成		○
	月別作業計画表の確認	○	
	緊急対応を要する場合の指示	○	
衛 生 管 理	衛生面の遵守事項の作成	○	
	食材の衛生管理		○
	残菜及び厨芥の処理・残菜量の記録		○
	施設・設備（調理器具・食器等）の清掃等の衛生管理		○
	従事者の衣服等の清潔保持状況等の確認		○
	保存食等の確保		○
	納入業者等の清潔保持状況の確認		○
	衛生管理表・衛生管理チェックリスト（日常点検表等）の作成		○
	衛生管理表・衛生管理チェックリスト（日常点検表等）の点検・確認	○	
研 修 等	調理従事者等に対する研修等		○
	調理従事者等に対する研修等の確認	○	
労働安全衛生	健康管理計画の作成		○
	定期健康診断の実施		○
	健康診断結果の保管		○
	健康診断実施状況の確認	○	
	検便の定期実施		○
	検便結果の確認	○	
	事故防止対策の策定		○
	労災保険の加入		○

別表 4

## 学 校 給 食 配 送 業 務 ①

受配校・園	距 離	コンテナ数
邑久幼稚園	0.9 km	1
今城小学校	3.9 km	2
邑久小学校	1.1 km	7
裳掛小学校	11.8 km	1
邑久中学校	0.6 km	5
牛窓東幼稚園	8.9 km	8 (小型保冷容器)
牛窓東小学校	8.7 km	2
牛窓西小学校	8.9 km	1
牛窓北小学校	4.4 km	1
牛窓中学校	8.1 km	2
計		30

※邑久学校給食調理場から通常の配送ルートを通った場合の各施設までの距離

## 学校給食配送業務②

### 配送順序

#### 【邑久1号車】

10:50 発      10:55 着      11:00 着      11:35 着      11:50 着  
調理場 → 邑久幼稚園 → 調理場 → 邑久小学校 → 調理場

#### 【邑久2号車】

10:50 発      11:05 着      11:20 着      11:35 着      11:50 着  
調理場 → 今城小学校 → 調理場 → 邑久小学校 → 調理場

11:55 着      12:00 着  
→ 邑久中学校 → 調理場

#### 【邑久3号車】

10:45 発      11:05 着      11:25 着      11:45 着      11:50 着  
調理場 → 裳掛小学校 → 調理場 → 邑久中学校 → 調理場

#### 【牛窓1号車】

10:40 発      10:55 着      11:05 着      11:15 着  
調理場 → 牛窓東幼稚園 → 牛窓西小学校 → 牛窓東小学校

11:35 着  
→ 調理場

#### 【牛窓2号車】

10:40 発      10:50 着      11:05 着      11:15 着  
調理場 → 牛窓北小学校 → 牛窓西小学校 → 牛窓東小学校

11:35 着      11:55 着      12:15 着  
→ 調理場 → 牛窓中学校 → 調理場

## 回収順序

### 【邑久1号車】

13:05 発      13:10 着      13:20 着      13:25 着      13:50 着  
調理場 → 邑久小学校 → 邑久幼稚園 → 調理場 → 邑久中学校  
  
14:00 着  
→ 調理場

### 【邑久2号車】

13:05 発      13:10 着      13:22 着      13:45 着      14:00 着  
調理場 → 邑久小学校 → 調理場 → 今城小学校 → 調理場

### 【邑久3号車】

12:55 発      13:15 着      13:30 着      13:40 着  
調理場 → 裳掛小学校 → 邑久中学校 → 調理場

### 【牛窓1号車】

12:50 発      13:05 着      13:10 着      13:20 着  
調理場 → 牛窓東幼稚園 → 牛窓東小学校 → 牛窓西小学校  
  
13:40 着      13:25 着  
→ 牛窓北小学校 → 調理場

### 【牛窓2号車】

12:55 発      13:10 着      13:20 着      13:25 着  
調理場 → 牛窓東小学校 → 牛窓西小学校 → 牛窓北小学校  
  
13:40 着      14:00 着      14:20 着  
→ 調理場 → 牛窓中学校 → 調理場

別表5

## 経費の負担区分

## 1. 委託料に含まれるもの

- ・設備、調理機器、食器等の購入費、保守点検料、修繕料
- ・光熱水費
- ・害虫駆除費
- ・事業者と共有して使用する消耗品（トイレ用品等）

## 2. 受託者が負担するもの

- ・受託者の人件費、法定福利費及び福利厚生費
- ・受託者の保健衛生費（健康診断、検便等）
- ・車両の任意保険及び修理費（受託者の過失による場合）
- ・施設・器具等の修理費（受託者の過失による場合）
- ・研修に要する費用
- ・調理施設で使用する消耗品、衛生用品

種別品名等	消耗品名等	備考
調理業務用被服費	作業用白衣	汚染・非汚染区域
	帽子	年間
	調理用靴	下処理・調理・洗浄室
	長靴	年間
	爪ブラシ	調理従事者×1か所
	使い捨てマスク	年間
	エプロン	汚染・非汚染区域、 作業区域ごと
個人衛生用物品	手洗い用石鹼液	年間分
	手指消毒用アルコール	年間分
	ペーパータオル	年間分
	使い捨て手袋	年間分
	次亜塩素酸ナトリウム	年間分
調理業務用物品	ゴム手袋	年間分
	耐熱手袋	年間分
	軍手（野菜用）	年間分
	ゴミ袋	年間分
	ドライワイパー	年間分

	砥石	
	クッキングシート	年間分
	残留塩素測定試薬	年間分
	調理機器等消毒用アルコール	年間分
	アルコール噴霧器	
洗浄業務用物品	自動食器洗浄機用洗剤	年間分
	洗剤（釜、調理設備・器具）	年間分
	洗浄機前洗い専用浸漬剤	年間分
	洗浄用品（スポンジ、タワシ、ゴムホース等）	年間分
事務用消耗品	筆記用具等文房具類	年間分
救急用品	救急薬品・用品等	年間分
通信	インターネット回線	
	電話回線・ファックス付電話	電話加入権
	電話料等	年間分
その他	保存食用ナイロン袋	年間分
	ほうき、ちりとり等	年間分
	洗濯用洗剤	年間分



別表6

## 業 務 の 指 示

指 示 区 分	指 示 内 容	指 示 日	様 式 番 号
年 単 位	学校給食年間実施計画	各年度当初	様式1
月 単 位	月間予定献立表	前月の20日まで	給食献立予定表
週 単 位	調理業務指示書	1週間前	様式2
日 単 位	調理業務変更指示書	当日まで	様式3

別表 7

## 報告書及び業務計画書

報告書の種類	様式番号	提出期限
調理業務等完了確認書	様式4	毎日
委託業務完了届	様式5	翌月の5日
健康診断結果報告書	様式6	実施後直ちに
検便結果報告書	様式7	〃
業務従事者等報告書	様式8	契約年度当初
業務従事者等変更報告書	様式9	変更時
業務従事者経歴書	様式10	契約年度当初及び変更時
研修計画書	参考例	各年度当初及び変更時
研修実施報告書	—	実施後直ちに
月別作業計画表	様式11	前月末
勤務体制表	参考例	契約年度当初及び変更時
作業工程表	—	作成後直ちに
作業動線図	—	〃
衛生管理表 ・温度・湿度・冷蔵庫・冷凍庫温度記録 ・水質検査記録 ・食品加熱・冷却温度記録 ・配送前温度記録 ・食品検収簿 ・保存食記録簿	—	週末 週末 毎日 週末 毎日 毎日
衛生管理チェックリスト（日常点検表）	—	週末
学校給食調理従事者健康観察記録表	—	月末
刃物・調理機器等点検表	—	毎日
残量記録	—	週末
戸締り点検表	—	月末
運転日誌	様式12	週末





調 理 業 務 変 更 指 示 書

年 月 日 ( )				所 長	栄 養 教 諭 学 校 栄 養 職 員	現場責任者
食 数	給食数	幼稚園	小学校	中学校	備 考	
	変更前					
	変更後					
連絡事項・特記事項						

様式4

## 調 理 業 務 等 完 了 確 認 書

瀬戸内市邑久学校給食調理場所長 様

住所  
受託者 氏名 印

---

現場責任者

---

年 月

日付 曜日	献立名	食数			特記事項	点検		調理従事者等		記録者名	検査確認 栄養教諭 印
		幼稚園	小学校	中学校		衛生	施設	人数	出勤状況 入退室時間		
/	月								:		
									:		
									:		
/	火								:		
									:		
									:		
/	水								:		
									:		
									:		
/	木								:		
									:		
									:		
/	金								:		
									:		
									:		

※入退室時間は実際の入退室時刻を記入する。

※特記事項の欄には調理作業以外の業務内容や異物混入等の報告などを記入する。調理作業のない日には清掃・研修など業務内容を記入し、様式5の委託業務完了届の調理等業務実施日と一致すること。

# 委 託 業 務 完 了 届

年 月 日

瀬戸内市教育委員会 様

受託者 住所

氏名 \_\_\_\_\_ 印

下記のとおり 年 月分の業務を完了したのでお届けします。

## 記

- 1 委 託 業 務 名 邑久学校給食調理場調理等業務
- 2 履 行 場 所 邑久学校給食調理場、邑久幼稚園、牛窓東幼稚園  
邑久小学校、今城小学校、裳掛小学校、牛窓東小学校  
牛窓西小学校、牛窓北小学校、邑久中学校、牛窓中学校
- 3 調理等業務実施日

月/日	/	/	/	/	/	/	/	合 計  日
/	/	/	/	/	/	/	/	
/	/	/	/	/	/	/	/	

所長氏名 \_\_\_\_\_ 印 栄養教諭 氏名 \_\_\_\_\_ 印

年 月 日

瀬戸内市邑久学校給食調理場所長 様

年度 健康診断結果報告書

受託者 住所  
氏名

印

このことについて、下記のとおり報告します。

記

1. 受診結果

	氏名	受診月日	診断結果		氏名	受診月日	診断結果
1				11			
2				12			
3				13			
4				14			
5				15			
6				16			
7				17			
8				18			
9				19			
10				20			

※ 添付書類 医療機関の受診結果等 (写・原本証明付)



年 月 日

瀬戸内市邑久学校給食調理場所長 様

年度 検便結果報告書

受託者 住所  
氏名 印

このことについて、 年 月分（ 上期 ・ 下期 ）の結果を  
下記のとおり報告します。

記

検査結果表

	被検査者名	受付月日	決定月日	結果		被検査者名	受付月日	決定月日	結果
1					11				
2					12				
3					13				
4					14				
5					15				
6					16				
7					17				
8					18				
9					19				
10					20				

※ 添付書類 検査機関の結果報告書（原本）



瀬戸内市邑久学校給食調理場所長 様

年度 業務従事者等変更報告書

受託者 住所  
氏名 \_\_\_\_\_ 印

このことについて、下記のとおり報告します。

記

1 変更年月日 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日

2 業務従事者

(1) 現場責任者	変更前 _____	変更後 _____
(2) 現場副責任者	変更前 _____	変更後 _____
(3) 食品衛生責任者	変更前 _____	変更後 _____
(4) 従事者	変更前 _____	変更後 _____

3 変更後

氏名	性別	年齢	勤務形態	勤務時間 (h)	資格有無	
					調理師	栄養士

※勤務形態欄は、常勤、パート、代替等を記入。

4 添付書類 調理師免許 (写)、栄養士免許 (写)、健康診断書 (写・原本証明付)  
検査機関による検便検査結果報告書 (原本)

※様式10も併せて提出のこと。

年度 業務従事者経歴書

住所

委託業務調理場名

受託者

瀬戸内市邑久学校給食調理場

氏名

印

ふりがな 氏名	生年月日 年 月 日生
〒 ( ) ふりがな 現住所	電話 市外局番 ( )
緊急連絡先	

年 月 ~ 年 月	学歴 ・ 職歴 (最終のもの及び入社年月日)
年 月 ~ 年 月	特定給食業務の経歴 (年数)
年 月	免許 ・ 資格等

月 別 作 業 計 画 表

瀬戸内市邑久学校給食調理場所長 様

受託者名

現場責任者名

年 月

日	曜日	作 業 内 容	食数	出勤人員	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					

※作業内容欄には調理、その他（重点的な清掃や研修等）などを記入する。

# 運 転 日 誌

所 長	所長補佐	係 員	担 当 者

車 両 番 号	岡山	—
---------	----	---

平成 年 月 日 ( ) 天候 ( )

出庫時の走行km数		km	入庫時の走行km数	km	本日の走行km数		km	現場責任者	印
運 転 区 間	用 務	出 発 時 刻	温 度	到 着 時 刻	温 度	運 転 者 名	同 乗 者		
1	～	配・回( )	:	°C	:	°C			
2	～	配・回( )	:	°C	:	°C			
3	～	配・回( )	:	°C	:	°C			
4	～	配・回( )	:	°C	:	°C			
5	～	配・回( )	:	°C	:	°C			
6	～	配・回( )	:	°C	:	°C			
7	～	配・回( )	:	°C	:	°C			
8	～	配・回( )	:	°C	:	°C			
9	～	配・回( )	:	°C	:	°C			
10	～	配・回( )	:	°C	:	°C			
11	～	配・回( )	:	°C	:	°C			
12	～	配・回( )	:	°C	:	°C			
13	～	配・回( )	:	°C	:	°C			
14	～	配・回( )	:	°C	:	°C			

配…配送 回…回収 ( )…その他の用務を記入

始 業 点 検 項 目		○ ×
1	ブレーキ	
2	灯火装置 方向指示器, ストップランプ等	
3	サイドミラー	
4	タイヤ	
5	燃 料	満 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> <sup>1</sup> / <sub>2</sub> <sup>1</sup> / <sub>4</sub>
6	エンジン	
7	ブレーキペダル	
8	駐車ブレーキレバー	
9	シートベルト	
10	ワイパー	
11	開閉扉	
12	渡板又はパワーリフト	
13	庫内灯	
14	モニターテレビ	

終 業 点 検 項 目		○ ×
1	車両内部 洗浄	
2	” 消毒	
3	車両外部 洗浄	
4	タイヤ	

報告事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校からの伝言</li> <li>・車両に関する事等</li> </ul>
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	

※給油はゲージの 1/4 程度で補給。 その時, スタンドから貰った伝票を貼っておく。



(記入例)

年 月 日

瀬戸内市邑久学校給食調理場所長 様

〇〇年度 勤務体制表

住所

受託者

氏名

印

職種名	時間	7:00	8:00	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	18:00
調理師(責任者) (1人)(8.0h)			調理場 内消毒	下処理・調理場内 で仕込等監督		調 理	片づけ 消毒	休 憩	洗 浄		事 務		
調理員 (1人)(7.75h)				下処理・調理場 で仕込み		調 理	片づけ 消毒	休 憩	洗 浄		皿 確認		
栄養士(副責任者) (1人)(8.0h)			検収	物資の受け 取り下処理	調理場仕込み 品温チェック、記録取り		配膳 片づけ	休 憩	事 務				
パート (1人)(5.5h)				下処理・調理場 で仕込み		調 理	片づけ 消毒	休 憩	洗 浄				
パート(午前) (2人)(4.0h)				下処理・調理場 で仕込み		調 理	片づけ						
パート(午後) (1人)(4.0h)								準備	洗 浄		皿 確認		

※勤務内容例 ・場内消毒 ・下処理 ・仕込み ・調理 ・調理補助 ・休憩 ・洗浄 ・清掃  
 ・検収 ・記録 ・配缶 ・洗濯 ・事務処理

※職 種 例 ・栄養士 ・調理師 ・調理員 ・パート ・運転手

※基本的な勤務時間や配置人数などの勤務体制に変更のあった場合は再提出すること。



(参考例)

年 月 日

瀬戸内市邑久学校給食調理場所長 様

年度 研修計画書

住所

受託者

氏名

印

学期	研修テーマ	内 容	関係行事
1 学期			
2 学期			
3 学期			

※関係行事については、市や県が主催するものでなく会社独自に計画する講習会・検査・巡回指導などを記入する。

※学期毎もしくは月毎に研修テーマを決めるなど、年度当初に年間計画を作成し、計画的に実施する。

(参考例)

年 月 日

瀬戸内市邑久学校給食調理場所長 様

〇〇年度 研修計画書

住所

受託者

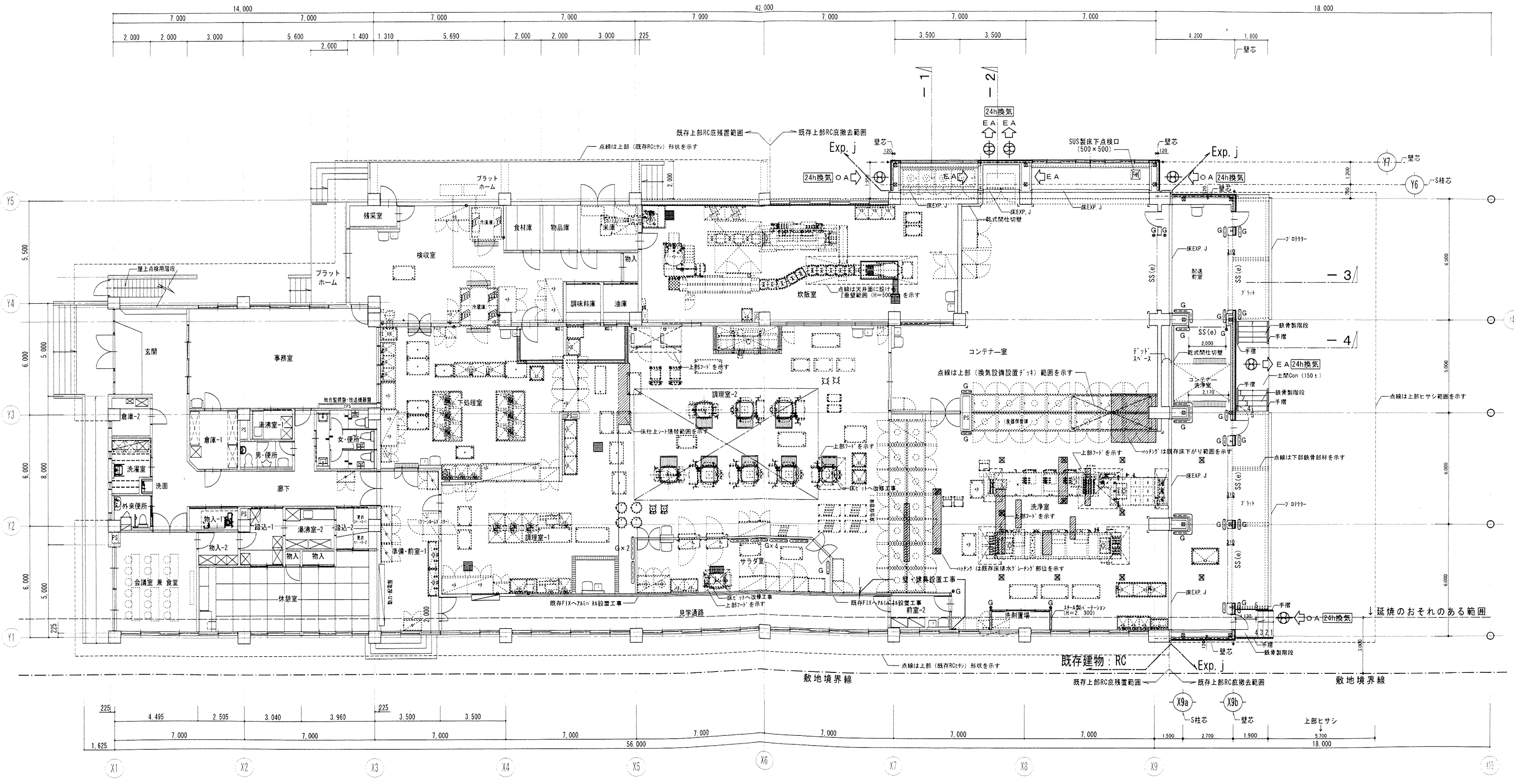
氏名

印

学期	研修テーマ	内 容	関係行事
1 学期	衛生管理の徹底について ・手洗いと二次汚染について  ・食中毒について  ・温度管理について	確実な手洗い、二次汚染の防止対策  特徴と防止のための注意点  中心温度・危険温度帯の認識	衛生講習会（5月）  細菌検査（6月）  衛生巡回（7月）
2 学期	作業管理について ・安全な作業について  ・調理作業について  ・洗浄作業について  ・異物混入について	危険箇所の確認、事故防止  材料確認・作業工程表・作業動線図  食器・器具の洗浄方法や残留物 床や溝の汚れ・水切りや乾燥  混入物・混入の時期・目視確認	衛生講習会（9月）  衛生巡回（11月）  本部研修会
3 学期	人事管理について ・ミーティングの見直しについて  ・声の掛け合いについて  ・自己管理の推進について	定期的ミーティングの内容  あいさつや作業中の安全確認  生活リズム・日頃からの健康管理	衛生講習会（2月）  衛生巡回（3月）

※関係行事については、市や県が主催するものでなく会社独自に計画する講習会・検査・巡回指導などを記入する。

※学期毎もしくは月毎に研修テーマを決めるなど、年度当初に年間計画を作成し、計画的に実施する。



14,000										42,000										18,000	
7,000	7,000	7,000	7,000	7,000	7,000	7,000	7,000	7,000	7,000	7,000	7,000	7,000	7,000	7,000	7,000	7,000	7,000	4,200	1,800		
2,000	2,000	3,000	5,600	1,400	1,310	5,690	2,000	2,000	3,000	225	3,500	3,500	4,200	1,800							

225	4,495	2,505	3,040	3,960	225	3,500	3,500	7,000	7,000	7,000	7,000	7,000	7,000	7,000	7,000	7,000	1,500	2,700	1,900	5,700	18,000							
1,625																				X9a	X9b	壁芯	上部ヒサン					
X1	X2	X3	X4	X5	X6	X7	X8	X9													X9a	X9b	壁芯	上部ヒサン				

邑久学校給食調理場設備概要

No.	品名	寸法(W×D×H)	台数
1	クリーンロッカー	1000×600×1900	6
2	一層シンク	1480×565×900	2
3	クリーンルームダスター	1500×1000×2250	1
4	冷凍庫	1200×800×1910	1
5	冷凍庫	625×800×1910	1
6	プレハブ冷凍庫	1800×1800×2460	1
7	プレハブ冷蔵庫	2100×2100×2250	1
8	器具消毒保管庫	1360×950×1920	1
9	器具消毒保管庫	2335×950×1920	1
10	検食用冷凍庫	625×650×1890	1
11	球根皮むき機	555×728×970	1
12	器具消毒保管庫	2150×950×1900	1
13	水切台	1200×800×800	1
14	パススルー冷蔵庫	1800×850×1910	2
15	包丁・まな板殺菌庫	550×600×1600	1
16	移動ラック	1000×600×1500	1
17	一層シンク	600×600×850	1
18	移動台	1500×600×850	1
19	スチームコンベクションオープン	1082×1117×1807	2
20	ラックインカート	772×1013×1742	1
21	連続フライヤー	3385×1690×1850	1
22	電磁回転釜	2050×1605×860	5
23	電磁回転釜	1760×1480×850	1
24	冷蔵庫	1800×800×1920	1
25	移動台	1800×900×850	1
26	フードスライサー	555×1203×1135	2
27	プレート殺菌庫	850×610×1360	1
28	サイの目切り機	660×645×745	1
29	器具消毒保管庫	2720×950×1920	1
30	高速度ミキサー	500×370×930	2
31	電気回転釜	1700×1040×850	2
32	調理台	1200×750×850	1
33	蓄冷剤凍結庫	745×800×1800	1
34	蓄冷剤凍結庫	750×800×1910	1
35	冷蔵庫	750×800×1910	1
36	冷凍庫	1500×800×1910	1
37	和え物釜	1570×1050×850	1
38	二層シンク	1500×750×850	1
39	食缶消毒保管庫	1750×950×1900	1
40	真空冷却機	1130×880×1760	2
41	三層シンク	2200×750×850	1
42	食缶消毒保管庫	2100×950×1900	1
43	食缶消毒保管庫	1750×950×1900	1
44	一層シンク	450×600×850	1
45	炊飯システム:張り込み昇降機	-×-×3395	1
46	炊飯システム:計量装置付納米庫	1200×1500×2750	1
47	炊飯システム:自動式電動水圧洗米機	790×872×2525	1
48	炊飯システム:中型充填機	1780×2110×2850	1
49	炊飯システム:連続IH炊飯機	4340×1065×980	1
50	炊飯システム:反転ほぐし機	1975×870×950	1

No.	品名	寸法(W×D×H)	台数
51	炊飯システム:炊飯釜洗浄機	4000×1450×1990	1
52	冷蔵庫	1500×800×1910	1
53	冷蔵庫	1500×800×1890	1
54	蓄冷剤凍結庫	750×800×1910	1
55	コンテナ	1400×790×1450	14
56	コンテナ	1400×790×1530	2
57	検食用冷凍庫	625×650×1890	1
58	食器用カートイン消毒保管庫	1350×2000×1953	1
59	食器用カートイン消毒保管庫	2650×2000×1953	3
60	収納カート	1140×840×1580	14
61	食缶用カートイン消毒保管庫	1350×2000×1953	1
62	食缶用カートイン消毒保管庫	2650×2000×1953	3
63	収納カート	1140×840×1580	14
64	食器・トレイ洗浄機	5900×1658×2090	1
65	食器浸漬装置	3700×1890×1780	1
66	食缶類洗浄機	7250×1675×2100	1
67	移動シンク	1500×900×850	1
68	超音波洗浄機	900×600×850	1
69	三層シンク	1800×750×900	1
70	移動台	1200×750×1300	2
71	移動台	1200×750×850	1
72	移動台	900×600×850	1
73	ソリッドシェルフ	1800×450×1800	1
74			
75			
76			
77			
78			
79			
80			
81			
82			
83			
84			
85			
86			
87			
88			
89			
90			
91			
92			
93			
94			
95			
96			
97			
98			
99			
100			