

## 愛知県立佐織特別支援学校給食調理等業務委託仕様書

愛知県立佐織特別支援学校における学校給食調理等業務の仕様は次のとおりとする。

- 1 委託業務名  
愛知県立佐織特別支援学校給食調理等業務委託
- 2 委託場所  
愛西市西川端町中東山37
- 3 委託期間  
令和6年4月1日から令和8年8月10日まで
- 4 業務の概要
  - (1) 検収・下処理・調理加工を行う。
    - ア. 調理形態、個別対応は児童生徒の実態に即して行う。  
調理形態は次のとおりである。
      - (ア) 普通食
      - (イ) 特別食
        - a 調整食（愛知県教育委員会が定める6形態食）
        - b 再調理食（2mm、5mm、1cm、2cmカット）
    - 個別対応は次のとおりである。
      - ・ アレルギー対応食
    - イ. 献立内容は行事、試食会、給食週間等、通常と異なる場合もある。
  - (2) 配缶・配膳及び運搬を行う。
  - (3) 食器・食缶等の洗浄、点検、消毒、保管を行う。
  - (4) 給食施設設備及び食堂の清掃、点検、消毒を行う。
  - (5) 残菜、残牛乳の計量と処理及び塵芥の処理を行う。
  - (6) その他上記(1)から(5)に関連する業務を行う。
- 5 業務要件
  - (1) 業務時間は午前8時30分から午後5時00分の間に行う。また、学校行事等に伴い、「土曜日、日曜日及び祝日に関する法律に規定する休日」に給食を実施する場合もある。
  - (2) 食材は愛知県立佐織特別支援学校（以下、学校という）が発注したものを使用する。
  - (3) 業務に必要な施設設備、調理器具、食器類は学校のものを使用する。
  - (4) 業務に必要な(3)以外の消耗品については、受託者が用意する。
  - (5) 従事員に必要な服装等については、受託者が用意する。
  - (6) 検便、ノロウイルス検査及び健康診断については、受託者が実施する。
  - (7) 費用負担については、資料8「費用の負担区分」のとおりとする。
  - (8) 衛生管理及び業務内容について、学校と月1回程度打合せを行う。また、学校から要請があった場合には、学校組織である学校給食委員会に出席する。
  - (9) 給食実態を把握するため、給食時間中に栄養教諭と巡視を行うことがある。
  - (10) 衛生管理は「学校給食衛生管理基準」（資料4）に従い行う。
- 6 食数等
  - (1) 基本食数は表1のとおりとする。なお、行事や授業等によって大幅に食数変動する場合はその都度指定する。また、欠席等で欠食がある場合は、集計された数を前週末までに提示する。

普通食は概ね370食/日、特別食は概ね3食/日（合計概ね373食/日）である。

※委託期間内において児童生徒の状態により、特別食・制限食等が必要になった場合はその都度栄養教諭と協議して対応すること。

※令和7年度以降は、年度当初に「クラス別児童生徒職員数一覧表」（様式2-1）及び「食物アレルギー対応一覧」（様式2-2）を提示する。

表1

| 普通食         |     |             | 特別食  |
|-------------|-----|-------------|------|
| 児童生徒        | 教職員 | 合計          | 再調理食 |
| 251<br>(11) | 119 | 370<br>(11) | 3    |

※（ ）の数はアレルギー食が必要な児童生徒予定内数である。

※表1の食数は予定数であり、上記の食数よりも増減が生じる可能性がある。

(2) 給食実施日

年間185日「令和6年度(2024年度)学校給食予定表」（様式1）参照

令和7年度以降の実施日は、年度当初に提示する。

※実施日は予定数であり学校教育運営上、増減が生じる可能性がある。

7 給食時間及び中間検査、検食時刻等

(1) 給食時間は通常午後0時10分から午後1時00分であることから、所定の配膳車配置場所への運搬は午前11時50分に終了する。また、行事等により給食時間を変更する場合はその都度指定する。

(2) 特別食の中間検査（調整食の調理形状検査）時刻は午前11時15分とする。

中間検査は、予め学校長が指定した学校職員と受託者（責任者又は調理担当者）で配膳前に行く。学校側が検査を行い、調理形状の改善を求められた場合には、その指示に従い再度調理する。

(3) 検食時刻は午前11時30分とする。

検食は、学校の教職員が食堂で行う。

(4) 配膳車の所定場所への返却は午後1時20分までとする。

配膳車等の返却時の運搬は、学校職員等が行う。

(5) 警報発令等による緊急時の対応はその都度協議し、指示する。

8 業務内容

(1) 食材の検収に関する事項は次のとおりとする。「学校給食衛生管理基準」（資料4）

「大量調理施設衛生管理マニュアル」（資料5）を参照する。なお、アレルギー対応に係る食材については、配合表等で確認すること。

食材の検収は検収表に基づき責任者又は責任者が指定し学校が承認した検収責任者が責任をもって行い、検収結果を「検収表」（様式6-1）および「当日納品物資用検収表」（様式6-2）に記入し毎日報告する。

(2) 調理業務に関する事項は次のとおりとする。

ア 栄養教諭が作成した献立表により調理を行う。

イ 学校が提供する食材料を使用し、主食・副食等を調理する。

ウ 重度重複障害児に対応するための特別食や、食物アレルギー対応食、行事食等も併せて調理する。

エ 献立の打合せを週1回以上、栄養教諭と受託者側の責任者又は副責任者で行う。

オ 献立の提示及び報告事項については表2の様式による。なお、様式の内容・形式

については、変更となる場合がある。

表2 提示及び報告事項の内容等

| 様式 | 内 容  | 時 期          |            |
|----|--|--------------|------------|
|    |  | 提示           | 報告         |
| 1  | 学校給食年間実施予定表（様式1）                                   | 年度当初         |            |
| 2  | クラス別児童生徒職員数一覧表（様式2-1）<br>食物アレルギー対応一覧（様式2-2）        | 年度当初<br>及び随時 |            |
| 3  | 食堂配置図（様式3-1）<br>移動用ワゴン割り振り（様式3-2）                  | 年度当初<br>及び随時 |            |
| 4  | 予定献立表（様式4-1）<br>月別アレルギー対応予定表（様式4-2）                | 前月末          |            |
| 5  | 調理室手配表（様式5）  | 前週           |            |
| 6  | 検収表（様式6-1）<br>当日納品物資用検収表（様式6-2）                    | 前月末<br>及び随時  | 毎日         |
| 7  | 作業工程表（様式7）   |              | 毎日         |
| 8  | 作業動線図（様式8）   |              | 毎日         |
| 9  | 衛生管理チェックリスト【学校給食日常点検表①】（様式9-1）<br>温度計校正記録表（様式9-2）  |              | 毎日及び<br>毎月 |
| 10 | 水質検査及び温度記録表（様式10）                                  |              | 毎日         |
| 11 | 刃物等チェック表（様式11）                                     |              | 毎日         |
| 12 | 喫食表（様式12）  | 前週及び<br>随時   | 毎日         |
| 13 | 当日食数表（様式13）  |              | 毎日         |
| 14 | 配缶量表（様式14）   | 年度当初<br>及び随時 |            |
| 15 | 給食調理従事者の衛生管理点検表（様式15-1）<br>作業応援者の健康状態点検記録表（様式15-2） |              | 毎日及び<br>随時 |
| 16 | 厨房立ち入り者健康管理表（様式16）                                 |              | 随時         |
| 17 | 給食残食記録表（様式17）                                      |              | 月末         |
| 18 | 保存食日誌（様式18）  |              | 月末         |
| 19 | 調味料計量表（様式19）                                       |              | 随時         |
| 20 | 食物アレルギー対応食チェック表（様式20）                              | 前月末          |            |
| 21 | 戸締まりチェック表（様式21）                                    |              | 毎週         |
| 22 | 健康診断の実施結果について（報告）（様式22）                            |              | 実施後        |
| 23 | 検便検査成績結果について（報告）（様式23）                             |              | 実施後        |
| 24 | 調理業務従事者等の届出について（報告）（様式24）                          |              | 当初         |
| 25 | 調理業務従事者等の変更について（報告）（様式25）                          |              | 随時         |
| 26 | 業務完了届（様式26）  |              | 月末         |

(3) 調理作業に関する事項は次のとおりとする。

ア 「学校給食衛生管理基準」(資料4)に従い行う。

イ 調理過程は「給食調理作業仕様書」(資料1)及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」(資料5)に従い行う。

ウ 食材の取り扱いは「給食調理作業仕様書」(資料1)及び「学校給食衛生管理基準」(資料4)、「大量調理施設衛生管理マニュアル」(資料5)に従って行う。

エ 加熱、冷却時は中心温度計で測定し、「水質検査及び温度記録表」(様式10)に記入する。

オ 喫食表(様式12)及び当日食数表(様式13)に従って行う。

カ 特別食は個別に配膳する。(児童生徒の状態により複数の形態を組み合わせる場合もある)

キ 調理過程に異物混入や不適格な食材を認めた場合は、速やかに栄養教諭または予め学校長が定めた学校職員に申し出る。「学校における食中毒等発生時の連絡体制」(資料7)参照

(4) 保存食の採取は、「保存食の取り扱い要領」(資料6)に従い行う。

(5) 調理加工の完了時には配缶前に受託者側の責任者立会いのもと栄養教諭または学校長が予め指定した学校職員が検査を行う。

(6) 配膳・下膳作業に関する事項は次のとおりとする。

配缶・配食は当日食数表(様式13)及び配缶量表(様式14)により行う。

ア 配膳車は200mg/lの次亜塩素酸ナトリウム液またはこれと同等の効果を有する方法で消毒し、給食に必要な食器、食器具、主食、副食、牛乳等をクラス毎に積載する。

イ 食堂で喫食する児童生徒・学校職員の給食は食堂テーブルに用意する。また一部の学校職員の給食は所定の場所に用意する。場所等については年度当初に提示する。

ウ 食堂のテーブルは給食が始まる前に200mg/lの次亜塩素酸ナトリウム液に浸した専用の布巾で拭き上げる。

エ 食物アレルギー対応食及び特別食は個別に配膳し、食堂カウンターに用意する。

オ 食堂及び配膳車からの下膳(食器返却作業等)を行う。

(7) 洗浄作業及び消毒に関する事項は次のとおりとする。

ア 食器、食缶、食器具等の洗浄作業は「学校給食衛生管理基準」(資料4)、「調理場における洗浄・消毒マニュアル」(資料9)に従い行う。

イ 調理後の機械器具等の洗浄は原則として配膳終了後に行う。

ウ 食器洗浄機は他の作業終了後、洗浄を行う。

(8) 給食室等の清掃に関する事項は次のとおりとする。

ア 作業終了後は「大量調理施設衛生管理マニュアル」(資料5)に従い、給食室内の清掃及び整理整頓を行う。

イ 給食室の床は作業終了後清掃、その後200mg/lの次亜塩素酸ナトリウム液を含ませたモップで拭き上げる。週1回は作業終了後清掃、洗剤で洗浄、こすり洗いをし、その後200mg/lの次亜塩素酸ナトリウム液を含ませたモップで拭き上げる。ただし、水、野菜くず等を床に落とした場合も洗浄作業を行う。

ウ 排水溝、グレーチングは作業終了後蓋を上げて清掃・洗浄し、200mg/lの次亜塩素酸ナトリウム液で消毒する。グリストラップは、週1回以上洗浄する。

エ 食堂及び配膳車については、給食終了後、清掃、消毒を行う。

オ アレルギー対応食の札、特別食の名前札等は、洗浄・消毒し、数の確認を行う。

カ 食堂及び教室で使用した布巾は、洗浄・消毒・乾燥し、数の確認を行う。

(9) 残菜、塵芥及び廃油の処理に関する事項は「学校給食衛生管理基準」(資料4)に従い行う。

## 9 従事員の配置基準

(1) 従事員の配置に関する事項は次のとおりとする。

ア 配置人数、資格、条件は表3のとおりとする。

※ 資格・条件については、同等と認められる者を含む。

表3 従事員の配置基準

| 職名   | 資格  | 人数 | 条件                             |
|------|-----|----|--------------------------------|
| 責任者  | 栄養士 | 1人 | 正規職員で実務経験2年以上の病院給食又は学校給食の指導経験者 |
| 副責任者 | 調理師 | 1人 | 正規職員で病院給食又は学校給食調理経験者           |

イ 責任者、副責任者は正社員とし、離職した場合を除き原則として専任者とする。

ウ 責任者は業務遂行上の責任者として調理従事者を指導・監督し、また、栄養教諭及び学校との連絡調整を行う。

エ 副責任者は、責任者を補佐する。

## 2) 従事員の届出等

ア 従事員の名簿「調理業務従事者等の届出について(報告)」(様式24)を提出する。

イ 従事員の異動がある場合はその都度変更名簿「調理業務従事者等の変更について(報告)」(様式25)を提出する。

ウ 従事員として不適当と思われる者については、受託者に対し交替を求めることができる。

## 10 安全・衛生管理

(1) 「学校給食衛生管理基準」(資料4)及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」(資料5)を遵守する。その他、学校給食に関して文部科学省から出されているマニュアルを参考にする。

(2) 「衛生管理チェックリスト【学校給食日常点検表①】」(様式9-1)に毎日記入し、報告する。

(3) 従事員の衛生管理は次のとおりとする。

ア 毎日の健康管理を行う。

イ 検便は毎月2回以上とし、「検便検査成績結果について(報告)」(様式23)を報告する。検査項目は次のとおりとする。

赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌O157

また、検査結果が陽性の場合、速やかに報告し、指示に従う。

ウ ノロウイルス検査は、遺伝子型によらず、概ね1gあたり $10^5$ オーダーのノロウイルスを検出できる検査法(例:RT-PCR法、リアルタイムPCR法)により少なくとも10月から3月の間、月1回以上実施し、「検便検査成績結果について(報告)」(様式23)を報告する。また、検査が陽性の場合、速やかに報告し、指示に従う。

エ 健康診断は年1回以上実施し、「健康診断の実施結果について(報告)」(様式22)により報告する。

オ 従事員は「給食従事者の衛生管理点検表」(様式15-1)に記入し、毎日報告す

る。

#### 11 調理業務以外

- (1) 学校給食用牛乳パックについては、関係自治体の指導の下、学校側と協力して適切な処理方法を検討の上行うこと。
- (2) 毎月の業務完了後、「委託業務完了届」(様式26)を提出する。
- (3) 業務終了後、給食室の戸締り施錠は責任者が「戸締まりチェック表」(様式21)により毎日確認すること。
- (4) 調味料等の在庫管理を行い、「調味料計量表」(様式19)に記入すること。
- (5) 夏期休業中等の長期休業時には次のことを行うこと。
  - ア 検収室・食品庫・下処理室・上処理室・洗浄室等の清掃作業を行う。
  - イ 厨房機器の点検・整備及び清掃作業を行う。
  - ウ 食器、食缶、食器籠等の洗浄と漂白をする。また、食物アレルギー食の札、特別食の名前札を確認し、修正・修繕を行う。
  - エ 食堂の清掃作業を行う。(窓の清掃を含む)
  - オ その他の作業についての打合せを栄養教諭と受託者側の責任者、副責任者で行う。

#### 12 施設・設備・器具等の破損

受託者は、施設、設備、器具等が破損したり損耗したりして使用困難な場合は、速やかに栄養教諭等または学校担当者に報告し、その指示に従う。なお、受託者の責任において破損した場合は、その損害を賠償する。

#### 13 緊急時の連絡体制

受託者は調理従事員の連絡先を把握し、緊急連絡網を作成し提出するとともに、緊急時(食中毒、異物混入、天災等)に学校から連絡がとれるように責任者の連絡先を学校に報告する。また、緊急時には校長または校長が指定した学校職員の指示に従い、事故等の発生の原因究明のため、報告(発生の経過、健康記録、作業工程、作業動線、検収など)を行うとともに、事故後の対応策を講ずるなど適切な対応をする。

#### 14 その他

- (1) 業務の遂行に当たって知り得た情報等については、守秘義務を遵守する。
- (2) 受託者は安全衛生管理に関する研修、調理技術の向上のための研修を徹底する。
- (3) 給食提供開始までに円滑な業務遂行のためのシミュレーションを行う。

## 添 付 資 料 一 覧

|       |                                   |
|-------|-----------------------------------|
| 資料1   | 給食調理作業仕様書                         |
| 資料2   | 食形態段階表                            |
| 資料3-1 | 形態別調理のポイント(素材別)                   |
| 資料3-2 | 形態別調理のポイント(献立別)                   |
| 資料4   | 学校給食衛生管理基準(受託側で最新版を参照すること)        |
| 資料5   | 大量調理施設衛生管理マニュアル(受託側で最新版を参照すること)   |
| 資料6   | 保存食の取り扱い要領                        |
| 資料7   | 学校における食中毒等発生時の連絡体制                |
| 資料8   | 費用の負担区分                           |
| 資料9   | 調理場における洗浄・消毒マニュアル(受託側で最新版を参照すること) |

## 給食調理作業仕様書

愛知県立佐織特別支援学校

### 1 業務時間帯

委託業務は、委託者が指定する勤務時間（8：30から17：00まで）の範囲内において行うこと。なお、学校行事等に伴い、土曜日、日曜日及び国民の祝日に関する法律に規定する休日に給食を実施する場合は、別途協議する。

### 2 食事内容

- (1) 献立内容は、「月間予定献立表」（様式4）ならびに「調理室手配表（以下「手配表」という）」（様式5）のとおりに行う。
- (2) 特別食等を必要とする場合は、栄養教諭等と事前協議を行い、児童生徒の障害に合った特別食等の提供を行う。
  - ① 特別食は、アレルギー対応食にも対応することを考慮する。
  - ② 特別食は、児童生徒の状況により複数の形態を組み合わせる。（特に移行期）
  - ③ 特別食は、「児童生徒食形態一覧表」に基づいて対応する。
  - ④ 特別食は、児童生徒の健康状態等により調理形態等を当日変更することもある。その場合、所定の時間までに指示する。
  - ⑤ 年度初め、特に新1年生や転入生の口腔機能にみあった調理形態の決定を行う「選定期間」には複数の調理形態食を提供する。また、口腔機能・病状等の変化により、調理形態食の変更にも対応する。
- (3) 一般的な献立内容のほかに、下記の行事食等を実施する。
  - ① 給食試食会（保護者等）（年2回）
  - ② 季節に合わせた給食
  - ③ 年3回程度「食育月間」「食育の日」とし、通常よりも工夫した給食で提供
  - ④ リクエスト給食等のお楽しみ給食・給食週間
  - ⑤ 学校行事に伴う給食

### 3 調理内容

- (1) 調理形態  
普通食と特別食を合わせた形態を調理形態の基本とする。その他、手配表に従い、別調理作業中その一部を取り出し配膳等をする場合がある。
- (2) 調理は、その日の食材により調味料の割合が異なるため、加減しながら使用する。  
（食材の産地、季節、茹で加減、灰汁の状態、遊離塩素濃度等により味が変化する）
- (3) 特別食の調理
  - ① 調整食は、食材の下処理段階から普通食とは別に調理を行う。

ア. 原則として普通食と同食材を使用し形態別調理を実施する。ただし、料理の内容、または形態区分により別食材を使用することもある。

イ. 食材の下処理については、当日の鮮度や状態等により処理方法を変えることがある。

ウ. 調整食に使用する野菜類の加熱は、食材の種類や状態により鍋類を使い分ける。

エ. 調整食については、「食形態段階表」（資料 2）「形態別調理のポイント（素材別・献立別）」（資料 3-1、3-2）を参考にする。

② 再調理食は、普通食を仕様にあわせて行う。

③ アレルギー対応食は、指示書に従い以下のように行う。

ア. アレルギー対応食についても形態別調理を行う。

イ. 主なアレルギー対応食は除去食とする。

ウ. アレルギー食材は、児童生徒のアレルギー状況により個別に除去する。

エ. 原則的にそば、そばを由来としたもの、キウイ、キウイを由来としたもの、ピーナッツ、ピーナッツを由来としたものは使用しない。

#### 4 給食時間及び検食時間

(1) 給食時間は、12時10分から13時00分とするが、所定の場所への配膳車到着時刻は、11時50分とする。なお、行事、授業等によって時間を変更する場合は、その都度指定する。

(2) 検食時刻は、11時30分とする。

(3) 下膳時刻は、最終13時20分とする。

(4) 警報発令等による緊急時の対応はその都度協議する。

#### 5 調理業務

(1) 調理作業は、食事の提供当日に実施すること。

(2) 調理準備

① 調理業務は、「学校給食衛生管理基準」（資料 4）、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（資料 5）、「調理室手配表」（様式 5）により行い、「形態別調理のポイント（素材別・献立別）」（資料 3-1、3-2）を参考にする。

② 業務責任者は、献立表及び手配表をもとに、「作業工程表」（様式 7）と「作業動線図」（様式 8）を作成し、原則として給食実施日の3日前までに栄養教諭及び学校栄養職員（以下「栄養教諭等」という）に提出し、確認を受ける。ただし、祝日等になる場合は、栄養教諭等が確実に確認できるように調整する。

③ 必要に応じて、栄養教諭等は受託者側の責任者又は副責任者に対し作業の確認をする。

④ 検収の段階で異常が認められた場合は、納品業者を帰さずに、速やかに栄養教諭等に連絡する。

⑤ 調理過程に異物混入や不適格な食材を認めた場合は、速やかに栄養教諭等に申し出る。

(3) 盛付及び配膳（配食）

① 盛付・配膳（配食）は、手配表及び喫食表（様式 12）、当日食数表（様式 13）、配缶量表（様式 14）に従い行うこと。



- ア. 普通食は、学年ごとの換算量と人数に基づき食缶配膳とする。
  - イ. 特別食及びアレルギー対応食については、食札（個人の氏名と食事内容を示したもの）及び手配表に従い、換算数に基づき個人別に盛り付ける。（形態が複数の盛り合わせになる場合は、1人分に注意を払う）
  - ウ. 食缶等に計量した料理は必ず蓋をして配膳車に準備する。蓋がない場合は、食品包装用フィルム等で覆い、所定の場所に配置する。
  - エ. 食堂で喫食する職員等に関しては、換算数と指示に基づき配膳を行う。食堂での配膳は11時15分以降に開始する。
- ② 盛付方法
- ア. 特別食は献立ごとの調理方法をとるため、各形態で個別の容器に盛り付ける。
  - イ. 特別食の盛付では、児童生徒の実態に合わせて複数の形態を盛り合わせ、1人分とする場合がある。
  - ウ. 児童・生徒の健康状態により、配食量に増減がある場合は、別途指示する。
  - エ. 特別食は、盛り付け後、指示に従い食札とともに所定の場所に準備する。
- ③ 食器等の準備
- ア. 普通食の食器、食器具、お盆等は当日の指示に従い、食缶毎に指定のかごに準備する。種類、数量等は別途指示する。
  - イ. 予備の食器等を食堂に毎日準備する。
- ④ 引渡し方法
- ア. 各部の給食時間に合わせ、食缶を配膳車にセットし、所定の場所まで運搬する。
  - イ. 引渡し後も、給食の配食量や食器具の不足等について問題が生じた場合は、速やかに対応すること。
  - ウ. 配膳車の運搬・返却は、学校職員等が行う。
- ⑤ その他
- ア. 喫食する際に注意することがあるときは、速やかに栄養教諭等に連絡する。
  - イ. 異物混入等、料理に異常を認めた場合は、現状を変えずに速やかに栄養教諭等に連絡し、指示に従う。
  - ウ. 配膳車は、所定の場所に回収する。
  - エ. 食堂と配膳車からの下膳等を行う。
- (4) 洗浄、点検、消毒、保管、清掃
- 「学校給食衛生管理基準」（資料4）、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（資料5）及び、「調理場における洗浄・消毒マニュアル」（資料9）を参考に行う。
- (5) 残菜、残牛乳、厨芥等の処理
- 「学校給食衛生管理基準」（資料4）、及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」（資料5）を参考に行う。
- (6) 施設管理
- 「学校給食衛生管理基準」（資料4）、及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」（資料5）を参

考に行う。

(7) 日常点検

- ① 本調理業務委託に係る各工程における衛生管理については、「衛生管理チェックリスト【学校給食日常点検表①】」（様式9-1）により常に点検し、衛生管理の徹底に努めること。
- ② 衛生管理チェックは、業務責任者が毎日実施し、作業終了後、栄養教諭等に提出すること。
- ③ 調理従事者の健康状態に常に注意し、毎日、個人別に「給食調理従事者の衛生管理点検表」（様式15-1）へ記録を残すこと。

(8) その他

- ① 学校で実施される工事、害虫駆除等の際には、それに伴う特別清掃業務等を含み学校に協力すること。
- ② 調理業務及び定期清掃業務等に使用する水、電気、ガス等については節減に努めること。

# 令和 6 年度 学校給食年間実施予定表

愛知県立佐織特別支援学校

| 週 | 4月 |    | 5月 |    | 6月 |    | 7月 |    | 9月 |    | 10月 |    | 11月 |    | 12月 |    | 1月 |    | 2月 |    | 3月 |    |   |    |   |    |
|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|----|-----|----|-----|----|----|----|----|----|----|----|---|----|---|----|
|   | 曜  | 日  | 曜  | 日  | 曜  | 日  | 曜  | 日  | 曜  | 日  | 曜   | 日  | 曜   | 日  | 曜   | 日  | 曜  | 日  | 曜  | 日  | 曜  | 日  | 曜 | 日  |   |    |
| 1 | 月  | 1  | 月  | 1  | 月  | 1  | 月  | 1  | 月  | 1  | 月   | 1  | 月   | 1  | 月   | 1  | 月  | 1  | 月  | 1  | 月  | 1  | 月 | 1  |   |    |
|   | 火  | 2  | 火  | 2  | 火  | 2  | 火  | 2  | 火  | 2  | 火   | 2  | 火   | 2  | 火   | 2  | 火  | 2  | 火  | 2  | 火  | 2  | 火 | 2  |   |    |
|   | 水  | 3  | 水  | 3  | 水  | 3  | 水  | 3  | 水  | 3  | 水   | 3  | 水   | 3  | 水   | 3  | 水  | 3  | 水  | 3  | 水  | 3  | 水 | 3  |   |    |
|   | 木  | 4  | 木  | 4  | 木  | 4  | 木  | 4  | 木  | 4  | 木   | 4  | 木   | 4  | 木   | 4  | 木  | 4  | 木  | 4  | 木  | 4  | 木 | 4  |   |    |
|   | 金  | 5  | 金  | 5  | 金  | 5  | 金  | 5  | 金  | 5  | 金   | 5  | 金   | 5  | 金   | 5  | 金  | 5  | 金  | 5  | 金  | 5  | 金 | 5  |   |    |
|   | 土  | 6  | 土  | 6  | 土  | 6  | 土  | 6  | 土  | 6  | 土   | 6  | 土   | 6  | 土   | 6  | 土  | 6  | 土  | 6  | 土  | 6  | 土 | 6  |   |    |
|   | 日  | 7  | 日  | 7  | 日  | 7  | 日  | 7  | 日  | 7  | 日   | 7  | 日   | 7  | 日   | 7  | 日  | 7  | 日  | 7  | 日  | 7  | 日 | 7  |   |    |
| 2 | 月  | 8  | 月  | 8  | 月  | 8  | 月  | 8  | 月  | 8  | 月   | 8  | 月   | 8  | 月   | 8  | 月  | 8  | 月  | 8  | 月  | 8  | 月 | 8  | 月 | 8  |
|   | 火  | 9  | 火  | 9  | 火  | 9  | 火  | 9  | 火  | 9  | 火   | 9  | 火   | 9  | 火   | 9  | 火  | 9  | 火  | 9  | 火  | 9  | 火 | 9  |   |    |
|   | 水  | 10 | 水  | 10 | 水  | 10 | 水  | 10 | 水  | 10 | 水   | 10 | 水   | 10 | 水   | 10 | 水  | 10 | 水  | 10 | 水  | 10 | 水 | 10 |   |    |
|   | 木  | 11 | 木  | 11 | 木  | 11 | 木  | 11 | 木  | 11 | 木   | 11 | 木   | 11 | 木   | 11 | 木  | 11 | 木  | 11 | 木  | 11 | 木 | 11 |   |    |
|   | 金  | 12 | 金  | 12 | 金  | 12 | 金  | 12 | 金  | 12 | 金   | 12 | 金   | 12 | 金   | 12 | 金  | 12 | 金  | 12 | 金  | 12 | 金 | 12 |   |    |
|   | 土  | 13 | 土  | 13 | 土  | 13 | 土  | 13 | 土  | 13 | 土   | 13 | 土   | 13 | 土   | 13 | 土  | 13 | 土  | 13 | 土  | 13 | 土 | 13 |   |    |
|   | 日  | 14 | 日  | 14 | 日  | 14 | 日  | 14 | 日  | 14 | 日   | 14 | 日   | 14 | 日   | 14 | 日  | 14 | 日  | 14 | 日  | 14 | 日 | 14 |   |    |
| 3 | 月  | 15 | 月  | 15 | 月  | 15 | 月  | 15 | 月  | 15 | 月   | 15 | 月   | 15 | 月   | 15 | 月  | 15 | 月  | 15 | 月  | 15 | 月 | 15 | 月 | 15 |
|   | 火  | 16 | 火  | 16 | 火  | 16 | 火  | 16 | 火  | 16 | 火   | 16 | 火   | 16 | 火   | 16 | 火  | 16 | 火  | 16 | 火  | 16 | 火 | 16 |   |    |
|   | 水  | 17 | 水  | 17 | 水  | 17 | 水  | 17 | 水  | 17 | 水   | 17 | 水   | 17 | 水   | 17 | 水  | 17 | 水  | 17 | 水  | 17 | 水 | 17 |   |    |
|   | 木  | 18 | 木  | 18 | 木  | 18 | 木  | 18 | 木  | 18 | 木   | 18 | 木   | 18 | 木   | 18 | 木  | 18 | 木  | 18 | 木  | 18 | 木 | 18 |   |    |
|   | 金  | 19 | 金  | 19 | 金  | 19 | 金  | 19 | 金  | 19 | 金   | 19 | 金   | 19 | 金   | 19 | 金  | 19 | 金  | 19 | 金  | 19 | 金 | 19 |   |    |
|   | 土  | 20 | 土  | 20 | 土  | 20 | 土  | 20 | 土  | 20 | 土   | 20 | 土   | 20 | 土   | 20 | 土  | 20 | 土  | 20 | 土  | 20 | 土 | 20 |   |    |
|   | 日  | 21 | 日  | 21 | 日  | 21 | 日  | 21 | 日  | 21 | 日   | 21 | 日   | 21 | 日   | 21 | 日  | 21 | 日  | 21 | 日  | 21 | 日 | 21 |   |    |
| 4 | 月  | 22 | 月  | 22 | 月  | 22 | 月  | 22 | 月  | 22 | 月   | 22 | 月   | 22 | 月   | 22 | 月  | 22 | 月  | 22 | 月  | 22 | 月 | 22 | 月 | 22 |
|   | 火  | 23 | 火  | 23 | 火  | 23 | 火  | 23 | 火  | 23 | 火   | 23 | 火   | 23 | 火   | 23 | 火  | 23 | 火  | 23 | 火  | 23 | 火 | 23 |   |    |
|   | 水  | 24 | 水  | 24 | 水  | 24 | 水  | 24 | 水  | 24 | 水   | 24 | 水   | 24 | 水   | 24 | 水  | 24 | 水  | 24 | 水  | 24 | 水 | 24 |   |    |
|   | 木  | 25 | 木  | 25 | 木  | 25 | 木  | 25 | 木  | 25 | 木   | 25 | 木   | 25 | 木   | 25 | 木  | 25 | 木  | 25 | 木  | 25 | 木 | 25 |   |    |
|   | 金  | 26 | 金  | 26 | 金  | 26 | 金  | 26 | 金  | 26 | 金   | 26 | 金   | 26 | 金   | 26 | 金  | 26 | 金  | 26 | 金  | 26 | 金 | 26 |   |    |
|   | 土  | 27 | 土  | 27 | 土  | 27 | 土  | 27 | 土  | 27 | 土   | 27 | 土   | 27 | 土   | 27 | 土  | 27 | 土  | 27 | 土  | 27 | 土 | 27 |   |    |
|   | 日  | 28 | 日  | 28 | 日  | 28 | 日  | 28 | 日  | 28 | 日   | 28 | 日   | 28 | 日   | 28 | 日  | 28 | 日  | 28 | 日  | 28 | 日 | 28 |   |    |
| 5 | 月  | 29 | 月  | 29 | 月  | 29 | 月  | 29 | 月  | 29 | 月   | 29 | 月   | 29 | 月   | 29 | 月  | 29 | 月  | 29 | 月  | 29 | 月 | 29 | 月 | 29 |
|   | 火  | 30 | 火  | 30 | 火  | 30 | 火  | 30 | 火  | 30 | 火   | 30 | 火   | 30 | 火   | 30 | 火  | 30 | 火  | 30 | 火  | 30 | 火 | 30 |   |    |
|   | 水  |    | 水  |    | 水  |    | 水  |    | 水  |    | 水   |    | 水   |    | 水   |    | 水  |    | 水  |    | 水  |    | 水 |    |   |    |
|   | 木  |    | 木  |    | 木  |    | 木  |    | 木  |    | 木   |    | 木   |    | 木   |    | 木  |    | 木  |    | 木  |    | 木 |    |   |    |
|   | 金  |    | 金  |    | 金  |    | 金  |    | 金  |    | 金   |    | 金   |    | 金   |    | 金  |    | 金  |    | 金  |    | 金 |    |   |    |
|   | 土  |    | 土  |    | 土  |    | 土  |    | 土  |    | 土   |    | 土   |    | 土   |    | 土  |    | 土  |    | 土  |    | 土 |    |   |    |
|   | 日  |    | 日  |    | 日  |    | 日  |    | 日  |    | 日   |    | 日   |    | 日   |    | 日  |    | 日  |    | 日  |    | 日 |    |   |    |
|   | 月  |    | 月  |    | 月  |    | 月  |    | 月  |    | 月   |    | 月   |    | 月   |    | 月  |    | 月  |    | 月  |    | 月 |    |   |    |
|   | 火  |    | 火  |    | 火  |    | 火  |    | 火  |    | 火   |    | 火   |    | 火   |    | 火  |    | 火  |    | 火  |    | 火 |    |   |    |

給食回数 14 給食回数 20 給食回数 20 給食回数 13 給食回数 17 給食回数 21 給食回数 19 給食回数 14 給食回数 17 給食回数 17 給食回数 13 給食回数 17 給食回数 17 給食回数 13

クラス別 児童生徒職員数 一覧表

| 小学部   |  | 児童       | 職員 | 担任・介助者    | 合計 | 中・高等部 |  | 生徒 | 職員 | 担任・介助者 | 合計 |
|-------|--|----------|----|-----------|----|-------|--|----|----|--------|----|
|       |  |          |    |           |    |       |  |    |    |        |    |
|       |  |          |    |           |    |       |  |    |    |        |    |
|       |  |          |    |           |    |       |  |    |    |        |    |
|       |  |          |    |           |    |       |  |    |    |        |    |
|       |  |          |    |           |    |       |  |    |    |        |    |
|       |  |          |    |           |    |       |  |    |    |        |    |
|       |  |          |    |           |    |       |  |    |    |        |    |
|       |  |          |    |           |    |       |  |    |    |        |    |
|       |  |          |    |           |    |       |  |    |    |        |    |
|       |  |          |    |           |    |       |  |    |    |        |    |
| 小低合計  |  | 0        | 0  |           | 0  |       |  |    |    |        |    |
|       |  |          |    |           |    |       |  |    |    |        |    |
|       |  |          |    |           |    |       |  |    |    |        |    |
|       |  |          |    |           |    |       |  |    |    |        |    |
|       |  |          |    |           |    |       |  |    |    |        |    |
|       |  |          |    |           |    |       |  |    |    |        |    |
|       |  |          |    |           |    |       |  |    |    |        |    |
|       |  |          |    |           |    |       |  |    |    |        |    |
|       |  |          |    |           |    |       |  |    |    |        |    |
|       |  |          |    |           |    | 中 合計  |  | 0  | 0  |        | 0  |
|       |  |          |    |           |    |       |  |    |    |        |    |
|       |  |          |    |           |    |       |  |    |    |        |    |
|       |  |          |    |           |    |       |  |    |    |        |    |
|       |  |          |    |           |    |       |  |    |    |        |    |
|       |  |          |    |           |    |       |  |    |    |        |    |
|       |  |          |    |           |    |       |  |    |    |        |    |
| 小高合計  |  | 0        | 0  |           | 0  |       |  |    |    |        |    |
| 小 合計  |  | 0        | 0  |           | 0  |       |  |    |    |        |    |
|       |  | 曜日       |    | 月 火 水 木 金 |    |       |  |    |    |        |    |
| 非常勤職員 |  |          |    |           |    |       |  |    |    |        |    |
|       |  |          |    |           |    |       |  |    |    |        |    |
|       |  |          |    |           |    |       |  |    |    |        |    |
|       |  |          |    |           |    |       |  |    |    |        |    |
|       |  |          |    |           |    |       |  |    |    |        |    |
|       |  | 非常勤食数 合計 |    |           |    |       |  |    |    |        |    |
| 事務    |  |          |    |           |    |       |  |    |    |        |    |
| 養教    |  |          |    |           |    |       |  |    |    |        |    |
| 調理    |  |          |    |           |    | 高 合計  |  | 0  | 0  |        | 0  |
| 栄教    |  |          |    |           |    |       |  |    |    |        |    |

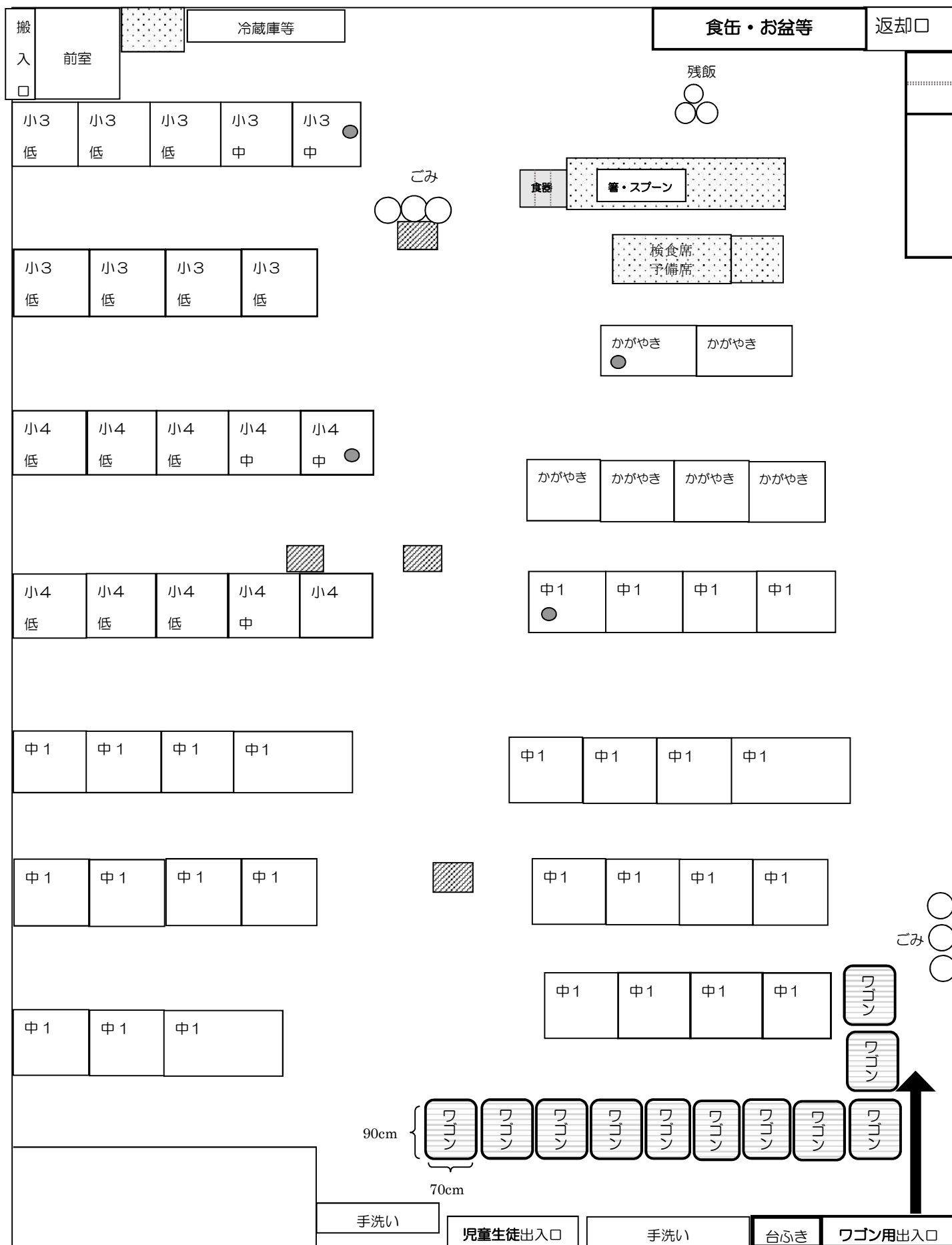
年度 食物アレルギー対応一覧表 (例)

| 対応者             | 原因食物              | 給食における対応       |
|-----------------|-------------------|----------------|
| 部 年 組<br>○○ ○○○ | 桃 (加熱済も含む)        | 除去又は無配膳 (一部弁当) |
|                 | キウイ (加熱済も含む)      | 給食で提供しない       |
| 部 年 組<br>●● ●●● | 鶏卵                | 除去又は無配膳 (一部弁当) |
|                 | 牛乳・乳製品            |                |
|                 | 甲殻類 (エビ・カニ)       |                |
|                 | 貝類 (エキス含む)        |                |
|                 | ピーナッツ             | 給食で提供しない       |
| 部 年 組<br>○○ ○○○ | 魚卵 (ししゃも・いくら・たらこ) | 除去又は無配膳 (一部弁当) |
| 部 年 組<br>●● ●●● | 大豆・大豆加工品          | 除去又は無配膳 (一部弁当) |
|                 | アーモンド             |                |
|                 | ピーナッツ             | 給食で提供しない       |
|                 | 生卵                |                |
| 部 年 組<br>○○ ○○○ | ピーナッツ             | 給食で提供しない       |
| 部 年 組<br>●● ●●● | 甲殻類 (エビ・カニ)       | 除去又は無配膳 (一部弁当) |
| 部 年 組<br>○○ ○○○ | 鶏卵                | 除去又は無配膳 (一部弁当) |
|                 | 小麦                |                |
|                 | 魚類全て (魚エキスは喫食可)   |                |
|                 | 甲殻類 (エビ・カニ)       |                |
|                 | そば                | 給食で提供しない       |

〈備考〉

- ・「ピーナッツ」「そば」「キウイ」はアレルギー症状が重篤なため給食での提供はしない。

令和 年度 食堂配置図 (例)



年度 移動用ワゴン割り振り (案)

今年度のカート使用の割り振りは、表の通りになります。

| 学級 (生徒数)、職員 | カート<br>(大) | カート<br>(小) |
|-------------|------------|------------|
|             |            |            |
|             |            |            |
|             |            |            |
|             |            |            |
|             |            |            |
|             |            |            |
|             |            |            |
|             |            |            |
|             |            |            |
|             |            |            |
| 計           |            |            |

- クラスの後に書いてある数字は児童生徒の人数です。
- 点線は食缶が分かれることを示しています。



令和 年度 月給食こんだて表 (例)

【今月の目標】 「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつをしよう

それぞれの献立に使われている  
材料がわかるようになっています。

| ひづけ | こんだてめい  | たべもののおもなはたらき                |                           |                                |
|-----|---|-----------------------------|---------------------------|--------------------------------|
|     |   | あかいろのなかま<br>からだをつくる<br>もとなる | きいろのなかま<br>エネルギーの<br>もとなる | みどりいろのなかま<br>からだのちようしを<br>ととのえ |
| 7   | きん<br>しぎょうしき<br>始業式   |                             |                           |                                |
| 10  | げつ<br>カレーライス<br>マカロニサラダ<br>ぎゅうにゅう                                   | 豚肉                          | ご飯 じゃが芋 油 カレールウ はちみつ      | 人参 玉ねぎ マッシュルーム にんにく            |
|     |   | ささみオイル漬け<br>牛乳              | マカロニ 卵なしマヨネーズ             | ブロッコリー キャベツ 人参 きゅうり            |
|     |   | 小 643kcal 中・高 762kcal       |                           |                                |
| 11  | か<br>ごはん<br>さばのみそに<br>ゆかりあえ<br>けんちんじる<br>ぎゅうにゅう                     | さば みそ                       | ご飯                        |                                |
|     |   |                             | 砂糖                        |                                |
|     |   | 油揚げ 豆腐                      |                           | キャベツ 人参 ほうれん草 しそ               |
|     |   | 牛乳                          |                           | 大根 人参 ごぼう ねぎ                   |
|     |   | 小 555kcal 中・高 656kcal       |                           |                                |
| 12  | すい<br>ごはん<br>からあげ<br>きりぼしだいこんのツナあえ<br>とんじる<br>ぎゅうにゅう                |                             | ご飯                        |                                |
|     |   | 鶏肉                          | 小麦粉 油 でん粉 砂糖              |                                |
|     |   | ツナ                          | 砂糖                        | 切干大根 ほうれん草 人参 きゅうり             |
|     |   | 豚肉 みそ<br>牛乳                 |                           | ごぼう 大根 人参 こんにゃく ねぎ             |
|     |   | 小 590kcal 中・高 726kcal       |                           |                                |
| 13  | もく<br>ごはん<br>わふうおろしハンバーグ<br>ブロッコリーのこんぶあえ<br>あおさとたまねぎのみそしる<br>ぎゅうにゅう |                             | ご飯                        |                                |
|     |   | 牛肉 豚肉 鶏肉                    | パン粉 でん粉 砂糖                | 玉ねぎ 大根                         |
|     |   | 昆布                          |                           | ブロッコリー キャベツ 人参                 |
|     |   | 豆腐 あおさ みそ<br>牛乳             |                           | 玉ねぎ 人参 えのきたけ ねぎ                |
|     |   | 小 590kcal 中・高 691kcal       |                           |                                |
| 14  | きん<br>ちゅうかはん<br>はるさめスープ<br>がまごおりみかんゼリー<br>ぎゅうにゅう                    | 豚肉 いか                       | ご飯 でん粉 ごま油                | 白菜 玉ねぎ たけのこ しいたけ 生姜 人参         |
|     |   |                             | でん粉 ごま油 春雨                | 玉ねぎ きくらげ いら ねぎ                 |
|     |   |                             | 砂糖                        | みかん                            |
|     |   | 牛乳                          |                           |                                |
|     |   | 小 565kcal 中・高 662kcal       |                           |                                |
| 17  | げつ<br>ごはん<br>いわしのうめに<br>にびたし<br>キャベツのみそしる<br>ぎゅうにゅう                 | いわし                         | ご飯                        |                                |
|     |   | 油揚げ                         | 砂糖 でん粉                    | 梅                              |
|     |   | 鶏肉 みそ                       |                           | 小松菜 ほうれん草 えのきたけ 人参             |
|     |   | 牛乳                          |                           | キャベツ 玉ねぎ 人参 ねぎ                 |
|     |   | 小 574kcal 中・高 682kcal       |                           |                                |
| 18  | か<br>ごはん<br>ごぼういりつくね<br>エリンギのいためもの<br>にくじゃが<br>ぎゅうにゅう               |                             | ご飯                        |                                |
|     |   | 鶏肉                          | でん粉 砂糖 油                  | 玉ねぎ ごぼう 生姜                     |
|     |   | 豚肉                          | じゃが芋 砂糖                   | エリンギ キャベツ 赤ピーマン とうもろこし         |
|     |   | 牛乳                          |                           | 玉ねぎ こんにゃく 人参                   |
|     |   | 小 572kcal 中・高 696kcal       |                           |                                |
| 19  | すい<br>スライスパン りんごジャム<br>ミートパンネ<br>はくさいとささみのいためもの<br>ぎゅうにゅう           |                             | パン 砂糖                     | りんご                            |
|     |   | 豚肉                          | マカロニ 油 砂糖                 | 玉ねぎ 人参 マッシュルーム パセリ にんにく トマト    |
|     |   | ささみオイル漬け                    | 砂糖                        | 白菜 人参 とうもろこし                   |
|     |   | 牛乳                          |                           |                                |
|     |   | 小 559kcal 中・高 686kcal       |                           |                                |





| ひづけ                   | こんだてめい  | たべもののおもなはたらき                |                           |  |
|-----------------------|---|-----------------------------|---------------------------|--|
|                       |   | あかいろのなかま<br>からだをつくる<br>もとなる | きいろのなかま<br>エネルギーの<br>もとなる | みどりいろのなかま<br>からだのちようしを<br>ととのえ                         |
| 20                    | もく<br>ごはん<br>みかわあかどりのみそカツ<br>キャベツいため<br>ほうれんそうとたまねぎのすましじる<br>ぎゅうにゅう | 鶏肉 みそ                       | ご飯<br>パン粉 小麦粉 でん粉 油 砂糖    | キャベツ 人参<br>ほうれん草 しいたけ ねぎ 玉ねぎ 人参                        |
|                       |   | 豆腐                          | 油                         |  |
|                       |   | 牛乳                          | 砂糖 練乳                     |  |
|                       |   | 小 574kcal 中・高 677kcal       |                           |  |
| 21                    | きん<br>ぎゅうすきやきどん<br>わかたけじる<br>いちごヨーグルト<br>ぎゅうにゅう                     | 牛肉 かまぼこ                     | ご飯 砂糖 油                   | しめじ 白菜 人参 玉ねぎ こんにやく ねぎ<br>たけのこ しいたけ ねぎ<br>いちご 寒天       |
|                       |   | 豆腐 鶏肉 わかめ                   |                           |  |
|                       |   | 脱脂粉乳                        | 砂糖 練乳                     |  |
|                       |   | 牛乳                          |                           |  |
| 小 600kcal 中・高 693kcal |   |                             |                           |  |
| 24                    | げつ<br>ごはん<br>かれないフライ ウスターソース<br>きんぴらごぼう<br>やさいたっぷりみそしる<br>ぎゅうにゅう    | かれい                         | ご飯<br>パン粉 小麦粉 油           | ごぼう 人参 こんにやく<br>ほうれん草 ねぎ しめじ 人参 大根                     |
|                       |   | 豚肉 みそ                       | 砂糖 ごま ごま油                 |  |
|                       |   | 牛乳                          |                           |  |
|                       |   | 小 591kcal 中・高 698kcal       |                           |  |
| 25                    | か<br>ごはん<br>ミートボールのすぶた<br>ちゅうかスープ<br>ぎゅうにゅう                         | 牛肉 豚肉 鶏肉                    | ご飯<br>パン粉 でん粉 油 ごま油 砂糖    | 人参 玉ねぎ ピーマン たけのこ しいたけ トマト<br>チンゲン菜 えのきたけ 玉ねぎ 人参        |
|                       |   | 鶏肉                          |                           |  |
|                       |   | 牛乳                          |                           |  |
|                       |   | 小 632kcal 中・高 752kcal       |                           |  |
| 26                    | すい<br>ごはん<br>とりにくのてりやき<br>はるやさいのいためもの<br>あつあげのみそしる<br>ぎゅうにゅう        | 鶏肉                          | ご飯<br>砂糖 油 水あめ でん粉        | キャベツ アスパラガス 人参 とうもろこし<br>大根 人参 ごぼう ねぎ しいたけ             |
|                       |   | ベーコン                        | 油                         |  |
|                       |   | 厚揚げ みそ                      |                           |  |
|                       |   | 牛乳                          |                           |  |
| 小 605kcal 中・高 696kcal |   |                             |                           |  |
| 27                    | もく<br>ごはん<br>ごもくたまごやき<br>ほうれんそうのごまあえ<br>こうやどうふのにももの<br>ぎゅうにゅう       | 卵 ひじき                       | ご飯<br>砂糖 でん粉 油            | ほうれん草 人参 しいたけ グリンピース<br>ほうれん草 人参 もやし<br>人参 しいたけ 玉ねぎ    |
|                       |   | 高野豆腐 鶏肉 はんぺん                | 砂糖                        |  |
|                       |   | 牛乳                          |                           |  |
|                       |   | 小 607kcal 中・高 711kcal       |                           |  |
| 28                    | きん<br>ごもくうどん<br>あいちのかきあげ<br>はるキャベツのひじきあえ<br>ぎゅうにゅう                  | 鶏肉 油揚げ かまぼこ                 | うどん                       | ほうれん草 玉ねぎ 人参 しいたけ ねぎ<br>玉ねぎ れんこん 人参 春菊<br>人参 キャベツ きゅうり |
|                       |   | 大豆                          | 小麦粉 でん粉 油                 |  |
|                       |   | ひじき                         | 砂糖 ごま油                    |  |
|                       |   | 牛乳                          |                           |  |
| 小 609kcal 中・高 717kcal |   |                             |                           |  |
| 1か月平均(1食あたり)          | 小   | 591kcal                     | ※献立は、都合により変更になる場合があります。   |  |
|                       | 中・高   | 700kcal                     |                           |  |

【学校行事】

- 6日(木) 入学式
- 7日(金) 始業式
- 10日(月) 給食開始
- 13日(木) 小学部1年生 給食開始

けっしょく ねが  
**欠食についてのお願い**

事前に欠席することがわかっていて給食の欠食が必要な場合は、欠食日の前週の火曜日までに必ず学級担任へご連絡ください。欠食の連絡が無く休んだ場合や連絡が前週の火曜日を過ぎてしまうと、欠食ができないため、給食費を徴収することになります。ご注意ください。

にゅう がく しん きゅう  
**ご入学・ご進級おめでとうございます**

4月10日(月)より給食が始まります。学校給食は栄養バランスのとれた健康の保持増進を目指すだけでなく、給食時間を通してマナーを守りながら楽しく食事ができることを目標としています。









令和 年度 月給食こんだて表 (例)

【今月の目標】 「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつをしよう

それぞれの献立に使われている  
材料がわかるようになっています。

| ひづけ                   | こんだてめい  | アレルギーとなる食材            | アレルギー対応   |           |              |           |
|-----------------------|---|-----------------------|---|-----------|--------------|-----------|
| 7                     | きん<br>しぎょうしき<br>始業式   |                       |   |           |              |           |
| 10                    | げつ<br>カレーライス<br>マカロニサラダ<br>ぎゅうにゅう                                   | カレールウ                 | 除去  | (クラス名 名前) |              |           |
|                       |   | マカロニ                  | 除去  | (クラス名 名前) |              |           |
|                       |   | 牛乳                    | 無配膳   | (クラス名 名前) |              |           |
|                       |   | 小 643kcal 中・高 762kcal |   |           |              |           |
| 11                    | か<br>ごはん<br>さばのみそに<br>ゆかりあえ<br>けんちんじる<br>ぎゅうにゅう                     | さば                    | 無配膳(弁当持参を依頼)  | (クラス名 名前) |              |           |
|                       |   | 油揚げ 豆腐                | 除去  | (クラス名 名前) |              |           |
|                       |   | 牛乳                    | 無配膳   | (クラス名 名前) |              |           |
|                       |   | 小 555kcal 中・高 656kcal |   |           |              |           |
| 12                    | すい<br>ごはん<br>からあげ<br>きりぼしだいこんのツナあえ<br>とんじる<br>ぎゅうにゅう                | 小麦粉                   | 無配膳(弁当持参を依頼)  | (クラス名 名前) |              |           |
|                       |   | ツナ                    | 除去  | (クラス名 名前) |              |           |
|                       |   | 牛乳                    | 無配膳   | (クラス名 名前) |              |           |
|                       |   | 小 590kcal 中・高 726kcal |   |           |              |           |
| 13                    | もく<br>ごはん<br>わふうおろしハンバーグ<br>ブロッコリーのこんぶあえ<br>あおさとたまねぎのみそしる<br>ぎゅうにゅう | パン粉                   | 無配膳(弁当持参を依頼)  | (クラス名 名前) |              |           |
|                       |   | 豆腐                    | 除去  | (クラス名 名前) |              |           |
|                       |   | 牛乳                    | 無配膳   | (クラス名 名前) |              |           |
|                       |   | 小 590kcal 中・高 691kcal |   |           |              |           |
| 14                    | きん<br>ちゅうかはん<br>はるさめスープ<br>がまごおりみかんゼリー<br>ぎゅうにゅう                    | ごま油                   | 無配膳(弁当持参を依頼)  | (クラス名 名前) |              |           |
|                       |   | ごま油                   | 無配膳(弁当持参を依頼)  | (クラス名 名前) |              |           |
|                       |   | 牛乳                    | 無配膳   | (クラス名 名前) |              |           |
|                       |   | 小 565kcal 中・高 662kcal |   |           |              |           |
| 17                    | げつ<br>ごはん<br>いわしのうめに<br>にびたし<br>キャベツのみそしる<br>ぎゅうにゅう                 | いわし                   | 無配膳(弁当持参を依頼)  | (クラス名 名前) |              |           |
|                       |   | 油揚げ                   | 除去  | (クラス名 名前) |              |           |
|                       |   | 牛乳                    | 無配膳   | (クラス名 名前) |              |           |
|                       |   | 小 574kcal 中・高 682kcal |   |           |              |           |
| 18                    | か<br>ごはん<br>ごぼういりつくね<br>エリンギのいためもの<br>にくじゃが                         | 牛乳                    | 無配膳   | (クラス名 名前) |              |           |
|                       |   | 小 572kcal 中・高 696kcal |   |           |              |           |
|                       |   | 19                    | すい<br>スライスパン りんごジャム<br>ミートパンネ<br>はくさいとささみのいためもの<br>ぎゅうにゅう | パン        | 無配膳(弁当持参を依頼) | (クラス名 名前) |
|                       |   |                       |   | マカロニ      | 除去           | (クラス名 名前) |
|                       |   | 牛乳                    | 無配膳   | (クラス名 名前) |              |           |
| 小 559kcal 中・高 686kcal |   |                       |   |           |              |           |



| ひづけ                   | こんだてめい  | アレルギーとなる食材            | アレルギー対応   |                         |   |
|-----------------------|---|-----------------------|---|-------------------------|---|
| 20                    | もく<br>ごはん<br>みかわあかどりのみそカツ<br>キャベツソテー<br>ほうれんそうとたまねぎのすましじる<br>ぎゅうにゅう | パン粉 小麦粉               | 無配膳(弁当持参を依頼)  | (クラス名 名前)               |   |
|                       |   | 豆腐                    | 除去  | (クラス名 名前)               |   |
|                       |   | 牛乳                    | 無配膳   | (クラス名 名前)               |   |
|                       |   | 小 574kcal 中・高 677kcal |   |                         |    |
| 21                    | きん<br>ぎゅうすきやきどん<br>わかたけじる<br>いちごヨーグルト<br>ぎゅうにゅう                     | かまぼこ                  | 除去  | (クラス名 名前)               |   |
|                       |   | 豆腐                    | 除去  | (クラス名 名前)               |   |
|                       |   | 脱脂粉乳 練乳               | 無配膳   | (クラス名 名前)               |   |
|                       |   | 牛乳                    | 無配膳   | (クラス名 名前)               |   |
| 小 600kcal 中・高 693kcal |   |                       |  |                         |   |
| 24                    | げつ<br>ごはん<br>かいいフライ ウスターソース<br>きんぴらごぼう<br>やさいたっぷりみそじる<br>ぎゅうにゅう     | かいい 小麦粉               | 無配膳(弁当持参を依頼)  | (クラス名 名前)               |   |
|                       |   | ごま ごま油                | 無配膳(弁当持参を依頼)  | (クラス名 名前)               |   |
|                       |   | 牛乳                    | 無配膳   | (クラス名 名前)               |   |
|                       |   | 小 591kcal 中・高 698kcal |   |                         |   |
| 25                    | か<br>ごはん<br>ミートボールのすぶた<br>ちゅうかスープ<br>ぎゅうにゅう                         | ごま油                   | 無配膳(弁当持参を依頼)  | (クラス名 名前)               |   |
|                       |   | パン粉                   | ミートボール除去  | (クラス名 名前)               |   |
|                       |   | 牛乳                    | 無配膳   | (クラス名 名前)               |   |
|                       |   | 小 632kcal 中・高 752kcal |   |                         |   |
| 26                    | すい<br>ごはん<br>とりにくのてりやき<br>はるやさいのいためもの<br>あつあげのみそじる<br>ぎゅうにゅう        | 厚揚げ                   | 除去  | (クラス名 名前)               |   |
|                       |   | 牛乳                    | 無配膳   | (クラス名 名前)               |   |
|                       |   | 小 605kcal 中・高 696kcal |   |                         |  |
|                       |   |                       |   |                         |   |
| 27                    | もく<br>ごはん<br>ごもくたまごやき<br>ほうれんそうのごまあえ<br>こうやどうふのにももの<br>ぎゅうにゅう       | 卵                     | 無配膳(弁当持参を依頼)  | (クラス名 名前)               |   |
|                       |   | ごま                    | 除去  | (クラス名 名前)               |   |
|                       |   | 高野豆腐 はんぺん             | 除去  | (クラス名 名前)               |   |
|                       |   | 牛乳                    | 無配膳   | (クラス名 名前)               |   |
| 小 607kcal 中・高 711kcal |   |                       |   |                         |   |
| 28                    | きん<br>ごもくうどん<br>あいちのかきあげ<br>はるキャベツのひじきあえ<br>ぎゅうにゅう                  | (クラス名 名前) 完全弁当対応の日    |   |                         |   |
|                       |   | 油揚げ                   | 除去  | (クラス名 名前)               |   |
|                       |   | 大豆                    | 無配膳(弁当持参を依頼)  | (クラス名 名前)               |   |
|                       |   | ごま油                   | 無配膳(弁当持参を依頼)  | (クラス名 名前)               |   |
|                       |   | 牛乳                    | 無配膳   | (クラス名 名前)               |   |
| 小 609kcal 中・高 717kcal |   |                       |  |                         |   |
| 1か月平均(1食あたり)          |   | 小                     | 591kcal   | ※献立は、都合により変更になる場合があります。 |   |
|                       | 中・高   | 700kcal               |   |                         |   |

【学校行事】

- 6日(木) 入学式
- 7日(金) 始業式
- 10日(月) 給食開始
- 13日(木) 小学部1年生 給食開始

けつしよく ねが  
**欠食についてのお願い**

じぜん けつせき きゅうしよく けつしよく ひつよう ばあい けつしよくび ぜんしゅう かようび  
 事前に欠席することがわかっていて給食の欠食が必要な場合は、欠食日の前週の火曜日までに必ず学級担任へご連絡ください。欠食の連絡が無く休んだ場合や連絡が前週の火曜日を過ぎてしまうと、欠食ができないため、給食費を徴収することになります。ご注意ください。

にゅう がく しん きゅう  
**ご入学・ご進級おめでとございます**

がつ か げつ きゅうしよく はじ がっこうきゅうしよく えいよう と  
 4月10日(月)より給食が始まります。学校給食は栄養バランスの取れた  
 によって健康の保持増進を目指すだけでなく、給食時間を通してマナーを  
 守りながら楽しく食事ができることを目標としています。





# 検収表

献立日： 年 月 日 献立1

| 納品日 | 納入時間 | 納入業者名 | 品名 | 規格 | 合計 | 製造業者名 | 所在地<br>生産地 | 品質   | 鮮度   | 包装の<br>汚れ・破れ | 異物  | 異臭  | 表示   | 品温 | 消費期限<br>賞味期限 | LotNo | 確認者 | 備考 |
|-----|------|-------|----|----|----|-------|------------|------|------|--------------|-----|-----|------|----|--------------|-------|-----|----|
| /   | :    |       |    |    |    |       |            | 良・不良 | 良・不良 | 良・不良         | 有・無 | 有・無 | 良・不良 | ℃  |              |       |     |    |
| /   | :    |       |    |    |    |       |            | 良・不良 | 良・不良 | 良・不良         | 有・無 | 有・無 | 良・不良 | ℃  |              |       |     |    |
| /   | :    |       |    |    |    |       |            | 良・不良 | 良・不良 | 良・不良         | 有・無 | 有・無 | 良・不良 | ℃  |              |       |     |    |
| /   | :    |       |    |    |    |       |            | 良・不良 | 良・不良 | 良・不良         | 有・無 | 有・無 | 良・不良 | ℃  |              |       |     |    |
| /   | :    |       |    |    |    |       |            | 良・不良 | 良・不良 | 良・不良         | 有・無 | 有・無 | 良・不良 | ℃  |              |       |     |    |
| /   | :    |       |    |    |    |       |            | 良・不良 | 良・不良 | 良・不良         | 有・無 | 有・無 | 良・不良 | ℃  |              |       |     |    |
| /   | :    |       |    |    |    |       |            | 良・不良 | 良・不良 | 良・不良         | 有・無 | 有・無 | 良・不良 | ℃  |              |       |     |    |
| /   | :    |       |    |    |    |       |            | 良・不良 | 良・不良 | 良・不良         | 有・無 | 有・無 | 良・不良 | ℃  |              |       |     |    |
| /   | :    |       |    |    |    |       |            | 良・不良 | 良・不良 | 良・不良         | 有・無 | 有・無 | 良・不良 | ℃  |              |       |     |    |
| /   | :    |       |    |    |    |       |            | 良・不良 | 良・不良 | 良・不良         | 有・無 | 有・無 | 良・不良 | ℃  |              |       |     |    |
| /   | :    |       |    |    |    |       |            | 良・不良 | 良・不良 | 良・不良         | 有・無 | 有・無 | 良・不良 | ℃  |              |       |     |    |
| /   | :    |       |    |    |    |       |            | 良・不良 | 良・不良 | 良・不良         | 有・無 | 有・無 | 良・不良 | ℃  |              |       |     |    |
| /   | :    |       |    |    |    |       |            | 良・不良 | 良・不良 | 良・不良         | 有・無 | 有・無 | 良・不良 | ℃  |              |       |     |    |
| /   | :    |       |    |    |    |       |            | 良・不良 | 良・不良 | 良・不良         | 有・無 | 有・無 | 良・不良 | ℃  |              |       |     |    |
| /   | :    |       |    |    |    |       |            | 良・不良 | 良・不良 | 良・不良         | 有・無 | 有・無 | 良・不良 | ℃  |              |       |     |    |
| /   | :    |       |    |    |    |       |            | 良・不良 | 良・不良 | 良・不良         | 有・無 | 有・無 | 良・不良 | ℃  |              |       |     |    |
| /   | :    |       |    |    |    |       |            | 良・不良 | 良・不良 | 良・不良         | 有・無 | 有・無 | 良・不良 | ℃  |              |       |     |    |
| /   | :    |       |    |    |    |       |            | 良・不良 | 良・不良 | 良・不良         | 有・無 | 有・無 | 良・不良 | ℃  |              |       |     |    |
| /   | :    |       |    |    |    |       |            | 良・不良 | 良・不良 | 良・不良         | 有・無 | 有・無 | 良・不良 | ℃  |              |       |     |    |



作業工程表

| 献立名   |   |          |          |          | 食堂 | 下処理・ご飯・パン・麺 |
|-------|---|----------|----------|----------|----|-------------|
| 担当者   |   |          |          |          |    |             |
| 8:00  |   |          |          |          |    |             |
| 8:30  |   |          |          |          |    |             |
| 9:00  |   |          |          |          |    |             |
| 9:30  |   |          |          |          |    |             |
| 10:00 |   |          |          |          |    |             |
| 10:30 |   |          |          |          |    |             |
| 11:00 |   |          |          |          |    |             |
| 11:30 |   |          |          |          |    |             |
| 12:00 | 洗浄・片付け作業  | 洗浄・片付け作業 | 洗浄・片付け作業 | 洗浄・片付け作業 |    | 洗浄・片付け作業    |
| 備考    | <input type="checkbox"/> 汚染作業(下処理) <input type="checkbox"/> 非汚染作業 <input type="checkbox"/> アルルギー作業 <input type="checkbox"/> 手洗い <input type="checkbox"/> エプロン使用 <input type="checkbox"/> 手袋 使い捨て手袋使用 <input type="checkbox"/> くつ換 <input type="checkbox"/> くつ交換 |          |          |          |    |             |

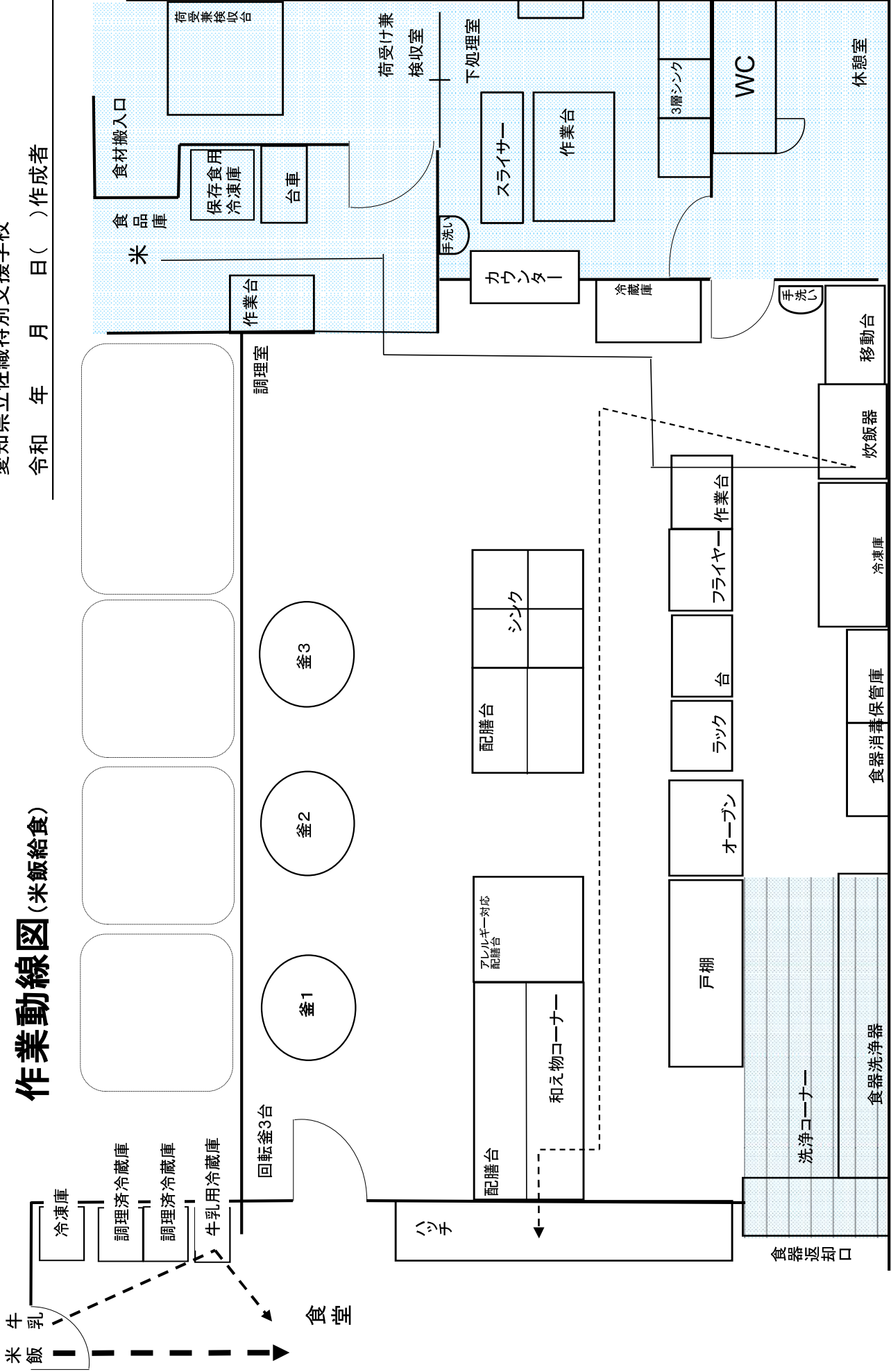
愛知県立佐織特別支援学校

令和 年 月 日 ( )

作成者

《献立名》

# 作業動線図 (米飯給食)



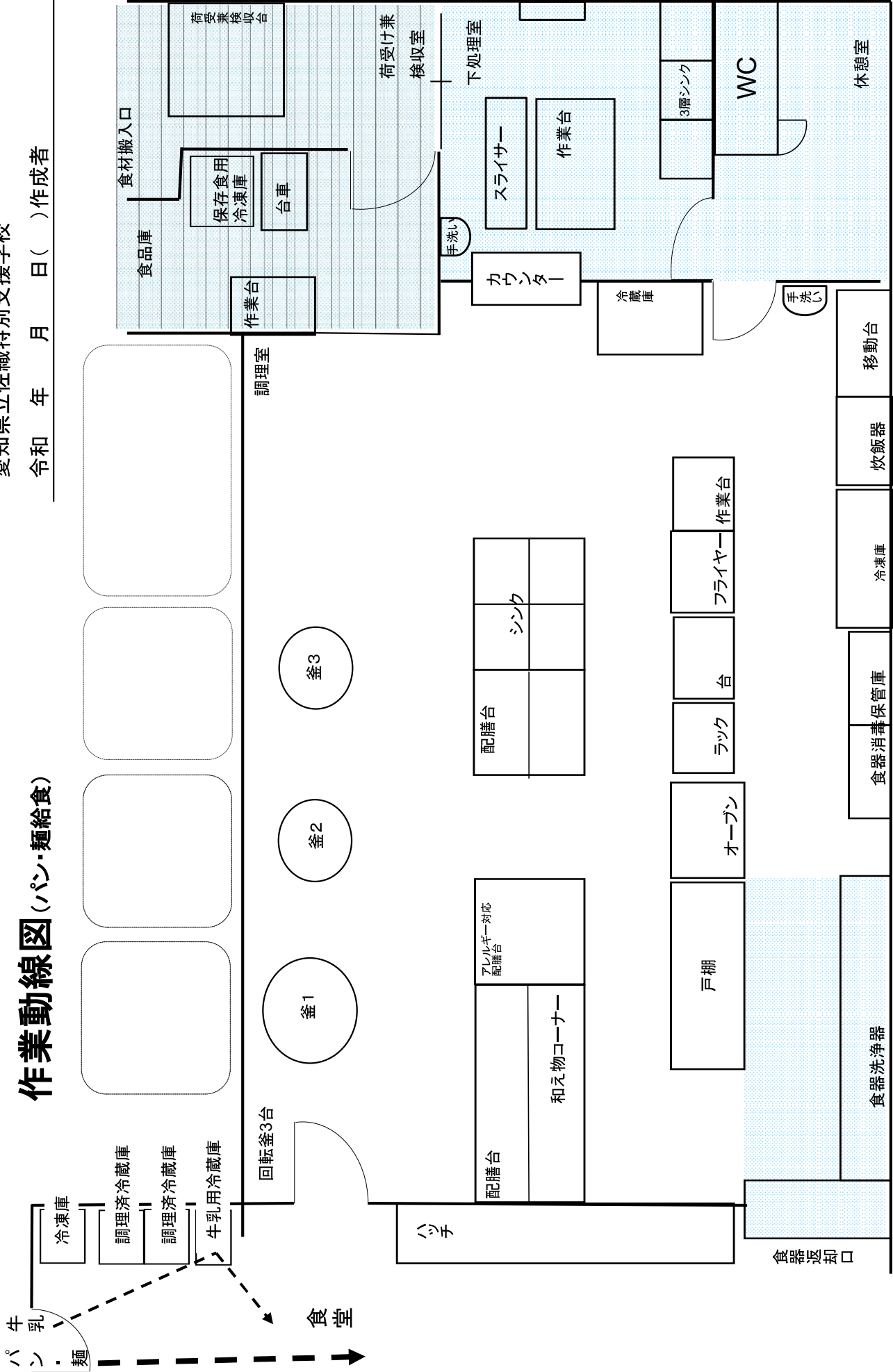
★ 交差汚染注意箇所



汚染作業区域



# 作業動線図 (パン・麺給食)



☆ 交差汚染注意箇所



汚染作業区域

# 衛生管理チェックリスト

## 【学校給食日常点検表①】

<令和 年 月 日( )>

〔学校名〕 愛知県立佐織特別支援学校

〔記入者名〕 \_\_\_\_\_

| 項目                           |  | 天 気                                      |      |    |
|------------------------------|--|--|------|----|
| 天候                           | 気 温 ( 外 気 温 )                          | 確認時刻                                     | 温度   |    |
|                              |  | 温度                                       | ℃    |    |
|                              | 調理室                                    | 調理前                                      | 確認時刻 | 温度 |
|                              |  | 調理中                                      | 確認時刻 | 温度 |
| 学校給食従事者                      | 健康状態                                   | 下痢をしている者はいない。                            |      |    |
|                              |  | 発熱・腹痛・嘔吐をしている者はいない。                      |      |    |
|                              |  | 本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。                 |      |    |
|                              | 服装等                                    | 感染症又はその疑いがある者は医療機関を受診させている。              |      |    |
|                              |  | 手指・顔面に化膿性疾患がある者はいない。                     |      |    |
|                              |  | 調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。                   |      |    |
|                              | 施設・設備                                  | 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。                               |      |    |
|                              |  | 手洗い 石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。               |      |    |
| 調理室内の清掃・清潔状態はよい。             |  |  |      |    |
| 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。           |  |  |      |    |
| 業                            | 機械、機器の故障の有無を確認した。                      |  |      |    |
|                              | 食品の保管室の温度・湿度は適切である。                    |  |      |    |
|                              | 冷蔵庫温(5℃以下) 厨房内の温度は適切である。               |  |      |    |
|                              | 冷凍庫①(-18℃以下) 厨房内の温度は適切である。             |  |      |    |
|                              | 冷凍庫②(-18℃以下) 食堂の温度は適切である。              |  |      |    |
|                              | 牛乳保冷库(5℃以下) 食堂の温度は適切である。               |  |      |    |
|                              | デザート用冷蔵庫(5℃以下) 食堂の温度は適切である。            |  |      |    |
|                              | 和え物用冷蔵庫(5℃以下) 食堂の温度は適切である。             |  |      |    |
|                              | 保存食用冷凍庫(-20℃以下) 食品庫の温度は適切である。          |  |      |    |
|                              | 前                                      | 食器具、容器や調理用器具は乾燥しており、保管場所は清潔である。          |      |    |
| 主食置場、容器は清潔である。               |  |  |      |    |
| 床、排水溝は清潔である。                 |  |  |      |    |
| 手洗い施設の石鹸、消毒薬、ペーパータオル等は十分にある。 |  |  |      |    |
| 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。           |  |  |      |    |
| ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。     |  |  |      |    |
| 使用水                          |  | 作業前十分(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。<br>(異常あり×、異常なし○) |      |    |
|                              |  | 遊離残留塩素は確認して記録した。(0.1mg/L以上あった)           |      |    |
| 検 収                          |  | 食品は、検収室において検収責任者が立ち会い受け取った。              |      |    |
|                              | 品質、鮮度、包装容器の状況、異物の混入、食品表示等を十分に点検し、記録した。 |  |      |    |
|                              | 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。           |  |      |    |
| 食品は、食品保管場所に食品の分類毎に衛生的に保管した。  |  |  |      |    |
| 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)、履物等は脱いだ。                       |  |      |    |
|                              | 用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。                     |  |      |    |
| 調理室の立ち入り                     | 便所内清掃を行った。                             |  |      |    |
|                              | 部外者が立ち入っていない。                          |  |      |    |
|                              | 部外者の健康状態を点検・記録した。                      |  |      |    |
|                              | 部外者は衛生的な服装であった。                        |  |      |    |

| 項目                                     |  | 作 業                                       |  |
|--|--|---|--|
| 作 業                                    | 下 処 理                                      | エプロン・履き物等は下処理専用を使用している。                   |  |
|  |  | 加熱調理用、非加熱調理毎に下処理した。                       |  |
|  |  | 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。                |  |
|  | 調 理  | 野菜類は流水で十分に洗浄した。また、生食する場合、必要に応じて消毒した。      |  |
|  |  | 原材料は適切に温度管理した。                            |  |
|  |  | 床に水を落とさずに調理した。                            |  |
|  | 時 間  | 魚介類・食肉類、卵殻等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。              |  |
|  |  | 作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。                        |  |
|  |  | 調理機器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。                |  |
|  | 中 保 存                                      | 加熱調理においては、十分に加熱し(75℃、1分間以上)、そ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。           |  |   |  |
| 和え物、サラダ等は十分に冷却したか確認し、調理終了時の温度と時間を記録した。 |  |   |  |
| 配 食                                    | 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。     |   |  |
|  | 調理作業終了時に、遊離残留塩素は確認して記録した。(0.1mg/L以上)       |   |  |
|  | 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。 |   |  |
| 後                                      | 原材料、調理済み食品をすべて50g程度採取した。                   |   |  |
|  | 釜別・ロット別に採取した。                              |   |  |
|  | 保存食容器(ビニール袋等)に採取し、-20℃以下の冷凍庫に2週間以上保存した。    |   |  |
| 配 食                                    | 採取、廃棄日時を記録した。                              |   |  |
|  | 飲食物の運搬には、ふたを使用した。                          |   |  |
|  | 調理終了後の食品を素手で扱っていない。                        |   |  |
| 配 食                                    | 食缶を床上60cm以上の置台等に置いた。                       |   |  |
|  | 配食時間は記録した。                                 |   |  |
|  | 調理終了後、速やかに喫食されるよう配膳にかかる時間は適切である。(2時間以内)    |   |  |
| 作 業                                    | 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。                           |   |  |
|  | 検食は、児童生徒の摂食30分前に実施している。                    |   |  |
| 後                                      | 検食結果について時間等も含め記録した。                        |   |  |
|  | 食器具、容器や調理用器具は、確実に洗浄・消毒した。                  |   |  |
|  | 食器具、容器や調理用器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した。             |   |  |
| 配 食                                    | 分解できる調理機械・機器は、使用後に分解し、洗浄・消毒・乾燥した。          |   |  |
|  | 返却された残菜は、非汚染区域に持ち込んでいない。                   |   |  |
|  | 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。                 |   |  |
| 食 品 庫                                  | 残菜容器は清潔である。                                |   |  |
|  | 廃棄物の保管場所は清潔である。                            |   |  |
|  | ネズミやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。                      |   |  |
| そ の 他                                  | 通風、温度、湿度の衛生状態は良い。                          |   |  |
|  | 給食物資以外のものは入れていない。                          |   |  |
|  | 次亜塩素酸により拭き取りを行った。                          |   |  |
| 最 終                                    | 厨房内の清掃を行った。(洗剤を使用し、ブラシでこする。)               |   |  |
|  | 確認時間                                       |   |  |
|  | 冷蔵庫温(5℃以下) 厨房内                             |   |  |
| 冷凍庫①(-18℃以下) 厨房内                       |  |   |  |
| 冷凍庫②(-18℃以下) 食品庫                       |  |   |  |
| 牛乳保冷库(5℃以下) 食堂                         |  |   |  |
| デザート用冷蔵庫(5℃以下) 食堂                      |  |   |  |
| 和え物用冷蔵庫(5℃以下) 食堂                       |  |   |  |
| 検食用冷凍庫(-20℃以下) 食堂                      |  |   |  |
| ガス元栓・電気消灯の確認                           |  |   |  |
| 戸締まりの確認                                |  |   |  |

不良時の措置

記入例  
○ 良  
× 不良  
□ 該当なし

その他

温度計校正記録表(月に1度実施)

実施日: 4月 日 ( )

|        | 沸騰水 | 氷水 |
|--------|-----|----|
| 中心温度計① | °C  | °C |
| 中心温度計② | °C  | °C |
| 中心温度計③ | °C  | °C |
| 中心温度計④ | °C  | °C |

実施日: 5月 日 ( )

|        | 沸騰水 | 氷水 |
|--------|-----|----|
| 中心温度計① | °C  | °C |
| 中心温度計② | °C  | °C |
| 中心温度計③ | °C  | °C |
| 中心温度計④ | °C  | °C |

実施日: 6月 日 ( )

|        | 沸騰水 | 氷水 |
|--------|-----|----|
| 中心温度計① | °C  | °C |
| 中心温度計② | °C  | °C |
| 中心温度計③ | °C  | °C |
| 中心温度計④ | °C  | °C |

実施日: 7月 日 ( )

|        | 沸騰水 | 氷水 |
|--------|-----|----|
| 中心温度計① | °C  | °C |
| 中心温度計② | °C  | °C |
| 中心温度計③ | °C  | °C |
| 中心温度計④ | °C  | °C |

実施日: 9月 日 ( )

|        | 沸騰水 | 氷水 |
|--------|-----|----|
| 中心温度計① | °C  | °C |
| 中心温度計② | °C  | °C |
| 中心温度計③ | °C  | °C |
| 中心温度計④ | °C  | °C |

実施日: 10月 日 ( )

|        | 沸騰水 | 氷水 |
|--------|-----|----|
| 中心温度計① | °C  | °C |
| 中心温度計② | °C  | °C |
| 中心温度計③ | °C  | °C |
| 中心温度計④ | °C  | °C |

実施日: 11月 日 ( )

|        | 沸騰水 | 氷水 |
|--------|-----|----|
| 中心温度計① | °C  | °C |
| 中心温度計② | °C  | °C |
| 中心温度計③ | °C  | °C |
| 中心温度計④ | °C  | °C |

実施日: 12月 日 ( )

|        | 沸騰水 | 氷水 |
|--------|-----|----|
| 中心温度計① | °C  | °C |
| 中心温度計② | °C  | °C |
| 中心温度計③ | °C  | °C |
| 中心温度計④ | °C  | °C |

実施日: 1月 日 ( )

|        | 沸騰水 | 氷水 |
|--------|-----|----|
| 中心温度計① | °C  | °C |
| 中心温度計② | °C  | °C |
| 中心温度計③ | °C  | °C |
| 中心温度計④ | °C  | °C |

実施日: 2月 日 ( )

|        | 沸騰水 | 氷水 |
|--------|-----|----|
| 中心温度計① | °C  | °C |
| 中心温度計② | °C  | °C |
| 中心温度計③ | °C  | °C |
| 中心温度計④ | °C  | °C |

実施日: 3月 日 ( )

|        | 沸騰水 | 氷水 |
|--------|-----|----|
| 中心温度計① | °C  | °C |
| 中心温度計② | °C  | °C |
| 中心温度計③ | °C  | °C |
| 中心温度計④ | °C  | °C |



# 中心温度記録表 別紙

令和 年 月 日

|      |            |              |
|------|------------|--------------|
| 食品名  | 油温         | °C           |
| 使用機器 | オープン・フライヤー | 開始時間 : _____ |

担当者

| 回数   | 確認時間    | 温度(3点計測)       | 配缶学年     |
|------|---------|----------------|----------|
| 1回目  | : _____ | °C<br>°C<br>°C | 小・中・高( ) |
| 2回目  | : _____ | °C<br>°C<br>°C | 小・中・高( ) |
| 3回目  | : _____ | °C<br>°C<br>°C | 小・中・高( ) |
| 4回目  | : _____ | °C<br>°C<br>°C | 小・中・高( ) |
| 5回目  | : _____ | °C<br>°C<br>°C | 小・中・高( ) |
| 6回目  | : _____ | °C<br>°C<br>°C | 小・中・高( ) |
| 7回目  | : _____ | °C<br>°C<br>°C | 小・中・高( ) |
| 8回目  | : _____ | °C<br>°C<br>°C | 小・中・高( ) |
| 9回目  | : _____ | °C<br>°C<br>°C | 小・中・高( ) |
| 10回目 | : _____ | °C<br>°C<br>°C | 小・中・高( ) |
| 11回目 | : _____ | °C<br>°C<br>°C | 小・中・高( ) |
| 12回目 | : _____ | °C<br>°C<br>°C | 小・中・高( ) |
| 13回目 | : _____ | °C<br>°C<br>°C | 小・中・高( ) |
| 14回目 | : _____ | °C<br>°C<br>°C | 小・中・高( ) |
| 15回目 | : _____ | °C<br>°C<br>°C | 小・中・高( ) |
| 16回目 | : _____ | °C<br>°C<br>°C | 小・中・高( ) |

※ 中心部が75°C1分間以上(ノロウイルス汚染のおそれのある食品:85~90°C90秒間以上)で加熱処理してください

# 刃物・ねじ チェック表

令和 年 月 日 ( )

|      |           |
|------|-----------|
| 栄養教諭 | 委託<br>責任者 |
|      |           |

| 調理機器名<br>(スライサー、フードプロセッサー、球根皮剥き機など) | ねじ類の不備、部品のゆがみ等 |       |       | 手袋  | 確認者 |
|-------------------------------------|----------------|-------|-------|-----|-----|
|                                     | 使用前            | 使用中   | 使用后   |     |     |
| スライサー                               | 良 ・ 否          | 良 ・ 否 | 良 ・ 否 | 無・有 |     |
| 球根皮むき機                              | 良 ・ 否          | 良 ・ 否 | 良 ・ 否 | 無・有 |     |
| 釜①                                  | 良 ・ 否          | 良 ・ 否 | 良 ・ 否 | 無・有 |     |
| 釜②                                  | 良 ・ 否          | 良 ・ 否 | 良 ・ 否 | 無・有 |     |
| 釜③                                  | 良 ・ 否          | 良 ・ 否 | 良 ・ 否 | 無・有 |     |

※本体及びプレート等についてネジ類の欠損がないか、部品に緩みがないか工具類で必ず確認すること。

| 食材名 | スライサー<br>プレート名 | 刃こぼれ  |       |       | 手袋  | 確認者 |
|-----|----------------|-------|-------|-------|-----|-----|
|     |                | 使用前   | 使用中   | 使用后   |     |     |
|     | スライス・小短・大短     | 無 ・ 有 | 無 ・ 有 | 無 ・ 有 | 無・有 |     |
|     | スライス・小短・大短     | 無 ・ 有 | 無 ・ 有 | 無 ・ 有 | 無・有 |     |
|     | スライス・小短・大短     | 無 ・ 有 | 無 ・ 有 | 無 ・ 有 | 無・有 |     |
|     | スライス・小短・大短     | 無 ・ 有 | 無 ・ 有 | 無 ・ 有 | 無・有 |     |
|     | スライス・小短・大短     | 無 ・ 有 | 無 ・ 有 | 無 ・ 有 | 無・有 |     |
|     | スライス・小短・大短     | 無 ・ 有 | 無 ・ 有 | 無 ・ 有 | 無・有 |     |
|     | スライス・小短・大短     | 無 ・ 有 | 無 ・ 有 | 無 ・ 有 | 無・有 |     |
|     | スライス・小短・大短     | 無 ・ 有 | 無 ・ 有 | 無 ・ 有 | 無・有 |     |
|     | スライス・小短・大短     | 無 ・ 有 | 無 ・ 有 | 無 ・ 有 | 無・有 |     |
|     | スライス・小短・大短     | 無 ・ 有 | 無 ・ 有 | 無 ・ 有 | 無・有 |     |
|     | スライス・小短・大短     | 無 ・ 有 | 無 ・ 有 | 無 ・ 有 | 無・有 |     |
|     | スライス・小短・大短     | 無 ・ 有 | 無 ・ 有 | 無 ・ 有 | 無・有 |     |
|     | スライス・小短・大短     | 無 ・ 有 | 無 ・ 有 | 無 ・ 有 | 無・有 |     |
|     | スライス・小短・大短     | 無 ・ 有 | 無 ・ 有 | 無 ・ 有 | 無・有 |     |
|     | スライス・小短・大短     | 無 ・ 有 | 無 ・ 有 | 無 ・ 有 | 無・有 |     |

※刃こぼれなどの異常があった場合、速やかに衛生管理責任者へ報告すること。

|      |
|------|
| 特記事項 |
|------|

## 刃物・手袋チェック表

| 包丁番号、色等         |     | 刃こぼれ |     |     | 手袋  | 確認者 |
|-----------------|-----|------|-----|-----|-----|-----|
|                 |     | 使用前  | 使用中 | 使用后 |     |     |
| 下処理 包丁①         | 青   | 無・有  | 無・有 | 無・有 | 無・有 |     |
| 下処理 包丁②         | 青   | 無・有  | 無・有 | 無・有 | 無・有 |     |
| 下処理 はさみ         |     | 無・有  | 無・有 | 無・有 | 無・有 |     |
| ピーラー①           |     | 無・有  | 無・有 | 無・有 | 無・有 |     |
| ピーラー②           |     | 無・有  | 無・有 | 無・有 | 無・有 |     |
| 卵用 はさみ          |     | 無・有  | 無・有 | 無・有 | 無・有 |     |
| 検収用 はさみ         |     | 無・有  | 無・有 | 無・有 | 無・有 |     |
| 切込用 包丁①         | 緑   | 無・有  | 無・有 | 無・有 | 無・有 |     |
| 切込用 包丁②         | 緑   | 無・有  | 無・有 | 無・有 | 無・有 |     |
| ねりもの用 包丁        | ピンク | 無・有  | 無・有 | 無・有 | 無・有 |     |
| 果物用 包丁          | 白   | 無・有  | 無・有 | 無・有 | 無・有 |     |
| 調理用 はさみ①        |     | 無・有  | 無・有 | 無・有 | 無・有 |     |
| 調理用 はさみ②        |     | 無・有  | 無・有 | 無・有 | 無・有 |     |
| アレルギー調理用 はさみ①   |     | 無・有  | 無・有 | 無・有 | 無・有 |     |
| アレルギー調理用 はさみ②   |     | 無・有  | 無・有 | 無・有 | 無・有 |     |
| 出来上がり用 はさみ①     | 白   | 無・有  | 無・有 | 無・有 | 無・有 |     |
| 出来上がり用 はさみ②     | 青   | 無・有  | 無・有 | 無・有 | 無・有 |     |
| アレルギー出来上がり用 はさみ | 赤   | 無・有  | 無・有 | 無・有 | 無・有 |     |
| 刻み用 包丁          |     | 無・有  | 無・有 | 無・有 | 無・有 |     |
| 刻み用 はさみ①        |     | 無・有  | 無・有 | 無・有 | 無・有 |     |
| 刻み用 はさみ②        |     | 無・有  | 無・有 | 無・有 | 無・有 |     |
| 刻み用 はさみ③        |     | 無・有  | 無・有 | 無・有 | 無・有 |     |

※刃こぼれなどの異常があった場合、速やかに衛生管理責任者へ報告すること。

特記事項





# 喫食表

\*計量してください。

年 月 日 曜日

| 小(低)      | 小(高)    | 中学部   | 高等部     | 職員    |         |
|-----------|---------|-------|---------|-------|---------|
| 欠食        |         |       |         |       |         |
| 部・クラス     | 欠食者(児童) | 部・クラス | 欠食者(生徒) | 部・クラス | 欠食者(職員) |
|           |         |       |         | 事務    | 教頭      |
| 校長・教頭・事務  |         |       |         |       |         |
| カウンター     | 0       | 調理+栄教 |         | 合計    | 0       |
| 検食盛りつけ目安量 | 牛乳      |       |         | 検食者   |         |
|           | 1本      |       |         |       | ご飯      |

| 無洗米出庫表 |       |      |
|--------|-------|------|
| 規格g    | 食数    | 小計   |
| 70     |       | 0    |
| 90     |       | 0    |
|        |       | 0    |
| 合計     |       | 0    |
| 釜数     | 炊飯量kg | 水分量L |
| 1      |       | 0.0  |
| 2      |       | 0.0  |
| 3      |       | 0.0  |
| 4      |       | 0.0  |
| 5      |       | 0.0  |
| 6      |       | 0.0  |
| 計      | 0     |      |





米飯 配缶量 (単位Kg) \*食缶は含まないので0設定にすること

| 小学部                | 児童 | 職員 | 丼具150g | カレー250g | 白・丼 |        |         |      |      |      |
|--------------------|----|----|--------|---------|-----|--------|---------|------|------|------|
|                    |    |    |        |         |     | 丼具150g | カレー250g | 白・丼  |      |      |
|                    |    |    |        |         |     | 人数     | 1       | 0.15 | 0.25 | 0.20 |
|                    |    |    |        |         |     |        | 2       | 0.30 | 0.50 | 0.40 |
|                    |    |    |        |         |     |        | 3       | 0.45 | 0.75 | 0.61 |
|                    |    |    |        |         |     |        | 4       | 0.60 | 1.00 | 0.81 |
|                    |    |    |        |         |     |        | 5       | 0.75 | 1.25 | 1.01 |
|                    |    |    |        |         |     |        | 6       | 0.90 | 1.50 | 1.21 |
|                    |    |    |        |         |     |        | 7       | 1.05 | 1.75 | 1.41 |
|                    |    |    |        |         |     |        | 8       | 1.20 | 2.00 | 1.62 |
| 0 0 0.00 0.00 0.00 |    |    |        |         |     |        |         |      |      |      |

|     |  |  |  |  |  | 高等部 | 生徒 | 職員 | 計 | 丼具150g | カレー250g | 白・丼 |
|-----|--|--|--|--|--|-----|----|----|---|--------|---------|-----|
|     |  |  |  |  |  |     |    |    |   |        |         |     |
|     |  |  |  |  |  |     |    |    |   |        |         |     |
|     |  |  |  |  |  |     |    |    |   |        |         |     |
|     |  |  |  |  |  |     |    |    |   |        |         |     |
| 0 0 |  |  |  |  |  |     |    |    |   |        |         |     |

| 中学部 | 生徒 | 職員 | 丼具100g | 丼具120g | 白・丼 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-----|----|----|--------|--------|-----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|     |    |    |        |        |     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|     |    |    |        |        |     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|     |    |    |        |        |     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|     |    |    |        |        |     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|     |    |    |        |        |     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|     |    |    |        |        |     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 0 0 |    |    |        |        |     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|      | 小1・2年 | 小3・4年 | 小5・6年 | 中・高・職 |
|------|-------|-------|-------|-------|
| 米重量  | 55    | 63    | 72    | 90    |
| 米飯重量 | 121   | 141   | 161   | 202   |



## 小さいおかず（人およびKg） \*食缶は含まないので0設定にすること

| 小学部 | 児童 | 職員 | 計 | 40g | 50g | 60g | 70g | 2個3個 |
|-----|----|----|---|-----|-----|-----|-----|------|
|     |    |    |   |     |     |     |     |      |
|     |    |    |   |     |     |     |     |      |
|     |    |    |   |     |     |     |     |      |
|     |    |    |   |     |     |     |     |      |
|     |    |    |   |     |     |     |     |      |
|     |    |    |   |     |     |     |     |      |
|     |    |    |   |     |     |     |     |      |
|     |    |    |   |     |     |     |     |      |
|     |    |    |   |     |     |     |     |      |
|     |    |    |   |     |     |     |     |      |

0 0

| 中学部 | 生徒 | 職員 | 計 | 40g | 50g | 60g | 70g | 3個 |
|-----|----|----|---|-----|-----|-----|-----|----|
|     |    |    |   |     |     |     |     |    |
|     |    |    |   |     |     |     |     |    |
|     |    |    |   |     |     |     |     |    |
|     |    |    |   |     |     |     |     |    |
|     |    |    |   |     |     |     |     |    |
|     |    |    |   |     |     |     |     |    |
|     |    |    |   |     |     |     |     |    |
|     |    |    |   |     |     |     |     |    |
|     |    |    |   |     |     |     |     |    |
|     |    |    |   |     |     |     |     |    |

0 0

| 高等部 | 生徒 | 職員 | 計 | 40g | 50g | 60g | 70g | 3個 |
|-----|----|----|---|-----|-----|-----|-----|----|
|     |    |    |   |     |     |     |     |    |
|     |    |    |   |     |     |     |     |    |
|     |    |    |   |     |     |     |     |    |
|     |    |    |   |     |     |     |     |    |
|     |    |    |   |     |     |     |     |    |
|     |    |    |   |     |     |     |     |    |
|     |    |    |   |     |     |     |     |    |
|     |    |    |   |     |     |     |     |    |
|     |    |    |   |     |     |     |     |    |
|     |    |    |   |     |     |     |     |    |
|     |    |    |   |     |     |     |     |    |
|     |    |    |   |     |     |     |     |    |
|     |    |    |   |     |     |     |     |    |
|     |    |    |   |     |     |     |     |    |
|     |    |    |   |     |     |     |     |    |
|     |    |    |   |     |     |     |     |    |
|     |    |    |   |     |     |     |     |    |
|     |    |    |   |     |     |     |     |    |

0 0

令和 年度 月 給食調理従事者の衛生管理点検表

<調理従事員> 氏名 \_\_\_\_\_

| 日付 | 曜日 | 出勤 | 下痢をしていない | 発熱、腹痛、嘔吐をしていない | 手指・顔面に化膿（傷・できもの等）はない | 本人に感染症又はその疑いがない | 家族に感染症又はその疑いがない | 調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔か | 履物は清潔か | 適切な服装か | 爪は短く切っているか | 石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒したか | 体温 | 措置欄 |
|----|----|----|----------|----------------|----------------------|-----------------|-----------------|---------------------|--------|--------|------------|------------------------|----|-----|
| 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 |    |    |          |                |                      |                 |                 |                     |        |        |            |                        |    |     |

<感染症予防法に規定する感染症又はその疑いがある場合には、次の措置をとること>

- 1 下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、感染症予防法に規定する感染症又はその疑いがある場合には、医療機関を受診させ感染症疾患の有無を確認し、その指示を遂行させること。
- 2 化膿性疾患が手指にある場合には調理作業に従事させないこと。また、化膿してなくても、傷、やけど、手荒れ部などが黄色ブドウ球菌の巣になっていることがあるので、手洗い→消毒→傷バン→使い捨て手袋→消毒の処置を講じること。

【作業応援者の健康状態点検記録】

作業日： 令和 年 月 日 曜日

| 事務長 | 保健部主任 | 栄養教諭 | 委託責任者 |
|-----|-------|------|-------|
|     |       |      |       |

作業内容：

氏 名：( )

|                        |    |    |   |     |
|------------------------|----|----|---|-----|
| 下痢をしていない。              |    | はい | ・ | いいえ |
| 発熱、腹痛、嘔吐をしていない。        |    | はい | ・ | いいえ |
| せき、たん、倦怠感はない。          |    | はい | ・ | いいえ |
| 感染症及びその疑いがない。          | 本人 | はい | ・ | いいえ |
|                        | 家族 | はい | ・ | いいえ |
| 化膿性疾患はない。              | 手指 | はい | ・ | いいえ |
|                        | 顔面 | はい | ・ | いいえ |
| 調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。 |    | はい | ・ | いいえ |
| 履物は清潔である               |    | はい | ・ | いいえ |
| 担当作業等に適した服装をしている       |    | はい | ・ | いいえ |
| 爪は短く切っている              |    | はい | ・ | いいえ |
| 石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。 |    | はい | ・ | いいえ |
| 作業日の体温                 |    |    |   | ℃   |
| 備考                     |    |    |   |     |

※ 下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、感染症予防法に規定する感染症又はその疑いがある場合には、医療機関を受診させ感染症疾患の有無を確認し、その指示を遂行させること。

※ 化膿性疾患が手指にある場合には調理作業に従事させないこと。また、化膿してなくても、傷、やけど、手荒れ部などが黄色ブドウ球菌の巣になっていることがあるので、手洗い→消毒→傷バン→使い捨て手袋→消毒の措置を講じること。講じた措置は備考欄に記入すること。





[給食残食記録表]

※おかずは汁を除いて計量  
愛知県立佐織特別支援学校

令和 年度 月

| 日  | 主食(青バケツ・パンケース) |  |    | 副食(黄ザル) |    | 汁もの(黄おけ) |    | 牛乳(バケツ小) |   |
|----|----------------|--|----|---------|----|----------|----|----------|---|
| 1  |                |  | kg |         | kg |          | kg | kg       | 本 |
| 2  |                |  | kg |         | kg |          | kg | kg       | 本 |
| 3  |                |  | kg |         | kg |          | kg | kg       | 本 |
| 4  |                |  | kg |         | kg |          | kg | kg       | 本 |
| 5  |                |  | kg |         | kg |          | kg | kg       | 本 |
| 6  |                |  | kg |         | kg |          | kg | kg       | 本 |
| 7  |                |  | kg |         | kg |          | kg | kg       | 本 |
| 8  |                |  | kg |         | kg |          | kg | kg       | 本 |
| 9  |                |  | kg |         | kg |          | kg | kg       | 本 |
| 10 |                |  | kg |         | kg |          | kg | kg       | 本 |
| 11 |                |  | kg |         | kg |          | kg | kg       | 本 |
| 12 |                |  | kg |         | kg |          | kg | kg       | 本 |
| 13 |                |  | kg |         | kg |          | kg | kg       | 本 |
| 14 |                |  | kg |         | kg |          | kg | kg       | 本 |
| 15 |                |  | kg |         | kg |          | kg | kg       | 本 |
| 16 |                |  | kg |         | kg |          | kg | kg       | 本 |
| 17 |                |  | kg |         | kg |          | kg | kg       | 本 |
| 18 |                |  | kg |         | kg |          | kg | kg       | 本 |
| 19 |                |  | kg |         | kg |          | kg | kg       | 本 |
| 20 |                |  | kg |         | kg |          | kg | kg       | 本 |
| 21 |                |  | kg |         | kg |          | kg | kg       | 本 |
| 22 |                |  | kg |         | kg |          | kg | kg       | 本 |
| 23 |                |  | kg |         | kg |          | kg | kg       | 本 |
| 24 |                |  | kg |         | kg |          | kg | kg       | 本 |
| 25 |                |  | kg |         | kg |          | kg | kg       | 本 |
| 26 |                |  | kg |         | kg |          | kg | kg       | 本 |
| 27 |                |  | kg |         | kg |          | kg | kg       | 本 |
| 28 |                |  | kg |         | kg |          | kg | kg       | 本 |
| 29 |                |  | kg |         | kg |          | kg | kg       | 本 |
| 30 |                |  | kg |         | kg |          | kg | kg       | 本 |
| 31 |                |  | kg |         | kg |          | kg | kg       | 本 |

※青バケツ1.0kg ※黄ざる 0.8kg ※黄おけ1.3kg ※バケツ小0.6kg  
※パンケース1.8kg ※牛乳1本200ml (×1.032)

[保存食日誌]

令和 年度 月

愛知県立佐織特別支援学校

| 日  | 保存時間 | 担当者 | 廃棄日時 | 廃棄担当者 |
|----|------|-----|------|-------|
| 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 | :    |     |      |       |

調味料計量表

様式 19 (g)

| 月                  | 日 ( )<br>人 |   | 日 ( )<br>人 |   | 日 ( )<br>人 |   | 日 ( )<br>人 |   | 日 ( )<br>人 |   |
|--------------------|------------|---|------------|---|------------|---|------------|---|------------|---|
|                    | 使用量 : 修正後  |   | 使用量 : 修正後  |   | 使用量 : 修正後  |   | 使用量 : 修正後  |   | 使用量 : 修正後  |   |
| 献立名                |            |   |            |   |            |   |            |   |            |   |
| カツオダシ<br>1袋 / 500g |            |   |            |   |            |   |            |   |            |   |
| いりこダシ<br>1袋 / 500g |            |   |            |   |            |   |            |   |            |   |
| 昆布だし<br>丸八         |            |   |            |   |            |   |            |   |            |   |
| 砂糖<br>1個 / 1kg     |            |   |            |   |            |   |            |   |            |   |
| しょうゆ<br>1本 / 1.8l  |            |   |            |   |            |   |            |   |            |   |
| 白しょうゆ<br>1本 / 1.8l |            |   |            |   |            |   |            |   |            |   |
| 酒<br>1本 / 2l       |            |   |            |   |            |   |            |   |            |   |
| 味みりん<br>1本 / 1.8l  |            |   |            |   |            |   |            |   |            |   |
| 鶏がらだし<br>1kg       |            |   |            |   |            |   |            |   |            |   |
| コンソメ<br>1袋 / 500g  |            |   |            |   |            |   |            |   |            |   |
| 味噌<br>赤・白・ミックス     |            |   |            |   |            |   |            |   |            |   |
| ケチャップ<br>3kg       |            |   |            |   |            |   |            |   |            |   |
| 米酢<br>1本 / 1.8l    |            |   |            |   |            |   |            |   |            |   |
| 片栗粉<br>1袋 / 1kg    |            |   |            |   |            |   |            |   |            |   |
| ごま油                |            |   |            |   |            |   |            |   |            |   |
| 水                  |            |   |            |   |            |   |            |   |            |   |
|                    |            |   |            |   |            |   |            |   |            |   |
|                    |            |   |            |   |            |   |            |   |            |   |
|                    |            |   |            |   |            |   |            |   |            |   |
|                    |            |   |            |   |            |   |            |   |            |   |
|                    |            |   |            |   |            |   |            |   |            |   |
| 配缶量 (g/人)          | 小          | 大 | 小          | 大 | 小          | 大 | 小          | 大 | 小          | 大 |
|                    |            |   |            |   |            |   |            |   |            |   |

※献立に使用した調味料全量を記入する。  
 ※gで計量する。



戸締まりチェック表

|    |    |     |       |      |       |
|----|----|-----|-------|------|-------|
| 校長 | 教頭 | 事務長 | 保健部主任 | 栄養教諭 | 委託責任者 |
|    |    |     |       |      |       |

<令和 年 月 日～ 月 日>

チェック判定 確認済み「レ」

| 項目                   | 確認者<br>記入日<br>曜日                   | 日 | 日 | 日 | 日 | 日 |
|----------------------|------------------------------------|---|---|---|---|---|
|                      |                                    | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 |
|                      |                                    |   |   |   |   |   |
| 食堂                   | 食堂ドア西側(2か所)の施錠を確認したか               |   |   |   |   |   |
|                      | 照明・扇風機・エアコンの電源を切ったか                |   |   |   |   |   |
|                      | 窓の施錠をすべて確認したか                      |   |   |   |   |   |
|                      | 前室の施錠を確認したか                        |   |   |   |   |   |
|                      | 換気扇の電源が切れているか確認したか                 |   |   |   |   |   |
|                      | 冷凍庫の鍵は閉まっているか                      |   |   |   |   |   |
| 調理室内                 | 窓の施錠を確認したか                         |   |   |   |   |   |
|                      | 換気扇の電源を確認したか                       |   |   |   |   |   |
|                      | 照明の電源を切ったか                         |   |   |   |   |   |
|                      | スポットクーラー2台の電源を確認したか                |   |   |   |   |   |
|                      | 給湯器の電源を切ったか                        |   |   |   |   |   |
|                      | 回転釜(3台)の元栓を確認したか                   |   |   |   |   |   |
|                      | 回転釜(3台)の水道を確認したか(6か所)              |   |   |   |   |   |
|                      | フライヤーの電源・元栓を確認したか                  |   |   |   |   |   |
|                      | オーブンの電源・元栓を確認したか                   |   |   |   |   |   |
|                      | 炊飯器の電源・元栓を確認したか                    |   |   |   |   |   |
| 作業台シンクの水道を確認したか(8か所) |                                    |   |   |   |   |   |
| 洗浄エリア内               | 食器返却口の水道を確認したか                     |   |   |   |   |   |
|                      | 食洗機の電源・換気扇電源を確認したか                 |   |   |   |   |   |
|                      | 消毒保管庫の電源を確認したか                     |   |   |   |   |   |
| 下処理室内                | 扇風機の電源を確認したか                       |   |   |   |   |   |
|                      | スライサーのコンセントは抜いてあるか                 |   |   |   |   |   |
|                      | 照明の電源を切ったか                         |   |   |   |   |   |
|                      | 3層シンクの水道を確認したか(5か所)                |   |   |   |   |   |
| 食品倉庫内                | 扇風機の電源を確認したか                       |   |   |   |   |   |
|                      | 照明の電源を切ったか                         |   |   |   |   |   |
|                      | 通用口の施錠を確認したか                       |   |   |   |   |   |
|                      | 殺菌庫の電源が入っているか確認したか                 |   |   |   |   |   |
| 肉移し替え室               | 照明の電源を切ったか                         |   |   |   |   |   |
| 検収室                  | 照明の電源を切ったか                         |   |   |   |   |   |
|                      | 出入口の施錠を確認したか                       |   |   |   |   |   |
| 休憩室内                 | 照明の電源を切ったか                         |   |   |   |   |   |
|                      | ストーブ(冬季)、扇風機・スポットクーラー(夏季)の電源を確認したか |   |   |   |   |   |
|                      | トイレの照明・換気扇を確認したか                   |   |   |   |   |   |

令和 年 月 日

健康診断の実施結果について（報告）

愛知県立佐織特別支援学校長 殿

（受託業者）住所

氏名

（法人の場合は名称及び代表者職氏名）

このことについて、別紙のとおり実施いたしましたので報告します。

※健康診断結果表の写しを添付

年 月 日

愛知県立佐織特別支援学校長 様

## 検便検査成績結果について（報告）

受託業者 住所 \_\_\_\_\_

氏名 \_\_\_\_\_

(法人の場合は名称及び代表者名)

このことについて、\_\_\_\_月分(上期・下期・臨時・ノロウイルス検査)の結果を下記のとおり報告します。

## 記

## 1 検査成績結果一覧

|    | 被検査者名 | 受付月日 | 決定月日 | 成績 | 備考 |
|----|-------|------|------|----|----|
| 1  |       |      |      |    |    |
| 2  |       |      |      |    |    |
| 3  |       |      |      |    |    |
| 4  |       |      |      |    |    |
| 5  |       |      |      |    |    |
| 6  |       |      |      |    |    |
| 7  |       |      |      |    |    |
| 8  |       |      |      |    |    |
| 9  |       |      |      |    |    |
| 10 |       |      |      |    |    |
| 11 |       |      |      |    |    |
| 12 |       |      |      |    |    |
| 13 |       |      |      |    |    |
| 14 |       |      |      |    |    |

## 2 検査機関名

## 3 添付書類

検便検査成績書 (写)



令和 年 月 日

愛知県立佐織特別支援学校長 様

## 調理業務従事者等の届出について（報告）

受託業者 住所 \_\_\_\_\_

氏名 \_\_\_\_\_

(法人の場合は名称及び代表者名)

このことについて、下記のとおり報告します。

## 記

## 1 業務従事者

|    | 業務従事者名 | 性別 | 年齢 | 連絡先 | 保持資格 | 資格 |   |
|----|--------|----|----|-----|------|----|---|
|    |        |    |    |     |      | 有  | 無 |
| 1  |        |    |    |     |      | 有  | 無 |
| 2  |        |    |    |     |      | 有  | 無 |
| 3  |        |    |    |     |      | 有  | 無 |
| 4  |        |    |    |     |      | 有  | 無 |
| 5  |        |    |    |     |      | 有  | 無 |
| 6  |        |    |    |     |      | 有  | 無 |
| 7  |        |    |    |     |      | 有  | 無 |
| 8  |        |    |    |     |      | 有  | 無 |
| 9  |        |    |    |     |      | 有  | 無 |
| 10 |        |    |    |     |      | 有  | 無 |
| 11 |        |    |    |     |      | 有  | 無 |
| 12 |        |    |    |     |      | 有  | 無 |
| 13 |        |    |    |     |      | 有  | 無 |
| 14 |        |    |    |     |      | 有  | 無 |
| 15 |        |    |    |     |      | 有  | 無 |

## 2 各責任者

- (1) 業務責任者
- (2) 業務副責任者
- (3) 食品衛生責任者

## 3 添付書類

調理士免許（写）

令和 年 月 日

愛知県立佐織特別支援学校長 様

## 調理業務従事者等の変更について（報告）

受託業者 住所 \_\_\_\_\_

氏名 \_\_\_\_\_

(法人の場合は名称及び代表者名)

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

\_\_\_\_\_年 月 日

## 2 業務従事者

## (1) 変更前

|   | 氏名 | 性別 | 年齢 | 連絡先 | 保持資格 | 資格 |   |
|---|----|----|----|-----|------|----|---|
| 1 |    |    |    |     |      | 有  | 無 |
| 2 |    |    |    |     |      | 有  | 無 |
| 3 |    |    |    |     |      | 有  | 無 |

## (2) 変更後

|   | 氏名 | 性別 | 年齢 | 連絡先 | 保持資格 | 資格 |   |
|---|----|----|----|-----|------|----|---|
| 1 |    |    |    |     |      | 有  | 無 |
| 2 |    |    |    |     |      | 有  | 無 |
| 3 |    |    |    |     |      | 有  | 無 |

## 3 各責任者

(1) 業務責任者 変更前 \_\_\_\_\_ 変更後 \_\_\_\_\_  
(2) 業務副責任者 変更前 \_\_\_\_\_ 変更後 \_\_\_\_\_  
(3) 食品衛生責任者 変更前 \_\_\_\_\_ 変更後 \_\_\_\_\_

## 4 添付書類

調理士免許（写）、検査機関による検便検査成績書（写）

## 業 務 完 了 届

令和 年 月 日 ( )

学 校 長 様

受託業者 住所

氏名 印

(法人の場合は名称及び代表者名)

下表のとおり 月分の業務を完了しましたのでお届けします。

## 記

## 1 件 名

学校給食調理業務委託

## 2 履行場所

## 3 調理業務実日数

| 区分 | 日及び (食数) | 区分 | 日及び (食数) | 区分 | 日及び (食数) |
|----|----------|----|----------|----|----------|
| 1  | ( )      | 9  | ( )      | 17 | ( )      |
| 2  | ( )      | 10 | ( )      | 18 | ( )      |
| 3  | ( )      | 11 | ( )      | 19 | ( )      |
| 4  | ( )      | 12 | ( )      | 20 | ( )      |
| 5  | ( )      | 13 | ( )      | 21 | ( )      |
| 6  | ( )      | 14 | ( )      | 22 | ( )      |
| 7  | ( )      | 15 | ( )      | 23 | ( )      |
| 8  | ( )      | 16 | ( )      | 24 | ( )      |

合計

日