

令和 8 年度徳島県立川島中学校給食調理業務委託仕様書

1 業務の概要

徳島県立川島中学校（以下「学校」という。）において学校給食を安全かつ適正に実施するため、徳島県立川島中学校長（以下「甲」という。）は、学校が作成した献立に基づく学校給食の調理及びこれに付随する業務を委託し、受託者（以下「乙」という。）は、これを受託するものとする。

2 学校給食の内容

- （１）内容は主食、副食、ミルクとする。
- （２）主食は米飯を基本とし、米は１００％県内産を使用する。
- （３）副食の食材については、できる限り県内産物を活用する。
- （４）ミルクについては、国産とする。

3 委託する業務

- （１）食材の購入
- （２）調理
- （３）配送
- （４）回収及び残さの処理
- （５）上記の各事項に付随して必要となる業務

4 委託期間

令和 8 年 4 月 1 日～令和 9 年 3 月 3 1 日

5 委託予定日数及び食数

- （１）年間約 1 8 0 日
- （２）毎日約 1 3 0 食

6 委託料

甲と乙は、契約により 1 食当たりの委託料（食材の購入費は含まない。）を定め、甲は、毎月の実施食数に応じて、乙に委託料を支払う。

7 食材の購入

- （１）食材は、使用物資基準（別紙 1）に適合したものでなければならない。
- （２）食材の購入費は、年間を通じて、1 食当たり 4 0 0 円（ミルクの購入費と消費税を含む。）とする。ただし、食材価格及び給食支援についての補助の状況により変更することがある。
- （３）乙は、食材の購入先一覧表（様式 1）を、令和 8 年 4 月 6 日までに甲に提出する。
- （４）乙は、翌月使用する加工食品の配合割合、成分分析、食品添加物の有無等について、加工食品等使用報告書（様式 2）により、毎月末までに

甲に提出する。ただし、4月分については、4月6日までに提出するものとする。

8 調理

学校は、月単位の献立表及び調理手順指示書を、前月の20日までに乙に提示する。乙は、提示された献立表及び調理手順指示書に従い、調理する。

9 配送

配送車は、乙において整備する。

(1) 乙は、給食実施日の正午までに学校の配膳室に配送し、学校の指示に従い所定の場所に配置する。ただし、学校行事等特別な事情が生じた場合は、指定した時間までに所定の場所に配置する。

(2) 配送車は、貨物室内に直接日光が当たらない構造の有蓋車とする。配送過程においては保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなど、10℃以下・6.5℃以上の適切な温度管理を行い配送し、配送時刻の記録を行うこと。ただし汁物は食缶に入れて配送すること。

(3) 給食食器は、食品の配送に準じ、衛生的に配送する。

(4) 給食開始時及び返却時には乙の係員がつく。

10 回収及び残さの処理

(1) 学校給食終了後の食器は、学校が指定する時間に回収する。

(2) 回収する際、残さがあれば持ち帰り処理する。

(3) 学校の指示に従い、配膳室の清掃を行う。

11 業務完了報告書

(1) 乙は、1か月の業務が完了したときは業務完了報告書（様式3）を作成し、甲に提出する。

(2) 乙は、1週間の業務が完了したときは実施価格一覧表（様式4）を作成し、各購入先の請求書（写し）を添付して甲に提出する。

12 調理場

調理場は、厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」の施設整備に関する規定に適合するもの及び文部科学省の「学校給食衛生管理基準」に基づいたものでなければならない。

13 実施体制

(1) 衛生管理責任者

学校給食に理解があり、食品の安全管理に留意するとともに、学校給食調理全般にわたる衛生管理の指導や学校給食従事者等に対する衛生指導を行う衛生管理責任者を1名選任すること。

衛生管理責任者は、管理栄養士又は栄養士の資格を有する正規社員とすること。

衛生管理責任者又は管理栄養士若しくは栄養士が週に1回以上、学校の配膳室で給食の配送から回収・清掃までの業務に関する衛生指導に従事すること。

(2) 調理業務責任者

調理業務の責任者として調理員を指揮監督し、学校との連絡調整を行う調理業務責任者を1名配置すること。

調理業務責任者は、調理師免許を有し、かつ、調理歴が3年以上の正規社員とすること。

(3) 副調理業務責任者

調理業務責任者が欠けたときにその職務を代行する副調理業務責任者を1名配置すること。

副調理業務責任者は、調理師免許を有し、かつ、調理歴が1年以上の正規社員とすること。

(4) 調理員

学校給食に理解を有する調理員が調理を行うこと。

(5) 配送員

学校配膳室への配送・搬入から回収、清掃まで従事する配送員を配置すること。配送員は、学校給食に理解を有する正規社員又は契約社員（勤務年数1年以上）とすること。

14 衛生管理

業務履行上の衛生管理については、衛生管理基準（別紙2）によるほか、関係法令を遵守しなければならない。また、学校給食全般にわたり、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」及び厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき実施すること。

15 学校給食従事者の健康管理

(1) 乙は、学校給食従事者の健康診断を下表のとおり年3回実施しなければならない。

実施回数	実施時期	検 査 内 容
第1回	春季休業中	身長、体重、視力、聴力、検尿（糖、蛋白、潜血）、血圧、貧血検査（赤血球数、血色素量、ヘマトクリット）、肝機能検査（GOT、GPT、 γ -GTP）、血中脂質検査（TC-CHO、TG、HDL-CHO）、血糖、心電図、胸部X線間接撮影、診察
第2回	夏季休業中	診察
第3回	冬季休業中	診察

- (2) 検便は、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌血清型O157
その他必要な細菌等について、学校給食従事者に毎月2回以上実施しな
ければならない。原則として、検便は2週間の間隔をおいて実施するこ
と。また、10月から3月までの間には、月に1回以上ノロウイルスの
検便検査を行うこと。
- (3) 新規採用者については、業務に従事する1か月前以降10日前までに
上記(1)の第1回に行う内容の健康診断及び上記(2)の検便を実施
すること。
- (4) 検便の結果、異常が認められた者がいる場合、また、化膿性疾患が手
指にある場合、その者を調理業務又は配送業務に従事させてはならない。
- (5) 健康診断の結果、異常が認められた者がいる場合、その者を調理業務
又は配送業務に従事させるかどうか、医師の指示を受けなければならな
い。
- (6) 上記の健康診断等の結果については、速やかに甲に報告するとともに、
乙において実施後5年間保管しなければならない。
- (7) 第1回の健康診断結果と検便結果については、令和8年4月8日まで
に甲に提出すること。以降の健康診断結果及び検便結果については、検
査実施後、速やかに甲に提出すること。

16 研修

乙は、業務を適正に実施するため、学校給食従事者に対し研修を計画的に
実施しなければならない。

(別紙 1)

使 用 物 資 基 準

仕様書に定める使用物資基準は次のとおりとする。

- 1 有害な食品添加物はもとより、不必要な食品添加物（着色料・保存料（防腐剤）・漂白剤・発色剤）が添加された食品は使用しない。
- 2 化学調味料は使用しない。
- 3 J A S 規格のあるものは、規格品とする。
- 4 生鮮食料品は新鮮なものを使用する。
- 5 品質保持期限（賞味期限）・消費期限内のものを使用する。
- 6 産地の把握に努め、できるかぎり県内産のものを使用する。
- 7 甲の実施する使用食材の微生物検査に際しては、乙が検体を提供する。
また、乙は、必要に応じて食材の微生物検査を実施し、検査結果を甲に報告する。
- 8 使用物資は、できるかぎり国内産のものを使用する。
- 9 肉は、必ず国内産のものを使用する。使用の際には、納品業者にと畜証明書（牛肉は個体識別番号明記のもの）を添付させ、毎回、甲へ提出する。
- 10 野菜は、一部例外を除き、国内産のものを使用する。
例外として、ブロッコリー、グリーンピース等。
- 11 翌月使用する加工食品の配合割合、成分分析、食品添加物の有無等について、加工食品等使用報告書（様式 2）により、毎月末までに甲に提出する。
ただし、4 月分については、4 月 6 日までに提出するものとする。
- 12 その他、食品に関する法令を遵守しなければならない。

(別紙 2)

衛 生 管 理 基 準

調理等業務の履行にあたっては、この基準に従うほか、食品衛生、公衆衛生等の関連法令を遵守しなければならない。

1 始業時について

(1) 施設等

- ア 施設及び施設周辺の清掃、整理・整頓ができていること及び不必要な物品を置いていないことを確認しなければならない。
- イ 手洗い設備が清潔であることを確認し、石けん液、個人用爪ブラシ、消毒液、ペーパータオル等衛生器具を常備しなければならない。
- ウ 採光、換気が十分であることを点検しなければならない。
- エ 換気装置は常に清潔を保ち、完全に作動していることを点検しなければならない。
- オ 調理器具類については、使用する前に必ず洗浄し、熱湯等により消毒殺菌しなければならない。

(2) 検収

- ア 納入された食材及び食品の検収はあらかじめ検収責任者を定めて綿密に行い、「学校給食日常点検票〈様式ア〉」の該当欄及び「検収記録簿〈様式イ〉」に記録するとともに、所定の貯蔵場所等に別表 1 の温度で適正に保管しなければならない。
- イ 検収にあたっては、次の点に特に留意しなければならない。
 - ・ 品質保持期限（製造年月日）
 - ・ 品質、鮮度
 - ・ 品温（品温計を常備しなければならない）
 - ・ 量目及び数量
 - ・ 容器包装の状況
 - ・ 異物の混入
- ウ 冷凍庫及び冷蔵庫内で食品を保存する場合は、冷凍庫は－15℃以下、冷蔵庫は5℃以下を保つとともに、食品相互の汚染が生じないよう衛生的な方法で保管しなければならない。

(3) 学校給食従事者の衛生

- ア 乙は、調理員の健康状態を始業前に毎日「衛生管理チェックリスト<

学校給食従事者＞〈様式ウ〉」に記録させ、食中毒や感染症の原因となる症状や疾病（下痢、発熱、腹痛、嘔吐等や手指の化膿性疾患）がある場合は、調理作業に従事させてはならない。

イ 身体、衣服は常に清潔に保ち、業務履行場所においては、清潔な作業衣、帽子、マスクを着用しなければならない。

また、専用の履物を用い、業務履行場所以外とは兼用しない。

ウ 爪は常に短く切り、指輪、ネックレス等のアクセサリーはつけない。

エ 業務に従事する前や復帰時には必ず手指を洗淨・消毒するとともに、調理・盛付け・配膳場所等に汚染を持ち込まないように、細心の注意を払わなければならない。

(4) 使用水の確認

使用水の遊離残留塩素が0.1mg/L以上であることを確認し、「学校給食日常点検票〈様式ア〉」に記録しなければならない。もし、使用に不適な場合は、使用を中止し速やかに改善措置を講ずること。また、再検査の結果使用した場合は、使用水1Lを保存食用の冷凍庫に－20℃以下で2週間保存すること。

2 就業時について

(1) 施設

ア 防虫設備のない窓、出入り口を解放したまま業務を行わない。

イ ドライ運用を行わなければならない。

ウ 調理場は十分な換気を行い、湿度80%以下、温度は25℃以下を保つよう努めなければならない。

エ 床は常に清潔に保つよう清掃・消毒し、排水溝の厨芥、残さ等の汚れは常に除去しなければならない。

オ 業務履行場所に関係者以外の者を立ち入らせたり、動物などを入れない。

カ その他清潔保持には万全を期さなければならない。

(2) 設備等

ア 機械器具類は清潔に保ち、点検整備を行わなければならない。

イ 機械器具類は、使用目的に応じてそれぞれ専用を使用しなければならない。

ウ 加熱、冷却、消毒を行う場合の温度管理を適正に行わなければならない。

エ 保冷車、保温車、冷蔵庫、冷凍庫及び熱風消毒保管庫の温度を適正（冷蔵庫は5℃以下、冷凍庫は－15℃以下）に管理し、記録しなければならない。また、食品からのドリップ（溶出液）等により汚れた場合は、

その都度消毒するとともに、1週間に1回以上（保冷車と保温車は1日1回以上）は清掃を行わなければならない。

オ 包丁・まな板等食器具類は殺菌庫を備え、洗浄・消毒・乾燥したものを使用しなければならない。

カ 包丁・まな板は、下処理用、魚、肉、野菜用等、調理する食品別に区別しなければならない。また、それぞれの調理用の器具及び容器は、下処理用、調理用、加熱調理済食品用等調理の過程ごとに区別すること。

(3) 調理等

ア 調理は当日調理を行うものとし（前日調理は行わないこと）、衛生的に行わなければならない。

イ 食品の温度管理については別表1のとおりとなるよう留意しなければならない。

ウ 二次汚染の防止に留意しなければならない。

エ 調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に喫食できるように努めること。

オ 作業は、次の基本的手順によって、調理場内で適正に行わなければならない。

検収（計量）－洗浄－切断－加熱（冷却）－混合（調味）－検食

献立ごとに調理作業の手順・時間・担当者を示した「調理作業工程表〈様式エ〉」を作成しなければならない。また、作業前に「調理作業工程表〈様式エ〉」を確認しなければならない。

カ 食品、調味料は必ず計量のうえ使用する。また、食品の切断方法は、加熱、調味の湿潤の均等性、できばえ等を考慮し、献立に応じて適正に行わなければならない。

キ 食品は、流水で十分に洗浄する。とくに生食する野菜・くだものは、オーバーフローさせた水槽で、3回以上洗浄し、必要に応じて殺菌しなければならない。

ク 水浸させて使用する食品は、必要以上に浸し続けない。

ケ 調理場における食品及び調理用器具類は、常に床面から60 cm以上の高さに保管し、不潔な場所に置かない。

コ 冷凍食品は、開封・解凍後は速やかに用いなければならない。開封後、再び冷凍して保存しない。

サ 汚染作業区域と非汚染作業区域間での作業が混在しないよう、作業動線を考慮した「作業動線図〈様式オ〉」を作成しなければならない。また、作業前に「作業動線図〈様式オ〉」を確認しなければならない。

シ 加熱処理は中心部が75℃で、1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚

染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上) 行い、食品の中心部分まで十分加熱できたかを中心温度計で確認し、記録しなければならない。

ス 食品を冷却する場合は、真空冷却機等を使用して、すばやく冷却しなければならない。なお、やむを得ず水で冷却する場合は、直前に使用水の遊離残留塩素が0.1mg/L以上であることを確認し、「学校給食日常点検票〈様式ア〉」に記録しなければならない。

セ 揚げ油は、使用後ろ過し、空気に触れないよう冷暗所に保管しなければならない。

ソ 調理後の食品は、適切な温度管理を行い、10℃以下又は65℃以上で提供できるよう努めなければならない。

タ 作業に際しては、安全衛生に十分留意しなければならない。

(4) 盛付け・配缶・配送等

ア 調理終了後の食品は、素手で触らないこと。

イ 調理終了後の食品は、速やかに盛付け・配缶作業を行い、適切な温度管理（10℃以下又は65℃以上）を行うこと。その際、調理後の食品を長時間室温に放置しないように、調理開始時間等の工夫すること。

ウ 配送は仕様書に定められた配送車を使用して、食器や食品が露出した状態での配送は行わない。

エ 調理後2時間以内に喫食できるよう仕様書に従い、食器及び食品等を指示された場所に配送しなければならない。

(5) 検食

検食は、あらかじめ責任者を定めて、調理が終了した食品全部について検食し「検食記録簿〈様式カ〉」に記録しなければならない。

(6) 学校給食従事者の衛生

ア 手洗いは完全に励行させなければならない。特に調理前、下処理後、盛付け配膳前など、作業の切れ目ごとに、ブラシを用いて念入りに洗浄して消毒を行うとともに、手拭きはペーパータオルを使用するなど二次汚染がないよう注意しなければならない。

イ 食品に直接触れる場合は、必ず塩化ビニル製以外の衛生手袋を着用させ、作業ごとに交換して、二次汚染の防止に努めなければならない。

ウ 業務履行場所においては、私物の持込み、喫煙その他食品衛生上の支障となる行為はさせない。

3 終業時について

(1) 施設

調理場は毎日清掃し、常に整理整頓しておかなければならない。特に

トイレは清潔に努め、衛生上支障のないようにするとともに、毎日、清掃・消毒しなければならない。

(2) 設備等

ア 清掃用器材は用途別に区分して使い、使用後は洗浄、乾燥し、必要に応じて消毒しなければならない。

イ 清掃用器材及び薬剤は専用の場所に保管しなければならない。

ウ 食器具の洗浄は、次のように行わなければならない。

- ・ 洗剤等を溶かした湯に食器を漬け、下洗いを行う。
- ・ 脂質・デンプン等が検出されないよう十分洗浄する。

エ 食品を取り扱う器具及び食器具類の消毒は、次により行わなければならない。

- ・ 食器、食缶等直接食品に接する食器、食缶、調理器具等は原則として、熱風消毒保管庫で殺菌する。この方法による場合は、80℃5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で消毒を行う。
- ・ 煮沸消毒の場合は、沸騰した湯に器具を入れ、再沸騰後5分以上煮沸する。
- ・ 薬品殺菌の場合は、使用方法を守り適切に行う。
- ・ 殺菌後の食器、調理器具は専用の保管庫の中に保管し、食缶等についても同様に清潔に保持しなければならない。

オ 調理用機器類は、日常清掃を行い、清潔保持に留意しなければならない。

カ 配送車は、1日1回以上清掃・洗浄し、必要に応じて消毒するとともに、適切な温度が保たれるように定期的に点検し、記録しなければならない。

キ 使用水の遊離残留塩素が0.1mg/L以上であることを確認し、「学校給食日常点検票〈様式ア〉」に記録しなければならない。

(3) 保存食

ア 当日実施メニューのすべての原材料及び調理済み食品を、それぞれ50g程度ずつ清潔なビニール袋に密封して入れ、専用冷凍庫に-20℃以下で保存しなければならない。

イ 採取後は、「学校給食日常点検票〈様式ア〉」の該当欄に必要事項を記入のうえ、甲の確認印を得なければならない。

ウ 保存期間は14日間以上（14日目が休業日にあたる場合は、翌営業日まで）とする。

エ 調理前の食材についても同様に14日間以上の冷凍保存を行わなければならない。

オ 保存食の採取等細部については、別紙３「保存食の実施について」のとおり実施しなければならない。

(4) 点検

「学校給食日常点検票〈様式ア〉」の該当欄の項目に基づき、衛生状態の点検を行わなければならない。問題点が発見された場合には、直ちに適切な処置をとらなければならない。

(5) 事故報告

業務を履行する上で突発的な事故により、指示書どおりに履行できない場合等は、「事故報告書〈様式キ〉」により速やかに甲に報告し、その指示に従わなければならない。

4 その他

(1) 健康診断・検便等の実施

ア 乙は、学校給食従事者の健康診断を仕様書のとおり行わなければならない。

イ 乙は、常に学校給食従事者の健康状態に注意を払い、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、感染症予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（以下、「感染症予防法」という。）に規定する感染症又はその疑いがある場合には、医療機関に受診させなければならない。

ウ 乙は、仕様書のとおり検便を実施しなければならない。検便の結果、異常が認められた者がいる場合は、医療機関に受診させなければならない。

エ 乙は、上記ア・イ・ウの結果、感染症予防法に規定する感染症の有無を確認し、医療機関の指示に従わなければならない。

オ 乙は、学校給食従事者の手指に化膿性疾患がある場合は、調理作業に従事させてはならない。

カ 乙は、学校給食従事者等に対してノロウイルスに罹患している又はその疑いがある場合には、速やかに高感度の検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事させない等の適切な処置をとらなければならない。

(2) 定期点検・定期清掃等

乙は、定期的に施設・設備等の点検、清掃、ねずみ及び衛生害虫の駆除（１ヶ月に１回以上点検し、発生を確認したときにはその都度駆除）、使用水の水質検査に努め、常に調理場の作業環境を衛生的で良好な状態にしなければならない。

(3) 記録・報告等

ア 食材料の仕入れ先等を記録し、「検収記録簿〈様式イ〉」により甲に

報告しなければならない。

イ 報告様式「学校給食日常点検票〈様式ア〉」、「検食記録簿〈様式カ〉」については毎日記入して、甲の確認印を受けなければならない。

ウ 報告様式「検収記録簿〈様式イ〉」、「衛生管理チェックリスト〈学校給食従事者〉〈様式ウ〉」、「調理作業工程表〈様式エ〉」、「作業動線図〈様式オ〉」については、毎月分を取りまとめ実施月の翌月 5 日までに、甲に報告しなければならない。

エ 報告様式「保存食記録簿〈様式ク〉」については、毎月分を取りまとめ実施月の翌月 15 日（15 日が休業日にあたる場合は、翌営業日）までに、甲に報告しなければならない。

(4) 食器具等の使用及び管理

ア 乙は、貸与された食器具等に修理の必要が生じたときは、甲に申し出ることとし、甲がその必要を認めたときは、甲の負担により修理又は購入するものとする。ただし、乙の責に帰する原因による場合は、甲の許可を得て乙の負担により修理又は購入するものとする。

イ 乙は、貸与された食器具等を業務の実施以外の目的に使用してはならない。

(別紙 3)

保存食の実施について

保存食の採取及び保管は次のように行うこと。

1 原材料・調理済み食品は、品目ごとに 50 g 程度ずつ採取すること。

(1) 調理場での保存食

(ア) 原材料については、洗浄・消毒等を行わず、野菜等で生産地が異なる場合は、生産地ごとに採取すること。ただし、卵については全てを割卵し、混合したものから 50 g 程度採取し保存すること。

(イ) 調理済み食品は、使用している食材すべてが含まれるように、釜別、ロット別に 50 g 程度ずつ採取すること。

(ウ) 常温で保存できる乾物、缶詰、調味料等は保存食から除く。

(エ) 調理用牛乳についても保存すること。

(オ) 使用水について日常点検で異常を認めた場合、又は遊離残留塩素濃度が基準に満たない場合は、再検査を行い、その上で適と判定した場合は、使用水 1 L を -20°C 以下、2 週間以上保存食用の冷凍庫で保存すること。

2 保存用ビニール袋に、専用の消毒済みの用具で採取すること。

3 保存食採取後、ビニール袋に採取年月日、食材又は食品名を必ず記録すること。

4 保存食用ビニール袋の空気をぬいた後、保存食を完全に密封して、 -20°C 以下の専用冷凍庫で 2 週間以上保存すること。また、「保存食記録簿〈様式ク〉」に採取年月日、廃棄した日時等を記録すること。

5 検体の採取に際しては、包丁・まな板・手指・器具・他の食材や食品からの二次汚染がないよう注意すること。

別表1

学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準

食品名		保存温度
牛乳		10℃以下
固形油脂		10℃以下
種実類		15℃以下
豆腐		冷 蔵
魚 介 類	鮮魚介	5℃以下
	魚肉ソーセージ、 魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃以下
	冷凍魚肉ねり製品	－15℃以下
食 肉 類	食肉	10℃以下
	冷凍食肉（細切した食肉を凍結 させたもので容器包装に入れた もの）	－15℃以下
	食肉製品	10℃以下
	冷凍食肉製品	－15℃以下
卵 類	殻付卵	10℃以下
	液卵	8℃以下
	凍結卵	－15℃以下
乳製 品類	バター	10℃以下
	チーズ	15℃以下
	クリーム	10℃以下
生鮮果実・野菜類		10℃前後
冷凍食品		－15℃以下

食材の購入先一覧表

徳島県立川島中学校長殿

企業名・代表者名

印

[illegible]

加工食品等使用報告書(年 月分)

徳島県立川島中学校校長殿

企業名
代表者名

印

商品名	初回使用年月日	購入店舗商社名	販売元	製造工場

※商品の産地証明書・検査結果通知書（写し）を添付

業 務 完 了 報 告 書

徳島県立川島中学校校長殿

法人名
代表者名
印

令和 年 月分の徳島県立川島中学校給食調理業務を完了したので、
次のとおり報告します。

1. 実施日数及び実施食数

実施日数	日	実施食数	食
------	---	------	---

内訳

年月日	食 数	年月日	食 数
	食		食
	食		食
	食		食
	食		食
	食		食
	食		食
	食		食
	食		食
	食		食
	食		食
	食		食
	食		食

2. 委託業務完了年月日

令和 年 月 日

実 施 価 格 一 覧 表

徳島県立川島中学校長殿

法人名
代表者名

印

年 月 日
 実施人数 名
 献立名

[illegible]

※各購入先の請求書(写し)を添付すること

学校給食日常点検票

学校名(委託企業名)

校長檢印

作成者

※ 衛生管理責任者が毎日点検し、校長の検印を受け、記録を保存すること

検査日 年 月 日 天候()

	調理前	調理中
調理室の温度	℃	℃
湿度	%	%

衛生管理チェックリスト

作業前	学校給食従事者	施設・設備	検収															
作業前	健康状態	<input type="checkbox"/> 調理場の清掃・清潔状態は良い <input type="checkbox"/> 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない <input type="checkbox"/> 調理用機械・機器・器具は清潔である <input type="checkbox"/> 機械・機器の故障の有無を確認した <input type="checkbox"/> 食品の保管庫の温度・湿度は適切である <input type="checkbox"/> 冷蔵庫・冷凍庫(ただし、保存食の保管のための専用冷凍庫については、-20℃以下)の温度は適切である <input type="checkbox"/> 食器・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 <input type="checkbox"/> 主食置場、容器は清潔である <input type="checkbox"/> 床、排水溝は清潔である <input type="checkbox"/> 手洗い施設の石けん液、アルコール、ペーパータオル等は十分にある <input type="checkbox"/> 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である <input type="checkbox"/> ねずみやハエ、ゴキブリ等衛生害虫は出ていない	<input type="checkbox"/> 食品は、検収室において検収責任者が立会い受け取った <input type="checkbox"/> 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、検収簿に記載した <input type="checkbox"/> 保管していた食品は安全を確認してから使用した <input type="checkbox"/> 納入業者は衛生的な服装である <input type="checkbox"/> 納入者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない <input type="checkbox"/> 食品は、食品保管場所に食品の種類毎に衛生的に保管した															
	服装等	<input type="checkbox"/> 調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である <input type="checkbox"/> 履物は清潔である <input type="checkbox"/> 適切な服装をしている <input type="checkbox"/> 爪は短く切っている	冷凍庫(-15℃以下) 冷蔵庫(5℃以下) 保存食用冷凍庫(-20℃以下)															
	手洗い	<input type="checkbox"/> 石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した																
	使用水	<input type="checkbox"/> 作業前に十分(5分間程度)流水した <input type="checkbox"/> 使用水の外観(色・濁り)、臭い、味を確認した(異常なし、異常あり) <input type="checkbox"/> 遊離残留塩素について確認し、記録した(0.1mg/L以上あった) 時 分 (mg/L)																
作業中	下処理	使用水		便所														
	<input type="checkbox"/> エプロン・履き物等は下処理専用を使用している <input type="checkbox"/> 加熱調理用、非加熱調理用に下処理した <input type="checkbox"/> 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った <input type="checkbox"/> 野菜類等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) <input type="checkbox"/> 食品及び調理用の器具及び容器は、床から60cm以上の高さの置台の上に置いた	<input type="checkbox"/> 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(0.1mg/L以上あった) 時 分 (mg/L) <input type="checkbox"/> 調理作業終了時に、使用水の外観(色・濁り)、臭い、味を確認した(異常なし、異常あり) <input type="checkbox"/> 調理作業終了時に、遊離残留塩素について確認し、記録した(0.1mg/L以上あった) 時 分 (mg/L)																
	調理時	保存食																
	<input type="checkbox"/> 原材料は適切に温度管理をした <input type="checkbox"/> 作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した <input type="checkbox"/> 魚介類・食肉類、卵等を取り扱った手指は洗浄・消毒した <input type="checkbox"/> 調理機器・容器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した <input type="checkbox"/> 加熱調理においては、十分に加熱し(中心温度75℃、1分間以上)、その温度と時間を記録した <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> 調理終了後の食品は、二時汚染を防止するため適切に保管した <input type="checkbox"/> 床に水を落とさないで調理した	<input type="checkbox"/> 原材料、調理済み食品をすべて50g程度採取した <input type="checkbox"/> 蓋別・ロット別に採取した <input type="checkbox"/> 清潔な保存食容器(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 <input type="checkbox"/> 採取、廃棄日時を保存食記録簿に記載した																
作業中	和え物・サラダ等 調理終了時の温度・時間記録	配食	加熱・冷却 時間・温度記録															
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">献立名</th> <th style="text-align: left;">時間(時 分)</th> <th style="text-align: left;">℃</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>	献立名		時間(時 分)	℃													<input type="checkbox"/> 原材料、調理済み食品をすべて50g程度採取した <input type="checkbox"/> 蓋別・ロット別に採取した <input type="checkbox"/> 清潔な保存食容器(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 <input type="checkbox"/> 採取、廃棄日時を保存食記録簿に記載した
	献立名	時間(時 分)		℃														
配送・配膳	食器・器具・器具の洗浄・消毒																	
<input type="checkbox"/> 調理終了後、速やかに喫食されるよう配送や配膳にかかる時間は適切である(2時間以内) <input type="checkbox"/> 配送記録をつけている	<input type="checkbox"/> 食器・食後の下洗いは適切に行なった <input type="checkbox"/> 洗剤の濃度及び使用量は適切である(洗剤名:) <input type="checkbox"/> 食器・容器や調理用器具は、確実に洗浄・消毒した <input type="checkbox"/> 食器・容器や調理用器具の使用後の洗浄・消毒は、すべての食品が調理場内から搬出された後にいった <input type="checkbox"/> 食器・容器や調理用器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した <input type="checkbox"/> 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																	
作業後	検食	廃棄物の処理	中学校															
	<input type="checkbox"/> 検食は、生徒の摂食30分前に実施している <input type="checkbox"/> 加熱調理や冷却は適切に行っている <input type="checkbox"/> 風味、臭気、異物等の異常はない <input type="checkbox"/> 検食結果については、時間等も含め記録した	<input type="checkbox"/> 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている <input type="checkbox"/> 返却された授業料は、非汚染区域に持ち込んでいない <input type="checkbox"/> 授業料の処理は適切に行った <input type="checkbox"/> 授業料容器は清潔である <input type="checkbox"/> 廃棄物の保管場所は清潔である																
	食品保管室	給食当番																
	<input type="checkbox"/> 給食物資以外のものは入れていない <input type="checkbox"/> 通風、温度、湿度等の衛生状態は良好 <input type="checkbox"/> ねずみやハエ、ゴキブリ等衛生害虫は出ていない	<input type="checkbox"/> 主食・牛乳や調理場を経由しない直送品は、検収票に基づき十分に点検し記録した <input type="checkbox"/> 牛乳等温度管理が必要な食品は、保冷庫等により適切に保管した <input type="checkbox"/> 搬入時の時刻を記録した(時 分 搬入)																

＜様式イ＞

検収記録簿

企業名

学校

年

月

目分

收任印
檢資者

[illegible]

〈様式ウ〉

衛生管理チェックリスト〈学校給食従事者〉

企業名

年 月

氏 名		給食実施回数	回	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22		
			日																								
			曜																								
健康状態	①下痢をしていない。																										
	②発熱・腹痛・嘔吐をしていない。																										
	③本人もしくは家族に感染症又はその疑いはない。																										
	④手指・顔面に傷はない。																										
	⑤手指・顔面にできもの(化膿性疾患)はない。																										
服装等	⑥調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。																										
	⑦履き物は清潔である。																										
	⑧適切な服装をしている。																										
	⑨爪は短く切っている。(マニキュア等をしていない。)																										
	⑩アクセサリなどはつけていない。																										
手洗い	⑪石けん液及びアルコールで手指を洗浄・消毒した。																										
	⑫用便後の手指は確実に洗浄・消毒を行った。																										
備考																											

氏 名		給食実施回数	回	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22		
			日																								
			曜																								
健康状態	①下痢をしていない。																										
	②発熱・腹痛・嘔吐をしていない。																										
	③本人もしくは家族に感染症又はその疑いはない。																										
	④手指・顔面に傷はない。																										
	⑤手指・顔面にできもの(化膿性疾患)はない。																										
服装等	⑥調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。																										
	⑦履き物は清潔である。																										
	⑧適切な服装をしている。																										
	⑨爪は短く切っている。(マニキュア等をしていない。)																										
	⑩アクセサリなどはつけていない。																										
手洗い	⑪石けん液及びアルコールで手指を洗浄・消毒した。																										
	⑫用便後の手指は確実に洗浄・消毒を行った。																										
備考																											

<様式エ>

調理作業工程表

学校		年 月 日 (曜日)			企業名 記入者					印
献立名	材料名	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	
ごはん	精白米	→ 洗米・浸漬 A			炊飯・蒸らし	→ 配食 B				
福神漬け	福神漬け						→ 配食 A			
カレーライス	牛肉				→ 炒める C	煮る D →	配食 D			
	じゃがいも	→ 下処理 C		→ 切る	炒める D					
	にんじん	→ 下処理 D		→ 切る						
	たまねぎ	→ 下処理 E		→ 切る						
	グリーンピース	→ 水洗 B		→ ゆでる B						
	調味料									
バンバンジー	ささ身			→ ゆでる・冷却 A	和える E →	配食・保冷 E				
	きゅうり	→ 下処理 B		→ ゆでる・冷却 B						
	バンバンジー・ドレッシング						→ 配食 C			
低糖ヨーグルト	低糖ヨーグルト					→ 配食・保冷 C				

※必ず調理担当者名を記入する

記入例: 調理担当者 A, B, C, D, E

<様式オ>

学校

作業動線図

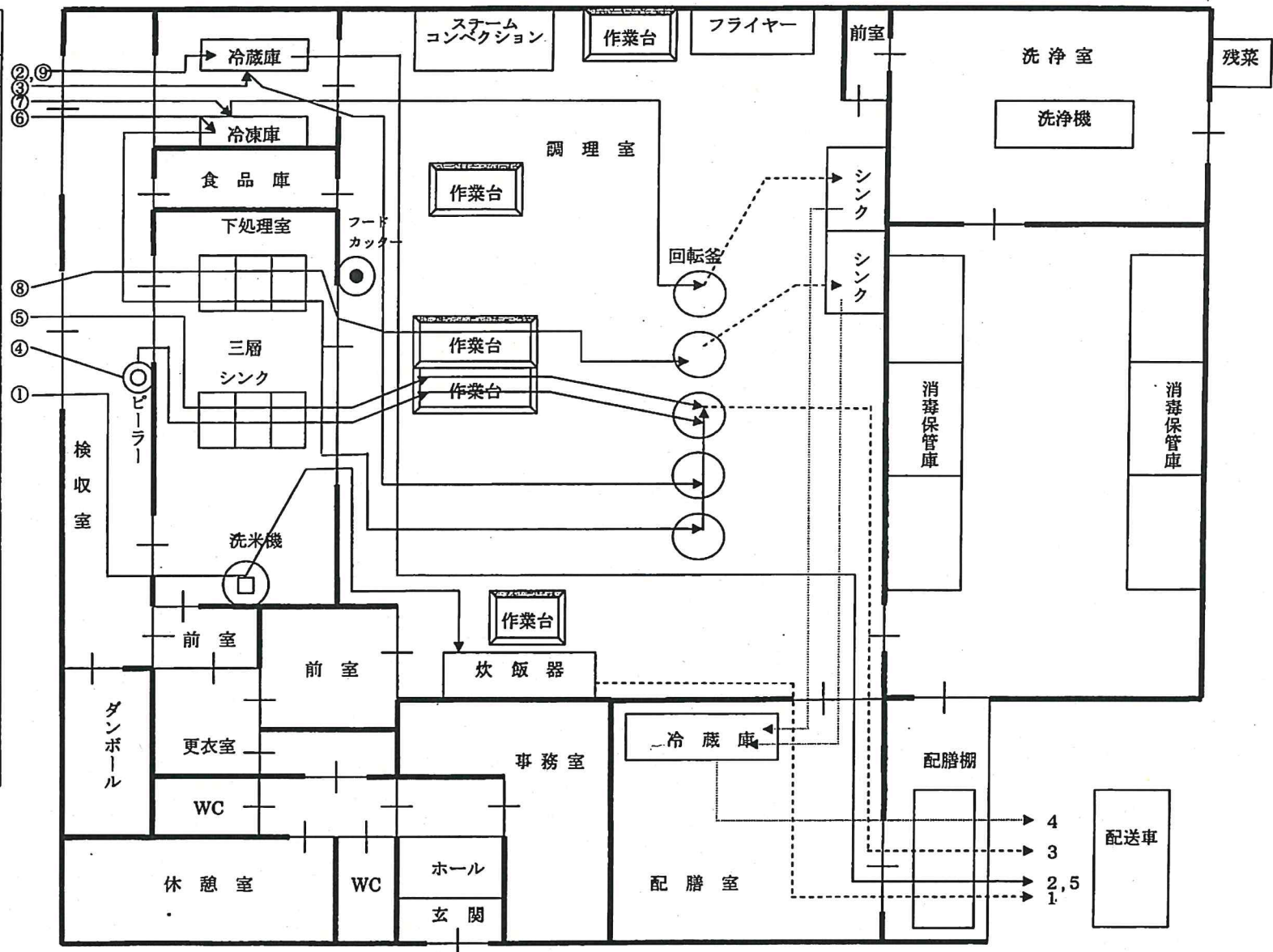
企業名

〇〇年〇〇月〇〇日 (〇曜日)		
献立名		
1. ごはん		
2. 福神漬け		
3. カレーライス		
4. パンパンジー		
5. 低糖ヨーグルト		
No.	食品名	動線No.
1	精白米	①
2	福神漬け	②
3	牛肉	③
	じゃがいも	④
	にんじん	④
	たまねぎ	⑤
	グリーンピース (冷凍)	⑥
4	ささ身 (冷凍)	⑦
	きゅうり	⑧
	パンパンジー・レタス	
5	低糖ヨーグルト	⑨

非加熱処理 →

加熱処理 - - - - -

冷却処理 - - - - -



〈様式力〉

検 食 記 録 簿

会社代表者印

年 月 日 曜日		検食者	印
献立名		検食時間	時 分
		備考	
主 食	異物混入はないか	有 ・ 無	
	異味・異臭はないか	有 ・ 無	
	一食分の指示量に従い、適切な量を盛り付けているか	適 ・ 不適	
副 食	異物混入はないか	有 ・ 無	
	加熱（冷却）処理は適切か	適 ・ 不適	
	異味・異臭はないか	有 ・ 無	
	一食分の指示量に従い、適切な量を盛り付けているか	適 ・ 不適	

<様式キ>

事 故 報 告 書

殿

企業名
代表者

印

1	発 生 日 時	年 月 日 時 分
2	物 資	1 米飯 2 おかず 3 牛乳 4 その他 () (特記事項)
3	製造年月日	年 月 日
4	事故の概要	
5	発生原因	
6	生徒の健康 被害の状況	
7	措 置	

＜様式ク＞

保存食記録簿

年 月

学 校 (企業名)

[illegible]