

我孫子市学校給食調理業務委託仕様書

1. 件名 我孫子市学校給食調理業務委託
2. 履行期間 令和5年4月1日～令和6年3月31日
3. 履行場所 受託の学校とする。
4. 対象及び調理食数
給食の供給対象は、児童・生徒及び教職員及び校長が認めた者であり、調理食数は見積依頼書のとおりとする。
なお、実際の調理食数は給食実施日の調理業務指示書のとおりとする。
5. 業務時間及び給食室への入室等
業務時間は、次項に定める委託業務を適切に実施するために必要な時間とする。但し、給食室への入室は原則として6時30分以降とし、入室・退室の時刻については「調理業務実施確認書」(様式5)に記録する。機械警備期間中の給食室への入室は禁止する。
なお、学校行事及び授業等によって業務日及び業務時間を変更することがある。
6. 業務内容
受託者は、契約書・仕様書・調理業務指示書に基づき業務を行う。
業務にあたり、文部科学省の「学校給食衛生管理の基準」、厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」「我孫子市学校給食衛生管理マニュアル」等に基づいた独自の衛生管理マニュアルを確立し、これに基づき調理業務を行うこと。

委託する業務は、次の①から⑩とする。

- ① 物資検収時の立ち会い、受け取り、格納
- ② 調理業務
- ③ 原材料及び調理後の食品の保存食採取、保管
- ④ 配食、運搬、回収業務
- ⑤ 食器具等の洗浄、消毒、保管
- ⑥ 給食調理室・配膳室等の施設、設備や機器及び給食室外やグリストラップの清掃、安全点検と記録
- ⑦ 残菜の計量と記録、厨芥の処理及び資源ごみのリサイクル処理
- ⑧ 食物アレルギーの対応として、除去食の提供等
- ⑨ 児童生徒用白衣の学級配置準備補助
- ⑩ 前各号に付帯するその他必要な業務

7. 施設設備及び備品・消耗品等の貸与

調理業務に必要な施設設備及び備品・消耗品は、市が無償で貸与する。また、休憩室等の備品のうち、建物本体の工事を伴う備品や大型の電気製品（エアコン、洗濯機、流し台、湯沸器、冷蔵庫）の設置及び管理は、市が行なうこととする。但し、次に掲げるものは、受託者が負担するものとする。

① 調理等の業務に必要な被服等

作業用白衣類、マスク、作業用履物（下処理用、調理用、洗浄用）、サンダル、エプロン、調理用手袋（エンボス手袋、ゴム手袋、耐熱手袋、洗浄用布製手袋、軍手）

② 文具・雑貨・その他消耗品

救急薬品類（消毒液、火傷薬、湿布薬）、消毒薬品類（手洗い及び器具消毒用アルコール、次亜塩素ナトリウム、塩素検査薬品）、筆記用具等、爪ブラシ、ペーパータオル、不織布、ポリ袋（ごみ袋）、食器及び調理器具洗浄用スポンジ類、ラップ、アルミホイル、オーブンシート、手洗い用液体石鹸

③ その他

休憩室関係物品、調理業務従事者の福利厚生関係に関する備品及び消耗品等、受託者が必要と思われるものについては、受託者が負担する。

8. 調理業務従事者配置体制

(1) 調理業務従事者は、学校毎に調理業務責任者・調理業務副責任者・その他の従事者で構成し、食数に応じて適正に配置をする。

また、在籍児童生徒の保護者の採用は原則避けること。採用する場合は事前に学校と協議すること。

(2) 調理業務責任者

① 調理業務責任者は、学校毎に経験豊富で指導力に優れた正社員を配置する。

② 調理業務責任者は、調理師または栄養士いずれかの資格を有し、原則として、調理業務経験7年以上かつ学校給食の責任者経験3年以上とする。

新規委託以外の学校については、当該校の調理業務副責任者を5年以上経験し、調理業務責任者としての能力を有し、教育委員会が認めた者も可とする。

※ 基準を満たしていない場合は、事前に教育委員会に理由書を提出して了解を得るものとする。

③ 調理業務責任者は、業務上の責任者として調理業務従事者を指揮・監督し、また学校との連絡調整を行う。

(3) 調理業務副責任者

- ① 調理業務副責任者は、学校毎に経験豊富で指導力に優れた正社員を配置する。
- ② 調理業務副責任者は、調理師または栄養士いずれかの資格を有し、調理業務経験が4年以上かつ学校給食の調理業務経験2年以上の者で調理業務責任者を補佐しうる技術力・指導力を有する者を配置する。
- ※ 基準を満たしていない場合は、事前に教育委員会に理由書を提出して了解を得るものとする。
- ③ 調理業務副責任者は、調理業務責任者に事故があるときは、その職務を代行する。
- ※ 長期に渡る場合は代替りの調理業務責任者を配置し、教育委員会へ報告すること。

(4) 調理業務従事者の配置数・配置時間

調理業務従事者の配置数、配置時間については、食品衛生法その他関係法令に基づき衛生管理を適正に実施出来る配置とすること。

9. 調理業務従事者の届出

(1) 調理業務従事者の届出は、契約月もしくは年度当初給食開始日の5日前までに「調理業務従事者報告書」(様式1)を提出すること。

また、調理業務従事者に変更が生じる場合は事前に学校に申し出をし、「調理業務従事者変更届」(様式3)により速やかに届出ること。

なお、届出にあたり、新規採用者及び社内異動者については、下記の書面を添付すること。

- ① 新規採用者
労働安全衛生規則第43条に規定する雇い入れ時の健康診断の結果報告書及び業務従事前15日以内に実施した細菌検査の結果報告書の写し
- ② 社内異動者
労働安全衛生規則第44条に規定する定期健康診断の結果報告及び業務従事前15日以内に実施した細菌検査の結果報告書の写し
- ③ 調理業務従事者の休暇等による代替
調理業務従事者の休暇等による代替については、事前に「調理業務従事者代替届」(様式11)及び同届に記載の添付書類を教育委員会及び学校に提出の上、学校の了解を得てから業務に就くこと。
なお、欠員代替のための人材は、常時確保されているものとする。

10. 施設・設備・器具等

(1) 施設・設備・器具等の使用

調理業務は、受託校に備えてある施設、設備・器具等を用いて行うこと。
また、これらを受託校以外に持ち出してはならない。

(2) 施設の管理

施設の使用に際しては、予め異常の有無を確認すること。また、退出するときは、窓・扉等の施錠、消灯、ガス栓の閉止及び各種設備機器類の停止等を確認すること。

(3) 調理業務用設備・器具等の破損の報告及び損害賠償

- ① 受託者は、施設・設備・器具等が破損や故障した場合は、学校を經由して教育委員会に遅滞なく報告すると共に、その指示に従うこと。
- ② 受託者は、施設・設備・器具等の破損や故障が、受託者の責に帰すべき事由によって発生した場合は、直ちに学校・教育委員会に報告すると共にその指示に従うこと。当該破損や故障によって生じた損害は受託者が賠償しなければならない。

11. 安全・衛生管理

(1) 食品衛生責任者の設置と任務

① 食品衛生責任者の設置

受託者は、受託校に食品衛生責任者を置き、その任にあたらせること。

② 食品衛生責任者の任務

食品衛生責任者は関係法令に基づき、食品の安全・衛生管理に留意すると共に、調理・配食・運搬・洗浄等が衛生的に行われるよう調理業務従事者への指揮・監督、指導にあたること。

③ 食品衛生責任者の届出

食品衛生責任者については、「調理業務従事者報告書」(様式1)をもって届出ること。

(2) 調理業務従事者の健康・衛生管理

- ① 受託者は、調理業務従事者に対する労働安全衛生規則第44条に規定の定期健康診断及び新規採用従事者に対する労働安全衛生規則第43条に規定の雇入れ時の健康診断を実施し、調理業務従事者の届出にあたっては、健康診断書及び従事前15日以内に実施した検査機関の細菌検査結果報告書の写しを提出すること。
- ② 受託者は、調理業務従事者の健康診断を定期的に行うほか、調理業務従事者の健康状態に常に注意を払い、異常を認めた場合には、速やかに再度検査を行い、その結果について報告すること。

- ③ 受託者は、前項①及び②の衛生管理の結果のほか、食品衛生上支障のある者又は下痢症状、発熱、せき、外傷、皮膚疾患等の伝染性疾患等の恐れがある者を調理業務に従事させないこと。ノロウイルスの感染者がいた場合は、高感度細菌検査で陰性になるまで調理業務には従事させないこと。調理業務従事者が感染した場合は、同じ学校内で勤務する他の調理業務従事者も検査を行うこと。
- ④ 調理業務従事者の健康・衛生管理の状況については、「学校給食日常点検表」と「個人別衛生管理点検票」に記入すること。

(3) 調理業務従事者の腸内細菌検査

受託者は、調理業務従事者に対して定期的な細菌検査を月2回実施（1回目と2回目の間隔を15日程度あけて実施）し、その結果を「細菌検査成績報告書」（様式2）により報告すること。

なお、検査項目は赤痢菌・サルモネラ菌・腸管出血性大腸菌（O-157）・その他必要な項目とする。検査の結果、陽性者が判明した場合は、直ちに学校長と教育委員会へ報告をし、所定の指示を受けること。

(4) 施設・設備・器具等の安全及び衛生管理

- ① 施設・設備・器具等の安全及び衛生管理は、定期的点検を実施すると共に安全衛生管理体制の徹底を図ること。また、業務の履行に支障を来すと判断される箇所を発見した場合は、直ちに学校に報告すること。
- ② 安全及び衛生管理の状況については、「学校給食日常点検表」に記入すること。

(5) 食器具等の洗浄、消毒及び保管業務

- ① 学校給食衛生管理基準等を遵守し、洗浄・消毒及び保管すること。
- ② 食器具類及び厨房機器等は常に清潔な状態を保ち、長期休業後の給食開始前には特に重点的に洗浄及び消毒を行うこと。

(6) 施設、設備の清掃・日常点検及び長期休業中の清掃・点検業務

調理業務後に施設、設備の清掃・日常点検及び整理整頓を行い、「学校給食日常点検表」に記入すること。「長期休業中における清掃業務実施計画書」（様式9）については、学校と協議の上調整する。

なお、実施後は、「長期休業中における清掃業務完了確認書」（様式10-1・2・3）を期日までに提出すること。

また、3月～4月における長期休業中における清掃業務については、契約年度毎に分けて提出すること。

(7) 残菜及び厨芥・廃油の処理業務

残菜は計量の上、厨芥とともに所定の場所に搬出処理をし、容器及びごみ置場の清潔を保つこと。廃油は害虫がつかないように廃油倉庫等に保管すること。

これらの残菜及び厨芥の処理は、学校の指示に従い適切に行うこと。

(8) 保存食・展示食・検食

① 保存食と展示食の管理

文部科学省の「学校給食衛生管理基準」に基づき適切に行うこと。

② 検食の確認

受託者は、学校栄養士が行う調理完了時の確認及び学校長が行う検食において、不具合が認められた場合は、手直しに応じること。

これらは学校の指示に従い適切に行うこと。

(9) 立入り検査、調査及び巡回指導等への協力

教育委員会、保健所、学校薬剤師等の検査機関による立入り検査、教育委員会による施設・設備等の点検・調査及びその他必要に応じて行う検査や調査には、速やかに対応すること。その結果、改善指導があった場合は、速やかに対応すること。また、保健所が健康増進法及び食品衛生法に基づき履行場所において実施する巡回指導に協力すると共に、調理業務責任者もしくは受託者の担当者は、指導日当日に当該場所で、その指導の一環として行われる結果講評の会議に出席すること。上記の他、受託者の担当者は、月に最低1回、学校へ訪問、巡回指導すること。その際、学校管理職員または管理職に準ずる職員に口頭で指導内容について説明し、指導した結果を様式12「巡回報告書」により期限までに提出すること。

12. 報告及び届出等

(1) 受託者は、次の事項について所定の資料を作成し、期限までに報告または届出を行うこと。

なお、報告書及び届出書は、次の表の「報告先」へ各1部提出すること。但し、報告先が教育委員会と学校の2カ所の場合、学校へ提出する報告書及び届出書は、教育委員会へ提出するものの写しをもって代えることができる。

内 容	報告・届出時期	報 告 先
調理業務従事者報告書 (様式1)	契約月の給食開始5日前まで	教育委員会 学校
健康診断書(胸部X線含む)	結果判明後直ちに	学校 ※教育委員会
細菌検査成績報告書 (様式2)	月単位、2回目の結果判明後直ちに	学校 ※教育委員会
調理業務従事者変更届 (様式3)	変更の都度速やかに	教育委員会 学校
研修報告書 (様式4)	実施後14日以内	教育委員会 学校
調理業務実施確認書(日単位) (様式5)	当日業務完了時	学校
調理業務完了報告書(月単位) (様式6)	翌月7日までに	教育委員会 学校
事故報告書 (様式7)	発生後速やかに	教育委員会 学校
調理業務委託状況改善報告書 (様式8)	通知後14日以内(月単位)	教育委員会 学校
長期休業中における清掃業務実施計画書 (様式9)	長期休業の初日7日前まで	学校
長期休業中における清掃業務完了確認書 (様式10)	長期休業の終了後7日以内	教育委員会 学校
調理業務従事者代替届 (様式11)	変更の都度(事前に連絡の上)	教育委員会 学校
巡回指導報告書 (様式12)	実施後14日以内	教育委員会 学校

注：様式の指定がない場合は、任意の様式とする

※ 調理業務従事者の報告時及び変更時には教育委員会にも報告する

(2) 「調理業務実施確認書」(様式5)は、毎日の業務終了時に学校に提示の上、その確認を受けること。

(3) 受託者は、同一の「問題点」で「調理業務委託状況改善報告書」(様式8)の提出を度々求められることの無いよう、改善に努めること。

なお、改善が図られず、同様の指摘が繰り返された場合、教育委員会または学校は、その状況に応じ、改善の指導または命令をすることができる。

1 3. 研修及び教育等の実施

(1) 受託者は、学校給食の主旨と目標・目的を十分理解の上、児童・生徒の健やかな成長に資すると共に、安全及び衛生の管理並びに調理業務及び食品の取り扱いの適正化を図るため研修及び教育等を実施し、調理業務従事者の資質向上に努めること。

(2) 受託者は、研修について、調理技術の向上及び安全衛生管理の徹底を図る見地から、学期ごとに1回以上実施すること。特に、新規採用者については、学校給食衛生管理基準に基づく研修を必ず実施し、報告書を提出すること。

なお、教育委員会の指定した研修の実施を求める場合もある。

(3) 研修終了後は、前項12の(1)により、「研修報告書」(様式4)を期日までに提出すること。

1 4. 調理業務に係る反省会への出席

受託者は、受託校において受託者・学校・教育委員会の三者で実施する反省会(原則として、年1~3回開催)に出席すること。

1 5. 食中毒や事故等発生時の対応

食中毒の疑い、異物混入等の事故が発生した場合には、受託者は速やかに教育委員会及び学校長に報告するとともに、その指示のもと、適切な措置を講じること。また、発生後速やかに事故報告書(様式7)を提出すること。食中毒や事故等発生時の対応として、製造物賠償責任保険(PL保険)等の損害補償制度に加入していること。

1 6. 食物アレルギーへの対応

食物アレルギー対応については、我孫子市の基本方針に沿って、学校と十分協議の上、実施すること。

1 7. その他調理業務等受託条件

- (1) 調理指示書をもとに、「我孫子市学校給食衛生管理マニュアル」に従った作業動線・作業工程表を作成し、食中毒発生防止に努めた作業をすること。
- (2) 衛生管理面から調理業務はドライ方式に努め、ドライシステムを理解し、その作業に精通した調理業務責任者を配置すること。
- (3) 学校給食は学校教育の一環としての教育活動であり、その目的や意義を理解していること。
また、調理業務従事者は学校給食の主旨を理解し、学校及び児童生徒との交流を積極的に図ること。
- (4) 食器等の洗浄に使用する洗剤については、廃油のリサイクル及び手賀沼浄化による環境負荷の低減を図り、環境保全に資することを目的として市が粉せっけんを用意するため、原則、市が用意した粉石けんを使用すること。

18. 受託者は、この仕様書に基づいた調理業務実施要領及び作業工程表を作成し、契約前に、市の審査に合格していなければならない。

19. 公契約条例の適用

予定価格が2,000万円（税込み）以上の契約については、我孫子市公契約条例の適用となるので、詳しくは我孫子市役所ホームページの「事業者向け情報＞入札・契約＞公契約条例＞我孫子市公契約条例の手引き」を確認すること。

20. 秘密の保持

受託者は児童生徒に係る情報及び業務上知り得た秘密を他に漏らしてはならないものとする。また、業務委託終了後も同様とする。

21. 再委託の禁止

- ① 受託者は、この契約に係る履行の全部若しくは発注者が設計図書等で指定した主要な部分を第三者に委任し、又は請け負わせてはならない。
- ② 受託者は、業務の一部を第三者に委任し、又は請け負わせようとするときは、あらかじめ、書面により発注者の承諾を得なければならない。ただし、緊急その他やむを得ない事情があると発注者が認めるときは、業務の全部若しくは一部を第三者に委任し、又は請け負わせることができる。この場合において、当該発注者に対する書面による承諾は、事後によることができる。
- ③ 発注者が指定若しくは認める軽微な部分を委任し、又は請け負わせようとするときは、承諾を要しないものとする。

22. その他添付資料

- ① 令和5年度年間給食実施計画書
- ② 給食室の概要図

2 3. その他特記事項

- ① 小学校の調理場内は狭く、汚染区域・非汚染区域の構造区分がされていないため、作業工程の動線により区分整理の上、衛生管理に留意してドライ方式による作業に努めること。
- ② 中学校の調理場内は、汚染区域・非汚染区域が作業毎に区分してあるので、その機能が十分に発揮しうる方法でドライ方式による作業をすること。
- ③ 受託者は給食業務従事者に対し業務に関する必要事項を周知すること。
また、大規模災害の発生等により炊き出し等が必要なとき及び施設に被害が生じたときは、教育委員会、学校との連携を図り、可能な範囲で対応すること。
- ④ 受託者は、事業者選定の評価事項とされている「課題に対する提案」について、契約締結後、協議の上、可能な限り実施すること。

2 4. 委託料の請求

受託者は、翌月の7日までに調理業務完了報告書（様式6）を添付して、教育委員会に委託料を請求すること。

2 5. 委託料の変更

給食室の改修工事等により、調理業務を中止する場合がある。この場合の業務委託料については、中止期間に応じて月額毎もしくは日割で算定し、変更契約を行う。

2 6. 業務の引継ぎ

この契約の終了等により受託者に変更が生じる場合は、受託者は、学校及び教育委員会が指定する方法により業務の引継ぎを行わなければならない。

2 7. 仕様書に定めない事項については、教育委員会、学校、受託者の三者で必要に応じて協議するものとする。



我孫子市マスコットキャラクター
手賀沼のうなきちさん

仕様書22-①

別紙 令和5年度年間給食実施計画書

【我孫子市立我孫子第一小学校】

月	給食実施予定日数	清掃作業日	食数（1日）	食数（月）
4月	15日	3日	536食	8,040食
5月	17日		536食	9,112食
6月	21日		536食	11,256食
7月	11日	3日	536食	5,896食
8月	0日	2日	536食	0食
9月	18日	1日	536食	9,648食
10月	22日		536食	11,792食
11月	19日		536食	10,184食
12月	13日	3日	536食	6,968食
1月	16日	2日	536食	8,576食
2月	18日		536食	9,648食
3月	12日	4日	536食	6,432食
合計	182日	18日		97,552食
稼働日数	200日			
給食時間	通常日課時 12:10～12:55 (短縮日課等による時間変更あり)			
食数内訳	児童497名+教員39名→536食			

※実施の計画であり、学校行事等により変動があります。

※我孫子市学校給食調理業務委託事業者の研修会を8月に実施予定（2時間程度）

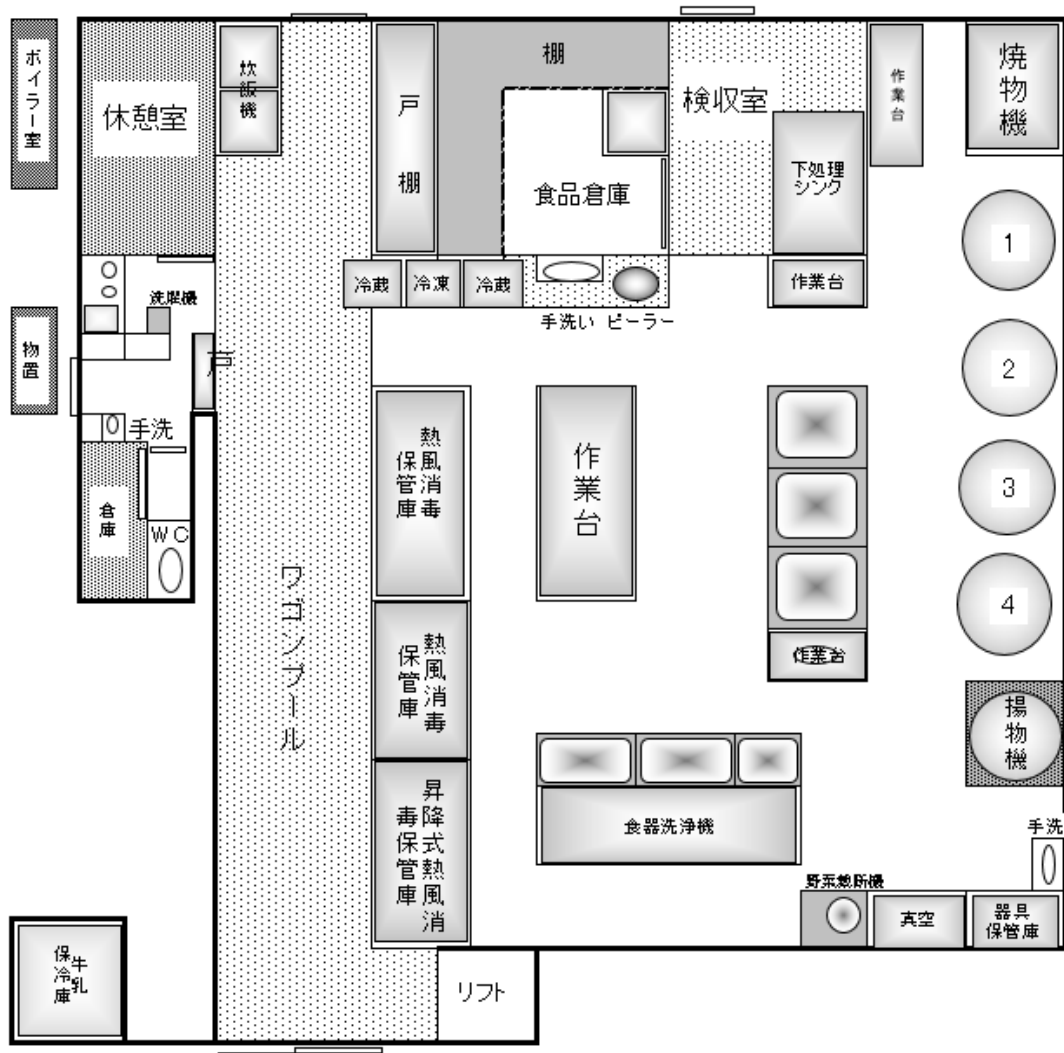
※実施食数及び学校行事等は、実施日に出される指示書のとおりです。

※日常清掃は、（ ）内の清掃作業日数に限らず、十分に実施してください。

仕様書22-②

別紙 給食室の概要図

【我孫子市立我孫子第一小学校】



【我孫子市立我孫子第四小学校】

月	給食実施予定日数	清掃作業日	食数(1日)	食数(月)
4月	15日	3日	920食	13,800食
5月	17日		920食	15,640食
6月	21日		920食	19,320食
7月	11日	3日	920食	10,120食
8月	0日	2日	920食	0食
9月	18日	1日	920食	16,560食
10月	22日		920食	20,240食
11月	19日		920食	17,480食
12月	13日	3日	920食	11,960食
1月	16日	2日	920食	14,720食
2月	18日		920食	16,560食
3月	12日	4日	920食	11,040食
合計	182日	18日		167,440食
稼働日数	200日			
給食時間	通常日課時 12:00~12:45 (短縮日課等による時間変更あり)			
食数内訳	児童862名+教員58名→920食			

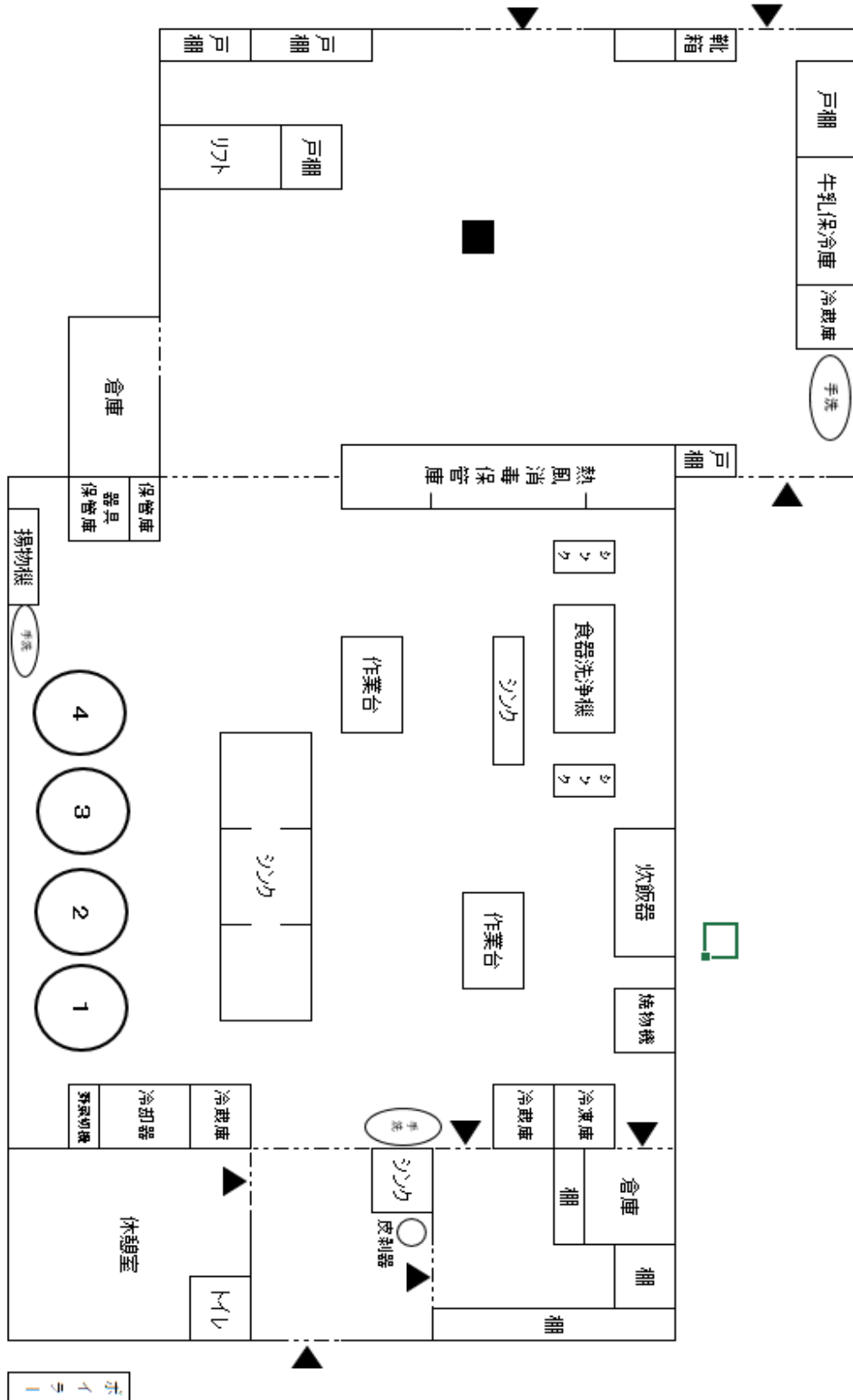
※実施の計画であり、学校行事等により変動があります。

※我孫子市学校給食調理業務委託事業者の研修会を8月に実施予定(2時間程度)

※実施食数及び学校行事等は、実施日に出される指示書のとおりです。

※日常清掃は、()内の清掃作業日数に限らず、十分に実施してください。

【我孫子市立我孫子第四小学校】



仕様書22-①

別紙 令和5年度年間給食実施計画書

【我孫子市立湖北台東小学校】

月	給食実施予定日数	清掃作業日	食数(1日)	食数(月)
4月	15日	3日	269食	4,035食
5月	17日		269食	4,573食
6月	21日		269食	5,649食
7月	11日	3日	269食	2,959食
8月	0日	2日	269食	0食
9月	18日	1日	269食	4,842食
10月	22日		269食	5,918食
11月	19日		269食	5,111食
12月	13日	3日	269食	3,497食
1月	16日	2日	269食	4,304食
2月	18日		269食	4,842食
3月	12日	4日	269食	3,228食
合計	182日	18日		48,958食
稼働日数	200日			
給食時間	通常日課時 12:10~12:55 (短縮日課等による時間変更あり)			
食数内訳	児童239名+教員30名→269食			

※実施の計画であり、学校行事等により変動があります。

※我孫子市学校給食調理業務委託事業者の研修会を8月に実施予定(2時間程度)

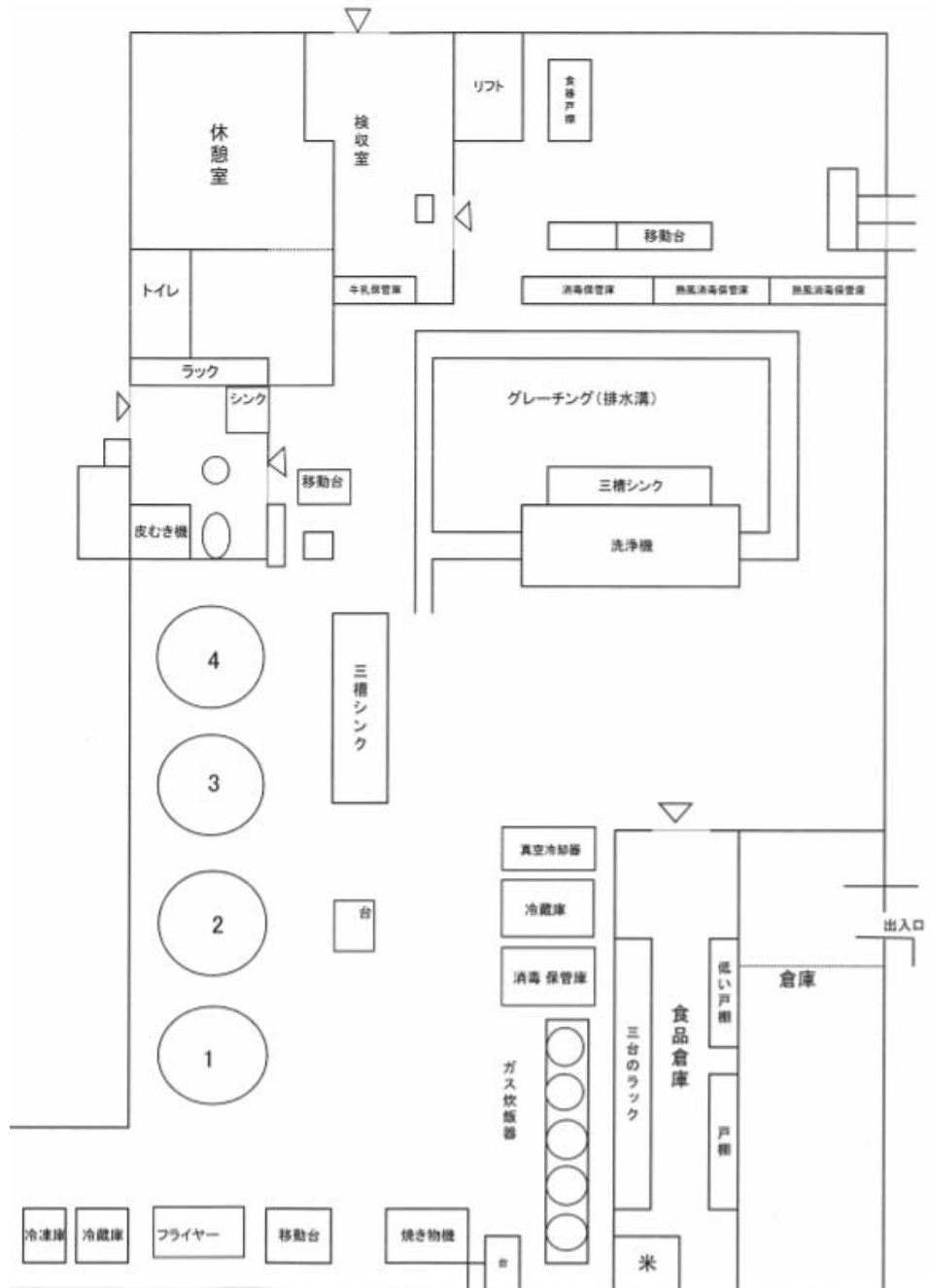
※実施食数及び学校行事等は、実施日に出される指示書のとおりです。

※日常清掃は、()内の清掃作業日数に限らず、十分に実施してください。

仕様書22-②

別紙 給食室の概要図

【我孫子市立湖北台東小学校】



仕様書22-①

別紙 令和5年度年間給食実施計画書

【我孫子市立湖北中学校】

月	給食実施予定日数	清掃作業日	食数（1日）	食数（月）
4月	15日	3日	431食	6,465食
5月	17日		431食	7,327食
6月	21日		431食	9,051食
7月	11日	3日	431食	4,741食
8月	0日	2日	431食	0食
9月	18日	1日	431食	7,758食
10月	22日		431食	9,482食
11月	19日		431食	8,189食
12月	13日	3日	431食	5,603食
1月	16日	2日	431食	6,896食
2月	18日		431食	7,758食
3月	12日	4日	431食	5,172食
合計	182日	18日		78,442食
稼働日数	200日			
給食時間	通常日課時 12:35～13:15 (短縮日課等による時間変更あり)			
食数内訳	児童397名+教員34名→431食			

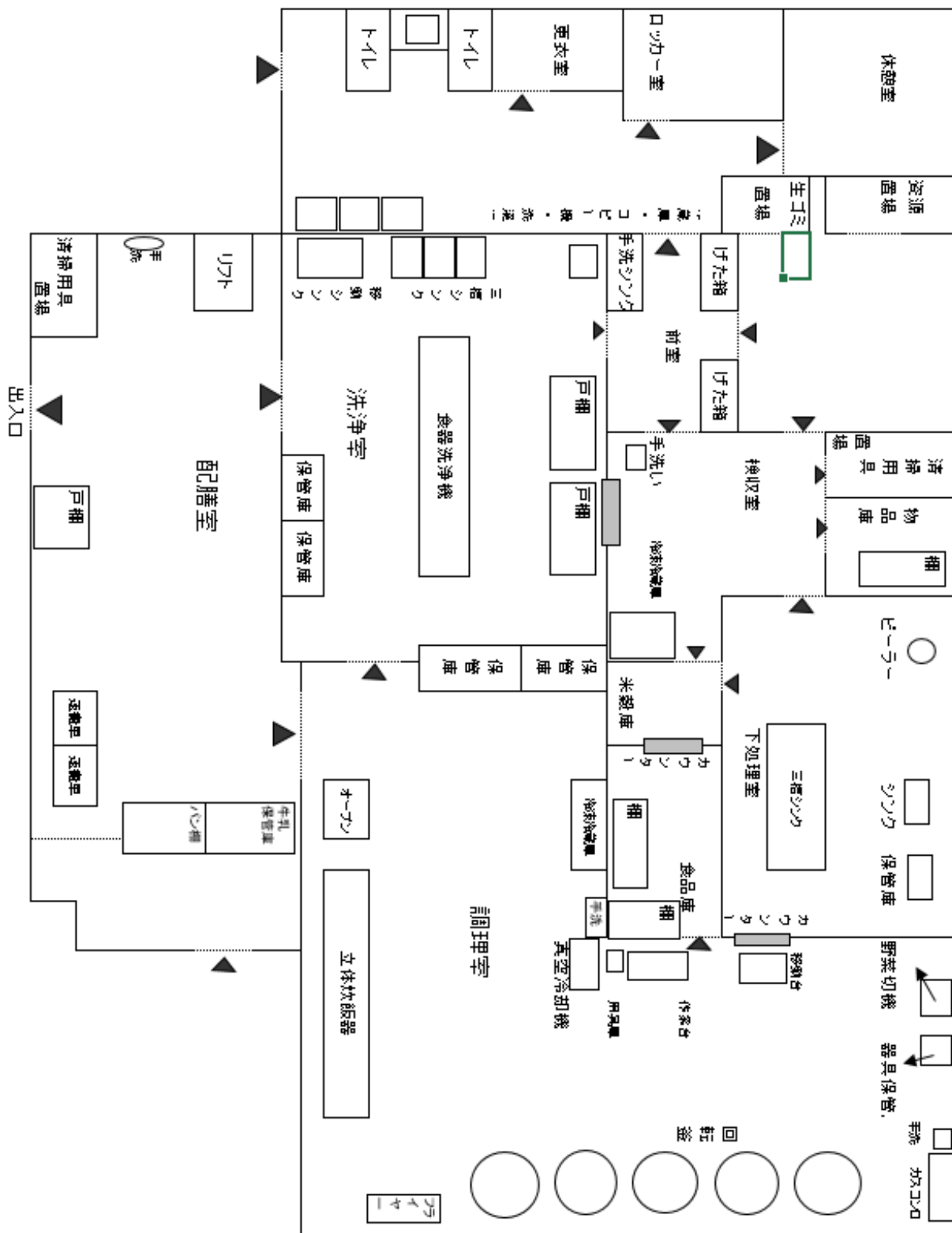
※実施の計画であり、学校行事等により変動があります。

※我孫子市学校給食調理業務委託事業者の研修会を8月に実施予定（2時間程度）

※実施食数及び学校行事等は、実施日に出される指示書のとおりです。

※日常清掃は、（ ）内の清掃作業日数に限らず、十分に実施してください。

【我孫子市立湖北中学校】



【我孫子市立久寺家中学校】

月	給食実施予定日数	清掃作業日	食数（1日）	食数（月）
4月	15日	3日	558食	8,370食
5月	17日		558食	9,486食
6月	21日		558食	11,718食
7月	11日	3日	558食	6,138食
8月	0日	2日	558食	0食
9月	18日	1日	558食	10,044食
10月	22日		558食	12,276食
11月	19日		558食	10,602食
12月	13日	3日	558食	7,254食
1月	16日	2日	558食	8,928食
2月	18日		558食	10,044食
3月	12日	4日	558食	6,696食
合計	182日	18日		101,556食
稼働日数	200日			
給食時間	通常日課時 12:20～13:00 (短縮日課等による時間変更あり)			
食数内訳	児童517名+教員41名→558食			

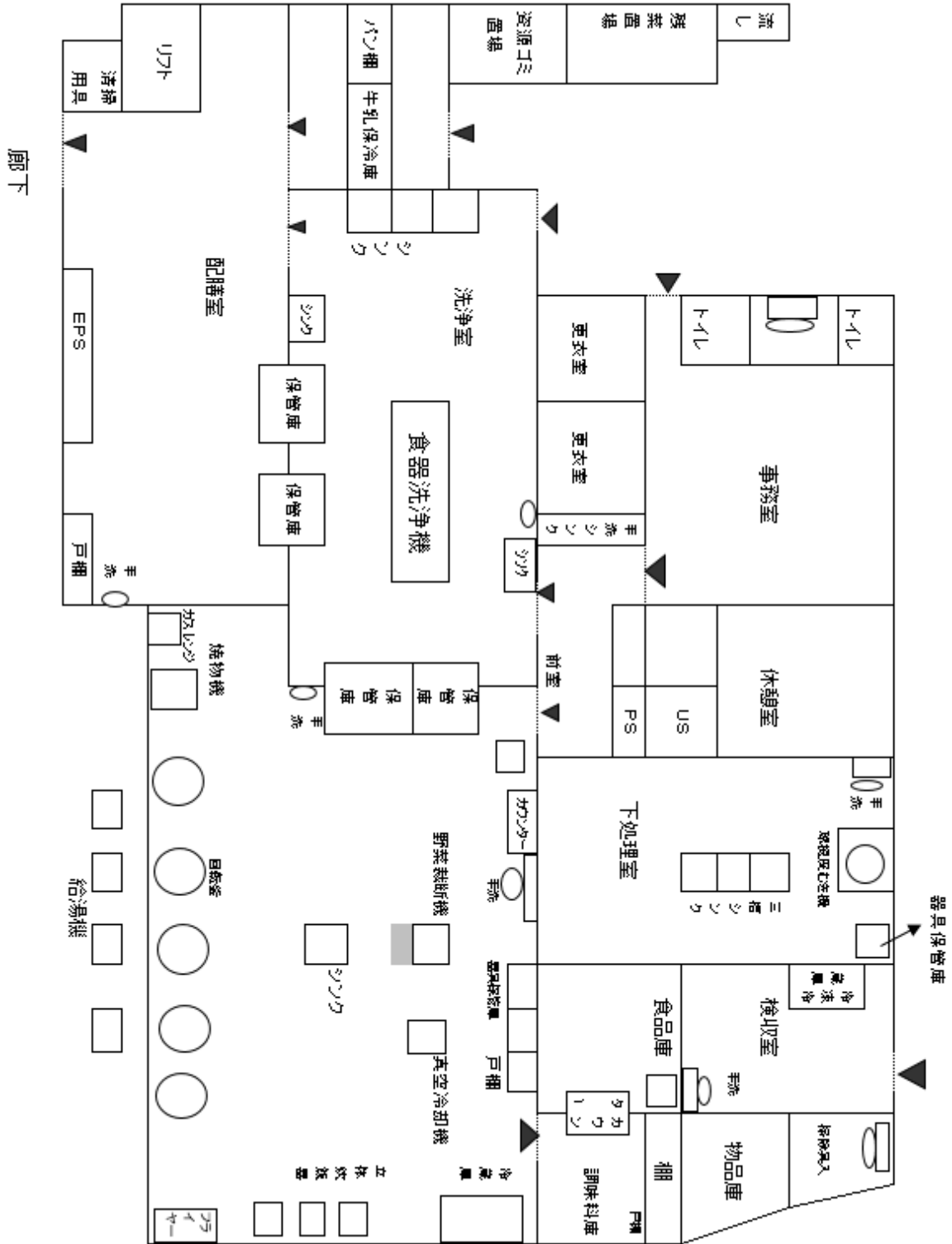
※実施の計画であり、学校行事等により変動があります。

※我孫子市学校給食調理業務委託事業者の研修会を8月に実施予定（2時間程度）

※実施食数及び学校行事等は、実施日に出される指示書のとおりです。

※日常清掃は、（ ）内の清掃作業日数に限らず、十分に実施してください。

【我孫子市立久寺家中学校】



【我孫子市立白山中学校】

月	給食実施予定日数	清掃作業日	食数（1日）	食数（月）
4月	15日	3日	754食	11,310食
5月	17日		754食	12,818食
6月	21日		754食	15,834食
7月	11日	3日	754食	8,294食
8月	0日	2日	754食	0食
9月	18日	1日	754食	13,572食
10月	22日		754食	16,588食
11月	19日		754食	14,326食
12月	13日	3日	754食	9,802食
1月	16日	2日	754食	12,064食
2月	18日		754食	13,572食
3月	12日	4日	754食	9,048食
合計	182日	18日		137,228食
稼働日数	200日			
給食時間	通常日課時 12:35～13:15 (短縮日課等による時間変更あり)			
食数内訳	児童701名+教員53名→754食			

※実施の計画であり、学校行事等により変動があります。

※我孫子市学校給食調理業務委託事業者の研修会を8月に実施予定（2時間程度）

※実施食数及び学校行事等は、実施日に出される指示書のとおりです。

※日常清掃は、（ ）内の清掃作業日数に限らず、十分に実施してください。

我孫子市教育委員会教育長 様

受託者

調理業務従事者報告書

このことについて、下記のとおり決定しましたので報告します。

記

調理業務受託学校名

1 調理業務責任者 (調理業務経験 年・学校給食責任者経験 年・副責任者経験 年)

氏名	性別	年齢	住所	電話	資格免許

2 調理業務副責任者 (調理業務経験 年・学校給食従事者経験 年)

氏名	性別	年齢	住所	電話	資格免許

3 1・2以外の正規社員

氏名	性別	年齢	住所	電話	資格免許	調理経験年数

4 調理業務補助者 (パート)

氏名	性別	年齢	住所	電話	資格免許	調理経験年数

5 食品衛生責任者 (業務責任者が、兼任することができる)

氏名	資格
	有・無

6 添付書類 (1) 履歴書 (写) (入社日のわかるもの)

(2) 調理師及び栄養士等免許 (写)

(3) 健康診断書 (写) (労働安全衛生規則第43条及び第44条を満たすもの)

(4) 細菌検査成績書 (写) (従事前15日以内のもの)

(5) 5 については、食品衛生責任者であることを証明する書類 (写) もしくは厚生労働省食品衛生申請等システム「営業許可情報閲覧」ページを出力し、添付のこと

※教育委員会に提出した写しを1部、学校に提出すること。

我孫子市教育委員会教育長 様

受託者

月分細菌検査成績報告書

このことについて、下記のとおり報告します。

記

受託学校名

1 成績一覧

区 分	検査者名	1 回目		2 回目	
		決定月日	成績	決定月日	成績
調理業務責任者		/		/	
調理業務副責任者		/		/	
調理業務従事者		/		/	
〃		/		/	
〃		/		/	
〃		/		/	
〃		/		/	
〃		/		/	
〃		/		/	
〃		/		/	
〃		/		/	
〃		/		/	
〃		/		/	

2 検査機関名 ()

3 添付書類 検査機関の検査報告書 (写しも可)

※ 検査は、月 2 回実施すること

※ 教育委員会に提出した写しを 1 部、学校に提出すること。

我孫子市教育委員会教育長 様

受託者

調理業務従事者変更届

このことについて、下記のとおり変更しましたのでお届けします。

記

調理業務受託学校名

1 調理業務責任者 (調理業務経験 年・学校給食責任者経験 年)

区分	(ふりがな) 氏名	性別	年齢	住 所	電 話	資格免許	変更月日	変更理由
変更前								退職 異動
変更後								新規 異動
				(学校給食調理業務 責任者経験 年 月)				

2 調理業務副責任者 (調理業務経験 年・学校給食従事者経験 年)

区分	(ふりがな) 氏名	性別	年齢	住 所	電 話	資格免許	変更月日	変更理由
変更前								退職 異動
変更後								新規 異動
				(学校給食調理業務 副責任者経験 年 月)				

3 1、2以外の正社員

区分	(ふりがな) 氏名	性別	年齢	住 所	電 話	資格免許	変更月日	変更理由
変更前								退職 異動
変更後								新規 異動

4 調理業務補助者 (パート)

区分	(ふりがな) 氏名	性別	年齢	住 所	電 話	資格免許	変更月日	変更理由
変更前								退職 異動
変更後								新規 異動

4 食品衛生責任者 (業務責任者が、兼任することができる)

氏名	資格
	有・無

変更の理由 (具体的に)

- 5 添付書類** (1) 履歴書 (写) (入社日のわかるもの)
 (2) 調理師及び栄養士等免許 (写)
 (3) 健康診断書 (写) (労働安全衛生規則第43条及び第44条を満たすもの)
 (4) 細菌検査成績書 (写) (従事前15日以内のもの)
 (5) 4 については、食品衛生責任者であることを証明する書類 (写) もしくは厚生労働省食品衛生申請等システム「営業許可情報閲覧」ページを出力し、添付のこと

※ 教育委員会に提出した写しを1部、学校に提出すること。

様式4

令和 年 月 日

我孫子市教育委員会教育長 様

受託者

研 修 報 告 書 (第 学期・新規採用者)

このことについて、下記のとおり報告します。

記

- 1 実 施 日 令和 年 月 日 (時 分 ~ 時 分)
- 2 研 修 会 場 _____
- 3 受 講 者 名 _____
- 4 内 容 (書ききれない場合は、別紙添付してください。)

	研 修 内 容
安 全 衛 生	
調 理 技 術	
そ の 他	

※ 教育委員会に提出した写しを1部、学校に提出すること。

様式5 調理業務実施確認書

令和 年度 月 日 () 行事 ()

我孫子市立 学校

学年	1年	2年	3年	4年	5年	6年	職員	給食室	保存食	合計	給食時間
実人数											:

校長	栄養士	責任者

料理名	保存食採取	配 伍 量						残 菜 量						全体	残菜率
		全体	1年	2年	3年	4年	5年	6年	1年	2年	3年	4年	5年		
牛乳															

冷凍冷蔵庫 温度				
測定時刻	:			
種類	冷蔵庫	冷凍庫		
調味料室	°C	°C		
調理室	°C	°C		
パントリー	°C	°C		
牛乳保冷库	°C	°C		
勤務時間				
人数	入室	退室		
	人	:	:	
	人	:	:	
	人	:	:	
	人	:	:	
	人	:	:	
破損食器	器名	教室	給食室	自然破損
	皿	枚	枚	枚
	大椀	枚	枚	枚
	小椀	枚	枚	枚
	小皿	枚	枚	枚
	おぼん他	枚	枚	枚

保存食廃棄 月 日 () 分

我孫子市教育委員会教育長 様

受託者住所
会社名
代表者職・氏名

印

調理業務完了報告書

下記の受託業務を完了したので報告します。

件名	我孫子市学校給食調理業務委託
受託場所	我孫子市立 学校
契約年月日	令和 年 月 日
履行内容	令和 年 月分 調理業務
給食実施日数	_____日
清掃実施日数	_____日

※ 教育委員会に提出した写しを1部、学校に提出すること。

様式7

令和 年 月 日

我孫子市教育委員会教育長 様

受託者住所
会社名
代表者職・氏名

事故報告書

このことについて、学校給食調理業務委託仕様書6の規定に基づき報告します。

区 分	事 故 内 容 等
業 務 名	我孫子市立 学校 給食調理等業務委託
発 生 日 時	令和 年 月 日 () 時間 ____ : ____
発 生 場 所	
人または施設 設備の区分	(人の場合) 学年 年 組 性別 ()
	(施設・設備の場合) 名称
事故の経過及び 原因 (詳しく)	
改 善 策	
学校長の所見	

※ 教育委員会に提出した写しを1部、学校に提出すること。

様式 8

令和 年 月 日

我孫子市教育委員会教育長 様

受託者

令和 年 月分調理業務委託状況改善報告書

このことについて、下記の問題点を次のとおり改善したので報告します。

記

我孫子市立

学校

問題点	改善の実施内容（具体的に記入のこと）

※ 教育委員会に提出した写しを 1 部、学校に提出すること。

様式 9

長期休業中における清掃業務実施計画書

学校名 _____

受 託 者 _____

調理業務責任者 _____

月日	曜日	実施予定作業の概要	調理業務従事者		
			人 数	時 間	
				:	:

校長印	栄養士印

清掃箇所		清掃完了日	清掃箇所		清掃完了日
給食室	壁		機械類	食器洗浄機	
	フード・オイルフィルター			熱風保管庫	
	換気扇・ガラリフィルター			牛乳保冷庫	
	窓ガラス			冷凍冷蔵庫・冷蔵庫	
	網戸			真空冷却機	
	出入口扉			オーブン	
	レール			フライヤー	
	グリストラップ			回転釜	
	手洗器			炊飯器・立体炊飯器	
	床			ガスレンジ	
	排水溝			ミキサー	
	グレーチング			フードカッター	
ワゴンプール	ワゴンプール		球根皮剥機		
	各階		野菜裁断機		
リフト	内部・扉		缶切機		
	各階扉・スイッチ		移動台他	配膳車（キャスター）	
倉庫	食品庫			作業台・L車	
	物品庫			置き台	
休憩室	休憩室床・壁・畳			水槽	
	トイレ			パンラック	
	エアコン（フィルター）			戸棚	
	ロッカー内外			食器具類	食器
	洗濯機		食器籠		
	カーテン		食缶・ボール類		
	流し		まな板・包丁		
下足入れ		おたま・トング類			
秤	中芯温度計		その他	給湯器・ボイラー	
	秤（100g）			給食室外まわり	
	秤（デジタル）			ごみ置き場	
	秤（台秤）			ポリバケツ	

※ 教育委員会に提出した写しを1部、学校に提出すること。

機械器具及び備品点検表

No.	品 目	内 容	実施日		実施日	
			月 日	点検者	月 日	点検者
1	ボイラー	点火状況・錆水除去				
	給湯器	操作パネル・フィルター				
2	回転釜1(左1)	口火・バーナー・回転部分				
	回転釜2(左2)	口火・バーナー・回転部分				
	回転釜3(左3)	口火・バーナー・回転部分				
	回転釜4(左4)	口火・バーナー・回転部分				
	回転釜5(左5)	口火・バーナー・回転部分				
	回転釜6(左6)	口火・バーナー・回転部分				
3	洗浄機	試運転				
		噴射ノズル				
		点火装置				
		コンペアー				
4	真空冷却機	温度テスト				
		真空状態				
		蒸気ブロアー				
		軟水検査				
5	消毒保管庫1(昇降式)	タイマー・温度センサー・棚吊下げワイヤー・棚の水平・異音				
	消毒保管庫2(昇降式)	タイマー・温度センサー・棚吊下げワイヤー・棚の水平・異音				
	消毒保管庫3()	タイマー・温度センサー・異音				
	消毒保管庫4()	タイマー・温度センサー・異音				
	消毒保管庫5()	タイマー・温度センサー・異音				
	消毒保管庫6()	タイマー・温度センサー・異音				
6	器具保管庫(下処理用)	タイマー・温度センサー・異音				
	器具保管庫	タイマー・温度センサー・異音				
7	包丁まな板殺菌庫	温度・タイマー・殺菌灯の寿命				
8	炊飯器	スイッチ・点火テスト				
	立体炊飯器	点火装置				
9	オーブン1(左1)	点火装置・タイマー・温度設定				
	オーブン2(左2)	点火装置・タイマー・温度設定				
10	フライヤー	点火装置・温度設定				
11	球根皮むき機(ピーラー)	スイッチ・回転検査				
12	野菜裁断機	スイッチ・回転検査・プレート刃				
13	ミキサー	スイッチ・回転検査・漏水				
14	缶切機	運転試験・内部ギア注油				
15	ガスレンジ	スイッチ・燃焼状況確認				

※ 教育委員会に提出した写しを1部、学校に提出すること。

機械器具及び備品点検表

No.	品 目	内 容	実施日		実施日	
			月 日	点検者	月 日	点検者
16	冷凍冷蔵庫	温度・フィルター・異音				
	冷蔵庫	温度・フィルター・異音				
	冷凍庫	温度・フィルター・異音				
17	牛乳保冷库	温度・フィルター・異音				
18	配膳車(全クラス分)	キャスター清掃・注油・バンパー				
19	作業台・L車	キャスター清掃・注油				
20	換気扇1	スイッチ・異音				
	換気扇2	スイッチ・異音				
	換気扇3	スイッチ・異音				
	換気扇4	スイッチ・異音				
21	リフト(ダムウエター)	スイッチ・各階操作				
22	蛍光灯	取り外して清掃				
23	水道蛇口	漏水・水栓コマ・パッキン				
24	中心温度計	沸騰水で100℃を確認・内部乾燥				
25	デジタル秤	乾電池液漏れ・規定値を計測				
26						
27						
28						
29						
30						

※ 教育委員会に提出した写しを1部、学校に提出すること。

様式 1 1

令和 年 月 日

我孫子市教育委員会 教育長
我孫子市立 学校長 様

受託者

調理業務従事者代替届

このことについて、下記のとおりお届けします。

記

1 代替日 令和 年 月 日 (曜日) から
令和 年 月 日 (曜日) まで (日間)

2 代替内容について

[調理業務責任者 ・ 調理業務副責任者 ・ 調理業務従事者] の

氏名 _____ が (理由) _____ のため

氏名 _____ を代替として従事

代替者の職名	代替者の通常の勤務場所	電話番号	備考
調理業務責任者 調理業務副責任者 調理業務従事者			

3 添付書類 代替する日の15日以内に受診した細菌検査報告書 (写し)

- ※ 代替届は、代替者が従事する前に教育委員会及び学校に提出し、了解を得てから業務に就くこと。
- ※ 教育委員会に提出した写しを1部、学校に提出すること。

我孫子市教育委員会教育長 様

巡回指導報告書

このことについて、令和 年 月分の巡回指導を実施しましたので下記のとおり報告します。

記

1 学校名 _____

2 巡回指導実施日 _____ 令和 年 月 日 () _____

3 巡回指導実施者 _____

4 指導の概要

(1) 業務履行の状況について

(2) 指導事項について (学校との連絡調整事項含む)

5 巡回指導報告対応者 (報告した職員に○を付ける)

校長 ・ 教頭 ・ 教務主任 ・ その他 ()

※ 教育委員会に提出した写しを1部、学校に提出すること。

[調理業務指示書]

2022年11月 ○日 ○曜日

★ : アレルギーマーク

0: 通常献立

人数	年						職員	給食	検食	合計	換算人	行事等
	1年	2年	3年	4年	5年	6年						
							0	0	0	100	100.00	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	切り方	熱 調理方法等					
【牛乳】							★牛乳アレルギー 2の1 Aさん					
★牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本		* 一人1本 数えて配り、保冷					
【鶏ごぼう御飯】												
水稲穀粒(精白米)			85.00 g	8.50 Kg	8.50 Kg		* 米を研いで、麦を加え加水、浸漬					
おおむぎ(押麦)			5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg		* (煮汁1L分を減らしておく。)					
水			114.00 g	11.40 Kg	11.40 Kg		* いんげんをボイル⇒真空冷却					
鶏若鶏肉胸(皮付き)			25.00 g	2.50 Kg	2.50 Kg	こま切	* ①油で鶏肉と椎茸、ごぼうを炒め、					
清酒(上撰)			0.50 g	0.05 Kg	0.05 Kg	肉下味	* 調味料で煮て具と煮汁とを分ける。					
にんじん			15.00 g	1.55 Kg	1.55 Kg	井桁せん	* ②煮汁を水量に含めてにんじんとと					
ごぼう			10.00 g	1.11 Kg	1.11 Kg	せん切り	* もに炊飯する。					
炒め油			1.00 g	0.10 Kg	0.10 Kg		* ③炊きあがったら、再加熱した具と					
干し椎茸 スライス			1.00 g	0.10 Kg	0.10 Kg	戻しスライス	* 青みを入れて混ぜる。					
さやいんげん			4.50 g	0.46 Kg	0.46 Kg	斜め小口	*					
油揚げ			4.80 g	0.48 Kg	0.48 Kg	短冊切り	*					
こいくちしょうゆ			6.50 g	0.65 Kg	0.65 Kg		*					
清酒(上撰)			1.50 g	0.15 Kg	0.15 Kg		*					
本みりん			0.60 g	0.06 Kg	0.06 Kg		*					
三温糖			0.60 g	0.06 Kg	0.06 Kg		*					
並塩			0.30 g	0.03 Kg	0.03 Kg		*					
椎茸戻し汁			1.00 g	0.10 Kg	0.10 Kg		*					
【擬製豆腐★】							豆腐は押し豆腐 ざるで水きり					
木綿豆腐			40.00 g	4.00 Kg	4.00 Kg		* ①油を熱し、ひき肉、にんじん、ねぎをいためる					
鶏ひき肉			20.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg		* ②調味し、半量の卵を加えて					
★たまご			40.00 g	4.71 Kg	4.71 Kg		* 完全に火を通す					
ねぎ			10.00 g	1.18 Kg	1.18 Kg	みじん切り	* ③豆腐を加える→たらいにあける					
にんじん			8.00 g	0.83 Kg	0.83 Kg	十 せん	* ④半量の卵と万能ねぎを加え、					
万能ねぎ			3.00 g	0.30 Kg	0.30 Kg	小口切り	* 鉄板に流しオープン220℃20分焼く					
三温糖			2.40 g	0.24 Kg	0.24 Kg		* 48枠でカット					
こいくちしょうゆ			4.00 g	0.40 Kg	0.40 Kg		* ★卵アレルギー 2の1 Aさん					
清酒(上撰)			1.00 g	0.10 Kg	0.10 Kg		* 3の3 Bさん					
並塩			0.10 g	0.01 Kg	0.01 Kg		* (「配膳なし」対応)					
炒め油			1.00 g	0.10 Kg	0.10 Kg		油揚げ油抜き					
【もやしと油揚げの和え物★】							* ごまは煎っておく					
ブラックマッパ もやし			28.00 g	2.83 Kg	2.83 Kg		* 1cm幅せん切り					
キャベツ			25.00 g	2.94 Kg	2.94 Kg	1cm幅せん切り	*					
こまつな			18.00 g	1.96 Kg	1.96 Kg	ざく切り	* ①油揚げはみりんとしょうゆで煮て					
油揚げ			5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	せん湯通し	* なるべく煮きり、真空へ					
本みりん			1.00 g	0.10 Kg	0.10 Kg	煮きる	* ②野菜はそれぞれボイルし真空へ					
こいくちしょうゆ			0.80 g	0.08 Kg	0.08 Kg	煮きる	* ③調味料、ごまで和える					
穀物酢			2.50 g	0.25 Kg	0.25 Kg	和えだれ	*					
三温糖			1.20 g	0.12 Kg	0.12 Kg	和えだれ	*					
こいくちしょうゆ			2.60 g	0.26 Kg	0.26 Kg	和えだれ	* ★ごまアレルギー 3の3 Bさん					
★ごま(いり)			1.00 g	0.10 Kg	0.10 Kg	粗ミキサー	* (「ごま除去」対応)					
【じゃが芋とワケの味噌汁】												
じゃがいも			45.00 g	5.00 Kg	5.00 Kg	1cm厚いちよう	* だしをとる。					
玉葱			20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	半分串切り	* わかめは戻して流水でよく洗い					
こまつな			10.00 g	1.09 Kg	1.09 Kg	ざく切り	* ざく切りにする。					
生わかめ			5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	戻してざく切り	* 小松菜は下茹でてしておく					
水			150.00 g	15.00 Kg	15.00 Kg		* ①だしに玉ねぎ、じゃがいもを					
かつお加工品(削り節)			2.50 g	0.25 Kg	0.25 Kg	だし	* 入れて、火を通す。					
混合みそ			10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg		* ②だしでみそをよく溶いて					
ねぎ			5.00 g	0.59 Kg	0.59 Kg	0.5cm小口	* ①に入れる。仕上げにわかめ					
【煮干し】							オープン170℃3分3分					
かえり煮干し			2.00 g	0.20 Kg	0.20 Kg		*					
【果物(みかん)】						一人1/2個	洗って消毒しすすいで半分に切る。					
みかん M		84.00	0.50 個	50.00 個	50.00 個	塩素消毒	* クラスごとに数えて配給する					

※アレルギー食品には記号を表示しています