

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6年4月1日～令和7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⑫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 作業工程表の作成
- ⑪ 食育への協力・啓発に関すること
- ⑫ 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た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「巡回指導報告書」(様式12)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	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
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

(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、市の承諾を得なければならない。

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6年度年間給食実施計画書
- ② 給食室の概要図

23. 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。

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

【我孫子市立我孫子第二小学校】

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)	455食	6,825食
5月	17日		455食	7,735食
6月	21日		455食	9,555食
7月	11日	(3日)	455食	5,005食
8月	0日	(2日)	455食	0食
9月	18日	(1日)	455食	8,190食
10月	22日		455食	10,010食
11月	19日		455食	8,645食
12月	13日	(3日)	455食	5,915食
1月	16日	(2日)	455食	7,280食
2月	18日		455食	8,190食
3月	12日	(4日)	455食	5,460食
合計	182日	(18日)		82,810食
稼働日数	200日			
給食時間	通常日課時 12:05~12:50 (短縮日課等による時間変更あり)			
食数内訳	児童415名+教員40名→455食			

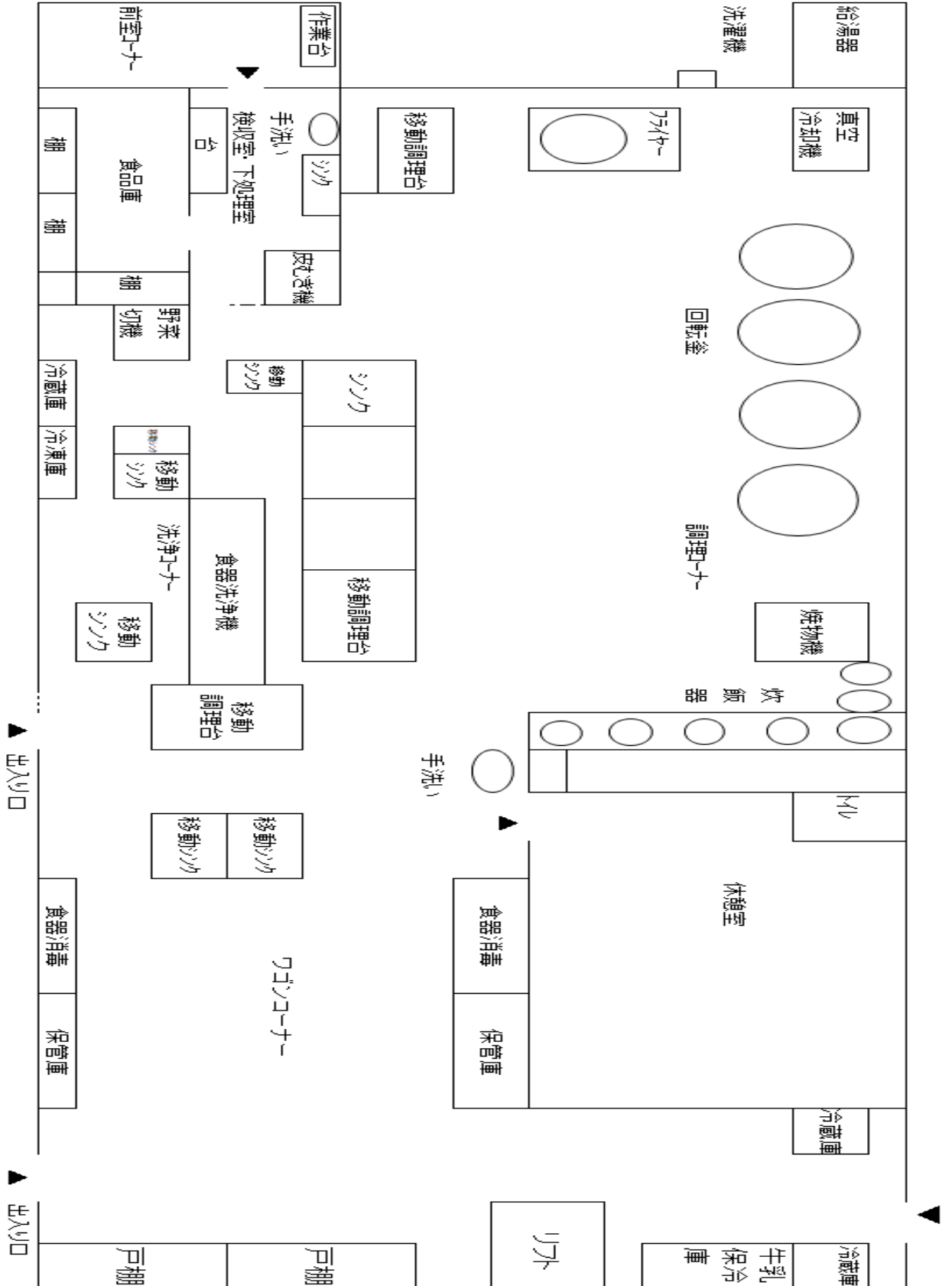
※実施の計画であり、学校行事等により変動があります。

※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二小学校】



【我孫子市立我孫子第三小学校】

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)	785食	11,775食
5月	17日		785食	13,345食
6月	21日		785食	16,485食
7月	11日	(3日)	785食	8,635食
8月	0日	(2日)	0食	0食
9月	18日	(1日)	785食	14,130食
10月	22日		785食	17,270食
11月	19日		785食	14,915食
12月	13日	(3日)	785食	10,205食
1月	16日	(2日)	785食	12,560食
2月	18日		785食	14,130食
3月	12日	(4日)	785食	9,420食
合計	182日	(18日)		142,870食
稼働日数	200日			
給食時間	通常日課時 12:15~13:00 (短縮日課等による時間変更あり)			
食数内訳	児童730名+教員55名→785食			

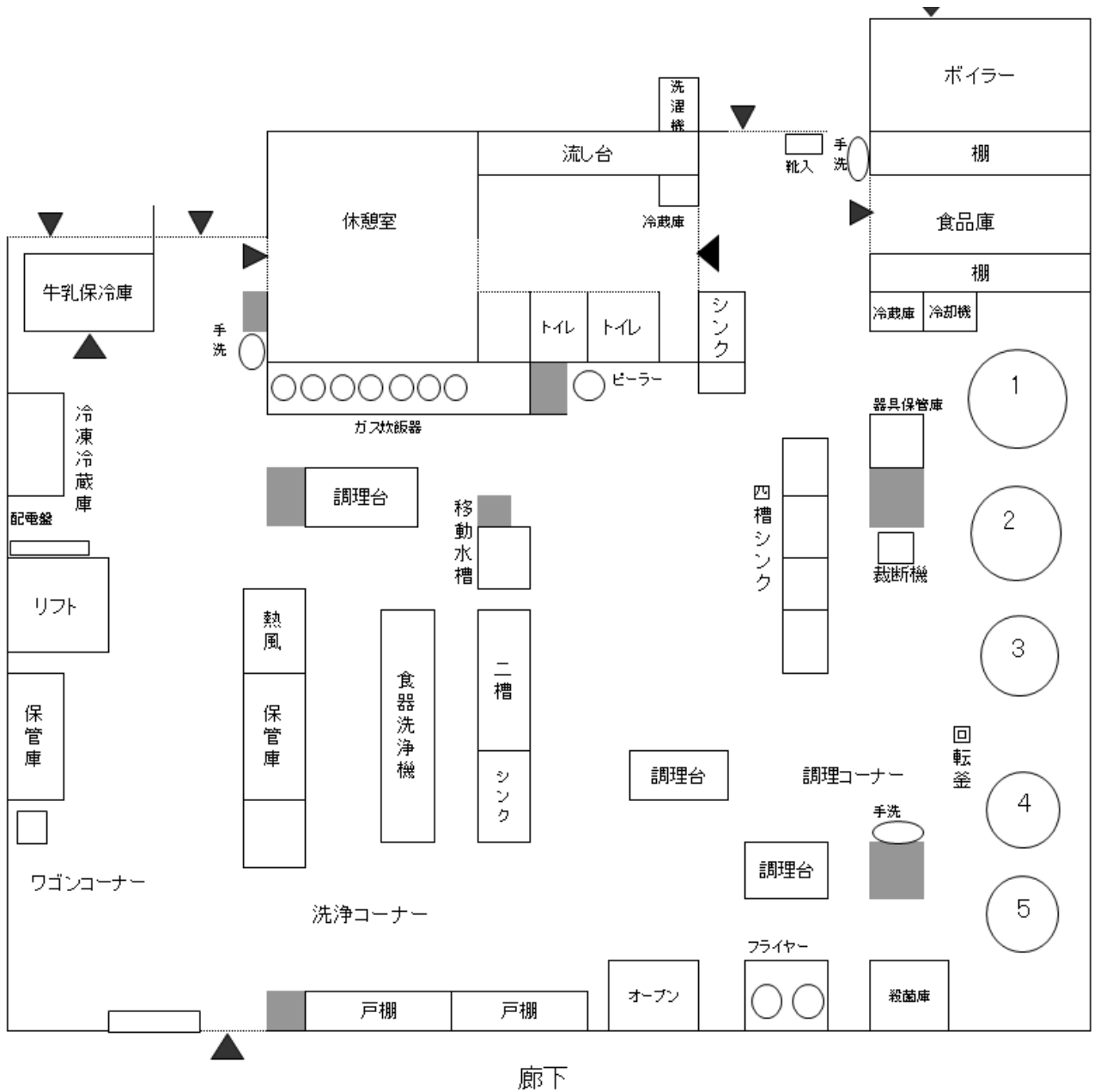
※実施の計画であり、学校行事等により変動があります。

※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三小学校】



【我孫子市立高野山小学校】

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)	580食	8,700食
5月	17日		580食	9,860食
6月	21日		580食	12,180食
7月	11日	(3日)	580食	6,380食
8月	0日	(2日)	0食	0食
9月	18日	(1日)	580食	10,440食
10月	22日		580食	12,760食
11月	19日		580食	11,020食
12月	13日	(3日)	580食	7,540食
1月	16日	(2日)	580食	9,280食
2月	18日		580食	10,440食
3月	12日	(4日)	580食	6,960食
合計	182日	(18日)		105,560食
稼働日数	200日			
給食時間	通常日課時 12:05~12:50 (短縮日課等による時間変更あり)			
食数内訳	児童530名+教員50名→580食			

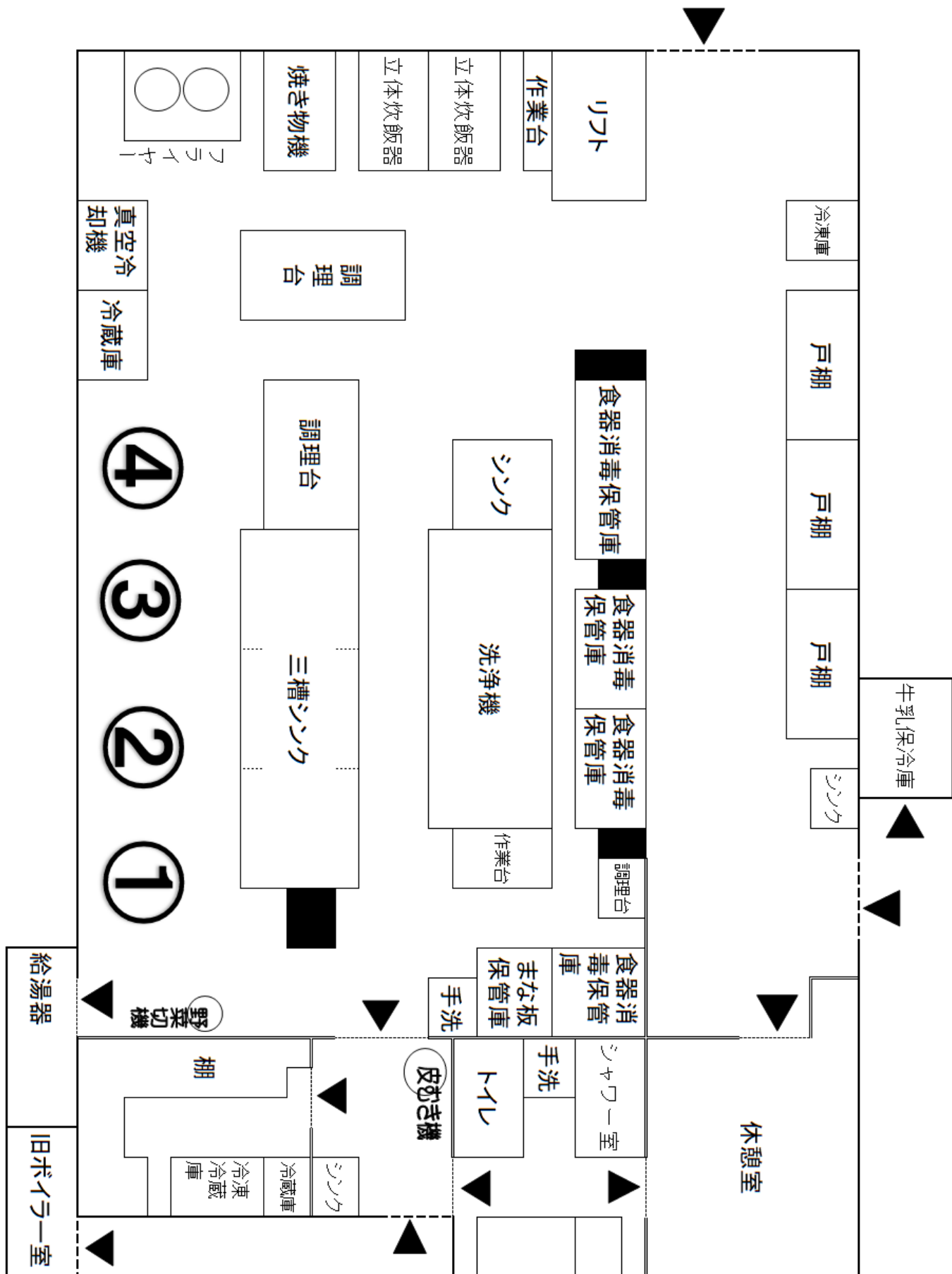
※実施の計画であり、学校行事等により変動があります。

※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。

【我孫子市立高野山小学校】



【我孫子市立根戸小学校】

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)	770食	11,550食
5月	17日		770食	13,090食
6月	21日		770食	16,170食
7月	11日	(3日)	770食	8,470食
8月	0日	(2日)	0食	0食
9月	18日	(1日)	770食	13,860食
10月	22日		770食	16,940食
11月	19日		770食	14,630食
12月	13日	(3日)	770食	10,010食
1月	16日	(2日)	770食	12,320食
2月	18日		770食	13,860食
3月	12日	(4日)	770食	9,240食
合計	182日	(18日)		140,140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710名+教員60名→770食			

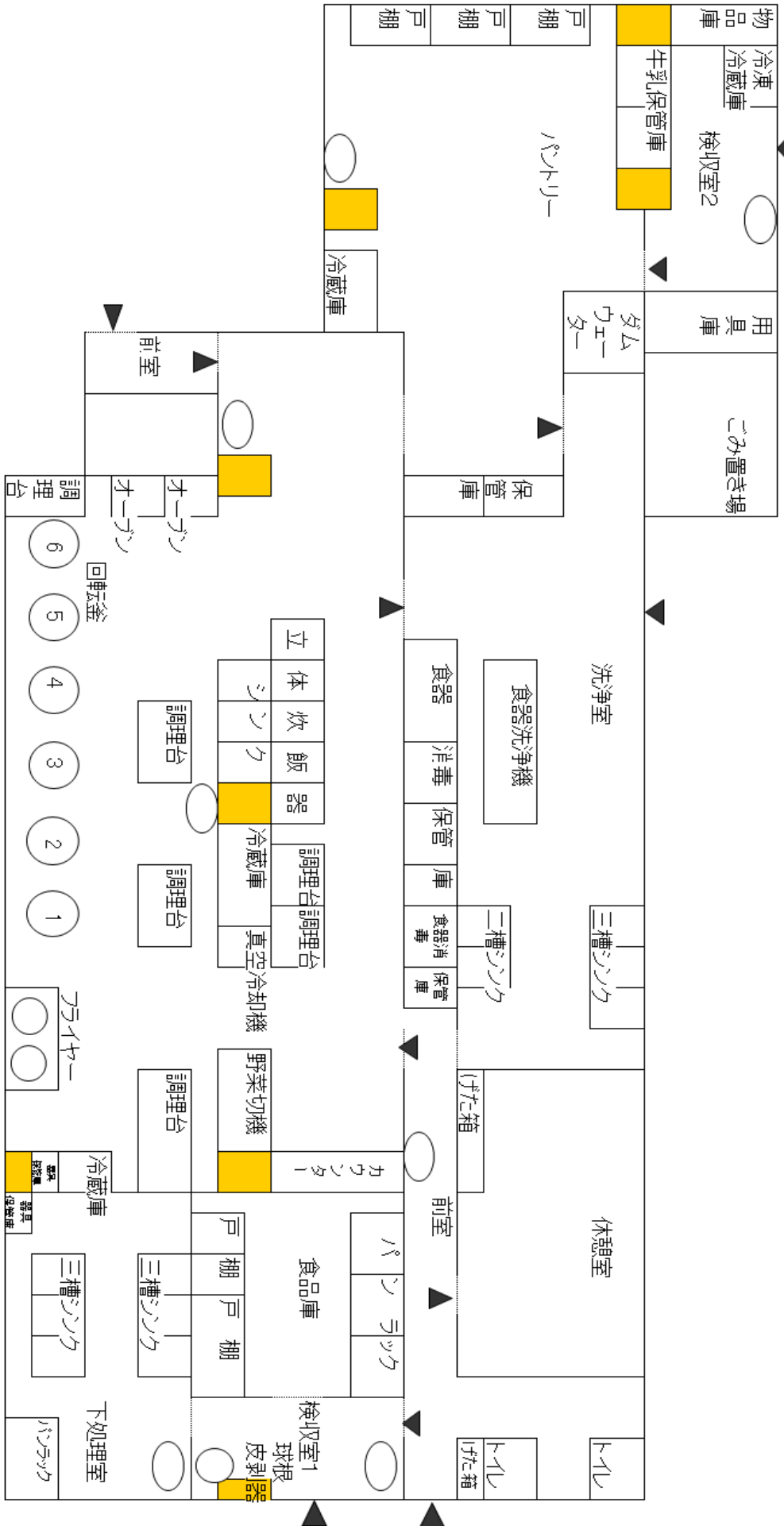
※実施の計画であり、学校行事等により変動があります。

※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。

【我孫子市立根戸小学校】



【我孫子市立新木小学校】

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)	400食	6,000食
5月	17日		400食	6,800食
6月	21日		400食	8,400食
7月	11日	(3日)	400食	4,400食
8月	0日	(2日)	0食	0食
9月	18日	(1日)	400食	7,200食
10月	22日		400食	8,800食
11月	19日		400食	7,600食
12月	13日	(3日)	400食	5,200食
1月	16日	(2日)	400食	6,400食
2月	18日		400食	7,200食
3月	12日	(4日)	400食	4,800食
合計	182日	(18日)		72,800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360名+教員40名→400食			

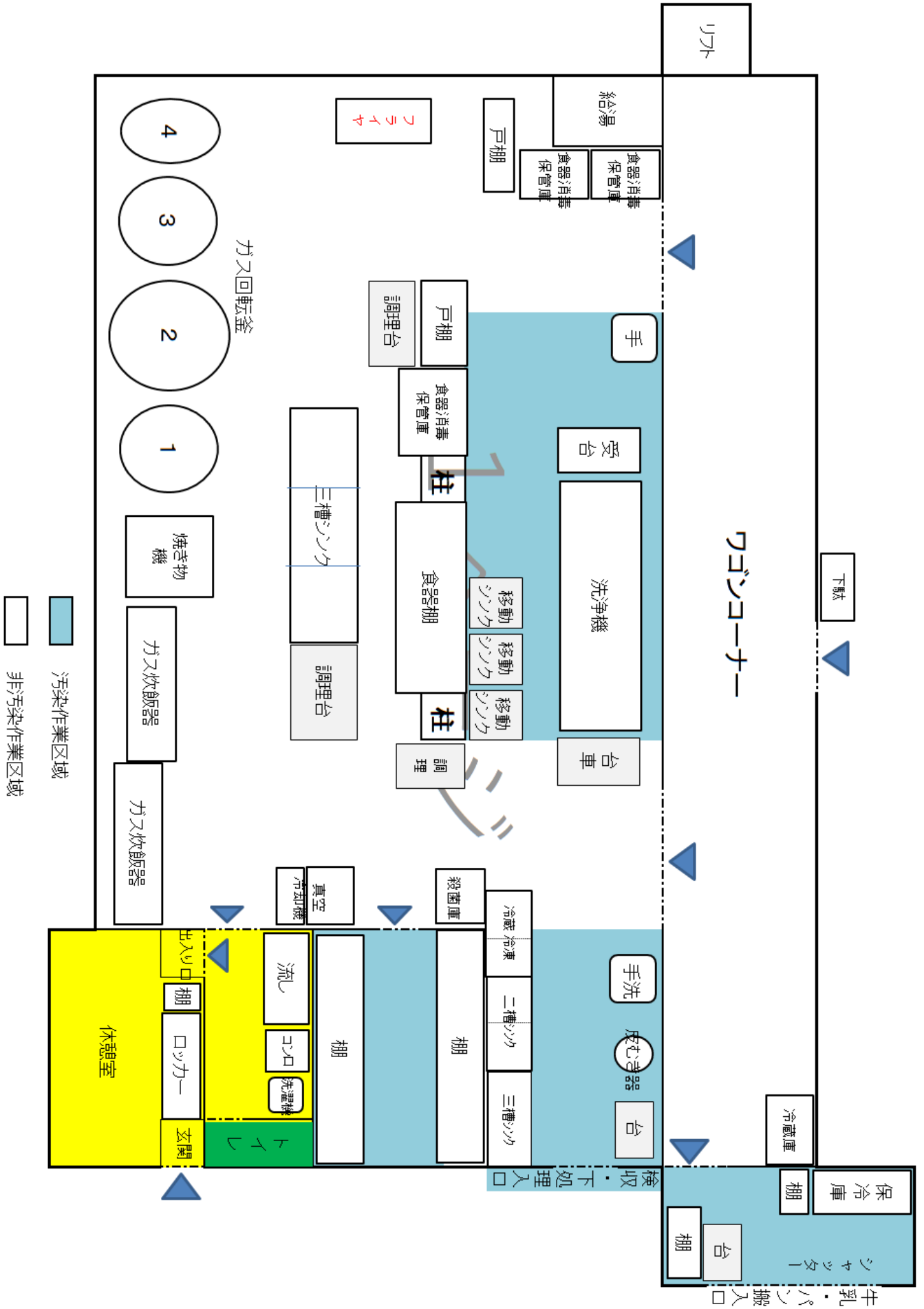
※実施の計画であり、学校行事等により変動があります。

※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。

【我孫子市立新木小学校】



【我孫子市立湖北台中学校】

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)	345食	5,175食
5月	17日		345食	5,865食
6月	21日		345食	7,245食
7月	11日	(3日)	345食	3,795食
8月	0日	(2日)	0食	0食
9月	18日	(1日)	345食	6,210食
10月	22日		345食	7,590食
11月	19日		345食	6,555食
12月	13日	(3日)	345食	4,485食
1月	16日	(2日)	345食	5,520食
2月	18日		345食	6,210食
3月	12日	(4日)	345食	4,140食
合計	182日	(18日)		62,790食
稼働日数	200日			
給食時間	通常日課時 12:30~13:05 (短縮日課等による時間変更あり)			
食数内訳	児童305名+教員40名→345食			

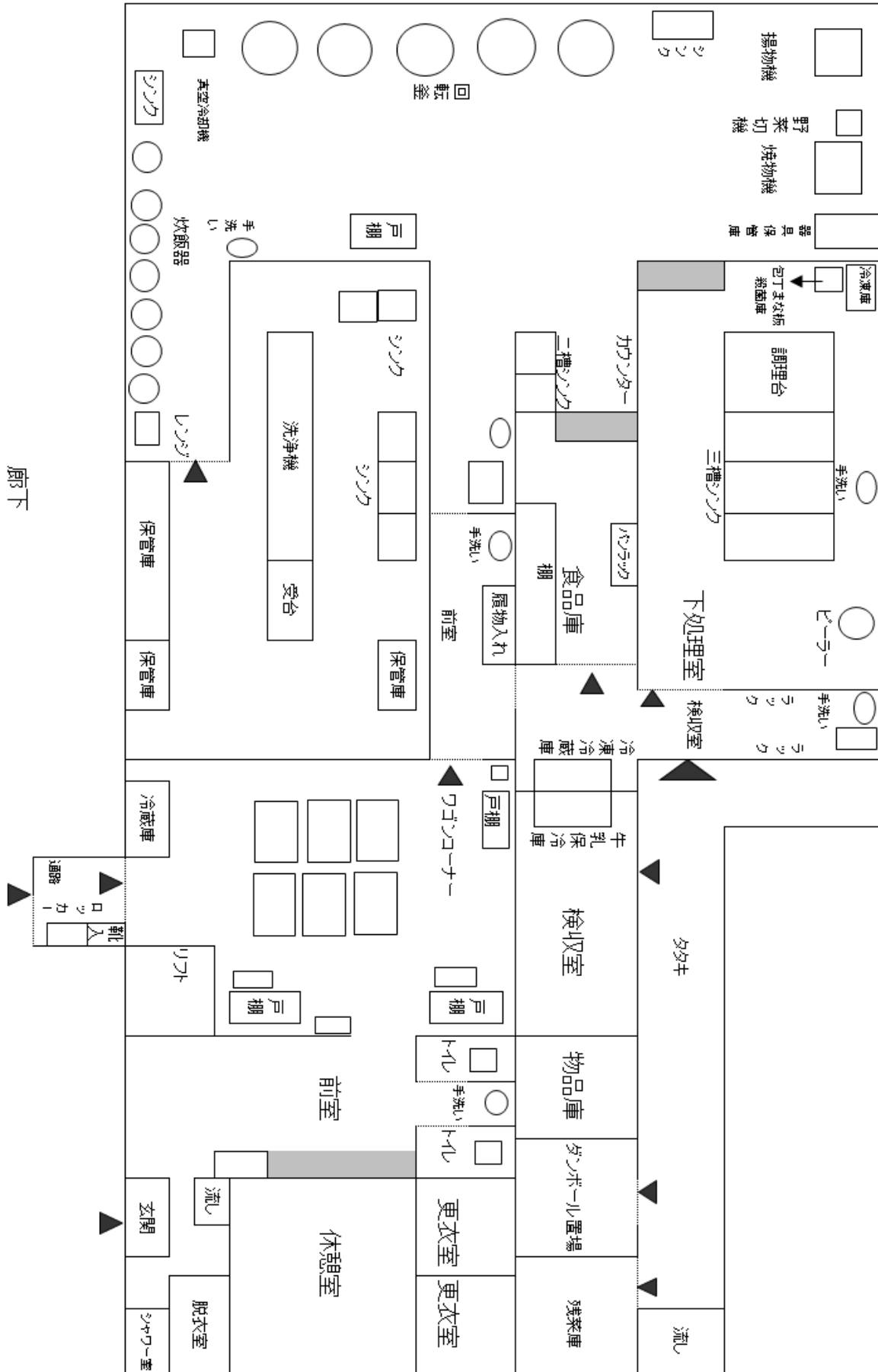
※実施の計画であり、学校行事等により変動があります。

※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。

【我孫子市立湖北台中学校】



様式1

令和 年 月 日

我孫子教育委員会教育長 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。

様式2

令和 年 月 日

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								
変更後								
(学校給食調理業務 責任者経験 年 ヶ月)								

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								
変更後								
(学校給食調理業務 責任者経験 年 ヶ月)								

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								
変更後								

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								
変更後								

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

変更の理由(具体的に)

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。

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

給食数
食

我孫子市立〇〇小学校

令和 年 月 日 曜日 行事等()

校長	栄養士	責任者

料理名	保存食採取者	配缶量								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	6年						
牛乳																					

冷凍冷蔵庫 温度		
測定時間	作業前	作業後
	: :	: :
牛乳保冷库	℃	℃
食品保管庫	冷蔵庫	℃
	冷凍庫	℃
調理室	冷蔵庫	℃
	冷凍庫	℃
パントリー	冷蔵庫	℃
	冷凍庫	℃
	冷蔵庫	℃
	冷凍庫	℃

勤務時間		
人数	入室	退室
人	: :	: :
人	: :	: :
人	: :	: :
人	: :	: :
人	: :	: :
人	: :	: :
人	: :	: :
人	: :	: :

特記事項

- ※別途記載書類
- ・温度記録表
 - ・温度記録表(和え物・サラダ)
 - ・食器破損状況報告書
 - ・作業工程表
 - ・作業動線図

様式5 調理業務実施確認書

給食数
食

我孫子市立〇〇〇中学校

令和 年 月 日 曜日 行事等()

校長	栄養士	責任者

料理名	保存食採取者	配缶量					残菜量					
		全体	1年	2年	3年		1年	2年	3年		全体	残菜率
牛乳												

冷凍冷蔵庫 温度		
測定時間	作業前	作業後
	:	:
牛乳保冷库	℃	℃
食品保管庫	冷蔵庫	℃
	冷凍庫	℃
調理室	冷蔵庫	℃
	冷凍庫	℃
パントリー	冷蔵庫	℃
	冷凍庫	℃
	冷蔵庫	℃
	冷凍庫	℃

勤務時間		
人数	入室	退室
人	:	:
人	:	:
人	:	:
人	:	:
人	:	:
人	:	:
人	:	:
人	:	:

特記事項

※別途記載書類
 ・温度記録表
 ・温度記録表(和え物・サラダ)
 ・食器破損状況報告書
 ・作業工程表
 ・作業動線図

様式6

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

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)	
学校長の所見	学校長名 (署名)

※ 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

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おと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

長期休暇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			オープン		
	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		
ワゴン プール	ワゴンプール		移動台他	フードカッター		
	各階			球根皮剥機		
リフト	内部・扉			野菜裁断機		
	各階扉・スイッチ			缶切機		
倉庫	食品庫			食器具類	配膳車（キャスター）	
	物品庫				作業台・L車	
休憩室	休憩室床・壁・畳				置き台	
	トイレ				水槽	
	エアコン（フィルター）				パンラック	
	ロッカー内外				戸棚	
	洗濯機				食器	
	カーテン		食器籠			
	流し		食缶・ボール類			
下足入れ		まな板・包丁				
秤	中心温度計		その他		おたま・トング類	
	秤（100g）			給湯器・ボイラー		
	秤（デジタル）			給食室外まわり		
	秤（台秤）			ごみ置き場		
			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				
		コンベアー				
4	真空冷却機	温度テスト				
		真空状態				
		蒸気ブローア				
		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。

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	牛乳保冷庫	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・パンパー				
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、了承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。

様式12

令和 年 月 日

我孫子市教育委員会教育長 様

受託者

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いた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○をつける)

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]

2023年〇月 〇日〇曜日

0: 通常献立

我孫子市立〇〇中学校

人数	1年	2年	3年					職員	給食	検食					合計	換算人	行事等
	200	200	200					0	0	0					600	600.00	
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	業者	切り方	熱 調理方法等									
【牛乳】								★乳アレ 1の1 Aさん (配膳なし)									
★牛乳		206.00	1.00 本	600.00 本	600.00 本	牛乳		* 数えて配る									
【豚キムチ丼】								炊飯する									
水稻穀粒(精白米)		95.00	g	57.00 Kg	57.00 Kg	農協		*									
おおむぎ(押麦)		5.00	g	3.00 Kg	3.00 Kg	麦		*									
豚ももこまぎれ		45.00	g	27.00 Kg	27.00 Kg	肉屋		* ①肉に、しょうゆ砂糖ごま油で下									
こいくちしょうゆ		8.33	g	5.00 Kg	5.00 Kg	醤油	下味	* 味をつけておく									
三温糖		0.60	g	0.36 Kg	0.36 Kg	砂糖	下味	* ②油でんにくしょうが炒め、肉、									
ごま油		0.80	g	0.48 Kg	0.48 Kg	油	下味	* にんじん、たまねぎ、たけのこを炒									
はくさい(キムチ漬け)		26.67	g	16.00 Kg	16.00 Kg	給食会	一口大	* める									
玉葱		14.10	g	9.00 Kg	9.00 Kg	八百屋	スライス	* ③固い野菜に火が通ったらキムチを									
にんじん		16.17	g	10.00 Kg	10.00 Kg	八百屋	短冊切り	* 汁ごと加え、ネギ、もやし、塩を加									
たけのこ(水煮)		10.00	g	6.00 Kg	6.00 Kg	給食会	短冊切り	* えて炒める									
だいずもやし根切		33.60	g	21.00 Kg	21.00 Kg	八百屋	茹でる	* ④にらを加え、片栗粉でとろみを									
にら		7.13	g	4.50 Kg	4.50 Kg	八百屋	3cm	* つけたらアレルギー一分を取り分けて									
ねぎ		17.00	g	12.00 Kg	12.00 Kg	八百屋	斜め小口	* 最後にごまを振り入れる									
炒め油		1.50	g	0.90 Kg	0.90 Kg	油		*									
にんにく(りん茎)		0.77	g	0.50 Kg	0.50 Kg	八百屋	みじん切り	*									
しょうが		0.60	g	0.45 Kg	0.45 Kg	八百屋	みじん切り	* ★ごま除去 3の1 Bさん									
食塩		0.24	g	0.14 Kg	0.14 Kg	塩		*									
★ごま(いり)		2.00	g	1.20 Kg	1.20 Kg	ごま	オープン焼く	*									
かたくり粉		0.67	g	0.40 Kg	0.40 Kg	でん粉		*									
【トマトと卵のスープ】																	
鶏肉ももこまぎれ		10.83	g	6.50 Kg	6.50 Kg	肉		* ・卵割卵									
清酒(上撰)		0.84	g	0.50 Kg	0.50 Kg	酒	下味	* ・がらスープをとる									
木綿豆腐		20.00	g	12.00 Kg	12.00 Kg	豆腐屋		*									
玉葱		18.80	g	12.00 Kg	12.00 Kg	八百屋	1/4スライス	* ①スープに肉をばらしながらいれ									
トマト		12.93	g	8.00 Kg	8.00 Kg	八百屋	湯剥2cm角	* 火の通りにくい順に具を加えて煮る									
トマトピューレ		6.67	g	4.00 Kg	4.00 Kg	給食会		* ②調味し、でんぷんでとろみを									
レタス		9.80	g	6.00 Kg	6.00 Kg	八百屋	ざく切り	* つけ、一部レタスを入れて温度確認									
★たまご		17.00	g	12.00 Kg	12.00 Kg	給食会	割卵する	* →卵除去とりわけ									
食塩		1.00	g	0.60 Kg	0.60 Kg	塩		* ③とき卵を流し入れ、レタスを									
白こしょう		0.04	g	0.02 Kg	20.00 g	こしょう		* 散らす									
清酒(上撰)		1.17	g	0.70 Kg	0.70 Kg	酒		*									
鶏がらパック		8.33	g	5.00 Kg	5.00 Kg	給食会		* ★卵除去 1の2 Cさん									
水		136.67	g	82.00 Kg	82.00 Kg			* 2の1 Dさん									
しょうが		0.27	g	0.20 Kg	0.20 Kg	八百屋	しぼり汁	*									
かたくり粉		1.00	g	0.60 Kg	0.60 Kg	でん粉	水溶き	*									
【胡瓜の土佐漬け】								★ごま除去 3の1 Bさん									
きゅうり		18.00	g	12.00 Kg	12.00 Kg	給食会	1.5cm厚	* ①きゅうりはゆでて真空へ									
塩		0.30	g	0.18 Kg	0.18 Kg	給食会		* (真空に入れる前に塩を振る)									
しょうが		0.30	g	0.20 Kg	0.20 Kg	八百屋	すりおろす	* 生姜は皮をむいてポイルする									
薄削り		0.60	g	0.36 Kg	0.36 Kg	削り		* すりおろしておく									
こいくちしょうゆ		0.46	g	0.28 Kg	0.28 Kg	醤油		* ②胡瓜としょうが、薄削り、醤油を									
★ごま		0.83	g	0.50 Kg	0.50 g	給食会		* 入れ、取り分け後ごまを和える									
【煮干し】																	
かえり煮干し		2.50	g	1.50 Kg	1.50 Kg	給食会		* オープン160℃3分3分焼く									
【梨】								洗って消毒しすいでから皮むき									
なし 2L		282.00	個	150.00 個	150.00 個	八百屋	4等分	* 切ってクラスごとに数えて配缶									

※アレルギー食品には記号を表示しています