

# 朝霞市立朝霞第四小学校給食調理等業務委託仕様書

## 様式集

令和8年4月

朝霞市教育委員会

別表 1

## 貸付施設等一覧表（備品）

学校名：朝霞市立朝霞第四小学校

No	品 名	数量	備 考
1	球根皮剥機	1	
2	球根皮剥機受けシンク	1	
3	デジタル秤	4	60kg
4	デジタル台秤	3	15kg
5	L型運搬車	8	890mm×590mm×600mm
6	スタッキングカート	1 1	
7	ホームワゴンキャスター付き	9	
8	業務用冷凍庫	2	下処理室、ワゴンプール
9	パススルー冷凍庫	1	
10	パススルー冷蔵庫	2	
11	スチコン用冷蔵庫	1	
12	コールドテーブル冷蔵庫	2	調味庫、調理室
13	牛乳保管用冷蔵庫	1	
14	RWO型洗米器	1	14kg、RWO-38
15	食品庫ラック	3	
16	ガス釜（鋳物）	4	140ℓ用
17	ガスコンロ（2口）	2	
18	フライヤー（丸型）	2	
19	スチームコンベクション	1	
20	スチームコンベクション用19段ラック	2	
21	スチームコンベクション用移動台	2	
22	ガス炊飯器 3段式	4	
23	真空冷却機	1	CMJ-40QE
24	マイコンスライサー	1	
25	移動式スライサーシンク	1	
26	ミキサー	1	17ℓ
27	フードプロセッサ	1	
28	器具消毒保管機	2	下処理室、調理室
29	食缶消毒保管機	3	食缶類

30	棚昇降式食器消毒保管庫	2	食器類
31	包丁・まな板・スライサー刃消毒保管機	2	調理室
32	乾燥・殺菌保管庫（オゾン）	2	エプロン、靴
33	カウンター式消毒保管機	1	
34	電子レンジ	1	
35	炊飯器 5合用	1	N P-XB10 型
36	オーブントースター	1	E T-S W80 型
37	電動泡立器	1	
38	フードカッター（小）セット	1	
39	木かい立て	5	
40	ドライ式作業台 調理室	1	1300mm×750mm×850mm
41	ドライ式作業台 洗浄室	1	1300mm×750mm×780mm
42	ドライ式作業台 調理室	2	900mm×800mm×850mm
43	ドライ式作業台	8	900mm×600mm×850mm
44	ドライ式作業台 下処理	2	800mm×800mm×850mm
45	ドライ式作業台	5	760mm×600mm×850mm
46	ドライ式作業台 検収、調理室	2	700mm×600mm×850mm
47	フラット台 第二、洗浄室	2	900mm×600mm×700mm
48	フラット台 牛乳庫	1	900mm×600mm×850mm
49	フラット台（秤、油缶乗せ）	8	750mm×500mm×600mm
50	移動式モービルシンクすのこ付き	1	1300mm×750mm×900mm
51	移動式モービルシンクすのこ付き	3	900mm×800mm×900mm
52	移動式モービルシンクすのこ付き	6	900mm×750mm×900mm
53	電動缶切機	1	E C-1 L
54	食器・食缶洗浄機	1	洗浄室
55	器具洗浄機	1	調理室
56	ブラシ槽	1	碗・大皿用
57	移動式残菜あけシンク	1	800mm×700mm×600mm
58	給食配膳用ワゴン	28	
59	配膳台 ランチルーム	4	
60	テーブル ランチルーム	21	6人掛け
61	椅子 ランチルーム	126	6人掛け×21台分
62	折り畳み式長テーブル ランチルーム	6	
63	キャビネット ランチルーム	4	

64	サンプルケース 学校	1	
65	サンプルケース台 学校	1	
66	高圧洗浄機	1	
67	スチームクリーナー	1	
68	汲み上げポンプ	2	玄関前排水用
69	ホワイトボード 大	3	廊下、調理室、ワゴンプール
70	ホワイトボード 小	7	休憩室、事務室、検収室、調理室、和え物室
71	下駄箱	1	20 足用
72	靴箱	2	550mm×350mm×1920mm
73	レターケース	6	
74	ロッカー	3	6 人用
75	壁掛け扇風機	2	調理室、洗浄室
76	コートハンガー	4	
77	掃除用具入れ	4	

## 別表 2

## 貸付施設等一覧表（消耗品）

学校名：朝霞市立朝霞第四小学校

No	品 名	備 考
1	デジタル秤	1 kg
2	蓋付ゴミ箱	
3	ペーパーホルダー	
4	ノータッチ薬液供給装置	
5	パン箱 大	深型
6	パン箱 小	浅型
7	フライ箱 アルミ	
8	PP 水切ザル	300mm×100 mm
9	揚げザル	380mm×335 mm
10	抗菌まな板	600mm×300 mm×25 mm
11	ぶどうばさみ	
12	抗菌カラー包丁 牛刀刃渡 210mm	ブルー、イエロー、グリーン
13	抗菌カラー包丁 ペティ刃渡 120mm	ブルー、イエロー、グリーン
14	カボチャカッター	
15	折りたたみコンテナ	
16	折りたたみコンテナボックス置きキャスター付	
17	折りたたみ台車	
18	温度・湿度計	調味庫
19	スチール棒 包丁研ぎ用	
20	スライサー用 ユニバーサル調整 2枚刃	
21	スライサー用 短冊刃	6mm・3mm
22	スライサー用 千切刃	6mm
23	スライサー用 細千切刃	3mm
24	スライサー用 1枚刃	
25	スライサー用 2枚刃	
26	スライサー用 笹切り刃	
27	りんご皮むき機	
28	りんご 1/6 カッター	
29	ステンレスしゃもじ	

30	計量棒	
31	ハイテクスパテラ 小	
32	ステンレス長柄ひしゃく	
33	うどん杓子ステンレス	
34	すくい網スイノー型 絹目	
35	すくい網スイノー型 荒目	
36	プレス丸カス揚げ	
37	油漉し	
38	穴あきスーパーオタモ	
39	ホイッパー	大、中、小、ミニ
40	漉し網 絹目	
41	片手鍋	220mm
42	両手鍋 大	
43	両手鍋 小	
44	しゃもじ 特大	
45	耐熱スクレイパー	
46	クリーンヘラ	
47	ターナー	
48	ストッパー付万能 tong 大	
49	サービストング 小	
50	トング ミニ	
51	耐熱ミトン	
52	味見用碗	黄・ひよこ
53	メジャーカップ	1ℓ
54	メジャーカップ	800ml 蓋付
55	お玉	
56	横レードル	
57	ボール アルミ	340mm×143 mm
58	ボール アルミ	320mm×125 mm
59	ボール アルミ	288mm×108 mm
60	ボール アルミ	223mm×188 mm
61	ボール アルミ	220mm×85 mm

62	ボール アルミ	190mm×65 mm
63	ボール アルミ	190mm×167 mm
64	皿 ステンレス	185mm×35 mm
65	皿 ステンレス	160mm×23 mm
66	ボール ステンレス	287 mm×105 mm
67	ボール ステンレス	155mm×48 mm
68	ボール ステンレス	120mm×45 mm
69	ボール しゅう酸	120mm×45 mm
70	ボール蓋	342mm・305mm・240mm・205mm
71	平皿 ステンレス	185mm×35 mm
72	平皿 ステンレス	160mm×23 mm
73	平皿 しゅう酸	160mm×23 mm
74	バット	374mm×208 mm×100 mm
75	バット	133mm×105 mm
76	特注ボイル用金ザルかぶせ網	385mm×385 mm 和え物、ボイル用
77	米揚ザル	345mm×215 mm
78	米揚ザル	380mm×235 mm
79	米揚ザル	405mm×268 mm
80	型抜きセット	クマ、ハート、星、花
81	缶切り ステンレス	
82	茶漉し	
83	調味缶	80mm×58 mm 塩、こしょう
84	除去食用トレー オレンジ	
85	除去食用フードジャー	0.3ℓ
86	除去食用スナックケース	
87	木かい立て用フライ箱 アルミ	木かい受け用
88	汁食缶	12ℓ用 1年～6年生用
89	汁食缶	6ℓ用、担外、給食室
90	角型二重米飯缶	
91	フルーツボックス	
92	サラダ用ボックス	
93	フライ箱	
94	フライ箱用 中敷網	

95	スチコン用ホテルパン	
96	スチコン用ホテルパン テフロン	
97	スチコン用ホテルパン 深型	
98	スチコン用ホテルパン 深型穴明	
99	ボール 大	
100	金網ザル 大	
101	タライ	内寸 540mm×高さ 180 mm
102	タライ	内寸 475 mm×高さ 165 mm
103	タライ	内寸 600mm×高さ 200 mm
104	タライ	内寸 475 mm×高さ 165 mm
105	弁慶ザル No.22	黄、青、
106	弁慶ザル No.30	黄、青、
107	弁慶ザル No.45	黄、青、
108	弁慶ザル No.50	黄、青、
109	弁慶ザル No.60	黄、青、
110	リスマル箆	545mm×180 mm
111	プラスチック No.500	青
112	バケツ	5ℓ 蓋付
113	バケツ	12ℓ 蓋付
114	食器箆 碗用	
115	食器箆 大皿用	
116	食器箆 小皿用	
117	食器箆 トレー用	
118	担外用箸箆	
119	アルミお玉セット入れ	
120	碗（食器）	
121	大皿（食器）	
122	小皿（食器）	
123	トレー	
124	和え物ボックス用中敷網	
125	セレクト用トング 大	
126	セレクト用トング 小	
127	セレクト用サーバー 大	

128	セレクト用サーバー 小	
129	セレクト用ホワイト角皿	
130	長箸	
131	短箸	
132	給食配食用 レードル	120cc
133	給食配食用 ツメレードル	80cc
134	給食配食用 お玉	80cc
135	給食配膳用 トング	
136	給食配食用 しゃもじ	
137	給食配食用 ゴムベラ	

\*数量については、必要数を貸し出すものとする。

# 令和8年度 第四小学校給食実施日

学校休業日

4月 (13回)

日	月	火	水	木	金	土
			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		

5月 (18回)

日	月	火	水	木	金	土
					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						

6月 (21回)

日	月	火	水	木	金	土
	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				

7月 (11回)

日	月	火	水	木	金	土
			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	

8月 (0回)

日	月	火	水	木	金	土
						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					

9月 (18回)

日	月	火	水	木	金	土
		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			

10月 (20回)

日	月	火	水	木	金	土
				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

11月 (19回)

日	月	火	水	木	金	土
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					

12月 (15回)

日	月	火	水	木	金	土
		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		

1月 (14回)

日	月	火	水	木	金	土
					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						

2月 (18回)

日	月	火	水	木	金	土
	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						

3月 (16回)

日	月	火	水	木	金	土
	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			

第二学期72回

第三学期48回

小学校 183回

※運動会、土曜日参観

合計183回

※ならし給食【4月15・16日の小学校1年生はならし給食(△)のため簡単なメニューとなります】

※ ○ は祝日等で休みです。

※ 1学期:4/8~7/17 2学期:8/31~12/24 3学期:1/8~3/26



調理業務変更指示書

学校名 \_\_\_\_\_

校長名 \_\_\_\_\_ 印

調理業務内容を次のとおり変更願います。

- 1 変更日 年 月 日 ( )
- 2 調理業務に関する変更指示事項

--

- 3 食数に関する変更指示事項

--

- 4 給食時間に関する変更指示事項

給食 時間	午後 時 分から 時 分まで	(特記事項)





# 学校給食日常点検票

年 月 日

学校名 朝霞市立朝霞第 小学校

校長	栄養士

※調理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。

		衛生管理チェックリスト	
業	作 施 設 ・ 設 備	<input type="checkbox"/> 調理室内の清掃・清潔状態はよい。	
		<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"/> 主食置き場・容器は清潔である。	
		<input type="checkbox"/> 床・排水溝は清潔である。	
		<input type="checkbox"/> 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"/> 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。	
		<input type="checkbox"/> 食品庫の温度・湿度は適切である。	
		<input type="checkbox"/> 冷蔵庫・冷凍庫の温度は適切である。 (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)	
		<input type="checkbox"/> 食器具・食缶等・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"/> 手洗い設備の石けん液、アルコール、ペーパータオル等は十分にある。	
		<input type="checkbox"/> ねずみ及びハエ、ゴキブリ等衛生害虫は出ていない。	
		業	使 用 水
<input type="checkbox"/> 使用水の外観(色・濁り)、臭い、味を確認した。【異常 なし・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)【      mg/ℓ】			
業	前 検 収	<input type="checkbox"/> 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。	
		<input type="checkbox"/> 品質、鮮度、包装容器の状況、異物の混入、品温、食品表示等を十分に点検し、記録した。	
		<input type="checkbox"/> 納入業者は衛生的な服装である。	
		<input type="checkbox"/> 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。	
		<input type="checkbox"/> 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。	
		<input type="checkbox"/> 主食、牛乳の検収をし、記録した。	
業	作 下 処 理	<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、非加熱調理毎に下処理した。	
		<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。	
	中	調 理 時	<input type="checkbox"/> 原材料は適切に温度管理した。
			<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・卵殻等を取り扱う際は使い捨てエプロン・手袋を使用し、作業前と作業後には適切な手洗い、消毒を行った。
			<input type="checkbox"/> 調理機器・容器・器具は食品・処理別に専用ものを使用した。
			<input type="checkbox"/> 加熱調理においては十分に加熱し(85℃1分以上)、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次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。			







校長	栄養士	調理責任者

給食日誌 年 月 日 ( 曜日) 天気

厨房機器状態 1)異常なし 2)要修理	保存食	月 日分を廃棄				休暇者	
	温度	調理室		食品庫			
		湿度					
	温度					派遣者	
						来校者	

温度(℃)	保存食	検収室 (冷凍・冷蔵)	肉・魚 処理室	食品庫	調理室	和え物室 (①・②)	保冷库 (①・②)	備考
作業前								
作業後								

学校からの連絡事項							保管庫温度(℃)	1 F
							15時 分	2 F
							施錠確認	
							火気確認	

献立名	食缶	配缶量 (kg/ℓ)									残量 (kg)	残菜率 (%)
	機器	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特	職	給		
牛乳												
1												
2												
3												
4												
5												

報告・感想

様式第9号

年 月 日

朝霞市教育委員会 宛

受託者名 \_\_\_\_\_ 印

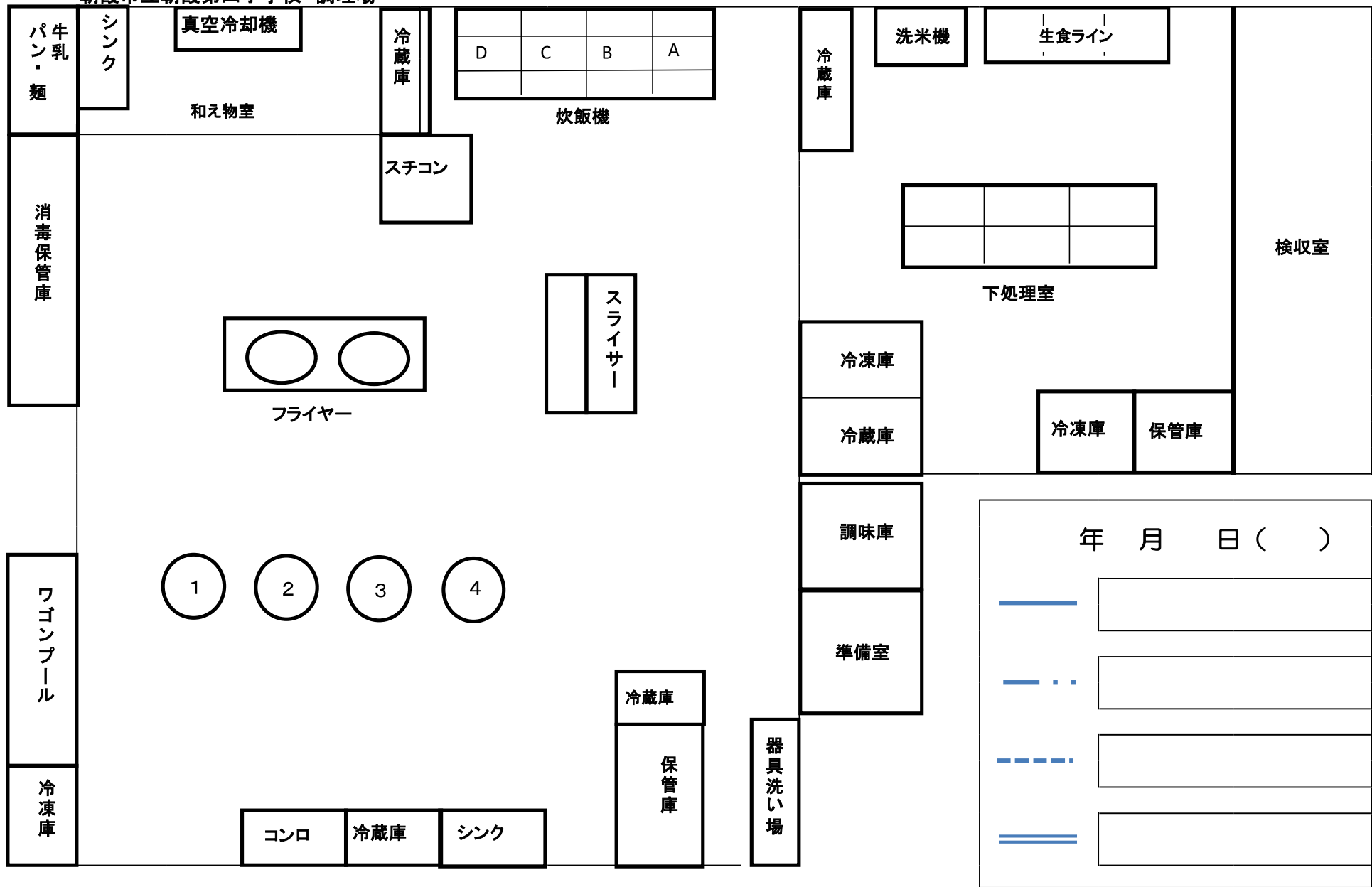
## 事 故 報 告 書

このことについて、次のとおり事故が発生したので報告します。

学校・施設名	
報告者氏名	
事故発生の日時	年 月 日 ( ) 午前・午後 時 分頃
事故発生の場所	
事故の発生状況	
発生後の対応	
発生原因	
今後の対策	
その他	



朝霞市立朝霞第四小学校 調理場



# 調理記録表

様式第12号

令和 年 月 日

校長		栄養士		責任者	
----	--	-----	--	-----	--

## 加熱処理

(冷却機設定温度: °C)

品名	釜No.	加熱時間	加熱後温度			冷却時間	冷却後温度		

## 釜調理・果物

献立名	釜No.	調理時間	温度			配缶時間	測定者

## スチコン・フライヤー

(設定温度等: °C)

献立名	No.	調理時間	温度			配缶時間	備考

## 炊飯

No	セット確認	点火時間	炊き上がり時間	温度			配缶時間	備考
1								
2								
3								
4								

※同列に温度の異なる釜があった場合には別途記録をすること





様式第15号

調理業務完了届

年 月 日

朝霞市教育委員会 宛

受託者名 \_\_\_\_\_ 印

以下の受託業務を完了したので報告します。

業務委託名	朝霞第 小学校学校給食調理等業務委託		
学校・施設名			
契約年月日	年	月	日
履 行 内 容	年 月分調理等業務		
	給食実施日数	日	調理食数 食
	清掃実施日数	日	

調理業務実施の内訳 ( 月分)

回数	日	調理食数	回数	日	調理食数	回数	日	調理食数	回数	日	調理食数
1	日	食	7	日	食	13	日	食	19	日	食
2	日	食	8	日	食	14	日	食	20	日	食
3	日	食	9	日	食	15	日	食	21	日	食
4	日	食	10	日	食	16	日	食	22	日	食
5	日	食	11	日	食	17	日	食	23	日	食
6	日	食	12	日	食	18	日	食	24	日	食
									給食実施日数計	日	
									調理食数計	食	

上記のとおり委託業務が完了したことを確認しました。

年 月 日

確 認	
学校長	栄養士

朝霞市教育委員会 宛

受託者名 \_\_\_\_\_ 印

調理業務等従事者報告書

このことについて、以下のとおり報告します。

1 学校・施設名： \_\_\_\_\_

2 業務開始日： \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日

3 報告者名： \_\_\_\_\_

区 分		調理業務責任者	調理業務副責任者
ふりがな			
氏 名			
性 別			
生年月日		年 月 日 ( 歳)	年 月 日 ( 歳)
住 所			
電話番号			
資格免許			
資格取得日		年 月 日	年 月 日
調理業務経験		年 月 (業務開始日現在)	年 月 (業務開始日現在)
内、学校給食調理経験		年 月 (業務開始日現在)	年 月 (業務開始日現在)
調理業務責任者経験		有 ・ 無	有 ・ 無
業 務 履 歴	1	施設名	
		期 間	～ ( 年 月)
	2	施設名	
		期 間	～ ( 年 月)
	3	施設名	
		期 間	～ ( 年 月)

添付書類 ①調理師免許又は栄養士免許の写し

②健康診断の写し ③検便結果 (検査機関の報告書の写し)

調理業務責任者及び副責任者以外の調理業務等従事者 (朝霞第 小学校)

No.	(ふりがな) 氏 名	性別	年齢	社員の 区 分	住 所	電 話
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						

- ・社員の区分は、正社員かパート調理員の区分を記入すること。
- ・従事する日前1ヶ月以内に健康診断、検便（赤痢、サルモネラ、腸管出血性大腸菌0157）を実施し、その結果を提出すること。

確 認	
校 長	栄 養 士

様式第17号

年 月 日

朝霞市教育委員会 宛

受託者名 \_\_\_\_\_ 印

### 調理業務等従事者変更届

このことについて、下記のとおり変更しましたので報告します。

1 学校施設名 \_\_\_\_\_

2 変更日 \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日

区 分	変更前	変更後
(ふりがな) 氏 名		
性 別		
生年月日		年 月 日 ( 歳)
住 所		
電 話		
健康診断結果		良好 ・ 異常あり 実施日 ( 年 月 日)
細菌検査結果		陽性 ・ 陰性 実施日 ( 年 月 日)
雇用形態	正社員 ・ パート	正社員 ・ パート
変更理由	退職 ・ 異動	新規採用 ・ 異動

\* 調理業務等責任者及び調理業務等副責任者を変更する場合は、調理業務等従事者報告書（様式第16号）を提出すること。

確 認	
校 長	栄養士

様式第18号

年 月 日

朝霞市教育委員会 宛

受託者名 \_\_\_\_\_ 印

### 臨時代替従事者変更届

このことについて、下記のとおり変更しましたので報告します。

1 学校施設名 : \_\_\_\_\_

2 代替者勤務日 : \_\_\_\_\_ 年 月 日 ~ \_\_\_\_\_ 年 月 日

3 臨時代替者名

区 分	臨時代替者名 1	臨時代替者名 2
(ふりがな) 氏 名		
性 別		
生年月日	年 月 日 ( 歳)	年 月 日 ( 歳)
住 所		
電 話		
健康診断結果	良好 ・ 異常あり 実施日 ( 年 月 日)	良好 ・ 異常あり 実施日 ( 年 月 日)
細菌検査結果	陽性 ・ 陰性 実施日 ( 年 月 日)	陽性 ・ 陰性 実施日 ( 年 月 日)
雇用形態	正社員 ・ パート	正社員 ・ パート
代替理由	退職 ・ 異動	新規採用 ・ 異動

\* 検査機関の検査報告書の写しを添付すること。

確 認	
校 長	栄養士



## ネズミ・害虫生息調査自主点検表 ( 年 月分)

点検者		点検日		生息状況		校長	栄養士	調理責任者
				多い	++			
				いる	+			
				いない	-			
No.	点検の場所 (昆虫類生息調査トラップ)	ネズミ		ゴキブリ		その他		備考(所見)
		目視	生息	目視	生息	目視	生息	
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								

※毎月点検を行い、校長・栄養士の確認を受けた後、委託者へ提出すること。

# 学校給食従事者専用トイレ清掃記録簿

(            年    月 )

## 【ポイント】

\* 清掃・消毒は、調理終了後に行う。

\* 清掃の手順

ドアノブ→給水レバーなど手指が触れる箇所→手洗い設備→便座・ふた

→便器→サンダル→床

\* 清掃者は、病原微生物感染防止のために「使い捨て手袋」「マスク」を装備する。

\* トイレ清掃後は「標準的な手洗い」をする。

日	曜	清掃者	清掃時間	備 考
1			:	
2			:	
3			:	
4			:	
5			:	
6			:	
7			:	
8			:	
9			:	
10			:	
11			:	
12			:	
13			:	
14			:	
15			:	
16			:	

日	曜	清掃者	清掃時間	備 考
17			:	
18			:	
19			:	
20			:	
21			:	
22			:	
23			:	
24			:	
25			:	
26			:	
27			:	
28			:	
29			:	
30			:	
31			:	

来校者衛生管理点検表

来訪日	来訪時間	用 務	点 検 項 目 (問題がなければ□にチェックを入れる)
		氏 名	
月 日	〽		作業着・帽子・マスクは清潔か□ 履物は専用のものか□ 下痢・発熱・嘔吐・感染性疾病患はないか□ 切り傷や化膿創はないか□ 家族・同居者の健康状態は良好か□
月 日	〽		作業着・帽子・マスクは清潔か□ 履物は専用のものか□ 下痢・発熱・嘔吐・感染性疾病患はないか□ 切り傷や化膿創はないか□ 家族・同居者の健康状態は良好か□
月 日	〽		作業着・帽子・マスクは清潔か□ 履物は専用のものか□ 下痢・発熱・嘔吐・感染性疾病患はないか□ 切り傷や化膿創はないか□ 家族・同居者の健康状態は良好か□
月 日	〽		作業着・帽子・マスクは清潔か□ 履物は専用のものか□ 下痢・発熱・嘔吐・感染性疾病患はないか□ 切り傷や化膿創はないか□ 家族・同居者の健康状態は良好か□
月 日	〽		作業着・帽子・マスクは清潔か□ 履物は専用のものか□ 下痢・発熱・嘔吐・感染性疾病患はないか□ 切り傷や化膿創はないか□ 家族・同居者の健康状態は良好か□
月 日	〽		作業着・帽子・マスクは清潔か□ 履物は専用のものか□ 下痢・発熱・嘔吐・感染性疾病患はないか□ 切り傷や化膿創はないか□ 家族・同居者の健康状態は良好か□
月 日	〽		作業着・帽子・マスクは清潔か□ 履物は専用のものか□ 下痢・発熱・嘔吐・感染性疾病患はないか□ 切り傷や化膿創はないか□ 家族・同居者の健康状態は良好か□
月 日	〽		作業着・帽子・マスクは清潔か□ 履物は専用のものか□ 下痢・発熱・嘔吐・感染性疾病患はないか□ 切り傷や化膿創はないか□ 家族・同居者の健康状態は良好か□
月 日	〽		作業着・帽子・マスクは清潔か□ 履物は専用のものか□ 下痢・発熱・嘔吐・感染性疾病患はないか□ 切り傷や化膿創はないか□ 家族・同居者の健康状態は良好か□
月 日	〽		作業着・帽子・マスクは清潔か□ 履物は専用のものか□ 下痢・発熱・嘔吐・感染性疾病患はないか□ 切り傷や化膿創はないか□ 家族・同居者の健康状態は良好か□
月 日	〽		作業着・帽子・マスクは清潔か□ 履物は専用のものか□ 下痢・発熱・嘔吐・感染性疾病患はないか□ 切り傷や化膿創はないか□ 家族・同居者の健康状態は良好か□
月 日	〽		作業着・帽子・マスクは清潔か□ 履物は専用のものか□ 下痢・発熱・嘔吐・感染性疾病患はないか□ 切り傷や化膿創はないか□ 家族・同居者の健康状態は良好か□

\* 衛生管理責任者は以上の項目を点検し、問題があれば特記事項の欄に番号と対応を書く。

《特記事項》

## 出勤予定表(長期休業中)

		校長			栄養士			調理責任者		
	出勤日時	出勤予定者	作業内容			備考				
1	月 日( )									
	~									
2	月 日( )									
	~									
3	月 日( )									
	~									
4	月 日( )									
	~									
5	月 日( )									
	~									
6	月 日( )									
	~									
7	月 日( )									
	~									
8	月 日( )									
	~									
9	月 日( )									
	~									
10	月 日( )									
	~									

様式第 2 4 号

物品等借用申請書兼許可書

年 月 日

朝霞市教育委員会 宛

使用者住所 \_\_\_\_\_

使用者名称 \_\_\_\_\_ 印

給食調理等業務委託契約に係る業務の履行にあたり、下記のとおり物品等を借用したいので申請します。

使用に際しては、朝霞市教育委員会及び学校長の指示に従い適切に使用します。

記

借用期間	年 月 日 ( ) ~ 年 月 日 ( )
借用物品等	
使用目的	
使用責任者	

上記のことについて、申請のとおり許可します。

年 月 日

朝霞市教育委員会