

朝霞市立朝霞第八小学校給食調理等業務委託仕様書

様式集

令和 6 年 4 月

朝霞市教育委員会

別表1 備品一覧 ※変更がある場合があります

No	品 名	数量	単位	寸法(mm)			備 考
				間口	奥行	高さ	
A 検収室							
A1	電気式器具消毒保管庫	1.0	台	2220	950	1900	保温機能付、棚3段
A2	掃除用具入れ	1.0	台	600	600	2000	
A3	器具洗浄機	1.0	台	775	870	1880	フロントローディング式
A4	移動シンク	2.0	台	750	750	850	ドライ仕様、オーバーフロー付
A5	球根皮剥機	1.0	台	1250	820	1043	ドライ仕様
A6	冷凍冷蔵庫	1.0	台	1790	800	2000	内容積冷凍504L、冷蔵1090L
A7	L型運搬車	3.0	台	1000	700	600	平面天板仕様
A8	スタッピングカート	3.0	台	910	710	800	ドライ仕様
B 野菜下処理室							
B1	包丁俎板殺菌庫	1.0	台	580	600	1900	包丁20本、俎板10枚
B2	下処理用四槽シンク	1.0	台	3000	750	850	ドライ仕様、大型オーバーフローシンク付
B3	水切カウンター	2.0	台	1240	800	780	
B4	下処理用三槽シンク	2.0	台	2400	750	850	ドライ仕様、大型オーバーフローシンク付
B5	電気式器具消毒保管庫	1.0	台	1340	950	1900	棚3段
B6	移動台	2.0	台	900	750	850	ドライ仕様
B7	水切カウンター	1.0	台	1550	800	800	
B8	検食用フリーザー	1.0	台	820	729	1840	内容積548L
C 肉魚下処理室							
C1	移動シンク	2.0	台	750	750	850	ドライ仕様、オーバーフロー付、スノコ付
C2	移動台	2.0	台	1300	900	850	平面天板仕様、下部スノコ付
C3	パルスルー冷蔵庫	1.0	台	1200	840	1950	内容積1147L
C4	パルスルー冷凍庫	1.0	台	1200	840	1950	内容積1129L
D 食品庫							
D1	コールドテーブル冷蔵庫	1.0	台	1500	600	850	内容積327L
D2	食品棚	2.0	台	1515	610	1758	ステンレス棚4段、キャスター付
D3	移動台	1.0	台	600	450	850	ドライ仕様
D4	水切カウンター	1.0	台	850	800	800	
D5	貯米庫	1.0	台	600	600	1305	貯米量200kg
D6	食品棚	1.0	台	1209	610	1758	ステンレス棚4段、キャスター付
D7	デジタル防水秤	2.0	台	236	260	148	秤量15kg 乾電池式
D8	デジタル防水秤	2.0	台	236	260	148	秤量2000g 乾電池式
E 調理室							
E1	移動式スライサー置台	1.0	台	600	600	650	移動式
E2	フードスライサー	1.0	台	443	560	535	一枚刃、二枚刃付
E3	スタッピングカート	5.0	台	910	710	800	ドライ仕様
E4	移動シンク	3.0	台	900	900	850	ドライ仕様、オーバーフロー付
E5	移動台	1.0	台	750	600	850	ドライ仕様
E6	移動台	2.0	台	1500	900	850	ドライ仕様
E7	器具消毒保管庫	1.0	台	580	600	1900	包丁、俎板、プレート収納
E8	フードカッター	1.0	台	520	435	481	ボール容量6L
E9	移動台	2.0	台	1300	600	638	平面天板、下部スノコ付
E10	L型運搬車	3.0	台	1000	700	600	ドライ仕様
E11	二槽シンク	1.0	台	1500	750	800	ドライ仕様
E12	電気式器具消毒保管庫	2.0	台	1340	950	1900	棚3段
E13	全自動洗米機	1.0	台	600×2	600	1675	洗米時間 4.5kg 6分19秒
E14	冷蔵庫	1.0	台	900	800	2000	内容積788L
E15	丸型ガスフライヤー	2.0	台	900	1020	730	油糧54L 蓋取り外し式
E16	スチームコンベクションオープン	2.0	台	1370	1065	1850	1/1ホテルパン×20段×2列、カートイン式
E17	40枚差し専用カート	3.0	台	695	860	1750	1/1ホテルパン×20段×2列
E18	ガス式回転釜	6.0	台	1417	1070	810	満水量150L、内釜三層ステンレスクラッド鋼
E19	ガス式立体炊飯	6.0	台	725	731	1325	炊飯量7.0kg×3段

別表1 備品一覧 ※変更がある場合があります

No	品 名	数量	単位	寸法(mm)			備 考
				間口	奥行	高さ	
E20	配缶台	5.0	台	650	350	390	ドライ仕様
E21	掃除用具入れ	1.0	台	600	600	2000	
E22	油ろ過機	1.0	台	1000	570	960	油タンク付、移動式
E23	スパテラスタンド	7.0	台	270		620	
E24	電気式器具消毒保管庫	1.0	台	1840	950	1900	棚3段
E25	高速度ミキサー	1.0	台	465	945	1130	容器22L
E26	移動台	2.0	台	900	750	850	ドライ仕様
E27	ざる置台	6.0	台	φ 665		630	ドレンパン付
E28	野菜切機	1.0	台	360	645	465	500kg/時間
	野菜切機用丸千切りプレート	1.0	枚				
	野菜切機用角切りプレート6×6	1.0	枚				
	野菜切機用短冊千切りプレート6×15	1.0	枚				
	野菜切機用笹切りガイド	1.0	個				
E29	移動式野菜切機置台	1.0	台	600	600	350	移動式
E30	L型運搬車	2.0	台	1000	700	600	平面天板タイプ
F 和え物室							
F1	二槽シンク	1.0	台	1500	750	850	ドライ仕様
F2	電気式器具消毒保管庫	1.0	台	960	600	1900	棚3段
F3	真空冷却機	2.0	台	1130	760	1640	処理能力40kg/バッチ 90℃→8℃(約25分)
F4	冷蔵庫	1.0	台	900	800	2000	内容積788L
F5	移動式和え釜	1.0	台	1465	950	800	満水量150L
F6	パルスルー冷蔵庫	1.0	台	1790	840	1950	内容積1739L
F7	電磁調理器	1.0	台	600	750	850	1口タイプ 5w×1口
F8	移動台	1.0	台	1300	600	850	ドライ仕様
F9	移動台	2.0	台	750	600	850	ドライ仕様
G アレルギー対応食調理室							
G1	冷蔵庫	1.0	台	1200	600	850	内容積239L
G2	一槽シンク	1.0	台	600	600	850	ドライ仕様
G3	器具消毒保管庫	1.0	台	580	600	1900	棚3段
G4	IH炊飯器	1.0	台	255	375	205	5.5合炊
G5	IH調理器	1.0	台	900	600	850	2口タイプ、3kw×2口
G6	移動台	1.0	台	900	600	850	ドライ仕様
G7	戸棚	1.0	台	900	600	1800	上部ガラス戸、両面式
H 配膳室・パン、牛乳入荷室							
H1	掃除用具入れ	1.0	台	600	600	2000	
H2	ラック棚	2.0	台	1818	610	1758	ステンレス棚4段,キャスター付
H3	牛乳保冷库	1.0	台	1800	945	1910	
H4	牛乳保冷库	1.0	台	1800	900	1970	既存品移設設置
I 洗浄室							
I1	移動シンク	4.0	台	900	900	850	ドライ仕様,オーバーフロー付
I2	移動台	2.0	台	1200	750	850	ドライ仕様
I3	三槽シンク	1.0	台	2400	750	850	ドライ仕様
I4	食器・食缶洗浄機	1.0	台	2171	6300	2130	食器4レーン、トレイ兼食缶バット1レーン、60℃、80℃給湯要
I5	掃除用具入れ	1.0	台	600	600	2000	
I6	厨芥処理機	1.0	台	1300	750	900	下膳用、天板延長
I7	L型運搬車	3.0	台	1000	700	600	平面天板タイプ
J 配膳室							
J1	カートイン消毒保管庫	2.0	台	1110	6540	2400	
J2	カートイン消毒保管庫	1.0	台	1150	1550	2400	
J3	庫内カート	1.0	台	1400	800	1750	ドライ仕様、棚板3段
J4	掃除用具入れ	3.0	台	600	600	2000	2,3,4階に一台ずつ設置
J5	移動台	2.0	台	1200	750	850	ドライ仕様

別表1 備品一覧 ※変更がある場合があります

No	品 名	数量	単位	寸法(mm)			備 考
				間口	奥行	高さ	
J6	庫内カート	12.0	台	1050	800	1750	
J7	運搬車	42.0	台	900	600	825	棚2段
K 衛生機器							
K1	エプロンクリーンロッカー	4.0	台	600	600	1900	オゾン式、エプロン約8着
K2	靴クリーンロッカー	3.0	台	850	450	1900	オゾン式、短靴約24足
K3	エプロンクリーンロッカー	1.0	台	850	600	1900	オゾン式、エプロン約12着
K4	エアーシャワー	1.0	台				
L その他							
L1	電子レンジ	1.0	台				22L
L2	冷凍冷蔵庫	1.0	台				
L3	洗濯機	2.0	台				9kg 全自動洗濯機
L4	乾燥機	2.0	台				6kg 衣類乾燥機
L5	ランドリー専用ユニット	2.0	台				全自動洗濯機直付けタイプ
L6	掃除機	3.0	台				サイクロン式掃除機
L7	プリンター	1.0	台				A3モノクロレーザープリンター 2段カセット
L8	壁掛け式扇風機	2.0	台				洗浄室壁取付
L9	粘着式捕虫器	2.0	台				風除室・入荷室上部天井取付
L10	テーブル	14.0	台	1800	800	700	ランチルーム
L11	椅子	84.0	脚	545	448	728	ランチルーム

別表2 消耗品一覧 ※変更がある場合があります

No.	品名	仕様	数量
検収室			
1	カラー角カゴ #500		8
2	非接触温度計		1
3	キッチン鋏		3
4	ぶどう間引鋏	ステンレス	4
野菜下処理室			
5	カラー角カゴ ブルー #500		8
6	カラー角カゴ イエロー #500		2
7	PP弁慶ざる PP-30		3
8	深型米揚げざる	30cm	1
9	まな板 抗菌		2
10	抗菌カラー包丁 ペティナイフ		2
11	抗菌カラー包丁 牛刀		2
12	快速ピーラー		8
13	TM型ステンレスいもくり	18mm	8
肉・魚下処理室			
14	パン箱 40人用		8
15	丸型一重食缶	14L	8
16	タライ	54cm	2
	タライ蓋	54cm用	2
17	タライ	60cm	2
	タライ蓋	60cm用	2
18	天ぷら入れ A型		2
19	オールステンレス 水杓子	0.5L	2
20	泡立てⅡライン抗菌柄	AG40-7	2
21	パン箱 蓋のみ	TA-40用	5
調味料庫			
22	ラストロ ロック式ジャンボケース浅型	※Lサイズ	4
23	リベラスタ クックポット スリム	スカイブルー	2
	リベラスタ クックポット スリム	レッド	2
24	18-8 計量水マス(口付)	1000cc	6
25	18-8 計量カップ	200cc	2
26	18-8 ミキシングボール	30cm	10
	ボール蓋 平型テーパー付	30cm用	10
27	18-8 ミキシングボール	21cm	20
	ボール蓋 平型テーパー付	21cm用	20
28	18-8 ミキシングボール	18cm	10
	ボール蓋 平型テーパー付	18cm用	10
29	小食器 φ120×45mm		10
30	デジタルスケール	KS-243WT	3
31	シリコンモノクリーナー	60×225mm	1
32	ステンガンジー 缶切	75×110mm	1
33	クリーンスクレーパーミニ	30×255mm	1

別表2 消耗品一覧 ※変更がある場合があります

No.	品名	仕様	数量
上処理			
34	プラスチック #500		12
	※カラー 青・黄・緑 から検討		
35	ポリザルBK φ600	B ブルー	6
36	ポリザルBK φ600	P ピンク	3
37	ポリザルBK φ300		3
38	ポリザルBK φ240		2
39	タライ	60cm	2
40	まな板 抗菌 SDK20-5030	※野菜用	7
41	まな板 抗菌 SDK20-5030	※果物用	3
42	抗菌カラー包丁 牛刀 210		7
	※柄 グリーン 野菜用		
43	抗菌カラー包丁 牛刀 210		4
	※柄 レッド 果物用		
44	ダイヤモンドスチール棒	AST-84	1
45	抗菌カラー包丁 ペティナイフ	120 TOJIRO	2
	※柄 グリーン		
46	防滴大型表示デジタルタイマー	MT-KI	2
スチコン			
47	エスピーファイヴ(天板)30012	530×325×35	80
48	エスピーファイヴ(天板)30022	530×325×65	40
49	18-8 ガストロノームパン 穴明	1/1	40
50	オールステンレス 水杓子	0.5L	1
51	マジックターナーヘラ		2
52	つかみ上手 ピンク(2個セット)	NMT-SET・2P	2
フライヤー			
53	タライ蓋	60cm用	2
54	クイジプロステンレスメッシュトング	74-7188	2
55	18-8 プレス丸カス揚	荒目 150mm	1
56	スーパー穴明オタモ 大	LTM-HU02	2
57	ステンレス開缶器		1
58	オールステンレス網杓子 荒目	ナス型	2
	※柄の長さ 40cmにカット		2
59	セイフティゴーグル	#627	2
和え物室			
60	18-8 金網ざる 65cm	荒目	6
61	PCE PRO & 煮込鍋	39cm 21L	2
62	らくらくターナー 角形	RRK-1200	1
63	らくらくターナー 熊手型 4本爪	RR4-1200	1
64	18-0 粉スコップ	特大	1
65	18-8 ミキシングボール	33cm	2
	18-0 ボール蓋	33cm用	2
66	缶切器 チャンピオンS-2		1
67	泡立てⅡライン抗菌柄	AG40-7	1

別表2 消耗品一覧 ※変更がある場合があります

No.	品名	仕様	数量
釜周り			
68	しゃもじ ヘラ型 134		8
69	らくらくターナー 角形	RRK-1200	3
70	泡立てⅡライン抗菌柄	AG40-7	2
71	ビッグミキサ	BMX-002S	2
72	オールステンレス網杓子 荒目	ナス型	3
73	オールステンレス網杓子 細目	ナス型	2
74	18-8 強力カス揚 極細目	155mm	2
75	ひしゃく ステンレス長柄 180	2.0L	10
	※柄 600mm カット加工		
76	麵ひしゃく 抗菌 アルミ 片口		3
	※柄 600mm カット加工		
77	プロストレーナー	25cm	3
78	18-8 むし簗 角目 5mm	70cm	2
79	18-8 パワーざる PRO	35cm	5
80	マジックしゃもじ ブルー	45cm	3
81	丸型一重食缶	14L	15
82	18-8 ミキシングボール	39cm	3
83	18-8 ミキシングボール	33cm	10
84	18-8 ミキシングボール	30cm	5
85	18-8 ミキシングボール	24cm	3
86	18-8 ミキシングボール	21cm	5
87	ニューシリコンクリーンヘラ	L 青	10
88	エステー モデルローブ 熱ブロック手袋	片手1枚	4
アレルギー対応			
89	PCE PRO&煮込鍋	30cm 10L	1
90	PCE PRO&煮込鍋	24cm 5.3L	1
91	PCE PRO&煮込鍋 片手	18cm 2.6L	1
92	IHミラーフライパン	24cm	1
93	IHミラーフライパン	30cm	1
94	TKGアルマイト ベーキングトレイ	27cm×16cm	2
95	真空断熱フードジャー	JBN-300	20
96	竹製 歌舞伎菜箸	33cm 赤	2
97	18-8 計量水マス(口付)	1000cc	2
98	ソースレードル	LB-FS003	2
99	しなやかトンダ	ST-210	3
100	マジックターナーヘラ		2
その他			
101	大食器	φ 150×45mm	10
102	中皿	φ 150×20mm	10
103	18-8 計量水マス(口付)	1000cc	3
104	防水型食品用温度計	SK-250WPⅡ-N	6
105	チョイむきスマート	CP61WJ	2
106	デジタル残留塩素テスター	DCT-01	1
107	クイックチェック芯温度計	SN820	2

別表2 消耗品一覧 ※変更がある場合があります

No.	品名	仕様	数量
各教室			
108	丸型一重食缶	14L	42
109	丸型一重食缶 シルバーアルマイト	10L	42
110	ジャム・バター入	大	42
111	ジャム・バター入	小	42
112	天ぷら入れ A型		42
	天ぷら入れ 敷網		42
113	飯重缶	中	40
114	パン箱 40人用 TA-40		40
115	モリブデン ソース差し	500cc	40
116	円すい お玉	LB-FS011	42
117	お玉 80cc	LB-FS001	47
118	ヌードル杓子	LB-FS002	42
119	しなやかトンダ	ST-210	47
120	やわらかバネトンダ	YT-180	42
121	マジックしゃもじ	19cm	84
122	シリコンモノクリーナー	60×225mm	42
123	先丸スプーン 松印	180	30
124	はし籠 横型		2
125	スプーン籠 横型		1
126	ごはん 杓子 ポリプロ		10
洗浄室、衛生用品ほか			
127	アルコール噴霧器		17
128	消毒液用 1LP付 カートリッジボトル		17
129	トレイA型		17
130	ペーパーホルダー 壁付型	PH-200N	17
食器等			
131	強化磁器食器	中椀	2600
132	強化磁器食器	菜皿	1300
133	強化磁器食器	深皿	1300
134	トレイ	350×260×18	1300
135	飯椀かご	273×195×225	80
136	汁椀かご	273×195×225	80
137	菜皿かご	226×226×180	80
138	深皿かご	330×195×180	40
139	トレイかご	430×270×220	40

令和6年度 第八小学校給食実施日



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 (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	31	

6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						

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			

第一学期65回

8月 (1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 (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					

10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	31		

15日:運動会振替

11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

※14日:県民の日 11日:土曜日参観振替

12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				

1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	

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 (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					

第二学期73回

第三学期48回

※上記 ■のうち、学校ごとに小学校186回・中学校184回の給食を実施する。

※ならし給食【4月・21・24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:4/11~7/16 2学期:8/30~12/19 3学期:1/9~3/21

合計186回

小学校 186回

※運動会、土曜日参観

給食調理指示書(委託)

						校長	栄養士
年 月 日 ()							
食数 ()							
献立名						行事等	
業者	食品名	純使用量	発注量		処理方法	作り方・注意事項	アレルギー

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					(特記事項)
	午後	時	分から	時	分まで

月分 学校給食予定献立表

年度										朝霞第一 小学校	
7大 アレルギー 除去献立	日	曜	器具	こんだて名			こんだてのざいりょう(食材料)	栄養価			
			はし スプーン その他	主食 つけるもの かけるもの	牛乳	お か ず		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)		
★											
★											
★											

食品の体内でのおもなはたらきは赤・黄・緑のグループに分けられます。バランスよく食べて健康な体をつくりましょう。			小：小学校 中：中学校	
おもに体をつくるはたらき（赤）		おもに熱や力のもとになるはたらき（黄）		おもに体の調子を整えるはたらき（緑）
たんぱく質・無機質など		炭水化物・しぼうなど		ビタミン・無機質など
・体をつくる	肉・魚・小魚・豆腐	・元気に運動ができる	ごはん・パン・麺	・かぜをひきにくい 緑黄色野菜
・筋肉をつくる	豆類・乳製品・卵		いも類・油	・おなかの調子がよい 淡色野菜・果物

朝霞市では地元の農家の方々の協力で学校給食に地元の野菜を使っています。
今月の地場野菜は、 です。（太字で表示）



月のテーマ「 ふるさとめぐり」

【 マークの説明 】
★：7大アレルギー除去献立
除去の対象となるアレルギーは、
表示義務のある**卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生**の7品目です。
その他のアレルギーについては対象外となります。
毎月の献立表の使用食材料をようご確認いただきますようお願いいたします。
※『学校給食における食物アレルギー対応指針(文部科学省)』に基づき実施するため、上記7品目であっても、調味料や油等にごく微量に含まれるアレルギーやコンタミネーションについては除去の対象外です。

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
作業前	施設・設備	☐ 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。
		☐ 主食置き場・容器は清潔である。
		☐ 床・排水溝は清潔である。
		☐ 調理用機械・機器・器具は清潔である。
		☐ 機械・機器の故障の有無を確認した。
		☐ 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。
		☐ 食品庫の温度・湿度は適切である。
		☐ 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)
		☐ 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。
		☐ 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。
		☐ ねずみ及びハエ、ゴキブリ等衛生害虫は出ていない。
	使用水	☐ 作業前に十分（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。【異常 なし・あり】
		☐ 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 】
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、品温、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。	
	☐ 主食、牛乳の検収をし、記録した。	
作業中	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、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。
		☐ 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。
	調理時	☐ 原材料は適切に温度管理した。
		☐ 作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。
		☐ 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。
		☐ 調理機器・容器・器具は食品・処理別に専用ものを使用した。
		☐ 加熱調理においては十分に加熱し（85℃1分間以上）、その温度と時間を記録した。
		☐ 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。
		☐ 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。
		☐ 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。
		☐ 床に水を落とさないで調理した。

納品チェックリスト

様式第6号

校長・所長	栄養士	検収係

調理場：朝霞第八小学校

納品日： 年 月 日 ()

令和 年 月 日作成

[illegible]

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		保存食	月 日分を廃棄				休暇者					
1)異常なし 2)要修理			調理室		食品庫							
			作業前	作業中	作業前	作業中	派遣者					
		温度					来校者					
		湿度										
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		
								1 5 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	

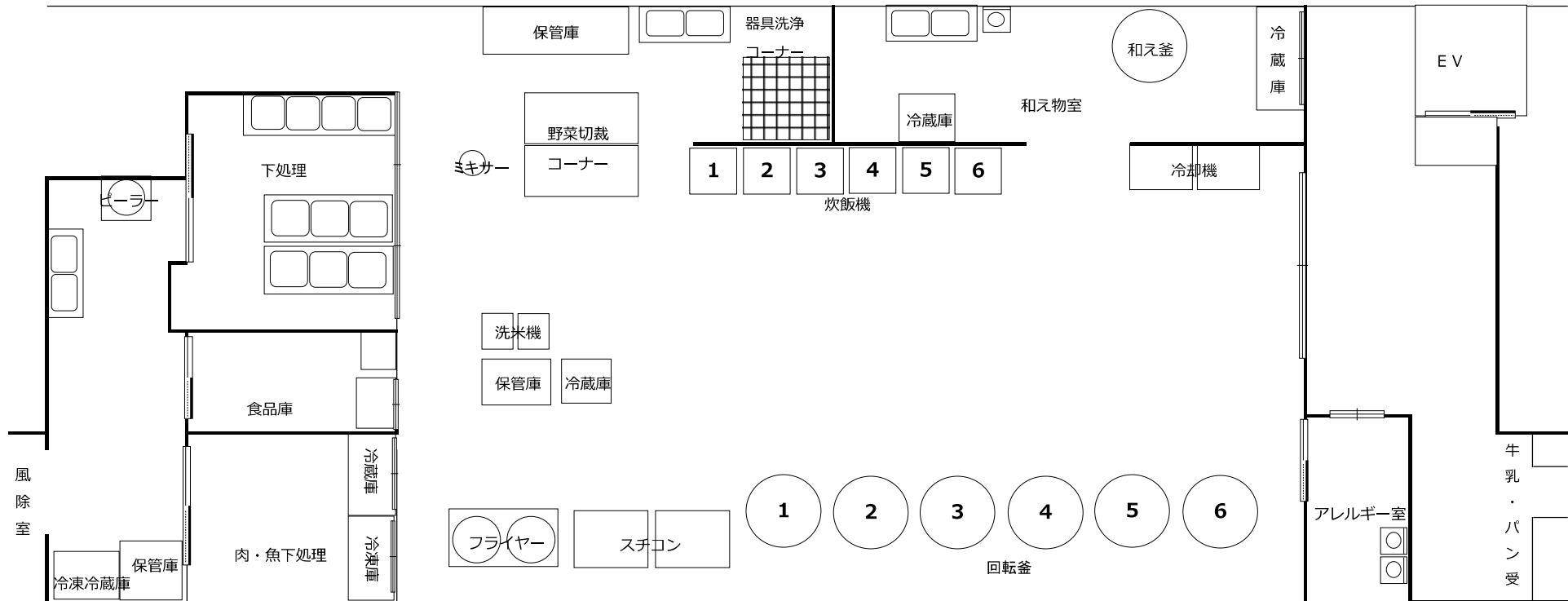
調理作業工程表

年 月 日 ()

[illegible]

年 月 日

様式第11号



【 アレルギー対応 】

献立名	対応	クラス・名前	担当者

調理記録表

様式第 1 2 号

令和 年 月 日

校 長		栄 養 士		責 調 任 者 理	
--------	--	-------------	--	--------------	--

加熱処理 (冷却機設定温度： ℃)

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： ℃)

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	炊きあがり時間	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

年 月 日

食物アレルギー対応児童一覧表

学校名

校長名 _____ 印 _____

下記児童に対し、アレルギー対応食の提供をお願いします。

なお、作業当日の対処方法は、調理業務指示書において指示します。

[illegible]

様式第 1 5 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 ヶ月 (業務開始日現在)	年 ヶ月 (業務開始日現在)		
内、学校給食調理経験	年 ヶ月 (業務開始日現在)	年 ヶ月 (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 ヶ月)	～ (年 ヶ月)
	2	施設名		
		期 間	～ (年 ヶ月)	～ (年 ヶ月)
	3	施設名		
		期 間	～ (年 ヶ月)	～ (年 ヶ月)

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

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)
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 1 6 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	良好 ・ 異常あり
	実施日 (年 月 日)	実施日 (年 月 日)
細菌検査結果	陽性 ・ 陰性	陽性 ・ 陰性
	実施日 (年 月 日)	実施日 (年 月 日)
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

学校名：朝霞市立 朝霞第 小学校

*問題があれば×を記入し、速やかに衛生管理責任者に報告する。

校 長	衛生管理 責任者	栄養士

[illegible]

点 検 項 目	点検結果
①上の点検項目に異常はないか。	
②健康診断、腸内細菌検査の結果に異常はないか。	
③手洗いを適切な方法で行っているか。	
④下処理から調理場へ移動の際、エプロン、履き物の交換を行っているか。 (履き物の交換が困難な場合には、履き物の消毒が行われているか。)	
⑤トイレには、調理作業時に着用する白衣、帽子、履き物のまま入らないようにしているか。また清掃は毎日行い、トイレ清掃記録簿に記入したか。	
⑥(休み明けのみ記入) 休日中の体調について確認をしたか。	
【特記事項】	

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 氏 名	点 検 項 目（問題がなければ□にチェックを入れる）
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	榮養士	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