

国見町給食センター
調理等業務委託仕様書

令和8年
国見町

国見町給食センター調理等業務委託仕様書

1. 委託業務名称 令和8年度～令和11年度国見町給食センター調理等業務委託

2. 委託期間 令和8年8月1日～令和11年7月31日まで（3年間）

3. 履行場所とその概要

- (1) 履行場所 調理業務：国見町給食センター（住所：国見町大字森山字西国見 51 番地）
配膳業務：①国見町立国見小学校（住所：国見町大字藤田字町尻一、2 番地）
②国見町立県北中学校（住所：国見町大字森山字西上野 20 番地）
③国見町立くにみ幼稚園（住所：国見町大字森山字太田川 36 番地）

(2) 施設の概要

所在地	〒969-1731 福島県伊達郡国見町大字森山字西国見 51 番地
延べ床面積	本体 703.5 m ² 車庫兼ボイラー室 97.5 m ²
構造（調理場）	本体鉄骨造平屋建
構造（車庫等）	車庫兼ボイラー室 鉄骨造平屋建
開設年月	平成 12 年 8 月
運営方式	ドライシステム方式
受配校	2 校 1 園（小学校 1・中学校 1・幼稚園 1）
小型ボイラー	炉筒煙管式（伝熱面積 7.6 m ² ）要小型ボイラー取扱特別教育修了者
配送車・運搬車	2 t トラック 1 台、軽トラック 1 台

4. 基本事項

(1) 受託者が行う業務の概要は、次のとおりとする。（以下「調理等業務」という）

- | | |
|-------------------------|--------------------|
| ①調理業務 | ⑦衛生管理業務 |
| ②配缶及び配送用コンテナへの積み込み業務 | ⑧ボイラー運転・管理業務 |
| ③配送車による配送及び回収業務 | ⑨危険物地下タンク貯蔵所管理業務 |
| ④幼稚園、小学校、中学校における配膳業務 | ⑩施設及び設備の清掃及び日常点検業務 |
| ⑤食器、食缶、調理機器の洗浄、消毒及び保管業務 | ⑪前各号に掲げる業務に付帯する業務 |
| ⑥廃棄物等の処理業務 | |

(2) 施設設備等の使用

- ①施設の設備、備品、機器・器具類及び車両（以下「施設設備等」という。）は、委託者が設置、管理し、受託者は無償で使用できるものとする。施設設備等の使用にあたっては、善良な管理者の注意をもって使用するものとする。
- ②受託者は、施設設備等を本業務履行の目的以外に使用してはならない。ただし、委託者の指示による場合、又は、あらかじめ委託者の承諾を得た場合はこの限りでない。
- ③受託者は、施設設備等が破損、故障した場合、速やかに委託者に報告し、その指示に従うものとする。ただし、その破損、故障が受託者の責めに帰すべき事由が明確な場合は、受託者の責任において原状に戻すこと。
- ④光熱水費等、施設管理に係る経費については、原則委託者の負担とするが、適正な管理のもとに使用

用すること。

⑤施設の開錠・閉錠については委託者・受託者双方協議の上で行うものとする。

⑥施設を退出するときは、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。

5. 業務履行日等

(1) 業務を行う日

受託者が業務を行う日の区分及び日数は221日で算出する。

区 分	日 数
給食提供日	年間延べ200日程度（令和8年度見込み） 参考：幼稚園給食回数182回 小学校給食回数178回 中学校給食回数188回
学校休暇期間中の清掃洗浄作業日	各期事前に委託者と協議
給食提供準備作業日	各期事前に委託者と協議
その他業務履行に必要な日	必要に応じ委託者と協議

(2) 業務を行わない日

受託者が業務を行わない日は、委託者が特別に業務を依頼する場合等を除き、原則として次のとおりとする。

ア 土曜日、日曜日及び祝日など、国見町の休日に関する条例（平成元年9月22日条例第27号）に定める町の休日（以下「町の休日」という。）。

イ 学校の休暇期間のうち、前項の表に定める日以外の日。

(3) 業務を行う時間

受託者が業務を行う時間は、原則として、調理業務は給食実施日の午前8時00分から午後4時00分、配膳業務は午前10時00分から午後2時00分までを目安とする。ただし、業務を行う必要がある場合等においては、上記の時間外に業務を行うことができるものとする。

6. 町の事業等への協力

(1) 受託者は、学校給食の意義や食育推進の役割を踏まえ、委託者から依頼があった場合は、給食試食会や学校・給食センター訪問、会議等に協力するものとする。

(2) 受託者は、保健所や委託者の指定する者の立入検査があった場合は、当該検査の立会い等に協力するものとする。

(3) 受託者は、可能な範囲で地域貢献に協力するものとする。

7. 関係法令等の遵守及び守秘義務

(1) 業務の実施にあたっては、次に掲げる法令等を遵守しなければならない。

法令関係	<ul style="list-style-type: none">・学校給食法（昭和29年法律第160号）・学校保健安全法（昭和33年法律第56号）・食品衛生法（昭和22年法律第233号）・労働基準法（昭和22年法律第49号）・道路交通法（昭和35年法律第105号）
------	--

	・その他関連法令等
基準関係	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食衛生管理基準（昭和21年文部科学省告示第64号） ・大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日衛食第85号） ・国見町学校給食アレルギー対応マニュアル(令和5年10月改定) ・国見町学校給食異物混入対応マニュアル(令和6年4月) ・その他関連要項等
国見町の条例等	<ul style="list-style-type: none"> ・国見町給食センター設置条例（平成12年3月23日条例第15号） ・国見町給食センター運営委員会規則（平成12年4月1日教育委員会規則第6号） ・国見町給食センター管理規則（平成21年11月1日教育委員会規則第4号）

(2) 受託者は、業務上知り得た秘密を第三者に漏らしてはならない。本件契約解除後及び期間満了後においても同様とする。当該守秘義務に係る事項は、本件契約において別に定める

8. 対象校及び給食内容

(1) 給食対象校及び各校配食数

給食を提供する学校及び各学校の配食見込数は、「別表1 給食対象校」のとおり。

(2) 給食内容

種類	品目	提供回数（目安）	調理・配送
主食	米飯	週4回	業者炊飯、業者配送
	パン	週1回	業者製造、業者配送
	麺類	月1回	業者製造、業者配送
副食	主菜	毎日	センターで調理・配送
	副菜	毎日	センターで調理・配送
飲み物	牛乳	毎日	業者製造、業者配送
デザート	フルーツポンチ	年1回程度	センターで調理・配送
	ゼリー、果物等	週1回程度	業者製造、業者配送(果物はセンター配送)

(3) 食器

食器等の種類	トレー、ごはん茶碗、汁椀、菜皿、箸、スプーン他 幼稚園 メラミンウェア（メラミン樹脂） 幼稚園・中学校・小学校 ポリプロピレン（PP樹脂）
--------	---

(4) アレルギー対応食

アレルギー対応食（代替食、除去食等を含む。）については、栄養教諭又は栄養職員（以下、「栄養教諭等」という。）の「調理作業指示書」に基づき、安全性を十分確保しながら調理・配膳すること。

9. 受託者の業務体制等

(1) 調理等業務従事者

- ① 受託者は、調理等業務従事者の採用について、国見町に居住する人材を優先的に配置すること。
- ② 受託者は、本委託業務開始以前からの調理等業務に従事している者について、継続的な雇用に配慮すること。また、その者の賃金について、委託業務開始以前の水準を下回らないよう配慮すること。
- ③ 受託者は、本委託業務が学校給食業務であることに鑑み、調理の専門の知識を有し、かつ学校給食調理業務経験者を優先的に配置すること。
- ④ 受託者は、夏休み及び冬休み期間における給食調理作業ない期間を考慮し、業務開始初年度からの

休暇の付与についても配慮すること。

- ⑤受託者は、契約期間における調理等業務従事者の異動、交代又は代替は必要最小限となるよう努め、業務内容を確実に履行できる人員及び資格、条件を備えた者を配置すること。
- ⑥受託者は、突発的な欠員等で一時的に人員不足が生じた場合に備え、臨時補充等の体制を確保すること。
- ⑦受託者は、労働争議や本委託業務の正常な運営を阻害する事案が生じることがないように努めるものとする。

(2) 調理等業務従事者の研修

- ①受託者は、調理、食品の取扱い等が円滑に行われるよう、調理等業務従事者に対する研修を行い、調理等業務の資質向上に努めること。また、委託者が指定する研修等への参加に努めること。
- ②研修実施後は、**研修実施報告書(様式任意)**を委託者に提出すること。

(3) 業務責任者等

受託者は、本委託業務に従事する者として、次の者を配置すること。従事者は、いずれの業務と兼務できるものとする。

①業務責任者（総括班長）

本委託業務全般を統括して処理を行う業務責任者を1名配置すること。業務責任者は、委託者との間で業務に関する協議事項を処理し得る権限を有する者とし、集団給食施設で大量調理する施設（以下「学校給食施設等」という。）において2年以上の経験又は同等の経験を有する者で常勤とする。

②食品衛生責任者

業務責任者（総括班長）が兼務し、福島県食品衛生法施行条例（平成12年3月24日福島県条例第89号）の別表第1に規定される食品衛生管理者として、関係法令に基づき、食品の安全管理に留意するとともに、給食の調理等が衛生的に行われるよう調理責任者及び調理業務従事者の衛生教育に努めること。

なお、「学校給食衛生管理基準」（平成21年文部科学省告示第64号）における衛生管理責任者及び、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日衛食85号別添）における衛生管理者は、栄養教諭等が担当する。

③業務副責任者（業務責任者を補佐）

学校給食施設等の業務に2年以上の従事経験又は同等の経験を有する者で、常勤の調理業務従事者の中から選任し、業務副責任者を1名配置すること。業務責任者を補佐し、業務責任者に事故あるとき又は欠けたときにその職務を代行するものとする。

④調理業務従事者

献立内容及び食数に応じて、調理業務従事者を7名配置すること。調理業務従事者は、調理師など専門的な知識を有する者又は学校給食施設等における従事経験を有する者を優先的に配置すること。

また、アレルギー食を調理するにあたり、食物アレルギーの基礎知識を有し、栄養教諭等の「調理作業指示書」に基づき、安全性を十分確保しながらアレルギー対応食（代替食、除去食等を含む。）を調理する担当者も配置すること。

⑤配送業務従事者兼小型ボイラー業務従事者

給食の配送業務及び小型ボイラー業務従事者を1名配置すること。また、必要に応じて調理業務も行うものとする。配送業務従事者は、配送車両の運転に必要な自動車運転免許を取得後3年以上の運転経験を有する者で、過去2年以内に重大な交通事故を起こしていない者とする。また、学校敷地内における児童生徒等の安全を確保するため、運転者以外に配送補助員を1名添乗させること。

小型ボイラーを稼働させるにあたり、法令に基づく事業者等が行う小型ボイラー取扱特別教育を修了した者で、小型ボイラーの燃料でもある灯油地下タンク貯蔵所(3t)の管理に必要な、甲種危険物取扱者又は乙種第四類危険物取扱者の資格を有する者とする。

⑥配膳業務従事者

幼稚園2名、小学校2名、中学校2名を配置すること。学校給食施設等における従事経験を有する者を優先的に配置すること。

(4) 業務従事者の報告

受託者は、選任した業務責任者(総括班長)、食品衛生責任者、調理責任者(業務責任者を補佐)、調理業務従事者、配膳業務従事者、配送業務従事者、小型ボイラー業務従事者、危険物地下タンク貯蔵所管理業務従事者について、業務開始前までに**業務責任者等報告書(様式任意)**により委託者へ報告すること。その際、資格要件を満たしていることが確認できる業務経歴書又は資格を証する書類の写しを添付すること。

また、退職及び新規採用等により業務従事者を変更する場合は、変更する2週間前までに委託者へ報告すること。

なお、委託者が報告内容を確認し、業務従事者として不適当と認められる者については、交代を求めることができるものとする。

10. 委託業務の内容

(1) 業務区分

本委託業務における委託者と受託者の業務区分は、「別表2業務区分表」のとおりとする。

(2) 委託者が行う業務

委託者は、次に示すとおり業務内容に応じてそれぞれの提示時期に受託者に指示する。

種類	提示時期
年間予定表(年度給食予定日数、食数)	年度当初
月間予定献立表(学校給食献立予定表)	月初日の5日前まで
調理作業指示書	供給日の5日前まで
食数、その他の指示	供給日の5日前まで。 ただし、学級閉鎖等に伴うもの等緊急を要する場合は随時。

(3) 受託者が行う業務

①業務の指示及び確認

ア 調理等業務は国見町給食センターの指示により行うものとする。

イ 受託者は月間予定献立表及び調理作業指示書を受領後、**調理作業工程表(様式1)**及び**調理作業動線図(様式2)**を作成し、栄養教諭等の確認を受けること。

また、調理途中に変更等があった場合、受託者は、調理終了後に変更後の**調理作業工程表(様式1)**及び**調理作業動線図(様式2)**を委託者へ提出するものとする。

なお、すべての調理業務従事者が**調理作業工程表(様式1)**及び**調理作業動線図(様式2)**の内容を理解したうえで業務を行うよう必要な措置を講ずること。

ウ 貸与設備の日常点検を行い、**学校給食日常点検票(様式3)**を給食実施日ごとに作成すること。

②貸与施設等維持管理

ア 貸与施設、設備及び調理器具等は、清掃・整理整頓をし、使用前と使用後の保守点検を行い、軽微な修繕を行うこと。また、冬期間の除雪作業や駐車場、花壇等の敷地内も必要に応じて清掃、

除草等を行い、常に清潔に保つこと。

- イ 調理作業用衣服、洗浄作業用衣服、配膳作業用衣服、配送作業用着、靴の洗濯乾燥を行うこと。
- ウ 学校の長期休業中には、洗浄・清掃業務や機器等の整備業務及び新年度の準備等の他、本委託業務の履行に必要な業務を行うこと。実施内容・期間等については、事前に[長期休業中の業務計画書\(様式任意\)](#)を委託者に提出し事前に協議すること。
- エ 施設の施錠及び解除を行うこと。

③食材料管理

- ア 受託者は、委託者が発注した食材料を荷受け、検収し、検収品を速やかに所定の場所に保管し、適切に管理すること。
- イ 調味料等の在庫については、納品・使用の都度[管理簿\(様式4\)](#)に記録し、毎週末に点検を行うこと。また、毎月20日に[管理簿\(様式4\)](#)を提出すること。

④調理業務管理

- ア 栄養教諭等が作成する献立表及び調理作業指示書に従い、受託者が作成した[調理作業工程表\(様式1\)](#)及び[調理作業動線図\(様式2\)](#)に基づき、検収済みの食材で調理を行うこと。
調理方法については、栄養教諭等、業務責任者(総括班長)、調理責任者(業務責任者を補佐)、調理業務従事者、配送業務従事者が毎週水曜日に翌週の献立についての打合せを行うこと。
- イ 栄養教諭等から給食の調味等について手直しの指示があった場合は、これに従うものとする。
- ウ 食材及び調理済みの給食については食品ごと、献立ごとに保存食を採取し、専用冷凍庫で2週間保存した後、廃棄すること。製造年月日、賞味期限が異なる場合は、それぞれ保存し、記録すること。
- エ 午前10時40分までに委託者が行う検食を準備すること。
- オ 調理業務従事者及び配送業務従事者は、調理した給食を委託者が指示する学校ごと、学級ごとに配缶しコンテナに積み込み、配送車両へ運搬、積み込みを行うこと。

⑤洗浄業務管理

- ア 食器、食器かご、食缶、調理器具及びコンテナ等を洗浄・消毒し、保管すること。
- イ 洗浄した食器については、次の給食数に合わせて食器かごに入れ、消毒保管庫で保管すること。

⑥廃棄物等の集積業務管理

- ア 廃棄物等(調理で生じた廃棄物及び学校から回収した残食、又は食品等の梱包類をいう。)は、委託者の指示により適切に分別し、指定された場所に集積運搬すること。

ごみの種類	処 理 方 法
もやせるごみ(可燃物) (野菜屑、残菜等)	・ 所定の場所に仮置きする。 ・ 残菜等は伊達地方衛生処理組合処理センターに運搬する。
もやせないごみ(不燃物) (金属類、ガラス類、家電品類、その他)	・ それぞれの分別区分により、所定の置き場に仮置きする。
プラスチック製容器包装(資源物) (袋類、容器類、トレイ類、外装フィルム・パック類、ボトル類、緩衝材)	・ それぞれの分別区分により、所定の置き場に仮置きする。
ペットボトル・瓶類(資源物)	・ それぞれの分別区分により、所定の置き場に仮置きする。
古紙・ダンボール類(資源物)	・ それぞれの分別区分により、所定の置き場に仮置きする。
粗大ごみ (電化製品類、木・枝類、その他)	・ 伊達地方衛生処理組合処理センターに運搬する。

- イ 学校から回収した残食は、計量し、委託者に報告すること。
- ウ 廃棄物等は、次のとおり取り扱いすること。
 - ・ 廃棄物用の容器は、作業終了後、速やかに洗浄すること。
 - ・ 廃棄物等は、非汚染作業区域に持ち込まないこと。
 - ・ 廃棄物等は、水切りし、減量に努めること。
 - ・ 廃棄物等を集積した場所は、廃棄物の搬出後清掃するなど、衛生的に管理すること。

⑦配送運搬業務

- ア 受託者は、給食の配送及び回収業務に必要な人員を適正に配置するものとする。
- イ 配送・回収車両には、委託者が所有する配送トラック1台。廃棄物等運搬車両には軽トラック1台を受託者へ無償貸与する。
- ウ 配送トラックを使用し、給食センターから各学校へコンテナを配送し、各学校の指定場所へ搬入すること。回収については、指定場所からコンテナを回収し、給食センター洗浄室へ返送すること。
- エ 配送トラックを使用する際は、[配送・回収記録簿\(様式5\)](#)及び[車両運転日誌\(様式6\)](#)に行先、走行距離数等を記載すること。
- オ 軽トラックを使用する際は、[車両運転日誌\(様式6\)](#)に行先、走行距離数等を記載すること。
- カ 走行中は交通規制等を遵守するとともに、コンテナの荷崩れ防止を確実にを行い、事故防止等安全確認に万全を期すること。学校敷地内及び通学路においては、児童生徒及びその他の通行者に最大限の注意を払うこと。
- キ 車両は、[公用車日常点検記録簿\(様式7\)](#)に従って毎週点検を行い、その内容を記録簿に記載すること。また、定期的に洗車を行い、常に清潔に保つこと。異常が認められた場合は速やかに委託者へ報告すること。
- ク 業務中に、運転手の故意又は過失により児童その他第三者に損傷を起こした場合並びに車両等に損害を与えた場合は、受託者の責任において誠意をもって対応すること。

⑧ボイラー及び附帯設備等の管理

- ア ボイラー及び付帯設備、灯油タンク（以下「ボイラー等」という。）の管理は、法令に基づく事業者等が行う小型ボイラー取扱特別教育を修了し、甲種危険物取扱者又は乙種第四類危険物取扱者の資格を有する者が、その業務を行うこと。
- イ 日常の業務等
 - ・ ボイラー等に故障又は破損等が認められた場合は、直ちに委託者に報告すること。
 - ・ ボイラー等の日常点検を実施し、[ボイラー熱管理等集計表\(様式8\)](#)に記録し委託者に報告すること。
 - ・ ボイラー等設置場所の開錠及び施錠を行うこと。
 - ・ 灯油タンクの残量を確認し、給油の必要が生じたときは、委託者に報告すること。
 - ・ 灯油タンクへの給油が行われる際に立ち会うこと。
- ウ 各種法定点検等
 - ・ ボイラー等の性能検査（法定点検）に立ち会うこと。
 - ・ その他、委託者が実施するボイラー等及びこれらの関連する施設設備等の点検等に際して必要な対応を行うこと。

⑨その他の業務

受託者は、上記に付帯するその他必要な業務を行うこと。

⑩関係業者との連携協力

受託者は、業務遂行にあたり、施設管理業務受託業者等と連携協力すること。

11. 費用の負担区分

本委託業務における委託者と受託者の費用負担区分は概ね次のとおりとし、詳細は「別表3 費用負担区分表」のとおりとする。

なお、共有して使用するものや、負担区分が明確でないものは両方で協議のうえ決定するものとする。

(1) 委託者が負担する費用

- ①施設の使用に伴う光熱水費、燃料費、施設の維持管理に要する費用
- ②施設の維持に伴う修繕費及び備品更新費等
- ③調理業務に伴う調理機器、食器及び食缶類等
- ④配送車の保険料、車検代、燃料費、維持管理整備費用等

(2) 受託者が負担する費用

調理等業務に要する費用のうち、以下に掲げる費用は受託者の負担とし、それ以外の費用については、委託者が負担するものとする。

- ①業務従事者の健康診断及び腸内細菌検査に要する費用
- ②業務上必要な衣服、靴、エプロン等の被服費用
- ③施設等の使用にあたり、受託者の責任範囲にかかる費用
- ④業務従事者等受託者の給食費
- ⑤業務従事者の福利厚生に必要な備品及び医薬品等
- ⑥受託者が使用する消耗品（事務用品、爪ブラシ、ペーパータオル、マスク、ヘアネット、使い捨て手袋、使い捨てエプロン）
- ⑦その他、受託者の負担が適当と認められる費用

12. 衛生管理体制

(1) 安全衛生管理業務

「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、調理従事者作業前点検票(様式9)で健康管理を行うとともに、食品及び施設設備等を衛生的に管理するものとする。

①受託者は、食中毒・感染症（疑）発生の場合の対応措置について万全を期すこととし、発生時（疑い時）における受託者の対応方針及び連絡体制を定め、調理等業務従事者全員に周知徹底し、確実に実行すること。

②前項の対応方針及び連絡体制(様式任意)は、あらかじめ委託者に提出すること。

(2) 調理等業務従事者の健康管理

①受託者は、調理等業務従事者の定期健康診断を年1回以上実施すること。

②受託者は、調理等業務従事者及びその同居家族等に下痢、発熱、せき、外傷、皮膚病等の感染性疾患で食品衛生上支障がある恐れがある場合及び感染症又はその疑いがある場合は、当該調理等業務従事者を調理に従事させないこと。

(3) 腸内細菌検査及びノロウイルス検査

①受託者は、調理等業務従事者に月2回以上（検査間隔はおおむね15日程度）、腸内細菌検査を実施し、その結果を委託者に報告(様式任意)すること。

②前項の腸内細菌検査の必須項目は次のとおりとする。

・赤痢菌・サルモネラ属菌・腸管出血性大腸血清型菌（0-157）

③受託者は、ノロウイルス検査を月1回（10月から3月まで）実施し、その結果を委託者に報告（様式任意）すること。

④委託者は、必要に応じ、受託者に臨時の検査を指示することがある。

13. 業務の届出、報告

（1）届出等

受託者は、食品衛生法第52条の規定による営業許可等必要な許認可を取得し、営業許可証の写しを業務開始前までに委託者へ提出すること。

（2）報告書等

受託者は、以下の報告書類等を委託者へ提出すること。

報告書類名	内 容	報告時期
研修実施報告書 (様式任意)	調理等業務従事者に対して行った研修の内容を記載した報告書	研修実施後速やかに
業務責任者等報告書 (様式任意)	選任した業務責任者、食品衛生責任者、調理責任者、調理業務従事者、配膳業務従事者、配送業務従事者、小型ボイラー業務従事者、危険物地下タンク貯蔵所管理業務従事者の氏名、資格、連絡先を記載した書類	業務開始前及び変更時は変更する2週間前まで
調理作業工程表(様式1)	調理の工程及び作業者を記載した表	給食実施の2日前
調理作業動線図(様式2)	食材料等の作業動線図を記載した図	給食実施の2日前
学校給食日常点検票 (様式3)	給食実施日における作業の状況、設備の状況等を記載した報告書	給食実施日ごとに日々
長期休業中の業務計画書 (様式任意)	学校の長期休業中の実施内容・期間等について、事前の打合せに必要な業務計画書	長期休業前
調味料等の在庫管理簿 (様式4)	追加・使用の都度管理簿に記録	毎月20日
配送・回収記録簿(様式5)	配送・回収の実施において使用する記録簿	給食実施日ごとに日々
車両運転日誌(様式6)	行き先、距離を記載した日報	車両使用ごと
公用車日常点検記録簿 (様式7)	公用車の点検を毎週行った、点検結果の記録簿	毎週実施後速やかに
ボイラー熱管理等集計表 (様式8)	ボイラー等の点検結果を記載した書類	ボイラー使用ごと
調理従事者作業前点検票 (様式9)	調理従事者の健康管理を記録した資料	給食実施日ごとに日々
衛生管理対応方針及び連絡体制(様式任意)	衛生管理対応方針及び連絡体制を記載した書類	業務開始前及び変更時は速やかに
腸内細菌検査及びノロウイルス検査結果(様式任意)	腸内細菌検査及びノロウイルスの検査結果を記載した書類	検査結果が出た後直ちに
営業許可証の写し	営業許可証の写し	業務開始前まで

【その他の資料】		
加熱加工記録簿	調理食材の温度を記録した資料	給食実施日ごとに日々
調理室温度記録簿	調理室の温度を記録した資料	給食実施日ごとに日々
消毒保管庫運転記録	消毒保管庫の運転を記録した資料	給食実施日ごとに日々
検収表	食材料等の検収を記録した資料	給食実施日ごとに日々
機械器具点検報告書	機械器具の点検を記録した資料	給食実施日ごとに日々
残菜記録表	残菜を記録した資料	給食実施日ごとに日々

14. 異物混入防止策の徹底

受託者は、異物混入防止のため、次のとおり対策等を講じること。

受託者による異物混入防止マニュアル等は、すべての調理等業務従事者が内容を理解したうえで、業務を行うよう必要な措置を講じること。

- (1) 調理等業務従事者の身支度を十分に確認するとともに、調理の各段階において、複数人による目視点検を行うこと。
- (2) 調理機器、手袋及び調理衣等は使用前、使用中、使用後の点検を行い、異常を確認した場合は直ちに栄養教諭等に報告のうえ、その指示に従うこと。
- (3) 異物混入又はその疑いがある場合は、作業を一旦中止し、直ちに栄養教諭等に報告のうえ、その指示に従うこと。
- (4) 異物混入又はその疑いがある場合は、発生後速やかに栄養教諭等の指示のもと業務責任者（総括班長）を中心に原因を明らかにすること。
- (5) 異物混入発生後は、改善策について委託者受託者が協議を行うものとする。受託者に責任がある場合、委託者は必要に応じ受託者に対し書面での報告を求めることがある。

15. 災害時等の対応

- (1) 火災、地震等の災害に備え、受託者は年1回防災訓練を実施すること。
- (2) 災害等が発生し、臨時に休校となった場合の業務については、委託者の指示に従うこと。
- (3) 業務従事者は、火災、その他の災害発生を発見したとき、又はその危険性があると知ったときは、直ちに最良の措置を講じるとともに、その措置の内容等を委託者に報告するものとする。
また、委託者の指示に基づき、その被害を最小限に止める措置を講じること。
- (4) 火災、地震等の災害時には、万全の協力体制をとるとともに、大規模災害等により給食センター又は近隣の避難場所において炊き出し等が必要となった場合には、委託者と連携して協力すること。
- (5) 受託者は、給食が提供できない等の不測の事態が発生した場合であっても、調理・配膳業務の確保に最善をつくすこと。

16. 損害賠償等

(1) 損害賠償責任

- ① 受託者は、業務の実施にあたり、食中毒や事故等の発生時の対応として、「生産物賠償責任保険」に加入すること。

必ずしも新たな保険加入することを求めるものではなく、年間包括契約等の既に参加済みのものでも可とし、保険の規模も受託者の判断によるものとするが、不測の事故等に適切に対応できるよう受注規模等を勘案して加入すること。

②次に掲げる事項に該当し、その結果、委託者に損害を与えたときは、受託者は、委託者に損害を賠償しなければならない。

ア 故意又は過失により、食中毒の原因となる細菌その他人体に有害な物質を学校給食に混入したとき。

イ 故意又は過失により、施設設備等を損壊、紛失又は遺棄したとき。

ウ 給食の配送中等、車両による事故を起こしたとき。

エ その他、受託者の責めに帰すべき理由により損害を与えたとき。

17. 委託料の請求、支払い等

(1) 検査

①受託者は、各月の業務が完了したときは、委託者に対し、翌月5日までに「調理業務等完了報告書」（様式任意）及び仕様書で定める関係帳票を提出するものとする。

②委託者は、調理業務等完了報告書等を受理したときは、その日から5日以内に業務完了の確認を行うものとする。

(2) 委託料の請求

①受託者は、検査において適正と認められたときは、各月分の委託料を委託者に請求するものとする。

②検査において適正と認められなかったときは、両者協議のうえ対応を行い再検査を行うものとする。

(3) 委託料の支払い

委託者は、適正な請求書を受理した日から30日以内に、各月分の委託料を受託者に支払うものとする。

18. 責任分担

本委託業務における委託者と受託者の責任分担は次のとおりとする

種類	内容	負担者	
		委託者	受託者
事業の中止・延期	委託者の指示によるもの	○	
	受託者の事業放棄・破綻		○
不可抗力による中止等	大規模災害等による事業中止等	○	
運営費変動	計画変更以外の要因による運営費の増大		○
第三者への賠償	第三者に損害を与えた場合		○
調理事故・異物混入	受託者の責めに帰すべき事由による場合		○
	上記以外	○	
施設・設備の補修	受託者の責めに帰すべき事由による場合		○
	上記以外	○	

19. その他

(1) 本仕様書に定めのない事項であっても、本仕様書に付随する業務は、誠意をもって対応すること。なお、業務を遂行する上で疑義が生じた場合には、委託者と受託者が協議の上決定するものとする。

(2) 受託者は、適正な調理等業務の運営ができるよう、経費の節減に努めなければならない。電気、水道の不必要な使用を避けるとともに、故障の原因とならないよう、施設、設備及び調理器具等

の正しい操作方法や丁寧な取扱い方法等、施設、設備及び調理器具等の維持管理に留意すること。

- (3) 給食センターにおける調理等業務の開始は令和8年8月からとし、それまでの間は受託者により業務開始の準備作業を実施するものとする。なお、準備作業に係る費用については、施設の維持管理費用を除き、受託者が負担するものとする。
- (4) 受託者は、本委託業務を第三者に委託し、又は請け負わせることはできない。
- (5) 受託者及び業務従事者は、業務上知り得た情報を第三者に漏らしてはならない。
- (6) 業務従事者は、給食を喫食した場合、委託者に所定の給食費を支払うものとする。
- (7) 委託業者は、業務委託期間満了又は契約の解除により契約が終了する場合は、次期受託者が円滑かつ支障なく引継ぎができるよう留意事項を取りまとめた引継書を作成し、次期受託者に対して適切な引継ぎを行うこと。
- (8) この契約期間中に受託者が次のいずれかに該当するとき認められた場合、町は契約を解除することができる。
 - ① 役員等（受託者が個人である場合にはその者を、受託者が法人である場合にはその役員又はその支店若しくは常時建設コンサルタント業務等の契約を締結する事務所の代表者をいう。以下この号において同じ。）が暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律（平成3年法律第77号。以下「暴力団対策法」という。）第2条第6号に規定する暴力団員（以下この号において「暴力団員」という。）又は暴力団員の配偶者（暴力団員と生計を一にする配偶者で、婚姻の届出をしていないが事実上婚姻関係と同様の事情にある者を含む。以下同じ。）であると認められるとき。
 - ② 暴力団（暴力団対策法第2条第2号に規定する暴力団をいう。以下この号において同じ。）又は暴力団員若しくは暴力団員の配偶者が経営に実質的に関与していると認められるとき。
 - ③ 役員等が自己、自社若しくは第三者の不正の利益を図る目的又は第三者に損害を加える目的をもって、暴力団又は暴力団員を利用するなどしたと認められるとき。
 - ④ 役員等が、暴力団又は暴力団員に対して資金等を供給し、又は便宜を供与するなど直接的あるいは積極的に暴力団の維持、運営に協力し、若しくは関与していると認められるとき。
 - ⑤ 役員等が暴力団又は暴力団員と社会的に非難されるべき関係を有していると認められるとき。
 - ⑥ 再委託契約その他の契約に当たり、その相手方が①から⑤までのいずれかに該当することを知りながら、当該者と契約を締結したと認められるとき。
 - ⑦ 受託者が、①から⑤までのいずれかに該当する者を再委託契約その他の契約の相手方としていた場合（⑥に該当する場合を除く。）に、町が受託者に対して当該契約の解除を求め、受託者がこれに従わなかったとき。
- (9) この契約の履行にあたり、暴力団員又は暴力団関係者（以下「暴力団員等」という。）から不当要求又は妨害を受けたときは、速やかに警察への通報を行い、捜査上必要な協力を行うとともに、町へ報告すること。なお、暴力団員等から不当要求又は妨害を受け、警察への通報、捜査協力及び町への報告が適切に行われた場合で、これにより、履行遅延等が発生するおそれがあると認められるときは、必要に応じて、工程の調整等の措置を講じる。

(別表 1)

給食対象校

	学校名	配食見込数		
	所在地	園児・児童・生徒数	教職員数	合計
1	国見小学校	254名	29名	283名
	国見町大字藤田字町尻一2番地			
2	県北中学校	129名	21名	150名
	国見町森山字西上野20番地			
3	くにみ幼稚園	87名	20名	107名
	国見町大字森山字太田川36番地			
合計		470名	70名	540名

給食対象者は各施設の園児児童生徒及び教職員であり、表の配食見込数は、食数規模を示すための参考値である。(令和8年度の推計人数)

(別表2)

業務区分表

区分	業務内容	分担区分	
		委託者	受託者
給食業務全般	食に関する指導の全体計画及び食育全体計画の作成	○	
	献立表の作成	○	
	献立表に対する指示の確認・実施		○
	栄養指導、食育指導	○	
	学校との連絡調整	○	
	業務完了届の作成		○
	給食全般の管理	○	
食材料管理	食材料の選定・調達	○	
	食材料の荷受		○
	食材料の検収		○
	食材料の保管・在庫管理		○
	食材料管理の確認	○	
調理業務管理	献立指示書及び献立変更指示書の作成	○	
	調理等業務従事者の配置計画・管理		○
	調理指示書の作成	○	
	作業工程表・動線図の作成		○
	調理・配缶		○
	検食の実施	○	
	残菜の計量・記録表の作成		○
	調理業務管理の確認	○	
配送・回収業務	給食の配送・食器等回収		○
	配送・回収記録簿及び車両運転日誌の作成		○
	公用車日常点検記録簿の作成		○
洗浄業務管理	洗剤、石鹼、消毒剤等の調達	○	
	洗浄・消毒・保管		○
	食器、食缶、調理器具、コンテナ等の管理		○
	厨房設備機器等の日常点検		○
	洗浄業務管理の確認	○	
安全衛生管理	食材の衛生管理	○	○
	備品の清掃等衛生管理		○
	保存食の採取		○
	保存食の廃棄		○
	調理等業務従事者の健康管理		○
	調理等業務従事者の定期健康診断の実施		○
	調理等業務従事者の検便の実施		○
	検便の結果確認	○	○
	調理等業務従事者の調理用衣服等の購入		○
	調理用衣服等の洗濯乾燥		○
安全衛生管理の確認	○		
施設等の管理	施設の施錠、開錠	○	○
	施設設備等の維持管理、修繕	○	○
	施設内の清掃、除雪作業	○	○
	調理用衣服及び靴、洗浄用衣服及び靴の洗濯乾燥		○
	施設等の管理の確認	○	
ボイラー管理	ボイラーの稼働、停止		○
	ボイラー熱管理等集計表の作成		○
研修その他	調理等業務従事者の技術向上のための研修・訓練	○	○
	調理等業務従事者の災害用避難訓練	○	○
	異物混入などの事故防止対策の策定	○	○
	研修その他の確認	○	
給食事務	給食費収納管理	○	
	給食食材見積依頼書の作成	○	
	消耗品、洗剤等の発注連絡、経理事務	○	
	各種台帳等の整理・保管	○	○

(別表3)

費用負担区分表

区分	業務内容	分担区分	
		委託者	受託者
消耗品費	食材費	○	
	給食用食器、箸、スプーン等の購入費	○	
	洗剤、石鹼及び消毒剤等の購入費	○	
	その他調理・洗浄に必要な消耗品費	○	
	衛生管理検査に使用する試薬	○	
	給食調理等業務従事者の衣服等購入費(マスク、ヘアネット、使い捨て手袋、使い捨てエプロンも含む)		○
	給食調理等業務従事者の衣服等洗濯・クリーニング費用(洗濯乾燥機更新費用)		○
	給食調理等業務従事者の事務用品、医薬品、爪ブラシ、ペーパータオル		○
	給食調理等業務従事者の福利厚生に必要な備品		○
	給食調理等業務従事者の研修に係る費用		○
燃料費	ボイラー用燃料費(灯油)	○	
	その他燃料費(ガス釜用プロパンガス、配送車用軽油、軽トラックガソリン)	○	
	光熱水費(電気料、上下水道料)	○	
検査費	ボイラー点検整備費	○	
	地下タンク(灯油)点検整備費	○	
	配送車及び軽トラックの点検・車検・修理費	○	
	検便検査(赤痢、サルモネラ、ノロウイルス等)	○	○
	食品衛生法等に基づく食品検査費用		○
保険料	配送車及び軽トラックに係る自動車損害賠償責任保険(自賠責保険)	○	
	配送車及び軽トラックに係る自動車損害共済	○	
	配送車に係る自動車任意保険(加入の必要が有る場合)		○
保守点検費	ガス設備保守点検	○	
	調理用機械器具保守点検	○	
	消防用設備保守点検	○	
	電気保安管理業務	○	
	調理室等空調設備保守点検	○	
	衛生害虫等駆除業務	○	
	ボイラー保守点検	○	
	地下タンク設備保守点検	○	
	排水管設備清掃業務	○	
	浄化槽設備保守点検	○	
	廃棄物処理業務	○	
	廃プラスチック類収集・処分	○	
	修繕費	給食施設の修繕で受託者に過失があるもの	
上記以外の給食施設の修繕		○	
給食設備・調理器具等の修繕		○	
給食設備・調理器具等の更新で受託者に過失があるもの			○
上記以外の給食設備・調理器具等の更新		○	

(様式1)

調理作業工程表

令和 年 月 日()

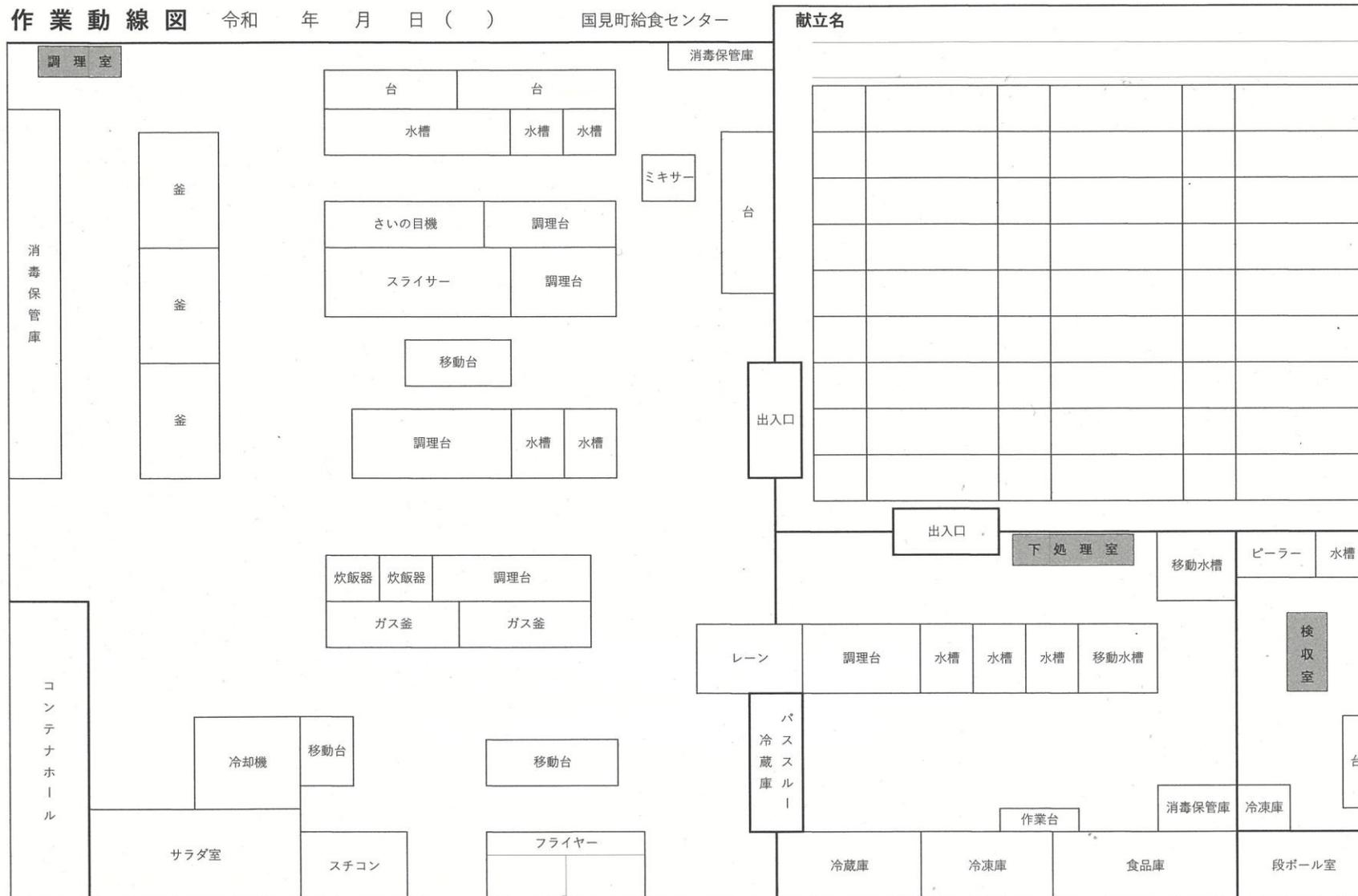
国見町給食センター

献立名

アレルギー対応

献立	担当者	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	備考
野菜下処理								

(様式2)



(様式5)

配送・回収記録簿

令和 年 月 日(曜日) 天気

コンテナ搬入時刻	:
配送車設備温度	. °C

配送車出発時刻	:
---------	---

所 長	栄養教諭等
配送担当者	運 転 者

順番	配送場所	到着時刻
	国見小学校	:
	給食センター	:
	県北中学校	:
	くにみ幼稚園	:
	給食センター	:

順番	回収場所	到着時刻
	くにみ幼稚園	:
	給食センター	:
	県北中学校	:
	給食センター	:
	国見小学校	:
	給食センター	:

備 考

最終距離 _____ km

(様式 7)

公用車日常点検記録簿

給食センター長	整備者

車 種	配送トラック ・ 軽トラック	点 検 日	令和 年 月 日 ()
登録番号	62-41 ・ 42-09	所属(課)	国見町給食センター
距離数	km	点検者名	(印)

点検箇所		点検結果	点検箇所		点検結果		
車の外周リ	車両姿勢	<input type="checkbox"/> 適正 <input type="checkbox"/> 不適	運転席	ブレーキペダル	踏みしろ	<input type="checkbox"/> 適正 <input type="checkbox"/> 不適	
	タイヤ	空気圧			<input type="checkbox"/> 適正 <input type="checkbox"/> 不適	踏みごたえ	<input type="checkbox"/> 適正 <input type="checkbox"/> 不適
		亀裂・損傷		<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有	パーキング・ブレーキ		<input type="checkbox"/> 適正 <input type="checkbox"/> 不適
		異常な摩耗		<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有	エンジン	始動	<input type="checkbox"/> 適正 <input type="checkbox"/> 不適
		溝の深さ		<input type="checkbox"/> 適正 <input type="checkbox"/> 不適		回転	<input type="checkbox"/> 適正 <input type="checkbox"/> 不適
		灯火装置		汚れ		<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有	異音
	損傷			<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有	ウォッシュ液	噴射向き	<input type="checkbox"/> 適正 <input type="checkbox"/> 不適
	ボディ	汚れ		<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有		噴射高さ	<input type="checkbox"/> 適正 <input type="checkbox"/> 不適
		損傷		<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有	ワイパー	作業状態	<input type="checkbox"/> 良好 <input type="checkbox"/> 不良
	エンジンルーム	ウォッシュ液量		<input type="checkbox"/> 適正 <input type="checkbox"/> 不適		ふき取り状態	<input type="checkbox"/> 良好 <input type="checkbox"/> 不良
ブレーキタンク液量		<input type="checkbox"/> 適正 <input type="checkbox"/> 不適	装備品	停止表示器材		<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	
バッテリー液量		<input type="checkbox"/> 適正 <input type="checkbox"/> 不適		発煙筒		<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	
ラジエータ液量		<input type="checkbox"/> 適正 <input type="checkbox"/> 不適	その他	灯火装置点検具合(前・後)		<input type="checkbox"/> 良好 <input type="checkbox"/> 不良	
エンジンオイル液量		<input type="checkbox"/> 適正 <input type="checkbox"/> 不適		方向指示器作動状態(前・後)		<input type="checkbox"/> 良好 <input type="checkbox"/> 不良	

【不適時の処理内容等】

※週に一回は点検を実施すること

(様式9)

調理従事者 作業前点検票
国見町給食センター

所長	栄養教諭等

	健康状態					服装等				対処
	下痢をしていない	発熱、腹痛、嘔吐はない	本人や同居者に感染症またはその疑いがある者はいない	本人や同居者に感染症またはその疑いがある者は医療機関に受診させている	手指・顔面に化膿性疾患がある者はいない	調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である	履物は清潔である	適切な服装をしている	つめは短く切っている	
月										
日										
(
)										
月										
日										
(
)										
月										
日										
(
)										

(その他の資料)【加熱加工記録表①】

作業記録表(スチームコンベクション) 令和 年 月 日()

品名				アレルギー対応								
調理担当者				設定		℃		分				
配食担当者				時間・温度	加熱開始	中心温度測定時刻	ホテルパン	中心温度(℃)	加熱終了	配食時刻	保存食	搬入時刻
検食者					:	:	段		:	:	:	:
							段					
数量					:	:	段		:	:	:	:
グラム数							段					
校種	幼	小	中		:	:	段		:	:	:	:
①納品数							段					
②人数					:	:	段		:	:	:	:
							段					
③加熱前保存食					:	:	段		:	:	:	:
							段					
④加熱後保存食					:	:	段		:	:	:	:
							段					
⑤検食(所長・担当者)					:	:	段		:	:	:	:
							段					
残り①-(②+③+④+⑤)					:	:	段		:	:	:	:
							段					
					:	:	段		:	:	:	:
					:	:	段		:	:	:	:
					:	:	段		:	:	:	:

(その他の資料)【加熱加工記録表②】

作業記録表(フライヤー)

令和 年 月 日()

品名				アレルギー対応								
調理担当者				設定温度・時間								
				℃		分						
配食担当者				加熱開始	中心温度測定時刻	中心温度①	中心温度②	中心温度③	加熱終了	配食時刻	保存食	搬入時刻
検食者				:	:				:	:	:	:
数量				:	:				:	:	:	:
グラム数				:	:				:	:	:	:
				:	:				:	:	:	:
校種	幼	小	中	:	:				:	:	:	:
				:	:				:	:	:	:
①納品数				:	:				:	:	:	:
				:	:				:	:	:	:
②人数				:	:				:	:	:	:
				:	:				:	:	:	:
③加熱前保存食				:	:				:	:	:	:
				:	:				:	:	:	:
④加熱後保存食				:	:				:	:	:	:
				:	:				:	:	:	:
⑤検食(担当者)				:	:				:	:	:	:
				:	:				:	:	:	:
残り①-(②+③+④+⑤)				:	:				:	:	:	:
				:	:				:	:	:	:
				:	:				:	:	:	:
				:	:				:	:	:	:
				:	:				:	:	:	:
				:	:				:	:	:	:
				:	:				:	:	:	:

（その他の資料）【加熱加工記録表③】

作業記録表(ボイル)

令和 年 月 日()

品名				アレルギー対応								
調理担当者		設定時間		分								
配食担当者				加熱開始	中心温度測定時刻	中心温度①	中心温度②	中心温度③	加熱終了	配食時刻	保存食	搬入時刻
検食者				:	:				:	:	:	:
数量				:	:				:	:	:	:
グラム数				:	:				:	:	:	:
校種	幼	小	中	:	:				:	:	:	:
①納品数				:	:				:	:	:	:
②人数				:	:				:	:	:	:
③加熱前保存食				:	:				:	:	:	:
④加熱後保存食				:	:				:	:	:	:
⑤検食(所長・担当者)				:	:				:	:	:	:
残り①-(②+③+④+⑤)				:	:				:	:	:	:
				:	:				:	:	:	:
				:	:				:	:	:	:
				:	:				:	:	:	:

(その他の資料)【加熱加工記録表④】

作業記録表(サラダ室)

令和 年 月 日()

調理担当	配食担当者				検食者			サラダ室温度			
食品名	加熱				冷却						
	開始時刻	中心温度時刻	中心温度(℃)		終了時刻	開始時刻	中心温度時刻	中心温度(℃)		終了時刻	
	:	:			:	:	:				:
	:	:			:	:	:				:
	:	:			:	:	:				:
	:	:			:	:	:				:
	:	:			:	:	:				:
	:	:			:	:	:				:
	:	:			:	:	:				:
	:	:			:	:	:				:

献立名	たらい	調理開始	中心温度時刻	調理中心温度(℃)		調理終了時刻	配食時刻	保存食	サラダ室温度	搬入時刻
		:	:			:	: ~ :	:	℃	:
		:	:			:	: ~ :	:		:
		:	:			:	: ~ :	:		:
		:	:			:	: ~ :	:		:
たらい変更										

くだもの等	塩素時刻	サラダ室温度	調理時刻	配食時刻	保存食	搬入時刻
	: ~ :	℃	: ~ :	: ~ :	:	小 :
	: ~ :		: ~ :	: ~ :	:	幼 :
						中 :

(その他の資料)【加熱加工記録表⑤】

作業記録表(釜)

令和 年 月 日()

献立名					ア
調理担当者					
釜					
調理開始	:	:	:	:	:
肉測定	:	:	:	:	:
肉中心温度(°C)					
中心温度測定	:	:	:	:	:
調理中心温度(°C)					
調理終了	:	:	:	:	:
配食時刻	:	:	:	:	:
	}	}	}	}	}
検食者					
配食担当者					
保存食	:	:	:	:	:
搬入時刻	:	:	:	:	:
	}	}	}	}	}
釜変更					

献立名				
食品名				
中心温度測定	:	:	:	:
加熱中心温度(°C)				

令和 年 月 調理室温度管理表

日	曜	調理前		調理中		保存食 冷凍庫	まな板消毒(80℃以上)		器具消毒(80℃以上)		記録者
		温度	湿度	温度	湿度		開始時刻	確認温度	開始時刻	確認温度	
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							:		:		

令和 年 月 下処理温度管理表

日	曜	下処理室		食品庫		下処理室		パススルー 冷蔵庫	保存食 冷凍庫	まな板消毒 (80℃以上)		器具消毒 (80℃以上)		記録者
		温度	湿度	温度	湿度	冷蔵庫	冷凍庫			開始時刻	確認温度	開始時刻	確認温度	
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										:		:		

令和 年 月 食缶・食器消毒保管庫 運転開始時刻記録表

日	曜	食缶用		確認温度(85℃以上)		記録者	食器用		確認温度(85℃以上)			記録者
		開始時刻		保管庫①	保管庫②		開始時刻		保管庫①	保管庫②	保管庫③	
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		:					:					

機械器具点検票

年 月

所長	栄養教諭等

日	曜日	円盤			2枚刃			1枚刃			さいのめ小			さいのめ大			せん切り刃			おろし刃			確認者
		使用前	使用后	洗浄後	使用前	使用后	洗浄後	使用前	使用后	洗浄後	使用前	使用后	洗浄後	使用前	使用后	洗浄後	使用前	使用后	洗浄後	使用前	使用后	洗浄後	
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																							

残菜記録表

月 日 ~ 月 日

名称		月	火	水	木	金	備考
国見小	主食						
	副食						
県北中	主食						
	副食						
くにみ幼	主食						
	副食						
合計	主食						
	副食						

(資料1)

国見町給食センターの主な設備

品名	数量	設置場所	品名	数量	設置場所
自動台秤	1	検収室	高速度ミキサー	1	調理室
検食用冷凍庫	1		高速度ミキサー脇台	1	
二槽シンク	1		マイコンスライサー	1	
ピーラ(球根皮剥機)	1		マイコンスライサー専用台	1	
球根受け槽	1		作業台	6	
移動台	2	下処理室	コンパクト収納カート	1	洗浄室
器具消毒保管機	1		ｽﾌﾟｰﾝ洗浄機付浸漬装置	1	
包丁、まな板消毒保管機	1		食器自動供給装置	1	
ｽｰﾊﾟｰエレクターシェルフ(網棚)	8		食器洗浄システム機	1	
作業台	2		食器自動整理装置	1	
三槽シンク	1		食缶類洗浄システム機	1	
パススルー冷蔵庫	1		食缶消毒保管機	2	
プレハブ冷蔵庫	1		L型運搬車	2	
プレハブ冷凍庫	1		三槽シンク	1	
一槽シンク	1		ｼﾞｪｯﾄｸﾘｰﾅｰ(高圧洗浄機)	1	
送りコンベアー	1		調理室	移動台	
丸型ガスフライヤー	1	食器消毒保管機(昇降式)		3	
ｽｰﾁｰﾑｺﾝﾍﾞﾝｼﾞｮﾝﾌﾞﾝ	1	生ごみ処理機		1	
移動台	6	インフラクリーン		3	
一槽シンク	1	配送車(2t車)		1	
真空冷却機	1	軽トラック		1	
ガス立体自動炊飯器	2				
L型運搬車	5				
冷凍庫	1				
二槽シンク	3				
蒸気回転釜	3				
サイノ目切機	1				
サイノ目切機専用台	1				
ざる受けカート	7				
包丁・まな板消毒保管機	1				
器具消毒保管機	1				
ガス回転釜	2				

(資料3)

国見町給食センター配送・回収ルート

配 送	配送距離		2.6 km		2.6 km		1.7 km		0.5 km		0.5 km	
	配送時間	10:55	5分	11:00	5分	11:09	5分	11:17	3分	11:22	3分	11:27
	作業時間			4分		3分		2分		2分		
	コース	センター	⇒	くにみ幼	⇒	国見小	⇒	センター	⇒	県北中	⇒	センター
	コンテナ数	5		-2		-3		2		-2		

回 収	配送距離		2.6 km		2.6 km		0.5 km		0.5 km		1.7 km		1.7 km	
	配送時間	13:10	10分	13:20	10分	13:34	3分	13:39	3分	13:44	5分	13:51	5分	13:59
	作業時間			4分		2分		2分		2分		3分		
	コース	センター	⇒	くにみ幼	⇒	センター	⇒	県北中	⇒	センター	⇒	国見小	⇒	センター
	コンテナ数			2		-2		2		-2		3		-3