

東大阪市立義務教育学校及び中学校
学校給食調理等業務委託仕様書

東大阪市（以下「甲」という。）が、東大阪市立義務教育学校及び中学校（以下「市立中学校等」という。）で実施する学校給食の調理等業務（以下「本業務」という。）を委託するにあたり、本業務の業務内容等を定め、本業務の委託（以下「委託業務」という。）を受託した事業者（以下「乙」という。）に、本仕様書で示す。

乙は、本仕様書に基づき、委託業務を履行しなければならない。

1 業務履行期間

令和8年4月1日～令和13年3月31日

ただし、契約日から令和8年3月31日までは、業務履行準備期間とする。

2 対象校

本業務により学校給食を提供する市立中学校等（以下「対象校」という。）は、「【別添1-①】対象校学校名・所在地及び見込食数・学級数一覧表」並びに「【別添1-②】対象校校区内小学校等6年生見込児童・学級数一覧表」のとおりとする。

3 学校給食実施日

(1) 学校給食実施日は、各年度において、土・日曜日及び国民の祝日並びに長期休業期間等を除いた185日程度とする。

ただし、各対象校の学校給食実施日は、学校行事等で学校給食の中止日が設けられ、185日以下となる見込みである。

(2) 各対象校の学校給食実施日は、甲が乙に提示するものとする。

4 委託食数・学級数

(1) 調理等委託食数・学級数（以下「委託食数等」という。）は、甲が、学校給食実施日の4日前（土・日曜日及び国民の祝日を除く。）までに乙に提示するものとする。

委託食数等には、予備食3食、検食用1食及び保存食用1食を含むものとする。

ただし、乙の調理施設内での検食・保存食用及び対象校配膳業務従事者（以下「配膳員」という。）用は、委託食数等に含まない。

(2) 小中一貫教育の実施により、対象校校区内の義務教育学校前期課程6年生及び小学校6年生が、各対象校において、年間5回程度給食を喫食することがある。その場合は乙は、委託食数等の増数に対応するものとする。また、献立は同一とし、1人あたりの配食量は別に指示する。

(3) 上記以外に、PTA試食会等の学校行事の実施のための委託食数等の増数にも対応するものとする。

5 献立

(1) 市立中学校等の献立は「全校統一献立」のため、対象校の毎月の献立は甲が作成し、前月の10日までに乙に提示する。

(2) 副食は、4品程度（デザート・ふりかけ等の個数物を含む）とする。

(3) 甲は、乙が献立作成の協議を求めた場合は、「全校統一献立」を基本に協議する。

6 衛生管理基準等の遵守

乙は、本業務に係る作業等について、「食品衛生及び公衆衛生に関する法令」、厚生労働省が定める「大量調理施設衛生管理マニュアル」、文部科学省が定める「学校給食衛生管理基準」、「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」、「調理場における洗浄・消毒マニュアル」、「学校給食調理場における手洗いマニュアル」、「東大阪市中学校給食衛生管理マニュアル」及び「東大阪市中学校給食配膳業務作業手順」（以下「衛生管理マニュアル等」という。）を遵守して、衛生管理の徹底及び食中毒等の学校給食事故の発生防止に努めること。

(1) 調理等施設・設備の衛生管理

乙の調理等施設・設備及び対象校の給食配膳室（以下「配膳室」という。）の施設・設備は、毎日本業務に係る作業の前後に、適正な方法で清掃、洗浄及び消毒を行い、衛生的な環境を保持すること。

(2) 炊飯、副食調理等に使用する厨房機器・器具類及び容器類の衛生管理

① 炊飯、副食調理等に使用する厨房機器・器具類は、毎日調理作業等終了後に、適切な方法で速やかに清掃、洗浄及び消毒を行い、衛生を保持すること。

② 炊飯、副食調理等に使用する容器類も厨房機器等と同様に、衛生を保持すること。

(3) 立入検査等

- ① 乙は、甲または保健所等の立入検査が行われる場合はこれに応じなければならない。
立入検査の結果、甲又は保健所等から改善等を指示された場合は、乙は、速やかに改善等の措置を講じること。
- ② 甲が、本業務の履行状況の確認等のために、炊飯、副食調理等、食缶類・食器具等の洗浄、対象校配膳室業務の視察を求めた場合、乙は、これに応じなければならない。
視察の結果、甲から履行状況等の説明、報告を求められた場合は、乙は速やかに説明、報告を行うこと。
また、必要に応じて、甲と協議し、改善等の措置を講じること。

(4) その他の衛生管理

- ① 配膳員は同一の白衣・白帽子、マスクを着用すること。
- ② 配送業務従事者は、白衣・白帽子（白衣に準じる色の調理作業着等）、マスクを着用すること。
また、配送業務従事者は安全な業務履行のため、必要に応じ、ヘルメット等の着用を行うこと。
- ③ 配送及び回収に使用する車両（以下「配送車」という。）の車体、荷室内、並びに配送に使用するカート類等は、常に清潔に保つこと。
- ④ 配送車については、学校給食実施期間中は本業務の専用車両とすること。長期休業期間中に他の業務に使用する場合も、学校給食用専用車両として食品以外の運送には使用しないこと。
また、配送車には「学校給食配送用車両」であることを表記すること。
- ⑤ 各学校は、敷地内禁煙とすること。

7 委託業務内容

- (1) 主食用精米・パン・副食用食材料等・デザート類・調味料類・牛乳（以下「学校給食物資」という。）の受領、検収及び保管
- (2) 炊飯及び保温飯缶等への配缶
- (3) 副食調理等及び保温食缶等への配缶
- (4) 食缶類・食器具等の学級単位の仕分け
- (5) 食缶類・食器具等の配送及び回収
- (6) 食缶類・食器具等の洗浄、消毒及び保管
- (7) 残菜及び厨芥の処理（対象校配膳室排出物含む）
- (8) 対象校配膳室業務
- (9) 前各号に付帯する必要な業務

8 委託業務内容の詳細・留意事項

(1) 学校給食物資の受領、検収及び保管

① 学校給食物資の受領

ア 学校給食物資は公益財団法人東大阪市学校給食会（以下「学校給食会」という。）が調達し、甲が提供する。

イ 乙は、甲が提供する学校給食物資を「学校給食物資受渡表」に基づいて、確認し、受領する。

ウ 乙の調理施設に納入する学校給食物資の納入日は、甲及び学校給食会が乙と協議のうえ決定し、学校給食会が乙に提示する。

エ 牛乳、対象校直送デザート類は適正な温度管理が必要なため、使用日当日に対象校の配膳室で受領する。

オ 調味料等の納入日は、甲及び学校給食会が乙と協議のうえで決定し、学校給食会が乙に提示する。

カ 乙は、学校給食物資の受領時にトラブルが生じたときは、速やかに甲に連絡すること。甲は、学校給食会と連携し、乙に対応を指示する。乙は、その指示に従うこと。

② 学校給食物資の検収

ア 学校給食物資の受領時に、「品質」、「鮮度」、「品温」、「賞味期限」等が適正な学校給食物資が、適切な状態で納入されていることを確認すること。

イ 学校給食物資の受領時の納品書等の関係書類は、常に整理し、甲に報告できるよう保管すること。

③ 学校給食物資の保管

ア 甲の指示に基づき、適切な温度、湿度で、主食用精米、副食用食材料等、調味料類（以下「食材料等」という。）を保管すること。

イ 乙の責に帰すべき理由による学校給食物資の損失は、乙が弁済すること。

④ 学校給食物資の取り扱い

ア 使用日前に受領した食材料等は、衛生的に保管すること。使用日より前に下処理の洗浄や切裁を行う場合は、甲の許可を得た食材、期日とすること。

下処理後の食材は衛生的に保管し、当日も品質劣化がないことを十分に確認の上、使用すること。

イ 使用日前に受領した食材料等の保管状態に不手際が生じたときは、速やかに甲へ連絡し、指示を受けること。これにより生じた損失も、乙が弁済すること。

ウ 調味料は、毎日の使用量を在庫表に記入し、毎月末に甲に報告すること。先入れ先出しを徹底し、使用期限を遵守すること。

(2) 炊飯及び保温飯缶等への配缶

① 炊飯

- ア 乙は、炊飯作業について、甲が指示した委託食数等及び調理指示書（以下「指示書」という。）に従って行うこと。
- イ 米飯の予備食分の食数は3食を基本とするが、甲が対象校ごとに別に指示することがある。
- ウ 炊きこみご飯の実施は、甲・乙協議のうえで決定する。

② 保温飯缶等への配缶

- ア 米飯は、委託食数等及び指示書に基づき、学級別に保温飯缶等へ配缶すること。
- イ 保温飯缶の中に米飯用シート（吸水紙）を敷いて、配缶すること。

(3) 副食調理等及び保温食缶等への配缶

① 副食調理等

- ア 乙は、甲が提示した委託食数等及び指示書に従って、副食調理等を行うこと。
- イ 乙は、指示書に従い、作業工程表及び作業動線図を作成し、事前に甲に提出すること。また、甲の確認を受けたうえでこれに基づいて副食調理等を行うこと。
- ウ 調理後2時間以内に、各対象校の生徒等が喫食できるように努めること。
- エ 副食の予備食分の食数は、3食を基本とするが、甲が対象校ごとに別に指示することがある。
- オ 副食の調理等作業中、担当者を定め、副食の「味」を確認すること。
複数の釜で調理等をしている場合は、すべての釜の味等を確認し、仕上がり状態を均一にすること。
- カ 食材料等の取り扱いを慎重にし、廃棄率の低減に努めること。特に、野菜類は、可食率の向上に努めること。
- キ 学校給食実施日ごとの副食調理重量の総量と一人あたりの重量を、献立ごとに分けて計量し、甲に期日までに報告すること。
- ク アレルギー対応を実施する場合は、別に指示する。
アレルギー対応は、甲の指示する食材料の除去食調理を基本とし、甲の指示する対象生徒に提供を行うこと。除去する食材料は、指示書に基づき、安全・確実に除去を行うこと。
除去食及びアレルギー代替デザートを提供は、履行期間中に甲の指示する日より、甲・乙協議の上、実施するものとする。

② 保温食缶等への配缶

- ア 調理した副食等は、委託食数等及び指示書に基づき、学級別に保温食缶等に配缶すること。
- イ ふりかけ等の小物は、数量を確認し、学級単位ごとにビニール袋等に仕分けをすること。

ウ 検食用1食分、保存食用1食分、予備食3食分は、職員室用の保温食缶等に配缶すること。

エ アレルギー除去食調理を実施したときは、除去食専用ポットに、安全・確実に配缶すること。提供時には対象校の該当生徒の学年・学級・氏名等を表示し、取り違えないようにすること。

- ③ 米飯、食材料等及び調理した副食は、学校給食実施日ごとに使用した日、炊飯・調理した日を明記し、専用冷凍庫で2週間保存すること。
- ④ 試食用サンプルの配送について、甲が指示する日の献立において、専用ポットに調理した副食1食分を献立ごとに入れ、その他の給食物と合わせて、甲が指示する学校の配膳室へ届けること。
- ⑤ 毎日給食1食分（学校直送のパン・デザート類以外）を工場にて撮影し、撮影データを1か月分まとめて甲へ報告すること。

(4) 食缶類・食器具等の学級単位の仕分け

- ① 食缶類・食器具等は、学年・学級（必要に応じ、食数を併記）を記入したラベル等を添付して、配送すること。
- ② 食器（主食用碗・副食用碗・仕切皿）は、学級単位で、主食用碗・副食用碗と仕切皿それぞれを、蓋付の食器用コンテナに入れ、配送すること。
学級単位の食器の枚数は、甲が各対象校の学年または学級ごとに別に指示する。
- ③ 配食用トレーを、蓋付のトレー用コンテナに入れ、配送すること。
学級単位の配食用トレーの枚数は、10枚（うち2枚はデザート用）とする。
- ④ 配食用具類も、学級単位で、下記a～eを献立により甲が指示するとおりに仕分け、食器用コンテナ又はトレー用コンテナに入れ、配送すること。また、落下時等の対応用に、予備の配食器具も各校配膳室に配送すること。

| | |
|---------------|-----|
| a 飯杓子 | 2本 |
| b 汁杓子 | 2本 |
| c 汁杓子（小） | 2本 |
| d トング（大・小） | 各1本 |
| e スプーン（小バット用） | 1本 |

- ⑤ 乙は、各対象校が緊急対応等のために調達した割り箸等の、配膳室での衛生的な保管に協力すること。保管する割り箸等の使用及び使用時の数量は対象校校長が指示する。

(5) 食缶類・食器具等の配送及び回収

① 配送

ア 食缶類・食器具等は、各対象校の給食開始時間の30分前までに、配膳室に配送すること。また、通常は50分授業であるが、行事等により45分授業となる場合でも、対応できるようにすること。

イ 配送車が、配送中に荷室及び配膳室で食缶類を降ろす際に、転倒または蓋が開いて副食等がこぼれ出ないようにコンテナ等に収納する等の防止措置を講じること。

② 回収

給食時間終了後、各対象校の配膳室から食缶類・食器具等、配膳室排出物を速やかに回収すること。

③ 安全の確保等

ア 配送及び回収を行う際は、対象校と協議、調整のうえ、対象校の学校運営、教育環境等に支障をきたさないよう行うこと。

イ 配送車の運行にあつては、交通法令を遵守し、安全運行に万全を期すこと。

ウ 対象校周辺の道路標識等により、通行が規制・禁止されている道路については、その道路を所管する警察署に申請し、「通行許可証」の交付を受けること。

エ 対象校敷地内では、最徐行で運行するとともに、配送車の発進・後退の際、配送車周囲の安全を十分確認し、生徒等の安全確保を図ること。

オ 対象校周辺でも、配送車の安全運転には万全を期すこと。

カ 校内及び周辺においては、生徒の動向に十分に注意し、事故等を起こさないこと。

対象校内において事故を起こしたときは、いかなる理由があろうとも、乙は、その全ての責を負い、誠意を持って完全な解決を行うこと。

キ 配送車の運行により、対象校の施設・設備に損害を与えたときは、乙は、全ての責を負い、復旧の措置を講じること。

ク 冬季には、タイヤチェーン等を装備し、降雪・積雪時において、業務の履行に支障が生じない措置を講じること。

(6) 食缶類・食器具等の洗浄、消毒及び保管

① 食缶類・食器具等の洗浄、消毒及び保管

ア 食缶類・食器具等は、対象校の配膳室から回収後、衛生管理マニュアル等に従い、当日中に、洗浄、乾燥、消毒を行い、清潔に保持し、細心の注意を払って適切に保管すること。ただし、乙の施設・設備の状況からやむを得ず、当日中に洗浄、乾燥、消毒ができないときは、甲と協議し、許可を得た場合は、この限りでない。

これにより必要となる食缶類・食器具等は、甲が乙に貸与している食缶類・食器具等と同じものを、乙の負担で調達すること。

イ 食缶類・食器具の洗浄には、表面を傷めるので、研磨剤入りのナイロンたわし、金属たわし、粒子の粗いクレンザー等は使用しないこと。

ウ 嘔吐等で汚染された食缶類・食器具等は、対象校で消毒した後、ビニール袋等に入れて返却されるので、他の食缶類・食器具等と一緒に洗浄せずに、通常の洗浄が終了した後、最後に洗浄すること。汚染された食缶類・食器具等の配膳室での取り扱い方法を、配送業務従事者、配膳員に周知すること。

エ 食缶類・食器具等の状態を点検し、不具合等がある場合は、交換すること。工場内で対応可能な軽微な不良の場合はメンテナンスを行い、生徒が安全に使用できるように配慮すること。毎年度末に、食缶類・食器具等それぞれの在庫数と予備の在庫数を甲に報告すること。

オ 乙の責に帰すべき理由により食缶類・食器具等が破損した場合には、乙が弁済すること。

② 食缶類・食器具等及び調理器具類の検査

ア 食缶類・食器具等及び調理器具類は、甲と協議のうえ、検査対象を決定し、「大腸菌群及び一般細菌」の有無の検査を、年2回以上実施すること。実施後速やかに、検査結果を甲に報告すること。

イ 「でんぷん性残留物」及び「脂肪性残留物」の有無の検査は、乙の自主検査を定期的（学期に1回以上）に行い、残留が認められた場合は、洗浄方法を工夫する等の対策を実施し、衛生管理に努めること。

(7) 残菜及び厨芥の処理

① 残菜、厨芥、廃油及び配膳室からの排出物等は、適正かつ適法に処理すること。

食材料等、デザート類に使用されていたダンボール、包装資材等も、同様に処理すること。

② 学校給食実施日ごとの残菜量を計量し、期日までに甲に報告すること。計量に必要な機器は乙が用意すること。

(8) 対象校給食配膳室業務

「東大阪市中学校給食配膳業務作業手順」に基づき、下記の業務を実施すること。

① 牛乳・パン・デザート等の受領及び学級単位の仕分け、牛乳保冷库収容

② 食缶類・食器具等の受領及び学級単位の配膳

③ アレルギー除去食、代替デザートの受領及び当該学級への配膳

④ 検食用の配食及び校長または校長の指定する教職員（以下「校長等」という。）への提供

⑤ 保存食の採取、冷凍庫収容及び処理

⑥ 食缶・食器具等の返却及び残菜、厨芥等の排出

⑦ 配膳室内・厨房機器類等の洗浄、清掃、消毒及び周辺の清掃

⑧ その他配膳室業務（以下「配膳業務」という。）に付帯する必要な業務

(9) 前各号に付帯する必要な業務

9 業務責任者等の配置及び報告

(1) 連絡・調整責任者

- ① 乙は、本業務の連絡・調整責任者を配置すること。
- ② 連絡・調整責任者は、甲及び対象校校長と本業務にかかわる全般の事柄の連絡・調整を行う。
- ③ 正社員の中から選任し、その任に当たらせること。
- ④ 配置した連絡・調整責任者を甲及び各対象校校長に報告すること。

(2) 連絡・調整副責任者

- ① 乙は、本業務の連絡・調整副責任者を配置すること。
- ② 連絡・調整副責任者は、連絡・調整責任者に事故あるときまたは欠けたとき、その職務を行うこと。
- ③ 正社員の中から選任し、その任に当たらせること。
- ④ 配置した連絡・調整副責任者を甲及び各対象校校長に報告すること。

(3) 調理等業務責任者（調理師）

- ① 乙は、本業務の調理等業務責任者を配置すること。
- ② 調理等業務責任者は、調理・配缶等業務に従事者の中心となって履行する従事者であり、調理師有資格者で、特定給食施設の調理業務に2年以上従事した経験を有する正社員の中から選任し、その任に当たらせること。ただし、経験年数の基準日は令和8年4月1日とする。
- ③ 配置した調理等業務責任者の「調理師免許証」の写し、「特定給食施設調理業務経歴書」を添付して、甲に報告すること。

(4) 調理等業務副責任者（調理師）

- ① 乙は、本業務の調理等業務副責任者を配置すること。
- ② 調理等業務副責任者は、調理等業務責任者に事故あるときまたは欠けたとき、その職務を行う従事者であり、調理師有資格者で正社員の中から選任し、その任に当たらせること。
- ③ 配置した調理等業務副責任者の「調理師免許証」の写しを添付して、甲に報告すること。

(5) 衛生管理責任者（管理栄養士・栄養士）

- ① 乙は、本業務の衛生管理責任者を配置すること。
- ② 衛生管理責任者は、本業務を円滑に進めるとともに、衛生管理を含む本業務全体の管理を図るため、管理栄養士または栄養士有資格者で、正社員の中から選任すること。
- ③ 衛生管理責任者は、甲と献立作成の協議を行う場合の乙の責任者となること。
- ④ 衛生管理責任者は、調理等業務責任者及び調理等業務副責任者を兼任できない。

- ⑤ 配置した衛生管理責任者の「管理栄養士免許証」または「栄養士免許証」の写しを添付して、甲に報告すること。

(6) アレルギー対応食調理従事者

- ① アレルギー対応食を確実・安全に調理するため、調理業務従事者より、調理師または栄養士資格を有する者の中からアレルギー対応食従事者を定め、任に当たらせること。
- ② 調理およびポットへの配食等は、必ず2名以上で確認する体制とすること。
- ③ 配置したアレルギー対応食調理従事者を甲に報告すること。

(7) 配送・配膳業務責任者

- ① 乙は、本業務の配送・配膳業務責任者を配置すること。
- ② 配送・配膳業務責任者は、配送・配膳業務全般の管理、対象校校長等との配膳時間・配膳業務等の調整等を行う者であり、正社員の中から選任すること。
- ③ 配送・配膳業務責任者は、連絡・調整責任者または連絡・調整副責任者が、兼任することができる。
- ④ 配置した配送・配膳業務責任者を甲及び各対象校校長に報告すること。

(8) 配送業務従事者

- ① 乙は、配送業務従事者として、配送車の種類の運転免許有資格者及び免許の効力の停止中でない者を配置すること。
- ② その他配送車の種類（パワーゲート装着）に応じ、操作に必要な研修等を受けていること。

(9) 配膳業務従事者

- ① 乙は、対象校配膳室に、学校給食実施日の午前11時から午後2時までの3時間を基本とし、配送・回収時間等を勘案して、各対象校の委託食数等に応じ、1校につき2名以上の円滑な学校給食運営が行える必要な人数の配膳員を配置することとし、実施日につき2名以上の勤務とすること。
- ② 乙は、各対象校の配膳業務の配置人員等の体制及び配置した配膳員を甲及び各対象校校長に報告すること。
- ③ 各対象校において、校長等と日常または緊急の配膳業務の調整等を行うため、配置した配膳員の中から給食配膳室責任者を選任し、各対象校校長に届け出ること。
- ④ 乙は、配膳員に欠員が生じたことにより、対象校の学校運営、学校給食時間の遅れ等の支障を招かないよう補充の配膳員を配置すること。また、配膳員の退職による欠員が生じたときは、速やかに補充を行うこと。

10 臨時休業時の対応

乙は、対象校における台風等の災害時や学級閉鎖等の臨時休業時の対応は甲に指示を求め、その指示に従い、適切に対応すること。

11 本業務従事者の健康管理

- ① 乙は、本業務従事者（配送業務従事者・配膳員を含む。以下、同じ。以下「従事者」という。）に対して、日常的な健康状態の点検を行うとともに、年1回以上健康診断を行うこと。

なお、新規の従事者を採用する場合は、従事する日の1か月前以内に、健康診断及び検便による腸内細菌検査を行うこと。

- ② 調理等業務責任者、配送・配膳業務責任者は、従事者一人ひとりの健康状態を、毎朝確認し、個人別に記録を残すとともに、異常があると認められる場合には、本業務に従事させず、適切な措置を講じなければならない。
- ③ 乙は、従事者に対して、毎月2回（年24回）、検便による腸内細菌検査を行うこと。
なお、検査対象の細菌は、「赤痢菌」、「サルモネラ菌」及び「腸管出血性大腸菌（O26・O111・O157の3種以上）」とする。
また、必要に応じて、10月から3月には「ノロウイルス」を含めることが望ましい。
- ④ 乙は、従事者及びその同居家族が、ノロウイルス等感染症を発症またはノロウイルス感染症の疑いと診断された場合は、甲に報告するとともに、必要な措置を協議すること。
当該従事者のノロウイルス等検査を実施し、「陰性」と判明するまでは、本業務に従事させないこと。
- ⑤ 乙は、前各号の検査結果等を、甲の求めに応じて報告できるよう保管すること。

12 研修

乙は、調理及び学校給食物資等の取扱い等が、適正かつ円滑に行われるよう次のとおり研修を実施または研修機関が実施する研修を受講させ、従事者の資質の向上に努めること。

- ① 従事者を対象として、衛生管理に関する研修を年に2回以上実施または受講させるとともに、調理及び学校給食物資等の取扱い等に関する研修を実施すること。
- ② 新たな従事者を本業務に従事させるときは、事前に本業務を十分に理解させるとともに、調理及び学校給食物資等の取扱い等に関する研修を実施すること。
- ③ 乙は、研修の実施結果を、甲の求めに応じて報告できるよう保管すること。

13 報告

- ① 乙は、甲が定めた報告及び報告を求めた事項に関し、速やかに提示、報告できるようにあらかじめ報告書を作成し、保管すること。

- ② 甲の様式指定があるもの以外の報告書の「帳票様式」は、乙が独自に作成したもので可とする。ただし、報告を求める事項により、甲が「帳票様式」の見本を示す場合がある。その場合は、その見本に則った「帳票様式」で作成すること。
- ③ 本業務に係る報告の帳票類は、「【別添2】東大阪市中学校給食調理等委託業務に係る提示・報告帳票等一覧」のとおりとする。この一覧には、甲が乙に提示する帳票類も含むものとする。

14 損害賠償

乙は、委託業務の履行にあたり、食中毒や事故等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。

15 危機管理

乙は、市立中学校等の学校給食の実施に伴う危機管理として、下記の①～⑤の項目について、危機管理対応案を書面により提案し、甲と協議し、対応策を講じること。

- ① 台風、地震等の災害、計画停電等により電気、ガス、水道のライフラインに影響が発生した際の対応。
- ② 調理等施設・設備、厨房機器類等の故障等による調理能力の低下時の対応。
- ③ 異物混入等の事故。
- ④ 交通事故等による配送中の事故。
- ⑤ その他、学校給食の実施に著しい影響が考慮される事態。

16 事故対応

乙は、万が一、異物混入、交通事故等による配送の遅れ等の事態が生じ、対象校の学校給食に支障が生じる場合は、速やかに甲に連絡するとともに、その指示に従うこと。

17 学校給食施設・設備等の負担区分

- ① 甲は、対象校の配膳室の施設・設備の整備及び維持・管理を行うものとする。
甲が、対象校の配膳室に設置する設置厨房機器類等備品は、「【別添3】給食配膳室設置厨房機器類等設置備品等一覧表」のとおりとする。
乙は、対象校の配膳室の施設・設備の清掃・整理整頓及び日常点検を行うものとする。
配膳員の責に帰すべき理由による配膳室及び対象校の施設・設備、厨房機器類等の損失は、乙が弁済すること。
- ② 乙は、前号に定めるものを除き、委託業務に必要な調理等施設・設備、厨房機器類、配送車、備品及び消耗品（配膳業務に係る物品類を含む）を負担するものとする。

③ 甲が負担する食缶類・食器具等は、「【別添４－①】食缶類・食器具等甲負担物品一覧表」のとおりとする。

乙が負担する物品類等は、「【別添４－②】食缶類・食器具等乙負担物品一覧表」のとおりとする。

④ 乙が、上記①・②以外に、配膳員用に配膳室に備品等を備え付けるときは、甲または対象校校長の許可を得て、委託業務契約が終了したときは、備え付けた備品等は、必ず撤去すること。

18 学校給食施設・設備等の利用形態

乙の調理施設・設備、配送車は、委託業務履行中は専用とし、甲の委託業務以外の業務と兼用で使用してはならない。

19 その他

プロポーザル選定後、委託事業者の対象校が変更になった場合、食缶、食器具の引き渡しを委託事業者間で協力して行うこと。その際に生じた費用は委託事業者で負担すること。

本仕様書に定めのない事項または疑義が生じた場合は、必要に応じて甲及び乙が協議のうえ、これを定めるものとする。

対象校学校名・所在地及び見込食数・学級数一覧表

※見込食数・学級数は、令和7年5月の児童・生徒数推計から算出しており、確定したものではありません。

※見込食数は全生徒数＋教職員数＋予備＋保存食、見込学級数は1年～3年全学級＋職員室です。

| ブロック | 対象校学校名 | | 所在地 | 見込食数・学級数(職員室含む) | | | | | | | | | |
|----------------|--------|---------------|------------|-----------------|------------|---------------|------------|--------------|------------|--------------|------------|--------------|------------|
| | | | | 令和8年度 | | 令和9年度 | | 令和10年度 | | 令和11年度 | | 令和12年度 | |
| | | | | 食数 | 学級数 | 食数 | 学級数 | 食数 | 学級数 | 食数 | 学級数 | 食数 | 学級数 |
| A | 1 | 縄手中学校 | 南四条町3-26 | 306 | 10 | 304 | 10 | 300 | 9 | 296 | 8 | 278 | 7 |
| | 2 | 縄手北中学校 | 河内町1-1 | 287 | 9 | 265 | 8 | 245 | 7 | 273 | 8 | 277 | 8 |
| | 3 | 若江中学校 | 若江南町5-1-10 | 381 | 11 | 346 | 10 | 322 | 10 | 322 | 10 | 329 | 10 |
| | 4 | 池島学園(後期課程) | 池島町3-10-1 | 260 | 7 | 261 | 7 | 252 | 7 | 264 | 7 | 266 | 8 |
| | 5 | くすは縄手南校(後期課程) | 横小路町3-12-5 | 325 | 10 | 328 | 10 | 306 | 9 | 289 | 8 | 280 | 7 |
| Aブロック小計 | | | | 1,559 | 47 | 1,504 | 45 | 1,425 | 42 | 1,444 | 41 | 1,430 | 40 |
| B | 1 | 石切中学校 | 中石切町4-10-3 | 623 | 16 | 604 | 16 | 583 | 16 | 559 | 15 | 548 | 14 |
| | 2 | 孔舎衛中学校 | 善根寺町1-6-1 | 391 | 11 | 363 | 10 | 365 | 10 | 363 | 10 | 372 | 10 |
| | 3 | 盾津中学校 | 新庄南1-33 | 898 | 22 | 844 | 21 | 825 | 20 | 803 | 19 | 773 | 19 |
| | 4 | 盾津東中学校 | 川田3-2-26 | 602 | 16 | 564 | 15 | 548 | 14 | 528 | 13 | 518 | 13 |
| | 5 | 枚岡中学校 | 箱殿町8-25 | 578 | 15 | 555 | 14 | 526 | 14 | 513 | 13 | 473 | 12 |
| Bブロック小計 | | | | 3,092 | 80 | 2,930 | 76 | 2,847 | 74 | 2,766 | 70 | 2,684 | 68 |
| C | 1 | 新喜多中学校 | 新喜多2-5-32 | 370 | 10 | 385 | 10 | 363 | 10 | 362 | 10 | 354 | 10 |
| | 2 | 金岡中学校 | 金岡1-23-9 | 188 | 7 | 190 | 7 | 186 | 7 | 176 | 6 | 165 | 6 |
| | 3 | 楠根中学校 | 稲田本町2-6-34 | 469 | 13 | 462 | 13 | 446 | 12 | 429 | 11 | 406 | 10 |
| | 4 | 意岐部中学校 | 御厨東2-9-45 | 188 | 7 | 170 | 6 | 156 | 5 | 149 | 4 | 141 | 4 |
| | 5 | 高井田中学校 | 高井田中5-2-5 | 364 | 10 | 353 | 10 | 347 | 10 | 344 | 10 | 347 | 10 |
| | 6 | 小阪中学校 | 宝持1-7-5 | 603 | 16 | 615 | 16 | 592 | 15 | 583 | 15 | 587 | 15 |
| | 7 | 弥刀中学校 | 近江堂3-4-27 | 273 | 8 | 261 | 7 | 258 | 7 | 263 | 7 | 259 | 7 |
| Cブロック小計 | | | | 2,455 | 71 | 2,436 | 69 | 2,348 | 66 | 2,306 | 63 | 2,259 | 62 |
| D | 1 | 長栄中学校 | 長栄寺12-30 | 416 | 12 | 389 | 11 | 376 | 11 | 363 | 10 | 352 | 10 |
| | 2 | 上小阪中学校 | 上小阪2-6-5 | 423 | 12 | 428 | 12 | 411 | 11 | 396 | 11 | 389 | 10 |
| | 3 | 長瀬中学校 | 大蓮北4-7-43 | 268 | 8 | 252 | 8 | 251 | 7 | 253 | 7 | 253 | 7 |
| | 4 | 柏田中学校 | 柏田西3-11-28 | 216 | 7 | 211 | 7 | 225 | 7 | 211 | 7 | 203 | 7 |
| | 5 | 布施中学校 | 荒川2-32-40 | 348 | 10 | 325 | 10 | 342 | 10 | 356 | 10 | 373 | 10 |
| Dブロック小計 | | | | 1,671 | 49 | 1,605 | 48 | 1,605 | 46 | 1,579 | 45 | 1,570 | 44 |
| E | 1 | 玉川中学校 | 岩田町1-16-1 | 509 | 15 | 514 | 14 | 516 | 14 | 514 | 14 | 506 | 14 |
| | 2 | 英田中学校 | 吉田本町1-6-10 | 644 | 16 | 647 | 16 | 630 | 16 | 594 | 16 | 571 | 16 |
| | 3 | 花園中学校 | 玉串町西1-4-52 | 450 | 13 | 494 | 13 | 508 | 13 | 506 | 13 | 493 | 13 |
| Eブロック小計 | | | | 1,603 | 44 | 1,655 | 43 | 1,654 | 43 | 1,614 | 43 | 1,570 | 43 |
| 合計 | | | | 10,380 | 291 | 10,130 | 281 | 9,879 | 271 | 9,709 | 262 | 9,513 | 257 |

対象校校区内小学校等6年生見込児童・学級数一覧表

※見込食数・学級数は、令和7年5月の児童・生徒数推計から算出しており、確定したものではありません。

| ブロック | 対象校校区内小学校 | | 令和8年度 | | 令和9年度 | | 令和10年度 | | 令和11年度 | | 令和12年度 | | |
|----------|-----------|-----------------|-----------|-----|-------|-----|--------|-----|--------|-----|--------|-----|----|
| | | | 食数 | 学級数 | 食数 | 学級数 | 食数 | 学級数 | 食数 | 学級数 | 食数 | 学級数 | |
| A | 1 | ① 縄手小学校 | 56 | 2 | 58 | 2 | 52 | 2 | 40 | 2 | 51 | 2 | |
| | | ② 上四条小学校 | 46 | 2 | 29 | 1 | 36 | 1 | 43 | 2 | 35 | 1 | |
| | 2 | ① 縄手北小学校 | 28 | 1 | 31 | 1 | 50 | 2 | 31 | 1 | 34 | 1 | |
| | | ② 縄手東小学校 | 46 | 2 | 55 | 2 | 60 | 2 | 48 | 2 | 39 | 2 | |
| | 3 | ① 玉美小学校 | 35 | 1 | 37 | 1 | 50 | 2 | 52 | 2 | 57 | 2 | |
| | | ② 若江小学校 | 79 | 3 | 74 | 2 | 82 | 3 | 70 | 2 | 95 | 3 | |
| | 4 | ① 池島学園(前期課程) | 93 | 3 | 79 | 3 | 87 | 3 | 95 | 3 | 82 | 3 | |
| | 5 | ① くすは縄手南校(前期課程) | 97 | 3 | 91 | 3 | 87 | 3 | 87 | 3 | 108 | 3 | |
| | Aブロック小計 | | | 480 | 17 | 454 | 15 | 504 | 18 | 466 | 17 | 501 | 17 |
| | B | 1 | ① 石切小学校 | 122 | 4 | 104 | 3 | 109 | 3 | 102 | 3 | 105 | 3 |
| ② 石切東小学校 | | | 66 | 2 | 76 | 3 | 69 | 2 | 74 | 2 | 61 | 2 | |
| 2 | | ① 孔舎衛小学校 | 61 | 2 | 69 | 2 | 69 | 2 | 73 | 2 | 71 | 2 | |
| | | ② 孔舎衛東小学校 | 52 | 2 | 63 | 2 | 57 | 2 | 50 | 2 | 52 | 2 | |
| 3 | | ① 成和小学校 | 161 | 5 | 150 | 4 | 163 | 5 | 140 | 4 | 168 | 5 | |
| | | ② 弥栄小学校 | 68 | 2 | 75 | 2 | 69 | 2 | 61 | 2 | 65 | 2 | |
| | | ③ 鴻池東小学校 | 52 | 2 | 63 | 2 | 47 | 2 | 45 | 2 | 50 | 2 | |
| 4 | | ① 北宮小学校 | 80 | 3 | 86 | 3 | 102 | 3 | 81 | 3 | 96 | 3 | |
| | | ② 加納小学校 | 91 | 3 | 92 | 3 | 71 | 2 | 79 | 3 | 85 | 3 | |
| 5 | | ① 枚岡東小学校 | 76 | 3 | 67 | 2 | 80 | 3 | 55 | 2 | 52 | 2 | |
| | | ② 枚岡西小学校 | 106 | 3 | 87 | 3 | 103 | 3 | 83 | 3 | 82 | 3 | |
| Bブロック小計 | | | 935 | 31 | 932 | 29 | 939 | 29 | 843 | 28 | 887 | 29 | |
| C | | 1 | ① 西堤小学校 | 77 | 3 | 74 | 2 | 77 | 3 | 69 | 2 | 73 | 2 |
| | | | ② 藤戸小学校 | 52 | 2 | 39 | 1 | 47 | 2 | 52 | 2 | 40 | 2 |
| | 2 | ① 長瀬北小学校 | 30 | 1 | 25 | 1 | 25 | 1 | 33 | 1 | 33 | 1 | |
| | | ② 長瀬東小学校 | 38 | 2 | 30 | 1 | 21 | 1 | 22 | 1 | 31 | 1 | |
| | 3 | ① 楠根小学校 | 81 | 3 | 68 | 2 | 67 | 2 | 80 | 3 | 71 | 2 | |
| | | ② 楠根東小学校 | 83 | 3 | 74 | 2 | 62 | 2 | 58 | 2 | 68 | 2 | |
| | 4 | ① 意岐部小学校 | 32 | 1 | 29 | 1 | 29 | 1 | 33 | 1 | 38 | 1 | |
| | | ② 意岐部東小学校 | 16 | 1 | 14 | 1 | 13 | 1 | 6 | 1 | 13 | 1 | |
| | 5 | ① 森河内小学校 | 69 | 2 | 89 | 3 | 80 | 3 | 75 | 3 | 61 | 2 | |
| | | ② 高井田西小学校 | 39 | 2 | 35 | 1 | 27 | 1 | 36 | 2 | 33 | 1 | |
| | 6 | ① 小阪小学校 | 56 | 2 | 48 | 2 | 55 | 2 | 59 | 2 | 43 | 2 | |
| | | ② 八戸の里小学校 | 71 | 2 | 57 | 2 | 52 | 2 | 81 | 3 | 55 | 2 | |
| | | ③ 八戸の里東小学校 | 88 | 3 | 77 | 3 | 89 | 3 | 79 | 3 | 74 | 3 | |
| | 7 | ① 弥刀小学校 | 43 | 2 | 39 | 2 | 42 | 2 | 38 | 2 | 36 | 1 | |
| | | ② 弥刀東小学校 | 42 | 2 | 41 | 2 | 47 | 2 | 43 | 2 | 41 | 2 | |
| | Cブロック小計 | | | 817 | 31 | 739 | 26 | 733 | 28 | 764 | 30 | 710 | 25 |
| | D | 1 | ① 長堂小学校 | 39 | 2 | 37 | 1 | 53 | 2 | 45 | 2 | 42 | 2 |
| | | | ② 高井田東小学校 | 91 | 3 | 77 | 3 | 82 | 3 | 72 | 2 | 79 | 3 |
| 2 | | ① 上小阪小学校 | 82 | 3 | 69 | 2 | 59 | 2 | 64 | 2 | 69 | 2 | |
| | | ② 桜橋小学校 | 76 | 2 | 73 | 2 | 64 | 2 | 85 | 3 | 72 | 2 | |
| 3 | | ① 長瀬南小学校 | 22 | 1 | 39 | 2 | 32 | 1 | 33 | 1 | 26 | 1 | |
| | | ② 大蓮小学校 | 45 | 2 | 47 | 2 | 42 | 2 | 34 | 1 | 47 | 2 | |
| 4 | | ① 長瀬西小学校 | 50 | 2 | 50 | 2 | 38 | 1 | 37 | 1 | 46 | 2 | |
| | | ② 柏田小学校 | 18 | 1 | 23 | 1 | 21 | 1 | 22 | 1 | 21 | 1 | |
| 5 | | ① 布施小学校 | 57 | 2 | 84 | 3 | 62 | 2 | 68 | 2 | 69 | 2 | |
| | | ② 荒川小学校 | 43 | 2 | 59 | 2 | 64 | 2 | 51 | 2 | 52 | 2 | |
| Dブロック小計 | | | 523 | 20 | 558 | 20 | 517 | 18 | 511 | 17 | 523 | 19 | |
| E | | 1 | ① 玉川小学校 | 84 | 3 | 99 | 3 | 72 | 2 | 82 | 3 | 88 | 3 |
| | ② 岩田西小学校 | | 81 | 3 | 77 | 3 | 66 | 2 | 75 | 3 | 71 | 2 | |
| | 2 | ① 英田北小学校 | 114 | 4 | 107 | 3 | 90 | 3 | 86 | 3 | 114 | 4 | |
| | | ② 英田南小学校 | 90 | 3 | 90 | 3 | 88 | 3 | 94 | 3 | 95 | 3 | |
| | 3 | ① 花園小学校 | 49 | 2 | 45 | 2 | 44 | 2 | 46 | 2 | 43 | 2 | |
| | | ② 玉串小学校 | 91 | 3 | 81 | 3 | 72 | 3 | 79 | 3 | 75 | 3 | |
| | | ③ 花園北小学校 | 35 | 1 | 46 | 2 | 34 | 1 | 36 | 1 | 38 | 1 | |
| Eブロック小計 | | | 544 | 19 | 545 | 19 | 466 | 16 | 498 | 18 | 524 | 18 | |
| 合計 | | | 3299 | 118 | 3228 | 109 | 3159 | 109 | 3082 | 110 | 3145 | 108 | |

東大阪市中学校給食調理等委託業務に係る提示・報告帳票類一覧

本業務に係る提示・報告書類等を下記Ⅰ～Ⅳのとおり定める。

「貴社様式」及び「検査機関の報告書」を使用するものは、帳票名も貴社仕様で可とし、複数の報告内容を可能な範囲で、1つの様式にまとめてもよい。(例:「学校給食量記録表」「食品の加熱加工の記録簿」をまとめて「学校給食実施記録」とする。)

また、この他に、本業務履行に必要となる記録・報告書類等は、貴社様式で作成のこと。

様式は、本業務履行前に教育委員会に提示し、協議を行うものとする。(教育委員会より、様式の例示あり。)

定期的に提出する報告書等は、方法、頻度を甲・乙協議のうえ決定する。

また、甲・保健所等が、調理等施設、給食配膳室に、立入検査、視察した際の手書類点検も含む。

【 】 = 作成頻度。 [配] = 配膳業務に係る様式。 (○) = 教育委員会の求めに応じて、報告。

Ⅰ 甲 提示 帳 票 類

| No. | 提示帳票類の種類 | 提示時期・期間 |
|-----|--|---------------------|
| 1 | 学校給食実施日 【年度】 | 年度当初 |
| 2 | (学校給食実施日・対象校毎) 調理等委託食数・学級数 【週】 | 前週の火曜日(4日前) |
| 3 | 中学校給食予定献立表 【毎月】 | 前月20日まで |
| 4 | 調理作業指示書(アレルギー除去食含む) 【毎月】 | 前月10日まで |
| 5 | 学校給食物資受渡表 調味料類 【月】 牛乳・学校直送デザート類・食材料等 【週】 | 前月中旬 前週の火曜日(4日前) |
| 6 | アレルギー対応除去食・代替デザート対応依頼書 【年度当初・変更時】 | 前年度3月中旬、以降変更時 |

Ⅱ 業 務 従 事 者 関 係

| No. | 帳 票 類 の 種 類 | 帳 票 様 式 | | 提 出 先 | | 提 出 時 期 |
|-----|---|---------|-------------|-------|-------|--|
| | | 市 様 式 | 貴社様式 | 教 委 | 対象校校長 | |
| 1 | 業務従事者報告書 【年度当初・変更時】 | 様式 1 | | ○ | | 受託開始時（以後、毎年度当初）及び変更発生時に、提出。 |
| 2 | 給食業務経歴書 【年度当初・変更時】 | 様式 2 | | ○ | | |
| 3 | 調理師・管理栄養士・栄養士免許【年度当初・変更時】 | | 写 し | ○ | | |
| 4 | 配膳業務従事者報告書 【年度当初・変更時】 | [配]様式 1 | | ○ | ○ | 様式 1 は仕様書「9. 従事責任者等の配置（1）～（7）」で指定する各責任者を対象、様式 2 は「9. 従事責任者等の配置（3）～（7）」で指定する各責任者を対象とする。 |
| 5 | 調理等業務体制表（各業務担当者の名簿・組織図） 【年度当初・変更時】 | | ○ | ○ | | |
| 6 | 配膳業務体制報告書【年度当初・変更時】 （配膳室内のラック等の配置図、配膳室内の生徒動線、作業体制等を記載） | | ○ | ○ | ○ | |
| 7 | 研修実施結果報告書（実施日・実施内容（資料添付）・受講者）【年 2 回以上の実施後】 | | ○ | (○) | | 受託事業者保管。 教育委員会の求めに応じて提出。 |
| 8 | 定期健康診断結果報告書【年 1 回以上の実施後】 | | 検査機関 報告書 | (○) | | 受託事業者保管。 教育委員会の求めに応じて提出。 新規従事者採用時の検査結果報告書も同様とする。 |
| 9 | 検便検査結果報告書 【毎月 2 回の定期検査及びノロウィルス等の臨時検査時】 | | | (○) | | |

Ⅲ 調理等業務・調理施設関係

| No. | 帳票類の種類 | 帳票様式 | | 提出先 | | 提出時期 |
|-----|------------------------|------|------|-----|-------|---|
| | | 市様式 | 貴社様式 | 教委 | 対象校校長 | |
| 1 | 作業工程表（実施前）【毎日】 | | ○ | ○ | | 学校給食実施日の1週間前までに提出。 |
| 2 | 作業動線図（実施前）【毎日】 | | ○ | ○ | | |
| 3 | 学校給食量記録表（仕上げ量）【毎日】 | | ○ | ○ | | 教育委員会から提示（送付）された記録表に入力し、実施翌月10日までに、1カ月分ずつ、まとめて提出。 |
| 4 | 残菜量記録表（対象校毎集計）【毎日】 | | ○ | ○ | | |
| 5 | 給食写真（学校直送品除く1食分）【毎日】 | | ○ | ○ | | |
| 6 | 保存食点検・物資検収票【毎日】 | | ○ | ○ | | 学校給食実施後1週間分ずつ、まとめて提出。原本は受託事業者保管。 |
| 7 | 一括納入物資（調味料類）検収票【納品時】 | | ○ | ○ | | |
| 8 | 作業工程表（実施後）【毎日】 | | ○ | ○ | | ※「作業工程表」は、調理等作業に変更があった場合は、「作業工程表（実施前）」に、赤色で修正を入れた「作業工程表（実施後）」を作成する。 |
| 9 | 作業動線図（実施後）【毎日】 | | ○ | ○ | | |
| 10 | 学校給食日常点検票【毎日】 | 様式3 | | ○ | | |
| 11 | 学校給食物資受渡表【週1回】 | ○ | | ○ | | ※「学校給食物資受渡表」は、教育委員会から提示（送付）されたものに、押印して提出（原本工場保管）。 |
| 12 | 検食簿（配送前の確認）【毎日】 | | ○ | (○) | | 「調味料類月末在庫表」以外は、受託事業者保管し、教育委員会の求めに応じて提出。 |
| 13 | 調味料類計算表・在庫記録表【毎日】 | | ○ | (○) | | |
| 14 | 調味料類月末在庫表【毎月】 | | ○ | ○ | | |
| 15 | 健康状態の記録表【毎日】 | | ○ | (○) | | |
| 16 | 日常器具点検表【毎日】 | | ○ | (○) | | |
| 17 | 食品の加熱加工の記録簿【毎日】 | | ○ | (○) | | |
| 18 | 衛生害虫等点検・駆除実施記録簿【月1回以上】 | | ○ | (○) | | |
| 19 | 修理業者等の健康状態の記録【発生時】 | | ○ | (○) | | |
| 20 | 事故報告書【発生時】 | | ○ | ○ | (○) | 発生後直ちに提出。 |
| 21 | 定期及び日常の衛生検査の点検票【年3回】 | | ○ | ○ | | 実施時期は、教育委員会より指示する。 |
| 22 | 調理器具類等の細菌検査結果報告書【年2回】 | | ○ | ○ | | 自主検査の結果を実施後提出。必要に応じ実施対象等は市教委より指示する。 |

IV 配 送 ・ 配 膳 室 関 係

| No. | 帳 票 類 の 種 類 | 帳 票 様 式 | | 提 出 先 | | 提出時期 |
|-----|---|----------------|------|-------|-------|---|
| | | 市 様 式 | 貴社様式 | 教 委 | 対象校校長 | |
| 1 | 学校給食日常点検票（配膳室・配膳員健康状態の記録）／保存食点検・物資検収票 【毎 日】 | [配]様式2 | | | ○ | 毎日、業務終了後提出。 返却後、受託事業者も確認のこと。 |
| 2 | 検 食 簿 【毎 日】 | [配]様式3 | | | ○ | 記入は、対象校校長が行うが、検食の提供とともに、受託事業者が用意し、配膳室で管理する。返却後、受託事業者（工場）も確認のこと。 |
| 3 | 修理業者等の健康状態の記録 【発生時】 | | ○ | (○) | | 受託事業者が保管し、教育委員会の求めに応じて提出。 |
| 4 | 衛生害虫等点検・駆除実施記録簿【月1回以上】 | | ○ | (○) | | |
| 5 | 配送業務日常点検票 【毎 日】 （担当者、各学校への配送時間・回収時間等） | | ○ | (○) | | |
| 6 | 配送業務従事者等の健康状態の記録 【毎日】 | | ○ | (○) | | |
| 7 | 車両明細・配送車両変更届 | [配]様式4- ①・② | | ○ | | 受託開始時（以後、毎年度当初）及び変更発生時に、提出。 |
| 8 | 事故報告書【発生時】 | | ○ | ○ | (○) | 発生後、直ちに提出。 |
| 9 | 定期及び日常の衛生検査の点検票 【年3回】 | | ○ | ○ | | 実施時期は、教育委員会より指示する。 |

※「定期及び日常の衛生検査の点検票」は、「学校給食衛生管理基準」別紙3の様式第1～5票及び7票より、教育委員会より実施時期、提出対象帳票を指示する。

様式 1

年 月 日

東大阪市教育委員会 様

会社名 _____

代表者名 _____

業 務 従 事 者 報 告 書

| 氏 名 | 性別 | 年齢 | 調理師免許等の資格 |
|--------------------|----|----|-----------|
| 調理等業務責任者（調理師） | | | |
| 調理等業務副責任者（調理師） | | | |
| 衛生管理責任者(管理栄養士・栄養士) | | | |
| 配送・配膳業務責任者 | | | |
| アレルギー対応食調理従事者 | | | |

※ 添付書類（個人ごとに①②をセットすること）

- ① 調理師免許又は管理栄養士・栄養士免許の写し
- ② 給食業務経歴書（様式2）

| 氏 名 | 性別 | 年齢 | 所属・緊急連絡先 |
|-----------|----|----|----------|
| 連絡・調整責任者 | | | |
| 連絡・調整副責任者 | | | |

様式2

給 食 業 務 経 歴 書

| | | | |
|---------------|----------------------------------|--|--------|
| (ふりがな) 氏 名 | | 生年月日 | 年 月 日生 |
| | | | |
| (ふりがな) 住 所 | | | |
| | | | |
| 電話番号 | 市外 自宅 — — | 市外 緊急時の電話番号 — — (携帯電話など) | |

| | |
|-----|-------------------|
| 年 月 | 学歴・職歴（最終学歴、入社年月日） |
| | |
| | |
| | |
| | |

| 年 月 | 集団給食調理業務・学校給食調理業務の経歴 | 期間 |
|--------|---|--------|
| | | 年 ヶ月 |
| 経験年数合計 | 集団給食調理業務 計(年 ヶ月) 学校給食調理業務 計(年 ヶ月) | |

| | |
|-----|---------|
| 年 月 | 免 許・資 格 |
| | |
| | |

年 月 日
上記のとおり、相違ありません。

会社名 _____
代表者名 _____

学 校 給 食 日 常 点 検 票 様式3

検査年月日 _____ 年 _____ 月 _____ 日() 天気 _____

業務責任者 _____

作成者 _____

| | 調理室 | | 食品保管室 |
|----|-----|-----|-------|
| | 調理前 | 調理中 | 調理前 |
| 温度 | ℃ | ℃ | ℃ |
| 湿度 | % | % | % |

①毎日点検し、記録を保存すること。

②チェック不要項目には、/をつける。

衛生管理チェックリスト (はい → ○ いいえ → × をつける)

| 作業前 | 施設・設備 | 調理場の清掃・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。 | | | |
| 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。 | | | |
| 機械、機器の故障の有無を確認した。 | | | |
| 食品の保管室の温度・湿度は適切である。(25℃以下・80%以下) | | | |
| 冷蔵庫・冷凍庫(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)の温度は適切である。(原材料保管用冷蔵庫・牛乳保冷庫:5℃以下) | | | |
| 食器具、容器や調理用器具は乾燥しており、保管場所は清潔である。 | | | |
| 手洗い施設の石けん液、消毒薬、ペーパータオル等は十分にある。 | | | |
| ねずみやはえ、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、異常あり) | | |
| | 前 | 中 後 | 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) |
| 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、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。 | | |
| 学校給食従事者 | 服装等 | 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。 | |
| | 爪は短く切っている。 | | |
| | 手洗い | 石けん液や消毒薬で手指を洗浄・消毒した。 | |
| | | 下痢をしている者はいない。 | |
| | 健康状態 | 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。 | |
| | | 本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。 | |
| | | 感染症又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。 | |

その他特記すべき事項

(物資不良、作業上の問題点、でんぷん残留物・脂肪性残留物の検査実施時の結果および処置方法等)

衛生管理チェックリスト (はい → ○ いいえ → × をつける)

| | | |
|---|----------------------------|---|
| 作業中 | 下処理 | エプロン・履物等は下処理専用を使用している。 |
| | | 加熱調理用、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。 |
| | | 野菜類等は流水で十分洗浄した。 |
| | 調理時 | 原材料は適切に温度管理した。 |
| | | 作業区分毎に手指は洗浄・消毒した。 |
| | | 魚介類・食肉類、卵等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。 |
| | | 調理機器・容器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。 |
| | | 加熱調理においては、十分に加熱し(75℃、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。 | |
| | 使用水 | 食品を水で冷却する場合は、遊離残留塩素について確認し、そのときの温度と時間を記録した。 |
| | 保存食 | 原材料、調理済み食品をすべて50g程度採取した。 |
| | | 釜別・ロット別に採取した。 |
| 保存食容器(ビニール袋等)に採取し、-20℃以下の冷凍庫に2週間以上保存した。 | | |
| 配食 | 採取、廃棄日時を記録した。 | |
| | 調理終了後の食品を素手で扱っていない。 | |
| | 飲食物の運搬には、ふたを使用した。 | |
| | 配食時間は記録した。 | |
| 便所 | 食缶を床上60cm以上の置台等に置いた。 | |
| | 便所に石けん液、消毒薬やペーパータオルは十分にある。 | |
| | 調理衣、履物等は脱いだ。 | |
| 調理室の立ち入り | 用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。 | |
| | 部外者が立ち入った。 | |
| | 部外者の健康状態を点検・記録した。 | |
| 作業後 | 配送・配膳 | 部外者は衛生的な服装であった。 |
| | | 調理終了後、速やかに喫食されるよう配送や配膳にかかる時間は適切である。(2時間以内) |
| | | 釜別、ロット別に配送先を記録し、搬出時刻と搬入時刻を記録した。 |
| | 食器具・容器・器具の洗浄・消毒 | 配送記録をつけている。 |
| | | 食器具、容器や調理用器具は、確実に洗浄・消毒した。 |
| | | 食器具、容器や調理用器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した。 |
| | 廃棄物の処理 | 分解できる調理機械・機器は、使用後に分解し、洗浄・消毒、乾燥した。 |
| | | 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。 |
| | | 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでいない。 |
| | | 残菜容器は清潔である。 |
| | 食品保管室 | 廃棄物の保管場所は清潔である。 |
| | | 給食物資以外のものは入れていない。 |
| 通風、温度、湿度等の衛生状態はよい。(25℃以下・80%以下) | | |
| | ねずみやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。 | |

(配) 様式1

年 月 日

様

会社名 _____

代表者名 _____

配膳業務従事者報告書 (学校名: _____)

| 氏名 | 住所 | 緊急時連絡先 (電話番号) | 生年月日 | 年齢 | 性別 | 正・パ の区分 | 入社年月日 |
|----------|----|------------------|-------|----|----|------------|-------|
| 給食配膳室責任者 | | - - | 年 月 日 | | | | 年 月 日 |
| | | - - | 年 月 日 | | | | 年 月 日 |
| | | - - | 年 月 日 | | | | 年 月 日 |
| | | - - | 年 月 日 | | | | 年 月 日 |
| | | - - | 年 月 日 | | | | 年 月 日 |
| | | - - | 年 月 日 | | | | 年 月 日 |

< 配送・配膳業務責任者 >

| 氏名 | 勤務地・勤務地住所 | 連絡先 (電話番号) |
|----|-----------|------------|
| | | |

学校給食日常点検票(配膳室)

学校名: 東大阪市立 中学校

検査年月日 年 月 日() 天気

①毎日点検し、校長等の検印を受け、記録を保存すること。

②チェック不要項目には、/をつける。

| |
|--------|
| 事業者確認欄 |
| |

| | |
|---------|----------|
| 確認者(校長) | 作成者(配膳員) |
| | |

配膳従事者個人チェック

衛生管理チェックリスト (はい→ ○ いいえ →× をつけ、時間・温度等を記録する) 氏名

| | | | | | | | | | |
|---------------------------|--|---|-----------------------------|-----|-----|---|--|--|--|
| 給食開始前 | 配膳従事者 | 健康状態 | 下痢をしている者はいない。 | | | | | | |
| | | | 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。 | | | | | | |
| | | | 本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。 | | | | | | |
| | | | 感染症又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。 | | | | | | |
| | 配膳従事者 | 服装等 | 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。 | | | | | | |
| | | | 爪は短く切っている。 | | | | | | |
| | 手洗い | 石けん液や消毒薬で手指を洗浄・消毒した。 | | | | | | | |
| | 施設・設備 | 配膳室の清掃・清潔状態はよい。 | | | | | | | |
| | | 配膳室には、配膳作業に不必要な物品等を置いていない。 | | | | | | | |
| | | 床、排水溝は清潔である。 | | | | | | | |
| | | 機械・機器・器具は清潔である。 | | | | | | | |
| | | 室内温度・湿度の衛生状態はよい。(25℃以下・80%以下) | 温度 | ℃ | 湿度 | % | | | |
| 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。 | | 牛乳保冷库・保存食用冷凍庫温度記録 | | | | | | | |
| 機械、機器の故障の有無を確認した。 | | | 作業前 | 配膳時 | 作業後 | | | | |
| 牛乳保冷库の温度は適切である。(5℃以下) | | 牛乳保冷库 | ℃ | ℃ | ℃ | | | | |
| 保存食用冷凍庫の温度は適切である。(-20℃以下) | | 保存食用冷凍庫 | ℃ | ℃ | ℃ | | | | |
| ねずみやはえ、ゴキブリ等衛生害虫は出ていない。 | | | | | | | | | |
| 検収 | 牛乳納品時間、本数、品質保持期限を確認し、適切に保管した。 | | | | | | | | |
| | 食缶類の納品時間、個数の確認をした。 | | | | | | | | |
| | アレルギー対応食の個数を確認した。 | | | | | | | | |
| | 牛乳や調理場を経由しない直送品は、検収票に基づき十分に点検し記録した。 | | | | | | | | |
| | 品質、鮮度、包装容器の状況、異物の混入、食品表示等を十分に点検し、記録した。 | | | | | | | | |
| | 納入業者・配送員は衛生的な服装である。 | | | | | | | | |
| 検食等 | 給食開始30分前までに検食を配食し、検食簿に記入してもらった。 | 配食時間 | : | 検食簿 | | | | | |
| | 原材料、調理済み食品(職員室食缶から)をすべて50g程度採取した。 | | | | | | | | |
| | 配膳棚、配膳台、ワゴン、配膳用備品は使用前にアルコール噴霧して消毒した。 | | | | | | | | |
| | トラブルの有無 (ありの場合は、内容を記入すること) | あり ・ なし | | | | | | | |
| 作業中 | 作業時 | 作業区分毎に手指は洗浄・消毒した。 | | | | | | | |
| | | 原材料、調理済み食品をすべて50g程度採取した。 | | | | | | | |
| | 保存食 | ロット(賞味期限)別に採取した。 | | | | | | | |
| | | 保存食容器(ビニール袋等)に採取し、-20℃以下の冷凍庫に2週間以上保存した。 | | | | | | | |
| | | 採取、廃棄日時を記録した。 | | | | | | | |
| | | 主食・牛乳や調理場を経由しない直送品は、検収票に基づき十分に点検し記録した。 | | | | | | | |
| | 共同調理場受配校 | 牛乳等温度管理が必要な食品は保冷库等により適切に保管した。 | | | | | | | |
| | | 受配校搬入時の時刻を記録した。 | | | | | | | |
| 調理終了後の食品を素手で扱っていない。 | | | | | | | | | |

衛生管理チェックリスト (はい → ○ いいえ → × をつける)

| | | | | | | |
|--|----|---|---------|---|----|---|
| 便所 | | 便所に石けん液、消毒薬やペーパータオルは十分にある。(従事者専用便所がある場合のみ記入) | | | | |
| | | 行くときは白衣、帽子、マスク、配膳靴は脱いだ。 | | | | |
| | | 用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。 | | | | |
| 給食終了後 | 回収 | 返却された食缶類及び食器器具類(学級ごと)の個数を確認した。 | 配送車回収時間 | : | | |
| | 清掃 | 残菜容器は清潔である。 | | | | |
| | | 廃棄物の保管場所は清潔である。 | | | | |
| | | 配膳棚、配膳台、台車等は汚れを拭き取り、清掃した。 | | | | |
| | | 牛乳保冷庫の庫内、取っ手、扉及びパッキン部は、汚れを拭き取り清掃した。 | | | | |
| | | 床のごみを取り、清掃した。 | | | | |
| | | ふきん、タオル等の洗浄をした。 | | | | |
| | | その他、電灯スイッチ、窓・サッシ等施設、設備は、定期的に清掃を行い、清潔を保っている。 | | | | |
| | | 残乳・牛乳パックの処理は適切に行った。 | | | | |
| | | 手洗い施設の石けん液、消毒薬、ペーパータオル、ビニール袋等、配膳業務に必要な消耗品類は十分にある。 | | | | |
| | | 設備・備品の故障の有無を確認した。 ※備品・消耗品類の不足や故障がある場合は調理業者へ連絡のこと。 | | | | |
| | | 室内温度・湿度の衛生状態はよい。(25℃以下・80%以下) | 温度 | ℃ | 湿度 | % |
| | | ねずみやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。 | | | | |
| ガス栓・給水栓は締め、冷蔵庫以外の電気機器の電源を切った。消灯し、窓、出入口等は確実に施錠した。 | | | | | | |
| 特記事項 | | | | | | |

保存食点検・物資検収票

月 日 ()

| 保 | 献立名 | 数量 | 納入時刻 | 表示期限等 | 品質 | 表示・不良時の措置など | 検収者 |
|---|-----|-----|-----------|-------|-------|-------------|-----|
| | パン | 個 | : | | よい・悪い | | |
| | 牛乳 | 本 | : | | よい・悪い | | |
| | 米飯 | 学級分 | 納入時刻 : | | よい・悪い | | |
| | | 学級分 | : | | よい・悪い | | |
| | | 学級分 | : | | よい・悪い | | |
| | | 学級分 | : | | よい・悪い | | |
| | | 学級分 | : | | よい・悪い | | |
| | | 学級分 | : | | よい・悪い | | |
| | | 学級分 | : | | よい・悪い | | |
| | | 学級分 | : | | よい・悪い | | |

①保存食の採取および保存の点検は、「保」の欄に○をつける。

②保存食の採取は、素手で行わない。

【保存食の保存方法】

ポリ袋で包み、-20℃以下で2週間保存すること。

| |
|--------------|
| 廃棄日時 |
| 月 日 : |
| 本日処分した保存食は |
| 月 日()のものです。 |

該当するものに○をつけ、その他、気がついた点、総評等を記入する。

※検食者名欄は記名または押印

| / (月) | 検食者名 | | | 検食時刻 | : | | 感想・意見等 |
|-------|------|-------|-------|--------|-------|-------|--------|
| | 異物混入 | 異味・異臭 | 加熱・冷却 | 味付け・香り | 彩り・形態 | 1食分の量 | |
| 主食 | 有・無 | 有・無 | 良・不良 | 濃・適・薄 | 良・不良 | 多・適・少 | |
| 副食 | 有・無 | 有・無 | 良・不良 | 濃・適・薄 | 良・不良 | 多・適・少 | |
| 牛乳 | 有・無 | 有・無 | 良・不良 | 濃・適・薄 | 良・不良 | 多・適・少 | |

| / (火) | 検食者名 | | | 検食時刻 | : | | 感想・意見等 |
|-------|------|-------|-------|--------|-------|-------|--------|
| | 異物混入 | 異味・異臭 | 加熱・冷却 | 味付け・香り | 彩り・形態 | 1食分の量 | |
| 主食 | 有・無 | 有・無 | 良・不良 | 濃・適・薄 | 良・不良 | 多・適・少 | |
| 副食 | 有・無 | 有・無 | 良・不良 | 濃・適・薄 | 良・不良 | 多・適・少 | |
| 牛乳 | 有・無 | 有・無 | 良・不良 | 濃・適・薄 | 良・不良 | 多・適・少 | |

| / (水) | 検食者名 | | | 検食時刻 | : | | 感想・意見等 |
|-------|------|-------|-------|--------|-------|-------|--------|
| | 異物混入 | 異味・異臭 | 加熱・冷却 | 味付け・香り | 彩り・形態 | 1食分の量 | |
| 主食 | 有・無 | 有・無 | 良・不良 | 濃・適・薄 | 良・不良 | 多・適・少 | |
| 副食 | 有・無 | 有・無 | 良・不良 | 濃・適・薄 | 良・不良 | 多・適・少 | |
| 牛乳 | 有・無 | 有・無 | 良・不良 | 濃・適・薄 | 良・不良 | 多・適・少 | |

| / (木) | 検食者名 | | | 検食時刻 | : | | 感想・意見等 |
|-------|------|-------|-------|--------|-------|-------|--------|
| | 異物混入 | 異味・異臭 | 加熱・冷却 | 味付け・香り | 彩り・形態 | 1食分の量 | |
| 主食 | 有・無 | 有・無 | 良・不良 | 濃・適・薄 | 良・不良 | 多・適・少 | |
| 副食 | 有・無 | 有・無 | 良・不良 | 濃・適・薄 | 良・不良 | 多・適・少 | |
| 牛乳 | 有・無 | 有・無 | 良・不良 | 濃・適・薄 | 良・不良 | 多・適・少 | |

| / (金) | 検食者名 | | | 検食時刻 | : | | 感想・意見等 |
|-------|------|-------|-------|--------|-------|-------|--------|
| | 異物混入 | 異味・異臭 | 加熱・冷却 | 味付け・香り | 彩り・形態 | 1食分の量 | |
| 主食 | 有・無 | 有・無 | 良・不良 | 濃・適・薄 | 良・不良 | 多・適・少 | |
| 副食 | 有・無 | 有・無 | 良・不良 | 濃・適・薄 | 良・不良 | 多・適・少 | |
| 牛乳 | 有・無 | 有・無 | 良・不良 | 濃・適・薄 | 良・不良 | 多・適・少 | |

| | |
|---------|---|
| 検食のポイント | <p>※ 検食は、生徒等の摂食30分前に、実施していること。</p> <p>食品の中に人体に有害と思われる異物の混入がないか。食品の異味、異臭、異物等その他の異常がないか。</p> <p>調理過程において加熱・冷却処理が適切に行われているか。</p> <p>味付けや、香り、色彩、形態などが適切になされているか。又、児童の嗜好との関連が配慮されているか。</p> <p>1食分として、それぞれの食品の量が適当か。</p> |
|---------|---|

[配] 様式4-①

令和 年 月 日

様

会社名

代表者名 _____

車 両 明 細

(調理場名 :)

| 号車 | 自動車登録番号 | 型式 | 長さ c m | 幅 c m | 高さ c m | 最大積 載量 t | PGの有無 (長さ c m) | 備考 |
|----|---------|----|-----------|----------|-----------|-------------|-------------------|----|
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

予備車両含む

※各車両の自動車検査証の写しを添付すること

※各車両の保管場所を別途添付すること

[配] 様式4-②

令和 年 月 日

様

会社名

代表者名 _____

車 両 変 更 届

車両（ 号車 自動車登録番号 ）について、下記の車両に変更したいので届けます。

(調理場名：)

| 自動車 登録番号 | 型式 | 長さ c m | 幅 c m | 高さ c m | 最大積 載量 t | PGの有無 (長さ c m) | 備考 |
|-------------|----|-----------|----------|-----------|-------------|-------------------|----|
| | | | | | | (c m) | |

変更年月日：令和 年 月 日

変更理由：（車検・故障・ ）

※車両の自動車検査証の写しを添付すること

※車両の保管場所を別途添付すること

給食配膳室設置厨房機器類等設置備品等一覧表

| | 物 品 名 | 寸 法 等 | 材 質 | 数 量 | 備 考 |
|----|--------------------------|----------------------------|-----------|-----|------------------------|
| 1 | 牛 乳 保 冷 庫 | mm 学級・職員室数＋ 6年生登校分対応 | ス テ ン レ ス | 1 | 納品用保冷庫・冷蔵 デザート類収容兼用 |
| 2 | 配 膳 棚 (主 食 用) | 2400×750×1800 | ス テ ン レ ス | 一式 | 学級・職員室数＋ 6年生登校対応分 |
| 3 | 配 膳 棚 (副 食 用) | 1800×800×1600 | ス テ ン レ ス | 一式 | 学級・職員室数＋ 6年生登校対応分 |
| 4 | 移 動 作 業 台 | 900×600×700 | ス テ ン レ ス | 2 | |
| 5 | 保 存 食 用 冷 凍 庫 | 630×450×800 | ス テ ン レ ス | 1 | |
| 6 | 消 耗 品 用 保 管 棚 | | ス チ ー ル | 1 | |
| 7 | 清 掃 用 具 入 れ | 500×500×1800 | ス チ ー ル | 1 | |
| 8 | 更 衣 ロ ッ カ ー (3 人 用) | 304×515×1790 | ス チ ー ル | 一式 | 盾津中のみ2つ |
| 9 | 一 層 水 槽 (ド ラ イ 仕 様) | 600×600×800 | ス テ ン レ ス | 1 | 給食配膳室清掃用 (深 流 し) |
| 10 | 自 動 手 指 洗 浄 消 毒 器 | 500×400×773 | | 1 | |
| 11 | ホ ワ イ ト ボ ー ド | | | 1 | |
| 12 | 壁 掛 け 時 計 | | | 1 | 電池等の交換は乙負担 |
| 13 | 乾 湿 温 度 計 | | | 1 | |
| 14 | ペ ー パ ー タ オ ル ホ ル ダ ー | | | 1 | |
| 15 | 納品業者用サンダル | | | 1 | |
| 16 | シューズラック | | | 1 | |
| 17 | L型運搬車(台車) | 600×400×141ハ ンドル高:775 | 樹脂・スチール | 1 | |
| 18 | L型運搬車(台車) | 900×600×190ハ ンドル高:858 | 樹脂・アルミ | 1 | |

食 缶 類 ・ 食 器 具 等 甲 負 担 物 品 一 覧 表

| | 物 品 名 | 寸 法 | 材 質 | 数 量 | 備 考 |
|----|-----------------------|------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| 1 | 主 食 用 椀 | mm Φ 145 × 61 | ホ ^レ リエチレンナフタレート | 予 定 食 数 分 + 予 備 1 割 程 度 | 520ml : クリーム |
| 2 | 副 食 用 椀 | Φ 145 × 61 | ホ ^レ リエチレンナフタレート | 〃 | 520ml : アイボリー |
| 3 | 角 仕 切 皿 | 210 × 170 × 28 | ホ ^レ リエチレンナフタレート | 〃 | |
| 4 | 配食トレー | 360×270×19 | F R P | 8枚/学級 2枚/学級 | 【緑色】教室配膳用 【黄色】直送デザート配膳用 |
| 5 | パンかご | 505×360×H250 | ポリエチレン | 1 個/学級 | 学校配膳室保管 |
| 6 | 牛乳クレート | 394×295×H128 | ポリエチレン | 予備分 | 学校配膳室保管 |
| 7 | 主食・副食用椀用 コンテナ(蓋付)① | 480×380×H205 | ポリプロピレン | 1 個 / 学 級 | |
| 8 | 仕 切 皿 用 コンテナ(蓋付)② | 480×380×H205 | ポリプロピレン | 〃 | 配食トレー・配食器具も収容 |
| 9 | 角型二重食缶 (大) | 395×296×H265 | ス テ ン レ ス | 〃 | 汁物献立用・パッキン付 |
| 10 | 角型二重食缶 (中) | 395×296×H153 | ス テ ン レ ス | 〃 | |
| 11 | フライバット(天 ぷら缶) | 340×290×H125 | アルマイト | 〃 | |
| 12 | 小 バ ッ ト | 278 × 133 × H80 | アルマイト | 〃 | |
| 13 | フライ・小バット用 番重(蓋付)① | 573×386×H130 | ポリプロピレン | 〃 | |
| 14 | フライ・小バット用 番重(蓋付)② | 573×386×H130 | ポリプロピレン | 〃 | その他食品(ドレッシング等)運搬 |
| 15 | 保 温 飯 缶 | 483×373×H256 | P P + 断 熱 材 | 〃 | 米 飯 用 |
| 16 | 飯 しゃ も じ | 195 | ホ ^レ リエチレンナフタレート | 2 本 / 学 級 | |
| 17 | 汁 杓 子 | Φ 100 × 280 | ス テ ン レ ス | 〃 | |
| 18 | 汁 杓 子 (小) | Φ 90 × 290 | ス テ ン レ ス | 〃 | |
| 19 | トング(大) | 220 × 48 | ス テ ン レ ス | 1 本 / 学 級 | |
| 20 | トング(小) | 230 | アルマイト | 〃 | |
| 21 | ス プ ー ン (小バット用) | 180 | ス テ ン レ ス | 〃 | |

※ 配食用器具・配食トレーは、食器用コンテナへ収容する。

食 缶 類 ・ 食 器 具 等 乙 負 担 物 品 一 覧 表

| | 物 品 名 | 規 格 | 材 質 | 数 量 | 備 考 |
|----|-----------------------------|---------------------------------|------------------------|--------------------|---|
| 1 | 個包装添加物 配送用コンテナ(蓋付) | | | 1 個 / 対象校 | |
| 2 | その他、配送に 必要な物品類 | | | | チーズ等冷蔵品運搬時 の保冷ボックス・保冷 剤等含む |
| 3 | 米 飯 用 シ ー ト (ライスパック) | 保温飯缶(483×373 ×H256) 対応サイズ | 吸水紙(不織布・PE等 との多重構造) | 1 枚 / 保温飯缶 | 飯缶に直接米飯が触れ ないよう、米飯全体を 包む形状のもの |
| 4 | ふりかけ等個数物 学級仕分け用 ビニール袋 | | | 1 枚 / 学級 | |
| 5 | 足踏み式ごみ箱 | | | | 給食配膳室 自動手洗器用 |
| 6 | 残 菜 回 収 用 ポ リ ペ ー ル | 各対象校の規模 に応じた容量 | | | 残 菜 が 衛 生 的 に 処 理 で き る 代 替 容 器 も 可 |
| 7 | 牛乳用ビニール袋 | 20L/45L | | 1 枚 / 学級 | 数読み後各学級の牛 乳かごに入れる |
| 8 | デザート類等 学級仕分け用 ビニール袋 | 20L 数読み後デザート類を お盆ごとくるむ | | 1 枚 / 学級 | デザート類容器 ・袋等廃棄用兼用 |
| 9 | その他、 副食等配膳・他用 各種ビニール袋 | 副食等の配膳・他 に必要な 種類・大きさ | | 副食等の配膳・他 に必要な枚数 | |
| 10 | 給食配膳室 防虫・防そ 対策用品 | | | | |
| 11 | 給食配膳室 洗浄・清掃等用 洗剤・用具類 | | | | |
| 12 | その他、 給食配膳室業務に 必要な物品類 | | | | |
| | | | | | |