

学校給食調理等業務仕様書 目次

■ 基本事項	3
■ 実施体制	6
■ 業務区分	7
■ 届出、報告等	11
■ 費用の負担区分	12
■ 災害時の対応	12
■ その他	12

■ 添付資料

添付資料1 設備・機器等一覧

添付資料2 業務区分表

添付資料3 消毒保管庫・殺菌庫配置図

添付資料4 長期休業中における業務

添付資料5 費用負担区分

添付資料6 消耗品等の費用負担区分

添付資料7 1階図面

添付資料8 2階図面

■ 報告書様式（別冊）

■ 基本事項

1 業務名

学校給食調理等業務

2 業務内容

内容は、次のとおりとする。

- (1) 物資検収、受取、格納及び管理
- (2) 調理業務(炊飯及びパン焼成を除く。)
- (3) 配缶業務
- (4) 残菜等の計量及び集積業務
- (5) 食器、食缶及び調理機器等の洗浄・消毒保管業務
- (6) 施設・設備の清掃及び日常点検
- (7) 使用物品管理業務
- (8) 衛生管理業務

3 施設の名称、所在地及び施設概要

施設の名称	廿日市市立廿日市学校給食センター	
所在地	廿日市市宮内工業団地1番地63	
施設概要	延床面積	3022.12㎡
	竣工年月日	平成17年3月31日
	構造	鉄骨造2階建て
	運営方式	ドライシステム
	調理能力	9,000食／日
	使用食器	PEN食器(ポリエチレンナフタレート樹脂製)

4 設備・備品等

- (1) 施設の設備及び機器・器具等(添付資料1)については、市が設置し、事業者は無償貸与する。
- (2) 事業者は、貸与を受けた施設の設備及び機器・器具等(以下「設備・備品等」という。)を学校給食調理以外に使用してはならない。ただし、大規模災害の発生を含め緊急対応が必要となる場合など、市の指示がある場合は、この限りではない。
- (3) 事業者は、貸与された設備・備品等を管理し、事業者の過失又は故意による破損・故障等については、事業者の責任において現状に戻す。
- (4) 市は、設備・備品等の保管状況を定期的に確認する。

5 業務期間

令和9年9月1日～令和19年8月31日

6 業務時間

(1) 給食調理日

原則、おおむね午前7時から午後5時までの間とする。ただし、緊急に業務を行う必要がある場合については、市との協議によりその他の時間の業務も可能とする。

(2) 長期休業中等で調理のない日

原則、おおむね午前8時から午後5時までの間とする。なお、建築物、建築設備及び付帯施設に係る更新、改修などにより業務を行うことができない時間(期間)がある場合は、市から通知する。

7 給食提供先及び調理予定食数等（令和7年度9月時点）

	学校名	児童・生徒数	教職員等数	食数	食缶数
1	廿日市小学校	706	47	753	24
2	平良小学校	523	44	567	19
3	原小学校	66	18	84	7
4	宮内小学校	526	41	567	19
5	地御前小学校	413	32	445	14
6	佐方小学校	643	42	685	20
7	阿品台東小学校	264	28	292	12
8	阿品台西小学校	464	42	506	17
9	金剛寺小学校	231	24	255	12
10	宮園小学校	216	24	240	10
11	四季が丘小学校	230	23	253	11
小学校計		4,282	365	4,647	165
1	廿日市中学校	559	40	599	16
2	七尾中学校	392	34	426	13
3	阿品台中学校	354	27	381	11
4	野坂中学校	417	31	448	13
5	四季が丘中学校	224	24	248	8
中学校計		1,946	156	2,102	61
学校給食センター			45	45	2
総計		6,228	566	6,794	228

8 給食実施日数

年間給食実施予定日数 192日 (令和8年度)

区分	1学期				2学期				3学期		
	4	5	6	7	9	10	11	12	1	2	3
実施日数	14	18	22	12	19	21	19	16	16	18	17
開始日	4月10日				9月1日				1月7日		
終了日	7月16日				12月22日				3月24日		

9 食材の提供

給食に使用する食材は市が提供するものとし、市から提供されたもの以外は給食に使用してはならない。

10 関係法令等の遵守

学校給食法(昭和29年法律第160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)等の関係法令その他関連法規及び関連要綱等を遵守する。

11 食育の協力

事業者は、市が行う食の指導が食育推進の役割を担うことを理解し、受配校等への食育活動等に協力するものとする。

12 立入検査等の協力

事業者は、保健所や市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。
また、施設見学者等への対応についても、市に協力する。

13 業務に関する協議

事業者は、業務に関する協議を市と定期的実施する。

■ 実施体制

1 業務従事者

事業者は、学校給食に関する業務であることを考慮し、業務に従事する者として、次の調理責任者等を配置する。なお、事業者は、業務上支障のない範囲内において、本市内の住民を優先的に採用するよう配慮するものとする。

(1) 調理責任者

学校給食調理等業務全般を統括して処理を行う常勤かつ専任の調理責任者を1人配置する。

調理責任者は、管理栄養士、栄養士(注1)又は調理師(注2)のいずれかの資格を取得後、常勤で1日750食以上の学校給食調理施設で5年以上の常勤の経験を有する者とする。

(2) 副調理責任者

調理責任者に事故があるとき、又は欠けたときその職務を代行する常勤かつ専任の副調理責任者を1人以上配置する。副調理責任者は、管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を取得後、常勤で1日750食以上の学校給食調理施設で3年以上の常勤の経験を有する者とする。

(3) 食品衛生責任者

食品衛生責任者とは、食品衛生法に基づく営業の基準等に関する条例(平成12年広島県条例第11号)に規定する「食品衛生責任者」をいい、管理栄養士又は栄養士の有資格者で常勤かつ専任の者とする。

なお、各々の業務の遂行に支障がないことを前提として、調理責任者が兼任することも可とする。

(4) アレルギー対応食調理責任者

調理等業務のうち、特に食物アレルギー対応に関する業務を指導、管理する。管理栄養士又は栄養士の有資格者で、学校給食業務、病院給食業務又は集団給食施設においてアレルギー対応食の調理業務に2年以上の経験を有する者とする。

なお、各々の業務の遂行に支障がないことを前提として、副調理責任者が兼任することも可とする。

(5) 調理業務従事者

食数等に応じて、調理業務に必要な調理員及び調理補助員を適正に配置する。

調理員は、常勤の調理師等の資格を有する者とし、調理補助員は、原則として調理業務経験者とする。

調理の衛生管理等の担当者は、管理栄養士又は栄養士の資格を有する者とする。

(6) その他の業務従事者

施設の清掃等の担当者を配置することができる。

(注1)「管理栄養士、栄養士」とは、栄養士法(昭和22年法律第245号)第2条に規定する免許を有する者とする。

(注2)「調理師」とは、調理師法(昭和33年法律第147号)第3条に規定する免許を有する者とする。

2 業務従事者の報告

(1) 調理責任者等

調理責任者、副調理責任者、食品衛生責任者及びアレルギー対応食調理責任者を選任したときは、調理責任者等報告書(別記報告様式第1号)を市に提出する。

(2) 調理業務従事者

業務従事者報告書(別記報告様式第2号)を市に提出する。

また、退職及び新規採用等により変更する場合は、業務従事者変更報告書(別記報告様式第3号)を提出する。

3 業務従事者等の研修

事業者は、施設の維持管理、調理、食品の取扱い及び衛生管理等が円滑に行えるよう年間研修実施計画書(別記報告様式第4号)に基づき毎月ごとに研修を行い、研修実施報告書(別記報告様式第5号)を市に提出する。

なお、最初の調理業務開始までに、業務従事者の研修等を完了する。

■ 業務区分

本委託業務における市と事業者の業務区分は、業務区分表(添付資料2)及び次のとおりとする。

1 市が行う業務の範囲

(1) 献立作成等

市は、献立作成し、献立及び食数並びに食器、食缶、食器かご等の種別及び使用数等について、下表のとおり業務内容に応じてそれぞれの提示時期に事業者に提示する。

種 類	提示時期
学校給食実施基本食数・学級数	学校給食開始2週間前の週末
学校給食配送・回収計画	学校給食開始2週間前の週末
学校給食実施学級数(1週間ごと)	該当週の前々週末
学校給食献立予定表(月間)	毎月20日前後(日曜日及び土曜日並びに国民の祝日に関する法律(昭和23年法律178号)に規定する休日の場合は、次の日)
調理業務指示書(1週間ごと)	該当週の2週間前の水曜日

(2) 給食実施食数の緊急指示

市は、学級閉鎖、臨時休校等緊急やむを得ない場合は、前日又は当日に給食実施数の変更又は給食の中止を指示することができる。

(3) 食材の調達及び検収指示

ア 市は、献立及び食数に応じて食材を発注する。

イ 市は、検収簿を作成し、事業者に検収の指示及び確認を行う。検収の結果、事業者から異常等の報告を受けた場合、市は、食材の返品、献立の変更等必要な措置を講じる。

(4) 調理物の完了検査

市は、配缶前に事業者の立会いのもと調理物の味等の確認を行う。この確認により、味等を確定したものとし、その後は、事業者が配缶前に調理物の味等の確認を行うものとする。

(5) 配送・回収指示

市は、配送・回収計画を作成し、年度当初に事業者にも業務内容を提示する。

(6) 施設設備等保守点検維持管理業務

市は、次の施設設備等保守点検を業者に委託する。

- ア 建物機械警備業務
- イ 自家用電気工作物保安管理業務
- ウ 廃水処理設備保守点検業務
- エ 空調設備保守点検業務
- オ 学校給食衛生管理検査業務
- カ 受水槽清掃業務
- キ 廃水処理施設原水槽清掃業務
- ク 消防設備定期点検業務
- ケ 自動ドア保守点検業務
- コ エレベーター保守点検業務
- サ 小荷物専用昇降機保守点検業務

2 事業者が実施する業務の範囲

事業者は、委託業務が教育の一環として行われる学校給食であることを認識し、保健衛生に万全の注意を払い、「学校給食衛生管理基準」、「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び「廿日市学校給食センター調理業務作業及び衛生管理の基準」により業務を実施する。

なお、関係諸法令等の基準を下回らない範囲で業務実施要領を作成・提出し、業務を実施する。

また、毎月業務終了の際には、委託業務完了報告書(別記報告様式第23号)を速やかに市に提出する。

(1) 物資検収、受取り、格納及び管理

ア 事業者は、市が用意した検収簿に基づき検収を実施する。検収の結果、異常等が確認された場合は、速やかに市に報告する。物資納入業者の納品時間等は「廿日市学校給食センター学校給食物資納入要領」に示す。

イ 検収後の物資については、調理工程表により調理する。ただし、翌日以後の使用分については適正な場所に格納し、保管する。

(2) 調理業務

ア 市が提示する「学校給食献立予定表」及び「調理業務指示書」等に基づき、調理作業工程表(別記報告様式第6号)及び調理作業動線図(別記報告様式第7号)を作成し、市の提供する食材を使用して副食を調理する。ただし、給食の内容は、主食、副食及び牛乳であるが、主食(ご飯・パン)及び牛乳は別業者に外部発注し、発注先が直接学校に配送する。

イ 調理後2時間以内に児童生徒等が喫食できるように調理業務を行うように努める。

ウ 調理中は作業工程上の記録を取り、加熱・冷却の時間・温度記録簿(別記報告様式第8号)、調理作業報告書(別記報告様式第9号)及び学校給食日常点検表(別記報告様式第10号)を市に提出する。

エ 原材料及び調理後の食品を保存食として採取し、保存食記録表(別記報告様式第14号)を作成し市に提出する。保存食は定められた期間保管し、保存期間が満了したものは廃棄する。

オ 調理事故又は調理過程で異物混入や不適當な食材を発見した場合は、直ちに調理業務等を停止し、市に報告し、市の指示に従い処理する。処理終了後、速やかに異物混入等報告書(別記報告様式第15号)を市に提出する。

カ アレルギー対応給食提供日は、アレルギー対応(卵除去食)の調理を行う。

(3) 配缶業務

調理した給食を市が指定する学校別、学級別に食缶コンテナに収納し、学校給食搬送業務委託業者の配送車に積み込む。

なお、食器等も同様に食器コンテナに収納し、配送車に積み込む。

(4) 残菜等集積業務

ア 残菜等の集積方法

調理業務に伴うごみや残菜をそれぞれ下表のとおり分別し、所定の場所に置く。

ごみの種類	処理方法
厨芥	下処理室及び調理場において発生した厨芥は袋詰めにし、「プラットホーム(野菜検収室前)」に置く。
残菜	計量し、厨芥処理機で処理し、厨芥脱水機にたまった袋詰め残菜を「残菜処理室」前に置く。
残飯	学校ごとにポリ袋に入れ、計量後、「洗浄室」前に置く。
ダンボール	折りたたみ、整理して指定する場所に置く。
空き瓶	洗浄後、空缶等置場(倉庫)に置く。
その他のごみ	可燃ごみ、不燃ごみに分別し、袋詰めにし、指定する場所に置く。

※廿日市市のごみの出し方(事業系一般廃棄物の分別方法)を厳守すること。

イ 学校から返却された残菜等は、毎日、学校毎に計量し、調理時に計量した供給量と併せて残食記録表(別記報告様式第16号)及び学級ごとの目視による残食記録(別記報告様式第17号)を作成し、市に提出する。

(5) 食器、食缶及び調理機器等の洗浄・消毒保管

ア 学校から返却された食器類、食器かご、食缶、スプーン、汁杓子等を分別して洗浄し、各指定の消毒保管庫・殺菌庫(添付資料3)への格納作業を行う。

食器等は丁寧に扱い、洗浄後は計数の上、学級毎に食器かご等に入れ、専用の消毒保管装置による消毒保管を行う。

アレルギー対応給食用食器は、専用の洗浄機を使用し、専用の消毒保管庫・殺菌庫に保管する。

イ 食器洗浄機等の出口から出た食器等については、汚れの取り残しの有無を確認する。

(6) 施設・設備等の清掃及び日常点検

ア 事業者は作業終了後の前室、検収室、下処理室、調理室等の施設設備及び機器等の清掃及び整理整頓を行う。

また、更衣室、休憩室、廊下、便所、洗濯室等についても、清掃し、清潔に保つ。

イ レクチャールーム、階段、廊下、玄関及び外来者トイレなど、調理関係以外の調理場内施設を定期的に清掃する。

ウ 調理業務に使用した施設及び設備・備品等は、その都度清掃又は洗浄する。また、調理機器等は使用前、使用後に次の点検を実施し、機械器具等点検報告書(別記報告様式第19号)を市に提出する。

- (ア) 床のドライ状況
- (イ) 水道水漏れ状況
- (ウ) 換気・エアコンの作動状況
- (エ) 蒸気圧力計の状況
- (オ) 照明・殺菌灯の状況
- (カ) 各機器のねじ等の状況
- (キ) 切さい機・包丁等の刃の状況
- (ク) 各機器の動作状況
- (ケ) 食器洗浄機等の水温及び洗剤濃度等の状況
- (コ) その他、特別な状況

エ 点検により、修繕等が必要な場合は、事業者の責任において速やかに修理等を行うこと。ただし、床、水道、換気・エアコン、照明等の建築物、建設設備及び付帯施設に係る修繕は市が行うため、事業者は修繕表(別記報告様式第11号)を市に提出すること。

なお、次の修繕等は、事業者が行う。

- (ア) 殺菌庫の殺菌灯の交換
- (イ) 移動台等のキャスターの交換(特殊なものを除く。)
- (ウ) 水道のパッキン・シールの交換
- (エ) 簡単な溶接による修繕
- (オ) 蛍光灯など簡単な機器の部品等の交換

オ 1階玄関を含む出入口等の開錠及び施錠は、事業者が行う。ただし、工事等で事業者の勤務時間外のときは、市が行う。

カ 長期休業中は、長期休業中の業務(添付資料4)の施設・設備の清掃等を行う。

長期休業期間における作業内容等については、長期休業期間における清掃作業等計画書(別記報告様式第18号)を提出し、事前に市と協議する。

(7) 使用物品管理業務

ア 施設内の調理機器等の物品については、善良なる管理者の注意義務をもってその管理に当たる。

イ 物品の管理箇所は、倉庫等を有効に使用し、整理整頓に努める。

ウ 消耗品等の在庫管理を月1回以上行い、消耗品等管理表(別記報告様式第12号)を市に提出する。

(8) 業務従事者の衛生管理業務

ア 健康診断は、労働安全衛生法(昭和47年法律第57号)及びその関連法令を遵守し、年1回以上の定期健康診断を実施し、定期健康診断結果報告書(別記報告様式第21号)を市に提出する。

イ 検便は、赤痢菌、サルモネラ菌、チフス菌、パラチフス菌、腸管出血性大腸菌に係る検査を月2回、また、必要に応じ、ノロウイルスの検査を実施し、腸内細菌検査結果報告書(別記報告様式第22号)を市に提出する。

なお、検査結果が陽性の者は、次回の検査結果が出るまでは、業務内容を制限する。

ウ 業務従事者は、出勤時に業務従事者健康記録表(別記報告様式第20号)を記録し、調理責任者に提出する。また、調理責任者はその記録状況を確認し、市に提出する。

エ 下痢、発熱、腹痛又は嘔吐をしている者、感染のおそれのある疾病に罹患している者等は、調理業務に従事させない。

■ 届出・報告等

1 届出等

事業者は、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、業務開始2週間前までに市に写しを提出する。

2 業務報告書

各業務内容については、下表のとおり報告書を作成し、提出期限までに指定の書式で市に提出する。ただし、個人情報を含むものは、業務従事者の承諾を得て報告する。

業務報告書の提出の根拠となる点検表等は、市が求めるときは速やかに提出する。なお、業務に係る点検表等の文書は、1年間保存する。

報告様式号	種類	提出期限
1	調理責任者等報告書	事業開始2週間前
2	業務従事者報告書	事業開始1週間前
3	業務従事者変更報告書	変更時1週間前
4	年間研修実施計画書	事業開始2週間前
5	研修実施報告書	実施後速やかに
6	調理作業工程表	作業日の5日前と毎日業務終了後
7	調理作業動線図	作業日の5日前と毎日業務終了後
8	加熱・冷却の時間・温度記録簿	毎日業務終了後
9	調理作業報告書	毎日業務終了後
10	学校給食日常点検表	毎日業務終了後
11	修繕表	発生後直ちに
12	消耗品等管理表	毎月末
13	保存食記録表	毎日業務終了後

14	異物混入等報告書	発生後速やかに
15	残食記録表	毎日業務終了後
16	学級ごとの目視による残食記録	市が指定する日業務終了後
17	長期休業期間における清掃作業等計画書	長期休業期間の5日前
18	機械器具等点検報告書	毎日業務終了後
19	業務従事者健康記録表	毎日業務開始前
20	定期健康診断結果報告書	検査結果が出た後速やかに
21	腸内細菌検査結果報告書	検査結果が出た後直ちに
22	委託業務完了報告書	毎月業務終了後速やかに

■ 費用の負担区分

費用の負担区分は、添付資料5、添付資料6及び次のとおりとする。

1 市が負担する費用

調理業務等に要する費用のうち、光熱水費、燃料費、施設の維持管理に要する費用については、市が負担するものとする。ただし、事業者は、光熱水費等の経費節減に努めなければならない。

2 事業者が負担する費用

調理従事者は、当日の給食を食することを認める。その場合の経費は、事業者が負担するものとする。

建築物、建築設備及び付帯施設に係る修繕料は市が負担するが、その原因が事業者の使用過失により生じた場合は、事業者の負担とする。

また、市と共有して使用するものや負担区分が明確でないものは、双方協議の上応分の負担をする。

■ 災害時の対応

1 事業者は、火災その他の災害発生を発見したとき、その危険性があると知ったときは、直ちに市に報告する。また、市の指示に基づいてその被害を最小限に止める措置を行う。

2 事業者は、大規模災害が発生し、近隣避難場所において炊き出し等が必要になった場合は、市と連携し、できる限り協力する。

■ その他

1 事業者は、労働安全衛生法に基づき、衛生委員会を設置し、労働災害防止の取組を行う。

2 事業者は、市が「廿日市学校給食センター消防計画書」第20条の防災教育及び訓練を実施するときは、参加するものとする。

3 本仕様書に定めのない事項は、市と事業者が協議して決定する。

(添付資料1)

設備・機器等一覧

(令和8年5月時点)

番号	枝番	室名	品名	型式等	メーカー等	台数
1	1	一般・魚肉検収室	消毒保管庫(D-4)	HEK-11S(改)	タニコー	1
1	2	一般・魚肉検収室	消毒保管庫(E-1・2)	HSC-22S	タニコー	2
1	3	一般・魚肉検収室	器具用カート	1250*880*(1700)		不明
1	4	一般・魚肉検収室	魚肉用冷凍庫	3RF-F1583SA	パナソニック	1
1	5	一般・魚肉検収室	移動台	600*600*720		1
1	6	一般・魚肉検収室	移動台	1500*750*650		2
1	7	一般・魚肉検収室	移動台	1500*750*1180		1
1	8	一般・魚肉検収室	移動台	1800*600*1270		1
1	9	一般・魚肉検収室	移動台	2000*700*900		2
1	10	一般・魚肉検収室	移動台	2100*500*1050		不明
1	11	野菜検収室	水切台付1槽シンク	1500*750*850		不明
1	12	野菜検収室	移動台	1200*600*750		2
1	13	野菜検収室	消毒保管庫(D-1~3)	HSC-11S	タニコー	3
1	14	野菜検収室	包丁・まな板殺菌庫	TNS-60SF(改)	タニコー	1
1	15	野菜検収室	ドライ対応型球根皮剥機	P-83D	アイホー	2
1	16	野菜検収室	1槽シンク	600*750*850		1
1	17	野菜検収室	検食用冷凍庫	SRF-LV1263	パナソニック	1
1	18	野菜検収室	キャビネット引き出し付作業台	1200*750*850		1
1	19	野菜検収室	移動台	2100*500*1000		9
1	20	野菜検収室	移動台	600*600*600		2
1	21	検収室	器具用カート	1250*880*(1700)		5
1	22	検収室	移動台	600*600*720		6
1	23	検収室	CSシーラー	CS-200 II		1
2	1	野菜下処理室	L型運搬車	1500*750*850		6
2	2	野菜下処理室	L型運搬車	1500*750*850		2
2	3	野菜下処理室	器具消毒保管庫	HE-40BS(改)	タニコー	1
2	4	野菜下処理室	包丁・まな板保管庫	HE-20AS(改)	タニコー	1
2	5	野菜下処理室	作業台	900*900*850		6
2	6	野菜下処理室	下処理シンク(3槽)	2400*900*850		4
2	7	野菜下処理室	作業台	900*900*600		6
2	8	野菜下処理室	下処理シンク(4槽)	3600*900*850		2
2	9	野菜下処理室	ドライ用直線型ローラコンベア	1000*600*600		6
3	1	食品庫	シェルフ	1220*610*1625		不明
3	2	食品庫	トップトラック	4260*1220*1590	エレクター	1
3	3	食品庫	移動台	1200*600*850		3
3	4	食品庫	プレハブ冷蔵庫2		朝日工業社	1
3	5	食品庫	キャビネット引き出し付作業台	1500*750*850		1
3	6	食品庫	移動台	1200*600*1200		4
3	7	食品庫	移動台	1200*750*850		1
3	8	食品庫	移動台	1200*600*850		不明

(添付資料1)

設備・機器等一覧

(令和8年5月時点)

番号	枝番	室名	品名	型式等	メーカー等	台数
3	9	食品庫	移動台	1900*500*600		1
3	10	食品庫	L型運搬車	1500*750*850		2
3	11	食品庫	L型運搬車	1500*750*850		6
4	1	魚肉下処理室	プレハブ冷蔵庫1		朝日工業社	1
4	2	魚肉下処理室	L型運搬車	950*600*900		1
4	3	魚肉下処理室	移動台	1200*750*850		2
4	4	魚肉下処理室	移動台	1200*600*850		1
4	5	魚肉下処理室	器具消毒保管庫	HE-30BS(改)	タニコー	1
4	6	魚肉下処理室	2槽シンク	1500*750*850		1
4	7	魚肉下処理室	パススルー冷蔵庫	SRR-EVP1581	三洋・他	3
4	8	魚肉下処理室	移動台	1500*600*1400		1
4	9	魚肉下処理室	移動台	1900*490*950		2
4	10	魚肉下処理室	移動台	1200*600*1200		1
5	1	調味料仕分け室	器具消毒保管庫	HE-40BS(改)	タニコー	1
5	2	調味料仕分け室	高速度ミキサー	MX-46D	アイホー	1
5	3	調味料仕分け室	水切台付1槽シンク	1500*750*850		1
5	4	調味料仕分け室	移動台	1200*750*850		2
5	5	調味料仕分け室	シェルフ	1200*600*1930		1
6	1	カート器具洗浄室1	3槽シンク	2400*800*850		1
6	2	カート器具洗浄室1	作業台	900*600*725		1
7	1	切さい室	ドライ用直線型ローラコンベア	1500*600*600		4
7	2	切さい室	移動台	900*750*600		5
7	3	切さい室	マイコンスライサー	MSI-04	中西製作所	6
7	4	切さい室	移動式スライサー置台	1900*900*600		6
7	5	切さい室	サイノ目切機	CBM-40-H	日本調理機	1
7	6	切さい室	移動式サイノ目切り機置台	1500*900*600		1
7	7	切さい室	移動台	1200*900*600		1
7	8	切さい室	電動缶切機	K-1000	イシダ厨機	2
7	9	切さい室	缶切機移動台	1500*600*600	タニコー	1
7	10	切さい室	移動式野菜調理機置台	1500*900*600		不明
7	11	切さい室	移動台	1200*900*600		1
7	12	切さい室	L型運搬車	950*700*900		2
7	13	切さい室	移動台	1500*750*650		1
7	14	切さい室	3槽シンク	2400*800*850		1
7	15	切さい室	移動台	1200*750*850		1
7	16	切さい室	プレート殺菌庫	TNS-85SF(改)	タニコー	3
7	17	切さい室	フードプロセッサー	DLC-NXJ2PS	クイジナート	2
7	18	切さい室	りんご切り機	ポンコ20S	イシダ厨機	2
7	19	切さい室	フードプロセッサー	MK-K60P	パナソニック	2
7	20	切さい室	移動台(3段)	1200*600*1200		3

(添付資料1)

設備・機器等一覧

(令和8年5月時点)

番号	枝番	室名	品名	型式等	メーカー等	台数
7	21	切さい室	移動台(4段)	1400*750*1320		2
7	22	切さい室	移動台	1200*600*850		1
8	1	和え物室	パレット	1200*750*900		2
8	2	和え物室	冷凍庫	SPF-1883B	パナソニック	1
8	3	和え物室	冷凍庫	SRF-F1283SA	パナソニック	1
8	4	和え物室	蓄冷剤凍結庫	HF-75LZ3-CS	ホシザキ	2
8	5	和え物室	蓄冷剤凍結庫	BYF-KBF783	パナソニック	2
8	6	和え物室	トラックイン消毒保管庫(C-1~4)	HSC-22S(改)	タニコー	2
8	7	和え物室	移動台	1200*600*850		1
8	8	和え物室	移動台	1800*680*600		2
8	9	和え物室	移動台	1050*730*600		2
8	10	和え物室	移動台	900*600*630		2
8	11	和え物室	移動台	600*600*700		2
8	12	和え物室	L型台車	950*700*900		2
8	13	和え物室	カートイン消毒保管庫	HEK-11S(改)	タニコー	6
8	14	和え物室		2100*750*850		不明
8	15	和え物室	薬液ディスペンサー	UD-7500	サラヤ	4
8	16	和え物前室	ライスボイラー	RHST-F310	服部工業	2
8	17	和え物前室	スチームコンベクションオーブン	TSCO-20DG	タニコー	1
8	18	和え物前室	真空冷却機	CM-150SDM	ミウラ	2
8	19	和え物前室	高速度ミキサー	MX-46D	アイホー	1
8	20	和え物前室	移動台	1500*700*600		2
8	21	和え物前室	冷却台			4
8	22	和え物前室	スチコン用台			2
8	23	和え物室・和え物前室	移動台	2300*960*800		不明
8	24	和え物前室2	移動台	1500*750*850		1
8	25	和え物前室2	L型台車	950*700*900		1
8	26	和え物前室2	プレハブ冷蔵庫3		朝日工業社	1
8	27	和え物前室2	棚[冷蔵庫3]	1800*600*1300		不明
8	28	和え物前室2	移動台(3段)[冷蔵庫3]	1200*600*1200		6
8	29	和え物前室2	薬液ディスペンサー	UD-7500	サラヤ	2
9	1	調理室	移動式パンラック	1400*750*1320		7
9	2	調理室	ライスボイラー	RHST-400	服部工業	9
9	3	調理室	移動台	1500*750*650		4
9	4	調理室	移動台	1300*750*600		8
9	5	調理室	3槽シンク	2400*800*850		1
10	1	焼物・揚物室	移動台	1200*750*850		4
10	2	焼物・揚物室	投入コンベア	1550*920*950	アサヒ装設	1
10	3	焼物・揚物室	連続フライヤー	DNC-700-840-X(OMC)	アサヒ装設	1
10	4	焼物・揚物室	油きりコンベア	2045*1000*800	アサヒ装設	1

(添付資料1)

設備・機器等一覧

(令和8年5月時点)

番号	枝番	室名	品名	型式等	メーカー等	台数
10	5	焼物・揚物室	移動台	1800*600*850		2
10	6	焼物・揚物室	連続焼物機	IMPM-90BS-X	アサヒ装設	1
10	7	焼物・揚物室	リターンコンベア	10000*530*905	アサヒ装設	1
10	8	焼物・揚物室	器具消毒保管庫	HE-40BS(改)	タニコー	1
10	9	焼物・揚物室	3槽シンク	2700*750*850		1
10	10	焼物・揚物室	ライスボイラー	RHST-310	服部工業	1
10	11	焼物・揚物室	沈殿冷却タンク	SIC-800-X	アサヒ装設	1
10	12	焼物・揚物室	オイルミストキャッチャー	OMC-3090W-SH	アサヒ装設	2
10	13	焼物・揚物室	移動台	900*600*650		2
10	14	焼物・揚物室	作業台	900*600*750		2
10	15	焼物・揚物室	油受け台	600*450*850		1
10	16	焼物・揚物室	移動台	1500*750*850		3
10	17	焼物・揚物室	移動台	2300*950*800		1
10	18	焼物・揚物室	移動台	1500*750*750		1
10	19	焼物・揚物室	移動台	1800*900*750		1
10	20	焼物・揚物室	移動台	1500*500*600		1
10	21	焼物・揚物室	移動台	1800*500*600		1
10	22	焼物・揚物室	L型運搬車	950*700*900		7
10	23	焼物・揚物室	計り置台	950*650*900		2
10	24	焼物・揚物室	計り置台	950*650*900		1
10	25	焼物・揚物室	移動台	600*600*700		2
10	26	焼物・揚物室	移動台	750*600*600		2
11	1	カート洗浄室2	3槽シンク	2400*900*850		1
11	2	カート洗浄室2	器具消毒保管庫	HE-30BW(改)	タニコー	1
11	3	カート洗浄室2	器具消毒保管庫	HE-40BW(改)	タニコー	1
12	1	洗浄室	コンテナ運搬コンベヤ	18920*2060*800		1
12	2	洗浄室	連続式コンテナ洗浄機	TCW-12-HK	タニコー	1
12	3	洗浄室	自動食器浸漬槽	WPS-3150特	アイホー	2
12	4	洗浄室	ドライ用直線型ローラコンベヤ	3900*300*580		2
12	5	洗浄室	ブリッジテーブル	700*500*600		不明
12	6	洗浄室	自動食器供給装置	WDF-41特	アイホー	2
12	7	洗浄室	システム食器・トレイ洗浄機	WSK-470特	アイホー	2
12	8	洗浄室	自動食器整理装置	WDS-400特	アイホー	2
12	9	洗浄室	ドライ用直線型ローラコンベヤ	3900*300*600		2
12	10	洗浄室	残菜計量器	IZ-7000	イシダ	1
12	11	洗浄室	食缶前処理機	TPW-3R	タニコー	1
12	12	洗浄室	システム食缶洗浄機	TKC4-70R	タニコー	1
12	13	洗浄室	受け台	1320*1200*800		1
12	14	洗浄室	3槽シンク	2400*800*850		1
12	15	洗浄室	作業台	1200*800*850		不明

(添付資料1)

設備・機器等一覧

(令和8年5月時点)

番号	枝番	室名	品名	型式等	メーカー等	台数
12	16	洗浄室	超音波洗浄機	UC-903N	TOCHO	1
12	17	洗浄室	ウォーターターラー	WP-52A2	三菱	1
12	18	洗浄室	1槽シンク	900*750*850		1
12	19	洗浄室	移動台	1500*1000*450		2
12	20	洗浄室	移動台	2000*1000*450		1
12	21	洗浄室	移動台	1900*500*450		2
12	22	洗浄室	移動台	1900*500*450		1
12	23	洗浄室	移動台	2100*600*600		1
12	24	洗浄室	移動台	700*400*350		1
12	25	洗浄室	移動台	1300*300*450		1
12	26	洗浄室	移動台	440*300*450		1
12	27	洗浄室	シンク	800*800*800		1
12	28	洗浄室	作業台	1400*500*350		2
12	29	洗浄室	作業台	900*600*650		不明
12	30	洗浄室	移動台	1100*600*850		不明
12	31	洗浄室	L型運搬車	950*700*900		不明
12	32	洗浄室	移動台	900*600*650		2
12	33	洗浄室	移動台	1500*750*650		不明
12	34	洗浄室	移動台	1200*900*600		1
12	35	洗浄室	移動台	1200*600*850		1
12	36	洗浄室	高圧高温洗浄機	HDS 8/14C	ケルヒヤー	故障
12	37	洗浄室	工業用扇風機	YK-SA451	ヤマゼン	2
12	38	洗浄室	工業用扇風機	YS-455T	ユアサ	1
12	39	洗浄室	ポリシャ	CP-14	コンドル	2
13	1	コンテナ室	天井吊り下げ式コンテナ消毒装置	ISVC-IS	日本調理機	48
13	2	コンテナ室	コンテナ消毒コンテナ		日本調理機	48
13	3	コンテナ室	食缶コンテナ		タニコー	48
13	4	コンテナ室	食器コンテナ	ISVC-IS	日本調理機	45
13	5	コンテナ室	トラックイン消毒保管庫(A-1,B-13)	HSC-11W	タニコー	2
13	6	コンテナ室	トラックイン消毒保管庫(A-2~5、B-1~12)	HSC-22W	タニコー	8
13	7	コンテナ室	食器消毒保管庫	HE-30S	タニコー	1
13	8	コンテナ室	食缶用カート	1200*800*1700		18
13	9	コンテナ室	カートイン消毒保管庫	HEK-21S(改)	タニコー	1
14	1	残菜処理室	厨芥脱水機	YS-1500R	フロムシステムダイレクト	1
14	2	残菜処理室	ポリバケツ交換機		フロムシステムダイレクト	1
15	1	廊下2	調理靴用クリーンキャビネット	SOC-1200H	アルファ	1
16	1	油庫	新油タンク	ST-1900	アサヒ装設	1
16	2	油庫	廃油タンク	ST-1900	アサヒ装設	1
17	1	野菜屑置場	シェルフ	1200*610*1625		1
18	1	前室1	洗濯機	AW-5G2	東芝	1

(添付資料1)

設備・機器等一覧

(令和8年5月時点)

番号	枝番	室名	品名	型式等	メーカー等	台数
18	2	前室1	乾燥機	DE-N5AX	日立	1
19	1	倉庫1	バキュームクリーナー	CVC-107	コンドル	1
20	1	倉庫2	電動サンダー	PEX260AE	ボッシュ	2
20	2	倉庫3	溶接機	SIM-80	SUZUKID	1
21	1	1F洗濯室	洗濯機	NW-50A	日立	1
21	2	1F洗濯室	洗濯機	NA-FR80S3	パナソニック	1
21	3	1F洗濯室	乾燥機	DR-D50M	三菱	2
22	1	2F洗濯室	洗濯機	NA-FA8H2	パナソニック	1
22	2	2F洗濯室	洗濯機	NA-FA8H5	パナソニック	1
22	3	2F洗濯室	乾燥機	SCD-3160E	三洋	1
22	4	2F洗濯室	充電式クリーナー	CL182FD	マキタ	2
22	5	2F洗濯室	乾燥機	NH-D503	パナソニック	3
22	6	2F洗濯室	洗濯機	AW-10SD7(W)	東芝	1
22	7	2F男性・女性休憩室	掃除機	EC-CT12	シャープ	1
23	1	アレルギー室	包丁まな板殺菌庫	SC-84SHD	ニチワ	1
23	2	アレルギー室	消毒保管機	ISC-W20JW-EF	日本調理機	1
23	2	アレルギー室	食器消毒保管庫	NHE-30BS	タニコー	1
23	3	アレルギー室	冷蔵庫	HR-90A-ML	ホシザキ	1
23	4	アレルギー室	1槽シンク	750*750*850		1
23	5	アレルギー室	作業台	750*750*850		不明
23	6	アレルギー室	IHロー調理機	MIR-5LBD-NSP		1
23	7	アレルギー室	IH調理機	MIR-1055TB-N		1
23	8	アレルギー室	移動台	1500*900*850		不明
23	9	アレルギー室	移動台	900*750*850		2
23	10	アレルギー室	移動台	1200*750*850		4
23	11	アレルギー室・洗浄室	食器洗浄機	ND-8TE		各1

※12-17(ウォータークーラー)、13-7(食器消毒保管庫)、(20-2(溶接機)、22-3(乾燥機)は除外する。

※令和8年5月時点の状況であり、変動することがある。

※設備・機器等は、使用年数の経過により、品質にばらつきがある。

(添付資料1)

設備・機器等一覧(2)

(令和8年5月時点)

番号	枝番	室名	機器名	品名	個数
1	1	一般・魚肉検収室	蒸気式消毒保管庫内(E-1)	魚肉バット	14
1	2	一般・魚肉検収室	蒸気式消毒保管庫内(E-1)	バケツ	35
1	3	一般・魚肉検収室	蒸気式消毒保管庫内(E-1)	バケツふた	35
1	4	一般・魚肉検収室	蒸気式消毒保管庫内(E-1)	魚肉バット(小)	5
1	5	一般・魚肉検収室	蒸気式消毒保管庫内(E-1)	魚肉バットふた(小)	4
1	6	一般・魚肉検収室	蒸気式消毒保管庫内(E-2)	ピンクプラスチック	26
1	7	一般・魚肉検収室	蒸気式消毒保管庫内(E-2)	ボウル(魚肉室用)	9
1	8	一般・魚肉検収室	蒸気式消毒保管庫内(E-2)	タライ(魚肉室用)	6
1	9	一般・魚肉検収室	蒸気式消毒保管庫内(E-2)	いかえび用ピンクザル	7
1	10	一般・魚肉検収室	蒸気式消毒保管庫内(E-2)	清掃道具(魚肉室用)	1セット
2	1	野菜検収室	蒸気式消毒保管庫内(D-1)	緑ザル	20
2	2	野菜検収室	蒸気式消毒保管庫内(D-1)	緑プラスチック	34
2	3	野菜検収室	蒸気式消毒保管庫内(D-2)	青プラスチック	72
2	4	野菜検収室	蒸気式消毒保管庫内(D-3)	アイポリープラスチック	28
2	5	野菜検収室	蒸気式消毒保管庫内(D-3)	青プラスチック	7
2	6	野菜検収室	蒸気式消毒保管庫内(D-3)	タライ	14
2	7	野菜検収室	蒸気式消毒保管庫内(D-3)	青ザル小(深め)	12
2	8	野菜検収室	蒸気式消毒保管庫内(D-4)	異物確認用バット	11
2	9	野菜検収室	蒸気式消毒保管庫内(D-4)	野菜専用スポンジ	12
2	10	野菜検収室	蒸気式消毒保管庫内(D-4)	果物専用スポンジ	
2	11	野菜検収室	蒸気式消毒保管庫内(D-4)	番号札	225
2	12	野菜検収室	蒸気式消毒保管庫内(D-4)	まな板用土台	8
2	13	野菜検収室	蒸気式消毒保管庫内(D-4)	滑り止めシート	11
2	14	野菜検収室	蒸気式消毒保管庫内(D-4)	タライ(ひじき用)	3
2	15	野菜検収室	蒸気式消毒保管庫内(D-4)	ダミーカゴ	8
3	1	野菜下処理室	蒸気式消毒保管庫内(下処理室①)	アイポリープラスチック	12
3	2	野菜下処理室	蒸気式消毒保管庫内(下処理室①)	青プラスチック	12
3	3	野菜下処理室	蒸気式消毒保管庫内(下処理室②)	1番目水槽用青ザル	5
3	4	野菜下処理室	蒸気式消毒保管庫内(下処理室②)	ダミーカゴ	20
3	5	野菜下処理室	蒸気式消毒保管庫内(下処理室②)	アルミボール	22
3	6	野菜下処理室	蒸気式消毒保管庫内(下処理室②)	ステンボール	14
3	7	野菜下処理室	蒸気式消毒保管庫内(下処理室②)	青ザル大	4
3	8	野菜下処理室	蒸気式消毒保管庫内(下処理室②)	洗面器	5
3	9	野菜下処理室	蒸気式消毒保管庫内(下処理室②)	すくい網(ひじき用)	5
3	10	野菜下処理室	蒸気式消毒保管庫内(下処理室②)	タライ(ひじき用)	1
3	11	野菜下処理室	蒸気式消毒保管庫内	包丁(小)	16
3	12	野菜下処理室	蒸気式消毒保管庫内	包丁(魚肉用)	1
3	13	野菜下処理室	蒸気式消毒保管庫内	包丁(検食)	1
3	14	野菜下処理室	蒸気式消毒保管庫内	包丁(小)予備	5
3	15	野菜下処理室	蒸気式消毒保管庫内	包丁(大)	3
3	16	野菜下処理室	蒸気式消毒保管庫内	ペティナイフ	7
3	17	野菜下処理室	蒸気式消毒保管庫内	まな板	14
3	18	野菜下処理室	蒸気式消毒保管庫内	ピーラー(黄色)	10
3	19	野菜下処理室	蒸気式消毒保管庫内	ピーラー(緑色)	10

(添付資料1)

設備・機器等一覧(2)

(令和8年5月時点)

番号	枝番	室名	機器名	品名	個数
3	20	野菜下処理室	蒸気式消毒保管庫内	ピーラー(赤色)	10
3	21	野菜下処理室	蒸気式消毒保管庫内	くりぬき	7
3	22	野菜下処理室	蒸気式消毒保管庫内	スプーン	5
3	23	野菜下処理室	蒸気式消毒保管庫内	たわし(緑)	5
3	24	野菜下処理室	蒸気式消毒保管庫内	たわし(黄)	5
3	25	野菜下処理室	蒸気式消毒保管庫内	ひじき用	4
3	26	野菜下処理室	蒸気式消毒保管庫内	はさみ	4
4	1	魚肉下処理室	魚肉下処理室1	はさみ	2
4	2	魚肉下処理室	魚肉下処理室1	魚肉バットふた(大)	34
4	3	魚肉下処理室	魚肉下処理室1	魚肉下処理用漉し器	3
5	1	調味料仕分室	電気式消毒保管庫	大ボウル	44
5	2	調味料仕分室	電気式消毒保管庫	検食用バット	2
5	3	調味料仕分室	電気式消毒保管庫	漉し器・ザル類	9
5	4	調味料仕分室	電気式消毒保管庫	ピーター	3
5	5	調味料仕分室	電気式消毒保管庫	しゃもじ	5
5	6	調味料仕分室	電気式消毒保管庫	バケツ	10
5	7	調味料仕分室	電気式消毒保管庫	ステンボウル	52
5	8	調味料仕分室	電気式消毒保管庫	アルミボウル	40
5	9	調味料仕分室	電気式消毒保管庫	おわん	108
5	10	調味料仕分室	電気式消毒保管庫	中ボウル	41
5	11	調味料仕分室	電気式消毒保管庫	バケツ	20
6	1	カート器具洗浄室・切さい室	電気式消毒保管庫	青プラスチック	40
6	2	カート器具洗浄室・切さい室	電気式消毒保管庫	ユニバーサル円盤1・2・3・6	8
6	3	カート器具洗浄室・切さい室	電気式消毒保管庫	一番下青プラ	8
6	4	カート器具洗浄室・切さい室	電気式消毒保管庫	大ボウル(白)	19
6	5	カート器具洗浄室・切さい室	電気式消毒保管庫	調味ふた大	30
6	6	カート器具洗浄室・切さい室	電気式消毒保管庫	調味ふた小	30
6	7	カート器具洗浄室・切さい室	電気式消毒保管庫	番号札	477
6	8	カート器具洗浄室・切さい室	電気式消毒保管庫	ストレーナー	2
6	9	カート器具洗浄室・切さい室	電気式消毒保管庫	バケツ	30
6	10	カート器具洗浄室・切さい室	電気式消毒保管庫	バケツのふた	72
6	11	カート器具洗浄室・切さい室	電気式消毒保管庫	まな板用土台大	1
6	12	カート器具洗浄室・切さい室	電気式消毒保管庫	まな板用土台小	4
6	13	カート器具洗浄室・切さい室	電気式消毒保管庫	滑り止めシート	5
6	14	カート器具洗浄室・切さい室	電気式消毒保管庫	おわん(検食)	30
7	1	切さい室	紫外線殺菌保管庫(A)	まな板	4
7	2	切さい室	紫外線殺菌保管庫(A)	包丁A野菜用	7
7	3	切さい室	紫外線殺菌保管庫(B)	フードプロセッサー大①	1
7	4	切さい室	紫外線殺菌保管庫(B)	包丁Bフルーツ用	5
7	5	切さい室	紫外線殺菌保管庫(B)	包丁大	5
7	6	切さい室	紫外線殺菌保管庫(B)	ささがきホッパー	1
7	7	切さい室	紫外線殺菌保管庫(B)	二枚刃 ①②③④⑤	5
7	8	切さい室	紫外線殺菌保管庫(B)	三枚刃—ネギ用	
7	9	切さい室	紫外線殺菌保管庫(B)	清掃用まな板	4

(添付資料1)

設備・機器等一覧(2)

(令和8年5月時点)

番号	枝番	室名	機器名	品名	個数
7	10	切さい室	紫外線殺菌保管庫(B)	まな板Bフルーツ用	3
7	11	切さい室	紫外線殺菌保管庫(C)	釜用ものさし	3
7	12	切さい室	紫外線殺菌保管庫(C)	7番切裁機部品	1セット
7	13	切さい室	紫外線殺菌保管庫(C)	ゴムベラ	5
7	14	切さい室	紫外線殺菌保管庫(C)	ゴムベラ大	2
7	15	切さい室	紫外線殺菌保管庫(C)	サイの目刃取り外しフック	2組
7	16	切さい室	紫外線殺菌保管庫(C)	大角	1
7	17	切さい室	紫外線殺菌保管庫(C)	小角	1
7	18	切さい室	紫外線殺菌保管庫(C)	フードプロセッサー大②	1
7	19	切さい室	紫外線殺菌保管庫(C)	フードプロセッサー小①②	各1
7	20	切さい室	紫外線殺菌保管庫(C)	包丁C加工品用	8
7	21	切さい室	紫外線殺菌保管庫(C)	ペティナイフ	6
7	22	切さい室	紫外線殺菌保管庫(C)	まな板C加工品用	4
8	1	和え物室・調理室	蒸気式消毒保管庫(C-1)	黄プラスチック	36
8	2	和え物室・調理室	蒸気式消毒保管庫(C-1~4)	和え物食缶のフタ	226
8	3	和え物室・調理室	蒸気式消毒保管庫(C-1~4)	和え物食缶	226
8	4	和え物室・調理室	蒸気式消毒保管庫(C-2)	スチーム用トレイ	39
8	5	和え物室・調理室	蒸気式消毒保管庫(C-2)	パンチザル	8
8	6	和え物室・調理室	蒸気式消毒保管庫(C-2)	すくい網大	4
8	7	和え物室・調理室	蒸気式消毒保管庫(C-2)	すくい網小	2
8	8	和え物室・調理室	蒸気式消毒保管庫(C-2)	大ボウルふた	9
8	9	和え物室・調理室	蒸気式消毒保管庫(C-2)	グレースパテラ	2
8	10	和え物室・調理室	蒸気式消毒保管庫(C-2)	はさみ	3
8	11	和え物室・調理室	蒸気式消毒保管庫(C-2)	ストレーナー唐辛子油用	1
8	12	和え物室・調理室	蒸気式消毒保管庫(C-3)	タライ(中)	15
8	13	和え物室・調理室	蒸気式消毒保管庫(C-3)	スパテラたて(筒)	9
8	14	和え物室・調理室	蒸気式消毒保管庫(C-4)	杓(短)	4
8	15	和え物室・調理室	蒸気式消毒保管庫(C-4)	杓(長)	2
8	16	和え物室・調理室	蒸気式消毒保管庫(C-4)	スパテラ	14
8	17	和え物室・調理室	蒸気式消毒保管庫(C-4)	ピーター(短)	8
8	18	和え物室・調理室	蒸気式消毒保管庫(C-4)	ピーター(長)	9
8	19	和え物室・調理室	蒸気式消毒保管庫(C-4)	おたま	1
8	20	和え物室・調理室	蒸気式消毒保管庫(C-4)	釜のパッキン	12
9	1	和え物室	電気式消毒保管庫(C-3)	黄ザル(大)	18
9	2	和え物室	電気式消毒保管庫(C-3)	和え物用パレット	1
9	3	和え物室	電気式消毒保管庫(C-4)	黄ザル(小)	10
9	4	和え物室	電気式消毒保管庫(C-4)	黄ザル(中)	10
9	5	和え物室	電気式消毒保管庫(C-4)	和え物用パレット	1
9	6	和え物室	紫外線殺菌保管庫	パレット栓消毒容器	1
9	7	和え物室	紫外線殺菌保管庫	和え物用ヘラ	3
9	8	和え物室	紫外線殺菌保管庫	和え物用ワイパー	2
9	9	和え物室	紫外線殺菌保管庫	トング	不明
9	10	和え物室	紫外線殺菌保管庫	和え物用配食杓	2
9	11	和え物室	紫外線殺菌保管庫	和え物用バット	6

(添付資料1)

設備・機器等一覧(2)

(令和8年5月時点)

番号	枝番	室名	機器名	品名	個数
10	1	調理室・コンテナ室	蒸気式消毒保管庫 (B-1、11)	煮物食缶のフタ	226
10	2	調理室・コンテナ室	蒸気式消毒保管庫 (B-1)	パッキン	208
10	3	調理室・コンテナ室	蒸気式消毒保管庫 (B-2)	配食用杓(小2/短4/長4)	10
10	4	調理室・コンテナ室	蒸気式消毒保管庫 (B-2)	配食用ガリ (短2/長4)	6
10	5	調理室・コンテナ室	蒸気式消毒保管庫 (B-2)	スパテラたて (筒)	2
10	6	調理室・コンテナ室	蒸気式消毒保管庫 (B-3~11)	煮物食缶	226
10	7	調理室・コンテナ室	蒸気式消毒保管庫 (B-12)	パンチザル (大)	3
10	8	調理室・コンテナ室	蒸気式消毒保管庫 (B-12)	赤プラスチック	5
10	9	調理室・コンテナ室	蒸気式消毒保管庫 (B-12)	タライ (小)	17
10	10	調理室・コンテナ室	蒸気式消毒保管庫 (B-13)	タライ (小)	34
11	1	焼物・揚物室	電気式消毒保管庫 (焼き物室1)	油かす受け	
11	2	焼物・揚物室	電気式消毒保管庫 (焼き物室1)	ヘラ・スヨツヅ	7
11	3	焼物・揚物室	電気式消毒保管庫 (焼き物室1)	火箸・敷きアミ	各2
11	4	焼物・揚物室	電気式消毒保管庫 (焼き物室1)	揚げ物用バット	
11	5	焼物・揚物室	電気式消毒保管庫 (焼き物室2)	鉄板	68
12	1	焼物・揚物室・コンテナ室	蒸気式消毒保管庫 (A-1~2)	添え野菜食缶	226
12	2	焼物・揚物室・コンテナ室	蒸気式消毒保管庫 (A-2)	添え野菜食缶フタ	226
12	3	焼物・揚物室・コンテナ室	蒸気式消毒保管庫 (A-2)	パンチザル (大)	3
12	4	焼物・揚物室・コンテナ室	蒸気式消毒保管庫 (A-3~5)	天ぶら食缶	226
12	5	焼物・揚物室・コンテナ室	蒸気式消毒保管庫 (A-3~5)	天ぶら食缶ふた・アミ	各226
13	1	コンテナ室	電気式消毒保管庫 (F1)	切りい刃	
13	2	コンテナ室	電気式消毒保管庫 (F1)	青ザル (大)	20
13	3	コンテナ室	電気式消毒保管庫 (F1)	煮物缶のパッキン (予備)	
13	4	コンテナ室	電気式消毒保管庫 (F1)	水色ザル (小)	6
13	5	コンテナ室	食器用コンテナ (天吊式消毒装置用)	椀 (ごはん)	6800
13	6	コンテナ室	食器用コンテナ (天吊式消毒装置用)	椀 (おかず)	6800
13	7	コンテナ室	食器用コンテナ (天吊式消毒装置用)	平皿	6800
13	8	コンテナ室	食器用コンテナ (天吊式消毒装置用)	トレイ	6800
13	9	コンテナ室	食器用コンテナ (天吊式消毒装置用)	食器かご (椀:ごはん)	226
13	10	コンテナ室	食器用コンテナ (天吊式消毒装置用)	食器かご (椀:おかず)	226
13	11	コンテナ室	食器用コンテナ (天吊式消毒装置用)	食器かご (平皿)	226
13	12	コンテナ室	食器用コンテナ (天吊式消毒装置用)	食器かご (トレイ)	226
13	13	コンテナ室	食器用コンテナ (天吊式消毒装置用)	スプーン	6800
13	14	コンテナ室	食器用コンテナ (天吊式消毒装置用)	箸	6800膳
13	15	コンテナ室	食器用コンテナ (天吊式消毒装置用)	箸かご	226
13	16	コンテナ室	食器用コンテナ (天吊式消毒装置用)	しゃもじ	226
13	17	コンテナ室	食器用コンテナ (天吊式消毒装置用)	おたま	226
13	18	コンテナ室	食器用コンテナ (天吊式消毒装置用)	ガリ	226
13	19	コンテナ室	食器用コンテナ (天吊式消毒装置用)	トング	226
13	20	コンテナ室	食器用コンテナ (天吊式消毒装置用)	小おたま	226
13	21	コンテナ室	食器用コンテナ (天吊式消毒装置用)	スプーン (大根おろし用)	226
14	1	アレルギー室	電気式消毒保管庫	アレルギー用調理器具	1式
14	2	アレルギー室	電気式消毒保管庫	アレルギー用食器	37

(添付資料1)

設備・機器等一覧(2)

(令和8年5月時点)

番号	枝番	室名	機器名	品名	個数
----	----	----	-----	----	----

※令和8年5月時点の状況であり、変動することがある。

※設備・機器等は、使用年数の経過により、品質にばらつきがある。

業務区分表

区分	業務内容	市	事業者
給食管理	学校給食運営の総括	○	
	献立作成	○	
	献立表、検収書類等の作成	○	
	給食数等必要な事項の連絡	○	
	給食調理指示書の作成	○	
	給食費管理業務	○	
	調理従事者の個人別健康観察報告書の記入		○
	作業工程表、作業動線図の作成		○
	作業工程表、作業動線図の確認	○	
	食材物資在庫量報告書作成及び保管		○
調理作業	調理業務		○
	調理後の味等の確認	○	○
	配缶業務及びコンテナへの積み込み業務		○
	食器・食缶・調理用器具類等の洗浄・消毒		○
	コンテナの洗浄・消毒		○
	保存食の保存(原材料及び調理済食品)		○
	残食量算出のために特定の食缶毎の計量		○
食材管理	食材の選定及び発注	○	
	食材の検収指示	○	
	食材の検収の実施		○
	食材の納品伝票の受取	○	
	食材の保管・在庫管理		○
廃棄物管理	給食の残食計量等		○
	給食の残食量等の算出	○	
	廃棄物の指定場所への搬出		○
	廃棄物の処理		○
施設等の管理	給食センター敷地・施設正面出入口開錠・施錠	○	○
	上記以外の給食施設の開錠・施錠		○
	厨房設備の点検・管理		○
	厨房設備の保守・維持・修繕		○
	建築物、建築設備及び付帯施設の保守・維持・修繕	○	
	使用物品等の管理		○
業務管理	調理従事者勤務の勤務管理		○
	調理従事者業務分担の決定		○
	調理従事者業務分担の確認	○	
	緊急対応を要する場合の指示	○	
衛生管理	食材の衛生管理		○
	調理従事者の衣服等の清潔保持		○
	学校給食日常点検表の記入・報告		○
	調理従事者の研修		○
	定期健康診断の実施及び報告		○
	定期健康診断の実施の確認	○	
	腸内細菌検査(月2回)の実施及び報告		○
	細菌検査(学期1回)の実施の確認	○	
生産物賠償責任保険及び施設損害責任保険の加入		○	
労働安全衛生	労災事故防止対策		○
	労災保険等の加入		○

長期休業中における業務

項目	内容	備考
施設の清掃等	施設の日頃できない場所の清掃	市が図面で示した場所
	日頃清掃しているところのより徹底した清掃	施設修繕の必要がある場合は、随時市に報告
	清掃道具の点検・補充	
ワックス塗	床洗浄後ワックス塗	市が図面で示した場所
施設の維持管理工事等の協力	施設の維持管理等のための工事・維持管理業務委託等に協力	調理機器の移動等
調理機器等の点検・清掃	新学期当初に異常がないように計画的に点検	
	日頃できない内容の清掃	食器洗浄機の噴水ノズルの洗浄、焼物機のコンベア・オイルミストキャッチャーの洗浄
	各調理機器の付属消耗品確認	
	コンテナの損傷確認、簡単な補修	
調理用消耗品の確認・異物混入対応	プラスチック、ザル等・食缶用保冷剤等の点検後、ささくれ部分はヤスリがけ	補充が必要な場合は、事業者において調達
	ザルの異物混入防止のためのより綿密な点検	
食器等点検・磨き等	学校に配送する消耗品を磨き洗浄と同時に点検	食器、トレイ、食缶、食器・トレイかご、お玉、ガリ、トンダ、スプーン、しゃもじ、箸
研修	衛生管理、調理手順等の課題確認と対応	
年度当初準備	受配校の学級数等変更対応	各種カルテ等の作成

(添付資料5)

費用負担区分

項目	内 容	市	事業者
施設・設備	建築物、建築設備及び付帯施設に係る更新、改修及び修繕、維持管理	○	
	厨房設備の更新、修繕、維持管理		○
修繕費	通常業務により生じた修繕		○
	使用過失により生じた修繕		○
手数料	秤検査料、切さい機刃研磨料等		○
厨房内備品等	コンテナ、移動台、切さい機、消毒保管庫、冷凍庫等		○
受注者用事務室等備品	机、椅子		○
受注者用事務室等業務備品	キャビネット、電話機、パソコン等		○
調理員休憩室・食堂等備品	学校給食用冷凍庫・冷蔵庫、個人ロッカー、喫食用机・椅子		○
調理員休憩室・食堂等業務備品	作業机		○
光熱水費	電気、ガス、上下水道費	○	
各種通信費	委託室事務室の電話・FAX・パソコン等		○
消耗品	【添付資料6】		
食材料	学校給食用食材(保護者負担)	○	
試作用食材費	試作のための食材費	○	
受注者雇用費	人件費、労働保険、社会保険、健康診断、検便、研修、学校給食費等		○
研修費	資料作成等		○
営業許可申請等	営業許可申請・変更届等		○

(添付資料6)

消耗品等の費用負担区分

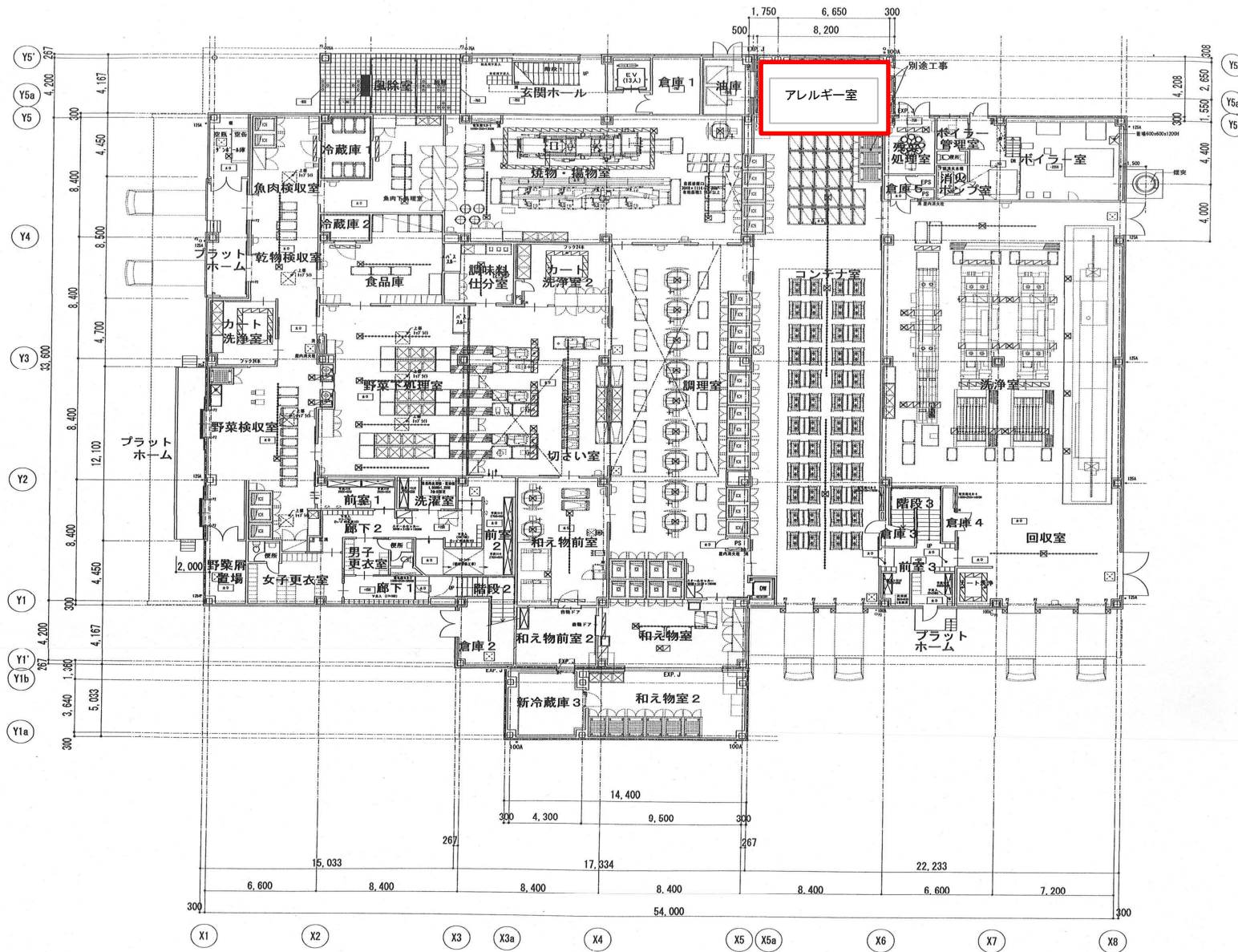
区分	品名	市	事業者
調理道具	まな板、包丁、ピーラー、杓、スパテラ、ざる、プラスチック等		○
調理用品	アルミホイル、耐熱手袋、軍手、ごみ袋等		○
学校配送品	食器、トレイ、食缶、食器かご、箸、箸かご、スプーン、杓子等、食器かご等取付用プレート、食缶等貼り付けテプラテープ等		○
調理用被服等	作業用白衣(上・下衣)、使い捨てマスク、帽子(髪の毛が完全に覆えるもの)、エプロン、シューズ(汚染区域・清潔区域・洗浄室)、上履き、爪ブラシ、使い捨て手袋等		○
衛生用品	ペーパータオル、トイレトペーパー等		○
洗浄・消毒	食器洗浄機等用洗剤、手洗い用せっけん、消毒用アルコール、次亜塩素酸ナトリウム、洗濯せっけん等		○
洗浄用品	スポンジ、たわし、水切りワイパー等		○
清掃用品	ホース、デッキブラシ、ほうき、ちりとり、モップ、バケツ、溝用ブラシ、掃除機用消耗品等		○
事務用品	筆記用具等文房具類・コピー機用消耗品・ファックス用消耗品等		○
ワックス塗用品	ポリシアー用消耗品、ワックス等		○
調理関係事務用品	ホワイトボード用ペン、ホワイトボード用イレーザー、調理カルテ等用紙、カルテ作成用文具等		○
機器等消耗品	ドライバー、ペンライト、潤滑油、延長コード、電池等		○
機器等調整等用品	修繕用シールテープ、溶接用消耗品、シール剤等		○
福利厚生用品	救急用品、茶器・お茶、調理等委託業者用事務室・休憩室内の消耗品等		○

※アレルギー対応に伴う消耗品もこれに準ずる

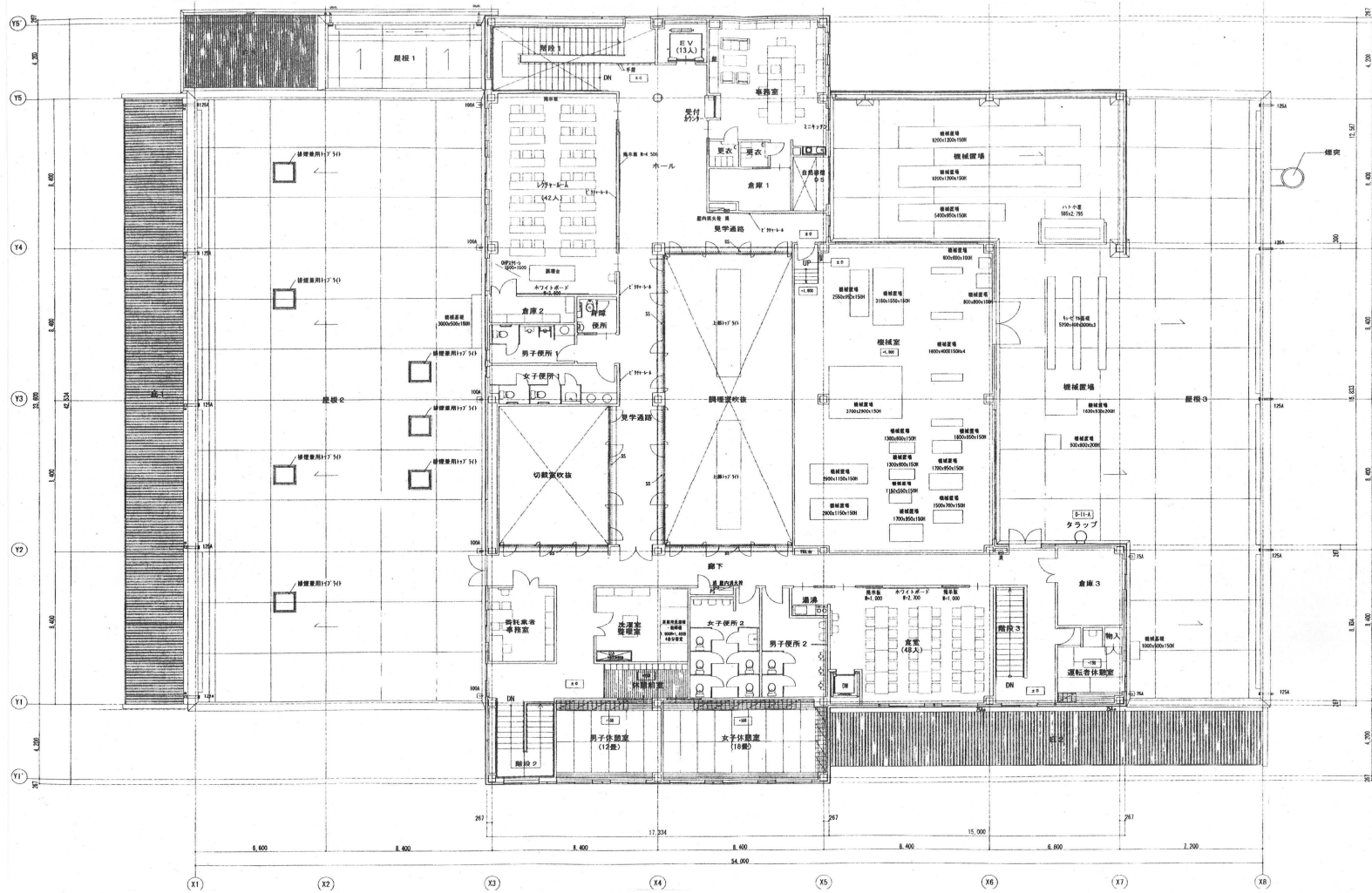
(添付資料7)

1階平面図

コンテナ室の一部アレルギー室へ改修



2階平面図



学校給食調理等業務仕様書 報告様式集

調理責任者等報告書	報告様式第1号
業務従事者報告書	報告様式第2号
業務従事者変更報告書	報告様式第3号
年間研修実施計画書	報告様式第4号
研修実施報告書	報告様式第5号
調理作業工程表	報告様式第6号
調理作業動線図	報告様式第7号
加熱・冷却の時間・温度記録簿	報告様式第8号
調理作業報告書	報告様式第9号
学校給食日常点検表	報告様式第10号
修繕表	報告様式第11号
消耗品等管理表	報告様式第12号
保存食記録表	報告様式第13号
異物混入等報告書	報告様式第14号
残食記録表	報告様式第15号
学級ごとの目視による残食記録	報告様式第16号
長期休業期間における清掃作業等計画書	報告様式第17号
機械器具等点検報告書	報告様式第18号
業務従事者健康記録表	報告様式第19号
定期健康診断結果報告書	報告様式第20号
腸内細菌検査結果報告書	報告様式第21号
委託業務完了報告書	報告様式第22号

調理責任者等報告書

廿日市学校給食センター所長 様

事業者 _____ 印

このことについて、次のとおり報告いたします。

1 調理責任者

氏名 (ふりがな)	年齢	住 所	免許・資格				経験年数	
			管理 栄養士	栄養士	調理師	その他	給食	調理
							年	年

2 副調理責任者

氏名 (ふりがな)	年齢	住 所	免許・資格				経験年数	
			管理 栄養士	栄養士	調理師	その他	給食	調理
							年	年

3 食品衛生責任者

氏名 (ふりがな)	年齢	住 所	免許・資格				経験年数	
			管理 栄養士	栄養士	調理師	その他	給食	調理
							年	年

4 アレルギー対応食調理責任者

氏名 (ふりがな)	年齢	住 所	免許・資格				経験年数	
			管理 栄養士	栄養士	調理師	その他	給食	調理
							年	年

- ※ 業務開始初年度のみ履歴書・免許等を添付提出する。(確認後返却する。)
- ※ 年齢は、4月1日現在を記入する。
- ※ 免許・資格欄には、該当する欄に○印をする。
- ※ 経験年数欄には、学校給食の経験年数、調理業務経験(学校給食を含む。)を記入する。

業務従事者報告書

廿日市学校給食センター所長 様

事業者

印

このことについて、次のとおり報告いたします。

番号	氏名 (ふりがな)	勤務	年齢	住所(市町)	免許・資格				経験年数	
					管理 栄養士	栄養士	調理師	その他	給食	調理
1									年	年
2									年	年
3									年	年
4									年	年
5									年	年
6									年	年
7									年	年
8									年	年
9									年	年
10									年	年
11									年	年
12									年	年
13									年	年
14									年	年
15									年	年
16									年	年
17									年	年
18									年	年

- ※ 「業務体制」及び「緊急連絡体制」を添付する。
- ※ 勤務は、常勤等を記入する。
- ※ 年齢は、4月1日現在を記入する。
- ※ 免許・資格欄には、該当する欄に○印をする。
- ※ 経験年数欄には、学校給食の経験年数、調理業務経験(学校給食を含む。)を記入する。

業務従事者変更報告書

廿日市学校給食センター所長 様

事業者 _____ 印

このことについて、次のとおり報告いたします。

1 調理責任者

変更	氏名 (ふりがな)	勤務	年齢	住所(市町)	免許・資格				経験年数	
					管理 栄養士	栄養士	調理師	その他	給食	調理
変更前									年	年
変更後									年	年

2 副調理責任者

変更	氏名 (ふりがな)	勤務	年齢	住所(市町)	免許・資格				経験年数	
					管理 栄養士	栄養士	調理師	その他	給食	調理
変更前									年	年
変更後									年	年

3 食品衛生責任者

変更	氏名 (ふりがな)	勤務	年齢	住所(市町)	免許・資格				経験年数	
					管理 栄養士	栄養士	調理師	その他	給食	調理
変更前									年	年
変更後									年	年

4 調理業務従事者

変更	氏名 (ふりがな)	勤務	年齢	住所(市町)	免許・資格				経験年数	
					管理 栄養士	栄養士	調理師	その他	給食	調理
変更前									年	年
変更後									年	年
変更前									年	年
変更後									年	年

- ※ 新規者は、履歴書・免許等を添付提出する。(確認後返却する。)
- ※ 新規者は、健康診断書・検便結果を添付提出する。
- ※ 年齢は、報告日現在を記入する。
- ※ 免許・資格欄には、該当する欄に○印をする。
- ※ 経験年数欄には、学校給食の経験年数、調理業務経験(学校給食を含む。)を記入する。

年間研修実施計画書

廿日市学校給食センター所長 様

調理責任者

印

このことについて、次のとおり報告いたします。

月	内 容	ね ら い	備 考
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
1			
2			
3			

年 月 日

研修実施報告書

廿日市学校給食センター所長 様

調理責任者 _____ 印

このことについて、次のとおり報告いたします。

1 研修日 _____ 年 月 日

2 研修場所 _____

3 対象 _____

4 参加人数 _____ 名

5 内容（※研修資料等の添付）

調理作業工程表 (班)

調理場	所 長	副所長	県費栄養士	栄養士	事業者	調理責任者	副調理責任者	食品衛生責任者	作成者	休み
廿日市学校給食センター										

年 月 日 () 献立名 () 調理スタート 配食スタート

氏 名	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	12:30	作業注意 事項	衛生注意 事項
											調理特記事項	

A 手洗い B エンボス着用・交換 C エプロン着用・交換 D 白衣交換 E 移しかえ(異物確認)

所長	副所長	係員	栄養士

廿日市学校給食センター 調理作業報告書

年	月	日	曜日	天気	温度	湿度	調理責任者	副調理責任者	食品衛生責任者	県費栄養士				
献立名						食数								
出勤者名		休暇者名		小学校		中学校		計						
休暇者名		遅刻者名		早退者名										
休校・休学年等					釜順学校名	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨
小学校					配食数									
中学校					配送時間									
班・献立名					使用釜番	A 釜	C 釜	E 釜	B 釜	D 釜	G 釜	I 釜	F 釜	H 釜
材料名	下処理開始	下処理終了	切さい開始	切さい終了	開始時間									
					終了時間									
					中心温度									
					出来量									
					調理担当									
					温度確認									
					食缶だし									
					配食									
					差し替え									
					拭取り蓋閉め									
					調理応援									
班・献立名					開始時間									
					終了時間									
					中心温度									
					ポイル									
					食材投入									
					和え									
					温度確認									
					配食									
					確認蓋閉め									
					保冷剤									
					ほぐし									
調理特記事項					施設・設備特記事項					備品・消耗品特記事項				

学校給食日常点検表(衛生管理チェックリスト)

年 月 日() 天気 気温 ℃

調理場	所長	副所長	係員	県費栄養士	栄養士	調理責任者	副調理責任者	食品衛生責任者
廿日市学校給食センター								

=できている =できていない =該当なし

I 調理前

施設・設備等					
<input type="checkbox"/>	調理場の清掃・清潔状態はよい。			全班	
<input type="checkbox"/>	調理場には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。			全班	
<input type="checkbox"/>	床、排水溝は清潔である。			全班	
<input type="checkbox"/>	調理用機械・機器・器具は清潔である。			全班	
<input type="checkbox"/>	冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。			食品衛生責任者	
<input type="checkbox"/>	機械・機器の故障の有無を確認した。 無・有()			全班	
<input type="checkbox"/>	食品の保管室の温度・湿度は適切である。			食品衛生責任者	
<input type="checkbox"/>	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。			全班	
<input type="checkbox"/>	手洗い施設の石けん液、アルコール、ペーパータオルは十分にある。			栄養士等	
<input type="checkbox"/>	ねずみやはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。			全班	
温度管理				冷蔵庫5℃以下、冷凍庫-15℃以下(保存食用-20℃以下)	
<input type="checkbox"/>	温度は適切である。(使用していない部屋は記入不要)			食品衛生責任者	
食品庫	℃	湿度	%	調理前午前8時頃測定 時 分 ~ 時 分	
調理室	℃	湿度	%		
和え物前室	℃	湿度	%		
和え物前室2	℃	湿度	%		
和え物室・和え物室2	℃	湿度	%		
焼き揚げ室	℃	湿度	%		
保存食用冷凍庫	℃	エラー表示(有・無)		調理前午前8時頃測定 時 分 ~ 時 分	
検収室冷凍庫	℃	エラー表示(有・無)			
魚肉冷蔵庫	℃	エラー表示(有・無)			
魚肉パススルー冷蔵庫	℃	℃	℃		エラー表示(有・無)
食品庫冷蔵庫	℃	エラー表示(有・無)			
和え物室冷蔵庫	℃	エラー表示(有・無)			
保冷剤冷凍庫	℃	℃	℃	時 分	
	℃	℃	℃		エラー表示(有・無)
器具、食器、食缶、コンテナの消毒・乾燥状態の確認等					
<input type="checkbox"/>	消毒保管庫は、正常に機能している。			担当班	
<input type="checkbox"/>	蒸気式天井吊り下げ式コンテナ消毒装置の前日記録用紙を確認した。			調理責任者	
<input type="checkbox"/>	食缶用コンテナは、乾燥している。			担当班	
使用水					

<input type="checkbox"/>	作業前に十分(5分間程度)流水した。	担当者
<input type="checkbox"/>	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)	担当者
<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) 時 分 (mg/ℓ)	担当者

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。	県費栄養士
<input type="checkbox"/>	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。	県費栄養士
<input type="checkbox"/>	品質、鮮度、異物の混入等を十分に確認し、検収を行った。	食品衛生責任者
<input type="checkbox"/>	納入業者は衛生的な服装である。	県費栄養士
<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。	県費栄養士
<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。	食品衛生責任者

学校給食従事者: 服装等

<input type="checkbox"/>	調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。	全班
<input type="checkbox"/>	履物は清潔である。	全班
<input type="checkbox"/>	適切な服装をしている。	全班
<input type="checkbox"/>	爪は短く切っている。	全班

学校給食従事者: 手洗い

<input type="checkbox"/>	石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。	全班
--------------------------	------------------------	----

学校給食従事者: 健康状態 ※健康記録(個人票)で確認の上、チェックすること。

<input type="checkbox"/>	下痢をしている者はいない。	調理責任者
<input type="checkbox"/>	発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。	調理責任者
<input type="checkbox"/>	本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。	調理責任者
<input type="checkbox"/>	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。	調理責任者
<input type="checkbox"/>	手指・顔面に傷、化膿性疾患がある者はいない。	調理責任者

II 調理中

下処理

<input type="checkbox"/>	エプロン・履物等は下処理専用を使用している。	担当班
<input type="checkbox"/>	加熱調理用、非加熱調理毎に下処理した。	担当班
<input type="checkbox"/>	下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実にを行った。	担当班
<input type="checkbox"/>	野菜類等は流水で十分洗浄した。また、生食する場合、必要に応じて消毒した。	担当班

調理時

<input type="checkbox"/>	原材料は適切に温度管理した。	全班
<input type="checkbox"/>	作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。	全班
<input type="checkbox"/>	汚染区域、非汚染区域等のそれぞれに適した靴やエプロンを使用した。	全班
<input type="checkbox"/>	魚介類・食肉類、卵等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。	全班
<input type="checkbox"/>	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。	全班
<input type="checkbox"/>	煮物、汁物は十分に加熱し、中心温度を釜ごとに記録し、別紙により報告した。(85℃以上1分 二枚貝等ノロウイルス汚染の恐れのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上)	食品衛生責任者 栄養士

<input type="checkbox"/>	和え物は食材ごとの加熱温度、仕上がり温度を釜ごとに記録し、別紙により報告した。	食品衛生責任者 栄養士
<input type="checkbox"/>	焼き物、揚げ物などは鉄板等の各部分で中心まで十分に加熱できたか、釜毎に確認し、中心温度を別紙により報告した。(85℃以上1分)	食品衛生責任者 栄養士
<input type="checkbox"/>	異味、異臭、異物等の異常はない。	食品衛生責任者
<input type="checkbox"/>	出来上がりから喫食までの時間をなるべく2時間以内とするようにした。 和え物、汁物・煮物・炒め物など釜で調理する物は、10時20分以降から配食を始めた。	食品衛生責任者
<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。	担当班
<input type="checkbox"/>	給水栓(蛇口)は直接手指で触れることのないよう、肘で操作した。	食品衛生責任者
<input type="checkbox"/>	釜を再度使用する際、まわりに水が飛び散らないように注意して洗った。	担当班
<input type="checkbox"/>	床に水を落とさないで調理した。	担当班

使用水

<input type="checkbox"/>	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、その時の水温と残留塩素濃度、時間を記録し、別紙により報告した。	担当班
<input type="checkbox"/>	調理作業終了後に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) 時 分 (mg/l)	担当班

保存食

<input type="checkbox"/>	原材料は品目・ロット毎に、出来上がりのものは釜別に50g程度採取した。	栄養士
<input type="checkbox"/>	清潔な保存食容器(ビニール袋等)に採取し、-20℃以下の専用冷凍庫に保管した。	栄養士
<input type="checkbox"/>	保存食記録表に記録した。	栄養士
<input type="checkbox"/>	月 日()分 保存食を廃棄した。	栄養士

配食

<input type="checkbox"/>	調理終了後の食品を素手で扱っていない。	担当班
<input type="checkbox"/>	食缶を床上60cm以上の置台等に置いた。	担当班
<input type="checkbox"/>	配食後、速やかに蓋をしめた。	担当班
<input type="checkbox"/>	釜毎に使い捨て手袋の交換、手洗い等を行った。	担当班
<input type="checkbox"/>	釜毎に配食時間を記録した。	栄養士

温度・湿度管理

調理中午前11時頃測定 (調理室以外は使用日のみ)

調理室	℃	%	時 分	和え物前室2	℃	%	時 分
焼き揚げ室	℃	%	時 分	和え物室	℃	%	時 分
和え物前室	℃	%	時 分	和え物冷蔵庫	℃	-	時 分

III 調理後

コンテナへの積み込み・配送

<input type="checkbox"/>	配食後、食缶は適切に取り扱った。	担当班
<input type="checkbox"/>	積み込みにかかる時間は適切である。	担当班
<input type="checkbox"/>	配送記録をつけている。	所長

検食

<input type="checkbox"/>	検食は、児童生徒の摂食30分前に実施している。	所長
<input type="checkbox"/>	加熱調理や冷却は、適切に行っている。	所長

<input type="checkbox"/>	異味、異臭、異物等の異常はない。	所長					
<input type="checkbox"/>	検食結果については、時間等を含め記録した。	所長					
食器具・容器・器具の洗浄・消毒							
<input type="checkbox"/>	調理室での使用後の機械器具(釜以外)の洗浄は、全ての食品が調理場内から搬出された後に行った。	食品衛生責任者					
<input type="checkbox"/>	食器具、容器や調理器具は確実に洗浄・消毒した。	担当班					
<input type="checkbox"/>	食器具、容器や調理器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した。	担当班					
<input type="checkbox"/>	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。	担当班					
床等の掃除							
<input type="checkbox"/>	床等の掃除はマニュアルに従い確実に行った。	全班					
廃棄物の処理							
<input type="checkbox"/>	調理に伴う廃棄物は分別し、衛生的に処理されている。	担当班					
<input type="checkbox"/>	返却された残菜は、非汚染作業区域に持ちこんでいない。	担当班					
<input type="checkbox"/>	残菜計量器により学校ごとの残菜量を計量し、記録した。	食品衛生責任者					
<input type="checkbox"/>	廃棄物の保管場所は清潔である。	担当班					
食品庫							
<input type="checkbox"/>	食材は整理整頓され、ダンボール等は置いていない。	栄養士等					
<input type="checkbox"/>	給食物資以外のものは入れていない。	栄養士等					
<input type="checkbox"/>	通風、温度、湿度等の衛生状態は良い。	栄養士等					
<input type="checkbox"/>	ネズミやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。	全班					
温度管理 調理後(時 分)							
保存食用冷凍庫	℃	エラー表示(有・無)	魚肉パススルー冷蔵庫	℃	℃	℃	エラー表示(有・無)
検収室冷凍庫	℃	エラー表示(有・無)	魚肉冷蔵庫	℃	℃	℃	エラー表示(有・無)
保冷剤冷凍庫	℃	℃	℃	エラー表示(有・無)	和え物室冷蔵庫	℃	エラー表示(有・無)
食品庫	℃	%	食品庫冷蔵庫	℃	℃	℃	エラー表示(有・無)
機械・機器							
<input type="checkbox"/>	機械・機器等の故障等の有無の確認をした。有・無()	全班					
IV その他							
便 所							
<input type="checkbox"/>	便所に石けん液、アルコールやペーパータオルは十分にある。	栄養士等					
<input type="checkbox"/>	調理用白衣(上下)、履物等は脱いだ。	栄養士等					
<input type="checkbox"/>	用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。	栄養士等					
調理場への立入り							
<input type="checkbox"/>	部外者は立ち入らなかった。	所長					
<input type="checkbox"/>	部外者は衛生的な服装で立ち入った。	所長					
<input type="checkbox"/>	部外者の健康状態を点検・記録した。	所長					

修 繕 表

廿日市学校給食センター所長 様

調理責任者 _____ 印

施設・設備等の不具合等があるので報告します。

1 場所

2 施設・設備等

(機械番号等)

3 不具合等

以下、廿日市学校給食センター記入

【 修繕担当 】

	廿日市市
	業者 ()
	保留

【 修繕完了確認 】

	廿日市市
	調理等委託業者

消耗品等管理表

廿日市学校給食センター所長 様

調理責任者

印

このことについて、 月末現在の状況を次のとおり報告します。

1 倉庫等の消耗品の管理状況

場 所	整理状況	在庫管理	備 考
倉庫1(玄関横)			
倉庫2(和え物室横)			
倉庫3(2階)			
倉庫4(回収室横)			
倉庫5(洗浄室横)			
廃水処理室			

2 強化磁器食器

(1)購入数

納入日	お椀(中)	お椀(大)	皿	備 考

(2)現在数

種 類	保管等場所	お椀(中)	お椀(大)	皿	備考
食器かごで消毒保管庫内	コンテナ室				
個別で消毒保管庫内	コンテナ室				
消毒しないで保管	倉庫5				
箱詰め状態での保管	汚泥処理				
学校配送用(天吊保管庫内)以外の計		0	0	0	

(3)業務中破損報告

破損場所	お椀(中)	お椀(大)	皿	備 考
コンテナ室				
洗浄室				
その他				
合 計	0	0	0	

※ 場内破損報告書を添付する。

異物混入等報告書

廿日市学校給食センター所長 様

調理責任者 _____ 印

項 目	
発見の報告者	
発生年月日・時刻	
発生場所	
発生の原因	
発生の概要	
発生後の状況 及び措置	
今後の対策	

学級ごとの目視による残食記録

日付		献立名																				記入者名		
東小	食缶名	1-1	1-2	1-3	1-4	2-1	2-2	2-3	2-4	3-1	3-2	3-3	4-1	4-2	4-3	4-4	5-1	5-2	5-3	6-1	6-2	6-3	職員	
	煮物缶																							
	和え物缶																							
	天ぷら缶																							
丘小	煮物缶																							
	和え物缶																							
	天ぷら缶																							
	平小	煮物缶																						
和え物缶																								
天ぷら缶																								
園小		煮物缶																						
	和え物缶																							
	天ぷら缶																							
	原小	煮物缶																						
和え物缶																								
天ぷら缶																								
西小		煮物缶																						
	和え物缶																							
	天ぷら缶																							
	甘小	煮物缶																						
和え物缶																								
天ぷら缶																								
佐小		煮物缶																						
	和え物缶																							
	天ぷら缶																							
	地小	煮物缶																						
和え物缶																								
天ぷら缶																								
金小		煮物缶																						
	和え物缶																							
	天ぷら缶																							
	宮小	煮物缶																						
和え物缶																								
天ぷら缶																								

日付		献立名															記入者名	
甘中	食缶名	1-1	1-2	1-3	1-4	1-5	2-1	2-2	2-3	2-4	2-5	3-1	3-2	3-3	3-4	3-5	職員	
	煮物缶																	
	和え物缶																	
	天ぷら缶																	
七中	煮物缶																	
	和え物缶																	
	天ぷら缶																	
	阿中	煮物缶																
和え物缶																		
天ぷら缶																		
四中		煮物缶																
	和え物缶																	
	天ぷら缶																	
	野中	煮物缶																
和え物缶																		
天ぷら缶																		

甘中

残食量	なし	
	少ない(1~3人分)	○
	多い(4人以上)	×
	特に多い(半分以上)	××
混ざりあり(右欄)		

お	おたま
牛	牛乳
ス	ストロー
ビ	ビニール手袋

学校別残菜表

機械器具等点検報告書

廿日市学校給食センター所長 様

調理責任者

印

このことについて、次のとおり報告します。

項目	点検内容	状況	
		使用前	使用后
床のドライ	・各部屋での業務終了後、床に水が溜まっていないか。		
水道水漏れ	・各部屋での業務終了後、水道蛇口から水が出ていないか。		
換気・エアコンの作動	・換気計画のように、換気装置が作動しているか。 ・エアコンの作動に異常がないか。		
照明・殺菌灯	・各部屋の照明の照度等に異常がないか。 ・包丁まな板殺菌庫等の殺菌灯が常時点いているか。		
各機器のネジ等	・異物混入の可能性のあるネジ等の緩み等がないか。		
切さい機・包丁等	・包丁・はさみ・ピーラー等に異常がないか。 ・切さい機・球根皮むき機・缶切り機の刃等に異常がないか。		
各機器の動作	・調理機器・消毒保管庫・洗浄機等の動作に異常がないか。		
食器洗浄機等の水温及び洗剤濃度等	・食器洗浄機・食缶洗浄機・コンテナ洗浄機の水温が適正か。 ・食器洗浄機・食缶洗浄機の洗剤濃度が適正か。		
その他、特別な状況	・施設の状況を含め、異常がないか。		

腸内細菌検査結果報告書

廿日市学校給食センター所長 様

調理責任者 _____ 印

このことについて、結果の写しを添えて次のとおり報告いたします。

1 受診医療機関名

2 期間 _____ 月 _____ (前期・後期)

3 結果

番号	受診者氏名	検査月日	検査結果	備考
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				

委託業務完了報告書

廿日市学校給食センター所長 様

事業者
所在地
会社名
代表者名

印

このことについて、 月分の業務を完了しましたので、次のとおり報告いたします。

- 1 委託業務名
- 2 履行場所 廿日市市宮内工業団地1-63 廿日市学校給食センター
- 3 業務実施日

日	曜日	主な業務内容	業務時間	
			開始時間	終了時間
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				