

業 務 内 容

1 検収業務

- (1) 検収責任者の指示に従い検収を行うとともに、必要に応じて専用冷蔵庫又は冷凍庫への格納を行うこと。食品の入替時には、破損や異物混入等の点検を行うこと。
- (2) 検収責任者は、検収結果を記録し、衛生管理責任者はそれを確認すること。
- (3) 検収後、その結果を市に報告すること。

2 調理・配缶業務（アレルギー対応食を含む。）

- (1) 学校給食衛生管理基準及び各種マニュアル等、大量調理施設衛生管理マニュアル等に基づき、施設・厨房機器等（別紙仕様書 2 に掲げる厨房機器及びその他備品等をいう。以下同じ。）の衛生管理及び食品管理を行うこと。
- (2) 市が提示する「学校給食献立予定表」、「調理指示書」等に基づき、市が提供する食材を使用し、指示に従った調理方法で調理を行うこと。
- (3) 献立の打合せ及び会議は、定期的に行うこととし、業務責任者、業務副責任者、アレルギー対応食担当者のほか、必要に応じて調理員が出席すること。
- (4) 調理の打合せは、作業工程表及び作業動線図を基に、原則として給食実施日の前々業務日までに行い、各調理作業別にその内容の確認を行うこと。
- (5) 調理過程で異物混入や不穏当な食材を発見したときは、速やかに改善策を提示の上、市に報告し、市の指示に従うこと。また、学校に提供した調理品から異物混入が発見されたときは、別途報告書を提出すること。
- (6) 調理ミス、数量間違い等が生じたときは、速やかに改善策を提示の上、市に報告し、市の指示に従い受託事業者の責任において処理すること。
- (7) 出来上がりの中心温度等を測定し、記録すること。
- (8) 調理済食品の味などの確認は、食缶への配食（以下「配缶」という。）前に受託事業者と栄養教諭等で行うこと。栄養教諭等が調理の過程で確認を求めたときは、これに応じること。
- (9) 調理済食品を給食予定数集計表等に基づき計量、配缶し、配缶量を記録すること。また、一食個包装の食品を給食予定数集計表等に基づきクラス別に仕分けすること。配缶については、細心の注意を払うこと。
- (10) 調理後 2 時間以内喫食できるよう、調理作業に努めること。
- (11) 食物アレルギー対応は、「卵（鶏卵・うずら卵）」及び「乳」とし、除去食対応

とする。なお、除去品目及び対応方法は、毎年見直しを行うこととしているが、見直しにより変更が生じたときは、委託者受託者協議の上、変更後の内容で対応すること。

(1 2) アレルギー対応食の調理は、調理担当者を定め、市が提示する「調理指示書」等に基づき、市が提供する食材を使用して行うこと。また、アレルギー対応食担当者がアレルギー対応食調理業務の統括を行うこと。

(1 3) アレルギー対応食は、個人専用の容器に配缶すること。

(1 4) 作業工程表及び作業動線図に変更が生じた際は、速やかに修正し、市に報告すること。

(1 5) 「調理指示書」等に記載のない事項の作業については、双方協議の上行うこと。

3 食材の在庫管理業務

調味料の出入庫については毎日記録をとり、在庫については毎週末及び毎月末に市に報告すること。

4 原材料、加工食品及び調理済食品の保存食の採取及び保管業務

学校給食衛生管理基準及び各種マニュアル等に基づき原材料、加工食品及び調理済食品を採取し、専用の冷凍庫への保管を行い、記録をとること。

5 配送、回収及び配膳業務

(1) 配送及び回収業務は、食器等（食器、トレイ、はし、スプーン、しゃもじ、汁杓子、トング等をいう。以下同じ。）及び食缶等（米飯缶、汁缶、角缶等をいう。以下同じ。）をコンテナに搭載し、指示書 1 のとおり行うこと。なお、調理後 2 時間以内に喫食できるよう努めること。

(2) 配送計画は指示書 1 の配送計画（案）を基に最善かつ効率的な方法で配送及び回収し、市との協議により取り決めることとする。また、学校行事、インフルエンザの流行等により変更が生じたときは、市の指示に従うこと。

(3) 委託業務で使用する配送車両は、市が無償貸与するトラック 5 台とし、委託業務のみに使用すること。

(4) 配送及び回収業務を行うに当たっては、食器・食缶等を搭載したコンテナの積下し等を円滑に行い、かつ、学校敷地内での事故を防止するため、車両 1 台当たり配送助手を含めて 2 名以上の乗車とすること。

(5) 各小学校の給食配膳室の衛生管理及び牛乳保冷庫の温度確認を行うこと。

- (6) 各小学校に直接納品される牛乳は、給食開始時間前までに給食予定数集計表等を基にクラスごとに分けること。
- (7) 各小学校校長の検食の用意をすること。
- (8) 児童が給食をスムーズに運搬できるように、配膳室において食器・食缶等の受け渡しの補助を1名以上（調理業務に携わる者が1名以上）で行うこと。また、下膳時にはコンテナへの収納の補助も行うこと。なお、配送員がいる学校の配送員についても同様に受け渡し及びコンテナへの収納の補助を行うこと。
- ※小規模校については、食器等のクラス分けを配膳室で行うこと。
- (9) アレルギー対応食は、確実に学級担任に手渡すこと。
- (10) 各小学校の配膳室又は休憩室で昼食、休憩をとり、緊急時には市へ報告するとともに対処できる案件については対処すること。
- (11) 配送及び回収業務を行うに当たっては、制限速度等交通法規を遵守し、交通安全に努めること。

6 残菜等の計量、記録及び処理業務

- (1) 各小学校から返却された主食（米飯・パンをいう。以下同じ。）及び副食（主食を除く加工食品・調理済食品をいう。以下同じ。）は、(2)による処理前に学校ごと料理ごとに計量し、記録すること。
- (2) 調理過程で出る野菜くず、各小学校から返却された主食・副食・果物の皮等及び廃油（以下「残菜等」という。）は、次表により処理すること。

種 類	処 理 方 法
調理過程で出る野菜くず	専用の容器に収納し、所定の場所に置くこと。
各小学校から返却された主食・副食・果物の皮等	市指定の可燃ごみ袋に収納し、所定の場所に置くこと。
廃油	廃油タンクで保管すること。

- ※ 残菜等は、当日中に処理すること。
- ※ 残菜等が入った袋等は、汚臭・汚液が漏れないように管理すること。
- ※ 残菜等は、非汚染区域に持ち込まないこと。
- ※ 残菜等の置場は、回収後清掃すること。
- ※ 残菜等（廃油を除く。）については、リサイクル処理内容を変更したときは、適切に対応すること。

- (3) 調理過程で出る野菜くず以外のごみ(可燃ごみ、プラスチックごみ、空き缶、空き瓶、ペットボトル等)は、市の分別方法に従い市指定のごみ袋に収納し、所定の場所に置くこと。また、ダンボールは、折りたたみ、所定の場所に置くこと。

7 食器・食缶等の洗浄消毒保管業務

- (1) 各小学校から返却された食器・食缶等は、数を確認(食器の不足がある場合は、補充すること)し、それぞれ該当する洗浄機にかけること。また、厨房機器メーカーが指定する洗剤(同等品可)を適量使用し、汚れやでんぷん等の取り残しがないよう、洗浄すること。
- (2) 食器・食缶等は丁寧に取り扱い、洗浄後は、汚れの取り残し及び破損の有無を確認すること。
- (3) 食器・食缶等は洗浄後、専用の消毒保管庫による消毒保管を行うこと。この場合において、食器、トレイ、はし、スプーン等は、翌給食実施日の状況に応じて、コンテナに収納すること。なお、しゃもじ、汁柄杓及びトング等の備品かごは常に同じ状態でセットすること。

8 施設・指定器材の清掃及び点検・管理業務

- (1) 施設・指定器材は、学校給食衛生管理基準及び各種マニュアル等、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき、洗浄、消毒及び乾燥を行うこと。
- (2) 施設・指定器材は、善良なる管理者の注意義務をもってその管理に当たること。
- (3) 施設・指定器材の清掃及び点検・管理に当たっては、次の事項に留意すること。
- ア 作業終了後の検収室、下処理室、調理室、洗浄室等の清掃及び整理整頓を確実にを行うこと。
- イ 各室の床面の清掃は、適切に行うこと。
- ウ 各室の排水ピット及びグレーチングの洗浄は、毎日行うこと。
- エ 厨房機器等については、使用前、使用中、使用後に、刃こぼれ等異常がないか毎日点検・記録し、異常があるときはその都度、市に報告すること。
- オ 包丁まな板殺菌庫、消毒保管庫、冷蔵庫等は、毎日ふき取り消毒を行うこと。
- カ 自主的にフードスタンプ等の細菌検査等を実施し、その結果、改善が必要なときはその策を講じること。
- キ 微酸性電解水生成装置に定期的に希塩酸を補充すること。
- ク 調理場内、施設内の各倉庫等の整理整頓を行うこと。

ケ 次のとおり施設の清掃を行い、施設を清潔に保つこと。

(ア) 調理員休憩室（調理員更衣室、給湯室及びシャワー室含む）、トイレ（来客用トイレ、多目的トイレ及び調理員専用トイレ）及び物資納入口の外周辺 …
毎日

(イ) 玄関、廊下、見学ホール、洗濯室、会議・研修室 … 週1回以上

コ 配送車両は、配送及び回収業務の運行に備え、管理を十分に行うこと。また、継続車検及び定期点検整備を確実にを行い、故障箇所を発見したときは直ちに市に報告するとともに、修復を図ること。

サ その他施設・指定器材の点検の結果、異常を発見したときは、速やかに市に報告すること。

9 1から8までに附帯する業務その他市が必要と認める業務

(1) 長期休業中（春季休業・夏季休業・冬季休業をいう。以下同じ。）の業務については、指示書2のとおり実施すること。

指定器材等一覧表

○厨房機器

品番	名 称	規格仕様	外形寸法	数量
A	<検収室・器具洗浄室1・油庫>			
A1	移動式検収台		1200×600×600	4
A2	防水型デジタル台秤	DP-6700K	350×605×795	4
A3	スタッキングカート	STK-1200	875×700×800	13
A4	移動式水切付一槽シンク		1400×750×850	3
A5	シンク付球根皮剥機	NKP-20T	1200×800×***	2
A6	作業台		1200×750×850	1
A7	三槽シンク		2700×750×850	1
A8	消毒保管機	MCWK-60-eT	2550×950×1900	1
A9	消毒保管機	MCWK-60-eT	2550×950×1900	1
A10	検食用冷凍庫	HF-90ZT	900×650×1890	1
A11	新油・廃油タンク	ST-800-XN+ST-800-XO	2660×1100×2175	1
B	<下処理室（肉魚卵）>			
B1	カートインプレハブ冷蔵庫		3300×1700×3150	1
B2	カートインプレハブ冷凍庫		3300×1800×3200	1
B3	移動式シェルフ	P1590-4/LS910-4	910×613×1749	6
B4	消毒保管機	MCWK-20-eT	900×950×1900	2
B5	包丁まな板消毒保管機	KCSK-5-eT	550×550×1900	1
B6	三槽シンク		1800×750×850	1
B7	移動台		1200×750×850	4
B8	冷蔵庫	HR-150CZ-ML-4G4G	1500×850×1890	2
B9	冷蔵庫	HR-63CZ-2G2G	625×850×1890	1
B10	作業台		1500×750×850	1
B11	二槽シンク		1500×750×850	1
B12	消毒保管機	MCWK-20-eT	900×750×1900	1
C	<食品庫・計量室>			
C1	移動式シェルフ	P1590-4/LS910-4	910×613×1749	6
C2	冷凍冷蔵庫	HRF-90Z	900×800×1890	1
C3	消毒保管機	MCWK-30-eT	1300×750×1900	1
C4	包丁まな板消毒保管機	KCSK-5-eT	550×550×1900	1
C5	三槽シンク		1800×750×850	1
C6	作業台		1200×750×850	2
C7	冷蔵庫	HR-120CZ-ML-4G4G	1200×850×1890	1
D	<下処理室（野菜類）>			
D1	三槽シンク		2400×750×850	3
D2	三槽シンク		2400×750×850	2

D3	作業台		(775)×750×700	3
D4	作業台		(775)×750×700	3
D5	移動台		750×750×850	5
D6	三槽シンク		2100×750×850	1
D7	消毒保管機	MCWK-20-eT	900×750×1900	2
D8	包丁まな板消毒保管機	KCSK-5-eT	550×550×1900	1
D9	包丁まな板消毒保管機	KCSK-10-eT	900×550×1900	1
D10	ピーラーカート		900×600×600	2
D11	冷蔵庫	HR-120CZ-ML-4G4G	1200×850×1890	1
D12	カートインプレハブ冷蔵庫		2400×2150×3150	1
D13	カートインプレハブ冷凍庫		2400×2450×3200	1
D14	移動式シェルフ	P1590-4/LS910-4	910×613×1749	7
E	<上処理コーナー・煮炊き調理室>			
E1	三槽シンク		2700×750×850	1
E2	移動台		(950)×900×600	3
E3	マイコンスライサー	MSI-04	965×655×850	2
E4	移動式スライサーシンク		1800×900×650	2
E5	さいの目カッター	DC-202	888×734×775	1
E6	移動式さいの目シンク		1800×900×650	1
E7	移動式二槽シンク		1800×750×850	1
E8	移動台		(950)×750×600	2
E9	高速度ミキサー	NDM-400	350×425×852	2
E10	包丁まな板消毒保管機	KCSK-10-eT	900×550×1900	1
E11	包丁まな板消毒保管機	KCSK-10-eT	900×550×1900	1
E12	消毒保管機	MCWK-40-eT	1750×750×1900	1
E13	スタッキングカート	STK-1200	875×700×800	15
E14	二段式カート		1350×750×1000	11
E15	低輻射蒸気回転釜	RHST-350LW-T	1876×1250×2300	11
E16-1	配缶盛付台		1350×750×600	8
E16-2	配缶盛付台		1350×750×600	3
E17	移動台		750×750×850	2
E18	移動台		1800×750×850	1
E19	移動台		750×750×600	2
E20	移動台		1500×750×850	2
F	<器具洗浄室2>			
F1	一槽シンク		1200×750×850	1
F2	器具容器洗浄機	EOK-M13SA-LT	2760×940×1870	1
F3	移動台		900×600×700	1
F4	消毒保管機	MCWK-30-eT	1300×750×1900	2
F5	消毒保管機	MCW-30-eT	1300×950×1900	2

G	<揚物・焼物・蒸物室>			
G1	連続式フライヤー	DESKC-53A-X	7005×1765×2425	1
G2	SVロースター	SVM-4WR-T	7500×1485×1850	1
G3	移動台		1200×750×850	3
G4	移動台		1200×750×850	3
G5	配缶盛付台		1350×750×600	3
G6	消毒保管機	MCW-30-eT	1300×950×1900	2
G7	作業台		1450×750×850	1
G8	三槽シンク		2700×750×850	1
G9	返却コンベア		7500×530×920	1
H	<アレルギー食対応調理室>			
H1	冷凍冷蔵庫	HRF-90ZT-ED	625×650×1890	1
H2	戸棚		900×600×1900	1
H4	作業台		800×600×700	1
H5	一槽シンク		500×600×850	2
H6	電磁調理器	CI-96-55T	900×600×850	2
H8	作業台		400×600×630	1
H9	スチームコンベクションオーブン	CSI3-E5	700×655×865	1
H11	作業台		1200×600×850	1
H12	移動台		1200×600×850	3
H13	移動台		900×750×850	1
H14	三槽シンク		1800×600×850	1
H15	包丁まな板器具消毒保管機	MCWK-20-eT	900×750×1900	1
H16	消毒保管機	MCWK-20-eT	900×750×1900	1
※H3、H7、H10は欠番				
i	<和え物室>			
i1	畜氷式真空冷却機	JO-150MQW	2500×1460×2000	1
i2	カートインプレハブ冷蔵庫		2000×4925×3150	1
i3	移動式シェルフ	P1590-4/LS910-4	910×613×1749	4
i4	移動台		1200×600×850	2
i5	移動式和え釜	GHS-35T	1689×1200×2115	2
i6	配缶盛付台		1350×750×600	2
i7	三槽シンク		2400×750×850	1
i8	消毒保管機	MCWK-20-eT	900×750×1900	2
i9	冷凍庫	HF-75Z	750×800×1890	4
i10	移動台		1500×750×850	2
J	<貯米庫・洗米室・炊飯室>			
J1	昇米機	NKS-240	425×185×4000	1
J2	米サイロ	RT-12S	1500×1500×3000	1
J3	昇米機	NKS-240	425×185×4000	1

J4	節水型連続洗米機	SRW-71AL	1502×805×1105	1
J5	制御盤(計量・洗米)	KSS2-41PT	550×250×850	1
J6	一槽シンク		1200×750×850	1
J7	オートライマー	SAR2-50RT	(2630)×1000×3000	1
J8	連続炊飯機	CRC2-50SRT	5324×904×1640	1
J9	立体蒸らし装置	ARM2-50R	4620×930×2600	1
J10	蒸らしコンベア	MC-20B	2500×575×650	1
J11	反転飯缶盛付機	TBM2-13CR	2868×1550×1417	1
J12	作業コンベヤ	HC-204ST	2000×475×400	1
J13	炊飯釜・蓋洗浄機	WJ-25SL	4690×940×1330	1
J14	炊飯釜・蓋返却コンベヤ	CFR-035	3500×575×855	1
J15	炊飯釜	RP2-7	635×344×295	60
J16	炊飯釜ラック		1300×750×1650	6
J17	移動式シェルフ	P1590-4/LS1220-4	1212×613×1587	3
J18	配缶盛付台		1350×750×600	3
J19	三槽シンク		2400×750×850	1
J20	消毒保管機	MCWK-30-eT	1300×750×1900	1
J21	エアーコンプレッサー	SLP5D-2T	368×356×515	1
J22	一槽シンク		900×600×850	1
J23	移動台		900×750×600	1
K	<コンテナプール>			
K1	カートイン消毒保管機	CMCK-60B-eT	1350×2000×1997	2
K2	カートイン消毒保管機	CMC-60B-eT	1350×2000×1997	5
K3	予冷機能付消毒保管機	CFPC-20A-2T	1150×1910×2398	6
K4	カートイン消毒保管機	CMCK-30B-eT	1050×1300×1997	10
K5	カート		1140×840×1580	5
K6	カート		1140×840×1580	4
K7	カート		1140×840×1580	6
K8	カート		840×790×1800	12
K9	カート		1140×840×1580	10
K10	コンテナイン消毒保管機	CMPK-33B-e	3110×4800×2097	4
K11	食器食缶配送コンテナ		1340×830×1600	48
K12	コンテナイン消毒保管機用制御盤		(1300)×(500)×(2190)	1
K13	検食用冷凍庫	HF-90ZT	900×650×1890	1
K14	コンテナイン消毒保管機	CMPK-23B-e	2090×4800×2097	2
K15	カートイン消毒保管機	CMCK-30B-e	1350×1000×1997	1
L	<洗浄室>			
L1	カゴごと洗浄機	NAW-PATA-63LS	9900×1920×1780	2
L2	NAWコンテナ洗浄機	NAW-CW-SA	9500×1880×3550	1
L3	NAW食缶類洗浄機	NAW-12UW-RT	9650×1795×2100	1
L4	ローラーコンベア		1500×600×850	4
L5	移動式ラック		1300×850×1350	1

L6	一槽シンク		1200×750×850	1
L7	ローラーコンベア		1000×600×830	2
L8	ローラーコンベア		1000×720×830	2
L9	移動台		1500×600×800	1
L10	三槽ソイルドテーブル		2400×700×820	1
L11	自動食器洗浄機	SD114EA6	800×667×1385	1
L12	クリーンテーブル		1500×700×820	1
L13	三槽シンク		2400×750×850	1
L14	移動式ラック		1300×850×1350	2
N	<準備室・会議・研修室>			
N1	シューズ殺菌保管機	NSL-10S	1000×600×1900	8
N2	衣類殺菌保管機	NSL-10C	1000×600×1900	12
N3	衣類・シューズ殺菌保管機	NSL-06C-T	600×600×1900	4
N4	エアシャワー	PCJ-87SC1BSNT	1200×1360×2242	2
0	<微酸性電解水生成装置室>			
01	微酸性電解水生成装置	HOCL 0.96t	450×340×500	1

○調理場内で使用する備品、消耗品

食器、食缶、トレイ、はし、スプーン、しゃもじ、お玉、トンゴ、食器等かご、ごみ箱、掃除用具入れ、掃除機、温湿度計、時計、中心温度計、塩素濃度測定器、ざる、プラスチック、ボール、スパテラ、ひしゃく、ターナー、ヘラ、泡立器、包丁、砥石、まな板、ピーラー、鍋、計量水マス、秤

○管理区域で使用する備品、消耗品

市の事務室で使用する備品等、傘立て、来客用スリッパ、エントランス掲示板、会議・研修室で使用する備品等、更衣室ロッカー、休憩室長机

○配送車両

車種：3トンロング（三菱ふそうトラック・バス株式会社製）
型式：TPG-FEB80 原動機の型式：4P10
台数：5台 定員：3名
トランスミッション：5速M/T
車両規格：車長約6.9m、車幅約2.2m、車高約3.2m
テールゲートリフタ付き保冷バン
最大積載量 3トン
総重量 7トン

調理食数・給食時間

学 校 名	調 理 食 数	給食開始時刻	給食終了時刻
下 松 小	約 7 7 1 食	1 2 : 0 5	1 2 : 5 0
久 保 小	約 2 9 5 食	1 2 : 0 5	1 2 : 5 0
公 集 小	約 8 8 8 食	1 2 : 0 5	1 2 : 5 0
花 岡 小	約 8 6 9 食	1 2 : 0 5	1 2 : 5 0
豊 井 小	約 5 7 食	1 2 : 0 5	1 2 : 5 0
中 村 小	約 3 5 0 食	1 2 : 0 5	1 2 : 5 5
東 陽 小	約 2 0 4 食	1 2 : 0 0	1 2 : 4 5

※ 調理食数は、令和 2 年 1 0 月時点での見込み数

※ 給食開始時刻及び給食終了時刻は、令和 2 年 4 月時点のもの

※ 調理食数、給食開始時刻及び給食終了時刻は、いずれも変更の可能性がある。

業務従事者の健康・衛生管理

- 1 業務従事者に対して、毎日、健康状態を確認し、記録すること。
- 2 業務従事者に対して、年 1 回以上の定期健康診断を行うこと。
- 3 業務従事者に対して、月 2 回以上の検便検査を行うこと。なお、検便検査には、赤痢菌、サルモネラ、腸管出血性大腸菌の検査を含めること。また、10 月から 3 月までの期間は、月に 1 回以上ノロウイルスの検査を行うこと。ただし、必要がある時は随時ノロウイルスの検査を行うこと。
- 4 新規採用者を業務に従事させるときは、従事させる 2 週間以上前に、健康診断及び検便検査を行うこと。
- 5 業務従事者の手指に傷や手荒れがあるときは、必ず手袋を着用させるとともに、和え物などの調理業務及び配缶業務に従事させないこと。
- 6 次のいずれかに該当するときは、当該業務従事者を調理業務及び配送業務に従事させないこと。
 - (1) 業務従事者（業務従事者の家族を含む）に下痢、発熱、腹痛、嘔吐などの症状や新型コロナウイルスの感染（濃厚接触者を含む）が懸念されるとき。
 - (2) 業務従事者の手指に化膿性疾患があるとき。
 - (3) 業務従事者又は同居人が、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成 10 年法律第 114 号）に規定する感染症に罹患している、又はその疑いがあるとき。
- 7 業務従事者が 6 のいずれかに該当するときは、速やかに医療機関等へ相談や受診させるとともに、医師等の指示に従うこと。
- 8 業務従事者が 7 による受診をした場合において、ノロウイルスと診断されたときは、高感度の検便検査の結果、ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理業務への従事を控えさせること。

業 務 の 分 担 区 分

区分	業務内容	市	受託者
給食管理	学校給食運営の総括	○	
	学校行事（協議、打合せ等）への協力	○	○
	献立作成、献立表配布	○	
	食品の加熱加工記録表（様式）、検収表等の作成配布		○
	給食数等必要な事項の連絡	○	
	検食の実施・評価	○	
	献立協議、衛生管理協議	○	○
	業務従事者の健康調査票の記入		○
	業務従事者の健康調査票の確認	○	
	嗜好調査・喫食調査等の企画・実施	○	
	嗜好調査・喫食調査等への協力		○
調理作業管理	衛生点検票・作業工程表・作業動線図の記入		○
	衛生点検票・作業工程表・作業動線図の確認	○	
	釜割り表の作成		○
	釜割り表の確認	○	
	調理指示書の作成	○	
	調理指示書に沿った調理		○
	調理過程で出る野菜くず等の処理		○
	調理済食品等の計量・配缶・記録		○
配送・回収作業管理	配送計画に沿った対象校への配送及び回収		○
	食器・食缶等の配送時間の記録		○
	給食室及び保冷庫の温度の記録		○
	学校から返却された主食・副食の計量・記録・処理		○
食材管理	食材の選定・調達	○	
	食材の点検・検収の実施・記録・運搬		○
	食材の点検・検収結果の確認・使用の判断	○	
	納品伝票の整理	○	
	食材の保管・在庫管理・報告（週末及び月末）		○
施設・指定器材等管理	施設・指定器材その他主要な設備の設置・改修	○	
	施設・指定器材その他主要な設備の管理（洗浄、乾燥、消毒等）		○
	施設・指定器材その他主要な設備の保守	○	
	ボイラーの管理及び運転		○
	ボイラーの保守	○	
業務管理	勤務表の作成		○
	当日業務（清掃を含む。）分担の決定・報告		○
	当日業務（清掃を含む。）分担の確認	○	
	緊急対応を要する場合の指示	○	
衛生管理	衛生面の遵守事項の作成（マニュアル）	○	○
	食品の管理		○
	施設・指定器材、食器・食缶等の衛生管理		○
	業務従事者の衣服等の清潔保持状況等の確認		○
	保存食（原材料、加工食品及び調理済食品）の採取及び廃棄		○
	納入業者等の清潔保持状況等の確認	○	○
	保健所・学校薬剤師等が行う検査・点検の立会及び協力	○	○
	食品の加熱加工記録表、衛生点検票の記入		○
	食品の加熱加工記録表、衛生点検票の点検・確認	○	
研修等	業務従事者に対する研修		○
	健康診断の実施及び結果の報告		○
	健康診断実施状況等の確認	○	
	検便検査（月2回）の実施及び結果の報告		○
	検便検査結果の確認	○	
労務管理	労災事故防止対策の策定		○
	労災保険の加入		○

1日の作業の流れ（アレルギー対応食を除く）

	項 目	内 容
準備	作業の準備	①更衣 ②手洗い ③使用水の検査、調理場の温度・湿度測定 ④物資用冷蔵庫、冷凍庫及び保存食用冷凍庫の温度確認 ⑤施設・厨房機器等の消毒、点検 清潔な白衣と帽子の着用
	検収・出庫	①納入物資の検収・在庫品の出庫 ②保存食（原材料・調理前の加工食品）の採取 検収表への記録・確認
	朝の打合せ	①当日の打合せ 業務従事者の健康調査・記録 献立の説明・担当の確認 予定配食数の確認 衛生管理の留意点確認
調理	調理	計量・材料の下処理・裁断・加熱調理・調味 調理（加熱・冷却）の温度・時間の確認
	味などの確認	（必要に応じて受託事業者と栄養教諭等）
	保存食の採取	保存食（調理後の加工食品・調理済食品）の採取
	配缶	給食予定数集計表に基づき計量・配缶・記録
	検食	小学校給食センター所長等
配送	配送・配膳	①食器・食缶等を搭載したコンテナの積み込み ②配送計画表に従って対象校への配送、配送時間の記録 ③牛乳をクラスごとに分配、牛乳保冷库、食缶内の温度確認 ④配膳室内の清掃（牛乳保冷库内清掃等含む）、準備 ⑤食器・食缶等の受け渡しを補助 ⑥異物等の学校から給食センターへの受け渡し
洗浄	厨房機器等洗浄 消毒・保管	①使用水の検査、調理場の温度・湿度測定 ②調理に使用した厨房機器等の洗浄・消毒・保管
回収 洗浄・片付け	食器・食缶等の回収	①食器・食缶等のコンテナへの収納を補助 ②配送計画表に従って対象校から回収、回収時間の記録
	残菜等調査	残食量を料理ごとに区分し、学校ごと（必要に応じてクラスごと）に計量・記録
	厨房機器等洗浄 消毒・保管	①洗浄 ②消毒・保管 ③翌給食実施日に使用する厨房機器等の準備
	調理室清掃 残菜等処理	①作業終了後の清掃 床・食品庫・冷蔵庫・冷凍庫・排水口・台車等 ②塵埃の処理
	厨房機器等・ 調理室点検	①厨房機器等の破損・異常等の確認 ②調理室全体の破損・異常等の確認 ③物資用冷蔵庫・冷凍庫の温度確認 ④保存食用冷凍庫の温度確認
	センターの清掃	①トイレ・調理員休憩室ほか ②物資納入口の外周辺
	日々の記録	①当日の調理作業の反省及び記録 ②翌給食実施日の献立と物資の確認

経 費 の 負 担 区 分

区 分	市	受託事業者	備 考
指定器材の購入費	○		
施設・指定器材の修繕費	○		配送車両は除く。 ※ 受託事業者の過失により破損等したときは受託事業者
施設・指定器材の保守に要する経費	○		配送車両は除く。
食器・食缶等の購入費	○		※ 受託事業者の過失により破損等したときは受託事業者
食材料費	○		※ 損害賠償の必要があると市が認めるときは受託事業者
光熱水費等（電気・ガス・上下水道）	○		※ 受託事業者の過失により使用料が増加したと認められるときの増加分は受託事業者
ボイラー用消耗品	○		
防鼠・防虫等の害虫駆除費	○		
指定器材以外の消耗品		○	衛生管理用品、清掃用具等
受託従事者の人件費		○	給与、福利厚生費等
受託従事者の保健衛生費		○	健康診断、検便等
受託従事者の被服費、洗濯費		○	
受託従事者の研修に関する経費		○	
受託事業者の営業経費		○	
配送車両の管理、車検、修繕等に要する経費		○	ガソリン代を含む。
日常点検票等書類		○	
受託事業者が使用する通信機器費及び通信費		○	
受託事業者が使用するコピー及びパソコンに係る経費		○	
受託従事者が使用する雑貨、文具類		○	
営業許可の申請に係る経費		○	

※ 経費節減に努めるとともに、市内業者から消耗品を購入するように努めること。

責任分担区分

種 類	内 容	負担者	
		市	受 託 事業者
業務の中止・延期	市の指示によるもの	○	
	受託事業者の業務放棄、破綻		○
不可抗力による中止等	大規模な災害や暴動等による業務中止	○	
許認可等	業務実施に必要な許認可取得等の遅延等		○
計画変更	市の指示による変更	○	
	受託事業者の要求による変更		○
運営費変更	計画変更以外の要因による運営費用の増大		○
第三者賠償	受託事業者の責に帰すべき事由による場合		○
	上記以外	○	
調理事故・異物混入	受託事業者の責に帰すべき事由による場合		○
	上記以外	○	
施設・指定器材等の補修	受託事業者の責に帰すべき事由による場合		○
	上記以外	○	
業務の実施水準	仕様書等で定める水準に不適合である場合		○