

日常業務内容（学校における1日の流れ）

時 程	受託者	委託者
9 : 0 0		○牛乳の納入確認及び検収 ○牛乳を数え、各学級単位に分けて冷蔵庫へ収納
1 1 : 3 0 までに	○配膳室に食缶、食器類搬入（要冷蔵品は冷蔵庫へ収納） ○配膳室にて食缶、食器類を学級毎に配膳用ワゴン及び配膳台に配置	
1 1 : 5 0 までに		○食缶・食器類の搬入・配膳作業の確認及び点検 ○検食準備 ○検食
1 2 : 0 0		○給食直前に配膳車に要冷蔵品を乗せ、2階へ持って行く
1 2 : 0 5		○給食指導 ・手洗い ・配膳、盛りつけ
1 2 : 2 0		○給食（食事）開始
1 2 : 5 0		○後片付け指導 ・配膳室に食缶、食器類を返却 ・残菜、ごみの処理（牛乳パックは学校で処分する）
1 4 : 0 0 までに	○食缶、食器類、残菜等の回収 ○配膳室の清掃（配膳台、配膳用ワゴンを含む）	
1 4 : 3 0		○牛乳ケース洗浄、消毒、乾燥 ○点検

受託者、委託者双方とも配膳室を使用する都度、施錠、解錠を行う。

業務内容及び分担表

区分	業 務 内 容	委託者	受託者
栄養管理の総括	(1) 給食運営の総括	○	
	(2) 給食運営委員会の開催・運営	○	○
	(3) 施設内関係部門との連携調整	○	
	(4) 給与栄養量の設定	○	
	(5) 献立原案の作成	○	
	(6) 献立の決定	○	
	(7) 食数の指示	○	
	(8) 食数の管理	○	○
	(9) 嗜好調査、喫食調査等実施	○	
	(10) 残食調査(推定摂取量調査も含む)	○	○
	(11) 検食の実施・評価	○	
	(12) 関係行政庁等に提出する給食関係書類等の作成、保管	○	○
	(13) 上記以外の給食関係の伝票整理、報告書作成、保管	○	○
	(14) 上記指示・点検履行確認	○	
	(15) 緊急対応する場合の指示	○	
材料管理	(1) 給食材料の発注・検収		○
	(2) 給食材料の発注・検収の確認	○	
	(3) 給食材料の保管、在庫管理		○
	(4) 給食材料費の管理及び定期報告		○
	(5) 給食材料使用状況の確認	○	
	(6) 市場価格・出荷調査		○
	(7) 給食材料見積・比較検討の実施・結果報告提出		○
調理作業管理	(1) 調理作業動線図・工程表の作成		○
	(2) 調理業務動線図・工程表の確認	○	
	(3) 調理配膳・下膳		○
	(4) 調理配膳・下膳確認	○	
	(5) 食器洗浄、消毒、保管		○
	(6) 器具洗浄、消毒、保管		○

区分	業 務 内 容	委託者	受託者
配膳搬下 運搬	(1) 学校搬入口への運搬		○
食器類、食缶の購入・管理	(1) 食器類、食缶（給食運搬用容器）の購入、補充	○	
	(2) 食器類、食缶（給食運搬用容器）の保管、管理		○
衛生管理	(1) 衛生面の遵守事項の作成		○
	(2) 食品衛生管理点検記録の作成		○
	(3) 食品衛生管理点検記録の確認	○	
	(4) 食材料の衛生管理		○
	(5) 施設設備、機器（調理器具・食器等）の衛生管理		○
	(6) 直接納入業者に対する指導		○
	(7) 保存食の準備・管理		○
	(8) 保存食の確認	○	
	(9) 残飯等の処理		○
	(10) 検便の定期的実施		○
	(11) 検便結果の確認	○	
研修	(1) 調理従事者に対する研修訓練		○
	(2) 研修実施計画書作成		○
労働安全衛生	(1) 調理従事者等の勤務表の作成		○
	(2) 健康管理計画の作成		○
	(3) 健康診断の実施・保管		○
	(4) 健康診断実施状況等の確認	○	
	(5) 事故防止対策マニュアルの作成		○

委託者が用意する食器類、給食運搬用容器一覧

R8.4.3

No.	物品の名称	規格・品質	数量	単位	備考
1	ボール	PNB-32E CLO 145×61mm	50	個	飯椀
2	ボール	PNB-30E CLO 136×57mm	50	個	スープ椀
3	ボール	PNB-28E CLO 120×54mm	50	個	小鉢
4	汁椀	PMB-27E TUS	50	個	汁椀
5	菜皿	PNS-7E CLO 180×26mm	50	枚	中皿
6	深皿	PNS-14E CLO 145×33mm	50	枚	小皿
7	深皿	PNS-19E CLO 200×38mm	50	枚	カレー皿
8	うどん丼	PNB-41E CLO 180×69mm	50	個	丼
9	ライス皿	MS-527 BOD 190×19mm	50	枚	パン皿
10	アミハード箸	AH-220 220mm	50	膳	
11	先丸スプーン	180mm	90	本	
12	フォーク	デザートフォーク松印 ステン学校用フォーク	50	本	
13	エスタ・トレイ（ピンク）	SE-21 FP長方形 415×303×20mm	50	枚	お盆
14	アルミ汁杓子（フック付）	105mm	5	個	
15	ステンレスうどん杓子	105mm	10	個	
16	ポリプロごはん杓子	230mm	5	個	
17	セーフティトンゲ	240mm	11	個	
18	調理ばさみ		3	個	
19	中蓋付二重保温食缶段付	内外ステンレス SWN-10-C 300×275×245mm	3	個	汁用
20	一重食缶（アルミ）丸底	8リットル 300×275mm	3	個	副菜用
21	炊飯二重食缶	AWO-10-F 315×220mm	3	個	ご飯用
22	天ぶら入れ（コンテナ型）身、蓋	338×288×125mm	3	個	副菜用
23	フルーツボックス（アルミ）	278×170×90mm	3	個	フルーツ用
24	牛乳箱（アルミ）	2 4 入れ 368×250×170mm	3	個	パン用
25	パン箱（アルミ）プレス型身、蓋	447×287×230mm	6	個	食器用
26	はし籠 ステン 3 0 4 横型	260×100×67mm	3	個	はし用
27	アルミ D 型バット 1 5 cm 身、蓋	148×102×61mm	3	個	福神漬用
28	深型組バット身、蓋	ABT-07 9号 365×260×90mm ABT-08 9号 370×265mm	3	個	検査道具用
29	サンコールドボックス #25	ASV-08	1	個	運搬用
30	料理用保冷・保温コンテナ用蓄冷材	AKV-K8 CAH-200	2	個	運搬用
31	保冷剤 フリーザーアイスハード	AHL-V9 300 FIH-03S	4	個	運搬用
32	プチお玉	LB-NS051	3	個	検査道具用
33	小鉢（重複用）	三信 MS-41R	2	個	重複学級用
34	小鉢（重複用）	三信 MS-43R	2	個	重複学級用
35	スプーン（大）（重複用）	岸 PP35-1	2	本	重複学級用
36	フォーク（大）（重複用）	岸 PP35-2	2	本	重複学級用
37	Uカップ（大）	150ml ハンドルグリーン	2	個	重複学級用
38	エスタ・トレイ（イエロー）	SE-21 FP長方形 415×303×20mm	2	枚	アレルギー対応用

受託者提出書類一覧

No.	書類名	提出期限	様式
1	給食業務報告書(日報) 契約書第4条関係	翌日	様式1
2	給食業務報告書(月報) 契約書第4条関係	翌月5日	様式2
3	作業工程表	1週間前	様式3
4	作業動線図	1週間前	様式4
5	給食日誌(実施献立表)	翌日	様式5
6	納入時検収記録	随時	様式6
7	学校給食日常点検表	翌日	様式7
8	学校給食従事者の健康調査表	翌月	様式8
9	検便検査結果	検査の都度	任意
10	温度管理記録表	翌日	様式9
11	中心温度計の精度検査記録表	随時(月1回)	様式10
12	副食の細菌検査報告書	年1回	任意
13	原材料及び加工食品の微生物及び理化学検査報告書	年1回	任意
14	配膳室点検表	(毎日記載)	様式11
15	和え物等温度記録表	(毎日記載)	様式12
16	配送記録簿	月1回	様式13
17	食品の栄養分析表及び検査成績書	随時(冷凍食品)	任意
18	学校給食における異物混入等の事故発生報告書	随時	様式14