

費用の負担区分 別表 表1

市	受託者
・設備・調理機器等の購入費 ・給食配送車の購入費及び車検・法廷検査費 ・配送車の燃料費 ・コンテナの購入費 ・電気・ガス・水道料 ・給食として提供する食器、スプーン、食缶、しゃもじ等の購入費 ・機器の修繕費 ・食材料費 ・防鼠、防虫等の害虫駆除 ・残食及び厨芥処理費 ・栄養教諭等が使用するマスク、爪ブラシ、被服等 ・外房学校給食センターのボイラー室内の消耗品	・受託者の人件費及び法定福利費 ・受託者の福利厚生費 ・受託者の保健衛生費(健康診断・検便等) ・受託者の過失による設備・調理機器の修繕費 ・給食配送車の任意保険 ・受託者の過失による給食配送車の修繕費 ・研修に関する費用 ・通信費 ・消耗品費関係 作業用上下衣、各種前掛け、コックシューズ、帽子 マスク、各種手袋、作業用サンダル等 【調理業務・清掃用具等】 ・爪ブラシ、ペーパータオル、不織布、ふきん、 たわし、スポンジ、洗車用ブラシ、デッキブラシ、 ワイパー、水きりモップ、モップ、バケツ、ほうき、 ちりとり、雑巾、点火器具、グリス、ゴミ箱、保存用 ビニール袋、キッチンペーパー、洗濯洗剤 厨房機器・洗浄機等の洗剤ほか 受託者が使用するもので、市の負担区分に記載 がない消耗品 【文房具・救急用品等】 雑貨、文房具費(従業員用茶器、お茶類、トイレット ペーパー、ボールペン、鉛筆、消しゴム、ノート、 朱肉、のり、はさみ等) 【医薬材料費】 ・消毒薬、火傷薬、湿布薬、救急ばんそう、 包帯等 【その他】 日々消耗する物資(手洗い石鹸、手洗い時の消毒 用アルコール等)について受託者が負担することが 適当と認められるもの

調理業務完了届

宛

住 所

商 号

受 託 者

印

下記のとおり業務を完了したのでお届けします。

委 託 件 名 南房総市学校給食センター調理等業務委託

委 託 場 所 南房総市〇〇学校給食センター

契 約 年 月 日 令和 年 月 日

履 行 内 容

給 食 実 施 回 数 回

清 掃 実 施 回 数 回

調理業務完了確認者

学校給食センター所長

印

苑

受託者

印

調理業務従事者報告書

このことについて、下記のとおり決定しましたので報告いたします。

記

調理業務受託調理場名 南房総市〇〇学校給食センター

1. 業務責任者

氏 名	性別	年齢	住 所	電 話	保有資格

2. 業務副責任者

氏 名	性別	年 齡	住 所	電 話	保有資格

3. 業務従事者

[illegible]

4. 食品衛生責任者

氏名

資格名

5. 添付書類

- (1) 履歴書の写し(入社日のわかるもの)
- (2) 健康診断結果報告書の写し(従事前1ヶ月以内のもの)
- (3) 検便結果成績書の写し(従事前2週間以内のもの)
- (4) 4. については食品衛生管理者であることを証明する書類の写し

宛

受託者

印

調理業務従事者変更報告書

このことについて、下記のとおり変更しますので報告します。

記

調理業務受託調理場名 南房総市〇〇学校給食センター

1. 業務責任者

	氏 名	性別	年齢	住 所	電 話	保有資格	変 更 月 日 変 更 理 由
変更前							
変更後							

2. 業務副責任者

	氏 名	性別	年齢	住 所	電 話	保有資格	変 更 月 日 変 更 理 由
変更前							
変更後							

3. 従事者

	氏 名	性別	年齢	住 所	電 話	保有資格	区 分	変更月日 変更理由
変更前							正・パ	
変更後							正・パ	

4. 食品衛生責任者

	氏 名	変更月日	資 格
変更前			有・無
変更後			有・無

5. 備考、詳細

--

6. 添付書類

調理業務従事者報告書と同様とする。

宛

受託者

印

調理業務従事者代替届

このことについて、下記のとおり代替しますので届けます。

記

調理業務受託調理場

南房総市〇〇学校給食センター

1. 代替者

区 分	氏 名	性別	年齢	住 所	電 話	代替月日	保有資格	区分
欠 員								正・パ
変更後								正・パ
						社員採用 年月日		

2. 添付書類

(1) 健康診断結果報告書の写し

(社内代替…… 1年以内に実施した定期健康診断)

(新規採用者… 従事前1ヶ月以内の雇用時の健康診断書)

(2) 検便検査成績書の写し(従事前2週間以内のもの)

様式 5

令和 年 月 日

宛

受託者

印

研 修 報 告 書

1 . 実 施 日 令和 年 月 日

2 . 研 修 会 場

3 . 受 講 者 名

4 . 内 容 (詳細に書いてください)

様式 6

令和 年 月 日

宛

受託者 印

令和 年 月分調理業務委託状況改善報告書

このことについて、下記の問題点を次のとおり改善したので報告します。

記

問 題 点	改善の実施内容(具体的に)

学校給食日常点検票 及び 給食日誌

調理場名 南房総市●●学校給食センター

記録日 年 月 日 ()

天気 (晴れ・曇り・雨) 気温 ℃

温度と湿度		記録者	業務 責任者	栄養教諭	所長
調理前	℃				
	%				
調理中	℃				
	%				

給食数	変則等	その他、調理作業や給食時間、残食などについて気の付いたこと等
献立名		配送記録

衛生管理チェックリスト													
作業前	学校給食従事者					検 収							
	健康状態	下痢をしている者はいない。				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。							
		発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。				品質、鮮度、包装容器の状態、異物の混入、食品表示等を十分に点検し、記録した。							
		本人や家族に感染症またはその疑いのある者はいない。				納入業者は衛生的な服装である。							
		感染症またはその疑いがある者は医療機関に受診させている。				納入業者は検収時に調理室内に立ち入っていない。							
		手指・顔面に化膿性疾患がある者はいない。				食品は、食品保管場所に食品の分類ごとに衛生的に保管した。							
	服装等	調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。				使用 水							
		履物は清潔である。				作業前に十分(5分間程度)流水した。							
		適切な服装をしている。				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)							
	手洗	爪は短く切っている。				遊離残留塩素について確認し、記録した。							
石けん液やアルコール等で手指を洗浄・消毒した。				(0.1mg/ℓ以上あった。)(mg/ℓ)									
作業前	施設・設備												
	調理室内の清掃・清潔状態はよい。				食品の保管室の音頭(25℃以下)湿度(80%以下)は適切である。								
	調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。				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。								
	主食置き場、容器は清潔である。				手洗い施設の石けん液、アルコール、ペーパータオル等は十分にある。								
	床、排水溝は清潔である。				ねずみやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。								
	冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。				冷蔵庫・冷凍庫の温度適切である。								
	機械、機器の故障の有無を確認した。				(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)								
作業中	下 処 理					配 食							
	エプロン・履物等は下処理専用を使用している。					調理終了後の食品を素手で扱っていない。							
	加熱調理用、非加熱調理毎に下処理した。					飲食物の運搬には、ふたを使用した。							
	下処理終了後は、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。					配食時間は記録した。							
	野菜類は流水で十分に洗浄した。また、生食する場合、必要に応じて消毒した。					食缶を床上60cm以上の置台等に置いた。							
	調 理 時					使用 水							
	原材料は適切に温度管理した。					食品を水で冷却する場合は、遊離塩素濃度について確認し、その時の温度と時間を記録した。							
	作業区分ごとに手指は洗浄・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。					調理作業終了時に、遊離残留塩素は確認し、記録した。							
	調理機器においては、					(0.1mg/ℓ以上あった。)(mg/ℓ)							
作業中	加熱調理においては、十分に加熱し(75℃、1分)その温度と時間を記録した。 <th colspan="4">保 存 食</th>					保 存 食							
	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。					原材料、調理済み食品をすべて50g程度採取した。							
	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。					釜別・ロット別に採取した。							
	調理終了後の食品は、二次汚染を防止するために適切に保管した。					保存食容器に採取し、-20℃以下の冷凍庫に2週間以上保存した。							
	床に水を落とさないで調理した。					採取、廃棄日時を記録した。							
	配 送 ・ 配 膳					食品保管庫							
	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(2時間以内)適切である。					給食物資以外のものは入れていない。							
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。					通風、温度(25℃以下)、湿度(80%以下)等の衛生状態は良い。								
配送記録をつけている。					ねずみやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。								
作業後	検 査		廃棄物の処理			調理室の立ち入り							
	検食は、児童生徒の喫食30分前に実施している。		調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されてい			部外者が立ち入った。							
	加熱調理や冷却は、適切に行っている。		返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでい			部外者の健康状態を点検・記録した。							
	異味、異臭、異物等の異常はない。		残菜容器は清潔である。			(異常なし・異常あり)							
	検査結果については、時間等も記録した。		廃棄物の保管場所は清潔である。			部外者は衛生的な服装であった。							
	食器具、容器・器具の洗浄・消毒			共同調理場・受配校									
	食器具、容器や調理用器具は、確実に洗浄・消毒した。			主食・牛乳や調理場を経由しない食送品は、検収簿に基づき十分に点検し、記録した。									
	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。			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。									
	分解できる調理機械・器具は、使用後に分解し、洗浄・消毒、乾燥させた。			受配校搬入時の時刻を記録した。									
	便 所			主 食	納品時間		牛 乳	納品時間		庫 内 温 度	冷蔵庫		冷凍庫
便所にせっけん液、アルコールペーパーやペーパータオルが十分にある。			:		:			℃			℃		
調理着(上・下)、履物は脱いだ。			品 温		品 温			カートイン冷蔵庫			検食用		
用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。			℃		℃			℃			℃		

様式8

配 缶 量 ・ 残 量 表

令和 年 月 日()

		ごはん	おかず	副食	汁物
配 食 量	〇〇幼	kg	kg	kg	kg
	〇〇幼	kg	kg	kg	kg
	〇〇小	kg	kg	kg	kg
	〇〇小	kg	kg	kg	kg
	〇〇中	kg	kg	kg	kg
塵芥量		kg			

長期休業中における清掃業務作業記録票

[illegible]

責任者	衛生管理者

令和 年 月 日 健康状態チェック表

はい：○　　いいえ：×

		下痢をしていない	発熱・腹痛・嘔吐はない	同居人に上記の症状がある者はいない	手指に傷や化膿創はない	作業着・帽子・エプロンは清潔である	くつは清潔である	適切な服装である	髪の毛は帽子から出ていない	爪は短く切つてある	爪ブラシを使用し、十分な手洗いを行った	作業毎に手洗いをしている	用便後に正しい手洗いをしている	休日に発熱・腹痛・嘔吐をしていない（休み明け記入）
	氏 名													
1														
2														
3														
4														
5														
6														
7														
8														
9														
10														
11														
12														
13														
14														
15														
16														
17														
18														
19														
20														

いいえ（×）の時の対応 例：指に傷があった時→栄養職員に相談→ 該当者氏名：バンドエイド、手袋使用

喫食人数表

令和7年 9月1日

富山小			富浦小			三芳小			児童生徒	職員	計		センター	富山	富浦	三芳	
	児童	教職員		児童	教職員		児童	教職員				60g	0	35	26	58	
1年	13	3	1年	10	3	1年	30	4				70g	0	62	44	60	
2年	22	3	2年	16	2	2年	28	3	小	473	62	535	80g	0	29	28	31
3年	25	2	3年	18	3	3年	30	3	中	253	58	311	90g	0	36	33	31
4年	37	3	4年	26	2	4年	30	3	センター	0	14	14	100g	0	33	39	14
5年	29	2	5年	28	1	5年	31	2				860	110g	14	94	95	98
6年	36	3	6年	33	2	6年	31	1					小計	14	289	265	292
										児童生徒	職員	計	合計	860			
														ごはん			
									小	473	62	535		860	食		
														7.14			
職員室		5	職員室		7	職員室		5	中センター	253	72	325		11.62			
児童試食	0		児童試食	0		児童試食	0							7.04			
保護者等試食		0	保護者等試食		0	保護者等試食		0				860		9.00			
														8.60			
									小1～小2		119			33.11			
小計	183		小計	151		小計	201		小3～小6		354			76.51			
									小 計		473						
									中 計		387						
富山中			富浦中			三芳中											
	生徒	教職員		生徒	教職員		生徒	教職員									
7年	33	4	1-1	20	2	1年	14	3	センター職員		14						
8年	25	3	1-2	19	2	2年	31	3	小人試食	0							
9年	29	3	2年	24	4	3年	28	3	大人試食		0						
			3年	30	4												
職員室		9	職員室		8	職員室		8									
生徒試食	0		生徒試食	0		生徒試食	0										
保護者試食		0	保護者等試食		1	保護者等試食		1	小計	14							
小計	106		小計	114		小計	91		合計	860							

令和7年9月1日
外周学校給食センター

千倉地区

嶺南地区

外周学校給食センター

連絡	連絡
----	----

白浜小			
	児童	職員	計
1年	7	1	8
2年	18	2	20
3年	11	2	13
4年	13	2	15
5年	13	2	15
6年	14	1	15
職員室		7	7
試食			0
合計	76	17	93

千倉小			
	児童	職員	計
1年	28	3	31
2-1	21	2	23
2-2	20	2	22
3-1	27	2	29
3-2	27	2	29
4-1	21	2	23
4-2	22	2	24
5-1	26	2	28
5-2	26	2	28
6-1	27	2	29
6-2	26	1	27
職員室		8	8
試食			0
合計	271	30	301

南房総中			
	生徒	職員	計
1-1	36	1	37
1-2	36	4	40
2-1	31	1	32
2-2	33	4	37
3-1	35	1	36
3-2	35	4	39
職員		9	9
試食			0
合計	206	24	230

	児童・生徒	職員	計
小学校	592	76	668
中学校	364	50	414
センター	0	18	18
合計	956	144	1100

小：低 157
小：中 208
小：高 227 (内試食) 0
中 364
職員 126 (小職) 76
センター 18 (中学職) 50
合計 1100

連絡	連絡
----	----

嶺南小			
	児童	職員	計
1-1	21	3	24
1-2	21	3	24
2年	21	4	25
3-1	20	3	23
3-2	23	3	26
4-1	23	1	24
4-2	21	1	22
5-1	28	1	29
5-2	26	1	27
6-1	20	1	21
6-2	21	1	22
職員室		7	7
試食			0
合計	245	29	274

外房給食センター			
	子ども	職員	計
試食含		18	18
試食			0
合計	0	18	18

連絡	連絡
----	----

嶺南中			
	生徒	職員	計
1-A	32	2	34
1-B	30	3	33
2-A	18	2	20
2-B	19	2	21
3-A	30	3	33
3-B	29	3	32
職員		11	11
試食			0
合計	158	26	184

令和 年 月 日()

献立名

[illegible][illegible]

* 小3・4年生平均摂取量