

# 塩原小中学校給食調理業務委託 仕様書

## 目次

|                           |         |                 |         |
|---------------------------|---------|-----------------|---------|
| 第1 基本事項                   | ・・・ p 1 | 第4 その他          | ・・・ p 9 |
| 1 件名                      |         | 1 費用負担の区分       |         |
| 2 目的                      |         | 2 リスク管理区分       |         |
| 3 委託対象施設                  |         | 3 提出を要する報告書     |         |
| 4 業務委託期間                  |         | 4 損害賠償等         |         |
| 5 入札参加者の資格要件              |         | 5 臨機の措置         |         |
| 6 再委託の禁止                  |         | 6 従事者への給食       |         |
| 7 業務概要                    |         | 7 守秘義務          |         |
| 8 調理食数                    |         | 8 委託料の支払い       |         |
| 9 給食実施日及び調理日数             |         | 9 契約期間満了時の引き継ぎ  |         |
| 10 準備期間                   |         | 10 仕様書等に定めのない事項 |         |
| 11 設備・備品等                 |         | 11 担当課          |         |
| 12 休憩室等の貸与                |         |                 |         |
| 13 施設の使用時間                |         |                 |         |
| 14 関係法令等の遵守               |         |                 |         |
| 15 業務に関連する協力              |         |                 |         |
| 第2 事業の実施体制                | ・・・ p 4 |                 |         |
| 1 責任者の配置                  |         |                 |         |
| 2 従事者の配置                  |         |                 |         |
| 3 従事者の研修                  |         |                 |         |
| 4 事故等の防止                  |         |                 |         |
| 5 連絡会議等の開催                |         |                 |         |
| 第3 業務内容                   | ・・・ p 6 |                 |         |
| 1 食材等の検収、保管等              |         |                 |         |
| 2 作業工程表及び作業動線図の作成         |         |                 |         |
| 3 調理業務                    |         |                 |         |
| 4 検査用保存食の採取・管理（原材料・調理済食品） |         |                 |         |
| 5 配缶準備                    |         |                 |         |
| 6 洗浄・消毒・清掃                |         |                 |         |
| 7 給食残渣の計量・記録・処理           |         |                 |         |
| 8 安全・衛生管理等業務              |         |                 |         |
| 9 施設等維持管理業務               |         |                 |         |
| 10 給食実施日以外の日の業務           |         |                 |         |

## 第1 基本事項

---

### 1 件名

塩原小中学校給食調理業務委託

### 2 目的

那須塩原市立塩原小中学校は、学校内に厨房を設け給食を調理する自校調理場方式により運営している。

本事業は、学校給食調理業務を民間委託することにより安全・安心な給食を安定的に提供するとともに、経済効率性の実現を目的とする。

### 3 委託対象施設

- (1) 名称 那須塩原市立塩原小中学校（※義務教育学校）（以下、「学校」という。）  
※小学校課程（前期課程（1～6年生））～中学校課程（後期課程（7～9年生））まで義務教育を一貫して行う学校
- (2) 所在地 那須塩原市中塩原364番地
- (3) その他 給食室改築年月 平成26年2月  
運用方式 ドライシステム

### 4 業務委託期間

本業務の委託期間は、令和8年8月1日から令和13年7月31日までの間を履行期間とする。

また、契約締結日の翌日から令和8年7月31日までの期間を準備期間とする。

### 5 入札参加者の資格要件

- (1) 自校調理での学校給食調理業務（卵及び乳を含む2品目以上の食物アレルギーに対応するための代替食及び除去食の提供を行う施設の業務）を3年以上継続して受託した実績を有すること。
- (2) 令和4年4月1日以降に、学校給食において、食品衛生法（昭和22年法律第233号）の営業処分を受けていないこと。
- (3) 食品衛生法又は同法に基づく処分に違反して刑に処され、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなった日から起算して2年を経過しない者でないこと。
- (4) 食品衛生法第60条及び第61条までの規定により許可を取り消され、その取り消しの日から起算して2年を経過しない者でないこと。
- (5) 受託者の責に帰する理由により学校給食の調理等業務委託契約を契約期間中に解除されたことがないこと。
- (6) 製造物責任法（平成6年法律第85号）の規定による損害賠償責任を履行するため、生産物賠償責任保険（PL保険）に加入している者又は、業務の開始までに加入することが可能な者であること。
- (7) 本業務を行うために必要な人員及び資機材等を確保することができ、仕様書等にしたがって、本業務を安全かつ確実に履行することができる者であること。
- (8) 仕様書に定める業務履行保証人を契約締結日から30日以内に確保し、市に届け出ることができること。

### 6 再委託の禁止

本委託業務を行うにあたり、その全部又は一部業務を第三者に再委託することはできない。ただし、事前に受託者が再委託を申請し、市が承認した場合はこの限りではない。

### 7 業務概要

本業務の概要は次のとおりとする。

- (1) 学校給食用食材の荷受けに関する業務
- (2) 学校給食の調理に関する業務
- (3) 調理食品の配缶に関する業務
- (4) 使用済み食器等の回収・洗浄・消毒・保管に関する業務
- (5) 食材の包装資材、調理残菜、給食残渣の廃棄業務
- (6) 衛生管理業務

- (7) 施設等維持管理業務
- (8) その他付帯する業務

## 8 調理食数

- (1) 調理食数は、1日当たり約62食とし、基本食数については、月単位で指示する。転出転入等による食数変更がある場合は、日単位で指示する。

【参考：塩原小中学校給食人員推移見込（R7.7作成）】

|               | 令和6年度 |     | 令和7年度 |     | 令和8年度 |     | 令和9年度 |     | 令和10年度 |     | 令和11年度 |     |
|---------------|-------|-----|-------|-----|-------|-----|-------|-----|--------|-----|--------|-----|
|               | 実数    |     | 実数    |     | 実数    |     | 実数    |     | 実数     |     | 実数     |     |
|               | 人員    | 配缶数 | 人員    | 配缶数 | 人員    | 配缶数 | 人員    | 配缶数 | 人員     | 配缶数 | 人員     | 配缶数 |
| 児童数<br>（前期課程） | 25    | 3   | 25    | 3   | 20    | 3   | 21    | 3   | 14     | 3   | 12     | 3   |
| 生徒数<br>（後期課程） | 12    | 2   | 13    | 2   | 15    | 2   | 12    | 2   | 15     | 2   | 11     | 2   |
| 教職員数          | 25    | 1   | 25    | 1   | 25    | 1   | 25    | 1   | 25     | 1   | 25     | 1   |
| 合計            | 62    | 6   | 63    | 6   | 60    | 6   | 58    | 6   | 54     | 6   | 48     | 6   |

※上記数値は、基本の食数・配缶数。その他に毎日勤務を要しない教職員分や給食試食会、行事等により食数や配缶数は増減します。

- (2) アレルギー対応食の調理は、卵と乳の2品目のアレルゲンについて、完全除去又は代替の方法により行うこととする。

【参考：アレルギー対応食対象児童・生徒在籍人数（R7.7.1現在）1人】

## 9 給食実施日及び調理日数

- (1) 給食実施日は、那須塩原市立小中学校等管理規則第4条に規定する休業日等を除く日とする。
- (2) 調理日数は、各年度の暦の関係で増減するが、年間200日程度となる。

## 10 準備期間

- (1) 準備期間中には、那須塩原市（以下「市」という。）との業務準備のための打合せ、被服等必要品の調達、社内研修等を行うとともに、設備、調理機器等の準備（設備の操作訓練、荷ほどき、食器カゴ食缶等へのクラス表示など）を行うものとする。
- (2) 本業務の受託事業者（以下「受託者」という。）は、契約締結後速やかに準備期間中における業務工程表を作成し、市の承認を受けるものとする。
- (3) 準備期間中の経費については、原則として受託者の負担とする。ただし、光熱水費（上下水道、電気、ガス）については、市が負担するものとする。

## 11 設備・備品等

- (1) 給食の調理に使用する施設及び「資料1 厨房設備一覧」に記載する設備（以下「施設等」という。）また、「資料1 厨房機器一覧」に記載する厨房機器、器具等（以下「機器等」という。）については、市が設置管理し、受託者に無償で貸与する。
- (2) 受託者は、貸与を受けた施設等及び機器等を市が認める場合を除き、本業務以外に使用してはならない。
- (3) 受託者は、善良な管理者の注意をもって貸与された施設等及び機器等を管理するものと

し、受託者の過失又は故意による破損・故障等については、受託者の責任において復旧すること。

- (4) 施設内で使用する上下水道、電気、ガスの費用は市の負担とするが、受託者においては、適正な管理のもとに使用すること。

## 12 休憩室等の貸与

- (1) 受託者において雇用し、本業務に従事する者（以下、「従事者」という。）が休憩等を行うため、那須塩原市立塩原小中学校長（以下、「学校長」という。）が指定した部屋の使用を許可する。ただし、適正な使用に努めること。
- (2) 前項の部屋で使用するロッカー、机等の備品類、その他従事者の福利厚生のための物品については、原則として受託者の負担で準備すること。また、持ち込む備品等については、あらかじめ市に届け出るものとし、その管理は受託者の責任において行うものとする。
- (3) 固定電話回線の引き込み等、施設に改良を加える必要がある設備等の設置は認めない。
- (4) その他、市と共有して使用せざるを得ないものについては、双方協議の上、応分の負担をするものとする。
- (5) 受託業務上必要な車両の校内への駐車については、学校長の許可を得ること。従事者の通勤用自家用車の駐車場は無償貸与とするが、学校長から指示された職員用駐車場等へ駐車すること。なお、駐車中における事故等については受託者の責任において処理するものとする。
- (6) 受託期間が終了した際には、搬入した備品等を速やかに撤去し、受託者の負担により原状回復を行うこと。

## 13 施設の使用時間

給食室の使用時間は、原則として午前8時から午後5時までとする。ただし、早朝の荷受け対応や調理作業等のため使用時間前又は使用時間を超えて使用する必要がある場合は、その時間及び使用する従事者について事前に学校長に届け出ること。

※現在の食材荷受時間は午前7時15分から午後2時まで。

## 14 関係法令等の遵守

- (1) 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）等の関係諸法令、その他関連法規、要綱等を遵守すること。
- (2) 本業務委託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、適切な管理のもと、常に誠意をもって業務の遂行に努めるとともに、国又は市が示す次の基準等を遵守しなければならない。
- ・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
  - ・調理場における洗浄・消毒マニュアルPart 1、Part 2
  - ・学校給食調理場における手洗いマニュアル
  - ・調理場における衛生管理&調理技術マニュアル
  - ・学校給食調理従事者研修マニュアル
  - ・那須塩原市学校アレルギー対応マニュアル
  - ・那須塩原市学校給食緊急時対応マニュアル
  - ・那須塩原市学校給食における調理従事者等健康異常時（ノロウイルス感染症等の疑い発生時）の対応マニュアル

## 15 業務に関連する協力

- (1) 学校給食の意義や特色を踏まえ、学校の食育活動に積極的に協力すること。なお、現時点で想定している食育活動としては、次のものがある。
- ・従事者が県栄養教諭、県学校栄養職員（以下、「栄養教諭等」という。）と教室等において給食室で行っている業務の説明を行い、その後、児童生徒と一緒に給食を食べる。
- (2) 学校において学校訪問や給食試食会等が実施される場合は、調理食数、献立、配送時間などに変更が生じることがあるため、その調整においては必要な協力を行うこと。
- (3) 市から、会議や研修会等への出席を求められた場合は、協力すること。
- (4) 保健所や市が指定する者による立入検査がある場合は、当該検査の立会い等に協力すると

- ともに、指摘事項がある場合には、必要な改善の措置をとること。
- (5) 調理における食品ロス削減に取り組むこと。
- ・切り方の工夫など可食部を増やすよう努めること。
  - ・生ごみの減量として食材の水分量を減らす取組を行うこと。
  - ・市で食品ロス対策の事業が行われる場合は協力すること。
- (6) 視察、職場体験、実習生の受け入れ等の要請があった場合は、市と協議の上、業務に支障がない範囲で協力すること。
- (7) 市内で災害等が発生した場合、受託者は、炊き出しの実施等において可能な限り協力をすること。

## 第2 事業の実施体制

### 1 責任者の配置

- (1) 受託者は、次に示す各責任者を配置し、業務の円滑な運営・管理に努めること。なお、各責任者は直接的な正規雇用関係にある者に限るものとする。したがって、派遣社員、契約社員及びパートタイマー等を各責任者として配置することはできない。

| 職 名              | 人数 | 主な業務内容                                                                                                                                                                            | 条 件                                                                                                                            |
|------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 業務責任者（食品衛生責任者兼務） | 1名 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・業務全般を掌握し、従事者の管理及び指揮監督を行う</li> <li>・学校長、栄養教諭等と連携を行うとともに、関係機関等との連絡調整を図る</li> <li>・学校給食調理全般にわたる衛生管理の指揮や従事者に対する健康管理の指導及び衛生教育の任に当たる</li> </ul> | ①学校給食調理施設における従業経験が3年以上あること<br>②アレルギー対応食の調理を伴う学校給食調理施設の勤務経験があること<br>③管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有すること<br>④常時本受託業務に従事する常勤の正規雇用者であること |
| 業務副責任者           | 1名 | 業務責任者を補佐し、責任者が不在の場合又は事故あるときは、その職務を代行する                                                                                                                                            | ①学校給食調理施設における調理業務経験が3年以上あること<br>②常時本受託業務に従事する常勤の正規雇用者であること<br>③従事者に対する業務に関する指示について権限を有すること                                     |

- (2) 受託者は、業務責任者及び業務副責任者を令和8年7月1日までに「様式1 業務責任者等配置報告書」に経歴書等の必要書類を添付し、市に報告すること。
- (3) 受託者は、業務責任者に食品衛生責任者の任を当たらせること。
- (4) 業務責任者に変更が生じる場合は、受託者は直ちに市に報告し、「様式2 業務責任者等変更報告書」を速やかに提出すること。その他の責任者に変更が生じる場合は、受託者は市に対し、「様式2」を速やかに提出し、各責任者の欠員が生じないようにすること。
- (5) 業務責任者及び業務副責任者は、常に所在を明らかにし、業務の履行に関して市と連絡・調整ができるようにしておくこと。
- (6) 施設内に受託者の雇用する従事者がいる場合においては、表内の責任者のうち、いずれか1名以上が施設内に滞在すること。

### 2 従事者の配置

- (1) 受託者は、法令等を遵守して安全で安定した給食を提供するために、各業務に必要な資格経験を有する従事者を、安全で遅滞なく業務を行うために必要な人数（目安として業務責任者、業務副責任者のほか、4～5時間勤務のパートタイム従事者1名）を配置すること。

- (2) 受託者は、本業務の従事者を「様式3 業務従事者報告書」により業務開始の2週間前までに市に報告すること。
- (3) 従事者を変更するときは、原則として変更する1週間前までに「様式4 業務従事者変更報告書」により市に報告すること。
- (4) 従事者の休暇の補充のために代替者を勤務させるときは、立ち入る日の前日までに「様式4」を市に提出し、許可を受けること。なお、代替者は、資格の有無を含め欠勤者と同等の業務を行える者でなければならない。
- (5) 従事者の報告又は従事者の変更の報告をする際は、併せて受託者及び従事者の緊急時連絡先を記載した連絡体制を提出すること。
- (6) 受託者は、従事者の総数を変更するときは、市及び業務責任者に理由を示した上で事前に協議を行い、その変更状況について記録管理すること（一時的な欠員等も含む）。なお、従事者の配置変更を理由として、給食の質の低下や業務の遅延、衛生上の脅威などにつながらないようにすること。

### 3 従事者の研修

- (1) 受託者は、学校に提供する給食については、安全・安心でおいしい学校給食を安定的に提供することが最上の目的であることを踏まえ、準備期間中に受託者の責任において、全従事者に研修や教育等、安全衛生管理指導等を行うこと。
- (2) 受託者は、従事者に対して、施設等及び機器等の維持管理、機器等の取り扱い、調理、食品の取り扱い、衛生管理等が安全で衛生的かつ適正に行われるように、定期的及び随時に研修を行い、資質の向上に努めること。
- (3) 新たに雇用する者には、事前に作業手順や安全衛生に関する研修を徹底し、事故防止に努めること。
- (4) 市が行う研修会等には、依頼に応じて参加し、また、栃木県等が開催する研修会等にも積極的に参加し、資質の向上に努めること。
- (5) 受託者は、従事者に対して研修を行ったときは、その実施内容等について「様式8 研修実施報告書」により市に報告すること。

### 4 事故等の防止

- (1) 異物混入等の事故が発生しないように、食材納入時の立会い、検収の徹底のほか、各業務に必要な作業手順やマニュアルを作成して市に提出し、確認を受けた後、従事者に周知し、的確な作業遂行と安全衛生上の配慮を行うとともに、作業工程の検証・改善に努め業務の効率化を図ること。
- (2) 従事者の安全衛生意識の徹底により事故防止に努めるとともに、労働安全衛生関係法令に基づき、安全衛生体制の整備・運用を行うこと。
- (3) 異物混入等の事故があった場合は、速やかに市及び学校に連絡調整を行い対処すること。また、併せて「様式7 事故報告書」を速やかに提出すること。
- (4) ヒヤリ・ハット事例が起きた場合には、事例の蓄積と市、学校及び従事者への情報共有を行い、作業工程等の検証・改善に生かすこと。

### 5 連絡会議等の開催

- (1) 学校と受託者は、原則として週1回以上のミーティングを開催し、日次の業務進行上の連絡調整等の円滑化を図るほか、スケジュールに応じ業務担当ごとに打ち合わせを行う。
- (2) 学校と受託者は、月1回以上、連絡会議を行い、献立等の協議、衛生管理に関する協議のほか、その他業務全般についての協議を行う。
- (3) 受託者は、前項の連絡会議において協議された事項及び結果について記録の上、速やかに市に報告する。

### 第3 業務内容

受託者は、第1～14に示す関係諸法令、基準等のほか、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン（日本学校保健会）」・「学校におけるアレルギー疾患対応マニュアル（栃木県教育委員会）」等に基づき、業務を実施すること。ただし、これらの基準にない事項については、市と協議の上、実施すること。

#### 1 食材等の検収、保管等

- (1) 受託者は、業務責任者、業務副責任者いずれかにおいて検収責任者を定め、学校の発注書等に基づき納入業者立会いのもとで納入された食材等の品名、数量、品質、異物混入等について検収を行い、記録保管すること。
- (2) 検収後は、食品間の相互汚染や二次汚染に十分注意し、専用容器に移し替えた後、適切な衛生管理及び温度管理のもとに保管すること。
- (3) 検収の結果、食材等の品質異常や消費期限上の問題、異物の混入等が見つかった場合は、学校長に状況を報告し、協議の上、適切に対処すること。
- (4) 調味料等は在庫管理を行い、毎月学校に数量を報告すること。

#### 2 作業工程表及び作業動線図の作成

学校が提示する献立表、業務指示書に基づき、作業工程表及び作業動線図を事前に作成し、作業の前日までに学校長の確認を得ること。

#### 3 調理業務

- (1) 調理業務は、前述の基準等に基づき、安全衛生や食品衛生管理に十分配慮して作業を行うこと。
- (2) 受託者は、学校の作成した献立表、業務指示書、変更指示書、学校長の確認を受けた作業工程表及び作業動線図に従い、市の提供する食材を使用し調理すること（米飯給食日の炊飯業務含む）。
- 【参考：米飯給食日は週3回（火・水・金）が基本となる】
- (3) 調理後2時間以内に児童生徒に給食できるように、事前に釜分け表、配食表、調味料計量表などを作成し、計画的に調理を行うこと。
- (4) 水質検査、室内環境の確認を実施し、業務管理日誌に記録すること。また、調理に十分な加熱（85℃で1分間以上）を確認するために、中心温度計を使用し、測定結果を業務管理日誌に記録すること。
- (5) 食物アレルギー対応食の調理は、「那須塩原市学校アレルギー対応マニュアル」に実施内容の基本として記載のある卵と乳の2品目について、完全除去又は代替の方法により行う。ただし、今後、対応品目については、追加・変更することがある。
- (6) 食物アレルギー対応食の調理等は、調理から専用容器への配食が終了するまで、専任の調理従事者が行うこと。
- (7) 受託者は、配缶前に学校に調理済食品の確認を受けるものとし、味等の調整が必要と認められた場合は、その指示に従うものとする。
- (8) 受託者は、学校が指示する時間に検食用の給食（アレルギー除去食、代替食を含む）を準備すること。
- (9) 受託者は、調理過程において異物混入や不適当な食材を発見した場合は、直ちに学校長に報告し、学校長及び市の指示に従い適切に対応すること。また、必要がある場合は、学校長及び市は、調理業務等の内容について随時検査を行うことができるものとする。
- (10) 業務指示書等に記載のない事項の作業については、受託者と学校長及び市が協議の上、行うものとする。
- (11) 受託者は、給食用食材の廃棄量を計量・記録し、学校長に報告すること。
- (12) 食材の調理方法は「資料2 食材料の調理方法」に基づき実施するものとする。

#### 4 検査用保存食の採取・管理（原材料・調理済食品）

原材料及び調理済食品を食品の調理単位ごとに50g程度、清潔な容器（ビニル袋等）に入れて密封し、専用冷凍庫にマイナス20℃以下で2週間以上保存すること。なお、保存開始日、保存温度及び廃棄日等を検収簿及び保存食記録簿に記録すること。

## 5 配缶準備

- (1) 学校の指示する数量等に基づき、原則として、学級等別に給食を配缶すること。
- (2) 学校が指示するときは、配缶の際に、学級別に配食重量を計量・記録して報告すること。
- (3) 数量等を確認後、指定された時刻までにボウル、仕切皿、はし、スプーン、フォーク、トレイ、トング、杓子（以下、「食器類」という。）、調理済食品等を指定された場所に運搬すること。

## 6 洗浄・消毒・清掃

各学級等から返却された食器類、食缶及び調理器具等の洗浄・消毒を行うとともに、給食室内の清掃・消毒を行うこと。また、これらの作業は、第1－14に示す関係諸法令及び基準等に基づき実施すること。

- (1) 回収した食器類等は丁寧に扱い、洗浄後は翌日使用する食器類の種類及び個数を確認して、学級別に食器カゴに入れ消毒保管すること。
- (2) 洗浄後の食器類等は、消毒保管前に汚れの取り残し、破損の有無を確認すること。
- (3) 調理器具等は、すべての給食を搬出後に洗浄を行い、次の給食調理開始時までには消毒・乾燥を完了させ、清潔な状態で作業を開始できるようにすること。
- (4) 学校給食衛生管理基準の別添学校給食施設の区分において「作業区域」に分類される各室は、すべての給食を搬出後に整理・整頓及び洗浄を行い、次の給食調理開始時までには消毒・乾燥を完了させ、清潔な状態で作業を開始できるようにすること。
- (5) 学校給食衛生管理基準の別添学校給食施設の区分において「調理場」に分類される各室のうち、「作業区域」に分類される各室を除いた各室については、毎日清掃を行い、必要に応じて消毒を行うこと。
- (6) 配膳室からエレベーターまでの通路、調理室周辺（外回り、ごみ置き場、外倉庫等含む）についても毎日清掃し、常に整理整頓を行うこと。
- (7) 廃棄物（調理に伴うごみや残菜等）は、調理場内に放置しないこと。また、「非汚染作業区域」に持ち込まないこと。
- (8) 食器等の洗浄消毒方法は「資料3 食器具等の洗浄消毒方法」に基づき実施するものとする。

## 7 給食残渣の計量・記録・処理

- (1) 学校が指示するときは、回収した残食を献立ごとに計量し、残食調査表に記録・報告を行うこと。また、はかりの使用前には、表示が適正であることを確認すること。
- (2) 給食室内で生じた廃棄物及び回収した残食物は、市の定める分別方法により区分し、学校から指示された場所へ指定時間までに搬出すること。

## 8 安全・衛生管理等業務

受託者は、調理室等の衛生管理について、常に注意するとともに、第2－1に記載の食品衛生責任者を中心として、すべての従事者に対し衛生管理の徹底を図るよう注意を促し、給食の安全な実施に配慮するため、以下の業務を実施すること。また、これらの作業は、第1－14に示す関係諸法令、基準等に基づき実施し、安全な衛生管理に努めること。

### (1) 従事者等の衛生管理

- ① 従事者の健康診断は、年1回以上行い、結果を「様式6 健康診断結果報告書」により市に報告すること。
- ② 従事者の検便は、赤痢菌、サルモネラ菌、チフス菌、パラチフス菌、腸管出血性大腸菌血清型O157の検査を含めて、給食実施期間中か否かに関わらず月2回以上実施し、その結果を「様式5 腸内細菌・ノロウイルス検査結果報告書」により市に提出すること。なお、初回の提出は、施設内部の確認や調理訓練等のために調理室内に立ち入る前に実施し、その結果を市に提出すること。
- ③ 従事者の休暇の補充のために代替者を勤務させるとき、又は、業務管理等の必要性から受託者の雇用する従事者以外の者が施設内に立ち入る場合は、立ち入る日から2週間以内に実施した検便の結果について、立ち入る日の当日までに「様式5」を提出し、市の許可を受けること。
- ④ 毎年度10月から翌年3月までの期間においては、月1回以上のノロウイルス検査を実施し、その結果を「様式5」により市に提出すること。このときの検査は、便1グラム当たり10の5乗オーダーのウイルスを検出できる検査方法を用いること。



- ⑤ 毎日、従事者の健康状態を個人毎に記録し、学校給食日常点検票を学校長に提出すること。
- ⑥ 下痢、発熱、腹痛、嘔吐等（以下「下痢等」という。）の症状があった場合や手指等に化膿性疾患がある者は調理作業等に從事させないこと。
- ⑦ 従事者及びその家族に下痢等の症状がある場合は、業務に支障が生じないように対応しなければならない。また、従事者がノロウイルスを原因とする症状と診断を受けた、又は、その疑いがあると認められるときは、「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び「那須塩原市学校給食における調理従事者等健康異常時（ノロウイルス感染症等の疑い発生時）の対応マニュアル」に基づき対応すること。
- ⑧ 作業時の専用被服等（調理上・下衣、エプロン、マスク、帽子、履物等）は、適切に洗濯し、清潔な物を着用すること。なお、同校栄養教諭等及び学校用務員の専用被服等についても併せて洗濯すること。
- ⑨ 従事者は、爪は常に短く切り、マニキュア、香水等はしないこと。また、業務中は指輪、ネックレス、イヤリング、ヘアピン、時計、ピアス等はつけないこと。
- ⑩ 給食室内だけではなく、学校敷地内は禁煙となっているため、喫煙はしないこと。
- （２）施設・設備等の衛生管理
  - ① 受託者は、毎日、調理作業前及び作業後に日常点検表による施設・設備等の点検を行い、欠陥・異常があるときは、直ちに学校長に報告すること。
  - ② 受託者は、施設、設備、器具等が破損した場合は、速やかに学校長に報告すること。
  - ③ 学校内でウイルス感染症等流行時や従事者がノロウイルス等の無症状病原体保有者であった場合など、感染の拡大防止措置が必要な場合は、学校長及び市の指示に従い施設・備品等の適切な消毒を行うこと。
- （３）異物混入等の事故防止
  - ① 受託者は、異物混入等事故が発生しないように、毎日調理前に食材等の詳細な点検を行うとともに、調理機器の劣化状況等の点検・記録を行うこと。
  - ② 異物混入等の事故が発生した場合は、遅滞なく学校長に報告の上、迅速かつ適切に対応すること。
  - ③ 異物混入等の事故原因が受託者の責に帰する場合は、誠意を持ってその対応に当たり、必要に応じて相手方の損害を賠償すること。
- （４）火元責任者の設置、災害時等の協力
  - ① 受託者は、業務責任者、業務副責任者のいずれかにおいて火元責任者を定めること。
  - ② 火元責任者は、消防法、学校の定める消防計画等に基づいて業務を行うこと。
  - ③ 従事者は、校長の指示に基づき、学校が実施する災害等訓練に参加すること。
  - ④ 災害が発生した場合には、できる限り協力すること。
- （５）営業許可
  - ① 受託者は、この契約の履行に当たり、委託業務開始２週間前までに食品衛生法（昭和２２年法律第２３３号）第５５条第１項に規定する許可を受けなければならない。
  - ② 受託者は、前号に規定する許可申請に伴い、食品衛生責任者を配置するものとする。
  - ③ 受託者は、前２号の許可及び配置の届出が完了したときは、直ちに当該許可証及び届出書写しを市に提出しなければならない。

## 9 施設等維持管理業務

- （１）受託者は、業務責任者を中心として、「資料４ 保守等外部委託予定一覧」に記載のある業務を除き、施設等、機器等の日常点検等を行うこと。また、日常点検等の結果については記録し、学校長に報告すること。
- （２）調理場内には、不要な物品を置かないこと。
- （３）厨房機器納入業者から指導を受けた厨房機器の日常点検等に関するマニュアルを作成し、マニュアルに則って日常点検を行うこと。
- （４）日常点検等により、設備機器が正常に機能しない場合や、業務上、財産や人的に悪影響を及ぼすと思われる破損等が生じた場合は、受託者は直ちに市に報告し、対処方法等について協議すること。
- （５）受託期間中、市が実施する施設等及び機器等の点検に立会い、適正に管理されていないと判断された場合は、指摘箇所を速やかに改善し、市に報告すること。
- （６）施設等及び機器等の修繕の際は、故障状況の伝達や試運転のため、市の求めに応じて立ち会うこと。

- (7) 食器類、備品等について破損又は損耗により早期に更新を要するとして市が購入した物品がある場合は、給食実施日においてもその荷ほどきやクラス表示、洗浄等を行い、給食の提供に支障がないようにすること。

#### 10 給食実施日以外の日の業務

受託者は、委託期間中の給食実施日以外の日(土曜、日曜、祝日を除く)においては、次の業務を行うものとする。この場合、那須塩原市立小中学校等管理規則第4条第1項第3号から第6号に規定する休業日においては、予め勤務体制及び業務内容等を記載した長期休業中の業務作業計画書を市に提出し、実施後は計画書に基づく作業結果を報告すること。

##### (1) 調理機器、器具、食器類等の点検整備

- ① 食器類、食缶、食器カゴ、調理機器、器具類、保管庫等の点検整備、研磨及び手洗い洗浄等を行うこと。

- ② 新規に購入した食器類、食缶等の荷ほどきやクラス表示を行うこと。

##### (2) 給食室等の清掃及び保守点検

- ① 給食施設(調理室・休憩室、調理室・休憩室の窓、換気扇、扇風機、床、排水溝、腰壁等)の清掃整備を行うこと。

- ② 給食室周辺敷地内の美化、環境整備を行うこと。

##### (3) 食材、備品等の在庫整理

食材、備品等の在庫状況については、整理作業完了後速やかに学校に報告すること。

##### (4) 調理訓練

- ① 令和8年7月31日までの間に食品の検品から調理、配缶、洗浄までの一連の流れを想定した予行演習を実施すること。

- ② 市の指示する日以外に実施する際は、事前に学校及び市と協議すること。

##### (5) 従事者の研修

研修を実施した際は、第2-3に記載のとおり、実施内容等について「様式8」により報告すること。

## 第4 その他

### 1 費用負担の区分

本業務の実施に要する費用のうち、光熱水費、施設の維持管理に要する費用、調理洗浄スペースで使用する備品整備に要する費用等については市が負担し、その他の費用は受託者の負担とする。(「資料5」参照)

なお、市と受託者が共有して使用するものや負担区分が明確でないものについては、双方で協議の上負担する。

### 2 リスク管理区分

- (1) 本業務における主なリスク管理区分は次のとおりとする。

| リスクの種類     | リスクの内容              | 負担者 |     |
|------------|---------------------|-----|-----|
|            |                     | 市   | 受託者 |
| 事業の中止・延期   | 市の指示によるもの           | ○   |     |
|            | 受託者の業務不良、事業放棄、破たん   |     | ○   |
| 不可抗力による中止等 | 天災や暴動等の不可抗力による履行不能  | ○   | ○   |
| 許認可等       | 事業実施に必要な許認可取得の遅延等   |     | ○   |
| 計画変更       | 市の指示によるもの           | ○   |     |
|            | 受託者の要求によるもの         |     | ○   |
| 運営費変動      | 計画変動以外の要因による運営費用の増大 |     | ○   |
| 第三者賠償      | 受託者の責めに帰すべき事由の場合    |     | ○   |
|            | 上記以外                | ○   |     |
| 調理事故・異物混入  | 受託者の責めに帰すべき事由の場合    |     | ○   |
|            | 上記以外                | ○   |     |
| 施設・設備等の補修  | 受託者の責めに帰すべき事由の場合    |     | ○   |
|            | 上記以外                | ○   |     |

|                          |                          |   |   |
|--------------------------|--------------------------|---|---|
| 遅延リスク<br>(従事者の通勤及び調理時間等) | 渋滞、工事等による交通混雑(情報把握可能なもの) |   | ○ |
|                          | 自然災害、予想できない交通混雑等         | ○ |   |
|                          | 従事者の責任(交通事故、違反、計画外業務等)   |   | ○ |
|                          | 調理の遅れによるもの               |   | ○ |
|                          | 上記以外の理由によるもの             | ○ |   |
| 事業の実施水準                  | 仕様書に定める水準に不適合の場合         |   | ○ |

- (2) 事業の中止・延期リスクに備え、受託者は業務履行保証人を届け出ること。業務履行保証人は、市が受託者の責めにより業務の継続が困難であると判断した場合、速やかに業務を引き継ぐものとする。この場合における委託料は、当該年度委託料総額から既に委託者に対して支払った費用及び業務中断により市が被った損害で受託者から賠償を受けていない額を減じた額とする。
- (3) 天災等の不可抗力により、給食実施日数が増減となった場合は、委託料の額の変更について協議するものとする。

### 3 提出を要する報告書

- (1) 受託者は、次表に記載の報告書等を作成し、提出時期までに提出すること。

| 様式番号 | 報告書等名称                                 | 提出時期                          |
|------|----------------------------------------|-------------------------------|
| 様式 1 | 業務責任者等配置報告書                            | ・業務責任者及び業務副責任者<br>業務開始の1か月前まで |
| 様式 2 | 業務責任者等変更報告書                            | 速やかに                          |
| 様式 3 | 業務従事者報告書                               | 業務開始の2週間前まで                   |
| 様式 4 | 業務従事者変更報告書                             | 適時                            |
| 様式 5 | 腸内細菌・ノロウイルス検査結果報告書                     | 結果報告後速やかに                     |
| 様式 6 | 健康診断結果報告書                              | 結果報告後速やかに                     |
| 様式 7 | 事故報告書                                  | 発生後速やかに                       |
| 様式 8 | 研修実施報告書                                | 実施後速やかに                       |
| 様式 9 | 業務完了報告書                                | 毎月の業務完了後                      |
| 任意   | 業務工程表(準備期間)                            | 契約後速やかに                       |
| 任意   | 配缶表                                    | 前月下旬                          |
| 任意   | 作業工程表                                  | 前週中                           |
| 任意   | 作業動線図                                  | 前週中                           |
| 任意   | 個人別健康観察記録簿                             | 毎日業務開始前までに                    |
| 任意   | 給食残量記録表                                | 毎日業務終了後                       |
| 任意   | 業務管理日誌<br>(水質検査記録、中心温度記録、<br>保存食記録を含む) | 同上                            |
| 任意   | 検収表                                    | 同上                            |
| 任意   | 施設保守点検日誌                               | 同上                            |
| 任意   | 機器・設備点検記録表                             | 同上                            |
| 任意   | 日常点検表(衛生管理)                            | 同上                            |
| 任意   | 作業工程報告書                                | 同上                            |
| 任意   | 作業動線報告書                                | 同上                            |
| 任意   | 長期休業中の業務作業計画書                          | 長期休業前                         |

- (2) 様式番号を任意としている報告書等に記載すべき事項については、市と受託者が別途協議の上、決定するものとする。
- (3) 市は、報告書等に記載すべき事項について追加又は変更がある場合、又は、報告書等の様式を追加する必要がある場合は、その都度受託者に指示する。
- (4) 個人情報を含む報告書については、提出前に本人に確認し、承諾を得ること。

#### 4 損害賠償等

- (1) 受託者は、本業務の受託にあたり、食中毒や事故等の発生時の対応として「生産物賠償責任保険（ＰＬ保険）」に加入し、準備期間中にその写しを市に提出すること。
- (2) 次に掲げる事項に該当し、その結果、市に損害を与えたときは、受託者は市に損害を賠償しなければならない。
  - ① 故意又は過失により食中毒の原因となる細菌、その他人体に有害な物質を学校給食に混入したとき。
  - ② 故意又は過失により原材料、施設、備品等を損壊、紛失又は遺棄したとき。
  - ③ 受託者の責により学校給食の提供ができなくなったとき。
- (3) 市は受託者に重大な過失があった場合には、契約を解除することができる。この場合において受託者が被る損害を市は補償しない。

#### 5 臨機の措置

臨機の措置をとらなければならない重大な事故が発生した場合は、直ちに学校長若しくは栄養教諭等に連絡した上で措置すること。

#### 6 従事者への給食

従事者への給食は、市及び受託者双方で協議し、平成29年8月25日付け29初健食第19号文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課長通知「学校給食衛生管理基準の取扱いについて（通知）」に基づいた取扱いをする。

なお、従事者が給食を喫食する場合は、市の許可を受けた上で所定の給食費を支払うこと。

#### 7 守秘義務

受託者及び従事者は、業務上知り得た事項について、守秘義務を負う。

#### 8 委託料の支払い

- (1) 委託料の支払いは、準備期間中に要する費用を含めた契約総額について、令和8年8月を初回とした60回の各月払いとする。
- (2) 各月に支払う委託料は次の計算により得た額とする。
  - ・委託料の月額＝契約額×1／60
  - ※上記の計算により1円未満の端数が生じる場合は、最終支払回において調整する。
- (3) 受託者は各月の業務終了後、直ちに当該月の「様式9 業務完了報告書」を市に提出し、業務が適正に履行されたと認められた場合、委託料の請求ができるものとする。
- (4) 市は、受託者からの委託料請求書を受領した日から起算して30日以内に、委託料を支払うものとする。

#### 9 契約期間満了時の引き継ぎ

本業務委託期間満了又は契約の解除により契約が終了する場合は、業務の引き継ぎが円滑に遂行できるよう留意事項や機器の取扱い方法等をまとめた引継書を作成し、次期受託者に対して適切な引き継ぎを行うこと。

#### 10 仕様書等に定めのない事項

契約書及び仕様書に定めのない事項については、市及び受託者双方協議して決定するものとし、仕様書に疑義が生じた場合については、学校長及び責任者が協議するものとする。

#### 11 担当課

那須塩原市教育委員会 教育総務課 給食係

住所：〒329-2792 栃木県那須塩原市あたご町2番3号

電話：0287-37-5984 Fax：0287-37-5479

様式 1

業務責任者等配置報告書

年 月 日

那須塩原市長 様

受託者 事業所所在地

事業者名

代表者氏名 印

塩原小中学校給食調理業務の実施にあたり、次のとおり配置する責任者等を報告いたします。

1 業務責任者（食品衛生責任者兼務）

|              |                         |    |         |
|--------------|-------------------------|----|---------|
| ふりがな<br>氏 名  | 性別                      | 年齢 | 正規雇用年月日 |
|              |                         |    | 年 月 日   |
| 資格名及び免許番号※必須 | 学校給食調理施設における<br>経験年数※必須 |    | 備考      |
| (第 号)        | 年                       |    |         |

2 業務副責任者

|             |                         |    |         |
|-------------|-------------------------|----|---------|
| ふりがな<br>氏 名 | 性別                      | 年齢 | 正規雇用年月日 |
|             |                         |    | 年 月 日   |
| 資格名及び免許番号   | 学校給食調理施設における<br>経験年数※必須 |    | 備考      |
| (第 号)       | 年                       |    |         |

※それぞれの職に応じて仕様書に示す条件を満たしていることが確認できる書類を添付すること。添付する書類は、インデックス等により表のNo.を付すなどし、誰のものかわかるようにすること。

例：経歴書（勤務施設名、勤務期間、当時の調理食数、当時の職名などが確認できる内容が記載されたもの）、免許状の写し、など

3 検収責任者及び火元責任者（業務責任者、業務副責任者いずれかにおいて定める）

|         |         |
|---------|---------|
| 検収責任者氏名 | 火元責任者氏名 |
|         |         |

様式 2

## 業務責任者等変更報告書

年 月 日

那須塩原市長 様

受託者 事業所所在地

事業者名

代表者氏名

印

塩原小中学校給食調理業務の実施にあたり、配置している責任者等を以下のとおり変更しますので報告いたします。

|            |                          |                         |    |         |
|------------|--------------------------|-------------------------|----|---------|
| 配置者を変更する職名 |                          |                         |    |         |
| 配置変更年月日    |                          | 年 月 日                   |    |         |
| 現          | ふりがな<br>氏 名              | 性別                      | 年齢 | 備考      |
|            |                          |                         |    |         |
| 新          | ふりがな<br>氏 名              | 性別                      | 年齢 | 正規雇用年月日 |
|            |                          |                         |    | 年 月 日   |
|            | 資格名及び免許番号<br>※業務責任者の場合必須 | 学校給食調理施設における<br>経験年数※必須 |    | 備考      |
|            | (第 号)                    | 年                       |    |         |
| 変更理由       |                          |                         |    |         |

※新規配置者は、その職に応じて仕様書に示す条件を満たしていることが確認できる書類を添付すること。

例：経歴書（勤務施設名、勤務期間、当時の調理食数、当時の職名などが確認できる内容が記載されたもの）、免許状の写し、など

様式 3

## 業務従事者報告書

年 月 日

那須塩原市長 様

受託者 事業所所在地

事業者名

代表者氏名

印

塩原小中学校給食調理業務の従事者を次のとおり報告いたします。

| No | 職名 | ふりがな<br>氏名 | 性別 | 年齢 | 資格(取得年月日) |
|----|----|------------|----|----|-----------|
| 1  |    |            |    |    |           |
| 2  |    |            |    |    |           |
| 3  |    |            |    |    |           |
| 4  |    |            |    |    |           |
| 5  |    |            |    |    |           |

- (注意) ・「業務責任者等配置報告書」等により報告した責任者等についても記載すること。  
・各従事者の緊急連絡先を記載した連絡体制をあわせて報告すること。

様式 4

## 業務従事者変更報告書

年 月 日

那須塩原市長 様

受託者 事業所所在地

事業者名

代表者氏名

印

塩原小中学校給食調理業務の従事者を以下のとおり変更しますので報告いたします。

| No | 職名 | ふりがな | 性別 | 年齢 | 変更理由及び変更日                                        |
|----|----|------|----|----|--------------------------------------------------|
|    |    | 氏名   |    |    |                                                  |
| 1  |    |      |    |    | 新規雇用・退社・異動・<br>資格取得 ( )<br>その他 ( )<br>変更日： 年 月 日 |
| 2  |    |      |    |    | 新規雇用・退社・異動・<br>資格取得 ( )<br>その他 ( )<br>変更日： 年 月 日 |
| 3  |    |      |    |    | 新規雇用・退社・異動・<br>資格取得 ( )<br>その他 ( )<br>変更日： 年 月 日 |

※仕様書に示す責任者を変更する場合は、「様式 2 業務責任者等変更報告書」により報告すること。

※新規雇用又は異動する者については、腸内細菌検査結果報告書をあわせて提出すること。



様式 5

## 腸内細菌・ノロウイルス 検査結果報告書

年 月 日

那須塩原市長 様

受託者 事業所所在地

事業者名

代表者氏名

印

年 月 日に実施した腸内細菌・ノロウイルス検査の結果を次のとおり報告いたします。

- 1 検査日現在の従事者数 人 — 検査者数 人 = 未検査者数 人
- 2 検査者氏名
- 3 検査結果への対応

異常 ☐ なし ・ ☐ あり

- ・検査方式【 】（ノロウイルス検査の場合のみ記入してください）
- ・陽性者の職名及び氏名【 】
- ・陽性反応のあった細菌【 】
- ・対応（具体的に記入してください）

- 4 未検査者への対応

※検査結果（写）を添付すること

様式 6

## 健康診断結果報告書

年 月 日

那須塩原市長 様

受託者 事業所所在地

事業者名

代表者氏名

印

塩原小中学校給食調理業務の従事者に係る健康診断の受診結果について次のとおり報告いたします。

### 1 受診結果

| No | 職名 | 氏名 | 受診日 | 結果 | 備考 |
|----|----|----|-----|----|----|
| 1  |    |    |     |    |    |
| 2  |    |    |     |    |    |
| 3  |    |    |     |    |    |
| 4  |    |    |     |    |    |
| 5  |    |    |     |    |    |

(注意) 健康診断を受診していない者がいる場合は、受診予定日を報告すること。

那須塩原市長 様

受託者 事業所所在地

事業者名

代表者氏名

印

下記のとおり\_\_\_\_\_事故が発生したので、報告いたします。

記

|   |                     |                                                  |
|---|---------------------|--------------------------------------------------|
| 1 | 事故の種類               | 車両・人身・物損・異物混入・その他（                      ）        |
| 2 | 発生日時                | 年        月        日    午前・午後        時        分ごろ |
| 3 | 発生場所                |                                                  |
| 4 | 事故の相手方              |                                                  |
| 5 | 事故原因                |                                                  |
| 6 | 発生状況及び<br>事故の程度     |                                                  |
| 7 | 事故の対応               |                                                  |
| 8 | その他特記事項<br>(再発防止策等) |                                                  |

※事故内容に応じて発生状況のわかる写真や位置図などを添付してください。

※報告書は、事故発生後速やかに提出してください。

様式 8

## 研修実施報告書

年 月 日

那須塩原市長 様

受託者 事業所所在地

事業者名

代表者氏名

印

下記のとおり業務従事者の研修を実施しましたので、報告いたします。

記

- 1 研修日時 年 月 日 時 分から 時 分まで
- 2 研修場所
- 3 出席者 名（別紙出席者名簿のとおり）
- 4 研修概要

※可能であれば研修資料を添付してください。

業務完了報告書

年 月 日

那須塩原市長 様

|       |        |
|-------|--------|
| 受託者   | 事業所所在地 |
| <hr/> |        |
| 事業者名  |        |
| <hr/> |        |
| 代表者氏名 | 印      |
| <hr/> |        |

下記の業務について、業務委託契約書第 条第 項の規定に基づき、 年 月分の業務が完了したことを報告いたします。

記

- 1 業務名：塩原小中学校給食調理業務委託
- 2 履行施設：那須塩原市立塩原小中学校（那須塩原市中塩原 3 6 4 番地）

確認書

年 月分の上記業務は、業務委託契約書(仕様書)に基づいた業務が実施されたことを確認しました。

年 月 日

|       |    |
|-------|----|
| 確認者   | 所属 |
| <hr/> |    |
| 職     |    |
| <hr/> |    |
| 氏名    | 印  |
| <hr/> |    |

## 厨房設備一覧

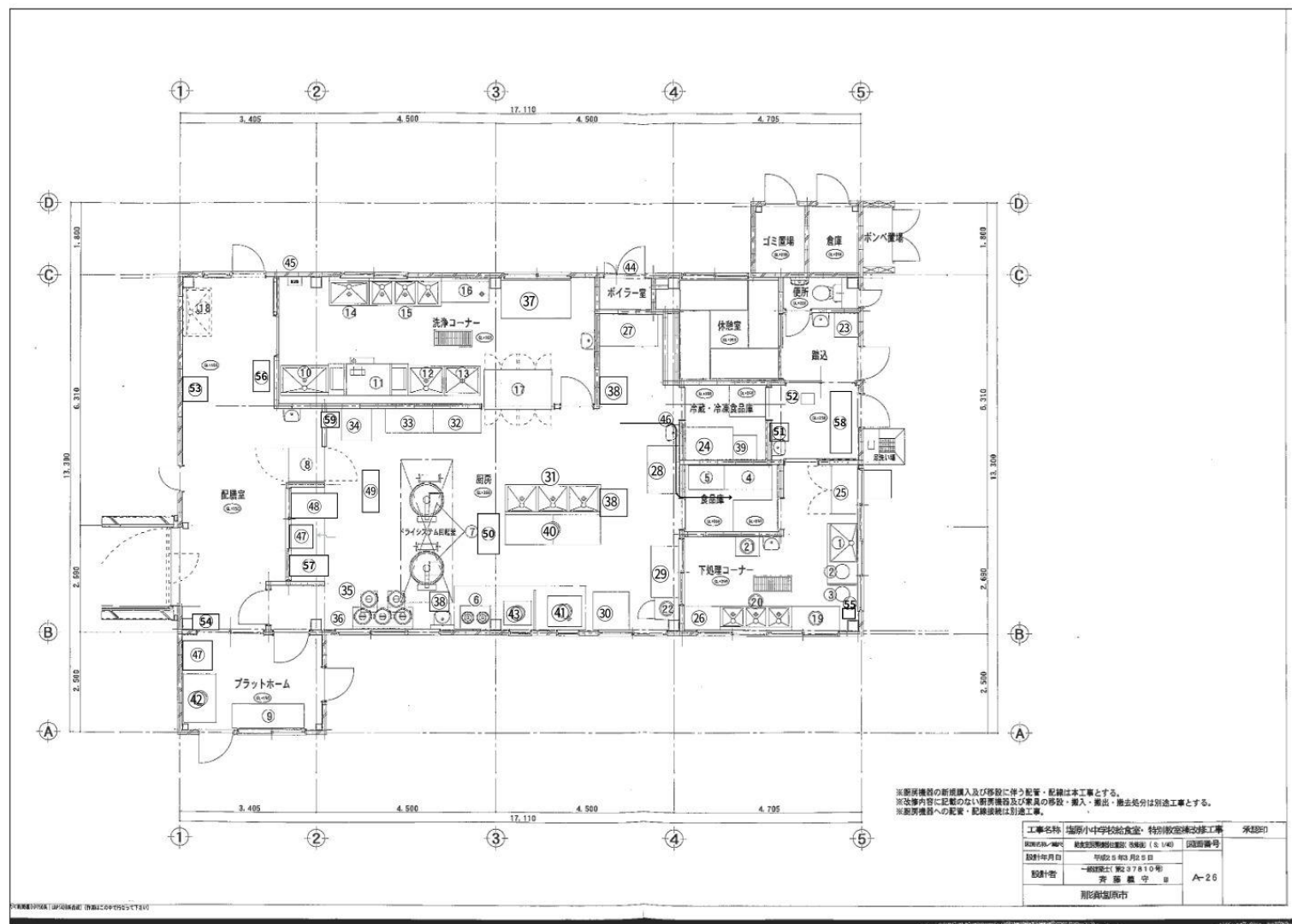
| No | 品 名          | 仕 様              | W     | D     | H     | 数量 | 備 考 |
|----|--------------|------------------|-------|-------|-------|----|-----|
| ①  | ピーラーシンク      |                  | 900   | 600   | 450   | 1  |     |
| ④  | スパーエレクトーシェルフ | P1900-4/LS1220-4 | 1,212 | 613   | 1,892 | 1  |     |
| ⑤  | スパーエレクトーシェルフ | P1900-4/LS910-4  | 910   | 613   | 1,892 | 1  |     |
| ⑨  | パンラック        |                  | 1,800 | 600   | 1,800 | 1  |     |
| ⑩  | 一層シンク        |                  | 1,200 | 750   | 800   | 1  |     |
| ⑫  | すすぎ用シンク      |                  | 900   | 750   | 800   | 1  |     |
| ⑬  | 水切り台         |                  | 900   | 750   | 800   | 1  |     |
| ⑭  | 一層シンク        |                  | 1,000 | 750   | 800   | 1  |     |
| ⑮  | 三層シンク        |                  | 1,800 | 750   | 800   | 1  |     |
| ⑯  | 作業台          |                  | 1,200 | 750   | 800   | 1  |     |
| ⑱  | 一層シンク        | 1S-127D          | 1,200 | 750   | 850   | 1  |     |
| ⑲  | 作業台          |                  | 1,200 | 600   | 800   | 1  |     |
| ⑳  | 三層シンク        |                  | 1,800 | 600   | 800   | 1  |     |
| ㉓  | 掃除用具ロッカー     |                  | 600   | 520   | 1,800 | 1  |     |
| ㉔  | 作業台          |                  | 900   | 600   | 800   | 1  |     |
| ㉙  | 受渡し戸棚        |                  | 1,300 | 700   | 1,800 | 1  |     |
| ㉚  | 三層シンク        |                  | 2,400 | 750   | 800   | 1  |     |
| ㉛  | 作業台          |                  | 1,200 | 600   | 800   | 1  |     |
| ㉝  | 炊飯台          |                  | 1,500 | 550   | 800   | 1  |     |
| ㉞  | 移動台          |                  | 750   | 600   | 800   | 3  |     |
| ㉟  | 移動台          |                  | 1,200 | 700   | 800   | 2  |     |
| ㊱  | 移動台          |                  | 900   | 900   | 860   | 2  |     |
| ㊲  | 移動台          |                  | 740   | 1,200 | 600   | 1  |     |
| ㊳  | 移動台          |                  | 450   | 750   | 45    | 1  |     |
| ㊴  | 移動台          |                  | 1,200 | 750   | 800   | 1  |     |
| ㊵  | 移動台          |                  | 600   | 600   | 800   | 1  |     |
| ㊶  | 移動台          |                  | 530   | 400   | 450   | 1  |     |
| ㊷  | 棚            |                  | 1,200 | 650   | 1,800 | 1  |     |
| ㊸  | 棚            |                  | 900   | 400   | 1,120 | 1  |     |
| ㊹  | 棚            |                  | 530   | 400   | 450   | 1  |     |
| ㊺  | ラック          |                  | 1,500 | 440   | 1,500 | 1  |     |
| ㊻  | ラック          |                  | 590   | 890   | 1,920 | 1  |     |
| ㊼  | ラック          |                  | 1,780 | 590   | 1,900 | 1  |     |
| ㊽  | 掃除用具ロッカー     |                  | 320   | 540   | 1,800 | 1  |     |

## 厨房機器一覧

| No | 品 名             | 仕 様           | W     | D     | H     | 数量 | 備 考   |
|----|-----------------|---------------|-------|-------|-------|----|-------|
| ②  | 球根皮剥器           | NKP-8         | 370   | 450   | 720   | 1  |       |
| ③  | ドラフト洗米機         | PWO-38        | 380   | 380   | 715   | 1  |       |
| ⑥  | ガステーブル          | NGT-074CS     | 750   | 450   | 800   | 1  |       |
| ⑦  | ドライシステム回転釜      | GHSD1-28WT    | 1,337 | 1,608 | 1,830 | 2  |       |
| ⑧  | 冷蔵庫             | HR-90CA3-4D4D | 900   | 800   | 1,900 | 1  | パススルー |
| ⑪  | 食器洗浄機           | WX-13HWAT     | 1,880 | 940   | 1,200 | 1  |       |
| ⑰  | 食器消毒保管器         | MCW-40        | 1,750 | 950   | 1,900 | 1  |       |
| ⑳  | 包丁まな板殺菌庫        | DS113         | 600   | 500   | 1,080 | 1  |       |
| ㉒  | 包丁まな板消毒保管器      | MCSK-5        | 550   | 550   | 1,900 | 1  |       |
| ㉔  | 冷凍庫             | HF-120Z3-ML   | 1,200 | 800   | 1,890 | 1  |       |
| ㉕  | 冷蔵庫             | HR-120ZT-M4   | 1,200 | 650   | 1,890 | 1  |       |
| ㉗  | 冷凍庫             | HF-150Z3-MF   | 1,500 | 800   | 1,890 | 1  |       |
| ㉘  | 冷蔵庫             | HR-120Z-ML    | 1,200 | 800   | 1,890 | 1  |       |
| ㉚  | 消毒保管器           | MCWK-20-e     | 900   | 950   | 1,900 | 1  |       |
| ㉜  | テーブル型冷蔵庫        | RT-120SNF-ML  | 1,200 | 600   | 800   | 1  |       |
| ㉞  | 真空冷却器           | JS-20QE       | 755   | 800   | 1,740 | 1  |       |
| ㉟  | ガス炊飯器           | PR-50S1-F     | 525   | 481   | 434   | 5  |       |
| ㊱  | 消毒保管器           | MCWK-40-e     | 1,750 | 950   | 1,900 | 1  |       |
| ㊳  | 検食用ストッカー        | EKF-007FX1    | 500   | 750   | 1,790 | 1  |       |
| ㊵  | スチームコンベクションオーブン | SCC101G       | 847   | 771   | 1,688 | 1  |       |
| ㊷  | 牛乳保冷库           | HR-120S-ML    | 1,200 | 800   | 1,890 | 1  |       |
| ㊹  | ガスフライヤー         | CF3-GD27L     | 660   | 600   | 1,150 | 1  |       |
| ㊻  | ガス給湯器           | GQ2437WS-FFA  | 350   | 240   | 550   | 2  |       |
| ㊽  | ガス給湯器           | GQ-C5032WZ    | 490   | 360   | 1,600 | 1  |       |
| ㊿  | 温水器             | REW12A1D1KSCM | 240   | 320   | 440   | 1  |       |

※Noは別紙【資料1（給食室内施設等及び機器等位置図）】の番号になります。

【資料1(給食室内施設等及び機器等位置図)】





## 食材料の調理方法

### 【野菜の下処理の仕方】

| 食品名   | 作 業 工 程                                                       |
|-------|---------------------------------------------------------------|
| 人参・大根 | ヘタと先を切り落とし、皮をむき、流水で3回以上水洗いする。                                 |
| 玉ねぎ   | ピーラーで水洗いし、芯を取り、流水で3回以上水洗いする。                                  |
| キャベツ  | 外側の青菜を取り除き、芯部分を取り除き2等分か4等分にカットし、汚れを洗い落とし、さらに葉を1枚ずつはがして水洗いをする。 |
| 白 菜   | 外側の青菜を取り除く、芯を取り除き2等分か4等分にカットし、汚れを洗い、さらに1枚ずつはがし水洗いをする。         |
| 青 菜   | ヘタを落とし、水洗いしながらゴミを取り除き、流水で3回以上すすぐ。                             |
| ごぼう   | たわしで洗い、流水で洗う、切裁機で裁断後、水にさらしアク抜きをする。                            |
| 長ネギ   | 根と葉先を切り落とし、汚れている上皮はむき、流水で3回以上水洗いし、葉の間の汚れを洗い流す。                |
| きゅうり  | ヘタと先を切り落とし、流水で3回以上洗う。                                         |
| じゃがいも | ピーラーで水洗いし、いもくりで芽をとり、皮むき、流水で良く水洗いする。                           |

### 【乾き物等の取り扱い方】

| 食品名   | 作 業 工 程                      |
|-------|------------------------------|
| 干しいたけ | 水洗いし、浮き上がらないようにしてぬるま湯に浸しておく。 |
| かんぴょう | たっぷりの水で洗い、塩を振り、よく揉んで水洗いする。   |
| 切干大根  | よく洗って水に漬ける。（20分置くと2倍になる。）    |
| 昆 布   | ほこりを取り、水洗いする。                |
| ひじき   | ゴミや砂などを洗い落とし、にごりがなくなるまで洗う。   |
| はるさめ  | たっぷりのお湯で茹でて、冷水にとる。           |
| ビーフン  | 熱湯につけ、戻ったら水にとって冷ます。          |

### 【豆の煮方】

| 食品名         | 作 業 工 程                                               |
|-------------|-------------------------------------------------------|
| 大豆          | 豆に対して、4～5倍の水を加え、ゆっくり加熱し、柔らかくなるまで弱火で煮る。柔らかくなったら、味を付ける。 |
| 小豆・ささげ・いんげん | よく洗って水つける。水を替えて火にかけ、煮立ったら途中注し水をしながらゆっくり煮る。            |

### 【出汁の採り方】

| 食品名  | 作 業 工 程                                                    |
|------|------------------------------------------------------------|
| かつお節 | 水が沸騰してからかつお節を入れ、約5分間(厚削りの場合は20分)加熱する。火を止め、かつお節が沈んだら上澄みを取る。 |
| 昆 布  | ゴミや汚れを落とし、水に昆布を入れて加熱し、沸騰直前に取り出す。                           |
| 煮 干  | 煮干を水から入れて火にかけ、沸騰したら弱火にして、10分加熱した後、煮干が沈んだら上澄みをとる。           |

※ 出汁をとる時は、よくアクを取り、蓋をしないこと。

### 【果物の取扱い方】

| 食品名 | 作 業 工 程        |
|-----|----------------|
| 柑橘類 | 流水で、一個ずつ丁寧に洗う。 |

### 【冷凍食品の取扱い方】

|                                   |
|-----------------------------------|
| ① ダンボールは、庫内に持ち込まない。               |
| ② 常温保存の時間を出来るだけ短時間にする。(迅速に作業を行う。) |

### 【食品の調理・加工時における取り扱いの注意事項】

|                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ① 野菜や果物を生で提供する場合、指示により行うが、基本的には流水で洗浄し、必要に応じて5～10%の次亜塩素酸ナトリウムの250～500倍液で5分間滅菌を行った後、十分な流水ですすぎ洗いを行うこと。 |
| ② 中心温度計を用いるなど3点以上で温度測定、中心部が85度で1分以上、又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認し、記録する。                                  |

|                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------|
| ③ 調理後、食品を冷却する場合は、速やかに中心温度を下げるよう工夫すること。                                 |
| ④ 2次感染を防止するために、床から60cm以下の高さに食品を置かないこと。                                 |
| ⑤ 包丁、まな板を下処理や食品別（肉専用・魚介練製品・野菜専用等）に区分して使用するほか、前掛けも下処理用と調理用、洗浄で区別すること。   |
| ⑥ 汚染区域と非汚染区域を明確に区分し、衛生的な流れ作業を行うとともに、作業動線が各区域間を不必要に交差することのないように作業を行うこと。 |
| ⑦ 保存食は、原材料及び調理済食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器等に入れ、密封しマイナス20度以下で2週間以上保存すること。         |

## 食器具等の洗浄 消毒方法

|                   |   |                                      |                                  |
|-------------------|---|--------------------------------------|----------------------------------|
| 食 器               | 1 | 下洗い                                  | 温水、又は 50℃、0.2%の洗剤で汚れをおとす。        |
|                   |   |                                      | 食器を横向きに入れ浸し、ジャバラ洗いをする。           |
|                   |   |                                      | 汚れによって洗剤を取り替える。                  |
|                   | 2 | 本洗い                                  | 下洗いした食器を洗浄機にかける。                 |
|                   | 3 | 検査                                   | 定期的に残留物を検査し、十分洗浄されているか確認する。      |
|                   | 4 | 消毒                                   | クラス毎に食器カゴに入れ、熱風消毒保管庫に収納し、消毒保管する。 |
| 食 缶               | 1 | 残菜整理                                 |                                  |
|                   | 2 | 下洗い                                  | 温水、又は 50℃、0.2%の洗剤で汚れをおとす。        |
|                   |   |                                      | 汚れによって洗剤を取り替える。                  |
|                   | 3 | 本洗い                                  | 下洗いした物を洗浄機にかける。                  |
|                   | 4 | 検査                                   | 定期的に残留物を検査し、十分洗浄されているか確認する。      |
|                   | 5 | 消毒                                   | 熱風消毒保管庫に収納し、消毒保管する。              |
| 具 等<br>(学級用)      | 1 | 箸・スプーン専用洗浄機に 50℃で、0.2%の洗剤で 30 分洗浄する。 |                                  |
|                   | 2 | 落ちない場合は再度手洗いする。                      |                                  |
|                   | 3 | 流水で良くすすぐ。                            |                                  |
|                   | 4 | 本数を数え、クラス分けをする。                      |                                  |
|                   | 5 | 熱風消毒保管庫に収納し、消毒保管する。                  |                                  |
| 調理作業用器具<br>(カゴ類等) | 1 | 洗剤・タワシで本洗いする。                        |                                  |
|                   | 2 | 流水ですすぐ (タワシ 1 回使用・すすぎ 1 回)           |                                  |
|                   | 3 | 熱風消毒保管庫に収納し、消毒保管する。                  |                                  |
| 調理用具<br>(包丁・まな板等) | 1 | 水又は温水で切りくずを洗浄する。                     |                                  |
|                   | 2 | 洗剤・タワシで本洗いする。                        |                                  |
|                   | 3 | 流水ですすぐ。(タワシ 1 回使用・すすぎ 1 回)           |                                  |
|                   | 4 | 包丁・まな板等は熱風殺菌庫で殺菌保管する。                |                                  |

|              |   |                                    |
|--------------|---|------------------------------------|
| 調理機器<br>(部品) | 1 | 出来るだけ分解する。                         |
|              | 2 | 水又は温水の流水で切りくずや汚れを洗浄する。             |
|              | 3 | 洗剤でよく洗浄する。                         |
|              | 4 | 温湯で良く洗剤を洗い落とす                      |
|              | 5 | 熱湯消毒、又は次亜鉛素酸ナトリウムの2000 p p m溶液で消毒。 |
|              | 6 | 清潔な場所で良く乾燥させる。又は、消毒保管庫で殺菌保管する。     |
| 調理機器<br>(本体) | 1 | 温湯で良く拭く。                           |
|              | 2 | 洗剤に浸したスポンジ等で良く拭いた後、温湯で良く洗剤を洗い落とす。  |
|              | 3 | 清潔な布などで良く水気を取る。                    |
| ブラシ<br>・スポンジ | 1 | 洗剤でよく洗浄する。                         |
|              | 2 | 良くすすぎ、ブラシは、消毒保管庫で殺菌消毒する。           |
|              | 3 | 良く水切り乾燥する。                         |

# 保守等外部委託予定一覧

【資料4】

| 業務名              | 備考      |
|------------------|---------|
| グリストラップ清掃        | 毎年実施    |
| 排気フード等清掃         | 毎年実施    |
| 衛生害虫駆除           | 毎年実施    |
| ATP・拭き取り検査       | 毎年実施    |
| 真空冷却機用軟水カートリッジ交換 | 1年半毎に実施 |
| ガス回転釜バーナー清掃      | 2年毎に実施  |
| はかり検査            | 2年毎に実施  |
| 排水管高圧洗浄          | 5年毎に実施  |

## 【資料5】

## 費用負担区分

| 項目                     | 市 | 受託者 | 備考                      |
|------------------------|---|-----|-------------------------|
| 建物・設備・調理機器             | ○ |     | 修繕、維持管理、更新              |
| 光熱水費                   | ○ |     | 上下水道料金、電気料金、ガス代         |
| 食器類・食缶類                | ○ |     | 新規購入、補充                 |
| 食材料費                   | ○ |     | 調理訓練に使用する食材料費は受託者の負担とする |
| ごみ処分費                  | ○ |     | 調理ごみ、給食の残菜              |
| 害虫等駆除費                 | ○ |     |                         |
| グリストラップ清掃              | ○ |     |                         |
| 受託者人件費                 |   | ○   | 給与、社会保険、福利厚生費等          |
| 受託者保健衛生費               |   | ○   | 腸内細菌検査、健康診断等            |
| 生産物賠償責任保険及び施設損害責任保険の加入 |   | ○   |                         |
| 消耗品                    | ○ | ○   | 下表のとおり                  |

## 消耗品の負担区分

| 負担者 | 区分        | 品名                                                                                                     |
|-----|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 委託者 | 調理業務に必要な物 | 食器類、食缶、食器カゴ、まな板、包丁、ピーラー、ひしゃく、スパテラ、ざる、プラスチック、バット、ボウル、秤、中心温度計、放射温度計、ホテルパン、耐熱手袋                           |
|     | 被服等       | 来場者、学校長、栄養教諭等(上・下衣、マスク、帽子、履物等)                                                                         |
| 受託者 | 調理業務に必要な物 | ペーパータオル、キッチンペーパー、アルミホイル、スポンジ、たわし、クッキングシート、保存食用保存袋、添加物袋(レジ袋)、ごみ袋(70リットル)、残菜袋(45リットル)、ショーレックス            |
|     | 被服等       | 従事者用品(上・下衣、エプロン、マスク、帽子、履物等)                                                                            |
|     | 衛生用品      | 洗浄機用洗剤、清掃用洗剤、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、使い捨て手袋(エンボス、ニトリル等)、ゴム手袋、トイレトペーパー、爪ブラシ、物干し、洗濯用洗剤、その他洗濯に関わる消耗品 |
|     | 清掃用品      | 場内清掃用品、※洗濯機                                                                                            |
|     | 事務用品      | 報告書作成費、受託者事務室内の備品、筆記用具、用紙、パソコン等                                                                        |
|     | 福利厚生      | 救急薬品、従事者用茶器・お茶、休憩室内の消耗品備品等                                                                             |

※現在使用中の洗濯機(設置年2019年)の貸与は可能だが、受託者の責めに帰すべき事由による故障に対する修繕及び新規購入は受託者負担とする。



| 日        | 曜 | こん だて めい<br>献立名 |    |                                           | おも 主 な ざい 材 りょう 料         |                    |                                |                                    |                              |                       | えいようりょう<br>栄養量<br>(上段：小学生 下段：中学生) |                              |                   |                   |
|----------|---|-----------------|----|-------------------------------------------|---------------------------|--------------------|--------------------------------|------------------------------------|------------------------------|-----------------------|-----------------------------------|------------------------------|-------------------|-------------------|
|          |   | しゅしゅく<br>主食     | 牛乳 | おかず                                       | 血や筋肉や骨になる食品（あか）           |                    | 体の調子を整える食品（みどり）                |                                    | 熱や力のもとになる食品（きいろ）             |                       | ギ<br>ー<br>ネ<br>ル<br><br>(Kcal)    | たん<br>ぱ<br>く<br>質<br><br>(g) | 脂<br>質<br><br>(g) | 塩<br>分<br><br>(g) |
|          |   |                 |    |                                           | 魚・肉・卵・<br>豆・豆製品           | 牛乳・乳製品<br>小魚・海草    | 緑黄色野菜                          | その他の野菜<br>果物                       | 米・パン・めん<br>いも・砂糖             | 油脂                    |                                   |                              |                   |                   |
|          |   |                 |    |                                           | 1群                        | 2群                 | 3群                             | 4群                                 | 5群                           | 6群                    |                                   |                              |                   |                   |
| 1        | 火 | ごはん             | 牛乳 | ポークカレー<br>もやしとだいのサラダ<br>ヨーグルト             | ぶた肉<br>だいず<br>チキンハム       | 牛乳<br>チーズ<br>ヨーグルト | にんじん                           | にんにく・もやし<br>しょうが・きゅうり<br>たまねぎ      | こめ<br>じゃがいも                  | 油・ごま<br>ドレッシング<br>ごま油 | 799<br>957                        | 27.8<br>33.4                 | 25.1<br>29.4      | 2.9<br>3.6        |
| 2        | 水 | ごはん             | 牛乳 | こくさんアジフライ<br>パンプキンサラダ<br>けんちん汁            | アジ・みそ<br>とり肉<br>とうふ       | 牛乳                 | かぼちゃ<br>にんじん                   | きゅうり・ねぎ<br>たまねぎ<br>だいこん            | こめ<br>さといも                   | 油<br>マヨネーズ            | 759<br>880                        | 30.5<br>35.0                 | 24.4<br>27.1      | 2.1<br>2.5        |
| 3        | 木 | バターパン           | 牛乳 | スペインふうオムレツ<br>ペンネのトマトに<br>にこみスープ          | たまご<br>ぶた肉<br>ベーコン        | 牛乳<br>チーズ          | にんじん                           | たまねぎ<br>にんにく<br>だいこん               | パン<br>ペンネ<br>じゃがいも           | バター<br>油              | 674<br>863                        | 27.9<br>34.8                 | 30.6<br>38.7      | 3.0<br>3.9        |
| かみかみ献立   |   |                 | 牛乳 | チキンみそカツ<br>ひじきに<br>こうやとうふのみそ汁             | とり肉・こうやとうふ<br>みそ<br>さつまあげ | 牛乳<br>ひじき          | にんじん<br>こまつな                   | ごぼう                                | こめ・さとう<br>こむぎこ<br>パンこ        | 油                     | 752<br>900                        | 27.3<br>32.3                 | 26.8<br>31.0      | 2.1<br>2.7        |
| 七夕献立     |   |                 | 牛乳 | ほしのコロッケ<br>イタリアンサラダ<br>そうめん汁              | なると                       | 牛乳                 | ブロッコリー<br>オクラ<br>にんじん          | キャベツ<br>カリフラワー<br>コーン・しめじ          | パン・そうめん<br>じゃがいも<br>こむぎこ・パンこ | 油                     | 609<br>799                        | 30.7<br>39.0                 | 29.8<br>36.7      | 3.0<br>3.9        |
| 7        | 月 | ミルクパン           | 牛乳 |                                           |                           |                    |                                |                                    |                              |                       |                                   |                              |                   |                   |
| 8        | 火 | ごはん             | 牛乳 | なっとう<br>かぼちゃそぼろあんかけ<br>すまし汁               | なっとう<br>とり肉               | 牛乳                 | かぼちゃ<br>しょうが<br>ほうれんそう<br>にんじん | しょうが                               | こめ・ふ<br>さとう<br>でんぷん          |                       | 742<br>877                        | 30.2<br>35.2                 | 26.7<br>30.5      | 1.6<br>2.0        |
| 9        | 水 | ごはん             | 牛乳 | おやこに<br>ゆでやさいのサラダ<br>だいこんとわかめのみそ汁         | とり肉<br>たまご<br>みそ          | 牛乳<br>わかめ          | にんじん                           | たまねぎ・だいこん<br>キャベツ・ねぎ<br>コーン・カリフラワー | こめ<br>さとう                    | 油<br>ドレッシング           | 681<br>862                        | 26.9<br>34.6                 | 17.6<br>20.8      | 2.3<br>2.9        |
| 10       | 木 | 丸パン             | 牛乳 | こくさんしろみさかなフライ<br>ごぼうサラダ<br>ポトフ            | スケソウダラ<br>ぶた肉             | 牛乳                 | にんじん                           | ごぼう・だいこん<br>キャベツ・たまねぎ<br>コーン       | パン・じゃがいも<br>こむぎこ<br>パンこ      | 油                     | 641<br>819                        | 27.5<br>34.8                 | 26.9<br>33.1      | 2.6<br>3.3        |
| 11       | 金 | わかめごはん          | 牛乳 | チキンナゲット<br>しめじとやさいのいためもの<br>あぶらあげともやしのみそ汁 | とり肉・みそ<br>ぶた肉<br>あぶらあげ    | 牛乳<br>ワカメ          | にんじん<br>ピーマン                   | キャベツ・ねぎ<br>たまねぎ<br>しめじ・もやし         | こめ                           |                       | 663<br>859                        | 27.8<br>35.3                 | 22.7<br>28.6      | 3.2<br>4.1        |
| 14       | 月 | マーラーカオ          | 牛乳 | もやしのおひたし<br>しおばらスープ入りやきそば                 | ぶた肉<br>なると                | 牛乳                 | ほうれんそう<br>にんじん                 | もやし<br>たまねぎ<br>キャベツ                | パン<br>やきそばめん                 | ごま<br>ごま油             | 744<br>939                        | 27.7<br>34.1                 | 24.7<br>29.4      | 3.4<br>4.5        |
| 15       | 火 | ごはん             | 牛乳 | ぶたにくのやきにくいため<br>だいこんサラダ<br>ワカメスープ         | ぶた肉<br>チキンハム              | 牛乳<br>ワカメ          | にんじん                           | たまねぎ・ねぎ<br>にんにく<br>だいこん            | こめ<br>じゃがいも                  | ドレッシング<br>ごま<br>ごま油   | 651<br>796                        | 27.9<br>34.4                 | 21.1<br>25.4      | 1.9<br>2.5        |
| 16       | 水 | ごはん             | 牛乳 | さんしょくどんのぐ<br>さといもとあぶらあげのみそ汁<br>デザート       | とり肉・みそ<br>たまご<br>あぶらあげ    | 牛乳                 | ほうれんそう<br>にんじん                 | しょうが<br>もやし                        | こめ・デザート<br>さとう<br>さといも       | ごま<br>ごま              | 759<br>899                        | 28.7<br>33.9                 | 24.1<br>28.0      | 2.1<br>2.6        |
| オーストリア献立 |   |                 | 牛乳 | チキンシュニッツェル<br>クラウトザラート<br>コンソメスープ イチゴジャム  | とり肉<br>ぶた肉                | 牛乳                 | ピーマン<br>にんじん                   | キャベツ・だいこん<br>たまねぎ<br>レモン           | パン<br>じゃがいも<br>イチゴジャム        |                       | 603<br>783                        | 25.6<br>31.8                 | 23.3<br>28.1      | 1.9<br>2.5        |
| 17       | 木 | コッペパン           | 牛乳 |                                           |                           |                    |                                |                                    |                              |                       |                                   |                              |                   |                   |
| 18       | 金 | ごはん             | 牛乳 | パリパリはるまき<br>ナムルサラダ<br>キムチスープ              | ぶた肉<br>とうふ                |                    | ほうれんそう<br>にんじん<br>にら           | もやし・ねぎ<br>キャベツ・はくさい<br>えのき         | こめ<br>じゃがいも                  | 油<br>ドレッシング<br>ごま油    | 702<br>850                        | 22.8<br>27.2                 | 25.5<br>29.8      | 2.2<br>2.7        |



7/19(土)～8/26(火)まで夏休み 夏休み中も牛乳を飲もう



|    |   |     |    |                              |                        |                       |                        |                               |                   |                |            |              |              |            |
|----|---|-----|----|------------------------------|------------------------|-----------------------|------------------------|-------------------------------|-------------------|----------------|------------|--------------|--------------|------------|
| 27 | 水 | ごはん | 牛乳 | たまごやき<br>のりあえ<br>とん汁         | たまご・みそ<br>ぶた肉<br>とうふ   | 牛乳<br>もみのり<br>ちりめんじゃこ | ほうれんそう<br>こまつな<br>にんじん | だいこん<br>ごぼう<br>ねぎ             | こめ<br>じゃがいも       | ごま<br>ごま油<br>油 | 666<br>795 | 25.7<br>30.2 | 20.6<br>23.7 | 2.3<br>2.8 |
| 28 | 木 | ナン  | 牛乳 | キーマカレー<br>やさいスープ<br>デザート     | ぶた肉<br>とり肉             | 牛乳                    | にんじん                   | たまねぎ・もやし<br>しょうが・だいこん<br>にんにく | ナン<br>デザート        |                | 595<br>742 | 28.4<br>35.9 | 19.3<br>23.0 | 2.5<br>3.3 |
| 29 | 金 | ごはん | 牛乳 | こくさんカツオカツ<br>はるさめサラダ<br>すまし汁 | カツオ・赤かまぼこ<br>ハム<br>とうふ | 牛乳                    | にんじん                   | キャベツ・まいたけ<br>しょうが<br>にんにく     | こめ<br>こむぎこ<br>パンこ | 油<br>ごま油       | 675<br>806 | 23.6<br>27.8 | 22.0<br>25.2 | 2.3<br>2.8 |

き  
なつ やす  
夏休みの  
せいかつ しゅう かん  
生活習慣

ひ ころから にち しよく 1日3食バランスのとれた食事（しよく じ）をとることが大切です。食欲（たいせつ）がない時は香辛料（かうしんりょう）や酢（す）の物など（もの）を利用（りよう）します。また、十分な睡眠（じゅうぶん すいみん）をとります。食事をぬいたり、夜ふかし（よふかし）をして生活リズム（せいかつ りずみ）が乱（みだ）れたりすると、体調不良（たいちよう ふりょう）の原因（げんいん）になります。



|            |     |      |      |     |
|------------|-----|------|------|-----|
| 今月小学生平均栄養量 | 689 | 27.4 | 24.1 | 2.4 |
| 小学生基準栄養量   | 650 | 26.0 | 21.7 | 2.0 |
| 今月中学生平均栄養量 | 848 | 33.5 | 28.7 | 3.0 |
| 中学生基準栄養量   | 830 | 33.2 | 27.7 | 2.5 |

★都合により献立を変更する場合があります。