

仕 様 書

- 1 件 名 兵庫県立姫路しらさぎ特別支援学校給食業務委託
- 2 契約期間 令和8年4月1日から令和9年3月31日まで（1年間）
- 3 1日あたりの食数 約355食（児童・生徒 353食、職員 2食）
(アレルギー食 15~20食程度、ミキサー・刻み食 50~60食程度の対応を含む)
- 4 実給食日数（予定） 182日
- 5 給食実施日 委託者の定める日（別表1）
※ただし、学校行事の日程変更により給食日が変更になる場合があります。
- 6 給食時間 原則として11時30分から13時00分まで
- 7 配膳及び下膳
- | 学部 | 喫食場所・食数 | 配 膳 | 下 膳 |
|------------|--------------|---|---|
| 小学部 | 各教室
約150食 | ・食缶等におかずを入れ、カウンターに並べる
・個別対応食については、トレイに組膳し、カウンターに並べる
・食缶等の返却は対面で行う
・教室への運搬、教室での配膳は学校で対応 | ・各教室から下膳カウンターまで、または、教室から会議室2（旧ランチルーム）前までの運搬は学校で対応 |
| 中学部
高等部 | 各教室
約200食 | ・食缶等におかずを入れ、コンテナ等に乗せる
・個別対応食については、トレイに組膳し、コンテナに乗せる
・コンテナの受け渡しは対面で行う
・教室への運搬、教室での配膳は学校で対応 | ・各教室から下膳カウンターまで、または、教室から会議室2（旧ランチルーム）前までの運搬は学校で対応 |
- 8 材料の納品 原則として、当日納品（ただし、一部前日納品等もある。）
- 9 業務の内容
- (1) 学校給食が行われる日については、集団給食の調理業務に精通した管理栄養士1名及び調理師6名以上（以下、「管理栄養士」並びに「調理師」を調理従事者という。）を配置すること。ただし、調理内容により本校栄養教諭の許可を得て、実給食日数の約3分の1は調理師の配置人数を減ずることができる。なお、調理従事者が急きよ短期間（連続した3営業日以内）欠ける場合の応援従事者は、集団給食の調理業務経験者であれば、1名に限り未資格者でも差し支えない。
 - (2) 勤務時間は別表2のとおりとする。
 - (3) 委託者が給食物資として購入する食材等の検収、保存、管理を委託者の指示により行うこと。
なお、関係帳簿については、「安全・衛生管理に関する留意事項」で指示する。
 - (4) 委託者が作成した献立表に従い、加工、調理、供給を行うこと。
 - (5) 給食施設、設備及び用具の清掃、整備及び管理を行うこと（食器等の洗浄を含む）。
 - (6) 残菜及び業務従事中に発生したゴミは適正に処理すること。
 - (7) 長期休業（春季・夏季・冬季）による給食開始前、終了後には食器の消毒、厨房内の清掃等給食開始に必要な業務を行うこと。また1学期の給食開始前には、学校長の指示により、調理の試行を数回行うこと。
 - (8) 給食と関連した食に関する指導に協力すること。
 - (9) 上記(1)から(8)に付帯する必要な業務を行うこと。
- 10 配膳数等の通知
- 委託者は給食計画に基づき、配膳数等を前月末日までに通知する。

11 食材等の調達

食材等の調達は、委託者の責任において行う。

原則として、搬入時間は7時45分から15時30分の間とする。

12 食材等の管理について

委託者は、食品の管理について受託者を指導管理する。(別途、「安全・衛生管理に関する留意事項」で指示する。)

13 献立表、作業工程表及び作業動線図

献立表は委託者が作成する。作業工程表及び作業動線図は委託者の指示により、受託者が作成する。なお、作成する衛生管理に関する事項は、「学校給食衛生管理基準」(文部科学省通知)に準じたものとする。

14 調理従事者及び業務責任者

(1) 受託者は、調理従事者の氏名、経歴等を書面により委託者に届け出ること。調理従事者を変更する場合も同様とする。

(2) 業務責任者

管理栄養士を業務責任者とし、学校との連絡調整の任に当たらせる。

(3) 業務責任代理者

業務責任代理者は、業務責任者が欠けたとき、その職務を代行するもので、受託者はその任に就かせるものの氏名を委託者に届け出ること。

15 調理従事者等の衛生管理

(1) 受託者は、調理従事者を業務に従事させる場合は、事前に健康診断及び検便を受けさせ(従事する日の1か月以内)、その結果を委託者に提出すること。

(2) 受託者は、調理従事者の健康状態に常に注意を払い、異常が認められる場合は、速やかに健康診断等を受診させるなど必要な処置を講ずること。

(3) 受託者は、調理従事者の健康状態に留意し、年1回以上の健康診断を受診させること。また、その結果を委託者に提出すること。

(4) 受託者は、調理従事者に対し、毎月2回以上の検便を受けさせること。また、その結果が判明次第、速やかに委託者に提出すること。

(5) 上記(1)及び(4)により実施する検便は、赤痢菌、サルモネラ属菌、チフス菌、パラチフスA菌及び腸管出血性大腸菌群の各項目を実施すること。なお、検便是長期休業中(8月を含む)においても実施すること。

10月から3月までの間には高感度のノロウイルス検便を月1回以上実施すること。9の(1)の応援従事者は、上記の検便検査を行い、その結果を提出すること。

(6) 受託者は、上記(1)～(4)の検査等の結果、食品衛生上支障のある者、もしくはその恐れのある者については、調理及びその関連業務に従事させてはいけない。

(7) その他、調理従事者の衛生管理については、別に定める「安全・衛生管理に関する留意事項」を遵守すること。

16 費用負担等について

(1) 調理業務は、学校の施設、設備及び用具を利用して行う。その際、使用料は無償とする。

(2) 業務実施上必要な消耗品(洗剤、消毒液、ゴミ袋等)は、すべて受託者負担とする。

(3) 業務実施上必要な厨房内清掃用具(掃除機、床ブラシ、水切りゴムべら、スポンジ、タオル、洗剤等一式)は、すべて受託者負担とする。

(4) 業務実施上必要な光熱水費は、委託者負担とする。

(5) 調理従事者の休憩場所は、委託者が提供する。

(6) グリストラップ清掃及び防鼠、ゴキブリ等の害虫駆除を、次のとおり実施することとし、すべて受託者負担とする。また、実施後は委託者に報告書を提出することとする。

ア グリストラップ清掃 各学期に1回以上

イ 定期防虫 年3回以上

ウ 防鼠忌避剤散布 年2回以上

- エ 定期点検 月1回以上
オ ねずみ及び衛生害虫の発生時における駆除 その都度

17 確認

受託者は、毎日、業務完了確認簿により履行状況の確認を受けるものとする。また、毎月、業務完了届を翌月の10日までに提出する。

18 研修

受託者は、業務が適切かつ円滑に行われるよう適宜研修を実施し、調理従事者の技能及び資質の向上に努めるとともに、研修の実施状況を委託者に報告すること。また、兵庫県等が開催する研修会に参加するように配慮すること。

19 調査等への協力

受託者は、委託者並びに文部科学省、兵庫県教育委員会等が学校給食に関して行う調査、報告等の実施に協力すること。(例：実態調査、食材点検等)

20 報告

受託者は、各項に規定する報告書等を下記により委託者に提出すること。

報告書等の種類	提出期限	様式
学校給食日誌	毎日	様式1
業務完了届	翌月10日まで	様式2
調理業務従事者届	年度当初	様式3
調理業務従事者変更届	変更の都度	様式4
検便結果報告書	年度当初及び実施の都度	様式5
健康診断書	年度当初及び実施の都度	任意
研修状況報告書	9月末	任意
異物混入事案等発生に関する報告書	事案発生後10日以内	任意
食中毒事故発生報告書	終結から10日以内	任意
グリストラップの清掃	実施の都度	清掃業者による報告書等
防鼠・防虫及び定期点検	実施の都度	清掃業者による報告書等

21 委託料の支払い

- (1) 委託料は年額を11回均等分割払い（5月から翌年4月まで実績月の翌月支払い）とする。
これは8月に給食日が1日もないことから8月実績分を支払い対象から除外するためである。
- (2) 各月の支払いにおいて円未満の端数が生じたときは、最終月に精算して支払うこととする。
- (3) 支払いは、請求があったときから原則として30日以内に支払うものとする。
- (4) 悪天候、学校行事等による休業等で給食が中止となった場合、中止の回数が5回を超えた場合、超えた回数について委託料の総額から1日当たりの金額を減額する。

22 その他

- (1) 契約締結の条件として、委託者の認める保証人を1名定めなければならない。保証人は、受託者において、万一契約履行上不都合があった場合、又は労働争議、火災、天変地異、その他の事情により、履行が不可能になった場合には、受託者に代わって業務を履行することができる者であること。
- (2) 受託者は、従業員の勤務態度について、常に注意を払うこと。特に社会人として許されない素行不良（無免許運転での通勤、飲酒をしての勤務等）については、厳しく対処するとともに委託者へ速やかに報告する義務を負う。

(別表1)

令和8年度 カレンダー

給食実施予定

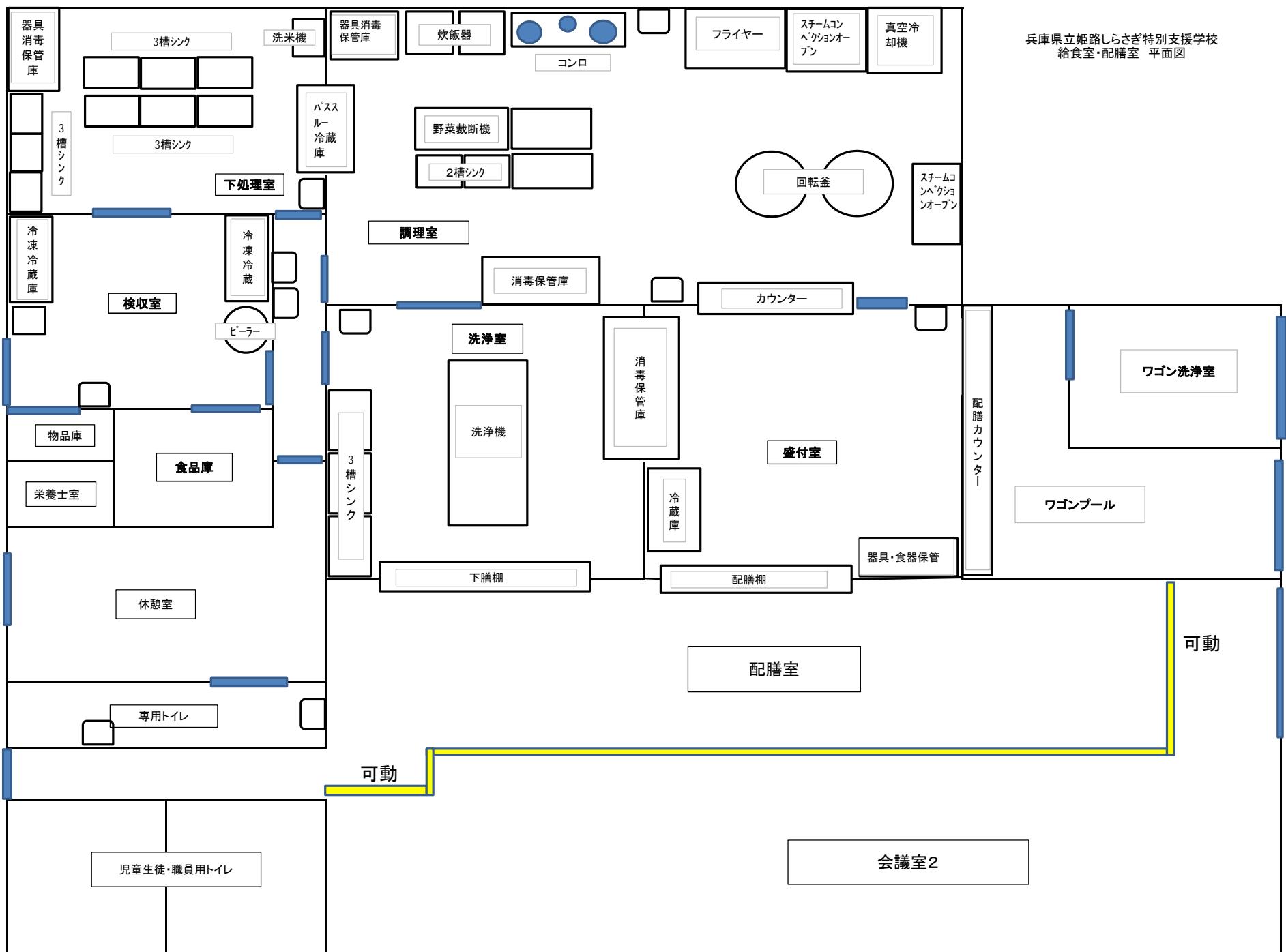
【兵庫県立姫路しらさぎ特別支援学校】

別表2

勤務時間

- 1 管理栄養士(1名)
7時30分～16時30分 1日 7時間以上勤務すること。
 - 2 調理師(6名以上)
8時30分(うち1名は7時30分)～14時30分の間は必ず配置すること。その他に仕様書に定めた業務を行うために必要な時間勤務すること。
ただし、調理内容により本校栄養教諭の許可を得て、実給食日数の約3分の1は調理師の配置人数を減ずることができる。
 - 3 その他
学校行事や行事食の都合で、勤務時間を変更する必要があるときは、委託者と受託者の両者で協議することとし、変更することができるものとする。

(勤務時間参考例)



安全・衛生管理に関する留意事項

兵庫県立姫路しらさぎ特別支援学校

安全・衛生管理については、「学校給食衛生管理基準」（平成21年文部科学省告示第64号）に準拠することとともに、次の点に配慮すること。

1 学校給食調理場の衛生管理に関する指導体制

- (1) 学校給食施設は、別紙1「学校給食施設の区分」に従い区分すること。
- (2) 調理場での食品の取り扱い、調理作業、衛生管理体制等について、問題がある場合には速やかに改善措置を講じるようにすること。

2 学校給食施設及び設備の衛生管理

学校給食調理場においては、次の点に留意して学校給食施設・設備の清潔、衛生の保持に努めること。

- (1) 学校給食施設・設備は、常に衛生的に管理すること。
- (2) 冷蔵庫、冷凍庫及び食品保管庫は整理整頓し、清潔で衛生的に保持すること。また、調理室には、調理作業に不必要的物品等を置かないこと。
- (3) 調理場は、換気に気を配り、温度 25°C以下、湿度 80%以下に保つこと。また、調理室及び食品保管庫の温度・湿度、並びに冷蔵庫及び冷凍庫の内部の温度を適切に保ち、これらの温度及び湿度は毎日記録すること（「学校給食日常点検票」に記録する）。
- (4) 調理場内の温度計及び湿度計は、定期的に正常であるかどうか検査を行うこと。
- (5) 学校給食施設・設備は、ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫の発生を防止するため、日頃から補修、整理整頓をすること。また、ねずみ及び衛生害虫の発生状況を1か月に1回以上点検し、発生を確認したときには、その都度駆除をすることとし、整理整頓、清掃、清拭、消毒等を行いその結果を記録すること。補修が必要な場合には委託者に申し出るとともに、ねずみ、はえ、ごきぶり等の駆除を年3回実施し、その実施記録を委託者に提出すること。殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。
なお、学校給食調理員の専用便所については、特に衛生害虫に注意すること。
- (6) 調理従事者専用の便所には、専用の履物を備えること。また、調理作業終了後には定期的に清掃及び消毒を行うこと。
- (7) 調理場内の手洗い設備は、衛生的に管理するとともに、石けん液、消毒用アルコール及びペーパータオルを常備すること。また、布タオルの使用は避けること。さらに、前室の手洗い設備には個人用爪ブラシを常備すること。
- (8) 食器具、容器及び調理用の器具は、使用後、でん粉及び脂肪等が残留しないよう、確実に洗浄するとともに、損傷がないように確認し、熱風保管庫等により適切に保管すること。また、フードスライサー、ミキサー等調理用の機械及び機器は、使用後に分解して洗浄及び消毒した後、乾燥させること。さらに、下処理室及び調理室内における機械、容器等の使用後の洗浄及び消毒は、全ての食品が下処理室及び調理室から搬出された後に行うこと。

(9) 清掃用具は、整理整頓し、所定の場所に保管すること。また、汚染作業区域と非汚染作業区域の共用を避けること。

3 学校給食関係者

(1) 調理従事者の健康管理

- ① 調理従事者は日常的な健康状態の点検を行うとともに、年1回健康診断を行うこと。また、当該健康診断を含め年3回定期に健康状態（腰痛の有無、手指の状態等）を把握すること。
- ② 検便（赤痢菌、サルモネラ属菌、チフス菌、パラチフスA菌、腸管出血性大腸菌群）は、月2回以上実施することとし、長期休業期間中においても実施すること。
- ③ 調理従事者の健康状態に常に注意し、毎日、個人別に記録を残すこと。（「調理従事者個人別健康点検表」に記録する。）また、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、本人若しくは同居人に感染症予防法及び感染症の患者に対する医療に関する法律（以下「感染症予防法」という。）に規定する感染症又はその疑いがある場合は、調理作業への従事を禁止し、医療機関に受診させ感染性疾患の有無を確認し、その指示を励行させること。さらに、化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事を禁止し、同様に医療機関に受診させその指示を励行させること。
- ④ 定期の検便結果で腸管出血性大腸菌群以外の病原性大腸菌等の保菌が判明した場合は、調理作業に従事させないこと。
- ⑤ 10月から3月までの間は、高感度のノロウイルス検便を月1回以上実施すること。また、ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された調理従事者は、高感度の検便検査において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、食品に直接触れる調理作業はさせないこと。または、ノロウイルスによる発症者と一緒に食事を喫食する、同居人にいるなど、同一の感染機会があった可能性がある調理従事者は、速やかに高感度の検便検査を実施し、ノロウイルスを保有していないことが確認されるまで、食品に直接触れる調理作業はさせないこと。
- ⑥ 定期検便及びノロウイルス検便で陽性反応が検出された場合、直ちに学校に連絡し、給食実施の対応について協議すること。「調理場における洗浄・消毒マニュアルPartⅡ」に基づき、給食室内の消毒を徹底すること。

(2) 調理従事者の研修

- ① 調理従事者の衛生意識の高揚を図るため、別紙2「学校給食調理員の標準的研修プログラム」に掲げる内容項目を参考にして、衛生管理に関する研修機会を積極的に設けること。この際、パート職員も含めてできるだけ全員が等しく受講できるようにすること。
- ② 受託者は、調理従事者に対する研修について年間実施計画を作成し、委託者へ提出すること。また、実施後は速やかに研修内容の報告を行うこと。

(3) 作業時の留意事項

- ① 調理従事者の身体、衣服は、常に清潔に保つこと。
- ② 調理及び配食に当たっては、せき、くしゃみ、髪の毛等が食器、食品等につかないように、毎日専用で清潔な作業衣、エプロン、マスク、帽子、履物等を着用すること。
- ③ 調理作業区域専用の調理衣等及び履物を着用したまま便所に入らないこと。
- ④ 調理従事者は、作業開始前、用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前、

食品に直接触れる作業の開始直前及び生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れた後、他の食品及び器具等に触れる前には、必ず手指の洗浄及び消毒を行うこと。

4 食品の検収・保管等

(1) 検収の方法

- ① 毎日あらかじめ検収責任者を定めて必ず食品の納入に立会い、「検収表及び保存食記録簿」に基づき、納品時間、納入業者名、品名、数量、生産地、製造業者名及び所在地(包装容器1枚を検収簿に添付する)、ロット番号その他のロットに関する情報、消費期限又は賞味期限、製造年月日、品質、鮮度、包装容器等の状況(箱や袋の汚れや破れ等)、品温(納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む)、異物混入及び異臭の有無等について毎日点検を行い、記録すること。
- ② 生鮮食品は、原則として当日搬入する。なお、これによりがたい場合は、冷蔵庫等で適切に温度管理し衛生管理に十分留意すること。
- ③ 納入業者から食品を納入させるに当たっては、検収室において食品の受け渡しを行い、下処理室及び調理室に立ち入らせないこと。
- ④ 食品は、検収室において専用の容器に移し替え、下処理室及び食品庫内にダンボール等を持ち込まないこと。
- ⑤ 食品の検収の際、食品が直接床に接触しないよう床面から 60cm 以上の高さの置台を使用すること。
- ⑥ 泥付きの根菜類等の処理は、検収室で行い、下処理室を清潔に保つこと。

(2) 保管の方法

- ① 缶詰、乾物、調味料等常温で保存可能なものを除き、委託者の特別な指示のない限り生鮮食品（食肉類、魚介類、野菜類等）については、1回で使い切ること。
- ② 納入された食品を保管する必要がある場合には、食肉類、魚介類、野菜類等食品の分類ごとに区分し専用の容器で保管することなどにより、原材料の相互汚染を防ぐとともに、別紙「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、食品の保管場所（食品保管庫、冷蔵、冷凍庫）に保管すること。
- ③ 牛乳については、専用の保冷庫により適切な温度管理を行い、品質の保持を行うこと。
- ④ 食品の保管場所は、適切な温度及び湿度管理がなされ、かつ、衛生管理に十分留意すること。
- ⑤ 調味料等は「食品出納簿」に毎日記入し、適正な管理を行うこと。

5 調理過程

(1) 調理の原則

- ① 調理場においては、搬入から調理、保管、配食に至るまで、食品の衛生的な取り扱いに努め、ねずみ、はえ及びごきぶり等衛生害虫によって食品が汚染されないように注意すること。
- ② 給食の食品は、原則として前日調理を行わず、全てその日のうちに調理すること。献立指示書に基づき作業工程表、作業動線図を作成し、調理を行うこととし、加熱調理する食品については、中心温度計を用いて、中心部が 85~90°C 以上で 90 秒間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合も同じ）又はこれと同等以上の温度まで加熱されていることを

確認し、その温度と時間を記録すること（「学校給食中心温度記録表及び学校給食日常点検票」に記録すること）。さらに、中心温度計については、定期的に検査を行い、正確な機器を使用すること。

- ③ 生野菜を使用する料理においては、その野菜を流水で十分に洗浄し、必要に応じて消毒するとともに、消毒剤が完全に洗い落とされるまで流水で水洗いすること。
- ④ 和えもの、サラダ等の料理の混ぜ合わせ、料理の配食及び盛りつけに際しては、作業動線に十分配慮し、清潔な場所で、清潔な器具を使用し、料理に直接手を触れないよう調理すること。
- ⑤ 和えもの、サラダ等については、各食品を調理後速やかに真空冷却機で冷却を行った上で、冷却後の二次汚染に注意し、和える時間まで冷蔵庫で保管すること。さらに、和える時間を配食の直前にするなど給食までの時間の短縮を図り、調理終了時に温度及び時間を記録すること。なお、やむを得ず水で冷却する場合は、直前に使用水の遊離残留塩素が 0.1mg/L 以上であることを確認し、確認した数値及び時間を記録すること（「学校給食中心温度記録表及び学校給食日常点検票」に記録すること）。
- ⑥ 缶詰の使用に際しては、缶の状態（汚れやへこみなど）、内壁塗装の状態、異臭等を注意すること。
- ⑦ 調理に直接関係のない者をみだりに調理室に入れないこと。調理に従事しない者がやむを得ず調理室に立ち入る場合には、健康状態を点検・記録し、専用の清潔な作業衣、マスク、帽子、履物を着用させること（「部外者立ち入りの場合の健康状況調査票」に記録すること）。

(2) 使用水の安全確保

- ① 使用水については、学校環境衛生基準（平成 21 年文部科学省告示第 60 号）に定める飲料水を使用すること。
- ② 使用水に関しては、毎日調理開始前に十分流水した後及び調理終了後に遊離残留塩素が 0.1mg/L 以上であること並びに外観、臭気、味等について水質検査を実施し、記録すること。（「学校給食日常点検票」に記録する。）使用に不適な場合は、速やかに委託者へ報告すること。

(3) 二次汚染の防止

- ① 受託者は献立指示書に基づき、調理作業の手順、時間及び担当者を示した調理作業工程表並びに食品の動きを示した作業動線図を作成すること。作成後は委託者へ報告し、委託者の指示に従うこと。調理作業工程表及び作業動線図は、委託者に対して、遅くとも 1 週間前には提出、説明を行うとともに、相互で十分に協議し、安全で衛生的な作業を行うよう努めること。
- ② 調理従事者は作業前に調理作業工程表及び作業動線図を確認し、作業に当たること。
- ③ 計画と異なる作業が発生した場合は、調理作業工程表並びに作業動線図を訂正し、委託者に提出すること。
- ④ 調理場における食品及び調理用の器具及び容器は、床面から 60cm 以上の高さの置台の上に置くこと。
- ⑤ 食肉、魚介類及び卵は、他の食品への二次汚染を防止するため、専用の容器、調理用の機器及び器具を使用すること。

- ⑥ 調理作業中の食品並びに調理機器、器具及び容器の汚染の防止の徹底を図ること。また、包丁及びまな板類については食品別及び処理別の使い分けの徹底を図ること。
- ⑦ 下処理後の非加熱食品（生食する野菜、果物等）及び加熱調理後冷却した食品は、他からの二次汚染を防止するため、専用の冷蔵庫で衛生的に保管すること。
- ⑧ 加熱調理した食品を一時保存する場合または調理終了後の食品は、衛生的な容器にふたをするなどして保存し、他からの二次汚染を防止すること。
- ⑨ 調理終了後の食品は、素手でさわらないこと。
- ⑩ 調理作業時には、ふきんは使用しないこと。
- ⑪ エプロン、履物等は、作業区分ごとに準備し、色分けする等により明確にし、厳密に使い分けること。また、保管の際は、作業区分ごとに洗浄及び消毒し、翌日までに乾燥させ、区分して保管するなど、衛生管理に配慮すること。

(4) 食品の適切な温度管理等

- ① 調理作業時においては、換気を行うとともに、調理室内の温度及び湿度を確認し、その記録を行うこと（「学校給食日常点検票」に記録する）。
- ② 原材料の適切な温度管理を行い、鮮度を保つこと。また、冷蔵保管及び冷凍保管する必要のある食品は常温放置しないこと。
- ③ 加熱調理後冷却する必要のある食品については、真空冷却機を用いて温度を下げ、専用の冷蔵庫で保管し、食中毒菌等の発育至適温度帯（25℃～50℃）の時間を可能な限り短くすること。また、加熱終了時、冷却開始時及び冷却終了時の温度及び時間を記録すること（「学校給食中心温度記録表」に記録する）。
- ④ 調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に給食できるよう努めること。また、配食の時間を毎日記録すること（「学校給食中心温度記録表」に記録する）。
- ⑤ 加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、衛生的に保管し、トッピングする時期と給食までの時間が極力短くなるようにすること。

(5) 廃棄物（残菜含む）処理

- ① 調理に伴う廃棄物は区分し、衛生的に処理すること。
- ② 廃棄物の管理は次のように行うこと。
 - ア 調理場には、ふた付きの廃棄物容器を備えること。なお、ペダル開閉式等直接手で触れずに開閉できるものとすること。
 - イ 廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持すること。
 - ウ 収却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込まないこと。
 - エ 廃棄物は、毎日集積場に搬出し、作業区域内に放置しないこと。
 - オ 廃棄物の保管場所は清掃し、環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。

6 配食、配缶

- (1) 配膳室の衛生管理に努めること。
- (2) 食品を運搬する場合は、必ず容器に蓋をすること。
- (3) パン、牛乳の容器等の汚染にも十分注意をすること。

7 検食・保存食等

(1) 検食

検食は、児童生徒の給食が始まる 30 分前までに委託者において実施する。なお、異常があった場合には、給食を中止する。

(2) 保存食

- ① 保存食は、毎日、原材料、加工食品及び調理済み食品を食品ごとに 50g ずつ清潔なビニール袋に密封して入れ、専用冷凍庫に-20°C以下で 2 週間以上保存すること。なお、納入された食品の製造年月日又はロットが違う場合、または、複数の釜で調理した場合は、それぞれ保存すること。
- ② 原材料は、洗浄、消毒を行わず、納品された状態で保存すること。ただし、鶏卵については、全てを割卵し、混合したものから 50g 採取し保存すること。
- ③ 保存食については、原材料、加工食品及び調理済食品が全て保管されているか、また、廃棄した日時を「**学校給食日常点検票**」に記録すること。
- ④ 日常点検において使用水の異常を認め、再検査の結果、適と判定した水を使用した場合は、使用水 1 ℥を-20°C以下 2 週間以上保存食用の冷凍庫で保存すること。

8 残食、残品

(1) 返却された残菜は、学年及びクラスごとに区分し、残食量を計量し、「**残食記録票**」に記録すること。

(2) 主食、牛乳、おかず等の残品は、全てその日のうちに処分する。

9 衛生管理体制

(1) 業務責任者

- ① 給食調理場においては、給食従事者の中から業務責任者を定めること。
- ② 業務責任者は、調理従事者の衛生、施設・設備、食品衛生の日常管理などに当たること。また、調理過程における下処理、調理、配食等の作業工程を分析し、各工程において清潔かつ迅速に加熱及び冷却調理が適切に行われているかを確認し、その結果を記録すること。

(2) 関係職員等による衛生管理体制

- ① 受託者（雇用責任者）は、定期的に巡回を行い、現場の状況を十分に把握するとともに、調理技術の向上並びに衛生管理の充実を図るための課題を提起し、学校給食の安全かつ衛生的な実施に配慮すること。
- ② 受託者は、学校給食が円滑に実施されるよう、関係者（特に委託者）との意思疎通等に配慮すること。

10 日常の衛生検査

受託者は、毎日「**学校給食日常点検票**」に基づき、衛生状況を点検し、異常を認めた場合は、委託者へその旨を報告し指示を仰ぎ、適正な対応を行うこと。

11 定期点検等の立会い

- ① 受託者は、委託者が実施する定期点検（学校薬剤師等に協力を得て、実施するもの〔年 3

回程度]) 、健康福祉事務所（保健所）による食品衛生監視に立会い協力すること。

- ② 受託者が独自で実施する衛生に関する検査については、あらかじめ委託者へ報告し、必要に応じてその結果を情報提供すること。

12 食中毒等発生の予防及び発生時の対応

受託者は、食中毒等発生の予防に努めるとともに、発生の際には、委託者の指示に基づき積極的に協力すること。

13 その他

- (1) 受託者は、独自の衛生管理マニュアルや作業管理マニュアル等がある場合は、予め委託者へ情報提供すること。
- (2) 受託者は、文部科学省作成のマニュアル（「学校給食調理従事者研修マニュアル」「調理場における洗浄・消毒マニュアル」「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」）、並びに委託者が提供する「調理従事者の衛生管理マニュアル」「手洗いマニュアル」「保存食採取マニュアル」「施設設備の衛生管理マニュアル」「作業工程・調理形態別作業マニュアル」「食品別下処理作業工程マニュアル」「洗浄・消毒マニュアル」等の衛生及び安全に関する情報を遵守すること。
- (3) 受託者は、食品の検収、保管から給食の提供に至るすべての調理過程において、異物混入に十分注意すること。異物混入が発見された場合は、直ちに委託者へ報告すること。

別紙1

学校給食施設の区分

区分			内容
学校 給 食 施 設	調 理 場	作 業 区 域	汚染作業区域
			検収室－原材料の鮮度等の確認及び根菜類等の処理を行う場所
			食品の保管室－食品の保管場所
			下処理室－食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所
			返却された食器・食缶等の搬入場
			洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒前）
			非汚染作業区域
			調理室 －食品の切裁等を行う場所 －煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う場所 －加熱調理した食品の冷却等を行う場所 －食品を食缶に配食する場所 盛付室 配膳室 食品・食缶の搬出場
		その他	洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒後）
			更衣室、休憩室、調理員専用便所、前室等
			事務室等（学校給食調理員が通常、出入りしない区域）

学校給食調理員の標準的研修プログラム

学校給食調理員として、食中毒防止のための基礎的知識と日常業務に直結した衛生管理の実際を研修する。

区分	内 容	ね ら い
つ て 開 講 に あ た	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食の意義と学校給食調理員の役割 ・学校教育における学校給食の位置付け ・学校給食調理員の果たす役割 ・学校給食法 	<p>学校教育の一環として実施する給食の意義と学校給食調理員の職務と責任について理解する。</p> <p>学校給食の法的根拠である学校給食法について理解する。</p>
2 食 中 毒 の 基 礎 知 識	<p>主な食中毒</p> <ul style="list-style-type: none"> ①食中毒菌の種類と特徴 ②食中毒を起こす感染症の種類と特徴 ③食中毒の発生状況 ④学校給食における食中毒発生事例 ⑤学校給食衛生管理基準 ⑥食品衛生法 	主な食中毒と感染症の特徴、学校給食における食中毒の発生状況、衛生管理の徹底を図るための学校給食、学校給食衛生管理基準及び食品衛生法の規定について
3 校 校 給 食 調 理 員 及 び 施 設 設 備 の 衛 生 管 理	<p>①学校給食調理員の衛生管理</p> <ul style="list-style-type: none"> ・健康状態の把握 ・検便 ・服装 ・手洗いの重要性 <p>②施設設備の衛生管理</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ドライ及びドライ運用 ・機械器具の衛生的取扱い方法 ・機械器具点検保守の方法 ・専用容器使い分け ・洗浄・消毒の方法 	<p>学校給食調理員の健康管理、手洗いの方法、その他調理員の衛生管理の基本的事項について理解する。</p> <p>施設・設備の衛生管理（洗浄・消毒・保管）について、基本的事項を理解する。</p>
4 作 業 工 程 上 の 衛 生 管 理 と 衛 生 檢	<p>①作業工程と作業動線</p> <ul style="list-style-type: none"> ・汚染作業区域・非汚染作業区域の区分け ・二次汚染を防ぐ作業動線 ・下処理の方法 ・加熱調理の方法 ・使い捨て手袋の取扱い方法 <p>②調理室における自主衛生検査</p> <ul style="list-style-type: none"> ・水質検査の方法 ・簡易検査キットによる簡易検査法 ・食器類の脂肪性残留物、でんぶん性残留物の検査方法 	<p>二次汚染防止のために必要な知識及び作業工程表や作業動線図の作成方法を理解する。</p> <p>水質検査・残留でんぶんと残留脂肪検査、簡易検査キットによる簡易検査など、各種の検査方法を実習し、日常業務における衛生意識の高揚、衛生管理の徹底に役立てる。</p>

区分	内 容	ね ら い
5 衛 生 管理 体 制	学校給食の衛生管理体制 ①学校保健委員会等の役割 ②栄養教諭の職務 ③給食主任、保健主事、養護教諭等他の教職員との連携 ④調理室における衛生管理体制	学校における衛生管理体制や養護教諭等他の教職員との連携を理解し、学校給食調理員の役割と職務の重要性を認識する。併せて、栄養教諭等の職務を理解する。 調理室における衛生管理体制の中における学校給食調理員の役割を理解する。
6 学 校 給 食 衛 生 管理 基 準 と 日 常 点 檢 ・ 定 期 点 檢	学校給食衛生管理基準 ①日常点検票 ・ 日常点検票の記入方法 ②食品の衛生 ・ 食品の選定と検収方法 ・ 検収簿の記入方法 ・ 食品の保存方法 ・ 冷蔵庫・冷凍庫における食品の保管方法 ・ 冷凍食品の解凍方法と取扱い ・ 中心温度計の使い方 ・ 配食の方法と留意点 ・ 調理済み食品の保管と配送	学校給食衛生管理基準を理解し、基準に沿って日常業務の中で果たす調理員の役割を理解する。
7 の 実 際 食 中 毒 防 止	食中毒防止の実践例紹介	先進的に行われている調理施設における食中毒防止のための工夫改善等具体的事例を紹介する。

(参考資料)

- ・食品衛生法
- ・学校給食法
- ・学校給食衛生管理基準
- ・学校給食衛生管理基準の解説
- ・学校給食調理従事者研修マニュアル
- ・調理場における洗浄・消毒マニュアル
- ・調理場における衛生管理&調理技術マニュアル

学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準

	食 品 名	保存温度
牛乳		10°C以下
固形油脂		10°C以下
種実類		15°C以下
豆腐		冷蔵
魚介類	鮮魚介	5 °C以下
	魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10°C以下
	冷凍魚肉練り製品	-15°C以下
食肉類	食肉	10°C以下
	冷凍食肉（細切りした食肉を凍結させたもので容器包装に入れたもの）	-15°C以下
	食肉製品	10°C以下
	冷凍食肉製品	-15°C以下
卵類	殻付卵	10°C以下
	液卵	8 度以下
	凍結卵	-15°C以下
乳製品類	バター	10°C以下
	チーズ	15°C以下
	クリーム	10°C以下
生鮮果実・野菜類		10°C前後
冷凍食品		-15°C以下

学校給食日誌

兵庫県立姫路しらさぎ特別支援学校

校長	栄養教諭	業務責任者

令和 年 月 日 ()

献 立 名	料理名	出来上り量	備 考		調 理 従 事 者	氏 名	入室時間	退室時間	備 考	
	主食	升	●調理においての工夫点				時 分	時 分		
	主菜	kg					時 分	時 分		
	副菜	kg					時 分	時 分		
	副菜	kg	残 量				時 分	時 分		
	汁物	㍑	小学部	kg			時 分	時 分		
	牛乳		中学部	kg			時 分	時 分		
	デザート		高等部	kg			時 分	時 分		
	その他		合計	kg			時 分	時 分		
日 常 点 検	食材の状態	良・不良	●備考		退 室 時 の 確 認	電気のスイッチ	●備考			
	調理員の健康状態等	良・不良				ガスの元栓				
	調理器具、調理機器	良・不良				給湯のスイッチ				
	食器・道具・食缶の状態	良・不良				給水(水漏れなど)				
	調理室の清掃状態	良・不良				調理室の清掃				
	異物混入の状態	有・無				ごみの処理				
	そ族、昆虫の有無	有・無				冷暖房のスイッチ				
	その他	良・不良				施錠	※確認した場合は○を記入。			
食 数 等	区分	食 数		●備考	※食数について気付いた点を記入					
	小学部	食			※調理器具、食器の破損状況など日常業務で気づいた点					
	中学部	食			●定期点検、衛生点検、異物混入、食器の汚れなど					
	高等部	食								
	小中職員	食								
	検食数	食								
	その他職員	食								
	委託業者	食								
	合 計	食								
	特別食	小学部	中学部	高等部	その他	●調理作業・調理内容について気付いた点				
	ミキサー	食	食	食	食					
	粗ミキサー	食	食	食	食					
	5mmカット	食	食	食	食					
1cmカット	食	食	食	食						
アレルギー	食	食	食	食						
その他	食	食	食	食						
	食	食	食	食						
●作業全般について気付いた点を記入(清掃箇所・補修箇所など)										

業務完了届

令和 年 月 日

兵庫県立姫路しらさぎ特別支援学校長 様

住 所

会 社 名

代表者 氏名

下記の業務を完了したので、お届けします。

記

契 約 名	兵庫県立姫路しらさぎ特別支援学校給食業務委託契約
契 約 期 間	令和8年4月1日～令和9年3月31日
履 行 場 所	兵庫県姫路市苦縊688-58 兵庫県立姫路しらさぎ特別支援学校
今回業務完了月	令和 年 月分
業 務 日 数	日
延 調 理 食 数	食
そ の 他	

令和 年 月 日

兵庫県立姫路しらさぎ特別支援学校長 様

住 所

会社名

代表者氏名

令和8年度調理業務従事者等について(届出)

記

1 業務責任者

氏名	性別	年齢	管理栄養士免許番号	検便検査実施年月日	健康診断実施年月日

2 業務責任代理者

氏名	性別	年齢	調理師免許番号	検便検査実施年月日	健康診断実施年月日

3 調理従事者

様式3

4 応援従事者(3の従事者に故障等が生じた際に、応援として従事させる予定の者)

5 食品衛生責任者氏名

For more information about the study, please contact the study team at 1-800-258-4929 or visit www.cancer.gov.

6 添付書類

- (1) 経歴書
 - (2) 管理栄養士・調理師免許(写し)
 - (3) 健康診断結果(写し)
 - (4) 検便検査結果(写し)
 - (5) 食品衛生責任者を証明する書類(写し)

様式4

令和 年 月 日

兵庫県立姫路しらさぎ特別支援学校長 様

住 所

会 社 名

代表者氏名

令和8年度調理業務従事者等の変更について(届出)

記

1 業務責任者

区分	氏 名	性別	年齢	管理栄養士免許番号	検便検査実施年月日	健康診断実施年月日
変更前						
変更後						

2 業務責任代理者

区分	氏 名	性別	年齢	調理師免許番号	検便検査実施年月日	健康診断実施年月日
変更前						
変更後						

3 調理従事者

区分	氏 名	性別	年齢	調理師免許番号	検便検査実施年月日	健康診断実施年月日
変更前						
変更後						
変更前						
変更後						
変更前						
変更後						

様式4

4 応援従事者(3の従事者に故障等が生じた際に、応援として従事させる予定の者)

区分	氏名	性別	年齢	調理師免許番号	検便検査実施年月日	健康診断実施年月日
変更前						
変更後						
変更前						
変更後						
変更前						
変更後						
変更前						
変更後						
変更前						
変更後						
変更前						
変更後						
変更前						
変更後						
変更前						
変更後						
変更前						
変更後						
変更前						
変更後						
変更前						
変更後						

5 食品衛生責任者氏名

変更前	
変更後	

6 添付書類

- (1) 経歴書
- (2) 管理栄養士・調理師免許(写し)
- (3) 健康診断結果(写し)
- (4) 検便検査結果(写し)
- (5) 食品衛生責任者を証明する書類(写し)

調理業務従事者等経歴書

氏 名	
-----	--

令和 年 月 日

兵庫県立姫路しらさぎ特別支援学校長 様

住 所
会 社 名
代表者氏名

令和8年度 月 第 回分検便結果について(報告)

標記について、下記のとおり報告いたします。

記

1 検便結果について

区分	氏名	赤痢菌	サルモネラ属菌	チフス菌	パラチフス菌	腸管出血性大腸菌群	ノロウイルス
業務責任者		+	-	+	-	+	-
業務責任代理者		+	-	+	-	+	-
調理従事者		+	-	+	-	+	-
調理従事者		+	-	+	-	+	-
調理従事者		+	-	+	-	+	-
調理従事者		+	-	+	-	+	-
調理従事者		+	-	+	-	+	-
調理従事者		+	-	+	-	+	-
調理従事者		+	-	+	-	+	-

※ 応援従事者については、本報告は不要であるが、従事する際に事前に検便結果を提出すること。

2 検査機関名

3 検査年月日

添付書類

検査機関の発行する検便検査結果(写し)