

仕 様 書

- 1 件 名 兵庫県立かこがわ清流特別支援学校 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
- 3 1日あたりの食数 約60食（生徒30食、職員30食）
※ただし、特別調理食（流動食、きざみ食、食物アレルギー等の対処食等の個別調理を必要とするもの10食程度を含む。）
- 4 実給食日数(予定) 178日
- 5 給食実施日 委託者の定める日及び時間（別表1・2）
※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、12時05分から12時50分まで
- 7 配膳及び下膳 (1)配膳
組膳をして配膳車に積込む
教室への配缶等があるときは学校対応
(2)下膳
学校対応
- 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3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、調理従事者が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、未資格者（1名）、栄養士（1名）でも良いこととするが、学校長に協議し許可を得ること。
（勤務時間は別表2）
(2) 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。
(3) 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。
(4) 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）
(5) 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。
(6) 上記(1)から(5)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8時00分から15時30分の間とする。
ただし、生徒の登下校の時間帯は避けること。
- 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」（文部科学省策定）に準拠したものとする。

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者で、受託者はその任に就かせる者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）、その結果を速やかに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) 上記(1)による検便は、赤痢菌、サルモネラ属菌及び腸管出血性大腸菌血清型 O157 の各項目について毎月2回以上（8月を含む）、10月から3月まではノロウイルスについて毎月1回以上実施すること。

(5) 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。

(6) 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) 業務実施上必要な光熱水費は、委託者負担とする。

(4) 調理従事者の休憩場所等は、委託者が提供する。

(5) 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することとする。

ア グリストラップ清掃 年1回以上

イ 定期殺虫 年3回以上

ウ 防鼠忌避剤散布 年2回以上

エ 害虫駆除等定期点検 月1回以上

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、業務完了報告書を翌月の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に適宜研修を実施し、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
業務完了確認簿	毎日	あり
業務完了届	翌月 10 日まで	あり
調理業務従事者届	年度当初	あり
調理業務従事者変更届	変更の都度	あり
検便結果報告書	年度当初及び実施の都度	あり（検査機関の報告書(写)でも可）
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	実施の都度	任意

21 委託料の支払い

- (1) 委託料は年額を 1 1 回均等分割払い（5 月から翌年 4 月まで実績月の翌月払い）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 3 0 日以内に支払うものとする。

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、履行が不可能となった場合には、乙に代わって業務を履行することができる者である。
- (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2

勤務時間

- 1 管理栄養士(1名)
1日 7時間以上勤務すること。
- 2 調理師(3名以上)
8時30分～12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時間を配置する。
- 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方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)

	8時	9時	10時	11時	12時	13時	14時	15時	16時
管理栄養士	■	■	■	■	■		■	■	■
調理師1		■	■	■	■		■	■	
調理師2		■	■	■	■		■	■	
調理師3		■	■	■	■		■	■	

学校給食日誌

兵庫県立かがわ清流特別支援学校

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	●調理における工夫点					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		L	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・食具・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			
食数等	区分	食 数		●備考				特記事項	※調理器具、食器の破損状況など日常業務で気づいた点			
	小学部	食		※食数について気付いた点を記入					●定期点検、衛生点検、異物混入、食器の汚れなど			
	中学部	食										
	高等部	食										
	小中職員	食										
	検食数	食										
	その他職員	食										
	委託業者	食							●調理作業・調理内容について気付いた点			
	合 計	食										
	特別食	小学部	中学部	高等部	その他							
	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		●調味料等を加減した場合						

●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

兵庫県立かこがわ清流特別支援学校長 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	兵庫県立かこがわ清流特別支援学校 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	兵庫県加古川市平荘町山角467 兵庫県立かこがわ清流特別支援学校
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

兵庫県立かこがわ清流特別支援学校長 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						

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)

兵庫県立かこがわ清流特別支援学校長 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)

安全・衛生管理に関する留意事項

兵庫県立かがわ清流特別支援学校
(令和8年1月作成)

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4月1日付け文部科学省スポーツ・青少年局長通知)に準拠することとともに、次の点に配慮すること。

1 関係機関の安全・衛生管理に関する指導体制

調理場での食材の取り扱い、調理作業、安全衛生管理等について、問題がある場合には速やかに改善措置を講じることが出来る指導体制を整備すること。

2 学校給食施設・設備の清潔、衛生

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、常に衛生的にすること。
- (2) 調理場、食品保管庫の温度・湿度、冷蔵庫・冷凍庫の内部の温度を適切に保ち、冷蔵庫・冷凍庫の温度は作業前・作業中・作業後に測定し、温度、時間を記録すること。
また、調理場は、換気に気を配り、湿度80%以下、温度25℃以下に保つこと。
(「調理室内温度・湿度記録表」「冷蔵庫及び冷凍庫温度記録表」に記録する。)
- (3) 学校給食施設・設備は、ねずみ、はえ、ごきぶり等の発生を防止するため、補修整理、清掃、清拭、消毒等衛生保持に努めること。(食品や汚れの付着がないように清掃すること。)
また、ねずみ、はえ、ごきぶり等の定期検査は月1回以上、定期殺虫は年3回以上、防鼠忌避剤散布年2回以上(発生を確認した場合はその都度)実施し、その実施記録を委託者へ提出すること。
なお、学校給食調理員の専用便所については、毎日、調理終了後に清掃及び消毒し衛生に注意すること。
- (4) 冷蔵庫、冷凍庫、食品保管庫、コンベクションオープン、冷却機、洗米機、包丁まな板殺菌庫、食器食缶消毒保管庫の内部は、常に整理整頓し、定期的に洗浄消毒を行い、清潔で衛生的な保持をすること。
- (5) 食器具、容器、調理機器、器具(特に、まな板、しゃもじ、ざる等の器具及び菜箸などの木製器具、包丁)は、使用後に洗浄し、消毒保管庫で確実に消毒して衛生の保持に努めること。
なお、調理場内における器具、容器等の使用後の洗浄・消毒は、原則として全ての食品が調理場内から搬出された後に行うこと。
原材料に使用した器具、容器等をそのまま調理後の食品用に使用しないこと。
- (6) 調理室には、調理作業に不必要な物品等(当日使用しない器具等及び個人の所有物)を置かないこと。

3 学校給食関係者

- (1) 調理従事者の健康管理
 - ① 調理従事者の健康診断は、年1回以上実施するとともに、定期(定期健康診断を除く2回)に健康状態(身長及び体重等の測定)を把握し、検便(赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌血清型O157)は、月2回以上実施すること。
なお、検便は、長期休業期間中においても実施すること。
また、受託者は、検便の年間実施計画を作成し、委託者へ年度当初に提出すること。
 - ② 調理従事者の健康状態は常に注意し、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。)

本人若しくは同居人に感染症予防法に規定する感染症或いはその疑いがある場合は、直ちに調理作業を禁止し、医師による精密検査を受診させ、その指示を励行させること。また、化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業（非汚染区域における作業）に従事させることを禁止し、直ちに医師の精密検査を受診させ、その指示を励行させること。

なお、定期の検便結果で腸管出血性大腸菌血清型O157以外の病原性大腸菌等の保菌が判明した場合も調理作業に従事させないこと。

また、化膿性疾患が腕や顔にある場合には、化膿の程度及び部位により、食品を汚染すると判断される場合は、調理作業に従事させないこと。

- ③ 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できるまでの間、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が同居人にいるなどの疑いがある場合は、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。

(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の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、調理従事者に対して研修を行った場合は、速やかに委託者へ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、常に清潔に保ち、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。

また、調理室専用の作業衣等や履物を着用したまま便所に入らないこと。

エプロンや履物等は、作業区分ごと（別紙1「学校給食施設の区分」）に用意し、色分けするなど作業区分別を明確にし、使用後は、洗浄及び消毒を行い、作業区分毎に保管して、翌日までに乾燥させておくこと。

- ② 調理従事者は、作業開始前及び用便後・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に当たる直前・生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れた後、他の食品や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。また、使い捨て手袋を使用する場合は、二次汚染しないように十分確認しながら作業毎に交換を行うこと。

- ④ 調理従事者は、料理の混ぜ合わせ（和え物、サラダなど）、配食、盛り付け等に際しては、必ず清潔な場所で、清潔な器具を使用するとともに、料理に直接手を触れないように清潔な使い捨て手袋を着用すること。

4 食材の検収・保管等

(1) 検収の方法

- ① 受託者は、検収責任者を定め、検収責任者は、食品の納入に立会いし検収を確実に実施すること。
- 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すること。
- ③ 検収は、検収室において食品の受け渡しを行うとともに、検収責任者が必ず立会い、「検収簿及び保存食記録表」に基づき、納品時間、納入業者名、品名、品質保持期限（賞味期限）等、数量、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。）、異物の混入、異臭の有無、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。）等の表示について十分に点検を行い記録すること。

- ④ 食品は、検収室において専用の容器に移し替え、検収室にダンボール等を持ち込まないこと。
- ⑤ 搬入後の食品は、それぞれの専用容器に移し替え、床面から60cm以上の高さで保持すること。
- ⑥ 検収中は、外気からの昆虫等の侵入を防止するため、下処理室と検収室との間の扉は閉じること。

(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、食肉類、魚介類、野菜類等は1回で使い切ること。
- ② 納入し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し、原材料の相互汚染を防ぐとともに、別紙3「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、食品庫、冷蔵庫、冷凍庫に保管すること。
- ③ 牛乳については、牛乳用冷蔵庫で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、衛生的な保管管理ができるよう十分留意すること。
- 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、食品の搬入から調理、保管、加工、配食、配膳の一連の作業が衛生的かつ安全に行われ、ねずみ、はえ及びごきぶり等衛生害虫によって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、全てその日のうちに調理場で調理し、生で食用にする野菜類、果実類を除き、加熱調理したものを給食すること。特に、食肉類、魚介類、卵及びそれらの加工品、冷凍食品並びにソーセージ・ハムなどの食肉製品その他の加熱処理食品については、中心温度計を用いて、中心部が75℃で1分間以上（ノロウイルス汚染の恐れのある食品の場合は85℃で1分間以上加熱すること）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保存食記録表」に記録すること。）
- ③ 野菜類の使用については、二次汚染防止の観点から、原則として加熱調理する。生野菜を使用する場合は、流水で十分に洗浄し、必要に応じて消毒し、必ずその日のうちに給食すること。また、中性洗剤や消毒剤を使用する場合は、それらが完全に洗い落とされるまで十分に流水で水洗いすること。
- ④ 前日調理はしないこと。
- ⑤ 料理の混ぜ合わせ（和え物、サラダ等）、配食、盛り付け等に際しては、必ず清潔な場所で、清潔な器具を使用するとともに、使い捨て手袋を着用して料理に直接手を触れないこと。
- ⑥ 和え物やサラダについては、各食品を調理後速やかに冷却機で冷却を行ったうえで、冷却後の二次汚染に十分注意し冷蔵庫で保管し、和える時間をできるだけ配食の直前にするなど適切な温度管理や給食までの時間短縮を図ること。
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、その時間と残留塩素濃度を記録すること。（この場合、「学校給食中心温度記録表及び保存食記録表」の余白部分を活用して記録すること。）
- ⑦ マヨネーズは、学校で作らないこと。
- ⑧ 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、異臭の有無の確認等を行うなど十分に注意すること。
- ⑨ 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、点検に従事しない者が、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 6 0 号）に定める飲料水を使用すること。
- ② 使用水に関しては、調理開始前、調理中、調理終了後に遊離残留塩素が 0.1 mg/L 以上であること及び外観、臭気、味等について水質検査を実施し、残留塩素濃度及び異臭の有無を記録すること。（「残留塩素濃度測定記録表」に記録する。）使用に不適な場合は、水質検査の結果を記録するとともに、1 リットルの水を保管し、委託者へ報告すること。

(3) 二次汚染の防止

- ① 受託者は、献立ごとに調理作業の手順・時間・担当者を示した調理作業工程表（「学校給食作業工程表」に記入）や調理担当者の調理室内の作業動線を示した作業動線表（「作業動線図 調理員の動き」に記入）、食材料の調理室内の動きを示した作業動線表（「作業動線図 食材の動き」に記入）を作成し、調理従事者に対して、それらを示し、作業内容を確認すること。また、それらを確認後は、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、委託者に対しては、遅くとも 1 週間前には提出し説明を行い、相互で十分に協議し安全で衛生的な作業を行うこと。
- ② 調理作業中の食品や調理機械・器具類の汚染の防止及び包丁・まな板の食品別、処理別の使い分けについてその徹底を図ること。
- ③ 調理場における食品及び調理用器具類は、常に床面から 6 0 cm 以上の高さの置台の上におくこと。
- ④ 食肉、魚介類は、他の食品を汚染しないよう専用の容器、調理用機器・器具類に保管すること。
- ⑤ 原材料、下処理後の非加熱食品及び加熱調理後冷却する必要がある食品は、二次汚染を防止するため、冷蔵庫で衛生的に保管すること。
- ⑥ 調理中及び調理終了後の食品は、衛生的な容器に蓋をするなどして保存し、二次汚染を防止すること。
- ⑦ ふきんは衛生状態を維持することが難しいため調理中には使用せずに、汚れのふき取りはペーパータオルを使用すること。洗浄作業時に使用する場合も、用途別、作業別に十分な数を用意し、使いまわさないこと。また、毛羽立ちが出たふきんは廃棄すること。
- ⑧ エプロンや履物等は、作業区分毎に使い分け、色分けをするなどその区分が明確にわかるようにすること。保管の際は、作業区分毎に行い、衛生管理に注意すること。

(4) 食品の適切な温度管理等

- ① 調理作業時においては、調理室内の温度・湿度を確認し、その記録を行い、調理室内の環境整備を行うこと。（室温 2 5℃以上、湿度 8 0%以下の環境を保つこと）
- ② 原材料の適切な温度管理を行い、鮮度を保つこと。加熱調理においては、中心部が 7 5℃で 1 分間以上（ノロウィルス汚染の恐れのある食品の場合は 8 5℃で 1 分間以上）またはこれと同等以上の殺菌温度まで十分に加熱し、その温度と時間を記録すること。特に冷蔵・冷凍保管する必要が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がある食品については、食中毒菌等の発育至適温度帯（2 0℃～5 0℃）の時間を可能な限り短くするよう、冷却機を用いて、温度を下げ（1 0℃以下）、冷蔵庫で保管すること。この場合、加熱終了後、冷却開始時及び冷却終了時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保存食記録表」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 時間以内で給食できるように努めること。調理後 2 時間以内の給食が困難な場合は、冷蔵庫に保管する或いは、再加熱するなどの作業を行うこと。
- ⑤ 調理した飲食物を一時保存する場合には、汚染しないよう、また、腐敗しないよう蓋をするなど衛生的な取り扱いを行うこと。

⑥ 加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接給食する非加熱調理食品と同様の衛生管理を行い、トッピングする時期は提供までの時間が極力短くなるようにすること。

(5) 残菜、廃品処理

① 調理に伴うゴミや残菜は、それぞれのゴミに区分（厨芥、雑芥、プラスチック、ガラス、金属くず等及びリサイクル製品など）し、衛生的に処理すること。

② 廃棄物（調理施設内で生じた廃棄物及び返却された残菜をいう。）の管理は次のように行うこと。

・廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないように蓋つきの容器で管理するとともに、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。

・廃棄物は、毎日、決められたごみ集積場に搬出し、作業場内（検収室、食品保管室、下処理室、調理室、配膳プール、洗浄室等）に放置しないこと。

なお、ごみ集積場への搬出の場合は、作業場内の調理室、前室など非汚染区域を通過しないこと。

③ グリストラップは、定期的に清掃を行い、その結果を速やかに委託者へ報告すること。

6 配食、配缶

(1) 配膳室及び配膳ワゴン、配膳カート、配膳棚は、毎日清掃し衛生保持に努めること。

(2) 給食の配膳及び配食は、消毒された専用の器具を使用すること。

(3) 食品を運搬する場合は、必ず容器に蓋をすること。

(4) 牛乳用トレイは、毎日洗浄し、乾燥させ、衛生的な保持を行うこと。

7 検食・保存食等

(1) 検食

当日の給食については、児童・生徒に供する前までに委託者において実施する。

なお、検食の時間は、児童生徒の給食が始まる30分前まで（11：15）に行い、異常がある場合には給食を中止する。

(2) 保存食

① 保存食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g以上採取し清潔なビニール袋に密封して入れ、保存食専用冷凍庫に-20℃以下、2週間以上保存すること。

なお、原材料の製造年月日等又はロットが違う場合は、それぞれ保存すること。

② 原材料は、洗浄、消毒を行わず、購入し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以上保存すること。

③ 保存食には、食材料及び調理済み食品が確実に保管されているか確認するとともに、廃棄する日時を「学校給食中心温度記録表及び保存食記録表」に記録すること。

④ 使用水については、日常点検で異常を認め、又は残留塩素濃度が基準に満たない場合（残留塩素濃度0.1ml/L未満）は、再検査を行い、その上で適と判定した水を使用した場合は、使用水1ℓを-20℃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) パン、牛乳、おかず等の残品の持ち帰りは禁止し、すべてその日のうちに廃棄処分する。

(2) 残食（食べ残し）は、クラスごとに毎日測定し、「学校給食残量調査票」に記録し、決められたごみ集積場へ搬出する。

9 衛生管理体制

(1) 業務責任者

① 受託者は、給食従事者の中から業務責任者を定め、委託者へ報告すること。

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あたりるとともに、特に調理過程における下処理、調理、配分、配膳などの作業工程を分析し、それぞれの工程において、清潔、迅速及び冷却・加熱処理が適正に行われているかを確認すること。

と。

(2) 関係職員等による衛生管理体制

- ① 受託者は、衛生管理については常に注意を払うとともに、調理従事者に対して、衛生管理の充実を図るための研修を実施し、学校給食の衛生かつ安全な作業を行うこと。
- ② 受託者の雇用責任者は、学校給食が円滑に実施されるよう、定期的に巡回指導を行うなどをして、関係者（特に委託者）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えて実施するもの（年3回程度）、保健所による点検等に立会い協力すること。
- (2) 委託者が、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、委託者が提供する「食品別下処理作業工程マニュアル」「部屋別の作業工程マニュアル」「部屋別の作業衣マニュアル」「その他の作業マニュアル」「部屋別の安全衛生作業マニュアル」「給食運搬用ワゴン作業マニュアル」等の衛生及び安全に関する情報を遵守すること。

14 参考とする資料

学校給食の衛生管理については、次の資料を参考にすること。

- (1) 「大量調理衛生管理マニュアル」（最終改正：平成20年6月18日食安発第0618005号）
- (2) 「学校給食衛生管理基準」（学校給食法第9条 平成21年4月1日施行）
- (3) 「学校給食調理における手洗いマニュアル」（平成20年3月文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課発行）
- (4) 「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part1」（平成21年3月文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課発行）
- (5) 「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part2」（平成22年3月文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課発行）
- (6) 「学校給食調理従事者研修マニュアル」（平成24年3月文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課発行）

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	<p>汚染作業区域</p> <p>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</p> <p>食品の保管室－食品の保管場所</p> <p>下処理室－食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所</p> <p>返却された食器・食缶等の搬入場</p> <hr/> <p>洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒前）</p>
			<p>非汚染作業区域</p> <p>調理室</p> <ul style="list-style-type: none"> －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 <p>盛付室</p> <p>配膳室</p> <p>食品・食缶の搬出場</p> <hr/> <p>洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒後）</p>
		<p>その他</p> <p>更衣室、休憩室、調理員専用便所、前室等</p> <hr/> <p>事務室等（学校給食調理員が通常、出入りしない区域）</p>	

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
1 開講にあたって	<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 	<p>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</p>
3 学校給食調理員及び施設設備の衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> ①学校給食調理員の衛生管理 <ul style="list-style-type: none"> ・健康状態の把握 ・検便 ・服装 ・手洗いの重要性 ②施設設備の衛生管理 <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検査	<ul style="list-style-type: none"> ①作業工程と作業動線 <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 ②調理室における自主衛生検査 <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、でんぷ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・残留でんぷんと残留脂肪検査、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 日常点検・定期点検	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。

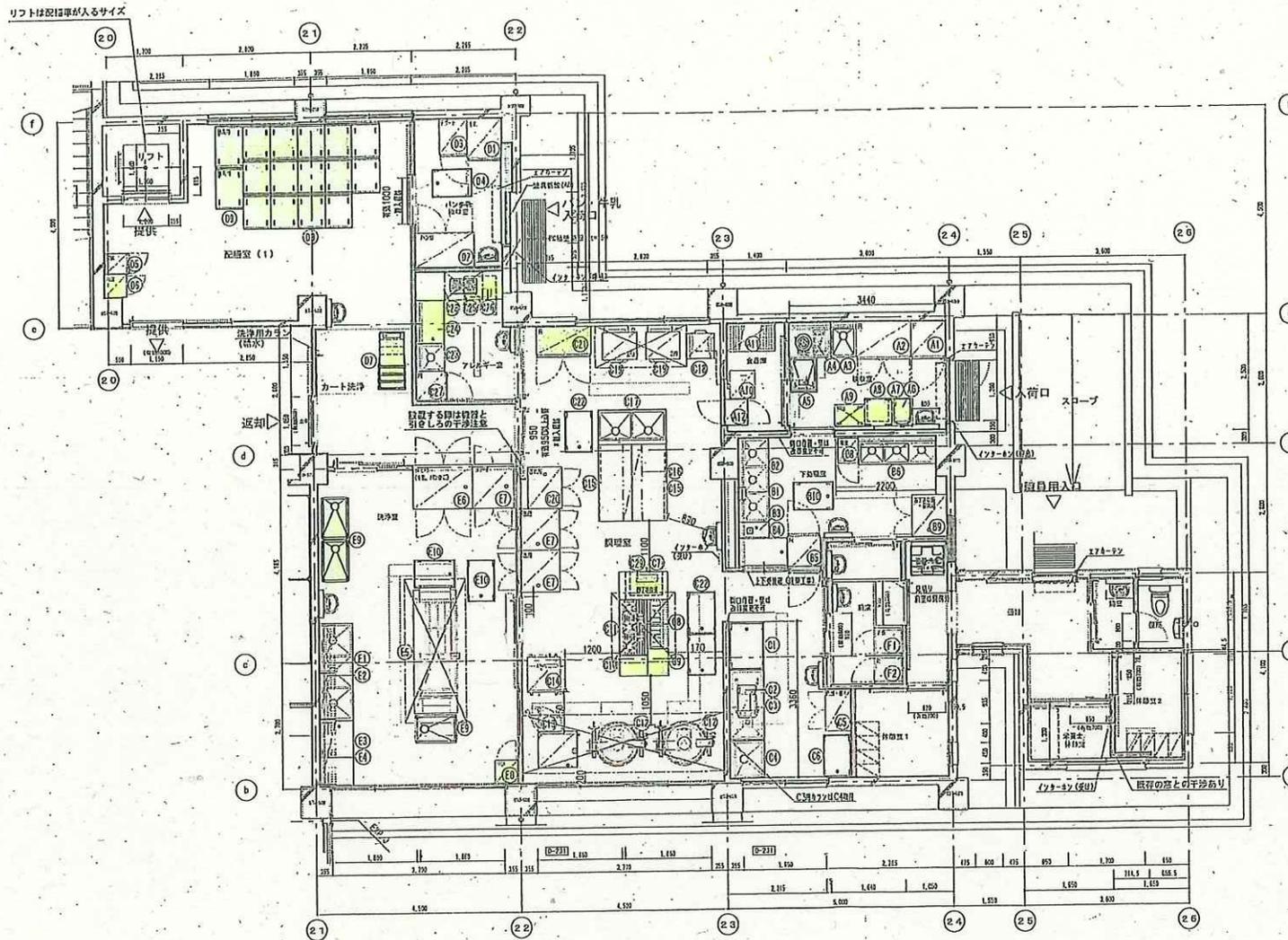
(参考資料)

- ・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℃以下
固形油脂		10℃以下
種実類		15℃以下
豆腐		冷蔵
魚介類	鮮魚介	5℃以下
	魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃以下
	冷凍魚肉練り製品	-15℃以下
食肉類	食肉	10℃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℃以下
	食肉製品	10℃以下
	冷凍食肉製品	-15℃以下
卵類	殻付卵	10℃以下
	液卵	8度以下
	凍結卵	-15℃以下
乳製品類	バター	10℃以下
	チーズ	15℃以下
	クリーム	10℃以下
生鮮果実・野菜類		10℃前後
冷凍食品		-15℃以下

かこがわ清流特別支援学校
給食室・配膳室 平面図



別途品

<厨房工事区分>

	厨房業者 工事	他工事
厨房機器 搬入・据付	○	—
厨房機器 配管工事 (設備までの接続を含む)	—	○
厨房機器 配線工事 (設備までの接続を含む)	—	○
配管・配線部材一式 (カーン・バルブ・手洗設備等 リノベーション工事、改修工事)	—	○

	排気フード (設備工事)
	手洗器 (設備工事) ※センター式 (併設設備)
	① 削 溝 (建築工事) お打合せ要
	② グリストラップ (設備工事)
	③ 格溜器 (設備工事) お打合せ要

※厨房業者の工事範囲は機器の設置(レベル出し)までとし、給排水・電気・ガス・換気等の配管、配線工事は一次、二次とも厨房業者外とします。
※予備設備についてはお打合せください。
※厨房内の下地及び仕上材は不燃材料とします。

欠番
⑧7

別途品(本工事項品)が、令和8年度当初は設置がありません。
また、図面記載の内容が変更となっている場合があります。

品番	品名	規格	月間消費量(m³)			消費量			消費量			備考
			計	前	後	計	前	後	計	前	後	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
A	< 取組機 >											
○ A1	乾燥機	HF-250-U	750	600	1910	1			0.375			乾燥機
○ A2	乾燥機	HR-120B1-JL	1200	600	1910	1				0.250		乾燥機
○ A3	乾燥機		1500	750	800	1	15	15				乾燥機
○ A4	移動式コンクリートポンプ	P-280	300	750	530	1	15	15		0.200		移動式コンクリートポンプ
○ A5	移動式コンクリートポンプ		750	600	600	1						移動式コンクリートポンプ
○ A6	移動式コンクリートポンプ	OP-670K-60	350	605	785	1						移動式コンクリートポンプ
○ A7	乾燥機		600	450	600	1						乾燥機
○ A8	乾燥機		600	600	600	1						乾燥機
○ A9	コンクリートポンプ	BC107	672	472	1654	1						コンクリートポンプ
○ A10	乾燥機		600	600	1305	1						乾燥機
○ A11	乾燥機	PI500-4/AS1070-4	1052	613	1892	1						乾燥機
○ A12	乾燥機		1550	600	1800	1						乾燥機
B	< 下処理機 >											
○ B1	乾燥機	WDX-500B	785	145	335	1	20			0.170		乾燥機
○ B2	乾燥機	4SU53018M	1800	600	800	1	15	15	45			乾燥機
○ B3	乾燥機		3000	600	800	1						乾燥機
○ B4	乾燥機		11000	600	800	1						乾燥機
○ B5	乾燥機	HR-750-2G20-UD	750	650	1910	1				0.377		乾燥機
○ B6	乾燥機		11700	600	800	1	15	15	45			乾燥機
○ B7	乾燥機											乾燥機
○ B8	乾燥機	VF-K120H	450	585	1110	1				0.143		乾燥機
○ B9	乾燥機	MCXK-20-JT	900	750	1900	1				5.400		乾燥機
○ B10	乾燥機		900	600	800	1						乾燥機
C	< 取組機 >											
○ C1	乾燥機		1000	750	600	1						乾燥機
○ C2	乾燥機	GS-065	715	475	750	1				0.500		乾燥機
○ C3	移動式コンクリートポンプ		1500	750	600	1	15	15				移動式コンクリートポンプ
○ C4	乾燥機		800	750	800	1	15	15	45			乾燥機
○ C5	乾燥機	MCXK-10-JT	900	590	1900	1				5.800		乾燥機
○ C6	乾燥機		900	600	800	1						乾燥機
○ C7	乾燥機		1000	600	800	1						乾燥機
○ C8	乾燥機	MGF-CH164	530	460	800	2			15	11.60		乾燥機
○ C9	乾燥機		590	450	800	1						乾燥機
○ C10	乾燥機		450	600	850	1						乾燥機
○ C11	乾燥機	RGT-12600(U)	1200	600	800	1						乾燥機
○ C12	乾燥機	GHS-28(L)	1348	848	1700	2	20	20	40	45.50		乾燥機
○ C13	乾燥機	SSC-1059	845	775	1890	1	20			17.200		乾燥機
○ C14	乾燥機	LXU-200C	755	800	1740	1	20			7.150		乾燥機
○ C15	乾燥機		1650	750	800	2						乾燥機
○ C16	乾燥機		1650	800	2R	1						乾燥機
○ C17	乾燥機		1500	750	800	1	15	15	45			乾燥機
○ C18	乾燥機	RM-011021	600	600	1675	1	15		50	0.740		乾燥機
○ C19	乾燥機	MPC-220	750	700	1100	2			23	18.50		乾燥機
○ C20	乾燥機	MCXK-20-JT	900	750	1900	1				5.400		乾燥機
○ C21	乾燥機	HR-120B1-JL	1200	650	1910	1						乾燥機
○ C22	乾燥機		900	600	800	3						乾燥機
○ C23	乾燥機		600	600	800	1	15	15	45			乾燥機
○ C24	乾燥機		1500	600	800	1						乾燥機
○ C25	乾燥機	M-822E	600	370	164	1			18.50	8.80		乾燥機
○ C26	乾燥機	DS-112W	700	500	552	1				0.518		乾燥機
○ C27	乾燥機	HR-638F-1J	825	650	1910	1				0.272		乾燥機
○ C28	乾燥機		11690	800	800	1						乾燥機
○ C29	乾燥機	DS-112W	700	500	552	1				0.500		乾燥機

品番	品名	規格	月間消費量(m³)			消費量			消費量			備考
			計	前	後	計	前	後	計	前	後	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
D	< 取組機 >											
○ D1	乾燥機	MR-75B(U)	750	900	1970	1				0.265		乾燥機
○ D2	乾燥機		11200	750	1900	1						乾燥機
○ D3	乾燥機	HR-630	625	600	1910	1				0.272		乾燥機
○ D4	乾燥機		900	600	600	1						乾燥機
○ D5	乾燥機	VF-K120H	460	585	1110	1				0.143		乾燥機
○ D6	乾燥機		500	500	1600	1						乾燥機
○ D7	乾燥機	SK-800	775	620	900	4						乾燥機
○ D8	乾燥機		750	600	950	3						乾燥機
○ D9	乾燥機		750	600	950	11						乾燥機
○ D9	乾燥機		900	600	950	2						乾燥機
E	< 取組機 >											
○ E1	乾燥機		2100	750	800	1	15	15	45			乾燥機
○ E2	乾燥機		2100	350	1R	1						乾燥機
○ E3	乾燥機		14000	750	600	1						乾燥機
○ E4	乾燥機		14000	350	1R	1						乾燥機
○ E5	乾燥機	EQ-2/2AHB-LH	2660	940	1600	1	25		304	93.00	5.90	乾燥機
○ E6	乾燥機	MCX-30-s	1300	950	1900	1					3.750	乾燥機
○ E7	乾燥機	MCX-20-s	900	950	1900	3					6.600	乾燥機
○ E8	乾燥機		500	500	1600	1						乾燥機
○ E9	乾燥機		900	600	600	3						乾燥機
○ E10	乾燥機		900	600	700	2						乾燥機
F	< 取組機 >											
○ F1	乾燥機	NS-09C	600	600	1800	1				0.760		乾燥機
○ F2	乾燥機	NS-09S	600	600	1800	1				0.760		乾燥機

注) 取組機台数は各1台を1台と示す。注) 付属品として記載のない部品・取組機は含まない。