

朝霞市立朝霞第五小学校給食調理等業務委託仕様書

様式集

令和4年4月

朝霞市教育委員会

令和4年度 第五小学校実施日

様式第1号

4月 (11回)

日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

5月 (19回)

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

6月 (22回)

日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

7月 (11回)

日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

第一学期63回

8月 (2回)

日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

9月 (20回)

日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

12日:振替休日

10月 (20回)

日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

17日:振替休日

11月 (19回)

日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

※14日:県民の日

12月 (15回)

日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

第二学期76回

1月 (15回)

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

2月 (19回)

日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28				

第三学期47回

3月 (13回)

日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

小学校 186回(188回)

※運動会、土曜日参観

※上記 のうち、学校ごとに小学校186回・中学校184回の給食を実施する。

※ならし給食【4月・日の小学校1年生はならし給食(△)のため簡単なメニューとなります】

○ は祝日等で休みです。

合計186回

1学期:4/14~7/15 2学期:8/30~12/21 3学期:1/11~3/17

調理業務変更指示書

学校名 _____

校長名 _____ 印

調理業務内容を次のとおり変更願います。

1 変更日 年 月 日 ()

2 調理業務に関する変更指示事項

--

3 食数に関する変更指示事項

--

4 給食時間に関する変更指示事項

給食 時間	午後 時 分から 時 分まで	(特記事項)

月分 学校給食予定献立表

7大アレルギー除去献立	年度		器具 はし スプーン その他	主食 つけるもの かけるもの	牛乳		お か ず	こんだてのざいりょう(食材料)	栄養価	
	日	曜			エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)				
★										
★										
★										

食品の体内でのおもなはたらきは赤・黄・緑のグループに分けられます。バランスよく食べて健康な体をつくりましょう。 小：小学校 中：中学校		
おもに体をつくるはたらき（赤） たんぱく質・無機質など ・体をつくる ・筋肉をつくる 肉・魚・小魚・豆腐 豆類・乳製品・卵	おもに熱や力のもとになるはたらき（黄） 炭水化物・しぼうなど ・元気に運動ができる ごはん・パン・麺 いも類・油	おもに体の調子を整えるはたらき（緑） ビタミン・無機質など ・かぜをひきにくい ・おなかの調子がよい 緑黄色野菜 淡色野菜・果物

朝霞市では地元の農家の方々の協力で学校給食に地元の野菜を使っています。
今月の地場野菜は、

です。（太字で表示）



月のテーマ「 ふるさとめぐり 」

【 マークの説明 】
★：7大アレルギー除去献立
 除去の対象となるアレルギーは、
 表示義務のある**卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生**の7品目です。
 その他のアレルギーについては対象外となります。
 毎月の献立表の使用食材料をようご確認いただきますようお願いいたします。
 ※『学校給食における食物アレルギー対応指針(文部科学省)』に基づき実施するため、上記7品目であっても、調味料や油等にごく微量に含まれるアレルギーやコンタミネーションについては除去の対象外です。

7大 アレルギー 除去献立	日	曜	器具			こんだて名		こんだてのざいりょう(食材料)	栄養価	
			はし スプーン その他	主食 つけるもの かけるもの	牛乳	お	か		ず	エネルギー (kcal)
★										
★										

都合により献立及び食材料の変更をすることがありますのでご了承ください。 回 小学校の栄養価は3・4年生が基準になっています。 丸ごと食べられる魚は、魚卵を含む場合があります。 ちりめんじゃこなどの小魚やアオサ、わかめには、甲殻類を含む場合があります。	基準栄養価	640	820
		18~32	25~40

献立の材料（食材料）に記載されている食品の内容は、下記をご覧ください。

《給食費について》

①納期 月分の納期限は 月 日（ ）です。口座振替の方は、月 日（ ）までに入金してください。

②給食費の減額等

- ※月の途中で転出した場合は給食費が減額等の対象となります。
- ※食物アレルギーや宗教上の理由等から、1日の給食のすべてを喫食されない場合は、献立表の内容を確認後、速やかに学校に給食不要の連絡をお願いします。
また、同様の理由で、年間を通じて給食を喫食されない場合にも、学校に給食不要の連絡をお願いします。給食費が減額等の対象になります。
- ※病気や事故その他の理由で長期に給食を食べないことが見込まれる場合は、学校に給食を止める連絡をお願いします。連絡のあった翌日から給食が停止になります。
給食停止期間が連続5日以上となった場合、その日数により、給食費を減額等いたします。
- ※給食費は食材の購入費として使用しています。食材の発注を停止することにより給食費を減額等いたしますので、事前の連絡が必要となる事をご確認ください。
- ※アレルギー疾患等により牛乳を飲むことができない場合には、あらかじめ学校に牛乳を止める連絡をしてください。連絡を受けた翌日から牛乳購入金額相当を年度末に還付いたします。
- ※学校での給食費の取扱いについては校長先生が出納員となりご協力をいただいております。

学校給食日常点検票

年 月 日

学校名 朝霞市立朝霞第 小学校

校長	栄養士

※調理管理責任者が毎日点検し、校長の検印を受け、記録を保存すること。

		衛生管理チェックリスト
業	作 業	<input type="checkbox"/> 調理室内の清掃・清潔状態はよい。 <input type="checkbox"/> 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。 <input type="checkbox"/> 主食置き場・容器は清潔である。 <input type="checkbox"/> 床・排水溝は清潔である。 <input type="checkbox"/> 調理用機械・機器・器具は清潔である。 <input type="checkbox"/> 機械・機器の故障の有無を確認した。 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。 <input type="checkbox"/> 食品庫の温度・湿度は適切である。 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫・冷凍庫の温度は適切である。 (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) <input type="checkbox"/> 食器具・食缶等・調理用器具は乾燥しており、保管場所は清潔である。 <input type="checkbox"/> 手洗い設備の石けん液、アルコール、ペーパータオル等は十分にある。 <input type="checkbox"/> ねずみ及びハエ、ゴキブリ等衛生害虫は出ていない。
		<input type="checkbox"/> 作業前に十分(5分間程度)流水した。 <input type="checkbox"/> 使用水の外観(色・濁り)、臭い、味を確認した。【異常 なし・あり】 <input type="checkbox"/> 遊離残留塩素について確認し、記録した。(0.1mg/l以上あった)【 mg/l 】
		<input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 品質、鮮度、包装容器の状況、異物の混入、品温、食品表示等を十分に点検し、記録した。 <input type="checkbox"/> 納入業者は衛生的な服装である。 <input type="checkbox"/> 納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。 <input type="checkbox"/> 食品は、食品保管場所に食品の分類毎に衛生的に保管した。 <input type="checkbox"/> 主食、牛乳の検収をし、記録した。
		<input type="checkbox"/> エプロン・履き物等は下処理専用を使用している。 <input type="checkbox"/> 加熱調理、非加熱調理毎に下処理した。 <input type="checkbox"/> 下処理終了後、容器・器具の洗浄、消毒を確実に行った。 <input type="checkbox"/> 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。
		<input type="checkbox"/> 原材料は適切に温度管理した。 <input type="checkbox"/> 作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。 <input type="checkbox"/> 魚介類・食肉類・卵殻等を取り扱う際は使い捨てエプロン・手袋を使用し、作業前と作業後には適切な手洗い、消毒を行った。 <input type="checkbox"/> 調理機器・容器・器具は食品・処理別に専用ものを使用した。 <input type="checkbox"/> 加熱調理においては十分に加熱し(85℃1分間以上)、その温度と時間を記録した。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 調理終了後の食品は二次汚染を防止するため適切に保管した。 <input type="checkbox"/> 床に水を落とさないで調理した。
		<input type="checkbox"/> 下処理
		<input type="checkbox"/> 検収
		<input type="checkbox"/> 使用水
		<input type="checkbox"/> 設備・施設
		<input type="checkbox"/> 中
		<input type="checkbox"/> 前
		<input type="checkbox"/> 作

		衛生管理チェックリスト
作業中	使用水	<input type="checkbox"/> 使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した。【異常 なし・あり】
		<input type="checkbox"/> 食品を水で冷却する場合は遊離残留塩素について確認し、その時の温度と時間を記録した。
		<input type="checkbox"/> 調理作業終了時に、遊離残留塩素は確認して記録した。（0.1mg/ℓ以上あった） 【 mg/ℓ 】
	保存食	<input type="checkbox"/> 原材料、調理済み食品をすべて50g程度採取した。
		<input type="checkbox"/> 釜別に採取した。
		<input type="checkbox"/> 保存食容器（ビニール袋等）に採取し、-20℃以下の専用冷凍庫に2週間以上保存した。
		<input type="checkbox"/> 保存食について採取、廃棄日時を記録した。
	配缶	<input type="checkbox"/> 調理終了後の食品を素手で扱っていない。
		<input type="checkbox"/> 飲食物の運搬には、ふたを使用した。
		<input type="checkbox"/> 配缶時間は記録した。
		<input type="checkbox"/> 食缶を床以上60cm以上の置台等に置いた。
	便所	<input type="checkbox"/> 便所に石けん液、アルコールやペーパータオルは十分にある。
<input type="checkbox"/> 調理衣（上下）、履き物等は脱いだ。		
<input type="checkbox"/> 用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。		
調理室の立ち入り	<input type="checkbox"/> 部外者の立ち入り【 無 ・ 有※ 】	
	※部外者が立ち入った場合、給食室来訪者の衛生管理点検表に記入する。	
	<input type="checkbox"/> 部外者の健康状態を給食室来訪者の衛生管理点検表に記録した。	

作業後	配膳	<input type="checkbox"/> 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存した。
		<input type="checkbox"/> 調理終了後、速やかに喫食されるよう配膳の時間は適切である。（2時間以内）
	検食	<input type="checkbox"/> 検食は、児童生徒の喫食30分前に実施している。
		<input type="checkbox"/> 加熱、冷却は適切に行われている。
		<input type="checkbox"/> 異味・異臭・異物等の異常はない。
		<input type="checkbox"/> 検食結果について、時間等も含め記録した。
	調理器具・食器の洗浄・消毒等	<input type="checkbox"/> 洗剤の濃度及び使用量は適切である。【洗剤名： 】
		<input type="checkbox"/> 洗浄・消毒は、すべての食品が調理場内から搬出された後に行った。
		<input type="checkbox"/> 食器具、食缶や調理用器具は確実に洗浄・消毒した。
		<input type="checkbox"/> 食器具、食缶や調理用器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した。
		<input type="checkbox"/> 分解できる調理機械・機器は、使用後に分解し洗浄、消毒、乾燥した。
	廃棄物の処理	<input type="checkbox"/> 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。
<input type="checkbox"/> 返却された残菜は、非汚染区域に持ち込んでいない。		
<input type="checkbox"/> 残菜容器は清潔である。		
<input type="checkbox"/> 廃棄物の保管場所は清潔である。		
食品庫	<input type="checkbox"/> 食材料は整理整頓され、適切に保管されている。	
	<input type="checkbox"/> ねずみ及びハエ・ゴキブリ等衛生害虫はいない。	
	<input type="checkbox"/> 通風、温度、湿度の状態はよい。	
	<input type="checkbox"/> 給食物資以外のものは入っていない。	
給食当番	<input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。	
	<input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。	
	<input type="checkbox"/> 衛生的な服装をしている。	
	<input type="checkbox"/> 手指は確実に洗浄した。	

* 本日の作業、お疲れ様です。明日もよろしくお願ひします。

給食日誌

年 月 日 (曜日) 天気

校長	栄養士	調理責任者

厨房機器状態 1)異常なし 2)要修理	保存食	月 日分を廃棄				休暇者	
		調理室		食品庫			
		作業前	作業中	作業前	作業中	派遣者	
	温度					来校者	
湿度							

温度(℃)	保存食	検収室 (冷凍・冷蔵)	肉・魚 処理室	食品庫	調理室	和え物室 (①・②)	保冷库 (①・②)	備考
作業前								
作業後								

学校からの連絡事項							保管庫温度(℃)	1 F
							1 5 時 分	2 F
							施錠確認	
							火気確認	

献立名	食缶	配缶量 (kg/ℓ)									残量 (kg)	残菜率 (%)
	機器	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特	職	給		
牛乳												
1												
2												
3												
4												
5												

報告・感想

様式第9号

年 月 日

朝霞市教育委員会 宛

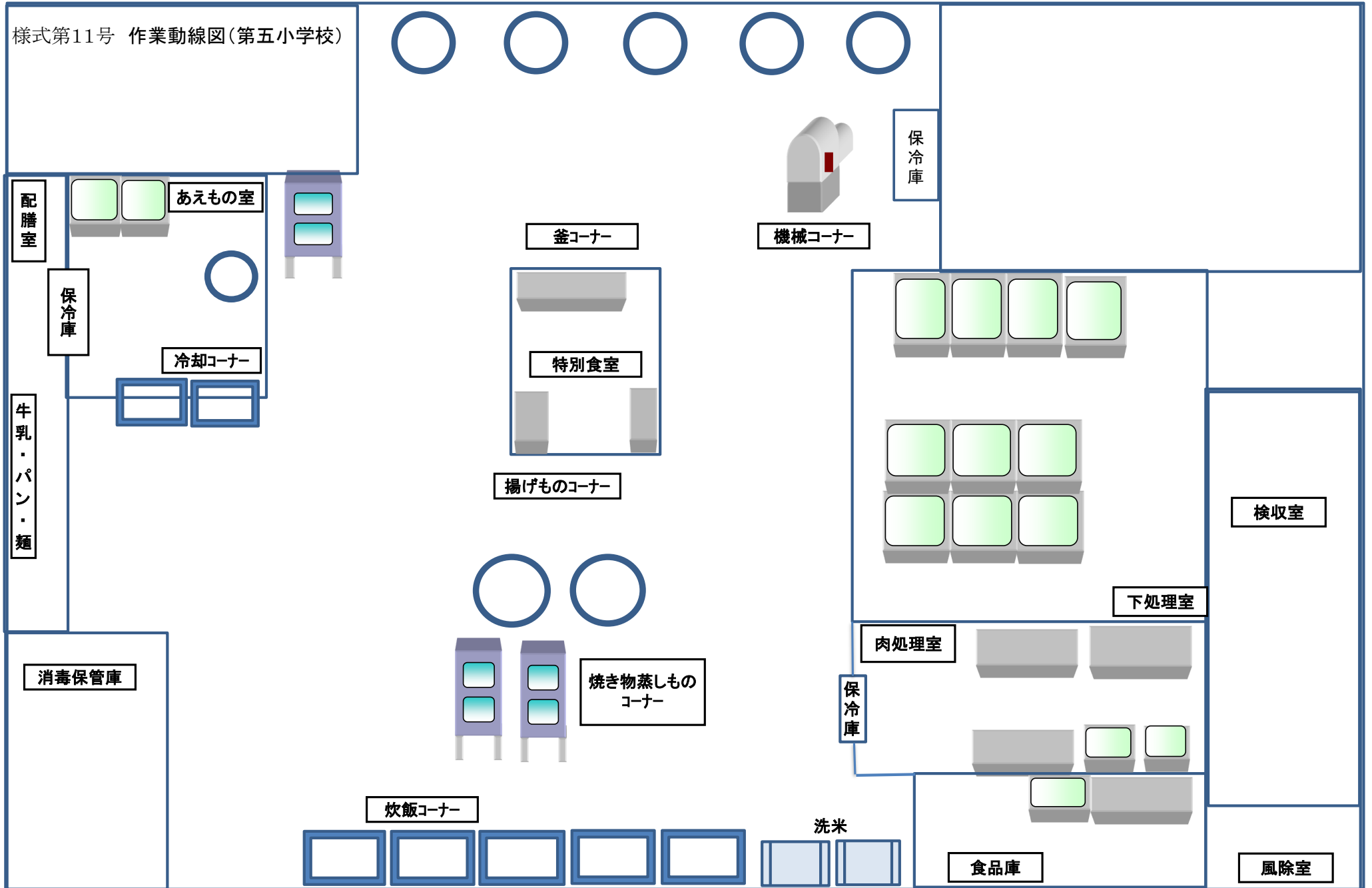
受託者名 _____ 印

事 故 報 告 書

このことについて、次のとおり事故が発生したので報告します。

学校・施設名	
報告者氏名	
事故発生の日時	年 月 日 () 午前・午後 時 分頃
事故発生の場所	
事故の発生状況	
発生後の対応	
発生原因	
今後の対策	
その他	

様式第11号 作業動線図(第五小学校)



調理記録表

様式第 1 2 号

令和 年 月 日

校長		栄養士		調理責任者	
----	--	-----	--	-------	--

加熱処理

(冷却機設定温度： °C)

品名	釜No.	加熱時間	加熱後温度	冷却時間	冷却後温度

釜調理・果物

献立名	釜No.	調理時間	温度	配缶時間	測定者

スチコン・フライヤー

(設定温度等： °C)

献立名	No.	調理時間	温度	配缶時間	備考

炊飯

No	炊飯時間	温度	配缶時間	No	炊飯時間	温度	配缶時間
1				4			
2				5			
3				※同列に温度の異なる釜があった場合には別途記録をすること			

様式第15号

調理業務完了届

年 月 日

朝霞市教育委員会 宛

受託者名 _____ 印

以下の受託業務を完了したので報告します。

業務委託名	朝霞第 小学校学校給食調理等業務委託
学校・施設名	
契約年月日	年 月 日
履 行 内 容	年 月分調理等業務
	給食実施日数 _____ 日 調理食数 _____ 食
	清掃実施日数 _____ 日

調理業務実施の内訳 (月分)

回数	日	調理食数	回数	日	調理食数	回数	日	調理食数	回数	日	調理食数
1	日	食	7	日	食	13	日	食	19	日	食
2	日	食	8	日	食	14	日	食	20	日	食
3	日	食	9	日	食	15	日	食	21	日	食
4	日	食	10	日	食	16	日	食	22	日	食
5	日	食	11	日	食	17	日	食	23	日	食
6	日	食	12	日	食	18	日	食	24	日	食
									給食実施日数計	日	
									調理食数計	食	

上記のとおり委託業務が完了したことを確認しました。

年 月 日

確 認	
学校長	栄養士

朝霞市教育委員会 宛

受託者名 _____ 印

調理業務等従事者報告書

このことについて、以下のとおり報告します。

- 1 学校・施設名 : _____
- 2 業務開始日 : _____ 年 _____ 月 _____ 日
- 3 報告者名 : _____

区 分		調理業務責任者	調理業務副責任者
ふりがな			
氏 名			
性 別			
生年月日		年 月 日 (歳)	年 月 日 (歳)
住 所			
電話番号			
資格免許			
資格取得日		年 月 日	年 月 日
調理業務経験		年 月 (業務開始日現在)	年 月 (業務開始日現在)
内、学校給食調理経験		年 月 (業務開始日現在)	年 月 (業務開始日現在)
調理業務責任者経験		有 ・ 無	有 ・ 無
業 務 履 歴	1	施設名	
		期 間	～ (年 月)
	2	施設名	
		期 間	～ (年 月)
	3	施設名	
		期 間	～ (年 月)

- 添付書類 ①調理師免許又は栄養士免許の写し
 ②健康診断の写し ③検便結果 (検査機関の報告書の写し)

調理業務責任者及び副責任者以外の調理業務等従事者 (朝霞第 小学校)

No.	(ふりがな) 氏 名	性別	年齢	社員の 区 分	住 所	電 話
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						

- ・社員の区分は、正社員かパート調理員の区分を記入すること。
- ・従事する日前1ヶ月以内に健康診断、検便（赤痢、サルモネラ、腸管出血性大腸菌0157）を実施し、その結果を提出すること。

確 認	
校 長	栄養士

朝霞市教育委員会 宛

受託者名 _____ 印

調理業務等従事者変更届

このことについて、下記のとおり変更しましたので報告します。

1 学校施設名 _____

2 変更日 _____ 年 _____ 月 _____ 日

区 分	変更前	変更後
(ふりがな) 氏 名		
性 別		
生年月日		年 月 日 (歳)
住 所		
電 話		
健康診断結果		良好 ・ 異常あり 実施日 (年 月 日)
細菌検査結果		陽性 ・ 陰性 実施日 (年 月 日)
変更理由	退職 ・ 異動	新規採用 ・ 異動

*調理業務等責任者及び調理業務等副責任者を変更する場合は、調理業務等従事者報告書（様式第16号）を提出すること。

確 認	
校 長	栄養士

様式第18号

年 月 日

朝霞市教育委員会 宛

受託者名 _____ 印

臨時代替従事者変更届

このことについて、下記のとおり変更しましたので報告します。

1 学校施設名 : _____

2 代替者勤務日 : _____ 年 月 日 ~ _____ 年 月 日

3 臨時代替者名

区 分	臨時代替者名 1	臨時代替者名 2
(ふりがな) 氏 名		
性 別		
生年月日	年 月 日 (歳)	年 月 日 (歳)
住 所		
電 話		
健康診断結果	良好 ・ 異常あり 実施日 (年 月 日)	良好 ・ 異常あり 実施日 (年 月 日)
細菌検査結果	陽性 ・ 陰性 実施日 (年 月 日)	陽性 ・ 陰性 実施日 (年 月 日)
代替理由	退職 ・ 異動	新規採用 ・ 異動

* 検査機関の検査報告書の写しを添付すること。

確 認	
校 長	栄養士

学校給食従事者 衛生管理点検表

学校名：朝霞市立 朝霞第 小学校

校長	衛生管理責任者	栄養士

*必ず本人が記入する。 *点検項目で問題がなければ○（※は斜線）でチェックする。

*問題があれば×を記入し、速やかに衛生管理責任者に報告する。

点検項目 氏名	1	2	3	4	5	6	※	7	8	9
	スリッパ・衣・帽子・エプロンは清潔である	履物は清潔である	爪は短く切っている	下痢をしていない	発熱・腹痛・嘔吐をしていない	本人・家族に感染症ではない	感染症またはその疑いがある場合は医療機関を受診している	手指・顔面に傷はない	患手指・顔面に化膿性疾患はない	その他（体温記入）

*衛生管理責任者は以下の項目を点検し、問題がなければ○でチェックする。
問題があれば×を記入し、特記事項の欄に対応を書く。

点 検 項 目	点検結果
①上の点検項目に異常はないか。	
②健康診断、腸内細菌検査の結果に異常はないか。	
③手洗いを適切な方法で行っているか。	
④下処理から調理場へ移動の際、エプロン、履き物の交換を行っているか。 (履き物の交換が困難な場合には、履き物の消毒が行われているか。)	
⑤トイレには、調理作業時に着用する白衣、帽子、履き物のまま入らないようにしているか。また清掃は毎日行い、トイレ清掃記録簿に記入したか。	
⑥（休み明けのみ記入）休日中の体調について確認をしたか。	
【特記事項】	

ネズミ・害虫生息調査自主点検表 (年 月分)

点検者		点検日		生息状況		校長	栄養士	調理責任者
				多い	++			
				いる	+			
				いない	-			
No.	点検の場所 (昆虫類生息調査トラップ)	ネズミ		ゴキブリ		その他		備考(所見)
		目視	生息	目視	生息	目視	生息	
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								

※毎月点検を行い、校長・栄養士の確認を受けた後、委託者へ提出すること。

学校給食従事者専用トイレ清掃記録簿

(年 月)

【ポイント】

* 清掃・消毒は、調理終了後に行う。

* 清掃の手順

ドアノブ→給水レバーなど手指が触れる箇所→手洗い設備→便座・ふた
→便器→サンダル→床

* 清掃者は、病原微生物感染防止のために「使い捨て手袋」「マスク」を装備する。

* トイレ清掃後は「標準的な手洗い」をする。

日	曜	清掃者	清掃時間	備 考
1			:	
2			:	
3			:	
4			:	
5			:	
6			:	
7			:	
8			:	
9			:	
10			:	
11			:	
12			:	
13			:	
14			:	
15			:	
16			:	

日	曜	清掃者	清掃時間	備 考
17			:	
18			:	
19			:	
20			:	
21			:	
22			:	
23			:	
24			:	
25			:	
26			:	
27			:	
28			:	
29			:	
30			:	
31			:	

来校者衛生管理点検表

来訪日	来訪時間	用務氏名	点検項目(問題がなければ□にチェックを入れる)
月 日	：		作業着・帽子・マスクは清潔か□ 履物は専用のものか□ 下痢・発熱・嘔吐・感染性疾患はないか□ 切り傷や化膿創はないか□ 家族・同居者の健康状態は良好か□
月 日	：		作業着・帽子・マスクは清潔か□ 履物は専用のものか□ 下痢・発熱・嘔吐・感染性疾患はないか□ 切り傷や化膿創はないか□ 家族・同居者の健康状態は良好か□
月 日	：		作業着・帽子・マスクは清潔か□ 履物は専用のものか□ 下痢・発熱・嘔吐・感染性疾患はないか□ 切り傷や化膿創はないか□ 家族・同居者の健康状態は良好か□
月 日	：		作業着・帽子・マスクは清潔か□ 履物は専用のものか□ 下痢・発熱・嘔吐・感染性疾患はないか□ 切り傷や化膿創はないか□ 家族・同居者の健康状態は良好か□
月 日	：		作業着・帽子・マスクは清潔か□ 履物は専用のものか□ 下痢・発熱・嘔吐・感染性疾患はないか□ 切り傷や化膿創はないか□ 家族・同居者の健康状態は良好か□
月 日	：		作業着・帽子・マスクは清潔か□ 履物は専用のものか□ 下痢・発熱・嘔吐・感染性疾患はないか□ 切り傷や化膿創はないか□ 家族・同居者の健康状態は良好か□
月 日	：		作業着・帽子・マスクは清潔か□ 履物は専用のものか□ 下痢・発熱・嘔吐・感染性疾患はないか□ 切り傷や化膿創はないか□ 家族・同居者の健康状態は良好か□
月 日	：		作業着・帽子・マスクは清潔か□ 履物は専用のものか□ 下痢・発熱・嘔吐・感染性疾患はないか□ 切り傷や化膿創はないか□ 家族・同居者の健康状態は良好か□
月 日	：		作業着・帽子・マスクは清潔か□ 履物は専用のものか□ 下痢・発熱・嘔吐・感染性疾患はないか□ 切り傷や化膿創はないか□ 家族・同居者の健康状態は良好か□
月 日	：		作業着・帽子・マスクは清潔か□ 履物は専用のものか□ 下痢・発熱・嘔吐・感染性疾患はないか□ 切り傷や化膿創はないか□ 家族・同居者の健康状態は良好か□
月 日	：		作業着・帽子・マスクは清潔か□ 履物は専用のものか□ 下痢・発熱・嘔吐・感染性疾患はないか□ 切り傷や化膿創はないか□ 家族・同居者の健康状態は良好か□
月 日	：		作業着・帽子・マスクは清潔か□ 履物は専用のものか□ 下痢・発熱・嘔吐・感染性疾患はないか□ 切り傷や化膿創はないか□ 家族・同居者の健康状態は良好か□
月 日	：		作業着・帽子・マスクは清潔か□ 履物は専用のものか□ 下痢・発熱・嘔吐・感染性疾患はないか□ 切り傷や化膿創はないか□ 家族・同居者の健康状態は良好か□
月 日	：		作業着・帽子・マスクは清潔か□ 履物は専用のものか□ 下痢・発熱・嘔吐・感染性疾患はないか□ 切り傷や化膿創はないか□ 家族・同居者の健康状態は良好か□

* 衛生管理責任者は以上の項目を点検し、問題があれば特記事項の欄に番号と対応を書く。

《特記事項》

出勤予定表(長期休業中)

		校長			栄養士			調理責任者		
	出勤日時	出勤予定者			作業内容			備考		
1	月 日()									
	~									
2	月 日()									
	~									
3	月 日()									
	~									
4	月 日()									
	~									
5	月 日()									
	~									
6	月 日()									
	~									
7	月 日()									
	~									
8	月 日()									
	~									
9	月 日()									
	~									
10	月 日()									
	~									

様式第24号

物品等借用申請書兼許可書

年 月 日

朝霞市教育委員会 宛

使用者住所 _____

使用者名称 _____ 印

給食調理等業務委託契約に係る業務の履行にあたり、下記のとおり物品等を借用したいので申請します。

使用に際しては、朝霞市教育委員会及び学校長の指示に従い適切に使用します。

記

借用期間	年 月 日 () ~ 年 月 日 ()
借用物品等	
使用目的	
使用責任者	

上記のことについて、申請のとおり許可します。

年 月 日

朝霞市教育委員会

別表 1

貸付施設等一覧表（備品）

学校名：朝霞市立朝霞第五小学校

No	品 名	数量	備 考
1	器具消毒保管機	5	MCWK-30-ET
2	器具消毒保管機	1	MCWK-20-ET 検収室
3	球根皮剥機	1	
4	検食フリーザー	1	
5	業務用冷蔵庫	2	
6	業務用冷凍冷蔵庫	1	肉室
7	業務用冷凍冷蔵庫	1	調理室
8	蓄冷剤凍結庫	1	
9	カートインパススルー冷蔵庫	3	スチコン 1、牛乳 2
10	包丁・まな板消毒保管機	2	下処理室、特別室
11	スチームコンベクション	3	
12	真空冷却機	2	
13	AG ガス煮炊釜	5	
14	ガス炊飯機	5	
15	洗米機ライスミニ	2	RM302CW50
16	丸型フライヤー	1	
17	器具洗浄機	1	検収室
18	リーチインショーケース	1	
19	超音波洗浄機	1	
20	食器洗浄機	1	
21	カートイン消毒保管機	5	洗浄室 CMC40
22	カートイン消毒保管機	1	洗浄室 CMC60
23	昇降消毒保管機	5	ECW-42-C
24	昇降消毒保管機	1	ECW-28-ET
25	電動缶切機	1	
26	ミキサー	1	17ℓ
27	フードプロセッサー	1	
28	マイコンスライサー	1	

29	移動式スライサーシンク	1	
30	モービルシンク	1	ピーラー受台
31	モービルシンクすのこ付き①	2	900×800×900
32	モービルシンクすのこ付き②	2	1300×750×900
33	モービルシンクすのこ付き③	3	900×750×900
34	予備ラックインカート	3	
35	殺菌庫	1	スライサー刃用
36	IH 調理器	2	
37	移動台①	9	900×600×850
38	移動台②	3	1200×600×850
39	移動台③	1	1200×800×850
40	移動台④	2	900×750×850
41	移動台⑤	2	750×750×850
42	移動台⑥	5	800×800×850
43	移動調理台①	2	1500×900×850
44	移動調理台②	2	900×600×700
45	クリーンキャビネット	6	午前エプロン用 4 午後エプロン用 2
46	移動ラック	2	1200×600×1500
47	スタッキングカート	1 1	
48	配膳台	3	
49	L型運搬車	8	
50	戸棚	1	1200×600×1500
51	デジタル台秤	4	秤量 60 kg×3 台 秤量 30 kg×1 台
52	デジタル台秤カート	3	
53	デジタル式上皿自動秤	2	秤量 15 kg
54	クラス用配膳車	4 0	
55	スタッキングへら置台	7	
56	足付き扇風機	1	
57	サンプルケース	1	
58	サンプルケース台	1	
59	靴箱①	2	550×350×1920
60	靴箱②	2	550×350×1920

61	掃除用具庫	3	
62	無地ホワイトボード①	4	下処理室、和え物室、 特別食室、配膳室
63	無地ホワイトボード②	2	検収室、調理室
64	キャスター付きメタルシェフ	10	
65	収納引き出し①	2	265×350×255 調味庫、配膳室
66	収納引き出し②	1	252×350×280 特別室
67	収納引き出し③	4	265×350×340 検収室・釜・フライ・ 和え物室

※令和元年9月の事業開始時の一覧になります。内容等に一部変更がある場合があります。業務実施前には、実際の内容で使用貸借契約約を締結します。

別表 2

貸付施設等一覧表（消耗品）

学校名：朝霞市立朝霞第五小学校

No	品 名	備 考
1	汁食缶①	120（1年～6年生用）
2	汁食缶②	60（給食室、担外用）
3	角型二重米飯缶	
4	ミニ汁食缶（内蓋付き）	ひまわり学級用
5	ミニ飯缶	ひまわり学級用 ご飯・麺用
6	サラダ用ボックス	
7	フルーツボックス	蓋込み
8	検食用バット	ミニ
9	牛乳用ケース	蓋付き
10	食器かご（おわん用）	
11	食器かご（大皿用）	
12	食器かご（小皿用）	
13	お盆かご	
14	はし（ケース付き）	ケース2 担外・予備用
15	先丸スプーン	
16	天ぷら用敷網	フライ箱用
17	ミニフライ用軟あみ	ひまわり学級用
18	収納引き出し①	335×415×230 白 特別室
19	収納引き出し②	260×370×170 緑 和え物室
20	コートハンガー	P K-W1200 エプロン用
21	ポリざる①	30 cm 下処理室
22	ポリざる②	22 cm 下処理室
23	ポリ丸深ざる	青
24	ポリ丸平ざる	青
25	ポリ角ざる①	緑
26	ポリ角ざる②	青
27	ポリ角ざる③	黄
28	ポリ角ざる④	オレンジ
29	ステンレス深型ざる①	直径 350 mm

30	ステンレス深型ざる②	直径 330 mm
31	アルミパン用蓋	
32	シルバーアルマイト一重食缶 1 4 0	蓋付
33	シルバーアルマイト一重食缶 6 0	蓋付
34	アルミたらい	直径 420 mm
35	アルミパン 浅型	
36	アルミパン 深型	
37	アルミフライ箱①	
38	アルミフライ箱②	蓋込み 配食用
39	スタッキングへら置台用ボックス	蓋なし
40	ホテルパン 2 0	スチコン専用
41	ホテルパン深型 6 5	スチコン専用
42	穴あきホテルパン 6 5	スチコン専用
43	アルミボール (蓋なし) ①	直径 180 mm
44	アルミボール (蓋なし) ②	直径 210 mm
45	アルミボール (蓋なし) ③	直径 270 mm
46	アルミボール (蓋なし) ④	直径 300 mm
47	ボール蓋アルマイト 平型テーパー付①	直径 180 mm
48	ボール蓋アルマイト 平型テーパー付②	直径 210 mm
49	ボール蓋アルマイト 平型テーパー付③	直径 270 mm
50	ボール蓋アルマイト 平型テーパー付④	直径 300 mm
51	アルマイト食器	小食器 120×45 アレルギー対応検食用
52	プラスチック椀	青
53	ステンレスキッチンポット丸型蓋付①	直径 14cm 2.10
54	ステンレスキッチンポット丸型蓋付②	直径 12cm 1.40
55	調味缶 (塩コショウ青のり)	直径 55×75
56	フライヤー用油缶	200用
57	フライヤー用油缶 蓋	200用
58	ステンレスもち手付金ざる (丸型大)	
59	アルミケース	
60	アルミケース用蓋	
61	ステンレスミニケース	135×115×60

62	ステンレスケース（包丁、野菜くず入れ）	200×350×90
63	ステンレスボール大	直径 280 mm
64	ステンレスボール小	直径 140 mm
65	ステンレスボールミニ	直径 110 mm
66	放射性物質測定用アルミボール	
67	アミ式油こし 持ち手付丸型	
68	スープこし	
69	抗菌カラー菜切包丁	165 mm 緑
70	抗菌カラー包丁牛刃	210 mm 青、黄
71	抗菌カラーペティナイフ	120 mm 青、緑、黄
72	牛刀やすり（スチール棒）	
73	ステンレス紙ホルダー	
74	プラスチック紙ホルダー	
75	自動アルコール噴霧器	
76	かぼちゃカッター	
77	K型プラスチックまな板①	緑、青、黄
78	K型プラスチックまな板②	赤
79	掛け時計	
80	ステンレス製両手なべ①	18cm
81	ステンレス製両手なべ②	24cm
82	料理鍋（25ℓ）	ステンレス製
83	料理鍋（25ℓ）蓋	ステンレス製
84	耐熱ゴムへら①	ワイド 110×205 青、白
85	耐熱ゴムへら②	60×255 青、白
86	ゴムへら	柄赤色
87	ごはんへら	
88	耐熱ターナー（フライ返し） 小	67.5×302
89	耐熱ターナー（フライ返し） 中	70.5×293
90	耐熱ターナー（フライ返し） 大	90×325
91	ピーラー（皮むき器）	
92	料理はさみ	
93	パン・天ぷらバサミ	240 mm ワニ口ミニ
94	ステンレス長柄すくい網 丸型メッシュ	共柄 1000 mm

95	ステンレス短柄すくい網 スイノー型	共柄 340 mm (全長 630 mm)
96	アレルギー対応食用ポット	蓋、内蓋付
97	クリアタッパー	蓋付
98	めうち	
99	万能バネ付きトング 18-8 ステンレス	240 mm フライヤー用
100	ステンレス柄すくい網 丸型メッシュ	
101	ステンレス短柄ひしゃく	
102	ステンレス長柄ひしゃく	
103	ステンレス長柄麵ひしゃく	
104	ステンレスミニひしゃく	たれソース用 480 mm
105	ハイテクスパテラ (木かいミニ)	600 mm
106	ハイテクスパテラ (木かい)	1200 mm
107	ハイテクスパテラ (穴あき)	1200 mm
108	計量棒	800 mm
109	業務用しゃもじ	米飯攪拌用
110	ステンレス計量カップ①	200cc
111	ステンレス計量カップ②	500cc
112	ステンレス計量カップ③	800cc
113	ステンレス計量カップ①	1000cc
114	ステンレス計量カップ②	2000cc
115	計量スプーンセット	3本組
116	りんご皮むき	
117	手動缶きり・栓抜き	
118	ステンレス開缶器	一斗缶用缶切り
119	オールステンレス泡立て器 18号	540 mm
120	オールステンレス泡立て器 15号小①	300 mm
121	オールステンレス泡立て器 15号小②	210 mm
122	トング 先キザ丸 (長)	300mm
123	トング 先キザ丸 (短)	230mm
124	トング	180 mm
125	パスタ用トング	先黄色
126	スライサー用 円盤千切り	
127	スライサー用 円盤細千切り	

128	スライサー用 円盤ユニバーサル	
129	スライサー用 1枚刃	
130	スライサー用 2枚刃	
131	スライサー用 笹切りホッパー	
132	スライサー用 ホワイトオイル	
133	スライサー用 円盤短冊	
134	スライサー用 円盤厚短冊	
135	スライサー用 ベルト (2つ組)	緑
136	脇取盆 (エンボス加工)	
137	じょうご	
138	おたま	
139	パンチングおたま	440 mm 杓配用
140	ステンレスおたま	
141	麺用おたま	
142	アルミおたまセットケース	
143	耐熱樹脂おたま	(黒) 鍋用 330 mm
144	レードル	
145	耐熱手カバー	
146	コミュニケーションボード	TR-50U
147	デジタルクッキングスケール	
148	デジタル温度計	
149	赤外線放射温度計	
150	パン・麺・ケース用台車	
151	検収ごみ箱・調味ケース用台車	
152	缶詰箱用台車	
153	運搬用折りたたみL型台車	
154	ネオグリーン缶用ラック	
155	アルコール1斗缶用ラック	
156	ステンレス足踏みゴミ箱	
157	肉室用ゴミ箱	
158	ふた付ゴミ箱	
159	折りたたみクリアケース	

※令和元年9月の事業開始時の一覧になります。内容等に一部変更がある場合があります。