

## 別表 1

## 貸付施設等一覧表（備品）

学校名：朝霞市立朝霞第四小学校

| No | 品名                 | 数量  | 備考                |
|----|--------------------|-----|-------------------|
| 1  | 球根皮剥機              | 1   |                   |
| 2  | 球根皮剥機受けシンク         | 1   |                   |
| 3  | デジタル秤              | 4   | 60kg              |
| 4  | デジタル台秤             | 3   | 15kg              |
| 5  | L型運搬車              | 8   | 890mm×590mm×600mm |
| 6  | スタッキングカート          | 1 1 |                   |
| 7  | ホームワゴンキャスター付き      | 9   |                   |
| 8  | 業務用冷凍庫             | 2   | 下処理室、ワゴンプール       |
| 9  | パススルー冷凍庫           | 1   |                   |
| 10 | パススルー冷蔵庫           | 2   |                   |
| 11 | スチコン用冷蔵庫           | 1   |                   |
| 12 | コールドテーブル冷蔵庫        | 2   | 調味庫、調理室           |
| 13 | 牛乳保管用冷蔵庫           | 1   |                   |
| 14 | RWO型洗米器            | 1   | 14kg、RWO-38       |
| 15 | 食品庫ラック             | 3   |                   |
| 16 | ガス釜（鋳物）            | 4   | 140ℓ用             |
| 17 | ガスコンロ（2口）          | 2   |                   |
| 18 | フライヤー（丸型）          | 2   |                   |
| 19 | スチームコンベクション        | 1   |                   |
| 20 | スチームコンベクション用19段ラック | 2   |                   |
| 21 | スチームコンベクション用移動台    | 2   |                   |
| 22 | ガス炊飯器 3段式          | 4   |                   |
| 23 | 真空冷却機              | 1   | CMJ-40QE          |
| 24 | マイコンスライサー          | 1   |                   |
| 25 | 移動式スライサーシンク        | 1   |                   |
| 26 | ミキサー               | 1   | 17ℓ               |
| 27 | フードプロセッサ           | 1   |                   |
| 28 | 器具消毒保管機            | 2   | 下処理室、調理室          |
| 29 | 食缶消毒保管機            | 3   | 食缶類               |

|    |                    |       |                    |
|----|--------------------|-------|--------------------|
| 30 | 棚昇降式食器消毒保管庫        | 2     | 食器類                |
| 31 | 包丁・まな板・スライサー刃消毒保管機 | 2     | 調理室                |
| 32 | 乾燥・殺菌保管庫（オゾン）      | 2     | エプロン、靴             |
| 33 | カウンター式消毒保管機        | 1     |                    |
| 34 | 電子レンジ              | 1     |                    |
| 35 | 炊飯器 5合用            | 1     | N P-HD10 型         |
| 36 | オーブントースター          | 1     | E T-S W80 型        |
| 37 | 電動泡立器              | 1     |                    |
| 38 | フードカッター（小）セット      | 1     |                    |
| 39 | 木かい立て              | 5     |                    |
| 40 | ドライ式作業台            | 1     | 1300mm×750mm×850mm |
| 41 | ドライ式作業台            | 1     | 1300mm×750mm×780mm |
| 42 | ドライ式作業台            | 2     | 900mm×800mm×850mm  |
| 43 | ドライ式作業台            | 8     | 900mm×600mm×850mm  |
| 44 | ドライ式作業台            | 2     | 800mm×800mm×850mm  |
| 45 | ドライ式作業台            | 5     | 760mm×600mm×850mm  |
| 46 | ドライ式作業台            | 2     | 700mm×600mm×850mm  |
| 47 | フラット台              | 1     | 900mm×600mm×700mm  |
| 48 | フラット台              | 1     | 900mm×600mm×850mm  |
| 49 | フラット台（秤、油缶乗せ）      | 6     | 750mm×500mm×600mm  |
| 50 | 移動式モービルシンクすのこ付き    | 1     | 1300mm×750mm×900mm |
| 51 | 移動式モービルシンクすのこ付き    | 3     | 900mm×800mm×900mm  |
| 52 | 移動式モービルシンクすのこ付き    | 6     | 900mm×750mm×900mm  |
| 53 | 電動缶切機              | 1     | E C-1 L            |
| 54 | 食器・食缶洗浄機           | 1     |                    |
| 55 | 超音波洗浄機             | 1     |                    |
| 56 | 器具洗浄機              | 1     | 調理室                |
| 57 | ブラシ槽               | 1     | 碗・大皿用              |
| 58 | 移動式残菜あけシンク         | 1     | 800mm×700mm×600mm  |
| 59 | 給食配膳用ワゴン           | 2 8   |                    |
| 60 | 配膳台 ランチルーム         | 4     |                    |
| 61 | テーブル ランチルーム        | 2 1   | 6人掛け               |
| 62 | 椅子 ランチルーム          | 1 2 6 | 6人掛け×2 1台分         |
| 63 | 折り畳み式長テーブル ランチルーム  | 6     |                    |

|    |                |   |                      |
|----|----------------|---|----------------------|
| 64 | キャビネット ランチルーム  | 4 |                      |
| 65 | ホワイトボード ランチルーム | 2 | 移動式                  |
| 66 | サンプルケース 学校     | 1 |                      |
| 67 | サンプルケース台 学校    | 1 |                      |
| 68 | 高圧洗浄機          | 1 |                      |
| 69 | スチームクリーナー      | 1 |                      |
| 70 | 汲み上げポンプ        | 2 | 玄関前排水用               |
| 71 | ホワイトボード 大      | 3 | 廊下、調理室、ワゴンプール        |
| 72 | ホワイトボード 小      | 7 | 休憩室、事務室、検収室、調理室、和え物室 |
| 73 | 下駄箱            | 1 | 20 足用                |
| 74 | 靴箱             | 3 | 550mm×350mm×1920mm   |
| 75 | レターケース         | 8 |                      |
| 76 | ロッカー           | 3 | 6 人用                 |
| 77 | 壁掛け扇風機         | 2 | 調理室、洗浄室              |
| 78 | コートハンガー        | 4 |                      |
| 79 | 掃除用具入れ         | 4 |                      |

## 別表 2

## 貸付施設等一覧表（消耗品）

学校名：朝霞市立朝霞第四小学校

| No | 品 名                   | 備 考                |
|----|-----------------------|--------------------|
| 1  | デジタル秤                 | 1 kg               |
| 2  | 蓋付ゴミ箱                 |                    |
| 3  | ペーパーホルダー              |                    |
| 4  | ノータッチ薬液供給装置           |                    |
| 5  | パン箱 大                 | 深型                 |
| 6  | パン箱 小                 | 浅型                 |
| 7  | フライ箱 アルミ              |                    |
| 8  | 片手付きザル                | 220mm×90 mm        |
| 9  | PP 水切ザル               | 300mm×100 mm       |
| 10 | 揚げザル                  | 380mm×335 mm       |
| 11 | 抗菌まな板                 | 600mm×300 mm×25 mm |
| 12 | ぶどうばさみ                |                    |
| 13 | 抗菌カラー包丁 牛刀刃渡 210mm    | ブルー、イエロー、グリーン      |
| 14 | 抗菌カラー包丁 ペティ刃渡 120mm   | ブルー、イエロー、グリーン      |
| 15 | カボチャカッター              |                    |
| 16 | 折りたたみコンテナ             |                    |
| 17 | 折りたたみコンテナボックス置きキャスター付 |                    |
| 18 | 折りたたみ台車               |                    |
| 19 | 温度・湿度計                | 調味庫、調理室            |
| 20 | スチール棒 包丁研ぎ用           |                    |
| 21 | スライサー用 ユニバーサル調整 2枚刃   |                    |
| 22 | スライサー用 短冊刃            | 6mm・3mm            |
| 23 | スライサー用 千切刃            | 6mm                |
| 24 | スライサー用 細千切刃           | 3mm                |
| 25 | スライサー用 1枚刃            |                    |
| 26 | スライサー用 2枚刃            |                    |
| 27 | スライサー用 笹切り刃           |                    |
| 28 | りんご皮むき機               |                    |
| 29 | りんご 1/6 カッター          |                    |

|    |               |              |
|----|---------------|--------------|
| 30 | ステンレスしゃもじ     |              |
| 31 | 計量棒           |              |
| 32 | ハイテクスパテラ 小    |              |
| 33 | ステンレス長柄ひしゃく   |              |
| 34 | うどん杓子ステンレス    |              |
| 35 | すくい網スイノー型 絹目  |              |
| 36 | すくい網スイノー型 荒目  |              |
| 37 | プレス丸カス揚げ      |              |
| 38 | 油漉し           |              |
| 39 | 穴あきスーパーオタモ    |              |
| 40 | ホイッパー         | 大、中、小、ミニ     |
| 41 | 漉し網 絹目        |              |
| 42 | 片手鍋           | 220mm        |
| 43 | 両手鍋 大         |              |
| 44 | 両手鍋 小         |              |
| 45 | しゃもじ 特大       |              |
| 46 | 耐熱スクレイパー      |              |
| 47 | クリーンヘラ        |              |
| 48 | ターナー          |              |
| 49 | ストッパー付万能トング 大 |              |
| 50 | サービストング 小     |              |
| 51 | トング ミニ        |              |
| 52 | 耐熱ミトン         |              |
| 53 | 味見用碗          | 青・オレンジ・黄・ひよこ |
| 54 | メジャーカップ       | 1ℓ           |
| 55 | メジャーカップ       | 800ml 蓋付     |
| 56 | お玉            |              |
| 57 | 横レードル         |              |
| 58 | ボール アルミ       | 340mm×143 mm |
| 59 | ボール アルミ       | 320mm×125 mm |
| 60 | ボール アルミ       | 288mm×108 mm |
| 61 | ボール アルミ       | 223mm×188 mm |

|    |                |                         |
|----|----------------|-------------------------|
| 62 | ボール アルミ        | 220mm×85 mm             |
| 63 | ボール アルミ        | 190mm×65 mm             |
| 64 | ボール アルミ        | 190mm×167 mm            |
| 65 | 皿 ステンレス        | 185mm×35 mm             |
| 66 | 皿 ステンレス        | 160mm×23 mm             |
| 67 | ボール ステンレス      | 287 mm×105 mm           |
| 68 | ボール ステンレス      | 155mm×48 mm             |
| 69 | ボール ステンレス      | 120mm×45 mm             |
| 70 | ボール しゅう酸       | 120mm×45 mm             |
| 69 | ボール蓋           | 342mm・305mm・240mm・205mm |
| 70 | 平皿 ステンレス       | 185mm×35 mm             |
| 71 | 平皿 ステンレス       | 160mm×23 mm             |
| 72 | 平皿 しゅう酸        | 160mm×23 mm             |
| 73 | バット            | 374mm×208 mm×100 mm     |
| 74 | バット            | 133mm×105 mm            |
| 75 | 特注ボイル用金ザルかぶせ網  | 385mm×385 mm 和え物、ボイル用   |
| 76 | 米揚ザル           | 345mm×215 mm            |
| 77 | 米揚ザル           | 380mm×235 mm            |
| 78 | 米揚ザル           | 405mm×268 mm            |
| 79 | 型抜きセット         | クマ、ハート、星、花              |
| 80 | 缶切り ステンレス      |                         |
| 81 | メジャースプーン       | 15cc                    |
| 82 | 茶漉し            |                         |
| 83 | 調味缶            | 80mm×58 mm 塩、こしょう       |
| 84 | 除去食用トレイ オレンジ   |                         |
| 85 | 除去食用フードジャー     | 0.3ℓ                    |
| 86 | 除去食用スナックケース    |                         |
| 87 | 木かい立て用フライ箱 アルミ | 木かい受け用                  |
| 88 | 汁食缶            | 12ℓ用 1年～6年生用            |
| 89 | 汁食缶            | 6ℓ用 星、月、担外、給食室          |
| 90 | 角型二重米飯缶        |                         |
| 91 | フルーツボックス       |                         |
| 92 | サラダ用ボックス       |                         |

|     |                 |                     |
|-----|-----------------|---------------------|
| 93  | フライ箱            |                     |
| 94  | フライ箱用 中敷網       |                     |
| 95  | スチコン用ホテルパン      |                     |
| 96  | スチコン用ホテルパン テフロン |                     |
| 97  | スチコン用ホテルパン 深型   |                     |
| 98  | スチコン用ホテルパン 深型穴明 |                     |
| 99  | ボール 大           |                     |
| 100 | 金網ザル 大          |                     |
| 101 | タライ             | 内寸 540mm×高さ 180 mm  |
| 102 | タライ             | 内寸 475 mm×高さ 165 mm |
| 103 | タライ             | 内寸 600mm×高さ 200 mm  |
| 104 | タライ             | 内寸 475 mm×高さ 165 mm |
| 105 | 弁慶ザル No.22      | 黄、青、緑               |
| 106 | 弁慶ザル No.30      | 黄、青、緑               |
| 107 | 弁慶ザル No.45      | 黄、青、緑               |
| 108 | 弁慶ザル No.50      | 黄、青、緑               |
| 109 | 弁慶ザル No.60      | 黄、青、緑               |
| 110 | リスマル箆           | 545mm×180 mm        |
| 111 | プラスチック No.500   | 青                   |
| 112 | バケツ             | 50 蓋付               |
| 113 | バケツ             | 120 蓋付              |
| 114 | 食器箆 碗用          |                     |
| 115 | 食器箆 大皿用         |                     |
| 116 | 食器箆 小皿用         |                     |
| 117 | 食器箆 トレー用        |                     |
| 118 | 担外用箸箆           |                     |
| 119 | アルミお玉セット入れ      |                     |
| 120 | 碗 (食器)          |                     |
| 121 | 大皿 (食器)         |                     |
| 122 | 小皿 (食器)         |                     |
| 123 | トレー             |                     |
| 124 | 和え物ボックス用中敷網     |                     |
| 125 | セレクト用トング 大      |                     |

|     |              |       |
|-----|--------------|-------|
| 126 | セレクト用トング 小   |       |
| 127 | セレクト用サーバー 大  |       |
| 128 | セレクト用サーバー 小  |       |
| 129 | セレクト用ホワイト角皿  |       |
| 130 | 長箸           |       |
| 132 | 短箸           |       |
| 133 | 給食配食用 レードル   | 120cc |
| 134 | 給食配食用 ツメレードル | 80cc  |
| 135 | 給食配食用 お玉     | 80cc  |
| 136 | 給食配膳用 トング    |       |
| 137 | 給食配食用 しゃもじ   |       |
| 138 | 給食配食用 ゴムベラ   |       |

\*数量については、必要数を貸し出すものとする。



# 令和5年度 第四小学校給食実施日

様式第1号

4月 (12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 |    |    |    |

29日:学校公開振替休日

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 (10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64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 |

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 |    |    |    |    |

16日:運動会振替休日

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 (14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 (16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 | 29 |    |    |

第三学期48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

※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・21・24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。

1学期:4/13~7/14 2学期:8/30~12/20 3学期:1/10~3/19

合計186回

給食調理指示書(委託)

|           |     |      |     |  |      |          |  |       |     |
|-----------|-----|------|-----|--|------|----------|--|-------|-----|
| 年 月 日 ( ) |     |      |     |  |      | 食数 ( )   |  | 校長    | 栄養士 |
| 献立名       |     |      |     |  |      | 行事等      |  |       |     |
| 業者        | 食品名 | 純使用量 | 発注量 |  | 処理方法 | 作り方・注意事項 |  | アレルギー |     |
|           |     |      |     |  |      |          |  |       |     |
|           |     |      |     |  |      |          |  |       |     |
|           |     |      |     |  |      |          |  |       |     |
|           |     |      |     |  |      |          |  |       |     |
|           |     |      |     |  |      |          |  |       |     |
|           |     |      |     |  |      |          |  |       |     |
|           |     |      |     |  |      |          |  |       |     |
|           |     |      |     |  |      |          |  |       |     |
|           |     |      |     |  |      |          |  |       |     |
|           |     |      |     |  |      |          |  |       |     |
|           |     |      |     |  |      |          |  |       |     |
|           |     |      |     |  |      |          |  |       |     |
|           |     |      |     |  |      |          |  |       |     |
|           |     |      |     |  |      |          |  |       |     |
|           |     |      |     |  |      |          |  |       |     |
|           |     |      |     |  |      |          |  |       |     |
|           |     |      |     |  |      |          |  |       |     |
|           |     |      |     |  |      |          |  |       |     |
|           |     |      |     |  |      |          |  |       |     |
|           |     |      |     |  |      |          |  |       |     |
|           |     |      |     |  |      |          |  |       |     |
|           |     |      |     |  |      |          |  |       |     |
|           |     |      |     |  |      |          |  |       |     |
|           |     |      |     |  |      |          |  |       |     |
|           |     |      |     |  |      |          |  |       |     |
|           |     |      |     |  |      |          |  |       |     |
|           |     |      |     |  |      |          |  |       |     |
|           |     |      |     |  |      |          |  |       |     |
|           |     |      |     |  |      |          |  |       |     |
|           |     |      |     |  |      |          |  |       |     |
|           |     |      |     |  |      |          |  |       |     |
|           |     |      |     |  |      |          |  |       |     |
|           |     |      |     |  |      |          |  |       |     |
|           |     |      |     |  |      |          |  |       |     |
|           |     |      |     |  |      |          |  |       |     |
|           |     |      |     |  |      |          |  |       |     |

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<br>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

| 年度                  |   |   |                   |                      |       |   |   |                 |     | 朝霞第 小学校         |              |
|---------------------|---|---|-------------------|----------------------|-------|---|---|-----------------|-----|-----------------|--------------|
| 7大<br>アレルギー<br>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<br>スプーン<br>その他 | 主食<br>つけるもの<br>かけるもの | 牛乳    | お | か |                 | ず   | エネルギー<br>(kcal) | たんぱく質<br>(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。 <span style="float: right;">小：小学校 中：中学校</span>  |   |   |
| <p style="text-align: center;">おもに体をつくるはたらき（赤）</p> <p>たんぱく質・無機質など</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・体をつくる</li> <li>・筋肉をつくる</li> </ul> | <p style="text-align: center;">おもに熱や力のもとになるはたらき（黄）</p> <p>炭水化物・しぼうなど</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・元気に運動ができる</li> </ul> | <p style="text-align: center;">おもに体の調子を整えるはたらき（緑）</p> <p>ビタミン・無機質など</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・かぜをひきにくい</li> <li>・おなかの調子がよい</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>肉・魚・小魚・豆腐</li> <li>豆類・乳製品・卵</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>ごはん・パン・麺</li> <li>いも類・油</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>緑黄色野菜</li> <li>淡色野菜・果物</li> </ul>  |

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）



**【 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。

月のテーマ「

ふるさとめぐり」

| 7大<br>アレルギー<br>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<br>スプーン<br>その他 | 主食<br>つけるもの<br>かけるもの | 牛乳 | お | か     | ず |                 | エネルギー<br>(kcal) | たんぱく質<br>(g) |
| ★                   |   |   |                   |                      |    |   |       |   |                 |                 |              |
|                     |   |   |                   |                      |    |   |       |   |                 |                 |              |
|                     |   |   |                   |                      |    |   |       |   |                 |                 |              |
| ★                   |   |   |                   |                      |    |   |       |   |                 |                 |              |
|                     |   |   |                   |                      |    |   |       |   |                 |                 |              |
|                     |   |   |                   |                      |    |   |       |   |                 |                 |              |
|                     |   |   |                   |                      |    |   |       |   |                 |                 |              |
|                     |   |   |                   |                      |    |   |       |   |                 |                 |              |
|                     |   |   |                   |                      |    |   |       |   |                 |                 |              |
|                     |   |   |                   |                      |    |   |       |   |                 |                 |              |

|  |       |  |     |     |       |       |
|--|-------|--|-----|-----|-------|-------|
| 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。<br>④ 小学校の栄養価は3・4年生が基準になっています。<br>丸ごと食べられる魚は、魚卵を含む場合があります。<br>ちりめんじゃこなどの小魚やアサギ、わかめには、甲殻類を含む場合があります。 | 基準栄養価 | <table border="1" style="width: 100%; height: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">640</td> <td style="text-align: center;">820</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">18~32</td> <td style="text-align: center;">25~40</td> </tr> </table> | 640 | 820 | 18~32 | 25~40 |
| 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となります。
  - ※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となります。
  - 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。
  - ※アレルギー性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<br>業 | <input type="checkbox"/> 調理室内の清掃・清潔状態はよい。<br><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。<br><input type="checkbox"/> 主食置き場・容器は清潔である。<br><input type="checkbox"/> 床・排水溝は清潔である。<br><input type="checkbox"/> 調理用機械・機器・器具は清潔である。<br><input type="checkbox"/> 機械・機器の故障の有無を確認した。<br><input type="checkbox"/> 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。<br><input type="checkbox"/> 食品庫の温度・湿度は適切である。<br><input type="checkbox"/> 冷蔵庫・冷凍庫の温度は適切である。<br>(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)<br><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。<br><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。<br><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。<br><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】<br><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。<br><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。<br><input type="checkbox"/> 納入業者は衛生的な服装である。<br><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。<br><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。<br><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。<br><input type="checkbox"/> 加熱調理、非加熱調理毎に下処理した。<br><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。<br><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。<br><input type="checkbox"/> 作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。<br><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。<br><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。<br><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。<br><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。<br><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。<br><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。<br><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   |









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<br>1)異常なし<br>2)要修理 | 保存食 | 月 日分を廃棄 |     |     |     | 休暇者 |  |
|                           | 調理室 | 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<br>(冷凍・冷蔵) | 肉・魚<br>処理室 | 食品庫 | 調理室 | 和え物室<br>(①・②) | 保冷库<br>(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<br>(kg) | 残菜率<br>(%) |
|-----|----|------------|----|----|----|----|----|---|---|---|------------|------------|
|     | 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

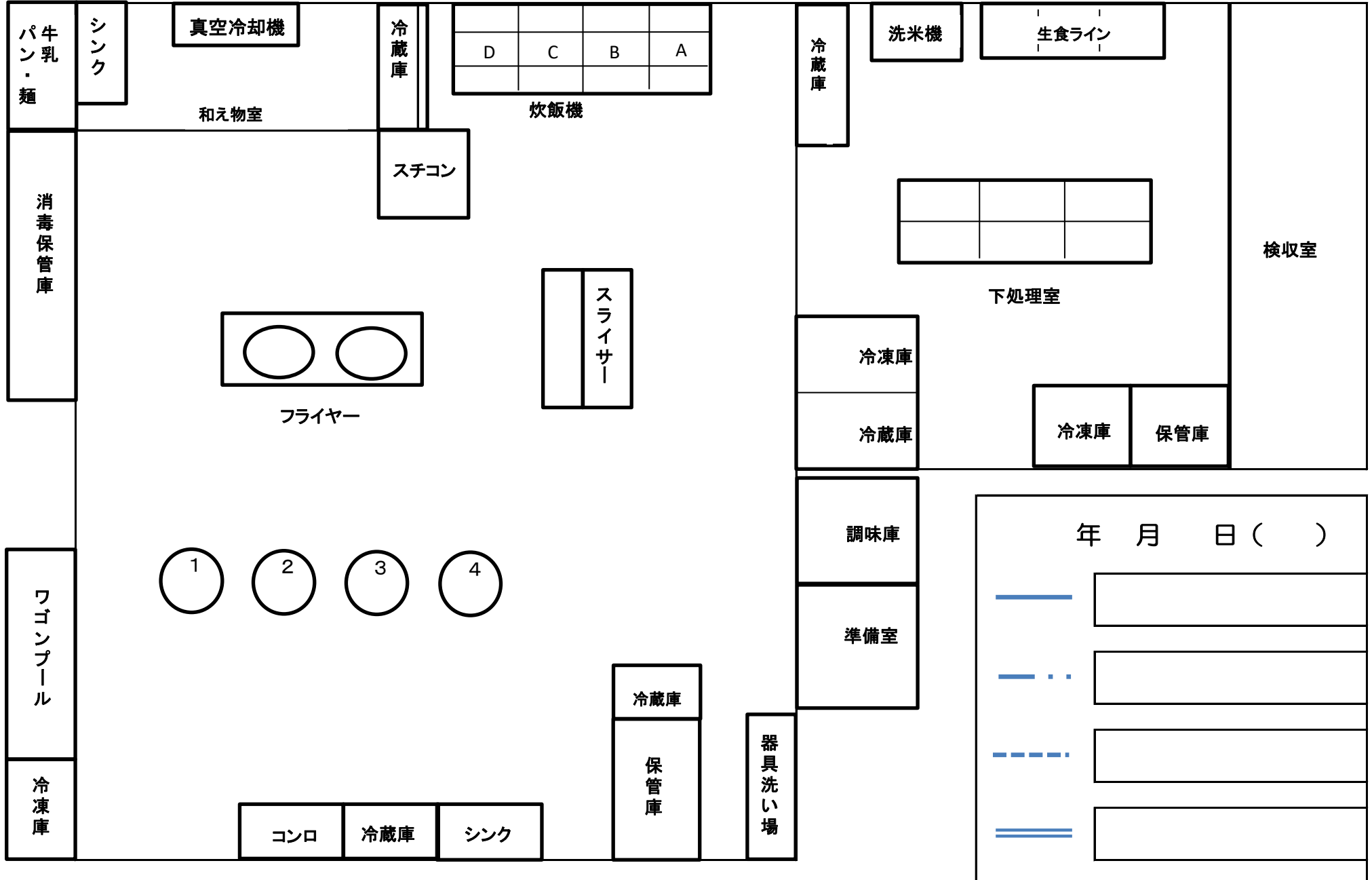
## 事 故 報 告 書

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     |                      |



朝霞市立朝霞第四小学校 調理場



# 調理記録表

様式第12号

令和 年 月 日

|    |  |     |  |     |  |
|----|--|-----|--|-----|--|
| 校長 |  | 栄養士 |  | 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 | セット確認 | 点火時間 | 炊き上がり時間 | 温度 |  |  | 配缶時間 | 備考 |
|----|-------|------|---------|----|--|--|------|----|
| 1  |       |      |         |    |  |  |      |    |
| 2  |       |      |         |    |  |  |      |    |
| 3  |       |      |         |    |  |  |      |    |
| 4  |       |      |         |    |  |  |      |    |

※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<br>務<br>履<br>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)<br>氏 名 | 性別 | 年齢 | 社員の<br>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)<br>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<br>実施日 ( 年 月 日) |
| 細菌検査結果        |         | 陽性 ・ 陰性<br>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 |
|     |     |

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)<br>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<br>実施日 ( 年 月 日) | 良好 ・ 異常あり<br>実施日 ( 年 月 日) |
| 細菌検査結果        | 陽性 ・ 陰性<br>実施日 ( 年 月 日)   | 陽性 ・ 陰性<br>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 | 1  | 2                    | 3                         | 4                    | 5   | 6                                | ※  | 7                          | 8                               | 9                 |
|------|--|----------------------|---------------------------|----------------------|---|----------------------------------|--|----------------------------|---------------------------------|-------------------|
|      | るス調<br>ク理<br>・衣<br>帽・エ<br>子は<br>ブロン<br>・あ<br>マ | 履物<br>は清<br>潔で<br>ある | 爪は<br>短く<br>切っ<br>てい<br>る | 下痢<br>をし<br>てい<br>ない | て発<br>熱な<br>い<br>・腹<br>痛<br>・嘔<br>吐を<br>し | た本<br>人そ<br>の家<br>族に<br>感染<br>症ま | が感<br>染症<br>また<br>はそ<br>の疑<br>い<br>を<br>受診<br>して<br>いる<br>医療<br>機関 | 手指<br>・顔<br>面に<br>傷は<br>ない | 患手<br>指・<br>顔面<br>に化<br>膿性<br>疾 | その他<br>(体温<br>記入) |
| 氏 名  |  |                      |                           |                      |   |                                  |  |                            |                                 |                   |
|      |  |                      |                           |                      |   |                                  |  |                            |                                 |                   |
|      |  |                      |                           |                      |   |                                  |  |                            |                                 |                   |
|      |  |                      |                           |                      |   |                                  |  |                            |                                 |                   |
|      |  |                      |                           |                      |   |                                  |  |                            |                                 |                   |
|      |  |                      |                           |                      |   |                                  |  |                            |                                 |                   |
|      |  |                      |                           |                      |   |                                  |  |                            |                                 |                   |
|      |  |                      |                           |                      |   |                                  |  |                            |                                 |                   |
|      |  |                      |                           |                      |   |                                  |  |                            |                                 |                   |
|      |  |                      |                           |                      |   |                                  |  |                            |                                 |                   |
|      |  |                      |                           |                      |   |                                  |  |                            |                                 |                   |
|      |  |                      |                           |                      |   |                                  |  |                            |                                 |                   |
|      |  |                      |                           |                      |   |                                  |  |                            |                                 |                   |
|      |  |                      |                           |                      |   |                                  |  |                            |                                 |                   |
|      |  |                      |                           |                      |   |                                  |  |                            |                                 |                   |
|      |  |                      |                           |                      |   |                                  |  |                            |                                 |                   |
|      |  |                      |                           |                      |   |                                  |  |                            |                                 |                   |
|      |  |                      |                           |                      |   |                                  |  |                            |                                 |                   |
|      |  |                      |                           |                      |   |                                  |  |                            |                                 |                   |
|      |  |                      |                           |                      |   |                                  |  |                            |                                 |                   |
|      |  |                      |                           |                      |   |                                  |  |                            |                                 |                   |
|      |  |                      |                           |                      |   |                                  |  |                            |                                 |                   |
|      |  |                      |                           |                      |   |                                  |  |                            |                                 |                   |
|      |  |                      |                           |                      |   |                                  |  |                            |                                 |                   |
|      |  |                      |                           |                      |   |                                  |  |                            |                                 |                   |
|      |  |                      |                           |                      |   |                                  |  |                            |                                 |                   |
|      |  |                      |                           |                      |   |                                  |  |                            |                                 |                   |
|      |  |                      |                           |                      |   |                                  |  |                            |                                 |                   |

\*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。<br>(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<br>(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□<br>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□<br>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□<br>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□<br>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□<br>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□<br>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□<br>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□<br>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□<br>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□<br>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□<br>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□<br>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□<br>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□<br>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□<br>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□<br>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□<br>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□<br>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□<br>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□<br>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□<br>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□<br>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□<br>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□<br>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□<br>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□<br>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□<br>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□<br>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