

東かがわ市給食センター 調理・配送等業務委託 業務仕様書 様式集

様式番号	様式名
様式1-①	調理業務指示書
様式1-②	アレルギー除去食用指示書
様式2-①	調理作業工程表
様式2-②	タイムスケジュール
様式3	作業動線図
様式4	長期休業後の健康点検表
様式5	検便提出記録簿
様式6-①	調理作業記録表 釜調理
様式6-②	調理作業記録表 揚げ物
様式6-③	調理作業記録表 焼き物・蒸し物
様式6-③ア	調理作業記録表 焼き物・蒸し物（アレルギー除去食用）
様式6-④	調理作業記録表 和え物
様式6-⑤	調理作業記録表 炊飯
様式6-⑥	調理作業記録表 アレルギー除去食
様式6-⑦	調理作業記録表 果物等
様式7	学校給食日常点検表
様式8-①	衛生管理自主点検表
様式8-②	外来者用健康状態点検表
様式9	検収表
様式10-①	配送記録表
様式10-②	アレルギー除去食受け渡し記録
様式10-③	庁用車運行日誌
様式11	室内温度・湿度記録表
様式12-①	冷蔵庫・冷凍庫の検温記録表(汚染区域)
様式12-②	冷蔵庫・冷凍庫の検温記録表(非汚染区域)
様式13	野菜下処理室シンク使用状況表
様式14-①	スライサー点検表
様式14-②	スライサー点検表 ネジ用
様式15	検食簿
様式16	残菜記録表
様式17-①	消毒保管庫の作動記録表
様式17-②	食器消毒の作動記録表
様式18	調理・配送等委託業務 改善指示書
様式19	調理・配送等委託業務 改善報告書
様式20	管理責任者・副責任者 報告書
様式21	調理・配送等業務従事者報告書
様式22	調理・配送等業務従事者変更報告書
様式23	学校給食関係法令不適合による従事者除外報告書
様式24	長期休業中の作業日程報告書
様式25	年間研修計画書
様式26	研修実施報告書
様式27	異物混入に関する報告書
様式28	事故報告書(異物混入以外)
様式29-①	ねずみ及び衛生害虫(はえ・ごきぶり)点検記録表 汚染区域
様式29-②	ねずみ及び衛生害虫(はえ・ごきぶり)点検記録表 非汚染区域
様式30-①	1号ボイラー 取扱時間
様式30-②	2号ボイラー 取扱時間

様式1-①

調理業務指示書				年 月 日 ()				除去食		かきたま汁(鶏卵)		
小学校	1		0	中学校	1		0	ごはん延人数		配食なし	行事 はし ○ フォーク スプーン 麺おたま	
	2		0		2		0					
	3		0		3		0					
	4		0	中 合計		0	0	0	延人員	小		
	5		0	園				0		中		
	6		0	総計		0	0	0		園		
小 合計			0	0	0	0	0	総計	0			
献立名		食品名		保存	基本数量	総発注量		1釜分		切り方	汚染食材★アレルギー■	
麦ごはん	給食米 鉄強化米入り					Kg	×	Kg		釜 米飯缶		
	米粒麦					Kg	×	Kg				
鶏つくねと野菜の煮物	根菜鶏つくね団子★		○			Kg	3X	Kg		①かつお節でだしをとっておく釜9。こんにゃくは釜10で下ゆです。 ②釜にごま油を熱して、こんにゃく・ごぼう・たけのこ、干しいたけの順に炒め、調味料とだし・つくねを加えて中火で煮込む。 ③にんじん・さやいんげんを加えてさらに煮る。 ④温度確認後、配食する。 3釜(7・8・9) 果物缶 ※つくねの煮え加減に注意する。内部の温度が上昇してから、何回も混ぜるとくずれやすいので注意してください。		
	にんじん		○			Kg	3X	Kg	1/2ユニ4			
	たけのこカット煮物用		○			Kg	3X	Kg				
	こんにゃく 煮物用		○			Kg	3X	Kg				
	ごぼうカット斜め切り		○			Kg	3X	Kg				
	干しいたけ スライス					Kg	3X	Kg	ざく切り			
	(冷)さやいんげん		○			Kg	3X	Kg	15			
	中ざら糖					Kg	3X	Kg				
	こいくちしょうゆ					Kg	3X	Kg				
	本みりん					Kg	3X	Kg				
	純正ごま油					Kg	3X	Kg				
	けずりぶし(だし用)					kg	3X	kg				
	水					Kg	3X	Kg				
	かきたま汁	■鶏卵★		○			Kg	3X	Kg			①だし昆布とけずりぶしでおいしいだしをとる。 ②だし汁を沸かして、たまねぎを入れて煮て、えのきたけを入れて煮る。 ③すまきを入れ、調味料を入れて味を調え、水溶きでんぷんを加える。 ④アレルギー除去食分をとり分ける。 ⑤卵を入れて加熱し、ねぎを入れて仕上げ、温度確認後、配食する。 3釜(3-5) 汁缶 除去食とりわけ量 汁 3kg ねぎ 50g
たまねぎ		○			Kg	3X	Kg	1/2ユニ3				
えのきたけ		○			Kg	3X	Kg	1/2ほぐす				
すまき(鶏卵なし)		○			Kg	3X	Kg	3				
中ねぎ		○			Kg	3X	Kg	3				
だし昆布					Kg	3X	Kg					
けずりぶし					Kg	3X	Kg					
うすくちしょうゆ					Kg	3X	Kg					
馬鈴しょでん粉					Kg	3X	Kg					
水					Kg	3X	Kg					
塩					Kg	3X	Kg					
あさりのつくだ煮	あさり佃煮うす味		○			Kg	2X	Kg		あさりは、調味料室で計量し、冷果仕分室で配食する。 丸缶		

様式1-②

アレルギー除去食用指示書										年 月 日 ()				除去食		メモ	
小学校	1	144	10	154	中学校	1	182	16	198	ごはん延人数	2140	配食なし	ポークカレー(パーモントフ레이크、ディナーカレー、牛乳、チーズ)				
	2	188	13	201		2	191	18	209	行事		はし					
	3	176	11	187		3	219	90	309			フォーク					
	4	190	10	200	中 合 計	592	124	716	延 人 員	小	1111	スプーン	○				
	5	166	12	178		園	19	6		25	中	918	麺おたま				
	6	193	45	238	総 計		1668	231	1899	園	16						
小 合 計	1057	101	1158						総 計	2045							
献立名	食品名	保存	基本数量	総発注量	1釜分		切り方	汚染食材★アレルギー■				食品名	分量(g)	アレルギー調理室			
ポークカレー	豚肉ももスライス★	○	20	42 Kg	3X	14 Kg		①ローリエは水60L(分量内)で炊きだしておく。釜6 ②釜に油を熱してにんにくを入れて炒め、香りを出す。 ③豚肉を入れて白ワインをふりかけながら炒める。 ④たまねぎを入れてよく炒める。 ⑤さらにじゃがいも、にんじんを入れて炒め、水とローリエの湯を入れて煮る。 ⑥グリーンピースを入れて煮、調味料※を入れる。 ※除去食を取り分ける。とりわけ量1.0kg ⑦カレールウを入れて煮る。 ⑧チーズ、牛乳を入れて仕上げ、温度確認後、配食する。 3釜(4-6) 汁缶 パーモント ① 8.5 ② 8 ③ 7.5 ディナー 0.5 1 1.5 カレー粉 0 0.2 0.2				取り分けた具	1.0kg	①取り分けたものの味を確認する。 ②ウスターソース、ビーフコンソメ、ケチャップ、カレー粉で味を調える。 ③米粉を少量の水で溶いて加え、とろみをつける。 ④温度確認して配食する。 一人分の出来上がり量(小4) 220g程度(丼)			
	白ワイン		1.7	3.6 Kg	3X	1.2 Kg						ウスターソース	15g				
	じゃがいも	○	40	90 Kg	3X	30 Kg	角切り					ビーフコンソメ	5g				
	たまねぎ	○	60	132 Kg	3X	44 Kg	角切り					ケチャップ	15g				
	にんじん	○	15	33 Kg	3X	11 Kg	1/4ユニ4					米粉	30g				
	にんにく	○	0.2	0.6 Kg	3X	0.2 Kg	みじん					カレー粉	2g				
	冷凍グリーンピース	○	4	9 Kg	3X	3 Kg						水	50g(適量)				
	■パーモントフ레이크 給食用		12	24 Kg	3X	8 Kg											
	■ディナーカレーフ레이크S		1.4	3 Kg	3X	1 Kg											
	※ケチャップ		3	7 Kg	3X	2.33 Kg											
	※ペーストチャツネ		1	6 袋	3X	2 袋											
	※ウスターソース		1.4	3 Kg	3X	1 Kg											
	※ビーフコンソメ		0.2	0.42 Kg	3X	0.14 Kg											
	ローリエ		0.1	3 袋	3X	1 袋											
	なたね油(サラダ油)		0.5	0.9 Kg	3X	0.3 Kg											
	米粉 香川県産		0.1	アレルギー除去食に使用													
	カレー粉		0.2	0.4 Kg	2X	0.2 Kg											
	■牛乳(調理用)	○	15	30 Kg	3X	10 Kg											
■ピザ用チーズ	○	2	3 Kg	3X	1 Kg												
水		105	216 Kg	3X	72 Kg												

(様式2-①)調理作業工程表

年 月 日

曜日

麦ごはん		つくねと野菜の煮物		かきたま汁			あさりの佃煮				
作業工程	確認事項(ポイント)	作業工程	確認事項(ポイント)	作業工程		確認事項(ポイント)	作業工程	確認事項(ポイント)			
前日米投入・セット		消毒 準備	・色、臭いに問題はないか ・温度確認をしたか ・保存食をとったか ・異物はないか ・鶏肉の扱いは正しいか	昆布・けずりぶし ダシを取る	割卵 ↓ 野菜下処理 ↓ 冷蔵庫	・異物はないか ・時間は適当か ・鶏卵の扱いは正しいか ・保存食をとったか ・異物はないか ・正しい順序で入れているか ・卵除去を間違わないように気をつける ・相互汚染をしないように気をつける ・中心温度は90℃以上 (85℃以上90秒以上) あったか ・保存食をとったか ・担当者の服装は衛生的か	あさり佃煮の検収	・異物はないか ・温度確認をしたか ・保存食をとったか ・担当者の服装は衛生的か			
↓ 麦洗い	85℃以上あったか ・保存食をとったか ・担当者の服装は衛生的か	↓ 入れ替え		↓ 野菜下処理			↓ 野菜類カット		↓ 食材を入れ加熱	・アレルギー食を取り分ける ↓ ねぎを入れる	↓ 計量配食
↓ 米・水投入		↓ 野菜類のカット		↓ こんにゃく下ゆで			↓ 調味料を入れる		↓ 温度確認		↓ 温度確認
↓ 炊飯スタート		↓ 食材を入れ加熱		↓ 温度確認			↓ 鶏卵を入れる		↓ 配食		↓ 配食
↓ 温度確認		↓ 配食		↓ 配食			↓ 温度確認		↓ 配食		
↓ 蒸らし		↓ 配食		↓ 配食			↓ 配食		↓ 配食		
↓ 配食		↓ 配食	↓ 配食	↓ 配食	↓ 配食						
(食缶の種類)											
米飯缶		果物缶		汁缶			丸缶				
							(食器具)				
							はし・スプーン・フォーク				

班	料理名	担当	7						8						9						10						11						担当
			0	10	20	30	40	50	0	10	20	30	40	50	0	10	20	30	40	50	0	10	20	30	40	50	0	10	20	30	40	50	
揚げ焼き	寿厚焼き玉子		下処理 1レーン	下処理 3レーン		エ・青 野菜洗浄								下処理室器具洗浄	食缶準備	袋 開ける										●	揚げ焼き室洗浄						
														エ・青 野菜洗浄		●	下処理室器具洗浄	数読み	エ・オレンジ袋							●	揚げ焼き室洗浄						
																●	下処理室器具洗浄	数読み	エ・オレンジ袋								●	揚げ焼き室洗浄					
																●	下処理室器具洗浄	数読み	エ・オレンジ袋								●	揚げ焼き室洗浄					
			たまご 鶏肉			● 消毒		厚焼き玉子 入替	鶏肉 豚肉 受取 入替						● エ・赤 (釜9・8)	10～50:ポイル(釜9)	40～20:ポイル(釜8)		●	魚肉下処理室洗浄													
調味料・ 配缶					エ・青 ☆水質検査		調味料計量							● 下処理室器具洗浄	食缶準備	エ・ベージュ 手	15:釜調理配缶(釜3)	40:釜調理配缶(釜4)	05:釜調理配缶(釜5)	調理室洗浄													
		小学校早配									● 下処理室器具洗浄							エ・ベージュ 15:釜調理配缶(釜3)	40:釜調理配缶(釜4)	05:釜調理配缶(釜5)	調理室洗浄												
					エ・青	調味料計量						野菜洗浄		● 下処理室器具洗浄							エ・ベージュ 15:釜調理配缶(釜3)	40:釜調理配缶(釜4)	05:釜調理配缶(釜5)							☆水質検査			
釜	年明けうどん汁				エ・青 野菜洗浄												エ・ソフトグリーン	50:釜調理補助(釜3)	15:釜調理補助(釜4)	40:釜調理補助(釜5)				●	釜洗浄								
					エ・ソフトグリーン 調理場消毒				スライサー補助		(釜3・4・5) 30～05:だしとる						℃	50:釜調理(釜3)	15:釜調理(釜4)	40:釜調理(釜5)				●	釜洗浄								
		エ・青 鶏肉 豚肉	冷油揚げカット、さやいんげん 冷うどん入替	開封	エ・ソフトグリーン		スライサー金時にんじん 白菜 大根 ねぎ		スライサー洗浄		15手●豚肉 炒める(釜2)	洗浄室 (非汚染) 器具洗浄	40手●豚肉 炒める(釜2)	洗浄室 (非汚染) 器具洗浄	05手●豚肉 炒める(釜2)	洗浄室 (非汚染) 器具洗浄	●	洗浄室(非汚染)器具洗浄							●	釜洗浄							
和え物	お正月の煮しめ				エ・ソフトグリーン 調理室消毒 (釜7・8)									10～50:調理(釜7)		手 袋		℃							●	釜洗浄							
					エ・ソフトグリーン スライサーさやいんげん 焼きかまぼこ		スライサー洗浄							05手●鶏肉					℃						●	釜洗浄							
														エ・ソフトグリーン 袋食缶準備											●	釜洗浄							
		エ・青 野菜下処理		◆牛乳									● 下処理室器具洗浄				00:配缶(釜7)	20:配缶(釜6)	浄室(非汚染)器具洗浄						●	釜洗浄							
炊飯	わかめごはん						エ・青 野菜洗浄									● 下処理室器具洗浄		エ・ベージュ 手	20:配缶														
					エ・青 野菜洗浄										エ・ソフトグリーン 10:点火 20:投入		● 炊飯室器具準備	浸漬 タンク 洗浄	エ・ベージュ 手	20:配缶													
				エ・青 野菜洗浄										●炊飯室器具準備 手 袋		袋エ・ベージュ 組立て 15:食缶準備	℃		手 袋	わかめ投入													
					エ・青 野菜洗浄									● 洗米機				エ・ベージュ 手 袋	20:配缶														
班	料理名	担当	7						8						9						10						11						担当

水の検査			
調理前 (:)	調理後(:)		
塩素濃度 ()	塩素濃度 ()		
色 ()	色 ()		
にごり ()	にごり ()		
におい ()	におい ()		
味 ()	味 ()		

衛生管理点

◆ 検収・受け取り 袋 使い捨て手袋着用、 手 手洗い ℃ 中心温度測定 ☆ 水質検査

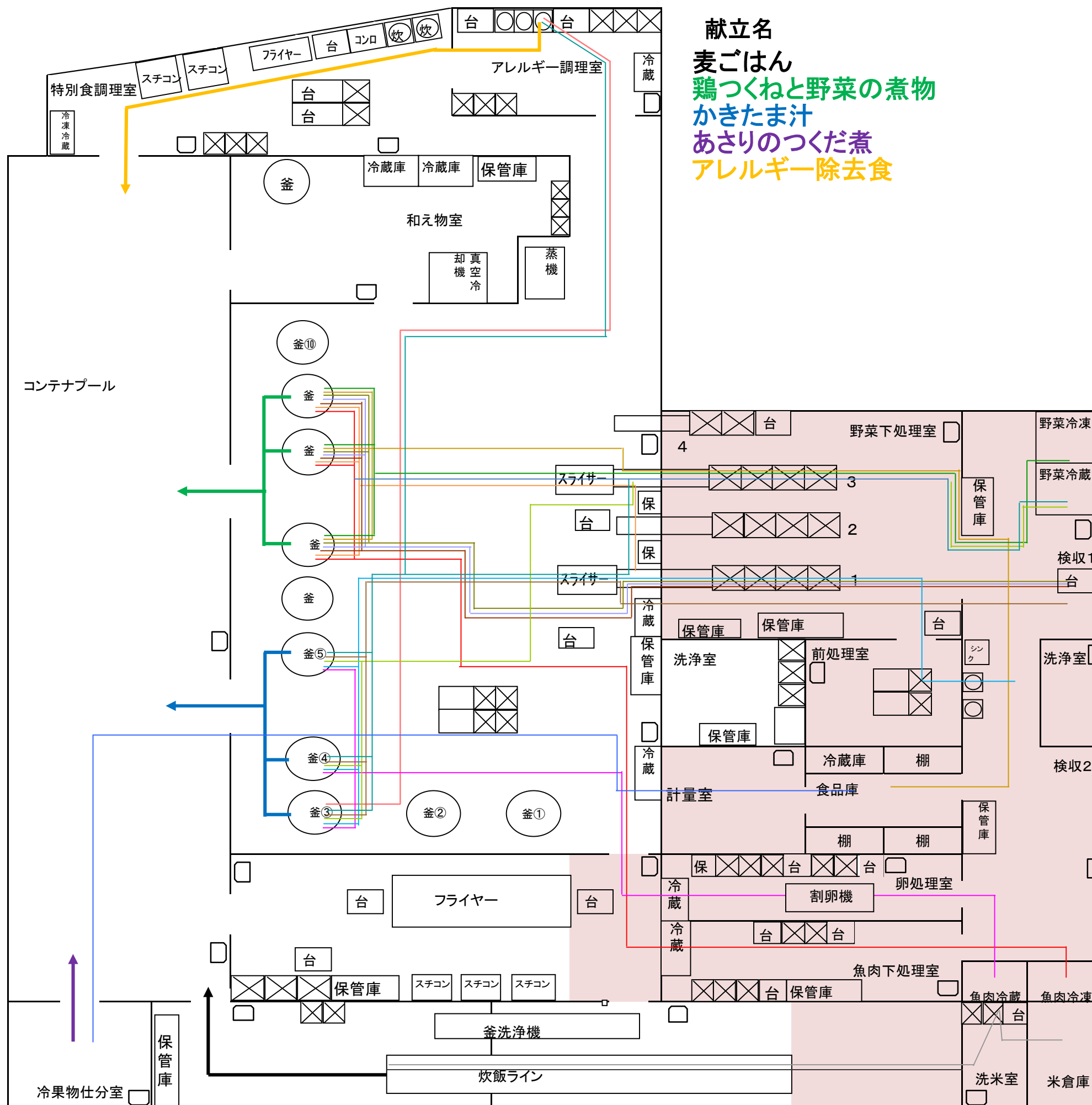
【エプロン】

エ・青 下処理 エ・赤 調理（揚げ焼き エ・ソフトグリーン 調理（調理

エ・黄 肉魚卵 エ・オレンジ 配缶（揚げ焼き エ・ベージュ 配缶（調理室）

●使い捨て エ・黒 アレルギー除去食 エ・ピンク 和え物室・特調室・冷果室

※エプロン交換時は必ず手洗いをする



献立名
麦ごはん
鶏つくねと野菜の煮物
かきたま汁
あさりのつくだ煮
アレルギー除去食

食品名
給食米
米粒麦

根菜鶏つくね団子
にんじん
たけのこカット
こんにゃく 煮物用
ごぼうカット
干しいたけ スライス
(冷)さやいんげん

鶏卵
たまねぎ
えのきたけ
すまき
中ねぎ

あさり佃煮

アレルギー除去食

 **交差注意**

長期休業後の健康点検表

実施日 年 月 日 曜日

氏 名 ()

No.	点 検 項 目	
1	感染症に感染している疑いはないか？	有 ・ 無
2	家族が感染症に感染している疑いはないか？	有 ・ 無
3	休業中、家族もしくは本人は、感染症が流行している地域への渡航はしていないか？ ※している場合 ・国名 () ・期間 (年 月 日～ 年 月 日)	有 ・ 無
4	下痢・腹痛・嘔吐はないか？	有 ・ 無
5	発熱はないか？	有 ・ 無
6	腰や手足に慢性的な痛み・疾患はないか？	有 ・ 無
7	検便は休業中も継続して受けているか？	はい・いいえ
8	最新の検便結果に異常はないか？ ・最新検便提出日 (年 月 日)	有 ・ 無
9	作業衣(白衣・ズボン)・帽子・エプロン・靴等は清潔に準備が できているか？	はい・いいえ

調理・配送等業務への従事

可 ・ 不可

所長確認印		管理責任者確認印	
-------	--	----------	--

検便提出記録簿

年度

* 提出日に提出すれば○、それ以外の提出は提出日を記入する。海外旅行等で臨時の検査も記入する。

No.	氏 名	4月		5月		6月		7月		8月		9月		10月		11月		12月		1月		2月		3月		臨時
		日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	
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																										
32																										
33																										

(様式6ー①)

調理作業記録表 釜調理

年 月 日 ()

調理品目

担当者

基準温度
90℃以上
測定場所
釜の左右中央の3か所と火の通りにくい具材
測定のタイミング
出来上がりの90秒前

	調理時間 開始～終了	内部温度	担当者	配食時間 開始～終了	担当者	量 (cm)	配食先
		測定時刻		保存食採取時間		量 (L)	
						一尺あたりの人数	
1釜		①				cm	
		②				L	
		③				人	
		:		保存食		:	
2釜		①				cm	
		②				L	
		③				人	
		:		保存食		:	
3釜		①				cm	
		②				L	
		③				人	
		:		保存食		:	
4釜		①				cm	
		②				L	
		③				人	
		:		保存食		:	

	配食量		一人当り重量 (g)
	食缶重量 (ふた含む)	内容量	
大内園むらさき			
引田小4ー1			
白鳥小4ー1			
引田中8ー1			
白鳥中8ー1			

調理室 温度・湿度記録			
8:00		11:00	
温度	湿度	温度	湿度
℃	%	℃	%

アレルギー	ふた確認者	配送確認者
-------	-------	-------

所長確認印	管理責任者確認印
-------	----------

(様式6-②)

調理作業記録表 揚げ物

年 月 日()

調理品目

担当者

調理時間 開始 : ~ 終了 :

設定温度 入中出 °C 時間 :

基準温度

90°C以上

測定場所

食品の中心温度を
三点以上測定する

測定のタイミング

調理開始後10分おき

No.	時刻	温 度	配 送 先	保存食採取時刻	備考
1	:	°C, °C, °C			
2	:	°C, °C, °C			
3	:	°C, °C, °C			
4	:	°C, °C, °C			
5	:	°C, °C, °C			
6	:	°C, °C, °C			
7	:	°C, °C, °C			
8	:	°C, °C, °C			
9	:	°C, °C, °C			
10	:	°C, °C, °C			
11	:	°C, °C, °C			
12	:	°C, °C, °C			
13	:	°C, °C, °C			

	配食量		一人当たり重量(g)
	食缶重量(ふた含む)	内容量	
大内園 むらさき			
引田小4-1			
白鳥小4-1			
引田中8-1			
白鳥中8-1			

余った数

※作業毎バルブ(①~⑪)の確認

		前 日	当 日
作業A～F	開栓バルブ番号(その他は閉栓確認)	確認者	確認者
洗 浄	⑨ ⑩ ⑪		

所長
確認印

管理責任者
確認印

(様式6－③)

調理作業記録表 焼き物・蒸し物

年 月 日 ()

調理品目

担当者

調理時間 開始 : ~ 終了 :

基準温度
90℃以上
測定場所
食品の中心温度を
三点以上(厚みがある、色
がうすいところ)
測定のタイミング
できあがりの度に行う

設定温度 ℃ 時間 焼 % 蒸し %

No.	開始時刻	温 度	測定時刻	配 送 先	保存食採取時刻	備考
1	:	℃, ℃, ℃	:	~		
2	:	℃, ℃, ℃	:	~		
3	:	℃, ℃, ℃	:	~		
4	:	℃, ℃, ℃	:	~		
5	:	℃, ℃, ℃	:	~		
6	:	℃, ℃, ℃	:	~		
7	:	℃, ℃, ℃	:	~		
8	:	℃, ℃, ℃	:	~		
9	:	℃, ℃, ℃	:	~		
10	:	℃, ℃, ℃	:	~		
11	:	℃, ℃, ℃	:	~		
12	:	℃, ℃, ℃	:	~		
13	:	℃, ℃, ℃	:	~		
14	:	℃, ℃, ℃	:	~		
15	:	℃, ℃, ℃	:	~		

	配食量		一人当り重量(g)
	食缶重量(ふた含む)	内容量	
大内園 むらさき			
引田小4－1			
白鳥小4－1			
引田中8－1			
白鳥中8－1			

余 っ た 数

所長 確認 印		管理責任者 確認印	
---------------	--	--------------	--

(様式6－③ア)

調理作業記録表 焼き物・蒸し物

年 月 日 ()

調理品目

担当者

調理時間 開始 : ~ 終了 :

基準温度
90℃以上
測定場所
食品の中心温度を
三点以上(厚みがある、色
がうすいところ)
測定のタイミング
できあがりの度に行う

設定温度 °C 時間 焼 % 蒸し %

No.	開始時刻	温 度	測定時刻	配 送 先	保存食採取時刻	備考
1	:	℃, °C, °C	:	~		
2	:	℃, °C, °C	:	~		
3	:	℃, °C, °C	:	~		
4	:	℃, °C, °C	:	~		
5	:	℃, °C, °C	:	~		
6	:	℃, °C, °C	:	~		
7	:	℃, °C, °C	:	~		
8	:	℃, °C, °C	:	~		
9	:	℃, °C, °C	:	~		
10	:	℃, °C, °C	:	~		
11	:	℃, °C, °C	:	~		
12	:	℃, °C, °C	:	~		
13	:	℃, °C, °C	:	~		
14	:	℃, °C, °C	:	~		
15	:	℃, °C, °C	:	~		

	配食量		一人当り重量(g)
	食缶重量(ふた含む)	内容量	
大内園 むらさき			
引田小4－1			
白鳥小4－1			
引田中8－1			
白鳥中8－1			

余 っ た 数

アレルギー	ふた確認者	配送確認者	
-------	-------	-------	--

所長 確認 印		管理責任者 確認印	
---------------	--	--------------	--

(様式6－④)

調理作業記録表 和え物

記録者

基準温度
(加熱)90℃以上
(冷却)10℃付近
測定場所
食品の温度を三点以上
測定タイミン
1釜ごと、ゆで上がりの90秒前

調理品目

担当者

年 月 日 ()

1人当たり重量: g

所長確認印

管理責任者確認印

	食品名	加熱時間	加熱後温度 測定時刻	加熱後の温度	担当者	冷却開始 温度	冷却時間	冷却後の 温度	出来上がり温度 (配食前)	保存食採取時刻 配食時刻 配送先	配食担当者
		開始～終了					開始～終了		時刻		
1回で調理した ものなど		: ~ :	:	① ② ③			: ~ :	① ② ③			
1釜		: ~ :	:	① ② ③			: ~ :	① ② ③	①	保存食 : : :	
(ゆで用)		: ~ :	:	① ② ③			: ~ :	① ② ③	② ③	: ~ : ~	
(スチコン)		: ~ :	:	① ② ③			: ~ :	① ② ③	:		
2釜		: ~ :	:	① ② ③			: ~ :	① ② ③	①	保存食 : : :	
(ゆで用)		: ~ :	:	① ② ③			: ~ :	① ② ③	② ③	: ~ : ~	
(スチコン)		: ~ :	:	① ② ③			: ~ :	① ② ③	:		
3釜		: ~ :	:	① ② ③			: ~ :	① ② ③	①	保存食 : : :	
(ゆで用)		: ~ :	:	① ② ③			: ~ :	① ② ③	② ③	: ~ : ~	
(スチコン)		: ~ :	:	① ② ③			: ~ :	① ② ③	:		

調理作業記録表 炊飯

料理名

基準温度: 90℃以上
測定場所: 食品の温度を三点以上測定
測定のタイミング: 1釜目と最後の釜

1人当たり重量: g

1	浸漬米重量			kg	
2	加水量			L	
3	炊き上がり重量	5釜		kg	平均 kg
		10釜		kg	
		15釜		kg	
				kg	
4	米が余った量			kg	<今日の反省>
5	米等使用量	米	kg、()kg		
6	炊いた釜数	釜			
7	配食温度		1釜目	最後の釜	
		測定時刻	:	:	
		①右	℃	℃	
		②中央	℃	℃	
		③左	℃	℃	
8	1釜目の蒸らし時間	:			
9	炊き始め時刻	1釜目	最後の釜		
		:	:		
10	配食時刻	:	:		
11	配食の増減				
12	当番		担当者氏名		1. 使用前に、洗米機・ほぐし機・洗浄シンクに異物がないことを目視確認した（はい いいえ） 2. 反転ほぐし機の組み立て準備は使い捨て手袋を使用したか？（ はい いいえ ） 3. 炊き加減（硬さ）（硬い ちょうどよい 軟らかい）
	麦洗い				
	投入				
	機械準備				
	食缶準備				
	配食				

所長 確認印		管理責任者 確認印	
-----------	--	--------------	--

調理作業記録表

年度 アレルギー除去食

年 月 日 ()

担当者

料理名

基準温度
 (加熱) 90℃以上
 (冷却) 10℃以下
 測定場所
 (加熱) 釜の左右中央の3か所と火の通りにくい具材
 (冷却) 食品の温度を3点以上
 測定のタイミング
 出来上がりの90秒前

除去する食品

加熱時間 開始～終了	内部温度 ℃	残留塩素 濃度 mg/L	冷却時間 開始～終了	冷却後 温度 ℃	出来上がり 温度 ℃	配食時間 開始～終了
	測定時刻			測定時刻	測定時刻	保存食採取時刻
}	①		}	①	①	}
	②			②	②	
	③			③	③	
	:	0.1mg/L 以上必要		:	:	保存食 :

配食基準量

	幼	小1	小2	小3	小4	小5	小6	中1	中2	中3
配食量	154	165	187	198	220	242	253	264	286	275
倍率	0.7	0.75	0.85	0.9	1	1.1	1.15	1.2	1.3	1.25

所長確認印

管理責任者
確認印

調理作業記録表 果物等

献立実施日	年 月 日()
献立名	

検収日時	年 月 日() :
品温	℃
備考	

カット 担当者	
数読み 担当者	
作業時刻	開始 : ~ 終了 :
保存食採取時刻	:
余り	個
振り分けた学校 個数	

所長確認印		管理責任者 確認印	
-------	--	--------------	--

学校給食日常点検表

検査年月日		年 月 日		施設名		調理前		調理中		所長印		作成者印	
天気		気温℃		東かがわ市給食センター		調理室の温度℃		℃					
						調理室の湿度%		%					

作業前

学校給食従事者

健康状態

☐ 下痢をしている者はいない

☐ 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない

☐ 本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない

☐ 感染症又はその疑いがある者は医療機関に受診させている

☐ 手指・顔面に化膿性疾患がある者はいない

服装等

☐ 調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である

☐ 履物は清潔である

☐ 適切な服装をしている

☐ 爪は短く切っている

手洗い

☐ 石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した

施設・設備

☐ 調理場の清掃・清潔状態はよい

☐ 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない

☐ 主食置場、容器は清潔である

☐ 床、排水溝は清潔である

☐ 調理用機械・機器・器具は清潔である

☐ 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である

☐ 機械、機器の故障の有無を確認した

☐ 食品の保管室の温度・湿度は適切である

☐ 冷蔵庫・冷凍庫（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）の温度は適切である

☐ 食器具、容器や調理用器具は乾燥しており、保管場所は清潔である

☐ 手洗い施設の石けん液、アルコール、ペーパータオル等は十分にある

☐ ねずみやばえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない

使用水

☐ 作業前に十分（5分間程度）流水した

☐ 使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した（異常なし、異常あり）

☐ 遊離残留塩素濃度について確認し、記録した（0.1mg/L以上あった）（ mg/L ）

検 収

☐ 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

☐ 品質、鮮度、包装容器の状況、異物の混入、食品表示等を十分に点検し、記録した

☐ 納入業者は衛生的な服装である

☐ 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

☐ 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

作業中

下 処 理

☐ エプロン・履物等は下処理専用を使用している

☐ 加熱調理用、非加熱調理毎に下処理した

☐ 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った

☐ 野菜類等は流水で十分洗浄した

☐ また、生食する場合、必要に応じて消毒した

調 理 時

☐ 原材料は適切に温度管理した

☐ 作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した

☐ 魚介類、食肉類、卵等を取り扱った手指は洗浄・消毒した

☐ 調理機器・容器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した

☐ 加熱調理においては、十分加熱し（85℃、90秒以上）、その温度と時間を記録した

☐ 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

☐ 和え物、サラダ等は十分に冷却したか確認し、調理終了時の温度を時間を記録した

☐ 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管した

☐ 床に水を落とさないで調理した

使用水

☐ 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 ）

☐ 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、そのときの温度と時間を記録した

保 存 食

☐ 原材料、調理済み食品をすべて50g程度採取した

☐ 釜別・ロット別に採取した

☐ 保存食容器（ビニール袋等）に採取し、－20℃以下の冷凍庫に2週間以上保存した

☐ 採取、廃棄日時を記録した

配 食

☐ 調理終了後の食品を素手で扱っていない

☐ 飲食物の運搬には、ふたを使用した

☐ 配食時間は記録した

☐ 食缶を床より60cm以上の置台等に置いた

便 所

☐ 便所にせっけん液、アルコールやペーパータオルは十分にある

☐ 調理衣（上下）、履物等は脱いだ

☐ 用便後の手指は確実に洗浄・消毒した

調理室の立ち入り

☐ 部外者が立ち入った

☐ 部外者の健康状態を点検・記録した

☐ 部外者は衛生的な服装であった

給食当番（別紙記録）

☐ 下痢をしている者はいない

☐ 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない

☐ 衛生的な服装をしている

☐ 爪は短く切っている

☐ 手指は確実に洗浄した

受配校（別紙記録）

☐ 主食・牛乳や調理場を経由しない直送品は、検収票に基づき十分に点検し記録した

☐ 牛乳等温度管理が必要な食品は保冷庫等により適切に保管した

作業後

配送・配膳

☐ 調理終了後、速やかに喫食されるよう配送や配膳にかかる時間は適切である（2時間以内）

☐ 釜別、ロット別に配送先を記録し、搬出時刻と受配校搬入時刻を記録した

☐ 配送記録をつけている

検 食（別紙記録）

☐ 検食は、児童生徒の摂食30分前に実施している

☐ 加熱調理や冷却は、適切に行っている

☐ 異味、異臭、異物等の異常はない

☐ 検食結果については、時間等も含め記録した

食器具・容器・器具の洗浄・消毒

☐ 食器具、容器や調理用器具は、確実に洗浄・消毒した

☐ 食器具、容器のや調理用器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した

☐ 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

☐ 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている

☐ 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでいない

☐ 残菜容器は清潔である

☐ 廃棄物の保管場所は清潔である

食品保管室

☐ 給食物資以外のものは入れてない

☐ 通風、温度、湿度等の衛生状態は良い

☐ ネズミやばえ、ごきぶり等衛生害虫はいない

令和 年 月

衛生管理自主点検表

氏 名

所長印		責任者印	
-----	--	------	--

[illegible]

外来者健康状態点検表

年 月

No.

[illegible]

様式9

検 収 表			搬入口1・2・3															
年 月 日 ()			給食センター所長 検印					業務責任者		検印			検収記録者					
検収月日	納品時刻	納入業者	食品名	保存食	メーカー及び業者名	所在地	生産地	賞味及び消費期限	数量		ロット番号	品質	鮮度	包装	品温	異物	異臭	検収者
												良 不良	良 不良	良 不良		無有	無有	
												良 不良	良 不良	良 不良		無有	無有	
												良 不良	良 不良	良 不良		無有	無有	
												良 不良	良 不良	良 不良		無有	無有	
												良 不良	良 不良	良 不良		無有	無有	
												良 不良	良 不良	良 不良		無有	無有	
												良 不良	良 不良	良 不良		無有	無有	
												良 不良	良 不良	良 不良		無有	無有	
												良 不良	良 不良	良 不良		無有	無有	
												良 不良	良 不良	良 不良		無有	無有	
												良 不良	良 不良	良 不良		無有	無有	
												良 不良	良 不良	良 不良		無有	無有	
												良 不良	良 不良	良 不良		無有	無有	
												良 不良	良 不良	良 不良		無有	無有	
												良 不良	良 不良	良 不良		無有	無有	
												良 不良	良 不良	良 不良		無有	無有	
												良 不良	良 不良	良 不良		無有	無有	
												良 不良	良 不良	良 不良		無有	無有	
												良 不良	良 不良	良 不良		無有	無有	
												良 不良	良 不良	良 不良		無有	無有	

年

月 日 ()

運 行 日 誌(配送記録表)

車 号

食器配送

担当者

センター → [] → [] → [] → [] → [] → [] → []

発時間 着時分 着時分 着時分 着時分 着時分 着時分 着時分

時分 発時分 発時分 発時分 発時分 発時分 発時分 発時分

車 号

食缶配送

担当者

センター → [] → [] → [] → [] → [] → [] → []

発時間 着時間 着時間 着時間 着時間 着時間 着時間 着時間

時分 発時間 発時間 発時間 発時間 発時間 発時間 発時間

車 号

回收

担当者

The diagram illustrates a sequence of 8 steps, each represented by a box. The first box is labeled 'センター' (Center). Below the boxes are labels for '発時間' (Departure Time) and '着時間' (Arrival Time) for each step.

Step	Box Content	発時間 (Departure Time)	着時間 (Arrival Time)
1	センター		
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			

所長確認印	管理責任者確認印

[illegible]

アレルギー除去食配達者は受け渡し時に必ず学校側担当者様にサイン(印)をもらってください。

令和 年度 庁用車運行日誌

所 管 課	東かがわ市給食センター
車 種	
ナンバー	

月 日	運 転 者		行 先	走行後の メ-タ-(km)	酒気帯の有無 (どちらかに○)	
	所属課	氏 名				
月 日	給食センター				運転開始	無 (0.00mg/L) 有 (mg/L)
					運転終了	無 (0.00mg/L) 有 (mg/L)
月 日	給食センター				運転開始	無 (0.00mg/L) 有 (mg/L)
					運転終了	無 (0.00mg/L) 有 (mg/L)
月 日	給食センター				運転開始	無 (0.00mg/L) 有 (mg/L)
					運転終了	無 (0.00mg/L) 有 (mg/L)
月 日	給食センター				運転開始	無 (0.00mg/L) 有 (mg/L)
					運転終了	無 (0.00mg/L) 有 (mg/L)
月 日	給食センター				運転開始	無 (0.00mg/L) 有 (mg/L)
					運転終了	無 (0.00mg/L) 有 (mg/L)
月 日	給食センター				運転開始	無 (0.00mg/L) 有 (mg/L)
					運転終了	無 (0.00mg/L) 有 (mg/L)
月 日	給食センター				運転開始	無 (0.00mg/L) 有 (mg/L)
					運転終了	無 (0.00mg/L) 有 (mg/L)
月 日	給食センター				運転開始	無 (0.00mg/L) 有 (mg/L)
					運転終了	無 (0.00mg/L) 有 (mg/L)
月 日	給食センター				運転開始	無 (0.00mg/L) 有 (mg/L)
					運転終了	無 (0.00mg/L) 有 (mg/L)
月 日	給食センター				運転開始	無 (0.00mg/L) 有 (mg/L)
					運転終了	無 (0.00mg/L) 有 (mg/L)
月 日	給食センター				運転開始	無 (0.00mg/L) 有 (mg/L)
					運転終了	無 (0.00mg/L) 有 (mg/L)

室内温度・湿度記録表 年 月

管理
責任者
確認印

室温**25℃**以下、
湿度は**80%**以下が目安
(学校給食衛生管理基準による)

[illegible]

冷藏庫: 5°C以下
冷凍庫: -18°C以下
保存食用冷凍庫: -20°C以下

管理
責任者
確認印

年 月

[illegible]

冷蔵庫・冷凍庫の検温記録表 非汚染区域

冷藏庫：5℃以下 冷凍庫：-18℃以下 保存食用冷凍庫：-20℃以下
--

管理責任者
確認印

[illegible]

(様式13)

野菜下処理室シンク使用状況表

所長確認印		管理 責任者 確認印	
-------	--	------------------	--

年 月 日 ()

冷凍食 材の 袋開け	品 名	作業時間	担当者
		: ~ :	
		: ~ :	
		: ~ :	

乾物 の水 洗	品 名	作業時間	担当者
		: ~ :	
		: ~ :	

時刻	1レーン	2レーン	3レーン	野菜カット・ピーラー
8:00				
9:00				
10:00				
11:00				

スライサー点検表

年 月

所長 確認印		管理責任者 確認印	
-----------	--	--------------	--

[illegible]

(様式14-②)

スライサー点検表 ネジ用

年 月

所長 確認印		管理責任者 確認印	
-----------	--	--------------	--

[illegible]

検 食 簿

実施年月日	年 月 日 () 天候:		
献 立 名	主食 :		
	牛乳 :		
	おかず ①		
	②		
	③		
	デザート等 :		
検 食 者		検食時刻	時 分
検 食 内 容	食品の中に人体に有害と思われる異物の混入はないか。		有 ・ 無
	調理過程において加熱・冷却処理が適切に行われているか。		良 ・ 悪
	食品の異味、異臭その他の異常はないか。		有 ・ 無
	1食分として、それぞれの食品の量が適当か。		多 ・ 適 ・ 少
	味付けや香り、色彩、形態などが適切か。		良 ・ 悪
	児童生徒の嗜好に合っているか。		良 ・ 悪
記 事 欄			

所長 確認印		管理責任者 確認印	
-----------	--	--------------	--

★作業前に休みの学校は斜線を引く。
★kg、個 どちらかに○をする。
★クラスごとの残菜を記録するときは、配食表に記入する。

消毒保管庫の作動記録表

年 月

()

所長確認印	管理責任者確認印

日	時刻	温度	記録者	日	時刻	温度	記録者
日()				日()			
日()				日()			
日()				日()			
日()				日()			
日()				日()			
日()				日()			
日()				日()			
日()				日()			
日()				日()			
日()				日()			

- * 上段に消毒保管庫を作動させた時刻と担当者名を記入する。
- * 下段に温度を確認した時刻と温度、担当者名を記入する。

食器消毒の作動記録表

年

月

所長確認印	管理責任者確認印

担当:

		月	火	水	木	金
		日	日	日	日	日
スイッチ入	時刻担当	(:) ()	(:) ()	(:) ()	(:) ()	(:) ()
温度確認	時刻担当	(:) ()	(:) ()	(:) ()	(:) ()	(:) ()
番号		温度	温度	温度	温度	温度
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						
32						

* 食器消毒のスイッチを作動させた時刻と担当者名を記入する。

* 温度を確認した時刻と温度、担当者名を記入する。

年 月 日

殿

東かがわ市給食センター所長
(公 印 省 略)

調理・配送等委託業務 改善指示書

標記業務の履行に際して、下記のとおり改善すべき点が認められますので、速やかに改善されるよう指示します。

なお、改善措置後、改善報告書(様式19)により、 ○年○月○日までに回答願います。

記

改善すべき点

東かがわ市給食センター所長 殿

会社名
管理責任者

調理・配送等委託業務 改善報告書

貴職から 年 月 日に指示がありました事項について、下記のとおり改善いたしましたので、報告します。

記

指 示 事 項	改 善 措 置 状 況

東かがわ市給食センター所長 殿

会社名

管理責任者 ・ 副責任者 報 告 書

標記の件について、下記のとおり選任いたしましたので報告します。

1 氏 名	
2 住 所	
3 電 話 番 号	
4 緊急時の連絡先 (携帯番号等)	
5 資 格	
6 勤務経験のある 特定給食施設名	
7 上記の勤務期間	
8 特 記 事 項 (賞罰の有無等)	

(注意事項)

- ・ 添付書類 履歴書
管理栄養士・栄養士・調理師 免許証の写し
健康診断書、検便結果報告書(直近のものに限る)の写し
- ・ 管理責任者又は副責任者が、新たに勤務するまでに提出すること。

東かがわ市給食センター所長 殿

会社名
管理責任者

調理・配送等業務従事者報告書

番号	氏 名	正・パ・代の区分	主な業務	管理栄養士・栄養士・調理師免許等の資格	業務開始日
1	管理責任者		調理・洗浄 配送・配送補助		年 月 日
2	副責任者		調理・洗浄 配送・配送補助		
3			調理・洗浄 配送・配送補助		
4			調理・洗浄 配送・配送補助		
5			調理・洗浄 配送・配送補助		
6			調理・洗浄 配送・配送補助		
7			調理・洗浄 配送・配送補助		
8			調理・洗浄 配送・配送補助		
9			調理・洗浄 配送・配送補助		
10			調理・洗浄 配送・配送補助		
11			調理・洗浄 配送・配送補助		
12			調理・洗浄 配送・配送補助		
13			調理・洗浄 配送・配送補助		
14			調理・洗浄 配送・配送補助		
15			調理・洗浄 配送・配送補助		
16			調理・洗浄 配送・配送補助		
17			調理・洗浄 配送・配送補助		
18			調理・洗浄 配送・配送補助		
19			調理・洗浄 配送・配送補助		
20			調理・洗浄 配送・配送補助		

(注意事項)

- ・ 毎年度当初の調理・配送等業務開始前に提出すること。
- ・ 正・パ・代の区分は、正規職員・パート職員・代替職員の区分を記入すること。
- ・ 業務開始日は、その者が東かがわ市給食センターで、従事し始めた最初の年月日を記入すること。

東かがわ市給食センター所長 殿

会社名
管理責任者

調理・配送等業務従事者変更報告書

変更年月日	年	月	日
-------	---	---	---

	氏 名	正・パ・代の区分	主な業務	調理師免許等の資格	変更理由
変 更 前			調理・洗浄 配送・配送補助		
			調理・洗浄 配送・配送補助		
			調理・洗浄 配送・配送補助		
			調理・洗浄 配送・配送補助		
			調理・洗浄 配送・配送補助		
			調理・洗浄 配送・配送補助		
			調理・洗浄 配送・配送補助		
変 更 後			調理・洗浄 配送・配送補助		
			調理・洗浄 配送・配送補助		
			調理・洗浄 配送・配送補助		
			調理・洗浄 配送・配送補助		
			調理・洗浄 配送・配送補助		
			調理・洗浄 配送・配送補助		
			調理・洗浄 配送・配送補助		

- (注意事項)
- ・ 正・パ・代の区分は、正規職員・パート職員・代替職員の区分を記入すること。
 - ・ 管理責任者・副責任者の変更の場合、氏名欄にその旨記載のこと。
 - ・ 添付書類：健康診断書の写し、検便結果（検査機関の報告書の写し）
 - ・ 変更理由が、学校給食の調理について規定する関係法令等に適合しないような場合は、別途様式23を提出すること。

東かがわ市給食センター所長 殿

会社名
管理責任者

学校給食関係法令不適合による従事者除外報告書

	除外者氏名	除外年月日	除外理由	除外させたことによる 影響及び対応
		除外理由の発生日		
1		年 月 日		
		年 月 日		
2		年 月 日		
		年 月 日		
3		年 月 日		
		年 月 日		
4		年 月 日		
		年 月 日		
5		年 月 日		
		年 月 日		
6		年 月 日		
		年 月 日		
7		年 月 日		
		年 月 日		
8		年 月 日		
		年 月 日		
9		年 月 日		
		年 月 日		
10		年 月 日		
		年 月 日		

(注意事項)

- ・ 委託業務から除外させた理由が医学的な事項にかかる場合は、医師の診断書を添付すること。

会社名
管理責任者

長期休業中の作業日程報告書

(年 月～ 月分)

[illegible]

様式25

年 月 日

東かがわ市給食センター所長 殿

会社名
管理責任者

年 間 研 修 計 画 書

標記の件について、下記のとおり業務従事者に対する研修を計画しましたので提出します。

記

年間研修計画書

	研修内容	資料等
4月		
5月		
6月		
7月		
8月		
9月		
10月		
11月		
12月		
1月		
2月		
3月		

様式27

年 月 日

東かがわ市給食センター所長 殿

会社名
管理責任者

印

異 物 混 入 に 関 す る 報 告 書

発生年月日	
発生時刻	
発生場所	
連絡者	
異物混入の状況	
異物混入の原因	
今後の対応 (再発防止策)	

※ 異物混入が発生した場合、至急連絡するとともに、本報告書を作成すること。

東かがわ市給食センター所長 殿

会社名

管理責任者

印

事 故 報 告 書（異物混入以外）

発生年月日	
発生時刻	
発生場所	
連絡者	
事故発生の状況	
被害の状況	
事故処理の状況	
今後の対応（再発防止策）	

※ 事故が発生した場合、至急連絡するとともに、本報告書を作成すること。

汚染区域 **ねずみ及び衛生害虫(はえ・ごきぶり)** **点検記録表**

点検日時	年 月 日	点検者	
------	-----------------	-----	--

所長 確認印	
-----------	--

[illegible]

所長 確認印	
-----------	--

[illegible]

[illegible]

2号ボイラー 取扱時間 令和 年 月分

所長確認印	管理責任者確認印

[illegible]