

琉球大学教育学部附属学校
調理等委託業務
仕様書

令和元年10月

国立大学法人琉球大学

国立大学法人琉球大学（以下「委託者」という。）が、教育学部附属小学校及び附属中学校（以下「附属学校」という。）の給食調理等業務を委託するにあたり、その仕様は下記のとおりとする。

1. 事業名称 琉球大学教育学部附属学校調理等委託業務
2. 履行場所 琉球大学給食棟
3. 業務期間 令和2年4月1日から令和5年3月31日まで
4. 業務履行日及び給食時間

(1) 業務履行日

- ① 附属学校が指定する給食実施日（予定日数は毎年2月に提示する「〇〇年度学校給食計画」（別紙1）のとおり）
- ② 学期ごとの給食開始前と給食終了後の施設設備及び機械器具等の清掃等点検日
- ③ 業務期間初日から給食開始準備期間とする。
- ④ その他委託者が指定した給食運営に必要な日。なお、実際の業務履行日は月単位で附属学校から受託者へ連絡する。

(2) 給食時間

給食時間は下表のとおりとし、年度及び行事等により変更することもある。その都度、栄養教諭から連絡する。

学校名	準備時間	喫食時間	片付け時間
附属小学校	12時30分～	12時50分～	13時15分～
附属中学校	12時50分～	13時10分～	13時30分～

5. 給食対象者等

(1) 給食対象者は、附属学校の児童生徒及び教職員等とする。

調理食及び回数は、「〇〇年度学校給食計画」を基準とし、実際の食数は、週単位又は月単位で附属学校から連絡する。

(2) 受配校及び食数等（令和元年5月現在）

受配校は下表のとおりとし、食数等は附属学校側の指示によるものとする。

ただし、食数については試食会等の行事や教育実習期間等の増にも対応すること。

	学校名	食数	学級数
1	附属小学校	642名（児童・教職員数）	20学級 1職員
2	附属中学校	505名（生徒・教職員数）	12学級 1職員
3	給食室	8名	

6. 業務分担及び経費負担区分

(1) 附属学校が行う業務

献立の作成、食材の調達、調理場全般の衛生指導、給食指導など食材の安全性や米

養面、衛生面及び食育に関する部分など、学校給食の根幹の業務は、栄養教諭を中心に附属学校が責任を持って実施する。

(2) 受託者が行う業務

委託する業務は、食材の検収・管理、調理、配缶、配送・回収、残菜等及び厨芥の処理、洗浄・消毒・保管、異物混入の防止及びそれらに附帯するその他の業務、施設設備・器具類等の貸与及び日常点検、労働安全衛生及び衛生管理とし、児童生徒の安心・安全な給食が提供できることと共に、学校教育の一環である学校給食の目的や意義を果たすことが出来る体制を維持すること。

(3) 附属学校と受託者との業務分担区分は、「作業区分と業務分担表」(別紙2)のとおりとする。

(4) 附属学校と受託者との経費負担区分は、「経費分担表」(別紙3)のとおりとする。

(5) 業務分担及び経費負担区分について、定めのないものについては、附属学校と受託者が協議のうえ、これを定めるものとする。

(6) 附属学校からの業務の指示は、原則、書面をもって行うものとし、受託者からの報告書等の種類及び提出時期は、「報告書等様式一覧集」(様式1～様式14)のとおりとする。なお、緊急時等は必要に応じて口頭の指示により行うものとする。

7. 献立作成等

献立については、附属学校が作成し、受託者に対し前月に「月刊予定献立表」(以下「予定献立表」という。)(別紙4)を提示する。当日の調理献立については、前日までに「調理業務連絡表」(別紙5)及びその都度、栄養教諭から連絡する。

8. 業務実施時間及び内容

作業にあたっては、学校給食法第9条「学校給食衛生管理基準」に定める事項を基本とし、「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び附属学校の作成した「仕事内容マニュアル」など、法令・規則を遵守して作業を行うこと。また、法令や規則の改正があった場合にはそれに従うこと。なお、文部科学省が発刊する文献も同様とする。

- 学校給食施設・設備の改善事例集
- 衛生管理&調理技術マニュアル
- 洗浄・消毒マニュアルⅠ・Ⅱ
- 学校給食調理場における手洗いマニュアル

調理作業内容(令和元年度現在)

人数	開始時間～終了時間	業務内容
2	7時45分～15時	前処理 調理準備
2	8時00分～15時	検収・下処理・調理・回収・洗浄
4	8時30分～15時30分	検収・下処理・調理・回収・洗浄

(1) 食材の検収・管理業務

- ① 食材の納品時(朝は7時45分からとする)に立会い検収を実施し、品質等の検査結

果を「検収表」（様式1）に記録し報告すること。

- ② 納入した食材は、変質・劣化・相互汚染等のないよう適正に管理保管すること。

（2）調理業務

- ① 調理は、附属学校の提供する食材料等を使用し、附属学校が作成した「予定献立表」に基づいて行うこと。
- ② 調理方法については、前日までに栄養教諭と打ち合わせ等を行い、「作業工程表」（様式2）、「作業動線図」（様式3）を作成すること。
- ③ 学級閉鎖等の変更があった場合は、その都度、栄養教諭からの連絡及び「調理業務連絡表」に基づき業務を遂行すること。
- ④ 食材等を喪失した場合は、速やかに栄養教諭及び附属学校へ報告し、給食実施に支障をきたさないようにすること。
- ⑤ 調理後は、食品ごとに中心温度を計り「食品の加熱加工の記録」（様式4）の項目ごとに記録すること。
- ⑥ 栄養教諭が不在の場合には検食を行い、「検食の記録簿」（様式5）に記入すること。

（3）配缶業務

- ① 調理した給食は、指定する食缶等に、附属学校別及び学級別に配缶すること。
- ② 附属学校の給食時間に合わせて、調理後、喫食までの時間を2時間以内とするように努めること。

（4）配送・回収業務

- ① 児童生徒が喫食する30分前までに配送を行うこと。
- ② 配缶された食缶、バット類、食器かご及びトレーかご等をコンテナへ入れ、配送車両に積み込み、附属学校まで配送すること（附属小学校は各階ごとにコンテナを降ろすこと）。
- ③ 給食終了後は、附属学校へ配送されたコンテナを回収すること。
- ④ 配送時及び回収時には、配膳室を汚染しないよう清潔かつ安全な履物に履き替えてから出入りすること。
- ⑤ 業務終了後、配送車両は毎日清掃、洗浄、消毒等を行い、常に衛生に努めること（ガソリンの給油も行うこと）。
- ⑥ 運転業務を遂行できる人数を配置し、安全な服装などに気をつけること。
- ⑦ 交通規則を遵守し安全運転に努めること。特に、附属学校敷地内及び通学路においては、児童生徒に最大限の注意を払い、事故防止に努めること。

（5）残菜等及び厨芥の処理業務

- ① 残菜等及び厨芥は毎日適切に処理し、清潔を保つこと。
- ② 残菜等は廃棄物ごとに分別し、所定の場所に集積すること。
- ③ 可燃ごみ、空き缶、プラスチックごみ、段ボール、廃油等、委託業務を履行するうえで発生した廃棄物は、附属学校の指示に従い、所定の方法で適切に分別すること。

（6）洗浄・消毒・保管業務

- ① 平皿・飯椀・汁椀・丼、トレー、箸、フォーク、スプーン（以下「食器具」という。）、食缶、食器かご、トレーかご、調理器具及びコンテナ等の洗浄、消毒及び保管は、児童生徒の健康に留意し「学校給食衛生管理基準」「仕事内容マニュアル」に

従い常に細心の注意をもって行うこと。

- ② 洗浄した食器具、トレーは次の給食数に合わせてかごに入れ消毒保管し、次の日にコンテナへ積み込むこと。
- ③ 衛生的に洗浄、消毒及び保管作業を行い、次の調理に必要な作業をしっかりと行うこと。
- ④ 調理器具等や必要な表示の作成、配缶や作業の検討など栄養教諭の指示に従うこと。
- ⑤ 作業動線に必要な器具の配置の検討を行うこと。

(7) 異物混入の防止

- ① 食材の検収時及び納品後には、異物がないか確認すること。
- ② 異物混入等の事故が起きないように、作業前・作業後に機械、器具等の破損がないことを確認すること。
- ③ 調理前には、必ず食材の中に異物がないか確認すること。
- ④ 異物混入があった場合又はその疑いがある場合は、速やかに、栄養教諭に報告し、指示を受けること。
- ⑤ 異物混入の報告が附属学校からあった場合には、誠意を持って対応し、「異物混入事故報告書」を作成し、速やかに提出すること。

(8) 前各号に附帯するその他の業務

- ① 年2回実施する残量調査の計量及び記録をすること。
- ② 実習生や職場体験等の受け入れ、実習生の調理業務指導に協力すること。
- ③ 調理室、和え物室、下処理室、検収室、調味料室、食器洗浄機及び附属学校の配膳室（以下「調理場等」という。）の設備、備品等の簡易修繕が必要な場合には、修繕を行うこと。
- ④ クラス表示を確認し消えている場合は、テプラ等にて表示を作成すること。
- ⑤ コンテナ等の表示作成やボルトの緩みを確認し、補修などを行うこと。
- ⑥ 業者への修繕や故障を発見した場合は、すべて栄養教諭へ報告すること。
- ⑦ 委託者、附属学校給食関係施設、保健所等の検査機関による立ち入り検査、附属学校による施設設備、器具類等の点検調査及びその他必要に応じて行う検査や調査、必要な資料の提出には速やかに応じること。
- ⑧ 調理場等の工事等により、清掃及び立ち入りが必要な場合は協力すること。
- ⑨ 台風時の対策及び後片付けを行うこと（勤務に関する事項は附属学校に合わせることに）。
- ⑩ 長期、短期の休み前及び休み明けには、調理場等及び配送車の清掃（床、天上、窓、フード、洗浄機、消毒保管庫、調理台、棚等、台車、冷蔵庫、冷凍庫、機械、器具等、食器、トレーの磨き、給食棟の周囲の清掃など細かい作業等）を行い、衛生的に調理業務を行う準備をすること。

9. 施設設備・器具類等の貸与及び日常点検

- (1) 給食業務に必要な施設設備及び器具類等は、無償で貸与する。受託者は、使用許可された施設設備及び器具類等を用いて給食業務を行い、良好な状態を保持するよう努めること。
- (2) 調理場等、給食業務に必要な施設の使用可能な時間は、原則として午前7時30分から午後5時までとする。

- (3) 受託者が調理場等を退出する時には、窓、扉等の施錠、消灯、ガス栓の閉止及び各種設備機器の停止等を確認し、「作業終了後の安全点検表」（様式6）に記入すること。
- (4) 受託者は、業務開始前に施設設備等を点検し、業務の履行に支障をきたすと判断される場合には、直ちに栄養教諭及び附属学校に報告すること。

10. 業務の実施体制

委託業務の履行には、給食業務従事者の資質が重要な要素である。受託者は、栄養士又は調理師等の資格保有者、集団給食及び学校給食調理業務等の経験者を一定数確保すること。

(1) 配置人数

- ① 給食業務従事者の配置人数は8人を基準とし、その内3分の1以上の者を常勤の正職員とする。
- ② 安全、衛生的に作業が行えるような時間を十分に確保出来る人数を配置すること。
- ③ 教育実習期間は、実習生受け入れ人員が附属学校で120名前後増加するため、その期間は1名増員すること。
- ④ 附属学校の休業期間のうち夏季（6日）、冬季（3日）及び春季（6日）は、大掃除を行うため8人配置すること。

(2) 業務責任者（1名）

- ① 業務全般を統括して適切な指揮・監督を行う業務責任者として、正職員の中から経験豊富で指導力に優れた者を附属学校に常駐させること。
- ② 原則として、学校給食センター等の大量調理施設で3年以上従事し、管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有すること。

(3) 業務副責任者（1名）

- ① 業務責任者を補佐する能力を有する者で、業務責任者に事故あるとき又は欠けたときにその職務を代行すること。
- ② 原則として、学校給食センター等の大量調理施設で2年以上従事し、管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有すること。

(4) 食品衛生責任者（1名）

- ① 食品衛生責任者は、給食業務従事者の衛生、施設・設備の衛生、食品衛生、食品衛生の日常管理を行う者で、原則として、学校給食センター等の大量調理施設で2年以上従事し、管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有すること。
- ② 食品衛生責任者は、「学校給食衛生管理基準」における衛生管理責任者及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」における衛生管理者を兼ねるものとする。
- ③ 食品衛生責任者は、業務責任者又は業務副責任者を兼務することができる。

(5) 調理業務等従事者

- ① 上記（2）～（4）を除き、調理に必要な調理員は、本委託事業を安定的に運営するために必要な人数を配置すること。
- ② 調理業務等従事者は、学校給食センター等の大量調理施設で1年以上の経験があるこ

と。

(6) 給食業務従事者の届出

給食業務従事者の届出は、委託業務開始日の1週間前までに行うこと。届出内容に変更が生じる場合は、速やかに附属学校へ報告すること。

(7) 代替職員の確保

給食業務従事者が病気や年休、その他の理由により調理業務等に従事できない場合に備え、代替職員を確保するとともに、その職種に見合った職員を配置し業務の質の低下をきたさないよう十分に配慮すること。

(8) 研修・訓練等

学校給食の教育的意義を理解し、調理及び食品の取扱い等が安全・衛生的かつ適正に行われるよう、給食業務従事者に対して定期的に衛生面の研修及び調理技術等の訓練を実施し、資質の向上に努めるものとする。その際、研修等に用いた資料等の提出を行うこと。

(9) 代行保証

受託者は、火災、労働争議、業務停止等の事情により、業務の全部又は一部の遂行が困難となった場合に、確実に業務を代行できる保証体制を整備すること。

(10) 受託者は、委託業務の履行にあたり、他業者等に業務の再委託を行わないこと。

11. 給食業務従事者の服装及び規律

(1) 給食業務従事者の勤務中の服装は、附属学校が許可した、定められた衣類等を着用すること。

- ① 服装の色は上下原則白とするが、受託者の会社制服等がある場合は、清潔感のある色であれば可とする。上着で会社名と氏名を確認できることとし、それらは刺繍・印刷されていることが望ましい。名札は、異物混入防止の観点から原則不可とする。
- ② 下はズボン等を着用すること。
- ③ 髪の毛を覆う帽子とマスクを着用すること。
- ④ シューズ、エプロン等、調理室内で着用するものは、ドライシステム対応規格のものとし、事前に附属学校の許可を得て使用すること。
- ⑤ 給食業務従事服のままでの通勤、外出等はしないこと。
- ⑥ 業務従事服等は、クリーニングを行う等、受託者において計画的に洗浄、乾燥、消毒し、常に清潔を保つこと。

(2) 琉球大学敷地内は、禁煙とする。また、業務中は定められた場所で飲食・休憩等を取り、専用トイレを使用すること。

(3) 身体（頭髮、手指、爪等）及び身の回りは、常に清潔を心がけ、他人に不快感を与えたり、不衛生であったりしないこと。

(4) 調理場等以外にも、毎日、休憩室及びトイレ等の清掃を行うこと。

- (5) 個人情報情報の漏洩、滅失及び毀損の防止、その他個人情報情報の適切な管理のために必要な方策を講じること。また、業務上知り得た業務に関する秘密及び児童生徒、関係職員等に関する秘密を第三者に漏らしたり、他の目的に使用したりしないこと。なお、この契約終了後においても同様とする。
- (6) 本学の教育研究機関としての責務を保持し、附属学校の諸規則を遵守するとともに品位を保つこと。

12. 労働安全衛生及び衛生管理

(1) 現場指導

受託者は、月1回以上、現場において給食業務従事者の業務の履行状況を確認し、受託業務を円滑に行えるようにすること。なお、その際は附属学校の責任者等と面談する等、連絡調整すること。

(2) 給食業務従事者の労働安全衛生

- ① 受託者は、給食業務従事者や同居家族等の健康管理及び衛生管理について万全に期すること。
- ② 受託者は、給食業務従事者の健康診断を、労働安全衛生法に基づき実施し、「定期健康診断結果表」を提出すること。
- ③ 受託者は、給食業務従事者に対して定期的な腸内細菌検査を月2回実施し、「従事者の細菌検査結果報告書」（様式7）を速やかに提出すること。また、10月から3月までの期間は、ノロウイルス検査も追加すること。
- ④ 受託者は、検査、検診等の結果、食品衛生上支障がある者又は下痢症状、発熱、せき、外傷、皮膚疾患等の伝染性疾患等の恐れがある者を給食業務に従事させないこと。
- ⑤ ノロウイルスや食中毒を起こす恐れのある菌の感染者又はその疑いのある者には、医療機関を受診させ、感染疾患の有無を確認すること（同居家族も同様とする）。
- ⑥ 給食業務従事者の衛生管理の状況については、「学校給食従事者個人別健康観察記録表」（様式8）に毎日記入し、栄養教諭の確認を得ること。
- ⑦ 附属学校は、受託者からの報告の結果、業務の履行に支障をきたすと判断される場合は、給食業務従事者の業務従事の停止を受託者に求めることができるものとする。（学校給食衛生管理の基準に準ずること）

(3) 衛生管理

- ① 文部科学省が定めた「学校給食衛生管理基準」「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び法令等に準拠した衛生管理を行うこと。
- ② 施設、設備等の日常清掃を行い、給食業務従事者が使用しやすいよう整理整頓すること。
- ③ 給食業務従事者が作業を行いやすいよう、器材及び器具を衛生的にレイアウトの変更が行えるようにすること。
- ④ 衛生管理は、「学校給食日常点検表」（様式9）によりチェックを行い記入すること。
- ⑤ 原材料及び調理済み食品を毎食ごとに冷凍保存し、「保存食の記録」（様式10）に記入し、2週間の廃棄期間で処分すること。
- ⑥ 衛生管理に努めない者は、業務に従事させないこと。

2019年度学校給食計画 (予定)

別紙1

琉球大学教育学部附属学校

給食日数

月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	合計
小学校	14	17	19	14	5	19	20	19	18	16	17	13	191
実績													0
中学校	14	18	19	13	5	18	18	19	18	15	17	14	188
実績													0

主食別回数

月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	
ごはん(小)	11	13	14	9	6	13	11	13	10	13	12	8	133
実績													0
(中)	11	13	13	8	4	12	13	13	12	11	13	9	132
実績													0
パン(小)	3	3	3	2	1	3	3	3	2	3	3	2	31
実績													0
(中)	3	3	3	2	1	3	3	3	2	3	3	2	31
実績													0
めん(小)	2	3	3	2	1	3	2	3	2	2	2	2	27
実績													0
(中)	2	3	3	2	0	3	2	3	2	2	2	2	26
実績													0

ごはん 3.5/5 パン 0.8/5 麺 0.7/5
70% 16% 14%

行事食

月 日	行 事	献 立	備 考
5月	こどもの日	かしわもち	
6月	歯の衛生週間	干し魚・するめ・ぐみ・乳製品	
	ガンガチグニチー	あまがし	
7月	七夕・旭川交流	沖縄素材 ゼリー	
9月	十五夜	団子	
12月	冬至	ジュシー 南瓜	
	クリスマス	チキン ケーキ	
1月	七草	七草ぞうすい	
	正月料理	雑煮・きんとん	
	鏡開き	小倉白玉	
	給食週間	琉球料理・地場産物	
2月	節分	節分豆	
3月	ひなまつり	ちらし寿司・ひなあられ	
	高校入試	カツカレー	
	卒業祝い(中)	デザート	
	卒業祝い(小)	デザート	

作業区分と業務分担表

区 分	業務内容	業務分担	
		委託者	受託者
給食管理	学校給食運営の総括	○	
	献立作成	○	
	食数管理	○	
	検食の実施、評価	○	
食材料管理	食材の調達	○	
	食材の検収及び品質保持	○	○
	食材の保管、在庫管理		○
調理作業管理	作業工程表・作業動線図の作成		○
	作業工程表・作業動線図の確認	○	
	日常点検票等の作成（各種報告書・記録等）		○
	日常点検票等の確認	○	
	調理業務指示書の作成	○	
	調理業務		○
	調理物の検査	○	
	配缶、配送、回収業務		○
	洗浄・消毒・保管業務		○
	残菜、厨芥集積業務		○
	検食	○	
	給食指導	○	
	施設等管理	給食施設及び主要な設備の設置、管理（改修、保守等）	○
給食施設及び主要な設備の点検			○
その他の設備（調理器具等）の確保、補充		○	
その他の設備（調理器具等）の点検、管理			○
給食施設の清掃・管理			○
施設管理に関する報告			○
配送車両の運行管理	施設管理に関する報告の確認	○	
	配送車両の確保、維持管理	○	
衛生管理	配送車両の運行管理		○
	衛生管理チェックリスト（日常点検票）の記入		○
	衛生管理チェックリスト（日常点検票）の確認	○	
	食材の衛生管理		○
	施設設備（配送車両、調理器具等を含む）の衛生管理		○
労働安全衛生	保存食の保存食採取、管理		○
	健康診断、腸内細菌検査等の実施、管理		○
	健康診断、腸内細菌検査等実施状況の確認	○	
	給食業務従事者の衣服等の清潔保持状況等の確認		○
その他	労災事故防止対策の策定		○
	給食業務従事者の研修、訓練		○
	給食業務従事者の研修、訓練予定と実施内容の確認	○	

経費分担表

区 分	内 容	経費分担	
		委託者	受託者
施設・厨房 設備類	建築施設・厨房設備機器及び付帯設備	○	
設備等維持費	施設・厨房設備類、厨房内備品類、修繕等 (ただし、委託事業者側の過失による場合を除く)	○	
食材料購入費	食材料費、食材料購入に係る経費	○	
光熱水費	電気、ガス、上下水道	○	
調理用消耗品	食器・食缶類、かご、調理器具類	○	
	洗剤、消毒液、ビニール袋、手袋、ラップ、スポンジ等		○
	洗浄作業に必要な道具		○
調理外消耗品	清掃作業用具等		○
調理用被服類	作業用白衣、帽子、靴、ズボン、調理エプロン、洗浄エプロン、その他付随するもの		○
事務室・控室 関係	机、椅子、ロッカー	○	
	電話機、ファックス、洗濯機、乾燥機、コピー機	○	
車両関係	燃料費、車検費、保険料等	○	
従事者の健康 管理等に要す る経費	人件費、福利厚生費、労働保険料、社会保険料		○
	給食業務従事者の健康診断		○
	給食業務従事者の保菌検査等	○	
	栄養教諭の保菌検査等	○	
業務の運営に 要する経費	生産物賠償席に保険等		○
	代行保証に係る諸経費		○
	研修に関する経費		○
	その他諸経費		○
その他	害虫等の駆除費	○	
	残菜及び厨芥の処理費	○	
	グリストラップ	○	

2019年11月予定献立表

(給食日数19日)

日曜日	学校行事	主食				献立名		バット(小)	揚げ・焼き・蒸し物	果物デザート 個包装	食器			器具		しゃもじ	トング	スプーン	フォーク	手袋
		米白	混米	パン	麺	食缶	バット(大)				大皿	椀・大	椀・小	箸	しゃくし					
1 金	小1・2年遠足で欠食		自校			炊き込みチャーハン⑤	豚しゃぶサラダ	ポテトオムレツ	ポテトオムレツ	オレンジ	○	○	○	○	○	○				
5 火	読書週間「給食室の日曜日」より、オムライス		自校			チキンライス⑥	フルーツポンチ②	ごぼうサラダ	うすやきたまご	ケチャップ	○	○	○		○	○	○	○	○	○
6 水	読書週間「おむすびころん」より、おむすび(自分で) 「はなちゃんのみそ汁」より、みそ汁 小学校たてわり給食		麦			みそ汁②	ひじき炒め② あぶらみそ①(弁当箱)	さばの塩焼き	さばの塩焼き	焼きのり										
7 木	読書週間「14ひきのあさごはん」より、パン・ジャム・きのこスープ 「1匹のねことあほうどり」より、コロッケ			○		きのこのスープ②	野菜ソテー②	コロッケ	コロッケ	ジャム										
8 金	読書週間「ハリーポッター」より、百味ビーンストマト煮・ジャーマンポテト イギリス料理・スコッチブロス 小3年段ボール宿泊で欠食		○			スコッチブロス②	百味ビーンストマト煮	ジャーマンポテト												
11 月	小3年段ボール宿泊振替で欠食		麦			アーサと大根のすまし汁②	にくじゃが②	さつま芋と大豆のかりんとう	さつま芋と大豆のかりんとう											
12 火	読書週間「ぐりとぐら」より、カステラ		麦			ハヤシライス③	ひじきサラダ	カステラ	ぐりとぐらのカステラ											
13 水			麦			イナムドゥチ②	クープイリチー②	カタクチワシのから揚げ	カタクチワシのから揚げ											
14 木	小4宿泊学習で欠食				○	和風スパゲティ⑦	コールスローサラダ	タラのバジル焼き	タラのバジル焼き	みかん										
15 金	給食棟・メンテナンスの日 給食なし 小学校・弁当の日 中学校・公開研振替休																			
18 月	残量調査		麦			寒天スープ②	チンジャオロース②	ひじきシューマイ	ひじきシューマイ											
19 火	残量調査			胚芽		ビーンズシチュー②	豆腐ハンバーグ	カラフルサラダ	豆腐ハンバーグ											
20 水	残量調査		自校			たきこみごはん⑥	きびなごのカレー揚げ	切干し大根のサラダ	きびなごのカレー揚げ	オレンジ										
21 木	残量調査		わかめ			チムシンジ②	野菜チャンプルー②	さば照り焼き	さば照り焼き											
22 金	残量調査		麦			もすくのすまし汁②	筑前煮②	大学芋	大学芋											
25 月	ジョア		麦			ポークカレー③	春雨サラダ													
26 火			麦			ゆし豆腐②	もすく丼②			りんご										
27 水	中2年修学旅行で欠食 小学校たてわり給食		自校			クファージュシー⑥	さんまのから揚げ	大根サラダ	さんまのから揚げ	オレンジ										
28 木	中2年修学旅行で欠食 小のみ、揚げパン			揚げ黒糖		ポトフ③	トマトオムレツ	野菜サラダ	トマトオムレツ 小・揚げパン											
29 金	中2年修学旅行で欠食		○			すき焼き煮③	ししゃもフライ	ごまあえ	ししゃもフライ											

給食の記録 (調理業務連絡表)

別紙5

年 月 日 (曜日) 天 気 (晴 曇 雨)										小1年欠食 小2年欠食 小 試食会等		
献 立 名	学校牛乳 炊き込みチャーハン ジャーマンオムレツ 豚しゃぶ サラダ 果物 (1)(2)(3)(4) 回転 スパコン (5) (オレンジ)										小学人数	442
											中学人数	510
食品名	1人当g		総 量			単 位	単 価		金 額		業 者 名	切 り 方
	小 学	中 学	小 学	中 学	合 計		小	中	小	中		
学校用牛乳	206.00	206.00	442.00	510.00	952.00	本	48.22	48.22	21,313	24,592	明治乳業	
給食用精白米 (自校)	65.00	91.00	29.00	46.00	75.00	袋	332.92	332.92	9,655	15,314	精米実施 (
押し麦 (自校・調理用)	4.52	5.88	2.00	3.00	5.00		199.5	199.5	399	599	給食会	
豚もも	10.00	14.00	5.00	8.00	13.00		700	700	3,500	5,600	琉球ミート	
米油	3.00	4.20	1.30	2.10	3.40		413.64	413.64	538	869	給食会	
人参 たけ	9.00	13.00	5.00	7.00	12.00		140	150	700	1,050	ひかり	粗みじん
玉葱 (1袋14g)	18.00	25.00	9.00	14.00	23.00		130	130	1,170	1,820	光生商会	粗みじん
ピーマン 76	4.00	6.00	3.00	4.00	7.00		350	350	1,050	1,400	ひかり	粗みじん
ちりめん	2.00	2.80	0.90	1.40	2.30		3,150	3,150	2,835	4,410	マルキン海	オープン
並塩	0.46	0.59	0.20	0.30	0.50		134.4	134.4	27	40	調 (給食会)	
醤油	0.70	1.00	0.30	0.50	0.80		271.25	271.25	81	136	調 (給食会)	
白こしょう	0.01	0.01	0.00	0.01	0.01		3,285.71	3,285.71	0	33	調 (給食会)	
ごま油 (調合)	0.80	1.10	0.40	0.60	1.00		655.45	655.45	262	393	給食会	
ほんだし	0.45	0.78	0.20	0.40	0.60		1,490	1,490	298	596	給食会	
玉葱 火のめ	10.00	14.00	5.00	8.00	13.00		130	130	650	1,040	光生商会	みじん
じゃがいも 塩	15.00	21.00	8.00	12.00	20.00		140	140	1,120	1,680	光生商会	中短ボ
パセリ 90g	0.70	1.00	0.50	1.00	1.50		1,300	1,300	650	1,300	光生商会	8*6*
ベーコン	5.00	7.00	3.00	4.00	7.00		950	950	2,850	3,800	大伸冷凍	8*5*
凍結全卵	25.00	35.00	12.00	18.00	30.00		472.5	472.5	5,670	8,505	給食会冷	8*4*
食塩 塩	0.30	0.40	0.10	0.20	0.30		129.15	129.15	13	26	調 (給食会)	
白こしょう 90g*3	0.01	0.01	0.00	0.01	0.01		2,575	2,703.75	0	27	調 (給食会)	
米油	0.70	1.00	0.30	0.50	0.80		413.64	413.64	124	207	給食会	
豚ロース	10.00	14.00	5.00	8.00	13.00		1,100	1,100	5,500	8,800	琉球ミート	
人参	5.00	7.00	3.00	4.00	7.00		140	150	420	600	ひかり	
キャベツ	25.00	35.00	13.00	21.00	34.00		95	180	1,235	3,780	光生商会	0.5mm
カーネルコーン	10.00	14.00	5.00	8.00	13.00		230	230	1,150	1,840	未登録業者	
ゴマドレ (ノンエッグ)	6.00	8.40	2.70	4.30	7.00		497.7	497.2	1,344	2,138	給食会	
チリメン人オムレツ	2.00	2.80	0.90	1.40	2.30		535.5	535.5	482	750	給食会	
ネーブル オレンジ	33.00	46.00	23.00	37.00	60.00		0	1,070	0	39,590	光生商会	

(1/4カット)

240g

オムツ
 8*6* 2枚 → 960
 8*5* 9枚 → 3600
 8*4* 16枚 → 5120
 計 27枚

琉球大学教育部附属学校
調理等委託業務
報告書等様式一覽集

令和元年10月

国立大学法人琉球大学

	報告書等の種類	提出時期	様式
1	検収表	毎日記入し、月末に確認する	様式1
2	作業工程表	当該献立実施の前日まで	様式2
3	作業動線図	当該献立実施の前日まで	様式3
4	食品の加熱加工の記録	毎日記入し、月末に確認する	様式4
5	検食の記録簿	毎日記入し、月末に確認する	様式5
6	異物混入事故報告書	作成後速やかに ※発生状況、混入物及び原因、対応策等を記載する	
7	作業終了後の安全点検表	毎日記入し、月末に確認する	様式6
8	定期健康診断結果表	実施後速やかに	
9	従事者の細菌検査結果報告書	定期的	様式7
10	学校給食従事者個人別健康観察記録表	毎日記入し、月末に確認する	様式8
11	学校給食日常点検表	毎日記入し、月末に確認する	様式9
12	保存食の記録	毎日記入し、月末に確認する	様式10
13	掃除チェック表	定期的	様式11
14	研修実施報告書	実施後速やかに	
15	器具の確認表	毎日記入し、月末に確認する	様式12
16	温度・湿度記録表	毎日記入し、月末に確認する	様式13
17	牛乳れいそうこ温度きろく表	毎日記入し、月末に確認する	様式14

※必要とする書類等随時追加がある

検 収 表

様式1

年 月 日 ()

品名	単位	規格	数量	業者名	産地	納入時間	賞味期限	品温	検収者	保存食採取時	品質(鮮度・包装)
											良・不良
											良・不良
											良・不良
											良・不良
											良・不良
											良・不良
											良・不良
											良・不良
											良・不良
											良・不良
											良・不良
											良・不良
											良・不良
											良・不良
											良・不良
											良・不良
											良・不良
											良・不良
											良・不良
											良・不良
											良・不良
											良・不良
											良・不良
											良・不良
											良・不良
ごはん		50/60/70/80		丸新製パン	糸満						良・不良 保温容器
牛乳	個			明治乳業	浦添	朝					良・不良 パック

特記事項(不良時の処置)

作業工程表 献立名：肉野菜スープ(沖縄そば)、3色おひたし、魚のいそべ揚げ

様式2

年 月 日 ()

献立名	担当者名	7:00	8:00	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	
肉野菜スープ (沖縄そば)	スライサー	荷受け(8:00) コンテナ 機械 調理補助	(におひたし) にんじん きゅうり ほうれん草		にんじん キャベツ	ねぎ ちきあげ				配送	
	釜担当	①	消毒	だし取り	(3・4・5番釜は肉野菜スープ) (2番釜は沖縄そば用スープ作り)		だしわかす、豚肉入れる、具材煮る、調味、仕上げ、 エ・交換 ロング手 手 汚		配缶		片づけ
		①	釜洗浄	調味料計量	ポークブイヨン開封・容器				調理補助・配缶準備	保存食	
		②		にんじん			エ・交換 手				
		③					エ・交換 手				
		④		キャベツ			エ・交換 手		調理補助・配缶準備		片づけ
⑤		ねぎ			エ・交換 手						
3色おひたし	下処理 ①		にんじん			手	洗浄 → 洗い場			片づけ	
	下処理 ②		きゅうり			手					
	下処理 ③		ほうれん草			手					
	和え物 ①	5番釜洗浄 手	もやし・ほうれん草・にんじん・きゅうり・ちくわポイル、水冷、 消 手			温 ロング手袋 専			保存食	片づけ	
	和え物 ②	消 手	もやし・ほうれん草・にんじん・きゅうり・ちくわポイル、水冷 手			温 ロング手袋 専		水切り、和える、調味、 手 エ・交換 ロング手袋	配缶、コンテナへ		
○		タレづくり、温、バケツ、冷蔵 専			水切り補助		調理補助・配缶準備				
魚のいそべ揚げ	揚げ物 ○	1番釜 手 専 袋	魚を冷凍庫から取りだす、ボールに移す、衣付け、揚げ 手					汚染注意	保存食	片づけ 休憩	
	揚げ物 ○	油準備 手 専 袋	数え、バットに配缶、コンテナへ 手			温		調理補助・配缶準備			
								数え注意			

※作業工程表を作成するに当たっては、献立名、担当者名、タイムスケジュール、衛生管理点が記載されていること。

※手袋をはめてからの作業は、慎重に！

温 中心温度 袋 使い捨て手袋 ロング手袋 使い捨てロング手袋 汚 汚染食品取り扱い注意
専 専用容器 エ エプロン着用 エ・交換 エプロン交換 消 洗浄・消毒 手 手洗い
 汚染区域・作業 非汚染区域・作業

※肉、卵を扱う時は、使い捨てエプロン、ロング手袋を使用。

調理・配缶補助 煮る 炒 配食 配缶

※作業が変わる際の手洗いの徹底をお願いします。

年 月 日 ()

作業動線図

琉大附属給食センター

様式3

献立名	

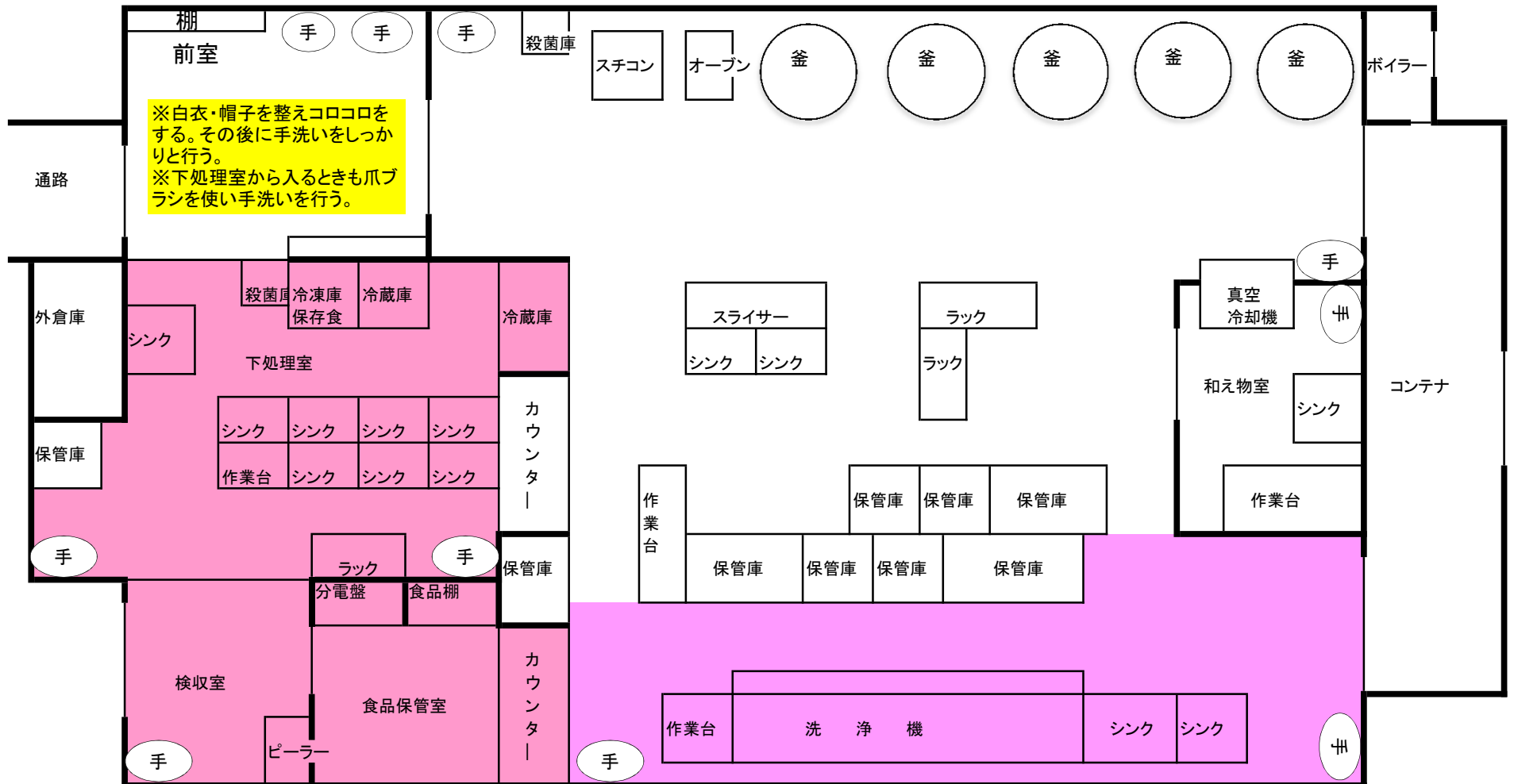
献立名	

献立名	

果物・和え物	
--------	--

- 洗浄
- 作業(ボイル・揚げ・裁断等の処理)
- ★ 保管

汚染区域 非汚染区



食品の加熱加工の記録

確認時の中心温度

年 月 日

記録者

①揚げ物焼き物蒸し物（献立名

）

油の温度 °C

オープン温度° C

焼時間

分

	No.1	No.2	No.3	No.4	No.5	No.6	No.7	No.8	No.9	No.10
時間	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
温度										
	No.11	No.12	No.13	No.14	No.15	No.16	No.17	No.18	No.19	No.20
時間	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
温度										
	No.1	No.2	No.3	No.4	No.5	No.6	No.7	No.8	No.9	No.10
時間	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
温度										

②釜

サンプル										
	釜.1	釜.2	釜.3	釜.	釜.	釜.	釜.	釜.	釜.	釜.
時間	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
温度										

③釜（献立名

	釜.1	釜.2	釜.3	釜.	釜.	釜.	釜.	釜.	釜.	釜.
時間	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
温度										

③和え物ボイル（献立名

）

サンプル					
	釜.1	釜.2	釜.3	釜.4	釜.5
時間	:	:	:	:	:
温度					
取り出時間	:	:	:	:	:
所要時間					
温度					

④和え物仕上げ	献立名			
	No.1	No.2	No.3	No.4
	:	:	:	:
	:	:	:	:

検 食 の 記 録 簿

様式 5

年 月 日 曜日			天 候 (晴れ 曇り 雨)			学 校 名 ; 附 属 学 校							
管理者又は当日に指示を受け検食した者 氏名					印		検 食 時 間			時 分			
献 立 名		検 食 の 状 況											
		異物混入の有無		異味・異臭の有無		加熱冷却の状況		一食分の量の状況 (意見を聞いて記入)			味付けの状況		
牛乳		有	無	有	無	良	不良	少ない	適量	多い	薄い	良い	濃い
主食 :		有	無	有	無	良	不良	少ない	適量	多い	薄い	良い	濃い
お か ず	1	有	無	有	無	良	不良	少ない	適量	多い	薄い	良い	濃い
	2	有	無	有	無	良	不良	少ない	適量	多い	薄い	良い	濃い
	3	有	無	有	無	良	不良	少ない	適量	多い	薄い	良い	濃い
検食者の所見等													
検食者の所見等													
検食者の所見等													

※該当するものに○印をつける。

琉大附属学校給食室

作業終了後の安全点検表

年 月

様式6

		日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日
		月	火	水	木	金	月	火	水	木	金	月	火	水	木	金	月	火	水	木	金	月	火	水	木	金
点検箇所	点検事項																									
1	床	清潔で水がたまってないか																								
2	ガス栓	ボイラー・釜・焼物機・洗浄機																								
3	窓・ドア	全部閉め鍵は完全か																								
4	電源	消毒保管庫・冷蔵庫の作動																								
5	換気扇	スイッチは切ったか(保管庫終)																								
6	照明	スイッチは切ったか																								
7	水道	コックは閉まっているか																								
8	包丁	指定の場所に保管しているか																								
9	スライサー	電源は切ったか																								
10	リフト	スイッチは切ったか																								
11	配膳室	戸締りは完全か																								
	残 量																									

(様式7)

従事者の細菌検査結果報告書

令和 年 月 日

琉球大学附属小学校長 殿

受 託 者 印

令和 年 月分の結果を下記のとおり報告します。

1. 検査結果

	氏 名	成 績	備 考
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			

2. 添付書類：検査機関の結果報告書（写し）

学校給食従事者個人別健康観察記録表

年 月 氏名

様式8

※土、日、祝日等の健康についても振り返り記入すること

		※土、日、祝日等の健康についても振り返り記入すること																									校長		印			
		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
		火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木
本人	健康状態	① 下痢をしていない。																														
	健康状態	② 発熱をしていない。																														
	健康状態	③ 腹痛をしていない。																														
	健康状態	④ 嘔吐をしていない。																														
	健康状態	⑤ 手指、顔面に傷はない。 (注1)																														
	健康状態	⑥ 手指、顔面にできものはない。 (注1)																														
	健康状態	⑦ 感染症の感染、またはその疑いはない。																														
	健康状態	⑧ 爪は短く切つてある。																														
	健康状態	⑨ マニキュアはしていない。 ウレタン、不ツクス、指輪、時計、ヘアピンはしていない																														
家族	健康状態	① 下痢をしていない。																														
	健康状態	② 発熱をしていない。																														
	健康状態	③ 腹痛をしていない。																														
	健康状態	④ 嘔吐をしていない。																														
	健康状態	⑤ 感染症の感染、またはその疑いはない。																														
処置状況	健康状態	① 作業箇所を変えた																														
	健康状態	② 帰宅させた																														
	健康状態	③ 医師の診断を受けさせた																														
	健康状態	④ 手袋を着用																														
	健康状態	⑤ その他																														
確認者印																																

(注1) 化膿性疾患が手指にある場合は調理作業に従事することを禁止し、直ちに医師の精密検査を受け、その指示を励行すること。

※ 項目で異常があった場合は、速やかに衛生管理責任者に報告し、指示を仰ぐこと。

※ 項目は○×で記入すること。／、レ点でのチェックは不可。

学校(調理場)名 琉球大学教育学部附属学校

天気: _____

検査日 年 月 日

校長(所長)検印 _____

調理室の 温度 °C 湿度 % 調理前

作成者 _____

調理室の 温度 °C 湿度 % 調理中

衛生管理チェックリスト

作業前	学校給食従事者		施設・設備		使用水	
	<input type="checkbox"/>	下痢をしている者はいない。	<input type="checkbox"/>	調理室内の清掃・清潔状態はよい。	<input type="checkbox"/>	作業前に十分(5分間程度)流水した。
	<input type="checkbox"/>	発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。	<input type="checkbox"/>	調理機器・機具類は清潔である。	<input type="checkbox"/>	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)
	<input type="checkbox"/>	本人もしくは同居者に法定伝染病又はその疑いのある者はいない。		調理室には、調理作業に不必要な物品等は置いていない。		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"/>	法定伝染病の保菌者はいない。	<input type="checkbox"/>	機器・器具の保守、故障の有無、故障の機器及び箇所名を確認した。	検収	
	<input type="checkbox"/>	手指・顔面に傷のある者はいない。	<input type="checkbox"/>	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°C以下)の温度は適切である。		
	<input type="checkbox"/>	手指・顔面にできもののある者はいない。	<input type="checkbox"/>	食器・食缶等の保管場所は清潔である。	<input type="checkbox"/>	食品は、検収室において検収責任者が立会い受け取った。
	<input type="checkbox"/>	調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。	<input type="checkbox"/>	床、排水溝は清潔である。	<input type="checkbox"/>	品質・鮮度・品温、異物の混入等を十分に点検し、検収表(簿)に記録した。
	<input type="checkbox"/>	履物は清潔である。	<input type="checkbox"/>	手洗い施設の石鹸、消毒薬、ペーパータオル等は十分にある。		保管していた食品は安全を確認してから使用した。
	<input type="checkbox"/>	適切な服装をしている。	<input type="checkbox"/>	冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。	<input type="checkbox"/>	納入業者は衛生的な服装である。
<input type="checkbox"/>	爪は短く切っている。	<input type="checkbox"/>	ねずみ及びびはえ、ごきぶり等の衛生害虫は出ない。	<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"/>	石鹸及び消毒薬で手洗いを行った。			<input type="checkbox"/>	主食・牛乳の検収をし、記録した。	

作業中	調理時		下処理		使用水	
	<input type="checkbox"/>	床に水を落とさないで調理した。 魚介類・食肉類、卵殻等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。	<input type="checkbox"/>	エプロン・履物等は下処理専用を使用している。 野菜類、魚介類、食肉等食品ごとに専用容器・器具で下処理した。	<input type="checkbox"/>	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)
	<input type="checkbox"/>	作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。	<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"/>	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"/>	調理機器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。	<input type="checkbox"/>	野菜類は流水で十分に洗浄した。	保存食	
	<input type="checkbox"/>	原材料は適切に温度管理した。	<input type="checkbox"/>	食品を入れた容器を直接床に置いていない。		
		加熱調理においては、十分に加熱し(75°C、1分以上)、その温度と時間を記録した。 加熱を十分に行ったことを確認し、温度と時間を記録した。	配食		<input type="checkbox"/>	品目ごとすべての飲食物を50g程度採取した。
		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、温度と時間を記録した。	<input type="checkbox"/>	飲食物の運搬には、ふたを使用した。	<input type="checkbox"/>	釜別・ロット別に採取した。
	共同調理場受配校		<input type="checkbox"/>	素手で配食していない。	<input type="checkbox"/>	保存容器(ビニール袋等)は清潔である。
	<input type="checkbox"/>	主食・牛乳や調理場を経由しない直送品は、検収表(簿)に基づき十分に点検し記録した。 牛乳等の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。	<input type="checkbox"/>	釜別及びロット別に配送先を記録し、搬出時刻・搬入時刻も記録した。	<input type="checkbox"/>	保存食採取容器は清潔である。
	<input type="checkbox"/>	受配校搬入時の時刻と温度を記録した。	<input type="checkbox"/>	食缶を直接床に置いていない。	<input type="checkbox"/>	原材料を採取した。
		<input type="checkbox"/>	配食時間は記録した。	<input type="checkbox"/>	乾燥しないように完全密封し、-20°C以下の冷凍庫に保存した。	
		便所		<input type="checkbox"/>	保存食について採取、廃棄日時を記録した。	
		<input type="checkbox"/>	便所に石鹸及び消毒薬は十分にある。	調理場の立ち入り		
		<input type="checkbox"/>	調理衣、履物等は脱いだ	<input type="checkbox"/>	部外者が立ち入った。	
		<input type="checkbox"/>	用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。	<input type="checkbox"/>	部外者は衛生的な服装で立ち入った。	

作業後	配送・配膳		調理機器・器具・食器の洗浄・消毒		残滓と廃品の処理	
	<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"/>	食器・配缶の下洗いは適切に行った。	<input type="checkbox"/>	返却された残滓は、非汚染区域に持ちこんでいない。
	<input type="checkbox"/>	調理終了後、速やかに喫食されるよう配送及び配膳にかかる時間は適切である。(2時間以内)	<input type="checkbox"/>	洗剤の濃度及び使用液量は適切である。 (洗剤名:リボノックス)	<input type="checkbox"/>	あきかん、あきびん等は清潔に処理されている
	<input type="checkbox"/>	配送記録をつけている。	<input type="checkbox"/>	食器・食缶の洗浄・消毒は十分に行った。	<input type="checkbox"/>	残菜の処理は適切に行った。
	食品庫		<input type="checkbox"/>	調理機器・器具の洗浄・消毒は確実に行った。	<input type="checkbox"/>	その他の廃品の処理は適切に行った。
	<input type="checkbox"/>	食材料は整理整頓されている。	<input type="checkbox"/>	分解できる調理機器・器具は、使用後に分解洗浄し洗浄・消毒した。	<input type="checkbox"/>	残菜容器は清潔である。
	<input type="checkbox"/>	ネズミ及びびはえ、ごきぶり等の衛生害虫はいない。	<input type="checkbox"/>	器具・容器等の使用後の洗浄・消毒はすべて食品が調理場内から搬出された後に行った。	<input type="checkbox"/>	厨芥置場は清潔である。
	<input type="checkbox"/>	通風、温度、湿度の状態は良い。	検食		給食当番	
	<input type="checkbox"/>	給食物資以外のものはない。	<input type="checkbox"/>	加熱調理は適切に行っている。	<input type="checkbox"/>	下痢をしている者はいない
			<input type="checkbox"/>	異味、異臭、異物等の異常はない。	<input type="checkbox"/>	発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。
		<input type="checkbox"/>	野菜・果物等は十分に洗浄されている。	<input type="checkbox"/>	衛生的な服装をしている。	
		<input type="checkbox"/>	検食結果について時間等も含め記録した。	<input type="checkbox"/>	手指は確実に洗浄した。	

年 月分保存食の記録						
日	曜日	採取日	2週間後	廃棄日	廃棄者	備考
1	火					
2	水					
3	木					
4	金					
5	土					
6	日					
7	月					
8	火					
9	水					
10	木					
11	金					
12	土					
13	日					
14	月					
15	火					
16	水					
17	木					
18	金					
19	土					
20	日					
21	月					
22	火					
23	水					
24	木					
25	金					
26	土					
27	日					
28	月					
29	火					
30	水					
31	木					

掃除チェック表 (休み前)

様式11

平成 年 月 日 ~ 平成 年 月 日

○調理室

換気扇・フードの油落とし	回転釜
ガラス窓の汚れ落とし	床・溝 (グレーチング) の汚れ落とし
クーラーの汚れ落とし	(調理室・コンテナ室)
天井・壁の汚れ落とし	蛍光灯の汚れ落とし

○和え物室

クーラー	調理台	レターケース	温度計 (温度確認)
壁	床	戸	溝

○調理台等汚れ落とし

シンク	調理台	カウンター	移動台
-----	-----	-------	-----

○下処理室

窓	床	溝	シンク	移動台
冷蔵庫	検食用冷凍庫	包丁殺菌庫	消毒保管庫	
クーラー				

○検収室

窓	床	ピーラー	L 運搬車	秤
温度計	クーラー			

○コンテナ室

窓	壁	床	天井	溝	コンテナ	倉庫
クーラー		シャッター		戸	小学校コンテナ室	

○その他掃除

食品倉庫	前室	外倉庫	シャワー室	トイレ
休憩室	ボイラー室	外回り (事務室前溝)		

○配膳室

ガラス窓	床	流し台	ラムエーター
冷蔵庫 (スイッチは切る)		車受け入り口	

○その他

害虫駆除準備
 検食用冷凍庫 冷蔵庫・冷凍庫以外はブレーカーを切る
 移動台等の油差し

器具の確認表 平成 年 月

曜日	スライサー								記入者	包丁		はさみ (刃、ねじ等)		
	刃			ねじ		ベルト				使用前	使用后	使用前	使用后	
	使用前	使用后	使用刃	使用前	使用后	使用前	使用后							
1 ()			小・中・大・さ・二・㊦											包丁 本
2 ()			小・中・大・さ・二・㊦											野菜 本
3 ()			小・中・大・さ・二・㊦											果物 本
4 ()			小・中・大・さ・二・㊦											
5 ()			小・中・大・さ・二・㊦											はさみ 本
6 ()			小・中・大・さ・二・㊦											
7 ()			小・中・大・さ・二・㊦											
8 ()			小・中・大・さ・二・㊦											
9 ()			小・中・大・さ・二・㊦											スライサーの刃 枚
10 ()			小・中・大・さ・二・㊦											
11 ()			小・中・大・さ・二・㊦											
12 ()			小・中・大・さ・二・㊦											
13 ()			小・中・大・さ・二・㊦											まな板 枚
14 ()			小・中・大・さ・二・㊦											
15 ()			小・中・大・さ・二・㊦											
16 ()			小・中・大・さ・二・㊦											
17 ()			小・中・大・さ・二・㊦											
18 ()			小・中・大・さ・二・㊦											
19 ()			小・中・大・さ・二・㊦											
20 ()			小・中・大・さ・二・㊦											まな板殺菌灯 取り替え月
21 ()			小・中・大・さ・二・㊦											
22 ()			小・中・大・さ・二・㊦											平成 年 月 取替者 _____
23 ()			小・中・大・さ・二・㊦											
24 ()			小・中・大・さ・二・㊦											
25 ()			小・中・大・さ・二・㊦											
26 ()			小・中・大・さ・二・㊦											
27 ()			小・中・大・さ・二・㊦											
28 ()			小・中・大・さ・二・㊦											
29 ()			小・中・大・さ・二・㊦											
30 ()			小・中・大・さ・二・㊦											
31 ()			小・中・大・さ・二・㊦											

年度 月 温度・湿度記録表

琉大附属給食室

		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	
		曜日	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	
調理前	調理場	温度℃	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
		湿度%																																
	調味料室	温度℃																																
		湿度%																																
	和え物室	温度℃																																
		湿度%																																
	コンテナ室	温度℃																																
湿度%																																		
検食庫	温度℃	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	
冷蔵庫1 <small>(下処理室調味料)</small>	温度℃																																	
冷蔵庫2 <small>(調理場調味料)</small>	温度℃																																	

調理中	調理場	温度℃	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	
		湿度%																																
	調味料室	温度℃																																
		湿度%																																
	和え物室	温度℃																																
		湿度%																																
	コンテナ室	温度℃																																
湿度%																																		
検食庫	温度℃	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	
冷蔵庫1 <small>(下処理室調味料)</small>	温度℃																																	
冷蔵庫2 <small>(調理場調味料)</small>	温度℃																																	

階 牛乳れいぞうこ温度きろく表 年 月

日	曜日	給食準備時		給食かたづけ時	
		調理員記入	給食委員記入	調理員記入	給食委員記入
1	火	°C	°C	°C	°C
2	水	°C	°C	°C	°C
3	木	°C	°C	°C	°C
4	金	°C	°C	°C	°C
5	土	°C	°C	°C	°C
6	日	°C	°C	°C	°C
7	月	°C	°C	°C	°C
8	火	°C	°C	°C	°C
9	水	°C	°C	°C	°C
10	木	°C	°C	°C	°C
11	金	°C	°C	°C	°C
12	土	°C	°C	°C	°C
13	日	°C	°C	°C	°C
14	月	°C	°C	°C	°C
15	火	°C	°C	°C	°C
16	水	°C	°C	°C	°C
17	木	°C	°C	°C	°C
18	金	°C	°C	°C	°C
19	土	°C	°C	°C	°C
20	日	°C	°C	°C	°C
21	月	°C	°C	°C	°C
22	火	°C	°C	°C	°C
23	水	°C	°C	°C	°C
24	木	°C	°C	°C	°C
25	金	°C	°C	°C	°C
26	土	°C	°C	°C	°C
27	日	°C	°C	°C	°C
28	月	°C	°C	°C	°C
29	火	°C	°C	°C	°C
30	水	°C	°C	°C	°C
31	木	°C	°C	°C	°C