

別紙1

収容人員、開寮日数及び食数

1 収容人員

- (1) 寄宿舎生 50名程度
(土曜日・日曜日・祝日、学年始・学年末・夏季・冬季休業中は30名程度)

ア 令和元年度内訳

元. 5. 1現在

	男	女	計
1年生	14	2	16
2年生	15	5	20
3年生	7	1	8
計	36	8	44

イ 特別な配慮が必要な寄宿舎生について

委託期間中に生徒が食物アレルギー等と診断された場合には、当該生徒については、特別の献立を作成し、食事を提供する等の配慮を行うこと。

※詳細については、甲乙協議して対応する。

- (2) 舎監 2名
(長期休業中において、在寮生徒数が30名に満たない期間は1名)

2 寄宿舎開寮予定日数 (令和元年度)

	日数	開 寮 日 数			閉寮日数
		平日	土日祝	計	
4月	30	17	10	27	3
5月	31	19	10	29	2
6月	30	20	8	28	2
7月	31	21	10	31	0
8月	31	13	5	18	13
9月	30	18	12	30	0
10月	31	21	10	31	0
11月	30	20	8	28	2
12月	31	17	8	25	6
1月	31	18	7	25	6
2月	29	19	7	26	3
3月	31	17	9	26	5
計	366	220	104	324	42

3 令和元年度の主な学校行事

- 4月8日 1学期始業式・入学式
7月19日 1学期終業式
8月29日 2学期始業式
12月20日 2学期終業式
1月8日 3学期始業式
2月28日 卒業式
3月19日 3学期修了式

4 平成30年度、平成29年度の食数実績

別添、参考資料のとおり

参考資料

平成30年度寄宿舎(有山寮)収容日数・月別食数

	寮生+舎監 人	開寮 日	朝食 食	昼食 食	夕食 食	学校行事・閉寮日等	備 考
4 月	47	27	918	887	973	閉寮日(4/4) 始業日(4/9)	歓迎会(バーベキュー)
5 月	46	31	1,229	1,128	1,264		
6 月	45	28	1,121	1,094	1,024	閉寮日(6/9~10)	
7 月	45	31	1,081	1,078	1,084	夏季休業日(7/21~8/28)	
8 月	42	21	485	461	459	閉寮日(8/10~19)	
9 月	40	30	1,025	1,026	1,001		
10 月	39	31	1,064	1,058	1,076		
11 月	39	28	973	947	937	閉寮日(11/10~11)	
12 月	38	25	792	798	767	冬季休業日(12/22~1/7) 閉寮日(12/26~1/6)	クリスマス会
1 月	39	25	892	867	881		3年生を送る会 ※3年生は1月末で退寮
2 月	31	26	688	661	651	閉寮日(2/16~17)	
3 月	30	25	498	490	452	春季休業日(3/21~) 閉寮期間(3/26~4/3)	
計	481	328	10,766	10,495	10,569		

平成29年度寄宿舎(有山寮)収容日数・月別食数

	寮生+舎監 人	開寮 日	朝食 食	昼食 食	夕食 食	学校行事・閉寮日等	備 考
4 月	47	28	950	874	948	閉寮日(4/3) 始業日(4/10)	歓迎会(バーベキュー)
5 月	47	31	1,182	1,053	1,168		
6 月	47	29	1,060	989	1,011	閉寮日(6/10)	
7 月	46	31	953	911	915	夏季休業日(7/21~8/28)	
8 月	45	21	528	494	530	閉寮日(8/7~16)	
9 月	45	30	1,084	1,046	1,037		
10 月	45	31	1,139	1,048	1,121		
11 月	45	28	1,043	988	993	閉寮日(11/18~19)	
12 月	44	25	831	820	768	冬季休業日(12/22~1/8) 閉寮日(12/26~1/5)	クリスマス会
1 月	44	26	906	865	881		3年生を送る会 ※3年生は1月末で退寮
2 月	27	25	587	532	560	閉寮日(2/10~12)	
3 月	26	26	474	437	425	春季休業日(3/21~) 閉寮日(3/27~4/3)	
計	508	331	10,737	10,057	10,357		

食 費 等

1 1日あたりの食材費は1,065円(税込)程度とし利用者が負担する。

朝食 270円

昼食 310円

夕食 485円

行事等で特別食とする場合は、別途協議する。

2 1日1人あたりのエネルギー量は、2,800kcal程度とする。

給食業務日誌

令和 年 月 日 () 記入者 _____

出勤者 ()	
朝	調理担当者 () 給食実施数 () 人 特に残菜の多い料理 () 残菜 () kg・() 人分 特記事項
食	
昼	調理担当者 () 給食実施数 () 人 特に残菜の多い料理 () 残菜 () kg・() 人分 特記事項
食	
夕	調理担当者 () 給食実施数 () 人 特に残菜の多い料理 () 残菜 () kg・() 人分 特記事項
食	
備	学校担当者確認印
考	

京都府立北桑田高等学校衛生管理マニュアル

京都府立北桑田高等学校寄宿舎給食調理・管理業務の衛生管理については、厚生労働省作成の「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び文部科学省が定めた「学校給食衛生管理の基準」に準じて行うものとする。なお、本校の具体的な衛生管理については、下記のとおり定める。

1 施設等の衛生管理

(1) 施設設備の衛生管理

ア 厨房内は常に清潔に保つこと。

(ア) 調理室、食品庫、下膳、食堂等の調理業務関連区域は毎日清掃し、常に整理整頓しておくこと。

(イ) 棚類、扉等は拭き清めること。

(ウ) 天井、腰壁、扉、窓、換気扇等は常に清掃し、清潔に保つように努めること。
食数の少ないときに計画的に清掃計画を立て実施すること。

(エ) 排水溝の塵芥、残菜等は、常に除去し、清潔にしておくこと。

(オ) 厨房内の清掃計画書を作成し1箇月に1回以上定期的に行うこと。
食堂の食卓調味料は常に補充し、清潔に保つこと。

イ 防虫設備の無い窓や出入り口を開放したまま調理業務を行わないこと。

(2) 米、野菜、乾物、調味料等の倉庫、食品棚等食品収納施設は、防鼠防虫上常に完全な状態で塵埃、温度、湿度等に十分注意すること。

(3) 調理室及び食品庫には作業に関係ない物、または不要の器具及び殺虫剤等の薬品を置かないこと。

(4) 廃棄物入れは、専用のゴミ入れ用容器を使用し蓋を開けたまま放置しないこと。

(5) 作業終了時には厨房内に調理用具、調味料及び給食材料は一切置かないこと。

(6) 調理室の清掃用具は調理室専用とし、使用後は指定場所に収納すること。

(7) 機械、機器の衛生管理

ア 完全に消毒を必要とするもの。

殺菌庫に入れる・・・包丁、まな板

イ 消毒の必要なもの

消毒液で拭く・・・調理台、配膳台

ウ 食器消毒保管庫に入れて消毒する・・・食器、調理用ボール、食缶、杓子等、その他調理器具

2 食品の衛生

(1) 給食材料の購入

ア 給食材料は新鮮で鮮度の良いものを使用すること。

イ 賞味期限のあるものは期限を確認して使用すること。

ウ 缶詰、乾物、調味料等常温で保存可能なものを除き、食肉類、魚介類、野菜類等の生鮮食品については1回で使い切る量を調理当日に仕入れるようにすること。

- (2) 給食材料が搬入された場合や下処理してから保存する場合は調理室の温度、湿度及び保存期間を十分考慮し、食品貯蔵庫、冷蔵庫または冷凍庫に仕分けして保管する。
- ア 火を通さないものは蓋（ラップ等）をし、ゴミ、埃等入らないようにする。
- イ 給食材料として購入した食品は直ちに所定の場所に保管し、汚染や腐敗防止に努めること。
- (3) 調理に当たっては食品の基本的な取扱いと正しい調理方法を理解し、十分かつ迅速な処理をして細菌等の発生を防ぐ。
- (4) 食品調理用具を直接床の上に置かない。また、食材の入っている段ボール箱等外から搬入された容器は下処理までとし、空箱は速やかに厨房外に出す。
- 下処理及び調理後の食品は床面や不潔な場所に置かないこと。
- 野菜、果物を使用する場合は十分に洗浄し、消毒が必要と認められるものは浸漬消毒後、十分な洗浄を実施する。
- (5) 食品の腐敗・変質を発見したときは、責任者に報告し、指示を受ける。
- (6) 食事を出して1時間以上経過した場合、責任者の指示がある場合を除いて全て処分する。
- 夕食の場合、届けのあった者の食事については安全な方法で保管する。
- (7) 米飯、副食は食事毎に調理する。
- ア 調理時間・・・当日調理を原則とする。（漬け物はその限りではない。）
- イ 調理開始時間・・・原則として2時間以内とする。
- (8) 盛りつけは手袋、マスクを使用する。
- (9) 調理食品は必ず配膳前に責任者が検食する。
- (10) 使用機器は使用する前には必ず洗浄し、必要に応じて消毒を行うこと。
- (11) 使用後に機器は洗浄、消毒し、よく乾燥させておくこと。
- (12) 調理機器は洗浄後十分乾燥させた物を使用し、使用後も同様に処理すること。
- (13) 包丁及びまな板は、下処理用、魚用、肉用、野菜用、喫食に直接供する食品調理用等用途別に区分すること。
- (14) 冷凍庫、冷蔵庫並びに食器消毒保管庫の温度は常に適正に管理すること。なお、異常がある時は直ちに甲に届けること。

冷凍庫	-18℃
冷蔵庫	5℃
食器消毒保管庫	90℃40分以上

- (15) 調理器具類及び食器類の洗浄には、指定の洗剤または薬液を適正濃度で使用すること。
- また、自動食器洗浄機使用後は洗浄機も洗浄すること。
- (16) 清掃用器材は用途別に区分して使用し、使用後は所定の場所に保管する。

3 調理従事者の衛生

- (1) 職員は年1回以上の健康診断と月2回以上の検便を実施すること。
- (2) 自己またはその同居者が伝染病、化膿性創傷、伝染性皮肤病疾患にかかった場合、調理作業に従事しないこと。

- (3) 近隣に伝染病の発生があった場合や、自己に下痢、腹痛のあった場合は、速やかに責任者に申し出て乙の指示を受けること。
- (4) 常に被服、頭髪、手指、爪等の清潔に留意すること。
爪は短く切り、時計、アクセサリーは着けないこと。また、マニキュア等は使用しないこと。
- (5) 手洗いを完全に励行すること。特に就業前、休息後、用便後、電話使用后、下処理後、配膳前等はその都度手指の洗浄消毒を行うこと。
 - ア 決められた場所で洗浄と消毒を行うこと。
 - イ 前腕から指先まで石鹼でブラシを使って1分間こすり洗いをすること。
 - ウ 流水で石鹼分を完全に洗い落とすこと。
 - エ ペーパータオルで水気を拭き取ること。
- (6) 従業員が着用する帽子、外衣、エプロン、履き物等は、専用で清潔なものに交換すること。厨房から出るときは履き物を履き替えること。
- (7) 調理担当者以外の者（生徒・納入業者等）を調理場に入れないこと。
- (8) 調理室内では、更衣、喫煙、休息その他食品衛生上支障となる行為を行わないこと。

4 保存食の取扱い

- (1) 原則として所定の保存食用専用容器を使用するが、やむを得ずラップを使用する場合は、料理と料理の接触を避けるため、料理別に独立保存すること。
- (2) 全ての食種につき、原材料及び料理別にビニール袋に保存する。
- (3) 保存温度に注意する。（冷凍庫内温度は -18°C 以下）
- (4) 保存食の量は、全食品1品50g程度とする。
- (5) 取扱いはビニール手袋または割箸を用いる。
- (6) 月日を確認し、記載して保管する。
- (7) 14日間経過したものは、廃棄する。

健康診断項目

診断項目		実施回数	実施時期	備考
1 胸部X線検査		採用時と定期検診	採用時	
2 喀痰検査		年1回	4～6月	胸部X線が異常の場合
3 検 便	①赤痢菌	採用時	採用時	
	②サルモネラ菌	定期検便 月2回	月の定例日	
	③腸管出血性 大腸菌			

厨房・食堂備品一覧表

	備 品 名	台数	備 考
1	冷 温 水 器	3	日立 RW-187BH他
2	食 器 洗 浄 機	1	JWE-400TUB
3	電 気 食 器 消 毒 保 管 庫	1	明城製作所 MMS-5M
4	調 理 台	3	
5	電 子 レ ン ジ	1	パナソニック NE-EH225
6	オ ー ブ ン	1	
7	ガ ス 台	1	3口
8	流 し 台	2	
9	冷 凍 庫	1	ナショナル NR-FZ151W
10	冷 蔵 庫	1	ナショナル NR-B141J
11	恒 温 高 湿 庫	1	ホシザキ CT-150SNB
12	ジ ャ ー	1	象印 THA-400
13	ジ ャ ー 炊 飯 器	2	ナショナル SR-UH36他
14	ガ ス 炊 飯 器	2	パロマ PR-10DSS他
15	計 量 機	2	カスタム CS-1000S他
16	食 器 棚	2	アイホー DS-66他
17	電 気 ポ ッ ト	1	象印 CD-PA50
18	包 丁 ま な 板 殺 菌 庫	1	明城製作所113型
19	冷 凍 ケ ー ス	1	ホシザキ HF-90Z3-ML
20	冷 蔵 ケ ー ス	1	ホシザキ HR-90Z