

京都府立八幡支援学校における学校給食調理業務 仕様書 目次

- 1 共通仕様書
 - 別紙1 (厨房機器配置図)
 - 別紙2 (貸付物品一覧)
 - 別紙3 (感染症・食中毒予防に係る留意事項)
 - 別紙4 (報告書一覧表)
 - 別紙5 (グリストラップ位置図)

- 2 業務別仕様書 (給食調理業務)
 - 別紙6 (給食実施予定一覧表)
 - 別紙7 (給食調理業務日数表)
 - 学校給食の形態別調理について (別添資料)
 - 献立指示書例 (八幡支援学校)

- 3 業務別仕様書 (特別作業)
 - 別紙8 (特別作業実施一覧表)
 - 令和4年度行事予定表

- 4 別記 京都府立八幡支援学校給食衛生管理基準

- 5 各種様式 (様式1～13)

1 共通仕様書

- 1 業務名称：京都府立八幡支援学校における学校給食調理業務
- 2 履行期間：令和4年8月1日から令和7年7月31日まで
- 3 履行場所：京都府立八幡支援学校（京都府八幡市内里柿谷 16-1）

4 業務内容

(1) 業務内容は、下記アからケまでの各作業とし、詳細は本仕様書のほか、2「業務別仕様書（給食調理業務）」、3「業務別仕様書（特別作業）」及び別記「京都府立八幡支援学校給食衛生管理基準」に基づき履行すること。

- ア 給食の調理
- イ 児童生徒の障害や身体の状態に応じた給食の調理
- ウ 盛付・配膳（配食）・配缶並びに食器具等の学校が指示する場所への運搬・配送・回収・配置
- エ 食器具等の洗浄、消毒、保管
- オ 給食調理業務関連施設設備（以下「施設設備」という。）の清掃、点検
- カ 残菜及び厨芥の処理
- キ 特別作業業務
- ク 調理業務従事者に対する研修（調理実習、試食会を含む）
- ケ ア〜クに附随する業務

(2) 特別支援学校における学校給食の基本的な考え方

学校給食は、生きた教材であり、徹底した衛生管理のもと、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより、児童生徒の心身の健全な発達、健康の増進、体位の向上を図ることはもちろんのこと、献立の様々な工夫により、実際に「見る」「食べる」という行為を通じて、楽しみながら食事の重要性、社会性、食文化等たくさんのことを学ぶことができる。

ア 共通の配慮

- (ア) 小学部から高等部までの年齢の幅が広いから、献立・調理に配慮がある。
- (イ) 児童生徒に分かりやすく、イメージしやすいような献立名にすることを基本とし、興味関心をひく献立名も適宜使用する。
- (ウ) 食品の持つ本来の味を生かした献立・調理の工夫をする。

イ 障害種に応じた配慮

(ア) 視覚障害

- a 視覚に障害があることから、素材の味、食感、手ざわり、におい、形状等が分かりやすい献立・調理の工夫をする。
- b 空間把握に配慮した配食、盛り付け方、食器類の準備等の工夫をする。

(イ) 聴覚障害

- a 聴覚に障害があることから、二次的な障害として知っている言葉の数が限られていたり、少ない傾向にあたりする。献立については、色彩や盛り付け等に配慮し、そのイメージが膨らむように工夫する。

- b 言葉の獲得や発語には口腔機能の発達が大切なため、そしゃく力を育てる献立の内容を工夫する。
- (ウ) 知的障害
- a 自閉性障害の児童生徒の中には、食への強いこだわりがあったり特定の食品しか食べられなかったりする場合も多い。食べられる食品や料理の幅を広げていけるように、調理の工夫をする。
- b 噛まない、噛めない児童生徒が多い。噛む力をつけられるように食材や献立の工夫をする。
- (エ) 肢体不自由
- a そしゃく、嚥下困難な児童生徒に対して軟らかく煮たりペースト状にしたり、のどごしを良くするための調理の工夫をする。
- また、そしゃく、嚥下力をつけていけるように、実態に応じて調理形態を充実させる。
- b 初期食、中期食などでは、食品の形態が分かりにくいいため、食品の持つ本来の味を生かせるよう配慮する。
- ウ 個に応じた配慮
- (ア) 嚥下調整食の提供 (エ) 疾患への対応
- (イ) 偏食への対応 (オ) 食器対応
- (ウ) アレルギー対応 (カ) 肥満・痩身等への対応

5 経費負担区分

受託者及び委託者の負担は以下のとおりとする。

受託者負担	委託者負担
<ul style="list-style-type: none"> ・業務従事者人件費・諸手当・その他付随する経費 ・業務従事者の保健衛生費（健康診断等） （委託者の指示により実施するノロウイルスを対象とした検便費用を除く） ・業務従事者の被服費 （マスク、手袋、白衣、エプロン、コックシューズ等） ・業務従事者が使用する消耗品（アルコール、トイレットペーパー、洗剤等） ・調理・洗浄業務に必要な消耗品 （ラップ、洗剤、消毒液、使い捨て手袋、使い捨てエプロン等） ・防虫、防鼠経費 ・損害賠償保険料 ・官公庁への手続き等（営業許可他）に要する経費 ・通信連絡費 ・事務消耗品 	<ul style="list-style-type: none"> ・施設設備（修繕含む）、厨房機器（修繕含む）、食器 ・調理業務に必要な物品（鍋、包丁等） ・掃除用具等 ・光熱水費 ・残菜、厨芥等処理費 ・事務備品（机、椅子、ロッカー） ・食材（調味料含む）

6 施設及び使用設備・機器

- (1) 受託者は以下の施設を使用し、給食調理業務を履行するものとする。

使用場所： 京都府立八幡支援学校 調理室

(別紙1「厨房機器配置図」参照)

(2) 調理用設備、器具

「貸付物品一覧」(別紙2)のとおり。

使用については無償とするが、別途、委託者と受託者との間で物品貸付契約を締結すること。

(3) 使用及び管理

ア 受託者は、業務の履行に当たり、学校の施設、設備、器具及び食品を事前に点検し、業務に支障を来たすと判断される場合は、直ちに委託者へ報告し、その指示に従うこと。

イ 受託者は、物品貸付契約書の規定に基づき物品を管理、使用すること。

ウ 受託者の責に帰すべき事由により施設、設備及び器具等を破損した場合は、受託者はその損害を賠償しなければならない。なお、物品については、物品貸付契約書に基づき処理すること。

エ 使用にあたっては節約に努め、別途提示する取扱説明書等により使用方法、注意事項等を理解し操作に習熟すること。

オ 衛生管理に関する注意のほか調理従事者の安全に充分配慮すること。

カ 機器等を持ち込む場合は、事前に校長の承認を得なければならない。

※ 別紙1「厨房機器配置図」参照

7. 受託者の責務

(1) 履行上の注意

受託者は、受託業務が、「学校給食法」及び「特別支援学校の幼稚部及び高等部における学校給食に関する法律」に基づき実施する府立支援学校給食であり、受託業務の履行場所が障害のある児童生徒に対する府立の教育機関であることを十分に認識し、安全衛生に努めるとともに、継続的かつ安定的に実施しなければならない。

(2) 給食調理委託業務に従事する者(以下「調理業務従事者等」という。)の配置等

受託者は、「調理業務従事者等の届出」により委託者に届出のうえ、下記により調理業務従事者等を配置しなければならない。

ア 調理業務従事者の配置

調理業務従事者(2 業務別仕様書(給食調理業務)の3 調理業務(1)調理作業ア(ア)~(ケ)の業務を行う者)は全員、調理師の資格を有するものがあたるよう努めること。

また、調理業務に従事するにあたっては事前に別記「京都府立八幡支援学校給食衛生管理基準」を熟読し、理解した者を従事させること。

イ 現場責任者の配置

受託者は、受託業務を円滑に遂行するために、調理業務従事者のうち受託者の正規雇用職員の中から業務執行上の責任者(以下「現場責任者」という。)を配置すること。

また、現場責任者は業務時間内において、作業現場に常駐し、当該校に年間を通じて勤務すること。

ウ 現場責任者の業務内容

現場責任者は、学校側の管理者、担当者等と随時協議するとともに、業務の執行管理及び衛生管理に当たること。

エ 現場副責任者の配置

受託者は、調理業務従事者のうち受託者の正規雇用職員の中から、現場責任者が事故あるときにその職務を行う者(以下「現場副責任者」という。)として配置すること。

また、現場副責任者は業務時間内において、作業現場に常駐し、当該校に年間を通じて勤務すること。

オ 現場副責任者の業務内容

現場責任者に事故あるときは、現場副責任者が学校側の管理者、担当者等と随時協議するとともに、業務の執行管理及び衛生管理に当たること。

カ 上記イ、エの職員のうち1名は調理師の資格を有し、もう1名は、栄養士の資格を有することとし、いずれも学校給食に従事した経験を有するものがあたるように努めること。

キ 調理業務従事者以外の者の配置

調理業務従事者以外で2 業務別仕様書（給食調理業務）の3 調理業務（1）調理作業ア(コ)～(ス)の業務を行う者については、調理師免許所有の有無を問わない。

ク 調理業務従事者等の変更について

調理業務従事者等を変更する場合は、業務内容に支障を来さないよう、調理に従事する予定日の1週間前までに学校へ調理業務従事者等の変更届出を行い、後任者を配置すること。

特に、現場責任者や現場副責任者については、学校給食の運営にあたり、施設や設備について十分に理解したうえで、業務の執行管理及び衛生管理、調理業務従事者等への指示を行う必要があることから、十分に引継をしたうえで変更し、配置すること。

ケ 緊急対応

(ア) 給食の安全または衛生に重大な影響を与える恐れがある事情が発生したとき、業務の履行にあたって事故が発生したとき、もしくはそれらが発生する恐れがあるときは、直ちに委託者に報告し、対応を協議するとともに、委託者の指示を受け、臨機の措置をとること。

(イ) 急病や衛生上問題が生じるなどの理由で、やむを得ず、調理業務従事者が業務に従事できない場合は、速やかに委託者へ連絡するとともに、受託者の責任において、業務が完全に履行されるよう代替策を講ずること。

なお、代替従事者は「調理業務従事者等の変更届出」によりあらかじめ届け出ている者を配置すること。

(3) 調理業務従事者等の管理

ア 調理業務従事者等の身分の明確化

受託者は、調理業務従事者等に業務に適した服装を着用させること。

イ 調理業務従事者等の健康管理

(ア) 受託者は、調理業務従事者等を業務に従事させる場合は、業務に従事させる日の2週間前以降に行った健康診断及び検便（赤痢菌、サルモネラ属菌及び腸管出血性大腸菌の細菌検査をいう。なお検査方法は、PCR法（ポリメラーゼ連鎖反応）によるペロ毒素検査が可能であること。また、ペロ毒素検査で陽性反応があった場合は継続して培養法にて検査を行うこと。）について、健康診断結果報告書及び検便結果報告書を業務に従事させる日の1週間前までに委託者へ提出すること。

ただし、毎年健康診断を受診している者の結果報告書については、業務に従事させる日の1年前以降に行った健康診断にかかる健康診断結果報告書でも可能とする。調理業務従事者を変更する場合及び調理業務従事者等の急病等により短期間（1週間以内）業務に従事させる場合も同様の取扱いとする。

(イ) 受託者は緊急時代替調理業務従事者も含め、調理業務従事者等の届出に記載されている全ての調理業務従事者の検便を月2回（各回の間隔は15日程度空けること。）、健康診断を年1回（当該健康診断を含め年3回定期的に健康状態を把握すること）実施し、その結果報告書を委託者へ速やかに提出すること。

(ウ) 受託者は上記(ア)(イ)の検査の結果、別紙3「感染症・食中毒予防に係る留意事項」の「2 学校において特に予防すべき感染症の種類」に記載の感染症疾患他、別途特に指示する感染症等の恐れが本人または同居家族にある者等（無症状病原体保有者を含む）を調理施設に立ち入らせないこ

と。

- (エ) 受託者は下痢又は嘔吐等の症状がある調理業務従事者等がいる場合、直ちに委託者へ報告する。その後、委託者の指示によりノロウイルスを対象とした検便検査を実施すること。また、ノロウイルスにより発症した学校給食従事者と一緒に食事を喫食する、又は、ノロウイルスによる発症者が家族にいるなど、同一の感染機会があった可能性がある調理従事者についても同様の措置をとること。

なお、委託者の指示により実施したノロウイルスを対象とした検便検査の費用については、委託者の負担とする。

- (オ) 感染症疾患であると診断された場合及び検便検査の結果で陽性反応が現れた場合における調理業務従事者等の復帰については、検査機関による検査の結果を委託者に提出し、確認を受けること。
- (カ) 本契約期間中に調理業務従事者が調理作業に従事しない期間が発生する場合も、通常どおり検便検査を実施すること。

ウ 研修の実施

- (ア) 受託者は、調理業務に係る研修の実施を委託者が求めた場合、給食開始日までの期間に必ず実施しなければならない。

なお、実施内容や方法については、委託者と受託者が協議を行い決定するものとする。

- (イ) 上記研修終了後、速やかに研修実施報告書を委託者に提出すること。
- (ウ) 受託者は、調理業務従事者の資質の向上を図るために以下の研修・指導に努めなければならない。
- a 安全
 - b 衛生
 - c 調理技術
 - d 調理機器類の日常点検、管理、取り扱い等
- (エ) 委託者が事前に指定する研修等に調理業務従事者を積極的に参加させるよう努めること。

上記研修以外に、保護者、体験入学者等を対象とする試食会や京都府の巡回指導等の試食を給食実施日数に影響を及ぼさない範囲で実施する。

(4) 検査・研修計画の提出

本契約に係る検査、研修の計画等については、事前に委託者へ報告すること。

(5) 衛生検査

ア 受託者は、常に調理業務従事者に対する衛生教育を行い、調理施設・設備の衛生管理の徹底に留意するとともに、定期又は臨時の自主的衛生検査を行うとともに、様式4「学校給食日常点検票」及び様式5-1「水質管理表」、様式5-2から5-5「温度湿度確認表」に基づき、日々の衛生管理の状況の点検を行い、改善に努めなければならない。また、その結果を委託者に報告すること。

イ 食品衛生責任者が、衛生管理が不十分であると判断した場合、現場責任者を通じ改善を求めることがある。

ウ 委託者が実施する衛生検査及び保健所等の立入検査等には、積極的に協力すること。

(6) 関係書類の取扱

受託者は、「2 業務別仕様書（給食調理業務）」等必要な帳票類を履行場所に備え、調理業務従事者が常用できるようにすること。

(7) 業務報告

受託者は、本業務に係る各種報告書を別紙4「報告書一覧表」のとおり提出すること。

(8) 確認

ア 受託業務について、様式1-1、1-2「調理日誌」に必要事項を記入のうえ、その都度学校の確認を受けること。

イ 前項の確認の結果、必要な場合は、受託者の負担において直ちに手直し等を行わなければならない。

(9) 履行状況の報告

ア 受託者は、業務履行について学校担当者と事前に十分な打合せを行うこと。業務履行の疑義等について事前に確認しておくこと。

イ 受託者は、月1回以上、委託者へ履行状況を報告し、受託業務の円滑な運営を図ること。

(10) 業務の引継ぎ

受託者は、委託者が指定する期間の開始日から給食業務が円滑に実施できるよう、新たな受託者に誠意をもって業務を引き継ぐこと。

(11) 損害賠償保険の加入及び提出

ア 受託者は食中毒その他受託者の責により、府、児童生徒その他のものに対して本契約の業務の履行により賠償すべき事故が発生した場合には、損害賠償を速やかに行わなければならない。

イ 受託者は上記賠償を担保するため、食中毒・異物混入その他の事故に対応できる損害賠償保険に履行の全期間加入し、本契約の履行までに保険証券の写を委託者に提出しなければならない。

(12) 調査報告及び業務改善

受託者は、受託業務に関する事項について、委託者から調査及び報告を求められた場合、直ちに資料の提出及び業務改善に関する報告をしなければならない。

(13) 守秘義務

受託者は、業務上知り得た秘密及び個人情報等を第三者に漏らしてはならない。この契約の解除及び期間満了後においても同様とする。

8 その他

(1) 「学校給食法」及び、「特別支援学校の幼稚部及び高等部における学校給食に関する法律」等関係法令並びに「学校給食における食物アレルギー対応指針（文部科学省）」、「学校等における食物アレルギー対応の手引き（京都府教育委員会）」、府の関係例規を遵守し、業務を行うこと。

(2) 給食調理作業を実施するに当たって別記「京都府立八幡支援学校給食衛生管理基準」及び「学校給食の形態別調理基準」を参考に委託者の指示に従うこと。

(3) 関係法令、府の関係例規、各種基準、マニュアル等が改正あるいは新たに作成された場合には、これに対応した業務を行うこと。

(4) 従事者に関する措置

調理業務従事者等が業務に従事するにあたり、「学校給食衛生管理基準」や別記「京都府立八幡支援学校給食衛生管理基準」等を理解せず、食中毒や事故を発生させるような恐れがある等、学校給食の調理業務従事者として不適当であると認められる場合は、受託者にその理由を示し、人員の配置等必要な措置を求めることができる。

(5) 巡回指導

受託者は、最低月1回は学校を巡回し、履行状況の確認をすること。巡回にあたっては、安全・衛生及び作業工程表や作業動線図の作成等、学校給食調理業務に係る指導を行うこと。

(6) 連絡会

受託者は、給食の円滑な実施を図るため必要に応じて委託者と意見交換を行うこと。

また、受託者は、特別な調理が必要な場合において、実施前後に委託者と十分な打合せを行うこと。

(7) 営業許可

学校現場において、受託者は当該校を所管する保健所から食品衛生法に基づく営業許可を取ること。また、その写しを給食開始前までに遅滞なく委託者へ届け出ること。

- (8) 学校が行う行事や食に関する指導に対し協力を求めた場合は、積極的に協力するよう努めること。
- (9) 本仕様書に定めのない事項及び不明な点は、委託者と受託者が協議のうえ、決定すること。

報告書一覧表

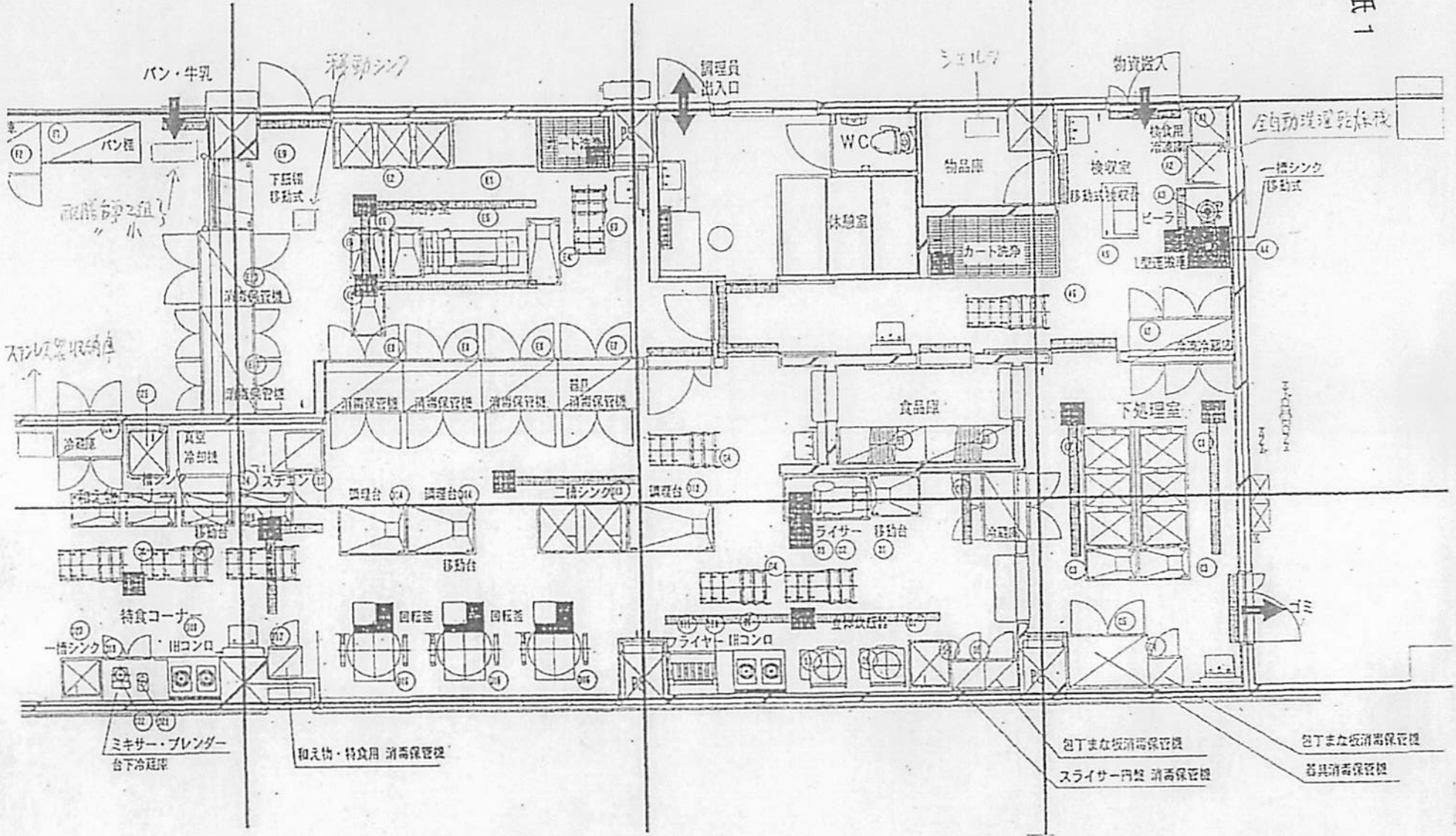
受託者は、報告書等を下記のとおり委託者へ提出すること。

記載場所	報告書名	提出時期	提出部数	様式番号
契 第7条	業務完了報告書	毎月	1部	
共 7(8)ア	調理日誌	毎日	1部	様式1-1 1-2
給 4(3)エ	作業工程表	毎日	1部	様式2
給 4(3)エ	作業動線図	毎日	1部	様式3
共 7(5)ア	学校給食日常点検票	毎日	1部	様式4
共 7(5)ア	水質管理表	毎日	1部	様式5-1
共 7(5)ア	温度湿度確認表	毎月	各1部	様式5-2 ~5-5
—	中心温度記録表	毎月	1部	様式6
—	検収表	毎日	1部	様式7
—	健康調査票(個表)	毎月	1部	様式8
—	衛生害虫等調査票	毎月	1部	様式9
共 7(2)	調理業務従事者等の届出	契約当初及び 年度当初	各1部	
共 7(2)ク	調理業務従事者等の変更届出	変更時	各1部	
共 7(3)イ	健康診断結果報告書	実施後即	各1部	
共 7(3)イ	検便結果報告書	実施後即	各1部	
—	経歴書	変更者従事の 1週間前	各1部	
共 7(2)	調理師・栄養士免許(写)	変更者従事の 1週間前	各1部	
共 7(3)ウ	研修実施報告書	実施後	各1部	

* 様式及び提出日は委託者の通知により、変更・追加されることがある。

* 契・・・契約書、共・・・共通仕様書、給・・・業務別仕様書(給食調理業務)

厨房機器配置図



別紙 2

貸付物品一覧

	品名	数量	単価	金額
1	1槽シンク	2	134,442	268,884
2	1槽シンク	1	115,238	115,238
3	2槽シンク	1	281,747	281,747
4	3槽シンク	1	473,760	473,760
5	移動式下膳棚	1	236,880	236,880
6	移動式スライサー置台	1	537,768	537,768
7	移動式調理台	1	134,442	134,442
8	移動式調理台	2	130,599	261,198
9	移動式引出検収台	1	111,384	111,384
10	移動式シンク	1	140,847	140,847
11	移動式一槽シンク	1	154,350	154,350
12	移動台	2	55,692	111,384
13	移動台	1	113,316	113,316
14	移動台	4	111,394	445,576
15	移動台	1	117,800	117,800
16	移動台ドライ用(浅型)	1	117,600	117,600
17	移動台	3	111,405	334,215
18	移動台	1	31,500	31,500
19	移動シンク	1	136,500	136,500
20	ガス式中間加熱ワイヤー	1	350,186	350,186
21	乾燥機(衣類用)	1	74,340	74,340
22	球根受用L型運搬車	1	60,186	60,186
23	球根皮剥機	1	181,818	181,818
24	牛乳冷蔵庫	1	816,270	816,270
25	テーブル(調理台)冷蔵庫	1	476,952	476,952
26	ガス式コンビオープン	1	1,445,588	1,445,588
27	下処理用三槽シンク	2	480,155	960,310
28	自動食器洗浄機	1	2,079,389	2,079,389
29	真空冷却機	1	2,908,458	2,908,458
30	スーパーエレクターシェルフ	2	61,457	122,914
31	スタックカート	25	84,505	2,112,625
32	ステンレスガス回転釜	3	512,158	1,536,474
33	ステンレス製収納台	1	89,250	89,250
34	ステンレス製収納台	1	84,000	84,000
35	ドラム式洗濯乾燥機	1	183,600	183,600
36	デジタル自動台秤	1	79,380	79,380
37	器具消毒保管機	1	597,419	597,419
38	電気式器具消毒保管機	4	635,082	2,540,328
39	電気式食器消毒保管機	1	635,082	635,082
40	電気式食器消毒保管機	1	978,873	978,873
41	電磁調理器	2	702,944	1,405,888
42	配膳台車(クラス用ワゴン)	2	78,750	157,500
43	配膳台車(クラス用ワゴンの穴付のみ)	1	39,375	39,375
44	配膳棚	3	428,936	1,286,808
45	パススルー冷蔵庫	1	1,074,539	1,074,539
46	パススルー冷蔵庫	1	1,078,739	1,078,739
47	パススルー冷凍冷蔵庫	1	1,568,501	1,568,501
48	パン棚	1	281,747	281,747
49	フードスライサー	1	667,716	667,716
50	フードプロセッサ	1	237,510	237,510
51	物品棚(メタルシェルフラック)	1	24,500	24,500
52	包丁・まな板消毒保管機	2	543,533	1,087,066
53	包丁・まな板消毒保管機	1	544,173	544,173
54	包丁・まな板消毒保管機	1	416,766	416,766
55	立体炊飯器	2	366,828	733,656
56	水切台	1	108,843	108,843
57	冷凍庫	1	476,322	476,322
58	脇台	1	28,172	28,172
	合計	103		33,655,652

感染症・食中毒予防に係る留意事項

1 基本的事項

集団生活の場である学校は、感染症や食中毒の媒介所となりやすく、いったん発生したときは感染も早く、まん延しやすいため特に注意が必要である。そのため、児童生徒等の疾病異常の早期発見・事後措置などの管理活動と、発生防止のための教育活動の充実が大切である。

感染症予防には、①感染源の隔離 ②感染経路の遮断 ③免疫・抵抗力の増強の三原則がある。また、感染経路には、空気感染、飛沫感染、接触感染、経口感染（糞口感染）等がある。

2 学校において特に予防すべき感染症の種類

学校保健安全法施行規則（以下、「施行規則」という。）第18条（感染症の種類）

学校において予防すべき感染症の種類は、次のとおりとする。		
第一種	エボラ出血熱、クリミア・コンゴ出血熱、痘そう、南米出血熱、ペスト、マールブルグ病、ラッサ熱、急性灰白髄炎、ジフテリア、重症急性呼吸器症候群（病原体がベータコロナウイルス属SARSコロナウイルスであるものに限る。）、中東呼吸器症候群（病原体がベータコロナウイルス属MERSコロナウイルスであるものに限る。）及び特定鳥インフルエンザ（感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成10年法律第114号）第6条第3項第6号に規定する特定鳥インフルエンザをいう。次号及び第19条第2号イにおいても同じ）	※第一種の感染症は感染症法第6条に規定する1類感染症と結核を除く2類感染症である。
第二種	インフルエンザ（特定鳥インフルエンザを除く。）百日咳、麻疹、流行性耳下腺炎、風しん、水痘、咽頭結膜熱、結核及び髄膜炎菌性髄膜炎	※第二種の感染症は、空気感染又は飛沫感染するもので、児童生徒等のり患が多く、学校において流行を広げる可能性が高い感染症である。
第三種	コレラ、細菌性赤痢、腸管出血性大腸菌感染症、腸チフス、パラチフス、流行性角結膜炎、急性出血性結膜炎その他の感染症	※第三種の感染症は、学校教育活動を通じ、学校において流行を広げる可能性がある感染症である。

感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成10年法律第114号）第6条第7項から第9項までに規定する新型インフルエンザ等感染症、指定感染症及び新感染症は、前項の規定にかかわらず、第一種の感染症とみなす。

以上のように施行規則第18条において、学校において予防すべき感染症の種類を定めているのは、学校において一般公衆衛生法規が要求する以上に、さらに予防すべきものであること、出席停止という予防措置をとること及びその際の期間の基準等を定めるのに分類が必要であること等のためである。

3 感染症・食中毒発生防止対策

年間を通じて、感染症及び食中毒の予防に重点を置き、生活の中から具体的な問題を取り上げ、児童生徒等に対して衛生的な実践活動を習慣化するよう次の点を中心に指導の徹底を図ることが大切である。

(1) 手洗いの励行

日ごろから食前並びに用便、運動及び作業の後の手洗いを励行する習慣を身につけるよう指導すること。

(2) 食生活について

暴飲暴食を慎み、食物は衛生的に取り扱うよう指導すること。

(3) 規則正しい生活の励行

休養、睡眠、栄養を十分にとるよう指導すること。

(4) 健康観察の徹底（患者の早期発見・早期対応）

常に健康状態に注意し、腹痛、下痢、おう吐など食中毒又は感染症の疑わしい症状がある場合は保護者などに報告し、速やかに学校医または医師の診断を受けその指示に従うよう指導すること。

なお、感染性胃腸炎（特にノロウイルス）の予防については、厚生労働省ホームページを参考にすること。

(<http://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/kekkaku-kansenshou19/norovirus/>)

また、定期的に飲料水の検査を行ったり、調理施設等の環境を検査したりする等、学校環境衛生管理の強化徹底を図ることや、学校給食従事者の衛生管理・健康管理の強化徹底を図ることが大切である。

4 発生時の留意点

(1) 欠席調査

児童生徒等の欠席の状況に留意し、欠席者についてその原因を早急に調査するとともに、学校医、学校薬剤師、教育委員会、保健所等と連絡を密にして今後の対策を考える。

(2) 健康観察の徹底

ア 学級担任等教職員は、朝の健康観察を十分に行い、児童生徒等の腹痛、下痢、おう吐などの異常の発見に努め、食中毒及び感染症の疑わしい症状のある児童生徒等があるときは、速やかに学校医または医師の診断を受けさせ、その指導により必要な措置を講ずること。

イ 健康観察の結果は、健康観察記録簿を作成し活用すること。

ウ 保護者に対して、児童生徒等が家庭において患している疑いがある場合は、自宅療養等をさせるとともに、校長にその旨報告するよう指導すること。

(3) 地域の状況把握

地域における食中毒、感染症の患者の発生及び流行状況に注意し、早期にその状況を把握し、学校医の助言を受けること。

(4) 出席停止や臨時休業の措置

食中毒・感染症が集団発生した場合には、保健所等関係機関との連携を図るとともに校長は臨時休業の「要・否」を学校医等と相談のうえ決定するなど、適切な対応を取ること。

(5) 臨時の健康診断や健康相談の実施

必要に応じて臨時の健康診断や健康相談を行うこと。

5 出席停止と臨時休業

(1) 出席停止

感染症にかかっており、かかっている疑いがあり、又はかかるおそれのある児童生徒等があるときには、校長は、学校保健安全法（以下、「法」という。）第19条の規定により出席を停止させることができる。

(2) 出席停止の指示

校長は、出席を停止させようとするときは、その理由及び期間を明らかにして、児童又は生徒の保護者に、また高等学校（特別支援学校の高等部を含む。）の生徒に対して指示しなければならない。また、この出席停止の措置をとる場合は、学校医その他の医師の意見を聞いて行うものとする。

(3) 出席停止の期間の基準

出席停止の期間は、感染症の種類等に応じて、施行規則第19条に定められている。

施行規則第19条（出席停止の期間の基準）

令第6条第2項の出席停止の期間の基準は、前条の感染症の種類に従い、次のとおりとする。	
第一種	治癒するまで。
第二種	結核及び髄膜炎菌性髄膜炎を除き、次の期間。ただし、病状により学校医その他の医師において感染のおそれがないと認めたときは、この限りでない。 (イ) インフルエンザ（特定鳥インフルエンザ及び新型インフルエンザ等感染症を除く。）にあつては、発症した後五日を経過し、かつ、解熱した後二日（幼児にあつては三日）を経過するまで。 (ロ) 百日咳にあつては、特有の咳が消失するまで又は五日間の適正な抗菌性物質製剤による治療が終了するまで。 (ハ) 麻疹にあつては、解熱した後三日を経過するまで。 (ニ) 流行性耳下腺炎にあつては、耳下腺、顎下腺又は舌下腺の腫脹が発現した後五日を経過し、かつ、全身状態が良好になるまで。 (ホ) 風しんにあつては、発しんが消失するまで。 (ヘ) 水痘にあつては、すべての発しんが痂皮化するまで。 (ト) 咽頭結膜熱にあつては、主要症状が消退した後二日を経過するまで。
結核、髄膜炎菌性髄膜炎及び第三種	病状により学校医その他の医師において感染のおそれがないと認めるまで。
第一種若しくは第二種の感染症患者のある家に居住する者又はこれらの感染症にかかっている疑いのある者	予防処置の施行の状況その他の事情により学校医その他の医師において感染のおそれがないと認めるまで。
第一種又は第二種の感染症が発生した地域から通学する者 第一種又は第二種の感染症の流行地を旅行した者	その発生状況により必要と認めたとき、学校医の意見を聞いて適当と認める期間。

※表中「令」：学校保健安全法施行令

(4) 出席停止の報告

学校長は、出席停止の指示をしたときは、以下の事項を記載した書面をもって、その旨を学校の設置者に報告しなければならない。（学校保健安全法施行令第7条及び施行規則第20条）

- ア 学校の名称
- イ 出席を停止させた理由及び期間
- ウ 出席停止を指示した年月日
- エ 出席を停止させた児童生徒等の学年別人員数
- オ その他参考となる事項

(5) 臨時休業

学校の設置者は、感染症の予防上必要があるときは、臨時に、学校の全部又は一部の休業を行うことができる。(法第20条)

出席停止が児童生徒等の個々の者について行われる措置であるのに対して、臨時休業は、学校の全部又は一部の授業を行わないこととして、感染症が流行し、又は流行するおそれがあるような場合に、その流行を防止する重要な一つの方法である。

臨時休業を行う場合には、学校医その他の医師の意見を聞いて、その適正を期するとともに、感染症の発生防止に努めることが必要である。

また、臨時休業後授業を再開する場合には、児童生徒等の欠席状況、り患状況などをよく調査し、保健指導を十分に行うことが大切である。なお、必要であると認めたときは、さらに臨時休業その他の措置を講じるようにする。

◆出席停止等の場合の出欠の記録◆

小学校、中学校の指導要録の「出欠の記録」の「出席停止・忌引き等の日数」の欄には、次のような場合の日数が含まれる。

- ① 学校教育法第35条及び学校保健安全法第19条による出席停止日数並びに感染症予防法第19条による入院その他の場合の日数。
- ② 学校保健安全法第20条により、臨時に学年の中の一部の休業を行った場合の日数。
- ③ 忌引き日数
- ④ 非常変災等児童生徒又は保護者の責任に帰することのできない事由で欠席した場合、あるいは感染症の流行等で、その予防上、保護者が児童生徒を出席させなかったような場合などで、学校長が出席しなくてもよいと認めた日数。注：「出席しなければならぬ日数」の欄には、「授業日数」から「出席停止・忌引き等の日数」を差し引いたものを記入する。ある学年の全ての学級や学校の全学級を臨時休業した場合の日数は、「出席停止・忌引き等の日数」として扱わずに、その臨時休業の日数を差し引いた年間の授業日数を「授業日数」として記入する。(学級閉鎖＝個々の児童生徒の出席停止扱い。学年閉鎖＝授業日数が閉鎖した日数分減る扱い。)

※詳細は、平成13年4月27日付け13文科初第193号文部科学省初等中等局長通知参照

6 調理実習を伴う教育活動における感染症・食中毒の予防

- (1) 調理実習を伴う教育活動を実施する際には、そのねらいについて、当該児童生徒の発達段階や、他の教育活動で身につけた知識・技術との関係を精査した上で計画を立てること。
- (2) 実施についての計画を進めるに当たっては、調理についての安全管理・衛生管理の専門的知識を有する教職員(家庭科教諭・栄養教諭・養護教諭等)と連携を図り、感染症・食中毒が確実に予防できる計画となるようにすること。
- (3) 調理を行う場所については、安全管理・衛生管理が十分行き届いている調理室等で実施すること。
- (4) 調理台、調理器具、食器、布巾類等についても、日頃から安全管理・衛生管理が行き届いていることを確認の上、実施前・実施中・実施後も十分に配慮すること。
- (5) 参加する児童生徒については、事前に健康状態やアレルギーの有無、手指の傷等を確認し、実習への参加の可否、実習中の役割分担等について適切に対処すること。
- (6) 実習の前に、児童生徒に安全管理・衛生管理上の知識を身につけさせること。
- (7) 指導教員については、指導監督が十分できる人員をあてること。

(8) 実習の実施に当たっては、下記の項目の他に、学習指導要領解説（小学校家庭科、中学校技術・家庭科）も参照すること。

ア 食材料は新鮮なものを用いること。

イ 小学校では、生の魚や肉は取り扱わないこと。卵を用いる際には、新鮮であることを確認し、加熱調理をすること。

ウ 食材料は当日調達し、材料に応じて適切に保管すること。（冷蔵保管、冷凍保管等）

エ 調理前には十分に手洗い、手指の消毒を行うこと。

オ 調理の際には、エプロン・三角巾・マスク等を着用すること。

カ 食材料は流水で十分に洗うこと。

キ 生ものは避けること。食品は中心部まで十分に加熱すること。

ク 調理後は速やかに食べ、持ち帰りをさせないこと。

ケ 包丁・まな板等の調理器具、布巾類、食器等は十分に洗浄、熱湯による消毒を行うこと。

コ 授業の対象者以外は喫食しないこと。

7 修学旅行などにおける感染症・食中毒の予防

修学旅行、遠足、校外学習等の実施に関しては、感染症・食中毒の発生防止の立場から、次の事項に十分に留意し、その適正を期すること。

(1) 場所、宿舎については、特に保健上適切なところを選定すること。なお、選定後においても飲料水については、十分の注意を払うこと。

(2) 参加者については、健康相談等により参加不相当な者は除外すること。

(3) 引率の教職員については、指導監督が十分にできる人員を整備すること。

(4) 日程については、過労に陥らないように無理のない計画を立てること。

(5) 調理及び献立については、特に材料の選択、購入、調理方法、栄養等に注意すること。

(6) 設備及び調理従事者については、その衛生管理に特に注意すること。

(7) 事前に所管の保健所あるいは最寄りの医療機関と十分に連絡をとり、事故発生の場合に対処できるようにしておくこと。また、特に、飲食を伴う教育活動（野外活動含む）等を行う際には、6の「調理実習を伴う教育活動における感染症・食中毒の予防」を踏まえるとともに、次の点にも十分留意すること。

ア 食材料は、冷所で保管すること。（肉や魚など傷みやすい食材料は、直前までクーラーボックス等で保管すること。）

イ 井戸水等の水道水以外の水を飲料水とする場合は、その水質の検査・管理を十分に行うこと。

ウ 調理専用の炊事場を設定すること。

8 学校環境衛生管理の徹底

「学校環境衛生基準」等を遵守し、学校の環境を衛生的に保持し、必要に応じて改善を図ること。

9 学校給食における食中毒の予防

「学校給食衛生管理基準」等を遵守し、保健所、学校医及び学校薬剤師等の協力を得て食中毒の予防に努めること。

なお、学校薬剤師等が厨房に立ち入る場合においては、「学校給食実施基準」第4衛生管理体制に係る衛生管理基準1(1)衛生管理体制十一を適用すること。

十一 調理に直接関係のない者を調理室に入れないこと。調理及び点検に従事しない者が、やむを得ず、調理室内に立ち入る場合には、食品及び器具等には触れせず、(3)三に規定する学校給食従事者の健康状態等を点検し、その状態を記録すること。また、専用の清潔な調理衣、マスク、帽子及び履物を着用させること。さらに、調理作業後の調理室等は施錠するなど適切な管理を行うこと。

(学校給食衛生管理基準)

【引用・参考文献】

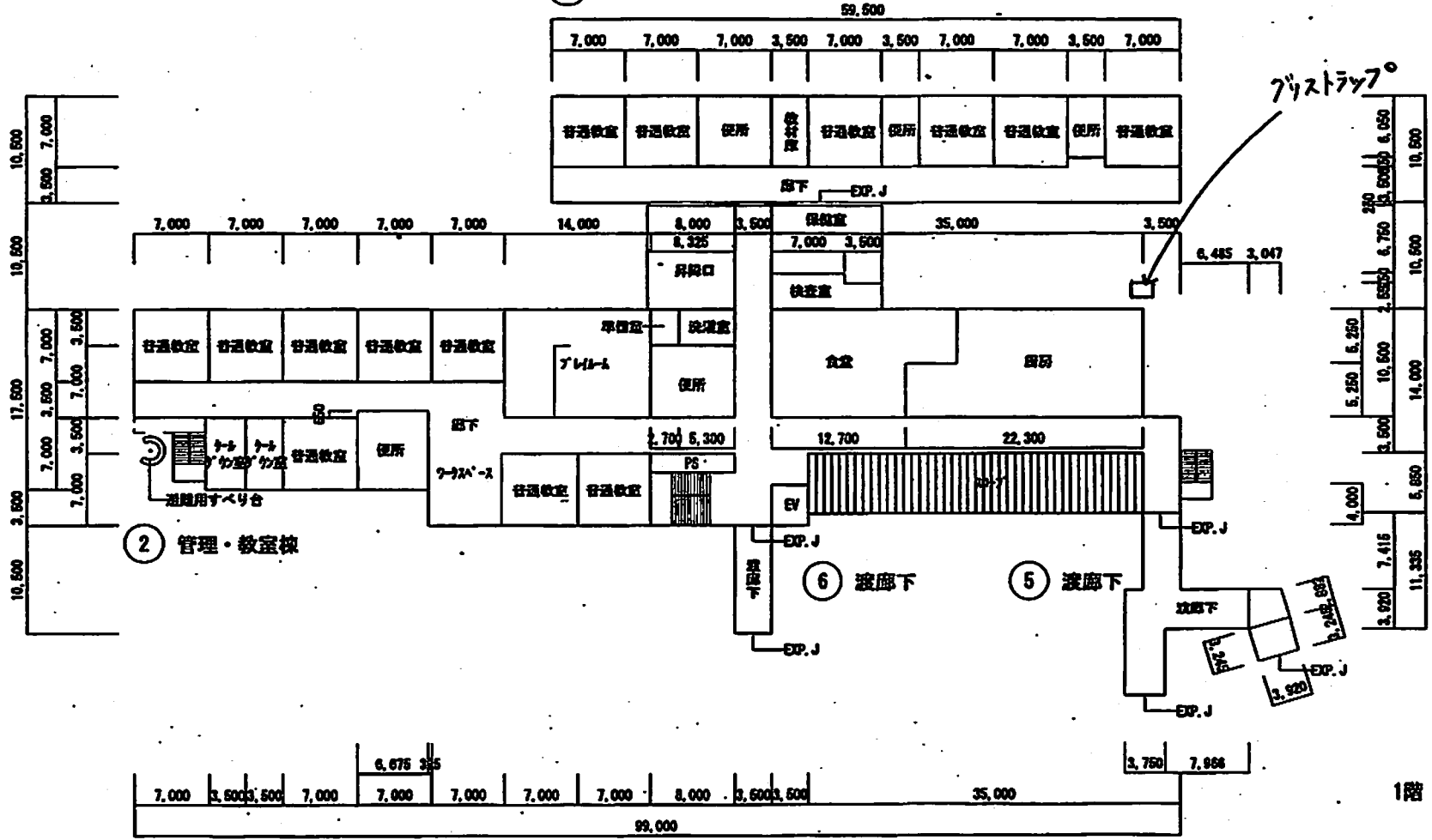
- ・ 学校において予防すべき感染症の解説（文部科学省）
- ・ [改訂版] 学校環境衛生管理マニュアル（文部科学省）
- ・ 保健主事の手引 三訂版（日本学校保健会発行）
- ・ 新訂版学校保健実務必携第2次改訂版（第一法規発行）
- ・ 学校環境衛生Q&A（東山書房発行）

【関係通知】

- ・ 「学校環境衛生基準の施行について（通知）」
（平成21年4月1日付け21文科ス第6013号）
http://www.mext.go.jp/a_menu/kenko/hoken/index.htm
- ・ 「学校給食衛生管理基準の施行について（通知）」
（平成21年4月1日付け21文科ス第6010号）
http://www.mext.go.jp/b_menu/hakusho/nc/1283821.htm
- ・ 「幼稚園における給食の適切な実施及び衛生管理の適切な実施について（通知）」
（平成21年4月1日付け21ス学健第1号）
http://www.mext.go.jp/b_menu/hakusho/nc/1283831.htm

平面図	縮尺	1/500 0 10 20	学校名	八幡支援学校			図号	(棟号)	(学校)	837-2
				216	11	5171319				

① 教室棟



② 管理・教室棟

1階

2 業務別仕様書（給食調理業務）

1 業務実施日

令和4年8月1日から履行開始とする。ただし、契約締結後、円滑な業務実施に必要な引き継ぎや研修等は、給食開始日までに行うこととする。また、令和4年8月1日から給食開始までの間は、別途委託者の求めに応じ、調理施設や器具等の使用の習熟等を目的とした研修を行う期間とする。

2 業務時間帯

委託業務は、委託者が指定する時間（7時00分から17時00分まで）の範囲内において行うこと。

また、学校行事等に伴い土曜日、日曜日及び「国民の祝日に関する法律」に規定する休日に給食を実施する場合又は提供方法を変更する場合は、別途協議する。

なお、契約期間内に委託者の指定する日に保護者等対象の試食会等を行う場合においても別途協議する。

3 調理業務

(1) 調理作業

ア 調理は、給食時間に合わせ、適温で提供できるよう校長が指定する献立指示書及び調理業務等の指示により実施すること。作業区分は下記のとおりである。

- | | |
|------------------------|--------------------|
| (ア) 検収関係業務（検収及び検収の立会い） | (ク) 最終検査 |
| (イ) 原材料の取扱い | (ケ) 保存食採取（調理済食品） |
| (ウ) 保存食材の採取と記録 | (コ) 盛付・配膳（配食）・配缶 |
| (エ) 下処理 | (サ) 洗浄、消毒、保管、清掃、点検 |
| (オ) 調理 | (シ) 運搬・回収・配置 |
| (カ) 再調理等 | (ス) 残菜及び厨芥の処理 |
| (キ) 調味（中間検査） | |

委託者が発注・提供する食材を使用し、調理する。

食材の搬入は、前日の15時00分から16時00分まで、当日の7時00分から9時30分までの予定、また、食材の搬入が予定時間外となっても検収等を行い受け入れること。

イ 委託業務の指示

受託者は、次の指示した内容により業務を行う。

- | | | |
|----------------|----|-------------|
| (ア) 年間給食実施計画 | …… | 年度当初 |
| (イ) 月間予定献立表 | …… | 前月の10日頃 |
| (ウ) 献立指示書 | …… | 給食実施日の5日前迄 |
| (エ) 調理業務等指示、変更 | … | 随時 |
| (オ) 栄養教諭との打合せ | …… | 毎日（現場正副責任者） |

(2) 給食実施予定食数等

給食実施予定食数は、別紙6「給食実施予定一覧表」のとおりとする。

なお、日数・食数等については、予定数のため変更することがある。

(3) 給食の内容

ア 給食は、小・中・高等部とも原則同じ内容で、品数は概ね3品（牛乳、米飯及びパンを除く）であるが、学部により量は異なる。

イ 基本は、週4日を米飯、週1日をパンの予定とする。

(4) 盛付・配膳(配食)・配缶等

ア 盛付・配膳(配食)・配缶等は、指示書等により実施すること。

なお、形態については、次に示すとおりである。

(ア) 配膳：約300食(うち個人配膳15食程度)

*個人配膳とは、そしゃく・嚥下困難食、食物アレルギー対応食、検食等をいう。

(イ) 食缶数：約16クラス×概ね5種類(主食・牛乳・主菜・副菜・汁)

(ウ) 配食クラス数：約16クラス

* 1日あたりの予定食数は、児童生徒の転・入学等及び学校行事予定の実施等により変更になるため、実際の調理数は一週単位又は日単位で指示を行う。

* 平常時間における配缶終了予定時間は、水曜日12時05分、水曜日以外は12時15分とする。

* 配食は、食堂内の指定された場所にクラスごとに食缶等をセットし、クラスごとにまとめられた食器(箸、トレイ含む)・おかず・パン又は米飯・牛乳は、児童生徒が教室まで運ぶ。

* 児童生徒の運搬に際し間違いやトラブルの無いよう、必要に応じて児童生徒に言葉がけをすること。

イ 給食時間及び検食時間

給食時間は、次に示すとおり。また、検食は給食停止可能な時間に行うものとする。

ただし、学校行事及び授業等によって時間を変更する場合は、その都度指示を行う。

(ア) 検食時間：児童生徒摂食開始30分前までに行う。

(イ) 給食時間

区分	時 間
小学部	12時 20分 ～ 13時 30分 (水曜校時12時10分～13時30分)
中学部	12時 20分 ～ 13時 30分 (水曜校時12時10分～13時30分)
高等部	12時 20分 ～ 13時 30分 (水曜校時12時10分～13時30分)
教職員	12時 20分 ～ 13時 30分

* 給食時間については現時点での予定であり、変更することがあり得る。

(5) 洗浄、消毒、保管及び清掃

食器具類及び調理器具類(自助食器含む)の洗浄、消毒、保管及び日々の清掃は別記「京都府立八幡支援学校給食衛生管理基準」に基づき実施すること。

4 調理業務上の注意事項

(1) 調理業務は、別記「京都府立八幡支援学校給食衛生管理基準」に基づき行うこと。

(2) 調理作業は、食事の提供当日に実施すること。

(3) 調理準備

ア 別記「京都府立八幡支援学校給食衛生管理基準」及び「学校給食の形態別調理基準」を参考に実施すること。

イ エプロンは表のとおり準備し、使い分けること。

場 所	用 途
検収室	肉魚卵用 その他野菜用
下処理室	肉魚卵用 その他野菜用
調理室	肉魚卵用 調理用 配缶用
洗浄室	洗浄用

ウ くつは調理シューズを複数準備し、区域（汚染区域と非汚染区域間等）を移動するときには必ず履きかえること。

エ 受託者は様式2「作業工程表」及び様式3「作業動線図」を事前に作成し、委託者に提出すること。

(4) ドライ作業を徹底すること。

食品や水を床にこぼさない。こぼれたときは、すぐに拭き取り廃棄すること。

(5) 残菜・厨芥等及び廃油の処理

別記「京都府立八幡支援学校給食衛生管理基準」のとおりとする。

(6) 施設管理

調理室等調理業務委託に伴い使用する学校施設は、別記「京都府立八幡支援学校給食衛生管理基準」により毎日清掃し、常に整理整頓しておくこと。

(7) 日常点検票

ア 本調理業務委託に係る各工程における衛生管理については、様式4「学校給食日常点検票」及び様式5-1「水質管理表」、様式5-2から5-5「温度湿度確認表」（以下「日常点検票」という。）の衛生管理チェックリストにより常に点検し、衛生管理の徹底に努めること。

イ 「日常点検票」に基づく衛生管理チェックは、現場責任者が毎日実施し、作業終了後、委託者に提出すること。

(8) その他

ア 調理作業前及び調理作業中に異物等の混入を発見した場合は、直ちに学校に報告し、委託者の指示に従うこと。

イ 学校で実施される工事、害虫駆除等の際には、それに伴う特別作業等を含み学校に協力すること。

ウ 調理業務及び定期清掃業務等に使用する水、電気、ガス等については、節減に努めること。

電気についてはデマンド値設定を行っているため、数値を超えたときなど委託者が電力等節約を求めた際には積極的に協力すること。

エ 学校が実施する試食会等に付随する作業等について協力すること。

オ 調理業務に関する関係法令、府の関係例規、各種基準、マニュアル等が改正あるいは新たに作成された場合には、これに対応した業務を行うこと。

給食実施予定一覧表

1 給食

日数、食数、嚥下調整食（八幡支援学校では「工夫食」と呼ぶ。以下、工夫食という。）は予定数であり、年度当初の新生や年度途中の転入生・在学生の状況、学校行事の実施等により変更となるため、実際の日数、食数、工夫食は、年度当初、一週単位又は日単位で指示を行う。

(1) 給食実施予定（別紙7 特別清掃の日数を除く）

令和4年8月1日から 令和5年3月31日まで 122日

令和5年4月1日から 令和6年3月31日まで 191日

令和6年4月1日から 令和7年3月31日まで 191日

令和7年4月1日から 令和7年7月31日まで 68日

※ 給食予定日数はその年の状況等により変更することがあるが、原則としてこの変更に伴う変更契約は締結しないものとする。

(2) 調理予定食数（1日あたり）

	小学部	中学部	高等部	教職員	合計
食数	35	35	80	125	275
(換算数)	(35)	(42)	(96)	(144)	(317)

* 令和4年度以降は、小学部を1とした場合、中・高は1.2倍、教職員は1.15倍である。

なお、換算数については、年度ごとに変更になる可能性がある。

* クラス数は約30クラスの見込み。

(3) 京都市立特別支援学校における工夫食の調理について

* 工夫食の調理については、食材によって、基本食を再調理する場合と、圧力鍋等を使用し最初から別調理を行う場合とがある。

* 工夫食には、やわらか食、ペースト食がある。

やわらか食とは、舌でつぶせる程度の柔らかさの食形態であり、ポタージュ状のとろみをつける。

ペースト食とは、口に入ったらそのまま飲み込め、粒がなくなめらかな食形態であり、ポタージュ状のとろみをつける。

* その他ミキサー食やきざみ食等、児童生徒の状態によって個別に対応を必要とする。

* 工夫食の調理方法、食形態の内容、食数については別途指示を行う。

* 除去食と工夫食を兼ねる場合がある。

(4) その他

* セレクト給食・バイキング給食・カフェテリア給食・郷土料理や外国料理などの行事食をすることがある。また、児童生徒から調理従事者に感謝の気持ちを伝える取組に参加する等、食育活動にも参加する。

* 年1回程度、保護者を対象とした試食会を行う。

* 児童生徒が食育活動として給食の食材の下処理をすることがあり、その後処理を行う場合がある。

* 食器は強化磁器や自助食器を使用する。

* 地域の特産物であるたけのこを年1回程度、生から調理することがある。

* 野菜や豆腐の切り方やだしのとり方など調理作業については栄養教諭との協議により手作りを心がけて行う。

* 食物アレルギー対応食は、児童生徒の状況に応じて、該当食材を調理の最終段階で取り除く。

除去食と、調理当初から該当食材を取り除いて調理を行う場合があり、具体的には別途指示を行うものとする。

* その他個別の配慮が必要となる場合は対応を行う。(白飯対応、軟飯対応、病態別対応食等)

学校給食の形態別調理基準

○学校給食の形態別調理において、それぞれの調理後の目安は以下のとおりである。

基本食	後期食	中期食	初期食
	・柔らかいが舌でつぶせない程度の柔らかさ ・奥歯に送ってすりつぶせる柔らかさ	・舌でつぶせる程度の柔らかさ ・ポタージュ状のとりみ	・口に入ったらそのまま飲み込め、粒がなくなめらか ・ポタージュ状のとりみ

○それぞれの形態別調理において、食材ごとの給食対応の例は以下のとおりである。

基本食	後期食	中期食	初期食
ごはん	・軟飯	・おかゆ	・中期食をミキサーにかけペースト状にする。
パン	・1口大に刻む。	・パン粥	・中期食をミキサーにかけペースト状にする。
麺	・スパゲティは麺とソース、具を3つに分けて出す。麺と具は細かく刻む。	★乾麺は使用せずゆで麺を使用し、5ミリ程度に切ったあと柔らかく煮込む。 ★乾麺をゆでて柔らかくし、小さく切る。 ・スパゲティはマカロニを代用する。	・中期食をミキサーにかけペースト状にする。
鶏卵	・基本食を細かく刻む。 ・茶碗蒸しは、細かく刻んだ具材に卵液を加えて蒸す。	・とろみをつける。 ・卵液はだし汁でのぼして使用する。	・中期食をミキサーにかけペースト状にする。
肉類	・基本食を一口大に切る、または刻む。 必要に応じあんをつける。	★火を通した後、ミキサーにかける。 ★小さめに切った肉を圧力調理し使用する。 ・ひき肉は二度挽きを使用する。	・中期食をミキサーにかけペースト状にする。
魚介類	・魚の種類により、皮を取り除く。 ・基本食を一口大に切る、または刻む。必要に応じ、あんをつける。 ・煮干しはカッターにかけ細かくし、ふりかけにする。	★揚げ物は、煮魚や蒸し焼きに変える。 ★揚げた魚はだし汁につけて柔らかくして使用する。 ・骨・皮のないものを使用する。 ・焼き物はホイルで包み蒸し焼きにする。	・中期食をミキサーにかけペースト状にする。
豆腐	・基本食を細かく刻む。	・豆腐はおぼろ豆腐を使用する。	・中期食をミキサーにかけペースト状にする。
豆	・基本食を細かく刻む。	★柔らかく煮たあとミキサーにかける。 ★圧力調理し薄皮を除いて使用する。	★中期食と同じ ★中期食をミキサーにかけペースト状にする。
野菜・いも類	★大きめの野菜やいも類は一口大に切る。 ★基本食を細かく刻む。	★きのこ類、ごぼう、にら、葉ネギなど柔らかくならない食材は使用せず、かわりにじゃがいも、玉ねぎなどの野菜を追加する。 ★ごぼう、れんこん等は長めに圧力をかけて柔らかくして使用する。 ・皮をむき、圧力鍋で柔らかく煮る。 ・葉物は葉先を使用する。 ・いも類は場合により、マッシャーでつぶす。	・中期食をミキサーにかけペースト状にする。
果物	・基本食と同じ ・巨峰やみかん等は皮をとって提供する。	・柔らかく煮る。 ・果汁を使用しゼリーにする。	・中期食をミキサーにかけペースト状にする。 ・果汁を使用しゼリーにする。

○その他

基本食	後期食	中期食	初期食
	・個に応じた大きさに細かく切る。必要に応じてあんを作りかける。	・仕上げに、食形態ごとに柔らかさに応じたとろみをつける。また、料理に応じてあんを作り、かける。	

○留意事項

- *食形態や調理方法は統一されていないため、あくまでも目安であり、実際の食形態や調理方法は学校の指示に従うこと。
- *例の表の中期食の方法は主に別調理の例を記入したものである。
- *再調理を実施している学校の中期食は基本食をチョッパーやミキサーでなめらかにし対応している。
- *同じ食材でも学校により違う方法で実施している場合は、両方を記入している。(★太字記入分)
- *とろみについては、片栗粉を使用している学校と増粘剤などを使用している学校がある。
- *本表は、給食室で実施している対応についてまとめたものである。

4年 4月 12日 (火) 1給食

献立指示書

京都府立八幡支援学校 1普通食

	小学部	中・高部	職員		工実食	工実食		合計
内人員	33	102	124		2	5		266
換算人員	33	122	143	0	2	6		306

献立名	食品名	基本	使用	総発注量	店	指示内容
赤飯	米	40	40	18.5 kg		
	もち米(無洗米)	20	20	5 kg	生研	
	小豆	10	10	3.1 kg	給食	加熱したところに入れ、ひと煮立ちしたらお湯を捨てる
	伯方の塩	0.7	0.7	214 g	厨工	米を煮た小豆に米を入れ沸騰させ、沸騰後10分煮て、ザルにあげる。
	黒いりごま	1	1	3 袋	給食	から煎り後、別配缶
牛乳	牛乳	206	206	256 本	留印	
鶏肉の照り焼き	若鶏上もも肉切り身(50g)	50	50	33 切れ	給食	①鶏肉は、しょうゆ・みりんの下味をつけておく。
	若鶏上もも肉切り身	60	60	226 切れ	給食	②220℃で20分焼く。
	若鶏上胸肉皮なし(特食用)	0	0	0.35 kg	厨工	★焼き上がり温度の測定
	濃口醤油	3	3	798 g	給食	
	本みりん	2.5	2.5	665 g	厨工	
ほうれん草とコーンのソテー	ベーコン	7	7	2.1 kg	ミツ	
	ほうれん草	20	22.2	6.7 kg	厨工	2cmに切る
	キャベツ	25	28.4	9 kg	厨工	太せん切り
	冷凍コーン	15	15	5 kg	日東	
	ひまわりサラダ油	0.5	0.5	153 g	給食	★出来上がり温度の測定
	伯方の塩	0.3	0.3	92 g	厨工	※配缶量(55g)
	純こしょう	0.02	0.02	6 g	給食	
すまし汁	たまねぎ	30	31.9	9.7 kg	厨工	うす切り
	花ふ	1.5	1.5	1 袋	ミツ	水でもどして、絞っておく
	カットわかめ	1	1	306 g	給食	水で戻して、切っておく
	青ねぎ	3	3.2	0.9 kg	JA	小口切り
	淡口醤油	5	5	1530 g	給食	①削り節からだしを煮付けるとき、水は火曜日の前にだし昆布を出し、削り節でだしをとっておく。
	伯方の塩	0.1	0.1	31 g	厨工	②だし汁に、玉葱・ふを入れ煮る。
	削り節	3	3	918 g	給食	③調味して、わかめ・ねぎを入れ仕上げる。
	だし昆布(切り出し)	1	1	306 g	生研	★出来上がり温度の測定
	水	150	150	45.9 kg		※配缶量(180g)
お祝い紅白ゼリー	お祝い紅白ゼリー	50	50	266 個	生研	当日解凍

令和4年4月12日 火曜日

軟らか食	3
(軟飯合計)	6.5

ペースト食	4
ミルク軟飯	2.5

粥み食	1
粥み食量	0.75

品名	材料名	現庫量	必要量	工夫調理方法	アレルギー
軟飯(赤飯)	米(精白米)	50	390 g	米と水(煮汁含む)を入れて、おかゆモードで炊飯する。 ①煮た小豆に水を入れ、圧力鍋で15分煮て、出来上がり重量にあわせ、砂糖を入れて煮る。 ②ミルサーでペーストにする。ゼリー剤2.5cc×1杯半程度 ※食ベ 各30g	(かゆゼリー) ①軟飯900g+砂糖90g +ゼリー剤5cc×5杯弱 ※軟飯の1割の砂糖を加え100gに対して+ゼリー剤2.5cc×1杯が目安
	水(小豆煮汁含む)	200	1300 g		
	塩	0.5	3.25 g		
	(煮小豆)				
	小豆(煮たもの)	10	70 g		
	水	30	210 g		
	砂糖	2	14 g		
※出来上がり重量	30	270 g		アレルギー 1人30g	
鶏肉の照り焼き	鶏肉(特食用)	70	490 g	①調味料とだし汁でタレを作る。 ②鶏肉をタレで煮る。 ③汁気を切って、たれ100gとあわせて、ペーストにする。 ④タレは、こして200gにして、トロみ剤小さじ5杯程度 やわらか 各40g	(食ざみ) そのまま
	(タレ)				
	だし汁		600 g		
	さとう		13 g		
	しょうゆ量口		33 g		
ほうれん草とコーンのソテー	ほうれん草の葉	5	35 g	ほうれん草の葉・みじん切り キャベツ・幅8cmのせん切り ①野菜を圧力鍋で15分茹で、 ②水気を切って、豚肉と野菜を合わせ、出来上がり重量にし、油で炒めて調味する。 ③全体の分にも必要に応じてとろみをつける。	(食ざみ) 1cm 1人
	キャベツ	110	770 g		
	ひまわり油	5	35 g		
	しょうゆ量口	35	24.5 g		
	さとう	0.5	3.5 g		
	※出来上がり重量	50	800 g		
すまし汁	たまねぎ	50	630 g	たまねぎ・2cm角 ①だし汁と野菜を合わせて圧力鍋で15分煮る。 ②だし汁で出来上がり重量に合わせて調味する。 ③全体の分にもとろみをつける。	(食ざみ) 1cm 1人
	だし汁	100	700 g		
	凍りしょうゆ	5	42 g		
	※出来上がり重量	200	1200 g		
お祝い紅白ゼリー				ペーストのみペースト やわらか食そのまま	
	お祝い紅白ゼリー	1	8 個		
	1個 45g				

4年 4月 13日 (水) 1給食

献立指示書

京都府立八幡支援学校 1普通食

	小・中・高 職員	職員	工共食	工共食	合計		
実人員	33	102	122	2	5	264	
換算人員	33	122	140	0	2	6	303

献立名	食品名	基本	使用	総発注量	店	指示内容
麦ご飯	米	60	60	21.9 kg		
	強化大麦	10	10	2.6 kg	給食	
牛乳	牛乳	206	206	254 本	留印	
ハヤシライス (豚肉・ ルウ)	豚肉もも肉スライス	40	40	11.8 kg	厨工	
	特食用 豚ロース肉	0	0	0.32 kg	厨工	
	土しょうが	0.5	0.5	0.19 kg	厨工	みじん切り
	にんにく	0.2	0.2	0.07 kg	厨工	
	たまねぎ	80	88.1	25.8 kg	厨工	角切り
	にんじん	20	20.6	6.3 kg	厨工	いちよう切り
	目玉マッシュルーム (ブラウン) スライス	15	15	4.6 袋	給食	水気を切る
	ひまわりサラダ油	0.5	0.5	152 g	給食	①しょうが、にんにくと一緒に、牛肉を炒める。
	ハヤシフレーク	12	12	4 袋	ミツ	②にんじん、玉ねぎの順に炒める。
	ウスターソース	0.8	0.8	243 g	給食	③がらスープ、水を入れて煮る。
	濃口醤油	0.5	0.5	152 g	給食	④塩・こしょう以外の調味料を入れて煮る。
	ワイン (赤) ビストロ	1	1	304 g	厨工	⑤ルウを入れ、塩・こしょうで味を調える。
	伯方の塩	0.3	0.3	91 g	厨工	⑥生クリームを入れて仕上げる。
	純こしょう	0.02	0.02	6 g	給食	※配缶量 (220g)
	冷凍がらスープ (チキン)	4	4	1.2 kg	給食	★田菜上がり温度の測定
ローリエ (粉末)	0.02	0.02	6 g	給食		
水	60	60	18.2 kg			
生クリーム 1L	3	3	0.9 缶	留印	最後に入れる	
海藻サラダ	きゅうり	15	15.3	4.6 kg	厨工	輪切り
	キャベツ	30	35.3	11 kg	厨工	太平切り
	海藻サラダミックス	2	2	604 g	給食	
	穀物酢	3	3	911 g	厨工	①野菜は湯がき、冷却をする。
	伯方の塩	0.15	0.15	46 g	厨工	②海藻ミックスも湯がき、冷却する。
	純こしょう	0.01	0.01	3 g	給食	③冷めたそれぞれの材料を混ぜ合わせ、調味をし混ぜする。
	淡口醤油	2	2	607 g	給食	★水割りの調整、湯がき・冷却し温度の測定、取り出し温度、はちみつに注意
	きび砂糖	0.2	0.2	61 g	給食	★調味料加熱・温度の測定
ごま油	2	2	607 g	給食	※配缶量 (55g)	

令和4年4月13日 水曜日

軟らか食	3
(軟飯合計)	6.5

ペースト食	4
ミックス軟飯	2.5

粥み食	1
粥み食総量	0.75

品名	材料名	使用量	必要量	工夫食調理方法	アレルギー出
軟飯(麦)飯	米(精白米)	60	380 g	米と水を入れて、おかゆモードで炊飯する。	(かゆゼリー) 軟飯600g+熱湯90g +ゼリー剤5cc×5杯弱 ※軟飯の1割の熱湯を加え100g に対して+ゼリー剤2.5cc×1杯が 目安
	水	240	1560 g		
ハヤシライス(豚肉)	特食用豚肉	85	385 g	玉ねぎ・・・2cm角切り にんじん・・・厚いちょう切り ①豚肉は水300gで湯がき、汁気を切って粗ペーストにする。(煮汁は、残しておく) ②煮汁+水で、野菜入れて圧力鍋で15分煮る。 ③豚肉を油で炒め、②の野菜汁と合し、がらスープで出来上がり分量に合わせ。 ④調味して仕上げる。(味をみる) ※出量上がり分量 ※全体の分にもトロみをつける。	(きざみ) 1cm - 1人 <食器> 丼・ごはん 汁わん・ハヤシ ※とろみがゆるい時は、トロみ剤でとろみをつける。
	たまねぎ	100	700 g		
	にんじん	20	140 g		
	ひまわり油	5	35 g		
	水	30	210 g		
	ウスターソース	2	14 g		
	しょうゆ液口	2	14 g		
	デミグラスソース	18	105 g		
	トマトケチャップ	5	35 g		
	がらスープ	30	210 g		
	生クリーム	2.5	17.5 g		
海苔サラダ	きゃべつ	100	700 g	きゃべつ・・・幅3cm千切り にんじん・・・厚いちょう切り ①野菜を圧力鍋で15分湯がく。 ②水気を切って、出来上がり分量に合わせ、油で炒めて調味する。 ※出量上がり分量 ※全体の分にもとろみ剤少々。	(きざみ) 1cm - 1人
	人参(生肌から)	15	105 g		
	ひまわり油	5	35 g		
	しょうゆ液口	3.5	24.5 g		
	きとう	0.5	3.5 g		
※出量上がり分量	80	800 g			

4年 4月 14日 (木) 1給食

献立指示書

京都府立八幡支援学校 1普通食

	小学部	中・高切	職員		工員食	工員食		合計
実人員	33	102	125		2	5		267
換算人員	33	122	144	0	2	6		307

献立名	食品名	基本	使用	総発注量	店	指示内容
白飯	米	70	70	25.2 kg		
牛乳	牛乳	208	208	257 本	留印	
鮭の竜田揚げ	銀鮭40g切り身	40	40	33 切れ	東久	①鮭は、おろししょうがと調味料で下味をつける。 ②粉をつげ油で揚げる。 ★取り扱い手袋、揚げ温度の測定
	銀鮭60g切り身	60	60	227 切れ	東久	
	国産おろししょうが	0.5	0.5	1 袋	給食	
	酒(本醸造)	2	2	534 g	厨工	
	濃口醤油	2	2	534 g	給食	
	片栗粉	6.5	6.5	1736 g	給食	
	米白紋油(1斗缶)	6	6	1 缶	給食	
トラウトサーモン(特食用)	50	50	7 切れ	魚房		
白菜の昆布あえ	はくさい	60	63.8	20.2 kg	厨工	太千切り
	にんじん	8	8.8	1.7 kg	厨工	千切り
	こまつな	18	17.8	5.9 kg	厨工	2cmに切る
	濃口醤油	1.5	1.5	461 g	給食	★調味料加熱、野菜の湯が香・冷まし温度の測定
	塩昆布	1	1	1 袋	ミツ	袋の溶解。果物用のまな板、包丁で軽く切る。
	本みりん	1	1	307 g	厨工	※記缶量(70g)
みそ汁(玉ねぎ・油揚げ・ねぎ)	きざみ油揚げ(冷凍)	7	7	2 kg	ミツ	油抜き
	特食用豆腐(冷凍)	1000	1000	320 g	ミツ	
	たまねぎ	30	31.9	9.8 kg	厨工	うす切り
	青ねぎ	5	5.4	1.6 kg	JA	小口切り
	削り節	3	3	922 g	給食	①削り節でだしをとる。玉葱・油揚げを入れ煮る。
	水	150	150	46.1 kg		②調味して、ねぎを入れ任上げる。
	中辛みそ(信州みそ)	6	6	1843 g	給食	★出菜上がり温度の測定
	赤みそ	3	3	922 g	給食	※記缶量(180g)

軟らか食	3
(軟飯合計)	8

ペースト食	3
ミルク軟飯	2

固み食	1
固み食総量	0.75

品名	材料名	個数	必要量	工芸調理方法	アレルギー
軟飯	米(精白米)	80	360 g	米と水を入れて、おかゆモードで炊飯する。	(かゆゼリー) ①軟飯800g+熱湯80g +ゼリー剤 5cc×4杯強 ※軟飯の1割の熱湯を加え100g に対して+ゼリー剤2.5cc×1杯が 目安
	水	240	1440 g		
鮭の竜田揚げ	特食用鮭	50	8 切	魚は、米粉をつけて油でさっと揚げておく。 ①タレを作っておく。 ②タレで揚げた魚を煮る。 ③タレは、こして200gにして、 トロみ剤小さじ4杯程度 やわらか 各40g	(旨ざみ) そのまま
	米粉	6	36 g		
	<たれ>				
	だし汁		600 g		
	さとう		13 g		
	醤油しょうゆ		33 g		
白菜の風布おえ	白菜	100	600 g	白菜・せん切り にんじん・厚いちょう切り 小松菜の葉・みじん切り ①野菜を圧力鍋で15分湯がく。 ②水気を切って、出来上がり皿量 に合わせ、ごま油で炒めて調味する。 ③全体の分もとろみ剤少々。	(旨ざみ) 1cm- 1人
	にんじん	15	90 g		
	小松菜の葉	6	30 g		
	ごま油	6	30 g		
	しょうゆ醤油	3.5	21 g		
	さとう	0.5	3 g		
	※出来上がり皿量	60	700 g		
みそ汁	たまねぎ	60	360 g	たまねぎ・2cm角 ①だし汁と野菜を合わせて、 圧力鍋で15分煮る。 ②豆腐を入れ、だし汁で出来上がり 皿量に合わせて調味する。 ③全体の分にもとろみをつける。	(旨ざみ) 1cm- 1人
	冷凍豆腐	30	180 g		
	だし汁	100	600 g		
	徳州みそ	6	36 g		
	※出来上がり皿量	200	1080 g		

4年 4月 15日 (金) 1給食

献立指示書

	小学部	中・高部	職員		工共食	工共食		合計
実人員	33	102	125		2	5		267
保護人員	33	122	144	0	2	6		307

京都府立八幡支援学校 1普通食

献立名	食品名	基本	使用	総発注量	店	指示内容
黒糖パン	黒糖パン	50	50	50 個	山一	
	黒糖パン (高)	50	50	206 個	山一	
	パン袋	1	1	267 袋		
	調理用牛乳	1030	1030	0.4 %	留印	
牛乳	牛乳	205	205	257 本	留印	
C333 焼き肉 サラダ	牛肉スライス	50	50	15.4 kg	商工	
	牛肉赤身スライス (特食用)	0	0	0.4 kg	商工	
	土しょうが	0.1	0.1	0.04 kg	商工	みじん切り
	にんにく	0.1	0.1	0.03 kg	商工	
	ひまわりサラダ油	0.3	0.3	92 g	給食	★出菜上がり温度の測定。 別配缶
	きび砂糖	1.2	1.2	369 g	給食	※肉の配缶量 (35g)
	本みりん	0.8	0.8	246 g	商工	
	濃口醤油	2	2	614 g	給食	
	キャベツ	20	23.5	7.7 kg	商工	ざく切り
	にんじん	10	11.1	3.4 kg	商工	せん切り
	ほうれんそう	20	22.2	6.8 kg	商工	2cmに切る
	ベストもやし	30	30.9	9 kg	給食	★出菜上がり温度の測定、冷まし温度の測定
	きび砂糖	0.5	0.5	154 g	給食	★墨の消滅・取り扱い手袋・ほね氷に注意
	穀物酢	3.5	3.5	1075 g	商工	※野菜配缶量 (70g)
	ひまわりサラダ油	1	1	307 g	給食	
	ごま油	0.3	0.3	92 g	給食	★調味料の加熱温度の測定
	伯方の塩	0.15	0.15	46 g	商工	
淡口醤油	2	2	614 g	給食		
いりごま	1	1	3.1 袋	給食	乾煎り、別配缶	
ポテトスー プ (パセ リ)	じゃがいも (メーク)	35	38.9	11.9 kg	商工	一口大に切る
	たまねぎ	20	21.3	6.5 kg	商工	うす切り
	しめじ	6	10	3.1 kg	商工	小房に分ける
	パセリ	0.3	0.3	0.1 kg	商工	みじん切り
	淡口醤油	2	2	614 g	給食	①だしを取り、にんじん・玉葱を入れて煮る。
	伯方の塩	0.4	0.4	123 g	商工	②仕上げ20分前にじゃがいもを入れて煮る。
	純こしょう	0.02	0.02	6 g	給食	③調味して、パセリを入れて仕上げる。
	冷凍がらスープ (チキン)	3	3	0.9 kg	給食	★出菜あがり温度の測定
水	140	140	43 kg		※配缶量 (180g)	
いちご	いちご	50	51	534 個	商工	1人2個 少量ずつ丁寧に3回洗い。(下2面、上で1回)

令和4年4月15日 金曜日

数らか食	3
パン類	14

ペースト食	3
パンのみ数	1

飲み食	1
-----	---

品名	材料名	数量	必要量	工夫調理方法	アレルギー出	
パン類	食パン(豆なし)	22.5	315 g	①食パンは、フードプロセッサーでパン粉にする。 ②材料を合わせて、お粥モードで30分、しっかりと混ぜる。	(パンかゆせりー) パンがゆ 665g +砂糖 38g +ゼリー剤 50g×7杯 を入れ、ミルサーにかける。	(きざみ) パン皿の代わりに、 ご飯茶わんをつける。
	牛乳	50	700 g			
	水	30	420 g			
	三温糖	2.5	35 g			
焼き肉サラダ(肉)	牛肉	70	420 g	①調味料とだし汁でタレを作る。 ②牛肉をタレで煮て、汁気を切る。 ③②の牛肉+タレ80gでペーストにする。 ④タレは、こして200gにして、 トロみ劑小さじ4杯程度 やわらか 各40g	(きざみ) ※その家々	
	(タレ)					
	だし汁		600 g			
	さとう		13 g			
	しょうゆ量口		33 g			
焼き肉サラダ(野菜)	きゅうべつ	100	600 g	きゅうべつ…幅3cm千切り にんじん…厚いちょう切り ほうれん草の葉…みじん切り ①野菜を圧力鍋で15分蒸がく。 ②水気を切って、出来上がり重量 に合わせ、油で炒めて調味する。 ③全体の分にもとろみ劑少々。	(きざみ) 1cm- 1人	
	にんじん	15	90 g			
	ほうれん草の葉	5	30 g			
	ひまわり油	5	30 g			
	しょうゆ量口	3.5	21 g			
	さとう	0.5	3 g			
	凍上上がり重量	60	700 g			
ポテトスーン	じゃがいも	40	240 g	じゃがいも…1cm角 たまねぎ…2cm角 ①じゃがいもは、普通の鍋で煮て、 水気を切って蒸ごしにする。 ②だし汁と野菜を合わせて、圧力 鍋で15分煮る。 ③②に①のじゃがいもを入れ、だし 汁で出来上がり重量に合わせて調 味する。 ④全体の分にもとろみをつける。	(きざみ) 1cm- 1人	
	たまねぎ	50	300 g			
	だし汁	100	600 g			
	しょうゆ量口	6	36 g			
	凍上上がり重量	200	1080 g			
「さ」	いちご	2	12 個	①いちごは、ジュースにする。 ②ザルでこして、とろみをつける。 ＊風量80gに対して とろみ劑 小さじ1杯	(きざみ) 1cm- 1人	

4年 4月 18日 (月) 1給食

献立指示書

	小中	中・高	職員		工員	工員		合計
実人員	33	102	126		2	3		266
換算人員	33	122	145	0	2	4		306

京都府立八幡支援学校 1普通食

献立名	食品名	基本	使用	総発注量	店	指示内容
白飯	米	70	70	24.9 k g		
牛乳	牛乳	208	208	256 本	密印	
豚肉と厚揚げの煮物	豚肉もも肉スライス	30	30	9 k g	厨工	炒め温度の測定
	絹厚揚げ	65	65	20 k g	日原	油抜き
	にんじん	20	22.2	6.7 k g	厨工	いちよう切り
	たまねぎ	60	63.2	16.2 k g	厨工	角切り
	ひまわりサラダ油	0.7	0.7	214 g	給食	
	三度豆カット (冷)	20	20	12 袋	給食	※配缶班 (180g)
	きび砂糖	2	2	612 g	給食	
	本みりん	1	1	306 g	厨工	①豚肉・人参・玉葱の順に炒める。
	酒 (本醸造)	1	1	306 g	厨工	②水を入れ、調味して、厚揚げを入れ煮込む。
	濃口醤油	6	6	1835 g	給食	③三度豆を入れて仕上げる。
	だし汁	40	40	12.2 k g		
	特食用 豚ロース肉	0	0	0.17 k g	厨工	★出菜上がり温度の測定
	特食用豆腐 (冷凍)	1000	1000	448 g	ミツ	
D121 みそ汁	カットわかめ	1	1	300 g	給食	戻して、切っておく
	えのきたけ	8	9.4	2.9 k g	厨工	1/2に切っておく
	しめじ	10	12.5	3.8 k g	厨工	小房に分ける
	青ねぎ	3	3.2	0.9 k g	JA	小口切り
	はくさい (特食用)	0	0	0.43 k g	厨工	①削り節でだしをとり、えのき・しめじを入れ煮る。
	中辛みそ (信州みそ)	6	6	1835 g	給食	②調味して、ねぎ・わかめを入れ仕上げる。
	赤みそ	3	3	918 g	給食	★出菜上がり温度の測定
	削り節	3	3	918 g	給食	※配缶班 (180g)
	水	165	165	50.5 k g		

令和4年4月18日 月 曜日

軟らか食	2
(炊飯合計)	5

ペースト食	3
ミルクス炊飯	3

刻み食	0
刻み食炊飯	0

品名	材料名	使用量	必要量	工夫調理方法	(かゆゼリー)	アレルギー出
軟飯	米(精白米)	60	300 g	米と水を入れて、おかゆモードで炊飯する。	①炊飯800g+熱湯80g +ゼリー剤 5cc×4杯強 ※軟飯の1割の熱湯を加え100g に対して+ゼリー剤2.5cc×1杯が目安	
	水	240	1200 g			
豚肉と厚揚げの煮物	特食用豚肉	50	250 g	たまねぎ・2cm角 にんじん・厚いちよう切り ①豚肉は水400gで湯がき、汁気をきって粗ペーストにする。(煮汁は、残しておく) ②だし汁と野菜を合わせて、圧力鍋で15分煮る。 ③②の水気を切って、牛肉と豆腐と煮汁で出来上がり皿盛に合わせ調味する。 ④全体の分にもとろみをつける。		
	たまねぎ	50	250 g			
	にんじん	20	100 g			
	冷凍豆腐	100	500 g			
	さとう	2	10 g			
	しょうゆ適口	7	35 g			
	だし汁	50	250 g			
	出来上がり皿盛	200	1150 g			
みそ汁	特食用白菜	100	500 g	白菜・せん切り にんじん・厚いちよう切り ①だし汁と野菜を合わせて圧力鍋で15分煮る。 ②だし汁で出来上がり皿盛に調整し、調味する。 ③全体の分にもとろみをつける。		
	人参(主菜から)	10	50 g			
	信州みそ	6	30 g			
	だし汁	100	500 g			
	出来上がり皿盛	200	880 g			

4年 4月 19日 (火) 1給食

献立指示書

京都府立八幡支援学校 1普通食

	小・中・高	中・高	職員		工芸食	工芸食		合計
現人員	33	102	124		2	4		265
換算人員	33	122	143	0	2	5		305

献立名	食品名	迄本	使用	総発注量	店	指示内容
山菜ご飯	米	60	60	22.1 kg		水 1.32倍
	山菜水煮ミックス	17	17	5 kg	給食	ざっと洗い、水を切る。
	にんじん	5	5.2	2.3 kg	厨工	せん切り
	きざみ油揚げ(冷凍)	7	7	2 kg	ミツ	せん切り、油抜きする
	酒(本醸造)	1	1	305 g	厨工	①米を計量し洗って、水気を切る。
	本みりん	1	1	305 g	厨工	②具と調味料と水を入れ炊く。
	淡口醤油	5	5	1524 g	給食	
牛乳	牛乳	205	205	255 本	留印	
鯖の木の芽みそかけ	さわら切り身(40g)	40	40	33 切れ	魚券	①鯖は、しょうゆで下味を付ける。
	さわら切り身(60g)	60	60	226 切れ	魚券	②220℃ 20分焼く。
	さわら切り身(特食用)50g	50	50	6 切れ	魚券	③焼き上がり温度の測定後、配缶する。
	濃口醤油	1	1	265 g	給食	<木の芽みそ>
	白みそ	7	7	1855 g	給食	①白みそ・砂糖・みりん・水を含む。
	きび砂糖	0.7	0.7	186 g	給食	※水は一度に全部使わず、様子を見て入れる。
	本みりん	1.4	1.4	371 g	厨工	②①を加味して、とろっとなれば、木の芽を入れる。
	水	2.5	2.5	0.7 kg		★加熱温度の測定
	木の芽	0.2	0.2	53 g	厨工	みじん切り
酒(本醸造)	2	2	530 g	厨工	※別配缶(10g)	
野菜炒め	ベーコン	7	7	2.1 kg	ミツ	
	特食用 豚ロース肉	0	0	0.1 kg	厨工	
	キャベツ	35	41.2	12.5 kg	厨工	太平切り
	ベストもやし	30	30.9	9 kg	給食	よく洗い、よく加熱
	ひまわりサラダ油	0.5	0.5	152 g	給食	①キャベツ・もよしの順に炒める。
	伯方の塩	0.4	0.4	122 g	厨工	②水分量少し抜いて、マヨネーズを入れ調味する。
	純こしょう	0.02	0.02	6 g	給食	★できあがり温度の測定※配缶量(60g)
豆腐のすまし汁(ねぎ)	豆腐(冷凍)	30	30	9 kg	ミツ	
	白玉麩	1	1	0.6 袋	給食	
	たまねぎ	15	16	4.8 kg	厨工	うす切り
	青ねぎ	3	3.2	0.9 kg	JA	小口切り
	削り節	3	3	914 g	給食	①削り節をだしをとりに、玉葱・豆腐を入れて煮る。
	水	135	135	41.1 kg		②調味して、わかめ・ねぎを入れて仕上げる。
	淡口醤油	5	5	1524 g	給食	★出来上がり温度の測定
	伯方の塩	0.1	0.1	31 g	厨工	※配缶量(180g)

令和4年4月19日 火曜日

炊らか食	2
(炊飯合計)	6

ペースト食	4
ミルクス炊飯	3

飲み食	1
飲み食総点	0.75

品名	材料名	使用量	必要量	工芸食調理方法	アレルギー	
山菜ご飯	米(精白米)	60	360 g	米と水と人参と調味料を入れて、おかゆモードで炊飯する。 にんじん・すりおろす	(かゆゼリー) ①炊飯900g+熱湯90g +ゼリー剤5cc×4杯半強 ※炊飯の1割の熱湯を加え100g に対して+ゼリー剤2.5cc×1杯 が目安	(白飯)7人分 米700g+水1000g ※きざみの具・・・1人分20g
	水	240	1440 g			
	にんじん	15	80 g			
	しょうゆ液口	6	36 g			
鶏の木の芽みそかけ	特食用さわら	60	8 切	①調味料とだし汁でタレを作る。 ②魚をタレで煮る。 <タレ> だし汁 600 g さとう 12 g 白みそ 33 g ③タレは、こして150gにして、 トロみ剤小さじ3杯程度 やわらか 各40g	(きざみ) そのまま	
野菜炒め	特食用豚肉	20	120 g	豚肉は水200gで湯がき、汁気を 切って粗ペーストにする。 キャベツ・・・種3cmせん切り ①野菜を圧力鍋で15分湯がく。 ②水気を切って、豚肉と野菜を合わ せ、出来上がり皿に、油で炒め て調味する。 ③全体の分にも、とろみ剤少々。	(きざみ) 1cm→1人	
	キャベツ	160	600 g			
	ひまわり油	5	30 g			
	しょうゆ液口	3.5	21 g			
	さとう	0.5	3 g			
	※出来上がり皿量	90	700 g			
豆腐のすまし汁	たまねぎ	40	240 g	たまねぎ・・・2cm角切り ①だし汁と野菜を合わせて、圧力鍋 で15分煮る。 ②①に豆腐を入れ、だし汁で出来上 がり皿量に調整し、調味する。 ③全体の分にもトロみをつける。	(きざみ) 1cm→1人	
	冷凍豆腐	60	360 g			
	しょうゆ液口	6	36 g			
	だし汁	100	600 g			
	※出来上がり皿量	200	1000 g			

4年 4月 20日 (水) 1給食

献立指示書

	小学部	中・高部	職員		工券食	工券食		合計
実人員	33	102	122		2	4		263
換算人員	33	122	140	0	2	5		302

京都府立八幡支援学校 1普通食

献立名	食品名	基本	使用	総発注量	店	指示内容
麦ご飯	米	60	60	21.9 kg		
	強化大麦	10	10	2.6 kg	給食	
牛乳	牛乳	208	208	253 本	毎日	
牛丼	牛肉ももスライス	50	50	15.1 kg	厨工	炒めて少し脂をとる
	牛肉赤身スライス (特食用)	0	0	0.3 kg	厨工	
	にんじん	20	22.2	6.7 kg	厨工	太半切り
	たまねぎ	90	98.7	28.9 kg	厨工	うす切り
	糸こんにゃく	30	30	8.9 kg	給食	切って湯がく
	ひまわりサラダ油	0.7	0.7	212 g	給食	
	青ねぎ	10	10.8	3.2 kg	JA	斜めに切る
	きび砂糖	2	2	605 g	給食	①牛肉を炒め、玉葱・人参を入れてさらに炒める。
	本みりん	1.2	1.2	363 g	厨工	②糸こんにゃくを入れ、調味料を入れて煮る。
	酒 (本醸造)	1.2	1.2	363 g	厨工	③ねぎを入れて任上げる。
	濃口醤油	7.8	7.8	2269 g	給食	※配付量 (160g)
みそ汁 (大根・油揚げ・わかめ)	きざみ油揚げ (冷凍)	7	7	2 kg	ミツ	油抜きし、短冊切り
	だいこん (長)	35	41.2	12.4 kg	厨工	いちよう切り
	カットわかめ	0.5	0.5	151 g	給食	戻して、切っておく
	削り節	3	3	908 g	給食	★出菜上がり温度の測定
	中辛みそ (信州みそ)	6	6	1815 g	給食	※配付量 (180g)
	赤みそ	3	3	908 g	給食	①だしを取り、玉葱・人参・油揚げを入れて煮る。
	水	140	140	42.4 kg		②調味し、わかめを入れて任上げる。
きゃべつの 即席漬け	キャベツ	35	41.2	12.4 kg	厨工	太せん切り
	にんじん	3	3.3	1 kg	厨工	細せん切り
	土しょうが	0.3	0.4	0.11 kg	厨工	針せん切り
	塩昆布	1	1	1 袋	ミツ	袋を潰し、業務用の包丁まな板で2cmに切る
	伯方の塩	0.25	0.25	76 g	厨工	★野菜の湯がき、冷まし温度測定
	米酢	0.7	0.7	212 g	厨工	★調味料の加熱温度測定
			0	0	0 kg	

令和4年4月20日 水曜日

炊らか食	2
(炊飯合計)	5.5

ペースト食	4
ミックス炊飯	2.5

刻み食	1
刻み食炊飯	0.75

品名	材料名	個数	必要量	加工調理方法	アレルギー	
炊飯(麦二飯)	米(精白米)	60	330 g	米と水を入れて、おかゆモードで炊飯する。		
	水	240	1320 g			
牛丼	特食用牛肉	60	360 g	玉ねぎ・2cm角切り にんじん・厚いちょう切り ①牛肉は水500gで湯がき、汁気を切って粗ペーストにする。 (煮汁は、残しておく) ②野菜を圧力鍋で15分煮る。 ③豚肉を油で炒め、②の野菜と合わせ、煮汁+だし汁で出来上がり重量に合わせる。 ④調味して仕上げる。(味をみる) ⑤全体の分にもとろみをつける。		
	たまねぎ	100	600 g			
	にんじん	20	120 g			
	ひまわり油	6	30 g			
	鶏口しょうゆ	0.5	39 g			
	さとう	12	7.2 g			
	だし汁	20	120 g			
	凍り出上がり重量	160	1100 g			
みそ汁	大根	60	540 g	大根・1cm角 ①だし汁と野菜を合わせて 圧力鍋で15分煮る。 ②①にだし汁で出来上がり重量に調整し、調味する。 ③全体の分にもとろみをつける。		
	徳州みそ	6	36 g			
	だし汁	100	600 g			
	凍り出上がり重量	200	1000 g			
きやべつの即席置き	きやべつ	60	480 g	きやべつ・幅3cmせん切り にんじん・厚いちょう切り ①野菜を圧力鍋で15分煮る。 ②水気を切って、出来上がり重量に合わせ、ごま油で炒めて調味する。 ③全体の分にもとろみ剤少々。		
	にんじん	10	60 g			
	ごま油	3	18 g			
	しょうゆ鶏口	2.5	15 g			
	さとう	0.5	3 g			
	凍り出上がり重量	60	600 g			

(きざみ)
1cm - 1人

(きざみ)
1cm - 1人

(きざみ)
1cm - 1人

4年 4月 21日 (木) 1給食

献立指示書

小中	中・高	職員	工共食	工共食	合計
実人員 33	102	125	2	4	266
換算人員 33	122	144	0	2	5
					306

京都府立八幡支振学校 1普通食

献立名	食品名	基本	使用	総発注量	店	指示内容
白飯	米	70	70	26.4 kg		
牛乳	牛乳	206	206	256 本	留印	
とりにくの唐揚げ	若鶏上もも肉皮なし	30	30	9.2 kg	厨工	①鶏肉は、下味をつける。(チーズと一緒に混ぜる)
	若鶏上胸肉皮なしカット	30	30	9.1 kg	厨工	②粉をつけて、油で揚げる。
	酒 (本醸造)	2	2	612 g	厨工	★出来上がり温度の測定
	濃口醤油	3	3	918 g	給食	※配缶量 (50g)
	粉チーズ	0.75	0.8	3 本	生研	
	小麦粉	4	4	1.2 kg	給食	
	片栗粉	4.6	4.6	1407 g	給食	
	米白紋油 (1斗缶)	6	6	1 缶	給食	
キャベツサラダ	キャベツ	40	47.1	14.3 kg	厨工	太せん切り
	きゅうり	10	10.2	3.1 kg	厨工	輪切り
	にんじん	10	11.1	3.3 kg	厨工	せん切り
	穀物酢	3	3	918 g	厨工	①調味料は加熱し、温度測定する。
	ひまわりサラダ油	1.5	1.5	459 g	給食	②野菜は、湯がき、冷まし、温度の測定をする。
	伯方の塩	0.2	0.2	61 g	厨工	③材料を混ぜ合わせて、調味して配缶する。
	純こしょう	0.01	0.01	3 g	給食	
	淡口醤油	1	1	306 g	給食	※配缶量 (55g)
寒天スープ	もどるんです副産タイプ (煮凍突)	1	1	3 袋	給食	そのままを、ネギを入れる前に入れる
	にんじん	5	5.6	1.6 kg	厨工	千切り
	ベストもやし	20	20.6	6 kg	給食	よく洗い、しっかりと加熱をする。
	しめじ	8	10	3.1 kg	厨工	小房に分ける
	青ねぎ	5	5.4	1.6 kg	JA	小口切り
	淡口醤油	3.5	3.5	1071 g	給食	①削り節でだしを取っておく。
	純こしょう	0.02	0.02	6 g	給食	②もやし・人参の順に入れて煮る。
	伯方の塩	0.4	0.4	122 g	厨工	③しめじを入れ、調味する。
	冷凍がらスープ (チキン)	3	3	0.9 kg	給食	④寒天・ねぎを入れて仕上げる。
	水	145	145	44.4 kg		★出来上がり温度の確認
	白菜 (特食用)	0	0	0.44 kg	厨工	※配缶量 (180g)

令和4年4月21日 木曜日

軟らか食	2
(軟飯合計)	5.5

ペースト食	4
ミックス軟飯	2.5

刻み食	1
刻み食軟飯	0.75

品名	材料名	使用量	必要量	工夫食調理方法		アレルギー
軟飯	米(精白米)	60	330 g	米と水を入れて、おかゆモードで炊飯する。	(かゆゼリー) ①軟飯900g+熱湯90g +ゼリー剤 5cc×4杯半強 ※軟飯の1割の熱湯を加え100g に対して+ゼリー剤2.5cc×1杯 が目安	
	水	240	1320 g			
鶏肉の唐揚げ	鶏むね肉	70	420 g	①調味料とだし汁でタレを作る。 ②鶏肉は、片栗粉をつけてさっと油で揚げておく。 ③鶏肉をタレで煮る。 ④汁気を切って、たれ100gと合わせて粗ペーストにする。 ⑤タレは、こして200gにして、トロみ剤小さじ4杯 やわらか 各40g	(きざみ) そのまま	
	片栗粉	10	60 g			
	米油					
	(タレ)					
	だし汁		600 g			
	さとう		13 g			
	しょうゆ		33 g			
きゅべつサラダ	きゅべつ	100	600 g	きゅべつ…幅3cmせん切り にんじん…厚いちよう切り ①野菜を圧力鍋で15分湯がく。 ②水気を切って、出来上がり重量に合わせ、油で炒めて調味する。 ③全体の分にもとろみ剤少々。	(きざみ) 1cm= 1人	
	にんじん	20	120 g			
	ひまわり油	5	30 g			
	しょうゆ	3.5	21 g			
	さとう	0.5	3 g			
	※出来上がり重量	60	700 g			
凍天スープ	特食用白菜	60	540 g	はくさい…せん切り にんじん…厚いちよう切り ①だし汁と野菜を合わせて、圧力鍋で15分煮る。 ②だし汁で出来上がり重量に合わせて、調味する。 ③全体の分にもとろみ剤を付ける。	(きざみ) 1cm= 1人	
	にんじん	10	60 g			
	だし汁	100	600 g			
	しょうゆ	6	36 g			
	※出来上がり重量	200	1000 g			

4年 4月 22日 (金) 1給食

献立指示書

京都府立八幡支援学校 1普通食

	小学生	中・高生	職員		工食食	工食食		合計
実人員	33	102	125		2	4		266
換算人員	33	122	144	0	2	5		306

献立名	食品名	基本	使用	総発注量	店	指示内容
小型コッペパン リンゴジャム	小型コッペパン (30g)	30	30	50	山一	
	小型コッペパン (40g)	40	40	206	山一	
	モアティエヌーヴォアップルN	15	15	7 袋	給食	
	調理用牛乳	1030	1030	0.3 ㍓	雪印	
	パン袋	1	1	266		
牛乳	牛乳	206	206	256 本	雪印	
卵とじうどん	冷凍うどん	100	100	38 kg	ミツ	湯がき温度の測定。先に配缶しておく。
	たまねぎ	25	28.8	10.1 kg	商工	うす切り
	青ねぎ	10	10.8	4 kg	JA	斜め切り
	本みりん	2	2	736 g	商工	
	伯方の塩	0.2	0.2	74 g	商工	①昆布は、朝一番からつけておく。
	淡口醤油	8.8	8.8	3304 g	給食	②昆布は、裏側面に切り出し、割り箸を差しこむ。
	だし昆布 (切り出し)	1.5	1.5	571 g	生研	③だし汁に玉葱を入れて煮る。
	削り節	3.5	3.5	1319 g	給食	④調味料、卵・おぎを混ぜ合わせる。(出来上がり温度の測定)
	水	130	130	48.6 kg		★出来上がり温度の測定
	鶏卵	30	35.3	13.5 kg	商工	取り扱い手袋、割りばししておく
	片栗粉	1.8	1.5	549 g	給食	水溶きして、卵と合わせる。
カットうどん	500	500	1 袋	日京	※配缶量 (小180g 中高職270g)	
煮浸し	きざみ油揚げ (冷凍)	10	10	3 kg	ミツ	油抜き
	若鶏上肉皮なし (特食用)	0	0	0.07 kg	商工	
	こまつな	15	17.6	5.3 kg	商工	2cmに切る
	はくさい	60	63.8	19.5 kg	商工	ざく切り
	本みりん	1	1	306 g	商工	①白菜を入れ、少し煮てかきを抜く、水を抜く。
	淡口醤油	2	2	612 g	給食	②削り節でだしをとり、調味する。
	濃口醤油	1	1	306 g	給食	③②に油揚げ、小松菜を入れて煮る。
	削り節	1	1	306 g	給食	★出来上がり温度の測定
水	10	10	3.1 kg		※配缶量 (60g)	
清見オレンジ	清見オレンジ	50	50	67 個	商工	1/4カット、★水筒の消毒、マスク、手袋で3回洗い、上水筒でも、1回洗う。

軟らか食	2
パン粥	14

ペースト食	4
パン粥	1

粥み食	1
-----	---

令和4年4月22日 金曜日

品名	材料名	使用量	必要量	工夫調理方法	アレルギー
パン粥(りんごジャム)	食パン(厚なし)	22.5	315 g	①食パンは、フードプロセッサーでパン粉にする。 ②材料を合わせて、お粥モードで、30分、しっかりと混ぜる。	(パンかゆせりー) パンがゆ 665g +糖油 36g +ゼリー剤 5cc×7杯 を入れ、ミルサーにかける。
	牛乳	50	700 g		
	水	30	420 g		
	三温糖	2.5	35 g		
	りんごジャム	1	6 個		
卵とじうどん	うどん	50	300 g	たまねぎ・2cm角 ①うどんはだし汁で煮ておく。 ②玉ねぎとだし汁で、15分煮る。 ③うどんを入れ、卵の重量を押し引いた量のだし汁で出来上がり重量に合わせ、調味する。 ④卵を入れむわりと仕上げる。	(きざみ) 1cm - 1人
	だし汁	150	900 g		
	しょうゆ濃口	5	30 g		
	たまねぎ	50	480 g		
	たまご	30	3 個		
	片栗粉	1	8 g		
	だし汁	75	450 g		
	しょうゆ濃口	5	48 g		
	みりん	5	30 g		
	煮出来上がり重量	200	1150 g		
煮浸し	はくさい	55	510 g	白菜・せん切り 小松菜の葉・みじん切り ①鶏肉は水400gで湯がき、汁気を切って粗ペーストにする。 ②野菜を、煮汁+だし汁で圧力鍋で15分煮がく。 ③水気を切って、出来上がり重量に合わせ、油で炒めて調味する。	(きざみ) 1cm - 1人
	小松菜の葉	5	30 g		
	ひまわり油	5	30 g		
	しょうゆ濃口	4	24 g		
	特食用鶏肉	25	150 g		
	だし汁		400 g		
	煮出来上がり重量	50	720 g		
清見オレンジ				①みかんは、半分につけて、レモン絞りで絞る。 ②ザルでこして、とろみをつける。 ★果汁50gに対してとろみ剤 小さじ1杯	(きざみ) 1房ずつ、皮をむく。
	清見オレンジ	0.25	1.5 個		

4年 4月 25日 (月) 1給食

献立指示書

	小学部	中・高部	職員		工実倉	工実倉		合計
実人員	33	103	126		2	4		268
専任人員	33	124	145	0	2	5		309

京都府立八幡支那学校 1普通食

献立名	食品名	基本	使用	総発注量	店	指示内容
白飯	米	70	70	25 kg		
牛乳	牛乳	208	208	258 本	協栄	
B317 豚肉のケチャップ焼き	豚肉シヨウガ焼き用60g切り身	50	50	33 切れ	給食	
	豚肉シヨウガ焼き用60g	60	60	229 切れ	給食	下味を付ける。
	特食用 豚ロース肉	0	0	0.3 kg	商工	
	にんにく	0.2	0.2	0.06 kg	商工	みじん切り
	土しようが	0.2	0.3	0.07 kg	商工	
	濃口醤油	1.5	1.5	402 g	給食	★取り扱い手袋、焼き上がりの温度の測定
	トマトケチャップ	2	2	536 g	給食	
	ウスターソース	1	1	268 g	給食	
チーズポテト	じゃがいも (マーク)	80	88.9	27.4 kg	商工	湯がき温度の測定
	サイノメチーズ	4	4	1 kg	給食	袋の消毒。
	バター (大)	1.5	1.5	1 個	給食	①スモリは、みじん切りにしてバターで炒める。
	パセリ	0.3	0.3	0.1 kg	商工	②①に移した芋・チーズを入れ、調味して仕上げる。
	伯方の塩	0.2	0.2	62 g	商工	★出来上がり温度の測定
	純こしょう	0.01	0.01	3 g	給食	※配缶量 (70g)
野菜スープ	キャベツ	20	23.5	7.2 kg	商工	ざく切り
	にんじん	5	5.6	1.7 kg	商工	せん切り
	たまねぎ	10	10.6	3.2 kg	商工	うす切り
	しめじ	6	7.5	2.3 kg	商工	小房に分ける
	淡口醤油	4.5	4.5	1387 g	給食	①だしをとっておき、玉ねぎ・人参・キャベツ・しめじの順に入る。
	純こしょう	0.02	0.02	6 g	給食	②調味して、わかめを入れ仕上げる。
	水	165	165	50.9 kg		★出来上がり温度の測定※配缶量 (200g)
	冷凍がらスープ (チキン)	3	3	0.9 kg	給食	

令和4年4月25日 月曜日

炊らか食	2
(炊飯合計)	6

ペースト食	4
ミルクス炊飯	2.5

副食	2
副食炊飯	1.5

品名	材料名	使用量	必要量	工夫調理方法	アレルギー
炊飯	米(朝白米)	60	360 g	米と水を入れて、おかゆモードで炊飯する。	
	水	240	1440 g		
豚肉のケチャップ焼き	特食用豚肉	70	420 g	①調味料とだし汁でタレを作る。 ②豚肉をタレで煮、汁気を切る。 ③②の豚肉+タレ100gで、粗ペーストにする。 ④タレは、こして200gにして、トロみ剤小さじ4杯程度やわらか 各40g	(かゆゼリー) ①炊飯900g+熱湯90g +ゼリー剤 5cc×4杯半強 炊飯の1割の熱湯を加え100g に対して+ゼリー剤2.5cc×1杯が目安
	<タレ>				
	トマトケチャップ		75 g		
	ウスターソース		7.5 g		
	しょうゆ漬口		9 g		
	だし汁		525 g		
チーズポテト	じゃがいも	70	420 g	じゃがいも・・・1cm角、 ①じゃがいもは、水に塩を入れて普通の鍋で煮る。 ②水気を切って、蒸ごしをして、だし汁+スキムミルク+バター+チーズで、出来上がり温度にあわせ、加熱してペーストをとる。その後しっかりと仕上げる。	(きざみ) 1cm - 1人
	水	125	750 g		
	塩	1	6 g		
	だし汁	25	150 g		
	スキムミルク	5	30 g		
	バター	1	6 g		
	ダイスチーズ	5	30 g		
※出来上がり重量	110	730 g			
※加熱後重量	75	300 g			
野菜スープ	たまねぎ	40	240 g	たまねぎ・・・2cm角 きゃべつ・・・幅3cmせん切り にんじん・・・厚いちょう切り ①がらスープと水と野菜を合わせて、圧力鍋で15分煮る。 ②出来上がり量に合わせて調味する。 ③全体の分にもトロみをつける。	(きざみ) 5mm - 1人 1cm - 1人
	きゃべつ	50	300 g		
	にんじん	15	90 g		
	がらスープ	30	180 g		
	水	70	420 g		
	しょうゆ漬口	6	36 g		
	※出来上がり重量	200	1000 g		

4年 4月 26日 (火) 1給食

献立指示書

	小学部	中・高部	職員		工実食	工実食		合計
実人員	33	103	124		2	4		266
出席人員	33	124	143	0	2	5		307

京都府立八幡支援学校 1普通食

献立名	食品名	基本	使用	総発注量	店	指示内容
白飯	米	70	70	25.1 kg		
牛乳	牛乳	209	209	256 本	留印	
大豆と鶏肉のみそ炒め	若鶏上胸肉皮なしカット	25	25	7.8 kg	厨工	★揚げ温度の測定
	濃口醤油	1	1	306 g	給食	①鶏肉は、しょうゆで下味をつける。
	パン洋菓子用米粉	2	2	612 g	給食	②片栗粉と米粉を混ぜたものをつけて、揚げます。
	片栗粉	2	2	612 g	給食	
	米白絞油 (1斗缶)	3	3	1 缶	給食	
	大豆水煮	40	40	12 袋	ミツ	
	にんにく	0.2	0.2	0.07 kg	厨工	みじん切り
	土しょうが	1	1.3	0.38 kg	厨工	
	にんじん	25	27.8	8.5 kg	厨工	いちよう切り
	たまねぎ	45	47.9	15 kg	厨工	角切り
	たけのこ水煮 (缶詰)	20	20	3 缶	厨工	いちよう切り、湯がく
	ごま油	0.5	0.5	153 g	給食	
	三度豆カット (冷)	15	15	9 袋	給食	
	中辛みそ (信州みそ)	2.4	2.4	734 g	給食	①にんにく・しょうが・人参・豆豉・玉ねぎの順に炒める。
	赤みそ	2.4	2.4	734 g	給食	②調味して、三度豆・大豆・鶏肉を入れ、加熱して仕上げる。
	濃口醤油	1.3	1.3	398 g	給食	★できあがり温度の測定
きび砂糖	0.6	0.6	184 g	給食	※記缶量 (140g)	
本みりん	1.3	1.3	398 g	厨工		
酒 (本醸造)	2	2	612 g	厨工		
中華スープ	ベストもやし	25	25.8	8 kg	給食	よく洗い、よく加熱
	にんじん	10	11.1	3.3 kg	厨工	太せん切り
	しめじ	7	8.8	2.7 kg	厨工	小房に分ける
	チンゲンサイ	10	11.8	3.6 kg	厨工	2cmに切る
	はくさい (特食用)	0	0	0.37 kg	厨工	
	濃口醤油	4	4	1224 g	給食	①削り節でだしをとっておく。
	伯方の塩	0.2	0.2	61 g	厨工	②人参・もやしを入れて煮る。
	純こしょう	0.02	0.02	6 g	給食	③調味して、青梗菜・ごま油を入れて仕上げる。
	冷凍がらスープ (チキン)	3	3	0.9 kg	給食	★出来上がり温度の測定
	水	135	135	41.3 kg		※記缶量 (180g)
ごま油	0.3	0.3	92 g	給食		

令和4年4月26日 火曜日

軟らか食	2
(軟飯合計)	6

ペースト食	4
ミックス軟飯	2.5

副み食	2
副み食の量	1.5

品名	材料名	使用量	必要量	工夫や調理方法	アレルギー
軟飯	米(精白米)	60	360 g	米と水を入れて、おかゆモードで炊飯する。	(かゆゼリー) ①軟飯900g+熱湯90g +ゼリー剤 5cc×4杯半強 ② に対して+ゼリー剤2.5cc×1杯 が目安
	水	240	1440 g		
大豆と鶏肉のみそ炒め	鶏むね肉	60	300 g	大豆・皮をむく にんじん・厚いちょう切り たまねぎ・2cm角 ①鶏肉は水400gで湯がき、汁気をきって粗ペーストにする。 ②野菜を煮汁と水で、圧力鍋で15分煮る。 ③②の野菜は、水気を切って①の豚肉と合わせて、出来上がり皿に合わせてごま油で炒め調味する。 ④全体の分にもとろみをつける。	(きざみ) 5mm - 1人 1cm - 1人
	大豆水煮	40	240 g		
	にんじん	20	120 g		
	たまねぎ	110	660 g		
	ごま油	6	30 g		
	佃州みそ	7	42 g		
	さとう	1	6 g		
	既出来上がり皿量	180	1300 g		
中華スープ	特食用白菜	60	480 g	白菜・せん切り にんじん・厚いちょう切り 青梗菜の葉・みじん切り ①だし汁と野菜を合わせて圧力鍋で15分煮る。 ②だし汁で出来上がり皿に合わせて調味する。 ③全体の分にもとろみをつける。	(きざみ) 5mm - 1人 1cm - 1人
	にんじん	15	90 g		
	青梗菜の葉	6	30 g		
	がらスープ	30	180 g		
	水	70	420 g		
	しょうゆ漬口	6	36 g		
	ごま油	0.5	3 g		
	既出来上がり皿量	200	1000 g		

4年 4月 27日 (水) 1給食

献立指示書

京都府立八幡支援学校 1普通食

	小・中・高 職員	職員		工食食	工食食		合計
実人員	33	103	122	2	4		264
専任人員	33	124	140	0	2	5	304

献立名	食品名	基本	使用	総発注量	店	指示内容
麦ご飯	米	60	60	22 kg		
	強化大麦	10	10	2.6 kg	給食	
牛乳	牛乳	206	206	254 本	留印	
ビーフカレー (ルー)	牛肉スライス	35	35	10.4 kg	厨工	
	牛肉赤身スライス (特食用)	0	0	0.2 kg	厨工	
	土しょうが	0.2	0.3	0.08 kg	厨工	みじん切り
	にんにく	0.2	0.2	0.07 kg	厨工	
	たまねぎ	55	58.5	17.7 kg	厨工	角切り
	じゃがいも (メーク)	50	55.6	16.8 kg	厨工	一口大切り、仕上げ20分前に投入
	にんじん	20	20.6	6.3 kg	厨工	いちよう切り
	ひまわりサラダ油	0.5	0.5	152 g	給食	①しょうが、にんにくと一緒に平肉を炒める。(温度測定)
	水	65	65	19.7 kg		②にんじん、たまねぎの順に炒める。
	カレールウ	10	10	3 袋	ミツ	③がらスープとローリエ、水④を入れる。
	すりおろしりんご	5	5	2 袋	給食	④ルーと塩・こしょう以外の調味料を入れ煮る。
	トマトケチャップ	1.5	1.5	456 g	給食	⑤仕上げ20分前にじゃがいもを入れ煮る。
	ウスターソース	3	3	911 g	給食	⑥ルーを入れ、塩・こしょうで味を調える。
	伯方の塩	0.3	0.3	91 g	厨工	※配缶量(200g)
	こしょう	0.01	0.01	3 g	給食	
ローリエ (粉末)	0.03	0.03	9 g	給食		
冷凍がらスープ (チキン)	4	4	1.2 kg	給食		
コーンサラダ	キャベツ	35	41.2	12.8 kg	厨工	太せん切り
	きゅうり	10	10.2	3 kg	厨工	輪切り
	冷凍コーン	16	16	5 kg	日原	
	りんご酢	3	3	911 g	厨工	①野菜は湯がき・冷ます。(温度の測定)
	ひまわりサラダ油	1	1	304 g	給食	②冷えた材料を混ぜ合わせ、調味する。
	伯方の塩	0.2	0.2	61 g	厨工	※配缶量(50g)
	純こしょう	0.01	0.01	3 g	給食	★出菜上がり温度の測定
	淡口醤油	1	1	304 g	給食	★調味料加熱、温度測定
ヨーグルト	コアコア	60	60	264 個	給食	

令和4年4月27日 水曜日

軟らか食	2
(軟飯合計)	8

ペースト食	4
ミックス軟飯	2.5

糊み食	2
糊み食軟飯	1.5

品名	材料名	使用量	必要量	工夫・調理方法	アレルギー
軟飯(煮込飯)	米(精白米)	60	360 g	米と水を入れて、おかゆモードで炊飯する。	(かゆゼリー) ①軟飯900g+熱湯90g +ゼリー剤8cc×4杯半強 ※軟飯の1割の熱湯を加え100gに対して+ゼリー剤2.5cc×1杯が目安
	水	240	1440 g		
ビーフカレー	特食用牛肉	40	240 g	玉ねぎ・・2cm角切り ジャがいも・・1cm角切り にんじん・・厚いちょう切り ①牛肉は水400gで湯がき、汁気を切って粗ペーストにする。(煮汁は、残しておく) ②ジャがいもは、普通の鍋で煮て、水気をきって潰こする。 ③煮汁と水で、野菜を入れて圧力鍋で15分煮る。 ④牛肉を油で炒め、②のジャが芋と③の野菜汁を合わせ、肉の煮汁で出来上がり量にする。 ⑤塩・こしょうで味を調える。 ※全体の分にもトロみをつける。	(きざみ) 5mm - 1人 1cm - 1人 <食器> 丼・・ごはん 汁わん・・カレー
	たまねぎ	60	360 g		
	ジャがいも	50	300 g		
	にんじん	20	120 g		
	ひまわり油	3	18 g		
	カレールウ(米粉)	10	60 g		
	がらスープ	30	180 g		
	ウスターソース	2	12 g		
	塩	0.3	1.8 g		
	こしょう		少々		
水	30	180 g			
※出来上がり量		200	1350 g		
コーンサラダ	きゅう	110	660 g	きゅう・・幅3cmせん切り にんじん・・厚いちょう切り ①野菜を圧力鍋で15分湯がく、 ②水気を切って、出来上がり量に合わせ、油で炒めて調味する。 ※全体の分にもとろみ剤少々。	(きざみ) 5mm - 1人 1cm - 1人
	人参(生食から)	15	90 g		
	ひまわり油	5	30 g		
	しょうゆ(淡口)	3.5	21 g		
	さとう	0.5	3 g		
※出来上がり量		90	720 g		
ヨーグルト	ココア	1	6 個	ペーストのみペースト	
	1個 60g				

4年 4月 28日 (木) 1給食

献立指示書

京都府立八幡支援学校 1普通食

	小学部	中・高切 部	職員		工共食	工共食		合計
実人員	33	103	125		2	4		267
換算人員	33	124	144	0	2	5		308

献立名	食品名	基本	使用	総発注量	店	指示内容
A106 たけの こご飯	米	60	60	22.6 kg		水 1.32倍
	たけのこ(八幡産)	40	80	24.6 kg	腐工	前日より湯がいて、氷にさらしておく
	湯がき用 めか	3	3	1 kg	腐工	(汗用を取った残りを使う。1人15g) 短冊切り
	きざみ油揚げ(冷凍)	7	7	2 kg	ミツ	油抜き
	酒(本醸造)	1	1	307 g	腐工	①米は、洗って氷気をきっておく。
	本みりん	1	1	307 g	腐工	②米・酒・油揚げと調味料を入れ、炊飯する。
	淡口醤油	6	6	1843 g	給食	
牛乳	牛乳	208	208	257 本	留印	
さばの香り 揚げ	さば切り身(40g)	40	40	33 切れ	東久	下味を付ける
	さば切り身	60	60	228 切れ	東久	
	国産おろししょうが	0.5	0.5	1 袋	給食	
	粉山椒	0.02	0.02	5 g	給食	
	酒(本醸造)	1	1	267 g	腐工	
	濃口醤油	2	2	534 g	給食	
	パン洋菓子用米粉	3	3	922 g	給食	
	片栗粉	3	3	922 g	給食	粉をつけ、油で揚げる
	米白絞油(1斗缶)	6	6	1 缶	給食	★取り扱い手袋、揚げ温度の測定
さわら切り身(特食用) 50g	50	50	6 切れ	東野		
きやべつと 三度豆のこ まあえ	キャベツ	40	47.1	15.1 kg	腐工	ざく切り
	にんじん	5	5.6	1.7 kg	腐工	せん切り
	三度豆カット(冷)	15	15	9 袋	給食	
	すりごま	2	2	6.14 袋	給食	袋の消毒
	濃口醤油	4	4	1229 g	給食	★調味料加熱、野菜の湯がき・冷まし温度の測定
	本みりん	0.4	0.4	123 g	腐工	※配缶量(50g)
D203 若竹汁	たけのこ(ゆで) ひめかわ等	15	15	5.8 kg		たけのこ飯用の竹の先の部分を使う。いちよう切り
	カットわかめ	1	1	307 g	給食	戻して切っておく
	豆腐(冷凍)	25	25	8 kg	ミツ	①熱湯ある程度を水につけておき、豆火後強火で取り出し、湯切りでだしをきる。
	白菜(特食用)	0	0	0.37 kg	腐工	②だし汁に豆腐を入れて煮る。
	淡口醤油	5	5	1536 g	給食	③たけのこを入れ、調味料、わかめを入れて仕上げる。
	酒(本醸造)	0.5	0.5	154 g	腐工	
	本みりん	0.5	0.5	154 g	腐工	★出来上がり温度の測定
	削り節	3	3	922 g	給食	※配缶量(180g)
	だし昆布(切り出し)	1	1	307 g	生研	
水	145	145	44.5 kg			

令和4年4月28日 木曜日

炊らか食	2
(炊飯合計)	6

ペースト食	4
ミックス炊飯	2.5

副み食	2
副み食数	1.5

品名	材料名	使用量	必要量	工夫調理方法	アレルギー	
たけのこご飯	米(精白米)	60	360 g	米と水とたけのこと調味料を入れて、おかゆモードで炊飯する。 ※たけのこを一度加熱して、果物用ミルでペーストにする。	(かゆゼリー) ①炊飯900g+熱湯90g +ゼリー剤 5cc×4杯半強 ※炊飯の1割の熱湯を加え100g に対して+ゼリー剤2.5cc×1杯が 目安	
	水	240	1440 g			(白飯) 7人分 ・米 700g+水 1000g ※具1人20g
	たけのこ(先端)	20	120 g			
	しょうゆ漬口	7	42 g			
さばの香り揚げ	特食用さわら	80	8 切	①調味料とだし汁でタレを作る。 ②米粉を付け、さっと揚げた魚をタレで煮る。 ③タレは、こして200gにして、 トロみ剤小さじ4杯程度 やわらか 各40g	(きざみ) 1cm- 1人	
	米粉	7	42 g			
	揚げ油					
	<たれ>					
	だし汁		800 g			
	さとう		13 g			
顆粒しょうゆ		33 g				
きゃべつと三鞭豆のこまあえ	きゃべつ	100	800 g	きゃべつ・幅3cmのせん切り にんじん・厚いちよう切り ①野菜を圧力鍋で15分湯がく。 ②水気を切って、出来上がり重量 に合わせ、ごま油で炒めて調味する。 ③全体の分にもとろみ剤少々。	(きざみ) 5mm- 1人 1cm- 1人	
	にんじん	20	120 g			
	ごま油	5	30 g			
	しょうゆ漬口	3.5	21 g			
	さとう	0.5	3 g			
	※出来上がり重量	80	720 g			
若竹汁	特食用白豆	60	360 g	白豆・せん切り ①だし汁と野菜を合わせて、圧力 鍋で15分煮る。 ②豆腐を入れ、だし汁で出来上がり 重量に調整し、調味する。 ③全体の分にもとろみをつける。	(きざみ) 5mm- 1人 1cm- 1人	
	冷凍豆腐	40	240 g			
	しょうゆ漬口	6	36 g			
	だし汁	100	600 g			
	※出来上がり重量	200	1000 g			

3 業務別仕様書（特別作業）

1 清掃

(1) 一般清掃

調理業務日は、毎日実施すること。

清掃業務等内容は、以下のとおりとする。

- ア 厨房内床面清掃（排水溝を含む。）
- イ 壁面の清掃
- ウ 調理機器・食器具類の洗浄・消毒
- エ 調理機器の点検
- オ その他（学校の指示に従うこと。）

(2) 特別清掃（長期休暇前後）

- ア 4月・8月・1月の給食開始前
- イ 7月・12月・3月の給食終了後
- ウ その他、必要に応じて

清掃業務等内容は、様式10「長期休業中の清掃チェック表」に記載の清掃箇所の清掃及び様式11「月末在庫確認表（調味料等）」、様式12「調理器具等使用量確認表（クラス使用分）」、様式13「調理器具等使用量確認表」のとおり在庫確認を行うこと。

清掃業務に従事する者は、検便を実施した者であること。

(3) 業務時間帯

清掃作業は、委託者が指定する作業時間の範囲において行うこと。

なお、都合により日程等に変更が生じる場合は、別途協議すること。

(4) 作業回数

年間の特別清掃作業回数は、別紙8「特別作業実施一覧表」を参照のこと。

(5) 清掃箇所及び施設設備

別紙8「特別作業実施一覧表」、別紙1「厨房機器配置図」及び別紙5「グリストラップ位置図」を参照のこと。

毎日、整理整頓・清掃・点検が必要な場所

食堂、調理室、洗浄室、下処理室、サニタリーコーナー、検収室、食品庫、物品庫、休憩室

(6) 清掃作業

ア 準備

作業従事者は、清潔で清掃にふさわしい着衣と、帽子を着用すること。

ただし、清掃内容により、これにより難しい場合は、学校と協議のうえ、対応する。

清掃方法等に不明な点が生じた場合は、学校に十分確認してから作業を開始すること。

イ 作業上の注意

別記「京都府立八幡支援学校給食衛生管理基準」を遵守し、安全・衛生に万全を期すこと。

ウ 厨芥等の処理

清掃業務時に発生した厨芥等の処理については、2業務別仕様書（給食調理業務）4(5)による。

エ 業務確認

清掃業務等の完了確認は、様式10「長期休業中の清掃チェック表」、様式11「月末在庫確認表（調味料等）」、様式12「調理器具等使用量確認表（クラス使用分）」及び様式13「調理器具等使用量確認表」の確認をもって行う。

必要事項を記入のうえ、学校に提出すること。

オ 施設管理

清掃業務等に伴い使用する学校施設は、別記「京都府立八幡支援学校給食衛生管理基準」等により、作業終了後に清掃し、清掃用具等は整理整頓しておくこと。

カ その他

(ア) 清掃業務中に事故・備品類の破損等が発生した場合は、作業を中断し、直ちに委託者の指示を受けること。

(イ) 委託者で実施される工事及び害虫駆除等の際には、それに伴う特別作業等を含み、委託者に協力すること。

(ウ) その他、特別作業内容等に不明な点がある場合は、委託者と協議すること。

2 給食準備

(1) 年度当初及び年度途中の児童・生徒数に応じた食器具等の確認等

ア 受託者は、調理前に児童・生徒数に応じた食器具等の確認及び調理器具等の点検を行うこと。

イ 配膳台、カートなど、給食配膳や運搬等に必要な機具等については、学校の指示する場所へ運搬・回収し、配置すること。

(2) 年間の実施回数は、別紙8「特別作業実施一覧表」を参照のこと。

3 その他

調理業務に関する関係法令、府の関係例規、各種基準、マニュアル等が改正あるいは新たに作成された場合には、これに対応した業務を行うこと。

特別作業実施一覧表

1 特別作業

(1) 特別作業内容

ア 清掃

イ 給食準備（在庫確認を含む）

ウ その他、必要に応じて

(2) 長期休暇前後における特別清掃

・ 4月の給食開始前 3日

・ 7月の給食終了後 3日

・ 8月の給食開始前 3日

・ 12月の給食終了後 3日

・ 1月の給食開始前 3日

・ 3月の給食終了後 3日

・ その他必要に応じて

*日数については、変更となる場合があります。

2 清掃する施設・設備

(1) 厨房の仕様 ドライシステム

(2) 設備 別紙1「厨房機器配置図」、別紙2「貸付物品一覧」及び別紙5「グリストラップ位置図」を参照すること。

3 その他

(1) 1年間の標準的な給食・特別作業等実施状況は、「令和4年度年間行事予定表」を参考とする。

(2) 学校行事予定及び工事等で変更がある場合は、別途協議する。

令和4年度

年間行事予定

京都府立八幡支援学校

4 月				5 月				6 月			
日	行 事	種 別	注 意	日	行 事	種 別	注 意	日	行 事	種 別	注 意
1 金	録音、録音文付式(新転等)			1 日				1 水	クラブ活動開始、体育測定(高)	14:30プール清掃(雨天:プール事前講習会)	ク
2 土				2 月	体育測定(中)、5C本校	16:10グループ・学年・学科会		2 木	第1回高等部学校説明会・体験学習(普通科・福祉科)・体育測定(中)、内科検診(中1・2・高1)	16:10グループ・学年・学科会	早
3 日				3 祝	憲法記念日			3 金	第1回高等部学校説明会・体験学習(普通科・福祉科)・7月分文庫届出、体育測定(小)	16:10クラス	早
4 月	進級開始(新転任者紹介、全校体制・学部配属、各学部学級編成・指導体制)	9:45学部間移動・職員室定例移動9:30企画経営会議 11:00学部経営会議、新転任412(アール)		4 祝	みどりの日			4 土			
5 火		9:00グループ・学年・学科会、10:30校務部会、部活動部員委員会、11:30新転任者ミーティング 13:00学部経営会議、クラス、15:00高等部ケア対象55人会議、部会間連携会議、16:00入学式引継ぎ打ち合わせ		5 木	こどもの日			5 日			
6 水	クラス発表(小中10:00~高11:00)4月分文庫届出	9:00クラス 12:00部会、15:00高等部安全委員会、人材育成、16:00高等部高等部支援カンパニとの合同会議		6 金	体育測定(小)	16:10部会間連携会議		6 月	第1回高等部学校説明会・体験学習(普通科・福祉科)・体育測定(高)、心臓検診二次(該当者)		早
7 木		10:00申し合わせ事項① 13:00給食式準備、14:00部活動部員会、バス介助職員打ち合わせ、15:00グループ・学年・学科会、16:00体育検定練習、16:30一斉清掃		7 土				7 火	第1回高等部学校説明会・体験学習(普通科・福祉科)・警察科検診(該当者)	16:10自立活動部会	○ 早
8 金	全校運動あり、着任式・始業式5月分文庫届出	13:00入学式職員打ち合わせ・式準備・清掃、新入生担当打ち合わせ、14:00部会間連携会議、15:00学部経営会議、クラス		8 日				8 水		14:30学級会、16:00プール清掃(雨天:プール事前講習会)	水
9 土				9 月	保健小中連携連絡会、体育測定(高)、内科検診(小)	16:10教育実習指導員打ち合わせ		9 木		16:10クラス、プロジェクト会議	早
10 日				10 火	警察科検診(該当者)	9:30企画経営会議、16:10自立活動部会		10 金	個別の指導計画等確定入力	16:10教育実習まとめ会	早
11 月	入学式	12:00職員打ち合せ、13:30新転任者産後検診、14:00申し合わせ事項②、15:00クラス、特別教室調整会議(教務部長)		11 水	家庭訪問、内科検診(中3、高2、3)	14:30学部経営会議		11 土			
12 火	給食開始、着任式、身体測定(高)	14:30校務部会		12 木	家庭訪問	16:15衛生委員会		12 日			
13 水	身体測定(中)	14:30学級会、16:00人材育成		13 金	家庭訪問	14:30プロジェクト会議、16:10クラス		13 水	プール閉鎖、5C本校	16:10グループ・学年・学科会	早
14 木	身体測定(小)	14:30申し合わせ事項③、16:15衛生委員会		14 土				14 火		9:30企画経営会議	○ 早
15 金	PTA本部役員会、京都八幡高校連携カンパニ対面式(小)、身体測定(高)	14:30自立活動部会、部活動部員委員会、16:10グループ・学年・学科会		15 日				15 水		16:10人材育成	ク
16 土				16 月	歯科検診(中1、2、高1)、検尿二次	16:10グループ・学年・学科会		16 木		16:15衛生委員会	早
17 日				17 火	視力・聴力検査(中)、検尿二次	16:10全校研		17 金		16:10クラス	早
18 月	視力・聴力検査(高)	9:30企画経営会議		18 水	冠動脈造影(AM火災)、心臓検診(各学部1年、転入生)、検尿二次	14:30学級会、16:10人材育成		18 土			
19 火	部活動開始、視力・聴力検査(高)			19 木	介護福祉(～20日)、視力・聴力検査(中)、検尿二次、胸郭レントゲン、結核健康診断			19 日			
20 水	京都八幡高校連携カンパニ対面式(高)、耳鼻科検診(高)種2、3(高)	14:30職員会議		20 金	検尿二次、視力・聴力検査(中)	16:10クラス		20 月		16:10部活動部員委員会	早
21 木	京都八幡高校連携カンパニ対面式(高)			21 土				21 火			○ 早
22 金	PTA本部役員会、京都八幡高校連携カンパニ対面式(中)、検尿	16:10内館生引継ぎ		22 日				22 水	耳鼻科検診(小中)	16:10全校研	ク
23 土				23 月	教育実習オリエンテーション、視力・聴力検査(小高)、内科検診(高2、3)	16:10部活動部員委員会		23 木	介護福祉(～24日)	16:10一斉清掃	早
24 日				24 火	歯科検診(小)、警察科検診(該当者)	16:10一斉清掃		24 金		16:10部会間連携会議	早
25 月	6月分文庫届出、理科検診(全校)、視力・聴力・色覚検査(高)種1、検尿	16:10一斉清掃		25 水	視力・聴力検査(小高)	14:30職員会議、16:00全校研		25 土			
26 火	全校参観日①(小低、中1、高1)、検尿	16:10校務部会		26 木	小学部参観日(～27日)			26 日			
27 水	全校参観日②(小高、中2、高2)			27 金		16:10部会間連携会議		27 月	高等部3年前期進路相談(7/1)	16:10校務部会	早
28 木	全校参観日③(小高、中3、高3)、出席簿・給食簿届出、個別の教育支援計画等届出(在校生・内館生のみ)、教育課程77%以上開講率達成届出			28 土				28 火		16:10学部経営会議	○ 早
29 祝	昭和の日			29 日				29 水		14:30全校研	水
30 土				30 月	前期教育実習(～10日)	16:10校務部会		30 木	出席簿・給食簿届出、指導要録(様式1)届出	16:10グループ・学年・学科会	早
31 火				31 火	個別の教育支援計画等届出(内館生・転入生のみ)、個別の指導計画届出(全校児童生徒及び)、出席簿・給食簿届出	16:10学部経営会議		○ 早			

令和4年度

年間行事予定

京都府立八幡支援学校

7 月				8 月				9 月						
日	曜	行事	種会議等	期活	日	曜	行事	種会議等	期活	日	曜	行事	種会議等	期活
1	金	中学部学校説明会、体育測定(高)	16:10全校研		1	月				1	木	開校記念日	16:10学部経営会議	
2	土				2	火				2	金	10月分欠費照提出	16:10グループ・学年・学科会	
3	日				3	水				3	土			
4	月	小学部学校説明会、体育測定(中)			4	木	京特涼夏の研究大会			4	日			
5	火	体育測定(小)	9:30企画経営会議、16:10自立活動部会	○	5	金				5	月		16:10教育実習指導教員打合せ	
6	水	体育測定(技)	14:30学部会(小・中)		6	土	体育施設開放日(PM)			6	火	部活動開始、登形科用紙(該当者)	9:30企画経営会議、16:10自立活動部会	○
7	木		16:10学部会(高)		7	日				7	水		14:30学部会	
8	金		16:10クラス、プロジェクト会議		8	月				8	木			
9	土				9	火				9	金	個別の指導計画等確定入力	16:10クラス、プロジェクト会議	
10	日				10	水				10	土			
11	月	SC来校	16:10グループ・学年・学科会		11	木	山の日			11	日			
12	火	部活動終了、登形科用紙(該当者)		○	12	金				12	月	SC来校	16:10グループ・学年・学科会	
13	水		14:30職員会議		13	土				13	火	登形科用紙(該当者)		○
14	木		16:10人材育成、衛生委員会		14	日				14	水			
15	金		16:10クラス、学部経営会議、16:00英ケア安全委員会		15	月				15	木		16:10人材育成、16:15衛生委員会	
16	土				16	火				16	金	教育実習オリエンテーション	16:10クラス	
17	日				17	水				17	土			
18	祝	海の日			18	木	3号研修			18	日			
19	火	給食終了、給食準備出	14:30部会合同連携会議、部活動担当委員会		19	金	3号研修			19	火	敬老の日		
20	水	全校職員あり、給食式、出席簿提出、8、9月分欠費照提出	13:30全校研		20	土	体育施設開放日(PM)			20	火	月曜校時		○
21	木	第1部高等部福祉総合科個別進学相談会	11:00一斉清掃 13:30教科担当委員会		21	日				21	水		14:30一斉清掃	
22	金				22	月	職員開始	10:00企画経営会議 13:30部会合同連携会議		22	木		16:10部会合同連携会議	
23	土	スポーツの日			23	火		10:00学部経営会議 13:30職員会議		23	祝	秋分の日		
24	日				24	水		10:00学部会 12:30一斉清掃、15:00グループ・学年・学科会		24	土	体育施設開放日(PM)		
25	月	第1部高等部福祉総合科個別進学相談会、3号研修、職員終了			25	木	全校職員あり、給食式	13:30校務部会、16:15衛生委員会		25	日			
26	火	第1部高等部福祉総合科個別進学相談会、3号研修			26	金	給食開始	14:30自立活動部会、部活動担当委員会		26	月	教育実習(～10/7)	16:10校務部会	
27	水	第1部高等部福祉総合科個別進学相談会			27	土	体育施設開放日(PM)			27	火		16:10学部経営会議	○
28	木		10:00全校研		28	日				28	水	中学部進学旅行(～30日)		
29	金	個別の指導計画提出締め切り、スキルアップ研修会			29	月	前期個別懇談			29	木		16:10グループ・学年・学科会	
30	土				30	火	前期個別懇談			30	金	出席簿・給食準備出	16:10部活動担当委員会	
31	日				31	水	前期個別懇談、出席簿・給食準備出			31	水			

令和4年度

年間行事予定

京都府立八幡支援学校

10月				11月				12月						
日	曜	行事	種会議等	日	曜	行事	種会議等	日	曜	行事	種会議等			
1	土			1	火		9:30企画経営会議、18:10自立活動部会	○	甲	1	木	18:10グループ・学年・学科会		
2	日			2	水		14:30学部会		水	2	金	1月分欠費確認		
3	月	第2回高等部学校説明会・体験学習(普通科・福祉科)		甲	3	祝	文化の日			3	土			
4	火	第2回高等部学校説明会・体験学習(普通科・福祉科)、小学部体験学習、11月分欠費確認	18:10自立活動部会	○	甲	4	金	京都八幡高校ホール文化祭(～5日)、12月分欠費確認	18:10クラス、プロジェクト会議	甲	4	日		
5	水		14:30学部会		水	5	土			5	月	18:10学部経営会議		
6	木	第2回高等部学校説明会・体験学習予備日	18:10クラス、プロジェクト会議		甲	8	日			6	火	高等部管理1年教育レコング(～8日) 9:30企画経営会議、18:10自立活動部会		
7	金		18:10教育委員まとめ会		甲	7	月		18:10グループ・学年・学科会	甲	7	水		
8	土				甲	8	火		14:30全体打合せ、たけまつり準備、前日準備	水	8	木		
9	日				水	9	水	たけまつり(1日目)		水	9	金	18:10クラス、プロジェクト会議	
10	祝	スポーツの日			木	10	木	たけまつり(2日目)		甲	10	土		
11	火	たけまつり体育館練習開始、登壇科相談(該当者)		○	甲	11	金	たけまつり(3日目)	18:10全体打合せ、たけまつり準備、片付け	甲	11	日		
12	水		18:10グループ・学年・学科会		ク	12	土				12	月	18:10グループ・学年・学科会	
13	木	小学部体験学習	18:10人材育成		甲	13	日				13	火	登壇科相談(該当者)	
14	金		9:30企画経営会議、18:10クラス		甲	14	月	SC来校	18:10人材育成	甲	14	水	14:30学部会	
15	土					15	火	登壇科相談(該当者)		○	甲	15	木	18:10人材育成、18:15衛生委員会
16	日				水	16	水		14:30職員会議		水	16	金	15:15医療的ケア安全委員会
17	月	中学部体験学習、SC来校	18:10部活動担当委員会		甲	17	木	第2回高等部福祉科個別進学相談会、介護等体験(～18日)	18:15衛生委員会	甲	17	土		
18	火	中学部体験学習	18:10一斉清掃	○	甲	18	金	第2回高等部福祉科個別進学相談会		甲	18	日		
19	水	高等部修学旅行(～21日)			ク	19	土				19	月	給食終了、給食準備	
20	木	介護等体験(～21日)	18:15衛生委員会		甲	20	日				20	火	全校総動員あり、終業式、出席簿提出、2月分欠費確認	
21	金				甲	21	月		18:10部活動担当委員会	甲	21	水	13:00教科担当委員会(教材用品点検)、15:00部活動担当委員会	
22	土					22	火			○	甲	22	木	スキルアップ研修会(地域支援センターやわた主催JPM)
23	日					23	祝	勤労感謝の日			23	金	職員終了	
24	月	中学部体験学習	18:10校務部会		甲	24	木		18:10部活動同窓部会議	甲	24	土		
25	火	第2回高等部福祉科個別進学相談会	18:10学部経営会議	○	甲	25	金		18:10全校研	甲	25	日		
26	水	第2回高等部福祉科個別進学相談会	14:30職員会議		水	26	土				26	月		
27	木	第2回高等部福祉科個別進学相談会	18:10グループ・学年・学科会			27	日				27	火	仕事納め	
28	金	第2回高等部福祉科個別進学相談会	18:10全校研		甲	28	月	高等部3年後進進路相談(～12/2)	18:10校務部会	甲	28	水	業務停止日	
29	土					29	火			○	甲	29	木	
30	日					30	水	出席簿・給食簿提出		ク	30	金		
31	月	出席簿・給食簿提出	18:10部活動同窓部会議		甲						31	土		

1 月				2 月				3 月			
日	曜	行事	種会議等	日	曜	行事	種会議等	日	曜	行事	種会議等
1	日	元旦		1	水		18:10一斉清掃、入学相談打合せ・前日準備	ク	1	水	クラブ最終日、個別の指導計画等確定入力
2	月			2	木	入学相談(小・中学生)	18:10グループ・学年・学科会	水	2	木	18:10グループ・学年・学科会
3	火			3	金	個別の指導計画等提出締め切り、入学相談(小・中学生)、3月分欠費確認		水	3	金	9:30企画経営会議
4	水	業務休止日		4	土				4	土	
5	木	仕事始め	13:20企画経営会議、15:00学部経営会議	5	日				5	日	
6	金		10:00学部会、13:00校務部会、15:00高等部入学選考打合せ①、16:00一斉清掃	6	月		18:10学級経営会議(学部内校務総括)	平	6	月	18:10自立活動部会
7	土			7	火	資料科相談(担当)	9:30企画経営会議(全校総括総括)、18:15自立活動部会	○	7	火	高等部卒業式リハーサル
8	日			8	水		14:30学部会(学部内校務総括)	水	8	水	卒業式前日準備
9	祝	成人の日		9	木			甲	9	木	全校総括あり、高等部卒業証書授与式
10	火	臨新開校、始業式	13:00プロジェクト会議、人材育成、14:00入学選考前日準備	10	金		18:10プロジェクト会議(総括)	平	10	金	18:10人材育成
11	水	給食開始、入学選考(福祉総合科)(予定)		11	土	建国記念の日			11	土	
12	木	入学選考(福祉総合科)(予定)	18:00種体育同進部会議、自立活動部会	12	日				12	日	
13	金	18:00クラス		13	月	SG東校	18:10小・中学生入学相談総括会議	平	13	月	小・中学生卒業式リハーサル、指導要録等文書提出
14	土			14	火	体育館卒業式椅子設置	9:30企画経営会議、18:10体育館設置	○	14	火	卒業式前日準備
15	日			15	水	後期個別懇談		水	15	水	全校総括あり、小・中学生卒業証書授与式
16	月	SG東校	9:30企画経営会議、18:10高等部入学選考打合せ②	16	木	後期個別懇談	15:30学校保健会議、18:15南定委員会	水	16	木	14:30職員会議(学部総括)、15:30医療的ケア実地委員会、18:15衛生委員会
17	火	入学選考準備(福祉総合科)	18:10入学選考前日準備	17	金	後期個別懇談		水	17	金	給食終了、給食準備
18	水	入学選考(普通科)		18	土				18	土	
19	木	入学選考(普通科)	18:15衛生委員会	19	日				19	日	
20	金	中学部体験学習(内部生対象)	18:10グループ・学年・学科会	20	月	高等部2年進路相談(~24日)	18:10種体育同進部会議(総括)	甲	20	月	全校総括あり、様式、出席簿提出、個別の指導計画等引継ぎ分提出、指導要録等更新の切り
21	土			21	火		18:10人材育成(総括)、部活動担当委員会(総括)	○	21	火	春分の日
22	日			22	水		14:30職員会議(全校校務総括)、進路卒業認定	水	22	水	入学説明会、期前終了
23	月	避難訓練(PM地震)	18:10高等部入学選考総括会議(内部進学生)	23	祝	天皇誕生日		甲	23	木	16:30中高内部生引継ぎ
24	火	資料科相談(担当)		24	金		18:10全校研	甲	24	金	
25	水	入学選考二次(普通科)		25	土				25	土	
26	木		18:10グループ・学年・学科会	26	日				26	日	
27	金	中学部体験学習(内部生対象)	18:10高等部入学選考総括会議(外部進学生)	27	月		18:10校務部会	甲	27	月	15:30職員会議、教室移動、14:00小中高内部生引継ぎ
28	土			28	火	出欠簿・給食準備提出、部活動最終日、資料科相談(担当)	18:10学級経営会議(学部総括)、クラス	○	28	火	
29	日			29	水				29	水	
30	月		18:10校務部会(総括)	30	木		入学説明会の準備日が入る。それに伴いその日は水曜校時に変更		30	木	
31	火		18:10学級経営会議	31	金			○	31	金	

別記

「京都府立八幡支援学校給食衛生管理基準」

学校給食の職務と責任が、児童生徒の生命にかかわることを念頭に置き、校長の指揮管理のもとに栄養教諭等の指導を受け、学校給食調理業務従事者一人一人が衛生管理を徹底し、安全に業務にあたる。

衛生管理については、「学校給食衛生管理基準」（平成 21 年 4 月 1 日施行 文部科学省）、「大量調理施設衛生管理マニュアル（平成 29 年 6 月 16 日 厚生労働省）」及び「学校給食調理従事者研修マニュアル（平成 24 年 3 月 文部科学省）」等に従うとともに、「京都府立八幡支援学校給食衛生管理基準」に従って行う。

この衛生管理基準に規定されていない事項やこれによりがたい場合は、校長の指示により衛生管理を徹底する。

1 調理従事者の衛生

(1) 健康管理

ア 調理従事者は年 1 回健康診断を行うこと（当該健康診断を含め、年 3 回定期的に健康状態を把握すること）、又月 2 回検便（赤痢菌、サルモネラ属菌及び腸管出血性大腸菌の細菌検査をいう。なお検査方法は、PCR法（ポリメラーゼ連鎖反応）によるベロ毒素検査が可能であること。また、ベロ毒素検査で陽性反応があった場合は継続して培養法にて検査を行うこと。）を行うこと。

検便については、8 月（長期休業中）も実施すること。

地域の感染症の状況等を勘案し、ノロウイルス等についても、必要に応じて検便を行う。

なお、健康診断実施後は、速やかに校長に結果を報告すること。

イ 下痢、発熱、腹痛、嘔吐、外傷及び皮膚等感染症疾患の場合、調理作業に従事させてはならない。

ウ 詳細については、「学校給食衛生管理基準」に従い行うこと。

(2) 作業時の留意事項

ア 作業時の衛生管理は、「学校給食衛生管理基準」に従い行うこと。

イ 指輪・ネックレス・イヤリング・ピアス・腕時計・ブレスレット・ブローチ等の装飾品や香水はつけない。

ウ 手は清潔で、爪は短く切つてあること。また、爪の装飾はしない。

エ 次に定める場合は、必ず手指の洗浄及び消毒を行う。

(ア) 作業開始前及び用便後

(イ) 汚染作業区域から非汚染区域に移動するとき

(ウ) 食品に直接触れる作業にあたる直前

(エ) 生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜等に触れた後、他の食品や器具に触れる場合

(オ) ごみや残菜、ダンボール等を扱った後

(カ) 配食作業に従事する直前、和え物の前、果物を扱う前等仕上げ作業前

(キ) その他汚染の可能性があると思われるとき

(3) 手洗い

ア 「学校給食調理場における手洗いマニュアル（平成20年3月 文部科学省）」に従い、決められた場所で行う。

イ 前腕から指先、指の間まで、液体石けんをつけてよく洗う。特に爪の間は個人用のつまみブラシを使いよく洗う。

ウ 流水で石けんを十分洗い流す。

エ ペーパータオルで水気をよく拭きとる。

オ 消毒用アルコールを手につけ、よくこすりながら手指をまんべんなく消毒する。

2 食品の保管・調理・配缶等

(1) 検収

ア 検収室で「学校給食衛生管理基準」に従い衛生的に行う。ただし、パン、牛乳等は納品場所で行う。

イ 納入業者を調理室内に立ち入らせない。

ウ 検収時は検収用エプロンを着用し、食品は、床面から60cm以上のワゴン、検収台等にのせる。

エ 「学校給食衛生管理基準」に従って行い、検収簿に記入する。食品に異常があった場合は、速やかに栄養教諭に報告する。

オ 品温については、納品時の温度（冷凍室 $-15^{\circ}\text{C}\sim-20^{\circ}\text{C}$ 、冷蔵品 $5^{\circ}\text{C}\sim10^{\circ}\text{C}$ ）を確認する。また、冷凍品は凍結状態、冷蔵品は冷却状態が保持されているかも確認する。

カ 食品は、専用の容器に移し替え、下処理室にはダンボール等は持ち込まない。

(2) 保管・下処理

ア 「学校給食衛生管理基準」に従って行う。

イ 食品の保管場所は常に清潔にし、食品の相互汚染や害虫等に汚染されないように注意する。

ウ 牛乳は、クラスごとに配缶し、牛乳保冷庫に入れて保管する。

エ 豆腐、油揚げ等は、専用容器に入れ替え冷蔵庫で保管する。

オ 肉類、魚介類は、専用エプロン、使い捨て手袋を使用し、蓋つき専用容器に入れ替え冷蔵庫で保管する。

カ 鶏卵は、専用容器に入れ替え冷蔵庫で保管する。下処理室で専用エプロン、使い捨て手袋を使用し、割卵用専用容器で1個ずつ割り、異常がないかを確認する。その後、

専用容器で冷蔵庫に保管する。

- キ 乾物類、調味料の保存食品は先入れ、先出しを励行する。
- ク 冷凍・冷蔵加工品は、冷凍庫冷蔵庫で保管する。材料別に収納区分をし、収納場所を固定する。冷凍庫冷蔵庫は、温度を記録し(冷凍庫-20℃以下、冷蔵庫5℃以下)異常があった場合は、校長の指示に従う。
- ケ 冷凍品や冷蔵品は、速やかに処理を行い、常温放置しない。

(3) 調理

「学校給食衛生管理基準」及び「献立指示書」に従い行う。

(4) 保存食

- ア 「学校給食衛生管理基準」に従い行う。
- イ 原材料は、検収後 50g ずつチャック付ポリ袋に採取する。(洗浄、消毒等を行わず、購入した状態で保存すること。) 魚の切り身などの個数ものは1個をとる。
- ウ 野菜等で分割して採取する場合は、食品が変わるごとに包丁をアルコール消毒する。
- エ 産地や期限表示の日付が異なる場合はそれぞれごとに採取する。
- オ 鶏卵は、すべてを割卵し混合したものから 50g を原材料として採取する。
- カ 調理済み食品は、50g ずつチャック付ポリ袋に採取する。(使用している食品がすべて入るように採取する。)
- キ 複数の釜で調理する場合は、それぞれ保存食を採取する。
- ク 保存食は、1日分をビニール袋に入れ、年月日を記入する。
- ケ 保存食は、-20℃以下の専用冷凍庫で2週間保存し、廃棄した日時を記録する。

(5) 残菜・厨芥等及び廃油の処理

- ア 「学校給食衛生管理基準」に従い行う。
- イ 残菜・厨芥等及び廃油の処理については、校長の指示に従う。

3 施設等の衛生管理

(1) 施設設備の衛生管理

- ア 「学校給食衛生管理基準」に従い行う。
- イ 調理室、食品庫、物品庫、下処理室、検収室、洗浄室、食堂、休憩室等の調理関連施設は毎日清掃し、常に整理整頓しておくこと。
- ウ 調理業務は、防虫設備のない出入り口や窓を開放したままでは行わない。
- エ 調理室は、十分な換気を行い、湿度 80%以下、温度 25℃以下を保つこと。
- オ 天井、腰壁、扉、窓、エアコンのフィルタ、換気扇等は、常に清掃し、清潔を保つように努めること。
- カ 排水溝の塵芥、残菜等は、常に除去し、清潔に保つこと。
- キ 調理室内清掃計画書を作成し、1ヶ月に1回以上定期的に行うこと。
- ク 調理室の掃除用具は専用とし、使用後は指定場所に収納すること。
- ケ 「学校給食衛生管理基準」に従い、衛生害虫の侵入及び発生防止に努めること。

(2) 機器・器具の衛生管理

- ア 「学校給食衛生管理基準」に従い行う。
- イ 調理室内で使用した食器具等はすべて洗浄室で洗浄する。
- ウ 食器、ボール、食缶、しゃもじ等調理器具は、洗浄後、食器消毒保管庫に入れる。
- エ 包丁、まな板は、洗浄後、包丁・まな板消毒保管庫に入れる。
- オ 調理台、配膳台は、洗浄後、アルコール消毒をする。
- カ 洗浄・消毒にあたっては、「調理場における洗浄・消毒マニュアル (Part1 平成21年3月、Part2 平成22年3月 文部科学省)」に従って行うこと。

(3) 使用水の安全確保

「学校給食衛生管理基準」に従い行う。

(4) 洗剤・殺菌剤等

使用にあたっては、濃度・使用方法に注意すること。

校長	事務長	栄養教諭	現場責任者

調理日誌

令和 年 月 日() 天候 ()

調理従事者名 及び従事時間	現場責任者名		出・欠	午前・午後	:	～	午前・午後	:
	現場副責任者名		出・欠	午前・午後	:	～	午前・午後	:
	調理従事者名		出・欠	午前・午後	:	～	午前・午後	:
	調理従事者名		出・欠	午前・午後	:	～	午前・午後	:
	調理従事者名		出・欠	午前・午後	:	～	午前・午後	:
	調理従事者名		出・欠	午前・午後	:	～	午前・午後	:
	調理従事者名		出・欠	午前・午後	:	～	午前・午後	:
	調理従事者名		出・欠	午前・午後	:	～	午前・午後	:
	調理従事者名		出・欠	午前・午後	:	～	午前・午後	:
	調理従事者名		出・欠	午前・午後	:	～	午前・午後	:
	代替え者指名			午前・午後	:	～	午前・午後	:
給食数	小学部	食	献立	献立名			配缶量(g)	
	中学部	食						
	高等部	食						
	職員他	食						
	合計	食						
備考	保存食の廃棄				調味料増減			
	月	日	分	廃棄時間	時	分		
・異常の有無				あり	・なし			
・ありの場合の特記事項				特記事項				

校長	事務長	栄養教諭	現場責任者

調理日誌

令和 年 月 日 () 天候 ()

調理従事者名 及び 従事時間	現場責任者名		午前・午後 : ~ 午前・午後 :
	現場副責任者名		午前・午後 : ~ 午前・午後 :
	調理従事者名		午前・午後 : ~ 午前・午後 :
	調理従事者名		午前・午後 : ~ 午前・午後 :
	調理従事者名		午前・午後 : ~ 午前・午後 :
	調理従事者名		午前・午後 : ~ 午前・午後 :
	調理従事者名		午前・午後 : ~ 午前・午後 :
	調理従事者名		午前・午後 : ~ 午前・午後 :
	調理従事者名		午前・午後 : ~ 午前・午後 :
	欠勤者氏名		
作業内容			
備考	<p>保存食の廃棄</p> <p>月 日分 廃棄時間 時 分</p> <p>・異常の有無 あり ・ なし</p> <p>・ありの場合の特記事項</p>		

月 日 ()		食数(食)		献立名							ご飯/パン	工夫食	
釜等種類	下処理												
献立													
担当者													
7:00													
7:30													
8:00													
8:30													
9:00													
9:30													
10:00													
10:30													
11:00													
11:30													
12:00													

㊦ …エプロン交換 ㊧ …手洗い ㊨ …手拭 ㊩ …中心温度測定

野菜切り方	除去食	衛生ポイント

様式 3

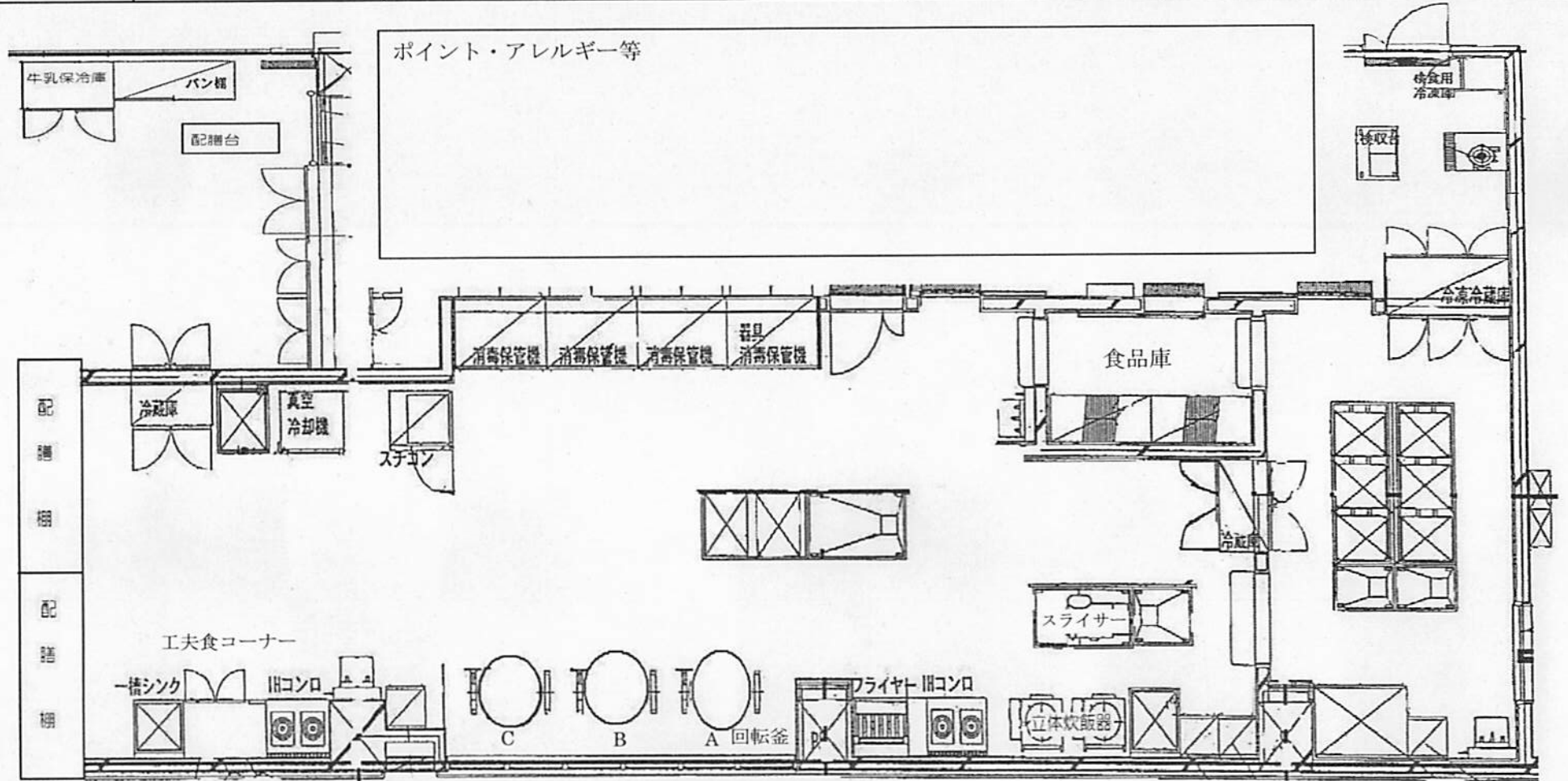
作業動線図

・調理室の調理機器配置図に献立ごとや食材毎に異なる線で導線を記入。

令和 年 月 日 ()

・作業動線の交差等による二次汚染の発生可能な作業部分に○を付記する。

献立名等						
線種						



学校給食日常点検票

京都府立八幡支援学校

天気 外気温 ℃

調査日 令和 年 月 日

校長	事務長	栄養教諭	チーフ	サブチーフ
----	-----	------	-----	-------

衛生管理チェックリスト	
作 業	施設・設備
	<input type="checkbox"/> 調理室内の清掃・清潔状態はよい。
	<input type="checkbox"/> 調理室には、調理作業に不要な物品等を置いていない。
	<input type="checkbox"/> 主食置場、容器は清潔である。
	<input type="checkbox"/> 床・排水溝は清潔である。
	<input type="checkbox"/> 調理用機械・機器・器具は清潔である。
	<input type="checkbox"/> 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。
	<input type="checkbox"/> 機械、機器の故障の有無を確認した。
	<input type="checkbox"/> 食品の保管室の温度・湿度は適切である。
	<input type="checkbox"/> 冷蔵庫(5℃以下)・冷凍庫(-18℃以下。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。
	<input type="checkbox"/> 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。
	<input type="checkbox"/> 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。
<input type="checkbox"/> ねずみやはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。	
業	使用水
	<input type="checkbox"/> 作業前に十分(5分間程度)流水した。
	<input type="checkbox"/> 使用水の外観(色・濁り)、臭い、味を確認した。(異常なし、異常あり)
前	検収
	<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)
	<input type="checkbox"/> 食品は、検収室において検収責任者が立ち会い受け取った。
	<input type="checkbox"/> 品質、鮮度、包装容器の状況、異物の混入、食品表示等を十分点検し、記録した。
	<input type="checkbox"/> 納入業者は衛生的な服装である。
学校給食従事者	服装等
	<input type="checkbox"/> 調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。
	<input type="checkbox"/> 履き物は清潔である。
	<input type="checkbox"/> 適切な服装をしている。
	<input type="checkbox"/> 爪は短く切っている。
	手洗い
	<input type="checkbox"/> 石鹸及び消毒薬で手を洗っている。
	健康状態
	<input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。
	<input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。
<input type="checkbox"/> 本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。	
<input type="checkbox"/> 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。	
<input type="checkbox"/> 手指・顔面に化膿性疾患がある者はいない。	

衛生管理チェックリスト		
作業中	下処理	<input type="checkbox"/> エプロン、履物等は下処理専用を使用している。
		<input type="checkbox"/> 加熱調理用、非加熱調理毎に下処理した。
		<input type="checkbox"/> 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。
		<input type="checkbox"/> 野菜類は流水で十分に洗浄した。また、生食する場合、必要に応じて消毒した。
	調理時	<input type="checkbox"/> 原材料は適切に温度管理した。
		<input type="checkbox"/> 作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。
		<input type="checkbox"/> 魚介類・食肉類・卵等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。
		<input type="checkbox"/> 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。
		<input type="checkbox"/> 加熱調理においては、十分に加熱し(75℃、1分間以上)、その温度と時間を記録した。
		<input type="checkbox"/> 加熱処理後冷却した食品は、適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録した。
		<input type="checkbox"/> 和え物、サラダ等は十分に冷却したかを確認し、調理終了時の温度と時間を記録した。
		<input type="checkbox"/> 調理終了後の食品は二次汚染を防止するため適切に保管した。
	使用水	<input type="checkbox"/> 床に水を落とさないで調理した。
		<input type="checkbox"/> 食品を水で冷却する場合は、遊離残留塩素について確認し、その時の温度と時間を記録した。
	保存食	<input type="checkbox"/> 調理作業終了時に、遊離残留塩素は確認して記録した。(0.1mg/L以上あった)
		<input type="checkbox"/> 原材料、調理済み食品をすべて50g程度摂取した。
		<input type="checkbox"/> 釜別・ロット別に採取した。
		<input type="checkbox"/> 保存食容器(ビニール袋等)に採取し、-20℃以下の冷凍庫に2週間以上保存した。
	配食	<input type="checkbox"/> 採取、廃棄日時を記録した。
<input type="checkbox"/> 調理終了後の食品を素手で扱っていない。		
<input type="checkbox"/> 飲食物の運搬には、ふたを使用した。		
作業後	<input type="checkbox"/> 配食時間は記録した。	
	<input type="checkbox"/> 食缶を床上60cm以上の置台等に置いた。	
	配膳	<input type="checkbox"/> 調理終了後、速やかに喫食されるよう配膳にかかる時間は適切である。(2時間以内)
		検食
	<input type="checkbox"/> 加熱調理や冷却は、適切に行っている。	
	<input type="checkbox"/> 異味、異臭、異物等の異常はない。	
	<input type="checkbox"/> 検食結果については、時間等も含め記録した。	
	食器具・容器・器具の洗浄・消毒	<input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具は、確実に洗浄・消毒した。
		<input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した。
		<input type="checkbox"/> 分解できる調理機械・機器は、使用後に分解し、洗浄・消毒、乾燥した。
廃棄物の処理	<input type="checkbox"/> 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。	
	<input type="checkbox"/> 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでいない。	
	<input type="checkbox"/> 残菜容器は清潔である。	
	<input type="checkbox"/> その他の廃品の処理は適切に行った。	
	<input type="checkbox"/> 廃棄物の保管場所は清潔である。	
食品保管室	<input type="checkbox"/> 給食物資以外のものは入れていない。	
	<input type="checkbox"/> 通風、温度、湿度等の衛生状態は良い。	
	<input type="checkbox"/> ネズミやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。	

便所	<input type="checkbox"/> 便所に石けん液、アルコールやペーパータオル等は十分にある。
	<input type="checkbox"/> 作業衣(上下)・履物等は脱いだ。
	<input type="checkbox"/> 用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。
調理室の立ち入り	<input type="checkbox"/> 部外者が立ち入った。
	<input type="checkbox"/> 部外者の健康状態を点検・記録した。
	<input type="checkbox"/> 部外者は衛生的な服装であった。

水質管理表

校長	事務長	栄養教諭	チーフ	サブチーフ

年 月 分 京都府立八幡支援学校

日	曜日	8:00						12:30						和物時		備考	
		残留塩素	色	濁り	臭い	味	異物	残留塩素	色	濁り	臭い	味	異物	測定値	時間		
1		mg/l						mg/l							mg/l		
2		mg/l						mg/l							mg/l		
3		mg/l						mg/l							mg/l		
4		mg/l						mg/l							mg/l		
5		mg/l						mg/l							mg/l		
6		mg/l						mg/l							mg/l		
7		mg/l						mg/l							mg/l		
8		mg/l						mg/l							mg/l		
9		mg/l						mg/l							mg/l		
10		mg/l						mg/l							mg/l		
11		mg/l						mg/l							mg/l		
12		mg/l						mg/l							mg/l		
13		mg/l						mg/l							mg/l		
14		mg/l						mg/l							mg/l		
15		mg/l						mg/l							mg/l		
16		mg/l						mg/l							mg/l		
17		mg/l						mg/l							mg/l		
18		mg/l						mg/l							mg/l		
19		mg/l						mg/l							mg/l		
20		mg/l						mg/l							mg/l		
21		mg/l						mg/l							mg/l		
22		mg/l						mg/l							mg/l		
23		mg/l						mg/l							mg/l		
24		mg/l						mg/l							mg/l		
25		mg/l						mg/l							mg/l		
26		mg/l						mg/l							mg/l		
27		mg/l						mg/l							mg/l		
28		mg/l						mg/l							mg/l		
29		mg/l						mg/l							mg/l		
30		mg/l						mg/l							mg/l		
31		mg/l						mg/l							mg/l		

温度湿度確認表(調理室用)

校長	事務長	栄養教諭	チーフ	サブチーフ

年 月 分 京都府立八幡支援学校

日	曜日	7:30				10:30				12:30			
		調理室 室温湿度	下給湯側 冷蔵庫	特食用 冷蔵庫	ガラス扉 冷蔵庫	調理室 室温湿度	下給湯側 冷蔵庫	特食用 冷蔵庫	ガラス扉 冷蔵庫	調理室 室温湿度	下給湯側 冷蔵庫	特食用 冷蔵庫	ガラス扉 冷蔵庫
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		℃ %	℃	℃	℃	℃ %	℃	℃	℃	℃ %	℃	℃	℃

様式5-3

温度湿度確認表(牛乳保冷库用)

年 月 京都府立八幡支援学校

校長	事務長	栄養教諭	チーフ	サブチーフ

日	曜日	7:30	12:30
		庫内温度	庫内温度
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		℃	℃

温度湿度確認表(食品庫用)

校長	事務長	栄養教諭	チーフ	サブチーフ

年 月 分 京都府立八幡支援学校

日	曜日	7:30		10:30		12:30	
		室温・湿度		室温・湿度		室温・湿度	
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		℃	%	℃	%	℃	%

温度湿度確認表(検収室用)

校長	事務長	栄養教諭	チーフ	サブチーフ

年 月 分 京都府立八幡支援学校

日	曜日	7:30				10:30				12:30			
		検収室 室温湿度	保存食用 冷凍庫	冷凍庫 温度	冷凍庫 温度	検収室 室温湿度	保存食用 冷凍庫	冷凍庫 温度	冷凍庫 温度	検収室 室温湿度	保存食用 冷凍庫	冷凍庫 温度	冷凍庫 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		℃ %	℃	℃	℃	℃ %	℃	℃	℃	℃ %	℃	℃	℃

様式6

中心温度記録表

令和 年 月 日 ()

校長	事務長	栄養教諭	担当者

(基本食)

	献立名(食品名)	時刻	中心温度			備考
			°C	°C	°C	
		:	°C	°C	°C	
		:	°C	°C	°C	
		:	°C	°C	°C	
		:	°C	°C	°C	
		:	°C	°C	°C	
		:	°C	°C	°C	
		:	°C	°C	°C	
		:	°C	°C	°C	
		:	°C	°C	°C	
		:	°C	°C	°C	
		:	°C	°C	°C	
		:	°C	°C	°C	
		:	°C	°C	°C	
		:	°C	°C	°C	
		:	°C	°C	°C	
		:	°C	°C	°C	
		:	°C	°C	°C	
		:	°C	°C	°C	
		:	°C	°C	°C	
		:	°C	°C	°C	
		:	°C	°C	°C	
		:	°C	°C	°C	

(工夫食)

	献立名(食品名)	時刻	中心温度			備考
			°C	°C	°C	
		:	°C	°C	°C	
		:	°C	°C	°C	
		:	°C	°C	°C	
		:	°C	°C	°C	
		:	°C	°C	°C	

令和 年 月

健康調査票(個表)

		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		
服装等	調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である																																	
	履き物は清潔である																																	
	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																																	
健康状態(本人)	下痢をしていない																																	
	発熱、腹痛、嘔吐をしていない。																																	
	※体温																																	
	感染症又はその疑いが無い																																	
	手指・顔面に傷や化膿性疾患はない																																	
健康状態(家族)	下痢をしていない																																	
	発熱、腹痛、嘔吐をしていない																																	
	感染症又はその疑いが無い																																	
	手指・顔面に化膿性疾患をしていない																																	
対応	※感染症又はその疑いがある場合は医療機関を受診している																																	
	手指の傷等に手袋対応																																	
	その他対応及び傷等の箇所																																	

校長	事務長	栄養教諭	チーフ

氏名

様式 9

校長	事務長	栄養教諭	責任者

衛生害虫等調査票

記入者 ()

実施日時 令和 年 月 日 () 午前 ・ 午後 時 分		
検査箇所		検査、駆除の記録
検収室	検収台周辺	衛生害虫等はいない <input type="checkbox"/>
	廊下	衛生害虫等はいない <input type="checkbox"/>
	球根皮剥き機周辺	衛生害虫等はいない <input type="checkbox"/>
	冷凍冷蔵庫周辺	衛生害虫等はいない <input type="checkbox"/>
下処理室	消毒保管庫周辺	衛生害虫等はいない <input type="checkbox"/>
	シンク周辺	衛生害虫等はいない <input type="checkbox"/>
	排水溝	衛生害虫等はいない <input type="checkbox"/>
食品庫	棚	衛生害虫等はいない <input type="checkbox"/>
	床	衛生害虫等はいない <input type="checkbox"/>
物品庫	棚	衛生害虫等はいない <input type="checkbox"/>
	床	衛生害虫等はいない <input type="checkbox"/>
休憩室	室内	衛生害虫等はいない <input type="checkbox"/>
	便所	衛生害虫等はいない <input type="checkbox"/>
前室	廊下	衛生害虫等はいない <input type="checkbox"/>

調理室	手洗い場周辺	衛生害虫等はいない <input type="checkbox"/>
	フライヤー周辺	衛生害虫等はいない <input type="checkbox"/>
	スライサー周辺	衛生害虫等はいない <input type="checkbox"/>
	オープン周辺	衛生害虫等はいない <input type="checkbox"/>
	釜周辺	衛生害虫等はいない <input type="checkbox"/>
	真空冷却機周辺	衛生害虫等はいない <input type="checkbox"/>
	消毒保管庫周辺	衛生害虫等はいない <input type="checkbox"/>
	排水溝	衛生害虫等はいない <input type="checkbox"/>
	配膳棚周辺	衛生害虫等はいない <input type="checkbox"/>
食堂	牛乳冷蔵庫周辺	衛生害虫等はいない <input type="checkbox"/>
	パン配膳棚周辺	衛生害虫等はいない <input type="checkbox"/>
	手洗い場周辺	衛生害虫等はいない <input type="checkbox"/>
	下膳場所周辺	衛生害虫等はいない <input type="checkbox"/>
洗浄室	三槽シンク周辺	衛生害虫等はいない <input type="checkbox"/>
	洗浄機周辺	衛生害虫等はいない <input type="checkbox"/>
	消毒保管庫周辺	衛生害虫等はいない <input type="checkbox"/>
	排水溝	衛生害虫等はいない <input type="checkbox"/>

※ 害虫・ねずみ等の痕跡があった時には、見つけた箇所、状態等を詳細に記入し、対応についても記録する。

長期休業中の清掃チェック表

清掃箇所	月・日	作業内容	チェック	備考
休憩室		ロッカー、ケース等の不用品を出し、整理整頓、		
		プラスチック引き出しの不用品を出し、整理整頓		
		事務機の引き出し等の不用品出し、書類類の整理整頓		
		畳の箇所の清掃(掃き・拭く)及び整理整頓		
		床面の清掃(掃き・拭く)		
		窓ガラス磨き		
		カーテン洗濯		
		扉を拭く		
		靴置き場の清掃		
		冷蔵庫の清掃		
		トイレ掃除		
		エアコンの掃除(フィルター・吹き出し口等)		
		換気扇の掃除		
		手洗い場の清掃		
		手洗い場(石けん・アルコールの容器・扉の洗浄)		
	蛍光灯及びかさを拭く			
検収室 及び廊下		検収室はかりの清掃		
		ピーラーの清掃		
		ピーラーコーナーの清掃		
		運搬車・検収台の洗浄		
		保存食用冷凍庫の清掃		
		手洗い場の清掃(検収室・調理室入り口横)		
		手洗い場(石けん・アルコールの容器の洗浄)		
		床面の清掃(掃き・拭く)		
		洗濯機の洗浄		
		壁の清掃		
		検収室用水槽の清掃		
		換気口の清掃(はめるタイプは外して中も拭いてほこりをとる)		
		扉の清掃		
		エアカーテンの清掃		
		排水溝・溝蓋の洗浄		
		クレーチングのところの清掃		
		乾燥機の清掃		
		掃除器具の整理		
	ゴミ箱の洗浄			
	蛍光灯及びかさを拭く			

長期休業中の清掃チェック表

清掃箇所	月・日	作業内容	チェック	備考
機材庫		扉を拭く		
		棚の清掃		
		棚の整理整頓(在庫確認)		
		床面の清掃(掃く・拭く)		
		壁の清掃		
		プラスチック容器の洗浄		
		蛍光灯及びびかさを拭く		
		換気口の清掃(はめるタイプは外して中も拭いてほこりをとる)		
食品庫		棚の清掃		
		棚の整理整頓		
		作業台の洗浄		
		プラスチック容器の洗浄		
		プラスチック容器内の整理整頓(在庫確認)		
		床の清掃		
		壁の清掃		
		扉の清掃		
		蛍光灯及びびかさを拭く		
		換気口の清掃(はめるタイプは外して中も拭いてほこりをとる)		
下処理室		水槽の清掃		
		蛍光灯・殺菌灯及びびかさを拭く		
		床面の清掃(掃き・拭く)		
		壁の清掃		
		冷凍・冷蔵庫の清掃		
		換気口の清掃(はめるタイプは外して中も拭いてほこりをとる)		
		保管庫の清掃(外側の上部の清掃忘れに注意)		
		手洗い場(石けん・アルコールの容器の洗浄)		
		排水溝・溝蓋の洗浄		
		下処理用靴の洗浄		
調理室		エアコンの清掃(フィルター確認・交換・吹き出し口)		
		運搬車・調理台・作業台の洗浄		
		配膳棚の洗浄		
		配膳棚の網戸の清掃		
	配膳棚の上の収納棚の整理整頓			

長期休業中の清掃チェック表

清掃箇所	月・日	作業内容	チェック	備考
調理室		蛍光灯・殺菌灯及びかさを拭く		
		収納庫の洗浄(2台)		
		水槽の洗浄(下側・中央・上用)		
		バスルー冷蔵庫の清掃		
		調理後用の冷蔵庫の清掃		
		工夫食用の冷蔵庫		
		床面の洗浄		
		壁の洗浄		
		排水溝・溝蓋の洗浄		
		換気口の清掃(はめるタイプは外して中も拭いてほこりをとる)		
		フードスライサーの洗浄		
		フードスライサー受け台の洗浄		
		フライヤーの洗浄(溝の汚れに注意)		
		立体炊飯機と炊飯釜の洗浄		
		回転釜の洗浄(溝の汚れに注意)		
		IH調理台の洗浄		
		保管庫の清掃(外側の上部の清掃忘れに注意)		
		ダクトの洗浄		
		スチコンの洗浄		
		真空冷却器の洗浄		
		各種はかりの清掃		
		熱風消毒保管庫の清掃(包丁保管庫・食器具用・工夫用) (保管庫天面の清掃忘れに注意)		
		エアコンの清掃(フィルター確認・交換・吹き出し口)		
		各食器具の洗浄		
	手洗い場の清掃(入り口付近・工夫食コーナ)			
	手洗い場(石けん・アルコールの容器の洗浄)			
	ゴミ箱の洗浄			
	調理室用靴の洗浄			
洗浄室		床面の洗浄		
		壁の洗浄		
		排水溝・溝蓋の洗浄		
		換気口の清掃(はめるタイプは外して中も拭いてほこりをとる)		
		蛍光灯・殺菌灯及びかさを拭く		
		運搬車・作業台の洗浄		

長期休業中の清掃チェック表

清掃箇所	月・日	作業内容	チェック	備考
洗浄室		熱風消毒保管庫の清掃（食器具用）（保管庫天面も拭く）		
		水槽の洗浄		
		洗浄機の洗浄		
		食器・食缶の洗い直し		
		手洗い場の清掃		
		手洗い場（石けん・アルコールの容器の洗浄）		
		エアコンの清掃（フィルター確認・交換・吹き出し口）		
		ゴミ箱の洗浄		
		洗浄用靴の洗浄		
食堂		床面の清掃及び磨く		
		壁面の清掃		
		手洗い場の清掃・パイプの洗浄		
		机・椅子を拭く		
		牛乳保冷庫の清掃		
		パン棚の清掃		
		返却台の清掃		
		牛乳納品台の清掃		
		パススルー冷蔵庫の扉を拭く		
		配膳棚のガラス戸の清掃		
		シャッターの清掃		
		窓の清掃		
		カーテンの洗濯		
		ゴミ箱の洗浄		
		エアコンの清掃（フィルター・吹き出し口）		
その他		厨房の外回りの清掃		
		食堂の外回りの清掃		
		ダクト室外器のフィルターの掃除		
		グリストラップの清掃		
		ゴミ置き場の清掃		
		ゴミ置き場のポリベールの洗浄		
		クラス運搬車の洗浄		

様式11

月末在庫確認表(調味料等) 担当名()

品名	在庫量	賞味期限
米		
麦		
おつゆふ		
白玉麩		
小麦粉		
パン粉		
片栗粉		
はるさめ		
きび糖		
オリーブ油		
ごま油		
揚げ油		
ひまわり油		
いりごま		
黒ごま		
すりごま		
中辛みそ		
赤みそ		
スキムミルク		
トマトピューレ		
トマト缶大		
トマト缶小		
クリームコーン缶		
たけのこ缶		

様式11

月末在庫確認表(調味料等) 担当名()

品名	在庫量	賞味期限
みかん缶		
パイ缶		
黄桃缶		
ひじき		
わかめ		
海藻サラダ		
炊き込みわかめ		
米粉		
干しいたけ		
マッシュルーム		
ウスターソース		
濃口しょうゆ		
淡口しょうゆ		
オイスターソース		
オールスパイス		
からし		
カレー粉		
こしょう		
山椒		
ナツメグ		
削り節		
豆板醤		
ターメリック		
カルダモン		

様式11

月末在庫確認表(調味料等) 担当名()

品名	在庫量	賞味期限
クミン		
ガラムマサラ		
ローリエ		
トマトケチャップ		
ゆかり		
七味		
トマトケチャップ 1食用		
パプリカ		
チリパウダー		
バジル		
オレガノ		
ベーキングパウダー		
みりん		
塩		
穀物酢		
米酢		
りんご酢		
酒		
赤ワイン		
白ワイン		
マジックライス		
ゼリー剤		
とろみ剤		

調理器具等使用量確認表(クラス使用分)

品名	使用	未使用	単位	規格
<食器>				
茶碗(小)			枚	
茶碗(大)			枚	
お汁わん			枚	
おかず皿			枚	
小鉢			枚	
パン皿			枚	
丼			枚	
カレー皿			枚	
ステンレス(おわん)			枚	
ステンレス(皿)			枚	
プラスチック丼			枚	
おぼん(ピンク)			枚	
箸(小)			膳	
箸(大)			膳	
はし箱			個	
スプーン			本	
デザート用スプーン			本	
フォーク			本	
しゃもじ(ご飯用)			本	
たまじゃく			本	
トング			本	
麵じゃく			本	
紙カップ			枚	
アルミカップ			枚	
パフェ用カップ			枚	
残留塩素検査薬			錠	
キッチンばさみ			本	
パン箱			個	
牛乳箱			個	

調理器具等使用量確認表

品名	使用	未使用	単位	規格
<検収室(ピーラ用)>				
ボール			個	
ザル				
パン箱				
<下処理室>				
果物用ボール(洗い用)				
果物用ザル(洗い用)				
下処理用小ボール(洗い用)				
下処理用小ザル(洗い用)				
洗い上げ用ボール(土・葉)				
洗い上げ用ボール(中)				
洗い上げ用ボール(大)				
洗い上げ用ザル(土・葉)				
洗い上げ用ザル(中)				
洗い上げ用ザル(大)				
肉用ボール(中 小)				
魚用ボール(中 小)				
卵用ボール(中 小)				
卵用バケツ				
肉用ザル(小)				
魚用ザル(中 小)				
卵用ザル(小 ミニ)				
肉用受け取り板(ステン角バットふた)				
攪拌機(大 小)				
粉付け用バット				
ピーラー				
包丁(大 小 冷凍)				
まな板				
ステンレスわん 魚・肉・卵				
ステンレスわん 下(大 小)				
パッド(下 冷凍魚)				
たらい				
キッチンばさみ 肉 魚 下				
卵用杓				
スプーン				

調理器具等使用量確認表

品名	使用	未使用	単位	規格
<調理室用>				
加熱後ボール(大)				
加熱後ボール(中)				
加熱後ボール(小)				
加熱後ボール(ミニ)				
加熱後ザル(大)				
加熱後ザル(中)				
加熱後ザル(小)				
加熱後ザル(ミニ)				
加熱後フライ用(タライ)				
加熱後フライ用ザル				
鉄板(浅・深・穴)				
果物用 大ボール・大ザル				
ドレッシングボール				
攪拌機 大 小				
計量カップ 2L				
計量カップ180cc				
なべつかみ				
180ccお玉				
フライ返し				
まな板(野菜用)				
まな板(魚用)・特食用				
まな板(果物)・保存				
包丁(野菜用)				
包丁(肉用)揚げ用・特食				
包丁(魚用)・肉調理				
包丁(果物)・揚げ				
スパテラ(長)				
スパテラ(中)				
スパテラ(短)				
ゴムべら				
ステンレスののじ				
計量棒				
配缶用杓(長)				
配缶用杓(中)				

調理器具等使用量確認表

品名	使用	未使用	単位	規格
ご飯配缶用しゃもじ				
お盆(銀)				
鍋(大 中 小)両手				
ステン両手鍋(大)				
片手鍋				
ステン片手鍋				
フライパン				
ステン両手鍋(小)				
雪平鍋				
配缶用類杓				
フライ引き上げ用網				
フライ小用(あみ)				
金バケツ・ふた				
銀バケツ・ふた				
鍋蓋 大				
鍋蓋 中				
鍋蓋 小				
深ザル				
ご飯配缶用しゃもじ(小)				
缶切り(回転式・ノーマル)				
みそ用 フライ返し				
魚ザル(調理室・棚)				
中ボール・中ザル				
小ボール・小ザル				
三角ザル				
ミニボール				
ドレッシングサイズ用ボール				
ミニミニボール				
はさみ				
調理用スプーン				
ステンレス椀				
ステンレス皿				
大スプーン				

調理器具等使用量確認表

品名	使用	未使用	単位	規格
(食缶類)				
ご飯用食缶(ふた付き)				
フライ箱(ふた付き)				
ドレッシングボール 小 大				
和え物用食缶(セット)				
果物用食缶(セット)				
和え物用タライ				
汁用食缶セット 小 大 特大				
二重食缶 小 大 特大				
フードプロセッサー(調理)				
炊飯釜				
スライサーの千切り刃 太				
スライサーの千切り刃 6mm				
スライサーの千切り刃 3mm				
スライサーの刃 ささがき				
スライサーの刃 おろし				
(特食用)				
しゃもじ				
100CCお玉				
70ccレードル(横口レードル)				
へら				
はさみ				
マッシャー				
攪拌機(極小)				
さいばし				
レモン搾り				
長スプーン				
スプーン(オレンジ)				
計量スプーン 15・5・2.5				
ミニボール				
ミニザル・果物用				
ミニミニボール・果物用				
ザル大				
ザル小				
ボール 浅 深				
パンチングザル				
鍋つかみ(青)				
こし用ザル 取っ手・細				

調理器具等使用量確認表

品名	使用	未使用	単位	規格
取っ手付きボール				
まな板刻み用 汁・肉・野菜・果物・他				
包丁 刻み用 汁・肉・野菜・果物・他				
ミルサー 小				
ミルサー 大				
フードプロセッサ(本体)				
フードプロセッサ (容器・刃)				
圧力鍋(6L)				
圧力鍋(10L)				
(棚の在庫)				
取っ手大ザル				
2重食缶 大 小				
ゆで卵用フードプロセッサセット				
ドレッシングボール				
スパテラ				
バット(平)				
新しゃもじ				
新玉じゃく(クラス使用分)				
新麺じゃく				
新レードル(200cc深型、厨房使用分)				
さいばし				
プラ丼				
フラおかず皿				
プラ平皿				
フライ箱(セット)				
パン箱(小) ふた				
パン箱(大) ふた				
牛乳箱				
ステン角バット ふた				
はさみ				
計量カップ(2L・1L・500mL)				
亀ザル				
深ザル				
ミキサー				