

京都府立井手やまぶき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（報告書一覧表）

別紙2（感染症・食中毒予防に係る留意事項）

別紙3（厨房機器配置図）

別紙4（貸付物品一覧）

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（学校給食の形態別調理について：別添資料）

別紙8（令和6年度年間行事予定）

別紙9（献立指示書例：井手やまぶき支援学校実施予定）

3 業務別仕様書（特別作業）

別紙10（特別作業実施一覧表）

別紙11（ランチルーム位置図）

4 別記 京都府立井手やまぶき支援学校給食衛生管理基準

5 各種様式（様式1～11）

1 共通仕様書

1 業務名称：京都府立井手やまぶき支援学校における学校給食調理業務

2 履行期間：令和6年8月1日から令和9年7月31日まで

3 履行場所：京都府立井手やまぶき支援学校（京都府綴喜郡井手町大字井手小字大塚 40 番地の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「京都府立井手やまぶき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（ランチルームを含む）（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、幼児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) 幼稚部から高等部までの年齢の幅が広いから、献立・調理に配慮がいる。

(イ) 幼児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、少ない傾向にあったりする。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 自閉性障害の幼児児童生徒の中には、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、噛めない幼児児童生徒が多い。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、えん下困難な幼児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、えん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) そしゃく・えん下困難食の提供 | (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
・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）、洗剤代 ・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）※機器により専用の物が必要な場合は指定された物を用意すること。 ・防虫、防鼠経費 ・食中毒保険料 ・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	・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： 京都府立井手やまぶき支援学校 調理室

（別紙3「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4)のとおり。

使用については無償とするが、別途、学校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、業務に支障を来たと判断される場合は、直ちに学校へ報告し、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3「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幼児・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」により学校に届出のうえ、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)~(コ)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「京都府立井手やまぶき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（サ）～（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たさないよう、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的確に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、委託者の指示を受け、または委託者と協議して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、速やかに学校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。）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週間前までに学校へ提出すること。

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（原則として1学期の給食開始前）実施し、その結果報告書を学校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2「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の恐れがある者等（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

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たなど、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、事前に学校へ報告すること。

(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1「学校給食日常点検票・調理日報」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、その結果を学校に報告すること。

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1「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「学校給食日常点検票・調理日報」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しなければならない。

(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、学校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「京都府立井手やまぶき支援学校給食衛生管理基準」及び「形態別調理の基準」を参考に学校の指示に従うこと。

(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「京都府立井手やまぶき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とるべきこと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学校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、実施前後に学校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。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) 学校敷地内は、職員用駐車スペースが少ないため、個別の自家用車でなく乗り合わせて来校すること。

(10) 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

1 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(5)ア 共 7(8)ア	学校給食日常点検票・調理日報	毎日	1部	様式1
—	食品検収表	毎日	1部	様式2
給 4(3)エ	作業工程表	毎日	1部	様式3
給 4(3)エ	作業動線図	毎日	1部	様式4
—	使用水点検表	毎月	1部	様式5
—	温度湿度確認表	毎月	各1部	様式6-1 ~6-5
—	健康調査票（個表）	毎月	1部	様式7
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)7	調理業務従事者等の変更届出	変更者従事の 1週間前	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	
—	調理師・栄養士免許写	変更者従事の 1週間前	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）

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病原体（感染源）の排除②感染経路の遮断 ③宿主の抵抗力の向上の三原則がある。

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、新型コロナウイルス感染症（病原体がベータコロナウイルス属のコロナウイルス（令和二年一月に中華人民共和国から世界保健機構に対して、人に伝染する能力を有することが新たに報告されたものに限る。）であるものに限る。）、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

日ごろから食事の前後並びに用便、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、衛生的に食物を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、下痢、発熱、腹痛、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等などに報告し、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。

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、児童生徒等の下痢、発熱、腹痛、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 保護者等に対して、児童生徒等が家庭において患っている疑いがある場合は、自宅療養等をさせるとともに、校長にその旨を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上決定するなど、適切な対応をとること。

また、「学校等欠席者・感染症情報システム」にすみやかに入力すること。

(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、幼児、児童又は生徒の保護者等に、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（H5N1）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。 (チ) 新型コロナウイルス感染症にあつては、発症した後五日を経過し、かつ、症状が軽快した後一日を経過するまで。
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

学校等欠席者・感染症情報システムへの入力をもって、報告とする。

なお、状況により様式1及び様式2等の提出を求めることがある。

(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。

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付けた知識・技能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付けさせること。
- (7) 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（小学校家庭編、中学校技術・家庭編）、特別支援学校各教科等編（小学部・中学部 職業・家庭科）、高等学校家庭編も参照すること。
 - ① 食材料は新鮮なものを用いること。
 - ② 小学部では、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。
 - ③ 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）
 - ④ 調理前には十分に手洗い、手指の消毒を行うこと。
 - ⑤ 調理の際には、エプロン・三角巾・マスク等を着用すること。
 - ⑥ 食材料は流水で十分に洗うこと。
 - ⑦ 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。
 - ⑧ 調理後は速やかに食べ、持ち帰りをさせないこと。
 - ⑨ 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。
 - ⑩ 授業（特別活動を含む）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適当な者は除外すること。
- (3) 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。
- (4) 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。
- (5) 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。
- (6) 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。
 - ① 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。）
 - ② 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。
 - ③ 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及び食物アレルギー対応について

食中毒の予防については、「学校給食衛生管理基準（文部科学省）」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。また、食物アレルギー対応については、「学校給食における食物アレルギー対応指針（文部科学省）」、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン（日本学校保健会）」「学校等における食物アレルギー対応の手引」（京都府教育委員会）」等に基づいた対応を行うこと。

なお、学校薬剤師等が厨房に立ち入る場合においては、「学校給食衛生管理基準」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設するなど適切な管理を行うこと。（学校給食衛生管理基準）

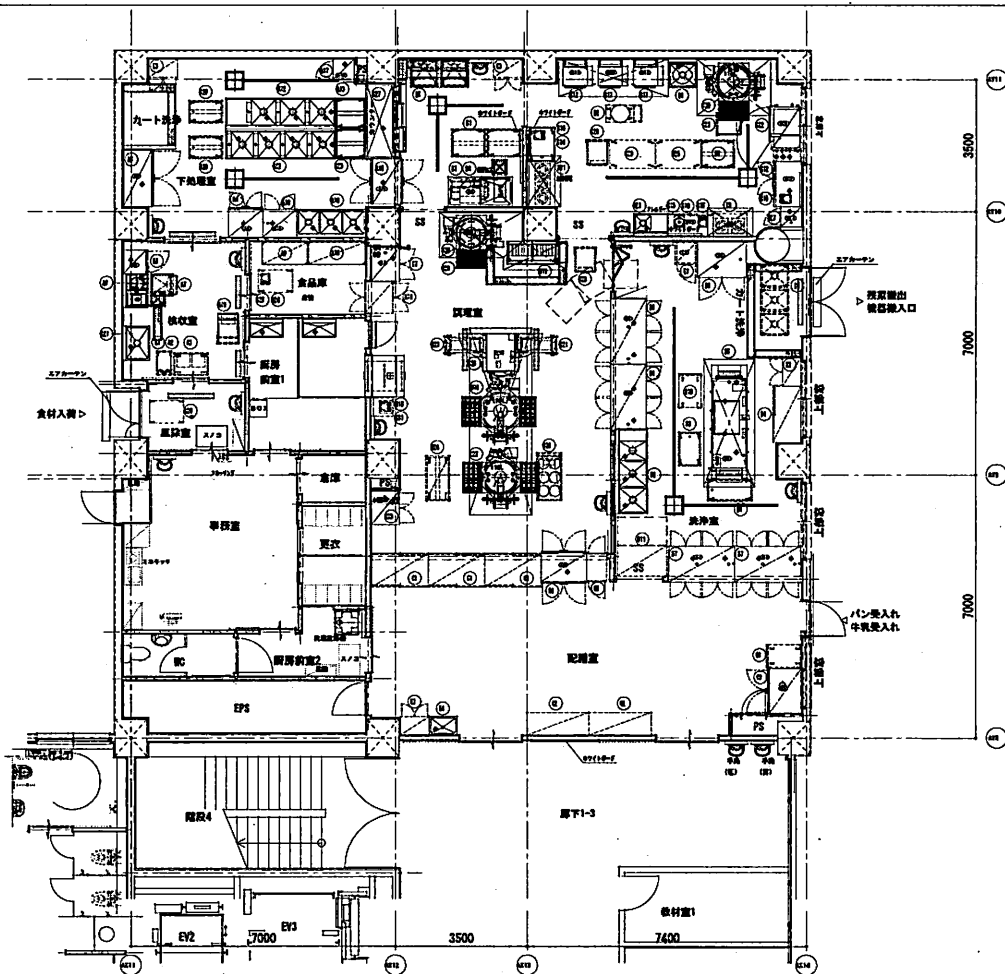
【引用・参考文献】

- ・ 学校において予防すべき感染症の解説 令和5年度改訂（日本学校保健会発行）
- ・ [平成30年度改定版] 学校環境衛生管理マニュアル（文部科学省）
- ・ 保健主事のための実務ハンドブック 令和2年度改訂（日本学校保健会発行）
- ・ 新訂版学校保健実務必携第5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一部改正について（通知）」
（令和4年5月9日付け4文科初第424号）
https://www.mext.go.jp/a_menu/kenko/hoken/1353625.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://warp.ndl.go.jp/info:ndl.jp/pid/11373293/www.mext.go.jp/b_menu/hakusho/nc/1283821.htm

別紙 3



学校名	新設特別支援学校（併学地区）	図名	図解配置図（参考）	
		縮尺	A1 NS A3 NS	

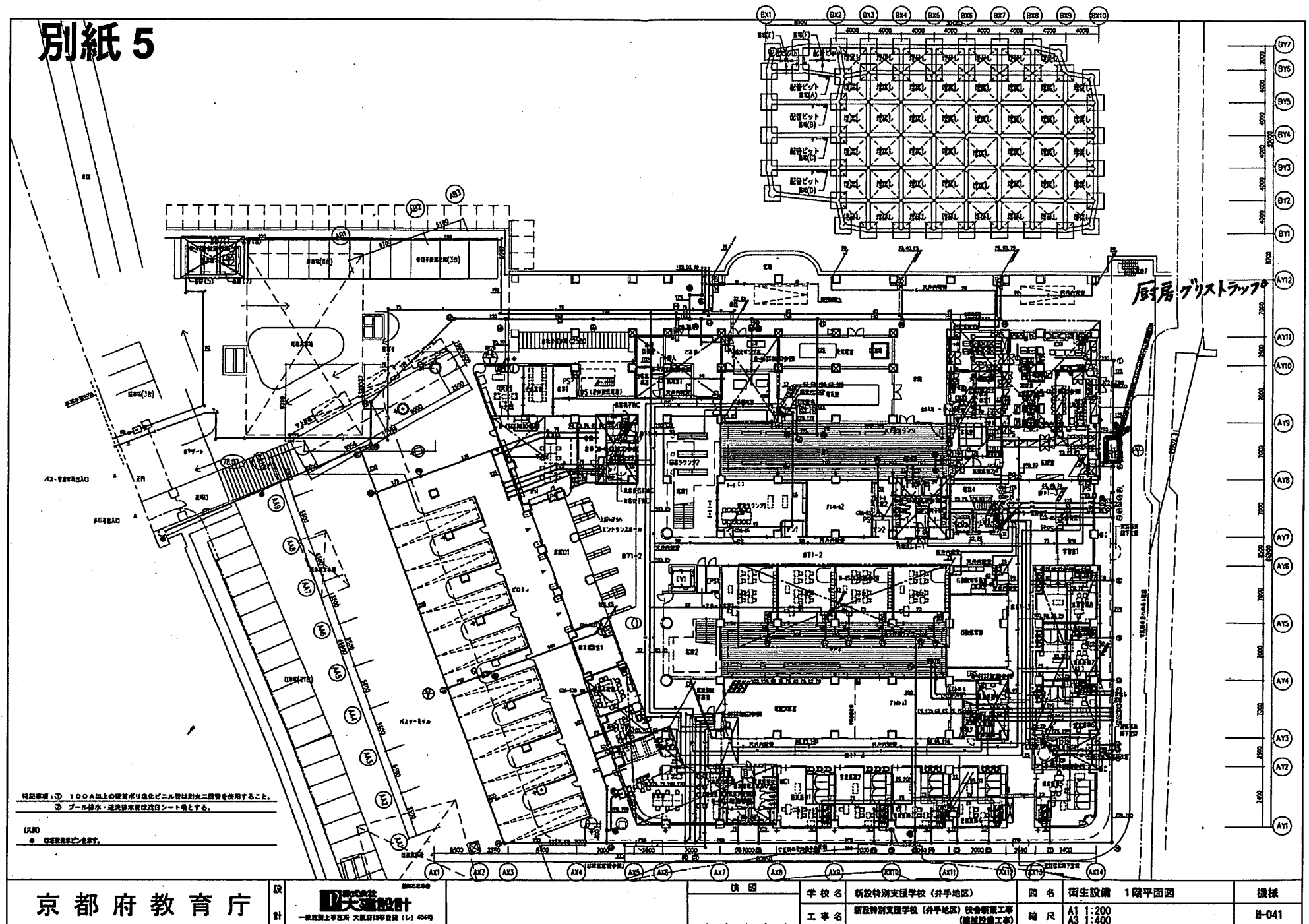
(別紙4)

井手やまぶき支援学校貸付物品一覧

No	厨房機器 配置図番号	品名	数量	外形寸法(mm)		
				間口	奥行	高さ
		<検収室/ 食品庫/ 下処理室>				
1	A1	デ ジ タ ル 台 秤	2	350	605	795
2	A2	秤 カ ー ト	2	450	700	500
3	A4	冷 凍 庫	1	900	800	1890
4	A5	冷 蔵 庫	1	1500	800	1890
5	A6	ド ラ イ 式 ピ ー ラ ー	1	900	700	890
6	A7	ピーラー受けシンク	1	800	600	530
7	A8	検 食 用 冷 凍 庫	1	625	650	1890
8	A9	ソ リ ッ ド シ ェ ル フ	1	1220	620	1900
9	A10	ソ リ ッ ド シ ェ ル フ	1	1520	620	1900
10	A11	パ ス ス ル ー 戸 棚	1	840	750	1950
11	A12	三 槽 シ ン ク	1	2900	800	850
12	A13	移 動 台	1	800	800	600
13	A15	パ ス ス ル ー 冷 蔵 庫	1	1200	850	1890
14	A16	三 槽 シ ン ク	1	1820	750	850
15	A17	包丁まな板消毒保管機	1	550	550	1900
16	A18	消 毒 保 管 機	1	900	750	1900
17	A19	ス タ ッ キ ン グ カ ー ト	2	875	700	800
18	A20	移 動 台	2	900	600	600
19	A21	根 菜 処 理 シ ン ク	1	900	700	850
20	A22	四 槽 シ ン ク	1	2900	800	850
21	A23	移 動 台	1	800	800	600
22	A24	移 動 台	1	900	600	850
23	A25	デジタル上皿自動はかり	1	242	292	129
24	A26	移 動 台	1	900	600	600
25	A27	水 切 台	1	1970	750	600
		< 調 理 室 >				
26	B1	移 動 台	3	900	750	850
27	B2	サ ン ト カ ー	1	540	915	1375
28	B3	移動式スライサーシンク	1	1700	800	600
29	B4	マイコンスライサー(脚無)	1	965	655	850
30	B5	モ ー ビ ル シ ン ク	2	750	750	850
31	B7	器 具 消 毒 保 管 機	1	900	750	1900
32	B8	一 槽 シ ン ク	1	750	750	850
33	B9	I H 調 理 器	1	900	600	850
34	B10	デジタル上皿自動はかり	2	242	292	122
35	B11	I H 調 理 器	1	1200	750	850
36	B12	テ ー ブ ル 形 冷 蔵 庫	1	1200	750	800
37	B13	プ レ ン ダ ー	2	185	260	457
38	B14	作 業 台	1	900	750	850
39	B16	低 輻 射 ガ ス 回 転 釜	1	1775	1140	2250

40	B17	立 型 炊 飯 器	3	776	761	1643
41	B18	台 下 戸 棚	1	1200	600	850
42	B19	ガ ス フ ラ イ ヤ ー	1	1330	600	800
43	B20	スチームコンベクションオープン	1	998	960	1895
44	B21	ラ ッ ク ト ロ リ ー	2	544	982	1623
45	B22	真 空 冷 却 機	1	1130	800	1730
46	B23	水切付一槽シンク	1	900	600	850
47	B24	移 動 パ ン ラ ッ ク	1	1200	650	1400
48	B25	低 輻 射 ガ ス 回 転 釜	1	1590	1020	1970
49	B26	配 缶 台 車	1	1200	750	600
50	B27	消 毒 保 管 機	1	550	550	1900
51	B28	ス タ ッ キ ン グ カ ー ト	4	675	620	800
52	B29	移 動 台	2	1200	750	750
53	B30	低 輻 射 回 転 釜	1	1502	968	1830
54	B31	引 出 付 移 動 台	1	500	600	950
55	B32	低 輻 射 ガ ス 回 転 釜	1	1590	1020	1970
56	B33	消 毒 保 管 機	1	900	750	1900
57	-	移 動 台	4	900	600	750
		< 配 膳 室 >				
58	C1	配 膳 棚	3	1500	900	2030
59	C2	パ ン 棚	2	1650	600	1800
60	C3	牛 乳 保 冷 庫	1	1200	900	1950
61	C4	パ ス ス ル ー 冷 蔵 庫	1	1200	850	1890
62	C5	三 段 式 運 搬 車	1	1200	700	950
63	C6	L 型 運 搬 車	1	900	600	800
64	C7	常 温 配 膳 車	2	1223	796	1212
65	C8	パ ス ス ル ー 戸 棚	1	525	600	1900
		< 洗 浄 室 >				
66	D1	モ ー ビ ル シ ン ク	3	750	600	900
67	D2	三 槽 シ ン ク	1	2190	850	900
68	D3	移 動 台	2	900	600	900
69	D4	洗 剤 庫	1	1500	750	1800
70	D5	食 器 洗 浄 機	1	3010	940	1605
71	D6	移 動 台	1	1200	600	740
72	D7	食 器 消 毒 保 管 機	2	1750	950	1900
73	D8	消 毒 保 管 機	1	1300	950	1900
74	D9	食 缶 消 毒 保 管 機	2	1750	950	1900
75	D10	L 型 運 搬 車	1	900	600	800
76	D11	返 却 棚	1	1300	800	1960
		< そ の 他 >				
77	E3	多目的キャビネット	4	765	490	1810
78	E4	モ ッ プ シ ン ク	1	750	500	600

別紙 5



京都府教育庁

設計 天竺設計
 一般設計士事務所 大阪府大阪市 (L) 404号

校図

学校名 新設特別支援学校(井手地区)

工事名 新設特別支援学校(井手地区) 校舎新築工事
 (機械設備工事)

図名 衛生設備 1階平面図

縮尺 A1 1:200
 A3 1:400

機械

H-041

2 業務別仕様書（給食調理業務）

1 業務実施日

令和6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6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、調理に関わるすべての者を対象に、調理施設や器具等の使用の習熟等を目的とした研修、給食試作を行う期間とし、長期休暇前後における特別清掃日に加えて、業務実施日とすること。

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） | |

校長が発注・提供する食材を使用し、調理する。

食材の搬入は、前日の13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。

- * 年間給食実施計画 …… 年度当初
- * 月間予定献立表 …… 前月の10日迄
- * 献立指示書 …… 給食実施日の5日前迄
- * 調理業務等指示、変更 … 随時
- * 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290食（うち個人配膳20食程度）

*個人配膳とは、嚥下調整食、食物アレルギー対応食、検食等をいう。

(イ) 食缶数：約23配缶×概ね5種類（主食・牛乳・主菜・副菜・汁）

(ウ) 配食数：約23配缶

* 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、11時50分とする。

* 配食は、配膳室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かけをすること。

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	11時 50分 ～ 13時 30分
中学部	12時 05分 ～ 13時 30分
高等部	12時 05分 ～ 13時 30分
教職員	11時 50分 ～ 13時 30分

* 給食時間については変更することがある。

(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「京都府立井手やまぶき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「京都府立井手やまぶき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「京都府立井手やまぶき支援学校給食衛生管理基準」及び「(別紙7) 学校給食の形態別調理について」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）を移動するときは必ず履きかえること。

エ 受託者は様式3「作業工程表」及び様式4「作業動線図」を毎日作成し、学校に提出すること。

(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「京都府立井手やまぶき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「京都府立井手やまぶき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1「学校給食日常点検票・調理日報」（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、学校に提出すること。

(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、学校の指示に従うこと。

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。

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、形態別予定食数は予定数であり、年度当初の新入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、形態別調理数は、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（別表2 特別清掃の日数を除く）

令和6年8月1日 から 令和7年7月31日 まで 190日

令和7年8月1日 から 令和8年7月31日 まで 190日

令和8年8月1日 から 令和9年7月31日 まで 190日

(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 (換算数)	77 (62)	45 (45)	50 (50)	118 (106)	290 (263)

- * 中、高等部を1とした場合、教職員、小学部高学年は0.9倍、低学年は0.7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32クラスの見込み。

(3) 嚥下調整食（形態別調理）について

- * 嚥下調整食では、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、やわらかく仕上げるなど別調理をする場合とがある。
- * 嚥下調整食の調理方法、食形態の内容、食数については別途指示を行う。
- * 令和6年度は2段階（初期食、中期食）で行うが、令和7年度以降は生徒の実態に応じて3段階（初期食、中期食、後期食）で行う。
- * 初期食とは、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。※発達期摂食嚥下障害児(者)のための嚥下調整食分類2018のまとまりペースト程度
- * 中期食とは、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。※発達期摂食嚥下障害児(者)のための嚥下調整食分類2018のまとまりマッシュ程度
- * その他ミキサー食やきざみ食等、子どもの段階によって個別に対応を必要とする。
- * アレルギー食品除去食と形態別調理を兼ねる場合がある。

(4) その他

- * 行事食などの時にセレクト給食・バイキング・カフェテリア・郷土料理や外国料理をすることがある。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6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。
- * 地元で採れた食材や、児童生徒が栽培した食材を給食に使用することがある。

- * 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（除去食）は、児童生徒の状況に応じて、当該食物アレルギー対象食品を調理の最終段階で取り除く。ただし、調理当初から食物アレルギー対象食品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）

(別紙7)

学校給食の形態別調理について

○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。 ・卵液はだし汁でのばして使用する。	・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。必要に応じて、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りみをつける。 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
- *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。

(別紙8)

令和6年度年間行事予定

行事予定は、変更する場合がありますので、毎月配布する月予定で御確認ください。

令和6年5月20日現在

京都府立井手やまぶき支援学校

4 月			5 月			6 月			7 月			8 月			9 月			10 月			11 月			12 月		
日	曜	行 事	日	曜	行 事	日	曜	行 事	日	曜	行 事	日	曜	行 事	日	曜	行 事	日	曜	行 事	日	曜	行 事	日	曜	行 事
1	月		1	水	学校公開(午前:高)	1	土		1	月	秋分(徳部)SC東校	1	木		1	日		1	火	秋分(徳部)	1	金		1	日	
2	火		2	木	学校公開(午前:中)	2	日		2	火		2	金		2	月	秋分(徳部)SC東校	2	水		2	土		2	月	秋分(徳部)
3	水		3	金	憲法記念日	3	月	秋分月曜(1~30日)見測(徳部)	3	水	YS	3	土		3	火	秋分月曜(1~30日)見測(徳部)	3	木	中野部学旅行(〜4日)にまちサロン(小)	3	日	文化の日	3	火	運動会ステージII
4	木	クラス発表(がくぶの配属)	4	土	みどりの日	4	火	こころの相談	4	木	YS PTA文化教室	4	日		4	水		4	金		4	月	秋分月曜	4	水	運動会ステージII 井手町クリスマス会
5	金	AM 自主通学生見学の	5	日	こどもの日	5	水	二次検定(予)	5	金	1000PTA第3回大本部役員会(給食試食付)	5	月		5	木	第2回学校運営協議会	5	土	スポーツの日	5	火	やまぶき祭	5	木	
6	土		6	月	振替休日	6	木	小学部学旅行(〜7日)プール清掃	6	土		6	火		6	金		6	日		6	水	やまぶき祭	6	金	学校公開(午前:中高) RUNRUNRUN
7	日		7	火	アセスメント週間(〜9日)	7	金	アセスメント週間(〜9日)	7	日		7	水		7	土		7	月		7	木	月曜校時	7	土	
8	月	始業式 登下校指導(中高)	8	水	アセスメント週間(〜9日)	8	土	アセスメント週間(〜9日)	8	月	運動会ステージII	8	木		8	日		8	火		8	金	秋分(徳部)OT相模	8	日	
9	火	入学式	9	木	アセスメント週間(〜9日)	9	日	アセスメント週間(〜9日)	9	火		9	金		9	月	SC東校	9	水		9	土		9	月	学校公開(午前:小) 赤しごと技能検定(種番)
10	水	給食開始 登下校指導(中高)〜12日	10	金	PM内科検診	10	月	スクールカウンセラー来校 土曜特別支援学校との交流	10	火	SNS出前講座(940中1040高)	10	土		10	日		10	木	小学部体験学習①	10	日		10	火	
11	木		11	土		11	火	高等部学校説明会(予)YS	11	木	にまちサロン(小)	11	日	山の節	11	水	ふれあい・心のステーション	11	金	OT相模	11	月		11	水	
12	金		12	日		12	水	心臓検診二次検診YS	12	金	中3保護者進路学習会SSW(AM)	12	月	振替休日	12	木	ふれあい・心のステーション	12	土		12	火		12	木	にまちサロン(小)SSW(AM)
13	土		13	月	PM内科検診	13	木	心臓検診(予)介護等体験(1日目)高等部みらい11年進路見学	13	土		13	火	学校業務休止日	13	金	OT相模	13	日		13	水		13	金	にまちサロン(小)SSW(AM)
14	日		14	火	AM避難訓練	14	金	介護等体験(2日目)高等部みらい11年進路説明会・体験学習(中3)	14	日		14	水	学校業務休止日	14	土		14	月	スポーツの日	14	木	にまちサロン(小)赤しごと技能検定(種番)	14	土	
15	月	見測(高)	15	水	AM耳鼻科検診 部活仮入部①	15	土		15	月	海の日	15	木	学校業務休止日	15	日		15	火	月曜校時	15	金		15	日	
16	火	見測(中)	16	木		16	日		16	火	月曜校時	16	金	学校業務休止日	16	月	祝日の日	16	水		16	土		16	月	第3回学校運営協議会
17	水	PTA本部役員会(協大会議)	17	金	AM心臓検診 PM内科検診	17	月	プール開始	17	火	給食終了 第1回スポーツ・文化を楽しむ日	17	土		17	日		17	木	小学部体験学習②	17	日		17	火	
18	木		18	土		18	火	高等部みらい11年進路見学	18	木		18	日		18	水	第2回スポーツ・文化を楽しむ日	18	金	小学部体験学習③	18	月		18	月	高等部校内実習 中3練習説明会 SC東校
19	金	見測(小)	19	日		19	水		19	金	終業式	19	月		19	木		19	土		19	火		19	木	
20	土		20	月	高等部みらい11年校外実習(〜7/12) 最終研修(高1)	20	木	学校公開(午前:中高)	20	土		20	火		20	金		20	日		20	水		20	金	終業式
21	日		21	火	1000PTA第2回本部役員会	21	金	学校公開(午前:小・わくスボ)	21	日		21	水		21	土		21	月	SC東校	21	木		21	土	
22	月	SC東校	22	水	AM耳鼻科検診 部活仮入部②	22	土		22	月	夏期休業	22	木		22	日	秋分の日	22	火		22	金		22	日	
23	火		23	木		23	日		23	火		23	金		23	月	秋分月曜	23	水		23	土		23	月	夏期休業
24	水	家庭訪問・懇談 一次検定	24	金	PM整形外科検診	24	月	高等部みらい12年校外実習(〜6/26)2クールソーシャルワーク	24	水		24	土		24	火		24	木		24	日		24	火	
25	木	家庭訪問・懇談 一次検定	25	土		25	火	小学部学校説明会	25	木		25	日		25	水		25	金	高等部第2回学校説明会・体験学習SSW(AM)	25	月		25	水	
26	金	家庭訪問・懇談	26	日		26	水		26	金		26	月		26	木	学校公開(午前:小)SSW(PM)	26	土		26	火		26	木	
27	土		27	月	高等部みらい13年校外実習(〜6/7)	27	木	第1回学校運営協議会 井手小交流(小・中・高)	27	土		27	火		27	日		27	水	学校公開(午前:中・高)	27	月		27	水	
28	日		28	火	二次検定	28	金	アセスメント週間(予)秋分月曜終了	28	日		28	水		28	土		28	月		28	木		28	土	
29	月	秋分の日	29	水	部活仮入部YS	29	土		29	月		29	木	始業式	29	日		29	火	高等部第2回学校説明会・体験学習(予備日)	29	金		29	日	
30	火	学校公開(午前:小)	30	木	心臓検診(1日)SSW(AM)	30	日		30	火		30	金	給食開始 前期別検診①	30	月		30	水	やまぶき祭プレ公開(午前)	30	土		30	月	業務休止日
			31	金					31	水		31	土					31	木	やまぶき祭プレ公開(午前)				31	火	業務休止日

1 月				2 月				3 月			
日	曜	行 事	下校	日	曜	行 事	下校	日	曜	行 事	下校
1	水	業務休止日		1	土			1	土		
2	木	業務休止日		2	日			2	日		
3	金	業務休止日		3	月	小中入学相談 読書月鑑(1~28日)	水	3	月	見測(個別)	平
4	土	業務休止日		4	火	小中入学相談	水	4	火	高等部卒業式リハ① SC東校	平
5	日			5	水	見測(個別) 高等部入学選考(健)	水	5	水		水
6	月			6	木	高等部入学選考(健) こまちサロン(小)	平	6	木	SSW	平
7	火			7	金	見測(個別) 小中入学相談(予備日) 高等部入学選考(5)	平	7	金	高等部卒業証書授与式 スクールカウンセラー東校	半
8	水			8	土			8	土		
9	木	始業式	半	9	日			9	日		
10	金	見測 OT相談	半	10	月		平	10	月	進路相談ステージ1	平
11	土			11	火	建国記念日		11	火	進路相談ステージ1	平
12	日			12	水		水	12	水		水
13	月	成人の日		13	木	来しごと技能検定(介護)	平	13	木		水
14	火	給食開始 見測	平	14	金	OT相談	平	14	金	小中学部卒業証書授与式	半
15	水	第4回スポーツ・文化を 楽しむ日	水	15	土			15	土		
16	木		平	16	日			16	日		
17	金		平	17	月	第4回学校運営協議会 高等部2次選考	平	17	月	給食終了	水
18	土			18	火	高等部2次選考(予備 日) 丹手聖堂遺蹟を扱う会 AMA学校明会	平	18	火		半
19	日			19	水	修学終了 高等部みらい11年校外実習	水	19	水	修了式	半
20	月	高等部みらい11年校外実習 (~3/14)	平	20	木	こころの相談	平	20	水	春分の日	
21	火		平	21	金	中1保護者進路学習会	平	21	金		
22	水		水	22	土			22	土		
23	木	こまちサロン(小)	平	23	日	卒業式前		23	日		
24	金		平	24	月	卒業式日		24	月		
25	土			25	火	入学説明会(予) SC東校	平	25	火		
26	日			26	水	年度末個人懇談	水	26	水		
27	月	高等部みらい12年校外実習 (~2/7) 給食月鑑(~2/14)	平	27	木	年度末個人懇談	水	27	木		
28	火		平	28	金	年度末個人懇談 読書表彰式	水	28	金		
29	水		水					29	土		
30	木		平					30	日		
31	金		平					31	月		

(別紙9)

[調理室手配表]

2022年 4月 1日 金曜日

0:通常献立

京都府立井手やまぶき支援学校

2021-12-23 印刷

人 数	小(低)	小(高)	中学部	高等部	形態食	検査	職員							合計	換算人	行 事 等
	30	30	40	40	5	2	115							262	238.50	
献立名／食品名					内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	調 理 方 法 等					
【牛乳】																
★普通牛乳					206.00	1.00 本	262.00 本	262.00 本	牛乳							
【ごはん】											米の重量に対して1.3倍の水を加え、炊く。					
精白米(60g)					60.00	1.00 食	30.00 食	30.00 食	給食会							
精白米(80g)					80.00	1.00 食	145.00 食	145.00 食	給食会							
精白米(100g)					100.00	1.00 食	42.00 食	42.00 食	給食会							
精白米(110g)					110.00	1.00 食	40.00 食	40.00 食	給食会							
【ししゃもの磯部揚げ】											ししゃもを酒に漬けておく					
ししゃも(生干し、生)					15.00	2.00 匹	524.00 匹	524.00 匹	魚屋		片栗粉と青のりを混ぜた衣につけて					
清酒(純米酒)						2.00 g	0.48 Kg	0.48 Kg	調味料		油で揚げる。					
じゃがいもでん粉						3.00 g	0.72 Kg	0.72 Kg	給食会		(小学部2本、中・高・職員3本付け)					
あおのり(素干し)						0.10 g	0.02 Kg	0.02 Kg	給食会		)					
なたね油						3.00 g	0.72 Kg	0.72 Kg	きくー							
											㊟魚卵					
											形態食用魚を揚げた物をだす。					
【三度豆のごま和え(三度・キャベ・人参)】											調味料は加熱しておく。					
さやいんげん(若ざや、茹)					22.00	g	5.25 Kg	5.25 Kg	八百屋		野菜を穴あき鉄板に並べ、スチーム					
にんじん(根、皮つき、生)					8.00	g	1.97 Kg	1.97 Kg	八百屋	せん切り	モードで95℃10分蒸す。冷却し、配					
キャベツ(結球葉、生)					50.00	g	14.03 Kg	14.03 Kg	八百屋	スライス	食直前にボウルで調味料・ごまと和					
★ごま(むき)					3.00	g	0.72 Kg	0.72 Kg	オニザ		える。					
★こいくちしょうゆ					3.00	g	0.72 Kg	0.72 Kg	調味料							
きび砂糖					2.00	g	0.48 Kg	0.64 袋	給食会		※配缶量60g					
【きのこスープ】											割り節で出汁をとる。					
ぶなしめじ(生)					9.60	g	2.54 Kg	2.54 Kg	八百屋	ほぐす	人参、しいたけ、しめじ、えのきを					
えのきたけ(生)					12.00	g	3.37 Kg	3.37 Kg	八百屋	1/2カット	加え、火が通ったらわかめを加え、					
生しいたけ(菌床栽培、生)					14.00	g	4.17 Kg	4.17 Kg	八百屋	うす切り	調味する。					
にんじん(根、皮つき、生)					12.00	g	2.95 Kg	2.95 Kg	八百屋	せん切り	※配缶量240g					
乾燥わかめ(素干し)					0.60	g	0.14 Kg	0.14 Kg	給食会							
★うすくちしょうゆ					6.00	g	1.43 Kg	1.43 Kg	調味料							
こしょう(混合、粉)					0.02	g	0.00 Kg	0.00 Kg	調味料							
割り節					3.60	g	0.86 Kg	0.86 Kg	給食会							
水					205.00	g	48.89 Kg	48.89 Kg								
								</								

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2022年 4月 4日 月曜日

0:通常献立

京都府立井手やまぶき支援学校

2021-12-23 印刷

人 数	小(低)	小(高)	中学部	高等部	形態食	検査	職員						合計	換算人	行 事 等
	30	30	40	40	5	2	115						262	238.50	
献立名／食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	調 理 方 法 等							
【牛乳】															
★普通牛乳		206.00	1.00 本	262.00 本	262.00 本	牛乳									
【たけのこごはん】								たけのこを米ぬかとゆがき、水にさ							
精白米(50g)		50.00	1.00 個	30.00 個	30.00 個	給食会		らしておく。							
精白米(70g)		70.00	1.00 個	145.00 個	145.00 個	給食会		油揚げは油抜きしておく。							
精白米(90g)		90.00	1.00 食	42.00 食	42.00 食	給食会		米の重量に対して1.3倍の水（調味							
精白米(100g)		100.00	1.00 個	40.00 個	40.00 個	給食会		料分差し引く）を加え、たけのこ、							
たけのこ(若茎、生)			30.00 g	14.31 Kg	14.31 Kg	八百屋	短冊切り	油揚げを加え、炊く。							
米ぬか			3.00 g	0.72 Kg	0.72 Kg	八百屋									
★油揚げ(生)			6.00 g	1.43 Kg	1.43 Kg	豆腐こ	せん切り	☆白ご飯対応							
清酒(純米酒)			1.20 g	0.29 Kg	0.29 Kg	調味料									
本みりん			1.20 g	0.29 Kg	0.29 Kg	調味料									
★うすくちしょうゆ			7.20 g	1.72 Kg	1.72 Kg	調味料									
【さばの味噌煮】								釜で水、調味料を加熱し、さばを加							
★まさば(生)		60.00	1.00 切	257.00 切	257.00 切	魚屋		えて炊く。							
★米みそ(赤色辛みそ)			10.00 g	2.39 Kg	2.39 Kg	給食会									
しょうが(根茎、生)			1.00 g	0.30 Kg	0.30 Kg	八百屋	千切り								
きび砂糖			5.90 g	1.41 Kg	1.88 袋	給食会									
清酒(純米酒)			2.60 g	0.62 Kg	0.62 Kg	調味料									
水			40.00 g	9.54 Kg	9.54 Kg										
【かぶのゆず和え】								ゆずは皮をむき、針千切りにする。							
かぶ(根、皮つき、生)			70.00 g	18.35 Kg	18.35 Kg	八百屋	いちよう	さっとゆがいておく。							
にんじん(根、皮つき、生)			12.00 g	2.95 Kg	2.95 Kg	八百屋	せん切り	果汁はしぼり、調味料と一緒に加熱							
並塩			0.25 g	0.06 Kg	0.06 Kg	給食会		しておく。							
穀物酢			2.50 g	0.60 Kg	0.60 Kg	調味料		野菜を穴あき鉄板に並べ、スチーム							
★うすくちしょうゆ			2.00 g	0.48 Kg	0.48 Kg	調味料		モードで95℃10分蒸す。冷却し、配							
きび砂糖			1.00 g	0.24 Kg	0.32 袋	給食会		食直前にボウルで調味液、ゆずの皮							
ゆず(果皮、生)		40.00	0.02 個	5.24 個	5.24 個	八百屋		と和える。							
								※配缶量60g							
【若竹汁】								茹でたたけのこの穂先を使う。							
わかめ(原藻、生)			3.60 g	1.32 Kg	1.32 Kg	給食会		削り節と昆布で出汁を取る。							
★絹ごし豆腐			12.00 g	2.86 Kg	2.86 Kg	豆腐こ	さいの目切り	たけのこ、にんじん、豆腐、わかめ							
たけのこ(若茎、生)			30.00 g	14.31 Kg	14.31 Kg	八百屋	いちよう	を加え、調味して仕上げる。							
にんじん(根、皮つき、生)			9.60 g	2.36 Kg	2.36 Kg	八百屋	せん切り								
★うすくちしょうゆ			4.30 g	1.03 Kg	1.03 Kg	調味料		※配缶量240g							
清酒(純米酒)			0.60 g	0.14 Kg	0.14 Kg	調味料									
本みりん			0.60 g	0.14 Kg	0.14 Kg	調味料									
削り節			3.00 g	0.72 Kg	0.72 Kg	給食会									
出汁昆布			1.00 g	0.24 Kg	0.24 Kg	給食会									
水			204.00 g	48.65 Kg	48.65 Kg										

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2022年 4月 5日 火曜日

0:通常献立

京都府立井手やまぶき支援学校

2021-12-23 印刷

人 数	小(低)	小(高)	中学部	高等部	形態食	検査	職員						合計	換算人	行 事 等
	30	30	40	40	5	2	115						262	238.50	
献立名／食品名			内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	調 理 方 法 等						
【牛乳】															
★普通牛乳			206.00	1.00 本	262.00 本	262.00 本	牛乳								
【ミルクパン】															
★ミルクパン			50.00	1.00 個	60.00 個	60.00 個	パン								
★ミルクパン			70.00	1.00 個	197.00 個	197.00 個	パン								
個包装袋			1.00	1.00 個	262.00 個	262.00 個	パン								
【卵焼き】									サラダ油で牛ひき肉、たまねぎ、人						
★液卵				60.00 g	14.31 Kg	14.31 Kg	給食会		参、マッシュルームを炒める。						
★普通牛乳				6.00 g	1.43 Kg	1.43 Kg	牛乳		炒めた具とその他の材料を混ぜ合わ						
★牛ひき肉(生)				24.00 g	5.72 Kg	5.72 Kg	牛豚		せる。						
にんじん(根、皮つき、生)				12.00 g	2.95 Kg	2.95 Kg	八百屋	千切り	鉄板に流し、焼く。(220℃15分)						
マッシュルーム(水煮缶詰)				9.60 g	2.29 Kg	2.29 Kg	給食会		そのままターナーで切り、配缶する						
タネ(りん茎、生)				36.00 g	9.13 Kg	9.13 Kg	八百屋	うす切り	。						
並塩				0.24 g	0.06 Kg	0.06 Kg	給食会		中高：5×4等分						
こしょう(混合、粉)				0.02 g	0.00 Kg	0.00 Kg	調味料		小：6×4等分						
ひまわり油(ハイイック)				0.60 g	0.14 Kg	0.14 Kg	給食会		端数は職員で調整する。						
パセリ(葉、生)				0.50 g	0.13 Kg	0.13 Kg	八百屋	みじん切り							
									④卵、乳						
									鶏肉に下味(塩こしょう)をつけ、						
									鉄板に並べ、アルミホイルをかぶせ						
									蒸し焼きにする。(220℃ 15分)						
									※形態食アレルギー食にもまわす。						
									鶏肉 切れ						
									塩 g						
									こしょう 一振り						
【もやしとピーマンのソテー】									油をひき、もやし、ピーマンの順に						
りよくとうもやし(生)				53.00 g	13.03 Kg	13.03 Kg	八百屋		炒める。						
青ピーマン(果実、生)				20.00 g	5.61 Kg	5.61 Kg	八百屋	うす切り	野菜からでた水分をすて、調味して						
スイートコーン(缶詰、冷凍)				7.00 g	1.67 Kg	1.67 Kg	八百屋		仕上げる。						
ひまわり油(ハイイック)				0.50 g	0.12 Kg	0.12 Kg	給食会		※配缶量50g						
並塩				0.30 g	0.07 Kg	0.07 Kg	給食会								
こしょう(混合、粉)				0.02 g	0.00 Kg	0.00 Kg	調味料								
【オニオンスープ】									削り節でだしをとる。						
ぶなしめじ(生)				6.00 g	1.59 Kg	1.59 Kg	八百屋	ほぐす	ベーコン、玉葱、にんじん、しめじ						
にんじん(根、皮つき、生)				9.00 g	2.21 Kg	2.21 Kg	八百屋	千切り	を加え、調味する。						
タネ(りん茎、生)				36.00 g	9.13 Kg	9.13 Kg	八百屋	スライス	(形態食へ汁をわたす)						
★国産ショルダーベーコン短冊				12.00 g	2.86 Kg	2.86 Kg	給食会		パセリを加えて完成。						
パセリ(葉、生)				0.60 g	0.16 Kg	0.16 Kg	八百屋	みじん切り	※配缶量240g						
★うすくちしょうゆ				4.80 g	1.14 Kg	1.14 Kg	調味料								
こしょう(白、粉)				0.02 g	0.00 Kg	0.00 Kg									
削り節				3.00 g	0.72 Kg	0.72 Kg	給食会								
水				198.00 g	47.22 Kg	47.22 Kg									

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2022年 4月 6日 水曜日

0:通常献立

京都府立井手やまぶき支援学校

2021-12-23 印刷

人数	小(低)	小(高)	中学部	高等部	形態食	検査	職員							合計	換算人	行事等
	30	30	40	40	5	2	115							262	238.50	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	調理方法等								
【牛乳】																
★普通牛乳		206.00	1.00 本	262.00 本	262.00 本	牛乳										
【黒糖パン】																
黒糖パン		50.00	1.00 個	60.00 個	60.00 個	パン										
黒糖パン		70.00	1.00 個	197.00 個	197.00 個	パン										
個包装袋		1.00	1.00 個	262.00 個	262.00 個	パン										
【ハンバーグ】								たまねぎを炒めておき、粗熱を取る								
★牛ひき肉(生)			40.00 g	9.54 Kg	9.54 Kg	牛豚		。								
★豚ひき肉(生)			40.00 g	9.54 Kg	9.54 Kg	牛豚		パン粉を牛乳で浸しておく。								
タネ(りん茎、生)			40.00 g	10.15 Kg	10.15 Kg	八百屋	みじん切り	牛ひき肉～オールスパイスを混ぜ合								
ひまわり油(ハレィッ)			0.50 g	0.12 Kg	0.12 Kg	給食会		わせ、成形する。中高は小の1.2倍								
★普通牛乳			10.00 g	2.39 Kg	2.39 Kg	牛乳		程度の大きさにする。								
★パン粉(乾燥)			7.00 g	1.67 Kg	1.67 Kg	給食会		鉄板に並べ、焼く。(220℃、15分								
★鶏卵(全卵、生)			7.00 g	1.88 Kg	1.88 Kg	給食会		)								
食塩			0.30 g	0.07 Kg	0.07 Kg	給食会		赤ワイン、ケチャップ、ウスターソ								
こしょう(白、粉)			0.01 g	0.00 Kg	0.00 Kg			ースは小鍋で加熱し、別配缶。								
ナツメグ(粉)			0.02 g	0.00 Kg	0.00 Kg	給食会										
オールスパイス(粉)			0.02 g	0.00 Kg	0.00 Kg	給食会		④卵、小麦								
ぶどう酒(赤)			0.50 g	0.12 Kg	0.12 Kg	調味料		鶏もも肉に塩こしょうで下味をつけ								
トマト加工品(ケチャップ)			7.00 g	1.67 Kg	1.67 Kg	給食会		、蒸し焼きにする。								
ウスターソース			2.00 g	0.48 Kg	0.48 Kg	給食会										
【キャベツサラダ(レーズン)】								野菜は加熱後、冷却。								
キャベツ(結球葉、生)			36.00 g	10.10 Kg	10.10 Kg	八百屋	ざく切り	調味料を合わせて加熱し、冷却。								
だいこん(根、皮つき、生)			18.00 g	4.77 Kg	4.77 Kg	八百屋	千切り	配食直前に野菜、レーズン、調味料								
にんじん(根、皮つき、生)			6.00 g	1.48 Kg	1.48 Kg	八百屋	千切り	を和える。								
干しぶどう			6.00 g	1.43 Kg	1.43 Kg			※配缶量50g強								
穀物酢			4.40 g	1.05 Kg	1.05 Kg	調味料										
ひまわり油(ハレィッ)			2.20 g	0.52 Kg	0.52 Kg	給食会										
並塩			0.28 g	0.07 Kg	0.07 Kg	給食会										
こしょう(混合、粉)			0.01 g	0.00 Kg	0.00 Kg	調味料										
★うすくちしょうゆ			1.40 g	0.33 Kg	0.33 Kg	調味料										
【青菜スープ】								削り節で出汁をとる。								
こまつな(葉、生)			18.00 g	5.05 Kg	5.05 Kg	八百屋	2cmカット	大根、えのきたけ、小松菜を加え、								
えのきたけ(生)			9.60 g	2.69 Kg	2.69 Kg	八百屋	1/2カット	調味する。※配缶量240g								
だいこん(根、皮つき、生)			24.00 g	6.36 Kg	6.36 Kg	八百屋	せん切り									
並塩			0.24 g	0.06 Kg	0.06 Kg	給食会										
★うすくちしょうゆ			3.60 g	0.86 Kg	0.86 Kg	調味料										
こしょう(混合、粉)			0.03 g	0.01 Kg	0.01 Kg	調味料										
削り節			3.60 g	0.86 Kg	0.86 Kg	給食会										
水			205.00 g	48.89 Kg	48.89 Kg											

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2022年 4月 7日 木曜日

0:通常献立

京都府立井手やまぶき支援学校

2021-12-23 印刷

人 数	小(低)	小(高)	中学部	高等部	形態食	検査	職員							合計	換算人	行 事 等
	30	30	40	40	5	2	115							262	238.50	
献立名／食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	調 理 方 法 等								
【牛乳】																
★普通牛乳		206.00	1.00 本	262.00 本	262.00 本	牛乳										
【麦ごはん】								米・麦の重量に対して1.3倍の水を加え、よくかきまぜて炊く。								
精白米(50g)		50.00	1.00 個	30.00 個	30.00 個	給食会										
精白米(70g)		70.00	1.00 個	145.00 個	145.00 個	給食会										
精白米(90g)		90.00	1.00 個	42.00 個	42.00 個	給食会										
精白米(100g)		100.00	1.00 個	40.00 個	40.00 個	給食会										
押麦(乾)			12.00 g	2.86 Kg	2.86 Kg	給食会										
【鶏肉の照り焼き】								鶏肉に下味をつける。								
★鶏肉もも皮なし切り身		50.00	1.00 個	60.00 個	60.00 個	鶏肉		鉄板に並べ、オーブンで焼く。(220℃ 15分)								
★鶏肉もも皮なし切り身		70.00	1.00 個	197.00 個	197.00 個	鶏肉										
清酒(純米酒)			1.75 g	417.38	417.38	調味料										
本みりん			1.20 g	286.20	286.20	調味料										
★こいくちしょうゆ			2.30 g	548.55	548.55	調味料										
【春雨のピリ辛炒め】								・春雨を固めにゆがき、よく水を切っておく。								
緑豆はるさめ(乾)			14.00 g	3.34 Kg	3.34 Kg	給食会										
★豚ひき肉(生)			18.00 g	4.29 Kg	4.29 Kg	牛豚		・にんにく、しょうがをサラダ油で								
しょうが(根茎、生)			0.30 g	0.09 Kg	0.09 Kg	八百屋	みじん切り	熱し、豚ひき肉を炒め火が通ったら								
にんにく(りん茎、生)			0.30 g	0.08 Kg	0.08 Kg	八百屋	みじん切り	玉葱を加える。								
夕蓀(りん茎、生)			36.00 g	9.13 Kg	9.13 Kg	八百屋	スライス	・春雨、ネギを加え、調味する。最後に香り付けにごま油を回し入れる								
葉ねぎ(葉、生)			9.00 g	2.31 Kg	2.31 Kg	八百屋	小口切り									
ひまわり油(ハイパイク)			0.70 g	0.17 Kg	0.17 Kg	給食会		。								
★ごま油			0.60 g	0.14 Kg	0.14 Kg	給食会		※配缶量80g								
★こいくちしょうゆ			5.10 g	1.22 Kg	1.22 Kg	調味料										
きび砂糖			0.60 g	0.14 Kg	0.19 袋	給食会										
清酒(純米酒)			1.20 g	0.29 Kg	0.29 Kg	調味料										
★トウバンジャン			0.36 g	0.09 Kg	0.09 Kg	給食会										
水			10.00 g	2.39 Kg	2.39 Kg											
【みそしる(厚揚げ・小松菜・人参)】								削り節で出汁を取る。								
★生揚げ			36.00 g	8.59 Kg	8.59 Kg	豆腐こ										
こまつな(葉、生)			36.00 g	10.10 Kg	10.10 Kg	八百屋		厚揚げ、人参、小松菜の順に加熱し								
にんじん(根、皮つき、生)			9.60 g	2.36 Kg	2.36 Kg	八百屋		、みそを加えて仕上げる。								
削り節			3.60 g	0.86 Kg	0.86 Kg	給食会		※配缶量240g								
★米みそ(赤色辛みそ)			3.60 g	0.86 Kg	0.86 Kg	給食会										
★米みそ(淡色辛みそ)			7.00 g	1.67 Kg	1.67 Kg	給食会										
水			190.00 g	45.32 Kg	45.32 Kg											

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2022年 4月 8日 金曜日

0:通常献立

京都府立井手やまぶき支援学校

2021-12-23 印刷

人 数	小(低)	小(高)	中学部	高等部	形態食	検食	職員						合計	換算人	行 事 簿
	30	30	40	40	5	2	115						262	238.50	
献立名／食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	調 理 方 法 等							
【牛乳】															
★普通牛乳		206.00	1.00 本	262.00 本	262.00 本	牛乳									
【赤飯】								・小豆は洗って茹で、沸騰したらゆ							
精白米(40g)		40.00	1.00 食	65.00 食	65.00 食	給食会		でこぼし、煮る。							
精白米(50g)		50.00	1.00 食	197.00 食	197.00 食	給食会		浸漬した米（煮汁分水加減は調整す							
水稲穀粒(精白米、もち米)			25.00 g	5.96 Kg	5.96 Kg	給食会		る)に、小豆と煮汁を加え、かきま							
あずき(全粒、乾)			12.50 g	2.98 Kg	2.98 Kg	給食会		ぜて炊飯する。							
並塩			0.87 g	0.21 Kg	0.21 Kg	給食会		・黒ごまを煎っておき、配缶時に振							
黒ごま(いり)			1.20 g	0.29 Kg	2.90 袋	給食会		りかける。							
								☆白ご飯対応							
【鮭の塩焼き】								鮭に下味をつける。							
キングサーモン		50.00	1.00 切	60.00 切	60.00 切	魚屋		鉄板にならべ、オーブンで焼く。							
キングサーモン		70.00	1.00 切	197.00 切	197.00 切	魚屋		(220℃、15分)							
並塩			0.29 g	0.07 Kg	0.07 Kg	給食会									
【即席漬け】								醤油・酒を加熱しておく。							
はくさい(結球葉、生)			60.00 g	15.22 Kg	15.22 Kg	八百屋		野菜を穴あき鉄板に並べ、スチーム							
きゅうり(果実、生)			24.00 g	5.84 Kg	5.84 Kg	八百屋		モードで95℃10分蒸す。冷却し、配							
★塩昆布			1.80 g	0.43 Kg	0.43 Kg	給食会		食直前にボウルで調味料・昆布と和							
★こいくちしょうゆ			1.80 g	0.43 Kg	0.43 Kg	調味料		える。							
清酒(純米酒)			0.96 g	0.23 Kg	0.23 Kg	調味料									
								※配缶量50g							
【すまし汁(玉葱・手まり麩・三葉・蒲鉾)】								昆布・削り節で出汁をとる。							
タネ(りん茎、生)			24.00 g	6.09 Kg	6.09 Kg	八百屋	うす切り	玉葱、かまぼこを入れ調味し、手ま							
切りみつば(葉、生)			6.00 g	1.43 Kg	1.43 Kg	八百屋	2cmカット	り麩、みつばを加える。							
★手まり麩			1.20 g	0.29 Kg	0.29 袋	八百屋	戻して軽く絞る	※配缶量240g							
焼き抜きかまぼこ			12.00 g	2.86 Kg	2.86 Kg	給食会	いちよう								
★うすくちしょうゆ			3.60 g	0.86 Kg	0.86 Kg	調味料									
並塩			0.24 g	0.06 Kg	0.06 Kg	給食会									
削り節			3.60 g	0.86 Kg	0.86 Kg	給食会									
出汁昆布			1.20 g	0.29 Kg	0.29 Kg	給食会									
水			215.00 g	51.28 Kg	51.28 Kg										
【お祝いケーキ】								★ALE：小麦・卵・乳							
★ショートケーキ(果実なし)		45.00	1.00 個	257.00 個	257.00 個	ケーキ		代替ケーキ							
いちご(生)		15.00	1.00 個	257.00 個	257.00 個	八百屋	栄養計算用								

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2022年 4月11日 月曜日

0:通常献立

京都府立井手やまぶき支援学校

2021-12-23 印刷

人 数	小(低)	小(高)	中学部	高等部	形態食	検査	職員							合計	換算人	行 事 等
	30	30	40	40	5	2	115							262	238.50	
献立名／食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	調 理 方 法 等								
【牛乳】																
★普通牛乳		206.00	1.00 本	262.00 本	262.00 本	牛乳										
【ごはん】								米の重量に対して1.3倍の水を加え								
精白米(60g)		60.00	1.00 食	30.00 食	30.00 食	給食会		、炊く。								
精白米(80g)		80.00	1.00 食	145.00 食	145.00 食	給食会										
精白米(100g)		100.00	1.00 食	42.00 食	42.00 食	給食会										
精白米(110g)		110.00	1.00 食	40.00 食	40.00 食	給食会										
【抹茶ふりかけ】								☆袋の消毒をする								
食塩			0.12 g	0.03 Kg	0.03 Kg	給食会		すべての材料を混ぜ合わせ配缶する								
抹茶			0.06 g	0.01 Kg	0.01 Kg	お茶		。								
★ごま(むき)			2.40 g	0.57 Kg	0.57 Kg	オニザ		※配缶量一人2g程度								
【いかと里芋の煮物】								こんにゃくはゆがいておく。								
さといも(球茎、生)			70.00 g	19.64 Kg	19.64 Kg	給食会		だして大根、人参を炊き。柔らかく								
するめいか(冷凍)			38.00 g	9.06 Kg	9.06 Kg	給食会		なったらさといも、するめいか。こ								
だいこん(根、皮つき、生)			48.00 g	12.72 Kg	12.72 Kg	八百屋	厚めいちよう切り	んにゃく、いんげんを加える。								
板こんにゃく(精粉)			20.00 g	4.77 Kg	4.77 Kg	豆腐こ	色紙切り	調味して味がしみこむまで置き、配								
にんじん(根、皮つき、生)			20.00 g	4.92 Kg	4.92 Kg	八百屋	厚めいちよう切り	缶。								
さやいんげん(若ざや、茹)			6.00 g	1.43 Kg	1.43 Kg	八百屋		※配缶量190g								
きび砂糖			1.80 g	0.43 Kg	0.57 袋	給食会										
清酒(純米酒)			1.80 g	0.43 Kg	0.43 Kg	調味料		㊦いか								
★こいくちしょうゆ			3.60 g	0.86 Kg	0.86 Kg	調味料		いかの代わりに鶏肉(分量外 g								
★うすくちしょうゆ			2.40 g	0.57 Kg	0.57 Kg	調味料		)使用し、小鍋で炊く。								
かつおだし(荒節)			36.00 g	8.59 Kg	8.59 Kg											
【みそしる(もやし・油揚げ・わかめ)】								削り節で出汁を取る。								
りょくとうもやし(生)			42.00 g	10.33 Kg	10.33 Kg	八百屋										
★油揚げ(生)			6.00 g	1.43 Kg	1.43 Kg	豆腐こ		もやし、油揚げの順に加熱し、みそ								
乾燥わかめ(素干し)			0.60 g	0.14 Kg	0.14 Kg	給食会		、わかめを加えて仕上げる。								
削り節			3.60 g	0.86 Kg	0.86 Kg	給食会		※配缶量240g								
★米みそ(赤色辛みそ)			3.60 g	0.86 Kg	0.86 Kg	給食会										
★米みそ(淡色辛みそ)			7.00 g	1.67 Kg	1.67 Kg	給食会										
水			200.00 g	47.70 Kg	47.70 Kg											
【りんご】								下処理室で最初に1回洗い、果物シ								
★りんご(皮つき、生)		300.00	0.17 個	44.54 個	44.54 個	八百屋		ンクで2回洗う。								
								1／6カットし、芯を取り除く。								
								(皮はつける)								

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2022年 4月12日 火曜日

0:通常献立

京都府立井手やまぶき支援学校

2021-12-23 印刷

人数	小(低)	小(高)	中学部	高等部	形態食	検査	職員						合計	換算人	行事等
	30	30	40	40	5	2	115						262	238.50	
献立名／食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	調理方法等							
【牛乳】															
★普通牛乳		206.00	1.00 本	262.00 本	262.00 本	牛乳									
【黒豆ごはん】								黒豆を固めにゆがく。							
精白米(50g)		50.00	1.00 個	30.00 個	30.00 個	給食会		米に煮汁を水で薄めた液、調味料、							
精白米(70g)		70.00	1.00 個	145.00 個	145.00 個	給食会		茹でた豆と一緒に炊く。							
精白米(80g)		80.00	1.00 個	42.00 個	42.00 個	給食会									
精白米(100g)		100.00	1.00 個	40.00 個	40.00 個	給食会		※ご飯の色があまり濃くなり過ぎない							
水稲穀粒(精白米、もち米)			12.00 g	2.86 Kg	2.86 Kg	給食会		いように、薄紫くらいが適当。							
★大豆全粒(国産、黒、乾)			10.00 g	2.39 Kg	2.39 Kg	八百屋	戻しておく								
清酒(純米酒)			1.20 g	0.29 Kg	0.29 Kg	調味料									
本みりん			1.20 g	0.29 Kg	0.29 Kg	調味料									
並塩			0.50 g	0.12 Kg	0.12 Kg	給食会									
【ぶりの照り焼き】								ぶりに下味をつける。							
ぶり(成魚、生)		50.00	1.00 切	60.00 切	60.00 切	魚屋		鉄板にならべ、焼く。							
ぶり(成魚、生)		70.00	1.00 切	197.00 切	197.00 切	魚屋		(220℃ 15分)							
★こいくちしょうゆ			2.40 g	0.57 Kg	0.57 Kg	調味料									
清酒(純米酒)			0.60 g	0.14 Kg	0.14 Kg	調味料									
本みりん			3.00 g	0.72 Kg	0.72 Kg	調味料									
【紅白なます】								調味料は加熱しておく。							
だいこん(根、皮つき、生)			60.00 g	15.90 Kg	15.90 Kg	八百屋	千切り	野菜を穴あき鉄板に並べ、スチーム							
にんじん(根、皮つき、生)			12.00 g	2.95 Kg	2.95 Kg	八百屋	千切り	モードで95℃10分蒸す。冷却し、配							
穀物酢			2.50 g	0.60 Kg	0.60 Kg	調味料		食直前にボウルで調味料・ごまと和							
★ごま(むき)			0.80 g	0.19 Kg	0.19 Kg	オニザ		える。							
きび砂糖			1.50 g	0.36 Kg	0.48 袋	給食会									
並塩			0.36 g	0.09 Kg	0.09 Kg	給食会		※配缶量50g							
【お雑煮風味噌汁】								削り節で出汁をとる。							
さといも(球茎、生)			24.00 g	6.74 Kg	6.74 Kg	給食会		さといも、人参、かぶ、を加え、ね							
葉ねぎ(葉、生)			6.00 g	1.54 Kg	1.54 Kg	八百屋	小口切り	ぎ火が通ったらを加え、調味する。							
かぶ(根、皮つき、生)			12.00 g	3.15 Kg	3.15 Kg	八百屋	せん切り	※配缶量50g							
きんとん(根、皮つき、生)			12.00 g	3.37 Kg	3.37 Kg	八百屋	せん切り								
★米みそ(淡色辛みそ)			4.80 g	1.14 Kg	1.14 Kg	給食会									
★米みそ(甘みそ)			8.40 g	2.00 Kg	2.00 Kg	給食会									
削り節			3.60 g	0.86 Kg	0.86 Kg	給食会									
水			180.00 g	42.93 Kg	42.93 Kg										

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2022年 4月13日 水曜日
0:通常献立

京都府立井手やまぶき支援学校

2021-12-23 印刷

人数	小(低)	小(高)	中学部	高等部	形態食	検査	職員							合計	換算人	行事等
	30	30	40	40	5	2	115							262	238.50	
献立名/食品名			内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	調理方法等							
【牛乳】																
★普通牛乳			206.00	1.00 本	262.00 本	262.00 本	牛乳									
【ごはん】									米の重量に対して1.3倍の水を加え、炊く。							
精白米(60g)			60.00	1.00 食	30.00 食	30.00 食	給食会									
精白米(80g)			80.00	1.00 食	145.00 食	145.00 食	給食会									
精白米(100g)			100.00	1.00 食	42.00 食	42.00 食	給食会									
精白米(110g)			110.00	1.00 食	40.00 食	40.00 食	給食会									
【肉じゃが】									油をひき、肉を炒め、玉葱、にんじん、こんにゃくを炒める。							
★和牛もも(脂身付、生)				36.00 g	8.59 Kg	8.59 Kg	牛豚									
★ジャガイモ(皮なし、生)				66.00 g	17.49 Kg	17.49 Kg	八百屋	一口大	水、調味料、さつまいもを加え煮る。じゃがいも、グリーンピースを加え完成。							
にんじん(根、皮つき、生)				24.00 g	5.90 Kg	5.90 Kg	八百屋	厚めちょう切り								
タマネギ(りん茎、生)				48.00 g	12.18 Kg	12.18 Kg	八百屋	角切り								
板こんにゃく(精粉)				14.00 g	3.34 Kg	3.34 Kg	豆腐	下茹で	※配缶量190g							
さつまいも				14.00 g	3.34 Kg	3.34 Kg		短冊切り								
ひまわり油(100%純粋)				1.00 g	0.24 Kg	0.24 Kg	給食会		④じゃがいも							
グリーンピース(冷凍)				1.00 g	0.24 Kg	0.24 Kg	八百屋		じゃがいもを入れる前に、一人分グリーンピースを加え、一人分とする。							
きび砂糖				2.40 g	0.57 Kg	0.76 袋	給食会									
本みりん				1.80 g	0.43 Kg	0.43 Kg	調味料									
清酒(純米酒)				1.20 g	0.29 Kg	0.29 Kg	調味料									
★こいくちしょうゆ				7.20 g	1.72 Kg	1.72 Kg	調味料									
水				36.00 g	8.59 Kg	8.59 Kg										
【みそしる(えのきキャベツねぎわかめ)】									削り節でだしをとる。							
えのきたけ(生)				18.00 g	5.05 Kg	5.05 Kg	八百屋		キャベツ、えのきたけの順に加熱し、みそ、わかめを加えて仕上げる。							
キャベツ(結球葉、生)				24.00 g	6.74 Kg	6.74 Kg	八百屋									
葉ねぎ(葉、生)				6.00 g	1.54 Kg	1.54 Kg	八百屋									
乾燥わかめ(素干し)				0.60 g	0.14 Kg	0.14 Kg	給食会		※配缶量240g							
削り節				3.60 g	0.86 Kg	0.86 Kg	給食会									
★米みそ(赤色辛みそ)				3.60 g	0.86 Kg	0.86 Kg	給食会									
★米みそ(淡色辛みそ)				7.00 g	1.67 Kg	1.67 Kg	給食会									
水				210.00 g	50.09 Kg	50.09 Kg										
【水無月】									・あん							
★こむぎ(玄穀、国産、普通)				5.60 g	1.34 Kg	1.34 Kg	給食会		前日に小豆を洗い、浸漬しておく。							
米粉				2.40 g	0.57 Kg	0.57 Kg	給食会		漬けた水で茹でこぼし、新たに水を加え、柔らかくなるまで炊く。炊いたら砂糖・塩を加え調味する。(あんこ状にする)							
上白糖				4.50 g	1.07 Kg	1.07 Kg	給食会		?小麦: あんこ25gをカップにのせ提供。							
水				14.00 g	3.34 Kg	3.34 Kg										
あずき(全粒、乾)				3.00 g	0.72 Kg	0.72 Kg	給食会									
きび砂糖				1.50 g	0.36 Kg	0.48 袋	給食会									
並塩				0.05 g	0.01 Kg	0.01 Kg	給食会									
紙カップ			1.00	1.00 個	262.00 個	262.00 個										
									・生地							
									小麦粉、米粉、砂糖を合わせておく。							
									直前に水を加えよく混ぜ、ざるでこす。							
									・鉄板に並べたカップにあんをいれ、生地を注ぐ。							
									スチームモード100℃、10分で蒸す。							
									・あん・生地それぞれでできあがり重量を量り、食数で割り、1個あたりの目安の量を計算して注ぐ。							

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2022年 4月14日 木曜日

0:通常献立

京都府立井手やまぶき支援学校

2021-12-23 印刷

人 数	小(低)	小(高)	中学部	高等部	形態食	校食	職員						合計	換算人	行 事 等
	30	30	40	40	5	2	115						262	238.50	
献立名／食品名					内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	調 理 方 法 等				
【牛乳】															
★普通牛乳					206.00	1.00 本	262.00 本	262.00 本	牛乳						
【ごはん】											米の重量に対して1.3倍の水を加え、炊く。				
精白米(60g)					60.00	1.00 食	30.00 食	30.00 食	給食会						
精白米(80g)					80.00	1.00 食	145.00 食	145.00 食	給食会						
精白米(100g)					100.00	1.00 食	42.00 食	42.00 食	給食会						
精白米(110g)					110.00	1.00 食	40.00 食	40.00 食	給食会						
【鯛の蒲焼き風】											きび砂糖以下の調味料を合わせ加熱したれを作っておく。				
まいわし(生)					40.00	1.00 切	257.00 切	257.00 切	魚屋		ししゃもを酒に漬けておく				
清酒(純米酒)						1.20 g	0.29 Kg	0.29 Kg	調味料		片栗粉を衣につけて油で揚げる。				
じゃがいもでん粉						6.00 g	1.43 Kg	1.43 Kg	給食会		たれをくぐらせ配缶。				
なたね油						4.00 g	0.95 Kg	0.95 Kg	きくー						
きび砂糖						3.00 g	0.72 Kg	0.96 袋	給食会						
★こいくちしょうゆ						3.60 g	0.86 Kg	0.86 Kg	調味料						
本みりん						1.20 g	0.29 Kg	0.29 Kg	調味料						
水						1.20 g	0.29 Kg	0.29 Kg							
清酒(純米酒)						2.40 g	0.57 Kg	0.57 Kg	調味料						
【ごぼうサラダ】											ごぼうは調味料と水で煮含める。				
ごぼう(根、生)						15.00 g	3.98 Kg	3.98 Kg	八百屋	ささがき	キャベツ・にんじんを穴あき鉄板に並べ、スチームモードで95℃10分蒸す。冷却し、配食直前にボウルでごぼう、野菜、まぐろ、ドレッシングとと合わせる。				
★こいくちしょうゆ						2.40 g	0.57 Kg	0.57 Kg	調味料						
本みりん						0.60 g	0.14 Kg	0.14 Kg	調味料						
水						8.00 g	1.91 Kg	1.91 Kg		加減する					
キャベツ(結球葉、生)						35.00 g	9.82 Kg	9.82 Kg	八百屋	ざく切り					
にんじん(根、皮つき、生)						12.00 g	2.95 Kg	2.95 Kg	八百屋	千切り					
マロ(缶詰・水煮・フルー・ライト)						10.00 g	2.39 Kg	2.39 Kg	給食会		※配缶量60g				
★ごまドレッシング						7.00 g	1.67 Kg	1.67 Kg							
【赤だし(豆腐玉葱ねぎわかめ)】											かつお節でだしを取る。				
タネ(りん茎、生)						48.00 g	12.18 Kg	12.18 Kg	八百屋	スライス					
★木綿豆腐						24.00 g	5.72 Kg	5.72 Kg	豆腐こ	さいの目切り	玉葱、豆腐を加熱し、ねぎ・わかめ・みそを入れて仕上げる。				
葉ねぎ(葉、生)						6.00 g	1.54 Kg	1.54 Kg	八百屋	小口切り					
乾燥わかめ(素干し)						1.00 g	0.24 Kg	0.24 Kg	給食会						
削り節						3.60 g	0.86 Kg	0.86 Kg	給食会		※配缶量240g				
★豆みそ						10.00 g	2.39 Kg	2.39 Kg	給食会						
水						200.00 g	47.70 Kg	47.70 Kg							

※アレルギー食品には記号を表示しています

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 ランチルーム清掃（手洗い場合含む）
- カ 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9「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10「在庫確認表（調味料等）」、様式11「調理器具等使用量確認表」のとおり在庫確認を行うこと。

なお、受託者は作業開始日前に様式8「清掃計画表」を学校へ提出すること。

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10「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10「特別作業実施一覧表」、別紙3「厨房機器配置図」及び別紙5「グリストラップ位置図」、別紙11「ランチルーム位置図」を参照のこと。

毎日、整理整頓・清掃・点検が必要な場所

ランチルーム、風除室、前室、検収室、下処理室、食品庫、調理室、洗浄室、配膳室、事務室、倉庫、更衣室

(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「京都府立井手やまぶき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9「長期休業中の清掃チェック表」及び様式10「在庫確認表（調味料等）」、様式11「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「京都府立井手やまぶき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、直ちに学校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 食缶のラベリングや、台拭きの作成等、給食開始に伴う作業についても指示に従うこと。

ウ 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10「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。

3 清掃する施設・設備

(1) 厨房の仕様 ドライシステム

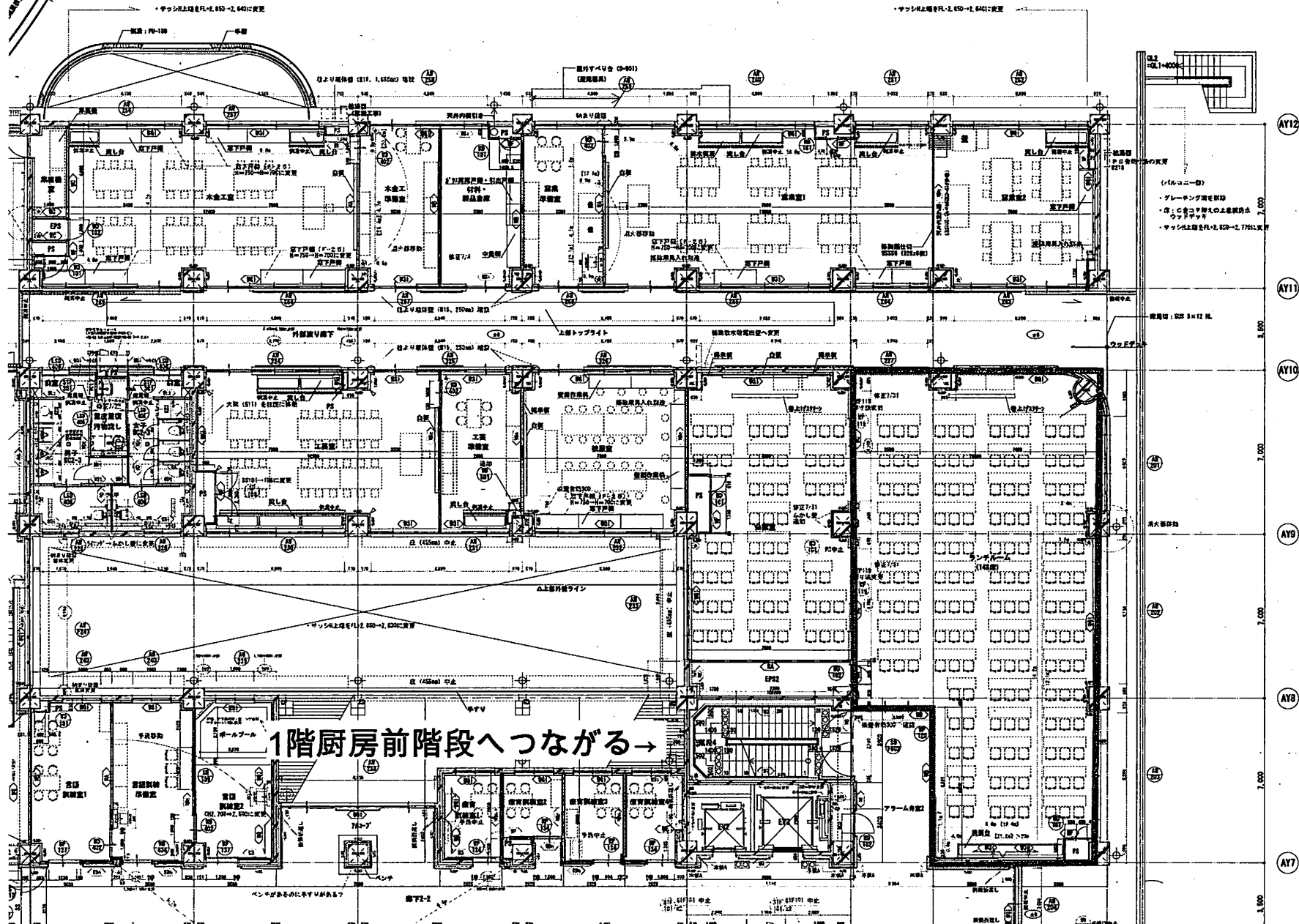
(2) 設 備 別紙3「厨房機器配置図」、別紙4「貸付物品一覧」及び別紙5「グリストラップ位置図」、別紙11「ランチルーム位置図」を参照すること。

4 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6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。

別紙 1 1



凡例	記号	説明
	壁	壁 (標準はコンクリート)
	ドア	ドア (標準は木製)
	窓	窓 (標準は木製)
	床	床 (標準は木製)
	天井	天井 (標準は石膏ボード)
	階段	階段 (標準はコンクリート)
	エレベーター	エレベーター (標準はコンクリート)
	リフト	リフト (標準はコンクリート)
	スロープ	スロープ (標準はコンクリート)
	ドア枠	ドア枠 (標準は木製)
	窓枠	窓枠 (標準は木製)
	床枠	床枠 (標準は木製)
	天井枠	天井枠 (標準は石膏ボード)
	階段枠	階段枠 (標準はコンクリート)
	エレベーター枠	エレベーター枠 (標準はコンクリート)
	リフト枠	リフト枠 (標準はコンクリート)
	スロープ枠	スロープ枠 (標準はコンクリート)
	ドア枠 (取手付)	ドア枠 (取手付) (標準は木製)
	窓枠 (取手付)	窓枠 (取手付) (標準は木製)
	床枠 (取手付)	床枠 (取手付) (標準は木製)
	天井枠 (取手付)	天井枠 (取手付) (標準は石膏ボード)
	階段枠 (取手付)	階段枠 (取手付) (標準はコンクリート)
	エレベーター枠 (取手付)	エレベーター枠 (取手付) (標準はコンクリート)
	リフト枠 (取手付)	リフト枠 (取手付) (標準はコンクリート)
	スロープ枠 (取手付)	スロープ枠 (取手付) (標準はコンクリート)

断面図	断面番号	断面説明
	100	断面100 (標準はコンクリート)
	101	断面101 (標準はコンクリート)
	102	断面102 (標準はコンクリート)
	103	断面103 (標準はコンクリート)
	104	断面104 (標準はコンクリート)
	105	断面105 (標準はコンクリート)
	106	断面106 (標準はコンクリート)
	107	断面107 (標準はコンクリート)
	108	断面108 (標準はコンクリート)
	109	断面109 (標準はコンクリート)
	110	断面110 (標準はコンクリート)
	111	断面111 (標準はコンクリート)
	112	断面112 (標準はコンクリート)
	113	断面113 (標準はコンクリート)
	114	断面114 (標準はコンクリート)
	115	断面115 (標準はコンクリート)
	116	断面116 (標準はコンクリート)
	117	断面117 (標準はコンクリート)
	118	断面118 (標準はコンクリート)
	119	断面119 (標準はコンクリート)
	120	断面120 (標準はコンクリート)
	121	断面121 (標準はコンクリート)
	122	断面122 (標準はコンクリート)
	123	断面123 (標準はコンクリート)
	124	断面124 (標準はコンクリート)
	125	断面125 (標準はコンクリート)
	126	断面126 (標準はコンクリート)
	127	断面127 (標準はコンクリート)
	128	断面128 (標準はコンクリート)
	129	断面129 (標準はコンクリート)
	130	断面130 (標準はコンクリート)
	131	断面131 (標準はコンクリート)
	132	断面132 (標準はコンクリート)
	133	断面133 (標準はコンクリート)
	134	断面134 (標準はコンクリート)
	135	断面135 (標準はコンクリート)
	136	断面136 (標準はコンクリート)
	137	断面137 (標準はコンクリート)
	138	断面138 (標準はコンクリート)
	139	断面139 (標準はコンクリート)
	140	断面140 (標準はコンクリート)
	141	断面141 (標準はコンクリート)
	142	断面142 (標準はコンクリート)
	143	断面143 (標準はコンクリート)
	144	断面144 (標準はコンクリート)
	145	断面145 (標準はコンクリート)
	146	断面146 (標準はコンクリート)
	147	断面147 (標準はコンクリート)
	148	断面148 (標準はコンクリート)
	149	断面149 (標準はコンクリート)
	150	断面150 (標準はコンクリート)
	151	断面151 (標準はコンクリート)
	152	断面152 (標準はコンクリート)
	153	断面153 (標準はコンクリート)
	154	断面154 (標準はコンクリート)
	155	断面155 (標準はコンクリート)
	156	断面156 (標準はコンクリート)
	157	断面157 (標準はコンクリート)
	158	断面158 (標準はコンクリート)
	159	断面159 (標準はコンクリート)
	160	断面160 (標準はコンクリート)
	161	断面161 (標準はコンクリート)
	162	断面162 (標準はコンクリート)
	163	断面163 (標準はコンクリート)
	164	断面164 (標準はコンクリート)
	165	断面165 (標準はコンクリート)
	166	断面166 (標準はコンクリート)
	167	断面167 (標準はコンクリート)
	168	断面168 (標準はコンクリート)
	169	断面169 (標準はコンクリート)
	170	断面170 (標準はコンクリート)
	171	断面171 (標準はコンクリート)
	172	断面172 (標準はコンクリート)
	173	断面173 (標準はコンクリート)
	174	断面174 (標準はコンクリート)
	175	断面175 (標準はコンクリート)
	176	断面176 (標準はコンクリート)
	177	断面177 (標準はコンクリート)
	178	断面178 (標準はコンクリート)
	179	断面179 (標準はコンクリート)
	180	断面180 (標準はコンクリート)
	181	断面181 (標準はコンクリート)
	182	断面182 (標準はコンクリート)
	183	断面183 (標準はコンクリート)
	184	断面184 (標準はコンクリート)
	185	断面185 (標準はコンクリート)
	186	断面186 (標準はコンクリート)
	187	断面187 (標準はコンクリート)
	188	断面188 (標準はコンクリート)
	189	断面189 (標準はコンクリート)
	190	断面190 (標準はコンクリート)
	191	断面191 (標準はコンクリート)
	192	断面192 (標準はコンクリート)
	193	断面193 (標準はコンクリート)
	194	断面194 (標準はコンクリート)
	195	断面195 (標準はコンクリート)
	196	断面196 (標準はコンクリート)
	197	断面197 (標準はコンクリート)
	198	断面198 (標準はコンクリート)
	199	断面199 (標準はコンクリート)
	200	断面200 (標準はコンクリート)

別 記

「京都府立井手やまぶき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）、「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」及び「学校給食調理従事者研修マニュアル」等に従うとともに、「京都府立井手やまぶき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（年 3 回が望ましい）、又月 2 回検便（赤痢・サルモネラ・腸管出血性大腸菌群等）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、爪は短く切ってあること。また、マニキュアはしない。

エ 次に定める場合は、必ず手指の洗浄及び消毒を行う。

- ・作業開始前及び用便後
- ・汚染作業区域から非汚染区域に移動するとき
- ・食品に直接触れる作業にあたる直前
- ・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
- ・ごみや残菜、ダンボール等を扱った後

- ・配食作業に従事する直前
- ・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」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。
- エ 流水で石けんを十分洗い流す。
- オ ペーパータオルで乾かす。
- カ 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。
- 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 60 cm 以上のワゴン、検収台等にのせる。
- オ 「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。
- 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 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。
- ウ 豆腐、油揚げ等は、専用容器に入れ替え冷蔵庫で保管する。
- エ 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。
- オ 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。
- カ 乾物類、調味料の保存食品は先入れ、先出しを励行する。
- キ 冷凍・冷蔵加工品は、冷凍庫冷蔵庫で保管する。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。

(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 50 g ずつチャック付ポリ袋に採取する。
- ウ 調理済み食品は、50 g ずつチャック付ポリ袋に採取する。

- エ 複数の釜で調理する場合は、それぞれ保存食を採取する。
- 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 保存食は、1 日分をビニール袋に入れ、年月日を記入する。
- キ 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 ランチルーム、風除室、前室、検収室、下処理室、食品庫、調理室、洗浄室、配膳室、事務室、倉庫、更衣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、殺菌庫に入れる。
- 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」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・使用法に注意すること。

天気

外気温

℃

委託者			受託者
校長	経営企画室長	栄養教諭	現場責任者

衛生管理チェックリスト

作業前	学校給食従事者	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		☐ 石鹸及び消毒薬で手を洗っている。
			☐ 調理室内の清掃・清潔状態は良い。
			☐ 調理室には、調理作業に不要な物品等を置いていない。
			☐ 調理機器・器具の類は清潔である。
	施設・設備		☐ 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。
			☐ 食器・食缶等の保管場所は清潔である。
			☐ 床・排水溝は清潔である。
			☐ 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。
			☐ 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。
			☐ ねずみ及びはえ、ごきぶり等の衛生害虫はでない。
	検収		☐ 食品は、検収室において検収責任者が立ち会い受け取った。
			☐ 品質・鮮度・品温・異物の混入等を十分点検し、検収表(簿)に記録した。
			☐ 保管していた食品は、安全を確認してから使用した。
			☐ 納入業者は衛生的な服装である。
			☐ 納入業者は検収時に下処理室や調理室に立ち入っていない。

便所	☐ 便所は清掃されており、石鹸及び消毒液は十分ある。
	☐ 調理作業中の用便は、調理衣・履き物を脱いだ。
	☐ 用便後の手洗いは確実に洗浄・消毒した。
立室調 入の理	☐ 外部者が立ち入った。 → ☐ 立ち入りチェック表を記入してもらった。
	☐ 外部者は衛生的な服装で立ち入った。

衛生管理チェックリスト

作業中	下処理	☐ エプロンは下処理専用を使用している。	
		☐ 野菜類、魚介類、食肉類等食品ごとに専用容器・器具で下処理した。	
		☐ 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実にを行った。	
		☐ 野菜類は流水で十分に洗浄した。	
		☐ 食品を入れた容器を直接床に置いていない。	
		☐ 下処理室から調理室への移動時には、手洗い・靴をはきかえた。	
	調理時	☐ 床に水を落とさないで調理した。	
		☐ 魚介類・食肉類・卵等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。	
		☐ 作業区分毎手指は洗浄・消毒をした。	
		☐ 調理機器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。	
		☐ 原材料は適切に温度管理した。	
		☐ 加熱調理においては、75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃で1分間）、その温度と時間を記録した。	
	保存食	☐ 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。	
		☐ 釜別・ロット別に採取した。	
		☐ 原材料を採取した。	
		☐ 乾燥しないように完全に密封し、-20℃以下に冷凍庫に保存した。	
	配食	☐ 保存食を適切に廃棄した。	
		☐ 素手で配食していない。	
		作業後	調理機器・器具の洗浄・消毒
☐ 洗剤の濃度及び使用液量は適切である。			
☐ 食器・食缶の洗浄・消毒は十分行った。			
☐ 調理機器・器具の洗浄・消毒は確実にを行った。			
☐ 分解できる調理機器・器具は使用後に分解洗浄・消毒した。			
☐ 消毒保管庫内の食器はすべてよく乾いている。			
廃品の残飯処理	☐ 返却された残渣は、非汚染区域に持ち込んでいない。		
	☐ 空きかん・空き瓶等は清潔に処理されている。		
	☐ 残渣の処理は適切に行った。		
	☐ その他の廃品の処理は適切に行った。		
	☐ 残渣の容器は清潔である。		
	☐ 厨芥置き場は清潔である。		
食品庫	☐ 食材料は整理整頓されている。		
	☐ ネズミ及びはえ・ごきぶり等衛生害虫はいない。		
	☐ 給食物資以外の物は入れていない。		

[illegible]

給食数	小学部	食	保存食の廃棄 ・ 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
	中学部	食	
	高等部	食	
	職員他	食	
	形態食	食	
	合計	食	
残食量			

[illegible]

中心温度記錄表

[illegible]

[食品検査表]

京都府立井手やまぶき支援学校

[illegible]

様式3

[作業工程表]

年 月 日 曜日

作成者(

)

京都府立井手やまぶき支援学校

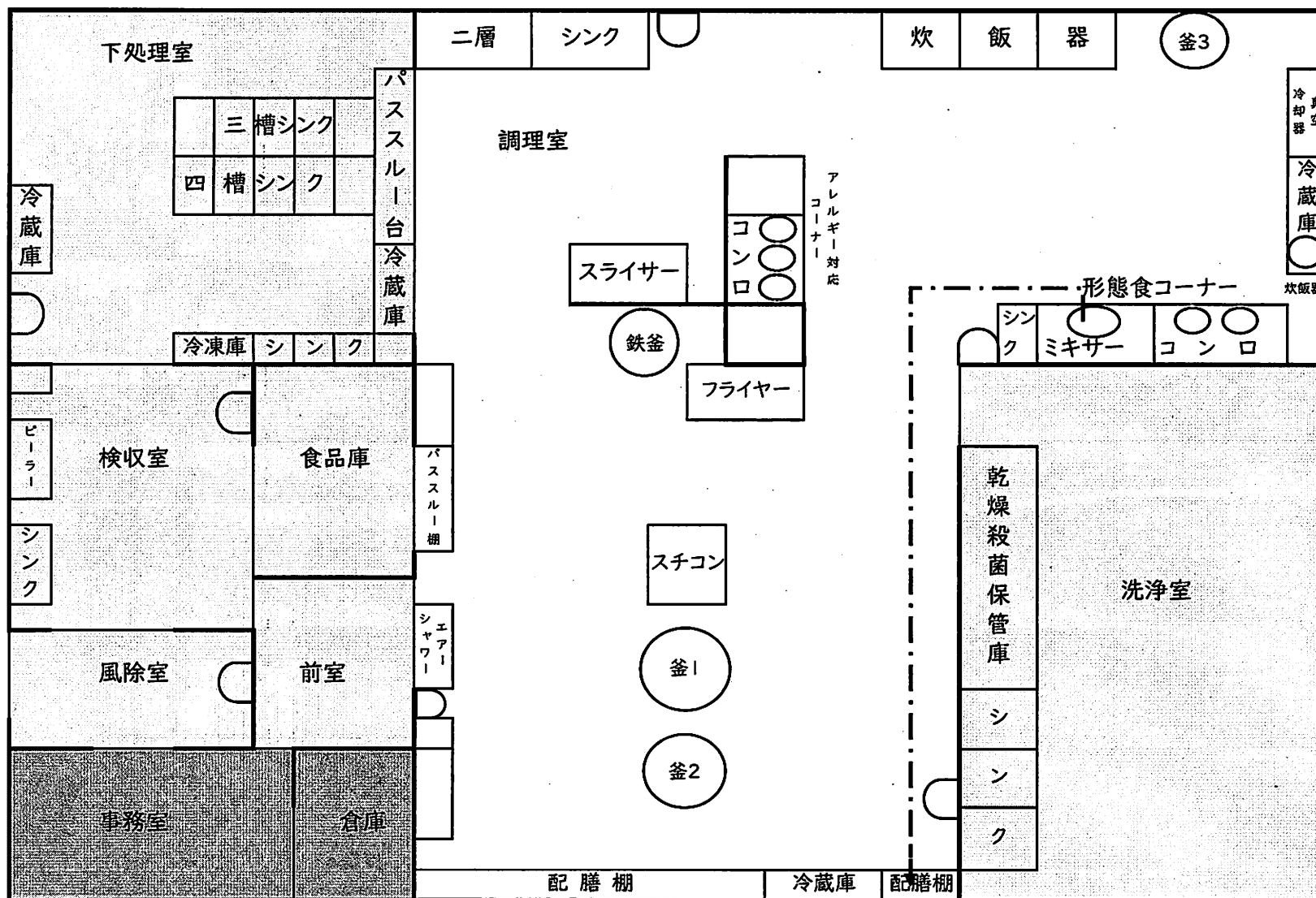
献立名	担当者	タイムスケジュール									
		7:00	30	8:00	30	9:00	30	10:00	30	11:00	30
形態食											
牛乳											
器具洗浄											
アレルギー対応食	料理名	除去食材	調理担当	配缶担当	確認	〈凡例〉 (手) 手洗い (使) 使い捨て手袋 (中) 中心温度 (エ) エプロン交換 (く) くつの履き替え					

献立名：

アレルギー対応

京都府立井手やまぶき支援学校

記入者()



献立名(線種)	凡例
形態食できあがり	— . —
	: 汚染作業区域
	: 非汚染作業区域

☆:交差汚染注意箇所

委託者			受託者
校長	経営企画室長	栄養教諭	現場責任者

令和7年3月 分 京都府立井手やまぶき支援学校

日	曜日	7:00						記入者	11:30						記入者	水冷時		記入者	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	土																		
2	日																		
3	月	mg/l							mg/l							mg/l			
4	火	mg/l							mg/l							mg/l			
5	水	mg/l							mg/l							mg/l			
6	木	mg/l							mg/l							mg/l			
7	金	mg/l							mg/l							mg/l			
8	土																		
9	日																		
10	祝																		
11	火	mg/l							mg/l							mg/l			
12	水	mg/l							mg/l							mg/l			
13	木	mg/l							mg/l							mg/l			
14	金	mg/l							mg/l							mg/l			
15	土																		
16	日																		
17	月	mg/l							mg/l							mg/l			
18	火	mg/l							mg/l							mg/l			
19	水	mg/l							mg/l							mg/l			
20	木	mg/l							mg/l							mg/l			
21	金	mg/l							mg/l							mg/l			
22	土																		
23	日																		
24	月	mg/l							mg/l							mg/l			
25	火	mg/l							mg/l							mg/l			
26	水	mg/l							mg/l							mg/l			
27	木	mg/l							mg/l							mg/l			
28	金	mg/l							mg/l							mg/l			
29	土																		
30	日																		
31	月	mg/l							mg/l							mg/l			

様式6-1 温度湿度確認表Ⅰ(食品庫・検収室温、保存食用冷凍庫)

委託者			受託者
校長	経営企画室長	栄養教諭	現場責任者

令和7年3月 分 京都府立井手やまぶき支援学校

日	曜日	7:00			記入者	10:00			記入者	15:30			記入者
		食品庫室温・湿度	検収室温・湿度	保存食用冷凍庫		食品庫室温・湿度	検収室温・湿度	保存食用冷凍庫		食品庫室温・湿度	検収室温・湿度	保存食用冷凍庫	
1	土												
2	日												
3	月	℃ %	℃ %	℃		℃ %	℃ %	℃		℃ %	℃ %	℃	
4	火	℃ %	℃ %	℃		℃ %	℃ %	℃		℃ %	℃ %	℃	
5	水	℃ %	℃ %	℃		℃ %	℃ %	℃		℃ %	℃ %	℃	
6	木	℃ %	℃ %	℃		℃ %	℃ %	℃		℃ %	℃ %	℃	
7	金	℃ %	℃ %	℃		℃ %	℃ %	℃		℃ %	℃ %	℃	
8	土												
9	日												
10	月	℃ %	℃ %	℃		℃ %	℃ %	℃		℃ %	℃ %	℃	
11	火	℃ %	℃ %	℃		℃ %	℃ %	℃		℃ %	℃ %	℃	
12	水	℃ %	℃ %	℃		℃ %	℃ %	℃		℃ %	℃ %	℃	
13	木	℃ %	℃ %	℃		℃ %	℃ %	℃		℃ %	℃ %	℃	
14	金	℃ %	℃ %	℃		℃ %	℃ %	℃		℃ %	℃ %	℃	
15	土												
16	日												
17	月	℃ %	℃ %	℃		℃ %	℃ %	℃		℃ %	℃ %	℃	
18	火	℃ %	℃ %	℃		℃ %	℃ %	℃		℃ %	℃ %	℃	
19	水	℃ %	℃ %	℃		℃ %	℃ %	℃		℃ %	℃ %	℃	
20	木	℃ %	℃ %	℃		℃ %	℃ %	℃		℃ %	℃ %	℃	
21	金	℃ %	℃ %	℃		℃ %	℃ %	℃		℃ %	℃ %	℃	
22	土												
23	日												
24	月	℃ %	℃ %	℃		℃ %	℃ %	℃		℃ %	℃ %	℃	
25	火	℃ %	℃ %	℃		℃ %	℃ %	℃		℃ %	℃ %	℃	
26	水	℃ %	℃ %	℃		℃ %	℃ %	℃		℃ %	℃ %	℃	
27	木	℃ %	℃ %	℃		℃ %	℃ %	℃		℃ %	℃ %	℃	
28	金	℃ %	℃ %	℃		℃ %	℃ %	℃		℃ %	℃ %	℃	
29	土												
30	日												
31	月	℃ %	℃ %	℃		℃ %	℃ %	℃		℃ %	℃ %	℃	

様式6-2 温度湿度確認表2(下処理室室温、冷蔵庫、冷凍庫、下処理室⇄調理室パススルー冷蔵庫)

令和7年3月 分 京都府立井手やまぶき支援学校

日	曜日	7:00				記入者	10:00				記入者	15:30				記入者
		食品庫室温・湿度	冷蔵庫温度	冷凍庫温度	パススルー温度		食品庫室温・湿度	冷蔵庫温度	冷凍庫温度	パススルー温度		食品庫室温・湿度	冷蔵庫温度	冷凍庫温度	パススルー温度	
1	土															
2	日															
3	月	℃ %	℃	℃	℃		℃ %	℃	℃	℃		℃ %	℃	℃	℃	
4	火	℃ %	℃	℃	℃		℃ %	℃	℃	℃		℃ %	℃	℃	℃	
5	水	℃ %	℃	℃	℃		℃ %	℃	℃	℃		℃ %	℃	℃	℃	
6	木	℃ %	℃	℃	℃		℃ %	℃	℃	℃		℃ %	℃	℃	℃	
7	金	℃ %	℃	℃	℃		℃ %	℃	℃	℃		℃ %	℃	℃	℃	
8	土															
9	日															
10	月	℃ %	℃	℃	℃		℃ %	℃	℃	℃		℃ %	℃	℃	℃	
11	火	℃ %	℃	℃	℃		℃ %	℃	℃	℃		℃ %	℃	℃	℃	
12	水	℃ %	℃	℃	℃		℃ %	℃	℃	℃		℃ %	℃	℃	℃	
13	木	℃ %	℃	℃	℃		℃ %	℃	℃	℃		℃ %	℃	℃	℃	
14	金	℃ %	℃	℃	℃		℃ %	℃	℃	℃		℃ %	℃	℃	℃	
15	土															
16	日															
17	月	℃ %	℃	℃	℃		℃ %	℃	℃	℃		℃ %	℃	℃	℃	
18	火	℃ %	℃	℃	℃		℃ %	℃	℃	℃		℃ %	℃	℃	℃	
19	水	℃ %	℃	℃	℃		℃ %	℃	℃	℃		℃ %	℃	℃	℃	
20	木	℃ %	℃	℃	℃		℃ %	℃	℃	℃		℃ %	℃	℃	℃	
21	金	℃ %	℃	℃	℃		℃ %	℃	℃	℃		℃ %	℃	℃	℃	
22	土															
23	日															
24	月	℃ %	℃	℃	℃		℃ %	℃	℃	℃		℃ %	℃	℃	℃	
25	火	℃ %	℃	℃	℃		℃ %	℃	℃	℃		℃ %	℃	℃	℃	
26	水	℃ %	℃	℃	℃		℃ %	℃	℃	℃		℃ %	℃	℃	℃	
27	木	℃ %	℃	℃	℃		℃ %	℃	℃	℃		℃ %	℃	℃	℃	
28	金	℃ %	℃	℃	℃		℃ %	℃	℃	℃		℃ %	℃	℃	℃	
29	土															
30	日															
31	月	℃ %	℃	℃	℃		℃ %	℃	℃	℃		℃ %	℃	℃	℃	

様式6-3 温度湿度確認表3(調理室①室温・調理室⇄配膳室パススルー冷蔵庫)

令和7年3月 分

京都府立井手やまぶき支援学校

日	曜日	7:00			記入者	10:00			記入者	15:30			記入者
		調理室①温度	調理室①湿度	パススルー冷蔵庫温度		調理室①温度	調理室①湿度	パススルー冷蔵庫温度		調理室①温度	調理室①湿度	パススルー冷蔵庫温度	
1	土												
2	日												
3	月	℃	%	℃		℃	%	℃		℃	%	℃	
4	火	℃	%	℃		℃	%	℃		℃	%	℃	
5	水	℃	%	℃		℃	%	℃		℃	%	℃	
6	木	℃	%	℃		℃	%	℃		℃	%	℃	
7	金	℃	%	℃		℃	%	℃		℃	%	℃	
8	土												
9	日												
10	月	℃	%	℃		℃	%	℃		℃	%	℃	
11	火	℃	%	℃		℃	%	℃		℃	%	℃	
12	水	℃	%	℃		℃	%	℃		℃	%	℃	
13	木	℃	%	℃		℃	%	℃		℃	%	℃	
14	金	℃	%	℃		℃	%	℃		℃	%	℃	
15	土												
16	日												
17	月	℃	%	℃		℃	%	℃		℃	%	℃	
18	火	℃	%	℃		℃	%	℃		℃	%	℃	
19	水	℃	%	℃		℃	%	℃		℃	%	℃	
20	木	℃	%	℃		℃	%	℃		℃	%	℃	
21	金	℃	%	℃		℃	%	℃		℃	%	℃	
22	土												
23	日												
24	月	℃	%	℃		℃	%	℃		℃	%	℃	
25	火	℃	%	℃		℃	%	℃		℃	%	℃	
26	水	℃	%	℃		℃	%	℃		℃	%	℃	
27	木	℃	%	℃		℃	%	℃		℃	%	℃	
28	金	℃	%	℃		℃	%	℃		℃	%	℃	
29	土												
30	日												
31	月	℃	%	℃		℃	%	℃		℃	%	℃	

様式6-4 温度湿度確認表4(調理室②室温・冷蔵庫)

令和7年3月 分

京都府立井手やまぶき支援学校

日	曜日	7:00			記入者	10:00			記入者	15:30			記入者
		調理室②温度	調理室②湿度	和え物用冷蔵庫温度		調理室②温度	調理室②湿度	和え物用冷蔵庫温度		調理室②温度	調理室②湿度	和え物用冷蔵庫温度	
1	土												
2	日												
3	月	℃	%	℃		℃	%	℃		℃	%	℃	
4	火	℃	%	℃		℃	%	℃		℃	%	℃	
5	水	℃	%	℃		℃	%	℃		℃	%	℃	
6	木	℃	%	℃		℃	%	℃		℃	%	℃	
7	金	℃	%	℃		℃	%	℃		℃	%	℃	
8	土												
9	日												
10	月	℃	%	℃		℃	%	℃		℃	%	℃	
11	火	℃	%	℃		℃	%	℃		℃	%	℃	
12	水	℃	%	℃		℃	%	℃		℃	%	℃	
13	木	℃	%	℃		℃	%	℃		℃	%	℃	
14	金	℃	%	℃		℃	%	℃		℃	%	℃	
15	土												
16	日												
17	月	℃	%	℃		℃	%	℃		℃	%	℃	
18	火	℃	%	℃		℃	%	℃		℃	%	℃	
19	水	℃	%	℃		℃	%	℃		℃	%	℃	
20	木	℃	%	℃		℃	%	℃		℃	%	℃	
21	金	℃	%	℃		℃	%	℃		℃	%	℃	
22	土												
23	日												
24	月	℃	%	℃		℃	%	℃		℃	%	℃	
25	火	℃	%	℃		℃	%	℃		℃	%	℃	
26	水	℃	%	℃		℃	%	℃		℃	%	℃	
27	木	℃	%	℃		℃	%	℃		℃	%	℃	
28	金	℃	%	℃		℃	%	℃		℃	%	℃	
29	土												
30	日												
31	月	℃	%	℃		℃	%	℃		℃	%	℃	

温度湿度確認表5(牛乳用冷蔵庫)

令和7年3月 分

京都府立井手やまぶき支援学校

日	曜日	7:00	記入者	10:00	記入者	15:30	記入者
		牛乳用冷蔵庫温度		牛乳用冷蔵庫温度		牛乳用冷蔵庫温度	
1	土						
2	日						
3	月	℃		℃		℃	
4	火	℃		℃		℃	
5	水	℃		℃		℃	
6	木	℃		℃		℃	
7	金	℃		℃		℃	
8	土						
9	日						
10	月	℃		℃		℃	
11	火	℃		℃		℃	
12	水	℃		℃		℃	
13	木	℃		℃		℃	
14	金	℃		℃		℃	
15	土						
16	日						
17	月	℃		℃		℃	
18	火	℃		℃		℃	
19	水	℃		℃		℃	
20	木	℃		℃		℃	
21	金	℃		℃		℃	
22	土						
23	日						
24	月	℃		℃		℃	
25	火	℃		℃		℃	
26	水	℃		℃		℃	
27	木	℃		℃		℃	
28	金	℃		℃		℃	
29	土						
30	日						
31	月	℃		℃		℃	

令和7年3月

氏 名

[illegible]

年度 学期末及び 学期始め清掃計画表

[illegible]

記入者()

清掃箇所	月・日	作業内容	チェック	備考
事務室		床面の清掃(掃き・拭く)		
		事務機の引き出し等の不用品出し、書類類の整理整頓		
		ミニキッチンの清掃		
		扉を拭く		
		靴置き場の清掃		
		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		
		蛍光灯及びかさを拭く		
倉庫 更衣室		床面の清掃(掃く・拭く)		
		扉を拭く		
		棚の清掃		
		棚の整理整頓(在庫確認)		
		プラスチック容器の洗浄		
		蛍光灯及びかさを拭く		
		ロッカーの不用品をだし、整理整頓		
		カーテンの洗濯		
前室		床面の清掃(掃く・拭く)(磨く・流す・水切り)		
		扉を拭く		
		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)		
		ゴミ箱の洗浄		
		エプロン干しの洗浄		
		蛍光灯及びかさを拭く		
		換気口の清掃		
		靴置き場の清掃		
		プラスチックケースの不用品をだし、整理整頓		
		エアーシャワーの清掃		

記入者()

清掃箇所	月・日	作業内容	チェック	備考
トイレ 廊下		床面の清掃(掃く・拭く)		
		トイレ掃除		
		手洗い場の清掃		
		洗濯機の洗浄		
		靴置き場の清掃		
		扉を拭く		
風除室 検収室		床面の清掃(磨く・流す・水切り)		
		壁の清掃		
		扉の清掃		
		運搬車・作業台の洗浄		
		手洗い場の清掃(風除室・検収室)		
		換気口の清掃		
		排水溝・溝蓋の洗浄		
		エアカーテンの清掃		
		検収室はかりの清掃		
		ピーラーの洗浄		
		ピーラーコーナーの洗浄		
		検収室用水槽の清掃		
		保存食用冷凍庫の清掃		
		ゴミ箱の洗浄		
		蛍光灯・殺菌灯及びかさを拭く		
食品庫		床面の清掃(掃く・拭く)		
		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)		
		はかりの清掃		
		壁の清掃		
		扉の清掃		
		蛍光灯及びかさを拭く		
		換気口の清掃		

記入者()

清掃箇所	月・日	作業内容	チェック	備考
下処理室		床面の清掃(磨く・流す・水切り)		
		水槽の清掃		
		蛍光灯・殺菌灯及びかさを拭く		
		壁の清掃		
		冷凍・冷蔵庫の清掃		
		換気口の清掃		
		熱風殺菌保管庫の清掃(食器具用、まな板・包丁用)		
		手洗い場の清掃		
		排水溝・溝蓋の洗浄		
		下処理用靴の洗浄		
		作業台・運搬車の洗浄		
		パススルー冷蔵庫の清掃		
		掃除器具の整理、掃除器具入れの清掃		
		エアコンの清掃(フィルター確認・交換・吹き出し口)		
調理室		床面の洗浄		
		壁の洗浄		
		扉の清掃		
		排水溝・溝蓋の洗浄		
		換気口の清掃		
		蛍光灯・殺菌灯及びかさを拭く		
		手洗い場の清掃(果物用シンク横・形態食コーナー、エアーシャワー横、配膳棚横)		
		運搬車・調理台・作業台の洗浄		
		水槽の洗浄(果物用・釜3横・形態食用)		
		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		
		掃除器具の整理、掃除器具入れの清掃		
		立体炊飯機と炊飯釜の洗浄		
		IH調理台(アレルギー対応用、形態食用)の洗浄		
		回転釜(1.2.3.鉄)の洗浄		
		中心温度計の校正(温度記録、 $\pm 1^{\circ}\text{C}$ 以上の場合は報告)		氷水 $^{\circ}\text{C}$ 、沸騰水 $^{\circ}\text{C}$
		真空冷却器の洗浄		
		熱風消毒保管庫の清掃(包丁保管庫・食器具用・形態食用)		
		調理後用の冷蔵庫の清掃		

記入者()

清掃箇所	月・日	作業内容	チェック	備考
調理室		フライヤーの洗浄		
		ダクトの洗浄		
		スチコンの洗浄(本体、カート)		
		パススルー戸棚(食品庫)の洗浄		
		配膳棚の清掃		
		パススルー冷蔵庫の清掃		
		エプロン干しの洗浄		
		配膳棚の上の収納棚の整理整頓		
		各種はかりの清掃		
		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		
		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		
		扉の清掃		
		排水溝・溝蓋の洗浄		
		換気口の清掃		
		蛍光灯・殺菌灯及びかさ拭く		
		運搬車・作業台の洗浄		
		熱風消毒保管庫の清掃(保管庫天面も拭く)		
		水槽の洗浄		
		洗浄機・ダクトの洗浄		
		食器・食缶の洗い直し		
		エプロン干しの洗浄		
		洗剤庫の整理整頓、清掃		
		手洗い場の清掃(入り口横、洗剤庫横)		
		エアコンの清掃(フィルター確認・交換・吹き出し口)		
		掃除器具の整理、掃除器具入れの清掃		
		エアーカーテンの清掃		
		シャッターの清掃		
		ゴミ箱の洗浄		
		洗浄用靴の洗浄		

記入者()

清掃箇所	月・日	作業内容	チェック	備考
配膳室		床面の清掃(掃き・拭く)		
		壁面の清掃		
		手洗い場の清掃(配膳室外)		
		牛乳保冷库の清掃		
		パン棚の清掃		
		返却台の清掃		
		牛乳納品台の清掃		
		扉の清掃		
		換気口の清掃		
		蛍光灯・殺菌灯及びかさを拭く		
		エアーカーテンの清掃		
		モップシンクの洗浄		
		ゴミ箱の洗浄		
		エアコンの清掃(フィルター・吹き出し口)		
		クラス運搬車、形態食配膳車の洗浄		
		掃除器具の整理、掃除器具入れの清掃		
ランチルーム		床面の清掃		
		手洗い場の清掃		
		ゴミ置き場の清掃		
		机・椅子を拭く		
その他		厨房の外回りの清掃		
		配膳室の外回りの清掃		
		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		
		ゴミ置き場のポリパールの洗浄		

調査日 年 月 日

月在庫確認表(調味料等) 担当名()

[illegible]

様式10

調査日 年 月 日

月在庫確認表(調味料等) 担当名()

品名	在庫量	賞味期限
こいくちしょうゆ		
淡口しょうゆ		
穀物酢		
米酢		
りんご酢		
みりん		
ウスター		
酒		
白ワイン		
赤ワイン		
オイスターソース		
塩		
きび糖		
小麦粉		
パンコ		
片栗粉		
米粉		
揚げ上手		
ひまわり油		
オリーブオイル		
ごま油		
揚げ油		

調査日 年 月 日

月在庫確認表(調味料等) 担当名()

品名	在庫量	賞味期限
米		
麦		
削り節		
出汁昆布		
乾しいたけ		
ひじき		
わかめ		
炊き込みわかめ		
切り干し大根		
いりごま		
すりごま		
黒ごま		
オニザキすりごま		
オニザキいりごま		
ねりごま(袋)		
スキムミルク		
トマトケチャップ		
トマト缶小		
トマト缶大		
たけのこ缶		
みかん缶		
パイ缶		
黄桃缶		

調査日 年 月 日

月在庫確認表(調味料等) 担当名()

品名	在庫量	賞味期限
中辛みそ		
赤みそ		
豆みそ		
白みそ		
コチュジャン		
トウバンジャン		
ねりごまチューブ		
レモン汁		
おつゆ麴		
のりの佃煮		
オールスパイス		
カレー粉		
こしょう		
ターメリック		
カルダモン		
クミン		
ガラムマサラ		
チリパウダー		
バジル		
オレガノ		
クレイジーソルト		
からし		
ナツメグ		

月在庫確認表(調味料等) 担当名()

[illegible]

調理器具等使用量確認表

記入者()

品 名	使用	未使用	R6当初	単位	規 格
<食 器>					
小碗(小)				枚	
茶碗(大)				枚	
お汁わん(クローバー)				枚	
おかず皿				枚	
丼				枚	
カレー皿				枚	
アレルギー用お椀(ピンク)				枚	
アレルギー用お皿(ピンク)				枚	
取り分け用お椀(薄黄色)				枚	
スプーン			400	本	
取り分け用箸			100	膳	
しゃもじ			30	本	
おたま			60	本	
トング			25	本	
麺じゃく			25	本	
キッチンばさみ			25	本	
箸籠			25	個	
ステンレスボール(おかず)			50	個	27cm
ステンレスボール(小おかず)			25	個	18cm
パン箱			25	個	天ぷら入れ 413×313×110mm
パン箱 ふた			25	個	
小食缶			25	個	アルミジャム・バター入れ 大 φ220×140mm
小食缶 ふた			25	個	
汁食缶			25	個	Nキューブポット 7L 356×311×146mm
汁食缶 ふた			25	個	
汁食缶 パッキン			30	個	
ご飯食缶			25	個	シルバーアルマイト段付二重食缶6L φ275×210mm
ご飯食缶 ふた			25	個	
食器籠			40	個	390×360×200mm テーパー付
紙カップ				枚	
アルミカップ				枚	