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（調理室手配表）

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７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７年８月１日から令和10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況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～クに附帯する業務

（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ため、献立・調理に配慮がいる。

（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

（イ）　偏食への対応

（ウ）　アレルギー対応

（エ）　疾患への対応

（オ）　食器対応

（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） ・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	・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充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的確に指示を行う必要があることから、充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、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

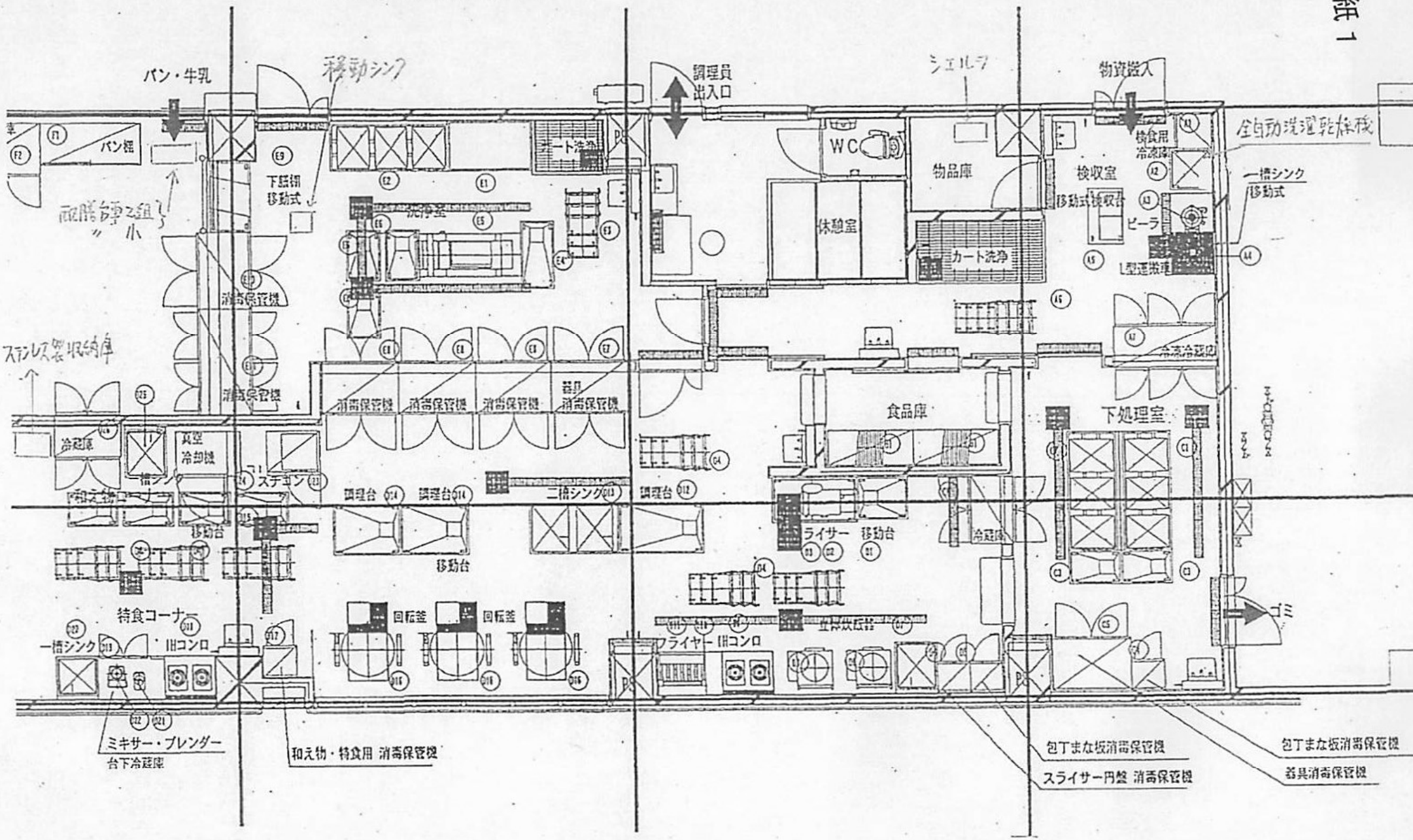
学校現場において、受託者は当該校を所管する保健所から食品衛生法に基づく営業許可を取ること。また、その写しを給食開始前までに遅滞なく委託者へ届け出ること。

（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。

別紙1

厨房機器配置図


パン・牛乳
移動シンク
調理員出入口
シェルター
物資搬入
自動洗濯乾燥機
パン棚
下膳棚 移動式
洗浄釜
カート洗浄
WC
物品庫
休憩室
検収室
検食用冷凍庫
移動式検収台
ピーラ
L型運搬車
一槽シンク 移動式
消毒保管機
ステンレス製収納庫
冷凍庫
真空冷却機
一槽シンク
和え物
ステンレス
調理台
二槽シンク
移動台
食品庫
冷蔵庫
下処理室
ライサー
冷凍冷蔵庫
ゴミ
特食コーナー
一槽シンク
IHコンロ
回転釜
フライヤー
ミキサー・ブレンダー
台下冷蔵庫
和え物・特食用 消毒保管機
包丁まな板消毒保管機
スライサー円盤 消毒保管機
包丁まな板消毒保管機
器具消毒保管機

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	ガス式中間加熱ﾌﾗｲﾔｰ	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	ガス式コンビオーブン	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	フードプロセッサー	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

別紙３

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、麻しん、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。

(https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/kenkou/kekkaku-kansenshou/norovirus.html)

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り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）

<table>
<tr><td colspan="3">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。</td></tr>
<tr><td>第一種</td><td colspan="2">治癒するまで。</td></tr>
<tr><td>第二種</td><td colspan="2">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。）にあっては、発症した後五日を経過し、かつ、解熱した後二日（幼児にあっては三日）を経過するまで。
(ﾛ) 百日咳にあっては、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) 麻しんにあっては、解熱した後三日を経過するまで。
(ﾆ) 流行性耳下腺炎にあっては、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) 風しんにあっては、発しんが消失するまで。
(ﾍ) 水痘にあっては、すべての発しんが痂皮化するまで。
(ﾄ) 咽頭結膜熱にあっては、主要症状が消退した後二日を経過するまで。</td></tr>
<tr><td colspan="2">結核、髄膜炎菌性髄膜炎及び第三種</td><td>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。</td></tr>
<tr><td colspan="2">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</td><td>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。</td></tr>
<tr><td colspan="2">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</td><td>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。</td></tr>
</table>

※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ない日数」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適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らせず、（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）
  https://warp.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/11402417/www.mext.go.jp/b_menu/hakusho/nc/1266524.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

- 「特別支援学校の幼稚部及び高等部における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6012号）
  http://www.mext.go.jp/b_menu/hakusho/nc/1283831.htm

別紙４

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。

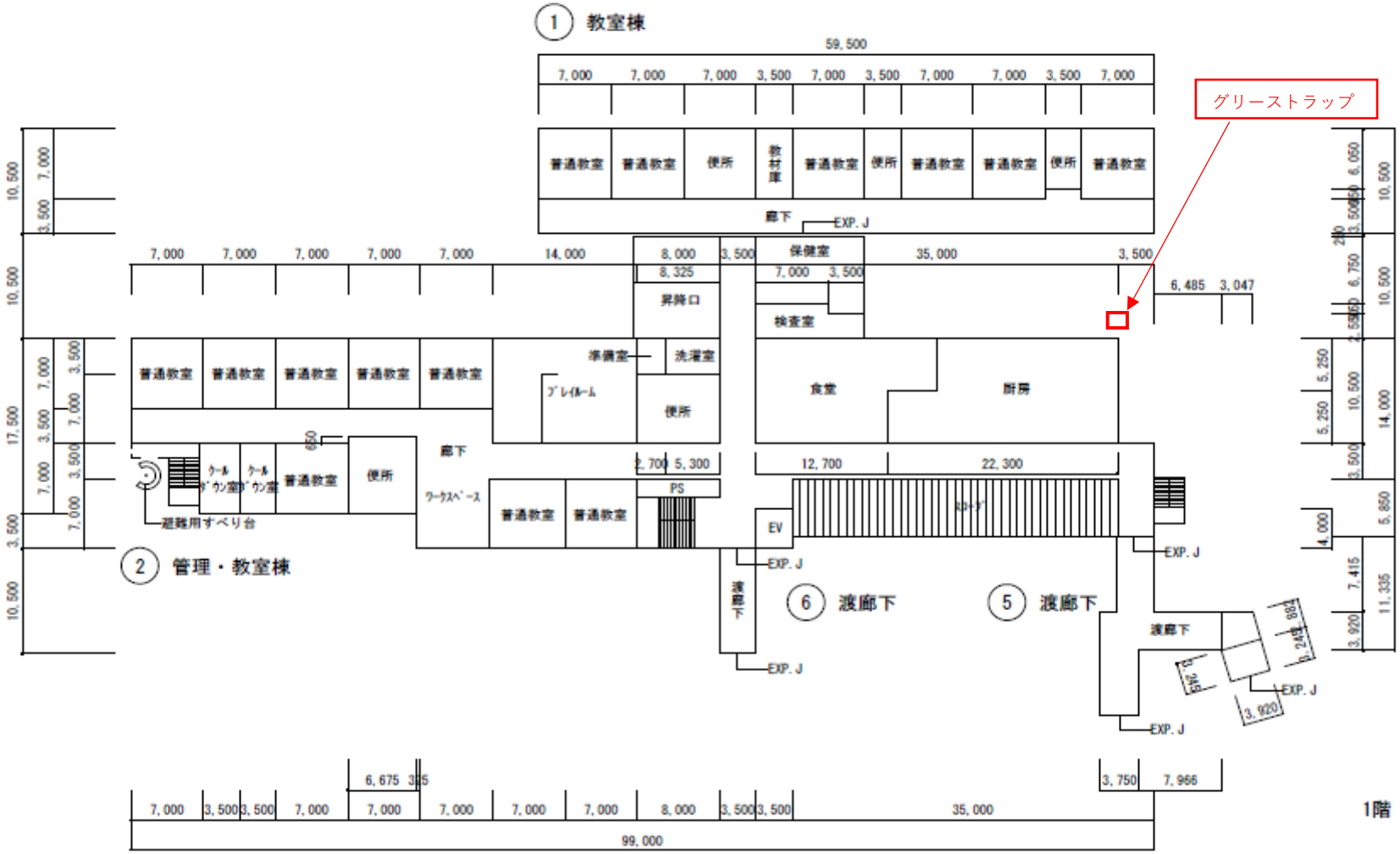
記載場所	報告書名	提出時期	提出部数	様式番号
契　第７条	業務完了報告書	毎月	１部	
共　７(8)ア	調理日誌	毎日	１部	様式１－１ １－２
給　４(3)エ	作業工程表	毎日	１部	様式２
給　４(3)エ	作業動線図	毎日	１部	様式３
共　７(5)ア	学校給食日常点検票	毎日	１部	様式４
共　７(5)ア	水質管理表	毎日	１部	様式５－１
共　７(5)ア	温度湿度確認表	毎月	各１部	様式５－２ ～５－５
－	中心温度記録表	毎月	１部	様式６
－	検収表	毎日	１部	様式７
－	健康調査票（個表）	毎月	１部	様式８
－	衛生害虫等調査票	毎月	１部	様式９
共　７(2)	調理業務従事者等の届出	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）

別紙５

平面図	縮尺	1/600 0 10 20 m	学校名	八幡支援学校	調査番号	(都道府県) 2 6	(市町村)	(学校) 5 7 3 9	整理番号	837-2



２　業務別仕様書（給食調理業務）

１　業務実施日

令和７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７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）
（イ）　原材料の取扱い
（ウ）　保存食材の採取と記録
（エ）　下処理
（オ）　調理
（カ）　再調理等
（キ）　調味（中間検査）
（ク）　最終検査
（ケ）　保存食採取（調理済食品）
（コ）　盛付・配膳（配食）・配缶
（サ）　洗浄、消毒、保管、清掃、点検
（シ）　運搬・回収・配置
（ス）　残菜及び厨芥の処理

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。

別紙６

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、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７年８月１日 から　令和８年３月 31 日 まで　120 日
令和８年４月１日 から　令和９年３月 31 日 まで　184 日
令和９年４月１日 から　令和10年３月 31 日 まで　184 日
令和10年４月１日から　令和10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 （換算数）	30 (30)	40 (48)	80 (96)	125 (144)	275 (318)

＊　令和７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)京都府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）

別紙 7

令和 7 年度 給食調理業務日数表

	4 月		5 月		6 月		7 月		8 月		9 月		10 月		11 月		12 月		1 月		2 月		3 月		
	1 火		1 木		1 日		1 火		1 金		1 月	○	1 水	○	1 土		1 月	○	1 木	元日	1 日		1 日		
	2 水		2 金		2 月		2 水		2 土		2 火	○	2 木	○	2 日		2 火	○	2 金		2 月	○	2 月	○	
	3 木		3 土	憲法記念日	3 火		3 木		3 日		3 水	○	3 金	○	3 月	文化の日	3 水	○	3 土		3 火	○	3 火	○	
	4 金		4 日	みどりの日	4 水		4 金		4 月		4 木	○	4 土		4 火	○	4 木	○	4 日		4 水	○	4 水	○	
	5 土		5 月	こどもの日	5 木		5 土		5 火		5 金	○	5 日		5 水	○	5 金	○	5 月		5 木	○	5 木	○	
	6 日		6 火	振替休日	6 金		6 日		6 水		6 土		6 月	○	6 木	○	6 土		6 火		6 金	○	6 金	○	
	7 月		7 水		7 土		7 月		7 木		7 日		7 火	○	7 金	○	7 日		7 水		7 土		7 土		
	8 火		8 木		8 日		8 火		8 金		8 月	○	8 水	○	8 土		8 月	○	8 木	始業式	8 日		8 日		
	9 水		9 金		9 月		9 水		9 土		9 火	○	9 木	○	9 日		9 火	○	9 金	○	9 月	○	9 月	卒業式	
	10 木		10 土		10 火		10 木		10 日		10 水	○	10 金	○	10 月	○	10 水	○	10 土		10 火	○	10 火	○	
	11 金		11 日		11 水		11 金		11 月	山の日	11 木	○	11 土		11 火	○	11 木	○	11 日		11 水	建国記念の日	11 水	○	
	12 土		12 月		12 木		12 土		12 火		12 金	○	12 日		12 水	○	12 金	○	12 月	成人の日	12 木	○	12 木	○	
	13 日		13 火		13 金		13 日		13 水		13 土		13 月	スポーツの日	13 木	○	13 土		13 火	○	13 金	○	13 金	卒業式	
	14 月		14 水		14 土		14 月		14 木		14 日		14 火	○	14 金	○	14 日		14 水	○	14 土		14 土		
	15 火		15 木		15 日		15 火		15 金		15 月	敬老の日	15 水	○	15 土		15 月	○	15 木	○	15 日		15 日		
	16 水		16 金		16 月		16 水		16 土		16 火	○	16 木	○	16 日		16 火	○	16 金	○	16 月	○	16 月	○	
	17 木		17 土		17 火		17 木		17 日		17 水	○	17 金	○	17 月	○	17 水	○	17 土		17 火	○	17 火	○	
	18 金		18 日		18 水		18 金		18 月		18 木	○	18 土		18 火	○	18 木	○	18 日		18 水	○	18 水	○	
	19 土		19 月		19 木		19 土		19 火		19 金	○	19 日		19 水	○	19 金	終業式	19 月	○	19 木	○	19 木	終業式	
	20 日		20 火		20 金		20 日		20 水		20 土		20 月	○	20 木	○	20 土		20 火	○	20 金	○	20 金	春分の日	
	21 月		21 水		21 土		21 月	海の日	21 木		21 日		21 火	○	21 金	○	21 日		21 水	○	21 土		21 土		
	22 火		22 木		22 日		22 火		22 金		22 月	○	22 水	○	22 土		22 月		22 木	○	22 日		22 日		
	23 水		23 金		23 月		23 水		23 土		23 火	秋分の日	23 木	○	23 日	勤労感謝の日	23 火		23 金	○	23 月	天皇誕生日	23 月		
	24 木		24 土		24 火		24 木		24 日		24 水	○	24 金	○	24 月	振替休日	24 水		24 土		24 火	○	24 火		
	25 金		25 日		25 水		25 金		25 月		25 木	○	25 土		25 火	○	25 木		25 日		25 水	○	25 水		
	26 土		26 月		26 木		26 土		26 火		26 金	○	26 日		26 水	○	26 金		26 月	○	26 木	○	26 木		
	27 日		27 火		27 金		27 日		27 水	始業式	27 土		27 月	○	27 木	○	27 土		27 火	○	27 金	○	27 金		
	28 月		28 水		28 土		28 月		28 木	○	28 日		28 火	○	28 金	○	28 日		28 水	○	28 土		28 土		
	29 火	昭和の日	29 木		29 日		29 火		29 金	○	29 月	○	29 水	○	29 土		29 月		29 木	○			29 日		
	30 水		30 金		30 月		30 水		30 土		30 火	○	30 木	○	30 日		30 火		30 金	○			30 月		
			31 土				31 木		31 日				31 金	○			31 水		31 土				31 火		合 計
調理日数	0		0		0		0		2		20		22		18		14		15		18		11		120
備考																									0

別紙 7

令和 8 年度 給食調理業務日数表

	4 月		5 月		6 月		7 月		8 月		9 月		10 月		11 月		12 月		1 月		2 月		3 月		
	1 水		1 金	○	1 月	○	1 水	○	1 土		1 火	○	1 木	○	1 日		1 火	○	1 金	元日	1 月	○	1 月	○	
	2 木		2 土		2 火	○	2 木	○	2 日		2 水	○	2 金	○	2 月	○	2 水	○	2 土		2 火	○	2 火	○	
	3 金		3 日	憲法記念日	3 水	○	3 金	○	3 月		3 木	○	3 土		3 火	文化の日	3 木	○	3 日		3 水	○	3 水	○	
	4 土		4 月	みどりの日	4 木	○	4 土		4 火		4 金	○	4 日		4 水	○	4 金	○	4 月		4 木	○	4 木	○	
	5 日		5 火	こどもの日	5 金	○	5 日		5 水		5 土		5 月	○	5 木	○	5 土		5 火		5 金	○	5 金	○	
	6 月		6 水	振替休日	6 土		6 月	○	6 木		6 日		6 火	○	6 金	○	6 日		6 水		6 土		6 土		
	7 火		7 木	○	7 日		7 火	○	7 金		7 月	○	7 水	○	7 土		7 月	○	7 木		7 日		7 日		
	8 水	始業式	8 金	○	8 月	○	8 水	○	8 土		8 火	○	8 木	○	8 日		8 火	○	8 金	始業式	8 月	○	8 月	卒業式	
	9 木	入学式	9 土		9 火	○	9 木	○	9 日		9 水	○	9 金	○	9 月	○	9 水	○	9 土		9 火	○	9 火	○	
	10 金	○	10 日		10 水	○	10 金	○	10 月		10 木	○	10 土		10 火	○	10 木	○	10 日		10 水	○	10 水	○	
	11 土		11 月	○	11 木	○	11 土		11 火	山の日	11 金	○	11 日		11 水	○	11 金	○	11 月	成人の日	11 木	建国記念の日	11 木	○	
	12 日		12 火	○	12 金	○	12 日		12 水		12 土		12 月	スポーツの日	12 木	○	12 土		12 火	○	12 金	○	12 金	○	
	13 月	○	13 水	○	13 土		13 月	○	13 木		13 日		13 火	○	13 金	○	13 日		13 水	○	13 土		13 土		
	14 火	○	14 木	○	14 日		14 火	○	14 金		14 月	○	14 水	○	14 土		14 月	○	14 木	○	14 日		14 日		
	15 水	○	15 金	○	15 月	○	15 水	○	15 土		15 火	○	15 木	○	15 日		15 火	○	15 金	○	15 月	○	15 月	卒業式	
	16 木	○	16 土		16 火	○	16 木	○	16 日		16 水	○	16 金	○	16 月	○	16 水	○	16 土		16 火	○	16 火	○	
	17 金	○	17 日		17 水	○	17 金	終業式	17 月		17 木	○	17 土		17 火	○	17 木	○	17 日		17 水	○	17 水	○	
	18 土		18 月	○	18 木	○	18 土		18 火		18 金	○	18 日		18 水	○	18 金	終業式	18 月	○	18 木	○	18 木	○	
	19 日		19 火	○	19 金	○	19 日		19 水		19 土		19 月	○	19 木	○	19 土		19 火	○	19 金	○	19 金	終業式	
	20 月	○	20 水	○	20 土		20 月	海の日	20 木		20 日		20 火	○	20 金	○	20 日		20 水	○	20 土		20 土		
	21 火	○	21 木	○	21 日		21 火		21 金		21 月	敬老の日	21 水	○	21 土		21 月		21 木	○	21 日		21 日	春分の日	
	22 水	○	22 金	○	22 月	○	22 水		22 土		22 火	国民の休日	22 木	○	22 日		22 火		22 金	○	22 月	○	22 月	振替休日	
	23 木	○	23 土		23 火	○	23 木		23 日		23 水	秋分の日	23 金	○	23 月	勤労感謝の日	23 水		23 土		23 火	天皇誕生日	23 火		
	24 金	○	24 日		24 水	○	24 金		24 月		24 木	○	24 土		24 火	○	24 木		24 日		24 水	○	24 水		
	25 土		25 月	○	25 木	○	25 土		25 火		25 金	○	25 日		25 水	○	25 金		25 月	○	25 木	○	25 木		
	26 日		26 火	○	26 金	○	26 日		26 水		26 土		26 月	○	26 木	○	26 土		26 火	○	26 金	○	26 金		
	27 月	○	27 水	○	27 土		27 月		27 木	始業式	27 日		27 火	○	27 金	○	27 日		27 水	○	27 土		27 土		
	28 火	○	28 木	○	28 日		28 火		28 金	○	28 月	○	28 水	○	28 土		28 月		28 木	○	28 日		28 日		
	29 水	昭和の日	29 金	○	29 月	○	29 水		29 土		29 火	○	29 木	○	29 日		29 火		29 金	○			29 月		
	30 木	○	30 土		30 火	○	30 木		30 日		30 水	○	30 金	○	30 月	○	30 水		30 土				30 火		
			31 日				31 金		31 月	○			31 土				31 木		31 日				31 水		合 計
調理日数	14		18		22		12		2		19		21		19		13		14		18		12		184
備考																									0

別紙 7

令和 9 年度 給食調理業務日数表

	4 月		5 月		6 月		7 月		8 月		9 月		10 月		11 月		12 月		1 月		2 月		3 月		
	1 木		1 土		1 火	○	1 木	○	1 日		1 水	○	1 金	○	1 月	○	1 水	○	1 土	元日	1 火	○	1 水	○	
	2 金		2 日		2 水	○	2 金	○	2 月		2 木	○	2 土		2 火	○	2 木	○	2 日		2 水	○	2 木	○	
	3 土		3 月	憲法記念日	3 木	○	3 土		3 火		3 金	○	3 日		3 水	文化の日	3 金	○	3 月		3 木	○	3 金	○	
	4 日		4 火	みどりの日	4 金	○	4 日		4 水		4 土		4 月	○	4 木	○	4 土		4 火		4 金	○	4 土		
	5 月		5 水	こどもの日	5 土		5 月	○	5 木		5 日		5 火	○	5 金	○	5 日		5 水		5 土		5 日		
	6 火		6 木	○	6 日		6 火	○	6 金		6 月	○	6 水	○	6 土		6 月	○	6 木		6 日		6 月	卒業式	
	7 水		7 金	○	7 月	○	7 水	○	7 土		7 火	○	7 木	○	7 日		7 火	○	7 金		7 月	○	7 火	○	
	8 木	始業式	8 土		8 火	○	8 木	○	8 日		8 水	○	8 金	○	8 月	○	8 水	○	8 土		8 火	○	8 水	○	
	9 金	入学式	9 日		9 水	○	9 金	○	9 月		9 木	○	9 土		9 火	○	9 木	○	9 日		9 水	○	9 木	○	
	10 土		10 月	○	10 木	○	10 土		10 火		10 金	○	10 日		10 水	○	10 金	○	10 月	成人の日	10 木	○	10 金	○	
	11 日		11 火	○	11 金	○	11 日		11 水	山の日	11 土		11 月	スポーツの日	11 木	○	11 土		11 火	始業式	11 金	建国記念の日	11 土		
	12 月	○	12 水	○	12 土		12 月	○	12 木		12 日		12 火	○	12 金	○	12 日		12 水	○	12 土		12 日		
	13 火	○	13 木	○	13 日		13 火	○	13 金		13 月	○	13 水	○	13 土		13 月	○	13 木	○	13 日		13 月	卒業式	
	14 水	○	14 金	○	14 月	○	14 水	○	14 土		14 火	○	14 木	○	14 日		14 火	○	14 金	○	14 月	○	14 火	○	
	15 木	○	15 土		15 火	○	15 木	○	15 日		15 水	○	15 金	○	15 月	○	15 水	○	15 土		15 火	○	15 水	○	
	16 金	○	16 日		16 水	○	16 金	○	16 月		16 木	○	16 土		16 火	○	16 木	○	16 日		16 水	○	16 木	○	
	17 土		17 月	○	17 木	○	17 土		17 火		17 金	○	17 日		17 水	○	17 金	○	17 月	○	17 木	○	17 金	終業式	
	18 日		18 火	○	18 金	○	18 日		18 水		18 土		18 月	○	18 木	○	18 土		18 火	○	18 金	○	18 土		
	19 月	○	19 水	○	19 土		19 月	海の日	19 木		19 日		19 火	○	19 金	○	19 日		19 水	○	19 土		19 日		
	20 火	○	20 木	○	20 日		20 火	終業式	20 金		20 月	敬老の日	20 水	○	20 土		20 月	終業式	20 木	○	20 日		20 月	春分の日	
	21 水	○	21 金	○	21 月	○	21 水		21 土		21 火	○	21 木	○	21 日		21 火		21 金	○	21 月	○	21 火		
	22 木	○	22 土		22 火	○	22 木		22 日		22 水	○	22 金	○	22 月	○	22 水		22 土		22 火	○	22 水		
	23 金	○	23 日		23 水	○	23 金		23 月		23 木	秋分の日	23 土		23 火	勤労感謝の日	23 木		23 日		23 水	天皇誕生日	23 木		
	24 土		24 月	○	24 木	○	24 土		24 火		24 金	○	24 日		24 水	○	24 金		24 月	○	24 木	○	24 金		
	25 日		25 火	○	25 金	○	25 日		25 水		25 土		25 月	○	25 木	○	25 土		25 火	○	25 金	○	25 土		
	26 月	○	26 水	○	26 土		26 月		26 木		26 日		26 火	○	26 金	○	26 日		26 水	○	26 土		26 日		
	27 火	○	27 木	○	27 日		27 火		27 金	始業式	27 月	○	27 水	○	27 土		27 月		27 木	○	27 日		27 月		
	28 水	○	28 金	○	28 月	○	28 水		28 土		28 火	○	28 木	○	28 日		28 火		28 金	○	28 月	○	28 火		
	29 木	昭和の日	29 土		29 火	○	29 木		29 日		29 水	○	29 金	○	29 月	○	29 水		29 土		29 火	○	29 水		
	30 金	○	30 日		30 水	○	30 金		30 月	○	30 木	○	30 土		30 火	○	30 木		30 日				30 木		
			31 月	○			31 土		31 火	○			31 日				31 金		31 月	○			31 金		合 計
調理日数	14		18		22		12		2		20		20		20		13		14		19		10		184
備考																									0

別紙 7

令和 10 年度 給食調理業務日数表

	4 月		5 月		6 月		7 月		8 月		9 月		10 月		11 月		12 月		1 月		2 月		3 月		
	1 土		1 月	○	1 木	○	1 土		1 火		1 金		1 日		1 水		1 金		1 月	元日	1 木		1 木		
	2 日		2 火	○	2 金	○	2 日		2 水		2 土		2 月		2 木		2 土		2 火		2 金		2 金		
	3 月		3 水	憲法記念日	3 土		3 月	○	3 木		3 日		3 火		3 金	文化の日	3 日		3 水		3 土		3 土		
	4 火		4 木	みどりの日	4 日		4 火	○	4 金		4 月		4 水		4 土		4 月		4 木		4 日		4 日		
	5 水		5 金	こどもの日	5 月	○	5 水	○	5 土		5 火		5 木		5 日		5 火		5 金		5 月		5 月		
	6 木		6 土		6 火	○	6 木	○	6 日		6 水		6 金		6 月		6 水		6 土		6 火		6 火		
	7 金		7 日		7 水	○	7 金	○	7 月		7 木		7 土		7 火		7 木		7 日		7 水		7 水		
	8 土		8 月	○	8 木	○	8 土		8 火		8 金		8 日		8 水		8 金		8 月	成人の日	8 木		8 木		
	9 日		9 火	○	9 金	○	9 日		9 水		9 土		9 月	スポーツの日	9 木		9 土		9 火		9 金		9 金		
	10 月	始業式	10 水	○	10 土		10 月	○	10 木		10 日		10 火		10 金		10 日		10 水		10 土		10 土		
	11 火	入学式	11 木	○	11 日		11 火	○	11 金	山の日	11 月		11 水		11 土		11 月		11 木		11 日	建国記念の日	11 日		
	12 水	○	12 金	○	12 月	○	12 水	○	12 土		12 火		12 木		12 日		12 火		12 金		12 月	振替休日	12 月		
	13 木	○	13 土		13 火	○	13 木	○	13 日		13 水		13 金		13 月		13 水		13 土		13 火		13 火		
	14 金	○	14 日		14 水	○	14 金	○	14 月		14 木		14 土		14 火		14 木		14 日		14 水		14 水		
	15 土		15 月	○	15 木	○	15 土		15 火		15 金		15 日		15 水		15 金		15 月		15 木		15 木		
	16 日		16 火	○	16 金	○	16 日		16 水		16 土		16 月		16 木		16 土		16 火		16 金		16 金		
	17 月	○	17 水	○	17 土		17 月	海の日	17 木		17 日		17 火		17 金		17 日		17 水		17 土		17 土		
	18 火	○	18 木	○	18 日		18 火	○	18 金		18 月	敬老の日	18 水		18 土		18 月		18 木		18 日		18 日		
	19 水	○	19 金	○	19 月	○	19 水	○	19 土		19 火		19 木		19 日		19 火		19 金		19 月		19 月		
	20 木	○	20 土		20 火	○	20 木	○	20 日		20 水		20 金		20 月		20 水		20 土		20 火		20 火	春分の日	
	21 金	○	21 日		21 水	○	21 金		21 月		21 木		21 土		21 火		21 木		21 日		21 水		21 水		
	22 土		22 月	○	22 木	○	22 土		22 火		22 金	秋分の日	22 日		22 水		22 金		22 月		22 木		22 木		
	23 日		23 火	○	23 金	○	23 日		23 水		23 土		23 月		23 木	勤労感謝の日	23 土		23 火		23 金	天皇誕生日	23 金		
	24 月	○	24 水	○	24 土		24 月		24 木		24 日		24 火		24 金		24 日		24 水		24 土		24 土		
	25 火	○	25 木	○	25 日		25 火		25 金		25 月		25 水		25 土		25 月		25 木		25 日		25 日		
	26 水	○	26 金	○	26 月	○	26 水		26 土		26 火		26 木		26 日		26 火		26 金		26 月		26 月		
	27 木	○	27 土		27 火	○	27 木		27 日		27 水		27 金		27 月		27 水		27 土		27 火		27 火		
	28 金	○	28 日		28 水	○	28 金		28 月		28 木		28 土		28 火		28 木		28 日		28 水		28 水		
	29 土	昭和の日	29 月	○	29 木	○	29 土		29 火		29 金		29 日		29 水		29 金		29 月				29 木		
	30 日		30 火	○	30 金	○	30 日		30 水		30 土		30 月		30 木		30 土		30 火				30 金		
			31 水	○			31 月		31 木				31 火				31 日		31 水				31 土		合 計
調理日数	13		20		22		13		0		0		0		0		0		0		0		0		68
備考																									0

学校給食の形態別調理基準

〇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 ・ポタージュ状のとろみ	・口に入ったらそのまま飲み込め、粒がなくなめらか ・ポタージュ状のとろみ

〇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、玉ねぎなど他の野菜を追加する。** **★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。

〇その他

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。	

〇留意事項

＊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。

[調 理 室 手 配 表]

2025年 4月10日 木曜日

京都府立八幡支援学校

人数	小学部	中学部	高等部	工夫食	検食	保存食	職員		合計	換算人	行事等
	24	38	71	6	1	2	128		270	320.58	給食開始　水曜ダイヤ

献立名／食品名	内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	業者	切り方	調理方法等
【麦ご飯】						
精白米		65.00 g	21 Kg			
大麦		10.00 g	3 Kg			
【牛乳】						
◎牛乳	206.00	1.00 本	270 本	牛乳		
【ハヤシライス】						①豚肉を、しょうが、にんにくと一
★豚肉		30.00 g	9.6 Kg	精肉		緒に炒める。
☆特食用豚肉			0.35 Kg	精肉		②にんじん、玉ねぎの順に炒める。
しょうが(生)		0.50 g	0.2 Kg	野菜	みじん切り	③マッシュルーム、がらスープ、水
にんにく(生)		0.20 g	70 g	野菜	みじん切り	を入れる。
たまねぎ(生)		80.00 g	27.3 Kg	野菜	角切り	④ルウと塩、こしょう以外の調味料
にんじん(生)		20.00 g	7.1 Kg	野菜	いちょう切り	を入れて煮る。
マッシュルーム(水煮)		15.00 g	5 袋	給食会		⑤ルウを入れ、塩、こしょうで味を
なたね油		0.50 g	160 g	給食会		調える。
★ハヤシルウ		10.00 g	3 Kg	ミツオ		⑥生クリームを入れて仕上げる。
★濃口しょうゆ		0.50 g	160 g	給食会		☆出来上がり温度の測定
ウスターソース		0.80 g	260 g	ミツオ		※配缶量(200g)
赤ワイン		1.00 g	320 g	調味料		
食塩		0.30 g	96 g	調味料		
こしょう(粉)		0.02 g	6 g	ミツオ		
ローリエ		0.02 g	6 g	給食会		
★冷凍がらスープ（チキン）		4.00 g	1 Kg	給食会		
水		60.00 g	20 Kg			
◎生クリーム		3.00 g	1 本	牛乳		
【ほうれん草のソテー】						①ベーコンを炒める。
★ベーコン		10.00 g	3 Kg	ミツオ		②もやしを加えて、さらに炒める。
ほうれんそう(冷凍)		15.00 g	5 Kg	給食会	2cmに切る	③ほうれん草を入れ、水分を少し抜
もやし(生)		45.00 g	15 Kg	給食会		いて、調味して仕上げる。
なたね油		0.50 g	160 g	給食会		☆出来上がり温度の測定
食塩		0.30 g	96 g	調味料		※配缶量(50g)
こしょう(粉)		0.02 g	6 g	ミツオ		
☆特食用キャベツ			0.85 Kg	野菜		

京都府立八幡支援学校

軟らか食	4
(軟飯合計)	7.5

ペースト食	4
ペースト軟飯	2

刻み食	3
刻み食軟飯	1.5

令和7年4月10日 木 曜日

献立名	材料名	使用量	必要量	工夫食調理方法		アレルギー他
軟飯(麦ご飯)	米(精白米)	60	450 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	1800 g			
ハヤシライス	特食用豚肉	35	280 g			(きざみ) 5mm ー 1人 1cm ー 2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	800 g	玉ねぎ・・2cm角切り		
	にんじん	25	200 g	にんじん・・いちょう切り		
	なたね油	5	40 g	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)		
	水	30	240 g			
	ウスターソース	2	16 g			
	しょうゆ淡口	2	16 g	②煮汁+水で、野菜入れて圧力鍋で15分煮る。		
	ハヤシルウ(米粉)	10	80 g			
	トマトケチャップ	3	24 g	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重量に合わす。		
	がらスープ	30	240 g			
	生クリーム	5	40 g	④調味して仕上げる。(味をみる)		
	※出来上がり重量	200	1800 g			
				⑤全体の分にもトロみをつける。		
ほうれん草のソテー	特食用キャベツ	100	800 g	きゃべつ・・幅3cmせん切り		(きざみ) 5mm ー 1人 1cm ー 2人
	ほうれんそうの葉	10	80 g	ほうれんそうの葉・・みじん切り		
	なたね油	5	40 g	①野菜を圧力鍋で15分湯がく。		
	しょうゆ淡口	3.5	28 g	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。		
	三温糖	0.5	4 g			
	※出来上がり重量	80	880 g	③全体の分にもとろみ剤少々。		

[調 理 室 手 配 表]

2025年 4月11日 金曜日
0:通常献立

京都府立八幡支援学校

人数	小学部	中学部	高等部	工夫食	検食	保存食	職員		合計	換算人	行事等
	24	38	71	6	1	2	128		270	320.58	水曜ダイヤ

献立名／食品名	内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	業者	切り方	調理方法等
【味付けパン】						
★味付けパン　50g	50.00	1.00 個	24 個	パン		
★味付けパン　70g	70.00	1.00 個	238 個	パン		
☆特食用食パン			5 個	パン		
☆特食用牛乳			0.8 Kg	牛乳		
【牛乳】						
◎牛乳	206.00	1.00 本	270 本	牛乳		
【ミートボールシチュー】						①にんじん、玉ねぎの順に炒める。
★肉だんご		30.00 g	9 Kg	ミツオ		②がらスープ、水を入れて煮る。
☆特食用豚肉			0.35 Kg	精肉		③じゃがいも、ミートボールを入れ
たまねぎ(生)		50.00 g	17 Kg	野菜	角切り	る。
にんじん(生)		20.00 g	7.1 Kg	野菜	いちょう切り	④牛乳、ルウを入れ、塩、こしょう
じゃがいも(生)		40.00 g	14.2 Kg	野菜	一口大	で味を調える。
パセリ(生)		0.20 g	70 g	野菜	みじん切り	⑤生クリーム、パセリを入れて仕上
なたね油		0.50 g	160 g	給食会		げる。
シチュールウ		10.00 g	3 Kg	ミツオ		☆出来上がり温度の測定
白ワイン		1.50 g	480 g	調味料		※配缶量(200g)
食塩		0.20 g	60 g	調味料		
こしょう(粉)		0.01 g	5 g	ミツオ		
ローリエ		0.01 g	5 g	給食会		
★冷凍がらスープ（チキン）		4.00 g	1 Kg	給食会		
水		60.00 g	20 Kg			
◎牛乳(調理用)		20.00 g	6.4 L	牛乳		
◎生クリーム		3.00 g	1 本	牛乳		
【コーンサラダ(にんじん)】						①野菜はゆでて、冷ます。
キャベツ(生)		40.00 g	15 Kg	野菜	太せん切り	②調味料を加熱し、油を混ぜる。
スイートコーン(冷凍)		10.00 g	3 Kg	日東		③野菜と調味料を混ぜ合わせる。
にんじん(生)		10.00 g	3.5 Kg	野菜	せん切り	☆野菜の湯がき・冷まし温度測定
なたね油		1.00 g	320 g	給食会		☆調味料の加熱温度の測定
□りんご酢		3.00 g	960 g	他		☆出来上がり温度の測定
★淡口しょうゆ		1.00 g	320 g	給食会		※配缶量(50g)
食塩		0.20 g	60 g	調味料		
こしょう(粉)		0.01 g	5 g	ミツオ		

京都府立八幡支援学校

軟らか食	4
パン粥	14

ペースト食	4
パンのみ軟ら	1
パンペースト	2

刻み食	3

令和7年4月11日 金 曜日

献立名	材料名	使用量	必要量	工夫食調理方法		アレルギー他
パン粥	食パン(耳なし)	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。	(パンかゆゼリー) パンがゆ 500g ＋熱湯 50g ＋ゼリー剤 5cc×5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			
ミートボールシチュー	特食用豚肉	35	280 g			(きざみ) 5mm－ 1人 1cm － 2人 ※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	60	480 g	玉ねぎ・・2cm角		
	にんじん	15	120 g	にんじん・・厚いちょう切り		
	じゃがいも	50	400 g	じゃがいも・・1cm角		
	なたね油	3	24 g	①鶏肉は水200g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)		
	ルウ(米粉)	10	80 g			
	がらスープ	30	240 g	②じゃがいもは普通の鍋で煮て、水気を切って裏ごしする。		
	調理用牛乳	30	240 g			
	生クリーム	15	120 g	③人参・玉ねぎとがらスープを合わせ、圧力鍋で15分煮る。		
	伯方の塩	0.4	3.2 g			
				④鶏肉を油で炒め、じゃがいもと③の野菜汁と牛乳とルウとを合し、肉の煮汁で出来上がり重量にする。		
	※出来上がり重量	200	1800 g			
				⑤塩で調味して、仕上げる。		
				⑥全体の分にもとろみを付ける。		
コーンサラダ	きゃべつ	110	880 g	きゃべつ・・幅3cmせん切り		(きざみ) 5mm－ 1人 1cm － 2人
	にんじん	10	80 g	にんじん・・いちょう切り		
	なたね油	5	40 g	①野菜を圧力鍋で15分湯がく。		
	しょうゆ淡口	3.5	28 g	②水気を切って、出来上がり重量に合わせ、油で炒め調味する。		
	三温糖	0.5	4 g			
	※出来上がり重量	80	880 g	③全体の分にもとろみ剤少々。		

[調 理 室 手 配 表]

2025年 4月14日 月曜日
0:通常献立

京都府立八幡支援学校

人数	小学部	中学部	高等部	工夫食	検食	保存食	職員		合計	換算人	行事等
	24	38	71	6	1	2	128		270	320.58	

献立名／食品名	内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	業者	切り方	調理方法等
【白飯】						
精白米		75.00 g	24 Kg			
【のり佃煮】						
減塩のり佃煮	5.00	1.00 個	270 個	給食会		
【牛乳】						
◎牛乳	206.00	1.00 本	270 本	牛乳		
【豚肉のしょうが焼き】						①豚肉に下味をつけておく。
★豚肉　50g	50.00	1.00 個	27 個	給食会		②鉄板に並べ、220℃ 20分焼く。
★豚肉　60g	60.00	1.00 個	240 個	給食会		☆出来上がり温度の測定
☆特食用豚肉			0.5 Kg	精肉		
おろししょうが(冷凍)		1.30 g	4 袋	給食会		
★濃口しょうゆ		2.00 g	640 g	給食会		
酒(本醸造酒)		2.00 g	640 g	調味料		
本みりん		1.00 g	320 g	ミツオ		
【もやしとツナのソテー】						①もやしを炒める。
まぐろ(水煮)		15.00 g	5 Kg	ミツオ		②ツナと小松菜を加えて、さらに炒
こまつな(生)		12.00 g	4.5 Kg	野菜	2cmに切る	める。
もやし(生)		60.00 g	20 Kg	給食会		③水分を少し抜いて、調味して仕上
なたね油		0.50 g	160 g	給食会		げる。
★淡口しょうゆ		1.00 g	320 g	給食会		☆出来上がり温度の測定
食塩		0.20 g	60 g	調味料		※配缶量(50g)
こしょう(粉)		0.02 g	10 g	ミツオ		
☆特食用キャベツ			0.85 Kg	野菜		
【すまし汁】						
◇白玉麩		1.50 g	1 袋	給食会		①昆布と削り節で、だしをとる。
たまねぎ(生)		30.00 g	10.2 Kg	野菜	うす切り	②たまねぎ、にんじんを入れて煮る。
にんじん(生)		10.00 g	3.5 Kg	野菜	せん切り	③調味し、麩、ねぎを入れて仕上げ
青ねぎ(生)		3.00 g	1 Kg	JA	小口切り	る。
★淡口しょうゆ		4.00 g	1280 g	給食会		☆出来上がり温度の測定
食塩		0.20 g	60 g	調味料		※配缶量(180g)
削り節(だし用)		3.00 g	960 g	給食会		
昆布(だし用)		1.00 g	300 g	生研		
水		150.00 g	48 Kg			
【お祝いいちごゼリー】						
★お祝いいちごゼリー	35.00	1.00 個	240 個	ミツオ		
いちごムース	40.00	1.00 個	30 個	給食会		

京都府立八幡支援学校

軟らか食	4
(軟飯合計)	7

ペースト食	3
ペースト軟飯	2

刻み食	3
刻み食軟飯	1.5

令和7年4月14日 月 曜日

献立名	材料名	使用量	必要量	工夫食調理方法		アレルギー他
軟飯	米(精白米)	60	420 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750g＋熱湯75g ＋ゼリー剤5cc×4杯程度 ※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	1680 g			
	のり佃煮	1	7 個			
豚肉のしょうが焼き	特食用豚肉	60	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。		(きざみ) 5mm－ 1人 1cm－ 2人
	だし汁		600 g			
	三温糖		13 g			
	しょうゆ濃口		30 g			
もやしとツナのソテー	特食用きゃべつ	110	770 g	きゃべつ・・幅3cmせん切り 小松菜の葉・・みじん切り ①野菜を圧力鍋で15分煮る。 ②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、とろみ剤少々。		(きざみ) 5mm－ 1人 1cm－ 2人
	小松菜の葉	10	70 g			
	なたね油	5	35 g			
	しょうゆ濃口	3.5	24.5 g			
	三温糖	0.5	3.5 g			
	※出来上がり重量	90	840 g			
すまし汁	たまねぎ	80	560 g	たまねぎ・・2cm角 にんじん・・いちょう切り ①だし汁で、野菜を圧力鍋で15分煮る。 ②出来上がり重量に合わせ、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－ 2人
	にんじん	20	140 g			
	だし汁	100	700 g			
	しょうゆ淡口	6	42 g			
	※出来上がり重量	200	1400 g			
お祝いいちごゼリー				ペーストのみペースト やわらか食そのまま		
	お祝いいちごゼリー	1	8 個			
	1個 35g					

[調 理 室 手 配 表]

2025年 4月15日 火曜日
0:通常献立

京都府立八幡支援学校

人数	小学部	中学部	高等部	工夫食	検食	保存食	職員		合計	換算人	行事等
	24	38	71	6	1	2	128		270	320.58	

献立名／食品名	内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	業者	切り方	調理方法等
【白飯】						
精白米		75.00 g	24 Kg			
【ジョア　プレーン】						
◎ジョア　プレーン	125.00	1.00 本	270 本	給食会		
【あじのから揚げ】						①魚に下味をつける。
まあじ(生)	60.00	1.00 切	264 切	日東		②米粉と片栗粉をつけて、油で揚げる。
おろししょうが(冷凍)		0.50 g	2 袋	給食会		
酒(本醸造酒)		2.00 g	640 g	調味料		☆揚げ上がり温度の測定
食塩		0.30 g	100 g	調味料		
米粉		3.00 g	960 g	給食会		
片栗粉		3.00 g	960 g	給食会		
揚げ油		6.00 g	2 缶	給食会		
☆特食用カラスガレイ			8 切	魚秀		
【ごまあえ(切り干し大根)】						①野菜はゆでて、冷ます。
切り干し大根(乾)		7.00 g	2 Kg	ミツオ	2cmに切る	②調味料を加熱する。
にんじん(生)		10.00 g	3.5 Kg	野菜	せん切り	③野菜とごま、調味料を混ぜ合わせる。
こまつな(生)		10.00 g	3.8 Kg	野菜	2cmに切る	
穀物酢		3.00 g	960 g	調味料		☆野菜の湯がき・冷まし温度測定
★淡口しょうゆ		2.00 g	640 g	給食会		☆調味料の加熱温度の測定
三温糖		1.00 g	320 g	給食会		☆出来上がり温度の測定
食塩		0.20 g	60 g	調味料		※配缶量(50g)
★すりごま		2.00 g	6 袋	給食会	乾煎り	
☆特食用大根			0.75 Kg	野菜		
【みそ汁(油揚げ・じゃが芋・ねぎ)】						①削り節でだしをとる。
★油揚げ(冷凍)		7.00 g	2 Kg	ミツオ	油抜き	②油揚げ、玉ねぎを入れて煮る。
じゃがいも(生)		20.00 g	7.1 Kg	野菜	一口大	③仕上げ20分前に、じゃがいもを入れる。
たまねぎ(生)		20.00 g	6.8 Kg	野菜	うす切り	
青ねぎ(生)		3.00 g	1 Kg	JA	小口切り	④調味し、ねぎを入れて仕上げる。
★中辛みそ		6.00 g	1920 g	給食会		☆出来上がり温度の測定
★赤みそ		3.00 g	960 g	給食会		※配缶量(180g)
削り節(だし用)		3.00 g	960 g	給食会		
水		150.00 g	48 Kg			

京都府立八幡支援学校

軟らか食	4	ペースト食	3	刻み食	3
(軟飯合計)	7	ペースト軟飯	2	刻み食軟飯	1.5

令和7年4月15日 火 曜日

献立名	材料名	使用量	必要量	工夫食調理方法		アレルギー他
軟飯	米(精白米)	60	420 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750g＋熱湯75g ＋ゼリー剤 5cc×4杯程度 ※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	1680 g			
あじのから揚げ	カラスガレイ	50	8 切	①魚に米粉を付け、油で揚げる。 ②調味料とだし汁でタレを作る。 ③魚をタレで煮る。		(きざみ) 5mm－ 1人 1cm－ 2人
	米粉					
	なたね油					
	<タレ>					
	だし汁		600 g			
	三温糖		13 g			
	しょうゆ濃口		33 g			
ごまあえ	特食用だいこん	100	700 g	だいこん‥1cm角 にんじん‥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－ 2人
	にんじん	15	105 g			
	小松菜の葉	5	35 g			
	ごま油	5	35 g			
	しょうゆ濃口	3.5	24.5 g			
	三温糖	0.5	3.5 g			
	※出来上がり重量	90	840 g			
みそ汁	じゃがいも	40	280 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、水気を切って裏ごしする。 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、出来上がり重量に合わせて、調味する。 ④全体の分にもトロみをつける。		(きざみ) 5mm－ 1人 1cm－ 2人
	たまねぎ	50	350 g			
	だし汁	100	700 g			
	信州みそ	6	42 g			
	※出来上がり重量	200	1340 g			
ジョア	ジョア プレーン	1	7 本			
	※1本 125ml					

[調 理 室 手 配 表]

2025年 4月16日 水曜日
0:通常献立

京都府立八幡支援学校

人数	小学部	中学部	高等部	工夫食	検食	保存食	職員		合計	換算人	行事等
	24	38	71	6	1	2	128		270	320.58	水曜ダイヤ

献立名／食品名	内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	業者	切り方	調理方法等
【麦ご飯】						
精白米		65.00 g	21 Kg			
大麦		10.00 g	3 Kg			
【牛乳】						
◎牛乳	206.00	1.00 本	270 本	牛乳		
【ふわふわ丼】						①鶏ひき肉を炒める。
★鶏(ひき肉、生)		25.00 g	8.0 Kg	精肉		②玉ねぎ、にんじん、えのきたけを
◇焼き麩		4.00 g	1.3 Kg	生研	水戻し	加えて炒める。
にんじん(生)		10.00 g	3.5 Kg	野菜	せん切り	③だし汁を入れ、具材に火が通るま
たまねぎ(生)		60.00 g	20.4 Kg	野菜	うす切り	で煮る。
えのきたけ(生)		7.00 g	2.6 Kg	野菜	1/2に切る	④麩を入れ、調味する。
青ねぎ(生)		5.00 g	1.7 Kg	JA	斜め切り	⑤ねぎ、卵を入れて仕上げる。
なたね油		0.50 g	160 g	給食会		☆出来上がり温度の測定
削り節(だし用)		1.00 g	320 g	給食会		※配缶量(150g)
水		30.00 g	10 Kg			
三温糖		1.00 g	320 g	給食会		
本みりん		1.00 g	320 g	ミツオ		
酒(本醸造酒)		1.00 g	320 g	調味料		
★淡口しょうゆ		6.00 g	1920 g	給食会		
◎鶏卵(全卵、生)		30.00 g	11.2 Kg	精肉		
片栗粉		0.80 g	260 g	給食会		
水		1.50 g	0.5 Kg			
☆特食用鶏肉			0.35 Kg	精肉		
【豚汁】						①豚肉は炒めておく。
★豚肉		10.00 g	3.2 Kg	精肉		②削り節でだしをとる。
つきこんにゃく		10.00 g	3 Kg	給食会	下茹で	③だいこん、にんじん、ごぼう、こ
だいこん(根、生)		20.00 g	7.5 Kg	野菜	いちょう切り	んにゃくを入れて煮る。
にんじん(生)		10.00 g	3.5 Kg	野菜	いちょう切り	④豚肉を入れ、調味し、ねぎを入れ
ごぼう(生)		7.00 g	2 Kg	ミツオ		て仕上げる。
青ねぎ(生)		5.00 g	1.7 Kg	JA	小口切り	☆出来上がり温度の測定
★中辛みそ		6.00 g	1920 g	給食会		※配缶量(180g)
★赤みそ		3.00 g	960 g	給食会		
削り節(だし用)		3.00 g	960 g	給食会		
水		130.00 g	42 Kg			
☆特食用豚肉			0.2 Kg	精肉		

京都府立八幡支援学校

軟らか食	4
(軟飯合計)	7

ペースト食	3
ペースト軟飯	2

刻み食	3
刻み食軟飯	1.5

令和7年4月16日 水 曜日

献立名	材料名	使用量	必要量	工夫食調理方法		アレルギー他
軟飯（麦ご飯）	米(精白米)	60	420 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750g＋熱湯75g ＋ゼリー剤 5cc×4杯程度 ※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	1680 g			
ふわふわ丼	鶏肉(特食用)	40	280 g	※鶏肉は水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)		(きざみ) 5mm－ 1人 1cm － 2人
	たまねぎ	80	560 g	たまねぎ・・2cm角		
	にんじん	10	70 g	にんじん・・いちょう切り		
	卵	30	210 g	卵は、割りほぐして水溶き片栗粉を入れておく。		
	片栗粉	1	7 g			
	なたね油	5	35 g	①煮汁＋水で、野菜を入れて圧力鍋で15分煮て、水気を切っておく。※煮汁を残しておく。		
	三温糖	2	14 g			
	しょうゆ濃口	6	42 g	②油で、肉と野菜を炒め、煮汁で(出来上がり重量－卵量)に合わせて調味する。		
	だし汁	30	210 g			
				③卵を入れてふんわり仕上げる。		
	※出来上がり重量	180	1300 g			
				④全体の分にもとろみをつける。		
豚汁	特食用豚肉	20	140 g			(きざみ) 5mm－ 1人 1cm－ 2人
	大根	70	490 g	だいこん・・1cm角		
	にんじん	10	70 g	にんじん・・いちょう切り		
	信州みそ	6	42 g	①豚肉は水200gで湯がき、水気を切って粗ペーストにする。(煮汁は残しておく。)		
	だし汁	100	700 g			
				②だし汁＋煮汁で、野菜を圧力鍋で15分煮る。		
				③②の野菜と①の豚肉を合わせ、だし汁で出来上がり量に調整し、調味する。		
	※出来上がり重量	200	1400 g			
				④全体の分にもとろみをつける。		

[調 理 室 手 配 表]

2025年 4月17日 木曜日
0:通常献立

京都府立八幡支援学校

人数	小学部	中学部	高等部	工夫食	検食	保存食	職員		合計	換算人	行事等
	24	38	71	6	1	2	128		270	320.58	

献立名／食品名	内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	業者	切り方	調理方法等
【白飯】						
精白米		75.00 g	24 Kg			
【牛乳】						
◎牛乳	206.00	1.00 本	270 本	牛乳		
【厚揚げと豚肉のキムチ炒め】						①豚肉を炒める。
★厚揚げ(冷凍)		40.00 g	13 Kg	日東	油抜き	②にんじん、たまねぎ、もやしを加
★豚肉		25.00 g	8.0 Kg	精肉		えてさらに炒める。
もやし(生)		30.00 g	10 Kg	給食会		③厚揚げを入れ、キムチと調味料も
たまねぎ(生)		30.00 g	10.2 Kg	野菜	うす切り	入れて煮る。
にんじん(生)		10.00 g	3.5 Kg	野菜	せん切り	④ねぎを入れて仕上げる。
青ねぎ(生)		10.00 g	3.4 Kg	JA	2cmに切る	☆出来上がり温度の測定
★はくさい(キムチ)		30.00 g	10 Kg	給食会		※配缶量(160g)
★ごま油		1.00 g	320 g	ミツオ		
★濃口しょうゆ		2.50 g	800 g	給食会		
本みりん		1.00 g	320 g	ミツオ		
酒(本醸造酒)		1.00 g	320 g	調味料		
☆特食用豚肉			0.35 Kg	精肉		
☆特食用冷凍豆腐			0.75 Kg	ミツオ		
【トックいりわかめスープ】						①水とがらスープをわかす。
トック		20.00 g	6 Kg	給食会		②にんじん、えのきたけを入れて煮
カットわかめ(乾)		1.00 g	320 g	給食会	水戻し	る。
えのきたけ(生)		7.00 g	2.6 Kg	野菜	1/2に切る	③調味し、トックをバラバラにしな
にんじん(生)		10.00 g	3.5 Kg	野菜	せん切り	がら入れる。
★淡口しょうゆ		2.00 g	640 g	給食会		④わかめとごま油を入れて仕上げる。
食塩		0.40 g	130 g	調味料		☆出来上がり温度の測定
こしょう(粉)		0.02 g	10 g	ミツオ		※配缶量(180g)
★冷凍がらスープ（チキン）		3.00 g	1 Kg	給食会		
水		160.00 g	52 Kg			
★ごま油		0.50 g	160 g	ミツオ		
☆特食用キャベツ			0.6 Kg	野菜		

京都府立八幡支援学校

軟らか食	4	ペースト食	3	刻み食	3
(軟飯合計)	7	ペースト軟飯	2	刻み食軟飯	1.5

令和7年4月17日 木 曜日

献立名	材料名	使用量	必要量	工夫食調理方法		アレルギー他
軟飯	米(精白米)	60	420 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750g＋熱湯75g ＋ゼリー剤 5cc×4杯程度 ※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	1680 g			
豚肉と厚揚げのキムチ炒め	特食用豚肉	40	280 g			(きざみ) 5mm－ 1人 1cm－ 2人
	たまねぎ	60	420 g	たまねぎ・・2cm角		
	にんじん	10	70 g	にんじん・・いちょう切り		
	冷凍豆腐	100	700 g			
	三温糖	2	14 g	①豚肉は、水400gで湯がいて、水気を切って粗ペーストにする。		
	しょうゆ濃口	7	49 g			
	ごま油	5	35 g	②煮汁＋水で、野菜を圧力鍋で15分湯がく。		
	だし汁	20	140 g			
				③豚肉と野菜をごま油で炒め、豆腐を入れ、だし汁と煮汁で出来上がり重量に合わせ、調味する。		
	※出来上がり重量	200	1600 g			
				④全体の分にもとろみをつける。		
トックいりわかめスープ	にんじん	20	140 g	にんじん・・いちょう切り		(きざみ) 5mm－ 1人 1cm－ 2人
	特食用きゃべつ	80	560 g	きゃべつ・・幅3cmせん切り		
	がらスープ	30	210 g			
	水	70	490 g	①がらスープと水と野菜を合わせて、圧力鍋で15分煮る。		
	しょうゆ淡口	6	42 g			
				②出来上がり重量に合わせ、調味する。		
	※出来上がり重量	200	1400 g			
				③全体の分にもトロみをつける。		

[調 理 室 手 配 表]

2025年 4月18日 金曜日
0:通常献立

京都府立八幡支援学校

人数	小学部	中学部	高等部	工夫食	検食	保存食	職員		合計	換算人	行事等
	24	38	71	6	1	2	128		270	320.58	

献立名／食品名	内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	業者	切り方	調理方法等
【小型コッペパン】						
★コッペパン　30g	30.00	1.00 個	24 個	パン		
★コッペパン　40g	40.00	1.00 個	238 個	パン		
☆特食用食パン			5 個	パン		
☆特食用牛乳			0.8 Kg	牛乳		
【りんごジャム】						
□りんごジャム	15.00	1.00 個	270 個	給食会		
【牛乳】						
◎牛乳	206.00	1.00 本	270 本	牛乳		
【スパゲティミートソース】						①豚ひき肉、にんにく、しょうが、
◇スパゲティ		45.00 g	15 Kg	生研		にんじん、たまねぎをしっかりと炒
★豚(ひき肉､生)		30.00 g	9.6 Kg	精肉		める。
しょうが(生)		0.30 g	120 g	野菜	みじん切り	②トマト缶、調味料を入れ、煮込む。
にんにく(生)		0.20 g	70 g	野菜	みじん切り	
たまねぎ(生)		80.00 g	27.3 Kg	野菜	みじん切り	③熱湯に塩を入れ、スパゲティを３
にんじん(生)		10.00 g	3.5 Kg	野菜	みじん切り	分ゆでる。
ダイストマト(缶詰)		25.00 g	5 缶	給食会		④ゆでたスパゲティを入れ、混ぜ合
なたね油		0.50 g	160 Kg	給食会		わせる。
トマトピューレー		10.00 g	3 Kg	給食会		☆出来上がり温度の測定
ウスターソース		2.00 g	640 g	ミツオ		※配缶量(210g)
トマトケチャップ		6.00 g	1920 g	ミツオ		
★濃口しょうゆ		2.00 g	640 g	給食会		
食塩		0.70 g	220 g	調味料		
こしょう(粉)		0.02 g	10 g	ミツオ		
☆特食用豚肉			0.35 Kg	精肉		
【きゃべつサラダ(三度豆)】						①野菜はゆでて、冷ます。
キャベツ(生)		40.00 g	15.0 Kg	野菜	太せん切り	②調味料を加熱し、油を混ぜる。
にんじん(生)		10.00 g	3.5 Kg	野菜	せん切り	③野菜と調味料を混ぜ合わせる。
三度豆(冷凍)		10.00 g	6 袋	給食会		☆野菜の湯がき・冷まし温度測定
なたね油		1.50 g	480 g	給食会		☆調味料の加熱温度の測定
穀物酢		3.00 g	960 g	調味料		☆出来上がり温度の測定
★淡口しょうゆ		1.00 g	320 g	給食会		※配缶量(50g)
三温糖		0.15 g	50 g	給食会		
食塩		0.20 g	60 g	調味料		
こしょう(粉)		0.01 g	5 g	ミツオ		

京都府立八幡支援学校

軟らか食	4
パン粥	14

ペースト食	3
パンのみ軟ら	1
パンペースト	2

刻み食	3

令和7年4月18日 金 曜日

献立名	材料名	使用量	必要量	工夫食調理方法		アレルギー他
パン粥（りんごジャム）	食パン(耳なし)	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。	（パンかゆゼリー） パンがゆ 400g ＋熱湯 40g ＋ゼリー剤 5cc×4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			
	りんごジャム	1	7 個			
スパゲティミートソース	たまねぎ	60	420 g	たまねぎ・・2cm角 にんじん・・いちょう切り うどん・・みじん切り ①うどんは煮て、水気をきる。 ②豚肉は、水400gで煮て、水気をきって粗ペーストにする。 ③煮汁＋水で、野菜を圧力鍋で15分煮る。汁気は、切っておく。 ④肉と③野菜を油で炒め、トマト水煮＋煮汁＋麺で出来上がり量に合わせ、調味する。 ⑤全体の分にも必要に応じてとろみ少々つける。		（きざみ） 5mm－ 1人 1cm－ 1人 ※スパゲティは、底の方のものをとる。
	にんじん	10	70 g			
	特食用豚肉	40	280 g			
	うどん	50	350 g			
	トマト水煮の汁	10	70 g			
	トマトピューレ	20	140 g			
	しょうゆ淡口	6	42 g			
	トマトケチャップ	10	70 g			
	なたね油	5	35 g			
	※出来上がり重量	200	1400 g			
きゃべつサラダ	きゃべつ	110	770 g	きゃべつ・・幅3cmせん切り にんじん・・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） 5mm－ 1人 1cm－ 1人
	にんじん	10	70 g			
	なたね油	5	35 g			
	しょうゆ淡口	3.5	24.5 g			
	三温糖	0.5	3.5 g			
	※出来上がり重量	90	840 g			

[調 理 室 手 配 表]

2025年 4月21日 月曜日
0:通常献立

京都府立八幡支援学校

人数	小学部	中学部	高等部	工夫食	検食	保存食	職員		合計	換算人	行事等
	24	38	71	6	1	2	128		270	320.58	

献立名／食品名	内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	業者	切り方	調理方法等
【ゆかりご飯】						
精白米		75.00 g	25 Kg			
ゆかり　１食用	1.70	1.00 個	270 個	給食会		
【牛乳】						
◎牛乳	206.00	1.00 本	270 本	牛乳		
【じゃがいものそぼろ煮】						
★豚(ひき肉、生)		30.00 g	9.6 Kg	精肉		①油で豚ひき肉を炒める。
じゃがいも(生)		70.00 g	24.9 Kg	野菜	一口大	②にんじん、たまねぎの順に炒める。
たまねぎ(生)		50.00 g	17.0 Kg	野菜	角切り	③水を入れ、調味して煮る。
にんじん(生)		10.00 g	3.5 Kg	野菜	いちょう切り	④仕上げ20分前に、じゃがいもを入
★えだまめ(冷凍)		5.00 g	2 Kg	給食会		れて煮る。
なたね油		0.50 g	160 g	給食会		⑤枝豆を入れて仕上げる。
三温糖		1.50 g	480 g	給食会		☆出来上がり温度の測定
本みりん		1.00 g	320 g	ミツオ		※配缶量(180g)
酒(本醸造酒)		1.00 g	320 g	調味料		
★濃口しょうゆ		5.50 g	1760 g	給食会		
水		50.00 g	16 Kg			
☆特食用豚肉			0.35 Kg	精肉		
【みそ汁(油揚げ・キャベツ・ねぎ)】						①削り節でだしをとる。
★油揚げ(冷凍)		7.00 g	2 Kg	ミツオ	油抜き	②油揚げ、キャベツを入れて煮る。
キャベツ(生)		30.00 g	11.3 Kg	野菜	ざく切り	③調味し、ねぎを入れて仕上げる。
青ねぎ(生)		3.00 g	1.0 Kg	JA	小口切り	☆出来上がり温度の測定
★中辛みそ		6.00 g	1920 g	給食会		※配缶量(180g)
★赤みそ		3.00 g	960 g	給食会		
削り節(だし用)		3.00 g	960 g	給食会		
水		160.00 g	52 Kg			

京都府立八幡支援学校

軟らか食	5
(軟飯合計)	7

ペースト食	3
ペースト軟飯	2

刻み食	3
刻み食軟飯	1.5

令和7年4月21日 月 曜日

献立名	材料名	使用量	必要量	工夫食調理方法		アレルギー他
軟飯（ゆかり）	米(精白米)	60	420 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750g＋熱湯75g ＋ゼリー剤5cc×4杯程度 ※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	1680 g			
	ゆかり	1	5 個	やわらか食		
	のり佃煮	1	3 個	ペースト食		
じゃがいものそぼろ煮	特食用豚肉	30	240 g			(きざみ) 5mm ― 2人 1cm ― 1人
	たまねぎ	90	720 g	玉ねぎ・・2cm角切り		
	じゃがいも	60	480 g	じゃがいも・・1cm角切り		
	にんじん	20	160 g	にんじん・・いちょう切り		
	なたね油	3	24 g	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。)		
	濃口しょうゆ	7	56 g			
	三温糖	2	16 g	②じゃがいもは、普通の鍋で煮て、水気を切り、裏ごしする。		
	だし汁	30	240 g			
				③だし汁＋肉の煮汁で、野菜を入れて圧力鍋で15分煮る。		
				④豚肉を油で炒め、②のじゃが芋と③の野菜煮汁とを合わせ、だし汁で出来上がり重量にし、調味する。		
	※出来上がり重量	200	1800 g			
				⑤全体の分にもトロみをつける。		
みそ汁	きゃべつ	100	800 g	きゃべつ・・幅3cmせん切り		(きざみ) 5mm ― 2人 1cm ― 1人
	信州みそ	6	48 g			
	だし汁	100	800 g	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量に合わせ、調味する。		
	※出来上がり重量	200	1600 g			
				③全体の分にもとろみを付ける。		

[調 理 室 手 配 表]

2025年 4月22日 火曜日
0:通常献立

京都府立八幡支援学校

人数	小学部	中学部	高等部	工夫食	検食	保存食	職員		合計	換算人	行事等
	24	38	71	6	1	2	128		270	320.58	

献立名／食品名	内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	業者	切り方	調理方法等
【白飯】						
精白米		75.00 g	25 Kg			
【牛乳】						
◎牛乳	206.00	1.00 本	270 本	牛乳		
【揚げぎょうざ】						フライヤーで揚げる。
★餃子	17.00	2.00 個	54 個	給食会		☆出来上がり温度の測定
★餃子	17.00	3.00 個	714 個	給食会		※配缶量(小２個・中高職３個)
揚げ油		3.00 g	2 缶	給食会		
☆特食用鶏肉			0.5 Kg	精肉		
【五目ビーフン】						
ビーフン		8.00 g	3 Kg	給食会		①ビーフンは、水で５～10分もどす。
★豚肉		10.00 g	3.2 Kg	精肉		②ごま油で、しょうが、豚肉を炒め
しょうが(生)		0.20 g	80 g	野菜	みじん切り	る。
キャベツ(生)		20.00 g	7.5 Kg	野菜	太せん切り	③野菜を加える。
たまねぎ(生)		15.00 g	5.1 Kg	野菜	うす切り	④調味して、ビーフンを入れ、さら
にんじん(生)		10.00 g	3.5 Kg	野菜	せん切り	に炒める。
★ごま油		1.50 g	480 g	ミツオ		☆出来上がり温度の測定
オイスターソース		1.50 g	480 g	ミツオ		※配缶量(60g)
★淡口しょうゆ		2.00 g	640 g	給食会		
☆特食用豚肉			0.15 Kg	精肉		
【白菜スープ】						①水とがらスープをわかす。
はくさい(生)		30.00 g	10.2 Kg	野菜	ざく切り	②白菜、にんじん、たまねぎ、しめ
たまねぎ(生)		10.00 g	3.4 Kg	野菜	うす切り	じを入れて煮る。
ぶなしめじ(生)		7.00 g	2.5 Kg	野菜	小房に分ける	③調味して仕上げる。
★淡口しょうゆ		3.00 g	960 g	給食会		☆出来上がり温度の測定
食塩		0.30 g	100 g	調味料		※配缶量(180g)
こしょう(粉)		0.02 g	10 g	ミツオ		
★冷凍がらスープ（チキン）		3.00 g	1 Kg	給食会		
水		150.00 g	48 Kg			

京都府立八幡支援学校

軟らか食	5	ペースト食	3	刻み食	3
(軟飯合計)	7	ペースト軟飯	2	刻み食軟飯	1.5

令和7年4月22日 火 曜日

献立名	材料名	使用量	必要量	工夫食調理方法		アレルギー他
軟飯	米(精白米)	60	420 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750g＋熱湯75g ＋ゼリー剤 5cc×4杯程度 ※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	1680 g			
揚げぎょうざ	鶏むね肉	60	480 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。		(きざみ) 5mm－ 2人 1cm－ 1人
	片栗粉	10	80 g			
	なたね油					
	(タレ)					
	だし汁		600 g			
	さとう		13 g			
	しょうゆ濃口		33 g			
五目ビーフン	たまねぎ	20	160 g	たまねぎ・・2cm角 きゃべつ・・幅3cmせん切り にんじん・・いちょう切り ①豚肉は、水200gで湯がき、水気を切って粗ペーストにする。 ②野菜を圧力鍋で15分湯がく。 ③豚肉と野菜を合わせ、出来上がり重量にし、ごま油で炒めて調味する。 ④全体の分にもとろみ剤少々。		(きざみ) 5mm－ 2人 1cm－ 1人
	きゃべつ	70	560 g			
	にんじん	15	120 g			
	特食用豚肉	10	80 g			
	ごま油	5	40 g			
	しょうゆ濃口	3.5	28 g			
	三温糖	0.5	4 g			
	※出来上がり重量	90	900 g			
白菜スープ	はくさい	70	560 g	はくさい・・せん切り たまねぎ・・2cm角 ①がらスープと水で、野菜を圧力鍋で15分煮る。 ②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付ける。		(きざみ) 5mm－ 2人 1cm－ 1人
	たまねぎ	30	240 g			
	がらスープ	30	240 g			
	水	70	560 g			
	淡口しょうゆ	6	48 g			
	※出来上がり重量	200	1600 g			

[調 理 室 手 配 表]

2025年 4月23日 水曜日
0:通常献立

京都府立八幡支援学校

人数	小学部	中学部	高等部	工夫食	検食	保存食	職員		合計	換算人	行事等
	24	38	71	6	1	2	128		270	320.58	水曜ダイヤ

献立名／食品名	内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	業者	切り方	調理方法等
【麦ご飯】						
精白米		65.00 g	22 Kg			
大麦		10.00 g	3 Kg			
【牛乳】						
◎牛乳	206.00	1.00 本	270 本	牛乳		
【チキンカレー】						①鶏肉を、しょうが、にんにくと一
★鶏もも肉（皮つき）		30.00 g	9.6 Kg	精肉		緒に炒める。
しょうが(生)		0.20 g	80 g	野菜	みじん切り	②にんじん、玉ねぎの順に炒める。
にんにく(生)		0.20 g	70 g	野菜	みじん切り	③ローリエ、がらスープ、水を入れ
たまねぎ(生)		60.00 g	20.4 Kg	野菜	角切り	る。
じゃがいも(生)		50.00 g	17.8 Kg	野菜	一口大	④ルウと塩、こしょう以外の調味料
にんじん(生)		20.00 g	7.1 Kg	野菜	いちょう切り	を入れて煮る。
なたね油		0.50 g	160 g	給食会		⑤仕上げ20分前に、じゃがいもを入
カレールウ		10.00 g	3 Kg	ミツオ		れて煮る。
トマトケチャップ		1.50 g	480 g	ミツオ		⑥ルウを入れ、塩、こしょうで味を
ウスターソース		3.00 g	960 g	ミツオ		調える。
食塩		0.30 g	10 g	調味料		☆出来上がり温度の測定
こしょう(粉)		0.01 g	5 g	ミツオ		※配缶量(200g)
ローリエ		0.03 g	10 g	給食会		
★冷凍がらスープ（チキン）		4.00 g	1 Kg	給食会		
水		65.00 g	21 Kg			
☆特食用鶏肉			0.35 Kg	精肉		
【海藻サラダ(きゅうり)】						
海藻サラダミックス		2.00 g	6 袋	給食会		①野菜はゆでて、冷ます。
キャベツ(生)		35.00 g	13.2 Kg	野菜	太せん切り	②海藻ミックスもゆでて、冷ます。
きゅうり(生)		10.00 g	3.2 Kg	野菜	輪切り	③調味料を加熱し、ごま油を混ぜる。
★ごま油		2.00 g	640 g	ミツオ		④野菜と調味料を混ぜ合わせる。
穀物酢		3.00 g	960 g	調味料		☆野菜の湯がき・冷まし温度測定
★淡口しょうゆ		2.00 g	640 g	給食会		☆調味料の加熱温度の測定
三温糖		0.20 g	60 g	給食会		☆出来上がり温度の測定
食塩		0.10 g	30 g	調味料		※配缶量(50g)
こしょう(粉)		0.01 g	5 g	ミツオ		
☆特食用大根			0.55 Kg	野菜		

京都府立八幡支援学校

軟らか食	5
(軟飯合計)	7

ペースト食	3
ペースト軟飯	2

刻み食	3
刻み食軟飯	1.5

令和7年4月23日 水 曜日

献立名	材料名	使用量	必要量	工夫食調理方法		アレルギー他
軟飯（麦ご飯）	米(精白米)	60	420 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750g＋熱湯75g ＋ゼリー剤5cc×4杯程度 ※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	1680 g			
チキンカレー	特食用鶏肉	30	240 g			(きざみ) 5mm－ 2人 1cm－ 1人 <食器> 丼・・ごはん 汁わん・・カレー ※とろみがゆるければ、とろみ剤を加える
	たまねぎ	60	480 g	玉ねぎ・・2cm角切り		
	じゃがいも	40	320 g	じゃがいも・・1cm角切り		
	にんじん	20	160 g	にんじん・・いちょう切り		
	なたね油	3	24 g	①鶏肉は水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)		
	カレールウ(米粉)	10	80 g			
	がらスープ	30	240 g			
	トマトケチャップ	3	24 g	②じゃがいもは、普通の鍋で煮て、水気を切って裏ごしする。		
	ウスターソース	2	16 g			
	塩	0.2	1.6 g	③がらスープと水で、野菜を入れて圧力鍋で15分煮る。		
	こしょう		少々			
	水	50	400 g	④肉を油で炒め、②のじゃが芋と③の野菜汁を合わせ、肉の煮汁で出来上がり重量にする。		
	※出来上がり重量	200	1800 g	⑤塩・こしょうで味を調える。		
				⑥全体の分にもトロみをつける。		
海藻サラダ	きゃべつ	60	480 g	きゃべつ・・幅3cmせん切り		(きざみ) 5mm－ 2人 1cm － 1人
	特食用だいこん	60	480 g	だいこん・・1cm角		
	ごま油	5	40 g	①野菜を圧力鍋で15分湯がく。		
	しょうゆ淡口	3.5	28 g	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。		
	三温糖	0.5	4 g			
	※出来上がり重量	90	900 g			
				③全体の分にもとろみ剤少々。		

[調 理 室 手 配 表]

2025年 4月24日 木曜日
0:通常献立

京都府立八幡支援学校

人数	小学部	中学部	高等部	工夫食	検食	保存食	職員		合計	換算人	行事等
	24	38	71	6	1	2	128		270	320.58	

献立名／食品名	内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	業者	切り方	調理方法等
【たけのこご飯】						①たけのこは、前日に湯がいて水に
精白米		65.00 g	22 Kg			さらしておく。
たけのこ(生)		40.00 g	25 Kg	筍	短冊切り	②米、たけのこ、油揚げ、調味料を
★油揚げ(冷凍)		7.00 g	2 Kg	ミツオ	油抜き	入れて炊飯する。(水 1.32倍)
酒(本醸造酒)		1.00 g	320 g	調味料		
本みりん		1.00 g	320 g	ミツオ		
★淡口しょうゆ		6.00 g	1920 g	給食会		
【牛乳】						
◎牛乳	206.00	1.00 本	270 本	牛乳		
【さばの南部焼き】						①さばに下味をつけておく。
★さば(生) 40g	40.00	1.00 個	27 個	東久		②鉄板に並べ、ごまをふる。
★さば(生) 60g	60.00	1.00 個	240 個	東久		③220℃ 20分焼く。
しょうが(生)		0.10 g	40 g	野菜	すりおろす	☆出来上がり温度の測定
酒(本醸造酒)		1.00 g	320 g	調味料		
本みりん		1.00 g	320 g	ミツオ		
★濃口しょうゆ		2.00 g	640 g	給食会		
★ごま(いり)		1.50 g	5 袋	給食会		
★黒ごま(いり)		1.50 g	5 袋	給食会		
☆特食用さわら			8 切	魚秀		
【野菜炒め】						①ベーコンを炒める。
★ベーコン		10.00 g	3 Kg	ミツオ		②もやし、キャベツを加えて、さら
にんじん(生)		10.00 g	3.5 Kg	野菜		に炒める。
キャベツ(生)		50.00 g	18.8 Kg	野菜	太せん切り	③水分を少し抜いて、調味して仕上
なたね油		0.50 g	160 g	給食会		げる。
食塩		0.40 g	130 g	調味料		☆出来上がり温度の測定
こしょう(粉)		0.02 g	10 g	ミツオ		※配缶量(50g)
☆特食用豚肉			0.15 Kg	精肉		
【若竹汁】						①昆布と削り節で、だしをとる。
★豆腐(冷凍)		25.00 g	8 Kg	ミツオ		②豆腐を入れて煮る。
たけのこ(生)		15.00 g	4.8 Kg	筍	いちょう切り	③たけのこを入れ、調味し、わかめ
カットわかめ(乾)		1.00 g	320 g	給食会		を入れて仕上げる。
★淡口しょうゆ		4.00 g	1280 g	給食会		☆出来上がり温度の測定
本みりん		0.50 g	160 g	ミツオ		※配缶量(180g)
酒(本醸造酒)		0.50 g	160 g	調味料		
削り節(だし用)		3.00 g	960 g	給食会		
昆布(だし用)		1.00 g	300 g	生研		
水		150.00 g	48 Kg			
☆特食用白菜			0.4 Kg			

京都府立八幡支援学校

軟らか食	5
(軟飯合計)	7

ペースト食	3
ペースト軟飯	2

刻み食	3
刻み食軟飯	1.5

令和7年4月24日 木 曜日

献立名	材料名	使用量	必要量	工夫食調理方法		アレルギー他
たけのこご飯	米(精白米)	60	420 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) 軟飯750g＋熱湯75g ＋ゼリー剤 5cc×4杯程度 ※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	1680 g			
	たけのこ(先端)	20	140 g			
	しょうゆ淡口	7	49 g			
さばの南部焼き	特食用さわら	50	9 切	①調味料とだし汁でタレを作る。 ②魚をタレで煮る。		(きざみ) 5mm－ 2人 1cm－ 1人
	<たれ>					
	だし汁		600 g			
	三温糖		13 g			
	濃口しょうゆ		33 g			
野菜炒め	きゃべつ	80	640 g	きゃべつ・・幅3cmのせん切り にんじん・・いちょう切り ①豚肉は、水200gで湯がき、水気を切って粗ペーストにする。 ②野菜を圧力鍋で15分湯がく。 ③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。 ④全体の分にもとろみ剤少々。		(きざみ) 5mm－ 2人 1cm－ 1人
	にんじん	15	120 g			
	特食用豚肉	10	80 g			
	なたね油	5	40 g			
	しょうゆ濃口	3.5	28 g			
	三温糖	0.5	4 g			
	※出来上がり重量	90	840 g			
若竹汁	特食用白菜	40	320 g	白菜・・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全体の分にもトロみをつける。		(きざみ) 5mm－ 2人 1cm－ 1人
	冷凍豆腐	60	480 g			
	しょうゆ淡口	6	48 g			
	だし汁	100	800 g			
	※出来上がり重量	200	1600 g			

[調 理 室 手 配 表]

2025年 4月25日 金曜日
0:通常献立

京都府立八幡支援学校

人数	小学部	中学部	高等部	工夫食	検食	保存食	職員		合計	換算人	行事等
	24	38	71	6	1	2	128		270	320.58	

献立名／食品名	内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	業者	切り方	調理方法等
【黒糖パン】						
★黒糖パン　50g	50.00	1.00 個	24 個	パン		
★黒糖パン　70g	70.00	1.00 個	238 個	パン		
☆特食用食パン			5 個	パン		
☆特食用牛乳			0.8 L	牛乳		
【牛乳】						
◎牛乳	206.00	1.00 本	270 本	牛乳		
【焼き肉サラダ】						＜焼き肉＞
★牛肉		50.00 g	16.0 Kg	精肉		①しょうが、にんにくと牛肉を炒め
しょうが(生)		0.10 g	40 g	野菜	みじん切り	る。
にんにく(生)		0.10 g	40 g	野菜	みじん切り	②調味して仕上げる。
なたね油		0.50 g	160 g	給食会		☆出来上がり温度の測定
三温糖		1.20 g	380 g	給食会		※配缶量(35g)
本みりん		0.80 g	260 g	ミツオ		＜野菜＞
★濃口しょうゆ		2.00 g	640 g	給食会		①野菜はゆでて、冷ます。
キャベツ(生)		20.00 g	7.5 Kg	野菜	太せん切り	②調味料を加熱し、油を混ぜ合わせ
にんじん(生)		10.00 g	3.5 Kg	野菜	せん切り	てドレッシングを作る。
もやし(生)		30.00 g	10 Kg	給食会		③冷めた野菜とドレッシングを和え
ほうれんそう(冷凍)		20.00 g	7 Kg	給食会	2cmに切る	る。
なたね油		1.00 g	320 g	給食会		④ごまは乾煎りし、別配缶する。
★ごま油		0.30 g	100 g	ミツオ		☆野菜の湯がき・冷まし温度測定
穀物酢		3.50 g	1120 g	調味料		☆調味料の加熱温度の測定
三温糖		0.50 g	160 g	給食会		☆出来上がり温度の測定
★淡口しょうゆ		2.00 g	640 g	給食会		※配缶量(70g)
食塩		0.15 g	50 g	調味料		
★ごま(いり)		1.00 g	3 袋	給食会	乾煎り	
☆特食用牛肉			0.5 Kg	精肉		
【コーンスープ(パセリ)】						①水とがらスープをわかす。
スイートコーン(冷凍)		10.00 g	3 Kg	日東		②たまねぎ、にんじんを入れて煮る。
クリームコーン(缶詰)		40.00 g	4 缶	ミツオ		③コーン、クリームコーンを入れる。
たまねぎ(生)		20.00 g	6.8 Kg	野菜	うす切り	④調味して、パセリを入れて仕上げ
にんじん(生)		10.00 g	3.5 Kg	野菜	せん切り	る。
パセリ(生)		0.20 g	70 g	野菜	みじん切り	☆出来上がり温度の測定
★淡口しょうゆ		1.00 g	320 g	給食会		※配缶量(180g)
食塩		0.40 g	130 g	調味料		
こしょう(粉)		0.02 g	10 g	ミツオ		
★冷凍がらスープ（チキン）		3.00 g	1 Kg	給食会		
水		130.00 g	42 Kg			

京都府立八幡支援学校

軟らか食	5
パン粥	16

ペースト食	3
パンのみ軟ら	1
パンペースト	2

刻み食	3

令和7年4月25日 金 曜日

献立名	材料名	使用量	必要量	工夫食調理方法		アレルギー他
パン粥	食パン(耳なし)	22.5	360 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。	(パンかゆゼリー) パンがゆ 400g ＋熱湯 40g ＋ゼリー剤 5cc×4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	800 g			
	水	30	480 g			
	三温糖	2.5	40 g			
焼き肉サラダ（肉）	牛肉	60	480 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100gで粗ペーストにする。		(きざみ) 5mm－ 2人 1cm－ 1人
	(タレ)					
	だし汁		600 g			
	三温糖		13 g			
	しょうゆ濃口		33 g			
焼き肉サラダ（野菜）	きゃべつ	90	720 g	きゃべつ・・幅3cm千切り にんじん・・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) 5mm－ 2人 1cm－ 1人
	にんじん	10	80 g			
	ほうれん草の葉	5	40 g			
	なたね油	5	40 g			
	しょうゆ濃口	3.5	28 g			
	三温糖	0.5	4 g			
	※出来上がり重量	90	840 g			
コーンスープ	にんじん	10	80 g	にんじん・・いちょう切り たまねぎ・・2cm角 コーンと水を合わせて、ザルでこして700gにする。 ①がらスープと水で、野菜を圧力鍋で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－ 2人 1cm － 1人
	たまねぎ	60	480 g			
	クリームコーン	90	720 g			
	がらスープ	30	240 g			
	水	70	560 g			
	しょうゆ淡口	6	48 g			
	※出来上がり重量	200	1600 g			

[調 理 室 手 配 表]

2025年 4月28日 月曜日
0:通常献立

京都府立八幡支援学校

人数	小学部	中学部	高等部	工夫食	検食	保存食	職員		合計	換算人	行事等
	24	38	71	6	1	2	128		270	320.58	

献立名／食品名	内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	業者	切り方	調理方法等
【白飯】						
精白米		75.00 g	25 Kg			
【飲むヨーグルト】						
◎アシドミルク	130.00	1.00 本	270 本	給食会		
【鶏肉のごま風味から揚げ】						
★鶏むね肉（皮なし）		30.00 g	9.6 Kg	精肉		①鶏肉に下味をつける。
★鶏もも肉（皮なし）		30.00 g	9.6 Kg	精肉		②卵を割りほぐして、鶏肉に混ぜる。
酒(本醸造酒)		2.00 g	640 g	調味料		③ごま、小麦粉、片栗粉を混ぜ合わ
★濃口しょうゆ		3.00 g	960 g	給食会		せる。
おろししょうが(冷凍)		0.50 g	2 袋	給食会		④衣をつけて、油で揚げる。
◎鶏卵(全卵、生)		3.00 g	1.1 Kg	精肉		☆出来上がり温度の測定
★ごま(いり)		1.50 g	5 袋	給食会		※配缶量(50g)
◇小麦粉		2.00 g	640 Kg	給食会		
片栗粉		1.00 g	329 Kg	給食会		
揚げ油		6.00 g	2 缶	給食会		
☆特食用鶏肉			0.5 Kg	精肉		
【おかかあえ(三度豆)】						①野菜はゆでて、冷ます。
キャベツ(生)		40.00 g	15.0 Kg	野菜	太せん切り	②調味料を加熱する。
にんじん(生)		5.00 g	1.8 Kg	野菜	せん切り	③野菜と花かつお、調味料を混ぜ合
三度豆(冷凍)		15.00 g	10 袋	給食会		わせる。
★濃口しょうゆ		3.00 g	960 Kg	給食会		☆野菜の湯がき・冷まし温度測定
本みりん		1.00 g	320 Kg	ミツオ		☆調味料の加熱温度の測定
★花かつお		1.00 g	3 袋	生研		☆出来上がり温度の測定
						※配缶量(50g)
【みそ汁(油揚げ・豆腐・ねぎ)】						①削り節でだしをとる。
★豆腐(冷凍)		30.00 g	10.0 Kg	ミツオ		②油揚げ、豆腐を入れて煮る。
★油揚げ(冷凍)		8.00 g	2.0 Kg	ミツオ	油抜き	③調味し、ねぎを入れて仕上げる。
青ねぎ(生)		3.00 g	1.0 Kg	JA	小口切り	☆出来上がり温度の測定
★中辛みそ		6.00 g	1.9 Kg	給食会		※配缶量(180g)
★赤みそ		3.00 g	1.0 Kg	給食会		
削り節(だし用)		3.00 g	1.0 Kg	給食会		
水		155.00 g	50.0 Kg			
☆特食用たまねぎ			0.4 Kg	野菜		

京都府立八幡支援学校

軟らか食	5	ペースト食	3	刻み食	3
(軟飯合計)	7	ペースト軟飯	2	刻み食軟飯	1.5

令和7年4月28日 月 曜日

献立名	材料名	使用量	必要量	工夫食調理方法		アレルギー他
軟飯	米(精白米)	60	420 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750g+熱湯75g +ゼリー剤 5cc×4杯程度 ※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	1680 g			
鶏肉のごま風味から揚げ	特食用鶏肉	60	480 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。		(きざみ) 5mm- 2人 1cm- 1人
	片栗粉	10	80 g			
	なたね油					
	(タレ)					
	だし汁		600 g			
	三温糖		13 g			
	しょうゆ濃口		33 g			
	ごま油		10 g			
おかかあえ	きゃべつ	85	680 g	きゃべつ・・幅3cmせん切り にんじん・・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- 2人 1cm- 1人
	にんじん	20	160 g			
	なたね油	5	40 g			
	しょうゆ濃口	3.5	28 g			
	三温糖	0.5	4 g			
	※出来上がり重量	90	840 g			
みそ汁	特食用たまねぎ	40	320 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、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付ける。		(きざみ) 5mm- 2人 1cm- 1人
	冷凍豆腐	60	480 g			
	だし汁	100	800 g			
	信州みそ	6	48 g			
	※出来上がり重量	200	1600 g			

[調 理 室 手 配 表]

2025年 4月30日 水曜日
0:通常献立

京都府立八幡支援学校

人数	小学部	中学部	高等部	工夫食	検食	保存食	職員		合計	換算人	行事等
	24	38	71	6	1	2	128		270	320.58	水曜ダイヤ

献立名／食品名	内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	業者	切り方	調理方法等
【麦ご飯】						
精白米		65.00 g	22 Kg			
大麦		10.00 g	3 Kg			
【牛乳】						
◎牛乳	206.00	1.00 本	270 本	牛乳		
【酢豚】						①豚肉は、しょうが、しょうゆで下
★豚肉(酢豚用)		30.00 g	9.6 Kg	精肉		味をつける。
しょうが(生)		0.20 g	80 g	野菜	すりおろす	②米粉と片栗粉をつけて、油で揚げ
★濃口しょうゆ		1.00 g	320 g	給食会		る。
米粉		2.00 g	640 g	給食会		③にんじん、玉ねぎ、たけのこの順
片栗粉		2.00 g	640 g	給食会		に炒める。
揚げ油		3.00 g	2 缶	給食会		④調味する。
たまねぎ(生)		50.00 g	17.0 Kg	野菜	角切り	⑤豚肉、ピーマンを入れて仕上げる。
にんじん(生)		25.00 g	8.9 Kg	野菜	いちょう切り	☆出来上がり温度の測定
たけのこ(水煮缶詰)		20.00 g	4 缶	筍	いちょう切り	※配缶量(150g)
青ピーマン(生)		10.00 g	3.8 Kg	野菜	角切り	
ダイストマト(缶詰)		20.00 g	4 缶	給食会		
なたね油		0.50 g	160 g	給食会		
ウスターソース		2.00 g	640 g	ミツオ		
★濃口しょうゆ		2.50 g	800 g	給食会		
三温糖		0.50 g	160 g	給食会		
穀物酢		3.00 g	960 g	調味料		
水		10.00 g	3 Kg			
☆特食用豚肉			0.4 Kg	精肉		
【中華スープ(もやし)】						①水とがらスープをわかす。
もやし(生)		25.00 g	8 Kg	給食会		②もやし、にんじん、しめじを入れ
にんじん(生)		10.00 g	3.5 Kg	野菜	せん切り	て煮る。
ぶなしめじ(生)		7.00 g	2.5 Kg	野菜	小房に分ける	③調味し、青梗菜、ごま油を入れて
チンゲンサイ(生)		10.00 g	3.8 Kg	野菜	2cmに切る	仕上げる。
★淡口しょうゆ		4.00 g	1280 g	給食会		☆出来上がり温度の測定
食塩		0.20 g	60 g	調味料		※配缶量(180g)
こしょう(粉)		0.02 g	10 g	ミツオ		
★冷凍がらスープ（チキン）		3.00 g	1 Kg	給食会		
水		140.00 g	45 Kg			
★ごま油		0.30 g	100 g	ミツオ		
☆特食用白菜			0.6 Kg	野菜		

京都府立八幡支援学校

軟らか食	5
(軟飯合計)	7

ペースト食	3
ペースト軟飯	2

刻み食	3
刻み食軟飯	1.5

令和7年4月30日 水 曜日

献立名	材料名	使用量	必要量	工夫食調理方法		アレルギー他
軟飯（麦ご飯）	米(精白米)	60	420 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750g＋熱湯75g ＋ゼリー剤5cc×4杯程度 ※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	1680 g			
酢豚	特食用豚肉	40	320 g			(きざみ) 5mm－ 1人 1cm－ 1人
	にんじん	20	160 g	にんじん・・いちょう切り		
	たまねぎ	120	960 g	たまねぎ・・2cm角		
	なたね油	5	40 g	①豚肉は、水500gで煮て、水気を切って粗ペーストにする。		
	しょうゆ濃口	4	32 g			
	トマト缶(汁)	30	240 g	②野菜を水＋煮汁で、圧力鍋で15分煮る。		
	三温糖	1	8 g			
	ウスターソース	3	24 g	③②の野菜は、水気を切って①豚肉と野菜を合わせて、ごま油で炒め、だし汁と煮汁で出来上がり重量にし、調味する。		
	だし汁	20	160 g			
	※出来上がり重量	200	1800 g			
				④必要に応じてとろみをつける。		
中華スープ	特食用はくさい	70	560 g	きゃべつ・・幅3cmせん切り		(きざみ) 5mm－ 1人 1cm － 1人
	青梗菜の葉	10	80 g	青梗菜の葉・・みじん切り		
	にんじん	20	160 g	にんじん・・いちょう切り		
	がらスープ	30	240 g	①がらスープと水と野菜を合わせて圧力鍋で15分煮る。		
	水	70	560 g			
	しょうゆ淡口	6	48 g	②出来上がり量に合わせて、調味する。		
	ごま油	1	8 g			
	※出来上がり重量	200	1600 g			
				③全体の分にもトロみをつける。		

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。

別紙８

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７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7年度　京都府立八幡支援学校　年間行事予定 （変更になることがあります。最新の予定は「月予定」や「学級通信」で御確認ください。）

令和7年4月現在

4月

日	曜	学校行事	部活	ダイヤ
1	火			
2	水			
3	木			
4	金	クラス発表（小中11:00～、高11:30～）		
5	土			
6	日			
7	月			
8	火	始業式		半
9	水	入学式		半
10	木	給食開始、身体測定(高)		水
11	金	身体測定(中)		水
12	土			
13	日			
14	月	身体測定(小)		平
15	火	眼科検診、視力・聴力検査(高福)		平
16	水	身体測定(肢)		水
17	木	視力・聴力検査(高普3年)、検尿一次		平
18	金	視力・聴力検査(高普2年)、検尿一次		平
19	土			
20	日			
21	月	視力・聴力検査(高普1年)、内科検診(中3,高3)、検尿一次		平
22	火	耳鼻科検診(高)、南キャンパス対面式(小)、検尿一次		平
23	水	南キャンパス対面式(中)		水
24	木	南キャンパス対面式(高普)		平
25	金	南キャンパス対面式(高福)、耳鼻科検診(小中)		平
26	土			
27	日			
28	月			平
29	火	昭和の日		
30	水			水

5月

日	曜	学校行事	部活	ダイヤ
1	木	授業参観日(小中)、進路説明会(中3)、修学旅行説明会(小6,中3)、体重測定(高)、内科検診(小6,高1・2)		平
2	金	授業参観日(高)、第1回修学旅行説明会(高2)、体重測定(中)		平
3	土	憲法記念日		
4	日	みどりの日		
5	月	こどもの日		
6	火	振替休日		
7	水	家庭訪問、体重測定(小)		水
8	木	家庭訪問、体重測定(肢)		水
9	金	家庭訪問、歯科検診(高福,普2・3年)		水
10	土			
11	日			
12	月	部活動開始、視力・聴力検査(中)	○	平
13	火	整形外科相談、歯科検診(高普1年)		平
14	水	視力・聴力検査(中)		水
15	木	検尿二次		平
16	金	心臓検診一次(新1年・転入生)、検尿二次		平
17	土			
18	日			
19	月	介護等体験(～20日)、視力・聴力検査(小)	○	平
20	火	歯科検診(小)		平
21	水	視力・聴力検査(小)	○	水
22	木	視力・聴力検査(小)		平
23	金			平
24	土			
25	日			
26	月		○	平
27	火	整形外科相談		平
28	水			水
29	木	小学部修学旅行(～30日)		平
30	金			平
31	土			

6月

日	曜	学校行事	部活	ダイヤ
1	日			
2	月	教育実習(～13日)、体重測定(高)	○	平
3	火	体重測定(中)		平
4	水	体重測定(小)	○	水
5	木	体重測定(肢)、心臓検診二次(新1年・転入生)		平
6	金			平
7	土			
8	日			
9	月		○	平
10	火	整形外科相談		平
11	水			水
12	木			平
13	金			平
14	土			
15	日			
16	月	プール開き	○	平
17	火	授業参観日(中)		平
18	水		○	水
19	木	第1回高等部学校説明会・体験学習		平
20	金			平
21	土			
22	日			
23	月	第1回高等部学校説明会・体験学習	○	平
24	火	第1回高等部学校説明会・体験学習		平
25	水			水
26	木	中学部学校説明会		平
27	金			平
28	土			
29	日			
30	月	小学部学校説明会	○	平
31				

7月

日	曜	学校行事	部活	ダイヤ
1	火	体重測定(高)		平
2	水	体重測定(中)	○	水
3	木	体重測定(小)、宿泊学習(小5年)		平
4	金	体重測定(肢)		平
5	土			
6	日			
7	月	介護等体験(～8日)	○	平
8	火	整形外科相談		平
9	水			水
10	木	宿泊学習予備日(小5年)		平
11	金			平
12	土			
13	日			
14	月		○	平
15	火			平
16	水		○	水
17	木	給食終了		水
18	金	終業式		半
19	土			
20	日			
21	月	海の日		
22	火			
23	水	第1回個別進学相談会		
24	木	第1回個別進学相談会		
25	金	第1回個別進学相談会		
26	土			
27	日			
28	月	第1回個別進学相談会		
29	火			
30	水			
31	木			

8月

日	曜	学校行事	部活	ダイヤ
1	金			
2	土			
3	日			
4	月			
5	火			
6	水			
7	木			
8	金			
9	土			
10	日			
11	月	山の日		
12	火	業務休止日		
13	水			
14	木			
15	金			
16	土			
17	日			
18	月			
19	火			
20	水			
21	木			
22	金			
23	土			
24	日			
25	月			
26	火			
27	水	始業式		半
28	木	給食開始、前期個別懇談、身体測定(高)		水
29	金	前期個別懇談、身体測定(中)		水
30	土			
31	日			

9月

日	曜	行事	部活	ダイヤ
1	月	開校記念日、前期個別懇談、身体測定(小)		水
2	火	身体測定(肢)		平
3	水		○	水
4	木			平
5	金			平
6	土			
7	日			
8	月		○	平
9	火	整形外科相談		平
10	水	ふれあい・心のステーション		水
11	木	ふれあい・心のステーション		平
12	金			平
13	土			
14	日			
15	月	敬老の日		
16	火			平
17	水		○	水
18	木	第2回修学旅行説明会(高2)		平
19	金			平
20	土			
21	日			
22	月		○	平
23	火	秋分の日		
24	水	中学部修学旅行(～26日)		水
25	木			平
26	金			平
27	土			
28	日			
29	月		○	平
30	火			平
31				

10月

日	曜	行事	部活	ダイヤ
1	水	体重測定(高)	○	水
2	木	体重測定(中)		平
3	金	体重測定(小)		平
4	土			
5	日			
6	月	体重測定(肢)	○	平
7	火			平
8	水	小学部体験学習、高修学旅行(～10日)		水
9	木			平
10	金			平
11	土			
12	日			
13	月	スポーツの日		
14	火			平
15	水	中学部体験学習、小学部体験学習(予備日)	○	水
16	木	第2回高等部学校説明会・体験学習		平
17	金	第2回高等部学校説明会・体験学習		平
18	土			
19	日			
20	月	介護等体験(～21日)	○	平
21	火	整形外科相談		平
22	水	中学部体験学習(予備日)		水
23	木			平
24	金			平
25	土			
26	日			
27	月		○	平
28	火			水
29	水	たけまつり(1日目)		水
30	木	たけまつり(2日目)		平
31	金	たけまつり(3日目)		平

11月

日	曜	行事	部活	ダイヤ
1	土			
2	日			
3	月	文化の日		
4	火	体重測定(高)		平
5	水	体重測定(中)	○	水
6	木	体重測定(小)		平
7	金	体重測定(肢)		平
8	土			
9	日			
10	月	教育実習(～21日)	○	平
11	火	整形外科相談		平
12	水			水
13	木	京しごと技能検定(清掃)		平
14	金	芸術鑑賞会		平
15	土			
16	日			
17	月		○	平
18	火	第2回個別進学相談会		平
19	水	第2回個別進学相談会	○	水
20	木	第2回個別進学相談会		平
21	金			平
22	土			
23	日	勤労感謝の日		
24	月	振替休日		
25	火			平
26	水			水
27	木			平
28	金			平
29	土			
30	日			
31				

12月

日	曜	行事	部活	ダイヤ
1	月	体重測定(高)、介護等体験(～2日)	○	平
2	火	体重測定(中)		平
3	水	体重測定(小)	○	水
4	木	体重測定(肢)、京しごと検定(接客)		平
5	金			平
6	土			
7	日			
8	月	PM授業参観(中)	○	平
9	火	整形外科相談		平
10	水			水
11	木			平
12	金			平
13	土			
14	日			
15	月		○	平
16	火			平
17	水		○	水
18	木	給食終了		水
19	金	終業式		半
20	土			
21	日			
22	月			
23	火			
24	水			
25	木			
26	金			
27	土			
28	日			
29	月	業務休止日		
30	火			
31	水			

1月

日	曜	行事	部活	ダイヤ
1	木	元日		
2	金	業務休止日		
3	土			
4	日			
5	月			
6	火			
7	水			
8	木	始業式		半
9	金	給食開始		水
10	土			
11	日			
12	月	成人の日		
13	火	身体測定(高)		平
14	水	身体測定(中)		水
15	木	身体測定(小)		平
16	金	身体測定(肢)		平
17	土			
18	日			
19	月		○	平
20	火	整形外科相談		平
21	水		○	水
22	木			平
23	金	AM授業参観(中)		平
24	土			
25	日			
26	月		○	平
27	火			平
28	水			水
29	木			水
30	金			平
31	土			

2月

日	曜	行事	部活	ダイヤ
1	日			
2	月	体重測定(高)	○	平
3	火	体重測定(中)、整形外科相談		平
4	水	体重測定(小)	○	水
5	木	体重測定(肢)		平
6	金			平
7	土			
8	日			
9	月	部活動最終日	○	平
10	火			平
11	水	建国記念の日		
12	木			平
13	金			平
14	土			
15	日			
16	月			平
17	火	京しごと技能検定(介護)		平
18	水			水
19	木	入学説明会、入学相談		水
20	金	入学説明会、入学相談		水
21	土			
22	日			
23	月	天皇誕生日		
24	火			平
25	水			水
26	木	後期個別懇談		水
27	金	後期個別懇談		水
28	土			
29	日			
30	月			
31	火			

3月

日	曜	行事	部活	ダイヤ
1	日			
2	月	後期個別懇談、体重測定(高)		水
3	火	体重測定(中)、整形外科相談		平
4	水	体重測定(小)		水
5	木	体重測定(肢)、高等部卒業証書授与式リハーサル		平
6	金			水
7	土			
8	日			
9	月	高等部卒業証書授与式		半
10	火			平
11	水	小・中学部卒業証書授与式リハーサル		水
12	木			水
13	金	小・中学部卒業証書授与式		半
14	土			
15	日			
16	月			平
17	火			平
18	水	給食終了		水
19	木	修了式		半
20	金	春分の日		
21	土			
22	日			
23	月			
24	火			
25	水			
26	木			
27	金			
28	土			
29	日			
30	月			
31	火			

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、爪は短く切ってあること。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め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かけ、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℃～－20℃、冷蔵品　5℃～10℃）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、異常がないかを確かめる。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・使用法に注意すること。

様式１－１

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 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	調味料増減 特記事項

様式１－２

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	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		

様式2

令和　　年度　　作業工程表

月　　日（　　）　　食数（　　食）　　献立名

釜等種類	下処理											ご飯/パン	工夫食
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													

え・・・エプロン交換　あ・・・手洗い　て・・・手袋　お・・・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

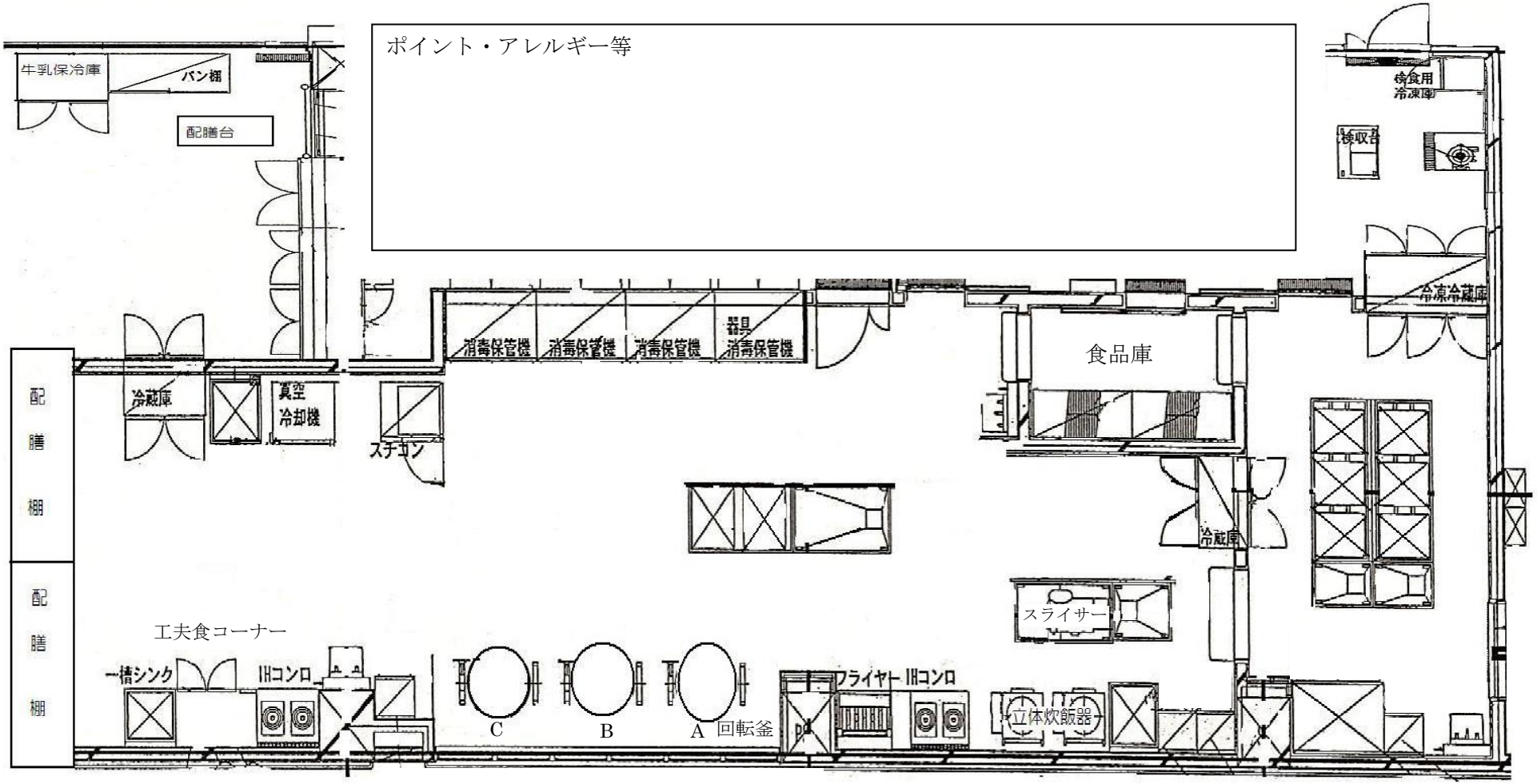
・調理室の調理機器配置図に献立ごとや食材毎に異なる線で導線を記入。

・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〇を付記する。

令和　　年　　月　　日（　　）

献立名等						
線　　種						

ポイント・アレルギー等



様式4

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			
作業前	施設・設備		□ 調理室内の清掃・清潔状態はよい。
			□ 調理室には、調理作業に不要な物品等を置いていない。
			□ 主食置場、容器は清潔である。
			□ 床・排水溝は清潔である。
			□ 調理用機械・機器・器具は清潔である。
			□ 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。
			□ 機械、機器の故障の有無を確認した。
			□ 食品の保管室の温度・湿度は適切である。
			□ 冷蔵庫（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。
			□ 食器具、容器や調理用器具は乾燥しており、保管場所は清潔である。
			□ 手洗い施設の石けん液、アルコール、ペーパータオル等は十分にある。
			□ ねずみやはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。
	使用水		□ 作業前に十分（5分間程度）流水した。
			□ 使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した。（異常なし、異常あり）
			□ 遊離残留塩素について確認し、記録した。（0.1mg/L以上あった）
	検収		□ 食品は、検収室において検収責任者が立ち会い受け取った。
			□ 品質、鮮度、包装容器の状況、異物の混入、食品表示等を十分点検し、記録した。
			□ 納入業者は衛生的な服装である。
			□ 納入業者は検収時に下処理室や調理室に立ち入っていない。
			□ 食品は、食品保管場所に食品の分類毎に衛生的に保管した。
	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。
		健康状態	□ 下痢をしている者はいない。
			□ 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。
			□ 本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。
			□ 感染症又はその疑いがある者は医療機関に受診させている。
			□ 手指・顔面に化膿性疾患がある者はいない。

様式4

衛生管理チェックリスト		
作業中	下処理	□ エプロン、履物等は下処理専用を使用している。
		□ 加熱調理用、非加熱調理毎に下処理した。
		□ 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。
		□ 野菜類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	□ 原材料は適切に温度管理した。
		□ 作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。
		□ 魚介類・食肉類・卵等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。
		□ 調理機器・容器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。
		□ 加熱調理においては、十分に加熱し（75℃、1分間以上）、その温度と時間を記録した。
		□ 加熱処理後冷却した食品は、適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録した。
		□ 和え物、サラダ等は十分に冷却したかを確認し、調理終了時の温度と時間を記録した。
		□ 調理終了後の食品は二次汚染を防止するため適切に保管した。
		□ 床に水を落とさないで調理した。
	使用水	□ 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。
		□ 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）
	保存食	□ 原材料、調理済み食品をすべて50g程度摂取した。
		□ 釜別・ロット別に採取した。
		□ 保存食容器（ビニール袋等）に採取し、－20℃以下の冷凍庫に2週間以上保存した。
		□ 採取、廃棄日時を記録した。
	配食	□ 調理終了後の食品を素手で扱っていない。
		□ 飲食物の運搬には、ふたを使用した。
		□ 配食時間は記録した。
		□ 食缶を床上60cm以上の置台等に置いた。
作業後	配膳	□ 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	□ 検食は、児童生徒の摂食30分前までに実施している。
		□ 加熱調理や冷却は、適切に行っている。
		□ 異味、異臭、異物等の異常はない。
		□ 検食結果については、時間等も含め記録した。
	食器具・容器・器具の洗浄・消毒	□ 食器具、容器や調理用器具は、確実に洗浄・消毒した。
		□ 食器具、容器や調理器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した。
		□ 分解できる調理機械・機器は、使用後に分解し、洗浄・消毒、乾燥した。
	廃棄物の処理	□ 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。
		□ 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでいない。
		□ 残菜容器は清潔である。
		□ その他の廃品の処理は適切に行った。
		□ 廃棄物の保管場所は清潔である。
	食品保管室	□ 給食物資以外のものは入れていない。
		□ 通風、温度、湿度等の衛生状態は良い。
		□ ネズミやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。

便所	□ 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。
	□ 作業衣（上下）・履物等は脱いだ。
	□ 用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。
調理室の立ち入り	□ 部外者が立ち入った。
	□ 部外者の健康状態を点検・記録した。
	□ 部外者は衛生的な服装であった。

様式５－１

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		

様式５－２

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	下処理側 冷蔵庫	特食用 冷蔵庫	ガラス扉 冷蔵庫	調理室 室温湿度	下処理側 冷蔵庫	特食用 冷蔵庫	ガラス扉 冷蔵庫	調理室 室温湿度	下処理側 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(牛乳保冷庫用)

校長	事務長	栄養教諭	チーフ	サブチーフ

年　　月 京都府立八幡支援学校

日	曜日	7:30	12:30
		庫内湿度	庫内湿度
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		℃	℃

様式５－４

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		℃　%	℃　%	℃　%

様式５－５

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	冷蔵庫 温度	検収室 室温湿度	保存食用 冷凍庫	冷凍庫 温度	冷蔵庫 温度	検収室 室温湿度	保存食用 冷凍庫	冷凍庫 温度	冷蔵庫 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

校長	事務長	栄養教諭	担当者

令和　　年　　月　　日（　　）

（基本食）

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

（工夫食）

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

様式７

［ 食 品 検 収 表 ］

検収年月日：　　年　　月　　日　　曜日

京都府立八幡支援学校

納品時間	業者名	食　品　名	内容量ｇ	発注量 単位	包装 容器	品質 鮮度	異物 異臭	品 温	製造年月日 期限表示	ＬＯＴ番号	製造業者	産 地	検収者
：					良･不良	良･不良	有･無	℃					
：					良･不良	良･不良	有･無	℃					
：					良･不良	良･不良	有･無	℃					
：					良･不良	良･不良	有･無	℃					
：					良･不良	良･不良	有･無	℃					
：					良･不良	良･不良	有･無	℃					
：					良･不良	良･不良	有･無	℃					
：					良･不良	良･不良	有･無	℃					
：					良･不良	良･不良	有･無	℃					
：					良･不良	良･不良	有･無	℃					
：					良･不良	良･不良	有･無	℃					
：					良･不良	良･不良	有･無	℃					
：					良･不良	良･不良	有･無	℃					
：					良･不良	良･不良	有･無	℃					
：					良･不良	良･不良	有･無	℃					
：					良･不良	良･不良	有･無	℃					
：					良･不良	良･不良	有･無	℃					
：					良･不良	良･不良	有･無	℃					
：					良･不良	良･不良	有･無	℃					

様式8

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ない																															
	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ない																															
	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□
	廊下	衛生害虫等はいない□
	球根皮剥き機周辺	衛生害虫等はいない□
	冷凍冷蔵庫周辺	衛生害虫等はいない□
下処理室	消毒保管庫周辺	衛生害虫等はいない□
	シンク周辺	衛生害虫等はいない□
	排水溝	衛生害虫等はいない□
食品庫	棚	衛生害虫等はいない□
	床	衛生害虫等はいない□
物品庫	棚	衛生害虫等はいない□
	床	衛生害虫等はいない□
休憩室	室内	衛生害虫等はいない□
	便所	衛生害虫等はいない□
前室	廊下	衛生害虫等はいない□

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

※ 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。

様式１０

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、ケース等の不用品のを出し、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		
		事務机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		

様式１０

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		
		エアコンの清掃（フィルター確認・交換・吹き出し口）		
調理室		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		

様式１０

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）		
		パス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		

様式１０

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		
		ゴミ置き場のポリペールの洗浄		
		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		
パイン缶		
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		

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
だしパック		
だし昆布		
マヨネーズ		
マヨネーズ　１食用		
上白糖		
三温糖		
いちごジャム　１食用		
りんごジャム　１食用		
花かつお		
塩昆布		
まぐろ水煮		
味付けのり　１食用		
のり佃煮　１食用		
ラー油		
クローブ		
ねりごま		
バター		

様式12

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	
麺じゃく			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	

様式13

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　）				
バッド（下　冷凍魚）				
たらい				
キッチンばさみ　肉　魚　下				
卵用杓				
スプーン				

様式13

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）				

様式13

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				
配缶用麺杓				
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				
亀ザル(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				

様式13

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				

様式13

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				
フードプロセッサー（本体）				
フードプロセッサー　（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ーセット				
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				