

中央援学校給食調理業務委託仕様書

1 件名

中央支援学校給食調理業務

2 委託場所

大分県立中央支援学校（以下「学校」という。）

大分市東大道2丁目5番12号（電話：097-543-0011）

3 委託期間

令和8年8月1日から令和11年7月31日までとする。なお、給食提供期間は、令和8年9月1日から令和11年7月31日まで（学校の休業日を除く。）とする。ただし、契約開始日から給食提供期間開始日までの間には、調理従事者に対する衛生管理研修会や調理場内の整理及び試作等を行う。

4 業務の目的

給食業務の受託者は、児童生徒に対する給食の趣旨を認識した上で、学校の施設において、安全で十分な栄養と良好な嗜好性を有する学校給食業務を行うものとする。

5 遵守事項

受託者は、業務の実施にあたり、関係法令や文部科学省及び県教育委員会等の通達・通知、別記1「標準作業書」及び次の事項を遵守しなければならない。

- (1) 県教育委員会及び学校が行う指示に誠意を持って従うこと。
- (2) 業務の履行場所が、障がいのある児童生徒が在籍する学校であることを十分に認識し、業務を行うこと。
- (3) 常に業務を円滑に実施するための研究努力を行うこと。
- (4) 常に調理技術の研鑽に努めること。
- (5) 業務遂行に際し、常に光熱水費のコスト低減及び環境への負荷の低減に努めること。
- (6) 衛生管理に努めること（「学校給食衛生管理基準」（平成21年文部科学省告示第64号）の趣旨を踏まえた衛生管理の徹底を図ること。）また、文部科学省等作成の以下の各種マニュアルに準じて行うこと。
 - ①調理場における衛生管理&調理技術マニュアル
 - ②学校給食調理従事者研修マニュアル
 - ③調理場における洗浄・消毒マニュアルPart I・Part II
 - ④学校給食調理場における手洗いマニュアル

- ⑤学校給食衛生管理基準の解説
- ⑥学校給食における食中毒防止Q & A
- (7) 災害防止及び事故防止に努めること。
- (8) 受託責任者及び現場責任者は、学校が実施する学校給食に関する会議等に出席し、連携した業務推進に努めること。

6 業務内容

受託者は、学校が発注した食材を使用し、契約書、仕様書、別表1「業務の分担区分」、別表2「経費負担区分」、別記1「標準作業書」（以下、「仕様書等」という。）に従い給食業務を行うものとする。

学校が委託する業務内容は次のとおりである。

- (1) 現場責任者及び業務従事者教育
- (2) 施設設備備品等の維持管理（衛生管理、日常清掃、点検等）
- (3) 食品の検収・保管
- (4) 下処理・調理作業（調整食の主食も含む）
調理別食形態は次のとおりとする。
 - ①普通食
 - ②特別食
 - ・調整食（4形態）
※調整食の調理形態は4形態が基本だが、学校と協議の上決定すること。
 - ・食物アレルギー対応食
 - ・制限食
 - ③行事食（試食会、給食週間特別食等）
- (5) 食数管理
- (6) 検食・展示食
- (7) 残菜等の処理
- (8) 保存食の管理
- (9) 食事の配缶・後片付け・特別食の配食
- (10) 食器・調理器具等の洗浄・消毒・保管・管理・点検
- (11) 児童生徒の個に応じた給食実施への対応及び給食内容の充実
- (12) 児童生徒の残食調査
- (13) 給食を実施しない日の特別業務（清掃等）
- (14) 前各号に付随する業務
- (15) その他別表1「業務の分担区分」、別記1「標準作業書」に掲げる業務

7 業務の指示

受託者は、仕様書等の他、次に掲げる学校の指示に基づき業務を行うこと。また、指示後に、業務が円滑に実施されるよう打合せ等を行うものとする。

指示区分	指示内容	指定日	様式等
年単位	年間給食実施計画表	年度当初	様式第1号（学校が作成）
月単位	給食実施一覧表	前月5日	様式第2号（学校が作成）
月単位	月間予定献立表	前月5日	学校が作成
日単位	調理業務指示書	前週	学校が作成
日単位	調理業務変更指示書	当日	学校が作成
日単位	特別業務手配書	前週	学校が作成

なお、「年間給食実施計画表」における食数は、年度当初における予定のため変更することがある。

8 業務要件

- (1) 業務時間は、業務場所の学校の勤務時間内である午前8時20分から午後4時50分に行うことを原則とする。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は別途協議する。
- (2) 食材は、学校が発注したものを使用する。
- (3) 業務に必要な施設設備、調理器具、食器類は学校のものを使用する。
- (4) 業務に必要な(3)以外の消耗品については、受託者が用意する。
- (5) 従業員に必要な服装等については受託者が用意する。
- (6) 検便、ノロウイルス検査及び健康診断については受託者が実施する。
- (7) 衛生管理及び業務内容について、学校と必要に応じて打合せを行う。また、学校から要請があった場合には、学校組織である給食委員会等に出席する。
- (8) 給食実態を把握するため、必要に応じて給食時間中に校内巡視を栄養教諭等と行う。

9 業務実施体制

(1) 業務従事者

- ①調理に従事する者の配置数は、業務時間の開始時から終了時まで6名以上とすること。学校行事により食数が増減する場合や調理工程が多い場合は、学校と協議の上、従事する者の配置数を調整することもありうる。
- ②業務従事者の1名を業務責任者として従事させること。
- ③業務責任者には、栄養士又は調理師免許を有する者を常時配置すること。
- ④業務従事者については、給食調理業務の経験を有する者を配置し、安定し

た給食業務を図ることが望ましい。給食調理業務未経験の者を配置する場合は、事前に作業手順や安全・衛生管理に関する研修を十分実施し、調理業務の質を低下させないようにすること。

- ⑤受託者及び調理業務に従事する者は、児童生徒及び学校に係る情報及び業務上知り得た秘密を他に漏らしてはならない。この契約解除及び期間満了後においても同様とする。

(2) 業務責任者（衛生管理責任者及び業務責任者）

受託者は、栄養士又は調理師免許を有する者1名を業務遂行上の受託者としての責任を負うべき業務責任者として定める。業務責任者は、学校と随時連絡調整を行い、職務の執行管理、施設整備の衛生管理及び調理従事者の人事、健康管理に当たること。なお、受託者は、業務責任者に事故ある時又は不在の時は、上記の条件を有する者を、その任に当たらせること。

(3) 調理業務従事者報告書の作成

- ①受託者は、調理に従事する者の「調理業務従事者報告書」（様式第3号）及び調理業務に係る経歴書等を学校に速やかに提出すること。
- ②業務従事者を変更する場合は、学校に事前に報告し、「調理業務従事者変更報告書」（様式第4号）を学校に提出すること。この場合、新たに調理業務に従事する者に対しては、事前に作業手順や安全・衛生管理に関する研修を実施し、調理業務の質を低下させないようにすること。

10 食数等

- (1) 基本食数は以下のとおりとする。なお、行事や授業等によって大幅に食数が増減する場合はその都度指示する。また、欠席等で欠食がある場合は、集計された数を前日までに指示する。

- ①学校給食の食数は、普通食は概ね330食/日、調整食は概ね15食/日である。

給食調理人数一覧表（予定数）

令和9年4月予定

普通食			調整食				
児童生徒	教職員	合計	レベル1	レベル2	レベル3	レベル4	合計
214	116	330食	2	6	4	3	15食

※調整食レベル1：刻みⅠ（はさみで切る） レベル2：刻みⅡ（フードプロセッサー）
レベル3：ペースト（ミルサー） レベル4：裏ごし

- ②①の食数は予定数であり、上記の食数から増減が生じる可能性がある。

(2) 学校給食の実施日

- ①学校給食の実施日は年間200日程度である。
- ②①の実施日は予定数であり、学校教育運営上、増減が生じる可能性がある。

11 衛生管理

別記1「標準作業書」によること。

12 業務責任者及び業務従事者教育

- (1) 受託者は、業務責任者及び業務従事者（以下「従業員」という。）に対し、採用時及び定期的に、給食の質を高める技術の向上及び衛生管理などに関する教育研修について、あらかじめ計画を立て、学校にその計画を報告した後に実施し、研修終了後、研修日時、内容を報告すること。なお、内容については、『学校給食衛生管理基準』の「学校給食調理員の標準的研修プログラム」を参考にすること。
- (2) 受託者は、学校給食業務未経験者を配置する場合、事前に、その業務従事者に学校給食の実際について必要な教育を実施すること。
- (3) 受託者は、学校給食の特性を認識の上、外部で実施される学習会や研修会等に従業員を積極的に参加させ質の向上に努めること。

13 安全・衛生管理

受託者は、給食業務に当たっては、関係法令等に基づき食品の安全管理に留意するとともに、「学校給食衛生管理基準」に従い、安全で衛生的な給食の提供に努めること。また、業務従事者に業務に適した清潔な白衣、帽子、履物、マスク等を着用させること。なお、調理室専用の着衣、履物を使用したまま便所に入らないことと共に、室外と兼用しないこと。

- (1) 受託者は、業務従事者の衛生教育に努め、食材の取り扱い、調理、配缶、食器洗浄等が衛生的に行わなければならない。
- (2) 調理業務従事者の健康管理、衛生管理
 - ①健康診断を年1回以上実施し、「健康診断結果報告書」（様式第5号）により学校に速やかに報告するとともに、常に調理業務従事者の健康状況に注意し、異常を認めたときは速やかに受診させること。
 - ②受託者は、調理業務従事者に対して、毎月2回（各回の間隔は15日程度あけること）定期的に腸内細菌検査（赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌O-157等）や必要に応じて10月から3月にはノロウイルスの検査を行い、検査機関の「細菌検査結果報告書」（様式第6号）により学校に報告すること。
 - ③中途において、新規の採用者を調理業務に従事させる場合は、従事する年度内の健康診断及び2週間以内に行った細菌検査結果を、「健康診断結果

報告書」及び「細菌検査結果報告書」により学校に事前に報告すること。

④業務従事者の健康状態に常に注意し、毎日、個人別に記録を残すこと。

⑤受託者は、上記①、②、③、④の結果、下痢症状、発熱、せき、外傷、皮膚病等の感染症疾患で食品衛生上支障となる恐れがあると認められる者を調理業務に従事させてはならない。また、その同居人に感染症又はその疑いがある場合はその者を調理業務に従事させてはならない。

14 施設設備器具等の使用

(1) 調理業務は、学校に備え付けられた施設、設備、器具等を使用して行うこととする。

(2) 業務の履行に当たり、学校の施設、設備、器具等を事前に点検し、業務に支障をきたすと判断される瑕疵を発見した場合は直ちに学校に報告し、その指示に従うものとする。

(3) 受託者は、学校に備え付けられた施設、設備、器具等を学校給食以外に使用してはならない。ただし、学校が特に認めた場合はこの限りではない。

(4) 受託者は、学校に備え付けられた施設、設備、器具等が破損した場合には事故報告書（様式第7号）により報告し、指示に従うものとする。また、受託者の責に帰すべき理由による場合は、その損害を賠償するものとする。

(5) 受託者は、別表2の受託者負担に掲げる消耗品を調達するものとする。

(6) 業務従事者は、長期休業ごとに、給食開始前及び終了後の数日（年間12日程度）及び学校が指定する日を、清掃、消毒、点検、整理整頓に充て、業務の履行に支障がないように努めること。なお、実施日については、学校と協議し決定するものとし、実施後は「長期休業中における清掃等実施報告書」（様式第8号）を提出すること。

15 食事時間及び配食・配缶・後片付け

(1) 給食時間は通常午後0時15分から午後1時15分であることから、指定した配膳室への運搬は午前11時55分に終了すること。ただし、行事等により給食時間を変更する場合はその都度指示する。

(2) 検食時間は給食開始時間の30分前とする。検食は、予め学校長が定めた学校職員が所定の場所で行う。

(3) 下膳は、原則、午後1時30分までとし、学校職員が行う。

16 業務従事者の服装及び規律

(1) 受託者は、従業員に対し次に掲げる事項を遵守させること。

①勤務中は定められた衣類を着用し、身体及び身の回りは常に清潔を心がけ

ること。

②人との対応は礼儀正しく、懇切丁寧を旨とし、粗暴な言動があってはならないこと。

③作業中は、厨房内に関係者以外の者を入れないとともに、作業に関係ないもの又は不必要なものを持ち込まないこと。

④その他別記1「標準作業書」によること。

(2) 業務従事者は、学校の業務遂行に支障をきたすような行為をしてはならない。そのような行為があった場合は、学校は受託者に対して業務従事者の交替を求めることができるものとする。

(3) 業務従事者は、学校敷地内において、調理作業時に着用する被服を着用しないときは、会社名及び氏名を表記した名札を見えやすい位置に着用すること。

17 児童生徒の個に応じた給食実施への対応及び給食内容の充実
別記1「標準作業書」によること。

18 巡回指導

受託者は、給食実施月に1回以上の巡回指導を行い、委託契約書及び仕様書並びに「学校給食衛生管理基準」に基づく業務の履行状況の把握又はその指導を行うとともに、必要に応じ、県教育委員会及び学校との連絡調整を行うこと。巡回指導後は、任意の様式により指導内容を学校へ報告すること。

19 立入検査

受託者は、県教育委員会、保健所及び学校薬剤師等の立入調査が行われる場合は、積極的にこれに応じること。

20 報告義務

(1) 調理業務終了後は、校長又はその代理者に次に掲げる諸帳簿を提出し、検印を受けること。

①学校給食日常点検表（個人健康観察表・管理点検記録簿・保存食簿含む）

②給食日誌

③検収表

④検食簿

(2) 受託者は、次に掲げる報告書を作成し、学校に報告すること。

報告書の種類	提出期限	様式
調理業務従事者報告書	契約当初	様式第3号
調理業務従事者変更報告書	変更の都度	様式第4号

調理業務に係わる経歴書	契約当初、変更の都度	
健康診断結果報告書	契約当初、変更の都度、 実施後速やかに	様式第5号
細菌検査結果報告書	実施後速やかに	様式第6号
事故報告書	発生後速やかに	様式第7号
長期休業中における清掃等実施報告書	実施後速やかに	様式第8号
研修実施報告書	実施後速やかに	様式第9号
業務終了報告書	翌月5日以内	様式第10号

- (3) 受託者は、事故が発生したときは、直ちに適切な処置をとるとともに学校に申告し、その指示に従わなければならない。
- (4) インシデント（見逃すと事故につながる出来事、「ヒヤリハット」とも言う）についても、学校に申告すること。
- (5) 事故やインシデントが発生した場合、受託者は、今後、それらが生じないよう学校と協議し改善を図らなければならない。
- (6) 受託者は前号の改善について、学校に改善報告書を提出するものとする。

21 緊急時の対応

- (1) 受託者は、業務作業前または作業途中で非常事態が発生し、連絡を受けた場合は、直ちに必要な従業員を出勤させる等適切な措置を講ずること。
- (2) 受託者は、停電、断水又はガス遮断等のアクシデントが発生した場合は、学校の指示に従い、業務に支障が生じないよう業務工程を工夫すること。
- (3) 受託者は、天候等により休校となっても、業務上又は管理上必要な場合は、必要な従業員を出勤させること。
- (4) 受託者は、その他、この仕様書等により難い事態が発生した場合は、速やかに学校に報告・協議するとともに業務に支障が出ないようにすること。

22 業務引継ぎ

受託者は、委託期間の開始及び完了には、学校の児童生徒に対する給食の提供に影響がないよう、学校が指定する業者と円滑に業務引継を行うよう努めること。

23 給食調理業務開始前のシミュレーション

受託者は、給食開始日までに学校と協議し、給食が円滑に実施されるように、必要に応じ事前に学校で数食調理を行い、技術習得に努めること。なお、シミュレーションに係る費用（人件費・食材費等）は、受託者負担とすること。

24 損害賠償責任

受託者は、本委託業務履行の結果、受託者の責に帰すべき理由により、学校に

対し損害を与えた場合は、その賠償の責を負うものとする。

25 その他

- (1) 受託者は、関係機関の調査等に協力すること。
- (2) この仕様書に記載されていない事項については、学校と受託者が誠意を持って協議し、決定するものとする。

別表 1

業務の分担区分

区分	業務内容	学校	業者
給食管理	1 学校給食運営の総括	◎	
	2 学校給食運営委員会の開催・運営	◎	
	3 学校給食運営委員会への参加・協力		◎
	4 検食の実施・記録・評価	◎	
	5 給食関係の書類等の作成	◎	◎
	6 給食関係の書類等の提出（調理関係）		◎
	7 給食関係の書類などの確認・提出・保管管理	◎	
栄養管理	1 献立の作成	◎	
	2 食数の管理	◎	
	3 アレルギー生徒調査実施・報告（年度当初）	◎	
	4 実施献立及び各種指示の確認・実施	○	◎
	5 献立検討委員会等の開催	◎	
	6 献立検討委員会等への参加		◎
調理作業管理	1 作業指示書の作成（除去食を含む）	◎	
	2 作業工程表・作業動線図の作成		◎
	3 調理作業・配缶		◎
	4 食器等洗浄・消毒		◎
	5 残滓処理・厨芥処理		◎
	6 清掃・消毒（施設内外・設備・器具等）		◎
	7 管理点検記録の作成（温度、時間、担当）		◎
	8 管理点検記録の確認	◎	
	9 作業報告書の作成（業務日誌）		◎
	10 作業実施状況の確認	◎	
食材管理	1 納入業者の選定	◎	
	2 納入業者への指導	◎	○
	3 給食材料の発注・調達（契約）	◎	
	4 給食材料の点検・検収（納品チェック・記録）	○	◎
	5 給食材料の保管・在庫管理	○	◎
	6 給食材料の使用状況・在庫管理のチェック	◎	○
	7 学校給食用食品等の検収・保管の状況定期検査（第5票・年3回）	◎	
	8 給食関係の伝票整理	○	◎
施設等管理	1 給食施設、主要な設備の設置、改修	◎	
	2 給食施設、主要な設備の管理	○	◎
	3 その他の設備（調理器具、食器等）の保守・管理	○	◎
	4 使用食器の確認（日常）		◎
	5 ねずみ、はえ、ごきぶり等衛生害虫の発生状況点検（月1回以上）・日常的駆除	○	◎
	6 ねずみ、はえ、ごきぶり等衛生害虫の駆除（半年に1回以上）	○	◎
	7 学校給食施設等定期検査（第1票・年1回）	◎	
	8 学校給食設備及其の取扱定期検査（第2票・年3回）	◎	
	9 給食施設の衛生管理責任者	◎	○
	10 給食施設の衛生管理者	◎	
業務管理	1 「勤務表（出勤簿）」の作成（様式指定なし）		◎
	2 「業務分担・職員配置表」の作成（様式指定なし）		◎
	3 「勤務表（出勤簿）」「業務分担・職員配置表」の確認	◎	
	1 衛生面の遵守事項の遵守		◎
	2 水質検査		◎
	3 給食食材の衛生管理		◎
	4 施設・設備（調理器具・食器等）の衛生管理		◎

別表 1

業務の分担区分

区分	業務内容	学校	業者
衛生管理	6 従事者の日常健康チェック（本人の記録）		◎
	7 従事者の日常健康チェック（記録の確認）	◎	
	8 衣服・作業者の清潔保持状況等の確認		◎
	9 保存食の保存・確保・記録・廃棄		◎
	10 直接納入業者に対する衛生管理の指示・点検表の確認	○	◎
	11 衛生管理簿の作成（調理関係）		◎
	12 衛生管理簿の点検・確認	◎	
	13 長期休業日の清掃・準備作業		◎
	14 緊急対応を要する場合の報告指示	◎	◎
	15 学校給食従事者の衛生管理状況及び検食、保存食の状況定期検査（第3票・年3回）	◎	
16 学校給食における衛生管理体制及び活動状況定期検査（第6票・年3回）	◎		
研修等	1 調理従事者等に対する研修・訓練		◎
	2 校内研修への参加		◎
労働安全衛生	1 健康管理計画の作成		◎
	2 定期健康診断の実施		◎
	3 健康診断結果の保管		◎
	4 健康診断実施状況等の確認	◎	
	5 検便の定期実施・定期検査処置票（第4票）		◎
	6 検便結果の確認	◎	
	7 事故防止対策の策定	○	◎
給食指導	1 指導計画作成	◎	
	2 資料作成	◎	
給食会計	1 給食費算定	◎	
	2 徴収計画	◎	
	3 徴収事務	◎	
	4 支払い	◎	

◎：主として行うもの

○：従として行うもの

別表2

経費負担区分

	項目	内訳
県・ 学校負担	厨房施設・厨房機器の設置・修繕費	調理機器等(回転釜、フライヤー、ピーラー、シンク、調理台、食器食缶消毒保管庫、冷蔵庫、冷凍庫、洗浄機、移動台、台秤、掃除用具入等)及びこれらに付随する消耗品(蛍光灯・殺菌灯)等。(受託業者の責に帰すべき事由による破損、滅失等の場合を除く。)
	食器・備品等の購入及び補充費	包丁、まな板、ボール、ざる、スパテラ、柄杓、食缶、食器かご、食器、盆、スプーン、パンばさみ、杓子、中心温度計、残留塩素測定器等
	空調費及び水光熱費	電気、ガス、上下水道等の光熱水費
	厨芥、生ゴミ、廃油処理費	給食残菜等処理費
	厨房施設設備の定期点検代	定期ボイラ一点検費等
	給食用使用水の水質検査に係る費用	
	食材費	(受託業者の責に帰すべき事由による破損、滅失等により給食として提供が不可能となった場合を除く。)
受託者負担	人件費	従業員の給料、諸手当、法定福利費、福利厚生費
	従業員の被服費	作業用上・下衣、帽子、エプロン、マスク※1、手袋類※1、シューズ、サンダル等の購入費及びその洗濯にかかる経費
	保健衛生費	検便費、健康診断費、クリーニング費
	業務用消耗品費	手洗い用石けん液※1、爪ブラシ※1、ペーパータオル※1、手指消毒用アルコール※1、使い捨て手袋※1、ラップ、オープンシート、フライ用ペーパー、ホイル、ポリ袋(添加物用、保存食用等)、ごみ袋、たわし、ブラシ類、スポンジ、ふきん、水切りワイパー、ホース、バケツ、洗剤、消毒液(次亜塩素酸ナトリウム・消毒用アルコール)、残留塩素測定用薬品、施設内外清掃用具等衛生費
	事務用品費	従事者が使用する文具類、救急薬品、名札、ロッカー、調理従事者控室等で必要な物品、トイレトペーパー等
	研修費	研修会参加費、交通費等(県主催出張等)
	通信費	電話等に係る経費(設置費等諸経費を含む)、事務連絡用交通費等
	保険料	生産物賠償・施設賠償等
	長期休業中の特別清掃費	年2回以上、厨房の清掃、施設の清掃(ダクト等)※2
	害虫駆除費	年2回以上、必要であればその都度※3
	給食開始前のシミュレーションに係る費用	人件費・食材費・消耗品費等
管理費	各種報告書等作成に係る経費(受託業者が負担するものに限る)、その他諸経費、代替者経費等	

※1:栄養教諭等用含む。

※2:年2回は専門業者への委託等により、特別清掃を行うこと。

※3:年2回は専門業者への委託等により、害虫駆除を行うこと。

様式第1号

令和〇年度年間給食実施計画表

大分県立中央支援学校

校長

印

代理者

印

区分	予定給食人員				給食を中止する行事等	
	① 実 施 予定日数	② 児 童 生 徒	③ 教 職 員	④ 合 計 (②+③)	日	行事
4月						
5月						
6月						
7月						
8月						
9月						
10月						
11月						
12月						
1月						
2月						
3月						
合計	日	人	人	人		

(給食日数及び給食人員については年度当初の計画のため変更あり)

令和〇年〇月給食実施一覧表

大分県立中央支援学校

校長

印

代理者

印

日	有無 ○×	行事予定等	食数	日	有無 ○×	行事予定等	食数
1				16			
2				17			
3				18			
4				19			
5				20			
6				21			
7				22			
8				23			
9				24			
10				25			
11				26			
12				27			
13				28			
14				29			
15				30			
				31			
給食実施日数・調理食数 計				日			
備考							

※「行事予定等」欄には、行事によって給食献立内容等変更が必要な場合のみ記入。

大分県立中央支援学校長 殿

受託者

印

調理業務従事者報告書

このことについて、下記のとおり報告します。

記

1 業務従事者

氏名	年齢	住所	電話	資格の種類
				調理師・栄養士・無
				調理師・栄養士・無
				調理師・栄養士・無
				調理師・栄養士・無
				調理師・栄養士・無
				調理師・栄養士・無
				調理師・栄養士・無
				調理師・栄養士・無
				調理師・栄養士・無
				調理師・栄養士・無

2 上記業務従事者のうち責任者については、次のとおりです。

業務責任者 :

3 添付書類

経歴書・健康診断結果報告書・調理師免許（写）・栄養士免許（写）

大分県立中央支援学校長 殿

受託者

印

調理業務従事者変更報告書

このことについて、下記のとおり報告します。

記

1 変更年月日 令和 年 月 日

2 業務従事者

(1) 業務責任者	変更前	_____	変更後	_____
(2) 従事者	変更前	_____	変更後	_____
	変更前	_____	変更後	_____
	変更前	_____	変更後	_____
	変更前	_____	変更後	_____

氏名	年齢	住所	電話	資格の種類
				調理師・栄養士・無
				調理師・栄養士・無
				調理師・栄養士・無
				調理師・栄養士・無
				調理師・栄養士・無
				調理師・栄養士・無

3 添付書類

経歴書・健康診断結果報告書・調理師免許（写）・栄養士免許（写）

大分県立中央支援学校長 殿

受託者

印

健康診断結果報告書

このことについて、下記のとおり報告します。

記

1 受診結果

受診月日	受診者氏名	備考

2 添付書類

受診医療機関の結果報告書（写）

様式第6号

令和 年 月 日

大分県立中央支援学校長 殿

受託者

印

細菌検査結果報告書

このことについて、下記のとおり報告します。

記

1 検査成績一覧表

検査月日	被検査者名	備考

2 添付書類

検査機関の検査結果報告書（写）

大分県立中央支援学校長 殿

受託者

印

事故報告書

このことについて、大分県立中央支援学校給食調理業務委託仕様書の規定に基づき報告いたします。

区 分	事 故 内 容 等	
業 務 名	大分県立中央支援学校給食調理業務	
発 生 日 時		
発 生 場 所		
人または施設 設備の区分	(人の場合) 住 所 氏 名	(施設設備) 名称
事故の経過及び原因 (詳しく)		
改 善 策		

様式第8号

令和 年 月 日

大分県立中央支援学校長 殿

住 所

会社名

代表者

印

長期休業中における清掃等実施報告書

下記のとおり清掃等実施しましたので報告いたします。

記

業 務 名	
日 時	令和 年 月 日 (曜) ~ 令和 年 月 日 (曜) 時 分から 時 分まで
実 施 場 所	
実 施 者 氏 名	
備 考	

添付書類：実施結果資料等

様式第9号

令和 年 月 日

大分県立中央支援学校長 殿

住 所
会社名
代表者

印

研 修 実 施 報 告 書

下記のとおり研修に参加しましたので報告いたします。

記

用 務

目的 (テーマ)

主 催 者

日 時 令和 年 月 日 (曜)

時 分から 時 分まで

会 場

参加者氏名

研修の概要

添付書類：研修の資料等 (写)

業務終了報告書(月分)

大分県立中央支援学校長 殿

住 所
受託者
氏 名

令和〇年〇月分の大分県立中央支援学校給食調理業務が終了しましたので
報告いたします。

調理食数

1日	食	11日	食	21日	食
2日	食	12日	食	22日	食
3日	食	13日	食	23日	食
4日	食	14日	食	24日	食
5日	食	15日	食	25日	食
6日	食	16日	食	26日	食
7日	食	17日	食	27日	食
8日	食	18日	食	28日	食
9日	食	19日	食	29日	食
10日	食	20日	食	30日	食
				31日	食

令和 年 月 日検査済

検査員

標準作業書

1 用語の意義

本標準作業書における用語で「甲」とは学校をいい、「乙」とは受注者をいう。

2 衛生管理

(1) 学校給食における衛生管理は、学校給食法及び食品衛生法に定める基準以上のものとし、文部科学大臣が定めた「学校給食衛生管理基準」を遵守し、事故の起こらないよう万全の配慮をすること。

(2) 現場責任者及び業務従事者の衛生管理

①乙は、現場責任者及び業務責任者（以下「従業員」という。）の健康管理について絶えず注意を払うとともに、労働安全衛生規則第44条に基づき、従業員の採用時及び年1回の健康診断を行い、その結果について所定の様式により速やかに甲に報告すること。また、当該健康診断を含め年3回定期的に健康状態を把握することが望ましい。

②乙は、従業員に対し採用時及び毎月2回の検便（赤痢菌・サルモネラ属菌・腸管出血性大腸菌O-157等）を行い、その結果を速やかに甲に報告すること。また、必要に応じて10月から3月にはノロウイルスの検査を行い、その結果を速やかに甲に報告すること。

③乙は、毎朝始業前に従業員一人一人の健康状態を点検・記録し、次の異常があると認められた時は、調理作業に従事させず、医師の診断を受けさせる等の適切な処置を講じること。

- ・下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしている者
- ・赤痢（疫痢を含む）、腸チフス、パラチフス、コレラ等「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」に規定する感染症又はその疑いのある者
- ・化膿性疾患が手指にあるもの
- ・ノロウイルスを原因とする感染症疾患による症状と診断されたもの

④乙は、上記①～③の結果、食品衛生上支障のある者及び同居人に感染症又はその疑いがある場合はその者を調理業務に従事させてはならない。

⑤近隣に感染症が発生した場合は、甲と協議すること。

⑥身体・衣服等は常に清潔を心がけ、調理室では毎日洗濯された清潔な専用の調理衣（上・下）・帽子・履物・エプロン等を着用すること。

⑦従業員は、次の場合には、必ず手指の洗浄・消毒を行うこと。

- ・作業開始前及び用便後
- ・汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合

- ・食品に直接触れる作業に当たる直前
 - ・生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合
- ⑧手洗いは、「学校給食調理場における手洗いマニュアル」（平成20年3月文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課作成）に沿って行うこと。
 - ⑨作業中は、使い捨てマスクを使用すること。
 - ⑩毛髪は帽子からはみ出さないようにし、耳も帽子の中に入れること。
 - ⑪爪は短く切り、マニキュアはしないこと。
 - ⑫香水はつけないこと。
 - ⑬ポケットの中には何も入れないこと。
 - ⑭調理室への入退室は必要最小限度とすること。
 - ⑮調理作業中は、手指又は食品を取り扱う器具で、髪・顔又は耳等に触れないこと。また、調理中は指輪・ネックレス・ピアス・イヤリング・ヘアピン・腕時計等のアクセサリーを身に付けないこと。
 - ⑯調理室内にあっては、更衣・調理に関わらない飲食等の不適切又は不潔な行為をしないこと。
 - ⑰便所は、調理従事者専用のもを使用し、調理作業時に使用する帽子・調理衣・ズボン・マスク・履物のまま入らないこと。
- (3) 施設設備の衛生管理
- ①調理室・食品庫・食器洗浄室等の給食関係施設設備は、防鼠、防虫に万全を期すとともに、作業終了後毎回清掃し、常に整理整頓に努め清潔を保つこと。
 - ②厨房施設は、非汚染区域と汚染区域を明確にして作業を行うこと。
 - ③厨房施設は、ドライ使用及びドライ運用を図ること。
 - ④壁・扉・床・窓・フード等は、常に清潔にしておくこと。
 - ⑤調理室の出入り口及び窓は、開放したままにしないこと。
 - ⑥調理室は、十分な換気を行い、高温多湿を避けること。
 - ⑦調理室は、温度25℃以下、湿度80%以下に保つよう努めること。
 - ⑧調理室内の温度と湿度は、調理開始前及び調理中に計測し記録すること。
 - ⑨使用水は、調理開始前及び調理終了後に、遊離残留塩素が0.1mg/L以上であること及び外観（色・濁り・異物）、臭い、味等を毎日検査して記録すること。
 - ⑩鼠・昆虫等の発生状況を月1回以上巡回点検するとともに、発生を確認した場合は、直ちに駆除し甲へ報告すること。なお、定期的な駆除については、半年に1回以上実施すること。
 - ⑪排水溝の残菜・厨芥等は、常に除去し、清潔にしておくこと。
 - ⑫手洗い設備は、常に清潔に保ち、石けん液・個人用爪ブラシ・ペーパータオル・消毒液を常備すること。

- ⑬調理室内には、関係者以外の者や動植物その他調理作業に不必要な物品等を入れないこと。なお、部外者を立入らせる場合は、甲の許可を得て学校給食日常点検表第8票に基づき、従業員と同様に健康状態などを点検記録し、専用の清潔な帽子・マスク・白衣・履物を着用させること。
- ⑭調理室・下処理室内に、ダンボール等を持ち込まないこと。納品時には、食肉類・魚介類・野菜類等食品の分類毎に区分して、専用の容器に移し替えること。
- ⑮食品保管庫は、常に整理整頓し、清潔で衛生的に保持するとともに、温度・湿度を適切に保ち、毎日測定・記録すること。
- ⑯休憩室、便所等はすべての作業終了後に毎日清掃すること。
- ⑰ダクト等の施設の清掃は年に2回以上特別清掃を行うこと。
- ⑱洗浄や清掃に用いる洗剤は、人体や環境に安全なものを使用すること。

(4) 備品等の衛生管理

- ①調理機器類の洗浄は、石けん又は甲の認める無リン合成洗剤を適正濃度で使用し、消毒を行い、清潔を保つこと。なお、洗浄・消毒した調理器具等は、常に所定の場所に整理整頓して保管すること。
- ②野菜裁断機、フードカッター、フードスライサー、ミル及びミキサー等は、使用后適宜分解の上、本体は洗浄し乾燥させ、部品は洗浄・殺菌し乾燥させて保管すること。
- ③調理器具類は、床面など不潔な場所に置かないよう、床面から60cm以上の高さを確保すること。
- ④冷蔵庫・冷凍庫内は、常に整理整頓し清潔にし、温度を適正に保ち、毎日測定・記録すること。また、異常が発生した場合は、直ちに甲に報告すること。
- ⑤冷蔵庫・冷凍庫は、相互汚染を防止するために、肉・魚・野菜・卵等に分けて、食品別に清潔な容器に入れ、場所を区分して使用すること。
- ⑥包丁及びまな板は、肉魚用・野菜用・調理済食品用・果物用等の用途別に区分して使用すること。また、使用した後は十分に洗浄・乾燥した後、殺菌庫に保管すること。
- ⑦揚げ物機・焼き物機等は、使用後に分解して洗浄すること。
- ⑧調理機械・器具類は、使用日の前日及び使用前、使用後に、ねじ等の部品のゆるみや欠損、刃こぼれ、破損箇所等がないか、各調理機械・器具ごとにマニュアルを作成し、目視や工具を用いる等の方法により点検確認すること。
- ⑨器具・容器類は、検収用、食肉用・魚介類用、卵用、下処理用、調理室用、加熱済み用（和え物用）、生食用、洗浄用等に区別して使用し、さらに食材の種類ごとに区分して使用すること。
- ⑩洗浄用ブラシ、スポンジ等は、食材や使用目的別に、形や色分けをし、誰にで

もわかるように明確にすること。

- ⑪清掃用具は、用途別に区分して使用し、使用後は十分に洗浄・消毒・乾燥を行い、衛生的に使用すること。また、清掃に用いる洗剤は、それぞれ正しい取扱いと管理に努め、事故のないように注意すること。
- ⑫調理台・移動台・シンク等の排水口は、月1回以上薬剤等を用いて清掃を行うこと。

3 施設等の利用及び維持管理

(1) 施設設備管理

- ①給食関係施設内における電気、ガス、水道の使用後のスイッチ、元栓、水栓の確認及び出入り口等の施錠は確実にいき、施設安全点検表により安全を確認し、記録すること。
- ②調理用機器等の主要な設備は、その取扱要領を使用者によく説明し、故障や事故等が起きないように保守管理に努め、作業後毎日点検すること。
- ③調理用機器等に異常が認められたときは、速やかに甲に報告すること。

(2) 器具備品管理

食器、トレイ、調理器具等は、使用に際しては正しく衛生的に丁寧に取り扱うこと。また、不足することのないように管理すること。

(3) 施設設備等の損傷

- ①調理用の機器・器具については、個々にその取扱要領を掲示、若しくは供覧し、操作ミスによる機器の損傷並びに作業事故の防止に備えること。
- ②操作ミス又は乱雑な取扱いによる施設、設備又は器具備品の損傷及び施設の破損は、乙の費用を持って修理・修繕を行うこと。

(4) 機器等の持ち込み

調理用の機器・器具については、甲の貸与したものを使用することとし、それ以外のものを持ち込み使用する場合は、甲の承認を得ること。

4 食品の検収・保管等

- (1) あらかじめ検収責任者を定めて、食品の納入に立会し検収を確実に実施すること。なお、検収の確実な実施のため必要な場合には、検収責任者など立会する者の勤務時間を納入時間に合わせて割り振るようにすること。
- (2) 納入業者から食品を納入させる場合は、検収室において、食品の受け渡しを行うとともに、検収責任者が必ず立ち会い、検収表（簿）に基づき、品名、数量、納品時間、納入業者名、製造業者名及び所在地、生産地、品質、鮮度、包装容器等の状況（箱や袋の汚れや破れ等）、異物混入や異臭の有無、期限表示（賞味期限・消費期限）、製造年月日、品温（納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っ

ていたかどうかを含む。)、ロットに関する情報(年月日表示又はロット番号)等について十分点検や確認を行い、記録し、これを1年間保存すること。

- (3) 原材料は、専用の容器に移し替え、食材の分類ごとに区分して保管し、原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにすること。
- (4) 原材料を専用の容器に移し替えた後は、適切な温度管理と記録を行い、鮮度を保つこと。特に冷蔵・冷凍保管する必要がある食品は常温放置しないこと。
- (5) 納品された食品は、専用の容器に移し替え、直ちに所定の場所に適切な管理の下に保管すること。また、食品の保管場所は適切に温度・湿度管理を行うとともに衛生管理に十分留意すること。

5 下処理

- (1) 下処理は、下処理室で行うこと。
- (2) 下処理後の非加熱食品及び加熱調理後冷却する必要がある食品は、衛生的な容器に入れ、蓋をする等して他からの二次汚染を防止し、鮮度を保つためそれぞれ所定の冷蔵庫等で保管すること。
- (3) 野菜及び果物を加熱せずに供する場合は、流水で3回以上洗浄し、必要に応じて消毒するとともに、消毒剤が完全に洗い落とされるまで流水で水洗いすること。
- (4) 食材及び調理用器具類は、床面など不潔な場所に置かないよう、床面から60cm以上の高さを確保すること。

6 調理作業

- (1) 食材及び調理用器具類は、床面など不潔な場所に置かないよう、床面から60cm以上の高さを確保すること。
- (2) 調理作業中、レバー式の給水栓は肘で操作すること。
- (3) 油脂類は、酸化を防止し、できるだけ短時間のうちに使用すること。
- (4) 食品への異物(髪の毛など)混入には、十分注意し、配膳前に調理設備・器具の点検を行い、ネジ等の落下や部品の欠損、刃こぼれ等がないことを確認するなどして、未然に防止すること。また、万一発生した場合は、速やかに甲へ報告すること。
- (5) 調理終了後の食品は衛生的な容器に入れ蓋をする等して、他からの二次汚染を防止する等、衛生的な取扱いに注意すること。
- (6) 乙は、甲が選定した食材で調理すること。
- (7) 調理に当たり、現場責任者は、甲の栄養教諭等と打ち合わせの上、乙の業務従事者に作業内容を周知徹底し、確実に実施されたことを確認すること。
- (8) 調理は、当日行うこと。また、加熱調理を基本とし、調理後の食品は適温の物

を提供し、調理終了後から2時間以内に喫食できるように行うこと。

- (9) 調理過程において、万一食品の不良・量の過不足を生じた場合は、甲に報告し、責任を持って速やかに対応すること。
- (10) 作業工程表・作業動線図を毎日作成し作業前に確認を行い、作業を衛生的、効率的に行うこと。
- (11) 食肉類及び魚介類、卵は他の食品を汚染しないよう専用の容器、調理用機器・器具類で調理すること。
- (12) 食品の色彩や風味、食感等を損なわないよう、加熱処理時間等を考慮すること。
- (13) 新規メニューの調味は、分量の変更も考慮に入れて慎重に行い、甲と調整のうえ行うこと。
- (14) 加熱処理した全ての食品については、釜ごと、ロットごとに中心温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上（アサリなどの二枚貝については、中心部が85～90℃で90秒以上）又はこれと同等以上の殺菌温度まで加熱されていることを確認し、その温度と時間を記録すること。
- (15) 加熱調理後冷却する必要がある食品については、食中毒菌等の発育至適温度帯の時間を可能な限り短くするよう、冷却機等を用いて温度を下げ、二次汚染や乾燥が起こらないよう蓋をする等して、また常温放置しないよう冷蔵庫等で保管すること。なお、加熱終了時、冷却開始時及び冷却終了時の温度と時間を記録すること。
- (16) 料理の混ぜ合わせ（和えものやサラダ等）、配食、盛りつけ等に際しては、必ず清潔な場所で、清潔な器具や使い捨て手袋を使用するとともに、料理に直接手を触れないようにすること。
- (17) 和えものやサラダについては、各食品を調理後速やかに冷却機等で冷却を行った上で、冷却後の二次汚染に十分注意し、乾燥が起こらないよう蓋をする等して、冷蔵庫等で保管し、和える時間をできるだけ配食の直前にするなど、適切な温度管理や給食までの時間の短縮を図ること。やむを得ず水で冷却する場合、直前に使用水の遊離残留塩素が0.1 mg/L以上であることを確認し、その時間・濃度を記録すること。
- (18) 加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接給食する非加熱調理食品と同様の衛生管理を行い、トッピングする時期は提供までの時間が極力短くなるようにすること。
- (19) 缶詰の使用に際しては、缶の状態、内壁塗装の状態等に十分注意すること。
- (20) ふきんは使用せず、ペーパータオルを使用すること。
- (21) エプロン・履物等は作業区分毎に使い分け、色分けするなどして明確にすること。保管の際は作業区分毎に区別し、衛生管理に配慮すること。

(22) 配食は、配食表に基づいて計量し、適正に行うこと。

7 食数管理

- (1) 学校給食業務を円滑かつ正しく行うための食数把握業務に協力すること。
- (2) 乙は、甲が既定の時間に情報を収集し集計を行った食数で、給食を提供すること。また、緊急の食数変更があった場合には、それにより給食を提供すること。

8 検食・展示食の実施

- (1) 調理した給食については、甲の検食を受けること。
- (2) 検食の配食・後片付けについては、甲の指定する場所までとし、児童生徒の配膳時間の30分前までに検食簿を添えて配膳すること。
- (3) 検食の評価は、調理方法等に反映させること。
- (4) 展示食がある場合は、1食分の給食を甲が指定する場所に展示し、回収を行うこと。

9 残菜等の処理

- (1) 残菜・厨芥等は、十分水切りを行った後、所定の容器に保管して汚染及び汚臭が発生することのないよう注意して衛生的に取り扱うこと。
- (2) 返却された残菜は、非汚染区域内に持ち込まないこと。
- (3) 残菜・厨芥、ダンボール、缶、ビン等の分別は、適正に行い甲が指定した場所に運搬し、衛生的に置いておくこと。

10 保存食の管理

- (1) 保存食は、毎食ごと確保しておくこと。
- (2) 保存食は、原材料及び調理済食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔なビニール袋に密封して入れ、専用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存した上で廃棄すること。なお、納入された食品の製造年月日又はロットが違う場合は、それぞれ保存すること。
- (3) 原材料については、特に洗浄・消毒を行わず、購入した状態で保存すること。
なお、作業者の素手や汚染された器具等で触れることなく、作業に使用する包丁なども食品毎に洗浄・消毒を行い、相互汚染を防ぐこと。ただし、卵については、全てを割卵し、混合したものから50g程度採取し保存すること。
- (4) 保存食については、食材料及び調理済食品が確実に保管されているか、また、廃棄した日時を記録すること。
- (5) 使用水について日常点検で異常を認め、又は残留塩素濃度が基準に満たない場合は、再度測定し残留塩素濃度が基準を満たしていることを確認した上で作業を

行い、使用水 1 L を -20°C 以下で 2 週間以上保存食用の冷凍庫で保存すること。
また、再測定の結果、基準に達しない場合は、甲に報告し、甲の指示を受けること。

(6) 甲が保存食の提供を求めた場合は、これに応じること。

11 食事時間及び配食・配缶・後片付け

- (1) 配食・配缶は適温に努めるとともに、料理の味を損なわないように短時間での配食・配缶を心がけること。
- (2) 配食・配缶は指定された場所に運搬し、教員または児童生徒に確実に引き渡すこと。
- (3) 万一、配食・配缶が遅れた場合は、それに合わせて後片付け開始時間を遅くすること。
- (4) 後片付けは食器等の数量を確認の上、指定された場所から行うこと。
- (5) 後片付け開始時間に回収できなかった残菜については甲の指示に基づき適宜処理を行うこと。また、容器類は常に清潔に保つこと。

12 食器・調理器具等の洗浄・消毒・保管・管理

調理場における洗浄・消毒は、「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part1」

(平成 21 年 3 月文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課作成) 及び「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part2」(平成 22 年 3 月文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課作成) に準じて行うこと。

- (1) 返却された食器・食缶類は、十分に洗浄・消毒を行った後、次の使用時まで清潔に保管しなければならない。
- (2) 洗浄を行った食器・食缶・調理器具類は、消毒保管庫に整理・整頓して収納し、消毒・保管すること。なお、消毒保管庫における消毒は、 85°C 以上で 1 時間以上保ち、食器具が乾燥するまで庫内温度を保つように留意すること。
- (3) 食器は、必要に応じて漂白処理を行い、視覚的にも美しさを保つこと。また、割れ・ひび・変色等の見苦しい物は甲に報告すること。
- (4) 食器消毒保管庫は、常に手入れを行い清潔にしておくこと。

13 児童生徒の個に応じた給食実施への対応及び給食内容の充実

乙は、甲と協議の上、次の食事について全ての児童生徒を対象に実施すること。

(1) 特別食

- ① 食物アレルギー等の理由による除去食・代替食への対応
- ② 咀嚼・嚥下能力の低下している児童生徒へ調整食の対応
- ③ こだわりなどで、食べられる物・形態・温度などの配慮が必要な児童生徒への

対応

(2) 行事食等

乙は、月間献立予定表等に基づき、行事食・郷土料理・試食会・選択メニュー・リクエスト献立等に対応すること。

14 児童生徒の残食調査

乙は、残食を献立別に計量する等、残食状況に関する調査・記録を行い、甲に報告すること。また、甲の実施する嗜好調査等に協力し、給食業務の改善に努めること。

中央支援学校給食日数等一覧表

- 1 給食日数・給食数については、令和8年6月時点での見込み数であり、学校行事、入学者数等により若干の変動があります。
- 2 本一覧表による学校給食日数以外に、長期休業中における調理場の清掃や準備作業として、年間12日間程度の勤務が必要です。

中央支援学校給食日数等一覧表

学校名（大分県立中央支援学校）

【令和8年度見込み】

1 学校給食日数

月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	合計
日数	—	—	—	—	0	19	21	19	18	15	18	18	128

2 基本食数

区分	生徒数	職員数	小計	保存食	合計
食数	195	100	295	1	296

3 給食時間 12時15分～13時15分

4 休業日（大分県立学校管理規則による） ※休業日は変更することもあります。

- (1) 国民の祝日に関する法律に規定する日
- (2) 日曜日及び土曜日
- (3) 学年始休業日 4月 1日～4月 7日
- (4) 夏季休業日 7月21日～8月31日
- (5) 冬季休業日 12月25日～1月 7日
- (6) 学年末休業日 3月26日～3月31日

5 配置調理員等人数 6名以上（業務責任者1名を含む）

【令和9年度見込み】

1 学校給食日数

月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	合計
日数	16	18	22	13	0	20	20	20	18	15	19	17	198

2 基本食数

区分	生徒数	職員数	小計	保存食	合計
食数	214	115	330	1	330

3 給食時間 12時15分～13時15分

4 休業日（大分県立学校管理規則による） ※休業日は変更することもあります。

- (1) 国民の祝日に関する法律に規定する日
- (2) 日曜日及び土曜日
- (3) 学年始休業日 4月 1日～4月 7日
- (4) 夏季休業日 7月21日～8月31日
- (5) 冬季休業日 12月25日～1月 7日
- (6) 学年末休業日 3月25日～3月31日

5 配置調理員等人数 6名以上（業務責任者1名を含む）

【令和10年度見込み】

1 学校給食日数

月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	合計
日数	15	20	22	13	0	19	21	20	16	17	18	16	197

2 基本食数

区分	生徒数	職員数	小計	保存食	合計
食数	214	115	329	1	330

3 給食時間 12時15分～13時15分

4 休業日（大分県立学校管理規則による） ※休業日は変更することもあります。

- (1) 国民の祝日に関する法律に規定する日
- (2) 日曜日及び土曜日
- (3) 学年始休業日 4月 1日～4月 7日
- (4) 夏季休業日 7月21日～8月31日
- (5) 冬季休業日 12月25日～1月 7日
- (6) 学年末休業日 3月25日～3月31日

5 配置調理員等人数 6名以上（業務責任者1名を含む）

【 令和11年度見込み 】

1 学校給食日数

月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	合計
日数	15	21	21	14	—	—	—	—	—	—	—	—	71

2 基本食数

区分	生徒数	職員数	小計	保存食	合計
食数	214	115	329	1	330

3 給食時間 12時15分～13時15分

4 休業日（大分県立学校管理規則による） ※休業日は変更することもあります。

- (1) 国民の祝日に関する法律に規定する日
- (2) 日曜日及び土曜日
- (3) 学年始休業日 4月 1日～4月 7日
- (4) 夏季休業日 7月21日～8月31日
- (5) 冬季休業日 12月25日～1月 7日
- (6) 学年末休業日 3月25日～3月31日

5 配置調理員等人数 6名以上（業務責任者1名を含む）

○文部科学省告示第六十四号

学校給食法（昭和二十九年法律第六十号）第九条第一項の規定に基づき、学校給食衛生管理基準を次のように定め、平成二十一年四月一日から施行する。

平成二十一年三月三十一日

文部科学大臣 塩谷 立

学校給食衛生管理基準

第1 総則

- 1 学校給食を実施する都道府県教育委員会及び市区町村教育委員会（以下「教育委員会」という。）、附属学校を設置する国立大学法人及び私立学校の設置者（以下「教育委員会等」という。）は、自らの責任において、必要に応じて、保健所の協力、助言及び援助（食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）に定める食品衛生監視員による監視指導を含む。）を受けつつ、HACCP（コーデックス委員会（国連食糧農業機関／世界保健機関合同食品規格委員会）総会において採択された「危害分析・重要管理点方式とその適用に関するガイドライン」に規定されたHACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point：危害分析・重要管理点）をいう。）の考え方にに基づき単独調理場、共同調理場（調理等の委託を行う場合を含む。以下「学校給食調理場」という。）並びに共同調理場の受配校の施設及び設備、食品の取扱い、調理作業、衛生管理体制等について実態把握に努め、衛生管理上の問題がある場合には、学校医又は学校薬剤師の協力を得て速やかに改善措置を図ること。

第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準

- 1 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

(1) 学校給食施設

① 共通事項

- 一 学校給食施設は、衛生的な場所に設置し、食数に適した広さとする。また、随時施設の点検を行い、その実態の把握に努めるとともに、施設の新増築、改築、修理その他の必要な措置を講じること。
- 二 学校給食施設は、別添の「学校給食施設の区分」に従い区分することとし、調理場（学校給食調理員が調理又は休憩等を行う場所であって、別添中区分の欄に示す「調理場」をいう。以下同じ。）は、二次汚染防止の観点から、汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他の区域（それぞれ別添中区分の欄に示す「汚染作業区域」、「非汚染作業区域」及び「その他の区域（事務室等を除く。）」をいう。以下同じ。）に部屋単位で区分すること。ただし、洗浄室は、使用状況に応じて汚染作業区域又は非汚染作業区域に区分することが適当であることから、別途区分すること。また、検収、保管、下処理、調理及び配膳の各作業区域並びに更衣休憩にあてる区域及び前室に区分するよう努めること。
- 三 ドライシステムを導入するよう努めること。また、ドライシステムを導入していない調理場においてもドライ運用を図ること。
- 四 作業区域（別添中区分の欄に示す「作業区域」をいう。以下同

じ。)の外部に開放される箇所にはエアカーテンを備えるよう努めること。

五 学校給食施設は、設計段階において保健所及び学校薬剤師等の助言を受けるとともに、栄養教諭又は学校栄養職員（以下「栄養教諭等」という。）その他の関係者の意見を取り入れ整備すること。

②作業区域内の施設

一 食品を取り扱う場所（作業区域のうち洗浄室を除く部分をいう。以下同じ。）は、内部の温度及び湿度管理が適切に行える空調等を備えた構造とするよう努めること。

二 食品の保管室は、専用であること。また、衛生面に配慮した構造とし、食品の搬入及び搬出に当たって、調理室を経由しない構造及び配置とすること。

三 外部からの汚染を受けないような構造の検収室を設けること。

四 排水溝は、詰まり又は逆流がおきにくく、かつ排水が飛散しない構造及び配置とすること。

五 釜周りの排水が床面に流れない構造とすること。

六 配膳室は、外部からの異物の混入を防ぐため、廊下等と明確に区分すること。また、その出入口には、原則として施錠設備を設けること。

③その他の区域の施設

一 廃棄物（調理場内で生じた廃棄物及び返却された残菜をいう。以下同じ。）の保管場所は、調理場外の適切な場所に設けること。

二 学校給食従事者専用の便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造とすること。また、食品を取り扱う場所及び洗浄室から3m以上離れた場所に設けるよう努めること。さらに、便所の個室の前に調理衣を着脱できる場所を設けるよう努めること。

(2) 学校給食設備

①共通事項

一 機械及び機器については、可動式にするなど、調理過程に合った作業動線となるよう配慮した配置であること。

二 全ての移動性の器具及び容器は、衛生的に保管するため、外部から汚染されない構造の保管設備を設けること。

三 給水給湯設備は、必要な数を使用に便利な位置に設置し、給水栓は、直接手指を触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式等であること。

四 共同調理場においては、調理した食品を調理後2時間以内に給食できるようにするための配送車を必要台数確保すること。

②調理用の機械、機器、器具及び容器

- 一 食肉類、魚介類、卵、野菜類、果実類等食品の種類ごとに、それぞれ専用に調理用の器具及び容器を備えること。また、それぞれの調理用の器具及び容器は、下処理用、調理用、加熱調理済食品用等調理の過程ごとに区別すること。
- 二 調理用の機械、機器、器具及び容器は、洗浄及び消毒ができる材質、構造であり、衛生的に保管できるものであること。また、食数に適した大きさと数量を備えること。
- 三 献立及び調理内容に応じて、調理作業の合理化により衛生管理を充実するため、焼き物機、揚げ物機、真空冷却機、中心温度管理機能付き調理機等の調理用の機械及び機器を備えるよう努めること。

③シンク

- 一 シンクは、食数に応じてゆとりのある大きさ、深さであること。また、下処理室における加熱調理用食品、非加熱調理用食品及び器具の洗浄に用いるシンクは別々に設置するとともに、三槽式構造とすること。さらに、調理室においては、食品用及び器具等の洗浄用のシンクを共用しないこと。あわせて、その他の用途用のシンクについても相互汚染しないよう努めること。

④冷蔵及び冷凍設備

- 一 冷蔵及び冷凍設備は、食数に応じた広さがあるものを原材料用及び調理用等に整備し、共用を避けること。

⑤温度計及び湿度計

- 一 調理場内の適切な温度及び湿度の管理のために、適切な場所に正確な温度計及び湿度計を備えること。また、冷蔵庫・冷凍庫の内部及び食器消毒庫その他のために、適切な場所に正確な温度計を備えること。

⑥廃棄物容器等

- 一 ふた付きの廃棄物専用の容器を廃棄物の保管場所に備えること。
- 二 調理場には、ふた付きの残菜入れを備えること。

⑦学校給食従事者専用手洗い設備等

- 一 学校給食従事者の専用手洗い設備は、前室、便所の個室に設置するとともに、作業区分ごとに使用しやすい位置に設置すること。
- 二 肘まで洗える大きさの洗面台を設置するとともに、給水栓は、直接手指を触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式、足踏み式又は自動式等の温水に対応した方式であること。
- 三 学校食堂等に、児童生徒等の手洗い設備を設けること。

(3) 学校給食施設及び設備の衛生管理

- 一 学校給食施設及び設備は、清潔で衛生的であること。
 - 二 冷蔵庫、冷凍庫及び食品の保管室は、整理整頓すること。また、調理室には、調理作業に不必要な物品等を置かないこと。
 - 三 調理場は、換気を行い、温度は25℃以下、湿度は80%以下に保つよう努めること。また、調理室及び食品の保管室の温度及び湿度並びに冷蔵庫及び冷凍庫内部の温度を適切に保ち、これらの温度及び湿度は毎日記録すること。
 - 四 調理場内の温度計及び湿度計は、定期的に検査を行うこと。
 - 五 調理場の給水、排水、採光、換気等の状態を適正に保つこと。また、夏期の直射日光を避ける設備を整備すること。
 - 六 学校給食施設及び設備は、ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫の侵入及び発生を防止するため、侵入防止措置を講じること。また、ねずみ及び衛生害虫の発生状況を1ヶ月に1回以上点検し、発生を確認したときには、その都度駆除をすることとし、必要な場合には、補修、整理整頓、清掃、清拭、消毒等を行い、その結果を記録すること。なお、殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。さらに、学校給食従事者専用の便所については、特に衛生害虫に注意すること。
 - 七 学校給食従事者専用の便所には、専用の履物を備えること。また、定期的に清掃及び消毒を行うこと。
 - 八 学校給食従事者専用の手洗い設備は、衛生的に管理するとともに、石けん液、消毒用アルコール及びペーパータオル等衛生器具を常備すること。また、布タオルの使用は避けること。さらに、前室の手洗い設備には個人用爪ブラシを常備すること。
 - 九 食器具、容器及び調理用の器具は、使用后、でん粉及び脂肪等が残留しないよう、確実に洗浄するとともに、損傷がないように確認し、熱風保管庫等により適切に保管すること。また、フードカッター、野菜切り機等調理用の機械及び機器は、使用後に分解して洗浄及び消毒した後、乾燥させること。さらに、下処理室及び調理室内における機械、容器等の使用後の洗浄及び消毒は、全ての食品が下処理室及び調理室から搬出された後に行うよう努めること。
 - 十 天井の水滴を防ぐとともに、かびの発生の防止に努めること。
 - 十一 床は破損箇所がないよう管理すること。
 - 十二 清掃用具は、整理整頓し、所定の場所に保管すること。また、汚染作業区域と非汚染作業区域の共用を避けること。
- 2 学校薬剤師等の協力を得て（1）の各号に掲げる事項について、毎学年1回定期的に、（2）及び（3）の各号に掲げる事項については、毎学年3回定期的に、検査を行い、その実施記録を保管すること。

第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準

1 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

(1) 献立作成

- 一 献立作成は、学校給食施設及び設備並びに人員等の能力に応じたものとするとともに、衛生的な作業工程及び作業動線となるよう配慮すること。
- 二 高温多湿の時期は、なまもの、和えもの等については、細菌の増殖等が起こらないように配慮すること。
- 三 保健所等から情報を収集し、地域における感染症、食中毒の発生状況に配慮すること。
- 四 献立作成委員会を設ける等により、栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重すること。
- 五 統一献立（複数の学校で共通して使用する献立をいう。）を作成するに当たっては、食品の品質管理又は確実な検収を行う上で支障を来すことがないように、一定の地域別又は学校種別等の単位に分けること等により適正な規模での作成に努めること。

(2) 学校給食用食品の購入

①共通事項

- 一 学校給食用食品（以下「食品」という。）の購入に当たっては、食品選定のための委員会等を設ける等により、栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重すること。また、必要に応じて衛生管理に関する専門家の助言及び協力を受けられるような仕組みを整えること。
- 二 食品の製造を委託する場合には、衛生上信用のおける製造業者を選定すること。また、製造業者の有する設備、人員等から見た能力に応じた委託とすることとし、委託者において、随時点検を行い、記録を残し、事故発生の防止に努めること。

②食品納入業者

- 一 保健所等の協力を得て、施設の衛生面及び食品の取扱いが良好で衛生上信用のおける食品納入業者を選定すること。
- 二 食品納入業者又は納入業者の団体等との間に連絡会を設け、学校給食の意義、役割及び衛生管理の在り方について定期的な意見交換を行う等により、食品納入業者の衛生管理の啓発に努めること。
- 三 売買契約に当たって、衛生管理に関する事項を取り決める等により、業者の検便、衛生環境の整備等について、食品納入業者に自主的な取組を促すこと。
- 四 必要に応じて、食品納入業者の衛生管理の状況を確認すること。

五 原材料及び加工食品について、製造業者若しくは食品納入業者等が定期的実施する微生物及び理化学検査の結果、又は生産履歴等を提出させること。また、検査等の結果については、保健所等への相談等により、原材料として不適と判断した場合には、食品納入業者の変更等適切な措置を講じること。さらに、検査結果を保管すること。

③食品の選定

一 食品は、過度に加工したものは避け、鮮度の良い衛生的なものを選定するよう配慮すること。また、有害なもの又はその疑いのあるものは避けること。

二 有害若しくは不必要な着色料、保存料、漂白剤、発色剤その他の食品添加物が添加された食品、又は内容表示、消費期限及び賞味期限並びに製造業者、販売業者等の名称及び所在地、使用原材料及び保存方法が明らかでない食品については使用しないこと。また、可能な限り、使用原材料の原産国についての記述がある食品を選定すること。

三 保健所等から情報提供を受け、地域における感染症、食中毒の発生状況に応じて、食品の購入を考慮すること。

(3) 食品の検収・保管等

一 検収は、あらかじめ定めた検収責任者が、食品の納入に立会い、品名、数量、納品時間、納入業者名、製造業者名及び所在地、生産地、品質、鮮度、箱、袋の汚れ、破れその他の包装容器等の状況、異物混入及び異臭の有無、消費期限又は賞味期限、製造年月日、品温（納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）、年月日表示、ロット（一の製造期間内に一連の製造工程により均質性を有するように製造された製品の一群をいう。以下同じ。）番号その他のロットに関する情報について、毎日、点検を行い、記録すること。また、納入業者から直接納入する食品の検収は、共同調理場及び受配校において適切に分担し実施するとともに、その結果を記録すること。

二 検収のために必要な場合には、検収責任者の勤務時間を納入時間に合わせて割り振ること。

三 食肉類、魚介類等生鮮食品は、原則として、当日搬入するとともに、一回で使い切る量を購入すること。また、当日搬入できない場合には、冷蔵庫等で適切に温度管理するなど衛生管理に留意すること。

四 納入業者から食品を納入させるに当たっては、検収室において食品の受け渡しを行い、下処理室及び調理室に立ち入らせないこと。

五 食品は、検収室において、専用の容器に移し替え、下処理室及

び食品の保管室にダンボール等を持ち込まないこと。また、検収室内に食品が直接床面に接触しないよう床面から60cm以上の高さの置台を設けること。

六 食品を保管する必要がある場合には、食肉類、魚介類、野菜類等食品の分類ごとに区分して専用の容器で保管する等により、原材料の相互汚染を防ぎ、衛生的な管理を行うこと。また、別紙「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、棚又は冷蔵冷凍設備に保管すること。

七 牛乳については、専用の保冷库等により適切な温度管理を行い、新鮮かつ良好なものが飲用に供されるよう品質の保持に努めること。

八 泥つきの根菜類等の処理は、検収室で行い、下処理室を清潔に保つこと。

(4) 調理過程

① 共通事項

一 給食の食品は、原則として、前日調理を行わず、全てその日に学校給食調理場で調理し、生で食用する野菜類、果実類等を除き、加熱処理したものを給食すること。また、加熱処理する食品については、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃で1分間以上）又はこれと同等以上の温度まで加熱されていることを確認し、その温度と時間を記録すること。さらに、中心温度計については、定期的に検査を行い、正確な機器を使用すること。

二 野菜類の使用については、二次汚染防止の観点から、原則として加熱調理すること。また、教育委員会等において、生野菜の使用に当たっては、食中毒の発生状況、施設及び設備の状況、調理過程における二次汚染防止のための措置、学校給食調理員の研修の実施、管理運営体制の整備等の衛生管理体制の実態、並びに生野菜の食生活に果たす役割等を踏まえ、安全性を確認しつつ、加熱調理の有無を判断すること。さらに、生野菜の使用に当たっては、流水で十分洗浄し、必要に応じて、消毒するとともに、消毒剤が完全に洗い落とされるまで流水で水洗いすること。

三 和えもの、サラダ等の料理の混ぜ合わせ、料理の配食及び盛りつけに際しては、清潔な場所で、清潔な器具を使用し、料理に直接手を触れないよう調理すること。

四 和えもの、サラダ等については、各食品を調理後速やかに冷却機等で冷却を行った上で、冷却後の二次汚染に注意し、冷蔵庫等で保管するなど適切な温度管理を行うこと。また、やむを得ず水で冷却する場合は、直前に使用水の遊離残留塩素が0.1mg/

L以上であることを確認し、確認した数値及び時間を記録すること。さらに、和える時間を配食の直前にするなど給食までの時間の短縮を図り、調理終了時に温度及び時間を記録すること。

五 マヨネーズは、つぐらないこと。

六 缶詰は、缶の状態、内壁塗装の状態等を注意すること。

②使用水の安全確保

一 使用水は、学校環境衛生基準（平成二十一年文部科学省告示第六十号）に定める基準を満たす飲料水を使用すること。また、毎日、調理開始前に十分流水した後及び調理終了後に遊離残留塩素が0.1mg/L以上であること並びに外観、臭気、味等について水質検査を実施し、その結果を記録すること。

二 使用水について使用に不適な場合は、給食を中止し速やかに改善措置を講じること。また、再検査の結果使用した場合は、使用した水1Lを保存食用の冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存すること。

三 貯水槽を設けている場合は、専門の業者に委託する等により、年1回以上清掃すること。また、清掃した証明書等の記録は1年間保管すること。

③二次汚染の防止

一 献立ごとに調理作業の手順、時間及び担当者を示した調理作業工程表並びに食品の動線を示した作業動線図を作成すること。また、調理作業工程表及び作業動線図を作業前に確認し、作業に当たること。

二 調理場における食品及び調理用の器具及び容器は、床面から60cm以上の高さの置台の上に置くこと。

三 食肉、魚介類及び卵は、専用の容器、調理用の機器及び器具を使用し、他の食品への二次汚染を防止すること。

四 調理作業中の食品並びに調理用の機械、機器、器具及び容器の汚染の防止の徹底を図ること。また、包丁及びまな板類については食品別及び処理別の使い分けの徹底を図ること。

五 下処理後の加熱を行わない食品及び加熱調理後冷却する必要がある食品の保管には、原材料用冷蔵庫は使用しないこと。

六 加熱調理した食品を一時保存する場合又は調理終了後の食品については、衛生的な容器にふたをして保存するなど、衛生的な取扱いを行い、他からの二次汚染を防止すること。

七 調理終了後の食品は、素手でさわらないこと。

八 調理作業時には、ふきんは使用しないこと。

九 エプロン、履物等は、色分けする等により明確に作業区分ごとに使い分けること。また、保管の際は、作業区分ごとに洗浄及び消毒し、翌日までに乾燥させ、区分して保管するなど、衛生管理

に配慮すること。

④食品の適切な温度管理等

- 一 調理作業時においては、調理室内の温度及び湿度を確認し、その記録を行うこと。また、換気を行うこと。
- 二 原材料の適切な温度管理を行い、鮮度を保つこと。また、冷蔵保管及び冷凍保管する必要のある食品は常温放置しないこと。
- 三 加熱調理後冷却する必要のある食品については、冷却機等を用いて温度を下げ、調理用冷蔵庫で保管し、食中毒菌等の発育至適温度帯の時間を可能な限り短くすること。また、加熱終了時、冷却開始時及び冷却終了時の温度及び時間を記録すること。
- 四 配送及び配食に当たっては、必要に応じて保温食缶及び保冷食缶若しくは蓄冷材等を使用し、温度管理を行うこと。
- 五 調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に給食できるよう努めること。また、配食の時間を毎日記録すること。さらに、共同調理場においては、調理場搬出時及び受配校搬入時の時間を毎日記録するとともに、温度を定期的に記録すること。
- 六 加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、衛生的に保管し、トッピングする時期は給食までの時間が極力短くなるようにすること。

⑤廃棄物処理

- 一 廃棄物は、分別し、衛生的に処理すること。
- 二 廃棄物は、汚臭、汚液がもれないように管理すること。また、廃棄物のための容器は、作業終了後速やかに清掃し、衛生上支障がないように保持すること。
- 三 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込まないこと。
- 四 廃棄物は、作業区域内に放置しないこと。
- 五 廃棄物の保管場所は、廃棄物の搬出後清掃するなど、環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。

(5) 配送及び配食

①配送

- 一 共同調理場においては、容器、運搬車の設備の整備に努め、運搬途中の塵埃等による調理済食品等の汚染を防止すること。また、調理済食品等が給食されるまでの温度の管理及び時間の短縮に努めること。

②配食等

- 一 配膳室の衛生管理に努めること。
- 二 食品を運搬する場合は、容器にふたをすること。
- 三 パンの容器、牛乳等の瓶その他の容器等の汚染に注意すること。

四 はし等を児童生徒の家庭から持参させる場合は、不衛生にならないよう指導すること。

五 給食当番等配食を行う児童生徒及び教職員については、毎日、下痢、発熱、腹痛等の有無その他の健康状態及び衛生的な服装であることを確認すること。また、配食前、用便後の手洗いを励行させ、清潔な手指で食器及び食品を扱うようにすること。

六 教職員は、児童生徒の嘔吐物のため汚れた食器具の消毒を行うなど衛生的に処理し、調理室に返却するに当たっては、その旨を明示し、その食器具を返却すること。また、嘔吐物は、調理室には返却しないこと。

(6) 検食及び保存食等

①検食

一 検食は、学校給食調理場及び共同調理場の受配校において、あらかじめ責任者を定めて児童生徒の摂食開始時間の30分前までに行うこと。また、異常があった場合には、給食を中止するとともに、共同調理場の受配校においては、速やかに共同調理場に連絡すること。

二 検食に当たっては、食品の中に人体に有害と思われる異物の混入がないか、調理過程において加熱及び冷却処理が適切に行われているか、食品の異味、異臭その他の異常がないか、一食分としてそれぞれの食品の量が適当か、味付け、香り、色彩並びに形態等が適切か、及び、児童生徒の嗜好との関連はどのように配慮されているか確認すること。

三 検食を行った時間、検食者の意見等検食の結果を記録すること。

②保存食

一 保存食は、毎日、原材料、加工食品及び調理済食品を食品ごとに50g程度ずつビニール袋等清潔な容器に密封して入れ、専用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存すること。また、納入された食品の製造年月日若しくはロットが違う場合又は複数の釜で調理した場合は、それぞれ保存すること。

二 原材料は、洗浄、消毒等を行わず、購入した状態で保存すること。ただし、卵については、全て割卵し、混合したものから50g程度採取し保存すること。

三 保存食については、原材料、加工食品及び調理済食品が全て保管されているか並びに廃棄した日時を記録すること。

四 共同調理場の受配校に直接搬入される食品についても共同調理場で保存すること。また、複数の業者から搬入される食品については、各業者ごとに保存すること。

五 児童生徒の栄養指導及び盛りつけの目安とする展示食を保存食

と兼用しないこと。

③残食及び残品

- 一 パン等残食の児童生徒の持ち帰りは、衛生上の見地から、禁止することが望ましい。
 - 二 パン、牛乳、おかず等の残品は、全てその日のうちに処分し、翌日に繰り越して使用しないこと。
- 2 学校薬剤師等の協力を得て1の各号に掲げる事項について、毎学年1回（（3）、（4）②及び（6）①、②にあっては毎学年3回）、定期的に検査を行い、その実施記録を保管すること。

第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準

- 1 衛生管理体制に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

(1) 衛生管理体制

- 一 学校給食調理場においては、栄養教諭等を衛生管理責任者として定めること。ただし、栄養教諭等が現にいない場合は、調理師資格を有する学校給食調理員等を衛生管理責任者として定めること。
- 二 衛生管理責任者は、施設及び設備の衛生、食品の衛生及び学校給食調理員の衛生の日常管理等に当たること。また、調理過程における下処理、調理、配送等の作業工程を分析し、各工程において清潔かつ迅速に加熱及び冷却調理が適切に行われているかを確認し、その結果を記録すること。
- 三 校長又は共同調理場の長（以下「校長等」という。）は、学校給食の衛生管理について注意を払い、学校給食関係者に対し、衛生管理の徹底を図るよう注意を促し、学校給食の安全な実施に配慮すること。
- 四 校長等は、学校保健委員会等を活用するなどにより、栄養教諭等、保健主事、養護教諭等の教職員、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保健所長等の専門家及び保護者が連携した学校給食の衛生管理を徹底するための体制を整備し、その適切な運用を図ること。
- 五 校長等は、食品の検収等の日常点検の結果、異常の発生が認められる場合、食品の返品、献立の一部又は全部の削除、調理済食品の回収等必要な措置を講じること。
- 六 校長等は、施設及び設備等の日常点検の結果、改善が必要と認められる場合、必要な応急措置を講じること。また、改善に時間を要する場合、計画的な改善を行うこと。
- 七 校長等は、栄養教諭等の指導及び助言が円滑に実施されるよう、関係職員の意思疎通等に配慮すること。
- 八 教育委員会等は、栄養教諭等の衛生管理に関する専門性の向上

- を図るため、新規採用時及び経験年数に応じた研修その他の研修の機会が確保されるよう努めること。
- 九 教育委員会等は、学校給食調理員を対象とした研修の機会が確保されるよう努めること。また、非常勤職員等も含め可能な限り全員が等しく研修を受講できるよう配慮すること。
- 十 教育委員会等は、設置する学校について、計画を立て、登録検査機関（食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第四条第九項に規定する「登録検査機関」をいう。）等に委託するなどにより、定期的に原材料及び加工食品について、微生物検査、理化学検査を行うこと。
- 十一 調理に直接関係のない者を調理室に入れないこと。調理及び点検に従事しない者が、やむを得ず、調理室内に立ち入る場合には、食品及び器具等には触れさせず、（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。

（2）学校給食従事者の衛生管理

- 一 学校給食従事者は、身体、衣服を清潔に保つこと。
- 二 調理及び配食に当たっては、せき、くしゃみ、髪の毛等が食器、食品等につかないよう専用で清潔な調理衣、エプロン、マスク、帽子、履物等を着用すること。
- 三 作業区域用の調理衣等及び履物を着用したまま便所に入らないこと。
- 四 作業開始前、用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前、食品に直接触れる作業の開始直前及び生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れ、他の食品及び器具等に触れる前に、手指の洗浄及び消毒を行うこと。

（3）学校給食従事者の健康管理

- 一 学校給食従事者については、日常的な健康状態の点検を行うとともに、年1回健康診断を行うこと。また、当該健康診断を含め年3回定期的に健康状態を把握することが望ましい。
- 二 検便は、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌血清型O157その他必要な細菌等について、毎月2回以上実施すること。
- 三 学校給食従事者の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無等健康状態を、毎日、個人ごとに把握するとともに、本人若しくは同居人に、感染症予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成十年法律百十四号。以下「感染症予防法」という。）に規定する感染症又はその疑いがあるかどうか

か毎日点検し、これらを記録すること。また、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、感染症予防法に規定する感染症又はその疑いがある場合には、医療機関に受診させ感染性疾患の有無を確認し、その指示を励行させること。さらに、化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事を禁止すること。

四 ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された学校給食従事者は、高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えさせるなど適切な処置をとること。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速やかに高感度の検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じるよう努めること。

(4) 食中毒の集団発生の際の措置

一 教育委員会等、学校医、保健所等に連絡するとともに、患者の措置に万全を期すこと。また、二次感染の防止に努めること。

二 学校医及び保健所等と相談の上、医療機関を受診させるとともに、給食の停止、当該児童生徒の出席停止及び必要に応じて臨時休業、消毒その他の事後措置の計画を立て、これに基づいて食中毒の拡大防止の措置を講じること。

三 校長の指導のもと養護教諭等が児童生徒の症状の把握に努める等関係職員の役割を明確にし、校内組織等に基づいて学校内外の取組体制を整備すること。

四 保護者に対しては、できるだけ速やかに患者の集団発生の状況を周知させ、協力を求めること。その際、プライバシー等人権の侵害がないよう配慮すること。

五 食中毒の発生原因については、保健所等に協力し、速やかに明らかとなるように努め、その原因の除去、予防に努めること。

2 1の(1)に掲げる事項については、毎学年1回、(2)及び(3)に掲げる事項については、毎学年3回定期的に検査を行い、その実施記録を保管すること。

第5 日常及び臨時の衛生検査

1 学校給食衛生管理の維持改善を図るため、次に掲げる項目について、毎日点検を行うものとする。

(1) 学校給食の施設及び設備は、清潔で衛生的であること。また、調理室及び食品の保管室の温度及び湿度、冷蔵庫及び冷凍庫内部の温度を適切に保ち、これらの温度及び湿度が記録されていること。

(2) 食器具、容器及び調理用器具は、使用后、でん粉及び脂肪等が残

- 留しないよう、確実に洗浄するとともに、損傷がないように確認し、熱風保管庫等により適切に保管されていること。また、フードカッター、ミキサー等調理用の機械及び機器は、使用後に分解して洗浄及び消毒した後、乾燥されていること。
- (3) 使用水に関しては、調理開始前に十分流水した後及び調理終了後に遊離残留塩素が0.1mg/L以上であること並びに外観、臭気、味等について水質検査が実施され、記録されていること。
 - (4) 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていないこと。
 - (5) 食品については、品質、鮮度、箱、袋の汚れ、破れその他の包装容器等の状況、異物混入及び異臭の有無、消費期限、賞味期限の異常の有無等を点検するための検収が適切に行われていること。また、それらが記録されていること。
 - (6) 食品等は、清潔な場所に食品の分類ごとに区分され衛生的な状態で保管されていること。
 - (7) 下処理、調理、配食は、作業区分ごとに衛生的に行われていること。
 - (8) 生食する野菜類及び果実類等は流水で十分洗浄されていること。また、必要に応じて消毒されていること。
 - (9) 加熱、冷却が適切に行われていること。また、加熱すべき食品は加熱されていること。さらに、その温度と時間が記録されていること。
 - (10) 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されていること。
 - (11) 給食当番等配食を行う児童生徒及び教職員の健康状態は良好であり、服装は衛生的であること。
 - (12) 調理終了後速やかに給食されるよう配送及び配食され、その時刻が記録されていること。さらに、給食前に責任者を定めて検食が行われていること。
 - (13) 保存食は、適切な方法で、2週間以上保存され、かつ記録されていること。
 - (14) 学校給食従事者の服装及び身体が清潔であること。また、作業開始前、用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前、食品に直接触れる作業の開始直前及び生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れ、他の食品及び器具等に触れる前に、手指の洗浄及び消毒が行われていること。
 - (15) 学校給食従事者の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無等健康状態を、毎日、個人ごとに把握するとともに、本人若しくは同居人に感染症予防法に規定する感染症又は、その疑いがあるかどうか毎日点検し、これらが記録されていること。また、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、感染症予防法に規定する感染症又はその疑いがある場合には、医療機関に受診させ感染性

疾患の有無を確認し、その指示が励行されていること。さらに、化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事が禁止されていること。

2 学校給食衛生管理の維持改善を図るため、次のような場合、必要があるときは臨時衛生検査を行うものとする。

①感染症・食中毒の発生のおそれがあり、また、発生したとき。

②風水害等により環境が不潔になり、又は汚染され、感染症の発生のおそれがあるとき。

③その他必要なとき。

また、臨時衛生検査は、その目的に即して必要な検査項目を設定し、その検査項目の実施に当たっては、定期的に行う衛生検査に準じて行うこと。

第6 雑則

1 本基準に基づく記録は、1年間保存すること。

2 クックチル方式により学校給食を提供する場合には、教育委員会等の責任において、クックチル専用の施設設備の整備、二次汚染防止のための措置、学校給食従事者の研修の実施、衛生管理体制の整備等衛生管理のための必要な措置を講じたうえで実施すること。

別添

学校給食施設の区分

区 分			内 容
学 校 給 食 施 設	調 理 場	汚染作業区域	<p>検 収 室—原材料の鮮度等の確認及び根菜類等の処理を行う場所</p> <p>食 品 の 保 管 室—食品の保管場所</p> <p>下 処 理 室—食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所</p> <p>返却された食器・食缶等の搬入場</p> <p>-----</p> <p>洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒前）</p>
		非汚染作業区域	<p>調 理 室</p> <p>—食品の切裁等を行う場所</p> <p>—煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う場所</p> <p>—加熱調理した食品の冷却等を行う場所</p> <p>—食品を食缶に配食する場所</p> <p>配膳室</p> <p>食品・食缶の搬出場</p> <p>-----</p> <p>洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒後）</p>
		そ の 他	<p>更衣室、休憩室、調理員専用便所、前室等</p> <p>-----</p> <p>事務室等（学校給食調理員が通常、出入りしない区域）</p>

別紙

学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準

食 品 名		保存温度
牛乳		10℃以下
固形油脂		10℃以下
種実類		15℃以下
豆腐		冷蔵
魚 介 類	鮮魚介	5℃以下
	魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃以下
	冷凍魚肉ねり製品	-15℃以下
食 肉 類	食肉	10℃以下
	冷凍食肉(細切した食肉を凍結させたもので容器包装に入れたもの)	-15℃以下
	食肉製品	10℃以下
	冷凍食肉製品	-15℃以下
卵 類	殻付卵	10℃以下
	液卵	8℃以下
	凍結卵	-15℃以下
乳 製 品 類	バター	10℃以下
	チーズ	15℃以下
	クリーム	10℃以下
生鮮果実・野菜類		10℃前後
冷凍食品		-15℃以下

別紙 2

学校給食調理員の標準的研修プログラム

学校給食調理員として、食中毒防止のための基礎的知識と日常業務に直結した衛生管理の実践を研修する。

区分	内 容	ね ら い
1 開講にあたって	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食の意義と学校給食調理員の役割 ・学校教育における学校給食の位置付け ・学校給食法 ・学校給食調理員の果たす役割 	<p>学校教育の一環として実施する給食の意義と学校給食調理員の職務と責任について理解する。</p> <p>学校給食の法的根拠である学校給食法について理解する。</p>
2 食中毒の基礎知識	<p>主な食中毒</p> <ul style="list-style-type: none"> ①食中毒菌の種類と特徴 ②食中毒を起こす感染症の種類と特徴 ③食中毒の発生状況 ④学校給食における食中毒発生事例 ⑤学校給食衛生管理基準 ⑥食品衛生法 	<p>主な食中毒と感染症の特徴、学校給食における食中毒の発生状況、衛生管理の徹底を図るための学校給食、学校給食衛生管理基準及び食品衛生法の規定について理解する。</p> <p>(指導者例) 都道府県衛生部局担当者等 都道府県教育委員会学校給食担当者</p>
3 学校給食設備調理員衛及生び管施設	<ul style="list-style-type: none"> ①学校給食調理員の衛生管理 <ul style="list-style-type: none"> ・健康状態の把握 ・検便 ・服装 ・手洗いの重要性 ②施設・設備の衛生管理 <ul style="list-style-type: none"> ・ドライ及びドライ運用 ・機械器具の衛生的取扱い方法 ・機械器具点検保守の方法 ・専用容器の使い分け ・洗浄・消毒の方法 	<p>学校給食調理員の健康管理、手洗いの方法、その他調理員の衛生管理の基本的事項について理解する。</p> <p>施設・設備の衛生管理（洗浄・消毒・保管）について、基本的事項を理解する</p> <p>(指導者例) 学校薬剤師、栄養教諭等</p>
4 作業工程上の衛生管理と生検査	<ul style="list-style-type: none"> ①作業工程と作業動線 <ul style="list-style-type: none"> ・汚染作業区域・非汚染作業区域の区分け ・二次汚染を防ぐ作業動線 ・下処理の方法 ・加熱調理の方法 ・使い捨て手袋の取扱い方法 ②調理室における自主衛生検査 <ul style="list-style-type: none"> ・水質検査の方法 ・簡易検査キット等による簡易検査法 ・食器類の脂肪性残留物・でんぷん性残留物の検査方法 	<p>二次汚染防止のために必要な知識及び作業工程表や作業動線の作成方法を理解する。</p> <p>水質検査・残留でんぷんと残留脂肪検査、簡易検査キットによる簡易検査など各種の検査方法を実習し、日常業務における衛生意識の高揚、衛生管理の徹底に役立てる。</p> <p>(指導者例) 学校薬剤師、栄養教諭等</p>

区分	内 容	ね ら い
5 衛生 管理 体制	学校給食の衛生管理体制 ①学校保健委員会等の役割 ②栄養教諭等の職務 ④給食主任、保健主事、養護教諭等他の教職員との連携 ⑤調理室（場）における衛生管理体制	学校における衛生管理体制や養護教諭等他の教職員との連携を理解し、学校給食調理員の役割と職務の重要性を認識する。併せて、栄養教諭等の職務を理解する。 調理室（場）における衛生管理体制の中における学校給食調理員の役割を理解する。 （指導者例） 都道府県教育委員会学校給食担当者及び校長・保健主事等
6 学校給食衛生管理基準と日常点検・定期点検	学校給食衛生管理基準 ①日常点検票 ・日常点検票の記入方法 ②食品の衛生 ・食品の選定と検収方法 ・検収表（簿）の記入方法 ・食品の保存方法 ・冷蔵庫・冷凍庫における食品の保管方法 ・冷凍食品の解凍方法と取扱い ・中心温度計の使い方 ・配食の方法と留意点 ・調理済食品の保管と配送 ③保存食と検食 ・保存食の取り方 ・保存食の保管方法 ・検食の実施方法	学校給食衛生管理基準を理解し、基準に沿って日常業務の中で果たす調理員の役割を理解する。 （指導者例） 学校薬剤師、栄養教諭等
7 食中毒防止の実際	食中毒の防止の実践例紹介	先進的に行われている調理施設における食中毒防止のための工夫改善等具体的事例を紹介する。 （指導者例） 校長、場長、栄養教諭等、学校給食調理員等

定期及び日常の衛生検査の点検票

- ① 「学校給食施設等定期検査票」 (第 1 票)
- ② 「学校給食設備等の衛生管理定期検査票」 (第 2 票)
- ③ 「学校給食用食品の検収・保管等定期検査票」 (第 3 票)
- ④ 「調理過程の定期検査票」 (第 4 票)
- ⑤ 「学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票」 (第 5 票)
- ⑥ 「定期検便結果処置票」 (第 6 票)
- ⑦ 「学校給食における衛生管理体制定期検査票」 (第 7 票)
- ⑧ 「学校給食日常点検票」 (第 8 票)

第 1 票

学校給食施設等定期検査票

検査年月日 年 月 日 ()
 学校 (調理場) 名
 給食従事者: 栄養教諭等 名、調理員 名
 定期検査票作成者 (職・氏名)
 給食対象人員 人
 給食調理室 面積 m²

校長印

建物の位置・使用区分	1 位置	ア 便所、ごみ集積場等からの位置は適切であるか。 イ 校庭、道路等からほこりをかぶるおそれはないか。	A・B・C A・B・C
	2 広さ 3 使用区分	食数に適した十分な広さか。 検収、保管、下処理、調理、配膳、洗浄等は、適切に区分されているか。	A・B・C A・B・C
<input type="checkbox"/> 調理場内は、別添「学校給食施設の区分」により汚染作業区域、非汚染作業区域、その他に部屋単位で区分し、作業動線が明確となっている。 <input type="checkbox"/> 食品の保管室は専用であり、食品の搬入に当たって、調理室を経由しない構造・配置である。 <input type="checkbox"/> 検収室は、外部からの汚染を受けないような構造である。 <input type="checkbox"/> 配膳室は、廊下と明確に区分されている。また、施錠設備がある。			
建物の構造	4 床 (ドライシステム)	床をぬらさないで使用しているか。	A・B・C
	5 排水溝	ア 位置、大きさは適当で、水はけは良好か。 イ 詰まりや逆流がなく、日常的に洗浄が行える構造となっているか。 ウ 釜まわりの排水が床面に流れることはないか。	A・B・C A・B・C
	6 便所	ア 給食従事者の専用便所はあるか。 イ 食品を取り扱う場所から直接出入りできないなど位置、構造はよいか。	A・B・C
建物の周囲の状況	7 排水	ア 周囲の排水はよいか。 イ 給食施設内に外部の水は流入するおそれはないか。	A・B・C A・B・C
	8 清潔	周囲は清掃しやすいか。	A・B・C
	9 廃棄物処理	調理場外に保管場所はあるか。	A・B・C
日常点検	10 日常点検	日常点検は確実に行われており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A : 良好なもの、B : 普通、C : 不良、改造、修理を要するもの
 特に指導した事項
 直ちに改造、修理を要する事項
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第2票

学校給食設備等の衛生管理定期検査票

検査年月日 年 月 日 ()
 学校(調理場)名
 給食従事者: 栄養教諭等 名、調理員 名
 定期検査票作成者(職・氏名)
 給食対象人員 人

校長印

調理室の整理整頓等	1 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていないか。 2 調理室の温度と湿度が適切に保たれ、毎日記録・保存されているか。	A・B・C A・B・C
調理機器・器具とその保管状況	3 調理作業に合った動線となるよう機械・機器の配置は配慮されているか。 4 移動性の器具・容器のために保管設備が設けられているか。 5 食肉類、魚介類、野菜類等の調理のため、それぞれ専用の器具等を備えているか。また、下処理用、調理用等調理の過程ごとに区別されているか。 6 釜、焼き物機、揚げもの機、球根皮むき機、野菜裁断機、冷却機や包丁等の調理機器・器具は、保守に容易な材質と構造で、常に清潔に保たれているか。また、食数に適した大きさと数量を備えているか。 7 食器具、容器や調理用器具の洗浄は、適切な方法で行われ、洗浄後の食器から残留物は検出されていないか。 8 食器具、容器や調理用器具の損傷は確認され、乾燥状態で保管されているか。 9 分解できる調理機械・機器は使用後に分解し洗浄・消毒、乾燥されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
給水設備	10 給水給湯設備は、必要な数が便利な位置にあるか。 11 給水栓は、肘等で操作できる構造となっているか。	A・B・C A・B・C
共同調理場	12 共同調理場には、調理後2時間以内に給食できるよう配送車が必要台数確保されているか。	A・B・C
シンク	13 シンクは食数に応じて、ゆとりのある大きさ、深さであるか。 14 下処理室におけるシンクは、用途別に設置され、三槽式であるか。 15 シンクは食品用と器具等の洗浄用を共用していないか。 16 排水口は飛散しない構造か。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
冷蔵庫・冷凍庫・食品の保管室	17 冷蔵庫や冷凍庫は、食数に応じた広さがあるか。また、原材料用と調理用が別に整備されているか。 18 冷蔵庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。 19 冷凍庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。 20 食品の保管室の内部は常に清潔で整頓されており、温度、湿度は適正に管理され、記録・保存されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
温度計・湿度計	21 調理場内の温度管理のため、適切な場所に温度計・湿度計を備えているか。 22 冷蔵庫、冷凍庫の内部、食器消毒庫に温度計を備えているか。 23 温度計・湿度計は、正確か。	A・B・C A・B・C A・B・C
廃棄物容器等	24 ふた付きの廃棄物専用の容器が廃棄物保管場所に備えられているか。 25 調理場にふた付きの残菜入れが備えられているか。	A・B・C A・B・C
給食従事者の手洗い・消毒施設	26 位置(前室、便所の個室、作業区分毎、食堂等)や構造は良いか。 27 肘まで洗える広さと深さがあり、指を使わず給水できるか。 28 給水栓は温水に対応した方式か。 29 衛生的に管理され、石けん液、アルコールやペーパータオル等は常備されているか。また、布タオルの使用はなされていないか。さらに、前室には個人用爪ブラシが常備されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
便所	30 防そ、防虫の設備は良いか。 31 専用の履物を備えているか。 32 定期的に清掃、消毒は行われているか。	A・B・C A・B・C A・B・C
採光・照明・通気・照明	33 作業上適当な明るさはあるか。 34 自然換気の場合、側窓、天窓等による通風は良好であり、虫が入らないか。 35 人工換気の場合、換気扇の位置、数量、容量は適当で十分に換気されており、破損はないか。 36 夏季には直接日光がささないか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
防そ・防虫	37 防そ、防虫の設備は設けられているか。破損はないか。 38 月1回の点検や駆除を定期的に行い、その結果が記録・保存されているか。	A・B・C A・B・C
天井・床	39 天井に水滴や黒かびの発生が見られないか。 40 床に破損箇所はないか。	A・B・C A・B・C
清掃用具	41 整理整頓され、保管の状況は良いか。 42 汚染作業区域と非汚染作業区域の共用がされていないか。	A・B・C A・B・C
日常点検	43 日常点検は確実に行われており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A:良好なもの、B:普通、C:改善を要するもの
 特に指導した事項
 直ちに改善を要する事項
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第3票

学校給食用食品の検収・保管等定期検査票

検査年月日 年 月 日 ()
 学校(調理場)名
 給食従事者: 栄養教諭等 名、調理員 名
 定期検査票作成者(職・氏名)
 給食対象人員 人

校長印

検収・保管等	1 検収に検収責任者が立ち会っているか。 2 食品の情報を適切に点検し、記録・保存しているか。 3 食肉類、魚介類等生鮮食品は、一回で使いきる量を購入しているか。 4 納入業者を下処理室や調理室に立ち入らせていないか。 5 食品は検収室で専用の容器に移し替え、衛生的に保管しているか。 6 検収室では60cm以上の置台を使用しているか。 7 「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、保管されているか。 8 牛乳は、専用の保冷库等により温度管理が行われているか。 9 泥付きの根菜類等の処理は、検収室で行っているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
使用水	10 色、濁り、臭い、味に問題はないか。 11 遊離残留塩素は0.1mg/L以上あるか。 12 使用不適水があった場合には、保存食用の冷凍庫に保存がなされているか。 13 貯水槽がある場合には、年1回以上清掃されているか。また、その記録が保存されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
検食・保存食	14 検食は責任者を定め、摂食開始30分前までに確実に行為されており、検食を行った時間、検食結果が記録・保存されているか。 15 保存食の採取は食品ごと(製造年月日、ロット等が異なる場合には、それぞれ)に確実に行為されており、保存状態は良いか。また、廃棄日時が記録・保存されているか。 16 共同調理場の受配校に直接搬入された食品は、業者毎(ロット等が異なる場合には、それぞれ)に共同調理場で保存されているか。 17 展示食を保存食と兼用していないか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
日常点検	18 日常点検は確実に行為されており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A:良好なもの、B:普通、C:改善を要するもの
 特に指導した事項
 直ちに改善を要する事項
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第4票

調理過程の定期検査票

検査年月日 年 月 日 ()
 学校(調理場)名 _____
 給食従事者: 栄養教諭等 名、調理員 名
 定期検査票作成者(職・氏名) _____
 給食対象人員 人

献立作成	1 献立は、施設・人員の能力に対応し、作業工程や作業動線に配慮したものであるか。 2 高温多湿の時期は、なまもの、和えもの等について配慮したもののか。 3 地域の感染症、食中毒の発生状況に配慮したもののか。 4 献立作成委員会を設ける等により栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重したもののか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
食品の購入	5 食品選定委員会を設ける等により栄養教諭等、保護者その他の意見を尊重したもののか。 6 食品の製造を委託する業者は、衛生上信用のおける業者を選定しているか。 7 衛生上信用のおける食品納入業者を選定しているか。 8 食品納入業者の衛生管理の取組を促し、必要に応じて衛生管理状況を確認しているか。 9 原材料、加工食品について、微生物検査や理化学検査の結果、生産履歴等を提出させているか。また、その記録は保存しているか。さらに、検査の結果、原材料として不適と判断した場合には適切な措置を講じているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
食品の選定	10 食品は、鮮度の良い衛生的なものを選定しているか。 11 有害な食品添加物を使用している食品や使用原材料が不明な食品等を使用していないか。 12 地域の感染症、食中毒の発生状況を考慮しているか。	A・B・C A・B・C A・B・C
調理過程	13 前日調理を行っていないか。 14 加熱処理を適切に行い、その温度と時間が記録・保存されているか。 15 中心温度計は、正確か。 16 生野菜の使用については、設置者が適切に判断しているか。また、使用の際は、流水で十分洗浄するなど衛生的な取扱いを行っているか。 17 料理の混ぜ合わせ、配食、盛りつけは、清潔な場所で清潔な器具を使用し、直接手を触れないで調理しているか。 18 和えもの、サラダ等は、調理後速やかに冷却するなど適切な温度管理を行っているか。また、水で冷却する場合は、遊離残留塩素が0.1mg/L以上であるかを確認し、その結果と時間が記録・保存されているか。 19 和えもの、サラダ等は、調理終了時に温度と時間を確認し、その記録が保存されているか。 20 マヨネーズは作成していないか。 21 缶詰を使用する際には、缶の状態に注意しているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
二次汚染の防止	22 調理作業工程表、作業動線図を作成するとともに、作業前に確認しているか。 23 器具や容器は、60cm以上の置台の上に置いているか。 24 食肉、魚介類や卵は、それぞれ専用の容器等を使用しているか。 25 調理員に対して、包丁やまな板の食品や処理別の使い分け等の汚染防止の指導を行っているか。 26 下処理後の加熱を行わない食品や加熱後冷却する必要のある食品の保管に、原材料用冷蔵庫を使用していないか。 27 加熱調理後食品の一時保存はふたをするなど適切に行っているか。 28 調理終了後の食品を素手でさわっていないか。 29 調理作業中にふきんは使用していないか。 30 エプロン、履物等は、作業区分毎に使い分けているか。また、保管や洗浄等も区分して実施しているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
食品の温度管理	31 調理作業時の室内の温度、湿度を確認し、その記録が保存されているか。 32 冷蔵保管・冷凍保管する必要のある食品が常温放置されていないか。 33 加熱処理後冷却する必要のある食品は、適切な温度管理を行い、加熱終了時、冷却開始時、冷却終了時の温度と時間が、記録・保存されているか。 34 配食や配送時の温度管理は適切に行われているか。 35 調理後の食品は適切に温度管理されているか。また、配食の時間は記録・保存されているか。 36 共同調理場においては、調理場搬出時、受配校搬入時の時間を毎日、温度を定期的に記録し、その記録が保存されているか。 37 加熱食品にトッピングする非加熱調理食品は、衛生的に保管し、給食までの時間を可能な限り短縮しているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
廃棄物処理	38 廃棄物は、分別し、衛生的に処理されているか。 39 廃棄物は、汚臭、汚液がもれないよう管理されているか。また、廃棄物用の容器は、清掃されているか。 40 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでないか。 41 廃棄物は、作業区域に放置されていないか。 42 廃棄物の保管場所は、清掃されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
配送・配食	43 共同調理場においては、運搬途中の塵埃等による汚染を防止しているか。 44 食品の運搬に当たっては、ふたをしているか。 45 パンや牛乳の容器の汚染に注意しているか。 46 給食当番等について、毎日、健康状態と服装を確認しているか。また、手洗いがされているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
残品	47 残品は、翌日等に繰り越して使用していないか。	A・B・C
日常点検	48 日常点検は確実に実行されており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A：良好なもの、B：普通、C：改善を要するもの

特に指導した事項 _____

直ちに改善を要する事項 _____

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項 _____

第 5 票 学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票

検査年月日 年 月 日 ()
 学校 (調理場) 名
 給食従事者: 栄養教諭等 名、調理員 名
 定期検査票作成者 (職・氏名)
 給食対象人員 人

校長印

衛生状態	1 調理員は、髪の毛等が食品等に付着しないよう衣服等を清潔に保っているか。 2 作業前、作業区分ごと、用便後等の手洗い・消毒は確実に行われているか。 3 調理衣や調理用履物を着用したまま便所に入っていないか。	A・B・C A・B・C A・B・C
健康状態	4 定期的に健康診断が行われているか。 5 検便が毎月 2 回以上行われており、その結果等は保存されているか。 6 下痢、発熱等の健康状態を、毎日把握しているか。 7 感染症に罹患した疑いのある調理員等は、医療機関を受診させ、感染症疾患の有無を確認させているか。 8 化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事を禁止しているか。 9 ノロウイルスに罹患した調理員等に対して、食品に直接触れる作業をさせないなど適切な処理を行っているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
日常点検	10 日常点検は確実に行われており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A：良好なもの、B：普通、C：改善を要するもの
 特に指導した事項
 直ちに改善を要する事項
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第6票

定期検便結果処置票

平成 年 月 日記入

給食従事者名：	性別：男・女	年齢：	歳
---------	--------	-----	---

下痢をした日：平成 年 月 日
検便の結果及び処置
平成 年 月 日検便実施

検査機関名：

【結果】	【処置（具体的に記載すること）】
赤痢菌 : + -	
サルモネラ : + -	
腸管出血性大腸菌: + -	
血清型O157	
その他（具体的に記載すること）	

第 7 票 学校給食における衛生管理体制定期検査票

検査年月日 年 月 日 ()
 学校 (調理場) 名 _____
 給食従事者: 栄養教諭等 名、調理員 _____ 名
 定期検査票作成者 (職・氏名) _____
 給食対象人員 _____ 人

校長印

衛生管理体制	1 衛生管理責任者等は適切に定められているか。 2 衛生管理責任者は適切に衛生管理の点検を行っているか。また、その結果を記録・保存しているか。 3 校長等は、学校給食の衛生管理に注意を払い、学校給食関係者に衛生管理の徹底を促しているか。 4 校長、場長、栄養教諭等、保健主事、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保健所長、保護者等などが連携した学校給食の衛生管理を徹底するための学校保健委員会等の組織は設けられ、適切に運用されているか。 5 校長等は、食品に異常の発生が認められた場合には、必要な措置を講じているか。 6 校長等は、施設設備に改善が必要と認めた場合に応急措置や計画的な改善を講じているか。 7 校長等は、栄養教諭等の指導等が円滑に実施されるよう関係職員の意思疎通に配慮しているか。 8 調理に関係のない者を調理室に入れていないか。 9 調理室に学校給食関係者以外の者が立ち入る場合には、健康状況等を点検しているか。 10 調理作業後の調理室は施錠しているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
--------	--	--

評価の基準 A: 良好なもの、B: 普通、C: 改善を要するもの
 特に指導した事項 _____
 直ちに改善を要する事項 _____
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項 _____

第 8 票

学校給食日常点検票

学校（調理場）名 _____

検査日 平成 年 月 日

校長（所長）検印 _____

天気 _____ 気温 _____

作成者 _____

	調理前	調理中
調理室の温度	℃	℃
湿度	%	%

※栄養教諭等の衛生管理責任者が毎日点検し、校長（所長）の検印を受け、記録を保存すること。

衛 生 管 理 チ ェ ッ ク リ ス ト		
作 業 備	施 設	<input type="checkbox"/> 調理場の清掃・清潔状態はよい。
		<input type="checkbox"/> 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。
		<input type="checkbox"/> 主食置場、容器は清潔である。
		<input type="checkbox"/> 床、排水溝は清潔である。
		<input type="checkbox"/> 調理用機械・機器・器具は清潔である。
		<input type="checkbox"/> 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。
		<input type="checkbox"/> 機械、機器の故障の有無を確認した。
		<input type="checkbox"/> 食品の保管室の温度・湿度は適切である。
		<input type="checkbox"/> 冷蔵庫・冷凍庫（ただし、保存食の保管のための専用冷凍庫については-20℃以下）の温度は適切である。
		<input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具は乾燥しており、保管場所は清潔である。
<input type="checkbox"/> 手洗い施設の石けん液、アルコール、ペーパータオル等は十分にある。		
<input type="checkbox"/> ねずみやはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。		
業 用 水	使 用	<input type="checkbox"/> 作業前に十分（5分間程度）流水した。
		<input type="checkbox"/> 使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した。（異常なし、異常あり）
		<input type="checkbox"/> 遊離残留塩素について確認し、記録した。（0.1mg/L以上あった）（ mg/L）
前	検 収	<input type="checkbox"/> 食品は、検収室において検収責任者が立ち会い受け取った。
		<input type="checkbox"/> 品質、鮮度、包装容器の状況、異物の混入、食品表示等を十分に点検し、記録した。
		<input type="checkbox"/> 納入業者は衛生的な服装である。
		<input type="checkbox"/> 納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。
<input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> 調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。
		<input type="checkbox"/> 履物は清潔である。
		<input type="checkbox"/> 適切な服装をしている。
		<input type="checkbox"/> 爪は短く切っている。
手 洗 い	健 康 状 態	<input type="checkbox"/> 石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。
		<input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。
		<input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。
		<input type="checkbox"/> 本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。
		<input type="checkbox"/> 感染症又はその疑いがある者は医療機関に受診させている。
<input type="checkbox"/> 手指・顔面に化膿性疾患がある者はいない。		

衛生管理チェックリスト

業	下 処 理	<input type="checkbox"/> エプロン・履物等は下処理専用を使用している。 <input type="checkbox"/> 加熱調理用、非加熱調理毎に下処理した。 <input type="checkbox"/> 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。 <input type="checkbox"/> 野菜類等は流水で十分洗浄した。また、生食する場合、必要に応じて消毒した。
	調 理 時	<input type="checkbox"/> 原材料は適切に温度管理した。 <input type="checkbox"/> 作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。 <input type="checkbox"/> 魚介類・食肉類、卵等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。 <input type="checkbox"/> 調理機器・容器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。 <input type="checkbox"/> 加熱調理においては、十分に加熱し（75℃、1分間以上）、その温度と時間を記録した。 <input type="checkbox"/> 加熱処理後冷却した食品は、適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録した。 <input type="checkbox"/> 和え物、サラダ等は十分に冷却したか確認し、調理終了時の温度と時間を記録した。 <input type="checkbox"/> 調理終了後の食品は二次汚染を防止するため適切に保管した。 <input type="checkbox"/> 床に水を落とさないで調理した。
	使 用 水	<input type="checkbox"/> 食品を水で冷却する場合は、遊離残留塩素について確認し、その時の温度と時間を記録した。 <input type="checkbox"/> 調理作業終了時に、遊離残留塩素は確認して記録した。（0.1mg/L以上あった）（ mg/L）
	保 存 食	<input type="checkbox"/> 原材料、調理済み食品をすべて50g程度採取した。 <input type="checkbox"/> 釜別・ロット別に採取した。 <input type="checkbox"/> 保存食容器（ビニール袋等）に採取し、-20℃以下の冷凍庫に2週間以上保存した。 <input type="checkbox"/> 採取、廃棄日時を記録した。
	配 食	<input type="checkbox"/> 調理終了後の食品を素手で扱っていない。 <input type="checkbox"/> 飲食物の運搬には、ふたを使用した。 <input type="checkbox"/> 配食時間は記録した。 <input type="checkbox"/> 食缶を床上60cm以上の置台等に置いた。

便 所	<input type="checkbox"/> 便所にせっけん液、アルコールやペーパータオルは十分にある。 <input type="checkbox"/> 調理衣（上下）、履物等は脱いだ。 <input type="checkbox"/> 用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。
調理室の 立ち入り	<input type="checkbox"/> 部外者が立ち入った。 <input type="checkbox"/> 部外者の健康状態を点検・記録した。 <input type="checkbox"/> 部外者は衛生的な服装であった。
共同調理場 受配校	<input type="checkbox"/> 主食・牛乳や調理場を経由しない直送品は、検取票に基づき十分に点検し記録した。 <input type="checkbox"/> 牛乳等温度管理が必要な食品は保冷庫等により適切に保管した。 <input type="checkbox"/> 受配校搬入時の時刻を記録した。

衛 生 管 理 チ ェ ッ ク リ ス ト		
作	配送・配膳	<input type="checkbox"/> 調理終了後、速やかに喫食されるよう配送や配膳にかかる時間は適切である。(2時間以内) <input type="checkbox"/> 釜別、ロット別に配送先を記録し、搬出時刻と搬入時刻を記録した。 <input type="checkbox"/> 配送記録をつけている。
	検食	<input type="checkbox"/> 検食は、児童生徒の摂食30分前に実施している。 <input type="checkbox"/> 加熱調理や冷却は、適切に行っている。 <input type="checkbox"/> 異味、異臭、異物等の異常はない。 <input type="checkbox"/> 検食結果については、時間等も含め記録した。
	給食当番	<input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。 <input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。 <input type="checkbox"/> 衛生的な服装をしている。 <input type="checkbox"/> 手指は確実に洗浄した。
業	食器具・容器・器具の洗浄・消毒	<input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具は、確実に洗浄・消毒した。 <input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した。 <input type="checkbox"/> 分解できる調理機械・機器は、使用後に分解し、洗浄・消毒、乾燥した。
	廃棄物の処理	<input type="checkbox"/> 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。 <input type="checkbox"/> 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでいない。 <input type="checkbox"/> 残菜容器は清潔である。 <input type="checkbox"/> 廃棄物の保管場所は清潔である。
	食品保管室	<input type="checkbox"/> 給食物資以外のものは入れてない。 <input type="checkbox"/> 通風、温度、湿度等の衛生状態は良い。 <input type="checkbox"/> ネズミやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。
後		

学校（共同調理場）における食中毒等発生状況報告

		都道府県名				
学 校 名 (共同調理場名)		校 長 名 (所長名)				
学校・共同調理 場の所在地		電 話 番 号				
受 配 校 数 (共同調理場方式のみ記入)						
食 中 毒 等 の 発 生 状 況	発 生 日 時	平成 年 月 日 (曜日) (時 分)				
	発 生 場 所					
	児 童 生 徒 数		男	女	計	備 考
	患 者 等 数	区 分	男	女	計	備 考
		患 者 数				
		う ち 欠 席 者 数				
		年 月 日 う ち 入 院 者 数				
		現 在 う ち 死 亡 者 数				
	主 な 症 状					
発 生 原 因 (判明している場合記入)						
献 立 表	(食中毒等発生前2週間分の食品の判る献立表を添付)					

- (注) 1 食中毒等発生後直ちにFAXにて報告するとともに、患者等数に変動があったときは速やかに本様式にて随時報告すること。
- 2 職員について該当者があったときは、備考欄に当該人員を記入すること。
- 3 共同調理場における患者等数は、食中毒等の発生した受配校の総計を記入し、受配校毎は別様にして添付すること。

学校における感染症・食中毒等発生状況報告

1	学 校 名 ※																
2	学 校 の 所 在 地 ※																
感 染 症 ・ 食 中 毒 等 の 発 生 状 況	(1) 病 名 ※																
	(2) 発 生 年 月 日 ※																
	(3) 終 焉 年 月 日																
	(4) 発 生 の 場 所 ※																
(5) 患者数・欠席者 数及び死亡者数	区 分	児 童 生 徒 等 数			患 者 数			欠 席 者 数			入 院 者 数			死 亡 者 数			備 考
	学 年	男	女	計	男	女	計	男	女	計	男	女	計	男	女	計	
	第1学年																
	第2学年																
	第3学年																
	第4学年																
	第5学年																
	第6学年																
計																	
(6) 発 生 の 経 緯																	
4	患 者 及 び 死 亡 者 発 見 の 動 機																
5	感 染 症 ・ 食 中 毒 の 発 生 原 因																
6	感 染 症 ・ 食 中 毒 の 感 染 経 路																
7	臨 床 症 状 の 概 要																
8	(1) 学 校 の 処 置																
	(2) 学 校 の 管 理 機 関 の 処 置																
	(3) 保 健 所 そ の 他 の 関 係 機 関 の 処 置																
9	都 道 府 県 教 育 委 員 会 都 道 府 県 知 事 の 処 置																
10	そ の 他 の 参 考 と な る 事 項																

(注) 1 感染症・食中毒等が発生した場合、直ちに「様式2」によりFAXで報告すること。
 2 職員について該当者があったときは、(5)の備考欄に当該人員を記入すること。
 3 共同調理場の場合は、(5)に感染症・食中毒等の発生した受配校の総計を記入し、各受配校については別様にして添付すること。