

給食調理作業仕様書

愛知県立豊田工科高等学校

1 業務時間帯

委託業務は、委託者が指定する時間（正午から午後 8 時 30 分まで）の範囲内において行う。なお、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 食事内容

(1) 献立内容は、「月間予定献立表（以下「献立表」という）」（様式 2）ならびに「調理業務指示書（以下「指示書」という）」（様式 5）のとおりに行う。

(2) 一般的な献立内容のほかに、下記の行事食等を実施する。

- ① 給食試食会（保護者等）
- ② 季節に合わせた給食
- ③ 学校行事に伴う給食

3 調理方法

(1) その日の食材により調味料の割合が異なるため、加減しながら使用する。（食材の産地、季節、茹で加減、灰汁の状態、遊離塩素濃度等により味が変化する）なお、食材の下処理については、当日の鮮度や状態等により処理方法を考慮する。

(2) 特別な配慮を要する食事（食物アレルギー対応食）は、「学校生活管理指導表」に基づき、学校と協議の上対応する。（アレルギー対応食者が在籍する場合）

4 給食時間及び検食時間

(1) 給食時間は表 1 のとおりとする。

表 1

区分	給食時間
平常授業給食	午後 6 時 15 分から午後 6 時 40 分
短縮授業給食	午後 6 時 05 分から午後 6 時 30 分
授業前給食（先給食）	午後 5 時 30 分から午後 5 時 55 分

給食時間に合わせ 10 分前には盛り付けが円滑に行えるよう所定の場所に準備する。なお、行事等により給食時間を変更する場合は、その都度提示する。生徒指導や職務の都合により、教職員や生徒が給食時間内に喫食することができない場合、指定の食数分を給食時間外に提供することがあるが、その都度連絡する。

(2) 検食時間は表 2 のとおりとする。

表 2

区分	検食時間
平常授業給食	午後 5 時 45 分
短縮授業給食	午後 5 時 35 分
授業前給食（先給食）	午後 5 時 00 分

検食は学校の管理職または教職員が食堂で行う。職務の都合により、検食時間を変更する場合がある。

(3) 警報発令等による緊急時の対応は、その都度協議する。

5 調理業務

(1) 調理作業は、食事の提供当日に実施する。

(2) 調理準備

- ① 調理業務は、「夜間学校給食衛生管理基準（文部科学省）」（資料2）及び「調理業務指示書」（様式5）により行い、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（資料3）を参考にする。
- ② 業務責任者は、献立表及び指示書をもとに「作業工程表」（様式10）と「作業動線図」（様式11）を作成し、原則として給食実施日の1週間前までに学校栄養職員に提出し、確認を受ける。ただし、祝日等になる場合は、学校栄養職員が確実に確認できるように調整する。
- ③ 必要に応じて学校栄養職員は、受託者側の責任者に対し作業の確認をする。
- ④ 検収の段階で異常が認められた場合は、納品業者を帰さず、速やかに学校栄養職員または予め学校長が定めた学校職員に連絡する。

(3) 盛り付け及び配膳（配食）

① 盛り付け方法

- ア 給食開始時間までに主菜・副菜等を盛り付け、牛乳・デザート等を所定の場所に準備する。主食・汁物は給食時間に合わせて生徒等の様子を見ながら対面で行う。生徒等への引き渡しは適温、適量で円滑に行う。大盛り、小盛りの食数は、受託者側の責任者と学校栄養職員等で協議する。
- イ 給食を喫食しない生徒もいるため、日によって盛り付け数を加減する。受託者側の責任者と学校栄養職員等で食数を協議する。
- ウ 生徒の喫食状況によって盛り付けが余る場合、おかわりとして他の生徒への配食を検討する。
- エ 給食の配食量や食器具の不足等について問題が生じた場合は、速やかに対応する。

② 食器等の準備

- ア 食器、食器具、お盆等は所定の場所に準備する。種類、数量等は別途指示する。

③ その他

- ア 喫食する際に注意することがある場合は、速やかに学校栄養職員または予め学校長が定めた学校職員に連絡する。
- イ 異物混入等、料理に異常を認めた場合は、現状を変えずに速やかに学校栄養職員または予め学校長が定めた学校職員に連絡し、指示に従う。

(4) 洗浄、点検、消毒、保管、清掃

「夜間学校給食衛生管理基準（文部科学省）」（資料2）、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（資料3）、「調理場における洗浄・消毒マニュアル」（資料9）を参考に行う。

(5) 残菜、厨芥等の処理

「夜間学校給食衛生管理基準（文部科学省）」（資料2）、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（資料3）を参考に行う。

(6) 施設管理

「夜間学校給食衛生管理基準（文部科学省）」（資料2）、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（資料3）を参考に行う。

(7) 日常点検

- ① 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、「衛生管理チェックリスト」（様式12）により常に点検し、衛生管理の徹底に努める。

- ② 日常点検票に基づく衛生管理チェックは、業務責任者が毎日実施し、作業終了後、学校栄養職員に提出する。
 - ③ 調理従事者の健康状態に注意し、「学校給食従事者の健康調査票（個票）」（様式13）に毎日、記録する。
 - ④ 休日・長期休業中は、「学校給食従事者の健康調査票（個票）休日・長期休業中等」（様式14）に健康状態を記録する。
- (8) その他
- ① 学校で実施される工事、害虫駆除等の際には、それに伴う特別清掃・消毒業務等を含み学校に協力する。
 - ② 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。