

# 愛知県立一宮高等学校給食調理等業務委託仕様書

愛知県立一宮高等学校における学校給食調理等業務の仕様は次のとおりとする。

- 1 委託業務名  
愛知県立一宮高等学校給食調理等業務委託
- 2 委託場所  
一宮市北園通六丁目九番地
- 3 委託期間  
令和7年8月11日から令和10年8月10日まで
- 4 業務の概要
  - (1) 検収・下処理・調理加工を行う。
    - ・普通食
    - ・食物アレルギー対応食
    - ・行事食（試食会等）
  - (2) 配缶・配膳及び盛り付けを行う。
  - (3) 食器・食缶等の洗浄、点検、消毒、保管を行う。
  - (4) 給食施設設備及び食堂の清掃、点検、消毒を行う。
  - (5) 残菜及び塵芥の処理を行う。
  - (6) その他上記（1）から（5）に関連する業務を行う。
- 5 業務要件
  - (1) 業務時間
    - ① 給食の提供日は、午前11時00分から午後8時の範囲内に行う。
    - ② 給食を提供しない日は、午前8時25分から午後4時55分の範囲内に行う。
    - ③ 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) 食材は愛知県立一宮高等学校（以下、「学校」という）が発注したものを使用する。
  - (3) 業務に必要な施設設備、食器類等は学校のものを使用する。（資料8）
  - (4) 業務に必要な消耗品については、受託者が用意する。（資料8）
  - (5) 従事者に必要な服装等については、受託者が用意する。（資料8）
  - (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。（資料8）
  - (7) 衛生管理及び業務内容について、委託者と月1回程度打ち合わせを行う。
  - (8) 衛生管理は、「夜間学校給食衛生管理基準（文部科学省）」に従い行う。（資料2）
- 6 給食数等
  - (1) 給食対象者数は表1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提示する。

表1

令和7年度当初

| 生徒   | 教職員 | 合計   |
|------|-----|------|
| 123人 | 13人 | 136人 |

※日によって非常勤講師等の給食喫食があるので、合計数に多少の変動がある。

- (2) 給食実施日  
「令和7年度学校給食年間実施計画表」（資料7）のとおり。年間175日程度。  
ただし、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。
- (3) 令和8年4月以降、夜間中学の開校に伴い食数が増加する可能性がある。

## 7 給食時間及び検食時間等

(1) 給食時間は表2のとおりであり、給食開始時間に合わせ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。

生徒指導や教職員の職務の都合により、教職員や生徒の給食喫食が給食時間外になる場合があるが、その都度連絡する。

表2

| 区分         | 給食時間             |
|------------|------------------|
| 通常授業給食     | 午後6時10分から午後6時35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（給食先） | 午後5時20分から午後5時45分 |

(2) 検食時間は表3のとおりとする。検食は学校の管理職または教職員が食堂で行う。

教職員の職務の都合により、検食時間がずれる場合がある。

表3

| 区分         | 検食時間    |
|------------|---------|
| 通常授業給食     | 午後5時40分 |
| 短縮授業給食     | 午後5時35分 |
| 授業前給食（給食先） | 午後4時50分 |

(3) 検食者と同時間に夜定勤務の事務職員、用務員が給食を喫食する。

(4) 警報発令等による緊急時の対応はその都度協議する。

## 8 業務内容

(1) 食材の検収に関する事項は次のとおりとする。

「夜間学校給食衛生管理基準（文部科学省）」（資料2）及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」（資料3）参照。なお、食物アレルギー対応に係る食材については、検収時にその都度、予定された食材の配合表と配達された食材の配合表を確認する。

① 食材の検収は発注書に基づき責任者又は責任者が指定し学校が承認した検収責任者が責任をもって行い、結果を「検収表・刃物点検表【下処理室】」（様式6）に記録し、毎日報告する。調味料、冷凍食品等のまとめ納品については、結果を「まとめ納品検収表」（様式9）に記録し、月末に報告する。

② 「検収表・刃物点検表【下処理室】」（様式6）、「まとめ納品検収表」（様式9）には、食材の納入時に受取年月日、賞味期限、生産者名、製造販売業者名、ロット番号、温度等必要な事項を記録する。納入時に確認できない項目については、使用時に、「食材料表・まとめ納品検収表・刃物点検表【調理室】」（様式7）に記録する。

③ 異物混入や不適格な食材を認めた場合は、状態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申し出る。なお、「異物混入時記録表」（様式17）に記録する。

(2) 調理業務に関する事項は次のとおりとする。

① 学校栄養職員が作成した「月間予定献立表」（様式2）、「調理業務指示書」（様式5）、「食材料表・まとめ納品検収表・刃物点検表【調理室】」（様式7）により調理を行う。

② 学校が提供する食材を使用し、主食・副食等を調理する。

③ 食物アレルギー対応食を必要とする生徒が在籍する場合は併せて調理、配膳する。（行事食等を含む）

- ④ 献立の打ち合わせを月1回以上、学校栄養職員と受託者側の責任者で行う。
- ⑤ 献立の提示及び報告事項については表4の様式による。なお、様式の内容・形式・時期については変更となる場合がある。

表4 提示及び報告事項の内容等

| 様式 | 内 容                         | 時 期   |       |
|----|-----------------------------|-------|-------|
|    |                             | 提示    | 報告    |
| 1  | 学年別生徒数一覧表                   | 年度当初  |       |
| 2  | 月間予定献立表                     | 前月末   |       |
| 3  | 発注書                         | 前月末   |       |
| 4  | 人数表（在籍者数）                   | 随時    |       |
| 5  | 調理業務指示書                     | 前月末   | 月末    |
| 6  | 検収表・刃物点検表【下処理室】             | 前月末   | 毎日    |
| 7  | 食材料表・まとめ納品検収表・刃物点検表【調理室】    | 前月末   | 毎日    |
| 8  | 温度管理記録表                     | 前月末   | 毎日    |
| 9  | まとめ納品検収表                    | 前月末   | 月末    |
| 10 | 調理作業工程表                     | 前月末   | 毎日    |
| 11 | 作業動線図                       | 前月末   | 毎日    |
| 12 | 衛生管理チェックリスト                 | 前月末   | 毎日    |
| 13 | 学校給食従事者の健康調査票（個票）           | 前月末   | 毎日    |
| 14 | 学校給食従事者の健康調査票（個票） 休日・長期休業中等 | 前月末   | 翌月当初  |
| 15 | 納品業者の健康調査票                  | 前月末   | 毎週末   |
| 16 | 学校給食施設設備点検表                 | 前月末   | 毎週末   |
| 17 | 異物混入時記録表                    | 年度当初  | 随時    |
| 18 | 食器具調査表                      | 年度当初  | 学期末   |
| 19 | 給食物資在庫確認表                   | 年度当初  | 毎月中旬  |
| 20 | 業務完了届                       | 契約締結時 | 翌月当初  |
| 21 | 調理業務従事者等の届出について（報告）         | 契約締結時 | 当初    |
| 22 | 調理業務従事者等の変更について（報告）         | 契約締結時 | 随時    |
| 23 | 調理業務従事者等の一時変更について（報告）       | 契約締結時 | 随時    |
| 24 | 健康診断の実施結果について（報告）           | 契約締結時 | 随時    |
| 25 | 検便検査成績結果について（報告）            | 契約締結時 | 結果後すぐ |

(3) 調理作業に関する事項は次のとおりとする。

- ① 「夜間学校給食衛生管理基準（文部科学省）」（資料2）に基づいて行う。
- ② 調理過程は「給食調理作業仕様書」（資料1）及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」（資料3）に基づいて行う。
- ③ 食材の取り扱いは「給食調理作業仕様書」（資料1）、「夜間学校給食衛生管理基準（文部科学省）」（資料2）及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」（資料3）に基づいて行う。
- ④ 加熱、冷却時は中心温度計で測定し、「温度管理記録表」（様式8）に記録する。
- ⑤ 切菜等で刃物を取り扱う場合は、食材ごとに刃物の状態を確認し、「検収表・刃物点検表【下処理室】」（様式6）、「食材料表・まとめ納品検収表・刃物点検表【調理室】」（様式7）に記録する。

- ⑥ 調理過程に異物混入や不適格な食材を認めた場合は、状態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申し出る。なお、「異物混入時記録表」(様式17)に記録する。
- (4) 保存食の採取は、「学校給食保存食の取り扱い要領」(資料4)に基づいて行う。
- (5) 配膳及び盛り付け作業に関する事項は次のとおりとする。
- ① 配膳カウンター、食堂のテーブルは、給食が始まる前に200mg/ℓの次亜塩素酸ナトリウム液またはこれと同等の効果を有する方法で消毒する。
  - ② 盛り付けに使用する食器は、事前に学校栄養職員と協議する。
  - ③ 盛り付けは素手で行わず、清潔な器具(杓子等)や衛生手袋等を使用する。
  - ④ 盛り付けは給食時間に合わせて行う。生徒への引き渡しは適温で円滑に行う。
  - ⑤ 突発的な変更等については、学校栄養職員または予め学校長が定めた学校職員、責任者等で協議する。
  - ⑥ 盛り付け時または喫食時に異物混入を認めた場合は、状態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申し出る。なお、「異物混入時記録表」(様式17)に記録する。
- (6) 洗浄作業及び消毒に関する事項は次のとおりとする。
- ① 食器、食缶、食器具等の洗浄作業は、「夜間学校給食衛生管理基準(文部科学省)」(資料2)、「調理場における洗浄・消毒マニュアル」(資料9)に基づいて行う。
  - ② 調理後の機械器具等の洗浄は原則として配膳終了後に行う。
  - ③ 食器洗浄機は他の作業終了後、洗浄を行う。
- (7) 給食施設及び食堂の清掃に関する事項は次のとおりとする。
- ① 作業終了後は給食施設内の清掃・消毒及び整理整頓を行う。
  - ② 給食施設の床は作業終了後、清掃する。また、週1回以上は洗剤で洗浄し、200mg/ℓの次亜塩素酸ナトリウム液で消毒する。ただし、汚れのひどい場合は、その都度、洗剤で洗浄し、200mg/ℓの次亜塩素酸ナトリウム液で消毒する。
  - ③ 排水溝は作業終了後、清掃・洗浄する。また、週1回以上はグレーチングを洗浄し、200mg/ℓの次亜塩素酸ナトリウム液で消毒する。
  - ④ 食堂の清掃は給食終了後に行い、「衛生管理チェックリスト」(様式12)に記録する。
  - ⑤ 調理従事者用トイレの清掃・消毒は全作業終了後に行い、「衛生管理チェックリスト」(様式12)に記録する。
- (8) 残菜、塵芥及び廃油の処理に関する事項は、「夜間学校給食衛生管理基準(文部科学省)」(資料2)に基づいて行う。

## 9 従事者の配置基準

(1) 従事者の配置に関する事項は次のとおりとする。

- ① 配置人数、資格、条件は表5のとおりとする。

表5 従事者の配置基準

| 職名  | 資格        | 人数 | 条件                  |
|-----|-----------|----|---------------------|
| 責任者 | 栄養士または調理師 | 1人 | 正規職員で実務経験2年以上の調理経験者 |

※ 資格・条件については、同等と認められるものを含む。

- ② 責任者は正規職員とし、離職した場合を除き原則として専任者とする。
- ③ 責任者は業務遂行上の責任者として調理従事者を指導・監督し、また、学校栄養職員及び学校との連絡調整を行う。

(2) 従事者の届出等

- ① 「調理業務従事者等の届出について（報告）」（様式 2 1）を提出する。
- ② 従事者の異動がある場合は、その都度、「調理業務従事者等の変更について（報告）」（様式 2 2）を提出する。
- ③ 従事者の突発的な欠員により人員補充がある場合は、その都度、「調理業務従事者等の一部変更について（報告）」（様式 2 3）を提出する。
- ④ 従事者として不適当と思われる者については、受託者に対し交替を求めることができるものとする。

#### 10 安全・衛生管理

- (1) 「夜間学校給食衛生管理基準（文部科学省）」（資料 2）及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」（資料 3）を遵守する。
- (2) 「衛生管理チェックリスト」（様式 1 2）に記録し、毎日、報告する。
- (3) 従事者の衛生管理は次のとおりとする。
  - ① 毎日の健康管理を行う。（休日、長期休業中を含む）
  - ② 検便は毎月 2 回以上とし、結果が出たその都度、「検便検査成績結果について（報告）」（様式 2 5）により報告する。（当該月内に報告すること）検査項目は赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌血清型 O 1 5 7 とする。また、検査結果が陽性の場合、速やかに学校に報告し、指示に従う。
  - ③ ノロウイルス検査については遺伝子型によらず、概ね 1 g あたり  $10^5$  オーダーのノロウイルスを検出できる検査法（例：RT-PCR 法、リアルタイム PCR 法）により少なくとも 10 月から 3 月の間、月 1 回以上実施し、結果が出たその都度、「検便検査成績結果について（報告）」（様式 2 5）により報告する。また、検査結果が陽性の場合、速やかに学校に報告し、指示に従う。
  - ④ 健康診断は年 1 回以上実施し、「健康診断の実施結果について（報告）」（様式 2 4）により報告する。
  - ⑤ 従事者は、「学校給食従事者の健康調査票（個票）」（様式 1 3）に記録し、毎日、報告する。
  - ⑥ 従事者は、「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 1 4）に記録し、翌月当初、報告する。

#### 11 調理業務以外

- (1) 学校給食用牛乳の包装形態は現在通常瓶であるが、パックに変更された場合については、関係自治体の指導の下、学校側と協力して適切な処理方法を検討の上、行うこと。
- (2) 毎月の業務完了後、「業務完了届」（様式 2 0）を提出する。
- (3) 業務終了後、給食施設・食堂の戸締り施錠は責任者が確認し、「学校給食施設設備点検表」（様式 1 6）に記録する。施錠後、鍵を指定された場所へ返却する。
- (4) 調味料等については、「給食物資在庫確認表」（様式 1 9）に在庫を記録し、在庫管理をするとともに、毎月中旬（発注前）に提出する。
- (5) 夏期休業中等の長期休業時には次のことを行う。
  - ① 給食施設（検収室・食品庫・下処理室・調理室等）の清掃作業及び洗浄・消毒を行う。
  - ② 厨房機器の点検・整備及び清掃作業を行う。
  - ③ 食器、お盆等の洗浄・漂白及び食器具、食器籠等の洗浄・消毒を行う。
  - ④ 食器等の数量、状態を確認し、「食器具調査表」（様式 1 8）に記録する。
  - ⑤ 食堂の清掃作業を行う。夏、春の長期休業中は、床のワックスがけを行う。

⑥ その他の作業については、学校栄養職員と責任者が打ち合わせをして決定する。

#### 12 施設・設備・器具等の破損

受託者は、施設、設備、器具等の破損、損耗がないか「学校給食施設設備点検表」（様式16）に記録し、報告する。使用困難な場合は、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報告し、その指示に従う。なお、受託者の責任において破損した場合は、その損害を賠償する。

#### 13 緊急時の連絡体制

受託者は調理従事者の連絡先を把握し、緊急連絡網を作成し提出するとともに、緊急時に学校から連絡がとれるよう責任者の連絡先を学校に報告する。また、緊急時には、学校栄養職員または予め学校長が定めた学校職員の指示に従う。

#### 14 事故等（食中毒、異物混入等）の発生原因究明のため、報告（発生の経過、健康記録、給食記録（様式5～17）等）を行うとともに、事故後の対応策を講ずる等、適切な対応をする。「学校における食中毒等発生時の連絡体制」（資料6）参照。

#### 15 その他

- (1) 業務遂行中に知り得た情報等については、守秘義務を遵守する。
- (2) 受託者は、安全衛生管理に関する研修、調理技術向上のための研修を徹底する。
- (3) 生徒に安全・安心な栄養価の高い食事を提供する場、そして正しい食生活の習慣やマナーを身に付ける場であることから、食習慣の形成をサポートする。
- (4) 受託者は、責任者及び従事者の異動がある場合、引き継ぎ及び衛生研修を行う。
- (5) 給食提供開始前までに、円滑な業務遂行のためのシミュレーションを行う。

## 添 付 資 料 一 覧

|    |   |   |
|----|---|---|
| 資料 | 1 | 給食調理作業仕様書                               |
|    | 2 | 夜間学校給食衛生管理基準（文部科学省）<br>（受託側で最新版を参照すること） |
|    | 3 | 大量調理施設衛生管理マニュアル<br>（受託側で最新版を参照すること）     |
|    | 4 | 学校給食保存食の取り扱い要領                          |
|    | 5 | 使用水の検査方法                                |
|    | 6 | 給食事故発生時の連絡体制                            |
|    | 7 | 令和7年度学校給食年間実施計画表                        |
|    | 8 | 費用の負担区分                                 |
|    | 9 | 調理場における洗浄・消毒マニュアル<br>（受託側で最新版を参照すること）   |

### 【以下添付省略】

|    |    |                                  |
|----|----|----------------------------------|
| 様式 | 1  | 学年別生徒数一覧表                        |
|    | 2  | 月間予定献立表                          |
|    | 3  | 発注書                              |
|    | 4  | 人数表（在籍者数）                        |
|    | 5  | 調理業務指示書                          |
|    | 6  | 検収表・刃物点検表【下処理室】                  |
|    | 7  | 食材料表・まとめ納品検収表・刃物点検表【調理室】         |
|    | 8  | 温度管理記録表                          |
|    | 9  | まとめ納品検収表                         |
|    | 10 | 調理作業工程表                          |
|    | 11 | 作業動線図                            |
|    | 12 | 衛生管理チェックリスト                      |
|    | 13 | 学校給食従事者の健康調査票（個票）                |
|    | 14 | 学校給食従事者の健康調査票（個票）<br>～休日・長期休業中等～ |
|    | 15 | 納品業者の健康調査票                       |
|    | 16 | 学校給食施設設備点検表                      |
|    | 17 | 異物混入時記録表                         |
|    | 18 | 食器具調査表                           |
|    | 19 | 給食物資在庫確認表                        |
|    | 20 | 業務完了届                            |
|    | 21 | 調理業務従事者等の届出について（報告）              |
|    | 22 | 調理業務従事者等の変更について（報告）              |
|    | 23 | 調理業務従事者等の一時変更について（報告）            |
|    | 24 | 健康診断の結果について（報告）                  |
|    | 25 | 検便検査成績結果について（報告）                 |