

業務の分担区分(小学校のみ)

別紙2-1

区分	業務内容	北九州市	受託者
給食管理	学校給食運営の総括	○	
	学校行事(協議、打ち合わせ等)への協力		○
	献立作成	○	
	学校給食用日誌、献立表、検収書等(各月分)の作成配布	○	
	給食数等必要な事項の連絡	○	
	学校給食用日誌及び各種指示の確認・実施		○
	学校給食用日誌の点検	○	
	検食の実施・評価	○	
	学校給食従事者の健康調査票の記入		○
	学校給食従事者の健康調査票の確認	○	
	上記書類等の作成配布	○	
	嗜好調査・喫食調査等の企画・実施	○	
	嗜好調査・喫食調査等への協力		○
	月末物資残量報告書・学期末乾麺残量報告書の作成及び保管		○
調理作業管理	学校給食用日誌(調理日誌・作業工程表・検収書)の記入		○
	上記の確認	○	
	調理		○
	配食・配膳(リフト設置校では各階配膳室への運搬を含む。)		○
	展示食の展示		○
	展示食の点検	○	
	配膳室での食缶等の児童への引渡し(声かけを含む。)		○
食器具類等の洗浄消毒		○	
食材管理	食材の選定・調達	○	
	食材の点検・検収の実施・報告、納品伝票の整理		○
	食材の保管・在庫管理		○
施設等管理	給食施設、主要な設備の設置・改修	○	
	給食施設、主要な設備・その他の設備(調理器具、食器等)の管理		○
	給食施設、主要な設備・その他の設備(調理器具、食器等)の保守	○	
業務管理	勤務表の作成		○
	当日業務(清掃を含む。)分担の決定・報告		○
	当日業務分担の決定の確認	○	
	緊急対応を要する場合の指示	○	
衛生管理	衛生面の遵守事項の作成(マニュアル)	○	
	食材の衛生管理		○
	施設・設備(調理器具、食器等)の清掃等の衛生管理		○
	従事者の衣服等の清潔保持状況等の確認		○
	保存食の確保(原材料及び調理済食品)点検		○
	納入業者等の清潔保持状況等の確認		○
	衛生管理チェックリスト(日常点検票)の記入		○
衛生管理チェックリストの点検・確認	○		
研修等	調理従事者等に対する研修		○
	定期健康診断の実施及び結果の保管		○
	健康診断実施状況等の確認	○	
	検便(月2回)の実施及び報告		○
	検便結果の確認	○	
労働 安全衛生	労災事故防止対策の策定		○
	労災保険の加入		○

業 務 の 分 担 区 分 （親子方式）

別紙2-2

区 分	業 務 内 容	北九州市	受 託 者	
			小学校	中学校
給食管理	学校給食運営の総括	○		
	学校行事(協議、打ち合わせ等)への協力		○	○
	献立作成	○		
	学校給食用日誌、献立表、検収書等(各月分)の作成配布	○		
	給食数等必要な事項の連絡	○		
	学校給食用日誌及び各種指示の確認・実施		○	○
	学校給食用日誌の点検	○		
	検食の実施・評価	○		
	学校給食従事者の健康調査票の記入		○	○
	学校給食従事者の健康調査票の確認	○		
	上記書類等の作成配布	○		
	嗜好調査・喫食調査等の企画・実施	○		
	嗜好調査・喫食調査等への協力		○	○
月末物資残量報告書・学期末乾麺残量報告書の作成及び保管		○		
調理作業管理	学校給食用日誌(調理日誌・作業工程表・配膳日誌・検収書)の記入		○	○
	上記の確認	○		
	調理		○	
	配食・配膳		○	○
	展示食の展示		○	○
	展示食の点検	○		
	配膳室での食器食缶等の児童生徒への引渡し(声かけを含む。)		○	○
食器食缶等の洗浄消毒		○		
配送作業管理	小学校において、食器食缶等を、運搬コンテナ車に積み込み		○	
	小学校において、運搬コンテナ車を、給食室搬出入口に移動		○	
	小学校において、運搬コンテナ車を、給食室内から配送車に搬出	○		
	中学校において、運搬コンテナ車を、配送車から配膳室内に搬入	○		
	中学校において、食器食缶等を、運搬コンテナ車から取り出し			○
	中学校において、食器食缶等を、運搬コンテナ車に積み込み			○
	中学校において、運搬コンテナ車を、配膳室搬出入口に移動			○
	中学校において、運搬コンテナ車を、配膳室内から配送車に搬出	○		
小学校において、運搬コンテナ車を、配送車から給食室内に搬入	○			
小学校において、食器食缶等を、運搬コンテナ車から取り出し		○		
食材管理	食材の選定・調達	○		
	食材の点検・検収の実施・報告、納品伝票の整理		○	○
	食材の保管・在庫管理		○	○
施設等管理	給食施設、主要な設備の設置・改修	○		
	給食施設、主要な設備・その他の設備(調理器具、食器等)の管理		○	
	給食施設、主要な設備・その他の設備(調理器具、食器等)の保守	○		
	配膳施設、主要な設備の設置・改修	○		
	配膳施設、主要な設備・その他の設備(食器食缶等)の管理		○	○
	配膳施設、主要な設備・その他の設備(食器食缶等)の保守	○		
業務管理	勤務表の作成		○	
	当日業務(清掃を含む。)分担の決定・報告		○	
	当日業務分担の決定の確認	○		
	緊急対応を要する場合の指示	○		

業 務 の 分 担 区 分 （親子方式）

別紙2-2

区 分	業 務 内 容	北九州市	受 託 者	
			小学校	中学校
衛生管理	衛生面の遵守事項の作成（マニュアル）	○		
	食材の衛生管理		○	○
	施設・設備（調理器具、食器等）の清掃等の衛生管理		○	○
	従事者の衣服等の清潔保持状況等の確認		○	○
	保存食の確保（原材料及び調理済食品）点検		○	○
	納入業者等の清潔保持状況等の確認		○	○
	衛生管理チェックリスト（日常点検票）の記入		○	○
	衛生管理チェックリストの点検・確認	○		
研修等	調理従事者等に対する研修		○	
	定期健康診断の実施及び結果の保管		○	
	健康診断実施状況等の確認	○		
	検便（月2回）の実施及び報告		○	
	検便結果の確認	○		
労働安全衛生	労災事故防止対策の策定		○	
	労災保険の加入		○	

1日の作業の流れ（小学校のみ）

別紙3-1

項目	内容	参考資料		
準備	朝の打合せ	① 当日の打合せ・・従事者の健康調査 献立の説明・担当の確認 給食人員・予定配食量の確認 衛生管理の留意点等 除去食調理の確認	<ul style="list-style-type: none"> ・健康調査票 ・日常点検票 ・学校給食献立の手引 ・学校給食調理の手引 ・学校給食用日誌 調理日誌 作業工程表 作業動線図 (配膳日誌) 	
	作業の準備	② 更衣 清潔な作業着の上に白衣と帽子着用 ① 手洗い ② 使用水の遊離残留塩素、温度・湿度測定 ③ 牛乳保冷库、物資用冷蔵庫及び冷凍庫、保存食用冷凍庫の温度確認 ④ 施設・設備・器具等の消毒		
	出庫・検収	① 在庫品の出庫・納入物資の検収 ② 保存食原材料の採取		
調理 配食 洗浄等	調理	計量・材料の下処理・裁断・加熱調理・調味 ⇒調理（加熱・冷却）の温度・時間の確認	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食用日誌 作業工程表に基づく調理作業実施 ・学校給食献立の手引 ・学校給食調理の手引 	
	出来上りの確認	栄養教諭等		
	保存食の採取	調理済み食品		
	献立の配膳見本展示	献立の配膳見本をサンプルケースへ展示		
	配食	① 学級人員別に食缶に配食 ② 配膳棚の所定の場所へ配膳		<ul style="list-style-type: none"> ・配食早見表参考
	配食の確認	栄養教諭等による点検		
	配膳時の立会い	各階配膳室含む		
後片づけ	使用水の遊離残留塩素測定 調理に使用した機器類の洗浄			
検食	学校長等管理者が実施	<ul style="list-style-type: none"> ・検食簿 		
供食	運搬配食事後片づけ	学級担任と児童による配膳室～学級への運搬 学級担任と児童による食器・食缶の給食室への返却	<ul style="list-style-type: none"> *児童・学級担任が担当する。 	
	返却時の立会い	給食室のみ		
洗浄・片付け	残食調査	① 残食量を主食・副食・牛乳に区別し、観察計量・記録 場合によっては、献立毎に実施。	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食日誌 ・学校給食調理の手引 	
	食器類洗浄消毒・保管	① 洗浄（学校予備の筥等を含む） ② 消毒・保管（ “ ” ） ③ 翌日使用の調理機器の準備		
	調理室清掃残渣処理	① 作業終了後の清掃 床・食品庫・冷蔵及び冷凍庫・排水溝・リフト・ リフト用運搬車・台車・パンラック・グリストラップ等 ② 塵芥の処理		
	機器類・調理室点検	① 牛乳保冷库、物資用冷蔵庫・冷凍庫、保存食用冷凍庫の温度確認含む		
	給食室の清掃（調理室外）	① 配膳室・物品庫・休憩室等 ② 塵芥保管場所 ③ 物資納入口の外周辺		
日々の記録	① 当日使用材料・数量等の記入 ② 当日の調理作業の反省及び記録 ③ 翌日の献立と物資の確認	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食用日誌 ・学校給食献立の手引 ・学校給食調理の手引 ・日常点検表 		

1日の作業の流れ（親子方式）

別紙3-2

小学校（給食室）

中学校（配膳室）

朝の打ち合わせ

- ①当日の打ち合わせ
 - 従事者の健康調査
 - 献立の説明・担当の確認
 - 給食人員・予定配食量の確認
 - 衛生管理の留意点等
 - 除去食調理の確認
- ②更衣・・・清潔な作業着の上に白衣と帽子着用

作業の準備

- ①手洗い
- ②使用水の遊離残留塩素測定、気温・湿度測定
- ③冷蔵庫および冷凍庫、保存食用冷凍庫の温度確認
- ④施設設備、器具等の点検、消毒

出庫・検収

- ①在庫品の出庫・納入物資の検収
- ②原材料保存食の採取

中学校分

小学校分

調理

計量・材料の下処理・裁断・加熱調理・調味
 ⇒ 調理（加熱・冷却）温度、時間の確認、記録

出来上がりの確認

※ 献立によっては、小学校・中学校分を同時刻に仕上げることもある。

保存食の採取

・釜ごと

出来上がりの確認

配食

食器・食缶をコンテナ車に
 収納し、配送事業者へ。

保存食の採取

・釜ごと

配送

中学校へ配送

配食

運搬立会い

後片付け

使用水の遊離残留塩素測定
 調理に使用した機器類・器具類の洗浄
 冷蔵庫および冷凍庫、保存食用冷凍庫の温度確認

食器・食缶の返却

回収

配送事業者よりコンテナ車を回収

残食量調査

おかずのみ

残食量調査

主食・牛乳・おかず

食器類洗浄・消毒

洗浄し、消毒保管庫へ収納
 コンテナの清掃

給食室清掃

- ①作業終了後の清掃
- ②残渣処理
- ③機器類の点検

準備

- ①従事者の健康調査・更衣
- ②手洗い
- ③冷蔵庫・冷凍庫および保存食用冷凍庫の温度確認

清掃

配膳棚・配膳台の清掃

出庫・検収

当日使用食品（直納品）の出庫
 翌日使用食品（直納品）の検収
 当日使用食品（主食及び牛乳）の検収

配分

当日使用食品（直納品）を学級人員ごとに配分
 主食（パン及び牛乳）を学級人員ごとに配分
 → 配分した物を学級ごとに配膳

受け入れ・配膳

コンテナ車を配膳室内に配置、又は、食器食缶等を
 コンテナ車から取り出し、学級ごとに配膳

保存食の採取

サンプルの展示

運搬立会い

配膳室での給食当番への受け渡しに立ち会う

返却立会い

配膳室への返却に立ち会う

残食量調査

主食、牛乳および一食物の残食量計量

配送車へ受け渡し

食器食缶等をコンテナ車に収納し、配送事業者へ渡す

後片付け

残食計量用ポリペールやゴミ箱の洗浄

配膳室清掃

配膳棚
 冷蔵庫・冷凍庫の清掃
 配膳室全体の清掃
 冷蔵庫・冷凍庫、保存食用冷凍庫の温度確認

学校給食調理等業務委託に係る試作の実施回数

区分	中学校給食実施	試作（事前練習）
更新校	未実施校	2回
	実施校	2回 （配膳業務含む）

※更新前後で受託業者が変更になった場合のみ実施。