

A地区 ○月○日 ○曜 B地区 ○月○日 ○曜				給食数	小学校			中学校			記入者		栄養士	主任	教頭	校長				
					人	人	人	人		人										
献立名	材料名		児童1人分量g	総使用量kg (使用量×給食数)	献立名	材料名		生徒1人分量g	総使用量kg (使用量×給食数)	合算使用量kg	検 収			☆原材料保存		8	品	主 食		kg
	可食量	使用量	可食量	使用量		検収日時	品温(℃)	良否	●調理済保存		5		品	牛 乳				kg		
麦ご飯・牛乳・さばのみそ煮・ゆかり和え・若竹汁	上	●99			麦ご飯・牛乳・さばのみそ煮・ゆかり和え・若竹汁	米・麦(生徒)	110				日	時間		℃	良否	さばのみそ煮	℃		時	分
	中	88				米・麦(職員)	99				日	時間	℃	良否	ゆかり和え(キャベツ)		℃	時	分	②ゆかり和え
	下	66				牛乳	206				温度管理			若竹汁		℃	時	分	主 食	
	●牛乳	206				(冷)さば切身	60					配食時間			さばのみそ煮	℃	時	分		牛 乳
	☆(冷)さば切身	60				しょうが	1	1.3				係 数				ゆかり和え	1.0		①さばのみそ煮	
	☆しょうが	1	1.3			三温糖	5					温度			若竹汁		1.4			②ゆかり和え
	三温糖	5				みりん	1					区分	保冷库			冷凍庫		若竹汁	kg	
	みりん	1				しょうゆ(こいくち)	5					温度	牛乳	物資	物資	保存食	若竹汁			kg
	しょうゆ(こいくち)	5				水	20	~30				作業前(℃)						若竹汁	kg	
	麦みそ	5				三温糖	1					作業後(℃)					若竹汁			kg
	水	20	~30			麦みそ	1					調理メモ								
	三温糖	1				キャベツ	49	57.4				若竹汁								
	麦みそ	1				しそ粉	0.49					※ にんじん、たまねぎは、せん切りにする。 <作り方>								
	☆キャベツ	35	41			しょうゆ(こいくち)	1.26					1. だしをとり、たまねぎ、にんじんを入れ、煮る。								
	☆しそ粉	0.35				しょうゆ(うすくち)						2. あくをとり、たけのこを入れ、煮る。								
	しょうゆ(こいくち)	0.9				たけのこ水煮	28					3. 調味し、わかめを加えて煮る。								
	☆たけのこ水煮	20				塩わかめ	4.2					4. 塩で味をととのえる。								
	☆塩わかめ	3				にんじん	7	7.84												
	☆にんじん	5	5.6			たまねぎ	7	7.42												
	☆たまねぎ	5	5.3			しょうゆ(こいくち)	0.84													
	しょうゆ(こいくち)	0.6				しょうゆ(うすくち)	4.2													
	しょうゆ(うすくち)	3				こんぶ(だし用)	0.84													
	こんぶ(だし用)	0.6				かつお節(だし用)	3.5													
	かつお節(だし用)	2.5				水	168	~182												
	水	120	~130			塩	0.14													
	塩	0.1				1人分量g														
	1人分量g					1人分量g														
	さばのみそ煮					さばのみそ煮														
	ゆかり和え					ゆかり和え														
	若竹汁					若竹汁														

## 学校給食用調理日誌(配膳業務) (例)

A地区 ○月○日 木曜 B地区 ○月○日 木曜		給食数 人	配膳員	給食調理士	栄養士	中学校給食主任	中学校校長			
献立名	●麦ご飯 ●牛乳 さばのみそ煮 ゆかり和え 若竹汁									
		検収								
配食量	さばのみそ煮	(1切) _____ g	日	納入数	時間	品温(°C)	良否	保管		
	ゆかり和え	_____ g							麦ご飯 110g	:
	若竹汁	_____ g							麦ご飯 99g	:
									牛乳	:
配送車	給食室出発時刻	時 分	直納品 保存食					2	品	
	受配校到着時刻	時 分	作業前(°C)		作業後(°C)					
受け入れ時の温度	さばのみそ煮	°C 時 分	保存食							
	ゆかり和え	°C 時 分	牛乳							
	若竹汁	°C 時 分	冷蔵庫							
			冷凍庫							
残食量	主食	kg	%	【備考】						
	牛乳	kg	%							
	さばのみそ煮	kg	%							
	ゆかり和え	kg	%							
	若竹汁	kg	%							
		kg	%							

※小学校2校で、中学校分を作っている学校について

- (1) 中学校直納品(主食、牛乳、一食物など)の残食量は、配膳室でそれぞれを全校分まとめて計量し、職員室分を作っている小学校の調理日誌(配膳日誌)に記入してください。
- (2) また、「受け入れ時の温度」欄は、職員室分のみを計測して記入し、職員室分を調理しない学校の配膳日誌には、斜線をひいておきましょう。

指定器材等一覧表（小学校のみ）

別紙7-1

厨房機器

番号	品名
1	牛乳保冷库
2	物資用冷蔵庫
3	保存食用冷凍庫
4	物資用冷凍庫
5	給湯ボイラー
6	食器洗浄機
7	食器洗浄機受台
8	食器消毒保管庫
9	食缶器具消毒保管庫
10	包丁まな板殺菌庫
11	ガス回転釜
12	フライヤー
13	球根皮剥機
14	野菜裁断機
15	ミキサー
16	シンク（三槽・二槽）
17	シンク（移動）
18	調理台
19	荷受台
20	移動台
21	リフト用ワゴン車
22	パンラック
23	扇風機
24	上皿自動秤
25	展示用サンプルケース
26	食器（皿）
27	食器（碗）
28	食器かご
29	食缶
30	中心温度計
31	ザル受け台
32	缶切り機(ハンドル式)
33	塩素濃度測定器
34	台車
35	ザル
36	スプーン(丸型)
37	お玉
38	トンゴ
39	ボール
40	配膳盆
41	給食室及び給食室に付属する設備
42	アルコール噴霧器
43	その他市が指定する器材

指定器材等一覧表（親子方式）

別紙7-2

小学校給食室設置厨房機器

番号	品名
1	牛乳保冷庫
2	物資用冷蔵庫
3	保存食用冷凍庫
4	物資用冷凍庫
5	給湯ボイラー
6	食器洗浄機
7	食器洗浄機受台
8	食器消毒保管庫
9	食缶器具消毒保管庫
10	包丁まな板殺菌庫
11	ガス回転釜
12	スチームコンベクション
13	フライヤー
14	球根皮剥機
15	野菜裁断機
16	ミキサー
17	シンク（三槽）
18	シンク（移動）
19	調理台
20	荷受台
21	移動台
22	リフト用ワゴン車
23	パンラック
24	扇風機
25	上皿自動秤
26	展示用サンプルケース
27	食器（皿）
28	食器（碗）
29	食器かご
30	食缶
31	中心温度計
32	ザル受け台
33	缶切り機（ハンドル式）
34	塩素濃度測定器
35	台車
36	ザル
37	スプーン（丸型）
38	お玉
39	トング
40	ポール
41	配膳盆
42	給食室及び給食室に付属する設備
43	アルコール噴霧器
44	その他市が指定する器材

中学校使用機器

番号	保管場所	品名
1	中学校	牛乳保冷庫
2		冷凍冷蔵庫
3		保存食用冷凍庫
4		デジタルはかり
5		配膳棚
6		サンプルケース
7		献立白板
8		人員白板
9		事務用机
10		事務用椅子
11		ポリペール
12		残乳計量バケツ
13		掃除道具入れ
14		配膳室及び配膳室に付属する設備
15	小学校	食器（お椀）
16		食器（二ツ仕切皿）
17		食器かご
18		スプーン（丸型）
19		スプーンかご
20		角型二重保温食缶（4ℓ、7ℓ、10ℓ）
21		丸型二重保温食缶（16ℓ）
22		配膳盆
23		おたま
24		麺用おたま
25		中華サービススプーン
26		バットサーバー
27		トング
28		運搬コンテナ車
29	その他	市が指定する器材

## 経費の負担区分(小学校のみ)

発注者 (北九州市)	受注者 (受託者)
指定器材等の購入費  水道・光熱費(調理従事員室に係るものを除く)  食器及び食缶類の購入費  指定物品等の修繕費(消耗によるもの)  食材料費  防鼠・防虫等の害虫駆除費  調理用消耗品の購入費(ボール・ざる・まな板・包丁等調理機具・ラップ・各種ビニール袋等消耗品)  検収表、作業日報等必要関係書類に関する経費	受託者の人件費及び法定福利費  受託者の福利厚生費  受託者の保健衛生費(健康診断・検便等)  調理従事員室の光熱費  受託者の被服費・洗濯費  営業経費  研修に関する費用  指定物品等の修繕費(受託側の過失責任による場合)  調理外消耗品の購入費(清掃用具等受託者負担分)  通信機器費及び通信費  雑貨、文具類  営業許可及び通行許可の申請にかかる費用  その他の経費

## 経 費 の 負 担 区 分 (親子方式)

発注者 (北九州市)	受注者 (受託者)
指定器材等の購入費	受託者の人件費及び法定福利費
水道・光熱費 (調理従事員室に係るものを除く)	受託者の福利厚生費
食器及び食缶類の購入費	受託者の保健衛生費 (健康診断・検便等)
指定物品等の修繕費 (消耗によるもの)	調理従事員室の光熱費
食材料費	受託者の被服費・洗濯費
防鼠・防虫等の害虫駆除費	営業経費
調理用消耗品の購入費 (ボール・ざる・まな板・包丁等調理機具・ラップ・各種ビニール袋等消耗品)	研修に関する費用
中学校配膳室清掃用具等	指定物品等の修繕費 (受託側の過失責任による場合)
中学校教室用残食ビニール袋	調理外消耗品の購入費 (清掃用具等受託者負担分)
検収表、作業日報等必要関係書類に関する経費	通信機器費及び通信費
	雑貨、文具類
	営業許可及び通行許可の申請にかかる費用
	その他の経費