

# 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 ② 更衣 …………… 清潔な白衣と帽子着用	・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 の 準 備	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		・学校給食用物資納品 規格書
調 理	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	・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	学校栄養職員等		
	保 存 食 の 採 取	調理済み食品		
	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		・配食早見表参考
	配 食 の 確 認 配 膳 時 の 立 会 い	学校栄養職員等による点検 各階配膳室含む		
洗 浄 等	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	・検食簿	
供 食	運 搬	学級担任と児童による配膳室～学級への運搬	* 児童・学級担任が 担当する。	
	配 膳 事 務			
	後 片 づ け	学級担任と児童による食器・食缶の給食室への返却		
洗 浄 ・ 片 付 け	返 却 時 の 立 会 い 残 食 調 査	給食室のみ 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。	・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 (学校予備の箸等を含む) 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・グリーストラップ等 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		・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)

## 小学校(給食室)

### 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
- ②更衣…清潔な白衣と帽子着用

### 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

## 中学校(配膳室)

### 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・試食会の実施回数

区分	中学校給食実施	試作(事前練習)	試食会
新規校	未実施校	2回	1回
	実施校	2回 (配膳業務含む。)	
更新校	未実施校	2回	—
	実施校	2回 (配膳業務含む。)	

※更新校については、更新前後で受託業者が変更になった場合のみ実施。