

給食基本食数等一覧表

別紙1

1 給食基本食数・基準調理員数・基準調理時間

小学校名	給食基本食数(食)	基準調理員数(人)	基準調理時間(H)
白野江小学校	124	2	14
柄杓田小学校	38	1	7
霧丘小学校	503	4	28
日明小学校	531	4	28
合馬小学校	63	1	7
新道寺小学校	142	2	14
貫小学校 *	494	3	21
小石小学校	189	2	14
青山小学校 *	336	3	21
塔野小学校	397	3	21
萩原小学校	207	2	14

※学校名の横に*がある学校はリフト校

2 給食基本日数

令和4年度	令和5年度	令和6年度	令和7年度	令和8年度	合計
192	192	193	192	189	958

給食基本食数等一覧表

別紙1

1 給食基本食数・基準調理員数・基準調理時間

親子方式	小学校名	小学校のみ			中学校		合計			配膳員
		給食基本食数(食)	基準調理員数(人)	基準調理時間(H)	学校名	給食基本食数(食)	給食基本食数(食)	基準調理員数(人)	基準調理時間(H)	
なし	小森江西小学校	124	2	14			124	2	14	—
	小森江東小学校 *	99	1	7			99	1	7	—
	守恒小学校	913	5	35			913	5	35	—
実施中	赤崎小学校	241	2	14	向洋中学校	194	435	3	21	○
なし	高見小学校	390	3	21			390	3	21	—
	星ヶ丘小学校	369	3	21			369	3	21	—

※ 「小学校のみ」は小学校のみ給食を実施する場合

※ 基準調理員数及び基準調理時間は、中学校配膳業務従事者を含まない。

※ 学校名の横に*がある学校はリフト校

2 給食基本日数

令和4年度	令和5年度	令和6年度	令和7年度	令和8年度	合計
192	192	193	192	189	958

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	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">朝の打合せ</div>	<ul style="list-style-type: none"> 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 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 ① 在庫品の出庫・納入物資の検収 ② 保存食原材料の採取 	<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) ・学校給食用物資納品規格書
	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">作業の準備</div>		
	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">出庫・検収</div>		
調理 配食 洗浄等	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">調 理</div>	<p>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</p> <p>栄養教諭等</p> <p>調理済み食品</p> <p>献立の配膳見本をサンプルケースへ展示</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 <p>栄養教諭等による点検 各階配膳室含む</p> <p>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</p>	<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 ・配食早見表参考
	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">出来上りの確認</div>		
	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">保存食の採取</div>		
	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">献立の配膳見本展示</div>		
	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">配 食</div>		
	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">配食の確認</div>		
	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">配膳時の立会い</div>		
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">後片づけ</div>			
検 食	学校長等管理者が実施	・検食簿	
供 食	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">運 搬</div>	<p>学級担任と児童による配膳室～学級への運搬</p> <p>学級担任と児童による食器・食缶の給食室への返却</p>	<p>* 児童・学級担任が担当する。</p>
	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">配 膳</div>		
	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">後片づけ</div>		
洗浄・片付け	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">返却時の立会い</div>	<p>給食室のみ</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。 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 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 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 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 	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食日誌 ・学校給食調理の手引
	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">残食調査</div>		
	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">食器類洗浄 消毒・保管</div>		
	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">調理室清掃 残渣処理</div>		
	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">機器類・調理室 点 検</div>		
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">給食室の清掃 (調理室外)</div>			
日 々 の 記 録	<ul style="list-style-type: none"> 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)

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。

(第8票) 毎回

学校給食日常点検票 (衛生管理チェックリスト)

検査日	月 日 () 天気	調理前	調理中	確認欄	校長	
		温度 ℃	温度 ℃			
作成者		湿度 %	湿度 %		教頭	

*評価欄に、該当する場合は「○」、該当しない場合は「×」を評価欄に記入すること。(評価不明の場合は「斜線」)

点検項目		評価	点 検 内 容	
業	施設・設備		給食室の清掃・清潔状態はよい。	
			調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。	
			主食置場、容器は清潔である。	
			床、排水溝は清潔である。	
			調理用機械・機器・器具は清潔である。	
			冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。	
			機械、機器の故障の有無を確認した。	
			食品の保管室の温度・湿度は適切である。	
			冷蔵庫・冷凍庫（ただし、保存食の保管のための専用冷凍庫については-20℃以下）の温度は適切である。	
			食器具、容器や調理用器具は乾燥しており、保管場所は清潔である。	
			手洗い施設の石けん液、アルコール、ペーパータオル等は十分にある。	
	ねずみやはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。			
業	使用水		作業前に十分（5分間程度）流水した。	
			使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した。（異常なし、異常あり） 遊離残留塩素について確認し、記録した。（0.1mg/L以上あった）（ mg/L）	
	検 収		食品は、検収室においてあらかじめ定めた検収担当者が立ち会い受け取った。	
			品質、鮮度、包装容器の状況、異物の混入、食品表示等を十分に点検し、記録した。 納入業者は衛生的な服装である。 納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。 食品は、食品保管場所に食品の分類毎に衛生的に保管した。	
前	学校給食従事者	服装等		調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。
				履物は清潔である。
		手洗		適切な服装をしている。
				爪は短く切っている。
	健康状態		石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。	
			下痢をしている者はいない。	
			発熱、のどの痛み・咳・息苦しさ・鼻水・頭痛などの風邪症状、倦怠感、嗅覚・味覚異常、腹痛、嘔吐をしている者はいない。	
			本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。 感染症又はその疑いがある者は医療機関に受診させている。	
		手指・腕・顔面に傷又は化膿性疾患がある者はいない。		
中	下 処 理		エプロン・履物等は下処理専用を使用している。	
			加熱調理用、非加熱調理毎に下処理した。	
			下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。	
			野菜類等は流水で十分洗浄した。	
業	調 理 時		原材料は適切に温度管理した。	
			作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。	
			魚介類・食肉類、卵等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。	
			調理機器・容器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。	
			加熱調理においては、十分に加熱し（75℃、1分間以上）、その温度と時間を記録した。	
			加熱処理後冷却した食品は、十分に冷却したか確認し、温度と時間を記録した。	
		調理終了後の食品は二次汚染を防止するため適切に保管した。		
		床に水を落とさないで調理した。		

作業中	使用水	食品を水で冷却する場合は、遊離残留塩素について確認し、温度と時間を記録した。
		調理作業終了時に、遊離残留塩素は確認して記録した。 (0.1mg/L以上あった) (mg/L)
	保存食	原材料、調理済み食品をすべて50g程度採取した。
		釜別に採取した。
		保存食容器(ビニール袋等)に採取し、-20℃以下の冷凍庫に2週間以上保存した。 採取、廃棄日を記録した。(廃棄日 月 日)
	配食	調理終了後の食品を素手で扱っていない。
		飲食物の運搬には、ふたを使用した。
		配食時間は記録した。
		食缶を床上60cm以上の置台等に置いた。

便所	便所に石けん液、アルコールやペーパータオルは十分にある。	
	調理衣、履物等は脱いだ。	
	用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。	
調理室の立ち入り	部外者が立ち入った。(氏名： 時間：)	
	部外者の健康状態を点検・記録した。(健康状態 良 否)	
	部外者は衛生的な服装であった。	
中学校配膳室	主食・牛乳や調理場を経由しない直送品は、検収票に基づき十分に点検し記録した。	
	牛乳等温度管理が必要な食品は保冷庫等により適切に保管した。	
	受配校搬入時の時刻を記録した。	
作業	配送・配膳	調理終了後、速やかに喫食されるよう配送や配膳にかかる時間は適切である。(2時間以内)
		搬出時刻を記録した。(親子校)
	食器具・容器・器具の洗浄・消毒	器具・容器等の使用後の洗浄・消毒は、すべて食品が調理場内から搬出された後に行った。
		食器具、容器や調理用器具は、確実に洗浄・消毒した。 食器具、容器や調理用器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した。 分解できる調理機械・機器は、使用後に分解し、洗浄・消毒、乾燥した。
廃棄物の処理	調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。	
	返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでいない。 残菜容器は清潔である。 廃棄物の保管場所は清潔である。	
	給食物資以外のものは入れてない。 通風、温度、湿度等の衛生状態は良い。 ネズミやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。	
後保管品庫		

学校給食日常点検票(衛生管理チェックリスト)

(中学校配膳室用)

R2.12改訂

検査日	平成 年 月 日 ()		配膳室 の 温 度 湿 度	(配膳前)	(配膳後)	中学校 校長 確認欄
	天気			時 分	時 分	
気温	℃	温度		温度		
		湿度		湿度		
作成者				℃	℃	
				%	%	

*評価欄に、該当する場合は「○」、該当しない場合は「×」を評価欄に記入すること。(評価不明の場合は「斜線」)

点検項目	評価	点 検 内 容
配	施 設 ・ 設 備	配膳室の清掃・清潔状態はよい。
		配膳室には、配膳作業に不必要な物品等を置いていない。
		主食置場、容器は清潔である。
		床は清潔である。
		機器・器具類は清潔である。
		冷蔵庫・冷凍庫内は整理整頓され、清潔である。
		機器・器具類の保守、故障の有無、故障の機器及び箇所名を確認した。
		牛乳保冷库(10℃以下)、冷蔵庫(10℃以下)、冷凍庫(-18℃以下)、保存食用冷凍庫(-20℃以下)の温度は適切である。
		手洗い施設の石けん液、アルコール、ペーパータオル等は十分にある。
		ねずみやはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。
膳	検 収	食品は、検収する場所において立ち会い、受け取った。
		品質、鮮度、包装容器の状況、異物の混入、食品表示等を十分に点検し、記録した。
		主食・牛乳・副食(おかず)の検収をし、記録した。
		納入業者は衛生的な服装である。
		納入業者は検収時に配膳室内に立ち入っていない。
		牛乳等温度管理が必要な食品は保冷库等により適切に保管した。
		食品を入れた容器を直接床に置いていない。
		冷蔵庫、冷凍庫等には給食物資以外のものは入れてない。
室	配 膳 業 務 従 事 者	作業着・マスク・帽子は清潔である。
		履物は清潔である。
		適切な服装をしている。
		爪は短く切っている。
	手洗い	石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。
	健 康 状 態	下痢をしていない。
		発熱、のどの痛み・咳・息苦しさ・鼻水・頭痛などの風邪症状、倦怠感、嗅覚・味覚異常、腹痛、嘔吐をしている者はいない。
		本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。
		感染症又はその疑いがある者は、医療機関に受診させている。
		手指・腕・顔面に傷又は化膿性疾患はない。
保 存 食	品目ごとに全て採取した。(米飯は、50g程度)	
	保存食容器(ビニール袋)に採取し、-20℃以下の冷凍庫に2週間以上保存した。	
	採取、廃棄日を記録した。(廃棄日 月 日)	
便 所	作業着、履物等は脱いだ。	
	用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。	
残 菜 と 廃 品 の 処 理	残菜の処理は適切に行った。	
	その他の廃品の処理は適切に行った。	
	残菜容器は清潔である。	
	廃棄物の保管場所は清潔である。	

検査年月日 令和 年 月 日

学校長確認欄

--

学校給食日常点検票
(検食・給食当番衛生管理チェックリスト)

*評価については、該当する場合は「○」、該当しない場合は「×」を評価欄に記入すること。

点検項目	評価	点 検 内 容
検 食		検食は、児童生徒の摂食30分前に実施している。
		加熱調理や冷却は、適切に行っている。
		異味、異臭、異物等の異常はない。
		検食結果については、時間等も含め記録した。

*学校長が学級に下記の内容について注意を喚起し、異常の報告を受けなかった。

点検項目	評価	点 検 内 容
給食当番		下痢をしている者はいない。
		発熱、のどの痛み・咳・息苦しさ・鼻水・頭痛などの風邪症状、倦怠感、嗅覚・味覚異常、腹痛、嘔吐をしている者はいない。
		衛生的な服装をしている。
		手指は確実に洗浄した。

(第8・別票)

学校給食従事者の健康調査票(令和 年 月)

北九州市立
氏名()

学校
()

はい…○、いいえ…× (該当しない場合…斜線)

日	体温 (出勤前)	1	2	3	4	5	対応 ※左記項目に、×がついた場合の状況とその措置を記入
		下痢をしていない	常症状、腹痛、嘔吐をしていない	発熱、のどの痛み、咳、息苦し	本人や家族に感染症又は	受診している医療機関に	
1	℃						
2	℃						
3	℃						
4	℃						
5	℃						
6	℃						
7	℃						
8	℃						
9	℃						
10	℃						
11	℃						
12	℃						
13	℃						
14	℃						
15	℃						
16	℃						
17	℃						
18	℃						
19	℃						
20	℃						
21	℃						
22	℃						
23	℃						
24	℃						
25	℃						
26	℃						
27	℃						
28	℃						
29	℃						
30	℃						
31	℃						

A地区 ○月○日 ○曜 B地区 ○月○日 ○曜				給食教			小学校 人		内 職員室 人		内 給食室 人		中学校 人		内 職員室 人			記入者		栄養士		主任		教 頭		校 長	
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	中学校		検収	品	☆原材料保存	温度	時間	☆原	品	8	品	kg			
		可食量	使用量	可食量	使用量			日	時間	良	否		品	kg											kg	kg	
麦ご飯	上 米・麦	●99				麦ご飯	米・麦(生徒)	110								●調理済保存					主食					kg	
●牛乳	中 米・麦	88					米・麦(職員)	99													牛乳					kg	
	下 ●牛乳	66					牛乳	206													①さばのみそ煮					kg	
		206																			②ゆかり和え					kg	
☆(冷)さば切身		60					(冷)さば切身	60													③若竹汁					kg	
☆しょうが		1	1.3				しょうが	1	1.3												主食					kg	
〔三温糖〕		5					〔三温糖〕	5																		kg	
みりん		1					みりん	1																		kg	
しょうゆ(こいくち)		5					しょうゆ(こいくち)	5																		kg	
〔麦みそ〕		5					〔麦みそ〕	5																		kg	
水		20	~30				水	20	~30																	kg	
〔三温糖〕		1					〔三温糖〕	1																		kg	
〔麦みそ〕		1					〔麦みそ〕	1																		kg	
☆キヤベツ		35	41				キヤベツ	49	57.4																	kg	
☆しそ粉		0.35					しそ粉	0.49																		kg	
しょうゆ(こいくち)		0.9					しょうゆ(こいくち)	1.26																		kg	
☆たけのこ水煮		20					たけのこ水煮	28																		kg	
☆塩わかめ		3					塩わかめ	4.2																		kg	
☆にんじん		5	5.6				にんじん	7	7.84																	kg	
☆たまねぎ		5	5.3				たまねぎ	7	7.42																	kg	
しょうゆ(こいくち)		0.6					しょうゆ(こいくち)	0.84																		kg	
しょうゆ(うすくち)		3					しょうゆ(うすくち)	4.2																		kg	
〔こんぶ(だし用)〕		0.6					〔こんぶ(だし用)〕	0.84																		kg	
かつお節(だし用)		2.5					かつお節(だし用)	3.5																		kg	
〔水〕		120	~130				〔水〕	168	~182																	kg	
塩		0.1					塩	0.14																		kg	
1人分量g																											kg
さばのみそ煮							さばのみそ煮																				kg
ゆかり和え							ゆかり和え																				kg
若竹汁							若竹汁																				kg

若竹汁 ※ にんじん、たまねぎは、せん切りにする。
 <作り方>
 1. だしをとり、たまねぎ、にんじんを入れ、煮る。
 2. あくをとり、たけのこを入れ、煮る。
 3. 調味し、わかめを加えて煮る。
 4. 塩で味をととのえる。

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	品	☆原材料保存	温度	時間	☆原	品	8	品	kg					
		可食量	使用量	可食量	使用量			日	時間	良	否											品	kg			
さばのみそ煮						さばのみそ煮	さばのみそ煮																			kg
ゆかり和え						ゆかり和え	ゆかり和え																			kg
若竹汁						若竹汁	若竹汁																			kg
1人分量g																										kg

温度 作業前 (°C) 作業後 (°C)

休務者 代替者

A地区 11月 2日木曜 B地区 11月 9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	●ご飯 ●牛乳 竹輪の香味揚げ あさりと野菜のドレッシング和え 中華スープ								
				検収					
配食量	竹輪の香味揚げ	(2本)	g	日	納入数	時間	品温(℃)	良否	保管
	あさりと野菜のドレッシング和え		g		ご飯 100g	:			
	中華スープ		g		ご飯 90g	:			
						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(℃)		作業後(℃)		
受け入れ時の温度	竹輪の香味揚げ	℃	時	分	保存食				
	あさりと野菜のドレッシング和え	℃	時	分	牛乳				
	中華スープ	℃	時	分	冷蔵庫				
					冷凍庫				
残食量	主食	kg	%	【備考】 ・アレルギー除去食 □積込確認(給食室) □受取確認(配膳室)					
	牛乳	kg	%						
	竹輪の香味揚げ	kg	%						
	あさりと野菜のドレッシング和え	kg	%						
	中華スープ	kg	%						
		kg	%						

【アレルギー除去食】
・中華スープ(うずら卵) 生徒 人分

□積込確認(給食室)
□受取確認(配膳室)

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	トング
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	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	トンゲ
40	ボール
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	牛乳保冷库
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		トンゲ
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	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 指定物品等の修繕費(受託側の過失責任による場合)
検収表、作業日報等必要関係書類に関する経費	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 指定物品等の修繕費(受託側の過失責任による場合)
中学校配膳室清掃用具等	調理外消耗品の購入費(清掃用具等受託者負担分)
中学校教室用残食ビニール袋	通信機器費及び通信費
検収表、作業日報等必要関係書類に関する経費	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