

仕 様 書

1. 件 名 中野区立小中学校給食調理業務委託【各校共通仕様書】

2. 履行期間 令和8年4月1日から令和9年3月31日まで

3. 履行日

学校の休業日及び土曜日を除く毎日とし、給食回数は「年間給食実施計画表」(別添1)を基本とする。ただし、学校の行事開催や災害など緊急時の対応などの場合、区は受託者との協議により履行日を変更できるものとする。また、開始準備または維持管理等の業務上必要な作業は、学校の下承を得て休業日に行うことができる。

4. 業務時間等

- (1) 調理業務の業務時間は、午前7時から午後5時までを基本とし、学校の調理業務に必要な時間の範囲とする。
- (2) 区は、学校の行事開催や災害による緊急時等必要があるときは、受託者と協議して前号の業務時間を変更できるものとする。

5. 履行場所 学校別仕様書により指定した区立小学校及び中学校

6. 業務従事者

(1) 調理業務従事者

受託者は、学校給食調理業務を円滑に遂行するために必要な経験及び知識・技術を有する調理業務従事者を配置すること。

(2) 業務責任者及び業務副責任者

- ① 受託者は、調理業務従事者のうちから、業務責任者(=チーフ)と業務副責任者(=サブチーフ)を各1名選任すること。
- ② 受託者は、委託業務が常に適切かつ円滑に遂行されるよう、業務責任者及び業務副責任者の安定した配置に留意すること。
- ③ 業務責任者は、委託業務遂行上の責任を負い、調理業務従事者を指揮監督し、校長または校長が指定する者(以下「校長等」という。)との連絡・調整に当たること。
- ④ 業務副責任者は、業務責任者を補佐し、業務責任者が欠けたときはその職務を代行すること。

(3) 食品衛生責任者、火元責任者及び衛生管理責任者

- ① 受託者は、調理業務従事者のうちから食品衛生責任者、火元責任者及び衛生管理責任者を選任し、それぞれ食品衛生法等、消防法等及び学校給食衛生管理基準等に基づく業務を行わせること。
- ② 食品衛生責任者、火元責任者及び衛生管理責任者は、業務責任者または業務副責任者に兼任させることができる。
- ③ 食品衛生責任者及び衛生管理責任者は、栄養士または調理師の資格を有する者とする。

(4) 調理業務従事者の届出

- ① 受託者は、常時配置する調理業務従事者のほか、その欠員・休暇等の際に臨時に従事させる要員として代替業務従事者を選任しておくこと。

- ② 受託者は、調理業務従事者（代替業務従事者を含む。以下同じ。）を選任するときは、調理業務従事者選任報告書(様式1)によりあらかじめ区に届出を行うこと。調理業務従事者を変更する場合は、調理業務従事者変更報告書(様式2)によりあらかじめ区に届出を行うこと。
 - ③ 受託者は、調理業務従事者の一時的な欠員及び増員を行う場合は(原則14日未満)、区にあらかじめ報告するとともに、速やかに「調理業務従事者等の代替等について(報告)」(様式3)により区に提出すること。
 - ④ 受託者は、前記各項の届出に当たり、腸内細菌検査成績報告書(様式4)及び健康診断結果報告書(様式5)を添付すること。
- (5) 業務管理者
- ① 受託者は、業務管理者(=マネージャー)を選任し、各学校の委託業務及び調理業務従事者の管理・支援等に従事させること。ただし、受託校の業務責任者(=チーフ)及び業務副責任者(=サブチーフ)を業務管理者としない。
 - ② 業務管理者は、各学校を巡回して業務全般を把握・確認し、区及び学校への報告・調整等を行うこと。

7. 業務内容

学校の作成した献立表及び「調理業務手配表」(別添2-1)に従い、学校が提供する食材料を使用し調理する。また、すべての作業は食品衛生及び学校給食等に係る関連法令等及び別添「中野区学校給食調理業務委託における安全・衛生作業基準」(以下「安全・衛生作業基準」という。)に従って行う。その内容及び方法等は「調理業務の詳細」(別添2-2)及び「中野区立小中学校調理業務委託に係る特色ある給食活動の範囲」(別添2-3)のとおりとする。

8. 施設等の使用

- (1) 委託業務は、学校の施設・設備・備品・用具及び消耗品等(以下「施設等」という。)を業務上必要な範囲で使用して行うこと。区が提供・購入する備品・用具及び消耗品は「給食調理業務用物品負担区分表」(別添3)のとおりとする。
- (2) 業務従事者は、施設等の使用に当たり善良な管理者としての注意を払うこと。
- (3) 業務責任者は、施設等に故障・破損・事故があった場合は直ちに校長等に報告し、その対応策について区または校長等の指示があったときは、これに従うこと。

9. 経費の負担区分

- (1) 委託業務の履行に伴う経費のうち、次に掲げる経費は受託者の負担とする。
 - ① 業務従事者の腸内細菌検査及び健康診断に要する経費
 - ② 業務従事者が業務上使用する被服、履物、事務用品及び雑貨の購入経費
「給食調理業務用物品負担区分表」(別添3)により、受託者の負担とするものに要する経費
※受託者が学校に持ち込む場合は事前に校長に了解を得るものとする。
 - ③ 白衣など業務従事者の被服等のクリーニング費
 - ④ 受託者と業務従事者との間で行う通信及び交通に要する経費
 - ⑤ 業務従事者の研修に要する経費
- (2) 委託業務の履行に伴う経費のうち、次に掲げる経費は、損害賠償等別の規定により受託者が負担すべきとするものを除き、区の負担とする。

- ① 給食の食材費
- ② 光熱水費
- ③ 施設・設備及び備品の維持・補修・更新及び管理に要する経費
- ④ 業務従事者が業務上使用する被服、履物、事務用品及び雑貨の購入経費のうち「給食調理業務用物品負担区分表」（別添３）により、区の負担とするものに要する経費

10. 委託業務の安全・衛生管理

- (1) 受託者は、「学校給食調理業務委託学校別仕様書」（別添４）に沿って本委託業務を遂行するとともに、業務従事者に、食品衛生及び学校給食等に係る関連法令等及び「安全・衛生作業基準」（別添５）を遵守させること。
- (2) 業務責任者は、調理業務に際して食中毒や異物混入等の事故が起きないように、食材の点検及び衛生管理の徹底を図り、業務従事者に注意を促すこと。受託者による調理事故等によって使用不能になった食材及びその代替食材は受託者の負担とする。
- (3) 衛生管理責任者は、学校給食及び食品衛生に関する法令を遵守し、業務従事者の衛生管理意識の向上に努めること。
- (4) 業務従事者は、業務責任者等の指示に基づき、常に給食の安全と衛生に留意すること。
- (5) 受託者は、保健所等関係機関による立入検査や食品検査が行われる場合はこれに協力し、その検査結果に基づく改善指導に従うこと。
- (6) 業務責任者は、委託業務に関する事故があった場合またはその疑いがある場合は、ただちに校長等に報告し、その対応策について区または校長等の指示があったときはこれに従うこと。
- (7) 受託者は、前号の事故があったときは、その原因を調査して今後の事故防止の具体的な改善策を検討し、その結果を報告書にして区に提出すること。
- (8) 受託者は、常に業務従事者と密に連絡を取り合い、指導等を行うこと。受託者と業務従事者との連絡は専用電話（電子メール含む）及びファクシミリで行うこととし、専用電話及びファクシミリを学校給食室に設置または撤去する際は区と事前に協議すること。

11. 業務従事者の健康管理

受託者は、次の各号に定めるところにより、調理業務従事者の腸内細菌検査及び健康診断を実施し、調理業務従事者の健康及び安全衛生の維持向上に努めること。

- (1) 腸内細菌検査は、採用時のほか月２回以上定期的に実施すること。検査項目には「腸管出血性大腸菌血清型O157 検査」を含めること。
- (2) 健康診断は、新規採用時のほか年１回以上実施するとともに、定期的に健康状態の把握に努めること。
- (3) 受託者は、調理業務従事者の健康に異常があると認められる場合は、速やかに医師の診断を受けさせること。
- (4) 受託者は、腸内細菌検査で陽性判定を受けた者または業務履行に支障があるとの診断を受けた者については、医師の診断による許可あるいは陰性が確認されるまでの間、委託業務に従事させないこと。この場合において、受託者は、本委託業務の遂行に支障が生じないよう代替業務従事者を配置するなどの対応を行うこと。
- (5) 受託者は、前各号の規定による検査または診断があったときは、「腸内細菌検査成績報告書」（様式４）、「健康診断結果報告書」（様式５）を区に提出すること。

12. 巡回指導

- (1) 受託者は、受託校の調理業務従事者が適切かつ円滑に業務を遂行できるよう、また、調理技術及び衛生管理知識の向上を図るため、受託校を訪問し、業務履行状況の確認及び業務従事者の指導を行うこと。
- (2) 受託者は、前号の巡回指導を実施した場合は、巡回指導報告書を提出すること。
- (3) 巡回指導報告書には、基本事項として巡回者氏名、巡回日時、業務の状況、確認を行った事項、具体的な指導内容のほか、巡回の目的及び内容の詳細が確認できる事項を記載すること。

13. 研修

- (1) 受託者は、業務従事者が適切かつ円滑に業務を遂行できるよう、また、調理技術及び衛生管理知識の向上を図るため、必要な研修を行うこと。
- (2) 受託者は、前号の研修を実施した場合は、実施内容及び参加者が確認できる資料等を添付した研修実施報告を提出すること。
- (3) 受託者は、区が実施する研修のうち業務従事者の受講を認めるもの(衛生講習会等)について、業務従事者を参加させることができる。この場合において、受託者は、代替業務従事者を配置するなど委託業務に支障が生じないように配慮すること。

14. 天災事変等への対応

- (1) 業務従事者は、委託業務中に天災事変等の緊急事態が発生したときは、区が定めるマニュアルに従い、生命・財産を保護するために必要な役割を分担すること。
- (2) 業務従事者は、区が定めるマニュアルに従い、学校で行われる防災・防犯・防火のための訓練に参加すること。ただし、業務に著しい支障が発生すると思われる場合は、校長と協議し、受託者独自に防災・防犯訓練を実施することができる。
- (3) 他の学校や自校における緊急事態、工事等のため、臨時に調理食数の増加等の応援要請があった場合は、これに応じること。

15. 学校の出入り等に関する遵守事項

- (1) 受託校の調理業務従事者が出退勤及び一時的な外出のため学校を出入りするとき、または受託者(業務管理者及び巡回指導者を含む)が受託校を訪問するときは、その都度校長等に報告すること。
- (2) 業務責任者は、業務終了時に、火の元、施錠、空調関係、水周りを点検して業務記録取締簿に記載し、校長等に提出すること。
- (3) 受託者及び業務従事者は、職員休憩室等の特に使用を認められた場所のほか、委託業務に関係のない場所にみだりに立ち入らないこと。

16. 児童・生徒等への対応

業務従事者は、学校が児童・生徒の教育活動の場であることに留意し、児童・生徒、保護者、来訪者、教職員等に対して丁寧な挨拶や声掛けをするよう心がけること。特に、児童・生徒に対応するときは、用語や口調に注意し、粗野な発言を避けること。

17. 守秘義務及び個人情報の取扱い

- (1) 受託者及び業務従事者は、委託業務の履行上知り得た秘密を他に漏らさないこと。契約終了後または退職後も同様とする。
- (2) 受託者及び業務従事者は、委託業務の履行上区から提供され、または自ら収集した個人情報の取扱いに関して、次に掲げる事項を遵守すること。
 - ① 個人情報を厳重に保管し、漏えい防止の措置を講じること。
 - ② 委託業務の目的を超えて個人情報を収集しないこと及び、目的外に利用しないこと。
 - ③ 個人情報を第三者に提供しないこと。
 - ④ 契約終了等により不要となった個人情報は、裁断、焼却等の方法により確実に廃棄すること。

18. 損害賠償

- (1) 受託者の責任で法定伝染疾病または食中毒等の事故が生じた場合、及び契約に定める義務を履行しないために区に損害を与えた場合は、受託者は区に対して損害賠償を行う。
- (2) 受託者の事情により受託業務の遂行が困難となった場合において、区が業務代行を依頼した場合に、業務代行者による業務の代行が行われなかったことによって損害が生じた場合、受託者は損害賠償の責を負うこと。
- (3) 受託者及び業務従事者は、故意または過失によって施設等を汚損または破損した場合には、修理または同等品との交換あるいは金銭賠償の方法により、その損害を賠償すること。ただし、通常の使用法による消耗・摩滅、経年劣化または災害等、受託者及び業務従事者の責任に帰することができない場合を除く。

19. 履行の質の確保及び履行状況等の評価

- (1) 受託者は、委託業務の安定した履行を確保するため、様々な観点から検討し、業務の質を高める取り組みを行うこと。
- (2) 区は、受託者に対して業務の履行に関して必要と判断する資料の提出を求めることができる。
- (3) 区は、委託業務の履行状況及び成果等について、学校の教職員及び保護者等関係者の意見を聞いて評価し、必要に応じて受託者に改善を求めるものとする。

20. 障害を理由とする差別の解消の推進

本契約の履行にあたり、障害を理由として障害者でない者と不当な差別的取扱いをすることにより、障害者の権利利益を侵害しないこと。また、障害者から現に社会的障壁の除去を必要としている旨の意思の表明があった場合に、その実施に伴う負担が過重でないときは、障害者の権利利益を侵害することとならないよう、当該障害者の性別、年齢及び障害の状態に応じて、社会的障壁の除去について必要かつ合理的な配慮をすること。

21. 報告

受託者は、次の表に定めるところにより、報告書等を作成し、各提出先に 1 部を提出すること。

提出時期	報告書等の名称	提出先		様式
		学校長	教育委員会事務局	
受託開始時	調理業務従事者選任報告書	○	◎	様式 1
従事者の変更時	調理業務従事者変更報告書	○	◎	様式 2
代替・応援の実施時	調理業務従事者等の代替等について(報告)	○	◎	様式 3
受託開始時 従事開始時	腸内細菌検査成績報告書(従事前 2 週間以内のもの・毎月検査)	○	◎	様式 4
定期検査の報告は結果 判明後速やかに	健康診断結果報告書(従事前 2 週間以内のもの・定期検査)	○	◎	様式 5
毎日業務終了時	調理業務等完了確認書	◎		様式 6
	業務記録取締簿(学校保存分)	◎		様式 7
	衛生管理日常点検票	◎		様式 8
	調理業務従事者健康状態記録表	◎		様式 9
履行後速やかに	調理業務等完了確認書		◎	様式 6
	調理業務等完了届		◎	様式 10
実施後速やかに	研修実施報告書及び受講票等(内容・参加者が確認できる資料等を添付)	○	◎	任意
	巡回指導報告書	○	◎	任意
発生後速やかに	事故発生報告書(調理員の怪我含む)	○	◎	任意
業務打合せ開催時の 直前までに	作業工程表	◎		任意
	作業動線図	◎		任意

※表中◎は原本、○は複写を提出する。

22. 支払方法

- (1) 委託料の支払は各月毎とし、各月の支払額は別添内訳書のとおりとする。
- (2) 区は、調理業務等完了届及び調理業務等完了確認書により検査を行い、各月の検査合格の後、正当な請求のあった日から 30 日以内に当該月分を支払う。

23. 協議

この仕様書に規定するもののほか、業務の内容等について疑義が生じたときは、区と受託者が協議して決定することとする。

年間給食実施計画表

※下記の実施日数・食数は多少の増減があります。

学校

月	給食実施 予定日数 ①	予定人数		予定延べ人員		
		児童・生徒 ②	教職員等 ③	児童・生徒 (①×②) ④	教職員等 (①×③) ⑤	合 計 (④+⑤)
4月						
5月						
6月						
7月						
9月						
10月						
11月						
12月						
1月						
2月						
3月						
合計						

調 理 業 務 手 配 表

榮養士	副校長	校長

年 月 日 ()

[illegible]

《今日の残食量》

[illegible]

天氣			
調理前 氣溫	℃	湿度	%
調理前 氣溫	℃	湿度	%

調理業務の詳細

(1) 調理方法

- ① 調理にあたっては安全・衛生に十分に留意する。
- ② 「調理業務手配表」(別添 2 - 1)に基づき、学校が提供する給食食材の計量を行ったうえ、これを使用して調理作業を行うこと。
- ③ 給食調理の出来上がりの確認は中心温度、重量、味、仕上がり具合等で行うこと。
- ④ 給食の調理方法や出来映え等について、栄養教諭・学校栄養職員・栄養業務委託栄養士・教育委員会の栄養士(以下「学校栄養職員等」という。)等の評価を受け、常により良い給食を提供するよう改善に努めること。
- ⑤ 食物アレルギーや疾病等により配慮の必要な児童・生徒の給食については、調理業務手配表に沿って、学校栄養職員等からの情報等をもとに適切に対応すること。

(2) 調理の対象及び食数

調理の対象は、児童・生徒用、教職員用、検食用、保存検食用、サンプル用、受託者用の給食とし、毎日の調理食数は週単位または日単位で校長等から報告のあった数とすること。

(3) 配缶・運搬及び回収

- ① 食器具並びに調理・配缶した給食は、学校が指定する場所に運搬すること。
- ② 給食終了後の食缶・食器具及び残菜の回収を行うこと。

(4) 食器、調理器具等の洗浄・消毒・保管

食器、調理器具等は、別に定める「安全・衛生作業基準書」等に沿って、使用の都度、洗浄・消毒・保管を行うこと。洗浄の際は教育委員会が指定する洗剤を使用すること。

(5) 残菜及び廃棄物の処理

- ① 給食の残菜は料理別に重量を計測し記録すること。
- ② 残菜その他の廃棄物は、別に定める「安全・衛生作業基準書」に沿って適正に分別し、指定された保管場所に搬出すること。また、廃棄物が環境に及ぼす影響を認識し、その減量化に努めること。

(6) 食材の検収

業務従事者は、食材の品目・品質・数量等について、食材が納入される都度検収を行い、学校が指定する「検収表」に記録し、校長等に報告すること。

(7) 食材の保管

納品された食材は適切に保管すること。保管していた食材が管理不足により使用不能になった場合は、受託者の負担により補充すること。

(8) 安全・衛生管理

- ① 献立表及び「調理業務手配表」(別添 2 - 1)に基づく作業工程表及び作業動線図を作成し、事前に学校に提出すること。

- ② 「衛生管理日常点検票」(様式8)「調理業務従事者健康状態記録表」(様式9)による点検・記録を業務履行日に行い、学校の確認を受けること。
- ③ 給食室には危険な物品を持ち込まないこと。調理器具においても携帯用コンロ等は使用しないこと。

(9) 物品管理、施設・調理用設備機器の清掃及び日常点検

調理業務に必要な物品及び調味料等貯蔵食品の管理、施設・調理用設備機器の清掃、整備点検及び整理整頓を行い、設備機器や消耗品等不備を発見した場合は学校長等に報告すること。

また、長期休業明けに伴う給食開始準備にあたっては、前述の清掃及び整備点検に加え、調理業務に必要な物品の洗浄・消毒を行うこと。

(10) 行事・食育等に関すること

学校が実施する各種行事や食育に関する給食活動に係る調理業務については、業務責任者が学校長等と協議し、これに協力すること。学校長の判断で食育の観点から特色ある給食活動を行うので、その趣旨に従い業務を遂行すること。なお、特色ある給食活動の範囲については、別添2-3「中野区立小中学校調理業務委託に係る特色ある給食活動の範囲」のとおりとする。

(11) 食事等の提供時間

食事等の基本的な提供時間は各学校の指定時間とし、これに合わせて調理業務を行うこと。

(12) 作業打合せ会

業務従事者は給食調理にあたって作業打合せ会を開催し、調理の手順等の確認を行うこと。

(13) 検食

- ① 料理の味付け、調理形態、盛り付け量等が適当かどうか及び衛生的に扱われているかどうかを検査するため、生徒への提供前に校長等の検食を受けること。
- ② 検食の結果不合格とされたものについては、直ちに手直しまたは作り直しをすること。この場合において、食材が不足したときは、受託者の負担で補充すること。

(14) 調理食品・食材の保存

生徒に提供した調理食品及び原材料、加工食品は、その都度それぞれ50g以上マイナス20℃以下で2週間以上冷凍保存すること。

(15) 調理業務完了確認

業務責任者は、毎日「衛生管理日常点検票」(様式8)「調理業務等完了確認書」(様式6)「業務記録取締簿」(様式7)の記入を行い、業務終了時に校長等に提示し、確認を受けること。

(16) 事故発生時等の対応

受託者は、給食の遅配、異物混入や食中毒の疑い、給食室内の事故等が発生した場合はただちに校長に報告し、発生状況を調査し改善策を講じるとともに、学校長等に報告すること。

事故後は、事故発生の状況、事故等への対応、今後の事故防止に向けての改善策等について事故報告書にまとめ、学校及び教育委員会に提出すること。

(17) 特記事項

- ① 学校が感染症の発生等で急に学級閉鎖や学校閉鎖をし、喫食者数や献立内容の変更等が生じた場合は、できる限り応じること。
- ② 前項の学校閉鎖が実施され、学校が給食日の変更を希望した場合は、代替給食を行うこと。但し代替給食は閉鎖期間中給食が行われなかった回数を超えないものとする。
- ③ 給食調理業務従事者、学校栄養職員等がノロウイルス等の感染性疾患等と診断された時は、一緒に喫食するなど感染の機会の可能性がある給食業務従事者は高感度の検便検査を速やかに行い、検査結果を教育委員会に提出する。検査費用は受託者が負担する。
- ④ 給食設備の修理・設置や給食室の修繕・増改築等に伴う備品・什器類の移動は、学校と協力して梱包、開梱、給食開始準備(給食室内の清掃、設備・物品の洗浄・消毒を含む)等を行うこと。
- ⑤ 学校から要請があった場合は着任式、離任式、入学式等に出席すること。運動会等給食以外の学校行事はこの限りではない。
- ⑥ ドライシステムを運用している学校にあたっては、調理用設備機器の清掃等を行う際に、床を水で濡らさないように、できる限り注意すること。
- ⑦ 白衣など業務従事者の被服等は、毎日、作業終了後に汚染作業区域用と非汚染作業区域用を区別して洗浄し、乾燥させる。十分に乾燥させることが難しい等、被服等の適切な衛生管理が難しい場合は、クリーニング業者を利用すること。

(18) その他

業務責任者は、調理業務について疑義があるときは、校長等と協議すること。

中野区立小中学校調理業務委託に係る特色ある給食活動の範囲

各学校が実施する各種行事や食育に関する給食活動に係る調理については、業務責任者と学校長等と協議し、これに協力すること。学校長の判断で食育の観点から特色ある給食活動を行うので、その趣旨に従って遂行すること。特色ある給食活動の範囲は概ね次のとおりで、通常の給食調理と同等の作業量内で行うこととし、このために業務従事者の応援等を行うことは想定していない。

(1) 交 流 給 食 会：年間 3 回まで

(2) 弁 当 給 食：年間 3 回まで

※各料理の完成後からお弁当詰め、給食開始まで、適切な温度管理を行った上で、無理なく 2 時間以内で実施することが可能であるかどうか、十分に協議すること。

(3) バイキング給食

○クラスバイキング、卒業バイキング等：年間 1 回まで

※全校一斉バイキングは実施しない。また、極端に品数を多くすることはしない。

(4) セレクト給食：年間 3 回まで

(5) 給 食 試 食 会：年間 2 回まで。1 回の食数は児童・生徒数の 1 1 5 % 以内

(6) 招 待 給 食：年間 1 回まで。1 回の食数は児童・生徒数の 1 1 5 % 以内

(7) 親 子 給 食：年間 1 回まで。クラス又は学年単位とし、1 回の食数は児童・生徒数の 1 1 5 % 以内

給食調理業務用物品負担区分表

種別	品 名	摘 要	負担 区分※
被 服 等	白衣上下	難燃性天然繊維製が望ましい	受託者
	白衣	調理室内来訪者用	区
	作業衣上下	調理担当者の調理室外作業用	受託者
	三角巾または帽子	頭髮の飛散防止用	受託者
	帽子	調理室内来訪者用	区
	マスク	唾液飛沫の飛散防止用、調理担当者調理・配膳時用	受託者
	耐熱(ゴム製含む)手袋	中綿入り等、耐熱ゴム製 オープン・鍋類・熱湯用	区
	使い捨て手袋	盛り付け用、手傷時等使用	受託者
	作業用ゴム手袋	調理汚染作業用、洗浄作業用別途に用意	受託者
	軍手	調理作業用、食器洗浄・清掃用別途に用意	受託者
	長靴	下処理時、清掃作業時等ウェットな場所での作業用	受託者
	短靴	調理作業時使用	受託者
	作業用サンダル	調理室内用、調理室外用、別途に用意	受託者
	作業用サンダル	調理室内来訪者用	区
	トイレ用サンダル又はスリッパ	トイレ内の仕様による	受託者
	調理用前掛	調理汚染作業用、洗浄作業用別途に用意	受託者
洗 剤 ・ 薬 品 等	食器用洗剤	製品指定あり(100%純石鹼)	区
	食器洗浄機用洗剤	製品指定あり(石鹼カス除去用)	区
	手洗い用石鹼	全ての手洗い場に用意のこと、ポンプ式が望ましい	受託者
	手指消毒用アルコール	全ての手洗い場に用意のこと、ポンプ式が望ましい	受託者
	調理台用等消毒アルコール	調理器具(台)用	受託者
	洗濯用洗剤	不織布、台布巾洗濯用(合成洗剤の使用不可)	受託者
	クレンザー	粉、クリーム用途に応じて	区
	次亜塩素酸ナトリウム、亜塩素酸水	調理室、調理器具消毒用	受託者
	残留塩素濃度測定試薬	水道の塩素濃度確認用	区
	残留塩素濃度測定器	水道の塩素濃度確認用	区
	グリストラップ及び下水溝清掃用洗剤	パイプ詰まりに使用可	区
機 器 ・ 機 具 等	包丁		区
	まな板		区
	食缶		区
	ざる		区
	フライパン		区
	秤		区
	電子秤用乾電池		区

種別	品名	摘要	負担 区分※
機器・機具等	食器、盆、箸、スプーン、フォーク箸		区
	お玉、レードル類		区
	バット類		区
	ボール		区
	ミキサー		区
	ピーラー		区
	フード・カッター(大)		区
	フード・カッター(小)		区
	野菜調理機		区
	各種杓子		区
	各種ひしゃく		区
	各種しゃもじ		区
	ゴムべら		区
	粉ふるい器		区
	マッシャー		区
	タライ		区
	トング類		区
	フライ返し		区
	泡立て器		区
	ざる受け台	調理作業用	区
	スポンジ	食器洗浄用、器具洗浄用、汚染作業用と別途に用意	受託者
	柄付きスポンジ	調理室内用、調理室外用、便所用等用途別に用意	受託者
	タワシ	食器洗浄用、器具洗浄用、汚染作業用と別途に用意	受託者
	電子ライター	釜着火用等	受託者
	オープンシート	オープン使用、落とし蓋等に使用	受託者
	アルミカップ	盛り付け用・調理用	区
	アルミカップ	行事用	区
	アルミホイル	オープン使用、落とし蓋に使用	受託者
	ラップ	食材、配膳物の汚染防止用等	受託者
	アルミホイル	児童・生徒が給食時使用分	区
	ラップ	児童・生徒が給食時使用分	区
	ペーパータオル	手ふき、調理器具(台)拭き取り用	受託者
	ペーパーカップ、ペーパー皿	行事用等に使用	区
	トイレットペーパー（調理室トイレ用）		区
	雑巾	作業別、用途別に用意	受託者
	不織布	作業別、用途別に用意	受託者

種別	品名	摘要	負担 区分※
機器・機具等	ポリ袋	食品保存用等	受託者
	爪ブラシ		受託者
	バケツ	食品用・清掃用、用途別色分け別途に用意	受託者
	ゴミバケツ	調理室内用	区
	ホース	水道蛇口口径毎に用意、散水用、調理室内蛇口用等	区
	塵取り	調理室床清掃用	受託者
	デッキブラシ	調理室清掃用	受託者
	ワイヤーブラシ	ガス台火口等清掃用	受託者
	モップ	調理室床清掃用	受託者
	水切りモップ	調理室床清掃用	受託者
	箒	調理室床清掃用	受託者
	スクイージー	調理台等の水切り、ゴム製	受託者
	水切りバケツ	モップ絞り器、調理室内清掃用	受託者
	砥石	荒・並・仕上げ砥	受託者
	グリストラップ清掃用具	グリストラップの形状により異なる	受託者
	中心温度計	調理確認用	区
	中心温度計用ボタン電池	調理確認用	区
	温度計	調理室用・冷蔵庫用	区
	ゴミ袋		区
食器等	調理作業用食器	調味料、味見用	区
	給食用食器	児童・生徒・教職員・調理員が給食を食べる時に使用	区
医薬品・文具等	救急薬品類	従業員消毒薬、絆創膏、ハンドクリーム等	受託者
	結束用具	ビニールひも・ガムテープ(布・紙)・セロテープ	受託者
	筆記用具	ボールペン・鉛筆・油性マジック・消しゴム・ノート・付箋紙等	受託者
	本社連絡用電話機	機器・回線維持経費含む	受託者
	研修等の交通費	従事者交通費	受託者
	ホワイトボード	ホワイトボード、ホワイトボードペン、イレイサー	区

※負担区分の「区」は区または当该校が負担するもの

〇〇学校給食調理業務委託仕様書

1 件 名

中野区立〇〇学校給食調理業務委託

2 履行場所

中野区立〇〇学校

東京都中野区〇〇 〇丁目〇〇番〇号 電話 03 (〇〇〇〇) 〇〇〇〇

3 給食対象者及び給食数

児童 〇〇人、教職員等 〇〇人 計 〇〇人とする。

なお、実際の食数は週単位または日単位で指示する。

4 履行日

令和8年4月1日 ～ 令和9年3月31日

なお、給食実施予定日は各校の「年間給食実施計画表」(別紙1)による。

5 施設使用時間帯

午前7時00分 ～ 午後5時00分

6 給食内容

「月間予定献立表」、「調理業務手配表」及び「特色ある給食活動の実施」による。

調理業務手配表は、給食実施日の前週木曜日までに、栄養士が使用食材名と重量並びに作り方を記載して示す。また、「特色ある給食活動の実施」は実施日の2週間前までに調理業務手配表に準じて示す。

7 給食時間

午後〇時〇〇分 ～ 午後〇時〇〇分

ただし、学校行事等により時間を変更する場合は、その都度連絡する。

8 配缶及び運搬・回収

(1) 配 缶

〇教室用(ランチルーム用1を含む) 〇教員用 〇主事室用・事務室用

行事によって配缶を変更する場合は、その都度連絡する。

(2) 運 搬

① 教室用は配膳車に載せ、配膳場所(給食用リフト前または教室前)に並べ、直接教諭等に取り渡す。

② 職員室、事務室、主事室用はカウンターまたは配膳車に並べる。

(3) 回 収

① 給食終了後の回収は、各階の給食用リフト前から配膳車により行う。

② 学校行事等により回収時刻が遅れる時には、栄養士が口頭で連絡する。

9 施設等の管理

- (1) 調理室及び休憩室の施設・設備の定期清掃と点検を確実に行う。
- (2) 長期休業前後などの給食開始、終了後の清掃、消毒は学校の手配による。
- (3) 給食室からの出火等不測の事態が発生した場合は、給食業務責任者は、ただちに校長または副校長に連絡し、指示を仰ぎ、校内防災組織の一員としてその他の職員に指示し、消火、連絡、避難・誘導等にあたる。なお、消防署等への連絡は学校が行う。
- (4) 学校への出入りの際には、主事室または職員室に寄り、出退勤の報告をする。また、業務を終えて退出するときは、火の元、施錠、空調関係、水回りを点検し、副校長及び学校業務員に業務終了を報告する。
- (5) 機械警備の解除・設定を行い、給食室に入退室すること。
- (6) その他、必要に応じて手配する。施設使用に関することは、副校長に相談する。

10 残菜及びごみ等の処理

「安全・衛生及び調理業務等作業基準」に準じて行う。なお、分別及び保管方法等については、学校の手配によること。

中野区学校給食調理業務委託における 安全・衛生作業基準

区立小中学校の給食調理業務委託においては、学校給食を安全かつ衛生的に作るため、文部科学省や東京都教育委員会等が定めた次の１～８の学校給食衛生基準による。

- １ 平成２１年４月１日付 ２１文科ス第６０１０号「学校給食衛生管理基準の施行について」
 - ２ 毎年度通知される東京都教育庁発「学校給食における安全・衛生管理について」の最新版によることとする。
 - ３ 毎年度通知される中野区教育委員会事務局発「中野区学校給食安全・衛生管理基準」の最新版によることとする。
 - ４ 平成２０年３月 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課発行「学校給食調理場における手洗いマニュアル」
 - ５ 平成２１年３月 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課発行「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I」、平成２２年３月「同 Part II」。
- ※ 当区の学校給食室の大部分は、文部科学省が示すドライシステムによる施設・設備となっていないため、本マニュアルの一部を別添５-D「中野区における学校給食洗浄・消毒マニュアル一覧表」別添５-E「文部科学省発行「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I」と東京都並びに中野区における取り扱いとの比較」によることとする（ただし、ドライシステム完備の学校はこの限りでない）。
- ６ 平成２３年３月 文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課発行「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」
- ※ ただし、本マニュアルの一部を別添５-F「文部科学省発行「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」と中野区における取り扱い事項」によることとする。
- ７ 平成２４年３月 文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課発行「学校給食調理従事者研修マニュアル」
 - ８ 中野区教育委員会事務局発行「給食室の一日の流れ 作業工程事例集」の最新版によることとする。

さらに、上記基準に記載のないもの、及び当該基準の範囲内にて中野区独自で定めた内容を以下に掲げるので順守すること。

- １ 調理業務受託者は、各校ごとに調理師又は栄養士免許を有する者の中から食品衛生責任者・衛生管理責任者を定め、学校給食の安全・衛生の確保に努めること。
- ２ 受託者は、調理従事者に対し健康診断を定期的実施し、検便を月２回以上受けさせて結果を教育委員会及び学校に報告すること。その際、結果に異常が発見されたときは、直ちに教育委員会・学校長へ報告し、指示を仰ぐこと（緊急の場合は電話連絡のこと）。
- ３ 中野区の学校給食室の施設・設備の大部分は、現在まだドライシステムになっていないが、午前中は可能な限りドライ運用の考え方を取り入れ、衛生的な作業を行うこと。また、野菜や果物を洗浄するときは、ざるの下にタライ等を受けて水の落下を防ぐ。

- 4 給食の使用水については、充分（５分間程度）流水してから使用する。
また、給湯設備については瞬間式給湯器が設置されているので、次の使い方をすること。
⇒ 温湯は、洗浄に使うほかスパゲッティや野菜を茹でるときの湯並びに料理一般に使ってよい。なお、夜間給湯器本体から蛇口までの管には水（湯）が貯留しているので、朝の給食作業開始時には、充分（５分間程度）流水（湯）こと。
- 5 食材の下処理等取り扱いは、別添５-A「食材料の取り扱い」により行うこと。
- 6 食材の切裁は手切りを基本とするが、量が多い場合の繊切り・みじん切り・おろし等については、調理機器を使用してもよい。
- 7 調理にあたっては食材料を計量したうえでに行い、出来上がった料理も計量し、１人分を算出する。さらに小学校の場合は、中学年１人分を算出し、低学年、高学年それぞれの換算比率（低学年0.9、高学年1.1）とクラス人数を乗じて配缶すること。
- 8 調理工程の中間段階と出来上がり時に、校長または栄養教諭ならびに学校栄養職員及び給食栄養業務委託栄養士による確認を受け、味等について調整が必要な時はその指示に従う。
- 9 食物アレルギーを持つ児童・生徒については、取り組みプランや調理業務手配表（別添２－１）に基づき、必要な対応を行うこと。また、その他食物アレルギー対策に関し学校から要望があった場合は、これに協力すること。
- 10 釜等の調理機器に点火及び消火するときは、他の従事者にも知らせること。また、釜や鍋に点火中は火のそばから離れないこと。
- 11 給食提供終了までは、休憩中であっても必ず１名調理室に残ること。
- 12 中野区では、食器、食器具及び調理機器等の洗浄にあたって区有施設は石鹼を使用することになっているので、その特質を理解して洗浄並びにすすぎを行うこと。
- 13 食器具等の洗浄・消毒については、別添５-B「食器具等の洗浄・消毒方法」により行うこと。
- 14 調理機器・器具類の清掃・手入れは、別添５-C「主な機械・器具の手入れ基準」により行うこと。
- 15 その他の清掃・点検等業務
 - (1) 施設・設備は、文部科学省発行「調理時における洗浄・消毒マニュアルPartⅠ・PartⅡ」及びその「中野区における取り扱い」、中野区教育委員会事務局発行「給食室の一日の流れ作業工程事例集」の最新版により手入れを行う。
 - ① 給食室の床は、「肉ドリップなどで床が汚れた場合(PartⅡ13頁)」(ドライシステム完備の学校は「ドライ方式の場合」)の洗浄方法で毎日行う。
 - ② 排水溝は、毎日デッキブラシ・たわし等を用いて汚れを落とす。
 - ③ 戸棚、カウンターをすみずみまで清掃し、乾燥させる。
 - ④ グリストラップは毎週１回以上清掃する。
 - ⑤ 調理室、休憩室、配膳室、ごみ置場等について清掃する。なお、床、壁、窓ガラス、網戸等については特に留意し、汚れたらその都度清掃する。
 - ⑥ 倉庫は、整理し清掃する。
 - ⑦ 調理器具・施設・設備の消耗・破損や故障について点検し、修理が必要な場合は学校に報告する。なお、包丁研ぎ・スパテラ先端部の研磨等、その場で手入れの可能なものは、適宜手入れを行う。
 - (2) 受託者は、月１回定期的に、日常に実施できない清掃、消毒、点検を行い、業務の履行に支障のないよう努める（実施日を業務記録取締簿(様式７)の備考欄に記載のこと）。
なお、作業は調理時に着用する白衣とは別の服装で行う。
 - (3) 受託者は、毎月末に在庫品の点検・整理を行い、在庫品受払簿に記録する。
 - (4) 受託者は、学校の長期休業（夏・冬・春）の開始直後及び終了直前の数日（３日間程度）

を、日常業務や定期的業務で実施することのできない清掃、点検、消毒等を行う日とし、施設・設備、器具の衛生・安全管理に努める。

16 残菜及びごみ等の処理

- (1) 残菜については、料理別に計量する。
- (2) 給食室から出るごみについては、学校におけるごみ処理及びリサイクルの基準により分別するとともに、安全衛生管理及び事故防止の観点から速やかに処理する。
- (3) 中野区は「廃棄物の処理及び清掃に関する法律」で規定する事業者として、廃棄物の再利用等によりその減量に努めており、給食の残渣及びビン・缶・段ボール・廃油等は、認定を受けたりサイクル業者に回収及び処理を依頼している。これら廃棄物の具体的な処理方法については、下記及び学校の指示に従い、正しく処理すること。

廃棄物の種類	処 理 方 法
生ごみ	水分をよく切り、水分や臭気が漏れないようにし、学校の指示に従い保管し処理すること。
資源ごみ (ビン・缶)	よくすすいで清潔にして分別し、学校の指示に従い保管すること。
資源ごみ (ダンボール)	汚れているものは除き、漏れないようにし、学校の指示に従い保管すること。
可燃ごみ	リサイクルできない可燃ごみは、ポリ袋(炭酸カルシウム入り)に入れ、学校の指示に従い保管すること。
不燃ごみ (プラスチック 金属類等)	可燃ごみと同様にポリ袋(炭酸カルシウム入り)に入れ、学校の指示に従い保管すること。
廃 油	使用済みの油の缶に入れ、学校の指示に従い保管し、処理すること。
粗大ごみ	学校の指示に従い処理すること

食材料の取り扱い

(別添5-A)

1 野菜・果物

(1)野菜の下処理方法

食 品	下処理室（汚染区域）	調理室（非汚染区域）
人 参 大 根	皮むき器で皮をむき、流水で2回以上こすり洗いする。なお、泥付きの場合はタワシで泥を洗い落としてから、前述のとおり行う。	流水で3回以上こすり洗いする。
ご ぼ う	タワシを使用して流水で汚れを洗い落とし、皮を包丁の背でこそぎ、さらに流水で1回以上こすり洗いする。なお、泥付きの場合は、タワシで泥を洗い落としてから、前述のとおり行う。	流水で3回以上こすり洗いし、切る。色止めのため酢水に浸す。 (長く浸しすぎない)
れ ん こ ん	タワシを使用して流水で汚れを洗い落とし、皮をむき、さらに流水1回以上こすり洗いする。	流水で3回以上こすり洗いし、切る。色止めのため酢水に浸す。 (長く浸しすぎない)
玉 ね ぎ	芯を取り、皮をむき、流水で2回以上こすり洗いする。	流水で3回以上こすり洗いする。
長 ね ぎ	根と葉先を切り落とし、上皮をむいて二股の部分に裂いて流水で2回以上こすり洗いする。	流水で3回以上こすり洗いする。
キャベツ 白 菜 レ タ ス	外側の青葉を取り除き、丸のまま全体を流水で2回以上洗う。	2等分または4等分してから、可能な限り葉をばらばらにして、流水で3回以上洗う。
きゅうり ゴ ー ヤ	専用スポンジを使用して流水で汚れを洗い落とし、さらに流水で1回以上洗う。	流水で3回以上洗い、ヘタを取る。
な す	流水で2回以上洗い、ヘタを取る。	流水で3回以上洗い、切る。 アク抜きのため水に浸す。 (長く浸しすぎない)
ブロッコリー カリフラワー	葉と茎を取り除き、流水で2回以上洗う。	食べやすい大きさに切り、流水で3回以上洗う。
青 菜	根を取り、流水で洗いながらゴミを取り除いた後、さらに流水で1回以上洗う。なお茎はこすり洗いする。	流水で3回以上洗う。 なお、茎はこすり洗いする。
チンゲン菜	芯を切り、1枚ずつはがし、流水で洗いながらゴミを取り除いた後、さらに流水で1回以上洗う。なお茎はこすり洗いする。	流水で3回以上洗う。 なお、茎はこすり洗いする。
に ら	テープをはがして根を取り、流水で洗いながらゴミを取り除いた後、さらに流水で1回以上洗う。	流水で3回以上洗う。
も や し	流水で2回以上洗う。なお、次のシンクに移行する際には、できるだけ水を切る。	流水で3回以上洗う。 なお、次のシンクに移行する際には、できるだけ水を切る。
じゃがいも	球根皮むき機で皮をむき、芽を取り、流水で2回以上こすり洗いする。	流水で3回以上こすり洗いし、切った後、澱粉を洗い流す。

里 い も	球根皮むき機か皮むき器で皮をむき、流水で2回以上こすり洗いする。	流水で3回以上こすり洗いし、切った後、塩でもんで水洗いする。
さつまいも	タワシで汚れを洗い落とし、皮むき器で皮をむき(料理に応じて)、流水で2回以上こすり洗いする。	流水で3回以上こすり洗いし、切った後、澱粉を洗い流す。
たけのこ (缶)	缶の周りを水洗いし、ほこりや汚れを取り除き、水気を拭き取る。	開缶し、根元のつぶつぶを削り落とし、縦に2等分して洗う。

(2) 料理による青菜の処理

和え物 用	根を切る→下シンク1→下シンク2→切裁→上シンク1→上シンク2→上シンク3→茹で→冷水→ザル ザル・タライ 水質検査
汁物用	根を切る→下シンク1→下シンク2→上シンク1→上シンク2→上シンク3→茹で→冷水→切裁→汁 ザル・タライ または、和え物用と同じ手順でもよい。

(3) 生食する果物とトマトの洗い方及び処理

① 納品場所で箱からザルに移し替え、調理室へ運び込む。
② 調理室内の三槽シンクはあらかじめ石鹸で洗浄し、すすぎ、消毒しておく。消毒は水気を拭いて消毒用アルコールをペーパーで拭きのぼす。
③ 流水で一個ずつ丁寧にこすり洗いし(果物は専用スポンジ使用)、3回洗う。ミニトマトはヘタを取り除いてから3回流水洗浄していく。 なお、洗浄は素手でやってよいが、あらかじめ手指を洗浄消毒しておくこと。
④ 洗浄後に使用するまな板・包丁及びザルは、専用の消毒済みのものを使用すること。
⑤ 皮をむいたり切り分ける際には、使い捨て手袋を着用して行う。

2 米類

精 白 米 も ち 米 雑 穀 類	洗米は、原則下処理室内のシンクで行う。一釜分ごとに水がきれいになるまで洗米した後、水を切る。なお、施設構造上やむを得ず調理室内シンクで洗米を行う場合は、下処理の時間帯に行い、シンクを次のものに使用する前に必ず洗浄・消毒を行う。
-------------------------	---

3 パン・麺類

パ ン	納品場所で、内袋に入れたまま清潔な容器に移し替えて、調理室へ運ぶ。
蒸し中華麺	納品場所で清潔な容器に移し替えてから調理室へ運び、十分にほぐしてから加熱する。納品後直ちに使用しない場合は、冷蔵庫等で保管するなど適切な温度管理を行う。
う ど ん (生・冷凍)	納品場所で清潔な容器に移し替えてから調理室へ運び、茹でる。
スパゲッティ	納品場所(在庫の場合は食品庫)で清潔な容器に移し替えてから調理室へ運び、茹でる。

4 豆腐・豆腐製品・こんにゃく

豆 腐	検収後、その場で清潔な容器に移し替え、水を替えて冷蔵する。切った後は、調理室のシンクで流水にさらすか、水を張って冷蔵する。なおシンク使用时には、周囲との相互汚染には充分注意すること。
油 揚 げ 生 揚 げ 等	検収後、その場で清潔な容器に移し替え、冷蔵する。調理前に、熱湯を回しかけるかサッと湯通しして、油抜きをする。
こんにゃく 白 滝	検収後、その場で清潔な容器に移し替え、冷蔵する。切った後にサッと湯通しする。

5 乾物類（調理室内シンクで行う）

干 し 椎 茸	裏面のヒダや丸みを広げながら、一枚ずつ丁寧に洗う(虫の混入を防ぐ)。水またはぬるま湯に浸し十分にもどす。
かんぴょう	たっぷりの水で洗い、塩をふり、よくもんで水洗いする。水から軟らかくなるまで茹でる。
き く ら げ	水に浸してもどし、よく洗い、いしづきを取る。
切 干 大 根	よく洗って水に浸す。
昆 布	さっと洗い、水から煮る。
ひ じ き	ゴミや砂をよく洗い落とし、水に浸す。その後濁りがなくなるまで洗う。
は る さ め	結んである場合はヒモを取り、たっぷりの湯でゆでて、冷水に取る。 (和え物用の場合は要水質検査)
塩蔵わかめ 乾燥わかめ 海藻・糸寒天	水に浸してもどし、よく洗う。和え物用の場合はもどした後ゆでて、引き揚げたら手早く冷水(要水質検査)に取る。
ビ ー フ ン	水を沸かしてぬるま湯を作りそれに浸す。もどったら水に取って冷ます。 (熱湯ではもどさない)
高 野 豆 腐	水を沸かしてぬるま湯を作り、それに浸してもどす(熱湯ではもどさない)。もどったら水の中で押し洗いして、水気を絞る

6 豆類

大 豆 いんげん豆	当日朝、下処理室内のシンクで洗って水に1時間位浸し、豆の4～5倍の水を加えて(一度茹でこぼしてもよい)ゆっくり加熱し、軟らかくなるまで弱火で1時間位煮る。柔らかくなってから、味をつける。
小 豆 さ さ げ	当日朝、下処理室内のシンクで洗ってから、強火にかけて煮る。煮立ったら一度ゆで汁を捨て、再度たっぷりの水を加えて、途中差し水をしながらゆっくり煮る。

7 だし類

煮 干 し	頭を除き、さっと水洗いしてゴミを除く。水に1～2時間ほど浸し、火にかける。
昆 布	さっと洗ってゴミや汚れを落とす。水から30分程度浸し、火にかける。

豚 骨 鶏 ガ ラ	下処理済み(洗浄済み)のものを使用し、破碎・洗浄・茹でこぼしはせず、煮出しながらこまめに丁寧にアクをとる。 検収後、その場で専用容器に移し替え、周囲を汚染しないよう十分注意しながら釜まで運び、火にかける。アク取りは専用容器を使用し、調理後、アク汁廃棄や容器洗浄は下処理室で行う。 なお、アク汁廃棄や容器洗浄、包装物廃棄の際は、施設設備その他器具類への二次汚染をしないよう、周囲の状況を見計らって行うこと。
--------------	---

8 冷凍品の解凍

む き え び い か	下処理室で受け、タライ付きザルに入れて解凍する。ゴミがある場合は専用食缶で洗い(周囲の汚染を考慮し、洗うのは他の作業の一番最後に行う)、汚れた水は直接排水桝に廃棄する。このとき使用した食缶や下流しシンクは、その後の作業には使わない。
グリーンピース さやいんげん等	納品場所で容器に移し替え、熱湯でさっとゆでる。
か ぼ ち ゃ	納品場所で容器に移し替え、蒸す。
み か ん	調理室で3回水洗いする。

9 鶏卵

洗 淨 卵	下処理室で専用容器に移し替え、冷蔵庫に保管する。使用する直前に下処理室で割卵する。割卵するときは、小さい容器に1個ずつ割り入れ、腐敗等を確認してから別の大きな容器に移す。なお、腐敗等で廃棄する卵は、他の物に接触しないように直接ポリバケツに処分する。
-------	---

10 缶詰

共 通	下処理室のシンクで水洗いし、ほこりや汚れを落とし水気を拭き取る。 生食用の場合は、さらに切り口面を消毒する。開封は調理室で行い、蓋は完全に切り取る。
-----	--

11 牛乳等飲用品

共 通	検収・品温確認は、納品業者立ち合いのもと速やかに行う。納入後は、速やかに汚れや破損を確認しながら、牛乳函に詰め替えて保冷する。
-----	--

※水冷や、生食する食材の洗浄を行う前は、シンクを適切に洗浄・消毒した上で使用する。
可能な場合は、ザルとタライを使用すること。
(シンクは、「調理場における洗浄・消毒マニュアルPart 1」を参照し、オーバーフロー部も含めて十分に洗浄を行うこと。)

食器具等の洗浄・消毒方法

(別添5-B)

食器 盆	下洗い→ (大たらい) 浸漬 本洗い→ すすぎ1・2→ すすぎ3→ 消毒保管 (食器浸漬槽) (三槽シンク) (食器洗浄機) (熱風保管庫) 石鹼を溶かした湯 (35℃～40℃) 又は湯のみ 石鹼を溶かした湯 (35℃～40℃) 35℃～40℃の湯 (流水) 湯 洗浄機から出てきた食器の水を切り、熱風消毒保管庫に入れる。 大きなごみを落とす。 浸漬時間 15～20分 1枚ずつ表裏をスポンジ等で、こすり洗いする。 すすぎ すすぎ 熱風保管庫を 80～95℃に設定し、設定温度になってから 40分以上作動させる。 ◎食器及び食器具類は、適宜研磨・漂白等を行うこと。
箸 スプーン フォーク 専用籠 お玉 トング等 器具類	浸漬 本洗い→ すすぎ1→ すすぎ2・3→ 消毒保管 石鹼を溶かした湯 (35℃～40℃) 35℃～40℃の湯 (流水) 35℃～40℃の湯 (流水) ※ 水を切り、食具類は専用籠に入れて、熱風消毒保管庫に入れる。 浸漬時間 15～20分 1本ずつスポンジ等で、こすり洗いする。 すすぎ (数本ずつスポンジ等でこする) すすぎ 熱風保管庫を 80～95℃に設定し、設定温度になってから 40分以上作動させる。 ※3回目のすすぎは、回転釜または移動シンク使用の場合はため湯でもよいが、湯が濁ってきたら適宜取り替えること。なお、食器洗浄機は使用しないこと。
食缶 牛乳缶 バット ボール	下洗い→ (浸漬) 本洗い→ すすぎ1→ すすぎ2・3→ 消毒保管 石鹼を溶かした湯 (35℃～40℃) 又は湯のみ 石鹼を溶かした湯 (35℃～40℃) 35℃～40℃の湯 (流水) 35℃～40℃の湯 (流水) ※ 水を切り、熱風消毒保管庫に入れる。または、塩素剤またはアルコールで消毒する。 ※ 大きなごみを落とす。 汚れのひどい場合のみ浸漬する。 1個ずつスポンジ等で、こすり洗いする。 すすぎ (スポンジ等でこする) すすぎ 熱風保管庫を 80～95℃に設定し、設定温度になってから 40分以上作動させる。 ※・ 3回目のすすぎは、回転釜または移動シンク使用の場合はため湯でもよいが、湯が濁ってきたら適宜取り替えること。なお、食器洗浄機は使用しないこと。 ・ 消毒・保管方法は、中野区教育委員会事務局発行「給食室の一日の流れ作業工程事例集」の最新版参照。
ザル タライ スパテラ等 調理器具類	上記「食缶 牛乳缶 バット ボール」と同様に洗う。

食器具等の洗浄・消毒方法《解説版》

9

- ★ 中野区は石鹼洗剤を使用しており、その性質は中性洗剤とは異なる。例えば、石鹼を多く入れることで汚れがよく落ちるというものではなくかえって白く残ってしまったり、洗いはもちろんだがすすぎを丁寧に行わないと石鹼成分が落とし切れない、石鹼液作りが早すぎる・濃度と温度を守っていない・丁寧に溶かさない等の要因により溶液の塊が皿に付着した等のトラブルが発生するため、その特性をよく理解のうえ扱うことが重要である。（→中野区教育委員会事務局発行「給食室の一日の流れ 作業工程事例集」最新版 P19・20 参照）
- ★ 食器洗浄機には、手洗いで落とし切れなかった汚れや石鹼カスが少しずつ蓄積していく。使用後は毎日機体内外をよく洗浄し流水で流したあとは不織布等でふき取りよく乾燥させる。さらに毎週1回、石鹼カス除去剤（ビルタンA）により空運転をする。（→中野区教育委員会事務局発行「給食室の一日の流れ 作業工程事例集」最新版 P20・54 参照）
- これら手入れを怠ると、コンベア部分にカビが発生したり、食器に黒く細かい汚れが付着する等のトラブルのもととなる。

！注意！

お盆も食器と同様の方法で洗う。省略した洗い方を続けると、お盆全体に石鹼成分が蓄積し、うっすら白く汚らしくなっていく。

食器盆

洗い1回目

アコーディオン洗い等ゆすり洗いをする。

洗い2回目

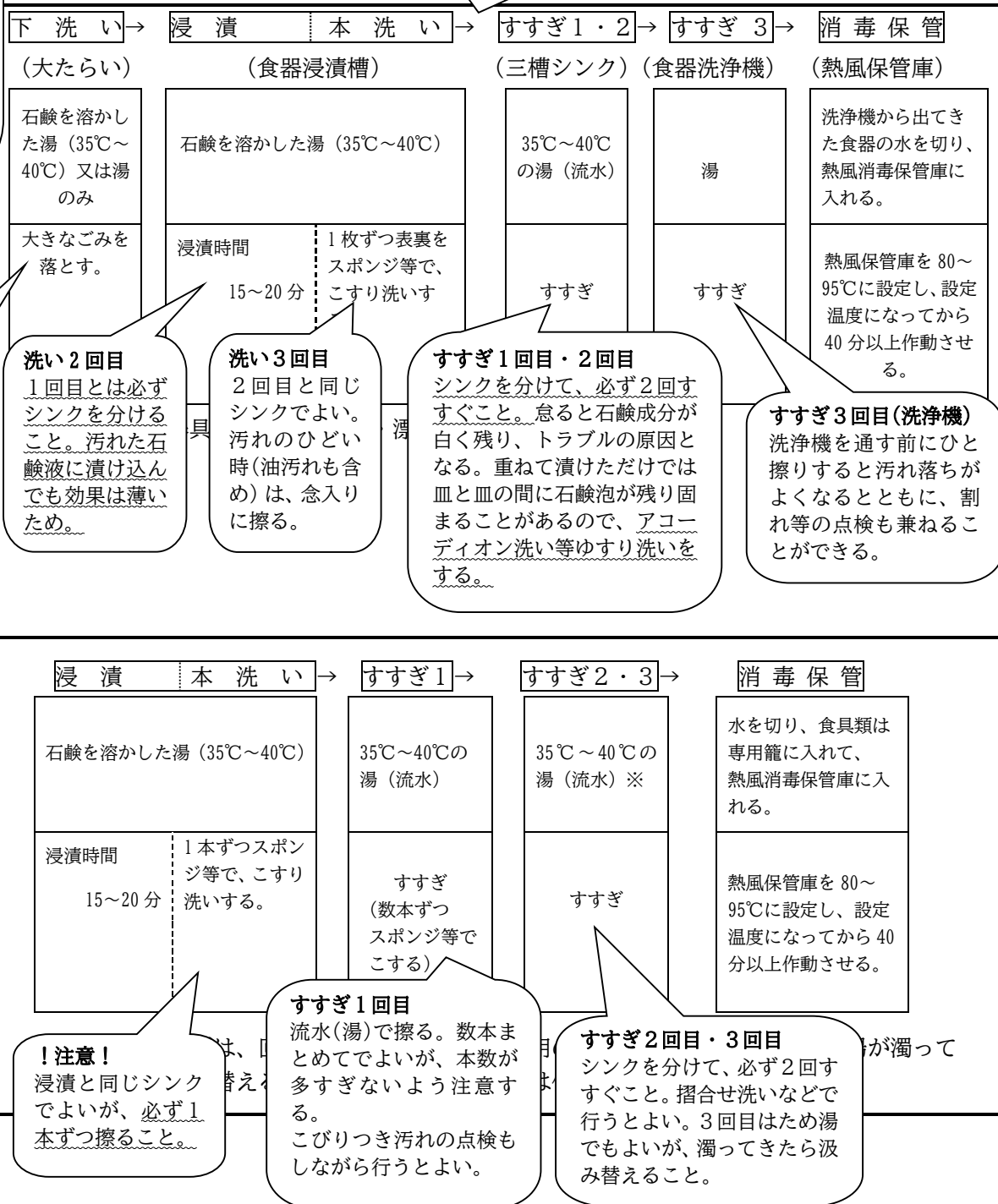
1回目とは必ずシンクを分けること。汚れた石鹼液に漬け込んでも効果は薄い。

洗い3回目

2回目と同じシンクでよい。汚れのひどい時（油汚れも含め）は、念入りに擦る。

！注意！

洗った食器はすぐにすすぎ槽へ漬ける。石鹼がついたまま放置し乾いてしまうと、石鹼泡とともに汚れが再付着してしまう。



！注意！

食器洗浄機は使用しないこと。

！注意！

浸漬と同じシンクでよいが、必ず1本ずつ擦ること。

が濁って

！注意！ 食器洗浄機は 使用しないこ と。 食缶 牛乳缶 バット ボール	下 洗 い → 石鹼を溶かし た湯（35℃～ 40℃）又は湯 のみ 大きなごみを 落とす。	(浸 漬) 石鹼を溶かした湯（35℃～40℃） 汚れのひどい 場合のみ浸漬す る。	本 洗 い → 1 個ずつスポン ジ等で、こすり 洗いのする。	すすぎ 1 → 35℃～40℃の 湯（流水） すすぎ （スポンジ等 でこする）	すすぎ 2・3 → 35℃～40℃の 湯（流水）※ すすぎ	消 毒 保 管 水を切り、熱風消 毒保管庫に入れ る。または、塩素 剤またはアルコ ールで消毒する。 ※ 熱風保管庫を 80 ～95℃に設定し、 設定温度になっ てから 40 分以上 作動させる。
	※ ！注意！ 下洗いとは必ずシンク を分けること。 の最新版参照。	転釜または移 と。なお、食 野区教育委員	すすぎ 1 回目 流水（湯）で必ず 擦る。	すすぎ 2 回目・3 回目 シンクを分けて、必ず 2 回すす ぐこと。3 回目はため湯でもよ いが、濁ってきたら汲み替える こと。		
ザ ル タライ スパテラ等 調理器具類	上記「食缶 牛乳缶 バット ボール」と同様に洗う。 ！注意！ 洗い・すすぎが所定の方法・回数で行われて いるか、あらためて確認しておくこと。 とくに洗浄作業が午前と午後で分かれる（洗 浄の流れが中断される）場合は要確認のこと。					
！注意！ やむを得ない場合に限り、下処理室から全ての食品が搬出された 後、下処理室においてこれらを洗ってもよいが、<u>下洗いまでとし、 下処理室に留め置く。</u>本洗い以降は、全ての給食を出し終わった 後、調理室内のシンクを利用して行う。（ドライ運用施設の場合）						

主な機械・器具の手入れ基準

(別添5-C)

- ◎ 各機器・器具の具体的な清掃・手入れ方法や保守点検内容は、中野区教育委員会事務局発行「給食室の一日の流れ 作業工程事例集」の最新版を参照して行うこと。

機器・器具	清掃・手入れ	保守点検等※
炊飯器	使用後毎回 洗浄・拭き掃除	週1回 バーナー周囲清掃・点検・注油
回転釜	使用後毎回 洗浄 必要に応じて洗浄・乾燥後に油塗布	週1回 注油 必要に応じて、ガスバーナー清掃
球根皮むき機	使用後毎回 洗浄・拭き掃除	長期休業中等 円盤清掃
裁断機	使用後毎回 洗浄・拭き掃除・消毒	年1回程度 注油
ミキサー	使用後毎回 洗浄・拭き掃除・消毒	
フードカッター (大型)	使用後毎回 洗浄・拭き掃除・消毒	長期休業時 注油
フードカッター (小型)	使用後毎回 洗浄・拭き掃除・消毒	
スチームコンベクションオープン	使用後毎回 庫内洗浄 拭き掃除	
食器洗浄機	使用後毎回 分解洗浄・庫内洗浄・ 拭き掃除	週1回 ビルタンAによる洗浄 月1回 ノズルパイプ洗浄・点検 長期休業明け 注油 必要時 コンベア調節
配膳車 運搬車 調理台 作業台 シンク等	使用後毎回 洗浄・消毒 蛇口・水槽栓・キャスターも洗浄する。	週1回 キャスター部注油
熱風保管庫 器具消毒庫	毎日 庫内外拭き掃除・庫内消毒	週1回 庫内分解清掃 月1回 モーター周囲清掃
牛乳保冷库 冷蔵庫	毎日 庫内外拭き掃除・庫内消毒	適宜 ドレン水受清掃 月1回以上 フィルター清掃
真空冷却機	使用後毎回 庫内清掃・庫内消毒 殺菌運転	月1回 塩投入 軟水機点検 長期休業明け 洗浄
ブラストチラー	毎日使用前後 庫内清掃	月1回以上 フィルター清掃
冷凍庫	毎日 扉内外拭き掃除・消毒 週1回 庫内清掃・消毒	適宜 ドレン水受清掃 月1回以上 フィルター清掃
殺菌庫	毎日 扉内外拭き掃除・消毒	週1回 殺菌灯点検

※学校により使用している機種が異なるため、必要に応じてメーカー等に問い合わせを行うこと。

中野区における学校給食洗浄・消毒マニュアル一覧表

安全・衛生基準 別添5-D

中野区教育委員会事務局学務課 平成21年11月作成 / 平成22年4月1日修正 / 令和4年4月1日修正 / 令和5年4月1日修正 / 令和7年4月1日修正

	下処理室		調理室	
	夕 方（作業終了時）	朝（調理開始時）	夕 方（作業終了時）	朝（調理開始時）
シンク ※オーバーフロー部も十分に洗浄すること	次亜塩素酸ナトリウム溶液もしくは亜塩素酸水溶液を浸漬	そのまま	次亜塩素酸ナトリウム溶液もしくは亜塩素酸水溶液を浸漬	アルコールもしくは亜塩素酸水などで拭き延ばす （汚れがあるときは洗剤で洗浄してから水気を取り、消毒する）
調理台	次亜塩素酸ナトリウムで拭く	そのまま	次亜塩素酸ナトリウムで拭く	アルコールもしくは亜塩素酸水などで拭き延ばす （汚れがあるときは洗剤で洗浄してから水気を取り、消毒する）
台車	次亜塩素酸ナトリウム、亜塩素酸水で拭く	そのまま	次亜塩素酸ナトリウム、亜塩素酸水で拭く	アルコールもしくは亜塩素酸水などで拭き延ばす
冷蔵庫	次亜塩素酸ナトリウムで拭く	そのまま	次亜塩素酸ナトリウムで拭く	アルコールもしくは亜塩素酸水などで拭き延ばす
まな板	野菜の切裁だけの場合は水洗いのみ	そのまま	次亜塩素酸ナトリウムもしくは亜塩素酸水に浸漬、又は消毒保管庫	まな板消毒保管庫収納のものはそのまま、それ以外は、アルコールもしくは亜塩素酸水などで拭き延ばす
ざる・スパテラ等	次亜塩素酸ナトリウムもしくは亜塩素酸水に浸漬	そのまま	熱風消毒保管庫に収納（生食用ざる等は金属製がよい）、または次亜塩素酸ナトリウムまたは亜塩素酸水に浸漬（アルコールまたは亜塩素酸水で拭き延ばしも可）	熱風消毒保管庫収納のものはそのまま、それ以外はアルコールもしくは亜塩素酸水で拭き延ばす。
キャベツ・白菜の洗浄 （一部の学校を除く）		外葉1～2枚を取って丸のまま水洗いする		三槽シンクに入れる手前で2～4つ割りして、可能な限り葉をばらばらにして、三槽シンクで流水により3回丁寧な洗う。洗浄後は必ず加熱して用いる。

冷凍魚介類の解凍・洗淨	使用したざるや専用食缶は、次亜塩素酸ナトリウム溶液もしくは亜塩素酸水溶液に浸漬	ざるや専用食缶はそのまま（解凍は受け皿付きのざる、ゴミがある場合は専用食缶で洗う。汚水は直接排水桝に廃棄。）		
-------------	---	--	--	--

- ★ 次亜塩素酸ナトリウムを使用する際はゴム手袋を装着するのが望ましい。また使用した後は、水ですすぐか水拭きして取り除くこと。
- ★ 文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課通知「調理場における洗淨・消毒マニュアル」PartⅠ（平成 21 年 3 月）、PartⅡ（平成 22 年 3 月）の一部修正について」（令和 4 年 2 月 10 日付事務連絡）により、使用できる薬剤に亜塩素酸水が追加された。
- ★ 次亜塩素酸ナトリウムと亜塩素酸水は併用しないこと。
- ★ 亜塩素酸水を食材の殺菌に用いる場合は食品添加物の認可を受けているものを使用すること。

文部科学省発行「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I」と東京都並びに中野区における取り扱いとの比較

中野区教育委員会事務局学務課 平成 21 年 11 月作成／平成 22 年 4 月 1 日修正／令和 4 年 4 月 1 日修正／令和 5 年 4 月 1 日修正／令和 7 年 4 月 1 日修正

番号	掲載頁	「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I」に記載されている内容等	都 教 育 庁	中 野 区 教 育 委 員 会
1	1 3 p 8 行目	大根、人参、牛蒡等の泥つき野菜は検収室の泥落とし用シンクで泥を落とした後、下処理室に搬入します。		中野区では、泥落とし用シンク並びにその専用作業場所は整備されていない（一部の学校を除く）。したがって泥つき野菜は、一般野菜の後に泥を落としたり、洗浄する必要がある。
2	1 4 p アドバ イス 5 行目	やむを得ず非汚染作業区域に業者から搬入されたビンや容器のまま持ち込む場合は、加熱する食品の場合は必要ありませんが、その後加熱をしない食品については、外装を洗浄・消毒するとともに、その後汚染されないように十分注意します。		構造上止むを得ない場合を除いては食材の搬送用容器は給食室の中に入れないこと。なお、揚げ油を缶のまま調理室に運ばざるを得ない場合には、缶の回りをペーパーで水拭きする。
3	1 5 p 5 行目	野菜や果物などは、3 槽シンクで、流水による洗浄をします。		中野区では、国の基準である「加熱用野菜」と「生食する野菜及び果物」それぞれ専用の洗浄シンク（3 槽）が設置されていない。すなわち国のドライシステム導入以前の下処理室に 2 シンク、調理室内に 3 シンクのままである。さらに午後の食器や食器具洗浄とも共用となっている。 このため作業区域の区分け、並びに野菜や果物の洗浄方法については、国と同一にできない。具体的には、野菜は下処理室 2 槽と調理室 3 槽シンク（5 回）で、また果物は調理室 3 槽シンク（3 回）で水洗いすること。（一部の学校を除く）
4	1 6 p 1 行 目・左 5 行 目・ 右 2 行目	下処理室での洗浄作業は、その後の加熱工程の有無で分けて考える必要があります。 ～略～汚染度の低い野菜類を先に、汚染度の高い野菜を後に洗浄できるよう作業工程を工夫します。 ～略～生食する野菜や果物は、加熱工程のある食品と洗浄ラインを区別する必要があります。ラインの区別ができない場合は、加熱工程のある食品より先に洗浄します。加熱工程のある食品の後に洗わざるを得ない場合は、シンクを確実に洗浄してから使用します。		汚染度の低い果物（トマトを含む）、一般野菜、泥付き根菜類の順に洗浄する。 また、これらを洗浄したシンクは調理作業終了時に、洗剤等で洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム溶液もしくは亜塩素酸水溶液含量亜塩素酸としてオーバーフロー部分まで満たし浸漬して消毒しておく（国のマニュアル 1 8 p アドバイス E を参照）。 但し、生食する苺・ぶどうの洗浄に限っては（早く洗うと傷みやすい）、シンクを十分に石けんで洗浄し、すすいだ後、水気を除去して消毒用アルコールもしくは亜塩素酸水などを拭き延ばして行うことは致し方ない。
5	1 7 p 25 行 目	キャベツ・白菜の処理 包丁で 2 つ割りまたは 4 つ割りにして芯を取り、葉をばらばらにして、3 槽シンクで流水で洗う。		下処理室シンクで汚れた外葉 1 ～ 2 枚を除いて丸のまま下洗いする。 調理室の 3 槽シンクに運び 2 ～ 4 つ割りにし、可能な限り葉をばらばらにして、3 槽シンクで流水で洗う。洗浄後は必ず加熱して用いる。（一部の学校を除く）

番号	掲載頁	「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I」に記載されている内容等	都 教 育 庁	中 野 区 教 育 委 員 会
6	18p4行目	学校給食の食品は、生で食用する野菜、果実類を除き、加熱調理したものを提供することになっています。		野菜の生食については、トマトのみとする。
7	18p7行目	野菜類の使用については、教育委員会等が、食中毒の発生状況、施設及び設備の状況、調理過程における二次汚染防止のための措置、学校給食調理員の研修の実施、管理体制の整備などの衛生管理の実態、並びに生野菜等の食生活に果たす役割等を踏まえ、安全性を確認しつつ、加熱調理の必要性の有無を判断することになっています。 【参考】新学校給食衛生管理基準 7P 一 給食の食品は、原則として、前日調理を行わず、全てその日に給食調理場で調理し、生で食用する野菜類、果実類を除き、加熱調理したものを給食すること。～略～温度と時間を記録すること～略。 二野菜の使用については、二次汚染防止の観点から、原則として加熱調理すること。また、教育委員会等において、生野菜の使用に当たっては、～略～安全性を確認しつつ、加熱調理の有無を判断すること～略～。 三和え物・サラダ等の料理の混ぜ合わせ、料理の配食及び盛り付けに際しては、清潔な場所で、清潔な器具を使用し、料理に直接手を触れないよう調理すること。 四 和え物・サラダ等については、各食品を調理後速やかに冷却機等で冷却を行った上で、冷却後の二次汚染に注意し、冷蔵庫等で保管するなど適切な温度管理を行うこと。また、やむを得ず水で冷却する場合は、直前に使用水の遊離残留塩素が 0.1mg/ℓ以上であることを確認にし、確認した数値及び時刻を記録すること。～略～調理終了時に温度及び時間を記録すること。	令和6年4月4日6教地義第33号 （２） 調理は当日調理とし、調理後の食品の温度管理（保冷・保温）を適切に行うとともに、速やかに給食すること。 また、配分、運搬、配膳等給食に至る過程の安全衛生についても十分に留意すること。 （３）生食用の果物は、流水で3回以上洗い、素手では取り扱わないこと。 （４）野菜類は加熱処理を原則とするが、トマト・きゅうりについては、次の調理上の留意点を考慮し、十分に注意し調理すること。～略～。	給食に野菜提供する野菜は、すべて加熱し、生で食してよい野菜はトマト・ミニトマトのみとする（給食室が生で提供できる施設・設備となっていないため）。 和え物やサラダなどの混ぜ合わせは、当区では給食室では行わない（理由：多くの学校で急速冷却機とそれをそのまま冷やしておく専用冷蔵庫が十分に設置されていないため）。 中野区として最大限譲歩できる範囲は、サラダ等へかけるドレッシングは、リフト上げ直前にクラス用ボール・食缶に回しかけるまでである。 なお、調理室で事前に混ぜ合わせたり、食器具を用いず使い捨て手袋のまま混ぜ合わせることは厳に慎むこと。
8	18pアドバイスE	冷凍魚介類の取扱い方 むきエビやいか、貝類などの冷凍魚介類も、異物を取り除くために、解凍後、洗浄が必要です。しかし、魚介類は特有の有害微生物に汚染されている可能性が高いので、洗浄は一番最後に行い、使用したシンク等はその後の作業には使いません。使用したシンク等は、洗剤等で洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム溶液を 200ppm5 分、100ppm なら 10 分、もしくは亜塩素酸水溶液を含量 亜塩素酸として 400ppm（遊離塩素濃度 10ppm）で 10 分、オーバーフロー部分まで満たし、浸漬して消毒します。		下処理室で受け、タライつきざるに入れて解凍する。ゴミがある場合は専用食缶で洗い、汚れた水は直接排水枡に廃棄する。 なお、このとき使用した食缶や下処理室シンクは、国のマニュアル 18PアドバイスEを参照して行う。（次亜塩素酸ナトリウム溶液を 200ppm5 分、100ppm なら 10 分、もしくは亜塩素酸水溶液を含量 亜塩素酸として 400ppm（遊離塩素濃度 10ppm）で 10 分、オーバーフロー部分まで満たし、浸漬して消毒します。）

番号	掲載頁	「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I」に記載されている内容等	都 教 育 庁	中 野 区 教 育 委 員 会
9	20 表	機械機器の洗浄・消毒の基本的な考え方―調理終了後 基本的には洗浄後、乾燥させる。 ただし、魚介用シンクは次亜塩素酸ナトリウム、もしくは亜塩素酸水などで消毒。野菜裁断機の刃とベルト及びミキサーの刃などの部品は熱風消毒保管庫へ格納して消毒。		下処理室及び調理室にある機器は、作業終了時に熱風消毒保管庫に格納できるものは保管庫へ、入りきらないものはシンクに次亜塩素酸ナトリウムもしくは亜塩素酸水を満たして浸漬消毒する(国のマニュアル21～27Pを参照)。 この場合、熱風消毒保管庫に格納するのは、下処理室にある機器より調理室にある機器を優先させる。
10	20p 表	機械機器の洗浄・消毒の基本的な考え方―調理開始前の「加熱調理後と生食用」 基本的には、消毒を要する。 具体的には調理台・台車・野菜切裁機・ミキサー・缶切り機はアルコール、亜塩素酸水などで消毒、刃やベルトは消毒保管したものを使用。野菜を洗うシンクは水洗い、魚介用シンクはそのまま。		熱風消毒保管庫に格納してあったものはそのまま使用してよい。 給食室の棚などに保管した機器は、朝は消毒用アルコール、もしくは亜塩素酸水などを噴霧してペーパータオルで拭き延ばす（またはアルコール、もしくは亜塩素酸水などを浸したペーパータオルで拭く）。
11	21p左1行目	調理台は、用途別に区別して整備すること。 ①汚染作業用（検収・下処理など）②非汚染作業用（切裁など）③加熱調理後又は生食する食品用		中野区では給食室の面積が狭く、左の3用途に区別して作業するスペースがなく、分けできていない。特に「加熱調理後又は生食する食品用」の調理台の数が不足している。当面午前中は食器返還槽に蓋をして調理台に用いる等各校で工夫したり、作業方法の見直しを行い、左の③を行う調理台を確保しておくことが望ましい。（一部の学校を除く）
12	21p右欄	調理台―調理終了後「検収・下処理・加熱調理用」 洗浄→すすぎ→衛生的な水きりワイパーで水気をかきとる。		下処理室の調理台は次亜塩素酸ナトリウムもしくは亜塩素酸水などで拭く。 下処理室の調理台は肉・魚・卵・野菜・果実を同一の台で使用するためである。 （一部の学校を除く）
13	22p左欄	シンクは、①汚染作業用（検収・下処理など）②非汚染作業用（食品の浸漬など）③加熱調理後又は生食する食品用（水冷など）、に区別して整備する		国の「学校給食衛生管理基準」では、下処理室においては加熱調理用食品、非加熱調理用食品、器具の洗浄にそれぞれ3シンクずつ、さらに調理室で食品、器具用としてシンクを整備することになっている（共用不可）。 しかし、中野区では国基準のように整備されていないため、下処理室にある2シンク（一部の学校では1シンク）で加熱用野菜の下処理と調理器具の洗浄・消毒を行い、調理室の3シンクで加熱用野菜の洗浄、器具の洗浄・消毒を行う。また、午後には調理室の3シンクで食器や器具の洗浄消毒を行う（国が禁止している「共用」は避けられない状況にある）。（一部の学校を除く）

番号	掲載頁	「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I」に記載されている内容等	都 教 育 庁	中 野 区 教 育 委 員 会
14	22 p 左欄	シンクー調理中（食品がかわるとき） ①下処理・加熱調理用は、スポンジでシンクをこすりながら水洗い。なお、汚染度の低い食品を汚染度の高い食品の後に洗う場合は洗剤でシンクを洗浄 水切りワイパーで水分と小さな食品残渣を集めて取り除く。→水気が残る場合は、さらにペーパータオルで水気を拭き取る。 ②加熱調理後と生食用食品 洗剤を含ませたスポンジでこすり洗いし、すすぐ。 前記①と同じであるが、必要に応じてシンクを倍で分満たす方法を行う。		中野区では調理室のシンクは共用なので、果物を野菜より先に洗う。（一部の学校を除く） なお、洗浄後長時間保管すると傷みやすい苺・ぶどうについては、野菜の後に、シンクを十分石けんで洗浄してから水気を除去して、消毒用アルコール、もしくは亜塩素酸水などで消毒した後洗ってよい。
15	23 p	台車は、①汚染作業用（検収・下処理など）②非汚染作業用③加熱調理後又は生食する食品用、に区別して整備する		各校においてできる限り国基準となるよう工夫して使い分ける。完全に使い分けられない場合には消毒したのち使用すること。
16	25 p	野菜裁断機 加熱する食品用と加熱調理後又は生食する食品用とに区別する。		加熱する食品用と加熱調理後又は生食する食品用とに区別できていないため、使用する場合には必要に応じて消毒して用いる。
17	26 p	ミキサーー調理開始前 ①加熱調理用はそのまま使用。 ②加熱調理後の食品、及び生食する食品に使うものは、アルコール、もしくは亜塩素酸水などで消毒する。		前日に洗浄して、本体は次亜塩素酸ナトリウムで消毒し、朝はアルコール消毒、もしくは亜塩素酸水などで消毒する。刃を外せる場合には前日に熱風保管庫に収納しておく。
18	28P	冷蔵庫ー定期清掃 使用汚れがひどい場合は、洗剤を浸み込ませた衛生的な不織布で拭いた後、別の衛生的な不織布で拭きあげる。		作業終了時の夕方は、次亜塩素酸ナトリウム溶液に浸した不織布で消毒（後は水拭きして塩素を取り除いておく）、朝はアルコール消毒、もしくは亜塩素酸水などで消毒する（※）。 ※次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒するのは、中野区では冷蔵庫が 肉・魚・卵・乳製品等食品ごとに専用の冷蔵庫（冷蔵スペース）が整備されていないため。（一部の学校を除く）
19	32P	フライヤーー作業終了後 油汚れ用の強力洗浄剤（アルカリ洗浄剤）を使用する場合は～		油汚れ用のアルカリ洗浄剤には、合性洗剤を含む商品もあるが、中野区ではグリーン購入制度を取り入れているため、油汚れ用の強力洗浄剤（アルカリ洗浄剤）を使用することはできない。

番号	掲載頁	「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I」に記載されている内容等	都 教 育 庁	中 野 区 教 育 委 員 会
20	33P11 行目 34P12 行目	炊飯器及び食器洗浄機一作業終了後 不織布で洗剤分を除き、乾燥させる。		清潔な不織布を使ってよい。
21	36 p 4 行目	調理器具、容器の洗浄消毒 食肉類、魚介類、野菜類、果実类等食品の種類ごとに、それぞれ専用の調理用器具及び容器を備えること。また、それぞれの調理用器具等は下処理用、調理用、加熱済み食品用等調理の過程ごとに区別すること。		各校で工夫し、できる限り下処理用並びに調理室の魚介類、豆腐類、野菜類の加熱調理前、果実類及び調理済み食品に分けておくこと。
22	37 p 右	まな板一作業終了後 ペーパータオルで水気を拭き取る→まな板消毒保管庫で保管		中野区では現在、熱風消毒保管庫・まな板消毒保管庫のいずれかの方法で消毒を行っている。今後はできる限りまな板消毒保管庫を設置していく必要があるが、まな板消毒保管庫が設置されていない学校については、夕方は次亜塩素酸ナトリウム、アルコール、亜塩素酸水などで消毒する。さらに児童生徒数が少ない学校ではまな板を小型化すると消毒並びに調理作業がしやすい。
23	38 p 1 行目	包丁を次の用途別に区別して整備すること ①汚染作業用②非汚染作業用③加熱調理後又は生食する食品用		包丁を小型化しつつ専用のものを用意していく（消毒して用いることを除く）。 この場合、生食するトマトは果物用として扱う。 なお、食肉・魚介は検収の品質確認や料理への悪影響が出ない範囲で納入業者に切裁してもらうとよい。
24	39 p 1 行目	ざるかごボウル等一用途別・食品別に区別して整備する ①汚染作業用（検収、下処理、卵）②非汚染作業用（食肉、魚介、野菜）③加熱調理後又は生食する食品用		各校で工夫してできる限り用途別・食品別に区別して用いていくこと。
25	40 p 10 行目	泡立て器スパテラひしゃく等一作業終了後 洗浄し、すすいで熱風消毒保管庫へ収納する		洗浄した後、熱風消毒保管庫に収納できるものは収納して消毒する。収納できないものは、次亜塩素酸ナトリウム溶液に 5～10 分間浸漬したり、亜塩素酸水溶液〔含量 亜塩素酸として 400ppm（遊離塩素濃度 10ppm）〕に浸したペーパータオル等で拭き延ばす、もしくは、10 分間浸漬して消毒する。

文部科学省発行「調理場における洗浄・消毒マニュアルP a r t Ⅱ」と中野区における取り扱い事項

中野区教育委員会事務局学務課 平成 22 年 6 月 11 日 /令和 5 年 4 月 1 日修正

マニュアル 掲載頁	調理場における洗浄・消毒マニュアルP a r t Ⅱ に記載されている内容等	中野区立小中学校給食室における取り扱い
1 3 p	調理作業終了後の床 【ウェット方式（ドライ運用）の場合】 洗浄の頻度と洗浄方法について、毎日と週 1 回程度又は特に床が汚れたとき、に分けて記載されている。	特に床が汚れたときの洗浄方法を毎日実施する。 【理由】午後に食器・食缶・食器具等の洗浄を行い、翌日の午前中には同一場所で野菜の洗浄と切裁、料理の下処理と成形、加熱調理、さらには果物の洗浄と切裁、配膳を行うため。 （一部の学校を除く）
3 2 p	 使い捨て手袋装着後の手の消毒は必要ないが、手袋の箱などが汚染されていると、食品汚染につながるので、常に衛生的な保管が必要である。	 左と同じ。使い捨て手袋装着後に消毒しない場合には必ず衛生的な保管をすること。保管場所並びに取り扱いが完全でない学校では、従来通りトング・へら・しゃもじ等を使用して料理を配缶・配食する。また果物等を切裁する際は手袋の装着後にアルコール消毒を行う。 【参考】文部科学省通知 21 文科ス第 6010 号には、「和え物、サラダ等の料理の混ぜ合わせ、料理の配食及び盛り付けに際しては、清潔な場所で、清潔な器具を使用し、料理に直接手を触れないように調理すること」とある。

- ★ 令和 4 年 2 月「調理場における洗浄・消毒マニュアルⅠ、Ⅱ」の一部修正により、使用できる薬剤に亜塩素酸水が追加された。
- ★ 次亜塩素酸ナトリウムと亜塩素酸水は併用しないこと。
- ★ 亜塩素酸水を食材の殺菌に用いる場合は食品添加物の認可を受けているものを使用すること。
- ★ 次亜塩素酸ナトリウムは調理作業中の消毒には使用しないこと。

文部科学省発行「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」と中野区における取り扱い事項

安全・衛生基準 別添5-F

中野区教育委員会事務局学務課 平成24年7月作成

＊すでに配布済みの文部科学省発行「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」について、中野区立小中学校の給食施設の状況を勘案し、次のとおり中野区教育委員会として中野区における取り扱いを定める。

＊なお、文部科学省発行「調理場における洗浄・消毒マニュアル」配布時に中野区の取扱いが決定している事項については、それを優先するため、次の取り扱い事項として掲げていない。（中野区教育委員会事務局学務課 平成21年11月作成 平成22年4月1日修正 令和4年4月1日修正 令和5年4月1日修正 令和7年4月1日修正「文部科学省発行『調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I』と東京都並びに中野区における取り扱いとの比較」、同分野22年6月11日「文部科学省発行『調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II』と中野区における取り扱い事項」参照のこと）

番号	掲載頁	文部科学省発行「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」に記載されている内容等	中 野 区 教 育 委 員 会
1	9 p 下から	～球根皮剥機は～、使用中は蓋をする。	蓋つきでない機種の場合は、蓋の代わりとなるものを、学校で何らか調達して使用する。
2	11 p	(3) 果菜類の洗浄 きゅうり、ゴーヤ等～専用のスポンジ等を用いて丁寧に洗浄する。	中野区ではすべて加熱処理をしているが、念入りに洗うこととし、本マニュアルには「～スポンジを使用した場合のみ、大腸菌群が減少しています。」とあるため、道具としては、『スポンジ』を指定する（例えば軍手等他のものでは代用できないと考える）。使用するタイミングは、一番目の下処理水槽とする。また、『きゅうり・ゴーヤ専用』とし、他の用途のスポンジを併用しないこと。スポンジの手入れは、「調理場における洗浄・消毒マニュアル」参照。
3	12 p	(4) 果物及びミニトマトの洗浄・消毒 ②果物は専用スポンジを用いて丁寧に洗浄する。	果物は専用スポンジで丁寧に洗浄することとし、スポンジの取扱いは、上記項目「番号2」と同様。ミニトマトは、洗浄時にヘタを取るか否かで細菌数に差が出る結果が提示されているため、ミニトマトの洗浄の際は、まずヘタを取り除いてから流水洗浄していく。類似のものとして、いちごのヘタが挙げられるが、傷みやすさの観点から、これは取らずに洗浄していく。

番号	掲載頁	文部科学省発行「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」に記載されている内容等	中 野 区 教 育 委 員 会
4	1 4 p	3 下味の付け方 検収室で下味付けを行う理由	中野区では、検収室が別途整備されず下処理室と兼用になっていたり、原材料用冷蔵庫の場所が、スペース上やむを得ず不都合な場合もある。したがって肉・魚類検収時に下処理室で下味付け作業を行うことで、野菜類の下処理作業と交差・真近になる等、逆に他を汚染する可能性も考えられる。 よって、各学校の施設状況とその日の献立内容に応じて、出来る限り汚染度を低くする場所・方法を考え行うこと。 なお、検収室・原材料用冷蔵庫が整備されている学校は、本マニュアル通りとする。
5	2 7 p	(2) 乾物の戻し方 表 1 豆類 下処理用の水槽で洗い、水に浸す。	豆類や米類は、他の乾物類と違って、製造過程で熱処理がなく、“土から収穫されたまま＝汚染物”との考えによるものである。よって、排水も汚染水と考え、豆類は下処理室の水槽で洗うこと。洗浄の順番としては最初でよい。 なお、米についても上記を考慮して取り扱うこと。施設構造上やむを得ず調理室で洗米を行う場合は、下処理の時間帯に行い、回転釜を使用した場合は、排水は必ず排水溝に全て直に流すこと（構造上無理な場合は回転釜は使用しないこと）。 三槽シンクを使用した場合は、次のものに使用する前に必ず洗浄・消毒（アルコールで拭き延ばす）をすること。
		豆類の戻し方 ③前日から戻す場合は～	中野区では“当日処理”を原則としている。 冷蔵庫の故障等万が一のことも考え、当日朝一番で処理を開始すること。
6	3 2 p	〈野菜の茹で方 Q&A〉 Q3；ざるに入れて野菜をゆでるには	下記の理由により、ざるにいれて野菜をゆでる方法は避けること。 ・本マニュアルに示された条件通りに、確実に行える保証がない。 ⇒ざるの温度が上がるまでに時間がかかるため、全体の温度上昇が充分でないと衛生的に不安となる。また、熱によるざるの変形・劣化、破損による異物混入等の危険も考えられる。 ・野菜中の異物の確認がしづらい。

年 月 日

中野区教育委員会事務局 様
中野区立 学校長 様

調理業務従事者選任報告書

受託者名

所在地

代表者氏名

このことについて、下記のとおり報告します。

記

1 学校名 _____

2 業務責任者

氏 名	性別	年齢	住 所	調理師又は 栄養士免許	学校給食調 理業務経験	23区内学校給食 調理業務経験
				あり・なし	年	年

3 業務副責任者

氏 名	性別	年齢	住 所	調理師又は 栄養士免許	学校給食調 理業務経験	23区内学校給食 調理業務経験
				あり・なし	年	年

4 食品衛生責任者

氏 名	性別	年齢	住 所	調理師又は栄養士免許	備 考
				要	

5 火元責任者

氏 名	性別	年齢	住 所

6 衛生管理責任者

氏 名	性別	年齢	住 所	調理師又は栄養士免許	備 考
				要	

裏面あり

7 その他調理業務従事者

	氏 名	性別	年齢	住 所	職 種	調理師免許	栄養士免許
1					正社員・パート	有・無	有・無
2					正社員・パート	有・無	有・無
3					正社員・パート	有・無	有・無
4					正社員・パート	有・無	有・無
5					正社員・パート	有・無	有・無
6					正社員・パート	有・無	有・無
7					正社員・パート	有・無	有・無
8					正社員・パート	有・無	有・無
9					正社員・パート	有・無	有・無
10					正社員・パート	有・無	有・無

8 添付書類

① 業務責任者・副責任者

調理師又は栄養士免許の写し、過去の集団給食履歴の記載された履歴書

② 従事者全員

健康診断結果報告書：「様式5」及び医療機関等の診断結果の写し

腸内細菌検査成績書：「様式4」及び検査機関の結果報告書の写し(原則、従事前2週間以内のもの)

中野区教育委員会事務局 様
中野区立 学校長 様

調理業務従事者変更報告書

受託者名
所在地
代表者氏名

調理業務従事者に変更がありましたので、下記のとおり報告します。

記

1 学校名 _____

2 変更内容

氏 名	性別	年齢	住 所	種 別	免許の有無		変更 月日	変更事由
					調理	栄養		
				業務責任者・副責任者 ・正社員・パート				従事開始・終了
				業務責任者・副責任者 ・正社員・パート				従事開始・終了
				業務責任者・副責任者 ・正社員・パート				従事開始・終了
				業務責任者・副責任者 ・正社員・パート				従事開始・終了
				業務責任者・副責任者 ・正社員・パート				従事開始・終了

※添付書類（新規従事者のみ）
①業務責任者・副責任者 調理師又は栄養士免許の写し、過去の集団給食履歴の記載された履歴書
②新規従事者全員 健康診断結果報告書：「様式5」及び医療機関等の診断結果の写し
腸内細菌検査成績書：「様式4」及び検査機関の結果報告書の写し（原則、従事前2週間以内のもの）

3 変更後の全従事者

	氏 名	性別	年齢	住 所	種 別	免許の有無		調理業務の経験年数	
						調理	栄養	学校給食	左記のうち23区内
1					業務責任者			年	年
2					業務副責任者			年	年
3					正社員・パート				
4					正社員・パート				
5					正社員・パート				
6					正社員・パート				
7					正社員・パート				
8					正社員・パート				
9					正社員・パート				
10					正社員・パート				

年 月 日

中野区教育委員会事務局 様
中野区立 学校長 様

受託者名

所在地

代表者氏名

調理業務従事者等の代替等について（報告）

このことについて、下記のとおり報告します。

記

従事月日	代替者等氏名	休業者氏名	備考
1 月 日から 月 日まで			代替・応援
2 月 日から 月 日まで			代替・応援
3 月 日から 月 日まで			代替・応援
4 月 日から 月 日まで			代替・応援
5 月 日から 月 日まで			代替・応援
6 月 日から 月 日まで			代替・応援
7 月 日から 月 日まで			代替・応援
8 月 日から 月 日まで			代替・応援

〔添付書類〕 検査機関の腸内細菌検査結果の写し（原則、従事前2週間以内のもの）

- ※ 従事者の休暇等に伴う代替者、応援者がある場合は、その都度この様式により事前に教育委員会事務局及び学校長に報告すること。
- ※ この届出により継続して業務に従事する期間は、原則14日未満とする。その期間を超えて従事する場合には、調理業務従事者変更報告書(様式2)により、事前に教育委員会事務局及び学校長に報告すること。

年 月 日

中野区教育委員会事務局 様
中野区立 学校長 様

腸内細菌検査成績報告書

受託者名

所在地

代表者氏名

このことについて、____月分（1回・2回）の結果を下記のとおり報告します。

記

1 学校名 _____

2 検査成績

No.	氏 名	受付月日	決定月日	成 績	備 考
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					

3 検査機関名

4 添付書類

検査機関の結果報告書（写）

年 月 日

中野区教育委員会事務局様
中野区立 学校長様

健康診断結果報告書

受託者名

所在地

代表者氏名

このことについて、下記のとおり報告します。

記

1 学校名 _____

2 受診結果

No.	氏 名	受診月日	診 断 結 果	備 考
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				

3 受診医療機関名

4 添付書類

医療機関の診断書等（写）

検査機関の検査結果報告書（写）

日付 (曜日)	調 理 業 務 内 容 等		調 理 従 事 者	日常点検票	業務取締簿	特 記 事 項	確認欄	学 校 確 認 欄		
	献 立 名 (長期休業前後等、清掃のみを行った場合はその内容を記入のこと)	調理食数	人数、勤務状況、入退出時間			上段 : 受託会社記載欄 下段(): 学校記載欄	責任者	栄養士	副校長	学校長
()			(正 人) : ~ : (パ 人) : ~ :			(				

学校からの連絡事項

受託者からの連絡事項

腸内細菌検査結果提出日 1 回目：__月__日 2 回目：__月__日

※遅配、事故その他、特記すべき状況があった場合、その旨、記載すること。(特に事故報告があった場合などはその旨必ず記載すること)

※毎日業務終了後に学校で確認のうえ、履行後速やかに教育委員会事務局へ提出すること

業務記録取締簿(学校保存分)

(様式7)

学校

年 月

[illegible]

※月 1 回定期的に日常できない清掃・消毒点検を行い、実施した日を備考欄に記入すること。

※ 調理業務以外で勤務した日も記入すること、その場合は備考欄に業務内容を記入すること。

衛生管理日常点検票

年 月 日		衛生管理 責任者		栄養士	副校長	校長
学校名		学校		調理室	調理前	調理中
天気		気温(℃)		温度(℃)		
				湿度(%)		

衛生管理チェック項目			備考
作業従事者	健康状態	☐ 下痢をしている者はいない。 ☐ 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。 ☐ 本人や同居者に感染症又はその疑い(直近で下痢、嘔吐、発熱等の症状がある等)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・顔面に化膿性疾患がある者はいない。	
	服装	☐ 調理衣・エプロン・マスク・髪覆いは清潔である。 ☐ 履物は、衛生区域と非衛生区域とに履き分け、清潔である。 ☐ 衛生的な服装をしている。(毛髪を髪覆いの中に入れる、マスクを鼻の上までする等) ☐ 爪は短く切り、指輪・マニキュアをしていない。	
	手洗	☐ 石鹼液や消毒用アルコールで手指を洗浄・消毒した。	
業前	施設・設備	☐ 調理室内の清掃・清潔状態は良い。 ☐ 床、排水溝は毎日清掃し、清潔である。 ☐ 調理室には、調理作業に不必要な物品を置いていない。 ☐ 調理機器・器具は清潔である。 ☐ 機器・器具の故障の有無を確認した。 ☐ 冷蔵庫(5℃以下目安)・牛乳保冷庫(10℃以下)・冷凍庫(-20℃以下)の温度は適切である。 ☐ 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。 ☐ 食器具・容器や調理用器具は乾燥しており、食品の保管庫の温度・湿度は適切である。 ☐ 手洗い施設の石鹼液、消毒用アルコール、ペーパータオル等は十分にある。 ☐ ネズミ及びハエ、ゴキブリ等、衛生害虫は出ていない。 ☐ 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。	故障の機械・器具名及び箇所 学務課に連絡(した・しない)
	使用水	☐ 作業前に充分(5分間程度)流水した(瞬間式給湯器設置校にあっては使用水と同じ)。 ☐ 使用水の外観(色・濁り)、臭い、味を確認した。 ☐ 遊離残留塩素を確認し、記録した。(0.1mg/l以上あった)	(異常あり・異常なし)(mg/l%)
作業中	下処理	☐ エプロン・履物等は下処理専用を使用している。 ☐ 野菜類・魚介類・食肉類等食材ごとに専用容器・器具で下処理し、衛生的に保管した。 ☐ 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。 ☐ 下処理室と調理室のシンクで、野菜類は流水で十分に洗浄した。 ☐ 食品を入れた容器を直接床に置いていない。	下処理開始 時 分 下処理終了 時 分
	調理時	☐ 調理室の床にできる限り水を落とさないで調理した(自校の排水溝・回転釜等の範囲で)。 ☐ 原材料は適切に温度管理した。 ☐ 魚介類・食肉類・卵殻を取り扱った手指は洗浄・消毒した。 ☐ 作業区分ごとに手指は洗浄・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。 ☐ まな板・包丁は用途別(食肉・魚介・野菜(※)・生食果物・加熱後の料理の別)に使用した。 ※同じ献立に入るものは同じまな板・包丁でよい。 ☐ 調理終了後の食品は二次汚染を防止するために適切に保管した。 ☐ 加熱調理では、中心部まで十分に加熱し(75℃以上、1分間以上)、その温度と時間を記録し、確認者のサインをした。 ☐ 加熱処理後冷却した食品は、適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録し、確認者のサインをした。 ☐ 生食する果物等は洗浄消毒済みのシンク(調理室)で洗浄を行い、手指を洗浄消毒後に使い捨て手袋を装着のうえ切裁した。	調理開始 (煮・茹で・蒸し・焼き・発酵等) 時 分 調理終了 時 分

	衛生管理チェック項目		備考
作業中	保存食	☐ 原材料、調理完成品ごとにすべての飲食物を50g以上採取した。 ☐ 保存食容器(ビニール袋等)に採取し(密閉する)、-20℃以下の冷凍庫に保存した。 ☐ 保存食について採取・廃棄年月日(2週間先)を記録した。	
	配食	☐ 配食前、手指を洗浄・消毒した。 ☐ 調理終了後の食品を素手で扱っていない。(21・4・1国6010号8pに調理終了後の食品は素手でさわらないこと、とある。) ☐ 調理後の食品は適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に給食ができている。 ☐ 食缶を床上60cm以上の置台等に置いた。 ☐ 飲食物の運搬には、ふたを使用した。 ☐ 配膳前に検食を渡した。	
作業後	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、その時の温度と時間を記録した。 ☐ 午前中の調理作業終了時に、0.1mg/ℓ以上遊離残留塩素を確認し、記録した。	(異常あり・異常なし) (mg/ℓ)
	機器等の洗浄・消毒	☐ 午前中の器具・容器等の使用後の洗浄・消毒は、全ての食品が調理場内から搬出された後に行った。 ☐ 食器・食缶の下洗いを適切に行った。 ☐ 食器・食缶の洗浄・消毒は確実に行った。 ☐ 調理機器・器具の洗浄・消毒は確実に行い、損傷を確認し、乾燥状態で保管した。 ☐ 70%(またはこれと同等の効果を有する)消毒用アルコールや次亜塩素酸ナトリウム、亜塩素酸水の使い方は適切である。 ☐ 熱風消毒保管庫内の食器は、翌朝すべてよく乾いている。	
	整理清掃	☐ 油・油かす等は調理室以外の一定の場所に整理整頓されている。 ☐ 手洗い器・蛇口・水栓を洗浄し、消毒した。 ☐ 給食室を整理・整頓し、床・排水溝・排水マスを清掃した。	
	残菜処理	☐ 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。 ☐ あきかん、あきびん等は清潔に処理されている。 ☐ 残菜容器・廃棄物の保管場所は清潔である。	
	食品庫	☐ 給食物資以外のものは入れていない(食品庫と物品庫が同一の場合は、棚で使い分けている)。 ☐ 通風、温度、湿度の状態はよく、ゴキブリ・ネズミや衛生害虫等はいない。	
	便所・その他	☐ 便所に石けん液、消毒用アルコールやペーパータオルは十分にある。 ☐ 便所に行くときは、調理衣、履き物等は脱いだ。 ☐ 用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。 ☐ 部外者が立ち入ったが、衛生的な服装・行動であった。 ☐ 部外者の健康状態を点検・記録した(備考欄に記入)。	

	牛乳保冷库	冷凍庫	冷蔵庫
温度(℃)			

特記事項

(様式9)

衛生責任者	栄養士	副校長	校長

年 月 日

学校名

調理業務従事者健康状態記録表

業務従事者 _____ は、業務従事中に下記の症状が確認されたため、業務従事を中止とする。

	健康状態をチェック
健康 状態	☐ 下痢
	☐ 発熱
	☐ 腹痛
	☐ 嘔吐
	☐ 手指に化膿性疾患がある。
	☐ 本人や同居者に感染症又はその疑いがある。
	☐ 上記項目以外に、給食調理に支障を来たす疾病等がある。 (疾患名：)

調理業務等完了届

年 月 日

中野区長 殿

受託者名 _____

所在地 _____

代表者氏名 _____

下記のとおり _____ 月分の業務を完了したのでお届けします。

記

- 1 件 名 学校給食調理業務委託
- 2 履行場所 _____ 学校
- 3 調理業務等実施日数 合計 _____ 日
- 4 添付書類 調理業務等完了確認書（様式6）

確認者 学校長 _____