大月市学校給食センター

調理及び配送業務委託仕様書

令和８年１１月

大月市

第１　基本事項
　　１．業務委託名
　　２．業務委託期間
　　３．業務履行場所及び施設概要
　　４．対象及び食数
　　５．業務委託に係る遵守事項
　　６．業務可能時間
　　７．業務内容

第２　実施体制
　　１．業務従事者
　　２．業務従事者の配置人員
　　３．業務従事者の報告

第３　業務区分
　　１．事業者が行う業務等　(1) ～ (13)
　　２．安全・衛生管理業務　(1) ～ (3)
　　３．業務従事者の教育・研修、会議等　(1) ～ (6)
　　４．施設備品等の使用　(1) ～ (4)

第４　届出・報告等
　　１．届出等
　　２．業務計画書　(1) ～ (3)
　　３．業務報告書
　　４．事業報告書

第５　業務分担及び費用負担の区分

第６　損害賠償等に関すること

第７　災害時等の対応

第８　その他

第９　委託料の請求

第１０　特記事項

第１　基本事項

１　業務委託名
大月市学校給食センター調理及び配送業務委託

２　業務委託期間
令和９年４月１日から令和１４年３月３１日まで（５年間）

３　業務履行場所及び施設概要

施設の名称		大月市学校給食センター
所在地		大月市賑岡町強瀬１１６０－１
施設の概要	敷地面積	５４６８．９０ ㎡
	延床面積	１４９９．７１㎡
	構　　造	鉄骨造平屋建
	作業方式	ドライシステム
	調理方式	全電化方式
	建築年月	平成２０年　３月
	調理能力	３，０００食／日

４　対象及び食数
（１）学校給食対象
大月市立小学校５校及び中学校２校の児童・生徒、教職員、学校給食センター職員及び調理等従事者とする。

（２）基本食数及び給食実施回数（見込み）

区分	R9 年度	R10 年度	R11 年度	R12 年度	R13 年度
基本食数/日	約 1,060 食	約 1,030 食	約 990 食	約 940 食	約 880 食
給食実施回数	約 200 回	約 200 回	約 200 回	約 200 回	約 200 回

注）実際の食数及び献立等については、市が事業者へ指示を行う。

５　業務委託に係る遵守事項
（１）委託業務が教育の一環として行われる学校給食であることを認識し、安全衛生には万全の注意を払い、常に誠意を持って業務の遂行にあたること。

（２）委託業務に従事する従業員を指揮監督し、労働基準法、労働災害補償保険法、学校給食法、食品衛生法の関係法令、その他関係法規及び関連要項等を遵守すること。

（３）業務を受託することによって生じる一切の権利又は義務を第三者に譲渡、もしくは継承させてはならない。

６　業務可能時間
原則として、給食実施日の午前７時３０分から午後５時００分までの間とする。ただし、作業状況等により必要がある場合については、市との協議により時間外業務も可能とする。

7　業務内容

委託業務の内容は次のとおりとする。

（1）給食材料（以下「食材」という。）の検収、収納業務
（2）給食調理業務
（3）配缶業務
（4）食器、食缶及び調理機器・器具等の洗浄、消毒、保管業務
（5）アレルギー対応業務
（6）食材等の管理業務
（7）廃棄物等処理業務
（8）施設、設備及び厨房機器等の清掃、消毒及び安全点検業務
（9）衛生管理業務
（１０）使用物品管理業務
（１１）配送・回収業務
（１２）車両管理業務
（１３）その他の業務
（１４）上記（1）～（１３）の業務を遂行するにあたり必要な業務

第２　実施体制

1　業務従事者

事業者は、本業務が学校給食に関する業務であることを考慮し、業務に従事する者として次の業務従事者を配置すること。なお、常勤の正規従業員は最低3名以上配置すること。

（1）業務責任者（１名）

業務責任者は、栄養士又は調理師の資格を有し、センター方式・ドライシステムの給食施設で３年以上の実務経験を有する者とする。従事者全体を指揮し、市との連絡調整を行う常勤の正規従業員を配置すること。

（2）業務副責任者(１名以上)

業務副責任者は、栄養士又は調理師の資格を有し、センター方式・ドライシステムの給食施設で２年以上の実務経験を有する者とする。業務責任者を補佐し、業務責任者に事故があるとき、又は欠けたときその職務を代行する常勤かつ専任の正規従業員を配置すること。

（3）食品衛生責任者（１名）

食品衛生責任者は、管理栄養士、栄養士又は調理師の資格を有し、センター方式・ドライシステムの給食施設で１年以上の実務経験を有する者とする。施設及び設備の衛生管理や関係法令に基づく食品の安全管理に留意するとともに、給食の調理、配缶、洗浄、消毒、保管等が衛生的に行われるよう従事者を指導する常勤の正規従業員とし、業務責任者又は業務副責任者と兼務することができるものとする。

（4）アレルギー専任者（１名）

アレルギー専任者は、栄養士又は調理師の資格を有し、センター方式・ドライシステムの給食施設で１年以上の実務経験を有する者とする。アレルギー除去食を専任で調理する常勤の正規従業員とする。アレルギー専任者は業務責任者と兼務できない。

（5）調理従事者

調理従事者は、学校給食センター業務に従事した経験のある調理師又は栄養士の資格を有する者を含めて配置すること。配置人員については、過重な労働環境とならないよう配

慮するとともに休暇等で調理業務への支障が生じないよう、適正な人員を配置すること。

（６）配送及び回収従事者

配送・回収従事者は、現行の配送コースである「東コース」及び「西コース」の２コースの運転手２名に加え、学校敷地内における児童・生徒の安全確保のため、各コースに配送補助員を１名添乗させること。なお、配送補助員は調理従事者と兼務することができるものとする。

（７）地元雇用

事業者は、調理従事者等の雇用にあたっては、できる限り市内に住所を有するものを雇用するように努力するものとする。

２　業務従事者の配置人員

配置人員については、次の事項に該当する場合は、変更することができる。ただし、市に事前報告すること。

①　学校等の長期休業により、給食が実施されない場合
②　学校行事等により、給食の変更があった場合
③　献立の内容又は配送時間の変更により通常の給食調理作業より人員が必要となる場合

３　業務従事者の報告

事業者は、業務従事者を次の各号により市へ報告しなければならない。

（１）業務責任者等

事業者の正規従業員である業務責任者、業務副責任者、食品衛生責任者及びアレルギー専任者については、業務を開始する２週間前までにそれぞれ市に報告するものとする。変更が生じた場合は速やかに報告するものとする。

・業務責任者等報告書（様式任意）
・添付書類：業務履歴書及び資格を証する書類

（２）調理従事者等

調理従事者、配送・回収従事者については、業務を開始する１週間前までに市に報告するものとする。変更が生じた場合は速やかに報告するものとする。

・業務従事者報告書（様式任意）
・添付書類：履歴書、資格を有する場合は証する書類

第３　業務区分

１　事業者が行う業務等

事業者は、「学校給食衛生管理基準」（平成 21 年文部科学省告示第 64 号）「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成９年３月 24 日衛食第 85 号）を遵守して、以下の業務を行うものとする。また、同基準等に基づいた衛生管理対策を実施するとともに問題発生時には市への報告・連絡を遅滞なく行うものとする。

調理工程及び配送時間の進行管理により、給食調理後２時間以内に児童生徒が喫食できるよう、調理業務を行うように努めること。

（１）食材納品時の検収、収納業務

事業者は、検収責任者を定め、食材の納入に立ち会い、市の発注書に基づき、食材の引渡しを受け、自己の責任において検品、検収を行い冷蔵庫又は専用容器へ収納し管理すること。

① 食材の納品の際に品質及び規格の確認を行うこと。
② 検収後は、食材検収記録表に記録し、市の確認検査を受けること。
③ 調味料等物資の在庫の状況については、調味料等物資在庫量記録表により、毎月末に市へ報告すること。
④ 保存食として採取する食材は冷凍保存を行うこと。
⑤ 食材の梱包材及び包装材は、所定の場所へ搬出すること。

（2）給食調理業務

食材を所定の専用台車、調理用かご等に入れ替え、市が提示する「給食献立予定表」及び「調理指示書」等に基づき、市が提供する食材を使用して給食を調理すること。地産品の使用と手づくりによる調理等に協力すること。

① 市からの「給食献立予定表」等に基づき、「調理作業工程表」及び「調理作業動線図」を作成して栄養教諭等へ提出し、確認検査を受けた内容で調理すること。
② 「調理作業工程表」等に従い、炊飯及び主菜、副菜、汁物の調理を行い、「調理作業工程報告書」等の報告書類を作成すること。
③ 調理物の完了検査は、配缶前に事業者側の立会いのもと栄養教諭等が行うほか、必要がある場合は市が随時検査を行うことができるものとする。
④ 食中毒の発生やその疑い、調理過程で異物混入や不適当な食材を発見した場合は、速やかに市へ報告して指示を受けること。なお、その原因が事業者側にあると考えられる場合は、別途文書による報告書を提出すること。
⑤ 調理ミス、数量間違い等が生じた場合は速やかに市へ報告し、事業者は市の指示に従い、事業者が責任をもって処理すること。
⑥ 調理室の湿度・温度、冷蔵・冷凍庫の温度、水質検査結果を各記録表に記録し、毎日市へ報告すること。
⑦ 調理業務全体の打合せは毎月、献立の打合せは毎週行い、業務責任者が出席すること。
⑧ 翌日の打合せを前日（土、日曜、祝日をはさむ場合は、直近の業務前日）行い、各調理作業別にその内容の確認を行うこと。
⑨ 検食のための配膳を行うこと。
⑩ 「給食献立予定表」等に記載のない事項の作業について、作業を実施する必要が生じた場合は、市と協議のうえ行うものとする。

（3）配缶業務

調理した給食は、配食表示に従い、各学校の学級ごとに計量して所定の食缶へ入れ、コンテナに格納し、配送車両まで運搬すること。

① 配食前にコンテナの消毒を実施すること。
② 食器、食缶、バット、蓄冷剤等は、指定時間までにコンテナに積み込むこと。
③ 調理したもの以外に学校給食センターから学校へ配送する添加物及びデザート等がある場合は、同様に各学校の学級ごとに数量を配分してコンテナへ格納すること。

（4）食器、食缶及び調理機器・器具等の洗浄、消毒及び保管業務

返却された食器類、食器かご、食缶及び使用した調理機器・器具、コンテナ等を分別して洗浄、消毒し保管すること。

① 食器、食缶及び調理器具類は丁寧に取り扱い、洗浄機による洗浄後の汚れの取り残しの有無を確認すること。
② 次回の給食に使用する食器類は洗浄後、各学校の学級ごとに食器かごに入れてコンテナへ収納し、コンテナ乾燥機でコンテナとともに乾燥、消毒して保管すること。
③ 食器類の目的外使用は一切禁止する。
④ 食缶・調理器具類は、それぞれ指定の消毒保管庫へ保管し、蓄冷剤は専用の消毒保管装置へ格納すること。
⑤ 調理機器等は、洗浄、消毒した後に異常の有無についても確認し、異常が発見された

ときは速やかに市へ報告すること。
⑥　食器・食缶及び調理機器・器具類、容器等の洗浄に使用する洗剤は、人身や環境に影響を及ぼさない安全な規定濃度で使用し、適切に保管すること。

（５）アレルギー対応業務
食物アレルギーへの対応は除去食を基本とし、次のとおり対応すること。
①　栄養教諭等とともに除去食対応者及び除去品目の確認を行うこと。
②　除去食は市の指示に従い、アレルギー専任者の責任において調理すること。
③　令和８年１０月現在、調理数は２３食であるが、年度途中で増減したときは臨機に対応すること。

（６）食材等の管理業務
①　食材の検収の補助を行い、数量確認及び記録したうえで、食品庫等の決められた保管場所で保管すること。
②　食材の保管の際に品質及び規格の確認を行うこと。
③　収納の必要な食材を専用容器へ移し替えを行うこと。
④　保存食は食材及び調理済み食品ごとに冷凍保存して適正に管理し、保存期限後は廃棄すること。

（７）廃棄物等処理業務
①　給食実施日は、調理過程で排出された食材の残滓・厨芥及び各学校から返却された給食残飯等は、廃棄物として毎日、所定の処理施設へ搬出すること。また、処理施設の計量証明書は毎回、市へ提出すること。なお、搬出は、市所有の搬出専用車両を使用すること。
②　学校から返却された給食残飯は、県の週報等へ報告する週報調査期間は、クラス毎に計量するなど市の指示に従うこと。
③　廃棄物の管理は、次のように行うこと。
ア　廃棄物の入ったビニール袋等は、汚臭、汚液が漏れないよう管理すること。
イ　廃棄物は非汚染区域に持ち込まないこと。
ウ　廃棄物はできるだけ水切りを行い、ごみの減量化に努めること。
エ　廃棄物は所定の仮置き場に搬出し、調理場に放置しないこと。
オ　廃棄物の仮置き場は、処理施設への搬出後に清掃するなど、清潔に管理すること。

（８）施設、設備及び厨房機器等の清掃、消毒及び安全点検業務
調理場等の施設、設備等は、清掃、消毒して清潔に保つとともに、常に整理整頓して衛生環境の保全に努めること。
①　「学校給食衛生管理基準」に基づき、調理前には調理器具等の消毒を行うこと。
②　調理後の調理器具等の洗浄は原則として午前に行うこと。
③　作業終了後の検収室、下処理室、調理室、洗浄室、コンテナ室、プラットホーム等の清掃及び整理整頓を行うこと。
④　各調理室の床面の洗浄については、毎日実施すること。
⑤　各調理室の排水溝、排水弁の洗浄については、調理作業終了後毎日行うこと。
⑥　包丁まな板殺菌庫、消毒保管庫、冷蔵庫等は、毎日拭き取り消毒を行うこと。
⑦　調理機器、調理器具等の点検に関する事項は次のとおりとする。
ア　刃物については、使用前、使用中、使用後に刃こぼれ等異常がないか確認するとともに記録を行うこと。
イ　スライサー等の調理機器については、使用前･使用中･使用後に異常がないか確認するとともに記録を行うこと。
ウ　釜、冷蔵庫等の調理機器については、月及び学期毎で点検し、異常がないか確認すること。

エ　アイウについて異常を確認した場合は、速やかに市へ報告すること。

⑧　簡易貫流蒸気ボイラーについては、責任者を決めて日常点検及び運転業務を行い、故障の予防と性能の維持に努めること。

⑨　米庫、油庫、ボイラー室、機械室等については、適宜清掃、消毒し管理すること。

（9）衛生管理業務

調理業務における衛生管理は、「学校給食衛生管理基準」を遵守し、安全な衛生管理に努めること。

（１０）使用物品管理業務

施設内の調理機器等使用する物品については、善良なる管理者の注意義務をもってその管理にあたること。

（１１）給食の配送及び回収業務

①　配送及び回収業務は、市所有の配送車両を使用して１車両２名で業務を行うこと。

②　配送及び回収経路等は、「給食配送・回収計画」（別表１）によること。なお、学校行事等により、市の指示でこの計画に定めた時間等を変更する場合は、その都度臨機に対応すること。

③　学校給食センターのコンテナプールから指定されたコンテナを配送車両へ積み込み完了後、配送に支障がないようベルトで固定すること。各校の指定場所へ搬入を行う。

④　回収は、各校の指定場所からコンテナを配送車両へ積み込み、学校給食センターの洗浄室へ配送するものとする。

⑤　食器、食缶、給食の数量不足等が生じた場合は、責任をもって再度配送すること。

⑥　配送中は交通規制を遵守し、配送用コンテナについては荷崩れ防止を確実にし、事故防止等安全運行に万全を期すること。特に、学校敷地内及び通学路においては、児童生徒及び第三者等の安全に最大限の注意を払うこと。学校施設内では徐行しクラクションを使用しない。（緊急時は除く）

⑦　配送・回収従事者は市の 指示に従い、学校との連絡文書や汚染食器、紙パック等の給食関係物品の受け渡しに協力すること。

（１２）車両管理業務

①　配送車両の内部は、給食実施日の業務終了後、毎日丁寧に洗浄、アルコール消毒し、常に清潔を保ち、内部に異物や損傷箇所等がないよう常に点検すること。外部においても常に清潔な状態を保つように努めること。

②　配送車両は、毎日、始業点検を行うこと。

③　配送車両に事故や異常が発見された場合は、事業者の責任において対応し、喫食に支障がないように手配するとともに、その内容について速やかに市へ報告すること。

④　廃棄物運搬車両に事故や異常が発見された場合は、事業者の責任において対応し、廃棄物処理に支障がないよう手配するとともに、その内容について速やかに市へ報告すること。

⑤　配送車両及び廃棄物運搬車両は、「運行前点検表」「運行記録簿」を、記録し毎日市へ報告すること。

⑥　配送車両及び廃棄物運搬車両の車検及び自賠責保険料及び修繕費等維持管理費は市が負担し、任意保険料及び燃料については事業者が負担する。なお、事業者は善良なる管理者の注意をもって車両を管理し、過失又は故意による破損・故障等については、事業者自らの責任において原状に復すること

⑦　事業者は、施設備品等又は配送車等の車両を学校給食調理業務又は配送業務等以外に使用してはならない。ただし、災害等で緊急対応が必要な場合など、市の指示がある場合はこの限りでない。

⑧　廃棄物運搬車両は、適宜清掃洗浄して常に清潔に保つこと。

（１３）その他の業務

① 事業者は、業務従事者が使用する施設内の休憩室、会議室、洗濯室、廊下、トイレ、玄関等は、毎日清掃して清潔に保つとともに常に整理整頓して保全に努めること。

② 長期休業中の業務

ア 夏季、冬季、春季の各長期休業中及び新学期開始前には事業者が使用する施設全て（駐車場、植栽等の外構施設を含む）の清掃及び調理機器・器具、食器、食缶、食器かご、調理作業用消耗品等の点検及び洗浄、消毒を行うこと。

イ 長期休業中に、市が行う機械器具のメンテナンス等に立ち会うなど、協力すること。

ウ 上記作業及び立ち会い等の協力については、事前に市と協議して指示を受けること。

２ 安全・衛生管理業務

（１）食品衛生責任者の任務

食品衛生責任者は、関係法令に基づき食品の安全で衛生的な保管及び在庫管理を行うとともに、調理･配食等が衛生的に行われるよう、施設内の衛生管理、業務従事者の指揮･監督及び指導にあたること。

（２）業務従事者の健康・衛生管理

① 事業者は、業務従事者に対して年１回以上健康診断を実施すること。

② 事業者は、業務従事者に対して月２回以上検便検査（赤痢菌、サルモネラ属菌、 腸管出血性大腸菌血清型 0157、その他必要な細菌検査）を実施し、「細菌検査成績報告書」により結果を報告すること。また、ノロウィルス抗原検査（高感度ＰＣＲ法）についても、１０月から３月までの間に月に１回以上検査実施し、結果を報告すること。なお、感染症が発生又はその恐れがあるときは、上記にかかわらず教育委員会の指示に従い検査を行うこと。

③ 事業者は、定期的な健康診断を行うほか、毎朝、始業前に業務従業者の衛生管理・健康状態を「学校給食従事者の健康及び衛生検査票」により確認すること。異常を認めた場合は適切に処置すること。

（３）業務従事者の労務管理

事業者は、労災事故を防止するためのマニュアル等を 策定し、業務従事者の安全確保に努めること。

３ 業務従事者の教育・研修、会議等

（１）事業者は、円滑な調理業務の遂行と調理水準向上のため、業務従事者に対して衛生管理の内容を含めた研修を年２回以上実施し、その結果について市に報告すること。

（２）事業者は、業務従事者等を新たに採用するときは、事前に研修を実施したうえで従事させること。

（３）事業者は、市が実施する給食業務や災害等に関する会議、研修会及び訓練等に出席又は参加を求められたときは協力すること。

（４）事業者は、実習生の受け入れや施設見学、その他の依頼があったときは、市の指示に従い、その対応に協力すること。

４ 施設備品等の使用

（１）事業者は、本業務の遂行にあたり、必要な調理場等の施設、設備機器及び調理器具等の備品（以下「施設備品等」という。）を無償で使用することができる。

（2）事業者は、毎日業務開始前に施設備品等を点検し、業務遂行に支障をきたすと判断される場合は、直ちに市へ報告すること。

（3）施設備品等の取り扱いや操作は、故障の原因とならないよう正しく丁寧に行い、維持管理すること。

（4）事業者は、業務終了後に施設から退出する際には、次の事項を必ず確認すること。
① 窓及び扉等の施錠の状況
② 消灯の状況
③ 水栓閉止の状況
④ 施設備品等の状況

（5）事業者は、事務室を無償で使用することができるものとする。必要な机及び椅子は、市の貸与とする。電話回線の引き込み等については、市の業務に支障の無い範囲において協力するが、改装費用及び設置費用等については、事業者の負担とする。

第４　届出・報告等

１　届出等

事業者は、食品衛生法第５２条第１項の規定による営業許可並びに山梨県食品衛生法施行条例に基づく食品衛生責任者の配置等必要な許認可の取得及び届出を行い、業務開始２週間前までに当該許可書及び届出書の写しを市へ提出すること。

２　業務計画書

事業者は、次の調理作業工程表等を作成し、各提出期限までに市へ提出すること。

（1）調理作業工程表（様式任意）：作業日の２日前
（2）調理作業動線図（様式任意）：作業日の２日前
（3）学校給食長期休業期間における作業計画（様式任意）：作業日の２週間前
（作業計画の作成に際しては、事前に市と協議して指示を受けること。）

３　業務報告書

事業者は、次に掲げる報告書のほか業務遂行のため必要となる事項を記録 し、市へ報告すること。また、個人情報を含むものは、業務従事者の承諾を得ること。

なお、市からの様式の追加・廃止・修正については、臨機に対応すること。

報告書等の種類	提出時期	部数
業務責任者等報告書	年度当初（業務開始時はその２週間前）	１部
業務責任者等変更報告書	変更時	１部
業務従事者報告書	年度当初（業務開始時はその１週間前）	１部
業務従事者変更報告書	変更時	１部
食品衛生責任者許可書及び届出書(写)	年度当初（業務開始時はその２週間前）	１部
調理作業工程表	作業日の２日前及び業務終了後	１部
調理作業動線図	作業日の２日前及び業務終了後	１部
調理業務完了報告書	毎日（業務終了後）	１部
食材検収記録表	毎日（実施後速やかに）	１部
保存食記録表	毎日（業務終了後）	１部
使用水水質検査表	毎日（業務終了後）	１部
冷蔵庫・冷凍庫温度管理表	毎日（業務終了後）	１部

調理作業記録表（中心温度含む） （各担当）	毎日（業務終了後）	１部
学校別残飯計量記録簿	毎日（業務終了後）	１部
調味料等物資在庫量記録表	毎月末	１部
学校給食従事者の健康及び衛生検査票	毎月末（個人毎に毎日記録）	１部
学校給食日常点検表	毎日（業務終了後）	１部
運行前点検表	毎日（業務終了後）	１部
運行記録簿	毎日（業務終了後）	１部
細菌検査成績報告書	実施後（結果判明次第速やかに）	１部
委託業務完了報告書	毎月の業務終了後速やかに	１部
業務従事者研修実施計画書	研修日２週間前まで	１部
業務従事者研修実施報告書（資料含む）	実施後速やかに	１部

第５　業務分担及び費用負担の区分

本委託業務の履行にあたり、市と事業者がそれぞれ行う業務分担及び費用負担区分は、別表２、別表３に掲げる区分のとおりとする。

費用の負担区分が明確でない経費や市と共有して使用するものの経費については、市と協議のうえ決定するものとする。

第６　損害賠償等に関すること

１　損害賠償責任

（１）事業者は、本委託業務の実施にあたり、食中毒や事故等発生時の対応をするために、生産物賠償責任保険に加入すること。

（２）事業者は、次に掲げる事項に該当し、その結果、市に損害を与えたときは賠償しなければならない。

①　故意又は過失により、食中毒の原因となる細菌、その他人体に有害な物質を学校給食に混入したとき。

②　故意又は過失により、施設備品等及び車両を損壊、紛失又は遺棄したとき。

２　履行保証

（１）事業者は、委託業務の一部又は全部の履行が困難となった場合のため、契約締結時に履行保証人（業務代行者）を指定しておくものとする。

（２）事業者の申し出により、市が委託業務の代行を認めたときは、履行保証人（業務代行者）は、契約書並びに仕様書の内容に従い、事業者の業務を代行して履行しなければならない。ただし、この場合であっても事業者の義務は免責させるものではない。

第７　災害時等の対応

事業者は、火災、地震、その他の災害発生時及び降雪時には市と協力して次のように対応するものとする。

１　災害発生時

災害が発生したとき、又はその危険があるときは、被害を最小限に抑えるよう直ちに最善

の措置を講ずるとともに、被害状況や講じた措置の内容等を速やかに市へ報告すること。

２　罹災時
　災害による炊き出し等の要請があったときは、市の指示に従い速やかに作業に従事すること。

３　降雪時
　降雪した際には、市側職員とともに施設内の除雪、排雪を行い、業務開始に支障がないように努めること。

第８　その他

１　事業者は、経費の節減に努めること。特に、節電及び節水等の意識をもって業務にあたり、電気、水道の不必要な使用を避け、省エネルギー化に努めること。

２　保健所や県、市が指定する者の立入検査があった場合は、当該検査の立会い等に協力すること。

３　事業者は、自己が使用する事務用及び調理業務用消耗品を調達する際には、業務上支障のない範囲内において、地元業者を優先するよう配慮すること。

４　事業者は、調理業務に関する協議を市と定期的に実施すること。

５　事業者は、市が行う防災訓練に協力するとともに災害時の「炊き出し」や「物資搬送」等、市の要請に応じられるよう、日頃から災害の発生に備えておくこと。

６　事業者は、業務上知り得た個人情報等の秘密を第三者に漏らしてはならない。なお、契約解除後及び期間満了後においても同様とする。

７　災害等により、給食実施日数が大幅に減少したときは、市はその減少程度に応じて委託料の額の変更について事業者と協議できるものとする。

８　本仕様書の内容は、必要に応じて変更、追加する場合がある。

９　本仕様書の内容に疑義が生じた場合及び本仕様書に記載のない事項については、必要に応じて市と事業者で協議のうえ決定する。

１０　配布資料
　別紙１　令和８年度　小・中学校給食実施数一覧表（５／１現在）
　別紙２　施設配置図
　別紙３　厨房機器一覧
　別紙４　給食献立予定表
　別紙５　調理室手配表
　別紙６　学校給食従事者の健康及び衛生検査票
　別紙７　学校給食日常点検票

第９　委託料の請求

１　事業者は、委託業務完了報告書を毎月提出し、市の確認を受けた後、当該月分の委託料を請求するものとする。

２　市は、委託業務完了報告書を審査し、適正と認めたときは請求書を受理した日から３０日以内に委託料を支払うものとする。

第１０　特記事項

１　本委託業務の開始は令和９年４月１日からとし、業務従事者の事前研修及び調理機器等の操作や取扱訓練など、円滑な業務開始に必要な準備作業を行うこと。なお、準備作業に要する経費については、施設の維持管理経費を除き、事業者が負担すること。

２．受託者は、契約期間終了後の本業務委託が円滑かつ確実に履行できるよう、次の本業務委託開始日までに、誠意をもって、次の受託者へ引継がなければならない。その際に、市又は次の受託者から協力要請があるときは、本業務委託に支障が生じないように積極的に協力すること。

（別表１）

給食配送・回収計画【東コース】

発着地	配　送	回　収
給食センター　発	１１：００	１３：２０
猿橋小学校	１１：０８	１３：２８
猿橋中学校	１１：１５	１３：３５
給食センター　再発	１１：２５	１３：４５
七保小学校	１１：３３	１３：５３
鳥沢小学校	１１：４６	１４：０６
給食センター　着	１１：５５	１４：１５

給食配送・回収計画【西コース】

発着地	配　送	発着地	回　収
給食センター　発	１１：００	給食センター　発	１３：３０
大月東小学校	１１：１２	大月東小学校	１３：４２
初狩小学校	１１：２４	大月東中学校	１３：４７
給食センター　再発	１１：４５	給食センター　再発	１４：００
大月東中学校	１１：５７	初狩小学校	１４：１８
給食センター　着	１２：０５	給食センター　着	１４：３５

（別表２）

業務分担区分表

区　分	業務内容	市	事業者
業務管理	業務従事者勤務体系表（業務分担表）の作成		○
	業務従事者勤務体系表（業務分担表）の承認	○	
	業務従事者勤務管理		○
	緊急時の業務対応	○	○
給食管理業務	献立作成及び栄養食育指導	○	
	実施献立表予定表等の作成及び給食数等必要な連絡	○	
	調理業務指示書の作成	○	
	給食費管理業務	○	
	検食実施及び評価	○	
	従事者の個人健康及び衛生検査表の記入		○
	従事者の個人健康及び衛生検査表の確認	○	
食材管理業務	食材の選定・発注・購入	○	
	食材の点検・検収・出納事務	○	
	食材の受取り・点検・検収の補助作業		○
	食材の保管・在庫管理		○
	保存食の保存及び廃棄（原材料及び調理済食品）		○
調理業務	調理作業工程表、作業動線図の作成		○
	調理作業工程表、作業動線図の確認	○	
	調理及び配缶業務		○
	調理の検査	○	
洗浄・保管業務	調理用器具・機器の洗浄・消毒及び保管		○
	食器・食缶類の洗浄・消毒及び保管		○
配送・回収業務	食器、食缶類のコンテナへの積み込み業務		○
	配送・回収計画の作成	○	
	配送・回収		○
	運行前点検表・運行記録簿の記入		○
	コンテナ・配送車両等の洗浄・消毒		○
	配送車両の購入・車検及び点検整備等維持管理	○	
	配送車両の日常点検管理（タイヤ交換・チェーン脱着含む）		○
廃棄物管理業務	残滓の確認・計量と記録及び管理		○
	廃棄物（残滓・厨芥の集積及び搬出）		○
	廃棄物集積場所及び搬出車両等の清掃		○
	運行前点検表・運行記録簿の記入		○

区　分	業務内容	市	事業者
	搬出車両の購入・車検及び点検整備等維持管理	○	
	搬出車両の日常点検管理（タイヤ交換・チェーン脱着含む）		○
施設・設備等管理業務	施設及び付帯設備の日常点検・管理・修繕等		○
	施設及び付帯設備の定期点検・保守・修繕等	○	
衛生管理業務	業務使用物品等の管理	○	
	食材及び調理済み食品、保存食の管理		○
	業務従事者の被服等の清潔保持		○
	学校給食日常点検表の記入・報告		○
	腸内細菌検査・ノロウィルス抗原検査の実施及び報告		○
	腸内細菌検査・ノロウィルス抗原検査の実施の確認	○	
	施設（共有部分含む）及び付帯設備の清掃・消毒等		○
労務管理	定期健康診断の実施及び結果の報告		○
	労災事故防止対策マニュアル策定		○
	労災保険等への加入		○
	業務従事者の労務管理（研修含む）		○
その他	各種報告書等の作成		○
	各種報告書等の確認	○	
	生産物賠償責任保険の加入		○
	災害時、降雪時の対応	○	○
	市教委・委託業者間の連絡・調整	○	○

（別表３）

費用負担区分表

項　　目	内　　容	市	事業者	備　　考
施設・厨房設備	施設・厨房設備機器及び付帯設備	○		
光熱水費	電気料、ガス代、水道料	○		
設備等維持	施設厨房設備機器及び付帯設備の保守点検及び修繕等	○		
調理場内備品	コンテナ、移動台、作業台、移動シンク等備品類	○		
	台秤、残留塩素計、中心温度計等	○		
	スライサー及び替刃等	○		
調理場内物品	包丁、まな板、ボール、計量器、計量カップ、ピーラー、杓子類、へら類、すくい網、ざる類、かご類、バット類、スパテラ、ひしゃく　等	○		
	食器、食缶、はし、フォーク、スプーン、食器かご等の配膳用具	○		
調理場内消耗品	電球、蛍光灯、殺菌灯、捕虫灯、オゾン灯、水栓類、修理用パッキン・ベルト類	○		
	食洗機・調理機器用各種洗剤・消毒薬、次亜塩素酸ナトリウム等		○	使用物品については、本市の承認したもの
	食材洗浄用酸性水及び消毒薬等		○	
	調理用ビニール・ビニール袋類、クッキングシート、小判アルミ、ラップ類、ドライロール、ペーパータオル、スポンジ類、たわし類、ブラシ類、布巾類、セーム皮、水切りワイパー、洗浄・拭き取り用品、等		○	
	手洗用石鹸、消毒用アルコール、清掃用洗剤、エンボス等使い捨て手袋類、ゴミ袋、粘着ローラー、粘着マット、各種検査薬、電池類（計測機器用）		○	
施設維持管理	調理場内専用清掃、害虫駆除、一般廃棄物、グリストラップ・汚泥貯留槽清掃、浄化槽管理・清掃、受水槽清掃、換気フード・フィルター清掃、廃油、段ボール等	○		
食材	給食食材	○		
被服類等	白衣上下、作業衣、帽子、マスク、前掛け（ビニール・布）、長靴、作業短靴（色分け）、軍手、ゴム手袋、サンダル等履物類、爪ブラシ、白衣作業衣洗濯用洗剤、その他業務に必要な被服類		○	使用物品については、本市の承認したもの

車両経費	点検及び車検等維持費、各種税金、自賠責保険料、修繕費	○		配送車、廃棄物運搬車
	任意保険料、燃料費（アドブルー含む）		○	
人件費等	人件費、交通費、福利厚生費、労働保険、社会保険		○	・検便検査　月２回以上 ・ノロウイルス検査　１０月～３月まで月１回以上　を含む
	健康診断、保菌検査		○	
	従事者喫食分給食費		○	
	消毒薬、やけど薬、湿布、絆創膏、包帯、その他救急薬品等		○	
施設関連物品	蛍光灯、電球、施設に付随した消耗品（殺虫剤、融雪剤、乾電池、草刈り機用丸刃　他）、洗濯機、施設内清掃用具（モップ、箒、ブラシ、ホース　他）、トイレ用消耗品（トイレットペーパー、芳香剤、掃除用具等）	○		
	事務室貸与品（机、いす、文書ロッカー）、休憩室貸与品（更衣ロッカー、冷蔵庫、テーブル）、会議室（冷蔵庫、食器棚、テレビ）	○		
	休憩室内従業員用消耗品及び備品類		○	
	インターネット関連使用料、電話料金、ＦＡＸ		○	事業者が使用するもの
	文房具、コピー用紙、ＦＡＸ用品、粘着テープ、ホルダー、その他必要な雑貨類		○	調理場内で使用する文具を含む

注記

① 施設内の事務室、トイレ、会議室及び会議室内備品、休憩室及び休憩室内のロッカー、冷蔵庫及びシンクは、無償で使用できるものとし、共用とする。

②インターネット関連、電話、ＦＡＸ等機器及び取り付け工事費、通信料については、事業者負担とする。

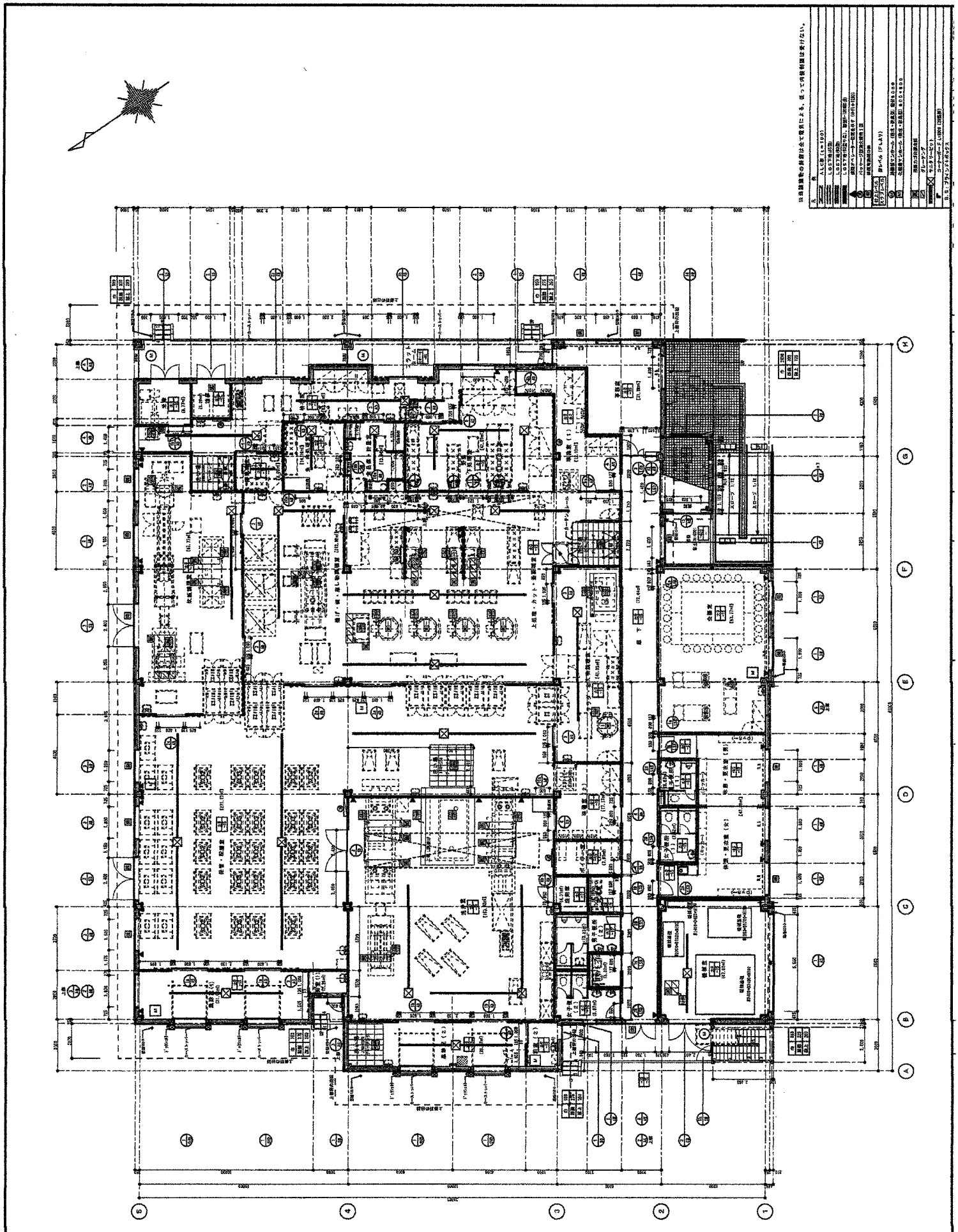
※本表に記載のない物品・消耗品等に関しては、市及び事業者協議のうえ決定する。

【別紙１】

令和８年度　小・中学校給食実施数一覧表

（令和８年５月１日現在）

学校名	給食人員		
	児童生徒	教職員等	計
初狩小学校	47	17	64
大月東小学校	212	38	250
七保小学校	23	16	39
猿橋小学校	224	26	250
鳥沢小学校	62	21	83
小学校計	568	118	686
大月東中学校	145	25	170
猿橋中学校	207	28	235
中学校計	352	53	405
合　　計	920	171	1,091
給食センター			26
総　　計			1,117



厨房機器一覧

【様式３】

No.	品名	寸法			数	型式	給水	給湯	排水	蒸気			ガス（LPG）		電気		フード	備考
										給気	排気	消費量	接続	消費量	1P100ｖ	3P200ｖ		
		間口	奥行	高サ								kg/h		kW				
	A.検収・計量・下処理室																	
1	デジタル台秤	400	500	730	2	DP-8100												秤量　150kg　17kg
2	検収台	750	600	850	2													45kg
3	欠番																	
4	移動シンク	750	700	850	2													79kg
5	移動台	750	700	850	4													70kg
6	粉砕流し台	1500	750	900	1		20A-1		床							3.7kw		スラリー管　VP50A・信号線要　170kg
7	掃除用具入れ	600	600	1800	1													別途支給品　68kg
8	器具消毒保管機	1750	950	1890	1											12.9kw		移設品　棚数：3段　350kg
9	パススルー冷蔵庫	1200	840	1950	1	KPRD-40RM-G			40A-1						0.525kw			有効内容量：944l　180kg
	パススルー冷凍庫	1800	850	1910	1	HF-180CA3-6D6D-TK			40A-1							1.34kw		有効内容量：1715Ｌ　220kg
10	ドライ対応型 球根皮剥機	1250	800	1043	1	P-83D特	15A-1		床							0.75kw		1回の投入量　25～30kg　190kg
11	片袖運搬車	1050	700	900	1													70kg
12	3槽シンク	2100	750	850	4		20A-3	20A-3	40A-3									120kg
13	受渡しローラーコンベヤ	1300	600	600	4	ドライ仕様			40A-1									30kg
14	移動台	750	700	850	2													79kg
15	移動台	750	700	850	2													70kg
16	器具消毒保管機	2014	950	1890	1	EWK-2002										13.5kw		移設品　棚数：3段　310kg
17	パススルー冷蔵庫 （リーチインショーケース）	900	840	1950	1	KPRD-30RM-F-G			40A-1						0.505kw			有効内容量：834L　185kg
18	包丁・まな板殺菌庫	850	610	1360	1	KT-53H									0.575kw			収容能力-包丁　30本　まな板　8枚　65kg
19	器具消毒保管機	1360	950	1860	1	EWK-1503										9.5kw		棚数：3段 両面式　230kg
20	移動台	900	600	850	1													70kg
21	作業台	1500	750	850	1													55kg
22	電動缶切機	230	445	385	1	K-1000									0.100kw			23.5kg
23	自動上皿秤				1	20kg用												皿寸法：280×292　3.7kg
24	パススルー冷蔵庫 （リーチインショーケース）	750	850	1910	1	HR-75CA-2G2G-RR			40A-1						0.90kVA			有効内容量：660L　121kg
25	冷凍冷蔵庫	1800	800	1910	1	HRF-180AF-TK			40A-1						0.87kVA			有効内容量：冷凍室492Ｌ 冷蔵室1049Ｌ　188kg
26	3槽シンク	1800	750	850	1		20A-3	20A-3	40A-3									115kg
27	移動台	750	700	700	2				40A-1									83kg
28	移動台	900	600	850	1													70kg
29	器具消毒保管機	975	950	1860	1	EWK-1003										6.75kw		棚数：3段 両面式　200kg
30	移動台	650	550	600	1													70kg
31	作業台	600	750	850	3													45kg
32	2槽シンク	1200	750	850	1		20A-2	20A-2	40A-2									85kg
33	パススルー冷蔵庫 （リーチインショーケース）	750	850	1910	1	HR-75B-2G2G-RR			40A-1						0.92kVA			有効内容量：660L　125kg
34	新油タンク				1	ST-600X										1.5kw		800kg
	廃油タンク				1	ST-600X												750kg
35	調味料棚				1													建築工事
36	調味料棚				1													建築工事
37	受渡し棚				1													建築工事
38	受渡し棚				1													建築工事
39	手洗器				8													建築工事
40	受渡し棚				1													建築工事
41	冷凍庫	1500	800	1910	1	HF-150A3-ML-TK			40A-1							0.99kVA		有効内容積：1340L　166kg
42	冷蔵庫	1500	800	1910	1	HR-150A-ML-TK			40A-1						0.51kVA			有効内容積：1347L　144kg
43	モービルシンク	900	750	850	2		20A-2	20A-2	40A-2									70kg
44	検食用冷凍庫	625	650	1910	1	HF-63CAT-KS-TK									0.90kVA			386Ｌ　90kg
45	片袖運搬車	920	750	600	1													
	B.上処理・カット・釜調理室																	
1	移動台	900	600	850	4													70kg
2	3槽シンク	2100	750	850	1		20A-3	20A-3	40A-3									120kg
3	作業台	1200	750	850	1				40A-1									50kg
4	移動台	1200	900	850	3													75kg
5	フードスライサー	685	1100	870	1	FS-45	15A-1									0.95kw		141kg
6	移動式 フードスライサー用置台	1900	900	600	2				床									60kg
7	ザル受けシンク																	№6と一体型
8	サイノ目切り機	390	565	820	1	DC-80	15A-1									0.75kw		50kg
9	移動式サイノ目切機置台	1500	900	600	1				床									60kg
10	ザル受けシンク																	№6と一体型
11	フードスライサー	685	1100	870	1	FS-45	15A-1									0.95kw		移設品　141kg
12	背立2槽シンク	1200	750	850	1		20A-2	20A-2	40A-2									85kg
13	電磁調理器	900	600	850	1											5.0kw*2	要	37kg
14	作業台	900	750	850	1													44kg
15	器具消毒保管機	1900	950	1860	1	EW-2003										13.5kw		棚数：3段 移設品　310kg
16	高速度ミキサー	506	370	983	2	MX-46	15A-1		床						0.400kw			容量：221　22kg
17	プレート殺菌庫	850	610	1360	1	KT-55H									0.575kw			収容能力-包丁　15本　まな板　3枚 プレート　6枚　68kg
18	蒸気回転釜	1915	1360	960	4	AS2-51A	20A-1	20A-1	床	25A-1	20A-1	76					要	満水量　3101　620kg
19	電気ボイラー	390	1085	1625	4	ME-50	(15A-1)		(40A-2)							(50.25kw)		蒸気発生量：76kg/h　210kg
20	2段式食材運搬車	1300	750	1000	4													120kg
21	配缶台	1200	600	650	2													50kg

No.	品名	寸法			数	型式	給水	給湯	排水	蒸気			ガス（LPG）		電気		フード	備考
										給気	排気	消費量	接続	消費量	1P100ｖ	3P200ｖ		
		間口	奥行	高サ								kg/h		kW				
22	器具保管庫	600	600	1800	1													別途支給品 68kg
23	手洗器				3													設備工事
24	モービルシンク	900	750	850	2		20A-2	20A-2	40A-2									70kg
25	器具保管庫	1340	930	1830	1	EWK-1503D			40A-1							9.5kw		230kg
26	包丁俎板消毒保管庫	590	550	1860	1	ESK-253			40A-1							2.2kw		別途支給品 90kg
	C.サラダ・和え物室																	
1	移動台	1200	600	850	1													70kg
2	冷蔵庫	1500	800	1910	1	HR-150B-ML-TK			40A-1						0.56kVA			有効内容量：1347L 146kg
3	3槽シンク	1800	750	850	1		20A-3	20A-3	40A-3									110kg
4	移動台	1200	750	850	1				40A-1									55kg
5	和え物用釜	1580	1280	825	1		20A-2	20A-1	床									満水量　2001 580kg
6	配缶台	1200	600	650	1													55kg
7	器具消毒保管機	1360	950	1860	1	EWK-1503										9.5kw		棚数：3段 両面式 230kg
8	真空冷却機	2210	1423	2150	1	CH-120RK	20A-1		20A-1 25A-2							3.3kw		90℃→10℃（約15分） 1,600kg 120kg/バッチ
	空冷ヒートポンプチラー	2570	700	1500	1	UWAPF20A-M										12.1kw		510kg
	電気ボイラー	390	855	1625	1	ME-20	15A-1		15A-1 25A-2							20.25kw		蒸気発生量：30kg/h 170kg
9	蓄冷材用冷凍庫	900	800	1950	1	KURD-34FM1			40A-1						0.38kw			有効内容量：782l -20℃仕様 140kg
10	手洗器				2													設備工事
	D.揚物・焼物・蒸物調理室																	
1	移動シンク	1200	750	850	2													92kg
2	脇台	1200	750	850	2													53kg
3	電気式連続フライヤー	3385	1720	1800	1		15A-1	15A-1	床							72.50kw	要	油槽：253L 1350kg
4	配缶台	1200	750	650	2													53kg
5	マルチックッカー	1310	1086	1925	3	KEMB-2011	20A-2		（間接） 50A-1							40.0kw	要	2/1　20段　片面式 495kg
6	ラックカート	370	747	1745	3													35kg
7	掃除用具入れ	600	600	1800	1													別途支給品 68kg
8	手洗器				2													設備工事
9	ティルテイングパン	1540	890	880	1	CSPE-100	15A-1	15A-1	床							16.0kw	要	別途支給品 220kg
	E.米庫・炊飯室																	
1	計量装置付納米庫	1200	1500	3400	1											0.16kw		900kg入り 1,200kg
2	自動式電動水圧洗米機	690	775		1	EP-52A	20A-1		床							0.47kw		1,205kg
3	自動中型充填機	1990	1610	2770	1	AMP-21A特	20A-1		床							0.1kw		貯米量-280kg 850kg
4	配米コンベヤ				1													№3に含む 17kg
5	連続IH炊飯器	4290	965	990	1	ARI-20										65.2kw		炊飯能力：20釜/時（水炊き） 1,500kg
6	前処理用電気制御装置	550	204	1500	1	AES-5												60kg
7	立体コンベヤ	3000	1330	2525	1	AEC-特										0.54kW		有効釜数：10釜 700kg
8	自動反転ほぐし機	1975	1260	1755	1	ADU-56特	15A-1		床							0.82kw	要	能力：50釜/h 780kg
9	ライスチェッカー	2100	475	500	1	ALM-3特												230kg
10	ローラーコンベヤ	937.5	575	(800)	1	CAF-特												ストッパー装置付 50kg
11	炊飯釜洗浄機	4000	1350	1410	1	EDA2-5L	25A-1	25A-1	床							7.6kw	要	給湯式 必要給湯能力：70℃以上で301/分 1,200kg
12	配缶台	1200	750	650	3													53kg
13	炊飯釜カート			H	3													50kg
14	掃除用具入れ	600	600	1800	1													別途支給品 68kg
15	手洗器				2													設備工事
	F.洗浄室・保管・配膳室																	
1	移動台	1500	750	850	4													78kg
2	1槽シンク	1200	750	850	2		20A-1	20A-1	40A-1									83kg
3	作業台	1200	750	850	2				40A-1									52kg
4	超音波洗浄機	900	600	926	1	UCP-900	15A-1	15A-1	40A-1									収容液量：73L
5	移動台	1500	750	850	1													78kg
6	粉砕流し台	1500	750	900	1		20A-1		床							3.7kw		スラリー管　VP40A・信号線要 320kg
7	厨芥脱水機	640	1211	1360	1		20A-1	20A-1	80A-1(床)							1.56kw		スラリー管　VP　50A 1,700kg 信号線要
8	食器浸漬シンク	2200	1200	900	1		20A-2	20A-2	40A-2									2,000kg
9	システム食缶洗浄機	6020	1645	2110	1	WSC-35W	32A-1	32A-1	床							14.0kw		給湯式・除湿装置付・除滴装置付 2,900kg 必要給湯能力　70℃以上で100L/分
	受台（移動台）	1200	750	850	3													40kg
11	コンテナ洗浄機	2200	3750	3300	1	WAC-36特	32A-1	40A-1	床							11.805kw	ダクト	給湯式 2,500kg 必要給湯能力：70℃以上で301/分
12	自動食器浸漬機	3455	1480	800	1	WPS-2080	25A-1	25A-1	50A-2									給湯式 2,500kg
	ブリッジテーブル				1													50kg
13	自動食器供給装置				1	WDF-41										0.18kw		420kg
14	システム食器・トレー洗浄機	6200	2135	2680	1	WSK-370R特	40A-1	40A-1	床							33.2kw		給湯式・除湿装置付 3,200kg 必要給湯能力：70℃以上で301/
15	自動食器整理装置				1	WDS-40V										2.2kw		押し上げ式 450kg
16	電動式 天吊りコンテナ消毒装置	1100	800	1200	24	ECS-104										9.5kw*24		150kg
17	SCS用コンテナ	(1450)	(900)	(1660)	35													別途支給品 500kg
18	トラックイン 電気式消毒保管機	2260	2820	2195	2	TEW-63特										50.0kw*2		両面式 600kg
19	トラックイン 電気式消毒保管機	2260	1450	2195	3	TEW-33特										27.0kw*3		1台新品　両面式 340kg 2台移設品　両面式
20	専用カート	1170	830	1688	8	TSWC-2												棚数2段 35kg
21	コンプレッサー （小型空気圧縮機）				1													№15に含む
22	掃除用具入れ	600	600	1800	1													別途支給品 68kg
23	受渡し棚				1													建築工事
24	手洗器				8													設備工事
25	トラックイン 電気式消毒保管機	2260	1450	2195	1	TEW-33特										13.5kw		移設品　両面式 340kg

No.	品名	寸法			数	型式	給水	給湯	排水	蒸気			ガス（LPG）		電気		フード	備考
										給気	排気	消費量	接続	消費量	1P100ｖ	3P200ｖ		
		間口	奥行	高サ								kg/h		kW				
26	専用カート	1170	830	1688	7	TSWC-2												35kg 移設品
	G.前室・その他																	
1	シューズ殺菌庫	900	600	1740	2	SKB-90H									592.7w			88kg 収容能力：ローシューズ　21足
	衣類殺菌庫	900	600	1740	2	CKB-90H									577.7w			73kg 収容能力：衣類　12着
2	自動手指洗浄消毒器	600	515	861	7		15A-1	15A-1	40A-1						15w			設備工事
3	ペーパータオルホルダー				7													建築工事
4	エアシャワー	1300	1000	2100	2											3.0kw		設備工事
5	強酸性水生成装置				1		20A-1		50A-2						330W 375W			1,800kg 設備工事
6	冷凍冷蔵庫（会議室）				1										300W			建築工事
7	戸棚（会議室）				1													建築工事
8	調理実習台（会議室）	2100	750	800	1		20A-1	20A-1	50A-1						1P200V 5.5kw		要	145kg
9	欠番																	
10	手洗器（会議室）				1													設備工事
11	インフラクリーン	1000	770	1900	4											(2.1)		165kg 別途支給品

【別紙4】
大月市学校給食センター

きゅうしょくこんだてよていひょう

11月 給食献立予定表

令和8年度

日（曜日）	牛乳	主食	副食（主菜・副菜）	料理番号	あかのなかま 血や肉・骨をつくる食品		みどりのなかま 体の調子を整える食品		きいろのなかま 力や熱になる食品		エネルギー（Kcal）小学校 中学年	エネルギー（Kcal）中学校	一口メモ
					たんぱく質	無機質	ビタミン		炭水化物	脂質			
					1群	2群	3群	4群	5群	6群			
2（月）		むぎごはん①		①					こめ むぎ		552	712	今月の給食目標は「感謝して食べよう」です。いのちをいただくこと、食べ物を届けるために働く人々に感謝の気持ちを持って食事ができるといいですね。
						ぎゅうにゅう							
			いかのこうみソース②	②	いか			しょうが **ねぎ**	さとう かたくりこ				
			にくじゃが③	③	ぶたにく		にんじん いんげん	たまねぎ しらたき	じゃがいも さとう	あぶら			
			とうふのみそしる④	④	とうふ みそ	わかめ	にんじん	ねぎ たまねぎ しめじ					
１１月３日 文化の日													
4（水）		プチっともちげんまいごはん①	よくかんで食べよう☆カミカミ給食	①					げんまい こめ		563	726	11月8日は「いい歯の日」。少し早めですが、4日はカミカミ給食です。噛み応えのある食べ物を取り入れました。よくかんで丈夫な歯にしましょう。
						ぎゅうにゅう							
			ごぼういりわふうハンバーグ②	②	とりにく			たまねぎ ごぼう	パンこ さとう かたくりこ	あぶら			
			さといものそぼろに③	③	とりにく		にんじん いんげん	だいこん こんにゃく	さといも さとう	あぶら			
			えのきとくきわかめのみそしる④	④	あぶらあげ みそ	くきわかめ	こまつな	えのきたけ たまねぎ **ねぎ**					
5（木）		もちむぎごはん①		①					もちむぎ こめ		737	943	ホイコーローは中国の料理です。漢字で「回す」「鍋」「肉」と書きます。一度調理した食材を鍋から取り出し、再び鍋に戻して調理することを意味します。
						ぎゅうにゅう							
			ぎょうざロール②	②	ぶたにく とりにく		にら	キャベツ たまねぎ ねぎ にんにく しょうが	パンこ さとう こむぎこ	あぶら			
			ホイコーロー③	③	ぶたにく みそ		ピーマン	しょうが にんにく たけのこ たまねぎ キャベツ	さとう かたくりこ	あぶら ごまあぶら			
			ちんげんさいのスープ④	④	とりにく		チンゲンサイ にんじん	たまねぎ しめじ		ごまあぶら			
6（金）		きなこあげパン①		①	きなこ				パン さとう	あぶら	597	770	カミカミサラダは、ごぼうやもやしなど、かみごたえのあるたべものを使っています。よくかんで食べましょう。
						ぎゅうにゅう							
			とりとウインナーのカレーソテー②	②	とりにく ウインナー		ブロッコリー パセリ	にんにく しょうが しめじ たまねぎ	じゃがいも	オリーブゆ			
			カミカミサラダ③	③			あかピーマン きいろピーマン	だいこん もやし ごぼう きゅうり		ドレッシング			
			ミートボールスープ④	④	ミートボール		にんじん こまつな	キャベツ たまねぎ	マカロニ				
9（月）		大月むしパン①	ふるさと給食 1	①	とうにゅう			**ウコン**	こめこ **もちきび** **あまざけ** さとう	あぶら	615	787	大月市で作られた甘酒・お味噌・ターメリック。山梨県の米粉・豆乳を使っています。
						ぎゅうにゅう							
			ごもくあつやきたまご②	②	たまご		にんじん ほうれんそう	しいたけ	さとう				
			わふうポテトサラダ③	③	ささみ		こまつな にんじん	とうもろこし	じゃがいも さとう	ノンエッグマヨ ごま			
			おつけだんご④	④	ぶたにく あぶらあげ **かがりびみそ**		にんじん かぼちゃ	だいこん はくさい えのきたけ **ねぎ**	さといも こむぎこ	あぶら			
			ヨーグルト⑤	⑤		ヨーグルト							
10（火）		ターメリックライス①	ふるさと給食 2	①				**ウコン**	こめ むぎ		606	781	山梨県のおいしいたべものを味わいましょう。甲州ワインビーフや赤坂トマトなど、山梨の食材をたくさん使ったカレーです。ウコンは大月市で生産されたものを使います。
						ぎゅうにゅう							
			いろどりやさいいため②	②	ぶたにく		にんじん いんげん きいろピーマン	キャベツ もやし たけのこ		ごまあぶら			
			やまなしふるさとカレー③	③	こうしゅうワインビーフ		あかさかトマト おおつかにんじん	にんにく しょうが **たまねぎ**	**じゃがいも** はちみつ	あぶら カレールウ			
			シャインマスカットゼリー④	④					ナタデココ シャインマスカットゼリー				
11（水）		ごはん①	ふるさと給食 3	①					こめ		603	778	山梨県のお米を味わいましょう。ももからには、大月市で生産された玉葱と塩こうじを味付けに使います。
						ぎゅうにゅう							
			ももから②	②	とりにく			しょうが にんにく **たまねぎ**	かたくりこ	あぶら			
			きくらげのちゅうかあえ③	③	ツナ		こまつな あかピーマン	キャベツ もやし きくらげ		ドレッシング			
			はくさいのちゅうかスープ④	④	とりにく とうふ		にんじん	しょうが はくさい たけのこ しめじ		あぶら ごまあぶら	小学校 中学年 塩分1.7g		
12（木）		大月きびごはん①	ふるさと給食 4	①					**もちきび** こめ		612	790	山梨県や大月市のおいしいたべものを味わいましょう。大月市の「もちきび」「塩こうじ」鳥延町の「ゆば」を使います。
						ぎゅうにゅう							
			さばのしおこうじやき②	②	さば				さとう				
			じゃがいもとひじきのにもの③	③	あぶらあげ	ひじき	にんじん いんげん	しいたけ こんにゃく	じゃがいも さとう	あぶら			
			ゆばのすましじる④	④	とりにく ゆば かまぼこ		にんじん こまつな	えのきたけ だいこん **ねぎ**		あぶら			
13（金）		コッペパン①	ふるさと給食 5	①					パン		603	778	秋の味覚、さつまいもには、ビタミンCや食物繊維など、体の調子を整える栄養素が豊富です。　北杜市明野町の「明野金時」をシチューに使います。
						ぎゅうにゅう							
			ピザパンのぐ②	②	**ぶたにく**		アスパラガス トマト あかピーマン バジル	マッシュルーム にんにく しょうが たまねぎ	さとう **あまざけ**	オリーブゆ			
			大月たまねぎともちきびのサラダ③	③			にんじん	キャベツ だいこん きゅうり とうもろこし **たまねぎ**	**もちきび** さとう	オリーブゆ			
			あけのきんときのシチュー④	④	とりにく	ぎゅうにゅう なまクリーム	にんじん パセリ ブロッコリー	たまねぎ しめじ	あけのきんとき	あぶら ルウ			

パンにはさんで食べてね！！

※ 裏面もあります

11月　給食目標　感謝して食べよう

大月市学校給食センター

日（曜日）	牛乳	主食	副食（主菜・副菜）	料理番号	あかのなかま 血や肉・骨をつくる食品		みどりのなかま 体の調子を整える食品		きいろのなかま 力や熱になる食品		エネルギー（Kcal）小学校 中学年	エネルギー（Kcal）中学校	一口メモ
					たんぱく質 1群	無機質 2群	ビタミン 3群	ビタミン 4群	炭水化物 5群	脂質 6群			
16（月）	○	せきはん①（ごましお）	☆和食の日給食☆	①	あずき				こめ	ごま	584	754	11月23日は「お赤飯の日」 11月24日は「和食の日」 赤飯は昔からお祝い事の日に日本で食べられてきました。和食はユネスコ文化遺産として登録されています。　和食の魅力といえば「だし」だしを活かした料理を味わいましょう☆
						ぎゅうにゅう							
			さんまのしおやき②	②	さんま								
			ぶたにくとさといものにもの③	③	ぶたにく	こんぶ	にんじん　いんげん	しょうが　しいたけ　だいこん　こんにゃく	さといも　さとう	あぶら			
			だしをあじわうみそしる④	④	あぶらあげ　とうふ　みそ		にんじん	だいこん　えのきたけ　ねぎ					
17（火）	○	むぎごはん①	減塩給食	①					こめ　むぎ		606	782	減塩の工夫をして食塩の使用量を減らしている日を「減塩給食」として紹介します。お酢やごまの風味を活かし、減塩しました。
						ぎゅうにゅう							
			さっぱりてりやきチキン②	②	とりにく			にんにく　しょうが	さとう　かたくりこ				
			れんこんのごまマヨあえ③	③			にんじん ほうれんそう	れんこん　キャベツ もやし	さとう	ノンエッグマヨ　ごま			
			ぐだくさんすましじる④	④	とうふ	わかめ	にんじん	だいこん　えのきたけ　ねぎ	ふ				
18（水）	○	キャロット ちぎりパン①	おはなし給食 「にんじんばたけのパピプペポ」	①				にんじん	パン		585	755	「おはなし給食」 荒れ放題の土地を20匹の豚の親子ががんばってすばらしい畑にします。 おいしい人参料理を給食でも味わいましょう。
						ぎゅうにゅう							
			ペンネボロネーゼ②	②	ぶたにく		にんじん　トマト	しょうが　にんにく　たまねぎ	ペンネ　さとう	オリーブゆ			
			カラフルサラダ③	③			ブロッコリー あかピーマン きいろピーマン	だいこん　キャベツ		ドレッシング			
			にんじんポタージュ④	④	とりにく	ぎゅうにゅう なまクリーム	おおつかにんじん にんじん　パセリ	たまねぎ マッシュルーム	じゃがいも	あぶら　ルウ			
19（木）	○	わかめごはん①	おはなし給食 「給食のおにいさん」	①		わかめ			こめ　むぎ		601	775	「おはなし給食」 くじびきハンバーグは3つの味のおじゃがボールがランダムに入っています。 今日の運勢は…？ かぼちゃ→金運up ノーマル→友情運up ほうれんそう→勉強運up
						ぎゅうにゅう							
			くじびきハンバーグ②	②	ぶたにく　みそ とりにく　だいず		ほうれんそう　かぼちゃ	たまねぎ	さとう　パンこ おじゃがもちボール				
			かいそうサラダ③	③		わかめ　こんぶ あかつのまた	にんじん　きいろピーマン	きくらげ　キャベツ　きゅうり		ドレッシング			
			はるさめスープ④	④	とりにく		にんじん　こまつな	たまねぎ　はくさい	はるさめ	ごまあぶら			
11月20日　県民の日													
11月23日　勤労感謝の日													
24（火）	○	しんげんむしパン①		①	きなこ　とうにゅう				こめこ　はちみつ　こくとう	あぶら	618	797	山梨県の銘菓「信玄餅」にちなみ、むしパンには黒糖ときな粉を使います。
						ぎゅうにゅう							
			わふうにくだんご②	②	とりにく			たまねぎ　にんにく　しょうが	さとう	あぶら			
			マカロニサラダ③	③	ツナ		にんじん	きゅうり　キャベツ　とうもろこし	マカロニ	ドレッシング			
			ほうとう④	④	あぶらあげ かがやけみそ		にんじん　かぼちゃ	だいこん　ねぎ　はくさい しめじ	さといも　ほうとう				
25（水）	○	むぎごはん①	おはなし給食 「ははばあちゃんの やきいもたいかい」	①					こめ　むぎ		601	775	おはなし給食。ははばあちゃんのやきいも大会では、さつまいもだけじゃなく、ジャガイモやらサトイモやら、他にもいろいろ焚火の中に入れ始め…
						ぎゅうにゅう							
			とりそぼろどんのぐ②	②	とりにく			たまねぎ　しめじ　えだまめ	さとう　かたくりこ	あぶら			
			もやしのいそあえ③ ごはんと一緒に食べてね！！	③		あおのり	にんじん　ほうれんそう	もやし	さとう				
			おいものみそしる④	④	あぶらあげ　みそ		にんじん	だいこん　えのきたけ　ねぎ	じゃがいも さつまいも さといも				
26（木）	○	しょうゆラーメン（めん）①	初狩小学校　リクエスト給食	①					めん		686	885	初狩小学校は、給食委員会で、全校にアンケートをとって、献立を決めました。
						ぎゅうにゅう							
			とりのからあげ②	②	とりにく			しょうが　にんにく	かたくりこ	あぶら			
			ナムル③	③			にんじん きいろピーマン	もやし　ほうれんそう	さとう	ごまあぶら			
			しょうゆラーメン（しる）④	④	ぶたにく　なると		にんじん　にら	しょうが　にんにく　ねぎ　たまねぎ		ごまあぶら			
			ふじさんゼリー⑤	⑤					ゼリー				
27（金）	○	むぎごはん①		①					こめ　むぎ		634	818	大月市の給食のカレーは、3種類のカレールウを使っています。
						ぎゅうにゅう							
			オムレツ②	②	たまご					あぶら			
			コールスローサラダ③	③			にんじん ブロッコリー	キャベツ　とうもろこし		ドレッシング			
			ポークカレー④	④	ぶたにく		にんじん	にんにく　しょうが　たまねぎ	じゃがいも　はちみつ	あぶら　カレールウ			
30（月）	○	ごもくチャーハン①		①	ハム			にんにく　しょうが　えだまめ　とうもろこし　ねぎ　しいたけ	こめ　むぎ	ごまあぶら	568	733	酢豚は、酢の酸味とトマトケチャップの旨味を活かすことで、塩分を減らすことができます。
						ぎゅうにゅう							
			にくだんごのすぶたふういため②	②	ミートボール		にんじん　ピーマン	たまねぎ　しめじ	さとう　かたくりこ	ごまあぶら			
			ワンタンスープ③	③	とりにく		にんじん　にら	しょうが はくさい えのきたけ	ワンタン	あぶら			
			フルーツあんにん④	④				みかん	ナタデココ ゼリー あんにんどうふ				
平均エネルギー											610	786	

☆下線の食材は、大月市産の食材です。
☆食材の入荷の都合により献立を変更することがあります。

減塩の工夫をした献立です。

「まごわやさしい」の献立です。

【様式5】

[調 理 室 手 配 表]

2026年 11月 12日 木曜日　　献立1　　0:通常献立

	小学校	中学校			合計	換算人	
人数	690	430			1120	1287.40	

適用１	週報・ふるさと給食	適用４	
適用２		適用５	
適用３		適用６	

料理名／食品名	一人分量 小学校 単位	一人分量 中学校 単位	使用量 合計 単位	発注量 合計 単位	業者	切り方	熱　調理方法等
[大月きびごはん]							
水稲穀粒(精白米)	66.00 g	84.48 g	84.97 Kg	84.97 Kg			*
もちきび(精白粒)	5.50 g	7.04 g	7.08 Kg	7.00 Kg			*
強化米	0.20 g	0.26 g	0.26 Kg	0.26 Kg			*
[牛乳]							
★牛乳	1.00 本	1.00 本	1120.00 本	1120.00 本			
[さばの塩こうじ焼き]							
★さば　50g	1.00 切	0.00 切	690.00 切	568.00 切			* ○○小　1年
★さば　60g	0.00 切	1.00 切	430.00 切	552.00 切			* ○○中　2年　フタ除去
料理酒	2.50 g	3.20 g	3.22 Kg	1.78 本			* 下味つける
上白糖	1.00 g	1.28 g	1.29 Kg	1.29 Kg			*
本みりん	1.50 g	1.92 g	1.94 Kg	0.89 本			*
塩こうじ	0.80 g	1.02 g	1.03 Kg	1.00 Kg			*
★こいくちしょうゆ	1.40 g	1.79 g	1.80 Kg	0.84 本			*
[じゃがいもとひじきの煮物]							
米サラダ油(炒め用)	0.40 g	0.51 g	0.51 Kg	0.35 本			*
じゃがいも	30.00 g	38.40 g	42.91 Kg	42.00 Kg		コロコロ	*
にんじん①	10.00 g	12.80 g	13.28 Kg	14.00 Kg		5mmｲﾁｮｳ	*
干ひじき(ｽﾃﾝﾚｽ釜、乾)	1.50 g	1.92 g	1.94 Kg	2.00 Kg			*
いんげんカット(冷凍)	3.00 g	3.84 g	3.86 Kg	6.00 袋			* １ｃｍくらいにカット
干し椎茸(山梨県産)	0.50 g	0.64 g	0.80 Kg	2.00 袋		戻しておく	*
★刻み油揚げ（冷凍）	5.00 g	6.40 g	6.44 Kg	6.00 Kg			*
ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑ和風だし	0.30 g	0.38 g	0.38 Kg	0.38 Kg			*
★こいくちしょうゆ	2.50 g	3.20 g	3.22 Kg	1.49 本			*
料理酒	1.00 g	1.28 g	1.29 Kg	0.72 本			*
上白糖	1.20 g	1.54 g	1.54 Kg	1.54 Kg			*
本みりん	1.30 g	1.66 g	1.67 Kg	0.77 本			*
水	10.00 g	12.80 g	12.87 Kg	14.00 Kg			* だし1釜１０L
つきこんにゃく　カット	5.00 g	6.40 g	6.44 Kg	6.00 Kg			*
[湯葉のすまし汁]							
★鶏肉むね小間切れ(皮あり)	10.00 g	12.80 g	12.87 Kg	14.00 Kg			*
米サラダ油(炒め用)	0.60 g	0.77 g	0.77 Kg	0.51 本			*
料理酒	0.30 g	0.38 g	0.38 Kg	0.21 本			*
足切りえのきたけ	5.00 g	6.40 g	6.44 Kg	6.00 Kg		1/2カット	*
だいこん	17.00 g	21.76 g	24.32 Kg	30.00 Kg		5mmｲﾁｮｳ	*
●GKちらしかまぼこ	8.00 g	10.24 g	10.30 Kg	9.00 Kg			* 紅葉　○○小　1年　除去
★きざみゆば(冷凍)	6.00 g	7.68 g	7.72 Kg	8.00 Kg		さいの目	*
にんじん②	5.00 g	6.40 g	6.64 Kg	5.00 Kg		5mmｲﾁｮｳ	*
こまつな	6.00 g	7.68 g	9.09 Kg	10.00 Kg		3cm長さ	* さっとボイル
ねぎ	5.00 g	6.40 g	10.73 Kg	10.00 Kg		5mmｽﾗｲｽ	*
厚削りかつお節（だし用）	3.00 g	3.84 g	3.86 Kg	5.00 袋			*
ハンディプロス(かつお)	2.00 g	2.56 g	2.57 Kg	2.00 本			*
★うすくちしょうゆ	1.50 g	1.92 g	1.94 Kg	0.89 本			*
食塩	0.30 g	0.38 g	0.38 Kg	0.07 袋			*
水	130.00 g	166.40 g	167.36 Kg	168.00 Kg			*

※アレルギー食品には記号を表示しています。
※使用量合計、発注量合計は対象献立の集計値です。
※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

【様式5】

[調 理 室 手 配 表]

2026年 11月 18日 水曜日　　献立1　　0:通常献立

	小学校	中学校			合計	換算人
人数	690	430			1120	1287.40

適用１	おはなし給食「にんじん」	適用４	
適用２		適用５	
適用３		適用６	

料理名／食品名	一人分量 小学校 単位	一人分量 中学校 単位	使用量 合計 単位	発注量 合計 単位	業者	切り方	熱　調　理　方　法　等
[キャロットちぎりパン]							代替○名
★ｷｬﾛｯﾄﾛｰﾙﾊﾟﾝ 30g	0.00 g	0.00 g	0.00 Kg	0.00 ケ			＊ ○○小　1年
★ｷｬﾛｯﾄﾛｰﾙﾊﾟﾝ 40g	40.00 g	1.28 g	30.03 Kg	751.00 ケ			＊ ○○小　５－１
★ｷｬﾛｯﾄﾛｰﾙﾊﾟﾝ 50g	0.00 g	1.00 g	0.43 Kg	9.00 ケ			＊　　５－２
★ｷｬﾛｯﾄﾛｰﾙﾊﾟﾝ 60g	0.00 g	0.00 g	0.00 Kg	0.00 ケ			＊ ○○中　３－B
代替えパン　30g	0.00 g	0.00 g	0.00 Kg	0.00 ケ			＊
代替えパン　50g	0.00 g	0.00 g	0.00 Kg	0.00 ケ			＊
代替えパン　60ｇ	0.00 g	0.00 g	0.00 Kg	0.00 ケ			＊
[牛乳]							
★牛乳	1.00 本	1.00 本	1120.00 本	1120.00 本			
[ペンネボロネーゼ]							
★ペンネ(乾)	9.00 g	11.52 g	11.58 Kg	4.00 袋		下茹で	＊
オリーブ油	0.60 g	0.77 g	0.77 Kg	0.77 本			＊
おろししょうが	0.50 g	0.64 g	0.65 Kg	0.65 Kg			＊
おろしにんにく	0.50 g	0.64 g	0.65 Kg	0.65 Kg			＊
★豚ひき肉	25.00 g	32.00 g	32.19 Kg	30.00 Kg			＊
玉葱①	22.00 g	28.16 g	30.13 Kg	30.00 Kg		みじん切り	＊
にんじん①	10.00 g	12.80 g	13.28 Kg	13.00 Kg		みじん切り	＊
トマトダイス缶	15.00 g	19.20 g	19.32 Kg	8.00 缶			＊
★ダイストマトソース	6.00 g	7.68 g	7.72 Kg	8.00 Kg			＊
中濃ソース(ﾊｲﾌﾞﾚﾝﾄﾞ)	0.50 g	0.64 g	0.65 Kg	0.35 本			＊
上白糖	0.50 g	0.64 g	0.65 Kg	0.65 Kg			＊
★ヘルシーファームコンソメ	0.50 g	0.64 g	0.65 Kg	1.29 袋			＊
★ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑｽｰﾌﾟｽﾄｯｸ	0.50 g	0.64 g	0.65 Kg	0.65 Kg			＊
トマトケチャップ	4.00 g	5.12 g	5.15 Kg	2.00 袋			＊
[カラフルサラダ]							
だいこん	17.00 g	21.76 g	24.32 Kg	35.00 Kg		短冊切り	＊ ボイル⇒冷却
キャベツ	10.00 g	12.80 g	15.15 Kg	15.00 Kg		1cmｽﾗｲｽ	＊ ボイル⇒冷却
ブロッコリー(冷凍)	20.00 g	25.60 g	25.75 Kg	26.00 Kg		1cmｽﾗｲｽ	＊ ボイル⇒冷却
レッドﾋﾞﾒﾝﾄ(ﾀﾞｲｽ)	6.00 g	7.68 g	7.72 Kg	16.00 袋			＊ ボイル⇒冷却
ｲｴﾛｰﾋﾞﾒﾝﾄ(ﾀﾞｲｽ)	6.00 g	7.68 g	7.72 Kg	16.00 袋			＊ ボイル⇒冷却
★ノンオイルﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ塩ﾚﾓﾝ	6.00 g	7.68 g	7.72 Kg	8.00 本			＊
[人参ポタージュ]							除去○名
米サラダ油(炒め用)	0.80 g	1.02 g	1.03 Kg	0.68 本			＊ ベシャメルルウ　牛乳　生クリーム
★鶏肉むね小間切れ(皮あり)	10.00 g	12.80 g	12.87 Kg	12.00 Kg			＊ ○○小　1年
玉葱②	30.00 g	38.40 g	41.09 Kg	40.00 Kg		3mmｽﾗｲｽ	＊ ○○小　５－１
じゃがいも	25.00 g	32.00 g	35.76 Kg	35.00 Kg		コロコロ	＊　　５－２
大塚人参ペースト(冷凍)	20.00 g	25.60 g	25.75 Kg	50.00 袋		１cm角	＊ ○○中　３－B
マッシュルーム(水煮)ｽﾗｲｽ	5.00 g	6.40 g	6.44 Kg	5.00 Kg			＊
にんじん②	5.00 g	6.40 g	6.64 Kg	5.00 Kg		せん切り	＊
★ホワイトルウ（乳無）	4.00 g	5.12 g	5.15 Kg	5.00 Kg			＊
★ベシャメルルウ	6.00 g	7.68 g	7.72 Kg	8.00 Kg			＊
食塩	0.20 g	0.26 g	0.26 Kg	0.05 袋			＊
白こしょう	0.02 g	0.03 g	0.02 Kg	0.09 袋			＊
★調理用牛乳	20.00 g	25.60 g	25.75 Kg	20.00 本			＊
★ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑｽｰﾌﾟｽﾄｯｸ	1.00 g	1.28 g	1.29 Kg	1.29 Kg			＊
水	90.00 g	115.20 g	115.87 Kg	117.00 Kg			＊
パセリ(乾)	0.02 g	0.03 g	0.02 Kg	0.34 缶			＊ 1釜１０ｇ
★生クリーム	0.50 g	0.64 g	0.65 Kg	2.00 Kg			＊

※アレルギー食品には記号を表示しています。
※使用量合計、発注量合計は対象献立の集計値です。
※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

【様式5】

[調 理 室 手 配 表]

2026年 11月 26日 木曜日　　献立1　　0:通常献立

	小学校	中学校			合計	換算人
人数	690	430			1120	1287.40

適用１	○○小　リクエスト給食	適用４	
適用２		適用５	
適用３		適用６	

料理名／食品名	一人分量 小学校 単位	一人分量 中学校 単位	使用量 合計 単位	発注量 合計 単位	業者	切り方	熱　調　理　方　法　等
[しょうゆラーメン（麺）]							
★味無焼きば麺(ﾎﾞｲﾙ用)具無	130.00 g	166.40 g	167.36 Kg	169.00 Kg			＊ 蒸してから配食：配食表
[しょうゆラーメン(汁）]							
★ごま油	0.50 g	0.64 g	0.65 Kg	0.39 本			＊
★豚小間切れ肉	23.00 g	29.44 g	29.61 Kg	28.00 Kg			＊
おろししょうが	0.50 g	0.64 g	0.65 Kg	0.65 Kg			＊
おろしにんにく	0.50 g	0.64 g	0.65 Kg	0.65 Kg			＊
料理酒	0.50 g	0.64 g	0.65 Kg	0.35 本			＊
にんじん①	10.00 g	12.80 g	13.28 Kg	13.00 Kg		短冊切り	＊
ねぎ	7.00 g	8.96 g	15.02 Kg	10.00 Kg		3mm小口	＊
玉葱	20.00 g	25.60 g	27.39 Kg	26.00 Kg		5mmｽﾗｲｽ	＊
●なるとスライス	8.00 g	10.24 g	10.30 Kg	65.00 本			＊ ○○小　1年　除去
★ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑ中華ｽｰﾌﾟの素	0.50 g	0.64 g	0.65 Kg	0.65 Kg			＊
★素材力だし鶏だし	0.50 g	0.64 g	0.65 Kg	2.00 袋			＊
★香煌醤油ラーメンの素	8.50 g	10.88 g	10.94 Kg	11.00 Kg			＊
にら	1.00 g	1.28 g	1.35 Kg	2.00 Kg		1cmカット	＊
食塩	0.30 g	0.38 g	0.38 Kg	0.07 袋			＊
白こしょう	0.02 g	0.03 g	0.02 Kg	0.09 袋			＊
水	110.00 g	140.80 g	141.61 Kg	142.00 Kg			＊
[牛乳]							
★牛乳	1.00 本	1.00 本	1120.00 本	1120.00 本			
[鶏のから揚げ]							
★鶏若鶏肉モモ(皮付き)50g	1.00 個	0.00 個	690.00 個	570.00 個			＊
★鶏若鶏肉モモ(皮付き)60g	0.00 個	1.00 個	430.00 個	555.00 個			＊
料理酒	0.50 g	0.64 g	0.65 Kg	0.35 本			＊
おろししょうが	0.50 g	0.64 g	0.65 Kg	0.65 Kg			＊
おろしにんにく	0.50 g	0.64 g	0.65 Kg	0.65 Kg			＊
★こいくちしょうゆ	0.50 g	0.64 g	0.65 Kg	0.30 本			＊
食塩	0.20 g	0.26 g	0.26 Kg	0.05 袋			＊
白こしょう	0.04 g	0.05 g	0.05 Kg	0.17 袋			＊
かたくり粉	7.00 g	8.96 g	9.01 Kg	9.00 Kg			＊
米白絞油(揚げ用)	5.00 g	6.40 g	6.44 Kg	6.44 Kg			＊
[ナムル]							
にんじん②	10.00 g	12.80 g	13.28 Kg	12.00 Kg		せん切り	＊ ボイル⇒冷却
★もやし	47.00 g	60.16 g	63.03 Kg	64.00 Kg			＊ ボイル⇒冷却
ほうれんそう	10.00 g	12.80 g	14.30 Kg	12.00 Kg		3cm長さ	＊ ボイル⇒冷却
ｲｴﾛｰﾋﾞﾒﾝﾄﾀﾞｲｽｶｯﾄ(凍)	9.00 g	11.52 g	11.58 Kg	22.00 袋			＊ ボイル⇒冷却
穀物酢	1.70 g	2.18 g	2.19 Kg	1.22 本			＊ 封切り
★ごま油	0.60 g	0.77 g	0.77 Kg	0.47 本			＊ 封切り
★こいくちしょうゆ	2.55 g	3.26 g	3.28 Kg	1.52 本			＊ 封切り
上白糖	0.80 g	1.02 g	1.03 Kg	1.03 Kg			＊ 封切り
[富士山ゼリー]							
富士山ゼリー	1.00 ヶ	1.00 ヶ	1120.00 ヶ	1100.00 ヶ		学校配送	

※アレルギー食品には記号を表示しています。
※使用量合計、発注量合計は対象献立の集計値です。
※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

【別紙6】

学校給食従事者の健康及び衛生検査票

所長

年　　月

記入者氏名

		①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩	⑪			
点検項目		下痢はしていない	発熱・腹痛・嘔吐はない	家族にも発熱・腹痛・嘔吐・下痢はない	咳・たん・鼻汁等の異常はない	本人もしくは同居者が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を受診している	顔や手に傷及び化膿はない	白衣・帽子・マスク・作業着等の服装は清潔である	毛髪は帽子の中に入れた	爪は短く切ってある	体温	備考 ①～⑦に異常ある場合は、備考欄に体調や傷の状態・対処法を書くこと		
日付	曜日												手袋の使用		
1													有	無	
2													有	無	
3													有	無	
4													有	無	
5													有	無	
6													有	無	
7													有	無	
8													有	無	
9													有	無	
10													有	無	
11													有	無	
12													有	無	
13													有	無	
14													有	無	
15													有	無	
16													有	無	

※化膿性疾患が手指にある場合は調理作業に従事することを禁止し、直ちに医師の精密検査を受け、その指示を励行すること。

学校給食従事者の健康及び衛生検査票

所長

年　　月

記入者氏名

		①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩	⑪			
点検項目		下痢はしていない	発熱・腹痛・嘔吐はない	家族にも発熱・腹痛・嘔吐・下痢はない	咳・たん・鼻汁等の異常はない	本人もしくは同居者が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を受診している	顔や手に傷及び化膿はない	白衣・帽子・マスク・作業着等の服装は清潔である	毛髪は帽子の中に入れた	爪は短く切ってある	体温	備考 ①～⑦に異常ある場合は、備考欄に体調や傷の状態・対処法を書くこと		
日付	曜日												手袋の使用		
17													有	無	
18													有	無	
19													有	無	
20													有	無	
21													有	無	
22													有	無	
23													有	無	
24													有	無	
25													有	無	
26													有	無	
27													有	無	
28													有	無	
29													有	無	
30													有	無	
31													有	無	
													有	無	

※化膿性疾患が手指にある場合は調理作業に従事することを禁止し、直ちに医師の精密検査を受け、その指示を励行すること。

【別紙7】

学校給食日常点検票

検査日　令和　　年　　月　　日(　　)

大月市学校給食センター

作成者

天気　　気温　　℃

所長	栄養士	記録者

作業前

施設・設備

学校給食従事者

調理室		調理前	調理中
	温　度	℃	℃
	湿　度	%	%
	測定時間	:	:
	測定者		

- ☐ 調理場の清掃・清潔状態はよい。
- ☐ 主食置き場，容器は清潔である。
- ☐ 床，排水溝は清潔である。
- ☐ 冷蔵庫内は整理整頓され，清潔である。
- ☐ 調理用機械・機器・器具は清潔である。
- ☐ 調理室には，調理作業に不必要な物品等を置いていない。
- ☐ 機械・機器の保守，故障の有無，故障の機械・機器及び箇所名を確認した。
  故障の機械・機器及び箇所名＿＿＿＿＿＿＿＿
- ☐ スライサー・秤・すくい網のネジは，ゆるんでいない。
- ☐ 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。
  ＊冷凍冷蔵庫温度記録(別紙記入)
- ☐ 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。

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　・測定時間　　:　　・測定者　　)

検収

- ☐ 食品は，検収室において検収責任者が立ち会い受け取った。
- ☐ 品質・鮮度・包装容器の状態，異物の混入，食品の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ごとに衛生的に保管した。

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。
- ☐ 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

- ☐ 下痢をしている者はいない。
- ☐ 発熱，腹痛，嘔吐をしている者はいない。
- ☐ 感染症又はその疑いがある者はいない(本人)
  - ☐ 感染症又はその疑いがある者は，医療機関を受診させている。(氏名　　)
- ☐ 感染症又はその疑いがある者はいない。(同居人)
  - ☐ 感染症又はその疑いがある者は，医療機関を受診させている。
    (氏名　　続柄　　、氏名　　続柄　　)
- ☐ 手指・顔面に化膿性疾患及び傷がある者はいない。

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。 □ 加熱調理用，非加熱調理ごとに下処理した。 □ 下処理終了後，容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。 □ 野菜類は流水で十分洗浄した。
	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。 □ 加熱処理後冷却処理した食品は，適切に温度管理し，過程ごとの温度と時間を記録した。 □ 和え物，サラダ等は十分に冷却したか確認し，調理終了時の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。
	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，その時の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 ・測定時間　　：　　・測定者　　)
	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・ロット別に採取した。 □ 保存食容器(ビニール袋等)に採取し，-20℃以下の冷凍庫に2週間以上保管した。 □ 採取，廃棄日時を記録した。
	配食	□ 調理終了後の食品を素手で取り扱っていない。 □ 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60㎝以上の置台等に置いた。
作業後	配送	□ 調理終了後，速やかに喫食されるよう配送及び配膳にかかる時間は適切である。(2時間以内) □ 釜別・ロット別に配送先を記録し，搬出時刻・搬入時刻を記録した。 □ 配送記録をつけている。
	食器具・容器・器具の洗浄消毒	□ 洗剤の濃度及び使用量は適切である。 □ 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・器具は，使用後に分解し，洗浄・消毒，乾燥した。 □ 調理機械・調理用器具，容器の使用後の洗浄・消毒は，全ての食品が調理室内から搬出された後に行った。
	使用水	□ 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 ・測定時間　　：　　・測定者　　)
	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。
	食品保管室	□ 食材料は整理整頓されている □ 給食物資以外のものは入れていない。 □ 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。
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(上下)，履物等は脱いだ。 □ 用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。
調理室以外		□ 施設内の休憩室、会議室、洗濯室、廊下、トイレ等は清潔である。 □ 施設外の機械室、玄関等は清潔である。
調理室の立ち入り		□ 部外者が立ち入った。(　　：　　氏名　　健康状態　　) □ 部外者の健康状態を点検・記録した。 □ 部外者は衛生的な服装であった。