

## 業 務 の 分 担 区 分

区分	内 容	甲	乙	備 考
栄 養 管 理	1. 調理運営の総括	○		
	2. 調理業務実務者会議の開催	○	○	
	3. 献立の作成	○		
	4. 残食調査		○	
	5. 検食簿の作成	○		
	6. 検食の実施	○		
	7. 上記 1 から 6 に付帯する書類の作成	○		
	8. 上記 1 から 6 以外の調理関係の伝票の整理	○		
	9. 調理業務に係る書類等の確認・保管	○		
調 理 管 理	1. 責任者・主任栄養士との打ち合わせ	○	○	
	2. 作業工程表及び作業動線図の作成		○	
	3. 作業工程表及び作業動線図の確認	○	○	
	4. 従事者との打ち合わせ	○	○	
	5. 調理全般		○	
	6. 調理器具、食器、コンテナ・カート等洗浄・消毒及び保管 (コンテナ・カートについては週 1 回洗浄)		○	
	7. 作業実施状況の確認	○	○	
	8. 学校給食日常点検票の作成	○	○	
	9. 学校給食日常点検票の確認	○	○	
材 料 管 理	1. 食材料に関する契約	○		
	2. 食材料の発注	○		
	3. 食材料の検収及び報告		○	
	4. 検収及び報告の確認	○		
	5. 食材料の在庫管理	○	○	
	6. 食材料の出納事務	○		
施 設 整 備 管 理	1. 備品及び消耗品の設置	○	○	
	2. 施設及び備品の清掃・維持管理（軽微な修理を含む）		○	
	3. コンテナの車輪部分を年1回清掃		○	
	4. 害虫駆除に係る専門業者との契約	○		
	5. グリストラップに係る専門業者との契約		○	
	6. 食缶及び食器等の計画的な補充	○		

区分	内 容	甲	乙	備 考
業務管理	1 勤務表の作成・管理		○	
	2 業務分担・従事者配置		○	甲の指示の下
	3 従事者配置の確認	○		
	4 労働関係法規の遵守		○	
衛生管理	1 衛生面の遵守事項の作成・遵守状況の確認	○		
	2 食材の衛生管理		○	
	3 備品及び消耗品の衛生管理		○	
	4 従事者における衣服やケガ等清潔保持状況等の確認	○	○	
	5 保存食の管理		○	
	6 保存食の確認	○		
	7 納入業者に対する食材等の衛生管理の指摘	○	○	
	8 緊急対応	○	○	
	9 喫食者賠償責任保険加入		○	
研修	1 従事者に対する研修及び講習等の計画・実施	○	○	
	2 従事者に対する研修及び講習等の確認	○		
	3 上記に係る書類の作成	○	○	
	4 上記に係る記録		○	
	5 上記に係る記録の確認	○		

# 調理業務内容

調理仕上げ時間 ① 小学部及び検食 : 11時15分配缶  
② 中及び高等部 : 12時配缶

(別紙1-2)

	7:00	8:00	10:00	11:00	12:00	13:00 #####	16:00	16:30
1	当番 7時出勤 7:30～検収	食材の検収 温湿度の記録 水質の検査 釜の準備・台の消毒	下ごしらえ 切りもの 茹でもの	特別食 準備 アレルギー食 準備	特別食の配食 ○きざみ食等 ○除去食	釜洗浄	帳簿記入→諸帳簿類の提出(栄養士へ) 調理器具の洗浄(箸・調理ばさみ等) ミキサー器具類の洗浄 セッティング	
2	早番 7時出勤		配膳室消毒 調味料・乾物計量	汁物(釜担当)	汁配缶 小・検食		翌日の材料確認 セッティング	
3	7時出勤		米の準備 炊飯釜の準備 切りもの	主食担当	ごはん配缶 小・検食	炊飯釜洗浄 器具類洗浄 器具等の片付け	ホール残菜片付け 配膳室清掃・消毒 洗浄機キャッチャー	
4	8時出勤		切りもの 果物担当(果物なしの 合、補佐手伝い)	和え物・果物担当		調理器具洗浄 釜洗浄 移動台洗浄	食器片付け 配膳室清掃・消毒 食器の下洗い	
5	8時出勤		ホールセッティング 切りもの 果物担当	デザート担当 和え物・果物担当(補佐)	和え物配缶	調理器具洗浄 片付け	食器・食缶・バット洗浄機に流す(ピッチャー) 当番の仕事を引き継ぐ	
6	下処理 8時出勤		洗米機で洗米 野菜の下処理	調理補佐手伝い	配缶手伝い	調理器具洗浄 流す	器具類の洗浄 食器洗い 釜洗浄 かご消毒	
7	下処理 8時出勤		原材料の採取 野菜の下処理 食材検収	主菜担当		調理器具洗浄 移動台の洗浄 オーブントレイ洗浄	トイレ掃除 調理室清掃・消毒	
8	下処理 8時出勤 (5h)		野菜の下処理	主菜担当(補佐) 配缶手伝い	配膳室配缶補助	器具類の洗浄 作業用エプロン洗濯 ゴミ捨て		
9	パート 12時出勤 (5h)						コンテナ中取り出し、仕分けする(食器) ⑧ コンテナ拭き・消毒 グリストラップゴミ取り	

※ 作業上の注意

- ・ あえもの・果物の非汚染作業を担当する場合は、肉・魚・卵などの作業に携わらない。
- ・ あえものの材料の下ごしらえの後、冷蔵庫に速やかに保管する。
- ・ 床は、できるだけ水漏れのないよう作業し、濡れた箇所は、作業の切れ間に水気を拭き取る。

令和 年 月

## 学校給食従事者個別健康観察記録票

(別紙2)

学校給食従事者名

学校名 沖縄県立沖縄美咲特別支援学校

※ 土、日、祝日等の健康についても振り返り記入すること。

校 長

印

教頭

印

事務長

印

		日	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
		曜日																															
栄養教諭・学校栄養職員(衛生管理責任者)の確認欄		印																															
本人	健康状態	①下痢をしていない																															
		②発熱をしていない																															
		③腹痛をしていない																															
		④嘔吐をしていない																															
		⑤手指、顔面に傷はない(注1)																															
		⑥手指、顔面にできものはない(注1)																															
		⑦感染症の感染、又はその疑いはない																															
		⑧爪は短く切ってある																															
		⑨マニキュアはしていない																															
		⑩ピアス、ネックレス、指輪、時計、ヘアピンはしていない																															
家族	健康状態	①下痢をしていない																															
		②発熱をしていない																															
		③腹痛をしていない																															
		④嘔吐をしていない																															
		⑤感染症の感染、又はその疑いはない																															
処理方法		①作業箇所を変える																															
		②帰宅させる・自宅療養																															
		③医師の診断を受ける																															
		④適切に処理し、手袋の完全着用																															

(注1) 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。

※ 項目は○・×で記入すること。／、レ点でのチェックは不可。

※ 項目で異常があった場合は、速やかに衛生管理責任者に報告し、指示を仰ぐこと。

## ＜土・日・休日の健康観察記録を行う理由＞

### ●大量調理施設衛生管理マニュアルとの整合性

#### 大量調理マニュアル

(最終改正:平成25年10月22日付け食安発1022第10号)

大量調理マニュアルの「調理従事者の衛生管理」では、

- ⑨ 食中毒が発生した時、原因究明を確実にを行うため、原則として調理従事者は当該施設で調理された食品を喫食しないこと。  
ただし、原因究明に支障を来さない為の措置が講じられている場合はこの限りではない。(毎日の健康調査及び検便検査等)  
当該施設で調理された食品を喫食しないこと。

#### 学校給食衛生管理基準

(平成21年4月1日:21文科ス第6010号)

#### 6. 学校給食従事者の喫食について

学校給食従事者が、施設内で調理された給食を喫食することは、自ら調理した給食を児童生徒とともに食べることによって、調理者としての責任を自覚し、給食内容の向上改善に資するものであることから、毎日の健康調査及び月2回以上の検便検査の措置を講じた上で、当該施設内で喫食しても差し支えない。

上記のことをふまえ、調理従事者の健康観察は毎日行う事とし、長期休業時においても同様とする。

(別紙3)

令和8年度 喫食数（幼児児童生徒食数及び職員食数）

幼稚部	10食
小学部	155食
中学部	104食
高等部	120食
高等部センター分教室	45食
職員	166食
計	600食

令和8年度 給食実施期間（仮）

1学期 4/7 ～ 7/17

2学期 9/1 ～ 12/25

3学期 1/6 ～ 3/19

(別紙4)

学校給食従事者の衛生基準

- 1 健康診断は年1回以上実施する。
- 2 検便は月2回以上実施し、検便結果の写しを毎月提出する。
- 3 10月から3月までの6ヶ月間については、ノロウイルス検査を月1回以上実施し、検査結果の写しを毎月提出する。
- 4 学校給食従事者本人が下痢・発熱・腹痛・嘔吐をしている場合、学校給食従事者本人、若しくは同居人が法定伝染病又はその疑いがある場合、特定感染症の保菌者である場合、化膿性疾患が手指にある場合には調理作業に従事することを禁止し、医師の精密検査を受けさせその指示を励行させる。
- 5 化膿性疾患が腕や顔にある場合には、完全に防護する。
- 6 下痢の場合は、速やかに検便を実施する。
- 7 学校給食従事者の身体、衣服等は常に清潔に保つ。
- 8 調理及び配食に当たっては、咳、くしゃみ、鼻水等が食器・器具類、食品につかないようにする。
- 9 清潔な白衣（作業着）・マスク・髪覆い・履物を着用する。
- 10 調理用の白衣（作業着）等や履物を着用したまま便所に入らない。
- 11 作業開始前及び用便後には必ず手指の洗浄・消毒を行う。
- 12 食品に直接触れる作業に当たる直前には必ず手指の洗浄・消毒を行う。
- 13 生の食肉類・魚介類・卵殻等に触れた後、他の食品や器具類等に触れる場合は必ず手指の洗浄・消毒を行う。

## 調理作業工程表

(別紙5-1)

	担当者名	7:00	7:30	8:00	8:30	9:30	10:00
早番	A B	調理台準備《下処理》 調味料準備 調味液(特別食用調味料)、 検収→					
献立名	担当者名	8:00	9:00	9:30	10:00	10:30	11:30
特別食	A	エ 洗	洗 カット→	エ 洗	調理開始→	温 仕上げ→	洗 袋 配缶→
ミートソース	B	エ 洗	洗 野菜カット→	洗 玉葱、にんじん、セロリー、ピーマン、バジル、マッシュルーム(冷凍)	ミキサー→にんにく	調味→仕上り	
	C	《野菜下処理》 洗 検収→			エ 洗 汚 肉入れる→	洗 具材入れる→	エ 洗 袋 配管→
スパゲッティ	D					エ 洗 袋 温 受取り→配缶→	
キャベツの ツナサラダ	E	エ 洗	エ 洗 野菜カット→キャベツ、しめじ、きゅうり、赤ピーマン	エ 洗 袋 温 調味→和える→仕上り→	温		
	補佐 F	《ホールセッティング》			エ 洗 袋 ボイル→キャベツ、しめじ、きゅうり、赤ピーマン、 冷却→脱水→	エ 洗 袋 冷蔵庫へ→	エ 洗 袋 配缶→
バナナ	F	エ 洗	エ 洗 袋 カット→数える→冷蔵庫へ				エ 洗 袋 配缶→
		《ホールセッティング》				エ 洗 袋 並べる→オープン→	エ 洗 袋 並べる→オープン→
ポテトカップ グラタン	G	洗 《野菜下処理》 洗米、野菜洗い、ピーラー→	玉葱、人参、セロリー、ピーマン、バジル、キャベツ、しめじ、きゅうり、赤ピーマン、バナナ				温 仕上り
	補佐 H	洗 《野菜下処理》 洗米、野菜洗い、ピーラー→	〃				エ 洗 袋 数える→配缶→ エ 洗 袋 数える→配缶→
配缶	I F E					エ 洗 袋 配缶補助→	

清掃作業

清掃作業

業が変わるごとに手洗いをする ※肉・魚・卵の取り扱いに注意！（専用エプロンをし、作業が終わったら手洗いをきちんとする） ※中心温度の確認 ※配缶量・数えミスに注意

エ 手洗い	温 中心温度	残 残留塩素測定	袋 使い捨て手袋	汚 汚染食材
エプロン区分	エ 作業用	エ 仕上り・配缶用	エ 専用	ビ ビニール

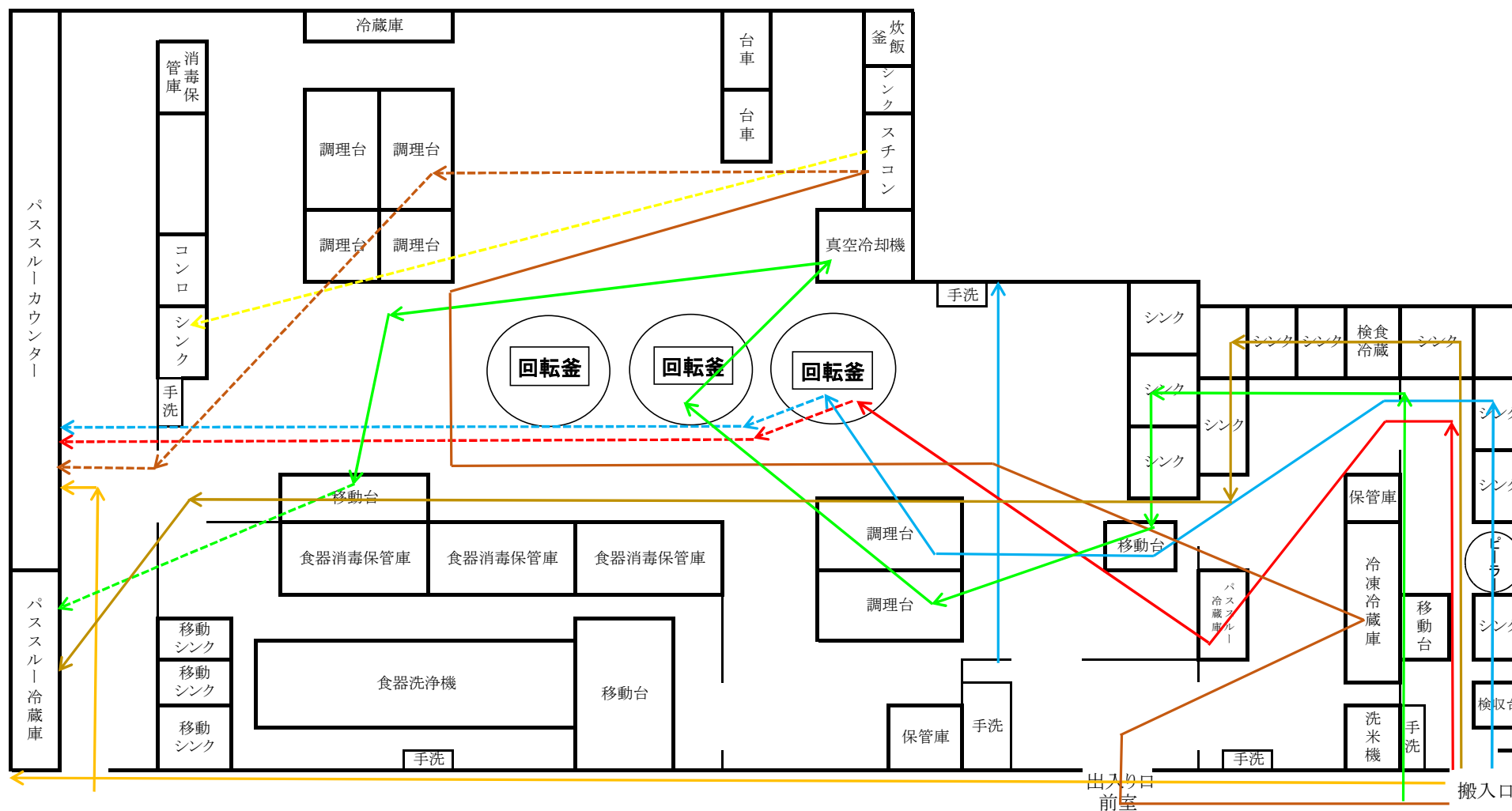


(別紙5-2)

学 校 長	食品衛生管理責任者

沖縄県立美咲特別支援学校 作業動線図

区分	献立名	食材
全体食	スパゲティ麺	スパゲティ麺
〃	ミートソース	牛挽肉 豚挽肉 タマネギ セロリ 人参 ピーマン バジル
〃	ポテトカップグラタン	ポテトカップグラタン(冷凍)
〃	キャベツのツナサラダ	キャベツ しめじ きゅうり 赤ピーマン
〃	バナナ	バナナ
特別食	仕上げ品	仕上げ品



## (別紙 6)

## 経費負担区分

区分	内 容	甲 負担	乙 負担	備 考
設備及び備品・消耗品費	1. 調理業務に係る基本的設備	○		
	2. 器具、食器及びその他の補充補修費	○		
	3. 乙の責めによる修繕費の費用		○	協議事項
	4. 光熱水費	○		
	5. 施設の維持管理費	○		
	6. 事務用消耗品費	○		
	7. 調理に必要な消耗品（※ 1）		○	
	8. 清掃に必要な消耗品（※ 2）	○		
	9. 残菜処理費	○		
	10. 廃棄物処理費	○		
	11. 専門業者による害虫駆除	○		
	12. 専門業者によるグリストラップ清掃		○	3回(10.12.3月)
食材費	1. 食材費	○		
	2. 乙の責めにより追加購入する食材料費		○	協議事項
人件費	1. 給与・保険料等の従業員に係る一切の費用		○	
保健衛生費	1. 健康診断料		○	
	2. 検便・ノロ検査手数料（定期検査及び臨時検査）		○	
	3. 学校給食従事者の被服費（※ 3）、洗濯費		○	
	4. 喫食者賠償責任保険料		○	
	5. その他保健衛生費		○	
運営費	1. 教育研修費		○	
給食費	1. 給食業務従事者の給食費		○	

## ※ 1 「調理に必要な消耗品」

各種ビニール袋、ポリ袋（保存食用）、ペーパータオル、アルミホイル、クッキングシート、手洗いうみブラシ、消毒用アルコール、手洗いうみ洗剤等その他必要なもの。

## ※ 2 「清掃に必要な消耗品」

洗剤、タワシ、デッキブラシ、次亜塩素酸ナトリウム、残菜処理用ビニール等その他必要なもの

## ※ 3 「学校給食従事者の被服費、洗濯費」

白衣上下、帽子、作業用色分けエプロン、使い捨てマスク、使い捨て手袋、長靴、コックシューズ、ゴム手袋、ビニール前掛け、洗濯用洗剤等。