

沖縄県立島尻特別支援学校給食及び舎食調理業務等委託に関する仕様書（案）

沖縄県立島尻特別支援学校の給食及び舎食調理業務等の仕様を、次のとおりとする。

（総則）

- 1 沖縄県立島尻特別支援学校における下記の業務を行うものとする。
（給食）調理・食材検収・洗浄・厨房内外の清掃等
（舎食）調理・食材発注・検収・献立作成・食缶食器類の提供・厨房内外の清掃等
- 2 学校給食については職員派遣方式とし、給食の提供時間に間に合うように調理員の配置を行う。（別紙１－１）
- 3 給食及び舎食は、原則として「沖縄県特別支援学校管理規則」第９条で定める休業日を除く月曜日から金曜日までの週５日とするが、学校行事等による変更については柔軟に対応するものとする。
- 4 島尻特別支援学校舎食献立・調理・舎食食材選定業務等に関しては、常に学校栄養教諭または学校栄養職員と協議し確認を得ること。
- 5 学校給食・舎食は適温で提供すること。
- 6 異物混入等により舎食を提供できない場合は、その日のうちで速やかに代替食を提供すること。
- 7 その他の質疑については絶えず、学校長の確認を得るものとする。
- 8 学期ごとの喫食時間及び基本的な喫食数については（別紙１－１）のとおりとする。
- 9 喫食時間については次のとおりとする。ただし、甲が催す行事等における時間変更については、その都度甲乙協議のうえ取り決める。

給食時間	幼・小学部	11時45分 ～ 13時20分
	中学部	12時45分 ～ 13時25分
	高等部	12時45分 ～ 13時25分
舎食時間	朝 食	7時15分 ～ 8時00分
	夕 食	17時45分 ～ 18時45分

※舎食は休校日（土・日・祝日・振替休）の前日は朝食のみ、休校日の翌日は夕食のみとする。

- 10 検食（給食）については学校給食衛生管理基準第３（６）により、給食時間の30分前まで実施できるようにすること。

（業務の分担区分等）

- 1 甲または乙がそれぞれ分担する業務の内容は「業務の分担区分」（別紙２）のとおりとする。
- 2 業務計画書は「業務内容及び作業時間」（別紙１－１、１－２）に準拠して作成すること。
- 3 甲の学校栄養教諭または学校栄養職員と調整を行う主任調理師（調理師免許有資格者であること）を学校給食調理業務に配置すること。
- 4 学校給食に関し、月に２回（第２・４週）巡回栄養士を派遣すること。

(業務報告書等)

- 1 業務報告日誌は次のとおりとする
(1) 「学校給食調理従事者個別健康観察記録票」(別紙3)他、給食日誌等とする。
(2) 乙は「舎食調理従事者個別健康観察記録票」(別紙4)を甲に提出すること。
- 2 寄宿舍職員、業者側栄養士で、月1回の舎食献立検討会議を行う。
(1) 寄宿舍生徒の父兄に配布する献立表を月1回作成し、生徒数分を提出すること。
- 3 甲及び乙は、学校給食について各学期に1回程度、甲の指示する日に連絡調整会議を開催し、作業の安全面、給食の衛生管理を円滑に実施するために現状の情報共有を行うこととする。出席者については、甲の指示するところによる。
- 4 舎食献立表は、前月の25日までには提出するものとする。

(調理)

調理に関する事項は次のとおりとする。

- 1 学校給食については、乙は甲の管下の学校栄養職員または学校栄養職員が定めた献立表に基づき調理すること。
- 2 舎食については、乙の栄養士が定めて甲が確認した献立表に基づき調理すること。
- 3 調理を行う日及び調理食数は、甲の指示に従うこと。
- 4 保存食については学校給食衛生管理基準第3(6)②により毎日、原材料、加工食品及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつビニール袋等、清潔な容器に密封して入れ、専用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存すること。
- 5 食事の形態は普通食、特別食(アレルギー、きざみ、とろみ等)に応じて、甲の指示通り対応すること。

(洗浄・消毒・保管)

洗浄・消毒・保管に関する事項は、次のとおりとする。

- 1 喫食後返却された食器類及び調理に使用した器具類は、十分に洗浄・消毒し清潔に保管すること。
- 2 夏季休業、冬期休業、春期休業期間は清掃日程等を設定し、調理施設の清掃業務を実施すること。

(衛生・安全管理)

衛生・安全管理に関する事項は、次のとおりとする。

- 1 食事に関しては衛生保安に努めること。
- 2 従業員の日々の健康管理及び定期健康診断を年1回以上、検便(赤痢・サルモネラ・0-157)を毎月2回以上実施し、その検査結果を甲に報告すると共に、衛生安全上の異常者の就労を禁止すること。また、10月から3月までの6ヵ月については、月1回以上のノロウィルスに係る検査項目を追加すること。(配送業務を行う者も含む。)
- 3 検便については、沖縄県内の検査機関にて実施すること。
- 4 乙は、沖縄県教育庁保健体育課の行う衛生点検に基づく指摘事項については、速やかに誠意をもって改善に努めること。
- 5 その他の衛生管理については「学校給食衛生管理基準(学校給食法第9条第1項の規定に基づく)」、「大量調理施設衛生管理マニュアル」(平成9年3月31日衛食第85号)及び衛生管理基準(別紙6)に従うこと。

- 6 給食については、学校給食衛生管理基準に基づき、徹底した衛生管理に努めること。
舎食についても同様に準ずること。

(食材料)

食材料に関する事項は、次のとおりとする。

- 1 食材料は、適正に保管し、衛生的かつ安全に調理すること。
- 2 食材料は、鮮度の良い良質なものを選定すること。
- 3 余った調理済み食材は、保存食を除き、全て給食配膳後に適切に廃棄処分すること。
- 4 その他の疑義は、甲の確認を得ること。

(配送)

島尻特別支援学校寄宿舎への舎食について

- 1 調理済の舎食を、甲の寄宿舎食堂ホールへ配送する際には、安全、衛生管理に留意すること。
- 2 食事の受渡しの際は、必ず寄宿舎職員の確認を得ること。
- 3 食事の受渡し時間は、食事時間の30分前とする。

(業務の従事制限)

- 1 乙は、従事者が次の各号のいずれかの場合に該当するときは、業務に従事させてはならない。
 - (1) 下痢、発熱、腹痛又は嘔吐をしている場合
 - (2) 感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律、または無症状病原体保有者である場合
- 2 化膿性疾患が手指や顔にある場合は、速やかに学校栄養教諭または学校栄養職員へ報告し対応について指示を仰ぐこととする。

(舎食材料費及びその支払い)

- 1 食材料費は「舎食用物資代」として、別途請求書により30日以内に支払うものとする。
- 2 舎食用物資代の金額は「舎食単価（朝食220円・昼食300円・夕食440円）×食数」とする。食数は別紙のとおりとする。（別紙1-2）
なお、生徒数及び職員数に変動がある場合は、甲は乙に対して、毎月25日までに翌月の喫食数の報告を行う。
- 3 舎食用物資代の請求書に、各食に使用した食材の数量、単価、金額の明細書を添付すること。
- 4 契約が契約期間の途中で解約されたときは、当該解約された日の属する月の委託料の額は、契約書における頭書の契約金額を舎食基本日数で除して得た額に、当該解約された日の属する月の舎食実施日数を乗じて算定された額とする。

(受諾要件)

乙は、次の要件を満たし、かつ維持していなければならない。

- 1 県内の学校・病院・社会福祉施設の1回あたり50食以上の集団給食を5ヵ年以内に受諾した実績があること。
- 2 過去5年間に食中毒事故がないこと。

(調理員の研修、衛生点検)

- 1 県が実施する「学校給食調理及び衛生講習会」へ参加し、専門的な知識の習得に努めること。ただし、研修にかかる旅費の費用は乙の負担とする。
- 2 外部の専門機関による衛生点検（衛生指導含む）の実施に努めること。

(学校給食調理従事者)

- 1 乙は、学校給食調理従事者の中から調理主任を1名配置する。調理主任は、栄養士又は調理師の資格を有し、業務遂行上の責任者として調理指導、衛生指導、監督を行い、学校との連絡調整を行わせること。なお、調理主任は常勤とし、業務に関する指示について権限を持つ者とする。また、調理主任は学校栄養教諭または学校栄養職員の指示のもと、円滑な業務を遂行する。
- 2 乙は、学校給食調理従事者として10名を目安に業務可能人数を配置し、業務の遅滞等が生じることのないよう常に人員を確保し、円滑な業務が実施できるよう配置すること。
- 3 乙は、事故等によるやむを得ない理由で本委託業務に従事できない者が出た場合、速やかに代替者を充て、常に適切な人員を保つこと。代替者を充てる場合は、速やかに甲へ連絡し、代替者が従事する前に検便検査の報告及び「学校給食従事者個別健康観察記録表」（別紙3・別紙4）を甲へ提出すること。
- 4 乙は、本業務を円滑に遂行するために、本業務従事者の配置人員について、事前に甲と協議すること。
- 5 乙は、学校給食調理従事者を選任、解任又は変更する場合は、直ちに「選任・解任・変更報告書」（別紙7）により甲へ報告すること。
- 6 夏季休業・冬期休業・春期休業の長期休業中においては、施設、設備の清掃や点検、調理作業器具等の洗浄・消毒業務を行うこと。
- 7 長期休業中における作業内容・出勤日については、事前に甲と協議すること。
- 8 甲は、乙の配置した従事者のうち、業務を遂行するにあたり不適当と認められる者については、その理由を明示して受託者に対し交替を求めることができる。乙は、甲が交替を求めた時には、誠意をもって速やかに交替の措置を行うものとする。

(費用の負担)

- 1 甲、乙で負担する費用は別紙10の経費区分により判断するこのとする。ただし、明確になっていない業務については、甲乙で協議をするものとする。なお、乙は省資源、省エネルギーに努めるものとする。

(損害賠償)

- 1 乙は、本業務の実施にあたり、食中毒や事故等の発生時の対応として「喫食者賠償責任保険」に加入すること。
- 2 乙は、次に掲げる事項に該当しその結果、甲に損害を与えた場合は、甲に損害賠償を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等、その他人体に有害な物質を給食に混入させた場合。
 - (2) 施設設備及び備品、消耗品等を故意又は過失により破損、紛失又は遺棄した場合。

(3) 乙に起因する事故等の発生により、甲に給食を提供できなくなった場合。

(緊急時対応)

- 1 台風の接近が予想された際、乙は甲の指示の下、献立の変更等柔軟に対応すること。
その台風時の勤務時間についても、乙は甲の指示の下、柔軟に対応すること。
- 2 その他の天災による業務の変更について、乙は甲の指示の下、柔軟に対応すること。

(連絡体制)

緊急時（食中毒、異物混入、天災等）には校長又は甲の管理下の学校栄養教諭または学校栄養職員の指示に従い、事故等の原因究明のため速やかに報告（発生の経過、健康記録、作業工程、動線、検収など）を行うとともに、事故後の対策を講ずるなど適切な対応をすること。

(業務の引継)

- 1 乙は、令和5年4月から安全及び衛生管理、施設設備等の維持管理、調理業務等食品の取り扱い等が円滑に行われるよう、甲と本業務に係る契約が成立次第、十分な引き継ぎを受けること。
- 2 乙は、次年度の業者に対する引き継ぎが必要になった場合、当該受託者に対し、十分な引き継ぎを行うこと。

■ 令和 8 年度学校始業時期及び終業時期 (R8.3.2時点 ※日程が変更になる場合があります)

1 学期	令和 8 年 4 月 7 日 (火) ～ 令和 8 年 7 月 17 日 (金)
2 学期	令和 8 年 9 月 7 日 (月) ～ 令和 8 年 12 月 25 日 (金)
3 学期	令和 9 年 1 月 6 日 (水) ～ 令和 9 年 3 月 19 日 (金)

■ 令和 8 年度給食喫食数 (児童生徒・職員) (R8.3.2時点 ※見込のため変更になる場合があります)

提供食数 ※見込み	370食程度／日	(普通食) 350食程度 (特別食) 20食程度
提供日数 ※見込み	188日／年	

※ 提供食数については、児童生徒・職員数の増減により多少変動することがある

※ 特別食とは「きざみ食・ペースト食・アレルギー対応食」のことをいう

■ 業務内容及び作業時間

	業務内容	作業時間	配置人数
1	検収・下処理・上処理 (調味料計量等) 調理・配缶	7:00 ～ 15:45	5
		7:00 ～ 12:00	1
2	特別食器具等準備	7:00 ～ 15:45	1
		8:30 ～ 12:30	2
3	休憩時間	12:15 ～ 13:00	
4	洗浄・片付け・清掃	11:45 ～ 15:45	1

※ 現況を参考にしており、学校が配置人数を指定しているものではありません

(別紙1-2)

舎 食

■ 令和8年度舎食期間 (R8.3.2時点 ※日程が変更になる場合があります)

1 学期	令和8年4月8日(水)～ 令和8年7月17日(木)
2 学期	令和8年9月7日(月)～ 令和8年12月25日(金)
3 学期	令和9年1月6日(水)～ 令和9年3月19日(金)

■ 令和8年度舎食喫食数(入舎生・職員)

※1日あたりの食数	朝食	夕食	1日あたり	提供日数 ※見込み
入舎生食数	26食	26食	52食	187日程度 ※月曜日の夕食から金曜日の朝食まで
職員食数	4食	4食	8食	187日程度 ※月曜日の夕食から金曜日の朝食まで
合 計	30食	30食	60食	

※ 年に4回は、受託者が弁当箱を用意し提供すること。

(入舎式・卒業式・おたのしみ会のため)

■ 業務内容及び作業時間

	業務内容	作業時間
朝 食	調理業務	4:50 ～ 6:10
	配送・受け渡し	6:10 ～ 7:15
	朝食時間 ※待機	7:15 ～ 8:00
	回収業務	8:00 ～ 8:15
	洗浄業務	8:15 ～ 9:15
夕 食	調理業務	14:00 ～ 16:10
	配送・受け渡し	16:10 ～ 17:45
	夕食時間 ※待機	17:45 ～ 18:45
	回収業務	18:45 ～ 19:00
	洗浄業務	19:00 ～

※ 昼食についてはその都度、委託業者と連絡調整する。

献立名

牛乳

あわごはん

いわしのおかか煮

麴イリチー

じゃが芋とねぎのみそ汁

げんまい棒

献立名	担当者名	7:00	7:30	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00
フリー	A	野菜洗浄		牛乳検収	台車出し・棚拭き		食器出し	配缶補助	釜を水につける	洗い物回収	洗浄作業	清掃作業
検収下処理	B	〈 下処理 〉						卵入れ (炒め)	肉入れ (炒め)	釜洗い	洗浄	
いわしの おかか煮	B	麴イリチー										
下処理	C	洗米	野菜洗浄・野菜カット				ボイル	配缶	配缶補助(ご飯)	配缶補助(炒め)	配缶補助(汁物)	配缶補助(汁物)
いわしの おかか煮	C											
じゃが芋の みそ汁	D	調味料準備	麴 準備	野菜カット			だしとり	調理・調理補助		小学部 配缶	中・高等部 配缶	
麴いりちー	E	米セット	乾物等準備	野菜カット			調理		配缶	配缶補助(汁)	配缶補助(汁)	
あわごはん	F			野菜カット			ごはん配缶		特別食補助・普通食配缶補助			
特食 アレルギー(調理)	G (F)				玄米棒配缶		特別食 食器セット	いわし ミキサー	玄米棒 ミキサー	麴炒め ミキサー	おかゆ ミキサー	片付け
									アレルギー調理	汁ミキサー	片付け	

ミー
ティ
ン
グ

★食缶は、前日にクラスごとに並べて消毒保管庫に入れる→当日、配缶直前に消毒保管庫からとりだすこと！

①洗：手洗い

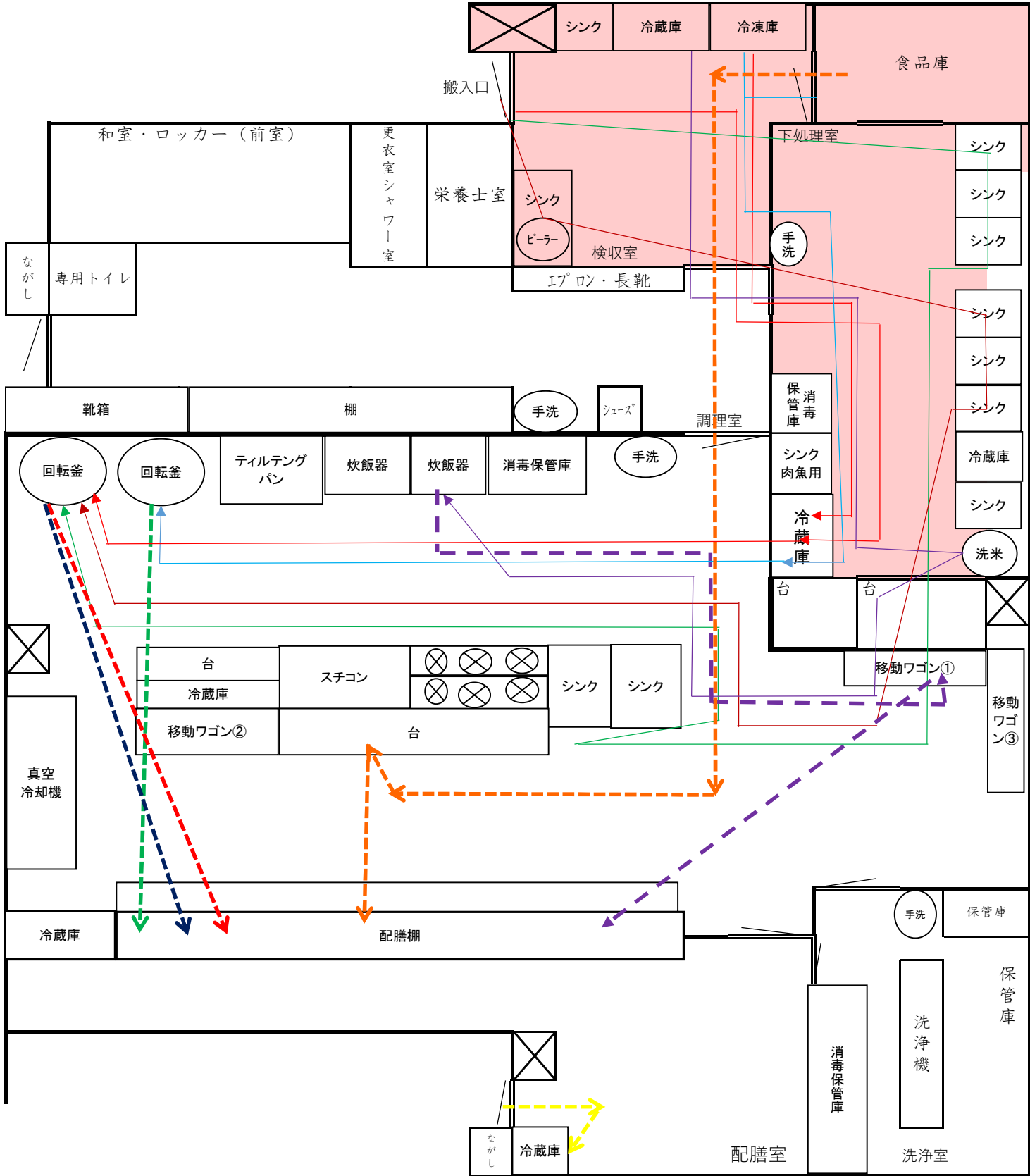
②袋：手袋着用

③エ：エプロン着用

④汚：二次汚染注意

⑤温：温度測定・記録

作業動線図				校長	栄養職員
令和 8 年 3月2日 (月)					
今日の献立	①	牛乳	→		
	②	あわごはん	→		
	③	いわしのおかか煮	→		
	④	麩イリチー	→	凍結全卵 豚もも肉 からし菜 にんじん もやし 麩 しいたけ ひじき	
	⑤	じゃが芋とねぎのみそ汁	→	じゃがいも ねぎ	
	⑥	げんまい棒	→		
	⑦				



業 務 の 分 担 区 分

区 分	内 容	甲	乙
栄 養 管 理	1 調理運営の総括	○	
	2 舎食に関する栄養管理		○
	3 献立の作成（給食）	○	
	4 献立の作成（舎食）		○
	5 献立表の確認（給食）		○
	6 献立表の確認（舎食）	○	
	7 食数報告	○	
	8 検食の実施	○	
	9 検食日誌の作成	○	
	10 上記1から6以外の調理関係の伝票の整理	○	
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 食器・食缶の提供（給食）	○	
	7 食器・食缶の提供（舎食）		○
	8 給食配缶・回収業務		○
	9 舎食配送		○
	10 学校給食日常点検票の作成	○	
材 料 保 管	1 食材料の発注・品質保持（給食）	○	
	2 食材料の発注・品質保持（舎食）		○
	3 食材の確認（舎食）	○	
	4 検収及び報告の確認	○	
	5 検収の立会		○
	6 検収記録簿の記入		○
	7 食材料の在庫確認	○	○
施 設 管 理	1 調理場及び備品の清掃・消毒・維持管理		○
	2 害虫駆除に係る専門業者との契約	○	
	3 グリストラップに係る専門業者との契約	○	
衛 生 管 理	1 食器・調理器具等の洗浄・消毒・保管		○
	2 保存食の管理		○
	3 給食日誌・受払簿の記入（給食）		○
	4 保存食管理記録簿の記入		○
	5 調理加熱記録表の記入		○
	6 牛乳品温記録表の記入		○
	7 冷蔵庫・冷凍庫温度記録表の記入		○
	8 残留塩素、温度・湿度点検票の記入		○
	9 喫食者賠償責任保険加入		○
	10 従業員の検診		○
	11 検便等検診票の保管と報告		○

(別紙3)

令和 年 月 学校給食従事者個別健康観察記録票

学校名 沖縄県立島尻特別支援学校

学校給食従事者名： _____

住 所：

会社名：

校長

事務長

※ 土・日・祝日等の健康についても振り返り記入すること。

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	
栄養教諭・学校栄養職員（衛生管理責任者）の 確認欄		曜日																																
		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し（注1）																																
		⑦ 感染症の感染、又はその疑いはない																																
		⑧ 爪は短く切っている																																
		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。

(別紙4)

令和 年 月 舎食従事者個別健康観察記録票

学校名 沖縄県立島尻特別支援学校

舎食従事者名： _____

住 所：

会社名：

校長

※ 土・日・祝日等の健康についても振り返り記入すること。

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	
栄養職員（衛生管理責任者）の確認欄		曜日																																
		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し（注1）																																
		⑦ 感染症の感染、又はその疑いはなし																																
		⑧ 爪は短く切っている																																
		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、又はその疑いはなし																																
メモ																																		

（注1）化膿性疾患が手指にある場合は、調理作業の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）

※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。

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 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。
- 4 化膿性疾患が腕や顔にある場合には、完全に防護する。
- 5 下痢の場合は、速やかに検便を実施する。
- 6 学校給食従事者の身体、衣服等は常に清潔に保つ。
- 7 調理及び配食にあたっては、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。
- 8 清潔な白衣（作業着）・マスク・髪覆い・履物を着用する。
- 9 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。
- 10 作業開始前及び用便後には、必ず手指の洗浄・消毒を行う。
- 11 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。
- 12 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。

※文科省発行「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I・II」「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」参照

(別紙7)

年 月 日

沖縄県立島尻特別支援学校長 殿

〇〇会社 〇〇〇〇〇
代表者 〇〇 〇〇

選任・解任・変更報告書

学校給食従事者の 選任 ・ 解任 ・ 変更 がありましたので、下記のとおり
報告します。

記

(別紙8)

年 月 日

沖縄県立島尻特別支援学校長 殿

〇〇会社 〇〇〇〇〇
代表者 〇〇 〇〇

学校給食・舎食配達履行運転士

みだしの件につきまして、下記のとおり報告します。

記

氏 名 : _____

補 助 要 員 : _____

補 助 要 員 : _____

補 助 要 員 : _____

(別紙9)

沖縄県立島尻特別支援学校長 殿

住 所：

会社名：

印

舎食配達業務実績表（ 月分）：島尻特別支援学校への舎食配達

日	曜日	食器回収	返却	集荷	納品	運転者印	備考
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		：	：	：	：		

学 校 給 食 業 務 の 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	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	○		
	8 残菜処理費	○		
	9 廃棄物処理費	○		
	10 専門業者による害虫駆除	○		
	11 専門業者によるグリストラップ清掃	○		
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 食材料に関する契約	○		
	2 食材料の発注	○		
	3 食材料の発注検収及び報告		○	
	4 検収及び報告の確認	○		
	5 食材料の在庫確認	○	○	
	6 食材料の出納事務	○		
材料保管	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（*1）、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 「学校給食従事者の被服費」

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、ビニール前掛け等。