

給食調理作業仕様書

愛知県立岡崎特別支援学校

1 業務時間帯

委託業務は、委託者が指定する勤務時間（午前7時15分から午後5時まで）の範囲内において行うこと。なお、学校行事等に伴い、土曜日、日曜日及び国民の祝日に関する法律に規定する休日に給食を実施する場合もある。

2 食事内容

- (1) 献立内容は、「学校給食献立表（以下「献立表」という）」（様式5）並びに「調理業務指示書（以下「指示書」という）」（様式6）のとおりとする。
- (2) 児童生徒の障害に合った特別食（調整食等）の提供を行う。
 - ① 特別食は、愛知県教育委員会が定める6形態と、食物アレルギー対応食、制限食等も含む。調整食の調理形状等については「食形態別段階表」（資料2）に基づいて調理を行う。
 - ② 調整食は、児童生徒の状況により複数の形態を組み合わせることもある。（特に移行期に、2種類の形態食を組み合わせ提供する給食を「移行食」と名付けている。）
 - ③ 特別食は、「調整食児童生徒一覧表」（様式3）及び「児童生徒の食物アレルギー対応者一覧表」（様式4-1）に基づいて対応する。
 - ④ 特別食は、児童生徒の健康状態等により調理形態等を当日変更することもある。その場合、所定の時間までに指示する。
 - ⑤ 特別食（調整食）は年度初め、特に新1年生や転入生の口腔機能に見合った調理形態の決定を行う選定期間には複数の調理形態食を提供する。また、口腔機能・病状等の変化により、調理形態食の変更にも対応する。
- (3) 一般的な献立内容のほかに、下記の行事食等を実施する。
 - ① 試食会
 - ② 季節に合わせた給食
 - ③ リクエスト給食等のお楽しみ給食・給食週間
 - ④ 食育月間、食育の日については通常よりも教育的工夫をした給食で提供
 - ⑤ 学校行事に伴う給食（文化祭・防災訓練時の食事・調理形態食の選定等）

3 調理内容

調理は、献立表並びに指示書のとおりに行う。

(1) 調理形態

普通食と特別食を合わせた形態を調理形態の基本とする。その他指示書に従い、調理作業中にその一部を取り出し別調理や配膳等を行う場合がある。

- (2) 調理は、その日の食材により調味料の割合が異なるため、加減しながら使用する。（食材の産地、季節、茹で加減、灰汁の状態、遊離塩素濃度等により味が変化する）

(3) 特別食の調理

- ① 調整食の調理は、食材の下処理段階から普通食とは別に調理を行う。

ア 原則として普通食と同食材を使用し形態別調理を実施する。ただし料理の内容、または形態区分により別食材を使用することもある。

- イ 食材の下処理については、当日の鮮度や状態等により処理方法を変えることがある。
- ウ 調整食に使用する野菜類の加熱は、食材の種類や状態により圧力鍋と普通鍋を使い分ける。
- エ 調整食については、「食形態別段階表」(資料2)及び「形態別調理のポイント(素材別・献立別)」(資料3-1、3-2)を参考にする。

② 特別な配慮を要する食事(食物アレルギー対応食)は、指示書等に依り行う。

4 給食時間及び検食時間

- (1) 給食時間は、午後12時30分から午後1時20分までとするが、喫食に時間のかかる児童生徒は早めに給食指導を始めるため、所定の場所への配膳車到着時刻は、指定時間までとする。ただし、行事、授業等によって時間を変更する場合は、その都度指定する。
- (2) 検食時刻は、午前11時30分とする。(行事によって変更する場合はその都度指定する)
- (3) 下膳時刻は、午後1時40分からとする。
- (4) 警報発令等による緊急時の対応はその都度協議し、指示する。

5 調理業務

- (1) 調理作業は、食事の提供当日に実施すること。
- (2) 調理について
 - ① 調理業務は、「学校給食衛生管理基準」(資料4)、「大量調理施設衛生管理マニュアル」(資料5)により行い、「形態別調理のポイント(素材別・献立別)」(資料3-1、3-2)を参考にすること。
 - ② 調理責任者は、献立表及び指示書をもとに、「調理作業工程表」(様式9)、「作業動線図」(様式10)を作成し、原則として給食実施日の3日前までに栄養教諭等に提出し確認を受ける。ただし、祝日等になる場合は、栄養教諭等が確実に確認できるように調整する。
 - ③ 必要に応じて、栄養教諭等は調理責任者又は調理副責任者に対して作業の確認をする。
 - ④ 検収の段階で異常が認められた場合は、納品業者を帰さずに、速やかに栄養教諭等に連絡する。
 - ⑤ 献立実施日前日には使用食材の確認を行う。
 - ⑥ 調理中は適切な食品の温度管理を行い、加熱、冷却の際には中心温度計を用いて「調理検温表①～④」(様式11-1.2.3.4)に記入する。
 - ⑦ 調理過程で異物混入や不適切な食材を認めた場合は、速やかに栄養教諭等に連絡する。
- (3) 盛付及び配膳(配食)
 - ① 盛付・配膳(配食)は、「配缶・配食表」(様式7)に依り行うこと。
 - ア 普通食は、換算量と人数に基づき食缶配膳とする。
 - イ 調整食及びアレルギー対応食については、食札(個人の氏名と食事内容を示したもの)及び指示書と「食缶・配食表」(様式7)に依り、換算数に基づき個人別に盛付する。(形態が複数の盛り合わせになる場合は、1人分に注意を払う)
 - ウ 食缶等に計量した料理は必ず蓋をして配膳車にセットして所定の場所に配置する。
 - ② 盛付方法
 - ア 調整食は献立ごとの調理方法をとるため、各形態で個別の容器に盛り付ける。
 - イ 調整食の盛付では、児童生徒の実態に合わせて複数の形態を盛り合わせ、1人分とする場

合がある。

ウ 児童生徒の健康状態により、配食量に増減がある場合は、別途指示する。

エ 調整食は、盛り付け後、学校からの指示に従い食札とともに指示された場所に準備する。

③ 食器等の準備

ア 普通食の食器、食器具、トレイ等は当日の指示に従い、配膳車毎に指定のかごに準備する。種類、数量等は別途指示する。

イ 予備の食器等を指示書に基づき毎日準備する。

④ 引渡し方法

ア 各部の給食時間に合わせ、配膳車にセットし、指定場所まで運搬する。

イ 引渡し後も、給食の配食量や食器具の不足等について問題が生じた場合は、速やかに対応すること。

ウ 特別食等は部毎の配膳車に乗せて指定場所へ運搬し、担当教諭等に手渡しする。

エ 配膳車を所定の場所から回収する。

⑤ その他

ア 喫食する際に注意することがあるときは、速やかに栄養教諭等に連絡する。

イ 異物混入等、料理に異常を認めた場合は、現状を変えずに速やかに栄養教諭等に連絡し、指示に従う。

ウ 返却配膳車は、指定場所から回収する。

(4) 洗浄、点検、消毒、保管、清掃

「学校給食衛生管理基準」(資料4)及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」(資料5)、「調理場における洗浄・消毒マニュアル」(資料9)を参考に行う。

(5) 残菜、塵芥等の処理

「学校給食衛生管理基準」(資料4)及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」(資料5)を「調理場における洗浄・消毒マニュアル」(資料9)を参考に行う。

(6) 施設管理

「学校給食衛生管理基準」(資料4)及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」(資料5)を参考に行う。

月に一回「給食室保守点検簿」(様式20)に基づき施設と機器の点検を行い、結果を記録し、栄養教諭等に報告する。

(7) 日常点検

① 各工程における衛生管理については、「学校給食衛生管理基準」(資料4)及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」(資料5)を参考に行い、衛生管理の徹底に努め、「温度・水質点検記録表」(様式14)及び「清掃点検表」(様式18-1.2)に記入し、毎日、報告すること。

② 「衛生管理チェックリスト」(様式16)により常に点検を行い、調理責任者又は調理副責任者が毎日記入し、作業終了後、栄養教諭等に提出する。

③ 調理従事者の健康状態に常に注意し、「学校給食従事者個人別健康記録票」(様式17-1)及び「服装等チェック表」(様式17-2)に記入し、毎日、報告すること。また、土曜日・日曜日、国民の祝日及びその他夏季休業中等の休業時については、それ以降初めて勤務する

日に記入し、報告すること。

(8) その他

- ① 学校で実施される工事、害虫駆除等の際には、それに伴う特別清掃業務等を含み学校に協力すること。
- ② 調理業務及び定期清掃業務等に使用する水、電気、ガス等については節減に努めること。