

愛知県立岡崎特別支援学校給食調理等業務委託仕様書

愛知県立岡崎特別支援学校における学校給食の調理等業務の仕様は次のとおりとする。

1 委託業務名

愛知県立岡崎特別支援学校給食調理等業務委託

2 委託場所

岡崎市美合町字並松 1 番 9 0

3 委託期間

令和 8 年 8 月 1 1 日から令和 1 1 年 8 月 1 0 日まで

4 業務の概要

- (1) 食材の検収を行う。
- (2) 下処理・調理加工を行う。(特別食の主食も含む)
調理別食形態は次のとおりである。
 - ① 普通食
 - ② 特別食
 - ・調整食（6 形態食）
 - ・食物アレルギー対応食
 - ・制限食
 - ・移行食（形態変更を実施する前の選定食で、原則的に 10 回の喫食状況を観察し、形態変更を検討する。）
- (3) 配缶、配食を行う。
- (4) 特別食を配膳し、指定時間に指定場所（各部の教室等）までの運搬を行い、担当教諭等に手渡しする。
- (5) 普通食の配膳車は、指定時間に指定場所まで運搬を行う。
- (6) 食器・食缶等の洗浄、点検、消毒、保管を行う。
- (7) 給食施設設備及び食堂（手洗い場・残菜通路等）の清掃点検、消毒を行う。
- (8) 残菜及び塵芥の処理を行う。
- (9) その他上記(1)から(8)に関連する業務を行う。

5 業務要件

- (1) 業務時間は午前 7 時 1 5 分から午後 5 時の間に行う。また、学校行事等に伴い、「土曜日、日曜日及び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は別途指示する。
- (2) 食材は愛知県立岡崎特別支援学校（以下、「学校」という）が発注した物を使用する。
- (3) 業務に必要な施設設備、調理器具、食器類は学校のものを使用する。
- (4) 業務に必要な消耗品については、受託者が用意する。（資料 8）
- (5) 調理従事者（以下、「従事者」という）に必要な服装等については受託者が用意する。（資料 8）
- (6) 検便、ノロウイルス検査及び健康診断については受託者が実施する。（資料 8）
- (7) 衛生管理及び業務内容について、学校と受託担当者及び理責任者で月 1 回打合せを行う。保健所等が衛生管理で給食施設の視察に入る場合は、調理責任者又は調理副責任者が必ず立ち会う。また、学校から要請があった場合には、学校組織である給食安全衛生委員会等に出席する。

- (8) 衛生管理は「学校給食衛生管理基準」（資料4）に従い行う。
- (9) 給食実態を把握するため、給食時間中に校内巡視を栄養教諭又は学校栄養職員（以下「栄養教諭等」という）と行うことがある。

6 食数等

- (1) 基本食数は表1のとおりとする。なお、行事や授業等によって大幅に食数変動する場合は、その都度指示する。また、欠席等で欠食がある場合など、食数に変更がある場合は「配缶・配食表」（様式7）により前週末までに提示する。

① 普通食は概ね160食/日、特別食は概ね48食/日（合計 概ね208食/日）である。

表1 給食調理人数一覧表（予定数） 令和8年4月1日

普通食			特別食					合計
児童生徒	教職員	合計	初期食Ⅰ・Ⅱ	中期食Ⅰ	中期食Ⅱ	後期食Ⅰ	後期食Ⅱ	
35	125	160食	16	4	13	5	10	48食
(1)		(1)						

※（ ）の数は食物アレルギー対応食が必要な児童生徒内数

② ①の食数は予定数であり、上記の食数よりも増減が生じる可能性がある。

(2) 学校給食の実施日

① 学校給食の実施日は、「令和8年度年間学校給食実施予定表」（様式1）のとおり年間183日である。

② ①の実施日は予定数であり学校教育運営上、増減が生じる可能性がある。

7 給食時間及び中間検査、検食及び配膳時刻等

- (1) 児童生徒の給食時間は通常午後12時30分から午後1時20分までとする。職員は検食後から午後1時30分までとする。給食時間に合わせ配膳できるように配膳車への詰め込み運搬をする。ただし、行事等により給食時間を変更する場合はその都度指示する。また、学校の日程表等が変更した場合はその都度指示する。

- (2) 特別食の中間検査（形態食の調理形状検査）時刻は午前11時45分とする。

中間検査は、予め学校長が指定した職員と受託業者（調理責任者又は調理担当者）で、配膳前に行う。学校側が検査を行い、その結果を「食形態チェック表」（様式15）へ記入し受託業者へ通知する。調理形状の改善を求められた場合には、その指示に従い再度調理する。

- (3) 検食時刻は午前11時30分とする。

検食は、学校長が予め指定した学校職員が食堂で行う。

- (4) 配膳の下膳は午後1時40分からとする。

下膳の配膳車は、指定場所から回収する。

- (5) 警報発令等による緊急時の対応は学校側でその都度協議し、指示する。

8 業務内容

- (1) 食材の検収に関する事項は次のとおりとする。

- ① 検収作業については「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）を遵守する。
- ② 食物アレルギー対応に関する食材については、「調理業務指示書」（様式6）等と食品表示を確認し、食物アレルギー事故防止に努める。
- ③ 問題が生じた場合は速やかに栄養教諭等に申し出る。
- ④ 食材の検収は「検収表」（様式8）に基づき調理責任者又は調理副責任者が指定し学校が承

認した検収責任者が責任をもって行い、検収結果を記入し毎日報告する。

(2) 調理業務に関する事項は次のとおりとする。

- ① 学校給食は、栄養教諭等が作成した「学校給食献立表」(様式5)により調理を行う。
- ② 食材料は、学校側が提供するものを使用し、主食・副食等を調理する。
- ③ 調整食や食物アレルギー対応食(除去)、制限食も併せて調理する。(行事食等を含む)
- ④ 行事食(試食会、給食週間等)の調理も行う。
- ⑤ 献立等の打ち合せを毎週1回以上、栄養教諭等と調理責任者又は調理副責任者を行う。
- ⑥ 献立の提示及び報告事項については表2の様式による。なお、様式の内容・形式については変更となる場合がある。

表2 提示及び報告事項の内容等

	内 容	時 期	
		提示	報告
1	年間学校給食実施予定表(様式1)	年度当初	
2	各部給食体制一覧表(様式2)	年度当初 及び随時	
3	調整食児童生徒一覧表(様式3)	年度当初 及び随時	
4	児童生徒の食物アレルギー対応者一覧表(様式4-1) 食物アレルギー対応食確認表(様式4-2) 食物アレルギー対応食チェック表(様式4-3)	年度当初 及び随時	
5	学校給食献立表(様式5)	前月末	
6	調理業務指示書(様式6)	前月末	毎日
7	配缶・配食表(様式7)	前週末	
8	検収表(様式8)	前月末	毎日
9	調理作業工程表(様式9)		毎日
10	作業動線図(様式10)		毎日
11	調理検温表①～④(様式11-1.2.3.4)		毎日
12	保存食記録表(様式12)		毎日
13	刃物・ネジ点検表(様式13)		毎日
14	温度・水質点検記録表(様式14)		毎日
15	食形態チェック表(様式15)	毎日	
16	衛生管理チェックリスト(様式16)		毎日
17	学校給食従事者個人別健康記録票(様式17-1)		毎日
	服装等チェック表(様式17-2)		毎日
18	清掃点検表(様式18-1.2)		月末
19	給食室戸締りチェック表(様式19)		毎週末
20	給食室保守点検簿(様式20)	年度当初	月末
21	健康診断の実施結果について(報告)(様式21)		実施後
22	検便検査成績結果について(報告)(様式22)		実施後
23	調理業務従事者等の届出について(報告)(様式23-1)		当初
	調理業務従事者等の変更について(報告)(様式23-2)		随時
24	業務完了届(様式24)		月末

- (3) 調理作業に関する事項は次のとおりとする。
- ① 「学校給食衛生管理基準」(資料4)に従い行う。
 - ② 調理過程は「給食調理作業仕様書」(資料1)及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」(資料5)に従い行う。
 - ③ 食材の取り扱いは「給食調理作業仕様書」(資料1)、「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)に従い行う。
 - ④ 刃物を取り扱う場合には、食材毎に刃物の状態を確認し、「刃物・ネジ点検表」(様式13)の刃物チェック表に記録する。
 - ⑤ 加熱、冷却時は中心温度計で測定し、「調理検温表①～④」(様式11-1.2.3.4)の検温項目に記入する。
 - ⑥ 食缶への配食等は、「配缶・配食表」(様式7)に従い行う。
 - ⑦ 盛り付けは素手で行わず、清潔な器具(トング等)や衛生手袋等を使用する。
 - ⑧ 特別食は当日の「配缶・配食表」(様式7)と食札の提出状況を確認し、個別に配膳する。その際、配膳ミスが生じないように食形態を一人ずつ確認しながら、食札をセットする。(児童生徒の状態により複数の形態を組み合わせる場合がある)
 - ⑨ 調理過程に異物混入や不適格な食材を認めた場合は、速やかに栄養教諭等に申し出る。「学校給食における異物混入・食中毒等発生時の対応について」(資料7)を参照する。
 - ⑩ 配膳ミス等が生じた可能性がある場合は、速やかに栄養教諭等に申し出る。
 - ⑪ 保存食の採取は、「学校給食保存食の取り扱い要領」(資料6)に従い行う。採取した都度、「保存食記録表」(様式12)に記録し、保存期間後に確実に廃棄する。
 - ⑫ 調理加工の完了時には、配缶前に調理責任者又は調理副責任者の立会いのもと栄養教諭等が検査を行う。
- (4) 配缶・配食・配膳作業に関する事項は次のとおりとする。
- 「各部給食体制一覧表」(様式2)及び「配缶・配食表」(様式7)により行う。
- ① 食缶への配食は、各部の配膳車毎に行う。
 - ② 配膳車は200mg/lの次亜塩素酸ナトリウム液またはこれと同等の効果を有する方法で消毒し拭きあげる。給食に必要な食器、食器具、主食、副食、牛乳等を配缶単位毎に積載する。
 - ③ 特別食は個別に配膳する。(児童生徒の状態により複数の形態を組み合わせる場合がある)
 - ④ 特別食は学部毎に専用の配膳車に乗せて指定場所へ運搬する。
 - ⑤ 食物アレルギー対応食は、「食物アレルギー対応食確認表」(様式4-2)及び「食物アレルギー対応食チェック表」(様式4-3)に基づき、児童生徒担当職員へ指定場所で直接手渡しする。
 - ⑥ 食堂のテーブルは給食が始まる前に200mg/lの次亜塩素酸ナトリウム液またはこれと同等の効果を有する方法で消毒する。
 - ⑦ 食堂で喫食する生徒・学校職員の給食は食堂テーブルに用意し、配膳する。
- (5) 洗浄作業及び消毒に関する事項は次のとおりとする。
- ① 食器、食缶、食器具等の洗浄作業は「学校給食衛生管理基準」(資料4)及び「調理場における洗浄・消毒マニュアル」(資料9)に従い行う。
 - ② 調理後の機械器具等の洗浄は原則として配膳終了後に行う。
 - ③ 食器洗浄機は他の作業終了後、洗浄を行う。
- (6) 給食室等の清掃に関する事項は次のとおりとする。

- ① 作業終了後は「大量調理施設衛生管理マニュアル」（資料５）に従い、調理場の特性に応じて給食室内の清掃、消毒及び整理整頓を行う。
 - ② 「清掃点検表」（様式１８－１．２）に基づき、各箇所を適切な頻度で清掃し、記録をとる。
 - ③ 給食室の床は作業終了後、清掃・洗浄し、その後２００mg/ℓの次亜塩素酸ナトリウムの消毒薬を含ませたモップで拭き上げまたはこれと同等の効果を有する方法で消毒し、水拭きによる拭きあげを行う。また、週１回洗剤で洗浄する。
 - ④ 排水溝は作業終了後に蓋を上げて清掃・洗浄し、週１回蓋を上げて清掃し、２００mg/ℓの次亜塩素酸ナトリウム液で消毒する。グリストラップは週１回以上洗浄する。
 - ⑤ 金属製機器および作業台等は作業終了後、清掃・洗浄し、その後２００mg/ℓの次亜塩素酸ナトリウムの消毒薬またはこれと同等の効果を有する方法で消毒し、腐食防止のため速やかに水拭きによる拭き上げを実施する。
 - ⑥ 配膳車については給食終了後洗浄し、その後２００mg/ℓの次亜塩素酸ナトリウムの消毒液またはこれと同等の効果を有する方法で消毒し、腐食防止のため速やかに水拭きによる拭き上げを実施する。
 - ⑦ 食堂は給食終了後、清掃を行う。
 - ⑧ 食堂横の納品通用廊下は給食終了後、清掃を行う。
 - ⑨ 特別食の食札等は、消毒を行う。
- (7) 残菜、塵芥及び廃油の処理に関する事項は「学校給食衛生管理基準」（資料４）に従い行う。

9 従事者の配置基準

(1) 従事者の配置に関する事項は次のとおりとする。

- ① 配置人数、資格、条件は表３のとおりとする。

表３ 従事者の配置基準

職名	資格	人数	条件
調理責任者	栄養士	１人	正規職員で実務経験２年以上の病院給食又は学校給食の指導経験者
調理副責任者	調理師	２人	正規職員で病院給食又は学校給食調理経験者

※資格・条件については、同等と認められる者を含む。

- ② 調理責任者及び調理副責任者は正社員とし、離職した場合を除き原則として専任者とする。
 - ③ 調理責任者は業務遂行上の責任者として調理副責任者および調理従事者を指導・監督し、また、栄養教諭等及び学校との連絡調整を行う。
 - ④ 調理副責任者は、調理責任者を補佐する。
- (2) 従事者の届出等
- ① 従事者の名簿「調理業務従事者等の届出について（報告）」（様式２３－１）を提出する。
 - ② 従事者の異動がある場合はその都度変更名簿「調理業務従事者等の変更について（報告）」（様式２３－２）を提出する。
 - ③ 従事者として不適当と思われる者については、受託者に対し交替を求めることができる。

10 安全・衛生管理

- (1) 「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）を遵守する。
- (2) 「衛生管理チェックリスト」（様式１６）に記入し、毎日報告する。

- (3) 水質検査、冷凍冷蔵庫の温度記録は「温度・水質点検記録表」（様式14）に記入し、毎日報告する。
- (4) 毎月「給食室保守点検簿」（様式20）に基づき施設、設備、機器の定期点検を行いその内容を記録する。緊急を要する場合は都度、栄養教諭等に報告する。
- (5) 従事者の衛生管理は次のとおりとする。
 - ① 毎日の健康管理を行う。
 - ② 検便は毎月2回以上とし、「検便検査成績結果について（報告）」（様式22）を報告する。検査項目は赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌O157とする。また、検査結果が陽性の場合は、速やかに報告し、指示に従う。判定不能の場合は、再検査する。
 - ③ ノロウイルス検査は、遺伝子型によらず、概ね1gあたり 10^5 オーダーのノロウイルスを検出できる検査法（例：RT-PCR法、リアルタイムPCR法）により少なくとも10月から3月の間、月1回以上実施し、「検便検査成績結果について（報告）」（様式22）を報告する。また、検査が陽性の場合は、速やかに報告し、指示に従う。
 - ④ 健康診断は年1回以上実施し、「健康診断の実施結果について（報告）」（様式21）を報告する。
 - ⑤ 従事者は「学校給食従事者個人別健康記録票」（様式17-1）に記入し、毎日、報告する。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。

11 調理業務以外

- (1) 学校給食用牛乳パックについては、関係自治体の指導の下、学校側と協力して適切な処理方法を検討の上行うこと。
- (2) 毎月の業務完了後、「業務完了届」（様式24）を提出する。
- (3) 業務終了後、給食室の戸締り施錠は調理責任者又は調理副責任者が確認し、「給食室戸締りチェック表」（様式19）に記入を行う。
- (4) 夏季休業中等の長期休業時には次のことを行う。
 - ① 検収室、食品庫、下処理室、上処理室、洗浄室等の清掃を行う。
 - ② 食堂の清掃及び床素材に応じてワックスがけを行う。
 - ③ 厨房機器の点検、整備及び清掃を行う。
 - ④ 食器、食缶、食器籠等の洗浄と漂白をする。
 - ⑤ 配膳車の洗浄、点検を行う。
 - ⑥ 安全衛生にかかる技術等について従事者の研修を行う。なお、研修項目については、「学校給食衛生管理基準」（資料4）に従って、厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」（資料5）、文部科学省「調理場における洗浄・消毒マニュアル」（資料9）、「学校給食調理場における手洗いマニュアル」（資料10）、「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」（資料11）、「学校給食調理従事者研修マニュアル」（資料12）を含めることとし、年度初めに年間研修計画、研修実施後に実施報告書を栄養教諭等へ提出することとする。
 - ⑦ 調理責任者または調理副責任者は、長期休業中の食材の検収、設備の点検、停電等に立ち会う。
 - ⑧ 従事者の出勤については以下のとおりとする。
 - (ア) 給食開始日の2日前には出勤するものとする。
 - (イ) 夏季休業については、10日以上出勤する。
 - (ウ) 栄養教諭等と相談の上休業中の清掃、点検等の立ち合いの出勤計画を立て報告する。

(エ)それ以外の長期休業時については、土曜日、日曜日及び祝日に関する法律に規定する休日及び年末年始（12月29日から翌年の1月3日）を除き出勤する。ただし、給食開始日の2日前には出勤するものとする。

⑨ その他の作業についての打ち合わせを栄養教諭等と受託側の調理責任者、調理副責任者と行う。

(5) 授業等で行う調理実習で使用する食材を専用冷凍庫で保存し、2週間後に処分する。

12 施設、設備、器具等の破損

受託者は、施設、設備、器具等が破損、損耗がないか「給食室保守点検簿」（様式20）へ記録し、毎日、報告する。施設、機器、器具等の異常があった場合は、速やかに栄養教諭等又は保健部主任へ報告し、その指示に従う。なお、受託者の過失において破損した場合は、その損害を賠償する。

13 緊急時の体制

(1) 受託者は調理従事者の連絡先を把握し、緊急連絡網を作成し提出するとともに、緊急時（食中毒、異物混入、天災等）に学校から連絡がとれるように責任者の連絡先を学校に報告する。また、緊急時には校長又は校長が指定した学校職員の指示に従う。事故等の発生の原因究明のため、報告（発生の経過、健康記録、調理作業工程表、作業動線図、検収など）を行うとともに、事故後の対応策を講ずるなど適切な対応をする。

(2) 異物混入、食中毒等が発生した場合は「学校給食における異物混入・食中毒等発生時の対応について」（資料7）に従う。異物の混入経路が原因不明の場合についてもその都度協議を行い、対応、再発防止対策に努める。

14 その他

(1) 業務の遂行に当たって知り得た情報等については、守秘義務を遵守する。児童生徒の個人情報記載された帳票は、学校に返却または確実に処分する。

(2) 受託者は安全衛生管理に関する研修、調理技術の向上のための研修を徹底する。

(3) 給食提供開始前には、円滑な業務遂行のためのシミュレーションを行う。シミュレーションに発生する費用（食材費を含む）については受託者の負担とする。

(4) 対象の児童生徒は肢体不自由の障害等を有するため、調理ミス・配膳ミスがあると命に関わる事故になるリスクが高いことを認識し、一つ一つの作業を確実にを行う。

添付資料一覧

資料1	給食調理作業仕様書
資料2	食形態別段階表
資料3-1	形態別調理のポイント（素材別）
資料3-2	形態別調理のポイント（献立別）
資料4	学校給食衛生管理基準（受託側で最新版を参照すること）
資料5	大量調理施設衛生管理マニュアル（受託側で最新版を参照すること）
資料6	学校給食保存食の取り扱い要領
資料7	学校給食における異物混入・食中毒（疑いを含む）等発生時の対応について
資料8	費用の負担区分

- 資料 9 調理場における洗浄・消毒マニュアル（受託側で最新版を参照すること）
- 資料 10 学校給食調理場における手洗いマニュアル（受託側で最新版を参照すること）
- 資料 11 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル（受託側で最新版を参照すること）
- 資料 12 学校給食調理従事者研修マニュアル（受託側で最新版を参照すること）