

給食調理作業仕様書

愛知県立大府もちのき特別支援学校

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 35 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は、別途指示する。

2 食事内容

- (1) 献立は、「月間予定献立表」（様式 3-1）のとおりとする。
- (2) 特別食（調整食等）を必要とする場合は、栄養教諭又は学校栄養職員（以下、「栄養教諭等」という。）と事前協議を行い、児童生徒の障害に合った特別食の提供を行う。
 - ア 特別食は、食物アレルギー対応食・制限食等にも対応することを考慮する。
 - イ 特別食は、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）
 - ウ 特別食は、「児童生徒食形態一覧表」に基づいて対応する。
 - エ 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。
 - オ 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。
 - ア 給食試食会（保護者等）（年 1～2 回）
 - イ 季節に合わせた給食
 - ウ リクエスト給食等のお楽しみ給食・給食週間
 - エ 学校行事に伴う給食

3 調理内容

調理は、調理業務指示書（調理室手配表）（様式 13）（以下、「指示書」という。）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、指示書等に従い、調理作業中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
 - ア 調整食は、食材の下処理段階から普通食とは別に調理を行う。
 - イ 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鍋類を使い分ける。
 - (エ) 調整食については、「食形態別段階表」(資料2)、「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。
- イ 再調理食は、普通食を仕様に合わせて行う。
- ウ 食物アレルギー対応は、指示に従い以下のように行う。
- (ア) 食物アレルギー対応食についても形態別調理を行う。
 - (イ) 主な食物アレルギー対応食は除去食とする。
 - (ウ) 食物アレルギー食材は、児童生徒の食物アレルギー状況により個別に除去する。
 - (エ) 原則的にそば、そばを由来としたもの、ピーナッツ、ピーナッツを由来したものは使用しない。

4 給食時間及び検食時間

(1) 給食時間

ア 大府もちのき特別支援学校

給食時間は通常午後0時15分から午後1時であることから、所定の配膳車、配置場所への運搬は、食堂は午前11時45分に終了すること。3階は正午頃から運搬開始し、給食時間に間に合うよう終了すること。

イ 大府特別支援学校

給食時間は通常午後0時35分から午後1時30分であることから、指定場所への食缶等の配置は午後0時30分までに終了する。

ウ 大府もちのき特別支援学校桃花校舎

給食時間は通常午後0時50分から午後1時25分であることから、指定場所への食缶等の配置は午後0時30分までに終了する。

- (2) 検食時間は原則、各校給食開始時間の30分前とする。
- (3) 下膳時間の最終は各学校の指示によるものとする。
- (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) 調理準備

ア 調理業務は、「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)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。

イ 業務責任者は、献立表及び指示書をもとに、「作業工程表」(様式6)と「作業動線図」(様式7)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。

ウ 必要に応じて、栄養教諭等は受託者側の責任者又は副責任者に対して作業の確認をする。

エ 検収の段階で異常が認められた場合は、納品した業者を帰さずに速やかに栄養教諭等に連絡する。

オ 調理過程において異物混入や不適格な食材を認めた場合、速やかに栄養教諭等に連絡する。

(3) 盛付及び配膳（配食）

ア 盛付・配膳（配食）は、指示書に従い行うこと。

(ア) 普通食は、学年ごとの換算量と人数に基づき食缶配膳とする。

(イ) 特別食及び食物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の）及び指示書に従い、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準備する。蓋がない場合は、食品包装用フィルム等で覆い、所定の場所に配置する。大府特別支援学校分と桃花校舎分については配缶後、衛生管理に注意し運送車両に積載する。

(エ) 職員室等で喫食する職員等に関しては、換算数と指示に基づき個人別に盛り付け、指定の場所に準備する。

イ 盛付方法

(ア) 特別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) 特別食の盛付では、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) 特別食は、盛付け後、指示に従い食札とともに指示された場所に準備する。

ウ 食器等の準備

(ア) 普通食の食器、食器具、お盆等は当日の指示に従い、配缶単位ごと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。

エ 引渡し方法

(ア) 各部の給食時間に合わせ、配缶単位ごとに配膳車に準備し、所定の場所まで運搬する。

(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) 配膳車への食器等の返却、所定の場所への配膳車の返却は学校職員等が行う。

オ 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) 配膳車を所定の場所から回収する。

(エ) 配膳車からの下膳等を行う。

(4) 洗浄、点検、消毒、保管、清掃

「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）及び「調理場における洗浄・消毒マニュアル」（資料10）を参考に行う。

(5) 残菜、厨芥等の処理

「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。

(7) 日常点検

本調理業務委託に係る各工程における衛生管理については、衛生管理の徹底につとめ、「学校給食日常点検票」(様式8)により業務責任者が毎日実施・記録し作業終了後に栄養教諭等に提出すること。ただし、必要があればその都度報告する。

調理従事者の健康状態に常に注意し、毎日、個人別に「学校給食従事者健康記録」(様式9)へ記録を残すこと。

(8) その他

ア 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。

イ 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。

食 形 態 別 段 階 表

愛知県立大府もちのき特別支援学校

区分	摂食機能の発達段階	食物形態 (①硬さ ②大きさ ③まとまり)	調理における留意点	備考
初期食Ⅰ	弱 ↑ 飲み込み力 ↓ 強	<p>＜プレーンヨーグルト状(粘液状)＞</p> <p>①口に入ったらそのまま飲み込める状態で、粒や繊維が残っていない滑らかな形状</p> <p>②絹ごし目:50メッシュ</p> <p>③寒天などのとろみ、牛乳、スープが必要</p>	<p>・スプーンからぼつとんと落ちるくらいはやわらかさ、もしくはスプーンで混ぜたときすじが残る程度のやわらかさ (あまりゆるくなりすぎないよう配慮)</p> <p>・粒がないなめらかな状態でとろみにも配慮</p> <p>・適度の水分 (分離しないこと)</p> <p>・主食はかゆをペースト状にする (形状例:ヨーグルトなど)</p> <p>○辛いもの、すっぱいもの、えぐみのあるものはプリンサーにかけ過ぎない</p> <p>○魚のバサつきは練り食材、肉の硬さはペースト食材など、対応できる素材を使用したり、加熱時間を長めにしたりする</p>	<p>・調理法の原則として、ミキサー後に裏ごし器に通すことが基本</p> <p>・いろいろな食品の味を経験するために、素材別・料理別に仕上げる工夫が必要</p> <p>・主食:おかゆ・パン・麺類の裏ごし</p> <p>・主菜、副菜:肉・魚・卵・野菜類のペースト、コンポート、ヨーグルトなど</p>
		<p>＜カスタードクリーム状(ペースト状)＞</p> <p>①水分量が多く、適度な粘性があり、平らなスプーンにのせても流れ落ちない形状</p> <p>②裏ごし目:30メッシュ</p> <p>③寒天などのとろみ、牛乳、スープが必要</p>		
中期食Ⅰ	弱 ↑ つぶす力 ↓ 強	<p>＜マッシュポテト状＞</p> <p>①絹ごし豆腐の硬さで、舌で押しつぶせる</p> <p>②裏ごし目:12メッシュ</p> <p>③口の中でバラけないようにとろみ、牛乳、スープなどで調整する</p>	<p>・舌で押しつぶせるくらいやわらかく煮た野菜等、形がある</p> <p>・とろみに配慮</p> <p>・ミキサーを使って形態を調整する場合は、かたい粒(ペーコン、ひき肉、かための野菜など)がない、なめらかな状態で、角が立つくらいの軟らかさ(初期食よりため)</p> <p>・主食は舌で押しつぶせるやわらかさのかゆ状(形状例:6分粥、全粥)</p> <p>(形状例:プリン、卵豆腐、絹ごし豆腐、かぼちゃの煮物、熟れたバナナなど)</p> <p>○全体に軟らかく調理するために、長時間煮る、蒸す、圧力鍋を使用するなどの調理方法を用いる</p> <p>○軟らかさ、まとまりに適した食材を用いる</p>	<p>・移行期にある場合は、それぞれの段階別の主食、主菜、副菜の一部を組み合わせ調整する</p> <p>・主食:6分粥、全粥、パン粥、麺類のくたくたく煮</p> <p>・主菜、副菜:ブリーヌ、煮こごり風、野菜の軟らか煮、コンポート、プリンなど</p>
		<p>＜マッシュポテト状＞</p> <p>①絹ごし豆腐の硬さで、舌で押しつぶせる</p> <p>②裏ごし目:9メッシュ</p> <p>③口の中でバラけないようにとろみ、牛乳、スープ、たれなどで調整する</p>		
後期食Ⅰ	下手 ↑ かむ力 ↓ 上手	<p>＜かぼちやの煮物状＞</p> <p>①親指と中指で軽くつぶせるくらいの軟らかさで、舌ではつぶせない形のつるもの</p> <p>②一口大以下の均一した大きさ</p> <p>③口の中でバラけないようにとろみなどで調整する</p>	<p>・とろみを配慮</p> <p>・食材の大きさは1cm角以内</p> <p>・主食はかための粥状から軟飯</p>	<p>・素材をみじん切りにしない(食べ物の硬さ、大きさ、形が解からないので丸呑みになりやすい)</p> <p>・捕食やかむ練習(前歯や奥歯を使用する練習に、茹でた野菜類をスティック形で提供)</p> <p>・主食:全粥、軟飯、牛乳に浸したパン、軟らか煮の麺類</p> <p>・主菜、副菜:軟らかハンバーグ、ほぐし魚のあんかけ、野菜類のシチュー、コンポート</p>
		<p>＜煮込みハンバーグ状＞</p> <p>①箸で切れる程度の硬さ</p> <p>②一口大の大きさ</p> <p>③バサバサしたものは、牛乳、スープ、たれなどで調整する</p>		
普通食	そしゃくの力	<p>・箸で咬み砕き、すりつぶせる大きさを配慮</p> <p>・硬い肉や繊維の多い素材は噛み砕く丸呑みになるため、調理方法の工夫が必要(一口程度の物は噛みきれないほど硬いものを除ければ、ほぼ普通に食べられる)</p> <p>・できるだけ一般食(普通の食事)に近い形状にする</p>	<p>・弾力がありつぶしにくい食品</p> <p>⇒ かまぼこ、ちくわ、ハム</p> <p>・食塊がつくりにくく飲み込みにくい食品</p> <p>⇒ りんご、梨</p> <p>・主食:ごはん、パン、麺類</p> <p>・主菜、副菜:照焼、玉子焼、野菜類の煮物、果物</p>	

形態別調理のポイント（献立別）							
		初期食Ⅱ	中期食Ⅰ	中期食Ⅱ	後期食Ⅰ	普通食	
主食	炊ピ きら 込 み ご 飯	中期食Ⅰをブリクサーにかけ、裏ごしする。 具は別盛りにする。	中期食Ⅱをブリクサーにかける。 具は別盛りにする。	後期食Ⅰをブリクサーにかける。 具は別盛りにする。	具のみ軟らかくなるまで煮る。 ごはんと混ぜ合わせる。	濃い味付けにならないよう、味付けの際に調整する。 ピラフは油っぽくならないように調理時に調整する。	
	すし	中期食Ⅰをブリクサーにかけ、裏ごしする。 具は別盛りにする。	中期食Ⅱをブリクサーにかける。 具は別盛りにする。	後期食Ⅰをブリクサーにかける。 具は別盛りにする。	具のみ軟らかくなるまで煮る。 ごはんと混ぜ合わせる。	濃い味付けにならないよう、味付けの際に調整する。	
おかず	フライ	中期食Ⅰをブリクサーにかけ、その後、味ととろみを調整する。 パサつく素材（魚、肉など）の場合は、あんを作る。	中期食Ⅱをブリクサーにかける。その後、味ととろみを調整する。 パサつく素材（魚、肉など）の場合は、あんを作る。	蒸して柔らかくし、衣をはずし、ブリクサーにかける。 パサつく素材（魚、肉など）の場合は、あんを作る。	普通食に準じた調理をし、1cm以下に包丁で切る。 パサつく素材（魚、肉など）の場合は、あんを作る。	素材がかたくなりすぎないように、素材の特徴にあった加熱をする。	
	あんかけ	中期食Ⅰの具のみブリクサーにかけ、裏ごしする。 具のみ盛りつけし、煮汁はとろみをつけ、あんを作り別盛りにする。	中期食Ⅱの具のみブリクサーにかけ、裏ごしする。 具のみ盛りつけし、煮汁はとろみをつけ、あんを作り別盛りにする。	後期食Ⅰの具のみブリクサーにかけ、裏ごしする。 具のみ盛りつけし、煮汁はとろみをつけ、あんを作り別盛りにする。	具が軟らかくなるまで煮る。 具のみ盛りつけし、煮汁はとろみをつけ、あんを作り別盛りにする。	とろみの濃度に注意する。	
	魚肉加工品	中期食Ⅰをブリクサーにかけ、とろみの調整をする。 その後、裏ごしする。	中期食Ⅱをブリクサーにかけ、とろみの調整をする。	身をほぐし加熱、柔らかくし、ブリクサーにかけ、魚は骨の有無に十分注意し、あれば必ず取り除く。	普通食に準じた調理をし、きざむ。または、状況に応じ、ブリクサーにかけ、魚は骨・皮の有無に十分注意し、あれば必ず取り除く。		
	卵加工品	中期食Ⅰをブリクサーにかけとろみを調整した後、裏ごしする。	中期食Ⅱをブリクサーにかけ、とろみを調整する。	だし汁を入れ、ブリクサーにかけ、とろみを調整する。	普通食に準じた調理をし、きざむ。		
	魚肉料理	形態別調理の作り方に準ずる。					
	野菜料理	形態別調理の作り方に準ずる。					
	汁物	中期食Ⅰの具のみブリクサーにかけ、裏ごしする。 具のみ盛りつけし、煮汁はとろみをつけ、あんを作り別盛りにする。	中期食Ⅱの具のみブリクサーにかけ、裏ごしする。 具のみ盛りつけし、煮汁はとろみをつけ、あんを作り別盛りにする。	後期食Ⅰの具のみブリクサーにかけ、裏ごしする。 具のみ盛りつけし、煮汁はとろみをつけ、あんを作り別盛りにする。	具が軟らかくなるまで煮る。 具のみ盛りつけし、煮汁はとろみをつけ、あんを作り別盛りにする。		
	サラダ	中期食Ⅰをブリクサーにかけ、とろみの調整をした後、裏ごしする。	中期食Ⅱをブリクサーにかけた後、とろみの調整をする。	ブリクサーにかけた後、とろみの調整をする。	野菜をそれぞれ軟らかくなるまで煮る。 十分冷却されたものを和える。	切る大きさに注意する。	
デザート	スポンジケーキ	水分を足し、ブリクサーにかけ、とろみを調節し、裏ごしする。 希望者のみ普通食と同じ形態にする。	普通食に準ずる。	普通食に準ずる。	普通食に準ずる。		
	ゼリーなど	ブリクサーにかけ、とろみを調節し、裏ごしする。 希望者のみ普通食と同じ形態にする。	普通食に準ずる。	普通食に準ずる。	普通食に準ずる。		
	よけーかきなど	水分を足し、ブリクサーにかけ、とろみを調節し、裏ごしする。 希望者のみ普通食と同じ形態にする。	普通食に準ずる。	普通食に準ずる。	普通食に準ずる。		

形態別調理のポイント（素材別）					
	初期食Ⅱ	中期食Ⅰ	中期食Ⅱ	後期食Ⅰ	普通食
穀類	ペースト 水：米=5.5：1 お粥をブrikサーにかけ、裏ごしする。	お粥 水：米=6：1	軟飯 水：米=3.0：1	ごはん 水：米=1.5：1	ごはん 水：米=1.5：1
	パン粥をブrikサーにかけ、裏ごしする。	パンはパン粥 普通食と同じパンをブrikサーにかけ、3倍の水を加えて煮る。	パンはパン粥 普通食と同じパンを一口大の大きさにし、3倍の水を加えて煮る。（耳は細かく切る。）	普通食のパンまたはパン粉 普通食と同じパンをブrikサーにかけ、パン粉にする。	普通食のパン
	中期食の麺をブrikサーにかけ、裏ごしする。	白玉うどん・ソフトめん・中華麺・スパゲティーは水で洗い、ブrikサーにかけ、薄く味付けしだし汁等で軟らかく煮る。	白玉うどん・ソフトめん・中華麺・スパゲティーは細かく（約5mm）包丁で切って水で洗い、薄く味付けしだし汁等で軟らかく煮る。	普通食の白玉うどん・ソフトめん・中華麺・スパゲティーを細かく（約1cm）包丁で切り、水で洗う。	普通食の白玉うどん・ソフトめん・中華麺・スパゲティー
	中期食Ⅰをブrikサーにかける 裏ごしする。	中期食Ⅱブrikサーにかける。	後期食Ⅰをブrikサーにかける。	少し戻し、1cmに切り、軟らかく茹る。	春雨 そのまま使用できる。
	中期食Ⅰをブrikサーにかける 裏ごしする。	中期食Ⅱブrikサーにかける。	後期食Ⅰをブrikサーにかける。大豆のように柔らかければ、マッシャーでつぶす。	豆類は軟らかく茹でて、皮を除去する。必要ならば、粗くきざむ。	豆類は軟らかく茹でる。
豆・豆製品	中期食Ⅰをブrikサーにかける 裏ごしする。	中期食Ⅱブrikサーにかける。	後期食Ⅰをブrikサーにかける。	粗くきざみ、軟らかく煮る。献立内容により、豆腐に代替する。	油揚げ・厚揚げ がんもどき・高野豆腐の使用。
	中期食Ⅰをブrikサーにかける 裏ごしする。	中期食Ⅱブrikサーにかける。	後期食Ⅰをブrikサーにかける。	じゃが芋・さつまい芋・里芋・長芋は1cmに切り、軟らかく茹でる。	何でも使用できる。
芋類	中期食Ⅰをブrikサーにかける 裏ごしする。	中期食Ⅱブrikサーにかける。	後期食Ⅰをブrikサーにかける。	しらたきに代替し、軟らかくなるまで茹でてから煮込む。	こんにゃく そのまま使用できる。
	中期食Ⅰをブrikサーにかける 裏ごしする。	中期食Ⅱブrikサーにかける。	後期食Ⅰをブrikサーにかける。	野菜、きのこ類は軟らかく煮る。 （特に、ごぼう・たけのこ・はす・ふき等繊維の多い野菜は切り方等も考慮し軟らかくする）	何でも使用できる。
野菜	中期食Ⅰをブrikサーにかける 裏ごしする。	中期食Ⅱブrikサーにかける。	後期食Ⅰをブrikサーにかける。	海草は軟らかくなるように戻し、軟らかく煮て、粗くきざむ。	海藻類 そのまま使用できる。必要ならば、粗くきざむ。
	中期食Ⅰをブrikサーにかける 裏ごしする。	中期食Ⅱブrikサーにかける。	後期食Ⅰをブrikサーにかける。	軟らかく別の鍋で煮る。	コーン、グリーンピース そのまま使用できる。
	中期食Ⅰをブrikサーにかけ、とろみをつける。 裏ごしする。	中期食Ⅱをブrikサーにかけ、とろみをつける。	ブrikサーにかけ、とろみをつける。	1cm以下に切ったものを使用する。	そのまま使用できる。
果物	中期食Ⅰをブrikサーにかけ、とろみをつける。 裏ごしする。	中期食Ⅱをブrikサーにかけ、とろみをつける。	ブrikサーにかけ、とろみをつける。	1cm以下に切ったものを使用する。または、状況に応じて、ブrikサーにかける。	何でも使用できる。
肉魚類	中期食Ⅰにだし汁等を入れ、ブrikサーにかけ、とろみをつける。裏ごしする。	中期食Ⅱにだし汁等を入れ、ブrikサーにかけ、とろみをつける。	後期食Ⅰにだし汁等を入れ、ブrikサーにかけ、とろみをつける。	別に煮て、1cm以下に切る。	そのまま使用できる。
卵類	中期食Ⅰにだし汁等を入れ、ブrikサーにかけ、とろみをつける。裏ごしする。	中期食Ⅱにだし汁等を入れ、ブrikサーにかけ、とろみをつける。	後期食Ⅰにだし汁等を入れ、ブrikサーにかけ、とろみをつける。	別に煮て、1cm以下に切る。	そのまま使用できる。

保存食の取り扱い要領

1 保存食の保存期間

保存食は -20°C 以下で2週間以上冷凍保存する。ただし、長期休業に入る2週間前以降に提供したものの保管については3週間とする。

2 保存食の採取

採取する保存食は全て50g以上をビニール袋に入れ、空気を抜いて密封（シーラー機）する。採取の時は素手で行わず、また、ビニール袋は使い捨てにし、再使用しない。

(1) 原材料

- ① 原材料は食用とする部位を採取する。
- ② 野菜・果物は洗わず採取し、産地が2カ所以上の場合はそれぞれ採取する。
- ③ 製造年月日・期限表示及び規格が違う場合はそれぞれ採取する。
- ④ 野菜等、切裁に使用した包丁・まな板は、切裁毎にアルコール消毒をする。
- ⑤ 個別包装の原材料は可能な限りそのまま採取する。
- ⑥ 卵はすべてを割卵し、混合したものから50gを採取する。ゆで卵の場合は殻のまま採取する。

(2) 調理済食品

- ① 釜毎に使用している食材が全て含まれるように採取する。
- ② 献立を全て採取する。デザート・ジャム・マヨネーズ・小魚等の個別包装のものはそのまま採取する。

(3) 保存食品から除く食品

- ① 原材料
米、麦
- ② 調味料
塩、砂糖、酢、みりん、しょうゆ、酒、ソース、味噌、こしょう等の常温で保存する食品
- ③ 乾物・缶詰等
わかめ、干しいたけ、削りかつお、削り節、昆布、春雨、のり等の常温で保存する食品

(4) その他

使用水は残留塩素量（遊離塩素）が0.1mg/l未満の場合は、1リットルを2週間以上保存食用冷凍庫で保存する。

3 保存食の保存

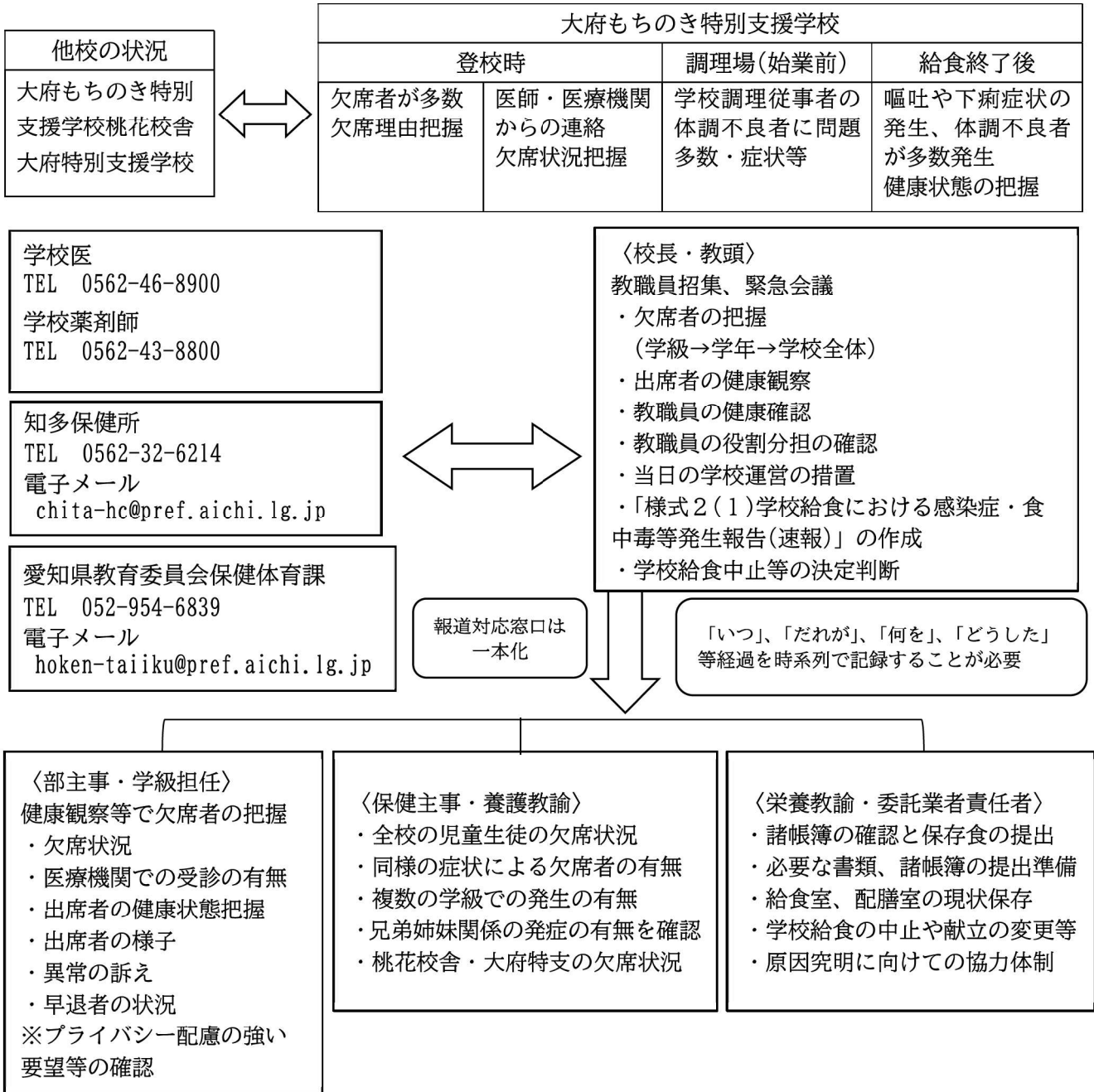
(1) 保存用ビニール袋に原材料・調理済食品をそれぞれまとめ、日付を明記し、保存食用冷凍庫で2週間以上保管する。ただし、長期休業に入る2週間前以降に提供したものの保管については3週間とする。

(2) 採取した日時及び廃棄した日時を記録する。

学校における食中毒等(疑いを含む)発生時の対応について

1 校内連絡体制

【食中毒等】



2 報告書について

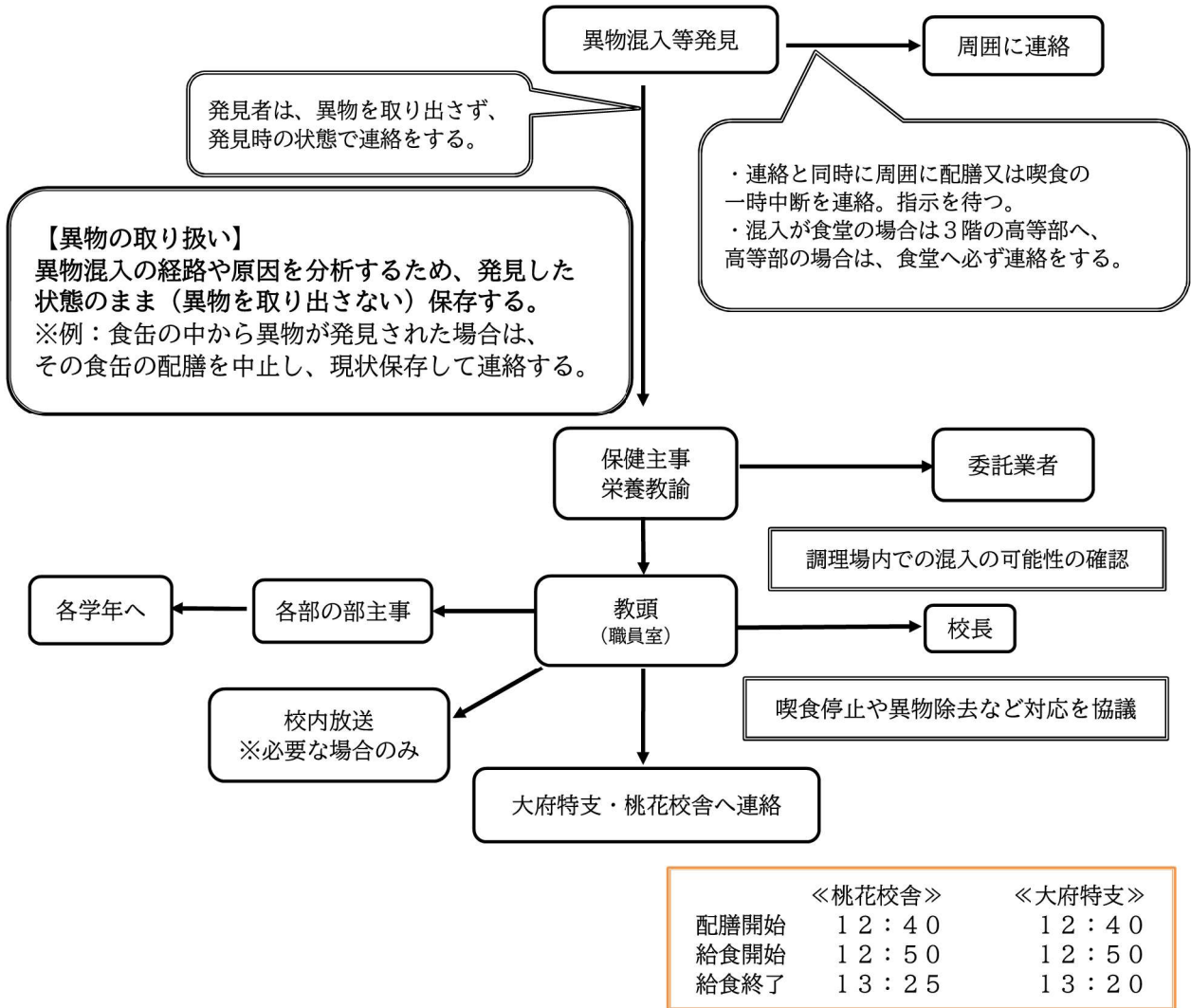
報告書の名称	発生報告 (速報)	様式	発生報告 (終えん)	様式	必要となる理由等
学校給食における感染症・食中毒等発生報告	要	2(1)	要	2(2)	給食による感染症・食中毒等健康被害の集団発生又はそのおそれがある場合

- ① 発生報告(速報)は、電話及び電子メールによりできるかぎり速やかに行う。
- ② 終えん報告は、学校医等と相談の上、終えんと認められた時点で報告をする。

※ 参考・引用 「学校給食の管理と指導(八訂版)」 愛知県教育委員会・公益財団法人愛知県学校給食会

学校における異物混入発生時の対応について（大府もちのき特支）

<p>【危険異物】 ※即時対応 金属類、ガラス、プラスチック変色、異臭など</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・危険異物の発見時は、喫食を停止する。 ・直ちに保健体育課に連絡し、状況報告を行い、対応を協議する。
<p>【非危険異物】 ※臨機応変に判断 (単体で入っており毒性のないもの) 食材に付着していた虫、髪の毛、繊維片、ビニール、食品の皮や殻など ※大量混入等、健康被害のおそれがある場合は、危険異物の場合と同様にする。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・異物を除去し、安全が確認できれば、通常どおり給食を提供する。 ・管理職の指示に従い、必要に応じて保健体育課に報告する。



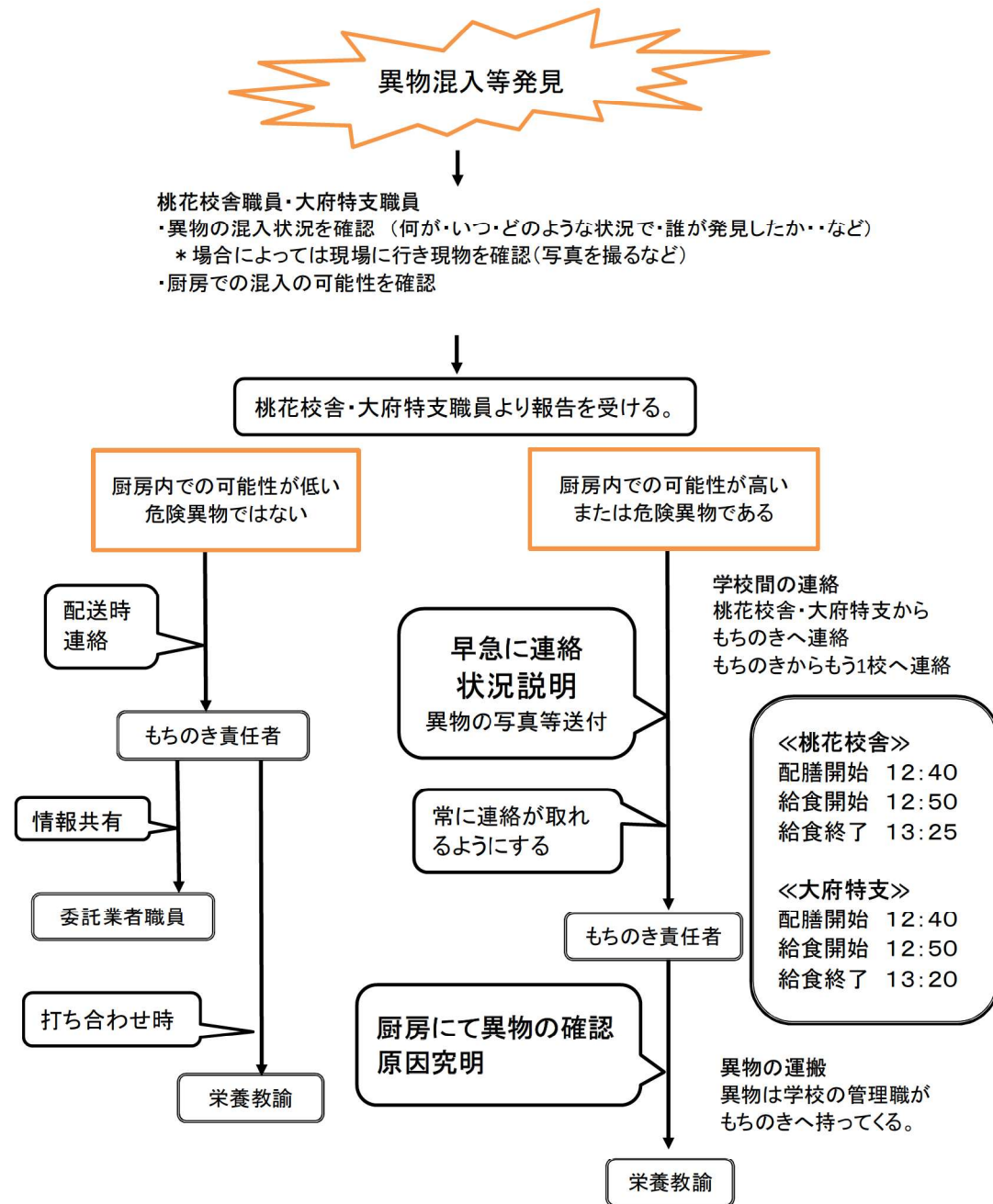
※状況によって上記の連絡順が変更になる場合がある。

※大府特支又は桃花校舎から連絡が入った場合も速やかに大府特支・桃花校舎に連絡をする。また、場合によっては本校保護者へ経過観察の連絡をする。

※児童生徒等に健康被害がある場合及び健康被害が生じるおそれがある場合、保健所・県教委へ報告報告書の様式
「学校給食の管理と指導 八訂版」参照
・「学校給食の事故報告書」(速報)様式1(1) P102
・「学校給食の事故報告書」(終えん)様式1(2) P103

学校における異物混入発生時の対応について（桃花校舎・大府特支）

【危険異物】 即時対応	金属類、ガラス、プラスチック変色、異臭など
【非危険異物】 臨機応変に対応	(単体で入り毒のないもの) 食材に付着していた虫、髪の毛繊維片、ビニール、食品の皮や殻など ※大量混入等、健康被害のおそれがある場合は、危険異物の場合と同様にする。



費用の負担区分

経 費 内 容	学 校	受託業者
厨房施設の提供	○	
厨房施設、機器の購入及び補修に係る費用	○	
帳票等印刷（コピー）に係る費用	○	
厨房及び配膳室内の防虫防鼠に係る費用	○	
グリスフィルターの点検及びダクト清掃に係る費用	○	
グリストラップの定期清掃に係る費用	○	
厨房内事務所備品（机・ロッカー・椅子・時計等）	○	
水道光熱費	○	
生徒、教職員が使用する食器類、食器かごの購入と補充費	○	
市指定のごみ袋購入費、ゴミ処理に係る費用	○	
食材料費及び食材運搬費	○	
校内電話維持費	○	
手指消毒薬・石鹸・洗剤・ペーパータオル・爪ブラシ・マスク等の衛生管理に係る費用		○
厨房内使用消耗品（調理器具、清掃用具、備品ではない器具類等）費 【調理室】①調理②衛生管理③清掃に使用する消耗品(例) ①まな板、包丁、スパテラ、柄杓、ザル、ボール（調理用）、バット（調理用）、ミキサー、プロセッサ、ミルサー、皮むき器、泡だて器、おろし金、お玉、計量カップ、チャッカマン、鍋つかみ、鍋、フライパン、ラップ、アルミホイール等 ※ 特別食対応に係る器具類等も含む。 ②ペーパータオル、ビニール手袋、アルコール、次亜塩素酸ナトリウム、塩素試薬、保存食用ビニール袋、シーラー、秤、温度計、湿度計、非接触温度計、中心温度計、バケツ、ごみ袋、ごみ箱、廃油凝固剤等 ③洗剤、スポンジ、食器用漂白剤、調理室清掃用具、トイレ清掃用具等 【食堂】①衛生管理②清掃に使用する消耗品（例） ①食卓用布巾、次亜塩素酸ナトリウム等 ②雑巾、モップ、バケツ、洗剤等		○
ワックス、モップ等の購入と食堂ワックスがけに係る費用		○
校外電話及びFAXに係る通信費		○
配属社員及び従事者の人件費・諸手当・福利厚生費等		○
配属社員及び従事者の健康診断料・検便及びノロウイルス検査費・衣服類費等		○
配属社員及び従事者が使用する事務用品費等		○
営業許可等の申請に係る費用等		○
生産物賠償責任等の保険料等		○