

河合町立河合第一小・中学校
給食調理業務委託検証報告書



令和7年3月
河合町教育委員会
教育振興部

目次

1. はじめに	1
2. 検証の目的	1
3. 給食調理業務委託経緯	1
4. 検証の概要	1、2
5. 検証の方法	3、4
6. 検証結果	4

[様式の一部抜粋]

・日常点検票①	6
・日常点検票②	7
・日常点検票③	8
・学校給食調理従事者個人別健康観察記録票	9
・検収簿	10
・作業工程表	11
・(温度記録簿)	12
・作業導線図	13
・調理工程指示書	14
・(アレルギー対応一覧表 表面)	15
・(アレルギー対応一覧表 裏面)	16
・完了届	17

1. はじめに

平成30年1月から、河合町（以下、「町」という。）教育委員会は河合町立河合第一小学校及び河合第一中学校（以下、「河合第一小・中学校という。」）における給食調理の民間委託を開始した。開始から7年3ヶ月が経過するなか、この間の委託業務の実施状況について検証を行い、その結果をまとめ、ここに報告する。

2. 検証の目的

平成30年1月より開始した河合第一小・中学校の給食調理業務委託が、委託仕様書等に基づき履行されているか、検証することを目的とする。

3. 給食調理業務委託の経緯

業務委託にあたっては、これまでどおり自校方式による安全で美味しい給食の提供を維持・継続しながら、「民間委託化による安定した供給体制の確立」「調理従事者の配置」「衛生管理」「危機管理」「人材育成」を目的としている。

平成29年6月に河合第一小・中学校の委託が決定されたのち、保護者等への説明を経て、事業者の募集、選定を行った。平成29年8月に名阪食品株式会社と委託契約を締結し、平成30年1月より委託業務を開始、令和2年8月に契約期間満了に伴う事業者の募集・選定のもと、再び名阪食品株式会社と委託契約を締結し、委託業務を継続している。

4. 検証の概要

(1) 委託の現状

- 業務名： 河合町立河合第一小・中学校給食調理業務
- 業務期間： 平成30年1月1日～令和2年8月31日まで（2年8ヶ月間）
令和2年9月1日～令和7年8月31日まで（5年間）
- 受託業者： 名阪食品株式会社〔奈良県桜井市大字吉備452番地7〕
給食従事者（調理員）6名体制（正規職員2名、非正規職員4名）
・業務代行者： 朝日給食株式会社〔大阪府堺市中区潔阪2丁目9番11号〕

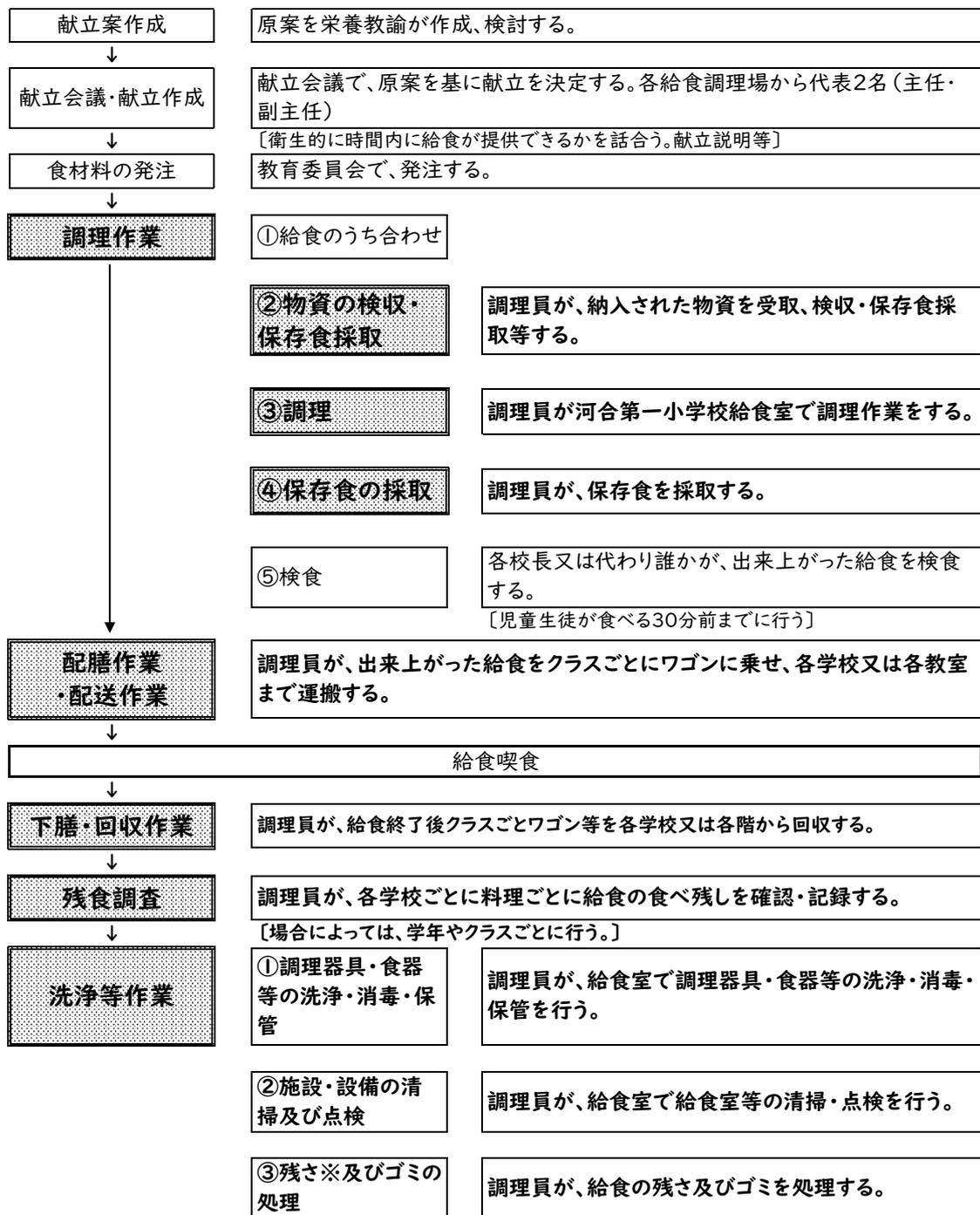
(2) 河合第一小学校給食室の現状

給食の方式は、親子方式であり、調理場をもつ自校方式の河合第一小学校（親）が、調理場をもたない河合第一中学校（子）の調理も行い、給食時間までに配送する。また、町立小・中学校では、完全給食（パン又は米飯、牛乳・のおよぐルト及びおかずの給食）を実施している。

喫食数は、令和6年5月現在で小学校：約253食、中学校：約143食の計396食であり、給食回数は年間最高で小学校：180回、中学校：168回、令和6年度給食施設の稼働日数は184回となっている。

(3) 河合第一小・中学校給食調理業務委託の範囲

次の図は、本町が行う給食提供事業全体を示しており、このうち網掛け部を検証対象とした。



※「残さ」とは、学校給食を調理する際に出たややいの根や茎、葉っぱ、給食の食べ残しのこと。

5. 検証の方法

(1) 日々の業務履行の確認

委託前と同様、町統一献立に基づき、河合第一小学校の給食室及び器具等を使用して受託事業者が調理・洗浄業務等を行っており、食材料も学校給食用物資納入業者から納品されたものを使用して調理している。日々の業務履行は、安全に、時間どおりに、美味しい給食を提供したことをもって完了するため、調理員が作業工程表・作業導線図・指示書（アレルギー対応一覧表含む）に沿った業務の確認を行い、校長又はその代行者が検食し、出来上がりを確認している。また、受託事業者が作成する「検収簿」「作業工程表」「作業導線図」「日常点検票」等は各月 2 回、「調理業務完了届」は月末に 1 回提出させ、業務が確実に履行されていることを校長が確認している。また、同じ書類を月 1 回栄養教諭及び栄養士が確認している。

(2) 調理従事者の配置

委託開始当初は、調理従事者の配置がサポート体制含め7・8人体制であったが、現在は正規社員2名、パート社員4名の体制が定着している。なお、現在までにパート社員含め調理従事者の異動、退職はほぼみられない。

(3) 教育委員会・学校と受託事業者の役割分担

栄養教諭は、毎月の献立の作成、栄養士が毎月の食材の発注を行っている。栄養教諭及び栄養士は、受託事業者の業務責任者に対しては毎月の献立会議や献立に基づく指示書により、調理の手順、使用する食材及び分量、食物アレルギーの対応等の指示を徹底し、提供する食事を確認している。業務責任者は、栄養教諭の指示内容を受けて日々の「検収簿」「作業工程表」「作業導線図」「指示書（アレルギー対応一覧表含む）」等を作成し、他の調理業務従事者に指示し調理業務に携わっている。また、学校が実施する食育や避難訓練に役割に応じて協力している。

(4) 衛生管理

文部科学省の「学校給食調理従事者研修マニュアル」や厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」を参考に名阪食品株式会社が作成した「衛生マニュアル」に基づき、衛生管理の徹底を図っている。調理作業において、工程ごとに白衣、靴を使い分け、ドライ運用を徹底しており、業務責任者は、「日常点検票（衛生管理チェックリスト）」「検収簿」「作業工程表」「作業導線図」等により、衛生管理の状況を点検し、それぞれの作業過程の衛生管理に努めている。

受託事業者は調理業務従事者に対し、定期的に月 2 回腸内細菌検査（赤痢菌、チフス菌、パラチフス A 菌及びその他のサルモネラ、腸管出血性大腸菌 O-157）を実施し、町教育委員会に報告書を提出させている。

(5) 教育・研修

業務責任者と業務責任者を補佐する者は、毎月 1 回、町教育委員会が主催する献立説明会に参加している。また、年 1 回奈良県と北葛城郡が主催する研修（学校給食における衛生管理等）に参加している。

受託事業者は、衛生的な調理、食品の取扱い等が適正かつ円滑に行われるよう、調理業務従事者に対し情報共有をしている。

(6) 食育への協力

学校が「食」への興味・意欲を高め、「食べるのが大好きな子ども」「食に関心を持てる子ども」「自分の健康を守る食べ物を自分で選べる子ども」を育むことを目的に業務責任者等の協力(放送・テレビインタビューなど)を得て、すべての児童生徒に対して食育を実施している。

(7) 食物アレルギーへの対応

食物アレルギーがある児童生徒に対しては、奈良県教育委員会・奈良県学校保健会の「学校におけるアレルギー疾患対応指針」、「河合町食物アレルギー対応マニュアル」に基づき、適切に対応している。栄養教諭が毎月1回作成した翌月のアレルギー対応書類を基に保護者で判断し、学校が指定した期日に提出してもらい、相談のある場合は学校(教諭)へ知らせてもらうなど、保護者との信頼関係を築くことに努めている。学校に提出されたアレルギー対応書類を基に業務責任者は、学校又は栄養教諭・栄養士と材料・調理方法について打ち合わせを行い、アレルギー食品を除去した給食を提供している。

(8) 全体的な評価

委託当初においては、作業及び衛生管理基準に基づく業務の履行に不慣れな面も見られたが、給食調理業務委託開始後7年3ヶ月を経て、業務責任者の指示が徹底されるとともに調理業務従事者の習熟度が上がり、日常における業務が効率的に履行されている。

6. 検証結果

河合第一小・中学校では、委託導入前と変わらず、安全・安心で美味しい給食の提供が安定的に行われていると判断できる。今後、小・中学校の行事が増えてくるに当たり、作業工程の変更や行事食の提供が委託前と同様に実施されるよう、より綿密に学校・教育委員会と受託事業者との打ち合わせを行っていく。安全・衛生管理面では、受託事業者による研修や栄養教諭・栄養士の衛生指導や研修が今後も実施されることから、調理業務従事者の衛生意識の向上及び衛生管理のより一層の徹底が図られてくると考えられる。検証結果を踏まえ、民間活力を導入し、現在の給食の質を維持し、将来にわたって安定的に安心・安全な小・中学校に給食の提供を行うため、令和7年度以降も受託事業者とともに、給食の質や衛生管理、食物アレルギー対応、食育など様々な角度から確認、検証、改善に努めていく。

《保護者のご意見》

- ・いつも子供達のために健康的なメニューを考え給食を作っていただきありがとうございます。
- ・今日の給食が美味しかったとよく子供が話をしてくれます。給食がとても好きなようでいつも感謝しております
- ・栄養考えての献立とは思いますが、もう少し子供たちが食べやすいメニューを考えてほしいです。子供に聞いても、残したり、減らしてる子がかなりいるみたいで、これでは成長にも支障がありますし、残飯ももったいないですし、力がつかなくて勉強、部活も身が入らないと思います。
- ・我が子は給食を美味しく食べることで好き嫌いが減ってきました。いつもありがとうございます。
- ・子どもが給食が美味しくない、と言っています。家の料理だと 普通にかぼちゃが食べれていたのに、給食で出たかぼちゃのおかずが美味しくなかったらしくて、かぼちゃが嫌いになってしまい困っています。あと、給食の食べる量ですが、多いと言っているのも、各自 負担なく食べられる量にしてもらえたら、と思います。
- ・いつも給食がおいしいと言っています。ありがとうございます。
- ・給食美味しいと言っています。苦手な食べ物が出てもしっかり食べてくれています。いつもバランスの良い給食ありがとうございます。

[様式一部]
日常点検票①

学校給食日常点検票

検査日 年 月 日

学校(調理場)名 河合町立河合第一小学校

天気

気温

校長(所長)検印

	調理前	調理中
調理室の温度	℃	℃
湿度	%	%

作成者 _____

* 全従業員等の衛生管理責任者が毎日自検し、校長(所長)の検印を受け、記録を保存すること。

衛生管理チェックリスト		
作 事 者	検 査 状 況	<input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。 <input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。 <input type="checkbox"/> 本人もしくは同居者に感染症又はその疑いがある者はいない。 <input type="checkbox"/> 感染症又はその疑いがある者は既発後48時間を経過させている。 <input type="checkbox"/> 手洗・検票に検又はできもの等の伝染性疾患がある者はいない。
	検 査 手 続	<input type="checkbox"/> 調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。 <input type="checkbox"/> 履物は清潔である。 <input type="checkbox"/> 適切な履装をしている。 <input type="checkbox"/> 爪は短く切られている。 <input type="checkbox"/> 手洗い <input type="checkbox"/> 石けん液及び消毒薬(アルコール等)で手洗いを厳密・頻回した。
家 長 検 査 者	検 査 内 容	<input type="checkbox"/> 調理場の清掃・清潔状態はよい。 <input type="checkbox"/> 調理車には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。 <input type="checkbox"/> 主水道嘴、容器は清潔である。 <input type="checkbox"/> 床、排水溝は清潔である。 <input type="checkbox"/> 調理用器具・器具・器具類は清潔である。 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫内は除菌消毒され、清潔である。 <input type="checkbox"/> 器具・器具の洗浄の記録を確認した。 <input type="checkbox"/> 食品の保管庫の温度・湿度は適当である。 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫・冷凍庫(冷蔵)は、保存室m程度mからm空間冷凍庫(冷蔵)は-20℃以下、m湿度は適当である。 <input type="checkbox"/> 食品用、容器や調理器具は乾燥しており、保管場所は清潔である。 <input type="checkbox"/> 手洗い施設の手洗い液、消毒薬(アルコール等)、ペーパータオル等は十分にある。 <input type="checkbox"/> れすみやハエ、ゴキブリ等衛生害虫は出ていない。
	検 査 手 続	<input type="checkbox"/> 作業前に十分(5分間程度)流水した。 <input type="checkbox"/> 使用水の外観(色・濁り)、臭い、味を確認した。(異常なし、異常あり) <input type="checkbox"/> 煮沸残留塩素について確認し、記録した。(0.1mg/L以上あった(mg/L))
前 記 者	検 査 手 続	<input type="checkbox"/> 食品は、換気車において換気責任者が立ち会い受け取った。 <input type="checkbox"/> 温度、湿度、包装容器の状態(温度)、異物の混入、食品臭気等を十分に自検し、換気車(袋)記録した。 <input type="checkbox"/> 納入業者は衛生的な履装である。 <input type="checkbox"/> 保管していた食品は安全を確認してから使用した。 <input type="checkbox"/> 納入業者は換気時に下処理車や調理車内に立ち入っていない。 <input type="checkbox"/> 食品は、食品保管場所に食品の分別ごとに衛生的に保管した。 <input type="checkbox"/> 主産・牛乳の検票をし、記録した。

[様式一部]
日常点検票②

衛生管理チェックリスト		
作 業 中	下 廻 風	<input type="checkbox"/> エプロン・服等は、下廻風専用を使用している。 <input type="checkbox"/> 加熱調理用、非加熱調理ごとに(野菜類・魚介類・食肉類等食品ごとに)専用容器・器具で下廻風した。 <input type="checkbox"/> 下廻風終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。 <input type="checkbox"/> 野菜類等は流水で十分に洗浄した。また、生食する場合、必要に応じて消毒した。 <input type="checkbox"/> 食品を入れた容器を直接床に置いていない。
	調 風 機	<input type="checkbox"/> 原材料は適切に温度管理した。 <input type="checkbox"/> 作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。 <input type="checkbox"/> 魚介類・食肉類・卵類等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。 <input type="checkbox"/> 調風機器・器具は食品・廻風別に専用のものを使用した。 <input type="checkbox"/> 加熱調理においては、十分に加熱し(75℃、1分以上)、温度と時間を記録した。 <input type="checkbox"/> 加熱廻風後冷却した食品は、適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録した。 <input type="checkbox"/> 和え物・サラダ等は十分に冷却したか確認し、調風終了時の温度と時間を記録した。 <input type="checkbox"/> 調風終了後の食品は二次汚染を防止するため適切に保管した。 <input type="checkbox"/> 床に水を落とさないで調風した。
	使 用 水	<input type="checkbox"/> 使用水の外观(色・濁り、臭い、味)を確認した。(異常なし、異常あり) <input type="checkbox"/> 食品を水で冷却する場合は、逆浸透膜装置について確認し、その時の温度と時間を記録した。 <input type="checkbox"/> 調風作業終了時に、逆浸透膜装置を確認して記録した。(0.1mg/L以上あった) (mg/L)
	採 取 食	<input type="checkbox"/> 品目ごとに原材料、調風済み食品をすべて50g程度採取した。 <input type="checkbox"/> 釜別・ロット別に採取した。
	保 存 食	<input type="checkbox"/> 清酒か保存食容器(ドレール等)に採取し、(密閉し、かきようの要無いくわがし)、完全密閉し、 -20°C 以下の冷凍庫に8週間以上保存した。 <input type="checkbox"/> 採取、廃棄日時を記録した。
	配 食	<input type="checkbox"/> 調風終了後の食品を素手で扱っていない。 <input type="checkbox"/> 飲食物の運搬には、ふたを使用した。 <input type="checkbox"/> 配食時間は記録した。 <input type="checkbox"/> 食台を直接床に置いていない。(床より80cm以上の高さ等に置いた。)
	機 所	<input type="checkbox"/> 機所に石けん液、消毒薬(アルコール等)やペーパータオルは十分にある。 <input type="checkbox"/> 調風衣(上下)、服を物等は脱いだ。 <input type="checkbox"/> 用機後の手指は確実に洗浄・消毒した。
	調風室の 立ち入り	<input type="checkbox"/> 室外音が立ち入っていない。 <input type="checkbox"/> 室外音が立ち入った場合は衛生的な観点であった。
	共同調風場 変更機	<input type="checkbox"/> 生食・牛乳や調風場を経由しない直送品は、検状書(簿)に基づき十分に点検記録した。 <input type="checkbox"/> 牛乳等温度管理が必要な食品は保冷庫等により適切に管理した。 <input type="checkbox"/> 変更機搬入時の時刻を記録した。

[様式一部]

日常点検票③

衛生管理チェックリスト		
作	配膳・配送	<input type="checkbox"/> 調理終了後の食品は二次汚染を防止するため適切に保管した。 <input type="checkbox"/> 調理終了後、速やかに喫食されるよう配送及び配膳にかかる時間は適切である。(2時間以内) <input type="checkbox"/> 配送記録をつけている。
	検食	<input type="checkbox"/> 検食は、児童生徒の摂食30分前に実施している。 <input type="checkbox"/> 加熱調理や冷却は、適切に行っている。 <input type="checkbox"/> 異味、異臭、異物等の異常はない。 <input type="checkbox"/> 検食結果について時間等も含め記録した。
	給食当番	<input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。 <input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。 <input type="checkbox"/> 衛生的な服装をしている。 <input type="checkbox"/> 手指は確実に洗浄した。
業	食器具・容器器具の洗浄・消毒	<input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具は、確実に洗浄・消毒した。 <input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した。 <input type="checkbox"/> 洗剤の濃度及び使用液量は適切である。 <input type="checkbox"/> 分解できる調理機械・機器は、使用後に分解し洗浄・消毒、乾燥した。
	廃棄物の処	<input type="checkbox"/> 調理に伴う廃棄物は分別し、衛生的に(あき缶、あき瓶等は清潔に)処理されている。 <input type="checkbox"/> 返却された残渣は、非汚染区域に持ち込んでない。 <input type="checkbox"/> 残菜容器は清潔である。 <input type="checkbox"/> 廃棄物の保管場所は清潔である。
後	食品保管室	<input type="checkbox"/> 給食物資以外のものは入れてない。 <input type="checkbox"/> 食材料は整理整頓されている。 <input type="checkbox"/> 通風、温度、湿気等の衛生状態は良い。 <input type="checkbox"/> ねずみやハエ、ゴキブリ等衛生害虫はいない。

河合1検収票

校長	担当者
----	-----

検品年月日: 2025/03/03

日	納品時間	納入業者	食品名	メーカー名	第一小	第一中	納入数量	賞味/製造	品質/鮮度	包装	品温	異物	確認者	備考
牛乳200cc														
:	:	日本酪農	普通牛乳(本)200cc		256本	131本	387		良・不良	良・不良	℃			
:	:	人数一覧	給食人数		256個	131個	387		良・不良	良・不良	℃			
揚げパン(シュガー)														
:	:	半田	グラニュー糖		2kg	1kg	3		良・不良	良・不良	℃			
:	:	パン屋	準規格パン 55g(低50g、高160g)		256個	0個	256		良・不良	良・不良	℃			
:	:	パン屋	準規格パン 80g		0個	131個	131		良・不良	良・不良	℃			
肉団子の甘酢あん(ボイル)														
:	:	松並	肉団子の甘酢あん(グルメ)		307個	157個	464		良・不良	良・不良	℃			
コンビネーションサラダ														
:	:	モリヨシ	ポークハム短冊		2.1kg	1.3kg	3.4		良・不良	良・不良	℃			
:	:	木田	パイナップル缶詰(ダイスカット)		2.1kg	1.6kg	3.7		良・不良	良・不良	℃			
:	:	木田	ブロッコリー(冷凍)		2.6kg	2kg	4.6		良・不良	良・不良	℃			
:	:	松並	コーンドレッシング		2本	1本	3		良・不良	良・不良	℃			
:	:	野菜屋	キャベツ		4.5kg	3.1kg	7.6		良・不良	良・不良	℃			
:	:	野菜屋	きゅうり		2.1kg	1.3kg	3.4		良・不良	良・不良	℃			
パンプキンポタージュ														
:	:	モリヨシ	かぼちゃ(ペースト)		5kg	3kg	8		良・不良	良・不良	℃			
:	:	モリヨシ	豆乳(調整豆乳)		5kg	3kg	8		良・不良	良・不良	℃			
:	:	木田	カットかぼちゃ1.5×1.5cm		6.4kg	3.7kg	10.1		良・不良	良・不良	℃			
:	:	肉屋	ベーコン(乳・卵抜き)		1.3kg	0.9kg	2.2		良・不良	良・不良	℃			
:	:	野菜屋	たまねぎ		8.2kg	4.9kg	13.1		良・不良	良・不良	℃			
:	:	野菜屋	にんじん		2.6kg	1.6kg	4.2		良・不良	良・不良	℃			
:	:	県給食	米粉		1kg	1kg	2		良・不良	良・不良	℃			

不良時の処置

[様式一部]
作業工程表

令和 年 月 日()

責任者: _____

汚染作業	非汚染作業	河合町立河合第一小学校	機密印
献立名	担当者	8:00 8:30 9:00 9:30 10:00 10:30 11:00 11:30 12:00	
1 ページ			

(手)・手洗い (工)・エプロン交換 (使)・使い捨て手袋 (中)・中心温度 (残)・残留塩素濃度 (冷)・冷却後の温度、時間

- ・献立名、担当者名、タイムスケジュール、衛生ポイント、アレルギー対応を記載。
- ・汚染度の高い食品は、掛け持ち作業をしない。
- ・空き時間のない作業内容に取り組む。
- ・変更は作業終了時に赤字等で修正する。

[様式一部]
温度記録簿

温度等記録簿

年 月 日 ()

○惣菜物・畜物・汁物等の中心温度 区分別定 ... %

業立名	番番	時間	温度	担当者
		:	℃	
		:	℃	
		:	℃	
		:	℃	
		:	℃	
		:	℃	
		:	℃	
		:	℃	
		:	℃	
		:	℃	
		:	℃	

〇保存食腐敗記録	
年 月 日 ()分	
廃棄者	
廃棄時間	

時間	未接触温度	接触温度
①	℃	℃
②	℃	℃
③	℃	℃

〇和え物等の加熱・冷却温度

業立名	食材名	加熱中心温度		冷却温度		担当者
		加熱終了時間	中心温度	冷却開始時間	冷却終了時間	
		:	℃	:	℃	
		:	℃	:	℃	
		:	℃	:	℃	
		:	℃	:	℃	
		:	℃	:	℃	
		:	℃	:	℃	

〇水冷作業を行う場合

焼酎塩素濃度 mg/L		
担当者	時間	水温
	:	℃

〇冷蔵庫等の温度確認

	確認時間	温度	確認者
牛乳搾乳庫	小	℃	
	中	℃	
冷蔵庫	①	℃	
	②	℃	
冷蔵・冷凍庫	①	℃	
冷凍庫	①	℃	
	②	℃	

〇揚げ物・焼き物・蒸し物の中心温度

業立名() |
担当者() |

回	時間	温度	温度	温度
1	:	℃	℃	℃
2	:	℃	℃	℃
3	:	℃	℃	℃
4	:	℃	℃	℃
5	:	℃	℃	℃
6	:	℃	℃	℃
7	:	℃	℃	℃
8	:	℃	℃	℃
9	:	℃	℃	℃
10	:	℃	℃	℃
11	:	℃	℃	℃
12	:	℃	℃	℃
13	:	℃	℃	℃
14	:	℃	℃	℃
15	:	℃	℃	℃

〇機械設備点検

	確認時間	刃の異常	確認者
野菜切断機	使用前	有・無	
	使用后	有・無	
調理車 上T	使用前	有・無	
	使用后	有・無	
下処理車 上T	使用前	有・無	
	使用后	有・無	
下処理車 ビュー	使用前	有・無	
	使用后	有・無	

〇調理済み保存食採取記録

業立名	番番	採取時間	採取者
		:	
		:	
		:	
		:	
		:	
		:	
		:	
		:	
		:	
		:	

責任者: _____

[様式一部]

調理工程指示書

調理指示書(河合第一小学校)

日付		牛乳								
3月3日(月)		濃縮乳(シュガー)								
		肉団子(カチヤップ味)								
		コンビネーションポタージュ								
		パンブキンポタージュ								
献立名	レベル	材料名	小学校		中学校		調理単	下処理・包み方	調理方法・衛生のポイント	食器名
			必要量	購入量	必要量	購入量				
牛乳	乳	牛乳	200cc	25l	200cc	14l			1. ガラス製に配食 2. ノルマ計測 ⇒ 牛乳不敷	
パンブキンポタージュ	乳 小麦	揚げパン 味噌 ドラムメーラー	1個 6	25l 2	1個 7	14l 1			1. ガラス製に配食 2. ノルマ計測 ⇒ パン不敷	パン箱 白さみ スリ 茶袋
肉団子		肉団子(カチヤップ味)	1個	25l	2個	28l			1. 肉団子をゆでる 2. ガラス製に配食	パン箱 白さみ
コンビネーションポタージュ	パン	ポークヘルム味噌 ブロッコリー 魚のり 魚のりかつ トイン替 コーン粉(揚げパン)	8 10 8 15 8 8	2 2.5 2.1 4.4 2 2.5	10 15 10 20 12 8	1.4 2.1 1.5 3.3 1.7 1.5		1. 野菜等の下処理 2. 食材をボイルする 3. 冷製 4. あえる 5. 配食	ボール おたま スリ トング	
パンブキンポタージュ		かつおとらばちや(味噌L) かまぼこ たまご 調味料 カレーコン 味噌 コンブ 鷹豆(輪切) 鰹節(輪切)	25 30 10 30 3 5 2 30 0.1	8.3 8 2.8 3 1.3 1 502g 5 25.1g	28 25 12 25 7 6 3 25 14.2g	4 3.5 1.8 4 1 1 428g 4 25	1 2 3 4 5 6 7 8 9	1. 野菜等の下処理 2. ノルマ計測 3. 煮る 4. 調味 5. 配食	食器 おたま	

[様式一部]

(アレルギー対応一覧表 裏面)

2024年度3月 アレルギー対応一覧表												確認欄								
												河合1中								
												河合1小								
												201301	3021402	50220A	20A	20B	30B	サイン	名簿	
												A	B	C	D	E	F	G	H	I
※アレルギー対応食品は含まれていません																				
※アレルギー対応食品は含まれていません																				
※アレルギー対応食品は含まれていません																				

確認印	()	上記の通りでお願いします。
	()	赤字で訂正があります。

※確認印と()にチエックマークの記入をお願いします。
 ※一つの献立からは1種類の対応となっておりますので、食べらるる食材も除去になる場合があります。ご了承ください。
 ※〇→除去されたおかずが配膳されます。●→配膳があります。ご家庭から替わりになるものを併せて来ていただいで結構です。
 ※提出された対応者は担当者が確認後、再度お返しします。一ヶ月間ご家庭で保管して下さい。
 ※小学校6年お祝い給食...一小3月12日(水) 二小3月13日(木)
 ※お祝い給食...一小3月13日(水) 二小3月14日(金) 一 中 3月7日(金) 二 中 3月7日(金)
 ※祭注の前合上、**2月20日まで**に出出をお願いします。変更がない場合も必ず一度提出して下さい。

[様式一部]
完了届

完了届

年 月 日

河合町長 様

受託業者

住所

氏名

印

[法人の場合は名称及び代表者名]

下記のとおり 月分の業務を完了したのでお届けします。

記

1. 件名 学校給食調理業務及びその付帯業務委託

2. 履行場所 河合町立河合第一小学校 学校

3. 調理業務実施日

/	/	/	/	/	/	/	/
/	/	/	/	/	/	/	/
/	/	/	/	/	/	/	/

合計 日

学校長 印