

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8年3月
河合町教育委員会

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
5. 検証の方法	2
6. 検証結果	4

1. はじめに

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。」）における給食調理業務を民間委託しており、令和7年9月に委託契約を更新した。委託業務の実施状況について、今年度の検証を行い、その結果をまとめ、ここに報告する。

2. 検証の目的

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、同年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した。以降、令和2年9月及び令和7年9月の契約期間満了に伴う選定・契約更新を経ながら、現在まで継続して同社に業務を委託している。

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

○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〕

（業務代行者：ナンプフードサービス株式会社〔大阪府堺市堺区出島海岸通4丁目1番号〕）

○業務期間：令和7年9月1日～令和12年8月31日まで（5年間）

※令和7年4月1日～8月31日においては、前契約（令和2年9月1日～令和7年8月31日）に基づき同社が給食調理業務を実施。

○委託金額：21,450,000円（1年間）

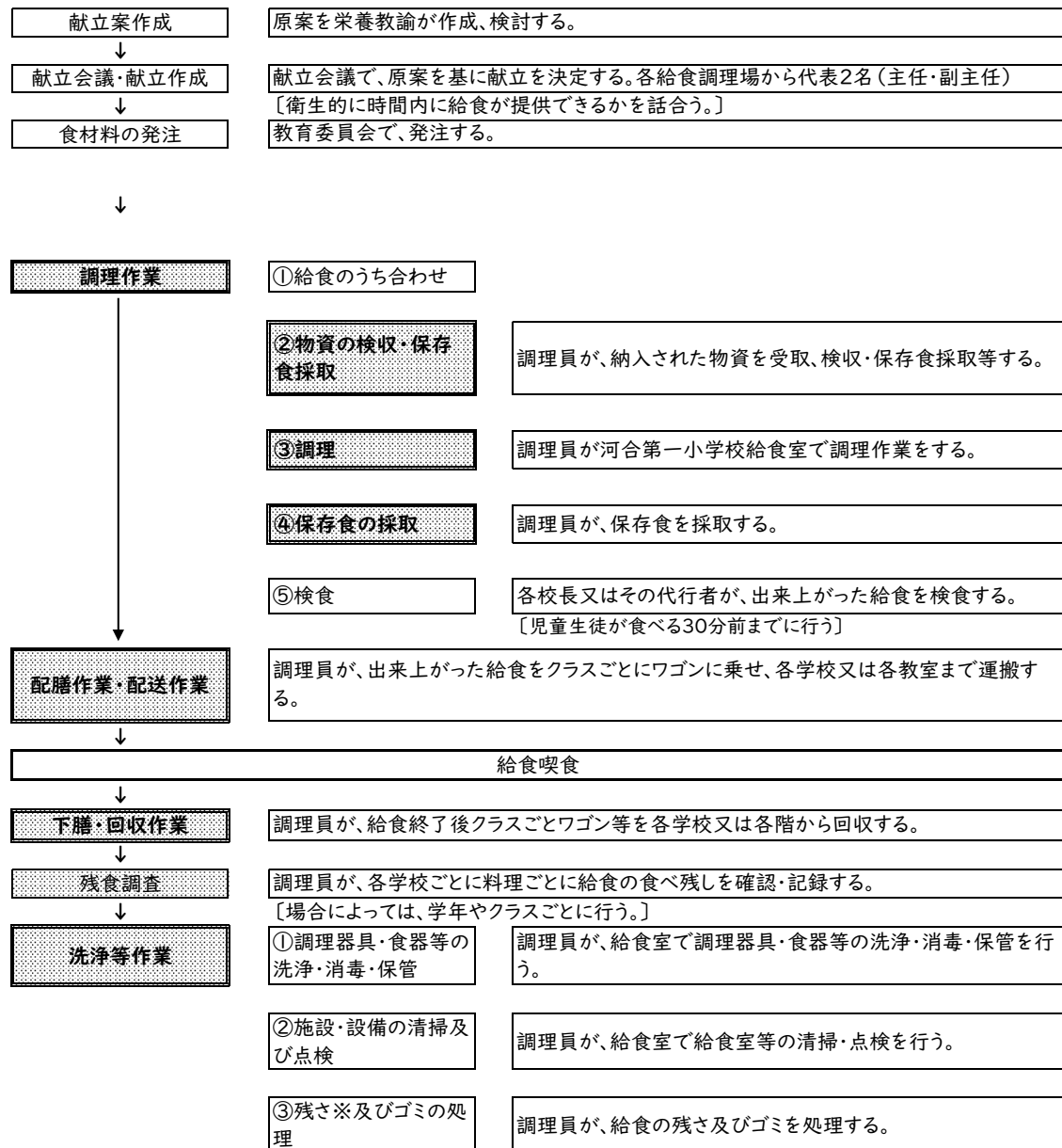
（2）河合第一小学校給食室の現状

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・のむヨーグルト及びおかずの給食）を実施している。

喫食数は、令和7年5月現在で小学校約258食、中学校約135食の計393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7年度給食施設の稼働日数は185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野菜の根や茎、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

委託調理従事者は、正規社員2名、パート社員4名の体制であり、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、「食べることが大好きな子ども」「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(子どもたちからのインタビューに応じた校内放送など)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

委託業務においては、作業及び衛生管理基準に基づき、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、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。今後も小・中学校の行事が多い中、作業工程の変更や行事食の提供が滞りなく実施されるよう、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8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。

【参考】児童生徒および保護者意見聴取の結果（要旨）

学校給食調理業務委託の検証にあたり、実施した聞き取り調査における主な意見・要望は以下のとおりである。

1. 児童生徒の主な意見

- 給食全体・味付けについて
 - 日々の給食はいつもおいしく満足している。
 - 「奈良和え」などの地域にちなんだメニューや、旬の食材を味わえるメニューがおいしい。
- 食育・食べる意欲について
 - 苦手な食材が出された場合でも、残さず食べられるよう頑張っている。
- パン（主食）の食感について
 - 米粉パンはもちもちしていて非常においしい。
 - 一方で、コッペパンはパサつきを感じることがあり、食感の改善や工夫をしてほしい。

2. 保護者の主な意見

- 給食の品質・調理への感謝
 - 児童生徒の健康に配慮したバランスの良い献立・調理が提供されており、大変感謝している。
- 食物アレルギー対応・情報公開
 - 給食の内容やアレルギー配慮の取り組みについて知ることができ、安心して子どもを通わせることができている。
- 提供量（給食量）について
 - 食べ盛りの児童生徒やよく食べる子どもにとっては、提供量がやや少なく感じられる場合があるため、量的な配慮を検討してほしい。
- 使用食材（米粉パン）について
 - 子どもに好評な米粉パンの提供回数を増やしてほしいが、全量を米粉パンに変更することは予算面等で困難なのか知りたい。

〔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 印

作成者

	調理前	調理中
調理室の温度	℃	℃
湿度	%	%

* 栄養教諭等の衛生管理責任者が毎日点検し、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 業	学 校 給 食 従 事 者	健 康 状 態	☐ 下痢をしている者はいない。
			☐ 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。
			☐ 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。
			☐ 感染症又はその疑いがある者は医療機関に受診させている。
			☐ 手指・顔面に傷又はできもの等の化膿性疾患がある者はいない。
	服 装 等	☐ 調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。	
		☐ 履物は清潔である。	
		☐ 適切な服装をしている。	
		☐ 爪は短く切っている。	
	手洗い	☐ 石けん液及び消毒薬(アルコール等)で手指を洗浄・消毒した。	
前	施 設 ・ 設 備	☐ 調理場の清掃・清潔状態はよい。	
		☐ 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。	
		☐ 主食置場、容器は清潔である。	
		☐ 床、排水溝は清潔である。	
		☐ 調理用機械・機器・器具類は清潔である。	
		☐ 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。	
		☐ 機器・器具の故障の有無を確認した。	
		☐ 食品の保管室の温度・湿度は適切である。	
		☐ 冷蔵庫・冷凍庫(ただし、保存食の保管のための専用冷凍庫については-20℃以下)の温度は適切である。	
		☐ 食器具、容器や調理器具は乾燥しており、保管場所は清潔である。	
使 用 水	☐ 作業前に十分(5分間程度)流水した。		
	☐ 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)		
	☐ 遊離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)		
検 収	☐ 食品は、検収室において検収責任者が立ち会い受け取った。		
	☐ 品質、鮮度、包装容器の状況(温度)、異物の混入、食品表示等を十分に点検し、検収表(簿)に記録した。		
	☐ 納入業者は衛生的な服装である。		
	☐ 保管していた食品は安全を確認してから使用した。		
	☐ 納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。		
	☐ 食品は、食品保管場所に食品の分類ごとに衛生的に保管した。		
	☐ 主食・牛乳の検収をし、検収表(簿)に記録した。		

〔様式一部〕
日常点検票②

衛 生 管 理 チ ェ ッ ク リ ス ト		
業 作 中	下 処 理	☐ エプロン・履物等は、下処理専用を使用している。
		☐ 野菜類・魚介類・食肉類等食品ごとに専用容器・器具で下処理した。
		☐ 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。
		☐ 野菜類は流水で十分に洗浄した。
		☐ 食品を入れた容器を直接床に置いていない。
	調 理 時	☐ 魚介類・食肉類・卵殻等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。
		☐ 作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。
		☐ 調理機器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。
		☐ 原材料は適切に温度管理した。
		☐ 加熱調理においては、十分に加熱し(75℃、1 分間以上)、温度と時間を記録した。
		☐ 加熱を十分に行ったことを確認し、温度と時間を記録した。
		☐ 加熱処理後冷却した食品は、適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録した。
		☐ 和え物・サラダ等は十分に冷却したか確認し、温度と時間を記録した。
		☐ 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。
	使 用 水	☐ 床に水を落とさないで調理した。
		☐ 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)
		☐ 遊離残留塩素は確認して記録した。(0.1mg/L 以上あった)(mg/L)
	保 存 食	☐ 食品を水で冷却する場合は、遊離残留塩素について確認し、その時の温度と時間を記録した。
		☐ 品目ごとに原材料、調理済み食品をすべて50g程度採取した。
		☐ 釜別・ロット別に採取した。
☐ 保存食容器(ビニール袋等)は清潔である。		
☐ 保存食採取容器は清潔である。		
☐ 乾燥しないように密封し、-20℃以下の冷凍庫に2週間以上保存した。		
配 食	☐ 採取、廃棄日時を記録した。	
	☐ 飲食物の運搬には、ふたを使用した。	
	☐ 調理終了後の食品を素手で扱っていない。	
	☐ 釜別及びロット別に配送先を記録し、搬出時刻・搬入時刻も記録した。	
	☐ 食缶を直接床に置いていない。(床上60cm以上の置台等に置いた。)	
便 所	☐ 配食時間は記録した。	
	☐ 便所に石けん液、消毒薬やペーパータオルは十分にある。	
	☐ 調理衣(上下)、履き物等は脱いだ。	
調理室の 立ち入り	☐ 用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。	
	☐ 部外者が立ち入っていない。	
共同調理場 受配校	☐ 部外者が立ち入った場合は衛生的な服装であった。	
	☐ 主食・牛乳や調理場を経由しない直送品は、検収表(簿)に基づき十分に点検記録した。	
	☐ 牛乳等温度管理が必要な食品は保冷库等により適切に管理した。	
	☐ 受配校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			
業 後	配膳・配送	☐ 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。	
		☐ 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)	
		☐ 配送記録をつけている。	
	検食	☐ 検食は、児童生徒の摂食30分前に実施している。	※校長又はその代行者が検食し、 検食簿に記入し、1年間保管。
		☐ 加熱調理や冷却は、適切に行っている。	
		☐ 異味、異臭、異物等の異常はない。	
		☐ 検食結果について時間等も含め記録した。	
	給食当番	☐ 下痢をしている者はいない。	※各クラスで、配膳等にかかわるもの全員 (教職含め)把握し、給食当番チェック表にて (1人ごと)記録し、各学校で1年間保管。
		☐ 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。	
		☐ 衛生的な服装をしている。	
		☐ 手指は確実に洗浄した。	
		食器具・容器・器具の洗浄・消毒	☐ 食器具、容器や調理用器具は、確実に洗浄・消毒した。
			☐ 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。
			☐ 洗剤の濃度及び使用液量は適切である。
☐ 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。			
廃棄物の処理		☐ 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。	
		☐ 返却された残渣は、非汚染区域に持ち込んでいない。	
		☐ 残菜容器は清潔である。	
		☐ 廃棄物の保管場所は清潔である。	
食品保管室		☐ 給食物資以外のものは入れてない。	
		☐ 食材料は整理整頓されている。	
	☐ 通風、温度、湿度等の衛生状態は良い。		
	☐ ねずみやハエ、ゴキブリ等衛生害虫はいない。		

[様式一部]

(学校給食調理従事者個人別健康観察記録票)

※出勤日ではない休みの日も健康観察記録する

学校給食従事者個人別健康観察記録票

		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	
健康状態	下痢をしていない。																																
	発熱をしていない。																																
	腹痛をしていない。																																
	嘔吐をしていない。																																
	手指、顔面に湿疹はない。(注)																																
	手指、顔面にできものはない。(注)																																
家族	感染症の感染、またはその疑いはない。																																
	下痢をしていない。																																
	発熱をしていない。																																
	腹痛をしていない。																																
栄養士等	嘔吐をしていない。																																
	感染症の感染、またはその疑いはない。																																
体温(℃)																																	
備考																																	
異常があった場合 対応を記入																																	
栄養士等 確認欄																																	

(注)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、その指示を厳行すること。
※ 項目に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。

校長	担当者

河合1検収票

検品年月日： 2026/03/03

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60g)		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

令和 年 月 日 ()

責任者: _____

汚染作業		調理作業工程表		非汚染作業		河合町立河合第一小学校		機器印		
献立名	担当者	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00
		<div>1ページ</div>								

①・手洗い ②・エプロン交換 ③・使い捨て手袋 ④・中心温度 ⑤・残留塩素濃度 ⑥・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記入する。
・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 ()

○炒め物・煮物・汁物等の中心温度 臨分別定 ... %

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

○保存食腐敗記録

年 月 日 () 分後
腐敗者
腐敗時間

※温度計の読み方と誤り方について

時間	温度	温度の表示
①	℃	室温 - 冷蔵室
②	℃	室温 - 冷蔵室
③	℃	室温 - 冷蔵室

○和え物等の加熱・冷却温度

加熱終了時間() 冷却終了時間()

煮立名	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	冷却温度	
		:	℃	:	:	℃	
		:	℃	:	:	℃	
		:	℃	:	:	℃	
		:	℃	:	:	℃	
		:	℃	:	:	℃	
		:	℃	:	:	℃	

○水冷作業を行う場合

冷却温度 mg/L		
担当者	時間	水温
	:	℃

○冷蔵庫等の温度確認

	確認時間	温度	確認者
半冷凍冷蔵庫	小	℃	
	中	℃	
冷蔵庫	①	℃	
	②	℃	
冷蔵・冷凍庫	①	℃	
冷凍庫	①	℃	
	②	℃	

○揚げ物・焼き物・蒸し物の中心温度

煮立名() 担当者()

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

○機械設備点検

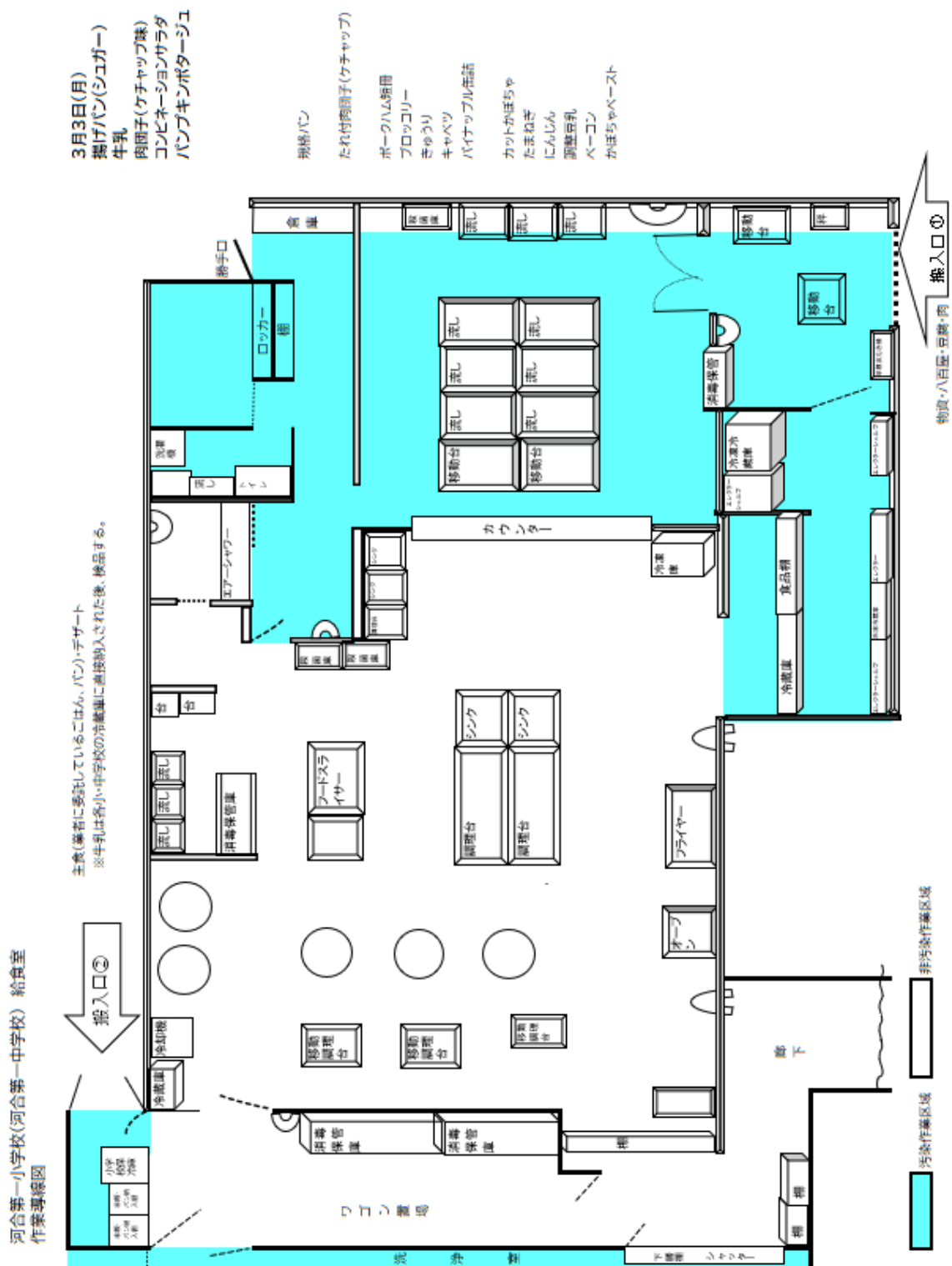
	確認時間	点検結果	確認者
冷凍庫	使用前	有・無	
	使用後	有・無	
冷蔵庫	使用前	有・無	
	使用後	有・無	
下処理室	使用前	有・無	
	使用後	有・無	
下処理室	使用前	有・無	
	使用後	有・無	

○調理済み保存食採取記録

煮立名	番番	採取時間	採取者
		:	
		:	
		:	
		:	
		:	
		:	
		:	
		:	
		:	

責任者: 印

〔様式一部〕
作業導線図



〔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		献立名	牛乳							
			揚げパン(シュガー)							
3月3日(月)			肉団子(ケチャップ味)							
			コンビネーションサラダ							
			パンプキンポタージュ							
献立名	アレルゲン	材 料 名	小学校		中学校		洗浄順	下処理・切り方	調理方法・衛生のポイント	食器具
			一人当使用量	購入量	一人当使用量	購入量				
牛乳	乳	牛乳	200cc	25l	200cc	142			1、クラス別に配食	
									アレルギー対応 ⇒ 牛乳不飲	
揚げパン シュガー	乳 小麦	規格パン	1個	25l	1個	142			1、パンを揚げて、グラニュー糖をまぶす	パン箱
		米油							2、クラス別に配食	パン箱袋
		グラニュー糖	6	2	7	1				はさみ
									アレルギー対応 ⇒ パン除去	又は 手袋
肉団子		肉団子(ケチャップ味)	1個	25l	2個	284			1、肉団子をゆがく	パット
									2、クラス別に配食	はさみ
コンビネーション サラダ	バイン	ポークハム短冊	8	2	10	1.4			1、野菜等の下処理	ボール
		ブロッコリー	10	2.5	15	2.1	1		2、食材をボイルする	おたま
		きゅうり	8	2.1	10	1.5	2	輪切り	3、冷却	又は
		キャベツ	15	4.4	20	3.3	3	1cm	4、あえる	トング
		バイン缶	8	2	12	1.7			5、配食	
		コーンドレッシング	6	2本	8	1本				
									アレルギー対応 ⇒ バイン除去	
パンプキン ポタージュ		カットかぼちゃ・皮無し	25	6.3	28	4	1		1、野菜等の下処理	食缶
		たまねぎ	30	8	35	5.3	2	みじん	2、ベーコンを炒める	おたま
		にんじん	10	2.6	12	1.8	3	みじん	3、煮る	
		調整豆乳	20	5	25	4			4、調味	
		ベーコン	5	1.3	7	1			5、配缶	
		米粉	5	1	6	1				
		コンソメ	2	502g	3	426g				
		裏ごしかぼちゃ	20	5	25	4				
		並塩(粗塩)	0.1	25.1g	0.1	14.2g				

(アレルギー対応一覧表 表面)

[illegible]

〔様式一部〕
(アレルギー対応一覧表 裏面)

2026年3月 アレルギー対応一覧表															
お 保 い 給 付	お祝い・ご褒賞用														
	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()にチェ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いますので、食べられる食材も除去になる場合があります。ご了承ください。

※O…除去されたおかずが配膳されます。●…配膳がありません。ご家庭から替わりに持ってきていただいて結構です。

※提出された対応表は担当者が確認後、再度お渡しします。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…小3月12日(水) 小3月13日(木)

※お祝い給食…小3月13日(木) 小3月14日(金) 一中 3月7日(金) 二中 3月7日(金)

※発注の都合上、2月20日までに提出をお願いします。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