

鋸 南 町 学 校 給 食 セ ン タ ー

調理・配送業務基準

令和 7 年 10 月

第1 総則
1 事業の趣旨

鋸南町学校給食センター調理等業務委託(以下「本事業」という。)の実施に当たり、その基準を示すものである。

2 本事業の与条件

(1) 実施する施設等の内容

本事業を実施する施設等の内容は、表1のとおりである。

表 1

名 称	鋸南町学校給食センター
所 在 地	鋸南町保田 750 番地
敷 地 面 積	2, 2 0 0 m ²
延 床 面 積	6 3 1 m ²
構 造	鉄筋コンクリート一部鉄骨造平家建
建 築 年 月	平成 4 年 3 月
方 式	ウェット方式（ドライ運用）
コンテナ台数	6 台
調 理 予 定 日 数	平均 1 9 2 日
調 理 予 定 食 数	3 7 0 食
使 用 食 器	P E N 樹脂

受持学校名、食数、学校数は表2のとおりである。

表 2

(令和8年4月見込)

(2) 食数、学校名

学 校 名	食 数		学級等数
	生徒数	職員等	
鋸 南 中 学 校	1 0 0	2 0	4
鋸 南 小 学 校	1 6 8	2 3	8
鋸 南 幼 稚 園	3 9	7	2
鋸南町学校給食センター		1 3	
計	3 0 7	6 3	
合 計	3 7 0		

(3) 業務時間	調理場の使用時間は、原則午前7時00分から午後4時30分までとする。
(4) 施設・設備等の使用	事業者は、町の所有する施設、設備、器具等を使用する。使用に当たっては、善良なる管理者としての注意義務をもって管理する。また、目的外の使用は一切禁止する。
ア 町が用意する物	(ア) 施設、設備、器具類のうち町が用意するものは表3のとおりとし、これらは、故障などが発生した場合は、直ちに町に報告し、その指示に従うものとする。 表3 〔主な設備〕 蒸気回転釜、ガス釜、調理台、食器食管洗浄機、食器食缶消毒保管庫、ミキサー、フードスライサー、ピーラー、フードカッター、フライヤー、焼物機、蒸物機、大型冷蔵庫、大型冷凍庫、二重食缶、食缶、包丁まな板乾燥殺菌庫、作業台、コンテナ、作業車、パンラック、真空冷却機、エアーカーテン、油タンク、油ろ過機、さいの目切機、食缶洗浄機、ガス自動炊飯機、ボイラ等 〔主な器具等〕 水切り台、L型運搬車、ザル、タライ、カゴ、缶切り機、秤、網杓子、スパテラ、食器、食器カゴ、計量カップ、ボール等 (イ) 光熱水費・燃料費は町が負担するが、経費節減に努めること。(各室、使用しない時間は節電等に努める。)
イ 事業者が負担するもの	(ア) 事業者が負担し、用意する消耗品等は表4のとおりとする。 (イ) 給食従事員の衛生管理に関する研修会等に係る経費 (ウ) 腸内細菌検査及び健康診断料等 表4 ・ 調理被服等 作業用白衣（上・下）、帽子、マスク、手袋、長靴、短靴 作業用靴、前掛け（エプロン）等 ・ 個人衛生に必要な物品 手洗い用液体石鹸、爪ブラシ（各人別）、消毒薬（冬期及び感染性胃腸炎等ノロウイルスに効果のあるアルコール等）、ペーパータオル等 ・ 事務用品 筆記用具等 ・ 救急用品 救急ばんそうこう、消毒薬等 ・ 通信費 ・ 塵芥処理 町指定ゴミ袋 450

4業務分担

(1) 町の業務範囲
ア 献立作成

本事業の町及び事業者の分担は表 5 のとおりである。

表 5

業 務	町	事業者
献立作成業務	○	
食数管理業務	○	
給食費管理業務	○	
食材調達業務	○	
作業工程表・作業動線図の作成業務	○ 確認	○ 作成
検収業務	○	○
調理業務（釜割り含む）		○
保存食の保存（原材料）	○	○
保存食の保存（調理済食品）		○
検食業務	○	
配缶業務（コンテナ積み込み含む）		○
配送・回収業務		○
洗浄・殺菌業務		○
残菜・厨芥集積業務		○
残菜・厨芥処理業務		○
施設設備等の保守・維持管理等業務	○	
清掃業務		○
使用物品等管理業務		○
調理業務等のモニタリング	○	

町は、以下の業務を行う。

町は、献立を作成し、献立、食数及び食器の種別等について、表 6 のとおり業務内容に応じてそれぞれの提示時期に事業者
に提示する。

表 6

種 類	提示時期
年間給食実施計画（年間給食予定日数）	年度当初
月間献立表（学校給食献立表・給食だより）	前月 25 日
調理業務指示書	前月 25 日
調理業務指示書打合せ	前月 25 日
調理業務変更指示	前日

イ 提供給食数	各月の5日前までに、事業者はその月の予定給食数を示す。予定給食数に変更がある場合には、提供の日の3稼働日前（ただし、夏期休暇等をまたぐ場合は、町の休日を除く3日前）の正午までに事業者はその内容を示す。
ウ 食材の調達	献立、食数に応じて食材料（調味料を含む全ての食品をいう。）を調達する。
(2) 事業者の業務概要	事業者は、以下の業務を行う。
ア 食材の検収	事業者（常勤的に勤務する者）は、納品された食材料についてチェック項目に基づいた検収を行い、検収済食品を下処理室及び調理室に運搬し、調理業務を行う。
イ 調理業務	町が提示する「学校給食献立予定表」、「調理指示書」等に基づき、町の提供する食材料を使用して調理する。 異物及びアレルギー混入防止等の徹底を図り、安心安全な給食を提供する。
ウ 配缶	調理した給食を学校別、学級別に極力こぼさないよう丁寧に配缶し、メニュー別に1クラス分計量し、記録した後、食器具とともにコンテナに入れ、配送車両まで運搬する。
エ 配送・回収業務	配送車両で幼稚園、小学校、中学校の配膳室に配送し、また給食終了後回収する。 給食の遅配がないよう時間を厳守すること。 数量間違いや不測の事態が生じた場合に備え、速やかに対応できるような体制を整える。 校（園）内での運転は、徐行とし園児・児童・生徒に十分注意すること。
オ 洗浄・消毒業務	食器具、食缶、調理器具及びコンテナ等の汚れがないよう十分な洗浄・消毒・保管を行う。
カ 残菜・厨芥集積業務	廃棄物を分別し、速やかに処理する。 (町指定45ℓ袋使用)
キ 清掃業務	① 施設設備や共同調理場周辺の日常的な清掃 ② 長期休業（夏/冬/春）前後の清掃。 ③ 休憩室、トイレ、通路等の清掃。
ク ボイラ稼働・停止業務	①開始時間 7:45 ②11:00 バルブ操作等 ②停止時間 15:45頃 異常があった場合は、早急に教育委員会へ報告すること。
ケ その他、附帯する業務	調理被服の洗濯、給食センター内及びその周辺の設備の日常点検作業、電源の確認、戸締り等を行う。

5 諸届

(1) 食品衛生責任者の設置

6 業務計画書

7 業務報告書

第2 調理業務等

1 実施体制

(1) 業務責任者等

ア 業務責任者（1名）

事業者は、業務開始2週間前までに、食品衛生責任者として届出し、その写しを町に提出する。

業務遂行に当たっては表7のとおり、「調理作業工程表」、「調理作業動線図」等を作成し、提出期限までに提出する。

表7

種 類	提 出 期 限
調理作業工程表	作業日3日前
調理作業動線図	作業日3日前
長期休業中の清掃業務計画書	休業日5日前

実施した業務内容については表8のとおり報告書を作成し、提出期限までに提出する。

表8

報 告 書 の 種 類	報告番号	提 出 期 限	提出部数
調理配送従事者報告書	1	給食開始前	2部
調理配送従事者変更報告書	2	2日前	2部
定期健康診断結果報告書	3	検査結果後直ちに	1部
腸内細菌検査結果報告書	4	検査結果後直ちに	1部
研修報告書	5	実施後直ちに	2部
学校給食日常点検票	6	毎日・業務終了後	1部
調理作業工程報告書	7	毎日・業務終了後	1部
調理作業動線報告書	8	毎日・業務終了後	1部
配食量・残菜量記録表	9	毎日・業務終了後	1部
保存食（原材料及び調理済み食品）記録表	10	毎日・業務終了後	1部
異物混入等報告書	11	発生後直ちに	1部

事業者は、学校給食業務であることを考慮し、調理に従事する者として、調理の専門の知識を有し、かつ集団給食調理業務に従事した者を配置するよう努める。

業務責任者は、学校給食・集団給食等で2年以上の実務経験を有し、栄養士または調理師のいずれかの資格を有し、調理業務等に関する事務を処理する者とする。業務責任者は、常勤の勤務者とし権限を持つ者とする。

イ 業務副責任者 (1名以上)	業務副責任者は、常勤の勤務者として権限を持つ者とする。 学校給食・集団給食等で1年以上の実務経験を有し、栄養士 または調理師のいずれかの資格を有し、調理業務等に関する 事務を処理する者とする。									
ウ 調理業務従事者	調理業務にあたっては、原則8名を配置する。 ただし、献立によっては、配置人数について町と協議すること ができる。									
エ 配送回収従事者	配送回収業務に必要な人員を配置する。 なお、調理業務従事者を兼ねることができる。									
(2) 選任報告書	選任した業務責任者、業務副責任者及び食品衛生責任者（以下 「責任者」という。）について、業務を開始する2週間前までに それぞれの選任報告書表9を町に提出する。 また、責任者を変更する場合は、直ちに町に報告する。 表9 <table><tr><th>報 告 書</th><th>添 付 書 類</th><th>提 出 期 限</th></tr><tr><td>業務責任者選任 報告書</td><td>履歴書、資格を証する書類</td><td>業務開始2週間前</td></tr><tr><td>業務副責任者選 任報告書</td><td>履歴書、資格を証する書類</td><td>業務開始2週間前</td></tr></table>	報 告 書	添 付 書 類	提 出 期 限	業務責任者選任 報告書	履歴書、資格を証する書類	業務開始2週間前	業務副責任者選 任報告書	履歴書、資格を証する書類	業務開始2週間前
報 告 書	添 付 書 類	提 出 期 限								
業務責任者選任 報告書	履歴書、資格を証する書類	業務開始2週間前								
業務副責任者選 任報告書	履歴書、資格を証する書類	業務開始2週間前								
2 調理業務	業務については、「学校給食衛生管理基準」に基づき業務 を実施するものとする。 なお、業務に当たってはドライ運用で実施する。 ①食材料の搬入から調理、保管、配缶等における衛生的な取扱い に努め、ハエ等衛生害虫によって汚染されないよう注意する とともに、適切な温度管理、時間管理等の衛生的取扱いに配慮 する。 ②食肉類・魚介類及びその加工品、冷凍食品、ハムなど食肉製 品その他の加熱処理する食品については、中心温度計を用いて、 中心部が85℃で1分以上加熱されていること（二枚貝等ノロ ウイルス汚染の恐れのある食品の場合は85～90℃で90秒 間以上）を確認し記録を町に提出する。 ③生で食用する果物類については、流水で十分洗浄し、次亜塩素 酸ナトリウム等を使用し、消毒の後、それらが完全に洗い落とさ れるまで十分に流水で水洗いする。									

	④料理の混ぜ合わせ（和え物等）、配食等に際しては、必ず清潔な場所で清潔な器具を使用するとともに、「使い捨て手袋」等を着用して行い、料理に直接手を触れないようにする。 ⑤ 和え物等については、各食材料を調理後速やかに冷却機等で冷却を行った上で、冷却後の二次汚染に十分注意し、和える時間をできるだけ配食の直前にし、適切な温度管理を図る。 ⑥ 缶詰の使用に際しては、缶の状態、内壁塗装の状態等に十分注意する。 ⑦調理に直接関係のない者をみだりに調理室に入れない。 ⑧水切りを十分行うなど、調理業務開始前までに調理室の床を乾燥させておく
3 配缶業務	調理済み食品を町が指示する学校ごと、クラス別に配缶し、コンテナに載せ配送車に積み込む。
4 配送回収業務	積み込まれたコンテナを幼稚園、小学校、中学校に配送及び回収を行う。 運搬開始時刻 10 時 50 分頃 回収開始時刻 12 時 40 分頃 配送車両 1 台 （運搬開始時刻は、推定時間）
5 洗浄・消毒業務	(ア)学校から返却された、食器、食器カゴ、食缶等を洗浄し、消毒保管庫への格納作業及びコンテナの洗浄作業等を行う。 (イ)食器等は、丁寧に取り扱い洗浄後は各学校の学級別にカゴに入れ消毒保管する。 ・食器の入ったカゴは、積み重ねないこと。 ・食器洗浄機出口からの食器は1 枚ずつ手に取り汚れの有無を確認すること。 ・食器の目的外使用は一切禁止する。 (ウ)食器等の洗浄に使用する洗剤等は、事業者が濃度等を管理し、適正に使用・保管する。
6 残菜厨芥集積処理業務	(ア) 調理に伴うごみや残菜は、それぞれのごみを表 1 1 のとおり区分する。

表 1 1

ごみの 種 類	出 し 方	回 収 方 法
・野菜くず・残菜 (よく水を切る) ・ビニール、紙類 (学校からの回収 添加物のごみ) ・アルミ箔	まとめて指定ごみ袋に入れて 残菜庫で保管し回収日に所定 の場所に搬出する	一般廃棄物処理
ダンボール	たたんで保管し、回収日に所 定の場所に搬出する	資源物回収
空き缶	洗浄室の水槽ですすぎ、ビニ ール袋に入れて所定の場所へ	資源物回収

(イ) 学校から返却された残菜は、学級別、メニュー別に計量する。

(ウ) 廃棄物（調理施設で生じた廃棄物及び学校から返却された残菜をいう。）の管理は次のように行う。

- ・廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないように管理すると共に、作業終了後は速やかに清掃する。
- ・廃棄物は、非汚染作業区域に持ち込まない。
- ・廃棄物はできるだけ水切りし、減量に努める。
- ・廃棄物は、適宜集積場に搬出し、速やかに処理する。
- ・廃棄物集積場は、廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理する。

7 衛生管理業務
(1) 衛生・健康管理

(ア) 学校給食の衛生管理について常に注意を払うと共に、従事者に対し、衛生管理の徹底を図るよう注意を促し、学校給食の安全な実施に配慮する。

(イ) 従事者に対して労働安全衛生に十分配慮し、厚生労働省労働局長通知による「学校給食事業における安全衛生管理要綱」に基づき業務を実施するものとする。

(ウ) 健康診断は、年 1 回の定期健康診断を実施し、定期健康診断結果報告書を町に提出する。

(エ) 検便は、腸管出血性大腸菌 O157・赤痢菌・サルモネラ菌の検査を含め、月 2 回以上実施し、腸内細菌検査結果報告書を町に提出する。

(オ) 毎日、従事者の健康状態を各自で記録し、学校給食日常点検票を町に提出する。

(カ) 下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしている者または、化膿性疾患が

(2) 食品管理
ア 業務の原則

手指にある者は調理作業に従事させてはならない。

(キ) 作業時、給食従事者は、清潔な専用の調理衣等（調理衣、エプロン、マスク、帽子等）及び履物を着用する。

(ク) 汚染作業区域、学校給食従事者専用トイレを使用する。必ず前室で調理衣上下を脱ぎ履物を替える。

(ケ) 調理衣等及び履物は、各作業区分専用のものとし、作業区分ごとに保管し、翌日までに乾燥させておく。

(コ) エプロンは用途別、食品別に区分して整備する。

(カ) 履物は、汚染区域用と非汚染区域用を分け明確に保管する。

(シ) 次に定める場合には、必ず手指の洗浄及び消毒を行う。

- ・ 作業開始前及び用便後
- ・ 汚染区域から非汚染区域に移動する場合
- ・ 食品に直接触れる作業に当たる前
- ・ 生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れた後、他の食品や器具類に触れる場合
- ・ 作業が変わるとき

(フ) 食材料は、検収室において食品どうしの相互汚染や床面からの二次汚染に十分注意して、専用の容器に移し替え、下処理室にダンボール等を持ち込まない。

(イ) 納品された食材料を保管する必要がある場合には、食肉類、魚介類、野菜類等食品の分類毎に区分して専用の容器で保管し、原材料の相互汚染を防ぎ、表 1 2 により、冷蔵・冷凍設備内に保管する。また、保管場所の衛生管理に十分留意する。

表 1 2

食 品 名	保 存 温 度
牛乳（調理用）	1 0℃以下
種実類	1 5℃以下
豆腐	冷 蔵
鮮魚介	5℃以下
食肉	1 0℃以下
冷凍食肉製品	- 1 5℃以下
卵	1 0℃以下
バター・クリーム	1 0℃以下
チーズ	1 5℃以下
冷凍食品	- 1 5℃以下

イ 使用水の管理	使用水に関しては、始業前及び調理作業終了後に、遊離残留塩素が 0.1mg /ℓ以上であること及び外観、臭気、味等について水質検査を実施し、記録すること。使用に不適な場合には、速やかに町に報告する。
ウ 二次汚染の防止	(ア)献立毎に調理作業の手順、担当者を示した調理作業工程表や各調理担当者の調理室内の作業動線を示した作業動線図を作成して、作業動線の交差がどこで生じ易いかを調理作業前に示し、調理作業工程表、調理作業動線図を町に提出する。また、当日作業に変更が生じた場合は、赤字で訂正すること。 (イ)従事者に対し調理機械・器具類の汚染の防止及び包丁・まな板類の食材料別、処理別の使い分けを徹底する。 (ウ)調理場における食品及び調理用器具類は、常に床面から60cm以上の高さの置台の上に置く。 (エ)食肉、魚介類・卵は他の食品を汚染しないよう専用の容器、調理用機器・器具類で保管及び調理する。 (オ)原材料、下処理後の非加熱食品及び加熱処理後冷却する必要がある食品は、それぞれ冷蔵庫等で保管する。 (カ)ふきんは使用せず、ペーパータオルを使用する。 (キ)エプロンや履物類は、汚染作業区域と非汚染作業区域に使い分けるとともに、保管の際は作業区分毎に保管する。
エ 適切な温度管理	(ア)食材の適切な温度管理を行い、鮮度を保つこと。加熱調理においては中心部が85℃で1 分間以上加熱し、その温度と時間を記録する。(二枚貝等ノロウィルス汚染の恐れのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上) (イ)冷蔵・冷凍保管する必要がある食品は常温放置しない。 (ウ)加熱調理後、冷却する必要がある食品は、食中毒菌等の発育至適温度帯の時間を可能な限り短くするよう、冷却機等を用いて、温度を下げる。この場合、加熱終了時、冷却開始時及び冷却終了時の温度と時間を記録し町に報告する。 (エ)調理後の食品の適切な温度管理を行う。

オ 保存食（調理済み食品）の保存業務	事業者は調理済み食品について、「学校給食衛生管理基準」に準拠して、味の検査などを行うものとする。町は検食を行い、不都合がある場合は手直しを指示する。 保存食は、調理済み食品を食品の調理単位毎に100g 程度ずつ清潔な容器（チャック付ビニール袋）に密封して入れ、専用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存し、その記録（保存開始日、保存温度、廃棄した日時等）を表8のうち保存食（調理済み食品）記録表（報告書10）により町に報告する。
(3) 施設・設備等の管理	(ア) 設備・機器に欠陥、異常がある時は直ちに町へ報告する。 (イ) フードカッター、ミキサー等の調理機器・器具類は使用後に分解して洗浄・消毒した後、乾燥させる。（分解したまま保管） (ウ) 原則として調理用シンクは、給食終了後、食缶・食器を洗浄するシンクとは共用しない。 (エ) 調理場、食品保管庫の温度・湿度、冷蔵庫・冷凍庫の内部温度を毎日記録する。 (オ) 施設設備については、整理整頓、清掃などにより衛生を保持する。 (カ) 冷蔵庫・冷凍庫及び食品保管庫のそれぞれの内部並びに食品保管場所は、清潔を保持するため常に整理整頓する。 (キ) 調理場の換気状態は、適正に保つ。 (ク) 食器具、容器、調理機械・器具は、使用後に洗浄・消毒する。 (ケ) 調理室内の器具、容器等の使用後の洗浄・消毒は、全ての食品が調理室内から搬出された後に行う。 (コ) 調理室内には、調理作業に不必要な物品等を置かない。 (サ) 作業区域は、汚染作業区域と非汚染作業区域とし、表13のとおり基準に沿って使用する。

	表 1 3	
		作 業 区 域
	汚染作業区域	〔検収室〕 原材料の鮮度等の確認及び根菜類等の 処理を行う場所 〔食品の保管室〕 食品の保管場所 〔下処理室〕 食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所 〔食品・食缶の搬出場〕
	非汚染作業区域	〔調理室〕 ・食品の切断等を行う場所 ・煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う 場所 ・加熱調理した食品の冷却等を行う場所 ・食品を食缶に配食する場所 〔洗浄室〕（機械、器具類の洗浄・消毒後）
その他	〔更衣室〕 〔休憩室〕 〔便所〕 〔事務室〕 等	
8 その他		
(1) 調理従事者の研 修	調理従事者の研修については、調理、食品の取扱い等が円滑に 行われるよう、定期的に行い、調理従事者の資質向上に努めるも のとする。研修実施後は直ちに、表 8 のうち、研修実施報告書を 町に提出する。	
(2) 立入検査等の協 力	履行場所において、保健所や町の指定する者の立入検査があつ た場合は、当該検査の立会等に協力する。また、見学者への対応 についても協力する。	
(3) 会議等への 出席・協力	業務責任者は、給食センターに係る会議等に出席を求められた 場合は協力する。また、給食における会議が町内の施設で開催さ れ、試食があつた場合は町が指定した場所へ配送すること。	
(4) 学校行事への参 加・協力	学校訪問や給食試食会等が生じた場合は、必要に応じて業務責 任者等を出席させる。	
(5) 給食時間変更の 対応	学校行事等のため、給食時間の変更のある場合は、適切に対応 する。	
(6) 実習生等の受入 れ	中学生の職場体験や栄養士の実習生の受入れについては、協力 する。	
(7) 関係法令の順守	学校給食法等を遵守する。	
	※ 業務内容に関しては、衛生管理マニュアルに記載されている 部分も参照すること。	