

給食調理作業仕様書

愛知県立いなざわ特別支援学校

1 業務時間帯

委託業務は、委託者が指定する勤務時間（８：３０から１７：００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もある。

2 食事内容

- (1) 献立内容は、「調理室手配表」（様式３）ならびに「作業工程表」（様式６）のとおりに行う。
- (2) 特別食等を必要とする場合は、栄養教諭と事前協議を行い、児童生徒の障害に合った特別食等の提供を行う。
 - ① 特別食は、アレルギー対応食・制限食にも対応することを考慮する。
 - ② 調整食は、児童生徒の状況により複数の形態を組み合わせる。（特に移行期）
 - ③ 調整食は、「食物アレルギー対応及び特別食対象者一覧」（様式２）に基づいて対応する。
 - ④ 調整食は、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。
 - ⑤ 年度初め、特に新１年生や転入生の口腔機能にみあ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。
 - ① 給食試食会（保護者等）（年１～２回）
 - ② 季節に合わせた給食
 - ③ リクエスト給食等のお楽しみ給食・給食週間
 - ④ 学校行事に伴う給食

3 調理内容

(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する場合がある。

(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

① 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。

ア 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。

② 再調理食は、普通食を仕様にあわせて行う。

③ アレルギー対応食は、以下のように行う。

ア アレルギー対応食についても形態別調理を行う。

イ 主なアレルギー対応食は除去食とする。

ウ アレルギー食材は、児童生徒の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、ピーナッツを由来としたもの、木の実類、木の実類を由来としたものは使用しない。

4 給食時間及び検食時間

（１）給食時間は、午後０時０５分から午後１時０５分とするが、所定の場所への配膳車到着時刻は、午前１１時５５分とする。なお、行事、授業等によって時間を変更する場合は、その都度指定する。

（２）検食時刻は、午前１１時３５分とする。

（３）下膳時刻は、最終午後１時３０分とする。

（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

① 調理業務は、「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）、「作業工程表」（様式６）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）を参考にすること。

② 業務責任者は、献立表をもとに、「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、栄養教諭が確実に確認できるように調整する。

③ 必要に応じて、栄養教諭は受託者側の責任者又は副責任者に対し作業の確認をする。

④ 検収の段階で異常が認められた場合は、納品業者を帰さずに、速やかに栄養教諭に連絡する。

⑤ 調理過程に異物混入や不適格な食材を認めた場合は、速やかに栄養教諭に申し出る。

（３）盛付及び配膳（配食）

① 盛付・配膳（配食）は、作業工程表に従い行うこと。

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）及び指示書に従い、換算数に基づき個人別に盛り付ける。（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。

エ ランチルームで喫食する職員等に関しては、換算数と指示に基づき配膳を行う。ランチルームでの配膳は午前11時55分以降に開始する。

② 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、盛り付け後、指示に従い食札とともに配膳車に準備する。

③ 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、食缶毎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。

④ 引渡し方法

ア 各部の給食時間に合わせ、食缶別の配膳車にセットし、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 配膳車の運搬・返却は、原則的には学校職員等が行う。ただし、状況に応じて受託者が運搬する場合もある。

⑤ 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に連絡し、指示に従う。

ウ 配膳車は、所定の場所に回収する。

エ 食堂と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9)を参考に行う。

食材が安全に保管できているか確認するため、毎日出勤時に「冷凍庫・冷蔵庫・食品庫の温度記録表」(様式12)に温度を記録する。

(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。異常の有無を毎日点検し「施設設備の保守点検表」(様式14)に記録する。

(7) 日常点検

- ① 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、「学校給食日常点検票」（様式 8）により常に点検し、衛生管理の徹底に努めること。
- ② 衛生管理チェックは、業務責任者が毎日実施し、作業終了後、栄養教諭に提出すること。
- ③ 調理従事者の健康状態に常に注意し、毎日、「学校給食従事者個人別健康記録票」（様式 10）へ記録を残すこと。

（8）その他

- ① 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。
- ② 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。