

## 給食基本食数等一覧表

## 1 給食基本食数・基準調理員数・基準調理時間

小学校名	親子方式	中学校			合計			配膳員
		小学校 給食基本 食数(食)	学校名 (区分)	給食基本 食数(食)	給食基本 食数(食)	基準調理 員数(人)	基準調理 時間(H)	
大里南小学校*	○	404	柳 西	541	945	5	42	○
西門司小学校*		411		0	411	3	24	
門司海青小学校	○	194	門 司	301	495	3	25	○
門司中央小学校	○	138	東 郷	149	287	2	18	○
泉台小学校	○	450	篠 崎	683	1,133	5	39	○
今町小学校	○	129	思 永	745	874	4	32	○
貴船小学校*	○	203	白 銀	186	389	3	28	○
寿山小学校*	○	257	霧 丘	611	868	4	35	○
西小倉小学校		850		0	850	4	28	
南丘小学校		281		0	281	2	14	
朽網小学校*	○	252	田原 (2年・3年)	548	800	4	35	
葛原小学校	○	794	湯川 (1年・教・特支)	214	1,008	5	39	
広徳小学校	○	379	広 徳	441	820	4	32	○
曾根小学校	○	802	曾根 (1年・教・特支)	280	1,082	5	39	○
曾根東小学校	○	454	曾根 (2年・3年)	461	915	5	39	
横代小学校*	○	638	横代 (1年・教・特支)	146	784	4	35	○
吉田小学校	○	516	吉 田	438	954	5	39	○
江川小学校	○	174	浅川 (1年・教・特支)	327	501	4	32	○
若松中央小学校		368		0	368	3	21	
祝町小学校*		114		0	114	2	17	
大蔵小学校		166		0	166	2	14	
河内小学校		34		0	34	1	7	
花尾小学校	○	514	花 尾	428	942	5	39	○
赤坂小学校	○	240	本城 (2年・3年)	297	537	4	32	○
医生丘小学校	○	269	浅川 (2年・3年)	539	808	4	32	
永犬丸小学校	○	437	永犬丸 (3年・教職員)	265	702	4	32	
折尾西小学校		504		0	504	4	28	
黒畑小学校*		332		0	332	3	24	
黒崎中央小学校*	○	481	黒 崎	447	928	5	42	○
筒井小学校	○	322	熊 西	488	810	4	32	○
則松小学校*	○	359	則松 (2年・3年)	337	696	4	35	○
引野小学校	○	397	引 野	446	843	4	32	○
本城小学校*	○	634	本城 (1年・教・特支)	197	831	4	35	
八児小学校*	○	320	八 児	232	552	4	35	○
あやめが丘小学校	○	420	飛 幡	508	928	5	39	○
戸畑中央小学校		601		0	601	4	28	
中原小学校	○	300	中 原	310	610	4	32	○

※「小学校のみ」は小学校のみ給食を実施する場合

※基準調理員数及び基準調理時間は、中学校配膳業務従事者を含まない。

※学校名の横に\*がある学校はリフト校

## 2 給食基本日数

令和8年度	令和9年度	令和10年度	令和11年度	令和12年度	合計
190	192	192	194	193	961

業務の分担区分（小学校のみ）

別紙2-1

区分	業務内容	北九州市	受託者
給食管理	学校給食運営の総括	○	
	学校行事(協議、打ち合わせ等)への協力		○
	献立作成	○	
	学校給食用日誌、献立表、検収書等(各月分)の作成配布	○	
	給食数等必要な事項の連絡	○	
	学校給食用日誌及び各種指示の確認・実施		○
	学校給食用日誌の点検	○	
	検食の実施・評価	○	
	学校給食従事者の健康調査票の記入		○
	学校給食従事者の健康調査票の確認	○	
	上記書類等の作成配布	○	
	嗜好調査・喫食調査等の企画・実施	○	
	嗜好調査・喫食調査等への協力		○
	月末物資残量報告書・学期末乾麺残量報告書の作成及び保管		○
	調理作業管理	学校給食用日誌(調理日誌・作業工程表・検収書)の記入	
上記の確認		○	
調理			○
配食・配膳(リフト設置校では各階配膳室への運搬を含む。)			○
展示食の展示			○
展示食の点検		○	
配膳室での食缶等の児童への引渡し(声かけを含む。)			○
食器具類等の洗浄消毒		○	
食材管理	食材の選定・調達	○	
	食材の点検・検収の実施・報告、納品伝票の整理		○
	食材の保管・在庫管理		○
施設等管理	給食施設、主要な設備の設置・改修	○	
	給食施設、主要な設備・その他の設備(調理器具、食器等)の管理		○
	給食施設、主要な設備・その他の設備(調理器具、食器等)の保守	○	
業務管理	勤務表の作成		○
	当日業務(清掃を含む。)分担の決定・報告		○
	当日業務分担の決定の確認	○	
	緊急対応を要する場合の指示	○	
衛生管理	衛生面の遵守事項の作成(マニュアル)	○	
	食材の衛生管理		○
	施設・設備(調理器具、食器等)の清掃等の衛生管理		○
	従事者の衣服等の清潔保持状況等の確認		○
	保存食の確保(原材料及び調理済食品)点検		○
	納入業者等の清潔保持状況等の確認		○
	衛生管理チェックリスト(日常点検票)の記入		○
衛生管理チェックリストの点検・確認	○		
研修等	調理従事者等に対する研修		○
	定期健康診断の実施及び結果の保管		○
	健康診断実施状況等の確認	○	
	検便(月2回)の実施及び報告		○
	検便結果の確認	○	
労働 安全衛生	労災事故防止対策の策定		○
	労災保険の加入		○

## 業 務 の 分 担 区 分 （親子方式）

別紙2-2

区 分	業 務 内 容	北九州市	受 託 者	
			小学校	中学校
給食管理	学校給食運営の総括	○		
	学校行事(協議、打ち合わせ等)への協力		○	○
	献立作成	○		
	学校給食用日誌、献立表、検収書等(各月分)の作成配布	○		
	給食数等必要な事項の連絡	○		
	学校給食用日誌及び各種指示の確認・実施		○	○
	学校給食用日誌の点検	○		
	検食の実施・評価	○		
	学校給食従事者の健康調査票の記入		○	○
	学校給食従事者の健康調査票の確認	○		
	上記書類等の作成配布	○		
	嗜好調査・喫食調査等の企画・実施	○		
	嗜好調査・喫食調査等への協力		○	○
	月末物資残量報告書・学期末乾麺残量報告書の作成及び保管		○	
調理作業管理	学校給食用日誌(調理日誌・作業工程表・配膳日誌・検収書)の記入		○	○
	上記の確認	○		
	調理		○	
	配食・配膳		○	○
	展示食の展示		○	○
	展示食の点検	○		
	配膳室での食器食缶等の児童生徒への引渡し(声かけを含む。)		○	○
食器食缶等の洗浄消毒		○		
配送作業管理	小学校において、食器食缶等を、運搬コンテナ車に積み込み		○	
	小学校において、運搬コンテナ車を、給食室搬出入口に移動		○	
	小学校において、運搬コンテナ車を、給食室内から配送車に搬出	○		
	中学校において、運搬コンテナ車を、配送車から配膳室内に搬入	○		
	中学校において、食器食缶等を、運搬コンテナ車から取り出し			○
	中学校において、食器食缶等を、運搬コンテナ車に積み込み			○
	中学校において、運搬コンテナ車を、配膳室搬出入口に移動			○
	中学校において、運搬コンテナ車を、配膳室内から配送車に搬出	○		
	小学校において、運搬コンテナ車を、配送車から給食室内に搬入	○		
小学校において、食器食缶等を、運搬コンテナ車から取り出し		○		
食材管理	食材の選定・調達	○		
	食材の点検・検収の実施・報告、納品伝票の整理		○	○
	食材の保管・在庫管理		○	○
施設等管理	給食施設、主要な設備の設置・改修	○		
	給食施設、主要な設備・その他の設備(調理器具、食器等)の管理		○	
	給食施設、主要な設備・その他の設備(調理器具、食器等)の保守	○		
	配膳施設、主要な設備の設置・改修	○		
	配膳施設、主要な設備・その他の設備(食器食缶等)の管理		○	○
	配膳施設、主要な設備・その他の設備(食器食缶等)の保守	○		
業務管理	勤務表の作成		○	
	当日業務(清掃を含む。)分担の決定・報告		○	
	当日業務分担の決定の確認	○		
	緊急対応を要する場合の指示	○		

## 業 務 の 分 担 区 分 （親子方式）

別紙2-2

区 分	業 務 内 容	北九州市	受 託 者	
			小学校	中学校
衛生管理	衛生面の遵守事項の作成（マニュアル）	○		
	食材の衛生管理		○	○
	施設・設備（調理器具、食器等）の清掃等の衛生管理		○	○
	従事者の衣服等の清潔保持状況等の確認		○	○
	保存食の確保（原材料及び調理済食品）点検		○	○
	納入業者等の清潔保持状況等の確認		○	○
	衛生管理チェックリスト（日常点検票）の記入		○	○
	衛生管理チェックリストの点検・確認	○		
研修等	調理従事者等に対する研修		○	
	定期健康診断の実施及び結果の保管		○	
	健康診断実施状況等の確認	○		
	検便（月2回）の実施及び報告		○	
	検便結果の確認	○		
労働安全衛生	労災事故防止対策の策定		○	
	労災保険の加入		○	

# 1日の作業の流れ（小学校のみ）

別紙3-1

項 目	内 容	参 考 資 料	
準 備	朝の打合せ	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 当日の打合せ・・・従事者の健康調査 献立の説明・担当の確認 給食人員・予定配食量の確認 衛生管理の留意点等 除去食調理の確認</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・健康調査票</li> <li>・日常点検票</li> <li>・学校給食献立の手引</li> <li>・学校給食調理の手引</li> <li>・学校給食用日誌 調理日誌 作業工程表 作業動線図 (配膳日誌)</li> </ul>
	作業の準備	<ul style="list-style-type: none"> <li>② 更衣・・・清潔な作業着の上に白衣と帽子着用</li> <li>① 手洗い</li> <li>② 使用水の遊離残留塩素、温度・湿度測定</li> <li>③ 牛乳保冷库、物資用冷蔵庫及び冷凍庫、保存食用冷凍庫の温度確認</li> <li>④ 施設・設備・器具等の消毒</li> </ul>	
	出庫・検収	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 在庫品の出庫・納入物資の検収</li> <li>② 保存食原材料の採取</li> </ul>	
調 理	調 理	計量・材料の下処理・裁断・加熱調理・調味 ⇒調理（加熱・冷却）の温度・時間の確認	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校給食用日誌 作業工程表に基づく調理作業実施</li> <li>・学校給食献立の手引</li> <li>・学校給食調理の手引</li> </ul>
	出来上りの確認	栄養教諭等	
	保存食の採取	調理済み食品	
	配膳時の配膳見本展示	献立の配膳見本をサンプルケースへ展示	
	配 食	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 学級人員別に食缶に配食</li> <li>② 配膳棚の所定の場所へ配膳</li> </ul>	
配 食	配 食 の 確 認	栄養教諭等による点検	
	配膳時の立会い	各階配膳室含む	
洗 浄 等	後 片 づ け	使用水の遊離残留塩素測定 調理に使用した機器類の洗浄	
検 査	検 食	学校長等管理者が実施	<ul style="list-style-type: none"> <li>・検食簿</li> </ul>
供 食	運 搬	学級担任と児童による配膳室～学級への運搬	<ul style="list-style-type: none"> <li>*児童・学級担任が担当する。</li> </ul>
	配 膳		
	後 片 づ け	学級担任と児童による食器・食缶の給食室への返却	
洗 浄 ・ 片 付 け	返却時の立会い	給食室のみ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校給食日誌</li> <li>・学校給食調理の手引</li> </ul>
	残 食 調 査	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 残食量を主食・副食・牛乳に区別し、観察計量・記録 場合によっては、献立毎に実施。</li> </ul>	
	食 器 類 洗 浄	① 洗浄（学校予備の箸等を含む）	
	消 毒 ・ 保 管	② 消毒・保管（ // ）	
	調 理 室 清 掃	③ 翌日使用の調理機器の準備	
残 渣 処 理	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 作業終了後の清掃 床・食品庫・冷蔵及び冷凍庫・排水溝・リフト・ リフト用運搬車・台車・パンラック・グリーストラップ等</li> <li>② 塵芥の処理</li> </ul>		
機 器 類 ・ 調 理 室 点 検	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 牛乳保冷库、物資用冷蔵庫・冷凍庫、保存食用冷凍庫の温度確認含む</li> </ul>		
給 食 室 の 清 掃 ( 調 理 室 外 )	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 配膳室・物品庫・休憩室等</li> <li>② 塵芥保管場所</li> <li>③ 物資納入口の外周辺</li> </ul>		
日 々 の 記 録	日 々 の 記 録	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 当日使用材料・数量等の記入</li> <li>② 当日の調理作業の反省及び記録</li> <li>③ 翌日の献立と物資の確認</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校給食用日誌</li> <li>・学校給食献立の手引</li> <li>・学校給食調理の手引</li> <li>・日常点検表</li> </ul>

# 1日の作業の流れ（親子方式）

別紙3-2

小学校（給食室）

中学校（配膳室）

## 朝の打ち合わせ

- ①当日の打ち合わせ
  - 従事者の健康調査
  - 献立の説明・担当の確認
  - 給食人員・予定配食量の確認
  - 衛生管理の留意点等
  - 除去食調理の確認
- ②更衣・・・清潔な作業着の上に白衣と帽子着用

## 作業の準備

- ①手洗い
- ②使用水の遊離残留塩素測定、気温・湿度測定
- ③冷蔵庫および冷凍庫、保存食用冷凍庫の温度確認
- ④施設設備、器具等の点検、消毒

## 出庫・検収

- ①在庫品の出庫・納入物資の検収
- ②原材料保存食の採取

中学校分

小学校分

## 調理

計量・材料の下処理・裁断・加熱調理・調味  
 ⇒ 調理（加熱・冷却）温度、時間の確認、記録

## 出来上がりの確認

※ 献立によっては、小学校・中学校分を同時刻に仕上げることもある。

## 保存食の採取

・釜ごと

## 出来上がりの確認

## 配食

食器・食缶をコンテナ車に収納し、配送事業者へ。

## 保存食の採取

・釜ごと

## 配送

中学校へ配送

## 配食

運搬立会い

## 後片付け

使用水の遊離残留塩素測定  
 調理に使用した機器類・器具類の洗浄  
 冷蔵庫および冷凍庫、保存食用冷凍庫の温度確認

## 食器・食缶の返却

## 回収

配送事業者よりコンテナ車を回収

## 残食量調査

おかずのみ

## 残食量調査

主食・牛乳・おかず

## 食器類洗浄・消毒

洗浄し、消毒保管庫へ収納  
 コンテナの清掃

## 給食室清掃

- ①作業終了後の清掃
- ②残渣処理
- ③機器類の点検

## 準備

- ①従事者の健康調査・更衣
- ②手洗い
- ③冷蔵庫・冷凍庫および保存食用冷凍庫の温度確認

## 清掃

配膳棚・配膳台の清掃

## 出庫・検収

当日使用食品（直納品）の出庫  
 翌日使用食品（直納品）の検収  
 当日使用食品（主食及び牛乳）の検収

## 配分

当日使用食品（直納品）を学級人員ごとに配分  
 主食（パン及び牛乳）を学級人員ごとに配分  
 ⇒ 配分した物を学級ごとに配膳

## 受け入れ・配膳

コンテナ車を配膳室内に配置、又は、食器食缶等をコンテナ車から取り出し、学級ごとに配膳

## 保存食の採取

## サンプルの展示

## 運搬立会い

配膳室での給食当番への受け渡しに立ち会う

## 返却立会い

配膳室への返却に立ち会う

## 残食量調査

主食、牛乳および一食物の残食量計量

## 配送車へ受け渡し

食器食缶等をコンテナ車に収納し、配送事業者へ渡す

## 後片付け

残食計量用ポリペーパーやゴミ箱の洗浄

## 配膳室清掃

配膳棚  
 冷蔵庫・冷凍庫の清掃  
 配膳室全体の清掃  
 冷蔵庫・冷凍庫、保存食用冷凍庫の温度確認

## 学校給食調理等業務委託に係る試作の実施回数

区分	中学校給食実施	試作（事前練習）
更新校	未実施校	2回
	実施校	2回 （配膳業務含む）

※更新前後で受託業者が変更になった場合のみ実施。

学校給食日常点検票 (衛生管理チェックリスト)

検査日	月 日 ( ) 天気	調理前	調理中	確認欄	校長	
		温度 ℃	温度 ℃		教頭	
作成者		湿度 %	湿度 %			

\*評価欄に、該当する場合は「○」、該当しない場合は「×」を評価欄に記入すること。(評価不明の場合は「斜線」)

点検項目		評価	点 検 内 容
業	施設・設備		給食室の清掃・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・器具は清潔である。
			冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。
			機械、機器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、容器や調理用器具は乾燥しており、保管場所は清潔である。
業	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）
業	検 収		食品は、検収室においてあらかじめ定めた検収担当者が立ち会い受け取った。
			品質、鮮度、包装容器の状況、異物の混入、食品表示等を十分に点検し、記録した。
			納入業者は衛生的な服装である。
			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。
前	学校給食従事者	服装等	食品は、食品保管場所に食品の分類毎に衛生的に保管した。
			調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。
		手洗	履物は清潔である。
			適切な服装をしている。
業	健康状態	爪は短く切っている。	
		下痢をしている者はいない。	
		発熱、のどの痛み・咳・息苦しさ・鼻水・頭痛などの風邪症状、倦怠感、嗅覚・味覚異常、腹痛、嘔吐をしている者はいない。	
		本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。	
中	下 処 理	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・腕・顔面に傷又は化膿性疾患がある者はいない。	
		エプロン・履物等は下処理専用を使用している。	
		加熱調理用、非加熱調理毎に下処理した。	
中	調 理 時	下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。	
		野菜類等は流水で十分洗浄した。	
		原材料は適切に温度管理した。	
		作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。	
		魚介類・食肉類、卵等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。	
		調理機器・容器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。	
加熱調理においては、十分に加熱し（75℃、1分間以上）、その温度と時間を記録した。			
加熱処理後冷却した食品は、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。			
	床に水を落とさないで調理した。		



## 学校給食日常点検票(衛生管理チェックリスト)

(中学校配膳室用)

R2.12改訂

検査日	平成 年 月 日 ( )		配膳室 の 温 度 湿 度	(配膳前)	(配膳後)	中学校 校長 確認欄
	天気			時 分	時 分	
気温	℃	温度		温度		
作成者		湿度		湿度		
				℃	℃	
				%	%	

\*評価欄に、該当する場合は「○」、該当しない場合は「×」を評価欄に記入すること。(評価不明の場合は「斜線」)

点検項目	評価	点 検 内 容	
配	施 設 ・ 設 備	配膳室の清掃・清潔状態はよい。	
		配膳室には、配膳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。	
		床は清潔である。	
		機器・器具類は清潔である。	
		冷蔵庫・冷凍庫内は整理整頓され、清潔である。	
		機器・器具類の保守、故障の有無、故障の機器及び箇所名を確認した。	
		牛乳保冷库(10℃以下)、冷蔵庫(10℃以下)、冷凍庫(-18℃以下)、保存食用冷凍庫(-20℃以下)の温度は適切である。	
		手洗い施設の石けん液、アルコール、ペーパータオル等は十分にある。	
		ねずみやはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。	
膳	検 収	食品は、検収する場所において立ち会い、受け取った。	
		品質、鮮度、包装容器の状況、異物の混入、食品表示等を十分に点検し、記録した。	
		主食・牛乳・副食(おかず)の検収をし、記録した。	
		納入業者は衛生的な服装である。	
		納入業者は検収時に配膳室内に立ち入っていない。	
		牛乳等温度管理が必要な食品は保冷库等により適切に保管した。	
		食品を入れた容器を直接床に置いていない。	
		冷蔵庫、冷凍庫等には給食物資以外のものは入れてない。	
	配膳業務従事者	服装等	作業着・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	石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。
健康状態	健康状態	下痢をしていない。 発熱、のどの痛み・咳・息苦しさ・鼻水・頭痛などの風邪症状、倦怠感、嗅覚・味覚異常、腹痛、嘔吐をしている者はいない。 本人や家族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・腕・顔面に傷又は化膿性疾患はない。	
	保存食	品目ごとに全て採取した。(米飯は、50g程度) 保存食容器(ビニール袋)に採取し、-20℃以下の冷凍庫に2週間以上保存した。 採取、廃棄日を記録した。(廃棄日 月 日)	
便 所	便 所	作業着、履物等は脱いだ。 用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。	
	残菜と廃品の処理	残菜の処理は適切に行った。 その他の廃品の処理は適切に行った。 残菜容器は清潔である。 廃棄物の保管場所は清潔である。	

検査年月日 令和 年 月 日

学校長確認欄

**学校給食日常点検票**  
(検食・給食当番衛生管理チェックリスト)

\*評価については、該当する場合は「○」、該当しない場合は「×」を評価欄に記入すること。

点検項目	評価	点 検 内 容
検 食		検食は、児童生徒の摂食30分前に実施している。
		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。
		検食結果については、時間等も含め記録した。

\*学校長が学級に下記の内容について注意を喚起し、異常の報告を受けなかった。

点検項目	評価	点 検 内 容
給食当番		下痢をしている者はいない。
		発熱、のどの痛み・咳・息苦しさ・鼻水・頭痛などの風邪症状、倦怠感、嗅覚・味覚異常、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。

(第8・別票)

学校給食従事者の健康調査票(令和 年 月)

北九州市立  
氏名( )

学校  
( )

はい…○、いいえ…× (該当しない場合…斜線)

日	体温 (出勤前)	1	2	3	4	5	対応 ※左記項目に、×がついた場合の状況とその措置を記入
		下痢をしていない	常症状、腹痛、嘔吐をしていない	発熱、のどの痛み、咳、息苦し	本人や家族に感染症又は	受診してはいる医療機関に	
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	℃						



## 学校給食用調理日誌(配膳業務) (例)

A地区 ○月○日 木曜 B地区 ○月○日 木曜		給食数	人	配膳員	給食調理士	栄養士	中学校給食主任	中学校校長	
献立名	●麦ご飯 ●牛乳 さばのみそ煮 ゆかり和え 若竹汁								
				検収					
配食量	さばのみそ煮	(1切)	g	日	納入数	時間	品温(°C)	良否	保管
	ゆかり和え		g			:			
	若竹汁		g			:			
						:			
配送車	給食室出発時刻	時	分	直納品 保存食	2		品		
	受配校到着時刻	時	分		作業前(°C)		作業後(°C)		
受け入れ時の温度	さばのみそ煮	°C	時	分	保存食				
	ゆかり和え	°C	時	分	牛乳				
	若竹汁	°C	時	分	冷蔵庫				
					冷凍庫				
残食量	主食	kg		%	【備考】				
	牛乳	kg		%					
	さばのみそ煮	kg		%					
	ゆかり和え	kg		%					
	若竹汁	kg		%					
		kg		%					

## ※小学校2校で、中学校分を作っている学校について

- (1) 中学校直納品(主食、牛乳、一食物など)の残食量は、配膳室でそれぞれを全校分まとめて計量し、職員室分を作っている小学校の調理日誌(配膳日誌)に記入してください。
- (2) また、「受け入れ時の温度」欄は、職員室分のみを計測して記入し、職員室分を調理しない学校の配膳日誌には、斜線をひいておきましょう。

指定器材等一覧表（小学校のみ）

別紙7-1

厨房機器

番号	品名
1	牛乳保冷庫
2	物資用冷蔵庫
3	保存食用冷凍庫
4	物資用冷凍庫
5	給湯ポイラー
6	食器洗浄機
7	食器洗浄機受台
8	食器消毒保管庫
9	食缶器具消毒保管庫
10	包丁まな板殺菌庫
11	ガス回転釜
12	スチームコンベクションオーブン
13	フライヤー
14	球根皮剥機
15	野菜裁断機
16	ミキサー
17	シンク（三槽・二槽）
18	シンク（移動）
19	調理台
20	荷受台
21	移動台
22	リフト用ワゴン車
23	パンラック
24	扇風機
25	上皿自動秤
26	展示用サンプルケース
27	食器（皿）
28	食器（碗）
29	食器かご
30	食缶
31	中心温度計
32	ザル受け台
33	缶切り機(ハンドル式)
34	塩素濃度測定器
35	台車
36	ザル
37	スプーン(丸型)
38	お玉
39	トング
40	ボール
41	配膳盆
42	給食室及び給食室に付属する設備
43	アルコール噴霧器
44	その他市が指定する器材

指定器材等一覧表（親子方式）

別紙7-2

小学校給食室設置厨房機器

番号	品名
1	牛乳保冷庫
2	物資用冷蔵庫
3	保存食用冷凍庫
4	物資用冷凍庫
5	給湯ボイラー
6	食器洗浄機
7	食器洗浄機受台
8	食器消毒保管庫
9	食缶器具消毒保管庫
10	包丁まな板殺菌庫
11	ガス回転釜
12	スチームコンベクション
13	フライヤー
14	球根皮剥機
15	野菜裁断機
16	ミキサー
17	シンク（三槽）
18	シンク（移動）
19	調理台
20	荷受台
21	移動台
22	リフト用ワゴン車
23	パンラック
24	扇風機
25	上皿自動秤
26	展示用サンプルケース
27	食器（皿）
28	食器（碗）
29	食器かご
30	食缶
31	中心温度計
32	ザル受け台
33	缶切り機（ハンドル式）
34	塩素濃度測定器
35	台車
36	ザル
37	スプーン（丸型）
38	お玉
39	トング
40	ボール
41	配膳盆
42	給食室及び給食室に付属する設備
43	アルコール噴霧器
44	その他市が指定する器材

中学校使用機器

番号	保管場所	品名
1	中学校	牛乳保冷庫
2		冷凍冷蔵庫
3		保存食用冷凍庫
4		デジタルはかり
5		配膳棚
6		サンプルケース
7		献立白板
8		人員白板
9		事務用机
10		事務用椅子
11		ポリペール
12		残乳計量バケツ
13		掃除道具入れ
14		配膳室及び配膳室に付属する設備
15	小学校	食器（お椀）
16		食器（二ツ仕切皿）
17		食器かご
18		スプーン（丸型）
19		スプーンかご
20		角型二重保温食缶（4ℓ、7ℓ、10ℓ）
21		丸型二重保温食缶（16ℓ）
22		配膳盆
23		おたま
24		麺用おたま
25		中華サービススプーン
26		バットサーバー
27		トング
28		運搬コンテナ車
29	その他	市が指定する器材

## 経 費 の 負 担 区 分 (小学校のみ)

発注者 (北九州市)	受注者 (受託者)
指定器材等の購入費	受託者の人件費及び法定福利費
水道・光熱費 (調理従事員室に係るものを除く)	受託者の福利厚生費
食器及び食缶類の購入費	受託者の保健衛生費(健康診断・検便等)
指定物品等の修繕費 (消耗によるもの)	調理従事員室の光熱費
食材料費	受託者の被服費・洗濯費
防鼠・防虫等の害虫駆除費	営業経費
調理用消耗品の購入費(ボール・ざる・まな板・包丁等調理機具・ラップ・各種ビニール袋等消耗品)	研修に関する費用
検収表、作業日報等必要関係書類に関する経費	指定物品等の修繕費(受託側の過失責任による場合)
	調理外消耗品の購入費(清掃用具等受託者負担分)
	通信機器費及び通信費
	雑貨、文具類
	営業許可及び通行許可の申請にかかる費用
	その他の経費

## 経 費 の 負 担 区 分 (親子方式)

発注者 (北九州市)	受注者 (受託者)
指定器材等の購入費	受託者の人件費及び法定福利費
水道・光熱費 (調理従事員室に係るものを除く)	受託者の福利厚生費
食器及び食缶類の購入費	受託者の保健衛生費(健康診断・検便等)
指定物品等の修繕費 (消耗によるもの)	調理従事員室の光熱費
食材料費	受託者の被服費・洗濯費
防鼠・防虫等の害虫駆除費	営業経費
調理用消耗品の購入費(ボール・ざる・まな板・包丁等調理機具・ラップ・各種ビニール袋等消耗品)	研修に関する費用
中学校配膳室清掃用具等	指定物品等の修繕費(受託側の過失責任による場合)
中学校教室用残食ビニール袋	調理外消耗品の購入費(清掃用具等受託者負担分)
検収表、作業日報等必要関係書類に関する経費	通信機器費及び通信費
	雑貨、文具類
	営業許可及び通行許可の申請にかかる費用
	その他の経費