

中学校給食調理等業務関連資料

- 1 中学校完全給食 業務委託のイメージ
- 2 親子方式による給食実施の標準的な工程について
- 3 中学校における配膳業務の仕様について
- 4 中学校給食で使用する物品

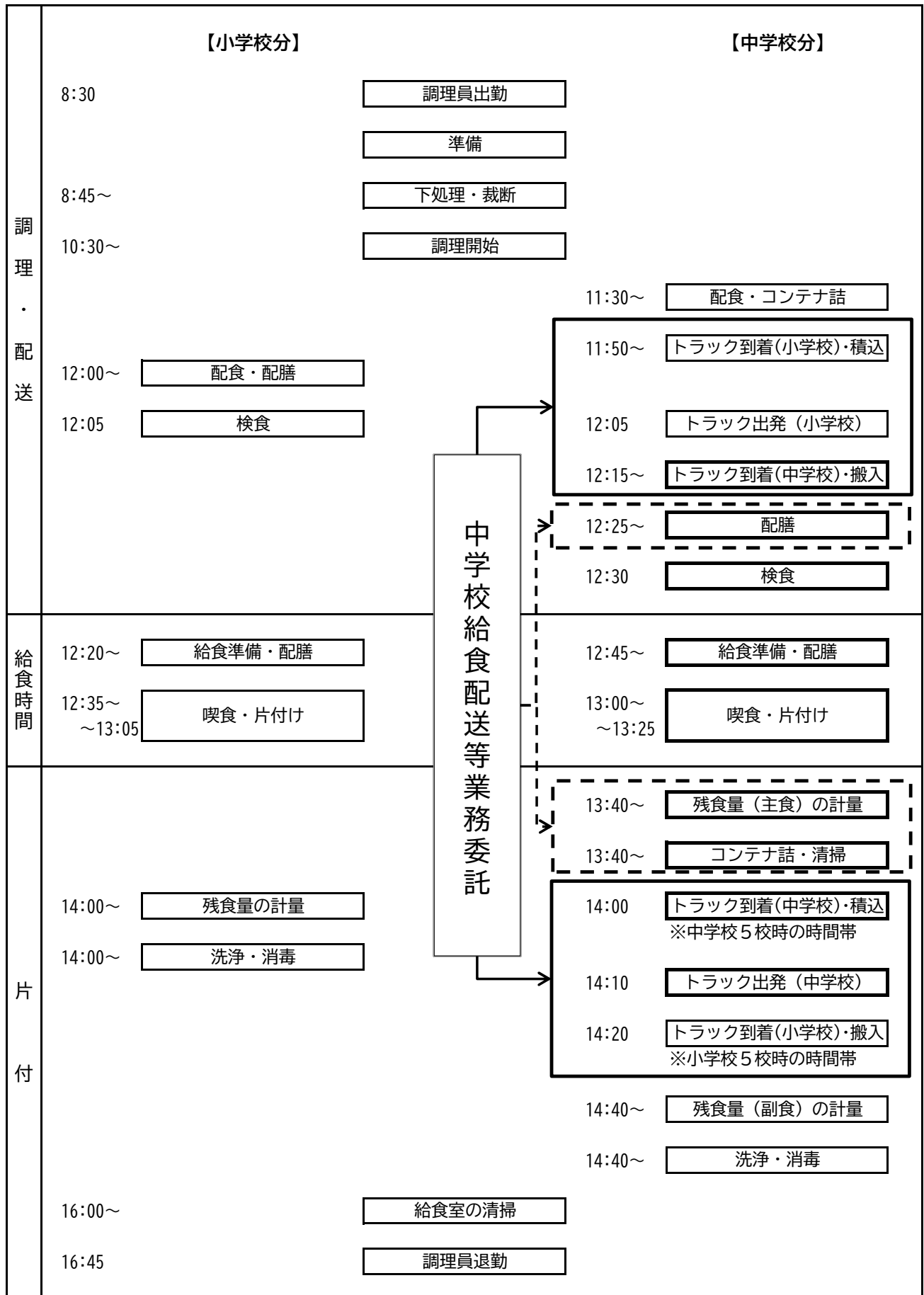
中学校完全給食 業務委託のイメージ

(往 路)

場 所	位置・範囲	対 応 者	
		基本パターン	配膳業務なしの場合
小学校	給食室 (調理室)	調理業者 (調理業務従事員)	もう片方の調理業者 (調理業務従事員)
	給食室 (配膳室)		
	搬出入経路 搬出入口	配送業者 (配送業務従事員)	
	配送車による移動		
中学校	搬出入口 搬出入経路	配送業者 (配送業務従事員)	
	配膳室		
	教室	生徒、教員	

※ 復路も同様の扱い。

親子方式による給食実施の標準的な工程について



【備考】

- ・・・中学校での作業
- 小学校の給食時間は、学校によって「12:20～13:05」か「12:25～13:10」

中学校における配膳業務の仕様について

1 業務内容

- (1) 業者から中学校へ直接配送される物資※の検収・保管・配分・配膳
※ 主食（パン・米飯）、冷凍デザート類、ジャム・マーガリン 等
- (2) 小学校から配送される食器・食缶の受入※配膳・回収
※ 小学校と中学校の間の配送に使用する運搬コンテナを配膳室内に整列
- (3) 保存食の採取・保存
- (4) 配膳サンプルの作成
- (5) 生徒の給食受取・返却の立会い
- (6) 残食量の計測
- (7) 各種報告書類の作成・整理（学校給食指示書、日常点検票、伝票類）
- (8) 配膳室の環境整備（清掃、ごみ廃棄）
- (9) その他、教育委員会が給食の実施に必要と認める業務

2 業務手順等について

「北九州市中学校給食配膳業務作業マニュアル」及び「北九州市中学校給食衛生管理基準（配膳用）」に基づく

3 従事者の配置について

- (1) 中学校において配膳業務を行う従事者（以下、「中学校配膳従事者」という。）を、最低1名、1従事日につき5.5時間以上配置すること。
- (2) 中学校配膳従事者の資格要件は特にないが、従事者配置表を提出すること。
- (3) 中学校配膳従事者に対して、配送を行う従事者と同様に、研修の実施並びに細菌検査及び健康診断を実施すること。

4 費用負担

中学校配膳従事者が使用する被服等については、受託者の負担とする。

別紙「中学校配膳従事者に供与すべき業務用被服等の数及び仕様」を参照。

中学校給食で使用する物品



7L : 380×300×H150mm
10L : 380×300×H209mm

角型二重保温食缶（おかず用）



370×240×H200mm



135×75×H115mm

食器カゴ ・ スプーンかご



Φ320×317mm

丸型二重保温食缶（汁用）



1200×880×H1460mm

運搬コンテナ車



145×61・520ml

食器（ボール）



給食の一例



200×26

食器（二つ仕切り皿）



配送車の例