

# 小諸市立保育所給食調理業務委託事業 仕様内容書・調理業務マニュアル関連様式集

## <仕様内容書>

- ・未満児食対応表 (様式 1)
- ・アレルギー食品対応表 (様式 2)
- ・調理業務等完了確認簿 (様式 3)
- ・調理業務完了届 (様式 4)
- ・現場責任者等届出書 (様式 5)
- ・調理従事者届出書 (様式 6)
- ・定期健康診断について(報告) (様式 7)
- ・検便検査結果について(報告) (様式 8)
- ・自己健康管理チェック表 (様式 9)
- ・フロン機器簡易点検チェックシート<冷凍冷蔵庫> (様式 10)
- ・フロン機器簡易点検チェックシート<エアコン> (様式 11)
- ・施設・設備の保守点検表 (様式 12)
- ・大掃除点検表 (様式 13)
- ・喫食数報告書 (様式 14)

## <小諸市給食調理業務マニュアル>

- ・月食数 (様式 15)
- ・献立検討表 (様式 16)
- ・発注変更依頼書 (様式 17)
- ・追加発注依頼書 (様式 18)
- ・検収表 (様式 19)
- ・献立表日誌 (様式 20)
- ・給食状況 (様式 21)
- ・食品受払簿 (様式 22)
- ・調理器具等点検表 (様式 23)
- ・温度計類点検記録簿 (様式 24)

令和2年

小諸市教育委員会事務局 子ども育成課

# 未満児食事対応表

(様式 1)

年 月

月 1日	火 2日	水 3日	木 4日	金 5日
8日	9日	10日	11日	12日
15日	16日	17日	18日	19日
22日	23日	24日	25日	26日
29日	30日	31日		
			<p>&lt;注意事項&gt; ◎あまり細かく刻まない。 ◎野菜類は大きめに切ってやわらかく煮る。 ◎サラダの野菜をスティック状に切ってやわらかく煮る。 ◎果物は皮つきで出す。無理に食べなくてもいい。 ◎園長、調理員、未満児担任で 献立について打ち合わせをして書き足してください。</p>	

# アレルギー食品対応表

(様式 2)

年 月

月	火	水	木	金
1日	2日	3日	4日	5日
→	→	→	→	→
→	→	→	→	→
→	→	→	→	→
→	→	→	→	→
→	→	→	→	→
→	→	→	→	→
→	→	→	→	→
→	→	→	→	→
8日	9日	10日	11日	12日
→	→	→	→	→
→	→	→	→	→
→	→	→	→	→
→	→	→	→	→
→	→	→	→	→
→	→	→	→	→
→	→	→	→	→
→	→	→	→	→
15日	16日	17日	18日	19日
→	→	→	→	→
→	→	→	→	→
→	→	→	→	→
→	→	→	→	→
→	→	→	→	→
→	→	→	→	→
→	→	→	→	→
→	→	→	→	→
22日	23日	24日	25日	26日
→	→	→	→	→
→	→	→	→	→
→	→	→	→	→
→	→	→	→	→
→	→	→	→	→
→	→	→	→	→
→	→	→	→	→
→	→	→	→	→
29日	30日	31日	※1 (卵アレルギー) 水と小麦粉を混ぜたものにつけ、パン粉をつける (卵・小麦アレルギー) 米粉か片栗粉を水で溶いたものを付け、コーンフレークを砕いたものを 押し付けてフライパンで多めの油で揚げ焼く。	
→	→	→		
→	→	→		
→	→	→		
→	→	→		
→	→	→		

# 調理業務等完了確認簿

(様式 3)

年 月分 \_\_\_\_\_ 保育園

受託業者名 \_\_\_\_\_

現場責任者 \_\_\_\_\_

㊞

日 / 曜日	食数							計	施設管理確認		従事者数		確認㊞	
	区分	離乳食	未満児	以上児	アレルギー	職員	その他				時間	人		
( )	昼食								ガスの元栓				現場責任者	
	おやつ								消灯					
	一時預						/		施錠				園長	
									止水栓(冬季)					
( )	昼食								ガスの元栓				現場責任者	
	おやつ								消灯					
	一時預						/		施錠				園長	
									止水栓(冬季)					
( )	昼食								ガスの元栓				現場責任者	
	おやつ								消灯					
	一時預						/		施錠				園長	
									止水栓(冬季)					
( )	昼食								ガスの元栓				現場責任者	
	おやつ								消灯					
	一時預						/		施錠				園長	
									止水栓(冬季)					
( )	昼食								ガスの元栓				現場責任者	
	おやつ								消灯					
	一時預						/		施錠				園長	
									止水栓(冬季)					
( )	昼食								ガスの元栓				現場責任者	
	おやつ								消灯					
	一時預						/		施錠				園長	
									止水栓(冬季)					
( )	昼食								ガスの元栓				現場責任者	
	おやつ								消灯					
	一時預						/		施錠				園長	
									止水栓(冬季)					

日/ 曜日	食数							計	施設管理確認		従事者数		確認⑩	
	区分	離乳食	未満児	以上児	アレルギー	職員	その他				時間	人		
( )	昼食								ガスの元栓				現場責任者	
	おやつ								消灯					
	一時預						/		施錠				園長	
									止水栓(冬季)					
( )	昼食								ガスの元栓				現場責任者	
	おやつ								消灯					
	一時預						/		施錠				園長	
									止水栓(冬季)					
( )	昼食								ガスの元栓				現場責任者	
	おやつ								消灯					
	一時預						/		施錠				園長	
									止水栓(冬季)					
( )	昼食								ガスの元栓				現場責任者	
	おやつ								消灯					
	一時預						/		施錠				園長	
									止水栓(冬季)					
( )	昼食								ガスの元栓				現場責任者	
	おやつ								消灯					
	一時預						/		施錠				園長	
									止水栓(冬季)					
( )	昼食								ガスの元栓				現場責任者	
	おやつ								消灯					
	一時預						/		施錠				園長	
									止水栓(冬季)					
( )	昼食								ガスの元栓				現場責任者	
	おやつ								消灯					
	一時預						/		施錠				園長	
									止水栓(冬季)					
( )	昼食								ガスの元栓				現場責任者	
	おやつ								消灯					
	一時預						/		施錠				園長	
									止水栓(冬季)					
( )	昼食								ガスの元栓				現場責任者	
	おやつ								消灯					
	一時預						/		施錠				園長	
									止水栓(冬季)					

給食実施日                      日

調理業務完了届( 月分)

子ども育成課長

受注者

印

下記のとおり委託業務を完了したので報告致します。

1. 業務名称 小諸市立保育所給食調理業務
2. 委託場所 小諸市立 保育園
3. 契約年月日 年 月 日
4. 履行内容 年 月分 給食調理業務
5. 給食実施日数 日

調理業務完了確認者 保育園 園長 印

※ 当月の調理業務等完了確認簿(様式 3)を添付すること

課長	係長	栄養士



調理従事者(新規・変更)届出書

年 月 日

子ども育成課長

受注者

⑩

\_\_\_\_\_ 保育園 \_\_\_\_\_ の調理従事者について、下記のとおり提出します。

記

1 適用日 年 月 日

2 調理従事者氏名

(1) 新規 \_\_\_\_\_ ← 変更前 \_\_\_\_\_

(2) 新規 \_\_\_\_\_ ← 変更前 \_\_\_\_\_

(3) 新規 \_\_\_\_\_ ← 変更前 \_\_\_\_\_

(4) 新規 \_\_\_\_\_ ← 変更前 \_\_\_\_\_

(5) 新規 \_\_\_\_\_ ← 変更前 \_\_\_\_\_

(6) 新規 \_\_\_\_\_ ← 変更前 \_\_\_\_\_

※添付書類 ①健康診断書の写し、検便の結果(検査機関の報告書の写し)

課長	係長	園長	栄養士

(様式 7)

年 月 日

子ども育成課長

受注者

印

## 定期健康診断について（報告）

このことについて、別紙のとおり報告します。

課長	係長	園長	栄養士

(様式 8)

年 月 日

子ども育成課長

受注者

⑩

月分 検便検査結果について (報告)

\_\_\_\_\_ 保育園

このことについて、別紙のとおり報告します。

課長	係長	園長	栄養士

# 自己健康管理チェック表

(様式 9)

年 月

園長	栄養士	食衛責任者

氏名 \_\_\_\_\_

	本人 健康状態						検便日	家族 健康状態					異常があった場合の対応	食品衛生責任者 確認欄
	下痢をしていない	発熱していない	腹痛がない	嘔吐をしていない	手指、顔面に傷やできものはない	またはその疑いがない		感染症の感染、	下痢をしていない	発熱している者	腹痛の者はいない	嘔吐をしていない		
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 ( )														

※土曜、日曜含め、毎日の健康状態を記入する。(勤務日以外に異常があっても、勤務日には消失している場合もあるため)  
 ※熱が出た場合はその時の体温を記入する。(本人、家族どちらの場合も)

# フロン機器簡易点検チェックシート

## <冷凍冷蔵庫>

管理番号	
担当者名	

点検項目 (安全で容易に目視が 出来る場合)	点検箇所	年																							
		月	9	12	3	6	9	12	3	6	9	12	3	6	9	12	3	6	9	12	3				
		日																							
1	設定温度に対して、 実際の温度が適正である	冷蔵庫																							
2	異常振動・異常運転音が無い	熱交換器																							
3	熱交換器や配管に 油のにじみが無い	熱交換器																							
4	熱交換器に 腐食、錆びキズ等が無い	熱交換器																							
5	熱交換器にほこり等の 詰まりが無い	熱交換器																							
判定	フロンの漏えい・故障等の有無																								
気付き事項 (故障等がある場合はその概要)																									

注1. 管理番号は、点検記録簿を同じ番号で紐付けしてください。

注2. 点検記録簿と一緒に保管してください。

## フロン機器簡易点検チェックシート

## &lt;エアコン&gt;

		管理番号																							
				担当者名																					
点検項目 (安全で容易に目視が出来る場合)	点検箇所	年																							
		月	9	12	3	6	9	12	3	6	9	12	3	6	9	12	3	6	9	12	3	6	9	12	3
		日																							
1	設定温度に対して、 実際の温度が適正である	室内機																							
2	異常振動・異常運転音が無い	室内機																							
3	熱交換器や配管に 油のにじみが無い	室内機																							
4	熱交換器に 腐食、錆びキズ等が無い	室内機																							
5	異常振動・異常運転音が無い	室外機																							
6	熱交換器や配管に 油のにじみが無い	室外機																							
7	熱交換器に 腐食、錆びキズ等が無い	室外機																							
8	熱交換器にほこり等の 詰まりが無い	室外機																							
判定	フロンの漏えい・故障等の有無																								
気付き事項 (故障等がある場合はその概要)																									

注1. 管理番号は、点検記録簿を同じ番号で紐付けしてください。

注2. 点検記録簿と一緒に保管してください。

# 施設・設備の保守点検表

(様式 12)

\* 保守点検業務は、年3回(8月・12月・3月)実施する。

園長	現場責任者

実施日 年 月 日

○か×

項目	点検事項	結果	処理	
厨房	1 蛍光灯はゆるんでいないか			
	2 コンセントは正しく使われているか			
	3 鍵の破損はないか			
	4 窓(ガラス、網戸)の破損はないか			
	5 換気扇は正しく作動しているか			
配膳台	1 カウンターの整理整頓がなされているか			
	2 カウンターが外部と遮断できているか			
	3 カウンター入口のガラスの破損はないか			
	4 ワゴンの天板、車軸が固定されているか			
	5 ワゴンキャスターは正常に動いているか			
食品庫	1 庫内の整理整頓がなされているか			
	2 棚の破損はないか			
	3 食品のもれや破損はないか			
床排水	1 床は清潔に保たれているか			
	2 排水溝は正常に流れているか			
	3 排水溝からにおい等はないか			
ガス	1 ガスの元栓に異常がないか			
	2 配管の破損、亀裂がないか			
	3 ガス漏れ警報機が正常に作動しているか			
水道	1 不凍栓に異常がないか			
	2 蛇口のネジ、パッキンは傷んでいないか			
	3 水槽の破損、水漏れ、つまりはないか			
	4 手洗いの薬用ハンドソープ、爪ブラシ、ペーパータオルが備えられているか			
機械類	回転釜 ガス台 オープン	1 ねじのゆるみはないか、回転がスムーズか		
		2 釜内の腐食はないか		
		3 点火バーナーが正常に点火するか		
		4 ギアー、回転部分に注油しているか(月1回位)		
	フライヤー	1 温度調節装置は正常に作動するか		
		2 ガス漏れはないか		
		3 点火バーナーが正常に点火するか		
	冷蔵庫	1 庫内の温度が適切か		
		2 ドアの開閉が正常か		
		3 ドアのパッキンがゆるんでいないか		
		4 霜取り装置は正常に作動するか		
		5 隔測温度計がついており、故障していないか		
		6 フィルターの清掃がなされているか		
	消毒保管庫	1 スイッチが正常に作動するか		
		2 庫内の温度が正常に作動するか		
		3 殺菌庫(まな板、包丁)が正常に作動するか		
4 殺菌庫(まな板、包丁)の殺菌灯は交換時期の3000時間を越えていないか				
はかり 温湿度計	1 計器、器具類(はかり、湿温計)は正しく作動するか			
その他				



# 喫食数報告書

(様式 14)

令和 3 年 4 月分

※喫食したものに「○」を記入してください。

\_\_\_\_\_ 保育園

氏名 \_\_\_\_\_

氏名 \_\_\_\_\_

	主食 60 円	おかず 150 円	おやつ 70 円	合計額
1 (木)				0 円
2 (金)				0 円
3 (土)				0 円
4 (日)				0 円
5 (月)				0 円
6 (火)				0 円
7 (水)				0 円
8 (木)				0 円
9 (金)				0 円
10 (土)				0 円
11 (日)				0 円
12 (月)				0 円
13 (火)				0 円
14 (水)				0 円
15 (木)				0 円
16 (金)				0 円
17 (土)				0 円
18 (日)				0 円
19 (月)				0 円
20 (火)				0 円
21 (水)				0 円
22 (木)				0 円
23 (金)				0 円
24 (土)				0 円
25 (日)				0 円
26 (月)				0 円
27 (火)				0 円
28 (水)				0 円
29 (木)				0 円
30 (金)				0 円
				0 円

\_\_\_\_\_ 月額 0 円

	主食 60 円	おかず 150 円	おやつ 70 円	合計額
1 (木)				0 円
2 (金)				0 円
3 (土)				0 円
4 (日)				0 円
5 (月)				0 円
6 (火)				0 円
7 (水)				0 円
8 (木)				0 円
9 (金)				0 円
10 (土)				0 円
11 (日)				0 円
12 (月)				0 円
13 (火)				0 円
14 (水)				0 円
15 (木)				0 円
16 (金)				0 円
17 (土)				0 円
18 (日)				0 円
19 (月)				0 円
20 (火)				0 円
21 (水)				0 円
22 (木)				0 円
23 (金)				0 円
24 (土)				0 円
25 (日)				0 円
26 (月)				0 円
27 (火)				0 円
28 (水)				0 円
29 (木)				0 円
30 (金)				0 円
				0 円

\_\_\_\_\_ 月額 0 円

園長	栄養士	現場責任者













	月	日	組
給食状況	組み合わせ	良い	悪い
	分量	良い	多い 少ない
	味付け	良い	うすい 濃い
	温度	良い	悪い
	いろいろ	良い	普通 悪い
子どもの様子			

	月	日	組
給食状況	組み合わせ	良い	悪い
	分量	良い	多い 少ない
	味付け	良い	うすい 濃い
	温度	良い	悪い
	いろいろ	良い	普通 悪い
子どもの様子			

	月	日	組
給食状況	組み合わせ	良い	悪い
	分量	良い	多い 少ない
	味付け	良い	うすい 濃い
	温度	良い	悪い
	いろいろ	良い	普通 悪い
子どもの様子			

	月	日	組
給食状況	組み合わせ	良い	悪い
	分量	良い	多い 少ない
	味付け	良い	うすい 濃い
	温度	良い	悪い
	いろいろ	良い	普通 悪い
子どもの様子			

	月	日	組
給食状況	組み合わせ	良い	悪い
	分量	良い	多い 少ない
	味付け	良い	うすい 濃い
	温度	良い	悪い
	いろいろ	良い	普通 悪い
子どもの様子			

	月	日	組
給食状況	組み合わせ	良い	悪い
	分量	良い	多い 少ない
	味付け	良い	うすい 濃い
	温度	良い	悪い
	いろいろ	良い	普通 悪い
子どもの様子			



# 調理器具等点検表

(様式 23)

園長	栄養士	現場責任者

令和 年 月

点検記録者

日 (曜日)	包丁 刃・柄	皮ひき	中心 温度計	表面 温度計	塩分 濃度計	冷凍 冷蔵庫	備考
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 ( )							

