

# 長野県松本あさひ学園給食調理業務委託仕様書

長野県松本あさひ学園（以下「学園」という。）における給食調理業務の実施にあたっては、この仕様書の定めるところにより行うものとする。

なお、この仕様書は業務を実施するための大要を示すものであり、その性質上記載のない事項でも自然付帯の業務は、委託契約金額の範囲内で実施すること。

また、業務の特質から児童福祉施設最低基準、食品衛生法、労働基準法、労働安全衛生法等の関係法令および厚生労働省のHACCP方式を取り入れた「大量調理施設衛生マニュアル」（以下、衛生マニュアルという）を遵守するとともに学園の食事の趣旨を十分に認識して誠実に委託業務を遂行すること。

## 1 趣旨

温かい家庭的な雰囲気の中で提供される変化に富んだ季節感のある食事は、児童の日々の生活や成長にとって欠かせないものであり、豊かな食文化を獲得することは、人格形成を築く際の源ともなるもので、その役割は非常に重要なものである。

また、学園は家庭的な環境作りの他に、治療施設としての役割も持ち、入所児童の個々の特性に合わせて支援を行っている。そういった学園の特質を理解することに努め、児童との関わり、様子などにおいては、学園への報告・連絡・相談が特に必要とされることがある。

## 2 業務の名称

長野県松本あさひ学園給食調理業務委託

## 3 業務委託期間

令和7年4月1日から令和8年3月31日まで

## 4 業務場所

長野県松本あさひ学園（児童福祉法に基づく児童心理治療施設）  
長野県松本市旭2丁目11番25号

## 5 業務概要

### （1）調理業務内容

調理業務内容は、下記（ア）から（ケ）までの作業とし、業務の詳細については「調理作業仕様書」（別紙1）を基本とする。

なお、学園と受託者との業務分担は「業務分担区分」（別添—1）のとおりとする。

ア 食材の購入及び管理

イ 仕込みから盛付けまでの調理業務、検食保存業務

ウ 配食、配膳、下膳、洗浄等の業務

エ 施設、設備、調理器具、食器等の洗浄、消毒、保管、保守点検業務

- オ 食品及び従事者の衛生管理業務
- カ 残食、厨芥の処理
- キ 調理業務に伴う事務（業務内容の書類による報告書作成を含む。）
- ク 衛生管理業務全般〔厨房の清掃、消毒（厨房・食堂の害虫駆除を含む。）、点検、整理整頓〕
- ケ その他調理業務全般に付帯する業務

(2) 業務日数及び予定食数、食材単価

- ア 1年を通じて毎日実施
- イ 1日の予定食数及び単価

食事	朝食	昼食	夕食	おやつ
平日食数 (食)	35	65	35	30
休日食数 (食)	35	35	35	30
一人単価 (円)	228	348	348	73

\* 食費単価は消費税抜金額とする。

\* 食数は、入所児童数により変動がある。（入退所・学校長期休暇・帰省等）

\* 実績数 別添（参考資料）参照

(3) 食事内容

- ア 食事内容は、常食（一般食）、アレルギー食（アレルギーを有する児童）、特別食（咀嚼等に課題のある児童）の提供を行うこと。また、児童の体調不良や医師による指示がある場合は、治療食等献立として提供すること。
- イ 上記アの他に、下記行事食等の提供を行うこと。

項目	回数等	備考
誕生日希望献立	年約30回	入所児童数により変更あり
バイキング・選択メニュー	年約4回	
行事食	年約15回	
（主な行事）	学園祭（10月）	約100食
	卒業生激励会（3月）	約70食
弁当（昼食）	年約50回	学校の授業・行事・試験登校等

\* これらの食形態・食事内容・食数（食数表）はその都度学園が指示する。

\* 行事食等の単価については、別に協議する。

(4) 食事時間

食事	平日	休日
朝食	7:00～8:00	8:00～9:00
昼食	11:55～13:00	12:00～13:00
おやつ	15:45～16:30	15:00～15:45
夕食	18:00～19:00	18:00～19:00

\* 行事等の準備や片付け、児童の喫食状況、通院、体調等の状況により、時間が前後する場合がある。

\* 行事や試験登校等の都合により変更する場合は、別に協議する。

(5) 対象者

- 入所・通所児童、職員
- あさひ分校教諭
- その他（一時保護児童、実習生、来訪者等）

6 経費の負担

経費等の負担区分は、「経費負担区分」（別添—2）のとおりとする。

7 作業場所及び使用施設、設備、器具

(1) 作業場所

学園内厨房施設

(2) 施設、設備器具

「厨房配置図」（別添—3）、「厨房設備器具一覧」（別添—4）のとおりとする。

(3) 使用及び管理

- ア 受託者は、業務の履行にあたり、学園の施設、設備、器具及び食品を事前に点検し、業務に支障を来すと判断される瑕疵を発見した場合は、直ちに学園に報告しその指示に従うこと。
- イ 受託者の責に帰すべき理由により施設、設備、器具を破損した場合は、その損害を賠償しなければならない。
- ウ 施設、設備、器具は常に清掃を行い清潔に保持するとともに、厨房内の衛生管理及び整理整頓に努めなければならない。また、適正に使用し、常に保守点検を行わなければならない。
- エ 受託者は、専門業者による害虫等駆除を月1回以上実施し、厨房・食堂内の衛生管理に務めること。

8 責任者および業務従事者の確保、配置

(1) 責任者の配置

受託業務を円滑に履行するために調理業務等に関し相当な知識及び経験を有する以下の責任者を選任し、配置すること。

ア 受託管理責任者

月に1回以上は現場巡回を行い、緊急事態や従事者の欠員について迅速に対応すること。

- ① 業務従事者の適正配置及び教育指導（欠員補充要員の育成、配置を含む。）
- ② 作業現場における迅速な欠員補充
- ③ 現場の総括（従事者の管理含む）
- ④ 業務計画書等の作成及び協議（移行準備期間を含む）
- ⑤ 委託者との連絡調整等

イ 業務責任者

（ア）業務履行場所に常駐すること。

(イ) 前項アの③～⑤の業務を行う。

(ウ) 作業現場において常に学園との連絡調整が行える状態を保持し、作業現場において欠勤、病欠等が生じた場合は、直ちに受託管理責任者及び学園に報告し、業務に影響が出ないように迅速な対応を行う。

#### ウ 食品衛生責任者

「食品衛生法に基づく営業の基準等に関する条例」に基づき、作業現場における食品、施設及び従事者の衛生管理を行う。

なお、上記各責任者を兼任させることができるものとする。

### (2) 業務従事者の確保、配置

ア 業務従事者（人数、資格保有者、資質等）の確保については、適正な人員を配置し、安全で良質な給食が確保され、円滑かつ適切に業務が行われるようにすること。

イ 業務従事者は、特定給食施設調理業務の経験者など調理業務及び食品衛生等について豊富な知識・経験及び技術を有する者に配慮すること。従事者を変更するときは、事前に学園へ通知すること。

## 9 受託者の責務

### (1) 履行上の注意

ア 業務の適正かつ円滑な履行のために、従事者の教育研修に必要な衛生管理マニュアルを常備し、定期的に反復、継続した教育を行い、従事者の資質及び技術の向上に努めること。

イ 受託者の原因により、業務の停止、遅延、又は、業務内容等の質の低下をきたさないこと。

ウ 手洗い等従業員及び食品の取扱等の衛生管理については、食品衛生法及び衛生管理マニュアルに基づいて適正に行い、食中毒や異物混入等の事故防止に努めること。

エ 従事者は、事前に各自身体・衣服の点検を行い衛生管理マニュアルに基づき健康・衛生管理に努めること。

### (2) 守秘義務

受託者の職員（従事者を含む。）は、業務上知り得た情報を第三者にもらしてはならない。これは、契約の解除及び期間終了後においても同様とする。

### (3) 信用失墜行為の禁止

委託者（事業団及び学園）の信用を失墜するような行為をしてはならない。

### (4) 業務報告

委託業務の実施にあたり、関係書類（別紙2）を提出し、学園の承認を得るものとする。なお、報告書等の作成費用は受託者の負担とする。

### (5) 代行保証

火災、労働争議、業務停止等の事情により、一時的に受託業務の遂行が困難となった場合の危険を担保するため、受託者の責任として代行保証制度への加入又は業務を代行できる能力が担保されている体制を整備すること。

### (6) 調査報告及び改善義務

学園は、委託業務に関して調査し、必要ある時は改善を求めることができるものとする。  
この場合、受託者は直ちにこれに応じ、その結果を報告すること。

#### (7) 給食会議の実施

受託側責任者は、2ヶ月に1回、学園が開催する給食委員会に出席し、より良い給食提供に努めること。

### 10 事故対策

#### (1) 感染症罹患時および感染症予防策の対応

学園利用者等が感染症に罹患した、またはその可能性がある場合、受託者は学園の指示に従い対応すること。また、感染症予防策についても、同様とする。

#### (2) 緊急時等の対応

ア 災害時等においても円滑な食事の提供ができるよう努めなければならない。食材として非常食を常備しておくこと。但し、食材等の確保が困難なときは、双方協力して食材等の確保に努めること。

イ 災害等緊急の理由で食事取りやめ、又は食数・時間等変更が生じた場合、学園は、受託者に変更指示書等により再指示する。

ウ 業務従事者の急な病気等、受託者の突発した事情、理由で食事の実施に変更が生じた時は、受託者の責任において、直ちに通常の食事が実施できる代替策を講じること。

エ 大規模災害や事故等の発生に備えて緊急連絡体制を整備するとともに、発生時においては、学園の指示によること。

#### (3) 事故対策

ア 万一、調理実施による事故、食中毒、その他非常事態が発生した場合は、受託者は直ちに学園へ報告し、早急に適切な対応をとること。

イ 火気の取扱いには十分注意し、施設の防災管理については学園の指示に従うとともに、学園が行う総合防災計画の策定及び訓練の実施等に協力・参加すること。

### 11 疑義の解決

本仕様書の解釈について疑義が生じた場合、又は定めのない事項等については、協議の上決定する。

(別添参考資料)

令和6年12月4日現在

### 松本あさひ学園食数実績

(食)

	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度
4月	2,892	2,272	2,139	2,205	1,541
5月	2,823	2,429	2,225	2,510	1,754
6月	2,879	2,477	2,275	2,472	1,684
7月	2,780	2,419	2,100	2,225	1,575
8月	2,348	2,196	1,795	2,066	1,378
9月	2,814	2,346	2,123	1,955	1,466
10月	2,740	2,424	2,103	1,745	1,578
11月	2,575	2,464	2,099	1,699	1,433
12月	2,588	2,470	2,158	1,597	
1月	2,520	2,587	2,169	1,466	
2月	2,426	2,119	2,265	1,410	
3月	2,725	2,531	2,345	1,395	
合計	32,110	28,734	25,796	22,745	12,409
平均	2,676	2,395	2,150	1,895	1,551

(注) 食数には3食の他、おやつも含まれる。

業務分担区分

区分	業 務 内 容		学園	受託者	
I 栄養管理	1	学園給食運営の総括	○		
	2	給食委員会の開催、運営	○	参加	
	3	関係部門との連絡・調整	○		
	4	献立表の作成（検食、バイキング及び行事食の計画を含む。）	○		
	5	週間予定献立表の作成・配布	○		
	6	食数 （バイキング及び行事食の計画を含む。）	提示	○	
			把握・確認		○
	7	食札の管理	○	○	
	8	個別対応食札の作成	○		
	9	嗜好調査の企画・実施	○	参加	
	10	喫食量調査(残食調査)	企画	○	
			実施		○
	11	検食の実施・評価	○		
12	関係官公庁等に提出する給食関係書類	確認・提出・管理保管	○		
		作成		○	
13	上記以外の給食関係伝票及び報告書等	整理・作成		○	
		確認・提出・管理保管	○	○	
II 調理作業管理	1	作業基準（仕様）書（アレルギー等 特別食・治療食の調理含む。）	作成		○
			確認	○	
	2	作業計画表	作成		○
			実施状況の確認	○	
	3	調理・盛り付け		○	
	4	配食・配膳・下膳		○	
5	食器・調理器具の洗浄・消毒・保管		○		
6	管理点検記録	作成		○	
		確認	○		
III 食材管理	1	給食材料	納入業者の指定・契約		○
			発注・検収・保管・在庫管理		○
			点検	○	
			出納事務・支払い		○
			使用状況と出納事務の確認	○	
			非常食（調理水含む）		○
	非常用飲料水	○			

区分	業 務 内 容		学園	受託者	
IV 施設管理	1	給食施設、設備の設置・修理改修	○		
	2	借用給食施設、設備の管理		○	
	3	その他の設備（調理器具、食器）の管理	契約・発注・検収	○	
			受取・保管・在庫管理		○
			出納事務・支払い	○	
			使用状況の確認	○	
	4	消耗品	納入業者の指定・契約		○
			発注・検収・保管・在庫管理		○
			出納事務・支払い		○
			使用状況と出納事務の確認	○	
V 業務管理	1	勤務表の作成		○	
	2	業務分担、業務従事者配置表	作成		○
			確認	○	
	3	業務日誌	作成		○
			確認	○	
	4	学園からの業務改善依頼への対応結果 記録	作成		○
			確認	○	
	5	緊急連絡体制	整備		○
			確認	○	
	VI 衛生管理	1	衛生面の遵守事項の作成	○	
2		給食材料の衛生管理		○	
3		施設、設備（調理器具、食器等）の衛生管理		○	
4		衛生検査（サンコリテップ、食器の汚れ等）の実施		○	
5		作業に必要な衣類・靴等	確保、クリーニング		○
			清潔保持状況の確認	○	
6		保存食	確保・管理		○
			確認	○	
7		納入業者に対する衛生管理の指示		○	
8		残飯・残菜・缶等厨芥の処理 ※場所の確保含める		○	
9		食堂の清掃	○		
10		厨房等給食関係部屋の清掃		○	
12		厨房・食堂の防虫・防除		○	
13		衛生管理簿	作成		○
	点検・確認		○		
14	緊急対応を要する場合の指示	○			



区分	業 務 内 容		学園	受託者
Ⅶ 研修	1	業務従事者に対する教育・研修	実施	○
		及び訓練	確認	○
Ⅷ 労働安全衛生	1	健康管理計画の作成		○
	2	定期健康診断	実施及び結果の保管	○
			実施状況等の確認	○
	3	検便	定期実施	○
			結果の確認	○
	4	事故防止策	策定	○
確認			○	
5	総合防災計画の策定	○		
6	総合防災訓練の実施	○	参加	

別添—2

経費負担区分

経 費 項 目		学園	受託者
設備・消耗品	施設費(食事提供業務に必要な設備)・什器備品	○	
	休憩室、ロッカー、検収室及びトイレ	○	
	食器、器具等(食に関する物)の補充	○	
	小物器具類等の調理用品(台ふきん、たわし、スポンジ、調理用菜ばし、アルミホイル、食品包装用フィルム等)		○
	調理及び保存食及び保存食材に係る消耗品 保存食容器(ビニール袋)、ビニール手袋等		○
	洗剤用、消毒用薬剤(洗剤、食器洗浄用洗剤、粉石鹼、次亜塩素酸ナトリウム、漂白剤等)		○
	清掃用具(モップ、デッキブラシ、雑巾、ほうき、ちりとり、ゴムへら、バケツ、ごみ用ポリ袋、清掃用洗剤等)		○
材料等	光熱水道費	○	
	食材料費(地元業者)		○
	厨房・食堂内の防虫防除費(施設に備え付けるものに限る)		○
	残菜及び廃棄物の回収処理		○
検査費	検査経費(サンコリテップ検査紙, 食器残留検査等)		○
職員処遇	厨房従事者の人件費及び労務費(福利厚生費、教育研修、講習会参加費)		○
	運営維持費、現場経費(業務運営に要する保険費(生産物賠償等) 食品衛生法等営業許可申請手数料等)		○
	健康診断料、検便代等保健衛生費		○
	被服費(作業着、キャップ、作業靴、各種前掛け、作業用サンダル、調理用等手袋、髪覆い、マスク)、クリーニング代		○
	その他消耗品(調理従事者用消耗品)(トイレットペーパー、爪ブラシ、ペーパータオル、手洗い用等石鹼、茶器、茶等)		○
事務	事務用消耗品		○
	電話、通信費(FAX含む)		○
	パソコン及び付帯経費		○
その他	その他、乙が負担すべきと認められる経費		○

5000

5000

# 松本あさひ学園「厨房配置図」

別添一3

200

3950

250

4050

下膳カマ（建築工事）

カウンタ（建築工事）

休憩・更衣室

PS

下膳・洗浄

消火器BOX

主厨房

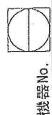
検収

厨房盤

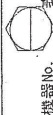
洗面

トイレ

食品庫



機器No. 表示の



機器No. 表示のもの

## 厨房設備器具一覧

松本あさひ学園

No.	品名	型番形式	メーカー	台数	寸法			備考	取付日
					W	D	H		
A-1	検食用冷凍庫	SCR-T270N	三洋電機(株)	1	614	736	1620	有効内容積274L	H23.3.31
A-2	一槽テーブル付シンク			1	1200	600	850		H23.3.31
B-1	冷凍冷蔵庫	URD-21PM1	福島工業(株)	1	610	800	1950	有効内容積 冷凍245L 冷蔵224L	H23.3.31
B-2	冷凍冷蔵庫			1	1200	800	1950	既存品(移設)	H23.3.31
B-3	シェルフ			1	1820	460	1930	棚段数:4段	H23.3.31
B-4	シェルフ			1	1220	610	1930	棚段数:4段	H23.3.31
B-5	シェルフ			1	1520	609	1990	棚段数:4段	H23.3.31
B-6	シェルフ			1	1820	460	1930	棚段数:4段	H23.3.31
B-7	冷凍冷蔵庫	URD-21PM1	福島工業(株)	1	610	800	1950	有効内容積 冷凍245L 冷蔵224L 扉左ヒンジ	H23.3.31
C-1	二槽シンク			1	1500	750	850		H23.3.31
D-1	ガススチームコンベクションオープン	CSV-G5	(株)コメットカトウ	1	700	646	1500	2/3ホテルパン2枚付・架台・浄軟水器付	H23.3.31
D-2	欠番			1					H23.3.31
D-3	ガス炊飯器	PR-40S1-F	リンナイ(株)	1	525	481	408	4升炊き	H23.3.31
D-4	一槽シンク			1	600	600	850		H23.3.31
D-5	ガステーブル	VT1222	タニコー(株)	1	1200	600	850		H23.3.31
D-6	ワークテーブル			1	650	600	850	三方枠・炊飯カート付	H23.3.31
D-7	ガスフライヤー	NB-TGFL-35	タニコー(株)	1	350	600	850	油量 15L	H23.3.31
D-8	ワークテーブル			1	530	600	850		H23.3.31
D-9	キャビネットテーブル			1	900	750	850		H23.3.31
D-10	テーブル形冷蔵庫	TRW-40RE1-F	三洋電機(株)	1	1200	750	850	有効内容積 324L	H23.3.31
D-11	電子レンジ	EM-750		1	490	383	320		H23.3.31
E-1	ワークテーブル			1	1200	750	850	三方枠	H23.3.31
E-2	キューブアイスメーカー(製氷機)	SIM-S2500	三洋電機(株)	1	395	450	800	製氷能力 25kgタイプ	H23.3.31
E-3	オーバーシェルフ			1	1200	500	800	棚段数:2段	H23.3.31
E-4	包丁・まな板殺菌庫	SC-84	ニチワ電気(株)	1	500	350	820	収納能力 包丁8本 まな板4枚	H23.3.31
E-5	キャビネットテーブル			1	900	750	850		H23.3.31
E-6	両面式キャビネットテーブル			2	(650)	500	850	別途品	H23.3.31
F-1	ソイルドテーブル			1	1950	700	850	現場寸法調整品	H23.3.31
F-2	食器洗浄機	E5-E05	横河電子機器(株)	1	650	750	1390		H23.3.31
F-3	クリーンテーブル			1	900	700	850		H23.3.31
F-4	食器消毒保管庫	NHE-10AW	タニコー(株)	1	960	550	1900		H23.3.31

## 別紙 1

# 長野県松本あさひ学園調理作業仕様書

## 1 食材・消耗品等の購入

### (1) 食材の購入

- ア 業者指定・契約を行い、献立・食数を確認して、欠品を生じない様、食材の発注及び検収をすること。
- イ 購入物品は、適正に在庫管理し、出納事務・支払いを行うこと。
- ウ 購入先、産地、単価等については、学園の求めにより関係資料の開示を行うとともに、必要に応じて協議すること。
- エ 地産地消をすすめるため、できる限り、県内産や地元の食材を使用すること。
- オ 障害者優先調達推進法に基づき長野県内の障がい者就労施設等からの物品の調達に協力すること。

### (2) 消耗品（「調理業務経費負担区分」参照）の購入

- ア 業者指定・契約を行い、発注及び検収をすること。
- イ 購入物品は、適正に在庫管理し、出納事務・支払いを行うこと。
- ウ 障害者優先調達推進法に基づき長野県内の障がい者就労施設等からの物品の購入に協力すること。

## 2 調理業務

### (1) 食材の使用について

- ア 食材は、原則として当日の手切り・手作りとする。
- イ 加工食品、冷凍食品は、材料として使用する以外は、できる限り使用しないこと。

### (2) 衛生管理について

食材・調理・盛りつけ及び配食・配膳・下膳・保存食の採取及び記録・洗浄、消毒、保管・厨房等の処理・施設管理については、厚生労働省『大量調理施設衛生管理マニュアル』に基づいて適正に行い、食中毒や異物混入等の事故防止に努めること。

## 3 日常点検

(1) 本調理業務委託に係わる各工程における衛生管理については、「日常点検表」及び『大量調理施設衛生管理マニュアル』により常に点検し、衛生管理の徹底に努めること。

(2) 「日常点検表」に基づく衛生管理チェックは、業務責任者により毎日実施し、学園へ提出すること。

### (3) 検食等

- ア 受託者は、事前に食味最終検査を行い、可否を検食簿に記載し学園に提出すること。
- イ 学園は、喫食後『検食簿』（様式7）に記載し、受託者に回覧した後、保管すること。
- ウ 利用者への嗜好調査及び喫食量調査は、学園が企画し受託者とともに定期的実施すること。

#### 4 食数確認

- (1) 学園は、7日分の食数を事前に提示する。その他の理由がある場合は、双方で協議する。
- (2) 食数の最終変更受付時刻は、協議の上別に定めることとする。また、定めた時刻以外の変更についても、対応するよう努力することとし、やむを得ない場合はメニューの変更等もあり得るものとする。

#### 5 従事者の健康・衛生管理

従事者は、事前に各自身体・衣服の点検を行い『大量調理施設衛生管理マニュアル』『調理作業基準書』に基づき健康・衛生管理に努めること。

#### 6 その他

- (1) 行事、バイキング時等の配膳・下膳時は、できる限り学園と協力して行うこと。
- (2) 学園に寄付された食材等は、原則として受託者が買い取るものとする。買取りが困難な物は、可能な限り工夫し、献立に上げるなど無駄のないよう努力にすること。  
また、児童の栽培・収穫した食材の使用について、協力すること。
- (3) 児童の嗜好に合わせて複数のドレッシング等、提供すること。
- (4) 児童の体格に合わせて白飯の炊飯量を変更する必要を要する場合は協議の上、決定すること。
- (5) 学園敷地内は、禁煙であること。
- (6) 何らかの事情で厨房が使用できなくなった場合は、学園と協議のうえ配食弁当等対応をすること。

## 別紙 2

### 松本あさひ学園給食調理業務受託に係る報告等関係書類

#### I 受託者が策定し、学園に提出する書類

書 類	内 容	
1 大量調理施設衛生管理マニュアル	独自に作成したH A C C P方式に準じた衛生管理の実施	
2 業務従事者名簿	<ul style="list-style-type: none"> <li>・名簿一覧表及び個票とする。</li> <li>・業務従事者に変更のあった場合は、名簿一覧表に変更者票を添えて速やかに提出すること。</li> </ul>	
3 受託管理責任者及び業務責任者、食品管理責任者届	次の書類を添付すること。 ①略歴書 ②受託者の発行する身分証明書 ③健康診断結果報告書（細菌検査結果報告書を含む）	
4 業務予定表	翌月分を前月 25日までに提出すること。 ①勤務予定表 ②その他学園が依頼した書類	
5 調理作業工程表	調理作業の工程・手順を明記した書類	
6 緊急非常時連絡体制表	緊急時等の受託者の連絡マニュアル	
7 業 務 完 了 報 告	業務完了後、速やかに前月分をとりまとめ、翌月 5日までに提出すること。	
	書 類	書 類
	①調理業務日誌	②衛生管理チェックリスト（日常点検表）
	③検査等チェック用紙	④加熱食品温度記録用紙
	⑤機器の作動点検、業務終了点検表	⑥冷凍・冷蔵庫内温度記録表
	⑦食器消毒保管庫温度管理表	⑧個人健康管理点検表
	⑨細菌検査成績表、食品残留検査成績表	⑩腸内細菌検査成績表（検便）
⑪調理技術、食品衛生に関する教育研修実績報告書	⑫米使用量表	

#### II 学園が策定し、受託者に指示する書類

書 類	内 容	様 式	指示日
1 週間献立表	1 週間分の献立及び食数の指示、帰省時変更等	様式 1	10 日前
2 調理指示書		様式 2	
3 個人別食数表・帰省伺い等		様式 3	
4 アレルギー、特別食等指示書	指示対応時のみ実施	様式 4	対応時のみ
5 食数変更届・帰省伺い等	食事の変更時等に使用	様式 5	随時
6 検食簿	学園の食事評価記録	様式 6	事前提示

[ 週間献立表 ]

松本あさひ学園

2024年12月 2日 ~ 2024年12月 8日 1:常食 (小学生)

2024-12-02 印刷

		12月 2日(月曜日)	12月 3日(火曜日)	12月 4日(水曜日)	12月 5日(木曜日)	12月 6日(金曜日)	12月 7日(土曜日)	12月 8日(日曜日)
朝	基本	ごはん ベーコンエッグ 馬鈴薯金平 みそ汁	黒糖ロール ポテトチーズ焼き ミニサラダ 野菜スープ	ごはん 豚大根 青じそドレ和え みそ汁	ミニバターロール スクランブルエッグ カップゼリー き야べつのスープ	ごはん れんこんの炒め煮 梅肉和え みそ汁	ごはん 温泉卵 野菜ソテー みそ汁	ごはん 厚揚げのそぼろあんかけ 白菜のポン酢和え みそ汁
		エネルギー 549 kcal 蛋白質 16.2 g 脂質 14.2 g 食塩 2.2 g	エネルギー 442 kcal 蛋白質 11.8 g 脂質 20.2 g 食塩 2.1 g	エネルギー 450 kcal 蛋白質 14.1 g 脂質 6.0 g 食塩 1.9 g	エネルギー 590 kcal 蛋白質 20.5 g 脂質 27.5 g 食塩 3.0 g	エネルギー 478 kcal 蛋白質 16.2 g 脂質 6.8 g 食塩 1.8 g	エネルギー 462 kcal 蛋白質 15.6 g 脂質 9.4 g 食塩 1.8 g	エネルギー 506 kcal 蛋白質 17.7 g 脂質 11.4 g 食塩 2.1 g
昼	基本	ごはん あじのかば焼き 大根の和風ドレ和え 根菜たっぷり汁 牛乳	シチューライス シーフードサラダ ゼリー ジョア	きつねうどん こんにやく甘味噌田楽 小松菜の中華和え 牛乳	ごはん ロースとんかつ 即席漬け みそ汁 牛乳	クロワッサン 白身魚のフライ じゃが芋のカレー炒め トマトスープ 牛乳	ホットドック フレンチサラダ パパロア き야べつのかきたまスープ 牛乳	味噌ラーメン 揚げ餃子 杏仁豆腐 牛乳
		エネルギー 684 kcal 蛋白質 29.3 g 脂質 19.7 g 食塩 1.2 g	エネルギー 790 kcal 蛋白質 33.6 g 脂質 15.4 g 食塩 2.5 g	エネルギー 664 kcal 蛋白質 26.3 g 脂質 21.8 g 食塩 4.3 g	エネルギー 782 kcal 蛋白質 29.0 g 脂質 32.9 g 食塩 2.2 g	エネルギー 896 kcal 蛋白質 28.8 g 脂質 50.8 g 食塩 3.5 g	エネルギー 797 kcal 蛋白質 31.4 g 脂質 43.7 g 食塩 3.9 g	エネルギー 918 kcal 蛋白質 37.3 g 脂質 35.6 g 食塩 5.1 g
3	基本	マシュマロココア&お菓子	肉まん	アイスクリーム	ミニスコーン	フレンチトースト	お菓子	お菓子
		エネルギー 304 kcal 蛋白質 8.3 g 脂質 8.9 g 食塩 0.5 g	エネルギー 81 kcal 蛋白質 2.8 g 脂質 1.3 g 食塩 0.2 g	エネルギー 164 kcal 蛋白質 2.4 g 脂質 10.3 g 食塩 0.1 g	エネルギー 80 kcal 蛋白質 1.6 g 脂質 2.6 g 食塩 0.2 g	エネルギー 150 kcal 蛋白質 5.1 g 脂質 6.0 g 食塩 0.5 g	エネルギー 169 kcal 蛋白質 2.3 g 脂質 10.1 g 食塩 0.2 g	エネルギー 169 kcal 蛋白質 2.3 g 脂質 10.1 g 食塩 0.2 g
夕	基本	ごはん いなり餃子 ごま酢 みそ汁	ごはん 豚肉のきのこあんかけ 蒸し鶏と白菜の炒め 具だくさん味噌汁	ごはん 春巻きセット マカロニサラダの中華ドレッシング わかめスープ	ごはん 鱈のホイル味噌チーズ焼き 豚しゃぶサラダ かみなり汁	三色丼 ピーナツ和え みそ汁	ごはん 鶏肉の生姜焼き カニかまサラダ みそ汁	ごはん 柳川風煮 なめこおろし みそ汁
		エネルギー 646 kcal 蛋白質 25.0 g 脂質 24.2 g 食塩 3.0 g	エネルギー 650 kcal 蛋白質 27.6 g 脂質 20.1 g 食塩 2.4 g	エネルギー 680 kcal 蛋白質 19.7 g 脂質 20.1 g 食塩 2.6 g	エネルギー 726 kcal 蛋白質 34.4 g 脂質 26.9 g 食塩 3.8 g	エネルギー 664 kcal 蛋白質 28.5 g 脂質 17.3 g 食塩 2.5 g	エネルギー 523 kcal 蛋白質 25.6 g 脂質 8.8 g 食塩 2.1 g	エネルギー 585 kcal 蛋白質 25.6 g 脂質 12.7 g 食塩 2.1 g
栄養 価 計								
栄養 価 計	エネルギー 2183 kcal 蛋白質 78.8 g 脂質 67.0 g 食塩 6.9 g	エネルギー 1963 kcal 蛋白質 75.8 g 脂質 57.0 g 食塩 7.2 g	エネルギー 1958 kcal 蛋白質 62.5 g 脂質 58.2 g 食塩 8.9 g	エネルギー 2178 kcal 蛋白質 85.5 g 脂質 89.9 g 食塩 9.2 g	エネルギー 2188 kcal 蛋白質 78.6 g 脂質 80.9 g 食塩 8.3 g	エネルギー 1951 kcal 蛋白質 74.9 g 脂質 72.0 g 食塩 8.0 g	エネルギー 2178 kcal 蛋白質 82.9 g 脂質 69.8 g 食塩 9.5 g	



[調理指示書]

松本あさひ学園

2024年12月 6日 金曜日

1:常食(小学生)

0:基本メニュー

2024-12-02 印刷

朝	入所者		ショート		デイケア		職員		その他		合計		昼	入所者		ショート		デイケア		職員		その他		合計		夕	入所者		ショート		デイケア		職員		その他		合計						
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ		通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ		通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ			
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
献立名/食品名		一人分量 単位	使用量 単位		調理方法等		献立名/食品名		一人分量 単位	使用量 単位		調理方法等		献立名/食品名		一人分量 単位	使用量 単位		調理方法等		献立名/食品名		一人分量 単位	使用量 単位		調理方法等																	
【ごはん】 ごはん		200.00 g	0.00 Kg				【クロワッサン】 クロワッサン いちごジャム		80.00 g 15.00 g	0.00 Kg 0.00 Kg		一人2個		【三色丼】 水稲穀粒(精白米)		110.00 g	0.00 Kg				ほうれん草		50.00 g	0.00 Kg																			
【れんごんの炒め煮】 鶏肉モモ(皮なし2cm角カット)		30.00 g	0.00 Kg		一口大の乱切り		【白身魚のフライ】 白身魚フライ(冷凍)		80.00 g	0.00 Kg				濃口醤油		1.00 g	0.00 Kg				冷凍鶏卵		50.00 g	0.00 Kg																			
れんこん		20.00 g	0.00 Kg		"		大豆油		8.00 g	0.00 Kg				上白糖		1.00 g	0.00 Kg				食塩		0.10 g	0.00 Kg																			
ごぼう		20.00 g	0.00 Kg		竹輪風こんにやく		タルタルソース		15.00 g	0.00 Kg				大豆油		1.00 g	0.00 Kg				鶏若鶏肉ひき肉		50.00 g	0.00 Kg																			
こんにやく		20.00 g	0.00 Kg		"		サニーレタス		10.00 g	0.00 Kg				おろししょうが		1.00 g	0.00 Kg				清酒(純米酒)		1.00 g	0.00 Kg																			
人参		10.00 g	0.00 Kg				【じゃが芋のカレー炒め】 じゃが芋		80.00 g	0.00 Kg				上白糖		2.00 g	0.00 Kg				濃口醤油		2.00 g	0.00 Kg																			
ごま油		4.00 g	0.00 Kg				ピーマン		10.00 g	0.00 Kg				【ピーナツ和え】 チンゲン菜		25.00 g	0.00 Kg				もやし		40.00 g	0.00 Kg																			
本みりん		3.00 g	0.00 Kg				プレスハム		10.00 g	0.00 Kg				人参		10.00 g	0.00 Kg				粉ピーナツ		8.00 g	0.00 Kg																			
上白糖		2.00 g	0.00 Kg				大豆油		3.00 g	0.00 Kg				上白糖		3.00 g	0.00 Kg				濃口醤油		1.00 g	0.00 Kg																			
濃口醤油		3.00 g	0.00 Kg				カレー粉		1.00 g	0.00 Kg				【みそ汁】 もやし		30.00 g	0.00 Kg				カットわかめ		1.00 g	0.00 Kg																			
【梅肉和え】 もやし		50.00 g	0.00 Kg				S・P		0.10 g	0.00 Kg				凍り豆腐		1.00 g	0.00 Kg				味噌		8.00 g	0.00 Kg																			
きゅうり		20.00 g	0.00 Kg				コンソメ(粉末)		1.00 g	0.00 Kg				味噌		8.00 g	0.00 Kg				煮干しだし		1.00 g	0.00 Kg																			
かまぼこ(赤)		10.00 g	0.00 Kg				【トマトスープ】 ウィンナー		20.00 g	0.00 Kg																																	
うめびしお		3.00 g	0.00 Kg				白菜		20.00 g	0.00 Kg																																	
【みそ汁】 長ねぎ		20.00 g	0.00 Kg				玉葱		15.00 g	0.00 Kg																																	
ぶなしめじ		15.00 g	0.00 Kg				人参		5.00 g	0.00 Kg																																	
味噌		8.00 g	0.00 Kg				オリーブ油		1.00 g	0.00 Kg																																	
煮干しだし		1.00 g	0.00 Kg				ベイシクトマト		20.00 g	0.00 Kg																																	
							トマトケチャップ		5.00 g	0.00 Kg																																	
							S・P		1.00 g	0.00 Kg																																	
							コンソメ(粉末)		0.50 g	0.00 Kg																																	
							【牛乳】 牛乳		1.00 本	0.00 本																																	

※使用量は料理毎に設定された食数を加味した値となります



# 様式 4

## アレルギー・特別食調理方法等指示書

令和 年 月 日 ( )

児童名				栄養士確認印
医学的、体質的要素が関係する食品名				
必要な調理方法			理由	
	開始希望年月日： 年 月 日	朝・昼・夕		
	終了希望年月日： 年 月 日	朝・昼・夕		
調理方法の必要性				
その他特記事項				

※調理方法変更の必要性欄は、医師等（学園看護師を含む）の指示内容（医療機関名、医師名、診断内容、指示年月日）を記入してください。

※必要に応じて資料を添付してください。

## 欠食・増食届け

児童・職員・分校・その他

名 前	月 日( )	～	月 日( )	欠食・増食	/
	朝・昼・おやつ・夕		朝・昼・おやつ・夕 食まで		

## 欠食・増食届け

児童・職員・分校・その他

名 前	月 日( )	～	月 日( )	欠食・増食	/
	朝・昼・おやつ・夕		朝・昼・おやつ・夕 食まで		

## 欠食・増食届け

児童・職員・分校・その他

名 前	月 日( )	～	月 日( )	欠食・増食	/
	朝・昼・おやつ・夕		朝・昼・おやつ・夕 食まで		

## 欠食・増食届け

児童・職員・分校・その他

名 前	月 日( )	～	月 日( )	欠食・増食	/
	朝・昼・おやつ・夕		朝・昼・おやつ・夕 食まで		

## 欠食・増食届け

児童・職員・分校・その他

名 前	月 日( )	～	月 日( )	欠食・増食	/
	朝・昼・おやつ・夕		朝・昼・おやつ・夕 食まで		

[ 検食簿 ]

松本あさひ学園  
2024年12月 2日 月曜日

1:常食 (小学生)

0:基本メニュー

2024-12-02 印刷

	献立名	検食者名	時間		
朝食	ごはん ベーコンエッグ 馬鈴薯金平 みそ汁	主食	硬さ	かたい ・ 普通 ・ やわらかい	
			盛り付け	良い ・ 普通 ・ 悪い	
		副食	盛り付け	良い ・ 普通 ・ 悪い	
			色彩	良い ・ 普通 ・ 悪い	
			味付け	良い ・ 普通 ・ 悪い	
			鮮度	良い ・ 普通 ・ 悪い	
			分量	多い ・ 普通 ・ 少ない	
				.	.
				.	.
				.	.
総評・意見					
昼食	ごはん あじのかば焼き 大根の和風ドレ和え 根菜たっぷり汁 牛乳	主食	硬さ	かたい ・ 普通 ・ やわらかい	
			盛り付け	良い ・ 普通 ・ 悪い	
		副食	盛り付け	良い ・ 普通 ・ 悪い	
			色彩	良い ・ 普通 ・ 悪い	
			味付け	良い ・ 普通 ・ 悪い	
			鮮度	良い ・ 普通 ・ 悪い	
			分量	多い ・ 普通 ・ 少ない	
				.	.
				.	.
				.	.
総評・意見					
夕食	ごはん いなり餃子 ごま酢 みそ汁	主食	硬さ	かたい ・ 普通 ・ やわらかい	
			盛り付け	良い ・ 普通 ・ 悪い	
		副食	盛り付け	良い ・ 普通 ・ 悪い	
			色彩	良い ・ 普通 ・ 悪い	
			味付け	良い ・ 普通 ・ 悪い	
			鮮度	良い ・ 普通 ・ 悪い	
			分量	多い ・ 普通 ・ 少ない	
				.	.
				.	.
				.	.
総評・意見					