

1. 給食実施に関すること

① 献立確定



② 栄養教諭等が、調理指示書を出し、作成する。



- * 調理方法・衛生のポイント以外で特記すべきことがあれば記入する。
(必要に応じ水分量や配缶量を指示)
- * 連絡事項等には、事前にわかっている行事などを書く。
- * 除去食等について指示することを書く。

後日、打ち合わせした日を書く。

例1) 1~5年生…遠足のため給食なし
例2) 1年生…11:50配缶 など

調理指示書	小学校献立	学校長	栄養教諭等	責任者	打合せ日	連絡事項等
小コース	2023年6月27日(火)					連絡事項
牛乳 ごはん かつおふりかけ 鶏肉と卵のさっぱり煮(卵)	食数	564食	低	176	中	183
冬瓜のみそ汁	準備		高	205		
箸・スプーン・しゃもじ・玉じゃくし(大・中・小)・雑じゃくし・パンばさみ・フライばさみ	除去食等					例1) さっぱり煮うずら卵抜き…2人 (1-400さん、5-2△△さん)

料理・食品名	一人当たり		個数	総使用量 (購入量×食数)	発注量	下処理・切り方等	調理方法・衛生のポイント	備考
	可食量g	購入量g						
牛乳	206.00							
○牛乳	206.00		1本					
ごはん(6.5・7.5・8.5)【飯缶】	75.00					*低6.5 中7.5 高8.5で自動発注	①1.5倍の水に米を浸漬し、炊く	
○精白米	75.00							
かつおふりかけ	2.00							
○かつおふりかけ(1袋)	2.00		1袋					
鶏肉と卵のさっぱり煮(卵)【飯缶】	111.80					◎専用エプロン	①水と調味料・にんにく・まじょうがを合わせて煮る	
●鶏肉(一口大)	35.00						②うずら卵以外の材料を加えて煮る	
<除>○うずら卵(3kg缶)	25.00	(46.3)	46				<除去食分をとる>	
●にんにく	0.30					ずりおろす	③うずら卵を加えて煮る	
●まじょうが	2.50					ずりおろす		
●にんじん	10.00	(11.11)	10			0.5cmいちよう		
●たまねぎ	20.00	(21.28)	6			色紙	<卵除去>	
水	8.00						③煮る	
○まじょう	3.00							
○鶏口しよゆ	5.00							
○卵	5.00							※2022.6反省より、鶏肉40g→35gに変更しています
冬瓜のみそ汁	198.70							
●にんじん	7.00	(7.78)	10			短冊	①鶏肉から出た油は取る。	
●たまねぎ	20.00	(21.28)	6			くし形	例2) みそ汁の水分量 73ℓ→70ℓ など	
●とうがん(まだほがもうり)	25.00	(35.71)	30			1cmいちよう		
●えのきたけ	7.00	(8.24)	15			半分		
●青ねぎ	5.00	(5.26)	5			小口切り		
水	2.50							
○雨りふし	120.00							
○みそ	7.50					A Aを合わせる		
○白みそ	5.00					A		

③ 調理指示書を業務責任者に渡す。…約3週間前

↓

④ 業務責任者等が、作業工程表と作業動線図を作成

↓

- * 「調理指示書」にもとづき作成する。
- * 作業工程表…担当者ごとに何の献立に携わったか分かるように作成する。
- * 作業動線図…各校調理室の配置図をもとに当日の動線を書く。
釜割りを考え、各回転釜に調理献立名を記入する。

⑤ 業務責任者が確認のうえ、作業工程表と作業動線図を栄養教諭等に渡す。

…約2週間前

↓

⑥ 栄養教諭等と業務責任者が打ち合わせを行う。…1週間前

↓

- * 調理指示書、作業工程表、作業動線図をもとに行う。
特に調理・衛生ポイントや、除去食調理や対象者、作業工程や動線などを栄養教諭等と確認する。
- * 業務責任者は、従事者と給食実施までにミーティングを行い、全員の共通理解のもとに衛生的に効率よく作業を行えるようにすること。

1

※栄養教諭等が、調理業務変更指示書を作成する。

- ↓ * 打ち合わせ以降に決まった連絡事項があれば、栄養教諭等から業務責任者に示す。

【調理業務変更指示書】		学校長	栄養職員	業務責任者
月	日	()		
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> <p>例) 配缶量変更して下さい。 職員室 25→28人 2年3組 33→32人</p> </div>				

⑦給食実施

- * 調理指示書及び、作業工程表、作業動線図を作業前に確認し、作業に当たる。

⑧業務責任者が、調理業務完了確認書を作成する。

- ↓ * 当日の業務終了後に作成する。
* 添付書類とともに栄養教諭等に渡し、業務を完了する。
[添付書類] 学校給食日常点検票、作業工程表、作業動線図、納品書
※「保存食記録表」は、廃棄が終了した時点で提出する。
※「調味料出納票」は、月末に一旦提出する。

当日の従事者名を記入。欠員がある場合は、記入する。

(例)
・栄養教諭よりザル劣化の指摘を受けたため、新品に交換しました。

配缶量、残菜量について
ごはん…重量(kg)
パン・牛乳など1個づけのもの…個数
その他…容量(L)または重量(kg)で記入
全体量から算出した残食率を記入する。

・業務責任者が、当日の作業を通し、特記すべきことや感じたことを記入する。
・栄養教諭等の指示により対応したこと、改善したことを記入する。
・特に、予定変更したことや、急遽対応したこと、欠員者について必ず書く。

業務責任者が点検し、チェックを入れる。

調理業務完了確認書											
令和 年 月 日 (曜日)										学校長	業務責任者
学校名 岸和田市立 小学校											
受託業者名											
業務責任者名 (欠員)											
献立名	配 缶 量						残 菜 量		残 食 率		
調理数(食)	1年	2年	3年	4年	5年	6年	職員	全体量	(残食中)		
業務責任者記入欄(特記事項)											
栄養教諭記入欄(指示・連絡事項)											
【業務確認】 <input type="checkbox"/> 業務開始(時 分)・配缶(時 分)・業務終了(時 分) <input type="checkbox"/> 翌日使用する食品等の点検をした。 <input type="checkbox"/> ガス・電気の点検と、戸締りをした。 【添付書類】 ①学校給食日常点検票 ②作業分担表 ③作業動線図 ④納品書											

⑨栄養教諭等が、調理業務完了確認書に意見を記入する。

- ↓ * 栄養教諭等記入欄に、当日の作業を通し、特記すべきことや感じたことを記入し、押印する。
特に、急遽指示したことや、教育委員会に報告することは必ず書く。

⑩学校長が確認する。

- ↓ * 調理業務完了確認書は、学校長が確認・押印後に、業務責任者に返す。

⑪業務責任者は、調理業務完了確認書のコピーを取り、学校へ渡す。

- ↓ * 原本は業者のほうで、1ヶ月分保管する。

⑫毎月の業務終了後、業務責任者は完了届を作成して校長の確認をもらい、コピーを学校へ渡す。また、完了届の原本は、1ヶ月分の調理業務完了確認書の原本と一緒に、翌月8日までに教育委員会へ送る。

- * 学校は、完了届(写)、調理業務完了確認書(写)、添付書類を1年間分保管する。

2. 用紙の準備について

調理指示書、調理業務変更指示書以外は、すべて受託業者で必要な用紙を準備して下さい。

作業工程表・作業動線図の作成について

【文部科学省 学校給食衛生管理基準より抜粋】

「献立ごとに調理作業の手順、時間及び担当者を示した調理作業工程表並びに食品の動線を示した作業動線図を作成すること。また、調理作業工程表及び作業動線図を作業前に確認し、作業に当たること。」

★作業工程表の作成ポイント

1. 「いつ、誰が、どこで、どの作業をしているか」分かるように書くこと。
2. 献立名、調理担当者名、タイムスケジュール、衛生管理のポイントを表すこと。
⇒第3者が見て分かるように書くこと。

- ①担当者は必ず書く。
- ②献立名は担当する人を書く。
- ③記入する項目は、「作業工程表の記入項目(例)」を参考にその日の献立に合わせて必要事項を書く。
 - ・「記入項目(例)」に該当する作業は必ず書くこと。
 - ・作業内容が伝わる程度であれば、言葉のニュアンスを変えてもよい。
 - ・「記入項目(例)」にはない作業であっても、作業確認として必要なことは書き足す。
- ④次の衛生のポイントは記号化し見やすくする。
 ☆手洗い消毒 □専用エプロン ◎二次汚染に注意 ※使い捨て手袋着用
 (中)中心温度計 (保)保存食採取 (水)水質検査
- ⑤汚染作業は、色で囲むなど分かりやすく表示する。
- ⑥除去食作業は、色で囲むなど分かりやすく表示する。
- ⑦工程表通りに進まなかった部分は、作業終了後に、実際の作業内容を書き入れる。
 例) 作業時刻が変わった。人が変わった。など

作業工程表の記入項目(例)

○健康観察・身支度	○缶を消毒、開ける
○手洗い・消毒	○釜・台等の洗浄(特に調理途中にする場合)
○台・シンク・器具等消毒・準備	○割卵、攪拌
○配膳棚をふく	○肉、魚、加工品等を運ぶ(特に汚染度の高いもの)
○釜洗浄	○だし汁をとる(だし汁をこす、釜へうつす)
○物資検収・保存食	○点火(加熱開始時間)
○水質検査・温度測定	○ゆでる、炒める、煮る等
○ミーティング	○材料を入れる(釜入れの順番)
○米を計る、洗う	○調味する
○パン・牛乳の配缶	○中心温度測定
○野菜下処理(洗う順番)	○保存食をとる
○野菜切る	○配缶、配缶補助、配缶準備
○下処理室片付け(洗浄消毒)	○除去食調理
○調味料計量	○除去食配缶
○下味をつける	○除去食チェック
○加工品等を切る	○除去食の受け渡し
○缶を洗う	

3. 調理指示書の見方

【米飯給食】月・火・金 * 自校炊飯
【パン給食】水・木

当日使用する食器具、配膳に使用する器具を示す。
前日のうちに食器かごに入れ消毒保管しておく。

食品や調味料は、釜に入れる順番に記載しているわけではない。
調理方法に従い、仕上がり等を考えて作る。

調理指示書(統一) 小学校献立 小コース		学校長	栄養教諭等	責任者	打合せ日	連絡事項等		
2019年10月1日(火)						連絡事項		
牛乳 ごはん すき焼き丼の具 すまし汁		食数		564食	低 176 中 183 高 205 予備	除去食等		
箸・スプーン・しゃもじ・玉じゃくし(大・中・小)・麺じゃくし・パンばさみ・フライばさみ								
料理・食品名	一人当たり		廃棄率	総使用量 (購入量×食数)	発注量	下処理・切り方等	調理方法・衛生のポイント	備考
	可食量g	購入量g						
牛乳	206.00							
○牛乳	206.00		1本					
ごはん(65・75・85)【飯缶】	75.00							
○精白米	75.00					*低65 中75 高85で自動発注	①1.5倍の水に米を浸漬し、炊く	
すき焼き丼の具【食缶】	127.00					◎専用エプロン	①油で牛肉を十分炒める	
●牛肉(3cm長さ)	25.00						②たまねぎ・系こんにやく・はくさいを	
○米サラダ油	0.50						加えて炒める	
●たまねぎ	30.00	(31.91)	6			くし形	③調味し、残りの材料を加えて煮る	
●系こんにやく	15.00					適宜		
●はくさい	40.00	(42.55)	6			短冊		
●白ねぎ	5.00	(8.33)	40			斜め切り	※エネルギーを増やすため牛肉20g→25gに	
○さとう	5.00						変更しています。全体量の調整のため、	
○濃口しょうゆ	6.00						系こんにやくを20g→15gに変更しています。	
○料理酒	0.50							
すまし汁【大食缶】	168.70							
○もみじ型かまぼこ	7.00						①Aでだし汁をとる	
●たまねぎ	20.00	(21.28)	6			くし形	②だし汁に材料を加えて煮る	
●えのきたけ	7.00	(8.24)	15			半分	③調味する	
○塩蔵わかめ	3.00					適宜	④わかめ・みつばを加えて煮る	
●みつば	3.00					2cm長さ		
○削りぶし	1.70					A		
○だし昆布	0.80					A		
水	120.00					A(125cc)		
○淡口しょうゆ	4.00							
○みりん	2.00							
●塩	0.20							

給食物資の種類について

【食品名の前に○印がついている物資】

府一括物資…(財)大阪府学校給食会から購入

[納品時間]

- ・調味料、缶詰類…使用前月末の13時～16時
- ・チーズ、マヨネーズ、パン添加物…当日8時～9時半頃
- ・パン、牛乳…当日
- ・米…使用前週の木曜日、13時～16時

市一括物資…岸和田市学校給食会を通して購入

[納品時間] 当日8時～9時半頃

【下処理・切り方等】

食数や素材の状況により変更する場合は、別途指示する。

【食品名の前に●印がついている物資】

単独購入物資…各校が地域の商店から購入

生鮮食品(肉、卵、野菜、こんにやく)など

[納品時間] 当日午前8時頃から