

第1 保育所給食調理業務委託仕様書

1 件名

第1 保育所給食調理業務委託

2 履行期間

令和8年4月1日から令和11年3月31日まで

3 履行場所

向日市立第1 保育所 向日市向日町北山21番地

4 業務実施の基本条件

(1) 履行日

発注者が指定する給食実施日とする。（年間約290日）

ただし、給食不実施日は以下のとおりとする。

- ・日曜日
- ・国民の・国民の祝日に関する法律(昭和23年法律第178号)に規定する休日
- ・12月29日～31日及び1月2日～3日
- ・その他発注者が指定した日

(2) 施設使用時間帯

- ① 午前7時から午後5時までとする。ただし、業務を行う上で必要がある場合は、施設長との事前協議により、施設使用時間帯の変更ができる。
- ② 受注者が、施設を退出するときは、窓、扉等の施錠、消灯、ガスの閉止及び各種設備機器類の停止等を確認し、退出すること。

(3) 対象者及び食数

調理食数は、第1 保育所園児、職員、一時保育利用者及び受注者の業務従事者並びに保存食とし、実際の食数は「調理用献立表」（様式1-1）及び食数表により提示する。

ただし、主食については、第1 保育所園児（離乳食を含む乳児及び幼児分）及び第5 保育所幼児分並びに第6 保育所幼児分を調理するものとし、職員分の調理は除外する。また、土曜日及び誕生会時は、第1 保育所分のみを調理するものとする。なお、第5 保育所及び第6 保育所への主食の配送は、本業務には含まれない。

予定食数は、次のとおりである。

< 予定食数 >

		離乳食	乳児	幼児	職員	一時保育	合計	アレルギー 対応食
第1保育所	平日	10	60	150	70	10	300	10
	土曜日	5	15	20	20		60	5
第5保育所	平日			75			75	
第6保育所	平日			80			80	

(4) 献立内容及び給食開始時間

- ① 調理献立は前月に「献立表」を提示するが、変更がある場合は、「給食内容変更表」（様式1ー2）により前日までに提示する。
- ② 給食は、給食開始時間までに必ず提供すること。なお、給食開始時間及び対象は、次のとおりである。

			内容	給食開始時間	対象
平日	湯茶		ほうじ茶	午前9時30分	全クラス（一時保育室を含む。）
	昼食	離乳食	離乳食＋ミルク (初期・中期・後期・完了期)	午前10時30分	離乳食対象者
		乳幼児	主食＋副食	午前11時	全クラス（一時保育室を含む。）
	おやつ	離乳食	手作りおやつ＋ミルク	午後2時30分	離乳食完了期対象者のみ
		乳幼児	手作りおやつ＋牛乳等	午後3時	全クラス（一時保育室を含む。）
	延長補食		市販菓子	午後6時	延長保育利用者
土曜日	湯茶		ほうじ茶	午前9時30分	全クラス（一時保育室を含む。）
	昼食	離乳食	離乳食＋ミルク (初期・中期・後期・完了期)	午前10時30分	離乳食対象者
		乳幼児	麺類等	午前11時	0～2歳クラス、一時保育室
	おやつ	離乳食	市販パン＋ミルク	午後2時30分	離乳食完了期対象者のみ
		乳児	市販パン＋牛乳	午後3時	0～2歳クラス園児
		幼児	持参したパン＋牛乳	午後3時	3～5歳クラス園児
	延長補食		市販菓子	午後6時	延長保育利用者

ア 湯茶は、朝の提供後も必要に応じて、随時提供すること。（昼食、おやつ、延長補食時等）

イ ミルクの調乳については保育士が行うが、哺乳瓶等の準備・洗浄は給食室で行う。

ウ 延長補食及び土曜日おやつの提供は保育士が行うが、準備・洗浄は給食室で行う。

エ 各給食提供前には、検食として施設長など1名の検査を受けること。

オ 第5保育所幼児分及び第6保育所幼児分の主食については、10時までに調理・配缶を完了すること。

5 業務内容

本市が委託する業務は、「業務の分担区分」（表1）の受注者欄に掲げるとおりとし、本仕様書に基づき、次の業務を行う。

（1）検収

納入された食品は、検収を適切に行い、「検収表」（様式6）に納入時間・数量・品温等を記録する。異常がある場合は、施設長等に報告し、その際の措置を具体的に記録する。

（2）調理

「献立表」及び「調理用献立表」（様式1-1）、「給食内容変更表」（様式1-2）に基づき、発注者が購入し提供する食品を使用し、調理する。

（3）配缶

調理した給食をクラスごとに計量して配缶する。

（4）食物アレルギーを持つ園児及び特別に配慮が必要な園児への対応

「献立表」及び「除去確認票」（様式2）に基づき調理を行い、通常の給食と区分が分かるよう配食すること。

（5）運搬及び回収

配缶した給食及び食器類等を保育所が指定した場所に運搬する。給食終了後、食器類等を保育所が指定した場所から給食室に回収する。

（6）食材の在庫管理及び保管

在庫については、「給食物資受払簿」（様式9）に記録し、定期的に報告すること。ただし、調味料の出入庫については毎日記録し、賞味期限等に注意すること。

（7）器具等の洗浄・消毒・保管

① 食器具及び調理器具等は、適切に洗浄・消毒した清潔な状態で使用する。

② 食器洗浄機については、食器具等のすすぎにのみ使用すること。

③ 調理機器・器具類については、「保育所給食日常点検票」（様式3）による点検を実施するとともに、作業開始前及び作業終了後に破損箇所や破損の恐れがないことを確認する。

(8) 施設・設備等の管理

施設・設備は、日常的に清掃及び整理整頓を行い、保守管理に努める。

(9) 残飯及び厨芥等の計量・記録、処理等

① 残飯については、献立別に計量し、「給食検食簿及び給食日誌」（様式8）に記録する。

② 残飯及び厨芥等の処理については、発注者が指定する分別方法に従い、適切に行うこと。

③ 廃油は、回収業者にわたす。

(10) 保存食、展示食の管理

① 保存食については、原材料及び調理済食品を、食品ごとに50g程度採取し、庫内温度が-20℃以下の冷凍庫で、2週間以上保存する。

② 原材料は、洗浄・消毒をせず、購入した状態で保存する。

ア 野菜で大きいものは、消毒した包丁で分割する。

イ 野菜で小さいものは丸ごと、根・茎・葉があるものは全形でとる。

ウ 卵は、全てを割卵し、混合したものから50g程度採取する。

③ 園児の給食指導や盛り付けの目安とする「展示食」は保存食としない。

(11) 報告

受注者は、次に掲げる事項について市及び保育所へ報告を行うこと。

報告書	提出時期	様式（印刷含む）
保育所給食日常点検票	履行の翌月	様式3
調理従事者衛生点検表	毎日	様式4
温度管理表	履行の翌月	様式5
検収表	毎日	様式6
保育所衛生管理記録簿	毎日	様式7
給食検食簿及び給食日誌	毎日	様式8
給食物資受払簿	履行の翌月	様式9
完了届	履行の翌月	様式10
調理業務従事者等の届出	当初	様式11
調理業務従事者等の変更	変更の都度	様式12

調理業務事象報告書	事象発生後	様式 1 3
健康診断結果報告書	実施後直ちに	様式指定なし
検便検査結果報告書	実施後直ちに	様式指定なし
研修実施報告書	実施後直ちに	様式指定なし
立入検査実施報告書	実施後直ちに	様式指定なし

(12) その他

- ① (1) ～ (10) に付帯して必要とする業務
- ② 使用水は、始業前と調理中の 1 日 2 回残留塩素濃度の測定をし、「保育所衛生管理記録簿」(様式 7) に記録する。残留塩素濃度が 0. 1 mg/l 以下の場合は、再検査を行い、適正と判定してから使用する。
- ③ 園行事や保育所内の菜園で収穫した食品の調理等、保育所側の要請があれば、積極的に協力すること。
- ④ 食材や調理方法の紹介の他、行事食や郷土食の紹介等、保育士と連携し、積極的に食育を行うこと。

6 関係法令の遵守

受注者は、委託業務において以下の関係各法令を遵守しなければならない。

< 遵守法令等 >

法令関係	食品衛生法 (昭和 2 2 年法律第 2 3 3 号)
	労働基準法 (昭和 2 2 年法律第 4 9 号)
	その他関連法令等
基準関係	児童福祉施設の設備及び運営に関する基準 (昭和 2 3 年 1 2 月 2 9 日厚生省令第 6 3 号)
	大量調理施設衛生管理マニュアル (平成 9 年 3 月 2 4 日衛食第 8 5 号)
	中小規模調理施設における衛生管理の徹底について (平成 9 年 6 月 3 0 日衛食第 2 0 1 号)
	その他関連要綱等

7 調理従事者の配置

調理従事者は「調理業務従事者等の届出」(様式 1 1) により履行期間初日に市及び保育所に報告する。

なお、変更があった場合は速やかに「調理業務従事者等の変更」(様式 1 2) を提出す

るものとする。

また、調理従事者の配置及び資格等については次のとおりとする。

(1) 施設における調理従事者は、常時4名以上配置すること。ただし、土曜日等食数が少ない日は、この限りではない。

(2) 業務責任者（主任）

正規従業員で調理に従事する者のうち、調理師の資格を有し、かつ、1年以上の保育所給食業務従事経験若しくは集団給食業務従事経験を有する者の中から業務遂行上の受注者としての責任を負うべき業務責任者（主任）1名を定め、保育所との連絡調整にあたらせること。

(3) 業務副責任者（副主任）

正規従業員で調理に従事する者のうち、調理師の資格を有する者、もしくは、1年以上の保育所給食業務従事経験若しくは集団給食業務従事経験を有する者の中から、業務副責任者（副主任）1名を定め、業務責任者（主任）に事故あるときはその任にあたらせること。

(4) その他の調理業務従事者

受注者は、5に示す業務が適正かつ完全に実施されるよう、十分な人員配置を行うこと。

8 施設・設備・器具等の使用

(1) 調理業務等は、保育所に備え付けられた施設、設備、器具等を使用して行うこと。

(2) 受注者は、「別記」に掲げる消耗品等を調達すること。

(3) 受注者は、保育所に備え付けられた施設・設備・器具等を本来の用法に従って使用し、良好な環境を保持するものとする。

(4) 受注者は、施設、設備、器具等が破損した場合、保育所に速やかに報告し、その対応について協議するものとする。

また、異物混入の疑いがある場合は、調理業務等の継続可否について協議するものとする。

なお、受注者の責に帰すべき理由による場合はその損害を賠償するものとする。

(5) 調理従事者の控え室は、発注者が指定した場所とする。

9 安全・衛生管理

(1) 調理業務等は、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（厚生労働省）に従って行うこと。

(2) 受注者は、調理従事者に対し、施設設備及び食品の安全衛生管理に留意し、調理業務等が衛生的に行われるよう、安全衛生管理指導等を行うこと。

(3) 調理従事者の衛生管理

① 受注者は、調理従事者に対し、年1回の健康診断及び月1回以上の検便検査を行い、結果を発注者に報告すること。なお、検便検査は、赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌を検査項目とし、必要に応じ10月から3月にはノロウィルスの検査も含めること。検便結果は、代替者についても事前に必ず提出すること。

② 受注者は、検便検査において異常が発見されたときは、直ちに発注者へ報告し、該当者の調理作業への従事を中止させ、検査で陰性になるまで、勤務させてはならない。また、その間の必要な人員を確保すること。

③ 受注者は、調理従事者の健康状態を「調理従事者衛生点検表」（様式4）により毎朝報告させ、異常があると認められる時は、適切な処置を講ずること。

(4) 受注者は、受注者自身の責任において、安全・衛生管理等の見地から定期的な立入検査を実施し、その報告書（任意様式）を提出すること。

(5) 緊急時における連絡体制を整え、市および保育所に提出すること。

10 立入検査

受注者は、府及び市等の立入検査が行われる場合、これに応じること。

11 研修

(1) 受注者は調理及び食品の取扱い等が安全、衛生かつ適正に行われるように、また保育所給食の目的を十分理解し、園児の健やかな成長に資し、保育所における食育の推進に協力するよう調理従事者に対し、研修を実施し資質の向上に努めること。

(2) 研修計画書を提出し、その計画に基づき研修を行うこと。実施後、速やかにその内容と成果、課題等研修実施報告書を提出すること。

(3) 調理従事者に注意事項徹底のため、朝礼等により業務確認を必ず行うこと。

12 損害賠償責任等

(1) 損害賠償責任

① 受注者は、調理等業務委託の実施にあたり、食中毒や事故等発生時の対応として生産物賠償責任保険等に加入すること。

② 故意又は過失により食中毒の原因となる細菌その他の人体に有害な物質を給食に混入し、その結果市に損害を与えたときは、受注者は、市に損害を賠償しなけ

ればならない。

- ③ 受注者の責めに帰すべき事由により債務不履行又はその懸念が生じた場合には、市は受注者に対して修復勧告し、一定期間内に修復策の提出及びその実施を求めることができる。なお、受注者が当該期間内に修復することができなかった時は、市は契約の解除及びこれにより生じた損害賠償を請求することができる。

(2) 代行保証人

- ① 業務継続が困難となった場合のため、受注者は代行保証人を1社定めること。
- ② 代行保証人は、発注者が受注者の責めに帰すべき事由により、事業の継続が困難であると判断した場合は、速やかに業務を引き継ぐ。この場合における委託料は、当該年度委託料総額からすでに受注者に支払った費用及び事業中断により発注者が被った被害の内、受注者から賠償を受けていない額を減じた額とする。
- ③ 代行保証人は、当該仕様書の要件を全て満たす者であること。

1.3 その他特記事項

- (1) 受注者は、調理従事者がたびたび代わることをないように配置すること。やむを得ない理由により調理従事者の異動、又は、変更を行うときは、業務に支障のない最小限度の範囲にとどめるとともに、調理業務における経験や専門性を有するものを確保すること。
- (2) 受注者は、業務上知り得た事柄については守秘義務を負うこと。
- (3) 受注者は、府及び市が主催する研修会等に調理従事者を参加させ、給食調理業務における衛生管理・安全管理の向上に努めること。
- (4) 受注者は、調理従事者に対し毎月1回以上は巡回指導を行い、委託契約書及びこの仕様書、並びにこの仕様書に付随する基準等に基づく業務の履行状況の把握、又は指導をし、作業のレベルアップ及び適正な運営を図ること。また、必要の都度、発注者との連絡調整を行うこと。
- (5) 受注者は、調理従事者の給食費を保育所の指定する方法で納入すること。
- (6) 非常災害発生時の協力について
 - ① 本市地域に大規模な災害が発生し、調理場の施設に被害が発生したことが予想できるときは、業務責任者等は、直ちに施設・設備・厨房機器等の被害状況調査及び点検を行うこと。業務時間外の発生時も同様とする。
 - ② 施設・設備・厨房機器等の被害が発生しているときは、施設長及び市に報告するとともに、保育所に協力して復旧に努めること。
 - ③ 発注者が、調理場を避難市民等への炊き出し施設に指定した場合、受注者に対

して、炊き出し等業務への協力を依頼するものとする。

④ 受注者は、協力依頼があった場合は、速やかに炊き出し等業務実施を検討し、可能な限りの協力を行うものとする。

⑤ 受注者が、炊き出し等業務を行う場合は、発注者は受注者に対して、委託料を別途支払うものとする。

⑥ 前項により支払う委託料は、発注者・受注者で協議し、定めるものとする。

(7) 発注者と受注者の業務の分担区分は、表1のとおりとする。

(8) 発注者と受注者の経費の分担区分は、表2のとおりとする。

(9) 受注者は、食品衛生法第52条の規定による営業許可を取得し、契約日の2週間前までに営業許可証の写しを市に提出すること。

(10) 法令の改正等により、本仕様書に定める項目を変更する場合がある。

(11) 本仕様書は業務の概要を示すものであり、本仕様書に定めのない事項については発注者・受注者で誠意をもって対応するものとする。

別 記

受注者が調達する消耗品等

1 業務に必要な調理従事者の被服等

作業衣上下、帽子、マスク、作業靴（下処理用、調理用、洗浄用に区別）、外用履物、調理用手袋、エプロン（下処理用、肉類・魚類・卵類用、調理用、果物用、配缶、洗浄用等）、園内用履物、爪ブラシ等

2 洗浄・消毒及び日常点検に必要な洗剤、薬品等

洗剤(液体石けん)、スチームコンベクションオーブン専用クリーナー、手洗い用石けん、消毒用アルコール、逆性石けん、次亜塩素酸ナトリウム、殺虫剤、塩素濃度検査用器具等

3 業務に必要な消耗品・清掃用具・設備器具手入れ用薬剤等

包丁、まな板、皮むき器、はさみ（キッチンバサミ含む）、中心温度計、非接触性温度計、ペーパータオル、ふきん、たわし、スポンジ、アルミホイル、ラップ、オーブンシート、ポリ袋、ごみ袋（45ℓ）、菜箸、耐熱手袋、作業用ゴム手袋、使い捨て手袋（非塩ビ系のもの）、保存食袋、雑巾、軍手、タオル、バケツ、ほうき、ちりとり、水切りワイパー、モップ、ブラシ、電子ライター、食品機械用潤滑剤、砥石、電池等

4 調理従事者の使用する事務用品、雑貨、文房具類、救急薬品セット等

パソコン、カラープリンター等（周辺機器含む）、筆記用具、関係書類作成に関する経費（用紙・印刷等含む）、救急薬品セット等

5 その他

電話、FAX 等通信機器、その他必要なもの

表 1 業務の分担区分

区 分	業 務 内 容	発注者	受注者
給食管理	保育所給食運営の総括	○	
	保育所給食に係る会議の開催・運営	○	
	保育所給食に係る会議及び行事等への参加・協力		○
	実施献立表の作成・指示	○	
	実施献立及び各種指示の確認・実施		○
	嗜好調査・喫食調査等の企画・実施	○	
	検食の実施・評価	○	
	給食関係書類等の確認・保管・管理	○	
	給食関係書類等の作成		○
	給食関係納品書等の確認、報告書の作成・保管		○
調理作業管理	調理用献立表等の作成(除去食含む)	○	
	調理用献立表等の確認(除去食含む)		○
	調理		○
	配缶・配膳		○
	食器具・調理機器の洗浄消毒・保管		○
	管理点検記録（保育所給食衛生点検表等）の作成		○
	管理点検記録（保育所給食衛生点検表等）の確認	○	
食品管理	食品の購入契約	○	
	食品の点検・検収		○
	原材料の保存食の採取		○
	食品の保管・在庫管理		○
	食品の出納事務		○
	食品の使用状況の確認	○	

区 分	業 務 内 容	発注者	受注者
廃 棄 物 管 理	給食残渣の計量		○
	残菜・厨芥の集積・管理		○
	残菜・厨芥の処理	○	
施設・調理機器等管理	給食施設、主要な設備の設置・改修	○	
	給食施設、主要な設備の管理		○
	その他の設備（調理器具・食缶・食器等）の管理		○
	使用調理器具・食缶・食器等の確認	○	
業 務 管 理	勤務表の作成		○
	業務分担・職員配置表の提示		○
	業務分担・職員配置表の確認	○	
	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	○	
	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		○
	衣服・作業着等の清潔保持状況等の確認		○
	保存食の管理		○
	納入業者等の清潔保持状況等の確認		○
	衛生管理関係書類の作成		○
	衛生管理関係書類の点検・確認	○	
研 修 等	調理従事者等に対する研修・訓練	○	○
労 働 安 全 管 理	健康管理計画の作成		○
	定期健康診断の実施・報告		○
	健康診断結果の保管		○
	健康診断実施状況等の確認	○	
	検便の定期実施		○
	検便結果の確認	○	
	事後防止対策の策定		○
	労災保険の加入		○

表2 経費の分担区分

発注者	受注者
施設・設備機器の購入費 (受注者負担分を除く)	調理に必要な器具類等
光熱水費	人件費及び法定福利費
食器及び食缶類の購入費	福祉厚生費
貸与機器の修繕費	貸与機器の修繕費 (受注者の過失による場合)
防鼠・防虫の害虫駆除費	保健衛生費(健康診断・検便等)
廃棄物処理費	被服費・洗濯費
	研修に関する費用
	消耗品の購入費 ・調理業務に必要な消耗品(調理器具、 ラップ等) ・洗浄、消毒及び日常点検に必要な洗剤、 薬品等 ・清掃用具、設備器具手入れ用薬剤等
	通信機器等及び通信費 コピー及びパソコンに係る経費
	雑貨・文具類・作業仕様書等必要関係 書類に関する経費(用紙、印刷等)
	その他の経費

様式1-2

所長	業務責任者

給食内容変更表

第1保育所

年 月 日		令和 年 月 日（ 曜日）					
理 由							
変 更 内 容							
種別	献 立 名	食 品 名	1人当 使用量	変更前 k g	変更後 k g	業 者 名	備 考
主 副 食							
間 食							

除去確認票（個人票）

年 月 日（ ）

アレルギー:

職員室	業務責任者

調理師

保育

クラス		氏名				
献立	昼				おやつ	
通常献立						
変更献立(対応内容)						
1 除去食内容確認						
2 調理担当者						
3 配缶担当者						
4 保育室に運んだ者						
5 受け取った者						
6 配膳した者						
7 児童に渡した者						
8 食べ終わるまで確認した者(お代わり含む)						

※前日、担任が記入した後、職員室→給食室の順で確認。延長は除去なし（全員○）

[illegible][illegible]

所長	業務責任者

調理従事者衛生点検表

年 月 日 ()

氏 名										
就業前	1	下痢・嘔吐・発熱などの症状がないか。（同居人も含む）								
	2	手指や顔面に化膿創がないか。								
	3	着用する白衣・帽子・マスクは、毎日専用で清潔なものに交換しているか。								
	4	毛髪が帽子から出ていないか。								
	5	作業場専用の履物を使用しているか。また、清潔であるか。								
	6	爪は、短く切っているか。								
	7	指輪やマニキュア、時計等をしていないか。								
就業後	8	手洗いを適切な時期に適切な方法で行ったか。								
	9	下処理から調理場への移動の際には、エプロン、履き物の交換または消毒をしたか。								
	10	便所には、調理作業時の白衣、帽子、履き物のまま入っていないか。								

様式5

温度管理表（令和 年 月）

(保育所名) 第1 保育所

(受託業者名)

[illegible]

※異常な温度の時は、所長へ連絡をすること。

検収表

第1保育所

検印

[illegible]

令和 年 月 日

< 保育所衛生管理記録簿 >

様式7

調理開始時間 :

米飯配送出発時間 :

米飯配送帰着時間 :

所長

業務責任者

水 質

時 間

:

:

	始 業 前	作業終了後	処 置
色	良 ・ 不 良	良 ・ 不 良	
臭	良 ・ 不 良	良 ・ 不 良	
濁	良 ・ 不 良	良 ・ 不 良	
異物	良 ・ 不 良	良 ・ 不 良	
残留塩素	. mg/l	. mg/l	

調理室内温度及び湿度

時 間	温 度	湿 度
8 : 1 5	℃	%
1 1 : 3 0	℃	%
1 5 : 3 0	℃	%

献立名及び食品		調理開始～終了	温度 (油・オーブン)	中心温度(℃)		測 定 者
昼		: ~ :	℃			
		: ~ :	℃			
		: ~ :	℃			
		: ~ :	℃			
		: ~ :	℃			
		: ~ :	℃			
		: ~ :	℃			
		: ~ :	℃			
		: ~ :	℃			
		: ~ :	℃			
		: ~ :	℃			
		: ~ :	℃			
		: ~ :	℃			
おやつ		: ~ :	℃			
		: ~ :	℃			
		: ~ :	℃			
		: ~ :	℃			
		: ~ :	℃			
		: ~ :	℃			
		: ~ :	℃			

※75℃1分以上3点計測（焼き回数・揚げ回数毎） ※冷却についても、開始時間・終了時間・中心温度を記入

※離乳食については、週間献立のコピーに出来上がり中心温度・提供前温度を記入

給食検食簿 及び 給食日誌

____年____月____日 (____)	所長	業務責任者
天候 _____ 温度 _____℃ 湿度 _____%		

《食数》		昼食	15時おやつ	延長補食	《勤務状況》	
3歳以上児		食	食	食	勤務者	
3歳未満児		食	食	食		
離乳食	前期	食			勤務時間	
	中期	食				作業開始 時 分
	後期	食				
	完了期	食	食	アレルギー食		作業終了 時 分
職員		食	食	食		

昼食	乳幼児食				離乳食	
	献立名		供給量 (kg)	残量 (kg)	前期	
					中期	
					完了期	
	味	☐ 丁度良い ☐ 薄い ☐ 濃い			味	☐ 丁度良い ☐ 薄い ☐ 濃い
	量	☐ 丁度良い ☐ 多い ☐ 少ない			量	☐ 丁度良い ☐ 多い ☐ 少ない
	その他（※硬さ・大きさ・色彩・盛り付け、におい等）				その他（※硬さ・大きさ・色彩・盛り付け、におい等）	
	検食時間 : 検食者()				検食時間 : 検食者()	
	おやつ	乳幼児食		供給量 (kg)	残量 (kg)	検食時間 : 検食者()
				味	☐ 丁度良い ☐ 薄い ☐ 濃い	
				量	☐ 丁度良い ☐ 多い ☐ 少ない	
				その他（※硬さ・大きさ・色彩・盛り付け、におい等）		
完了期						
延長	献立名				検食時間 : 検食者()	
その他連絡事項（検査・点検・修理等で業者の入室状況等）						

[illegible]

完 了 届

年 月 日

向日市長 様

受託業者 _____ 印

下表のとおり _____ 月分業務を完了しましたのでお届けします。

記

1 件 名

第1保育所給食調理業務委託

2 履行場所

向日市立第1保育所

3 調理業務実施日

1	日 ()	9	日 ()	17	日 ()
2	日 ()	10	日 ()	18	日 ()
3	日 ()	11	日 ()	19	日 ()
4	日 ()	12	日 ()	20	日 ()
5	日 ()	13	日 ()	21	日 ()
6	日 ()	14	日 ()	22	日 ()
7	日 ()	15	日 ()	23	日 ()
8	日 ()	16	日 ()	24	日 ()

合計 _____ 日

調理業務従事者等の届出

年 月 日

向日市長 様

受託業者 _____ 印

上記のことについて、下記のとおり報告します。

記

1 保育所名

向日市立第1保育所

2 業務従事者

氏 名	性別	年齢	住 所	電 話	資格
					有・無
					有・無
					有・無
					有・無
					有・無
					有・無
					有・無

3 各責任者名

(1) 業務責任者

(2) 業務副責任者

(3) 食品衛生責任者

(4) 衛生管理責任者

4 添付書類

免許保持者は免許書の写し

新規採用者は履歴書、健康診断結果、検便検査結果を添付

調理業務従事者等の変更

年 月 日

向日市長 様

受託業者 印

上記のことについて、下記のとおり報告します。

記

1 保育所名

向日市立第1保育所

2 変更年月日

月 日

3 業務従事者

(1) 変更前

氏 名	性別	年齢	住 所	電 話	資格
					有・無
					有・無
					有・無

(2) 変更後

氏 名	性別	年齢	住 所	電 話	資格
					有・無
					有・無
					有・無

4 各責任者名

(1) 業務責任者	変更前	変更後
(2) 業務副責任者	変更前	変更後
(3) 食品衛生責任者	変更前	変更後
(4) 衛生管理責任者	変更前	変更後

5 添付書類 ※新規採用者は提出

履歴書（写）、調理師免許等（写）、健康診断結果・検便検査結果（写）

調理業務事象報告書

受託業者名

保育所名			施設長名	
所在地	向日市 町		電 話	
事象区分	異物混入 ・ 食中毒 ・ 事故災害 ・ その他			
事象発生日時	平成 年 月 日 () 時 分			
発 生 場 所				
区 分	児 童	職 員	備 考	
保育所全体の人数	人	人	喫食数	食
被 害 人 数	人	人	年	組
献立内容				
発生内容				
主な症状				
受託業者の対応				
備 考				

業務責任者は、事象発生後直ちに施設長に報告するとともに、速やかに本様式で報告すること。

[illegible]

向日市立第1保育所給食室機器一覧

	備品	メーカー 規格
1	ガス回転釜 アルミ内釜	服部工業 GHS-28
2	ガス回転釜 内釜鋳鉄	服部工業 GHS-28
3	ガス回転釜 内釜鋳鉄	服部工業 GHS-30
4	ガス回転釜 内釜鋳鉄	服部工業 GHS-30
5	スチームコンベクションオープン	服部工業 AOS101GBI2
6	真空冷却器	三浦工業 CMJ-20QE
7	ガステーブル	コメットカトウ XY-1575T
8	I Hコンロ	IHC-SG221 単相200V20A
9	調理台（水切付移動戸棚）	1800×900×850
10-1	炊飯器	LG-909-100
10-2	炊飯器	LG-909-100
13	パススルー冷蔵庫	HR-120CA-4D4D 100V
14-1	包丁まな板殺菌庫(上)	中西製作所 NK-155D
14-2	包丁まな板殺菌庫(下)	イシダ厨機 DS-116
15	一槽流し台（作業台付）	1600×600×850
16	調理台（水切付戸棚）	2100×750×850
17	食器洗浄機	中西製作所 PA-13A2A-LH
18	戸棚	1500×600×1800
19-1	二槽流し台（水切付）	1800×750×850
19-2	二槽流し台	1200×670×850
19-3	二槽流し台	1200×600×850
19-4	二槽流し台	1200×600×850
19-5	二槽流し台（ソイルドテーブル付）	1700×1350×850
19-6	二槽流し台	1500×750×850
20	根球皮剥機	KP - 28
21	冷蔵庫	ホシザキ HR-63AT-1
22	台下冷蔵庫（検収室）	RT-150SNG
23-1	検食用冷凍庫	三ツ星貿易 MA - 144
23-2	検食用冷凍庫	トヨソニック MA-6144
24-1	両面式食器消毒保管庫	MCW-20
24-2	両面式食器消毒保管庫	MCW-20
24-3	両面式食器消毒保管庫	MCW-20
25-1	片面式食器消毒保管庫	ESN-3DBSP D033539
25-2	片面式食器消毒保管庫	ESN-2LDA
25-3	片面式食器消毒保管庫	ESN-2LDASP
26-1	手洗い場 入口	WS-3000F(石鹼泡タイプ)
26-2	手洗い場 釜横	
26-3	手洗い場 下処理室	
26-4	手洗い場 トイレ横	
26-5	手洗い場 EV横	

給食用品一覧表

令和7年8月12日現在

向日市立第1保育所

品名	規格・サイズ・材質	数量	備考
食缶（8号）蓋付		8	
食缶（6号）蓋付		1	
両手鍋（フタ付）	直径43cm	1	
	直径37cm	1	
	直径33cm	3	
	直径30cm	2	
	直径28cm	3	
	直径26cm	6	
	直径19cm	3	
	直径16cm	1	
	直径14cm	6	
	直径12cm	1	
	直径22cm	3	電気コンロ可
片手鍋（フタ付）	直径19cm	2	
	直径17cm	3	
	直径15cm	10	
	直径20cm	4	電気コンロ可
片手鍋（フタなし）	直径19cm	1	
	直径17cm	1	
	直径20cm	1	電気コンロ可
バット	アルミ 31(横)×37(縦)	24	
	アルミ 30(横)×41.5(縦)	6	
	アルミ 27(横)×34(縦)	2	
	ステン 25(横)×32(縦)	2	
	アルミ 21(横)×27(縦)	3	
ボール（ステンレス）	直径33cm	1	
	直径26cm	10	
	直径22.5cm	5	
	直径20cm	10	

品 名	規格・サイズ・材質	数量	備 考
	直径20cm(深型)	2	
	直径6.5cm	9	
	直径5cm	2	
ボール(アルミ)	直径32cm	8	
	直径29cm	5	
	直径29cm(深型)	5	
	直径26cm	8	
	直径22cm	13	
	直径18.5cm	3	
	直径14cm	2	
ふた(ステンレス)	直径30cm	8	
	直径26cm	3	
ふた(アルミ)	直径32cm	3	
	直径26.5cm	8	
	直径22.5cm	11	
	直径19cm	3	
ふた(片手鍋用)	直径20cm	2	
	直径18cm	1	
	直径15.5cm	1	
幼児米飯容器	天ぷら入れ254コンテナ用	6	1 保用
	ステンマイルドボックス浅型	12	5 保・6 保用
やかん	5L	12	
	3L	9	
食器籠	410×180×210	115	
スプーン籠		25	
玉杓子		49	
麺杓子		37	
トング		52	
しゃもじ	30cm ポリプロピレン黒	2	幼児主食用
	20.5cm ポリプロピレン	1	
	30cm	1	
	20cm	15	
除去食用トレイ	黄緑	25	

品名	規格・サイズ・材質	数量	備考
PEN食器			
幼児椀		830	
乳児椀		390	
小皿		1310	
コップ		1310	
大皿		685	
幼児椀	除去食用（クリーム色）	10	
乳児椀	除去食用（クリーム色）	10	
小皿	除去食用（クリーム色）	10	
コップ	除去食用（クリーム色）	10	
大皿	除去食用（クリーム色）	10	
スプーン	大	32	配食用
	絵付き	200	乳児用
	柄なし	430	乳幼児予備用
	離乳食 14cm	20	介助用
フォーク	13cm	300	
【調理用】			
タライ（アルマイト）	直径66cm	1	
	直径60cm	2	
	直径60cm	1	黄色
	直径52cm	1	
	直径51cm	1	
	直径48cm	2	
	直径42cm	2	
	直径41cm	3	
金ざる	直径52.3cm	1	
	直径48cm	2	
	直径47cm	1	
	直径41cm	1	
	直径40cm	2	
	直径38cm	1	

品 名	規格・サイズ・材質	数量	備 考
	直径36cm	2	
	直径35cm	1	
	直径33cm	2	
	直径32.5cm	3	
	直径32cm	1	
	直径30cm	2	
	直径28cm	4	
	直径25cm	1	
米あげざる	特大	4	
	大	3	
	小	1	
ポリざる	直径50cm ピンク 丸	1	
	直径50cm ブルー 丸	1	
	36.5×48.5×9cm 緑四角	4	
ポリざる(受け)	36×48×4.5cm 緑四角	4	
手すくいザル	大	1	
	中	2	
オーブントレー	浅型	19	
	深型	18	
	穴あき 深型	10	
フライパン	直径28cm	1	
	直径16cm	1	
中華鍋	直径45cm	1	
デジタルはかり	30 ^{キロ} 用	2	
デジタルはかり	10 ^{キロ} 用	3	
デジタルはかり	8 ^{キロ} 用	1	
デジタルはかり	1 ^{キロ} 用	1	タニタ
非接触温度計		1	
中心温度計	デジタル	4	
計量カップ	500ml用	4	
	1L用	5	
	2L用		
スパテラ	120cm	1	

品 名	規格・サイズ・材質	数量	備 考
	105cm	2	
ひしゃく	長さ49cm・直径19cm	1	
	長さ40cm・直径22cm	1	
泡立て器	90cm	1	
	50cm	2	
	31cm	4	
	22cm	4	
ゴムべら	特大	2	
	全長31cm	1	
	23cm	2	
おぼん	アルミ 長方形		
	アルミ 35cm	5	
	アルミ 29.5cm	4	
	ステンレス 26cm	1	
ハサミ		4	
コテ	ステンレス 20cm	2	
フライ返し		4	
ベンリーナー		3	
皮むき		6	
芽とり		4	
菜箸	木製 40cm	1	
フライヤー	45cm	1	
油あげあみ	直径18cm 柄30	1	
丸かす揚げ	18cm 18-8 強力プレス	2	荒目
茶こし		1	
缶切り		2	
マッシャー	30cm	2	
じょうご	17.5cm	1	
ドーナッツ型		7	
型抜	小～大	24	