

平成30年2月19日

## 見積書

契約事務受任者

名古屋市教育委員会教育長 様

住所 名古屋市 中村区 椿町 5番17号  
氏名 株式会社 松浦商店  
代表取締役 松浦 英一郎

以下のとおりお見積もりいたします。

件名

平成30年度～平成35年度

中学校スクールランチ調理等業務委託（中区）

### 見積金額

年額 47,741,400 円

(内消費税 3,536,400 円)

(5年間分 238,707,000 円 内消費税 17,682,000 円)

内訳は別紙のとおり



# 契 約 書



件 名 中学校スクールランチ調理等業務委託 (中区)

契約期間 契約締結日から平成35年3月31日までとする。  
(地方自治法第234条の3に基づく長期継続契約)

履行期間 平成30年4月1日から平成35年3月31日までとする。

契約金額 ¥47,741,400★ (年額)  
うち取引に係る消費税額等 ¥3,536,400★

契約保証金 名古屋市契約規則第31条第3号により免除



上記の委託について名古屋市 (以下「発注者」という。) と、受託人  
(以下「受注者」という。) との間において、別紙契約条項により契約を締結する。 この契約を証するため、契約書2通を作成し、記名押印のうえ、双方それぞれ1通を所持する。

平成30年3月27日

発注者 名古屋市中区三の丸三丁目1番1号  
名古屋市  
契約事務受任者  
名古屋市教育委員会教育長 杉崎 正



受注者 名古屋市中村区椿町5番17号  
株式会社松浦商店  
代表取締役 松浦 英一郎



## 契約条項

(契約の目的)

第1条 本契約は、名古屋市立中学校における学校給食（以下「スクールランチ」という。）が安全かつ衛生的、安定的に供給されることを第一として、円滑に実施されることを目的とする。

(委託業務の内容)

第2条 発注者は、前条の目的を実現するために、別紙Ⅰの対象学校及び業務履行場所一覧に示す名古屋市立中学校（以下「対象学校」という。）のスクールランチ実施に必要な業務のうち、次に掲げるものを受注者に委託する。

- 一 調理
- 二 盛付・配膳
- 三 食器具の洗浄、消毒、保管
- 四 配送
- 五 施設・設備の清掃及び日常点検、衛生管理
- 六 残菜及び厨芥等の処理
- 七 ランチカード・1か月予約食券の販売、食券予約機の保守管理
- 八 前各号に付帯するその他必要な業務

(業務の実施方法)

第3条 受注者は、受託業務の履行にあたり、発注者が定める「名古屋市中学校スクールランチ調理等業務委託仕様書」（以下「仕様書」という。）に従うものとする。

- 2 受注者は、発注者の提示する献立、「調理配膳業務指示書」等に従い受託業務を履行する。
- 3 受注者は、対象学校については、発注者の提供するスクールランチ関連施設・設備、器具及び電気、ガス、上・下水道を使用するものとする。受注者は、それらの施設・設備、器具等について善良な管理者の注意義務を負うものとする。

(受託者の負担する経費)

第4条 次に掲げる経費は、受注者の負担とする。

- 一 業務従事者の健康管理に要する経費
- 二 業務従事者の研修に要する経費
- 三 薬剤類の経費
- 四 衛生管理、清掃、日常点検に必要な用具類と消耗品及び食品検査検体の経費
- 五 配送に要する経費
- 六 民間調理施設の光熱水費
- 七 調理・盛付け関連施設の害虫防除に要する経費
- 八 その他日々消耗する物品について、受託者の負担とすることが適当と認められる経費

(権利義務の譲渡等の禁止)

第5条 受注者は、発注者の書面による承諾を得なければ、この契約による権利又は義務を他人に譲渡し、若しくは継承させ又はその権利を担保に供して

はならない。

(再委託の制限等)

- 第6条 受注者は、業務の全部又は大部分をいかなる方法をもってするを問わず、一括して他人に再委託してはならない。
- 2 受注者は、業務の一部を他人に請け負わせるときは、あらかじめ再委託届を発注者に提出しなければならない。ただし、第2条第一号、第二号、第五号（ただし、学校における日常的な点検清掃業務に限る。）、第七号及び第八号に掲げる業務に関しては再委託してはならない。
- 3 発注者は、再委託を受ける者が著しく不相当であると認めるときは、受注者に対して再委託の中止又は再委託の変更を求めることができる。
- 4 受注者は、第2条第一号、第二号、第五号（ただし、学校における日常的な点検清掃業務に限る。）、第七号及び第八号以外の業務に関する再委託を行うときには、別紙Ⅱに示す再委託条件を考慮して再委託予定業者を選定し、別紙Ⅲに示す様式に係る書類を添付して、事前に発注者に届け出て、その承認を受けなければ再委託を行うことができない。

(特許権等の使用)

- 第7条 受注者は、業務の施行にあたって特許権その他、他人の権利の対象となっている施行方法等を使用するときは、その使用に関する一切の責任を負わなければならない。

(関係法規の遵守)

- 第8条 受注者は、受託業務の履行にあたっては、学校給食に関する法規、食品、公衆衛生に関する法規等すべての関係法規、通達を遵守しなければならない。

(委託料)

- 第9条 発注者がこの契約に基づいて受注者に支払う委託料の年額は金47,741,400円（消費税を含む。）とする。
- 2 発注者は、前項の委託料を、次の区分により受注者の請求に基づき支払うものとする。

4月分	5月分	6月分	7月分	9月分	10月分
4,340,130	4,340,127	4,340,127	4,340,127	4,340,127	4,340,127
11月分	12月分	1月分	2月分	3月分	
4,340,127	4,340,127	4,340,127	4,340,127	4,340,127	

- 3 発注者は、前項に定める額の委託料を、翌月の15日までに支払うものとする。

(定期支払による支払)

- 第9条の2 この契約に基づく委託料の支払については、名古屋市会計規則（昭和39年名古屋市規則第5号）第64条に規定する定期支払申込書に基づく定期支払によることとし、この場合にあつては受注者は請求書の提出を要しない。

(業務履行の確保)

第10条 発注者は、受注者の履行状況について、必要のつど調査し、又は報告を求めることができる。

- 2 受注者は、不測の事態が発生し、業務の履行が不可能となるおそれがあると認められる場合は、発注者の指示を受けたうえ、正常な業務の履行を確保するよう努めなければならない。

(業務責任者の設置)

第11条 受注者は、受託業務を実施する業務履行場所ごとに、仕様書に定める業務責任者を置かなければならない。

(衛生管理)

第12条 受注者は、業務責任者の健康管理及び業務の衛生管理については万全を期さなければならない。

- 2 受注者は、業務従事者のうち1名を食品衛生責任者として、業務履行場所ごとに置かなければならない。
- 3 食品衛生責任者は、第11条に定める業務責任者が兼ねることができる。

(検査)

第13条 発注者は、受注者の受託業務の履行結果について、そのつど仕様書及び調理配膳業務指示書等に基づき検査を行うものとする。

- 2 受注者は、前項の検査の結果、不合格と認められる場合は、発注者の指示に従い手直し又はやり直しをするものとする。

(業務履行報告)

第14条 受注者は、毎月15日までに、前月分の受託業務について業務履行届(別記様式)を発注者に提出しなければならない。ただし、3月分の業務履行届については、3月末日までに提出するものとする。

(不履行にかかわる契約金の返還及び違約金の納付)

第15条 受注者は、発注者の指定する日時に委託業務を履行しないとき、又は第13条第2項の手直し、やり直しを履行しないときは、対象学校別の金額(契約金額を対象校数で除した額)のうち、履行されなかった日数に応じた額(対象学校の年間スクールランチ実施予定日数を日割計算した額)を返還しなければならない。

- 2 受注者は、前項の返還金に併せて、返還金の10分の1に相当する額を違約金として、発注者に納付しなければならない。

(損害賠償責任)

第16条 受注者は、本委託業務の履行の結果、発注者に対し損害を与えた場合は、その賠償の責を負うものとする。ただし、損害の原因が発注者の責に帰すべきことが明らかなきときは、この限りでない。

(内容変更)

第17条 発注者は、必要があるときは、受注者と協議のうえこの契約の内容

を変更することができる。

(契約の解除)

第18条 発注者は、次の各号の一に該当する場合、この契約を解除することができる。

- 一 受注者が、発注者の指定する日時に委託業務を履行しないとき、又は第13条第2項の手直し、やり直しを履行しないとき。
  - 二 受注者が、本契約各条項に違反したとき。
  - 三 受注者が、故意又は重大な過失により、発注者に対して著しい損害を与えるなど、受託者として不適当な行為があったとき。
  - 四 受注者が、次の各号のいずれかに該当するとき。
    - (ア) 役員等（法人にあっては非常勤を含む役員及び支配人並びに営業所の代表者、その他の団体にあつては法人の役員等と同様の責任を有する代表者及び理事等、個人にあってはその者及び支店又は営業所を代表する者をいう。以下この号において同じ。）が暴力団員等（暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律（平成3年法律第77号）第2条第2号に規定する暴力団（以下この号において「暴力団」という。）の構成員、及び暴力団と関係を持ちながら、その組織の威力を背景として暴力的不法行為等を行う者をいう。以下この号において同じ。）であると認められるとき。
    - (イ) 暴力団員等が経営に実質的に関与していると認められるとき。
    - (ウ) 役員等又は使用人が、暴力団の威力若しくは暴力団員等又は暴力団員等が経営若しくは運営に実質的に関与している法人等（法人その他の団体又は個人をいう。以下この号において同じ。）を利用するなどしていると認められるとき。
    - (エ) 役員等又は使用人が、暴力団若しくは暴力団員等又は暴力団員等が経営若しくは運営に実質的に関与している法人等に対して資金を供給し、又は便宜を供給するなど暴力団の維持運営に協力し、又は関与していると認められるとき。
    - (オ) 役員等又は使用人が、暴力団又は暴力団員等と社会的に非難されるべき関係を有していると認められるとき。
    - (カ) 役員等又は使用人が、前各号のいずれかに該当する法人等であることを知りながら、これを利用するなどしていると認められるとき。
  - 五 受注者の業務体制、業務状況、または履行結果のいずれかに不適切な部分があったと発注者が判断したとき。
  - 六 受注者が、契約の解除を申し出て、発注者がこれを正当と認めたとき。
  - 七 発注者が、本契約の継続を必要としなくなったとき。
- 2 発注者は、前項第七号の規定による契約の解除をしようとするときは、事前に受注者と協議するものとする。
- 3 第1項第一号から第五号により契約を解除した場合において、契約保証金を納付しているときにあつては、その契約保証金は発注者に帰属するものとし、受注者が履行保証保険契約を締結しているときにあつては、発注者がその保証金を請求するものとし、その他のときにあつては発注者の指定する納入期限までに違約金として契約金額の10分の1に相当する額を発注者に支

払うものとする。

(契約保証金の返還)

第19条 発注者は、次の各号の一に該当するときは、契約保証金を受注者に返還しなければならない。

- 一 本委託契約の履行が終了したとき。
- 二 第18条第1項第七号の規定により契約を解除したとき。

(予算の減額等による契約の変更等)

第20条 発注者は、契約期間中であっても予算の減額又は削除があった場合は、受注者と協議の上、この契約を変更又は解除することができる。

(補則)

第21条 受注者は、この契約に定めるもののほか、名古屋市契約規則及び会計規則その他関係法令を遵守しなければならない。

- 2 この契約書及び仕様書に定めのない事項について疑義が生じたときは、その都度発注者受注者協議して定める。
- 3 この契約は、本契約にかかる平成29年度予算の議決を条件として成立する。

(特約条項)

第22条 談合その他の不正行為に係る特約条項あり。

(特記事項)

第23条 この契約による事務の処理の委託を受けた者は、この契約による事務を処理するにあたり、「情報取扱注意項目」(別記)及び「障害者差別解消に関する特記仕様書」を遵守しなければならない。

(妨害又は不当要求に対する届出義務)

第24条 受注者は、契約の履行に当たって、暴力団又は暴力団員等から妨害(不法な行為等で、業務履行の障害となるものをいう。)又は不当要求(金銭の給付等一定の行為を請求する権利若しくは正当な利益がないにもかかわらずこれを要求し、又はその要求の方法、態様若しくは程度が社会的に正当なもの認められないものをいう。)を受けた場合は、市へ報告し、警察へ妨害届を提出しなければならない。

- 2 受注者が前項に規定する妨害又は不当要求を受けたにもかかわらず、前項の報告又は被害届の提出を行わなかった場合は、競争入札による契約又は随意契約の相手方としない措置を講じることがある。



別紙 I (第 2 条関係)

対象学校及び業務履行場所一覧 (中区)

中学校名	所在地	業務履行場所
前津	中区大須四丁目 8-8 8	指定場所及び民間調理場 (配送含む)
丸の内	中区三の丸一丁目 9-2	指定場所及び民間調理場 (配送含む)
伊勢山	中区正木三丁目 2-2 1	指定場所及び民間調理場 (配送含む)

指定場所：ランチルーム、配膳室、ボックス受渡し場所等スクールランチ関連施設  
民間調理場：株式会社松浦商店 千原工場 名古屋市中村区千原町 9 番 5 5 号

## 別紙 Ⅱ (第6条関係)

### 中学校スクールランチ業務(調理及び盛付・配膳以外)の再委託条件について

#### 1 共通

- (1) 被再委託者は、学校給食の業務を実施するにふさわしい営業方針と実績を有し、納税義務が履行されており、再委託業務を安全、確実に実施できる能力を有すること。
- (2) 被再委託者は、学校給食の趣旨を十分理解し、円滑な実施に協力的であるとともに、5年以上の当該業務の経験またはそれに相当する実績を有すること。
- (3) 再委託業務に従事する者は当該業務のみに従事し、当該業務以外の調理配膳業務等には従事しないこと。
- (4) 再委託をしようとする者は、別紙Ⅲに示す様式に関係書類を添付して、名古屋市教育委員会(以下「教育委員会」という)に届け出ること。このとき教育委員会は、その再委託内容が、本契約の趣旨に明らかに反すると認められる場合は、再委託を認めないことができる。
- (5) 再委託をした者は、その再委託業務の履行が、本契約の内容に反する場合は直ちにこれを改善させ、また、改善が困難な場合には、直ちに再委託を中止すること。再委託を行った者は、このような処理を行う場合はすみやかに教育委員会にその内容について報告を行うこと。
- (6) 教育委員会は、再委託が届け出の内容に反して実施されていると判断した場合には、再委託をした者に改善を命ずることができ、直ちに改善が実施されない場合等再委託を継続することが適当でない判断した場合は、再委託の取消しを命ずることができる。

#### 2 洗浄、消毒、保管及び配送

- (1) 被再委託者がスクールランチに使用する設備は、再委託業務を行う時間はスクールランチ以外の業務と兼用しないこと。
- (2) スクールランチ以外の業務を実施した後にスクールランチの再委託業務を行う場合は、十分に洗浄消毒を行い、交差汚染や食中毒起因菌等の付着が起こらないように衛生的に管理すること。
- (3) 被再委託者は、再委託業務を衛生的に実施するためのマニュアルを整備し、再

委託者の承認を得ること。これに基づいて、当該業務従事者の健康管理(月2回の検便等)を行うとともに、当該業務を衛生的に実施できる管理体制を有すること。

(4) 洗浄、消毒又は保管業務を再委託する場合は、スクールランチ以外の食器等と交差汚染することがないように、区別して衛生的に保管すること。

(5) 保管業務を再委託する場合は、保管された食器具、コンテナ等が、給食提供当日の午前6時以降の調理開始までに確実に配送され、学校での提供時間に遅延が生じることがないように、被再委託者との間で文書によりタイムスケジュール等について予め協議し、教育委員会に事前に報告すること。

(6) 調理場と学校の間で中学校スクールランチ調理済給食及び食器具類の配送を再委託する場合は、被再委託者が貨物運送事業法に基づく許可を受けた法人組織であること。

別紙 Ⅲ（第6条関係）

中学校スクールランチ業務（調理並びに盛付・配膳以外）再委託届

年 月 日

（宛先）契約事務受任者 名古屋市教育委員会教育長

所在地

法人名称

代表者氏名

印

中学校スクールランチ調理等業務委託契約に関する業務を再委託したいので、その内容について、下記のとおりお届けします。

記

- 1 再委託する内容（再委託するものに○）  
洗浄、消毒、保管、配送、その他（ ）
- 2 再委託先  
所在地  
法人名称 電話番号  
代表者氏名
- 3 営業所の名称等  
営業所名称 電話番号  
担当者氏名 緊急連絡先

<添付書類>

（共通）

- 1 登記簿写し及び定款、納税証明書
  - 2 業務計画  
（人員配置と作業スケジュールを記入したもの。使用設備が中学校スクールランチ以外の業務でも使用される場合は、その内容も含む）
  - 3 過去5年間の営業実績
  - 4 事務所所在地及び配送の場合は営業範囲を記入した地図
- （洗浄、消毒、保管、配送）
- 1 業務衛生管理マニュアル
- （配送）
- 1 貨物運送事業法に基づく許可を取得していることを証明する書類
  - 2 配送車両仕様及び写真

-----  
年 月 日

上記内容について、承認する・承認しない。

学校保健課長

別記様式(第14条関係)

平成 年 月 日

委 託 業 務 履 行 届

(宛先) 名古屋市長

法人名称  
代表者氏名

印

平成 年 月 分の名古屋市中学校スクールランチ調理等業務について、次のとおり履行しましたので、ご報告いたします。

業務履行場所	業務内容	給食業務履行日数	その他業務履行日数	合計
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理、盛付・配膳</li> <li>・食器具の洗浄、消毒、保管</li> <li>・配送</li> <li>・施設設備の清掃及び日常点検、衛生管理</li> <li>・残菜及び厨芥等の処理</li> <li>・ランチカード・1か月予約食券の販売、食券予約機の管理</li> <li>・その他必要な業務</li> </ul>			

※表中の業務履行場所は、契約書第2条に示す業務履行場所ごとに記入すること。

## 談合その他の不正行為に係る特約条項

### (談合その他の不正行為に係る名古屋市の解除権)

**第1条** 名古屋市は、受注者がこの契約に関して次の各号のいずれかに該当したときは、契約を解除することができる。

- (1) 受注者が、私的独占の禁止及び公正取引の確保に関する法律（昭和22年法律第54号。以下「独占禁止法」という。）第3条、第6条、第8条又は第19条の規定に違反（以下「独占禁止法違反」という。）するとして、独占禁止法第49条に規定する排除措置命令又は第62条第1項に規定する納付命令を受け、当該命令が確定したとき。
  - (2) 受注者又は受注者の役員若しくは受注者の使用人が、刑法（明治40年法律第45号）第96条の6若しくは第198条又は独占禁止法第89条第1項、第90条第1号若しくは第2号若しくは第95条第1項第1号に規定する罪を犯し、刑に処せられた（刑の執行が猶予された場合を含む。以下同じ。）とき。
  - (3) 前2号に規定するもののほか、受注者又は受注者の役員若しくは受注者の使用人が、独占禁止法違反行為をし、又は刑法第96条の6若しくは第198条の規定に該当する行為をしたことが明らかになったとき。
- 2 前項各号のいずれかに該当し、かつ、名古屋市が契約を解除した場合における当該契約解除に係る違約金の徴収については、名古屋市契約規則（昭和39年名古屋市規則第17号）（以下「契約規則」という。）第45条第2項又は第3項の規定に基づく本約款の手続によるものとする。

### (談合その他の不正行為に係る賠償額の予定)

**第2条** 受注者がこの契約に関して前条第1項各号のいずれかに該当したときは、名古屋市が契約を解除するか否かにかかわらず、受注者は、請負代金額に100分の20を乗じて得た額の賠償金に、請負代金額の支払が完了した日から賠償金の支払日までの日数に応じて契約締結の日における契約規則第46条の2第1項に定める割合による利息を付して支払わなければならない。ただし、次の各号のいずれかに該当するときは、この限りでない。

- (1) 前条第1項第1号及び第3号のうち、独占禁止法違反行為が、独占禁止法第2条第9項に基づく不公正な取引方法（一般指定）（昭和57年6月18日公正取引委員会告示第15号）第6項で規定する不当廉売の場合など名古屋市に金銭的損害が生じない行為として、受注者がこれを証明し、そのことを名古屋市が認めるとき。
  - (2) 前条第1項第2号のうち、受注者又は受注者の役員若しくは受注者の使用人が刑法第198条に規定する罪を犯し刑に処せられたとき、又は同項第3号のうち、刑法第198条の規定に該当する行為をしたことが明らかになったとき。ただし、受注者又は受注者の役員若しくは受注者の使用人が刑法第96条の6の規定にも該当し、刑に処せられたとき（同項第3号については、刑法第96条の6の規定に該当する行為をしたことも明らかになったとき。）を除く。
- 2 第1項に規定する場合において、受注者が共同企業体であり、既に解散しているときは、名古屋市は、受注者の代表者であった者又はその構成員であった者に同項に規定する賠償金及び利息の支払を請求することができる。この場合において、受注者の代表者であった者及びその構成員であった者は、連帯して支払わなければならない。
- 3 第1項の規定にかかわらず、名古屋市に生じた損害の額が同項に規定する賠償金の額を超える場合は、名古屋市は、受注者に対しその超過分につき賠償を請求することができる。
- 4 前3項の規定は、この契約による履行が完了した後においても適用するものとする。

## 情報取扱注意項目

### (基本事項)

第 1 この契約による事務の処理（以下「本件業務」という。）の委託を受けた者（以下「受託者」という。）は、本件業務を履行するに当たり、情報保護の重要性を認識し、情報の適正な保護及び管理のために必要な措置を講じるとともに、個人の権利利益を侵害することのないようにしなければならない。

### (関係法令等の遵守)

第 2 受託者は、本件業務を履行するに当たり、当該業務に係る関係法令のほか、名古屋市情報あんしん条例（平成 16 年名古屋市条例第 41 号。以下「あんしん条例」という。）、名古屋市個人情報保護条例（平成 17 年名古屋市条例第 26 号。以下「保護条例」という。）その他情報保護に係る関係法令も遵守しなければならない。

### (適正管理)

第 3 受託者は、本件業務に関して知り得た名古屋市（以下「委託者」という。）から取得した情報及び委託の趣旨に基づき市民等から取得した情報（これらを加工したものを含み、委託の趣旨に基づき委託者に提供される予定のものに限る。以下「取得情報」という。）の漏えい、滅失又は改ざんの防止その他の取得情報の適正な管理のために必要な措置を講じなければならない。

### (機密情報の取扱いに関する特則)

第 4 受託者は、本件業務を処理するために、機密情報（名古屋市情報あんしん条例施行細則（平成 16 年名古屋市規則第 50 号。以下「あんしん条例施行細則」という。）第 28 条第 1 項第 1 号に規定する機密情報をいう。以下同じ。）を収集するときは、当該業務を処理するために必要な範囲内で、適法かつ公正な手段により収集しなければならない。

### (第三者への提供及び目的外使用の禁止)

第 5 受託者及び本件業務に従事している者又は従事していた者は、取得情報を正当な理由なく第三者に知らせ、又は当該業務の目的外に使用してはならない。

2 前項の規定は、契約の終了（契約を解除した場合を含む。以下同じ。）後においても同様とする。

### (再委託の禁止又は制限等)

第 6 受託者は、委託者の承認を得ることなく、本件業務を第三者に委託してはならない。

2 受託者は、本件業務を第三者に委託する場合は、取得情報の取扱いに関し、この契約において受託者が課せられている事項と同一の事項を当該第三者に遵守させなければならない。

3 受託者は、機密情報の取扱いを伴う本件業務を委託した第三者からさらにほかの第三者に委託（以下「再々委託」という。）させてはならない。ただし、再々委託することによむを得ない理由がある場合であって、委託者が認めたときはこの限りではない。

### (複写及び複製の禁止)

第 7 受託者は、委託者から指示又は許可された場合を除き、取得情報が記録された資料及び成果物（委託者の指示又は許可を受けてこれらを複写し、又は複製したものを含む。以下同じ。）を複写し、又は複製してはならない。

### (情報の返却・廃棄)

第 8 受託者は、委託者の承認を得た場合を除き、取得情報が記録された資料のうち委託者から取得したものを契約の終了までに返却しなければならない。

2 受託者は、保有する必要がなくなった取得情報を確実かつ速やかに切断、溶解、消磁その他の復元不可能な方法によって処分しなければならない。ただし、委託者の承認を得た場合はこの限りではない。

(情報の授受)

第 9 取得情報並びに取得情報が記録された資料及び成果物の授受は、すべて委託者の指名する職員と受託者の指名する者との間において行うものとする。

(報告等)

第 10 受託者は、委託者が取得情報の保護のために実地調査をする必要があると認めるときは、これを拒んではならない。また、委託者が取得情報の保護について報告を求めたときは、これに応じなければならない。

2 受託者は、取得情報の漏えい、滅失又は改ざん等の事故が生じ、又は生ずるおそれがあることを知ったときは、直ちに委託者に報告し、委託者の指示に従わなければならない。

(従事者の教育)

第 11 受託者は、本件業務に従事している者に対し、あんしん条例、保護条例その他情報保護に係る関係法令を周知するなど、情報の保護に関し十分な教育を行わなければならない。

2 受託者は、本件業務が個人情報を取り扱う業務である場合、当該業務に従事している者に対し、保護条例に規定された罰則の内容を周知しなければならない。

3 受託者は、情報の取扱いに関するマニュアルを作成し、本件業務に従事している者に対し、その内容並びに守秘義務に関する事項及び情報の目的外利用の禁止又は制限に関する事項を周知しなければならない。

(契約解除及び損害賠償等)

第 12 委託者は、受託者が情報取扱注意項目に違反していると認めるときは、次の各号に掲げる措置を講じることができる。

(1) 契約を解除すること。

(2) 損害賠償を請求すること。

(3) 取得情報が漏えいし、市民の権利が害されるおそれがあると認めるときは、あんしん条例第 34 条の規定に基づきその旨を公表すること。

2 前項第 2 号及び第 3 号の規定は、契約の終了後においても適用するものとする。



## 障害者差別解消に関する特記仕様書

(対応要領に沿った対応)

第1条 この契約による事務事業の実施(以下「本件業務」という。)の委託を受けた者(以下「受託者」という。)は、本件業務を履行するに当たり、障害を理由とする差別の解消の推進に関する法律(平成25年法律第65号。以下「法」という。)及び愛知県障害者差別解消推進条例(平成27年愛知県条例第56号)に定めるもののほか、障害を理由とする差別の解消の推進に関する名古屋市職員対応要領(平成28年1月策定。以下「対応要領」という。)に準じて、不当な差別的取扱いの禁止、合理的配慮の提供その他障害者に対する適切な対応を行うものとする。

2 前項に規定する適切な対応を行うに当たっては、対応要領にて示されている障害種別の特性について十分に留意するものとする。

(対応指針に沿った対応)

第2条 前条に定めるもののほか、受託者は、本件業務を履行するに当たり、本件業務に係る対応指針(法第11条の規定により主務大臣が定める指針をいう。)に則り、障害者に対して適切な対応を行うよう努めなければならない。



# 名古屋市中学校スクールランチ調理等業務委託

## 仕 様 書

### 1 概 要

名古屋市では、「複数メニューからの選択」「食事にふさわしい場（ランチルーム）の確保」「弁当とランチの併用」を特徴とし、

- ①自己の健康とそれに適した食生活が自主的に管理できる能力を育てる。
- ②明るく落ち着いた雰囲気のもとでくつろいで会食をし、豊かな心を育てる。
- ③互いを認め合い、仲良く会食するなかで、個を尊重した好ましい人間関係を育てる。

ことを目標とし、中学校スクールランチ（以下「スクールランチ」という。）という給食を実施している。

スクールランチは、食材料の発注管理、調理及び学校配膳室での盛付け・配膳、各学校への配送及び回収、食器類の洗浄、消毒及び保管、施設・設備の清掃及び日常点検、衛生管理、残菜及び厨芥等の処理、ランチカード等の販売、食券予約機の保守管理その他これに付随する業務を委託して4種類の献立による給食を提供することにより実施する。

### 2 件 名

名古屋市中学校スクールランチ調理等業務委託

### 3 業務履行場所

契約書別紙 I による

### 4 履 行 日

スクールランチ実施日に、長期休業前日の清掃等にかかる日数として年間10日間を加えた日を業務履行日とする（別紙1参照）。なお、具体的な実施日は、各学校の指示する日とする。

学校別のスクールランチ実施回数は別紙2の給食実施状況を参考にする事。

給食実施日における標準的な提供時間は、午後0時40分頃～午後1時頃の20分間程度であるが、学校ごとに違いがあるのでそれぞれの指示に従うこと。

学校が通常の学校給食のほかに、生徒の保護者や次年度入学予定の小学6年生及び保護者を対象とした試食会等を実施する場合には、対応すること。

## 5 対象及び食数

生徒及び教職員を対象とし、日々の献立別調理食数は学校に備えてある機器を利用するほか、学校保健課からFAX送信されるデータ等により把握し、食材料等を発注する。調理食数は実施日の3日前（ただし土・日・休日を除く）の午後1時30分ごろに確定し、その後30分程度でFAX送信が行われるのが原則であるが、例外もあるので注意すること（例：4月の給食開始時の数日間は食数の確定が2日前になる）。

## 6 メニュー

一日のメニューとしてランチルームでの会食用のA及びBの2種類、ランチルーム以外での会食用メニューとしてC及びDの2種類の計4種類を提供する。

給食の内容は主食、副食、牛乳の完全給食であり、牛乳は学校が準備する。

献立の作成は、教育委員会の管理栄養士が行い、受託者はこれに協力する。

## 7 食器具

教育委員会が調達し、ランチルーム用の献立については強化磁器食器を使用し、ランチルーム以外の献立についてはランチボックスを使用する。

## 8 管理システム

プリペイドカード方式（ランチカード方式）又は1か月予約食券方式（マークシート方式）により食費の徴収を行い、予約、食数の把握はスクールランチ管理システムで行う。

受託者は、学校状況に合わせてランチカード又は1か月予約食券の販売、食券予約機の保守管理を行う。

なお、個人情報保護のため、記録媒体やアクセスについては、学校責任者が管理する。

## 9 予約方法

受託者はランチカードや1か月予約食券を事前に販売する。

## 10 一般事項

本市契約規則及び「学校給食衛生管理基準」（平成21年3月31日文科科学省告示第64号）等の関係法令を遵守し、本委託仕様書及び図面等により、現場

熟覧のうえ実施すること。

なお、本仕様書は、調理等業務の大要を示すもので、本仕様書に記載されていない事項であっても、スクールランチの運営上必要と認められる場合は現場の状況に応じて誠実に実施すること。

## 11 諸手続き

本委託契約を締結したときは、次の書類を遅滞なく提出すること。

また、長期継続契約の2年目以降においても、毎年度当初に提出すること。

### (1) 責任者届等

受託者は、契約締結後、ただちに委託業務を総括する総括責任者1名を選任して「総括責任者報告書〈様式1〉」を1部提出すること。あわせて、調理・配膳の業務履行場所ごとに業務責任者、業務責任代理者及び食品衛生責任者を各1名選任し、「業務従事者等報告書〈様式2-1〉」を1部提出すること。

また、その他の業務従事者についても報告書〈様式2-1〉を1部提出すること。

提出の際、次の必要書類を添付すること。

[履歴書、健康診断報告書、検便検査成績書、調理師免許(写)、栄養士免許(写)(有する場合)、食品衛生責任者講習会修了証(写)、自動車運転免許証(写)(配送従事者のみ)]

なお、責任者及び従事者を変更したときは「業務従事者等(変更)報告書〈様式2-2〉」を提出すること。

### (2) 営業許可書(写)

業務履行場所ごとに営業許可書(写)を1部提出すること。

### (3) 業務実施要領

業務履行場所ごとの業務従事者の始業及び終業等の時刻、配置、業務内容、休憩時間、及び緊急連絡体制等の諸事項を定めた「業務実施要領」を作成し、1部提出すること。スクールランチの調理施設でスクールランチ以外の調理を行う場合、その内容、調理時間についても記載すること。なお提出後、変更、追記すべきことがあった場合は、その都度再提出すること。

配送については、使用する車両の車検証(写)と写真及び配送計画(車両ごとの標準的な経路・時間の分かるもの)を提出すること。

#### (4) 使用物資報告

各社ごとに仕入れる物資について、「使用物資報告一覧〈様式17-1・2〉」、「中学校スクールランチ使用物資報告書〈様式12〉」を提出すること。また、物資の購入に当たっては、教育委員会、保護者その他関係者の意見を尊重すること。物資の納入業者は、施設の衛生面及び食品の取扱いが良好で衛生上信用のおける者を選定すること。

#### (5) その他

本仕様書に定める報告以外に、随時、書類の提出を求める場合があるので、指示に従い必要書類を提出すること。

#### <年度当初提出書類>

書類名称		様式番号
総括責任者報告書		様式1
業務従事者等報告書		様式2-1
添付書類	履歴書	様式なし
	健康診断報告書	様式なし
	検便検査成績書	様式なし
	調理師免許(写)	様式なし
	栄養士免許(写)	様式なし
	食品衛生責任者講習会修了証(写)	様式なし
	自動車運転免許証(写)	様式なし
業務従事者等(変更)報告書		様式2-2
営業許可書(写)		様式なし
業務実施要領		様式なし
配送車両の車検証(写)		様式なし
配送車両の写真		様式なし
配送計画		様式なし
使用物資報告一覧		様式17-1・2
中学校スクールランチ使用物資報告書		様式12

## 12 要 員

本委託業務に従事するものは、学校(集団)給食の基本理念と衛生管理を理解した心身健康な者であること。

調理等に従事する者については、調理場ごとに、集団給食調理業務に2年以上の経験があり、調理師資格を有する正社員を配置すること。白山・汐路中学校を除く調理場では、このほかに調理師資格者1名以上を配置しなければならない。

また、配送業務における自動車運転免許等の資格を必要とする業務には有資格者を配置しなければならない。

#### (1) 総括責任者

総括責任者は、委託業務全般にわたり統括するとともに、教育委員会と学校の連絡調整にあたり、各業務責任者と密接な連携を図り委託業務の円滑な遂行に努めること。また緊急時に必ず教育委員会と連絡が取れる体制を整えておくこと。

#### (2) 業務責任者

業務責任者は、調理・配膳の業務を中心となって遂行する者であり、総括責任者と連絡を密にし、その任にあたること。また、次の事項を遵守すること。

ア 調理業務を行う業務履行場所については、集団給食の調理業務に2年以上の経験を有する調理師有資格者で正社員のうちから選任すること。

イ 配膳のみを行う業務履行場所については、食品衛生責任者講習会修了者の中から選任すること。

ウ 事故・事件等発生時には迅速に総括責任者等に連絡すること。

エ 従事者に対し、調理技術・衛生知識の普及に努めるとともに、教育委員会の指導事項を改善させること。

オ 担当する学校とは連絡調整を密にすること。

#### (3) 業務責任代理者

業務責任代理者は、業務責任者に事故あるとき又は欠けたときは、その職務を行うこと。また、次の事項を遵守すること。

ア 調理業務を行う業務履行場所については、調理師の有資格者のうちから業務履行場所ごとに選任すること。

イ 配膳のみを行う業務履行場所については、食品衛生責任者講習会修了者のなかから選任すること。

#### (4) 食品衛生責任者

受託者は、業務履行場所ごとに食品衛生責任者を置き、その任に当たらせること。

なお、業務責任者または業務責任代理者が、食品衛生責任者講習会修了者であれば、この食品衛生責任者を兼任することができる。

(5) 管理システム担当者

受託者は、配膳業務履行場所ごとに管理システム担当者を配置し、予約関連業務に当たらせること。

なお、配膳業務責任者または同業務責任代理者が、この管理システム担当者を兼任することができるものとする。

<責任者の要件>

要員	必要な資格等	役割
総括責任者	—	教育委員会との窓口
業務責任者 (調理場)	調理師免許 正社員 集団給食調理経験2年以上	業務の中心 総括責任者への報告連絡調整 従事者への研修指導 学校との連絡調整
業務責任者 (学校配膳室)	食品衛生責任者講習会 修了者	業務の中心 総括責任者への報告連絡調整 従事者への研修指導 学校との連絡調整
業務責任代理者 (調理場)	調理師免許	業務責任者に事故等があった とき等の代理
業務責任代理者 (学校配膳室)	食品衛生責任者講習会 修了者	業務責任者に事故等があった とき等の代理
食品衛生責任者 (調理場・学校配膳室)	食品衛生責任者講習会 修了者	(兼任可)
管理システム担 当者 (学校配膳室)		予約関連業務 (兼任可)

13 委託内容

原則として、次の業務を委託する。ただし、(3)、(4)、(5) (ただし、学校における日常的な点検清掃業務を除く。) 及び(6)については契約書に示す条件を満たせば再委託も可能とする。



- (1) 調理（調理工場・自校調理場）
- (2) 盛付け・配膳（各学校の配膳室・ランチルーム）
- (3) 食器具の洗浄、消毒、保管
- (4) 配送（パワーリフト付で保冷機能のあるトラックを使用）
- (5) 施設・設備の清掃及び日常点検、衛生管理
- (6) 残菜及び厨芥等の処理
- (7) ランチカード・1か月予約食券の販売、食券予約機の保守管理
- (8) その他必要な付帯業務

#### 14 具体的な業務内容

##### (1) 作業工程表の作成

献立ごとに調理作業の手順・時間・担当者を示した「作業工程表（様式18）」を作成する。

##### (2) 食材料の発注管理

###### ア 食材料の購入・基準

教育委員会の作成した献立及び「調理業務指示書（様式4-2）」に従い、献立に必要な食材料は、指示書に記載する量を下回らないよう購入する。統一物資については教育委員会の指示に従うとともに、それ以外の物資についても、教育委員会が示す別紙3「中学校スクールランチ使用物資等基準書」に適合していること。また、米飯については別紙4「米飯供給基準」に適合していること。

###### イ 食材料に関する報告

食材料の仕入れ先、単価、産地等を記録し、関係書類等を整備し、「検収記録簿（様式8）」を実施月の翌月15日までに、「産地報告書（様式19）」を実施月の月末までに電子データ（エクセル形式）にて報告するとともに、実施価格については、「中学校スクールランチ実施価について（報告）（様式13）」により報告する。なお、調理場ごとの1食あたりの月平均食材料費金額については、原則として1食あたりの販売価格を下回らないこと。

また、新規に使用を開始する物資および従前から使用しているが原材料等商品内容に変更のある物資について、「中学校スクールランチ使用物資報告書（様式12）」により随時報告する。

### (3) 調理

(1) により作成した作業工程表に従い調理する。スクールランチの調理施設では、安全な食材の確保及びアレルギー物質の混入を防ぐため、調理開始1時間前からスクールランチを学校へ送り出すまでは、スクールランチ以外の作業は行わない。また、調理の開始時刻は食中毒を防止するため原則として午前6時以降とする。ただし、加熱調理した食品をただちに冷却し適切に保管ができる場合はこの限りではない。

### (4) 盛付・配膳

盛付・配膳については次の事項を遵守すること。

#### ア 受入れ・検品

配送された主食・副食・食器具は予約食数分があるか盛付・配膳前に確認し、不足がある場合は、給食提供時間までに間に合うように補充する。

また、異物等の付着がないか確認し、衛生的に保管する。

#### イ 盛付・配膳

教育委員会の作成した「配膳業務指示書〈様式4-3〉」、「カラーメニュー表」に従い、給食提供時刻までに盛付・配膳を行う。

##### ① ランチルーム

食券を確認し、生徒のセルフサービスに対応して提供する。

(食卓に配置する、お茶、調味料等の準備も含む。)

##### ② ランチボックス (ランチボックスを提供しない学校を除く。)

各学校の指示する場所(原則、手洗い設備、空調設備のあるランチボックス受渡し場所)で食券を確認し、ランチボックスを提供する。

#### ウ 検食

生徒及び教職員への受渡しの30分前までにすべての主食・副食を校長又はその代理者に配膳し、検食後に下膳を行う。

#### エ 衛生管理

配膳室は常に清掃に努め、徹底した衛生管理を行い、清潔な状態を保つこと。従事者は配膳室のトイレを専用で使用し、生徒・教職員用のトイレは使用しないこと。トイレは毎日点検し、不具合等があった場合は学校に連絡する。

#### オ 施錠

配膳室、ランチボックスの受渡し場所を離れる時は、その都度、必ず

施錠する。

(5) 食器具の洗浄、消毒、保管

食器、箸、スプーン、フォーク、食缶、トレイ、調理器具、コンテナ類等は、給食終了後に速やかに回収し、洗浄、消毒を行い、徹底した衛生管理のもと、清潔な状態で保管する。

(6) 配送

調理した給食・食器・調理器具等は、配送用コンテナを利用し衛生的に各学校に配送し、使用後速やかに回収する。

配送に使用する車両は、パワーリフト付の保冷車とする。配車は2校につき1台を原則とする。これによらない場合は、事前に教育委員会と協議する。

配送用の車両は、委託業務にかかる作業中は専用とする。

配送の際は、事故等が生じないよう細心の注意を払い、学校の門扉の開閉及び校内通路等については学校の指示に従い、騒音等に配慮すること。

(7) 施設・設備の清掃及び日常点検、衛生管理

ア 通常時

施設（ランチルームを含む。）、設備の衛生管理及び清掃、整理整頓を行い、「業務確認簿〈様式6-1・2〉」によって日常点検を行い、〈様式6-1〉については学校の確認を得ること。

イ 長期休業中及びその前後

長期休業（夏、冬、春）中は、開始直後及び終了直後の数日並びに学校の指定する日を、清掃、消毒、害虫等防除、点検、整理整頓に充て、業務の履行に支障のないように努めること。なお、害虫等防除は、別紙5「施設における害虫等防除について」のとおり半年に一回以上実施し、その結果を「害虫等防除報告書〈様式16-1・2〉」により報告する。

(8) 残菜及び厨芥等の処理

次の事項を遵守し廃棄物の処理を行うこと。

ア 業務により発生した残菜（米飯を含む。）、厨芥等の生ゴミ、及び廃油等の廃棄物は分別し、処理を行うこと。

イ 調理業務に伴うゴミや残菜等の廃棄物は衛生的に処理すること。

ウ 残菜により調理場・配膳室が汚染されないようにすること。

エ 廃棄物の保管場所は廃棄物の排出後、清掃するなど衛生的に管理すること。

オ 廃棄物は環境にも配慮した適正な方法で処理を行い、再生・転用可能

なものについては可能な限りその処理方法を配慮すること。

(9) ランチカード等の販売、食券予約機の保守管理

各学校の指示する方法でランチカード、1か月予約食券を販売（精算を含む）し、販売代金をスクールランチの食材料の購入に充てることとする。

販売価格については教育委員会の指示に従う。また、食券予約機等の保守管理（食券予約機の食券用紙及び集計装置の用紙補充等）を行う。

(10) 記録報告等

ア 残量等調査

教育委員会が指定する学校及び期間について、ランチルーム・ランチボックスの別に主食・副食ごとの残量を計量し、「残量等調査報告書〈様式11〉」により報告すること。指定する学校は、1契約につき1校を原則とする。自校調理方式の分については、全ての実施日に計量すること。

イ 委託契約に基づく報告

毎月分の調理等委託契約に基づく報告として、実施月の翌月15日までに、「名古屋市中学校スクールランチ調理等委託契約に基づく報告書について〈様式14〉」を表書きとして学校保健課中学校給食係あて報告すること。その際、報告様式6-1・2、7~9、11、13、18、19を添付し、必要に応じて報告様式2-2、15、16-1・2を添付すること。なお、3月分については同月末までに報告すること。

(11) トラブル発生時に、生徒に提供することができる食事を用意すること。

(12) 前各号に付帯するその他必要な業務

15 業務履行の確保

受託者は、教育委員会の立入検査等が行われる場合、これに応じ、必要な書類等を速やかに提示等すること。検査の結果、又は本仕様書及び調理等業務指示書に基づき不備が認められるときは、教育委員会が出す「改善指示書〈様式3-1〉」に従って、速やかに改善措置を講じ、その結果を「改善報告書〈様式3-2〉」により教育委員会及び関連学校等に説明・報告すること。

また異物混入の食品事故等があった場合は、速やかに学校に赴き調査し、「中学校スクールランチ事故報告書〈様式10〉」により教育委員会に報告すること。

また、原因を究明し、調査結果及び改善報告を改めて教育委員会及び関連学校に行うこと。

## 16 調理・配膳業務等の変更

教育委員会が、調理・配膳業務の内容を変更する場合は、「調理業務・配膳業務等変更指示書（様式5）」により指示する。

また、学校により通常の献立と内容の違う試食会等を実施する場合があるので、教育委員会の指示に従うこと。

給食時間等を変更する必要があるときは、各学校が指示する。受託者は、その指示に従って業務を変更すること。

## 17 作業基準

調理・配膳等業務は、別紙6「衛生管理等基準」に従って行う。

## 18 施設、設備、器具等の使用

(1) スクールランチの作業を行う際に、施設、設備及び器具等を十分に洗浄、消毒するなど、給食の安全に万全を期すこと。

(2) 調理等業務は、原則として業務履行場所に備え付けの施設、設備、器具等を使用して行うこと。ただし、器具を設置する場合は届出書を提出する。

設置に係る費用は、すべて受託者の負担とする。

(3) 受託者は、次に掲げるものを負担する。

### ア 洗浄用薬剤

洗剤、石けん、クレンザー、漂白剤等

### イ 消毒薬剤及び衛生管理用品

手洗用・食器具用・施設用消毒薬剤、防・殺虫剤、ペーパータオル、保存食用ビニール袋、中心温度計及び各薬剤用容器等

### ウ 設備器具保守用品

残留塩素測定試薬、機械油、グリス、クレンザー、研磨剤、洗浄剤、パッキン、ホース、その他設備・器具に接続している簡単に取換え可能な部品等

### エ 調理用品

調理用菜箸、レードル、てぼ、アルミホイール、ラップ類、ふきん、台ふきん、タワシ、スポンジ等

### オ 調理用被服

作業用上・下衣、帽子、マスク、長靴、作業用サンダル、調理用手袋、前掛等

カ 清掃用具

モップ、デッキブラシ、ホウキ、雑巾、チリトリ、バケツ、ゴミ用ポリ袋(残菜処理用を含む。)等

キ 雑貨・文房具

帳票用文具、従事者用茶器・茶葉、従事者用トイレトペーパー等

ク 包丁・まな板殺菌庫の殺菌灯・グローランプ(年1回交換のこと)

ケ その他受託業務遂行上で日々消耗するもの

- (4) 受託者は、施設、設備、器具等が破損した場合、施設の管理者に報告し、その指示に従うものとする。また、受託者の過失により故障等が生じた場合は、その修繕費等を負担すること。

19 安全・衛生管理

- (1) 安全・衛生管理については、別紙6「衛生管理等基準」に従って行う。

- (2) 食材は、スクールランチ以外の食材との交差汚染がないように区別して処理及び保管を行うこと。

- (3) 保存食を業務履行場所ごとに別紙7「保存食の実施について」に基づき採取・管理すること。

調理業務履行場所にあつては、食材についても保存管理すること。

- (4) 牛乳について、検温を行うこと。

- (5) すべての主食・副食について生徒の喫食の30分前に学校の検食を受け、安全を確認してから提供すること。

- (6) 調理業務履行場所においても、検食を実施し、安全・衛生管理に努めること。

- (7) 教育委員会において検食を実施する場合は必要数を提供できるようにすること。なお、その場合の食材料費は検食者において負担する。

- (8) スクールランチの調理施設でスクールランチ以外の調理業務を行う場合でも、できるだけ生ものの提供を控えること。

- (9) 従事者の衛生管理を次のように行うこと。

ア 従事者に対して年1回以上の健康診断、毎月2回以上の検便(検査対象:赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌O157)を行うこと。

イ ノロウイルス等による感染性胃腸炎が疑われる時は、直ちに教育委員会学校保健課中学校給食係に連絡し、必要な措置をとること。また、その家族の状況にも配慮すること。

ウ 従事者一人ひとりの健康状態を作業前に毎朝、確認し、個人別に記録を残すとともに、異常があると認められる場合は、調理業務等に従事させないこと。

## 20 研修

受託者は、調理、食品の取扱い等が円滑適正に行われ、異物混入等の食品事故が起こらないよう、また生徒への接し方についてもスクールランチの目標に鑑み研修等を行い、従事者の資質向上・意識高揚を図るよう努めること。また、教育委員会が主催する講習会等には積極的に参加すること。

なお、受託者が実施した研修終了時ごとに「業務従事者研修報告書（様式15）」にて報告すること。

## 21 会議

教育委員会が開催するスクールランチ運営に関する会議に出席すること。

## 22 各校対応

受託者は各中学校別の業務に出来る限り対応すること。

## 23 バックアップ対応

受託者以外の事業者が行うスクールランチ業務の履行が困難になった場合は、その業務の履行についてできる範囲で協力すること。

## 24 業務の引継ぎ

契約満了時には、次期契約者と業務について確実な引継ぎを行うこと。

## 25 その他

受託者は、利用者の意見を真摯に受け止め、今後の業務に反映するよう努めること。

















平成30年度 スクールランチ実施回数一覧表

別紙1

4/16は2日前予約

※は特別メニュー

	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
月						1					
火		1				2					
水		2				3					
木		憲法				4					
金	始業	みどり				5	2			1	
月	入学	7	4	2	始業	体育	5	3	始業	4	4
火		8	5	3	4	9	6	4	8	5	卒業
水		9	6		5	10	7	5	9	6	6
木		10	7	5	6	11	8	6	10	7	7
金		11	8	6	7	12	9	7	11	8	8
月	16	14	11	9	10	15	12	10	成人	建国	11
火	17	15	12	10	11	16	13	11	15	12	12
水	18	16	13	11	12	17	14	12	16	13	13
木	19	17	14	12	13	18	15	13	17	14	14
金		18	15	13		19	16	14	18		15
月	23	21	18	海	敬老	22	19	17	21	18	18
火	24	22	19	17	18	23	20	18	22	19	19
水	25	23	20	18	19		21		23	20	20
木	26	24	21	19	20	25	22	20		21	春分
金	27		22	終業	21	26	勤労	終業	25	22	修了
月	振替	28	25		振替	29	26		28	25	
火		29	26		25	30	27		29	26	
水		30	27		26	31	28		30	27	
木		31	28		27		29		31	28	
金			29		28		30				
実施回数	10	21	21	13	17	22	21	14	17	19	13
累計	10	31	52	65	82	104	125	139	156	175	188

### 3年間の給食実施状況

別紙2

中区

中学校名	給食回数（29年度は予定）			利用率 （29年度は12月まで）			生徒数
	27年度	28年度	29年度	27年度	28年度	29年度	30年度推計
前津	169	171	172	87.1%	84.4%	86.7%	192
伊勢山	163	173	172	58.2%	54.4%	58.6%	410
丸の内	170	171	173	95.2%	97.0%	94.0%	104

#### <参考>平成28年度の実績

契約額（年額） （円） A	年間食数（食） B	1食あたり単価 A/B（円）
45,468,000	75,681	600.78

Aの契約額にかかる契約履行期間は、平成26年4月1日～平成30年3月31日

Bの年間食数は、予備食を含まず、生徒、教職員、試食会分を合計したもの。

## 中学校スクールランチ使用物資等基準書

中学校スクールランチは、中学生の特性を踏まえて、教育の一環として実施し、調理等については民間委託方式とすることから、衛生的で安全なスクールランチを実施するために、原則として使用物資には次の基準を設ける。

- 1 合成甘味料、合成着色料、合成保存料、酸化防止剤（BHT・BHA）は使用していないものとする。
- また、それ以外でも unnecessaryな食品添加物が使用されているものは、できる限り避けること。
- 2 JAS規格のあるものについては、規格品とすること。
- 3 食品衛生法に基準があるものについては、その基準に適合すること。名古屋市生食食品指導基準にも合致すること。
- 4 遺伝子組換え食品は使用しないこと。
- 5 生鮮食品は新鮮であること。
- 6 賞味期限・消費期限内であること。
- 7 食材は前日または当日に納品されたものを使用する。（原則）
- 8 物資は少量のものと組み合わせて発注し、開封した在庫をつくらないように努めること。
- 9 産地は明確にし、検収記録簿に記載すること。
- 10 食材はできるだけ国産、地産地消にも配慮すること。
- 11 材料にそば・ピーナッツを含まないものを使用すること。
- 12 加工食品等については、基本的に国内製造されたものとする。使用する際には、配合割合・成分分析・食品添加物・アレルギー物資の有無等について書類（様式12）を提出すること。また、年度当初・物資の途中変更の際には、1年以内の微生物検査結果および理化学検査の結果を提出すること。
- 13 一部の食材については、別表1の基準を満たす物資を使用すること。
- 14 統一物資については、毎年度、教育委員会より指示をするためそれに従うこと。  
なお、参考に前年度の統一物資の一覧を別表2に示す。
- 15 米飯については、別紙4「米飯供給基準」に基づき炊飯された米飯を供給すること。
- 16 必要に応じ放射性物質検査結果を確認し、その安全性に配慮すること。
- 17 その他必要により名古屋市教育委員会が定める指示に従うこと。

スクールランチの物資について

食品名	基準
肉類	牛肉はオーストラリア産 豚肉・鶏肉は国産
花かつお	きしめん、うどん用。かつお100%のもの 薄削り
かつお削り節	かつお100%のもの
むろ削り	だし用。さばを含むものも使用可 JAS規格で削りぶしと定義されるもの
大豆水煮	国産
野菜・いも類 (青果物)	国産、生のものを使用 たけのこは国産水煮を使用する じゃが芋は放射線照射されていないもの
野菜・いも類 (冷凍)	さやいんげん・小松菜・ほうれん草・枝豆・里芋・アスパラガス・グリンピース・ミックスベジタブル・ハーフカットとうもろし ただし、次のものは国産使用(さやいんげん・小松菜・ほうれん草・枝豆・里芋)
果物(缶)	みかん・りんご・白桃は国産
ホールコーン(缶)	冷凍品は使用しない
酒	アレルギー物質の無いもの(牛・乳等の表示のないもの)
牛乳(調理用)	生乳のみ
チーズ(ダイス・スライス・ピザ用・粉末等各種)	種類別の名称が「ナチュラルチーズ」または「プロセスチーズ」となっているもの
生クリーム	乳脂肪18.0%以上 乳脂肪分のみ(植物性脂肪は含まない)
乾物(豆類・野菜・きのこ・海草)	国産(ひじきは除く)

平成29年度登録使用物資一覧表

物資番号	H29登録番号	特注	スクールララン子物資名	商品名	販売元	規格	主原料	主原料(産地)	製造工場所在地	工場(県名)	流通状況	自主検査	H28登録番号
000022	1		うす口しょうゆ	うす口しょうゆ業務用2号	サンピシ	10L	脱脂加工大豆	インド	サンピシ本社工場	愛知	常温	有	1
000083	2		コンソメゴールド	コンソメゴールド	理研	500g×20	食塩	日本	進和食品株式会社	静岡県	常温	有	2
000108	3		◎とんこつラーメンの素	ラーメン素 豚骨ラーメンスープ 1kg	エバラ食品工業(株)	1kg×12袋	ポークエキス	群馬県、山梨県	エバラ 群馬工場	群馬	常温	有	3
000111	4		◎鶏がら仕立て醤油味	ラーメン素 鶏がら仕立て 醤油味 2kg	エバラ食品工業(株)	2kg×6袋	しょうゆ	群馬県、山梨県	エバラ 群馬工場	群馬	常温	有	4
000112	5		◎味噌ラーメンスープ	味噌ラーメンスープ 2kg	味の素	2kg×6本	みそ	長野、三重	創味食品 丹波工場	京都	常温	有	5
000113	6		◎鶏がら仕立て塩味	ラーメン素 鶏がら仕立て 塩味 2kg	味の素	2kg×6袋	鶏肉、鶏骨、野菜スープ	群馬県	エバラ 群馬工場	群馬	常温	有	6
000116	7		トマトケチャップ小袋	ケチャップミニファイルム	カゴメ	8g×40×15	トマト	米国等	カゴメ小坂井工場	愛知	常温	有	7
000117	8		しょうゆ	しょうゆ業務用S号	サンピシ	10L	脱脂加工大豆	インド	サンピシ本社工場	愛知	常温	有	8
000117	9		ソース(小袋)	ウスターソース	カゴメ	8g×40×15	トマト	イスラエル等	上野工場	愛知	常温	有	9
000118	10		ナンブラー	ナンブラー70g/業務用1L	ユウキ	70g/1L	魚エキス	タイ	タイ	タイ	常温	有	10
000204	11		◎白桃ゼリー	ミニゼリー(白桃)	大島食品	40g×40/5	果汁(ピーチ・リング)	山形、青森他	神谷醸造食品株式会社	愛知	常温	有	11
000213	12		◎ミニアップルフレッシュ	ミニアップルフレッシュ	日東ベスト	30g×40/2	りんご(日本)	山形、青森他	日東ベスト 天童工場	山形	冷凍	有	12
000215	13		◎ミニデザート(ピーチ)	ミニデザート ピーチ	日東ベスト	30g×40/2	砂糖、ぶどう糖、果糖液	愛知、北海道	日東ベスト 天童工場	山形	冷凍	有	13
000216	14		◎豆乳プリン	ミニデザート 豆乳プリン	日東ベスト	30g×40個/2台	砂糖	北海道	日東ベスト 天童工場	山形	冷凍	有	14
000220	15		◎ミニ洋梨フレッシュ	ミニ洋梨フレッシュ	日東ベスト	30g×40/2	洋なし	オーストラリア	日東ベスト 天童工場	山形	冷凍	有	15
000222	16		◎グレーゼリー	フルーツゼリー-グレープ23g	神谷醸造食品株式会社	23g×25×12	果糖、ブドウ糖、液糖	愛知	本社工場(豊田市)	愛知	常温	有	16
000223	17		◎青りんごゼリー	フルーツゼリー-青りんご23g	神谷醸造食品株式会社	23g×25×12	果糖、ブドウ糖、液糖	愛知	本社工場(豊田市)	愛知	常温	有	17
000225	18		◎ヨーグルトゼリー	ヨーグルトゼリー-23g	神谷醸造食品株式会社	23g×25×12	果糖、ブドウ糖、液糖	愛知	本社工場(豊田市)	愛知	常温	有	18
000228	19		◎ホワイトゼリー(杏仁風味)	ホワイトゼリー(杏仁風味)	大島食品	2kg×5袋	みかん果汁	静岡県、静岡県	千秋農産加工 農業協同組合	愛知	常温	有	19
000229	20		◎カットゼリー(みかん)	温州みかんカットゼリー	大島食品	2kg×5	みかん果汁	静岡県、静岡県	千秋農産加工 農業協同組合	愛知	常温	有	20
000237	21		◎チヨコプリン	チヨコプリン	日東ベスト	30g×40/2	乳	茨城県他	日東ベスト 天童工場	山形	冷凍	有	21
000250	22		◎セビーゼリー	セビーゼリー(Fea入り)	アーブルマーク	40g×40/2	砂糖	北海道	トーニ株式会社	福島県	冷凍	有	22
000254	23		◎メロンゼリー	メロンゼリー(鉄)	㈱ヤヨイサンフーズ	40g×40個/3台	メロン果汁	国内産(茨城県)	株式会社ヤヨイサンフーズ 大井川工場	静岡県	冷凍	有	23
000255	24		◎豆乳アラマジエ	豆乳アラマジエ(Ca繊維)	㈱ヤヨイサンフーズ	40g×40個/3台	乳等を主要原料とする食品	国内産	株式会社ヤヨイサンフーズ 大井川工場	静岡県	冷凍	有	24
000256	25		◎プチホットケーキ	北海道小麦プチホットケーキ	昭和冷凍食品	約11g×25個×30袋	小麦	日本	新潟県新潟市南区下塩俣1123	新潟県	冷凍	有	25
000257	26		◎喜美良みたらし団子	喜美良みたらし団子	華桔梗	240g(12個)×25	みたらしのたれ、上新粉	日本	(株)華桔梗	愛知	冷凍	有	26
000258	27		◎動物ホットケーキ	お楽しみ動物ホットケーキ	アーブルマーク	30g×40/2	小麦粉	オーストラリア他	香川県普通通寺市	香川	冷凍	有	27
000261	28		◎紫芋プチタルト	JG紫芋プチタルト	日本水産(株)	160g(10個)×8袋	薩摩芋	茨城県他	北海道中川郡幕別町緑町	北海道	冷凍	有	28
000262	29		◎ひと口おはぎ(粒)	おはぎ(粒)	日本水産(株)	250g(10個)×12袋/3台	砂糖	福岡県他	北海道中川郡幕別町緑町	北海道	冷凍	有	29
000303	30		◎鉄腕ギョーザ	鉄腕ギョーザ(ひじき・Fe)	アーブルマーク	18g×50×6	キャベツ	福岡県他	株式会社ヤヨイサンフーズ(福岡県柳井山町)	福岡県	冷凍	有	30
000304	31		◎焼き餃子	ミツオ国産野菜の焼き餃子	㈱ヤヨイサンフーズ	18g×10個×10トレイ×4台	キャベツ、にら、豚肉、豚脂	日本	株式会社ヤヨイサンフーズ 藤岡工場	新潟	冷凍	有	31
000305	32		◎CaたっぷりオムレツP	オムレツP	キユーピー株式会社	40g/100個	鶏卵	日本	株式会社カネエエフエフ 富士吉田工場	山梨	冷凍	有	32
000307	33		◎オムライスシート	オムライス用玉子DL	あじかん	60g×10×16	卵	日本、米国他	マルス食品(静岡)	静岡県	冷凍	有	33
000308	34		◎しゅうまい	鉄腕豚肉焼売(Fe)	アーブルマーク	18g×50×6	玉ねぎ	北海道、佐賀他	マルス食品(静岡)	静岡県	冷凍	有	34
000309	35		◎天津カニ玉60	天津蟹玉	すぐる食品	60g×10×10/2	鶏卵	日本	新潟県村上市中浜1008-17	新潟県	冷凍	有	35
000312	36		◎かのにの包み蒸し	かのにの包み蒸し	日本水産	10個(300g)×12袋/3台	魚肉すり身	中国、日本、他	日本水産株式会社 安城工場	愛知県	冷凍	有	36
000314	37		◎えびシューマイ	無添加えびしゅうまい	四国日清食品(株)	18g×25×12N/2	えび	日本	(株)ワトワーズ	香川	冷凍	有	37
000316	38		◎ひと口ピーフカツ	一口ピーフカツ	四国日清食品(株)	30g×60/3	牛肉	日本	四国日清食品(株)	香川	冷凍	有	38
000317	39		◎スクールヒレカツ	新スクールヒレカツ	日東ベスト	30g×60	豚肉	米、アメリカ	日東ベスト 寒河江工場	山形	冷凍	有	39
000318	40		◎国産子キンモリカツ	国産子キンモリカツ	フライーズ(株)	40g×90/2	鶏肉	北海道、青森、岩手	共栄食品株式会社	青森県	冷凍	有	40
000319	41		◎豚肉ミンチカツ	J豚肉ミンチカツ	日東ベスト	70g×100	豚肉	山形県、秋田他	日東ベスト 東根工場	山形	冷凍	有	41
000321	42	●	◎愛知県産肉団子	愛知県産豚肉団子	日東ベスト	1kg×6	鶏肉	愛知県	関西ベストフーズ	滋賀県	冷凍	有	42
000324	43		◎かぼちやひき肉P	かぼちやひき肉P	㈱ヤヨイサンフーズ	40g×100/2台	かぼちや	国内産(北海道)	株式会社ヤヨイサンフーズ 九州工場	福岡	冷凍	有	44

平成29年度登録使用物資一覧表

物資番号	H29登録番号	特注	スケールランチ物資名	商品名	販売元	規格	主原料	主原料(産地)	製造工場所在地	工場(県名)	流通状況	自主検査	H28登録番号
000325	44		◎コーンたつぷりフライ	コーンたつぷりフライ	テーブルマーク	40g×25×6	とうもろこし	アメリカ・ユージョーランド	クレードル(北海道)	北海道	冷凍	有	45
000326	45		◎つくねスティック素焼き	◎つくねスティック素焼きバラ凍	印南養鶏農業協同組合	30g×200個	鶏肉	兵庫県他	印南養鶏農業協同組合	兵庫県	冷凍	有	46
000327	46	●	◎キャベツ入平つくね	キャベツ入平つくねA	印南養鶏農業協同組合	40g×50×2	キャベツ	愛知県	印南養鶏農業協同組合	兵庫県	冷凍	有	47
000328	47		◎ホットツグハンバーグ	ホットツグハンバーグ	日東バースト	50g×50/2	鶏肉	鳥取、宮崎、岩手	関西ペストフーズ	滋賀県	冷凍	有	48
000329	48		◎カントリバーグ(30)	カントリバーグ(30)	日東バースト	30g×50×4	鶏肉・たまねぎ	岩手、宮崎、大分、徳島	関西ペストフーズ	滋賀県	冷凍	有	49
000330	49		◎カントリバーグ(80)	カントリバーグ(80)	日東バースト	80g×20×5	鶏肉・たまねぎ	岩手、宮崎、大分、徳島	関西ペストフーズ	滋賀県	冷凍	有	50
000331	50		◎ミニ春巻き	New飯店黒豚ミニ春巻	テーブルマーク	25g×30本×6	小麦粉	アメリカ・日本	一品食品株式会社	福岡県	冷凍	有	51
000333	51		◎えびフライ	ナチュラルえびフライ31/40	ノースイ	10尾×10/2	えび	インドネシア他	浜繁水産	大分県	冷凍	無	52
000334	52		◎魚フライ(ししゃも)	子持ししゃもフライ	㈱サンピゴ-KKSV	L×200/2	ししゃも		株式会社海幸水産	埼玉県	冷凍	有	53
000335	53		◎Nペストサンド	Nペストサンド(発色剥き)	日東バースト	60g×100	パン粉	岩手	本権工場(山形)	山形	冷凍	有	54
000336	54		◎えびカツ	NKR New えびカツ40	テーブルマーク	40g×60/2	えび	中国	三崎水産 詫間工場	香川	冷凍	有	55
000340	55	●	◎かぼちゃフライ	かぼちやフライ特20g	極洋	1kg	かぼちや	北海道	マルマス(北海道)	北海道	冷凍	有	57
000341	56		◎ソフイカリングフライ	ソフイカリングフライ(FeZn)	日本水産	1kg×5×2	いか	青森・南米	ハチカン(青森)	青森県	冷凍	有	58
000342	57		◎野菜かきあげ	野菜かきあげ	日本水産	50枚(2500g)/2合	たまねぎ	日本	株式会社ハチカン 本社冷蔵工場	青森県	冷凍	有	59
000343	58	●	◎白身魚フライ(ホキ)	白身フライ(ホキ)	極洋	30g×100/2	ホキ	NZ,チリ他	渡辺冷食(千葉)	千葉県	冷凍	有	60
000344	59		◎あじフライ	あじフライ	㈱大冷	60g	あじ	タイ・ベトナム・日本・韓国	千葉県	千葉県	冷凍	有	61
000346	60		◎だし巻き玉子	ミツオおいしいだし巻き玉子	ケンコムヨネ(株)	500g×12	鶏卵	日本	ケンコムヨネ(株) 輪高富士工場	静岡県	冷凍	有	62
000347	61		◎豆腐入り鶏つくね	NEW豆腐入り鶏つくね40	ヤヨイサンフーズ	40g×100/2合	豆腐・鶏肉	国内製造/国内産	株式会社ヤヨイサンフーズ 清水工場	清水	冷凍	有	63
000352	62		◎ササミチーズフライ	国産ささみチーズフライ	プライフーズ(株)	60g×80/2	鶏ささ身	北海道 青森 岩手	共栄食鳥株式会社	青森県	冷凍	有	64
000353	63		◎チーズ半片フライ	チーズ半片フライ白30g	キッコマンソイフーズ	30g×50	はんぺん	米	キッコマンソイフーズ(岩崎県)	宮崎県	冷凍	有	65
000360	64		◎殿様コロッケ	名古屋コーン殿様コロッケ	丸トポトリ	90g×8×10	じゃがいも	北海道	株式会社ヤヨイサンフーズ 清水工場	静岡県	冷凍	無	66
000361	65		◎コロッケ(牛肉)	北海道じゃがいも コロッケ(牛肉入り)W	テーブルマーク	70g×20×3/2	じゃがいも	北海道	株式会社北海道加吉(北海道赤平市)	北海道	冷凍	有	65
000363	66		◎肉じゃがコロッケ	北海道じゃがいも コロッケ(肉じゃが)W	テーブルマーク	70g×20×3/2	じゃがいも	北海道	株式会社北海道加吉(北海道赤平市)	北海道	冷凍	有	66
000365	67		◎キャベツメンチカツ40	国産キャベツ使用メンチカツ40	㈱ヤヨイサンフーズ	40g×20×5×2合	キャベツ、豚肉	国内産	株式会社ヤヨイサンフーズ 九州工場	九州	冷凍	有	68
000415	68		◎餅いなり	HM学校給食用味つき餅いなり	羽二重豆腐	550g(10個)×10袋×2合	餅粉	北海道	株式会社ヤヨイサンフーズ 九州工場	九州	冷凍	有	68
000416	69		◎三角のだ	三角のだ	ヤマガタ	30g×100/3	鶏肉	北海道	石川県金沢市西金沢2丁目162番地	静岡県	冷凍	有	69
000417	70		◎サラダステーキ50	サラダステーキSAS-50	不二製油	50g×20個×6	キャベツ	日本・エウアドル	静岡県沼津市 本社工場	静岡県	冷凍	有	70
000426	71		◎パンス国産ミックス	スノーマンフローストーンズ国産ミックス	キユーピー株式会社	1kg/6袋	大豆	日本	不二神戸フーズ(兵庫工場)	兵庫	冷凍	有	71
000467	72		◎チジャン	コチジャン1kg	テーオー食品	1kg×15	みそ	日本	角光化成 境工場	茨城県	常温	有	72
000468	73		◎業務用黒酢	業務用黒酢	ミツカン	1L×8	玄米	日本	マルサンフーズ工場(愛知県)	愛知	常温	有	73
000471	74		◎たまごふりかけ	トッピング たまご	サンクミア株式会社	2.5g×40×25	卵	愛知(トヨタ)・愛知(2)	真富士食品株式会社	静岡県	常温	有	74
000472	75		◎のりふりかけ	トッピング のり	サンクミア株式会社	2.5g×40×25	いりごま	中南米	真富士食品株式会社	静岡県	常温	有	75
000473	76		◎やさしいふりかけ	トッピング 野菜	サンクミア株式会社	2.5g×40×25	いりごま	中南米	真富士食品株式会社	静岡県	常温	有	76
000474	77		◎さかなふりかけ	トッピング さかな	サンクミア株式会社	2.5g×40×25	あじふし	九州	真富士食品株式会社	静岡県	常温	有	77
000475	78		◎うめじそふりかけ	トッピング うめじそ	サンクミア株式会社	2.5g×40×25	しそ	静岡県	真富士食品株式会社	静岡県	常温	有	78
000491	79		◎給食用カレーフレーク	給食用カレーフレーク	ハウス食品(株)	1kg×20	小麦粉	アメリカ、カナダ	奈良工場	奈良	常温	有	79
000493	80		◎炊き込み用キクラゲの素	炊き込み用キクラゲの素	カゴメ	1kg×12	トマト	イスラエル等	カゴメ 茨城工場	茨城	常温	有	80
000495	81		◎乾燥かりかり梅	乾燥かりかり梅(国産梅100%使用)	三鳥食品(株)	200g×10	梅	日本	広島工場	広島県	常温	有	81
000499	82		◎Fカレー	BFカレー	日糧	1kg×20	小麦粉	アメリカ他	日糧奈良工場	奈良	常温	有	82
000500	83		◎ヘルシーファームストック	ヘルシーファームストック	理研	1kg×10	ぶどう糖	日本	進和食品株式会社	静岡県	常温	有	83
000501	84		◎オイスターソース	オイスターソース	富士食品	815g×12	かきエキス	日本・韓国・中国	静岡金谷工場	静岡県	常温	有	84
000502	85		◎LL野菜カレー	LL野菜カレー(国産野菜100%使用)	ハウス食品	200g×10×3	野菜	主に北海道	サンハウス食品(株) 静岡県愛知県江南市	愛知県	常温	有	84
000504	86		◎ハヤシルウソフ	ハヤシルウソフ	交易食品	1kg×20	小麦粉	アメリカ	交易食品	茨城県	常温	有	85

平成29年度登録使用物資一覧表

物資番号	H29 登録番号	特注	スクールラン子物資名	商品名	販売元	規格	主原料	主原料(産地)	製造工場所在地	工場(県名)	流通状況	自主検査	H29 登録番号
010101	87		ナン	ナン100g個包装	JCコムサ	100g×40/2	小麦粉	アメリカ主体	多摩工場	東京都	冷凍	無	86
010107	88	●	◎うどん(冷凍)	さぬきうどん釜上げ一番	四国日清食品(株)	230g×5×8	小麦粉	日本	高松日清食品(株)	香川	冷凍	有	87
010109	89		◎チヤンボン麺	長崎風チヤンボン麺	タカラ食品	200g×5×8	小麦粉	オーストラリア	本社工場	本社(愛知)	冷凍	有	88
010125	90		◎おじやがもちボール	おじやがもちボール	すぐる食品	1kg×10	じゃがいも	日本	北海道新栄郡中標津町字桜橋1368-19	北海道	冷凍	有	90
010127	91		塩こうじ	塩こうじ	イチピキ	500g	米	アメリカ他	伊予中野町中野町字桜橋1368-19	愛知県	チルド	有	91
010376	92		◎きしめん(冷凍)	本場きしめん#6	タカラ食品	220g×5×8	小麦粉	オーストラリア	本社工場	愛知県	冷凍	有	92
020150	93		◎春雨(マ)	マロニーシヨート 50	マロニー	5kg	じゃがいも澱粉	北海道	マロニー浜松工場	静岡県	常温	有	93
020432	94		◎ハスタニにやく	ハスタニにやく	ナカキ	1kg×10	こんにやく精粉	群馬県	稲沢工場	愛知	常温	無	95
030016	95		いちごジャム	純イチゴジャム	カセイ食品	15g×40×25	水あめ	アメリカ	千葉工場	千葉県	常温	有	96
030210	96		ブルーベリージャム	JAS ブルーベリージャム	カセイ食品	15g×40×25	ブルーベリー	アメリカ	千葉工場	千葉県	常温	有	97
030225	97		マーマレード	JAS マーマレード	カセイ食品	15g×40×25	水あめ	アメリカ	千葉工場	千葉県	常温	有	98
030259	98		りんごジャム	JAS りんごジャム	カセイ食品	15g×40×25	水あめ	アメリカ	千葉工場	千葉県	常温	有	99
040260	99		◎バナナソース	バナナソース	春雪さぶーる	1kg×12	なたね油	日本	さぶーる 早来工場	北海道	冷凍	有	100
040450	100		マヨネーズ(ハーフ)	キューピーハーフ	キューピー株式会社	1kg/10本	食用植物油	日本他(加工国)	キューピー株式会社 五郷工場	茨城県	常温	有	101
040451	101		マヨネーズ(ハーフ)小袋	キューピーハーフ	キューピー株式会社	10g/40個×10袋	食用植物油	日本他(加工国)	キューピー株式会社 五郷工場	茨城県	常温	有	102
040453	102		ドレッシング(中華)	ソノオールドレッシング中華ごま	理研ビタミン(株)	1L×6	醸造酢	日本	理研食品株式会社 新港工場	宮城県	常温	有	103
040454	103		ドレッシング(ハンパンジン)	棒々鶏 ドレッシング	SSK	1L×8	食用植物油	日本(加工国)	静岡県焼津市高瀬田477-1	静岡県	常温	有	104
040455	104		ドレッシング(和風おろし)	カローラ40和風おろし	ミツカン	1L×8	しょうゆ	日本	館林工場(群馬県)	群馬	常温	有	105
040459	105		ドレッシング(香りごま)	笑顔マラン ドレッシング香りごま	理研ビタミン(株)	1L×6	食用植物油	日本	草加工工場	埼玉県	常温	有	106
040465	106		ドレッシング(イタリヤ)	ソノオールドレッシングイタリヤ	理研ビタミン(株)	1L×6	醸造酢	日本	理研食品株式会社 新港工場	宮城県	常温	有	107
040467	107		ドレッシング(コルスロ)	ドレッシングコルスロ	理研ビタミン(株)	1L×6	醸造酢	日本	草加工工場	埼玉県	常温	有	108
050235	108		みそ(豆)	みそ(豆)	野田味噌商店	10kg or 5kg	大豆	中国、韓国、カナダ	野田味噌商店	豊田市	常温	有	109
050416	109		◎キャロットミニがんも	キャロットミニがんもN-1000	不二製油	1kg×6	粉末大豆たんぱく	アメリカ等	不二神戸フーズ株式会社	兵庫県	冷凍	有	110
050417	110		◎冷凍絹厚揚げ	冷凍絹厚揚げ S-10N	不二製油	1kg×10	豆乳	大豆(アメリカ、カナダ、オーストラリア、ドイツ、日本)	阪南事業所	大阪府	冷凍	有	111
050431	111		◎白いんげん豆ビュール	スノーモンキーホワイト(国産白いんげん)	キューピー株式会社	1kg/6袋	いんげんまめ	日本	コープ食品株式会社 東北工場	福島県	冷凍	有	112
050432	112		◎大福豆水煮	国産大福豆ドライパック	天狗伍詰(株)	1kg×8	大福豆	北海道	天狗伍詰(株) 北海道工場(旭川市) 旭川市南東町南28-1	愛知県	常温	有	113
050433	113		◎金時豆水煮	国産金時豆ドライパック	天狗伍詰(株)	1kg×8	金時豆	北海道	天狗伍詰(株) 北海道工場(旭川市) 旭川市南東町南28-1	愛知県	常温	有	114
050436	114		◎炒り黒豆	国産すいり黒豆	ヨコヰーナッツ	1kg×10	黒大豆(国産)	北海道	本社工場(港区)	愛知県	常温	有	115
050438	115		◎素炒り大豆	素炒り大豆	ヨコヰーナッツ	1kg×10	大豆(国産)	北海道	本社工場(港区)	愛知県	常温	有	116
050439	116		◎乾燥カキ大豆	味付乾燥カキ大豆	サッポロ巻本舗	1kg×15袋	大豆(北海道)	大豆(北海道)	本社工場(三重県)	三重県	常温	有	117
060109	117		さけ角切り	さけ角切り	関サンピゴ	1kg×10	さけ	北海道・三陸	(有)グイキヤツ	三重県	冷凍	無	118
060308	118		◎カニ水煮	サッポロカニ	ミツオ	1kg×10	紅ズワイガニ	韓国	八戸臨和水産株式会社	青森県	常温	有	119
060411	119		◎あられ半平	あられ半平 7g	魚錠食品株式会社	8kg	すけそうだらすり身	北海道、アメリカ	魚錠食品株式会社	愛知県	チルド	無	120
060413	120		◎角はんぺい	角はんぺい 60g	魚錠食品株式会社	10kg	すけそうだらすり身	北海道、アメリカ	魚錠食品株式会社	愛知県	チルド	無	121
060414	121		◎焼きちくわ	焼きちくわ 40g	魚錠食品株式会社	8kg(200本)	すけそうだらすり身	北海道、アメリカ	魚錠食品株式会社	愛知県	チルド	無	122
060415	122		◎お魚ソーセージ	お魚ソーセージ ハーフ	日本水産	20本(700g)×14袋	魚肉	日本、タイ、他	株式会社北九州ニッスイ 第2工場	福岡県	冷凍	有	123
060416	123		◎かにかまフレーク	サンバルFKかにかまフレーク	関スギヨ	1kg×10入	魚肉	アメリカ	北海道小樽市色内3丁目11-5	北海道	冷凍	有	124
060420	124		◎レトルトたらこ	レトルトたらこ	三島食品	500g×10	たらこ	アラスカ	関東工場	埼玉県	常温	有	125
060421	125		◎明太子(バラ)	天着バラ明太子 A-2	やまやコミュニケーションズ	500g×20×1	すけとくだらの卵	ロシア又はアメリカ	やまやコミュニケーションズ(福岡県)	福岡県	冷凍	有	126
060486	126		◎揚げちりめん	揚げちりめん	木村海産	400g	いわし類の稚魚	インドネシア	木村海産	香川県	常温	有	127
060487	127		◎乾燥ちりめん	乾燥ちりめん	大島食品	500g×10	かたくちいわし	瀬戸内、北九州	株式会社オカベ	愛媛	常温	有	128
060488	128		かえり	かえり	大島食品	1kg×10	かたくちいわし	瀬戸内海	株式会社オカベ	愛媛	常温	有	129
060490	129		小桜えび	小えび 無着色	はごろも	500g×10	アキアミ	ベトナム	静岡県清水区蒲原神沢409-4	静岡県	常温	有	130

平成29年度登録使用物質一覧表

物質番号	H29登録番号	特注	スクールララン手物質名	商品名	販売元	規格	主原料	主原料(産地)	製造工場所在地	工場(県名)	流通状況	自主検査	H28登録番号
060501	130		あじフリッター	あじフリッター	カセイ食品	約20g×50×4/2	あじ	タイ、ベトナム	(株)シバセン(宮城県)	宮城県	冷凍	有	132
060506	131		さけ水煮T2K	さけ水煮T2K	宝幸	T2K/6	からふとます	北海道	(株)宝幸八戸工場	青森県	常温	有	133
060601	132		むさえびIQF5L	むさえびR IQF5L	極洋	1kg×10	えび	東南アジア	極洋食品(株)(宮城県)	宮城県	冷凍	無	134
060602	133		むさえびIQF4L	むさえびR IQF4L	極洋	1kg×10	えび	東南アジア	極洋食品(株)(宮城県)	宮城県	冷凍	無	135
060605	134		浅羽かれい	黄金かれい切身40/60	(株)ヒカリ	10枚入り	かれい	アメリカ、ロシア	(株)ヒカリ	愛知県	冷凍	有	136
060608	135		骨なしあじ	榮らく骨なしあじ	大新	60g×10×10	まあじ	ニュージーランド	第一工場(境港市)	鳥取県	冷凍	有	138
060609	136		とれとれいわし	とれとれいわし	大新	1kg×12	いわし	鳥取県他	(株)津田商店	鳥取県	冷凍	有	139
060611	137		さば水煮T2K	さば水煮T2K	(株)宝幸	T2K/6	さば	岩手県	(株)津田商店	岩手県	常温	有	140
070398	138		鶏ささみフレーク	国産鶏ささみフレーク	ミツオ業食流通会	1kg	とりささみ	日本	静岡県静岡市	静岡県	常温	無	141
070401	139		無添加ベーコンチップ	無添加ベーコンチップ	杉本食肉	500g	豚バラ肉	アメリカ、メキシコ	愛知畜産加工協同組合	愛知県	冷凍	有	142
070402	140		SF ポークハム	SF ポークハム	丸小本店	1kg	豚肉	アメリカ、カナダ	タケダハム	愛知県	チルド		143
070403	141	●	スクール無塩せきウインナーCa	スクール無塩せきウインナーCa	日東ベスト	750g×8	豚肉	カナダ、山形、宮城	日東ベスト 寒河江工場	山形県	冷凍	有	144
070406	142		チキンピカタカレー	チキンピカタカレー	プライフーズ	40g×100/2	鶏肉(国産)	主に国産、群馬、岐阜	五戸加工工場	青森県	冷凍	有	145
070407	143		国産チキンカツ	国産チキンカツ	プライフーズ	60g×70/2	鶏肉(国産)	主に国産、群馬、岐阜	共栄食鳥(株)(青森県)	青森県	冷凍	有	146
070410	144		荒挽ポロニアステーキ	荒挽ポロニアステーキ	印南養鶏農業協同組合	40g×250枚	鶏肉	鹿児島県他	印南養鶏農業協同組合	兵庫県	冷凍	有	147
080023	145		うずら卵水煮	うずら卵(水煮)	ミツオ	100卵×4	うずら卵	愛知	天狗缶詰 三河工場	愛知県	チルド	有	148
090221	146		ヤクルト	ヤクルト	ヤクルト	65ml	フトウ糖菓糖液糖	静岡県	愛知ヤクルト工場	愛知県	チルド	有	149
090485	147		チーズ(キャンディ、カルシウム)	チーズでカルシウム約5.25g	大甲ハタ糖稲美工場	160g×20袋	ナチュラルチーズ	オーストラリア他	稲美工場	兵庫県	チルド	有	150
090486	148		チーズ(キャンディ、鉄分)	チーズで鉄分	大甲ハタ糖稲美工場	160g×20袋	ナチュラルチーズ	オーストラリア他	稲美工場	兵庫県	チルド	有	151
100507	149		①うらごし(にんじん)	スノーマン うらごしにんじん	キューピー株式会社	1kg/10袋	にんじん	日本	(株)モリタ 栗浜食品工場(北海道)	北海道	冷凍	有	153
100508	150		②ほうれん草(ベースト)	スノーマン ほうれん草	キューピー株式会社	1kg/10袋	ほうれん草	日本	キューピー株式会社 九州工場	北海道	冷凍	有	154
100550	151		フロッキー(冷)	フロッキーSTD20/40	さぶーる	500g×10	ブロッキー	エクアドル	ECOFROZ S.A	エクアドル	冷凍	有	155
110075	152		クリームコーン	クリームコーン	パイオニアフーズ	1kg×10	ワモロシ	北海道	エクアドル 興農(北海道)	北海道	冷凍	有	156
110115	153		しょうが(おろし)	国産生おろししょうが1kg	テーオー食品	1kg×12	しょうが	日本	所沢工場	埼玉県	チルド	有	157
110180	154		にんにく(おろし)	冷凍国産おろしにんにく100g	テーオー食品	100g×10×6	にんにく	日本	岩手工場	岩手県	冷凍	有	158
110560	155		カリフラワー(冷)	カリフラワーST30/40	さぶーる	500g×20	カリフラワー	エクアドル	ECOFROZ S.A. または、PROVEFRUIT S.A.	エクアドル	冷凍	有	159
120254	156		①あんず(ハーフ)	あんず ハーフ パウチ	天狗缶詰(株)	1kg	あんず	南アフリカ	愛知県豊川市白鳥町原溝28-1	和歌山県	常温	有	160
120255	157		②丸みかん	国産 丸みかん缶M	天狗缶詰(株)	1号缶×6	みかん	和歌山県	和歌山県和歌山市伊勢原(和歌山県伊勢原595)	和歌山県	常温	有	161
120256	158		パインアップルスティック	パインアップルスティック	天狗缶詰(株)	1号缶×6	パインアップル	タイ国	タイ(SIAM FOOD PRODUCTS PUBLIC CO.,LTD.)	タイ国	常温	有	162
120257	159		桃(缶・白・ダイズ)	国産 白桃ダイズ(大久保種)	天狗缶詰(株)	1号缶×6	白桃	山形県、青森県	佐竹商事(株)(山形県東江市大字薄尾543)	山形県	常温	有	163
120261	160		①野菜生活	野菜生活100オリジナル	カゴメ	100ml×18×2	にんじん	米国等	カゴメ 富士工場(長野)	長野	常温	有	164
120499	161		アロエ シラップ漬	アロエ シラップ漬	天狗缶詰(株)	1号缶×6	アロエベラ	タイ国	タイ(FRANBURI HOTEL CO.,LTD)	タイ国	常温	有	165
130431	162		①乾燥もずく	沖繩乾燥もずく	沖繩県漁連	100g×10	もずく	沖繩	沖繩県糸満市	沖繩	常温	有	166
130476	163		②韓国味付のり	韓国味付のり 8切4枚	朝日海苔	40食×25袋	乾のり	韓国産	沖繩県糸満市松崎浦183-2	東京都	常温	無	167
130477	164		③味付のり愛知県産	愛知県産味付のり2切5枚	朝日海苔	100食×10	乾のり	愛知県産	三重県松阪市松崎浦183-2	三重県	常温	無	168
140477	165		④福神漬	国産 福神漬	カセイ食品	500g×20	大根(国内)	三重、岐阜、滋賀他	マルマタ	滋賀県	常温	有	169
140478	166		⑤たくあん(千切り)	沢庵(千切り)	カセイ食品	1kg×12	大根(国内)	三重、岐阜、滋賀他	マルマタ	滋賀県	常温	有	170
140479	167		⑥輪きりきゅうり	国産輪切きゅうり漬け	アサダ	1kg×15	きゅうり	群馬、愛知、福島他	アサダ 知多工場	愛知	常温	有	171
140480	168		⑦小梅干し	国産 小梅干し(P/40以上)	カセイ食品	140g×30	小梅(国産)	群馬	鈴木農園	神奈川県	常温	有	172
140481	169		⑧つぼ漬	つぼ漬	カセイ食品	1kg×12	干し大根	鹿児島	日本澱粉工業	鹿児島県	常温	有	173
140482	170		⑨キムチ	冷凍マイルドキムチ	アサダ	500g×30	白菜(国内)	鹿児島	高澤食品本舗	富山県	冷凍	有	174
140483	171		⑩野菜漬	冷凍野菜漬(刻み)	アサダ	500g×30	野菜菜	鹿児島、山形、福島	丸忠食品	長野県	冷凍	有	175
140484	172		⑪しぼり出しねり梅	しぼり出しねり梅	テーオー食品	500g	うめ	日本	所沢工場	埼玉県	常温	有	176



## 米 飯 供 給 基 準

### 1 米穀の基準について

- (1)国内産水稻うるち玄米1等の、最新米穀年産の自主流通米とする。
- (2)愛知県産の玄米とし、「あいちのかおり」100%とする。但し「あいちのかおり」終了後は協議のうえ遜色のない銘柄を確保する。また、別の種類の混米(ブレンド)等を指定したときは、その内容による。
- (3)米穀供給業者は、学校給食に理解のある業者で、安全なものを安定的に供給できる者であること。
- (4)調理等業務委託業者は教育委員会に、米穀供給業者名と教育委員会の指示する自主検査結果等を使用開始前に報告すること。

#### ア 自主検査の実施時期

検査は年度ごとに1回以上、米穀業者が新米の納入時に実施する。ただし、新たに納入を開始する業者は、その納入時に検査を実施する。

#### イ 検査項目および基準

次に示す標準項目に、農薬使用状況等を加味した検査項目及び教育委員会が指定する項目を、食品衛生法第31条に基づく登録検査機関等で検査すること。

標準項目	基準(ppm)
BHC	0.2
DDT	0.2
パラチオン	ND
ディルドリン	ND
エンドリン	ND
EPN	0.02
マラチオン	0.1
ダイアジノン	0.1
カルバリル	1.0
フェニトロチオン	0.2
フェンチオン	0.3
フェントエート	0.05

### 2 炊飯等の基準

- (1)1食あたり・無洗米100g(精米は103.1gを下回らないこと)とする。
- (2)炊飯設備・・・蒸しコンベア、反転装置、洗米設備、浸漬設備、炊飯設備、米サイロ、自動盛付機等を使用し、炊飯、盛付けを行うこと(ただし、作業に支障がない範囲で一部設備の省略はできる。)
- (3)炊上りの時間・・・提供時間から概ね2時間前の炊上がりを標準とする。
- (4)配 送・・・スクールランチ用配送車を利用して30分程度で配送する。

### 3 炊上がり基準

(1)温度条件・・・提供時に盛付け米飯の中心部で60℃を基準とする。

(2)衛生条件・・・ア 盛付け後米飯の細菌検査基準値

項 目	基 準 値
一 般 細 菌	10 <sup>4</sup> /g 以下
大 腸 菌	陰 性
黄 色 プ ド ウ 球 菌	陰 性

イ 保温コンテナの衛生基準

洗浄消毒を徹底するとともに、床置きを避けて衛生的に保管すること。

(3)炊上り条件・・・ア 精米1に対して2.28倍を基準とし、2.2倍を下回らないこと。

イ 外観、色、味、臭いに異常がないこと。

### 4 注意事項

炊き込みご飯、ピラフ等は調理業務指示書に従うこと。

## 施設における害虫等防除について

1 施設におけるねずみ及びゴキブリ等の害虫（以下「害虫等」という。）の防除（生息調査を行い、その結果に基づき駆除を行うこと）については下記の点に留意して行う。また、防除を業者等に委託する場合には、業者等と下記の点を十分打ち合わせた上で実施させること。

## (1) 侵入防止及び発生防止

- ア 施設（調理工場・学校配膳室・ランチルームをいう。以下同じ。）は、害虫等の侵入及び発生を防止するため、侵入防止措置を講じること。
- イ 日頃から、ゴミを放置しない、清掃の徹底、網戸の破損等の点検を行い、施設の管理面からも害虫等の発生防止に努めること。従事者専用トイレについては、特に害虫等に注意すること。

## (2) 半年に1回以上の害虫等の防除

- ア 害虫等の防除は、学校の夏休み等長期休暇等を利用して半年に1回以上（年2回以上）実施し、結果を「害虫等防除報告書（学校用）（自校調理場用）〈様式16-1〉」及び「害虫等防除報告書（民間調理場用）〈様式16-2〉」により学校保健課に報告すること。
- イ 害虫等の防除は、殺虫剤等の使用を必須の前提とするのではなく、定期的な生息調査を行い、対象生物の発生状況を確認することにより、人・環境への影響を総合的に検討した上で適切な方法で実施すること。
- ウ 生息調査は、粘着トラップによる捕獲及び目視等により、調理場の前室、検収室、下処理室、調理室、洗浄室、配膳室、食品等保管庫、倉庫、休憩室、便所及びごみ置き場並びに学校の配膳室、ランチルーム及びボックス受渡し場所などを対象に行う。なお、害虫等が発生しやすい場所については、必要に応じて調査ポイントを増やすこと。
- エ 学校配膳室で害虫等の生息が確認されない場合は、薬剤を無理に使用する必要はないこと。また、ランチルーム、ボックス受渡し場所で害虫等の生息が確認されない場合は、その場所で薬剤を使用しないこと。
- オ 薬剤を使用する場合、対象生物に適用がある薬剤（ゴキブリ、ハエの場合は医薬品又は医薬部外品）を用い、「用法・用量」及び「使用上の注意」を遵守すること。なお、農薬は使用しないこと。
- カ 薬剤を使用する前に、食材等を汚染しないように十分注意するとともに、日時、作業方法等を学校等に周知すること。また、薬剤使用後は、必要に応じて強制換気や清掃等を行うこと。また、作業内容の記録を保管すること。

## (3) 1ヶ月に1回以上の点検

- ア 1ヶ月に1回以上調理器具、調理台、流し台、保管庫、冷蔵庫及び冷凍庫の周り、壁の隙間などを目視又はトラップ等で点検し、害虫等の生息を確認した場合には、随時駆除等を行い、適切に対応すること。
- イ 駆除作業前には、日時、作業方法等を学校等に周知するとともに、駆除作業後は、必要に応じて強制換気や清掃等を行うこと。

ウ 学校で薬剤を使用した場合については、「害虫等防除報告書(学校用)(自校調理場用)〈様式16-1〉」により学校保健課に報告すること。

2. 学校施設において、1(2)の生息調査後又は(3)の点検後、ゴキブリを対象として薬剤を使用する場合については、原則としてベイト剤処理により行い、施工方法は次のとおりとする。

(1) 使用ベイト剤はジェル状又はクリーム状の駆除剤を使用すること。

(2) ゴキブリが捕獲された周囲及び通り道に重点的にベイト剤を塗布する。

(3) 施工後一ヶ月経った頃、再度、調査用トラップを設置し、再度ゴキブリが捕獲された場合は、その周囲にゴキブリ駆除剤の施工を行い、ゴキブリを撲滅すること。

## 衛 生 管 理 等 基 準

中学校スクールランチの調理等業務の履行にあたっては、学校給食に関する法規、食品衛生、公衆衛生に関する法規等によるほか、次の基準により適正に行うこと。

### 第 1 始業前について

#### 作業工程表の作成

調理を実施するに当たり、加熱調理・配缶後から喫食までの時間をできるかぎり短くすること及び二次汚染防止について常に意識して作業を行うことで食中毒を防ぐために、献立ごとに作業の手順・時間・担当者を示した「作業工程表（様式 18）」を前日までに作成すること。

### 第 2 始業時について

#### (1) 施設等

- ア 施設及び施設周辺の清掃、整理・整頓を確認し、不必要な物品を置いていないかを確認すること。
- イ 手洗い設備が清潔であるか確認し、石けん、ブラシ、消毒液、紙タオル等を常備すること。
- ウ 使用水に関しては、始業前に、遊離残留塩素が 0.1 mg/L 以上であること及び外観、臭い、味等について水質検査を実施し、「業務確認簿（様式 6-1・2）」に記録すること。
- エ 採光、換気が十分か点検すること。
- オ 換気装置は常に清潔を保ち完全に作動しているか点検すること。
- カ 調理器具類については、使用する前に必ず洗浄し、熱湯等により殺菌すること。
- キ 洗浄度については下表の ATP 基準を満たすことが望ましい。

対象	食品に直接接触する器具		食品に直接接触しない器具類	手指	ダスター (食卓拭き)	履物		床
	加熱等調理前	加熱等調理後				作業前	作業中	
セントラルキッチン (中学校内調理場を含む)	500以下	100以下	2000以下	700以下	—	2000以下	10000以下	10000以下
中学校	500以下	100以下	1000以下	700以下	500以下	1000以下	10000以下	10000以下

- ク 従事者専用トイレには専用の履き物を備え、トイレ専用の手洗いには石鹸、消毒液、紙タオル等を備えること。

#### (2) 検収

- ア 納入された食材及び食品は、あらかじめ定められた検収責任者立会いのもと、綿密な検収を行い、「業務確認簿（様式 6-1・2）」の該当欄に記入すること。さらに、調理施設を有する業務履行場所においては「検収記録簿（様式 8）」に記載するとともに、所定の貯蔵場所等に適正に保管すること。
- イ 検収にあたっては、次の点に特に留意すること。
  - ・ 消費期限・賞味期限
  - ・ 品質、鮮度、品温、異物混入
  - ・ 添加物の表示
  - ・ 量目及び数量
  - ・ 容器包装の状況
- ウ 冷凍庫及び冷蔵庫内で食品を保存する場合は適温を保つとともに、食品相互の汚染が生じず、食材が直接床に接触することがないように衛生的な方法で保管すること。

- エ 冷凍庫及び冷蔵庫には、適切な場所に正確な温度計を備え、冷蔵庫は5℃以下、冷凍庫は-20℃以下であることを定期的に確認すること。
- オ 食品は検収室において専用の容器に移し替え、下処理室等にダンボール等を持ち込まないこと。
- カ スクールランチ用の食材は、他の一般に使用する食材と明確に区分して保管すること。

### (3) 従事者の衛生

- ア 各従事者の健康状態を始業前に毎日点検及び記録し、食中毒や感染症の原因となる疾病(手指の化膿性疾患や下痢等)がある場合は、必要な措置をとること。
- イ 従事者又はその同居者が「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」第6条に規定する1～3類感染症(法第8条の規定により患者とみなす擬似症患者及び無症状病原体保有者を含む。以下、「感染症」という。)患者又はその疑いのある場合及び従事者が病原体保有者であることが判明した場合には、直ちに教育委員会学校保健課中学校給食係に連絡し、必要な措置をとること。
- ウ 従事者又はその同居者が、ノロウイルス等を原因とする感染性疾患による症状と診断された場合には、直ちに教育委員会学校保健課中学校給食係に連絡し、必要な措置をとること。
- エ 身体、衣服は常に清潔に保ち、業務履行場所においては、清潔な作業衣、帽子、マスク(鼻まで覆うこと)、履物等を着用し、髪の毛の付着・混入を防ぐため、ローラーがけを行うこと。また、髪の毛の帽子からはみ出し、付着がないか、鏡等で確認すること。
- オ 専用の履物を用い、業務履行場所以外とは兼用しないこと。
- カ 調理作業用の作業衣、帽子等及び履物を着用したままトイレに入らないこと。
- キ 爪は常に短く切り、指輪、ネックレス等のアクセサリーはつけないこと。
- ク 業務に従事する前や復帰時には必ず手指を洗浄消毒するとともに、調理・盛付け・配膳場所等に汚染を持ち込まないように、細心の注意を払うこと。

## 第3 就業時について

### (1) 施設

- ア 防虫設備のない窓、出入り口は解放したまま業務を行わず、網戸、エアーカーテン、自動ドア等により、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する措置を講じること。
- イ 十分な換気を行い、温度を25℃以下、湿度を80%以下に保つよう努め、温度・湿度を「業務確認簿(様式6-1・2)」に記録すること。
- ウ 調理場はドライシステムを導入するよう努め、導入してない場合でも床面に水を使用する際ははね水に配慮しドライ運用に努めること。
- エ 床は常に清潔に保つよう清掃・消毒し、排水溝の厨芥、残菜等の汚れは常に除去すること。
- オ 業務履行場所に関係者以外の者を立ち入らせたり、動物などを入れないこと。
- カ 天井の水滴を防ぐとともに、かびの発生の防止に努めること。
- キ その他清潔保持には万全を期すること。

### (2) 設備等

- ア 機械器具類は清潔に保ち、点検整備を行うこと。
- イ 調理用の機械器具類(包丁・まな板を含む)は、食肉類、魚介類、野菜類、果実類等の食材の種類ごとに、それぞれの専用のものを備え、下処理用、加工調理用、調理後の食品用等、処理の過程ごとに区別すること。
- ウ 加熱、冷却、消毒を行う場合の温度管理を適正に行うこと。

- エ 保冷車、冷蔵庫、冷凍庫及び食器消毒保管庫の温度管理を適正にすること。  
また、食品からのドリップ(溶出液)等により汚れた場合は、その都度清掃するとともに、1週間に1回以上は清掃を行うこと。
- オ 包丁・まな板等食器具類は洗浄・消毒・乾燥したものを使用すること。

### (3) 調理等

- ア 調理は原則として当日午前6時以降に調理を行うこと。ただし、加熱調理した食品をただちに冷却し適切に保管ができる場合はこの限りではない。なお、前日の加熱調理は行わないこと。
- イ 「作業工程表」を従事者に示し確認を行い、汚染作業区域と非汚染作業区域間での作業が混在しないよう、調理作業の手順・時間・調理担当者の作業動線を配慮して衛生的に行うこと。
- ウ 施設設備は、委託業務にかかる作業中はスクールランチ以外の業務の兼用で使用しないこと。
- エ 温度管理を適正に行うこと。
- オ 二次汚染の防止に留意すること。
- カ 調理終了から喫食までの時間を最小限にすること。
- キ 生野菜等の消毒は適正に行うこと。
- ク 作業は、基本的手順によって、調理場内で適正に行うこと。  
計量－洗浄－裁断－混合－加熱(冷却)－調味－検査(中間検査)
- ケ 食品、調味料は必ず計量のうえ使用すること。また、食品の裁断方法は、加熱、調味の湿潤の均等性、出来栄等を考慮し、献立に応じて適正に行うこと。
- コ 使用する食材は小分けしてバットに広げ、はしなどを使用して異物が混入していないか目視確認すること。
- サ 食品は、十分に洗浄すること。とくに生食する野菜・くだものは、オーバーフローさせた水槽で、3回以上洗浄し、必要に応じて殺菌すること。
- シ 水浸させて使用する食品は、必要以上に浸し漬けないこと。
- ス 調理場における食品、調理用器具類及び容器の取扱いは、床面からのはね水等による汚染を防止するため、床面から60cm以上の場所で行うこと。
- セ 冷凍してある食品は、調理量に応じて必要量のみを解冻し、解冻後は速やかに用いること。
- ソ 調理前の食肉類・魚介類など冷蔵保管及び冷凍保管する必要がある食品は常温で放置しないこと。
- タ 加熱調理にあたっては、中心温度計を用いる等により、中心部が75℃で1分間以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上)又はこれと同等以上の殺菌温度まで十分に加熱されていることを確認するとともに、温度と時間を記録すること。
- チ 加熱調理した食品を冷却する場合は、冷却機等を使用して、30分以内に中心温度20℃付近(又は60分以内に中心温度10℃付近)まで冷却し、食材と調理済み品が混在しないよう冷蔵庫等で保管すること。この場合、冷却開始時刻、冷却終了時刻、中心温度を記録すること。なお、当日午前6時以前に加熱調理した場合など、配缶・配送まで長時間保管を行う場合は、保冷設備への搬入時刻、保冷設備内温度及び保冷設備からの搬出時刻を記録し、適切に保管すること。
- ツ 調理終了後の食品は素手でさわらないこと。
- テ 揚げ油は、使用後の劣化に注意し、適宜交換すること。
- ト 衛生に支障のないよう配慮のうえ、適温で提供できるよう努めること。
- ナ 缶詰の使用に際しては、缶の状態、内壁塗装の状態等を十分注意すること。
- ニ 作業に際しては、安全衛生に十分留意すること。

### (4) 配缶・配送等

- ア 配缶・配送にあたっては、必要に応じて保温食缶及び保冷食缶若しくは蓄冷剤等を使用し、温度管理を行うこと。
- イ 配送は保冷車を使用して、温度・時間管理を行い衛生的に支障のないよう行うこと。また、その際の搬出・搬入時刻を「業務確認簿（様式6-1・2）」に記録すること。
- ウ 配送はコンテナ等を利用して行い、食器や食品が露出した状態での配送は行わないこと。
- エ 使用する食器及び食品等を、指示された場所に配送すること。

#### (5) 盛付・配膳等

- ア 盛付・配膳作業において温度・時間管理を十分に行うこと
- イ 盛付・配膳作業は、床面から60cm以上の消毒済みの配膳台等で行うこと。
- ウ 配膳用の器具は、殺菌して使用すること。
- エ 盛付・配膳する調理台等は清潔にし、片付けをすること。
- オ 指示書に従い、使用する食器を準備すること。
- カ 計量器で分量の確認をし、盛付けること。
- キ 衛生的に支障のない範囲で適温給食を心がけること。
- ク 調理作業が必要なものについては、指示書に従って行うこと。
- ケ ランチボックス・皿等の直接供する食品を取り扱う容器は、殺菌したものを使用し、使用前に異物等の付着・割れ等がないか確認すること。また、直接供する食品は素手で扱わないこと。
- コ 盛り付ける際は、異物の付着・混入がないか及び食品について目視確認を必ず行うこと。
- サ 盛付後の食品は喫食時間まで清潔な場所に置き、衛生的な温度管理を行うとともに、調理から喫食までの時間をできるだけ短くすること。

#### (6) 検食

すべての主食・副食について、生徒への提供時間の30分前までに検食用の給食を提供し、実施月の翌月5日までに学校から「検食記録簿（様式9）」の写しの提供を受けること。また、調理場ごとに独自に検食を実施すること。検食の結果、異常があった場合は、速やかに学校保健課に連絡したうえで適切な措置をとること。

#### (7) 従事者の衛生

- ア 手洗いは作業区分ごとに行い、ブラシを用いて念入りに洗浄して消毒を行うとともに、手拭きは紙タオル、エアータオルを使用するなど再度汚染がないよう注意すること。特に調理前、トイレ後、下処理後、食品に直接接触する作業にあたる前、生の食肉類・魚介類・卵・調理前の野菜類に触れた後、盛付配膳前には、特に念入りに行うこと。  
なお、使い捨て手袋を使用する場合にも作業区分ごとに手指の汚染がないように交換すること。この場合、手袋の使用前に必ず手洗いをを行うこと。
- イ 調理済食品は素手で触らないようにし、使い捨て手袋を使用する場合は、作業ごとに交換して、二次汚染の防止に努めること。
- ウ 業務履行場所においては、私物の持込み、喫煙その他食品衛生上の支障となる行為はさせないこと。
- エ トイレは従事者専用のもを使用すること。また調理・配膳作業用の作業衣、帽子等及び履物を着用したままトイレに入らないこと。

### 第4 終業時について

#### (1) 施設

業務履行場所は毎日清掃し、常に整理整頓しておくこと。



特にトイレは清潔に努め、衛生上支障のないようにするとともに、毎日、清掃・消毒すること。また、グリストラップについても衛生上支障のないよう清掃すること。

## (2) 設備等

- ア 清掃用器材は用途別に区分して使い、使用後は洗浄、乾燥し、必要に応じて消毒すること。
- イ 清掃用器材及び薬剤は専用の場所に保管すること。
- ウ 食器具の洗浄は、次のように行うこと。
  - ・ 洗剤等を溶かした湯に食器を漬け、下洗いをを行うこと。
  - ・ でん粉及び脂肪等が検出されないよう十分洗浄すること。
  - ・ 調理用シンクとは兼用しないこと。
- エ 食品を取り扱う器具及び食器具類の消毒は、次により行うこと。
  - ・ 食器、食缶等直接食品に接する食器、食缶、調理器具等は原則として、熱風消毒保管庫で殺菌すること。この方法による場合は、80℃以上で5分以上又はこれと同等の効果を有する方法で消毒を行うこと。
  - ・ 煮沸消毒の場合は、沸騰した湯に器具を入れ、再沸騰後5分以上煮沸すること。
  - ・ 薬剤による殺菌の場合は、使用方法を守り適切に行うこと。
  - ・ 消毒直後の細菌検査（拭きとり法）を行った場合に、大腸菌群陰性、一般細菌数は100以下であること。
  - ・ 殺菌後の食器、調理器具は食器消毒保管庫の中に保管し、食缶等についても同様に清潔に保持すること。
- オ 調理用機器類の手入れは、次のことに留意して行うこと。
  - ・ 日常清掃を行うにあたり、モータースイッチ、電線等には水をかけないようにし、清潔保持に留意すること。
- カ 機器にさす油は、必ず専用の機械油を使用すること。
- キ 機器を長期にわたり使用しない場合には、十分な手入れの後に刃物類等はさびないように油を引き、乾燥状態にして保管すること。
- ク 配送車は、1日1回以上清掃・洗浄し、必要に応じて消毒するとともに、設置される保冷装置が正常に作動し、適切な温度が保たれるように定期的に点検し、記録すること。

## (3) 残菜及び厨芥の処理

- ア 残菜及び厨芥等の廃棄物は所定の蓋付き容器（以下、廃棄物容器という。）に入れ、汚液・悪臭が漏れないようにし、かつ清潔にしておくこと。
- イ 廃棄物容器は、所定の場所に置き、非汚染作業区域に持ち込まず、周辺は常に清潔保持に努めること。

## (4) 保存食

- ア 当日実施メニューのすべての調理済食品（おかず・（学校では主食と牛乳を含む））をそれぞれ50gずつ以上、学校と調理施設の両方で、-20℃以下で冷凍保存すること。
- イ 指定の容器または密封できる清潔なビニール袋に入れ冷凍庫に保存した後、「業務確認簿（様式6-1）」の該当欄に必要事項を記入のうえ、学校の確認印を得ること。
- ウ 保存期間は14日間以上（14日目が休業日にあたる場合は、さらに1日を加える）。
- エ 調理施設においては、食材についても同様に14日間以上、-20℃以下で冷凍保存を行うこと。

オ 保存食の採取等細部については、別紙7「保存食の実施について」を参考に実施すること。

(5) 点検

「業務確認簿（様式6-1・2）の該当欄の項目に基づき、業務履行場所ごとに衛生状態の点検を行うこと。問題点が発見された場合には、直ちに学校及び学校保健課中学校給食係に連絡したうえ適切な処置をとること。

作業終了後、事前に作成した「作業工程表」に変更があった場合は、赤字で訂正すること。

(6) 事故報告

ア 検収の結果、材料に異常のあった場合等は、「事故報告書（様式10）」により学校及び学校保健課中学校給食係に速やかに報告（FAX）し、その指示に従うこと。

イ その他、業務を履行する上で突発的な事故により、指示書どおりに履行できない場合等は、学校及び学校保健課中学校給食係に報告（FAX）し（報告様式は上記アに準ずる）、その指示に従うこと。

第5 その他

(1) 健康診断・検便等の実施

ア 受託者は、調理従事者を業務に従事させる場合は、従事させる日前1カ月以内に行った健康診断書及び検便（細菌検査）の結果を提出すること。また、契約期間中に業務従事者を変更する場合も同様とする。

イ 受託者は、常に業務従事者の健康状態に注意を払い、下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患等がないか健康状態を、毎日作業前に個人別に記録し、異常を認める場合には、すみやかに医師の診断を受けさせ、学校保健課に連絡し従事の可否について判断すること。

ウ 受託者は、業務従事者に対し、健康診断を年1回以上、検便を月2回以上定期的に行うこと。検査項目は赤痢、サルモネラ、腸管出血性大腸菌O157及びその他指示する項目とし、報告については、「検便実施結果報告書（様式7）」によること。

エ 受託者は上記ア・イ・ウの結果、1～3類感染症（指定感染症を含む）の病原体の保有者または、下痢症状、発熱、せき、皮膚病等伝染性疾患等の症状を呈し食品衛生上支障のある者を食品に直接接する業務に従事させてはならない。

また、業務従事者又その同居人がノロウイルス等感染力の強い病原体による感染が認められた場合、又はその疑いがある場合、施設への立入りを禁止し、検便検査で陰性が出るまで同じ扱いとすること。さらに、その場合に加えて、施設内の他の業務従事者と共通行動があるなど、同一の感染機会があった可能性がある場合は、施設内の他の業務従事者についても感染の有無等を検便検査により確認するとともに施設内の消毒等について適切な措置をとること。

(2) 定期点検・定期清掃等

ア 受託者は、常に施設・設備等の点検清掃・整理整頓・使用水の水質検査に努め、常に業務履行場所を衛生的で良好な作業環境とすること。

イ 受託者は、害虫等の防除を別紙5「施設における害虫等防除について」のとおり実施し、「害虫等駆除報告書（様式16-1・2）」により報告すること。

## 保存食の実施について

保存食の採取および保管は次のように行う。

- 1 原材料・調理済み食品は、品目ごとに50gずつ以上採取する。

### (1)調理場での保存食

ア 原材料について消毒等を行わず、野菜等で生産地が異なる場合は生産地ごとに採取する。

イ 調理済み食品は、使用している食材すべてが含まれるように、釜別ロット別に50gずつ採取する。

ウ 常温で保存できる乾物、缶詰、調味料等は保存食から除く。

エ 調理用牛乳についても保存する。

オ 使用水は、遊離残留塩素濃度が、0.1ppm未満の場合、これも保存する。

### (2)学校での保存食

ア 調理済み食品を盛付け後、品目ごとに50gずつ採取する。

イ 牛乳、主食についても保存する。

ウ デザート等についても保存する。

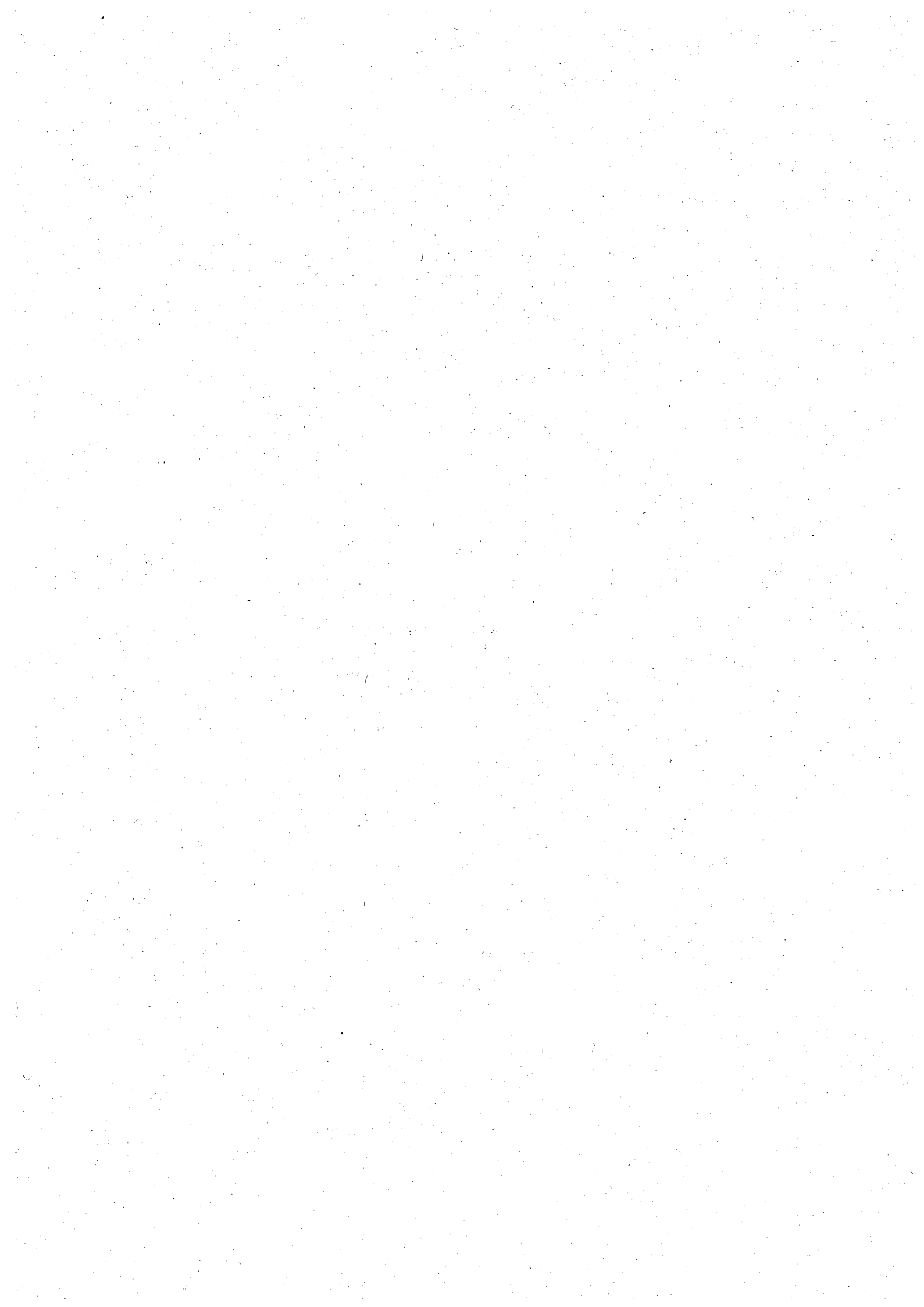
エ 使用水は、遊離残留塩素濃度が、0.1ppm未満の場合、これも保存する。

- 2 保存用ビニール袋等に、専用の消毒済みの用具で採取すること。

- 3 保存食採取後、ビニール袋等に採取年月日、食材または食品名を必ず記載すること。

- 4 保存食用ビニール袋は空気を抜いた後完全に密封して、 $-20^{\circ}\text{C}$ 以下の冷凍庫で2週間保存すること。

- 5 検体の採取に際しては、包丁、まな板、手指、器具、他の食材や食品からの二次汚染がないよう注意すること。



〈様式 1〉

年 月 日

(宛先) 名古屋市教育委員会

受託者

印

## 総括責任者報告書

みだしのことについて、下記のとおり選任いたしましたので報告します。

記

1 氏 名	
2 性 別	
3 年 齢	
4 勤 務 先	
5 役 職 名	
6 勤務地の所在地 (電話番号)	電話番号
7 緊急時連絡先	電話番号 本人携帯電話番号 (自宅・自宅以外 ( ))
8 特 記 事 項 (賞罰の有無等)	

※ 履歴書は、別紙のとおり

(宛先) 名古屋市教育委員会

受託者

印

### 業務従事者等報告書

みだしのことについて、下記のとおり決定しましたので報告します。

#### 記

業務履行場所	
--------	--

#### 1 業務責任者

フリ氏	カナ名	性別	年齢	調理師免許	食品衛生責任者講習会受講	正社員・パートの別
				有 無	有 無	

#### 2 業務責任代理者

フリ氏	カナ名	性別	年齢	調理師免許	食品衛生責任者講習会受講	正社員・パートの別
				有 無	有 無	

#### 3 従事者

フリ氏	カナ名	性別	年齢	調理師免許	食品衛生責任者講習会受講	正社員・パートの別
				有 無	有 無	
				有 無	有 無	
				有 無	有 無	
				有 無	有 無	

#### 4 食品衛生責任者

フリ氏	カナ名	資格
		要

#### 5 配送従事者

フリ氏	カナ名	資格
		要
		要

#### 6 添付書類 (※ 従事前1か月以内のもの)

- ・履歴書
- ・健康診断報告書※
- ・検便検査成績書※
- ・調理師免許(写)
- ・栄養士免許(写) (有する場合)
- ・食品衛生責任者の証明書類(写)
- ・配送従事者の自動車運転免許証 (写)

(宛先) 名古屋市教育委員会

受託者

印

### 業務従事者等(変更)報告書

みだしのことについて、下記のとおり決定しましたので報告します。

#### 記

業務履行場所	
--------	--

(変更があった番号に○をつける。)

#### 1 業務責任者

区 分	フリ 氏 名	性別	年 齢	変更年月日	調理師免許	食品衛生責任者 講習会受講	正社員・ パートの別
変更前					有 無	有 無	
変更後							

#### 2 業務責任代理者

区 分	フリ 氏 名	性別	年 齢	変更年月日	調理師免許	食品衛生責任者 講習会受講	正社員・ パートの別
変更前					有 無	有 無	
変更後							

#### 3 従 事 者

区 分	フリ 氏 名	性別	年 齢	変更年月日	調理師免許	食品衛生責任者 講習会受講	正社員・ パートの別
変更前					有 無	有 無	
変更後							

#### 4 食品衛生責任者等

区 分	フリ 氏 名	変更年月日	資格
変更前			要
変更後			

#### 5 配送従事者

区 分	フリ 氏 名	変更年月日	資格
変更前			要
変更後			

#### 6 添付書類

(※従事前1か月以内のもの)

- ・ 履歴書
- ・ 健康診断報告書※
- ・ 検便検査成績書※
- ・ 調理師免許(写)
- ・ 栄養士免許(写) (有する場合)
- ・ 食品衛生責任者であることを証明する書類(写)
- ・ 配送従事者の自動車運転免許証(写)

(様式3-1)

年 月 日

## 改善指示書

様

食品の取扱施設及び食品の取り扱い等について、下記のとおり不備な点がありますので速やかに改善するよう指示します。

### 記

指示項目

名古屋市教育委員会



(様式3-2)

年 月 日

(宛先) 名古屋市教育委員会

業務責任者

印

## 中学校スクールランチ改善報告書

月 日指摘がありました事項について、下記のとおり改善いたしましたので報告します。

### 記

指示事項	改 善 措 置

名古屋市教育委員会

# 中学校スクールランチ 調理配膳業務指示書

年 月

本書に記載されているアレルギー物質は、「小麦・そば・卵・乳・落花生・えび・かに・あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン・ごま・カシューナッツ」の27品目です。

※パン製造工場では、卵・落花生・ごまを含む製品を製造しております。  
※めん類の製造工場では、そばを含む製品を製造しております。

※中学校スクールランチでは、A・B・C・Dメニューの全てを、共通の調理器具を用いて製造しています。



中学校

	献立名	盛りつけ	指示項目等
A 献立			
食			
B 献立			
食			
C 献立			
食			
D 献立			
食			

備考

〈様式 5〉

年 月 日

様

名古屋市教育委員会

中学校スクールランチ  
調理業務・配膳業務等変更指示書

\_\_\_\_ 中学校の業務内容を下記のとおり変更願います。  
年 月 日( )

変更事項	調理業務	配膳業務	その他 ( )
変 更 内 容			

特記事項


学校名

校長

作成者

印

検査日 年 月 日 ( )  
天気 ( 晴・曇・雨・雪 ) 気温 ℃

衛生管理責任者が毎日点検し、校長の検印を受け、記録を保存すること。

作業前

学校給食従事者	
健康状態	<input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。
	<input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。
	<input type="checkbox"/> 本人もしくは同居者に感染症又はその疑いがある者はいない。
	<input type="checkbox"/> 感染症に罹患している者はいない。
	<input type="checkbox"/> 手指・顔面に傷のある者はいない。
	<input type="checkbox"/> 手指・顔面にできもののある者はいない。
服装等	<input type="checkbox"/> 作業衣・マスク・髪覆いは清潔である。
	<input type="checkbox"/> 指輪・ピアス・ネックレス等アクセサリーをつけていない。
	<input type="checkbox"/> 爪にマニキュアをつけていない。
	<input type="checkbox"/> 配膳室専用の清潔な靴を履いている。
	<input type="checkbox"/> 適切な服装ができていない。
	<input type="checkbox"/> 爪は短く切つてある。
手洗い	<input type="checkbox"/> 手洗い施設の消毒薬・ペーパータオル等は十分にある。
	<input type="checkbox"/> 石けん水及び消毒薬で手洗いをを行った。

施設・設備	
<input type="checkbox"/>	配膳室内の清掃・清潔状態はよい。
<input type="checkbox"/>	ランチルーム内の清掃・清潔状態はよい。
<input type="checkbox"/>	調理機器・器具の洗浄・殺菌をした。
<input type="checkbox"/>	機械器具の保守、故障の有無、部品の損傷、脱落、ゆるみなどがなく確認した。
	機器の故障及び異常の内容 ( )
<input type="checkbox"/>	冷蔵庫(5℃以下)・冷凍庫(-20℃以下)の温度は適切である。
<input type="checkbox"/>	主食置場、容器は清潔である。
<input type="checkbox"/>	冷蔵庫・冷凍庫は整理整頓され、清潔になっている。
<input type="checkbox"/>	床・排水溝は清潔である。
<input type="checkbox"/>	ネズミ・衛生害虫等はない。
<input type="checkbox"/>	コンテナ・配送車は清潔である。
<input type="checkbox"/>	換気は十分に行っている。

使用水	
<input type="checkbox"/>	作業前に5分間流水した。
<input type="checkbox"/>	使用水の外観(色・濁り)・臭い・味を確認した。
	異常(あり・なし)
<input type="checkbox"/>	残留塩素量(0.1mg/L以上)を確認した。
	( ) mg/L

調理前	
配膳室の温度	℃
湿度	%
冷凍庫の温度	℃
冷蔵庫の温度	℃
受入食数	A ( )食
	B ( )食
	C ( )食
	D ( )食
従事者数	( )人
業務開始時間	( : )
業務終了時間	( : )
給食時間	( : )

検取	
<input type="checkbox"/>	品質・鮮度・汚染状況等を十分に確認した。
<input type="checkbox"/>	食品の温度管理は適切である。
<input type="checkbox"/>	保管していた食品は安全を確認してから使用した。
<input type="checkbox"/>	納入業者は衛生的な服装である。
<input type="checkbox"/>	納入業者は検取時に調理室内に立ち入っていない。
<input type="checkbox"/>	主食の検取をした。
<input type="checkbox"/>	牛乳の点検をした。
	牛乳検温時間( 時 分)
	牛乳温度( )℃
<input type="checkbox"/>	冷凍食品の保管期間は的確である。

作業中

検取	
<input type="checkbox"/>	センターから、配膳指示書通り食器が届いていた。
	到着時間( : )不足した食器と数( , )
<input type="checkbox"/>	センターから、配膳指示書通り副食の食材が届いていた。
	到着時間( : )不足した副食と量( , )
<input type="checkbox"/>	パン業者から、配膳指示書通り主食が届いていた。
	到着時間( : )不足した主食と量( , )
<input type="checkbox"/>	センターから、配膳指示書通り主食が届いていた。
	到着時間( : )不足した主食と量( , )

盛り付け	
<input type="checkbox"/>	作業区分ごとに手指を洗浄・消毒した。
<input type="checkbox"/>	調理器具は食品・処理別に専用のものを使用した。
<input type="checkbox"/>	蛇口・水栓・調理機械器具は作業中に頻繁に消毒した。
<input type="checkbox"/>	汁物・麺等加熱するものは指示通り適切に行った。(75℃以上、1分間)
<input type="checkbox"/>	生食する食品は特に衛生的に取り扱った。
<input type="checkbox"/>	和え物は清潔な容器・器具で和えた。
<input type="checkbox"/>	ランチボックスのおかずの放冷は十分できている。
<input type="checkbox"/>	素手で配食していない(使い捨て手袋等の着用)。
<input type="checkbox"/>	食缶・ボール等を直接床に置いていない。
<input type="checkbox"/>	給食時間を考慮して盛り付けをした。
<input type="checkbox"/>	ランチボックスの受け渡し場所は清潔である。
	受け渡し場所の室内温度( )℃

保存食	
<input type="checkbox"/>	品目ごとにすべての飲食物を採取した。
	(A, B, C, D) (牛乳)
	採取時間( : )
	冷凍庫温度( )℃
	採取者名( )
<input type="checkbox"/>	保存食容器(ビニル袋等)は清潔である。
<input type="checkbox"/>	保存食採取器具は清潔である。
<input type="checkbox"/>	乾燥しないように完全密封し、-20℃以下の冷凍庫に保存した。

中心温度	
献立名	温度
	℃
	℃
	℃
	℃
	℃

便所	
<input type="checkbox"/>	便所の手洗い用消毒薬は十分にある。
<input type="checkbox"/>	作業衣・履物等は脱いだ。
<input type="checkbox"/>	用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。

調理室の立ち入り	
<input type="checkbox"/>	部外者が立ち入った。
	( )
<input type="checkbox"/>	部外者は適切な服装で立ち入った。
<input type="checkbox"/>	部外者なし。

学校等からの連絡事項	

受託者からの連絡事項	

作業後

配膳時間	
<input type="checkbox"/>	調理終了後、速やかに喫食されるよう配膳にかかる時間は適切である。
	ランチボックスの受け渡し時間 ( : )
	ランチルームでの受け渡し時間 ( : )

残菜と廃品の処理	
<input type="checkbox"/>	あきかん、あきびん等は清潔に処理されている。
<input type="checkbox"/>	残菜の処理は適切に行った。
<input type="checkbox"/>	その他の廃品の処理は適切に行った。
<input type="checkbox"/>	残菜容器は清潔である。

配膳作業	
<input type="checkbox"/>	加熱処理を適切に行っている。
<input type="checkbox"/>	異味・異臭・異物等の異常はない。
<input type="checkbox"/>	野菜・果物等は十分洗浄・消毒されている。
<input type="checkbox"/>	検食を提供した。
	(A, B, C, D)
	提供時間( : )

使用水	
<input type="checkbox"/>	使用水の外観(色・濁り)・臭い・味を確認した。
	異常(あり・なし)
<input type="checkbox"/>	残留塩素量(0.1mg/L以上)を確認した。
	( ) mg/L

点検		
	始業時	終業時
電源	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ガス	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
水道	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
管理システム	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

記入上の注意

- この票は、業務責任者等が毎日点検の上記入すること。
- 点検結果が良好なときは、該当欄に○印を記入し、不良のときは×印を記入して、直ちに業務責任者が学校及び学校保健課に連絡した上適切な処置をとること。

調理場名 \_\_\_\_\_  
 調理場長 \_\_\_\_\_ 印  
 作成者 \_\_\_\_\_

検査日 年 月 日 ( )  
 天気 ( 晴 ・ 曇 ・ 雨 ・ 雪 ) 気温 ℃

	調理前	加熱時
配膳室の温度	℃	℃
湿度	%	%
冷凍庫の温度	℃	
冷蔵庫の温度	℃	

調理食数	A ( )食
	B ( )食
	C ( )食
	D ( )食
従事者数	( )人
業務開始時間	( : )
業務終了時間	( : )

衛生管理責任者が毎日点検し、調理場長の検印を受け、記録を保存すること。

作業者	施設・設備
<b>学校給食従事者</b> 健康状態 <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。</li> <li><input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。</li> <li><input type="checkbox"/> 本人もしくは同居者に感染症又はその疑いがある者はいない。</li> <li><input type="checkbox"/> 感染症に罹患している者はいない。</li> <li><input type="checkbox"/> 手指・顔面に傷のある者はいない。</li> <li><input type="checkbox"/> 手指・顔面にできもののある者はいない。</li> </ul> 服装等 <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 作業衣・マスク・髪覆いは清潔である。</li> <li><input type="checkbox"/> 指輪・ピアス・ネックレス等アクセサリーをつけていない。</li> <li><input type="checkbox"/> 爪にマニキュアをつけていない。</li> <li><input type="checkbox"/> 調理場専用の清潔な靴を履いている。</li> <li><input type="checkbox"/> 適切な服装ができています。</li> <li><input type="checkbox"/> 爪は短く切つてある。</li> </ul> 手洗い <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 手洗い施設の消毒薬・ペーパータオル等は十分にある。</li> <li><input type="checkbox"/> 石けん水及び消毒薬で手洗いを行った。</li> </ul>	<b>施設・設備</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 調理場内の清掃・清潔状態はよい。</li> <li><input type="checkbox"/> 調理機器・器具の洗浄・殺菌をした。</li> <li><input type="checkbox"/> 機械器具の保守、故障の有無、部品の損傷、脱落、ゆるみなどがないか確認した。</li> <li>機器の故障及び異常の内容 ( )</li> <li><input type="checkbox"/> 冷蔵庫(5℃以下)・冷凍庫(-18℃以下、ただし保存食の保管のための専用冷凍庫については-20℃以下)の温度は適切である。</li> <li><input type="checkbox"/> 食器・食缶等の保管場所は清潔である。</li> <li><input type="checkbox"/> 主食置場、容器は清潔である。</li> <li><input type="checkbox"/> 包丁・まな板は殺菌庫に保管されている。</li> <li><input type="checkbox"/> 冷蔵庫・冷凍庫は整理整頓され、清潔になっている。</li> <li><input type="checkbox"/> 床・排水溝は清潔である。</li> <li><input type="checkbox"/> ネズミ・衛生害虫等は出ない。</li> <li><input type="checkbox"/> コンテナ・配送車は清潔である。</li> <li><input type="checkbox"/> 換気は十分に行っている。</li> </ul> <b>使用水</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 作業前に5分間流水した。</li> <li><input type="checkbox"/> 使用水の外観(色・濁り)・臭い・味を確認した。</li> <li>異常(あり・なし)</li> <li><input type="checkbox"/> 残留塩素量(0.1mg/L以上)を確認した。</li> <li>( ) mg/L</li> </ul>

検 収	
<input type="checkbox"/>	品質・鮮度・汚染状況等を十分に確認した。
<input type="checkbox"/>	食品の温度管理は適切である。
<input type="checkbox"/>	保管していた食品は安全を確認してから使用した。
<input type="checkbox"/>	納入業者は衛生的な服装である。
<input type="checkbox"/>	納入業者は検収時に調理室内に立ち入っていない。
<input type="checkbox"/>	冷凍食品の保管期間は適切である。

<b>下処理</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> ゴム前掛け等は下処理専用を使用している。</li> <li><input type="checkbox"/> 魚介類・食肉類等食材ごとに専用容器・器具で下処理した。</li> <li><input type="checkbox"/> 下処理終了後、器具の洗浄・消毒を確実に行った。</li> <li><input type="checkbox"/> 野菜類は流水で十分に洗浄した。</li> <li><input type="checkbox"/> 食品を入れた容器を直接床に置いていない。</li> </ul>	<b>配 食</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 素手で配食していない(使い捨て手袋の着用)。</li> <li><input type="checkbox"/> 調理釜別及び製造ロットごとに配送先の記録をした。</li> <li><input type="checkbox"/> 食缶を直接床に置いていない。</li> <li><input type="checkbox"/> 配缶時間 ( : )</li> </ul>
<b>調理時</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 魚介類・食肉類を取り扱った手指は洗浄・消毒した。</li> <li><input type="checkbox"/> 作業区分ごとに手指を洗浄・消毒した。</li> <li><input type="checkbox"/> 調理器具は食品・処理別に専用のものを使用した。</li> <li><input type="checkbox"/> 蛇口・水栓・調理機械器具は作業中に頻繁に消毒した。</li> <li><input type="checkbox"/> まな板・包丁は作業中に熱湯等で頻繁に洗浄・消毒した。</li> <li><input type="checkbox"/> 加熱を十分に行なったことを確認した。</li> <li><input type="checkbox"/> 焼き物・揚げ物などは中心まで十分に過熱できたかを確認した(75℃以上、1分間)。</li> <li><input type="checkbox"/> 生食する食品は特に衛生的に取り扱った。</li> </ul>	<b>保 存 食</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 品目ごとにすべての飲食物を採取した。</li> <li>( A , B , C , D )</li> <li>採取時間 ( : )</li> <li>冷凍庫温度 ( ℃ )</li> <li>採取者名 ( )</li> <li><input type="checkbox"/> 釜別・ロット別に採取した。</li> <li><input type="checkbox"/> 保存食容器(ビニル袋等)は清潔である。</li> <li><input type="checkbox"/> 保存食採取器具は清潔である。</li> <li><input type="checkbox"/> 原材料を採取した。</li> <li><input type="checkbox"/> 乾燥しないように完全密封し、-20℃以下の冷凍庫に保存した。</li> <li><input type="checkbox"/> 保存食の記録(採取年月日等)をとった。</li> </ul>

便 所	
<input type="checkbox"/>	便所の手洗い用消毒薬は十分にある。
<input type="checkbox"/>	作業衣・履物等は脱いだ。
<input type="checkbox"/>	用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。

調理室の立ち入り	
<input type="checkbox"/>	部外者が立ち入った。
( )	
<input type="checkbox"/>	部外者は適切な服装で立ち入った。
<input type="checkbox"/>	部外者なし。

学校等からの連絡事項	

<b>配送・配膳</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 調理終了後、速やかに喫食されるよう配送にかかる時間は適切である。</li> <li><input type="checkbox"/> 物資配送時間 ( : )</li> </ul>	<b>残 業 と 廃 品 の 処 理</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> あきかん、あきびん等は清潔に処理されている。</li> <li><input type="checkbox"/> 残業の処理は適切に行った。</li> <li><input type="checkbox"/> その他の廃品の処理は適切に行った。</li> <li><input type="checkbox"/> 残業容器は清潔である。</li> <li><input type="checkbox"/> 厨芥置場は清潔である。</li> </ul>												
<b>調理済食品</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 加熱処理を適切に行っている。</li> <li><input type="checkbox"/> 異味・異臭・異物等の異常はない。</li> <li><input type="checkbox"/> 野菜・果物等は十分洗浄されている。</li> <li><input type="checkbox"/> 検食の記録をした。</li> </ul>	<b>設 備</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 機械器具の保守、故障の有無、部品の損傷、脱落、ゆるみなどがないか確認した。</li> <li>機器の故障及び異常の内容 ( )</li> </ul>												
<b>調理機器・器具・食器の洗浄消毒</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 食器・食缶の下洗いは適切に行った。</li> <li><input type="checkbox"/> 洗剤の濃度及び使用液量は適切である。</li> <li>洗剤名 ( )</li> <li><input type="checkbox"/> 食器・器具・食缶の洗浄・消毒を十分に行った。</li> <li><input type="checkbox"/> 調理機器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。</li> <li><input type="checkbox"/> 熱風消毒保管庫内の食器は全てよく乾いている。</li> </ul>	<b>食 品 庫 ・ 器 材 庫</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 食材料等が整理整頓されている。</li> <li><input type="checkbox"/> ネズミ、衛生害虫(ゴキブリ等)はいない。</li> <li><input type="checkbox"/> 通風、温度、湿度、湿気の状態はよい。</li> <li><input type="checkbox"/> 給食物資以外のものを保管していない。</li> </ul>												
<b>使用水</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 使用水の外観(色・濁り)・臭い、味を確認した。</li> <li>異常(あり・なし)</li> <li><input type="checkbox"/> 残留塩素量(0.1mg/L以上)を確認した。</li> <li>( ) mg/L</li> </ul>	<b>点 検</b> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>始業時</th> <th>終業時</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>電 源</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>ガ ス</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>水 道</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> </tbody> </table>		始業時	終業時	電 源	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ガ ス	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	水 道	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	始業時	終業時											
電 源	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>											
ガ ス	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>											
水 道	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>											

受託者からの連絡事項	

点 検		
	始業時	終業時
電 源	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ガ ス	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
水 道	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**記入上の注意**

1 この票は、業務責任者等が毎日点検の上記入すること。

2 点検結果が良好なときは、該当欄に○印を記入し、不良のときは×印を記入して、直ちに業務責任者が学校及び学校保健課に連絡した上適切な処置をとること。

〈様式 7〉

検便実施結果報告書 (      年      月分)

検便実施結果

氏 名	業務実施場所	検査実施月日	検 査 項 目	検査結果	備考

※ 検査結果については、本様式に受検者の業務実施場所が分かる成績書の写しを添付して、上記表の記入に代えることができる。





<様式9>

# 検食記録簿

原本は学校で保管  
写しを実施月の翌月5日までに  
調理業者に提出

平成 年 月分

学校名 中学校

日	(曜)	検食時間	異常 はないか	味は適当か	特記事項	検食者氏名	校長 検印
			有・無				
			有・無				
			有・無				
			有・無				
			有・無				
			有・無				
			有・無				
			有・無				
			有・無				
			有・無				
			有・無				
			有・無				
			有・無				
			有・無				
			有・無				
			有・無				
			有・無				
			有・無				
			有・無				

※検食はランチ開始時間の30分前に校長・教頭又は校長が指定する者が行うこと。

(様式10)

学校保健課中学校給食係あて

中学校スクールランチ事故報告書

1	発 信 者	
2	発 生 日 時	
3	学 校 名	
4	校 長 名	
5	在 籍 数	
6	品 名	
7	供 給 者 の 氏 名	
8	全調理数量	個 (供給者が記載)
9	事故の概要	
10	生 徒 の 健康被害の 状 況	
11	措 置	
12	そ の 他	

〈様式 11〉

## 残量等調査報告書

中学校名

月 日	AB 食数	主食残量(kg)	おかず残量(kg)	備 考
	CD 食数			
月 日( )	AB			
	CD			
月 日( )	AB			
	CD			
月 日( )	AB			
	CD			
月 日( )	AB			
	CD			
月 日( )	AB			
	CD			
月 日( )	AB			
	CD			
月 日( )	AB			
	CD			
月 日( )	AB			
	CD			
月 日( )	AB			
	CD			

※ 残量の記入は、小数点以下第1位までとする。

※ 目立って残ったものを備考欄に記入すること。

中学校スクールランチ使用物資報告書

受託者名

商 品 名				規 格			
購入店舗名							
販 売 元							
製造工場							
製造工場所在地						電話 ( ) -	
	原 材 料 名	配合比%	食品添加物名(使用量);用途	産地(県名)	アレルギー物質		
					アレルギー物質名	含有に ○	由 来
商 品 内 容					小麦		
					そば		
					卵		
					乳/乳製品		
					落花生		
					あわび		
					いか		
					いくら		
					えび		
					オレンジ		
					かに		
					キウフルーツ		
					牛肉		
					くるみ		
					さけ		
					さば		
					大豆		
					鶏肉		
					豚肉		
					まつたけ		
				もも			
				やまいも			
				りんご			
				バナナ			
				ゼラチン			
	計				ごま		
					カシューナッツ		
栄養分析	エネルギー	たんぱく質	脂 質	カルシウム	鉄	ナトリウム	
	kcal	g	g	mg	mg	mg	
可食部 100g当たり	レチノール当量	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量	
	μg	mg	mg	mg	g	g	

成分分析値 1 七訂日本食品標準成分表による計算値  
 2 試験による分析値 試験日( 年 月 日) 試験所名( )  
 流通状況 ( 常温・チルド・冷) 自主検査 ( 有・無 ) 放射能検査( 有・無)

〈様式 13〉

年 月 日

(宛先)名古屋市教育委員会

受託者

印

中学校スクールランチ実施価について(報告)

みだしのことについて、下記のとおり報告します。

実 施 月		月
延 食 数		食
実 施 価 格	米飯・パン・めん	円
	お か ず	円
	合 計	円
	1食あたり	円

実施価格算出のための明細

		金 額 (円)
主 食	米飯	米(JA分)
		炊飯分
	パン	パン金額
		めん
主食合計		
お か ず	(納入業者名)	
	おかず合計	

発注食数内訳	(食)
生徒・教職員	
試食会	
検食数	
保存食	
調理会社職員分	
その他( )	
延 食 数	

※めんのときの米飯金額は1/3換算してください。

(様式14)

年 月 日

(宛先) 名古屋市教育委員会

受託者

印

名古屋市中学校スクールランチ調理等委託契約に基づく報告書について  
( 年 月分)

このことについて、別紙のとおり報告します。

様式タイトル	様式番号	チェック
業務履行届	契約書 別記様式	
業務確認簿	仕様書 様式6-1・2	
検便実施結果報告書	仕様書 様式7	
検収記録簿	仕様書 様式8	
検食記録簿(写)	仕様書 様式9	
残量等調査報告書	仕様書 様式11	
中学校スクールランチ実施価について(報告)	仕様書 様式13	
作業工程表	仕様書 様式18	
産地報告書	仕様書 様式19	
業務従事者等(変更)報告書	仕様書 様式2-2	
業務従事者研修報告書	仕様書 様式15	
害虫等防除報告書	仕様書 様式16-1・2	

(様式15)

## 業務従事者研修報告書

(1) 日 時 年 月 日 ( ) 時 分 ~ 時 分

(2) 会 場 \_\_\_\_\_

(3) 実施趣旨

(4) 実施内容

(5) 受講者名簿 別添

※研修結果については、本様式に上記内容が盛り込まれている研修資料と受講者名簿を添付して、記入に代えることができる。



## 害 虫 等 防 除 報 告 書

学 校 名	生息調査結果		薬剤使用状況				
	実施年月日	具体的な 害虫生息状況	実施年月日	使用場所	薬剤名	薬剤(原液) の使用量	備考(薬剤を希釈した場合はその倍率)

※1 害虫等駆除業者等の報告書がある場合は、添付すること。

※2 半年に1回以上(年に2回以上)実施すること。

※3 ※2以外に薬剤を使用した場合も、記録、報告を行うこと。

# 害 虫 等 防 除 報 告 書

施設名称	
生息調査実施年月日	年 月 日～ 年 月 日
薬剤使用年月日	年 月 日
害虫等駆除業者等からの報告書の有無	有 無 (無い場合は下記に詳細を記入)

場所	生息調査結果 (具体的な害虫生息状況)	薬剤使用状況		備考
		使用薬剤名	使用量	

※1 害虫等駆除業者等の報告書がある場合は、添付すること。  
※2 半年に1回以上(年に2回以上)実施すること。

平成 年 月 日

学校保健課長様

所在地  
名称  
代表者氏名  
(作成者氏名)

使用物資(加工品)報告一覧

下記の物資(加工品)をスクールランチ用物資として報告します。

記

物資番号	129品目番号	物資名	メーカー名	規格	主原料	主原料産地(県名)	製造工場名	製造工場所在地	流通状況	購入先	自主検査	128品目番号
000006	1	赤ワイン										1
000042	2	カレー粉										2
000078	3	こしょう										3
000416	4	こしょう(粗挽き)										4
000094	5	酒										6
000108	6	塩										7
000426	7	しょうゆ(たまり)										8
000496	8	白しょうゆ										9
000119	9	白ワイン										10
000121	10	酢										11
000129	11	ソース										12
000147	12	チャツネ										13
000149	13	チリパウダー										14
000374	14	唐辛子(左かのつめ)										15
000154	15	唐辛子(一味)										16
000159	16	トマトケチャップ										17
000161	17	トウバンジャン										18
000193	18	パプリカパウダー										19
000239	19	みりん										20
000254	20	洋からし										21
000255	21	マスタード(粗挽き)										22
000333	22	オールスパイス										23
000357	23	ロリエパウダー										24
000391	24	ワインピネガー										25
000469	25	トンメンジャン										26
010082	26	小麦粉										27
010194	27	パン粉										28

物資番号	H120放射線番号	物資名	メーカー名	規格	主原料	主原料産地(県名)	製造工場名	製造工場所在地	流通状況	購入先	自主検査	H198放射線番号
010226	28	マカロニ										29
010248	29	焼きそばめん										30
010342	30	中華冷凍めん										31
010414	31	スパゲティ(冷凍)										32
010282	32	スパゲティ(カット)										33
010290	33	玉ふ										34
010291	34	マカロニ(ツイスト)										35
010292	35	マカロニ(シエル)										36
010394	36	上新粉										37
010435	37	ペンネ										38
020084	38	こんにゃく										39
020076	39	糸こんにゃく(黒)										40
020153	40	でん粉										41
020202	41	ワイドネット(ジュースリング)										42
020203	42	ワイドネット(ワレ)										43
020270	43	ワイドネット(カトリ)										44
020373	44	糸こんにゃく(白)										45
030099	45	砂糖										46
030293	46	水あめ										47
030427	47	ざらめ糖(中ざら)										48
040001	48	アーモンド(スライス)										49
040002	49	アーモンド(ダイス)										50
040088	50	ごま(白・すり)										51
040089	51	ごま(白・粒)										52
040091	52	ごま油										53
040011	53	サラダ油(揚)										54
040103	54	サラダ油										55
040188	55	バター										56
040257	56	ラー油										57
040379	57	オリーブ油										58
040400	58	ねりごま										59
050005	59	ひよこ豆										60
050012	60	油揚げ										61
050052	61	きな粉										62
050074	62	高野豆腐(細・サイコロ)										63
050138	63	大豆(水煮)(国産)										64
050156	64	豆腐										65
050171	65	生揚げ										66
050511	66	豆乳(調整)										67
050234	67	みそ(信州)										68
050411	68	みそ(八丁)										69
060073	69	かつお削り節										70
060074	70	花かつお										71

自主検査には、放射性物質検査を含む

物資番号 1201放射線番号	物資名	メーカー名	規格	主原料	主原料産地(県名)	製造工場名	製造工場所在地	流通状況	購入先	自主検査 1201放射線番号
060177	煮干し									72
060228	まぐろ油漬け									73
060230	かつお油漬け									74
060241	むろ削り									75
060360	まぐろフレーク水煮									76
090013	クリームチーズ									77
090080	粉チーズ									78
090141	脱脂粉乳									79
090144	チーズ (スライス)									80
090146	チーズ (ダイス)									81
090172	生クリーム									82
090255	ヨーグルト(プレーン)									83
090315	チーズ (ピザ用)									84
090453	牛乳 (調理用)									85
100066	グリーンアスパラガス (冷)									86
100081	小松菜 (国産) (冷)									87
100101	さやいんげん (国産) (冷)									88
100160	トマトピューレ									89
100215	ほうれん草 (国産) (冷)									90
100217	トマト水煮 (ダイス)									91
100359	パセリ (乾燥)									92
100424	バジル (乾燥)									93
110025	枝豆 (国産) (冷)									94
110057	切り干し大根									95
110067	グリーンピース (冷)									96
110131	◆たけのこ水煮									97
110157	とうもろこし (冷)									98
110216	ホールコーン (缶)									99
110237	ミックスベジタブル (冷)									100
110219	干しいたけ									101
110058	切り干し大根(花切り)									102
120190	パインアップル(缶・パビー)									103
120191	パインアップル(缶・ピット)									104
120232	みかん (缶) (国産)									105
120264	レモン果汁									106
120451	りんご (缶) (国産)									109
130005	青のり									110
130048	きざみ昆布 (国産)									111
130049	きざみのり (国産)									112
130086	昆布 (国産)									113
130109	1.1 塩昆布 (国産)									114
130195	1.1.2 ひじき (国産)									115

学校保健課長様

平成 年 月 日

所在地  
 名称  
 代表者氏名  
 (作成者氏名)

使用物資(加工品以外)報告一覧

下記の物資(加工品以外)をストックラッシュ用物資として報告します。  
 記

物資番号	H29登録番号	物資名	産地(予定)	購入先	処理加工業者	処理加工業者住所	流通状況	自主検査	H28登録番号
060014	1	いか							1
060095	2	さけ(切り身)							2
060100	3	さば(切り身)							3
060105	4	さわら(切り身)							4
060124	5	ナイルパーチ(切り身)							5
060135	6	たら(切り身)							6
060240	7	むきえび							7
060242	8	メルルーサ(切り身)							8
060366	9	ほき(切り身)							9
060118	10	しらす干し							10
070059	11	牛肉(もも・平切り)							11
070061	12	牛肉(ミンチ)							12
070372	13	豚肉(肩ロース)3・4mm厚							13
070206	14	豚肉(ミンチ)							14
070208	15	豚肉(もも・平切り・角)							15
070069	16	鶏肉(もも)							16
070070	17	鶏肉(ミンチ)							17
070277	18	鶏肉(胸)							18
080072	19	鶏卵							19
020097	20	さつま芋							20
020120	22	じゃが芋							22
050010	23	小豆							23
100039	24	かぼちゃ							24
100178	25	にら							25
100179	26	人参							26
100200	27	ピーマン							27

物資番号	H29登録番号	物資名	産地(予定)	購入先	処理加工業者	処理加工業者住所	流通状況	自主検査	H28登録番号
100212	28	プチトマト							28
100238	29	みつば(名古屋産)							29
100316	30	水耕ねぎ(名古屋産)							30
100389	31	赤ピーマン							31
110033	32	貝割れ大根							32
110037	33	かぶ							33
110054	34	キャベツ							34
110055	35	きゅうり							35
110087	36	ごぼう							36
110115	37	しょうが							37
110127	38	セロリ							38
110134	39	玉ねぎ							39
110136	40	大根							40
110167	41	なす							41
110181	42	ねぎ							42
110183	43	白菜							43
110247	44	もやし							44
110265	45	れんこん							45
110377	46	ズッキーニ							46
110484	47	とうがん							47
110026	48	えのきたけ							48
110112	49	しめじ							49
110173	50	生しいたけ							50
110174	51	なめこ							51
110175	52	エリンギ							52
110395	53	まいたけ							53
120231	54	みかん							54
120258	55	りんご							55

※生鮮野菜はすべて国産とする

調理解施設名

業者名

平成 年 月 日 ( )

平成 年 月 日 ( ) 作成月日:平成 年 月 日 ( )

A献立名:  
B献立名:  
C献立名:  
D献立名:  
担当者 ① ( )

食数 A: B: C: D:

献立	品名	② ( )	③ ( ) 1人当り献立 人数	④ ( ) 規格	前日	⑤ ( ) 当日6時	⑦ ( ) 7時	⑧ ( )	⑨ ( ) 8時	⑩ ( )	9時	10時		
													① ( )	⑥ ( )
													A	B

※加熱調理作業は原則として午前6時以降に行うこと。午前6時以前に行う場合には、本様式に準じて作業工程表を作成すること。



会社名	
-----	--

H30

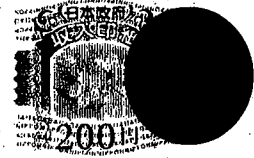
月分 産地報告書

期限 月末日

材料名	産地（市町村名まで）	※複数にわたる場合は全て記載する。
1 豚肉		
2 鶏肉		
3 鶏卵		
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		



# 契 約 書



平成30年3月27日付をもって締結した下記の業務委託について、名古屋市（以下「委託者」という。）と株式会社松浦商店（以下「受託者」という。）との間に、次の通り変更契約を締結する。

契約名 中学校スクールランチ調理等業務委託（中区）

変更事項 「消費税等率変動に伴う契約金額変更の特約条項」を追加する

この契約を証するため、契約書2通を作成し、委託者および受託者両者記名押印のうえ各自1通を保有する。

平成 31. 3. 29 日

委託者 名古屋市中区三の丸三丁目1番1号  
契約事務受任者  
名古屋市教育委員会教育長 杉崎 正美

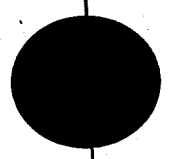


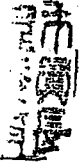
受託者 名古屋市中村区椿町5番17号  
株式会社松浦商店  
代表取締役 松浦 英一郎





(消費  
第1  
消  
が  
の  
額  
2





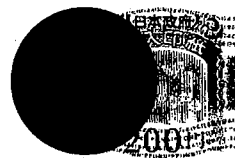
## 消費税等率変動に伴う契約金額変更の特約条項

(消費税等の税率の変動に伴う契約金額変更の特則)

- 第1条 消費税法(昭和63年法律第108号)等の改正等によって、消費税及び地方消費税(以下「消費税等」という。)の税率に変動が生じた場合は、特段の変更手続を行うことなく、消費税等の税率の変動事由が生じた日をもって、相当額を加減したものを契約金額とする。ただし、国が定める経過措置等が適用される場合には、当該経過措置等の取扱いに従うものとする。
- 2 前項の規定は、受託者が消費税等に係る免税事業者であるときは適用しない。



# 変更契約書



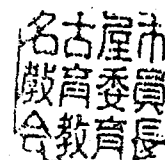
件名	中学校スクールランチ調理等業務委託 (中区)	
変更事項	変更前	変更後
契約金額	¥48,223,636★ (年額) うち取引に係る消費税額等 ¥4,018,636★	¥48,462,683★ (年額) うち取引に係る消費税額等 ¥4,040,367★
月ごとの 支払い金額	4月分～9月分 (8月分除く) ¥4,340,127★ 10月分～2月分 ¥4,420,500★ 3月分 ¥4,420,501★	4月分～9月分 (8月分除く) ¥4,340,127★ 10月分～2月分 ¥4,460,341★ 3月分 ¥4,460,343★

平成31年3月29日付けで、名古屋市 (以下「委託者」という。) と株式会社松浦商店 (以下「受託者」という。) との間において締結した業務委託契約書を上記のとおり変更する。

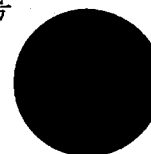
これを証するため本書2通を作成し、委託者および受託者両者記名押印のうえ各自1通を所持するものとする。

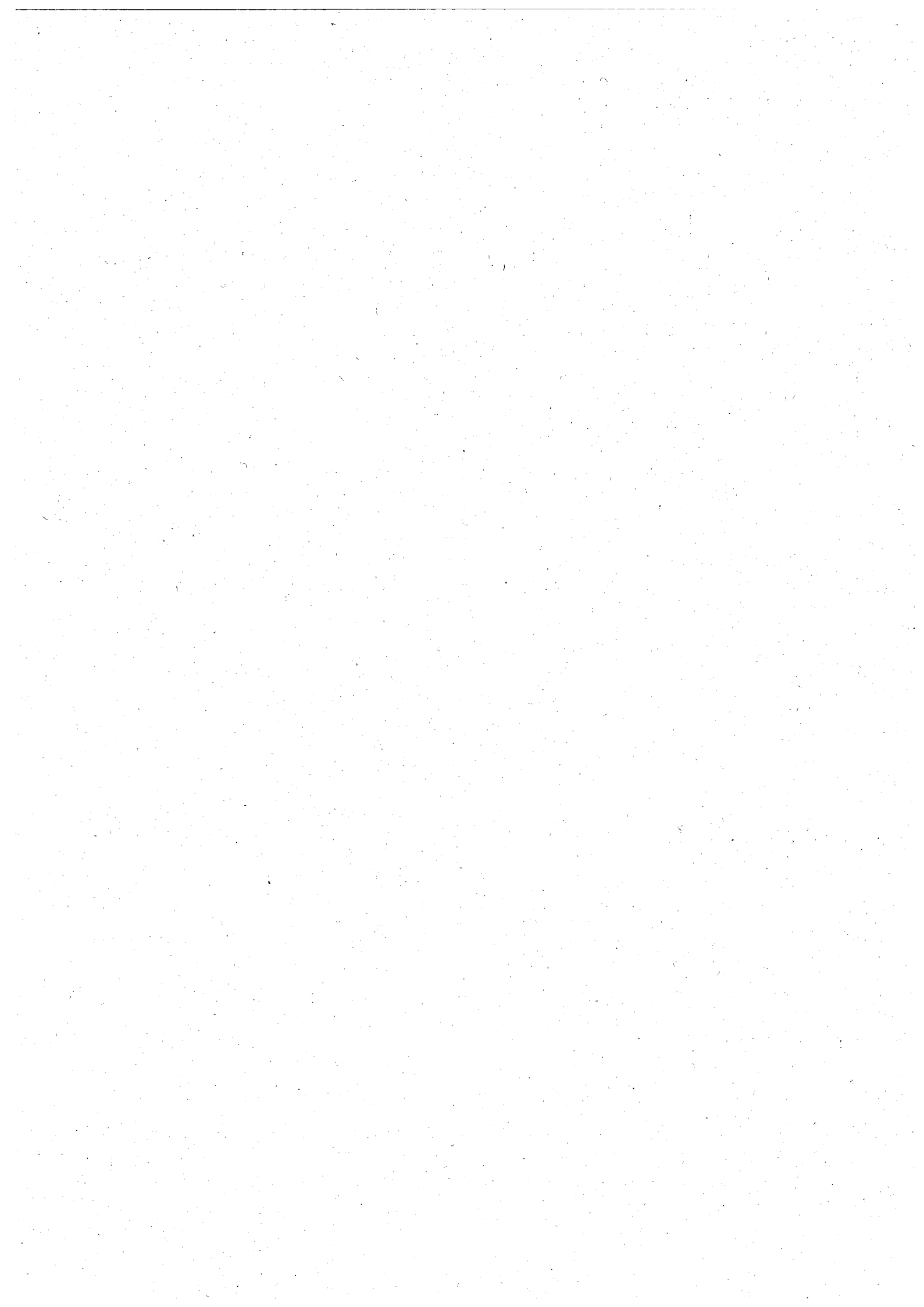
令和元年 10 月 1 日

委託者 名古屋市中区三の丸三丁目1番1号  
 契約事務受任者  
 名古屋市教育委員会教育長 鈴木 誠二



受託者 名古屋市中区津島町5番17号  
 株式会社  
 代表取締役 松浦 英一郎







# 変更契約書



件名	中学校スクールランチ調理等業務委託 (中区)	
変更事項	変更前	変更後
契約金額	¥48,462,683★ (年額) うち取引に係る消費税額等 ¥4,040,367★	¥48,156,265★ (年額) うち取引に係る消費税額等 ¥4,012,511★
月ごとの 支払い金額	4月分～9月分 (8月分除く) ¥4,340,127★ 10月分～2月分 ¥4,460,341★ 3月分 ¥4,460,343★	4月分～9月分 (8月分除く) ¥4,340,127★ 10月分～2月分 ¥4,460,341★ 3月分 ¥4,153,925★

平成31年3月29日付けで、名古屋市 (以下「委託者」という。) と株式会社松浦商店 (以下「受託者」という。) との間において締結した業務委託契約書を上記のとおり変更する。

これを証するため本書2通を作成し、委託者および受託者両者記名押印のうえ各自1通を所持するものとする。

令和2年3月31日

委託者 名古屋市中区三の丸三丁目1番1号  
 契約事務受任者  
 名古屋市教育委員会教育長 鈴木 誠二



受託者 名古屋市中村区椿町5番17号  
 株式会社松浦商店  
 代表取締役 松浦 英一



## 新型コロナウイルス感染症に伴う契約金額変更の特約条項

(新型コロナウイルス感染症に伴う契約金額変更の特則)

第1条 受託者が雇用調整助成金等を受けた場合、受託者は速やかに委託者に金額の内訳が分かる内定書等の写しを提出すること。その際、雇用調整助成等により補われた金額を契約金額から減額する協議を行う。

# 変更契約書



件名	中学校スクールランチ調理等業務委託 (中区)	
変更事項	変更前	変更後
契約金額	¥48,462,683★ (年額) うち取引に係る消費税額等 ¥4,040,367★	¥49,126,360★ (年額) うち取引に係る消費税額等 ¥4,466,032★
月ごとの 支払い金額	4月分～9月分 (8月分除く) ¥4,340,127★ 10月分～2月分 ¥4,460,341★ 3月分 ¥4,460,343★	4月分～2月分 (8月分除く) ¥4,466,032★ 3月分 ¥4,466,040★

令和元年10月1日付けで、名古屋市と受託者との間において締結した業務委託変更契約書を上記のとおり変更する。

これを証するため本書2通を作成し、当事者記名押印のうえ各自1通を所持するものとする。

令和2年4月1日

委託者 名古屋市中区三の丸三丁目1番1号  
 名古屋市  
 契約事務受任者  
 名古屋市教育委員会教育長 鈴木 誠二

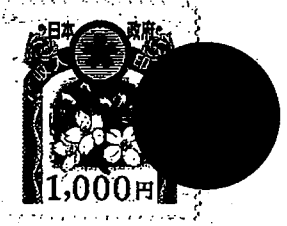


受託者 名古屋市東区椿町5番17号  
 株式会社松浦英一  
 代表取締役 松浦 英一





# 変更契約書



件名 中学校スクールランチ調理等業務委託（中区）

変更事項	変更前	変更後
契約金額	¥49,126,360★ (年額) うち取引に係る消費税額等 ¥4,466,032★	¥51,653,986★ (年額) うち取引に係る消費税額等 ¥4,695,816★
委託料 支払時期	翌月の15日までに支払うものとする。	支払請求を受けた日から30日以内に支払うものとする。

(契約金額変更の内訳)

事項	金額
4月・5月精算分	△517,064円 (うち消費税等△47,005円)
夏季(8月)における調理業務	3,044,690円 (うち消費税等276,790円)

令和2年4月1日付けで、名古屋市と受託者との間において締結した業務委託変更契約書を上記のとおり変更する。

ただし、上記契約後の契約金額(年額)及び委託料支払時期は令和2年4月1日から令和3年3月31日までに限る。

これを証するため本書2通を作成し、当事者記名押印のうえ各自1通を所持するものとする。

令和 2 年 8 月 3 日

委託者 名古屋市中区三の丸三丁目1番1号  
 名古屋市  
 契約事務受任者  
 名古屋市教育委員会教育長 鈴木 誠二



受託者 名古屋市中区栄町5番17号  
 株式会社松浦商店  
 代表取締役 英一郎



