

【別添 3】

沖縄市立学校給食センター
第 3 調理場調理等業務委託

－ 調理業務等委託に関する様式集 －

令和 7 年 10 月
沖縄市教育委員会
学校給食センター

調理業務等従事者報告書

令和 年 月 日

沖縄市立学校給食センター所長 殿

受託者
住 所
氏 名

印

(法人の場合は名称及び代表者名)

令和 年度沖縄市立学校給食センター調理業務等委託実施にあたり、下記のとおり
調理業務従事者を決定しましたので報告致します。

記

1 受託施設 沖縄市立学校給食センター第3調理場

2 業務従事者

	役 職	氏 名	資 格	経験年数	雇用形態
1	業 務 責 任 者				
2	業 務 副 責 任 者				
3	//				
4	食 品 衛 生 責 任 者				
5	ボ イ ラ ー 担 当				
6	調 理 業 務 従 事 者				
7	//				
8	//				
9	//				
10	//				
11	//				
12	調 理 補 助				
13	//				
14	//				
15	//				
16	//				
17	//				
18	//				
19	//				
20	//				

備考

正 社 員	
有 期 社 員	
パ ー ト 社 員	
合 計	

3 添付書類

① 調理経験年数・調理師免許、栄養士免許（写）

② 腸内細菌検査結果報告書（写）

※ ②は2週間以内のもの

調理業務等従事者変更報告書

令和 年 月 日

沖縄市立学校給食センター所長 殿

受託者
住所
氏名

印

(法人の場合は名称及び代表者名)

令和 年度沖縄市立学校給食センター調理業務等委託実施にあたり、下記のとおり
従事者の変更がありましたので報告致します。

記

1 受託施設 沖縄市立学校給食センター第3調理場

2 業務従事者

	役職	氏名	資格	経験年数	雇用形態
変更前					
変更後					

備考

3 添付書類

① 調理経験年数・調理師免許、栄養士免許（写）

② 腸内細菌検査結果報告書（写）

※ ②は2週間以内のもの

臨時調理業務従事者届出

令和 年 月 日

沖縄市立学校給食センター所長 殿

受 託 者
住 所
氏 名 ㊞

(法人の場合は名称及び代表者名)

令和 年度沖縄市立学校給食センター調理業務等委託実施にあたり、下記のとおり
一時的に従事者の代替、増員がありましたので報告致します。

記

1 受託施設 沖縄市立学校給食センター第3調理場

2 業務従事者

氏 名	調理師免許の有無	区 分	経験年数
	有 ・ 無	社員 ・ パート	
	有 ・ 無	社員 ・ パート	
	有 ・ 無	社員 ・ パート	
	有 ・ 無	社員 ・ パート	
	有 ・ 無	社員 ・ パート	

3 臨時的配置理由

4 添付書類

- ① 腸内細菌検査結果報告書 (写)
- ※ 2週間以内のもの

令和8年度 年間学校給食実施計画

※○は給食提供日

月日	4月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30		15
提供日					土	日				○	○	土	日	○	○	○	○	○	土	日	○	○	○	○	○	土	日	○	○	祝	○		
月日	5月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	18
提供日		○	土	祝	祝	祝	祝	○	○	土	日	○	○	○	○	○	土	日	○	○	○	○	○	土	日	○	○	○	○	○	○	土	日
月日	6月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30		21
提供日		○	○	○	○	○	土	日	○	○	○	○	○	土	日	○	○	○	○	○	土	日	○	祝	○	○	○	○	土	日	○	○	
月日	7月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	13
提供日		○	○	○	土	日	○	○	○	○	○	土	日	○	○	○	○	○	土	日	祝			祝	祝	土	日						
月日	8月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	6
提供日		土	日						土	日	祝					土	日						土	日	○	○	○	○	○	○	土	日	○
月日	9月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30		19
提供日		○	○	○	○	土	日	○	○	○	○	○	土	日	○	○	○	○	○	土	日	祝	祝	祝	○	○	土	日	○	○	○		
月日	10月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	20
提供日		○	○	土	日	○	○	○			土	日	祝	○	○	○	○	土	日	○	○	○	○	○	土	日	○	○	○	○	○	土	
月日	11月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30		19
提供日		日	○	祝	○	○	○	土	日	○	○	○	○	○	土	日	○	○	○	○	○	土	日	祝	○	○	○	○	○	土	日	○	
月日	12月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	19
提供日		○	○	○	○	土	日	○	○	○	○	○	土	日	○	○	○	○	○	土	日	○	○	○	○	○	土	日					
月日	1月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	18
提供日			正月			○	○	○	○	土	日	祝	○	○	○	○	土	日	○	○	○	○	○	土	日	○	○	○	○	○	○	土	日
月日	2月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28				18
提供日		○	○	○	○	○	土	日	○	○	○	祝	○	土	日	○	○	○	○	○	土	日	○	祝	○	○	○	土	日				
月日	3月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	15
提供日		○	○	○	○	○	土	日	○	○	○	○	○	土	日	○	○	○	○	○	土	日	祝					土	日				

201

給食日数確認表

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計
美東小	15	18	21	13	1	19	20	19	19	18	18	15	196
高原小	15	18	21	13	1	19	20	19	19	18	18	15	196
泡瀬小	15	18	21	13	1	19	20	19	19	18	18	15	196
比屋根小	15	18	21	13	1	19	20	19	19	18	18	15	196
沖縄東中	15	18	21	13	6	19	20	19	19	18	18	15	201
美東中	15	18	21	13	6	19	20	19	19	18	18	15	201
美東幼	14	17	20	12	1	18	19	18	18	17	17	9	180
高原幼	14	17	20	12	1	18	19	18	18	17	17	9	180
泡瀬幼	14	17	20	12	1	18	19	18	18	17	17	9	180
稼働日数	132	159	186	114	19	168	177	168	168	159	159	117	

様式5

天氣 (晴 曇 雨)

[illegible]

第3調理場

事前チェック		
栄養士	除去担当	アレルギー事務

除去確認表（エビ・カニ・イカ・タコ）

【実施日 年 月 日 曜日】

番号	1	2	3	4	5	6	7	8	9
学校名									
年 組	年 組	年 組	年 組	年 組	年 組	年 組	年 組	年 組	年 組
氏 名									
献立名	除去内容	除去内容	除去内容	除去内容	除去内容	除去内容	除去内容	除去内容	除去内容
	その他の除去アレルギー	その他の除去アレルギー	その他の除去アレルギー	その他の除去アレルギー	その他の除去アレルギー	その他の除去アレルギー	その他の除去アレルギー	その他の除去アレルギー	その他の除去アレルギー
	自己管理	自己管理	自己管理	自己管理	自己管理	自己管理	自己管理	自己管理	自己管理
コンテナ確認欄	時間	時間	時間	時間	時間	時間	時間	時間	時間
除去担当（									
調理員（									
栄養士（									

配食後チェック			
（除去確認表・アレルギー除去食記録表・作業工程表・作業動線図）			
所長	副所長	係長	アレルギー事務

【配食後確認欄（除去確認表・アレルギー除去食記録表・作業工程表・作業動線図）】

栄養士：

・ 調理（係長・主任）：

第3調理場

事前チェック		
栄養士	除去担当	アレルギー事務

様式6-2

除去確認表（卵）

【実施日 年 月 日 曜

番号	1	2	3	4	5	6	7	8	9
学校名									
年 組	年 組	年 組	年 組	年 組	年 組	年 組	年 組	年 組	年 組
氏 名									
献立名	除去内容	除去内容	除去内容	除去内容	除去内容	除去内容	除去内容	除去内容	除去内容
	その他の除去アレルギー	その他の除去アレルギー	その他の除去アレルギー	その他の除去アレルギー	その他の除去アレルギー	その他の除去アレルギー	その他の除去アレルギー	その他の除去アレルギー	その他の除去アレルギー
	自己管理	自己管理	自己管理	自己管理	自己管理	自己管理	自己管理	自己管理	自己管理
コンテナ確認欄	時間	時間	時間	時間	時間	時間	時間	時間	時間
除去担当（									
調理員（									
栄養士（									

配食後チェック			
（除去確認表・アレルギー除去食記録表・作業工程表・作業動線図）			
所長	副所長	係長	アレルギー事務

【配食後確認欄（除去確認表・アレルギー除去食記録表・作業工程表・作業動線図）】

栄養士：・調理（係長・主任）：

第3調理場

事前チェック		
栄養士	除去担当	アレルギー事務

様式6-3

除去確認表（乳）

【実施日 年 月 日 曜

番号	1	2	3	4	5	6	7	8	9
学校名									
年 組	年 組	年 組	年 組	年 組	年 組	年 組	年 組	年 組	年 組
氏 名									
献立名	除去内容	除去内容	除去内容	除去内容	除去内容	除去内容	除去内容	除去内容	除去内容
	その他の除去アレルギー	その他の除去アレルギー	その他の除去アレルギー	その他の除去アレルギー	その他の除去アレルギー	その他の除去アレルギー	その他の除去アレルギー	その他の除去アレルギー	その他の除去アレルギー
	自己管理	自己管理	自己管理	自己管理	自己管理	自己管理	自己管理	自己管理	自己管理
コンテナ確認欄	時間	時間	時間	時間	時間	時間	時間	時間	時間
除去担当（									
調理員（									
栄養士（									

配食後チェック			
（除去確認表・アレルギー除去食記録表・作業工程表・作業動線図）			
所長	副所長	係長	アレルギー事務

【配食後確認欄（除去確認表・アレルギー除去食記録表・作業工程表・作業動線図）】

栄養士：・調理（係長・主任）：

第3調理場

事前チェック		
栄養士	除去担当	アレルギー事務

様式6-4

除去確認表（ゴマ）

【実施日 年 月 日 曜

番号	1	2	3	4	5	6	7	8	9
学校名									
年 組	年 組	年 組	年 組	年 組	年 組	年 組	年 組	年 組	年 組
氏 名									
献立名	除去内容	除去内容	除去内容	除去内容	除去内容	除去内容	除去内容	除去内容	除去内容
	その他の除去アレルギー	その他の除去アレルギー	その他の除去アレルギー	その他の除去アレルギー	その他の除去アレルギー	その他の除去アレルギー	その他の除去アレルギー	その他の除去アレルギー	その他の除去アレルギー
	自己管理	自己管理	自己管理	自己管理	自己管理	自己管理	自己管理	自己管理	自己管理
コンテナ確認欄	時間	時間	時間	時間	時間	時間	時間	時間	時間
除去担当（									
調理員（									
栄養士（									

配食後チェック			
（除去確認表・アレルギー除去食記録表・作業工程表・作業動線図）			
所長	副所長	係長	アレルギー事務

【配食後確認欄（除去確認表・アレルギー除去食記録表・作業工程表・作業動線図）】

栄養士：・調理（係長・主任）：

食物アレルギー除去食調理記録表

様式7

令和 年 月 日（ ） 担当者：

☆調理室施設設備温度

	冷凍庫	冷蔵庫	調理室	
調理開始前	℃	℃	℃	%
調理中	℃	℃	℃	%

☆使用水塩素濃度

	残留塩素 (mg/ℓ)	濁り	臭い	味	検査時刻
調理開始前					：
調理後					：

☆献立名：

食材名	加熱終了温度	冷却時間		冷却終了温度	出来上がり 時間	出来上がり 温度
		開始	終了			

☆配食時間

献立名	配食時間	
	開始	終了
	：	：

☆保存食（調理済み）

	保存食
採取時間	：
廃棄予定日	（ ）

検収・保存食（原材料）記録簿

検収時間	開始	:
	終了	:

所長	栄養士	担当者

年 月 日 ()

年 月 日 ()																	保存食		
納品日	納品時間	納入業者名	品 名	製造業者名 及び所在地 生産地	数 量 (小) (中)			品 温	製 造 年月日	Lot. No	消費期限 賞味期限	品 質	鮮 度	箱・袋等の 汚れ、破れ	異 物 異 臭	表 示	検収者	時間	採取者
	:							℃				良・不良	良・不良	良・不良	有・無	良・不良		:	
	:							℃				良・不良	良・不良	良・不良	有・無	良・不良		:	
	:							℃				良・不良	良・不良	良・不良	有・無	良・不良		:	
	:							℃				良・不良	良・不良	良・不良	有・無	良・不良		:	
	:							℃				良・不良	良・不良	良・不良	有・無	良・不良		:	
	:							℃				良・不良	良・不良	良・不良	有・無	良・不良		:	
	:							℃				良・不良	良・不良	良・不良	有・無	良・不良		:	
	:							℃				良・不良	良・不良	良・不良	有・無	良・不良		:	
	:							℃				良・不良	良・不良	良・不良	有・無	良・不良		:	
	:							℃				良・不良	良・不良	良・不良	有・無	良・不良		:	
	:							℃				良・不良	良・不良	良・不良	有・無	良・不良		:	
	:							℃				良・不良	良・不良	良・不良	有・無	良・不良		:	
	:							℃				良・不良	良・不良	良・不良	有・無	良・不良		:	
	:							℃				良・不良	良・不良	良・不良	有・無	良・不良		:	
	:							℃				良・不良	良・不良	良・不良	有・無	良・不良		:	
	:							℃				良・不良	良・不良	良・不良	有・無	良・不良		:	
	:							℃				良・不良	良・不良	良・不良	有・無	良・不良		:	
	:							℃				良・不良	良・不良	良・不良	有・無	良・不良		:	
	:							℃				良・不良	良・不良	良・不良	有・無	良・不良		:	
	:							℃				良・不良	良・不良	良・不良	有・無	良・不良		:	
	:							℃				良・不良	良・不良	良・不良	有・無	良・不良		:	
	:							℃				良・不良	良・不良	良・不良	有・無	良・不良		:	

令和 年 月 調味料等在庫管理表

		月 日 ()				月 日 ()				月 日 ()				月 日 ()				月 日 ()			
	商品名	繰越	入庫	使用	在庫	繰越	入庫	使用	在庫	繰越	入庫	使用	在庫	繰越	入庫	使用	在庫	繰越	入庫	使用	在庫
1																					
2																					
3																					
4																					
5																					
6																					
7																					
8																					
9																					
10																					
11																					
12																					
13																					
14																					
15																					
16																					
17																					
18																					

令和 年 月 日 ()

※ 工程表を作成するにあたっては、献立名、担当者名、タイムスケジュール、衛生管理点が記載されていること。

汚染作業

非汚染作業

手

手洗い

工

エプロン交換

靴

靴履替

温

中心温度記録

手袋

手袋交換

汚

汚染の可能性あり(肉・魚・卵)

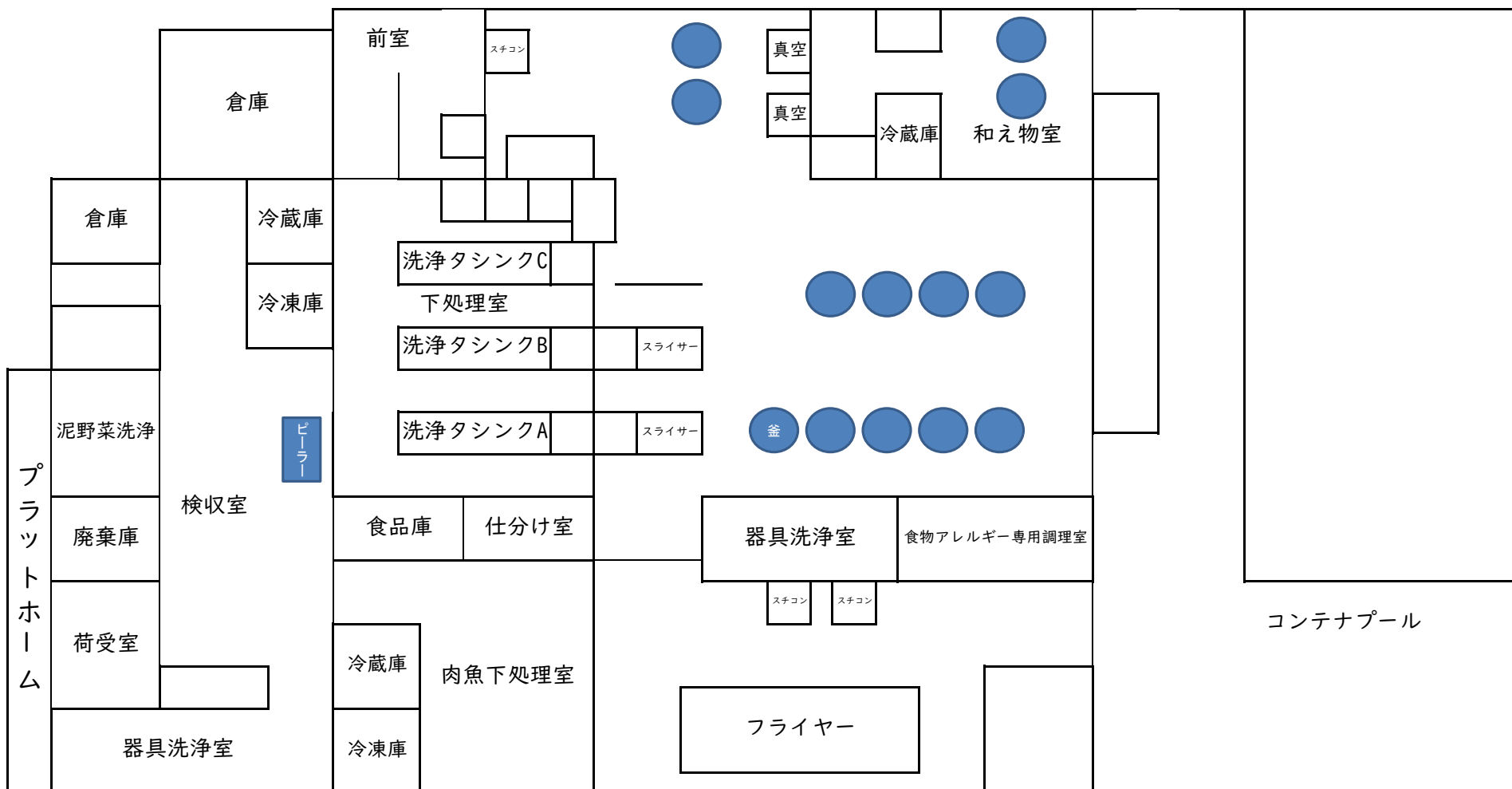
献立名●																			
	献立名	担当者名	8:00	8:30	9:00	9:20	9:30	9:40	9:50	10:00	10:10	10:20	10:30	10:40	10:50	11:00	11:15	11:30	配送
検収			ミーティング																
主品																			
二品																			
三品																			
下処理																			
調味料																			
スライサー																			
アレルギー																			
配送																			
フリー																			

令和 年 月 日 ()

作業動線図

様式II

主品	二品	三品	アレルギー	果物



ボ イ ラ ー 日 誌

令和 年 月 日 曜日		決 裁	所長	副所長	調理係長	主任	担当
天候 : 晴れ 曇り 雨							
積 算 計		本日指示	前日指示	使 用 量	前日累計	累 計	
	給 水 量						
	重 油						
	給 水 量						
	重 油						
運 転 時 間	起 動	停 止	本日累計		前日累計		運転時間 (1日)
	:	:	:		:		:
	:	:	:		:		:
	:	:	:		:		:
水 処 理		1 回 目	2 回 目	3 回 目	4 回 目	累 計	
	清缶剤 (g)						
	脱酸剤 (g)						
	ブロー量 (ℓ)						
	測 定 項 目	測定時刻 (:)		測定時刻 (:)		標 準 値	
	PH (残留塩素値)					11.0 ~ 11.8	
	給 水 硬 度					1 以下 p p m	
	電 気 伝 導					400 以下	
	亜硝酸イオン (脱酸剤)					40 ~ 50 p p m	
	リン酸イオン (清缶剤)					30 ~ 40 p p m	
日 常 点 検	項 目	測定値	項目	測定値	項目	作動確認	
	押込ファン	(A)	二次油圧	kg/cm	水柱管 No.1	良 否	
	バーナー	(A)	リングルマン濃度	度	水柱管 No.2	良 否	
	給水ポンプ	(A)	貯湯槽タンク	℃	火災検出器	良 否	
	検視ガラス		軟水テスト	良 否	水 面 計	良 否	
	再 生		水 圧		吹 出 し 弁	良 否	
	給湯ポンプ切替		重油入荷		給 水 装 置	良 否	
<u>特記事項</u> ※電流値は最大燃焼時に測定							

保存食の記録簿（調理済み）

令和 年 月 日（ ）

所 長	係 長	栄養士	担当者

	献立名	釜番号	配食時間		配缶 担当者	保存食		配 食 先 学 校 名			
			開 始	終 了		採取時間	採取者				
	牛 乳 (℃)		:	:		:		比幼・泡幼・高幼	比小・泡小・高小・美東小	東中・美東中	センター
(委 主 託 食)	(℃)	幼	:	:		:		比幼・泡幼・高幼	比小・泡小・高小・美東小	東中・美東中	センター
	(℃)	小	:	:		:		比幼・泡幼・高幼	比小・泡小・高小・美東小	東中・美東中	センター
	(℃)	中	:	:		:		比幼・泡幼・高幼	比小・泡小・高小・美東小	東中・美東中	センター
	(℃)		:	:		:		比幼・泡幼・高幼	比小・泡小・高小・美東小	東中・美東中	センター
大 食 缶			:	:		:		比幼・泡幼・高幼	比小・泡小・高小・美東小	東中・美東中	センター
			:	:		:		比幼・泡幼・高幼	比小・泡小・高小・美東小	東中・美東中	センター
			:	:		:		比幼・泡幼・高幼	比小・泡小・高小・美東小	東中・美東中	センター
			:	:		:		比幼・泡幼・高幼	比小・泡小・高小・美東小	東中・美東中	センター
			:	:		:		比幼・泡幼・高幼	比小・泡小・高小・美東小	東中・美東中	センター
			:	:		:		比幼・泡幼・高幼	比小・泡小・高小・美東小	東中・美東中	センター
			:	:		:		比幼・泡幼・高幼	比小・泡小・高小・美東小	東中・美東中	センター
			:	:		:		比幼・泡幼・高幼	比小・泡小・高小・美東小	東中・美東中	センター
			:	:		:		比幼・泡幼・高幼	比小・泡小・高小・美東小	東中・美東中	センター
			:	:		:		比幼・泡幼・高幼	比小・泡小・高小・美東小	東中・美東中	センター
小 食 缶			:	:		:		比幼・泡幼・高幼	比小・泡小・高小・美東小	東中・美東中	センター
			:	:		:		比幼・泡幼・高幼	比小・泡小・高小・美東小	東中・美東中	センター
			:	:		:		比幼・泡幼・高幼	比小・泡小・高小・美東小	東中・美東中	センター
			:	:		:		比幼・泡幼・高幼	比小・泡小・高小・美東小	東中・美東中	センター
			:	:		:		比幼・泡幼・高幼	比小・泡小・高小・美東小	東中・美東中	センター
果 物 な ど			:	:		:		比幼・泡幼・高幼	比小・泡小・高小・美東小	東中・美東中	センター
			:	:		:		比幼・泡幼・高幼	比小・泡小・高小・美東小	東中・美東中	センター
			:	:		:		比幼・泡幼・高幼	比小・泡小・高小・美東小	東中・美東中	センター
			:	:		:		比幼・泡幼・高幼	比小・泡小・高小・美東小	東中・美東中	センター

第三 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準 【6】 検食および保存食等 ②保存食

三 保存食については、原材料、加工食品および調理済み食品がすべて保管されているか並びに廃棄した日時を記録すること。

第三 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準 【4】 調理過程 ④食品の適切な温度管理等

五 調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に給食できるよう努めること。また配食の時間を毎日記録すること。さらに、共同調理場においては調理場搬出時及び受配校搬入時の時間を毎日記録することともに、温度を定期的に記録すること。

中心温度の記録簿（汁物・煮物・炒め物など）

学校給食衛生管理基準 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準 (4) 調理過程 より

① 中心部が75℃で1分以上（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℃で1分以上）加熱されているか、確認し、その温度と時間を記録すること。

令和 年 月 日 ()

[illegible][illegible]

所長	係長	栄養士

[illegible]

所長	係長	栄養士

中心温度・保存食の記録簿（揚げ物）

令和 年 月 日（ ）

●献立名：		
担当者：	作業開始時間	:

揚げ物	☐ 入口	温度設定（℃）	時間設定（分 秒）
	☐ 出口	温度設定（℃）	時間設定（分 秒）

配食 順番	学校名	測定時間	中心温度（℃） （3点測定）	測定者	配食時間		配食 担当者	保存食	
					開 始	終 了		採取時間	採取者
1		:			:	:		:	
2		:			:	:		:	
3		:			:	:		:	
4		:			:	:		:	
5		:			:	:		:	
6		:			:	:		:	
7		:			:	:		:	
8		:			:	:		:	
9		:			:	:		:	
10		:			:	:		:	

備 考 ソース

大量調理マニュアル

【加熱調理食品の中心温度および加熱時間の記録マニュアル】

揚げ物

- 油温度が設定した温度以上になったことを確認する
- 調理を開始した時間を記録する
- 調理の途中で適当な時間を見計らって、食品の中心温度を校正された温度計で3点以上測定し、全ての点において75℃（二枚貝等ノロウイルス汚染のある食品の場合、食品の場合は85℃）以上に達していた場合にはそれぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける。
- 最終的な加熱処理時間を記録する

所長	係長	栄養士

中心温度・保存食の記録簿（蒸し物/焼き物）

令和 年 月 日（ ）

献立名			
担当者		作業開始 時間	:

※該当する□にチェック☑を入れ、必要な数字を記入しましょう。

☐ スチコン (1号機・2号機)	☐ 蒸し（スチーム） 	☐ コンビ（蒸し&焼き） 割合（ : ）	☐ 焼き（ホット） 
	温度設定（ ℃） 時間設定（ 分 秒）		

機械 番号	配食 順番	学校名	年-組	測定 時間	中心温度（℃） （3点測定）	測定者	配食時間		配食 担当者	保存食	
							開 始	終 了		採取 時間	採取者
1	1		-	:			:	:		:	
	2		-	:			:	:		:	
	3		-	:			:	:		:	
	4		-	:			:	:		:	
	5		-	:			:	:		:	
			-	:			:	:		:	
			-	:			:	:		:	
			-	:			:	:		:	
			-	:			:	:		:	
			-	:			:	:		:	
			-	:			:	:		:	
			-	:			:	:		:	
			-	:			:	:		:	
			-	:			:	:		:	

備 考
ソース

大量調理マニュアル

【加熱調理食品の中心温度および加熱時間の記録マニュアル】

焼き物・蒸し物

- 油温度が設定した温度以上になったことを確認する
- 調理を開始した時間を記録する
- 調理の途中で適当な時間を見計らって、食品の中心温度を校正された温度計で3点以上測定し、全ての点において75℃（二枚貝等ノロウイルス汚染のある食品の場合、食品の場合は85℃）以上に達していた場合にはそれぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける。
- 最終的な加熱処理時間を記録する

中心温度の記録（和え物①）

所長	係長	栄養士

※和え物室を有する調理場

令和 年 月 日（ ）

●献立名：							
【ボイル】 担当者：							
釜 番号	回転 順番	食 材 名	配缶先	加 熱			
				加熱 終了時間	中心温度（℃） （3点測定）		測定者
			小・中	:			
			小・中	:			
			小・中	:			
			小・中	:			
			小・中	:			
			小・中	:			
			小・中	:			
			小・中	:			

※やむを得ず水で冷却する場合は、直前に使用水の遊離残留塩素が0.1mg以上あることを確認し、確認した数値及び時間を記録すること。

【真空冷却機】 担当者：				残留塩素 ppm	測定時間 :	測定者	
食 材 名	回転 順番	冷 却					
		開始			終了		
		時 間	中心温度（℃）		時 間	中心温度（℃）	
		:			:		
		:			:		
		:			:		
		:			:		
		:			:		
		:			:		
		:			:		
		:			:		

第三 調理の過程などにおける衛生管理に係る衛生管理基準 (4) 調理過程 ④食品の適切な温度管理

加熱調理後冷却する必要がある食品については、冷却機等を用いて温度を下げ、調理用冷蔵庫で保管し、食中毒菌の発育指摘温度帯の時間を可能な限り短くすること。

また、加熱終了時間、冷却開始時間及び冷却終了時の温度および時間を記録すること

中心温度の記録（和え物②） 仕上げ用

所長	係長	栄養士

※和え物室を有する調理場

令和 年 月 日（ ）

●献立名：

【仕上げ・配缶】							配食時間		配食担当者	保存食	
釜番号	回転順番	中心温度（℃） （3点測定）	測定時間	測定者	配食先学校名		開始	終了		採取時間	採取者
			：		高幼・泡幼 美幼・比幼	・高小・泡小 ・美東小・比小	：	：		：	
			：		高幼・泡幼 美幼・比幼	・高小・泡小 ・美東小・比小	：	：		：	
			：		高幼・泡幼 美幼・比幼	・高小・泡小 ・美東小・比小	：	：		：	
			：		高幼・泡幼 美幼・比幼	・高小・泡小 ・美東小・比小	：	：		：	

第三 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準 【6】 検食および保存食等 ②保存食

五 保存食については、原材料、加工食品および調理済み食品がすべて保管されているか並びに廃棄した日時を記録すること。

第三 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準 【4】 調理過程 ④食品の適切な温度管理等

五 調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に給食できるよう努めること。また配食の時間を毎日記録すること。さらに、共同調理場においては調理場搬出時及び受配校搬入時の時間を毎日記録することともに、温度を定期的に記録すること。

学校給食日常点検表

学校（調理場）名

検査日 令和 年 月 日

校長（所長）検印

天気

気温

作成者

	調理前	調理中
調理室の温度		℃
湿度		%

※栄養教諭等の衛生管理責任者が毎日点検し、校長（所長）の検印を受け、記録を保存すること。

衛生管理チェックリスト			
施設・設備	作業		☐ 調理場の清掃・清潔状態はよい。
			☐ 調理室には、調理作業に不必要な物品等をおいていない。
			☐ 主食置場、容器は清潔である。
			☐ 床、排水溝は清潔である。
			☐ 調理用機械・機器・器具は清潔である。
			☐ 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。
			☐ 機械、機器の故障の有無を確認した。
			☐ 食品の保管室の温度・湿度は適切である。
			☐ 冷蔵庫・冷凍庫（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。
			☐ 食器具、容器や調理用器具は乾燥しており、保管場所は清潔である。
			☐ 手洗い施設の石けん液、アルコール、ペーパータオル等は十分にある。
			☐ ねずみやハエ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。
使用水	作業		☐ 作業前に十分（5分間程度）流水した。
			☐ 使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した。（異常なし、異常あり）
			☐ 遊離残留塩素について確認し、記録した。（0.1mg/L以上あった）（ mg/L ）
検収	作業		☐ 食品は、検収室において検収責任者が立ち会い受け取った。
			☐ 品質、鮮度、包装容器の状況、異物の混入、食品表示等を十分に点検し、記録した。
			☐ 納入業者は衛生的な服装である。
			☐ 納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。
			☐ 食品は、食品保管場所に食品の分類毎に衛生的に保管した。
前	服装等	学校給食従事者	☐ 調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。
			☐ 履物は清潔である。
			☐ 適切な服装をしている。
			☐ 爪は短く切っている。
	手洗い		☐ 石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。
	健康状態	☐ 下痢をしている者はいない。	
		☐ 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。	
		☐ 本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。	
		☐ 感染症又はその疑いがある者は医療機関に受診させている。	
		☐ 手指・顔面に化膿性疾患がある者はいない。	

衛生管理チェックリスト		
作業中	下処理	☐ エプロン・履物等は下処理専用を使用している。
		☐ 加熱調理用、非加熱調理毎に下処理した。
		☐ 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。
		☐ 野菜類等は流水で十分洗浄した。また、生食する場合、必要に応じて消毒した。
	調理時	☐ 原材料は適切に温度管理した。
		☐ 作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。
		☐ 魚介類・食肉類、卵等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。
		☐ 調理機器・容器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。
		☐ 加熱調理においては、十分に加熱し（85℃、1分間以上）、その温度と時間を記録した。
		☐ 加熱処理後冷却した食品は、適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録した。
		☐ 和え物、サラダ等は十分に冷却したか確認し、調理終了時の温度と時間を記録した。
		☐ 調理終了後の食品は二次汚染を防止するため適切に保管した。
		☐ 床に水を落とさないで調理した。
	使用水	☐ 食品を水で冷却する場合は、遊離残留塩素について確認し、その時の温度と時間を記録した。
		☐ 調理作業終了時に、遊離残留塩素は確認して記録した。（0.1mg/L以上あった）（ mg/L）
	保存食	☐ 原材料、調理済み食品をすべて50g程度採取した。
		☐ 釜別・ロット別に採取した。
		☐ 保存食容器（ビニール袋等）に採取し、－20℃以下の冷凍庫に2週間以上保存した。
		☐ 採取、廃棄日時を記録した。
	配缶	☐ 調理終了後の食品を素手で扱っていない。
		☐ 飲食物の運搬には、ふたを使用した。
		☐ 配食時間は記録した。
		☐ 食缶を床上60cm以上の置台等に置いた。

便所	☐ 便所にせっけん液、アルコールやペーパータオルは十分にある。
	☐ 調理衣（上下）、履物等は脱いだ。
	☐ 用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。
調理室の立ち入り	☐ 部外者が立ち入った。
	☐ 部外者の健康状態を点検・記録した。
	☐ 部外者は衛生的な服装であった。
共同調理場受配校	☐ 主食・牛乳や調理場を経由しない直送品は、検収票に基づき十分に点検し記録した。
	☐ 牛乳等温度管理が必要な食品は保冷库等により適切に保管した。
	☐ 受配校搬入時の時刻を記録した。

衛 生 管 理 チ ェ ッ ク リ ス ト		
作 業 後	配 送 ・ 配 膳	☐ 調理終了後、速やかに喫食されるよう配送や配膳にかかる時間は適切である。（2時間以内）
		☐ 釜別、ロット別に配送先を記録し、搬出時刻と搬入時刻を記録した。
		☐ 配送記録をつけている。
	検 食	☐ 検食は、児童生徒の摂食30分前に実施している。
		☐ 加熱調理や冷却は、適切に行っている。
		☐ 異味、異臭、異物等の異常はない。
		☐ 検食結果については、時間等も含め記録した。
	給 食 当 番	☐ 下痢をしている者はいない。
		☐ 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。
		☐ 衛生的な服装をしている。
		☐ 手指は確実に洗浄した。
	食器具・ 容器・器 具の洗 浄・消毒	☐ 食器具、容器や調理用器具は、確実に洗浄・消毒した。
		☐ 食器具、容器や調理用器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した。
		☐ 分解できる調理機械・機器、使用後に分解し、洗浄・消毒、乾燥した。
	廃 棄 物 の 処 理	☐ 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。
		☐ 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでいない。
		☐ 残菜容器は清潔である。
		☐ 廃棄物の保管場所は清潔である。
食 品 保 管 室	☐ 給食物資以外のものは入れていない。	
	☐ 通風、温度、湿度等の衛生状態は良い。	
	☐ ネズミやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。	
備 考 欄		

所 長	係 長	栄養士

[illegible]

所 長	係 長	榮養士

[illegible]

年 月

所長	係長	栄養士

温度記錄表 (冷凍・冷蔵庫)

[illegible]

所長	係長	栄養士

冷凍庫 (−20℃以下)

[illegible]

所長	係長	栄養士

温度・湿度 記録表 (調理場内/アレルギー用)

[illegible]

- ①遊離残留塩素は数字を記入
- ②外観・臭い・味は○×で記入
- ③判定は「適」「不適」どちらかに○を記入

所長	係長	栄養士

※塩素が0.1以上であること

[illegible]

所長	係長	栄養士

温度記録表 (牛乳保冷库)

31

所 長	係 長	栄養士

温度・湿度 記録表 (下処理室)

32

所長	係長	栄養士

[illegible]

所長	係長	栄養士

冷蔵・冷凍庫の温度記録表（仕上げ品）

[illegible]

所長	係長	栄養士

[illegible]

令和 年度 簡易専用水道の自主管理表

施設名： _____
管理担当者： _____

1. 給水栓水の外観（色、濁り、臭気、味）の確認（頻度：1回/日、記入例：○異常はなし、×異常はあり） 2. 遊離残留塩素の測定（頻度：1回/週）

月 日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
4 月																															
5 月																															
6 月																															
7 月																															
8 月																															
9 月																															
10 月																															
11 月																															
12 月																															
1 月																															
2 月																															
3 月																															

月 週	1 週	2 週	3 週	4 週	5 週	備考
4 月	日	日	日	日	日	
5 月	日	日	日	日	日	
6 月	日	日	日	日	日	
7 月	日	日	日	日	日	
8 月	日	日	日	日	日	
9 月	日	日	日	日	日	
10 月	日	日	日	日	日	
11 月	日	日	日	日	日	
12 月	日	日	日	日	日	
1 月	日	日	日	日	日	
2 月	日	日	日	日	日	
3 月	日	日	日	日	日	

3. 貯水槽等給水に関する設備の点検（頻度：1回/月 記入例：○は異常なし、×は異常あり）

区分	点検事項	点検月日	4 月	5 月	6 月	7 月	8 月	9 月	10 月	11 月	12 月	1 月	2 月	3 月
受水槽	周囲の整理整頓は完全か。		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
	損傷、亀裂及び水漏れはないか。		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
	マンホールの防水パッキン及び施錠は完全か。		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
	通気管及びオーバーフロー管の防虫網完全か。		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
	汚水や異物の混入（沈積物）がないか。		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
高置水槽	周囲の整理整頓は完全か。		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
	損傷、亀裂及び水漏れはないか。		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
	マンホールの防水パッキン及び施錠は完全か。		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
	通気管及びオーバーフロー管の防虫網完全か。		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
	汚水や異物の混入（沈積物）がないか。		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/

4. 清掃及び検査の記録簿（清掃報告書、検査結果書は別に保存すること。）

(1) 水槽の清掃 実施年月日： 令和 年 月 日 清掃業者名： _____
(2) 登録検査機関の検査 実施年月日： 令和 年 月 日 検査機関名： _____

腸内細菌検査成績報告書（検便・ノロ検便）

令和 年 月 日

沖縄市立学校給食センター所長 殿

受 託 者
住 所
氏 名 (印)

（法人の場合は名称及び代表者名）

令和 年 月分（上期・下期）の結果を下記のとおり報告致します。

記

1 受託施設 沖縄市立学校給食センター第3調理場

2 検査結果

	氏 名	検査年月日	判定年月日	成 績	備考
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					

3 受診医療機関名 :

4 添付書類 : 検査機関の結果報告書（写し）

学校給食従事者名 ()

※ 土、日、祝日等の健康についても振り返り記入すること。

		係長・主査		印		所長		印	
		25	25	26	27	28	29	30	31
		日	日	月	火	水	木	金	土
		曜	日	月	火	水	木	金	土
栄養教諭・学校栄養職員 (衛生管理者)の確認欄		印							
本 人	健 康 状 態	①下痢をしていない							
		②発熱をしていない							
		③当日の体温 (℃必須)							
		④腹痛をしていない							
		⑤嘔吐をしていない							
		⑥手指・顔面に傷はない(注							
		⑦絆創膏を使用していない							
		⑧手指・顔面にできものは ない(注2)							
		⑨感染症の感染、またはそ の疑いはない							
	服 装 手 洗 い	①調理衣・エプロン・マス ク・帽子・履物は清潔であ							
		②手荒れはしていない							
		③頭髮は清潔である							
		④時計・指輪・アクセサ リー等はつけていない							
		⑤爪は短く切ってある							
⑥石鹸液やアルコールで手 指を洗淨・消毒した									
⑦ネイルはしていない									
家 族	健 康 状 態	①下痢をしていない							
		②発熱をしていない							
		③腹痛をしていない							
		④嘔吐をしていない							
		⑤感染症の感染、またはそ の疑いはない							
1.作業内容を変えた 2.帰宅(休み)させた 3.医師の診断を受けさせた 4.その他									

(注1) 化膿性疾患が手指にある場合は調理作業に従事することを禁止し、直ぐに医師の精密検査を受け、その指示を励行すること
※ ○×で記入すること。レ、/ でのチェックは不可。
※ 項目で異常があった場合は、速やかに衛生管理者に報告し、指示を仰ぐこと。○×で記入すること。
※ 便所に入る時は、調理衣を脱ぎましょう。 用便後に手指の洗淨・消毒をしましょう

包丁刃点検確認表（下処理） 第3調理場

包丁使用時の確認事項

① 必ず、ダブルチェックを行うこと。

【確認のタイミング】

※朝、担当者が包丁を10本出す時。（ダブルチェック）

※食材が変わる時に、小・中学校ごと行う。（ダブルチェック）・・・目視のみ

※追加で包丁を出す場合。（ダブルチェック・確認担当者へ報告すること）

② 使用する包丁番号を確認し、包丁刃点検確認票へ記録すること。

【記録のタイミング】・・・確認担当者（2名）が目視点検、記録を行う。

・朝の準備時・・・・・・使用前の確認

・下処理作業終了時・・・使用後の確認

・包丁洗浄後保管庫へ入れる前・・・洗浄後の確認

③ 食材を切る場合は、必ずまな板を使うこと。（人参、玉ねぎを除く）

④ 包丁は、専用の包丁かごへ入れ管理すること！

使用月日		年 / ()				
包丁の種類	使用前	確認者氏名	使用后	確認者氏名	洗浄後	確認者氏名
例) 包 丁 (1)	○	仲村・大城	○	仲宗根・具志堅	○	新里・湧田
下処理用 (1)						
下処理用 (2)						
下処理用 (3)						
下処理用 (4)						
下処理用 (5)						
下処理用 (6)						
下処理用 (7)						
大包丁 (8)						
ペティナイフ包丁 (9)						
ペティナイフ包丁 (10)						
ペティナイフ包丁 (11)						
ペティナイフ包丁 (12)						
ペティナイフ包丁 (13)						
ペティナイフ包丁 (14)						
ペティナイフ包丁 (15)						
ペティナイフ包丁 (16)						

※ 項目は○×で記入すること。 / や レ点でのチェックは不可。

※ 項目で異常（×）があった場合は、至急報告し指示を仰ぐこと。

※ 毎日、栄養士へ提出する。

調理係長	印	器具管理担当者名	印
------	---	----------	---

包丁刃点検確認表（調理場内）

第3調理場

包丁使用時の確認事項

① 必ず、ダブルチェックを行うこと。

【確認のタイミング】

※朝、担当者が包丁を 本出す時。（ダブルチェック）

※食材が変わる時に、小・中学校ごと行う。（ダブルチェック）・・・目視のみ

※追加で包丁を出す場合。（ダブルチェック・確認担当者へ報告すること）

② 使用する包丁番号を確認し、包丁刃点検確認票へ記録すること。

【記録のタイミング】・・・確認担当者（2名）が目視点検、記録を行う。

・朝の準備時・・・使用前の確認・（例 豆腐カット）作業終了時・・・使用後の確認・包丁洗浄後保管庫へ入れる前・・・洗浄後の確認

③ 食材を切る場合は、必ずまな板を使うこと。

④ 包丁は、専用の包丁かごへ入れ管理すること！

使用月日		年 / ()					
包丁の種類	使用の有無	使用前	確認者氏名	使用后	確認者氏名	洗浄後	確認者氏名
例) 包丁(1)	○	○	仲村・大城	○	仲宗根・具志堅	○	新里・湧田
果物用(1)							
果物用(2)							
果物用(3)							
果物用(4)							
果物用(5)							
果物用(6)							
果物用(7)							
調理用(1)							
調理用(2)							
調理用(3)							
調理用(4)							
調理用(5)							
調理用(6)							
フライヤー(1)							
フライヤー(2)							

※ 項目は○×で記入すること。 / や レ点でのチェックは不可。

※ 項目で異常(×)があった場合は、至急報告し指示を仰ぐこと。

※ 毎日、栄養士へ提出する。

調理係長	印	器具管理担当者名	印
------	---	----------	---

スライサー刃点検報告書（月報）

所長	副所長	庶務係長	調理係長	係

年度	年度		
調理場名	調理場		
使用月	月分		
刃の交換	実施 ・ 未実施		
	なぎ刃・平刃・クシ刃・買替 実施日： 月 日		
異常	あり ・ なし		
特記事項			

様式22

事 務 連 絡
令 和 年 月 日

学 校
校 長 様

沖縄市立学校給食センター
所 長
< 公 印 省 略 >

異物混入報告書

発生場所			年	組
連絡日時	月	日 ()	時	分
混入していた献立				
混入異物				
発見時の状況	蓋空け直後 ・ 配膳中 ・ 喫食前 ・ 喫食中			
誤飲食等の有無	なし ・ あり [口に含んだ・飲み込んだ]			
児童の健康状態				
発見時の詳しい状況				
混入原因についての考察				
改善策				
記入者	調理場	職名	氏名	

保存食の廃棄簿（調理済み・廃棄）

令和 年 月

日付	献立名	採取者	廃棄予定日	廃棄日	廃棄者
日（ ）			月 日（ ）	月 日（ ）	
日（ ）			月 日（ ）	月 日（ ）	
日（ ）			月 日（ ）	月 日（ ）	
日（ ）			月 日（ ）	月 日（ ）	
日（ ）			月 日（ ）	月 日（ ）	
日（ ）			月 日（ ）	月 日（ ）	
日（ ）			月 日（ ）	月 日（ ）	
日（ ）			月 日（ ）	月 日（ ）	
日（ ）			月 日（ ）	月 日（ ）	
日（ ）			月 日（ ）	月 日（ ）	
日（ ）			月 日（ ）	月 日（ ）	
日（ ）			月 日（ ）	月 日（ ）	
日（ ）			月 日（ ）	月 日（ ）	
日（ ）			月 日（ ）	月 日（ ）	
			月 日（ ）	月 日（ ）	
			月 日（ ）	月 日（ ）	
			月 日（ ）	月 日（ ）	
			月 日（ ）	月 日（ ）	
			月 日（ ）	月 日（ ）	
			月 日（ ）	月 日（ ）	
			月 日（ ）	月 日（ ）	

所長	係長	

令和 年 月 残量記録表

日	曜	献立名	残菜量（バケツ個数）	備考
	月	主品（ 二品（ 三品（ 果物（	個	
	火	主品（ 二品（ 三品（ 果物（	個	
	水	主品（ 二品（ 三品（ 果物（	個	
	木	主品（ 二品（ 三品（ 果物（	個	
	金	主品（ 二品（ 三品（ 果物（	個	
		合計	個	

残量調査表

令和 年 月 日

小学校

献立名												牛乳	
年	組	配	残	配	残	配	残	配	残	配	残	配	残
1 年	1 組												
	2 組												
	3 組												
	4 組												
	5 組												
	6 組												
	計												
2 年	1 組												
	2 組												
	3 組												
	4 組												
	5 組												
	6 組												
	計												
3 年	1 組												
	2 組												
	3 組												
	4 組												
	5 組												
	6 組												
	計												
4 年	1 組												
	2 組												
	3 組												
	4 組												
	5 組												
	6 組												
	計												
5 年	1 組												
	2 組												
	3 組												
	4 組												
	5 組												
	6 組												
	計												
6 年	1 組												
	2 組												
	3 組												
	4 組												
	5 組												
	6 組												
	計												

残量調査表

令和 年 月 日

中学校

献立名												牛乳	
年	組	配	残	配	残	配	残	配	残	配	残	配	残
1 年	1 組												
	2 組												
	3 組												
	4 組												
	5 組												
	6 組												
	7 組												
	8 組												
計													
2 年	1 組												
	2 組												
	3 組												
	4 組												
	5 組												
	6 組												
	7 組												
	8 組												
計													
3 年	1 組												
	2 組												
	3 組												
	4 組												
	5 組												
	6 組												
	7 組												
	8 組												
計													

残量調査表

令和 年 月 日

幼稚園

献立名												牛乳	
年	組	配	残	配	残	配	残	配	残	配	残	配	残
5 歳 児	1 組												
	2 組												
	3 組												
計													
4 歳 児	1 組												
	2 組												
	3 組												
計													
計													

調理業務完了確認書

令和 年 月 日

沖縄市立学校給食センター所長 殿

受 託 者
住 所
氏 名

㊞

(法人の場合は名称及び代表者名)

令和 年 月 日 () の調理業務、洗浄業務等を完了しましたので、下記の書類を添付の上、報告致します。

記

1 添付書類

	様 式	
1	検収・保存食（原材料）の記録簿（様式8）	☐
2	調理業務指示書（様式5）	☐
3	食物アレルギー調理業務指示書及び除去確認表（様式6-1）	☐
4	作業工程表・食物アレルギー対応作業工程表（様式10）	☐
5	作業動線図・食物アレルギー対応作業動線図（様式11）	☐
6	食物アレルギー作業工程表（様式6-2）	☐
7	食物アレルギー除去調理記録表（様式6-3）	☐
8	中心温度の記録簿（汁物・煮物・炒め物など）（様式14-1）	☐
9	揚げ物・焼き物中心温度チェック表（様式14-2、様式14-3）	☐
10	中心温度の記録簿（和え物など）（様式15-1、様式15-2）	☐
11	包丁刃点検確認表（下処理）（様式21-1）	☐
12	包丁刃点検確認表（場内）（様式21-2）	☐
13	スライサー点検報告書（様式21-3）	☐
14	学校給食日常点検票（様式16）	☐
15	業務日誌（様式30）	☐

2 調理従事者出勤状況

		午前	計	午後	計
1	正規職員				
2	非正規職員				

備考

業務委託完了報告書

令和 年 月 日

沖縄市立学校給食センター所長 殿

受 託 者
住 所
氏 名 ⑩

(法人の場合は名称及び代表者名)

令和 年 月分の委託業務を完了しましたので、下記のとおり報告致します。

記

- 1 件名 沖縄市立学校給食センター第3調理場 調理等業務委託
- 2 履行場所 沖縄市立学校給食センター第3調理場
- 3 調理業務実施日

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

※ 食数には、調理従事者を含まない。

合計	日	食
----	---	---

調理場確認欄 （令和 年 月 日）

所長 印	係長 印	栄養士 印
---------------------------------------	---------------------------------------	--

令和 年 月 戸締りチェック表

		日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
		曜日																															
担当者サイン																																	
検収室	1	泥野菜室・荷受室																															
	2	廃棄庫入口																															
	3	冷凍・冷蔵庫電気（肉・魚）																															
	4	冷凍・冷蔵庫電気（下処理）																															
	5	検収室クーラー																															
	6	検収室水道																															
	7																																
下処理室	8	下処理室クーラー																															
	9	下処理室水道																															
調味室・食品庫	10	調味室・食品庫電気																															
調理室	11	調理室クーラー																															
	12	調理室水道																															
	13	和え物室クーラー																															
	14	和え物水道																															
	15	釜水道																															
	16	調理場内水道																															
	17	アレルギー室水道・電気																															
	18	フライヤー室クーラー																															
	19	フライヤー元栓																															
	20	スチコン水道元栓																															
洗浄室	21	洗浄室出入口																															
	22	食器洗浄機水道																															
	23	食缶洗浄機水道																															
	24	シンク水道																															
	25	洗浄室クーラー																															
	26	洗浄室電気																															
	27	洗浄室シャッター																															
コンテナプール	28	コンテナプールクーラー																															
	29	コンテナプール電気																															
	30	コンテナプールシャッター																															
ボイラー室	31	ボイラーOFF																															
	32	ボイラー室電気																															
	33	ボイラー室ドア																															
事務所等	34	休憩室窓																															
	35	休憩室クーラー																															
	36	休憩室電気																															
	37	玄関側窓																															
	38	更衣室電気																															
	39	シャワー室電気																															
	40	シャワー水道																															

健康診断結果報告書

令和 年 月 日

沖縄市立学校給食センター所長 殿

受託者
住所
氏名

印

(法人の場合は名称及び代表者名)

雇入時の健康診断（労安規則第43条）・定期健康診断（労安規則44条）に基づく
診断結果を下記のとおり報告致します。

記

1 受託施設 沖縄市立学校給食センター第3調理場

2 検査結果

	氏 名	受付年月日	診断結果	備 考
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

3 受診医療機関名 :

4 添付書類 : 検査機関の診断結果報告書（写し）

業務日誌

場所: 沖縄市立学校給食センター 第3調理場

業務責任者

印

令和 年 月 日 (曜日) 天気 (晴れ 曇り 雨)

事 項	内 容
献立名	
欠食・イベント 給食名	
朝 礼	
午 前 (ヒヤリ・ハット等)	
午 後 (ヒヤリ・ハット等)	
終 礼	
機械・設備等	
従事者勤怠状況	
その他・特記事項 (会議事項)	

提出物一覧表（月次）

令和 年 月 日

沖縄市立学校給食センター所長 殿

受 託 者
住 所
氏 名

印

(法人の場合は名称及び代表者名)

令和 年 月分の委託業務を完了しましたので、下記の書類を添付の上、報告致します。

記

I 添付書類

	様 式	
1	調味料等在庫管理表（様式9）	☐
2	ボイラー日誌（様式12）	☐
3	使用水検査表（様式17）	☐
4	簡易専用水道の自主管理表（様式18）	☐
5	学校給食従事者個別健康観察記録票（様式20）	☐
6	保存食の廃棄簿（調理済み・廃棄）（様式23）	☐
7	残量記録表（様式24）	☐
8	委託業務完了報告書（様式27）	☐
9	戸締まりチェック表（様式28）	☐

提出物一覧表（随時）

令和 年 月 日

沖縄市立学校給食センター所長 殿

受 託 者
住 所
氏 名

印

(法人の場合は名称及び代表者名)

令和 年 月 日（ ）、下記の書類を添付の上、報告致します。

記

I 添付書類

	様 式	
1	調理業務従事者等変更報告書（様式 2）	☐
2	臨時調理業務従事者届出（様式 3）	☐
3	腸内細菌検査成績報告書（様式 19）	☐
4	異物報告書（様式 22）	☐
5	残量調査表（様式 25）	☐
6	調理作業マニュアル	☐
7	その他、市が求めるもの	☐
8		☐
9		☐
10		☐
11		☐
12		☐
13		☐
14		☐
15		☐