

令和7年度 日課時程表(例)

〇〇小学校

	月	火	水	木	金
8:20	登校				
8:30	朝の会				
8:45	1校時				
9:30					
9:35	2校時				
10:20					
10:45	休み時間				
10:45	3校時				
11:35					
11:35	4校時				
12:20	給食				
12:20					
13:05	清掃				
13:10					
13:30	5校時				
13:35					
14:20	帰りの会				

この日課時程表はあくまで参考例です。実際の仕様書には学校毎の日課時程表が添付されます。

作業工程表及び作業記録表

A

月

日

曜日 NO.

献立	あじの塩こうじ焼き		キャベツのしそひじき炒め		なめこ汁		ミニトマト		ごはん	
	時間	主な担当者	時間	主な担当者	時間	主な担当者	時間	主な担当者	時間	主な担当者
作 業 工 程	下処理用エプロン着用 作業後手洗い 洗浄水に注意									
	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content;"> 魚用エプロン・ 使い捨て手袋 着用、作業後 手洗い </div> 魚下処理		野菜下処理		野菜下処理		野菜下処理		<div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content;"> 手洗い後・ 使い捨て手袋に アルコール消毒 </div> 検食・保存食 配食	
	手洗い 調理用エプロン着用 ゆで水に注意									
	天板に並べる		油		だし汁		次亜塩素酸消毒		牛乳	
	焼く		たまねぎ		なめこ		水道水の 残留塩素測定		<div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content;"> 手洗い後・ 使い捨て手袋に アルコール消毒 </div> 検食・保存食 配食	
	中心温度確認		にんじん		豆腐		流水洗浄			
			キャベツ		調味				時間 主な担当	
			しそひじき		ねぎ				時間 主な担当	
			調味		小松菜 (ゆで)					
		さやいんげん (ゆで)		中心温度確認						
		中心温度確認						時間 主な担当		
配食用エプロン着用 手洗い 使い捨て手袋と配食用エプロンにアルコール消毒										
検食・保存食		検食・保存食		検食・保存食		検食・保存食				
配食		配食		配食		配食				

作業工程表 (例)

		汚染作業		非汚染作業										
		月 日												
献立名	担当者名	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00				
白菜の クリーム 煮	A	<下処理> 白菜、人参、玉葱、 じゃがいも		ルウ作り		ハム手切り		煮込み・調味		配食・配送		清掃作業		
	B			人参、玉葱、じゃがいも切り		煮込み・調味		配食・配送						
野菜サラダ	C			ブロッコリー カリフラワー		ブロッコリー切り カリフラワー切り		茹・冷却 茹・冷却		調味 和える			配食・配送	
	D			調理衣交換 手洗い くつのはきかえ		缶切り・ドレッシングあけ		残留塩素 温度計測		使い捨て手袋				
その他	(D)	食器用意				配送準備・積み込み								
ムニエル	E	鮭下味 冷蔵庫		天板準備		前掛け 手袋		使い捨て 手袋		鮭配食				
	F			バターを溶かす 小麦粉まぶす		鮭を焼く		中心温度		配食・配送				

作業工程表を作成するに当たっては、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。

第8票

学校給食日常点検表（甲府市）

検査日 令和 年 月 日

学校(調理場)名 _____

校長(所長)検印 _____

作成者 _____

※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

※学校給食従事者に関しては、従事者の衛生管理点検表(個人票)にて、点検・記録すること

衛生管理チェックリスト			
作業前	施設・設備	<input type="checkbox"/> 調理場の清掃・清潔状態はよい。 <input type="checkbox"/> 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。 <input type="checkbox"/> 主食置場、容器は清潔である。 <input type="checkbox"/> 床、排水溝は清潔である。 <input type="checkbox"/> 調理用機械・機器・器具は清潔である。 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。 <input type="checkbox"/> 機械、機器の故障の有無を確認した。 <input type="checkbox"/> 食品の保管室の温度・湿度は適切である。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> ねずみやはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。	
	使用水	<input type="checkbox"/> 作業前に十分(5分間程度)流水した。 <input type="checkbox"/> 使用水の外観(色・濁り)、臭い、味を確認した。(異常なし、異常あり) <input type="checkbox"/> 遊離残留塩素について確認し、記録した。	
		検収	<input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。 <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下処理室や調理室内に立ち入っていない。 <input type="checkbox"/> 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。

便所	<input type="checkbox"/> 便所に石けん液、アルコールやペーパータオルは十分にある。 <input type="checkbox"/> 調理衣、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"/> 部外者の健康状態を点検・記録した。 <input type="checkbox"/> 部外者は衛生的な服装であった。

* 調理室の立ち入りに関しては、立ち入った場合のみ記入すること

衛生管理チェックリスト		
作業中	下処理	<input type="checkbox"/> エプロン・履物等は下処理専用を使用している。 <input type="checkbox"/> 加熱調理用、非加熱調理毎に下処理した。 <input type="checkbox"/> 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。 <input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> 原材料は適切に温度管理した。 <input type="checkbox"/> 作業区分毎に手指は洗浄・消毒した。 <input type="checkbox"/> 魚介類・食肉類、卵等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。 <input type="checkbox"/> 調理器機・容器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。 <input type="checkbox"/> 加熱調理においては、十分に加熱し(85℃、1分以上)、その温度と時間を記録した。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 床に水を落とさないで調理した。
	使用水	<input type="checkbox"/> 調理作業終了後に使用水の外観(色・濁り)、臭い、味を確認した。(異常なし、異常あり) <input type="checkbox"/> 調理作業終了時に、遊離残留塩素を確認して記録した。
	保存食	<input type="checkbox"/> 原材料、調理済み食品をすべて50g以上採取した。 <input type="checkbox"/> 釜別・ロット別に採取した。 <input type="checkbox"/> 保存食容器(ビニール袋)に採取密封し、-20℃以下の冷蔵庫に2週間以上保存した。 <input type="checkbox"/> 採取、廃棄日時を記録した。
	配食	<input type="checkbox"/> 調理終了後の食品を素手で扱っていない。 <input type="checkbox"/> 飲食物の運搬には、ふた等を使用した。 <input type="checkbox"/> 配食時間は記録した。 <input type="checkbox"/> 食缶を床上60cm以上の置台等に置いた。

衛生管理チェックリスト		
作業後	配送配膳	<input type="checkbox"/> 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) <input type="checkbox"/> 釜別、ロット別に配送先を記録し、搬出時刻を記録した。
	検食	<input type="checkbox"/> 検食は、児童生徒の摂食30分前に実施している。 ※検食結果については、検食簿に記録すること。
	食器具・容器・器具の洗浄・消毒	<input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具は、確実に洗浄・消毒した。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 分解できる調理機械・機器は、使用後に分解し、洗浄・消毒、乾燥した。
	廃棄物の処理	<input type="checkbox"/> 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。 <input type="checkbox"/> 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでいない。 <input type="checkbox"/> 残菜容器は清潔である。 <input type="checkbox"/> 廃棄物の保管場所は清潔である。
	食品保管室	<input type="checkbox"/> 給食物資以外のものは入れてない。 <input type="checkbox"/> 通風、温度、湿度等の衛生状態は良い。 <input type="checkbox"/> ネズミやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。

小学校 作業動線図

年 月 日 ()

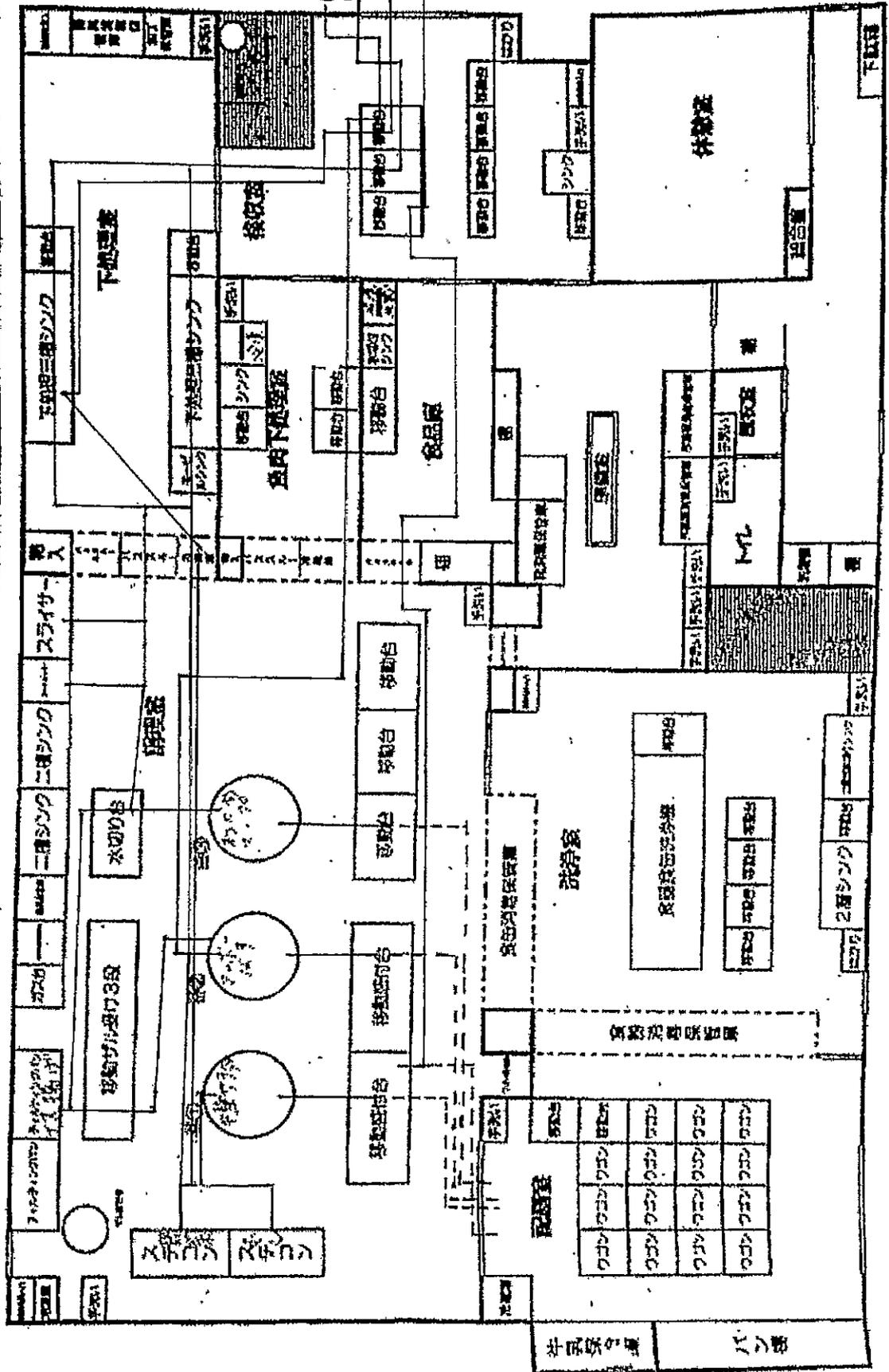
献立名

モービー飯

ゆきすけ

マーカー飯

わかめスープ



令和7年度 当日配送 目安時間（北ブロック）

	青果	鶏肉	豚・牛肉	豆腐	一般①	一般②	一般③	一般④	牛乳
相川小	7:30	8:20	8:40	8:30	8:10	7:45	8:50	8:45	7:30
千塚小	7:10	8:30	8:00	8:00	8:30	7:15	8:45	7:40	8:15
羽黒小	7:20	8:40	8:00	8:15	8:15	7:00	8:30	8:00	8:25
朝日小（新紺屋小）	7:00	8:40	8:30	9:00	8:00	7:15	8:20	8:15	8:00
新紺屋小									10:30
北新小（千代田小）	7:20	8:00	8:25	8:45	7:50	7:30	8:40	8:30	7:40
千代田小									

	パン①	パン②		パン③		ご飯①		ご飯②	
	Aパン・Bごはん	通常時	調理時	Aごはん Bパン	全校パン	Aごはん・Bパン	A・Bごはん	通常時	調理時
		どちらかになります		どちらかになります		どちらかになります		どちらかになります	
相川小		9:20	9:20					9:20	9:20
千塚小				8:55	8:15			9:50	9:50
羽黒小	8:30					8:30	8:45		
朝日小（新紺屋小）				8:30	7:50			9:30	9:30
新紺屋小									
北新小（千代田小）	8:00					8:00	8:15		
千代田小									

※年度によって配送時間は異なる場合があります。

令和7年度 当日配送 目安時間（東ブロック）

	青果	鶏肉	豚・牛肉	豆腐	一般①	一般②	一般③	一般④	牛乳
里垣小	7:05	8:30	8:00	8:15	7:45	7:00	8:25	8:15	7:40
甲運小	7:20	8:10	7:40	8:30	8:00	7:40	8:55	8:45	7:00
玉諸小	7:00	7:15	8:00	8:45	7:00	7:20	8:40	8:30	7:20
伊勢小（湯田小）	7:45	8:00	8:20	7:45	7:30	6:50	8:00	7:30	8:50
湯田小									10:30
東小（善遊館）	7:30	8:00	8:15	8:00	6:30	6:40	8:15	7:50	7:50
善遊館									10:45

	パン①		パン②		ご飯①		ご飯②	
	通常時	調理時	Aパン Bごはん	全校パン	Aごはん・Bパン	A・Bごはん	通常時	調理時
	どちらかになります		どちらかになります		どちらかになります		どちらかになります	
里垣小	9:50	9:50			9:50	9:50		
甲運小	10:20	9:30			8:30	9:30		
玉諸小	9:55	9:55					9:30	9:30
伊勢小（湯田小）			8:30	9:50	7:50	8:50		
湯田小								
東小（善遊館）			8:50	9:30	8:10	9:10		
善遊館								

※年度によって配送時間は異なる場合があります。

令和7年度 当日配送 目安時間（西ブロック）

	青果	鶏肉	豚・牛肉	豆腐	一般①	一般②	一般③	一般④	牛乳
国母小	7:00	8:00	8:40	8:00	7:30	7:10	8:00	8:50	7:10
貢川小	7:15	8:15	8:00	8:30	8:20	7:30	8:25	8:00	8:20
石田小	7:00	8:00	8:10	8:15	8:30	7:20	8:40	8:15	7:00
舞鶴小	7:15	8:20	8:15	9:00	7:45	7:00	8:55	8:30	10:00
池田小（新田小）	7:30	8:00	8:00	8:45	7:50	7:40	8:50	7:40	9:00
新田小									10:50

	パン①	パン②		パン③		ご飯①		ご飯②	
	Aパン Bごはん	通常時	調理時	Aパン Bごはん	全校パン	Aごはん・Bパン	A・Bごはん	通常時	調理時
		どちらかになります		どちらかになります		どちらかになります		どちらかになります	
国母小		8:50	8:50					8:50	8:50
貢川小				9:20	9:10	9:40	9:50		
石田小	9:00					9:00	9:40		
舞鶴小	7:45					7:45	8:00		
池田小（新田小）				9:40	8:40	8:45	9:00		
新田小						10:00	10:00		

※年度によって配送時間は異なる場合があります。

令和7年度 当日配送 目安時間（南ブロック）

	青果	鶏肉	豚・牛肉	豆腐	一般①	一般②	一般③	一般④	牛乳
山城小	7:25	8:25	8:00	8:00	7:00	7:35	8:35	7:40	9:10
大里小	7:05	8:20	8:30	8:30	7:20	7:15	8:15	8:30	7:50
大國小	7:15	8:00	7:30	8:45	7:50	7:00	8:05	8:10	8:45
中道北（中道南）	7:20	8:45	8:30	8:15	8:20	7:55	8:55	9:00	9:40
中道南									

	パン①	パン②		パン③		ご飯①		ご飯②	
	Aごはん・Bパン	通常時	調理時	Aごはん Bパン	全校パン	Aパン・Bごはん	A・Bごはん	通常時	調理時
		どちらかになります		どちらかになります		どちらかになります		どちらかになります	
山城小				9:30	10:15			9:15	9:10
大里小	7:15					7:15	8:10		
大國小	7:30					7:30	8:30		
中道北（中道南）	7:00					7:00	7:50		
中道南									

※年度によって配送時間は異なる場合があります。

学校給食物資検収表

令和 年 月 日(曜日) 天気()

物資名	メーカー名	産地	数量	受領時間	納入業者名	製造年月日	賞味消費期限	Lot番号	品質	鮮度	包装	品温 *2	異物	表示	検収者
牛乳				:					良・不良	良・不良	良・不良	℃	無・有	良・不良	
米飯・パン()				:					良・不良	良・不良	良・不良	℃	無・有	良・不良	
				:					良・不良	良・不良	良・不良	℃	無・有	良・不良	
				:					良・不良	良・不良	良・不良	℃	無・有	良・不良	
				:					良・不良	良・不良	良・不良	℃	無・有	良・不良	
皮むきえだ豆	ピアット (岩谷産業)			:					良・不良	良・不良	良・不良	℃	無・有	良・不良	
チチヤスヨーグルト	チチヤス			:					良・不良	良・不良	良・不良	℃	無・有	良・不良	
ブロッコリー	春雪さぶーる			:					良・不良	良・不良	良・不良	℃	無・有	良・不良	
ヤングインゲン	大冷			:					良・不良	良・不良	良・不良	℃	無・有	良・不良	
				:					良・不良	良・不良	良・不良	℃	無・有	良・不良	
				:					良・不良	良・不良	良・不良	℃	無・有	良・不良	
				:					良・不良	良・不良	良・不良	℃	無・有	良・不良	
				:					良・不良	良・不良	良・不良	℃	無・有	良・不良	
				:					良・不良	良・不良	良・不良	℃	無・有	良・不良	
				:					良・不良	良・不良	良・不良	℃	無・有	良・不良	
				:					良・不良	良・不良	良・不良	℃	無・有	良・不良	
				:					良・不良	良・不良	良・不良	℃	無・有	良・不良	
				:					良・不良	良・不良	良・不良	℃	無・有	良・不良	
				:					良・不良	良・不良	良・不良	℃	無・有	良・不良	
				:					良・不良	良・不良	良・不良	℃	無・有	良・不良	
				:					良・不良	良・不良	良・不良	℃	無・有	良・不良	
				:					良・不良	良・不良	良・不良	℃	無・有	良・不良	

需要表に記載されている商品名、メーカー名を記入する。

*1:物資不良の際は、その内容や措置状況を記入する。*2:冷凍冷蔵品の品温を計り記入する。

学校給食物資検収表【親子用】

(親) (子)

物資名	メーカー名	産地	数量 ()	数量 ()	受領時間	納入業者名	製造年月日	賞味消費期限	Lot番号	品質	鮮度	包装	品温 *2	異物	表示	検収者
牛乳					:					良・不良	良・不良	良・不良	℃	無・有	良・不良	
米飯・パン()					:					良・不良	良・不良	良・不良	℃	無・有	良・不良	
					:					良・不良	良・不良	良・不良	℃	無・有	良・不良	
					:					良・不良	良・不良	良・不良	℃	無・有	良・不良	
					:					良・不良	良・不良	良・不良	℃	無・有	良・不良	
					:					良・不良	良・不良	良・不良	℃	無・有	良・不良	
					:					良・不良	良・不良	良・不良	℃	無・有	良・不良	
					:					良・不良	良・不良	良・不良	℃	無・有	良・不良	
					:					良・不良	良・不良	良・不良	℃	無・有	良・不良	
					:					良・不良	良・不良	良・不良	℃	無・有	良・不良	
					:					良・不良	良・不良	良・不良	℃	無・有	良・不良	
					:					良・不良	良・不良	良・不良	℃	無・有	良・不良	
					:					良・不良	良・不良	良・不良	℃	無・有	良・不良	
					:					良・不良	良・不良	良・不良	℃	無・有	良・不良	
					:					良・不良	良・不良	良・不良	℃	無・有	良・不良	
					:					良・不良	良・不良	良・不良	℃	無・有	良・不良	
					:					良・不良	良・不良	良・不良	℃	無・有	良・不良	
					:					良・不良	良・不良	良・不良	℃	無・有	良・不良	
					:					良・不良	良・不良	良・不良	℃	無・有	良・不良	

() 内には親子の学校名を記入。
(例) 伊勢小 → (伊)

*1:物資不良の際は、その内容や措置状況を記入する。*2:冷凍冷蔵品の品温を計り記入する。

従事者の衛生管理点検表(個人票)

学校名 甲府市立 小学校

所属長 校長

記入者氏名

月分

チェック項目		日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日
健康状態	1 下痢をしていない											
	2 発熱・腹痛・嘔吐をしていない											
	3 家族にも発熱・腹痛・嘔吐をしている者はいない											
	4 本人もしくは同居者が感染症又はその疑いがある者はいない											
	5 感染症又はその疑いがある者は医療機関を受診している											
	6 手指に傷及び化膿性疾患がない											
	7 手荒れがない											
	8 調理業務のない日において、本人および同居者の健康状態は良好であった											
服装等	9 調理衣・マスク・帽子・エプロンは清潔である											
	10 履物は清潔である											
	11 毛髪が帽子から出ていない											
	12 爪は短く切り、指輪やマニキュアをしていない											
	13 ヘアピン・アクセサリ類はつけていない											
	14 下処理から調理・配食への移動の際にはエプロン(履物)の交換が行われている											
	15 便所には調理作業時に着用する外衣・帽子・履物のまま入らない											
手洗い	16 石けん液及びアルコールで手指を洗浄・消毒した											
	17 作業区分ごとに手指を洗浄・消毒した											
	18 本日の体温を記録する											

健康状態(1～7)に異常ある場合は、日付・体調や傷の状態・対処法を書くこと
 (例:9月1日・左手親指切り傷・使い捨て手袋の着用と作業区分ごとの手洗いの徹底
 9月5日・微熱37.5℃ 薬を服用・マスクと手洗いの徹底

など)

月分

記入者氏名

チェック項目		日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日
健康状態	1 下痢をしていない											
	2 発熱・腹痛・嘔吐をしていない											
	3 家族にも発熱・腹痛・嘔吐をしている者はいない											
	4 本人もしくは同居者が感染症又はその疑いがある者はいない											
	5 感染症又はその疑いがある者は医療機関を受診している											
	6 手指に傷及び化膿性疾患がない											
	7 手荒れがない											
	8 調理業務のない日において、本人および同居者の健康状態は良好であった											
服装等	9 調理衣・マスク・帽子・エプロンは清潔である											
	10 履物は清潔である											
	11 毛髪が帽子から出ていない											
	12 爪は短く切り、指輪やマニキュアをしていない											
	13 ヘアピン・アクセサリー類はつけていない											
	14 下処理から調理・配食への移動の際にはエプロン(履物)の交換が行われている											
	15 便所には調理作業時に着用する外衣・帽子・履物のまま入らない											
手洗い	16 石けん液及びアルコールで手指を洗浄・消毒した											
	17 作業区分ごとに手指を洗浄・消毒した											
	18 本日の体温を記録する											

健康状態(1~7)に異常ある場合は、日付・体調や傷の状態・対処法を書くこと
 (例:9月1日・左手親指切り傷・使い捨て手袋の着用と作業区分ごとの手洗いの徹底
 9月5日・微熱37.5℃ 薬を服用・マスクと手洗いの徹底

など)

温度チェック表（検収室）

令和 年 月

		冷凍庫温度						温度 ・ 湿度									残留塩素
時間		8:30		11:15		16:30		8:30			11:15			16:30			調理開始前
日	曜日	冷凍	担当	冷凍	担当	冷凍	担当	温度	湿度	担当	温度	湿度	担当	温度	湿度	担当	
1		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%		mg/L
2		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%		mg/L
3		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%		mg/L
4		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%		mg/L
5		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%		mg/L
6		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%		mg/L
7		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%		mg/L
8		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%		mg/L
9		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%		mg/L
10		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%		mg/L
11		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%		mg/L
12		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%		mg/L
13		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%		mg/L
14		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%		mg/L
15		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%		mg/L
16		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%		mg/L
17		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%		mg/L
18		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%		mg/L
19		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%		mg/L
20		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%		mg/L
21		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%		mg/L
22		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%		mg/L
23		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%		mg/L
24		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%		mg/L
25		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%		mg/L
26		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%		mg/L
27		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%		mg/L
28		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%		mg/L
29		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%		mg/L
30		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%		mg/L
31		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%		mg/L
特記事項																	

温度チェック表（下処理室）

令和 年 月

時間		冷蔵庫温度						温度 ・ 湿度								
		8:30		11:15		16:30		8:30			11:15			16:30		
日	曜日	冷蔵	担当	冷蔵	担当	冷蔵	担当	温度	湿度	担当	温度	湿度	担当	温度	湿度	担当
1		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%	
2		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%	
3		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%	
4		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%	
5		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%	
6		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%	
7		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%	
8		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%	
9		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%	
10		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%	
11		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%	
12		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%	
13		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%	
14		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%	
15		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%	
16		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%	
17		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%	
18		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%	
19		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%	
20		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%	
21		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%	
22		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%	
23		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%	
24		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%	
25		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%	
26		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%	
27		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%	
28		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%	
29		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%	
30		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%	
31		°C		°C		°C		°C	%		°C	%		°C	%	
特記事項																

学級における給食の異物混入防止対策・発生時の対応

甲府市教育委員会
平成29年5月

1 異物とは

「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」、Iの第1（4）において、異物とは「人に悪影響を及ぼしうるガラス及び金属片等」と定義している。

異物の種類

（1）危険な異物

ガラス片及び針、スライサーの刃などの金属類など、有害な物質の混入が疑われ、児童生徒の生命に影響を及ぼすと判断されるもの。

（2）非危険物

毛髪や虫（有毒でないもの）、食材の包装材料の切れ端など、不愉快であり衛生的ではないが生命の影響が少ないと思われるもの。

【学級での異物混入防止対策・早期発見】

- ① 画鋸やホッチキスの針などの学習用具は整理整頓することと合わせて、針などの危険物が学校給食に混入した場合の危険性について機会あるごとに児童生徒へ指導すること。
- ② 給食当番の身支度の際は、必ず手洗いを行い、給食衣や給食衣を身につける体等に異物等が付着していないことを必ず確認すること。
- ③ 教室での配膳は、配膳具（しゃもじ、お玉等）で食缶内を動かして異物がないか目視で確認し、異物が混入しないよう厳重に注意しながら盛り付けること。
- ④ 食べる前に、異物がないか確認してから食べること。

【異物混入発生時の対応】 ※ 異物の種類により対応を判断すること

（1）危険な異物

「食に関する危機管理マニュアル」2給食の異物混入に基づいた対応とする。

（2）非危険物

給食の対応

不愉快であり衛生的ではないが生命の影響度も少ないと思われるため、直接その異物を除去して喫食する。ただし、異物の状態、量によっては、学校の管理職及び栄養教諭・栄養職員と協議のうえ、その食缶の喫食を中止し、学校内及び給食室（委託業者）と相談し、代替りの食缶の提供が可能か検討する。

関係機関への連絡体制

- ① 発見後早急に給食室（委託業者）〔内線・Tel 〇〇〇〇〕に連絡すること。
- ② 発見時の状況、児童・生徒の喫食状況及び対応方法などを把握後、速やかに学校より市教育委員会〔Tel 055-223-7322〕に連絡すること。
- ③ 非危険物の種類、量及び喫食状況によっては、対象児童生徒の保護者に概要を説明する。

現物の確認

現物を保存し、給食室（委託業者）と確認後、市教育委員会に提出すること。

再発防止対応

- ① 委託業者は、市教育委員会及び学校に混入原因・経路、改善対策等を書面で報告すること。
- ② 市教育委員会は給食室（委託業者）に再発防止のための改善対策等を指導する。

2 その他の異物とは

「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」、Iの第1（4）において定義されている異物以外で、食品表示法に基づく表示事項である消費期限及び賞味期限の期限切れ食品をその他の異物として含める。

消費期限と賞味期限

(1) 消費期限とは

袋や容器を開けないままで、書かれた保存方法を守って保存した場合に、この「年月日」まで、「安全に食べられる期限」のこと。お弁当、サンドイッチ、生めん、ケーキなど、いたみやすい食品に表示されている。その食品によっても違うが、だいたい5日以内。表示されている期限を過ぎたら食べないほうが良い。

(2) 賞味期限とは

袋や容器を開けないままで、書かれた保存方法を守って保存していた場合に、この「年月日」まで、「品質が変わらずおいしく食べられる期限」のこと。この期限を過ぎても、すぐに食べられなくなるわけではない。色やにおいなどをチェックして異常がなければ食べることができる。

【その他の異物混入発生時の対応】 ※ 異物の種類により対応を判断すること

(1) 消費期限切れの食品が提供された場合

「食に関する危機管理マニュアル」2 給食の異物混入に基づいた対応とする。

(2) 賞味期限切れの食品が提供された場合

給食の対応

その食缶及び食品の喫食を中止し、学校内及び給食室（委託業者）と相談し、代わりの食缶及び食品の提供が可能か検討する。

関係機関への連絡体制

- ① 発見後早急に給食室（委託業者）〔内線・TEL 〇〇〇〇〕に連絡すること。
- ② 発見時の状況、児童・生徒の喫食状況及び対応方法などを把握後、速やかに学校より市教育委員会〔TEL055-223-7322〕に連絡すること。
- ③ 喫食状況によっては、対象児童生徒の保護者に概要の説明をする。
- ④ 必要に応じて専門機関において成分分析を行い、結果の報告を行う。

現物の確認

現物を保存し、給食室（委託業者）と確認後、市教育委員会に提出すること。

再発防止対応

- ① 委託業者は、市教育委員会及び学校に混入原因・経路、改善対策等を書面で報告すること。
- ② 市教育委員会は給食室（委託業者）に再発防止のための改善対策等を指導する。