

【給食業務分担表】

区分	項 目	甲が実施 する業務	乙が実施 する業務
	・ 桜木園給食運営の総括	◎	
栄養 管理	・ 栄養価計算	◎	
	・ 献立作成（予定献立表・実施献立表）	◎	
	・ 食数の指示	◎	
	・ 食数の管理	○	○
	・ 嗜好調査の企画実施	◎	
	・ 喫食状況調査	○	○
	・ 検食の実施、評価	◎	○
	・ 各種提出書類の作成	◎	○
	・ 伝票類の管理保管	○	◎
食材 管理	・ 食材の調達		◎
	・ 食材の検査・検収	○	○
	・ 食材の点検	○	○
	・ 食材保管、在庫管理	○	○
	・ 使用状況の確認	○	○
調理 作業 管理	・ 作業仕様書の作成	◎	
	・ 作業計画書の作成		◎
	・ 作業実施状況の確認	○	◎
	・ 調理、盛り付け		◎
	・ 配膳、下膳		◎
	・ 食器類の洗浄消毒		◎

◎：主務として実施を行うもの ○：補助・協力又は双方で行うもの

区分	項目	甲が実施する業務	乙が実施する業務
〃	・ 管理点検記録の作成		◎
	・ 管理点検記録の確認	◎	○
衛生管理	・ 施設・設備の衛生管理	○	○
	・ 食材の衛生管理	○	○
	・ 従事者の衛生管理指導	○	◎
	・ 関係業者（納品業者等）の衛生指導	○	○
	・ 保存食の管理		◎
	・ 衛生管理点検表の作成		◎
	・ 事故防止対策の策定	○	○
施設設備等の管理	・ 設備の設置、保守、改修	◎	
	・ 給食施設設備の日常点検と清掃		◎
	・ 調理器具、食器等の調達	◎	
	・ 調理器具、食器等の点検と洗浄		◎
	・ 消耗品類の調達	◎	
	・ 消耗品類の点検と補充	◎	○
業務管理	・ 業務日誌の作成		◎
	・ 給食担当者会議の開催及び参加	◎	○
	・ 勤務表の作成		◎
	・ 業務分担、配置表の作成		◎

◎：主務として実施を行うもの ○：補助・協力又は双方で行うもの

[illegible]

◎：主務として実施を行うもの ○：補助・協力又は双方で行うもの

【経費負担区分表】

区分	内 容	甲が費用負担するもの	乙が費用負担するもの
食 材	・ 給食材料（検食・予備食用食材料を含む）	○（単価）	
	・ 保存用食材料	○	
設 備 関 係	・ 基本厨房設備費及びその修理・補充・保守	○	
	・ 什器備品整備費及びその修理・補充・保守	○	
	・ 食器（補充・更新）	○	
	・ 更衣室及び事務室の設置	○	
事 業 関 係	・ 食器用洗剤等各種薬剤	○	
	・ 被服類（白衣・前掛け・履物・三角巾・マスク・手袋）		○
	・ 調理用消耗品類（オイル・ラップ・キッチンタオル・ペーパータオル・布巾・タワシ等）	○	
	・ 光熱水費（電気料・ガス料金・水道料金等）	○	
	・ 電話料金	○	
	・ 残菜処理費	○	
安 全 衛 生 関 係	・ 安全衛生消耗品類（ゴミ袋・滅菌サンプリングパック）	○	
	・ 日常清掃用具		○
	・ 病虫害駆除・消毒費用	○	
	・ グリストラップ清掃・保守料	◎（定期）	
労 務 関 係 他	・ 従業者労務費		○
	・ 従業者健康診断料・検体手数料		○
	・ 医薬品（救急箱・常備薬類）		○
	・ 事務用消耗品類		○
	・ 給食関係書類印刷代	○	

献 立 表

曜日	火	水	木	金	土	日	月
日付	/	/	/	/	/	/	/
朝食	パン粥 チョコクリーム 里芋のスープ煮 みかん缶	パン粥 りんごジャム キャベツとベーコンの炒め物 バナナ	桜海老と白菜のおじや とうふのそぼろ煮 カップヨーグルト	パン粥 ブルーベリージャム 野菜のケチャップ炒め マンゴー	かぶのおじや なすと豚肉の炒め煮 カップヨーグルト	パン粥 チョコクリーム キャベツと豆腐のスープ煮 バナナ	鶏とかぶのおじや 菜種炒め カップヨーグルト
	豚汁風うどん 白和え ヨーグルト	ごはん 煮豚 (付) ほうれん草とえのきの煮浸 野菜のケチャップ煮 なめこのみそ汁 おろしりんご	バターライス たらのトマトソースがけ (付) プロッコリー かぼちゃサラダ コーンスープ みかんゼリー	ごはん 鮭のムニエル (付) 小松菜のソテー けんちん煮 えのき茸のみそ汁 パイナップラごし	ごはん 鶏肉のクリームソースがけ (付) コーン 白滝の真砂炒め かぶのみそ汁 おろしりんご	茶飯 おでん風 バンバンジー ほうれん草のみそ汁 ぶどう (缶)	ドライカレー フレンチサラダ さつまいもスープ りんご&トマト (ミキサー)
	ごはん かに玉あんかけ (付) グリンピース 白菜と青梗菜の中華風煮物 もやしのスープ 甘夏みかん缶	ごはん めかじきのごまソースがけ (付) にんじんグラッセ 豚肉と野菜のみそ炒め わかめのすまし汁	ごはん 肉豆腐 ほうれん草とツナの和え物 大根のみそ汁 りんごのコンポート	ごはん (のりの佃煮) 豚肉のみそ漬焼き (付) トマト ごま和え かき玉汁	ごはん さばの甘露煮風 (付) 小松菜 牛肉と野菜のオイスター炒め 長いものみそ汁 みかん缶	ごはん 肉団子の甘酢あんかけ (付) 青梗菜 豆腐のえびあん煮 なめこのみそ汁	ごはん ぶりみそ漬け焼き (付) いんげん土佐煮 白菜とベーコンのクリーム煮 とろろ昆布の清し汁 いちご
	3時	杏仁豆腐	カルピス牛乳ゼリー	キャラメルミルク	パンナコッタ	にんじんゼリー	あずきムース
	1234kcal 蛋白質 45.2g カルシウム 510mg 鉄 8.2mg	1142kcal 蛋白質 44.8g カルシウム 689mg 鉄 11.7mg	1230kcal 蛋白質 48.1g カルシウム 623mg 鉄 7.5mg	1267kcal 蛋白質 53.3g カルシウム 742mg 鉄 9.3mg	1341kcal 蛋白質 51g カルシウム 592mg 鉄 9.1mg	1164kcal 蛋白質 47.6g カルシウム 650mg 鉄 8.9mg	1355kcal 蛋白質 49.2g カルシウム 55mg 鉄 7.7mg

令和 年 月 衛生 生 点 検 表

	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
1	施設内への鼠や昆虫の侵入を防止する為の設備に不備はないか。																														
2	施設の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に搬出された後、適切に実施されましたか。																														
3	施設に部外者が入ったり、調理作業に不必要な物品が置かれたりしませんか。																														
4	施設は十分な換気が行われ、高温多湿が避けられていますか。																														
5	手洗い設備の石鹸、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液は適切ですか。																														
1	原材料の納入の際には調理従事者が立会いましたか。																														
1	検収場で原材料の品質、鮮度、品温、異物の混入等について点検を行いましたか。																														
2	原材料の納入に際し、生鮮食品については、1回で使い切る量を調理当日に仕入れましたか。																														
3	原材料は分類ごとに区分けて、原材料専用の保管場所に保管設備を設け適切な温度で保管されていますか。																														
3	原材料の搬入時の時刻及び温度の記録がされていますか。																														
4	原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようになっていますか。																														
4	保管設備内での原材料の相互汚染が防がれていますか。																														
5	原材料を配送用包装のまま非汚染作業区域に持ち込んでいませんか。																														
6	食品には納品日、開封日の記入がされていますか。																														
7	食品の消費期限を確認しましたか。																														
1	検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、－20℃以下で2週間以上保存されていますか。																														
1	包丁、まな板等の調理器具は用途別及び食品別に用意し、湿同しないように使用されていますか。																														
2	調理器具、容器等は作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数が配置されていますか。																														
3	調理器具、容器等は使用後（必要に応じて使用中）に洗浄・殺菌し、乾燥されていますか。																														
4	調理場内における器具、容器等の洗浄・殺菌は、全ての食品が調理場から搬出された後、行っていますか。																														
5	調理機械は、最低1日1回以上、分解して洗浄・消毒し、乾燥されていますか。																														
6	全ての調理器具、容器等は衛生的に保管されていますか。																														
1	非汚染作業区域内に汚染を持ち込まないよう、下処理を確実に実施していますか。																														
2	冷蔵庫又は冷凍庫から出した原材料は速やかに調理に移行していますか。																														
3	非加熱で供される食品は下処理後速やかに調理に移行していますか。																														
3	野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、適切な洗浄・殺菌を実施していますか。																														
4	加熱調理食品は中心部が十分（75℃1分以上等）加熱されていますか。																														
5	食品及び移動性の調理器具並びに容器の取り扱いには床面から60cm以上の場所で行われていますか。（湯けり水等からの直接汚染が防止できる食卓等で食品を取り扱う場合には30cm以上で行うこと）																														
6	加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理における調理場等での一時保管等は清潔な場所で行なわれていますか。																														
7	加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理を行い、トッピングする時期は提供までの時間が極力短くなるようにしていますか。																														
1	加熱調理後、食品を冷却する場合には、速やかに中心温度を下げる工夫がされていますか。																														
2	調理後の食品は衛生的な容器にふたをして、他からの2次汚染を防止していますか。																														
3	調理後の食品が適切な温度管理を行い、必要な時刻及び温度が記録されていますか。																														
4	配送過程があるものは保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなどにより、適切な温度管理を行い、必要な時間及び温度等が記録されていますか。																														
5	調理後の食品は2時間以内に喫食されていますか。																														
1	廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し衛生上支障のないように保持されていますか。																														
2	返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まれていませんか。																														
3	廃棄物は、適宜集積所に搬出し、作業場に放置されていませんか。																														
4	廃棄物集積場所は、廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理されていますか。																														
	印																														
	施設栄養士																														

残留塩素管理票

令和 年 月 採取場所

日	曜	始 業 時				終 業 時			
		時 間	測定値	状 態	検印	時 間	測定値	状 態	検印
1		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物	
2		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物	
3		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物	
4		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物	
5		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物	
6		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物	
7		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物	
8		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物	
9		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物	
10		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物	
11		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物	
12		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物	
13		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物	
14		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物	
15		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物	
16		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物	
17		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物	
18		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物	
19		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物	
20		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物	
21		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物	
22		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物	
23		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物	
24		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物	
25		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物	
26		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物	
27		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物	
28		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物	
29		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物	
30		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物	
31		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物		:	ppm	・濁り・臭い・色・異物	

令和 年 月

[illegible]

保存食・原材料管理票

令和 年 月

実施献立日	保 存 食 採 取						原材料採取		検印	廃棄日
	朝食	時 間	昼食	時 間	夕食	時 間	仕込時	調理時		
1		:		:		:				月 日分
2		:		:		:				月 日分
3		:		:		:				月 日分
4		:		:		:				月 日分
5		:		:		:				月 日分
6		:		:		:				月 日分
7		:		:		:				月 日分
8		:		:		:				月 日分
9		:		:		:				月 日分
10		:		:		:				月 日分
11		:		:		:				月 日分
12		:		:		:				月 日分
13		:		:		:				月 日分
14		:		:		:				月 日分
15		:		:		:				月 日分
16		:		:		:				月 日分
17		:		:		:				月 日分
18		:		:		:				月 日分
19		:		:		:				月 日分
20		:		:		:				月 日分
21		:		:		:				月 日分
22		:		:		:				月 日分
23		:		:		:				月 日分
24		:		:		:				月 日分
25		:		:		:				月 日分
26		:		:		:				月 日分
27		:		:		:				月 日分
28		:		:		:				月 日分
29		:		:		:				月 日分
30		:		:		:				月 日分
31		:		:		:				月 日分

中心温度管理票

令和 年 月

[illegible]

[従事者の衛生管理点検表]

令和 年 月

氏名

[illegible]

[illegible]

終業点検チェック表

令和 年 月 分

	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																															
記 入 者																																
	厨房内	ガス台①	5ヶ所のレバー	閉																												
			元栓	閉																												
		ガス台②	5ヶ所のレバー	閉																												
			元栓	閉																												
		空調	厨房2ヶ所	切																												
			調乳室1ヶ所	切																												
			配膳室1ヶ所	切																												
			下処理室1ヶ所	切																												
		換気扇	止																													
オゾン生成装置のスイッチ		入																														
厨房外	洗浄機	給湯バルブ① ②	閉																													
		仕上湯バルブ・水バルブ	閉																													
		種火①	消																													
		元栓②	閉																													
	ブースター	運転スイッチ	切																													
		給湯口	閉																													
		元栓	閉																													
		空調1ヶ所	消																													
	栄養士室 給湯器 元栓	閉																														

給食日誌

千葉市桜木園

團長	事務長	看護師長	栄養士

令和 年 月 日

天候:

記入者
氏 名

献 立 名	朝 食 ℃ %	昼 食 ℃ %	夕 食 ℃ %
		3 時	

食 種	朝 食	昼 食	夕 食	15時	合 計
かたち					
押しつぶし					
粗ミキサー					
ミキサー					
ペースト					
計					

ごはん					
全粥					
パン粥					
麺					

短期入所					
氏 名					
通 園 (食数)					

[illegible]

残 菜 調 査 記 録 表

令和 年 月 分

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

【備 考】 0.5kg以上の残菜があるときは、主に多く残っているものを記入してください。

確認印

ひやりはっと報告書

作成日 令和 年 月 日

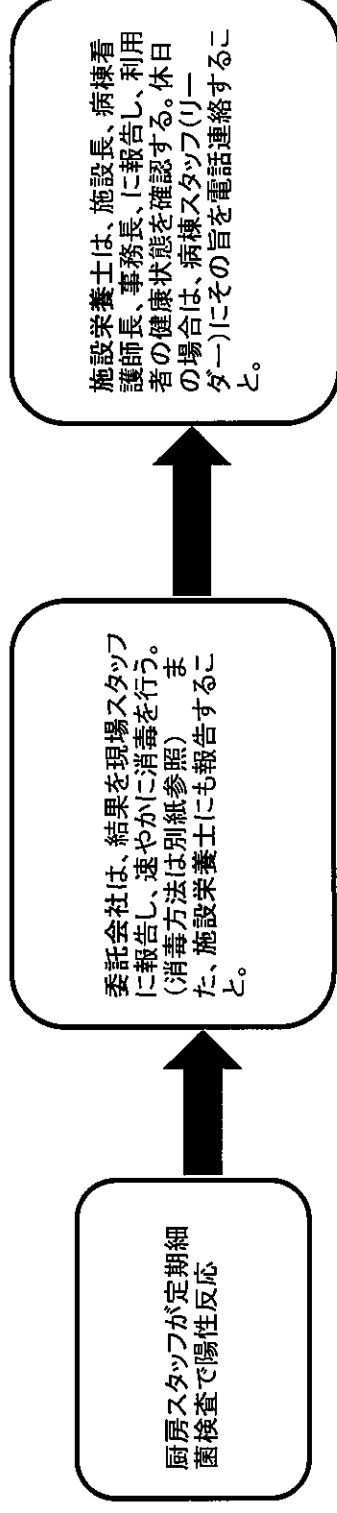
記入者

発生日時	令和 年 月 日 ()	時 分 頃
どこで		何をしていた時
詳細		

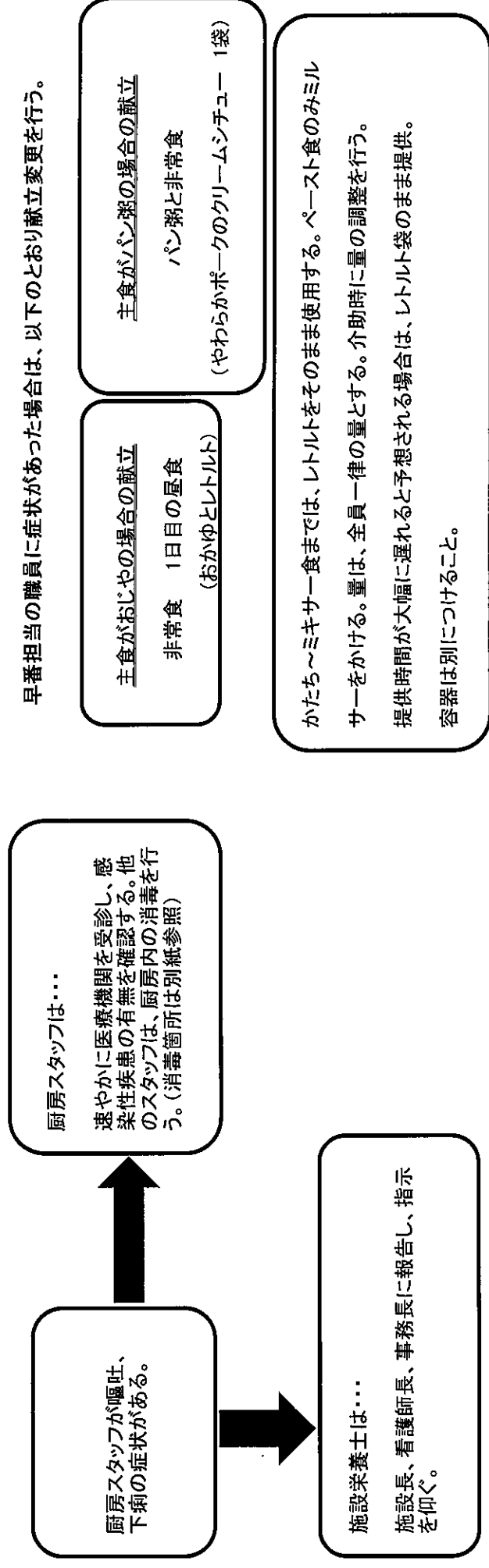
原因				
作業環境	設備機器等	調理方法	自分自身	

このことによって考えられる危険性改善内容

【細菌検査陽性時の対応】



【体調不良者が出た時の対応】



月	R7			R6			R5			R4		
	朝	昼	おやつ	夜	朝	昼	おやつ	夜	朝	昼	おやつ	夜
4月	1,050食	1,260食	1,113食	1,050食	805食	965食	882食	840食	1,200食	1,450食	1,231食	1,233食
5月	1,085食	1,285食	1,139食	1,085食	1,085食	1,295食	1,145食	1,085食	1,160食	1,395食	1,262食	1,200食
6月	1,050食	1,260食	1,110食	1,050食	1,050食	1,250食	1,100食	1,050食	1,050食	1,310食	1,196食	1,200食
7月	1,085食	1,305食	1,150食	1,085食	1,085食	1,305食	1,150食	1,085食	1,085食	1,245食	1,255食	1,200食
8月	1,085食	1,285食	1,136食	1,085食	1,085食	1,295食	1,140食	1,085食	1,085食	1,305食	1,241食	1,240食
9月	1,050食	1,250食	1,113食	1,050食	1,050食	1,240食	1,305食	1,050食	1,200食	1,250食	1,210食	1,200食
10月(R7見込)	1,085食	1,305食	1,150食	1,085食	1,085食	1,305食	1,150食	1,085食	1,240食	1,295食	1,255食	1,240食
11月(R7見込)	1,050食	1,250食	1,100食	1,050食	1,050食	1,250食	1,100食	1,050食	1,200食	1,250食	1,210食	1,200食
12月(R7見込)	1,085食	1,285食	1,130食	1,085食	1,085食	1,285食	1,130食	1,085食	1,240食	1,285食	1,255食	1,240食
1月(R7見込)	1,085食	1,275食	1,120食	1,085食	1,085食	1,275食	1,120食	1,085食	1,240食	1,275食	1,262食	1,240食
2月(R7見込)	980食	1,160食	1,000食	980食	980食	1,160食	1,000食	980食	1,120食	1,205食	1,139食	1,120食
3月(R7見込)	1,085食	1,285食	1,119食	1,085食	1,085食	1,285食	1,119食	1,085食	1,240食	1,285食	1,241食	1,240食
計	12,775食	15,205食	13,380食	12,775食	12,530食	14,910食	13,341食	12,565食	13,035食	15,550食	14,757食	14,553食
入所	入所開所日数	365日	365日	365日	365日	365日	365日	365日	366日	366日	365日	365日
入所	入所食数	12,775食	12,361食	12,775食	12,530食	12,066食	10,497食	12,565食	13,035食	12,622食	11,853食	14,553食
入所	入所1日平均食数	35.0食	33.9食	28.9食	35.0食	34.3食	28.8食	34.4食	35.6食	34.5食	32.5食	39.9食
通所	通所開所日数	242日	242日	242日	243日	243日	243日	244日	244日	244日	238日	238日
通所	通所食数	2,844食	2,844食	2,844食	2,844食	2,844食	2,844食	2,928食	2,928食	2,928食	2,904食	2,904食
通所	通所1日平均食数	11.8食	11.8食	11.8食	11.7食	11.7食	11.7食	12.0食	12.0食	12.0食	12.2食	12.2食