





フリガナ 氏 名	性別	年齢	住所	電話	資格免許	調理経験	学校給食 経験
						年 月	年 月
						年 月	年 月
						年 月	年 月
						年 月	年 月
						年 月	年 月

添付書類

- (1) 調理師又は栄養士等免許の写し（ある場合）
- (2) 定期健康診断実施報告書（様式6）
- (3) 保菌検査成績書の写し（業務従事前2週間以内のもの）
- (4) 集団給食調理業務に係わる経歴書（様式2）

裾野市長 様

受託者

印

調理業務従事者変更報告書

このことについて、下記のとおり変更しましたので報告します。

記

1 変更年月日： 年 月 日 ( )

2 変更理由：

(変更前)

フリガナ 氏名	性別	年齢	住所	電話	資格免許	調理経験	学校給食 経験
						年 月	年 月
						年 月	年 月

(変更後)

フリガナ 氏名	性別	年齢	住所	電話	資格免許	調理経験	学校給食 経験
						年 月	年 月
						年 月	年 月

3 添付書類

- (1) 調理師又は栄養士等免許の写し (ある場合)
- (2) 定期健康診断実施報告書 (様式 6)
- (3) 保菌検査成績書の写し (業務従事前 2 週間以内のもの)
- (4) 集団給食調理業務に係わる経歴書 (様式 2)

様式2

集団給食調理業務に係わる経歴書

ふりがな		男・女	生年 月日	昭和 平成	年 月 日	年 齡
氏 名						満 歳
現 住 所						
電話番号		緊急連絡先				

年 ・ 月	集 団 給 食 調 理 業 務 の 経 歴
年 ・ 月	学 校 給 食 調 理 業 務 の 経 歴
年 ・ 月	免 許 ・ 資 格 等

上記のとおり相違ありません

令和 年 月 日

受託者

社名  
代表者

印

様式3

実施状況報告・調理業務完了確認書

令和 年 月 受託者名 ( )

回数	日	曜日	従事者 人数	作業時間	特記事項	センター 確認印
1				: ~ :		
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						

様式4

令和 年度 月分 受託業務完了届

令和 年 月 日

裾野市長 様

受託者住所

受託者名

代表者名

印

令和 年 月分の受託業務を下記のとおり完了したのでお届けします。

記

業務名	
業務場所	
履行期間	令和 年 月 日から 令和 年 月 日まで 給食実施回数 回

添付書類

- ・実施状況報告・調理業務完了確認書（様式3）

施設・設備点検表

点検箇所		月 日(曜日)	結果				
1	検収室	出入口 施錠					
2		エアーカーテン OFF					
3		床 清掃・水切り					
4		冷凍庫 温度・排水確認					
5		エアコン OFF					
6		照明 OFF					
7	下処理室	球根皮むき機 洗淨					
8		球根皮むき機 コンセント抜く					
9		シンク 洗淨・水切り					
10		床 清掃・水切り					
11		排水溝 清掃					
12		作業台 洗淨・水切り					
13		冷蔵室 温度確認					
14		冷凍室 温度確認					
15		包丁まな板殺菌庫 スイッチ確認					
16		エアコン OFF					
17	照明 OFF						
18	食品庫	床 清掃・水切り					
19		除湿器 排水タンク確認					
20		照明 OFF					
21	油庫	床 清掃・水切り					
22		照明 OFF					
23	調理室	和え物用冷蔵庫 温度・排水確認					
24		デザート用冷蔵庫 温度確認					
25		床 清掃・水切り					
26		排水溝 清掃					
27		エアコン OFF					
28		照明 OFF					
29		吸気ファン・換気扇 OFF					
30		窓 施錠					
31		ガス回転釜 洗淨・水切り					
32		ガス回転釜 ガス元栓確認					
33		蒸気回転釜 洗淨・水切り					
34		スチコン 洗淨・乾燥					
35		スチコン コンセント抜く、ガス元栓確認					
36		連続揚げ物機 洗淨・乾燥					
37		連続揚げ物機 OFF、ガス元栓確認					
38		真空冷却機 洗淨・乾燥					
39		真空冷却機 OFF					

様式5

点検箇所		月 日(曜日)	結果				
40	調理室	消毒保管庫 OFF					
41		スライサー 洗淨・乾燥					
42		スライサー コンセント抜く					
43		さいの目カッター 洗淨・乾燥					
44		さいの目カッター コンセント抜く					
45		ラック 洗淨・水切り					
46		作業台 洗淨・水切り					
47		シンク 洗淨・水切り					
48		パススルー冷蔵庫 温度確認					
49		保存食冷凍庫 温度・排水確認					
50	洗淨室	食器洗淨機 ごみ受け清掃・排水					
51		食器洗淨機 電源OFF					
52		トレー・食缶洗淨機 ごみ受け清掃・排水					
53		トレー・食缶洗淨機 電源OFF					
54		コンテナ洗淨機 排水・電源OFF					
55		食器消毒保管庫 OFF					
56		消毒保管庫 OFF					
57		コンテナ 洗淨・乾燥					
58		排水溝 清掃					
59		シャッター 閉 確認					
60		エアカーテン OFF					
61		窓 施錠					
62		床 清掃・水切り					
63		シンク 洗淨・水切り					
64		洗濯機 OFF					
65		残菜室 出入口 施錠					
66		エアコン OFF					
67		換気扇 OFF					
68		照明 OFF					
69	休憩室 会議室	窓 施錠					
70		照明 OFF					
71		エアコン OFF					
72	2階洗濯場	洗濯機 OFF					
73	ボイラー室	出入口 施錠					
74	事務室	ガス元栓 OFF					
75	外	倉庫 清掃・施錠					
76		ごみ集積場 清掃					
		点検者名					
		確認者					





[ 食 品 検 収 表 ]

栄養士	主任・副主任

使用年月日： 年 月 日 ( 曜日 )

異常がない場合は○を記入

納品 時間	検収日	業者名	食 品 名	発 注 量 計	消費期限 賞味期限	製造年月日	異常がない場合は○を記入				品 温	問題 の有 無	製造業者名	Lot_No.	生産地	備 考 (所在地等)	確認者
							品質	鮮度	包装 ※	異物 異臭							
					消費 賞味						°C						
					消費 賞味						°C						
					消費 賞味						°C						
					消費 賞味						°C						
					消費 賞味						°C						
					消費 賞味						°C						
					消費 賞味						°C						
					消費 賞味						°C						
					消費 賞味						°C						
					消費 賞味						°C						
					消費 賞味						°C						
					消費 賞味						°C						
					消費 賞味						°C						
					消費 賞味						°C						
					消費 賞味						°C						
					消費 賞味						°C						
					消費 賞味						°C						
					消費 賞味						°C						
					消費 賞味						°C						
					消費 賞味						°C						
					消費 賞味						°C						
					消費 賞味						°C						
					消費 賞味						°C						
					消費 賞味						°C						
					消費 賞味						°C						

※ 箱・袋等の汚れ、破れその他の包装容器等の状況







様式10-3

保存温度管理表（和え物材料）

月 日

NO	入		食 品 名	出		
	時 間	庫内温度		食品温度	時 間	庫内温度
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

様式10-3

保存温度管理表（和え物材料）

月 日

NO	入		食 品 名	出		
	時 間	庫内温度		食品温度	時 間	庫内温度
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						



様式11

[ 保存食日誌 ]

採取年月日	年	月	日	曜日
-------	---	---	---	----

廃棄年月日	年	月	日	曜日
廃棄時間	時	分		
廃棄者				

調理前の原材料			
No.	食品名	採取時間	採取者
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		:	
32		:	
33		:	
34		:	
35		:	
36		:	
37		:	
38		:	
39		:	
40		:	
41		:	
42		:	
43		:	
44		:	

調理済みの料理				
No.	料理名	釜番号	採取時間	採取者
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			:	
32			:	
33			:	
34			:	
35			:	
36			:	
37			:	
備考				

# 調理温度管理記録表 No.1

年 月 日  
(煮物・汁物・炒め物・和え物)

料理名	釜 No	調理時間	でき上がり 温度	配缶時間	配缶内訳	
		: ~ :	°C	: ~ :		
			°C			
			°C			
			: ~ :	°C	: ~ :	
				°C		
				°C		
			: ~ :	°C	: ~ :	
				°C		
				°C		
			: ~ :	°C	: ~ :	
				°C		
				°C		
		: ~ :	°C	: ~ :		
			°C			
			°C			

**(調理中温度確認)**

料理名	釜 No	食品名	確認時刻	中心温度	備考
			:	°C	
			:	°C	
			:	°C	
			:	°C	

**<食物アレルギー対応・除去食>**

(担当者 )

料理名	釜 No	調理時間	中心温度	配缶時間	備考
		: ~ :	°C	: ~ :	
			°C		
			°C		
		: ~ :	°C	: ~ :	
			°C		
			°C		
		: ~ :	°C	: ~ :	
			°C		
			°C		

↑ ※釜からとった場合は時間も記入する

# 調理温度管理記録表 No.2

年 月 日

(茹で物)

釜 No	食品名	加熱時間	中心温度 測定時間	温度	冷却時間	温度	冷却方法
		: ~ :	:	°C	: ~ :	°C	冷蔵庫
				°C		°C	冷却機
				°C		°C	水道水( ppm)
		: ~ :	:	°C	: ~ :	°C	冷蔵庫
				°C		°C	冷却機
				°C		°C	水道水( ppm)
		: ~ :	:	°C	: ~ :	°C	冷蔵庫
				°C		°C	冷却機
				°C		°C	水道水( ppm)
		: ~ :	:	°C	: ~ :	°C	冷蔵庫
				°C		°C	冷却機
				°C		°C	水道水( ppm)
		: ~ :	:	°C	: ~ :	°C	冷蔵庫
				°C		°C	冷却機
				°C		°C	水道水( ppm)
		: ~ :	:	°C	: ~ :	°C	冷蔵庫
				°C		°C	冷却機
				°C		°C	水道水( ppm)
		: ~ :	:	°C	: ~ :	°C	冷蔵庫
				°C		°C	冷却機
				°C		°C	水道水( ppm)
		: ~ :	:	°C	: ~ :	°C	冷蔵庫
				°C		°C	冷却機
				°C		°C	水道水( ppm)
		: ~ :	:	°C	: ~ :	°C	冷蔵庫
				°C		°C	冷却機
				°C		°C	水道水( ppm)

\* 中心温度は85~90°C以上、90秒間保持を確認するまで加熱

# 調理温度管理記録表 No.2 (和え物)

年 月 日

釜 No	食品名	加熱時間	中心温度 測定時間	温度	冷却方法	冷却時間・食品温度				入庫内温度	冷蔵時間	出庫内温度	食品出庫温度		
						開始時		終了時							
		: ~ :	:	°C	冷却機 氷水冷却	開始時	:	°C	:	°C	°C	°C	°C		
				°C	水冷( ppm)									°C	°C
				°C	□色・濁り・臭い:異常なし									°C	°C
		: ~ :	:	°C	冷却機 氷水冷却	開始時	:	°C	:	°C	°C	°C	°C		
				°C	水冷( ppm)									°C	°C
				°C	□色・濁り・臭い:異常なし									°C	°C
		: ~ :	:	°C	冷却機 氷水冷却	開始時	:	°C	:	°C	°C	°C	°C		
				°C	水冷( ppm)									°C	°C
				°C	□色・濁り・臭い:異常なし									°C	°C
		: ~ :	:	°C	冷却機 氷水冷却	開始時	:	°C	:	°C	°C	°C	°C		
				°C	水冷( ppm)									°C	°C
				°C	□色・濁り・臭い:異常なし									°C	°C
		: ~ :	:	°C	冷却機 氷水冷却	開始時	:	°C	:	°C	°C	°C	°C		
				°C	水冷( ppm)									°C	°C
				°C	□色・濁り・臭い:異常なし									°C	°C
		: ~ :	:	°C	冷却機 氷水冷却	開始時	:	°C	:	°C	°C	°C	°C		
				°C	水冷( ppm)									°C	°C
				°C	□色・濁り・臭い:異常なし									°C	°C
		: ~ :	:	°C	冷却機 氷水冷却	開始時	:	°C	:	°C	°C	°C	°C		
				°C	水冷( ppm)									°C	°C
				°C	□色・濁り・臭い:異常なし									°C	°C

\* 中心温度は85~90°C以上、90秒間保持を確認するまで加熱

# 調理温度管理記録表 No.3

年 月 日

(担当者) \_\_\_\_\_

ラインの場合は15分毎、釜の場合は揚げるごとに中心温度を測定してください。

(揚げ物 ライン)

調理時間	中心温度		
: ~ :	°C	°C	°C
: ~ :	°C	°C	°C
: ~ :	°C	°C	°C
: ~ :	°C	°C	°C
: ~ :	°C	°C	°C
: ~ :	°C	°C	°C
: ~ :	°C	°C	°C
: ~ :	°C	°C	°C
: ~ :	°C	°C	°C
: ~ :	°C	°C	°C
: ~ :	°C	°C	°C

	温度	時間
入	°C	分
出	°C	

(料理名) \_\_\_\_\_

学校	配缶時間	メモ
	: ~ :	
	: ~ :	
	: ~ :	
	: ~ :	
	: ~ :	
	: ~ :	
	: ~ :	
	: ~ :	
	: ~ :	
	: ~ :	

\* 中心温度は85~90°C以上、90秒間保持を確認するまで加熱

# 調理温度管理記録表 No.4

年 月 日

(担当者) \_\_\_\_\_

ならべ : ~ :

設定温度          °C          時間          分

(焼き物・蒸し物<スチコン調理>)

(料理名) \_\_\_\_\_

No	回目	調理時間	中心温度			配缶時間	配缶学校
		: ~ :	°C	°C	°C	: ~ :	
		: ~ :	°C	°C	°C	: ~ :	
		: ~ :	°C	°C	°C	: ~ :	
		: ~ :	°C	°C	°C	: ~ :	
		: ~ :	°C	°C	°C	: ~ :	
		: ~ :	°C	°C	°C	: ~ :	
		: ~ :	°C	°C	°C	: ~ :	

\* 中心温度は85~90°C以上、90秒間保持を確認するまで加熱

# 冷蔵・冷凍庫温度記録表

年 月

※10度以下確認

裾野市立学校給食センター

冷蔵庫				
日	確認時刻	温度	最高・最低確認	確認者
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				

※ 毎日 16:30頃 に 温度計のメモリーをクリアーする。

※ 朝7:30始業時に記入、最高・最低温度が異常値であった場合には栄養士へ報告する。



温度・湿度記録表

令和 年 月

食品庫		
日	温度	湿度
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		

※毎日、朝確認する ※気温25℃、湿度80%を超える場合には栄養士へ報告

温度・湿度記録表

令和            年            月

洗淨室		
日	温 度	湿度
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		

※毎日、朝確認する    ※気温25℃、湿度80%を超える場合には栄養士へ報告

# 残食量記録表

実施日 /	欠席者 (長欠)						保存食 確認✓	
							学校名	食品
( )								
東	( )						東	
西	( )						西	
深良	( )						深良	
富岡	( )						富岡	
須山	( )						須山	
富二小	( )						富二	
南小	( )						南	
計							確認者	

合計

kg





### 学校給食従事者健康・服装チェック表

氏名	学校給食センター ( )
----	-----------------

令和                  年度                  月分

	日 曜日																		
本人	下痢をしていない																		
	発熱をしていない																		
	腹痛をしていない																		
	嘔吐をしていない																		
	感染症の感染、またはその疑いはない																		
	手指・顔面に傷がない																		
	手指・顔面に化膿性疾患がない																		
	作業着・マスク・帽子は清潔である																		
	長靴・短靴は清潔である																		
	適切な服装ができています																		
	爪は短く切つてある																		
家族	下痢をしていない																		
	発熱をしていない																		
	腹痛をしていない																		
	嘔吐をしていない																		
	感染症の感染、またはその疑いはない																		
異常があった場合の対応・処置																			
チェック欄																			

※欠席の場合はその理由を記入する。(例:高熱、私用等) ※ケガは部位を詳細に記入する。(例:右手親指等) ※ケガは処置方法も記入する。(例:絆創膏、手袋着用等)

令和 年度 ボイラー運転記録簿 No.

区分		月 日(月)	月 日(火)	月 日(水)	月 日(木)	月 日(金)
蒸気ボイラー 使用機	No.1 ボイラー					
	No.2 ボイラー					
	No.3 ボイラー					
使用時間		時 分 ∩ 時 分	時 分 ∩ 時 分	時 分 ∩ 時 分	時 分 ∩ 時 分	時 分 ∩ 時 分
計器類の点検						
缶体エア抜き						
軟水の状況						
油ストレーナーの回転						
主蒸気弁の確認						
着火の状況						
ブローの実施						
燃料補充		ℓ	ℓ	ℓ	ℓ	ℓ
地下タンク残量	始業時	ℓ	ℓ	ℓ	ℓ	ℓ
	終業時	ℓ	ℓ	ℓ	ℓ	ℓ
薬液補充	No.1	ℓ	ℓ	ℓ	ℓ	ℓ
	No.2	ℓ	ℓ	ℓ	ℓ	ℓ
原塩補充		kg	kg	kg	kg	kg
温水ボイラー使用時間		時 分 ∩ 時 分	時 分 ∩ 時 分	時 分 ∩ 時 分	時 分 ∩ 時 分	時 分 ∩ 時 分
担 当						
特記事項						

## 温・湿度計 計測値 校正 記録表

年 月 日 ( )

測定者

温度計 番号	沸騰した湯につけた時の温度			氷水の温度 <small>(氷200gに水100mlを入れてよくかき混ぜる。)</small>			判定	対応
	調理用 温度計	基本となる 温度計 <small>(アルコール式 棒温度計)</small> 目安:98℃	誤差  判定基準: ±1℃以内は良	調理用 温度計	基本となる 温度計 <small>(アルコール式 棒温度計)</small> 目安:0℃	誤差  判定基準: ±1℃以内は良		
No.1	℃	℃	℃	℃	℃	℃	良・否	
No.2	℃	℃	℃	℃	℃	℃	良・否	
No.3	℃	℃	℃	℃	℃	℃	良・否	
No.4	℃	℃	℃	℃	℃	℃	良・否	
No.5	℃	℃	℃	℃	℃	℃	良・否	
No.6	℃	℃	℃	℃	℃	℃	良・否	
No.7	℃	℃	℃	℃	℃	℃	良・否	
No.8	℃	℃	℃	℃	℃	℃	良・否	
No.9	℃	℃	℃	℃	℃	℃	良・否	
No.10	℃	℃	℃	℃	℃	℃	良・否	
No.11	℃	℃	℃	℃	℃	℃	良・否	
放射温度計	℃	℃	℃	℃	℃	℃	良・否	

\* 調理用温度計の校正は月1回実施する

↓ 同じ場所で計測し、温度・湿度の比較をする。

デジタル 温・湿度計	温度	湿度	判定	対応
調理室用	℃	%	良・否	
食品庫用	℃	%	良・否	
下処理室用	℃	%	良・否	

\* 温・湿度計の校正は年3回以上実施する(4月・9月・1月)

