

刈谷市立刈谷特別支援学校給食調理作業仕様書

1 業務時間帯

委託業務は、委託者が指定する勤務時間（午前8時00分から午後5時00まで）の範囲内において行うこと。

2 食事内容

- (1) 献立内容は、「予定献立表」ならびに発注者からの調理にかかる作業の指示書（以下、「指示書」という）のとおりに行う。
- (2) 児童生徒の喫食力に合った形態食（調理形態別の食事）の提供を行う。
 - ア 形態食は、6形態とする。なお、アレルギー食にも対応する。
 - イ 形態食は、児童生徒の状況により複数の形態を組み合わせる場合がある。（特に食形態の移行期）
 - ウ 形態食は、どの児童生徒にどの形態食を提供するかを確認して対応する。
 - エ 形態食は、児童生徒の健康状態等により調理形態等を当日変更することもある。
 - オ 新1年生や転入生の口腔機能に見合った調理形態の決定を行う「選定期間」には複数の調理形態を提供することがある。また、口腔機能・病状等の変化により、調理形態の変更にも対応する。
- (3) 一般的な献立内容のほかに、下記の行事食等を実施する。
 - ア 給食試食会（保護者等 年1～2回）
 - イ 季節に合わせた給食
 - ウ 調理形態食の選定会
 - エ 入学希望者等の試食(交流学習等)

3 調理内容

- (1) 調理形態
 - 普通食並びに形態食を基本とし、形態食は、初期食（I、II）、中期食（I、II）及び後期食（I、II）の6形態の提供を行う。
- (2) 形態食は、食材の下処理段階から普通食とは別に調理を行う。
- (3) 調理方法
 - ア 形態食は、その日の食材により調味料の割合が異なるため、加減しながら使用する。
(食材の産地、季節、茹で加減、灰汁の状態、遊離塩素濃度等により味が変化する)
 - (ア) 原則として普通食と同食材を使用し形態別調理を実施する。ただし、料理の内容、または、形態区分により使用しない場合、もしくは別食材を使用する場合もある。
 - (イ) 食材の下処理については、当日の鮮度や状態等により処理方法を変えることがある。
 - (ウ) 形態食に使用する野菜類の加熱は、食材の種類や状態により圧力鍋と普通鍋を使い分ける。
 - (エ) 形態食については、「食形態段階表」（資料2）を参考にし、必要に応じて発注者と協議する。
 - イ 特別な配慮を要する食事（アレルギー対応食）は、指示書に従って以下のように行う。

- (ア) アレルギー対応食についても形態別で提供を行う。
- (イ) 主なアレルギー対応食として鶏卵の単品代替食を提供する。
- (ウ) 発注者の指示に従って、普通食とは別にアレルギー対応食の調理作業を行う。
- (エ) 原則的に「そば」「落花生」は使用しない。

4 給食時間及び検食時間

- (1) 喫食に時間がかかる児童生徒は早めに給食を始めるため、所定の場所への配膳車到着時刻は、正午とする。なお、行事や授業等によって時間を変更する場合は、その都度指定する。
- (2) 検食は、午前 11 時 30 分から行う。ただし、行事や授業等によって時間を変更する場合がある。
普通食一食分および形態食初期少量を 11 時までに指定の場所に準備する。
- (3) 警報発表等による緊急時の対応はその都度協議する。

5 調理業務

- (1) 調理作業は、食事の提供当日に実施すること。
- (2) 調理準備
 - ア 調理業務は、「学校給食衛生管理基準」、「指示書」に従って行い、「大量調理施設衛生管理マニュアル」等業務仕様書第 1 章第 9 条を遵守すること。
 - イ その他、調理業務にともない、形態食の盛り付け指示書など必要な書類の作成を行う。
- (3) 調理
 - ア 責任者又は副責任者に対して、形態食の提供前に必要に応じて、刈谷特別支援学校職員または栄養教諭等が形態食の確認を行い、指示があった場合は速やかに対応すること。
 - イ 素材別にミルサーにかけて、こし網でこし、その後各素材ととろみ剤をあわせ、調理することを基本とする。
 - ウ 調理しにくい食材（油揚げ、パイナップル等）は基本的に使用しない。

(4) 盛付及び配膳（配食）

- ア 盛付・配膳（配食）は、指示書に従い行うこと。
- (ア) 普通食は、食数表に基づいて食缶へ配食をする。
- (イ) 食缶等に配食した料理は必ず蓋をしてコンテナにセットする。
- (ウ) 形態食及びアレルギー対応食については、食札（個人の氏名と食事内容を示したもの）、指示書及び形態食者の食数表に基づいて個人別に盛り付け、複数人による確認を行う。（形態が複数の盛り合わせになる場合は、1 人分に注意をする）
- (エ) 形態食及びアレルギー対応食等、個人別に配食されたものは、蓋等で覆い、配膳車にセットする。
- イ 盛付方法
 - (ア) 形態食は料理ごとの調理方法をとるため、初期食 I、II、中期食 I、II、後期食 I、II で個別の容器に盛り付ける。

(イ) 形態食の盛付では、児童生徒の状況により、複数の形態食を盛り合わせ、1人分とする場合がある。

(ウ) 児童・生徒の健康状態により、配食量に増減がある場合は、別途指示する。

(エ) 形態食は、盛り付け後、指示に従い食札を添えて配膳車にセットする。

ウ 食器等の準備

(ア) 普通食の食器、食器具、お盆等は当日の指示に従い、配膳車毎に指定のかごにセットする。種類、数量等は別途指示する。

(イ) 予備の食器等を指示書に基づき毎日準備する。

エ 引渡し回収方法

(ア) 給食時間に合わせて配膳車にセットし、所定の場所まで運搬する。回収時も所定の場所から給食センターへ運搬する。

(イ) 引渡し後も、給食の配食量や食器具の不足等の問題が生じた場合は、速やかに対応すること。

オ その他

(ア) 喫食する際に注意すべきことがある場合は、速やかに栄養教諭等に連絡する。

(イ) 異物混入等料理に異常を認めた場合は、現状を変えずに速やかに栄養教諭等に連絡をして指示に従う。

(ウ) 形態食の予備食を、給食センターに各形態毎に1食分ずつ準備する。

(5) 洗浄、点検、消毒、保管、清掃

「学校給食衛生管理基準」、「大量調理施設衛生管理マニュアル」「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I」及び「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II」を参考に行う。

(6) 残菜、ゴミ等の処理

「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」を参考に行う。

(7) 施設管理

「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」を参考に行う。

(8) 日常点検

ア 調理業務委託に係る各工程における衛生管理については、常に点検し、衛生管理の徹底に努めること。

イ 衛生管理チェックは、業務責任者が毎日実施し、作業終了後、栄養教諭等に提出すること。

ウ 調理従事者の健康状態を把握し、毎日記録を残すこと。

(9) その他

ア 学校給食センター及び学校（以下「学校給食センター等」という）で実施される工事、害虫駆除等の際には、それに伴う特別清掃業務等を含み学校給食センター等に協力すること。

イ 調理業務及び定期清掃業務等に使用する水、電気、ガス等の節減に努めること。