

給食調理作業仕様書

愛知県立小牧特別支援学校

1 食事内容

- (1) 献立内容は、「月間献立表」(様式4-1)ならびに「調理業務指示書(以下「指示書」という)」(様式1-2)のとおりに行う。
- (2) 児童生徒の障害に合った特別食(調理形態別の食事)の提供を行う。
 - ① 特別食は、調整食として愛知県教育委員会が定める6形態とする。なお、アレルギー対応食、制限食にも対応することを考慮する。
 - ② 調整食は、「調整食個別データ一覧表」(様式2-2)に基づいて対応する。ただし、児童生徒の状況(特に移行期)により、複数の形態を組み合わせ提供する場合もある。
 - ③ 調整食は、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。その場合、所定の時間までに「調整食変更届」(様式1-6)により指示する。
 - ④ 年度初め、特に新1年生や転入生の口腔機能にみあ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食を提供する。また、口腔機能・病状等の変化により、調理形態食の変更にも対応する。また、病状等の変化により、食数の変更がある。
- (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場合がある。
 - ① 給食試食会(保護者等)
 - ② 季節に合わせた給食
 - ③ リクエスト給食等のお楽しみ給食・給食週間
 - ④ 学校行事に伴う給食

2 調理内容

- (1) 調理形態
調整食は、愛知県教育委員会が定める6形態並びに普通食の7形態を基本とする。
その他、指示書に従い、別調理作業中その一部を取り出し配膳等をする場合や、児童生徒の状況別の対応をする場合がある。
- (2) 調整食は、食材の下処理段階から普通食とは別に調理を行うこと。
- (3) 調理方法
 - ① 調整食の調味は、食材により調味料の割合を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 調整食は、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、形態区分により別食材を使用することもある。
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 調整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 調整食については、「食形態段階表」(資料2)を参考にし、詳細な調理方法等については指示書に従うものとする。ただし、食形態の段階については一律に区分せず、児童生徒の個々の状態によって個別に対応する場合もある。
 - ② 特別な配慮を要する食事(アレルギー対応食)は、指示書に従い以下のように行う。

- ア アレルギー対応食についても形態別調理を行う。
- イ 主なアレルギー対応食については、除去食を基本とし、代替食を提供する場合もある。
- ウ アレルギー対応食材は、代替、除去とも児童生徒の状況により個別に対応する。
- エ そば及びそばを含む食品、ピーナッツ及びピーナッツを含む食品は使用しない。

3 調理業務

- (1) 受託側責任者により、身体・衣服等の点検を行う。
- (2) 調理作業は、食事の提供当日に実施すること。
- (3) 調理準備
 - ① 調理業務は、「学校給食衛生管理基準」（資料3）及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」（資料4）、「調理業務指示書」（様式12）、「主食指示書」（様式13）により行う。
 - ② 調理器具、消耗品等当日使用するものは、使用場所へ配置しておく。
 - ③ 業務責任者は、献立表及び指示書をもとに、「給食作業工程表」（様式7）と「給食作業動線図」（様式8）を作成し、原則として給食実施日の2日前までに栄養教諭に提出し、確認を受ける。ただし、祝日等になる場合は、栄養教諭が確実に確認できるように調整する。
 - ④ 当日の調理工程に合わせて調理加工完了時、配車前に栄養教諭が責任者又は副責任者に対して作業の確認をする。また、特別食については中間検査も実施する。
 - ⑤ 検収の段階で異常が認められた場合は、納品業者を帰さずに、速やかに栄養教諭に連絡する。
- (4) 盛付及び配膳（配食）
 - ① 盛付・配膳（配食）は、指示書、調整食用配膳図（様式18）に従い行う。
 - ア 普通食は、学年ごとの換算量に基づく食缶配膳とする。
 - イ 調整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）及び指示書に従い、換算数に基づき個人別に盛り付ける。
 - ウ 食缶等に計量した料理は必ず蓋をして配膳車にセットする。蓋がない場合は、食品包装用フィルム等で覆い、所定の場所に配置する。
 - ② 盛付方法
 - ア 調整食は献立ごとの調理方法をとるため、形態によって個別の容器に盛り付ける。
 - イ 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。
 - ウ 調整食は、盛り付け後、食札とともに調整食用の配膳車にセットする。
 - ③ 食器等の準備
 - ア 普通食の食器、食器具、お盆、調理用はさみ等は指定のかごにセットする。種類、数量等は別途指示する。
 - ④ その他
 - ア 引渡し後も、給食の配食量や食器具の不足等について問題が生じた場合は、速やかに対応する。
 - イ 喫食する際に注意することがあるときは、速やかに栄養教諭に連絡する。
 - ウ 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に連絡し、指示に従う。

(5) 洗浄、点検、消毒、保管、清掃

「大量調理施設衛生管理マニュアル」（資料4）を参考に行う。

(6) 残菜、厨芥等の処理

「大量調理施設衛生管理マニュアル」（資料4）を参考に行う。

(7) その他

- ① 学校で実施される工事、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に協力すること。
- ② 調理業務及び定期清掃業務等に使用する水、電気、ガス等については節減に努めること。