

業 務 内 容

【献立作成】

- (1) 栄養士による献立の計画及び作成（一般食、離乳食（粉ミルクを含む）、特別食(アレルギー対応食含む)、行事食）。
- (2) 献立作成に当たっては、あらかじめ、委託者の意見を聞き、家庭的な食事内容となるよう留意するとともに、旬の食材を使って季節感を感じられるよう工夫すること。  
併せて、望ましい食習慣が身に付いていない入所児童等が多様な食品・味・料理を経験できるよう配慮すること。  
また、祝日及び季節の主要行事日には、当日に関わる行事食の献立を作成すること。  
行事食は、月1回以上提供すること。  
なお、児童の状況に応じた献立となるよう、十分、委託者（児童指導員等）と連携すること。
- (3) 調理員は委託者（児童指導員等）から聴取するなどして、児童等の状況をきめ細かに把握するよう努めること。
- (4) 献立の作成は、1週間単位で作成し、前週の木曜日(祝日の場合はその前日)までに委託者に提出すること。
- (5) 献立作成後、入所児童等の人数の変動や災害の発生等変更を要する事情が生じた場合には、委託者と協議のうえ、対応すること。
- (6) 委託者が実施する嗜好調査・喫食調査等の結果について、できる限り献立等に反映するよう努めること。
- (7) 体調不良等により、食欲不振の入所児童等に対し、委託者が栄養状態改善の目的で指示するときはその料理又は食品を提供すること。
- (8) 入所児童等に対して食事の内容等についての説明を委託者から求められた場合には、入所児童等に対して、分かりやすく説明を行うこと。
- (9) 業務に伴う各種帳票を委託者の指示に基づいて作成・管理を行い、関係官庁からの調査があった場合、協力すること。

【事務・管理業務】

- (1) 毎月20日までに翌月の勤務割表を作成し、委託者に提出し、了承を得ること。
- (2) 業務従事者は被虐待児やDV被害者等への理解、児童福祉等に関する知識及び自立支援を意識した食育に関する経験、専門性を有すること。
- (3) 行事食及び個別調理を必要とするアレルギー対応食等の献立が可能な業務従事者を配置すること。
- (4) 定期的な清掃計画を立てること。

- (5) 調理業務日誌（別紙6）、検収記録表（別紙7）は、業務終了後毎日提出し、委託者の確認をとること。
- (6) 食数及び引き継ぎ事項については、毎朝、出勤時に当直の職員から確認すること。
- (7) 食数については、委託側担当者が指定する時間に業務従事者に連絡する。緊急入所者もしくは病状等により変更がある場合は、その都度随時連絡する。
- (8) 個別対応は変更の都度、給食表をチェックし、適切に対応すること。
- (9) 食材の出納は、受託者で在庫品受払状況に記入整理し、委託者より求められた場合は、すみやかに報告すること。

#### 【食材料の発注・検収】

- (1) 食材の納品に際しては、発注書どおり納品されたか、及び適正な品質状態であるか否かを確認し、検収記録表（別紙7）に記録すること。
  - ア 納入物品は、品質、数量、冷凍の状態（品温）、外観及び期限表示等について検査収納すること。
  - イ 検収を終了した食品は、それぞれ食品庫・冷蔵庫等に適切に保管すること。
- (2) また購入した材料は、衛生管理マニュアル遵守の立場から品質、鮮度、品温、運搬、異物、容器の点検をし、それぞれ専用の保管場所へ食材の種類ごとに適切な温度で管理すること。

#### 【調理作業】

- (1) 将来の自立に向け、調理過程も食育の一環として考え、家庭で経験するように、調理を五感で感じられるよう留意すること。
- (2) 調理作業にあたっては、食事対応時間から逆算して作業工程を組み、調理後 30 分以内に提供できるよう努めるなど、適時・適温給食を心掛けること。
- (3) 調理はすべて献立表に基づいて行うこと。
- (4) 熱加工では、適切に加熱して食材料の色彩、風味等が損なわれないように注意すること。
- (5) 生で食べる野菜はよく洗浄し、衛生的に扱うこと。
- (6) 肉、魚、野菜の調理に使用する包丁、まな板等は区分けすること。
- (7) 汚染されやすい食材料は、未調理、半調理の状態では放置することなく、覆蓋して衛生的に扱うこと。
- (8) 冷凍された食品の解凍は必要な量だけ行い、一度解凍した物は再冷凍は行わないこと。
- (9) 食材料の品質に異常があるときは速やかに委託者に申し出て対処すること。
- (10) 食品に直接温度計の測定針を入れる場合は、測定前に必ずアルコールで殺菌のこと。

- (11) 盛り付けは清潔な衛生手袋等を使用して衛生に配慮するとともに、入所児童等の食欲をそそるなど盛り付けに工夫すること。
- (12) 入所児童等が行う調理実習については、食材を提供すること。
- (13) 配膳時、内容や盛り付けを点検して食事が適切であることを確認して配膳すること。
- (14) 食事を盛り付ける食器は、洗浄後に消毒されたものを用いること。食器を運搬する場合には、食器が細菌等に汚染されることのないよう留意すること。
- (15) 食事の異物混入等の問題が生じた場合、速やかに対処して原因の調査を行い、改善を図ること。また、原因・対処・改善に関する報告書を委託者に提出し、了承を得ること。
- (16) 異物混入を予防するため、次の点に注意を要すること。
  - ・清潔な作業衣を着用し、鏡で確認すること。
  - ・ラップを取るとき、切れ端を残していないか確認すること。
  - ・使用済みの調理用のメモ用紙・紙タオル等は、速やかに処理すること。
  - ・古いたわし・スポンジ類は交換すること。
  - ・亀裂のある食器は、委託者に確認の上処分すること。
  - ・出入り口の開閉は最小限とし、駆除害虫を侵入させないこと。
- (17) ガス・水道・電気等の節減に努めること。

#### 【配膳・下膳作業】

- (1) 時間については、指定のとおりとする。
- (2) 料理の味や温度を損なわないよう短時間で配膳するよう心掛けること。
- (3) 受託者は配膳時、内容や盛り付けを点検して食事が適切であることを確認して引き渡すこと。なお、ご飯と汁物は入所児童等が各自盛り付けるので、不足がないよう留意すること。
- (4) 残菜類を主食・副食に分別し、残菜の記入を行うこと。

#### 【食器洗浄・消毒作業】

- (1) 食後の食器については、入所児童等が洗浄する。その後、受託者が煮沸又は薬剤等により消毒を行った上、次の使用時まで清潔に保管しなければならない。
- (2) 食器の取り扱いに留意し、破損率の低下に努めること。
- (3) 配膳盆及び食器類は不潔にならないよう十分に留意すること。

#### 【残菜・残食処理作業】

- (1) 調理室内の厨芥は衛生的に処理し、委託者の指示に従って屋外所定の場所に搬出すること。

- (2) 残菜等は、指定のビニール袋に納め、蓋付容器に入れて所定の場所に速やかに出すこと。

### 【衛生管理】

衛生管理については、受託者が定める規定又はマニュアル等がある場合には、原則その規定等に則って対応すること。なお、規定等が整備されている場合にあっても、以下の項目について確認し、衛生管理に万全を期すること。

#### (1) 衛生教育

新規配置時の教育として、衛生管理の必要性・手洗いをはじめとする自己の衛生管理と調理場内の衛生管理区分などを含む食品衛生の基礎教育を行うこと。

配置後の反復・継続した教育は、衛生管理の必要性を再確認するとともに、盛り付けに工夫すること。衛生管理の具体的方法のほか、事故の事例を取り上げるなど、絶えず衛生管理の重要性を認識させ、管理を徹底させること。

#### (2) 衛生的な習慣

##### ①身体及び被服などの衛生

- ア 専用の帽子、白衣、ズボン、マスクなど清潔なものを使用する
- イ 身体、頭髮、手指、爪などは清潔にし、爪は常に短く切る
- ウ 作業を行うときは、マニキュア、指輪、時計、ピアス、ネックレスはつけない
- エ 調理場内は衛生管理の区分に従って専用の履き物を履く
- オ トイレに入るときは、トイレの中で白衣や帽子などが汚れたり、細菌に汚染されないように必ず脱いで入る

##### ②手指の洗浄と消毒

次のときは、必ず手を洗って消毒をする

- ア 調理場に入る前
- イ トマトやレモン、漬物、果物など生で食べる食品（料理）のカットや盛り付け作業を行う前
- ウ 焼き物や煮物、茹で物など加熱調理が終わった料理（食品）に触れる前
- エ 汚染作業区域で作業を行った後
- オ トイレに入った後
- カ 頭髮や耳、鼻などに触れた後
- キ 調理作業や清掃作業が終わった後

##### ③調理場内への部外者の立入禁止

- ・納品業者や部外者は、調理場内への立ち入りを禁止する。
- ・機械・器具などの修理のために立ち入る時は、専用の白衣とキャップ・履き物などを着用させる。

### (3) 食品の衛生管理

#### ①一般的な注意

##### ア 適正な保管

- ・食品は、食品庫や冷蔵庫などそれぞれの食品の保管に適した温度で保管する。
- ・魚や肉、卵、豆腐などは、他の食品に触れないよう専用の容器に入れて保管する。
- ・洗浄後の生食の野菜、果実などの食品は冷蔵庫で保管し、常温で放置しない。
- ・冷蔵庫に保管していても日数が過ぎれば変質するので、賞味期限が見やすいように収納したり、詰め込み過ぎないように注意する。

##### イ 鑑別技術の習得

- ・魚や肉、豆腐、野菜などの生鮮食品の鑑別技術を身につける。

##### ウ 使用上の注意

- ・食品を使用するときは、鮮度や納入日、賞味期限などに注意し、衛生上疑わしいと思うときは、速やかに委託者に報告して指示を受ける。
  - ・当日搬入の食品も、調理直前に再確認する。

##### エ 洗浄時の注意

- ・食品を洗うときは、十分な量の流水で洗う。

##### オ 食品の購入は、不用な在庫が生じないように、必要量を発注する。

### (4) 保管の適正

検収後、下処理後、調理・盛り付け後の食品（料理）は、その食品（料理）の保存に適した温度管理のもとに保管する。

#### ①食品庫内の保管

- ア 食品は、種類別に区分し、仕入れの古い物や賞味期限の近いものから順に使用できるように整理・整頓する。
- イ 食品庫は、高温多湿にならないように日中は換気扇をつける。
- ウ 食品庫には、洗剤や薬品など紛らわしい物を置かない。
- エ 食品は、棚の上に置くこととし、床に直接置かない。
- オ 在庫の食品を出庫したときは、在庫品受払簿に食品名と数量を記入する。
- カ 食品庫内は、清潔に努め、清潔を保つ。

#### ②冷蔵庫・冷凍庫の保管

- ア 庫内の温度は1日2回記録する。作業中は、冷蔵庫や冷凍庫が正常に稼働しているか時々確認する。正常に稼働していないときは、速やかに報告する。
- イ 食品ごとに置く棚の位置を決め、冷蔵庫内での二次汚染を防ぐ。
- ウ 冷蔵庫内の相互汚染を防止するため、食品ごとに汚染度の低いものから順に上段に置く。
- エ 冷凍冷蔵庫は物資使用後速やかに清掃し、消毒する。

オ 魚や肉、卵、豆腐などは、専用の容器に入れて保管する。

カ 汁のたれる物は、下にボールやバットなどを置き、下の棚にある食品の二次汚染を防ぐ。

キ 茹でるなどの下処理の終わった食品や洗浄・消毒の終わった果物や生野菜などは、ラップや蓋をして定位置に収納し、二次汚染を防ぐ。これらを置いた上の棚には、物を置かない。

ク 原材料と調理済み食品や包装された状態でそのまま使用する食品（牛乳やヨーグルト、チーズ、ジャムなど）、残った果物などは、棚の位置を変えたり、専用の容器などに入れて保管し、他の食品からの二次汚染を防ぐ。

収納するときは、賞味期限が長い物を奥に置き、期限の短い物を手前に置く。

ケ 賞味期限の切れている物は捨てる。

#### (5) 調理工程における衛生管理

##### ①衛生処理

ア 魚介類を処理した後は、シンク内の洗浄をきちんと行い、野菜などの他の食材に付着しないようにすること。

イ 生で食べる果物や野菜、漬物などを洗っている近くで、魚や肉、卵の下処理をしない。

ウ 魚や肉、卵などの下処理（醤油や味噌などのつけ込み、割卵など）が終わって、加熱処理まで時間があるときは、冷蔵庫に保管する。

エ 加熱調理後や茹でた後の保管の際に、他の食品や容器、手指などから二次汚染しないように注意する。

##### ②十分な洗浄

包丁とまな板は、定期的に塩素剤で殺菌漂白後、水気を拭き取ってから収納する。

##### ③十分な加熱

ア 加熱調理食品の中心温度は「75℃で1分以上」になるよう十分に加熱する。

イ 冷凍食品は、中心の温度が上がり難いので注意する。

ウ 加熱調理は盛り付け時間を考慮して、配膳時間に合わせて開始する。

##### ④二次汚染の防止

ア 盛り付けや果物の皮むきなどの作業は、専用の手袋を付けて行う。

イ 冷蔵庫などは、庫内の整理・整頓と清掃・消毒、温度管理の徹底に努める。

#### (6) 保存食は毎食ごとに確保しておく

保存食は、原材料及び調理済み食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存すること。

なお、原材料は特に洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。

煮物や汁物など余熱のある物は、冷ましてから保存する。

## (7) 施設・設備の衛生管理

### ①清潔の保持

- ア 日常の調理や食器の洗浄などの作業の中で、清掃、消毒、乾燥、整理・整頓などを行って清潔の保持に努める。
- イ 調理機器や施設・設備などは、日程を定めて計画的、定期的に清掃する。特に調理場への出入り口などの外部との接点部分は入念に清掃する。
- ウ 調理場への出入り口や検取出入り口のドアは開放しない。
- エ 履き物は、衛生区分に従って履き替える。

### ②適正環境の保持

- ア 適温、防湿、換気、照明など適正環境の保持に努める。
- イ 防虫、駆除を徹底する。
- ウ 調理施設の周囲は清潔に努める。

### ③立ち入りの制限

- ア 納入業者は、調理場に入れない。
- イ 作業や見学などで部外者が調理場に入るときは、必ず委託者の許可を得ること。

### ④施設の清潔の保持

- ア 調理場は、作業終了後、直ちに清掃を行い、清潔の保持に努める。
- イ 機械、器具類と壁面の間は不潔になりやすいので、定期的に清掃し、清潔を保つ。

### ⑤施設の管理

- ア 機器類は、機能や操作方法を熟知して正しく使用する。
- イ 温度計その他の計器類は、正常に稼働しているか点検し、異常を発見したときは、速やかに報告し修理する。
- ウ 器具類や容器は、用途に応じて正しく使用する。
- エ 洗浄と消毒  
使用した調理機器や用具類は、調理・盛り付け作業終了後に十分な量の温水で洗浄するとともに、必要に応じて薬液や煮沸などで消毒して定位置に保管する。  
器具類を洗浄する際、床面に置いて洗浄しない。
- オ その他  
缶や瓶、紙くず、ビニール、野菜くず、残食などの処理は、毎日行うこととし、分別して専用の保管場所に置き処理する。

## 【労働安全衛生管理】

- (1) 年1回以上の定期健康診断を実施し、健康結果の保管をすること。
- (2) 検便の定期検査を原則として月1回以上実施し、結果について委託者が提出を求めた時は、すみやかに報告し了承を得ること。

- (3) 事故防止については、常に留意すると同時に、万一事故が発生した時に適切な措置がとれるように配慮しておくこと。
- (4) 委託者の実施する防災訓練に参加し、災害の未然防止に協力すること。

#### 【施設管理等】

- (1) ・使用する給食設備及び施設等は常に清潔にし、定期的に清掃すること。
  - ・施設及び機器・器具類の清掃は計画的に実施すること。
  - ・実施内容については、業務従事の事前事後に調理業務日誌（別紙6）に記録し、委託者の了承を得ること。
- (2) 調理施設内における電気、ガス、水道の使用後及び出入り口の施錠等について安全を確認し、調理業務日誌（別紙6）に記録すること。
- (3) 冷蔵庫は常に清潔に管理するとともに週1回以上の清拭消毒を実施すること。
- (4) 什器、食器、器具類は衛生的に取り扱うとともに、いたずらに損傷や破損等が生じないよう細心の注意を払うこと。なお、食器や器具類に損傷や破損等が生じた場合は、速やかに委託者に届け出をすること。
- (5) 各作業終了後、使用した設備・機器等を洗浄、アルコール消毒及び乾燥させ、衛生的に保管すること。また、使用場所を清潔にし、後片付けすること。
- (6) 洗浄剤、消毒剤及びこれらの類似物品は機械・器具及び食品に悪影響を与えないよう使用方法を十分理解した上、用途別に使用すること。
- (7) ステンレスなどの清掃は、クレンザーや研磨剤が入った洗剤や金属たわしを使用しないこと。スポンジの柔らかい面を使用すること。
- (8) 温度計その他の計器類は定期的にその精度を点検するとともに、その記録を作成し、保存すること。
- (9) 施設設備等の清掃用の器材は使用の都度洗浄し、乾燥させ、専用の場所に保管すること。
- (10) 火気の点検及び施錠の確認を行うこと。

#### 【検食】

- (1) 食事の質の向上のために行う検食に協力すること。
- (2) 検食は配膳する前に、委託者が指定する検食者が行う。

#### 【残食調査】

下膳後、食器類の洗浄前に残食調査を行い、調理業務日誌（別紙6）の喫食状況に記録して、委託者に報告しなければならない。

**【嗜好調査等の協力】**

食事提供業務実施者として、入所児童等に状況把握のために委託者が実施する嗜好調査等の諸調査に協力すること。

**【給食会議】**

より良い献立に反映するよう残食調査や嗜好・喫食状況等に基づき、月1回委託者と受託者で給食会議を行う。