

上三川町立学校給食センター
調理・配送及び配膳業務委託
仕様書

令和7年9月
上三川町教育委員会

目 次

【基本的事項】	2
【実施体制】	4
【関係法令等の遵守】	6
【アレルギー対応の実施】	6
【安全・衛生管理】	7
【研修】	7
【報告書等の提出】	7
【委託料の支払い方法】	8
【委託料の変更】	8
【その他】	8
別紙 1 調理業務の詳細	11
別紙 2 配送業務の詳細	14
（別図）食缶・食器等を収納するコンテナ図面	16
別紙 3 配膳業務の詳細	17
別紙 4 「学校給食における食中毒発生（疑い）時の対応マニュアル 令和元年10月 上三川町教育委員会」（抜粋）	19
別添 1－1 受配校等及び食数等一覧表	27
別添 1－2 児童・生徒数、通常クラス数及び給食数の見込み （令和8年度～令和12年度）	28
別添 2 学校給食配送・回収時刻予定表	29
別添 3 給食実施計画書 令和8年度～令和12年度	30
別添 4 消耗品等負担区分表	35
別添 5 小中学校給食予定時間一覧	37
別添 6 主な設備・備品・機器等	38
別添 7 様式一覧表	40

【基本的事項】

- 1 委託業務名 上三川町立学校給食センター調理・配送及び配膳業務委託
- 2 業務委託料 527,000,000円以内（消費税及び地方消費税を除く）
- 3 履行期間 令和8年4月1日から令和13年3月31日まで（5年間）

4 履行場所及び施設概要

（1）調理・配送業務

- ・履行場所 上三川町立学校給食センター
- ・所在地 上三川町大字西蓼沼730番地5
- ・施設概要 敷地面積 4816.31 m²
構造 鉄骨造 一部2階建
調理方式 ドライシステム方式
供用開始 平成14年9月
調理能力 1日4,000食
熱源 オール電化方式

（2）配膳業務

- ・履行場所 上三川町立小・中学校
- ・所在地 別添1－1 「受配校等及び給食数等一覧表」のとおり

5 業務内容

業務内容は概ね次のとおりとする。

なお、業務の詳細は、「別紙1 調理業務の詳細」、「別紙2 配送業務の詳細」及び「別紙3 配膳業務の詳細」のとおりとする。

- （1）調理業務
- （2）配缶・配送回収業務
- （3）洗浄・消毒業務
- （4）残菜等処理業務
- （5）安全・衛生管理
- （6）食品等の管理
- （7）施設・設備等の管理について
- （8）1～7各号に附帯する業務

※ 本業務に含まれない業務は、次のとおりとする。

- ・献立作成業務
- ・廃棄物回収業務
- ・食材の決定及び調達業務
- ・学校給食費徴収業務
- ・施設、設備等保守点検維持管理業務（日常管理・点検等は除く）

6 施設、設備、機器等

- (1) 委託者が所有する施設、設備、機器等（別添6「主な設備・備品・機器等」参照）（以下「施設・設備等」という。）を無償で受託者に貸与する。受託者は、善良なる管理者としての注意義務をもって施設・設備等を使用するものとし、委託者の指示がある場合を除き目的外の使用は一切禁止とする。
- (2) 受託者は、施設・設備等に故障等が発生した場合は、直ちに委託者に報告しその指示に従うものとする。また、施設・設備等の故障等が受託者の責に帰すべき理由による場合は、受託者負担により、修理・復旧等を行うものとする。
- (3) 施設・設備等に係る光熱水費は、原則、委託者の負担とするが、受託者は、光熱水費の節減に努めなければならない。

7 受託者負担により実施又は調達

次に掲げるものは、受託者負担により実施又は調達するものとする。

- (1) 別添4の「消耗品等負担区分表」において、受託者負担に区分されているもの。
- (2) 業務従事者の健康診断（一般健康診断、結核健診等）
- (3) 業務従事者の腸内細菌検査（毎月2回）
- (4) 業務従事者のノロウィルス検査（10月～3月：月1回）
- (5) その他、委託者が必要と認めた検査
- (6) 業務従事者の福利厚生に係るもの
- (7) その他、受託者が実施又は調達することが適当と認められるもの（委託者と受託者の協議による）

8 受配校等及び給食数等

別添1－1 「受配校等及び給食数等一覧表」及び

別添1－2 「児童・生徒数、通常クラス数及び給食数の見込み（令和8年度～令和12年度）」 のとおり

9 業務時間

(1) 調理業務

原則、給食実施日の概ね午前8時から午後4時45分まで（休憩時間を含む）とする。

但し、検収等で対応が必要な場合は、流動的に行うものとする。

(2) 配送回収業務

原則、給食実施日の概ね午前10時から午後3時まで（休憩時間を含む）とする。

なお、業務の実施に当たっては、「別添2 学校給食配送・回収時刻予定

表」を基本に実施することとする。

但し、学校行事等で流動的に行う必要がある場合は、対応すること。

(3) 配膳業務

原則、給食実施日の概ね午前10時30分から午後2時30分まで（休憩時間を含む）とする。

但し、学校行事等で流動的に行う必要がある場合は、対応すること。

1.0 基本給食実施回数

別添3 「給食実施計画(令和8年度～令和12年度)」のとおりとする。

1.1 食材の調達

給食に使用する食材は、委託者が調達するものとし、受託者はその食材を検収のうえ調理するものとする。

【実施体制】

1 業務従事者の配置

(1) 業務責任者

配置人員： 1名

主な業務： 受託業務全体の指揮及び総括を行うとともに、委託者との連絡調整を行う。

条件： センター方式での学校給食調理業務従事経験が3年以上の正規社員で、栄養士又は調理師の資格を有する者で、給食センターに常駐し、常時受託業務に従事する者。

(2) 業務副責任者

配置人員： 2名

主な業務： 業務責任者を補佐し、責任者に事故のある時、または欠けた時はその任に当たる。

条件： 学校給食調理業務従事経験が2年以上の正規社員で、栄養士又は調理師の資格を有する者で、給食センターに常駐し、常時受託業務に従事する者。

(3) 衛生管理者

配置人員： 1名

主な業務： 受託業務全般にわたる衛生管理の指揮や調理業務従事者、配送業務従事者及び配膳業務従事者（以下、「調理業務従事者等」という。）に対する健康管理及び衛生管理に係る指導及び教育の任に当たる。

条件： 正規社員で栄養士又は調理師の資格を有する者で、給食セン

ターに常駐し、常時受託業務に従事する者。

業務責任者又は業務副責任者が兼務することができる。

(4) 衛生管理者補佐

配置人員： 1名

主な業務： 衛生管理者を補佐し、衛生管理者に事故のある時、または欠けた時はその任に当たる。

条 件： 正規社員で栄養士又は調理師の資格を有する者で、給食センターに常駐し、常時受託業務に従事する者。

(5) 施設設備点検責任者

配置人員： 1名

主な業務： 施設、設備及び調理機器（以下「施設・設備等」という。）の点検及び安全運転管理の任に当たる。

施設・設備等の破損・故障等で軽微なものについては、対応するものとする。

条 件： 正規社員とする。

(6) 調理員及び調理補助員

配置人員： 「別紙1 調理業務の詳細」の実施に必要な人員を配置すること。

主な業務： 「別紙1 調理業務の詳細」による。

条 件： 調理員は半数以上が集団調理経験1年以上の者とする。

(7) 配送員

配置人員： 「別紙2 配送業務の詳細」の実施に必要な人員を配置すること。

主な業務： 「別紙2 配送業務の詳細」による。

(8) 配膳員

配置人員： 「別紙3 配膳業務の詳細」の実施に必要な人員を配置すること。

主な業務： 「別紙3 配膳業務の詳細」による。

2 業務従事者の変更等

(1) 業務従事者を変更するときは、速やかに委託者に報告するものとし、業務に支障が無いよう十分に引き継ぎを行うこと。

(2) 業務責任者または業務副責任者を変更する場合は、事前に委託者に協議すること。

(3) 業務従事者として報告をしていない者を調理場等へ立ち入らせる場合は、委託者の承諾を得ること。

【関係法令等の遵守】

業務の実施に当たっては、学校給食法、食品衛生法、労働基準法等の関係法令及びその他関連法規及び関係省庁の通知文等を遵守するとともに、次に掲げる基準・マニュアルに従い行うこと。

1 法令等

- ・文部科学省 学校給食衛生管理基準
- ・厚生労働省 大量調理施設衛生管理マニュアル
- ・文部科学省 学校給食調理場における手洗マニュアル
- ・文部科学省 調理場における洗浄・消毒マニュアル
- ・文部科学省 衛生管理&調理技術マニュアル

2 町で定めたマニュアル

- ・上三川町 学校における食中毒発生（疑い）時の対応マニュアル
- ・上三川町 学校におけるアレルギー疾患対応マニュアル

【アレルギー対応の実施】

1 食物アレルギー対応食責任者（1名）

食物アレルギー対応食責任者は、栄養士又は調理師の資格を有し、1年以上の食物アレルギー対応食調理経験のある常勤の正規社員とする。

2 卵アレルギー対応

実施内容： 卵アレルギーに対する代替食の提供。

実施回数： 年間44回程度の実施（月当たり4回程度×11か月）を基本とし、実施回数に大きな変更（概ね3割以上の増減）が生じる場合は、協議により対応を決定するものとする。

調理食数： 代替食提供希望者による。（参考：令和7年度 16名）

調理方法： 調理室内に専用の調理スペースを確保（ホワイトボードで仕切る）し、調理するものとする。調理した代替食は個別の専用容器に配食し、配送するものとする。

配置人員： 調理に必要な人員を配置するものとする。なお、アレルギー対応食の調理責任者として、栄養士又は調理師の資格を有し1年以上の食物アレルギー対応食調理経験のある者を1名配置すること。

3 乳アレルギー対応

実施内容： 牛乳・乳製品デザートに対する代替食の提供

対応方法： 「学校におけるアレルギー疾患対応マニュアル」に沿って対応すること。

提供数： 提供希望者による。（参考：令和7年度 22名）

【安全・衛生管理】

1 衛生管理者の責務

- (1) 衛生管理者は、調理業務従事者等の衛生管理、施設・設備の衛生管理、食品衛生の日常管理などに当たるものとし、特に調理過程における下処理、調理、配分、配膳などの作業工程を分析し、それぞれの工程において、清潔、迅速な冷却、加熱処理等が適正に行われているかを確認し、その結果を記録する。
- (2) 衛生管理者は、調理従事者等の衛生教育及び衛生面での職場環境の改善に努めるものとする。

2 調理従事者等の安全・衛生管理

- (1) 受託者は、常に調理業務従事者等の健康管理に留意し、健康診断、腸内細菌検査、ノロウイルス検査、出勤時の健康チェック等で異常を認めた場合は、マニュアルに沿って速やかに対応すること。
- (2) 受託者は、上記の検査等において、調理業務従事者等またはその同居家族に感染性胃腸炎等の発症（疑い）が生じた場合は、別紙4「学校給食における食中毒発生（疑い）時の対応マニュアル 令和元年10月 上三川町教育委員会」に従い、迅速かつ適切な対応をとること。なお、検査費用等は受託者負担とする。
- (3) 受託者は、給食調理過程において異物混入が認められた際には、ただちに原因の調査・特定および再発防止策を講じること。

【研修】

受託者は、調理、食品の取扱い等が適正かつ円滑に行われるよう調理従事者等に対し、「文部科学省 学校給食調理従事者研修マニュアル」に準ずる研修を年2回以上実施し、終了後に書面により報告すること

【報告書等の提出】

受託者は、別添7「様式一覧表」により報告書等を委託者に提出すること。また、

一覧表に記載のもの以外についても、必要に応じて委託者の指示する報告書等（任意様式）について提出するものとする。

【委託料の支払い方法】

- 1 委託料は、年12回の各月払い（翌月払い）とする。
- 2 各月の委託料は、次の計算により算出した額に、消費税を加えた金額とする。
 - （1）委託料の年額（税抜）＝契約額（税抜）×1／5
但し、委託料の年額（税抜）に1万円未満の額が生じた時は、その額については、最終年度分（令和7年度分）に計上するものとする。
 - （2）委託料の月額（税抜）＝委託料の年額（税抜）×1／12
但し、委託料の月額（税抜）に千円未満の額が生じた時は、その額については、各年度の最終月分（3月分）に計上するものとする。

【委託料の変更】

- 1 業務委託料の変更については、委託者と受託者が協議して決定するものとする。
- 2 次の場合には、業務委託料の変更について協議するものとする。
 - （1）自然災害等により、長期間（概ね2か月以上を想定）にわたり学校給食の提供停止が見込まれるとき。
 - （2）受配校の増減、食数の大幅な増減など本仕様書の基本的事項に大きな変更が生じるとき。
 - （3）その他、委託者又は受託者において協議の必要があると認めるとき。
- 3 業務委託料の変更により受託者に損害を及ぼしたときは、委託者は必要な費用を負担するものとする。

【その他】

- 1 損害賠償に関すること
 - （1）受託者は業務実施に当たり、製造物責任（PL）法に基づく生産物賠償責任保険に加入すること。
 - （2）次に掲げる事項に該当し、その結果、委託者又は第三者に損害を与えたときは、受託者は損害を賠償しなければならない。
 - ① 故意又は過失により食中毒の原因となる細菌その他人体に有害な物質を給食に混入したとき。

- ② 故意又は過失により施設備品等を損壊、紛失又は遺棄したとき。
 - ③ 受託者は上記に規定する他、業務を実施するにあたり、受託者の責に帰すべき理由によって委託者又は第三者に損害を与えたとき。
- (3) 第三者が被った損害を委託者が第三者に対し賠償したときは、当該賠償額について委託者の求償に応じること。

2 緊急災害発生時の協力

緊急災害発生時において炊き出し等を行う場合は、委託者の指示に従い協力すること。なお、炊き出し等の実施により追加の費用が発生する場合は、委託者は、受託者と協議のうえ支払うものとする。

3 会議、研修会等への出席

献立検討委員会開催時は、業務責任者等2名が出席すること。また、委託者、関係機関等から会議、研修会等への業務従事者の参加を求められたときは、協力すること。

4 実習生等の受け入れ

委託者が中学生の職場体験や栄養士の実習生等を受け入れる場合は、協力すること。

5 食育推進の協力

多様化給食や地産地消等、町の方針に従い、その対応に協力すること。また、各学校で行う食指導への調理員の同行及び長期休業期間中に行う料理教室への調理員の派遣等、児童生徒の教育面においても協力すること。

6 業務引継ぎ

受託者が新規受託となる場合は、業務引継ぎを円滑に行うため、現受託者と調整・協議のうえ、受託者負担により次のとおり実地研修を行うこと。また、次期（令和13年度以降）の委託契約で、今回受託者と異なる業者が受託することとなった場合は、業務引継ぎを円滑に行うため、業務に支障のない範囲で全面的に協力すること。

(1) 調理業務

令和7年度の給食実施日に当給食センターにおいて、10日以上調理業務従事者の実地研修を行うこと。また、令和8年4月の給食開始予定日（4月8日開始予定）前に委託者が指示する献立及び食数（500～1,000食を予定）の試験調理及び試食を行うこと。

(2) 配送業務

令和7年度の給食実施日に、3日以上配送業務従事者の実地研修を行うこ

と。

(3) 配膳業務

令和7年度の給食実施日に各学校において、3日以上配膳業務従事者の実地研修を行うこと。

7 本仕様書に定めのない事項

- (1) 本仕様書は、業務の大要を示すものであり、この仕様書に定めのない事項であっても、委託者が本業務の処理上特に必要と認めて指示する事項については、協議のうえ適宜対応すること。
- (2) この仕様書に定めのない事項で、その実施等に伴い委託料の増額または減額が見込まれる場合は、委託者と受託者が協議して決定するものとする。

別紙 1

調理業務の詳細

I. 履行場所

上三川町立学校給食センター

II. 業務実施基本日数

給食実施日数（別添 3 給食実施計画 参照）に次の日数を加えた日数を業務実施基本日数とする。

- ① 学年始休業期間 終了前 3 日
- ② 夏季休業期間 開始直後 3 日・毎週 1 日・終了前 4 日
- ③ 冬期休業期間 開始直後 2 日・終了前 2 日
- ④ 学年末休業期間 開始直後 2 日
- ⑤ その他研修等に要する日数

III. 業務時間

原則、給食実施日の午前 8 時から午後 4 時 45 分まで（休憩時間を含む）とする。

但し、検収等で対応が必要な場合は、流動的に行うものとする。

IV. 配置人員

配置人員については、「V. 業務内容」及び次の一覧表等を考慮し、必要人員を適切に配置すること。

- (1) 別添 1-1 「受配校等及び給食数等一覧表」
- (2) 別添 1-2 「児童生徒数、通常クラス数及び給食数の見込み
(令和 8 年度～令和 12 年度)」

V. 業務内容

(1) 検収

受託者は検収責任者を定め、委託者が作成した献立使用材料表及び材料表に基づき、納品された食材等の検収を行う。検収した食材等は指示された場所に収納する。検収時間は、通常は概ね午前 7 時 45 分から及び午後 1 時からとする。

(2) 調理

献立予定表及び調理指示書等に従い、作業工程表及び作業動線図・配食表・釜割表を作成し、委託者の提供する食材を使用して調理を行う。なお、調理機器・設備等は、日常点検を行い使用すること。また、委託者が指示する献立に行事食、セレクト給食、食物アレルギー対応食等がある場合は

対応すること。特にアレルギー対応食については、「学校におけるアレルギー疾患対応マニュアル」に基づき十分注意して行うこと。

(3) 配缶及び積み込み

調理した給食を配食表に基づき配缶し、学校ごとにコンテナに収納する。

コンテナを配送車に積み込み、配送員に引き渡す。その際、保管コンテナ、数量等の確認を再度行う。特にアレルギー対応食がある場合は、十分確認を行うこと。

(4) 検食の準備及び保存食の保存

検食は概ね午前11時までに準備するものとする。

食材料及び調理済給食の定められた量を保存食として冷凍庫へ保存するとともに、保存期間を経過した保存食は、順次廃棄処分する。

受託者は、委託業務を履行するため必要となる洗剤、石鹼及び消毒薬、消耗品等を購入するに際し、事前に品質及び規格について町の了解を得ること。

(5) 食器類の洗浄・消毒・保管

各学校より回収されたコンテナを配送員から受け取り、食器類（お椀、仕切皿、トレイ、箸、スプーン等）、食缶等配食器具及びコンテナを洗浄する。洗い残しや破損等について確認・点検し、消毒・保管を行う。また、定期的に食器類等の数の確認を行うこと。

(6) 施設・設備・備品等の清掃・洗浄・消毒

施設・設備・備品等の清掃・洗浄・消毒及び整理整頓を行うこと。

(7) 調理業務完了の確認及び日常点検

1日の調理業務の完了を確認し、日常点検を行うこと。

(8) 施設の管理・その他

- ・汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区分し、衛生的に作業が行えるよう管理すること。
- ・作業中は、ドライシステムの施設設備に沿った作業を厳守すること。
- ・建物の各部屋等（事務室・電気室・ポンプ室以外）は毎日清掃し、常に整理整頓すること。また、長期休業（春季・夏季・冬季）期間においては、敷地内の清掃を実施するなど環境美化に努めること。
- ・天井、腰壁、扉、床等は常に清潔を保つこと。
- ・排水溝の厨芥、残滓を除去し、常に清潔を保つこと。
- ・手洗い設備は、常に清潔を保ち、石けん、爪ブラシ（人数分）、ペーパータオル、消毒液を常備すること。
- ・調理業務実施中は、防虫設備のない窓、出入り口は開放しないこと。
- ・長期休業（春季・夏季・冬季）の開始直後及び終了直前等の数日を清掃、点検、換気、整理整頓にあて、業務の履行に支障のないよう努めること。
- ・冷蔵庫・冷凍庫・食品保管室の温度が適切かを定期的に確認すること。

また、「フロン類の使用の合理化及び管理の適正化に関する法律第16条」に基づく簡易点検を行い、毎月結果を報告すること。

- ・殺菌庫、消毒保管庫等に使用しているオゾン、紫外線殺菌灯の使用期限を確認し、交換時期が近付いたら委託者に報告すること。

- ・調理等に伴い排出される食品残渣、可燃物並びに不燃物等は委託者の指示に従い適切に処理すること。残菜処分室から排出される焼却ゴミについては、給食実施日ごとの排出量を計量し、報告書を作成すること。

なお、産業廃棄物（廃プラスチック等）は、残菜処分室に整理集積するものとし、定期的に集積場所の清掃を行うこと。

- ・長期休業期間中（春季・夏季・冬季）に機械・器具等のメンテナンスを行うこと。

- ・冬季期間中においては、水道等の凍結防止につとめること。

（9）給食施設の施錠、消灯などは厳重に行うこと。

（10）その他必要に応じて委託者が協議・指示する事項。

別紙 2

配送業務の詳細

I. 履行場所

上三川町立学校給食センター及び各受配校

II. 業務実施基本日数

給食実施日数（別添 3 給食実施計画 参照）に、日常管理及び研修等を含めた日数を業務実施基本日数とする。

III 業務時間

原則、給食実施日の午前 10 時から午後 3 時まで（休憩時間を含む）とする。
但し、学校行事等で対応が必要な場合は、流動的に行うものとする。

IV. 配置人員

配置人員については、「別添 2 学校給食配送・回収時刻予定表」及び「V. 業務内容」を考慮し、必要人員を適切に配置すること。

V. 業務内容

配送業務は、配送車 3 台によりコンテナに収納された副食等及び食器類を受配校に配送し、給食終了後、残飯等及び食器類を回収し給食センターに運搬する業務、及びその附帯業務とする。

（1）配送

コンテナを受配校に配送し、配膳員に引き渡すこと。

（2）回収

給食終了後、コンテナを受配校から回収し、給食センターに運搬し、調理員に引き渡すこと。

（3）配送車の管理

配送車は、毎日安全点検等（日常点検）を行うとともに、清掃洗浄を行い清潔に保つこと。

（4）連絡袋の受け渡し

給食センターと受配校間の事務連絡等のため、配送・回収時に連絡袋の受け渡しを行うこと。

（5）施設の管理

配送員控室及び隣接トイレは毎日清掃し、整理整頓及び清潔を保持すること。また、状況に応じて構内の清掃を実施し、環境美化に努めること。

（6）配送の際は法令を遵守し、安全運転に努めること。

(7) その他必要に応じて委託者が協議・指示する事項。

VI. 配送車両

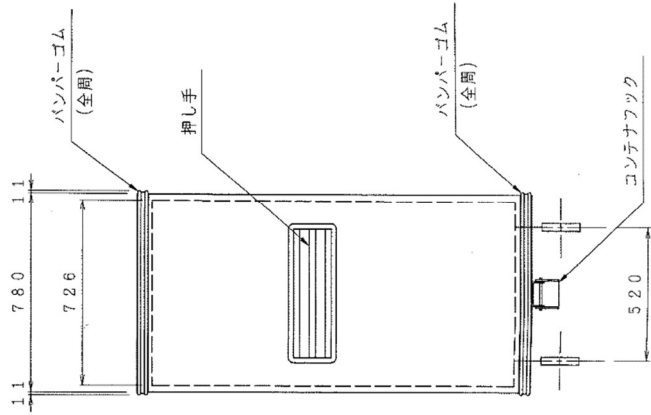
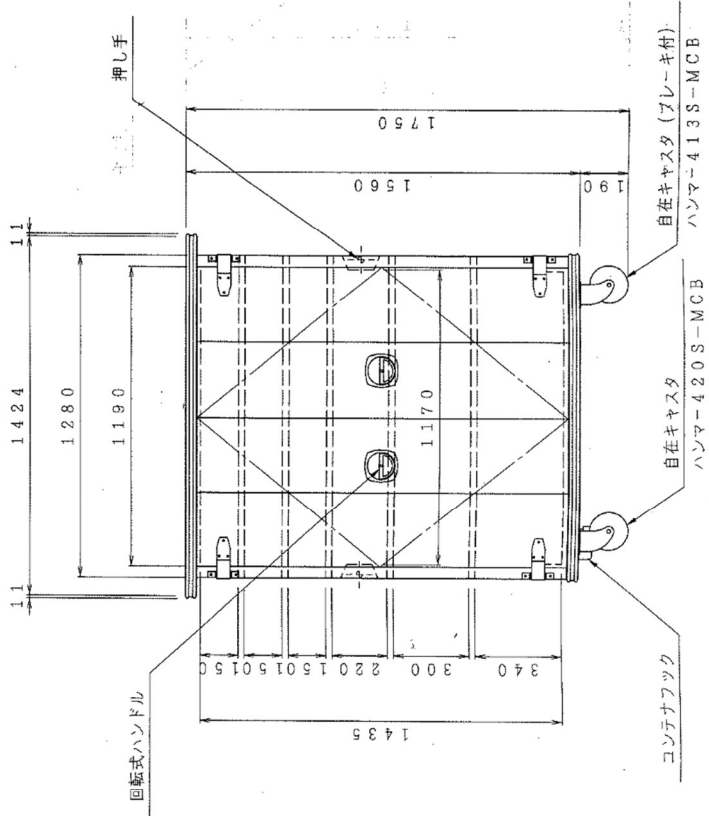
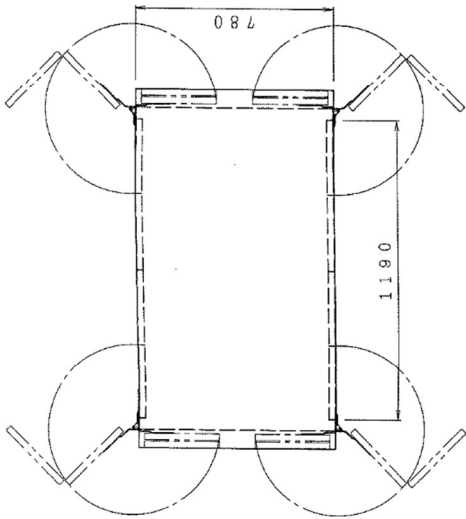
配送車両は次に掲げる仕様を満たすものとする。

なお、配送車の調達・維持管理等、配送車に係る費用は全て受託者の負担とする。

- (1) 車両は、コンテナの積載が可能な車両（パワーゲート付車両）とする。
- (2) パワーゲートは、昇降揚程 800mm 以上を有し、耐荷重 600kg 以上のものとする。
- (3) 食缶・食器等を収納するコンテナ（別図参照）を 5 台以上積載可能なものとする。
- (4) 車両には、町が指定する文字「上三川町立学校給食センター」及び受託者名を表示すること。（マグネット式でも可とする。）
- (5) 給食センターには、ドッグシェルが備え付けられているので、使用可能な車両構造とすること。

(別図) 食缶・食器等を収納するコンテナ図面

品名	コンテナ
型式	
外形寸法 (mm)	1446 (W) × 802 (D) × 1750 (H)
内形寸法 (mm)	1280 (W) × 726 (D) × 1435 (H)
外装	ステンレス鋼板 SUS430 t1.0mm
内装	ステンレス鋼板 SUS430 t1.0mm
扉	ステンレス鋼板 SUS430 t1.0mm
パイプ	ステンレスパイプ SUS430 φ13mm
コーナパンパ	合成ゴム
キャスタ	車輪φ150mm MCナイロン



受領印	現場名	No	品名	MODEL	寸法	台数	縮尺	検印
	上三川町立学校給食センター	I-1	コンテナ		1446×802×1750	20台	1/20	年月日 製図

E0100681 01.11.20

別紙 3

配膳業務の詳細

I. 履行場所

各受配校

別添 1 - 1 「受配校等及び給食数等一覧表」のとおり

II. 業務実施基本日数

給食実施日数（別添 3 給食実施計画 参照）に、長期休業期間中（春季・夏季・冬季）の日常管理（1 週間に付き 1 日）及び研修等を加えた日数を業務実施基本日数とする。

III. 業務時間

原則、給食実施日の午前 10 時 30 分から午後 2 時 30 分まで（休憩時間を含む）とする。

但し、学校行事等で対応が必要な場合は、流動的に行うものとする。

IV. 配置人員

配置人員については、「V. 業務内容」及び次の一覧表等を考慮し、必要人員を適切に配置すること。

（1）別添 1 - 1 「受配校等及び給食数等一覧表」

（2）別添 1 - 2 「児童生徒数、通常クラス数及び給食数の見込み
（令和 8 年度～令和 12 年度）」

（3）別添 5 「小中学校給食予定時間一覧」

V. 業務内容

配膳業務は、給食の受入、クラスごとの配膳、給食終了後の後片付け等及び付帯業務とする。

1 検収及び配膳等

- （1）業者から直接受配校に納入される主食（米飯、パン）・デザート類及び牛乳等を検収し、その結果を「検収表（受配校）」に記録し、保管場所に収納すること。
- （2）給食センターからコンテナで配送される副食及び食器類を受け入れること。
- （3）検食の準備、保存食の保管、及び保存期間を経過した保存食の処分をすること。
- （4）給食及び食器等をクラスごとに配膳し、引き渡し時に立ち会うこと。
- （5）アレルギー対応食がある場合は、マニュアルに沿って、確実に担任等に引き渡すこと。
- （6）給食終了後の回収準備（食缶、食器類のコンテナへの格納、給食残菜の計量、パン函等の洗浄・消毒保管）及びコンテナ車への積み込みをすること。
- （7）納入業者から直接学校に納品される主食・牛乳・デザートなどの残滓、容器・包装紙類等は、学校の指示に従い適切に処理すること。また、給食センターから配送する副食などの残滓は、食缶等に戻し給食センターに返送すること。

- (8) 各クラスの配膳台用布巾等の洗浄・消毒を行うこと。
- (9) 給食センター及び受配校間の連絡袋の受け取り及び引き渡しを行うこと。
- (10) 学校に配置してあるパン函・トンブ・お玉等の洗浄・消毒を行い、適切に保管すること。
- (11) その他状況に応じて学校及び給食センターが指示する事項。

2 施設・設備・備品等の管理

- (1) 配膳室等の施設・設備及び冷凍庫・冷蔵庫などの給食用備品等の日常点検及び衛生管理を行うこと。また、冷凍庫・冷蔵庫については、「フロン類の使用の合理化及び管理の適正化に関する法律第16条」に基づく簡易点検を行い、毎月結果を報告すること。
- (2) 配膳室、配膳員用トイレ、配膳員控え室等は毎日清掃し、常に整理整頓及び清潔を維持すること。
- (3) 配膳室に関係者以外の者を立ち入りさせないこと。
- (4) 長期休業期間中（春季・夏季・冬季）は、1週間に1日程度の日常管理を行うこと。
- (5) その他必要に応じて給食センターが協議・指示する事項

様式一覧表

業務	番 号	様 式 名	作成頻度	提出時期	ページ	備 考
業務全体	様式 1	業務従事者等報告書	毎年	年度当初		
	様式 2	業務従事者等変更報告書	随時	随時		
	様式 3	経歴書	従事開始時	従事開始時		
	様式 4	定期健康診断結果報告書	毎年 随時	年度当初 随時		
	様式 5	受託業務完了届	毎月	毎月		
	様式 6	健康チェック表	毎日	毎月		
	様式 7	研修実施報告書	随時	随時		
調理業務	様式 8	作業工程表	毎日	毎日		
	様式 9	作業動線図	毎日	毎日		
	様式 1 0	釜割表（兼記入例）	毎日	毎前週		
	様式 1 1	配食表（兼記入例）	毎日	毎前週		
	様式 1 2	検収表	毎日	毎日		
	様式 1 3	調理の記録（あえ物）	毎回	毎月		
	様式 1 4	加熱調理の記録簿（揚げ物・焼物）	毎回	毎月		
	様式 1 5	加熱調理の記録簿（あえもの釜）	毎回	毎月		
	様式 1 6	加熱調理の記録簿（釜）	毎回	毎月		
	様式 1 6－1	加熱調理の記録簿（アレルギー対応用）	毎回	毎月		
	様式 1 7	保存食記録表（食材）	毎日	毎月		
	様式 1 8	保存食記録表（料理）	毎日	毎月		
	様式 1 9	冷凍庫・冷蔵庫温度記録表	毎日	毎月		
	様式 1 9－1	食品保管室 温度・湿度記録表	毎日	毎月		
	様式 2 0	学校給食日常点検表	毎日	毎週		
	様式 2 1	スライサー等日常点検票	使用時	毎月		
	様式 2 2－ （1～8）	作業終了時安全点検チェック表	毎日	毎週		各室ごと
	様式 2 3	第一種特定製品（冷凍庫・冷蔵庫）簡易点検結果報告書	毎月	毎月		
	様式 2 4	残菜処分室 焼却ゴミ排出量報告書	毎日	毎月		
配 送 業 務	様式 2 5	運転業務日報	毎日	毎月		
配 膳 業 務	様式 2 4	第一種特定製品（冷凍庫・冷蔵庫）簡易点検結果報告書	毎月	毎月		
	様式 2 6	学校給食衛生日常点検票（各受配校）	毎日	毎月		
	様式 2 7	配膳業務完了確認書	毎日	毎月		
	様式 2 8	給食残量調査票	毎日	毎月		
	様式 2 9	検収表（各受配校）	毎日	毎月		

別紙 4

「学校給食における食中毒発生（疑い）時の対応マニュアル 令和元年 10 月
上三川町教育委員会」（抜粋）

Ⅲ 学校給食従事者等に感染性胃腸炎等の疑いが生じた場合の対応

1 従事者に感染性胃腸炎等の発症（疑い）が生じた場合

（1）委託業者の対応

- ① 発症（疑い）のある調理員に対し、「学校給食従事者（家族）の感染性胃腸炎等の発症（疑い）報告書」（センター様式 1）に基づき、給食センターへ報告する。
- ② 発症していない調理員に対し、「健康・作業状況確認表」（センター様式 2）に基づき健康状態の確認を行い給食センターへ報告する。
- ③ その他の従事者についても「職員健康観察表」（センター様式 3）に基づき健康状態の確認を行い給食センターへ報告する。
- ④ 該当職員を食品に触れる業務から外し、医療機関に受診させ検査（リアルタイム PCR 法、RT-PCR 法等高感度の検査）を受けるよう指示をする。また、検査の結果が出たらしみやかに給食センターへ報告する。なお、受診する医療機関はあらかじめ決めておく。
- ⑤ 「給食センター内の消毒箇所確認表」（センター様式 4）に基づき施設内の消毒を徹底する。
- ⑥ 「健康・作業状況確認表」（センター様式 2）を用い本人の過去 2 週間の作業内容の確認を行う。
- ⑦ 検査の結果が出るまでの間に給食を提供する場合は、加熱処理する食品の中心温度の確認（中心部が 85～90℃で 90 秒間以上）を徹底するとともに、作業にあたる際には、衛生的な手洗いを 2 回繰り返すなど、衛生管理の徹底を図る。

2 従事者の家族に感染性胃腸炎等の疑いがある場合の対応

（1）調理員・配膳員の家族に感染性胃腸炎等の疑いがある場合の対応

- ① 該当調理員を医療機関に受診させ検査（リアルタイム PCR 法、RT-PCR 法等高感度の検査）を受けるよう指示をする。また、検査の結果が出たらしみやかに給食センターへ報告する。なお、受診する医療機関はあらかじめ決めておく。
- ② 該当調理員の検査結果が陰性であると確認がとれるまでは、調理に直接従事させない。
- ③ 該当の調理員の家族の健康状態を「学校給食従事者（家族）の感染性胃腸炎等の発症（疑い）報告書」（センター様式 1）に基づき聞き取りを行い、給食センターへ報告する。
- ④ 該当の調理員については、「健康・作業状況確認表（センター様式 2）」に基づき健康状態および作業状況をまとめ給食センターへ報告する。
- ⑤ その他の調理員については、「職員健康観察表」（センター様式 3）に基づき該当職員の健康

状態をまとめ給食センターへ報告する。

- ⑥ 「給食センター内の消毒箇所確認表（センター様式4以下）」に基づき施設内の消毒を徹底する。学校の配膳室については配膳員が消毒を行う。
- ⑦ 検査の結果が出るまでの間に給食を提供する場合は、加熱処理する食品の中心温度の確認（中心部が85～90℃で90秒間以上）を徹底するとともに、作業にあたる際には、衛生的手洗いを2回繰り返すなど、衛生管理の徹底を図る。
- ⑧ 該当調理員の高感度検査の結果が陰性であると確認でき、家族の容態も回復したら通常作業へ戻し、事態の終えんを給食センターへ報告する。

（2）配送員・事務職員の家族に感染性胃腸炎等の疑いがある場合の対応

- ① 「職員健康観察表」（センター様式3）に基づき該当職員の健康状態をとりまとめ、給食センターへ報告する。
- ② 該当職員は家族の容態が回復し、保菌していないと確認がとれた場合、事態の終えんを給食センターへ報告する。それまでは食品に直接触れさせることの無いようにする。

3 従事者が定期検査の結果で陽性反応（疑い）となった場合（不顕性感染）

（1）委託業者の対応

- ① 定期検査で陽性反応（疑い）が出たら、該当の従事者をすみやかに業務から外し、医療機関に受診させ、指導を受けさせる。また、検査結果で陰性とする間は食品に触れる業務に当たらせないようにする。
- ② 「学校給食従事者（家族）の感染性胃腸炎等の発症（疑い）報告書」（センター様式1）に基づき、給食センターへ報告する。
- ③ 「健康・作業状況確認表（センター様式2）」に基づき本人および家族の健康状態の確認を行い給食センターへ報告する。
- ④ その他の従事者についても「職員健康観察表」（センター様式3）」に基づき健康状態の確認を行い給食センターへ報告する。
- ⑤ 「給食センター内の消毒箇所確認表（センター様式4以下）」に基づき施設内の消毒を徹底する。学校の配膳室については配膳員が消毒を行う。
- ⑥ 検査の結果が出るまでの間に給食を提供する場合は、加熱処理する食品の中心温度の確認（中心部が85～90℃で90秒間以上）を徹底するとともに、作業にあたる際には、衛生的手洗いを2回繰り返すなど、衛生管理の徹底を図る。

(センター様式1)

(委託業者→給食センター)

上三川町立学校給食センター 宛て

提出日 年 月 日

学校給食従事者（家族）の感染性胃腸炎等の発症（疑い）報告書

所 属：_____

報告者：_____

※該当欄に○をつけてください。

1	発症・疑いのある 学校給食従事者	給食調理員 配膳員 氏名 運転手 () 本人・家族 ()												
2	症状（疑い）発生日時	年 月 日 時 分												
3	症状	<table><tr><td>腹痛</td><td>有 無</td></tr><tr><td>下痢</td><td>有 (軟便 ・ 水様便 ・ 粘血便) 無</td></tr><tr><td>吐き気</td><td>有 無</td></tr><tr><td>嘔吐</td><td>有 () 回 場所： 無</td></tr><tr><td>発熱</td><td>有 発生時 () ℃ 現状 () ℃ 無</td></tr><tr><td>その他</td><td></td></tr></table>	腹痛	有 無	下痢	有 (軟便 ・ 水様便 ・ 粘血便) 無	吐き気	有 無	嘔吐	有 () 回 場所： 無	発熱	有 発生時 () ℃ 現状 () ℃ 無	その他	
腹痛	有 無													
下痢	有 (軟便 ・ 水様便 ・ 粘血便) 無													
吐き気	有 無													
嘔吐	有 () 回 場所： 無													
発熱	有 発生時 () ℃ 現状 () ℃ 無													
その他														
4	該当者の医療機関受診の有無 及び所見	本人： 有 ・ 無 / 家族： 有 ・ 無 (医療機関名) (医師所見)												
5	経過	年 月 日 時 分 出勤停止												
6	該当者の細菌検査の実施	細菌検査： 実施 ・ 未実施 検査方法： 結果予定日： 年 月 日 結果：												
7	その他													

(センター様式2)

(委託業者→給食センター)

健康・作業状況確認表（学校給食従事者・家族）

年 月 日

記入者（ ）

学校給食従事者・家族氏名（ ）

※過去2週間分を記載すること

1. 健康状況

症状があるときは○を、無いときは☑をつける。

下痢のときには、便の性状（軟便・泥状便・水様便・血便）と排便回数も聞き取る。

月日	勤務の有無	体温	嘔吐吐き気	下痢	咳	咽頭痛鼻水	食欲低下	その他の症状	医療機関名診断書	備考
0/0	早退	37℃	☑	☑	☑	鼻水	○	☑	〇〇医院 胃腸炎	処方薬 指導事項

2. 作業状況

月日	作業内容
0/0	AM 下処理→キャベツ切り→シチュー調理（A釜）→配食（A釜） PM おぼん洗浄（受け取り）

※健康状況と作業状況は過去2週間分を記載すること

(センター様式3)

(委託業者→給食センター)

職員健康觀察表

年 月 日

記入者 ()

症状があるときは○を、無いときは☑をつける。

下痢のときには、便の性状（軟便・泥状便・水様便・血便）と排便回数も聞き取る。

[illegible]

(センター様式4-1)

給食センター内の消毒箇所確認表①

実施日 年 月 日 ()

担当者

消毒時間 : ~ :

場 所			確認	場 所			確認
1 F	玄関	ドアノブ		2 F	休憩 室	ドアノブ	
		下駄箱				スイッチ (照明・エアコン)	
		アルコール容器				ロッカー	
	階段	手すり				事務用品	
	トイレ	トイレ清掃の手順で				パソコン	
	通路	スイッチ (照明・エアコン)				テーブル	
	事務 室	スイッチ (照明・エアコン)				電話機	
		電話機		研修 室	ドアノブ	スイッチ (照明・エアコン)	
		テーブル				椅子	
						テーブル	
						電話機	
						ダムウエター	
				給湯 室	冷蔵庫・シンク蛇口		
				トイレ	トイレ清掃の手順で		

次亜塩素酸ナトリウム水溶液の作り方 (作り置きはしないこと)

消毒液濃度	次亜塩素酸ナトリウム濃度	希釈方法 (水 3ℓに対し)
0.1% (嘔吐物等の廃棄)	6%	約 50mℓ
	5%	約 60mℓ
0.02% (拭き取り用)	6%	約 10mℓ
	5%	約 12mℓ

(センター様式4-2)

給食センター内の消毒箇所確認表②

実施日 年 月 日 ()

担当者

消毒時間 : ~ :

場 所			確認	場 所			確認
消毒室	スイッチ（照明・エアコン）		下処理室	スイッチ（照明・エアコン）			
	ロッカー			殺菌庫（まな板）			
	保管庫（扉・ラック・靴）			殺菌庫扉（器具）			
	手洗い場			調理室への仕切り戸			
	ドアノブ			シンク・蛇口			
検収室 入り口	ドアノブ			検収室通路扉			
	スイッチ			パススルー冷蔵庫扉			
検収室 通路	ドアノブ			パススルー冷蔵庫ラック			
	各部屋への扉			肉魚冷蔵庫扉・ラック			
	ピーラー			パススルー冷蔵庫扉			
検収室	ドアノブ			パススルー冷蔵庫ラック			
	スイッチ（照明・エアコン）			器具洗浄室シンク・蛇口			
	作業台			手洗い場			
	L型運搬車			電話機			
	ラック			器具洗浄室スイッチ			
	保存食冷凍庫ドアノブ			器具洗浄室シンク・蛇口			
	プラスチック保管庫			ホッパースイッチ			
	殺菌庫（包丁）		調理室	スイッチ（照明・換気扇）			
	はかり			各部屋へのドアノブ			
	手洗い場			手洗い場			
	シンク・蛇口			作業台			
	電話機			運搬車			
	テーブル			冷蔵庫扉			
	筆記用具			パススルー冷蔵庫扉			
	各部屋への扉			保存食冷凍庫扉			
	冷凍庫扉			熱風保管庫扉（器具・食器）			
	冷蔵庫扉			スライサー			
食品庫	スイッチ			さいの目カッター			
	ラック			ホッパースイッチ			
	ドアノブ			電話機			
					器具洗浄室スイッチ		
					器具洗浄室シンク・蛇口		
					回転釜		

次亜塩素酸ナトリウム水溶液の作り方 (作り置きはしないこと)

消毒液濃度	次亜塩素酸ナトリウム濃度	希釈方法 (水 3ℓ に対し)
0.1% (嘔吐物等の廃棄)	6%	約 50ml
	5%	約 60ml
0.02% (拭き取り用)	6%	約 10ml
	5%	約 12ml

(センター様式4-3)

給食センター内の消毒箇所確認表③

実施日 年 月 日 ()

担当者

消毒時間 : ~ :

場 所		確認	場 所		確認
あえものの室	スイッチ (照明・エアコン)		洗浄室	スイッチ (照明)	
	ドアノブ			ドアノブ	
	冷蔵庫扉・ラック			手洗い場	
	真空冷却機			作業台	
	和え物ラック			シンク・蛇口	
	作業台			洗浄機スイッチ・扉	
	シンク・蛇口			熱風保管庫扉	
	手洗い場			洗浄室前室取っ手	
	電話機			洗浄室前室シャッター	
揚げ物室	スイッチ (照明・エアコン)			洗浄室前室ホッパー	
	ドアノブ			電話機	
	冷凍庫扉				
	コンベクション				
	フライヤー				
	保管庫		運転手 控え室	ドアノブ	
	作業台			スイッチ (照明・エアコン)	
	シンク・蛇口			テーブル	
	手洗い場			ロッカー	
	電話機			電話機	
調味料庫	ドアノブ		トラック		
	スイッチ (照明)				
	はかり				
	作業台				
	保管容器				
積み込み室	ドアノブ				
	スイッチ (照明)				
	シャッター				
	保管庫扉				
	手洗い場				
	電話機				

次亜塩素酸ナトリウム水溶液の作り方 (作り置きはしないこと)

消毒液濃度	次亜塩素酸ナトリウム濃度	希釈方法 (水 3ℓに対し)
0.1% (嘔吐物等の廃棄)	6%	約 50mℓ
	5%	約 60mℓ
0.02% (拭き取り用)	6%	約 10mℓ
	5%	約 12mℓ

受配校等及び給食数等一覧表

(令和 7 年 5 月現在)

受配校等	地番 (上三川町)	児童・生徒	教職員等	給食数	普通学級数	特別支援学級数	喫食場所(参考)
本郷小学校	大字東蓼沼 251 番地	114	20	132	6	1	1 ～ 3 階
本郷北小学校	大字西汗 1585 番地	193	22	213	7	2	1 階ランチルーム、 1 階
上三川小学校	大字上三川 4594 番地	647	42	687	21	6	1 ～ 3 階
坂上小学校	大字坂上 628 番地	96	21	114	6	1	1 階ランチルーム、 1 階
北小学校	大字上蒲生 1725 番地	267	26	293	10	1	1 ～ 3 階
明治小学校	大字大山 524 番地	120	19	139	6	2	1 階ランチルーム 1 ～ 3 階
明治南小学校	大字多功 1412 番地	108	19	125	6	1	1 ～ 2 階
本郷中学校	大字東汗 520 番地	182	24	206	7	1	1 ～ 3 階
上三川中学校	大字上三川 4279 番地	357	33	391	12	2	1 ～ 3 階
明治中学校	大字大山 25 番地	251	22	271	9	2	1 ～ 3 階
給食センター	大字西蓼沼 730 番地 5		34	34			
合 計		2, 335	282	2, 605	90	19	

※ 教職員等には、公仕・司書・調理員・配膳員・保存食等が含まれる。

※ 上記には含まれない、ALT（喫食は不定期）が 8 名いる。

別添 1 - 2

児童・生徒数、通常クラス数及び給食数の見込み（令和 8 年度～令和 1 2 年度）

学校名		令和 8 年度		令和 9 年度		令和 1 0 年度		令和 1 1 年度		令和 1 2 年度	
		児童生徒数	通常クラス数	児童・生徒数	通常クラス数	児童・生徒数	通常クラス数	児童・生徒数	通常クラス数	児童・生徒数	通常クラス数
小 学 校	本郷小学校	103	6	88	6	78	6	75	6	73	6
	本郷北小学校	172	8	152	7	133	6	119	6	105	6
	上三川小学校	638	20	634	20	623	20	610	19	582	19
	坂上小学校	89	6	82	6	83	6	75	6	66	6
	北小学校	301	12	302	12	301	12	309	12	295	12
	明治小学校	106	6	107	6	100	6	94	6	90	6
	明治南小学校	111	6	103	6	108	6	105	6	92	6
	計	1,520	64	1,468	63	1,426	62	1,387	61	1,303	61
中 学 校	本郷中学校	165	6	167	6	167	9	168	6	144	6
	上三川中学校	378	12	388	12	369	11	360	12	365	12
	明治中学校	252	9	264	9	265	9	263	9	254	9
	計	795	27	819	27	801	27	791	27	763	27
合計		2,315	91	2,287	90	2,227	89	2,178	88	2,066	88
給食数(概数)		2,590		2,560		2,490		2,470		2,340	

※ クラス数は、全学年 3 5 人編成として算出

※ 給食数（概数）は、児童生徒数の合計に、「別添 1 - 1 受配校等及び給食数等一覧表」の教職員等数271人を加え、一の位を四捨五入して算出

別添 2

学校給食配送・回収時刻予定表（令和2年9月～）

1 号 車				2 号 車				3 号 車			
第 1 回		第 2 回		第 1 回		第 2 回		第 1 回		第 2 回	
センター発	10:55	センター発	11:40	センター発	10:55	センター発	11:21	センター発	11:00	センター発	11:16
明小着	11:08	本小着	11:45	上小着	11:05	坂小着	11:33	本北小着	11:05	北小着	11:29
明小発	11:11	本小発	11:48	上小発	11:08	坂小発	11:36	本北小発	11:08	北小発	11:32
明南小着	11:19	本中着	11:52	センター着	11:18	上中着	11:42	センター着	11:13	明中着	11:37
明南小発	11:22	本中発	11:57			上中発	11:47			明中発	11:42
センター着	11:37	センター着	12:03			センター着	12:00			センター着	11:55
走行距離 16.3Km		走行距離 7. 0Km		走行距離 8.0Km		走行距離 12.0Km		走行距離 4.0Km		走行距離 17.6Km	
走行距離 23.3Km				走行距離 20.0Km				走行距離 21.6Km			

《回 収》

1 号 車				2 号 車				3 号 車			
第 1 回		第 2 回		第 1 回		第 2 回		第 1 回		第 2 回	
センター発	13:15	センター発	13:45	センター発	13:05	センター発	13:50	センター発	13:12	センター発	13:32
本小着	13:20	明南小着	14:00	坂小着	13:15	上小着	14:00	本北小着	13:17	北小着	13:42
本小発	13:25	明南小発	14:05	坂小発	13:20	上小発	14:05	本北小発	13:22	北小発	13:47
本中着	13:30	明小着	14:12	上中着	13:30	センター着	14:20	センター着	13:27	明中着	13:57
本中発	13:35	明小発	14:15	上中発	13:37		:		:	明中発	14:02
センター着	13:38	センター着	14:30	センター着	13:45		:		:	センター着	14:17
走行距離 7.0Km		走行距離 16.5Km		走行距離 12.0Km		走行距離 8.0Km		走行距離 4. 0Km		走行距離 17.6Km	
走行距離 23.5Km				走行距離 20.0Km				走行距離 21. 6Km			

令和 8 年 度 給 食 実 施 計 画

年間	ごはん 157回 パン 39回 計 196回	一学期	ごはん 78回 パン 18回 計 96回	二学期	ごはん 79回 パン 21回 計 100回
----	------------------------------	-----	----------------------------	-----	-----------------------------

4月		5月		6月		7月		8月		9月		10月		11月		12月		1月		2月		3月	
ごはん 13回	16回	ごはん 15回	18回	ごはん 18回	22回	ごはん 10回	13回	ごはん 1回	1回	ごはん 15回	19回	ごはん 16回	19回	ごはん 15回	19回	ごはん 15回	19回	ごはん 12回	15回	ごはん 14回	18回	ごはん 13回	17回
パン 3回		パン 3回		パン 4回		パン 3回		パン 0回		パン 4回		パン 3回		パン 4回		パン 4回		パン 3回		パン 4回		パン 4回	
1 水	学年始休業日	1 金	ごはん	1 月	ごはん	1 水	パン	1 土	夏季休業日	1 火	ごはん	1 木	ごはん	1 日		1 火	ごはん	1 金	元旦	1 月	ごはん	1 月	ごはん
2 木	学年始休業日	2 土		2 火	ごはん	2 木	ごはん	2 日	夏季休業日	2 水	パン	2 金	ごはん	2 月	ごはん	2 水	パン	2 土	冬季休業日	2 火	ごはん	2 火	ごはん
3 金	学年始休業日	3 日	憲法記念日	3 水	パン	3 金	ごはん	3 月	夏季休業日	3 木	ごはん	3 土		3 火	文化の日	3 木	ごはん	3 日	冬季休業日	3 水	パン	3 水	パン
4 土	学年始休業日	4 月	みどりの日	4 木	ごはん	4 土		4 火	夏季休業日	4 金	ごはん	4 日		4 水	パン	4 金	ごはん	4 月	冬季休業日	4 木	ごはん	4 木	ごはん
5 日	学年始休業日	5 火	こどもの日	5 金	ごはん	5 日		5 水	夏季休業日	5 土		5 月	ごはん	5 木	ごはん	5 土		5 火	冬季休業日	5 金	ごはん	5 金	ごはん
6 月	学年始休業日	6 水	振替休日	6 土		6 月	ごはん	6 木	夏季休業日	6 日		6 火	ごはん	6 金	ごはん	6 日		6 水	冬季休業日	6 土		6 土	
7 火	学年始休業日	7 木	ごはん	7 日		7 火	ごはん	7 金	夏季休業日	7 月	ごはん	7 水	パン	7 土		7 月	ごはん	7 木	冬季休業日	7 日		7 日	
8 水	パン	8 金	ごはん	8 月	ごはん	8 水	パン	8 土	夏季休業日	8 火	ごはん	8 木	ごはん	8 日		8 火	ごはん	8 金	ごはん	8 月	ごはん	8 月	ごはん
9 木	ごはん	9 土		9 火	ごはん	9 木	ごはん	9 日	夏季休業日	9 水	パン	9 金	ごはん	9 月	ごはん	9 水	パン	9 土		9 火	ごはん	9 火	ごはん
10 金	ごはん	10 日		10 水	パン	10 金	ごはん	10 月	夏季休業日	10 木	ごはん	10 土		10 火	ごはん	10 木	ごはん	10 日		10 水	パン	10 水	パン
11 土		11 月	ごはん	11 木	ごはん	11 土		11 火	山の日	11 金	ごはん	11 日		11 水	パン	11 金	ごはん	11 月	成人の日	11 木	建国記念の日	11 木	ごはん
12 日		12 火	ごはん	12 金	ごはん	12 日		12 水	夏季休業日	12 土		12 月	スポーツの日	12 木	ごはん	12 土		12 火	ごはん	12 金	ごはん	12 金	ごはん
13 月	ごはん	13 水	パン	13 土		13 月	ごはん	13 木	夏季休業日	13 日		13 火	学期間休業日	13 金	ごはん	13 日		13 水	パン	13 土		13 土	
14 火	ごはん	14 木	ごはん	14 日		14 火	ごはん	14 金	夏季休業日	14 月	ごはん	14 水	学期間休業日	14 土		14 月	ごはん	14 木	ごはん	14 日		14 日	
15 水	パン	15 金	ごはん	15 月	ごはん	15 水	パン	15 土	夏季休業日	15 火	ごはん	15 木	ごはん	15 日		15 火	ごはん	15 金	ごはん	15 月	ごはん	15 月	ごはん
16 木	ごはん	16 土		16 火	ごはん	16 木	ごはん	16 日	夏季休業日	16 水	パン	16 金	ごはん	16 月	ごはん	16 水	パン	16 土		16 火	ごはん	16 火	ごはん
17 金	ごはん	17 日		17 水	パン	17 金	ごはん	17 月	夏季休業日	17 木	ごはん	17 土		17 火	ごはん	17 木	ごはん	17 日		17 水	パン	17 水	パン
18 土		18 月	ごはん	18 木	ごはん	18 土		18 火	夏季休業日	18 金	ごはん	18 日		18 水	パン	18 金	ごはん	18 月	ごはん	18 木	ごはん	18 木	ごはん
19 日		19 火	ごはん	19 金	ごはん	19 日		19 水	夏季休業日	19 土		19 月	ごはん	19 木	ごはん	19 土		19 火	ごはん	19 金	ごはん	19 金	ごはん
20 月	ごはん	20 水	パン	20 土		20 月	海の日	20 木	夏季休業日	20 日		20 火	ごはん	20 金	ごはん	20 日		20 水	パン	20 土		20 土	
21 火	ごはん	21 木	ごはん	21 日		21 火	夏季休業日	21 金	夏季休業日	21 月	敬老の日	21 水	パン	21 土		21 月	ごはん	21 木	ごはん	21 日		21 日	春分の日
22 水	パン	22 金	ごはん	22 月	ごはん	22 水	夏季休業日	22 土	夏季休業日	22 火	国民の休日	22 木	ごはん	22 日		22 火	ごはん	22 金	ごはん	22 月	ごはん	22 月	振替休日
23 木	ごはん	23 土		23 火	ごはん	23 木	夏季休業日	23 日	夏季休業日	23 水	秋分の日	23 金	ごはん	23 月	勤労感謝の日	23 水	パン	23 土		23 火	天皇誕生日	23 火	ごはん
24 金	ごはん	24 日		24 水	パン	24 金	夏季休業日	24 月	夏季休業日	24 木	ごはん	24 土		24 火	ごはん	24 木	ごはん	24 日		24 水	パン	24 水	パン
25 土		25 月	ごはん	25 木	ごはん	25 土	夏季休業日	25 火	夏季休業日	25 金	ごはん	25 日		25 水	パン	25 金	ごはん	25 月	ごはん	25 木	ごはん	25 木	学年末休業日
26 日		26 火	ごはん	26 金	ごはん	26 日	夏季休業日	26 水	夏季休業日	26 土		26 月	ごはん	26 木	ごはん	26 土	冬季休業日	26 火	ごはん	26 金	ごはん	26 金	学年末休業日
27 月	ごはん	27 水	パン	27 土		27 月	夏季休業日	27 木	夏季休業日	27 日		27 火	ごはん	27 金	ごはん	27 日	冬季休業日	27 水	パン	27 土		27 土	学年末休業日
28 火	ごはん	28 木	ごはん	28 日		28 火	夏季休業日	28 金	夏季休業日	28 月	ごはん	28 水	パン	28 土		28 月	冬季休業日	28 木	ごはん	28 日		28 日	学年末休業日
29 水	昭和の日	29 金	ごはん	29 月	ごはん	29 水	夏季休業日	29 土		29 火	ごはん	29 木	ごはん	29 日		29 火	冬季休業日	29 金	ごはん			29 月	学年末休業日
30 木	ごはん	30 土		30 火	ごはん	30 木	夏季休業日	30 日		30 水	パン	30 金	ごはん	30 月	ごはん	30 水	冬季休業日	30 土				30 火	学年末休業日
		31 日				31 金	夏季休業日	31 月	ごはん			31 土				31 木	冬季休業日	31 日				31 水	学年末休業日

令和9年度給食実施計画

年間	ごはん 160回	一学期	ごはん 78回	二学期	ごはん 82回
	パン 38回		パン 19回		パン 19回
	計 198回		計 97回		計 101回

4月		5月		6月		7月		8月		9月		10月		11月		12月		1月		2月		3月	
ごはん 13回	16回	ごはん 15回	18回	ごはん 17回	22回	ごはん 11回	13回	ごはん 2回	2回	ごはん 15回	20回	ごはん 15回	18回	ごはん 17回	20回	ごはん 14回	18回	ごはん 12回	15回	ごはん 16回	19回	ごはん 13回	17回
パン 3回		パン 3回		パン 5回		パン 2回		パン 0回		パン 5回		パン 3回		パン 3回		パン 4回		パン 3回		パン 3回		パン 4回	
1 木	学年始休業日	1 土		1 火	ごはん	1 木	ごはん	1 日	夏季休業日	1 水	パン	1 金	ごはん	1 月	ごはん	1 水	パン	1 土	元旦	1 火	ごはん	1 水	パン
2 金	学年始休業日	2 日		2 水	パン	2 金	ごはん	2 月	夏季休業日	2 木	ごはん	2 土		2 火	ごはん	2 木	ごはん	2 日	冬季休業日	2 水	パン	2 木	ごはん
3 土	学年始休業日	3 月	憲法記念日	3 木	ごはん	3 土		3 火	夏季休業日	3 金	ごはん	3 日		3 水	文化の日	3 金	ごはん	3 月	冬季休業日	3 木	ごはん	3 金	ごはん
4 日	学年始休業日	4 火	みどりの日	4 金	ごはん	4 日		4 水	夏季休業日	4 土		4 月	ごはん	4 木	ごはん	4 土		4 火	冬季休業日	4 金	ごはん	4 土	
5 月	学年始休業日	5 水	こどもの日	5 土		5 月	ごはん	5 木	夏季休業日	5 日		5 火	ごはん	5 金	ごはん	5 日		5 水	冬季休業日	5 土		5 日	
6 火	学年始休業日	6 木	ごはん	6 日		6 火	ごはん	6 金	夏季休業日	6 月	ごはん	6 水	パン	6 土		6 月	ごはん	6 木	冬季休業日	6 日		6 月	ごはん
7 水	学年始休業日	7 金	ごはん	7 月	ごはん	7 水	パン	7 土	夏季休業日	7 火	ごはん	7 木	ごはん	7 日		7 火	ごはん	7 金	冬季休業日	7 月	ごはん	7 火	ごはん
8 木	ごはん	8 土		8 火	ごはん	8 木	ごはん	8 日	夏季休業日	8 水	パン	8 金	ごはん	8 月	ごはん	8 水	パン	8 土		8 火	ごはん	8 水	パン
9 金	ごはん	9 日		9 水	パン	9 金	ごはん	9 月	夏季休業日	9 木	ごはん	9 土		9 火	ごはん	9 木	ごはん	9 日		9 水	パン	9 木	ごはん
10 土		10 月	ごはん	10 木	ごはん	10 土		10 火	夏季休業日	10 金	ごはん	10 日		10 水	パン	10 金	ごはん	10 月	成人の日	10 木	ごはん	10 金	ごはん
11 日		11 火	ごはん	11 金	ごはん	11 日		11 水	山の日	11 土		11 月	スポーツの日	11 木	ごはん	11 土		11 火	ごはん	11 金	建国記念の日	11 土	
12 月	ごはん	12 水	パン	12 土		12 月	ごはん	12 木	夏季休業日	12 日		12 火	学期間休業日	12 金	ごはん	12 日		12 水	パン	12 土		12 日	
13 火	ごはん	13 木	ごはん	13 日		13 火	ごはん	13 金	夏季休業日	13 月	ごはん	13 水	学期間休業日	13 土		13 月	ごはん	13 木	ごはん	13 日		13 月	ごはん
14 水	パン	14 金	ごはん	14 月	ごはん	14 水	パン	14 土	夏季休業日	14 火	ごはん	14 木	ごはん	14 日		14 火	ごはん	14 金	ごはん	14 月	ごはん	14 火	ごはん
15 木	ごはん	15 土		15 火	ごはん	15 木	ごはん	15 日	夏季休業日	15 水	パン	15 金	ごはん	15 月	ごはん	15 水	パン	15 土		15 火	ごはん	15 水	パン
16 金	ごはん	16 日		16 水	パン	16 金	ごはん	16 月	夏季休業日	16 木	ごはん	16 土		16 火	ごはん	16 木	ごはん	16 日		16 水	パン	16 木	ごはん
17 土		17 月	ごはん	17 木	ごはん	17 土		17 火	夏季休業日	17 金	ごはん	17 日		17 水	パン	17 金	ごはん	17 月	ごはん	17 木	ごはん	17 金	ごはん
18 日		18 火	ごはん	18 金	ごはん	18 日		18 水	夏季休業日	18 土		18 月	ごはん	18 木	ごはん	18 土		18 火	ごはん	18 金	ごはん	18 土	
19 月	ごはん	19 水	パン	19 土		19 月	海の日	19 木	夏季休業日	19 日		19 火	ごはん	19 金	ごはん	19 日		19 水	パン	19 土		19 日	
20 火	ごはん	20 木	ごはん	20 日		20 火	ごはん	20 金	夏季休業日	20 月	敬老の日	20 水	パン	20 土		20 月	ごはん	20 木	ごはん	20 日		20 月	春分の日
21 水	パン	21 金	ごはん	21 月	ごはん	21 水	夏季休業日	21 土	夏季休業日	21 火	ごはん	21 木	ごはん	21 日		21 火	ごはん	21 金	ごはん	21 月	ごはん	21 火	ごはん
22 木	ごはん	22 土		22 火	ごはん	22 木	夏季休業日	22 日	夏季休業日	22 水	パン	22 金	ごはん	22 月	ごはん	22 水	パン	22 土		22 火	ごはん	22 水	パン
23 金	ごはん	23 日		23 水	パン	23 金	夏季休業日	23 月	夏季休業日	23 木	秋分の日	23 土		23 火	勤労感謝の日	23 木	ごはん	23 日		23 水	天皇誕生日	23 木	ごはん
24 土		24 月	ごはん	24 木	ごはん	24 土	夏季休業日	24 火	夏季休業日	24 金	ごはん	24 日		24 水	パン	24 金	ごはん	24 月	ごはん	24 木	ごはん	24 金	ごはん
25 日		25 火	ごはん	25 金	ごはん	25 日	夏季休業日	25 水	夏季休業日	25 土		25 月	ごはん	25 木	ごはん	25 土	冬季休業日	25 火	ごはん	25 金	ごはん	25 土	学年末休業日
26 月	ごはん	26 水	パン	26 土		26 月	夏季休業日	26 木	夏季休業日	26 日		26 火	ごはん	26 金	ごはん	26 日	冬季休業日	26 水	パン	26 土		26 日	学年末休業日
27 火	ごはん	27 木	ごはん	27 日		27 火	夏季休業日	27 金	夏季休業日	27 月	ごはん	27 水	パン	27 土		27 月	冬季休業日	27 木	ごはん	27 日		27 月	学年末休業日
28 水	パン	28 金	ごはん	28 月	ごはん	28 水	夏季休業日	28 土		28 火	ごはん	28 木	ごはん	28 日		28 火	冬季休業日	28 金	ごはん	28 月	ごはん	28 火	学年末休業日
29 木	昭和の日	29 土		29 火	ごはん	29 木	夏季休業日	29 日		29 水	パン	29 金	ごはん	29 月	ごはん	29 水	冬季休業日	29 土		29 火	ごはん	29 水	学年末休業日
30 金	ごはん	30 日		30 水	パン	30 金	夏季休業日	30 月	ごはん	30 木	ごはん	30 土		30 火	ごはん	30 木	冬季休業日	30 日				30 木	学年末休業日
		31 月	ごはん			31 土	夏季休業日	31 火	ごはん			31 日				31 金	冬季休業日	31 月	ごはん			31 金	学年末休業日

令和10年度給食実施計画

年間	ごはん 157回 パン 41回 計 198回	一学期	ごはん 76回 パン 20回 計 96回	二学期	ごはん 81回 パン 21回 計 102回
----	------------------------------	-----	----------------------------	-----	-----------------------------

4月		5月		6月		7月		8月		9月		10月		11月		12月		1月		2月		3月	
ごはん 12回	15回	ごはん 16回	20回	ごはん 18回	22回	ごはん 10回	13回	ごはん 1回	2回	ごはん 15回	19回	ごはん 16回	19回	ごはん 15回	20回	ごはん 14回	17回	ごはん 13回	17回	ごはん 14回	18回	ごはん 13回	16回
パン 3回		パン 4回		パン 4回		パン 3回		パン 1回		パン 4回		パン 3回		パン 5回		パン 3回		パン 4回		パン 4回		パン 3回	
1 土	学年始休業日	1 月	ごはん	1 木	ごはん	1 土		1 火	夏季休業日	1 金	ごはん	1 日		1 水	パン	1 金	ごはん	1 月	元旦	1 木	ごはん	1 木	ごはん
2 日	学年始休業日	2 火	ごはん	2 金	ごはん	2 日		2 水	夏季休業日	2 土		2 月	ごはん	2 木	ごはん	2 土		2 火	冬季休業日	2 金	ごはん	2 金	ごはん
3 月	学年始休業日	3 水	憲法記念日	3 土		3 月	ごはん	3 木	夏季休業日	3 日		3 火	ごはん	3 金	文化の日	3 日		3 水	冬季休業日	3 土		3 土	
4 火	学年始休業日	4 木	みどりの日	4 日		4 火	ごはん	4 金	夏季休業日	4 月	ごはん	4 水	パン	4 土		4 月	ごはん	4 木	冬季休業日	4 日		4 日	
5 水	学年始休業日	5 金	こどもの日	5 月	ごはん	5 水	パン	5 土	夏季休業日	5 火	ごはん	5 木	ごはん	5 日		5 火	ごはん	5 金	冬季休業日	5 月	ごはん	5 月	ごはん
6 木	学年始休業日	6 土		6 火	ごはん	6 木	ごはん	6 日	夏季休業日	6 水	パン	6 金	ごはん	6 月	ごはん	6 水	パン	6 土	冬季休業日	6 火	ごはん	6 火	ごはん
7 金	学年始休業日	7 日		7 水	パン	7 金	ごはん	7 月	夏季休業日	7 木	ごはん	7 土		7 火	ごはん	7 木	ごはん	7 日	冬季休業日	7 水	パン	7 水	パン
8 土		8 月	ごはん	8 木	ごはん	8 土		8 火	夏季休業日	8 金	ごはん	8 日		8 水	パン	8 金	ごはん	8 月	成人の日	8 木	ごはん	8 木	ごはん
9 日		9 火	ごはん	9 金	ごはん	9 日		9 水	夏季休業日	9 土		9 月	スポーツの日	9 木	ごはん	9 土		9 火	ごはん	9 金	ごはん	9 金	ごはん
10 月	ごはん	10 水	パン	10 土		10 月	ごはん	10 木	夏季休業日	10 日		10 火	学期間休業日	10 金	ごはん	10 日		10 水	パン	10 土		10 土	
11 火	ごはん	11 木	ごはん	11 日		11 火	ごはん	11 金	山の日	11 月	ごはん	11 水	学期間休業日	11 土		11 月	ごはん	11 木	ごはん	11 日		11 日	
12 水	パン	12 金	ごはん	12 月	ごはん	12 水	パン	12 土	夏季休業日	12 火	ごはん	12 木	ごはん	12 日		12 火	ごはん	12 金	ごはん	12 月	建国記念の日	12 月	ごはん
13 木	ごはん	13 土		13 火	ごはん	13 木	ごはん	13 日	夏季休業日	13 水	パン	13 金	ごはん	13 月	ごはん	13 水	パン	13 土		13 火	ごはん	13 火	ごはん
14 金	ごはん	14 日		14 水	パン	14 金	ごはん	14 月	夏季休業日	14 木	ごはん	14 土		14 火	ごはん	14 木	ごはん	14 日		14 水	パン	14 水	パン
15 土		15 月	ごはん	15 木	ごはん	15 土		15 火	夏季休業日	15 金	ごはん	15 日		15 水	パン	15 金	ごはん	15 月	ごはん	15 木	ごはん	15 木	ごはん
16 日		16 火	ごはん	16 金	ごはん	16 日		16 水	夏季休業日	16 土		16 月	ごはん	16 木	ごはん	16 土		16 火	ごはん	16 金	ごはん	16 金	ごはん
17 月	ごはん	17 水	パン	17 土		17 月	海の日	17 木	夏季休業日	17 日		17 火	ごはん	17 金	ごはん	17 日		17 水	パン	17 土		17 土	
18 火	ごはん	18 木	ごはん	18 日		18 火	ごはん	18 金	夏季休業日	18 月	敬老の日	18 水	パン	18 土		18 月	ごはん	18 木	ごはん	18 日		18 日	
19 水	パン	19 金	ごはん	19 月	ごはん	19 水	パン	19 土	夏季休業日	19 火	ごはん	19 木	ごはん	19 日		19 火	ごはん	19 金	ごはん	19 月	ごはん	19 月	ごはん
20 木	ごはん	20 土		20 火	ごはん	20 木	ごはん	20 日	夏季休業日	20 水	パン	20 金	ごはん	20 月	ごはん	20 水	パン	20 土		20 火	ごはん	20 火	春分の日
21 金	ごはん	21 日		21 水	パン	21 金	夏季休業日	21 月	夏季休業日	21 木	ごはん	21 土		21 火	ごはん	21 木	ごはん	21 日		21 水	パン	21 水	パン
22 土		22 月	ごはん	22 木	ごはん	22 土	夏季休業日	22 火	夏季休業日	22 金	秋分の日	22 日		22 水	パン	22 金	ごはん	22 月	ごはん	22 木	ごはん	22 木	ごはん
23 日		23 火	ごはん	23 金	ごはん	23 日	夏季休業日	23 水	夏季休業日	23 土		23 月	ごはん	23 木	勤労感謝の日	23 土		23 火	ごはん	23 金	天皇誕生日	23 金	ごはん
24 月	ごはん	24 水	パン	24 土		24 月	夏季休業日	24 木	夏季休業日	24 日		24 火	ごはん	24 金	ごはん	24 日		24 水	パン	24 土		24 土	学年末休業日
25 火	ごはん	25 木	ごはん	25 日		25 火	夏季休業日	25 金	夏季休業日	25 月	ごはん	25 水	パン	25 土		25 月	ごはん	25 木	ごはん	25 日		25 日	学年末休業日
26 水	パン	26 金	ごはん	26 月	ごはん	26 水	夏季休業日	26 土	夏季休業日	26 火	ごはん	26 木	ごはん	26 日		26 火	冬季休業日	26 金	ごはん	26 月	ごはん	26 月	学年末休業日
27 木	ごはん	27 土		27 火	ごはん	27 木	夏季休業日	27 日	夏季休業日	27 水	パン	27 金	ごはん	27 月	ごはん	27 水	冬季休業日	27 土		27 火	ごはん	27 火	学年末休業日
28 金	ごはん	28 日		28 水	パン	28 金	夏季休業日	28 月	夏季休業日	28 木	ごはん	28 土		28 火	ごはん	28 木	冬季休業日	28 日		28 水	パン	28 水	学年末休業日
29 土	昭和の日	29 月	ごはん	29 木	ごはん	29 土	夏季休業日	29 火	夏季休業日	29 金	ごはん	29 日		29 水	パン	29 金	冬季休業日	29 月	ごはん			29 木	学年末休業日
30 日		30 火	ごはん	30 金	ごはん	30 日	夏季休業日	30 水	パン	30 土		30 月	ごはん	30 木	ごはん	30 土	冬季休業日	30 火	ごはん			30 金	学年末休業日
		31 水	パン			31 月	夏季休業日	31 木	ごはん			31 火	ごはん			31 日	冬季休業日	31 水	パン			31 土	学年末休業日

令和 1 1 年 度 給 食 実 施 計 画

年間	ごはん 160回 パン 40回 計 200回	一学期	ごはん 76回 パン 20回 計 96回	二学期	ごはん 84回 パン 20回 計 104回
----	------------------------------	-----	----------------------------	-----	-----------------------------

4月		5月		6月		7月		8月		9月		10月		11月		12月		1月		2月		3月	
ごはん 12回	15回	ごはん 16回	21回	ごはん 17回	21回	ごはん 11回	14回	ごはん 2回	2回	ごはん 14回	18回	ごはん 16回	20回	ごはん 17回	21回	ごはん 14回	17回	ごはん 13回	17回	ごはん 15回	19回	ごはん 13回	15回
パン 3回		パン 5回		パン 4回		パン 3回		パン 0回		パン 4回		パン 4回		パン 4回		パン 3回		パン 4回		パン 4回		パン 2回	
1 日	学年始休業日	1 火	ごはん	1 金	ごはん	1 日		1 水	夏季休業日	1 土		1 月	ごはん	1 木	ごはん	1 土		1 火	元旦	1 金	ごはん	1 金	ごはん
2 月	学年始休業日	2 水	パン	2 土		2 月	ごはん	2 木	夏季休業日	2 日		2 火	ごはん	2 金	ごはん	2 日		2 水	冬季休業日	2 土		2 土	
3 火	学年始休業日	3 木	憲法記念日	3 日		3 火	ごはん	3 金	夏季休業日	3 月	ごはん	3 水	パン	3 土	文化の日	3 月	ごはん	3 木	冬季休業日	3 日		3 日	
4 水	学年始休業日	4 金	みどりの日	4 月	ごはん	4 水	パン	4 土	夏季休業日	4 火	ごはん	4 木	ごはん	4 日		4 火	ごはん	4 金	冬季休業日	4 月	ごはん	4 月	ごはん
5 木	学年始休業日	5 土	こどもの日	5 火	ごはん	5 木	ごはん	5 日	夏季休業日	5 水	パン	5 金	ごはん	5 月	ごはん	5 水	パン	5 土	冬季休業日	5 火	ごはん	5 火	ごはん
6 金	学年始休業日	6 日		6 水	パン	6 金	ごはん	6 月	夏季休業日	6 木	ごはん	6 土		6 火	ごはん	6 木	ごはん	6 日	冬季休業日	6 水	パン	6 水	パン
7 土	学年始休業日	7 月	ごはん	7 木	ごはん	7 土		7 火	夏季休業日	7 金	ごはん	7 日		7 水	パン	7 金	ごはん	7 月	冬季休業日	7 木	ごはん	7 木	ごはん
8 日	学年始休業日	8 火	ごはん	8 金	ごはん	8 日		8 水	夏季休業日	8 土		8 月	スポーツの日	8 木	ごはん	8 土		8 火	ごはん	8 金	ごはん	8 金	ごはん
9 月	ごはん	9 水	パン	9 土		9 月	ごはん	9 木	夏季休業日	9 日		9 火	学期間休業日	9 金	ごはん	9 日		9 水	パン	9 土		9 土	
10 火	ごはん	10 木	ごはん	10 日		10 火	ごはん	10 金	夏季休業日	10 月	ごはん	10 水	学期間休業日	10 土		10 月	ごはん	10 木	ごはん	10 日		10 日	
11 水	パン	11 金	ごはん	11 月	ごはん	11 水	パン	11 土	山の日	11 火	ごはん	11 木	ごはん	11 日		11 火	ごはん	11 金	ごはん	11 月	建国記念の日	11 月	ごはん
12 木	ごはん	12 土		12 火	ごはん	12 木	ごはん	12 日		12 水	パン	12 金	ごはん	12 月	ごはん	12 水	パン	12 土		12 火	ごはん	12 火	ごはん
13 金	ごはん	13 日		13 水	パン	13 金	ごはん	13 月	夏季休業日	13 木	ごはん	13 土		13 火	ごはん	13 木	ごはん	13 日		13 水	パン	13 水	パン
14 土		14 月	ごはん	14 木	ごはん	14 土		14 火	夏季休業日	14 金	ごはん	14 日		14 水	パン	14 金	ごはん	14 月	成人の日	14 木	ごはん	14 木	ごはん
15 日		15 火	ごはん	15 金	ごはん	15 日		15 水	夏季休業日	15 土		15 月	ごはん	15 木	ごはん	15 土		15 火	ごはん	15 金	ごはん	15 金	ごはん
16 月	ごはん	16 水	パン	16 土		16 月	海の日	16 木	夏季休業日	16 日		16 火	ごはん	16 金	ごはん	16 日		16 水	パン	16 土		16 土	
17 火	ごはん	17 木	ごはん	17 日		17 火	ごはん	17 金	夏季休業日	17 月	敬老の日	17 水	パン	17 土		17 月	ごはん	17 木	ごはん	17 日		17 日	
18 水	パン	18 金	ごはん	18 月	ごはん	18 水	パン	18 土	夏季休業日	18 火	ごはん	18 木	ごはん	18 日		18 火	ごはん	18 金	ごはん	18 月	ごはん	18 月	ごはん
19 木	ごはん	19 土		19 火	ごはん	19 木	ごはん	19 日	夏季休業日	19 水	パン	19 金	ごはん	19 月	ごはん	19 水	パン	19 土		19 火	ごはん	19 火	ごはん
20 金	ごはん	20 日		20 水	パン	20 金	ごはん	20 月	夏季休業日	20 木	ごはん	20 土		20 火	ごはん	20 木	ごはん	20 日		20 水	パン	20 水	春分の日
21 土		21 月	ごはん	21 木	ごはん	21 土		21 火	夏季休業日	21 金	ごはん	21 日		21 水	パン	21 金	ごはん	21 月	ごはん	21 木	ごはん	21 木	ごはん
22 日		22 火	ごはん	22 金	ごはん	22 日		22 水	夏季休業日	22 土		22 月	ごはん	22 木	ごはん	22 土		22 火	ごはん	22 金	ごはん	22 金	ごはん
23 月	ごはん	23 水	パン	23 土		23 月	夏季休業日	23 木	夏季休業日	23 日	秋分の日	23 火	ごはん	23 金	勤労感謝の日	23 日		23 水	パン	23 土	天皇誕生日	23 土	
24 火	ごはん	24 木	ごはん	24 日		24 火	夏季休業日	24 金	夏季休業日	24 月	振替休日	24 水	パン	24 土		24 月	ごはん	24 木	ごはん	24 日		24 日	
25 水	パン	25 金	ごはん	25 月	ごはん	25 水	夏季休業日	25 土	夏季休業日	25 火	ごはん	25 木	ごはん	25 日		25 火	ごはん	25 金	ごはん	25 月	ごはん	25 月	学年末休業日
26 木	ごはん	26 土		26 火	ごはん	26 木	夏季休業日	26 日	夏季休業日	26 水	パン	26 金	ごはん	26 月	ごはん	26 水	冬季休業日	26 土		26 火	ごはん	26 火	学年末休業日
27 金	ごはん	27 日		27 水	パン	27 金	夏季休業日	27 月	夏季休業日	27 木	ごはん	27 土		27 火	ごはん	27 木	冬季休業日	27 日		27 水	パン	27 水	学年末休業日
28 土		28 月	ごはん	28 木	ごはん	28 土	夏季休業日	28 火	夏季休業日	28 金	ごはん	28 日		28 水	パン	28 金	冬季休業日	28 月	ごはん	28 木	ごはん	28 木	学年末休業日
29 日	昭和の日	29 火	ごはん	29 金	ごはん	29 日	夏季休業日	29 水	夏季休業日	29 土		29 月	ごはん	29 木	ごはん	29 土	冬季休業日	29 火	ごはん			29 金	学年末休業日
30 月	振替休日	30 水	パン	30 土		30 月	夏季休業日	30 木	ごはん	30 日		30 火	ごはん	30 金	ごはん	30 日	冬季休業日	30 水	パン			30 土	学年末休業日
		31 木	ごはん			31 火	夏季休業日	31 金	ごはん			31 水	パン			31 月	冬季休業日	31 木	ごはん			31 日	学年末休業日

令和12年度給食実施計画

年間	ごはん 157回 パン 42回 計 199回	一学期	ごはん 79回 パン 21回 計 100回	二学期	ごはん 78回 パン 21回 計 99回
----	------------------------------	-----	-----------------------------	-----	----------------------------

4月		5月		6月		7月		8月		9月		10月		11月		12月		1月		2月		3月	
ごはん 13回 パン 3回		ごはん 16回 パン 5回		ごはん 16回 パン 4回		ごはん 11回 パン 3回		ごはん 1回 パン 0回		ごはん 15回 パン 4回		ごはん 16回 パン 4回		ごはん 16回 パン 4回		ごはん 14回 パン 4回		ごはん 13回 パン 4回		ごはん 14回 パン 4回		ごはん 12回 パン 3回	
1月	学年始休業日	1水	パン	1土		1月	ごはん	1木	夏季休業日	1日		1火	ごはん	1金	ごはん	1日		1水	元旦	1土		1土	
2火	学年始休業日	2木	ごはん	2日		2火	ごはん	2金	夏季休業日	2月	ごはん	2水	パン	2土		2月	ごはん	2木	冬季休業日	2日		2日	
3水	学年始休業日	3金	憲法記念日	3月	ごはん	3水	パン	3土	夏季休業日	3火	ごはん	3木	ごはん	3日	文化の日	3火	ごはん	3金	冬季休業日	3月	ごはん	3月	ごはん
4木	学年始休業日	4土	みどりの日	4火	ごはん	4木	ごはん	4日	夏季休業日	4水	パン	4金	ごはん	4月	振替休日	4水	パン	4土	冬季休業日	4火	ごはん	4火	ごはん
5金	学年始休業日	5日	こどもの日	5水	パン	5金	ごはん	5月	夏季休業日	5木	ごはん	5土		5火	ごはん	5木	ごはん	5日	冬季休業日	5水	パン	5水	パン
6土	学年始休業日	6月	振替休日	6木	ごはん	6土		6火	夏季休業日	6金	ごはん	6日		6水	パン	6金	ごはん	6月	冬季休業日	6木	ごはん	6木	ごはん
7日	学年始休業日	7火	ごはん	7金	ごはん	7日		7水	夏季休業日	7土		7月	ごはん	7木	ごはん	7土		7火	冬季休業日	7金	ごはん	7金	ごはん
8月	ごはん	8水	パン	8土		8月	ごはん	8木	夏季休業日	8日		8火	ごはん	8金	ごはん	8日		8水	パン	8土		8土	
9火	ごはん	9木	ごはん	9日		9火	ごはん	9金	夏季休業日	9月	ごはん	9水	パン	9土		9月	ごはん	9木	ごはん	9日		9日	
10水	パン	10金	ごはん	10月	ごはん	10水	パン	10土	夏季休業日	10火	ごはん	10木	ごはん	10日		10火	ごはん	10金	ごはん	10月	ごはん	10月	ごはん
11木	ごはん	11土		11火	ごはん	11木	ごはん	11日	夏季休業日	11水	パン	11金	ごはん	11月	ごはん	11水	パン	11土		11火	建国記念の日	11火	ごはん
12金	ごはん	12日		12水	パン	12金	ごはん	12月	山の日	12木	ごはん	12土		12火	ごはん	12木	ごはん	12日		12水	パン	12水	パン
13土		13月	ごはん	13木	ごはん	13土		13火	夏季休業日	13金	ごはん	13日		13水	パン	13金	ごはん	13月	成人の日	13木	ごはん	13木	ごはん
14日		14火	ごはん	14金	ごはん	14日		14水	夏季休業日	14土		14月	スポーツの日	14木	ごはん	14土		14火	ごはん	14金	ごはん	14金	ごはん
15月	ごはん	15水	パン	15土		15月	海の日	15木	夏季休業日	15日		15火	学期間休業日	15金	ごはん	15日		15水	パン	15土		15土	
16火	ごはん	16木	ごはん	16日		16火	ごはん	16金	夏季休業日	16月	敬老の日	16水	学期間休業日	16土		16月	ごはん	16木	ごはん	16日		16日	
17水	パン	17金	ごはん	17月	ごはん	17水	パン	17土	夏季休業日	17火	ごはん	17木	ごはん	17日		17火	ごはん	17金	ごはん	17月	ごはん	17月	ごはん
18木	ごはん	18土		18火	ごはん	18木	ごはん	18日	夏季休業日	18水	パン	18金	ごはん	18月	ごはん	18水	パン	18土		18火	ごはん	18火	ごはん
19金	ごはん	19日		19水	パン	19金	ごはん	19月	夏季休業日	19木	ごはん	19土		19火	ごはん	19木	ごはん	19日		19水	パン	19水	パン
20土		20月	ごはん	20木	ごはん	20土		20火	夏季休業日	20金	ごはん	20日		20水	パン	20金	ごはん	20月	ごはん	20木	ごはん	20木	ごはん
21日		21火	ごはん	21金	ごはん	21日		21水	夏季休業日	21土		21月	ごはん	21木	ごはん	21土		21火	ごはん	21金	ごはん	21金	春分の日
22月	ごはん	22水	パン	22土		22月	夏季休業日	22木	夏季休業日	22日		22火	ごはん	22金	ごはん	22日		22水	パン	22土		22土	
23火	ごはん	23木	ごはん	23日		23火	夏季休業日	23金	夏季休業日	23月	秋分の日	23水	パン	23土	勤労感謝の日	23月	ごはん	23木	ごはん	23日	天皇誕生日	23日	
24水	パン	24金	ごはん	24月	ごはん	24水	夏季休業日	24土	夏季休業日	24火	ごはん	24木	ごはん	24日		24火	ごはん	24金	ごはん	24月	振替休日	24月	ごはん
25木	ごはん	25土		25火	ごはん	25木	夏季休業日	25日	夏季休業日	25水	パン	25金	ごはん	25月	ごはん	25水	パン	25土		25火	ごはん	25火	学年末休業日
26金	ごはん	26日		26水	パン	26金	夏季休業日	26月	夏季休業日	26木	ごはん	26土		26火	ごはん	26木	冬季休業日	26日		26水	パン	26水	学年末休業日
27土		27月	ごはん	27木	ごはん	27土	夏季休業日	27火	夏季休業日	27金	ごはん	27日		27水	パン	27金	冬季休業日	27月	ごはん	27木	ごはん	27木	学年末休業日
28日		28火	ごはん	28金	ごはん	28日	夏季休業日	28水	夏季休業日	28土		28月	ごはん	28木	ごはん	28土	冬季休業日	28火	ごはん	28金	ごはん	28金	学年末休業日
29月	昭和の日	29水	パン	29土		29月	夏季休業日	29木	夏季休業日	29日		29火	ごはん	29金	ごはん	29日	冬季休業日	29水	パン			29土	学年末休業日
30火	ごはん	30木	ごはん	30日		30火	夏季休業日	30金	ごはん	30月	ごはん	30水	パン	30土		30月	冬季休業日	30木	ごはん			30日	学年末休業日
		31金	ごはん			31水	夏季休業日	31土				31木	ごはん			31火	冬季休業日	31金	ごはん			31月	学年末休業日

別添 4

消耗品等負担区分表

受託者負担	委託者負担
業務用被服類等	食器・調理機器等
作業衣 エプロン（作業区分毎） 長靴・作業靴（作業区分毎） マスク 不織布帽子・三角巾・帽子等 手袋類（ゴム手袋・ポリ手袋・軍手・オープン用手袋等） その他	備品類（食缶・アルミたらい等） 食器類（バット・トレイ・皿・お椀・箸・スプーン等） 調理用機器類（包丁・まな板・おたま・スパテラ・ざる・カゴ・コンテナ・すくいアミ・ひしゃく等） 温度計類（温度計・中心温度計）
調理用品等	施設に附帯する物品等
クッキングシート コンテナ用ショーレックス 布巾 ポリ袋類（保存食用・残滓処理用等） その他	蛍光灯類 殺菌灯類 扇風機 その他
清掃・手入れ用品等	その他
器具等消毒剤（アルコール・次亜塩素酸ナトリウム等） ペーパータオル スポンジ・たわし等 水切りドライヤー類 ブラシ類（ワイヤーブラシ・デッキブラシ等） モップ類・モップ絞り器等 バケツ・雑巾・タオル等 ホース類 箒・ちり取り等 ミシン油・グリス類 研磨剤・砥石等 その他	収納ケース（衛生用品・調味料等収納） 施設の維持管理に係る消耗品類 給食センターの事務執行に係る消耗品類 委託者が負担することが適当と認められる消耗品類（委託者と受託者の協議による。）
洗浄・衛生用品等	
食材殺菌用次亜塩素酸ナトリウム 洗剤類（食器用洗剤・手洗い用洗剤等） 手指消毒剤類（アルボナース・アルペット等） ペーパータオル つめブラシ ゴミ箱・ゴミ袋等 トイレットペーパー 殺虫剤類 その他	

機器等用電池類	
デジタル式秤類用	
デジタル放射温度計用	
残留塩素計用	
中心温度計用	
ノータッチ式ディスペンサー用（消毒室・トイレ等）	
その他	
その他	
受託者が負担することが適当と認められる消耗品類。（委託者と受託者の協議による。）	

- ※ 1 委託者の職員等と受託者の職員等が共用する消耗品等（手指殺菌剤・ペーパータオル・トイレットペーパー等）については、受託者負担により調達したものを使用できるものとする。
- ※ 2 委託者の職員等が調理室等に入室する場合は、受託者負担により調達した不織布帽子・マスク等を使用できるものとする。

別添5

令和7年度 小中学校給食時間一覧

2025/9/26

	給 食 時 間		歯 磨 き 時 間	
	通 常	特 別 日 課 等	通 常	特 別 日 課 等
本 郷 小 学 校	12:15～12:55	同左	12:55～13:00	同左
本郷北小学校	12:20～12:55	(集会)12:20～12:55 (特5)12:10～12:45	(月・水・木)12:55～13:15 (火・金)12:55～13:25 (全日程で昼休み含む)	給食時間に含む
上三川小学校	12:15～13:00 (A・B日課)	(第1特別)11:50～12:30 (第2特別)12:15～13:00	13:00～13:05 (A・B日課)	(第1特別)12:30～12:35 (第2特別)13:00～13:05
坂 上 小 学 校	12:15～12:55	同左	12:55～13:15 (昼休み含む)	(短縮)12:55～13:10 (集会)12:55～13:15 (朝会)12:55～13:15 (全日程で昼休み含む)
北 小 学 校	12:00～12:50		給食時間に含む	
明 治 小 学 校	(月・水・金)12:15～12:55 (火・木)12:15～13:00	12:15～13:00	(月・水・金)12:55～13:15 (火・木)給食時間に含む	給食時間に含む
明治南小学校	12:10～12:55 A日課	12:15～12:55 B日課	給食時間に含む	給食時間に含む
本郷中学校	12:35～13:30 A日課(昼休み含む)	12:15～13:10 B日課(昼休み含む)		
上三川中学校	12:35～13:30 A日課(昼休み含む)	12:15～13:10 B日課(昼休み含む)		
明 治 中 学 校	12:35～13:15 A日課	12:15～12:45 B日課		

別添 6

主な設備・備品・機器等

名称	数量	備考
<検収室>		
保存食用冷凍庫	1	殺菌灯式
包丁まな板殺菌庫	1	
保管庫	1	
ピーラー	2	
ブレハブ冷蔵庫	1	
ブレハブ冷凍室	1	
その他（台秤・移動台・デジタル温度計・L型ワゴン・他）	1式	
<下処理室>		
包丁まな板殺菌庫	1	殺菌灯式
器具保管庫	2	オゾン式
パススルー型冷蔵庫	1	
電気消毒保管庫	1	
肉魚用ブレハブ冷蔵庫	1	
その他（シンク・作業台・移動台・水切り台・他）	1式	
<調理室>		
フードスライサー	2	
高速ミキサー	2	
サイの目カッター	1	
電気回転釜	7	
検食用冷凍庫	1	
電気消毒保管庫	3	
スライサー替え刃保管庫	1	殺菌灯式
包丁まな板殺菌庫	1	オゾン式
その他（シンク・作業台・移動台・L型運搬車・中心温度計・残留塩素計・他）	1式	
<消毒室>		
下駄箱	1	職員兼用
ロッカー	1	
白衣・靴消毒保管庫 HT-500	6	オゾン式
エアーシャワー	2	
<あえ物室>		
真空冷却機	1	
あえ物用ブレハブ冷蔵庫	1	
その他（シンク・作業台・移動台・カート・他）	1式	
<揚げ物・焼き物室>		
コンビオープン	4	
フラットヒーターフライヤー	1	冷却沈殿タンク・油切コンベアー 付
器具保管庫	1	オゾン式
その他（シンク・作業台・配食台・中心温度計・他）	1式	

<洗浄室>		
カートイン消毒保管庫	5	
システム食器洗浄機	1	
システム食缶洗浄機	1	
スプーン洗浄機（超音波）	1	
スプーン洗浄用超音波洗浄機	2	
コンテナ洗浄機	1	
高圧洗浄機	1	
自動床洗浄機	1	
その他（保管庫用カート・シンク・移動台・台車・他）	1式	
<調味料庫>		
台秤・卓上秤・移動台・シェルフ・他	1式	
<食品庫>		
シェルフ	1式	
<積み込み準備室>		
コンテナ消毒保管庫 電気式	6	
消毒保管庫用コンテナ	1式	
<残菜処分室等>		
厨芥真空搬送設備	1	
厨芥投入用ホッパー	3	下処理室・調理室・洗浄室前室
<その他>		
洗濯乾燥機	3	
衣類乾燥機	3	
会議用机・椅子	1式	
更衣ロッカー	1式	職員兼用