

東山小学校学校給食調理・洗浄業務委託への質問・回答

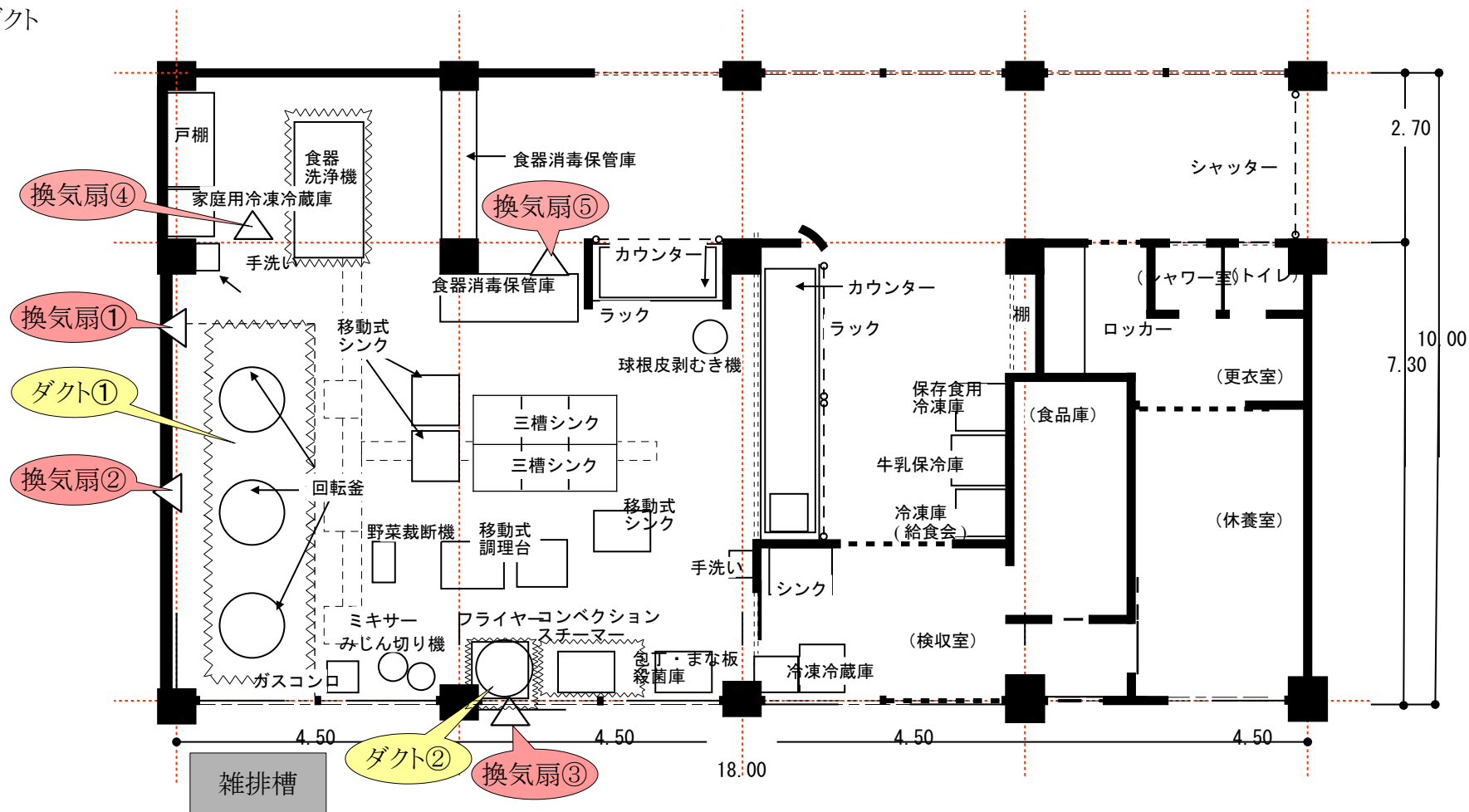
NO.	質問	回答
1	「4名以上とする」と記載がございますが、現在の人数体制と勤務時間帯をご教示ください。	現在の従事者の人数は、3名です。ただし仕様書にも記載したとおり令和9年度以降は、常勤従事者は4名以上とします。勤務時間帯はおおむね7時 20 分から 16 時 20 分です。
2	令和9年度若しくは現在のアレルギー代替食等の予定食数とその内容をご教示ください。	10 食 ※R8.7 時点 主なアレルゲンは以下のとおり。 卵、エビ、カニ、くるみ、カシューナッツ、アーモンド、ピーナッツ 除去、代替食により対応しています。
3	食品納品検収(牛乳等含む)時間帯・調理開始終了・配膳終了・洗浄開始終了の各時間帯をご教示ください。	食品検収時間 午前8時15分～午前9時15分頃 牛乳検収時間 午前9時20分頃 調理開始時間 午前8時25分頃 調理終了時間 午前11時10分頃 配膳終了時間 午前11時45分頃 洗浄開始時間 午後 1 時00分頃 洗浄終了時間 午後 3 時00分頃

4	配置図・調理指示書・作業工程表・作業動線図をご教示ください。	別紙参照 給食調理指示書は契約締結後にお示しします。
5	白衣等の洗濯方法につきまして、施設内に洗濯機・乾燥機等の設置はございますか。 設置していない場合はその理由と今後設置が可能なのかをご教示ください。	現受注者様が設置した洗濯機があります。乾燥機はなく、洗濯後は休憩室内で干しています。 今後も設置は受注者様で対応願います。

○学校名 東山小学校
○面積 181㎡

△ → 換気扇

□ → ダクト



調理作業工程及び調理作業動線図

会津若松市立東山小学校

実施日：令和 8 年 7 月 2 日（木）

校長（調理場長）

衛生管理者（栄養職員）

〈調理作業前確認事項〉

・調理従事者衛生チェック・体温記録・身支度チェック、手洗い（2回）

献立名	ラーメン	みそラーメン	パオス	海そうサラダ	牛乳
担当者					
8:00	準備 アルコール消毒→調理台、シソ、裁断機等、反むき機、ざる、水道リバー、包丁まな板、加圧器、パンラック				
検収	水道水の残留塩素、室温湿度の測定、冷凍冷蔵庫内温度測定、牛乳保冷庫内温度測定、食材の検収、温度記録（下処理かごに入れ替える。）肉検収後冷蔵庫保管、50g 保存食採取保管				
8:15	① 調理器具の準備 ② 釜洗浄 ③ 調味料の計量・準備 ☆下処理を順に開始～ ☆検収が終わり次第作業内容の打合せ（献立・作業工程・動線・衛生管理）				
	※衛生管理ポイント	※衛生管理ポイント	※衛生管理ポイント	※衛生管理ポイント	※衛生管理ポイント
9:00	①② キャベツ、にんじん もやし、おぎにら検収 ③④⑤ 豚肉検収 ⑥⑦⑧ キャベツ、にんじん もやし、おぎにら洗う	①② パオス検収 冷凍庫へ入れる	①② キャベツ、にんじん きゅうり検収 ③④⑤ ハム検収 ⑥⑦⑧ キャベツ、にんじん きゅうり洗う		数えて 保冷庫
9:30	⑨⑩ キャベツ にんじん おぎにら カット ↓ ⑪⑫ 塩メンマ 塩出し	↓	⑨⑩ スチコン開始 キャベツ、にんじん カット ⑪⑫ ハム スチコン きゅうり カット ⑬⑭ 冷凍 きゅうり カット ⑮⑯ 冷凍 にんじん カット ⑰⑱ 冷凍 キャベツ カット		
10:00		②③ スチコン開始 パオス スチコンかける	②③ スチコン開始 パオス スチコンかける		
10:30	④⑤ ラーメン検収 ⑥⑦ ラーメン 数える ↓ カウンターへ	④⑤ 釜開始 豚肉 ↓ にんじん ↓ 塩メンマ きくらげ	④⑤ 配食 ↓ 温蔵庫へ入れる	④⑤ 海そうミックス ボイル ⑥⑦ 冷凍	
11:00		⑥⑦ 味をととのえる ↓ 配食	⑥⑦ 配食 ↓ 温蔵庫へ入れる	⑥⑦ キャベツ きゅうり にんじん 海そうミックス ⑧⑨ おえる ⑩⑪ アレキシン分とろ ハム ⑫⑬ おえる ⑭⑮ 味をととのえる ⑯⑰ 配食	
11:30					
12:00					

(備考)

①... エプロン交換

②... 塩素測定

③... 冷蔵庫

④... 手洗い

⑤... 手洗

⑥... 調味料

⑦... 温度測定

⑧... 手袋

記入者

