

## 令和8年度 学校給食実施計画献立日程表（案）

学期	月	日程	回数	計
1学期  4/8(水)     7/17(金)	4	4／10(金)～4／30(木) 《1年生給食開始 4／22(水)》	14	66
	5	5／1(金)～5／29(金)	18	
	6	6／1(月)～6／30(火)	22	
	7	7／1(水)～7／16(木)	12	
2学期  9/1(火)     12/24(木)	9	9／1(火)～9／30(水)	19	76
	10	10／1(木)～10／30(金)	21	
	11	11／2(月)～11／30(月)	19	
	12	12／1(火)～12／23(水)	17	
3学期 R09 1/8(金)     3/24(水)	1	1／13(水)～1／29(金)	13	47
	2	2／1(月)～2／26(金)	18	
	3	3／1(月)～3／23(火) 《3／18(木)卒業式予定》	16	
合計			189	

## 学校給食実施計画日程表以外の勤務予定表（案）

食材の検収と機械器具の点検、器具類の洗浄・消毒等のため、調理業務正副責任者のいずれかは下記日程も出勤するものとする。また、必要に応じて、総括責任者、他の調理業務従事者も出勤すること。

献立予定	勤務日	内容
	3月下旬 4月初旬	備品、器具等の現場説明 試し炊き（最大3校）
1学期 給食開始 4/10(金) 給食終了 7/16(木)	4/1(水) 〃 4/9(木) 7/17(金) 〃 7/31(金)	機械器具の点検、洗浄、消毒、点検、物資の検収 (業務実施日 6日程度)  機械器具の点検、洗浄、消毒、点検
2学期 給食開始 9/1(火) 給食終了 12/23(水)	8/3(月) 〃 8/31(月) 12/24(木) 〃 12/25(金)	機械器具の点検、洗浄、消毒、点検、物資の検収 (業務実施日 10日程度)  機械器具の点検、洗浄、消毒、点検
3学期 給食開始 1/13(水) 給食終了 3/23(火)	1/4(月) 〃 1/12(火) 3/24(水) 〃 3/31(水)	機械器具の点検、洗浄、消毒、点検、物資の検収 (業務実施日 6日程度)  機械器具の点検、洗浄、消毒、点検

上記以外の他、衛生講習会、四者懇談会等の会議には参加すること。

また、本市地域に大規模な災害が発生した場合、受託者は、施設・設備・器具等の被害状況調査及び点検のため、出勤すること。

なお、学校給食実施計画日程表以外の勤務日に調理業務責任者が不在の場合、調理業務副責任者を調理業務責任者とみなす。

※令和9年度から13年度までの食数、調理日数及び勤務日は、令和8年度の計画に準じたものとする。令和9年度から13年度までの詳細については、それぞれ前年度末に連絡する。

## 令和8年度嚥下調整食の調理方法

## 1. 主食（米飯）

① 精白米：水＝1：5とし、炊飯する。

② ①をフードプロセッサー等でなめらかにし、加熱する。

※玄米、麦は使用しない。炊き込みご飯、混ぜご飯の献立の日も具材は入れず、白粥とする。

※②の工程は保護者と協議のうえ、省略してもよい。

## 2. 主食（パン）

① パンと飲用牛乳（200ml）をフードプロセッサー等でなめらかにする。

② ①を加熱する。かたさを調整する場合は水を使用する。

※パンの日は飲用牛乳（200ml）を使用して嚥下調整食を提供しますので、別に飲用牛乳の提供はありません。ドライフルーツを練り込むパンの場合は、嚥下調整食を作ることはできません。

## 3. おかず（汁物・煮物などの汁気のある料理）

① 具材をフードプロセッサー等で極刻み状にし、汁と合わせて加熱する。かたさと味を調整する場合は水を使用する。

## 4. おかず（揚げ物・焼物など汁気のない料理）

① 具材をフードプロセッサー等で極刻み状にする。

② ①に水を加えて加熱する。

## 5. おかず（和え物・サラダ）

① 茹でた具材をフードプロセッサー等で極刻み状にする。

② ①に水を加えて加熱し、調味する。

## 6. おかず（カレー・シチュー類）

① 具材をフードプロセッサー等で極刻み状にし、ルー・煮汁と合わせて加熱する。かたさと味を調整する場合は水を使用する。

## 7. その他

使用する水は沸騰水を使用する。その日の料理で使用するだし汁やベイリーフの煮出し汁を使用してもよい。また、米飯の日は、おかずのかたさの調整に、粥を使用してもよい。

食品：水分の重量比は、肉・魚類 1：0.3～0.7、野菜類 1：0～0.5を目安に調整する。

提供する料理は、粘度にばらつきが無いように調整する。ただし、料理ごとに異なる水分量を希望した場合はこの限りではない。

## 8. 嚥下調整食を提供できない食品、献立について

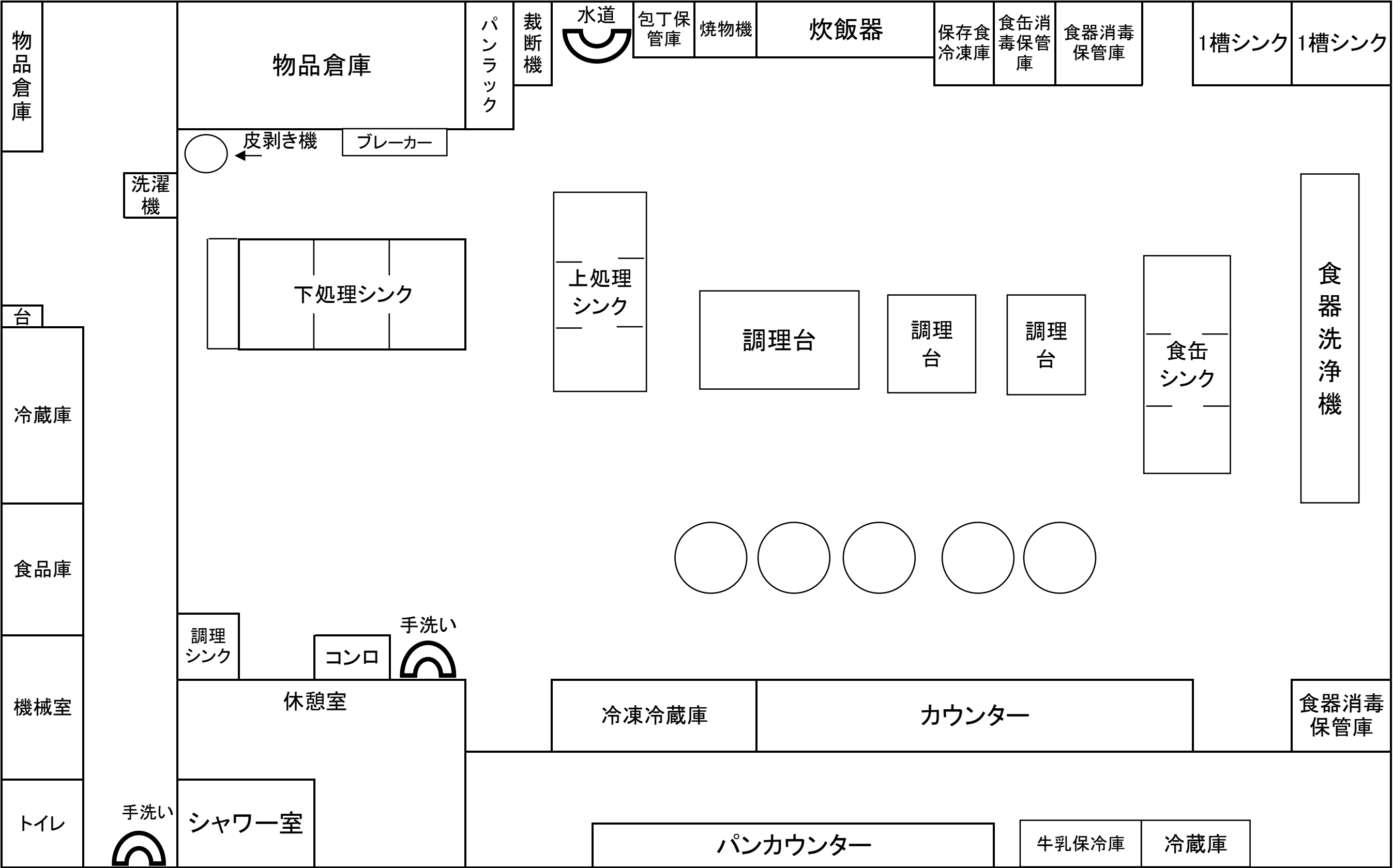
魚介類（ツナ・えびなどを除く）、一部の半製品、筍、きのこ類、わかめ等の藻類、こんにゃく、コーン、果物、餅、ごま、挽肉を使用している献立の一部、その他繊維の多い食品など

※調理方法によって、提供できない献立があります。

※納入業者から直接納入され、調理室で調理を行わないもの（パンを除く）は、そのままの状態では提供できません。

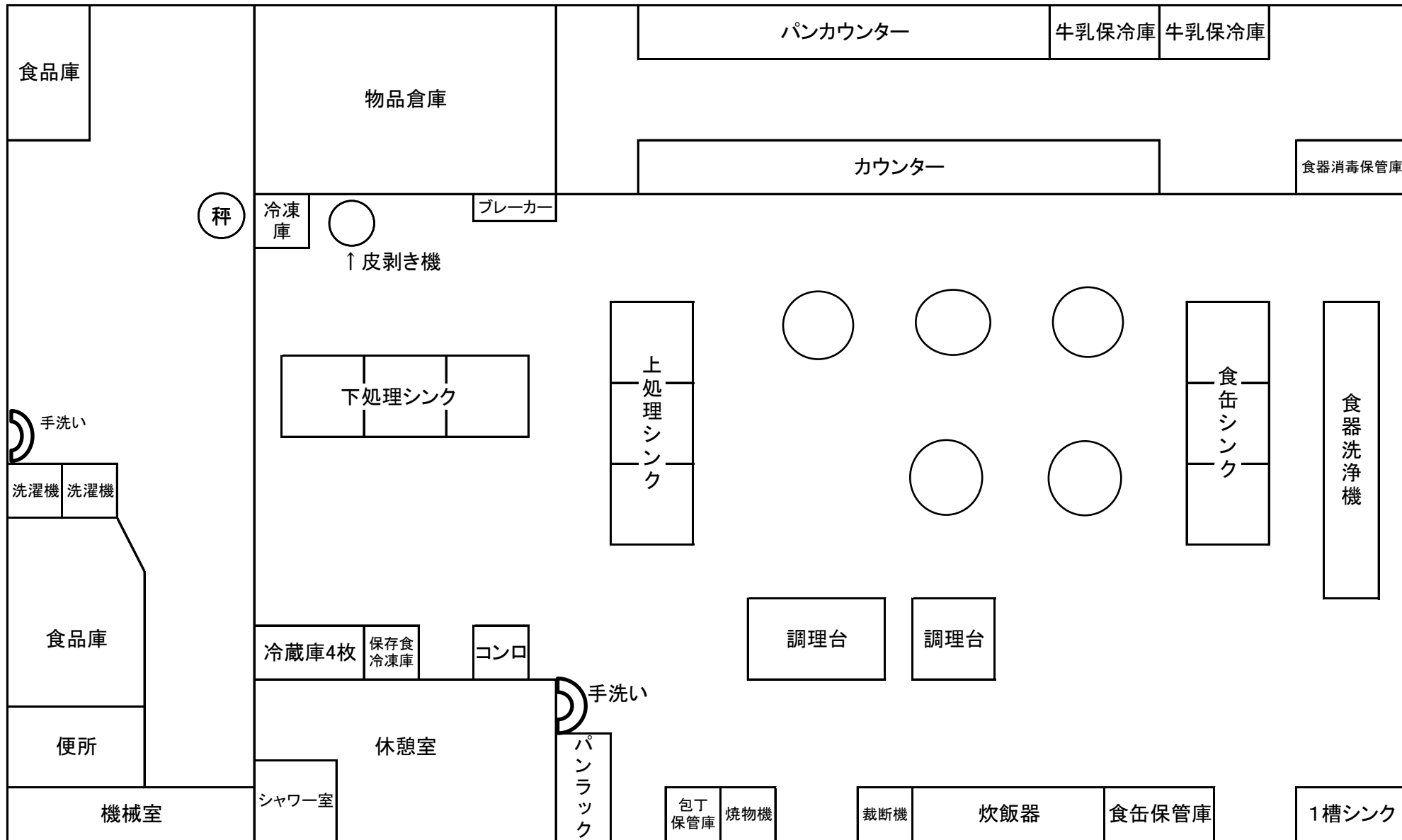
例：飲用牛乳、小袋に入ったもの（ゼリー、ひなあられ等）、漬物（福神漬、梅干し）など

別紙4 八雲東小学校 給食棟257m2



作成者

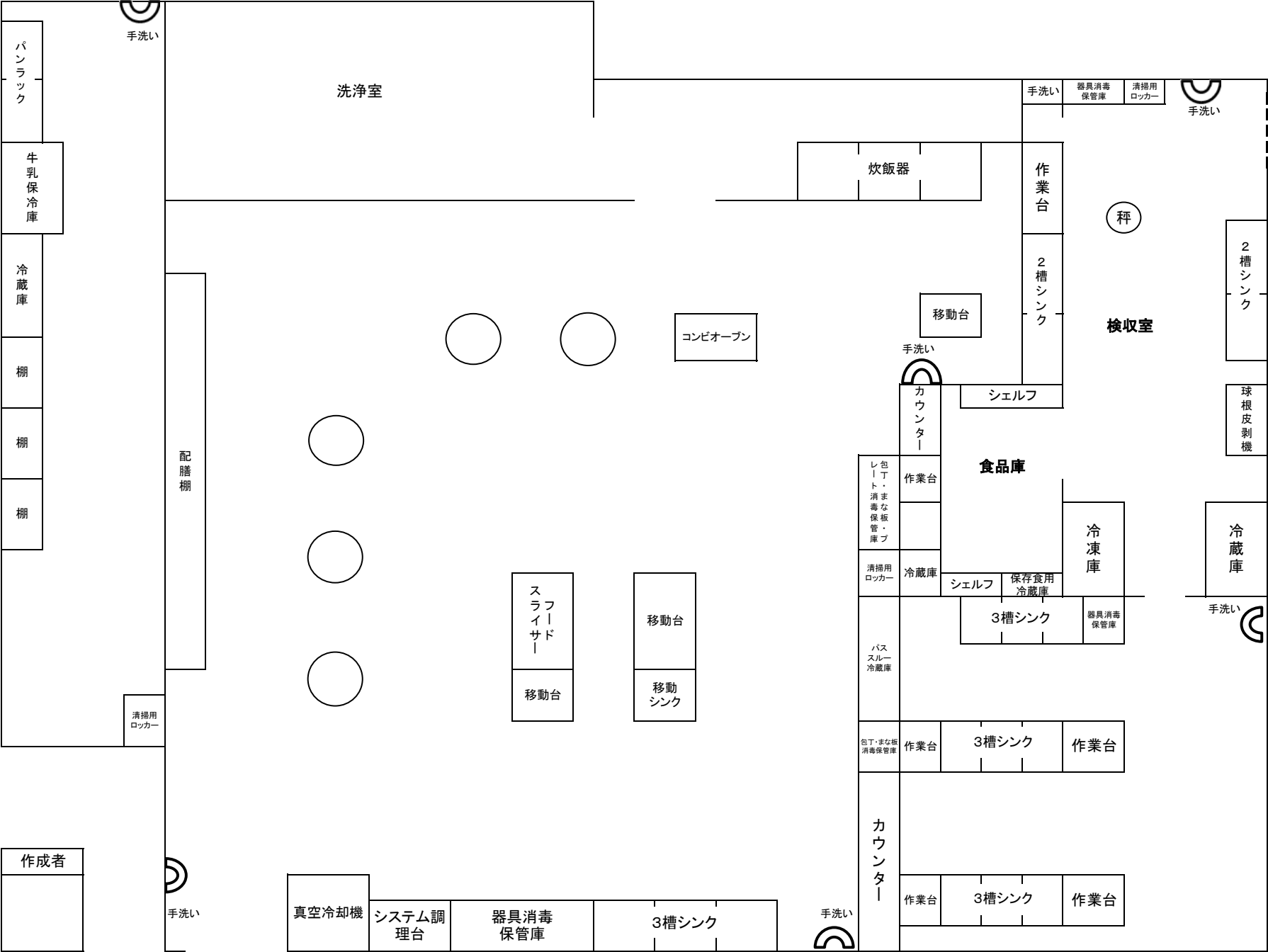
別紙4 佐太小学校給食棟 200m<sup>2</sup>



作成者

--

別紙4 寺方南小学校給食室



## 八雲東小学校設備一覧

[無 償]

## 設備

No.	品 名	品質・規格	数量
1	ガス給湯器	ノーリツ 50号 屋内設置型 GQ-5021WZD-F	2
2	食器洗浄機	AE2-2S特 (2槽式)	1
3	コンベクションオーブン	EOC-10-3	1
4	ガス回転釜	GHT-30 110L 服部	1
5	ガス回転釜	GHT-30 110L 服部	1
6	ガス回転釜	GHT-30 110L 服部	1
7	ガス回転釜	GHT-30FC-ST	1
8	ガス回転釜	GHT-31FC-ST	1
9	扇風機 (壁掛型)	F-G301W 3枚羽 ナショナル	1
10	扇風機 (壁掛型)	5枚羽 コーポレーション	1
11	扇風機 (壁掛型)	F-GA301・5枚羽 パナソニック	1
12	扇風機 (壁掛型)	F-GA301・5枚羽 パナソニック	1
13	換気扇 家庭用	30cm 5枚羽 ナショナル	1
14	換気扇 (有圧) シャッター付	40cm FY-40KTJ1 ナショナル	1
15	換気扇 (有圧) シャッター付	40cm FY-40KTJ1 ナショナル	1
16	換気扇 (有圧) シャッター付	40cm FY-40KTJ1 ナショナル	1
17	換気扇 (有圧) シャッター付	40cm FY-40KTJ1 ナショナル	1
18	換気扇 (有圧) シャッター付	40cm FY-40GSV1・3枚 ナショナル	1
19	1 槽シンク (食器浸透)	1200*900*800H	2
20	3 槽シンク (下処理)	2700*900*800H	1
21	3 槽シンク (食缶)	2700*900*800H	1
22	3 槽シンク	2700*900*850H	1

## 八雲東小学校備品一覧（令和8年度分）

No.	品 名	品質・規格	数量
1	球根皮剥機	P-42	1
2	牛乳保冷库	1500L 2ドア MR-150X ホシザキ	1
3	冷凍冷蔵庫	HRF-120XF	1
4	牛乳保冷库	HR-150Z ホシザキ 1500×800×1890	1
5	食器消毒保管庫	MCWK-40-e	1
6	野菜裁断機	VC-4	1
7	食器消毒保管庫	MCWK-30-e	1
8	牛乳保冷库	ホシザキ MR-150X	1
9	包丁まな板消毒保管庫	103型	1
10	冷凍庫(保存食用)	ホシザキHF-63LA 625*800*1910	1
11	食器消毒保管庫	中西製作所MCW-50-eT	1



## 佐太小学校設備一覧

[無 償]

設備

No.	品 名	品質・規格	数量
1	温水ガスボイラー	巴ボイラー BH-810G-W	2
2	食器洗浄機	WTR2-2NM B型	1
3	コンベクションオーブン	EOC-10-3M・服部	1
4	ガス回転釜	GHT-30・110L・服部	1
5	ガス回転釜	GHT-30ST	1
6	ガス回転釜	GHT-30FC-ST (LPGガス)	1
7	ガス回転釜	GT-30ST LPG・服部	1
8	ガス回転釜	GT-30ST LPG・服部	1
9	扇風機 (壁掛型)	ナショナルF-G401P 40cm	1
10	扇風機 (壁掛型)	TOSHIBA F-48640cm 4枚羽	1
11	扇風機 (壁掛型)	30cm・5枚羽・FGA301 ナショナル	1
12	扇風機 (壁掛型)	30cm・5枚羽・F-GA301 ナショナル	1
13	扇風機 (壁掛型)	30cm・5枚羽・EF-D30J サンヨー	1
14	扇風機 (壁掛型)	30cm F-G301 W ナショナル	1
15	換気扇 家庭用	30cm MITSUBISHI	2
16	換気扇 (有圧) シャッター付	40cm FY40MSU3 パナソニック	1
17	換気扇 (有圧) シャッター付	40cm FY40MSU3 パナソニック	1
18	換気扇 (有圧) シャッター付	40cm FY40MSU ナショナル	1
19	換気扇 (有圧) シャッター付	40cm FY40MSU ナショナル	1
20	3槽シンク (下処理)	2700*900*800H	1
21	3槽シンク (上処理)	2700*900*800H	1
22	1槽シンク (食器浸透)	1200*900*800H	1
23	3槽シンク (食缶)	2700*900*800H	1

## 佐太小学校備品一覧(令和8年度分)

No.	品 名	品質・規格	数量
1	食缶消毒保管庫	EW-2003・40箆用	1
2	食器消毒保管庫	MW-50・50箆用	1
3	球根皮剥機	P-42	1
4	包丁まな板消毒保管庫	NK-155T	1
5	冷蔵庫	1355L 4ドア HR-150 Z ホシザキ	1
6	冷凍庫	380L 2ドア EXN-22FM5 フクシマ	1
7	牛乳保冷库	ホシザキ MR-180X3 1800*900*1950	1
8	野菜裁断機	VC-4	1
9	冷凍庫	ホシザキHF-75LA	1
10	牛乳保冷库	ホシザキ MR-90CA	1

## 寺方南小学校設備一覧

[無 償]

## 設備

	品 名	品質・規格	数量
< A : 検収室 >			
1	水切り台付 2 槽シンク	PS2-186BDB-R	1
< B : 下処理室 >			
1	下処理用 3 槽シンク	S3-247DVB-R	1
2	下処理用 3 槽シンク	S3-247DVB-L	1
3	3 槽シンク	S3-247BDB	1
< C : 調理室 >			
1	ステンレス製回転釜	AG2-21A-T	4
2	揚げ物用回転釜	ACFD-20E-T	1
3	コンビオーブン	ACO-100GWM	1
4	2 槽シンク		1
5	角釜立体炊飯器	RCE-150	3
6	システム調理台	MKU-90S	1
7	3 槽シンク		1
< D : 洗浄室 >			
1	3 槽シンク		1
2	3 槽シンク		1
3	自動食器・食缶洗浄機	AEN2-3NU特	1
< E : 前室 >			
1	オートサニテーション	HWS-75D	3

## 寺方南小学校備品一覧（令和8年度分）

No.	品 名	品質・規格	数量
< A : 検収・ストック >			
1	冷凍庫	HF-150Z3-ML	1
2	冷蔵庫	HR-180Z	1
3	冷蔵庫	HR-63ZT特	1
4	検食保存用冷凍庫	HF-63CZT-KS	1
5	器具消毒保管機	EMK-1504N	1
< B : 下処理 >			
1	包丁・まな板消毒保管機	ESK-254N	1
2	器具消毒保管機	EMK-1004N	1
3	パススルー冷蔵庫	HR-90CZ-4G4G	1
< C : 調理室 >			
1	移動シンク	S1-77MDB	1
2	移動台	TK-177MDVB	1
3	移動台	TK-97MDVB	1
4	移動台	TK-157MSDVB	1
5	包丁・まな板・プレート消毒保管機	ESK-504N特	1
6	真空低温冷却機	AVS-35BSC-60HZ	1
7	器具消毒保管機	EMK-1504N	1
< D : 洗浄 >			
1	移動台	TK-186MDVB-S	1
2	移動式パンラック	PL-12653MDB	1
3	電気式食器消毒保管器	EW-1004N	1
4	電気式食器消毒保管器	EW-2504N	1
5	電気式食器消毒保管器	EW-3004N	1
< E : パントリー・準備 >			
1	パンラック	PL-15793DB特	2
2	牛乳保冷庫	MR-180X	1
3	冷蔵庫	HR-120Z-ML	1
4	下膳用カート	MX2448F・MX63P	3
5	衣類殺菌庫	CKB-60H	4
6	シューズ殺菌庫	SKB-60H	2

【教育委員会負担】		【委託業者負担】	
配付用具等	調理用具	備考	掃除・洗浄用品
食器 (大、皿、小、茶碗)	ゴムベラ		スポンジ(洗浄対象に対応したもの)
個人盆	タワシ	金タワシは使用しない	ナイロンパット
はし	着火ライター		ほうき等清掃用具
はしかご	アルミホイル		ちりとり
スプーン	ラップ	色付きのもの	洗濯用洗剤
スプーンかご	調理用はさみ		水切りワイパー
食缶類(14、10、6L)	泡立て器	消毒保管庫で消毒可能なもの	物干さお
ボール類	ナイロン袋		洗濯バサミ
天ぷらバット	タオル		バケツ
パン箱	皮むき器	自動皮むき器を含む。	蓋付きゴミ箱(大型含む。)
かご(盆・食器・牛乳)	おろし金		ゴキブリ等害虫駆除シート
児童用しゃもじ	缶切り		ネズミ取りシート
児童用しゃくし(麺・汁用)	栓抜き		トイレトーパーパー
パンバサミ	焼物機の手袋		ゴミ袋(透明のもの)
天ぷらバサミ	しゃもじ大(配缶用)		砥石
保存食用容器	不織布		機械油
一口コンロ	検収後移し変え専用容器		食器、器具用石けん液※
学級ネーム札	缶切機(ハンドル式)	缶切り可	※スチコン用はメーカー純正品または
殺菌灯(包丁まな板保管庫)	鍋	除去食調理用	推奨品を使用すること
炊飯器	高速ブレンダー、ミルサー	嚙下調整食調理用	被服等
移動シンク	フードプロセッサ	嚙下調整食調理用	白衣上下
ステンレス台(移動式作業台)	フードプロセッサ	嚙下調整食調理用	帽子
水切り台	だしこし	ステンレス	マスク
スポットクーラー	包丁		ゴム底の履物
L型ワゴン(オールステンレス)	まな板	木製不可	作業用サンダル
洗濯機	上皿自動天秤		ビニールエプロン
パンラック	台秤		コックシューズ(区域別)
	調理用オール	ハイテクスパテラ	アイスベスト(保冷剤式不可)
	しゃくし(オールステンレス)	消毒保管庫で消毒可能なもの	事務用品他
	計量カップ		筆記用具
	ざる(かめざる)	耐熱性のあるもの	ホワイトボード、マーカー
	たらい	アルミ	乾電池
	ボール	アルミ	物資受領印
	オープンシート	テフロン、繰り返し使えるもの	学級ネーム札取り付け器具
	真空冷却機用塩・試薬	メーカー純正品または推奨品	机(座卓)
	油こし器	40メッシュ以上	シュレッダー
	一斗缶用漏斗		書類保存用ファイル※
	衛生管理品	備考	※契約終了後は市教委へ譲渡すること
	ペーパータオル		冷機器(従事者 アイスベスト等用)
	手洗い用逆性石けん液		その他
	消毒用アルコール		時計
【学校負担】	次亜塩素酸ナトリウム		給茶機用茶葉(メーカー純正品)
その他	遊離残留塩素測定器(試薬不要)	常用	給茶機用フィルタ(メーカー純正品)
電灯	遊離残留塩素測定器(試薬要)	試薬不要の測定器点検用	空調設備用フィルタ
	保存食用ナイロン袋(ジッパー付)		(メーカー純正品)
	調理用ゴム手袋	天然ゴム	扇風機(スタンド型)
	使い捨て調理用ビニール手袋	ショート、ロング、色付きのもの	スパテラスタンド
	救急薬品類	絆創膏などは色付きのもの	折りたたみ台車
	ホース		ペンキ
	温度計		使い捨て配膳用ビニール手袋(各教室分)
	湿度計		ストロー回収、パン運搬用ポリ袋(各教室分)
	中心温度計		巡回、立入検査等に必要なもの
	非接触温度計(品温計)		その他業務に必要なもの
	最高最低温度計		
	爪ブラシ		

## 学校給食で使用しない食品について

食物アレルギー表示が義務付けられた特定原材料とそれに準ずる品目のうち、下記の食品は給食では使用しません。

使用しない食品	備考
生卵・半熟卵、うずら卵	※表示義務のある食品ではありませんが、木の実類は症例数が多いことから、ピスタチオ、ヘーゼルナッツ、ペカン、ブラジルナッツも給食では使用しません。
落花生（ピーナッツ）、アーモンド、くるみ、カシューナッツ、マカダミアナッツ※	
生の果物：バナナ・もも・キウイフルーツ	
そば、かに、あわび、いくら、生の魚類	

参考：食物アレルギー表示対象品目（出典：消費者庁）

表示	用語	品目
義務	特定原材料（8品目）	えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生（ピーナッツ）
推奨	特定原材料に準ずるもの（20品目）	アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・マカダミアナッツ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン