

高知市立学校給食調理等業務委託事業

**様式第 14 号添付資料
献立表・作業工程表・作業動線図**

令和 7 年 7 月
高知市教育委員会

作業工程表及び作業動線図作成要領

応募事業の対象施設調理場にて、仕様書「給食設備備品リスト」にある調理機器を用い、事業者の予定配置人数で調理作業を行うこととして、「献立表」に基づき、「学校給食衛生管理基準」「高知市学校給食衛生管理マニュアル」に沿って、応募事業の対象施設調理場ごとに作業工程表及び作業動線図を指定様式に作成すること。

主食は委託炊飯とする。

作業動線図は、区別がつきやすいよう色分けするなど工夫すること。

食物アレルギー対応について、明記すること。

1 献立

(1) 普通献立…別紙「献立表（普通献立）」のとおり

自由献立（セレクト給食）…別紙「献立表（自由献立）」のとおり

※自由献立とは、各学期に1回程度学校毎で独自に企画・実施される給食のことをいう

(2) 食物アレルギー等個別対応

献立①においては、卵除去4名とし、アレルギー用調理台等を使用して除去食を調理する。

献立②においては、乳製品除去4名、卵除去4名とし、アレルギー用調理台等を使用して除去食を調理、代替食を準備する。

※但し、この条件は募集要項にかかる仮のものであり、各校の実際の状況とは異なる。

2 食数及び学級数

仕様書別表1参照

3 食材料の納品時間

8時30分から9時30分

4 給食開始時間

12時30分

5 指定様式

作業工程表（共通）

作業動線図（各校添付様式のとおり）

なお、指定様式を参考に各自作成可

献立①

献立表(普通献立)

11月 10日

学校名 高知市立〇〇〇〇

献立名	豚たま丼 牛乳 ブロッコリーとりんごのサラダ 豆腐のスープ	備考	1年2組 Aさん 2年1組 Bさん 3年1組 Cさん 4年2組 Dさん
			豚たま丼 卵除去

材 料 名	1人当り使用量	注 文 数 量	規 格
ごはん	154.00 g		1. 2年生 (委託炊飯)
ごはん	176.00 g		3. 4年生 (委託炊飯)
ごはん	198.00 g		5. 6年生 (委託炊飯)
豚もも肉 (3×4×0.3cm)	30.00 g		
鶏卵	46.51 g		
たまねぎ	42.55 g		
にんじん	10.31 g		
干しいたけ (ホール)	0.50 g		
水	25.00 g		
花見糖	2.00 g		
本みりん	3.00 g		
淡口しょうゆ	8.00 g		
牛乳	1.00 本		
きゅうり	20.41 g		
ブロッコリー	30.77 g		
りんご	11.76 g		
ホールコーン (缶)	3.00 g		
ごま	2.00 g		
上白糖	1.50 g		
塩	0.20 g		
穀物酢	3.00 g		
淡口しょうゆ	1.00 g		
米サラダ油	0.50 g		
豆腐	25.00 g		
大根	22.22 g		
葉ねぎ	3.23 g		
えのきたけ	5.88 g		
とりがら	10.00 g		
スープ	100.00 g		
塩	0.20 g		
こしょう	0.02 g		
淡口しょうゆ	2.50 g		

《 残 食 の 量 及 び 率 》

主 食 _____ kg (_____ %)

牛 乳 _____ 本 (_____ %)

お か ず _____ kg (_____ %)

1人当りの出来上り量 計 _____ g

受 給 者 数 _____ 人

献立②

献立表（自由献立）

11月18日

学校名 高知市立〇〇〇学校

献立名	自由献立（ア献立） もちふわパン 牛乳 とりのゆずがらめ チーズサラダ じゃがいものスープ いちごのタルト りんごのタルト <small>（卵・乳アレルギー対応デザート）</small>	自由献立（イ献立） わかめごはん 牛乳 とりのタルタルソースかけ チーズサラダ じゃがいものスープ いちごのタルト りんごのタルト <small>（卵・乳アレルギー対応デザート）</small>	備考	自由献立	1年1組 Eさん 2年3組 Bさん 3年1組 Fさん 4年1組 Gさん } 乳製品除去 1年2組 Aさん 2年1組 Bさん 3年1組 Cさん 4年2組 Dさん } 卵・乳製品除去
				(代替としてりんごのタルトを提供)	

材 料 名	1人当り使用量	注 文 数 量	規 格
もちふわパン	40.00 g		ア献立 1, 2年生
もちふわパン	50.00 g		ア献立 3, 4年生
もちふわパン	60.00 g		ア献立 5, 6年生
わかめごはん	154.00 g		イ献立 1, 2年生
わかめごはん	176.00 g		イ献立 3, 4年生
わかめごはん	198.00 g		イ献立 5, 6年生
牛乳	1.00 本		共通献立
鶏むね肉 (20g)	50.00 g		ア献立
塩	0.20 g		
こしょう	0.01 g		
でんぷん	8.00 g		
米白絞油	6.00 g		
花見糖	4.00 g		
酒	2.00 g		
ゆず果汁	4.00 g		
淡口しょうゆ	5.00 g		
鶏むね肉 (20g)	50.00 g		イ献立
塩	0.20 g		
こしょう	0.02 g		
でんぷん	8.00 g		
米白絞油	6.00 g		
タルタルソース (P)	1.00 個		
キャベツ	41.18 g		共通献立
きゅうり	10.20 g		
ダイスチーズ	5.00 g		
上白糖	0.50 g		
塩	0.20 g		

《 残 食 の 量 及 び 率 》

主 食 _____ kg (_____ %)

牛 乳 _____ 本 (_____ %)

1人当りの出来上り量

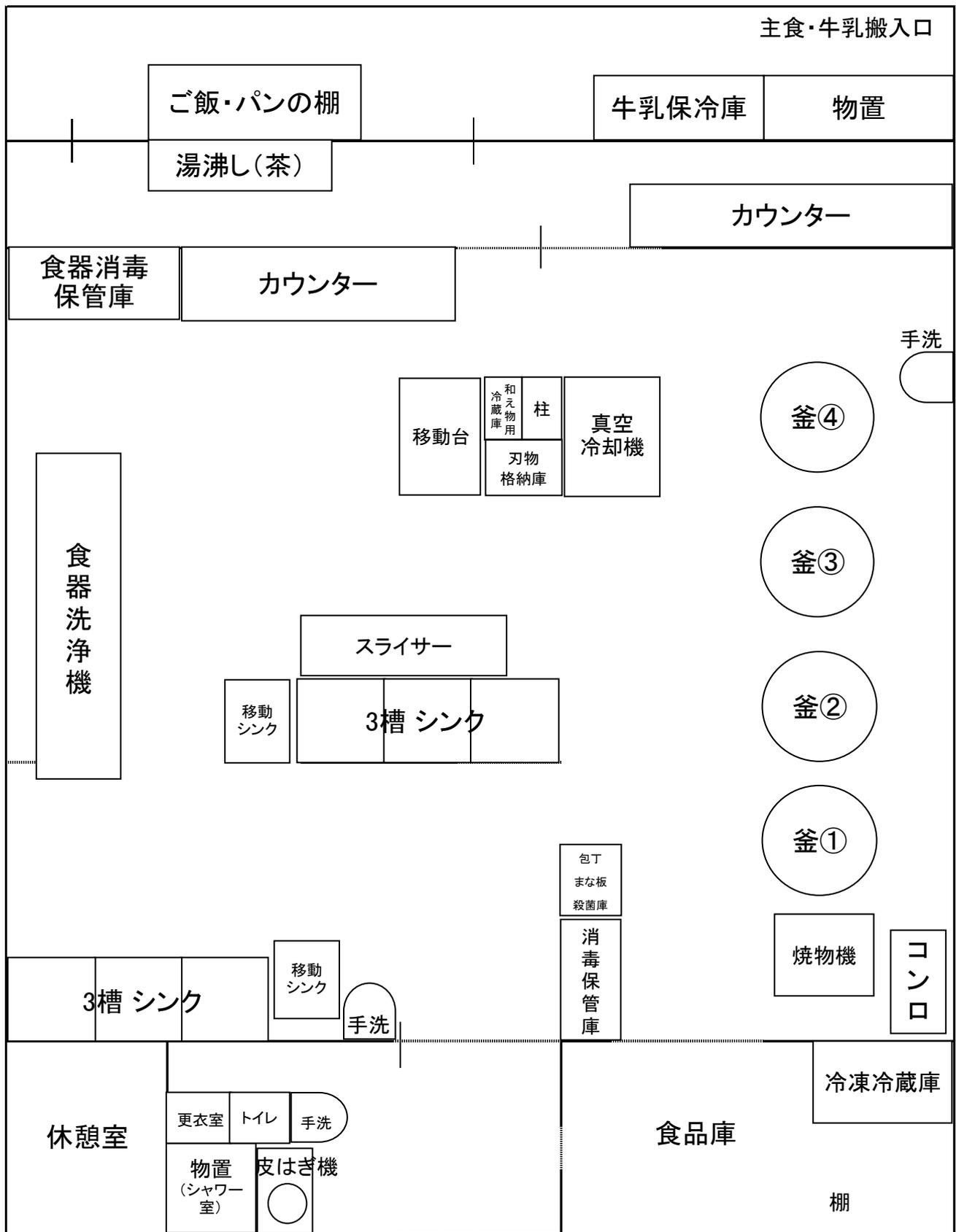
計 _____ g

お か ず _____ kg (_____ %)

受 給 者 数

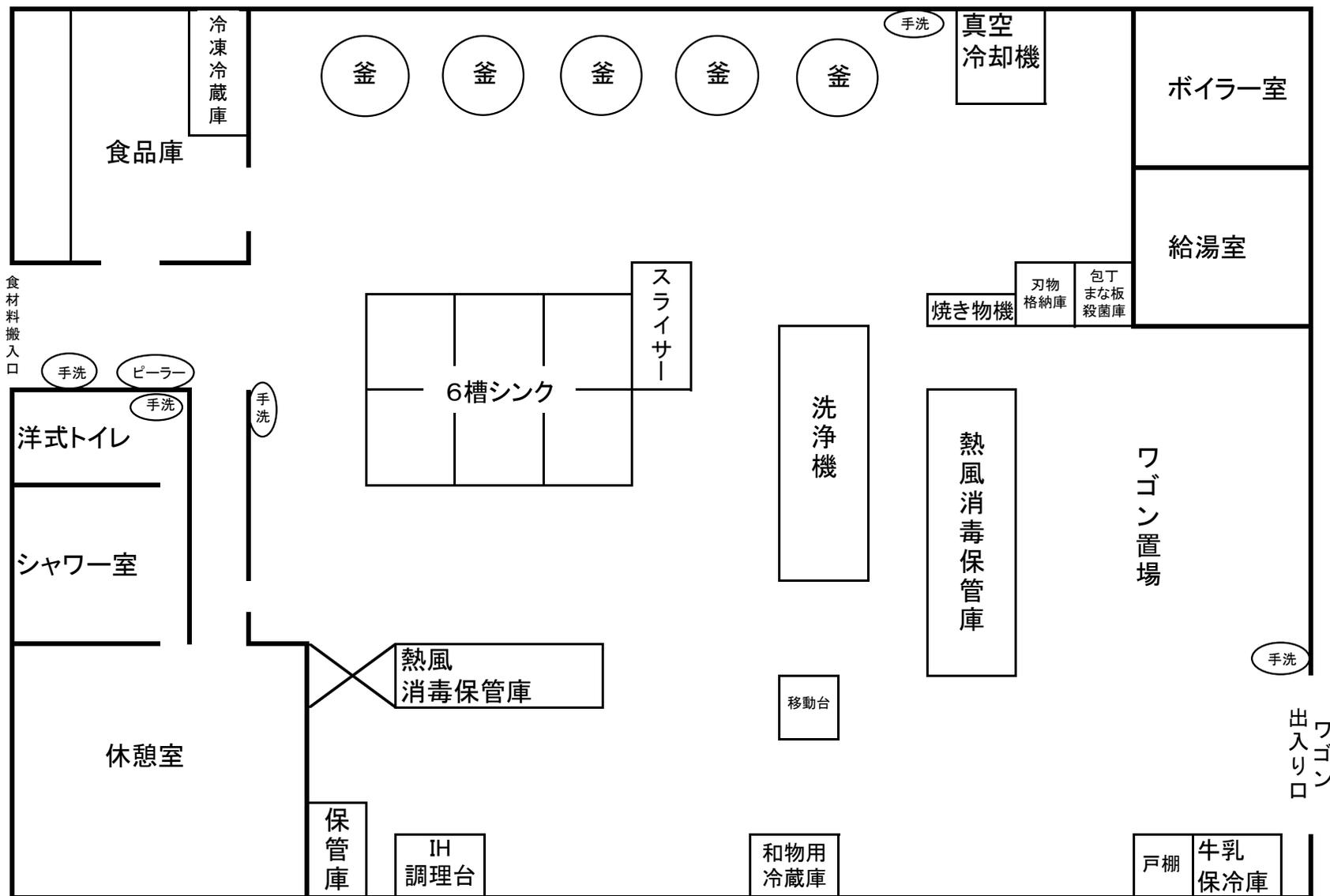
_____ 人

高知市立潮江東小学校 給食調理場設備等配置図



食材料搬入口

高知市立昭和小学校 給食調理場設備等配置図



高須小学校給食調理場平面図

