

給食調理等業務委託事業

仕 様 書 別 添

令和 8 年 7 月
高知市教育委員会

別添 1 発注書等リスト（様式 A）

内 容	様式番号	様 式 名	備 考
実施日及び食数に関する こと	様式 A－①	学校給食実施計画表（年間）	資料①添付
	様式 A－②	学校給食実施計画表（月間）	資料②添付
	様式 A－③	給食予定日・食数変更連絡票	
調理業務に関すること	様式 A－④	調理等業務発注書	月間 資料③④添付
	様式 A－⑤	調理等業務変更発注書	実施献立の変更
個別対応に関すること	様式 A－⑥	食物アレルギー等個別対応発注書	対応内容及び対象者リスト

〔資料〕

- ①年間学校給食献立表
- ②月献立一覧表（グループ分け）
- ③献立表（現場用）
- ④学校給食使用食品情報

学校給食実施計画表（令和 年度）

学校名

学校長

記入者

予定日数（年間）		予定人員		予定学級数
		児童・生徒	教職員等	
給食予定日数	日	人	人	学級
その他の日数	日			



	内訳		備考
1 学期	4月	日	日（ ）開始、1年生給食開始4月 日
	5月	日	
	6月	日	
	7月	日	日（ ）終了
	8月	日	調理場消毒日 日、2学期物資受取日 日
2 学期	9月	日	日（ ）開始
	10月	日	
	11月	日	
	12月	日	日（ ）終了
3 学期	1月	日	日（ ）開始、3学期物資受取日 日
	2月	日	
	3月	日	日（ ）終了、6年生給食終了3月 日、調理室消毒日
合計		日	

*内訳の日数の合計が、年間の「給食予定日数」と「その他の日数」の合計になります。
*備考欄には土日祝日の給食実施予定とその理由、物資の受取、消毒、代休等を記入しています。
*学級別人数表は、添付します。

(様式A-②)

令和 年 月 日

学校給食実施計画表（令和 年 月）

学校名

学校長

記入者

予定日数(月間)		予定人員		学級数
		児童・生徒	教職員等	
給食予定日数	日	人	人	学級
その他の日数	日			



内訳			予定食数			備考
	日	曜日	児童・生徒	教職員等	その他	
第1週			食	食	食	
			食	食	食	
			食	食	食	
			食	食	食	
			食	食	食	
第2週			食	食	食	
			食	食	食	
			食	食	食	
			食	食	食	
			食	食	食	
第3週			食	食	食	
			食	食	食	
			食	食	食	
			食	食	食	
			食	食	食	
第4週			食	食	食	
			食	食	食	
			食	食	食	
			食	食	食	
			食	食	食	
第5週			食	食	食	
			食	食	食	
			食	食	食	
			食	食	食	
			食	食	食	
合計			食			

給食予定日・食数変更連絡票

学校名

学校長

記入者

【変更前】

給食予定日	予定食数		学級数
	児童・生徒	教職員等	
月 日	食	食	学級



【変更後】

給食予定日	予定食数		学級数
	児童・生徒	教職員等	
月 日	食	食	学級

【変更理由】

【変更内容】

調理等業務発注書（令和 年 月）

学校名

学校長

記入者

給食実施	予定食数		学級数
	児童・生徒	教職員等	
回	食	食	学級
☐ 献立書類セット 内訳： ①現場献立表（食物アレルギー対応等個別対応含む） ②学校給食使用食品情報、③青果連絡票、④献立連絡票			
☐ 新献立カード			
【連絡事項・特記事項】			

(様式A-⑤)

令和 年 月 日

調理等業務変更発注書（令和 年 月）

学校名

学校長

記入者

給食実施日	予定食数		学級数
	児童・生徒	教職員等	
月 日	食	食	学級
【変更内容】			
【変更理由】			
【連絡事項・特記事項】			

食物アレルギー等個別対応発注書

学校名

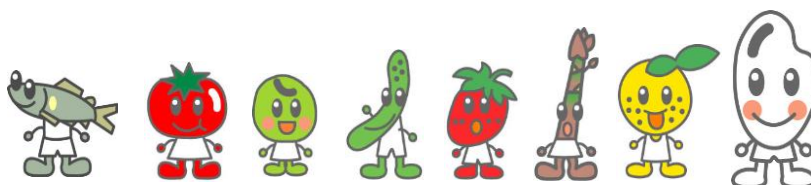
学校長

記入者

	学年・学級	児童生徒氏名	原因食物
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

【資料】① 年間学校給食献立

令和8年度 学校給食献立表（案）



高知の食育8きょうだい
(「高知市食育推進計画」より)

高知市教育委員会教育政策課

公益財団法人 高知市学校給食会

週間献立表

4/7 (火)			4/8 (水)			4/8 (水)			4/9 (木)			4/10 (金)		
1	ごはん		1	ごはん		1	ごはん		1	ごはん		1	ごはん	
2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳	
3	ホイコーロー		3	とりのケチャップ炒め		3	とりのケチャップ炒め		3	きびなごのからあげ		3	豚肉とじゃがいものうま煮	
4	春雨サラダ		4	ポイルキャベツ		4	ポイルキャベツ		4	大根の梅サラダ		4	おかかあえ	
5			5	中華スープ		5	中華スープ		5	鴨子みそ汁				
食品名	価数	可食量g	食品名	価数	可食量g	食品名	価数	可食量g	食品名	価数	可食量g	食品名	価数	可食量g
1	ごはん 80	1 80	1	ごはん 80	1 80	1	コッペパン 60	1 60	1	ごはん 80	1 80	1	ごはん 80	1 80
2	強化米	0.24	2	強化米	0.24	2	牛乳 200	1 206	2	強化米	0.24	2	強化米	0.24
3	牛乳 200	1 206	3	牛乳 200	1 206	3	鶏むね肉	35	3	牛乳 200	1 206	3	牛乳 200	1 206
4	豚もも肉	40	4	鶏むね肉	35	4	鶏もも肉	30	4	きびなご(冷)	35	4	豚もも肉	40
5	しょうが	0.5	5	鶏もも肉	30	5	にんにく	0.5	5	酒	1	5	じゃがいも	70
6	にんにく	0.5	6	にんにく	0.5	6	たまねぎ	25	6	淡口醤油	1.8	6	たまねぎ	45
7	キャベツ	50	7	たまねぎ	25	7	米サラダ油	1	7	でんぶふ	6	7	さやいんげん(冷)	5
8	たまねぎ	35	8	米サラダ油	1	8	花見糖	3	8	太白ごま油	6	8	しめじ	7
9	ピーマン	8	9	塩	0.2	9	塩	0.2	9	米サラダ油	2	9	米サラダ油	2
10	白ねぎ	3	10	こしょう	0.02	10	こしょう	0.02	10	大根	30	10	煮干	0.8
11	米サラダ油	1.5	11	トマトケチャップ	15	11	トマトケチャップ	15	11	キャベツ	20	11	だし汁	35
12	花見糖	2.5	12	トマトケチャップ	15	12	ウスターソース	3	12	ねぎらうめ	0.8	12	花見糖	3
13	酒	1	13	ウスターソース	3	13	キャベツ	30	13	上白糖	1	13	淡口醤油	3
14	みりん	1	14	キャベツ	30	14	塩	0.1	14	穀物酢	1.2	14	濃口醤油	2
15	濃口醤油	2	15	塩	0.1	15	豚もも肉	10	15	米サラダ油	0.5	15	キャベツ	25
16	赤みそ	7	16	豚もも肉	10	16	チンゲン菜	10	16	さつまいも	25	16	もやし	20
17	デンメンジャン	0.5	17	チンゲン菜	10	17	にんじん	8	17	たまねぎ	10	17	にんじん	8
18	きゅうり	30	18	にんじん	6	18	えのきたけ	6	18	にんじん	5	18	かつお節	0.5
19	もやし	10	19	えのきたけ	6	19	とりがら	12	19	ねぎ	3	19	淡口醤油	1.5
20	にんじん	10	20	とりがら	10	20	スープ	120	20	しめじ	5			
21	カット春雨	5	21	スープ	100	21	塩	0.3	21	煮干	2			
22	上白糖	1.5	22	塩	0.2	22	こしょう	0.01	22	だし汁	100			
23	塩	0.1	23	こしょう	0.01	23	淡口醤油	3	23	鴨子みそ	9			
24	穀物酢	4	24	淡口醤油	3	24	ごま油	0.2						
25	淡口醤油	3	25	ごま油	0.2									
26	米サラダ油	0.5												

【資料】② 月献立一覧表（グループ分け）

令和8年度 4月 献立一覧表

令和8年5月21日

グループ		A				B				C				D				グループ	
学校		昭和小学校 三基小学校 五台山小学校 布師田小学校 高須小学校 介良小学校 大津小学校 十津小学校 介良瀬見台小学校 介良中学校 大津中学校				第四小学校 第六小学校 江戸口小学校 泰小学校 一宮小学校 久重小学校 鴨田小学校 一ツ橋小学校 泉野小学校 一宮東小学校				旭小学校 旭東小学校 小高坂小学校 初月小学校 新倉小学校 新倉第二小学校 横内小学校 鏡小学校 鏡中学校 行川学園 土佐山学園 鏡学校給食センター				江陽小学校 瀬江小学校 瀬江東小学校 横浜小学校 長浜小学校 浦戸小学校 神田小学校 瀬江南小学校 横浜新町小学校 はりまや鏡小学校 城東中学校				学校	
日	曜日	主食	牛乳	副 食	デザート等	主食	牛乳	副 食	デザート等	主食	牛乳	副 食	デザート等	主食	牛乳	副 食	デザート等	日	曜日
10	金	ごはん	○	豚肉とキャベツのみそ炒め 春雨サラダ		ごはん	○	豚肉とキャベツのみそ炒め 春雨サラダ		ごはん	○	豚肉とキャベツのみそ炒め 春雨サラダ		ごはん	○	豚肉とキャベツのみそ炒め 春雨サラダ		10	金
13	月	コッペパン	○	とりのからあげ ポイルキャベツ 中華スープ		麦ごはん	○	麻婆豆腐 寒天の中華サラダ		ごはん	○	きびなごのガーリック揚げ ごまあえ たまねぎのスープ		ごはん	○	豚肉とうずら卵のうま煮 ゆずあえ		13	月
14	火	麦ごはん	○	麻婆豆腐 寒天の中華サラダ		コッペパン	○	とりのからあげ ポイルキャベツ 中華スープ		ごはん	○	親子煮 じゃこあえ		メキシカンライス (麦ごはん)	○	カリポリサラダ		14	火
15	水	ごはん	○	和風ハンバーグ★ (和風ハンバーグ) おひたし、鴨子みそ汁		ごはん	○	親子煮 じゃこあえ		もちふわパン	○	スバゲティミートソース イタリアンサラダ		ごはん	○	さわらのゆずがらめ 照度揚げ 茗竹汁		15	水
16	木	チキンカレー ライス (麦ごはん)	○	カルシウムサラダ		ごはん(小)	○	山菜うどん 五目きんぴら	豆乳レモン ムース	麦ごはん	○	麻婆豆腐 寒天の中華サラダ		もちふわパン	○	スバゲティミートソース イタリアンサラダ		16	木
17	金	ごはん(小)	○	山菜うどん 五目きんぴら	豆乳レモン ムース	ごはん	○	和風ハンバーグ★ (和風ハンバーグ) おひたし、鴨子みそ汁		チキンカレー ライス (麦ごはん)	○	カルシウムサラダ		ごはん	○	とりのからあげ ポイルキャベツ 中華スープ		17	金
20	月	ソフト フランスパン	○	じゃがいものクリーム煮 ツナサラダ		ごはん	○	きびなごのガーリック揚げ ごまあえ たまねぎのスープ		ごはん	○	豚肉とうずら卵のうま煮 ゆずあえ		ごはん	○	和風ハンバーグ★ (和風ハンバーグ) おひたし、鴨子みそ汁		20	月
21	火	ごはん	○	きびなごのガーリックあげ ごまあえ たまねぎのスープ		ソフト フランスパン	○	じゃがいものクリーム煮 ツナサラダ		ごはん	○	さわらのゆずがらめ 照度揚げ 茗竹汁		チキンカレー ライス (麦ごはん)	○	カルシウムサラダ		21	火
22	水	麦ごはん	○	とりの照り煮 ちやん、の香味あえ 大根のすまし汁	プチりんご ゼリー	チキンカレー ライス (麦ごはん)	○	カルシウムサラダ		ソフト フランスパン	○	じゃがいものクリーム煮 ツナサラダ		麦ごはん	○	麻婆豆腐 寒天の中華サラダ		22	水
23	木	メキシカンライス (麦ごはん)	○	カリポリサラダ		ごはん	○	豚肉とうずら卵のうま煮 ゆずあえ		ごはん(小)	○	山菜うどん 五目きんぴら	豆乳レモン ムース	ソフト フランスパン	○	じゃがいものクリーム煮 ツナサラダ		23	木
24	金	ごはん	○	親子煮 じゃこあえ		ごはん	○	さわらのゆずがらめ 照度揚げ 茗竹汁		メキシカンライス (麦ごはん)	○	カリポリサラダ		ごはん(小)	○	山菜うどん 五目きんぴら	豆乳レモン ムース	24	金
27	月	もちふわパン	○	スバゲティミートソース イタリアンサラダ		五目ずし (すしめし)	○	干し大根のさきみあえ すまし汁	かしわもち	ごはん	○	和風ハンバーグ★ (和風ハンバーグ) おひたし、鴨子みそ汁		ごはん	○	きびなごのガーリック揚げ ごまあえ たまねぎのスープ		27	月
28	火	ごはん	○	さわらのゆずがらめ 照度揚げ 茗竹汁		もちふわパン	○	スバゲティミートソース イタリアンサラダ		五目ずし (すしめし)	○	干し大根のさきみあえ すまし汁	かしわもち	ごはん	○	親子煮 じゃこあえ		28	火
30	木	ごはん	○	豚肉とうずら卵のうま煮 ゆずあえ		メキシカンライス (麦ごはん)	○	カリポリサラダ		コッペパン	○	とりのからあげ ポイルキャベツ 中華スープ		五目ずし (すしめし)	○	干し大根のさきみあえ すまし汁	かしわもち	30	木

★ 焼き物機使用献立 () 焼き物機未設置校献立

【ごはんの量】

※米の量(g)	1・2年	3・4年	5・6年	中学生
ごはん	70	80	90	110
麦ごはん				
メキシカンライス(麦ごはん)				
五目ずし(すしめし)	60	70	80	100
チキンカレーライス(麦ごはん)				
ごはん(小)				

【パンの量】

(g)	1・2年	3・4年	5・6年	中学生
コッペパン	50	60	70	90
ソフトフランスパン				
もちふわパン	40	50	60	70

Dグループはこの献立が「ごはん」になります。

コッペパン	○	とりのからあげ ポイルキャベツ 中華スープ
-------	---	-----------------------------

【資料】③ 献立表（現場用）

献 立 表

4 月 10 日

学校名 基本献立

献 立 名	ごはん 牛乳 豚肉とキャベツのみそ炒め 春雨サラダ	備 考	
-------------	------------------------------------	----------------	--

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
ごはん	176.00 g		3. 4年
ごはん	198.00 g		5. 6年
ごはん	242.00 g		中学校
牛乳	206.00 g		
豚もも肉（3×4×0.3cm）	40.00 g		
生姜	0.63 g		
にんにく	0.55 g		
キャベツ	58.82 g		
たまねぎ	37.23 g		
ピーマン	9.41 g		
白ねぎ	3.23 g		
こめサラダ油（1500g）シリコーン無	1.50 g		
国産花見糖700g（DHJ700G）	2.50 g		
酒（土佐日記）（1.8L）	1.00 g		
日新 本みりん	1.00 g		
特選丸大豆しょうゆ1.8L（濃口）	2.00 g		
学校給食用減塩みそ赤	7.50 g		
きゅうり	30.61 g		
もやし（名水美人）4kg	10.00 g		
もやし（名水美人）（200g）	0.00 g		
にんじん	10.31 g		
サンバル国産春雨カット	5.00 g		
パールエース印 上白糖 1kg	1.50 g		
沖縄の塩シママス	0.10 g		
穀物酢（銘撰）ペット1.8L	4.00 g		
特選丸大豆うすくちしょうゆ1.8L	3.00 g		
こめサラダ油（1500g）シリコーン無	0.50 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

【資料】④ 学校給食使用食品情報

調味料

調味料類

		統一	センター
		○	○
塩	沖縄の塩シママース 1kg		
	青い海	ケンショー物産	
材料		アレルギー物質	
天日塩(メキシコまたはオーストラリア)			
海水(沖縄県)			

		統一	センター
		○	○
みりん	日新本みりん		
	日新酒類	ケンシヨウ物産	
材料		アレルギー物質	
もち米(日本)			
米麴(日本)			
醸造アルコール			
糖類			

		統一	センター
		○	○
穀物酢	穀物酢銘撰ベット 1.8L		
	Mizkan	ケンシヨー物産	
材料		アレルギー物質	
穀類(小麦)(米国、オーストラリア、日本)		小麦	○
穀類(米)(日本)			
穀類(コーン)(米国)			
アルコール(日本)			
食塩(日本)			
酒かす(日本)			

		統一	センター
		○	○
酒	土佐日記		
	アリスワ	ケンシヨー物産	
材料		アレルギー物質	
米(日本産)			
米麴(日本産米)			
醸造アルコール			
粉末水飴			
ブドー糖			
水			

		統一	センター
			○
レモン果汁	1L業務用ポッカレモン		
	ポッカサッポロフード&ビバレッジ	高知食糧	
材料		アレルギー物質	
レモン(アルゼンチン、イスラエル、イタリア、スペイン)			
香料			
水(日本)			

		統一	センター
			○
ラー油	31g辣油		
	ハウス食品	県給食会	
材料		アレルギー物質	
食用ごま油(ごま(ナイジェリア産、タンザニア産、等):国内製造)		ごま	○
食用なたね油(菜種(カナダ産、オーストラリア産、等))			
香辛料抽出物			
パプリカ色素			
(一部にごまを含む)			

		統一	センター
		○	○
淡口醤油	特選 丸大豆うすくしょうゆ 1.8L		
	ヒガシマル醤油	ケンシヨウ物産	
材料		アレルギー物質	
大豆(国産)		大豆	○
食塩(国内製造)		小麦	○
小麦(国産)			
米(国産)			
米発酵調味料(米(国産))			

		統一	センター
		○	○
濃口醤油	特選 丸大豆しょうゆ 1800mL		
	キッコーマン食品	ケンシヨウ物産	
材料		アレルギー物質	
大豆(アメリカ)		大豆	○
小麦(アメリカ)		小麦	○
食塩(日本・メキシコ・オーストラリア)			
(水)(日本)			

別添 2 計画書・報告書様式 (様式 B)

提出 時期	様式番号	様 式 名	備 考
毎日 ・ 毎月	様式 B-①	業務計画書 (月間)	
	様式 B-②	業務完了報告書 (日報)	
	様式 B-③	衛生管理チェックリスト - 学校給食日常点検票 -	参考様式
	様式 B-④	検収票	参考様式
	様式 B-⑤	温度等管理票	参考様式
	様式 B-⑥	業務完了報告書 (月報)	
	様式 B-⑦	調理等従事者一覧票	
	様式 B-⑧	衛生管理チェックリスト - 個人別記録票 -	参考様式
	様式 B-⑨	青果品質連絡票	
	様式 B-⑩	保存食簿	参考様式
	様式 B-⑪	冷蔵庫・冷凍庫・食品庫温度管理票	参考様式
	様式 B-⑫	献立連絡票	月間記録
	様式 B-⑬	業務実施報告書 (月報)	様式 B-①に対応
	様式 B-⑭	委託業務完了届 (月報)	委託料支払い関係書類
随時	様式 B-⑮	異物混入報告書	
	様式 B-⑯	事故等報告書 (受託校用)	
	様式 B-⑰	事故等報告書 (他事業所用)	
	様式 B-⑱	高知市個人情報取扱委託業務に関する個人情報取扱状況報告書	

業務計画書 (月)

受託者

業務責任者

日	曜日	業務内容	調理予定食数	出勤予定者数	備考
1		☐ 給食調理 ☐ その他 ()			
2		☐ 給食調理 ☐ その他 ()			
3		☐ 給食調理 ☐ その他 ()			
4		☐ 給食調理 ☐ その他 ()			
5		☐ 給食調理 ☐ その他 ()			
6		☐ 給食調理 ☐ その他 ()			
7		☐ 給食調理 ☐ その他 ()			
8		☐ 給食調理 ☐ その他 ()			
9		☐ 給食調理 ☐ その他 ()			
10		☐ 給食調理 ☐ その他 ()			
11		☐ 給食調理 ☐ その他 ()			
12		☐ 給食調理 ☐ その他 ()			
13		☐ 給食調理 ☐ その他 ()			
14		☐ 給食調理 ☐ その他 ()			
15		☐ 給食調理 ☐ その他 ()			
16		☐ 給食調理 ☐ その他 ()			
17		☐ 給食調理 ☐ その他 ()			
18		☐ 給食調理 ☐ その他 ()			
19		☐ 給食調理 ☐ その他 ()			
20		☐ 給食調理 ☐ その他 ()			
21		☐ 給食調理 ☐ その他 ()			
22		☐ 給食調理 ☐ その他 ()			
23		☐ 給食調理 ☐ その他 ()			
24		☐ 給食調理 ☐ その他 ()			
25		☐ 給食調理 ☐ その他 ()			
26		☐ 給食調理 ☐ その他 ()			
27		☐ 給食調理 ☐ その他 ()			
28		☐ 給食調理 ☐ その他 ()			
29		☐ 給食調理 ☐ その他 ()			
30		☐ 給食調理 ☐ その他 ()			
31		☐ 給食調理 ☐ その他 ()			

(様式B－②)

業務完了報告書（日報）

令和 年 月 日

高知市教育長 様

受託者

業務責任者

月 日の受託業務の完了にあたり、必要書類を提出します。

衛生管理チェックリスト — 学校給食日常点検票 —

検査日：令和 年 月 日

学校（調理場）名

校長・センター長
検印（サイン）

天気

気温

作成者

	調理前	調理中
調理室の温度	℃	℃
湿度	%	%

※ 栄養教諭等の衛生管理責任者が毎日点検し、校長・センター長の検印を受け、記録を保存すること。

作業前	施設・設備		調理場の清掃・清潔状態はよい。
			調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。
			主食置場・容器は清潔である。
			床、排水溝は清潔である。
			調理用機械・機器・器具は清潔である。
			冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。
			機械、機器の故障の有無を確認した。
			食品の保管室の温度・湿度は適切である。
			冷蔵庫・冷凍庫（ただし、保存食の保管のための専用冷凍庫については－20℃以下）の温度は適切である。
			食器具、容器や調理器具類は乾燥しており、保管場所は清潔である。
			手洗い施設の石けん液、消毒薬、ペーパータオル等は十分にある。
			ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。
	使用水		作業前に十分（5分間程度）流水した。
			使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した。（異常なし・異常あり）
			遊離残留塩素について確認し、記録した。（0.1mg/L以上あった）（ mg/L）
	検 収		食品は検収室において検収責任者が立ち会い受け取った。
			品質、鮮度、包装容器の状況、品温、異物の混入、食品表示等を十分に点検し、記録した。
			納入業者は衛生的な服装である。
			納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。
			食品は、食品保管場所に食品の分類毎に衛生的に保管した。
			主食・牛乳の検収をし、記録した。
	学校給食従事者	健康状態	下痢をしている者はいない。
			発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。
			本人もしくは同居者に感染症又はその疑いがある者はいない。
			感染症又はその疑いがある者は医療機関に受診させている。
			手指・顔面に化膿性疾患(傷・できもの)のある者はいない。（対応： ）
		服装等	調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。
			履物は清潔である。
			適切な服装をしている。
			爪は短く切っている。
		手洗い	石けん液や消毒薬で、手指を洗浄・消毒した。
作業中	下処理		エプロン・履き物等は下処理専用を使用している。
			加熱調理用・非加熱調理毎に、野菜類、魚介類、食肉类等専用容器・器具で下処理した。
			下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。
			野菜類は流水で十分に洗浄した。また、生食する場合、必要に応じて消毒した。
			食品を入れた容器を直接床に置いていない。
	調理時		原材料は適切に温度管理をした。
			作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。
			魚介類・食肉類、卵殻等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。
			調理機器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。
			加熱調理においては、十分に加熱し（85℃、1分間以上）、その温度と時間を記録した。
			加熱処理後冷却した食品は、適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録した。
			和え物、サラダ等は十分に冷却したか確認し、調理終了時の温度と時間を記録した。
			調理終了後の食品は、二次汚染を防止するため適切に保管した。
			床に水を落とさないで調理した。

作業中	使用水		使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した。（異常なし・異常あり）
			食品を水で冷却する場合は、遊離残留塩素について確認し、その時の温度と時間を記録した。
			調理作業終了時に、遊離残留塩素は確認して記録した。 （0.1mg/L以上あった）（ mg/L）
	保存食		保存食採取器具は清潔である。
			原材料、調理済み食品をすべて50g程度採取した。
			釜別・ロット別に採取した。
			清潔な保存食容器（ビニール袋等）に採取し、-20℃以下の冷凍庫に保存した。
			採取、廃棄日時を記録した。
	配食		調理終了後の食品を素手で扱っていない。
			飲食物の運搬には、ふたを使用した。
			配食時間は記録した。
			食缶を床上60cm以上の置き台等に置いた。

作業後	配送・配膳		調理終了後、速やかに喫食されるよう配送及び配膳にかかる時間は適切である。（2時間以内）
			釜別及びロット別に配送先を記録し、搬出時刻・搬入時刻も記録した。
			配送記録をつけている。
	検食等		検食は、児童生徒の摂食30分前に実施している。
			加熱調理や冷却は、適切に行っている。
			異味、異臭、異物等の異常はない。
	食器・容器・器具等の洗淨・消毒		食器・食缶等の下洗いは適切に行った。
			洗剤の濃度及び使用液量は適切である。
			食器・食缶等は、確実に洗淨・消毒した。
			調理機器・器具等は、確実に洗淨・消毒した。
			分解できる調理機器・器具は、使用後に分解し洗淨・消毒・乾燥した。
			食器具、容器や調理用器具の損傷等がないか確認し、乾燥状態で保管した。
			器具・容器等の使用後の洗淨・消毒は、すべての食品が調理場内から搬出された後に行った。
			消毒保管庫内の食器はすべてよく乾いている。
	廃棄物の処理		残菜の処理は適切に行った。
			その他の廃棄物の処理は適切に行い、分別し、衛生的に処理した。
			返却された残菜は、非汚染区域に持ち込んでいない。
			残菜容器は清潔である。
			廃棄物の保管場所は清潔である。
	食品保管室		給食物資以外のものは入れていない。
			食材料は整理整頓されている。
			通風、温度、湿度の状態は良い。
			ネズミ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。

便所		便所に石けん液及び消毒薬、ペーパータオルは十分にある。
		調理衣、履き物等は脱いだ。
		用便後の手指は確実に洗淨・消毒した。
調理室の立ち入り		部外者が立ち入った。（氏名・業者名： 時刻 : ~ : ）
		部外者の健康状態を点検・記録した。（調理中に立ち入る場合）
		部外者は衛生的な服装で立ち入った。

学校給食受配校の受入れ設備等の衛生チェックリスト — 学校給食日常点検票 —

検査日： 令和 年 月 日 ()

学校名 中学校

校長・センター長
検印(サイン)

作成者

天気		気温	℃
配膳室の 温度	℃	配膳室の 湿度	%

配送車		配送車の清掃・清潔状態はよい。
		配送作業に不必要な物品等を置いていない。
		庫内は清潔である。
		庫内に衛生害虫は出ていない。
		故障、傷の有無を確認した。
配膳室		配膳室の清掃・清潔状態はよい。
		配膳室には、不必要な物品等を置いていない。
		配膳室内の棚は清潔に管理されている。
		床、排水溝は清潔である。
		冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。
		機械、機器の故障の有無を確認した。
		手洗い施設の石けん液、消毒薬、ペーパータオル等は十分にある。
		ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。
配 送	提供前	コンテナの数、食器・食缶の数、食物アレルギー対応食は確認した。
		食缶を床60cm以上の置き台等においた。
		配送及び配膳の時間は適切であった。
	提供後	コンテナの数、食器・食缶の数は確認した。
検 収		食品は検収責任者が立ち会い受け取った。
		品質、鮮度、包装容器の状況、品温、異物の混入、食品表示等を十分に点検し、記録した。
		納入業者は衛生的な服装である。
		主食・牛乳の検収をし、記録した。
手洗い		石けん液や消毒薬で、手指を洗浄・消毒した。
保存食		保存食採取器具は清潔である。
		清潔な保存食容器(ポリ袋等)に採取し保存した。
		採取、廃棄日時を記録した。
廃棄物の処理		廃棄物の処理は適切に行った。
配膳室の立ち入り		部外者が立ち入った。(用務：)
配送車の 洗浄・消毒		配送車の清掃・消毒を行った。
		庫内には何も置いていない。
		庫内には衛生害虫はいない。
		故障、傷の有無を確認した。

配送時間記録

	小学校出発時刻	中学校到着時刻	中学校出発時刻	小学校到着時刻
第1便	:	:	:	:
第2便	:	:	:	:
第3便	:	:	:	:
第4便	:	:	:	:

配膳室検収記録

検収責任者：

	納品 時間	納入業者	品 名	製造 販売業者	品温 (℃)	ロット・ 期限表示	数量	製造 販売業者	品質	包装	異物	産地
1	:								良 否	良 否	良 否	
2	:								良 否	良 否	良 否	
3	:								良 否	良 否	良 否	

* 品温・ロット・期限表示・産地等記入もれのないこと。

検 収 票

検収年月日： 令和 年 月 日 () 受託者

業務責任者

検収責任者

	納品 時間	納入業者	品 名	製造 販売業者	品温	ロット・ 期限表示	数量	品質	包装	異物	産地
1	:				℃			良・否	良・否	有・無	
2	:				℃			良・否	良・否	有・無	
3	:				℃			良・否	良・否	有・無	
4	:				℃			良・否	良・否	有・無	
5	:				℃			良・否	良・否	有・無	
6	:				℃			良・否	良・否	有・無	
7	:				℃			良・否	良・否	有・無	
8	:				℃			良・否	良・否	有・無	
9	:				℃			良・否	良・否	有・無	
10	:				℃			良・否	良・否	有・無	
11	:				℃			良・否	良・否	有・無	
12	:				℃			良・否	良・否	有・無	
13	:				℃			良・否	良・否	有・無	
14	:				℃			良・否	良・否	有・無	
15	:				℃			良・否	良・否	有・無	
16	:				℃			良・否	良・否	有・無	
17	:				℃			良・否	良・否	有・無	
18	:				℃			良・否	良・否	有・無	
19	:				℃			良・否	良・否	有・無	
20	:				℃			良・否	良・否	有・無	

* 品温・ロット・期限表示・産地等記入もれのないこと。

	納品 時間	納入業者	品 名	製造 販売業者	品温	ロット・ 期限表示	数量	品質	包装	異物	産地
21	:				℃			良・否	良・否	有・無	
22	:				℃			良・否	良・否	有・無	
23	:				℃			良・否	良・否	有・無	
24	:				℃			良・否	良・否	有・無	
25	:				℃			良・否	良・否	有・無	
26	:				℃			良・否	良・否	有・無	
27	:				℃			良・否	良・否	有・無	
28	:				℃			良・否	良・否	有・無	
29	:				℃			良・否	良・否	有・無	
30	:				℃			良・否	良・否	有・無	

<不良時の措置>

<備考>

温度等管理票

A

令和 年 月 日 ()

①調理室内温度湿度等

記入者

	温度	湿度	使用水残留塩素 mg/L
調理前 (8:15)	℃	%	mg/L
調理中 (11:00)	℃	%	水冷時 mg/L
調理終了時			mg/L

真空冷却機

☐ 軟水チェック

☐ 塩追加

②刃物・機器等記録

刃物	□スライサー刃	前: 異常(有・無)	後: 異常(有・無)	事後措置
	一枚刃・二枚刃・円盤二枚刃・笹切ホッパー・円盤拍子木切二枚刃・円盤角切二枚刃			
	□包丁	前: 異常(有・無)	後: 異常(有・無)	事後措置
	□はさみ	前: 異常(有・無)	後: 異常(有・無)	事後措置
ボルト類	□スライサーボルト数確認	本体 前: (個)	後: (個)	事後措置
		刃 前: (個)	後: (個)	事後措置
	□ゆるみ無 確認	前: 異常(有・無)	後: 異常(有・無)	事後措置
その他機器等()		前: 異常(有・無)	後: 異常(有・無)	事後措置

③献立別記録

()は中心温度測定担当者名

①②③は、3点測定温度

	献立名	確認時の中心温度			時間・時刻
1	()	①	②	③	確認時刻
		℃	℃	℃	確認後の加熱時間 □85℃以上1分以上
					配食開始時刻
2	()	①	②	③	確認時刻
		℃	℃	℃	確認後の加熱時間 □85℃以上1分以上
					配食開始時刻
3	()	①	②	③	確認時刻
		℃	℃	℃	確認後の加熱時間 □85℃以上1分以上
					配食開始時刻
4	()	①	②	③	確認時刻
		℃	℃	℃	確認後の加熱時間 □85℃以上1分以上
					配食開始時刻
5	()	①	②	③	確認時刻
		℃	℃	℃	確認後の加熱時間 □85℃以上1分以上
					配食開始時刻
和え物1	()	調理終了時			和え作業開始時刻
		①	②	③	調理終了・配食開始時刻
		℃	℃	℃	配食終了時刻
和え物2	()	調理終了時			和え作業開始時刻
		①	②	③	調理終了・配食開始時刻
		℃	℃	℃	配食終了時刻
果物・生野菜	()	□ 消毒あり(200ppm5分・100ppm10分)			□ 消毒なし
		□ カットあり(配食時刻 : ~ :)			□ カットなし
飲み物	牛乳・[]	担当者()		ワゴンセット	開始時刻 : 終了時刻 :

④食品別記録(ボイル等)

⑤冷却に関する記録

食品名	加熱				冷却	
	確認時の中心温度				中心温度	時刻
()	①	℃	②	℃	③	℃
()	①	℃	②	℃	③	℃
()	①	℃	②	℃	③	℃
()	①	℃	②	℃	③	℃
()	①	℃	②	℃	③	℃

(様式B－⑥)

業務完了報告書（月報）

令和 年 月 日

高知市教育長 様

受託者

業務責任者

令和 年 月の受託業務の完了にあたり、必要書類を提出します。

調理等従事者一覽票

業務責任者：

[illegible]

- ・調理、給食提供に従事した出勤者（配食、配送等含む）は○印を、配膳室のみに従事した出勤者は◎印を、調理以外（洗浄、清掃等）のみに従事した出勤者は△をつけること。
・調理のない日には斜線を入れること。

(様式B－⑧)

衛生管理チェックリスト ー個人別記録票ー A

令和 年 月 学校名： 受託者： 氏名：

健康状態		日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
		曜日																															
		勤務日																															
本人	① 下痢をしていない。																																
	② 発熱をしていない。																																
	③ 腹痛をしていない。																																
	④ 嘔吐をしていない。																																
	⑤ 手指、顔面に傷はない。																																
	⑥ 手指、顔面にできものはない。																																
	⑦ 感染症の感染、またはその疑いはない。																																
家族（同居人）	① 下痢をしていない。																																
	② 発熱をしていない。																																
	③ 腹痛をしていない。																																
	④ 嘔吐をしていない。																																
	⑤ 感染症の感染、またはその疑いはない。																																
退勤時、体調に変化はない。 ※																																	

※ 変化がある場合は責任者に報告し、余白に内容を記載すること。

(様式B-⑨)

令和 年度 青果品質連絡票 (月分)

受託者

業務責任者氏名

[illegible]

(様式B-⑩)

保存食簿（令和 年 月分）

受託者

業務責任者

[illegible]

令和8年度

4 月献立連絡票

学 校 名

グループ

A B C D

番号	主食	牛乳	副 食	デザート等	備考	意見等
1	ごはん	○	豚肉とキャベツのみそ炒め 春雨サラダ			
2	コッペパン	○	とりのからあげ ポイルキャベツ 中華スープ			
3	麦ごはん	○	麻婆豆腐 寒天の中華サラダ			
4	ごはん	○	和風ハンバーグ★ (和風ハンバーグ) おひたし 鳴子みそ汁			
5	チキンカレー ライス	○	カルシウムサラダ			
6	ごはん	○	山菜うどん 五目きんぴら	豆乳レモン ムース		
7	ソフト フランスパン	○	じゃがいものクリーム煮 ツナサラダ			
8	ごはん	○	きびなごのガーリックあげ ごまあえ たまねぎのスープ			
9	麦ごはん	○	とりの照り煮 もやしの香味あえ 大根のすまし汁	プチ りんご ゼリー	Aグループ 実施	
10	メキシカンライス	○	カリポリサラダ			
11	ごはん	○	親子煮 じゃこあえ			
12	もちふわパン	○	スパゲティミートソース イタリアンサラダ			
13	ごはん	○	さわらのゆずがらめ 即席漬け 若竹汁			
14	ごはん	○	豚肉とうずら卵のうま煮 ゆずあえ			
15	五目ずし	○	干し大根のささみあえ すまし汁	かしわもち	BCD グループ 実施	

★ 焼き物機使用献立（焼き物機未設置校献立）

※ 翌月5日までに献立担当者(〇〇小 〇〇)へ提出してください。

業務実施報告書（月報）

受託者

業務責任者

日	曜日	業務内容	調理食数	出勤者数	備考
1		☐ 給食調理 ☐ その他（ ）			
2		☐ 給食調理 ☐ その他（ ）			
3		☐ 給食調理 ☐ その他（ ）			
4		☐ 給食調理 ☐ その他（ ）			
5		☐ 給食調理 ☐ その他（ ）			
6		☐ 給食調理 ☐ その他（ ）			
7		☐ 給食調理 ☐ その他（ ）			
8		☐ 給食調理 ☐ その他（ ）			
9		☐ 給食調理 ☐ その他（ ）			
10		☐ 給食調理 ☐ その他（ ）			
11		☐ 給食調理 ☐ その他（ ）			
12		☐ 給食調理 ☐ その他（ ）			
13		☐ 給食調理 ☐ その他（ ）			
14		☐ 給食調理 ☐ その他（ ）			
15		☐ 給食調理 ☐ その他（ ）			
16		☐ 給食調理 ☐ その他（ ）			
17		☐ 給食調理 ☐ その他（ ）			
18		☐ 給食調理 ☐ その他（ ）			
19		☐ 給食調理 ☐ その他（ ）			
20		☐ 給食調理 ☐ その他（ ）			
21		☐ 給食調理 ☐ その他（ ）			
22		☐ 給食調理 ☐ その他（ ）			
23		☐ 給食調理 ☐ その他（ ）			
24		☐ 給食調理 ☐ その他（ ）			
25		☐ 給食調理 ☐ その他（ ）			
26		☐ 給食調理 ☐ その他（ ）			
27		☐ 給食調理 ☐ その他（ ）			
28		☐ 給食調理 ☐ その他（ ）			
29		☐ 給食調理 ☐ その他（ ）			
30		☐ 給食調理 ☐ その他（ ）			
31		☐ 給食調理 ☐ その他（ ）			

(様式B-⑭)

令和 年 月 日

委託業務完了届 (月)

高知市教育長 様

受託者

下記のとおり、令和 年 月分の業務を完了しましたので、届けます。

- 1 委託業務名 高知市立〇〇小学校給食調理等業務委託
- 2 履行場所 高知市立〇〇小学校
- 3 業務実施日 別紙 業務実施報告書（月報）（写）のとおり

異物混入報告書

○事業者記入欄

令和 年 月 日

食材・給食に異物混入がありましたので報告いたします。			学校・センター名			
料 理 名 [] 異物の内容			発見日時	令和 年 月 日 午前・午後 時 分		
			報 告 者	受託者		
発見時の調理室・配膳室の状況						
受託者の対応						
再発防止策						
〈確認欄〉 学校・センター			〈確認欄〉 教育政策課			
栄養教諭等	教頭・係長	校長・センター長	係	管理主幹	課長補佐	課長

事故等報告書（受託校用）

○事業者記入欄 令和 年 月 日

受託業務で事故等がありましたので報告いたします。			学校・センター名			
事故の内容	発生日時		令和 年 月 日 午前・午後 時 分			
	場 所					
	報 告 者		受託者			
事故発生時の調理室・配膳室の状況						
受託者の対応						
再発防止策						
〈確認欄〉 学校・センター			〈確認欄〉 教育政策課			
栄養教諭等	教頭・係長	校長・センター長	係	管理主幹	課長補佐	課長

*重大な事故等については、別途報告書を作成し、提出すること。

事故等報告書（他事業所用）

受託者

このたび、当社にて発生した事故と再発防止策について下記のとおり報告します。

1 日時

2 場所

3 食数及び健康被害者数

食数	食数合計	内訳		
		児童・生徒	教職員等	その他
	人	人	人	人
健康被害者数	被害者数合計	内訳		
		児童・生徒	教職員等	その他
	人	人	人	人

4 事故の状況

5 再発防止策

高知市個人情報取扱委託業務に関する個人情報取扱状況報告書

※ この表において「個人情報」とは、個人情報取扱委託業務において取り扱う個人情報をいう。

契約件名						
No.	措置項目	確認内容	確認結果			
			はい	いいえ	非該当	
1	管理責任者	個人情報の取扱いに関する「責任者」を置いていますか。				管理体制
2	個人情報の取扱いに従事する従業員の特定	責任者は、個人情報の取扱いに従事する従業者（派遣労働者を含む。以下「従業者」という。）を明確にしていますか。				
3	従業者に対する研修	従業者に対して、在職中及び退職後においても、当該業務に関して知り得た個人情報の内容をみだりに他人に知らせ、又は不当な目的に利用してはならないこと等、個人情報の保護に関して必要な事項について教育及び研修を実施しましたか。 また、個人情報の取扱いについて理解を深め、個人情報の保護に関する意識の高揚を図るための啓発等の研修を実施しましたか。				研修
4	情報システムの管理従業者に対する研修	情報システムの管理に関係する従事者に対して、個人情報の適正な管理のための、情報システムの管理、運用及びセキュリティ対策に関する研修を実施しましたか。				
5	アクセス制限	個人情報にアクセスする権限を管理していますか。				個人情報の取扱い
6		個人情報を取り扱うシステムや個人情報が含まれるデータへのアクセスログその他の個人情報の取扱いに係る記録等を保存していますか。				
7		責任者は、従業者に対して、個人情報にアクセスする権限を有する場合であっても、業務上の目的以外の目的で個人情報にアクセスしてはならないこと及びアクセスは必要最小限としなければならないことについて周知していますか。				
8	責任者は、次に掲げる行為について、当該行為を行うことができる場合を必要最小限に限定し、高知市の指示又は承諾に基づき行わなければならないことを従業者に周知していますか。 ① 個人情報の複製 ② 個人情報の送信 ③ 個人情報が記録されている媒体の外部への送付又は持ち出し ④ その他個人情報の適切な管理に支障を及ぼすおそれのある行為					
9	上記8の行為については、必要最小限の場合に限り、高知市の指示又は承諾を得た上で、責任者の指示に従い実施していますか。					
10	誤りの訂正等	従業者が個人情報の内容に誤り等を発見した場合には、責任者の指示に従い訂正等を行うように周知し、実施していますか。				
11	媒体の管理等	従業者は、責任者の指示に従い、個人情報が記録されている媒体を定められた場所に保管するとともに、必要に応じて、耐火金庫への保管、施錠等を行っていますか。				
12		個人情報が記録されている媒体を外部へ送付し、又は持ち出す場合には、パスワード等（パスワード、ICカード、生体情報等をいう。）を使用して権限を識別する機能（以下「認証機能」という。）を設定する等のアクセス制御のために必要な措置を講じていますか。				
13	誤送付等の防止	個人情報を含む電磁的記録又は媒体の誤送信・誤送付、誤交付又はウェブサイト等への誤掲載を防止するため、取り扱う個人情報の秘匿性等その内容に応じ、複数の従業者による確認やチェックリストの活用等の必要な措置を講じていますか。				
14	廃棄等	個人情報又は個人情報が記録されている媒体（端末及びサーバに内蔵されているものを含む。）が不要となった場合には、高知市の指示に従い、責任者が指示して当該個人情報の復元又は判読が不可能な方法により当該情報の消去又は当該媒体の廃棄を行っていますか。				
15		個人情報の消去や個人情報が記録されている媒体の廃棄を再委託する場合（二以上の段階にわたる委託を含む。）には、必要に応じて従業者が消去及び廃棄に立ち会い、又は写真等を付した消去及び廃棄を証明する書類を受け取るなど、再委託先において消去及び廃棄が確実に行われていることを確認していますか。				
16	個人情報の取扱い状況の記録	責任者は、個人情報の秘匿性等その内容に応じて、台帳等を整備して、当該個人情報の利用及び保管等の取扱いの状況について記録していますか。				
17	外的環境の把握	個人情報が外国において取り扱われる場合は、当該外国の個人情報の保護に関する制度等を把握した上で、個人情報の安全管理のために必要かつ適切な措置を講じていますか。				

No.	措置項目	確認内容	確認結果			
			はい	いいえ	非該当	
18	アクセス制御	情報システム（パソコン等の機器を含む。以下同じ。）で取り扱う個人情報の秘匿性等その内容に応じて、認証機能を設定する等のアクセス制御のために必要な措置を講じていますか。				情報システム（パソコン等の機器を含む。）における安全の確保等
19		上記18の措置を講ずる場合は、パスワード等の管理に関する定めを整備するとともに、パスワード等の読取防止等を行うために必要な措置を講じていますか。				
20	アクセス記録	情報システムで取り扱う個人情報の秘匿性等その内容に応じて、当該個人情報へのアクセス状況を記録し、その記録を一定の期間保存し、及びアクセス記録を定期的に分析するために必要な措置を講じていますか。				
21		アクセス記録の改ざん、窃取又は不正な消去の防止のために必要な措置を講じていますか。				
22	アクセス状況の監視	情報システムで取り扱う個人情報の秘匿性等その内容及びその量に応じて、当該個人情報への不適切なアクセスの監視のため、個人情報を含むか又は含むおそれがある一定量以上の情報が情報システムからダウンロードされた場合に警告表示がなされる機能の設定、当該設定の定期的確認等の必要な措置を講じていますか。				
23	管理者権限の設定	情報システムで取り扱う個人情報の秘匿性等その内容に応じて、情報システムの管理者権限の特権を不正に窃取された際の被害の最小化及び内部からの不正操作等の防止のため、当該特権を最小限とする等の必要な措置を講じていますか。				
24	外部からの不正アクセスの防止	個人情報を取り扱う情報システムへの外部からの不正アクセスを防止するため、ファイアウォールの設定による経路制御等の必要な措置を講じていますか。				
25	不正プログラムによる漏えい等の防止	不正プログラムによる個人情報の漏えい、滅失又は毀損の防止のため、ソフトウェアに関する公開された脆弱性の解消、把握された不正プログラムの感染防止等に必要な措置（導入したソフトウェアを常に最新の状態に保つことを含む。）を講じていますか。				
26	情報システムにおける個人情報の処理	情報システムで取り扱う個人情報について、従業員が一時的に加工等の処理を行うため複製等を行う場合には、その対象を必要最小限に限り、処理終了後は不要となった情報を速やかに消去していますか。				
27		責任者は、当該個人情報の秘匿性等その内容に応じて、随時、消去等の実施状況を重点的に確認していますか。				
28	暗号化	情報システムで取り扱う個人情報の秘匿性等その内容に応じて、適切に暗号化を行っていますか。				
29	記録機能を有する機器・媒体の接続制限	情報システムで取り扱う個人情報の秘匿性等その内容に応じて、当該個人情報の漏えい、滅失又は毀損の防止のため、スマートフォン、USBメモリ等の記録機能を有する機器・媒体の情報システム端末等への接続の制限（当該機器の更新への対応を含む。）等の必要な措置を講じていますか。				
30	端末の限定	情報システムで取り扱う個人情報の秘匿性等その内容に応じて、その処理を行う端末を限定するために必要な措置を講じていますか。				
31	端末の盗難防止等	端末の盗難又は紛失の防止のため、端末の固定、執務室の施錠等の必要な措置を講じていますか。				
32		従業員は、高知市の指示又は承諾がある場合で、責任者が必要であると認めるときを除き、端末を外部へ持ち出し、又は外部から持ち込んでいませんか。				
33	第三者の閲覧防止	端末の使用に当たって、個人情報が第三者に閲覧されることがないように、使用状況に応じて情報システムからログオフを行うことを徹底する等の必要な措置を講じていますか。				
34	入力情報の照合等	情報システムで取り扱う個人情報の重要度に応じて、入力原票と入力内容との照合、処理前後の当該個人情報の内容の確認、既存の個人情報との照合等を行っていますか。				
35	情報システム設計書等の管理	個人情報に係る情報システムの設計書、構成図等の文書について外部に知られることがないように、その保管、複製、廃棄等について必要な措置を講じていますか。				

No.	措置項目	確認内容	確認結果			
			はい	いいえ	非該当	
36	入退管理	個人情報を取り扱う基幹的なサーバ等の機器を設置する室その他の区域（以下「情報システム室」という。）に立ち入る権限を有する者を定めるとともに、用件の確認、入退の記録、部外者についての識別化、部外者が立ち入る場合の従業員の立会い又は監視設備による監視、外部電磁的記録媒体等の持込み、利用及び持ち出しの制限又は検査等を行っていますか。				情報システム室等の安全管理
37		個人情報を記録する媒体を保管するための施設（以下「保管施設」という。）を設けている場合は、必要に応じて上記36の措置を講じていますか。				
38		必要に応じて情報システム室等の出入口の特定化による入退の管理の容易化、所在表示の制限等の措置を講じていますか。				
39		情報システム室等及び保管施設の入退の管理について、必要に応じて立入りに係る認証機能を設定し、及びパスワード等の管理に関する定め、パスワード等の読取防止等を行うために必要な措置を講じていますか。				
40	情報システム室等の管理	外部からの不正な侵入に備え、情報システム室等に施錠装置、警報装置、監視設備の設置等の措置を講じていますか。				その他の取扱い
41		災害等に備え、情報システム室等に、耐震、防火、防煙、防水等の必要な措置を講ずるとともに、サーバ等の機器の予備電源の確保、配線の損傷防止等の措置を講じていますか。				
42	業務の委託等	個人情報の取扱いに係る業務を再委託する場合には、高知市から承諾を得て行っていますか。				
43		個人情報の取扱いに係る業務を再委託する場合には、再委託先に特記事項に定める安全管理措置を講じさせていますか。				
44		個人情報の取扱いに係る業務を派遣労働者によって行わせる場合には、労働者派遣契約書に秘密保持義務等個人情報の取扱いに関する事項を明記していますか。				
45	事案の報告及び再発防止措置	個人情報の漏えい等安全管理の上で問題となる事案又は問題となる事案の発生のおそれを認識した場合に、その事案等を認識した従業員は、直ちに責任者に報告するようになっていますか。				その他の取扱い
46		漏えい等事案が発生した場合は、被害の拡大防止又は復旧等のために必要な措置を速やかに講じるようになっていますか。特に外部からの不正アクセスや不正プログラムの感染が疑われる当該端末等のLANケーブルを抜くなど、被害拡大防止のため直ちに行い得る措置については、直ちに行う（従業員に行わせることを含む。）ようになっていますか。				
47		責任者は、漏えい等事案が発生した場合は、直ちに高知市に報告する体制のフロー等を定めていますか。				
48		責任者は、漏えい等事案が発生した場合は、当該事案の発生した原因を分析し、再発防止のために必要な措置を講ずるとともに、従業員等に再発防止措置を共有するようになっていますか。				
49	点検	責任者は、個人情報の記録媒体、処理経路、保管方法等について、定期（高知市から報告を求めた場合は、随時）に点検を行っていますか。				その他の取扱い
50	評価及び見直し	責任者等は、上記49の措置による点検の結果又は高知市による検査の結果等を踏まえ、実効性等の観点から個人情報の適切な管理のための措置について評価し、必要に応じて、その見直し等の措置を講じていますか。				

※ 取扱い若しくは該当のない措置項目又は秘匿性等の内容により安全管理措置を講ずる必要がない項目は、非該当の欄に○を記入してください。

（報告日） 年 月 日

上記のとおり報告します。

受託者（名称及び代表者の氏名）

別添 3 従事者に関する諸届（様式 C）

提出時期	様式番号	様式名	備 考
年度当初	様式 C－①	従事者届出書	
	様式 C－②	従事者の勤務体制計画書	
	様式 C－⑤	食中毒等事故発生時の連絡体制	
随時	様式 C－③	従事者変更届出書	
	様式 C－⑥	研修実施届	参考様式
年度当初及び随時	様式 C－④	臨時従事者届出書	
	—	健康診断結果（写）	
	—	検便検査結果（写）	

(様式C-①)

従事者届出書

令和 年 月 日

受託者

1 学校・センター名 _____

2 業務責任者 (就任年月日 年 月 日)

氏 名	年齢	住 所	電 話	栄養士免許	管理栄養士 免許	自動車運転 免許※
				要	有・無	有・無

3 業務副責任者 (就任年月日 年 月 日)

氏 名	年齢	住 所	電 話	調理師免許	栄養士免許	自動車運転 免許※
				有・無	有・無	有・無
				※いずれか必須		有・無
				有・無	有・無	有・無
				※いずれか必須		有・無

4 食品衛生責任者 (就任年月日 年 月 日)

氏 名	年齢	住 所	電 話

5 その他従事者 (就任年月日 年 月 日)

氏 名	年齢	区 分	調理師免許	栄養士免許	自動車運転免許※
		常勤・パート	有・無	有・無	有・無
		常勤・パート	有・無	有・無	有・無
		常勤・パート	有・無	有・無	有・無
		常勤・パート	有・無	有・無	有・無
		常勤・パート	有・無	有・無	有・無
		常勤・パート	有・無	有・無	有・無
		常勤・パート	有・無	有・無	有・無
		常勤・パート	有・無	有・無	有・無
		常勤・パート	有・無	有・無	有・無
		常勤・パート	有・無	有・無	有・無
		常勤・パート	有・無	有・無	有・無

・業務履行開始前、及び年度毎に提出してください。

・添付書類（契約時）

①栄養士又は調理師免許の写し（配送業務従事者については、運転免許証の写し）

②健康診断結果（写） 届出前1年以内のもの

③検便検査結果（写） 届出前2週間以内のもの

④食品衛生責任者であることを証明する書類

※自動車運転免許の有無は、配送・回収業務を含む施設のみ記入。

(様式C-②)

従事者の勤務体制計画書（作業計画）

[illegible]

従事者変更届出書

令和 年 月 日

受託者

1 学校・センター名 _____

2 業務責任者 (変更年月日 令和 年 月 日)

	氏 名	年齢	住 所	電 話	栄養士免許	管理栄養士 免許	自動車運転 免許※
変更前					要	有・無	有・無
変更後					要	有・無	有・無

3 業務副責任者 (変更年月日 令和 年 月 日)

	氏 名	年齢	住 所	電 話	調理師免許	栄養士免許	自動車運転 免許※
変更前					有・無	有・無	有・無
					※いずれか必須		
変更後					有・無	有・無	有・無
					※いずれか必須		

4 食品衛生責任者 (変更年月日 令和 年 月 日)

	氏 名	年齢	住 所	電 話
変更前				
変更後				

5 その他従事者 (変更年月日 令和 年 月 日)

	氏 名	年齢	区 分	調理師免許	栄養士免許	自動車運転 免許※
新規・転入 転出・退職			常勤・パート	有・無	有・無	有・無
新規・転入 転出・退職			常勤・パート	有・無	有・無	有・無

6 変更理由

・添付書類

①栄養士又は調理師免許の写し (配送業務従事者については、運転免許証の写し)

②健康診断結果 (写) *届出前1年以内のもの

③検便検査結果 (写) *届出前2週間以内のもの

④食品衛生責任者であることを証明する書類

※自動車運転免許の有無は、配送・回収業務を含む施設のみ記入。

臨時従事者届出書

令和 年 月 日

受託者

1 従事者

氏 名	年齢	区 分	調理師免許	栄養士免許	自動車運転 免許※	従事期間
		常勤・パート	有・無	有・無	有・無	令和 年 月 日から 令和 年 月 日まで
		常勤・パート	有・無	有・無	有・無	令和 年 月 日から 令和 年 月 日まで
		常勤・パート	有・無	有・無	有・無	令和 年 月 日から 令和 年 月 日まで
		常勤・パート	有・無	有・無	有・無	令和 年 月 日から 令和 年 月 日まで
		常勤・パート	有・無	有・無	有・無	令和 年 月 日から 令和 年 月 日まで
		常勤・パート	有・無	有・無	有・無	令和 年 月 日から 令和 年 月 日まで
		常勤・パート	有・無	有・無	有・無	令和 年 月 日から 令和 年 月 日まで

2 臨時配置理由

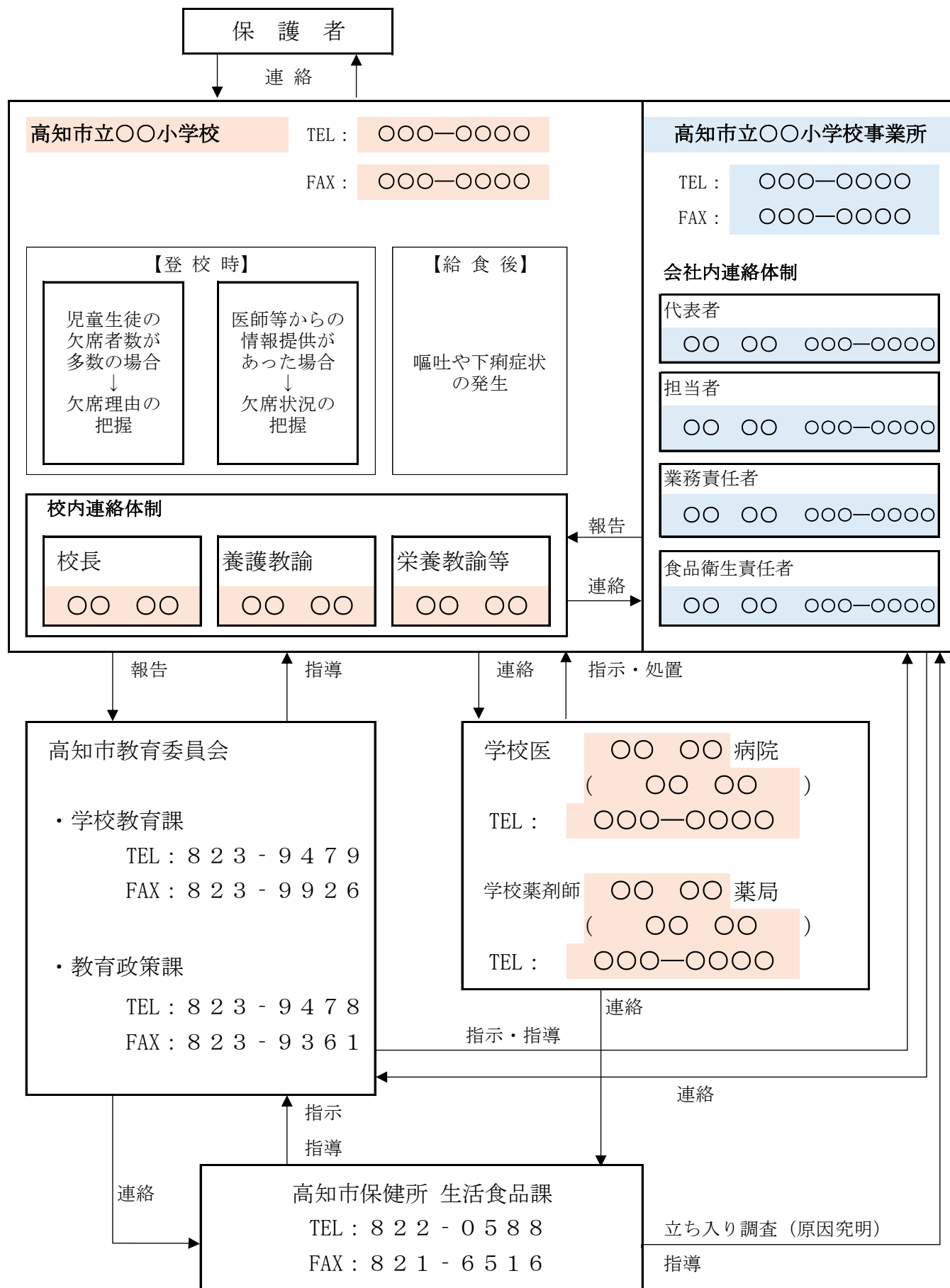
・添付書類

- ①健康診断結果（写） ＊届出前1年以内のもの
- ②検便検査結果（写） ＊届出前2週間以内のもの
- ③配送・回収業務従事者については、運転免許証の写し

・従事前に教育委員会に申し出てください。

食中毒等事故発生時の連絡体制（高知市立〇〇小学校事業所）

会社名	(〇) 〇 〇 〇 〇	住 所	〇〇〇—〇〇〇〇
TEL	〇〇〇—〇〇〇〇	FAX	〇〇〇—〇〇〇〇



(様式C－⑥)

研修実施届

令和 年 月 日

受託者

業務責任者

記入者

研修名	
研修日時	
研修場所	
研修内容	(研修の主な内容、講師、要点等を記入してください)
参加者	
研修の成果、 参加者の感想等	

別添 4 給食配送車に関する様式 (様式D)

提出 時期	様式番号	様 式 名	備 考
毎月	様式D－①	運転日誌	
	様式D－②	運行前点検表	
	様式D－③	酒気帯び確認表	

(様式D-①)

運 転 日 誌

(四輪・二輪兼用)

令和 年 月分

自動車管理者 (所管課長)	整備管理者	管財課長

所管課		教育政策課 (中学校)		登録番号	高知	自動車管理者 (所管課長)			
日	曜日	使用時間		用 務	主 な 行 き 先 (遠い順から記入)	走行後の距離 (km)	運転者	備 考	
		自 (時:分)	至 (時:分)					給油量 (ℓ)	修理費等 (円)
1		:	:						
2		:	:						
3		:	:						
4		:	:						
5		:	:						
6		:	:						
7		:	:						
8		:	:						
9		:	:						
10		:	:						
11		:	:						
12		:	:						
13		:	:						
14		:	:						
15		:	:						
16		:	:						
17		:	:						
18		:	:						
19		:	:						
20		:	:						
21		:	:						
22		:	:						
23		:	:						
24		:	:						
25		:	:						
26		:	:						
27		:	:						
28		:	:						
29		:	:						
30		:	:						
31		:	:						

当月稼働日数	月初メーター表示	月末メーター表示	当月走行距離	当月ガソリン給油量	当月軽油給油量	当月オイル給油量
日	km	km	km	ℓ	ℓ	ℓ

当月修理費等
円

(様式D-②)

運行前点検表

(専用車) (四輪専用)

令和 年 月 分

自動車管理者 (所管課長)	整備管理者	管財課長

所管課		教育政策課（中学校）				登録番号		高知					
日	曜日	点検箇所									燃料	備考 (処置・その他)	点検者
		ブレーキ	タイヤ	エンジン ラジエーター オイル他	燃料 装置	灯火装置 及び方向 指示器	後写鏡 及び反 射鏡	反射器・ ナンバー プレート	エアタ ンク	前日の運行にお いて異常が認め られた箇所			
1											/10		
2											/10		
3											/10		
4											/10		
5											/10		
6											/10		
7											/10		
8											/10		
9											/10		
10											/10		
11											/10		
12											/10		
13											/10		
14											/10		
15											/10		
16											/10		
17											/10		
18											/10		
19											/10		
20											/10		
21											/10		
22											/10		
23											/10		
24											/10		
25											/10		
26											/10		
27											/10		
28											/10		
29											/10		
30											/10		
31											/10		

注 (1) 点検箇所ごとに良は○印、不良は×印を記入し、不良の場合は「処置・その他」の欄に、その
処置状況等を記入すること。
(2) 点検者は、異常を発見したときは、自動車管理者又は整備管理者に報告し、その指示をうける
こと。

(様式D－③)

酒気帯び確認表

自動車管理者 (所属課長)	管財課長

所管課	教育政策課(中学校)
登録番号	高知

令和 年 月分

保存期間:1年

日	曜日	運 行 前							運 行 後							
		確認 時間	運転者	確認 方法	酒気帯びの有無		運転 免許 の 確認	確認者	指示事項 ・ その他必 要な事項 等	確認 時間	運転者	確認 方法	酒気帯びの有無		確認者	指示事項 ・ その他必 要な事項 等
					目視等 の確認	アルコール検 知器（数値）							目視等 の確認	アルコール検 知器（数値）		
1		：		対面 電話等	有 無	有（ 無				：		対面 電話等	有 無	有（ 無		
2		：		対面 電話等	有 無	有（ 無				：		対面 電話等	有 無	有（ 無		
3		：		対面 電話等	有 無	有（ 無				：		対面 電話等	有 無	有（ 無		
4		：		対面 電話等	有 無	有（ 無				：		対面 電話等	有 無	有（ 無		
5		：		対面 電話等	有 無	有（ 無				：		対面 電話等	有 無	有（ 無		
6		：		対面 電話等	有 無	有（ 無				：		対面 電話等	有 無	有（ 無		
7		：		対面 電話等	有 無	有（ 無				：		対面 電話等	有 無	有（ 無		
8		：		対面 電話等	有 無	有（ 無				：		対面 電話等	有 無	有（ 無		
9		：		対面 電話等	有 無	有（ 無				：		対面 電話等	有 無	有（ 無		
10		：		対面 電話等	有 無	有（ 無				：		対面 電話等	有 無	有（ 無		
11		：		対面 電話等	有 無	有（ 無				：		対面 電話等	有 無	有（ 無		
12		：		対面 電話等	有 無	有（ 無				：		対面 電話等	有 無	有（ 無		
13		：		対面 電話等	有 無	有（ 無				：		対面 電話等	有 無	有（ 無		
14		：		対面 電話等	有 無	有（ 無				：		対面 電話等	有 無	有（ 無		
15		：		対面 電話等	有 無	有（ 無				：		対面 電話等	有 無	有（ 無		
16		：		対面 電話等	有 無	有（ 無				：		対面 電話等	有 無	有（ 無		
17		：		対面 電話等	有 無	有（ 無				：		対面 電話等	有 無	有（ 無		
18		：		対面 電話等	有 無	有（ 無				：		対面 電話等	有 無	有（ 無		
19		：		対面 電話等	有 無	有（ 無				：		対面 電話等	有 無	有（ 無		
20		：		対面 電話等	有 無	有（ 無				：		対面 電話等	有 無	有（ 無		
21		：		対面 電話等	有 無	有（ 無				：		対面 電話等	有 無	有（ 無		
22		：		対面 電話等	有 無	有（ 無				：		対面 電話等	有 無	有（ 無		
23		：		対面 電話等	有 無	有（ 無				：		対面 電話等	有 無	有（ 無		
24		：		対面 電話等	有 無	有（ 無				：		対面 電話等	有 無	有（ 無		
25		：		対面 電話等	有 無	有（ 無				：		対面 電話等	有 無	有（ 無		
26		：		対面 電話等	有 無	有（ 無				：		対面 電話等	有 無	有（ 無		
27		：		対面 電話等	有 無	有（ 無				：		対面 電話等	有 無	有（ 無		
28		：		対面 電話等	有 無	有（ 無				：		対面 電話等	有 無	有（ 無		
29		：		対面 電話等	有 無	有（ 無				：		対面 電話等	有 無	有（ 無		
30		：		対面 電話等	有 無	有（ 無				：		対面 電話等	有 無	有（ 無		
31		：		対面 電話等	有 無	有（ 無				：		対面 電話等	有 無	有（ 無		

※ 確認方法及び酒気帯びの有無については、該当項目に○印を記入すること。
※ 酒気帯びの確認方法については、原則として対面により行うこと。ただし、運行前又は運行後に対面により実施できない場合は、アルコール検知器を携行させ、電話等により運転者と直接対話できる方法によって応答の声の調子等を確認するとともに、アルコール検知器による測定結果を確認すること。
※ アルコール検知器については、電源が確実に入ること、損傷がないこと等を確認し、常時有効に保持すること。