

# **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 8 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（ただし、春野東小学校は自校炊飯）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（バイキング給食）…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、いか除去１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)

10 月 16 日

学校名 高知市立〇〇〇〇

|     |                                     |    |                                                                       |
|-----|-------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------|
| 献立名 | ごはん<br>牛乳<br>八宝菜<br>こんにゃくサラダ<br>りんご | 備考 | 卵除去 1年1組 Aさん<br>1年2組 Bさん<br>3年2組 Cさん<br>4年1組 Dさん<br><br>いか除去 5年1組 Eさん |
|-----|-------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------|

| 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  |         |              |
| しょうが            | 1.00 g   |         |              |
| いか(冷)           | 20.00 g  |         |              |
| うすら卵水煮          | 10.00 g  |         |              |
| たまねぎ            | 42.55 g  |         |              |
| 白菜              | 23.60 g  |         |              |
| たけのこ(缶)         | 20.00 g  |         |              |
| にんじん            | 10.31 g  |         |              |
| チンゲン菜(冷)        | 10.00 g  |         |              |
| 米サラダ油           | 2.00 g   |         |              |
| とりがら            | 5.00 g   |         |              |
| スープ             | 50.00 g  |         |              |
| 酒               | 2.00 g   |         |              |
| 塩               | 0.30 g   |         |              |
| こしょう            | 0.03 g   |         |              |
| 淡口しょうゆ          | 3.50 g   |         |              |
| 濃口しょうゆ          | 1.50 g   |         |              |
| オイスターソース        | 0.50 g   |         |              |
| でんぷん            | 2.50 g   |         |              |
| 牛乳              | 1.00 本   |         |              |
| もやし             | 40.00 g  |         |              |
| きゅうり            | 10.21 g  |         |              |
| サラダこんにゃく        | 15.00 g  |         |              |
| ごま              | 1.00 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   |         |              |
| ごま油             | 0.50 g   |         |              |
| りんご             | 0.25 個   |         | 1/4個         |
|                 |          |         |              |
|                 |          |         |              |
|                 |          |         |              |
|                 |          |         |              |
|                 |          |         |              |
|                 |          |         |              |

《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）

12 月 18 日

学校名 高知市立〇〇〇学校

| 献立名 | 自由献立（1～5年）                                                                                 | 自由献立（6年バイキング）                                                                                                   | 備考 | 乳製品除去                                                                                                 |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     | もちふわパン<br>牛乳<br>とりのゆずソース<br>コロコロポテトサラダ<br>コンソメスープ<br>お米のタルト<br>ガトーショコラ<br>(卵・乳アレルギー対応デザート) | もちふわパン・わかめごはん<br>牛乳<br>とりのゆずソース・メンチカツ<br>コロコロポテトサラダ<br>コンソメスープ<br>いちご・みかん<br>お米のタルト・ガトーショコラ<br>(卵・乳アレルギー対応デザート) |    | 5年1組 Fさん<br>6年1組 Gさん<br><br>卵除去<br>1年1組 Aさん<br>1年2組 Bさん<br>3年2組 Cさん<br>4年1組 Dさん<br><br>※お米のタルトは代替品を提供 |

| 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  |         | 1. 2. 6年生 |
| もちふわパン              | 50.00 g  |         | 3. 4年生    |
| もちふわパン              | 60.00 g  |         | 5年生       |
| わかめごはん              | 154.00 g |         | 6年生       |
| 牛乳                  | 1.00 本   |         | 共通献立      |
| 鶏むね肉（20g）           | 50.00 g  |         | 共通献立      |
| 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   |         |           |
| メンチカツ（30g）          | 1.00 個   |         | 6年生       |
| じゃがいも               | 55.25 g  |         | 共通献立      |
| きゅうり                | 20.4 g   |         |           |
| スイートコーン（缶）          | 10.00 g  |         |           |
| ダイスチーズ              | 5.00 g   |         |           |
| 塩                   | 0.10 g   |         |           |
| こしょう                | 0.01 g   |         |           |
| 卵なしマヨネーズ（P）         | 1.00 個   |         |           |
| ベーコン                | 10.00 g  |         | 共通献立      |
| キャベツ                | 47.06 g  |         |           |
| たまねぎ                | 23.38 g  |         |           |
| にんじん                | 5.15 g   |         |           |
| とりがら                | 12.00 g  |         |           |
| スープ                 | 120.00 g |         |           |
| 塩                   | 0.20 g   |         |           |
| こしょう                | 0.02 g   |         |           |
| 淡口しょうゆ              | 3.00 g   |         |           |
| いちご                 | 2.00 個   |         | 6年生       |
| みかん                 | 0.5 個    |         |           |
| お米のタルト              | 1.00 個   |         | 共通献立      |
| ガトーショコラ（卵・乳アレルギー対応） | 1.00 個   |         |           |

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

## 作業工程表

高知市立

アレルギー担当者(

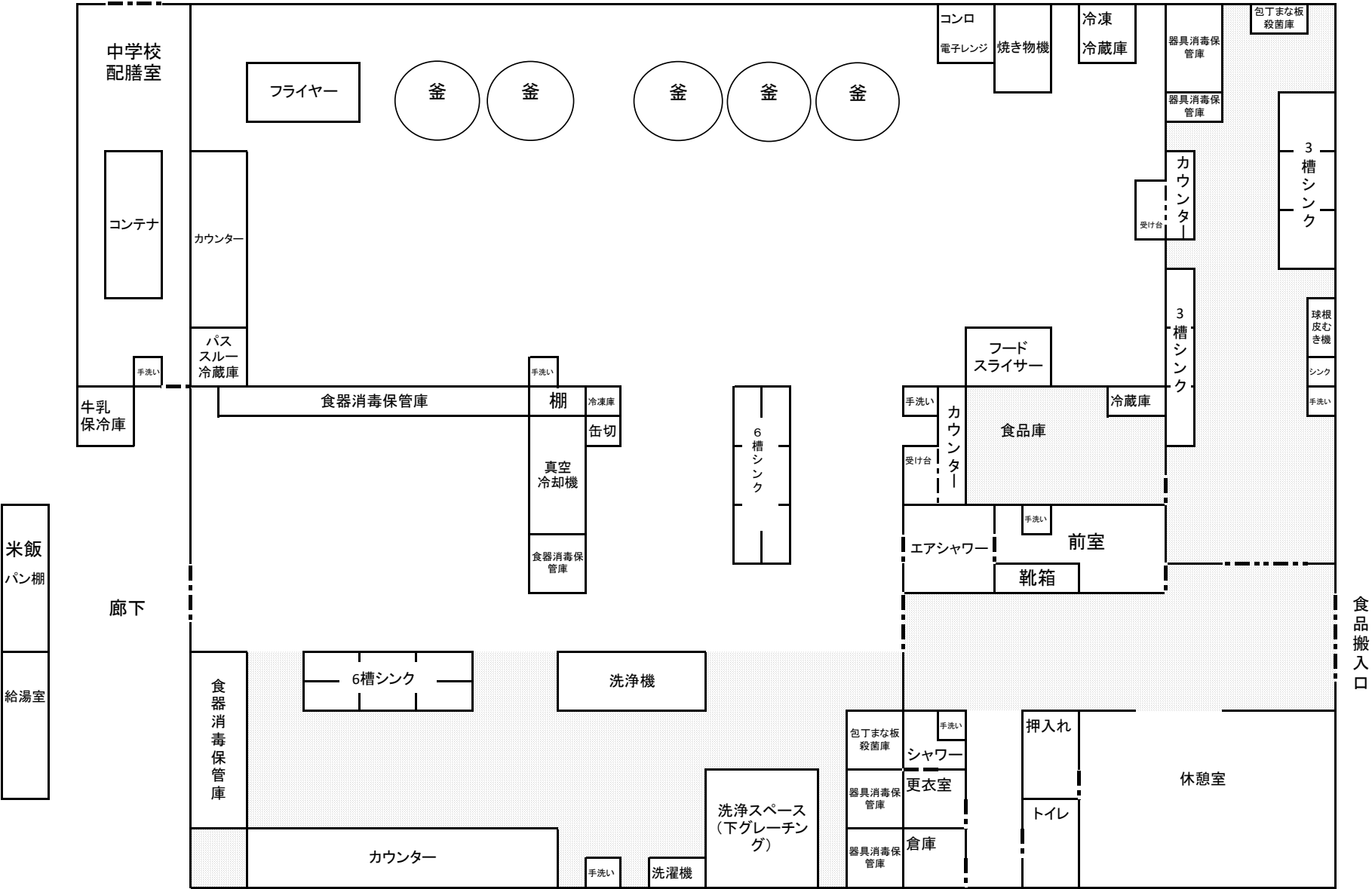
令和 年 月 日( )

事業者名

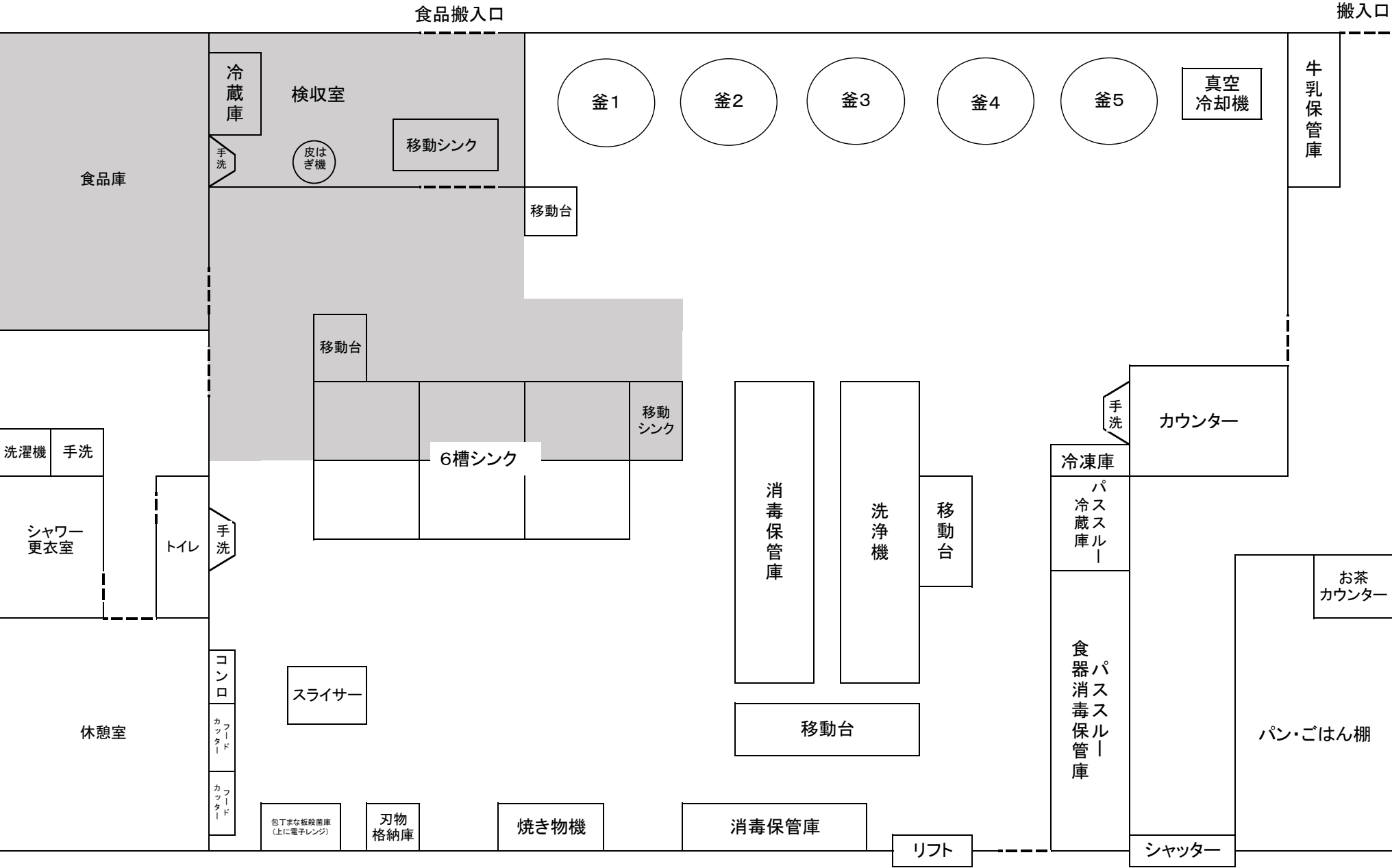
作成者

[illegible]

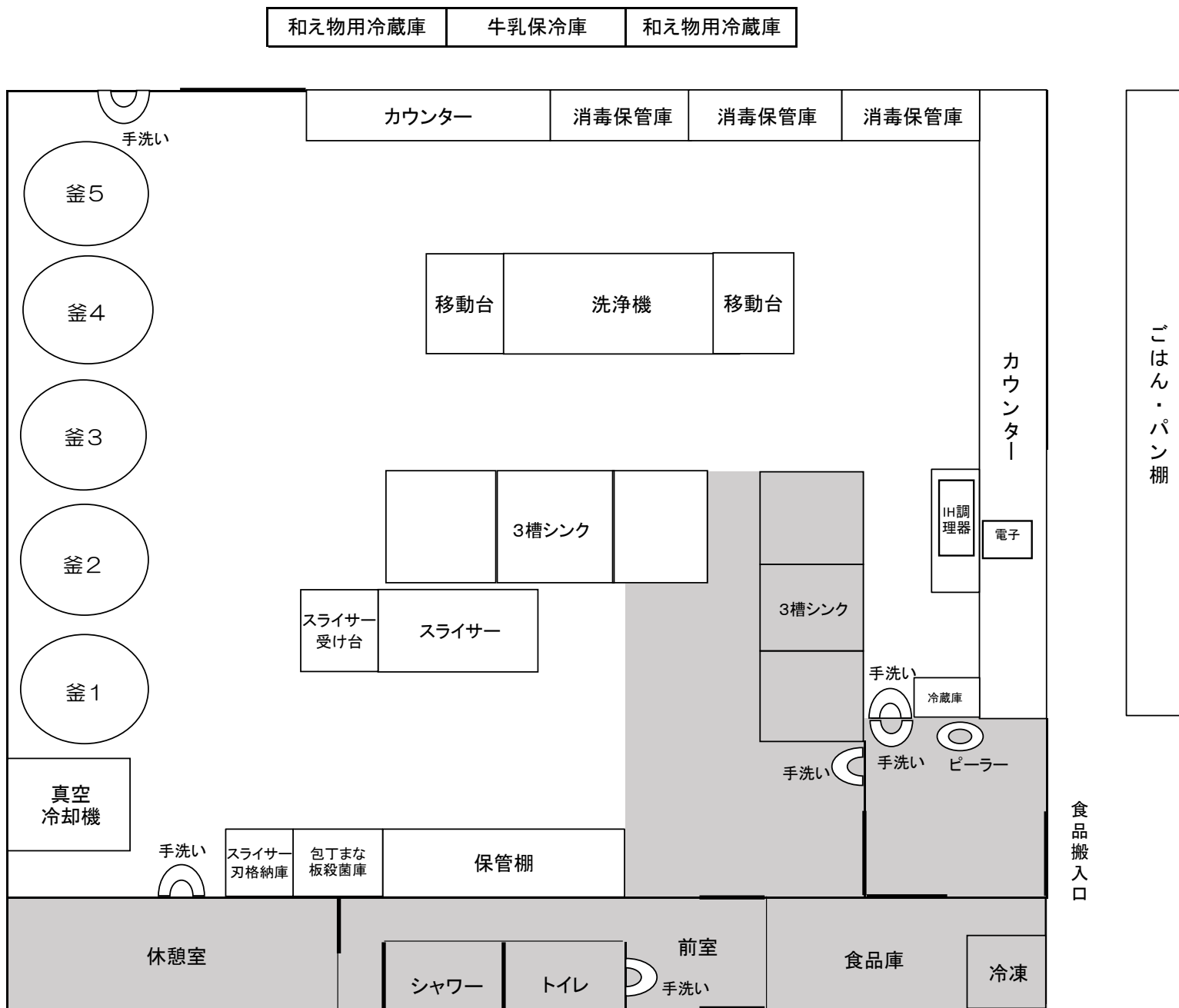
高知市立江陽小学校 給食調理場設備等配置図



高知市立大津小学校 給食調理場設備等配置図

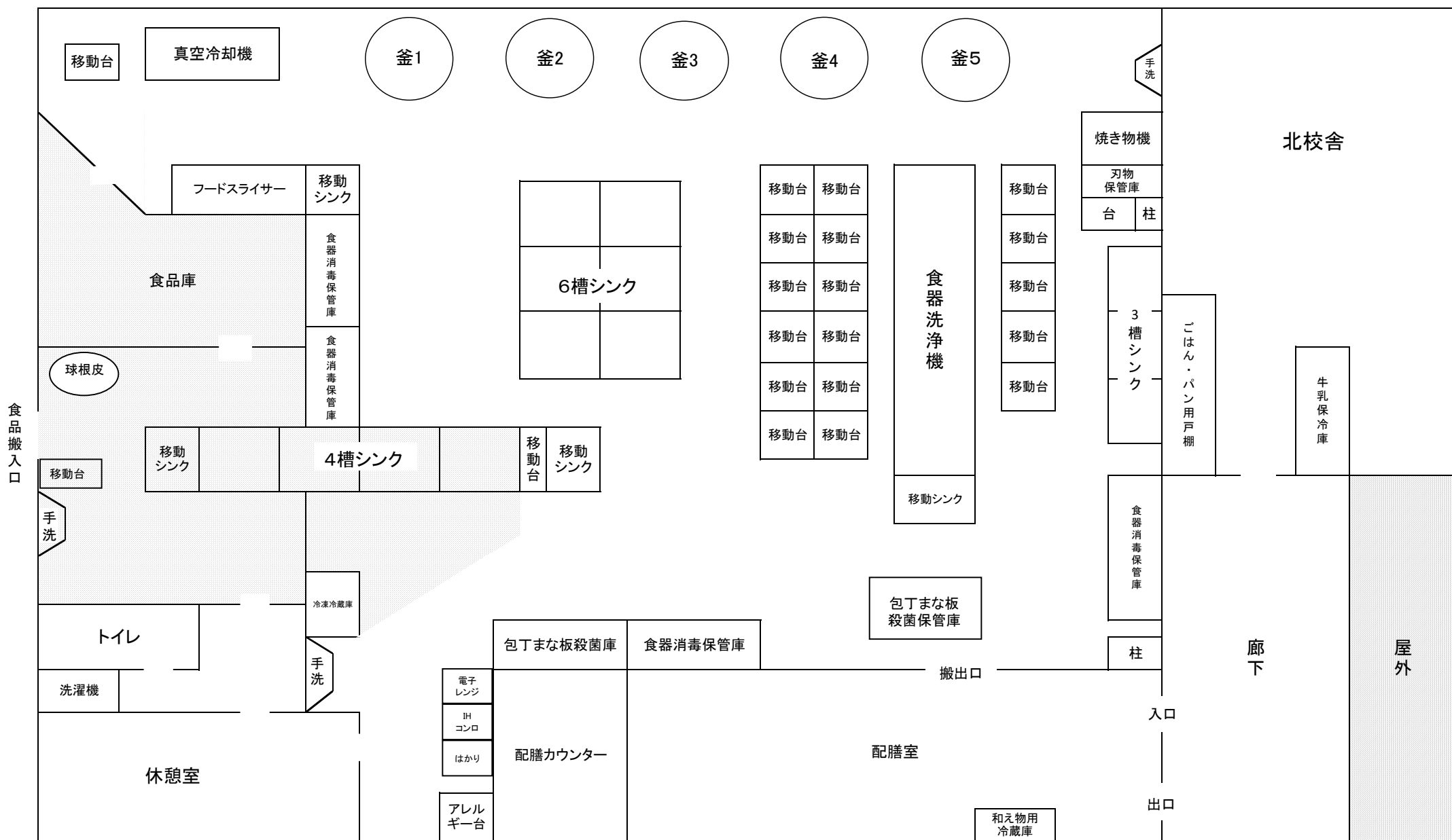


高知市立秦小学校 給食調理場設備等配置図

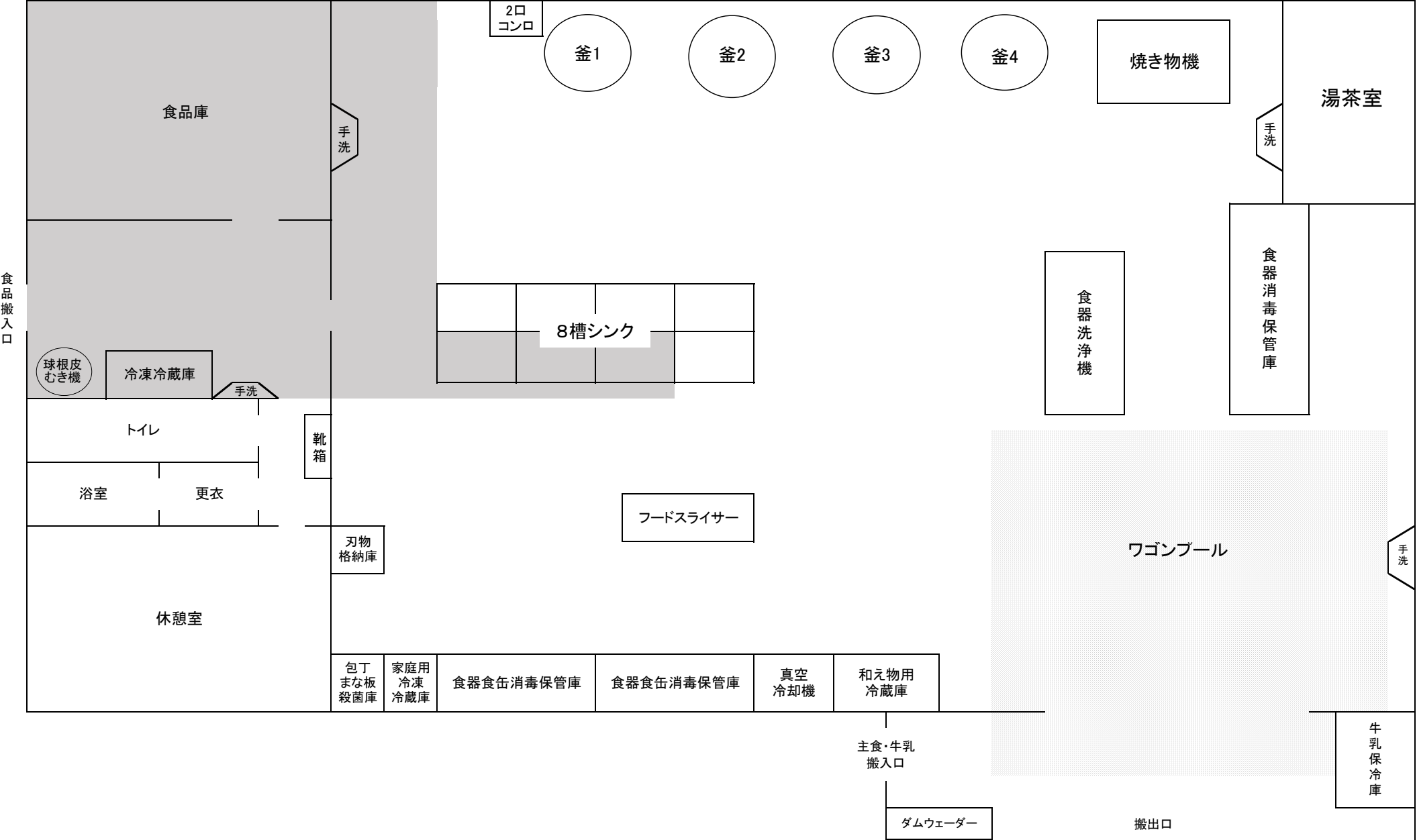




高知市立一宮小学校 給食調理場設備等配置図



高知市立神田小学校 給食調理場設備等配置図



# 高知市立春野東小学校 給食調理場設備等配置図

