

様式 1

学校給食実施計画表 (平成 年度)

1 給食回数

月別	回数	備考	月別	回数	備考
4		日(曜日)開始	11		
5			12		日(曜日)終了
6			1		日(曜日)開始
7		日(曜日)終了	2		
9		日(曜日)開始	3		日(曜日)終了
10					

- ※ 小学校1年生 開始日 4月 日(曜日)
- 宮前幼稚園 開始日 4月 日(曜日)
- 和佐幼稚園 開始日 4月 日(曜日)
- ※ 小学校 1学期 回、2学期 回、3学期 回
- 宮前幼稚園 1学期 回、2学期 回、3学期 回
- 和佐幼稚園 1学期 回、2学期 回、3学期 回

様式 1

2 給食人員

学 校 ・ 園 名		児 童 ・ 幼 児	教 職 員	職 員 ・ 調 理 員	計	
小学校	宮前小学校	1日	1日	1日	1日	
		年間	年間	年間	年間	
	岡崎小学校	1日	1日	1日	1日	
		年間	年間	年間	年間	
	和佐小学校	1日	1日	1日	1日	
		年間	年間	年間	年間	
	安原小学校 (吉原分校含む)	1日	1日	1日	1日	
		年間	年間	年間	年間	
	幼稚園	宮前幼稚園	1日	1日	1日	1日
			年間	年間	年間	年間
和佐幼稚園		1日	1日	1日	1日	
		年間	年間	年間	年間	
調理場	第二共同調理場	1日	1日	1日	1日	
		年間	年間	年間	年間	
合計		1日	1日	1日	1日	
		年間	年間	年間	年間	

月 (パン)		火 (パン)		水 (ごはん)		木 (パン)		金 (ごはん)	
日		日		日		日		日	
日		日		日		日		日	
日		日		日		日		日	
日		日		日		日		日	
日		日		日		日		日	

△ 月の給食指導目標 「 」

△ 月の検便実施日 日(火) 日(火)

△ 果物・デザート・添加物は予算に合わせてえらんでください。

△ 果物は流水でよく洗ってください。野菜は熱湯で湯通ししてください。

△ 旬のものは、なるべく生のものを使用してください。

△ 調理方法は、マニュアルと献立表の備考欄・作業工程表を参考にしてください。

煮物などの水の分量は、食数によって必要量が変わりますので調整してください。

△ 日は、「 」です。

放送指導や学級指導もよろしく願います。

献立表が見にくい場合は、拡大コピーしてください。

様式 3-1 調理作業業務指示書

人

日

(曜)

献立	食品名	使用量	購入量	発注先	下準備・切り方	衛生ポイント	加熱調理 時間	調理工程		食缶
								場長	学校栄養士	
牛 乳 パ ン は ん こ 連 絡 事 項										

調理作業工程表

月 日 ()

場	長	学校 栄養士	学校 栄養士	委託 栄養士

献立名	作 業 工 程

タイムスケジュール

献立名	材料名	8:30	9:30	10:30	11:30	12:30
牛乳				→数える・保冷		
食器					→保管庫より	

月分 人員報告書(食缶への配食数)

宮前小学校

日付 主食	学年/組																		
1	1																		
	2																		
	3																		
	4																		
	5																		
2	1																		
	2																		
	3																		
	4																		
	5																		
3	1																		
	2																		
	3																		
	4																		
	5																		
4	1																		
	2																		
	3																		
	4																		
5	1																		
	2																		
	3																		
	4																		
6	1																		
	2																		
	3																		
	4																		
	5																		
職員室																			
実習生																			
読食会																			
合計																			

*行事等で給食がられない場合の理由をこの欄に記入してください。【例 23日(月)遠足のため全校中止】

各学校クラス別個数表

[例]

宮前小

1-1

29 個

クラス別配食表 (重量kg)

総可食量

食数(入力)

一人分 kg

宮前小学校		岡崎小学校		和佐小学校		g数	材料名	
1-1	4-1	1-1	1-1	1-1				
1-2	4-2	1-2	1-2	1-2				
1-3	4-3							
1-4	4-4	2-1	2-1	2-1				
1-5		2-2	2-2	2-2				
	5-1							
2-1	5-2	3-1	3-1	3-1				
2-2	5-3	3-2	3-2	3-2				
2-3	5-4							
2-4		4-1	4-1	4-1				
2-5	6-1	4-2	4-2	4-2				
	6-2							
3-1	6-3	5-1	5-1	5-1				
3-2	6-4	5-2	5-2	5-2				
3-3	6-5	5-3	5-3					
3-4		6-1	6-1	6-1				
3-5		6-2	6-2	6-2				
	職員	職員	職員	職員				
	小計	小計	小計	小計				
							合計	
							合計	

様式 3-5

クラス別配食表 (重量kg)

総可食量

食数(入力)

一人分 kg

安原小学校 (本校・分校)		宮前幼稚園	和佐幼稚園	
1-1	4-1	年少	年少	調理場
1-2	4-2	もも	つし	
2-1	5-1	年中	年中	保存食
2-2	5-2	すみれ	きく	
	5-3	たんぽぽ (職員含む)	年長	
3-1	6-1	年長	ふじ	
3-2	6-2	ひまわり	さくら	
なかよし	6-3	さくら		
1組				
2組				
職員	(職員含む)			
本校	分校	小計	小計	小計
	1年			
	2年			
	3年			
	4年			
	分校			

調理業務変更指示書

月 日 ()		場 長	学校 栄養職員	学校 栄養職員	現場 責任者
食 数	<p>[例]</p> <p>1月21日 月曜日から、安原小1-1が-1人で36人になります。 1週間程度と報告していましたが、30日火曜日まで-1人でお願いします。 31日水曜日から、元の人数に戻り1-137人になります。</p> <p>計 30日まで-1人で451人 31日から+1人で452人</p>				
連 絡 事 項 ・ 特 記 事 項	<p>よろしく願いいたします。</p>				

調理業務完了確認書 (月報)

平成 年 月

受託業者

現場責任者

日 付	調 理 等		点 検		残さい量 おかず等 kg	特 記 事 項	調理従事者等		現場責任者印	検 査 確 認 印	
	献立名	調理数	衛生	施設			人 数	出勤状況 入退場時間		場 長	学 校 栄 養 職 員
/											
月											
/											
火											
/											
水											
/											
木											
/											
金											

調理業務完了確認書 (日報)

平成 年 月 日 (曜日)

受託業者

現場責任者

日 付 曜日	調 理 等		点 検		残さい量 おかず等 kg	特 記 事 項	調理従事者等		現場責任者印	検 査 確 認 印	
	献立名	調理数	衛生	施設			人 数	出勤状況 入退場時間		場 長	学 校 栄 養 職 員
/											
曜日											

作業動線図

場長	栄養士	栄養士	現場責任者
----	-----	-----	-------

←物資搬入口

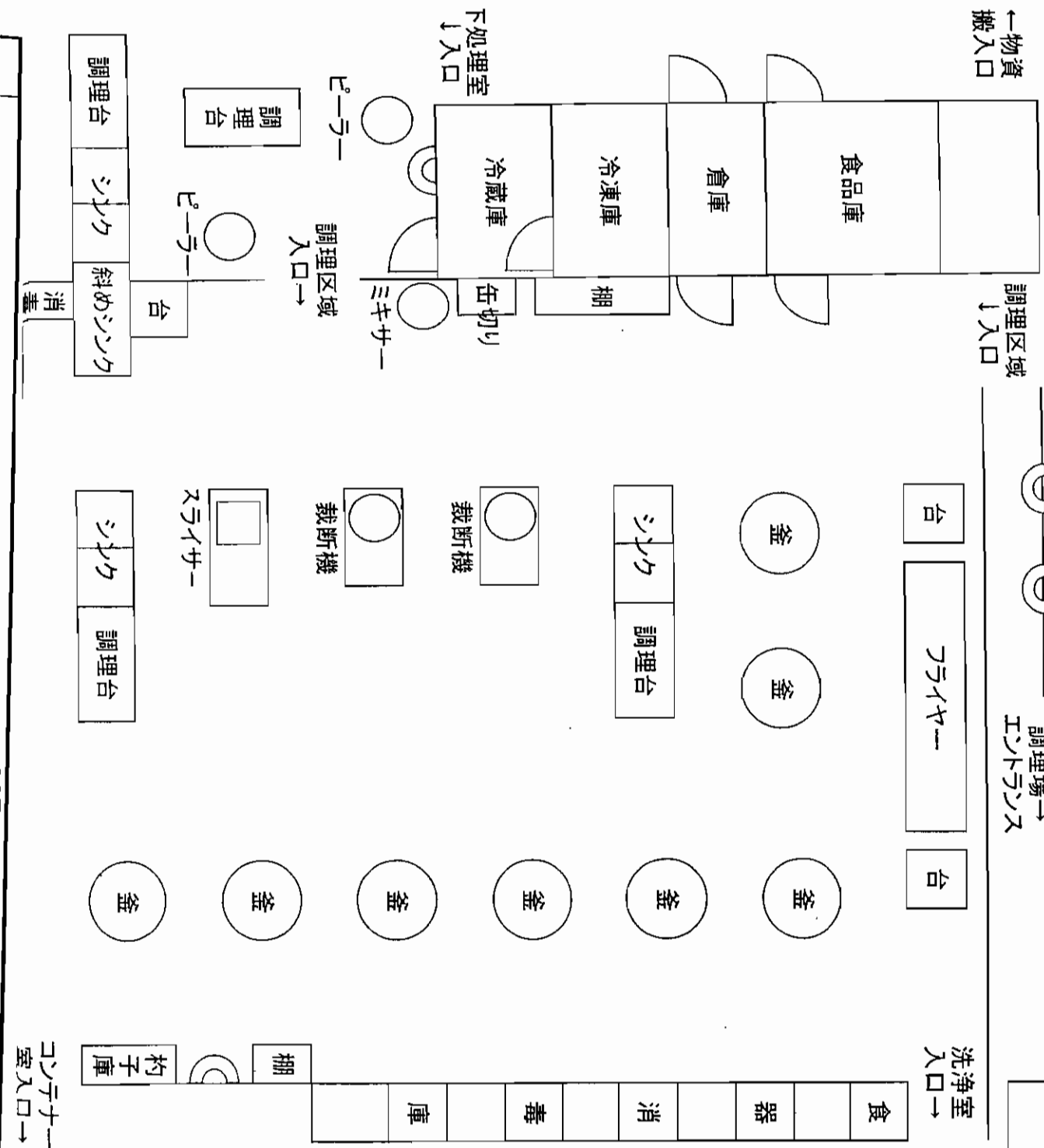
調理区域
↓入口

調理場
↑ エントランス

洗浄室
入口

平成 年 月 日

担当者名



献立	食品名	線

様式 4

給食配送業務指示書兼完了確認書(日報)

平成	年	月	日
月	曜日		

場長

印

受託者氏名

現場責任者名

給食配送業務

曜日	校・園名	配送食数	給食納品時間 (指示)	順番	食器等収缶時 間(指示)	順番	従事者人数	責任者 印
			給食納品時間	受領印	食器等収缶時 間		入退場時間	
曜							人	検査確 認
							時 分	
日							~	場長印
							時 分	
曜								栄養職 員印
日								
計								

入室入口

委託業務完了届

平成 年 月 日

和歌山市教育委員会
教育長様

受託者
住所
氏名

印

下記のとおり 月分の業務を完了したのでお届けします。

記

- 1 委託業務名 和歌山市立学校給食第二共同調理場調理業務等委託
- 2 委託業務内容 和歌山市立学校給食第二共同調理場調理業務・洗浄等関連業務及び給食配送業務
- 3 履行場所 和歌山市立学校給食第二共同調理場
- 4 調理等業務実施日

/	/	/	/	/	/	/	/
/	/	/	/	/	/	/	/
/	/	/	/	/	/	/	/

業務報告日誌

平成 年 月 日

和歌山市立学校給食第二共同調理場長 様

受託業者
受託者現場責任者

㊞

- | | | |
|---|-----------------|----|
| 1 | 学校給食日常点検票(第7票) | 別紙 |
| 2 | 調理業務完了確認書(日報) | 別紙 |
| 3 | 給食配送業務完了確認書(日報) | 別紙 |
| 4 | 検収表・保存食簿(日報) | 別紙 |
| 5 | その他報告事項 | |

業 務 区 分	担 当 従 事 者 名
<p>備 考</p> <p>[例]</p> <p>キッチンペーパー：新しいものを出しました。</p>	

衛生管理チェックリスト

作業	下処理	<input type="checkbox"/> エプロン・履物等は下処理専用を使用している。 <input type="checkbox"/> 野菜類・魚介類・食肉類等食品ごとに専用容器・器具で下処理した。 <input type="checkbox"/> 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。 <input type="checkbox"/> 野菜類は流水で十分に洗浄した。 <input type="checkbox"/> 食品を入れた容器を直接床に置いていない。
	調理時	<input type="checkbox"/> 床に水を落とさないで調理した。 <input type="checkbox"/> 魚介類・食肉類・卵殻等を取扱った手指は洗浄・消毒した。 <input type="checkbox"/> 作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。 <input type="checkbox"/> 調理機器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。 <input type="checkbox"/> 原材料は適切に温度管理した。 <input type="checkbox"/> 加熱調理においては、十分に加熱し(75℃・1分間以上)、その温度と時間を記録した。 <input type="checkbox"/> 加熱を十分に行ったことを確認し、温度と時間を記録した。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 和え物、サラダ等は十分に冷却したか確認し、温度と時間を記録した。
	使用水	<input type="checkbox"/> 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) <input type="checkbox"/> 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) <div style="text-align: center;">(mg/L)</div> <input type="checkbox"/> 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。
	保存食	<input type="checkbox"/> 品目ごとにすべての飲食物を50g程度採取した。 <input type="checkbox"/> 釜別・ロット別に採取した。 <input type="checkbox"/> 保存食容器(ビニール袋等)は清潔である。 <input type="checkbox"/> 保存食採取容器は清潔である。 <input type="checkbox"/> 原材料を採取した。 <input type="checkbox"/> 乾燥しないように完全密封し、-20℃以下の冷凍庫に保存した。 <input type="checkbox"/> 保存食について採取、廃棄日時を記録した。
	配食	<input type="checkbox"/> 飲食物の運搬には、ふたを使用した。 <input type="checkbox"/> 素手で配食していない。 <input type="checkbox"/> 釜別・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。 <input type="checkbox"/> 食缶を直接床に置いていない。 <input type="checkbox"/> 配食時間は記録した。

便所	<input type="checkbox"/> 便所に石鹼及び消毒薬は十分にある <input type="checkbox"/> 調理衣、履物等は脱いだ。 <input type="checkbox"/> 用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。
----	---

調理室の立ち入り	<input type="checkbox"/> 部外者が立ち入った。 (氏名・用件) <input type="checkbox"/> 部外者は衛生的な服装で立ち入った。
----------	--

1

2/2

衛生管理チェックリスト

業 後	配送・配膳	<input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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) <input type="checkbox"/> 配送記録をつけている。 (ワゴンの配送時間 時 分)
	検食	<input type="checkbox"/> 加熱調理は適切に行っている。 <input type="checkbox"/> 異味、異臭、異物等の異常はない。 <input type="checkbox"/> 野菜・果物等は十分洗浄されている。 <input type="checkbox"/> 検食結果について時間等も含め記録した。
	給食当番	<input type="checkbox"/> 給食当番チェック表に記録した。 (給食当番チェック表は、各学級に配布し担任が記録する。)
	調理機器・器具・食器の洗浄・消毒	<input type="checkbox"/> 食器・食缶の下洗いは適切に行った。 <input type="checkbox"/> 洗剤の濃度及び使用液量は適切である。(洗剤名： <input type="checkbox"/> 食器・食缶の洗浄・消毒は十分に行った。 <input type="checkbox"/> 調理機器・器具の洗浄・消毒は確実にを行った。 <input type="checkbox"/> 分解できる調理機器・器具は、使用後に分解し洗浄・消毒した。 <input type="checkbox"/> 器具・容器等の使用後の洗浄・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。 <input type="checkbox"/> 消毒保管庫内の食器はすべてよく乾いている。
	残菜と廃品の処理	<input type="checkbox"/> 返却された残渣は、非汚染区域に持ち込んでいない。 <input type="checkbox"/> あきかん、あきびん等は清潔に処理されている。 <input type="checkbox"/> 残渣の処理は適切に行った。 <input type="checkbox"/> その他の廃品の処理は適切に行った。 <input type="checkbox"/> 残菜容器は清潔である。 <input type="checkbox"/> 厨芥置場は清潔である。
	食品庫	<input type="checkbox"/> 食材料は整理整頓されている。 <input type="checkbox"/> ネズミ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。 <input type="checkbox"/> 通風、温度、湿度の状態は良い。 <input type="checkbox"/> 給食物資以外のものは入れていない。
	戸締り	<input type="checkbox"/> 燃料の元栓を閉めた。 <input type="checkbox"/> 電源を切った。 <input type="checkbox"/> 窓を閉めた。

検収表・保存食簿

日

(曜)

場	長	確	者	検	者	外	気	温
								°C

検立	食品名	保存食採取者・時間	使用量	購入量	発注先	品温 °C	品質 良・不良	異物 無・有	消費期限等	製造販売業者・産地等	保存食廃棄分 月 日
	牛乳	..				°C	良・不良	無・有			業者納入時間
	パン	..				°C	良・不良	無・有			時 分
	ごはん	..				°C	良・不良	無・有			時 分
不良時の措置など											

平成 年度 月 日 曜日

炒・煮・汁物

食品加熱・調理済保存食記録表

献立名	釜番号	測定時間	中心温度	測定者	配缶時間	配缶者	学校・クラス名	調理済保存食採取時間	
								時	分
①		時 分	°C		時 分～			時 分	採取者名
			°C						
			°C						
②		時 分	°C		時 分～			時 分	採取者名
			°C						
			°C						
③		時 分	°C		時 分～			時 分	採取者名
			°C						
			°C						

炒・煮・和え物

献立名	食材名	測定時間	中心温度	測定者	冷却機使用者	計量(ザル込み)	配缶時間	出菜上がり温度	調理済保存食採取時間	
									時	分
		時 分	°C				時 分	°C	時 分	採取者名
			°C							
			°C							
		時 分	°C				時 分	°C	時 分	採取者名
			°C							
			°C							
		時 分	°C				時 分	°C	時 分	採取者名
			°C							
			°C							

調理作業終了時間 AM 時 分

平成 年度 食品加熱記録表(揚げ物・焼き物)

日 付		担当者			
月 日 ()		入口	出口	配缶	
献立名	測定時間	中心温度	測定者	学校・クラス名	備考
調理開始時間 時 分					
調理終了時間 時 分					
揚げ物の場合					
設定温度					
入口					
°C					
出口					
°C					
設定温度					
分 秒					
油の回数					
回目					
焼き物の場合					
設定時間	調理済 保存食	採取時間		採取者名	
分 秒		時	分		

月分調理場搬出時の温度記録

日	曜日	献立名	温 度				測 定 時 間				担当者
			宮前小 1~3年 6年・職	宮前幼	和佐幼	和佐小	宮前小 1~3年 6年・職	宮前幼	和佐幼	和佐小	
			℃	℃	℃	℃					
			℃	℃	℃	℃					
			℃	℃	℃	℃	分	分	分	分	
			℃	℃	℃	℃					
			℃	℃	℃	℃					
			℃	℃	℃	℃	分	分	分	分	
			℃	℃	℃	℃					
			℃	℃	℃	℃					
			℃	℃	℃	℃	分	分	分	分	
			℃	℃	℃	℃					
			℃	℃	℃	℃					
			℃	℃	℃	℃	分	分	分	分	
			℃	℃	℃	℃					
			℃	℃	℃	℃					
			℃	℃	℃	℃	分	分	分	分	
			℃	℃	℃	℃					
			℃	℃	℃	℃					
			℃	℃	℃	℃	分	分	分	分	
			℃	℃	℃	℃					
			℃	℃	℃	℃					
			℃	℃	℃	℃	分	分	分	分	
			℃	℃	℃	℃					
			℃	℃	℃	℃					
			℃	℃	℃	℃	分	分	分	分	
			℃	℃	℃	℃					
			℃	℃	℃	℃					
			℃	℃	℃	℃	分	分	分	分	

月分調理場搬出時の温度記録

日	曜日	献立名	温度				測定時間				担当者
			岡崎小	吉原分校	宮前小 4・5年	安原小	岡崎小	吉原分校	宮前小 4・5年	安原小	
			℃	℃	℃	℃					
			℃	℃	℃	℃					
			℃	℃	℃	℃	分	分	分	分	
			℃	℃	℃	℃					
			℃	℃	℃	℃					
			℃	℃	℃	℃	分	分	分	分	
			℃	℃	℃	℃					
			℃	℃	℃	℃					
			℃	℃	℃	℃	分	分	分	分	
			℃	℃	℃	℃					
			℃	℃	℃	℃					
			℃	℃	℃	℃	分	分	分	分	
			℃	℃	℃	℃					
			℃	℃	℃	℃					
			℃	℃	℃	℃	分	分	分	分	
			℃	℃	℃	℃					
			℃	℃	℃	℃					
			℃	℃	℃	℃	分	分	分	分	
			℃	℃	℃	℃					
			℃	℃	℃	℃					
			℃	℃	℃	℃	分	分	分	分	
			℃	℃	℃	℃					
			℃	℃	℃	℃					
			℃	℃	℃	℃	分	分	分	分	

278

日	曜	確認者		7:30	12:00	15:30	調味料庫	
				°C	°C	°C	温度	湿度
			冷蔵庫	°C	°C	°C	温度	湿度
			冷凍庫	°C	°C	°C	°C	%
			冷蔵庫	°C	°C	°C	温度	湿度
			冷凍庫	°C	°C	°C	°C	%
			冷蔵庫	°C	°C	°C	温度	湿度
			冷凍庫	°C	°C	°C	°C	%
			冷蔵庫	°C	°C	°C	温度	湿度
			冷凍庫	°C	°C	°C	°C	%
			冷蔵庫	°C	°C	°C	温度	湿度
			冷凍庫	°C	°C	°C	°C	%
			冷蔵庫	°C	°C	°C	温度	湿度
			冷凍庫	°C	°C	°C	°C	%
			冷蔵庫	°C	°C	°C	温度	湿度
			冷凍庫	°C	°C	°C	°C	%
			冷蔵庫	°C	°C	°C	温度	湿度
			冷凍庫	°C	°C	°C	°C	%
			冷蔵庫	°C	°C	°C	温度	湿度
			冷凍庫	°C	°C	°C	°C	%

水質検査点検記録表

平成 年 月

日	曜	作業前 (8:00)				作業後 (12:00)			作業中		備考
		作業前に十分(5分程度)流水した	使用水の色・濁り・臭い・味を確認した	残留塩素	確認者	使用水の色・濁り・臭い・味を確認した	残留塩素	確認者	食品の冷却に使用した水		
									時間	残留塩素	
		した・しない	異常なし・あり	mg/L		異常なし・あり	mg/L		:	mg/L	
		した・しない	異常なし・あり	mg/L		異常なし・あり	mg/L		:	mg/L	
		した・しない	異常なし・あり	mg/L		異常なし・あり	mg/L		:	mg/L	
		した・しない	異常なし・あり	mg/L		異常なし・あり	mg/L		:	mg/L	
		した・しない	異常なし・あり	mg/L		異常なし・あり	mg/L		:	mg/L	
		した・しない	異常なし・あり	mg/L		異常なし・あり	mg/L		:	mg/L	
		した・しない	異常なし・あり	mg/L		異常なし・あり	mg/L		:	mg/L	
		した・しない	異常なし・あり	mg/L		異常なし・あり	mg/L		:	mg/L	
		した・しない	異常なし・あり	mg/L		異常なし・あり	mg/L		:	mg/L	
		した・しない	異常なし・あり	mg/L		異常なし・あり	mg/L		:	mg/L	
		した・しない	異常なし・あり	mg/L		異常なし・あり	mg/L		:	mg/L	
		した・しない	異常なし・あり	mg/L		異常なし・あり	mg/L		:	mg/L	
		した・しない	異常なし・あり	mg/L		異常なし・あり	mg/L		:	mg/L	
		した・しない	異常なし・あり	mg/L		異常なし・あり	mg/L		:	mg/L	
		した・しない	異常なし・あり	mg/L		異常なし・あり	mg/L		:	mg/L	
		した・しない	異常なし・あり	mg/L		異常なし・あり	mg/L		:	mg/L	
		した・しない	異常なし・あり	mg/L		異常なし・あり	mg/L		:	mg/L	
		した・しない	異常なし・あり	mg/L		異常なし・あり	mg/L		:	mg/L	
		した・しない	異常なし・あり	mg/L		異常なし・あり	mg/L		:	mg/L	
		した・しない	異常なし・あり	mg/L		異常なし・あり	mg/L		:	mg/L	
		した・しない	異常なし・あり	mg/L		異常なし・あり	mg/L		:	mg/L	

280

品名	上白糖			小麦粉			てんぷら			サラダ油			本			サラダ油			缶		
	購入量	使用量	在庫	購入量	使用量	在庫	購入量	使用量	在庫	購入量	使用量	在庫	購入量	使用量	在庫	購入量	使用量	在庫	購入量	使用量	在庫
日曜	繰り越し			繰り越し			繰り越し			繰り越し			繰り越し			繰り越し			繰り越し		

様式 12-1

平成 年 月 日

和歌山市教育委員会

教育長 様

健康診断の実施結果について(報告)

受託者

印

このことについて、下記のとおり報告します。

記

1 調理場名 和歌山市立学校給食第二共同調理場

2 受診結果

氏名	受診月日	診断結果	氏名	受診月日	診断結果

3 添付書類

医療機関の受診結果等(写・原本証明付)

学校給食従事者個人別健康観察記録表

平成 年度 月 氏名 _____

日付	曜日	健康状態	健康状態	健康状態	健康状態	健康状態	健康状態	健康状態	健康状態	健康状態	健康状態	健康状態	健康状態	健康状態	健康状態	健康状態	健康状態	健康状態	健康状態
		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。(注1)																	
		⑥手指、顔面にできものはない。(注2)																	
		⑦感染症の感染、またはその疑いはない。																	
		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。																	
		場 長 確 認 印																	

(注1)化膿性疾患が手指にある場合は調理作業に従事することを禁止し、直ちに医師の精密検査を受け、その指示を励行すること。
 *項目で異常があった場合は、速やかに場長に報告し、指示を仰ぐこと。

和歌山市教育委員会

教育長様

検便検査の結果について(報告)

受託業者

印

このことについて、 月分(上期・下期)の結果を下記のとおり報告します。

記

1 和歌山市立学校給食第二共同調理場

2 検査成績表

被検査者名	受付月日	決定月日	成績	被検査者名	受付月日	決定月日	成績

3 添付書類

検査機関の結果報告書(写・原本証明付)

285

和歌山市教育委員会

教育長 様

調理業務従事者等の届け出について

受託業者

印

このことについて、下記のとおり報告します。

記

1 調理場名 和歌山市立学校給食第二共同調理場

2 業務従事者

氏名	性別	年齢	住所	電話	勤務形態	資格有無	
						栄養士	調理師

※ 勤務形態欄は、常勤、パート、代替等を記入。

- 3 各責任者
- (1) 業務責任者
 - (2) 業務副責任者
 - (3) 食品衛生責任者

4 添付書類 履歴書、調理師免許(写)、栄養士免許(写)

和歌山市教育委員会

教 育 長 様

調理業務従事者等の変更について(報告)

受託業者

印

このことについて、下記のとおり報告します。

記

1 変更年月日 平成 年 月 日

2 業務従事者

(1)変更前業務従事者

氏名	性別	年齢	住所	電話	勤務形態	資格有無	
						栄養士	調理師

(2)変更後業務従事者

氏名	性別	年齢	住所	電話	勤務形態	資格有無	
						栄養士	調理師

※ 勤務形態は、常勤、パート、代替等を記入。

4 各責任者

- | | | |
|-------------|-----|-----|
| (1) 業務責任者 | 変更前 | 変更後 |
| (2) 業務副責任者 | 変更前 | 変更後 |
| (3) 食品衛生責任者 | 変更前 | 変更後 |

5 添付書類

履歴書、調理師免許(写)、栄養士免許(写)、医療機関の受診結果等(写・原本証明付)、検査機関の結果報告書(写・原本証明付)

様式 15-1

平成 年 月 日

和歌山市教育委員会
教 育 長 様

給食配送業務従事者等の届け出について

受託業者

印

務

このことについて、下記のとおり報告します。

記

1 調理場名 和歌山市立学校給食第二共同調理場

2 業務従事者

氏名	性別	年齢	住所	電話	勤務形態	資格有無	
						運転手	助手

※ 勤務形態欄は、常勤、パート、代替等を記入。
運転免許(写)

各
。
。
限

288

平成 年 月 日

和歌山市教育委員会

教 育 長 様

給食配送業務従事者等の変更について(報告)

受託業者

印

このことについて、下記のとおり報告します。

記

1 調理場名 和歌山市立学校給食第二共同調理場

2 変更年月日 平成 年 月 日

3 業務従事者

(1)変更前

氏 名	性 別	年 齢	住 所	電 話	勤務形態	業 務 の 内 容	
						運転手	助手

(2)変更後

氏 名	性 別	年 齢	住 所	電 話	勤務形態	業 務 の 内 容	
						運転手	助手

※ 勤務形態は、常勤、パート、代替等を記入。

添付書類

履歴書、運転免許(写)療機関の受診結果等(写・原本証明付)、検査機関の結果報告書(写・原本証明付)

和歌山市教育委員会
教 育 長 様

業務従事者経歴書

受 託 業 者

印

ふりがな 氏 名	印	生年月日 年 月 日
-------------	---	---------------

ふりがな 現 住 所 〒()	電話 市外局番 () -
緊急の連絡先 方	-

年 月	学歴・職歴(最終のもの及び入社年月日)
年月～年月	特定給食業務の経歴
～	
～	
～	
年 月	免許・資格等

※ 記入上の注意

- ① 鉛筆以外の黒又は青の筆記用具で記入。
- ② 数字はアラビア数字で、楷書で正確に記入。