

一関工業高等専門学校
学寮給食業務実施細目

一関工業高等専門学校

目 次

項 目	頁	項 目	頁
I. 総 則	1	IV. 経 理 関 係	8
1. 趣 旨	1	1. 給 食 費	8
2. 業 務 の 分 担	1	2. 欠 食 金 の 返 還	8
		3. 経 費 の 分 担	8
II. 給食業務関係	1	4. 業 務 完 了 報 告 書	9
		5. 収支報告書、人件費内訳書	9
1. 給食日と給食時間	1	6. 食 数 管 理 関 係	9
2. 栄 養 管 理 業 務	1		
3. 食 品 材 料	2	V. 労 務 関 係	9
4. 食 材 調 達 と 検 収	3		
5. 調 理 業 務	3	○受 託 従 事 者	9
6. 盛 付 け 業 務	4		
7. 配 膳 業 務	4	VI. そ の 他	9
8. 検 食	4		
9. 外 国 人 留 学 生 食	4	1. 賠 償 体 制	9
10. 病 人 食	5	2. 代 行 保 証 体 制	9
11. 行 事 食	5	3. 業 務 報 告 等	10
12. 携 行 食	5	4. そ の 他	10
III. 衛生管理関係	5		
1. 健 康 診 断 の 実 施	5		
2. 調 理 従 事 者 の 健 康 ・ 衛 生	6		
3. 喫食者及び納入業者の衛生管理	6		
4. 食 品 の 衛 生	6		
5. 食 品 取 扱 い 器 具 の 衛 生	6		
6. 食 器 洗 浄 作 業	7		
7. 食器(給食・行事食)の保管・取扱	7		
8. 給食施設、設備の衛生	7		
9. 衛 生 講 習 会	7		
10. 保 存 食	7		
11. 立 入 り 検 査	8		

I. 総 則

1. 趣 旨

本細目は、学寮給食業務を行うに当たり、一関工業高等専門学校学寮給食業務委託契約書並びに食品衛生法、学校保健安全法等関連法令等に基づき、その目的を果たすべく、委託者(以下「甲」という。)と受託者(以下「乙」という。)の役割分担を明確にし、給食業務が円滑に運営されるよう、以下に示しこれを遵守するものとする。

2. 業務の分担

(1) 甲が分担する業務

- ① 本業務の遂行に必要な基本的な設備の設置及び整備に関すること。
- ② 栄養管理業務(献立精査)に関すること。
- ③ 食数の集計及び乙への通知に関すること。
- ④ 給食業務に係る衛生状況の検査等確認に関すること。
- ⑤ 検食に関すること。
- ⑥ その他本業務に関して必要な指示事項。

(2) 乙が分担する業務

- ① 厨房及び調理に伴う設備、機器、器具、食材の洗浄、消毒、保管及び防疫に関すること。
- ② 給与栄養基準量算定及び食品構成表作成に関すること。
- ③ 献立作成、材料調達、調理、盛付け及び配食に関すること。
- ④ 材料の発注及び支払いに関すること。
- ⑤ 喫食者の食指導に関すること。
- ⑥ 行事食に関すること。
- ⑦ 保存食の適切な管理に関すること。
- ⑧ 従事者の雇用・衛生管理に関すること。
- ⑨ 甲が必要と認める書類の整備、保管及び提出に関すること。
- ⑩ その他本業務に関して必要な業務。

II. 給食業務関係

1. 給食日と給食時間

給食日及び給食時間は次のとおりとする。ただし、学校行事、学寮行事及び部活動等のため必要があれば、甲の申し出によりこれに応じること。

- 給食日は、原則として次の閉寮期間を除く毎日3食(朝・昼・夕)とする。

平成24年度

区 分	期 間
春季閉寮期間	月 日 ～ 月 日 (0日間)
夏季閉寮期間	7月28日 ～ 9月 8日 (43日間)
冬季閉寮期間	12月22日 ～ 1月 5日 (15日間)
学年末閉寮期間	3月 9日 ～ 3月31日 (23日間)

※平成25～27年度も概ね同様の見込です。

朝 食	7:20 ～ 8:10
昼 食	12:00 ～ 13:00
夕 食	18:00 ～ 19:00

2. 栄養管理業務

(1) 栄養基準量算定と食品構成基準

- ① 給与栄養基準量は、甲から年度当初の「在寮生年齢構成」の指示を受け「日本人の食事摂取基準(2010年版)(厚生労働省)」の「16歳～」を適用し、当年寮生の年齢構成、生活活動強度Ⅱに基づいて算定すること。
- ② 次期栄養所要量改訂までの現行1日の給与栄養基準量(別紙1)及び食品構成基準

(別紙2)のとおりとする。

(2) 献立計画と作成

- ① 乙は、献立作成に当たり、給与栄養基準量を確保するものとする。
- ② 献立作成にあつては、食材費と施設の調理能力(人・設備)並びに寮生の嗜好を考慮し、年1回以上は全寮生に対してアンケート調査を実施した上で作成すること。
- ③ 乙は、15歳から20歳の成長期の寮生に対して、バランスのとれた栄養を摂取させるため、1日30食品を目標に、6つの食品群をもれなく組み合わせて、1日3食の献立を作成すること。
- ④ 主食は米飯、パン、麺類等が毎食偏らないようにし、朝食は、寮生の要望を反映させた米飯、パンの選択制とすること。
- ⑤ 行事食の献立は、寮生会行事との連携から寮生の意向を反映させたものであること。
- ⑥ 昼食は定食、丼物、麺・パスタ類を交互にし、最低1週間から10日に1回は主菜をセレクトメニューとし、要望により調整すること。
- ⑦ 夕食の主菜にあつても、最低1週間から10日に1回はセレクトメニューとし、要望により調整すること。
- ⑧ 朝食バイキングは、1ヶ月に1回程度実施するものとする。献立は主食、主菜、副菜、デザート、飲み物などの彩りと、温食バランスに配慮すること。
- ⑨ テスト期間(6月、8月、12月、2月の開始前日からとし、テスト終了日除く。)は夜食(パン又はオニギリと健康飲料)を提供するものとし、要望により調整すること。また、時期と安全に配慮し調理パンは極力さけること。
- ⑩ 2週間単位で作成した予定献立を1週間前までに、実施献立表を実施5日前に、甲に提出して、その承認を得たのち、実施すること。
- ⑪ 乙は、材料調達等やむを得ない事情により献立を変更する必要があるときは、甲の了解を得て、予定献立表(掲示)の訂正をし、実施すること。
- ⑫ 乙は、栄養価表示の予定献立表を食堂に掲示すること。
- ⑬ 献立計画にあたり、甲から学校行事、寮生会行事の具体的な指示を受けること。
- ⑭ 牛乳、乳酸飲料は、毎日各1本以上提供すること。

(3) 集団給食施設栄養管理状況報告

健康増進法第24条の規定に基づく栄養管理状況報告書(毎年6月実績)を7月10日までに作成し、甲へ提出すること。

様式は保健所の指示に従うこととし、保健所への提出は甲が行う。

(4) 喫食者の食指導

健康増進法に基づく喫食者の栄養・食指導は管理栄養士の指導を受け、栄養メモ・リーフレット等により積極的に実施、栄養管理に努めること。

3. 食品材料

- (1) 献立表どおりの食品・分量を規定の廃棄率を加味し発注すること。
- (2) 生鮮食料品は原則として、当日納品させること。
- (3) 過度に食品添加物が使用されている食品は避けること。
- (4) 食品の納入方法、搬入ルートでの温度チェック、食品の鮮度、品質等検収マニュアルを作成し厳重にチェックを行うこと。
- (5) 材料の変更はしないものとし、止む得ず変更しなければならない事態が発生した場合は甲に協議すること。
- (6) 食品の相互汚染を防止するため、冷蔵庫、冷凍庫内では、清潔な容器で保管を行いダンボールの冷蔵庫、冷凍庫への持ち込み保管は禁止すること。
- (7) 大箱で購入した調味料は、清潔な容器に小出しにして使うこと。
(醤油、油、砂糖、味噌、小麦粉等)
- (8) 冷蔵庫、冷凍庫は、食品別に保管場所を決めて容器に表示し、種類別に管理すること。
- (9) 主食の米については、基本的には民間流通米を使用し、精米仕立てのものを納入し、毎日「出納記録簿(任意様式)」に記録し報告すること。
- (10) 解凍した冷凍食品、業者に解凍してもらって納品させた食品を再冷凍保存して使い回しをしないこと。

- (11) 食品は賞味期限と消費期限を厳守すること。
- (12) 食品の床置きをしないこと。
- (13) 食品購入後、使用までの間衛生に留意し、各々適した状態で保管し品質維持に努めること。
- (14) 食材の保管は、下記の基準温度で保管すること。

食 材 名		保存温度
	牛乳	10℃以下
	固形油脂	10℃以下
	種実類	15℃以下
	豆腐	冷 蔵
魚 介 類	鮮魚介	5℃以下
	魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃以下
	冷凍魚肉ねり製品	-15℃以下
食 肉 類	食肉	10℃以下
	冷凍食肉（細切した食肉を冷凍させたもので包装容器に入れたもの）	-15℃以下
	食肉製品	10℃以下
	冷凍食肉製品	-15℃以下
卵 類	殻付卵	10℃以下
	液卵	8℃以下
	凍結卵	-15℃以下
乳 製 品 類	バター	10℃以下
	チーズ	15℃以下
	クリーム	10℃以下
	生鮮果実・野菜類	10℃前後
	冷凍食品	-15℃以下

- (15) 保管食材は、常に賞味期限を確認し、先入先出法により計画的に消費すること。

4. 食材調達と検収

- (1) 給食材料の仕入れ並びに運営上の取引は、乙の名義において行うものとし、甲の名義を使用しないこと。
- (2) 乙は信用ある取引業者を指定し、複数業者の競争により取引すること。
- (3) 購入する食材の廃棄率は、日本食品標準成分表2010によること。
- (4) 乙は材料の購入にあたり、新聞等の資料により常に市場価格調査を行い、品質・鮮度及び数量を考慮し、材料の購入を図ること。
- (5) 検収者には、栄養士、調理師または食材の鑑識知識のある者を選任して行うこと。
- (6) 検収に際しては、品質、鮮度、温度、数量及び異物の混入の有無等を厳正に検査し、発注要件に満たない品質、数量がある場合には、直ちに交換、補充等をし、給食業務に支障のないように手配すること。
- (7) 納入品については、食材発注書と納品書とを照合し確認の上、検収記録簿（任意様式）に記録し甲の確認を受けること。
- (8) 穀類、調味料、及び在庫品が生じる食材は、在庫を確認し別に定める「食品在庫棚卸表」を月末に甲に提出すること。

5. 調理業務

- (1) 乙は、献立表に基づき、HACCPの概念に基づき調理過程における重要管理事項を遂行

- し、適切な調理作業を行うこと。
- (2) 特に、調味技術の向上に努め、寮生の食欲をそそるように、創意工夫をし、調理食品の適正温度の確保に努めること。
 - (3) 各々の調理品は、必ず風味、添え物などの内容を確認すること。
 - (4) 加熱調理食品の加熱処理については、中心部が75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染の恐れがある食品の場合は85℃で1分間以上）又はこれと同等以上の温度まで加熱されていることを確認し、HACCP品質管理チェック表（所定様式）に記録し保管すること。
 - (5) 前日調理、次食調理の作り置きは原則として禁止し、特に、割卵は、割卵後8℃以内保管2時間以内の迅速調理とし、割卵で使用した調理器具は消毒後でなければ使用しないこと。
 - (6) まな板、包丁は野菜用、魚介・肉用と区別使用し、必ず消毒済みのものを使用すること。また、使用後は消毒保管庫で消毒保管すること。
 - (7) 調理作業にあたり、文部科学省が定める「学校給食衛生管理基準」を遵守すること。特に、下処理作業、調理作業、盛付け作業を極力区分すること。
 - (8) 一日の作業終了時には別に定める給食日誌及び衛生管理日誌に必要事項を記録し毎日、甲に提出すること。

6. 盛付け業務

- (1) 調理食品は、衛生的に取り扱い給食までの時間短縮に努めること。
- (2) 温食の調理食品は65℃以上で、冷食の調理食品は5℃～10℃の保温保冷管理されていること。
- (3) 盛付けは献立表に基づき適正な盛付け配分を行うこと。
- (4) 盛付け作業は、開始前にメニューのサンプルをセットし、味付け、量、色彩盛付け等を確認後開始すること。
- (5) 盛付けは、メニューにあった食器を使用し、食欲をそそるような彩りを考慮し、盛付け落としの無いよう必ず点検すること。
- (6) 食器は食器消毒保管庫から消毒済みのものを使用すること。
- (7) 作業の二次汚染を防ぐため、素手の盛りつけはせず、作業前に手洗いを十分に行い、使い捨て手袋等を着用すること。
- (8) 作業中はこまめに手指を洗浄殺菌し、盛付け時はマスクを着用すること。

7. 配膳業務

- (1) 喫食の方法は、基本的にセルフサービスとし、ご飯、汁等はお代わり自由とする。
- (2) ご飯は保温ジャー、汁は二重保温食缶、副菜は保温保冷庫を活用し適時適温配膳とし、喫食者のサービスの向上をはかること。
- (3) 毎食、栄養価が表示されているサンプルメニューを提示すること。
- (4) サンプルメニュー提示品を学生に提供しないこと。
- (5) 給食時間20分前には配膳戸棚に配膳を終了し、適正に管理するものとする。なお、適温配膳のものは給食直前に提供すること。
- (6) 食事の提供開始時間は原則として次のとおりとする。

・ 朝 食 7 : 2 0	・ 昼 食 1 2 : 0 0	・ 夕 食 1 8 : 0 0
---------------	-----------------	-----------------

8. 検 食

乙は検食として無償で「朝1食、昼1食、夕1食」を甲に提供し、甲は検食結果を所見書で乙に示すものとする。また、検食の割り振りは甲で別に定める。

9. 外国人留学生食

- (1) 留学生食は、基本的には一般学生の献立と同等であるが、宗教上等の理由等で一般学生の食事によりがたい場合にかぎり、甲の指示により、留学生食を作ること。
- (2) 上記の調理については、一般寮生と同じ調理機器、器具等を使用せず、甲の指示する調理機器、器具等により調理すること。
- (3) 留学生の入寮時にはアンケートを実施し嗜好を反映させること。

10. 病人食

- (1) 甲との連携で入寮時のアンケート等でアレルギー体質の寮生を把握し、その対応をすること。
- (2) 腹痛、風邪などで普通食によりがたい時は、甲の申し出により乙は病人食を作ること。
- (3) 病気等で、「食堂外喫食願」により居室での食事の申し出がある場合は、病状に配慮し適温に配慮した食事を提供すること。
- (4) 食事提供のため寮生の居室への出入りはしないこと。

11. 行事食

- (1) 学寮行事における次の行事食は、寮生会の関連行事であることから、実施1ヶ月前に費用分担、献立内容などについて甲と打ち合わせをして作ること。
なお、行事等の特別食は次のとおりとする。

① 寮生会行事での行事食として

時期	行事名	食事形態	人数
4月中旬	新入寮生歓迎会	夕食(立食)	在寮生分
7月中旬	寮祭	夕食(野外食)	在寮生分
12月中旬	クリスマス会	夕食(立食)	在寮生分
2月中旬	寮卒業生を送る会	夕食(立食)	在寮生分

- (2) 時期、内容、回数等は年間行事予定により変更することがあるので、変更の場合はそれに対応すること。
- (3) 新入寮生歓迎会、クリスマス会、寮卒業生を送る会のテーブル配置は甲の指示を受けること。
- (4) 行事食で寮生の協力を受ける場合、事前に手洗い等の衛生指導を徹底し、テーブルセッティング作業、後片付けを主とし、厨房への出入りはさせないこと。
- (5) 甲と協力し行事食調理品の部屋への持ち込みをさせないこと。
- (6) 行事に使用したテーブルクロス、チューイングディッシュなどは、完全に乾いたことを確認の上収納し、後日再度確認すること。
- (7) 行事食等の余興時提供する飲食では、必ず乙が最後まで立ち会い安全確認後に片付けをすること。

12. 携行食

- (1) 乙は、3日前申請の「携行食希望願」により携行食を提供すること。携行食は、主食のオニギリ又はパン、飲み物(牛乳又はお茶、100%ジュースなどの健康飲料に限定)、フルーツ、ゆで卵等とすること。
- (2) 衛生に配慮し、おしぼりをつけること。
- (3) その他、甲の申し出により携行食を作ること。

《 年間の主な延携行食数 (約1,920食) 》

月	行事	種別	食数
4月	クラブ活動	朝・昼	335
5月	〃	〃	367
6月	〃	〃	245
7月	東北地区体育大会他	〃	312
8月	クラブ活動	〃	95
10月	3年合宿研修他	〃	373
11月	クラブ活動	〃	105
12月	〃	〃	46
1～3月	〃	〃	39

Ⅲ. 衛生管理関係

1. 健康診断の実施

乙は年1回以上の定期健康診断と月2回以上の検便(サルモネラ・赤痢菌・0-157

等)、虫卵検査を年2回(6月、12月)受診させその証明書を甲に提出すること。

2. 調理従事者の健康・衛生

乙は、衛生管理点検表を参考に、従業員に次の事項を守らせること。

- (1) 従業員又はその同居人に「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」に規定する感染症又はその疑いのある場合及び化膿性疾患が手指にある場合は、調理業務に従事させないこと。
- (2) 従業員の近隣に伝染病が発生した場合は、速やかに甲に申し出ること。
- (3) 常に被服、頭髮、手指、爪などの清潔に留意すること。
- (4) 就業前、用便後、休憩後、電話使用後及び食品受領に立ち会った場合は、その都度手指の洗浄、消毒を行うこと。
- (5) 厨房内で更衣、喫煙、休息、放痰等不潔行為をしないこと。
- (6) 従業員の服装は、調理専用の清潔なもので、乙の社員であることを確認できるマーク等の入ったネームプレートを着用させ、利用者に不快感を与えることのないよう留意すること。
- (7) 頭髮は三角巾、帽子などで完全に覆い、調理時の衣服は、作業に携わらないときは、これを着用しないこと。
- (8) 業務上必要がある場合は、必ずマスクを着用すること。
- (9) 調理作業中は、手又は、食品を取り扱う器具をもって髪、鼻、口又は耳などに触れないこと。
- (10) 調理担当者は、従業員専用便所を使用すること。その際、作業衣は脱ぎ、履き物は履き替えること。
- (11) 以上の他、従業員で甲から特に指示を受けた者は、調理に従事させないこと。

3. 喫食者及び納入業者の衛生管理

- (1) 食中毒防止の見地から、喫食者に対し食事前の手洗い及び消毒の実施を甲との連携で指導すること。
- (2) 納入業者に対し、衛生に関し常に啓発を行い、特に食中毒警戒期間については0-157を含めた細菌検査報告書(所定様式)を提出させ保管すること。
- (3) 厨房に出入りする食材納入業者の配送時の衛生管理、温度管理を徹底させること。

4. 食品の衛生

食品の購入後、保存、調理、加工、配膳の課程を通じて、衛生的に取り扱うために次の事項に留意すること。

- (1) 倉庫等に保存する場合は、必ず防虫、防鼠上完全な屋内施設に速やかに格納し、腐敗予防上、十分な配慮をすること。
- (2) プレハブ冷蔵庫に食品を保存するときは、専用容器に移し替えること。
- (3) 生で食べる野菜の処理は、下洗いした後、薬毒消毒を行い、仕上げ洗いをすること。
- (4) 魚介用、肉用に使用した調理器具を他の調理に使用しないこと。
- (5) 割卵で使用した調理器具は消毒後でなければ使用しないこと。
- (6) 調理した食品の取り扱いは、清潔な箸、スプーン、ディッシャーその他衛生上適当な器具によって行い、食品には覆蓋または、ラップをかけること。
- (7) 食品の腐敗変質を発見したときは、速やかに責任者に届け対応すること。
- (8) 料理の盛りつけは、箸、スプーン、ディッシャー等を使用し、使い捨て手袋等も使用するものとする。

5. 食品取扱い器具の衛生

- (1) 食品取扱い器具類は、使用の都度十分洗浄し、次の使用まで衛生的に安全な状態において保管すること。
- (2) 食品取扱い器具類は、洗浄の容易なものを使用し、錆の生じたもの又は、破損したものを使用してはならないこと。
- (3) 包丁は錆を生じさせないように研いでおくとともに、使用后流水で洗浄し、乾燥させ消毒保管庫で消毒保管すること。

6. 食器洗浄作業

- (1) 食器は食器専用洗剤を規定の濃度で、使用の都度洗浄及び殺菌を行うこと。
- (2) 食器洗浄機は日常のメンテナンスを行うこと。
- (3) 食器洗浄機の排水管、排水溝は定期的に清掃を行うなどして、残滓、異物を取り除き衛生的に保持すること。

7. 食器（給食・行事食）の保管・取扱

- (1) 食器は食器消毒保管庫で衛生的に保管すること。食器カゴに入れた状態での放置、食器の重ね置きは禁止する。
- (2) 食器の取り扱いは丁寧に、破損しないように留意することとし、破損した場合は、給食日誌に内訳、数量を記録すること。
なお、乙の過失により破損した場合は、同等の物を乙の責任において弁償すること。
- (3) 各閉寮後に食器の在庫調べを実施し報告すること。食器の補充および更新は甲の指示に従うこと。

8. 給食施設、設備の衛生

給食施設、設備はその使用目的の特殊性から、関連法令及び行政指導に基づき、次の事項を守ること。なお、法令の定める事項及び関係官公庁の指示を遵守すること。

- (1) 天井、壁面、窓、壁等は清潔にし、戸棚、扉は、随時消毒液や温湯で清拭すること。
- (2) 調理室、食品庫、検収室、その他調理業務関連区域は、作業終了後毎回清掃し、整理整頓し、清潔に保つこと。
- (3) 冷蔵、冷凍庫は、常に清潔に管理し、能力が十分発揮できる状態に保つこと。また、各冷蔵庫の温度管理をし、給食日誌に記録すること。
- (4) 厨房内床は乾燥状態を保つよう努め、又排水溝に汚物など滞留することのないよう留意すること。
- (5) 手洗い設備には、ブラシ、石けん、消毒液等を常備し、衛生に留意すること。
- (6) 米、乾物、調味料、野菜等の食品格納施設は、防虫、防鼠上、常に状態が保たれ、塵埃、湿度等について留意すること。
- (7) 床穴等が生じた場合は、直ちに補修を申し出ること。
- (8) 食物残滓の一時貯留は、蓋付の容器を使用して、清潔に留意すること。
- (9) 換気設備（網戸、換気扇）は、毎月1回以上清掃を行うこと。
- (10) ダクトの油分の清掃は常時行うこと。
- (11) 調理機器、用具、引き出し等は整理整頓を行うこと。
- (12) 厨房に厨房従事者以外の者を立ち入らせたり、動物を入れないこと。ただし、本校の職員等で必要と認める場合は除くものとする。
- (13) 乙は、別に定める衛生管理点検表により点検を実施し、点検の結果不良と認められた場合は迅速な改善措置を行い、適正な管理ならびに環境保持に努めること。

9. 衛生講習会

- (1) 食中毒予防の見地から、寮生・給食従事者対象の集団給食における衛生管理について、保健所などから派遣する専門講師による衛生講習会を最低年1回以上は実施すること。
- (2) 衛生管理講習会には栄養士、調理師を積極的に受講させること。講習内容について調理従事者に伝講し、衛生啓発に努めること。

10. 保 存 食

- (1) 食品衛生の見地から原材料及び調理済食品を、食品毎に50gずつビニール袋又は容器に入れ密閉し、専用冷凍庫で-20℃以下で2週間以上保存し記録すること。
- (2) 保存上の注意
 - ① 原材料は洗浄、消毒を行わず購入した状態で保存すること。
 - ② 調理済食品は料理と料理の接触を避けるため、料理別に独立して保存すること。
 - ③ 調理済食品の採取時はメニュー毎に取り箸を交換すること。

11. 立ち入り検査

- (1) 甲は、管理上必要があると認めるときは、施設、設備の使用状況、給食材料検査及び調理検査の立ち入り検査を行うものとし、乙は、これに協力すること。
- (2) 検査指摘事項は速やかに改善すること。

IV. 経理関係

1. 給食費

- (1) 委託契約書第6条に規定する給食費は次のとおりとし、乙は寮生1人1日3食(朝、昼、夕)で、消費税込み食費1,070円とする。
- (2) 食材費
 - ① 食材費は開寮日数分徴収し、通常の食事及び寮生会行事での行事食での材料購入、夜食代及びテーブルマナー講習会に充てることとし、他の費用には充てないこと。
 - ② 献立作成時は当月分の収入見込みをし、欠食分の上乗せを考慮し作成すること。また、行事食などを考慮して年間調整で運営すること。
- (3) 諸経費
諸経費は年間日数分徴収し人件費、光熱水費等の運営費に充て食材購入には充てないこと。
- (4) 給食費の徴収
乙は、甲の決定した給食費の納付書の印刷、保護者への発送をし給食費を徴収すること。
- (5) 未納者への督促
乙は、給食費の未納者への督促を怠らず延滞のないようにすること。

2. 欠食金の返還

- (1) 甲は、寄宿舎内規第30条及び第31条等に基づく控除分をその月末に乙に請求し、乙は甲に対して相当額を翌月15日までに食材費を返還すること。

※ 寄宿舎内規

第31条 帰省、外泊等の事由により引続き7日以上在寮しなかったときは、第12条第2号によりあらかじめ届け出た場合に限り前条に準じて食費のうちの材料費を控除するものとする。

3. 経費の分担

給食業務に係る経費負担区分は次のとおりとする。以下以外の経費については甲、乙で協議の上定めるものとする。

- (1) 甲における分担経費
 - ① 施設等(契約書第8条に定める「施設等」をいう。)の設置、改修及び修理の費用
 - ② 食器の購入経費
 - ③ 調理器具等(保温ジャー、保温食缶、包丁、まな板、鍋等)の新調及び補充経費
 - ④ 寮生の食教育上必要と認めた経費(カラーコピー印刷・用紙代他)
 - ⑤ 害虫駆除経費
 - ⑥ 残飯、残菜及び塵芥処理費
 - ⑦ グリストラップ清掃費
 - ⑧ その他甲が認めた経費
- (2) 乙における分担経費
契約書第6条に定める給食費として徴収することが出来る諸経費の内、甲の認めた次の構成項目であること。
 - ① 乙の従業員に係る人件費
 - ② 電気、ガス、水道の光熱水費
 - ③ 食器洗剤、ホイル、ラップ、等の厨房消耗品費
 - ④ 食堂手洗い用洗剤及び消毒薬
 - ⑤ 乙の従業員の被服費及び洗濯代などの保健衛生費
 - ⑥ 食中毒保険料及び従業員の検便代、医薬品などの保健衛生費
 - ⑦ 通信費(電話代)などの現場経費
 - ⑧ 事務用品費などの現場経費

4. 業務完了報告書

乙は、四半期毎に、別に定める業務完了報告書を作成し、各四半期経過後10日以内に甲に提出するものとする。

5. 収支報告書、人件費内訳表

乙は、毎月、別に定める月毎の「食材費収支報告書」、「給食業務収支報告書」、「人件費内訳表（任意様式）」を作成し翌月10日までに甲に提出すること。

6. 食数管理関係

- ① 食数の乙への連絡は、文書で3日前に通知すること。
- ② 乙は文書の申し込み食数を発注、調理し、提供すること。
- ③ 乙は提供した食事の売り上げ納品書を甲に提出すること。

V. 労務関係

○ 受託従事者

(1) 受託責任者（現場責任者）

- ① 乙は、本校大量調理作業の特殊性から、調理実務経験の豊富な食品衛生管理者資格を有する調理師を常駐させること。
- ② 受託責任者は甲と受託業務の円滑な運営のために随時協議するとともに、従事者の人事・労務管理、研修・訓練及び健康管理、施設設備の管理及び衛生管理の円滑な遂行を図り委託業務の総括を行うこと。
- ③ 乙は、従業員の採用にあたっては身元確実な者とし、身体検査（検便などを含む）を行い異常のないことを確認の上、採用すること。
- ④ 乙は、住所、氏名、生年月日及び健康に異常のないことを記載した従業員名簿を甲に提出すること。
- ⑤ 従事者に変更があった場合は速やかに変更名簿を提出すること。

(2) 栄養士・管理栄養士

- ① 本校の学寮給食は「健康増進法第21条第2項」の集団給食施設の位置付けから、管理栄養士か、栄養士として相当な実務経験を有した者を常駐し栄養管理業務を行うこと。
- ② 栄養士の場合、給与栄養基準量算定、献立作成、食数（喫食率）管理、喫食者の食指導などの栄養管理、食材管理、衛生管理業務は管理栄養士の指導を受け行うこと。

(3) 調理従事者

- ① 調理従事者は、専門的知識を有し、心身共に健康で身元確実な責任感のある者であること。
- ② 作業にあつては、HACCPの概念に基づき、調理課程における重要管理事項を遂行すること。

(4) 事務員

- ① 給食業務の収支管理を徹底し円滑な運営のために、給食費の督促業務など事務管理のために事務員を配置すること。

VI. その他

1. 賠償体制

契約書第13条に定める学生への賠償については、次のとおりとする。

- (1) 寮生への賠償については賠償限度額1事故1名2億円以上とする。
- (2) 総額15億円以上の生物保険に加入すること。
- (3) 乙は、給食により中毒などの疾病が生じた場合、その責を負うこととし、治癒に至るまでの療養費を負担すること。

2. 代行保証体制

乙は、災害、食中毒などなんらかの事情により受託業務の全部又は一部の遂行が困難となった場合の危険を担保するため、次により代行保証の体制を整備しておくこと。

- (1) 有事の場合は遅滞なく寮生の食事提供を代行させること。
- (2) 代行にあつての体制及び連絡体制を明確にしておくこと。

- (3) 業務停止に至る事由が解決し業務再開が出来る場合は、速やかに業務を代行保証から移行し、受託業務にあたること。

3. 業務報告等

乙は、以下の給食関係帳票類を作成整理し甲に提出し検印を受けること。

(1) 毎日提出・検印

- ① 給食明細書（食事売上傳票）
- ② 給食日誌・・・（別紙様式1）
（内訳：残菜・残食調査、温湿度調査、携行食調べ、厨房機器故障有無調べ他）
- ③ 検食簿・・・（別紙様式2）

(2) 毎月提出

- 給食材料費収支報告書・・・（別紙様式5）
（以下内訳添付：任意様式）
・食数明細表・食材商店別仕入れ内訳表・精米出納台帳・材料計算書

(3) 四半期提出

- 業務完了報告書・・・（別紙様式7）

(4) 随時提出

- ① 従業員名簿（年度当初及び変更時）（任意様式）
- ② 従業員健康診断証明書（年2回）
- ③ 食器在庫調べ（7月、12月、3月）・・・（別紙様式8）
- ④ 厨房消耗器具在庫調べ（7月、12月、3月）・・・（別紙様式9）

(5) 依頼時提出

- ① 食材納品書
- ② 衛生管理日誌（給食日常点検表）・・・（別紙様式3）
- ③ 発注簿・・・（任意様式）
- ④ 食品在庫棚卸表・・・（別紙様式4）
- ⑤ 給食業務収支報告書・・・（別紙様式6）
（以下内訳添付：任意様式）
・人件費内訳表・分担経費内訳表（光熱水費、消耗品費、保健衛生費、現場経費等）
- ⑥ 従業員勤務割振表（任意様式）
- ⑦ 腸内細菌検査報告書（所定様式）
- ⑧ 虫卵検査証明書

4. その他

- (1) 乙は、節電・節水等ならびに業務の効率化、合理化の措置を講じること。
- (2) 検食以外の食事代は別途徴収すること。
- (3) 受託者従業員の食事代は現物給与とし、寮生の食材費の負担としないこと。
- (4) 乙は、地震災害等により、給食が不可能になった場合に備え、所要の非常食を確保すること。
- (5) 委託契約書第9条第2項に定める軽微な費用とは見積価格が3万円未満とし、乙が負担すること。
- (6) 乙は、本契約の履行について甲の指示を受けた場合は、速やかにその指示に従うこと。
- (7) 乙は、給食業務において不測の事態が生じた場合は、甲と協議し、寮生の給食に支障のないよう適切な措置をとること。
- (8) 甲は、乙が上記条件及び甲の指示に違反したときは、契約を解除することができる。
- (9) この給食業務実施細目に定めない事項、その他変更の必要がある事項は、その都度、甲、乙協議して定めるものとする。

以 上

別紙1

平成24年度 給与栄養基準量(寮生1人1日当たり)(女子)

成長期及び生活活動強度Ⅱ(中等度)における栄養所要量の年齢構成から算出

	エネルギー	タンパク質	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC
年齢	E	Pro	Ca	Fe	VA	VB1	VB2	VC
人数	Kcal	g	g	mg	mg	mg	mg	mg
15歳	2,250	55	0.65	10.5	0.65	1.2	1.4	100
15	33,750	825	9.75	157.5	9.75	18.0	21.0	1,500
16歳	2,250	55	0.65	10.5	0.65	1.2	1.4	100
12	27,000	660	7.80	126.0	7.80	14.4	16.8	1,200
17歳	2,250	55	0.65	10.5	0.65	1.2	1.4	100
15	33,750	825	9.75	157.5	9.75	18.0	21.0	1,500
18歳	1,950	50	0.65	10.5	0.65	1.1	1.2	100
5	9,750	250	3.25	52.5	3.25	5.5	6.0	500
19歳	1,950	50	0.65	10.5	0.65	1.1	1.2	100
10	19,500	500	6.50	105.0	6.50	11.0	12.0	1,000
57	2,171	54	0.65	10.5	0.65	1.2	1.3	100

平成24年度 給与栄養基準量(寮生1人1日当たり)(男子)

	エネルギー	タンパク質	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC
年齢	E	Pro	Ca	Fe	VA	VB1	VB2	VC
人数	Kcal	g	g	mg	mg	mg	mg	mg
15歳	2,750	60	0.8	9.5	0.90	1.5	1.7	100
69	189,750	4,140	55	655.5	62.10	104	117	6,900
16歳	2,750	60	0.8	9.5	0.90	1.5	1.7	100
67	184,250	4,020	54	636.5	60.30	101	114	6,700
17歳	2,750	60	0.8	9.5	0.90	1.5	1.7	100
56	154,000	3,360	45	532.0	50.40	84	95	5,600
18歳	2,650	60	0.8	7.0	0.85	1.4	1.6	100
39	103,350	2,340	31	273.0	33.15	55	62	3,900
19歳	2,650	60	0.8	7.0	0.85	1.4	1.6	100
46	121,900	2,760	37	322.0	39.10	64	74	4,600
277	2,719	60	0.8	8.7	0.88	1.5	1.7	100

男女別給与栄養基準量(献立作成にあつては男子を目標とする。)

基準量	エネルギー	タンパク質	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC
	E	Pro	Ca	Fe	VA	VB1	VB2	VC
	Kcal	g	g	mg	mg	mg	mg	mg
女子	2,171	54	0.7	10.5	0.65	1.2	1.3	100
男子	2,719	60	0.8	8.7	0.88	1.5	1.7	100

基準量	エネルギー	タンパク質	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC
	E	Pro	Ca	Fe	VA	VB1	VB2	VC
	Kcal	g	g	mg	mg	mg	mg	mg
女子	2,200	60	0.7	10.5	0.65	1.2	1.3	100
男子	2,800	60	0.8	8.7	0.88	1.5	1.7	100

食品構成基準表(一関高等専門学校男子)

食品群名	30日間 総使用量	廃棄率%	純使用量	1人1日 摂取量	エネルギー	たんぱく質	脂質	糖質	カルシウム	鉄	ビタミン				ナトリウム	食物繊維	炭水化物
											A	B1	B2	C			
1. 穀類	0.0		0.0	350	1246	21.4	3.2	268.1	18	2.8	0	0.28	0.07	0	4	2	270
米	0.0		0.0	30	79	2.8	1.3	13.3	9	0.2	0	0.02	0.01	0	150	1	14
パン類	0.0		0.0	40	66	2.1	0.4	12.5	5	0.2	0	0.07	0.02	0	26	1	13
めん類	0.0		0.0	10	38	1.1	0.7	6.2	11	0.2	0	0.02	0.01	0	12	0	7
その他の穀類・堅果類	0.0		0.0														
小計	0.0		0.0	430	1429	27.4	5.6	300.1	43	3.4	0	0.39	0.11	0	192	4	304
2. いも類	0.0	10	0.0	60	49	0.9	0.1	10.3	6	0.2	1	0.05	0.02	17	1	1	11
じゃがいも類	0.0		0.0	40	2	0.0	0.0	0.0	19	0.2	0	0.00	0.00	0	4	1	1
こんにゃく類	0.0		0.0														
小計	0.0		0.0	100	51	0.9	0.1	10.3	25	0.4	1	0.05	0.02	17	5	2	12
3. 砂糖類	0.0		0.0	20	71	0.0	0.0	18.3	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0	0	18
4. 菓子類	0.0		0.0	10	19	0.6	0.6	2.7	7	0.1	7	0.01	0.02	0	13	0	3
5. 油脂類	0.0		0.0	20	149	0.1	16.2	0.0	3	0.0	104	0.00	0.01	0	150	0	0
動物性	0.0		0.0	10	87	0.0	9.5	0.1	0	0.0	28	0.00	0.00	0	15	0	0
植物性	0.0		0.0														
小計	0.0		0.0	60	326	0.7	26.3	21.1	11	0.1	139	0.01	0.03	0	178	0	21
6. 豆類	0.0		0.0	10	19	1.3	0.6	1.6	11	0.4	0	0.00	0.01	0	493	0	2
みそ	0.0		0.0	80	107	7.6	5.6	4.1	98	1.6	0	0.10	0.08	0	8	2	6
豆・大豆製品	0.0		0.0														
小計	0.0		0.0	90	126	8.9	6.2	5.7	109	2.0	0	0.10	0.09	0	501	2	8
7. 魚介類	0.0		0.0	60	104	13.4	3.2	0.1	11	0.5	25	0.05	0.09	1	64	0	0
生物	0.0		0.0	20	48	5.3	1.6	2.9	46	0.4	1	0.02	0.04	0	274	0	3
塩蔵・缶詰	0.0	7	0.0	10	12	1.2	0.2	1.3	3	0.1	0	0.00	0.01	0	78	0	1
水産ねり製品	0.0	5	0.0														
小計	0.0		0.0														
8. 肉類	0.0	10	0.0	70	159	13.0	11.1	0.1	4	0.5	14	0.27	0.12	1	34	0	0
生物	0.0		0.0	10	24	1.4	1.9	0.3	1	0.1	0	0.04	0.02	3	71	0	0
その他加工品	0.0		0.0														
小計	0.0		0.0														
9. 卵類	0.0	13	0.0	50	76	6.2	5.2	0.2	26	0.9	75	0.03	0.22	0	70	0	0
10. 乳類	0.0		0.0	250	168	8.3	9.5	12.0	275	0.0	98	0.10	0.38	3	103	0	12
牛乳	0.0		0.0	50	36	1.0	0.2	7.7	31	0.0	0	0.01	0.04	0	16	0	8
その他の乳類	0.0		0.0														
小計	0.0		0.0	520	627	49.8	32.9	24.6	397	2.5	213	0.52	0.92	8	710	0	24
11. 野菜類	0.0	20	0.0	120	38	1.6	0.2	5.6	49	1.2	923	0.08	0.11	28	17	3	9
緑黄色野菜	0.0	10	0.0	2	1	0.0	0.0	0.1	1	0.0	1	0.00	0.00	0	22	0	0
漬物	0.0	30	0.0	230	53	2.5	0.2	8.1	64	0.7	21	0.07	0.07	39	14	4	12
その他の野菜類	0.0		0.0														
小計	0.0		0.0	352	92	4.1	0.4	13.8	114	1.9	945	0.15	0.18	67	53	7	21
12. 果実類	0.0	10	0.0	200	122	1.4	0.8	29.2	20	0.6	140	0.12	0.06	36	4	2	31
小計	0.0		0.0	200	122	1.4	0.8	29.2	20	0.6	140	0.12	0.06	36	4	2	31
13. 海藻類	0.0	5	0.0	5	4	0.3	0.0	0.6	19	0.3	17	0.01	0.02	1	116	1	1
14. 調味料類	0.0		0.0	20	26	1.3	0.8	3.2	6	0.3	2	0.01	0.04	0	910	0	3
15. 調理加工食品類	0.0		0.0	15	38	1.0	2.2	3.4	3	0.2	3	0.02	0.02	2	46	0	4
小計				15	68	2.6	3.0	7.2	28	0.8	22	0.04	0.08	3	1072	1	8
合計					2841	95.8	75.3	412.0	747	11.7	1460	1.38	1.49	131	2715	18	429

栄養比率 (%) 糖質エネルギー比 58% 脂肪エネルギー比 24% 動物性たんぱく質比 52% 炭水化物エネルギー比 60% 穀類エネルギー比 50%

栄養比率 (%) 標準値 糖質エネルギー比 57~68% 脂肪エネルギー比 22.5±5% 動物性たんぱく質比 50±5% 炭水化物エネルギー比 50±5% 穀類エネルギー比 50±5%

給与栄養目標量	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	鉄	ビタミン				食塩相当量	食物繊維
						A	B1	B2	C		
	2800	60.0	20~30	800	9.5	650	1.50	1.70	100	9	19

※食塩相当量(g)=ナトリウム(mg)×2.54/1000

食品構成基準表(一関工業高等専門学校女子)

食品群名	30日間 総使用量	廃棄率%	純使用量 kg	1人1日 摂取量	エネルギー	たんぱく質	脂質	糖質	カルシウム	鉄	ビタミン				ナトリウム	食物繊維	炭水化物	
											A	B1	B2	C				
1. 穀類	米	0.0	0.0	250	890	15.3	2.3	191.5	13	2.0	0	0.20	0.05	0	3	1	193	
	パン類	0.0	0.0	30	79	2.8	1.3	13.3	9	0.2	0	0.02	0.01	0	150	1	14	
	めん類	0.0	0.0	40	66	2.1	0.4	12.5	5	0.2	0	0.07	0.02	0	26	1	13	
	その他の穀類・堅果類	0.0	0.0	10	38	1.1	0.7	6.2	11	0.2	0	0.02	0.01	0	12	0	7	
小計		0.0	0.0	330	1073	21.3	4.7	223.5	38	2.6	0	0.31	0.09	0	191	3	227	
2. いも類	じゃがいも類	0.0	10	0.0	60	49	0.9	10.3	6	0.2	1	0.05	0.02	17	1	1	11	
	こんにゃく類	0.0	0	0.0	40	2	0.0	0.0	19	0.2	0	0.00	0.00	0	4	1	1	
小計		0.0	0.0	100	51	0.9	0.1	10.3	25	0.4	1	0.05	0.02	17	5	2	12	
3. 砂糖類		0.0	0.0	10	36	0.0	0.0	9.1	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0	0	9	
4. 菓子類		0.0	0.0	10	19	0.6	0.6	2.7	7	0.1	7	0.01	0.02	0	13	0	3	
5. 油脂類	動物性	0.0	0.0	10	75	0.1	8.1	0.0	2	0.0	52	0.00	0.00	0	75	0	0	
	植物性	0.0	0.0	10	87	0.0	9.5	0.1	0	0.0	28	0.00	0.00	0	15	0	0	
小計		0.0	0.0	40	217	0.7	18.2	11.9	9	0.1	87	0.01	0.02	0	103	0	12	
6. 豆類	みそ	0.0	0.0	10	19	1.3	0.6	1.6	11	0.4	0	0.00	0.01	0	493	0	2	
	豆・大豆製品	0.0	0.0	70	94	6.7	4.9	3.6	86	1.4	0	0.08	0.07	0	7	2	5	
小計		0.0	0.0	80	113	8.0	5.5	5.2	97	1.8	0	0.08	0.08	0	500	2	7	
7. 魚介類	生物	0.0	3	0.0	30	52	6.7	1.6	5	0.3	13	0.03	0.05	0	32	0	0	
	塩蔵・缶詰	0.0	0.0	20	48	5.3	1.6	2.9	46	0.4	1	0.02	0.04	0	274	0	3	
	水産ねり製品	0.0	5	0.0	10	12	1.2	0.2	1.3	3	0.1	0	0.00	0.01	0	78	0	1
小計		0.0	0.0	50	114	9.3	7.9	0.1	3	0.4	10	0.19	0.09	1	25	0	0	
8. 肉類	生物	0.0	10	0.0	50	114	9.3	7.9	0.1	3	0.4	10	0.19	0.09	1	25	0	0
	その他加工品	0.0	0.0	10	24	1.4	1.9	0.3	1	0.1	0	0.04	0.02	3	71	0	0	
小計		0.0	0.0	10	24	1.4	1.9	0.3	1	0.1	0	0.04	0.02	3	71	0	0	
9. 卵類		0.0	13	0.0	50	76	6.2	5.2	0.2	26	0.9	75	0.03	0.22	0	70	0	0
10. 乳類	牛乳	0.0	0.0	220	147	7.3	8.4	10.6	242	0.0	86	0.09	0.33	2	90	0	11	
	その他の乳類	0.0	0.0	30	21	0.6	0.1	4.6	18	0.0	0	0.00	0.02	0	10	0	5	
小計		0.0	0.0	420	494	38.0	26.9	20.1	344	2.2	185	0.40	0.78	6	650	0	20	
11. 野菜類	緑黄色野菜	0.0	20	0.0	120	38	1.6	0.2	5.6	49	1.2	923	0.08	0.11	28	17	3	9
	漬物	0.0	10	0.0	2	1	0.0	0.0	0.1	1	0.0	1	0.00	0.00	0	22	0	0
	その他の野菜類	0.0	30	0.0	230	53	2.5	0.2	8.1	64	0.7	21	0.07	0.07	39	14	4	12
小計		0.0	0.0	352	92	4.1	0.4	13.8	114	1.9	945	0.15	0.18	67	53	7	21	
12. 果実類		0.0	10	0.0	200	122	1.4	0.8	29.2	20	0.6	140	0.12	0.06	36	4	2	31
小計		0.0	0.0	200	122	1.4	0.8	29.2	20	0.6	140	0.12	0.06	36	4	2	31	
13. 海藻類		0.0	5	0.0	5	4	0.3	0.0	0.6	19	0.3	17	0.01	0.02	1	116	1	1
14. 調味料類		0.0	0.0	15	20	0.9	0.6	2.4	5	0.2	1	0.01	0.03	0	683	0	2	
15. 調理加工食品類		0.0	0.0	15	38	1.0	2.2	3.4	3	0.2	3	0.02	0.02	2	46	0	4	
小計		0.0	0.0	15	62	2.2	2.8	6.4	27	0.7	21	0.04	0.07	3	845	1	7	
合計					2224	76.6	59.4	320.4	674	10.3	1379	1.16	1.30	129	2351	17	337	

栄養比率(%)	糖質エネルギー比	58%	脂肪エネルギー比	24%	動物性たんぱく質比	50%	炭水化物エネルギー比	61%	穀類エネルギー比	48%
栄養比率(%)標準値	糖質エネルギー比	57~68%	脂肪エネルギー比	22.5±5%	動物性たんぱく質比	50±5%	炭水化物エネルギー比	50±5%	穀類エネルギー比	50±5%

給与栄養目標量	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	鉄	ビタミン				食塩相当量	食物繊維
						A	B1	B2	C		
	2200	60.0	20~30	700	10.5	650	1.20	1.30	100	7.5	17

※食塩相当量(g)=ナトリウム(mg)×2.54/1000