

給 食 日 誌

年 月 日 曜			園長印	検食者印	担当者印
天 候			室 温	℃	湿 度
					%
献立名	【午前おやつ】	【主食、デザート】	【 昼 食 】	【午後おやつ】	【時間延長おやつ】
					検食者印： _____
検食時間	時 分	時 分 (離乳食 時 分)		時 分	時 分
【喫食状況】			【検食者所見】		
	昼 食	時間延長			
0 歳	人	人			
1～2歳	人	人			
3～5歳	人	人	アレルギー対応 <input type="checkbox"/> あり(AM おやつ、離乳食、昼食、PM おやつ) <input type="checkbox"/> なし		
合 計	人	人	(時間延長おやつ) アレルギー対応 <input type="checkbox"/>あり <input type="checkbox"/>なし		
【調理担当者の意見又は調理作業上の注意点】					
喫食状況の把握	残食の量：多・少・無 比較的多かった献立又は原材料名： _____				
調理担当者の勤務状況	休暇： 年次休(午前、午後、1日、時間休(: ~ :)), 指定休、その他() 氏名： _____				
調理担当者の健康状態	良好・異常あり(下痢・発熱・腹痛・嘔吐・手指に傷) ※異常があった時の対応()				
使用水の点検 (水道・貯水槽)		作業前：適・否 遊離残留塩素濃度 (貯水槽あり園) mg/l 作業後：適・否 遊離残留塩素濃度 (貯水槽あり園) mg/l			
冷蔵庫の温度	作業前： °C	作業後： °C	冷凍庫の温度	作業前： °C	作業後： °C
原材料の納入状況	適・否	異常を確認した原材料名とその理由・対処方法		原 材 料 名： _____ 理由・対処方法： _____	
加熱調理した献立と中心温度		献立名	中心温度		℃
		献立名	中心温度		℃
調理作業後の速やかな盛り付け		適・否	盛り付け後の速やかな配膳		適・否
配膳後の速やかな喫食		適・否			
清掃状況	床・排水溝・ガスレンジ・オープンレンジ・冷凍庫・冷蔵庫・食品庫・戸棚・換気扇 ダクト・給食用エレベーター・熱風消毒保管庫・シンク・窓ガラス・その他 ()				
備考					

様式2①

令和 年 月 日

横浜市長

調理業務完了届

受託者

住 所

代表者名

下記の受託業務を完了したのでお届けします。

件 名	横浜市立保育園給食調理業務委託
受 託 場 所	横浜市 保育園
契 約 年 月 日	令和 年 月 日
履 行 内 容	令和 年 月分 調理業務
給食実施日数	_____日
清掃実施日数	_____日

令和 年 月 日

検査者 横浜市 保育園長

様式 2 ②

令和 年 月 日

横浜市長

調理業務完了届（食材料費相当分）

受託者

住 所

代表者名

下記の受託業務を完了したのでお届けします。

件 名	横浜市立保育園給食調理業務委託
受 託 場 所	横浜市 保育園
金 額	¥
備 考	内訳 賄材料（幼児主食費含む）： 時間延長保育補食： 小 計 消費税： 合 計

検査書

上記業務につき検査し、履行を確認しました。

上記明細は、区子ども家庭支援課に別途保存します。

令和 年 月 日

検査者 保育園長

様式 3

令和 年 月 日

横浜市長

業務従事者報告書

受託者

住 所

電 話

代表者名

このことについて、下記のとおり報告します。

1 保育所名 横浜市 保育園

2 調理業務従事者

氏名	性別	年齢	住所	電話	資格免許	勤務形態

※ 勤務形態欄は、正社員、パート、代替要員等を記入してください。

※ 管理栄養士及び栄養士、調理師の免許の写しを添付してください。

3 各責任者

(1) 業務責任者 _____

(2) 業務責任者代理 _____

様式 4

令和 年 月 日

横浜市長

業務従事者変更報告書

受託者
住 所

電 話
代表者名

このことについて、下記のとおり報告します。

1 保育所名 横浜市 保育園

2 変更年月日 令和 年 月 日

3 調理業務従事者

(1) 業務責任者 変更前 変更後

(2) 業務責任者代理 変更前 変更後

(3) 調理業務従事者 変更前 変更後

4 変更後

氏名	性別	年齢	住所	電話	資格免許	勤務形態

※ 勤務形態欄は、正社員、パート、代替要員等を記入してください。

※ 管理栄養士及び栄養士、調理師の免許の写しを添付してください。

様式 5

令和 年 月 日

横浜市長

受託者
住 所

代表者名

令和 年度 開始 健康診断結果報告書
定期

このことについて、下記のとおり報告します。

1 保育所名 横浜市 保育園

2 受診者名

・
・
・
・

3 受診月日 別紙のとおり

4 受診結果 別紙のとおり

※ 添付書類 医療機関の診断結果等（写・原本証明付）

様式6

令和 年 月 日

横浜市長 様

受託者
住 所

代表者名

令和 年度 腸内細菌検査結果報告書

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。

1 保育所名 横浜市 保育園

2 受診者名

・
・
・
・

3 受診月日 別紙のとおり

4 受診結果 別紙のとおり

※ 添付書類 検査機関の結果報告書（写し）

様式 8

令和 年 月 日

横浜市長

受託者
住 所

代表者名

施設・設備・器具等の破損報告書

保育所名			
破損日時		報告者	
破損状況			
破損原因			

今後の対応	令和 年 月 日 保育所名：横浜市 保育園 園長名：		
-------	-------------------------------	--	--

■ 令和 年度 横浜市立保育園衛生管理チェックリスト

チェック項目	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
調理室の衛生管理	調理室には、ねずみや衛生害虫等が出ていない。											
	ねずみや衛生害虫等の発生を確認した場合は、何らかの駆除を行う。											
	調理室内の整理整頓及び清掃状態はよい。											
	調理室内にダンボール等を持ち込んでいない。											
調理器具等の衛生管理	調理作業中は、それぞれの食材、調理器具に手を触れた後、異なる食材に手を触れる場合、必ず手洗いをし、他の食材等に汚染を拡大させないようにしている。											
	手洗い設備には、手洗いに適当な石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、消毒液等を定期的に補充し、常に使用できる状態にしてある。											
	まな板は、用途別に区別している。											
	包丁、まな板等の調理器具は、使用中も必要に応じ、熱湯をかけて消毒している。											
食材・調理・加工時、後の取扱い	調理作業中、食器消毒保管庫及び包丁・まな板殺菌庫の扉は閉めてある。											
	包丁・まな板殺菌庫には、それぞれの器具の水気を拭き取ってから保管している。											
	食肉類、魚介類、野菜類、豆腐製品等については、可能な限り1日で使い切る量を仕入れている。											
	食肉類、魚介類、野菜類、豆腐製品等は区別し保管している。											
	野菜は十分洗浄し、加熱調理している。											
	果物は、十分流水ですすぎ洗いをしている。											
	調理後、食品を放冷する場合には、速やかに中心温度を下げるよう工夫している。											
調理従事者の衛生管理	調理済み食品は、2次汚染を受けないように保存している。											
	盛り付けは、手袋や調理器具等を使用している。											
	調理従事者（アルバイトを含む）は、月1回のO157の検査項目を含む検便を実施している（6月～10月は2回）。											
	調理従事者（アルバイトを含む）の健康状態はよい。											
	調理従事者は、正しい手洗い、消毒方法が守られている。											
	調理従事者（アルバイトを含む）の服装は清潔に保たれている。											
調理従事者の衛生管理	調理従事者（アルバイトを含む）は、調理室内外での調理服の着脱ができています。											
	調理作業中、調理従事者（アルバイトを含む）は、装飾品を身につけていない。											

【保存食品在庫表】

< 月 >

No.	食品名	在庫数	備考	No.	食品名	在庫数	備考
1	醤油			31	麩		
2	酒			32	凍り豆腐		
3	みりん			33	粉チーズ		
4	酢			34	みかん缶		
5	ごま油			35	黄桃缶		
6	油			36	白桃缶		
7	塩			37	パイン缶		
8	砂糖			38	コーンホール缶		
9	味噌			39	コーンクリーム缶		
10	コンソメ			40	トマトホール缶		
11	ケチャップ			41	トマトピューレ缶		
12	中濃ソース			42	ツナ缶		
13	ウスターソース			43	鮭水煮缶		
14	いちごジャム			44	きざみのり		
15	ブルーベリージャム			45	米		
16	スキムミルク			46	小麦粉		
17	カレー粉			47	白玉粉		
18	粉寒天			48	上新粉		
19	ベーキングパウダー			49	干しうどん		
20	重曹			50	そうめん		
21	白ごま			51	スパゲティ		
22	ねり白ごま			52	マカロニ		
23	すり白ごま			53	きな粉		
24	黒ごま			54	片栗粉		
25	ねり黒ごま			55	せんべい類		
26	削り節(だし用)			56	クッキー		
27	削り節(飾り用)			57	クラッカー		
28	煮干し(だし用)			58	麦茶		
29	煮干し(おやつ用)			59	はちみつ		
30	昆布			60	ベイリーフ		

様式13

令和 年 月 日

横浜市長

受託者
住 所

代表者名
業務責任者名

事故報告書

事故発生日時		保育所名	
献立名			
発生場所		報告者	
発生状況			
発生後の対応			
発生原因			
今後の対策			
その他			

