

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 6 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（セレクト給食）…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)

11月 22日

学校名 高知市立〇〇〇〇

献立名	ごはん 牛乳 にらチャンプルー こんにゃくサラダ 小魚佃煮	備考	1年1組 Aさん 2年3組 Bさん 4年1組 Cさん 4年2組 Dさん  にらチャンプルー 卵除去
-----	---	----	--

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)
牛乳	1.00 本		
豚もも肉(3×4×0.3cm)	25.00 g		
にんにく	0.25 g		
生姜	0.25 g		
鶏卵	29.07 g		
厚揚げ	20.00 g		
たまねぎ	37.27 g		
にんじん	10.31 g		
にら	5.26 g		
サラダ油	1.00 g		
酒	2.00 g		
塩	0.30 g		
こしょう	0.02 g		
淡口しょうゆ	3.00 g		
濃口しょうゆ	1.00 g		
きゅうり	20.41 g		
もやし	10.00 g		
乾燥わかめ	0.50 g		
サラダこんにゃく	10.00 g		
ごま	2.00 g		
上白糖	1.20 g		
塩	2.00 g		
穀物酢	3.00 g		
淡口しょうゆ	2.50 g		
ごま油	0.20 g		
小魚佃煮	8.00 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

献立②

献立表（自由献立）

11月28日

学校名 高知市立〇〇〇学校

献立名	自由献立（ア献立） もちふわパン 牛乳 しいらのガーリックあげ りんごサラダ かぼちゃのクリームスープ お米のムース 豆乳レモンムース <small>（卵・乳アレルギー対応デザート）</small>	自由献立（イ献立） バターロールパン 牛乳 しいらのマヨネーズ焼き りんごサラダ かぼちゃのクリームスープ お米のムース 豆乳レモンムース <small>（卵・乳アレルギー対応デザート）</small>	備考	自由献立	乳製品除去
				自由献立 1年2組 Eさん 2年3組 Bさん 3年2組 Fさん 4年1組 Gさん  1年1組 Aさん 2年3組 Bさん 4年1組 Cさん 4年2組 Dさん  <small>（代替として豆乳レモンムースを提供）</small>	

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		ア献立 1, 2年生
もちふわパン	50.00 g		ア献立 3, 4年生
もちふわパン	60.00 g		ア献立 5, 6年生
バターロールパン	40.00 g		イ献立 1, 2年生
バターロールパン	50.00 g		イ献立 3, 4年生
バターロールパン	60.00 g		イ献立 5, 6年生
牛乳	1.00 本		共通献立
しいら（角切）	60.00 g		ア献立
酒	0.80 g		
塩	0.20 g		
こしょう	0.01 g		
ガーリックパウダー	0.05 g		
バジル	0.05 g		
でんぷん	8.00 g		
米白絞油	6.00 g		
しいら（60g）	1.00 切		イ献立
塩	0.20 g		
こしょう	0.01 g		
たまねぎ	10.64 g		
パセリ	0.56 g		
卵なしマヨネーズ	10.00 g		
キャベツ	41.18 g		共通献立
きゅうり	10.20 g		
りんご	5.88 g		
塩	0.50 g		
こしょう	0.02 g		
酢	3.00 g		
オリーブオイル	0.30 g		

《残食の量及び率》

主食 \_\_\_\_\_ kg ( \_\_\_\_\_ %)

牛乳 \_\_\_\_\_ 本 ( \_\_\_\_\_ %)

おかず \_\_\_\_\_ kg ( \_\_\_\_\_ %)

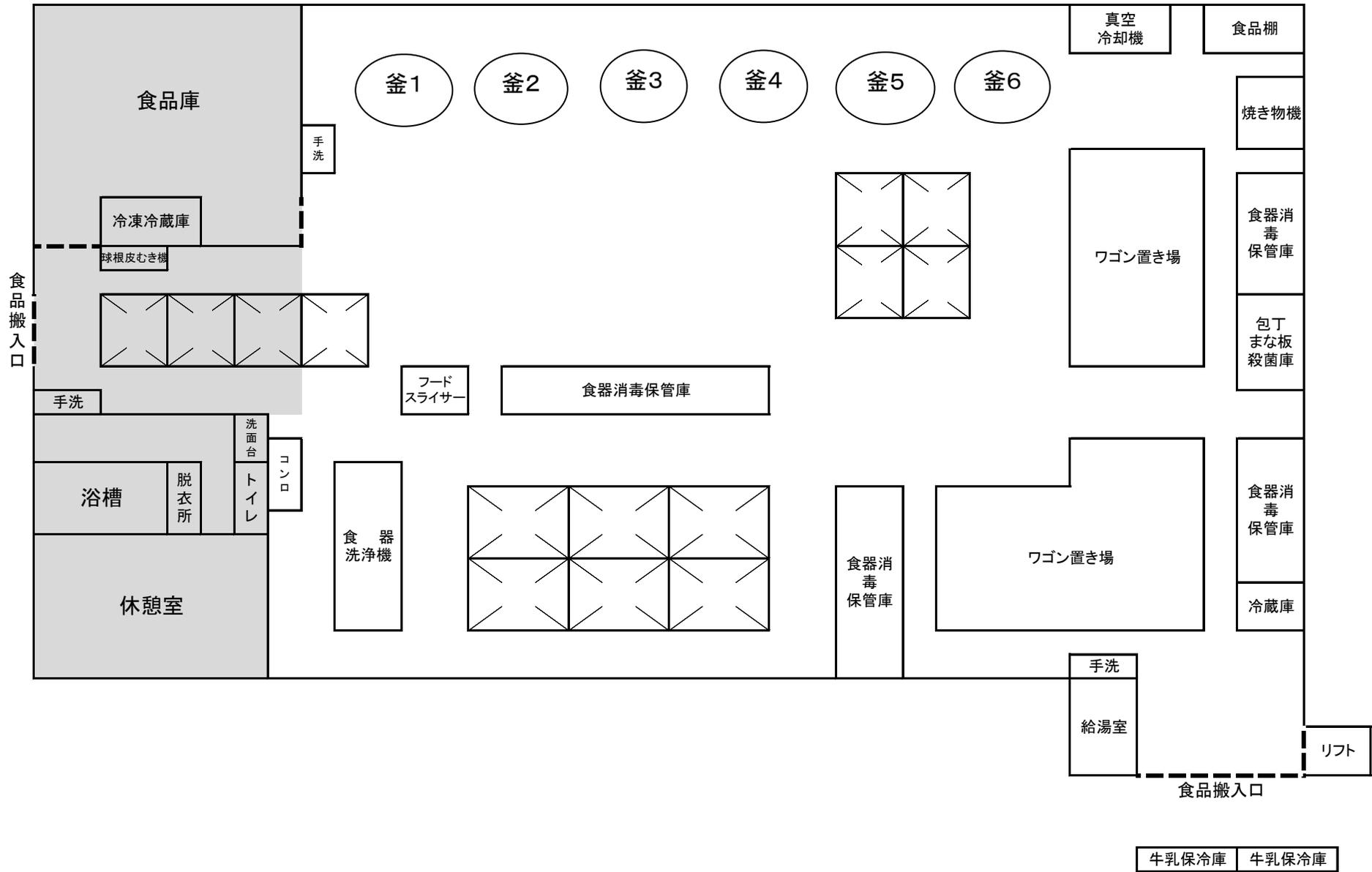
1人当りの出来上り量 計 \_\_\_\_\_ g

受給者数 \_\_\_\_\_ 人

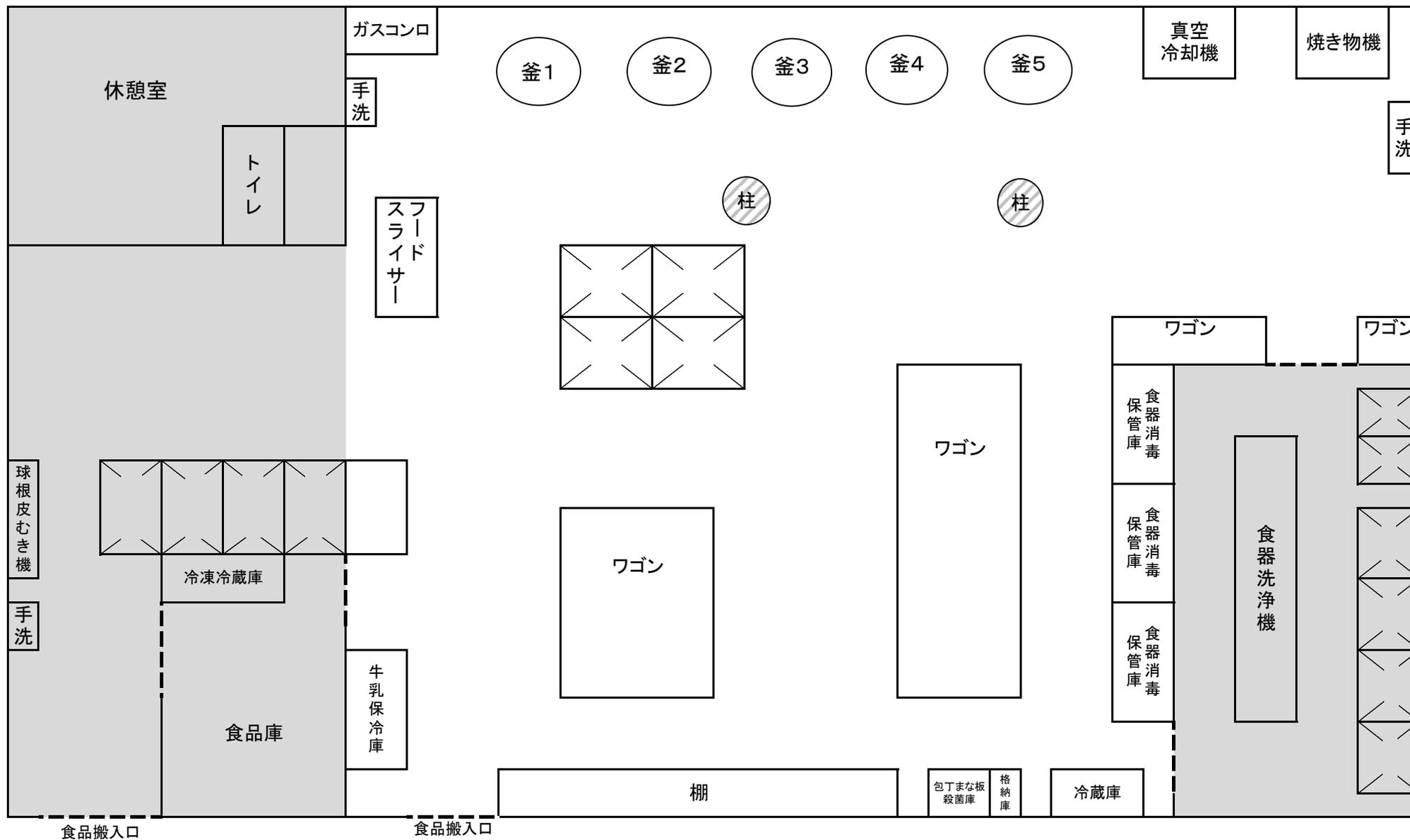




# 高知市立初月小学校



# 高知市立泉野小学校





# 高知市立鏡学校給食センター

