

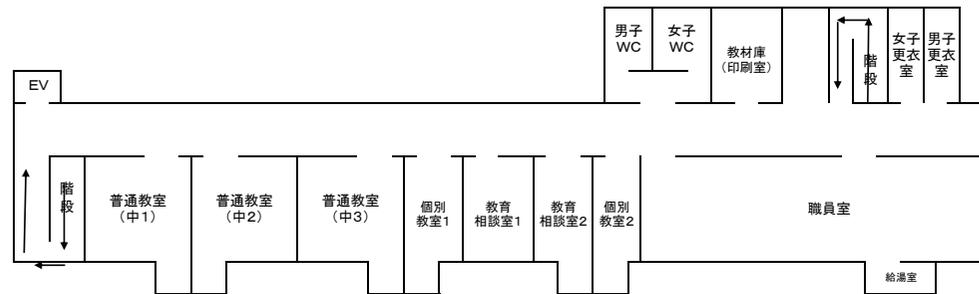
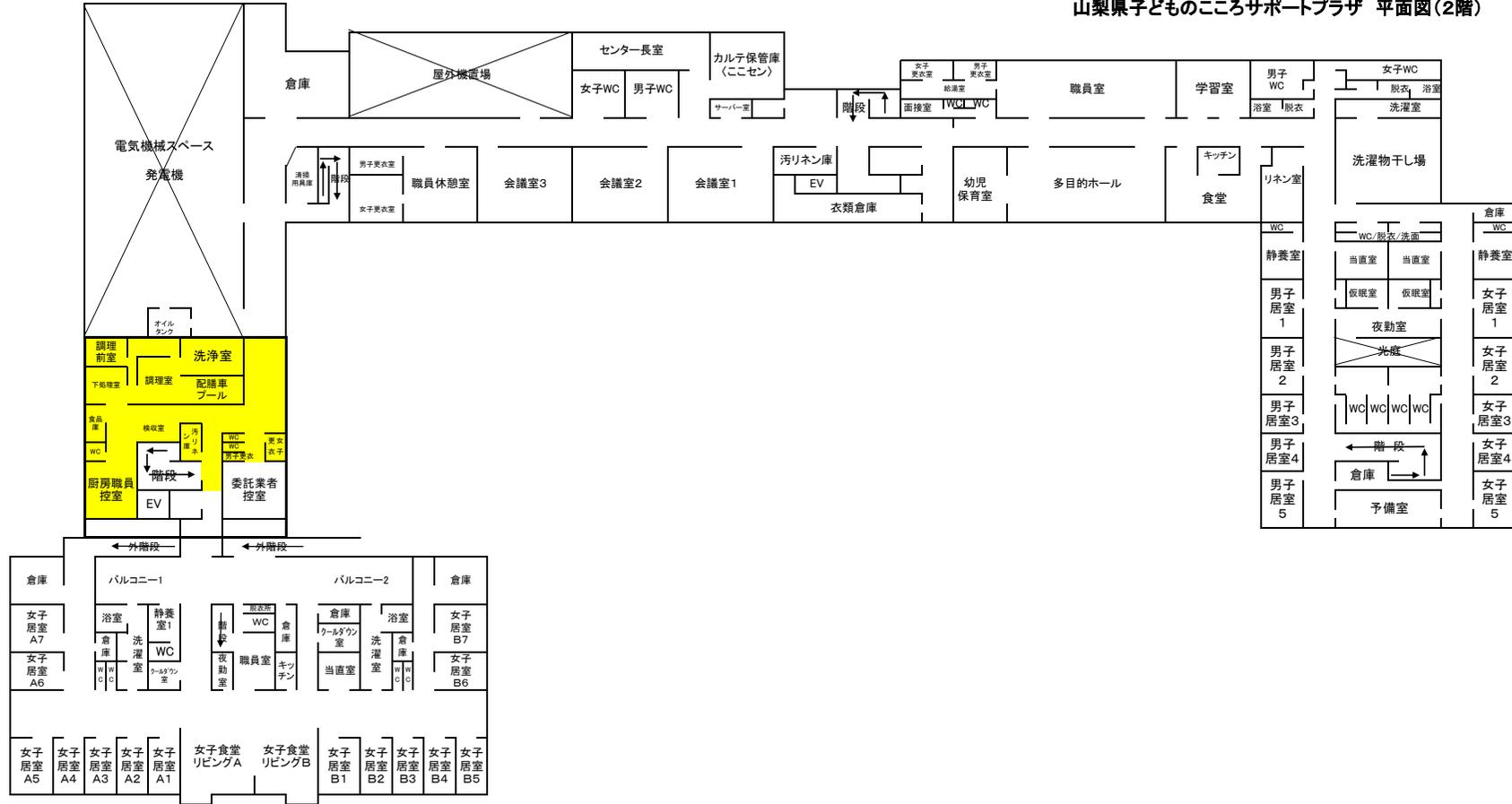
業務分担表

区分	業務内容	業務分担			備考
		県総務	県栄養士	受託業者	
栄養管理	1 給食業務運営の総括	○			
	2 給食運営委員会の開催、運営	○	○	○	受託業者も参加
	3 プラザ内関係所属との連絡・調整	○	○		
	4 食事摂取基準の作成		○		
	5 食事摂取基準の確認、食事への反映作業			○	
	6 食事摂取基準の点検・管理・保管		○		
	7 献立の作成		○		
	8 献立の確認			○	
	9 食数表の出力及び集計			○	
	10 食数の点検、食札の作成		○		
	11 検食・検食簿の用意			○	
	12 検食の実施、評価	各施設で実施			
	13 入通所児童の栄養指導実施、記録作成、保管		○		
	14 嗜好調査等の実施、分析		○		
	15 喫食量・残食量等調査の実施			○	
	16 関係官庁等への提出書類作成・提出・保管	○		△	受託業者は、県の書類作成に協力
	17 その他給食関係の帳票作成・保管（月報等）			○	
	18 その他給食関係の帳票確認	○	○		
	19 給食にかかるトラブル等対応（異物混入等）	○	○	○	
材料管理	1 食材の発注前点検			○	
	2 食材の調達（契約～発注～納品検収）			○	
	3 食材の納品時点検			○	
	4 納入業者に対する衛生管理の指示			○	
	5 食材の保管要領の作成		○		
	6 食材の保管、管理			○	
	7 食材の使用状況の確認		○	○	
	8 保存食の確保・管理			○	
調理作業管理	1 作業仕様書の作成			○	
	2 作業仕様書の確認（特別食調理の指示も含む）		○		
	3 作業計画書の作成			○	
	4 作業計画書の確認		○		
	5 作業実施状況の確認			○	
	6 調理従業員の統括			○	
	7 食材の下処理・仕込み			○	
	8 常食の調理			○	
	9 盛り付け			○	
	10 各施設への配膳・下膳			○	
	11 食器・食缶等の洗浄消毒			○	
	12 管理日誌・自主管理点検表等の作成			○	
	13 管理日誌・自主管理点検表等の確認		○		

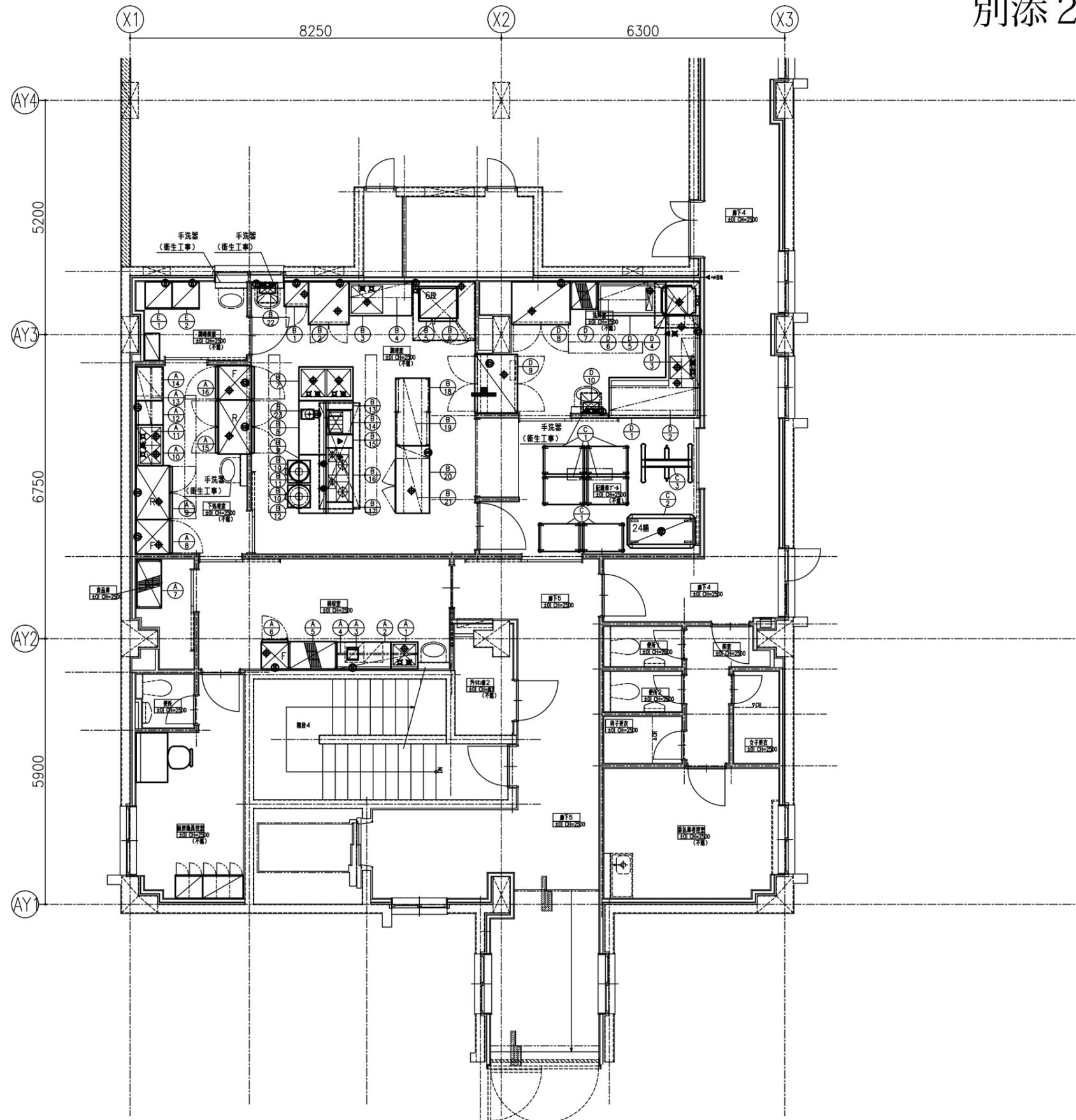
納食 事材 務出	1	食材伝票（納品書等）の整理			○	
	2	食数実績表等の作成（各施設ごと）			○	
	3	食数実績表等の確認		○		
施設 管理	1	給食施設、主要設備の設置・改修	○			
	2	給食施設、主要設備の日常管理			○	
	3	その他設備（食器、調理器具等）の確保	○			
	4	その他設備（食器、調理器具等）の日常管理			○	
	5	使用食器の確認			○	
	6	厨房内の日常清掃、定期清掃			○	
	7	専門的な清掃（害虫駆除等）	○			
業務 管理	1	勤務表の作成			○	
	2	勤務表の確認	○	○		
	3	業務従事者の人事管理			○	
	4	業務分担・業務従事者配置表の作成			○	
	5	業務分担・業務従事者配置表の確認	○	○		
	6	給食関係各種報告書の作成			○	
	7	給食関係各種報告書の確認	○	○		
衛生 管理	1	衛生管理の遵守事項の作成			○	
	2	作業者の衣服等の清潔保持状況の確認			○	
	3	施設、設備（調理器具、食器等）の衛生管理			○	
	4	衛生管理・健康状況自主点検表の作成			○	
	5	衛生管理・健康状況自主点検表の点検・確認	○	○		
	6	緊急対応を要する場合の対応（異物混入等）	○	○	○	
労働 安全 衛生 管理	1	健康管理計画の作成			○	
	2	定期健康診断の実施			○	
	3	定期健康診断結果の保管			○	
	4	定期健康診断実施状況の確認	○	○		
	5	検便の定期検査の実施			○	
	6	検便実施状況の確認	○	○		
	7	衛生管理研修会の実施			○	
	8	衛生管理簿の作成			○	
	9	衛生管理簿の確認	○	○		
	10	災害時の非常用食品の確保	○			
研修 等	1	調理従事者等に対する研修、教育			○	
	2	調理従事者等に対する研修、教育の確認	○	○		
	3	事故防止対策の策定			○	
	4	事故防止対策の確認	○	○		
	5	新委託業者に対する引き継ぎ			○	

別添2-①

山梨県子どもこころサポートプラザ 平面図(2階)



別添2-②

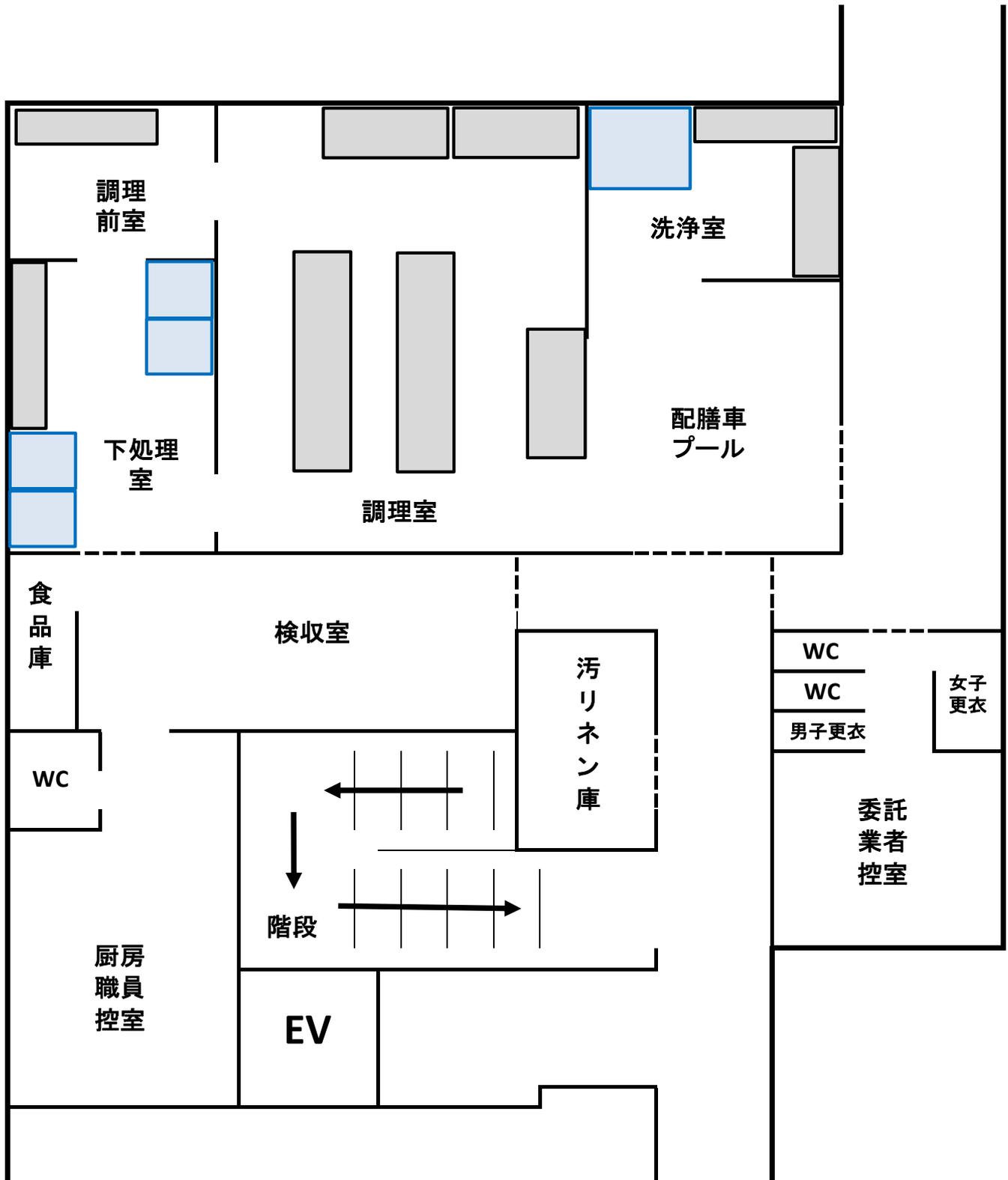


▲注意：この設計図書は厨房室の下地材及び仕上材を不燃材と見なして設計してあります。

管理元事業所		2019.05.08 修正 石川	<table border="1"> <tr> <td>凡例</td> <td>給水</td> <td>排水</td> <td>給気</td> <td>1φ200V</td> <td>冷却水出口</td> </tr> <tr> <td></td> <td>給湯</td> <td>ガス</td> <td>排気</td> <td>3φ200V</td> <td>フード</td> </tr> <tr> <td></td> <td>排水</td> <td>ガス</td> <td>1φ100V</td> <td>冷却水入口</td> <td></td> </tr> </table>	凡例	給水	排水	給気	1φ200V	冷却水出口		給湯	ガス	排気	3φ200V	フード		排水	ガス	1φ100V	冷却水入口		続図	設計	製図	現場名	図名	年月日 2017.09.11
凡例		給水		排水	給気	1φ200V	冷却水出口																				
		給湯		ガス	排気	3φ200V	フード																				
	排水	ガス	1φ100V	冷却水入口																							
ファイルNo H01C	2019.05.14 修正 石川						山梨県立子どものケアに関わる総合拠点整備(仮称)	厨房機器配置平面図	縮尺 A3=1/100																		
物件No 004129-0042-2017-0041	2019.08.21 変更 鈴木								図面No																		
	2019.08.22 撤出 鈴木																										

別添2-③

厨房施設一覽



別添2-④

厨房施設一覧

名称	面積 (㎡)	備考
調理室	32.06	
調理前室	5.57	
洗浄室	15.99	
下処理室	11.80	
検収室	14.83	
食品庫	4.03	
配膳車プール	15.58	
事務室 (控室)	12.37	
便所	2.02	
合計	114.25	

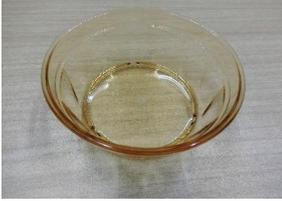
食器等一覧

※No 2 2, No 3 6の蓋なし

<p>No1 飯椀(小)</p>		<p>No5 飯椀(大)</p>	
<p>No2 飯椀蓋(小)</p>		<p>No6 飯椀蓋(大)</p>	
<p>No1・No2セット 飯椀小セット</p>		<p>No5・No6セット 飯椀大セット</p>	
<p>No3 飯椀蓋(中)</p>		<p>No7 多用丼</p>	
<p>No4 飯椀蓋(中)</p>		<p>No8 多用丼蓋</p>	
<p>No3・No4 飯椀中セット</p>		<p>No7・No8セット 多用丼セット</p>	

<p>No9</p> <p>汁椀</p>		<p>No14</p> <p>丸深皿</p>	
<p>No10</p> <p>汁椀蓋</p>		<p>No15</p> <p>丸深皿蓋</p>	
<p>No9・No10セット</p> <p>汁椀セット</p>		<p>No14・No15セット</p> <p>丸深皿セット</p>	
<p>No11</p> <p>ライス皿</p>		<p>No16</p> <p>クープ皿 (青・白)</p>	
<p>No12</p> <p>小皿</p>		<p>No17</p> <p>クープ皿 (葉柄)</p>	
<p>No13</p> <p>角皿</p>		<p>No18</p> <p>クープ皿蓋</p>	

<p>No16・No18セット クーフ皿セット (青・白)</p>		<p>No23 サラダボール (葉柄)</p>	
<p>No17・No18セット クーフ皿セット (葉柄)</p>		<p>No24 サラダボール蓋</p>	
<p>No19 ベリー皿</p>		<p>No23・No24セット サラダボールセット (葉柄)</p>	
<p>No20 ベリー皿蓋</p>		<p>No25 カレー皿</p>	
<p>No19・No20セット ベリー皿セット</p>		<p>No26 カレー皿蓋</p>	
<p>No21 サラダボール (茶)</p>		<p>No25・No26セット カレー皿セット</p>	

<p>No27</p> <p>小鉢(茶)</p>		<p>No31</p> <p>深小鉢</p>	
<p>No28</p> <p>小鉢蓋</p>		<p>No32</p> <p>深小鉢蓋</p>	
<p>No27・No28セット</p> <p>小鉢セット</p>		<p>No31・No32セット</p> <p>深小鉢セット</p>	
<p>No29</p> <p>角小鉢</p>		<p>No33</p> <p>丸小鉢</p>	
<p>No30</p> <p>角小鉢蓋</p>		<p>No34</p> <p>スープカップ</p>	
<p>No29・No30セット</p> <p>角小鉢セット</p>		<p>No35</p> <p>マグカップ</p>	

<p>No37</p> <p>茶碗蒸し</p>		<p>No41</p> <p>スプーン</p>	
<p>No38</p> <p>茶碗蒸し蓋</p>		<p>No42</p> <p>フォーク</p>	
<p>No37・No38セット</p> <p>茶碗蒸しセット</p>		<p>No43</p> <p>小児用スプーン</p>	
<p>No39</p> <p>小判小鉢</p>		<p>No44</p> <p>小児用フォーク</p>	
<p>No40</p> <p>小判小鉢蓋</p>		<p>No45</p> <p>レンゲ</p>	
<p>No39・No40セット</p> <p>小判小鉢セット</p>		<p>No46</p> <p>はし(大)</p>	

その他は以前の一時的保護所からの引継ぎ品

No47 はし(小)		その他 幼児用コップ	
No48 トレイ		その他 幼児用茶碗	
No49 コップ		その他 幼児用茶碗セット	
No50 フリーカップ		その他 幼児用深皿	
		その他 幼児用クープ皿	
		その他 幼児用平皿	

<p>No51</p> <p>うどん丼</p>		<p>No55</p> <p>菜皿</p>	
<p>No52</p> <p>うどん丼蓋</p>		<p>No56</p> <p>菜皿蓋</p>	
<p>No51・No52セット</p> <p>うどん丼セット</p>		<p>No55・No56セット</p> <p>菜皿セット</p>	
<p>No53</p> <p>平皿(大)</p>		<p>No57</p> <p>楕円皿</p>	
<p>No54</p> <p>平皿(大)蓋</p>		<p>No58</p> <p>楕円皿蓋</p>	
<p>No53・No54セット</p> <p>平皿大セット</p>		<p>No57・No58</p> <p>楕円皿セット</p>	

<p>No59</p> <p>深皿</p>		<p>No63</p> <p>小鉢</p>	
<p>No60</p> <p>深皿蓋</p>		<p>No64</p> <p>小鉢蓋</p>	
<p>No59・No60</p> <p>深皿セット</p>		<p>No63・No64セット</p> <p>小鉢セット</p>	
<p>No61</p> <p>カレー皿</p>		<p>No65</p> <p>花小鉢</p>	
<p>No62</p> <p>カレー皿蓋</p>		<p>No66</p> <p>花小鉢蓋</p>	
<p>No61・No62</p> <p>カレー皿セット</p>		<p>No65・No66</p> <p>花小鉢セット</p>	

No51からNo68はセンター使用食器

<p>No67</p> <p>マグカップ</p>	
<p>No68</p> <p>マグカップ蓋</p>	
<p>No67・No68</p> <p>マグカップセット</p>	

別添4

各施設別基準職数総括表

施設名	R4年度 (R5.2.1～)				R5年度				R6年度				R7年度 (～R8.1.31)				総計				
	朝	昼	夕	おやつ	朝	昼	夕	おやつ	朝	昼	夕	おやつ	朝	昼	夕	おやつ	朝	昼	夕	おやつ	
中央児童相談所一時保護所																					
基準食数	1,003	1,003	1,003	1,309	6,205	6,205	6,205	8,228	6,205	6,205	6,205	8,245	5,202	5,202	5,202	6,902	18,615	18,615	18,615	24,684	
子ども心理治療センター																					
うぐいすの杜																					
基準食数	1,534	598	1,534	2,494	9,490	4,134	9,490	15,536	9,490	4,160	9,490	15,550	7,956	3,640	7,956	13,028	28,470	12,532	28,470	46,608	
特別支援学校																					
うぐいすの杜学園																					
基準食数	-	2,196	-	-	-	12,566	-	-	-	12,505	-	-	-	10,126	-	-	-	37,393	-	-	
各年度合計	基準食数	2,537	3,797	2,537	3,803	15,695	22,905	15,695	23,764	15,695	22,870	15,695	23,795	13,158	18,968	13,158	19,930	47,085	68,540	47,085	71,292

基準食数表令和4年度積算内訳

(R5.2.1 ~ R5.3.31)

施設名	児童相談所 一時保護所		子ども心理治療センター うぐいすの杜			特別支援学校 うぐいすの杜学園		総合計
	児童	職員 (検食・指導食)	入所	通所	職員 (検食・指導食)	児童	職員 (検食・指導食)	
定員	16	—	30	15	—	45	—	
実数(想定)	15	2	23	12	3	35	26	
配膳方法	中央配膳		食缶配膳			食缶配膳		
朝		1,003			1,534	—		2,537
昼		1,003			598	2,196		3,797
夕		1,003			1,534	—		2,537
年間総食数		3,009			3,666	2,196		8,871
おやつ		1,309			2,494	—		3,803

◆ 児童相談所一時保護所の食数計算

① 朝昼夕

- ・ 児童分: 児童数 × 59日
- ・ 検食・指導食分: 職員 × 59日

日数カウント	平日	41
	土日祝祭日	18

② おやつ

- ・ 児童分: 児童数 × (平日 × 1回 + 土日・祝祭日 × 2回)
- ・ 検食・指導食分: 職員 × (平日 × 1回 + 土日・祝祭日 × 2回)

◆ 児童心理治療施設の食数計算

① 朝夕

- ・ 児童分: 入所児童数 × 59日
- ・ 検食・指導食分: 職員 × 59日

② 昼

- ・ 児童分: 入所児童数 × (18日 + 長期休暇5日)
- ・ 検食・指導食分: 職員 × (18日 + 長期休暇5日)

③ おやつ

- ・ 児童分: 入所児童数 × (平日 × 1回 + 土日・祝祭日 × 2回) + 通所児童数 × (平日 × 1回)
- ・ 検食・指導食分: 職員 × (平日 × 1回 + 土日・祝祭日 × 2回)

◆ 特別支援学校の食数計算

① 昼食(給食)

- ・ 児童分: 児童数 × (平日 - 長期休暇5日)
- ・ 検食・指導食分: 職員 × (平日 - 長期休暇5日)

基準食数表令和5年度積算内訳

(R5.4.1 ~ R6.3.31)

施設名	児童相談所 一時保護所		子ども心理治療センター うぐいすの杜			特別支援学校 うぐいすの杜学園		総合計
	児童	職員 (検食・指導食)	入所	通所	職員 (検食・指導食)	児童	職員 (検食・指導食)	
定員	16	—	30	15	—	45	—	
実数(想定)	15	2	23	12	3	35	26	
配膳方法	中央配膳		食缶配膳			食缶配膳		
朝		6,205			9,490	—		15,695
昼		6,205			4,134	12,566		22,905
夕		6,205			9,490	—		15,695
年間総食数		18,615			23,114	12,566		54,295
おやつ		8,228			15,536	—		23,764

◆ 児童相談所一時保護所の食数計算

① 朝昼夕

- ・ 児童分: 児童数 × 365日
- ・ 検食・指導食分: 職員 × 365日

② おやつ

- ・ 児童分: 児童数 × (平日 × 1回 + 土日・祝祭日 × 2回)
- ・ 検食・指導食分: 職員 × (平日 × 1回 + 土日・祝祭日 × 2回)

日数カウント	平日	246
	土日祝祭日	119

◆ 児童心理治療施設の食数計算

① 朝夕

- ・ 児童分: 入所児童数 × 365日
- ・ 検食・指導食分: 職員 × 365日

② 昼

- ・ 児童分: 入所児童数 × (119日 + 長期休暇40日)
- ・ 検食・指導食分: 職員 × (119日 + 長期休暇40日)

③ おやつ

- ・ 児童分: 入所児童数 × (平日 × 1回 + 土日・祝祭日 × 2回) + 通所児童数 × (平日 × 1回)
- ・ 検食・指導食分: 職員 × (平日 × 1回 + 土日・祝祭日 × 2回)

◆ 特別支援学校の食数計算

① 昼食(給食)

- ・ 児童分: 児童数 × (平日 - 長期休暇40日)
- ・ 検食・指導食分: 職員 × (平日 - 長期休暇40日)

基準食数表令和6年度積算内訳

(R6.4.1 ~ R7.3.31)

施設名	児童相談所 一時保護所		子ども心理治療センター うぐいすの杜			特別支援学校 うぐいすの杜学園		総合計
	児童	職員 (検食・指導食)	入所	通所	職員 (検食・指導食)	児童	職員 (検食・指導食)	
定員	16	—	30	15	—	45	—	
実数(想定)	15	2	23	12	3	35	26	
配膳方法	中央配膳		食缶配膳			食缶配膳		
朝		6,205			9,490	—		15,695
昼		6,205			4,160	12,505		22,870
夕		6,205			9,490	—		15,695
年間総食数		18,615			23,140	12,505		54,260
おやつ		8,245			15,550	—		23,795

◆ 児童相談所一時保護所の食数計算

① 朝昼夕

- ・ 児童分: 児童数 × 365日
- ・ 検食・指導食分: 職員 × 365日

日数カウント	平日	245
	土日祝祭日	120

② おやつ

- ・ 児童分: 児童数 × (平日 × 1回 + 土日・祝祭日 × 2回)
- ・ 検食・指導食分: 職員 × (平日 × 1回 + 土日・祝祭日 × 2回)

◆ 児童心理治療施設の食数計算

① 朝夕

- ・ 児童分: 入所児童数 × 365日
- ・ 検食・指導食分: 職員 × 365日

② 昼

- ・ 児童分: 入所児童数 × (120日 + 長期休暇40日)
- ・ 検食・指導食分: 職員 × (120日 + 長期休暇40日)

③ おやつ

- ・ 児童分: 入所児童数 × (平日 × 1回 + 土日・祝祭日 × 2回) + 通所児童数 × (平日 × 1回)
- ・ 検食・指導食分: 職員 × (平日 × 1回 + 土日・祝祭日 × 2回)

◆ 特別支援学校の食数計算

① 昼食(給食)

- ・ 児童分: 児童数 × (平日 - 長期休暇40日)
- ・ 検食・指導食分: 職員 × (平日 - 長期休暇40日)

基準食数表令和7年度積算内訳

(R7.4.1 ~ R8.1.31)

施設名	児童相談所 一時保護所		子ども心理治療センター うぐいすの杜			特別支援学校 うぐいすの杜学園		総合計
	児童	職員 (検食・指導食)	入所	通所	職員 (検食・指導食)	児童	職員 (検食・指導食)	
定員	16	—	30	15	—	45	—	
実数(想定)	15	2	23	12	3	35	26	
配膳方法	中央配膳		食缶配膳			食缶配膳		
朝		5,202			7,956	—		13,158
昼		5,202			3,640	10,126		18,968
夕		5,202			7,956	—		13,158
年間総食数		15,606			19,552	10,126		45,284
おやつ		6,902			13,028	—		19,930

◆ 児童相談所一時保護所の食数計算

① 朝昼夕

- ・ 児童分: 児童数 × 306日
- ・ 検食・指導食分: 職員 × 306日

② おやつ

- ・ 児童分: 児童数 × (平日 × 1回 + 土日・祝祭日 × 2回)
- ・ 検食・指導食分: 職員 × (平日 × 1回 + 土日・祝祭日 × 2回)

日数カウント	平日	206
	土日祝祭日	100

◆ 児童心理治療施設の食数計算

① 朝夕

- ・ 児童分: 入所児童数 × 306日
- ・ 検食・指導食分: 職員 × 306日

② 昼

- ・ 児童分: 入所児童数 × (100日 + 長期休暇40日)
- ・ 検食・指導食分: 職員 × (100日 + 長期休暇40日)

③ おやつ

- ・ 児童分: 入所児童数 × (平日 × 1回 + 土日・祝祭日 × 2回) + 通所児童数 × (平日 × 1回)
- ・ 検食・指導食分: 職員 × (平日 × 1回 + 土日・祝祭日 × 2回)

◆ 特別支援学校の食数計算

① 昼食(給食)

- ・ 児童分: 児童数 × (平日 - 長期休暇40日)
- ・ 検食・指導食分: 職員 × (平日 - 長期休暇40日)

別添5

食数変更締切表

山梨県子どものこころサポートプラザに入通所する児童等に提供する食事の食数変更について、次のとおりとする。

1. 食数変更締め切り時間

	一時保護所	心理治療センター	うぐいすの杜学園
朝食	キャンセル前日16時 追加 前日19時	キャンセル前日16時 追加 前日19時	—
昼食	当日9時00分	当日9時00分	当日9時30分
おやつ・土日	前日19時00分	前日19時00分	—
おやつ・平日	当日9時00分	当日9時00分	—
夕食	当日 14時	当日 14時	—

- ※ 食材調達の関係上、変更数によっては、食事内容が献立表とは異なる場合がある。
- ※ 一時保護所において、締め切り時間を過ぎた入所や受託業者で対応ができない場合は、一時保護所で準備してある食事での対応とする。通常のレトルトカレー等の他、アレルギーのある児童用に、アレルギー28品目不使用のカレー等を中央児童相談所総務で購入する。

2. 食数変更届

- 食数の変更は食数変更届（別紙）に必要事項を記入し、厨房に届け出る。
- 一時保護所の食数変更については、食数変更届の提出と併せて厨房（内線333）に電話連絡をする。
- 食数変更届の食物アレルギーの有無については担当ワーカーを通して確認を行い、アレルギーがある場合には「学校生活管理指導表」を併せて提出する。
アレルギーの有無が確認されるまでは、厨房からの食事提供ができないことから関係機関と連携のもと、正確な情報を把握する。
- 食数変更届は受託業者とプラザ栄養士が確認したうえで、受託業者は調理数に反映させる。
- 提出された食数変更届は、原本を受託業者が、コピーをプラザ栄養士と提出した施設がそれぞれ保管する。

食数 変更届

R4 年度版

箇所に記載をして提出してください。
 提出先： 一時保護所は直接調理室へ
 学校、心理治療センターは心理治療センター事務室の栄養士へ

施設	一時保護所		学校		心理治療センター	
変更日	令和 年 月 日 ()					
変更期間	1日のみ			変更日以降の期間		
食事区分	全て	朝食～	昼食～	おやつ～	夕食～	
変更内容	全員分を停止					
	() 食・減らす	ふりがな 名前 ()				
	() 食・増やす	ふりがな 名前 ()				性別 男・女
変更理由	()					
アレルギーの有無	あり			なし		
確認者	担当CW	()				
アレルギーの有 の場合は記入	原因食品	()				
	学校生活管理指導表	あり (年 月) →コピーを添付			なし	
届出日	令和 年 月 日 ()					
届出者	氏名 ()					
受領日	令和 年 月 日 ()					
受領者	氏名 ()					
確認	受託業者・栄養士			施設・栄養士		
	月 日	印		月 日	印	
その他	連絡事項はここに記載 / に受領済みコピー返却。					

行事食一覧表

月	行 事	献 立 名	備 考	
4月	お花見 入学・進級祝い	散らし寿司 太巻き寿司	誕生会(毎月) ケーキ 紅茶等 特別支援学校 うぐいすの杜 学園 お楽しみ給食 7月 12月 3月	
5月	子供の日(端午の節句)	柏餅 ちまき		カード等
6月	歯と口の健康週間	カルシウム強化献立		
7月	七夕	七夕料理(そうめん等)		カード等
	土用の丑の日	うなぎ蒲焼き		
8月	お盆	おはぎ 太巻き寿司		
9月	十五夜	月見団子		
	収穫祭 彼岸	ふかしいも おはぎ		
10月	十三夜	栗ご飯 月見団子		
11月	七五三	千歳飴		
12月	冬至	南瓜料理		
	クリスマス	クリスマス料理 ケーキ	カード等	
	年越し	年越し料理		
1月	元旦	お雑煮 おせち料理		
	人日の節句	七草がゆ		
	鏡開き	お汁粉		
2月	節分	福豆 切り山椒	カード等	
	バレンタインデー	チョコレート		
3月	ひなまつり(桃の節句)	ひなあられ、甘酒	カード等	
	彼岸	おはぎ、散らし寿司		
	卒業祝い	赤飯		

- 備考
1. 各月の実施日は、プラザと協議すること。
 2. 提供メニューは一例であり、受託業者とプラザの協議により変更する場合がある。
 3. 祝日法の改正等により祝日が変わる場合は、プラザの指示により変更すること。

検収要項

給食施設等における食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項として、原材料受け入れについては次のとおり行うこと。

(以下(1)から(4)は大量調理施設衛生管理マニュアル、最終改正：平成29年6月16日付け生食発0616第1号より抜粋)

- (1) 原材料については、品名、仕入れ基の名称及び所在地、生産者（製造又は化工者を含む。）の名称及び所在地、ロットが確認可能な情報（年月日表示又はロット番号）並びに仕入れ年月日を記録し、1年間保管すること。
- (2) 原材料について納入業者が定期的実施する微生物及び理化学検査の結果を提出させること。その結果は保健所に相談するなどして、原材料として不適と判断した場合には、納入業者の変更等適切な措置を講じること。検査結果については、1年間保管すること。
- (3) 加熱せずに喫食する食品（牛乳、発酵乳、プリン等容器包装に入れられ、かつ殺菌された食品を除く。）については、乾物や摂取量が少ない食品も含め、製造加工業者の衛生管理体制について保健所の監視票、食品等事業者の自主管理記録票等により確認するとともに、製造加工業者が従事者の健康状態の確認等ノロウィルス対策を適切に行っているかを確認すること。
- (4) 原材料の納入に際しては調理従事者等が必ず立ち合い、検収場で品質、鮮度、品温（納入業者が運搬の際、別添9給食食材保管要領に基づき、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）異物の混入等につき、点検を行い、その結果を記録すること。
- (5) 納入業者から食品を納入させるに当たっては、施設出入り口で受け渡しを行い、下処理室及び調理室に立ち入らせないこと。
- (6) 食品は、検収室において、専用の容器に移し替え、下処理室及び食品の保管室にダンボール等を持ち込まないこと。また、検収室内に食品が直接床面に接触しないよう床面から60cm以上の高さの置台を設けること。
- (7) 食品を保管させる必要がある場合には、食肉類、魚介類、野菜類等食品の分類ごとに区分して専用の容器で保管する等により、原材料の相互汚染を防ぎ、衛生的な管理を行うこと。