

<配膳業務の留意点>

作業前、食品を取り扱う前、用便後、配食前には必ず手洗いをする事。

なお、食品・食器・食缶を取り扱う際は、手洗い後、使い捨て手袋を着用すること。

勤務開始後、配膳室や食缶置き場を離れる場合は必ず施錠し、配膳室の衛生管理に努めること。

配膳室の消耗品の調達については、事業者が実施すること。

時系列	業務内容	設備・備品
出勤 ↓ コンテナ到着	<ul style="list-style-type: none"> ● 配膳室内の点検（施錠状況等） ● 身支度、手洗い ● 作業台、ラック、取手等の消毒 ● 学校直送品の検収^{※1}、記録 ● 学校直送品の仕分け、保管 	配膳室内更衣スペース 非接触型温度計 牛乳缶、牛乳保冷庫
コンテナ到着 ↓ 給食時間	<ul style="list-style-type: none"> ● コンテナ受取り、品温確認記録 ● 職員室及び特別支援学級への食器・食缶運搬 ● 指定場所への汁物用食缶運搬^{※2} ● 検食準備（給食開始30分前まで） ● 職員室分の給食配膳（給食時間まで可能な範囲） 	非接触型温度計 台車
給食時間	<ul style="list-style-type: none"> ● <u>アレルギー対応食及びミキサー食の受渡し</u> <u>※各配送校が指定する教職員へ手渡しする。</u> ● 食器・食缶受取り補助 <u>※事業者が調達するコンテナ、牛乳保冷庫からの受渡しに限る。</u> ※生徒がコンテナから直接食器食缶等を取り出すため、コンテナの配置に配慮する。 	
給食終了 ↓ コンテナ返却	<ul style="list-style-type: none"> ● 食器・食缶返却補助 ● 牛乳残量計量、<u>処分</u> ● 牛乳缶の洗浄、<u>消毒</u> ● シンク等洗浄、<u>消毒</u> ● 配膳室内清掃、<u>消毒</u>（床、ラック、シンク等） ● <u>牛乳パック、一般ごみ等の取りまとめ及び各配送校指定場所への運搬</u> ● 配膳室の戸締り、<u>施錠</u> 	はかり シンク、熱風消毒保管庫 ^{※3} シンク 清掃用具入れ

※1：飲用牛乳の納品が配膳員の勤務時間前となる場合、納品事業者が牛乳保冷庫に直接納品する。飲用牛乳を除く学校直送品の納品時間は、配膳員の勤務時間以降になるよう調整予定。

- ※2：令和9年度末までは、「参考資料10 学校配膳室の概要」に示す場所へ汁物用食缶の運搬を行う。運搬した食缶は、空き教室や市が調達する鍵付きコンテナ等での保管を想定している。
- ※3：熱風消毒保管庫は、電源が単独回路ではないため、学校運営に支障のない時間に稼働するよう、タイマー式を整備予定。

<配送校長期休業明け>

- ・給食開始前に作業日を1日設け、配膳室の点検・清掃を重点的に行う。
- ・エアコンや牛乳保冷庫等の備品が正常に稼働するか確認する。
- ・配膳室の床、作業台、台車、牛乳保冷庫（フィルターや棚等を含む）、消毒保管庫等を清掃する。
- ・その他、給食実施期間中に対応できない箇所の清掃を丁寧に行う。