

別添 2

浦添市立保育所給食調理業務委託事業

業務履行時提出様式

令和 8 年 6 月

浦添市役所こども未来課

様式番号	様式名称	サイズ	ページ
様式 1	業務従事者等報告書	A 4 版	P 1
様式 2	業務従事者等変更報告書	A 4 版	P 2
様式 3	検便検査成績報告書（通常検便、ノロ検便）	A 4 版	P 3
様式 4	給食日誌	A 4 版	P 4
様式 5	献立表	A 4 版	P 5
様式 6	食品在庫確認表	A 4 版	P 6
様式 7	モーニングチェック表	A 4 版	P 7
様式 8	委託業務完了報告書	A 4 版	P 8
様式 9	異物混入報告書	A 4 版	P 9
任意様式	研修報告書	A 4 版	

業務従事者等報告書

年 月 日

浦添市長 殿

受託者

印

下記のとおり決定したので報告します。

記

1 調理業務受託保育所 _____ 保育所

2 調理業務責任者

氏 名	資格免許	調理経験年数

3 調理従事者

氏 名	調理師免許	調理経験年数
	有・無 (社員・パート)	
	有・無 (社員・パート)	
	有・無 (社員・パート)	
	有・無 (社員・パート)	
	有・無 (社員・パート)	

4 添付書類

- ① 調理経験年数・調理師免許・栄養士免許 (写)
- ② 履歴書 (給食調理業務の経歴含む)
- ③ 健康診断書 (写)
- ④ 検便検査成績報告書 (写)

業務従事者等変更報告書

年 月 日

浦添市長 殿

受託者

印

下記のとおり決定したので報告します。

記

1 調理業務受託保育所名： _____ 保育所

2 変更年月日： 年 月 日

3 調理業務責任者

変更前	氏名		資格免許	調理経験年数
変更後	氏名			

4 調理従事者

変更前	氏名	調理師免許	調理経験年数
		有・無 (社員・パート)	
変更後	氏名	調理師免許	調理経験年数
		有・無 (社員・パート)	

5 変更理由

6 添付書類

- ① 調理経験年数・調理師免許・栄養士免許 (写)
- ② 履歴書 (給食調理業務の経歴含む)
- ③ 健康診断書 (写)、検便検査成績報告書 (写)

検便検査成績報告書（通常検便、ノロ検便）

年 月 日

浦添市長 殿

受託者

印

年 月分の検査結果を下記の通り報告します。

記

1 調理業務受託保育所名： _____ 保育所

2 検査結果

氏名	受付年月日	決定年月日	成績	備考

3 検査機関名：

4 添付書類

検査機関の結果報告書（写）

給食日誌

保育所

年 月 日 ()

所長	栄養士	調理責任者

調理従事者氏名	勤務時間	調理従事者氏名	勤務時間
	: ~ :		: ~ :
	: ~ :		: ~ :
	: ~ :		: ~ :

【喫食者数】		〇〇歳児クラス	【水質】 残留塩素基準値 (0.1~1.0mg/l)	【温度】 (調理中)室温 °C
〇昼食	予定			
3時おやつ			mg/l mg/l	(配膳中)室温 °C
ひよこ (0、1歳)			色・濁り (無 有) (無 有)	湿度 %
りす(1歳)			味・臭い (無 有) (無 有)	
うさぎ・こあら (2歳)				
きりん・ぞう (3歳)				
くま(4歳)			【冷凍・冷蔵庫温度】 温度目安 冷蔵庫5°C以下・冷凍庫-20°C以下	
ほし(5歳)		〇除去食	*業務開始前(:)	*業務終了後(:)
児童数合計			検食用冷凍庫 °C	°C
職員			冷凍庫 °C	°C
〇延長保育			冷蔵庫 °C	°C
			冷蔵庫(調味料用) °C	°C

【献立名】	【中心温度】	和え物等		【調理終了時刻】	【喫食状況】
	(加熱後)	冷水冷却後	(提供前)		
主食	°C		°C	:	昼食 残菜 (無 少 多) 残ったもの()
主菜	°C		°C	:	
副菜	°C	°C	°C	:	
汁物	°C		°C	:	
その他	°C		°C	:	おやつ 残菜 (無 少 多) 残ったもの()
離乳食			°C	:	
(おやつ)	°C		°C	:	
(延長軽食)			°C	:	

【検食 (昼食)】	【検食 (手作りおやつ)】	【検食 (延長)】
検食者名 ()	検食者名 ()	検食者名 ()
検食時間 (:)	検食時間 (:)	検食時間 (:)
味付け (適 濃 薄)	味付け (適 濃 薄)	味付け (適 濃 薄)
大きさ、硬さ (適 要工夫)	大きさ、硬さ (適 要工夫)	大きさ、硬さ (適 要工夫)
量 (適 多い 少ない)	量 (適 多い 少ない)	【所見】
献立の組合せ (良 要工夫)	【所見】	
【所見】		

【備考】 子どもの様子、行事等

様式5

〇〇保育所

年 月 日 ()

所長	栄養士	調理責任者	検収担当者

間区	料理名	食品名	備考	総使用量合計	発注量	実際の使用量	食材異常の有無	表面温度℃	3~5歳1人当使用量	賞味期限	
午前おやつ							有・無				
	昼食						有・無				
								有・無			
								有・無			
								有・無			
								有・無			
								有・無			
								有・無			
								有・無			
								有・無			
								有・無			
								有・無			
								有・無			
								有・無			
								有・無			
								有・無			
								有・無			
								有・無			
								有・無			
		午後おやつ							有・無		
							有・無				
							有・無				
							有・無				
							有・無				
							有・無				
							有・無				
延長							有・無				

記録欄 (検品の異常、異物混入、調理工程、味、数量等)

在庫確認表

年 月 日現在

〇〇保育所

	品名	残量 (g、Kg、ℓ×〇個、袋)	賞味期限	使用予定日
食 材			, ,	
			, ,	
調 味 料 ・ 乾 物 類			, ,	
			, ,	
			, ,	
			, ,	
			, ,	
			, ,	
缶 詰			, ,	
			, ,	
菓 子 類			, ,	
			, ,	
			, ,	
そ の 他			, ,	
			, ,	
			, ,	
			, ,	

未開封の食材、調味料等について残量を記入してください

キロ数、グラム数が分かるように記入してください
例) 味噌 1kg×10個

発注量を調整しているのので、報告後使用する際にはご連絡をお願いします。

氏名		日付														
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	風邪症状															
	下痢															
	嘔吐															
	手指															
	家族の感染															
	備考 (対応方法)															
	風邪症状															
	下痢															
	嘔吐															
	手指															
	家族の感染															
	備考 (対応方法)															
	風邪症状															
	下痢															
	嘔吐															
	手指															
	家族の感染															
	備考 (対応方法)															
	風邪症状															
	下痢															
	嘔吐															
	手指															
	家族の感染															
	備考 (対応方法)															
	風邪症状															
	下痢															
	嘔吐															
	手指															
	家族の感染															
	備考 (対応方法)															
	風邪症状															
	下痢															
	嘔吐															
	手指															
	家族の感染															
	備考 (対応方法)															
	風邪症状															
	下痢															
	嘔吐															
	手指															
	家族の感染															
	備考 (対応方法)															
責任者確認欄																

<記入の仕方> 風邪症状、下痢、家族の感染等ないとき…○
備考欄の記入例…キズあり、手袋着用

症状、キズ、家族に下痢・嘔吐あるとき…×

委託業務完了報告書

年 月 日

浦添市長 殿

受託者住所

会社名

代表者職・氏名

印

下記のとおり、受託業務を完了したので報告します。

件 名	浦添市立保育所給食調理業務委託
受託場所	保育所
履行内容	年 月分調理業務 給食実施日数 日 (おやつのみの日も含む)

業務完了確認者 <div style="text-align: center; margin-top: 10px;"> 年 月 日 保育所所長 </div> <div style="text-align: right; margin-top: 10px;"> 印 </div>
--

様式9

保育所給食における異物混入報告書

作成者氏名:

発生日時	年 月 日() 午前・午後 時 分		
発生場所	保育所		
異物混入の 発見・報告	午前・午後 時 分 (連絡者:)		
メニュー		混入物※1 形状・素材 色・大きさ等	
異物混入 の経緯 ※2			
対応			
防止に向けて 今後の対策等			

※1:写真等も添付して下さい。

※2:予想できる範囲で原因も書いて下さい。