

作成上の注意事項

既設の給食施設設備については、前年の施設設備台帳から所要事項を転記し、以後毎年追加記入すること。

1. 「総括」について

(1) 「給食種別及び開始年月」には、現在実施している給食の種類を○で囲み、その開始年月を記入すること。

(2) 「施設の建築年月」には、給食室の建築年月を記入すること。

なお、当該施設が改造・改修等によって給食の用に供されたものである場合には、改造・改修等の年月を記入することのないよう留意すること

(3) 「国庫補助」には、現有の給食施設設備の整備に当たり国庫補助を受けた場合にその補助年度を記入すること。(補助年度、事業細目が2以上ある場合は、それぞれについて記入すること。)

(4) 「給食関係職員数」の各欄には、常勤職員数を記入し、非常勤・パートタイム職員等については、() 書外数で記入すること。

(5) 「給食関係職員数」の「栄養教諭」欄には、「学校栄養職員数」を[]書外数で記入すること。

(6) 「児童生徒数」には、在籍者数を記入すること。

なお、記入に当たっては、次の点に留意すること。

①小中併設校の場合は、児童生徒の合計数を記入すること。

②特別支援学校については、小学部及び中学部の児童生徒数を記入することとし、幼稚部及び高等部の在籍数については、() 書外数とすること。

③夜間定時制高校の場合は、現に給食を受けている生徒数ではなく、小・中学校同様在籍者数を記入すること。

2. 「施設の整備状況」について

給食室及び学校食堂に区分して施設の現状を記入すること。

(1) 「給食室」とは、調理室、食品貯蔵室、冷凍室、冷蔵室、器具等保管室、パン牛乳保管室、調理従事員室、調理従事員専用シャワー・浴室、便所、プロパン庫等からなり、給食室のリフト部分、配膳室、渡り廊下については、昭和50年5月30日付け50体給第19号体育局学校給食課長通知によるものとする。

(2) 「学校食堂」とは、施設の新増築により、学校給食の食堂として整備したものをいう。

(3) 「ランチルーム」とは余裕教室の改修により、学校給食の食堂として整備したものをいう。

- (4)「面積」には、「公立学校施設台帳作成提要」の棟別面積表の記入方法に準じて測定した保有面積を記入する。
- (5)「構造」には、R（鉄筋）、S（鉄骨）、W（木造）、B（その他）の区分を記入すること。
なお、一の施設に2以上の構造が含まれる場合には、主たるもの（例えば調理室）又は面積の大きいものの構造を記入すること。
- (6) 1の(2)に準じて学校食堂の建築年月を「備考」に記入すること。
- (7) 給食施設についてドライシステムの採用の有無について○を記入すること。

3. 「設備の整備状況について」

- (1) 平成27年5月1日現在における給食設備の保有状況について、左欄掲げる区分により現有数量を記入すること。

この場合、次の点を参考にしながら、その用途に応じて現有設備を区分すること。

- ①「食器洗浄機」には、食器洗浄、食缶洗浄を兼用するものも含めて記入すること。
- ②「食缶」には、各学級に配送するために使用する食缶を記入すること。
- ③「穀類格納庫」には、米びつその他これに類するものを記入すること。
- ④「食卓、椅子」については、食堂用として使用するものを記入すること。
- ⑤「中心温度管理機能付き調理器」には、これまで焼物機等に記入していた設備についても中心温度管理機能がある設備についてはこちらの欄に記入すること。
- ⑥「適温給食機」には、これまで温蔵庫・冷蔵庫に記入していた設備について調理済みの食品の温度管理のために用いている設備についてはこちらの欄に記入すること。
- ⑦左の区分にあてはまらない設備については、空欄にその設備の一般名称を記入し、使用すること。（空欄が不足するときは、はり紙で欄を補充してもさしつかえない。）
ただし、食器類等消耗品的設備は記入しないこと。

- (2)「使用経過年数」には、使用経過年数別の現有数量を記入すること。

この場合、1年未満の使用年数については、切り捨てて算定するものとする。

- (3)「28年5月1日現在」の「購入等数量」には、前年5月2日以降28年5月1日までの間に新規に整備した設備の数量を、「廃棄等数量」には、同期間中に廃棄、他への転用等により処分した設備の数量を記入し、「現有数量」には、前年の現有数量に「購入等数量」を加え、「廃棄等数量」を差引いて得た数量を記入すること。（29年以降についても同様の方法により記入するものとする。）

4. 給食施設の衛生監視状況について

保健所が、食品衛生法の定めるところにより食品衛生監視員をして行わせた食品衛生監視結果に基づき作成した食品衛生監視票及び改善勧告書等を添付すること。

5. 配置図及び平面図の添付

給食室及び食堂の配置図（縮尺1/1,000程度）及び平面図（縮尺1/100程度）を作成し、添付しておくこと。

作成上の注意事項

既設の給食施設設備については、前年の施設設備台帳から所要事項を転記し、以後毎年追加記入すること。

1. 「総括」について

- (1) 「給食開始年月」には、共同調理場として給食を開始した年月を記入すること。
- (2) 「施設の建築年月」には、当該施設の建築年月を記入すること。
なお、当該施設が改造・改修等によって開設された場合には、改造・改修等の年月を記入することのないよう留意すること。
- (3) 「国庫補助」には、現有の給食施設設備の整備に当たり国庫補助を受けた場合にその補助年度を記入すること。(補助年度、事業細目が2以上ある場合は、それぞれについて記入すること。)
- (4) 「給食関係職員数」の各欄には、常勤職員数を記入し、兼任、非常勤・パートタイム職員等については、() 書外数で記入し、業務委託を行っている場合は、委託先から派遣されている人数を { } 書外数で記入すること。
- (5) 「給食関係職員数」の「学校栄養職員数」欄には、栄養教諭が学校での食の指導を行いつつ、共同調理場において、栄養管理等の業務を行っている場合には、「栄養教諭数」を[] 書外数で記入すること。
- (6) 「児童生徒数」及び「学校数」には、在籍者数及び学校数を小学校中学校、その他に区分して記入すること。

2. 「施設の整備状況」について

共同調理場、栄養指導センターに区分して施設の現状を記入すること。

- (1) 「共同調理場」とは、調理室、食器食缶洗浄室、コンテナ室、食品貯蔵室、冷凍室、冷蔵室、器具等保管室、調理従事員室、事務室、会議室、ボイラー室、車庫、シャワー・浴室、便所、廊下、プロパン庫等をいう。
- (2) 「栄養指導センター」とは、共同調理場に附置する施設で、研修室、食品検査室、食品展示室等の給食指導担当教師等に対する研修及び地域住民に対する食生活改善指導を行う施設をいう。
- (3) 「面積」には、「公立学校施設台帳作成提要」の棟別面積表の記入方法に準じて測定した保有面積を記入する。

- (4) 「構造」には、R（鉄筋）、S（鉄骨）、W（木造）、B（その他）の区分を記入すること。
なお、一の施設に2以上の構造が含まれる場合には、主たるもの（例えば調理室）又は面積の大きいものの構造を記入すること。
- (5) 給食施設についてドライシステムの採用の有無について○を記入すること。

3. 「設備の整備状況について」

- (1) 平成27年5月1日現在における給食設備の保有状況について、左欄掲げる区分により現有数量を記入すること。

この場合、次の点を参考にしながら、その用途に応じて現有設備を区分すること。

- ① 「食器洗浄機」には、食器洗浄、食缶洗浄を兼用するものも含めて記入すること。
- ② 「食缶」には、各学級に配送するために使用する食缶を記入すること。
- ③ 「穀類格納庫」には、米びつその他これに類するものを記入すること。
- ④ 「中心温度管理機能付き調理器」には、これまで焼物機等に記入していた設備についても中心温度管理機能がある設備についてはこちらの欄に記入すること。
- ⑤ 「適温給食機」には、これまで温蔵庫・冷蔵庫に記入していた設備について調理済みの食品の温度管理のために用いている設備についてはこちらの欄に記入すること。
- ⑥ 左の区分にあてはまらない設備については、空欄にその設備の一般名称を記入し、使用すること。（空欄が不足するときは、はり紙で欄を補充してもさしつかえない。）
ただし、食器類等消耗品的設備は記入しないこと。

- (2) 「使用経過年数」には、使用経過年数別の現有数量を記入すること。

この場合、1年未満の使用年数については、切り捨てて算定するものとする。

- (3) 「28年5月1日現在」の「購入等数量」には、前年5月2日以降28年5月1日までの間に新規に整備した設備の数量を、「廃棄等数量」には、同期間中に廃棄、他への転用等により処分した設備の数量を記入し、「現有数量」には、前年の現有数量に「購入等数量」を加え、「廃棄等数量」を差引いて得た数量を記入すること。（29年以降についても同様の方法により記入するものとする。）

4. 給食施設の衛生監視状況について

保健所が、食品衛生法の定めるところにより食品衛生監視員をして行わせた食品衛生監視結果に基づき作成した食品衛生監視票及び改善勧告書等を添付すること。

5. 配置図及び平面図の添付

共同調理場の配置図（縮尺1/1,000程度）及び平面図（縮尺1/100程度）を作成し、添付しておくこと。