

配膳員の主な業務内容(学校ごとで異なる場合がある)

- (1) 配膳室及びランチルームの清掃（胎内市衛生管理マニュアルに従う）
 - ・室内全般（冷蔵庫の外側や扉の取っ手、シャッター等を含む）の清掃を行う。
 - ・定期的に冷蔵庫の内側を清掃する。
 - ・ランチルームのテーブル、配膳台の清掃を行う。
- (2) 日常点検票（様式 12）の記録（天気、気温、湿度等）
- (3) 学校へ届く物資の検収
 - ・牛乳、デザート、パン、麺、給食コンテナ等を受け取り、検収したものは日常点検票に記録する。温度測定が必要なものは温度を測定し、日常点検票へ記録する。
 - ・受け取る前に手洗いをを行う。
 - ・給食コンテナの場合はアレルギーの対応食も確認する。
 - ・クラスごとに仕分けが必要なものは仕分けを行う。（牛乳・デザート等）
- (4) 全て届いたら学校職員へ報告・確認
 - ・必ず学校職員が立ち会いのもと行う。すべてそろっていることを確認後、物資受け渡し記録簿（様式 13）に学校職員からサインをもらうこと。
 - ・連絡袋を学校職員へ渡す。
 - ・検食を準備し、検食者へ届ける。
 - ・不足・不備がある場合は、学校、給食センターへ報告する。
- (5) その他
 - ・ランチルームで喫食する学校については、エアコンや照明の管理を行う。（時間については学校と相談のこと。）
 - ・ノロウイルス流行期等のテーブル等の消毒作業。
 - ・学校職員へ作業終了の報告（戸締まり、日常点検票の提出）
 - ・学校配当予算で購入する給食消耗品（ゴミ袋、ストロー、アルコール、次亜塩素酸等）の在庫管理
 - ・(1)～(4)までの業務は目安であり、各学校により業務内容が追加になる場合がある。
 - ・休む場合は学校へ連絡し、代替者についても報告する。

資料

受取業務委託 業務内容 小学校

※自教室、ランチルームによって業務が異なる。学校によって業務が異なる。

勤務時間：8時30分～12時（3時間半） ※学校・日によって異なる。

中条小	胎内小	きのと小	築地小	黒川小	業務内容
8:30	8:30	8:30	8:30	8:30	配膳室（またはランチルーム）の開錠
牛乳	パン	パン	パン	牛乳	○検収 牛乳、デザート、パン、麺などの学校配送品を受け取り、検収したものは日常点検票に記録する。温度測定が必要なものは温度を測定し、日常点検票へ記録する。 ○牛乳等のクラス分け ○日常点検票の記録 牛乳保冷庫の温度、天気、気温、湿度等を日常点検票へ記録する ○配膳室・ランチルームの清掃 ○ランチルームの照明、エアコンのスイッチをつける
8:45	8:50	9:30	8:30	8:30	
パン	牛乳	牛乳	牛乳	パン	
9:10	9:00前	10:00	9:30	9:00	
麺	麺	麺	麺	麺	
11:15	10:40	10:25	10:00	11:00	○日常点検票の記録 牛乳保冷庫の温度、天気、気温、湿度等を日常点検票へ記録する ○配膳室・ランチルームの清掃 ○ランチルームの照明、エアコンのスイッチをつける
11:25	11:15	11:30	11:30	11:20	コンテナを受け取る。アレルギー対応食がある場合は確認する。
11:35	11:25	11:40	11:40	11:30	学校職員への引き渡し 全て届いたら学校職員へ報告、確認を受ける。
11:40	11:30	11:50	11:50	11:40	検食の準備 検食を盛りつけ、検食簿とともに教務室へ運ぶ（または校長室へ）
12:00	12:00	12:00	12:00	12:00	配膳室（またはランチルーム）の施錠 学校へ日常点検票を提出する。

（参考：給食準備開始時間）

12:05	12:05	12:00	12:00	12:00
-------	-------	-------	-------	-------

<p>毎日ではないが定期的に行う業務</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 冷蔵庫内の清掃 ・ 給食消耗品（ゴミ袋、ストロー、アルコール、次亜塩素酸等）の在庫管理 → 少なくなってきたら学校職員へ報告 ・ 放射温度計 校正 ・ 副菜の温度確認 等 <p>必要に応じて行う業務</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ ノロウイルス流行期の配膳室、ランチルーム内の消毒

資料

受取業務委託 業務内容 中学校

※自教室、ランチルームによって業務が異なる。学校によって業務が異なる。

勤務時間：8時30分～12時（3時間半） ※学校・日によって異なる。

中条中	乙中	築地中	黒川中	業務内容
9:00	9:00	9:00	8:30	配膳室（またはランチルーム）の開錠
牛乳	パン	パン	パン	○検収 牛乳、デザート、パン、麺などの学校配送品を受け取り、検収したものは日常点検票に記録する。温度測定が必要なものは温度を測定し、日常点検票へ記録する。
9:00	9:00	9:00	9:00以降	
パン	牛乳	牛乳	牛乳	
9:40	9:45	9:35	8:50	
麺	麺	麺	麺	○牛乳のクラス分け ○日常点検票の記録 牛乳保冷庫の温度、天気、気温、湿度等を日常点検票へ記録する
10:40	10:00	10:00	11:00	
				○配膳室・ランチルームの清掃 ○ランチルームの照明、エアコンのスイッチをつける
11:55	12:00	12:00	11:45	コンテナを受け取る。アレルギー対応食がある場合は確認する。
12:05	12:10	12:10	11:55	学校職員への引き渡し 全て届いたら学校職員へ報告、確認を受ける。
12:10	12:15	12:15	12:00	検食の準備 検食を盛りつけ、検食簿とともに教務室へ運ぶ（または校長室へ）
12:30	12:30	12:30	12:30	配膳室（またはランチルーム）の施錠 学校へ日常点検票を提出する。

（参考：給食準備開始時間）

12:35	12:25	12:35	12:30
-------	-------	-------	-------

<p>毎日ではないが定期的に行う業務</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 冷蔵庫内の清掃 ・ 給食消耗品（ゴミ袋、ストロー、アルコール、次亜塩素酸等）の在庫管理 → 少なくなってきたら学校職員へ報告 ・ 放射温度計 校正 ・ 副菜の温度確認 等 <p>必要に応じて行う業務</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ ノロウイルス流行期の配膳室、ランチルーム内の消毒

各学校への物資到着時間 ※到着時間はおおよその時間です。

	到着時間						
	牛乳	業者	パン	業者	麺	業者	コンテナ
中条小	8:45	きたらく 牛乳	9:10	東洋	11:15	三旺	11:25
胎内小	9:15		8:50		10:40		11:30
きのと小	10:00		9:20-9:40		10:25		11:35
築地小	9:30		8:30		10:00		11:35
黒川小	8:30すぎ		9:00前後		11:00前後		11:25
中条中	9:00以降		9:40	10:40	11:50		
乙中	9:45		9:00	10:00	11:50		
築地中	9:35		9:00以降	10:00	11:55		
黒川中	8:50		9:00以降	11:00前後	11:50		