

<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"> <li>● 配膳室内の点検（施錠状況等）</li> <li>● 身支度、手洗い</li> <li>● 作業台、ラック、取手等の消毒</li> <li>● 学校直送品の検収<sup>※1</sup>、記録</li> <li>● 学校直送品の仕分け、保管</li> </ul>	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"> <li>● コンテナ受け取り、品温確認記録</li> <li>● 職員室への食器・食缶運搬</li> <li>● 指定場所への汁物用食缶運搬<sup>※2</sup></li> <li>● 検食準備（給食開始30分前まで）</li> <li>● 職員室分の給食配膳（給食時間まで可能な範囲）</li> </ul>	非接触型温度計  台車
給食時間	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 食器・食缶受取り補助</li> </ul> ※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"> <li>● 食器・食缶返却補助</li> <li>● 牛乳残量計量</li> <li>● 牛乳缶の洗浄・消毒</li> <li>● シンク等洗浄・消毒</li> <li>● 配膳室内清掃・消毒（床、ラック、シンク等）</li> <li>● 配膳室の戸締り・施錠</li> </ul>	はかり シンク、熱風消毒保管庫 <sup>※3</sup> 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 1 0 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。