

## 令和2年度学校給食施設設備台帳作成上の注意事項

### — 学校用 —

「1. 総括」～「3. 設備の整備状況」については、前年度の状況から変化のあった項目は赤字で記入し、状況に変化のない項目は前年度分の記載内容をそのまま転記すること。

#### 1. 総括について

(1) 給食種別及び開始年月・・・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。

完全給食・・・給食内容がパン又は米飯（これらに準ずる小麦粉食品、米加工食品その他の食品を含む。）、ミルク及びおかずである給食  
 補食給食・・・完全給食以外の給食で、給食内容がミルク及びおかず等である給食  
 ミルク給食・・・給食内容がミルクのみである給食

(2) 調理業務委託・・・調理業務委託の有無を○で囲み、有の場合には実施開始年月を記入する。

デリバリー方式の給食を提供している場合は、記入しない。

(3) 施設の建築年月・・・給食室及び配膳室の建築年月を記入する。（給食室と配膳室の建築年月が違う場合には、それぞれの建築年月がわかるように記入する。）

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、改造・改修等の年月ではなく、その施設の建築年月を記入する。

(4) 管理方式・・・完全給食実施校のみ記入する。

管理方式の種類を○で囲む。親子方式の場合には、親校は「単独調理場方式」を選択、受配校は「親子方式」を選択し、（ ）に親校名を記入する。  
 いずれにも該当しない場合は、その他に別途記入する。

(5) 国庫補助・・・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。（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。）

(6) 給食関係職員数・・・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、その数を（ ）書外数で記入する。

なお、「栄養教諭」欄には、学校栄養職員数を（ ）書外数で記入する。

#### 注意

- ・栄養教諭とは、栄養教諭免許状を有し、かつ栄養教諭として任用されている者である。栄養教諭免許状を有していても学校栄養職員として任用されている者は該当しない。
- ・学校栄養職員には、市町村費負担の者及び教育委員会において学校給食の指導等に携わる者（例：臨時技師、栄養技官等）を含む。

(7) 児童生徒数・・・在籍者数を記入する。

#### 留意点

- 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者数については、（ ）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。

(8) 1日平均食数・・・5月ひと月分の食数合計を給食実施回数で割って算出した数字を記入する。

## 2. 施設の整備状況について

※ 給食室、学校食堂に区分して施設の現状を記入する。

### 注意

- ・「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、給食室の配膳室、リフト部分、渡り廊下の区分については、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し、給食室と区分する場合には、新たに欄を設けること。
- ・「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。
- ・「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。

- (1) 面積・・・『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。
- (2) 構造・・・R（鉄筋）、S（鉄骨）、W（木造）、B（その他）の区分を記入する。  
1つの施設に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。
- (3) 備考・・・学校食堂あるいはランチルームがある場合には、1.（3）の内容に準じて建築年月を記入する。

## 3. 設備の整備状況について

※ 令和2年5月1日現在における給食設備の保有状況について、左欄に掲げる区分により現有数量を記入する。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。

- 8 食器洗浄機・・・食器洗浄と食缶洗浄を兼用するものも含める
- 32 食缶・・・各学級に配送するために使用する食缶のうち「31 二重食缶」を除いた全てのもの
- 33 穀類格納庫・・・米びつ及びその他これに類するもの
- 35 食卓、36 椅子・・・食堂用として使用するもの
- 48 中心温度管理機能付き調理器・・・これまで「18 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
- 53、54 適温給食機・・・これまで「40 温蔵庫」や「22 冷蔵庫」に記入していた設備についても、調理済み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
- 55 ～・・・1～54 までの区分にあてはまらない設備については、55 以降の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、行を追加してもさしつかえない。）ただし、食器類等の消耗品の設備は記入しないこと。

- (1) 購入等数量・・・前年5月2日以降当年5月1日までの間に、新規に整備した設備の数量を記入する。
- (2) 廃棄等数量・・・前年5月2日以降当年5月1日までの間に、廃棄もしくは他への転用等により処分した設備の数量を記入する。
- (3) 現有数量・・・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。

その他、「給食室及び食堂の配置図並びに平面図」、「食品衛生監視結果」について

※市町村立学校及び私立学校においては、その設置者において保管し、府教育庁が求めた場合は速やかに提出できるように整備しておくこと。

※府立支援学校においては、給食室及び食堂の配置図並びに平面図のみ提出すること。

(食品衛生監視結果は、別の調査にて依頼済みのため台帳と合わせての提出は不要とする。)

- 給食室及び食堂の配置図並びに平面図・・・給食室及び食堂の配置図(縮尺1/1,000程度)並びに平面図(機器配置含む・縮尺1/100程度)を作成する。
  
- 食品衛生監視結果・・・食品衛生法の定めるところにより、保健所の食品衛生監視員が実施し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。(令和元年度以降に実施したものがある場合のみ)