

沖縄県立沖縄盲学校給食調理等業務特記仕様書(案)

沖縄県立沖縄盲学校給食・舎食を提供する為の栄養管理・舎食管理の業務を委託するものであり、仕様は次のとおりとする。

(総則)

1. 沖縄県立沖縄盲学校給食・舎食に係る調理・検収・洗浄・配送・回収・献立作成(舎食)・食缶、食器類の保管、厨房内外の清掃等の業務を行うものとする。
2. 給食及び舎食は、原則として休日を除く月曜日から金曜日までの週5日とするが、学校行事等による変更については柔軟に対応するものとする。
舎食については離島・遠隔地舎生在籍の場合、休日宿泊する際も柔軟に対応するものとする。
3. 舎食の献立、調理、食材選定業務等に関しては常に甲と協議し、確認を得ること。
4. 学校給食・舎食は適温で提供することとし、調理後、喫食までの時間は2時間以内とする。
5. その他の疑義については絶えず、学校長の確認を得るものとする。

喫食時間については、次のとおりとする。ただし、甲が催す行事等における時間変更については、その都度甲乙協議のうえ取り決める。

(1) 給食時間 自 11時45分から 至 13時25分

(2) 舎食時間朝食 自 7時25分から 至 7時50分

昼食 自 12時00分から 至 12時55分

夕食 自 17時40分から 至 18時05分

※舎食は休業日に入る前日は朝食のみ、休業日の終わる翌日は夕食のみとする。

(休日在舎生いる場合は朝食あり)

6. 検食(給食)については、「学校給食衛生管理基準」により給食時間の30分前迄に実施できるようにすること。

(業務の分担区分等)

1. 甲または乙がそれぞれ分担する業務の内容は、「業務の分担区分」(別紙1)のとおりとする。
2. 業務計画書は、「1日の作業の流れ」(別紙2)に準拠して作成すること。

(人材配置計画)

1. 調理従事者に主任調理師を配置し、調理・衛生指導、学校との連絡調整を行わせること。この場合の主任には極力、学校給食経験者をあたらせること。
2. 学校給食に関し、月1回の衛生指導栄養士を派遣すること。
3. 人材配置計画は甲の栄養士、乙の主任調理師と喫食数の確認を行いながら、前月末までに甲に提出し、給食の衛生管理・食事の提供時間に支障のないように配慮すること。
4. 夏季・冬季・学年末・始等休業期間中は、施設の点検整備、清掃業務にあたること。
5. 乙は、事故等によるやむを得ない理由で本委託業務に従事できない者が出た場合、速やかに代替者を充て、常に適切な人員を保つこと。
代替者を充てた場合は速やかに甲へ連絡すること。
6. 乙は、学校給食従事者の選任、解任又は変更の決定があった場合は、直ちに「選任・解任・変更報告書」(別紙5)を甲へ提出する。

(業務報告書等・会議)

1. 業務報告日誌は、次のとおりとする。
「学校給食調理従事者個別健康観察記録票」(別紙3-1)他、給食日誌等とする
乙は、「舎食調理従事者個別健康観察票」(別紙3-2)を、甲に提出すること。

2. 舎食に関し甲と乙は、月 1 回の献立検討会議を行い、乙は、甲の確認した献立表を作成し、甲に提出すること。
3. 甲及び乙は、委託業務を円滑に実施するために、必要に応じて甲の指示する日に連絡調整会議を開催するものとする。出席者については、甲の指示するところによる。

(調理)

1. 学校給食については、甲が定めた献立表に基づき、行うこと。
2. 舎食については、乙の栄養士が定めて甲が確認した献立表に基づき、行うこと。
3. 調理を行う日及び食数は、甲の指示に従うこと。
舎食について変動がある場合は、甲は乙に対して毎月 25 日迄に翌月の調理を行う日及び食数の報告を行うこと。また、急な変更については、10 日前迄に行うこと。
4. 当日調理した給食及び舎食は、提供毎に 1 食分を保存食として 2 週間冷凍庫に保管すること。また、原材料も同様(50 g 以上)とする。
5. 食形態は一般食、特別食(アレルギー、きざみ、ミキサー等)、行事食とし、甲の指示通り適切に対応すること。
6. 舎食の特別食(アレルギー、きざみ、ミキサー等)誤食事故防止のため、必ず表示をすること。(除去食・代替食等)

(洗浄・消毒・保管)

1. 喫食後返却された食器類は、十分洗浄消毒-乾燥させ、洗浄マニュアルに沿って清潔に保管すること。
2. 学校給食調理場について、夏季-冬季-春季休業の各期間は甲の指示する期間に調理施設、設備-備品等の清掃を徹底して実施すること。

(衛生・安全管理)

1. 衛生管理については、「学校給食衛生管理基準」(学校給食法第 1 項の規定に基づく)、「大量調理施設衛生管理マニュアル」(3 月 24 日衛生食第 85 号別添)に従う事。
2. 調理業務従事者の衛生に関しては「学校給食衛生管理基準」(別紙 4)に従うこと。
3. 従業員の日々の健康管理及び定期健康診断を年 1 回以上、検便(赤痢・サルモネラ・0-157)を毎月 2 回以上実施すること。ノロウイルス検査は年 6 /人回実施すること。
その検査結果を甲に報告すると共に衛生安全上の異常者の就労を禁止すること。
4. 乙は、沖縄県教育庁保健体育課、保健所の行う衛生点検に基づく指示事項については、速やかに誠意を持って改善に努めること。

(食材料)

1. 食材料は、衛生的かつ安全に調理し、保管については適正に行うこと。
2. 食材料は、鮮度の良い良質なものを選定すること。
3. その他の疑義は、甲の確認を得ること。

(配送)

【沖縄盲学校寄宿舎への舎食について】

1. 舎食を配送する車両は配送専用でかつ清潔であるものを使用し、衛生管理に留意して寄宿舎食堂へ配送すること。調理済の舎食を、甲の寄宿舎食堂ホールへ配送する際には、安全、衛生管理に留意すること。
2. 食事の受渡しの際は、寄宿舎職員の確認を得ることとし、過不足がある場合は適切に対応すること。
3. 舎食の受け渡し時間は、食事時間の 15 分前とする。

(業務の従事制限)

乙は、従事者が次の各号のいずれかの場合に該当するときは、業務に従事させてはならない。

1. 下痢、発熱、腹痛又は嘔吐をしている場合
2. 感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律、または無症状病原体保有者である場合
3. 化膿性疾患が手指や顔にある場合

(舎食材料費及びその支払い)

1. 食材の発注等、管理に係る費用については全て委託料に含むものとし、食材料費には食材に掛かった経費以外の一切の経費を認めないとする。
2. 食材料費については、直接食材に係った経費のみについて上限額を設けて実績額を支払うものとし、支払方法については委託料とは別に月ごとに支払うものとする。
3. 舎食用食材料費は、「舎食単価(朝食 220 円・昼食 420 円・夕食 430 円) ×食数」とし、使用した食材の数量、単価、金額の明細を添付した請求書により、甲が乙に請求のあった日から 30 日以内に支払うものとする。

(調理員の研修、調理場の衛生点検)

1. 資質の向上のため、調理業務従事者を甲の指定する研修に、年間最低 3 日間参加させ、専門的な知識の習得に努めること。ただし、研修に係る旅費等の費用は乙の負担とする。
2. 舎食調理場について専門機関による衛生点検の実施に努め、その結果報告書を甲に提出すること

業務の分担区分

区分	内 容	甲	乙	備 考
栄養管理	1. 調理運営の総括	○		
	2. 調理業務実務者会議の開催	○	○	
	3. 献立の作成	給食	舎食	
	4. 献立の確認	舎食		
	5. 検食簿の作成・検食の実施	給食	舎食	
	6. 調理関係の伝票整理	給食	舎食	
調理管理	1. 責任者との打ち合わせ	○	○	
	2. 作業工程表及び作業動線図の作成		○	給食のみ
	3. 作業工程表及び作業動線図の確認	○	○	給食のみ
	4. 従事者との打ち合わせ	○	○	
	5. 調理全般(一般食・特別食・アレルギー対応食)		○	
	6. 食器等洗浄・消毒及び保管		○	
	7. 作業実施状況の確認	○	○	
	8. 学校給食日常点検表の作成		○	
	9. 学校給食日常点検表の確認	○	○	
	10. 食事配送(舎食)		○	
材料管理	1. 食材料に関する契約	○	○	
	2. 食材料の発注・品質保持	給食	舎食	
	3. 食材料の検収及び報告		○	
	4. 検収及び報告の確認	○		
	5. 食材料の在庫管理	○	○	
	6. 食材料の出納事務	○	○	
施設設備管理	1. 備品及び消耗品の設置	○	○	第10条参照
	2. 施設及び備品の清掃・維持管理		○	
	3. 食缶及び食器等の計画的な補充・提供	○		第10条参照
	4. 調理場の専門機関による衛生点検実施・報告	給食	舎食	
業務管理	1. 勤務表の作成・管理		○	
	2. 業務分担・従事者配置		○	甲の指示の下
	3. 従事者配置の確認	○	○	
	4. 労働関係法規の遵守		○	
衛生管理	1. 衛生面の遵守事項の作成・遵守状況の確認	○	○	
	2. 食材の衛生管理		○	
	3. 備品及び消耗品の衛生管理		○	
	4. 従事者における衣服やケガ等清潔保持状況等の確認	○	○	
	5. 従事者における年1回の定期健診、月2回以上の検便実施・報告		○	10月～3月/ロウウイルス検査
	6. 調理従事者の着用する作業着・髪覆い・エプロン・靴等の準備		○	
	7. 保存食の管理・記録		○	
	8. 保存食の確認	○		
	9. 納入業者に対する食材等の衛生管理指摘	○		
	10. 専用配送車の衛生管理		○	
	11. 緊急対応	○	○	
	12. 喫食者賠償責任保険加入		○	
研修	1. 従事者に対する研修及び講習等の計画・実施	○	○	
	2. 従事者に対する研修及び講習等の確認	○	○	
記録	1. 上記に係る書類の作成	給食	舎食	
	2. 上記に係る記録(学校給食衛生管理基準にある記録表等)		○	
	3. 上記に係る記録の確認	○		

担当業務		時間	7:00	8:00	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	16:45	
1	8h 7:30～16:15	・身支度 ・検収			・ミーティング・調理釜担当					昼食 及び 休憩 (45分)	・食器、食缶洗浄作業	・調理室の清掃		
2	8h 8:00～16:45	・身支度 ・食器準備			・ミーティング・配缶業務	・配膳					・食器、食缶洗浄作業	・配膳室、コンテナ清掃		
3	8h 8:00～16:45	・身支度 ・下処理			・ミーティング・下処理	・調理補助					・食器、食缶洗浄作業	・グリーストラップ清掃		
4	8h 8:00～16:45	・身支度 ・調理準備			・ミーティング・調理補助	・特別食調理補助					・食器、食缶洗浄作業	・清掃及び翌日準備		
5	5.5h 8:00～13:30				・身支度、特別食調理									

・夏季・冬季・学年末・始等休業中の勤務については、8:00～16:45分とする。(必要に応じて甲の指示する勤務時間に対応する)

学校給食従事者個別健康観察記録票 (第8票含)

沖縄県立沖縄盲学校

学校給食従事者名

学校長	印	事務長	印
-----	---	-----	---

*土日祝祭日等の健康についても振り返り記入すること。

令和	年	月	日	曜日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
栄養教諭等確認欄			印																																
本人	健康状態等																																		
	下痢をしていない。																																		
	発熱をしていない。																																		
	腹痛をしていない。																																		
	嘔吐をしていない。																																		
	手指、顔面に傷はない。(注1)																																		
	手指、顔面にできものはない。(注1)																																		
	感染症の感染、またはその疑いはない。																																		
	爪は短く切っているか。																																		
	マニキュアはしていない。																																		
家族	ピアス、ネックレス、指輪、時計、ヘアピンははずした。																																		
	調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。																																		
	履き物は清潔である。																																		
	下痢をしていない。																																		
	発熱をしていない。																																		
	腹痛をしていない。																																		
	嘔吐をしていない。																																		
	感染症の感染、またはその疑いはない。																																		
	不適切な場合の処置方法																																		
	1	作業内容を変えた																																	
2	帰宅させた(休ませた)																																		
3	医師の診断を受けさせた																																		
4	その他																																		

(注1) 化膿性疾患が手指にある場合は調理作業に従事することを禁止し、直ちに医師の精密検査を受け、その指示を励行すること。
※項目は○×で記入すること。
※項目に異常があった場合は、速やかに衛生管理責任者に報告し、指示を仰ぐこと。

舎食従事者個別健康観察記録票 (第8票含)

沖縄県立沖縄盲学校

舎食従事者名

学校長	印	事務長	印
-----	---	-----	---

*土日祝祭日等の健康についても振り返り記入すること。

令和	年	月	日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
			曜日																															
			印																															
寄宿舎担当確認欄																																		
健康状態等																																		
下痢をしていない。																																		
発熱をしていない。																																		
腹痛をしていない。																																		
嘔吐をしていない。																																		
手指、顔面に傷はない。(注1)																																		
手指、顔面にできものはない。(注1)																																		
感染症の感染、またはその疑いはない。																																		
爪は短く切っているか。																																		
マニキュアはしていない。																																		
ピアス、ネックレス、指輪、時計、ヘアピンははずした。																																		
調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。																																		
履き物は清潔である。																																		
下痢をしていない。																																		
発熱をしていない。																																		
腹痛をしていない。																																		
嘔吐をしていない。																																		
感染症の感染、またはその疑いはない。																																		
不適切な場合の処置方法																																		
1 作業内容を変えた																																		
2 帰宅させた(休ませた)																																		
3 医師の診断を受けさせた																																		
4 その他																																		

(注1) 化膿性疾患が手指にある場合は調理作業に従事することを禁止し、直ちに医師の精密検査を受け、その指示を励行すること。
※項目は○×で記入すること。
※項目に異常があった場合は、速やかに衛生管理責任者に報告し、指示を仰ぐこと。

＜土・日・休日の健康観察記録を行う理由＞

●大量調理施設衛生管理マニュアルとの整合性

大量調理マニュアル

(最終改正:平成25年10月22日付け食安発1022第10号)

大量調理マニュアルの「調理従事者の衛生管理」では、

- ⑨ 食中毒が発生した時、原因究明を確実にを行うため、原則として調理従事者は当該施設で調理された食品を喫食しないこと。
ただし、原因究明に支障を来さない為の措置が講じられている場合はこの限りではない。(毎日の健康調査及び検便検査等)
当該施設で調理された食品を喫食しないこと。

学校給食衛生管理基準

(平成21年4月1日:21文科ス第6010号)

6. 学校給食従事者の喫食について

学校給食従事者が、施設内で調理された給食を喫食することは、自ら調理した給食を児童生徒とともに食べることによって、調理者としての責任を自覚し、給食内容の向上改善に資するものであることから、毎日の健康調査及び月2回以上の検便検査の措置を講じた上で、当該施設内で喫食しても差し支えない。

上記のことをふまえ、調理従事者の健康観察は毎日行う事とし、長期休業時においても同様とする。

(別紙4)

「学校給食衛生管理基準」より抜粋

- 1 健康診断は年1回以上実施すること。
- 2 検便は月2回以上実施し、検査結果の写しを毎月提出すること。
- 3 下痢・発熱・腹痛・嘔吐をしている場合、本人、若しくは同居人が法定伝染病又はその疑いがある場合、特定感染症の保菌者である場合、化膿性疾患が手指にある場合には調理作業に従事することを禁止し、医師の精密検査を受けさせその指示を励行させること。
- 4 化膿性疾患が腕や顔にある場合には、完全に防護させる。
- 5 下痢の場合は、速やかに検便を実施する。
- 6 調理従事者の身体、衣服は常に清潔に保つこと。
- 7 調理及び配食に当たっては、せき・くしゃみ・鼻水等が食器・食物につかないようにすること。
- 8 清潔な白衣(作業着)・マスク・髪覆い・履物を着用すること。
- 9 調理用の白衣(作業着)や履物を着用したまま便所に入らないようにすること。
- 10 作業開始前及び用便後には必ず手指の洗浄・消毒を行うこと。
- 11 食品に直接触れる作業に当たる直前には必ず手指の洗浄・消毒を行うこと。
- 12 生の食肉類・魚介類・卵殻等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合は必ず手指洗浄・消毒を行うこと。

※文科省発行「調理場における洗浄・消毒マニュアルPart I、II」
「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」

(別紙5)

令和 年 月 日

沖縄県立沖縄盲学校長 殿

住 所 :
会社名 :

学 校 給 食 配 達 履 行 運 転 士

みだしの件につきまして、下記のとおり報告します。

記

氏 名 : _____

補助要員 : _____

補助要員 : _____

補助要員 : _____

令和8年度 沖縄県立沖縄盲学校給食調理等業務日数(見込)

・この表は年間の業務日数等を把握するための資料であり、行事や状況等により変動、増減する場合があります。

・○の表示は給食調理業務日を示し、その他、休業期間中(週2日)に厨房清掃等があります。

		4月		5月		6月		7月		8月		9月		10月		11月		12月		1月		2月		3月	
1	水	金	○	月	○	水	○	土	○	土		火	○	木	○	日	○	火	○	金	元旦	月	○	月	○
2	木	土		火	○	木	○	日	○	日		水	○	金	○	月	○	水	○	土		火	○	火	○
3	金	日		水	○	金	○	月	○	月		木	○	土		火	○	木	○	日		水	○	水	○
4	土	月		木	○	土	○	火	○	火		金	○	日		水	○	金	○	月		木	○	木	○
5	日	火		金	○	日	○	土	○	水		土	○	月	○	木	○	土	○	火	始業式	金	○	金	○
6	月	水	○	土		月	○	火	○	木		日	○	火	○	金	○	日		水	○	土	○	土	○
7	火	木	○	日		火	○	水	○	金		月	○	水	○	土	○	月	○	木	○	日	○	日	○
8	水	金	○	月		水	○	木	○	土		火	○	木	○	日	○	火	○	金	○	月	○	月	○
9	木	土		火	○	木	○	火	○	日		水	○	金	○	月	○	木	○	土		火	○	火	○
10	金	日		水	○	金	○	土	○	月		木	○	土	○	火	○	水	○	日		水	○	水	○
11	土	月		木	○	土	○	日	○	火		金	○	日		水	○	金	○	月	成人の日	木	○	木	○
12	日	火	○	金	○	日	○	月	○	水		土	○	月	○	木	○	日		火	○	金	○	金	○
13	月	水	○	土		月	○	火	○	木		日	○	火	○	金	○	月	○	水		土	○	土	○
14	火	木	○	日		火	○	水	○	金		月	○	水	○	土	○	火	○	木		日	○	日	○
15	水	金	○	月		水	○	木	○	土		火	○	木	○	日	○	水	○	金	○	月	○	月	○
16	木	土		火	○	木	○	火	○	日		水	○	金	○	月	○	木	○	土		火	○	火	○
17	金	日		水	○	金	○	土	○	月		日	○	土	○	火	○	水	○	日		水	○	水	○
18	土	月		木	○	土	○	日	○	火		月	○	日	○	水	○	金	○	月	○	木	○	木	○
19	日	火	○	金	○	日	○	月	○	水		火	○	月	○	木	○	日		火	○	金	○	金	○
20	月	水	○	土		月	○	火	○	木		日	○	火	○	金	○	月	○	水		土	○	土	○
21	火	木	○	日		火	○	水	○	金		月	○	水	○	土	○	火	○	木		日	○	修了式	○
22	水	金	○	月		水	○	木	○	土		火	○	木	○	日	○	水	○	金	○	月	○	金	○
23	木	土		火	○	木	○	火	○	日		水	○	金	○	月	○	火	○	土		火	○	土	○
24	金	日		水	○	金	○	土	○	月		日	○	土	○	火	○	水	○	月		火	○	火	○
25	土	月		木	○	土	○	日	○	火		月	○	日	○	水	○	木	○	金		水	○	水	○
26	日	火	○	金	○	日	○	月	○	水		火	○	月	○	木	○	金	○	土		木	○	木	○
27	月	水	○	土		月	○	火	○	木		日	○	火	○	金	○	月	○	火	○	金	○	金	○
28	火	木	○	日		火	○	水	○	金		月	○	水	○	土	○	火	○	水		土	○	土	○
29	水	金	○	月		水	○	木	○	土		火	○	木	○	日	○	水	○	金	○	月	○	日	○
30	木	土		火	○	木	○	火	○	日		水	○	金	○	月	○	木	○	土		火	○	火	○
31	金	日		水	○	金	○	土	○	月		日	○	土	○	火	○	水	○	日		水	○	水	○
小計			18			21		13		0		19		21		19		19		17		18		15	
合計			18		21		13		0			19		21		19		19		17		18		15	

4月				5月				6月				7月				8月				9月				
朝	昼	夜		朝	昼	夜		朝	昼	夜		朝	昼	夜		朝	昼	夜		朝	昼	夜		
1	水			金	○			月	○			水	○	○		土				火			○	1
2	木			土				火	○			木	○	○		日				水			○	2
3	金			日				水	○			金	○	○		月				木			○	3
4	土			月				木	○			土				火				金				4
5	日			火				金	○			日				水				土				5
6	月			水				土				月	○			木				日				6
7	火			木	○	○		日				火	○	○		金				月			○	7
8	水			金	○			月				水	○	○		土				火			○	8
9	木			土				火	○			木	○	○		日				水			○	9
10	金			日				水	○			金	○	○		月				木			○	10
11	土			月	○	○		木	○			土				火				金			○	11
12	日			火	○	○		金	○			日				水				土				12
13	月			水	○	○		土				月	○	○		木				日				13
14	火			木	○	○		日				火	○	○		金				月			○	14
15	水			金	○			月	○			水	○	○		土				火			○	15
16	木			土				火	○			木	○	○		日				水			○	16
17	金			日				水	○			金	○	○		月				木			○	17
18	土			月	○	○		木	○			土				火				金			○	18
19	日			火	○	○		金	○			日				水				土				19
20	月			水	○	○		土				月	○	○		木				日				20
21	火			木	○	○		日				火	○	○		金				月				21
22	水			金	○	○		月	○			水	○	○		土				火				22
23	木			土				火	○			木	○	○		日				水				23
24	金			日	○			水	○			金	○	○		月				木			○	24
25	土			月	○	○		木	○			土	○	○		火				金				25
26	日			火	○	○		金	○			日				水				土				26
27	月			水	○	○		土				月	○	○		木				日				27
28	火			木	○	○		日				火	○	○		金				月			○	28
29	水			金	○			月	○			水	○	○		土				火			○	29
30	木			土				火	○			木	○</											

令和8年度 食所要見込表(下半年期)

10月			11月			12月			1月			2月			3月		
朝	昼	夜	朝	昼	夜	朝	昼	夜	朝	昼	夜	朝	昼	夜	朝	昼	夜
1	木	○	日	○		火	○	○	金			土		○	月		1
2	金		月			水	○	○	土			火		○	火		2
3	土		火			木	○	○	日			水		○	水		3
4	日		水		○	金	○		月			木		○	木		4
5	月	○	木	○	○	土	○		火			水			金		5
6	火	○	金	○		日		○	土			土			土		6
7	水	○	土			月	○	○	日			日			日		7
8	木		日		○	火	○	○	金			月		○	月		8
9	金		月	○	○	水	○	○	土			火		○	火		9
10	土		火	○	○	木	○	○	日			水		○	水		10
11	日		水	○	○	金	○		月			木		○	木		11
12	月		木	○	○	土			火			土			金		12
13	火	○	金	○		日		○	水			土			土		13
14	水	○	土			月	○	○	日			日			日		14
15	木		日			火	○	○	金			月		○	月		15
16	金		月	○	○	水	○	○	土			火		○	火		16
17	土		火	○	○	木	○		日			水		○	水		17
18	日		水	○	○	金	○		月			木		○	木		18
19	月	○	木	○	○	土		○	火			金		○	金		19
20	火	○	金	○		日		○	土			土			土		20
21	水	○	土			月	○	○	日			月			日		21
22	木	○	日			火	○	○	金			火			月		22
23	金	○	月	○		水	○	○	土			土			火		23
24	土		火	○	○	木	○	○	日			水		○	水		24
25	日		水	○	○	金	○		月			木		○	木		25
26	月		木	○	○	土			火			金		○	金		26
27	火	○	金	○		日			土			土			土		27
28	水	○	土			月			日			日			日		28
29	木	○	日			火			金			月			月		29
30	金	○	月	○	○	水			土			火			火		30
31	土		火			木			日			水			水		31
	21	0	15	19	0	14	19	0	15	19	0	13	18	0	15	0	12
			36			33			34			30					27
朝												昼		夜		合計	
197												0		147		344	

令和 8 年度予定給食喫食数（生徒及び職員食数）

（１）常食：（ 102 食）（内訳：児童生徒：34食 教職員：68食）

（２）特別食：（ 4 食）

きざみ・ペースト食等：（ 4 ）食

アレルギー食等 :（ 0 ）食

令和 8 年度予定舎食喫食数（舎生徒食数及び職員食数）

	（夕食）	（朝食）
寄宿舎生徒食数	20 食	20 食
職員食数	3 食	5 食
<hr/>		
合 計	23 食	25 食