

## 【資料14 配膳業務の流れ】

### ◎配膳業務の流れ（想定）

現時点では、次のとおり配膳業務の流れを想定している。ただし、これは荷受室等の整備内容を検討するにあたって市が想定したものであり、作業手順等については事業者提案としている内容も含んでいる。全てこの方法により配膳業務を行うよう義務付けるものではない。

時間	作業内容	設備・備品
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■配膳員出勤               <ul style="list-style-type: none"> <li>・着替え</li> <li>・手洗い</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・更衣スペース（カーテンレール）</li> <li>・更衣ロッカー</li> <li>・手洗い器</li> </ul>
午前～ 昼食時間前  ※牛乳、パン、デザート等直接搬入品の納品は9時から11時頃を想定しているが、現時点では確定していない。	<ul style="list-style-type: none"> <li>■牛乳納品（←牛乳事業者）               <ul style="list-style-type: none"> <li>・荷受口から受領</li> </ul> </li> <li>■牛乳仕分け作業               <ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳箱からクラスごとの牛乳缶に分ける。</li> <li>・クラスごとの牛乳缶を荷受室の保冷庫に入れる。</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・L型台車</li> <li>・移動式作業台（ドライ式）</li> <li>・牛乳缶</li> <li>・保冷庫</li> <li>・スノコ</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■パン納品（週1回程度）（←パン事業者）               <ul style="list-style-type: none"> <li>・荷受口から受領</li> </ul> </li> <li>■パン仕分け作業               <ul style="list-style-type: none"> <li>・パン箱からクラスごとのビニール袋（レジ袋）に分ける。 （*冷凍パンの場合：段ボールで納品）</li> <li>・自然解凍させるとともに、クラスごとのビニール袋（レジ袋）に分ける。</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・L型台車</li> <li>・移動式作業台（ドライ式）</li> <li>・棚</li> <li>・スノコ</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■デザート等納品（月数回）（←事業者）               <ul style="list-style-type: none"> <li>・荷受口から受領し、保冷庫に入れておく。 （段ボールで納品）</li> </ul> </li> <li>■デザート等仕分け作業               <ul style="list-style-type: none"> <li>・クラスごとのビニール袋（レジ袋）に分け、保冷庫に入れておく。</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・L型台車</li> <li>・保冷庫</li> <li>・移動式作業台（ドライ式）</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■食器類搬入（←給食センター）               <ul style="list-style-type: none"> <li>・荷受口からコンテナで受領</li> </ul> </li> <li>■食器類仕分け作業               <ul style="list-style-type: none"> <li>・食器類をコンテナからおろし、リフト用運搬車に積み替え、昇降機で各階配膳室に上げる。（コンテナは荷受室に置いたまま）</li> <li>・配膳室でクラスごとの配膳車に食器類を積む。</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・リフト用運搬車</li> <li>・配膳車</li> </ul>

時間	作業内容	設備・備品
	<p>■食缶搬入（←給食センター） ・荷受口からコンテナで受領</p> <p>■食缶仕分け作業 ・食缶をコンテナからおろし、リフト用運搬車に積み替え、昇降機で各階配膳室に上げる。（コンテナは荷受室に置いたまま） ・配膳室でクラスごとの配膳車に食缶・牛乳・デザート等を積む。</p> <p>■検食配膳 ・検食用の給食を配膳する。 ※昼食開始時間の30分前に検食ができるように準備すること。</p> <p>■アレルギー対応食準備 ※アレルギー対応食に関する学校側の対応方法については現時点では決定していない。</p>	<p>・リフト用運搬車</p> <p>・配膳車</p>
昼食時間	<p>■昼食時間 ・生徒が配膳室に配膳車を取りに来る。</p>	
	<p>■片付け ・生徒が配膳室に配膳車を返却する。</p>	
昼食時間後	<p>■残渣量の計測 ・飲み残しの牛乳量、直接搬入品（パン等）の残渣量を計測する。 ※牛乳、直接搬入品以外の残渣量の計測場所（校内または給食センター等）は事業者提案とする。</p> <p>■ごみの搬出等 ・直接搬入品の包装ごみ等は市が指定する回収場所に搬出する。 ・牛乳パックについては、週に1回程度別途市が委託する事業者が回収することを想定しているので、市の指示に従い搬出する。</p>	
	<p>■回収（回収準備） ・配膳員が配膳車から食器・食缶をおろし、昇降機で荷受室に降ろす。 ・荷受室で食器・食缶をコンテナに積み替える。</p> <p>■回収（→給食センター） ・コンテナを引き渡す。</p>	<p>・リフト用運搬車</p>

時間	作業内容	設備・備品
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■牛乳缶洗浄               <ul style="list-style-type: none"> <li>・荷受室のシンクで牛乳缶を洗浄し、消毒する。</li> <li>・洗浄、消毒後、保冷庫に入れておく。</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・シンク</li> <li>・移動式作業台（ドライ式）</li> <li>・保冷庫</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■清掃（配膳室）               <ul style="list-style-type: none"> <li>・配膳車を塩素拭きし消毒する。</li> <li>・配膳室内（床等）を清掃する。</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・シンク</li> <li>・掃除用具ロッカー</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■清掃（荷受室）               <ul style="list-style-type: none"> <li>・リフト用運搬車、L型台車等を塩素拭きし、消毒する。</li> <li>・荷受室内（床等）を清掃する。</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・シンク</li> <li>・掃除用具ロッカー</li> </ul>
適宜	<ul style="list-style-type: none"> <li>■書類等の記入               <ul style="list-style-type: none"> <li>・日誌等書類の記入を行う。</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・作業机</li> </ul>