

【添付資料 14】 受入状況にかかる資料（2月19日配膳室等調査対象）

No	24				
学校名	赤羽根中学校				
現況給食方式	センター	配膳室床仕様	乾式		
調査実施日	平成22年10月14日	連絡先		担当教諭	

1.現況の給食方式について	備考
配膳室へ搬入された配送コンテナから1階の分を職員が台車へ積替えて各教室まで運びます。2階・3階の配膳室へは配送コンテナごとエレベーターにて運びます。2階3階配膳室にて配送コンテナから職員が取出し台車へ積替えて台車のまま各教室へ運びます。(牛乳については生徒が各階の配膳室から手で運んでいます。)	
2.必要と思われる主な改築内容	
3の検討結果による。	
3.その他検討を要する事項	
<p>1)搬入口上部の壁と庇の間から雨が伝って配送コンテナ搬入時に雨水が落ちてくる。搬入口の車側は庇の中のかぶりが少ない為、雨が吹き込むことが多いので、何らかの対応を行った方が衛生的に良いと思われます。(外部写真*1)</p> <p>2)強雨時搬入口のシャッター下部から配膳室に雨水が入ってくるので、何らかの対応を行った方が衛生的に良いと思われます。</p> <p>3)廊下への出入口に網戸が設置されていないので、出入口を開放して使用する場合は、網戸を設置した方が衛生的に良いと思われます。</p>	
4.学校からの伝達	
・コンテナ搬入口のシャッターに窓が無く配膳室から外部が見えないので調理員が不便だと感じています。(外部写真*2)	
5.その他	

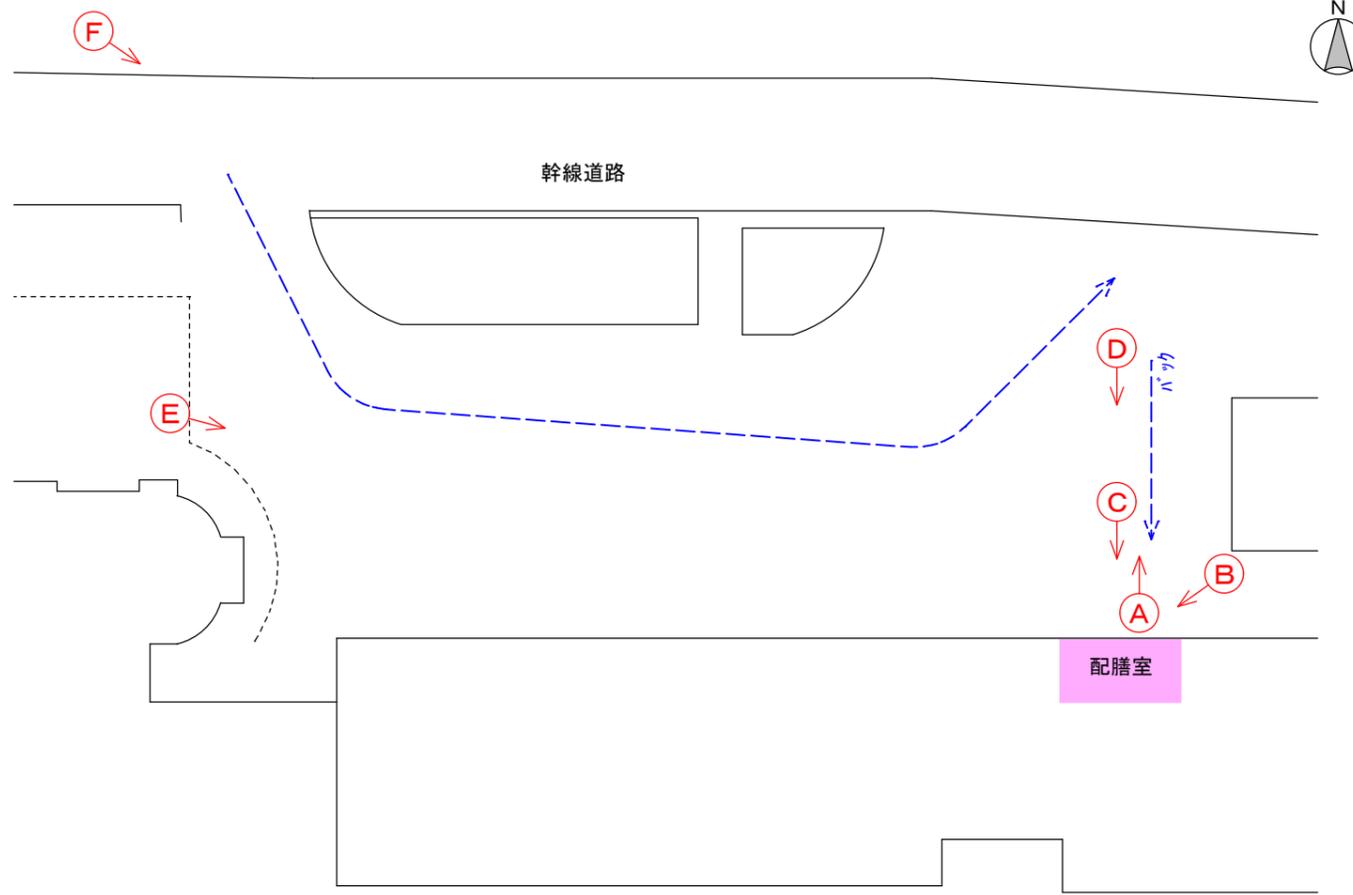
■ 受入施設チェックリスト

No. 24	調査票2-2
学校名	赤羽根中学校
調査日	平成 22年 10月 14日

区分	NO	チェックポイント	判定 (○×)	状況等
敷地内 進入路	1	配送車が通れるか。(幅員、障害物)	○	
	2	配送車が回転できるか。(幅員、大きな段差、障害物など)	○	敷地内でバックで切返せば向きは変えられる。
	3	その他		
プラット ホーム	4	家畜飼育場、廃棄物集積場等が隣接していないか。	○	
	5	プラットホームはあるか。使用上問題ないか。	○	
	6	プラットホームの地盤面からの高さは何cmか。	—	H3cm
	7	雨よけの庇などはあるか。	△	搬入口上部の壁と庇の間から雨が伝って配送コンテナ搬入時に雨水が落ちてくる。搬入口の東側は庇の幅のかぶりが少ない為、雨が吹き込むことが多い。
	8	配膳室への出入口は使用上問題ないか。	△	配膳室から外部が見えないので学校は不便だと感じています。
	9	配膳室への出入口は施錠できるか。	○	
	10	その他		
配膳室	11	便所に隣接していないか。	△	廊下を介して障害者用トイレが隣接している。
	12	外部からの異物混入を防ぐため廊下等と明確に区画されているか。	○	
	13	廊下等への出入口は施錠できるか。	○	
	14	手洗設備は衛生的でかつ使いやすい位置に設けられているか。	○	各階配膳室に設置されている。(レバー式)
	15	適切な温度、湿度管理ができ、衛生面に配慮した構造であるか。	○	
	16	空調、換気設備は使用上問題ないか。	△	空調設備が無く換気設備のみ。
	17	天井、壁、床は外部から漏水していないか。	△	強雨時、搬入口シャッターの下部から雨水が入る。
	18	床の排水処理は使用上問題ないか。	○	
	19	鼠、はえ、ごきぶり等の害虫の侵入防止措置や防塵対策が講じられているか。	△	特に防塵対策は無い。
	20	サッシに網戸が設置されているか。	△	廊下への出入口に網戸が設置されていない。
	21	納入業者専用の下足入、履き替え場所が設けられているか。	—	納入業者は中には入らないので、設置されていない。
	22	納入業者専用の手洗設備が設けられているか。	—	〃
	23	検収時の食品や器具類は、常に床面から60cm以上の高さの置き台に置くことができるか。	○	
	24	配送や検収内容を記録できる場所が確保されているか。	△	検収台兼用であるが、職員は不便を感じていない。
廊下 階段	25	業者から直接納入される牛乳、冷菓等は、冷蔵庫等により温度管理ができ、衛生的な保管ができているか。	○	
	26	配膳室の広さは使用上問題ないか。	○	
	27	その他		
	28	安全に生徒が手運びできるか。(段差、壁の凹凸など)	○	各教室まで台車で行くことができる。
各教室	29	その他	○	各階配膳室から台車で運んでいる。
	30	配膳台等の大きさや高さは使用上問題ないか。	○	
	31	その他		



F



A



E



B



C



D

- 凡例
 ① チェックリスト番号
 A 撮影場所
 - - 配送車搬入経路





(A)



(B)



(C)



(D)



(E)



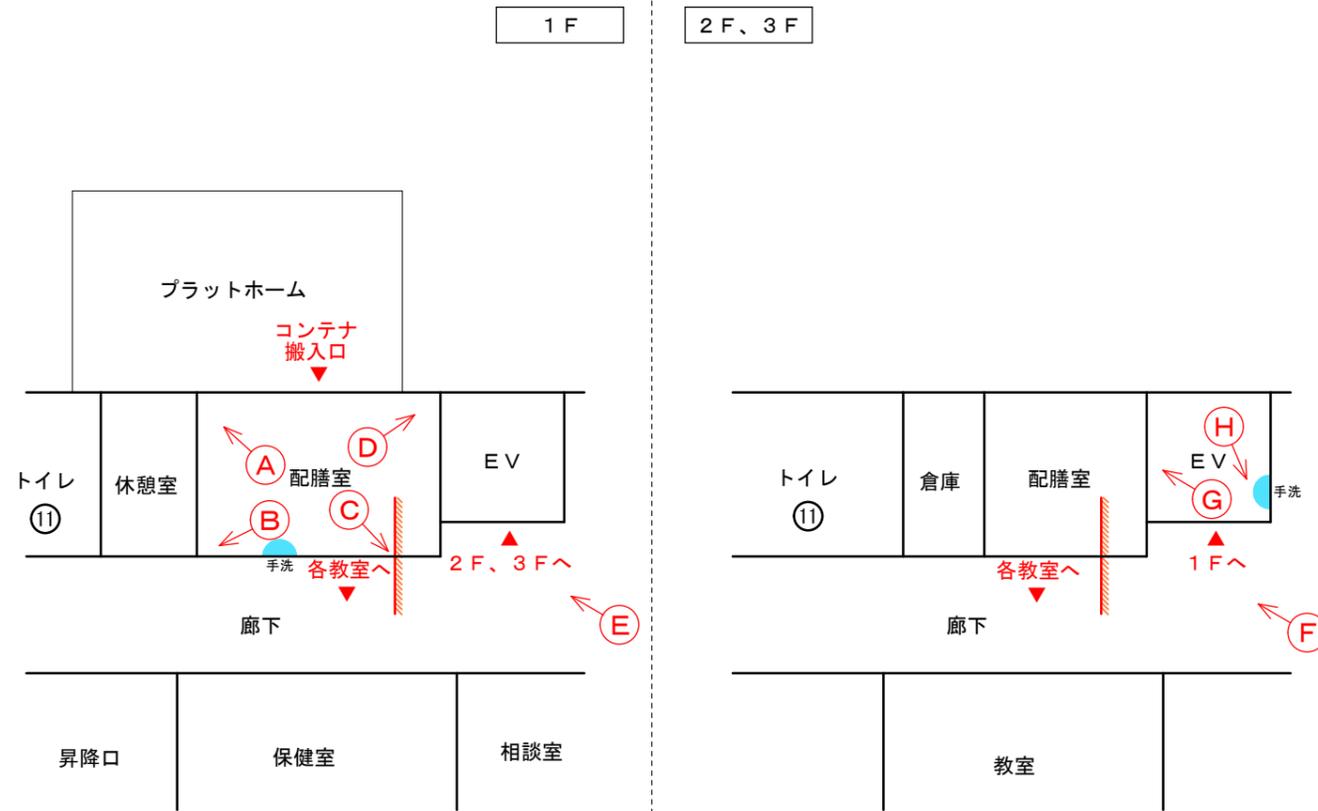
(F)



(H)



(G)



各教室へ
W1,000×H2,050

各教室へ
W1,000×H2,050

コンテナ搬入口
W1,700×H2,200

No	11				
学校名	赤羽根小学校				
現況給食方式	校内単独調理	調理場方式		ウエット式	
調査実施日	平成22年8月23日	連絡先		担当教諭	

1.現況の給食方式について	備考
<p>校内調理室にて調理した給食を配缶し、造付けの配膳棚に並べ、1階に教室のある1・2年生はそこから児童が直接出し、手運びにて各教室に運んでいます。2・3階に教室のあるその他の学年及び特殊学級は1階配膳棚から職員が台車に積み、エレベーターで各階に設置されている配膳室に運び、そこから児童が各学級に手運びします。(年に数回、1週間単位で、2階のランチルームにて全学年で給食を食べる期間を設けています。)</p>	<p>センター方式移行後も左記にて予定していません。</p>
2.センター方式に移行する際必要と思われる主な改築内容	
<p>配送コンテナの室内への搬入ルートは現在プラットホームのある食材搬入口から搬入することが想定されます。</p> <p>・コンテナを搬入する開口部の床の段差の解消、現在の検収室－食品庫－調理室間の間仕切壁の撤去、調理器具の撤去が必要です。</p>	<p>鉄筋コンクリート造の開口部の拡大、壁の撤去については構造的なチェックが必要です。</p>
3.その他検討を要する事項	
<p>1) プラットホームが狭く、庇の出が浅いため、配送トラックから配送コンテナを運ぶ際に雨ざらしになることから、何らかの対応が必要と思われます。</p> <p>2) 調理室の調理方式がウエットの為、排水溝の撤去若しくは蓋の設置、排水口の封鎖が必要と思われます。</p> <p>3) 調理室の調理方式がウエットの為、床に水勾配があるが、フラットにした方が良いと思われます。</p> <p>4) 排水施設(排水溝・グリストラップ)及びガス設備の撤去をどこまで行なうか検討が必要と思われます。</p> <p>5) 現在の検収室・下処理室・食品庫・前室が不要になる為、改修内容を検討する必要があります。</p> <p>6) 食材搬入口及び廊下への出入口に網戸が設置されていないので、搬入口及び出入口を開放して使用する場合は、網戸を設置した方が衛生的に良いと思われます。</p> <p>7) 検収スペース及び配送や検収内容の記録を行う場所の検討が必要です。</p>	
4.学校からの伝達	
<p>・大雨が降るとプラットホームに沿って設置されているU字溝の水が溢れてプラットホーム手前に水が溜まり不衛生です。(外部写真*1)</p>	
5.その他	

■ 受入施設チェックリスト<訪問調査>

No.11	調査票 2-2
学校名	赤羽根小学校
調査日	平成 22年 8月 23日

区分	NO	チェックポイント	判定 (○×)	状況等
敷地内 進入路	1	配送車が通れるか。(幅員、障害物)	○	
	2	配送車が回転できるか。(幅員、大きな段差、障害物など)	○	
	3	その他		
プラット ホーム	4	家畜飼育場、廃棄物集積場等が隣接していないか。	○	校内のゴミコンテナが隣接して設置されているが、蓋があり、特に問題はないと思われる。
	5	プラットホームはあるか。使用上問題ないか。	△	配送コンテナの荷卸しの場としては狭いと思われる。
	6	プラットホームの地盤面からの高さは何cmか。	—	H34cm
	7	雨よけの庇などはあるか。	△	設置されているが奥行きは浅い。
	8	配膳室への出入口は使用上問題ないか。	△	下部に段差(H12cm)がある。
	9	配膳室への出入口は施錠できるか。	○	
	10	その他		
配膳室 ・ 調理室	11	便所に隣接していないか。	△	1階調理室に隣接する検収室を介して職員便所が設置されている。2階配膳室とランチルームの間に児童用の便所がある。
	12	外部からの異物混入を防ぐため廊下等と明確に区画されているか。	○	
	13	廊下等への出入口は施錠できるか。	○	
	14	手洗設備は衛生的でかつ使いやすい位置に設けられているか。	△	1階検収室・下処理室・調理室・配膳室(コンテナ室)には設置されているが、2・3階配膳室には設置されてない。
	15	適切な温度、湿度管理ができ、衛生面に配慮した構造であるか。	○	
	16	空調、換気設備は使用上問題ないか。	×	2・3階配膳室には空調・換気設備はない。
	17	天井、壁、床は外部から漏水していないか。	△	冷蔵庫周りに結露水がある。
	18	床の排水処理は使用上問題ないか。	○	調理室に排水溝・排水枡が設置されている。
	19	鼠、はえ、ごきぶり等の害虫の侵入防止措置や防塵対策が講じられているか。	×	人間にくっついてはえが入ってくることがあるとの事である。特に防塵対策はない。
	20	サッシに網戸が設置されているか。	△	食材等搬入口及び廊下への出入口に網戸が設置されていない。
	21	納入業者専用の下足入、履き替え場所が設けられているか。	—	納入業者は場内に入らないので設置していない。
	22	納入業者専用の手洗設備が設けられているか。	—	プラットホームに手洗いがあがるが、納入業者専用ではない。
	23	検収時の食品や器具類は、常に床面から60cm以上の高さの置き台に置くことができるか。	△	検収台は現在の給食方式では問題がないが、配膳棚下段高さはH50cm程度しかない。
24	配送や検収内容を記録できる場所が確保されているか。	△	検収台兼用。	
25	業者から直接納入される牛乳、冷菓等は、冷蔵庫等により温度管理ができ、衛生的な保管ができているか。	○	2・3階の配膳室には冷蔵庫の設置が無いので、なるべく給食の直前に配膳室へ運んでいる。	
26	配膳室の広さは使用上問題ないか。	○		
27	その他			
廊下 階段	28	安全に生徒が手運びできるか。(段差、壁の凹凸など)	○	
	29	その他	△	各階配膳室から児童が手運びしている。
各教室	30	配膳台等の大きさや高さは使用上問題ないか。	○	
	31	その他		



(A)



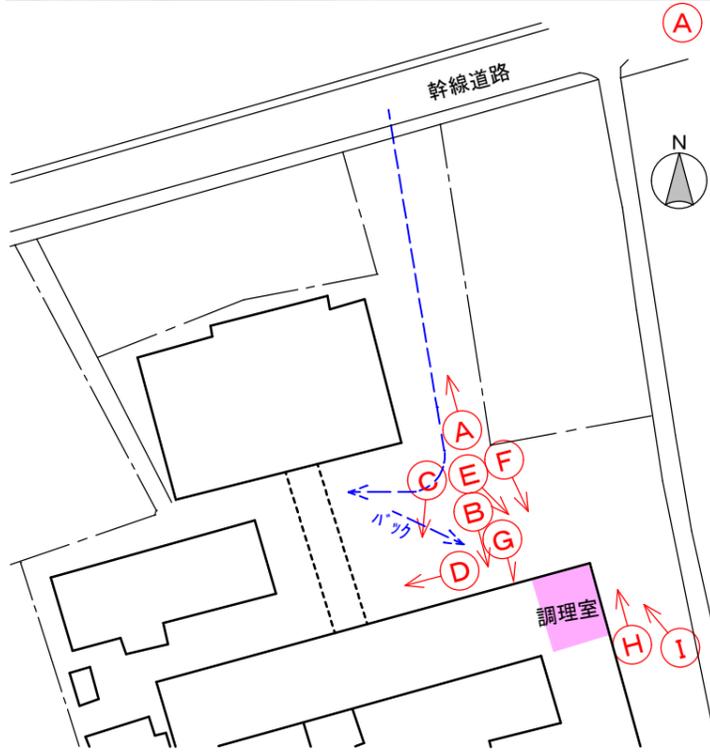
(B)



(C)



(D)



(A)



(F)



(E)

- 凡例
 ① チェックリスト番号
 (A) 撮影場所
 ← 配送車搬入経路



(I)



(H)



(G)



①



②



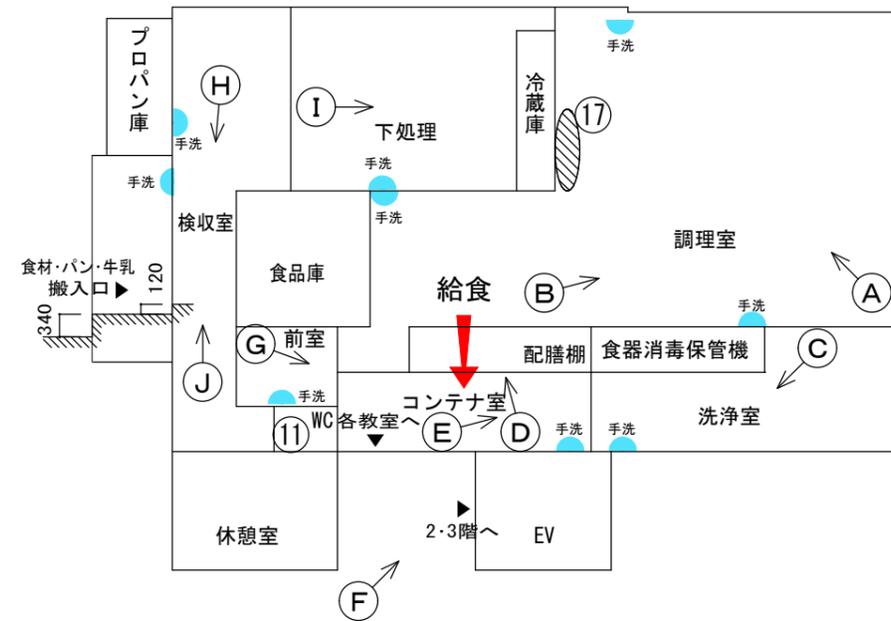
③



④



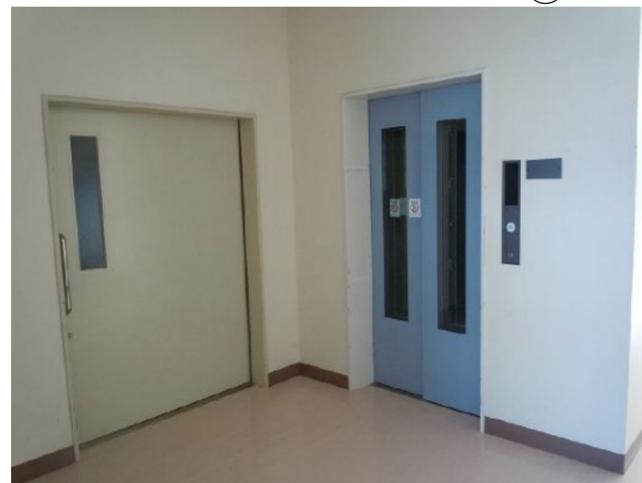
⑤



⑥



⑦



⑧



⑨



⑩

No	保14				
保育園名	赤羽根保育園				
現況給食方式	園内単独調理	調理場方式	ウエット式		
調査実施日	平成22年10月14日	連絡先		担当教諭	

1.現況の給食方式について	備考
園内調理室にて調理した給食を配缶し、造付けの配膳棚に並べ、廊下側から職員が直接出し台車に載せて各保育室に運んでいます。	センター方式移行後も職員が台車にて各保育室へ運びます。
2.センター方式に移行する際必要と思われる主な改築内容	
<p>配送コンテナの室内への搬入ルートは現在の受入室の食材搬入口から搬入することが想定されます。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・コンテナを搬入する開口部の建具の改造及び流し台の撤去が必要です。 ・搬入部の外部床面と調理室FL間の段差の解消が必要です。 ・調理器具の撤去が必要です。 	鉄筋コンクリート造の開口部の拡大、壁の撤去については構造的なチェックが必要です。
3.その他検討を要する事項	
<ol style="list-style-type: none"> 1) 庇が無く、配送トラックから配送コンテナを運ぶ際に雨ざらしになる為、何らかの対応が必要と思われます。 2) 調理室の調理方式がウエットの為、排水溝の撤去若しくは蓋の設置、排水口の封鎖が必要と思われます。 3) 排水施設(排水溝・グリストラップ)及びガス設備の撤去をどこまで行なうか検討が必要と思われます。 4) 調理室の調理方式がウエットの為、床に水勾配があるが、フラットにした方が良いと思われます。また、現況床タイルが剥がれている部分が有りますので、何らかの修繕が必要と思われます。 5) 現在は造付の配膳棚から、廊下と一体のスペースにて食缶等を取り出し台車に載せていますが、廊下との間に区画があった方が衛生的に良いと思われます。 6) 現在の受入室・食品庫が不要になる為、改修内容を検討する必要があります。 7) 現在の配膳棚に一度載せ替えて台車に載せるか、配送コンテナから直接台車に載せ替えるかについては保育園と打合が必要と思われます。 8) 廊下への出入口に網戸が有りませんので、出入口を開放して使用する場合は網戸を設置した方が衛生的に良いと思われます。 9) 検収スペース及び配送や検収内容の記録を行う場所の検討が必要です。 	
4.保育園からの伝達	
5.その他	
・現在の職員駐車場の樹木の一部を撤去した方が、配送トラックの寄付はスムーズに行なえると思われます。(外部写真*1)	

■ 受入施設チェックリスト<訪問調査>

No.保 14

調査票 2-2

保育園名	赤羽根保育園
調査日	平成 22年 10月 14日

区分	NO	チェックポイント	判定 (○×)	状況等
敷地内 進入路	1	配送車が通れるか。(幅員、障害物)	○	
	2	配送車が回転できるか。(幅員、大きな段差、障害物など)	△	職員駐車場の一部を配送トラックの切返しスペースとして使用すれば、バックで切返し、向きを変えることが可能です。
	3	その他	△	一部の樹木を伐採した方が、配送トラックの寄付きがスムーズに行えると思われます。
プラット ホーム	4	家畜飼育場、廃棄物集積場等が隣接していないか。	○	
	5	プラットホームはあるか。使用上問題ないか。	×	プラットホームが設置されていない。
	6	プラットホームの地盤面からの高さは何cmか。	—	〃
	7	雨よけの庇などはあるか。	△	庇は浅く低い。
	8	配膳室への出入口は使用上問題ないか。	△	下部に段差がある。
	9	配膳室への出入口は施錠できるか。	○	
	10	その他		
調理室 ・ サービス ホール	11	便所に隣接していないか。	△	調理室に隣接する受入室を介して調理員用便所がある。
	12	外部からの異物混入を防ぐため廊下等と明確に区画されているか。	△	配膳室の役目を果たすサービスホールと廊下との間に区画がなく、そこで配膳棚から食缶等を取り出し台車に載せている。
	13	廊下等への出入口は施錠できるか。	○	調理室と廊下は施錠できる。
	14	手洗設備は衛生的でかつ使いやすい位置に設けられているか。	△	受入室と調理室に設置されている。食缶を取り出し台車に載せる作業を行なうサービスホールに設置されていない。
	15	適切な温度、湿度管理ができ、衛生面に配慮した構造であるか。	○	
	16	空調、換気設備は使用上問題ないか。	○	
	17	天井、壁、床は外部から漏水していないか。	○	
	18	床の排水処理は使用上問題ないか。	○	調理室に排水溝・排水桝が設置されている。
	19	鼠、はえ、ごきぶり等の害虫の侵入防止措置や防塵対策が講じられているか。	×	特に防塵対策はない。定期消毒の際にごきぶりが駆除されることはある。
	20	サッシに網戸が設置されているか。	△	廊下への出入口には網戸は設置されていない。
	21	納入業者専用の下足入、履き替え場所が設けられているか。	—	納入業者は場内に入らないので設置していない。
	22	納入業者専用の手洗設備が設けられているか。	—	〃
	23	検収時の食品や器具類は、常に床面から60cm以上の高さの置き台に置くことができるか。	△	検収台は現在の調理方式では問題ないが、配膳棚下段高さは廊下FL+H10cm程度しかない。
	24	配送や検収内容を記録できる場所が確保されているか。	△	検収台兼用。
25	業者から直接納入される牛乳、冷菓等は、冷蔵庫等により温度管理ができ、衛生的な保管ができているか。	○		
26	配膳室の広さは使用上問題ないか。	○		
27	その他	△	床タイルが一部剥がれている。	
廊下 階段	28	安全に生徒が手運びできるか。(段差、壁の凹凸など)	○	
	29	その他	○	職員が台車を使用して運んでいる。
各教室	30	配膳台等の大きさや高さは使用上問題ないか。	○	台車も配膳台として使用している。
	31	その他		



H



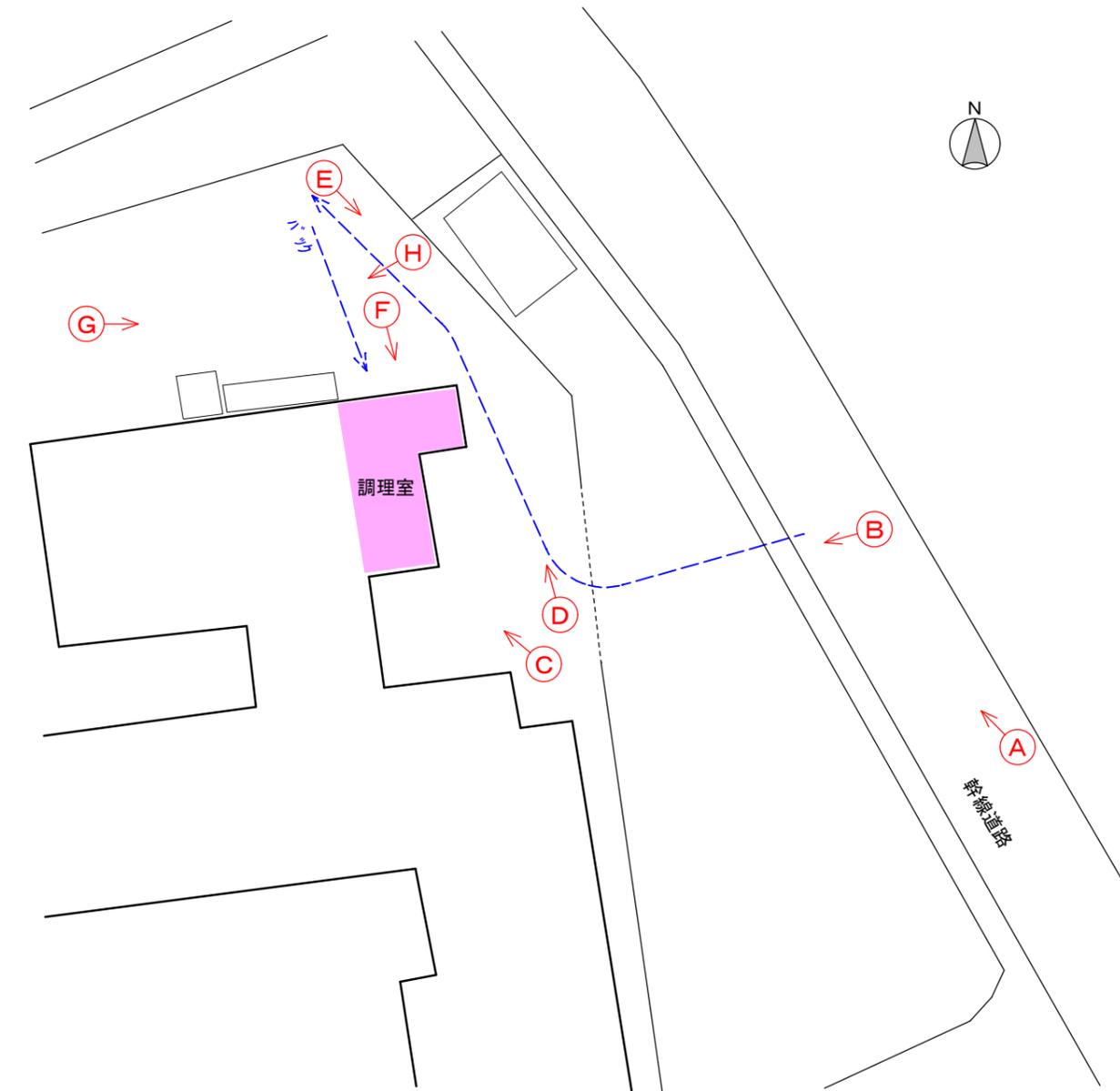
G



F



E



D



C



A



B

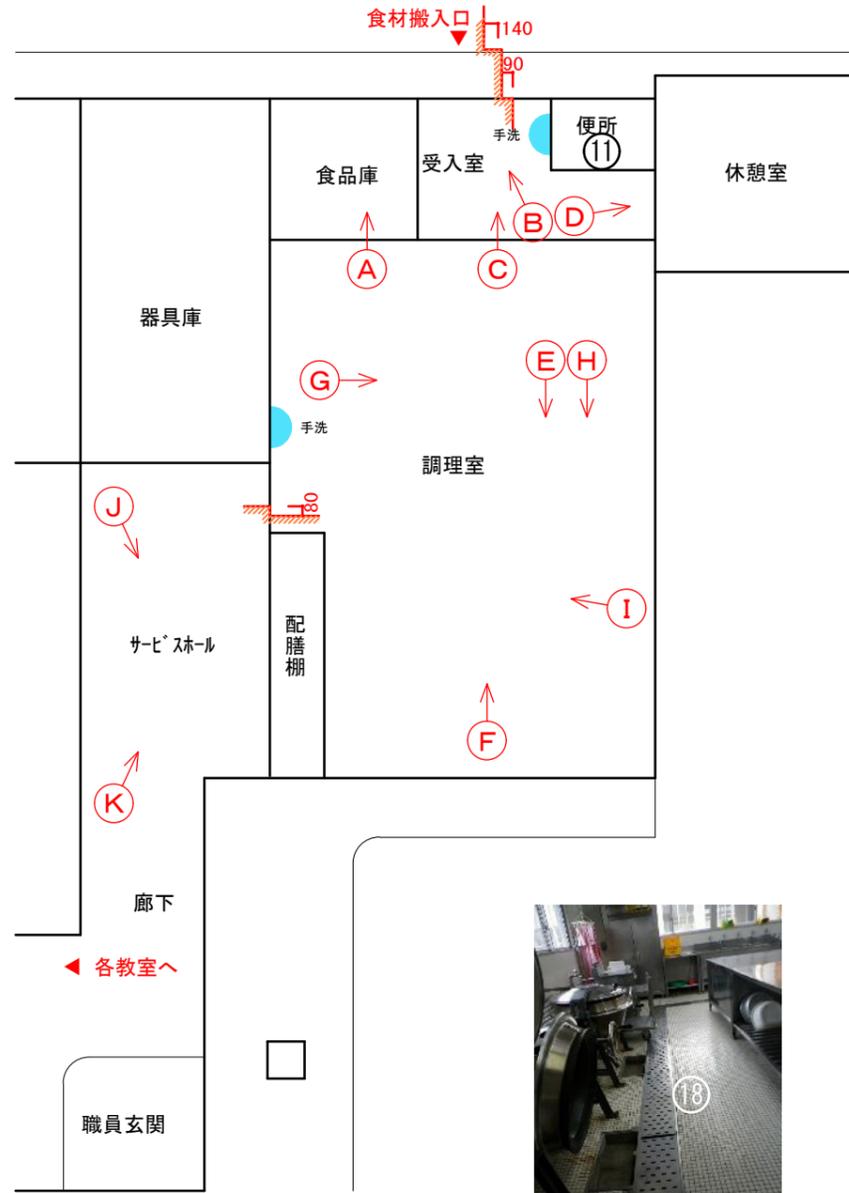
- 凡例
- ① チェックリスト番号
- Ⓐ 撮影場所
- 配送車搬入経路



B



(K)



(J)



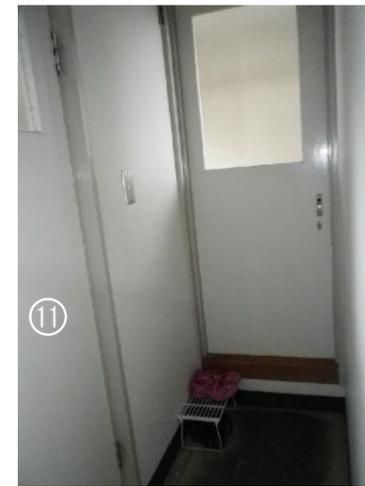
(E)



(A)



(B)



(D)



(C)



(I)



(H)



(G)



(F)

No	保13				
保育園名	高松保育園				
現況給食方式	園内単独調理	調理場方式		ウエット式	
調査実施日	平成22年10月14日	連絡先		担当教諭	

1.現況の給食方式について	備考
園内調理室にて調理した給食を配缶し、造付けの配膳棚に並べ、廊下側から職員が直接出し台車に載せて各保育室に運んでいます。	センター方式移行後も職員が台車にて各保育室へ運びます。
2.センター方式に移行する際必要と思われる主な改築内容	
<p>配送コンテナの室内への搬入ルートは現在の材料搬入口から搬入することが想定されます。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・コンテナを搬入する開口部の建具の改造が必要です。 ・搬入部の外部床面と調理室FLの段差(約10cm)の解消が必要です。 ・受入室に設置されている靴裏消毒槽の段差の解消が必要です。 ・調理器具の撤去が必要です。 	鉄筋コンクリート造の開口部の拡大、壁の撤去については構造的なチェックが必要です。
3.その他検討を要する事項	
<ol style="list-style-type: none"> 1) 庇が低く浅く、配送トラックから配送コンテナを運ぶ際に雨ざらしになる為、何らかの対応が必要と思われます。 2) 調理室の調理方式がウエットの為、排水溝の撤去若しくは蓋の設置、排水口の封鎖が必要と思われます。 3) 調理室の調理方式がウエットの為、床に水勾配があるが、フラットにした方が良いと思われます。 4) 排水施設(排水溝・グリストラップ)及びガス設備の撤去をどこまで行なうか検討が必要と思われます。 5) 現在は造付けの配膳棚から、廊下にて食缶等を取り出し台車に載せていますが、廊下の幅員が狭く(W165cm)作業時に廊下を塞いでしまう為、現在の調理室を配膳室とし、その作業を行える様にした方が良いと思われます。その為には、現在の調理室と配膳室の段差の解消及び、開口部の拡大が必要です。 6) 現在の休憩室・食品庫が不要になる為、改修内容を検討する必要があります。 7) 食材搬入口及び廊下への出入口に網戸がありませんので、搬入口及び出入口を開放して使用する場合は網戸を設置した方が衛生的に良いと思われます。 8) 検収スペース及び配送や検収内容の記録を行う場所の検討が必要です。 	
4.保育園からの伝達	
・調理室側の敷地境界から100m程度のところに牛舎があり、臭いがします。	
5.その他	

■ 受入施設チェックリスト<訪問調査>

No.保 13

調査票 2-2

保育園名	高松保育園
調査日	平成 22年 10月 14日

区分	NO	チェックポイント	判定 (○×)	状況等
敷地内 進入路	1	配送車が通れるか。(幅員、障害物)	○	
	2	配送車が回転できるか。(幅員、大きな段差、障害物など)	○	敷地内でバックで切返せば向きは変えられる。
	3	その他		
プラット ホーム	4	家畜飼育場、廃棄物集積場等が隣接していないか。	△	調理室側の敷地境界から100m程度のところに牛舎がある。
	5	プラットホームはあるか。使用上問題ないか。	×	プラットホームが設置されていない。
	6	プラットホームの地盤面からの高さは何cmか。	—	〃
	7	雨よけの庇などはあるか。	△	設置されているが、位置が低く、奥行きは浅い。
	8	配膳室への出入口は使用上問題ないか。	△	受入室搬入口とGLにH10cm程度の段差がある。受入室床に靴裏消毒槽の段差がある。
	9	配膳室への出入口は施錠できるか。	○	
	10	その他		
調理室	11	便所に隣接していないか。	△	調理室に隣接する受入室を介して調理員用便所がある。
	12	外部からの異物混入を防ぐため廊下等と明確に区画されているか。	△	配膳室がなく、配膳棚から食缶等を廊下で取出し台車に載せている。
	13	廊下等への出入口は施錠できるか。	○	調理室と廊下は施錠できる。
	14	手洗設備は衛生的でかつ使いやすい位置に設けられているか。	△	受入室と調理室に設置されている。食缶を取出し台車に載せる作業を行なう廊下に設置されていない。
	15	適切な温度、湿度管理ができ、衛生面に配慮した構造であるか。	○	
	16	空調、換気設備は使用上問題ないか。	○	
	17	天井、壁、床は外部から漏水していないか。	○	
	18	床の排水処理は使用上問題ないか。	○	調理室に排水溝・排水枵が設置されている。
	19	鼠、はえ、ごきぶり等の害虫の侵入防止措置や防塵対策が講じられているか。	×	定期消毒の際にごきぶりが駆除される事がある。特に防塵対策はない。
	20	サッシに網戸が設置されているか。	△	材料搬入口及び廊下への出入口には網戸は設置されていない。
	21	納入業者専用の下足入、履き替え場所が設けられているか。	—	納入業者は場内に入らないので設置していない。
	22	納入業者専用の手洗設備が設けられているか。	—	〃
	23	検収時の食品や器具類は、常に床面から60cm以上の高さの置き台に置くことができるか。	×	検収台高さH50cm、配膳棚下段高さは廊下FL+H30cm程度しかない。
24	配送や検収内容を記録できる場所が確保されているか。	△	検収台兼用。	
25	業者から直接納入される牛乳、冷菓等は、冷蔵庫等により温度管理ができ、衛生的な保管ができているか。	○		
26	配膳室の広さは使用上問題ないか。	×	配膳室がない。	
27	その他	×	配膳棚から食缶を取出し台車に載せる作業を行なう廊下の幅員が狭く(W165cm)、作業時廊下を塞いでしまいます。	
廊下 階段	28	安全に生徒が手運びできるか。(段差、壁の凹凸など)	×	上記27参照
	29	その他	○	職員が台車を使用して運んでいる。
各教室	30	配膳台等の大きさや高さは使用上問題ないか。	○	
	31	その他		



(H)



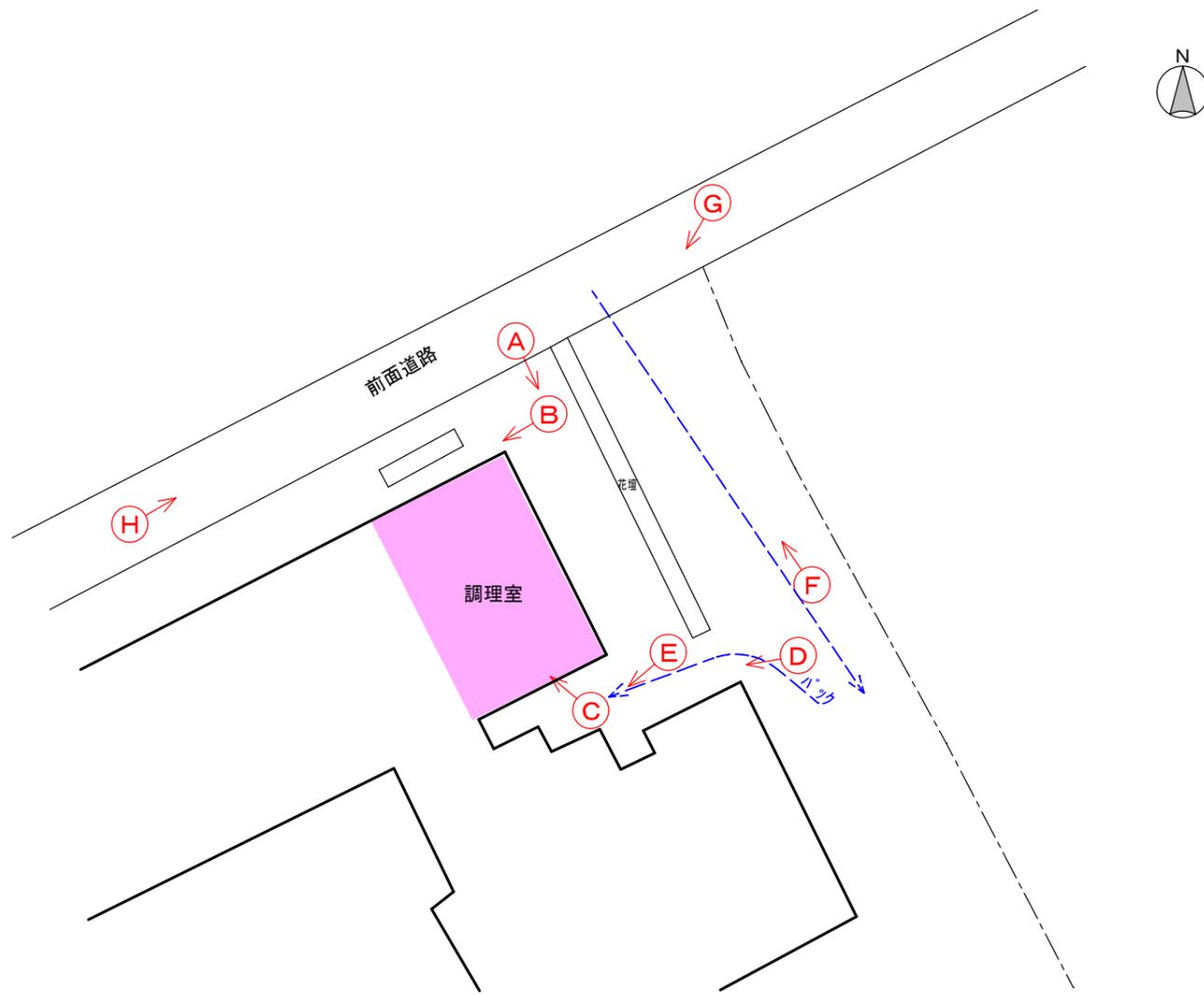
(G)



(F)



(E)



(A)



(B)

■ 凡例

① チェックリスト番号

(A) 撮影場所

— 配送車搬入経路



(D)



(C)





(K)



(J)



(I)



食材搬入口
W1,150 x H1,770

(H)



(G)



(D)



(F)



(E)



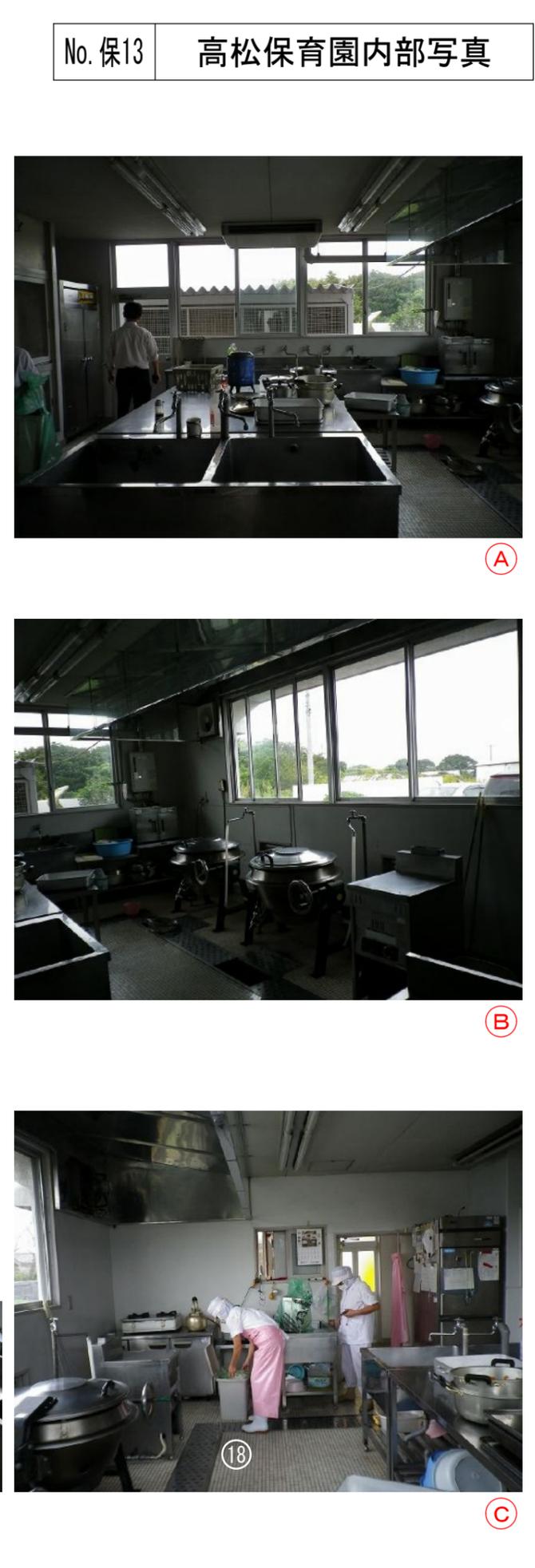
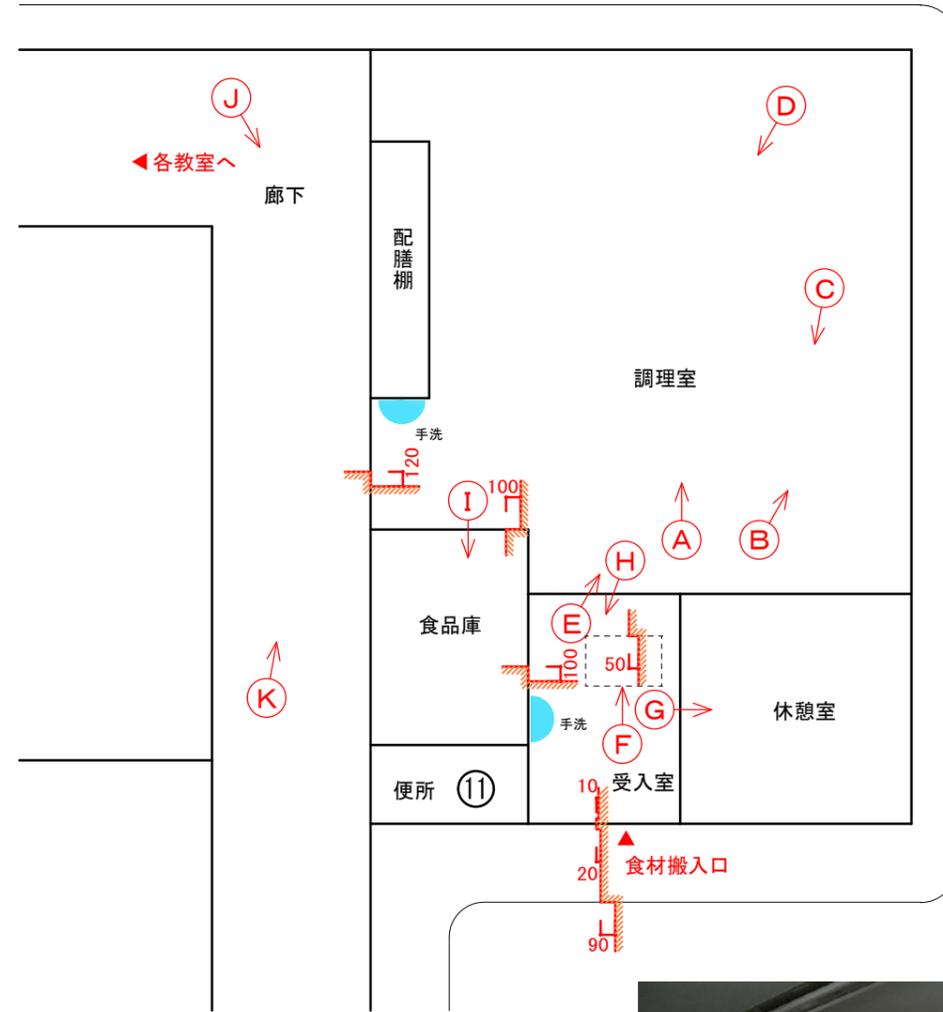
(C)



(B)



(A)



No	10				
学校名	高松小学校				
現況給食方式	校内単独調理	調理場方式		ウエット式	
調査実施日	平成22年8月23日	連絡先		担当教諭	

1.現況の給食方式について	備考
<p>校内調理室にて調理した給食を配缶し、造付けの配膳棚に並べ、そこから児童が直接出し、手運びにて各教室に運んでいます。 (調理室及び配膳室に面して小荷物専用昇降機が設置されているが、現状使用していません。)</p>	<p>センター方式移行後も配膳室の各学年用の棚に、予め載変え、そこから児童が取出し手運びを予定しています。</p>
2.センター方式に移行する際必要と思われる主な改築内容	
<p>配送コンテナの室内への搬入ルートは現在の調理室の外壁側から搬入することが想定されます。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・コンテナ搬入を想定する開口部の腰壁の撤去が必要です。 ・搬入部の外部床面と調理室FLの段差(約15cm)の解消が必要です。 ・調理器具の撤去が必要です。 	<p>鉄筋コンクリート造の開口部の拡大、壁の撤去については構造的なチェックが必要です。</p>
3.その他検討を要する事項	
<ol style="list-style-type: none"> 1) プラットホーム及び庇が無く、配送トラックから配送コンテナを運ぶ際に雨ざらしになる為、何らかの対応が必要と思われます。 2) 調理室の調理方式がウエットの為、排水溝の撤去若しくは蓋の設置、排水口の封鎖が必要と思われます。 3) 調理室の調理方式がウエットの為、床に水勾配があるが、フラットにした方が良いと思われます。 4) 排水施設(排水溝・グリストラップ)及びガス設備の撤去をどこまで行なうか検討が必要と思われます。 5) 調理室内の壁の塗装が剥がれているところが有り衛生上補修をした方が良いと思われます。 6) 現在の検収室・下処理室・食品庫・前室が不要になる為、改修内容を検討する必要があります。 7) 食材搬入口及び廊下への出入口に網戸が設置されていないので、搬入口及び出入口を開放して使用する場合は、網戸を設置した方が衛生的に良いと思われます。 8) 検収スペース及び配送や検収内容の記録を行う場所の検討が必要です。 	
4.学校からの伝達	
<p>・給食を各教室に手運びするに際、5・6年生は渡り廊下を通るが、渡り廊下の一部に屋根が高く側壁が無い部分がある為、雨天時に児童が濡れることがあります。 (外部写真*1)</p>	
5.その他	
<p>・東側前面道路から校内への乗入口の南に起伏があり、入庫は右折、出庫は左折に限定される。(外部写真*3)</p>	

■ 受入施設チェックリスト<訪問調査>

No.10	調査票 2-2
学校名	高松小学校
調査日	平成 22年 8月 23日

区分	NO	チェックポイント	判定 (○×)	状況等
敷地内 進入路	1	配送車が通れるか。(幅員、障害物)	○	南校舎と体育館の連絡通路の開口W280cm×H330cmをくぐる必要がある。
	2	配送車が回転できるか。(幅員、大きな段差、障害物など)	△	回転はできないが、数回切り返せば寄付きは可能と思われる。
	3	その他		
プラット ホーム	4	家畜飼育場、廃棄物集積場等が隣接していないか。	○	
	5	プラットホームはあるか。使用上問題ないか。	×	プラットホームが無い。
	6	プラットホームの地盤面からの高さは何cmか。	—	〃
	7	雨よけの庇などはあるか。	×	庇はないが、上部バルコニーが100cm程度飛び出ている。
	8	配膳室への出入口は使用上問題ないか。	×	腰壁を撤去する必要がある。
	9	配膳室への出入口は施錠できるか。	○	
	10	その他		
配膳室 ・ 調理室	11	便所に隣接していないか。	△	検収室に面して調理員便所が設置されている。
	12	外部からの異物混入を防ぐため廊下等と明確に区画されているか。	○	
	13	廊下等への出入口は施錠できるか。	○	
	14	手洗設備は衛生的でかつ使いやすい位置に設けられているか。	○	検収室・配膳室・調理室・下処理室・前室に設置されている。
	15	適切な温度、湿度管理ができ、衛生面に配慮した構造であるか。	○	
	16	空調、換気設備は使用上問題ないか。	△	調理室は空調、換気扇設備が設置されているが、配膳室には無い。
	17	天井、壁、床は外部から漏水していないか。	○	
	18	床の排水処理は使用上問題ないか。	○	調理室に排水溝・排水桝が設置されている。
	19	鼠、はえ、ごきぶり等の害虫の侵入防止措置や防塵対策が講じられているか。	×	人間にくっついてはえが入ってくることがあるとの事である。特に防塵対策はない。
	20	サッシに網戸が設置されているか。	△	食材等搬入口及び廊下への出入口に網戸が設置されていない。
	21	納入業者専用の下足入、履き替え場所が設けられているか。	—	納入業者は場内に入らないので設置していない。
	22	納入業者専用の手洗設備が設けられているか。	—	〃
	23	検収時の食品や器具類は、常に床面から60cm以上の高さの置き台に置くことができるか。	×	現在、検収台が設置されておらず、H24cmの台車にて対応している。配膳棚下段高さはH50cm程度しかない。
24	配送や検収内容を記録できる場所が確保されているか。	×	検収台車兼用。	
25	業者から直接納入される牛乳、冷菓等は、冷蔵庫等により温度管理ができ、衛生的な保管ができていますか。	○		
26	配膳室の広さは使用上問題ないか。	○		
27	その他	×	調理室の一部に壁の塗装が剥がれて床に散らばっている部分がある。	
廊下 階段	28	安全に生徒が手運びできるか。(段差、壁の凹凸など)	△	5・6年生は渡り廊下を通る為、雨天時は児童が雨にぬれる。(屋根・側壁はあるが、一部壁に開口部がある為)
	29	その他	△	児童が手運びしている。
各教室	30	配膳台等の大きさや高さは使用上問題ないか。	○	
	31	その他		



(F)



(G)



(H)



(J)



(E)



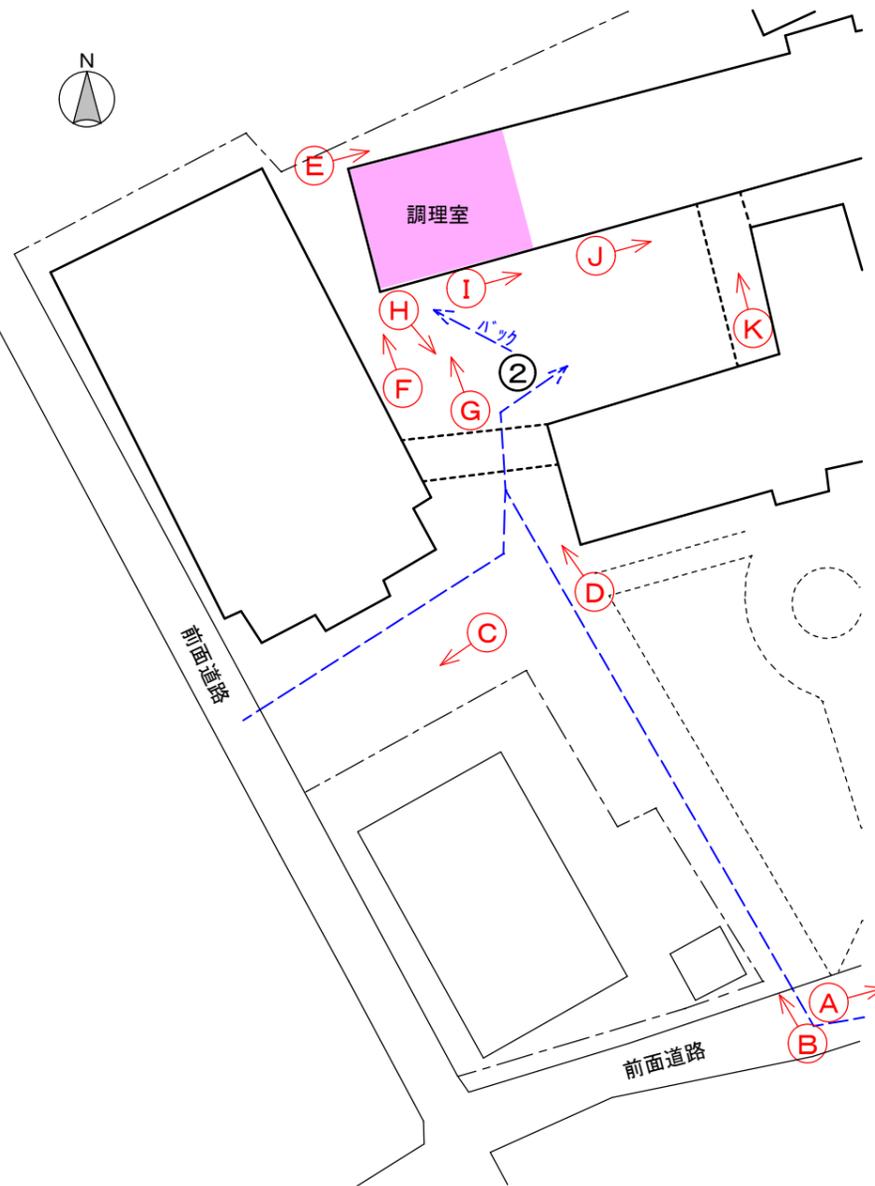
(I)



(K)



(D)



(A)

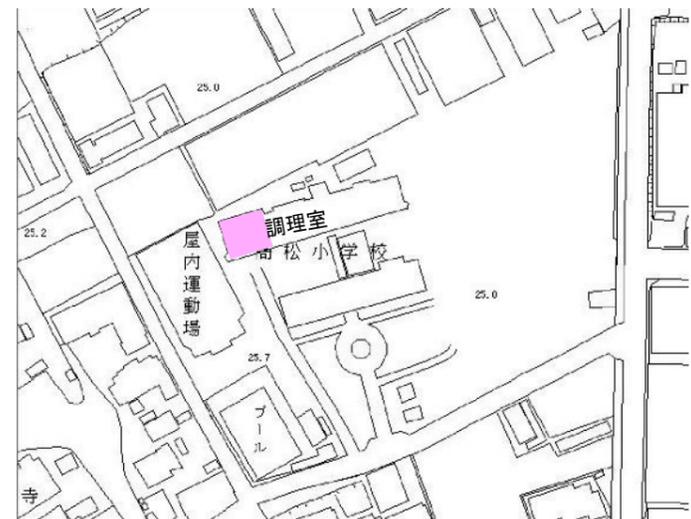
- 凡例
- ① チェックリスト番号
 - (A) 撮影場所
 - ← 配送車搬入経路



(C)



(B)



No	3				
学校名	大草小学校				
現況給食方式	センター	配膳室床仕様	ウエット式		
調査実施日	平成22年11月10日	連絡先		担当教諭	

1.現況の給食方式について	備考
配膳室へ搬入された配送コンテナから食缶等を用務員が造付の配膳棚へ並べ変え、配膳棚の廊下側から児童が取出し手運びします。	
2.必要と思われる主な改築内容	
3の検討結果による。	
3.その他検討を要する事項	
<p>1)天井の塗装が一部剥がれている為、衛生上補修を行った方が良いと思われます。 (内部写真*1)</p> <p>2)職員がいない場合は奥にある台車を業者が取りに入る事があるとのことですが、その場合、下足のまま中に入っているとのことですので、靴の履き替え場所を設定し、業者用の手洗いを設置した方が衛生的に良いと思われます。</p>	
4.学校からの伝達	
5.その他	

■ 受入施設チェックリスト<訪問調査>

No. 3	調査票2-2
学校名	大草小学校
調査日	平成 22年 11月 10日

区分	NO	チェックポイント	判定 (○×)	状況等
敷地内 進入路	1	配送車が通れるか。(幅員、障害物)	○	
	2	配送車が回転できるか。(幅員、大きな段差、障害物など)	△	現況、前面道路にてバックで切返しプラットホームまでの坂をバックで登っている。
	3	その他		
プラット ホーム	4	家畜飼育場、廃棄物集積場等が隣接していないか。	○	
	5	プラットホームはあるか。使用上問題ないか。	○	
	6	プラットホームの地盤面からの高さは何cmか。	—	H86cm。
	7	雨よけの庇などはあるか。	○	
	8	配膳室への出入口は使用上問題ないか。	○	
	9	配膳室への出入口は施錠できるか。	○	
	10	その他		
配膳室	11	便所に隣接していないか。	△	廊下を介して児童用便所が隣接している。
	12	外部からの異物混入を防ぐため廊下等と明確に区画されているか。	○	
	13	廊下等への出入口は施錠できるか。	○	
	14	手洗設備は衛生的でかつ使いやすい位置に設けられているか。	○	多少位置は奥まっているが設置されている。
	15	適切な温度、湿度管理ができ、衛生面に配慮した構造であるか。	○	
	16	空調、換気設備は使用上問題ないか。	△	空調設備が無く換気設備のみ。
	17	天井、壁、床は外部から漏水していないか。	○	
	18	床の排水処理は使用上問題ないか。	○	
	19	鼠、はえ、ごきぶり等の害虫の侵入防止措置や防塵対策が講じられているか。	○	
	20	サッシに網戸が設置されているか。	○	
	21	納入業者専用の下足入、履き替え場所が設けられているか。	×	用務員が居ない場合にたまたま土足で入る事があるが、消毒を行っているので問題ないと学校は考えている。
	22	納入業者専用の手洗設備が設けられているか。	×	配膳室の内部になく、専用ではない。
	23	検収時の食品や器具類は、常に床面から60cm以上の高さの置き台に置くことができるか。	△	検収用台車はH60cm以上の高さが確保されている。配膳棚・納入棚の下段高さはH30~40cmしかないが、配膳棚には蓋のあるものしか入れず、納入棚は使用していないので問題ないと学校は考えている。
	24	配送や検収内容を記録できる場所が確保されているか。	○	机が設置されている。
25	業者から直接納入される牛乳、冷菓等は、冷蔵庫等により温度管理ができ、衛生的な保管ができているか。	○		
26	配膳室の広さは使用上問題ないか。	○		
27	その他	×	天井の塗装が剥がれている部分がある。	
廊下 階段	28	安全に生徒が手運びできるか。(段差、壁の凹凸など)	○	階段を使用しているが、今のところ支障がない。(聞取)
	29	その他	△	児童が手運びしている。
各教室	30	配膳台等の大きさや高さは使用上問題ないか。	△	天板に剥がれがある。
	31	その他		



F



E



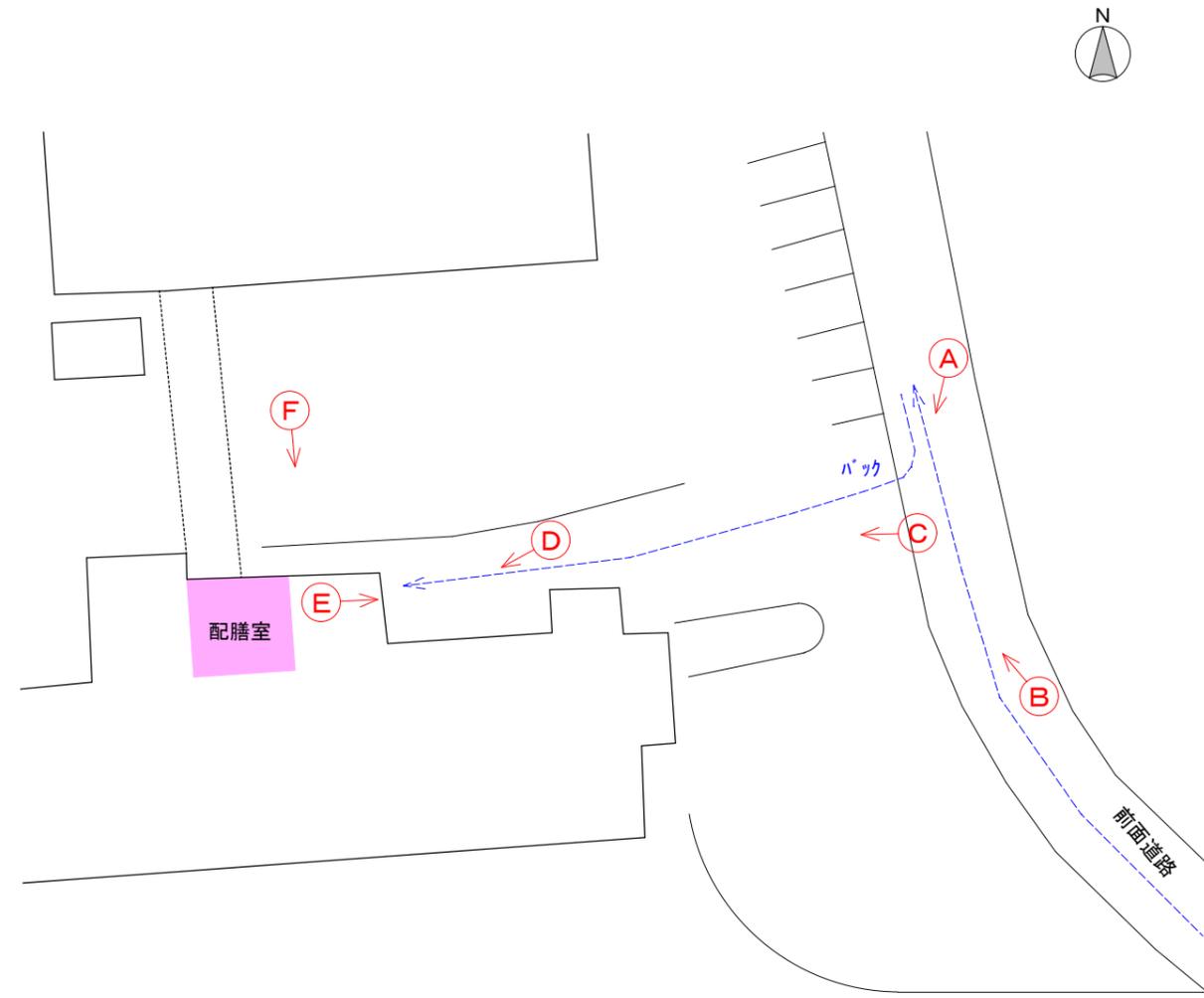
D



C

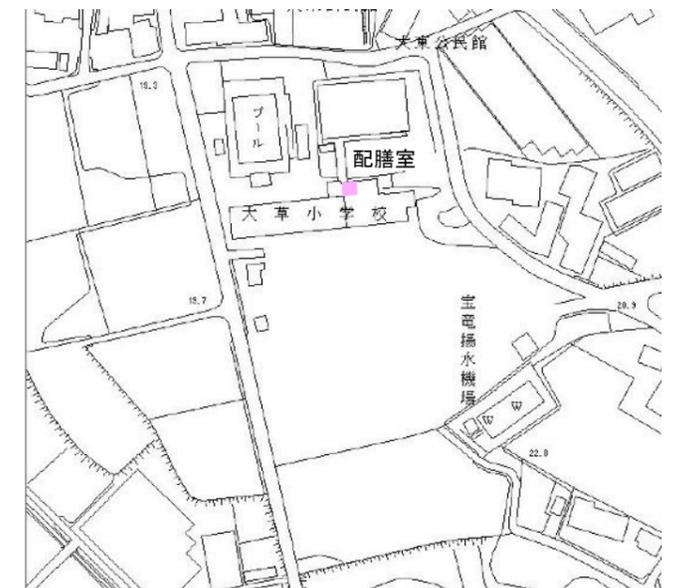


B



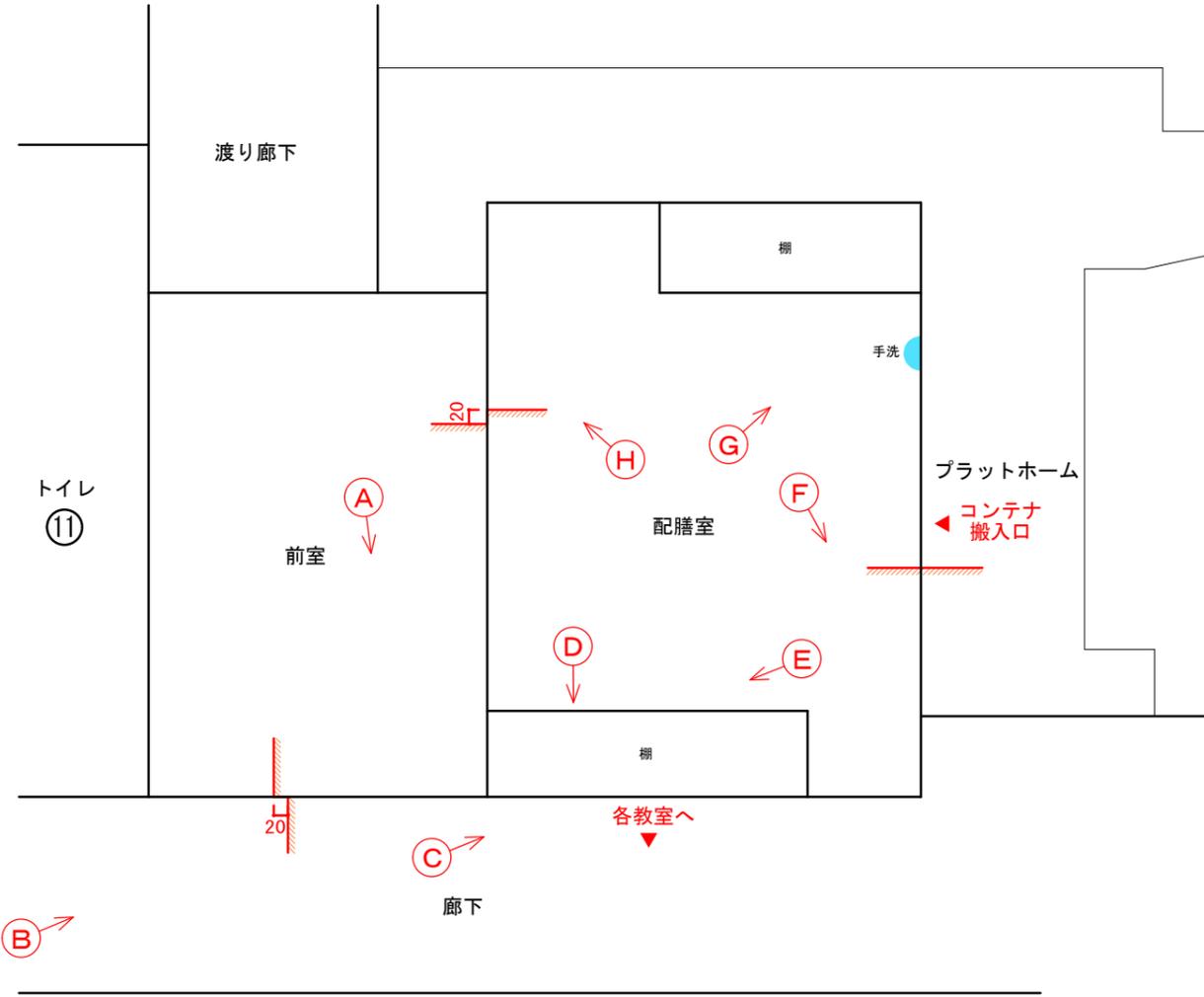
A

- 凡例
- ① チェックリスト番号
 - Ⓐ 撮影場所
 - 配送車搬入経路





(A)



(H)



(B)



(G)



(C)



(D)



(E)



(F)

No	保10			
保育園名	大草保育園			
現況給食方式	センター	調理場方式	ウェット式 (小口径桝のみ)	
調査実施日	平成22年11月10日	連絡先		担当教諭

1.現況の給食方式について	備考
<p>配送コンテナが他校と兼用なので、配送トラックの中で、食缶・食器等のみを取出し納入棚に入れ、配膳室内部から取出し運搬車へ積替えて各保育室まで用務員が運んでいます。</p>	
<p>2.必要と思われる主な改築内容</p> <p>現在と同様に、配送トラックの中で配送コンテナから食缶・食器等を取出す場合には改築は必要ないと思われます。配送コンテナを配膳室に搬入して食缶・食器等を取出す方が衛生的と思われませんが、その場合下記の改修が必要と思われます。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・納入棚を撤去の上、搬入口の設置が必要です。 ・プラットホームと配膳室の段差(約2cm)の解消が必要です。 	<p>開口部の拡大については構造的なチェックが必要です。</p>
<p>3.その他検討を要する事項</p> <p>1) 配膳室の換気フードの塗装が剥がれ、錆びがついている為、補修を行った方が衛生的に良いと思われます。(内部写真*1)</p> <p>2) 配膳室の床の塗装の一部が剥がれている為、補修を行った方が衛生的に良いと思われます。(内部写真*2)</p> <p>3) 廊下への出入口に網戸が設置されていないので、出入口を開放して使用する場合は、網戸を設置した方が衛生的に良いと思われます。</p>	
<p>4.保育園からの伝達</p> <p>・渡り廊下の段差解消のための幅の狭いすこの上を台車が通らなければならない為、用務員が危険だと感じています。(内部写真*3)</p>	
<p>5.その他</p> <p>・プラットホームの屋根の低い部分に配送トラックが接触した跡があります(外部写真*4)。接触防止対策を検討した方が良いと思われます。</p>	

■ 受入施設チェックリスト<訪問調査>

No.保 10

調査票 2-2

保育園名	大草保育園
調査日	平成 22年 11月 10日

区分	NO	チェックポイント	判定 (○×)	状況等
敷地内 進入路	1	配送車が通れるか。(幅員、障害物)	○	
	2	配送車が回転できるか。(幅員、大きな段差、障害物など)	○	敷地内でバックで切返せば向きは変えられる。
	3	その他		
プラット ホーム	4	家畜飼育場、廃棄物集積場等が隣接していないか。	○	
	5	プラットホームはあるか。使用上問題ないか。	○	
	6	プラットホームの地盤面からの高さは何cmか。	—	H24cm。配送トラックのリフターを使用する。
	7	雨よけの庇などはあるか。	△	庇の低い部分に配送トラックが当たることが度々ある。
	8	配膳室への出入口は使用上問題ないか。	△	下部に段差(H2cm)がある。
	9	配膳室への出入口は施錠できるか。	○	
	10	その他		
配膳室	11	便所に隣接していないか。	○	
	12	外部からの異物混入を防ぐため廊下等と明確に区画されているか。	○	
	13	廊下等への出入口は施錠できるか。	○	鍵はついているが、通常鍵はかけない。
	14	手洗設備は衛生的でかつ使いやすい位置に設けられているか。	○	
	15	適切な温度、湿度管理ができ、衛生面に配慮した構造であるか。	○	
	16	空調、換気設備は使用上問題ないか。	△	空調設備の設置は無い。換気設備のみ。
	17	天井、壁、床は外部から漏水していないか。	○	
	18	床の排水処理は使用上問題ないか。	○	小口径の排水桝のみ。
	19	鼠、はえ、ごきぶり等の害虫の侵入防止措置や防塵対策が講じられているか。	△	特に防塵対策はない。
	20	サッシに網戸が設置されているか。	△	納入棚には設置されていないが、搬入時以外は空けないので、問題ないと保育園は考えている。廊下への出入口には網戸が設置されていない。
	21	納入業者専用の下足入、履き替え場所が設けられているか。	—	納入業者は中には入らないので、設置されていない。
	22	納入業者専用の手洗設備が設けられているか。	—	”
	23	検収時の食品や器具類は、常に床面から60cm以上の高さの置き台に置くことができるか。	△	検収台は問題ないが、納入棚・配膳棚下段高さはH55cm程度しかない。
	24	配送や検収内容を記録できる場所が確保されているか。	○	事務机が設置されている。
25	業者から直接納入される牛乳、冷菓等は、冷蔵庫等により温度管理ができ、衛生的な保管ができているか。	○		
26	配膳室の広さは使用上問題ないか。	○		
27	その他	△	換気フードの塗装が剥げて錆がついている。床の塗装の一部が剥けている。	
廊下 階段	28	安全に生徒が手運びできるか。(段差、壁の凹凸など)	△	渡廊下に段差が有り、幅の狭いすのこの上を台車が通らなければならない為、用務員が危険だと感じています。(聞取)
	29	その他	○	職員が台車を使用して運んでいる。
各教室	30	配膳台等の大きさや高さは使用上問題ないか。	○	
	31	その他		



F



E



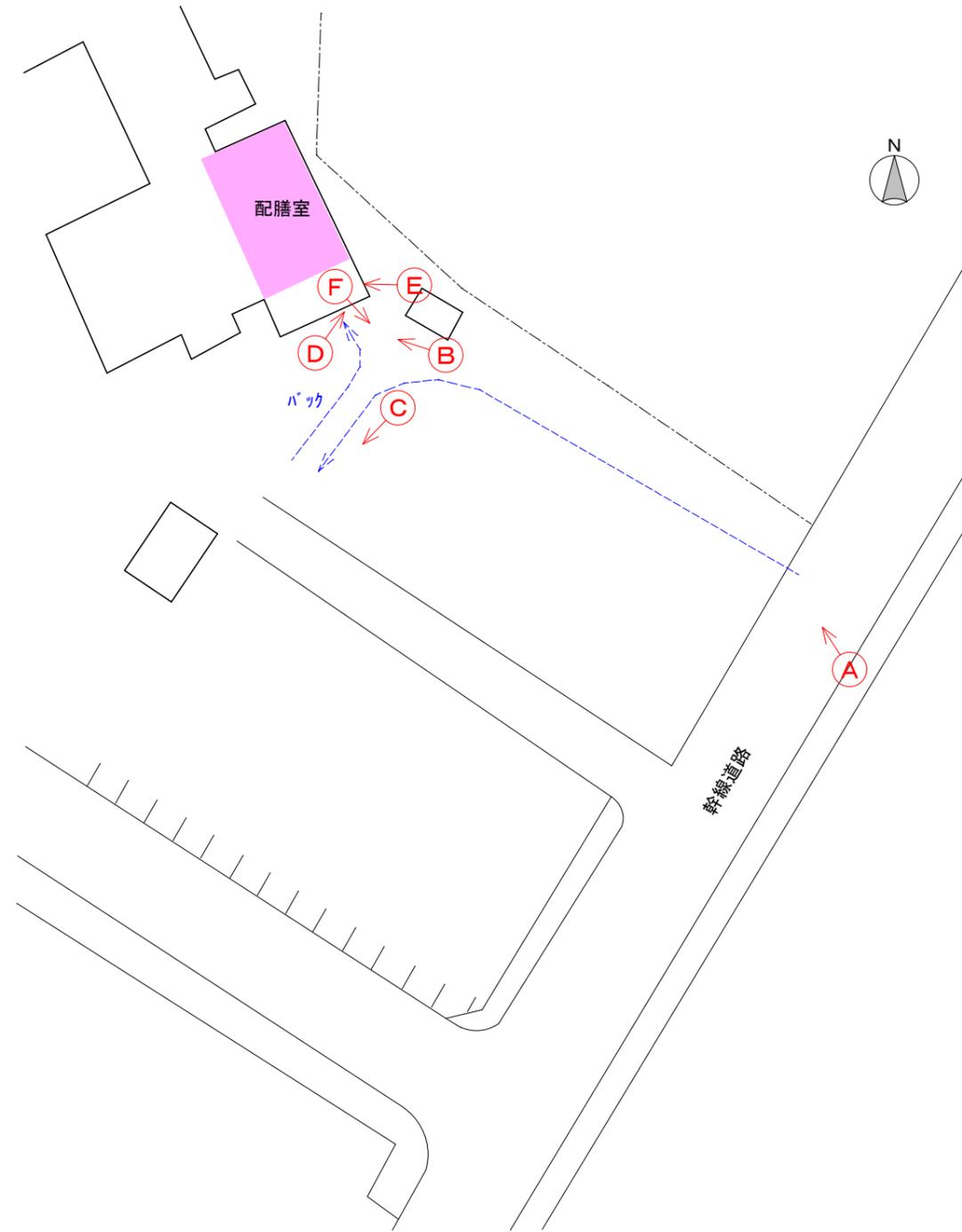
D



C



B



A

- 凡例
- ① チェックリスト番号
 - Ⓐ 撮影場所
 - 配送車搬入経路



