（例１３）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 校長 | 教頭 | 教務 | 主任 | 養護教諭 | 栄養教諭 |
|  |  |  |  |  |  |

調理・飲食実施計画書

|  |  |
| --- | --- |
| 提出年月日 | 　　令和　　　年　　　月　　　日（　　　曜日）　　　 |
| 実施責任者 | 職　　名 |  | 氏　名 |  |
| 実施日時 | 　　　　　月　　　　日（　　　曜日）　　　時　　　分から　　　時　　　分 |
| 趣旨等 | 教科 | 目的 |
| 　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　 |
| 場所 |  |
| 学部学年 | （　　　　　　部）　　　　年　　　　組　　　　（　　　　　名） |
| 担当教職員 |  |
| 調理・飲食内容 | 献立名 |  |
| 食品名 |  |
| 調理方法 |  |
| アレルギー対応の有無 | * あり
 | * なし
 |
| （児童生徒名・対応内容） |  |
| チェック項目 | □配慮を要する児童生徒の保護者へ事前連絡を行った。□使用する食品は衛生的に購入・保存した。□児童生徒の健康観察・衛生チェックを行った。□使用前に器具・食器等を洗浄し、乾燥させた。□できあがりを献立ごと班ごとに５０ｇ（卵１個分くらい）取り冷凍庫に保存した。　※２週間保存後、担当者が廃棄すること。 |

※　実施１週間前までに起案し、実施後は職員室で一括して保管すること。