

## 調理を伴わない飲食の計画と記録

保健部

→「実施前の計画」に記入。回覧後、担当者に返却。担当者は終了後、「実施後の記録」に記入し、回覧する。

※両面コピーし、「調理を伴わない飲食についての決まりごと」を必ず確認する。

## ①実施前の計画

|  |                        |               |        |     |                   |          |
|--|------------------------|---------------|--------|-----|-------------------|----------|
| 校長   | 教頭                     | 教頭            | 栄養教諭   | 部主事 | 担当者               | 受付日      |
|  |                        |               |        |     |                   | 平成 年 月 日 |
| 実施日  | 平成 年 月 日 ( )<br>( ) 限目 |               | 実施教科   |     |                   |          |
| 学部・学年又はグループ名                                       |                        | 部 年 組 ( )グループ |        |     |                   |          |
| 児童・生徒 ( )人<br>※全員の名前を書いてください                       |                        |               |        |     |                   |          |
| 教員 ( )人  |                        | (主) (TT)      |        |     |                   |          |
| 場所   |                        |               |        |     |                   |          |
| 食材等の準備・保存状況記録                                      |                        |               |        |     |                   |          |
| 購入品名   | 購入店名                   | 購入者           | 購入月日時間 |     | 食材保存場所            |          |
|  |                        |               | 月 日 時頃 |     | 冷蔵庫・冷凍庫・常温・その他( ) |          |
|  |                        |               | 月 日 時頃 |     | 冷蔵庫・冷凍庫・常温・その他( ) |          |
|  |                        |               | 月 日 時頃 |     | 冷蔵庫・冷凍庫・常温・その他( ) |          |
|  |                        |               | 月 日 時頃 |     | 冷蔵庫・冷凍庫・常温・その他( ) |          |
|  |                        |               | 月 日 時頃 |     | 冷蔵庫・冷凍庫・常温・その他( ) |          |
|  |                        |               | 月 日 時頃 |     | 冷蔵庫・冷凍庫・常温・その他( ) |          |
| ★食物アレルギーで配慮が必要な児童生徒がいる場合、下記に名前と配慮する食べ物を書いてください。    |                        |               |        |     |                   |          |
| 名前( ) ( )、 名前( ) ( )、 名前( ) ( )                    |                        |               |        |     |                   |          |
| → <input type="checkbox"/> 連絡帳等で使用食材の詳細を保護者に連絡したか。 |                        |               |        |     |                   |          |

## ②実施後の記録

|  |    |                          |      |     |     |          |
|--|----|--------------------------|------|-----|-----|----------|
| 校長   | 教頭 | 教頭                       | 栄養教諭 | 部主事 | 担当者 | 受付日      |
|  |    |                          |      |     |     | 平成 年 月 日 |
| 飲食前の確認事項   |    |                          |      |     |     |          |
| <input type="checkbox"/> 喫食前には必ず手洗い・消毒を行い、机等を使うときはきれいに片づけ、アルコール消毒を行う。            |    |                          |      |     |     |          |
| <input type="checkbox"/> 児童・生徒の健康状態を把握し、手指に化膿性の傷がある場合や下痢、嘔吐、発熱がないか観察を行い、十分に配慮する。 |    |                          |      |     |     |          |
| 喫食の状況  |    | 児童・生徒( )人・担当( )人・その他( )人 |      |     |     |          |
| 食べなかった者の氏名及び理由   |    |                          |      |     |     |          |

## 調理を伴わない飲食についての決まりごと

### 【計画時】

・アレルギー等の確認を、保護者・担任・栄養教諭と適宜行う。

※使われている原材料を確認し、アレルギーの原因物質が使われていないか注意する。

・「調理を伴わない飲食の計画と記録」の「①実施前の計画」に必要事項を記入し、実施する1週間前までに回覧する。

・お土産等、児童生徒が持参した食品に関しては、必ず家庭に持ち帰らせる。

※用紙の提出は不要。学校では絶対に飲食させない。

### 【実施時】

・喫食前には必ず手洗い・消毒を行い、机等を使うときはきれいに片づけ、アルコール消毒を行うなど、衛生的な環境のもと実施する。

・児童・生徒の健康状態を把握し、手指に化膿性の傷がある場合や下痢、嘔吐、発熱がないか観察を行い、十分に配慮する。

・検食は保管しなくてよい。

### 【実施後】

・「調理を伴わない飲食の計画と記録」の「②実施後の記録」に必要事項を記入し、速やかに回覧する。