

令和 年 月 日

海南市長 様

所在地
事業者名
役職・代表者 印

業務従事者報告書

本年度の委託業務について、下記のとおり業務従事者を報告いたします。

記

	従事する業務	氏名	常勤・非常勤の有無	備考（資格等）
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

*当該年度の従事予定者を全て記入すること。
従事者名簿の提出をもって本様式を省略することができる。
なお、各責任者については様式 2 も提出すること。

令和 年 月 日

海南市長 様

所在地
事業者名
役職・代表者 印

責任者選任報告書

本年度の委託業務の実施にあたり、下記のとおり責任者を選任いたしましたので、関係書類を添付の上、報告いたします。

記

	区分	氏名	資格又は 実務経験	資格取得日又は 実務経験期間
1	業務責任者			
2	業務副責任者			
3	食品衛生責任者			
4	配送責任者			
5	アレルギー対応食調理責任者			

*当該年度の従事予定者を全て記入すること。
各責任者の履歴書及び資格等を証明する書類の写しを添付すること。

令和 年 月 日

海南市長 様

所在地
事業者名
役職・代表者 印

業務従事者変更報告書

本年度の委託業務の実施にあたり、令和 年 月 日に提出した業務従事者に変更がありましたので、下記のとおり報告いたします。

記

1. 変更予定日 令和 年 月 日
2. 変更する従事者

	従事する業務	氏名	備考（資格等）
従前			
変更後			

*従事業務の変更の場合も全て記入すること。
責任者の変更の場合は、履歴書及び資格等を証明する書類を提出すること。

定期健康診断結果報告書

令和 年 月 日

海南市長 様

所在地
事業者名
役職・代表者 印

海南市立 小学校給食調理場調理・配送業務に従事する者について、学校給食衛生管理基準及びその他の法令に基づき実施する健康診断において下記の通り報告します。

健康診断実施日	受診者氏名	結果	異常があった場合 産業医等の意見

【備考】

- * 健康診断は、労働安全衛生法、学校給食衛生管理基準、その他法令に基づき実施してください。
- * 健康診断結果報告書には、1 年以内に実施したものを記載してください。
- * 健康診断の結果、異常があり、産業医等の意見を受け就業上の措置が必要とされる場合は、速やかに市教育委員会に報告するとともに、業務実施に支障が生じる場合は、従事させることを中止してください。また、治癒した場合は、市教育委員会に治癒したことが確認できる書類を提出してください。
- * 医療機関等が発行する診断結果については、業務受託者で 3 年間保管し、本市又は学校長等から提出を求められた場合は、速やかに提出してください。

令和 年 月 日

海南市長 様

所在地
事業者名
役職・代表者 印

検便検査結果報告書

調理従事者等の検便検査を行いましたので、下記のとおり報告いたします。

記

- 1. 検 査 日 令和 年 月 日
- 2. 検査結果 陽性：
陰性：上記以外の職員
- 3. 提出資料 検査結果の写し

令和 年 月 日

海南市長 様

所在地

事業者名

役職・代表者

印

ノロウイルス検査結果報告書

調理従事者等のノロウイルス検査を行いましたので、下記のとおり報告いたします。

記

1. 検査日 令和 年 月 日

2. 検査結果 陽性：
陰性：上記以外の職員

3. 検査の種類

4. 提出資料 検査結果の写し

令和 年 月 日

海南市長 様

所在地
事業者名
役職・代表者 印

研修実施報告書

本業務において、下記のとおり研修を実施したので、報告します。

記

契約件名	
研修実施日	
対象者及び人数	
研修内容	
その他	

- * この報告書は、研修実施後速やかに提出すること。
- * 講習会で使用した、講習内容がわかる資料を添付すること。

様式8 学校給食日常点検表
(衛生管理チェックリスト)

海南市立

小学校

調理室の温度・湿度			月 日						
調理前	温度(℃)	別途記載 (別記3室温・湿度・残留塩素記録表)	曜 日	月	火	水	木	金	
	湿度(%)								
	測定時刻		天 気						
調理後	温度(℃)								気温(℃)
湿度(%)									
測定時刻									
作業前	学校給食従事者		健康状態	下痢をしている者はいない					
				発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない					
				本人もしくは同居者に感染症又はその疑いのある者はいない					
				感染症又はその疑いがある者は医療機関に受診させている					
		手指・顔面に化膿性疾患のある者はいない							
		服装等	調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である						
			履物は清潔である						
			適切な服装をしている						
			爪は短く切っている						
		手洗	石鹼液やアルコールで手指を洗浄・消毒した						
	施設・設備	調理場の清掃・清潔状態は良い							
		調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない							
		調理用機械・機器・器具は清潔である							
		機械・器具の保守、故障の有無、故障の機器及び箇所名を確認した							
		食品の保管室の温度・湿度は適切である (別記3室温・湿度・残留塩素記録表)							
		冷蔵庫・冷凍庫(ただし保存食の保管のための専用冷凍庫については-20℃以下) の温度は適切である(別記2 冷蔵庫・冷凍庫温度管理表)							
		食器具、容器や調理用器具は乾燥しており、保管場所は清潔である							
		主食置場、容器は清潔である							
		床、排水溝は清潔である							
		手洗い施設の石鹼液、アルコール、パ°-パ°-タル等は十分にある							
		冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である							
		ネズミ、はえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない							
		使用水	使用水の外観(色・濁り)、臭い、味を確認した 異常はないか Y・N Y・N Y・N Y・N Y・N						
	遊離残留塩素は確認した(0.1mg/l 以上あった) (別記3室温・室温・湿度・残留塩素記録表)								
	作業前に十分(5分間程度)流水した								
	検収		食品は、検収室において検収責任者が立ち会い受け取った						
		品質・鮮度・品温、異物の混入、包装容器の状況、食品表示等を十分に点検し、記録した							
		納入業者は衛生的な服装である							
		納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない							
		食品は、食品保管場所に食品の分類毎に衛生的に保管した							
便所	便所に石鹼液、アルコールやペーパータオルは十分にある								
	調理衣(上下)、履き物等は脱いだ								
	用便後の手指は確実に洗浄・消毒した								
作業中	下処理	エプロン・履物等は、下処理専用を使用している							
		加熱調理用、非加熱調理毎に下処理した							
		野菜類・魚介類・食肉類等食品ごとに専用容器・器具で下処理した							
		下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実にを行った							
		野菜類は流水で十分に洗浄した。また、生食する場合、必要に応じて消毒した。							
	調理時	床に水を落とさないで調理した							
		魚介類・食肉類・卵殻等を取り扱った手指は洗浄・消毒した							
		作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した							
		調理機器・容器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した							

別途記載
(学校給食従事者の個人別健康・衛生管理観察記録表)

学校給食従事者の個人別健康・衛生管理観察記録表

令和 年 月

海南市立

小学校

※項目で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。

氏 名		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																															
健康 状態	下痢をしていない																																
	発熱・腹痛・嘔吐をしていない																																
	感染症の感染、またはその疑いは ない																																
	同居者に感染症またはその疑い がある者はいない																																
	手指・顔面に傷はない																																
	手指・顔面に化膿性疾患はない																																
服装 等	調理衣・エプロン・マスク・帽子は 清潔である																																
	履物は清潔である																																
	適切な服装をしている(帽子から 毛髪は出していない等)																																
	爪は短く切っている																																
手洗 い	石けん液やアルコールで手指を 洗浄・消毒した																																
備考(対応等)																																	

(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する

(注2) 感染症に罹患した疑いのある調理員等は、医療機関を受診し、感染症疾患の有無を確認すること

冷蔵庫・冷凍庫 温度管理表(下処理室)

令和 年 月		場所 : 検収室					海南省立下津小学校				
日	曜	作業前				記録者	作業後				記録者
		時間	保存食 冷凍庫	食材用 パス冷蔵庫	食材用 冷凍庫		時間	保存食 冷凍庫	食材用 パス冷蔵庫	食材用 冷凍庫	
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		:	℃	℃	℃		:	℃	℃	℃	

※室温25℃以下、湿度80%以下を保つことが望ましい。

冷凍庫－20℃以下、冷蔵庫10℃以下であることを確認すること。

冷蔵庫・冷凍庫 温度管理表(調理室)

海南市立下津小学校

令和 年 月		場所：調理室					
日	曜	作業前			作業後		
		時間	和え物用 冷蔵庫	記録者	時間	和え物用 冷蔵庫	記録者
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		：	℃		：	℃	

※室温25℃以下、湿度80%以下を保つことが望ましい。

冷凍庫－20℃以下、冷蔵庫10℃以下であることを確認すること。

冷蔵庫・冷凍庫 温度管理表(他)

海南市立下津小学校

令和 年 月		場所：配膳・コンテナ室									
日	曜	作業前					作業後				
		時間	保冷剤 冷凍庫	サラダ用 冷蔵庫	牛乳 保冷庫	記録者	時間	保冷剤 冷凍庫	サラダ用 冷蔵庫	牛乳 保冷庫	記録者
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		：	℃	℃	℃		：	℃	℃	℃	

※室温25℃以下、湿度80%以下を保つことが望ましい。

冷凍庫－20℃以下、冷蔵庫10℃以下であることを確認すること。

室温・湿度・残留塩素記録表

令和 年 月 海南省立下津小学校

日	曜	作業前				作業後				
		時間	室温(℃)	湿度%	残留塩素 (mg/l)	時間	室温(℃)	湿度%	残留塩素 (mg/l)	配食時間
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		:	℃	%		:	℃	%		:

※室温25℃以下、湿度80%以下を保つことが望ましい。

※冷蔵庫10℃以下であることを確認すること。

※遊離残留塩素濃度は0.1mg/l以上であることを確認すること。

料理名	加熱後時刻 温度	85℃ 1分半	真空冷却後時刻 温度	冷蔵庫 温度	配食時時刻 温度	保存食時刻	味見氏名
使用前冷蔵庫温度	: °C						
	: °C °C °C		: °C	: °C	: °C °C °C		
	: °C °C °C		: °C	: °C	: °C °C °C		
	: °C °C °C		: °C	: °C	: °C °C °C		
	: °C °C °C		: °C	: °C	: °C °C °C		

個人別チェックリスト

[illegible]

調理作業工程表 令和 年 月 日（ ）

汚染作業

非汚染作業

毎南市立 小学校

献立名	担当者	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00
検収・下処理								
牛乳・ごはん								

エ：エプロン く：靴履き替え 洗：手洗い 手：使い捨て手袋 中：中心温度 温：温度確認 切：手切り S：スライサー切り ボ：ボイル 冷：冷却 蔵：冷蔵

調理作業動線表

() 小学校

受託業者決定後に協議して決定します。

令和 年 月 日 () 天気						校長		検印	担当者	検収		栄養士	
献立名						給食人員			合計				
食前の温度	献立名		献立名		献立名		検温時間		検収開始時間				
		℃		℃		℃	:		:				
		℃		℃		℃	:						
		℃		℃		℃	:		調理終了時間				
		℃		℃		℃	:		:				
		℃		℃		℃	:						
納品時間	納入業者	品名	購入量	購入価格	産地	製造販売業者 (所在地)	製造年月日/期限 (ロット番号)	品質	鮮度	包装	異物	異臭	品温
:	泉南	牛乳		@		泉南乳業		良 不良	良 不良	良 不良	有 無	有 無	
:	ジョイフル 名方	ご飯 / パン		@		ジョイフル 名方		良 不良	良 不良	良 不良	有 無	有 無	
:				@				良 不良	良 不良	良 不良	有 無	有 無	
:				@				良 不良	良 不良	良 不良	有 無	有 無	
:				@				良 不良	良 不良	良 不良	有 無	有 無	
:				@				良 不良	良 不良	良 不良	有 無	有 無	
:				@				良 不良	良 不良	良 不良	有 無	有 無	
:				@				良 不良	良 不良	良 不良	有 無	有 無	
:				@				良 不良	良 不良	良 不良	有 無	有 無	
:				@				良 不良	良 不良	良 不良	有 無	有 無	
:				@				良 不良	良 不良	良 不良	有 無	有 無	
:				@				良 不良	良 不良	良 不良	有 無	有 無	
:				@				良 不良	良 不良	良 不良	有 無	有 無	
:				@				良 不良	良 不良	良 不良	有 無	有 無	
:				@				良 不良	良 不良	良 不良	有 無	有 無	
:				@				良 不良	良 不良	良 不良	有 無	有 無	
購入物資													
【残量】				【感想】									
【不良時の処置】													

物資在庫量報告書

令和 年 月 日

受託施設 海南市立 小学校

担当者氏名

[illegible]

異物混入対象料理（食材）名	
異物の種類	
異物混入対象物質の総納入量	
物資混入による損失量	
発見日時	
発見場所	
物資納入業者	
発生状況・内容（経過） 〈記入内容の例〉 ・何をしているときか ・考えられる原因（複数考えられる場合はすべて）〔業者、検収時、下処理室、調理室、配膳室、教室等〕 ・学校長等への報告時間 ・対応方法 ・今後の課題及び改善方法	
その他 写真添付等	

事故等報告書

令和 年 月 日

海南市長 様

所在地
事業者名
役職・代表者 印

学校名 _____

発生日時	
発生場所	
発生状況・内容（経過）	
〈記入内容の例〉 ・何をしているときか ・考えられる原因（複数考えられる場合はすべて）〔業者、検収時、下処理室、調理室、配膳室、教室等〕 ・学校長等への報告時間 ・対応方法 ・今後の課題及び改善方法	
その他	
写真添付等	

委託業務完了届

令和 年 月 日

海南市長 様

所在地
事業者名
役職・代表者 印

下記のとおり 月分の業務を完了したのでお届けします。

記

1. 委託業務名	海南市立 小学校給食調理場調理・配送業務
2. 受託場所	海南市立 小学校
3. 契約年月日	令和 年 月 日
4. 履行内容	給食実施日数 日 清掃実施日数 日

月	火	水	木	金
/	/	/	/	/
/	/	/	/	/
/	/	/	/	/
/	/	/	/	/
/	/	/	/	/

上記のとおり委託業務が完了したことを確認しました。

令和 年 月 日

検査者 海南市教育委員会 総務課長 印

配送車両点検記録簿（ 月）

登録番号又は車番

令和 年 月 日

運転者（点検者）名

整備管理者

運行管理者

点 検 項 目

点検項目		点検内容	良・否	点検項目		点検内容	良・否	
エンジンルーム	原動機	冷却水の量（＊）		運転席	ブレーキ	踏みしろ及び効き		
		ファン・ベルトの張り具合、損傷				ブレーキ液の量		
		エンジン・オイルの量（＊）				空気圧力		
車両の周り	灯火装置・方向指示器	点灯又は点滅具合、汚れ、損傷					バルブからの排気音	
			ディスク・ホイールの取り付け					駐車ブレーキ・レバーの引きしろ
	タイヤ	空気圧			ウインド・ウォッシャー及びワイパー	ウオッシャー液量及び噴射状態（＊）		
		亀裂・損傷						
		異状摩耗			原動機	かかり具合・異音（＊）		
		溝の深さ（＊）				低速及び加速の状態（＊）		
	バッテリー	バッテリー液の量（＊）			運行において異常が認められた箇所			
	エア・タンク	凝水		注：（＊）印の点検は、走行距離、運行時の状態等から判断した適切な時期に行うことで足りる。				

自主点検項目等

点検項目	点検内容	良・否
その他	チャート紙の装着	

不良箇所及び処理

箇所名	処置

公用車走行距離等申告表

[illegible]

別記 1 （様式17号関係）

酒 気 帯 び 確 認 記 録 簿

年月日		運転者名	車両登録番号 (下 4 桁)	確認時刻		アルコール 検知器使用	酒気帯び	確認者	指摘事項等
				運転前		無・有	無・有		
				運転後		無・有	無・有		
				運転前		無・有	無・有		
				運転後		無・有	無・有		
				運転前		無・有	無・有		
				運転後		無・有	無・有		
				運転前		無・有	無・有		
				運転後		無・有	無・有		
				運転前		無・有	無・有		
				運転後		無・有	無・有		
				運転前		無・有	無・有		
				運転後		無・有	無・有		
				運転前		無・有	無・有		
				運転後		無・有	無・有		
				運転前		無・有	無・有		
				運転後		無・有	無・有		

年月日		運転者名	車両登録番号 (下4桁)	確認時刻		アルコール 検知器使用	酒気帯び	確認者	指摘事項等
				運転前		無・有	無・有		
				運転後		無・有	無・有		
				運転前		無・有	無・有		
				運転後		無・有	無・有		
				運転前		無・有	無・有		
				運転後		無・有	無・有		
				運転前		無・有	無・有		
				運転後		無・有	無・有		
				運転前		無・有	無・有		
				運転後		無・有	無・有		
				運転前		無・有	無・有		
				運転後		無・有	無・有		
				運転前		無・有	無・有		
				運転後		無・有	無・有		
				運転前		無・有	無・有		
				運転後		無・有	無・有		

運搬記録簿

令和 年 月 日 曜日 天気 () 記録者					
献立名 . . .					
拠点校		搬入時刻 時 分	出発時刻 時 分		車内温度 °C
配送校①		到着時刻 時 分	車内温度 °C	配送校出発時刻 時 分	配送校検印
配送校②		到着時刻 時 分	車内温度 °C	配送校出発時刻 時 分	配送校検印
配送校③		到着時刻 時 分	車内温度 °C	配送校出発時刻 時 分	配送校検印
特記事項					

[illegible]

[illegible]

様式21 学校給食従事者専用トイレ清掃記録簿

学校給食従事者専用トイレ清掃記録簿

小学校

日	曜日	清掃者	清掃時刻	備考	日	曜日	清掃者	清掃時刻	備考
1					17				
2					18				
3					19				
4					20				
5					21				
6					22				
7					23				
8					24				
9					25				
10					26				
11					27				
12					28				
13					29				
14					30				
15					31				
16									

令和 年 月 日

海南市長 様

所在地
事業者名
役職・代表者 印

施設・設備の故障等に関する報告書

事業名 海南市立 小学校給食調理場調理・配送業務
受託施設 海南市立 小学校

記

このことについて、下記の施設・設備が故障等していますので報告します。

施設・設備	故障等の箇所・状態

教育委員会	校長	栄養士