

沼津工業高等専門学校学生寮給食業務実施細目

食品衛生法、学校保健安全法、大量調理施設衛生管理マニュアル等に基づきその目的を果たすべく、委託者（以下「甲」という）と受託者（以下「乙」という）の役割分担を明確にし、給食業務が円滑に運営されるよう、以下に示しこれを遵守するものとする。

1. 業務の分担

(1) 甲が分担する業務

- ① 本業務の遂行に必要な基本的設備の設置及び整備に関すること。
- ② 食数の集計-及び乙への通知に関すること。
- ③ 年間行事に伴う食事の提供について乙への通知に関すること。
- ④ 給食業務に関する衛生管理状況とそれに伴う検査等の確認に関すること。
- ⑤ 検食に関すること。
- ⑥ 乙が作成した献立の精査に関すること。
- ⑦ その他、本業務に関して必要な指示事項。

(2) 乙が分担する業務

- ① 厨房及び食堂ホール、それに付随する施設の清掃、調理に伴う設備・機器・器具・食器類の洗浄・消毒・保管及び防疫に関すること。
- ② 食材の品質、温度チェック、購入までの取り扱いチェック、喫食までの保管・洗浄、調理等の衛生及び防疫に関すること。
- ③ 献立表の作成とこれに基づく食材の発注、購入、支払、調理、盛り付け、配膳及び下膳に関すること。
- ④ 衛生管理を徹底するための検査等の記録に関すること。
- ⑤ 保存食の適切な管理に関すること。
- ⑥ ごみ処理・清掃に関すること。
- ⑦ 従事者の管理と衛生教育に関すること。
- ⑧ 甲が必要として求める書類の整備、保管及び提出に関すること。
- ⑨ 給食費の徴収、督促に関すること。
- ⑩ 欠食の受付及び欠食数の集計、欠食金の返還に関すること。
- ⑪ 喫食者への栄養指導、衛生指導に関すること。
- ⑫ 行事食、特別食および留学生食に関すること。
- ⑬ その他、本業務に関して必要な業務。

2. 献立について

- ① 乙は、成長期の寮生に対して、バランスのとれた栄養を組み合わせ献立を作成し、甲の精査を受けた後、献立に従い、寮生に食事の提供を行うこと。

- ② 乙は、献立を1週間ごとに作成し、献立表と給与栄養量（実際）を当該週の2週間前までに甲に提供すること。
- ③ 乙は、学生に栄養に関する情報提供をすること。
(例えば、献立表に栄養メモを添付・ポスターの掲示・卓上メモ等。)
- ④ 管理栄養士は、甲から栄養指導が必要な寮生の依頼があった場合は、その指導を行うこと。
- ⑤ 年1回は寮生に対しアンケート調査を実施し、調査結果及び寮生との話し合いの意見を献立に反映させること。
- ⑥ テスト実施前日から終了前日の夕食に、夜食（パン等）を用意すること。（1日の栄養量としては計算しない）
- ⑦ 乙は、諸事情により献立を変更する必要がある場合は、事前に甲に申し出、その指示を受けること。
- ⑧ 甲は、寮生が楽しく食事ができるよう、乙に特別献立を依頼することができる。
- ⑨ 献立作成に当たり、厚生労働省策定の「日本人の食事摂取基準（最新版）」の15～17歳、身体活動レベルⅡの栄養量を満たすこと。
- ⑩ 牛乳又は乳製品を一日の内いずれかの食事で提供すること。

3. 調理作業

- ① 乙は、HACCP（危害要因分析重要管理点）を取り入れ、調理作業を行うこと。
- ② 包丁、まな板などの器具、容器等は用途別及び食品別にそれぞれ専用のものを用意し、混同しないようにして使用すること。
- ③ 乙は、下処理は汚染作業区域で確実に行い、非汚染作業区域を汚染しないようにすること。
- ④ 乙は、冷凍又は冷蔵設備から出した原材料は、速やかに下処理、調理を行うこと。非加熱で供される食品については、下処理後速やかに調理に移行すること。
- ⑤ 乙は、食品並びに移動性の器具及び容器の取り扱い、床面から60cm以上の場所で行うこと。ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、30cm以上の台に乗せて行うこと。
- ⑥ 乙は、喫食時間に合わせて調理作業を進め、盛り付けも喫食時間間際に合わせて行うこと。お浸し等の和え物については過熱後速やかに冷却し、適切な温度管理をして喫食間際に和えるようにすること。
- ⑦ 乙は、加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等での一時保管等は、他からの二次汚染を防止するため、清潔な場所で行うこと。また、調理終了後の食品は衛生的な容器にふたをして保存すること。
- ⑧ 乙は、味付け・盛り付け・適温サービス等を考慮し、残食が少なくなるような創意工夫に努めること。
- ⑨ 乙は、加熱調理食品については必ず熱処理をすること。必ず中心温度が75℃1分以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃

で90秒間以上)又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認し、温度と時間を記録しておくこと。

- ⑩ 野菜・果物を加熱せずに供する場合には、流水(飲用適のもの。)で十分洗浄し必要に応じて殺菌を行った後、流水で十分すすぎ洗いすること。
- ⑪ 乙は、加熱調理後、食品を冷却する場合には、冷却機を用いたり、清潔な場所で衛生的な容器に小分けするなどして、30分以内に中心温度を20℃付近(又は60分以内に中心温度を10℃付近)まで下げるよう工夫すること。この場合、冷却開始時刻、冷却終了時刻を記録すること。
- ⑫ 乙は、調理が終了した食品は速やかに提供できるよう工夫すること。また、調理終了後30分以内に提供できるものについては、調理終了時刻を記録すること。また、調理終了後提供まで30分以上を要する場合は、温かい状態で提供される食品については調理終了後速やかに保温食缶等に移し保存(食缶に移し替えた時刻を記録すること)し、その他の食品については、調理終了後提供まで10℃以下で保存すること。(保冷設備への搬入時刻、保冷設備内温度及び保冷設備からの搬出時刻を記録すること。)
- ⑬ 乙は、前日調理、次食調理の作りおきは、原則として禁止すること。
- ⑭ 乙は、調理終了後2時間以内で喫食できるようにすること。

4. 盛り付け作業

- ① 乙は、丁寧に盛り付けをし、喫食者が見ておいしさを感じる工夫をすること。
- ② 乙は、一皿にお互いの味が交じり合うような盛り付けをせず、適温で喫食できるようにすること。
- ③ 乙は、温かい器に冷たい調理食材を盛らないこと。

5. 配膳作業

- ① 乙は、食器類は消毒された清潔な物を使用すること。
- ② 乙は、個別皿を使用し、温かい物は65℃以上、冷たい物は、10℃以下で収納すること。
- ③ 乙は、ご飯、汁物はおかわり自由とすること。
- ④ 毎食、食堂入口にサンプルメニューを表示すること。サンプルは食事用として提供しないこと。
- ⑤ 車椅子を使用するなど、配慮が必要な学生については、配膳・下膳を乙にて行うこと。

6. 食器洗浄作業

乙は、洗浄は規定の洗剤濃度で行い、食器に洗剤の残渣があったり、または油が落ちないような洗浄はしないこと。

7. 食器の取り扱い

- ① 乙は、食器の保管場所も衛生に注意し、汚染されないような状態で保管すること。食器の取り扱いは丁寧に、破損しないよう気を付けて行うこと。

- ② 乙は、劣化や破損等により食器の補充・更新が必要な場合は、甲に相談し指示を受けること。

8. 施設・設備

- ① 乙は、施設内の破損、機器類の故障は速やかに甲に報告をし、対応策の指示を受けること。
- ② 乙は、機器が常に正常に作動するようメンテナンスを行うこと。
- ③ 乙は、一日の業務終了時には、食堂等の施設、物品を点検の上、電気・ガス・水道・火気・戸締まり等の点検を行うこと。防災、防犯にも留意すること。
- ④ 委託契約書の規定に基づき乙に使用させる施設及び設備備品は別紙のとおりである。
- ⑤ 乙は、前項に基づく施設等で従業員に不測の事故が生じた場合、乙の責任において対応し、甲に報告すること。

9. 衛生管理

(1) 食堂施設の衛生管理

- ① 乙は、施設及び設備の衛生、食品の衛生及び調理従事者の衛生の日常管理等に当たるため、衛生管理責任者を定め甲に報告すること。
- ② 乙は、日常点検表に基づき適正な点検を行い、記録し、甲に提出すること。点検結果により問題が生じた時は、甲に報告し指示を受けること。点検結果については、1年間保存すること。
- ③ 乙は、床面（排水溝を含む）、内壁のうち床面から1 mまでの部分及び手指の触れる場所は1日に1回以上、天井及び内壁のうち床面から1 m以上の部分は1月に1回以上清掃し、必要に応じて洗浄・消毒を行うこと。清掃は全ての食品が調理場内から完全に搬出された後に行うこと。ホールは、朝・昼・夕の食事前には清掃され、学生が気持ちよく喫食できる環境を整えておくこと。
- ④ 乙は、厨房外のグリストラップに溜まった残飯等を週1回は取り除き清掃しておき年1回グリストラップ全体の清掃を行うこと。
- ⑤ 乙は、調理機器と器具類は調理作業中に汚染されることがあるため、作業終了後洗浄殺菌し、よく乾燥させておくこと。
- ⑥ 乙は、ねずみ、昆虫等の発生状況を1月に1回以上巡回点検するとともに、ねずみ、昆虫の駆除を半年に1回以上（発生を確認した時にはその都度）実施し、その実施記録を1年間保管すること。また、厨房施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態に保ち、ねずみや昆虫の繁殖場所の排除に努めること。
なお、殺鼠剤または殺虫剤を使用する場合には、食品を汚染しないようその取り扱いに十分注意すること。
- ⑦ 乙は、出入口及び窓は極力閉めておき、ねずみや昆虫の侵入を防止すること。網戸が破損していないよう注意をし、破損している場合は甲に相談し、速やか

に修理をすること。

- ⑧ 乙は、食堂施設内は十分な換気を行い、高温多湿を避けること。調理場は湿度 80%以下、温度は25℃以下に保つことが望ましい。
- ⑨ 乙は、使用水については、調理開始前及び調理終了後に遊離残留塩素が0.1mg/L以上であること並びに外観、臭気、味等について水質検査を実施し、その結果を記録すること。
- ⑩ 乙は、各手洗い場所に手洗いに必要な石けん・爪ブラシ・殺菌液・ペーパータオル等を備えておくこと。学生の手洗い場にも殺菌液を備え、常に補充をすること。
- ⑪ 乙は、トイレでは調理作業着上着、マスク、帽子の着用をしないこと。
- ⑫ 乙は、厨房内の被服は清潔にして頭髮は完全に包み、マスクを着用し、手指は消毒をし、常に衛生的に作業に従事すること。
- ⑬ 乙は、汚染区域と非汚染区域での作業は履物、前掛け等で区別し掛け持ち作業をしないこと。特に盛り付けコーナーの作業は十分に気をつけ、専用の作業着（上）か前掛けを着け、当該衣類は他の作業区域、特に汚染区域では着用しないこと。
- ⑭ 乙は、盛り付けは特に衛生に注意し、使い捨て手袋を使用し、菜箸・スプーン・デシジャー等を使用すること。
- ⑮ 乙は、厨房施設内は、一日の作業終了時に清掃を行い、床を水洗い後は必ず水切りをしておくこと。作業中もできるだけ床がドライで作業ができるよう工夫をすること。
- ⑯ 乙は、冷凍庫・冷蔵庫・温蔵庫等の温度チェックを常に行い記録しておくこと。月1回フィルターの清掃を行うなどメンテナンスを確実にすること。
- ⑰ 乙は、厨房従事者以外の者を厨房に入れないこと。甲が認めたときは白衣を着用し、手洗いをして入れること。
- ⑱ 乙は、作業台、冷蔵庫、機器類等では、汚染食品、非汚染食品の区別をはっきりし、二次汚染の無いよう作業を行うこと。厨房内にダンボールや私物は持ち込まないこと（検収コーナーで洗浄されたパット等に入れ替えること）。
- ⑲ 乙は、食堂施設内において寮生が嘔吐した場合には、殺菌剤を用いて迅速かつ適切に嘔吐物の処理を行うことにより、寮生及び調理従事者へのノロウィルス感染及び施設の汚染防止に努めること。

（2）従業員等の健康管理

- ① 乙は、調理従事者が下痢・発熱・化膿症及び外傷等がある者、本人もしくは同居者に法定伝染病、又は疑いのある者は、調理作業に従事させないこと。
- ② 乙は、調理従事者について、労働安全衛生法に基づく健康診断を年1回以上、検便検査を月1回以上(赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌血清型O-157等)実施すること。また、必要に応じ10月から3月はノロウィルス

の検査を含めること。

- ③ ノロウイルス対策を徹底すること。
- ④ 乙は寮生の体調不良者の状況を毎日甲より確認すること。その症状によってはホール等の消毒を行うこと。

10. 食品材料

- ① 乙は、喫食数を把握し、献立表どおりの食品・分量になるよう食材の発注と調理を行うこと。
- ② 乙は、生鮮食品は、原則として当日納品とすること。ただし、甲が許可した場合はこの限りではない。
- ③ 乙は、毎日の購入食材の納品書又は一覧表を甲に提出すること。
- ④ 乙は、過度に食品添加物を使用されている食品は避けること。
- ⑤ 乙は、検収時に購入食品の品目・数量・品質・賞味期限・購入日・使用日・温度・配送状況をチェックしておき、記録を保存しておくこと。特に冷凍食品の取り扱い方法（再冷凍されていないか）をチェックすること。
- ⑥ 乙は、食品材料は品質を厳選し、鮮度の良い物を使用し、冷凍食品の取り扱いには注意をすること。特に購入時には再度冷凍した物でないことを確認し、温度チェックし、記録しておくこと。調理するまでの保管方法も留意すること。
- ⑦ 乙は、牛乳、乳製品は、納品された際、味・色・異物が混入されていないか飲んでチェックをすること。
- ⑧ 乙は、米を標準価格米以上の品質の物を使用すること。
- ⑨ 乙は、冷蔵庫は食材別専用の保管をすること。特に、卵は専用冷蔵庫を使用し、下処理室で消毒にかけてから中処理室で下準備等を行うこと。
- ⑩ 乙は、献立表どおりの食材・調理作業に変更が生じた場合は、速やかに甲に相談し指示を受けること。
- ⑪ 乙は、食品材料の不足や残食に気を配り、経費の無駄使いをしないよう心がけること。
- ⑫ 乙は、安全性が疑われるような食品材料は使用しないこと。
- ⑬ 揚げ物に使用する油は、使用時に色、粘度を確認し、新しいものを使用するようにすること。
- ⑭ 食材の保管は、下記の基準温度で保管すること。

食品名	保存温度
穀類加工品（小麦粉、デンプン）	室温
砂糖	室温
食肉・鯨肉	10℃以下
細切した食肉・鯨肉を凍結したものを容器包装に入れた	

もの 食肉製品 鯨肉製品 冷凍食肉製品 冷凍鯨肉製品	－ 1 5℃以下 1 0℃以下 1 0℃以下 － 1 5℃以下 － 1 5℃以下
ゆでだこ 冷凍ゆでだこ 冷凍製品	1 0℃以下 － 1 5℃以下 － 1 5℃以下
魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊放送かまぼこ 冷凍魚肉ねり製品	1 0℃以下 － 1 5℃以下
液状油脂 固形油脂（ラード、マーガリン、ショートニング、カカオ脂）	室温 1 0℃以下
殻付卵 液卵 凍結卵 乾燥卵	1 0℃以下 8℃以下 － 1 8℃以下 室温
ナッツ類 チョコレート	1 5℃以下 1 5℃以下
生鮮果実・野菜 生鮮魚介類	1 0℃前後 5℃以下
乳・濃縮乳 脱脂乳 クリーム バター チーズ 練乳	1 0℃以下 1 5℃以下
清涼飲料水（食品衛生法の食品、添加物等の規格基準に規定のあるものについては、当該保存基準に従うこと。）	室温

1 1．検食

- ① 乙は、検食として、食事ごとに1食分を甲に提出すること。
- ② 調理従事者は、盛りつけ配膳前に検食をし、異味、異臭その他の異常を感じたときは直ちに食品の提供を中止するなどの適切な処置をとること。また、検食を行った時間、結果を記録すること。

1 2．検食（保存食）

乙は、検食（保存食）として、原材料（特に購入した状態の物）と調理済食品を各 50 g ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封し、－20℃以下で2週間以上保存し、その記録をすること。なお、原材料は、洗浄・消毒を行わないで購入したままの状態、調理済食品は配膳後の状態で保存すること。

1 3. 行事食及び特別食

- ① 乙は、学校行事、学生寮行事及び課外教育活動などの行事食について甲から申し出があった場合は、甲の指示に従うこと。
- ② 乙は、寮生のアレルギー食、病人食や留学生食などの特別食について甲から申し出があった場合は、甲の指示に従うこと。

1 4. 調理作業従事者

- ① 乙は、現場責任者を定め、甲に報告すること。
- ② 乙は、調理師として、実務経験のある者 2 名以上(内 1 名は大量調理の経験のある者)を配置すること。
- ③ 乙は、実務経験のある管理栄養士を常駐させ、給食費を考慮し施設の人員等の能力に余裕を持った献立作成を行うものとする。
- ④ 乙は、新規に調理に従事する者の健康診断と検便検査に異常のないことを確認してから作業に従事させること。
- ⑤ 乙は、月初めに従業員の勤務割振表を甲に提出すること。なお、変更が生じた場合は、速やかに甲に報告すること。
乙は調理従事者に対し定期的に衛生講習会を開き、常に衛生的作業をするための環境と意識をもたせること。
- ⑥ 乙は、保健所等が実施する衛生管理等の講習会に参加し、業務に反映させること。
- ⑦ 乙は、給食業務が寮生の生活指導の一環であることを認識し、従業員にその趣旨を徹底させると共に給仕態度にも十分配慮し、サービスの向上に絶えず努力すること。
- ⑧ 乙は、寮生が負担する給食費を軽減するため、節電・節水等並びに業務の効率化、合理化の処置を講ずること。なおその際、サービスの低下はしないよう、衛生管理に支障が無いよう配慮すること。
- ⑨ 甲は、調理従事者としてふさわしくないと認めた者は、作業から外れるよう命ずることができる。
- ⑩ 乙は、住所・氏名・生年月日及び健康に異常の無いこと等を記載した従業員名簿を甲に提出すること。なお、変更があった時は速やかに甲に届け出ること。
- ⑪ 乙は、給食業務上不測の事態が生じた時は、寮生の給食に支障のないように応急措置を講じ、遅滞なく甲に報告しその指示に従うこと。

1 5. 給食日と給食時間

- ① 給食日は、原則として次の期間を除く 1 日 3 食（朝・昼・夕）とする。ただし、

都合により甲・乙が協議して変更することがある。

区 分	期 間 ※ 令和7年度参考
特別休業	令和7年 5月 3日昼食～令和7年 5月 6日昼食
夏季休業	令和7年 8月 3日昼食～令和7年 9月13日昼食
冬季休業	令和7年12月24日昼食～令和8年 1月 4日昼食
学年末休業	令和8年 2月22日昼食～令和8年 3月28日昼食

② 給食時間は、原則として次のとおりとする。

	通 常	テスト週間中・短縮授業
朝 食	7:15 ～ 8:30	7:15 ～ 8:30
昼 食	11:45 ～ 13:00	11:30 ～ 13:15
夕 食	17:00 ～ 19:00	17:00 ～ 19:00

※ 部活の寮生は、喫食時間を19:20までとする。

16. 検査・提出

① 乙は、以下の給食の関係帳簿を作成整理し、甲に提出しなければならない。

【毎日提出】

- (ア) 日常点検表（様式1）
- (イ) 毎日の食材料の購入表（納品書写可）

【毎月提出】

- (ア) 給食材料仕入価格表1ヶ月分(日計を掲載すること)
- (イ) 在庫表検便結果表
- (ウ) 厨房温度湿度結果表（グラフ表）
- (エ) ねずみ、こん虫防除記録表
- (オ) 毎月の欠食返金明細
- (カ) 振込依頼書
- (キ) 収支計算書（様式3）
- (ク) 給食費未納者一覧
- (ケ) 人件費内訳表(様式4)
- (コ) 雑費その他明細（様式5）
- (サ) 収支計算報告（様式6）

【各期終了後提出】

- (ア) 業務完了報告書（様式2）
- (イ) 損益計算書（様式7）

② 乙は、以下の給食の関係帳簿を作成整理し、甲が行う毎月の検査を受けなければならない。

- (ア) 健康管理表
- (イ) 加熱調理温度チェック表

(ウ) 検収記録簿

- ③ 乙は、委託契約書に規定する各期終了後、ただちに、当該期間の業務完了報告書（様式 2）を甲に提出し、確認を受けるものとする。
- ④ 乙は、毎月の収支計算書（様式 3）給食費未納者一覧表、人件費内訳表（様式 4）、雑費その他明細（様式 5）、収支計算報告（様式 6）を作成し、翌月以内に、また事業年度の損益計算書（様式 7）を当該年度の終了後 2 ヶ月以内に、甲にそれぞれ提出するものとする。
- ⑤ 乙は、毎月末の在庫チェックを甲の立合いのもとで行うこと。
- ⑥ 乙は、緊急連絡先一覧を甲に提出すること。

17. 経費の分担

甲・乙の分担経費については、次のとおりとする。

甲における分担経費	乙における分担経費
・施設等（契約書に定める「施設等」をいう）の設置、改修及び修理費（1 件につき 5 万円以下のものを除く） ・食器の購入費 ・調理器具等の購入費 ・その他甲が認めた経費	・給食材料費 ・軽微な修理費（1 件につき 5 万円以下） ・人件費（調理師等厨房関係者の給料） ・電気、ガス、水道の使用料 ・被服費及び洗濯代 ・消耗品経費（洗剤・消毒液・手袋・ホイール・ラップ等） ・害虫駆除経費 ・グリストラップ清掃費 ・清掃用品費 ・通信費（電話代・郵便料等） ・事務用品費 ・保健衛生費（健康診断料、検便料等） ・食中毒等保険料 ・残飯・残菜等処理費 ・廃油処理費 ・研修費（講習会参加費等） ・給食費振替手数料 ・その他給食業務に必要な経費

※ 上記以外の経費については、甲・乙間で協議の上定めるものとする。

18. 給食費

委託契約書による給食費（給食材料費、諸経費）は 1 日 1 人当たり 1,519 円以下とする（内税）。なお、給食費内訳表については別途提出とする。

- ① 1ヶ月の給食費は、各食の給食費に喫食実数を乗じて得た金額を徴収する。
- ② 月の中途入退寮者の給食費について、入寮者に関しては、入寮日から月末までの給食材料費と、諸経費については入寮月分を全額徴収する。退寮者に関しては、19項の欠食金返金計算に準じて給食材料費の返還を行うが、諸経費については退寮月分を全額徴収する。
- ③ 乙は、甲の承認を得た給食費を、寮生個人口座より毎月（ただしその月の開寮日数が10日未満の場合は、その前後の月と併せて徴収する場合がある）徴収し、これにかかる手数料については乙の負担とする。また、給食費の督促も乙の責任において行うものとする。
- ④ 乙は、給食材料費と決められた経費は1年間で執行し、繰り越しはできない。給食材料費は通常の食事及び特別献立、寮生会行事での行事食、アレルギー食、病人食、留学生食や夜食の食材購入に充てることとし、原則他の経費には流用しないこと。諸経費については寮食堂運営に係る経費のみとし、原則食材購入費に充てないこと。献立作成時に当月分の収入見込みをし、欠食分の上乗せを考慮し作成すること。また、行事食などを考慮し年間調整で運営すること。余剰金がでた場合は、甲と乙で協議すること。

19. 欠食金

- ① 欠食扱いとして払い戻す場合は、以下のとおりで行うこと。なお、週末や祝日、連休などに帰省のため欠食する場合は返金の対象とはしない。
- ② 学生が病気・怪我などの理由で、正規の外泊手続きをし、寮務主事、寮監、寮務主事補のいずれかの承認を得た場合、連続12食以上欠食した場合の10食目以降について1食単位で払い戻す。
- ③ 学校行事等で寮務主事が認めた場合の欠食は、1食を単位として払い戻す。
- ④ 乙は、欠食により払い戻す金額の計算方法は、次のとおりで行うこと。
給食材料費×欠食数
- 5 乙は、寮生の欠食届を受理した月毎に集計し、明細を甲に提出すること。返金については、学年末に全員の返金処理をすること。また、途中退寮した者について、翌月に返金処理すること。

20. その他

- ① 乙は、従業員の労働争議行為等によって給食業務が停止される恐れがあるときは、直ちに甲に連絡のうえ、給食業務に支障の無いよう応急処置を講ずること。
- ② 乙は、食堂全体の鍵の管理をしなければならない。喫食時間以外は、出入り口窓等の施錠を行うこと。
- ③ 本校の職員又は外来者が許可を得て、寮生と同様に食事をする場合の食費は第18項に定める給食費の額により徴収するものとする。
- ④ 乙は、地震災害等により、給食が不可能となった場合に備え、所要の非常食を

全寮生に対し３日分以上確保すること。

- ⑤ 乙は、不測の事態（人為的なもの、施設・設備的なもの、食中毒等の事故によるもの等）が生じた場合の給食体制を整えておくこと。
- ⑥ この給食業務実施細目に定めのない事項、その他変更の必要がある事項については、その都度甲・乙で協議して定めるものとする。
- ⑦ 乙は、喫食者である寮生が給食に関して話し合いを申し出た場合は、快く応じること。