

様式⑤

日常点検票（施設・設備点検票）

栄養士	副校長	校 長

年 月 日 () 天気 ()		記入者	印
点 検 項 目			チェック
1	給食施設とその周辺は、清潔である。		
2	天井・壁に汚れはない。		
3	床・排水溝はきれいに清掃して乾燥している。		
4	窓ガラス・網戸はきれいに清掃し破損等はない。		
5	リフトは、点検し清掃・消毒を行った。		
6	調理台・作業台・配膳車は、使用前後に清掃・消毒した。		
7	調理器具類は、洗浄・消毒後、所定の場所に保管した。		
8	機械類は、きれいに清掃・消毒後、乾燥させている。		
9	機械類・台車は適切にメンテナンスを行っている。		
10	食品庫は、整理整頓して給食物資以外のものを入れていない。		
11	食品庫は、通風よく乾燥してネズミ・害虫等がない。（温度 ℃、湿度 %）		
12	石けんは、適正量を使用している。		
13	残菜・廃品の処理は適切に行い非汚染地域に持ち込んでいない。		
14	残菜容器・置き場はきちんと洗浄・清掃を行い清潔にしている。		
15	流し台・蛇口・水栓・取手を洗浄・消毒した。		
16	便所は、清掃・消毒をきちんと行い、消毒液・ペーパータオルは十分にある。		
17	調理従事者の控室・更衣室の清掃を行った。		
18	週末にバイオを撒いた。（ 月 日 ）		
備 考			

様式⑤

日常点検票（調理作業等）

栄養士	副校長	校 長

年 月 日 ()		天気 ()		記入者		印	
8:30		℃	%	mg L	12:00		℃ % mg L
点 検 項 目							
1	調理員の健康チェックをし記録した。（否のある者）						
2	5 分間以上流水し、使用水の色・濁り・臭い・味を点検した。						
3	食材の品質・鮮度・汚染状況等を十分確認した。						
4	肉・魚介類は検品後専用バット等に移し替えて冷蔵庫に入れた。						
5	納入業者は、調理室に入っておらず所定の場所に食材を納入した。						
6	保存容器（ビニール袋等）・採取器具は清潔である。						
7	原材料は、50 g 以上採取し－20℃以下の冷凍庫に保存した。 (時 分 採取者) 原材料の廃棄をした (月 日分 採取者)						
8	ゴム前掛け・履き物・包丁・まな板等は、下処理専用のものを使用した。						
9	食肉類・魚介類等、食材ごとに専用容器・器具で下処理した。						
10	野菜類は、流水で十分に洗浄した。						
11	食品を入れた容器を直接床に置いていない。						
12	作業区分ごとに手指の洗浄・消毒を行った。						
13	生ゴミ類・段ボール等廃棄物は、保管場所に直ちに搬出した。						
14	蛇口・水栓はこまめに洗浄・消毒した。						
15	調理上の加熱を十分に行ったことを確認し記録した。						
16	生食する食品は特に衛生的に取り扱った。						
17	調理食品は、50g以上採取し－20℃以下の冷凍庫に保存した。 (時 分 採取者) 調理食品の廃棄をした (月 日分 採取者)						

点検項目		
18	マスク・使い捨て手袋を使用して調理品・食器等に素手で触れていない。	
19	配膳前に検食を提供した。	
20	配膳・運搬の時間は適切である。	
21	食器・食缶等の残滓をきれいに除去し食器・食缶の下洗いは、適切に行った。	
22	食器・食缶・器具類の洗浄・消毒を十分行った。	
23	食材・検食用冷凍冷蔵庫の殺菌・消毒を行った。	
24	熱風消毒保管庫の食器類は、よく乾燥している。	
25	油・油かす等は調理室以外の場所に整理・整頓されている。	
26	残菜は、非汚染区域に持ち込まず適切に処理した。	
27	白衣等は清潔に保管されている。	
28	便所を使用時には作業着は脱ぎ用便後手指は正しく洗浄・消毒した。	
29	調理室に部外者が立ち入った。（名前 ）	
30	部外者は、手指を洗浄・消毒し、専用の履き物にはきかえた。	
31	意見の交換会を行った。	
特記事項		

様式 ⑦

学校給食従事者衛生管理個人チェックリスト

年 月 分

〔名前〕

栄養士	副校長	校長

チ	エ	ツ	ク	項	目	日	日	日	日	日	日	日	日	日
健康状態	顔色がよく発熱・腹痛・嘔吐・下痢等をおこしていない。													
	法定伝染病の疑いのある者・保菌者ではない。													
	同居者に下痢や法定伝染病の疑いのある者、及び保菌者はいない。													
	手指・顔面その他の部位に傷・できものはない。													
服装等	白衣・マスク・帽子は清潔であり、帽子から毛髪は出していない。													
	前掛け・長靴は清潔である。													
	爪は短く切っており、指輪・マニキュアをしていない。													
	アクセサリはせず、化粧を控えている。													
手洗等	個人専用の爪ブラシを使用している。													
	調理作業前に規則通り、きちんと手を洗った。													
	作業中も適宜手洗いをし、必要に応じて使い捨て手袋をしている。													
	調理場にあった清潔な専用の履物を使用している。													

※ 各欄に○か×を記入すること。

冷蔵庫・冷凍庫等庫内温度記録

担当	栄養士	副校長	校長

年 月分

[illegible]

※ 食材を保管する場合は、「学校給食衛生管理の基準」別紙3の「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」にしたがって、庫内の適切な温度帯で保管すること。

※ 庫内には食材を詰めすぎないこと。また、冷気がよく環流するように食材の間隔を十分にとること。

エレベーター点検票

栄養士	副校長	校長

年 月

点検日	／	／	／	／	／	／	／	／	／	／
始業前	時間									
点検者										
配膳後	時間									
点検者										
終了後	時間									
点検者										
備考										

【点検項目】

始業前

- ※ リフトは各階で停止するか。
- ※ リフトの非常停止は作動しているか。
- ※ 異常音・異常振動はないか。

配膳後

- ※ リフトは一階に降りているか。
- ※ 電源スイッチを切ったか。

終了後

- ※ リフトは一階に降りているか。
- ※ 電源スイッチを切ったか。
- ※ 鍵は所定の場所に置いたか。

作業工程表・作業動線表

記入者	栄養士	副校長	校長

1 作業工程表

年 月 日

献立名				
7:30				
8:00				
8:30				
9:00				
9:30				
10:00				
10:30				
11:00				
11:30				
12:00				
12:30				

2 作業動線表(調理室平面図)

栄養士	副校長	校長

	器具名	使用前	使用后
水道ねじ	三連水槽	1	
		2	
		3	
		4	
		5	
		6	
	回転釜	1	
		2	
		3	
		4	
		5	
		6	
野菜裁断機	5mm		
	1cm		
	2cm		
	スライス		
	ささ		
	おろし		
フープロ	みじん刃		
	おろし刃		
	ガラス		
皮むき器	ピーラー(小)	1	
		2	
		3	
		4	
	果物用	1	
へら	角型	2	
		3	
		4	
		5	
		6	
	熊手	1	
		2	
中心温度計		1	
		2	
		3	
		4	
		5	
		6	
ゴムベラ		1	
		2	
		3	
		4	
		5	
		6	

	器具名	使用前	使用后
包丁	検食用	1	
		2	
	下処理	1	
	普通刃	1	
		2	
		3	
		4	
		5	
		6	
	ペティナイフ	1	
		2	
		3	
		4	
	果物用 大	1	
		2	
		3	
	果物用 小	1	
		2	
		3	
	パン切り	1	
泡立て器		1	
		2	
網杓子	絹目	1	
		2	
	荒目	1	
		2	
		3	
		4	
		5	
	亀甲	1	
		2	
ひしゃく	1.2ℓ	1	
		2	
	2ℓ	1	
		2	
		3	
	2.8ℓ	1	
		2	
		3	
		4	
	麺用	1	

	器具名	使用前	使用后
金ざる	蒸しざる	小1	
		小2	
		小3	
		小4	
		大1	
		大2	
		大3	
		大4	
	Φ55	1	
		2	
	Φ60	1	
		2	
		3	
		4	
		5	
		6	
		7	
		8	
		9	
		10	
	弁慶 小	1	
		2	
		3	
		4	
		5	
		6	
	弁慶 大	1	
		2	
		3	
		4	
		5	
	果物用	1	
		2	
		3	
		4	
料理はさみ		1	
		2	
		3	
その他	アレルギー調理台		

様式 ⑫
中心温度管理記録

年 月 日 ()

栄養士	副校長	校 長

No. 1

献立名	場所	計測時間	中心温度 PH 備考		クラス	記録者	献立名	場所	計測時間	中心温度 PH 備考		クラス	記録者
		加熱・冷却 開始 時 分 終了 時 分		mg/l					加熱・冷却 開始 時 分 終了 時 分		mg/l		
		加熱・冷却 開始 時 分 終了 時 分		mg/l					加熱・冷却 開始 時 分 終了 時 分		mg/l		
		加熱・冷却 開始 時 分 終了 時 分		mg/l					加熱・冷却 開始 時 分 終了 時 分		mg/l		
		加熱・冷却 開始 時 分 終了 時 分		mg/l					加熱・冷却 開始 時 分 終了 時 分		mg/l		
		加熱・冷却 開始 時 分 終了 時 分		mg/l					加熱・冷却 開始 時 分 終了 時 分		mg/l		
		加熱・冷却 開始 時 分 終了 時 分		mg/l					加熱・冷却 開始 時 分 終了 時 分		mg/l		
		加熱・冷却 開始 時 分 終了 時 分		mg/l					加熱・冷却 開始 時 分 終了 時 分		mg/l		
		加熱・冷却 開始 時 分 終了 時 分		mg/l					加熱・冷却 開始 時 分 終了 時 分		mg/l		
		加熱・冷却 開始 時 分 終了 時 分		mg/l					加熱・冷却 開始 時 分 終了 時 分		mg/l		

※ 場所の記入は焼き物機・回転釜等。なお、釜の場合は番号をつけて明記する。例；釜 1 釜 4 等。（裏面につづく）

献立名	場所	計測時間	中心温度 PH 備考	クラス	記録者	献立名	場所	計測時間	中心温度 PH 備考	クラス	記録者
		加熱・冷却 開始 時 分 終了 時 分		mg/l				加熱・冷却 開始 時 分 終了 時 分		mg/l	
		加熱・冷却 開始 時 分 終了 時 分		mg/l				加熱・冷却 開始 時 分 終了 時 分		mg/l	
		加熱・冷却 開始 時 分 終了 時 分		mg/l				加熱・冷却 開始 時 分 終了 時 分		mg/l	
		加熱・冷却 開始 時 分 終了 時 分		mg/l				加熱・冷却 開始 時 分 終了 時 分		mg/l	
		加熱・冷却 開始 時 分 終了 時 分		mg/l				加熱・冷却 開始 時 分 終了 時 分		mg/l	
		加熱・冷却 開始 時 分 終了 時 分		mg/l				加熱・冷却 開始 時 分 終了 時 分		mg/l	
		加熱・冷却 開始 時 分 終了 時 分		mg/l				加熱・冷却 開始 時 分 終了 時 分		mg/l	
		加熱・冷却 開始 時 分 終了 時 分		mg/l				加熱・冷却 開始 時 分 終了 時 分		mg/l	
		加熱・冷却 開始 時 分 終了 時 分		mg/l				加熱・冷却 開始 時 分 終了 時 分		mg/l	
		加熱・冷却 開始 時 分 終了 時 分		mg/l				加熱・冷却 開始 時 分 終了 時 分		mg/l	
		加熱・冷却 開始 時 分 終了 時 分		mg/l				加熱・冷却 開始 時 分 終了 時 分		mg/l	
		加熱・冷却 開始 時 分 終了 時 分		mg/l				加熱・冷却 開始 時 分 終了 時 分		mg/l	
		加熱・冷却 開始 時 分 終了 時 分		mg/l				加熱・冷却 開始 時 分 終了 時 分		mg/l	
		加熱・冷却 開始 時 分 終了 時 分		mg/l				加熱・冷却 開始 時 分 終了 時 分		mg/l	
		加熱・冷却 開始 時 分 終了 時 分		mg/l				加熱・冷却 開始 時 分 終了 時 分		mg/l	
		加熱・冷却 開始 時 分 終了 時 分		mg/l				加熱・冷却 開始 時 分 終了 時 分		mg/l	
		加熱・冷却 開始 時 分 終了 時 分		mg/l				加熱・冷却 開始 時 分 終了 時 分		mg/l	
		加熱・冷却 開始 時 分 終了 時 分		mg/l				加熱・冷却 開始 時 分 終了 時 分		mg/l	

※ 場所の記入は焼き物機、または（回転）釜など。なお、釜の場合は番号をつけて明記すること。例；釜 1 釜 4 など。

牛乳保冷库・肉用冷蔵庫・保存食用冷凍庫用簡易点検表

担当	栄養士	副校長	校長

年度				
施設名称		設置場所		
機器名称		設置年月日	経過年数	年
機器メーカー		定格出力	kW ()	
型番		フローンの種類	CFC/HCFC/HFC	充填量 kg

点検実施日		年	月	日 ()	年	月	日 ()	年	月	日 ()
点検実施者										
点検内容	一体型 機器	・機器の異常な運転音 (異音)	有 ・ 無	有 ・ 無	有 ・ 無	有 ・ 無	有 ・ 無	有 ・ 無	有 ・ 無	有 ・ 無
		・異常な振動	有 ・ 無	有 ・ 無	有 ・ 無	有 ・ 無	有 ・ 無	有 ・ 無	有 ・ 無	有 ・ 無
		・外観の損傷 (キズ)	有 ・ 無	有 ・ 無	有 ・ 無	有 ・ 無	有 ・ 無	有 ・ 無	有 ・ 無	有 ・ 無
		・外観の腐食や錆び	有 ・ 無	有 ・ 無	有 ・ 無	有 ・ 無	有 ・ 無	有 ・ 無	有 ・ 無	有 ・ 無
		・外観の油にじみ	有 ・ 無	有 ・ 無	有 ・ 無	有 ・ 無	有 ・ 無	有 ・ 無	有 ・ 無	有 ・ 無
		・庫内冷却温度	有 ・ 無	有 ・ 無	有 ・ 無	有 ・ 無	有 ・ 無	有 ・ 無	有 ・ 無	有 ・ 無
		・熱交換器の霜付き	有 ・ 無	有 ・ 無	有 ・ 無	有 ・ 無	有 ・ 無	有 ・ 無	有 ・ 無	有 ・ 無
異常の状況										
異常有の場合の対応 (◎◎へ修理を依頼 など)										
対応完了年月日		年	月	日 ()	年	月	日 ()	年	月	日 ()

※ 点検記録簿は、機器を廃棄するまで保存すること。

※ シーズン前点検や日常保守点検などは、これを簡易点検とみなすことができますが、結果の記録や記録の保存を行うようにしてください。

※ 熱交換器の霜付については容易に点検できる場合のみ記入してください。

小金井市立 学校
献立枝番(0:通常献立)

栄養士	副校長	校長

[illegible]

年度 年間給食実施計画書

学校

1 年度年間実施予定

学期	業務期間	給食開始日	給食終了日
1	月 日 ～ 月 日	月 日	月 日
2	月 日 ～ 月 日	月 日	月 日
3	月 日 ～ 月 日	月 日	月 日

2 月別実施日数予定

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計

3 給食の休止日予定

	月 日 ()
	月 日 ()
	月 日 ()
	月 日 ()
	月 日 ()
	月 日 ()
	月 日 ()
	月 日 ()
	月 日 ()
	月 日 ()
	月 日 ()
	月 日 ()
	月 日 ()
	月 日 ()
	月 日 ()
	月 日 ()

4 業務日数等

- ① 業務日数 日
- ② 給食実施回数 回
- ③ 喫食数 食 {児童・生徒数(人)+教職員数}
- ④ 給食開始、終了の作業日数
- ・ 春季休 日 ・ 夏季休 日 ・ 冬季休 日

5 特別実施日(学校公開日等)

- ・ 月 日 ()
- ・ 月 日 ()

調理業務変更連絡書

調理業務内容を下記のとおり変更願います。
年 月 日 (曜日) 小金井市立 学校

変更事項	食数（転入 名・転出 名・給食時間・調理業務・配膳場所・その他		
食 数	食（生徒 食、教職員等 食）		
給食時間	午後 時 分～午後 時 分		
配膳場所			
献立名			
食 品 名	1 人分可食量	総使用量	備 考
特記事項			

調理業務完了確認書

年 月 分

小金井市立

学校

日 付	曜 日	献 立	調理数	洗 浄	清 掃	電 気	ガ ス	水 道	バ イ オ	施 錠	入室時間	退出時間	確認者	栄養士	副校長	校長
日																
日																
日																
日																
日																
日																
日																
日																
日																

学校からの連絡事項	委員会からの連絡事項
-----------	------------

年 月 日

(宛先) 小金井市長

受託会社 住所

氏名 印

業務完了届

下記のとおり 月分の業務を完了したので、お届けいたします。

記

1 件 名 小金井市立 学校給食調理業務委託

2 履 行 場 所 小金井市立 学校

3 実 施 日

1	日 ()	9	日 ()	1 7	日 ()
2	日 ()	1 0	日 ()	1 8	日 ()
3	日 ()	1 1	日 ()	1 9	日 ()
4	日 ()	1 2	日 ()	2 0	日 ()
5	日 ()	1 3	日 ()	2 1	日 ()
6	日 ()	1 4	日 ()	2 2	日 ()
7	日 ()	1 5	日 ()	2 3	日 ()
8	日 ()	1 6	日 ()	2 4	日 ()
合 計 日 数					日

栄 養 士	副 校 長	校 長

年 月 日

(宛先) 小金井市教育委員会

受託会社名 ㊟

調理業務従事者リスト届

このことについて、下記のとおり届出いたします。

記

1 学 校 名 小金井市立 学校

2 業務従事者

雇用形態	氏 名	性別	年齢	住 所	電 話	経験年数	資 格	
							有	無
							有	無
							有	無
							有	無
							有	無
							有	無
							有	無
							有	無
							有	無

3 各 責 任 者

- ① 業務責任者
- ② 業務副責任者
- ③ 食品衛生責任者

4 添 付 書 類 履歴書、調理師免許写し

年 月 日

(宛先) 小金井市教育委員会

受託会社名 ㊞

調理業務従事者等変更届

このことについて、下記のとおり届出いたします。

記

1 学 校 名 小金井市立 学校

2 変更年月日 年 月 日

3 業務従事者

① 変更前

雇用形態	氏 名	性別	年齢	住 所	電 話	経験年数	資 格	
							有	無
							有	無
							有	無

② 変更後

雇用形態	氏 名	性別	年齢	住 所	電 話	経験年数	資 格	
							有	無
							有	無
							有	無

4 各 責 任 者

① 業務責任者 変更前 変更後

② 業務副責任者 変更前 変更後

③ 食品衛生責任者 変更前 変更後

5 添 付 書 類 履歴書、調理師免許写し

年 月 日

(宛先) 小金井市 校長

受託会社名 ⑩

ヘルプ等調理業務従事者届

このことについて、下記のとおり届出いたします。

記

1 学 校 名 小金井市立 学校

2 期 間 年 月 日 () ~

年 月 日 ()

3 業務従事者

雇用形態	氏 名	性別	年齢	理 由	所 属	経験年数	資 格	
							有	無
							有	無
							有	無

4 そ の 他

- ① 小金井市立学校の給食調理従事者以外の場合
腸内細菌検査（直近のもの）、有資格者は免許書のコピーを添付して、学校へ届けること
- ② 小金井市立学校の給食調理従事者の場合
添付書類不要

物品貸付契約書

貸付者である小金井市教育委員会を甲とし、借受人である を
乙とし、学校給食の実施主体である小金井市立小金井 学校長を丙として、学校
給食調理業務委託に伴う調理設備器具等の貸付について、次の条項により物品貸付契
約を締結する。

(貸付物品)

第1条 甲は、別紙(調理設備・器具一覧等様式②⑥、②⑦)に掲げる調理用設備器具(以
下「物品」という。)を乙に貸し付けるものとする。

(貸付物品の変更)

第2条 物品の変更がある場合は、丙は貸付物品変更届(様式②⑧)を乙に送付し、乙
は承諾書(様式②⑨)を丙に提出するものとする。

(貸付物品の引渡)

第3条 物品の引渡は、貸付開始日に甲、乙及び丙立会いのもとで引渡すものとする。

(貸付料)

第4条 貸付料は、無料とする。

(用途の指定)

第5条 物品は、学校給食調理業務に関する用途以外の目的に供してはならない。

(管理義務)

第6条 乙は、物品の維持管理にあたっては、常に善良な管理者の注意をもって行わ
なければならない。

(損害賠償義務)

第7条 乙は、物品について、故意又は重大な過失により甲に損害を与えた場合は、
甲の指示により、その賠償の義務を負わなければならない。

(事故報告義務)

第8条 乙は、物品について事故が発生した時は、速やかに甲及び丙に報告し、その
指示を受けなければならない。

(調査協力義務)

第9条 甲及び丙は、物品について必要なつど管理状況を調査することができる。

2 乙は、甲及び丙の調査に関して、これに協力しなければならない。

(契約期間)

第10条 この契約における物品の貸付期間は、 年 月 日から
年 月 日までとする。

ただし、給食調理業務委託契約が更新された場合において、甲、乙及び丙が異議の申し出をしない限り、契約期間を更新するものとする。

(契約の解除)

第11条 甲及び丙は、乙がこの契約に定める条項に違反した時は、乙に対し是正を求め、これに応じない時は、本契約の解除を行うことができる。

(協議)

第12条 本契約の各条項の解釈について疑義が生じた場合、又は本契約に定めのない事項については、甲、乙及び丙が協議のうえ定めるものとする。

この契約の証として本書3通を作成し、甲、乙及び丙は記名押印のうえ、各1通を保有する。

年 月 日

甲 東京都小金井市前原町三丁目41番15号
小金井市教育委員会

乙

丙 東京都小金井市 町 丁目 番 号
小金井市立 学校長

調理用設備・器具一覧

No.	備品番号	品名	取得年月	規格形式製造名称	保管場所	備考
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						

様式 ㊼

学校

調理用設備・器具一覧

No.	備品番号	品名	取得年月	規格形式製造名称	保管場所	備考
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
32						
33						
34						
35						
36						
37						
38						
39						
40						

調理用設備・器具一覧

No.	備品番号	品名	取得年月	規格形式製造名称	保管場所	備考
41						
42						
43						
44						
45						
46						
47						
48						
49						
50						
51						
52						
53						
54						
55						
56						
57						
58						
59						
60						

調理用設備・器具一覧

No.	備品番号	品名	取得年月	規格形式製造名称	保管場所	備考
61						
62						
63						
64						
65						
66						
67						
68						
69						
70						
71						
72						
73						
74						
75						
76						
77						
78						
79						
80						

No.	備品番号	品名	取得年月	規格形式製造名称	保管場所	備考
81						
82						
83						
84						
85						

様式 ②⑦ 貸し出し備品(休憩室)

分類	番号	品名	仕様・寸法・規格	用途	数量	備考
	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					
	32					
	33					
	34					
	35					
	36					
	37					
	38					
	39					
	40					
	41					
	42					
	43					
	44					
	45					
	46					
	47					
	48					
	49					
	50					

様式 ㉗ 貸し出し備品(調理)

分類	番号	品名	仕様・寸法・規格	用途	数量	備考
	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					
	32					
	33					
	34					
	35					
	36					
	37					
	38					
	39					
	40					
	41					
	42					
	43					
	44					
	45					
	46					
	47					
	48					
	49					
	50					

様式 ②⑦ 貸し出し備品(配膳)

分類	番号	品名	仕様・寸法・規格	用途	数量	備考
	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					
	32					
	33					
	34					
	35					
	36					
	37					
	38					
	39					
	40					
	41					
	42					
	43					
	44					
	45					
	46					
	47					
	48					
	49					
	50					

年 月 日				
様				
小金井市立			学校	
校長			印	
貸付物品変更届				
年 月 日付で契約締結した貸付物品の一部について、下記のとおり変更いたします。				
記				
品 名	仕 様 ・ 寸 法	数量	変更年月日	理 由
			・ ・	
			・ ・	
			・ ・	
			・ ・	
			・ ・	
			・ ・	
			・ ・	
			・ ・	
			・ ・	

※ 理由欄には、購入、廃棄、所管替、配置替等の増減理由を記入する。

年 月 日

(宛先) 小金井市立 学校長

借受人 住 所
氏 名 印

承諾書

年 月 日付けで届出のありました貸付物品の変更について、下記のとおり承諾いたします。

記

品 名	仕 様 ・ 寸 法	数量	変更年月日	理 由
			・ ・	
			・ ・	
			・ ・	
			・ ・	
			・ ・	
			・ ・	
			・ ・	
			・ ・	
			・ ・	

※ 理由欄には、購入、廃棄、所管替、配置替等の増減理由を記入する