

光市立学校給食センター調理等業務仕様書

1 基本的事項

(1) 業務名

光市立学校給食センター調理等業務

(2) 委託期間

令和6年9月1日から令和11年7月31日まで

(3) 業務場所及び概要

- ア 施設名 光市立学校給食センター
- イ 所在地 光市大字光井944番地3
- ウ 施設概要 鉄骨造平屋建て 延べ面積2,095㎡ ドライシステム
調理能力 約4,500食/日
(令和6年度調理食数 約3,200食/日)
- エ 供用開始 平成26年9月1日
- オ 配送校 16校(光市立の全小中学校:小学校11校、中学校5校)
※令和7年4月1からは、大和地区4小学校の統合により、小学校
8校、中学校5校となる。

(4) 業務内容

本委託業務(以下「委託業務」という。)の内容は次のとおりとする。なお、詳細は別紙仕様書1のとおりとする。

- ア 検収業務
- イ 調理業務(アレルギー対応食を含む。)
- ウ 食材の在庫管理業務
- エ 原材料、加工食品及び調理済食品の保存食の採取及び保管業務
- オ 配送及び回収業務
- カ 残菜等の計量、記録及び処理業務
- キ 食器・食缶等の洗浄消毒保管業務
- ク 施設・指定器材(別紙仕様書2に掲げる厨房機器、その他備品等及び配送車両をいう。以下同じ。)の清掃及び点検・管理業務

ケ アからクまでに附帯する業務その他光市（以下「市」という。）が必要と認める業務

（５） 給食実施日数

給食実施日数は、年間２００日程度とし、各年度の給食実施日数は、年度当初に市が指定する。なお、令和６年度については、１３０日を予定している。

（６） 給食の内容

ア 給食は、小・中学校とも原則同じ内容で、品数は概ね３品（原則、牛乳、ご飯及びパンを除く主菜１品、副菜２品）であるが、学年により量は異なる。

イ 基本、週３日（月・水・金曜日）は米飯給食、週２日（火・木曜日）はパン給食とする。ただし、パン給食提供日の前日が学校給食センター開所日でない場合は、パン給食を米飯給食に変更する。

（７） 調理食数

調理食数は、児童・生徒・教職員・試食会参加者、センター職員及び受託事業者の業務従事者分の食数並びに検食及び保存食（令和６年度は合計で１日当たり約３，２００食）とし、実際の食数は、「調理指示書」により指示する。

なお、各学校の１日当たりの調理食数（概数）は、別紙仕様書３のとおりである。

（８） 給食時間

各学校の給食時間（予定）は、別紙仕様書３のとおりである。

（９） 給食実施日数、調理食数、給食時間等の変更への対応

給食試食会の開催、学校行事、インフルエンザの流行、災害時等により、市が給食実施日数、調理食数、給食時間等の変更を指示したときは、適切に対応すること。

（１０） 基本業務時間

基本業務時間は、次のとおりとする。ただし特別な事由が生じたときは、この限りでない。

米飯給食の日（週３回を基本とする。） 午前７時１５分から午後５時まで

パン給食の日（週２回を基本とする。） 午前５時から午後５時まで

(1 1) 関係法令等の遵守

学校給食法（昭和 2 9 年法律第 1 6 0 号）、食品衛生法（昭和 2 2 年法律第 2 3 3 号）、労働基準法（昭和 2 2 年法律第 4 9 号）等の関係法令その他の関連法規及び大量調理施設衛生管理マニュアル（平成 9 年 3 月 2 4 日付け衛食第 8 5 号別添）、学校給食衛生管理基準（平成 2 1 年文部科学省告示第 6 4 号）その他の関連要綱、通達等を遵守すること。

(1 2) 学校行事等への協力

ア 委託業務の実施に当たっては、学校給食が学校教育活動の一環として実施されていることを十分認識すること。

イ 配送校への食育活動に積極的に参加するとともに、市の行事（年 2 回程度：おっぱいまつり、光まつり等）、給食試食会等が実施されるときは、必要な協力を行うこと。

ウ 実習生の受入について、市と協議の上、必要な協力を行うこと。

エ 災害発生時には、市と協議の上、必要な協力を行うこと。

(1 3) 安全・衛生管理の徹底

1 の(4)業務内容に掲げる事項のほか、業務従事者の健康・衛生管理を別紙仕様書 4 に基づいて実施すること等により、安全・衛生管理の徹底を図ること。

(1 4) 施設・指定器材の使用等

ア 施設・指定器材は、無償貸与とする。

イ 施設・指定器材は、委託業務の目的以外で使用してはならない。ただし、市からの指示があるときは、この限りでない。

ウ 学校給食の調理並びに学校の保健衛生及び安全について規定する関係法令等に従い、施設・指定器材を清潔に保つこと。

エ 施設・指定器材の瑕疵を発見したときは、直ちに市に報告すること。

オ 施設・指定器材に故障が発生したときには、直ちに市に報告し、その指示に従うこと。なお、故意又は過失により施設・指定器材に損害を与えたときは、受託者の責任において原状に復すること。

カ 委託業務の実施に当たり、業務場所において指定器材以外の物件を使用しようとするときは、事前に市に通知し、承認を受けること。

キ 施設・指定器材の増改築、改造等を行わないこと。

(15) 再委託の禁止

委託業務の全部又は一部を第三者に委託し、又は請け負わせてはならない。ただし、あらかじめ書面により市の承認を受けたときは、この限りでない。

(16) 個人情報の保護

この業務に定める義務の履行に伴う個人情報の取扱いについては、別紙仕様書 5 に掲げる特記事項を守らなくてはならない。

2 実施体制

(1) 業務従事者の配置数及び資格等

業務従事者の配置数及び資格等については、次のとおりとすること。

なお、業務従事者については、本市の人材を積極的に採用するとともに、継続的な雇用に努めること。

ア 委託業務に従事する正規社員の配置数及び資格等は、次のとおりとする。

(ア) 業務責任者

a 配置数 1 名（期間雇用でないこと。）

b 資格等 調理師法（昭和 33 年法律第 147 号）第 3 条に規定する調理師の免許（以下「調理師免許」という。）を有し、かつ、学校給食センターでの調理経験を 3 年以上及び業務責任者又は業務副責任者としての勤務経験を 2 年以上有する者であること。原則として個々の調理等業務に直接従事せず、全体管理を主とした業務とし、業務履行場所に常駐の上、委託業務の実施に当たって、他の業務従事者に対する指導監督を行うこと。

(イ) 業務副責任者

a 配置数 1 名（期間雇用でないこと。）

b 資格等 調理師免許を有し、かつ、学校給食センターでの調理経験を 2 年以上有する者であること。主として調理業務に従事し、業務責任者を補佐する者であること。なお、業務責任者に事故があるとき、又は欠けたときは、その職務を代理する者であること。

(ウ) 衛生管理担当者

a 配置数 1 名（期間雇用でないこと。）

- b 資格等 調理師免許又は栄養士法（昭和22年法律第245号）第2条に規定する栄養士の免許（以下「栄養士免許」という。）を有し、かつ、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理場での勤務経験を2年以上有する者であること。

（エ） 調理員

- a 配置数 2名以上
- b 資格等 調理師免許又は栄養士免許を有し、かつ、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理場での勤務経験を1年以上有する者であること。

※ 業務責任者又は業務副責任者のうち1名以上は、長期休業中、施設・指定器材の維持管理を行うとともに、市との連絡調整に当たること。

※ 正規社員は、給食実施期間中は委託業務に専念し、他施設の業務との兼務をしないこと。長期休業中においても、施設・指定器材の清掃、維持管理等に必要な期間従事すること。

イ 委託業務に従事する正規社員以外の業務従事者の配置数及び資格等は、次のとおりとする。

（ア） 調理員

- a 配置数 時間内に調理できる適正な人員
- b 資格等 半数以上が調理師免許を有する者又は学校給食センターで1年以上の調理経験を有する者であること。

（イ） 配送員

- a 配置数 4名以上
- b 資格等 市が指定する配送車の運転に必要な自動車免許を保持し、5年以上運転経験のある者であること。

（ウ） 配送助手

- a 配置数 4名以上（ただし、配送員と配送助手を合わせて8名以上であれば4名に満たなくても可）
- b 資格等 市が指定する配送車の運転に必要な自動車免許（オートマチック車限定免許を除く。）を有している者であること。

ウ 業務従事者のうち1名以上は、パン製造技術者（パン製造の技術及び店舗等での実務経験を有する者をいう。）であること。

エ 業務従事者の配置については、あらかじめ必要書類を提出し、市の承認を受ける

こと。

オ 業務従事者に欠員等が生じたときは、直ちに補充をし、調理等作業に支障が生じないように安定した配置を図ること。この場合、代替者の氏名等を直ちに市に報告すること。

カ 業務従事者に異動があったときは、直ちに「業務従事者変更報告書」を提出すること。なお、業務責任者の異動に関しては、事前に市と協議を行った上で決定すること。

キ 業務従事者の交替、代替又は異動を行おうとするときは、業務従事者の熟練性を確保するため、必要最小限の範囲にとどめること。

ク 業務従事者として不適当であると市が認める者について、市が必要な措置を求めたときは、これに応じること。

(2) その他実施体制に係る遵守事項

ア 委託業務の実施に当たり、あらかじめ「業務計画書」等を提出して市の承認を受けること。また、委託業務の実施結果等について、「作業実施報告書」を作成し、市に提出すること。

イ 業務従事者に関する指示その他の管理を行い、労働関係法令上の一切の責任を負うこと。

ウ 学校給食調理等業務に必要な知識及び技術を取得させるため、年2回以上の研修を実施するとともに、安全衛生管理を目的とした衛生管理指導等を適宜実施すること。

エ 業務責任者に対する指導者研修を年1回以上実施すること。

オ 新たに業務従事者を採用したときは、初任者研修を必ず実施すること。

カ 調理等業務を円滑に実施するため、月に1回程度、市、業務従事者（正規社員）及び受託事業者の責任者（本社又は光市立学校給食センターを管轄する事業所等の社員）で構成する連絡協議会を開催するので必ず出席すること。

3 業務の分担区分等

(1) 業務の分担区分

市及び受託事業者の業務の分担区分は、別紙仕様書6のとおりとする。

(2) 調理等業務実施に当たっての留意事項

- ア 調理等業務を行うに当たっては、施設・指定器材を用いること。
- イ 調理等業務を行うに当たっては、大量調理施設衛生管理マニュアル、学校給食衛生管理基準その他の関係法令等並びに市が文書等により指示した内容及び提示した資料等の内容を遵守すること。
- ウ 調理等業務の1日の流れは、概ね別紙仕様書7のとおりとする。

4 経費の負担区分等

(1) 経費の負担区分

市及び受託事業者の経費の負担区分は、別紙仕様書8のとおりとする。

(2) 委託料の支払い

ア 履行の確認

受託事業者は、毎月分の「業務完了報告書」を当該月の業務終了後直ちに市に提出すること。なお、3月分については、必ず同月末日までに提出すること。

市は、「業務完了報告書」を受領したときは、速やかにその履行状況について確認するものとする。

イ 委託料の額等

委託料は、8月分を除く11箇月分について月ごとに支払うものとする。月ごとの委託料の額は、毎年度の委託料の額を11箇月で均等に分割し、当該額に100円未満の端数があるときはこれを切り捨て、当該端数の合計は4月分として支払うものとする。ただし、令和6年度については、前段中「8月分を除く11箇月分について月ごと」とあるのは「月ごと」と、「毎年度の委託料の額を11箇月」とあるのは「7箇月」と、「4月分」とあるのは「9月分」と読み替えるものとする。

受託事業者は当該月分の委託料を市に請求し、市は、所定の請求書を受領した日から起算して30日以内に委託料を支払うものとする。

ウ 委託料の額の変更

- (1) 実施条件（給食実施日数及び調理食数）と実際の年間食数が著しく異なったときは、市と受託事業者が協議の上、委託料の額を変更することがある。
- (2) 市は受託事業者が提供するサービスに対して定期又は随時に評価を行う予定であるが、その結果、業務委託契約書及び仕様書等で定められた内容を充足していないことが判明したときは、委託料の減額を行うことがある。
- (3) 賃金及び物価の変動その他経済事情が著しく変化し、委託料を改定する必要がある

生じたときは、甲乙協議の上、委託料を改定することができる。

5 責任分担区分

市と受託事業者の責任分担については、別紙仕様書 9 のとおりとする。

6 損害賠償等

- (1) 受託事業者は、調理等の実施に当たり、製造物責任法（平成 6 年法律第 85 号）の規定による損害賠償責任を履行するため、製造物賠償責任保険に加入すること。
- (2) 次のいずれかに該当するときは、受託事業者は市に損害賠償をしなければならない。
 - ア 受託事業者が故意又は過失により学校給食に異物を混入させ、市が給食停止（一部停止を含む。）の措置を講じた場合において、市が損害賠償を求める必要があると認めるとき。
 - イ 受託事業者が故意又は過失により施設・指定器材を損壊、紛失又は遺棄したとき。
- (3) 受託事業者の責めに帰すべき事由により債務不履行又は懸案が生じたときは、市は受託事業者に対して、期限を付して修復策の提出及び実施を求めることができる。この場合において、受託事業者が当該期間内に修復することができなかったときは、市は契約を解除し、及びこれにより生じた損害賠償を請求することができる。
- (4) 市の責めに帰すべき事由により業務の継続が困難となったときは、受託事業者は契約を解除することができるものとする。この場合において、受託事業者が契約を解除したときは、受託事業者は市に対して、これにより生じた損害賠償を請求することができる。
- (5) 不可抗力その他受託事業者の責めに帰すことができない事由により業務の継続が困難となったときは、市と受託事業者は業務継続の可否について協議を行うものとする。この場合において、継続が困難と判断したときは、市が契約を解除することができるものとする。

7 その他

- (1) 敷地・施設の利用について
 - ア 敷地・施設の利用については、市の指示に従うこと。
 - イ 敷地内での喫煙は認めない。
 - ウ 受託事業者用の休憩室（トイレ含む）、更衣室、駐車場を無償で貸与するが、そ

の利用については市の指示に従うこと。

(2) 新規業務開始時の対応

- ア 受託事業者は、業務開始までに十分な準備（引き継ぎや業務習得、演習等）を行うこと。この準備に係る費用は、すべて受託者負担とする。
- イ 受託事業者は、契約期間が満了する日までに、次期受託者の業務開始準備のために次期受託者等を業務に立ち会わせるなど、円滑に業務を遂行できるよう万全の引き継ぎを行わなければならない。
- ウ 委託業務において使用する各種様式、帳票等については、委託期間の始期までに別途指示する。

(3) 仕様書に定めのない事項

- ア 本仕様書は、業務の概要を示すもので、明記のない業務であっても、他との関連性から判断して、市が必要と認めた業務は受託者の負担で誠意をもって実施すること。
- イ 疑義が生じた場合は、市と協議し、業務遂行に支障のないようにすること。

業 務 内 容

1 検収業務

- (1) 検収責任者の指示に従い食材の検収を行うとともに、必要に応じて専用冷蔵庫又は冷凍庫への格納を行うこと。なお、検収は必ず納入業者立ち合いのもとで行うこと。
- (2) 検収後、その結果を市に報告すること。
- (3) 不足や不良品等がある場合は速やかに市に報告し、指示を仰ぐこと。
- (4) 食材の搬入は、一部の前日納品の食材を除き、給食当日の午前7時15分からを予定しているが、想定外時間の食材搬入があっても検収を行うこと。

2 調理業務（アレルギー対応食を含む。）

- (1) 大量調理施設衛生管理マニュアル、学校給食衛生管理基準に基づき、施設・厨房機器等（別紙仕様書2に掲げる厨房機器及びその他備品等をいう。以下同じ。）の衛生管理及び食品管理を行うこと。
- (2) 市が提示する「調理指示書」等に基づき、市が提供する食材を使用し、指示に従った調理方法で調理を行うこと。
- (3) 献立の打合せは、定期的に行うこととし、業務責任者、業務副責任者、衛生管理担当者のほか、必要に応じて調理員が出席すること。
- (4) 調理の打合せは、原則として給食実施日の4日前（土日祝日を除く）までに行い、各調理作業別にその内容の確認を行うこと。また、作業工程表及び作業動線図を給食実施日の2日前（土日祝日を除く）までに提出すること。
- (5) 調理過程で異物混入や不穏当な食材を発見したときは、速やかに改善策を提示の上、市に報告し、市の指示に従うこと。また、学校に提供した調理品から異物混入が発見されたときは、別途報告書を提出すること。
- (6) 調理ミス、数量間違い等が生じたときは、速やかに改善策を提示の上、市に報告し、市の指示に従い受託事業者の責任において処理すること。
- (7) 調理済食品の味などの確認は、食缶への配食（以下「配缶」という。）前に受託事業者の立会いのもと栄養教諭又は学校栄養職員（以下「栄養教諭等」という。）が行うほか、栄養教諭等が調理の過程で確認を求めたときは、これに応じること。
- (8) 調理済食品を人員表等に基づき配缶すること。また、一食個包装の食品を人員表等に基づきクラス別に仕分けすること。
- (9) 食物アレルギー対応は、「卵（鶏卵・うずら卵）」及び「乳」とし、除去食対応とする。なお、除去品目及び対応方法は、毎年見直しを行うこととしているが、見直し

により変更が生じたときは、変更後の内容で対応すること。

(10) アレルギー対応食の調理は、アレルギー対応責任者を定め、市が提示する「調理指示書」等に基づき、市が提供する食材を使用して行うこと。

(11) アレルギー対応食は、個人専用の容器に配缶すること。

(12) 「調理指示書」等に記載のない事項の作業については、双方協議の上行うこと。

3 食材の在庫管理業務

調味料の出庫については毎日記録をとり、在庫については毎週末及び毎月末に市に報告すること。

4 原材料、加工食品及び調理済食品の保存食の採取及び保管業務

学校給食衛生管理基準及び各種マニュアルに基づき原材料、加工食品及び調理済食品を採取し、専用の冷凍庫への保管を行い、記録をとること。

5 配送及び回収業務

(1) 配送及び回収は、次の3便とする。

ア 食器等配送（1便）

調理作業中に、食器等（食器、食器かご、はし、スプーン、しゃもじ、汁杓子、トング等をいう。以下同じ。）、角缶（調理をしない果物等）、デザート等を各学校に配送する。

イ 食缶等配送（2便）

調理作業終了後に、食缶等（米飯缶、パン缶、丸缶、角缶等をいう。以下同じ。）を各学校に配送する。なお、調理後2時間以内に給食できるよう努めること。

ウ 食器・食缶等回収（3便）

給食終了後に、食器等及び食缶等（以下「食器・食缶等」という。）を回収する。

(2) 配送計画

ア 指示書1を基に協議により取り決めることとする。また、学校行事、インフルエンザの流行、災害時等により変更が生じたときは、市の指示に従うこと。

イ 受託期間中に、小・中学校の統廃合等により配送計画に変更が生じる場合は、市と協議して取り決めることとする。

(3) 委託業務で使用する配送車両は、市が無償貸与する4台とし、委託業務のみに使用すること。

(4) 配送及び回収業務を行うに当たっては、食器・食缶等の積下し等を円滑に行い、かつ、学校敷地内での事故を防止するため、車両1台当たり配送助手を含めて2名以

上の乗車とすること。

- (5) 配送及び回収業務を行うに当たっては、制限速度等交通法規を遵守し、交通安全に努めること。

6 残菜等の計量、記録及び処理業務

- (1) 各学校から返却された主食（米飯・パンをいう。以下同じ。）及び副食（主食を除く加工食品・調理済食品をいう。以下同じ。）は、(2)による処理前に学校ごと料理ごとに計量し、記録すること。
- (2) 調理過程で出る野菜くず、各学校から返却された主食・副食・果物の皮等及び廃油（以下「残菜等」という。）は、次表により処理すること。

種 類	処 理 方 法
調理過程で出る野菜くず並びに各学校から返却された副食及び果物の皮等	水分を切り、市指定の可燃ごみ袋に収納し、可燃ごみ置場に置くこと。
各学校から返却された主食	市指定の可燃ごみ袋に収納し、可燃ごみ置場に置くこと。
廃油	一斗缶に収納し、所定の場所に置くこと。

※ 残菜等は、当日中に処理すること。

※ 残菜等の入った袋等は、汚臭・汚液が漏れないように管理すること。

※ 残菜等は、非汚染区域に持ち込まないこと。

※ 残菜等の置場、可燃ごみ置場は、定期的に清掃すること。

※ 残菜等（廃油を除く。）については、当分の間、廃棄処分とするが、リサイクル処理に変更したときは、適切に対応すること。

- (3) 調理過程で出る野菜くず以外のごみ（可燃ごみ、プラスチックごみ、空き缶、空き瓶、ペットボトル等）は、市の分別方法に従い市指定のごみ袋に収納し、所定の場所に置くこと。また、ダンボールは、折りたたみ、所定の場所に置くこと。

7 食器・食缶等の洗浄消毒保管業務

- (1) 各学校から返却された食器・食缶等は、分別して浸漬槽で軽く汚れを落とした上で洗浄機にかけること。
- (2) 食器・食缶等は丁寧に取り扱い、洗浄後は、汚れの取り残し及び破損の有無を確認すること。
- (3) 食器・食缶等は洗浄後、専用の消毒保管庫による消毒保管を行うこと。この場合

において、食器、はし、スプーン、しゃもじ、汁柄杓及びトングは、翌給食実施日の状況に応じてクラスごとに食器かご及びはしかご等に入れること。

8 施設・指定器材の清掃及び点検・管理業務

(1) 施設・指定器材は、大量調理施設衛生管理マニュアル、学校給食衛生管理基準に基づき、洗浄、消毒及び乾燥を行うこと。

(2) 施設・指定器材は、善良なる管理者の注意義務をもってその管理に当たること。

(3) 施設・指定器材の清掃及び点検・管理に当たっては、次の事項に留意すること。

ア 作業終了後の検収室、下処理室、調理室、洗浄室等の清掃及び整理整頓を確実に行うこと。

イ 各室の床面の洗浄は、適切に行うこと。

ウ 各室の排水ピットの洗浄は、毎日行うこと。

エ 厨房機器等については、使用前、使用中、使用後に、刃こぼれ等異常がないか毎日点検・記録し、異常があるときはその都度、ない場合は週末に市に報告すること。

オ 包丁まな板殺菌庫、消毒保管庫、冷蔵庫等は、毎日ふき取り消毒を行うこと。

カ 自主的にフードスタンプ等の細菌検査等を実施し、その結果、改善が必要なときはその策を講じること。

キ 次のとおり施設の清掃を行い、施設を清潔に保つこと。

(ア) 調理員休憩室、トイレ（来客用トイレ、多目的トイレ及び調理員専用トイレ）、廊下、見学ホール、物資納入口の外周辺及びプラットフォーム … 毎日

(イ) レクチャールーム、可燃ごみ置場 … 週1回以上

(ウ) 廊下、見学ホール、レクチャールームのワックスがけ … 年1回以上

ク 配送車両は、配送及び回収業務での運行に備え、管理を十分に行うこと（冬季期間中、路面凍結の恐れがあるときはスタッドレスタイヤを装着するなど、スリップ事故防止対策を講じること。）。また、継続車検及び定期点検整備を確実にを行い、故障箇所を発見したときは直ちに市に報告するとともに、修復を図ること。

ケ その他施設・指定器材の点検の結果、異常を発見したときは、速やかに市に報告すること。

9 1から8までに附帯する業務その他市が必要と認める業務

(1) 長期休業中（春季休業・夏季休業・冬季休業をいう。以下同じ。）の業務については、指示書2のとおり実施すること。

指定器材等一覧表

厨房機器

室 名	品 名
検収室	はかり、置台、移動台、片袖運搬車、ドライ対応型球根皮剥機、1 槽シンク、3 槽シンク、器具消毒保管庫、器具管理用品保管庫、検食用冷凍庫
魚肉下処理室	プレハブカートイン冷蔵庫、プレハブカートイン冷凍庫、移動ラック、1 槽シンク、3 槽シンク、作業台、包丁まな板殺菌庫、器具消毒保管庫、パススルー冷蔵庫
食品庫・仕分室	ラック、1 槽シンク、3 槽シンク、下部戸棚作業台、電動缶切機、移動台、作業台、上棚、パススルー冷蔵庫
野菜下処理室	プレハブカートイン冷蔵庫、プレハブカートイン冷凍庫、移動ラック、移動台、片袖運搬車、3 槽シンク、作業台、包丁まな板殺菌庫、器具消毒保管庫、器具管理用品保管庫
調理室・アレルギー対応室	フードスライサー、移動式スライサー置台、移動台、移動式サイノ目切機、3 槽シンク、野菜調理器、調理器置台、移動シンク、蒸気回転釜、プレート殺菌庫、高速度ミキサー、電気式連続フライヤー、油煙除去装置、冷却沈殿濾過装置、油切コンベア、器具消毒保管庫、器具管理用品保管庫、電気回転釜、スパテラストンド、スチームコンベクションオープン、オープン用カート、トラックイン電気式消毒保管庫、カート、コールドテーブル冷蔵庫、包丁まな板殺菌庫、電磁調理器、ウォーターオープン、作業台、消毒保管庫操作盤、オープン台
和え物室	パススルー真空冷却機、プレハブカートイン冷蔵庫、カート、ミキシング回転パン、移動台、水切台付 2 槽シンク、電動缶切機、蓄冷剤用冷凍庫、器具消毒保管庫、トラックイン食缶消毒保管庫、食缶消毒保管庫操作盤
炊飯室	計量装置付納米庫、連続洗米機、送米機、前処理用電気制御盤、自動充填機、ガス式連続炊飯機、ローラーコンベア、カーブ型ローラーコンベア、ストッパー付ローラーコンベア、自動反転ほぐし機、配缶用計量装置、炊飯釜、移動台、炊飯釜洗浄機、釜台車、水切台付 1 槽シンク、器具管理用品保管庫、トラックイン電気式消毒保管庫、カート、電気式炊飯器
洗浄室・保管庫プール	移動台、1 槽シンク、3 槽シンク、自動食缶洗浄機、自動食器洗浄機、受台、移動シンク、器具管理用品保管庫、トラックイン電気式消毒保管庫、食器用カート、ラック
製パン室	2 槽シンク、製氷機、ミキサー、生地ボックス、分割丸め機、プルーファー、モルダー、ワークテーブルコンベア、ドウコンディショナー、電気式リールオープン、移動台、器具管理用品保管庫、1 槽水切シンク
前室	シューズ殺菌庫、衣類殺菌庫

その他備品等

中心温度計、塩素濃度測定器、ザル、プラスチック、ボール、スパテラ、ひしゃく、トング、包丁、砥石、まな板、ピーラー、給食用に用いるセンターに附属する設備、その他市が指定する器材

配送車両

台数：4 台（初年度登録年月：平成 26 年 8 月～平成 26 年 10 月）

車種：バン・2 トンロング

定員：3 名

トランスミッション：5 速 M/T

車両規格：車長約 5.8 m、車幅約 1.9 m

車高約 2.3 m

2 枚観音式ドア×4 箇所全開放可

調理食数・給食時間

学 校 名	調 理 食 数	給食開始時刻	給食終了時刻
室 積 小	約 2 3 0 食	1 2 : 0 0	1 2 : 4 0
光 井 小	約 3 1 0 食	1 2 : 1 0	1 2 : 5 0
島 田 小	約 2 1 0 食	1 2 : 0 5	1 2 : 5 0
浅 江 小	約 7 4 0 食	1 2 : 1 0	1 2 : 5 5
三 井 小	約 2 2 0 食	1 2 : 1 5	1 2 : 5 5
上 島 田 小	約 8 0 食	1 2 : 0 5	1 2 : 4 5
周 防 小	約 7 0 食	1 2 : 0 5	1 2 : 4 5
三 輪 小	約 9 0 食	1 2 : 0 5	1 2 : 4 5
岩 田 小	約 1 0 0 食	1 2 : 0 0	1 2 : 4 5
束 荷 小	約 2 0 食	1 2 : 2 0	1 3 : 0 5
塩 田 小	約 2 0 食	1 2 : 2 0	1 3 : 0 5
室 積 中	約 1 2 0 食	1 2 : 3 0	1 3 : 0 5
光 井 中	約 1 5 0 食	1 2 : 3 5	1 3 : 1 0
浅 江 中	約 3 9 0 食	1 2 : 3 5	1 3 : 1 0
島 田 中	約 3 1 0 食	1 2 : 3 0	1 3 : 0 5
大 和 中	約 1 4 0 食	1 2 : 4 5	1 3 : 0 5

※ 調理食数は令和 6 年度の見込み数。

※ 給食開始時刻及び給食終了時刻は、令和 6 年度の予定。

※ 調理食数、給食開始時刻及び給食終了時刻は、いずれも変更の可能性がある。

業務従事者の健康・衛生管理

- 1 業務従事者に対して、年 1 回以上の定期健康診断を行うこと。
- 2 業務従事者に対して、月 2 回以上の検便検査を行うこと。なお、検便検査には、赤痢菌、サルモネラ、腸管出血性大腸菌の検査を含めること。また、10 月から 3 月までの期間は、必要に応じてノロウイルスの検査を含めること。
- 3 新規採用者を業務に従事させるときは、従事させる 2 週間以上前に、健康診断及び検便検査を行うこと。
- 4 業務従事者の手指に傷や手荒れがあるときは、必ず手袋を着用させるとともに、和え物などの調理業務及び配缶業務に従事させないこと。
- 5 次のいずれかに該当するときは、当該業務従事者を調理業務及び配送業務に従事させないこと。
 - (1) 業務従事者に下痢、発熱、腹痛、嘔吐などの症状があるとき。
 - (2) 業務従事者の手指に化膿性疾患があるとき。
 - (3) 業務従事者又は同居人が、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成 10 年法律第 114 号）に規定する感染症に罹患している、又はその疑いがあるとき。
- 6 業務従事者が 5 のいずれかに該当するときは、速やかに医療機関を受診させるとともに、医師の指示に従うこと。
- 7 業務従事者が 6 による受診をした場合において、ノロウイルスと診断されたときは、高感度の検便検査の結果、ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理業務への従事を控えさせること。

個人情報取扱特記事項

(基本的事項)

第1 受託者は、この契約による業務の実施に当たっては、個人情報の保護に関する法律（平成15年法律第57号）等の関係法令及び以下の事項を遵守し、個人の権利利益を害することのないよう、個人情報の取扱いを適正に行わなければならない。

(秘密の保持)

第2 受託者は、この契約による業務に関して知り得た個人情報をみだりに他に漏らしてはならない。この契約による業務が終了し、又はこの契約が解除された後においても同様とする。

(取得の制限)

第3 受託者は、この契約による業務を実施するために取得する個人情報については、当該業務を達成するために必要な範囲内で、適法かつ適正な方法により取得しなければならない。

(目的外利用及び提供の禁止)

第4 受託者は、委託者の指示又は承諾があるときを除き、この契約による業務に関して知り得た個人情報を契約の目的以外のために利用し、又は第三者に提供してはならない。

(適正管理)

第5 受託者は、この契約による業務に関して知り得た個人情報の漏えい、滅失、毀損の防止その他の個人情報の適切な管理のため、アクセス制限の設定、個人情報が記録されている媒体の管理その他の必要な措置を講じなければならない。

2 受託者は、前項の個人情報の管理に当たっては、管理責任者を定め、内部における責任体制を確保しなければならない。

3 受託者は、この契約による業務の従事者に対し、その在職中であると職を退いた後であることを問わず、業務に関して知り得た個人情報をみだりに他人に知らせ、又は不当な目的に使用してはならないことその他個人情報の保護に関し必要な事項を周知させなければならない。

(派遣労働者等の利用時の措置)

第6 受託者は、この契約による業務を派遣労働者、契約社員その他正社員以外の労働者に行わせる場合は、正社員以外の労働者に、この契約に基づく個人情報の取扱いに関する一切の義務を遵守させるものとする。

2 受託者は、委託者に対し、正社員以外の労働者の全ての行為及びその結果について責任を負うものとする。

(複写、複製等の禁止)

第7 受託者は、委託者の指示又は承諾がある場合を除き、この契約による業務を実施するために委託者から引き渡された個人情報記録された資料等の複写、複製又は持ち出しを行ってはならない。

(返還、廃棄又は消去)

第8 受託者は、この契約による業務を実施するために委託者から引き渡され、又は受託者自らが取得し、若しくは作成した個人情報記録された資料等について、業務完了後、直ちに委託者の指示に基づいて返還、廃棄又は消去しなければならない。

2 受託者は、前項の資料等を廃棄又は消去する場合は、記録媒体を物理的に破壊する等個人情報が判読、復元できないように確実な方法で廃棄又は消去しなければならない。

(遵守状況に関する報告)

第9 受託者は、委託者からこの特記事項の遵守状況について報告を求められた場合は、直ちにその状況を委託者に報告しなければならない。

(監査等)

第10 委託者は、この契約による業務の実施に伴う個人情報の取扱いについて、この特記事項の規定に基づき必要な措置が講じられていることを検証及び確認するため、受託者及び再委託先に対し、監査、実地検査又は調査（以下「監査等」という。）を行うことができる。受託者及び再委託先は、合理的事由のある場合を除き、委託者又は委託者の指定した者の行う監査等に協力しなければならない。

2 委託者は、前項の目的を達成するため、受託者及び再委託先に対して必要な情報を求め、又はこの契約による業務の実施に関して必要な指示をすることができる。

(事故発生時における報告等)

第11 受託者は、この契約による業務に関して個人情報の漏えい、滅失、毀損その他個人の権利利益を害する事態が発生し、又は発生するおそれのあること（再委託先により発生し、又は発生するおそれがある場合を含む。）を知ったときは、速やかに委託者に報告し、委託者の指示のもとセキュリティ上の補完、情報の修復等の措置をとるとともに、再発防止の措置を講じなければならない。

2 委託者は、前項の事態が発生した場合は、個人情報の取扱いの態様、損害の発生状況等を勘案し、受託者及び再委託先の名称等の必要な事項を公表することができる。

(契約の解除及び損害の賠償)

第12 委託者は、受託者がこの特記事項に定める義務を履行しない場合又は法令に違反した場合は、この契約を解除することができる。

2 受託者は、この特記事項に定める義務に違反し、又は怠ったことにより委託者又は第三者が損害を被った場合は、その損害を賠償しなければならない。

業 務 の 分 担 区 分

区分	業務内容	市	受託者
給食管理	学校給食運営の総括	○	
	学校行事（協議、打合せ等）への協力	○	○
	献立作成	○	
	食品の加熱加工記録表（様式）、献立表、検収表等の作成配布	○	
	給食数等必要な事項の連絡	○	
	検食の実施・評価	○	
	献立協議、衛生管理協議	○	○
	業務従事者の健康調査票の記入		○
	業務従事者の健康調査票の確認	○	
	嗜好調査・喫食調査等の企画・実施	○	
	嗜好調査・喫食調査等への協力		○
調理作業管理	衛生点検票・作業工程表・作業動線図の記入		○
	衛生点検票・作業工程表・作業動線図の確認	○	
	釜割り表の作成	○	○
	調理指示書の作成	○	
	調理指示書に沿った調理		○
	調理過程で出る野菜くず等の処理		○
	調理済食品等の配缶		○
配送・回収作業管理	配送計画に沿った対象校への配送及び回収		○
	食器・食缶等の配送時間の記録		○
	給食室及び保冷庫の温度の記録		○
	学校から返却された主食・副食の計量・記録・処理		○
食材管理	食材の選定・調達	○	
	食材の点検・検収の実施	○	○
	検収表への記録	○	○
	納品伝票の整理	○	
	食材の保管・在庫管理・報告（週末及び月末）		○
施設・指定器材等管理	施設・指定器材その他主要な設備の設置・改修	○	
	施設・指定器材その他主要な設備の管理（洗浄、乾燥、消毒等）		○
	施設・指定器材その他主要な設備の保守	○	
	ボイラーの管理、運転及び保守	○	
業務管理	勤務表の作成		○
	当日業務（清掃を含む。）分担の決定・報告		○
	当日業務（清掃を含む。）分担の確認	○	
	緊急対応を要する場合の指示	○	
衛生管理	衛生面の遵守事項の作成（マニュアル）	○	○
	食品の管理		○
	施設・指定器材、食器・食缶等の衛生管理	○	○
	業務従事者の衣服等の清潔保持状況等の確認		○
	保存食（原材料、加工食品及び調理済食品）の採取及び廃棄		○
	納入業者等の清潔保持状況等の確認	○	○
	保健所・学校薬剤師等が行う検査・点検の立会及び協力	○	○
	食品の加熱加工記録表、衛生点検票の記入		○
	食品の加熱加工記録表、衛生点検票の点検・確認	○	
研修等	業務従事者に対する研修		○
	健康診断の実施及び結果の報告		○
	健康診断実施状況等の確認	○	
	検便検査（月2回）の実施及び結果の報告		○
	検便検査結果の確認	○	
労務管理	労災事故防止対策の策定		○
	労災保険の加入		○

1日の作業の流れ

	項 目	内 容
準備	作業の準備	①更衣 ②手洗い ③使用水の検査、調理場の温度・湿度測定 ④物資用冷蔵庫、冷凍庫及び保存食用冷凍庫の温度確認 ⑤施設・厨房機器等の消毒 清潔な白衣と帽子の着用
	検収・出庫	①納入物資の検収・在庫品の出庫 ②保存食（原材料・調理前の加工食品）の採取
	朝の打合せ	①当日の打合せ 業務従事者の健康調査 献立の説明・担当の確認 予定配食数の確認 衛生管理の留意点確認
調理	調理	計量・材料の下処理・裁断・加熱調理・調味 調理（加熱・冷却）の温度・時間の確認
	味などの確認	栄養教諭等
	保存食の採取	保存食（調理後の加工食品・調理済食品）の採取
	配 缶	釜割り表に従って配缶
	検 食	学校給食センター所長等
配送	配 送	①食器・食缶等の積み込み ②配送計画表に従って対象校への配送 ③配送時間の記録 ④牛乳保冷庫の温度確認
洗浄	厨房機器等洗浄 消毒・保管	①使用水の検査、調理場の温度・湿度測定 ②調理に使用した厨房機器等の洗浄・消毒・保管
回収 洗浄・片付け	食器・食缶等の回収	①配送計画表に従って対象校から回収 ②回収時間の記録
	残 菜 等 調 査	残食量を料理ごとに区分し、学校ごとに計量・記録
	厨房機器等洗浄 消毒・保管	①洗浄 ②消毒・保管 ③翌給食実施日に使用する厨房機器等の準備
	調理室清掃 残 菜 等 処 理	①作業終了後の清掃 床・食品庫・冷蔵庫・冷凍庫・排水口・台車等 ②塵埃の処理
	厨房機器等・ 調理室点検	①厨房機器等の破損・異常等の確認 ②調理室全体の破損・異常等の確認 ③物資用冷蔵庫・冷凍庫の温度確認 ④保存食用冷凍庫の温度確認
	センターの清掃	①トイレ・調理員休憩室ほか ②物資納入口の外周辺・プラットフォーム
	日 々 の 記 録	①当日の調理作業の反省及び記録 ②翌給食実施日の献立と物資の確認

経 費 の 負 担 区 分

区 分	市	受託事業者	備 考
指定器材の購入費	○		参照：別紙仕様書 2
施設・指定器材の修繕費	○		参照：別紙仕様書 2 ※ 受託事業者の過失により破損等したときは受託事業者
施設・指定器材の保守に要する経費	○		参照：別紙仕様書 2
食器・食缶等の購入費	○		※ 受託事業者の過失により破損等したときは受託事業者
食材料費	○		※ 損害賠償の必要があると市が認めるときは受託事業者
光熱水費等（電気・ガス・上下水道）	○		※ 受託事業者の過失により使用料が増加したと認められるときの増加分は受託事業者
ボイラー用消耗品	○		
防鼠・防虫等の害虫駆除費	○		
休憩室・更衣室の備品	○		机、ロッカー等 ※受託事業者の負担により備品を設置する場合は市の許可が必要
指定器材以外の消耗品	○		施設付属消耗品 （蛍光灯、殺菌灯などの電球等、施設に付属した消耗品）
		○	調理用品、衛生管理用品、清掃用具等 （配缶に必要な消耗品や児童生徒が給食において使用する消耗品は除く）
受託従事者の人件費		○	給与等、福利厚生費等
受託従事者の保健衛生費		○	健康診断、検便等
受託従事者の被服費、洗濯費		○	エプロン、手袋、靴、洗剤等
受託従事者の研修に関する経費		○	
受託事業者の営業経費		○	
配送車両の管理（保険・オイル交換等含む）、車検・定期点検整備、修繕（タイヤ交換を含む）等に要する経費		○	ガソリン代、各種タイヤ購入費用を含む。
配送車両の更新費用	○		※ 受託事業者の過失により破損等したときは受託事業者
日常点検票等書類		○	
受託事業者が使用する通信機器費及び通信費		○	
受託事業者が使用するコピー及びパソコンに係る経費		○	
受託従事者が使用する雑貨、文具類		○	
営業許可の申請に係る経費		○	
廃棄物処理費	○		ごみ庫に集められた廃棄物の処理費用

責任分担区分

種 類	内 容	負担者	
		市	受 託 事業者
業務の中止・延期	市の指示によるもの	○	
	受託事業者の業務放棄、破綻		○
不可抗力による中止等	大規模な災害や暴動等による業務中止	○	
許認可等	業務実施に必要な許認可取得等の遅延等		○
計画変更	業務計画の変更		○
運営費変更	計画変更以外の要因による運営費用の増大		○
第三者賠償	受託事業者の責に帰すべき事由による場合		○
	上記以外	○	
調理事故・異物混入	受託事業者の責に帰すべき事由による場合		○
	上記以外	○	
施設・指定器材等の補修	受託事業者の責に帰すべき事由による場合		○
	上記以外	○	
業務の実施水準	仕様書等で定める水準に不適合である場合		○

配送計画

指示書 1

○ 食器等配送（1便）

車両1	車両2	車両3	車両4
9:15 積込み 9:30 出発 岩田小 9:37 着 積下し 9:42 発 三輪小 9:47 着 積下し 9:52 発 大和中 9:57 着 積下し 10:02 発 塩田小 10:06 着 積下し 10:11 発 束荷小 10:21 着 積下し 10:25 発 10:40 センター着	9:15 積込み 9:30 出発 光井中 9:35 着 積下し 9:40 発 光井小 9:42 着 積下し 9:47 発 9:52 センター着 10:00 出発 室積小 10:15 着 積下し 10:20 発 室積中 10:26 着 積下し 10:31 発 10:38 センター着	9:15 積込み 9:30 出発 島田小 9:35 着 積下し 9:40 発 上島田小 9:47 着 積下し 9:52 発 周防小 9:58 着 積下し 10:02 発 10:17 センター着 10:25 出発 島田中 10:32 着 積下し 10:37 発 10:44 センター着	9:15 積込み 9:30 出発 浅江小 9:37 着 積下し 9:52 発 9:59 センター着 10:10 出発 三井小 10:18 着 積下し 10:23 発 浅江中 10:28 着 積下し 10:34 発 10:40 センター着

○ 食缶等配送（2便）

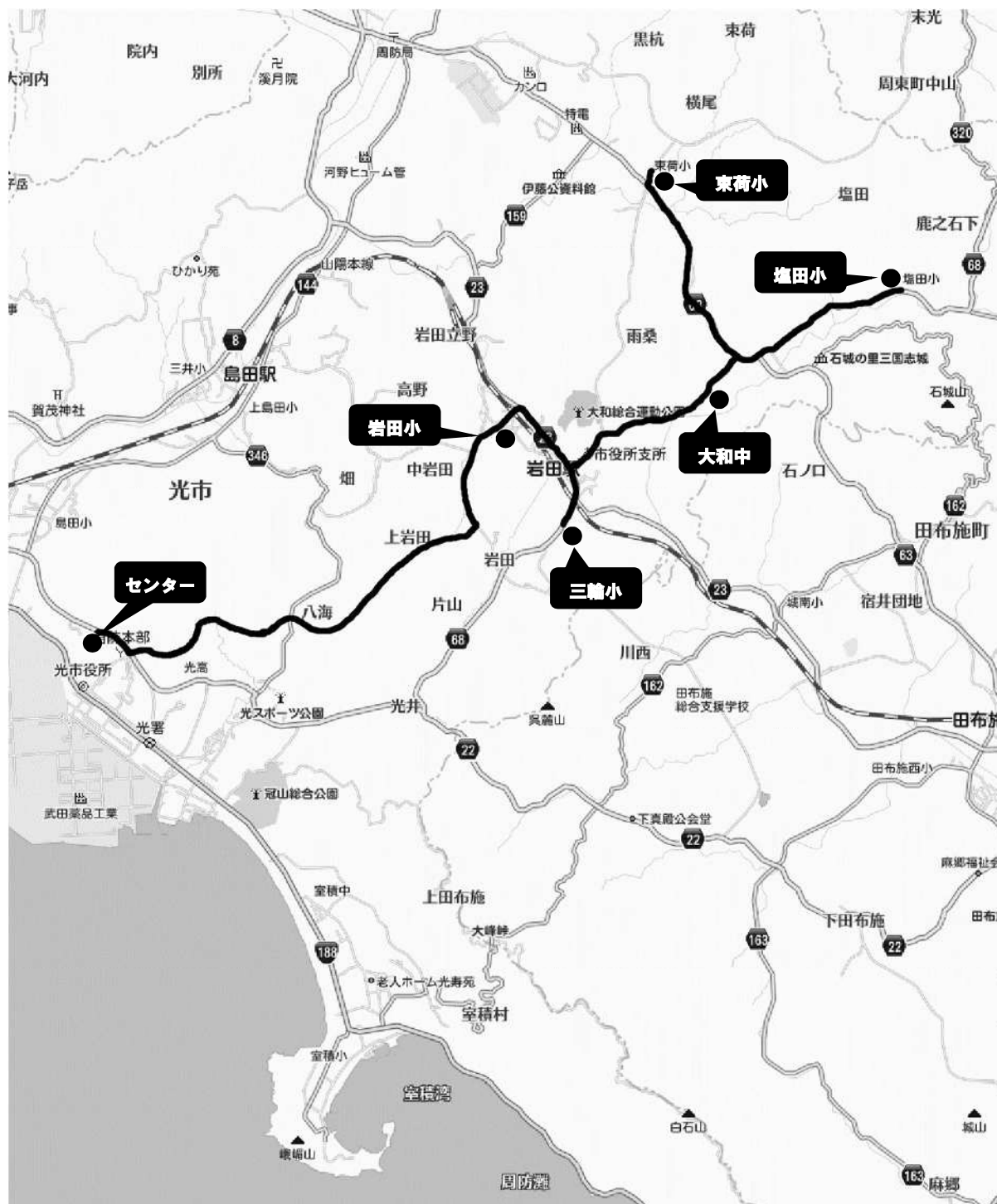
車両1	車両2	車両3	車両4
10:45 調理終了・積込み 11:00 出発 岩田小 11:10 着 積下し 11:15 発 三輪小 11:20 着 積下し 11:25 発 大和中 11:30 着 積下し 11:35 発 塩田小 11:40 着 積下し 11:45 発 束荷小 11:55 着 積下し 12:00 発 12:15 センター着	10:45 調理終了・積込み 11:00 出発 光井小 11:05 着 積下し 11:11 発 光井中 11:13 着 積下し 11:18 発 11:23 センター着 11:31 出発 室積小 11:46 着 積下し 11:51 発 室積中 11:57 着 積下し 12:02 発 12:09 センター着	10:45 調理終了・積込み 11:00 出発 島田小 11:05 着 積下し 11:10 発 上島田小 11:17 着 積下し 11:22 発 周防小 11:28 着 積下し 11:33 発 11:48 センター着 11:56 出発 島田中 12:03 着 積下し 12:08 発 12:15 センター着	10:45 調理終了・積込み 11:00 出発 浅江小 11:07 着 積下し 11:22 発 11:29 センター着 11:40 出発 三井小 11:48 着 積下し 11:53 発 浅江中 11:59 着 積下し 12:05 発 12:11 センター着

○ 食器・食缶等回収（3便）

車両1	車両2	車両3	車両4
13:05 出発 束荷小 13:25 着 積込み 13:28 発 塩田小 13:35 着 積込み 13:38 発 大和中 13:44 着 積込み 13:49 発 三輪小 13:56 着 積込み 14:00 発 岩田小 14:06 着 積込み 14:10 発 14:20 センター着	13:05 出発 室積小 13:20 着 積込み 13:27 発 室積中 13:33 着 積込み 13:39 発 13:45 センター着 13:53 出発 光井中 13:58 着 積込み 14:03 発 光井小 14:05 着 積込み 14:10 発 14:15 センター着	13:20 出発 上島田小 13:32 着 積込み 13:37 発 周防小 13:42 着 積込み 13:47 発 島田中 13:58 着 積込み 14:03 発 14:12 センター着 14:20 出発 島田小 14:25 着 積込み 14:30 発 14:35 センター着	13:20 出発 浅江中 13:26 着 積込み 13:31 発 三井小 13:37 着 積込み 13:42 発 13:50 センター着 13:55 出発 浅江小 14:02 着 積込み 14:15 発 14:25 センター着

車両 1

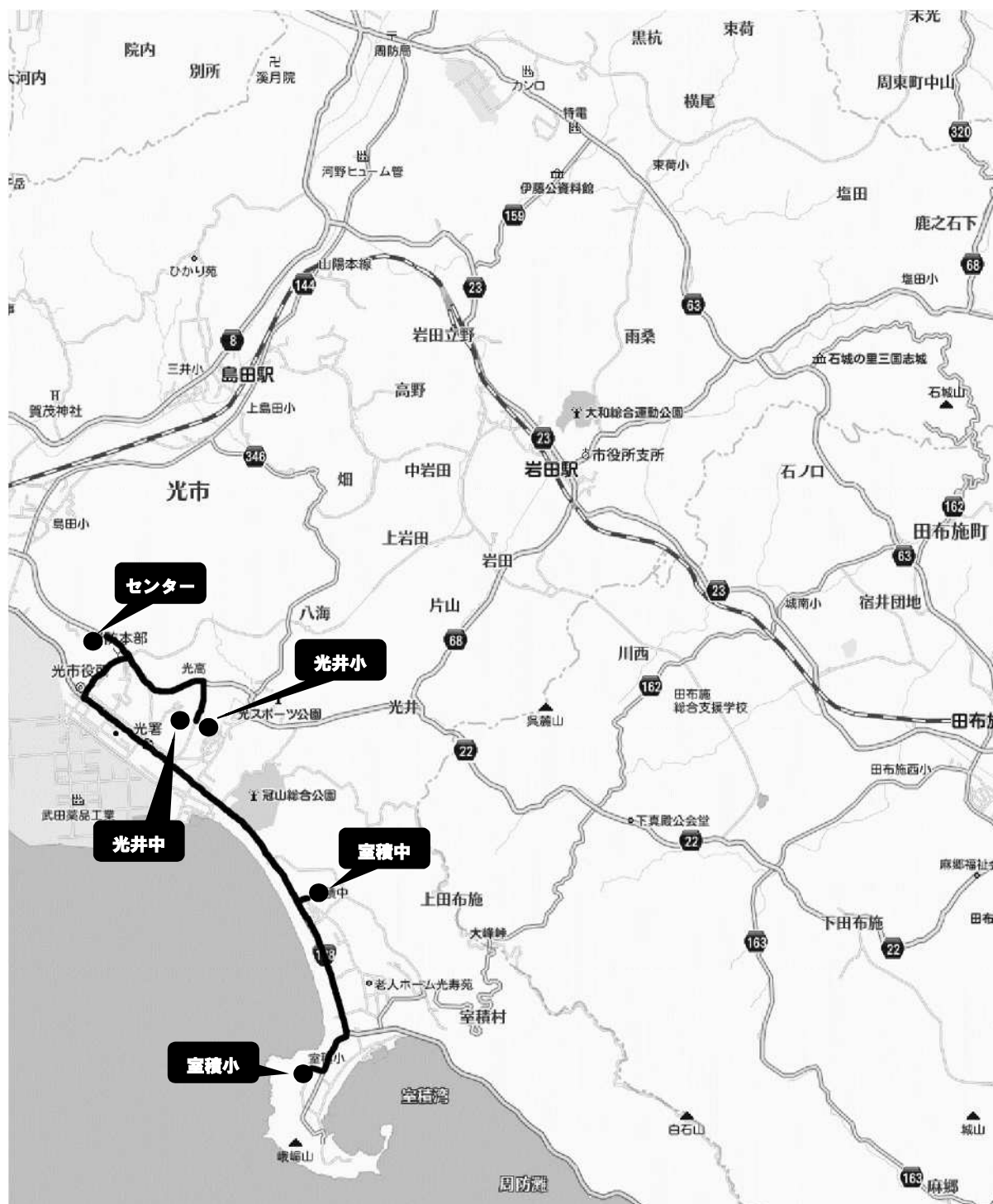
センター ⇒ 岩田小 ⇒ 三輪小 ⇒ 大和中 ⇒ 塩田小 ⇒ 東荷小 ⇒ センター
 7 k m 2 k m 2.5 k m 3 k m 5 k m 10.5 k m



※令和 7 年度に岩田小、三輪小、塩田小、東荷小が、大和小（現岩田小）に統合
 令和 1 0 年度頃に大和小、大和中がやまと学園（現大和中）に統合予定

車両 2

センター ⇒ 光井中 ⇒ 光井小 ⇒ センター ⇒ 室積小 ⇒ 室積中 ⇒ センター
 2 k m 0.5 k m 2 k m 6 k m 2.5 k m 4 k m



車両 3

センター ⇒ 島田小 ⇒ 上島田小 ⇒ 周防小 ⇒ センター ⇒ 島田中 ⇒ センター
 2 k m 3 k m 4 k m 8 k m 3.5 k m 3.5 k m



車両 4

センター ⇒ 浅江小 ⇒ センター ⇒ 三井小 ⇒ 浅江中 ⇒ センター
 3.5 k m 3.5 k m 4 k m 4 k m 2.5 k m



※令和 7 年度中に浅江中が旧光丘高等学校跡地に移転予定

長期休業中の業務

- 1 長期休業中の業務については、事前に次の要領に基づき業務計画を作成し、市の承認を得た上で実施すること。

- (1) 洗浄及び清掃作業

ア 食器は漂白処理後、1 枚ずつ手洗いし、破損がないことを確認後、整理して保管すること。また、でんぷん除去のため、適宜、全ての食器を適切に煮沸消毒すること。

イ 食缶等は 1 缶ずつ手洗いし、破損がないことを確認後、整理して保管すること。

ウ はし、スプーン等は洗浄し、破損がないことを確認後、整理して保管すること。

エ 消毒保管庫は、カートごと洗浄すること。また、取外し可能な棚は、それぞれの棚を外し、洗浄すること。

オ 厨房機器等の分解できる部分は分解し、細部にわたり洗浄すること。

- (2) 点検及び補修作業

ア 厨房機器等の点検を行うこと。なお、修理が必要なときは、市に報告すること。

イ 備品類の簡単な補修を行うこと。

ウ 調理用消耗品等の総点検を行い、古い物は交換すること。

エ 年度始めには、食缶等にクラス名の書換え、補修を行うこと。

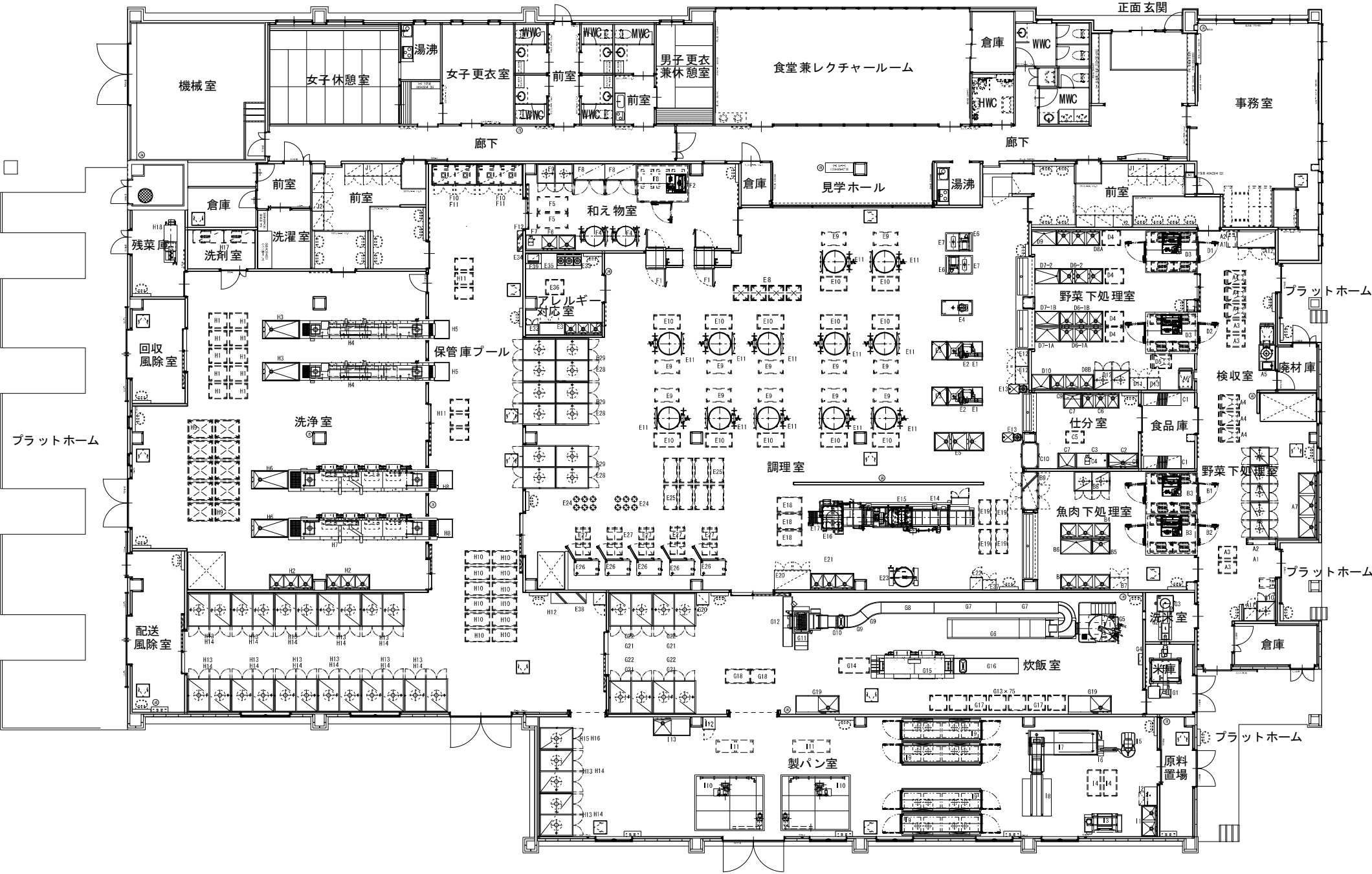
オ クラス別の食器数の表を作成すること。

- (3) 研修

仕様書 2 の(2)のウ及びエに掲げる研修を実施すること。

- 2 1 の業務終了後は、報告書を提出し、市の確認を受けること。

参考資料 1 厨房機器配置図



参考資料2 厨房機器一覧表

室名	図面 番号	品 名	数量
検収室	A1	はかり	2
	A2	置台	2
	A3	移動台	4
	A4	片袖運搬車	6
	A5	ドライ対応型球根皮剥機	1
	A6	1槽シンク（片袖運搬車）	2
	A7	3槽シンク	1
	A8	器具消毒保管庫	2
	A9	器具消毒保管庫	1
	A10	器具消毒保管庫	1
	A11	器具管理用品保管庫	1
	A12	検食用冷凍庫	1
魚肉下処理室	B1	プレハブカートイン冷蔵庫	1
	B2	プレハブカートイン冷凍庫	1
	B3	移動ラック	8
	B4	3槽シンク	2
	B5	1槽シンク	1
	B6	作業台	1
	B7	包丁まな板殺菌庫	1
	B8	器具消毒保管庫	1
	B9	パススルー冷蔵庫	1
食品庫・仕分室	C1	ラック	2
	C2	1槽シンク	1
	C3	下部戸棚作業台	1
	C4	電動缶切機	1
	C5	移動台	1
	C6	3槽シンク	1
	C7	作業台	2
	C8	上棚	1
	C9	上棚	1
	C10	パススルー冷蔵庫	1
野菜下処理室	D1	プレハブカートイン冷凍庫	1
	D2	プレハブカートイン冷蔵庫	1
	D3	移動ラック	8
	D4	移動台	4
	D5	片袖運搬車	1
	D6-1	3槽シンク	2
	D6-2	3槽シンク	1
	D7-1	作業台	2
	D7-2	作業台	1
	D8	3槽シンク	2
	D9	作業台	1
	D10	作業台	1
	D11	包丁まな板殺菌庫	1
	D12	器具消毒保管庫	1
	D13	器具管理用品保管庫	1

室名	図面 番号	品 名	数量
調理室・アレルギ対応室	E1	フードスライサー	2
	E2	移動式スライサー置台	2
	E3	移動台	2
	E4	移動式サイノ目切機	1
	E5	3槽シンク	1
	E6	野菜調理器	2
	E7	調理器置台	2
	E8	移動シンク	4
	E9	移動台	12
	E10	移動台	12
	E11	蒸気回転釜	12
	E12	プレート殺菌庫	2
	E13	高速度ミキサー	2
	E14	電気式連続フライヤー	1
	E15	油煙除去装置	1
	E16	冷却沈殿濾過装置	1
	E17	油切コンベア	1
	E18	移動台	3
	E19	移動台	4
	E20	器具消毒保管庫	1
	E21	3槽シンク	1
	E22	器具管理用品保管庫	1
	E23	電気回転釜	1
	E24	スパテラスタンド	12
	E25	移動台	8
	E26	スチームコンベクションオープン	5
	E27	オープン用カート	10
	E28	トラックイン電気式消毒保管庫	3
	E29	カート	12
	E30	3槽シンク	1
	E31	コールドテーブル冷蔵庫	1
	E32	包丁まな板殺菌庫	1
	E33	電磁調理器	1
	E34	ウォーターオープン	2
	E35	作業台	1
	E36	移動台	1
	E37	包丁まな板殺菌庫	1
	E38	消毒保管庫操作盤	1
	E39	オープン台	1

室名	番号	品目名	新設 数量
和え物室	F1	パススルー真空冷却機	2
	F2	ブレハブカートイン冷蔵庫	1
	F3	カート	3
	F4	ミキシング回転パン	2
	F5	移動台	2
	F6	水切台付2槽シンク	1
	F7	電動缶切機	1
	F8	蓄冷剤用冷凍庫	2
	F9	器具消毒保管庫	1
	F10	トラックイン食缶消毒保管庫	2
	F11	カート	4
	F12	食缶消毒保管庫操作盤	1
炊飯室	G1	計量装置付納米庫	1
	G2	連続洗米機	1
	G3	送米機	1
	G4	前処理用電気制御盤	1
	G5	自動充填機	1
	G6	ガス式連続炊飯機	1
	G7	ローラーコンベア	2
	G8	ローラーコンベア	1
	G9	カーブ型ローラーコンベア	2
	G10	ストッパー付ローラーコンベア	1
	G11	自動反転ほぐし機	1
	G12	配缶用計量装置	1
	G13	炊飯釜	75
	G14	移動台	1
	G15	炊飯釜洗浄機	1
	G16	ローラーコンベア	1
	G17	釜台車	7
	G18	移動台	2
	G19	水切台付1槽シンク	2
	G20	器具管理用品保管庫	1
	G21	トラックイン電気式消毒保管庫	4
	G22	カート	8

室名	番号	品目名	新設 数量
洗浄室・保管庫 プール	H1	移動台	10
	H2	3槽シンク	2
	H3	1槽シンク	2
	H4	自動食缶洗浄機	2
	H5	受台	2
	H6	1槽シンク	2
	H7	自動食器洗浄機	2
	H8	受台	2
	H9	移動シンク	10
	H10	移動台	12
	H11	移動台	6
	H12	器具管理用品保管庫	1
	H13	トラックイン電気式消毒保管庫	13
	H14	食器用カート	26
	H15	トラックイン電気式消毒保管庫	1
	H16	食器用カート	1
	H17	ラック	2
製パン室	I1	2槽シンク	1
	I2	製氷機	1
	I3	ミキサー	1
	I4	生地ボックス	2
	I5	分割丸め機	1
	I6	ブルーファー	1
	I7	モルダー	1
	I8	ワークテーブルコンベア	1
	I9	ドウコンディショナー	4
	I10	電気式リールオープン	2
	I11	移動台	2
	I12	器具管理用品保管庫	1
	I13	1槽水切シンク	1
前室	J1	シューズ殺菌庫	6
	J2	衣類殺菌庫	6