

中津市学校給食共同調理場調理配送委託業務

仕 様 書

令和 7 年 10 月

中津市教育委員会

中津市学校給食共同調理場調理配送委託業務仕様書

1 委託件名

中津市学校給食共同調理場調理配送委託業務

2 履行場所

中津市学校給食第一共同調理場	中津市大字角木 80 番地 1
中津市学校給食三光共同調理場	中津市三光成恒 348 番地
中津市学校給食本耶馬溪共同調理場	中津市本耶馬溪町跡田 203 番地
中津市学校給食山国共同調理場	中津市山国町宇曾 733 番地

3 履行期間

令和 8 年 4 月 1 日から令和 10 年 7 月 31 日まで
(準備期間は契約日から令和 8 年 3 月 31 日)

4 対象及び食数

- (1) 中津市学校給食第一共同調理場（以下「第一共同調理場」という。）及び中津市学校給食三光共同調理場（以下「三光共同調理場」という。）、中津市学校給食本耶馬溪共同調理場（以下「本耶馬溪共同調理場」という。）、中津市学校給食山国共同調理場（以下「山国共同調理場」という。）の管轄内の園児・児童・生徒及び教職員等とする。
- (2) 予定食数等は、別表 1「給食受配校一覧」に示す管轄内市立幼稚園 11 園、小学校 20 校、中学校 10 校で約 7,600 食/日、調理場調理稼働日数は約 200 日/年とする。また、別に、幼稚園 11 園のランチサービス期間として第一共同調理場並びに三光共同調理場（以下「2 共同調理場」という。）のどちらかの調理場を稼働させることが出来ることとする。
- (3) 実際の食数は、「調理業務指示書」などにより、1 週間単位又は 1 日単位でその都度指示する。

5 業務内容

(1) 調理

- ① 中津市（以下「市」という。）の作成した献立表、調理業務指示書及び学校給食衛生管理基準等に基づき、受託者は本仕様書等に従い、市の提供する食材料を使用し調理する。
- ② 食材料の検収作業を行い、物資の品質、数量及び規格に不備等があった場合には、速やかに場長又は栄養教諭又は学校栄養職員（以下「栄養職員等」という。）に報告する。検収済みの食材料を食品庫及び下処理室等に運搬するとともに、食材料の衛生的な保管及び在庫管理を行う。
- ③ 給食の調理・配缶は、調理終了後 2 時間以内の喫食に対応できるよう行うこと。
- ④ 調理については、第一共同調理場は A B 別の 2 献立調理制、三光・本耶馬溪・山国共同調理場は 1 献立調理制とする。

(2) 配缶

調理した給食を園別、学校別、学級別に供給量を配缶後、コンテナに積み込み、別に定めた「配送計画」に示す出発時間に間に合うよう遅滞なく配送口プラットフォーム又は、指定場所まで運ぶこと。

(3) 配送回収

- ①安全確保のため、2人1組で行うこと。
- ②市が所有する配送車により、各園、各学校へ食器・食缶をコンテナに収納して配送し、各学校給食終了後、順次回収すること。なお、米飯・パン・牛乳についても、学校毎の現状に沿った方法により、配送、食缶の回収等を行うこととする。
- ③配送経路等は、別に定めた「配送計画」を基に協議により取り決めることとする。
- ④各園、各学校敷地内においては、園児、児童生徒及び第三者に最大限の注意を払い、事故防止等、安全確認に万全を期すること。
- ⑤配送車は、毎日安全点検整備及び清掃洗浄し、清潔に保つこと。
- ⑥配送車は、給食配送回収専用車両とし、使用しない時は、共同調理場内の指定する場所に駐車しておくこと。

(4) 食器、食缶、調理器具等の洗浄・消毒・保管及び日常点検

- ①学校から返送されたコンテナを、返却ロプラットフォームより運び、コンテナ、食器類、食缶類及び調理器具等とともに洗浄・消毒・保管を行った上、必要な日常点検を行うこと。
- ②洗浄済み食器類等は、翌日の使用数と学級毎の数を確認し、食器かご毎に洗浄室の消毒保管庫に収納して消毒・保管を行うこと。
- ③洗浄済み食缶類等は、調理室の消毒保管庫へ収納し、消毒・保管を行うこと。
- ④調理器具等（スライサー・包丁等）については、使用前、使用後に部品等の点検を行い、異物混入防止に努めること。

(5) 残菜及び厨芥の処理

第一共同調理場の残菜及び厨芥は計量の上、ともに所定の場所に搬出処理し、収集を確認し清潔を保つこと。（廃棄物の回収は、別事業者に委託する。）三光・本耶馬溪・山国共同調理場の残菜及び厨芥は同じく計量の上、所定の生ごみ処理機に投入し、清潔を保つこと。

(6) 調理施設、設備の清掃及び日常点検

- ①次に示す場所を除く施設及び設備は、常に清潔に保つよう整理整頓及び清掃を行うこと。

〔事務所／調理場内高所 等〕

- ②敷地内及び施設外周については、常に美化を保つよう必要に応じて清掃を実施すること。

(7) 上記に付帯するその他必要な業務

(8) 市と受託者、業務区分の概要は、別表2「業務分担区分」のとおりとする。

6 献立及び給食実施日数等に関する提示

- (1) 市は、献立及び調理食数並びに食器・食缶・配膳器具等の種別・使用数等に関して、次の文書により受託者へ提示する。調理に当たり、業務責任者は、各共同調理場の栄養職員等と打ち合わせを行った上、調理従事者に周知徹底すること。

内 容	提示時期
学校給食実施予定食数	年度当初及び当該月の前月下旬
月間予定献立表	前月中旬
調理業務指示書	前々週（1週間毎）
調理業務変更指示書	変更の都度

- (2) 受託者は、前項により献立及び調理業務指示書等の提示を受けた場合は、調理作業計画（作業工程表・作業動線図等）を策定しなければならない。
- (3) 市は、調理業務指示書の内容に追加又は変更がある場合は、調理業務変更指示書により、その都度受託者に指示する。
- (4) 市は、検食を行ったのち、受託者に配食の決定を指示する。その際、味、香り、見栄え等、手直しの指示を受けた場合は、適宜再調理等を行うこと。

7 作業基準及び衛生基準

厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び文部科学省の「学校給食衛生管理基準」の他、関係諸法令等の基準並びに自社の安全衛生マニュアルの範囲内で業務を実施すること。

また、受託者は、市が策定した衛生又は運営管理基準等や、その他提示された資料等の内容を遵守するとともに、市の指示（調理業務指示書等の文書による指示並びに業務責任者に対する口頭による指示を含む。）に従うこと。

8 調理等業務従事者（以下「従事者」という。）の配置

各共同調理場における調理等業務が円滑かつ従事者を組織的に管理指導するため、各共同調理場それぞれ、次に示す（1）～（4）の各責任者を配置すること。

（1）業務責任者（1名）

調理師の資格を有し、複数献立制の学校給食共同調理場調理業務に従事経験を有する常勤者を、業務執行上の受託者として責任を負うべき業務責任者と定め、業務全体の指揮及び統括を行うとともに、各共同調理場の市職員及び栄養職員等との連絡調整の任に当てること。

（2）業務副責任者（1名）

業務責任者を補佐する業務副責任者を定め、責任者に事故があるときは、その任に当てること。

なお、業務責任者と同程度の資格と経験を有していること。

（3）配送業務責任者（1名）

配送業務全般を把握し、給食配送専門車両の安全運転及び衛生保持の任に当てること。（配送従事者と兼務することができる。）

（4）食品衛生責任者（1名）

栄養士又は調理師の資格を有する常勤者を、関係法令に基づき食品の安全衛生及び給食業務が衛生的に行われるよう調理従事者の指導教育の任に当てること。

（業務責任者または業務副責任者と兼務することができる。）

（5）調理従事者

受託者は、上記に示す各責任者の他、受託業務が学校給食業務であることを考慮し、調理に従事する者を必要数配置すること。また、業務班編成にあたり、学校給食共同調理場調理業務に従事した経験のある者を班長として当てること。

（6）配送従事者

給食受配校への食器・食缶等の配送及び回収、配送車の清掃洗浄及び日常点検を行う者を必要数配置すること。なお、配送及び回収時とも事故防止等、安全確認に万全を期するため、補助員を添乗させること。

9 従事者の服務

- （1）業務責任者は、本仕様書に沿って業務が履行されるよう、各書式等の作成、実施

- に関する指揮・監督等、業務全般の責任を負うこと。
- (2) 業務責任者は、委託業務期間中に火災、盗難等が発生しないよう注意すること。
 - (3) 業務副責任者は、業務責任者が不在の時これを代行すること。
 - (4) 業務責任者及び業務副責任者は所在を明らかにし、業務の履行に関して市と連絡・調整ができるようにしておくこと。
 - (5) 従事者は、清楚かつ清潔な被服を着用すること。
 - (6) 従事者は、業務上知り得た秘密を他に漏らさないこと。

10 施設設備器具

- (1) 市は、所有する施設や設備機器、食器具、調理器具等（以下「設備機器等」という。）を受託者に無償で貸与し、受託者は、別に締結する施設設備機器等使用貸借契約に基づき、善良なる使用者としての注意義務を持って、使用するものとする。また、目的外の使用は一切禁止する。
なお、市の所有する設備機器等は、別表3「設備機器等一覧表」による。
- (2) 費用の負担区分は、別表4「経費負担区分」のとおりとする。
また、市と共有して使用するものや負担区分が明確でないものは、双方協議の上、応分の負担をするものとする。
 - ①市が負担する主な費用
施設設備費、厨房内備品、光熱水費、調理用品、配膳用品、厨房内消耗品、維持管理費（専門清掃含む）、廃棄物処理費、ボイラー運転に関わる消耗品、食材料費等。
 - ②受託者が負担する主な費用
従事者に関わる経費（人件費、被服費、研修費、検便健康診断、事務通信費、福利厚生費等）等。
- (3) 受託者は、施設、設備機器等を丁寧に扱うとともに、故障等が発生した場合は、直ちに場長に報告し、指示に従うものとする。また、受託者の責めに帰すべき事由による場合は、その損害を賠償するものとする。
- (4) 受託者は、設備機器等が故障若しくは破損した場合においても、簡易に修復できるものについては、自ら行うこと。
- (5) 受託者は、光熱水費等の経費節減に努めること。
- (6) 受託者は、共同調理場を退出するときは、窓、扉等の施錠、消灯、ガス栓の閉止及び各種設備機器類の停止等を確認し、退出すること。

11 安全衛生管理

- (1) 受託者は、委託業務の履行に当たり、自社の安全衛生マニュアル等の他、次の事項に基づき安全衛生管理を行い、業務を実施すること。
 - ①厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」
 - ②文部科学省「学校給食衛生管理基準」
 - ③市が策定した衛生又は運営管理基準等
 - ④市の指示（調理業務指示書等の文書による指示及び業務責任者に対する口頭による指示を含む。）
 - ⑤その他関係諸法令及び関係省庁の通知文等
- (2) 食品衛生責任者の選任
選任された食品衛生責任者は、関係法令に基づき食品の安全衛生並びに給食業務が衛生的に行われるよう、従事者の指導教育に努めなければならない。

(3) 食品の衛生管理

献立の内容や食材料の納入の都合により、各共同調理場の栄養職員等が認めた場合を除き、食材料は原則として当日処理とする。

(4) 水質検査

調理開始前及び調理作業終了後に水質検査を実施すること。

(5) 設備、器具等の衛生管理

- ①施設、設備機器等の操作マニュアルの内容や設備機器メーカーの指示に従うこと。
- ②三期休業期間中の業務計画を作成し、市に提出すること。清掃消毒、点検、整理整頓（食器かご等の書き直し作業や機器の分解点検作業等）にあて、業務履行に支障のないように努めること。なお、日程については市と協議すること。

(6) 食器及び食缶の取扱い

- ①洗浄後は、学校・学級別に消毒・保管すること。
- ②高い所から落とす等、急激な衝撃を与えることは避けること。
- ③激しくぶつけないように丁寧に扱うこと。
- ④クレンザーやスチールたわしの他、傷をつける恐れのある材質のたわし等で洗わないこと。
- ⑤破損したり汚れの落ちない場合は、随時報告すること。
- ⑥目的外使用は一切しないこと。
- ⑦食器等は長期休業中に汚れ等の状況に応じ漂白すること。

(7) 残菜及び厨芥の処理

- ①学校から返却された残菜は、学校ごとに重量を量り、記録の上報告すること。
- ②残菜及び厨芥等の廃棄物は、十分水切りし所定の容器に入れ、汚液、汚臭が漏れないようにすること。
- ③廃棄物の区別は、市の指示に従い、分別して所定の場所に置き、その周辺は常に清潔保持に努めること。
- ④第一共同調理場については廃棄物処理事業者により回収されたことを確認すること。

(8) 保存食及び処分

- ①出来上がった給食の品目毎にそれぞれ 50 g 以上を保存すること。
- ②保存場所は、専用の冷凍庫とし、清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、 -20°C 以下で保存すること。
- ③保存期間は、2 週間以上とすること。また、その記録を必ず保管しておくこと。
- ④1 日の委託業務を履行した結果、食材料に余剰が生じた場合は、市の指示に従い保存若しくは破棄すること。

(9) 従事者の健康管理

- ①受託者は、従事者の健康管理として、次に掲げる検診又は検査を実施すること。

ア 定期健康診断

全員を対象として、年 1 回以上実施するとともに新規採用の従事者を業務に従事させる場合は、従事する日の直前 1 カ月以内実施すること。

イ 検便

全員を対象として、赤痢・サルモネラ・腸管出血性大腸菌 O-157 等について、月 2 回以上実施するとともに、新規採用の従事者を業務に従事させる場合は、従事する日の直前 2 週間以内実施すること。

ウ サルモネラ菌検査、赤痢菌検査、腸管出血性大腸菌検査において、ベロ毒素産生遺伝子又はベロ毒素を検出したときは、ベロ毒素産生遺伝子検出検査又は

ベロ毒素検出検査を行うこと。

エ ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された従事者は、高感度の検便検査において、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、従事禁止とし適切な処置をとること。また、ノロウイルスによる発症者が同居人にいる等、同一の感染機会があった可能性がある従事者についても、速やかに高感度の検便検査を実施し、適切な処置をとること。

- ②受託者は、前項各号に基づく検査、検診の結果、食品衛生上支障があると認められる者又は本人若しくは同居人が「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」における一類、二類、三類感染症の者又はその疑いのある者及び無症状病原体保有者を調理業務等に従事させないこと。
- ③受託者は、前項に掲げる事項が発生したときは、市にその結果を報告すること。
- ④市は、受託者からの前項報告の結果、調理業務等の履行に支障をきたすと判断される場合は、当該従事者の業務への従事の停止を受託者に求めることができる。
- ⑤受託者は、常に従事者の健康状態に注意し、下痢症状、発熱、咳、外傷、皮膚病等の感染症等の感染性疾患で、食品衛生上支障がでる恐れがある者を業務に従事させないこと。

12 研修

- (1) 受託者は、調理、食品の取扱い等が適正かつ円滑に行われるよう従事者に対して、研修を学期に1回以上実施して、資質の向上を図ること。なお、研修資料等を添付の上、研修結果報告を必ず行うこと。
- (2) 受託者は、新規に業務に従事する者については、必ず研修を実施した上で、業務に従事させること。
- (3) 受託者は、市が必要と認めた場合には、市又は第三者が実施する研修等に従事者を参加させること。
- (4) 従事者に注意事項を徹底させるため、朝礼等で業務確認を行うこと。

13 協力事項

- (1) 食育推進の協力
 - ・休日給食の取組等、市の方針に従い、その対応に協力すること。
 - ・学校等からの視察や試食会及び共同調理場の学校訪問等、必要に応じて業務責任者等の出席について協力すること。
- (2) 実習生等受入れの協力
 - 職場体験や実習生の受入れ等については、可能な範囲で協力すること。
- (3) 立ち入り検査等の協力
 - 保健所等の立ち入り検査については、協力すること。また、施設修繕等の対応についても協力すること。
- (4) 会議の出席
 - 市主催の会議等において、市より参加を求められた場合には、業務責任者等を出席させる等の協力をする。
- (5) 各種調査資料等の協力
 - 市が、各種調査資料等を求めたときは協力すること。
- (6) 大規模災害時の協力
 - 大規模災害が発生した場合、市が行う救援作業等には協議の上、可能な限り協力すること。

14 報告

(1) 受託者は、次に掲げる報告を、それぞれの共同調理場長に行うこと。

報告書の種類	提出期限
従事者報告書	給食開始前
従事者変更報告書	変更時
履歴事項に関する証明書	給食開始前／変更時
定期健康診断結果報告書	実施後直ちに
検便結果報告書	実施後直ちに
研修実施報告書	実施後直ちに
委託業務完了報告書	業務履行の翌月 5 日まで
作業工程表	前週
作業工程報告書	毎日業務終了後
作業動線図	前週
作業動線報告書	毎日業務終了後
個人別健康観察記録簿	業務開始前
学校給食日常点検票	業務開始前、業務中、業務終了後
中心温度記録表	毎日業務終了後
残菜記録報告書	毎日業務終了後
保存食記録表	毎日業務終了後
施設管理点検報告書	毎日業務終了後
水質検査報告書	業務開始前と業務終了後
異物混入報告書	発生後直ちに
事故報告書	発生後直ちに

(2) 市は、報告書様式や事項について、追加又は変更がある場合は、その都度受託者に指示する。

15 委託料の請求

受託者は、令和 8 年 4 月分から毎月 5 日（その日が休日の時は翌日）までに、前月分の委託業務完了報告書を市に提出することとし、市から委託業務の完了を確認した旨の通知を受けたときは、当該月分の委託料を市に請求することができるものとする。市は所定の当該支払請求書を受理した日から 30 日以内に委託料を支払うものとする。

16 損害賠償

(1) 受託者は、調理等委託業務の実施に当たり、食中毒や事故発生時の対応として生産物賠償責任保険に加入すること。

(2) 次に掲げる事項に該当し、その結果市に損害を与えたときは、受託者は、市に損害を賠償しなければならない。

①故意又は過失により食中毒の原因となる細菌その他人体に有害な物質を学校給食に混入したとき。

②故意又は過失により施設備品を損壊、紛失又は遺棄したとき。

17 その他

- (1) 従事者は調理した学校給食を喫食することとし、市に実費を支払うこと。
- (2) 委託業務の履行に当たり、関係諸法令等を遵守すること。
- (3) 本仕様書等の内容は、必要に応じて変更・追加する場合がある。
また、市の指示する資料等の内容に追加・訂正等が生じた場合は、それに従って業務を行うこと。
- (4) 臨機の措置をとらなければならない事故等が発生した場合は、市に報告した上で、指示に従い処置すること。
- (5) 本仕様書の内容に疑義が生じた場合及び本仕様書に記載のない事項については、必要に応じて双方協議の上、定めるものとする。

別表 1 : 給食受配校等一覧

共同調理場	学校名	所在地	給食時間	学級数	予定食数	コンテナ数
第一共同調理場	南部幼稚園	中津市 1282 番地 1	12:20~13:00	1	10 食	なし
	北部幼稚園	中津大字大塚 23 番地 1	12:20~13:00	1	30 食	なし
	豊田保育園	中津市大字島田 699 番地	12:20~13:00	1	25 食	なし
	小楠幼稚園	中津市大字宮夫 55 番地 1	12:20~13:00	1	20 食	なし
	如水幼稚園	中津市大字上如水 83 番地 1	12:10~12:50	1	20 食	なし
	和田幼稚園	中津市大字定留 1944 番地 1	12:20~13:00	1	10 食	なし
	今津幼稚園	中津市大字植野 1371 番地 2	12:15~12:55	1	15 食	なし
	沖代幼稚園	中津市中央町 2 丁目 3 番 33 号	12:20~13:05	1	15 食	なし
	南部小学校	中津市 1309 番地	12:20~13:00	8	105 食	コンテナ大 0 小 2
	北部小学校	中津市 666 番地	12:20~13:00	20	485 食	コンテナ大 3 小 0
	豊田小学校	中津市大字島田 594 番地 1	12:20~13:00	14	375 食	コンテナ大 1 小 2
	鶴居小学校	中津市大字湯屋 202 番地 2	12:10~12:50	20	505 食	コンテナ大 3 小 0
	大幡小学校	中津市大字大貞 209 番地 2 の 1	12:20~13:00	31	700 食	コンテナ大 4 小 0
	小楠小学校	中津市大字一ツ松 62 番地 1	12:20~13:00	20	515 食	コンテナ大 3 小 0
	如水小学校	中津市大字上如水 112 番地	12:10~12:50	14	370 食	コンテナ大 2 小 1
	三保小学校	中津市大字伊藤田 3321 番地	12:20~13:00	7	125 食	コンテナ大 0 小 2
	和田小学校	中津市大字定留 1950 番地	12:20~13:00	8	170 食	コンテナ大 0 小 2
	今津小学校	中津市大字植野 1372 番地 2	12:15~12:55	8	165 食	コンテナ大 0 小 2
	沖代小学校	中津市中央町 2 丁目 3 番 33 号	12:20~13:05	21	515 食	コンテナ大 3 小 0
	豊陽中学校	中津市中央町 1 丁目 4 番 50 号	12:30~13:00	12	360 食	コンテナ大 2 小 0
緑ヶ丘中学校	中津市大字永添 2454 番地 1	12:30~13:00	23	685 食	コンテナ大 3 小 0	
中津中学校	中津市大字牛神 459 番地 2	12:30~13:00	15	435 食	コンテナ大 2 小 0	
城北中学校	中津市字小祝 525 番地 11	12:30~13:00	12	325 食	コンテナ大 2 小 0	
東中津中学校	中津市大字是則 845 番地	12:30~13:00	10	285 食	コンテナ大 2 小 0	
今津中学校	中津市大字植野 1889 番地 2	12:30~13:00	4	115 食	コンテナ大 1 小 0	
三光共同調理場	真坂小学校	中津市三光白木 432 番地	12:10~12:50	7	90 食	コンテナ大 2 小 0
	山口小学校	中津市三光成恒 329 番地	12:15~12:55	7	190 食	コンテナ大 2 小 0

	秣小学校	中津市三光西秣 1204番地	12:10~12:50	6	60食	コンテナ大2 小0
	深水小学校	中津市三光上深水 75番地	12:10~12:40	3	15食	コンテナ大1 小0
	三光中学校	中津市三光成恒 592番地1	12:30~13:00	7	180食	コンテナ大2 小0
	鶴居幼稚園	中津市大字湯屋 209番地1	12:00~13:00	1	30食	なし
	大幡幼稚園	中津市大字大貞 209番地2の1	12:00~13:00	1	30食	なし
	三保幼稚園	中津市大字福島 1895番地	12:00~13:00	1	15食	なし
本耶馬溪 共同調理場	樋田小学校	中津市本耶馬溪町 跡田94番地	12:15~12:55	6	60食	コンテナ大1 小0
	上津小学校	中津市本耶馬溪町 折本662番地	12:20~13:00	5	50食	コンテナ大1 小0
	城井小学校	中津市耶馬溪町大 字平田1399番地	12:15~12:55	5	50食	コンテナ大1 小0
	本耶馬溪中学校	中津市本耶馬溪町 跡田212番地	12:30~13:00	4	60食	なし
山国共同 調理場	下郷小学校	中津市耶馬溪町大 字大島190番地2	12:05~12:45	5	40食	コンテナ大1 小0
	三郷小学校	中津市山国町字曾 727番地2	12:10~12:50	6	60食	コンテナ大2 小0
	耶馬溪中学校	中津市耶馬溪町大 字柿坂684番地	12:10~12:40	4	50食	コンテナ大1 小0
	山国中学校	中津市山国町守実 281番地	12:30~13:00	4	45食	コンテナ大0 小2

※学級数は、職員室含む

※中学校給食時間は、45分授業の給食時間は、12:10~12:40

別表 2 : 業務分担区分

区 分	業 務 内 容	市	受託者
給食管理	献立作成	○	
	栄養指導	○	
	実施献立表・調理指示書の作成	○	
	給食費徴収等管理	○	
	検食の実施・評価	○	
	個人別健康観察記録簿の記入		○
食材管理	食材の選定・発注・購入	○	
	食材の点検・検収補助・出納事務	○	
	食材検収		○
	食材の保管・在庫管理		○
調理作業管理	作業工程表・作業動線図等の作成		○
	作業工程表・作業動線図等の確認	○	
	調理・配缶		○
	食器・食缶・器具類等の洗浄消毒		○
配送業務	配送計画の作成	○	○
	食器・食缶類の配送車への積み込み		○
	配送		○
	コンテナ洗浄消毒		○
	配送車洗浄消毒		○
受配校給食受取業務	主食・牛乳・副食の確認	○	
	食器・食缶類の受け渡し	○	
	配膳室の清掃・消毒	○	
廃棄物管理	給食残菜の計量		○
	残菜・厨芥の集積・管理		○
	残菜・厨芥の処理	○	
施設等管理	給食施設・主要設備の維持・点検・改修・更新	○	
	ボイラー運転管理	○	
	調理機器・調理器具の日常点検		○
業務管理	組織体制（勤務体制）表の作成		○
	当日業務分担の決定		○
	当日業務分担の決定の確認	○	
	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	○	
	食材料の衛生管理		○
	施設・設備（調理器具・食器等）の清掃等		○
	従事者の検便の実施・報告		○
	従事者の被服等の清潔保持状況等の確認		○
	保存食（全材料及び調理済み食品）の確保		○
	衛生管理チェックリスト（日常点検票）の作成		○
研修等	従事者等に対する研修		○
労働安全衛生	従事者の定期健康診断の実施・報告		○
	労災事故防止対策の策定		○
	労災保険の加入		○

別表 3 : 設備機器等一覧表

番号	品名	寸法 mm			台数	型式
		間口	奥行	高さ		
第一共同調理場						
A 検収室・下処理室						
A 1	冷凍庫	1200	800	1950	1	ホシザキ HF-120Z3
A 2	電気抵抗線式はかり				2	60 kg、150 kg
A 3	球根皮剥機	555	728	970	3	アイホーP-84
A 4	電動式缶切機				2	アイホーK-1000
A 5	包丁まな板消毒保管機	900	550	1860	1	アイホーESK-504N
A 6	器具消毒保管機	1750	950	1860	1	アイホーEWK2004N
A 7	三槽シンク バックガード付	2400	750	850	1	アイホーS3-247BDVA
A 8	三槽シンク	2700	900	850	2	アイホーS3-279DVB
A 9	作業台 排水付	1200	900	850	2	アイホーTK-129DA
A 10	移動台 排水付	1200	900	610	2	アイホーTK-129MDVB
A 11	移動式シンク	600	900	700	1	
A 12	L型運搬車	600	1200	600	10	アイホーL1-126MSDB
A 13	L型運搬車	600	900	600	4	アイホーL1-96MSDB
A 14	L型運搬車	650	1200	600	2	アイホーL1-126MSDB
A 15	L型運搬車	650	900	600	4	アイホーL1-96MSDB
A 16	L型運搬車	600	900	200	3	
A 17	L型運搬車	650	900	300	7	
A 18	L型運搬車	500	800	200	1	
A 19	運搬車	600	1200	600	1	アイホーL1-126MSDB
A 20	移動台	750	1800	400	2	
A 21	移動台	600	560	800	1	
A 22	移動台	1200	900	850		
A 23	移動台	300	600	370	1	
A 24	引出し・引違戸付作業台	1200	600	800	1	
A 25	計量器台	400	850	495	1	
A 26	作業台 バックガード付	1200	600	1050	1	
A 27	移動ラック	700	1500	1500	1	
B 調理室						
B 1	フードカッター	520	440	480	1	アイホーFC-27D
B 2	フードスライサー	569	1100	1175	2	アイホーFS-51
B 3	サイノ目切り機	390	565	820	1	アイホーDC-81
B 4	蒸気式攪拌装置付全自動煮炊機	2620	1540	2300	6	アイホーKSMD-800F
B 5	ステンレス製回転釜	1685	1370	960	5	アイホーAS0-51A 特
B 6	氷蓄熱真空冷却機	2500	1750	1900	1	三浦工業 J0-150MQ
B 7	S V ロースターHOTMAX	4500	1825	1855	1	中西製作所
	リターン用コンベヤ付	5000	620	900	1	SVMG-2WR(L)

B 8	連続揚物機	7155	1665	1570	1	アサヒ装設A-70FS-R-X
B 9	油切りコンベヤー	1740	615	965	1	アサヒ装設 OT-17D
B 10	棚昇降式食缶消毒保管機	2770	1000	2950	14	日本調理 ISCM-W42C-SHPS
B 11	棚昇降式器具消毒保管機	2770	1000	2950	1	日本調理 ISCM-W42C-SHPS
B 12	テーブル型包丁まな板殺菌庫	900	600	850	2	アイホーKT-90TH
B 13	器具消毒保管機	2580	950	1860	1	アイホーSW-3004
B 14	包丁まな板消毒保管機	900	550	1860	1	アイホーESK-504N
B 15	切さい機置台	2000	1600	750	1	アイホーTK-2016FSDCDA
B 16	切さい機置台	2000	1600	750	1	アイホーTK-2016FSFCDB
B 17	作業台 深型排水付	900	1650	680	2	
B 18	冷蔵庫	1200	800	1950	1	パナソニック SRR-K1281S
B 19	スラットコンベヤー(制御盤付)	19800	420	360	1	日本調理機
B 20	器具消毒保管機	2550	950	1900	1	アイホーSW-3004
B 21	高速度ミキサー 22ℓ				1	アイホーMX-46D
B 22	高速度ミキサー 20ℓ				1	アイホーMX-40S
B 23	移動式シンク	900	1800	800	1	
B 24	二槽シンク	2400	750	850	1	アイホーS2-247BDA
B 25	作業台	900	1800	850	1	
B 26	移動式二槽シンク	1800	800	850	2	アイホーS2-189MDB
B 28	ステパラストンド				9	
B 29	衣服乾燥殺菌脱臭収納庫	1000	850	1900	1	日本調理機 NBO-32T
B 30	L型運搬車	600	1200	600	10	アイホーL1-126MSDB
B 31	L型運搬車	600	900	600	4	アイホーL1-96MSDB
B 32	L型運搬車	650	1200	600	6	アイホーL1-126MSDB
B 33	L型運搬車	650	900	600	2	アイホーL1-96MSDB
B 34	L型運搬車	650	900	300	6	
B 35	運搬車	600	1200	600	11	アイホーL1-126MSDB
B 36	運搬車	750	1800	400	2	
B 37	運搬車	600	1200	400	8	
B 38	移動台	700	900	950	6	
B 39	移動台	700	900	850	1	
B 40	移動台	700	700	650	1	
B 41	移動台	750	1500	850	3	
B 42	移動台	750	1200	850	1	
B 43	移動台	810	1350	850	1	
B 44	移動台	750	1800	800	1	
B 45	移動台	750	1500	800	2	
B 46	移動台	750	1200	700	2	
B 47	移動台	1100	1400	650	1	

B 48	移動台	850	400	645	1	
B 49	移動台	850	400	490	1	
B 50	移動台	600	300	400	2	
B 51	移動ラック	600	1500	1500	9	
B 52	作業台・深型排水・バックガード付	1200	750	850	1	
B 40	作業台	750	600	390	1	
B 53	掃除道具保管庫	600	600	1785	1	
B 54	冷蔵庫	1750	800	1930	1	フクシマガリレイ GRD-180RX-F
B 55	冷凍庫	715	800	1940	1	フクシマガリレイ GKD-082FMD1-S
C 洗浄室						
C 1	棚昇降式食器消毒保管機	1470	1160	2970	14	日本調理機 ISCM-W48C-SH
C 2	食缶洗浄機	8400	1930	2220	1	日本調理機 CWXJ4-6NF-MS
C 3	スクイザー	1800	1200	950	1	日本調理機 NSP-60
C 4	食器洗浄機	11900	1550	2500	1	日本調理機 DWD5-2NUSB-M
C 5	コンテナ洗浄機	6970	2150	3700	1	日本調理機 COW-J-S
C 6	コンテナ 8 学級用	1500	730	1410	33	日本調理機
C 7	コンテナ 6 学級用	1250	730	1410	17	日本調理機
C 8	二槽シンク	900	1800	850	1	
C 9	移動式二槽シンク	900	1800	850	1	
C 10	移動式シンク	900	1500	900	1	
C 11	移動式シンク	600	900	700	1	
C 12	L 型運搬車	600	900	200	2	
C 13	L 型運搬車	600	900	300	3	
C 14	L 型運搬車	600	1000	200	1	
C 15	運搬車 両サイド押手	650	1500	300	2	
C 16	ローラーコンベヤ移動式	450	4000	600	1	
C 17	ローラーコンベヤ移動式	520	2800	700	1	
C 18	ローラーコンベヤ移動式	300	1350	700	1	
C 19	ローラーコンベヤ固定式	14000	460	600	1	
C 20	スラットコンベヤー (移動式 制御盤付)	9000	420	360	1	日本調理機
C 21	傾斜スラットコンベヤー (制御盤付)	5300	530	360	1	日本調理機
C 22	移動台	750	1500	400	2	
C 23	移動台	1100	1400	650	1	

C 24	移動台	1100	1690	660	1	
C 25	移動台	1300	1500	830	1	
C 26	移動台	600	1800	850	1	
C 27	移動台	750	1500	750	1	
C 28	移動台	600	1800	750	1	
C 29	移動台	750	1800	400	1	
C 30	移動台	300	600	370	3	
C 31	作業台	750	1200	800	1	
C 32	掃除道具保管庫	600	600	1785	1	
D 車庫						
D 1	給食配送車				3	いすゞ 3 t
D 2	給食配送車				2	三菱 3 t
D 3	給食配送車（幼稚園用）				2	軽自動車
三光共同調理場						
A 検収室						
A 1	球根皮剥機				1	日調 P L - 4 2 - N
〃	ピーラー設置台	1100	700	570	1	
A 2	冷凍庫	1450	820	1980	2	
A 3	冷蔵庫	1200	870	1900	2	
A 4	冷凍庫	730	740	1730	1	DAIREI SD-521
A 5	作業台	600	450	490	1	
A 6	器具消毒保管機	1400	950	1900	1	アイホー EWL651
A 7	二槽シンク	2300	750	1070	1	
A 8	シンク付作業台	1800	900	780	1	
A 9	平型移動台	1500	900	600	1	
A 10	計量器				2	
A 11	検収机	1200	450	700	1	
A 12	計量器台	600	450	600	1	
A 13	掃除用具保管庫	600	600	1780	1	
A 14	移動台	750	600	590	1	
A 15	移動台	1200	400	600	1	
A 16	冷蔵庫（調味料用）	1200	750	910	1	
A 17	移動台	850	400	500	1	
A 18	作業台（研修室外）	850	400	500	1	
A 19	作業用机	700	400	650	1	
B 準備室						
B 1	くっ乾燥機	1000	600	1750	1	パイオニア
B 2	調理衣乾燥機	1000	600	1750	1	パイオニア
B 3	ハンド・ドライヤー	300	230	700	1	日立製作所 JC-10S

C 下処理室						
C 1	食器消毒保管機	990	950	1920	1	日本調理機 JSC-W20A-E
C 2	三槽シンク	2400	800	1100	2	
C 3	三槽シンク台付	2700	800	1100	1	
C 4	二槽シンク	1950	900	1000	1	
C 5	移動台	900	800	800	2	
C 6	L型シンク付台車	900	600	900	1	
C 7	コーナー台	740	900	1100	1	
C 8	掃除用具保管庫	600	600	1780	1	
C 9	包丁・まな板電気消毒機	850	600	1420	1	イタダ 厨機
D 調理室						
D 1	冷凍庫	600	660	1950	1	
D 2	食器消毒保管機	1410	950	1900	1	アイトー EWL-651
D 3	包丁・まな板電気消毒機	850	600	1420	1	ISHICHV DS-114C
D 4	真空冷却機	540	620	1600	1	三浦工業 CMJ-20QE
D 5	スライサー				1	ワンタッチスライサー中西製作所製 OSI-06S
〃	スライサー設置台	1500	750	600	1	
D 6	サイノ目切機				1	日本調理機 CBM-40
〃	サイノ目切機設置台	1600	900	660	1	
D 7	回転式ステンレス釜				4	桐山工業 TIH-30S
D 8	移動台 (小) (小)	440	400	490	1	
D 9	フライヤー				1	日本料理機 DMK-45-FT
D 10	スチームコンベクションオーブン	1120	1050	1900	1	ニチワ電機 SCOS-RH
D 11	油 過機	450	900	900	1	コマツ製作所 VR3
D 12	二槽シンク (背付)	1800	900	1080	1	
D 13	移動式二槽シンク	1500	900	780	1	
D 14	移動台 (二段)	1500	650	970	2	
D 15	移動台 (大)	1500	900	800	2	
D 16	移動台 (中)	1500	750	800	1	
D 17	移動台 (小)	750	600	800	1	
D 18	移動台 (小)	1200	750	800	1	
D 19	L型移動台	1400	800	800	2	
D 20	移動台 (小)	900	750	800	2	
D 21	移動台 (小小)	650	500	600	1	
D 22	掃除用具保管庫	600	600	1780	1	
D 23	移動台 (小)	900	800	800	1	
D 24	3段ラック	1500	600	1500	1	
D 25	L型移動台	1100	450	230	1	
D 26	運搬車	1100	700	600	1	
D 27	移動台	1500	900	830	1	
D 28	L型移動台	1400	800	550	1	
D 29	移動台 (小) (小)	600	300	370	1	

D 30	移動台 (小) (小)	850	400	490	1	
D 31	包丁・まな板電気消毒機				1	イシダ 厨房 D S 113
E コンテナ室						
E 1	消毒保管機	1280	550	1870	1	日本調理機 ISC-S15JW-E
E 2	コンテナ	1270	750	1410	9	
F 洗浄室						
F 1	システム洗浄機				1	日本調理機 DWMNH2-85LE-13-M
F 2	食器食缶熱風保管機	1870	980	1860	4	日本調理機
F 3	熱風食器消毒保管機	1280	550	1870	1	日本調理機 ISC-S15JW-E
F 4	超音波洗浄機	450	600	930	1	TOCHO UC-457N
F 5	二槽シンク	1500	750	1060	1	
F 6	移動式シンク (中)	1200	750	800	3	
F 7	移動式シンク (小)	900	600	800	1	
F 8	移動台 (小)	1200	750	800	1	
F 9	移動式作業台 (中)	1200	750	800	2	
F 10	移動式作業台 (長)	1500	650	510	2	
F 11	移動式作業台 (小小)	750	450	510	1	
F 12	移動台 (2 段型)	900	600	1040	1	
F 13	掃除用具保管庫	600	600	1780	1	
F 14	L 型移動台	1400	800	800	1	
F 15	背付作業台	1400	760	1070	1	
G 車庫						
G 1	給食配送車				1	いすゞ 2 t
G 2	給食配送車 (幼稚園用)				1	ダイハツ 軽自動車
G 3	ジェット洗浄機				1	
G 4	工具収納庫	880	380	1790	1	
G 5	L 型台車	770	550	200	1	
G 6	4 段ラック	1500	650	1320	1	
本耶馬溪共同調理場						
A 検収室・食品庫・下処理室						
A 1	冷蔵庫 検収室	880	800	1750	1	福島工業(株) EXD-30RM
A 2	検収台 (キャスター付)	1200	800	600	1	
A 3	二段運搬車	900	700	630	1	
A 4	球根皮剥機 ピーラー・受槽付				1	(株) 中西製作所 NKP-12
A 5	デジタル台はかり				1	大和製衡(株) DP-6700
A 6	冷蔵庫 (調味料用) 食品庫	750	550	1100	1	フクシマガリレイ
A 7	消毒保管機	900	950	1800	1	(株) 中西製作所 MCWK-20e

A 8	包丁・まな板消毒保管機	550	550	1850	1	(株)アイホー ESK-254N
A 9	二層シンク	1500	900	800	1	
A 10	三層シンク 1	1800	750	850	2	(株)中西製作所 3S-187D
A 11	移動台	900	750	800	2	(株)中西製作所 CT-97D
A 12	移動台	1200	750	800	1	
A 13	移動台	500	700	800	1	
A 14	移動水切台	500	400	450	1	
A 15	三段カート	610	910	920	1	
B 調理室						
B 1	棚昇降式電気食器消毒保管機	1090	950	2530	1	(株)アイホー EWL-684特
B 2	棚昇降式電気食器消毒保管機	1310	950	2530	1	(株)アイホー EWL-484特
B 3	電気式昇降消毒保管機	2180	950	1850	1	(株)中西製作所 ECW-60
B 4	器具消毒保管庫	900	550	1900	1	
B 5	包丁・まな板消毒保管機	550	550	1850	1	(株)アイホー ESK-254N
B 6	ガス式回転釜				1	桐山工業(株) KIG2D-30
B 7	蒸気式回転釜				3	桐山工業(株) KSⅡD1-20
B 8	ガス式丸型フライヤー				1	東京板金工業(株)
B 9	マイコンスライサー					(株)中西製作所 MSi-04
B 10	真空冷却機	1120	800	1580	1	三浦工業(株) CM-35E
B 11	電気式スチームコンベクション オープン	1040	850	1650	1	日本調理機(株) NL-120 J-E
B 12	パススルー冷凍冷蔵庫				2	ホシザキ(株)-150CZ3-4D4D
B 13	インバータ冷凍庫	580	780	1800	1	福島工業(株)ARD-062FM
B 14	調理作業台コンセント付	1500	900	800	1	
B 15	調理作業台	1500	900	800	1	
B 16	二層シンク	1800	900	800	1	
B 17	二段式移動台	1200	700	1150	1	(株)中西製作所 CT-127T
B 18	二段式移動台	1160	710	1120	1	
B 19	スパテラストンド				1	長谷川化学工業(株)
B 20	ガステーブル				1	コメットカトウ XY-9607
B 21	移動収納庫	630	750	1500	1	
B 22	移動シンク	900	600	800	1	
B 23	移動台	600	600	500	1	
B 24	移動台	600	600	650	1	
B 25	移動台	600	400	500	1	
B 26	移動台	600	1200	800	1	
B 27	移動台	750	1200	800	2	
B 28	移動台	700	750	600	1	

B 29	移動台	700	1100	800	1	
B 30	移動台	700	750	600	2	
B 31	移動台	750	1200	800	1	
B 32	移動台	500	400	450	1	
B 33	ざる受けカート				2	570 600
B 34	三段カート	610	900	940	1	
B 34	掃除用具入れ	455	515	1790	1	コクヨ
C 配膳室						
C 1	給食用コンテナ 津民小	910	730	1500	1	
C 2	給食用コンテナ 城井小	1250	730	1500	1	
C 3	給食用コンテナ 樋田小	1400	730	1555	1	
C 4	給食用コンテナ 上津小	1000	730	1235	1	
C 5	冷蔵庫 (牛乳保冷库)	1500	600	1750	1	ホシザキ(株)R-150ZT-ML
C 6	移動台	600	600	650	1	
C 7	移動台	750	900	800	1	
C 8	リフト用二段運搬車	900	700	630	3	
C 9	リフト用二段運搬車	900	700	630	1	
C 10	リフト用二段運搬車	950	660	700	1	
C 11	ロッカー用具入れ	610	515	1820	1	
D 洗浄室						
D 1	食器・食缶洗浄システム				1	(株)中西製作所 NAW ミニ α 1BK
D 2	超音波洗浄機				1	東京超音波技研(株)UCP-600
D 3	電気式消毒保管機				1	日本調理機(株) ISC-W50JW-EF
D 4	シンク	1200	1500	830	1	
D 5	移動シンク	750	900	800	2	
D 6	二層シンク	1200	600	820	1	
D 7	水切カート	440	490	570	1	
D 8	移動台	1200	600	800	1	(株)中西製作所 CT-126D
D 9	移動台	750	1500	800	1	
D 10	移動台	600	900	800	1	
D 11	移動台	750	1200	720	1	
D 12	移動台	750	1500	830	1	
E 前室・準備室・廊下他						
E 1	クリーンロッカー靴用	1000	550	1650	1	ニチワ電機 SNCW-10ZDMP
E 2	クリーンロッカー白衣用	1000	550	1650	2	ニチワ電機 NSCW-10ZD
E 3	キャビネット薬品等整理用	400	880	880		コクヨ
E 4	全自動洗濯機 廊下					シャープ ES-GV8F
E 5	電気衣類乾燥機 廊下					パナソニック NH-D603

E 6	全自動洗濯機 休憩室					シャープ ES-GV8E
E 7	電気衣類乾燥機 休憩室					日立 DE-NW60WV-W
E 8	全自動洗濯機 屋外					NA-F70PX1
F	車庫					
F 1	給食配送車				3	いすゞ 1.25 t
F 2	給食配送車				2	日野 2 t
山国共同調理場						
A	検収室					
A 1	一層シンク	600	600	800	1	
A 2	調理台	800	600	800	1	
A 3	デジタル台秤				1	ヤマト DP-6700GP 60kg
A 4	デジタル台秤					カスタム CS-20KWP 20 kg
A 5	移動台 (計量器台)	900	600	630	1	
A 6	移動作業台	900	600	600	1	
A 7	球根受槽	750	600	600	1	
A 8	球根皮剥機 (ピーラー)	Φ42		82	1	中西製作所 NKP-12S
A 9	冷凍庫	182	81	1900	1	ホシザキ HF-180X3
A 10	パススルー冷蔵庫	1200	850	1915	1	ホシザキ HR-120CA-4G4G
A 11	パススルー冷蔵庫	625	850	1915	1	ホシザキ HF-63CA-2D2D
A 12	作業台	600	600	600	1	
A 13	ザル受カート	Φ570		600	1	
B	下処理室					
B 1	調理台 (移動台) 排水付	900	600	800	2	
B 2	三槽シンク	2100	750	800	2	
B 3	掃除用具入れ	600	600	1800	1	
B 4	二槽シンク	1600	800	800	1	
B 5	作業台 排水付	1100	800	800	1	
B 6	食器消毒保管機 (器具)	1750	950	1900	1	中西製作所 MCWK-40
B 7	包丁まな板殺菌機	850	600	1460	1	中西製作所 NK-158D
B 8	作業台 (小)	340	260	770	2	
B 9	調理台 (移動台) 排水付	1200	750	800	1	
C	準備室					
C 1	白衣乾燥殺菌収納ロッカー	990	600	1750	2	パイニア風力機 KD-1
C 2	衣類乾燥機				1	KD-60C-W
C 3	全自動洗濯機	510	520	850	1	シャープ ES-GE70R-A7.0kg
C 4	全自動洗濯機	550	650	1000	1	シャープ ES-PH8C 8.0kg
D	調理室					
D 1	ザル受カート	Φ570		600	3	

D 2	移動ラック（3段）	1200	600	1200	2	
D 3	調理台 排水付	1500	750	800	1	
D 4	調理台（移動台）排水付	1200	600	800	3	
D 5	調理台（移動台）排水付	900	600	800	3	
D 6	食器消毒保管機（器具）	1750	950	1900	1	中西製作所 MCWK-40
D 7	バルスルー冷蔵庫	1200	850	1915	1	ホシザキ HR-120S-4G4G
D 8	ガステーブル	1000	750	800	1	オザキ OZ100-75DJ1
D 9	ガス式丸型フライヤー	750	890	820	1	東京板金工業 FGSHT-75-1
D 10	スチームコンベンション	1000	860	1800	1	コメットカトウ CSV-G20
D 11	包丁まな板消毒保管機	550	550	1900	1	中西製作所 KCSK-5
D 12	角ザル受カート	700	500	800	1	
D 13	移動台	500	500	630	1	
D 14	ガス式回転釜				3	桐山工業 KGSD1-30
D 15	真空冷却機	1130	800	1840	1	三浦工業 CMJ-40QE
D 16	冷蔵庫	750	810	1900	1	ホシザキ HR-75-CX
D 17	移動台	900	600	630	1	
D 18	移動台	900	800	630	2	
D 19	二槽シンク	1700	800	800	1	
D 20	作業台	900	600	800	1	
D 21	食器消毒保管庫	900	950		1	日本調理機 ISC-W20JW-EF
D 22	作業台（小）	340	260	770	1	
D 23	スパテラストランド	Φ265		480	2	
D 24	20kgデジタル防水上皿はかり				1	ヤマト UDS-211W
E 洗浄室						
E 1	食器洗浄機				1	中西製作所 DKX-23G-H-R
E 2	二槽シンク	1500	750	800	1	
E 3	掃除用具入れ	600	600	1800	1	
E 4	調理台（移動台）排水付	1500	600	800	4	
E 5	移動シンク	1200	750	800	1	
E 6	移動シンク	1200	900	800	1	
E 7	移動シンク	1500	900	800	1	
E 8	調理台（移動台）排水付	1200	750	800	1	
E 9	昇降式食器消毒保管機（両面式）	2400	950	2050	1	日本調理機 ISCM-W500C-E
E 10	食器消毒保管機（器具）	1750	950	1800	1	中西製作所 MCW-30
E 11	消毒保管機（食缶用）	1350	950	1810	1	日本調理機 ISC-W40JW-E
F コンテナプール						
F 1	掃除用具入れ	600	600	1800	1	
F 2	昇降式消毒保管機	1400	950	1950	2	中西製作所 ECW-60
F 3	冷凍庫	625	800	1890	1	ホシザキ HF-63Z 502L
F 4	高圧洗浄機				1	X-161
F 5	L型運搬車（2段）	900	600	1010	1	NLW-90

G コンテナ置場						
G 1	冷蔵庫	480	540	1290	1	ナショナル NR-B16JA
G 2	掃除用具入れ	600	600	1800	1	
G 3	コンテナ	870	760	1160	1	
G 4	コンテナ	920	760	1160	1	
G 5	コンテナ	1200	760	1160	2	
G 6	コンテナ (6学級用)	1250	730	1410	2	
H 車庫						
H 1	給食配送車					いすゞ 2 t
H 2	給食配送車					いすゞ 2 t

別表 4 : 経費負担区分

項目	内容	市	受託者	備考
施設・厨房設備類	建設施設・厨房設備機器及び付帯設備	○		
設備等維持費	施設・厨房設備類・厨房内備品類、メンテナンス・修繕等	○		
厨房内備品類	コンテナ、移動台、作業台、移動シンク、掃除用具入れ、L型運搬車、台秤、残留塩素計、中心温度計、電池等	○		
光熱水費	電気、ガス、灯油、重油、上下水道等	○		
厨房内消耗品	包丁、まな板、ボール、プラスチック類、タライ、番重、スパテラ、すくい網、ひしゃく、計量カップ、金網ザル、電子ライター、乾電池等調理用品	○		
	食器・食缶等配膳用品	○		
	食器・食缶等洗浄機用洗剤、その他洗浄洗剤、消毒薬等	○		
	D P D 剤、ペーパータオル、エンボス等使い捨て手袋類、ラップ、ゴミ袋、検食用ビニール袋、スポンジ、タワシ等	○		
調理用被服類	作業用白衣、前掛け、短靴、長靴、帽子、マスク、作業用サンダル、爪ブラシ、洗濯洗剤等		○	ドライシステムの ため、汚染区域と 非汚染区域によ り、区分けが必要
雑貨・文房具類、 医薬品	従事者用茶器、お茶類、ボールペン等		○	
	消毒薬、火傷薬、湿布薬、緊急絆創膏、包帯等		○	
受託者用事務室休 憩室用品類	机、椅子、キャビネット、電話機、ファックス、パソコン、冷蔵庫等		○	
施設付属消耗品備 品類	蛍光灯、殺菌灯等施設に付随した消耗品	○		
	更衣室ロッカー、洗濯機、乾燥機等	○		
その他消耗品	清掃用具類、トイレトペーパー等	○		
	ボイラー関連消耗品類	○		
維持管理費	専門清掃、消毒（施設消毒・害虫駆除・高所およびグリストラップ清掃等）	○		
廃棄物処理費	生ゴミ、一般廃棄物等	○		
配送費	車両・各種税金・車検・点検・自賠責保険他、維持費、燃料費等	○		
	任意保険等		○	
食材料費		○		
給食費	従事者喫食分		○	給食実施日は食するものとする
保険	生産物賠償責任保険等		○	
従事者人件費等	人件費、福利厚生費等		○	
	労働保険・社会保険等		○	
	健康診断、検便等		○	

※市負担区分であっても、受託者の過失により破損した備品類の修繕または新規購入は、受託者の負担とする。