

# 関市学校給食センター調理配送等業務委託仕様書

## 第1章 総則

### 1 事業の目的

関市学校給食センター調理配送等業務委託事業（以下「委託事業」という。）の実施に当たり、経験豊かな民間事業者の食品衛生に関する知識やノウハウ、調理技術や経営感覚等を導入することで「安全・安心な学校給食」を児童生徒に提供するとともに、効率的かつ安定的な事業の運営を図ることを目的とする。

### 2 本書の位置付け

本仕様書は、関市（以下「市」という。）が委託事業を実施する民間事業者（以下「事業者」という。）を募集するに当たり、市がその運営内容について事業者に要求する事業水準を示し、委託事業に参加する事業者の提案の具体的な指針を示すものである。

- (1) 事業名称 関市学校給食センター調理配送等業務委託事業
- (2) 場 所 関市若草通1丁目15番地
- (3) 期 間 令和8年8月1日から令和13年7月31日まで（5年間）  
※ただし、業務引き継ぎに係る習熟期間を除く。
- (4) 受 配 校 令和8年度：25校 令和9年度から令和13年度：24校  
※詳細については、別表1「受配校の喫食人数」及び  
別表2「コンテナ積載台数等」を参照

### 3 委託業務の関連条件

#### (1) 基本遵守事項

ア 事業者は、委託業務が教育の一環として行われる学校給食であることを十分に理解し、信義を重んじて誠実な業務の遂行に努める。

イ 事業者は、安全・安心でおいしい学校給食の安定的な供給に資するため、衛生管理には万全の注意を払い、適切な管理の下、誠意をもって業務の遂行に努める。

ウ 事業者は、委託業務を履行するに当たり、以下の関係各法令及び市の条例等を遵守して、市の指定する施設（厨房機器、器具等を含む。以下同じ。）及び食材（調味料等を含む。以下同じ。）を使用し、適切に委託事業に従事する者（以下「業務従事者」という。）を指揮監督する。

- 【法 令 等】・学校給食法
- ・食品衛生法
  - ・労働基準法等の労働関係法令
  - ・学校給食衛生管理基準(文部科学省)
  - ・大量調理施設衛生管理マニュアル(厚生労働省)
  - ・その他の関連法規等

## (2) 事前研修及びその費用の負担

事業者は、委託事業の円滑な履行のため、業務委託契約の開始から学校給食の配食開始までの間に、委託事業の事前研修を関市学校給食センター（以下「給食センター」という。）において実施するものとし、その費用は、事業者の負担とする。

## (3) 業務時間

### ア 施設等の使用時間

原則として午前7時30分から午後6時までとする。ただし、ボイラーの運転は午前7時30分から午後5時30分までとする。

※作業の進捗状況等により時間に変更が必要なときは、市と協議すること。

### イ 通常勤務の時間

通常の勤務時間は、原則として午前8時から午後5時までとする。ただし、早出又は遅出業務に従事する者は、当該時間に対応する時間分出勤又は退勤時間を調整することができる。また、学校行事や授業等によって、業務時間を変更することがある。

### ウ 長期休業中（夏休み、冬休み及び春休み）中の作業時間

長期休業中の勤務時間は、午前8時から午後5時までとする。

## (4) 委託業務の関連条件及び施設等の利用

### ア 市が用意し、経費を負担するもの

#### (ア) 施設に設置する厨房機器、器具等

施設に設置する厨房機器、器具等（以下「備品等」という。）で主な厨房機器は別添「施設設備一覧」のとおり。

#### (イ) 光熱水費

施設に要する電気、ガス、上下水道料金は市の負担とする。ただし、経費節減に努めること。

#### (ウ) 施設の管理及び保守点検に係る費用

非常通報機保守、火災報知機保守、電気設備保守、ばい煙測定、そ族駆除、ボイラー保守、汚水処理設備保守、空調設備機器保守、浄化槽保守、清掃業務（調理場内の一部）、油分分離保守、ガスタンク貯蔵所保守、献立システム保守、学校給食衛生管理基準に定める定期検査（業務従事者等の健康管理に係る検査を除く。）は、市の負担とする。

#### (エ) 残渣、残飯等（廃食油を含む。）、食材等の容器包装及び破損した食器類の廃棄に必要な経費

### イ 事業者の施設等の利用について

事業者は、市の所有する施設、備品等（以下「施設等」という。）を使用して業務を行うこととし、調理業務を行う上で使用する機器類については有償で貸与する。施設等の使用に際しては、善良なる管理者としての注意義務をもって管理し、目的以外の使用は一切禁止する。

事業者は、施設等に故障などが発生した場合は、直ちに故障報告書を市に提出し、その指示に従うこと。

配送で使用する運搬車については事業者が無償で貸し付け、車検料、点検料、修

理費、燃料費など維持管理費はすべて事業者負担とする。（車の使用者名義の変更手続きについては、事業者の負担で行う。）事故等が発生した場合も事業者の責任で解決すること。

貸付する運搬車：3t車以下ロングキャブ（アルミ板型パワーゲート付）9台

※詳細は別紙1 車両仕様のとおり

ウ 事業者が用意し、経費を負担するもの

（ア）調理等の作業に必要な被服等

事業者は、業務従事者が常に清潔な服装等で業務に従事できるよう、調理服・調理靴等必要数量を業務従事者に配備する。

- ・調理衣（長袖）
- ・調理スラックス
- ・帽子、ヘアーネット
- ・その他作業に必要なエプロン
- ・ハイグリップシューズ

（イ）消耗品類の購入経費

- ・洗浄ライン用洗剤等
- ・作業区域で本委託事業を履行するために使用する洗浄剤及びアルコール類等消毒薬（爪ブラシなどを含む。）
- ・作業区域で本委託事業を履行するために使用する使い捨て消耗品類等（使い捨て手袋、キッチンペーパー、ラップ等）
- ・業務従事者等が使用するトイレ等で使用する消耗品類等
- ・その他本委託事業を履行するために必要な消耗品等（事務用品等）
- ・本委託事業を実施する上で使用した消耗品類の廃棄に必要な経費。ただし、（ウ）備品等の保守修繕に必要な経費に示す物を除く。

（ウ）備品等の保守修繕に必要な経費

機器の故障による修繕や、専門業者でしか出来ない部品の取替えについては市の負担とする。ただし、事業者の過失による機器の破損の修繕費用については、事業者の負担とする。

（エ）業務従事者の事前研修及び本委託事業に必要な知識や技能の習得に係る研修会等に必要な経費

（オ）業務従事者の定期健康診断及び腸内細菌検査（必要に応じてノロウイルス検査を含む。）等に必要な経費

（カ）業務従事者の給食費

事業者は、配食を受ける児童生徒と同じ目線に立って給食調理業務を行わせるため、調理業務実施日には業務従事者に給食センターで調理した給食を、昼食として提供することとし、その費用を市に支払う。調理員の昼食数については、市の指示に従って事前に報告し、昼食の配膳についても事業者が行うこと。

（キ）業務従事者の交通手段の確保に必要な経費

駐車場は、現在あるスペースで事務員、栄養教諭分を除いた台数分（60台程度）の

利用を可とするが、不足する場合については、事業者の負担により確保すること。

エ その他の経費の負担

市が貸与するもの以外で、事業者の都合により本委託事業の履行に必要な物品については、事業者の負担とする。この場合において、事業者は、事前に市の承認を得て、その所有については明確に区分する。

※ 詳細については、別表3「経費の負担区分」を参照。

(5) 施設稼働準備

事業者は、本委託事業の円滑な履行のため、業務引き継ぎに係る習熟期間から、備品、消耗品搬入、設置等作業に協力する。

4 業務分担区分

本委託業務の市及び事業者の業務分担区分は次のとおりとする。

(1) 市の業務範囲及び市職員等の配置

市は、次の業務を行う。

ア 献立及び調理手順書等の作成

年間学校給食実施計画書を作成し、事業者に提示する。

献立を作成し、月間の献立予定として事業者に提示する。業務内容に応じて献立及び材料表、調理食数（「食材・調味料釜分け表」、「欠食表」）等を明記した「調理手順書」を事業者に提示する。「調理手順書」の内容に変更が生じた場合は、「調理手順書の変更」を事業者に提示する。

提示した「調理手順書」の内容について、適時事業者と打合せをする。

イ 調理食数等

当該月の調理食数は、受配校からの届出を受け、「主菜学校割表」を作成し、提供日の3稼働日前までに事業者に提示する。

ただし、突発的な伝染病による学級閉鎖の場合等は、届出日（午前10時までの届出）の翌日から変更する。

ウ 食材の選定及び調達

給食の食材を選定し、給食物資の調達を行う。（発注書の作成）

エ 検食業務等

調理後の給食を喫食し、検食表に記録を行った上、事業者に配食の決定を指示する。

また、給食の味、香り、見栄え等について手直しが必要な場合は事業者に指示する。

オ アレルギー対応食調理等指示業務

アのうち、特に対応食が必要な児童生徒に対する給食については、別に調理手順書で指示する。

カ 市職員等の配置（予定）

- ・市事務職員 3名
- ・栄養教諭 3名(岐阜県からの派遣)

(2) 事業者の業務範囲

事業者は、次の業務を行う。

#### ア 調理業務計画書の作成業務

委託事業の履行に当たり、調理作業工程表、調理作業動線図、「主菜・副菜・汁もの学校割表（配送順釜割表）」（以下「作業工程表等」という。）及び三季休暇の清掃業務計画書を作成し、市に提出して承認を得ること。

#### イ 食材の検収・受け取り業務

献立及び調理食数に応じて、検収記録票により検収を行い、食材を受け取ること。

#### ウ 保存食管理業務

原材料及び調理済み給食については、食品ごと、献立ごと、且つ釜ごとに保存食を採取し、専用冷凍庫で2週間保存した後廃棄する。（製造年月日、賞味期限等が異なる場合はそれぞれ分けて保存する。）

#### エ 調理業務

委託事業の履行に当たっては、市が提示する手順書等に基づいて行うこと。

（ア）市が作成した調理手順書、事業者が作成した作業工程表等に従い調理を行う。

（イ）検収済み食材を食品庫、下処理室及び調理場に運搬し、食材の衛生的な保管並びに在庫管理を行う。

（ウ）検食のための配膳等の準備を行う。

調理場内で加工する調理は、栄養教諭が味見できるよう協力すること。

（エ）市が給食の味等について手直しの指示をした場合は、これに応じること。

#### オ 対応食（アレルギー対応等）の調理分配等業務

「配食名簿」を作成し、対応食を調理すること。また、分配は個別に行うこと。

市が、別に対応食の調理等を指示した場合はこれに応じること。

#### カ 配缶等業務

（ア）「主菜学校割表」に従い、業務を開始する前に「主菜クラス割表」又は「配送順釜割表」を作成し、学校及び学級ごとの配缶作業に備える。

（イ）調理が完了した給食を食缶に記してある人数及びクラス配分数に従い、食缶ごとに計量又は数を数えて配食し、コンテナに格納する。

（ウ）献立に給食センターから配送する添加物、デザート等がある場合は、学校及び学級ごとに小分け及び梱包する。

#### キ 配送車運行業務

毎日のコンテナ積み込み作業や、配送車出発時間の確認業務、又は欠食等で配送時間や配送の順番に変更が生じた場合の連絡調整業務を行うこと。

#### ク 納品された食材の移替え及び保管業務

納品業者から搬入された物資については、専用容器への移替えや納品数量、品質及び規格の確認等の作業を実施するとともに検収記録票に記録し、市に提出すること。

#### ケ 洗浄、消毒及び保管業務

（ア）食器、配缶容器、調理器具、コンテナ等の洗浄、消毒及び保管を行うこと。

（イ）食器等は、必要に応じて漂白作業又は手洗い作業を実施すること。

#### コ 残渣、残飯等集積業務

（ア）調理業務の過程で排出された食材の残りかす（残渣）、各学校から返却された給食

の残り（残飯）及び事務所から出たゴミ、その他の廃棄物は、種類ごとに分別し、所定の場所に集積する。

（イ）残渣及び残飯は、それぞれ区別してその総量を残渣等排出量記録表に記録し、毎月翌月の3日までに市に報告する。

#### サ 施設、設備、敷地等の清掃業務

（ア）事務室を除く施設及び設備は、常に清潔を保つよう毎日清掃する。

（イ）敷地内及び施設外周については、常に美化を保つように心がけ、必要に応じて、植栽の剪定、除草、側溝等の清掃及び除雪を実施すること。

（ウ）外来者が立入するトイレ等の施設清掃は、調理従事しない者を専任とする。

#### シ 施設、設備等維持点検業務

（ア）調理場、ボイラー設備、機械室等及び厨房機器等の使用に当たっては、日常業務に支障がないよう衛生的に点検及び管理をし、異常が認められた場合は速やかに市へ報告する。

（イ）業務終了後、施設の施設及び電源等の確認をして、作業終了後施設等点検表を市に提出する。

（ウ）機械設備修繕、保守等の立会い作業（時間外含む）

（エ）長期休業中（夏休み、冬休み及び春休み）の作業  
作業内容は以下のとおりとする。

- ・調理場内の清掃
- ・施設、設備の整備・清掃
- ・コンテナ、ワゴン、台車の清掃及び点検
- ・調理器具類の整備
- ・食器カゴ、食缶、バット、コンテナ等表示変更作業
- ・食器、食缶、スプーン類の洗浄作業
- ・設備機器整備時の立会い
- ・調理場外、外周りの清掃ほか

（オ）大雨、台風等の予想できる天候不良前には、施設備品を対策し備える。天災（地震等含む）による被災後には、施設備品点検確認作業と復旧に係る協力をする。

（カ）年度末に年間の施設内及び車両消耗品使用量表、燃料使用量表を提出する。

#### ス その他附帯する業務

その他附帯する業務についても実施する。また、必要に応じて市と業務範囲の確認を行う。

※詳細については、別表4「業務分担表」を参照

### 5 その他

#### （1）業務従事者の教育及び研修

ア 事業者は、委託事業が円滑に行われるよう定期的に研修等を行い、業務従事者の資質向上に努めるとともに、業務従事者を新たに採用した場合は、必ず初任者研修を実施した後に業務に従事させる。

- イ 事業者は、業務従事者に注意事項を徹底させるために、毎日業務開始前の朝礼等で確認すること。

## 第2章 調理等業務

### 1 実施体制

事業者は、委託業務が「安全・安心な学校給食」の提供であることを意識し、市が提示する調理手順書等を基本に、安全かつ確実に委託業務を遂行するために必要な業務従事者の配置を行う。また、配置変更の際は速やかに報告をすること。

なお、次に掲げる責任者等については、一般業務従事者と兼務することができる。

#### (1) 責任者等

##### ア 総括責任者（1人）

総括責任者は、業務全般を掌握し、業務従事者を指揮監督するとともに、事業者側の現場責任者として市との連絡調整の任に当たるものとし、学校給食センター施設（1日に1,000食以上の施設）での実務経験（注1）を3年以上有する正規職員で、業務全般に関する相当の知識及び経験を有する者を配置する。

##### イ 副責任者（1人）

副責任者は、調理業務の責任者として学校給食センター施設（1日に1,000食以上の施設）での実務経験を1年以上有している正規職員を配置する。なお、総括責任者に事故があるとき又は総括責任者が欠けたときにその職務を代行する。

##### ウ 栄養士（3人以上）

調理施設での実務経験が2年以上有り、かつ、管理栄養士、栄養士のいずれかの資格を有する者を、正規職員として配置する。給食物資の検収、受取り、食数の確認及び食物アレルギー対応食等について市との連携を図る。

##### エ 調理師（班長クラス）（5人以上）

調理師（班長クラス）は調理師の資格を有する者か若しくは、学校給食を大量調理する施設（注2）での実務経験を1年以上有する者とし、正規職員として配置すること。

##### オ 食品衛生責任者（1人）

食品衛生責任者は（注3）、各調理班の食品衛生責任者として、食品の安全管理に留意するとともに、学校給食調理全般にわたる衛生管理の指導や業務従事者に対する衛生教育の任に当たらせるものとし、管理栄養士又は栄養士のいずれかの資格を有する正規職員を配置する。

また、業務従事者の健康管理を行い、体調に異変が診られる者に対して、適切な指導及び対処を講ずるものとする。

##### カ 施設及び設備責任者（1人）

施設及び設備責任者は、施設、機械、調理機器等設備の安全運転の管理監視及び軽微な機械機器等の故障に対応するために、ボイラー取扱技能講習受講済者、普通第一種圧力容器取扱作業主任者技能講習修了者及び危険物取扱者乙種第4類の資格を有する者を配置する。

キ 配送業務責任者（１人）

職員で配送に従事する者のうち、業務遂行の事業者として責任を負うべき責任者を定める。

ク 配送業務副責任者（１人）

職員で配送に従事する者のうち、業務遂行の事業者として責任を負うべき責任者を定め、配送業務責任者に事故等があるときは、その任にあたらせる。

ケ 配送業務従事者（１１人以上）

コ 調理業務従事者（４０人以上）

従事者の３分の１以上については集団給食調理業務の経験が１年以上あること。

アからケ及びサの業務を兼務することができる。

サ 洗浄業務従事者（業務の実施に必要かつ十分な人員を確保すること。）

食器、調理場の洗浄作業

シ 清掃従事者（３人以上）

調理業務に従事しない者に限る。

（注１）「実務経験」とは、それぞれ通算の期間において１従事日につき休憩時間を除き５時間以上従事することを常態としたものとする。

（注２）「学校給食を大量調理する施設」とは、学校給食を１日７５０食以上、又は同一メニューを１回３００食以上調理する共同調理場等をいう。

（厚生労働省：「大量調理施設衛生マニュアル」より）

（注３）食品衛生責任者とは、岐阜県が「食品衛生責任者」と認める者、もしくは、県の養成講習を修了した者をいい、管理栄養士又は栄養士の有資格者をいう。

（２）選任報告書

選任した総括責任者、副責任者、栄養士、調理師（班長クラス）、食品衛生責任者並びに施設及び設備点検責任者、配送業務責任者（以下「責任者」という。）について、それぞれの選任報告書及び次の添付書類を市に提出する。

また、責任者等を変更する場合も同様とする。

＜報告書添付書類＞

| 選任報告書         | 添付書類               | 提出期限         |
|---------------|--------------------|--------------|
| 総括責任者選任報告書    | 業務履歴書              | 履行開始<br>２週間前 |
| 副責任者選任報告書     | 業務履歴書              |              |
| 栄養士選任報告書      | 業務履歴書              |              |
| 調理師選任報告書      | 業務履歴書              |              |
| 食品衛生責任者選任報告書  | 業務履歴書及び資格を証する書類の写し |              |
| 配送業務責任者選任報告書  | 業務履歴書              |              |
| 配送業務副責任者選任報告書 | 業務履歴書              |              |
| 施設・設備責任者選任報告書 | 資格を証する書類の写し        |              |

（３）業務従事者名簿の提出

業務従事者の名簿を業務従事者報告書により市に提出する。また、変更があった場合

も同様とする。

(4) 業務従事者の指揮監督等について

業務執行に際し、業務従事者を指揮監督し、業務従事者に対し労働基準法、労働者災害補償保険法その他関係法令上の一切の責任を負うものとする。

(5) 業務従事者の服務等

ア 業務従事者は、業務上知り得た秘密を他に漏らしてはならない。業務従事者でなくなったときも同様とする。

イ 業務従事者は、学校給食業務に従事する者であることに鑑み、業務中は私語を慎み、着用する調理服・帽子・靴等は常に清潔なものでなければならない。

## 2 委託業務

調理等業務については、学校給食法で定める「学校給食衛生管理基準（平成21年文部科学省告示第64号）」を遵守し、業務を実施する。

なお、市からの新たな情報の伝達については、総括責任者を通じて行い、その内容には的確に従う。

(1) 給食全般

ア 学校行事等への参加

教育委員会及び学校の行事に積極的に参加すること。

イ 給食関係の調査に関する協力

給食関係の調査に関するデータの提供及び回答に協力すること。

ウ 定期及び日常の衛生検査

定期及び日常の衛生検査を行い、点検等を作成し提出すること。

エ 献立作成に関する協力

献立作成に関して、積極的に協力すること。

(2) 納品された食材の移替え及び保管業務

使用する野菜類、果物類、食肉及び魚介類、食肉加工品、乾物並びに冷凍食品については、納入業者により搬入されるため、受取の際に所定の台車等に移替える。また、その後は調理開始まで衛生管理に配慮し、適切な状態で保管する。

(3) 調理業務等

ア 調理室においては、食材の搬入から調理、保管、配缶等における衛生的な取り扱いに努め、ねずみ、ハエ等によって汚染されないよう注意するとともに、食材の適切な温度管理等衛生的な取扱いに配慮する。

イ 野菜類については、食材の状況を判断しながら、必要に応じてピーラー等で下処理してから3回流水で洗浄する。

ウ 提供する給食は、原則として全てその日に調理室で調理し、完全に熱処理をする。

特に、食肉類、魚介類及びその加工食品、冷凍食品、ソーセージ及びハム等の食材及びその他加熱処理する食材については、中心温度計を用いて、中心部が85℃以上1分間以上又は、これと同等以上の殺菌温度まで加熱されていることを温度測定表に記録し、また、釜で液状の物については、その中心部で温度を測定し、液状の中にたんば

く質で固体の具材がある場合には、その具材の中心温度を測定(85℃以上1分間以上)する。

エ 和え物等については、各食材を調理(加熱)後、速やかに真空冷却等で冷却した上で、冷却後の二次汚染に十分に注意し、和え物等の温度測定表に記録して適切な温度管理を図る。

オ 食材の混ぜ合わせ(和え物等)、配食作業等に際しては、専用の場所で清潔な器具を使用するとともに、使い捨て手袋等を着用して食品に直接手を触れないようにする。

カ 調理に直接関係のない者をみだりに調理室に入れないこと。調理又は点検に従事しない者がやむを得ず調理室内に立ち入らなければならない場合は、市の許可を得て、専用の清潔な帽子、外衣及び履物を着用させること。

キ フードスライサーなどを使用するときは、食材のカット作業開始前、作業途中及び作業終了後に刃こぼれや部品の脱落等がないか十分に確認する。また、洗浄作業完了後消毒保管庫に格納する前も確認を行うこと。

ク 調理過程で異物混入や不適当な食材を発見した場合は、速やかに市に報告して指示を受けること。

ケ 調理ミス、数量間違い等が生じた場合は、速やかに市に報告して、事業者の責任において処理すること。

コ 対応食(アレルギー対応食等)調理は、栄養士、調理員を専門に配置し対応することとし、最大100食程度を実施予定とする。(令和7年9月現在の対象者は37人)

#### (4) 配缶等業務

ア 調理した給食を学校別、学級別に供給量を計量の上配食すること。特に、アレルギー対応食については、市が別に指定した個人別の容器に入れ、明確に区分し、事故防止を徹底すること。

イ 食缶、食器等の数量等を確認の上、コンテナに積み込み、配送プラットフォームまで運ぶこと。なお、配送車への積み込みは、運転業務担当と協力して行うこと。

#### (5) 対応食分配業務

食物アレルギー等により、市の作成した通常の献立を喫食できない児童生徒に対しては、市の指示に従い、対応食を提供する。個人単位での分配を行うこと。必ず2人以上で確認した上で配送に送ること。

#### (6) 洗浄及び消毒業務

ア 各受配校から返却された食器等を分別して洗浄し、各指定の消毒保管庫へ格納して消毒保管を行う。

イ 食器や各種調理設備機器、容器等の洗浄に使用する洗剤等については、市の指定があるものについてはそれに従い、そうでないものについても人的及び環境面で安全な規定濃度で使用し適正に保管する。

#### (7) 残渣及び残飯等集積業務

調理作業に伴う残渣、廃棄物及び受配校から返却された残飯等(以下「廃棄物等」という。)は、次のとおり取り扱い、適切な場所に集積して管理する。

ア 廃棄物等の入った袋等は、汚臭及び汚液が漏れないように処置した後、適切に管理

- するとともに、作業終了後は速やかに清掃する。
- イ 廃棄物等は、非汚染作業区域内に持ち込まない。
- ウ 廃棄物等は、できるだけ水切りし、減量に努める。
- エ 廃棄物等は、適宜指定の集積場又は仮置場に搬出し、調理場に放置しない。
- オ 指定の集積場又は仮置場は、廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響が及ばないよう配慮して管理すること。
- カ 排水処理施設から出る廃棄物(残菜等)の処理をすること。
- キ 廃油は、所定の場所に集積し、定期的に回収業者に連絡する。

### 3 給食配送業務

#### (1) 給食配送

市が所有する給食車で、市内小中学校に給食配送及び回収することを目的に、事業者は良識をもって配送業務を行う。

市が所有する給食車を配送業務に使用するために、事業者との間に車両の賃貸借契約を実施する。事業者は、配送業務に使用する給食車を良好な整備状態に保つための維持管理を行う。

ア 配送計画・改修計画及びスケジュール 8コース(別紙2のとおり)

※学校数の変更等により、変更する場合がある。

イ 年間給食予定日数 令和7年度 200日(令和7年4月から令和8年3月まで)

ウ 運休日 ①土曜日・日曜日・祝祭日

②春休み・夏休み・冬休みの期間

※学校行事等により変更する場合がある。

#### (2) 給食配送業務に使用する車両等

ア 種別 給食車 3t車以下ロングキャブ(アルミ板型パワーゲート付)

所有者 関市

使用者 事業者

台数 9台(予備車1台を含む。)

イ 車両等の使用については無償貸与とする。

ウ 車両、駐車場及びその周辺は清掃等して使用し、常に食品を扱う施設にふさわしい良好な状態を保ち管理する。

#### (3) 業務内容

ア 運転業務 4時間

(ア) 配送業務責任者は、調理業務責任者から引き受けたコンテナを配送車両に積み込み、各学校まで配送し、学校職員と連携してコンテナを搬入すること。

(イ) 各学校から回収したコンテナは、配送業務責任者から調理業務責任者に引き渡すこと。

(ウ) 配送及び回収時に給食関係等文書の収発を行うこと。

(エ) 給食配送後、食材及び食器等不足等が生じた場合、追加配送業務を行う。

(オ) 汁物等がこぼれないよう、常に安全運転及び衛生管理に心がけ交通法規を遵守す

ること。

- (カ) 学校へ搬入、搬出でのコンテナの積み降ろし及び構内の走行では、児童生徒や他車両に十分注意し安全な業務に心がけ行うこと。必要に応じて、受け渡し専従の運転補助者を配置すること。
- (キ) 校内配膳室は土足禁止なので、コンテナ搬入の際は衛生管理を徹底すること。
- (ク) 安全運転の徹底（急発進の禁止、安全速度の徹底、凸凹道路の減速運転）
- (ケ) 業務中は、帽子、マスク、作業着、安全靴を着用し、名札を付けること。なお、パワーゲートの上げ下げ時にはヘルメットを必ず着用すること。
- (コ) 配送業務者は、調理業務従事者と兼ねることができる。
- (サ) 対応食（アレルギー対応食等）配送の際は、必ず学校担当者に引き渡すこと。必要に応じて、受け渡し専従の運転補助者を配置すること。
- (シ) 運転業務担当に急な欠員が出た場合に、当日に補充できる体制としておくこと。

#### イ 管理業務

給食車の運行業務に必要な整備及び管理業務を行う。なお、この業務において購入したタイヤ等消耗品及び付属備品の所有は市に帰属するものとする。

- (ア) 道路運送車両法による車検（年１回）を行うこと。
- (イ) 運行の開始前に必ず仕業点検（１日１回以上）を行い、運転後は保管上必要な点検等を行うこと。
- (ウ) 燃料の給油を行うこと。
- (エ) エンジンオイル（走行距離5,000km毎）の交換及びオイルエレメント（走行距離10,000km毎、又は１年に１回）の交換を行うこと。
- (オ) 油脂類の点検、補充を行うこと。
- (カ) タイヤ・ホイールの脱着交換等を行うこと。
- (キ) 車両の適切な保管、清掃管理に努めること。
- (ク) 車両（パワーゲート含む。）に必要な調整、修理等を行うこと。

#### ウ 管理に必要な経費の負担

- (ア) 消耗品（タイヤ（スタッドレスタイヤ含む）、部品）の購入等
- (イ) 燃料費、燃料、オイル交換等
- (ウ) 修繕費（車検整備、事故による修繕、車両（パワーゲート含む。）の修繕等）  
ただし、事業者の過失ではない20万円を超える修繕費については市の負担とする。
- (エ) 保険料（強制・任意）公課費等（代行手数料・自動車税・重量税・印紙税）
- (オ) 配送業務者の帽子、マスク、作業着、安全靴、ヘルメット等
- (カ) 給食用コンテナ、食器器具等を破損させた場合は弁償すること。
- (キ) その他、維持管理業務に必要な経費  
※経費負担に関する考え方は、すべての経費について事業者負担とする。

#### エ 報告書の提出

給食車の運行管理にあたって次の報告書を提出する。

- (ア) 配送車出発記録表（作業終了後：毎日）
- (イ) 配送記録、配送車運行記録、配送車点検記録簿（業務履行の翌月１０日まで）

(ウ) 事故報告書 (随時提出)

オ 事故処理

業務上発生した事故の処理を行うこと。

カ その他

委託業務に関し、ここに示されていない軽微な事項については、契約金額の範囲内にて市の指示に従うこと。

#### (4) 損害賠償責任

ア 責任を負う者

業務実施に当たり第三者に損害を与えた場合は、市の責めに帰すべき事由による場合及び天変地異の場合を除き、事業者が損害賠償の責任を負う。

イ 任意保険の加入義務

事業者は、第三者に与えた損害を十分補償しうる保険に加入すること。なお、加入後には、保険証の写しを提出すること。

対人賠償：無制限

対物賠償：無制限

搭乗者障害：1名につき2,000万円以上

#### (5) 配送業務者の資格及び教育

運転業務に従事する者は、この業務を行うために必要な運転免許取得後3年以上の運転経験を有し、健康な者とする。

学校構内（児童生徒の出入り）で業務を行う特殊性を十分考慮し、運転業務職員の教育を徹底すること。

#### (6) その他

ア 交通法規を熟知のうえ、その法規を遵守しなければならない。

イ 職務遂行には全力を挙げて交通安全に努め、いかなる場合でも市の名誉を傷つける行為をしてはならない。

### 4 衛生管理業務

#### (1) 個人衛生

ア 事業者による衛生管理体制

(ア) 学校給食の衛生管理について常に注意を払うとともに、業務従事者に対して衛生管理の徹底を図るよう注意を促し、学校給食の安全な実施に配慮する。

(イ) 業務従事者は、労働安全衛生に十分配慮し「学校給食衛生管理基準」（平成21年文部科学省告示64号）に基づき業務を実施する。

(ウ) 食品衛生責任者は、施設の日常点検の結果、改善を要する事態が生じた場合は、速やかに市に改善願いを提出するとともに、必要な応急措置を講じる。

(エ) 食品衛生責任者は、業務従事者の指導及び援助が円滑に実施されるよう、常日頃から業務従事者との意志疎通等に配慮する。

(オ) 業務従事者に下痢、発熱、腹痛、嘔吐等の症状があった場合又は手指等に化膿性疾患があるときは、業務に従事させないようにし、必要な措置を講じる。家族等に

同様の症状がみられ、同一の感染機会が疑われる場合も、必要な措置を講じる。

#### イ 業務従事者の健康管理

- (ア) 年1回の定期健康診断を実施し、定期健康診断結果報告書を市に提出する。
- (イ) 検便は、腸管出血性大腸菌O-157、O-26、サルモネラ、赤痢菌の検査を含めて月2回以上実施し、ノロウイルス検査（10月から3月）についてはRT-PCR法（TCR法）により、年1回以上実施し、腸内細菌検査結果報告書を市に提出する。なお、その他必要と認められる検査も適宜実施する。（別に危機管理マニュアル等で対応を定めておくこと。）
- (ウ) 毎日、業務従事者の健康状態を個人別に記録し、学校給食日常点検票を市に提出する。
- (エ) 業務従事者は、その業務従事中は清潔な専用の調理衣等（調理衣、エプロン、マスク、帽子等）及び履物を着用する。
- (オ) 調理衣等を着用したまま、トイレに入らない等、トイレの使用は指示に従うこと。
- (カ) 次に定める場合には、必ず手指の洗浄（手洗い）及び消毒を行う。
  - i 作業開始前及び用便後
  - ii 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
  - iii 食品に直接触れる作業に当たる前
  - iv 生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れた後、他の食品や器具類に触れる場合

#### (2) 食品管理

##### ア 業務の原則

- (ア) 食材は、全ての作業工程において食品同士の相互汚染や床面からの二次汚染に十分注意し、専用の容器に移し替え、食品庫及び下処理室にダンボール等は持ち込まない。
- (イ) 納品された食材を保管する必要がある場合は、食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等食材の分類ごとに区分して専用の容器で保管し、原材料の相互汚染を防ぎ、次の表により冷蔵又は冷凍設備及び棚で保管する。また、保管場所の衛生管理に十分留意する。

##### イ 使用水の安全確保

- (ア) 使用水については、施設の水道設備を使用し「学校環境衛生基準」（令和6年文部科学省告示第54号）に定める基準を満たす飲料水を使用する。
- (イ) 使用水に関しては、毎日、調理前、調理中及び調理後に、遊離残留塩素が0.1mg/l以上であること及び外観、臭気、味等について水質検査を実施し、学校給食日常点検票に記録して、市に報告する。ただし、調理前の水質検査に際しては、5分以上流水してから実施する。また、使用に不適な場合には、「学校給食衛生管理基準」に定める措置をとり、速やかに市に連絡する。

##### ウ 二次汚染の防止

- (ア) 調理班ごとに、調理作業の手順及び担当者を示した調理作業工程表、並びに各調理担当者の調理室内の作業動線を示した調理作業動線図を作成し、作業動線の交差

が生じやすい箇所を調理作業前に示し、調理作業完了後、調理作業工程表に赤字で訂正したものを再び市に提出する。

(イ) 手洗い後にはペーパータオルを使用する。

(ウ) エプロンは、汚染作業区域と非汚染作業区域に使い分けるとともに、使用後は洗浄及び消毒を行う。

(エ) 調理員の白衣、帽子等、使用後には必ず洗浄・消毒を行う。

#### エ 検食及び保存食（調理済み食品）の保存業務

(ア) 事業者は、調理済みの食品について、味の検査、異物混入の有無、加熱又は冷却の確認等を行う。市が調理完了前に検食を行った結果、手直しを要する場合は、その指示に従うこと。

(イ) 保存食は、調理済みの食品を調理単位ごとに50 g 程度ずつ清潔な容器（ビニール袋）に密封し、専用冷凍庫に－20℃以下で2週間以上保存する。

(ウ) 保存食について、学校給食日常点検票での廃棄表示の月日に従い、毎日確実に廃棄する。

#### (3) 施設、設備等の管理

ア 設備又は機器に欠陥又は異常があるときは、直ちに市に報告する。

イ フードスライサー等の調理機器及び器具類は、使用前、使用中、使用後に部品の紛失や、機器の不具合はないか良く点検し、使用後に分解して洗浄及び消毒後、よく乾燥させる。

ウ 調理場及び食品保管庫の温度、湿度並びに冷蔵庫及び冷凍庫の内部温度を学校給食日常点検票に記録して市に報告する。

エ 使用する給食設備については、整理整頓、清掃等により衛生を保持する。また、定期的に点検した結果を市に報告する。

オ 毎日の業務終了後、施設の戸締り施錠、又は設備機器の最終点検を行い、それを作業終了後施設等点検表に記入し、市へ提出する。

カ 冷蔵庫、冷凍庫及び食品保管庫内は、清潔を保持するため、常に整理整頓する。

キ 食器、食缶、調理機器その他の器具類は、使用後に必ず洗浄及び消毒する。

ク 調理場内には、調理作業に不必要な物品等を置かない。

#### 5 本委託業務に係る書類の報告及び提示

事業者は、本委託事業の業務内容について、次のとおり書類を作成し、市に対して定められた期日までに提示及び報告を行う。

事業者から市に報告、提示するもの（※必要に応じて追加、変更する場合がある。）

| 報告書                    | 提出期限         |
|------------------------|--------------|
| 総括責任者選任報告書             | 委託事業開始日まで    |
| 業務従事者報告書               | 委託事業開始日まで    |
| 業務従事者研修計画書             | 委託事業開始日まで    |
| 腸内細菌検査結果報告書            | 検査結果後速やかに    |
| 研修実施報告書                | 研修実施後速やかに    |
| 調理作業工程表                | 作業日の３日前まで    |
| 調理作業動線図                | 作業日の３日前まで    |
| 主菜・副菜・汁もの学校割表（配送順釜割表）  | 作業日の３日前まで    |
| 調理業務委託完了届出書            | 作業終了後:毎日     |
| 学校給食日常点検票・給食日誌         | 作業終了後:毎日     |
| 調理作業工程報告書              | 作業終了後:毎日     |
| 調理作業動線報告書              | 作業終了後:毎日     |
| 消毒保管庫温度管理記録表           | 作業終了後:毎日     |
| 温度測定表                  | 作業終了後:毎日     |
| 献立釜割表                  | 作業終了後:毎日     |
| 配送車出発記録表               | 作業終了後:毎日     |
| 刃物チェック表                | 作業終了後:毎日     |
| 保存食記録表（加熱調理後）          | 作業終了後:毎日     |
| 検収記録票                  | 作業終了後:毎日     |
| 調理業務委託完了報告書            | 業務履行の翌月１０日まで |
| 保存食記録表（原材料）            | 業務履行の翌月１０日まで |
| 使用水・温湿度記録（汚染区域・清潔区域）   | 業務履行の翌月１０日まで |
| 冷蔵庫・冷凍庫温度記録（汚染区域・清潔区域） | 業務履行の翌月１０日まで |
| 残菜記録簿                  | 業務履行の翌月１０日まで |
| 清掃チェック表（室内用・トイレ用）      | 業務履行の翌月１０日まで |
| 業務終了防災チェック表            | 業務履行の翌月１０日まで |
| 配送記録、配送車運行記録、配送車点検記録簿  | 業務履行の翌月１０日まで |
| ボイラー運転日誌               | 業務履行の翌月１０日まで |
| 第一種圧力容器の定期自主点検記録       | 業務履行の翌月１０日まで |
| 学校給食従事者 日常点検個表         | 業務履行の翌月１０日まで |
| 長期休業中の清掃業務計画書          | 長期休業期間前までに   |
| 消耗品使用量表、燃料使用量表         | 毎年度末         |
| 事故報告書                  | 発生後直ちに       |

### 第3章 給食の運営等

#### 1 事前研修の実施

##### (1) 施設の設備等に係る研修

施設の設備等については、施設及び設備責任者の指導の下、調理業務実施日までの操作方法の習得に努め、その成果を研修実施報告書により市に報告する。

##### (2) 調理、配送及び清掃業務の試験運用

ア 調理業務実施日までに、人員の作業動線等の研修を十分に実施した後、食材（事業者負担）等を使用した調理の試験運転を1回以上実施する。

イ 調理業務実施日までに、作業行程に従い通常業務で使用する設備、器具及び食器等を全て洗浄し、清掃を行うなどの試験運用を1回以上実施する。

ウ 配送業務実施日までに、配送の運行行程及び学校配送先の環境確認等、試験運用を1回以上実施する。

##### (3) 定例会の実施

事前研修期間（契約日から令和8年7月31日まで）に、事業者と市で毎月1回程度の定例会を開催する。

#### 2 市による本委託事業の実施状況の把握

##### (1) 支払の減額等

市は、本仕様書で定められた業務水準を充足していないことが判明した場合は、委託料の減額等を行うことができるものとする。

事業者が前段の措置を受けた場合は、その結果を真摯に受け止め、直ちに業務の改善を実施してその内容を市に報告する。

##### (2) 定例会議の設置

本委託業務の円滑な推進を図るため、事業者と市で毎月1回程度の定例会議を開催する。

#### 3 業務完了、委託料等に関する条件

##### (1) 履行の確認等

ア 毎日の業務が完了したことを調理業務委託完了届により、午後5時までに市に提出する。ただし、事故等が発生した場合は、その日の内に事故報告書を添えて提出する。また、その日の調理作業工程表及び調理作業動線図に変更が生じた場合は、変更内容を朱書きで訂正（見え消しにすること。）して、委託業務完了届に添付する。

イ 本委託事業開始月から、翌月の10日（その日が閉所日のときは翌稼働日）までに、当該月分の委託業務完了報告書を市に提出する。

ウ 市は、委託業務完了報告書を受領したときは、本委託業務が仕様書の内容を満たした状態で履行されていることを確認する。

##### (2) 委託料の支払

市は、委託料を委託業務の開始月分から初回として支払う。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。市は、当該月分の支払請求書を受領した日から30日以内に委託料を支払う。

なお、市が支払う各月の委託料の額は、同一年度内の年間委託料をその契約月数で均等に分割した額とする。この場合、各月の委託料は100円未満を切り捨てるものとし、切り捨てた額の合計額は年度最終の請求における請求額に加える。

#### 4 損害賠償責任等

##### (1) 賠償責任保険の加入

ア 給食調理業務等に起因して、児童生徒及び教職員等に損害を与え、法律上の損害賠償責任を負う場合の保証のため、事業者は賠償責任保険に加入すること。ただし、既に賠償保険に加入している場合はこの限りでない。

イ 事業者は、賠償責任保険証書の写しを提出すること。

##### (2) 損害賠償

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、事業者は市に損害を賠償しなければならない。

ア 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

イ 故意又は過失により、原材料、施設備品等を損壊、紛失又は遺棄したとき

##### (3) 代行保証

ア 事業者は、やむを得ない事情により給食調理業務等の全部又は一部の遂行が困難となった場合の危険を担保するため、代行保証制度等へ加入すること。ただし、既に代行保証制度等へ加入している場合はこの限りでない。

イ 事業者は、代行保証制度等へ加入していることが確認できる書類を提出すること。

##### (4) 債務不履行の措置

ア 事業者の責に帰すべき事由により債務不履行となった場合、又は債務不履行が見込まれる場合には、市は事業者に対し改善勧告をし、一定期間内に改善策の提出及びその改善を求めることができる。

イ 市が事業者に対し改善を求めたとき、事業者がこれに応じない場合には、市は契約を解除できる。この場合において、市は事業者に対し、これにより生じた損害賠償を請求することができる。

ウ 市の責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、事業者は契約を解除できる。この場合において、事業者は市に対し、これにより生じた損害賠償を請求することができる。

エ 災害等による不可抗力又は市及び事業者双方に責を帰することができない事由により業務の継続が困難となった場合は、市及び事業者により業務の継続について協議するものとする。一定期間内に協議が整わないときは、相手方に対する通知により契約を解除できる。

オ 契約を解除したときの委託料については、実際に業務が停止した日までの日割計算で支払う。

## 5 問題等発生時の対応

食中毒発生の疑い、異物混入その他調理業務で発生した問題の処理に当たる時は、総括責任者が市に直ちに報告し、その指示に従い対応し、「事故状況報告書」により報告する。

## 6 委託事業実施に係る特約事項

事業者は、次に示す項目を委託業務の特約事項と認識して、市の取り組みには積極的に協力するとともに、新たな提案があれば市に申し出ること。

### (1) 業務従事者の教育及び研修

ア 本委託事業実施に当たり、食品の取扱い等が衛生的かつ円滑に行われるよう必要に応じて研修を行い、業務従事者の資質向上に努めなければならない。

イ 業務従事者の教育及び研修が、衛生管理基準等に従い体系的に行われていることを確認できる計画書等を作成して、市に提出し承認を得ること。

### (2) 立入検査、調査等への協力

保健所等の検査機関による検査が行われる場合又は市等による施設、設備、衛生等の調査その他必要の都度行う調査及び検査については、協力体制をとり、必要な書類を準備しなければならない。

### (3) 経費の節減

ア 事業者は、委託業務が適正かつ効率的に実施できるように、経費の節減に努めなければならない。特に、電気、ガス、上水道、ボイラー及び空調機器の不必要な使用を避けるとともに、故障の原因にならないように設備、器具等の正しい操作方法及び食器等の丁寧な取扱いに留意する。

イ 経費の節減に関する提案等がある場合は、随時市に申し入れることができる。

### (4) 地産地消及び食育の推進

ア 市の方針に従いその対応に協力すること。

イ 旬の食材を生かし、食材の美味しさ素晴らしさを伝えられるような調理に努めること。

ウ 地場産品を取り入れた行事食や郷土料理などの調理を通じて、地産地消及び食育の推進に協力すること。

エ 食に関する指導の推進のため、学校、保護者、生産者、地域の住民及び行政と連携しその取り組みに協力すること。

### (5) 実習生等の受入れ

職場体験や実習生の受入れ等については協力すること。

### (6) 施設見学者への対応

施設見学者への対応については、市の指示に従いその対応に協力すること。

### (7) 会議等への出席

県、市等が主催する学校給食衛生管理に関する研修会、発表会等に出席を求めた場合は協力すること。

### (8) 防災体制の構築

給食センターで行う消防訓練を市と協力し実施すること。火災等の緊急時における消

火体制や、大雨、台風、地震等による被災時における業務体制を、市と協議の上、構築すること。

(9) 災害等発生時の協力

ア 災害等が発生した場合には、調理施設及び設備の復旧作業等に協力すること。

イ 市が要請を行った場合には、関市防災計画に基づき被災者支援作業等に可能な限り協力すること。

ウ 市が防災訓練を行うとき、協力を要請した場合は、積極的に協力すること。

(10) イベント実施時の協力

給食センター施設見学会等、試食会等、給食センターや市主催イベント実施の際は協力すること。

7 その他

(1) 臨機の措置

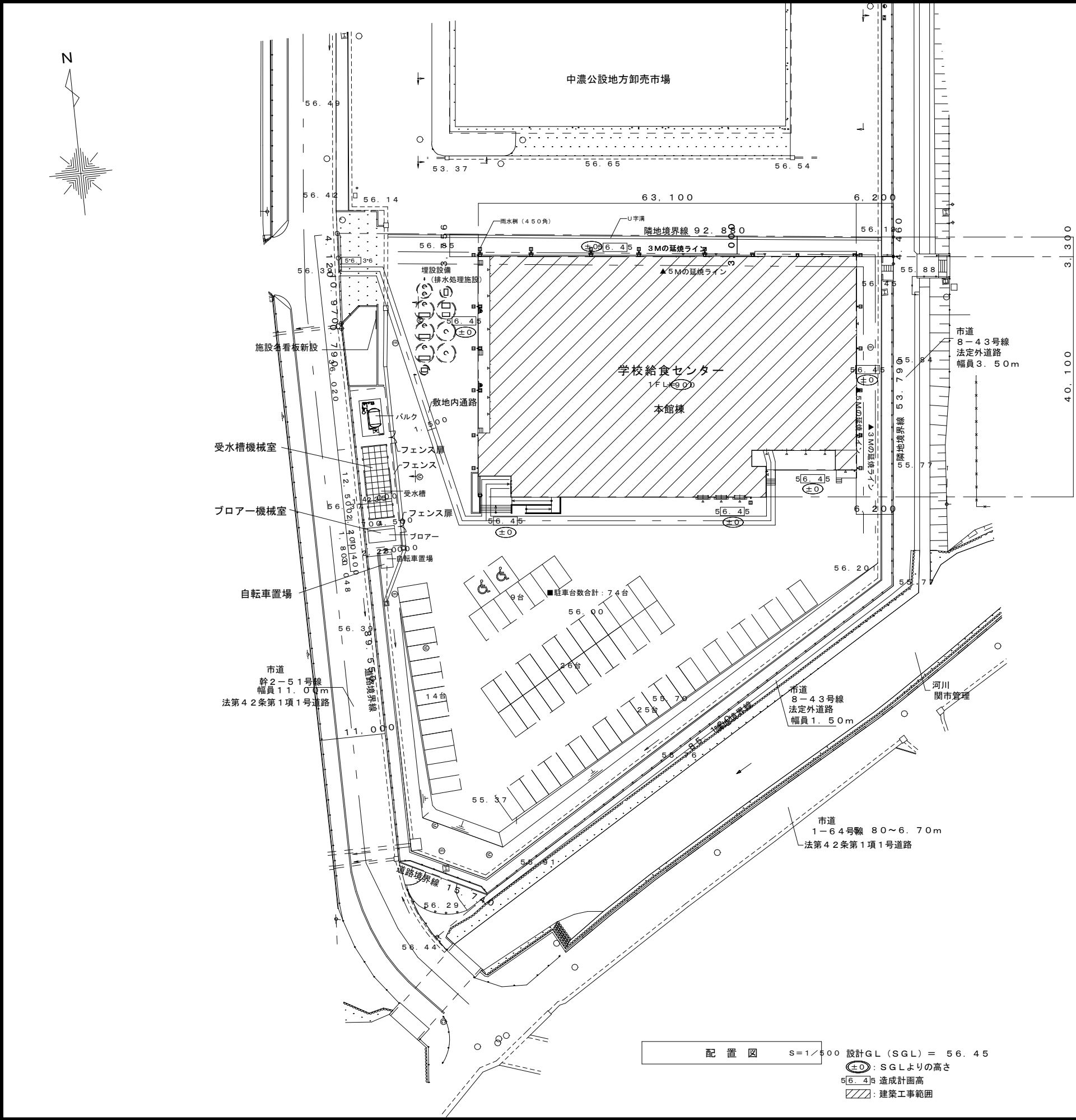
臨機の措置をとらなければならない重大な事故が発生した場合は、遅滞なく市に報告し、市の指示に従い処置すること。

(2) 委託料の見直し

市及び事業者は、児童生徒の増減による調理食数に著しい増減が生じた場合、物価高騰により経費が増大した場合や給食実施日数の著しい変更があった場合等には、契約金額の変更を協議することができる。

(3) 仕様書に定めのない事項

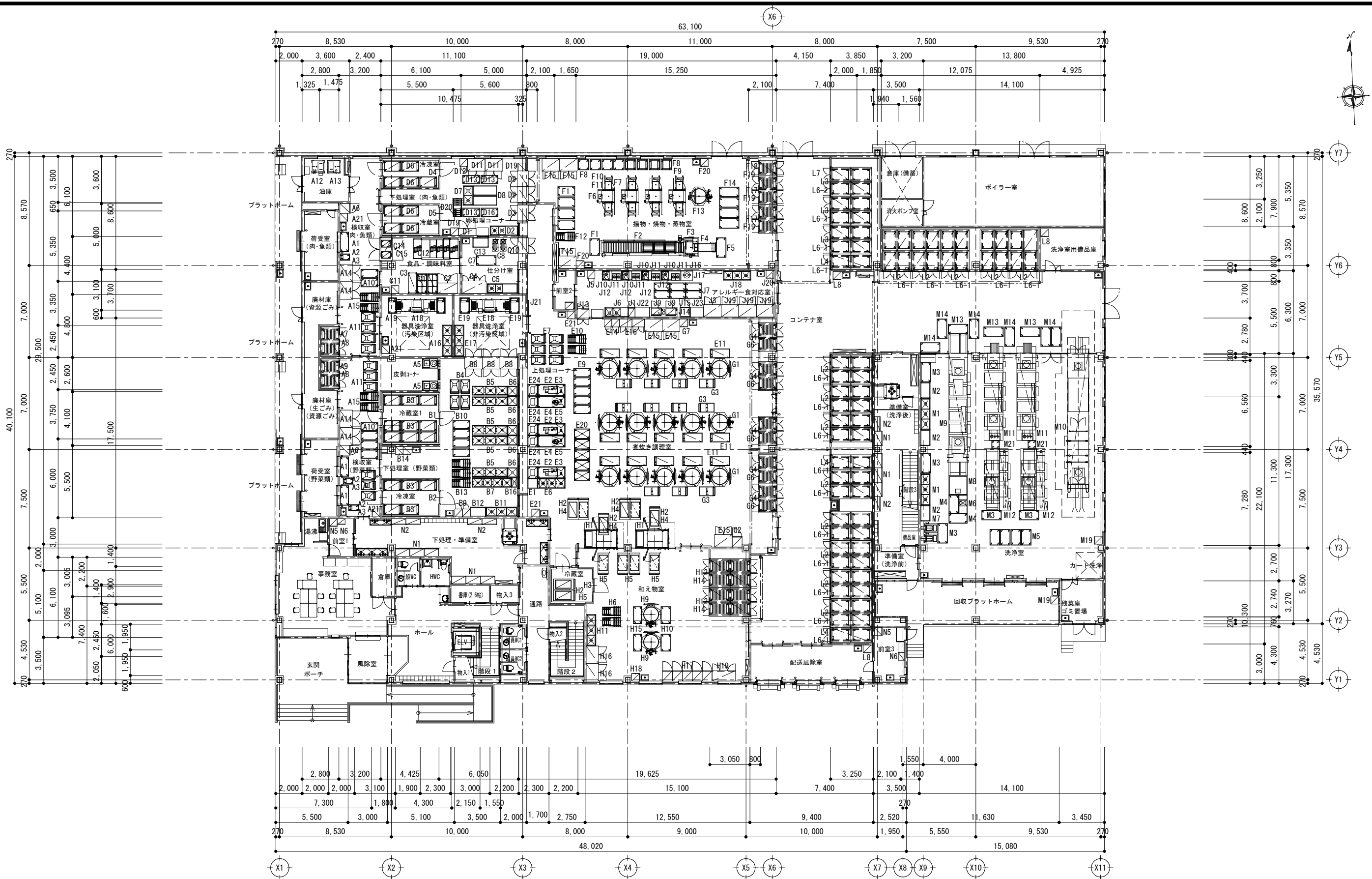
仕様書は業務の概要を示すもので、定めのない事項であっても本仕様書に付随する業務は誠意をもって実施すること。また、仕様書の内容に疑義が生じた場合は必要に応じて市と協議の上、別に定めとする。



配置図 S=1/500 設計GL (SGL) = 56.45  
⊕0: SGLよりの高さ  
56.45 造成計画高  
///: 建築工事範囲

|  |  |  |  |    |  |              |  |     |                      |     |                 |    |     |
|--|--|--|--|----|--|--------------|--|-----|----------------------|-----|-----------------|----|-----|
|  |  |  |  | 設計 |  | 関市教育委員会教育総務課 |  | 工事名 | 関市学校給食センター新築（厨房設備）工事 | 年月日 | 2020. 3<br>R02. | 図面 | 003 |
|  |  |  |  |    |  |              |  | 図面名 | 配置図                  | 縮尺  | S=1/500<br>A2   | 番号 | K   |

完成図

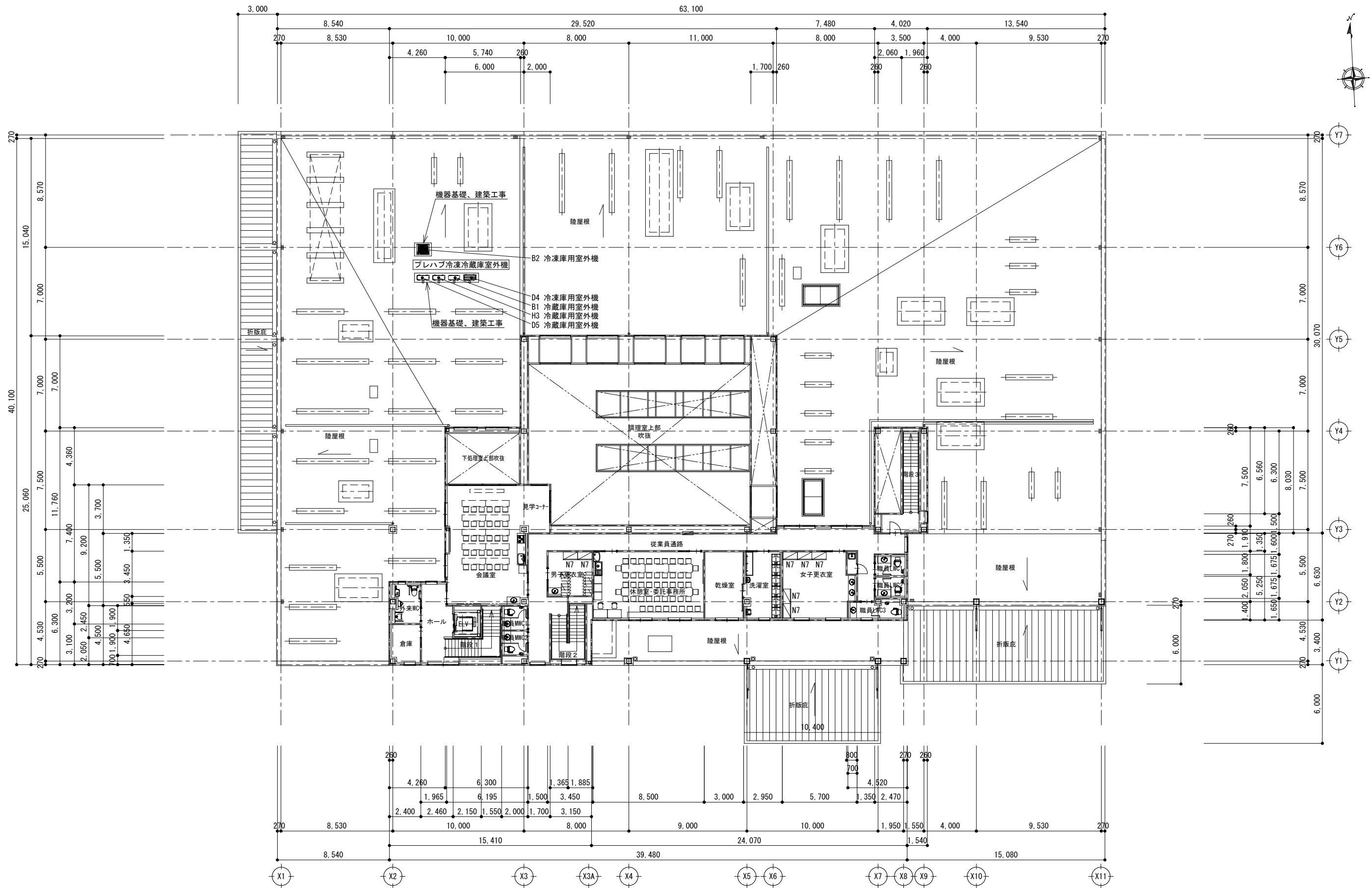


1 階平面図 S=1/200

1階床面積：2,690.99㎡（814.02坪）  
2階床面積：349.83㎡（105.82坪）  
延べ床面積：3,040.82㎡（919.85坪）

完成図

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|



2 階平面図 S=1/200

完成図

|    |                                                                                       |              |     |                      |     |               |    |     |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----|----------------------|-----|---------------|----|-----|
| 設計 |  | 関市教育委員会教育総務課 | 工事名 | 関市学校給食センター新築（厨房設備）工事 | 年月日 | 2020. 3       | 図面 | 005 |
|    |                                                                                       |              | 図面名 | 2 階厨房機器配置平面図         | 縮尺  | S=1/200<br>A2 |    |     |

| No  | 品名                                            | モデル             | 台数 | 寸法 (mm) |      |        | 配管接続口径 (A)         |    |      |      |    |        | ガス (LPG) |          | 蒸気     |        |            |              | 電気     |      |        |       | フード      | ダクト                       | 備考 |
|-----|-----------------------------------------------|-----------------|----|---------|------|--------|--------------------|----|------|------|----|--------|----------|----------|--------|--------|------------|--------------|--------|------|--------|-------|----------|---------------------------|----|
|     |                                               |                 |    | 間口      | 奥行   | 高さ     | 給水                 |    | 給湯   |      | 排水 |        | 口径 (A)   | 消費量 (kW) | 給気 (A) | 排気 (A) | 消費量 (Kg/h) | 使用圧 (Kg/cm2) | 1φ100V |      | 3φ200V |       |          |                           |    |
|     |                                               |                 |    |         |      |        | 水栓                 | 接続 | 水栓   | 接続   | 接続 | 間接     |          |          |        |        |            |              | コンセント  | 接続   | コンセント  | 接続    |          |                           |    |
|     | A. 荷受室(野菜・肉・魚)、検収室(野菜・肉・魚)、器具洗浄室 (汚染-野菜類用)、油庫 |                 |    |         |      |        |                    |    |      |      |    |        |          |          |        |        |            |              |        |      |        |       |          |                           |    |
| A1  | 検収移動台                                         |                 | 3  | 1500    | 650  | 650    |                    |    |      |      |    |        |          |          |        |        |            |              |        |      |        |       |          |                           |    |
| A2  | デジタル台秤                                        | HV-200KC-K      | 3  | 390     | 746  | 750    |                    |    |      |      |    |        |          |          |        |        |            | 0.01         |        |      |        |       |          | デジタル表示 秤量：150kg           |    |
| A3  | 台秤架台                                          |                 | 3  | 450     | 700  | 500    |                    |    |      |      |    |        |          |          |        |        |            |              |        |      |        |       |          |                           |    |
| A4  | 欠番                                            |                 |    |         |      |        |                    |    |      |      |    |        |          |          |        |        |            |              |        |      |        |       |          |                           |    |
| A5  | 球根皮剥機                                         | P-84D-A型(右・左)   | 2  | 1250    | 820  | 1043   | 15ホ-スラン            |    |      |      |    | 50→ビット |          |          |        |        |            |              |        | 0.75 |        |       |          | ドライタイプ                    |    |
| A6  | 保存食用冷凍庫                                       | URD-082FMD6     | 2  | 755     | 800  | 1950   |                    |    |      |      |    | 40     |          |          |        |        |            |              |        | 0.28 |        |       |          | 647リットル                   |    |
| A7  | 器具消毒保管庫                                       | HEK-21S         | 1  | 2200    | 1450 | 2300   |                    |    |      |      |    |        |          |          |        |        |            |              |        |      |        | 21.00 | 換気       | カート2台収納                   |    |
| A8  | 器具用カート                                        |                 | 4  | 1300    | 800  | 1700   |                    |    |      |      |    |        |          |          |        |        |            |              |        |      |        |       |          |                           |    |
| A9  | 器具消毒保管庫                                       | HEK-21S         | 1  | 2200    | 1450 | 2300   |                    |    |      |      |    |        |          |          |        |        |            |              |        |      |        | 21.00 | 換気       | カート2台収納                   |    |
| A10 | 移動台                                           |                 | 6  | 1300    | 650  | 850    |                    |    |      |      |    |        |          |          |        |        |            |              |        |      |        |       |          |                           |    |
| A11 | L型運搬車                                         |                 | 10 | 1000    | 700  | 600    |                    |    |      |      |    |        |          |          |        |        |            |              |        |      |        |       |          |                           |    |
| A12 | 新油タンク                                         |                 | 1  | 995     | 970  | (2216) |                    |    |      |      |    |        |          |          |        |        |            |              |        |      |        | 1.50  |          | 950リッター：送油管25A,フライ-へ、送油槽付 |    |
| A13 | 廃油タンク                                         |                 | 1  | 995     | 970  | (2216) |                    |    |      |      |    |        |          |          |        |        |            |              |        |      |        |       |          | 950リッター：廃油管32A,フライ-より     |    |
| A14 | 器具消毒保管庫                                       | NHE-30BS        | 4  | 1340    | 950  | 1950   |                    |    |      |      |    |        |          |          |        |        |            |              |        |      |        | 10.50 |          | デジタル表示 保温機能付 棚3段          |    |
| A15 | スタッキングカート                                     | SKC-120         | 16 | 910     | 710  | 605    |                    |    |      |      |    |        |          |          |        |        |            |              |        |      |        |       |          | プラスチック#500 2個#800 1個収納    |    |
| A16 | 三槽シンク                                         | D-3S-240A       | 1  | 2400    | 750  | 850    | 20x3               |    | 20x3 |      |    | 50x3   |          |          |        |        |            |              |        |      |        |       |          |                           |    |
| A17 | 欠番                                            |                 |    |         |      |        |                    |    |      |      |    |        |          |          |        |        |            |              |        |      |        |       |          |                           |    |
| A18 | 器具洗浄機                                         | TDWA1-6REM      | 1  | 3050    | 995  | 1550   |                    |    |      | 20x2 |    | 50x3   | ビット      |          |        |        |            |              |        |      |        | 17.60 | ○        | 給湯60℃ 駆動式押さえコンベア付         |    |
| A19 | 移動台                                           |                 | 2  | 1200    | 750  | 750    |                    |    |      |      |    |        |          |          |        |        |            |              |        |      |        |       |          |                           |    |
| A20 | 欠番                                            |                 |    |         |      |        |                    |    |      |      |    |        |          |          |        |        |            |              |        |      |        |       |          |                           |    |
| A21 | 掃除用具入れ                                        |                 | 3  | 600     | 600  | 2000   |                    |    |      |      |    |        |          |          |        |        |            |              |        |      |        |       |          |                           |    |
|     | B. 下処理室 (野菜類)                                 |                 |    |         |      |        |                    |    |      |      |    |        |          |          |        |        |            |              |        |      |        |       |          |                           |    |
| B1  | ブレハブ冷蔵庫                                       |                 | 1  | 3850    | 4375 | CH2700 |                    |    |      |      |    | 25     |          |          |        |        |            |              | 0.30   |      | 4.70   |       |          | 室外機別置き カートインタイプ           |    |
| B2  | ブレハブ冷凍庫                                       |                 | 1  | 2875    | 4375 | CH2700 |                    |    |      |      |    | 25     |          |          |        |        |            |              | 1.00   |      | 7.00   |       |          | 室外機別置き カートインタイプ           |    |
| B3  | 移動ラック                                         |                 | 15 | 1300    | 800  | 1500   |                    |    |      |      |    |        |          |          |        |        |            |              |        |      |        |       |          | 4段・キャスター付                 |    |
| B4  | 球根受台車                                         |                 | 4  | 1000    | 700  | 600    |                    |    |      |      |    |        |          |          |        |        |            |              |        |      |        |       |          |                           |    |
| B5  | 下処理用三槽シンク                                     | D2-3S-270AX-L/R | 5  | 2700    | 750  | 850    | 20x3               |    | 20x3 |      |    | 50x3   |          |          |        |        |            |              |        |      |        |       |          | 大型オーバーフローシンク付             |    |
| B6  | 水切台                                           | D-CWT-75A-L/R   | 5  | 750     | 750  | 650    |                    |    |      |      |    | 40     |          |          |        |        |            |              |        |      |        |       |          |                           |    |
| B7  | 下処理用四槽シンク                                     | D2-4S-300AX     | 1  | 3000    | 750  | 850    | 20x4               |    | 20x4 |      |    | 50x4   |          |          |        |        |            |              |        |      |        |       |          | 大型オーバーフローシンク付             |    |
| B8  | 器具消毒保管庫                                       | NHE-30BW        | 3  | 1340    | 950  | 1950   |                    |    |      |      |    |        |          |          |        |        |            |              |        |      | 10.50  |       |          | デジタル表示 保温機能付 棚3段          |    |
| B9  | 包丁まな板殺菌庫                                      | HENS-5          | 2  | 580     | 600  | 1950   |                    |    |      |      |    |        |          |          |        |        |            |              |        |      | 2.25   |       |          | 包丁20本 まな板 (600×300) 10枚   |    |
| B10 | 移動台                                           |                 | 4  | 1300    | 650  | 850    |                    |    |      |      |    |        |          |          |        |        |            |              |        |      |        |       |          |                           |    |
| B11 | 三槽シンク                                         |                 | 1  | 2400    | 750  | 850    | 20x3               |    | 20x3 |      |    | 50x3   |          |          |        |        |            |              |        |      |        |       |          |                           |    |
| B12 | 水切台                                           |                 | 1  | 1200    | 750  | 850    |                    |    |      |      |    | 40     |          |          |        |        |            |              |        |      |        |       |          |                           |    |
| B13 | スタッキングカート                                     | SKC-120         | 12 | 910     | 710  | 605    |                    |    |      |      |    |        |          |          |        |        |            |              |        |      |        |       |          | プラスチック#500・2個、#800・1個収納   |    |
| B14 | 掃除用具入れ                                        |                 | 2  | 600     | 600  | 2000   |                    |    |      |      |    |        |          |          |        |        |            |              |        |      |        |       |          |                           |    |
| B15 | 欠番                                            |                 |    |         |      |        |                    |    |      |      |    |        |          |          |        |        |            |              |        |      |        |       |          |                           |    |
| B16 | 水切台                                           | D-CWT-45A       | 1  | 450     | 750  | 650    |                    |    |      |      |    | 40     |          |          |        |        |            |              |        |      |        |       |          |                           |    |
|     | C. 食品調味料室、仕分室                                 |                 |    |         |      |        |                    |    |      |      |    |        |          |          |        |        |            |              |        |      |        |       |          |                           |    |
| C1  | アルファ化米袋収納ラック                                  |                 | 2  | 1500    | 750  | 1500   |                    |    |      |      |    |        |          |          |        |        |            |              |        |      |        |       |          | キャスター付                    |    |
| C2  | 冷蔵庫                                           | URD-150RMD6     | 1  | 1490    | 800  | 1950   |                    |    |      |      |    | 40     |          |          |        |        |            |              |        | 0.39 |        |       |          | 1381リットル                  |    |
| C3  | ラック                                           | N-TES-15-6115S  | 1  | 1515    | 610  | 1758   |                    |    |      |      |    |        |          |          |        |        |            |              |        |      |        |       |          | SUS7ミ棚4段                  |    |
| C4  | 器具消毒保管庫                                       | NHE-40BS        | 1  | 1840    | 950  | 1950   |                    |    |      |      |    |        |          |          |        |        |            |              |        |      | 12.80  |       |          | デジタル表示 保温機能付 棚3段          |    |
| C5  | 台付二槽シンク                                       | D-2SL-230A      | 1  | 2300    | 750  | 850    | 20x2               |    | 20x2 |      |    | 50x2   |          |          |        |        |            | 予備15Ampx2    |        |      |        |       |          |                           |    |
| C6  | 欠番                                            |                 |    |         |      |        |                    |    |      |      |    |        |          |          |        |        |            |              |        |      |        |       |          |                           |    |
| C7  | 移動台                                           |                 | 1  | 1500    | 750  | 850    |                    |    |      |      |    |        |          |          |        |        |            |              |        |      |        |       |          |                           |    |
| C8  | 高速度ミキサー                                       | MX-46D          | 2  | 945     | 465  | 1130   | 混合水栓15ホ-スラン(壁出)、1式 |    |      |      |    |        |          |          |        |        |            | 0.40         |        |      |        |       | 攪拌容量：22L |                           |    |
| C9  | 欠番                                            |                 |    |         |      |        |                    |    |      |      |    |        |          |          |        |        |            |              |        |      |        |       |          |                           |    |
| C10 | バススルー冷蔵庫                                      | PRD-120RMD7-G改  | 1  | 1200    | 840  | 2000   |                    |    |      |      |    | 40     |          |          |        |        |            |              |        |      | 0.48   |       |          | ガラス両面扉 1147リットル 露受け付      |    |
| C11 | 掃除用具入れ                                        |                 | 1  | 600     | 600  | 2000   |                    |    |      |      |    |        |          |          |        |        |            |              |        |      |        |       |          |                           |    |
| C12 | トップトラック                                       |                 | 1  | 3410    | 1558 | 2200   |                    |    |      |      |    |        |          |          |        |        |            |              |        |      |        |       |          | SUSアミ棚4段 移動3台・固定2         |    |
| C13 | 作業台                                           |                 | 1  | 1200    | 750  | 850    |                    |    |      |      |    | 40     |          |          |        |        |            |              |        |      |        |       |          |                           |    |
| C14 | カートインバススルー冷蔵庫                                 | SRR-GC2P        | 1  | 1725    | 1004 | 2110   |                    |    |      |      |    |        |          |          |        |        |            | 0.81         |        |      |        |       |          | 2413リットル                  |    |
| C15 | カートイン冷蔵庫ラック                                   |                 | 2  | 730     | 550  | 1680   |                    |    |      |      |    |        |          |          |        |        |            |              |        |      |        |       |          |                           |    |
|     | D. 下処理室 (肉・魚類)、卵処理コーナー                        |                 |    |         |      |        |                    |    |      |      |    |        |          |          |        |        |            |              |        |      |        |       |          |                           |    |
| D1  | 器具消毒保管庫                                       | NHE-15AS        | 1  | 1340    | 550  | 1950   |                    |    |      |      |    |        |          |          |        |        |            |              |        |      | 6.40   |       |          | デジタル表示 保温機能付 棚5段          |    |
| D2  | 水切台付二槽シンク                                     | D-2SL-210A      | 1  | 2100    | 750  | 850    | 20x2               |    | 20x2 |      |    | 50x2   |          |          |        |        |            |              |        |      |        |       |          |                           |    |
| D3  | バススルー冷蔵庫                                      | PRD-120RMD7-G改  | 1  | 1200    | 840  | 2000   |                    |    |      |      |    |        | 40       |          |        |        |            |              |        | 0.48 |        |       |          | ガラス両面扉 1147リットル 露受け付      |    |
| D4  | ブレハブ冷凍庫                                       |                 | 1  | 2275    | 4375 | CH2700 |                    |    |      |      |    | 25     |          |          |        |        |            |              | 1.00   |      | 5.80   |       |          | 室外機別置き カートインタイプ           |    |
| D5  | ブレハブ冷蔵庫                                       |                 | 1  | 2375    | 4375 | CH2700 |                    |    |      |      |    | 25     |          |          |        |        |            |              | 0.30   |      | 2.90   |       |          | 室外機別置き カートインタイプ           |    |
| D6  | 移動ラック                                         |                 | 9  | 1300    | 800  | 1500   |                    |    |      |      |    |        |          |          |        |        |            |              |        |      |        |       |          | 4段・キャスター付                 |    |
| D7  | 二槽シンク                                         | D-2S-150ANB     | 1  | 1500    | 750  | 850    | 20x2               |    | 20x2 |      |    | 50x2   |          |          |        |        |            |              |        |      |        |       |          |                           |    |

注: 上記接続工事並びに消費量は各器具 1 台当りを示します。

完成図

|  |  |  |  |     |                                                                                       |              |     |                      |     |         |     |     |     |   |
|--|--|--|--|-----|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----|----------------------|-----|---------|-----|-----|-----|---|
|  |  |  |  | 設 計 |  | 関市教育委員会教育総務課 | 工事名 | 関市学校給食センター新築（厨房設備）工事 | 年月日 | 2020. 3 | 図 面 | 006 |     |   |
|  |  |  |  |     |                                                                                       |              | 図面名 | 厨房機器リスト（１）           | 縮 尺 | S=1/    |     |     | 番 号 | K |
|  |  |  |  |     |                                                                                       |              |     |                      |     | A2      |     |     |     |   |

| No   | 品名                          | モデル            | 台数 | 寸法 (mm) |      |      | 配管接続口径 (A)         |    |      |      |      |         | ガス (LPG) |          | 蒸気     |        |            |              | 電気     |              |        |       | フード | ダクト | 備考 |
|------|-----------------------------|----------------|----|---------|------|------|--------------------|----|------|------|------|---------|----------|----------|--------|--------|------------|--------------|--------|--------------|--------|-------|-----|-----|----|
|      |                             |                |    | 間口      | 奥行   | 高さ   | 給水                 |    | 給湯   |      | 排水   |         | 口径 (A)   | 消費量 (kW) | 給気 (A) | 排気 (A) | 消費量 (Kg/h) | 使用圧 (Kg/cm2) | 1φ100V |              | 3φ200V |       |     |     |    |
|      |                             |                |    |         |      |      | 水栓                 | 接続 | 水栓   | 接続   | 接続   | 間接      |          |          |        |        |            |              | コンセント  | 接続           | コンセント  | 接続    |     |     |    |
| D8   | 作業台                         | D-CWT-180ANB   | 2  | 1800    | 750  | 850  |                    |    |      |      |      | 40      |          |          |        |        |            |              |        |              |        |       |     |     |    |
| D9   | パススルー冷蔵庫                    | PRD-120RMD7-G改 | 2  | 1200    | 840  | 2000 |                    |    |      |      |      | 40      |          |          |        |        |            |              |        | 0.48         |        |       |     |     |    |
| D10  | 欠番                          |                |    |         |      |      |                    |    |      |      |      |         |          |          |        |        |            |              |        |              |        |       |     |     |    |
| D11  | 器具消毒保管庫                     | NHE-30BS       | 2  | 1340    | 950  | 1950 |                    |    |      |      |      |         |          |          |        |        |            |              |        |              |        | 10.50 |     |     |    |
| D12  | 包丁まな板殺菌庫                    | HENS-5         | 1  | 580     | 600  | 1950 |                    |    |      |      |      |         |          |          |        |        |            |              |        |              |        | 2.25  |     |     |    |
| D13  | 移動台                         |                | 3  | 1300    | 650  | 850  |                    |    |      |      |      |         |          |          |        |        |            |              |        |              |        |       |     |     |    |
| D14  | 欠番                          |                |    |         |      |      |                    |    |      |      |      |         |          |          |        |        |            |              |        |              |        |       |     |     |    |
| D15  | 欠番                          |                |    |         |      |      |                    |    |      |      |      |         |          |          |        |        |            |              |        |              |        |       |     |     |    |
| D16  | 移動台                         |                | 1  | 1300    | 650  | 850  |                    |    |      |      |      |         |          |          |        |        |            |              |        |              |        |       |     |     |    |
| D17  | 欠番                          |                |    |         |      |      |                    |    |      |      |      |         |          |          |        |        |            |              |        |              |        |       |     |     |    |
| D18  | 欠番                          |                |    |         |      |      |                    |    |      |      |      |         |          |          |        |        |            |              |        |              |        |       |     |     |    |
| D19  | 掃除用具入れ                      |                | 2  | 600     | 600  | 2000 |                    |    |      |      |      |         |          |          |        |        |            |              |        |              |        |       |     |     |    |
| D20  | スタッキングカート                   | SKC-120        | 4  | 910     | 710  | 605  |                    |    |      |      |      |         |          |          |        |        |            |              |        |              |        |       |     |     |    |
|      |                             |                |    |         |      |      |                    |    |      |      |      |         |          |          |        |        |            |              |        |              |        |       |     |     |    |
|      |                             |                |    |         |      |      |                    |    |      |      |      |         |          |          |        |        |            |              |        |              |        |       |     |     |    |
|      | E. 上処理室、器具洗浄室（非汚染一般用）       |                |    |         |      |      |                    |    |      |      |      |         |          |          |        |        |            |              |        |              |        |       |     |     |    |
| E1   | 水切台                         |                | 1  | 750     | 750  | 650  |                    |    |      |      |      | 40      |          |          |        |        |            |              |        |              |        |       |     |     |    |
| E2   | 移動式スライサー置台                  |                | 3  | 2100    | 900  | 650  |                    |    |      |      |      |         | ピット      |          |        |        |            |              |        |              |        |       |     |     |    |
| E3   | フードスライサー                    | MK-202         | 3  | 569     | 1108 | 823  | 15ホースラン            |    |      |      |      |         |          |          |        |        |            |              |        | 0.60         |        |       |     |     |    |
| E4   | 移動式サイの目切機置台                 |                | 2  | 2100    | 900  | 650  |                    |    |      |      |      |         | ピット      |          |        |        |            |              |        |              |        |       |     |     |    |
| E5   | さいの目切機                      | DC-81          | 2  | 390     | 565  | 820  | 15ホースラン            |    |      |      |      |         |          |          |        |        |            |              |        | 0.75         |        |       |     |     |    |
| E6   | 三槽シンク                       | D-3S-210ANB    | 1  | 2100    | 750  | 850  | 20x3               |    | 20x3 |      | 50x3 |         |          |          |        |        |            |              |        |              |        |       |     |     |    |
| E7-1 | L型運搬車                       |                | 3  | 1000    | 700  | 600  |                    |    |      |      |      |         |          |          |        |        |            |              |        |              |        |       |     |     |    |
| E7-2 | L型運搬車                       |                | 3  | 1000    | 700  | 600  |                    |    |      |      |      |         |          |          |        |        |            |              |        |              |        |       |     |     |    |
| E8   | 欠番                          |                |    |         |      |      |                    |    |      |      |      |         |          |          |        |        |            |              |        |              |        |       |     |     |    |
| E9   | 移動台                         |                | 5  | 1300    | 650  | 850  |                    |    |      |      |      |         |          |          |        |        |            |              |        |              |        |       |     |     |    |
| E10  | スタッキングカート                   | SKC-120        | 8  | 910     | 710  | 605  |                    |    |      |      |      |         |          |          |        |        |            |              |        |              |        |       |     |     |    |
| E11  | 移動食材ラック                     |                | 15 | 1500    | 700  | 1100 |                    |    |      |      |      |         |          |          |        |        |            |              |        |              |        |       |     |     |    |
| E12  | 欠番                          |                |    |         |      |      |                    |    |      |      |      |         |          |          |        |        |            |              |        |              |        |       |     |     |    |
| E13  | 欠番                          |                |    |         |      |      |                    |    |      |      |      |         |          |          |        |        |            |              |        |              |        |       |     |     |    |
| E14  | 包丁まな板殺菌庫                    | HENS-5         | 2  | 580     | 600  | 1950 |                    |    |      |      |      |         |          |          |        |        |            |              |        |              |        | 2.25  |     |     |    |
| E15  | 器具消毒保管庫                     | NHE-30BS       | 3  | 1340    | 950  | 1950 |                    |    |      |      |      |         |          |          |        |        |            |              |        |              |        | 10.50 |     |     |    |
| E16  | プレート殺菌庫                     | NHE-10AS改      | 2  | 960     | 600  | 1950 |                    |    |      |      |      |         |          |          |        |        |            |              |        |              |        | 4.40  |     |     |    |
| E17  | 三槽シンク                       | D-3S-240A      | 1  | 2400    | 750  | 850  | 20x3               |    | 20x3 |      | 50x3 |         |          |          |        |        |            |              |        |              |        |       |     |     |    |
| E18  | 器具洗浄機                       | TDWA1-6LEM     | 1  | 3050    | 995  | 1550 |                    |    |      | 20x2 | 50x3 | ピット     |          |          |        |        |            |              |        |              |        | 17.60 | ○   |     |    |
| E19  | 移動台                         |                | 2  | 1200    | 750  | 750  |                    |    |      |      |      |         |          |          |        |        |            |              |        |              |        |       |     |     |    |
| E20  | 移動シンク                       |                | 5  | 1200    | 750  | 850  |                    |    |      |      |      |         |          |          |        |        |            |              |        |              |        |       |     |     |    |
| E21  | 掃除用具入れ                      |                | 2  | 600     | 600  | 2000 |                    |    |      |      |      |         |          |          |        |        |            |              |        |              |        |       |     |     |    |
| E22  | 欠番                          |                |    |         |      |      |                    |    |      |      |      |         |          |          |        |        |            |              |        |              |        |       |     |     |    |
| E23  | 欠番                          |                |    |         |      |      |                    |    |      |      |      |         |          |          |        |        |            |              |        |              |        |       |     |     |    |
| E24  | 移動水切台                       |                | 5  | 900     | 750  | 650  |                    |    |      |      |      | ピット     |          |          |        |        |            |              |        |              |        |       |     |     |    |
|      |                             |                |    |         |      |      |                    |    |      |      |      |         |          |          |        |        |            |              |        |              |        |       |     |     |    |
|      | F. 揚物・焼物室（蒸物）、器具洗浄室（非汚染油類用） |                |    |         |      |      |                    |    |      |      |      |         |          |          |        |        |            |              |        |              |        |       |     |     |    |
| F1   | 移動台                         |                | 5  | 1300    | 750  | 850  |                    |    |      |      |      |         |          |          |        |        |            |              |        |              |        |       |     |     |    |
| F2   | エブロン式連続フライヤー                | CFL-70AP-R特    | 1  | 7120    | 1350 | 880  | 混合水栓15ホースラン(床立ち上げ) |    |      |      |      | ピット【高温】 | 40       | 322.1    |        |        |            |              |        | 0.40         | GF     |       |     |     |    |
| F3   | 冷却沈殿濾過タンク                   | KTC-400 (AP)   | 1  | 1250    | 1360 | 2410 |                    | 15 |      | 15   | 40   | ピット     |          |          |        |        |            |              |        | 75ℓより供給 1.5  |        |       |     |     |    |
| F4   | 油切コンベア                      | GOC-17-R (AP)  | 1  | 1721    | 730  | 740  |                    |    |      |      |      |         |          |          |        |        |            |              |        | 75ℓより供給 0.06 |        |       |     |     |    |
| F5   | 移動受台                        |                | 1  | 1500    | 750  | 750  |                    |    |      |      |      |         |          |          |        |        |            |              |        |              |        |       |     |     |    |
| F6   | スチームコンベクションオープン             | TSC0-40EDNP    | 4  | 1270    | 1000 | 1840 | 15、15軟水器3リ         |    |      |      |      | 50【高温】  |          |          |        |        |            |              |        |              | 55.20  | GF    |     |     |    |
| F7   | スチコン専用カート（ラック・ドローリー）        | TSC0-PD40      | 4  | 634     | 1170 | 1350 |                    |    |      |      |      |         |          |          |        |        |            |              |        |              |        |       |     |     |    |
| F8   | ラック置き台車                     | TSC0-PS40      | 8  | 786     | 675  | 380  |                    |    |      |      |      |         |          |          |        |        |            |              |        |              |        |       |     |     |    |
| F9   | スチコン専用カート（ラック）              |                | 4  | 575     | 660  | 1350 |                    |    |      |      |      |         |          |          |        |        |            |              |        |              |        |       |     |     |    |
| F10  | 欠番                          |                |    |         |      |      |                    |    |      |      |      |         |          |          |        |        |            |              |        |              |        |       |     |     |    |
| F11  | 欠番                          |                |    |         |      |      |                    |    |      |      |      |         |          |          |        |        |            |              |        |              |        |       |     |     |    |
| F12  | スタッキングカート                   | SKC-120        | 4  | 910     | 710  | 605  |                    |    |      |      |      |         |          |          |        |        |            |              |        |              |        |       |     |     |    |
| F13  | 蒸気回転釜                       | AS1-60T        | 1  | 1914    | 1480 | 2120 |                    | 15 |      | 15   |      | ピット【高温】 |          |          | 25     | 20     | 80         |              |        |              |        |       | GF  |     |    |
| F14  | 移動配缶台                       |                | 4  | 1500    | 750  | 750  |                    |    |      |      |      |         |          |          |        |        |            |              |        |              |        |       |     |     |    |
| F15  | 器具消毒保管庫                     | NHE-30BS       | 3  | 1340    | 950  | 1950 |                    |    |      |      |      |         |          |          |        |        |            |              |        |              |        | 10.50 |     |     |    |
| F16  | 欠番                          |                |    |         |      |      |                    |    |      |      |      |         |          |          |        |        |            |              |        |              |        |       |     |     |    |
| F17  | カートイン食缶消毒保管庫                | HEK-21W        | 2  | 2200    | 1450 | 2300 |                    |    |      |      |      |         |          |          |        |        |            |              |        |              | 21.00  | 換気    |     |     |    |
| F18  | カートイン食缶消毒保管庫                | HEK-11W        | 1  | 1140    | 1450 | 2300 |                    |    |      |      |      |         |          |          |        |        |            |              |        |              | 10.50  | 換気    |     |     |    |
| F19  | 庫内ラック                       |                | 5  | 1300    | 800  | 1700 |                    |    |      |      |      |         |          |          |        |        |            |              |        |              |        |       |     |     |    |
| F20  | 掃除用具入れ                      |                | 2  | 600     | 600  | 2000 |                    |    |      |      |      |         |          |          |        |        |            |              |        |              |        |       |     |     |    |
|      |                             |                |    |         |      |      |                    |    |      |      |      |         |          |          |        |        |            |              |        |              |        |       |     |     |    |
|      |                             |                |    |         |      |      |                    |    |      |      |      |         |          |          |        |        |            |              |        |              |        |       |     |     |    |
|      |                             |                |    |         |      |      |                    |    |      |      |      |         |          |          |        |        |            |              |        |              |        |       |     |     |    |

注：上記接続工事並びに消費量は各器具 1 台当りを示します。

完成図

|       |  |  |  |     |                                                                                       |              |     |                      |     |         |     |     |     |   |
|-------|--|--|--|-----|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----|----------------------|-----|---------|-----|-----|-----|---|
| ----- |  |  |  | 設 計 |  | 関市教育委員会教育総務課 | 工事名 | 関市学校給食センター新築（厨房設備）工事 | 年月日 | 2020. 3 | 図 面 | 007 |     |   |
| ----- |  |  |  |     |                                                                                       |              | 図面名 | 厨房機器リスト（2）           | 縮 尺 | S=1/    |     |     | 番 号 | K |
| ----- |  |  |  |     |                                                                                       |              |     |                      |     | A2      |     |     |     |   |



| No   | 品名            | モデル        | 台数  | 寸法 (mm)   |      |        | 配管接続口径 (A) |      |      |      |          |     | ガス (LPG) |          | 蒸気     |        |            |              | 電気     |    |        |       | フード | ダクト                 | 備考                              |
|------|---------------|------------|-----|-----------|------|--------|------------|------|------|------|----------|-----|----------|----------|--------|--------|------------|--------------|--------|----|--------|-------|-----|---------------------|---------------------------------|
|      |               |            |     | 間口        | 奥行   | 高さ     | 給水         |      | 給湯   |      | 排水       |     | 口径 (A)   | 消費量 (kW) | 給気 (A) | 排気 (A) | 消費量 (Kg/h) | 使用圧 (Kg/cm2) | 1φ100V |    | 3φ200V |       |     |                     |                                 |
|      |               |            |     |           |      |        | 水栓         | 接続   | 水栓   | 接続   | 接続       | 間接  |          |          |        |        |            |              | コンセント  | 接続 | コンセント  | 接続    |     |                     |                                 |
|      | L. コンテナ室      |            |     |           |      |        |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
| L1   | 欠番            |            |     |           |      |        |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
| L2   | コンテナイン食器消毒保管庫 | HEC-22S    | 13  | 2200      | 3200 | 2300   |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    | 42.00  | 換気    |     | 標準コンテナ4台収納型         |                                 |
| L3   | コンテナイン食器消毒保管庫 | HEC-22S    | 3   | 2200      | 3200 | 2300   |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    | 42.00  | 換気    |     | 標準コンテナ4台収納型         |                                 |
| L4   | コンテナイン食器消毒保管庫 | HEC-12S    | 3   | 1140      | 3200 | 2300   |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    | 21.00  | 換気    |     | 標準コンテナ2台収納型         |                                 |
| L5   | 欠番            |            |     |           |      |        |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
| L6-1 | 大型 (標準) コンテナ  |            | 65  | 1430      | 795  | 1480   |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     | 5クラス収納型             |                                 |
| L6-2 | 大型 (標準) コンテナ  |            | 2   | 1430      | 795  | 1480   |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     | 6クラス収納型             |                                 |
| L7   | 大型 (標準) コンテナ  |            | 2   | 1430      | 795  | 1480   |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     | 5クラス収納型             |                                 |
| L8   | 掃除用具入れ        |            | 3   | 600       | 600  | 2000   |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
| L9   | 欠番            |            |     |           |      |        |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
| L10  | 欠番            |            |     |           |      |        |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
| L11  | 欠番            |            |     |           |      |        |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
|      |               |            |     |           |      |        |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
|      | M. 洗浄室、残菜庫    |            |     |           |      |        |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
| M1   | 三槽シンク         | D-3S-240A  | 2   | 2400      | 750  | 850    | 20x3       |      | 20x3 |      | 50x3     |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
| M2   | 水切作業台         |            | 3   | 1200      | 750  | 850    |            |      |      |      | 40       |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
| M3   | 移動台           |            | 4/1 | 1500/1440 | 750  | 850    |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
| M4   | 移動台           |            | 2   | 1400      | 750  | 650    |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
| M5   | 水切移動台         |            | 4   | 1200      | 750  | 850    |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
| M6-1 | 残菜計量カート       |            | 1   | 1200      | 600  | 650    |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     | 計量装置付               |                                 |
| M6-2 | デジタル台秤        | HV-60KC    | 1   | 330       | 640  | 750    |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     | デジタル表示 秤量：60kg、電池駆動 |                                 |
| M7   | ドラム洗浄機        | TSW-240D   | 2   | 680       | 1307 | 1489   |            | 15   |      | 15   | 50       |     |          |          |        |        | 0.10       |              |        |    |        |       |     | 4500本/h             |                                 |
| M8   | 下洗いシンク        |            | 1   | 1500      | 1400 | 850    |            | 25   |      | 25   | 50       |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
| M9   | 食缶バット洗浄機      | TKC6-110LS | 1   | 10700     | 1650 | 2150   |            | 25x2 |      | 20x2 | 50x8【高温】 |     |          | 32, 25   | 25     | 400    | 3.0        |              |        |    |        | 26.80 | ○   | ○                   | 2コンバア、ベイバツク、ブロー、ブースター付          |
| M10  | コンテナ洗浄機       | TCW-100Z   | 1   | 10000     | 1630 | (3710) |            | 25x3 |      |      | 50x3【高温】 |     |          | 25x2     | 25     | 325    | 3.0        |              |        |    |        | 12.60 | ○   | ○                   | 除滴装置、ベイバツク、ブースター付               |
| M11  | システム食器洗浄機     | TDW-3N-74  | 2   | (7400)    | 1630 | 2670   |            | 25x2 |      | 20   | 50x7【高温】 |     |          | 32, 25   | 25     | 375    | 3.0        |              |        |    |        | 24.72 | ○   | ○                   | 供給整理装置、ベイバツク、ブロー、ブースター付 3レーン    |
| M12  | 自動食器浸漬槽       | TAS-47-2MS | 2   | 4700      | 2035 | 1590   |            | 25x2 |      | 20   | 50x3     |     |          | 25x2     |        | 200    | 3.0        |              |        |    |        | 6.95  | ○   | ○                   | スプレーン洗浄機付 2レーン                  |
| M13  | 水切移動台         |            | 3   | 1500      | 750  | 750    |            |      |      |      |          | ビット |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
| M14  | 水切移動台         |            | 6   | 1500      | 750  | 850    |            |      |      |      |          | ビット |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
| M15  | 欠番            |            |     |           |      |        |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
| M16  | 欠番            |            |     |           |      |        |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
| M17  | 欠番            |            |     |           |      |        |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
| M18  | 欠番            |            |     |           |      |        |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
| M19  | 掃除用具入れ        |            | 2   | 600       | 600  | 2000   |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
| M20  | 欠番            |            |     |           |      |        |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
| M21  | 水切移動台         |            | 2   | 600       | 600  | 850    |            |      |      |      |          | ビット |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
|      |               |            |     |           |      |        |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
|      | N. 衛生機器       |            |     |           |      |        |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
| N1   | 白衣・エプロン殺菌庫    | TNCB-110   | 10  | 1100      | 600  | 1900   |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            | 0.81         |        |    |        |       |     |                     | 収納16着                           |
| N2   | 靴殺菌庫          | TNSB-110   | 6   | 1100      | 450  | 1900   |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            | 0.81         |        |    |        |       |     |                     | 収納短靴32足または長靴12足 午前調理:4台 午後洗浄:2台 |
| N3   | 欠番            |            |     |           |      |        |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
| N4   | 欠番            |            |     |           |      |        |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
| N5   | 白衣・エプロン殺菌庫    | TNCB-60    | 2   | 600       | 600  | 1900   |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            | 0.47         |        |    |        |       |     |                     | 収納8着                            |
| N6   | 靴殺菌庫          | TNSB-60    | 2   | 600       | 450  | 1900   |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            | 0.47         |        |    |        |       |     |                     | 収納短靴16足、または長靴6足                 |
| N7   | 白衣・エプロン殺菌庫    | TNCB-110   | 7   | 1100      | 600  | 1900   |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            | 0.81         |        |    |        |       |     |                     | 収納16着 2階女子更衣室:5台 2階男子更衣室:2台     |
|      |               |            |     |           |      |        |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
|      |               |            |     |           |      |        |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
|      |               |            |     |           |      |        |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
|      |               |            |     |           |      |        |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
|      |               |            |     |           |      |        |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
|      |               |            |     |           |      |        |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
|      |               |            |     |           |      |        |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
|      |               |            |     |           |      |        |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
|      |               |            |     |           |      |        |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
|      |               |            |     |           |      |        |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
|      |               |            |     |           |      |        |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
|      |               |            |     |           |      |        |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
|      |               |            |     |           |      |        |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
|      |               |            |     |           |      |        |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
|      |               |            |     |           |      |        |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
|      |               |            |     |           |      |        |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
|      |               |            |     |           |      |        |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
|      |               |            |     |           |      |        |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
|      |               |            |     |           |      |        |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
|      |               |            |     |           |      |        |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
|      |               |            |     |           |      |        |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
|      |               |            |     |           |      |        |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
|      |               |            |     |           |      |        |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
|      |               |            |     |           |      |        |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
|      |               |            |     |           |      |        |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
|      |               |            |     |           |      |        |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
|      |               |            |     |           |      |        |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
|      |               |            |     |           |      |        |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
|      |               |            |     |           |      |        |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
|      |               |            |     |           |      |        |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
|      |               |            |     |           |      |        |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
|      |               |            |     |           |      |        |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
|      |               |            |     |           |      |        |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
|      |               |            |     |           |      |        |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
|      |               |            |     |           |      |        |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
|      |               |            |     |           |      |        |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
|      |               |            |     |           |      |        |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
|      |               |            |     |           |      |        |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |
|      |               |            |     |           |      |        |            |      |      |      |          |     |          |          |        |        |            |              |        |    |        |       |     |                     |                                 |

注：上記接続工事並びに消費量は各器具1台当りを示します。

完成圖

|                                                                          |     |                                                                                       |              |     |                      |     |            |            |          |
|--------------------------------------------------------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----|----------------------|-----|------------|------------|----------|
| <div style="border: 1px solid black; height: 100px; width: 100%;"></div> | 設 計 |  | 関市教育委員会教育総務課 | 工事名 | 関市学校給食センター新築（厨房設備）工事 | 年月日 | 2020. 3    | 図 面<br>番 号 | 009<br>K |
|                                                                          |     |                                                                                       |              | 図面名 | 厨房機器リスト（４）           | 縮 尺 | S=1/<br>A2 |            |          |

[illegible]

## 衛生機器表-2

[illegible]

※ 蒸気配管は還り管も含め全て保温施工すること。

※ 蒸気配管の変位吸収は、フレキシブルジョイント等の継手を使用すること。

※ 配管材料 蒸気管（往）：配管用炭素鋼鋼管（黒）、蒸気管（還）：一般配管用ステンレス鋼管 SUS304

|     |                                                                                       |                         |     |                      |     |              |    |            |          |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----|----------------------|-----|--------------|----|------------|----------|
| 設 計 |  | 関 市 教 育 委 員 会 教 育 総 務 課 | 工事名 | 関市学校給食センター新築（衛生設備）工事 | 年月日 | 2018<br>H30. | 3  | 図 面<br>番 号 | 1 1<br>P |
|     |                                                                                       |                         | 図面名 | 給排水衛生設備 機器表－２        | 縮 尺 | S=NS         | A2 |            |          |

[illegible]

別表1 受配校の喫食人数 (令和7年9月現在)

(単位:人)

|               | 学校名              | 所在地               | 児童・生徒数 | 職員数 | 合計    |
|---------------|------------------|-------------------|--------|-----|-------|
| 1             | 安桜小学校            | いろは町1             | 415    | 39  | 454   |
| 2             | 旭ヶ丘小学校           | 旭ヶ丘2丁目1-1         | 300    | 31  | 331   |
| 3             | 桜ヶ丘小学校           | 明生町4丁目1-1         | 324    | 36  | 360   |
| 4             | 瀬尻小学校            | 小瀬2120            | 349    | 36  | 385   |
| 5             | 倉知小学校            | 段下66-1            | 417    | 40  | 457   |
| 6             | 南ヶ丘小学校           | 倉知4372            | 69     | 17  | 86    |
| 7             | 富岡小学校            | 市平賀506            | 403    | 40  | 443   |
| 8             | 田原小学校            | 西田原1465           | 237    | 33  | 270   |
| 9             | 下有知小学校           | 下有知1525-1         | 315    | 34  | 349   |
| 10            | 富野小学校            | 西神野270-1          | 63     | 16  | 79    |
| 11            | 金竜小学校            | 上白金482-1          | 507    | 47  | 554   |
| 12            | 洞戸小学校            | 洞戸市場248           | 58     | 14  | 72    |
| 13            | 博愛小学校            | 武芸川町高野254         | 137    | 19  | 156   |
| 14            | 武芸小学校            | 武芸川町谷口1336        | 78     | 19  | 97    |
| 15            | 武儀小学校            | 富之保2777-2         | 68     | 15  | 83    |
| 16            | 上之保小学校           | 上之保1071           | 19     | 13  | 32    |
| 17            | 緑ヶ丘中学校           | 緑ヶ丘2丁目1-10        | 603    | 47  | 650   |
| 18            | 旭ヶ丘中学校           | 旭ヶ丘2丁目3-1         | 375    | 33  | 408   |
| 19            | 桜ヶ丘中学校           | 桜台3丁目13-1         | 370    | 35  | 405   |
| 20            | 下有知中学校           | 下有知3121-1         | 171    | 24  | 195   |
| 21            | 富野中学校            | 志津野2972           | 49     | 14  | 63    |
| 22            | 小金田中学校           | 小屋名127            | 369    | 32  | 401   |
| 23            | 板取川中学校           | 洞戸市場566-1         | 49     | 12  | 61    |
| 24            | 武芸川中学校           | 武芸川町八幡1503        | 150    | 25  | 175   |
| 25            | 津保川中学校           | 中之保5700-5         | 64     | 14  | 78    |
| 26            | 桜ヶ丘小分級           | 稲口777-1           | 8      | 5   | 13    |
|               | 桜ヶ丘中分級           | 〃                 | 11     | 5   | 16    |
| <del>27</del> | <del>板取小学校</del> | <del>板取1804</del> | 9      | 9   | 18    |
|               | 合 計              |                   | 5,987  | 704 | 6,691 |

※板取小学校は令和8年4月1日学校再編により閉校予定 (児童は洞戸小学校へ移籍)

※上之保小学校は令和9年4月1日学校再編により閉校予定 (児童は武儀小学校へ移籍)

&lt;参考&gt; 児童生徒数の予測値 (令和7年4月の人口推計より)

(単位:人)

|     | 令和8年度 | 令和9年度 | 令和10年度 | 令和11年度 | 令和12年度 | 令和13年度 |
|-----|-------|-------|--------|--------|--------|--------|
| 児童数 | 3,655 | 3,497 | 3,342  | 3,184  | 3,007  | 2,860  |
| 生徒数 | 2,299 | 2,152 | 2,069  | 1,940  | 1,878  | 1,790  |
| 合計  | 5,954 | 5,649 | 5,411  | 5,124  | 4,885  | 4,650  |

別表2 コンテナ積載台数等

令和7年9月現在

|     | 学校名       | 食缶数  | コンテナ台数 | 備考     | 給食準備時間                                                                    | 給食時間                                                                      |
|-----|-----------|------|--------|--------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| 小学校 | 1 安桜小     | 19缶  | 4台     |        | 12:15～12:30                                                               | 12:15～12:55                                                               |
|     | 2 旭ヶ丘小    | 12缶  | 3台     |        | 12:15～12:30                                                               | 12:30～12:50                                                               |
|     | 3 桜ヶ丘小    | 16缶  | 3台     |        | 12:10～12:30                                                               | 12:30～13:00                                                               |
|     | 4 瀬尻小     | 14缶  | 4台     |        | 12:10～12:25                                                               | 12:25～12:50                                                               |
|     | 5 倉知小     | 16缶  | 3台     |        | 12:05～12:20                                                               | 12:20～12:45                                                               |
|     | 6 南ヶ丘小    | 8缶   | 2台     |        | 12:10～12:30                                                               | 12:30～12:55                                                               |
|     | 7 富岡小     | 17缶  | 4台     |        | 12:10～12:25                                                               | 12:25～12:50                                                               |
|     | 8 田原小     | 12缶  | 3台     |        | 12:10～12:25                                                               | 12:25～12:45                                                               |
|     | 9 下有知小    | 14缶  | 3台     |        | 12:05～12:15<br>金11:55～12:05                                               | 12:15～12:50<br>金12:05～12:40                                               |
|     | 10 富野小    | 6缶   | 1台     |        | 12:10～12:25                                                               | 12:25～12:50                                                               |
|     | 11 金竜小    | 20缶  | 4台     |        | 12:00～12:15                                                               | 12:15～12:45                                                               |
|     | 12 洞戸小    | 6缶   | 1台     | ランチルーム | 12:00～12:15                                                               | 12:15～12:35                                                               |
|     | 13 板取小    | 2缶   | 1台     | ランチルーム | 12:15～12:30                                                               | 12:30～12:55                                                               |
|     | 14 博愛小    | 7缶   | 2台     | ランチルーム | 12:00～12:15                                                               | 12:15～12:40                                                               |
|     | 15 武芸小    | 7缶   | 2台     | ランチルーム | 12:00～12:15                                                               | 12:15～12:45                                                               |
|     | 16 武儀小    | 6缶   | 1台     | ランチルーム | 12:00～12:20                                                               | 12:00～12:40                                                               |
|     | 17 上之保小   | 2缶   | 1台     | ランチルーム | 12:20～12:30<br>金12:30～12:40                                               | 12:30～12:50<br>金12:40～13:00                                               |
| 小計  |           | 184缶 | 42台    |        |                                                                           |                                                                           |
| 中学校 | 18 緑ヶ丘中   | 21缶  | 5台     |        | 12:20～12:30                                                               | 12:35～13:00                                                               |
|     | 19 旭ヶ丘中   | 14缶  | 3台     |        | 12:25～12:40<br>12:05～12:20                                                | 12:40～13:05<br>12:20～12:45                                                |
|     | 20 桜ヶ丘中   | 13缶  | 3台     |        | 12:00～12:20<br>(朝活なし)<br>12:10～12:30<br>(45分授業)<br>12:30～12:50<br>(50分授業) | 12:20～12:40<br>(朝活なし)<br>12:30～12:50<br>(45分授業)<br>12:50～13:10<br>(50分授業) |
|     | 21 下有知中   | 8缶   | 2台     |        | 12:35～12:45                                                               | 12:35～13:10                                                               |
|     | 22 富野中    | 4缶   | 1台     |        | 12:30～12:40                                                               | 12:40～13:05                                                               |
|     | 23 小金田中   | 14缶  | 3台     |        | 12:20～12:35                                                               | 12:35～13:00                                                               |
|     | 24 武芸川中   | 8缶   | 2台     |        | 12:25～12:40<br>12:05～12:20                                                | 12:40～13:05<br>12:20～12:45                                                |
|     | 25 板取川中   | 4缶   | 1台     |        | 12:30～12:40                                                               | 12:40～13:00                                                               |
|     | 26 津保川中   | 4缶   | 1台     | ランチルーム | 12:30～12:45                                                               | 12:45～13:05                                                               |
|     | 小計        | 90缶  | 21台    |        |                                                                           |                                                                           |
| 特支  | 27 桜学館小・中 | 2缶   | 1台     |        | 12:00～12:15                                                               | 12:15～12:40                                                               |
|     | 小計        | 2缶   | 1台     |        |                                                                           |                                                                           |
| 合計  |           | 276缶 | 64台    |        |                                                                           |                                                                           |

使用台数＝64台 サイズ1430×795×1480

予備2台含め66台所有

\* 板取小学校は令和8年4月1日再編により、閉校(児童は洞戸小学校へ統合)

\* 上之保小学校は令和9年4月1日再編により、閉校(児童は武儀小学校へ統合)

別表 3 経費の負担区分

| 関 市                                                                                                                                                                  | 受託者                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>調理機器の購入費</li> <li>食器及び調理器具類の購入費</li> <li>貸与機器の修理費</li> <li>水道及び光熱水費</li> <li>賄い材料費</li> <li>施設備品費</li> <li>設備保守委託費</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>業務従事者の人件費及び法定福利費</li> <li>業務従事者の福利厚生費</li> <li>業務従事者の保健衛生費（健康診断、細菌検査等）</li> <li>調理業務に必要な被服類の購入費（調理用白衣、調理スラックス、帽子、マスク、靴、エプロン等）</li> <li>洗浄消毒、清掃及び日常点検に必要な石鹼類及び薬品類の購入（手指消毒用アルコール、洗濯洗剤、漂白剤、次亜塩素酸ナトリウム、手洗い用石鹼、消毒用アルコール）、残留塩素測定用試薬、除草剤、草刈機燃料代等</li> <li>調理業務、洗浄消毒、清掃及び日常点検に必要な消耗品及び用具等購入費（爪ブラシ、ペーパータオル、ふきん、たわし、ラップ、スポンジ、保存食用ポリ袋、ゴミ袋、ゴム手袋、耐熱用手袋、デッキブラシ、ワイパー、ちりとり、雑巾、軍手、グリス、砥石等）</li> <li>ボイラー清缶剤、ボイラー塩</li> <li>ペーパータオル、トイレットペーパー、マスク、洗剤等衛生管理に必要な消耗品。</li> <li>給食配送業務に関する費用</li> <li>業務従事者が使用する雑貨、文房具及び救急医薬品の購入費（茶器、お茶、ポット、筆記用具、救急医薬品、ハンドクリーム等）</li> <li>受託者が行う研修に関する費用</li> <li>受託者専用の通信機器費及び通信費</li> <li>受託者専用の事務机など</li> <li>業務従事者の給食費</li> <li>貸与機器の修繕で、明らかに使用者の原因による故障の修繕費用</li> <li>貸与機器の消耗品にかかる費用</li> <li>その他、日々消耗する物品で受託者が負担することが適当と認められるもの</li> </ul> |

別表4 業務分担表

| 項目   | 業務内容                        | 市の業務 | 委託事業者の業務 |
|------|-----------------------------|------|----------|
| 給食管理 | 学校給食運営の総括                   | ○    |          |
| 給食管理 | 学校との連絡調整                    | ○    |          |
| 給食管理 | 年間給食実施計画の作成                 | ○    |          |
| 給食管理 | 献立作成                        | ○    |          |
| 給食管理 | 献立検討会等                      | ○    | ○        |
| 給食管理 | 給食物資調達入札                    | ○    |          |
| 給食管理 | 欠食表の作成                      | ○    |          |
| 給食管理 | 調理食数の管理、指示                  | ○    |          |
| 給食管理 | 献立及び業務の手順書等の作成              | ○    |          |
| 給食管理 | 食材・調味料釜分け表の作成               | ○    |          |
| 給食管理 | 主菜学校割表の作成                   | ○    |          |
| 給食管理 | 主菜・副菜・汁もの学校割表(配送順釜割表)の作成    | ○    | ○        |
| 給食管理 | 主菜クラス別配分表の作成                |      | ○        |
| 給食管理 | 添加物学校割表の作成                  | ○    |          |
| 給食管理 | 調理作業日誌の記入                   |      | ○        |
| 給食管理 | 日常点検票の記入                    | ○    | ○        |
| 給食管理 | 検食の実施と評価、記録作成               | ○    |          |
| 給食管理 | 残菜調査等企画、実施                  | ○    |          |
| 給食管理 | 残菜調査等の協力                    |      | ○        |
|      |                             |      |          |
| 食材管理 | 給食物資の選定と発注                  | ○    |          |
| 食材管理 | 給食物資の検収・受け取り作業・保管業務         |      | ○        |
| 食材管理 | 給食物資の保管                     |      | ○        |
| 食材管理 | 給食物資生検保存採取及び廃棄業務            |      | ○        |
| 食材管理 | 給食物資調理済み保存食採取及び廃棄業務         |      | ○        |
| 食材管理 | 保存食記録表記入                    |      | ○        |
| 食材管理 | 食材在庫管理                      |      | ○        |
| 食材管理 | 給食物資支払い業務                   | ○    |          |
|      |                             |      |          |
| 調理管理 | 調理業務計画書の作成(調理作業工程表、作業動線図作成) |      | ○        |
| 調理管理 | 調理業務                        |      | ○        |
| 調理管理 | 給食の味付けの確認                   | ○    | ○        |
| 調理管理 | 検食のための配膳準備                  |      | ○        |
| 調理管理 | 中心温度測定記録表の記入                |      | ○        |
| 調理管理 | 各学校別・クラス別配缶等業務              |      | ○        |
| 調理管理 | 各学校別コンテナ車積み込み               |      | ○        |
| 調理管理 | 対応給食(アレルギー対応食等)の立案          | ○    |          |
| 調理管理 | 対応給食(アレルギー対応食等)の調理指示        | ○    |          |
| 調理管理 | 対応給食(アレルギー対応食等)の配食名簿作成      |      | ○        |
| 調理管理 | 対応給食(アレルギー対応食等)の調理          |      | ○        |
| 調理管理 | 対応給食(アレルギー対応食等)の味見、配缶確認     |      | ○        |
| 調理管理 | 学校配送対応食品の分配業務               |      | ○        |
| 調理管理 | 添加物の配送指示                    | ○    |          |
| 調理管理 | 残渣、残飯の計量、記録及び処分             |      | ○        |
| 調理管理 | 空き缶、ダンボール等搬出、廃油集積処理         |      | ○        |
|      |                             |      |          |
| 配送管理 | 給食配送・回収                     |      | ○        |
| 配送管理 | 対応給食(アレルギー対応食等)配送・回収        |      | ○        |
| 配送管理 | 給食配送後の不足分等追加配送              |      | ○        |
| 配送管理 | 給食配送・回収時の学校への文書等伝達          |      | ○        |
| 配送管理 | 給食開始前の、添加物(ジャム等)配送          |      | ○        |
| 配送管理 | 維持管理業務に必要な経費                |      | ○        |
| 配送管理 | 車両保険料(強制・任意)公課費等            |      | ○        |
| 配送管理 | 必要な消耗品、燃料費、燃料、オイル交換等        |      | ○        |
| 配送管理 | 修繕費(車検整備、事故修繕、車両の修繕等)       |      | ○        |
| 配送管理 | 車両購入                        | ○    |          |
| 配送管理 | 車両の適切な保管、清掃、点検管理            |      | ○        |
|      |                             |      |          |

別表4 業務分担表

| 項目    | 業務内容                         | 市の業務 | 委託事業者の業務 |
|-------|------------------------------|------|----------|
| 業務管理  | 勤務表の作成                       |      | ○        |
| 業務管理  | 調理業務打ち合せ                     | ○    | ○        |
| 業務管理  | 業務分担、調理従事者配置表の提示             |      | ○        |
| 業務管理  | 緊急時等の業務内容の検討                 | ○    |          |
| 業務管理  | 緊急時等の業務対応                    |      | ○        |
|       |                              |      |          |
| 洗浄管理  | 食器、食缶、調理器具、コンテナ等の洗浄、消毒及び保管業務 |      | ○        |
|       |                              |      |          |
| 施設管理  | 施設、設備、備品等の設置・改修              | ○    |          |
| 施設管理  | 施設、設備、備品等の納品、修繕、保守立会い        | ○    | ○        |
| 施設管理  | 施設、設備、備品等の補修(簡易な補修以外)        | ○    |          |
| 施設管理  | 施設、設備、備品等の補修(簡易な補修)          |      | ○        |
| 施設管理  | ボイラー設備等の運転管理                 |      | ○        |
| 施設管理  | 施設、設備の日常の清掃、点検               |      | ○        |
| 施設管理  | 管理棟内の清掃、点検                   |      | ○        |
| 施設管理  | 敷地内の清掃、除草、剪定等                |      | ○        |
| 施設管理  | 施設の施錠及び開閉業務                  | ○    | ○        |
| 施設管理  | 施設、設備修繕・保守等の立会い(休日を含む)       | ○    | ○        |
|       |                              |      |          |
| 衛生管理  | 衛生面の遵守事項作成                   | ○    | ○        |
| 衛生管理  | 衛生面の遵守事項の点検記録の確認             |      | ○        |
| 衛生管理  | 施設・設備の清掃、食器、器具類等衛生管理         |      | ○        |
| 衛生管理  | 冷蔵庫、冷凍庫等の温度、湿度管理と記録          |      | ○        |
| 衛生管理  | 残留塩素の点検と記録                   |      | ○        |
| 衛生管理  | 検便の実施(月2回)                   | ○    | ○        |
| 衛生管理  | 検便結果の確認                      | ○    | ○        |
| 衛生管理  | 業務従事者の衣服等の清潔保持の管理、確認         |      | ○        |
| 衛生管理  | 事業従事者健康調査表の記録、提出             | ○    | ○        |
|       |                              |      |          |
| ゴミ処理  | 残渣、残飯、廃油その他ゴミの集積業務           |      | ○        |
| ゴミ処理  | 残渣、残飯、廃油その他ゴミの処理費            | ○    |          |
| ゴミ処理  | 使用した消耗品類の廃棄及び処分費             | ○    | ○        |
|       |                              |      |          |
| 研修その他 | 業務従事者の研修                     |      | ○        |
| 研修その他 | 市が行う研修への参加                   | ○    | ○        |
| 研修その他 | 給食センターが行う研修、イベントの企画・参加       | ○    | ○        |
| 研修その他 | 食材納入業者の衛生管理と確認               | ○    | ○        |
| 研修その他 | 給食センター見学の説明・協力               | ○    | ○        |
| 研修その他 | 実習生等受入・協力                    | ○    | ○        |
| 研修その他 | 災害等緊急時の協力                    | ○    | ○        |

## 別紙1 車両仕様 ロングキャブ（アルミ板型パワーゲート付） 9台

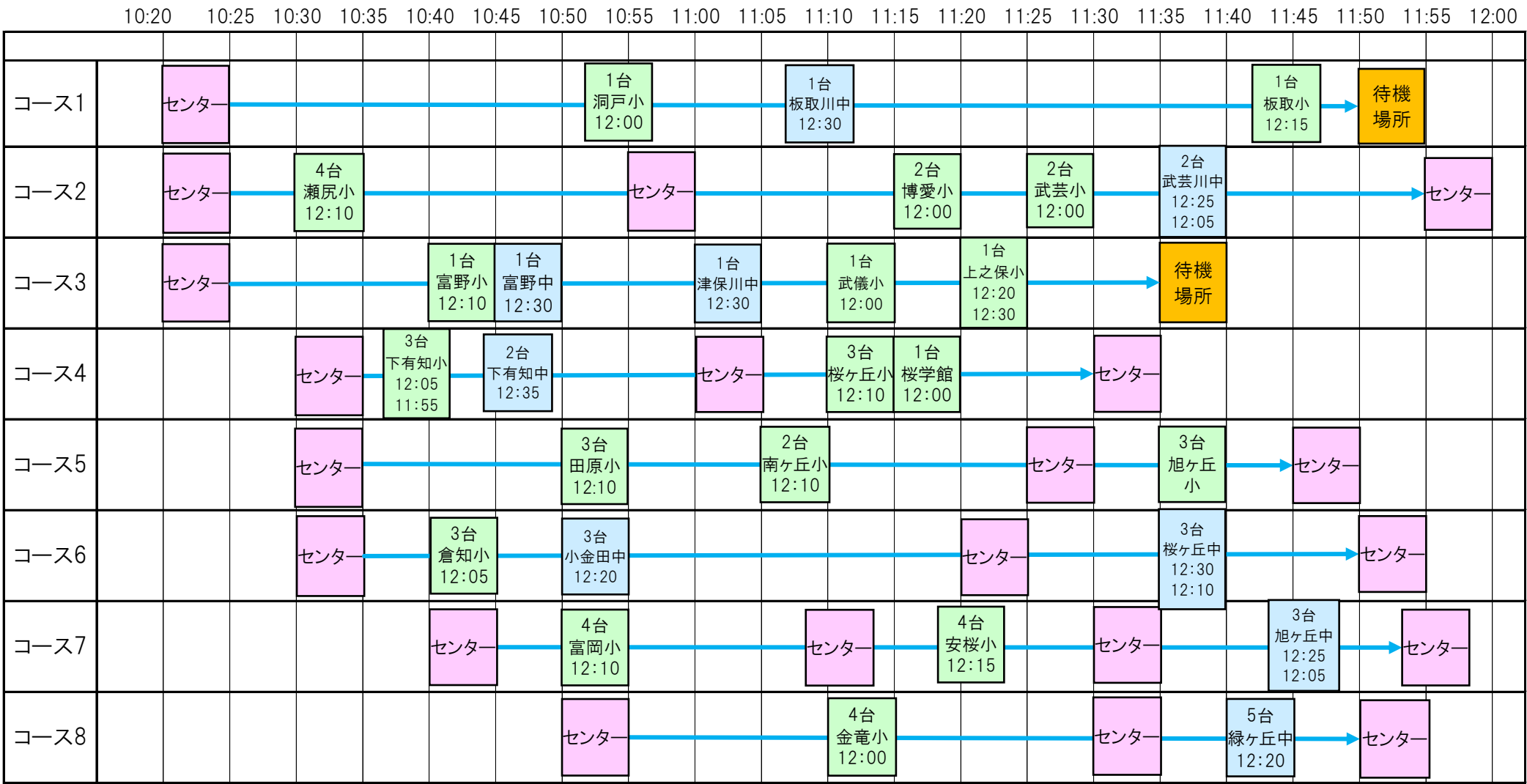
令和7年7月末現在

|                   | 車両1                             | 車両2                             | 車両3                             | 車両4                             | 車両5                             |
|-------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| 登録番号              | 岐阜 100<br>た 9115                | 岐阜 100<br>た 9116                | 岐阜 100<br>ち 619                 | 岐阜 100<br>ち 641                 | 岐阜 100<br>ち 2379                |
| 車体番号              | XZU655<br>-0010643              | XZU655<br>-0010406              | XZU655<br>-0011758              | XZU655<br>-0011830              | NMR88<br>-7004279               |
| 初年度登録             | 平成31年1月                         | 平成31年1月                         | 令和元年9月                          | 令和元年9月                          | 令和2年8月                          |
| 走行距離              | 47,840km                        | 49,434km                        | 51,315km                        | 51,190km                        | 50,291km                        |
| 車名                | トヨタ                             | 日野                              | トヨタ                             | 日野                              | いすゞ                             |
| 乗車定員              | 3人                              | 3人                              | 3人                              | 3人                              | 3人                              |
| 最大積載量             | 2900kg                          | 2900kg                          | 2900kg                          | 2900kg                          | 2750Kg                          |
| 車両重量              | 3500kg                          | 3530kg                          | 3540kg                          | 3540kg                          | 3550Kg                          |
| 車両総重量             | 6565kg                          | 6595kg                          | 6605kg                          | 6605kg                          | 6465Kg                          |
| 車両寸法              | 長さ：647cm<br>幅：189cm<br>高さ：276cm | 長さ：647cm<br>幅：189cm<br>高さ：276cm | 長さ：647cm<br>幅：189cm<br>高さ：277cm | 長さ：645cm<br>幅：189cm<br>高さ：276cm | 長さ：659cm<br>幅：189cm<br>高さ：278cm |
| 総排気量              | 4.00 リットル                       | 4.00 リットル                       | 4.00 リットル                       | 4.00 リットル                       | 2.99 リットル                       |
| 燃料種類              | 軽油                              | 軽油                              | 軽油                              | 軽油                              | 軽油                              |
| ノーマルタイヤ<br>スタッドレス | 有<br>有                          | 有<br>有                          | 有<br>有                          | 有<br>有                          | 有<br>有                          |
|                   | 車両6                             | 車両7                             | 車両8                             | 車両9                             |                                 |
| 登録番号              | 岐阜 100<br>ち 2380                | 岐阜 100<br>ち 4454                | 岐阜 100<br>ち 4455                | 岐阜 100<br>ち 7361                |                                 |
| 車体番号              | NMR88<br>-7004299               | NMR88<br>-7007641               | NMR88<br>-7007648               | NMR88<br>-7011805               |                                 |
| 初年度登録             | 令和2年8月                          | 令和3年8月                          | 令和3年8月                          | 令和5年3月                          |                                 |
| 走行距離              | 49,862km                        | 48,908km                        | 47,440km                        | 23,439km                        |                                 |
| 車名                | いすゞ                             | いすゞ                             | いすゞ                             | いすゞ                             |                                 |
| 乗車定員              | 3人                              | 3人                              | 3人                              | 3人                              |                                 |
| 最大積載量             | 2750Kg                          | 2750Kg                          | 2750Kg                          | 2750Kg                          |                                 |
| 車両重量              | 3550Kg                          | 3550Kg                          | 3550Kg                          | 3550Kg                          |                                 |
| 車両総重量             | 6465Kg                          | 6465Kg                          | 6465Kg                          | 6465Kg                          |                                 |
| 車両寸法              | 長さ：659cm<br>幅：189cm<br>高さ：278cm | 長さ：659cm<br>幅：189cm<br>高さ：278cm | 長さ：659cm<br>幅：189cm<br>高さ：278cm | 長さ：659cm<br>幅：189cm<br>高さ：278cm |                                 |
| 総排気量              | 2.99 リットル                       | 2.99 リットル                       | 2.99 リットル                       | 2.99 リットル                       |                                 |
| 燃料種類              | 軽油                              | 軽油                              | 軽油                              | 軽油                              |                                 |
| ノーマルタイヤ<br>スタッドレス | 有<br>有                          | 有<br>有                          | 有<br>有                          | 有<br>有                          |                                 |

※車両1は予備車両

別紙2 配送計画

令和7年9月現在



※ センターは、出発時刻、学校は、到着時刻を示す  
※ 2便目以降は、戻ってきたトラックで順番に配送する  
※ 1号車の待機場所は板取小学校、3号車の待機場所は武儀生涯学習センター

コンテナ台数  
配送先学校名  
給食準備開始時間

別紙2 回収計画

令和7年9月現在

|      |  | 13:00    | 13:05               | 13:10                        | 13:15               | 13:20               | 13:25               | 13:30                        | 13:35 | 13:40              | 13:45                        | 13:50              | 13:55 | 14:00               | 14:05 | 14:10              | 14:15 | 14:20 | 14:25 | 14:30 |
|------|--|----------|---------------------|------------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|------------------------------|-------|--------------------|------------------------------|--------------------|-------|---------------------|-------|--------------------|-------|-------|-------|-------|
| コース1 |  | 待機<br>場所 | 1台<br>板取小<br>12:55  |                              |                     |                     |                     | 1台<br>板取川中<br>13:00          |       | 1台<br>洞戸小<br>12:35 |                              |                    |       |                     |       | センター               |       |       |       |       |
| コース2 |  | センター     |                     | 4台<br>瀬尻小<br>12:50           |                     |                     |                     | センター                         |       | 3台<br>旭ヶ丘中         | 3台<br>旭ヶ丘小<br>12:50          |                    | センター  |                     |       |                    |       |       |       |       |
| コース3 |  | 待機<br>場所 | 1台<br>上之保小<br>12:50 |                              | 1台<br>武儀小<br>12:40  |                     | 1台<br>津保川中<br>13:05 |                              |       | 1台<br>富野小<br>12:50 | 1台<br>富野中<br>13:05           |                    |       | センター                |       |                    |       |       |       |       |
| コース4 |  | センター     |                     | 3台<br>倉知小<br>12:45           |                     | 3台<br>小金田中<br>13:00 |                     |                              |       | センター               |                              | 4台<br>安桜小<br>12:55 |       | センター                |       |                    |       |       |       |       |
| コース5 |  | センター     |                     | 3台<br>下有知小<br>12:50<br>12:40 | 2台<br>下有知中<br>13:10 |                     |                     | センター                         |       |                    | 3台<br>桜ヶ丘中<br>12:40<br>12:50 |                    |       | センター                |       |                    |       |       |       |       |
| コース6 |  | センター     |                     |                              | 3台<br>田原小<br>12:45  |                     |                     | 2台<br>南ヶ丘小<br>12:55          |       |                    |                              | センター               |       | 5台<br>緑ヶ丘中<br>13:00 |       | センター               |       |       |       |       |
| コース7 |  | センター     |                     |                              | 1台<br>桜学館<br>12:40  | 3台<br>桜ヶ丘小<br>13:00 |                     |                              | センター  |                    |                              | 4台<br>金竜小<br>12:45 |       | センター                |       |                    |       |       |       |       |
| コース8 |  | センター     |                     |                              |                     | 2台<br>武芸小<br>12:45  |                     | 2台<br>武芸川中<br>13:05<br>12:45 |       | 2台<br>博愛小<br>12:40 |                              |                    |       | センター                |       | 4台<br>富岡小<br>12:50 |       | センター  |       |       |

- ※ センターは、出発時刻、学校は、到着時刻を示す  
 ※ 2便目以降は、戻ってきたトラックで順番に回収する  
 ※ 1号車の待機場所は板取小学校、3号車の待機場所は武儀生涯学習センター

コンテナ台数  
回収先学校名  
給食終了時間