

別表1 貸付設備等一覧表

【厨房設備及び調理器具等】

No	品名	数	型名
(A) 検収室・器具洗浄室			
1	L型運搬車	9	L1-97DA
2	移動台	2	排水付き(中)
3	防水型デジタル台秤	3	MTX-150
4	移動台(秤置)	1	排水付き(小)
5	ドライ対応型球根皮剥機	2	P-83D特
6	器具消毒保管機	1	EWK-2003
7	冷凍庫(保存食用)	1	URD- 66FMTA
8	掃除用具入れ	2	DS-96C
9	2槽シンク	1	S2-187BDA
10	作業台	1	TK-117BDA
11	自動器具洗浄機	1	AEN2-3MH
12	作業台	1	TK-99DA
13	器具消毒保管機	3	EWK-1503
14	引き出し付き作業台(検収台)	2	TKC- 96MSDA
15	L型運搬車(肉受用)	1	
(B) 魚肉下処理室			
1	プレハブ冷蔵庫	1	カートイン式
2	プレハブ冷凍庫	1	カートイン式
3	移動式パンラック	8	PL- 1372MDA
4	2槽シンク	1	S2-157DA
5	移動台	2	ふち有り 高タイプ
6	3槽シンク	1	S3-217BDA
7	作業台	1	TK-77BDA
8	パススルー冷蔵庫	3	PRD- 50RMTA-G
9	冷蔵庫	2	URD-50RM
10	掃除用具入れ	1	DS-96C
11	移動台	1	ふち有り(小)
(C) 食品庫・仕分室			
1	トップトラック	1	6NA+7NAスーパー
2	エレクターシェルフ	1	スーパー
3	エレクターシェルフ	2	スーパー
4	冷蔵庫	1	URD-50RM
5	作業台	1	TK-117BDA
6	水切台付2槽シンク	1	PS2- 217BDA-R
7	移動台	2	ふち有り 高細タイプ
8	包丁・まな板殺菌庫	1	KT-52H
9	器具消毒保管機	1	ES-1003
10	パススルー冷蔵庫	1	PRD- 50RMTA-G
11	掃除用具入れ	1	DS-96C
12	秤置き台	1	
13	台秤	8	
14	移動台	1	ふち有り 小
15	L型台車	2	米運搬用
(D) 野菜下処理室			
1	プレハブ冷蔵庫	1	カートイン式
2	移動式パンラック	10	PL- 1372MDA
3	野菜洗浄機	2	BW-20特

No	品名	数	型名
4	L型運搬車(球根皮むき用深型)	2	L1-107PDA
5	L型運搬車	6	L1-97DA
6	作業台	2	TK-97DA
7	下処理用3槽シンク	1	S3-277DVA
8	下処理用3槽シンク	1	S2-277DVA
9	ローラーコンベヤ	5	フリー直線ドライ仕様
10	3槽シンク	1	S3-247BDA
11	作業台	1	TK-127BDA
12	包丁・まな板殺菌庫	1	KT-53H
13	器具消毒保管機	4	EWK-1503
14	掃除用具入れ	1	DS-96C
15	プレハブ冷凍庫	1	カートイン式
16	下処理用4槽シンク	3	S4-367DVA
17	作業台	3	TK-67DA
18	作業台	5	TK-79BDA
19	移動台	2	穴あきタイプ
20	移動台	1	ふち有り 高タイプ
(E) 野菜上処理室			
1	移動式ローラーコンベヤ	5	フリー直線ドライ仕様
2	移動台	5	TK-99MDA
3	フードスライサー	3	FS-45
4	移動式スライサー置台	3	TK- 179FSMDA
5	サイノ目切り機	2	DC-80
6	移動式サイノ目切り機置台	2	TK- 127DCMDA
7	フードプロセッサ	2	
8	移動台	3	TK-127MSDA特
9	3槽シンク	1	S3-217BDA
10	作業台	1	TK-97BDA
11	L型運搬車	4	L1-97DA
12	移動台	3	正方形タイプ
13	プレート殺菌庫	2	KT-55H
14	器具消毒保管機	3	EWK-1503
15	パススルー冷蔵庫	2	PRD- 50RMTA-G
16	掃除用具入れ	1	DS-96C
17	ざる受け台車	6	H2-060-850
(F) 煮炊調理室			
1	移動式パンラック	15	PL- 1372MDA
2	ライスボイラー	17	AS1-61A特
3	移動台	22	配缶用 ふち有り
4	移動台	5	ふち有り 高タイプ
5	移動台	1	ふち有り 小タイプ
6	トラックイン蒸し庫	1	SSHK-14
7	ラック・カート	8	
8	真空冷却機	2	CM-150DMW
9	空冷ヒートポンプチラー	2	UWAPF15A-M
10	屋外タンクユニット	2	
11	3槽シンク	1	S3-247BDA
12	作業台	1	TK-127BDA

No	品名	数	型名
13	高速度ミキサー	2	MX-46D
14	移動シンク	4	S1-77MDA
15	移動台	4	排水付き ロング高
16	トラックイン蒸気式消毒保管機	6	TSW-63
17	トラックイン蒸気式消毒保管機	4	TSW-63特
18	トラックイン蒸気式消毒保管機	1	TSW-33特
19	食缶保管用カート	30	TSWC-2
20	水切台付2槽シンク	1	PS2- 277BDA-L
21	検食用冷凍庫	1	URD- 66FMTA
22	掃除用具入れ	1	DS-96C
23	スパテラカート	6	
(G) 焼物・揚物・蒸物調理室			
1	移動シンク	2	S1-97MDA
2	移動台	3	TK-127MSDA
3	ガス連続フライヤー	1	A-50FS-R
4	フライヤー蓋置き台車	1	
5	油切りコンベヤ	1	OT-17D
6	移動台	4	TK-127MSDA-S
7	コンビオープン	4	ACO-202EW特
8	スチコン用台車	5	
9	スチコンラック	6	
10	移動式パンラック	2	PL- 15722MDA
11	3槽シンク	1	S3-247BDA
12	作業台	1	TK-97BDA
13	器具消毒保管機	2	EWK-1503
14	ステンレスガス製回転釜	1	AG2-41A
15	掃除用具入れ	1	DS-96C
(H) 器具・カート洗浄室			
1	2槽シンク	1	S2-187BDA
2	作業台	1	TK-127BDA
3	自動器具洗浄機	1	AEN2-3MH
4	作業台	1	TK-99DA
5	器具消毒保管機	2	EWK-1503
(I) アレルギー食調理室			
1	水切台付2槽シンク	1	PS2- 217BDA-R
2	電磁調理器	1	AIC-555S特
3	作業台	1	TK-97BSDA
4	コンビオープン	1	ACO-06ES
5	2槽シンク	1	S2-157BDA
6	作業台	1	TKD- 127BSDA
7	器具消毒保管機	1	ES-1003
8	電動缶切機	2	K-1000
9	スチコン用台車	2	
10	スチコンラック	2	
11	フードカッター	1	FC-27D
(J) 和え物室			
1	プレハブ冷蔵庫	1	カートイン式
2	ライスボイラー	2	AS1-61A特
3	移動台	3	TK-127MSDA-S
4	移動式パンラック	1	PL- 15722MDA
5	パススルー冷凍庫	2	PRD-54FMTA
6	パススルー冷凍庫	1	GPD-082FMD1
7	パススルー冷凍庫	1	GPD-082FMD1左開き
8	水切台付2槽シンク	1	PS2- 247BDA-L

No	品名	数	型名
9	掃除用具入れ	1	DS-96C
10	真空冷却機用L台車	7	
11	真空冷却機用ラック	2	
(K) コンテナプール			
1	蒸気式天吊りコンテナ消毒装置	30	SCS-104
2	食器専用コンテナ	30	SCS-特
3	食缶専用コンテナ	28	SKC-特
4	トラックイン蒸気式消毒保管機	4	TSW-63
5	食器用カート	8	TSWC-5
6	掃除用具入れ	1	DS-96C
7	作業台	1	
8	ローラーコンベヤ	4	
(L) 洗浄室			
1	移動台	10	TK- 126MDA-S
2	計量装置付 ローラーコンベヤ	1	フリー直線ドライ仕様
3	粉碎流し台	1	WSS-150
4	システム食缶洗浄機(前処理システム)	1	WSC-25W特
5	システム食缶洗浄機	1	WSC-45W特
6	作業台	1	TK-1311DA
7	自動食器浸漬機	2	WPS-3240特
8	ローラーコンベヤ	2	フリー直線ドライ仕様
9	移動式ローラーコンベヤ	4	フリー直線ドライ仕様
10	ブリッジテーブル	2	
11	自動食器・トレイ供給装置	2	WDF-51特
12	システム食器・トレイ洗浄機	2	WTK-490L特
13	自動食器・トレイ整理装置	2	WDS-51U特
14	移動台	4	TK- 96MDA-S
15	作業台	2	TK-127DA
16	小物洗浄機	2	WSP-300D
17	3槽シンク	1	S3-247DA
18	コンテナ搬送コンベヤ	1	WCC-56特
19	連続式コンテナ洗浄機	1	WAC-91V特
20	掃除用具入れ	1	DS-96C
21	スパテラカート	4	
22	リフトワゴン	2	配膳校より
(M) 食油庫			
1	新油タンク	1	ST型
2	廃油タンク	1	ST型
(N) 前室-2			
1	衣類殺菌庫	6	CKB-90H
2	衣類殺菌庫	5	CKB-60H
3	シューズ殺菌庫	12	SKB-90H
(O) 配送前室			
1	シューズ殺菌庫	1	SKB-90H
(P) ミニキッチン 2F			
1	水切台付2槽シンク	1	PS2- 196BDA-R
2	ガステーブル	1	AXYS- 960T特
3	作業台	1	TK- 196BSDA
4	冷凍冷蔵庫	1	URN-31PM
5	冷蔵庫	1	URD-30RM
(Q) 残菜庫			
1	調整タンク	1	WST-500
2	厨芥脱水機	1	WSM-501
3	防水型デジタル台秤	1	MTX-150

別表2 調理業務等の業務分担表

区分	業務内容	発注者	受注者
1 給食管理全般	1 学校給食運営の総括	○	
	2 年間給食実施計画書の作成	○	
	3 業務実施要領の作成		○
	4 献立表の作成	○	
	5 献立表に対する指示の確認・実施		○
	6 学校との連絡調整	○	
	7 食数の管理、変更等の指示	○	
2 調理業務	1 食材の選定・調達	○	
	2 食品検収表の作成	○	
	3 食材の検収・検収簿の記入・荷受		○
	4 食材の検収・検収簿・荷受の確認	○	
	5 食材の保管・在庫管理(在庫表の作成)		○
	6 食材管理の確認	○	
	7 学校別給食数一覧表の作成	○	
	8 短縮・欠食等予定表の作成	○	
	9 学校別クラス人数一覧表の作成	○	
	10 当日変更カレンダーの作成	○	
	11 学校配送業者一覧表の作成	○	
	12 調理業務の詳細打合せ	○	○
	13 作業工程表(案)の作成	○	
	14 釜割表の作成	○	
	15 量配缶表の作成	○ 指示	○ 作成
	16 配膳器具指示表の作成(配膳器具一覧表の作成)	○ 指示	○ 作成
	17 調理作業工程表の作成		○
	18 作業動線図の作成		○
	19 タイムスケジュール表の作成		○
	20 釜使用予定表の作成		○
	21 調理・配缶		○
	22 味見・検食の実施	○	○
	23 原材料及び調理済み食品の保存・廃棄(保存食記録表の作成)	記録表作成	○
	24 中心温度等の計測(中心温度等記録表の作成)	記録表作成	○
	25 刃物・ボルト・ねじの点検(刃物・ボルト・ねじ点検表の作成)	点検表作成	○
	26 温度・湿度の記録(温度・湿度記録表の作成)	記録表作成	○
	27 冷蔵庫・冷凍庫等の温度の測定(冷凍・冷蔵庫温度記録表の作成)	記録表作成	○
	28 消毒保管庫の温度の測定(消毒保管庫温度記録表の作成)	記録表作成	○
	29 使用水の測定(水質・残留塩素測定記録表の作成) * 温度計の校正	記録表作成	○
	30 添加物(ふりかけ・ジャム・ドレッシング等)の数チェック		○
	31 コンテナへの積み込み		○
3 配送業務	1 配送車の管理全般		○
	2 配送車の確保		○
	3 給食の配送・回収		○
	4 配送・回収計画表の作成		○
	5 配送車運転記録簿の作成		○

区分	業務内容		発注者	受注者
4 洗浄業務	1	洗浄・消毒		○
	2	洗剤及び石鹼、消毒剤等の調達		○
	3	食器、配缶容器、調理器具、コンテナ等の管理		○
	4	残菜等の計量		○
5 施設等の管理	1	施設の施錠及び開錠		○
	2	施設、設備の日常点検、清掃(施設・設備管理点検表の作成)	点検表作成	○
	3	地下ピット、受水槽等の点検(地下ピット・受水槽・機械室点検表の作成)	点検表作成	○
	4	受水槽の清掃・消毒	○	
	5	ボイラー設備等の運転管理、日常点検(ボイラー設備等点検表の作成)	点検表作成	○
	6	トイレの清掃・消毒(トイレ清掃点検表の作成)	点検表作成	○
	7	施設、設備、備品等の故障・破損の報告(設備故障・破損報告書の作成)		○
	8	施設、設備、備品等の修繕(簡易な修繕以外)	○	
	9	施設、設備、備品等の修繕(簡易な修繕)		○
	10	敷地内の清掃、除草、側溝の掃除及び除雪等の作業		○
	11	休業中の清掃計画日程表の作成		○
6 配膳業務	1	受配校の配膳業務全般		○
	2	食材の荷受・検収(業者直接搬入物資)		○
	3	給食・食器等の受け入れ・返却		○
	4	保存食の採取・保存		○
	5	配膳日誌の記録(配膳日誌の作成)	日誌作成	○
	6	給食温度の記録(給食温度記録表(配膳)の作成)	記録表作成	○
	7	配膳室の清掃・消毒		○
7 安全衛生管理	1	食材の衛生管理		○
	2	食品の検査、抜き取り検査等の細菌検査	○	○必要に応じて
	3	施設、設備、食器、器具等の衛生管理(学校給食日常点検表の作成)	点検表作成	○
	4	業務従事者の健康診断の実施、報告		○
	5	業務従事者の腸内細菌検査の実施、報告		○
	6	業務従事者のノロウイルス検査の実施、報告(12月・1月・2月)		○
	7	業務従事者の健康チェックの実施 (学校給食従事者の健康調査表(個表)の作成)	調査表作成	○
	8	業務従事者の衣服等の洗浄、消毒		○
	9	検査機関が行う検査への協力		○
	10	食材納入業者の衛生管理指導	○	
8 研修等その他	1	業務従事者への研修の実施、報告		○
	2	発注者・保健所等が行う研修等への参加	○	○
	3	食育に関する指導への協力	○	○
	4	勤務表の作成		○
	5	災害緊急時等の業務協力		○
	6	防災訓練実施計画書の作成		○
	7	防災訓練の実施		○
	8	防災訓練の参加協力	○	

別表3 費用分担表

項 目		内 容	発注者	受注者
備 品 費	設備、備品類	厨房設備等(別表1)	負担	
		食器類、食缶、食器カゴ、クラス用配膳用品	負担	
	会議室等	会議室の机、椅子、印刷機等	負担	
		受注者用事務室の机、椅子、電話、パソコン、コピー機等		負担
	更衣室等	ロッカー・ハンガーラック等		負担
そ の 他	受注者が使用する備品(下駄箱、洗濯機、冷蔵庫等)		負担	
消耗品費	消耗品費 (別表4)	調理用品類(包丁、まな板、ボール、カップ、温度計等)		負担
		洗剤・薬品類(消毒用アルコール、手洗い用石鹼等)		負担
		被服用品類(調理、配送、配膳用の被服、靴等)		負担
		洗浄用品類(洗剤自動供給機、タワシ、爪ぶらし等)		負担
		清掃用品類(たわし、モップ、ブラシ等清掃用品)		負担
		ボイラー用品類(薬品、ソルト、水質試験薬等)		負担
	その他(ペーパータオル、草刈機燃料、事務用文具類等)		負担	
	施設附属品	蛍光灯、殺菌灯の電球等(受注者使用設備のみ)		負担
計器類の電池			負担	
光熱水費	電気代・ガス代・水道料金		負担	
	配膳業務に係る給食受配校の電気・ガス・水道料金	負担		
通 信 費	電話、FAX、インターネット(受注者使用分)		負担	
配 送 費	配送車両費		負担	
	配送車燃料、車検費用、自動車税、任意保険代等		負担	
	その他配送車両に係る費用		負担	
給 食 費	受注者の喫食する給食費		負担	
保険加入費	製造物責任に関する生産物賠償責任保険料		負担	
衛生管理費	腸内細菌検査費(年24回)、ノロウイルス検査費(年3回以上)、定期健康診断の費用等		負担	
研 修 費	研修会費用(受注者主催)		負担	
食 材 費	食材購入費	負担		
修 繕 費	施設・備品の破損(受注者の故意又は過失)		負担	
施設管理費	生ゴミ、ダンボール、一般廃棄物の処理	負担		
	空調設備等保守点検、汚水処理施設維持管理、害虫駆除費等	負担		

別表4 受注者が調達する消耗品一覧表

分類	消耗品名	備考
1 調理用品類	1 調理器具	カゴ・ボール・まな板・包丁・はさみ・ピュウラー・温度計等
	2 ワゴン	キャスター付き
	3 ポリエチレン袋	チャック付き 保存食用
	4 キッチンペーパー	
	5 クッキングシート	スチコン用
	6 アルコールペーパー	消毒用
	7 その他調理に必要な用品	
2 洗剤・薬品類	1 消毒用アルコール	消毒用エタノール 70%以上の食品添加物適用品であること *1
	2 調理室全般洗浄用洗剤	花王プロフェッショナル 食器用中性洗剤・油污れ洗浄剤など
	3 食器、食缶・コンテナ洗浄機用洗剤	アクシャル ニュースターなど
	4 食器浸漬機用洗剤	アクシャル 前洗い用洗剤など
	5 コンビオーブン専用洗剤	花王プロフェッショナル スチコンクリーナーなど
	6 フライヤー専用洗剤	C×S フライヤークリーナー(粉末)など
	7 排水用洗浄剤	パイプクリーナーなど
	8 自動供給装置用手洗い用洗剤	サラヤ手洗い用液体石鹸
	9 自動供給装置用手洗い用消毒剤	*1と同様
	10 白衣等洗濯石鹸	香料の少ないもの
	11 ボイラー用清缶剤・ソルト・試薬等	日本サーモエナー用品
	12 残留塩素判定薬	DPD試薬
	13 消毒・殺菌用次亜塩素酸ナトリウム	アルボースキレーネ 6%など
	14 その他衛生管理に必要な洗剤、薬品類	
3 被服用品類	1 帽子	ケープ付き
	2 ヘアーネット	インナー用
	3 使い捨てマスク	ワイヤー入り
	4 使い捨て手袋	ショート(パウダーフリー・カラー)食品衛生法適応品
	5 使い捨て手袋 (ロング)	肘上(ロング・ゴム入り)食品衛生法適応品
	6 軍手・白手袋(布製)	インナー用
	7 ゴム手袋	洗浄用
	8 白衣	下処理用・調理用・洗浄用・配送用・配膳用
	9 ビニールエプロン	下処理用(野菜類)・下処理用(肉類 赤)・洗浄用
	10 布エプロン	検収用・調理用(青)・配缶用(緑)・配膳用
	11 ズボン	下処理用・調理用・洗浄用・配送用
	12 靴	ドライ使用 下処理用・調理用・洗浄用・配送用(配送風除室用)

分類	消耗品名	備考
	13 長靴	清掃・洗浄用
	14 ハンガー	洗濯用
	15 その他調理等に必要な被服用品	
4 洗浄・清掃 用品類	1 ナイロンタワシ	
	2 洗浄用ブラシ	
	3 ネットスポンジ	
	4 水切りワイパー	
	5 ゴミ袋	30L 45L 70L
	6 不織布使い捨てふきん(色付き)	カウンタークロスなど
	7 バケツ・ホース	
	8 デッキブラシ・モップ	
	9 その他洗浄・清掃に必要な用品	
5 その他	1 粘着ローラー	衣服等のゴミ取り
	2 爪ブラシ	
	3 救急医薬品・ノロキッド	きずテープ(色付き)・消毒薬等
	4 受注者用事務用品	調理場内で使用するテブラ・マスキングテープ・ホワイトボード マーカーも含む
	5 草刈機燃料	
	6 ペーパータオル	場内使用分も含む
	7 トイレtpペーパー	
	8 その他受託業務に必要な消耗品	

別表5 提出書類一覧

様式	提出書類	提出期限
様式1	業務代行保証契約書	契約締結時
様式2	賠償責任保険加入証明書の写し	契約後、速やかに
様式3	業務実施要領	業務履行前
様式4	完了届	隔月末
様式5	責任者等選任報告書	従事する2週間前
様式6	調理業務等従事者報告書	従事する2週間前
様式7	調理業務等従事者・責任者等変更報告書	変更時(事前に)
様式8	洗剤、石鹼、消毒剤等使用申請書	業務履行前
様式9	食品検収表	毎日
様式10	在庫表	毎週
様式11	調理作業工程表	毎日
様式12	量配缶表	毎日
様式13	配膳器具一覧表	毎日
様式14	作業動線図	毎日
様式15	タイムスケジュール表	毎日
様式16	釜使用予定表	毎日
様式17	保存食記録表(原材料・調理済み食品)	毎日
様式18	中心温度等記録表	毎日
様式19	刃物・ボルト・ねじ点検表	毎日
様式20	温度・湿度記録表	月末
様式21	冷凍・冷蔵庫温度記録表	月末
様式22	消毒保管庫温度記録表	月末
様式23	水質・残留塩素測定記録表	月末
様式24	配送・回収計画表	前月末
様式25	配送車運転記録簿	毎週
様式26	施設・設備管理点検表	毎週
様式27	地下ピット・受水槽・機械室点検表	月末
様式28	ボイラー設備管理点検表	月末
様式29	トイレ清掃点検表	月末
様式30	設備故障・破損報告書	発生後、速やかに
様式31	清掃計画日程表	長期休業前
様式32	配膳日誌	毎週
様式33	給食温度記録表(配膳)	月末
様式34	学校給食日常点検表	毎日
様式35	定期健康診断結果報告書	実施後、速やかに
様式36	腸内細菌検査(検便)報告書	月末
様式37	ノロウイルス検査報告書	12月.1月.2月

様式38	学校給食従事者の健康調査表(個表)	月末
様式39	研修実施報告書	研修会実施後
様式40	勤務表	前月末
様式41	防災訓練実施(計画・報告)書	実施前・実施後
様式42	事故等状況報告書	発生後、速やかに
様式43	安全運転管理者に関する届出書の写し	契約後、速やかに
様式44	食品営業許可書の写し	契約後、速やかに

【参考資料】

令和4年度 給食開始・終了時間、配膳員数、小荷物専用昇降機の基数

学校名	普通日課		配膳員数 (目安)	小荷物専用 昇降機の基数
	給食開始時間	給食終了時間		
那加第一小学校	12:20	13:00	4名	1基
那加第三小学校	12:15	12:55	2名	1基
稲羽東小学校	12:05	13:10	1名	1基
鵜沼第二小学校	12:15	12:45	3名	2基
緑苑小学校	12:20	13:05	1名	1基
陵南小学校	12:40	13:25	2名※	1基
各務小学校	12:20	13:00	2名	1基
蘇原第一小学校	12:15	12:55	4名	1基
蘇原第二小学校	12:05	12:50	2名	1基
中央小学校	12:20	13:00	2名	1基
稲羽中学校	12:35	13:15	1名	1基
中央中学校	12:35	13:15	2名	1基
各務原特別支援学校	12:40	13:10	0名	なし

各学校の普通日課の給食時間は、学校の都合や行事等に変更することがあるので、配送時間、回収時間及び配膳時間については、発注者の指示に従うこと。

※陵南小学校の配膳員(目安)数は、同規模の学校を参考