

## 小樽市学校給食センター調理等業務委託仕様書

### 1 委託業務内容

小樽市（以下「市」という。）が委託する小樽市学校給食センター（以下「給食センター」という。）調理等業務の内容は、次の各項に掲げるものとする。

#### (1) 業務内容

学校教育活動の一環として、児童・生徒の望ましい食習慣の育成や心身の健全な発達を図ることを目的とする学校給食の使命を十分に認識し、安全・安心な学校給食を提供するため、以下の業務を的確に遂行するものとする。

##### ① 物資検収業務等

ア 受託事業者（以下「事業者」という。）は、検収責任者を定め、必ず納入業者立会いのもとで検収を行い、市による発注書や検収簿等に基づく物資（食材）の検収を実施して、納品伝票を確認の上、引き渡しを受け、検収簿に必要事項を記入するものとする。検収後の物資（食材）については、衛生的な管理を行い、適正な場所に保管すること。

イ 検収は原則、指定時間に行うこととし、不足や遅れによることにより予定と異なる時間に検収する必要がある場合は、市の許可を得て行うこと。

検収後は、結果を検収表により市へ必ず報告すること。また、数量不足や規格外品、不良品等がある場合は、その内容も併せて市へ速やかに報告すること。

ウ 調味料等の在庫については、追加・使用の都度、管理簿（任意様式）に記録し、定期的に市に報告すること。

##### ② 調理業務

ア 事業者の業務責任者は、市が作成した献立表及び調理業務指示書に基づき作業工程表及び作業動線図を作成し、あらかじめ市に提出の上、その確認を得るものとする。

イ 事業者は、作業工程表及び作業動線図の提出に当たり、全ての業務従事者の配置及び分担を記載するものとし、変更があった場合は追記、修正し、調理実施日の業務従事前に市に再提出し確認を得なければならない。

ウ 給食調理に使用する食材料は、小樽市学校給食運営協議会（以下「運営協議会」という。）が調達する食材料を使用するものとする。

また、選定に当たり実施する「物資選定委員会」に調理担当者（統括責任者等）として出席し、調理性等の意見を求められた際に対応し、給食の質の向上に協力すること。

エ 事業者は、「3 作業基準」に従い、給食の調理及び配食をするものとする。

また、調理業務の履行に伴い疑義が生じた場合又は事故等不測の事態が生じた場合は、事業者の総括責任者は、速やかに市に指示を求め、その指示に従い、調理業務を履行するものとし、必要に応じて、市に対し報告書を提出すること。

オ 事業者は、配食する前に、市による給食の完成検査を受けなければならない。

また、事前に市から調理過程での中間検査の指示がある場合は、その指示に従い、適切な時点で市の中間検査を受けなければならない。

カ 事業者は、完成検査及び中間検査の結果、市が不合格と決定したときは、事業者の負担において直ちに手直し又はやり直しをしなければならない。

また、手直し又はやり直しを終えたときは、直ちに市に申し、改めて検査を受けるものとする。

キ 事業者は、食物アレルギー対応食の調理について、専用の食物アレルギー室を使用し、食物アレルギー対応調理指示書等に基づき除去食及び代替食を調理することとし、食物アレルギー対応食の調理に従事する食物アレルギー対応責任者を含む専任調理業務従事者2名以上を必ず配置すること。ただし、この者は下処理、洗浄等の他の調理業務に従事することはできるが、アレルゲンとなる食材に触れることがないように、作業動線・被服の交換・従事業務について市の指示に従い、調理業務を履行するものとする。

ク 食物アレルギー対応食の調理従事者は、その作業が終了するまで専任で行うこと。

ケ 食物アレルギー対応として、検収時に納品された食材の原材料表示を市の指定した方法で記録し、市の作成した食物アレルギー対応の献立明細書の内容と相違がないか確認し、内容に相違があった場

合は市に速やかに報告し、対応の指示を受けること。

コ 事業者は調理過程において、異物混入や不適切な食材を発見した場合は、直ちに市へ報告し、市の指示に従い、適切に対応すること。また、必要に応じて事後について当該内容の報告書を提出すること。

サ 事業者は、学校別・学級別に食缶等数量を確認し配缶しなければならない（添加物等の小分けも含む。）

シ 事業者は配缶後、学校毎にコンテナに食器・食缶・バット等を入れ、配送前に必ずコンテナ内を確認後、配送車両の配送業務者へ引き渡すものとする。また、食物アレルギー対応食については市の学校給食食物アレルギー対応マニュアルに準じて、市（所長・栄養教諭等）、事業者（食物アレルギー対応責任者、専任調理従事者）の双方の立会い、確認の上、積み込みを行う。

ス 調理・配缶は、調理後2時間以内の喫食に対応できるよう指定された食数の調理に見合った人員等体制を整えること。

セ 献立の打合せは事業者の総括責任者及び業務責任者（栄養士資格を有する者を最低1名含む）が必ず出席の上、市と毎月（翌月の献立内容の確認）、毎週（翌週の献立内容の確認）行うこと。なお、事業者の調理作業等の理由により提供献立や発注内容の変更対応ができるのは、原則、毎週（翌週の献立内容）の打合せまでとする。

ソ 献立表及び献立指示書等に記載のない事項の作業については、双方協議の上行うものとする。

(2) 原材料及び調理後の保存食の採取、保管業務

事業者は食品及び保存用食材料並びに保存食について「学校給食衛生管理基準」及び「学校給食衛生管理マニュアル」等に基づいて適切に取扱うこと。

食材及び調理済みの給食については食材料ごと、献立ごとに保存食を採取し、専用冷蔵庫で2週間保存した後、廃棄することとし、同一の食材で製造年月日、賞味期限が異なる場合は、それぞれ別々に保存し、保存した内容を書類に記録し、保管すること。

(3) 食器類、配送コンテナ等の洗浄、消毒及び保管

ア 事業者は、食器類、食缶類、配送コンテナ等の洗浄、消毒及び保管業務を、第3次改訂版学校給食衛生管理マニュアル（北海道教育委員会。以下「道衛生管理マニュアル」という。）に従って行うものとする。

i 洗浄後の食器等については汚れの取り残し、破損の有無等を必ず確認後、食器類は食器かごに入れ、各指定の消毒保管庫へ格納作業・整理作業を行うこと。

ii 点検により発見した食器の破損等については、直ちに市へ報告すること。

イ 夏・冬・春の長期休業期間中を利用する等、1年に3回以上、食器類、スプーン等を磨き、汚れを除去すること。

(4) 施設の清掃及び設備機器、備品等、調理器具等の点検

事業者は、日々、施設の清掃及び設備機器、備品等（以下「指定機材等」という。別紙1のとおり）並びに調理器具等の整理整頓を行い、調理場内点検確認票による点検作業を行い市へ報告するものとする。

また、長期休業期間中は、小樽市学校給食衛生管理マニュアル（以下「市衛生管理マニュアル」という。）に基づき、市の指示に従い、指定機材等、調理器具等の洗浄、施設の清掃等を行うものとする。

(5) 残菜及びゴミの処理

ア 事業者は、残菜及びゴミの処理を市衛生管理マニュアルに従って行うものとする。

イ 調理残渣及び残菜は、事業者により市が依頼した項目ごとに毎日、数量を計量及び記録し、その結果を市へ報告すること。また、計量後は、適切な分別、処理を行った上、指定された場所へ搬出すること。

また、市から残食調査等、特別に指示があった場合は協力すること。

(6) ボイラー運転管理及び施設管理業務

事業者は、給食センターボイラーの日常運転及び同管理業務、ボイラー運転日誌の記録並びに施設、設備等の維持管理業務を行うものとする。

(7) 立ち入り検査等の対応

事業者は、次の事項について必要に応じて対応すること。

ア 保健所等の立ち入り検査

- イ 各種法定検査等
- ウ 食育に関する学習活動（学校訪問も含む。）
- エ 「小樽市学校給食運営協議会」等の会議への出席
- オ 各種調査資料作成等のためのデータ等の提供
- カ 視察や実習生の受け入れ
- キ 施設見学、試食会等への協力

(8) 準備業務

事業者は、給食休止にあつては本業務再開のための準備業務を行う。

(9) 前各項に附帯する業務

事業者は、第1項から第8項までに附帯するその他の業務を、「3 作業基準」及び市の指示に従つて行うものとする。

(10) その他

ア 事業者は、給食提供に際して、必要な緊急対応を行うこと。

イ 事業者は、災害発生時の炊き出し等への協力を行うこと。

2 調理食数、受配校など

(1) 給食調理食数 1日当たり約6,500食(3,250食×2献立)

ただし、学校行事等の実施状況により、給食調理食数は変動する。

(2) 給食受配校 小学校17校、中学校12校、計29校

(忍路中央小学校、塩谷小学校、高島小学校、幸小学校、長橋小学校、手宮中央小学校、稲穂小学校、花園小学校、山の手小学校、奥沢小学校、潮見台小学校、桜小学校、望洋台小学校、朝里小学校、張碓小学校、桂岡小学校、銭函小学校、忍路中学校、長橋中学校、北陵中学校、西陵中学校、菁園中学校、松ヶ枝中学校、向陽中学校、潮見台中学校、桜町中学校、望洋台中学校、朝里中学校、銭函中学校)  
ただし、学校統廃合により、学校数は変動する。

(3) 給食実施予定日数 令和7年度 おおむね 135日(2学期、3学期)

令和8年度 おおむね 210日(1年間)

令和9年度 おおむね 210日(1年間)

令和10年度 おおむね 75日(1学期)

(4) 年間清掃予定日数 令和7年度 14日(2学期、3学期)

令和8年度 21日(1年間)

令和9年度 21日(1年間)

令和10年度 7日(1学期)

なお、清掃実施日は市と事業者協議の上、あらかじめ定めるものとする。

(5) 給食実施の変更及び中止

① 事業者は、学校行事等のために給食時間の変更があつた場合は、適切に対処するものとする。

② 市は、学校給食の全部又は一部の中止が発生する場合は、事業者の総括責任者に対して、速やかに通知するものとする。

3 作業基準

事業者は、学校給食法、食品衛生法、労働基準法等の関連法令等を遵守するものとし、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)、学校給食における食中毒防止の手引(日本スポーツ振興センター)、道衛生管理マニュアル及び小樽市学校給食衛生管理マニュアル(以下「市衛生管理マニュアル」という。)に基づいて業務を行う。

4 業務分担区分

(1) 給食センターにおける市と事業者との業務分担区分は、別紙2のとおりとする。

(2) 衛生管理責任者(1名)

学校給食衛生管理基準(文部科学省)における衛生管理責任者は、市が担当するものとする。

(3) 衛生管理者(1名)

大量調理施設衛生管理マニュアル(厚生労働省)における衛生管理者は、市が担当するものとする。

## 5 業務従事者

- (1) 事業者は、委託業務の実施内容の適切な履行を図るために必要な時間を、総括責任者、業務責任者及び業務副責任者（以下「総括責任者等」という。）、ボイラー業務・施設管理従事者並びに調理業務従事者の業務時間としてあらかじめ定めた上、市に報告するものとする。
- (2) 事業者は、総括責任者等及びボイラー業務・施設管理従事者の配置に当たっては総括責任者等報告書により、調理業務従事者の配置に当たっては調理業務従事者報告書により、あらかじめ市に報告するものとする。
- (3) 事業者は、総括責任者等及びボイラー業務・施設管理従事者の選任に関する届出の際、本仕様書で定める資格、経歴等が把握できる書類の写しを添付するものとする。  
また、調理業務従事者の届出に際して、調理師資格を有する者については、資格が把握できる書類の写しを添付するものとする。
- (4) 事業者の総括責任者等は、この契約を履行するため、専らこの委託業務に従事するものとし、委託業務の実施に当たって、調理業務従事者及びボイラー業務・施設管理従事者に対する指揮監督を行うものとする。
- (5) 総括責任者（1名）  
事業者の総括責任者は、常勤の正社員で、学校給食共同調理場などの特定給食施設で3年以上の実務経験を有する管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの有資格者とする。  
総括責任者は、委託業務における実施を総括するほか、給食センターとの連絡調整及び委託業務に関する事務を処理するものとし、日常的に業務管理体制の確立を図り、正常な業務の履行確保に努めなければならない。  
また、総括責任者は、職務の代行に当たる業務責任者の順位について、あらかじめ定めておかなければならない。
- (6) 業務責任者（2名）  
事業者の業務責任者は、常勤の正社員で、学校給食共同調理場などの特定給食施設で3年以上の実務経験を有する管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの有資格者とし、A・B 2 献立担当をそれぞれ配置する。  
また、業務責任者は、職務の代行に当たる業務副責任者の順位について、あらかじめ定めておかなければならない。  
業務責任者は、総括責任者に事故があったとき又は欠けたときは、その職務を代行するものとする。
- (7) 業務副責任者（2名）  
事業者の業務副責任者は、常勤の正社員で、学校給食共同調理場などの特定給食施設で2年以上の実務経験を有する管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの有資格者とし、A・B 2 献立担当をそれぞれ配置する。  
業務副責任者は、業務責任者に事故があるとき又は欠けたときは、その職務を代行するものとする。
- (8) 総括責任者等の選任  
事業者は、総括責任者等のうち2名以上は管理栄養士又は栄養士の有資格者としなければならない。  
管理栄養士又は栄養士の有資格者は、専門知識を活かし衛生管理、食数管理、釜分け、発注数量の確認、調理内容の管理等、市と協議し行う。
- (9) 食品衛生責任者（1名）  
食品衛生責任者とは、小樽市食品衛生法施行条例第4条に規定する食品衛生責任者をいい、管理栄養士、栄養士又は調理師の有資格者とする。  
事業者は、業務従事者及び委託業務の衛生管理に万全を期するため、総括責任者等から食品衛生責任者を選任し、衛生管理に万全を期するものとする。
- (10) 部門責任者（11名）  
事業者の部門責任者は、常勤の正社員で、荷受、肉魚類検収、野菜類検収、肉魚下処理、野菜類下処理、焼物・蒸物調理、揚物調理、上処理、釜調理、和え物調理及びアレルギー対応調理に、それぞれ配置する。
- (11) ボイラー業務・施設管理従事者（1名）  
事業者は、ボイラー業務・施設管理従事者として、二級ボイラー技士以上の資格を有し、2年以上の実務経験を有する者を選任するものとする。  
ボイラー業務・施設管理従事者は、給食センターの運営状況に応じた必要かつ円滑なボイラー操作に努

めるとともに、施設・設備等の維持管理業務を行うものとする。

(12) 調理業務従事者

事業者は、調理業務従事者として、調理後2時間以内に児童生徒が喫食できるように調理業務を遂行可能な人数を配置する。6,500食において、総括責任者等を含めおおむね55名の配置とする。

(13) 業務従事者の除外

事業者は、業務従事者について、学校給食の調理並びに学校の保健及び学校の安全について規定する関係法令等に適合しないことを知ったときは、直ちにその者を委託業務から除外するとともに、業務従事者除外報告書を市に速やかに提出しなければならない。

また、当該業務従事者を再度委託業務に従事させる場合は、事前に市の承認を得るものとする。

(14) 業務従事者の代替

事業者は、やむを得ない理由により業務従事者の代替を行おうとするときは、事前に市に通知し、業務責任者等報告書又は調理業務従事者変更報告書を市に提出しなければならない。

ただし、事業者は、業務従事者の代替を行う場合は、業務従事者の熟練性を確保するため、必要最小限度の範囲にとどめるようにしなければならない。

(15) 業務従事者の交替

市は、給食事業の安全を確保する上で、業務従事者について著しく不相当と認めるときは、その理由を示して、事業者にその交替を求めることができる。

事業者は、市から明らかな理由を付して業務従事者の交替の求めがあったときは、その日から10日以内に必要な措置を講じ、その結果を市に通知しなければならない。

(16) 業務従事者の再委託の禁止

事業者は、業務従事者を直接雇用するものとし、再委託してはならない。

6 施設及び指定機材等の使用

(1) 事業者は、調理業務の履行に当たり、市の所有する施設、指定機材等を使用して行うものとし、火災の防止及び就業時間内の盗難防止については、充分注意すること。

(2) 事業者は、施設、指定機材等の衛生管理について、市衛生管理マニュアルに基づいて行うものとする。

(3) 事業者は、次に掲げるものを負担する。

① 事業者が負担し、及び用意する消耗品等は、別紙3のとおりとする。

② 業務従事者の研修等に係る経費。

③ 業務従事者の健康診断料及び腸内細菌検査手数料。

④ 運営協議会が調達した調理食材の破損相当額。

⑤ 前各号に掲げるもののほか、日々の消耗物品について事業者の負担とすることが適当と認められるもの。

(4) 事業者は、市があらかじめ品目を指定する消耗品等については、当該品目をを用いて業務を履行するとともに、事業者が負担し、及び用意する消耗品等であっても、給食センターで使用する場合は、あらかじめ市の承認を得るものとする。

(5) 事業者は、市から貸与された物品以外の物品を給食センターに持ち込むときは、事前に市に届出し、その承認を得なければならない。

(6) 事業者は、施設、指定機材等、調理器具等及び調理食材を破損した場合は、速やかに市に報告し、その指示を受けるものとする。

(7) 調理施設の使用時間は原則として7:30~16:30とする。ただし、市が認めた場合は調理施設利用時間の変更ができる。

7 安全・衛生管理

(1) 事業者の食品衛生責任者は、「3 作業基準」に基づき食品の安全衛生管理に留意するとともに、給食の調理、配食等が衛生的に行われるよう、自ら指揮命令する業務従事者の衛生教育に努めるものとする。

(2) 業務従事者の衛生管理

① 事業者は、業務従事者に対し、健康診断及び検便検査を定期的に行うほか、毎始業前に、個人別健康観察記録票により業務従事者の健康状態を確認し、異常を認めた場合は、その状態により適切な処置を行うものとする。

なお、新規採用者を業務に従事させる場合は、従事する日以前に健康診断及び検便検査を行い、健康

状態を確認した上で、必ず事前に業務従事可能であることを市に報告するものとする。

- ② 事業者が実施する健康診断は、学校保健安全法施行規則（昭和33年文部省令第18号）第13条に規定する健康診断の項目と同内容又は同内容以上であるものとし、その報告は、委託業務開始日2週間前までに全ての業務従事者について行うものとし、以後は業務従事者の変更が発生した都度、当該変更後の業務従事者の業務従事前市へ書面にて提出するものとする。
  - ③ 事業者が実施する検便検査については、赤痢菌、サルモネラ及び腸管出血性大腸菌O157検査を毎月2回以上実施し、結果判明後、速やかに市へ書面にて提出するものとする。なお、10月から3月までの期間については、ノロウイルスのリアルタイムPCR法検便検査を月1回以上実施し、結果判明後速やかに市へ書面にて提出するものとする。
  - ④ 衛生管理に関する詳細については、市衛生管理マニュアル及び市作業管理マニュアルに基づいて行うものとする。
  - ⑤ 事業者は、業務従事者が次の各号のいずれかに該当するときは、速やかに市に報告するとともに、委託業務に従事させてはならない。
    - ア 下痢、発熱、腹痛又はおう吐の症状がある場合
    - イ 感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律(平成10年法律第114号。以下「感染症予防法」という。)に規定する感染症又はその疑いがある場合
    - ウ 化膿性疾患が手指にある場合
    - エ ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された場合
  - ⑥ 事業者は、業務従事者の手指に傷や手荒れがある場合には、必ず手袋を着用させるとともに、和え物などの調理作業に従事させてはならない。
  - ⑦ 事業者は、感染症又はその疑いがある業務従事者について、速やかに医師の精密検査を受けさせるとともに、感染性疾患の有無を確認し、医師の指示に従わなければならない。
  - ⑧ 事業者は、化膿性疾患が手指にある業務従事者について、速やかに医師の精密検査を受けさせるとともに、その指示に従わなければならない。
  - ⑨ 事業者は、下痢の症状がある業務従事者及びノロウイルスによる発症者が家族にいるなど感染の可能性のある業務従事者について、速やかにリアルタイムPCR法検便検査を実施しなければならない。
- (3) 食品、保存用食材料等の管理  
食品、保存用食材料及び保存食については、市衛生管理マニュアルに基づいて適切に取り扱い、保存するものとする。
- (4) 立入検査  
事業者は、小樽市教育委員会、小樽市保健所等の立入検査が行われる場合は、市の指示に従い積極的に協力するものとする。
- (5) 営業許可
- ① 事業者は、この契約の履行に当たり、委託業務開始日2週間前までに食品衛生法(昭和22年法律第233号)第55条第1項に規定する営業許可等の必要な許認可を取得しなければならない。
  - ② 事業者は、前号に規定する許可申請に伴い、食品衛生責任者を配置するものとする。
  - ③ 事業者は、前2号の許可及び配置の届出が完了したときは、直ちに当該許可証及び届出書の写しを市に提出しなければならない。

## 8 研修の実施及び運営活動への参画

- (1) 事業者は、調理、食品の取扱い等が安全、衛生的かつ適正に行われるように、また、学校給食の目的を充分理解し、児童生徒の健やかな成長に資することができるように、業務従事者に対する研修を実施し、資質の向上を図るものとする。
- (2) 事業者は、前項の研修を毎月1回以上実施するものとし、その研修内容は、衛生管理知識の修得及び調理技術の向上を主要なものとしなければならない。
- (3) 事業者は、研修を行ったときは、速やかに研修を行った日時、場所、研修参加者の氏名及び研修内容を記入した研修実施報告書を研修の際に使用した資料と併せて市に提出するものとする。
- (4) 第1項に規定する研修の実施に要する費用は、事業者の負担とする。
- (5) 事業者は、市の求めに応じて、学校給食の円滑な運営及び内容の充実に資するための協議等に対して業務責任者等を参画させるとともに、市が行う研修に業務従事者を参加させるものとする。

## 9 報告

事業者は、市に対し、次に掲げる事項について、市が定める期限までに報告するものとする。

(1) 作業工程表	当該給食実施日の1日前
(2) 作業動線図	当該給食実施日の1日前
(3) 釜別食数表(案)	当該給食実施日の1日前
(4) 釜分表(実施予定案)	実施日の10日前
(5) 調理場内点検確認票	日々の業務終了後
(6) 個人別健康観察記録票	日々の業務開始前
(7) 研修実施報告書	実施後、1週間以内
(8) 健康診断結果報告書(事業者の定める様式)	実施後、速やかに
(9) 検便検査結果報告書(事業者の定める様式)	実施後、速やかに
(10) 調理等業務完了報告書	日々の業務終了後
(11) 調理等業務実施報告書	当該月終了後速やかに
(12) 総括責任者等報告書	契約締結後又は変更後速やかに
(13) 調理業務従事者報告書	業務開始2週間前まで
(14) 業務従事者除外報告書	発生の都度速やかに
(15) 調理業務従事者変更報告書	発生の都度速やかに
(16) 調理等業務改善報告書	発生の都度速やかに
(17) ボイラー運転日誌	日々の業務終了後
(18) 調理温度管理表	調理作業終了後、速やかに
(19) 検収表	日々の業務終了後
(20) 保存食記録簿・残食記録簿	日々の業務終了後
(21) 学校給食日常点検票	日々の業務終了後
(22) 事業者が本仕様書に基づいた業務実施要領等を作成した場合	作成後、速やかに

## 10 災害等対応の協力

災害等が発生し、市が炊き出し等の要請を行った場合は、事業者は要請に応じること。

## 11 履行保証人の確保

事業者は、契約締結時までに事業者の責により業務不履行となった場合に、業務を代わって実施する履行保証人を確保すること。

なお、履行保証人は次に掲げる要件をすべて満たすことを条件として選定した上で、市と協議し決定する。

- (1) 法人格を有していること。
- (2) 学校給食共同調理場での学校給食調理業務の受託実績を3年以上有していること。又は、大量調理施設衛生管理マニュアル(厚生労働省)で定められている同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設における調理業務の受託実績を5年以上有し、かつ現在、集団給食施設での調理業務の受託契約を締結していること。
- (3) 製造物責任法(平成6年法律第85号)に基づく生産物賠償責任保険に加入していること。

## 12 その他

(1) 事業者は、業務委託期間満了の1月前から、次期受託業者の業務習熟のために当該受託業者の従事者を業務に立ち合わせること。

ただし、現受託業者が次期受託業者として決定している場合は、この限りでない。

(2) 本仕様書に定めのない事項、又は疑義が生じた場合は、双方協議の上、決定する。

以上

## 【設備機器及び備品等】

A 野菜類検収室/下処理室		台数
1	荷受台	2
2	デジタル台秤	2
3	L型運搬車	4
4	移動台	13
5	粉碎ポンプ流し台	1
6	二槽シンク	1
7	移動式ピーラー	3
8	移動式受槽	3
9	三槽シンク	1
10	器具洗浄機	1
11	受台	1
12	器具消毒保管機	2
13	器具消毒保管機	1
14	プレハブ冷蔵庫	1
15	プレハブ冷蔵庫	1
16	移動ラック	7
17	包丁まな板殺菌庫	2
18	三槽シンク	1
19	四槽シンク	6
20	四槽シンク	1
21	ローラーコンベア	7
22	パススルー冷蔵庫	1
23	ラック	4
24	ラック	1
25	プレハブ冷蔵庫	1
26	二槽シンク	1
27	作業台	1
28	電動缶切機	1
29	デジタル卓上秤	1
30	器具消毒保管機	2
31	移動台	2
32	パススルー冷蔵庫	1
33	保存食用冷凍庫	1
34	掃除用具入れ	2
35	サンプル用冷蔵庫	1
36	クリーンロッカー	2

B 肉魚類検収室/下処理室		台数
1	荷受台	2
2	デジタル台秤	2
3	L型運搬車	2
4	移動台	3
5	ソイルドテーブル	1
6	器具洗浄機	1
7	クリーンテーブル	1
8	器具消毒保管機	2
9	プレハブ冷蔵庫	1
10	プレハブ冷蔵庫	1
11	移動ラック	6
12	包丁まな板殺菌庫	2
13	移動台	2
14	移動台	2
15	二槽シンク	1
16	パススルー冷蔵庫	1
17	カートイン冷蔵庫	1
18	トレイトラック	2

19	三槽シンク	1
20	器具消毒保管機	1
21	パススルー冷蔵庫	1
22	掃除用具入れ	2
23	パススルー冷蔵庫	1
24	クリーンロッカー	1

C 上処理・釜調理室		台数
1	移動台	18
2	三槽シンク	2
3	ローラーコンベア	7
4	移動式フードスライサー	3
5	移動式サイノ目切機	2
6	移動式野菜切機	2
7	移動式受槽	7
8	移動式高速度ミキサー	2
9	移動式受槽	2
10	器具消毒保管機	4
11	スパテラストンド	11
12	ザル運搬ラック	21
13	蒸気回転釜	21
14	配缶台	12
15	蒸気回転釜	4
16	三槽シンク	1
17	移動台	1
18	器具洗浄機	1
19	受台	1
20	器具消毒保管機	1
21	器具消毒保管機	3
22	掃除用具入れ	2
23	中心温度計洗浄シンク	3

D 和え物室/デザート仕分室		台数
1	パススルー蒸煮冷却機	1
2	パススルー真空冷却機	1
3	ウォーターチリングユニット	1
4	屋外タンクユニット	1
5	中心温度計洗浄シンク	1
6	三槽シンク	1
7	器具消毒保管機	1
8	包丁まな板殺菌庫	2
9	移動台	4
10	和え物用回転釜	4
11	配缶台	2
12	プレハブ冷蔵庫	1
13	三槽シンク	1
14	移動台	4

E 焼物・揚物・蒸物室/油庫		台数
1	移動台	6
2	連続式揚物機	2
3	油切コンベア	2
4	受台	2
5	油濾過機	1
6	油濾過システム制御盤	1
7	新油タンク	1
8	廃油タンク	1

9	スチームコンベクションオープン	5
10	蒸気回転釜	2
11	スパテラスタンド	1
12	配缶台	2
13	三槽シンク	1
14	ソイルドテーブル	1
15	器具洗浄機	1
16	クリーンテーブル	1
17	器具消毒保管機	2
18	掃除用具入れ	1
19	中心温度計洗浄シンク	1

28	予備食器消毒保管室	1
29	予備食器保管用カート	31
30	消毒室制御盤	1
31	保存食用冷凍庫	1
32	掃除用具入れ	3
33	トラックイン食缶消毒保管機	2

	H 前室	台数
1	クリーンロッカー	12
2	クリーンロッカー	8

	F アレルギー対応室	台数
1	冷凍冷蔵庫	1
2	器具消毒保管機	1
3	包丁まな板殺菌庫	1
4	作業台	5
5	三槽シンク	1
6	電子レンジ	1
7	電子レンジ用棚	1
8	ロボクープミキサー	1
9	IH 調理機	2
10	スチームコンベクションオープン	1
11	置台	1
12	移動台	3
13	戸棚付作業台	3
14	消毒保管機	1
15	掃除用具入れ	1
16	中心温度計洗浄シンク	1

	G 洗浄室/コンテナ消毒保管室	台数
1	移動台	9
2	三槽シンク	1
3	作業台	2
4	移動台	2
5	台付二槽シンク	2
6	小物洗浄機	1
7	立体浸漬槽	1
8	食器自動供給装置	2
9	食器洗浄機	2
10	食器自動受取装置	2
11	コンテナ洗浄機	1
12	残菜計量コンベア	1
13	粉碎ポンプ流し台	1
14	食缶洗浄機	1
15	ラック	3
16	コンプレッサー	2
17	移動シンク	2
18	調整タンク	1
19	厨芥脱水機	1
20	ポリバケツ交換機	1
21	制御盤	7
22	トラックイン食缶消毒保管機	4
23	トラックイン食缶消毒保管機	3
24	トラックイン食缶消毒保管機	2
25	保管機用カート	52
26	コンテナ消毒保管室	1
27	コンテナ	86

## 【業務分担区分】

		市	事業者
栄養等管理	献立作成業務	○	
	食育業務	○	
	調理業務指示書（予定献立表・釜分表等）の作成	○	
	検食業務	○	
	学校との連絡事務	○	
	学校行事（行事予定表等）供給食数の把握	○	
	供給食数表（釜別食数表等）の作成		○
	供給食数表（釜別食数等）の確認	○	
	クレーム処理簿	○	
	各種調理報告書の作成		○
各所調理報告書の確認	○		
調理等管理	調理作業工程表・作業動線図・釜分表（実施予定表）の作成		○
	調理作業工程表・作業動線図・釜分表（実施予定表）の確認	○	
	調理、配食等		○
	調理温度等の確認、記録		○
	作業実施状況の確認	○	
	場内の食数表の作成		○
	連絡袋・連絡マグネットの回収・消毒		○
	連絡袋・連絡マグネットの管理	○	
	食器、容器等の洗浄、消毒		○
	調理場内点検確認票の記録		○
	調理場内点検確認票の確認	○	
	残食量の計量		○
残食率の算出	○		
食材料管理	給食材料の選定	○	
	給食材料の購入及び購入量の変更	○	
	給食材料検収表の作成	○	
	納品食材の検収、記録		○
	給食材料検収表の確認	○	
	調味料等、給食材料の在庫管理・受払簿作成		○
	調味料等、給食材料の在庫管理・受払簿の確認	○	
	納品書、請求書の整理	○	
施設設備管理	施設、設備の設置、改修	○	
	施設、設備の管理、運用		○
	アルコール、洗剤等の場内補充		○
	ポリ袋、手袋、マスク、ペーパー等の場内管理		○
	学校給食施設等定期検査票の作成	○	
	学校給食設備及びその取扱い定期検査票の作成	○	
衛生管理	個人別健康観察、記録		○
	始業前の場内消毒、準備等		○
	使用水の点検記録		○
	場内温度・湿度の記録		○
	検食、検食簿の作成	○	
	保存食記録簿の作成	○	
	保存食採取袋の準備		○
	保存食の採取、保存食記録簿の記録		○
	保存食記録簿の確認	○	
	学校給食日常点検票等の記録		○
	学校給食日常点検票等の確認	○	
	給食材料の衛生管理		○
	施設、設備（調理器具、食器等）の衛生管理		○
	調理服、履き物等の清潔保持		○
	定期健康診断、検便の定期実施		○
	定期健康診断、検便の定期実施の確認、保管	○	
	納入業者に対する衛生管理の指示	○	
	学校給食従事者の衛生管理状況及び検食、保存食の状況定期検査票作成	○	
定期検便結果処置票作成	○		
学校給食用食品等の検収・保管の状況定期検査票作成	○		
学校給食における衛生管理体制及び活動状況定期検査票作成	○		

	市	事業者	
アレルギー対応食関係	調理作業指示書作成	○	
	調理作業工程表・作業動線図の作成		○
	調理作業工程表・作業動線図の確認	○	
	調理、配食等		○
	調理温度等の確認、記録		○
	作業実施状況の確認	○	
	場内の食数表の修正		○
	連絡袋・連絡マグネットの回収・消毒		○
	連絡袋・連絡マグネットの管理	○	
	食器、容器等の洗浄、消毒		○
	当日対応者の一覧表作成	○	
	アレルギー対応食チェック表の作成	○	
	個票の作成		○
	納品された食材と規格書との突合確認	○	○

## 【消耗品等】

洗浄機・調理機器洗剤	
※	ハイソリッドPAW (ニイタカ製)
※	純溪流石鹼 (ニイタカ製)
※	サニクロール12% (ニイタカ製)
※	油落剤 ニューケミクール (ニイタカ製)
※	キャプテンジェルクリーナー (ADEKA クリーンエイド製)
※	デラ임P (ディバーシー製、学期ごと)

手洗い石鹼・アルコール	
※	シャボネットユ・ム (サラヤ製)
※	給食用アルコール (サラヤ製)

被服等	
	白衣上下
	帽子
	履物
	エプロン
	使い捨て手袋
	使い捨てマスク
	その他必要な物

場内作業用	
	ペーパータオル
	爪ブラシ
	たわし
	スポンジ
	ポリ袋
	パイプクリーナー
	レンジクリーナー
	次亜塩素酸ナトリウム
	水質検査用紙アクアチェック LC
	オイルブロッター
	デッキブラシ
	水切りワイパー
	ホース
	バケツ
	その他必要な物

【※は指定物品】

調理器具	
	ポリザル
	大ザル
	中ザル
	小ザル
	篩い
	うまかご
	金網ザル (ステンレス)
	タライ (アルミ)
	大
	小
	ボール型 大
	ボール型 小
	ボール
	大、中、小
	バケツ
	生食用バケツ
	バケツの蓋
	キッチンばさみ
	調理用、荷受用
	皮剥き
	泡立て器
	卵用、調理用
	ストレーナー (漉し器)
	ゴムべら
	大、小
	揚げ物用一式
	タライ、ザル、油漉し、 カス揚げ、ジョーゴ
	スプーン洗い用一式
	大ザル、薄ザル、 タライ (金網、プラ、タライ大、中、小)
	鶏卵用一式
	バケツ、ホイッパー、ザル、ハサミ
	ポリコンテナ
	ポリペール
	包 丁
	牛刀
	大型
	肉用
	まな板
	ひしゃく
	生食用ひしゃく
	網ひしゃく
	へら (スパテラ)
	小型スパテラ 中、小
	生食用スパテラ
	小型缶切り
	ガンジー
	皮むき器
	プラスチック
	水はね防止プレート
	その他必要な物

\*消耗品等は、作業に必要な数量を用意すること。