

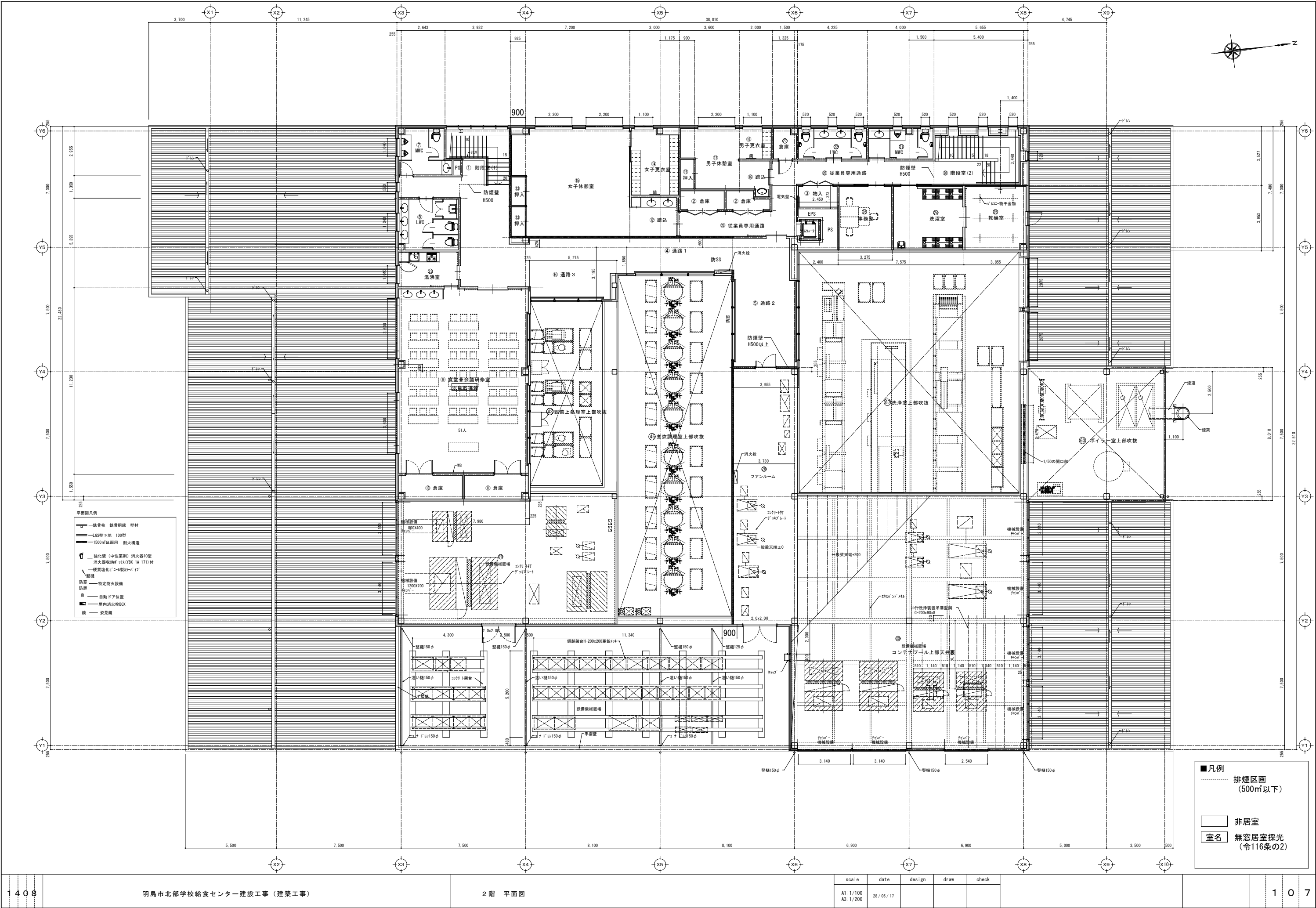
羽島市北部学校給食センター給食調理・配送等業務委託

(学給委第 24 号)

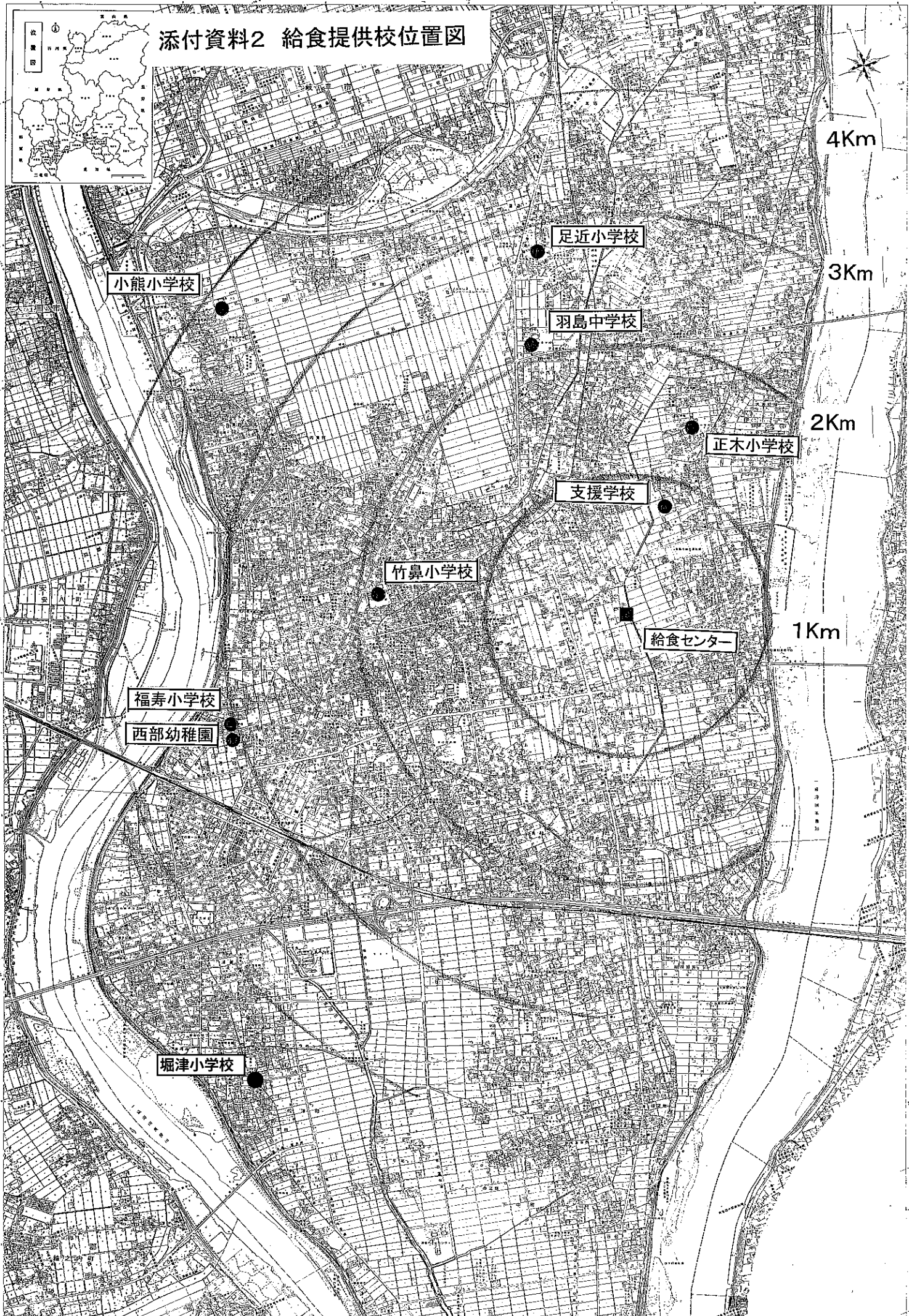
【仕様書添付資料集】

添付資料 1	施設平面図
添付資料 2	給食提供校位置図
添付資料 3	厨房機器一覧表
添付資料 4	配送業務計画
添付資料 5	消耗品等の負担区分
添付資料 6	業務区分表（調理業務・配送業務）
添付資料 7	費用負担区分表

令和 8 年 7 月
羽島市教育委員会



添付資料2 給食提供校位置図



添付資料 3

添付資料 3

厨房機器等一覧表

名称仕様				数量	単位
A	検収室・器具洗浄室・食油庫				
1	移動台	TK-97MSDB-S	700×700×850	6	台
2	防水形デジタル台はかり	DP-6700K	150kg	3	台
3	デジタル台秤専用置台	L1-85SDB 特	850×550×900	3	台
4	移動台	TK-96MSDVB	900×600×850	1	台
5	スタックカート (L字台車)	STC-10		1 2	台
6	粉碎流し台	ATEL-1575BL		1	台
7	器具消毒保管機	EWK-1504N	片面7ｼﾞｬｽﾄ脚ﾀｲﾌﾟ	1	台
8	器具消毒保管機	EWK-2004N	両面7ｼﾞｬｽﾄ脚ﾀｲﾌﾟ	2	台
9	水切台付 2 槽シンク	PS2-217BDB	2100×750×895	1	台
1 0	受台	TK-97MDVB	900×750×800	1	台
1 1	水切台 1 槽シンク	PS1-187BDB	1800×750×850	1	台
1 2	球根皮剥機	P-84D	三相 200V	1	台
1 3	野菜洗浄機	BW-20	操作面出口側 三相 200V	1	台
1 4	L 型運搬車	L1-97DB 特	950×700×900	2	台
1 5	1 槽シンク	S1-97BDB	900×750×850	1	台
1 6	冷凍庫 (検食用)	URD-094FM6	900×800×1950 1P100V 782 リットル	2	台
1 7	廃油タンク	ST-1200-XO	1360×1210×2400	1	台
1 8	新油タンク	ST-1200-XN	1505×1260×2400	1	台
1 9	掃除用具入れ	DS-66C	600×600×2000	2	台
2 0	プレハブ冷蔵庫	カートイン	4200×2300×2500	1	式
2 1	移動式パンラック (3 段)	PL-9502MDB	900×550×1000	1 6	台
2 2	移動式検収台	TKC-76M	750×600×850	2	台

添付資料 3

名称仕様				数量	単位
B	泥落とし室・野菜下処理室				
1	プレハブ冷蔵庫	カートイン	2800×2650×2500	1	式
2	プレハブ冷凍庫	カートイン	1880×2650×2500	1	式
3	器具消毒保管機	EWK-2004N	片面アシスト脚タイプ	1	台
4	包丁・まな板消毒保管機	ESK-254N	片面アシスト脚タイプ	2	台
5	移動台	TK-77MDVB	750×750×850	6	台
6	下処理用 3 槽シンク	S3-217BDVB	2100×750×850	2	台
7	下処理用 3 槽シンク	S3-217BDVB	2100×750×850	1	台
8	作業台	TK-156BDB 特	1500×660×600	1	台
9	下処理用水切台 4 槽シンク	PS4-337BDB	バブリング槽付 2830×750×850	2	台
1 0	下処理用水切台 4 槽シンク	PS4-337BDB	バブリング槽付 2830×750×850	1	台
1 1	ローラーコンベヤ	ドライ仕様	750×600×600	2	台
1 2	ローラーコンベヤ	ドライ仕様	900×600×600	3	台
1 3	作業台	TK-87BDB	850×750×850	1	台
1 4	水切台付 3 槽シンク	PS3-237BDB	2300×750×850	1	台
1 5	掃除用具入れ	DS-66C	600×600×2000	1	台
1 6	電解次亜水生成装置		250×210×320 1P100V 食塩タンク付	3	台
1 7	穴あき調理台	TK-107HDB	1000×750×850 運搬車付	2	台
1 8	穴あき調理台	TK-107HDB	1000×750×850 運搬車付	2	台
1 9	カウンター台	TKD-124	1215×450×850	1	台
2 0	カウンター台	TKD-124	1280×450×850	1	台

添付資料 3

名称仕様				数量	単位
C	食品庫・仕分室				
1	トップトラックシステム		3710×1295×2200	1	式
2	エレクターシェルフ	LS1520,P1900	1518×613×1892 棚 4 段	1	台
3	冷凍庫		1790×800×1950 1P100V 1669 リットル	1	台
4	ブレハブ冷凍庫	カートイン	7450×1750×2500	1	台
5	水切台付 2 槽シンク	PS2-217BDB	2100×750×850	1	台
6	台（片面抽斗・引違戸付）	TKCD-137SDB	1350×750×850	1	台
7	電動缶切機	K-1000	230×450×388 1P100V	2	台
8	台（片面抽斗・引違戸付）	TKCD-157SDB	1500×750×850	1	台
9	テーブル型器具消毒保管機	ETK-180 特	セミドライ仕様	1	台
1 0	移動シンク	S1-77MDB	750×750×850	1	台
1 1	移動台	TK-97MSDVB	900×750×850	1	台
1 2	パススルー冷蔵庫	PRD-120RM7-G	1200×840×1950 1P100V	1	台
1 3	移動台	TK-76MSDVB	750×600×650	2	台
1 4	ステンレスエレクターシェルフ	SLS1520,PS1900	1518×613×1892 棚 4 段	1	台
1 5	カウンター台	TK-94	940×430×850	1	台
1 6	カウンター台	TKD-86	840×600×850	1	台
1 7	カウンター台	TK-106	1085×600×850	1	台

添付資料 3

名称仕様				数量	単位
D	魚肉下処理室				
1	プレハブ冷蔵庫	カートイン	2000×3000×2500	1	式
2	プレハブ冷凍庫	カートイン	2200×4520×2500	1	式
3	移動式パンラック (3 段)	PL-9502MDB	900×550×1000	1 4	台
4	3 槽シンク	S3-217BDB	2100×750×850	1	台
5	掃除用具入れ	DS-66C	600×600×2000	1	台
6	移動シンク	S1-77MDB	750×750×850	2	台
7	移動台	TK-127MDVB	1200×750×850	2	台
			900×600×850	1	台
8	水切台付 2 槽シンク	PS2-217BDB	2100×750×850	1	台
9	器具消毒保管機		片面7ｼﾝｸﾞﾙ脚ﾀｲﾌﾟ 奥行き 750 mm	1	台
1 0	パススルー冷凍庫		1200×840×1950 3P200V 1115 リットル	1	台
1 1	プレハブ冷蔵庫	カートイン	2500×1100×2500	1	式
1 2	ラック置台		870×716×448	2	台
1 3	作業台	TK-97BDB	900×750×850	1	台
1 4	ACO 用ラック		ACO 用 ラック Assy	5	台
1 5	ACO 用カート		ACO 用 カート Assy	2	台
1 6	カウンター台	TKD-106	1050×600×850	2	台

添付資料 3

名称仕様				数量	単位
E	野菜上処理室				
1	移動式ローラーコンベヤ	ドライ仕様	900×600×600	5	台
2	フードスライサー	ドライ仕様 (標準付属品付)	三相 200V	2	台
3	移動式スライサー置台	TK-178FSMDB	1700×800×600	2	台
4	移動台	TK-76MDVB	750×600×600	2	台
5	サイノ目切り機	DC-81	標準付属品付 三相 200V	2	台
6	移動式サイノ目切り機置台	TK-127DCMDB	1200×750×600	2	台
7	フードカッター	FC-27D	単相 100V	1	台
8	移動シンク	S1-77MDB	750×750×850	2	台
9	移動台	TK-127MDVB	1200×750×850	5	台
1 0	プレート殺菌庫	KT-55H	単相 100V60Hz	2	台
1 1	パススルー冷蔵庫	PRD-090RM7-F-G	900×840×1950 1P100V	3	台
1 2	掃除用具入れ	DS-66C	600×600×2000	1	台

名称仕様				数量	単位
F	煮炊き調理室				
1	3 段式食材運搬車	PL-13702MDB	1350×750×1050	1 0	台
2	ステンレス製回転釜	AS1-61A 特	両面式	1 0	台
3	配缶台	TK-127MSDVB-S	1250×750×650	7	台
4	高速度ミキサー	MX-46D	単相 100V	2	台
5-1	カートイン蒸し庫	ACO-300ES-ST	片面式	1	台
5-2	全自動軟水器	MS-10		1	台
5-3	ACO 用ラック		ACO-300EW 用ラック Assy	3	台
5-4	ACO 用カート		ACO-300EW 用カート Assy	5	台
6	水切台付 2 槽シンク	PS2-217BDB	2100×750×895	1	台
7	自動器具洗浄機	AEN1-3MH 特		1	台
8	受台	TK-97MDVB	900×750×800	1	台
9	器具消毒保管器	EWK-1004N	両面アジャスト脚タイプ	1	台
1 0 A	器具消毒保管器	EWK-2004N	両面アジャスト脚タイプ	4	台
1 0 B	器具消毒保管器	EWK-1504N	両面アジャスト脚タイプ	2	台
1 1	移動台		1200×750×850	3	台
			950×750×750	3	台
			900×600×850	4	台
			750×600×600	2	台

添付資料 3

1 2	掃除用具入れ	DS-66C	600×600×2000	1	台
-----	--------	--------	--------------	---	---

名称仕様				数量	単位
G	揚物・焼物・蒸物調理室				
1	移動台	TK-127MSDVB	1200×750×850	2	台
2	電気連続フライヤー	DESKC-63A-75X	STC/OMC 付	1	台
3	油切りコンベアー	OT-17D	3P200V	1	台
4	受台	TK-127MSDVB	1500×800×800	3	台
5	移動台	TK-127MSDVB	1200×750×650	3	台
6	コンビオープン	ACO-300EW	電気式 15 段×2 両面式	4	台
7	ステンレス製回転釜 (蒸気式)	AS1-61A	低輻射仕様 両面式	1	台
8	移動台	TK-127MSDVB	1200×750×700	2	台
9	2 槽シンク	S2-187BDB	1800×750×850	1	台
1 0	器具消毒保管機	EWK-2004N	片面アジャスト脚タイプ	1	台
1 1	掃除用具入れ	DS-66C	600×600×2000	1	台
12-1	ACO 用ラック			4	台
12-2	ACO 用台車			4	台

名称仕様				数量	単位
I	和え物室				
1	真空冷却器	CM-150RKW	タンクユニット・ヒートポンプ 4 階付	1	台
2	プレハブ冷蔵庫	カートイン	4100×1500×2500	1	式
3	ステンレス製回転釜	AS1-61A	冷却機能付	2	台
4	水切台 2 槽シンク	PS2-247BDB	2400×750×850	1	台
5	冷凍庫 (蓄冷材用)		1200×800×1950 1P100V 1083 リットル	2	台
6	掃除用具入れ	DS-66C	600×600×2000	1	台
7	移動台		750×600×600	2	台

添付資料 3

名称仕様				数量	単位
L	コンテナプール				
1	蒸気式天吊りコンテナ消毒装置	SCS-105	1100×800×1200	2 0	台
2 A	食器用コンテナ	SCS-60C 特	1450×900×1660	2 1	台
2 B	食缶用コンテナ	SKC-60 特	1450×900×1660	2 2	台
3	トラックイン蒸気式消毒保管機	TSW-64 特	両面式	2	台
4	トラックイン蒸気式消毒保管機	TSW-34 特	両面式	2	台
5	食缶用カート	TSWC-20		6	台
6	冷凍庫（検食用）	URD-094FM6	900×800×1950 1P100V 782 リットル	1	台
7	トラックイン蒸気式消毒保管機	TSW-64 特	両面式	1	台
8	トラックイン蒸気式消毒保管機	TSW-34 特	両面式	1	台
9	食缶用カート	TSWC-20	1170×830×1691	3	台
1 0	トラックイン蒸気式消毒保管機	TSW-64 特	片面式	1	台
1 1	トラックイン蒸気式消毒保管機	TSW-34 特	片面式	1	台
1 2	食缶用カート	TSWC-20	1170×830×1691	3	台
1 3	トラックイン蒸気式消毒保管機	TSW-64 特	片面式	2	台
1 4	トラックイン蒸気式消毒保管機	TSW-34 特	片面式	1	台
1 5	食缶用カート	TSWC-50	1170×830×1691	5	台
1 6	掃除用具入れ	DS-66C	600×600×2000	2	台

添付資料 3

名称仕様				数量	単位
M	洗浄室				
1	2 槽シンク	S2-187BDB	1800×750×850	1	台
2	移動台	TK-127MDVB	1200×750×850	2	台
3	移動式ローラーコンベヤ	ドライ仕様	1500×600×600	1	台
4	計量装置付ローラーコンベヤ	ALM-3 特	1350×475×1200	1	台
5	粉碎流し台	ATEL-1575B-15W	1500×750×850	1	台
6	欠番				
7	システム食缶洗浄機	WSC-55W 特	ECO ペント仕様	1	台
8	受台	TK-139DB	1350×900×800	1	台
9	作業台	TK-127MDVB	1200×750×850	2	台
1 0	移動台	TK-96MDVB	900×600×850	3	台
1 1	食器洗浄機	WFB-130W 特	ECO ペント仕様	1	台
1 2	受台	TK-178DB	1750×800×800	1	台
1 3	移動台	TK-96MDVB	900×600×850	2	台
1 4-1	コンテナ搬送コンベヤ	WCC-56	15920×2160×700	1	台
1 4-2	コンテナ洗浄機	WAC-91V 特	ECO ペント仕様	1	台
1 5	移動台	TK-127MDVB	1200×750×850	2	台
1 6	移動式ローラーコンベヤ	ドライ仕様	2430×600×700	1	台
1 7	作業台	TK-127DB	1200×750×850	1	台
1 8	3 槽シンク	S3-247DB	2400×750×850	1	台
1 9	作業台	TK-127DB	1200×750×850	1	台
2 0	移動式ローラーコンベヤ	ドライ仕様	2800×600×850	1	台
2 1	移動台	TK-127MDVB	1200×750×850	1	台
2 2	作業台	TK-127BDB	1200×750×850	1	台
2 3	厨芥脱水機	HLA-302	1252×650×1650	1	台
2 4	オートチェンジャー	ATB-5	φ1130×H330	1	台

添付資料 3

名称仕様				数量	単位
N	前室				
1	シューズ殺菌庫	SKB-90H	単相 100V 60HZ	4	台
2	シューズ殺菌庫	SKB-60H	単相 100V 60HZ	4	台
3	衣類殺菌庫	CKB-90H	単相 100V 60HZ	8	台

添付資料 4

配 送 業 務 計 画

1 コンテナ等の概要

食器用・食缶用の2種類を配送する。

各コンテナの最大収納クラス数、収納物品は次のとおりとする。ただし、米飯、パン、麺、牛乳は別途発注の業者から直接学校等へ納入する。

	食器用コンテナ	食缶用コンテナ
最大クラス数	1 コンテナ当たり 9 クラス分	1 コンテナ当たり 8 クラス分
収納物品	・ 飯碗籠 ・ 汁椀籠 ・ 菜皿籠 ・ 小皿籠 ・ トレイ籠（特別支援学校のみ）	・ 煮炊き用食缶 ・ 揚げ物、焼物、蒸し物用食缶 ・ 和え物用食缶 ・ ドレッシング、ふりかけ、チーズなど

2 コンテナ数の配分

	1 ～ 9 クラス	1 0 ～ 1 8 クラス	1 9 ～ 2 7 クラス	2 8 ～ 3 6 クラス
食器用コンテナ	1 台	2 台	3 台	4 台

	1 ～ 8 クラス	9 ～ 1 6 クラス	1 7 ～ 2 4 クラス	2 5 ～ 3 2 クラス
食缶用コンテナ	1 台	2 台	3 台	4 台

3 各学校のコンテナ数（令和8年8月末時点）

学校名	クラス数＋職員室	食器用コンテナ	食缶用コンテナ
足近小学校	8	1 台	1 台
小熊小学校	9	1 台	1 台
正木小学校	2 5	3 台	4 台
竹鼻小学校	2 2	3 台	3 台
福寿小学校	2 0	2 台	3 台
堀津小学校	7	1 台	1 台
羽島中学校	1 9	3 台	3 台
西部幼稚園	3	0 台	1 台（食器含む）
県立羽島特別支援学校	1 2	2 台	2 台

添付資料 4

4 配送時間

各学校等への配送は、2 tトラック4台で、4のコースにて配送を行う。

(1) 食器用コンテナ（令和8年8月末の順序）

配送順序	学校名	食器用コンテナ台数	到着予定時刻
1 コース	福寿小学校	2 台	1 0 : 0 0
	小熊小学校	1 台	1 0 : 1 5
2 コース	竹鼻小学校	3 台	1 0 : 0 0
	堀津小学校	1 台	1 0 : 2 0
3 コース	羽島中学校	3 台	1 0 : 1 0
	足近小学校	1 台	1 0 : 4 5
4 コース 1 ★	正木小学校	3 台	1 0 : 1 0
4 コース 2 ☆	羽島特別支援学校	4 台（2 台食器と 2 台食缶同時）	1 0 : 3 5

※配送車の出発時間は以下のとおりとする。

1 号コース 9 : 4 5

2 号コース 1 0 : 0 0

3 号コース 1 0 : 0 0

4 号コース 9 : 4 5

※出発時間及び配送校は、協議により変更もありうる。

4 コース 1 ★は、一度センターへ戻り、コンテナを回収してから、4 コース 2 ☆の回収を行う。

（2）食缶用コンテナの配送及び、（3）コンテナ回収も同様の考え方。

(2) 食缶用コンテナ（令和8年8月末の順序）

配送順序	学校名	食缶用コンテナ台数	到着予定時刻
1 号コース	福寿小学校	3 台	1 1 : 0 5
	西部幼稚園	1 台（食器と同時）	1 1 : 1 5
2 号コース 1	足近小学校	1 台	1 0 : 4 5
2 号コース 2	正木小学校	4 台	1 1 : 2 0
3 号コース	小熊小学校	1 台	1 1 : 1 0
	堀津小学校	1 台	1 1 : 3 5
4 号コース 1	竹鼻小学校	3 台	1 1 : 1 5
4 号コース 2	羽島中学校	3 台	1 1 : 4 5
—	羽島特別支援学校	（2 台食器と同時）	—

※配送車の出発時間は以下の通りとする。

1 コース 1 0 : 5 0

2 コース 1 0 : 3 0

添付資料 4

3 コース 10 : 50

4 コース 11 : 00

※出発時間及び配送校は、協議により変更もありうる。

(3) コンテナ回収 (令和8年8月末の順序)

各学校等からの回収は、2 tトラック4台で、4つのコースでコンテナを回収する。

回収順序	学校名	コンテナ台数	回収予定時刻
1 コース 1	西部幼稚園	1 台	13 : 15
	福寿小学校	1 台 (食缶 1 台)	13 : 25
	堀津小学校	2 台 (食器 1 台・食缶 1 台)	13 : 40
1 コース 2	足近小学校	2 台 (食器 1 台・食缶 1 台)	14 : 35
2 コース 1	羽島特別支援学校	4 台 (食器 2 台・食缶 2 台)	13 : 05
2 コース 2	正木小学校 (1 回目)	4 台 (食器 2 台・食缶 2 台)	13 : 30
2 コース 3	正木小学校 (2 回目)	3 台 (食器 1 台・食缶 2 台)	13 : 50
3 コース 1	羽島中学校 (1 回目)	2 台 (食器 1 台・食缶 1 台)	13 : 15
3 コース 2	竹鼻小学校 (1 回目)	3 台 (食缶 3 台)	13 : 55
3 コース 3	竹鼻小学校 (2 回目)	3 台 (食器 3 台)	14 : 25
4 コース 1	小熊小学校	2 台 (食器 1 台・食缶 1 台)	13 : 25
	羽島中学校 (2 回目)	2 台 (食器 1 台・食缶 1 台)	13 : 45
4 コース 2	福寿小学校	4 台 (食器 2 台・食缶 2 台)	14 : 15

※回収車の出発時間は以下の通りとする。

1 コース 13 : 00

2 コース 13 : 00

3 コース 13 : 05

4 コース 13 : 05

※出発時間及び配送校は、協議により変更もありうる。

(4) クラス数の変更などにより、本計画を変更する場合がある。また、配送車両数について協議を行う場合がある。

消 耗 品 等 の 負 担 区 分 表

受託者が負担するもの

分 類	品 名	備 考
被服用品類	帽子	髪の毛が完全に覆えるもの
	ヘアーネット	
	使い捨てマスク	
	白衣	下処理用・調理用・洗浄用
	ズボン	下処理用・調理用・洗浄用
	エプロン	下処理用・調理用・洗浄用
	靴	下処理用・調理用・洗浄用
	上履き	
調理業務等用品類	キッチンペーパー	
	スポンジ	
	たわし	
	紙カップ	
	クッキングシート	
	保存食用等ビニール袋	保存食用にはジッパー式
	軍手（布製）	
	白手袋(布製)	
	耐熱手袋 ※環境ホルモンが発生しない材質	調理用
	極薄手袋（青色）	
	使い捨てビニール手袋 （ロング丈・ショート丈）	調理・配缶用
	その他調理に必要な被服用品	腕抜き、なべつかみ（布製不可） 等
洗剤・薬品類	消毒用アルコール	エタノール製剤（67%以上）
	食品、食品容器、床等消毒剤	次亜塩素酸ナトリウム（12%）
	次亜塩素酸ナトリウム残留試験試薬	D P D 試薬
	器具、機器類除菌剤	
	手洗い用せっけん 等 ※固形不可	
	場内全般洗浄用洗剤	
	食器・食缶洗浄機用洗剤	
	白衣等洗濯洗剤	
	その他業務に必要な洗剤、薬品類	機械器具清掃洗剤、薬品類
衛生消耗品類	手拭き用ペーパータオル	作業用、清掃用
	爪ブラシ・爪ブラシかけ	

添付資料 5

	トイレトペーパー	
清掃用品	デッキブラシ	
	ほうき、塵取り	
	モップ	
	水切りワイパー、水切り用具	台車用、床用
	ホース	
	バケツ	
	溝用ブラシ、たわし	
	その他業務に必要な用品	ごみ袋、清掃用品等
施設付属消耗品	電池	
事務用品	筆記用具、文房具	
	FAX 機器	
	電話(携帯電話含む)	
	パソコン、複写機	
	机、いす、キャビネット	事務所内
	休憩室内の消耗品、備品等	テーブル、冷蔵庫、 従事者用茶器、お茶、備品 等
	その他業務に必要な事務用品	救急医薬品等
管理・修繕費	軽微な設備、機器等の修繕費	

※上記以外で、業務の性質上当然必要な消耗品等は受託者が負担すること。

市が負担するもの

分 類	品 名	備 考
施設・厨房備品	建物施設、厨房設備機器及びその付帯設備等の 備品	
光熱水費	調理場の電気、ガス、上下水道代	
管理・修繕費	施設・厨房設備修繕（軽微なものを除く）、建 物維持管理費、害虫駆除費	
調理用品類	調理に必要なもの 食器、食缶、食器かご、はし、フォーク、スプ ーン、移動台、まな板、包丁、ピーラー、杓子、 かい棒、ゴムベラ、スパテラ、ざる、かご、ボ ール、バット等	
施設付属消耗品類	蛍光灯、殺菌灯、防虫灯の電球等	
清掃用品	掃除機、洗濯機、乾燥機	

※品名に記載されていない備品・消耗品に関しては、市と受託事業者で協議の上、区分を定めるものとする。

業 務 区 分 表

(調理業務)

区 分	業 務 内 容	市	受託者
給食管理	献立作成	○	
	食に関する指導	○	
	給食数等必要な事項の連絡	○	
	給食調理指示書の作成	○	
	給食費管理業務	○	
	調理従事者の個人別健康観察報告書の記入		○
	調理従事者の個人別健康観察報告書の確認	○	
	月末物資在庫量確認・報告		○
	作業工程表、作業動線図の作成		○
	作業工程表、作業動線図の確認	○	
	釜割り表の作成	○	
調理作業	調理業務		○
	調理の検査（中間及び出来上がり検査、検食）	○	
	配缶業務及びコンテナへの積み込み業務		○
	食器・食缶・調理用器具類等の洗浄・消毒		○
	コンテナの洗浄・消毒		○
	保存食の保存・廃棄（原材料及び調理食品）		○
食材管理	食材の購入	○	
	食材の検収	○	○
	食材の保管・在庫管理		○
残菜等の処理	給食の残食の計量・記録		○
	廃棄物の管理		○
	廃棄物の処理	○	
施設等の管理	給食施設の開錠・施錠	○	
	給食施設及び設備の点検・管理		○
	給食施設及び設備の保守・維持・修繕（軽微な修繕は除く）	○	軽微修繕
	ボイラー等の日常運転		○
	使用物品等の管理		○
業務管理	調理従事者勤務の勤務管理		○
	調理従事者業務分担の決定		○
	調理従事者業務分担の確認	○	
	緊急（事故等）を要する場合の指示	○	
	緊急（事故等）を要する場合の実施報告書の作成		○

添付資料 6

衛生管理	食材の衛生管理		○
	調理従事者の衣服等の清潔保持		○
	学校給食日常点検表の記入・報告		○
	調理業務従事者等の研修		○
	定期健康診断の実施及び報告		○
	定期健康診断の実施の確認	○	
	腸内細菌検査（月 2 回以上）の実施及び報告		○
	腸内細菌検査（月 2 回以上）の実施の確認・結果の保管	○	
	ノロウイルス検査（10 月から 3 月は月 1 回以上及び、必要に応じて）の実施及び報告		○
	ノロウイルス検査の実施の確認・結果の保管	○	
	生産物賠償責任保険及び施設損害責任保険の加入		○
労働安全衛生	労災事故防止対策の策定		○
	労災保険等の加入		○

（配送業務）

区 分	業 務 内 容	市	事業者
配送・回収業務	給食の配送・回収（給食配送車へのコンテナ積込作業含む）		○
	給食の配送・回収時の安全管理		○
	給食配送車の運行管理記録の記載・保管		○
	給食配送車の運行管理記録の確認	○	
車両・施設等管理	給食配送車両の購入（リース、レンタル可）		○
	給食配送車両の維持管理		○
業務管理	配送・回収基本計画の作成	○	
	配送・回収基本計画変更の指示	○	
	給食配送・回収等業務従事者の勤務管理		○
	当日勤務（清掃を含む）分担の決定・報告		○
	当日勤務（清掃を含む）分担の決定の確認	○	
	緊急対応を要する場合の指示	○	
衛生管理	給食配送・回収等業務従事者等に対する衛生管理指導		○
	施設・設備(事務室・備品)の清掃等の衛生管理		○
	給食配送・回収等業務従事者の衣服等の清潔保持状況確認		○
	従事者の健康状態点検票の記入		○
	従事者の健康状態点検票の点検・確認	○	
	定期健康診断の実施及び結果の保管		○
	健康診断実施状況等の確認	○	
	腸内細菌検査（月 2 回以上）の実施及び報告		○

添付資料 6

	腸内細菌検査（月 2 回以上）の実施の確認・結果の保管	○	
	ノロウイルス検査（10 月から 3 月は月 1 回以上及び、必要に応じて）の実施及び報告		○
	ノロウイルス検査の実施の確認・結果の保管	○	
研修	給食配送・回収等業務従事者等に対する研修		○
労働安全衛生	労災事故防止対策の策定		○
	労災保険等の加入		○

（その他業務）

区 分	業 務 内 容	市	事業者
清掃	ボイラー室の清掃（週 1 回程度）		○
	玄関など（毎日）		○
	グリストラップ清掃（毎日）		○
	エアーシャワーフィルター（週 1 回程度）		
除草	敷地内草刈（年 4 回程度）		○

費用負担区分表

項 目	市	受託者	備 考
設備・調理機器	○		修繕・維持管理・設備機器更新
光熱水費	○		電気代・ガス代・上下水道代・燃料代（配送車分除） *過失が認められる場合には、受託者負担
食器及び食缶類	○		新規購入・補充
食材費	○		材料費
防鼠防虫駆除費	○		害虫駆除（受託者は協力すること）
塵芥処理	○		野菜くず及び調理ごみ
残菜処理	○		給食の残菜
グリストラップ清掃・産業廃棄物処理委託	○		年4～5回
天井・ダクト清掃	○		夏季休業中（別途専門業者依頼）
営業許可申請等		○	
受託者の人件費・法定福利費		○	受託者従事員の給与等
受託者の福利厚生費		○	受託者従事員の福利厚生費等
受託者の保健衛生費		○	腸内細菌検査・健診等
受託者の被服		○	被服代（衛生費含む）
研修に関する経費		○	従事員研修費
配送に関する経費		○	車両代、燃料代、税金、保険、車検、点検、維持費等
消耗品等		○	添付資料5のとおり
生産物賠償責任保険及び施設損害責任保険の加入		○	
各種通信費		○	受託事業者の事務室の電話（携帯電話含む）、FAX、パソコン等