

東大和市学校給食調理配膳業務委託仕様書（案）

1 件名

東大和市学校給食調理配膳業務委託

2 業務の目的

東大和市（以下「委託者」という。）が実施する東大和市立小学校及び中学校（以下「市立小・中学校」という。）における学校給食の調理及び配膳並びにそれらに付随する業務を行い、安全・安心な学校給食を安定的に提供することを目的とする。

3 履行期間

令和9年4月1日から令和14年3月31日まで

4 履行場所

（1）調理業務

調理施設名	所在地
東大和市学校給食センター	東大和市桜が丘2丁目142番地の41

（2）配膳業務

配膳先となる市立小・中学校は、以下のとおりとする。

学校名	所在地	学校名	所在地
第一小学校	奈良橋4丁目573番地	第一中学校	奈良橋3丁目530番地
第二小学校	南街3丁目61番地の2	第二中学校	南街3丁目60番地の4
第三小学校	清原4丁目1312番地の2	第三中学校	仲原2丁目7番地
第四小学校	狭山5丁目1038番地	第四中学校	立野2丁目6番地の2
第五小学校	向原1丁目11番地	第五中学校	芋窪5丁目1119番地
第六小学校	仲原1丁目5番地の1		
第七小学校	芋窪5丁目1171番地		
第八小学校	立野3丁目1255番地		
第九小学校	蔵敷2丁目546番地		
第十小学校	上北台3丁目399番地		

5 対象者及び食数

（1）対象者は、市立小・中学校児童・生徒、教職員等とする。

（2）1日あたりの食数は、最大8,000食とする。

※参考：令和7年度中の1日あたりの最大食数約6,800食

6 学校給食の実施日

（1）学校給食の実施日は、年間概ね200日とする。

（2）土曜日及び日曜日、国民の祝日に関する法律で定められた休日、春季、夏季及び冬季の長期休業日その他の委託者の指定した日については、学校給食の実施日から除くものとする。

（3）上記（1）及び（2）の規定にかかわらず、委託者は受託者と協議して、学校給食の実施日を変更することができる。

（4）委託者は、受託者に対し各年度の4月当初に年間給食実施計画を書面で提示する。

7 調理施設利用可能時間

原則として、午前8時00分から午後4時45分までとする。

ただし、委託者が認めた場合は、調理施設利用時間の変更ができる。

8 配膳時間

- (1) 受託者は4(2)の配膳先の市立小・中学校における学校給食の開始時間に合わせ、配膳を行うこと。なお、各学校の学校給食の開始時間は、午後0時00分から午後1時00分までの間で委託者が指定する。
- (2) 学校行事等により委託者が学校給食の実施時間を変更する場合は、あらかじめ指示するので、受託者は適切に対応すること。

9 業務責任者等

受託者は、学校給食業務であることに鑑み、次の者を配置すること。

(1) 業務責任者

学校給食センター業務に豊富な従事経験を有する者を、業務執行上の責任を負うべき業務責任者として定め、業務全体の指揮及び統括を行うとともに、委託者との連絡調整の任に当てること。なお、業務責任者は、常勤の正社員とする。

(2) 業務副責任者

業務責任者を補佐する業務副責任者を定め、業務責任者に事故があるとき又は欠けたときにその職務を代行する。業務副責任者は業務責任者と同程度の経験を有する常勤の正社員とする。(調理業務従事者との兼務を可とする。)

(3) 食品衛生責任者

食品衛生法施行規則(昭和23年厚生省令第23号)の別表第17に規定された食品衛生責任者を置くものとする。(管理栄養士、栄養士または調理師の有資格者とし、業務責任者又は業務副責任者との兼務を可とする。)

なお、「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及び「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、学校給食センターの栄養職員等が担当するものとする。

(4) アレルギー対応食責任者

アレルギー対応食の調理等を行うアレルギー対応食責任者を配置する。(調理業務従事者との兼務を可とする。)

(5) 調理業務従事者

調理業務に必要な人員を配置する。また、調理業務従事者の中からアレルギー対応食責任者が休暇等により勤務できない場合に備え、アレルギー対応食の調理等が可能な人員を確保すること。

(6) 配膳業務責任者

市立小・中学校に配置された配膳業務従事者を統括し、配膳業務が円滑に行われるよう管理運営する。代替配膳業務従事者を配置する場合等は、委託者と調整の上、学校長へ報告する。(業務責任者、業務副責任者、常勤の調理業務従事者との兼務を可とする。)

(7) 配膳業務従事者

市立小・中学校ごとに原則として、固定の者を配置し、その者が休暇等により勤務できない場合は、代替配膳業務従事者を配置するものとする。(調理業務従事者との兼務を可とする。)

(8) 火元責任者

火気の使用又は取扱いに関する監督、調理従事者に対する消火器及び消火栓の位置の周知・使用方法の研修の実施その他火災予防に関する業務を行う。(調理業務従事者との兼務を可とする。)

(9) 選任報告

業務責任者、業務副責任者、食品衛生責任者、アレルギー対応食責任者、配膳業務責任者、火元責任者、調理業務従事者及び配膳業務従事者について、学校給食提供のための準備作業を行う日の前日までに、業務責任者等業務従事者の氏名、従事開始日等を記載した書類に、健康診断結果報告書、腸内細菌検査成績報告書(従事前2週間以内のもの)、食品衛生責任者にあつては栄養士又は調理師免許の写し(以下、「関係書類」という。)を添付して委託者に提出すること。また、業務責任者等業務従事者について変更する場合は、事前に委託者に連絡するとともに、速やかに当該業務従事者の氏名、従事開始日等を記載した書面に関係書類を添付して提出すること。

なお、配膳業務従事者にあつては、各学校長に対しても氏名、従事開始日等を記載した書面を提出すること。

(10) 業務従事者等の教育・研修

調理、食品の取扱い等が安全かつ円滑に行われるように定期的に研修を行い、業務従事者の資質の向上に努めること。また、新たに業務従事者を採用した場合は、必ず初任者研修を実施すること。

10 業務内容

調理配膳業務は、学校給食センター及び市立小・中学校に備えつけられた調理用設備・器具等（詳細については「別表 東大和市学校給食センター備品一覧」参照）を使用して行うこと。委託業務の内容は、以下のとおりとし、委託者と受託者の業務負担区分は別表1「業務区分」によるものとする。また、業務従事者の健康状況は毎日観察し、記録すること。

(1) 食材料搬入

納品された食材料の検収補助及び搬入を行い、保管業務並びに調味料量の点検及びそれらの報告を行うこと。

(2) 調理

委託者の作成した献立表、給食調理指示に関する書面等に基づき、委託者の提供する食材料を使用し、給食調理を行うこと。また、アレルギー対応食及びお弁当給食、試食会等、行事に係る給食調理を行うこと。なお、給食調理にあつては、使用水の水質検査、調理場の温度及び湿度の計測、冷蔵庫及び冷凍庫内部の温度の計測、加熱調理における温度の計測等を行い、記録し、書面で委託者へ報告すること。

※調理及び洗浄作業等は、原則として床を濡らさないドライ仕様で行うこと。

(3) 配缶

調理した給食等を委託者が指示する学校別、学級別に計量配缶し、給食に必要な食器、トレイ、スプーン、フォーク、はし等（以下「食器具等」という。）を点検し、配送用コンテナへ収納の上、委託者へ報告し承認を受けた上で、給食配送業者へ引き渡すこと。

(4) 食器具等の洗浄、消毒、保管、点検

給食配送業者から引き継いだ使用済みの食器具等や配送用コンテナを洗浄・消毒保管及び整理作業を行った上、必要な日常点検を行うこと。点検により発見した破損、故障等は、ただちに委託者へ報告すること。

(5) 学校給食センターの設備や機器の清掃、消毒及び日常点検整備、記録

「14 安全・衛生管理」に従って行うほか、委託者が学校給食衛生管理基準に基づき定める日常点検の項目について日常点検を行い、書面により委託者へ報告し承認を受けること。

(6) 残菜及び厨芥等の処理

残菜及び厨芥は委託者が指定する単位で計量の上、厨芥処理システム（粉砕機、脱水機等の設備をいう。以下同じ。）で処理を行い、指定の場所へ移動すること。また、厨芥処理システムで処理できない生ごみ及び生ごみ以外の一般廃棄物（可燃・不燃ごみ）、有害ごみ（蛍光灯、乾電池）、空き缶、ダンボール等は所定の位置に移動すること。

(7) 食物アレルギー対応

アレルギー対応が必要な児童・生徒の給食については、委託者の指示に基づきアレルギー対応食等の対応を行うこと。アレルギー対応食等の調理は、委託者が提示する書面に基づき、委託者の提供する食材を使用してアレルギー対応食等を調理、配缶及び引渡し前確認を行い、配送用コンテナへ収納の上、委託者へ報告し、承認を受けた上で、給食配送事業者へ引き渡すこと。

(8) 学校給食センター及び市立小・中学校の施設等の清掃等の管理作業

春季、夏季、冬季の長期休業中等に、委託業務に使用する施設及び設備の清掃並びに食器具等、調理作業用消耗品の洗浄、消毒及び保管を行うこと。点検により発見した破損、故障等は、ただちに委託者へ報告すること。

ア 食器、食缶、スプーン、バットの磨き洗い及び点検作業

イ フライヤー、スチームコンベクションオーブン、洗浄機、換気扇等の分解清掃作業

ウ 厨房機器等、その他調理器具及びコンテナなどの給食用用品の点検整備、清掃、簡易な

修繕、部品交換、グリスアップ作業

エ 食缶、食器かご、配送用コンテナ等の学校名、学級名、数字の確認書き直し作業

オ 配膳車、配膳台、配膳ワゴン等市立小・中学校の学校給食備品の清掃及び点検作業

(9) ボイラー運転管理業務

ボイラーの運転管理を行うこと。また日常の運転においてはボイラーを正しく取り扱い、災害・故障等を未然に防ぐこと。毎月1回自主点検を行ったうえ、委託者へ報告をすること。

点検により発見した破損、故障等は、ただちに委託者へ報告すること。

※ ボイラー型式 三浦工業 小型貫流ボイラー SQ-2000AS (3基)

(10) 配膳業務

ア 市立小・中学校において、学校給食センターから配送される食缶、食器具等並びに委託者が契約している食品業者から直接配送されるパン、牛乳等を、学級ごとの配膳車等に仕分けし、各階廊下の配膳エリアに配置すること。また、職員室分の給食について盛り付け及び片付けを行うこと。

アレルギー対応食等については、学校管理者等の立会いによる確認が終了した後、対象の児童・生徒ごとに引き渡しを行うこと。

イ 給食後に食器具等を回収し配送用コンテナに入れて給食配送事業者へ引き継ぐこと。

ウ 配膳室の清掃、冷蔵庫等の点検等を行うこと。点検により発見した破損、故障等は、ただちに委託者へ報告すること。

(11) 作業工程表等の作成

一週間分の作業工程表及び作業動線図の案を7日前までに作成し、委託者の同意を受けること。

(12) 定期的な打合せ

業務責任者、委託者、栄養職員等による調理方法等各種打合せ調整を定期的実施すること。業務責任者は委託者と打合せを行った内容を、調理従事者等に周知徹底すること。

(13) 立ち入り検査等の対応

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 各種法定点検等

ウ 「東大和市学校給食センター運営委員会」等の会議への出席

エ 各種調査資料等のためのデータ等の提供

オ 視察や実習生の受け入れ

(14) 検食

委託者の指示に従い、検食を用意すること。

(15) 業務日誌

業務日誌を作成し、法令等に定める期間保管すること。委託者から求めがあった場合、業務日誌を閲覧等させること。

(16) 災害等の発生時及び発生に備えた業務の協力

受託者は、大規模な自然災害及び給食センターでの突発的な厨房機器やボイラーの故障等の事態などの緊急事態（以下「災害等」という。）の発生時及び発生に備えて、以下に定める項目について協力すること。

ア 各種点検（施設・設備・電気・ガス・水道）の実施及び立会

イ 調理場内の清掃作業など、給食の再開に向けて必要となる業務

ウ 委託者が実施する炊き出し

エ 簡易給食など、通常とは異なる形式での給食提供に関わる業務

オ 台風や集中豪雨等、事前に被害が想定される災害等に対する委託者との協議及びその対応

カ 緊急時における対応マニュアルの作成

キ 委託者が行う総合防災訓練等への協力

ク 東大和市学校給食センターで行う避難訓練への参加

ケ 災害等発生時の初動対応や避難経路等についての委託者との確認及び調理業務従事者への周知

コ その他想定しない不測の事態により、給食の提供に支障を生じることになった場合の委託

者との対策検討のための協議及びその対応

(17) 食育の推進

受託者は食育の推進のため、委託者が取り組む以下のことに協力すること。

ア 手作り給食を実施し、素材本来の味を生かすとともに、献立内容を多様にする事で、食に対する関心を高め、望ましい食習慣の形成を目指すこと

イ 学校で実施する食育指導や給食を活用した職場体験・施設見学・試食会等委託者の食育事業の取組

ウ 地場産物の積極的な活用の推進、規格外の野菜の利活用

(18) (1) から (17) に掲げる業務に付帯するその他必要な業務

1.1 業務の指示

(1) 受託者は、委託者に書面により指示された内容に基づいて調理を行うこと。

(2) 調理業務による留意事項

① 行事食や試食会等については、事前に委託者と十分協議を行い実施すること。

② 体育祭や校外学習等の学校行事により給食実施日時が変更になる場合、また、インフルエンザの流行や台風等の自然災害により、休校、学級閉鎖又は時程変更になる場合は、委託者からの指示を受けて対応すること。

1.2 施設・設備・器具等の使用

(1) 施設設備等については、委託者と受託者との間で設備機器等使用貸借契約を締結し、それに基づき施設設備等を学校給食の調理配膳をする者として善良な管理者の注意をもって管理し、使用すること。

(2) 学校給食センター及び市立小・中学校に備えつけられた調理用設備・器具等を「10 業務内容」に掲げる用途以外で使用する事は一切禁止する。なお、受託者は、施設、設備機器等を丁寧に扱うとともに、故障等が発生した場合は、ただちに委託者に報告し、指示に従うものとする。また、受託者の責めに帰すべき事由による場合は、その損害を賠償するものとする。

(3) 受託者は、設備機器等が故障若しくは毀損した場合は、委託者に故障等の状況及び修復に必要な材料等を報告すること。委託者から提供された材料等を用い、備え付けの工具等によって対応できる簡易な修復については、受託者自ら行うこと。

(4) 受託者は、「東大和市地球温暖化対策実行計画」等の主旨を理解し、CO2削減、経費削減の観点から、光熱水費・燃料費等の経費節減に努めること。

(5) 受託者は、学校給食センター及び市立小・中学校配膳室を退出するときは、窓、扉等の施錠、消灯、ガス栓の閉止及び各種設備機器類の停止等を確認すること。

(6) 受託者は、学校給食センター及び市立小・中学校配膳室に出勤した際には、受水槽施設、窓、扉、調理器具等に異常がないか確認すること。

1.3 経費負担区分

本委託業務に関わる委託者と受託者の経費負担は、別表2「経費負担区分」によるものとする。

また、市と共有して使用するものや負担区分が明確でないものは、双方協議のうえ決定する。

1.4 安全・衛生管理

給食の安全・衛生管理については、「学校給食衛生管理基準（平成21年3月31日文科科学省告示第64号）」、「大量調理施設衛生管理マニュアル（「大規模食中毒対策等について平成9年3月24日衛食第85号」別添）」、「学校給食における食物アレルギー対応指針（平成27年3月文科科学省）」、「学校給食調理従事者研修マニュアル（文科科学省）」及び「学校給食事業における安全衛生管理要項（労働省労働基準局）」の関係項目、委託者の指示（学校給食センターの栄養職員等による調理業務等指示書などの文書や資料等による指示及び受託者への口頭による指示を含む。）等を遵守するとともに、独自の衛生管理マニュアルを作成し、安全な給食提供に努め、委託者に対して、必要な報告を行うこと。

また、受託者は、給食調理配膳業務及び施設管理等において、事故等の無いように常に安全・

衛生管理に留意し、全従事者に対し、使用する機械や設備の内容及び危険性を十分に認識させることを徹底すること。

1 5 報告

- (1) 受託者は、次に掲げる事項について、委託者に書面で報告を行うこと。また、委託者の職員の勤務時間外に業務を行い事故等が生じた際は、速やかに関係機関への連絡も行うこと。

報告すべき事項	提出時期
業務責任者等業務従事者の氏名、従事開始日等	学校給食提供のための準備作業を行う日の前日までに又は変更の都度事前に
調理業務等業務従事者の氏名、従事開始日等	
調理の作業工程、報告等（献立ごと）	毎日
配膳の作業工程、報告等	毎日
委託者が学校給食衛生管理基準に基づき定める日常点検の項目等	毎日
残菜の量等（日単位）	履行の翌月速やかに
事故発生日、発生場所、発生時間、内容、原因、対応、改善策等	異物混入等の事故が発生後速やかに

- (2) 調理業務の実施に関して、業務従事者に事故が発生した場合は、原則として業務責任者が口頭で委託者へ報告し、後日、経過等を書面（任意形式）にて提出すること。
ただし、緊急の場合は業務責任者以外の業務従事者から口頭で委託者へ報告した後、業務責任者に報告することを認める。
- (3) 受託者は、食材料の使用について、事前に点検を行い、業務に支障をきたすおそれがあると判断される場合は、速やかに業務責任者が委託者へ報告すること。委託者は業務責任者へ対応を指示する。
- (4) 「10（10）配膳業務」において、学校給食センターから配送される食缶、食器具等並びに委託者が契約している食品業者から直接配送されるパン、牛乳等について疑義が生じた場合、配膳業務従事者は業務責任者に連絡し、業務責任者が委託者へ報告及び確認を行うこと。

1 6 損害賠償責任等

- (1) 故意又は過失により食中毒の原因となる細菌その他の人体に有害な物質等を給食に混入し、その結果委託者に損害を与えたときは、受託者は、委託者に損害を賠償しなければならない。
- (2) 受託者の責めに帰すべき事由により債務不履行又はその懸念が生じた場合には、委託者は受託者に対して改善勧告し、一定期間内に改善策の提出及びその実施を求めることができる。なお、受託者が当該期間内に改善することができなかつたときは、委託者は契約の解除及びこれにより生じた損害賠償を請求することができる。
- (3) 作業上における業務従事者等の事故、傷害等については、委託者は一切の責任を負わないものとする。
- (4) 本業務の履行に関して知り得た秘密を漏らさないこと。また、契約終了後、解除後も同様とする。

1 7 委託料の支払

毎月払いとする。

1 8 その他

- (1) 調理配膳業務従事者は、学校給食内容の向上改善に資するため、原則として学校給食センター及び市立小・中学校内で学校給食を喫食すること。喫食するときは委託者に実費を支払うこと。
- (2) 受託者が企画提案書により提案を行った業務については、実施に向けた計画を書面で提出すること。なお、実施にあたっては、あらかじめ委託者と協議すること。
- (3) 優先交渉権者決定後の詳細協議にて業務委託仕様書等の内容は、必要に応じて変更、追加する場合がある。また委託者の指示する資料等の内容に追加、訂正等生じた場合は、それに従っ

て業務を行うこと。

- (4) 本契約時には前任の受託者から引継ぎを受け、契約終了時には以降の業務が遅滞なく円滑に実施されるよう、後任の受託者へ引継ぎを行うこと。業務の引継ぎの方法及び時期等は、別途協議のうえ、決定するものとする。また、業務責任者の異動時には、異動者間で綿密な引継ぎを行うこと。
- (5) 学校給食法、食品衛生法、労働基準法等の食品衛生及び労働関係法令等並びに 14 安全・衛生管理に掲げる安全・衛生管理に関する各基準等を遵守すること。契約締結後に法令等の改正があった場合には、改正後の法令等の内容に対応するために必要な措置をとること。
- (6) 本仕様書の内容に疑義が生じた場合、又は本仕様書に定めのない事項については、双方協議のうえ、決定するものとする。

別表 1 : 業務区分

区分	業務内容	委託者	受託者
給食管理	献立作成	○	
	栄養指導	○	
	給食数等必要な事項の連絡	○	
	給食調理指示に関する書面の作成	○	
	給食費管理業務	○	
	調理従事者の個人別健康観察の記録、報告		○
	調理従事者の個人別健康観察記録の確認	○	
	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	○	
	給食の配送（牛乳、パン、デザート等の直接学校に配送するもの）	○	
調理作業	調理業務（学校行事等の実施日におけるもの含む。）		○
	調理の検査（中間及び出来上がり検査）	○	
	使用水の検査、調理場内及び給食等の温度等の計測、記録、報告		○
	使用水の検査結果、調理場内及び給食等の温度等の確認	○	
	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及び消毒		○
	コンテナの洗浄及び消毒		○
	保存食の保存（原材料及び調理済食品）		○
食材管理	食材の購入	○	
	食材の検収	○	
	食材の検収補助及び搬入		○
	食材の保管		○
配送業務	配送計画の作成	○	
	食器、食缶類のコンテナへの積み込み	○	
	配送及び回収	○	
	配送車の洗浄及び消毒	○	
配膳業務	配送されたコンテナの受渡し及び返却		○
	記録簿に基づく点検項目の確認及び検食の保存		○
	配膳室及びプラットホームの清掃及び点検		○
残菜等の処理	給食の残菜等の計量		○
	廃棄物の管理		○
	廃棄物の処理	○	
施設等の管理	給食施設の開錠及び施錠	○	
	給食調理場内の設備の点検及び管理		○
	給食施設の運営、保守、維持及び修繕	○	
	ボイラー運転業務		○
	使用物品等の管理		○

業務管理	調理従事者勤務の勤怠管理		○
	調理従事者業務分担の決定		○
	調理従事者業務分担の確認	○	
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		○
	学校給食日常点検の記録及び報告		○
	調理従事者の研修		○
	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）の実施及び報告		○
	腸内細菌検査（月２回）の実施の確認	○	
	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		○
	労災保険等の加入		○

別表 2 : 経費負担区分

項 目	内 容	委託者	受託者	備 考
施設・厨房設備類	建設施設・厨房設備機器及び付帯設備	○		
設備等維持費	施設・厨房設備類・厨房内備品類のメンテナンス及び修繕等	○		
厨房内備品類	コンテナ、移動台、作業台、移動シンク、掃除用具入れ、L型運搬車、台秤、残留塩素計、中心温度計等	○		
光熱水費	電気、ガス、上下水道等	○		
厨房内消耗品	包丁、まな板、ボール、プラスチック類、タライ、番重、スパテラ、すくい網、ひしゃく、計量カップ、金網ザル、乾電池その他調理用品	○		
	食器及び食缶等の配膳用品	○		
	食器・食缶用洗剤、食器・食缶用消毒薬、食材用消毒薬、その他の洗剤		○	
	ふきん、たわし類、ペーパータオル、ポリグローブ、ライター、オーブンシート、アルミホイル、ポリ袋、検食用ビニール、ラップ、耐熱手袋、エンボス等使い捨て手袋類（児童・生徒配膳時使用分は含まない。）、軍手、スポンジ、タオル、手洗い用石けん、消毒用アルコール、次亜塩素酸ナトリウム、DPD剤等		○	
配膳室内消耗品	配膳車、配膳台、配膳ワゴン等用洗剤、スポンジ類、ブラシ、ほうき、ちりとり、各種ポリ袋等	○		
	手洗い用石けん、消毒用アルコール、次亜塩素酸ナトリウム、ペーパータオル、エンボス等使い捨て手袋類 等		○	
調理・配膳用被服類	作業用白衣、前掛け、短靴、長靴、帽子、マスク、作業用サンダル、爪ブラシ、洗濯洗剤等		○	
雑貨・文房具類、医薬品	従事者用茶器、お茶類、ボールペン等		○	
	消毒薬、火傷薬、湿布薬、緊急絆創膏、包帯等		○	
受託者用事務室休憩室用品類	机、椅子、キャビネット、電話機、ファックス、パソコン、冷蔵庫、通信費等		○	
施設付属消耗品備品類	蛍光灯、殺菌灯等施設に付随した消耗品	○		
	更衣室ロッカー、洗濯機、乾燥機等	○		

その他消耗品	清掃・点検用具類、トイレトペーパー等	○		
	ボイラー関連消耗品類	○		
維持管理費	専門清掃、消毒（施設消毒・害虫駆除・グリストラップ清掃等）	○		
廃棄物処理費	生ゴミ、ダンボール、廃油、一般廃棄物等	○		
配送費	車両・各種税金・車検・点検・自賠責保険他、維持費、燃料費等	○		
	任意保険等	○		
食材料費	学校給食分	○		
	業務従事者等従業員の研修分		○	
給食費	受託者従業員喫食分		○	給食実施日は食するものとする
保険	生産物賠償責任保険等		○	
従事者人件費等	人件費、福利厚生費等		○	
	労働保険・社会保険等		○	
	健康診断、検便等		○	

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

東大和市学校給食センター備品一覧

〈検収室〉

(単位：台)

番号	名称	規格・仕様	間口	奥行	高さ	数量
1	二槽シンク		1,200	750	850	1
2	小型包丁まな板消毒保管機	KCSK-2-eT	550	550	1,250	1
3	検食用フリーザー	EKF-014FX	820	720	1,795	1
4	器具消毒保管機	MCWK-60-eT	2,550	950	1,900	3
5	掃除用具ロッカー		500	500	1,800	1

〈器具洗浄室1〉

(単位：台)

番号	名称	規格・仕様	間口	奥行	高さ	数量
1	一槽シンク		1,200	900	850	1
2	器具洗浄機	EOKC-M23SA-RT	3,860	940	1,870	1
3	残菜投入シンク	ATEL-1575BL-15SV3	1,500	750	850	1
4	三槽シンク		2,400	750	850	1
5	作業台		1,200	750	850	1
6	掃除用具ロッカー		500	500	1,800	1

〈食品庫・計量室〉

(単位：台)

番号	名称	規格・仕様	間口	奥行	高さ	数量
1	メトロマックスQ	MQ63PE-4/MQ2472G-4	1,823	613	1,587	4
2	メトロマックスQ	MQ63PE-4/MQ2448G-4	1,212	613	1,587	2
3	冷蔵庫	ULD-120RMD3-F	1,200	795	2,200	3
4	二槽シンク		1,500	750	850	1
5	作業台		1,200	750	850	2
6	器具消毒保管機	MCWK-30-eT	1,300	750	1,900	1
7	電動缶切機		230	450	388	2
8	作業台		1,200	750	850	1
9	高速度ミキサー	NDM-400T	395	345	1,040	2

〈割卵室〉

(単位：台)

番号	名称	規格・仕様	間口	奥行	高さ	数量
1	パススルー冷蔵庫	PRD-180RMD7-G	1,790	840	1,950	1
2	器具消毒保管機	MCSK-5-eT	550	550	1,900	1
3	自動割卵装置	EG-60SS	1,750	500	980	1
4	モービルシンク		900	750	600	2
5	作業台		900	750	850	2
6	三槽シンク		2,100	750	850	1
7	高速度ミキサー	NDM-400T	395	345	1,040	1
8	器具消毒保管機	MCW-20-eT	900	950	1,900	1
9	パススルー冷蔵庫	PRD-150RMD7-G	1,490	840	1,950	1

＜下処理室（肉・魚）＞

（単位：台）

番号	名称	規格・仕様	間口	奥行	高さ	数量
1	プレハブ冷蔵庫		2,250	3,600	2,444	1
2	プレハブ冷凍庫		2,500	3,600	2,500	1
3	メトロマックスQ	MQ63PE-4/MQ2460G-4	1,518	613	1,587	8
4	二槽シンク		1,500	750	850	1
5	作業台		1,500	750	850	4
6	三槽シンク		2,100	750	850	1
7	器具消毒保管機	MCWK-60-eT	2,550	950	1,900	1
8	掃除用具ロッカー		500	500	1,800	1
9	カートインパススルー冷蔵庫		1,800	1,300	2,250	2

＜下処理室（野菜）＞

（単位：台）

番号	名称	規格・仕様	間口	奥行	高さ	数量
1	二槽シンク		1,800	750	850	2
2	ピーラー	NKP-20T	1,100	750	1,100	2
3	モービルシンク		750	600	600	4
4	プレハブ冷蔵庫		2,200	3,600	2,444	1
5	プレハブ冷凍庫		2,500	3,600	2,500	1
6	メトロマックスQ	MQ63PE-4/MQ2460G-4	1,518	613	1,587	8
7	掃除用具ロッカー		500	500	1,800	1
8	器具消毒保管機	MCWK-60-eT	2,550	950	1,900	2
9	包丁まな板消毒保管機	KCSK-10-eT	900	550	1,900	1
10	作業台		1,200	750	850	5
11	三槽シンク		2,700	750	850	5
12	作業台		750	750	650	5

＜上処理室＞

（単位：台）

番号	名称	規格・仕様	間口	奥行	高さ	数量
1	マイコンスライサー	MSI-04T	965	655	850	3
2	移動スライサーシンク		1,800	900	800	3
3	サイノ目カッター	DC-202	901	679	849	1
4	移動サイノ目シンク		1,800	750	600	1
5	三槽シンク		2,700	750	850	1
6	器具消毒保管機	MCWK-60-eT	2,550	950	1,900	2
7	包丁まな板消毒保管機	KCSK-10-eT	900	550	1,900	1
8	刃物消毒保管機	KCSK-10-eT	900	550	1,900	1
9	フードカッター	OMF-500D	646	520	620	1

〈器具洗淨室2〉

(単位：台)

番号	名称	規格・仕様	間口	奥行	高さ	数量
1	一槽シンク		1,200	900	850	1
2	器具洗淨機	EOKC-M23SA-LT	3,860	940	1,870	1
3	掃除用具ロッカー		500	500	1,800	1
4	残菜投入シンク	ATEL-1575BL-15SV3	1,500	750	850	1
5	三槽シンク		2,400	750	850	1
6	作業台		1,200	750	850	1

〈煮炊き調理室〉

(単位：台)

番号	名称	規格・仕様	間口	奥行	高さ	数量
1	掃除用具ロッカー		500	500	1,800	2
2	三槽シンク		2,100	750	850	1
3	作業台		1,200	750	850	1
4	器具消毒保管機	MCWK-40-eT	1,750	950	1,900	2
5	移動式スパテラストンド		446	446	620	13
6	蒸気回転釜	AS1-70K	1,860	1,590	2,300	12
7	ガス煮炊釜	AG2-L40	1,890	1,370	2,060	3

〈アレルギー食調理室〉

(単位：台)

番号	名称	規格・仕様	間口	奥行	高さ	数量
1	冷蔵庫	ARD-180RM	1,790	800	1,950	1
2	掃除用具ロッカー		500	500	1,800	1
3	三槽シンク		2,100	750	850	1
4	作業台		700	750	850	1
5	器具消毒保管機	MCWK-40-eT	1,750	950	1,900	1
6	包丁まな板消毒保管機	KCSK-5-eT	550	550	1,900	1
7	作業台		400	600	850	6
8	電磁調理器	CI-96-33T (特)	900	600	850	4
9	一槽シンク		750	600	850	2
10	作業台		900	600	850	1
11	スチームコンベクションオーブン	CSI-E55T	700	754	1,729	1
12	上棚		600	450	1段	1
13	ロボクープミキサー	R-2A	210	285	370	2
14	上棚		1,800	400	1段	1
15	作業台		1,800	750	850	1
16	消毒保管機	MCWK-60-eT	2,550	950	1,900	1
17	検食用フリーザー	EKF-014FX	820	720	1,795	1
18	IHジャー炊飯器	SR-HX184	279	348	232	3
19	ウォーターオーブン	AX-XP100-R	490	490	420	3
20	作業台		1,200	750	850	1

〈油庫・揚げ物焼物調理室〉

(単位：台)

番号	名称	規格・仕様	間口	奥行	高さ	数量
1	三槽シンク		2,100	750	850	1
2	器具消毒保管機	MCWK-30-eT	1,300	950	1,900	1
3	フライ兼用煮炊き釜	ACFX-30EKH	1,540	1,060	1,740	2
4	スチームコンベクションオーブン	SSCG-40DCNU	1,235	1,135	1,885	4
5	ラックインカート	SSC-RC40C	728	897	1,805	4
6	掃除用具ロッカー		500	500	1,800	1
7	ガス連続フライヤー	DSKC-43A	6,005	1,667	2,325	2
8	新油・廃油タンク	ST-900-XN+ST900-XO	2,660	1,100	2,430	1
9	掃除用具ロッカー		500	500	1,800	1
10	食品整型機	SPH-D100K	760	1,150	1,810	1
11	水車式全自動パン粉着機	KDS-300N	3,120	850	1,425	1
12	フードミキサー	FDM-130	2,020	686	1,330	1

<茹で調理・和え物室>

(単位：台)

番号	名称	規格・仕様	間口	奥行	高さ	数量
1	スチームコンベクションオーブン	SSCG-40DCNU	1,235	1,135	1,885	1
2	ラックインカート		728	897	1,805	2
3	蒸気回転釜	AS1-50K	1,685	1,370	2,070	2
4	パススルー真空冷却機	CM-150RKW	1,950	1,770	2,370	2
5	チラー	UWAPF15A-M	1,935	700	1,500	2
6	タンクユニット		1,251	1,300	1,667	2
7	プレハブ冷蔵庫		4,500	2,450	2,444	1
8	移動式スパテラスタンド		446	446	620	5
9	和え物用回転釜	AS1-70K (U0)	1,860	1,590	2,300	3
10	りんご調理機	HK-201A	485	600	1,100	1
11	モービルシンク		750	600	600	1
12	三槽シンク		2,100	750	850	1
13	器具消毒保管機	MCWK-20-eT	900	950	1,900	1
14	掃除用具ロッカー		500	500	1,800	1

<米庫・洗米・炊飯室>

(単位：台)

番号	名称	規格・仕様	間口	奥行	高さ	数量
1	昇米機	NKS-250T	425	185	5,000	1
2	米サイロ	RT-27ST	1,500	1,500	4,000	1
3	昇米機	NKS-295	425	185	9,500	1
4	節水型連続洗米機	SRW-71ALT	1,502	703	1,105	1
5	エアーコンプレッサー	SLP5D-2T	368	356	540	1
6	制御盤(計量・洗米)	KSS-41PT	550	250	850	1
7	オートライマー	SAR2-80LT	1,555	1,000	3,600	1
8	連続炊飯機	CRC2-80SLT	8,132	904	1,640	1
9	立体蒸らし装置	ARM2-80LT	5,200	930	3,100	1
10	炊飯釜	RP2-7	635	344	295	85
11	蒸らしコンベヤ	MC-20BT	2,500	575	650	1
12	自動反転機	ALT2-21LT	1,303	922	2,573	1
13	飯缶盛付機	BM-17CST	2,140	1,287	2,160	1
14	作業コンベヤ	HC-204ST	2,000	475	400	1
15	炊飯釜・蓋洗浄機	WJ-25SRT	4,690	940	1,330	1
16	炊飯釜・蓋返却コンベヤ	CFR-065T	6,500	575	855	1
17	炊飯釜ラック		1,200	600	1,800	5
18	二槽シンク		1,800	750	850	1
19	器具消毒保管機	MCWK-20-eT	900	950	1,900	1
20	蒸気回転釜	AS1-30K	1,580	1,280	1,825	2
21	掃除用具ロッカー		500	500	1,800	1

〈食缶保管室〉

(単位：台)

番号	名称	規格・仕様	間口	奥行	高さ	数量
1	検食用フリーザー	EKF-014FX	820	720	1,795	1
2	掃除用具ロッカー		500	500	1,800	1

〈コンテナ室〉

(単位：台)

番号	名称	規格・仕様	間口	奥行	高さ	数量
1	天吊り式消毒保管機	TP-2D-eT	1,100	1,600	1,200	26
2	天吊り式消毒保管機	TP-1D-eT	1,100	800	1,200	14
3	食器用コンテナ		1,230	710	1,165	66
4	食缶用コンテナ		1,230	710	1,165	54
5	カートイン消毒保管機	CMCK-60DB-eT	2,650	1,000	1,997	7
6	カートイン消毒保管機	CMCK-30DB-eT	1,350	1,000	1,997	1
7	カートイン消毒保管機	CMCK-20DB-eT	1,000	1,000	1,997	1
8	カート		1,140	840	1,580	15
9	カート		840	790	1,580	1
10	掃除用具ロッカー		500	500	1,800	2
11	ラウンドベヤ	R30-4616T	3,300	1,600	10,500	1
12	ラウンドベヤ	R30-4616T	3,300	1,600	10,500	1
13	ラウンドベヤ	R30-4616T	3,300	1,600	10,500	1
14	ラウンドベヤ	R30-4616T	3,300	1,600	10,500	1

〈洗浄室〉

(単位：台)

番号	名称	規格・仕様	間口	奥行	高さ	数量
1	残菜投入シンク	ATEL-S1575R-15W	1,500	750	850	1
2	一槽シンク		1,500	750	850	1
3	食缶類洗浄機	NAW-12UW-LT	9,650	1,795	2,100	1
4	コンテナ洗浄機	NAW-CW-SAT	9,500	1,880	3,550	2
5	ローラーコンベヤ		1,800	575	930	4
6	カゴごと洗浄機	NAW-PATA-64LST	9,900	2,265	1,780	2
7	水切コンベヤ		1,200	750	830	4
8	三槽シンク		2,400	750	850	1
9	作業台		900	750	850	1
10	ソイルドテーブル		1,800	750	820	1
11	ラックシェルフ		1,600	400	1段	1
12	自動食器洗浄機	SDW218E18	1,375	667	1,385	1
13	クリーンテーブル		1,100	750	820	1
14	掃除用具ロッカー		500	500	1,800	1

〈厨房処理室〉

(単位：台)

番号	名称	規格・仕様	間口	奥行	高さ	数量
1	脱水部制御盤	ACP-30YLAC	600	200	500	1
2	調整タンク	ATK-500	1,300	1,000	1,650	1
3	厨房脱水機	AD-3500W	890	650	1,450	1
4	オートチェンジャー	ATB-5	1,250	1,250	329	1
5	生ごみ発酵処理機		1,710	1,870	1,270	1

〈前室〉

(単位：台)

番号	名称	規格・仕様	間口	奥行	高さ	数量
1	衣類殺菌保管機	NSL-10CT	1,000	600	1,900	13
2	シューズ殺菌保管機	NSL-10ST	1,000	600	1,900	6
3	シューズ殺菌保管機	NSL-06ST	600	600	1,900	1
4	衣類殺菌保管機	NSL-06CT	600	600	1,900	1

〈移動式備品〉

番号	名称	規格・仕様	間口	奥行	高さ	数量
1	スタッキングカート	STK-1200	875	700	800	37
2	デジタル台秤	DP-6700K-30	350	605	795	10
3		DP-6700K-60	350	605	795	4
4		DP-6700K-150	350	605	795	2
5	移動台		600	450	600	16
6			900	750	700	2
7			1,500	600	850	24
8			1,500	750	650	5
9			1,500	750	850	18
10			1,500	900	850	1
11			1,800	750	850	1
12			1,800	900	850	4
13	移動ラック		1,200	750	1,100	15
14			1,350	700	1,300	8
15			1,350	750	1,100	28
16			1,500	750	1,100	26
17	配缶台		1,200	750	600	18
18	L字台車		750	900	800	9