

東広島学校給食センター
学校給食調理等業務

仕 様 書

令和 6 年 10 月

東広島市

東広島学校給食センター学校給食調理等業務仕様書

【基本事項】

1 委託業務名

東広島学校給食センター学校給食調理等業務

2 委託業務内容

本委託業務の内容は次のとおりとする。

- (1) 物資検収時の受取、検温、格納業務
- (2) 調理業務
- (3) 原材料及び調理後の食品の保存食採取、保管業務
- (4) 配缶業務及び食器、食缶のコンテナへの積み込み業務
- (5) 食器、食缶、コンテナ、調理器具等の洗浄・消毒保管業務
- (6) 学校における配膳、検食の準備、コンテナの受取・返却、配膳室等の清掃業務
- (7) ボイラーの運転管理業務
- (8) 残食等の計量及び処理業務
- (9) 設備・調理機器等の清掃・洗浄及び安全点検・管理業務
- (10) 使用物品の管理業務
- (11) 施設内の清掃業務
- (12) 衛生管理業務
- (13) 前各号に附帯する業務

なお、本委託業務に含まれない業務は、次のとおりとします。

- ア 献立作成業務
- イ 食材の決定及び調達業務
- ウ 学校給食費徴収業務
- エ 給食の配送、回収業務
- オ 施設設備等保守業務

3 業務場所、名称及び施設概要

(1) 施設概要

施設の名称	東広島学校給食センター	
所在地	東広島市田口研究団地8番5号	
施設概要	敷地面積	10,904 m ²
	延床面積	4,984.8 m ²
	構造	鉄骨造2階建て
	運営方式	ドライシステム
	建築年月	平成20年4月
	熱源	電気、ガス
	調理能力	12,000食/日

(2) 部屋等の使用について

用途	部屋名	
調理等業務受注者の専有スペース	2 F	(男子・女子) 休憩室、(男子・女子) 更衣室 2、会議室
共有スペース	2 F	調理員用 (男子・女子) 便所、ランチルーム兼会議室、洗濯室、配膳室
	1 F	(非汚染区域・汚染区域) 準備室・更衣室、洗濯室 1、便所 1～5、調理区域内、倉庫 1
東広島市の専有スペース	2 F	事務室、男子更衣室 1、女子更衣室 1、倉庫、研修室、外来用 (男子・女子) 便所

※駐車場については、センター敷地内駐車スペースを 70 台程度無償貸与することとし、それ以上のスペースが必要となる場合は、市と調理業務受注者で協議することとする。

(3) 給食を提供する学校名等

学校給食を提供する学校名等 (以下「受配校という。」は次の通りとする。)

項番	学校名等	所在地
1	寺西小学校	東広島市西条町寺家 6664 番地 1
2	川上小学校	東広島市八本松飯田五丁目 8 番 47 号
3	原小学校	東広島市八本松町原 11407 番地 5
4	吉川小学校	東広島市八本松町吉川 365 番地
5	八本松小学校	東広島市八本松町原 10128 番地 137
6	龍王小学校	東広島市西条町寺家 5415 番地 6
7	郷田小学校	東広島市西条町郷曾 11133 番地
8	板城小学校	東広島市西条町森近甲 10234 番地 1
9	東西条小学校	東広島市西条吉行東一丁目 2 番 1 号
10	御菌宇小学校	東広島市西条町御菌宇 8544 番地 6
11	板城西小学校	東広島市黒瀬町小多田 257 番地
12	上黒瀬小学校	東広島市黒瀬町宗近柳国 10271 番地 2
13	乃美尾小学校	東広島市黒瀬町乃美尾 10554 番地 1
14	中黒瀬小学校	東広島市黒瀬町檜原 10018 番地 1
15	下黒瀬小学校	東広島市黒瀬町津江 11225 番地 3
16	西条中学校	東広島市西条町寺家 6466 番地
17	向陽中学校	東広島市西条町大沢 10025 番地 2
18	八本松中学校	東広島市八本松南二丁目 2 番 1 号
19	松賀中学校	東広島市西条町御菌宇 10860 番地
20	黒瀬中学校	東広島市黒瀬町丸山 82 番地 1
21	中央中学校	東広島市西条町下見 4281 番地 1

4 設備・備品等

- (1) 施設の備品（添付資料1）については、東広島市（以下「市」という）が調理等業務受注者（以下「受注者」という）に無償で貸与することとし、受注者は借用書を提出すること。
- (2) 受注者は、貸与を受けた施設の設備、備品及び機器・器具等を学校給食調理以外に使用してはならない。ただし、事前に許可を受けた場合を除く。
- (3) 受注者は、善良なる管理者の注意をもって、貸与された施設の設備、備品及び機器・器具等を管理すること。受注者の過失又は故意による施設の設備、備品及び機器・器具等の破損・故障等については、受注者の責任において現状に戻すこと。
- (4) 調理用（配膳用を含む）、衛生用消耗品及び調理業務従事者（配膳業務従事者を含む）の福利厚生関係の備品や事務用品等については、受注者が負担するものとする。市と共有して使用せざるを得ないものについては、協議の上、応分の負担をするものとする。

5 業務委託期間

令和7年8月1日から令和12年7月31日まで5年間

6 業務可能時間

(1) 東広島学校給食センターでの勤務者

原則、平日（土曜日及び日曜日、国民の祝日に関する法律（昭和23年法律第178号）に規定する休日、12月29日から翌年の1月3日までの日を除く日）の午前7時45分から午後4時30分までとする。ただし、各種研修会、会議等を開催する場合及び緊急に業務を行う必要がある場合については、市との協議によりその他の時間の業務も可能とする。

(2) 配膳業務従事者

原則、平日（日曜日、土曜日、国民の祝日に関する法律（昭和23年法律第178号）に規定する休日、12月29日から12月31日、1月2日及び1月3日を除く日）の9時10分から14時30分までの間で、受配校の規模により1人から3人の配膳業務従事者を配置し、給食開始時間等により業務に必要な時間とする。なお、配膳業務従事者の出退勤の状況は受注者が確認するものとする。また、長期休暇開始前後と長期休暇終了直前に行う配膳室内の清掃等業務については、各学校に報告の上、時間指定を設けず、業務を行うものとする。

7 配送・回収時間への対応

業務を実施するに当たっては、配送業務受注者が行う配送業務の「配送計画」（別添資料2）に対応すること。

8 給食提供先及び調理食数

(1) 調理食数（1日当たりの推定数）

（食）

給食提供先	R6年度	R7年度	R8年度	R9年度	R10年度	R11年度	R12年度
寺西小学校	701	732	755	774	789	802	857
川上小学校	790	791	807	837	853	862	856
原小学校	134	135	141	128	129	124	123

吉川小学校	56	53	44	37	32	24	18
八本松小学校	613	580	544	516	480	455	435
龍王小学校	1,038	1,049	1,035	983	968	932	878
郷田小学校	364	382	364	354	352	358	346
板城小学校	352	334	315	304	277	263	241
東西条小学校	490	496	487	508	515	508	497
御藪宇小学校	462	481	512	514	522	533	528
板城西小学校	53	55	53	60	66	67	72
上黒瀬小学校	75	69	68	58	57	54	45
乃美尾小学校	74	65	66	66	63	68	66
中黒瀬小学校	464	454	440	418	399	384	365
下黒瀬小学校	254	240	218	214	187	170	168
西条中学校	637	683	693	745	691	691	646
向陽中学校	476	482	474	459	447	420	405
八本松中学校	418	385	401	394	368	363	335
松賀中学校	470	475	480	486	520	534	549
黒瀬中学校	437	432	429	399	389	356	336
中央中学校	634	577	552	566	590	608	582
※ 教職員 等	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000
合計	9,992	9,950	9,878	9,820	9,694	9,576	9,348

※教職員 等については、児童生徒数変動により変更があるため、概数とする。

(2) アレルギー対応食（除去食）の提供人数（実績） (人)

給食提供先	R2年度	R3年度	R4年度	R5年度	R6年度
寺西小学校	14	17	20	16	17
川上小学校	13	20	17	23	25
原小学校	5	2	1	1	0
吉川小学校	3	2	1	1	2
八本松小学校	10	11	11	10	9
龍王小学校	22	24	21	20	24
郷田小学校	11	10	12	14	12
板城小学校	7	5	7	6	5
東西条小学校	13	14	16	11	13
御藪宇小学校	8	7	10	11	11
板城西小学校	1	1	1	1	0
上黒瀬小学校	3	3	2	1	2
乃美尾小学校	0	0	1	1	1
中黒瀬小学校	8	9	6	9	13
下黒瀬小学校	6	7	8	7	9
西条中学校	6	11	11	17	21
向陽中学校	4	6	6	3	6
八本松中学校	4	5	4	2	2

松賀中学校	5	9	9	7	7
黒瀬中学校	8	10	4	5	8
中央中学校	*10	*14	*15	12	11
合計	161	187	183	178	198

※※のうち1名はアレルギーと個別の両方の対応をしている生徒を含む。

※R5年度までは実績。R6年度は令和6年7月1日現在。

(3) 個別対応食（除去食、きざみ食）の提供人数（実績） (人)

給食提供先	R2年度	R3年度	R4年度	R5年度	R6年度
寺西小学校					
川上小学校			1		1
原小学校	1	1			1
吉川小学校					
八本松小学校	2	2	2	2	
龍王小学校	1	1			1
郷田小学校					
板城小学校					
東西条小学校	1				
御菌宇小学校	1	1			
板城西小学校					
上黒瀬小学校					
乃美尾小学校					
中黒瀬小学校	1	1	1	1	1
下黒瀬小学校					
西条中学校					
向陽中学校			1	2	2
八本松中学校				1	1
松賀中学校			2	1	1
黒瀬中学校	1	1			
中央中学校	*2	*1	*1		
合計	10	8	8	7	8

※※のうち1名はアレルギーと個別の両方の対応をしている生徒を含む

※R5年度までは実績。R6年度は令和6年7月1日現在。

9 基本給食実施日数（年間推定数）

(1) 基本給食実施日数（年）及び学級数

実施推定日数 198日

*参考（実績）

給食提供先	令和2年度		令和3年度		令和4年度		令和5年度	
	日数	学級数	日数	学級数	日数	学級数	日数	学級数
寺西小学校	191	26	194	26	192	27	194	27
川上小学校	193	26	196	28	194	28	193	29
原小学校	191	9	192	9	193	9	194	9

吉川小学校	188	7	190	7	190	7	192	7
八本松小学校	190	28	193	27	191	27	195	28
龍王小学校	193	30	196	31	193	36	195	36
郷田小学校	189	18	195	18	195	18	193	18
板城小学校	192	17	196	16	193	15	194	15
東西条小学校	193	18	195	18	194	19	194	21
御菌宇小学校	191	17	192	17	192	19	193	19
板城西小学校	191	8	195	8	193	8	192	9
上黒瀬小学校	191	9	193	9	193	9	193	8
乃美尾小学校	193	9	196	9	193	9	194	9
中黒瀬小学校	191	22	192	23	193	24	191	22
下黒瀬小学校	193	17	195	16	192	17	192	16
西条中学校	190	21	194	21	193	21	194	23
向陽中学校	190	16	202	16	200	17	201	19
八本松中学校	190	16	200	18	198	18	198	17
松賀中学校	190	14	202	16	197	16	199	19
黒瀬中学校	193	16	198	16	195	16	198	17
中央中学校	192	22	200	21	199	22	198	23
東広島学校給食センター	193	1	204	1	202	1	205	1
平均	191		196		194		195	

※職員室を1クラスとして学級数に集計している。

※提供日数の平均に「東広島学校給食センター」は含まない。

(2) 学校の休業日

下記の休業日には、原則、給食の提供を行わない。ただし、休業日においても給食を実施する日があるため、休業日の変更については、事前に協議し、決定する。

(R7年度の休業日における給食実施予定日数 7～8日)

ア 国民の祝日に関する法律に規定する休日

イ 日曜日及び土曜日

ウ 学年始休業日 4月1日から4月7日まで

エ 夏季休業日 7月21日から8月29日まで

オ 秋季休業日 10月の第2月曜日の翌日及び翌々日

カ 冬季休業日 12月24日から翌年1月6日まで

キ 学年末休業日 3月26日から3月31日まで

ク 農繁期等において1年を通じ10日以内で校長が必要と認め休業と定めた日

※ただし、クの休業日について、過去5年において実績はない。

10 食材の提供

(1) 給食に使用する食材は、市が提供するものとし、市から提供されたもの以外は給食に使用してはならない。

(2) 受注者は、市から提供された食材について、検収のうえ、自己の責任において保管するものとする。

11 関係法令等の遵守

- (1) 学校給食法、食品衛生法、労働基準法等の関係法令、その他関連法規及び関連要綱等を遵守すること。
- (2) 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認識し、保健衛生に万全の注意を払い、適切な管理のもと、常に誠意を持って業務の遂行に努めるとともに、「学校給食衛生管理基準」（平成21年文部科学省告示第64号）、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（最終改正：平成28年7月1日付け生食発0701第5号）及び「東広島市学校給食衛生管理マニュアル」（平成23年3月改訂）を遵守すること。
- (3) 個人情報を取り扱う業務従事者は、その取扱いにより個人の権利利益を侵すことのないよう、最大限努めること。そして、発注者から提供を受けた個人情報の漏えい、滅失又はき損の防止その他、個人情報の適切な管理のために必要な措置を講じること。

12 安全衛生管理の徹底

安全衛生管理を目的とした研修・衛生管理指導等を定期的実施すること。

研修や指導を実施した際は、受注者と市が共通認識を持ち業務できるように、終了後は速やかに、内容や資料等の添付した研修報告書を提出すること。

13 立ち入り検査等の協力

保健所や市の指定する者の立入検査があった場合は、当該検査の立会い等に協力すること。

14 給食時間変更への対応

学校行事等のため、給食時間に変更があった場合は、適切に対応すること。

15 調理業務に関する協議

調理業務に関する協議を定期的実施すること。

16 地産地消、食育への理解

市が推進する地産地消及び食育を理解し、調理等業務に臨むこと。

【実施体制】

1 業務従事者等

受注者は、学校給食に関する業務であることを考慮し、業務に従事する者として、次の業務責任者等を配置すること。

(1) 業務責任者

業務全般を統括して処理を行う業務責任者を1人配置すること。業務責任者は、栄養士又は調理師のいずれかの資格を取得後、1日750食以上の学校給食における大量調理施設（学校給食調理施設を含む）で3年以上の経験を有する者で権限をもつ常勤の正規従業員とすること。

(2) 副業務責任者

業務責任者に事故があるとき、又は欠けたときその職務を代行する副業務責任者を1人以上配置すること。副業務責任者は、栄養士又は調理師のいずれかの資格を取得後、1日750食以上の大量調理施設で1年以上の経験を有する者で権限をもつ常勤の正規従業員とすること。

(3) 食品衛生責任者

施設及び設備の衛生管理、食品の衛生及び業務従事者等の衛生の日常管理等を行う食品衛生責任者を1人配置すること。食品衛生責任者は、業務責任者又は副業務責任者と兼務することができる。

(4) 安全管理者

安全衛生業務のうち、安全に係る技術的事項を管理する安全管理者を事業場の規模に応じて必要な場合、選任すること。

(5) 衛生管理者

安全衛生業務のうち、衛生に係る技術的事項を管理する衛生管理者を事業場の規模に応じて必要な場合、選任すること。

(6) 調理業務従事者（令和6年6月現在：65人/日平均）

給食調理等業務に必要な人員を配置すること。

(7) 配膳業務従事者（令和6年6月現在：40人/21受配校、事務2人）

受配校において、学校給食配膳業務に必要な人員を配置すること。

(8) ボイラー運転管理責任者

ボイラーの日常管理及び技術的事項を管理するボイラー運転管理責任者を1名選任すること。ボイラー運転管理責任者は「ボイラー取扱技能講習」及び「普通第一種圧力容器取扱作業主任者技能講習」を終了した者から選任すること。ボイラー運転管理責任者は他の業務と兼務することができる。

2 業務従事者の報告

選任した業務責任者、副業務責任者及び食品衛生責任者等については、業務に従事させる10日前までに業務責任者等報告書（報告様式第1号）により市に報告すること。調理業務従事者及び配膳業務従事者については、業務に従事させる10日前までに調理業務従事者報告書（報告様式第2-1号）及び配膳業務従事者報告書（報告様式第2-2号）により市に報告すること。

また、人員に変更が生じる場合は、変更する10日前までに業務従事者変更報告書（報告様式第3-1号）及び業務従事者変更報告書（配膳業務従事者）（報告様式第3-2号）により市に報告すること。

3 業務従事者等の教育・研修

- (1) 受注者は、円滑な調理業務の遂行のため、調理業務開始前の事前研修を調理場において実施するものとし、その費用は、受注者の負担とする。また、配膳業務従事者についても、各学校の了承のもと事前研修を実施するものとし、その費用は、受注者の負担とする。なお、事前研修の詳細については、協議すること。
- (2) 受注者は、設備等の維持管理、調理、食品の取り扱い、衛生管理等が円滑に行われるよう定期的に研修を行い、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、初任者研修を必ず実施すること。なお、最初の調理開始までに、業務従事者の研修等を完了しておくこと。
- (3) 受注者は、委託業務の開始までに、業務従事者に対して、個人情報保護に関する教育を実施しておくこと。

【業務区分】

本委託業務における市と受注者の業務区分は、業務区分表（添付資料3）及び次のとおりとする。

1 市が行う業務の範囲

(1) 献立作成等

市は、3コースの献立を作成し、献立及び食数並びに食器、食缶、食器かご等の種別及び使用数等について、下表のとおり受注者に提示する。

種類	提示時期
学校給食実施予定食数	年度当初及び随時
学校給食献立予定表（月間）	前月20日（土日・祝祭日の場合は次の平日）
調理業務指示書	前々週末（1週間毎）
調理業務変更指示書	当日まで

(2) 給食実施食数等の指示

市は、当該年度、各月及び各週の予定給食数について、年度当初、前月20日（土日・祝祭日の場合は次の平日）及び前週末までに受注者に示す。

最終確定給食実施数は、提供日の2日前（土日・祝祭日を除く）の午後までに示し、以降変更しない。ただし、学級閉鎖、臨時休校等やむを得ない場合は、前日または当日において、給食実施食数の変更または給食の中止を指示する場合がある。

(3) 食材の調達

市は、献立、食数に応じて食材を発注し、受注者に引渡すものとする。

2 受注者が実施する業務の範囲

「学校給食衛生管理基準」、「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び「東広島市学校給食衛生管理マニュアル」により業務を実施すること。

(1) 物資検収時の受取、検温、格納業務

受注者は、検収責任者を定め、市が提供する食材の検収（受取、検温）を実施し、引渡しを受けること。検収の記録は給食日誌及び検収保存記録（報告様式第14号）に記入すること。献立別の食材検収を適切に実施するため、荷受室兼検収室内のホワイトボードや献立種類等を識別する皿（札）等を活用して実施すること。検収後の物資については、衛生的な管理を行い、適正な場所に格納すること。

(2) 調理業務

- ア 受注者は、市が提示する3コース/日(各コース 3,000~3,600食/日)の「学校給食献立予定表」「調理指示書」等に基づき、作業工程表及び作業動線図を作成し、給食を提供する3日前までに提出するものとする。
- イ 市の提供する食材を使用して副食を調理すること。(米飯、パン、麺及び牛乳については別業者へ外部発注し、発注先から直接受配校に配送する。ただし、年に数回、受注者が米飯、麺及びパンを加工することがある。)
- ウ 調理後2時間以内に児童・生徒等が喫食できるように調理業務を行うこと。
- エ 調理業務には、アレルギー対応食(除去食)及びきざみ食等個別対応食を含むものとする。
- オ 調理物の完了検査は、配缶前に受注者の立会いのもと市が行うものとする。なお、必要があるときは、市は随時検査を行うことができることとする。
- カ 受注者は、10時50分に1人分の検食用給食3種類を準備すること。
- キ 受注者は、調理事故又は、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、市の指示に従い処理すること。
- ク 受注者は、市から提示される給食実施食数等に基づき、受配校・クラス毎の、数表(食器数)、換算表(副菜の配缶量)、数表(数物(個単位の副菜)の配缶量)を作成し、食器数等の変更及び副食の配缶作業を行うものとする。その作成の頻度は、市と協議して決定する。

(3) 原材料及び調理後の食品の保存食採取、保管業務

受注者は、原材料及び調理後の食品に対して、保存食を採取し、定められた期間保管し、保存期間が満了したものは廃棄すること。

(4) 配缶業務及びコンテナへの積み込み業務等

- ア 受注者は、市が提示する学校給食実施予定食数等に応じた、食器コンテナ及び食缶コンテナの配置表(コンテナ内部の配置を含む。)を作成し、給食提供の3日前までに提出すること。ただし、緊急の場合は、この限りでない。
- イ 受注者は、前日に洗浄し専用の消毒保管装置により消毒保管している食器コンテナを配送業務受注者へ引き渡すこと。
- ウ 受注者は、調理品を市が提示する受配校ごと、クラス別に計量・配缶後、コンテナに積み込み、配送業務受注者へ引き渡すこと。

(5) 学校給食配膳業務(各学校における検食の準備、配膳室の清掃等を含む。)

配膳業務従事者は、「学校給食配膳業務作業基準書」(添付資料4)に基づき、受配校の配膳室に待機し、配送車から降ろされたコンテナの中に入っている食器、給食、アレルギー対応食(除去食)及びきざみ食等個別対応食をクラスごとに配膳ワゴン、配膳棚等に移し替え、必要に応じてエレベーター等により各階へ運搬する。

給食終了後は、食器類を回収し、コンテナに積み替え、給食配送事業者へ引き渡す。

(6) 食器、食缶、調理器具、コンテナ等の洗浄・消毒保管業務

- ア 受注者は各受配校から返却された食器類、食器かご、食缶、はし、スプーン、汁杓子等を分別して洗浄すること。
- イ 受注者は各受配校から返却されたコンテナを洗浄すること。
- ウ 食器等は丁寧に扱い、洗浄後は計数の上、クラス毎に食器かごに入れ、洗浄したコンテナへ格納し、専用の消毒保管装置による消毒保管を行うこと。
- エ 食缶等は、各指定の消毒保管装置等で消毒・保管すること。
- オ 食器の入ったかごは積み重ねないこと。

カ 洗浄機の出口から出た食器、食缶、調理器具、コンテナ等については、汚れの取り残しの有無を確認すること。

キ 食器洗浄機等が使用できない場合は手洗いすること。

ク 食器等の洗浄に使用する洗浄剤等は、人体及び環境に対し安全な規定濃度で使用し、適切に保管すること。

ケ 春季・夏季・冬季休業中においては、日常的にはできない食器、食缶、食器かご、トレー、調理機器等の洗浄、消毒、保管、整理等をおこない、長期休業終了時の給食開始に備えること。

(7) ボイラー運転管理業務

ア ボイラーの起動及び停止を行うとともに、ボイラー室内の整理整頓を行うこと。

イ 常に点検を行い、機能の維持に努めること。

ウ 調理等の負荷に応じた適切な運転管理を行い、ガス使用料の節減に努めること。

エ 安全面に最大限配慮すること。

オ ボイラーの運転状況を「ボイラー稼働日誌（報告様式第12-3号）」に記録すること。

(8) 残食等の計量及び処理業務

ア 残食等の搬出

受注者は調理業務に伴うごみや残食をそれぞれ下記のとおり分別し、所定の場所に置くこと。

ごみの種類	処理方法
野菜屑・残飯	下処理室及び調理場において発生したもののうち、厨芥処理設備が対応できるものについては、厨芥処理機で処理し、その他のものについては、袋詰めにして所定の場所に置くこと。 学校からの残菜等は、計量後、厨芥処理機で処理したものを袋詰めし、所定の場所に置くこと。
ダンボール	運びやすい大きさにたたんで、適量をひもで結んで、所定の場所に置くこと（リサイクルするのでテープラベル等は剥がしておく）。
空き缶・空き瓶	洗浄後、所定の場所に置くこと。
その他のごみ	可燃ごみ、不燃ごみに分別し、所定の場所に置くこと。

イ 学校から返却された残食は、毎日、学校毎に計量して残食記録表（報告様式第11号）に記入し市に報告すること。ただし、市が残食の状況を詳細に把握する必要があると判断した場合には、クラス毎及び料理別に計量して記録し、報告すること。

ウ 廃棄物（調理施設等で生じた廃棄物及び受配校から返却された残食等をいう。）の管理は次により行うこと。

(ア) 廃棄物の入ったビニール袋は、汚臭、汚液が漏れないように管理すること。また、作業終了後は廃棄物専用容器等を適切に清掃すること。

(イ) 廃棄物は、非汚染区域に持ち込まないこと。

(ウ) 廃棄物は、適切な処理を行い、ごみの減量化に努めること。

(エ) 廃棄物は、厨芥処理機で処理し、調理場に放置しないこと。

※厨芥処理機で処理後の廃棄物については、所定の保管場所へ搬出する。

- (オ) 廃棄物の置き場は、廃棄物の搬出後に清掃し、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。
- (カ) 排水トラップについては、毎日ごみを取り除くこと。
- (9) 設備・調理機器等の清掃・洗浄及び安全点検・管理業務
- ア 調理業務に使用した設備及び調理機器等は、その都度清掃又は洗浄すること。
- イ 調理機器等は使用前、使用後の点検整備を実施し、機械器具点検報告書（報告様式第12号）により報告すること。
- ウ 春季・夏季・冬季休業中においては、日常的にはできない設備・調理機器等の清掃・洗浄を行うこと。
- エ 施設内の調理機器については、善良なる管理者の注意義務をもってその管理に当たること。
- (10) 施設内の清掃業務
- ア 受注者は、作業終了後に前室・準備室、検収室、下処理室、調味料計量室、野菜カット仕分室、焼物・揚物調理室、煮炊き調理室、和え物室、洗浄室、コンテナ室、厨芥処理室、ボイラー室等の清掃及び整理整頓を行うこと。
- イ 更衣室、休憩室、廊下、便所、洗濯室等についても定期的に清掃し、清潔に保つこと。
- ウ 春季・夏季・冬季休業中においては、日常的にはできない施設の清掃を行うこと。
- (11) 衛生管理業務
- 受注者は、「学校給食衛生管理基準」、「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び「東広島市学校給食衛生管理マニュアル」に基づき、業務従事者の健康管理、食品管理及び設備等の管理を行うこと。
- ア 健康診断は、労働安全衛生法及びその関連法令を遵守し、年1回以上の定期健康診断を実施すること。
- イ 検便は、赤痢菌、サルモネラ菌、チフス菌、パラチフスA菌、腸管出血性大腸菌（O-26、O-111、O-128、O-157）に係る検査を月2回実施すること。
なお、保菌者が出た場合は、ベロ毒素等の有無などについて、受注者負担で追跡調査を行い、適切な対応を行うこと。
- ウ 下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしている者、感染のおそれのある疾病にり患している者、手指に化膿性疾患のある者は、【基本事項】2委託業務内容（1ページ）のうち、（1）～（6）の業務に従事させないこと。
- エ ノロウイルスの高感度検査（RT-PCR検査等）を10月から3月まで月1回実施すること。（ただし、配膳業務のみの業務従事者は実施しないこととすることができる）また、業務従事者にノロウイルスの感染機会があった場合は、ノロウイルスの高感度検査（RT-PCR検査等）を速やかに受注者負担で行うこと。
- オ 調理衣等は清潔にし、その他のものと一緒に洗濯を行わないこと。
- (12) 前各号に附帯する業務
- ア 学校給食の意義や食育推進の役割を踏まえ、受配校等への食育活動等に積極的に協力するものとし、施設開放イベント、受配校への学校訪問、給食試食会及び食に関する指導等への業務従事者の派遣などに協力すること。
- イ 長期休業期間における業務内容等については、事前に協議すること。

【報告等】

1 業務報告書

各業務内容について受注者が下記の報告書を作成し、提出期限までに指定の書式で提出すること。なお、書式は変更する場合があるので、その都度、市と協議し対応すること。

また、個人情報を含むものは関係者の承諾を得ておくとともに、その取扱い者を限定したうえで、他の業務従事者が容易に触れることがない対策を講じること。

報告書の種類	提出期限	備考
業務責任者等報告書	事業開始10日前	報告様式第1号
調理業務従事者報告書	事業開始10日前	報告様式第2-1号
配膳業務従事者報告書	事業開始10日前	報告様式第2-2号
業務従事者変更報告書	変更10日前	報告様式第3-1号
業務従事者変更報告書 (配膳業務従事者)	変更10日前	報告様式第3-2号
学校給食従事者健康観察表	毎日業務開始前	報告様式第4号
定期健康診断実施報告書	検査を実施した後速やかに	報告様式第5号
腸内細菌検査結果報告書 ノロウイルス検査結果報告書	検査結果が出た後速やかに	報告様式第6号
作業工程表	作業日の5日前	報告様式第7号
作業動線図	作業日の5日前	報告様式第8号
温度等管理表	毎日業務終了後	報告様式第9-1号 ～第9-7号
アレルギー対応食等調理記録表	毎日業務終了後	報告様式第10号
残食記録表	当該月業務終了後	報告様式第11号
機械器具点検報告書1	毎日業務終了後	報告様式第12-1号
機械器具点検報告書2	毎日業務終了後	報告様式第12-2号
ボイラー稼働日誌	毎日業務終了後	報告様式第12-3号
学校給食日常点検表	毎日業務終了後	報告様式第13号
給食日誌及び検収保存記録	毎日業務終了後	報告様式第14号
保存記録表	当該月業務終了後	報告様式第15号
配膳室検収簿	当該月業務終了後	報告様式第16号
調理作業等完了報告書	毎日業務終了後	報告様式第17号
長期休業期間業務計画書	長期休業期間開始日の20日前	報告様式第18号
委託業務完了報告書(月毎)	当該月業務終了後速やかに	報告様式第19号
異物混入等報告書	発生後直ちに	報告様式第20号

【費用の負担区分】

費用の負担区分は、添付資料5、添付資料6及び次のとおりとする。

1 市が負担する費用

光熱水費、燃料費、施設の維持管理、受注者の責によらない施設設備の修繕に係る費用、食器に要する費用については、市が負担するものとする。

2 受注者が負担する費用

調理業務等に要する費用のうち、調理器具、清掃用品、衛生用品、調理用品に要する費用、学校給食配膳業務に要する費用、受注者が使用する事務用品、通信、調理用被服、

調理用被服等の清潔保持、業務従事者の衛生管理等に関する研修、業務従事者の細菌検査及び健康診断料等にかかる費用及び食品衛生法第55条の規定による営業許可にかかる費用については、受注者が負担するものとする。

また、業務従事者が当日の給食を食する場合は、受注者がその費用を負担するものとする。

なお、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、協議の上、応分の負担をするものとする。

【災害時の対応】

- 1 業務従事者は、火災、その他の災害発生を発見した時、その危険性があると知った時は、速やかに市に報告すること。また、市の指示に基づいてその被害を最小限に止める措置を行うこと。
- 2 受注者は、東広島市地域防災計画に基づき、火災・地震等の災害時には、万全の協力体制をとるとともに、災害時に市の対応に協力すること。

【損害賠償等に関すること】

- 1 損害賠償責任
 - (1) 受注者は、委託業務の実施にあたり、食中毒や事故等の発生時の対応として、生産物賠償責任保険に加入すること。(損害賠償の額の予定又はその一部と解釈しないものとする。)
 - (2) 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、受注者は、市に損害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が学校給食に混入したとき。
 - イ 故意又は過失により、原材料等を損失させたとき。
 - ウ 故意又は過失により、施設設備及び備品等を損壊、紛失又は遺棄させたとき。
 - エ その他、受注者の責めに帰すべき事由により損害が生じたとき。

【委託料等】

- 1 履行の確認等
受注者は、毎月分の委託業務完了報告書（報告様式第19号）を当該月業務終了後、速やかに市に提出すること。ただし、3月分の委託業務完了報告書の提出期限については、前記【報告等】の記載にかかわらず、同月末日までに提出すること。
市は、業務完了報告書を受領した時は、業務が本業務委託契約等により適切に履行されていることを確認する。
- 2 部分払い
受注者は、委託業務完了報告書を提出後、毎月1回以内の部分払金を請求できるものとする。

履行区分	支払金額(1か月分)	支払種別
令和7年8月から令和12年6月までの各月履行分	円	部分払
令和12年7月履行分	円	完了払

3 委託料の額の変更

実施条件（調理食数・基本給食実施日数）と実際の調理食数（最大12,000食）または給食実施日数（最大215日）を著しく下回った場合（食数1,000食、実施日数20日）及び消費税・地方消費税率が改正された場合等は、委託料の額を変更することがある。変更を行う場合には、金額について事前に協議し、決定する。

【リスク管理区分】

市と受注者の主なリスク管理区分は、次のとおりとする。

リスクの種類	リスクの内容	負担者	
		市	受注者
事業の中止・延期	市の指示によるもの	○	
	受注者の事業放棄・破綻		○
不可抗力	天災・暴動等による履行不能	○	
許認可	事業の実施に必要な許認可取得の遅延等	○	
計画変更	市の指示による変更	○	
	受注者の要求による変更		○
運営経費	計画変更以外の要因による運営費用の増大		○
施設損傷	受注者の責めに帰すべき事由による場合		○
	上記以外	○	
性能	要求物との仕様の不適合		○
調理事故・異物混入・食中毒発生	受注者の責めに帰すべき事由による場合		○
	上記以外	○	

【その他】

- 1 受注者は業務において市の了承を得て業務の遂行を実施することとする。
- 2 本仕様書に定めのない事項は、協議の上、決定するものとする。
- 3 受注者は、食中毒等の事故により調理業務等を実施することができない場合は、市の指示に従い、代替食等で対応することとする。この場合の代替食等の費用については、帰責事由に応じて、負担することとする。
- 4 委託業務等の円滑化を推進するため、市及び受注者による連絡協議会を必要に応じて開催する。
- 5 受注者は、委託業務中において、広島県内に本社、支社、営業所又は事業所のいずれかを有すること。
- 6 受注者が委託事業者選定における提案において提案した内容（提案書内容及びプレゼンテーション内容）については、本仕様書の内容に限らず、履行することとし、不履行の場合においては、仕様書内容の不履行と同様の扱いとする。

(添付資料1)

(1) 施設の設備、備品

	設 備 名	規 格	数 量	備 考
A 検収プラ ットホー ム・検収 室・カー ト容器洗 浄室	移動台	1,500*600*600mm	4	
	デジタル台秤	750*350*700mm	5	
	L型運搬車	950*700*900mm	10	
	プレハブ冷蔵庫（野菜用1）	6700*4790*2,650mm	1	
	両袖運搬車	1550*700*900mm	31	
	プレハブ冷蔵庫（野菜用2）	7,280*3560*2,650mm	1	
	プレハブ冷凍庫（野菜用）	2,990*2,460*2,650mm	1	
	トラックイン蒸気式消毒保管機	2,200*2,950*2,200mm	2	
	トラックイン蒸気式消毒保管機	1,100*2,950*2,200mm	1	
	トラックイン蒸気式消毒保管機	1,100*2,000*2,200mm	1	
	トラックイン蒸気式消毒保管機	2,200*2,000*2,200mm	2	
	消毒保管庫用カート	750*800*1,700mm	25	
	掃除用具入れ	600*600*1,900mm	1	
	検食保存用冷凍庫	S R F - G 7 8 1	1	
	プレハブ冷蔵庫（一般用）	7,280*2,800*2,650mm	1	
	両袖運搬車	1,550*750*800mm	10	
	3槽シンク	1,800*750*800mm	1	
	作業台	1,500*750*800mm	1	
	自動食器食缶洗浄機	DWA 2 - 8 N H S	1	
	牛乳保冷庫	1,450*750*850mm	1	
粉碎流し台	1,500*750*850mm	1		
球根皮剥機	P L - 8 2 N - M	3		
包丁まな板消毒保管機	700*750*1,900mm	1		
パンごはん保管庫	900*850*2,000mm	1		
B 下処理 室	移動シンク	1,000*750*600mm	3	
	球根受運搬車	1,050*700*900mm	3	
	移動台	900*750*850mm	12	
	3槽シンク	2,400*750*850mm	7	
	作業台	900*750*600mm	6	
	作業台	900*900*600mm	2	
	作業台	1,200*750*850mm	4	
	包丁まな板消毒保管機	1 S C K - 1 1 F - E	1	
掃除用具入れ	600*600*1,900mm	1		
	トップトラック	3,250*1,900*1,900mm	1	
	トップトラック	2,950*1,900*1,900mm	1	

C 食品庫・調味料計量室	移動台	900*600*800mm	5	
	2槽シンク	1,500*750*800mm	1	
	作業台	1,200*750*800mm	1	
	デジタル台秤	750*350*700mm	2	
	3槽シンク	2,100*750*800mm	1	
	電動缶切機	EC-1	1	
	器具消毒保管機	1SCK-W40F-E	1	
	パススルー冷蔵庫	SRR-GP1883D	1	
	掃除用具入れ	600*600*1,900mm	1	
D 卵下処理室	プレハブ冷蔵庫	2,370*1,770*2,650mm	1	
	1槽シンク	1,500*600*1,900mm	1	
	パススルー冷蔵庫	SRR-GP1581D	1	
	器具消毒保管機	1SCK-10C-E	1	
	掃除用具入れ	600*600*1,900mm	1	
	移動台	500*350*850mm	3	
E カット室	ローラーコンベア	1,200*750*600mm	6	
	移動台	900*750*800mm	12	
	移動シンク	900*750*800mm	6	
	フードスライサー	MSI-04	4	
	移動受台	850*700*950mm	4	
	サイノ目切機	CBM-40-DH-C	1	
	かぼちャッター		2	
	作業台	450*750*800mm	1	
	3槽シンク	2,450*750*800mm	1	
	プレート消毒保管機	1SCK-12F-E	3	
	包丁まな板消毒保管機	1SCK-11F-E	1	
	トラックイン蒸気式消毒保管機	2,200*2,000*2,200mm	1	
	トラックイン蒸気式消毒保管機	1,100*2,000*2,200mm	1	
	トラックイン蒸気式消毒保管機	2,200*1,050*2,200mm	1	
	消毒保管用カート	750*800*1,700mm	8	
	掃除用具入れ	600*600*1,900mm	1	
	検食保存用冷凍庫	SRF-G963S	1	
	穴明調理台	1,500*900*800mm	2	
	電動缶切機	EC-1	1	
	作業台	1,800*750*800mm	1	
	2槽シンク	1,500*750*800mm	1	
プレハブ冷蔵庫（一般用）	4,270*4,390*2,650mm	1		

	保冷用カート	1,500*750*800mm	10	
	プレハブ冷蔵庫（魚肉用）	4,270*3,680*2,650mm	1	
	両袖運搬車	1,550*700*900mm	7	
	作業台	1,300*750*800mm	1	
F 煮炊き調理室	スチームコンベクションオープン	O E S 2 0 . 2 0	4	
	移動台	900*750*800mm	4	
	真空冷却機	C M - 1 5 0 D M W	2	
	真空冷却機用チラー	1,950*750*1,500mm	2	
	屋外タンクユニット	1,100*1,300*1,650mm	2	
	蒸気回転釜	S R B - 4 0 0 N R - D - B X	20	
	移動シンク	900*750*800mm	2	
	配缶台	1,500*900*500mm	40	
	移動ラック	1,500*750*1,400mm	20	
	作業台	1,200*750*800mm	1	
	2槽シンク	1,200*750*800mm	1	
	器具消毒保管機	1 S C - W 2 0 F - E	6	
	器具消毒保管機	1 S C - W 3 0 F - E	1	
	掃除用具入れ	600*600*1,900mm	1	
移動ラック	1,200*700*1,400mm	6		
G 和え物室	プレハブ冷蔵庫	4,070*3,990*2,650mm	1	
	移動ラック	1,500*750*1,400mm	6	
	和え物用回転釜	S R B - 4 0 0 N R - D - B X	4	
	配缶台	1,500*900*500mm	8	
	移動シンク	900*650*800mm	2	
	リング切機	2 0 S 型	1	
	電動缶切機	E C - 1	1	
	移動台	1,300*650*800mm	2	
	器具消毒保管機	1 S C - W 2 0 F - E	1	
	器具消毒保管機	1 S C - W 3 0 F - E	2	
	掃除用具入れ	600*600*1,900mm	1	
	移動ラック	1,500*750*1,400mm	8	
	移動台	900*750*800mm	2	
	移動受台	650*650*800mm	1	
	3槽シンク	1,800*600*800mm	1	
	作業台	1,200*600*800mm	3	
	作業台	300*600*800mm	1	

H 食調理室 アレルギ	電磁調理器	1 R N - 5 5 S	3	
	器具消毒保管機	1 S C - W 3 0 F - E	1	
	掃除用具入れ	600*600*1, 900mm	1	
	冷蔵庫	S R R - G 6 8 1	1	
I 焼物・揚物調理室	移動台	1, 200*750*800mm	10	
	連続フライヤー	F A G - N 6 L - T	1	
	油切りコンベア	MW - 6 0 0 N	1	
	移動台	1, 200*750*800mm	2	
	受台	1, 200*750*700mm	2	
	連続焼物機	1 M P M - 5 0 B S - X	1	
	リターンコンベア	5, 400*600*800mm	2	
	受台	1, 500*900*800mm	1	
	作業台	900*750*800mm	12	
	3槽シンク	2, 400*750*800mm	1	
	器具消毒保管機	1 S C - W 3 0 F - E	1	
	掃除用具入れ	600*600*1, 900mm	1	
	移動ラック	1, 500*750*1, 400mm	2	
	新油タンク	1 5 0 0 ^{リットル}	1	
	廃油タンク	1 5 0 0 ^{リットル}	1	
	ろ過機	K F - 3 - 8 0 - I B	1	
	洗浄機	D W Y 2 - 6 G	1	
	移動シンク	900*650*800mm	1	
J コンテナ室	食缶用コンテナ	1, 350*850*1, 500mm	45	
	蒸気式天吊コンテナ消毒装置	1 S C V - 1 S	53	
	食器用コンテナ	C N T - 6 V H P 1, 350*850*1, 600mm	53	
	トラックイン蒸気式消毒保管機	2, 200*2, 950*2, 200mm	8	
	食缶保管カート	750*850*1, 700mm	48	
	蒸気式消毒保管機	1 S C - W 7 0 F - E	1	
	移動台	1, 500*900*800mm	4	
	掃除用具入れ	600*600*1, 900mm	1	
K 洗浄室	作業台	1, 200*750*800mm	2	
	3槽シンク	2, 400*750*800mm	1	
	掃除用具入れ	600*600*1, 900mm	2	
	ローラーコンベア	900*600*600mm	1	
	ローラーコンベア	1, 950*600*600mm	1	

	残菜処理台	1,600*1,550*900mm	1	
	粉碎機	610*610*820mm	1	
	食缶下洗機	NPCW-2C-8	1	
	食缶洗浄機	CWX4-8NV-M	1	
	コンテナ洗浄機	COW-C-MD	1	
	浸漬槽	NAW-6SI-3	3	
	食器自動供給装置	NAW-SU-F	3	
	食器洗浄機	NAW-5DW-FRT	3	
	食器自動整理装置	NAW-ST-F	3	
	ローラーコンベア	4,000*600*600mm	3	
	両袖運搬車	1,550*700*900mm	2	
L ボイラー室	蒸気ボイラー	三浦工業(株)SQ-2000ZS	4	
	硬水軟化装置	三浦工業(株)MS-90	2	
	貯湯槽	(株)ベルテクノ 5TON	4	
	還水槽	(株)ベルテクノ 5TON	1	
M その他	厨芥処理機	YS-1600R	1	
	1槽シンク	1,800*550*800mm	1	
	靴消毒保管庫	NR-120SA	10	
	タオル保管庫	600*600*1,900mm	4	
	ロッカー	300*510*1,800mm	75	
	ホースリール		4	
	ライトトラップ	MPS-2000	2	
	高圧洗浄機	AJP-1600	1	
	洗濯機	ES-TG81G	13	
	衣類乾燥機	KD-55F	11	
	自動手指消毒器	HDI-2002	7	
	吸水形掃除機	CV-98WH2	3	
	デジタル上皿自動秤	UDS-200W	2	
	脚立		1	
電気温水器	RE-S	2		

(2) 受配校の配膳室等における設備、備品

	設備名	規格	数量	備考
寺西小学校	牛乳保冷庫(冷蔵庫)	ホシザキ MR-75X 950×1900×1900	1	鍵有り
	牛乳保冷庫	ホシザキ 1800×1800×800	1	
	冷蔵庫	800×1900×900	1	
	運搬車	L型 アングル 900×600×825	3	

	配膳ワゴン (クラス用)	タニコー825×698×876mm	9	
	配膳ワゴン (クラス用)	中西製作所 876×700×840mm	5	
	作業台	中西製作所 CT-96 840×840×840mm	2	
	ストーブ	コロナ GHB128F	1	
	ストーブ	コロナ SX-2466	1	
	扇風機	ナショナル FK401C 91年製	1	
	物品 (備品) 棚	ナイキ HS-337-NG	1	
	更衣ロッカー	4連 S46.9.7 購入	1	
	事務机	児童机	3	
	事務椅子	児童椅子	2	
	ポット	象印 CD-WY 2017年製	1	
龍王小学校	設備名	規格	数量	備考
	冷蔵庫	Fukushima UMW-120 RM6-RS (改) 1180×1180×1900mm	1	鍵有り
	冷蔵庫	ホシザキ HR-180Z3 1800×800×800	1	鍵有り
	配膳ワゴン (クラス用)	1010×690×880mm	18	
	非接触温度計	CUSTOM CT-2000D	1	
	物品 (備品) 棚	850×750×710mm	1	
	更衣ロッカー	900×520×1790mm	1	鍵有り
	掃除用具一式		1	
	掃除用具入れ	455×455×1790mm	1	
	事務机	1200×700×720mm	2	鍵有り
	事務椅子		2	
	ごみ箱		1	
	ホワイトボード		1	
	温湿計		1	
	電気ポット	象印 CD-WY30	1	鍵有り
	掲示板		1	
	電話	NEC	1	
	扇風機	Panasonic F-KD401P	2	
	保温庫	Tanico720×1000×1920mm	2	
	ブラインド	タチカワ	4	
L字ワゴン	950×600×920mm	3		
タオルハンガー		1		
ファンヒーター	CORONA FH-M2517Y	2		
壁掛時計		1		
郷田小学校	規格		数量	備考
	牛乳保冷库	ホシザキ 117×94×180 MR-120A3-2LD2L	1	鍵有り
	冷蔵庫	福島工業 EED-20RE2 60×80×190	1	
	食品保管庫	200×90×180	1	
	物品保管庫	50×62×180	1	
	流し台	120×75×94	1	
配膳台 (キャスター付)	90×60×85	1		

	台車	アイケー301 63×91×87 積載荷重 300 kg	1	
	作業台	150×90×80	1	
	タオルハンガー	75×23×78	1	
	非接触温度計	(株)カスタム CT-2000D 4×8×18	1	
	配膳ワゴン	95×65×80	2	
	配膳ワゴン	95×69.5×86	1	
	配膳ワゴン	100×70×88	2	
	配膳ワゴン	99×68.5×84	1	
	配膳ワゴン	96×66×80	2	
	配膳ワゴン	100×70×84	5	
	配膳ワゴン	100×70×84 (ストッパーなし)	1	
	ホワイトボード (廊下)	(株)オータケ 60.5×1×90.5	1	
	ホワイトボード (配膳室)	コクヨ スチール黒板 60×11×120	1	
	時計	シチズン 28.5×28.5×5	1	
	緊急告知ラジオ	告知放送受信機 MFX3S (EH)	1	
	洗濯機	パナソニック NA-F50B3	1	
	電動ポット	象印 CD-WY40-HA	1	
	物品 (備品) 棚 (休憩室)	46×30×88	2	
	更衣ロッカー	90×51.5×176	1	
	掃除用バケツ	30×30×25	4	
	掃除機	ナショナル MC-709C	1	
	掃除用具一式トイレ用	バケツ・ブラシ・ほうき	1	
	ほうき (配膳室用)	山崎産業 自由箒 C	2	
	ほうき (屋外用)	山崎産業 シダ箒長柄	1	
	ほうき・ちりとりセット	azuma ベリーベンリー	2	
	雑巾用モップ	長さ 122 cm	2	
	デッキブラシ	長さ 130 cm	2	
板城小学校	設備名	規格	数量	備考
	冷蔵庫	ホシザキ MR - 90A - LDLD (LL 型)	1	鍵有り
	配膳ワゴン (クラス用)	95×65×81 cm	1 6	
	保管庫 (主食用)	101×190×130 cm	1	
	作業台 (大)	60×120×80 cm	1	
	作業台 (中)	50×90×80 cm	1	
	作業台 (小)	60×60×80 cm	1	
	物品棚	182×90×60 cm	1	
	物品棚	88×51.5×88 cm	1	鍵有り
	更衣ロッカー	60×60×51 cm	1	鍵有り
	事務机	106×73×75 cm	1	鍵有り
	事務椅子	86×35×40 cm	1	
	パイプ椅子		1	
	ポット	ZOUJIRUSHI	1	
	電気ストーブ		1	

川上小学校	設備名	規格	数量	備考
	冷蔵庫	HOAHIZAKI MR-90A-(L)型 90×90×180	1	
	冷蔵庫	HOAHIZAKI MR120CA 120×90×200	1	
	配膳棚①（食缶用）	89×147×60	3	
	配膳棚②（主食用）		1 1	
	配膳ワゴン（クラス用）	60×90×80	1	
	配膳ワゴン（クラス用）	66×95×80	1	
	配膳ワゴン（クラス用）	67×87×117	1	
	非接触温度計	CUSTOM CT-2000D	1	
	物品（備品）棚	コクヨ 88×40×88	1	
	掃除用具入れ	プラス株式会社 No. 4 5 45.5×51.5×17.9	2	
	掃除用具一式	〃山崎産業株式会社 ほうき・ちりとり・モップ〃	2	
	事務机	180×44×70	1	
	事務机	第1工業株式会社 40×60×66	1	
	事務椅子	44×38×74	1	
	事務椅子	第1工業株式会社 36×36×70	1	
	ポット	ZOJIRUSH CD-WY 30型 3L	1	
ポット	タイガー PDR-G301W	1		
原小学校	設備名	規格	数量	備考
	冷蔵庫	HOSHIZAKI 960×760×1980	1	鍵有り
	配膳ワゴン（クラス用）	690×980×850	6	
	配膳ワゴン（職員室用）	720×920×850	1	
	作業台（ワゴン）	690×980×850	1	
	作業台	610×920×700	1	
	非接触温度計	CUSTOM CT-2000D	1	
	消毒器（スプレーボトル）		2	
	更衣ロッカー	540×480×1810	1	
	掃除用具入れ	540×480×1810	1	
	掃除用具一式		2	
	事務椅子		2	
	扇風機	Panasonic F-GA303	1	
	ゴミ箱		2	
	収納ボックス	436×630×230	1	
	物干し台		1	
	遠赤外線ストーブ	コロナ	1	
	石油ファンヒーター	ダイニチ	1	
	時計	ナショナル	1	
室内温湿計		1		
	設備名	規格	数量	備考
	冷蔵庫（牛乳保冷库）	HOSHIZAKI MR-75XLDL0 750*875*1950	1	鍵有り
	配膳棚①（食缶用）	3300*915*2100	1	
	配膳棚②（主食用）	1200*955*2100	1	鍵有り

吉川小学校	配膳ワゴン	950*790*958	1	
	作業台	1200*600*730	1	
	ホワイトボード	学校教材発表板	1	
	非接触温度計	カスタム CT-2000D	1	
	ペーパータオル用透明ケース		1	
	掃除用具一式		1	
	パイプ椅子		2	
	児童机		2	
	児童椅子		2	
	カゴ(牛乳運搬用)	280*370	6	
	書類ケース	4段引き出し 275*327*450	2	
	踏み台	2段 470*500*425	1	
	八本松小学校	設備名	規格	数量
冷蔵庫		ホシザキ MR-75A-LDL MR-180X-2LD2LD	2	鍵有り
配膳ワゴン(クラス用)		3段 17台 2段 9台	26	
作業台		IRIS CHITOSE LOT-1860 ライトグレー	2	
非接触温度計		SATO SK-8700 II	1	
更衣ロッカー			2	
掃除用具入れ		ヤガミ	1	
掃除用具一式			1	
台車		浅香工業(株) KANAZAWA 90×60 cm	2	
ポット		象印 CD-WY40	1	
ゴミ箱		コンドル ECO-9	1	
収納ボックス		JET	4	
物干し台(雑巾用)		セキスイ	1	
東西条小学校	設備名	規格	数量	備考
	冷凍庫	HOSHIZAKI HF-63Z 620*810*1800	1	
	冷凍庫	SANYO SRR-E781H 770*810*1800	1	
	牛乳保冷库	HOSHIZAKIMR-120X-2LD2LD 1200*810*1800	1	鍵有り
	配膳棚②(主食用)	作り付け 1720*610*1800	1	鍵有り
	大き目ワゴン	900*800*1160	1	
	配膳台	600*1200*810	1	
	配膳ワゴン(クラス用)	900*810*900	10	
	配膳ワゴン(クラス用)	650*940*760	2	
	配膳ワゴン(クラス用)	515*940*820	1	
	非接触温度計		1	
	物品(備品)棚	NAIKI 800*515*890	1	
	更衣ロッカー	NAIKI 610*515*1780	1	2人用
	ペーパータオルホルダー	TOTO 300*300*120	1	
	掃除用具一式		1	
	事務机	1050*730*720	1	
事務椅子	プラス・チトセ	2		

	電気ストーブ	300*250*700	1	
	扇風機		1	
	湯沸かしポット	National NC-MU30A	1	
	パン箱(蓋つき)	480*350*190	1 4	
	小さめ箱	360*240*170	2	
	台車	620*900*830 540*850*800	2	
	温湿度計		1	
御 菌 宇 小 学 校	設備名	規格	数量	備考
	冷凍庫	ホシザキ HF-75S	1	
	冷蔵庫	ホシザキ HR-150NA-ML	1	
	冷凍冷蔵庫	ホシザキ HRF-90ZT	1	
	冷凍ストッカー	シャルミー CT-225	1	
	配膳棚②(主食用)	150×75×180 c m	1	
	配膳台	69.5×84×113 c m	1	
	配膳ワゴン(クラス用)		1 4	
	作業台	75×60×80 c m	1	
	作業台	89×60×85 c m	1	
	非接触温度計		1	
	L字台車	64×92×82 c m	2	
	物品(備品)棚	88×87.5×40 c m	1	
	更衣ロッカー	ナイキ LK2JN-NG	1	
	掃除用具入れ	306×50.5×210 c m	1	
	掃除用具一式		1	
	事務机	プラス L2-SDSN5S3D	1	
	事務椅子	プラス KC-NE02L690-680	1	
	ホワイトボード	150×12×90 c m	1	
温湿度計		1		
板 城 西 小 学 校	設備名	規格	数量	備考
	冷蔵庫	ホシザキMR-75X	1	鍵有り
	配膳台①(室内)	45×180×70 (cm)	1	
	配膳台②(室外)	45×180×80 (cm)	1	
	作業台	90×60×74 (cm)	1	
	作業台	90×60×80 (cm)	1	
	作業台	90×60×85 (cm)	1	
	食器配膳棚	中西製作所 MOW-301	1	鍵有り
	非接触温度計	カスタム CT-2000D	1	
	ホワイトボード		1	
	物品(備品)棚	ナイキH5337-NG 88×51×88 (cm)	1	鍵有り
	更衣ロッカー	ナイキ2人用LK2JN-NG 61×52×180 (cm)	1	鍵有り
	掃除用具一式		1	
	事務机	プラス 105×72×72 (cm)	1	鍵有り
事務椅子		1		

	雑巾かけ		1	
	パーテーション		1	
	パイプ椅子		1	
	湯沸かしポット	象印	1	
	温湿計		1	
	壁掛け時計		1	
	ペーパータオルホルダー		1	
	電気ストーブ		1	
	パン箱		6	
	牛乳箱		6	
	ゴミ箱	小	1	
	ゴミ箱	フタ付 45 リットル	1	
上黒瀬小学校	設備名	規格	数量	備考
	冷凍冷蔵庫	HOSHIZAKI 型番 HRF-120×F 1,200*800*1,900mm	1	
	冷蔵庫	FUKUSIMA 型番 EMW-024RM-R 750*950*1,900mm	1	鍵有り
	配膳棚①（食缶用）	1,800*800*2,000mm	3	
	配膳棚②（食器用）	1,750*980*1,900mm	1	鍵有り
	御飯・パン 納品庫	975*980*1,850mm	1	鍵有り
	配膳ワゴン（職員室用）	1,080*660*840mm	1	
	作業ワゴン	1,080*660*840mm	1	
	非接触温度計	CUSTOM	1	
	書類収納棚	880*510*880mm	1	
	書類保管庫	420*400*910mm	1	
	更衣ロッカー	600*510*1,790mm	1	
	掃除用具一式		1	
	事務机	730*1,080*750mm	1	
	事務椅子		1	
	扇風機		1	
ストーブ		1		
湯沸かしポット		1		
乃美尾小学校	設備名	規格	数量	備考
	冷凍冷蔵庫	Daiwa 653TS2 180×80×189 cm	1	
	冷蔵庫（牛乳保冷库）	HOSHIZAKI MR-90X 90×91×195 cm	1	鍵有り
	配膳棚①（食缶用）	150×65×130 cm	1	
	配膳棚②（主食用）	150×65×130 cm	1	
	配膳棚③	150×65×130 cm	1	
	配膳台④	120×90×81 cm	1	
	配膳台⑤	180×90×81 cm	1	
	配膳ワゴン	50×40×48 cm	2	
	折りたたみ机	JOINTEX 180×45×70 cm	2	
	非接触温度計	CUSTOM CT-2000D SK-250W -30～+550℃	1	
物品（備品）棚	ナイキ HS337-HG 88×51.5×88 cm	1		

	更衣ロッカー	ナイキ LK2JN-NG 61×51.5×178.5 cm	1	
	更衣ロッカー	PLUS 61×51.5×178.5 cm	1	
	掃除用具入れ	74.5×55×180 cm	1	鍵有り
	掃除用具一式	モップ, モップ絞り機, 箒, 塵取り	1	
	事務机	プラス L2-SDSN5S3D 106×73×74 cm	1	
	事務椅子	座面 45×44.5 背面高 90 (cm)	1	
	ストーブ	TOYOTOMI KSA120B 直径 50×高さ 59 cm 灯油式	1	
	ストーブ	30×25×73 cm 電気式	1	
	消火器	NDC PAN-10AW	1	2023年使用期限
	工業用扇風機	鯛勝産業 直径 50 cm キャスター付き	1	
	消毒液オートディスペンサー	25×15×130 cm	1	
中黒瀬小学校	設備名	規格	数量	備考
	パン戸棚	黒瀬町備品第 01730 号	1	鍵有り
	冷蔵庫	ホシザキ MR-150x-2LD2LD 形	1	鍵有り
	配膳ワゴン 小	67.5×67.5×80	2	
	配膳ワゴン 中	95×66×85	5	
	配膳ワゴン 大	100×99.5×85	6	
	配膳台 正方形	58×58×70	1	
	配膳ワゴン 低	94.5×59×75	1	
	作業台 ワゴン型	130×80×73.5	1	
	ホワイトボード	90×120	1	
	非接触温度計	custom CT-2000D	1	
	電気ストーブ	トヨトミ EAH-120	1	
	物品(備品)棚	黒瀬町備品第 01728 号	1	
	流し台	黒瀬町備品第 01760 号	1	
	物品(備品)棚	ナイキ引違い書庫 HS337-NG	1	鍵有り
	更衣ロッカー	ナイキ 2人用ロッカーLK2JN-NG	1	鍵有り
	掃除用具入れ	黒瀬町備品第 01702 号-1 黒瀬町備品第 01702 号-2	2	鍵有り
	掃除機	ナショナル MU-U5AV6	1	
	座卓	黒瀬町備品第 01781 号	1	
	事務机 片袖机	プラス L2-SPSN5S3D	1	鍵有り
	事務椅子	プラス KC-NE02S1 690-068	1	
	ペーパータオル入れ	TOTO、トーヨ	2	
	荷台キャリーラックスーパー	150K 72×46	2	
扇風機 工業用	HX-112	1		
湯沸かしポット	タイガーマイコン電動ポット PDR-A220	1		
丸いす		2		
デジタル湿温度計	ピッコラ 0-282	1		
設備名	規格	数量	備考	
冷凍庫	HOSHIZAKI HF-180Z3 180*79*190	1		
冷蔵庫①(牛乳用)	HOSHIZAKI HR-120CZ3-ML-4D4B 120*85*182	1	鍵有り	
冷蔵庫②	FUKUSHIMA 90*79*192	1		

下黒瀬小学校	配膳棚②（主食用）	200*89*177	1	鍵有り
	配膳ワゴン①	96*66*82.5	2	
	配膳ワゴン②	90*60*70.5	2	
	作業台①（外用ごはん返却）	180*75*79	1	
	作業台②	150*45*222.5	1	
	非接触温度計	custom ct-2000D	1	
	物品（備品）棚①	51*55*186	1	
	物品（備品）棚②	88*51.5*88	1	
	物品（備品）棚③	60*42*199	1	
	更衣ロッカー	89*52*177	1	
	掃除用具一式		1	
	事務机	100*70*70	2	
	事務椅子		2	
	西条中学校	設備名	規格	数量
冷蔵庫		HOSHIZAKI MR-120X-2LD2L 1,180×870×1970(1307L)	1	鍵有り
配膳ワゴン（クラス用）		1,000×840×1,115	7	
作業台		1,000×700×800	2	
ごはん、パン保管庫		1,800×920×1760	1	鍵有り
非接触温度計			1	
更衣ロッカー		460×520×1,800	1	
掃除用具一式			1	
事務椅子			3	
4人用更衣ロッカー		900×520×1,800	1	
キャスター付き収納ボックス		1列 4ケース 340×460×930	3	
温湿度計 時計付き		カシオ DQL-210J-7JF	1	
向陽中学校	設備名	規格	数量	備考
	冷凍庫	SANYO SRR-F1581C2A	1	
	冷蔵庫		1	鍵有り
	配膳棚①（食缶用）	95×85×40 6棚×3段	1	
	配膳棚②（主食用）	180×85×40 2棚×3段	1	
	配膳棚③（おたま等）	180×58×50 3段	1	
	配膳台	180×58×50 3段	2	
	配膳ワゴン（パン箱など用）	120×60	3	
	作業台	60×90 キャスター付き	1	
	作業台	75×120 キャスター付き	1	
	非接触温度計	customCT-200	1	
	デジタル卓上秤		1	
	物品（備品）棚	90×60 4段	1	
	更衣ロッカー		2	鍵有り
	掃除機	PanasonicMC-B20JP	1	
	掃除用具一式		1	
事務机		1		

	事務椅子		1	
	長机		2	
八本松中学校	設備名	規格	数量	備考
	冷蔵庫	ホシザキ HR-120×3 1890×1180×810 mm	1	
	配膳棚①(食缶・主食用)	1200×1800×740 mm	7	
	配膳台	900×450×600 mm	1	
	配膳ワゴン (クラス用)	900×600×1000 mm	1	
	作業台	1200×600×740 mm	1	
	台車	900×600×800 mm	1	
	非接触温度計	SATO・SK-8700 II	1	
	消毒器	サラヤ	4	
	物品(備品)棚		1	
	掃除用具入れ	450×500×1790 mm	1	
	掃除用具一式		1	
	事務机	1060×730×740 mm	1	
	事務椅子		2	
	雑巾干台	600×400×900 mm	1	
	踏台	300×300×430 mm	1	
	湯沸かしポット	象印 CVGT30WA	1	
	業務用扇風機	不明	1	
電気ヒーター	コロナ CH128R	1		
松賀中学校	設備名	規格	数量	備考
	冷凍庫	HOSHIZAKI HF-75S 800×760×1900 mm	1	
	冷蔵庫	HOSHIZAKI HF-75S 800×1200×1900 mm	1	
	配膳棚②(主食用)	880×2000×1875 mm	1	鍵有り
	配膳台	1200×610×700 mm	1	
	配膳ワゴン (クラス用)	1000×700×850 mm	1 4	
	作業台	450×1800×700 mm	1	
	配膳カート	900×600×1070 mm	3	
	非接触温度計		1	
	消毒器	スプレーボトル	6	
	物品(備品)棚	860×1790×1875 mm	1	鍵有り
	物品(備品)棚	520×880×880 mm	1	鍵有り
	更衣ロッカー	520×610×1790 mm	1	鍵有り
	掃除用具一式		1	
	事務机	730×1060×750	1	鍵有り
	事務椅子		2	
	タオル掛け	YAMAZAKI SANGYO	1	
	電動ポット	象印マホービン(株) 5L CD-PB50型	1	
	設備名	規格	数量	備考
	冷蔵庫	FUKUShim (PRD-50RMTAI)	1	鍵有り
	配膳棚①(食缶用)		6	

黒瀬中学校	配膳台		4	
	配膳ワゴン		3	
	主食納入庫	TAKIGEN	1	鍵有り
	非接触温度計	CUSTOM(CT-2000D)	1	
	消毒器	フルプラダイヤスプレー	4	
	室温計		2	
	物品(備品)棚	NAIKI(HS337-NG)	1	鍵有り
	更衣ロッカー		2	
	掃除用具入れ	NAIKI(JO1FA616)	1	
	掃除用具入れ	LION(JO1FA621)	1	鍵有り
	掃除機	アイリスオーヤマ IG-CIDD-W	1	
	掃除用具一式		4	
	事務机	プラス L2-SDSN5S3D	1	
	事務椅子	プラス KC-NE02SL690-068	1	
	パイプ椅子		1	
	アルミ足場台		1	
	電動ポット		1	
	タオル干し		1	
	ペーパーホルダー		1	鍵有り
	鏡		1	
	ゴミ箱(蓋つき)	リス(株)450	1	
	バケツ	100	2	
	時計	セイコー	2	
	時計	DAILY	1	
	電話(校内内線用)	HITACHI	1	
	扇風機(かべ用)	PANASONIC F=GA303	1	
	ホワイトボード		1	
	扇風機	IWATANI IS-LCLM	1	
	電気ヒーター	トヨトミ EAH-120	1	
	電気ヒーター	CORONACH-127R	1	
電気ヒーター	コイズミ KKS-1280	1		
給水スポンジモップ	(ローラー絞りタイプ)	2		
中央中学校	設備名	規格	数量	備考
	冷凍・冷蔵庫	ホシザキ ARF-180X4F3	1	
	冷蔵庫(牛乳用)	福島工業(株) UNW-048RM-N	1	鍵有り
	配膳棚①(主食用)	tanico	4	
	配膳ワゴン(クラス用)	ウチダ 2-549-6204 BS-9762H 900×560×600	1	
	配膳ワゴン(クラス用)	ヒシエス 2010 158-1159 SH-2456R 2400×560×550	10	
	配膳ワゴン(クラス用)	ヒシエス 148-2824 SUS-102 600×410×785	1	
	配膳ワゴン(クラス用)	ウチダ 6-728-4102 IT-12 600×480×800	8	
	作業台		2	
非接触温度計	SATO SK-8700 II	1		

物干し台	YAMAZAKI	2	
物品（備品）棚		1	鍵有り
更衣ロッカー	PLUS 2人用	1	
掃除用具一式	YAGAMI	1	
事務机		1	
事務椅子		2	
湯沸かしポット	象印 CD-WY	1	
電話（校内内線用）	HITACHI	1	
ホワイトボード	（株）ショーワ	1	
時計（電波）	CITIZEN	1	
温湿度計		1	
オート泡ディスペンサー	（手洗い石けん用）VERSOS 76×108×197	1	
ペーパータオルホルダー		1	
ペーパータオル置き用棚		1	
鏡		1	
スリッパ（室内用）		3	
ゴミ箱		3	
靴入れラック		1	

東広島学校給食センター配送計画

(令和6年4月～)

※1号車～7号車

7月12日 現在

(添付資料2)
配送計画
A献立
B献立
C献立

食器配送

1号車	2号車	3号車	4号車	5号車	6号車	7号車
9:25発 センター 9:50着 川上 (A3B1) 10:00発 センター 10:25着 センター	9:40発 センター 10:00着 八本松 (3) 10:05発 八本松中 (2) 10:10着 八本松中 (2) 10:15発 八本松中 (2) 10:35着 センター	9:40発 センター 10:00着 寺西 (3) 10:05発 寺西 (3) 10:25着 センター	9:40発 センター 10:05着 龍王 (4) 10:10発 龍王 (4) 10:35着 センター	9:40発 センター 9:55着 中央中 (3) 10:00発 中央中 (3) 10:15着 センター	9:25発 センター 9:50着 東西条 (3) 9:55発 東西条 (3) 10:20着 センター	9:50発 センター 10:05着 板城 (2) 10:10発 板城 (2) 10:20着 向陽中 (2) 10:25発 向陽中 (2) 10:40着 センター
川上小 12:05	八本松小 12:10 八本松中 12:20	寺西小 12:05	龍王小 12:00	中央中 12:25 吉川小 12:10 原小 12:10	西条中 12:25 東西条小 12:10	板城小 12:00 向陽中 12:25
(給食開始時刻)						

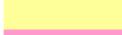
食缶配送

1号車	2号車	3号車	4号車	5号車	6号車	7号車
11:00発 センター 11:25着 川上 (A2B1) 11:35発 川上 (A2B1) <small>東広島営業所待機</small>	11:00発 センター 11:20着 八本松 (3) 11:25発 八本松 (3) 11:30着 八本松中 (2) 11:35発 八本松中 (2) 11:55着 センター	11:00発 センター 11:20着 寺西 (3) 11:25発 寺西 (3) 11:35着 中央中 (2) 11:40発 中央中 (2) 11:55着 センター	11:00発 センター 11:25着 龍王 (4) 11:30発 龍王 (4) 待機場所	11:00発 センター 11:10着 吉川 (1)(1) 11:15発 吉川 (1)(1) 11:25着 原 (1)(1) 11:30発 原 (1)(1) 11:40着 センター	11:00発 センター 11:25着 東西条 (2) 11:30発 東西条 (2) 11:50着 西条中 (3) 11:55発 西条中 (3) 12:15着 センター	11:00発 センター 11:15着 板城 (2) 11:20発 板城 (2) 11:30着 向陽中 (2) 11:35発 向陽中 (2) 11:50着 センター

17

食器・食缶回収

1号車	2号車	3号車	4号車	5号車	6号車	7号車
13:35着 川上 (A3)(A2) 13:40発 川上 (A3)(A2) 14:05着 センター	13:25着 八本松 (3)(3) 13:35発 八本松 (3)(3) 13:55着 センター	13:20着 西条中 (3)(3) 13:30発 西条中 (3)(3) 13:50着 センター 13:55発 御菌宇 (3)(2) 14:10着 御菌宇 (3)(2) 14:15発 御菌宇 (3)(2) 14:35着 センター	13:25着 東西条 (3)(2) 13:30発 東西条 (3)(2) 13:55着 センター	13:15着 原 (1)(1) 13:20発 原 (1)(1) 13:30着 吉川 (1)(1) 13:35発 吉川 (1)(1) 13:45着 センター 13:50発 寺西 (3)(3) 14:10着 寺西 (3)(3) 14:20発 寺西 (3)(3) 14:40着 センター	13:30着 龍王 (3)(3) 13:40発 龍王 (3)(3) 14:05着 センター 14:10発 郷田 (2)(2) 14:15着 郷田 (2)(2) 14:20発 郷田 (2)(2) 14:25着 センター	13:20着 八本松中 (2)(2) 13:25発 八本松中 (2)(2) 13:40着 川上 (B1)(B1) 13:45発 川上 (B1)(B1) 14:05着 センター

A献立 
 B献立 
 C献立 

食器配送

8号車	9号車	10号車	11号車	12号車	13号車
9:50発 センター 6km・15分 10:05着 御藺宇 (3) 10:10発 松賀中 (2) 3km・10分 10:20着 センター 8km・20分 10:25発 10:45着	10:15発 センター 3km・5分 10:20着 郷田 (2) 10:25発 郷田 (2) 3km・5分 10:30着 センター 木・金曜日のみ (食器分離配送)	9:45発 センター 9km・20分 10:05着 西条中 (3) 10:10発 西条中 (3) 9km・20分 10:20着 センター 10:30着	9:40発 センター 11km・25分 10:05着 黒瀬中 (2) 10:10発 黒瀬中 (2) 11km・25分 10:20着 乃美尾 (1) 10:25発 乃美尾 (1) 10:45着 センター	9:30発 センター 15km・30分 10:00着 中黒瀬 (3) 10:05発 中黒瀬 (3) 15km・30分 10:20着 板城西 (1) 10:25発 板城西 (1) 10:40着 センター	
御藺宇小 12:10 松賀中 12:35	郷田小 12:05 郷田小(木金) 11:50	上黒瀬小 12:05 乃美尾小 12:10	黒瀬中 12:30 板城西小 12:05	中黒瀬小 12:00	下黒瀬小 12:10

食缶配送

8号車	9号車	10号車	11号車	12号車	13号車
11:00発 センター 6km・15分 11:15着 御藺宇 (2) 11:20発 松賀中 (2) 3km・10分 11:30着 松賀中 (2) 11:35発 西条営業所 2km・5分 11:40着	11:00発 センター 3km・5分 11:05着 郷田 (2)(2) 11:10発 郷田 (2)(2) 3km・5分 11:15着 センター 木・金曜日のみ (食器なし)	11:00発 センター 12km・25分 11:25着 上黒瀬 (1)(1) 11:30発 上黒瀬 (1)(1) 2km・10分 11:40着 乃美尾 (1) 11:45発 乃美尾 (1) 11:55着 センター	11:00発 センター 7km・15分 11:15着 板城西 (1) 11:20発 板城西 (1) 4km・10分 11:30着 黒瀬中 (2) 11:35発 黒瀬中 (2) 待機場所	11:00発 センター 15km・30分 11:30着 中黒瀬 (2) 11:35発 中黒瀬 (2) 待機場所	11:00発 センター 18km・35分 11:35着 下黒瀬 (2)(2) 11:40発 下黒瀬 (2)(2) 待機場所

18

食器・食缶回収

8号車	9号車	10号車	11号車	12号車	13号車
13:40着 松賀中 (2)(2) 13:45発 松賀中 (2)(2) 10km・25分 14:00着 龍王 (1)(1) 14:05発 龍王 (1)(1) 14:30着 センター	13:25着 向陽中 (2)(2) 13:30発 向陽中 (2)(2) 5km・15分 13:45着 センター	13:25着 上黒瀬 (1)(1) 13:30発 上黒瀬 (1)(1) 2km・10分 13:40着 板城 (2)(2) 13:45発 板城 (2)(2) 7km・20分 14:05着 センター	13:30着 黒瀬中 (2)(2) 13:35発 黒瀬中 (2)(2) 4km・10分 13:45着 板城西 (1)(1) 13:50発 板城西 (1)(1) 7km・15分 14:05着 センター	13:10着 中黒瀬 (3)(2) 13:15発 中黒瀬 (3)(2) 15km・30分 13:45着 センター 13:50発 センター 14:05着 中央中 (3)(2) 6km・15分 14:10発 中央中 (3)(2) 6km・15分 14:25着 センター	13:30着 下黒瀬 (2)(2) 13:35発 下黒瀬 (2)(2) 18km・35分 13:45着 乃美尾 (1)(1) 13:50発 乃美尾 (1)(1) 14:30着 センター

(添付資料3)

業務区分表

区分	業務内容	市	受注者
給食管理	献立作成	○	
	栄養指導	○	
	給食実施食数の指示	○	
	調理指示書の作成	○	
	給食費管理業務	○	
	業務従事者（配膳業務従事者を除く）健康記録表の記入・報告		○
	業務従事者（配膳業務従事者を除く）健康記録表の確認	○	
	消耗品等の在庫管理		○
	作業工程表、作業動線図の作成・報告		○
	作業工程表、作業動線図の確認	○	
	給食の配送・回収	○	
調理作業	調理業務（学校行事への対応・アレルギー対応食等含む）		○
	調理の検査（中間及び完了検査）	○	
	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・コンテナ等の洗浄・消毒保管		○
	保存食の採取・保管（原材料及び調理後の食品）		○
食材管理	食材の調達	○	
	食材の検収	○	○
	食材の保管		○
残食等の処理	残食等の計量及び厨芥処理機等での処理		○
	廃棄物の管理		○
	廃棄物の処理	○	
配膳作業	配膳室等の開錠・施錠	○ (原則)	
	配膳業務従事者の学校給食従事者健康観察表の記入・報告		○
	配膳業務従事者の学校給食従事者健康観察表の確認	○	
	配膳室内の設備及び機器等の清掃・洗浄・点検・管理		○
	納入業者からの直送品の検収		○
	学校給食配膳業務(受配校に直接配送される主食等の配膳を含む)		○
	検食の準備		○
	検食の実施	○	
	コンテナの受取・返却		○

業務区分表<続き>

区分	業務内容	市	受注者
施設等の管理	給食施設の開錠・施錠	○※ (原則)	
	給食施設設備及び調理機器等の清掃・洗浄・点検		○
	調理場等の清掃		○
	給食施設、設備及び調理機器等の保守・維持・修繕	○	
	ボイラーの運転		○
	使用物品等の管理		○
業務管理	業務従事者の勤務管理		○
	業務従事者業務分担の決定		○
	業務従事者業務分担の確認	○	
衛生管理	食材の衛生管理		○
	業務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		○
	業務従事者の研修		○
	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	○	
	ノロウイルス検査(10月～3月まで月1回)の実施及び報告		○
	ノロウイルス検査(10月～3月まで月1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		○

※市が緊急時の対応等必要と判断した場合は、協議の上、受注者が施設の開錠・施錠を行う場合がある。

(添付資料4)

学校給食配膳業務作業基準書

業務内容は、受配校における学校給食配膳業務等に関わる一切の業務とする。食中毒や事故防止のため、安全衛生には細心の注意を払って業務に当たること。万一、事故等が発生した場合は、速やかに、市へ報告すること。勤務時間等については、各受配校の勤務時間、休憩時間、配置人員等は、次のとおりとする。

ただし、受配校の規模や給食開始時間等の状況により、市と協議の上、変更することができる。

学校名	勤務時間	休憩時間	配置人員	備 考
寺西小学校	9時30分～14時20分	50分	2人	
川上小学校	9時20分～14時10分	50分	3人	配膳室2カ所
原小学校	9時50分～13時40分	50分	2人	
吉川小学校	10時00分～13時50分	50分	1人	
八本松小学校	9時10分～14時00分	50分	2人	
龍王小学校	9時40分～14時30分	50分	3人	
郷田小学校	10時10分～14時00分 10時40分～14時30分	50分	2人	
板城小学校	9時50分～13時40分 10時10分～14時00分	50分	2人	
東西条小学校	9時20分～14時10分	50分	2人	
御菌宇小学校	10時00分～13時50分 10時30分～14時20分	50分	2人	
板城西小学校	10時00分～13時50分	50分	1人	
上黒瀬小学校	10時10分～14時00分	50分	1人	
乃美尾小学校	10時00分～13時50分	50分	1人	
中黒瀬小学校	9時50分～13時40分	50分	2人	
下黒瀬小学校	10時10分～14時00分	50分	2人	
西条中学校	9時20分～14時10分	50分	2人	
向陽中学校	9時50分～13時40分 10時10分～14時00分	50分	2人	
八本松中学校	9時50分～13時40分	50分	2人	
松賀中学校	9時50分～14時10分	50分	2人	
黒瀬中学校	9時30分～14時20分	50分	2人	
中央中学校	9時40分～14時30分	50分	2人	

業務内容

- 1 作業前の手洗いは、石鹼を使用し、丁寧に洗うこと。作業中も汚れたらこまめに洗うこと。
- 2 食器、食缶等は、直に床に置かないで、配膳ワゴンや専用台の上に置くこと。
- 3 各校の状況に応じて、配膳ワゴンや棚等に載せ替え、各階へ運搬すること。
配膳室、配膳ワゴン、配膳棚、配膳室の外回り等は、毎日、清掃し清潔を保つこと。
- 4 配送車が到着してから児童生徒等に給食が届くまで、清潔と安全に注意し、施錠できるところは施錠し、配膳室を離れないようにすること。
また、アレルギー対応食や個別対応食は、特に細心の注意を払い、対象児童生徒に配膳すること。
- 5 業者から、学校に直接納品された品物について、納品状況及び数量を確認し、クラスごとに仕分けすること。(パン・牛乳・デザート等)
数量の過不足等、品物に問題があった場合は、再度業者より納入してもらうので、速やかに市に連絡すること。
- 6 牛乳、デザート等保冷が必要なものは、牛乳保冷庫又は専用冷蔵庫等で保冷し、給食開始直前に配膳する。牛乳保冷庫、専用冷蔵庫等は、衛生保持のため、給食物資以外は、入れないこと。
- 7 毎日、配膳室検収簿(報告様式第16号)に次のことを記録すること。
 - (1) 日付、室内の温湿度、担当者名
 - (2) 学校に直接納品される食品の数量、納入業者、製造業者、納入時間、検収時間、品温、賞味期限、納品状況
 - (3) 学校給食センターから届く給食の納入時間、検収時間、品温、除去食ポット数
 - (4) 牛乳保冷庫、冷蔵庫、冷凍庫の庫内温度
 - (5) 冷蔵庫等のフィルター清掃を行った日のチェック(1回/月実施)
- 8 使用後の食器、食缶等は、コンテナ内に届いたときと同じ位置に収納し、返却すること。
遅れてバラバラに配膳室に返却された食器等を、該当のクラスのかごに返却できない場合は、別にまとめてコンテナ内の空きスペースに入れて市へ返却すること。
- 9 給食で残った物、牛乳、デザート、ふりかけ等は、学校で保管したり持ち帰ったりせず、適切に処分すること。
- 10 給食の直送品等で出たごみの処理は、東広島市のごみの分別に従って分別すること。
学校所定のごみ置き場に搬出する際の、搬出時間・方法等は学校長の指示に従うこと。
- 11 服装は、白衣、帽子、マスク、専用の靴を着用すること。
爪は、短く切り指輪、マニキュアはつけないこと。指輪、イヤリング等の装飾品は身に着けないこと。
- 12 その他、特別の場合は、市と協議すること。

(添付資料5)

費用負担区分

項 目	市	受注者	備 考
施設・設備・調理機器	○		修繕・維持管理・更新
光熱水費	○		水道代、ガス代、電気代、燃料代
食器及び食缶類	○		新規購入・補充
食材料	○		材料費
防鼠防虫駆除費	○		害虫駆除
厨芥処理費	○		野菜屑及び調理ごみ(事業用ごみ)
残菜処理費	○		給食の残菜
グリストラップ清掃・産業廃棄物処理委託費	○		年4、5回
ダクト清掃費	○		夏季休業中(別途専門業者依頼)
営業許可申請費等		○	
受注者の人件費・法定福利費		○	受注者従業員の給与等
受注者の福利厚生費		○	受注者従業員の福利厚生費等
受注者の保健衛生費		○	腸内細菌検査・健診等
受注者の被服費		○	被服代(衛生費を含む)
研修に関する経費		○	従業員研修費用
消耗品費等	○	○	添付資料6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		○	受注者が使用する電話・FAX・パソコン等
安全管理者、衛生管理者選任に係る費用		○	

(添付資料6)

消耗品等の負担区分

負担者	区分	品名
市	食器具等	食缶、おぼん、食器、はし、フォーク、スプーン、しゃもじ、おたま、ヌードル杓子、トング、個別食用ランチジャー等
	清掃用品	ごみ袋
受注者	調理用品	まな板、包丁、ピーラー、杓、スパテラ、丸ざる、番重、シートパン、パンチング目皿、プラスチック、ボール、泡立器、計量カップ、中心温度計、はさみ、バット、アルミホイル、だし袋、ごみ取りネット等
	衛生用品	食器洗浄機等用洗剤、手洗い用せっけん、消毒用アルコール、次亜塩素酸ナトリウム、使い捨て手袋、ゴム手袋、ペーパータオル、キッチンペーパー、スポンジ、たわし、耐熱手袋・軍手、ポリ袋等
	清掃用品	デッキブラシ、ほうき、ちりとり、モップ、水切りワイパー、ホース、バケツ、溝用ブラシ、油ろか紙等
	調理用被服等	作業用白衣（上・下衣、3セット）、帽子（髪の毛が完全に覆えるもの、2枚）、靴（検収室・下処理室・調理室・洗浄室）、上履き、爪ブラシ、洗濯用洗剤、使い捨てマスク、その他調理に必要な被服類等
	事務用品	筆記用具、文房具、FAX、電話機、パソコン、トイレットペーパー等
	福利厚生	救急薬品、従事者用茶器・お茶、休憩室内の消耗品及び備品等