

大分市立小学校給食調理場調理等業務委託

学校別仕様書

大分市立大道小学校

大分市教育委員会

大分市立小学校給食調理場調理等業務委託

学校別仕様書（大道小学校）

1. 履行場所
大分市立大道小学校
2. 給食調理施設等
ドライシステム
施設面積 約360㎡
貸付施設等については、「貸付施設等一覧表」に定める。
3. 調理内容
完全給食
※米飯・パン、牛乳の製造、学校への運搬については、大分県学校給食会に委託しているが、献立によっては、納品された米飯やパンを当該学校の給食調理場で加工する場合がある。
4. 予定給食実施日数
令和8年度約129日、令和9年度約196日、令和10年度約196日、令和11年度約70日（各月の給食実施予定日は学校給食実施計画表により通知する。）。学校行事等により実施日数は変更することがある。また、学校行事等で土曜日、日曜日、休日等に給食を実施する場合がある。
このほか、長期休業中等に必要な応じて定期清掃業務等を行うこととする。
5. 予定調理食数
約755食/回（令和8年度）
約766食/回（令和9年度）
約779食/回（令和10年度）
約746食/回（令和11年度）
※上記予定調理食数は、令和7年度の調査結果を参考に算出している。
各年度当初の基本調理食数は、学校給食実施計画表により通知し、基本調理食数に変更が生じた場合は、別途通知する。
6. 学校施設概要
別添作業動線図作成用図面を参照のこと。
※作業動線図作成用図面は、調理機器等の概ねの配置位置を示したものであり、縮尺、寸法、配置場所等は正確ではない。
7. 令和7年度現在の給食時間等（参考）
12時15分から12時55分まで（または11時55分から12時35分まで）。
なお、学校行事や短縮授業等により時間を変更する場合は、その都度通知する。
8. 令和7年度現在のクラス数等（参考）
1年生4クラス、2年生4クラス、3年生4クラス、4年生3クラス、5年生3クラス、6年生4クラス、職員室1か所、給食室1か所
※各年度のクラス数等は学校給食実施計画表により通知する。また、修学旅行等の行事で配缶数等が変更になる場合は、別途通知する。

9. 令和7年度現在のアレルギー対応食対象者数等（参考）
 15名
 ※令和8年度のアレルギー対応食数及び個別の対応方法等については、決定後速やかに通知する。

10. 運搬及び回収方法

運搬及び回収の方法は、次のとおりであるが、教室配置の変更や校舎の工事等に伴い、変更が必要な場合は、発注者は運搬及び回収方法を変更することができる。この場合において、変更後の運搬及び回収方法は、変更判明後、速やかに受注者に通知する。

(1) 運搬

食器、食缶等については、効率的に2段ワゴン車等の運搬車に載せ、一部を隣接する配膳室内の配膳棚に置くとともに、その他のものは各階の所定の配膳棚に置く。職員室分については、所定の場所に運搬する。

役割分担して、牛乳、米飯・パン、食缶、食器等を児童等へ渡す。

なお、アレルギー対応食については、配膳室にあるクラス用の配膳棚に運び、学級担任又は児童が取りに来るので、取りに来たことを確認する。

(2) 回収

所定の配膳棚に置かれた食器、食缶、牛乳箱などを回収し、洗浄室に運ぶ。

11. 残さい及び不燃物等の処理方法

廃棄物等の種類ごとの処理方法や収集場所、収集日等については、引き継ぎの際に確認すること。なお、児童等が破損食器を持ってきたら受け取り、破損食器記録表に、クラス名、種類、枚数を記入する。

また、臨時の処理が必要な廃棄物については、別途通知する。

12. 特別給食等

保護者等を対象とした給食試食会の開催を予定しているので、対応すること。

なお、開催時期、開催方法、対象者数等については、別途通知する。

この他、必要がある場合はその都度協議する。

13. 学校行事への出席依頼

行事名	実施予定時期	出席者
始業式	4月上旬	従事者全員
入学式	4月中旬	業務責任者又は業務副責任者を含む2名程度
運動会	春又は秋	
給食試食会	未定	業務責任者又は業務副責任者を含む2名程度
卒業式	3月下旬	業務責任者又は業務副責任者を含む2名程度

この他、必要がある場合はその都度協議する。

14. 留意事項

(1) 給食室への入室方法等

給食室への入退室方法等については、校長の指示に従うこと。

(2) 車両の駐車等

原則として車両（自転車を除く。）の学校敷地内への乗り入れを禁止する。なお、自転車については、別途協議するものとする。

貸付施設等一覧表(備品)

別表(1)

大道小学校

	品名	製品名	品質規格	所在名称
1	[給食室]作業台	缶切用台	600×600×800	給食室
2	[給食室]台秤	自動台秤	C-800 50kg	給食室
3	[給食室]ロッカー	ドライ用ごみ箱	ドライ用	給食室
4	[給食室]運搬車	一学級用運搬車	910×600×650	給食室
5	[給食室]運搬車	一学級用運搬車	910×600×650	給食室
6	[給食室]運搬車	一学級用運搬車	910×600×650	給食室
7	[給食室]ロッカー	ロッカー	LK3JN-NG	給食室
8	[給食室]ロッカー	ロッカー	L-4WC	給食室
9	[給食室]その他給食室関係類	全自動洗濯機	NW-6MY	給食室
10	[給食室]乾燥機・台	衣類乾燥機	DE-N45FX	給食室
11	[給食室]移動台	移動検収台	700×600×650	給食室
12	[給食室]移動台	スタックカート	800×645×810	給食室
13	[給食室]移動台	スタックカート	800×645×810	給食室
14	[給食室]移動台	スタックカート	800×645×810	給食室
15	[給食室]移動台	移動台	900×700×850	給食室
16	[給食室]移動台	移動台	900×700×700	給食室
17	[給食室]移動台	移動台	900×600×650	給食室
18	[給食室]移動台	移動台	900×600×850	給食室
19	[給食室]移動台	移動台	900×600×850	給食室
20	[給食室]移動台	移動配缶台	1200×600×650	給食室
21	[給食室]移動台	移動配缶台	1200×600×650	給食室
22	[給食室]移動台	移動配缶台	1200×600×650	給食室
23	[給食室]移動台	移動配缶台	1200×600×650	給食室
24	[給食室]移動台	移動台	900×600×730	給食室
25	[給食室]移動台	移動台	900×600×650	給食室
26	[給食室]移動台	移動台	900×600×650	給食室
27	[給食室]流し台	シンク付台	1200×645×850	給食室
28	[給食室]球根皮むき機	球根皮剥機	1040×690×959	給食室
29	[給食室]流し台	下処理用三槽シンク	2100×700×850	給食室
30	[給食室]流し台	下処理用三槽シンク	2100×700×850	給食室
31	[給食室]包丁まな板立・殺菌庫	包丁まな板消毒保管庫	590×550×1920	給食室
32	[給食室]消毒保管庫	器具消毒保管機	1290×950×1920	給食室
33	[給食室]運搬車	片袖運搬車	900×700×900	給食室
34	[給食室]冷蔵(冷凍)庫	検食用冷凍庫	625×650×1890	給食室
35	[給食室]ミキサー	野菜調理機	360×645×645	給食室
36	[給食室]ミキサー	移動式野菜調理機置台	1200×750×600	給食室
37	[給食室]移動水槽	移動シンク	750×750×850	給食室
38	[給食室]フライヤー	ガスフライヤ	1500×870×980	給食室
39	[給食室]流し台	台付シンク	1800×750×850	給食室
40	[給食室]かま	ガス回転釜	1440×1110×1740	給食室
41	[給食室]かま	ガス回転釜	1440×1110×1740	給食室
42	[給食室]かま	ガス回転釜	1440×1110×1740	給食室
43	[給食室]かま	ガス回転釜	1440×1110×1740	給食室
44	[給食室]消毒保管庫	器具消毒保管庫	1750×950×1920	給食室
45	[給食室]冷蔵(冷凍)庫	冷蔵庫	1500×800×1890	給食室
46	[給食室]包丁まな板立・殺菌庫	包丁まな板消毒保管庫	550×550×1920	給食室
47	[給食室]移動水槽	移動シンク	900×750×850	給食室
48	[給食室]移動水槽	移動シンク	900×750×850	給食室
49	[給食室]移動水槽	移動シンク	900×750×850	給食室
50	[給食室]移動水槽	移動シンク	900×750×850	給食室
51	[給食室]流し台	二槽シンク	1500×900×850	給食室
52	[給食室]作業台	作業台	1200×800×850	給食室
53	[給食室]流し台	三槽シンク	2400×800×850	給食室
54	[給食室]消毒保管庫	食缶消毒保管庫	1290×950×1860	給食室
55	[給食室]消毒保管庫	食缶消毒保管庫	1290×950×1860	給食室
56	[給食室]消毒保管庫	食缶消毒保管庫	1750×950×1890	給食室
57	冷凍・冷蔵庫	バススルー冷蔵庫	1200×850×1890	給食室
58	冷凍・冷蔵庫	バススルー冷蔵庫	1200×850×1890	給食室
59	食器洗浄機	自動食器洗浄機	2300×850×1645	給食室
60	消毒保管庫(食器用)	棚昇降式食器消毒保管庫	1090×950×2850	給食室
61	消毒保管庫(食器用)	棚昇降式食器消毒保管庫	1090×950×2850	給食室
62	消毒保管庫(食器用)	棚昇降式食器消毒保管庫	1090×950×2850	給食室
63	冷凍・冷蔵庫	牛乳保冷库	1200×900×1950	給食保管室
64	冷凍・冷蔵庫	牛乳保冷库	1200×900×1950	給食保管室
65	[給食室]ロッカー	ロッカー	No72HS-W ライオン	給食室
66	[給食室]運搬車	1学級用運搬車	910×600×650	給食室
67	[給食室]移動台	移動台	ドライ仕様 1200×750×850	給食室
68	[給食室]移動台	移動台	1200×600×850	給食室
69	[給食室]包丁まな板立・殺菌庫	包丁まな板立て	590*450*700	給食室
70	[給食室]運搬車	運搬車	ステンレス 900*670*640	給食室
71	[給食室]運搬車	運搬車	二段式 900*650*800	給食室
72	[給食室]運搬車	運搬車	リフト用 930*750*800	給食室
73	[給食室]運搬車	運搬車	リフト用 930*750*800	給食室
74	[給食室]運搬車	運搬車	リフト用 930*750*800	給食室
75	[小図工]掃除機(集塵機)	集じん機	マキタ 474P	給食室
76	オープンレンジ	スチームコンベクションオー	1000×773×1800	給食室
77	コールドショーケース	真空低音冷却機	820×965×1650	給食室

貸付施設等一覧表(消耗品)

別表(2)

学 校 名

大道小

NO.	品名	備考	NO.	品名	備考
1	泡だて器(小)		43	アレルギー用なべ	
2	泡だて器(大)		44	アレルギー用レードル	
3	台車		45	アレルギー用ポット	
4	L型運搬車		46	アレルギー用トレイ	
5	お玉		47	お盆	
6	めん杓子		48	フライ用金網	
7	ゴムベラ(小)		49	ざる置き台	
8	しゃもじ (スパテラ)		50	非接触温度計	
9	ひしゃく(小)1リットル用		51	中心温度計	
10	ひしゃく(大)		52	フードプロセッサー	
11	温湿度計(調理室用)		53	調味料入れ	
12	缶切(小)		54	水切りワイパー	
13	缶切り(斗缶用)		55	計量カップ	
14	たらい(下処理用)		56	缶切り(斗缶用)	
15	たらい(肉用)		57	ネームプレート	
16	調理用アルミ食器		58	ペーパーホルダー	
17	調理用ザル(ポリ・金網)		59	残留塩素試薬及び器具	
18	調理用食缶(大)		60	爪ブラシかけ	
19	調理用食ボール(大)		61	調理用ばさみ	
20	調理用食ボール(中)		62	蓋付きごみ箱	
21	調理用食ボール(小)				
22	ピーラー				
23	ひしゃく(アルミ)				
24	ホワイトボード				
25	碗(大)				
26	碗(小)				
27	皿(大)				
28	皿(小)				
29	おぼんカゴ				
30	食器カゴ				
31	スプーン				
32	スプーンカゴ				
33	食缶 6リットル				
34	食缶 12リットル				
35	食缶 14リットル				
36	フライ缶				
37	しゃもじ (学級用)				
38	パンばさみ				
39	フライばさみ				
40	まな板(上下処理用)				
41	包丁(上下処理用)				
42	IH調理器				

大分市立小学校給食調理場調理等業務委託

学校別仕様書

大分市立寒田小学校

大分市教育委員会

大分市立小学校給食調理場調理等業務委託

学校別仕様書（寒田小学校）

1. 履行場所

大分市立寒田小学校

2. 給食調理施設等

ウエットシステム・ドライ運用

施設面積 約157㎡

貸付施設等については、「貸付施設等一覧表」に定める。

3. 調理内容

完全給食

※米飯・パン、牛乳の製造、学校への運搬については、大分県学校給食会に委託しているが、献立によっては、納品された米飯やパンを当該学校の給食調理場で加工する場合がある。

4. 予定給食実施日数

令和8年度約129日、令和9年度約196日、令和10年度約196日、令和11年度約70日（各月の給食実施予定日は学校給食実施計画表により通知する。）。学校行事等により実施日数は変更することがある。また、学校行事等で土曜日、日曜日、休日等に給食を実施する場合がある。

このほか、長期休業中等に必要な応じて定期清掃業務等を行うこととする。

5. 予定調理食数

約406食/回（令和8年度）

約388食/回（令和9年度）

約384食/回（令和10年度）

約369食/回（令和11年度）

※上記予定調理食数は、令和7年度の調査結果を参考に算出している。

各年度当初の基本調理食数は、学校給食実施計画表により通知し、基本調理食数に変更が生じた場合は、別途通知する。

6. 学校施設概要

別添作業動線図作成用図面を参照のこと。

※作業動線図作成用図面は、調理機器等の概ねの配置位置を示したものであり、縮尺、寸法、配置場所等は正確ではない。

7. 令和7年度現在の給食時間等（参考）

12時05分から12時45分まで。なお、学校行事や短縮授業等により時間を変更する場合は、その都度通知する。

8. 令和7年度現在のクラス数等（参考）

1年生2クラス、2年生2クラス、3年生2クラス、4年生2クラス、5年生2クラス、6年生3クラス、職員室1か所、給食室1か所

※各年度のクラス数等は学校給食実施計画表により通知する。また、修学旅行等の行事で配缶数等が変更になる場合は、別途通知する。

9. 令和7年度現在のアレルギー対応食対象者数等（参考）

10名

※令和8年度のアレルギー対応食数及び個別の対応方法等については、決定後速やかに通知する。

10. 運搬及び回収方法

運搬及び回収の方法は、次のとおりであるが、教室配置の変更や校舎の工事等に伴い、変更が必要な場合は、発注者は運搬及び回収方法を変更することができる。この場合において、変更後の運搬及び回収方法は、変更判明後、速やかに受注者に通知する。

(1) 運搬

食器、食缶等については、効率的に2段ワゴン車等の運搬車に載せ、一部を隣接する配膳室内の配膳棚に置くとともに、その他のものは各階の所定の配膳棚に置く。職員室分については、所定の場所に運搬する。

役割分担して、牛乳、米飯・パン、食缶、食器等を児童等へ渡す。

なお、アレルギー対応食については、配膳室にあるクラス用の配膳棚に運び、学級担任又は児童が取りに来るので、取りに来たことを確認する。

(2) 回収

所定の配膳棚に置かれた食器、食缶、牛乳箱などを回収し、洗浄室に運ぶ。

11. 残さい及び不燃物等の処理方法

廃棄物等の種類ごとの処理方法や収集場所、収集日等については、引き継ぎの際に確認すること。なお、児童等が破損食器を持ってきたら受け取り、破損食器記録表に、クラス名、種類、枚数を記入する。

また、臨時の処理が必要な廃棄物については、別途通知する。

12. 特別給食等

保護者等を対象とした給食試食会の開催を予定しているので、対応すること。

なお、開催時期、開催方法、対象者数等については、別途通知する。

この他、必要がある場合はその都度協議する。

13. 学校行事への出席依頼

行事名	実施予定時期	出席者
始業式	4月上旬	従事者全員
入学式	4月中旬	業務責任者又は業務副責任者を含む2名程度
運動会	春又は秋	
給食試食会	未定	業務責任者又は業務副責任者を含む2名程度
卒業式	3月下旬	業務責任者又は業務副責任者を含む2名程度

この他、必要がある場合はその都度協議する。

14. 留意事項

(1) 給食室への入室方法等

給食室への入退室方法等については、校長の指示に従うこと。

(2) 車両の駐車等

原則として車両（自転車を除く。）の学校敷地内への乗り入れを禁止する。なお、自転車については、別途協議するものとする。

貸付施設等一覧表(備品)

別表(1)

寒田小学校

	品名	製品名	品質規格	所在名称
1	[給食室]フライヤー	ガスフライヤー	FGSH-150-2	給食室
2	[給食室]消毒保管庫	消毒保管庫	1290*950*1880 2枚扉タイプ	給食室
3	[給食室]消毒保管庫	消毒保管庫	1290*950*1880 2枚扉タイプ	給食室
4	[給食室]移動台	移動台	600*500*800	給食室
5	[給食室]運搬車	L型運搬車	900*750*800	給食室
6	[給食室]冷蔵(冷凍)庫	冷凍庫	ホシザキ HF-63Z	給食室
7	[給食室]クーラー	エアコン	ダイキン S22PTES-W	給食室
8	食器洗浄機	食器洗浄機	2350mm×950mm×1600mm	給食室
9	[給食室]クーラー	スポットクーラー	SS-25DH-1	給食室
10	[給食室]消毒保管庫	食器消毒保管庫	MCWK-30-eT	給食室
11	[給食室]運搬車	運搬車	L型運搬車 900×780×900	給食室
12	[給食室]かま	かま	ガス回転釜、110L	給食室
13	[給食室]かま	かま	D-30	給食室
14	[給食室]かま	かま	D-30	給食室
15	[給食室]かま	かま	GHT-30	給食室
16	[給食室]流し台	流し台	1800×900×800	給食室
17	[給食室]流し台	流し台	1800×900×800	給食室
18	[給食室]食器浸透槽	食器浸透槽	1200×750×800	給食室
19	[給食室]食器浸透槽	食器浸透槽	1800×900×800	給食室
20	[給食室]調理台	調理台	1800×900×800	給食室
21	[給食室]調理台	調理台	移動式1200×750	給食室
22	[給食室]球根皮むき機	球根皮むき機	D-46	給食室
23	[給食室]冷蔵(冷凍)庫	冷蔵(冷凍)庫	メイク牛乳用	給食室
24	[給食室]冷蔵(冷凍)庫	冷蔵(冷凍)庫	550MK	給食室
25	[給食室]消毒保管庫	消毒保管庫	NEW-40	給食室
26	[給食室]包丁まな板立・殺菌庫	包丁まな板立て・殺菌庫	殺菌庫MCF-B086	給食室
27	[給食室]運搬車	運搬車	900×600×800	給食室
28	[給食室]運搬車	運搬車	900×750×800	給食室
29	[給食室]運搬車	運搬車	900×750×800	給食室
30	[給食室]運搬車	運搬車	2段式	給食室
31	[給食室]運搬車	運搬車	950×750×820	給食室
32	[給食室]運搬車	運搬車	食缶台カート	給食室
33	[給食室]配膳棚	配膳棚	1280×680×1280	給食室
34	[給食室]配膳棚	配膳棚	1280×680×1280	給食室
35	[給食室]配膳棚	配膳棚	1880×680×1280	給食室
36	[給食室]配膳棚	配膳棚	1880×680×1280	給食室
37	[給食室]配膳棚	配膳棚	1880×680×1280	給食室
38	[給食室]配膳棚	配膳棚	1580×670×1430	給食室
39	[給食室]配膳棚	配膳棚	2520×680×1280	給食室
40	[給食室]配膳棚	配膳棚	2520×680×1280	給食室
41	[給食室]パンラック	パンラック	1800×600×1800	給食室
42	[給食室]パンラック	パンラック	1800×600×1800	給食室
43	[給食室]移動水槽	移動水槽	移動式 900×900×800	給食室
44	[給食室]米飯保管庫	米飯保管庫	ステンレス	給食室
45	[給食室]米飯保管庫	米飯保管庫	ステンレス	給食室
46	[給食室]米飯保管庫	米飯保管庫	1100×700×1400	給食室
47	[給食室]ザル置台	ザル置台	直径550	給食室
48	[給食室]ザル置台	ザル置台	直径550	給食室
49	[給食室]洗浄機用台	洗浄機用台	マット付	給食室
50	[給食室]その他給食室関係類	その他給食室関係類	野菜裁断機VC-4	給食室
51	[給食室]配膳台	配膳台	NL-10	廊下
52	[給食室]配膳台	配膳台	1800×600×600	廊下
53	[給食室]配膳台	配膳台	1800×600×600	廊下
54	[給食室]配膳台	配膳台	1800×600×600	廊下
55	[給食室]配膳台	配膳台	NLW-2	廊下
56	[給食室]配膳台	配膳台	NLW-2	廊下
57	[給食室]配膳台	配膳台	NLW-2	廊下
58	[給食室]配膳台	配膳台	NLW-2	廊下
59	[給食室]配膳台	配膳台	NLW-2	廊下
60	[給食室]配膳台	配膳台	NLW-2	廊下
61	[給食室]配膳台	配膳台	1800×600×600	廊下
62	[給食室]配膳台	配膳台	1800×600×600	廊下
63	[給食室]運搬車	運搬車	ワゴン車リフト用2段	給食室
64	[給食室]冷蔵(冷凍)庫	冷蔵(冷凍)庫	牛乳保冷庫	給食室

貸付施設等一覧表(消耗品)

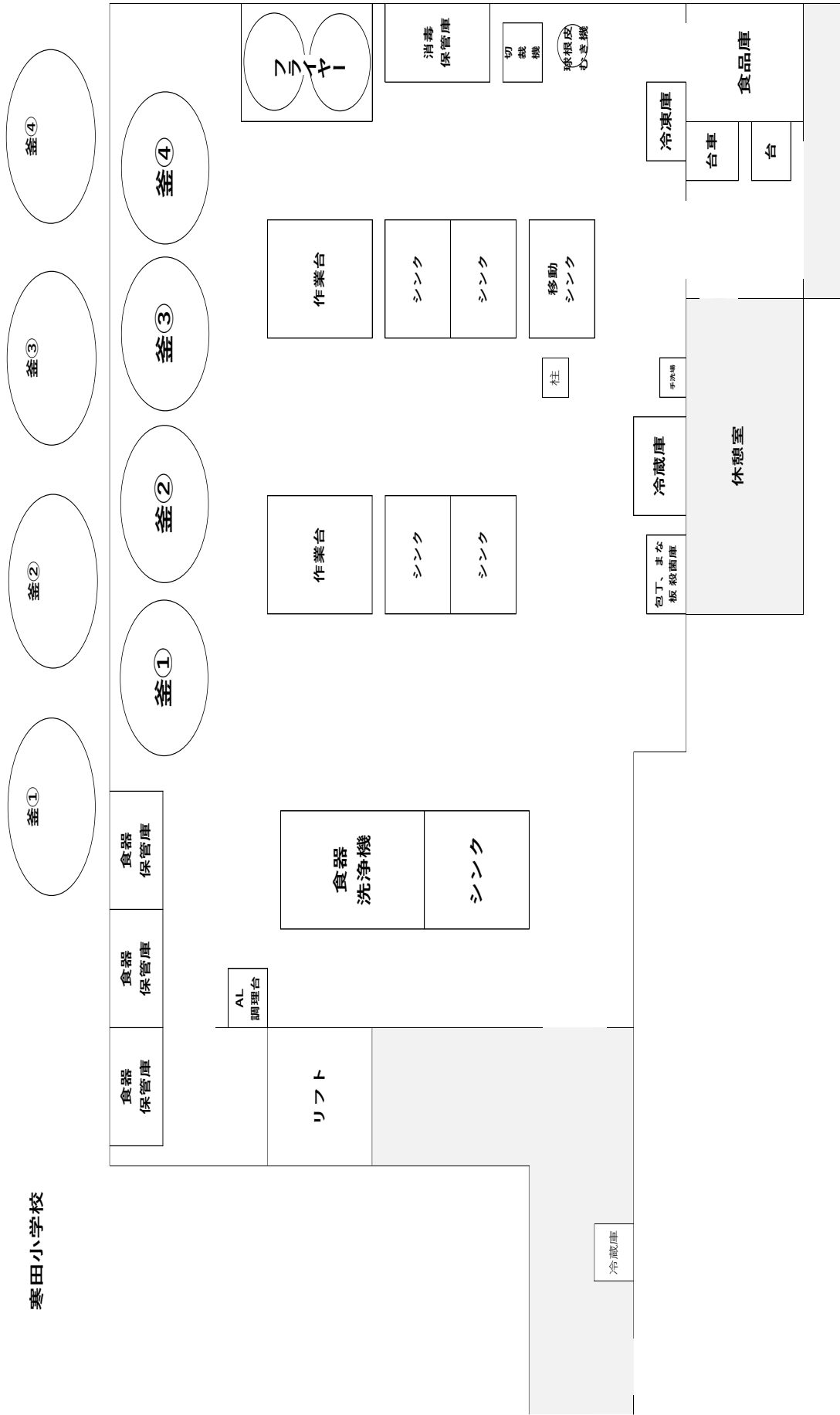
別表(2)

学 校 名

寒田小

NO.	品名	備考	NO.	品名	備考
1	泡だて器(小)		43	アレルギー用なべ	
2	泡だて器(大)		44	アレルギー用レードル	
3	台車		45	アレルギー用ポット	
4	L型運搬車		46	アレルギー用トレイ	
5	お玉		47	お盆	
6	めん杓子		48	フライ用金網	
7	ゴムベラ(小)		49	ざる置き台	
8	しゃもじ (スパテラ)		50	非接触温度計	
9	ひしゃく(小)1リットル用		51	中心温度計	
10	ひしゃく(大)		52	フードプロセッサー	
11	温湿度計(調理室用)		53	調味料入れ	
12	缶切(小)		54	水切りワイパー	
13	缶切り(斗缶用)		55	計量カップ	
14	たらい(下処理用)		56	缶切り(斗缶用)	
15	たらい(肉用)		57	ネームプレート	
16	調理用アルミ食器		58	ペーパーホルダー	
17	調理用ザル(ポリ・金網)		59	残留塩素試薬及び器具	
18	調理用食缶(大)		60	爪ブラシかけ	
19	調理用食ボール(大)		61	調理用ばさみ	
20	調理用食ボール(中)		62	蓋付きごみ箱	
21	調理用食ボール(小)				
22	ピーラー				
23	ひしゃく(アルミ)				
24	ホワイトボード				
25	碗(大)				
26	碗(小)				
27	皿(大)				
28	皿(小)				
29	おぼんカゴ				
30	食器カゴ				
31	スプーン				
32	スプーンカゴ				
33	食缶 6リットル				
34	食缶 12リットル				
35	食缶 14リットル				
36	フライ缶				
37	しゃもじ (学級用)				
38	パンばさみ				
39	フライばさみ				
40	まな板(上下処理用)				
41	包丁(上下処理用)				
42	IH調理器				

寒田小学校



大分市立小学校給食調理場調理等業務委託

学校別仕様書

大分市立小佐井小学校

大分市教育委員会

大分市立小学校給食調理場調理等業務委託

学校別仕様書（小佐井小学校）

1. 履行場所
大分市立小佐井小学校
2. 給食調理施設等
ドライシステム
施設面積 約205㎡
貸付施設等については、「貸付施設等一覧表」に定める。
3. 調理内容
完全給食
※米飯・パン、牛乳の製造、学校への運搬については、大分県学校給食会に委託しているが、献立によっては、納品された米飯やパンを当該学校の給食調理場で加工する場合がある。
4. 予定給食実施日数
令和8年度約129日、令和9年度約196日、令和10年度約196日、令和11年度約70日（各月の給食実施予定日は学校給食実施計画表により通知する。）。学校行事等により実施日数は変更することがある。また、学校行事等で土曜日、日曜日、休日等に給食を実施する場合がある。
このほか、長期休業中等に必要な応じて定期清掃業務等を行うこととする。
5. 予定調理食数
約439食/回（令和8年度）
約433食/回（令和9年度）
約424食/回（令和10年度）
約408食/回（令和11年度）
※上記予定調理食数は、令和7年度の調査結果を参考に算出している。
各年度当初の基本調理食数は、学校給食実施計画表により通知し、基本調理食数に変更が生じた場合は、別途通知する。
6. 学校施設概要
別添作業動線図作成用図面を参照のこと。
※作業動線図作成用図面は、調理機器等の概ねの配置位置を示したものであり、縮尺、寸法、配置場所等は正確ではない。
7. 令和7年度現在の給食時間等（参考）
12時00分から12時40分まで（または11時40分から12時20分まで）。
なお、学校行事や短縮授業等により時間を変更する場合は、その都度通知する。
8. 令和7年度現在のクラス数等（参考）
1年生2クラス、2年生2クラス、3年生2クラス、4年生3クラス、5年生2クラス、6年生3クラス、職員室1か所、給食室1か所
※各年度のクラス数等は学校給食実施計画表により通知する。また、修学旅行等の行事で配缶数等が変更になる場合は、別途通知する。

9. 令和7年度現在のアレルギー対応食対象者数等（参考）

8名

※令和8年度のアレルギー対応食数及び個別の対応方法等については、決定後速やかに通知する。

10. 運搬及び回収方法

運搬及び回収の方法は、次のとおりであるが、教室配置の変更や校舎の工事等に伴い、変更が必要な場合は、発注者は運搬及び回収方法を変更することができる。この場合において、変更後の運搬及び回収方法は、変更判明後、速やかに受注者に通知する。

(1) 運搬

食器、食缶等については、効率的に2段ワゴン車等の運搬車に載せ、一部を隣接する配膳室内の配膳棚に置くとともに、その他のものは各階の所定の配膳棚に置く。職員室分については、所定の場所に運搬する。

役割分担して、牛乳、米飯・パン、食缶、食器等を児童等へ渡す。

なお、アレルギー対応食については、配膳室にあるクラス用の配膳棚に運び、学級担任又は児童が取りに来るので、取りに来たことを確認する。

(2) 回収

所定の配膳棚に置かれた食器、食缶、牛乳箱などを回収し、洗浄室に運ぶ。

11. 残さい及び不燃物等の処理方法

廃棄物等の種類ごとの処理方法や収集場所、収集日等については、引き継ぎの際に確認すること。なお、児童等が破損食器を持ってきたら受け取り、破損食器記録表に、クラス名、種類、枚数を記入する。

また、臨時の処理が必要な廃棄物については、別途通知する。

12. 特別給食等

保護者等を対象とした給食試食会の開催を予定しているので、対応すること。

なお、開催時期、開催方法、対象者数等については、別途通知する。

この他、必要がある場合はその都度協議する。

13. 学校行事への出席依頼

行事名	実施予定時期	出席者
始業式	4月上旬	従事者全員
入学式	4月中旬	業務責任者又は業務副責任者を含む2名程度
運動会	春又は秋	
給食試食会	未定	業務責任者又は業務副責任者を含む2名程度
卒業式	3月下旬	業務責任者又は業務副責任者を含む2名程度

この他、必要がある場合はその都度協議する。

14. 留意事項

(1) 給食室への入室方法等

給食室への入退室方法等については、校長の指示に従うこと。

(2) 車両の駐車等

原則として車両（自転車を除く。）の学校敷地内への乗り入れを禁止する。なお、自転車については、別途協議するものとする。

貸付施設等一覧表(備品)

別表(1)

小佐井小学校

	品名	製品名	品質規格	所在名称
2	消毒保管庫(食器用)	消毒保管庫	消毒保管庫	給食室
3	[給食室]消毒保管庫	消毒保管庫	消毒保管庫	給食室
4	[給食室]消毒保管庫	食器消毒保管庫	MSH20-K	給食室
5	[給食室]配膳台	配膳台	1800*600*600	普通教室
6	[給食室]パンラック	パンラック	1800*600*1800	給食保管室
7	[給食室]配膳台	配膳台	1800*600*600	普通教室
8	[給食室]配膳台	配膳台	1800*600*600	普通教室
9	[給食室]配膳台	配膳台	1800*600*600	普通教室
10	[給食室]配膳台	配膳台	1800*600*600	普通教室
11	[給食室]配膳台	配膳台	1800*600*600	普通教室
12	[給食室]配膳台	配膳台	1800*600*600	普通教室
13	[給食室]配膳台	配膳台	1800*600*600	普通教室
14	[給食室]配膳台	配膳台	1800*600*600	普通教室
15	[給食室]配膳台	配膳台	1800*600*600	普通教室
16	[給食室]配膳台	配膳台	1800*600*600	普通教室
17	[給食室]移動台	移動台	600 * 500 * 800	給食室
18	[給食室]その他給食室関係類	衣類乾燥機	4.5kg ED-45C	給食室
19	[給食室]配膳台	配膳台	1800*600*600	普通教室
20	[給食室]移動台	移動台	600*500*800 キャスター・ストッパー付	給食室
21	[給食室]その他給食室関係類	洗濯機	AG5乾燥台・防水パン付	給食室
22	[給食室]その他給食室関係類	集じん機	マキタ438	給食室
23	[給食室]配膳台	クラス用配膳台	1800*600*600	普通教室
24	[給食室]クーラー	エアコン	RAS-AJ25F	給食室
25	[給食室]冷蔵(冷凍)庫	冷凍庫	HF-63A	給食室
26	食器洗浄機	自動食器洗浄機	2050×850×1700	給食室
27	[給食室]運搬車	スタックカート	STC-10-10	給食室
28	[給食室]冷蔵(冷凍)庫	冷蔵庫	301YCD-NP-EX	給食室
29	消毒保管庫(食器用)	食器消毒保管庫	MCW-50-e	給食室
30	[給食室]冷蔵(冷凍)庫	牛乳冷蔵庫	MR-150CA	給食室
31	[給食室]フライヤー	フライヤー	FGSHT-90-1	給食室
32	[給食室]移動水槽	移動水槽	移動シンク 900×900×800	給食室
33	オーブンレンジ	スチームコンベクション	SSC-20D(特)	給食室
34	[給食室]冷蔵(冷凍)庫	冷蔵庫	ホシザキ HR-120AT-1-ML	給食室
35	[給食室]その他給食室関係類	ハイテクスパテラ ハー	SPOH-120	給食室
36	[給食室]運搬車	運搬車	三段	給食室
37	[給食室]かま	かま	ガス式アルミ内釜	給食室
38	[給食室]かま	かま	ガス式アルミ内釜	給食室
39	[給食室]流し台	流し台	ピーラーシンク9900 750 600	給食室
40	[給食室]流し台	流し台	水切1層シンク1500 600 850	給食室
41	[給食室]流し台	流し台	2槽シンク1500 900 800	給食室
42	[給食室]流し台	流し台	2槽シンク1500 900 800	給食室
43	[給食室]流し台	流し台	2槽シンク1500 900 800	給食室
44	[給食室]流し台	流し台	3槽シンク1800 900 800	給食室
45	[給食室]食器浸透槽	食器浸透槽	ステンレス1200 60 80	給食室
46	[給食室]調理台	調理台	移動式1200 900 800	給食室
47	[給食室]調理台	調理台	移動式1200 900 800	給食室
48	[給食室]球根皮むき機	球根皮むき機	3相 200V	給食室
49	[給食室]台秤	台秤	100Kg 車付	給食室
50	[給食室]包丁まな板立・殺菌庫	包丁・まな板殺菌庫	MLF-053T	給食室
51	[給食室]ザル置台	ザル置台	台	給食室
52	[給食室]ザル置台	ザル置台	台	給食室
53	[給食室]ザル置台	ザル置台	台	給食室
54	[給食室]ザル置台	ザル置台	台	給食室
55	[給食室]ロッカー	ロッカー	洗濯室用900 515 1850	給食室
56	[給食室]作業台	作業台	1200 900 800	給食室
57	[給食室]移動台	移動台	900 750 800	給食室
58	[給食室]移動台	移動台	900 750 800	給食室
59	[給食室]移動台	移動台	900 750 800	給食室
60	[給食室]移動台	移動台	1200 750 800	給食室
61	[給食室]掃除用工具箱	清掃道具入れ	道具入れ	給食室
62	[給食室]その他給食室関係類	野菜裁断機	3相 200V	給食室
63	[給食室]運搬車	給食運搬車	900 600 800	給食保管室
64	[給食室]運搬車	給食運搬車	900 600 800	給食保管室
65	[給食室]運搬車	給食運搬車	1000 700	給食保管室
66	[給食室]パンラック	パンラック	912 458 1860	給食保管室
67	[給食室]パンラック	パンラック	750 600 1500	普通教室
68	[給食室]ホワイトボード	ホワイトボード	1200 700	給食保管室
69	[給食室]米飯保管庫	米飯保管庫	1100 700 1300	給食保管室
70	[給食室]ロッカー	ロッカー	休憩室用600 515 1850	給食室

貸付施設等一覧表(消耗品)

別表(2)

学 校 名

小佐井小

NO.	品名	備考	NO.	品名	備考
1	泡だて器(小)		43	アレルギー用なべ	
2	泡だて器(大)		44	アレルギー用レードル	
3	台車		45	アレルギー用ポット	
4	L型運搬車		46	アレルギー用トレイ	
5	お玉		47	お盆	
6	めん杓子		48	フライ用金網	
7	ゴムベラ(小)		49	ざる置き台	
8	しゃもじ (スパテラ)		50	非接触温度計	
9	ひしゃく(小)1リットル用		51	中心温度計	
10	ひしゃく(大)		52	フードプロセッサー	
11	温湿度計(調理室用)		53	調味料入れ	
12	缶切(小)		54	水切りワイパー	
13	缶切り(斗缶用)		55	計量カップ	
14	たらい(下処理用)		56	缶切り(斗缶用)	
15	たらい(肉用)		57	ネームプレート	
16	調理用アルミ食器		58	ペーパーホルダー	
17	調理用ザル(ポリ・金網)		59	残留塩素試薬及び器具	
18	調理用食缶(大)		60	爪ブラシかけ	
19	調理用食ボール(大)		61	調理用ばさみ	
20	調理用食ボール(中)		62	蓋付きごみ箱	
21	調理用食ボール(小)				
22	ピーラー				
23	ひしゃく(アルミ)				
24	ホワイトボード				
25	碗(大)				
26	碗(小)				
27	皿(大)				
28	皿(小)				
29	おぼんカゴ				
30	食器カゴ				
31	スプーン				
32	スプーンカゴ				
33	食缶 6リットル				
34	食缶 12リットル				
35	食缶 14リットル				
36	フライ缶				
37	しゃもじ (学級用)				
38	パンばさみ				
39	フライばさみ				
40	まな板(上下処理用)				
41	包丁(上下処理用)				
42	IH調理器				

小佐井小学校

