

大分市学校給食東部共同調理場調理等業務委託

別 表 集

大 分 市 教 育 委 員 会

別 表 集

(別表 1) 履行場所の概要	2
(別表 2) 業務分担区分表	3
(別表 3) 経費の負担区分	5
(別表 4) 指示内容	8
(別表 5) 報告書及び業務計画書等	9
(別表 6) 配送計画予定一覧表	10
(別表 7) 献立表	11
(別表 8) 調理指示書	13

別表 1

履 行 場 所 の 概 要

施 設 名	大分市学校給食東部共同調理場		
所 在 地	大分市大字海原 9 1 6 番地の 3		
施 設	構造：鉄骨造 2 階建 建物面積 1 階 2,313.41 m ² 2 階 782.01 m ² R 階 51.80 m ² 計 3,147.22 m ²		
建築年月日	平成 2 0 年 7 月 3 1 日		
調理場方式	ドライシステム		
調 理 内 容	完全給食		
調 理 食 数 (予定数)	約 7,250 食／回 (令和 8 年度) 約 7,250 食／回 (令和 9 年度) 約 7,350 食／回 (令和 1 0 年度) 約 7,150 食／回 (令和 1 1 年度)		
業務対象学校	碩田学園	大分市碩田町二丁目 5 番 60 号	900 食
	王子中学校	大分市南春日町 6 番 1 号	830 食
	城東中学校	大分市牧上町 14 番 19 号	560 食
	原川中学校	大分市寺崎町一丁目 10 番 1 号	420 食
	鶴崎中学校	大分市大字皆春 1200 番地の 1	670 食
	大東中学校	大分市横尾東町一丁目 23 番 1 号	1,390 食
	東陽中学校	大分市大字下徳丸 197 番地の 1	440 食
	大在中学校	大分市大字政所 2602 番地の 12	940 食
	坂ノ市中学校	大分市坂ノ市南二丁目 9 番 72 号	860 食
	神崎中学校	大分市大字本神崎 480 番地	60 食
	佐賀関中学校	大分市大字佐賀関 2 の 115 番地の 2	40 食
	こうざき小学校	大分市大字本神崎 945 番地の 2	90 食
	佐賀関小学校	大分市大字佐賀関 1104 番地	50 食

別表 2

業 務 分 担 区 分 表

区 分	業 務 内 容	市教委	業務受託 事業者
調 理 業 務	食材等の選定・購入	○	
	食材等の検収、荷受け作業		○
	食材等の検収後の確認	○	
	納品された食材等の点検・保管・在庫管理		○
	納品された食材等の点検・保管・在庫管理の確認	○	
	作業工程表・作業動線図の作成		○
	作業工程表・作業動線図の実施書類作成		○
	作業工程表・作業動線図の実施書類確認	○	
	調理		○
	学校別・学級別・個人別（アレルギー）配缶量の算出	○	
	学校別・学級別・個人別（アレルギー）配缶		○
	コンテナへの食器等の出し入れ		○
残さい等の 処 理 業 務	所定の場所への残さい等の搬出処理		○
コンテナ・食 器 具 等 の 洗 浄 ・ 消 毒 ・ 保 管 業 務	コンテナ、食器、食缶、トレイ、スプーン、箸、お 玉、しゃもじ、かご及び調理器具等の洗浄・消毒・ 保管		○
施設等管理・ 点検清掃業務	給食施設、主要な設備の設置・改修	○	
	給食施設、主要な設備の管理		○
	使用調理器具・食缶・食器等の保守点検		○
	施設（市教委の事務室及び2階来客用トイレは除 く）、設備機器類・備品類の清掃及び日常点検		○
	グリストラップの清掃		○
	グリストラップの清掃後の点検	○	
	害虫駆除の実施・記録		○
	害虫駆除の実施後の確認	○	
上記に附帯 する業務	アンケート調査・残量調査の企画・実施	○	
	アンケート調査・残量調査への協力		○
	学校給食運営の総括	○	
	各委員会の開催・運営	○	
	各委員会への参加・協力		○
	市教委との連絡・調整		○
	月間予定献立表及び各要求書の作成・提出	○	
	月間予定献立表及び各要求書の確認・実施		○

区 分	業 務 内 容	市教委	業務受託 事業者
上記に附帯 する業務	調理業務完了確認書等各種様式の作成		○
	調理業務完了確認書等各種様式の確認	○	
	給食関係の書類の確認・保管・管理		○
	上記以外の給食関係の報告書作成・保管		○
衛 生 管 理	衛生面の遵守事項の作成	○	
	日常点検表の作成		○
	日常点検表の確認	○	
	検便の定期実施及び結果報告		○
	検便結果の確認	○	
	機器類（食器等）の洗浄、消毒等		○
	水質検査の実施		○
	保存食の確保		○
	検食の実施・評価	○	
研 修 等	従事者に対する研修等の実施		○
労働安全衛生	学校給食調理従事者観察記録表の提出		○
	学校給食調理従事者観察記録表の確認	○	
	健康診断の実施及び報告		○
	健康診断結果の確認	○	
	労働保険・社会保険の加入		○
業 務 管 理	勤務体制表の作成		○
	勤務体制表の確認	○	
	月間計画表の作成		○
	月間計画表の確認	○	
	緊急を要する場合の指示	○	

経 費 の 負 担 区 分

項目	内容	市教委	業務受託事業者	摘要
施設・厨房設備類	建設施設、厨房設備機器及び付帯設備、ボイラー定期点検	○		
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	○		
設備等維持費	施設・厨房設備類、厨房内備品類修繕等	○		事業者の過失による場合は事業者負担
光熱水費	電気（2階受託事業者エリアを除く）・ガス・灯油・上下水道	○		
	電気（2階受託事業者エリア）		○	
通信費	電話、ファックス等		○	事業者の使用分
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、電子ライター等調理用品、食器・食缶等配膳用品	○		事業者の過失による場合は事業者負担
	食器・食缶用洗剤、食器・食缶用消毒薬、食材用消毒薬	○		
	その他洗剤、DPD剤、ペーパータオル、オープンシート、ラップ、ゴミ袋、スポンジ、タワシ、消毒薬品等		○	市教委が承認したもの

項目	内容	市教委	業務受託事業者	摘要
調理用被服類	作業用上・下衣、前掛け、 ドライ用シューズ、長靴、 帽子、マスク、作業用サン ダル、ゴム手袋等		○	市教委が承認 したもの。ド ライシステム のため、汚染 区域と非汚染 区域により、 被服及び履き 物等の区分け が必要
食堂備品類	テーブル、椅子等	○		
	冷蔵庫等		○	事業者使用 分、市教委の 認めるもの
雑貨・文房具類、 医薬品	従事者用茶器、お茶類、ボ ールペン等		○	事務で使用す るもの
	消毒薬、火傷薬、湿布薬、 緊急絆創膏、包帯等		○	市教委が承認 したもの
事務室用品類	机、椅子、キャビネ、電話 機等		○	事業者事務室 内
施設付属消耗品 類	蛍光灯、殺菌灯等施設に付 随した消耗品	○		
その他消耗品	施設内外清掃・点検用具類、 トイレットペーパー等主と して事業者が使用する消耗 品等		○	
	ボイラー関連消耗品類	○		
害虫駆除			○	
グリストラップ 清掃			○	
廃棄物処理費	生ゴミ、ダンボール、廃油、 一般廃棄物等	○		
食材料費		○		
給食費	事業者喫食分		○	
保険	食中毒等で市に損害を与え た場合		○	

項目	内容	市教委	業務受託事業者	摘要
従事者人件費及びその他費用等	人件費、法定福利費、福利厚生費		○	
	健康診断、検便等		○	
	研修に関する経費		○	
	営業経費		○	

※ その他、日々消耗する物資について、事業者が負担することが適当と認められるもの、従業員の福利厚生に関する備品及び消耗品は業務受託事業者が調達すること。

業務委託締結後から、2学期の学校給食調理等実施開始までの期間は、調理等の研修、準備期間とし、この研修に必要な費用は業務受託事業者の負担とする。

電気料金を負担する業務受託事業者エリアは別紙図面による。

別表 4

指 示 内 容

指示区分	指示内容	書式番号等	指示日
日単位	調理業務変更指示書	書式 2	前日までに
週単位	調理業務指示書	書式 1	前週
月単位	月間予定献立表	市教委が定める	前月末

報告書及び業務計画書等

提出書類	書式番号	提出期限
調理業務完了確認書	書式 3	業務完了後ただちに
委託業務完了届	書式 4	翌月 5 日までに
検便検査報告書	書式 5	結果判明後ただちに
健康診断結果報告書	書式 6	結果判明後ただちに
業務従事者報告書	書式 7	従事前
業務従事者変更報告書	書式 8	変更前
履歴事項に関する証明書	書式 9	従事前/変更前
作業工程表	書式 10	毎週
作業工程報告書		当日業務終了まで
作業動線図		毎週
作業動線報告書		当日業務終了まで
検収報告書		実施後ただちに
学校給食日常点検表		当日
研修計画書		年度当初
研修実施報告書		実施後速やかに
学校給食調理従事者健康観察記録票		当日業務開始前
勤務体制表		毎週
月間計画表		前月末までに
残さい記録報告書		当日業務終了まで
保存食品記録表		当日業務終了まで
グリストラップ清掃報告書		実施後速やかに
害虫駆除実施報告書		実施後速やかに
水質検査実施報告書		実施後ただちに
ボイラー自主検査報告書		実施後速やかに
異物混入に関する報告書		発生後ただちに
事故に関する報告書		発生後ただちに
業務日誌		必要に応じて

配送計画予定一覧表

対象学校

発送・返却：大分市学校給食東部共同調理場（大分市大字海原）

学 校 名	食数（予定数）	発送予定時刻	返却予定時刻
碩田学園	900 食	11:00	13:45
王子中学校	830 食	11:30	13:50
城東中学校	560 食	11:35	13:35
原川中学校	420 食	11:45	13:35
鶴崎中学校	670 食	11:35	13:20
大東中学校	1,390 食	11:35	13:50
東陽中学校	440 食	11:15	13:55
大在中学校	940 食	11:45	13:40
坂ノ市中学校	860 食	11:25	13:45
神崎中学校	60 食	11:15	13:50
佐賀関中学校	40 食	11:00	14:10
こうざき小学校	90 食	11:15	13:45
佐賀関小学校	50 食	11:00	13:50

○上記時刻は予定であり変更になることがあります。

○各学校へのコンテナ配送は別の事業者が行います。

献立表

- ・ 同一日に 2 献立（1 献立約 3,500 食 アレルギー対応食 1 食 20 食程度）
- ※ごはん（調理場で炊飯は行いません）牛乳は、別途納入業者が直接学校へ配送

(献立1)ごはん 牛乳 うま塩だんご汁 さばのからあげ		
食品名	1人あたりの分量(g)	
	中学校	小学校
学校給食用米飯	90	70
牛乳	206	206
豊っ子やせうま	31	25
若鶏もも皮なし(こま切れ)	37	30
ごぼう(ささがき 生)	11	9
はくさい	11	9
にんじん	11	9
干しいたけ(スライス)	1	0.8
中ねぎ(葉ねぎ)	3.5	3
米みそ	5	4
麦みそ	3.8	3
トマトケチャップ	5	4
だしパック(煮干し)	3	2.4
水	110	90
塩さば40g	1	
塩さば50g		1
でんぷん	8	6
揚げ油	適量	適量
かぼす	1/8	1/8

(献立2)ごはん かきたま汁 とりニラ丼の具		
食品名	1人あたりの分量(g)	
	中学校	小学校
学校給食用米飯	90	70
牛乳	206	206
にんじん	12	10
えのきだけ(生カット)	12	9
豆腐(冷凍プチ豆腐)	40	32
ほうれん草(バラ凍結)	10	8
かまぼこ	10	8
凍結全卵	25	20
中ねぎ(葉ねぎ)	5	4
干しいたけ(スライス)	0.6	0.5
薄口しょうゆ	4	3.2
濃口しょうゆ	0.5	0.4
酒	1	0.8
だしパック(かつお節)	5	4
だし昆布	0.5	0.4
水	100	80
でんぷん	0.4	0.3
若鶏もも皮なし(2cm角)	75	60
塩	0.12	0.1
こしょう	0.02	0.02
酒	1	0.8
おろしにんにく	0.5	0.4
おろししょうが	0.5	0.4
にら	10	8
サラダ油	1	0.8
濃口しょうゆ	5	4
三温糖	4	3.2
コチジャン	0.4	0.32
本みりん	1.25	1
ごま油	0.3	0.24
でんぷん	0.6	0.5
水	3.8	3

調理指示書

・ 同一日に2献立 (1献立3500食程度)

(献立 1) ごはん 牛乳 さばの唐揚げ うま塩だんご汁 かぼす

献立名	可食量 中 小		備 考	作り方
ごはん				* ごはんはごはん業者が学校に納品します。
学校給食用米飯	90 g	70 g		
牛乳				* 牛乳は牛乳業者が学校に納品します。
牛乳 (飲用)	1 本	1 本		
うま塩だんご汁				①釜にだしの準備をする ②だしをとる ③沸いただし汁に鶏肉を入れる ④にんじん、ごぼうからだし汁で煮る ⑤アクをとり、調味する。 ⑥やせうまを入れる。 ⑦白菜、ねぎを入れて味を調整する。 アレルギー対応食は、この分量・切り方でアレルギー室で作る
豊っ子やせうま (麺 冷凍)	31 g	25 g	ほぐれる程度にボイル	
若鶏もも皮なし (こま切れ)	37 g	30 g	生 納品時異物確認	
ごぼう (さがき 生)	11 g	9 g	開封時ビニール袋注意	
はくさい	11 g	9 g	1.5cmざく切り (おと薬に分ける)	
にんじん	11 g	9 g	5mmいちよう切り	
干しいたけ (スライス)	1 g	0.8 g	水洗い→水戻し	
中ねぎ (葉ねぎ)	3.5 g	3 g	5mm小口切り	
米みそ	5 g	4 g	だし汁で溶いておく	
麦みそ	3.8 g	3 g	だし汁で溶いておく	
だ トマトケチャップ	5 g	4 g		
し だしパック (煮干し)	3 g	2.4 g		
用 水	110 g	90 g		
			仕上げ温度確認	
さばのからあげ				①塩さばにでんぶんを付ける ②揚げる アレルギー対応食は、粉を付けた魚をもらい、アレルギー室で揚げる
塩さば 40 g	1 個		前日冷蔵庫	
塩さば 50 g		1 個		
でんぶん	8 g	6 g		
揚げ油	適量	適量		
			中心温度確認	①かぼすを洗淨 (流水洗淨→次亜塩素200PPM5分浸漬→流水洗淨) ②水気を切り、8等分にカットする。 アレルギー対応食は、通常食からカットしたかぼすをもらう
かぼす				
かぼす	1個	1個		

納品時間

- ・ 野菜 (カット野菜) 8:00
- ・ 精肉 8:00
- ・ 野菜・一般物資 前日

調理指示書

・同一日に2献立（1献立3500食程度）

（献立2）ごはん 牛乳 とりニラ丼の具 かきたま汁

献立名	可食量		備考	作り方
	中	小		
ごはん				* ごはんはごはん業者が学校に納品します。
学校給食用米飯	90 g	70 g		
牛乳				* 牛乳は牛乳業者が学校に納品します。
牛乳（飲用）	1 本	1 本		
かきたま汁				①釜にだしの準備をする ②だしをとる ③沸いただし汁に、にんじん、えのきだけ、干しいたけ、とうふ、かまぼこを入れて煮る。 ④アクをとり、ほうれん草を入れ調味する。 ⑤でんぷんを入れ、とろみがついたら卵を流し入れる。 ⑥ねぎを入れて、味を調整する。 アレルギー対応食は、卵を抜き、卵分の豆腐を増やした分量・切り方でアレルギー室で作る
にんじん	12 g	10 g	5mmいちよう切り	
えのきだけ（生カット）	12 g	9 g	開封時ビニール袋注意	
豆腐（冷凍プチ豆腐）	40 g	32 g	開封時ビニール袋注意	
ほうれん草（冷凍バラ凍結）	10 g	8 g	開封時ビニール袋注意	
かまぼこ	10 g	8 g	1/8切り 5mm短冊切り	
凍結全卵	25 g	20 g	流水解凍	
中ねぎ（葉ねぎ）	5 g	4 g	5mm小口切り	
干しいたけ（スライス）	0.6 g	0.5 g	水洗い→水戻し	
薄口しょうゆ	4 g	3.2 g		
濃口しょうゆ	0.5 g	0.4 g		
酒	1 g	0.8 g		
だしパック（かつお節）	5 g	4 g		
だし昆布	0.5 g	0.4 g		
水	100 g	80 g		
でんぷん	0.4 g	0.3 g	だし汁で溶いておく	
			仕上げ温度確認	
とりニラ丼の具				①釜に油を熱し鶏肉を、にんにく、しょうが、塩、こしょう、酒で炒める。 ②水、Aの調味料を入れ煮立ったら、にらを入れ味を調整する ③にらに火が通ったら、水溶きでんぷんでとろみをつける ④ごま油で香りづけをする アレルギー対応食は、この分量・切り方でアレルギー室で作る
若鶏もも皮なし（2cm角）	75 g	60 g		
塩	0.12 g	0.1 g		
こしょう	0.02 g	0.02 g		
酒	1 g	0.8 g		
おろしにんにく	0.5 g	0.4 g		
おろししょうが	0.5 g	0.4 g		
にら	10 g	8 g	2cmカット	
サラダ油	1 g	0.8 g		
濃口しょうゆ	5 g	4 g		
三温糖	4 g	3.2 g		
コチジャン	0.4 g	0.32 g		
本みりん	1.25 g	1 g		
ごま油	0.3 g	0.24 g		
でんぷん	0.6 g	0.5 g	水で溶いておく	
水	3.8 g	3 g		
			仕上げ温度確認	

納品時間

- ・ 野菜（カット野菜） 8:00
- ・ 精肉 8:00
- ・ 野菜・一般物資 前日

大分市ホームページにて、実施中の月間献立表がご覧いただけます。
 [トップページ]→[子育て・教育]→[学校給食]→[共同調理場関係情報]
 →[東部共同調理場]