

長岡京市立保育所給食調理等業務委託仕様書

1 事業名称

長岡京市立保育所給食調理等業務委託

2 委託期間

令和8年4月1日～令和11年3月31日

3 履行場所

長岡京市立新田保育所

4 対象及び食数

(1)対象

長岡京市立新田保育所児童及び同保育所等職員とする。

(2)食数（令和7年9月現在）

	児童			職員	合計
	離乳食	3歳未満児	3歳以上児		
平日	0	45	118	40	203
（内アレルギー対応食）	0	4	1	0	5
土曜日	0	5～6	11～13	6	30（発注数）
延長	0	2	5	0	7

※土曜日、延長は日により変動があります。

5 基本条件

(1)長岡京市立保育所給食調理等業務委託契約を締結し、契約に基づき委託業務を実施する。

(2)経費負担区分については表2のとおりとする。

(3)給食施設の使用については、長岡京市公有財産管理規則に基づく使用許可申請書を提出し、本市の許可をうけること。また、厨房機器・備品等の使用については、物品貸付契約を締結すること。なお、厨房機器・備品等の貸与は無償とする。

(4)委託を行うのは検収、調理、運搬、洗浄、厨芥処理等とする。

(5)食品衛生法に基づき、乙訓保健所へ営業許可申請を行い、営業許可を得ること。

6 委託料

(1)委託料は、調理業務を委託する保育所1園分とする。

(2)委託料の支払いは毎月均等後払いとする。端数が出た場合は3月分で調整する。

7 給食実施日及び給食開始時間

(1)給食実施日は、休業日を除く月曜日から土曜日。ただし年度初め、お盆、12月29日、1月4日、年度末には給食を提供せず、市販菓子を提供する日が数日ある。

休業日は日曜日・祝日・年末年始(12月30日から1月3日)とする。

(2)給食開始時間はおおよそ以下のとおりである。ただし、長岡京市が特別に指示する場合はそれによること。

配茶 9時～

昼食 11時～ (3歳未満児)

11時15分～ (3歳児)

11時25分～ (4、5歳児)

おやつ 15時～

延長補食 18時30分～

8 委託業務内容

本市が委託する業務は、表1及び表1-2のとおりとする。

(1)給食管理

- ア 受託者は、調理された給食について、保育所長、またはその代行者が行う検食のための配膳等を行い、その評価を受けなければならない。また、受けた評価については業務の参考とすること。
- イ 検食は、除去食も合わせて行うものとする。
- ウ 給食の提供に関係する書類等の作成および報告は、本市の指示する日までにを行うこと。
- エ 受託者は次の事項については、可能な限り協力すること。
 - a 本市が実施する嗜好、喫食状況等の調査
 - b 試食会、親子給食等給食実施を伴う保育所行事
 - c アレルギー等特別な配慮を要する児童への対応
 - d 食に関する取組や給食を教材とする取組
- オ その他、本市および本市が認める事項における業務の遂行について、誠意をもって協力すること。

(2)調理作業管理

- ア 調理作業は、「献立カード」(別冊)、「調理作業変更連絡書」(様式 10)、「除去食指示一覧表」(様式 11)に従って行うこと。
- イ 「献立表」および「献立カード」(別冊)に基づき、作業工程表(様式 12)を作成すること。
- ウ 調理終了後喫食までの時間は、可能な限り短縮し、最大2時間以内とする。
- エ 調理時間や加熱・冷却の温度等の計測と記録を確実にを行うこと。
- オ クラス用ワゴン車等の運搬やリフト操作については、安全を確認して行うこと。
- カ クラス用ワゴン車は、給食開始時間までに指定された受け渡し場所に運搬し、職員へ確実に手渡しで行うこと。
- キ 下膳作業は保育に支障が出ないようにすること。
- ク 副食・食器等の過不足が生じた場合には、可能な限り対応すること。
- ケ 調理業務終了後は、長岡京市に対し、「調理業務完了確認書」(様式 13)および「完了届」(様式 14)で報告を行うこと。

(3)食材料管理

- ア 食材料の検収は、納入の都度行う。
- イ 食材料の検収は、受託者が責任をもって行うこと。
- ウ 保存用食材料、検食、保存食については、「調理業務等作業基準」(別紙)に従って管理、保存すること。

(4)施設・設備および調理機器等の管理

- ア 給食室の施設・設備や調理機器類等については、細心の注意を払い適正に取扱うこと。また、その保守・管理に努めること。
- イ 受託者の責に帰すべき理由により施設、設備、器具等を破損させた場合は、その旨子育て支援課に報告し、その指示に従うものとする。破損等については、受託者の負担で原状に回復するものとし、その損害を賠償すること。
- ウ 給食室の主な調理機器は、厨房機器・備品・調理器具等一覧表(表 6-1～6-4)のとおりであり、

給食室内の配置図は図1のとおりである。

(5)衛生管理

- ア 衛生管理は、厚生労働省作成の「大量調理施設衛生管理マニュアル」、長岡京市が作成した「調理業務等作業基準」(別紙)に準拠したものであること。なお、「調理業務等作業基準」は毎年見直しを行う。
- イ 調理業務においては、確実な作業を行い「保育所給食衛生管理日常点検票」(様式1)「調理室内衛生管理チェック表」(様式2)他、衛生関係書類に正確に記録すること。
- ウ 調理機器、食缶・器具類等は、適切な方法で清掃および洗浄消毒を行い、安全・衛生的に保管すること。なお、調理機器、食缶、食器具類等の洗浄に当たっては天然油脂を主成分とする石けん(複合石けん可、合成洗剤不可)を使用し、使用に当たっては成分分析表を提出すること。ただし、オープンについてはオープン用クリーナーの使用を可とする。
- エ 給食室内の床、排水溝は、毎日、作業後直ちに適切な方法で清掃、洗浄、消毒、水切りを行い、清潔保持に留意すること。
- オ 給食室内における扉・窓等の開口部、壁・天井、照明器具、給排気口、換気扇等についても適切な方法で清掃等を行い、清潔保持に留意すること。
- カ そ族害虫等の発生や侵入を防ぐための駆除等は、年3回行い、結果について害虫等駆除実施報告書(様式20)をその都度提出すること。実施日については、前もって市と調整すること。
- キ 残菜・ゴミは確実に排除し、その処理は適正に行うこと。ゴミ集積場所やゴミ用容器も、常に清掃し、清潔に保つこと。また、グリストラップは少なくとも週1回以上は清掃を行うこと。
- ク 「調理業務等作業基準」(別紙)に従って、清掃、消毒、点検等を定期的に行うこと。

9 調理従事者の配置

- (1)調理業務に従事する従事者数は「調理従事者の最低配置人数」(表3)以上とする。調理業務に精通し、調理技能や衛生管理面で高い専門性と経験を有する有資格の社員は、この委託業務に週5日以上従事し、1従事日につき休憩時間を除き7時間以上従事する者とする。
- (2)業務責任者は会社の方針を十分理解し、現場の代理人として委託業務に権限を持つ者で管理栄養士、栄養士または調理師の資格を有し、特定給食施設等にその資格でもって2年以上の業務経験がある者とする。
- (3)業務副責任者は業務責任者を補佐し、業務責任者に事故があるとき、または欠けたときその職務を代行するものとし、管理栄養士、栄養士または調理師の資格を有し、特定給食施設等にその資格でもって2年以上の業務経験がある者とする。
- (4)業務責任者、業務副責任者の内から、受注者側の安全衛生的な調理業務実施のため、食品衛生責任者並びに衛生管理責任者を定め、その任にあたらせること。食品衛生責任者並びに衛生管理責任者は兼ねることができる。
- (5)有資格の社員のうち、その資格でもって特定給食施設等に2年以上の業務経験がある管理栄養士または栄養士の有資格者は、在庫確認の業務を確実にし、月末にはその報告を行うこと。
- (6)やむを得ない理由により調理従事者の異動または変更、交替を行う場合は、調理業務に支障の無い最小限度の範囲にとどめるとともに、調理業務における経験や専門性を有する者を確保すること。

10 調理従業者の服務

- (1)業務責任者は、仕様書、調理業務等作業基準に沿った業務の円滑な履行に関する指揮監督等業務全般の責任を負う。

- (2)業務責任者は、常に所在を明らかにし、業務の履行に関して本市と連絡および調整を行うことができるようにしておくこと。
- (3)業務責任者は、業務中の火災、盗難等の事故が起こらないように管理する。
- (4)給食室等の鍵は入室時に職員室より受け取り、退出時に職員室へ返却すること。
- (5)調理業務に従事する者は、常に清楚かつ清潔な服装を着用すること。
- (6)業務中においては、言動に注意し、児童、保護者、職員および来所者に不快感を与えないようにすること。
- (7)調理業務に従事する者は、業務上知り得た秘密情報を他に漏らしてはいけない。
- (8)保育所内への車の乗り入れは禁止する。自転車、バイクは所定の場所に駐輪すること。

11 調理従事者の研修等

- (1)受託者は、関係法令に基づき、日常の調理および食品の取り扱い等が安全・衛生かつ適正に行われるように、また、保育所給食の目的や調理の役割を十分理解させるとともに、児童の健やかな成長に資することが出来るよう、調理従事者に対して積極的に研修を実施し資質の向上に努めること。特に、本市の示す「調理業務等作業基準」(別紙)や衛生管理等についての研修は全従事者を対象に複数回実施し、衛生管理の周知徹底を図ること。
- (2)受託者の責任による事業所巡回指導は、毎月1回以上は実施し、適切な指導を行い、作業のレベルアップを図るとともに、適正な運営を図ること。
- (3)調理従事者に対しての研修計画書を年度当初に提出し、その計画に基づき研修を実施すること。研修実施後、速やかにその内容と成果、課題等をまとめ、研修実施報告(任意様式)として提出すること。
- (4)本市より案内する研修については、参加は任意とする。必要に応じて参加することは差し支えない。

12 労働安全衛生

- (1)年度当初に、「調理等業務従事者等届出書」(様式16)により、調理業務に従事する者についての全員の名簿(有資格者にあつては、その資格を証する書類の写しを添付)を届出ること。調理業務従事者の退職や新規採用等、配置や勤務状況に変更が生じた場合は、その都度事前に通知し、「調理等業務従事者等変更届」(様式17)において速やかに届出ること。また、調理業務従事者の休暇等により、代替や応援が生じた場合は「調理等業務従事者代替・応援等届出書」(様式18)において月末に検便検査結果とともに届けること。
- (2)開所日の保育所施設の使用可能な時間は、7時30分～19時30分(保育所開所時間)である。給食実施日は8時30分～17時の間(ただし、土曜日は8時30分～13時)は、対応できる調理従事者を1名以上配置すること。
- (3)緊急時における連絡体制を整え、本市に緊急連絡先一覧を提出すること。
- (4)調理従事者は、年1回以上、表5の項目により健康診断を行いその結果を「健康診断結果報告書」(様式19)により本市に提出すること。また、常に調理従事者の健康状態に注意を払い、異常を認めた場合は、速やかに医療機関等で受診させること。
- (5)調理従事者は、月1回以上の検便検査を実施し、その結果を「検便検査結果報告書」(様式15)により報告すること。検査項目は赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌とし、10月から3月までの間はノロウイルス検査も含めること。

新たに業務に従事する者については、従事する日より前1か月以内に健康診断および検便検査を実施し、その結果を本市に報告すること。調理作業応援者、代替者においても、その都度「調理等業務従事者変更届」(様式17)と1か月以内の検便検査結果を提出すること。

- (6)健康診断および検便検査等において従事者に異常が発見された時は、直ちに本市に報告し、該当者に調理作業を中止させること。検便検査で異常が発見された時は、検査で陰性が確認されるまで勤務させてはならない。また、その間に必要な従事者を確保すること。ノロウイルス感染症と診断された調理従事者は、検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまで、調理作業を中止させること。
- (7)受託者は、受託者自身の責任において、安全・衛生管理等の見地から年2回以上の立ち入り衛生検査を行い、その検査結果を報告書(任意様式)で本市に提出すること。
- (8)本市、保健所による各種検査等が実施される場合においては協力すること。
- (9)万一契約の履行が不可能となった場合には、本市と協議の上、受託者において履行が実施できる体制を整えること。

13 業務報告書

受託者は、業務の実施にかかる次の書類について、本市又は当該保育所に提出すること。

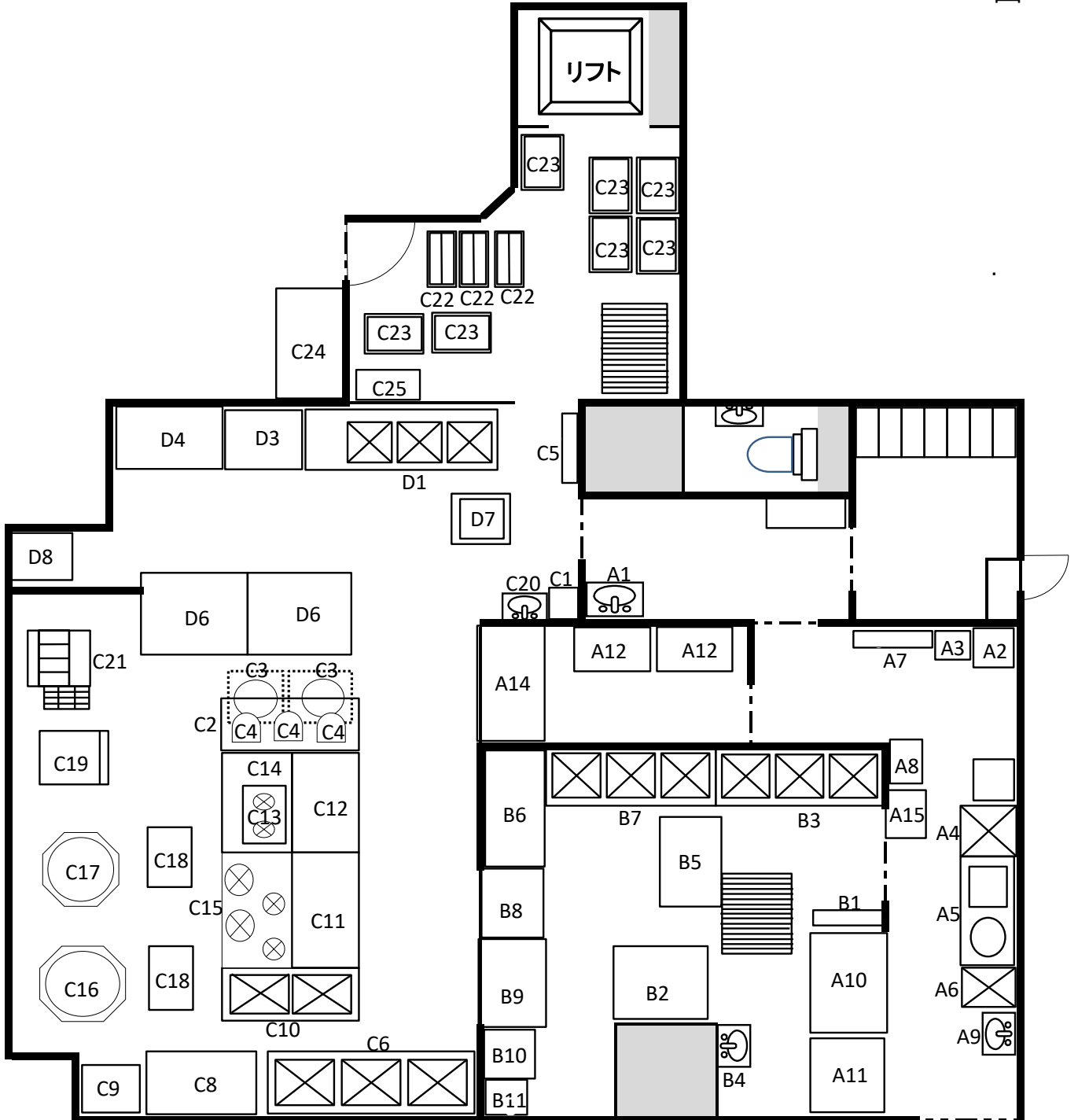
報告書		提出	様式	保育所	子育て支援課
1	保育所給食衛生管理日常点検票	毎日	様式1	○	保育所より提出
2	調理室内衛生管理チェック表	毎日	様式2	○	保育所より提出
3	検収表	毎日	様式3	○	保育所より提出
4	冷蔵庫等温度管理点検表(検収・下処理室)	毎月末日	様式 4-1	○	保育所より提出
5	冷蔵庫等温度管理点検表(調理室)	毎月末日	様式 4-2	○	保育所より提出
6	中心温度計等校正記録	毎月末日	様式5	○	保育所より提出
7	調理従事者の健康調査表(個表)【勤務日用】	毎日	様式6-1	○	保育所より提出
8	健康調査表(個表)【勤務外用】	毎月末日	様式6-2	○	保育所より提出
9	検食記録	毎月末日	様式7	○	保育所より提出
10	作業工程表	毎日	様式12	○	保育所より提出
11	調理業務完了確認書	毎週末日	様式 13	○	保育所より提出
12	完了届	翌月 5 日まで	様式14		○
13	検便検査結果報告書	実施後速やかに	様式15		○
14	調理等業務従事者等届出書	毎年年度当初速やかに	様式16		○

15	調理等業務従事者等変更届出書	変更がある都度	様式17		○
16	調理等業務従事者代替・応援等届出書	変更のあった月末日	様式18		○
17	健康診断結果報告書	実施後速やかに	様式19		○
18	害虫等駆除実施報告書	実施後速やかに	様式20		○
19	研修実施報告書	実施後速やかに	任意様式		○
20	衛生検査実施報告書	実施後速やかに	任意様式		○
21	調味料・乾物等受払状況報告書	毎月末日	様式A		○
22	食器受払状況報告書	8月及び2月末日	様式B		○
22	リサイクルごみ袋搬出数報告	毎月末日	様式H		○

14 その他

- (1) 献立変更等による業務変更については、本市の「調理作業変更連絡書」(様式10)により業務を遂行すること。
- (2) 市は、受託者が提供する業務内容について、定期又は随時に評価を行う。
- (3) 本仕様書は業務の大要を示すものであり、本仕様書に付随する業務については、定めのない事項であっても、本市と相談の上、誠意をもって対応し実施すること。

図1



業務の分担区分

表1

区 分	業 務 内 容	子育て 支援課	所長	受託側
給食管理	給食運営の総括	○	○	
	給食関係者会議等の開催・運営	○		
	保育所への協力(児童とのふれあい交流等)			○
	子育て支援課との連絡・調整		○	
	実施献立表の作成・指示(*指示は業務責任者に対して行う)	○		
	献立の実施			○
	検食の評価		○	
	給食関係の書類等の記入			○
	上記書類等の確認・保管・管理	○		
	嗜好調査・喫食調査等の企画・実施	○		
	嗜好調査・喫食調査等への協力			○
調理作業管理	調理手順書の作成 (除去食含む)	○		
	調理手順書の確認 (除去食含む)			○
	作業工程表の作成			○
	作業工程表の確認	○		
	調理			○
	配缶・配膳・運搬			○
	食器具・調理機器等の洗浄・消毒・保管			○
	保育所給食日常点検票等の作成			○
	保育所給食日常点検票等の確認	○	○	
食品管理	食品の購入契約及び支払い	○		
	食品の検収			○
	食品の確認	○	○	
	原材料及び保存食の採取			○
	食品の保管・在庫管理			○
	食品の使用状況の確認	○		
施 設 ・ 調理機器等 管理	給食施設、主要な設備の設置・改修	○		
	給食施設、設備の管理	○		○
	その他の設備(調理器具・食缶・食器等)の管理			○
	使用調理器具・食缶・食器等の確認	○	○	
業 務 管 理	勤務表の作成			○
	業務分担・職員配置表の提示			○
	業務分担・職員配置表の確認	○		
	緊急対応を要する場合の協議	○		○
衛 生 管 理	衛生面の遵守事項の作成	○		
	食材の衛生管理			○
	施設・設備(調理器具・食器等)の清掃等の衛生管理			○
	調理服・調理従事者等の清潔保持状況等の確認			○
	保存食の確保			○
	納入業者等の清潔保持状況等の確認	○		○
	衛生管理関係書類の作成			○
	衛生管理関係書類の確認	○		
研 修 等	調理従事者等に対する研修			○
労 働 安 全 管 理	健康管理計画の作成			○
	定期健康診断の実施・報告			○
	健康診断実施状況等の確認	○		
	検便の定期実施			○
	検便結果の確認	○		
	事故防止対策の策定			○
	労災保険の加入			○

項目	内容	参考資料
準備	打合せ ・当日の打合せ・調理従事者の健康調査 - 調理業務指示書・作業工程・動線の説明 - 担当確認・衛生管理の留意点等の確認 - 給食数・除去食・行事・配食量等の確認 ・身支度・・・清潔な白衣・帽子・マスク・厨房シューズの着用 作業の準備 ・手洗い ・使用水の遊離残留塩素、温度、湿度測定 ・冷凍庫・冷蔵庫・保存食用冷凍庫の温度確認 ・施設・設備・器具類の消毒 出庫・検収 ・在庫品の出庫・納入物資の検収 ・保存食用原材料の採取 打合せ 翌日以降の打ち合わせ	健康調査表(個表) 献立カード 除去食指示一覧表 作業工程表 保育所給食衛生管理日常点検票 調理室内衛生管理チェック表 冷蔵庫温度管理表 調理業務等作業基準検収表
調理	調理 ・調理作業時間の確認 ・計量・材料の下処理・裁断・加熱調理・調味 ・調理(加熱・冷却)の温度・時間の確認、記録 ・使用水の遊離残留塩素測定 出来上り確認 ・市栄養士等による確認	調理業務委託仕様書 調理業務等作業基準 献立カード 作業工程表 調理室内衛生管理チェック表 保育所給食衛生管理日常点検票
配食	保存食の採取 ・調理済み食品の採取 検食 ・所長が実施 配食 ・クラス別に盛りつけ、食缶に配食 ・ワゴン等に配膳 配食の確認 ・市栄養士等による確認 運搬 ・指定位置に配送	調理室内衛生管理チェック表 検食記録
配膳	配膳時の立会い ・ワゴン車の引渡し	＊職員に手渡しする
洗浄	後片付け ・使用水の遊離残留塩素、温度、湿度測定 ・冷凍庫・冷蔵庫・保存食用冷凍庫の温度確認 ・調理に使用した機器類の洗浄	調理室内衛生管理チェック表 冷蔵庫等温度管理点検表 調理業務等作業基準
返却	運搬 ・クラス用ワゴン車等の回収	
洗浄・後片付け	後片付け ・食器・食缶の下膳 残量調査 ・残食量を主食・おかず毎に区別し計量・記録 食器類洗浄 ・洗浄・消毒・保管 消毒・保管 ・翌日の使用調理器具類の準備 調理室内清掃 ・作業終了後の清掃・・・水道蛇口・台・台車・パンラック・食器消毒保管庫・冷蔵庫・冷凍庫・リフト・床・ワゴン室 - 食品庫・排水溝等 ・厨芥の処理 ・前室・手洗い設備・休憩室等・物資納入口周辺 ・厨芥保管場所 ・グリストラップ ・食品保管庫の温度・湿度測定 残渣処理 器具等点検 給食室内外清掃	調理業務委託仕様書 調理業務等作業基準 食器受払状況報告書 保育所給食衛生管理日常点検票 調理室内衛生管理チェック表
報告書作成等	日々の報告書・記録の作成等 ・当日の作業の反省・記録 ・当日の使用材料・数量等の確認・記録 ・翌日献立と物資の確認 ・報告書等整理・確認	業務完了確認書 調味料、乾物等受払状況報告書 保育所給食衛生管理日常点検票

甲(長岡京市)	乙(受託者)
施設・設備機器の購入費 (受託者負担分を除く) 光 熱 水 費 食器および食缶類の購入費 貸与機器の修繕費 消耗品費 塩素測定用錠剤 施設に付随した蛍光灯等 その他受託者負担分を除く 児童に直接関わる物品(ナイロン袋等) ごみ処理費	人件費および法定福利費 福祉厚生費 保健衛生費(健康診断・検便等) 被服費 白衣上下、帽子、マスク、運搬着、 作業靴、エプロン(下処理用、調理 用、肉・魚用、仕上げ用、アレルギー 用、洗浄用等) 室内用履物、保育所内用履物、外用履物等 洗濯費 防鼠・防虫等害虫駆除費 消耗品の購入費 1 調理業務に必要な消耗品 包丁、まな板、皮むき器、ペーパータオル、 たわし、スポンジ、アルミホイル、ナイロン袋、 使い捨て手袋、ゴム手袋、調理用手袋(耐熱 手袋等)、点火器具、水切りワイパー、電池、 ホース等 2 清掃用品、設備器具手入れのための薬剤等 デッキブラシ、柄付ブラシ、ワイヤーブラシ、 軍手、バケツ、雑巾、ほうき、ちりとり、モップ、 機械油、グリス等 3 衛生管理・洗浄・消毒および日常点検に 必要な洗剤、薬品類等 食材保存用袋 石けん、爪ブラシ、消毒用アルコール、 次亜塩素酸ナトリウム、漂白剤、 オープン用クリーナー、手洗い石けん等 文房具類 各種様式等必要関係書類に関する経費 (用紙、印刷等) 研修に関する経費 その他の経費 救急薬品等

表3

調理従事者の最低配置人数(人)

(1日当たり)

保育所名	有資格者		その他	計
	責任者	副責任者		
新田保育所	1	1	7時間以上勤務・・・1 7時間未満勤務・・・2	5

月曜から金曜日の8時30分～17時00分の間で配置される従事者数の延べ人数を示しています。

7時間未満勤務の従事者は5～6時間の勤務を想定しています。

- *業務責任者、業務副責任者は、管理栄養士又は栄養士又は調理師の資格を有し、特定給食施設に2年以上の業務経験があるものとする。
- *業務責任者、業務副責任者は、週5日以上、休憩を除く、7時間以上勤務者とする。
- *業務責任者、業務副責任者の中から食品衛生責任者および衛生管理責任者を定めること。
- *業務責任者、業務副責任者以外の7時間以上勤務者の資格は問わない。

長岡京市保育所給食実施計画表(令和8年度予定)

1 給食実施回数(単位:回)

月	給食実施回数	内土曜日	給食実施はないが 茶、市販菓子を提供する日
4	24	4	1
5	23	5	
6	26	4	
7	26	4	
8	21	4	4
9	23	4	
10	26	5	
11	23	4	
12	24	4	1
1	22	4	1
2	22	4	
3	23	4	3
合 計	283	50	10

定期健康診断受診項目

定期健康診断の受診項目は下記のとおりとし、年1回以上受診する。

	項 目	内 容
1	身 体 測 定	身長、体重
2	内 科 検 診	
3	血 圧 測 定	
4	血 液 検 査	赤血球、白血球、血色素、 ヘマトクリット
5	生 化 学 検 査	AST、ALT、 γ -GTP、 LDLコレステロール、中性脂肪、 HDLコレステロール、血糖
6	尿 検 査	糖、蛋白、潜血、ウロビリ
7	視 力	
8	聴 力	
9	X 線 撮 影	
10	心 電 図	

*検査終了後、結果は様式19で速やかに報告ください。

厨房機器一覧

表6-1

番号	品名	規格	台数	寸法	備考
検収室・食品庫・前室					
A1	自動手指消毒器	サラヤWS-3000SL	1		
A2	冷凍庫 保存検食	パナソニックSRF-K661	1		
A3	掃除用具入れ	KOS-02	1	455×400×1790	
A4	一槽シンク		1	750×750×850	
A5	ピーラー	アイホーP-48D	1	690×1040×959	
A6	ピーラー受け槽		1	700×600×650	
A7	エプロンハンガー		1	618×450×1767	
A8	検収台		1	900×600×850	
A9	自動手指消毒器	サラヤWS-3000	1		
A10	パススルー冷蔵庫	パナソニックSRR-KP1281D	1	1200×850×1950	
A11	パススルー冷凍庫	パナソニックSRF-KP983	1	900×850×1950	
A12	シェルフ4段		2	1070×540×1830	
A13					
A14	パススルー戸棚		1	1350×750×1800	
A15	3段ワゴン		2	759×461×1072	
下処理室					
B1	エプロンハンガー		1	618×450×1767	
B2	電気式食器消毒保管庫(片面式)	タニコーNHE-20BS	1	960×950×1900	
B3	三槽シンク		1	2100×750×850	
B4	自動手指消毒器	サラヤWS-3000SL	1		
B5	移動台		1	1200×750×850	
B6	調理台(切裁台)		1	1450×600×850	
B7	三槽シンク		1	1950×750×850	
B8	パススルー戸棚		1	900×750×1950	
B9	パススルー冷蔵庫	パナソニックSRR-KP1281D	1	1200×850×1950	
B10	乾燥機付き包丁まな板殺菌庫	タニコーTNS-60HF2	1	600×600×1800	
B11	掃除用具入れ		1	390×490×1810	
調理室					
C1	掃除用具入れ		1	455×400×1790	
C2	炊飯台		1	1500×600×850	
C3	炊飯器	(N)11-690(U)	1	525×481×447	向かって左
C3	炊飯器	RR30S2	1		
C4	IH炊飯ジャー	象印NH-YG18型	2	276×374×248	
C4	IH炊飯ジャー		1		
C5	エプロンハンガー		1	618×450×1767	
C6	三槽シンク		1	2100×750×850	
C7					
C8	消毒保管庫	タニコーTHDE-15AS(改)	1	1340×750×1900	
C9	乾燥機付き包丁まな板殺菌庫	タニコーTNS-60HF1	1	600×600×1800	
C10	二槽シンク		1	1500×750×850	
C11	盛付台		1	1200×750×850	
C12	コールドテーブル冷蔵庫	パナソニックSUR-K1271SA	1	1200×750×850	
C13	ガステーブル	タニコーTSGT-1222A	1	1200×750×850	
C14	コールドテーブル冷蔵庫	パナソニックSUR-K1271SA	1	1200×750×850	
C15	ガステーブルコンロ	OZ60K	1	600×450×180	
C16	ガス回転釜	ハットリGHSX-30	1	1522×1020×1720	
C17	ガス回転釜	ハットリGHSX-28	1	1452×960×1720	
C18	移動台		2	750×600×850	
C19	スチームコンベクションオーブン	アイホーACO-102ES	1	920×773×1700	
C20	自動手指消毒器	サラヤWS-3000SL	1		
C21	スタンダードガスフライヤー	タニコーTGFL-67C	1	670×600×800	
C22	折りたたみワゴン		3	763×505×958	

C23	クラス用ワゴン		7	759 × 461 × 1072	
C24	配膳戸棚		1	1400 × 900 × 1800	
C25	移動台		1	900 × 450 × 680	
洗浄コーナー					
D1	片袖付三槽シンク		1	2100 × 750 × 850	
D2					
D3	ドアタイプ食器洗浄機	タニコーTDWD-6SGCL	1	920 × 650 × (1520)	
D4	クリーンテーブル		1	1200 × 750 × 850	
D5					
D6	電気式食器消毒保管庫(両面式)	タニコーNHE-30BW	2	1340 × 950 × 1900	
D7	移動シンク		1	750 × 750 × 850	
D8	掃除用具入れ		1		

児童用 食器・食缶類一覧

表6-2

	名称	規格	数量		名称	規格	数量
	茶碗(乳児)		118		シルバーアルマイトコップ	8.5cm	80
	おかず皿		133		シルバーアルマイトコップ	7.5cm	92
	コップ		130		豆玉じゃくし	12cm	7
	茶碗(幼児)		271		離乳食スプーン		5
	おかず皿		222		しゃもじ	20cm	14
	カレー皿		264		おたま	20cm	13
	おやつ皿		273		トング	24cm	13
	スプーン		344		トング(おやつ用)	17cm	14
	フォーク		210	保管庫 C8	食缶(蓋付)	6L	1
	アレルギー用食器	茶碗(乳児)	10		番重	52×37×10	1
	アレルギー用食器	おかず皿	10		番重	62×42×10	7
	アレルギー用食器	コップ	5		番重	53.5×36×10	4
	アレルギー用食器	茶碗(幼児)	10		やかん		13
	アレルギー用食器	おかず皿	10				
	アレルギー用食器	カレー皿	10				
	アレルギー用食器	おやつ皿	10				
	アレルギー用食器	コップ	1				
保管庫 D6右	番重 蓋 特大	67×45	7				
	番重 蓋 大	37.5×55.5	7				
	バット(ステンレス)	28×39	8				
	バット(ステンレス)	22×28	5				
	バット(アルマイト)	35.5×29	23				
	バット(アルマイト)	26×32.5	4				
	片手鍋	15.5cm	2				
	ボール	21cm	3				
	ボール	24cm	9				
	ボール(ごはん用)	18cm	1				
	ボール(ごはん用)	24cm	4				
	ボール(ごはん用)	34cm	7				
	蓋(ごはん用)	31cm	10				
	蓋(ごはん用)	27cm	4				
保管庫 D6左	シルバーアルマイトコップ	9cm	34				

調理器具一覧

表6-3

検収室・食品庫				下処理室			
場所	名称	規格	数量	場所	名称	規格	数量
	食器カゴ	35×38×20	33	保管庫	ホテルパン	深型(50×29.5)	9
	食器カゴ	39×10.5×21	3		ホテルパン	穴あき(50×30)	8
	番重	66×44×12	7		ホテルパン	平型	10
	番重(小)	50×36×10	1		ホテルパン	波型	10
	ポリザル	30cm	6		ボール	26cm	4
	ポリザル	33cm	2		ボール	30cm	2
	ポリザル	38cm	1		ボール(たまご用)	30cm	1
	牛乳カゴ	31.5×26×14	1		ボール(肉用)	39cm	1
	60食缶		2		ボール(肉用)	30cm	3
	牛乳入れ(容器)		2		ボール(肉用)	26cm	1
	あみ		3		ボール(肉・魚用)	21cm	1
	フライヤー油受け		2		ボール(延長用)	18cm	1
	上皿自動秤平皿付	10kg 上皿秤	2		ざる	35cm	1
	キッチンスケール	2kg デジタル	2		ざる	30cm	4
					ざる	17cm	1
					パンチングざる	33cm	1
					片手鍋	18cm	2
					両手鍋	33cm	2
					ステンレス角バット	53×39	3
					ステンレス角バット	48×34	1
					ステンレス角バット	28×39	1
					ステンレス角バット(肉用)	45×33.5	1
					ステンレス角バット(卵用)	45×33.5(蓋つき)	1
					アルマイト食器(下用)	汁椀 13cm	6
					アルマイト食器(卵用)	汁椀 13cm	2
					アルマイト食器(延長用)	汁椀 13cm	2
					スプーン大		2
					ゴムベラ	20cm	1
					木しゃもじ	29cm	1
					泡立て器	30cm	2
					シリコンはけ	16cm	2
					お玉		1
					豆お玉	12cm	2
					泡立て器ビーター		4
					食缶	6L	1
					蓋	26cm	1
					パン箱	42×28×24	1

調理器具一覽

表6-3

[illegible]

調理器具一覽

表6-3

[illegible]

調理器具一覽

表6-3

[illegible]

備品・消耗品類一覽

表6-4

[illegible][illegible]