

# 野洲市学校給食センター調理・配送等業務委託仕様書

令和 5 年 8 月

野洲市教育委員会

# 目 次

第1 趣旨	・・・2
第2 委託業務名	・・・2
第3 調理等業務	・・・2
1 履行場所	・・・2
2 業務種類、準備期間及び履行期間等	・・・2
3 準備期間	・・・3
4 給食提供対象、食数及び給食実施回数	・・・3
5 対象校一覧表	・・・3
6 調理業務内容	・・・4
7 配送等業務内容	・・・6
8 献立及び給食実施日数等に関する提示	・・・10
9 作業基準及び衛生基準	・・・10
10 業務従事者の配置、資格等	・・・11
11 従事者の服務	・・・12
12 施設設備器具	・・・13
13 安全衛生管理	・・・13
14 消耗品等	・・・16
15 研修等	・・・16
16 協力事項	・・・16
17 作成書類等	・・・17
18 損害賠償等	・・・17
19 業務代行保証	・・・17
20 保険への加入	・・・18
21 個人情報の管理	・・・18
22 その他	・・・18
別表1 業務分担区分	・・・20
別表2 経費負担区分	・・・22
別表3 作成書類一覧表	・・・23
別表4 配送回収計画	・・・24
別表5 設備機器等一覧表	・・・25
別表6 施設平面図	・・・33

## 野洲市学校給食センター調理・配送等業務委託仕様書

### 第1 趣旨

野洲市（以下「市」という。）では小学校・中学校・幼稚園・こども園における調理業務等の委託の仕様を以下のとおりとし、本仕様書に掲げる事項により企画提案すること。

### 第2 委託業務名

野洲市学校給食センター調理・配送等業務

### 第3 調理等業務

#### 1 履行場所

##### (1) 名称

野洲市学校給食センター

##### (2) 所在地

野洲市八夫2479番地

##### (3) 配送先

小学校 6校、中学校 3校、幼稚園 4園、こども園 4園 計 17か所

#### 2 業務種類、準備期間及び履行期間等

##### (1) 基本業務

ア 次のとおりとする。

業務種類	準備期間	履行期間
調理業務	契約日～R7.3.31	R7.4.1～R12.3.31

イ 土曜日、日曜日、祝日、年末年始、学校長期休業期間（夏季等）、その他学校行事により給食がない日を除いた日を業務履行日とする。

ただし、学校長期休業期間においても園の預り保育期間中は業務履行日とする。令和8年度以降は、夏季の園の預り保育期間中、日数を限ってこども園において調理業務を行う。

令和7年7月から8月までを施設改修に伴う集中工事期間に設定する予定である。この期間は、こども園における調理業務を行うこと。詳細は、受託者委託者の双方で協議のうえ決定するものとする。

ウ 基本業務時間は午前8時から午後5時までとする。これ以外に業務を行わなければならないときは、受託者委託者の双方で協議のうえ決定するものとする。

エ 調理業務は、ドライシステムにより実施すること。

オ アレルギー対応調理は、契約後協議が整い次第実施する予定である。（見通しとして、乳、卵2品目に対する除去食対応、パン・麺の代替として炊飯対応を

想定している。)

## (2) 付帯業務

ア 次のとおりとする。

業務種類	準備期間	履行期間
配送等業務	契約日～R7.3.31	R7.4.1～R12.3.31

イ 付帯業務の内容

野洲市学校給食センターの配送等業務を付帯業務とする。

ウ 配送車両の調達

配送車両については、本仕様書「第3 7 (3)」に基づき、令和7年4月1日履行に向けて、6台調達すること。

エ 配送回収計画

別表4「配送回収計画」のとおり

オ 再委託

付帯業務及び特記している事項に限り再委託を認めるが、本仕様書の条件を満たすこと。

カ その他

その他事項は、本仕様書「第3 7」に準ずるものとする。

## 3 準備期間

受託者は準備期間中において、配送トラックや従事者の確保、従事者に対する教育や研修、関係法令の確認等、業務開始日から円滑に業務が履行できるよう適切な対応を行わなければならない。

なお、準備期間中における従事者の人件費等、準備期間中に発生する費用については受託者の負担とする。

## 4 給食提供対象、食数及び給食実施回数

### (1) 給食提供対象

小中学校の児童生徒、幼稚園・こども園の園児および教職員等とする。

### (2) 食数

約6,000食/日(最大7,000食/日) 実際の食数は、日単位で市が指定する食数とする。学校長期休業期間における園の預り保育期間中の食数は上記の1割程度となるが、その都度変動が見込まれる。

### (3) 給食回数(令和5年度基準、行事による欠食を勘案していない)

小中学校 約194日/年、幼稚園・こども園 約226日/年(預り保育分を含む)

## 5 対象校・園一覧表

	名称	所在地	調理	配送等
--	----	-----	----	-----

1	中主小学校	西河原 712 番地	○	○
2	野洲小学校	小篠原 1147 番地	○	○
3	北野小学校	市三宅 240 番地	○	○
4	三上小学校	三上 111 番地	○	○
5	祇王小学校	上屋 1169 番地	○	○
6	篠原小学校	大篠原 1414 番地	○	○
7	中主中学校	六条 377 番地	○	○
8	野洲中学校	小篠原 510 番地	○	○
9	野洲北中学校	永原 1690 番地	○	○
10	中主幼稚園	吉地 1120 番地 1	○	○
11	野洲幼稚園	小篠原 2142 番地 25	○	○
12	北野幼稚園	市三宅 248 番地	○	○
13	祇王幼稚園	永原 474 番地	○	○
14	篠原こども園	大篠原 1414 番地 2	○	○
15	さくらばさまこども園	小篠原 200 番地	○	○
16	ゆきはたこども園	行畑一丁目 2 番 25 号	○	○
17	三上こども園	三上 134 番地	○	○

## 6 調理業務内容

### (1) 食材検収業務

ア 食材納入業者から搬入される食材については、当日納品食材（生鮮品等）は、午前 8 時から、その他の食材（根菜、冷凍品、調味料等）は、前日の午後 3 時から納品される。（一部納入業者の都合により、指定時間外に納品される場合がある。）受託者は、食材の検収を担当する責任者を定め、市が提示する検収簿に基づき、食材納入業者から食材の引渡しを受け、納品数量、品質、規格の確認等の作業を実施し、検収及び検温並びに記録等を行うこと。

イ 受託者は、記録した検収簿を、食材納品伝票と共に市に提出すること。

ウ 食事に使用する野菜類、果物類、食肉・魚介類、食肉加工品、乾物、冷凍食品、調味料等については、所定の専用台車又は専用容器への入れ替え、冷凍庫又は冷蔵庫等での保管及び下処理室への運搬を行うこと。

### (2) 調理業務

ア 受託者は、本仕様書等により、検収された食材を所定の専用台車又は専用容器に入れ替え、市が作成した献立表、調理業務指示書等に基づき、市の提供する食材を使用し、調理を行い、検食のための準備を行い、検食結果を受けて配送を開始すること。検食の結果、手直し又はやり直しを求められた場合は、その内容に従うこと。手直し又はやり直しを終えた時は、再度市に申し出て確認を受けること。

イ 調理終了後 2 時間以内に喫食できるように、かつ、学校・園の検食者が給食時間

の30分前までに検食を行えるように、調理・配缶・配送等を行うこと。

ウ 調理は、米飯および副食概ね2～3品目の1献立調理制とする。1か月あたりパン2回、麺1回を除いてすべて米飯を提供する。なお、1献立調理制ではあるが、園と学校で食材の一部が異なる場合がある。

エ 市が作成した献立に対応できる体制を整えること。

オ パン、麺、牛乳等については、一部を除き別途業者から配送する。

カ 食物アレルギー等により通常の献立で喫食できない者に対しては、(仮称)「野洲市学校給食食物アレルギー対応マニュアル」および食物アレルギー対応食等指示書に基づき特食室等で調理を行うこと。

### (3) 調理食材等の管理業務

ア 保存食(原材料及び調理済み食品)については、食品ごとに50グラム以上ずつ清潔な容器(チャック付きポリ袋等)に入れ、密封し、マイナス20℃以下で2週間以上保存し、保存期限後は破棄すること。保存食の保存および廃棄を行ったときは、その内容及び採取、廃棄年月日等を記録し、発注者に提出すること。納入された食品の製造年月日もしくはロットが違う場合または複数の釜で調理した場合は、それぞれ保存すること。

イ 引渡しを受けた食材(主食、牛乳、調味料等を含む。)を適切な場所に保管すること。また、納品伝票等と照合し、在庫量を記録すること。

### (4) 配缶等

調理した給食を学校別、クラス別に供給量を計量確認の上、配缶する。また、ジャム等の個付食品もクラス別に仕分けして袋詰めすること。食器、食缶などの数量等を確認の上、コンテナに積み込みは、食器、食缶混載で受配校・園ごとを単位とする。

### (5) 食器、食缶、調理器具等の洗浄・消毒・保管及び日常点検

学校から返送されたコンテナを、回収プラットホームから運び、コンテナ、食器類、食缶類、調理器具等とともに洗浄を行い、汚れの洗い残し及び破損の有無を確認の上、次の給食数に合わせて食器籠に入れ、各指定の消毒保管庫へ格納作業並びに整理作業を行うこと。

学校・園から返却された嘔吐食器等は、別途指示する方法で処理すること。

### (6) 残菜及び厨芥の処理

残菜は、学校・園及び主食・副食別に計量し記録すること。残菜及び厨芥は、生ごみ処理機への投入又は所定の場所に搬出すること。搬出するごみについては、市のごみ分別方法に従って区分し、各廃棄物集積場は、常に整理整頓・清潔を保つこと。

### (7) 施設、設備の清掃及び日常点検

敷地内、施設、設備の清掃、整理整頓及び日常点検を行うこと。

ア 調理業務に使用した施設及び設備は、その都度清掃、洗浄及び点検を行い、異常がないか確認すること。特に野菜等の加工や切削に使用した機械等は良く洗浄し、清潔を保つこと。また、消毒保管が必要な調理器具等は、洗浄後に消毒保管するこ

と。刃物については、食材ごと等の使用前、使用中及び使用後に、刃こぼれ等異常がないか点検し、別に定める刃物点検表に記録すること。

イ 作業終了後の検収室、下処理室、調理室等の清掃及び整理整頓を行うこと。また、会議室、実習室、更衣室、休憩室、洗濯室、トイレ、廊下共用部分等についても、毎日清掃し、清潔に保つこととし、トイレ等は毎日ふきとり消毒を行うこと。

ウ 排水ピット、排水桝等の洗浄については、毎日行うこと。なお、調理場の床の洗浄やグリストラップの清掃については、定期的に行うこと。

エ 包丁まな板殺菌庫、消毒保管庫、冷蔵庫等は、必要に応じて拭き取り消毒を行うこと。

オ 調理機器、調理器具等については、善良なる管理者の注意義務をもってその管理に当たり、点検等を行うこととし、異常があった場合は、速やかに市へ報告すること。

カ 空調設備、冷凍庫、冷蔵庫等のフィルター、玄関、廊下等は、適宜清掃を行うこと。

キ 敷地内及び必要に応じて敷地周辺の雑草とりやゴミ拾い等の環境整備を行うこと。積雪時には駐車場等の除雪を行い、安全の確保に努めること。

ク 施設で使用する調理衣、前掛け等の洗濯等を行うこと。ただし、クリーニング業務は専門業者への再委託を認める。詳細は、経費負担区分による。

#### (8) ボイラー管理

ア ボイラーの運転管理は、日常点検業務及び運転業務を行い、故障の予防及び性能の維持に努め、運転日誌に記録し、市に報告すること。法定検査、定期点検整備並びに立入検査等に立ち会うこと。清缶剤・軟水器用の塩などの補給・在庫管理を行うこと。ボイラー室、機械室は、常に清潔な状態に保つこと。

イ 業務遂行中に異常を認めたときは、直ちに必要な措置を講じて業務に支障をきたさないようにすること。

ウ ボイラー仕様（設置数2基、小規模ボイラー相当）

仕様 炉筒煙管式蒸気ボイラー

相当蒸発量	1 5 0 0 Kg/h	使用燃料	LPG
熱出力	940kw	外形寸法 (mm)	2685×1563×2810H
最高使用圧力	0. 9 8 1 Mpa	寸法 (mm)	胴長さ 1300
伝熱面積	7. 5 m <sup>2</sup>	重量	3 0 0 0 kg

#### (9) 欠員等の対応

業務従事者が欠員となった場合に対応できる体制を構築しておくこと。

#### (10) 上記に付帯するその他必要な業務

(11) 市と受託者、業務区分の概要は、別表1「業務分担区分」のとおりとする。

## 7 配送等業務内容

## (1) 配送回収計画

学校給食センターから配送校・園までの移動時間や積み下ろし時間、配送食数等を踏まえ次のア～ウの条件のもと別表4「配送回収計画」を策定している。その計画を参考にして、業務開始までに市と打ち合わせの上、最終的な計画の決定をすること。

ア 昇降装置付きトラック（車両総重量8トン未満）での配送を想定し、積載コンテナ数は、6台以上とする。

イ 学校給食センターでの積み下ろしは5分、配送校・園での積み下ろしは10分とする。

ウ 検食は、学校給食衛生管理基準（平成21年文部科学省告示第64号）を踏まえ、30分前とする。

## (2) 業務の概要

学校給食センターと配送校・園との間における、給食用主食・副食、食器等の配送及び回収業務を行う。

### ア 配送準備

給食用コンテナを指定された配送車両に搬入する。

### イ 配送

(ア) 学校給食センターから配送校・園へ給食用品を配送する。

(イ) 配送校・園の搬入口へコンテナを搬入し、配膳員へ受け渡す。

### ウ 回収

(ア) 配送校からコンテナを回収する。

(イ) 配送車両からコンテナを学校給食センターの指定された位置に搬入する。

### エ 清掃及びその他の作業

配送車両の整備及び清掃並びに駐車場周辺の清掃を行う。

### オ 牛乳パックの収集運搬

上記ウ（ア）と併せて、配送校・園から排出された牛乳パックを学校給食センター内の指定保管場所まで収集運搬する。

なお、牛乳パックは各学校・園から専用ペールに入れられた状態のものを収集運搬し、学校給食センターにおいてゴミ袋に移し替えて指定保管場所に搬入する。

### カ その他

市が特に依頼する業務

## (3) 配送車両

### ア 調達方法

受託者の提案によるものとする。契約期間満了後の車両の処理方法（売却、廃車、譲渡、他の目的への利用等）は問わないものとする。ただし、荷台の側面に表示した「野洲市学校給食センター」の文字については、契約期間満了後、速やかに受託者の負担において削除すること。

### イ 配送車両の台数



6台（これ以外に予備車を確保してもよい。）

ウ 配送車両の車種等

下記の条件を満たすこと。

(ア) 昇降装置付きトラック（車両総重量8トン未満を想定）

(イ) 320 kg程度のコンテナを6台以上積載可能なもの

(ウ) ゲートプレート面にコンテナ落下防止措置を取り付けること（プレート先端及び左右）

エ 装備等

(ア) コンテナを収納する荷台は、次の条件を満たすものとする。

a コンテナ（幅1400mm・奥行870mm・高さ1650mm）6台以上が積載可能であること。

なお、コンテナ1台を満載にした場合の重量は、320 kg程度となる。

b 荷台内に、コンテナ固定用のストッパーを設置し、コンテナの横揺れ・転倒防止を図ること。

c 荷台両側面に、「野洲市学校給食センター」と表示すること。

d 荷台後部に、コンテナ搬入出用の昇降装置を装備して、安全かつスムーズにコンテナの搬入出が出来るようにすること。

e 荷台は、風雨・塵・埃が完全に防げること。

f 荷台内部は、簡単に洗浄でき、衛生状態が保てるものとする。

g 荷台等は、市と事前に打ち合わせの上、最終的な仕様を決定すること。

h ドライブレコーダーは、運転者の操作も記録できるものを装備すること。

(イ) 配送車両は、右左折・後退時に警報音を発する装置やバックモニターを設置する等、安全に配慮したものとする。

(ウ) 排出ガスの低減に配慮すること。

(4) 自動車保険等

調達する配送車両は、次のとおり自動車保険に加入し、市にその内容が明示された書類（自動車保険証書の写し等）を提出すること。

ア 対人賠償保険 無制限

イ 対物賠償保険 無制限

ウ 搭乗者 傷害賠償保険 1名あたり3,000万円（1事故×定員数）以上

(5) 車両管理等

ア 配送車両の保管場所は、学校給食センターとすること。

イ 配送車両は受託者が管理し、常に清潔な状態を保つこと。

ウ 円滑に業務が実行できるように、常に車両整備を行っておくこと。

エ 配送車両に故障等が発生した場合は記録し、直ちに市に報告するとともに業務に支障が出ないよう速やかに措置すること。

(6) 使用制限等

ア 配送車両は、本業務以外に使用してはならない。ただし、市の承諾を得た場合は、この限りではない。

イ 市は、配送車両等を随時点検し、準備条件に満たない不備と認めるものについては、受託者の負担によりその取替又は修理を命ずることができる。この場合において、受託者は直ちに従わなければならない。

(7) 車両の登録

車両が給食配送業務に適合しているかどうか、事前に市の確認を受けること。

また、業務開始前までに、自動車検査証の写しを市に提出すること。

(8) 配送校・園の給食時間、クラス数、児童生徒職員数及びコンテナ数一覧

※クラス数、児童生徒園児職員数は、令和5年6月1日現在。

配送校・園	給食時間		クラス数	児童生徒/ 園児/職員数	コンテナ数
	開始	終了			
中主小学校	12:20	13:00	19	582/50	4
野洲小学校	12:20	13:05	23	714/54	6
北野小学校	12:05	12:45	23	716/56	5
三上小学校	12:20	13:05	7	173/20	2
祇王小学校	12:10☆	13:00☆	16	473/46	4
篠原小学校	12:10	12:50	7	163/19	2
中主中学校	12:20☆	13:10☆	11	340/34	3
野洲中学校	12:20☆	13:10☆	16	501/49	4
野洲北中学校	12:30☆	13:20☆	18	567/53	4
中主幼稚園	11:20□	12:50□	11	205/40	2
野洲幼稚園	11:15□	12:50□	5	79/25	1
北野幼稚園	11:30□	12:50□	9	152/31	2
祇王幼稚園	11:15□	13:00□	4	76/20	1
篠原こども園	11:45□	12:45□	7	129/33	1
さくらばさまこども園	11:30□	12:45□	7	120/28	1
ゆきはたこども園	11:30□	13:00□	8	184/41	2
三上こども園	11:30□	13:00□	6	120/26	1

給食時間は教室での時間を示しておりコンテナ受け渡し時刻と異なる。

☆日によって時間が変わるため最長で示している。

□年齢によって時間が異なるため最長で示している。

(9) 牛乳パックの収集運搬

受託者は、学校・園から戻ってきた牛乳パックを学校給食センター内の廃棄物保管場所へ運ぶこと。

(10) 配送車 1 台における配置人員

配送回収計画を参考に、安全に業務を遂行できる人員を配置すること。

(11) 配送及び回収業務の実施における留意点

- ア 配送校・園へ受渡し文書等、市の給食業務に関する書類の配送を併せて行うこと。
- イ 調理済食品を調理後 2 時間以内で喫食できるよう配送すること。
- ウ 配送員は、白衣（上着・ズボン）・白帽・使い捨てマスクを着用し、手洗いを徹底すること。また、着衣するものは、調理場内で使用するものと区別すること。
- エ 調理済食品の運搬にあたって、配送車両に汚染がなく、かつ適切な状態であることを保証するために、使用前に点検すること。
- オ 不慮の事故等や交通渋滞等に備え、配送員とは常時連絡が取れる体制を構築しておくとともに、万が一事故が発生した場合には、直ちに適切な措置をとり、速やかに市へ連絡すること。また、緊急連絡体制がわかる書類を提出すること。
- カ 配送員が欠員となった場合に対応できる体制を構築しておくこと。
- キ 緊急時（食器・食缶等の数量不足・積載ミスが発生した場合など）に、総括責任者等が配送校・園へ急行し、迅速に対応できる体制を構築しておくこと。
- ク 配送及び回収の過程（特に登下校時間帯）において、児童等の動線と交錯する箇所については、最大限注意を払い、児童等への安全配慮を徹底すること。
- ケ 収集運搬に関しては、収集物の飛散、落下等がないよう措置すること。

8 献立及び給食実施日数等に関する提示

- (1) 市は、献立、調理食数、食器・食缶・配膳用具等の種別・使用数等に関して、次の文書により受託者へ提示する。調理に当たり、受託者は、栄養教諭等と打ち合わせを行った上、調理従事者に周知徹底すること。

内容	提示時期
学校・園給食実施予定食数	年度当初及び当該月の前月中旬
月間予定献立表	前月中旬
調理業務指示書	前々週（1週間ごと）
調理業務変更指示書	変更の都度

- (2) 受託者は、前号により献立表及び調理業務指示書等の提示を受けた場合は、調理作業計画（作業工程表・作業動線図等）を作成し、実施日の稼働 1 週間前までに栄養教諭又は市栄養士等に提出し、確認検査を受けること。
- (3) 市は、調理業務指示書の内容に追加又は変更がある場合は、その都度受託者に指示する。

9 作業基準及び衛生基準

受託者は学校給食法（昭和 29 年法律第 160 号）第 9 条第 1 項に規定する「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（平成 9 年厚生省衛食第 85 号

別添、最終改正平成 29 年生食初 0616 第 1 号)」及び「学校における食物アレルギー対応の手引」のほか、関係諸法令等の基準、自社の衛生マニュアル等を遵守し業務を実施すること。

また、受託者は、提示された他のマニュアル等の内容を遵守するとともに、市の指示（調理業務指示書等の文書による指示及び総括責任者に対する口頭指示を含む。）に従うこと。

調理過程で異物混入や不適切な食材を発見した場合は、速やかに栄養教諭等に報告して指示を受け、原因等が受託者側にあると考えられる場合は、受託者の責任において処理すること。なお、「異物混入等報告書」を直ちに市へ提出すること。調理ミス、数量間違い等が生じた場合も同様とする。

## 10 業務従事者の配置、資格等

業務が円滑に行われるように、次に示す業務従事者（以下「従事者」という。）を配置すること。配置にあたっては、労働基準法、労働安全衛生法、最低賃金法、健康保険法、厚生年金保険法、雇用保険法、労働保険法、短時間労働者の雇用管理の改善等に関する法律等の関係法令を遵守すること。

なお、市は、従事者のうち業務委託に従事させることが不適切と認められるものについては、従事者の交代を受託者に求めることができるものとする。

### (1) 総括責任者（1人）

業務全体の指揮及び総括を行うとともに、市と協力し、学校給食法の趣旨に従い、適切な学校給食の運営業務を行う。施設の適切な維持管理運営に努め、市との連絡調整を行う。管理栄養士、栄養士又は調理師の資格を有し、1日 4,000 食以上の大量調理施設において3年以上の実務経験を有する常勤の正社員の中から1人選任する。

### (2) 副総括責任者（1人）

総括責任者を補佐し、総括責任者に事故等があるときは、その職務に当たる。管理栄養士、栄養士又は調理師の資格を有し、1日 4,000 食以上の大量調理施設において2年以上の実務経験を有する常勤の正社員の中から1人選任する。

### (3) 食品衛生責任者（1人）

管理栄養士、栄養士又は調理師の資格を有する常勤の正社員を配置し、学校給食調理全般にわたる衛生管理の指導や従事者に対する衛生教育の任に当てること。

なお、当該責任者は滋賀県食品衛生基準条例（平成 12 年滋賀県条例第 54 号）に基づき配置すること。また、当該責任者は、総括責任者以外の責任者等と兼任することができる。

### (4) アレルギー食対応責任者（1人）

アレルギー対応調理を開始すると決定した時は、管理栄養士又は栄養士の資格を有し、アレルギー対応食に関する相当程度の専門知識及び1年以上のアレルギー対

応食の経験を有する常勤の正社員を配置し、指示・調理等の任に当てること。アレルギー食対応責任者は、調理・配送従事者と兼任することができる。なお、安全確保のためアレルギー食対応責任者の補助として調理・配送従事者の中から専属の者をアレルギー対応調理の任に当てること。

(5) 巡回指導者

履行場所を巡回し、業務が衛生的に行われるように従事者の衛生教育及び履行場所の衛生状態の確認を行う。

ア 履行場所を月1回以上訪問すること。

イ 指導等の内容について巡回報告書等を作成して毎月報告すること。

ウ 巡回指導者は、管理栄養士、栄養士又は調理師の資格を有すること。

(6) 施設設備点検責任者（1人）

施設に設置されているボイラー及び調理機器の運転及び点検を管理し、併せて軽微な補修及び調整を行う。法令によるボイラー検査に立ち会う。ボイラー取扱技能講習及び圧力容器取扱技能講習を受講した者を1人配置する。当該責任者は常勤の者とし、他の責任者等と兼任することができる。

(7) 火元管理責任者（1人）

市の指示により防火管理業務を行う。火気の使用及び取扱いに関する監督、初期消火の方法の確認とその従事者への周知、その他火災予防に関する業務を行う。当該責任者は常勤の者とし、他の責任者等と兼任することができる。

(8) 配送業務責任者（1人）

配送及び回収業務の指揮監督を行う。なお、総括責任者と兼任することができる。

(9) 調理・配送従事者

ア 必要かつ十分な人数を配置し、業務に遅延が生じないようにすること。

イ 従事者の欠員及び交代等については、就業時までには報告書を提出すること。

ウ 急病及び衛生管理上問題の生じる等の理由で、やむを得ず従事者が業務に従事できない場合は、速やかに市へ連絡するとともに、受託者の責任において、代替者を配置するなど業務に支障がないように代替策を講ずること。

エ 受託者が配置した従事者数において、業務が滞ると市が判断した場合は、増員を要請することができる。

オ 従事者の昼食及び休憩については、市の指定する場所で行うこととする。なお、給食を喫食する場合は、市の指定する方法で給食費を支払うこと。

カ 従事者の採用にあたっては、地元雇用に努めること。

キ 配送従事者においては、配送車両の運転に対応した運転免許を保持していること。

11 従事者の服務

(1) 総括責任者は、業務委託期間中に火災や盗難等が発生しないように注意すること。

(2) 総括責任者及び総括副責任者は所在を明らかにし、業務の履行に関して市と連絡調

整ができるようにしておくこと。

(3) 勤務時間中の従事者は、清楚かつ清潔な被服を着用すること。

(4) 従事者は、業務上知り得た秘密を他に漏らさないこと。従事者でなくなった場合も、同様とする。

## 12 施設設備器具

(1) 市は、所有する施設や設備機器、食器具、調理器具等（以下「設備機器等」という。）を受託者に無償で貸与し、受託者は善良なる管理者として注意義務をもって、使用するものとする。設備機器等については、別に「施設設備機器等使用貸借契約」を締結するものとし、目的外の使用は一切禁止する。

なお、市の所有する設備機器等は、別紙6「設備機器等一覧表」による。

(2) 費用の負担区分は、別表2「経費負担区分」のとおりとする。

また、市と共有して使用するものや負担区分の明確でないものは、双方の協議の上、負担するものとする。

(3) 使用する施設や設備機器等については、整理整頓、清掃などにより衛生を保持すること。

(4) 施設、設備機器等を丁寧に取り扱うとともに、点検、検査、部品交換及びグリスアップ作業等を行うこと。故障等が発生した場合は、直ちに市に報告し、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。

(5) 設備機器等が故障若しくは破損した場合においても、簡易に修復できるものについては、受託者が自ら行うこと。

(6) 受託者は、光熱水費等の経費削減に努めること。経費の節減に関する提案等がある場合は、随時、市に申し入れること。

(7) 受託者は、学校給食センターを退出するときは、窓、扉等の施錠、消灯、ガス栓の閉止、各種設備機器類の停止及び火気その他異常の有無等を確認すること。

## 13 安全衛生管理

(1) 受託者は、委託業務の履行に当たり、次の事項のほか、自社の安全衛生マニュアル等に基づき安全衛生管理を行い、業務を実施すること。また、学校給食センターに対応したマニュアルを作成し、市に提出すること。

ア 厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」

イ 文部科学省「学校給食衛生管理基準」「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I 及び Part II」「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」

ウ 市の指示（調理業務指示書等の文書による指示及び総括責任者に対する口頭による指示を含む。）

エ その他関係諸法令及び関係省庁の通知文等

(2) 従事者への指導教育

選任された食品衛生責任者は、関係法令に基づき食品の安全衛生及び給食業務が衛生的に行われるよう、従事者の指導教育に努めなければならない。

(3) 食品の衛生管理

ア 献立の内容や食材の納入の都合により、栄養教諭等が特に認めた場合を除き、食材は原則として当日処理とすること。

イ 異物混入（異味、異臭等を含む）が発見された場合には、迅速に対応し、再発防止のため検討を行い、その結果を市に報告すること。

(4) 水質検査

調理開始前及び調理作業終了後に水質検査を実施し、検査結果を記録すること。

(5) 設備、器具等の衛生等管理

ア 長期休業中（夏、冬、春）に施設及び設備の清掃並びに食器、食缶、食器籠、調理作業用消耗品等の洗浄、消毒、保管等を行い、業務履行に支障のないように努めること。なお、日程については市と協議すること。

イ 施設、設備機器等の操作マニュアルの内容や設備機器メーカーの指示に従うこと。

ウ 食缶、食器籠、コンテナ等の学校名、クラス名等の当初明記、確認及び書き直し等を行うとともに、適正な管理を図ること。

(6) 食器及び食缶等の取扱い

ア 洗浄後は、学校・園及びクラス別に消毒・保管すること。

イ 高い所から落とす、激しくぶつける等、急激な衝撃を与えることは避け、丁寧に扱うこと。

ウ クレンザーやスチールたわしの他、傷をつける恐れのある材質のたわし等で洗わないこと。

エ 破損した場合若しくは汚れの落ちない場合は、随時、市に報告すること。

オ 目的外使用は一切しないこと。

カ 食器等は、長期休業中に ATP 検査、でんぷん残留等の衛生検査を行い、汚れ等の状況に応じ、漂白したり磨いたりすること。

(7) 残菜及び厨芥の処理

ア 学校・園から返却された残菜は、学校ごとに重量を量り、記録の上、報告すること。

イ 廃棄物（調理施設で生じた廃棄物及び学校から返却された残菜等をいう。）は、生ごみ処理機及び市所定の場所に置き、次のように処理すること。

（ア）廃棄物が入ったビニール等は、汚臭及び汚液が漏れないように管理するとともに、作業終了後は清掃する。

（イ）廃棄物は、非汚染区域に持ち込まない。

（ウ）廃棄物は、所定の仮置き場に搬出し、調理場に放置しない。

（エ）廃棄物の仮置き場は、廃棄物の搬出後に清掃するなど、周囲の環境に悪影響を

及ぼさないよう管理する。

(8) 保存食の保存及び処分

- ア 原材料及び調理済み給食の品目ごとにそれぞれ保存すること。
- イ 保存場所は、専用の冷凍庫とし、清潔な容器（チャック付きポリ袋等）に入れ、マイナス 20℃以下で保存すること。
- ウ 保存期間は、2 週間以上とすること。また、その記録を必ず保管しておくこと。
- エ 1 日の委託業務を履行した結果、食材に余剰が生じた場合は、市の指示に従い保存若しくは破棄すること。

(9) 従事者の健康管理

- ア 受託者は、従事者の健康管理として、次に掲げる検診又は検査を実施し結果を市に報告すること。

(ア) 定期健康診断

全員を対象として、年 1 回以上実施するとともに新規採用の従事者を業務に従事させる場合は、従事する直前 1 か月以内に実施すること。

(イ) 検便

全員を対象として、赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌群等について、月 2 回以上実施するとともに、新規採用の従事者を業務に従事させる場合は、従事する日の直前 2 週間以内に実施すること。なお、保菌者が出た場合は、日時、状況等を市に報告すること。

また、10 月から 3 月までの 6 か月間は月に 1 回以上のノロウイルスの高感度検査を行うこと。

(ウ) ノロウイルス等

- a ノロウイルス感染の疑いのある症状が従事者に発生した場合は、直ちに当該従事者に対して学校給食センター及び各学校・園への立入禁止を指示し、発症日時、発症状況等を市に報告するほか、ノロウイルスの保有を確認するための高感度検査を行い、ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、従事禁止として適切な処置をとること。
  - b ノロウイルス感染の疑いのある症状が従事者と同居する者に発生した等、同一の感染機会があった可能性がある場合は、直ちに当該従事者に対して学校給食センター及び各学校・園への立入禁止を指示し、当該従事者がノロウイルスを保有していないことを高感度検査により確認できるまでの間、従事禁止とし適切な処置をとること。
  - c その他の細菌、ウイルス等による感染（感染の疑いのある症状の発生を含む。）が発生した場合は、発症日時、発症状況等を市に報告するほか、必要に応じて、当該従事者に対して学校給食センター及び各学校・園への立入禁止を指示し、保菌の有無を確認するための検査を行うこと。
- イ 受託者は、前項各号に基づく検査及び検診の結果、食品衛生上支障があると認め



られる者又は本人若しくは同居人が、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成10年法律第114号）における一類、二類及び三類感染症の者またはその疑いのある者及び不顕性感染者を業務に従事させないこと。

ウ 受託者は、前項に掲げる事項が発生したときは、発症日時、発症状況等を市に報告すること。

エ 市は、受託者から前記ウの報告の結果、業務の履行に支障をきたすと判断される場合は、当該従事者の業務への従事の停止を受託者に求めることができる。

オ 受託者は、常に従事者の健康状態に注意し、下痢症状、発熱、咳、外傷、皮膚病等の感染症等の感染症疾患で、食品衛生上支障がでる恐れがある者を業務に従事させないこと。

#### 14 消耗品等

- (1) 受託者は、委託業務を履行するために必要となる洗剤、石鹼、消毒薬、ボイラー用清缶剤等の消耗品等の購入に際し、事前に品質及び規格について市の了解を得ること。
- (2) 調理及び洗浄に使用する消耗品等については、在庫を常に確認し、必要に応じて補充を行うこと。

#### 15 研修等

- (1) 受託者は、調理、食品の取扱い等が適正かつ円滑に行われるよう従事者に対して、研修を定期的及び随時に実施して、資質の向上を図ること。なお、研修資料等を添付の上、研修結果報告を必ず行うこと。
- (2) 受託者は、新規に業務に従事する者については、必ず研修を実施した上で、業務に従事させること。
- (3) 受託者は、市が必要と認めた場合には、市又は第三者が実施する研修等に従事者を参加させること。
- (4) 従事者に注意事項等を徹底させるため、朝礼等で業務確認を行うこと。

#### 16 協力事項

##### (1) 食育推進の協力

地産地消等、市の方針に従い、その対応に協力すること。また、各学校で行う食指導への調理員の同行等、児童生徒園児への教育面においても協力すること。学校給食センターで実施する料理教室については、市の指示に従い協力すること。

##### (2) 視察や学校訪問等の協力

学校・園等からの視察や試食会及び学校給食センターからの学校・園訪問等、必要に応じて総括責任者や食品衛生責任者等の出席について協力すること。

##### (3) 実習生等の受入れの協力

栄養士の臨地実習や児童生徒園児等の職場見学及び生徒の職場体験等の受入れに

については、可能な範囲で協力すること。

(4) 立入検査等の協力

保健所等の立入検査については協力すること。また、見学者や施設修繕等の対応についても協力すること。

(5) 会議の出席

市主催の会議等において、市から参加を求められた場合には、総括責任者等を出席させる等の協力をする事。

(6) 各種調査資料等の協力

市が、各種調査資料等を求めたときは協力すること。

(7) 災害等対応への協力

災害等が発生した場合には、調理施設及び設備の復旧作業等に協力すること。また、市が要請を行った場合には、受託者は市内の避難所等の炊き出しや救援作業等に可能な限り協力すること。

(8) 不測の事態の対応への協力

給食の提供ができない等の不測の事態が生じた場合には、給食の確保に協力すること。

(9) 引継ぎの協力

委託期間終了時の業務引継ぎには、協力すること。

(10) 現従事者の雇用の協力

市が令和7年3月31日まで学校給食センターの会計年度任用職員として任用している者のうち、令和7年4月1日以降も引き続き学校給食センターでの就業を希望する者については、優先的に雇用するとともに、賃金についても経験年数に応じるなど一定の配慮がなされるように努めるものとする。

17 作成書類等

主な作成書類は、別表3「作成書類一覧表」のとおり。また、それぞれの作成書類は、定められた期限に市へ提出するものとする。

18 損害賠償等

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、受託者は、市に損害を賠償しなければならない。

(1) 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を給食に混入したとき。

(2) 故意又は過失のより施設備品を損壊し、紛失し、又は遺棄したとき。

19 業務代行保証

受託者は、一時的に受注業務の遂行が困難となった場合の危険を担保するため、業務

の委託期間の開始までに、本業務を代行できる能力が担保されている体制（業務代行者等）を整えること、又は、受託業務の継続性を担保できる代行保証制度等へ加入していること。

## 20 保険への加入

受託者は、食中毒事故等を起こした場合の危険を担保するため、製造物責任法（平成6年法律第85号）に基づく支払限度額が1事故当たり1億円以上の生産物賠償責任保険等の損害賠償制度に加入していること。

## 21 個人情報の管理

- (1) 受託者は、市から個人情報を受領し、業務を履行するときは、個人情報の漏えい、紛失、破壊又は改ざん等の事故防止その他個人情報を適切に管理するための措置を講じなくてはならない。
- (2) 受託者は、個人情報保護に関する法令・例規等を遵守するとともに、個人情報を取り扱う業務を適正に履行しなくてはならない。

## 22 その他

- (1) 調理した給食は、大量調理施設衛生管理マニュアルの趣旨に従い特定の従事者に限って喫食することができるものとする。毎日の健康調査及び月2回以上の検便検査の措置を講じた上で、喫食した場合は市の指定する方法で給食費を支払うこと。
- (2) 受託者の事務所については、令和7年3月の給食終了後に、市が指定する場所に設置し、受託者が業務で使用する机や電話等の必要な備品は受託者が準備をすること。なお、場所等の詳細については、市及び受託者が双方協議して決定すること。
- (3) 従事者用駐車場  
市は、学校給食センター構内で受託者が無償で利用可能な駐車場所を指定する。  
(令和7年度想定：35+6台) これで不足する場合は、受託者により別途駐車場を確保すること。
- (4) 受託者の負担で本業務の履行に必要な一切の許可や免許等を関係機関にて履行前までに必ず取得し、写しを提出すること。
- (5) 委託業務の履行に当たり、学校給食法、その他関係諸法令等を遵守し、万全を期すものとする。市は、受託者が実施した委託業務について、定期又は随時に評価を行い、その結果、契約書及び本仕様書で定められた内容を充足していないことが判明した場合は、委託料の減額等を行うことができるものとする。
- (6) 受託者は、業務上知り得た情報を第三者に漏らしてはならない。この契約解除後及び期間満了後のおいても同様とする。
- (7) 本仕様書等の内容は、必要に応じて変更又は追加する場合がある。
- (8) 本仕様書の内容に疑義が生じた場合及び本仕様書に定めのない事項については、必

要に応じて双方協議の上、定めるものとする。

(9) 本仕様書に明記なき場合でも、本業務上当然必要な事項は受託者にて行うこと。

別表 1 : 業務分担区分

区分	業務内容	市	受託者
給食管理	献立作成	○	
	栄養指導	○	
	実施献立表・調理指示書の作成	○	
	給食費徴収等管理	○	
	検食の実施・評価	○	
食材管理	食材の選定・発注・購入	○	
	食材の点検・検収・出納事務	○	
	食材の点検・検収の補助		○
	食材の保管・在庫管理		○
調理作業管理	作業工程表・作業動線図等の作成		○
	作業工程表・作業動線図等の点検	○	
	調理・配缶		○
	食器・食缶類のコンテナへの積み込み		○
	食器・食缶・器具類等の洗浄消毒		○
配送回収業務	配送・回収		○
	配送車両の日常点検及び洗車		○
	配送車の6か月点検、車検、タイヤ交換		○
廃棄物管理	給食残菜の計量		○
	残菜・厨芥の集積		○
施設等管理	施設及び主な設備の設置、改修、補修、更新	○	
	施設及び主な設備の保守、定期点検	○	
	施設及び主な設備の日常管理、点検、簡易な修繕		○
業務管理	組織体制（勤務体制）表の作成		○
	当日業務分担の決定		○
	当日業務分担の決定の確認	○	
	緊急を要する場合の対応	○	○
労働安全衛生	従事者の定期健康診断の実施・報告		○
	労災事故防止対策の策定		○
	労災事故防止対策		○
研修等	従事者等に対する研修		○
衛生管理	食材の衛生管理		○
	施設・設備（調理器具・食器等）の清掃等		○
	従事者の検便の実施・報告		○
	従事者の被服等の清潔保持状況等の確認		○

	保存食（原材料及び調理済み食品）の採取		○
	衛生管理チェックリスト（日常点検票）の作成		○
	個人別健康観察記録簿の記入		○

別表2：経費負担区分は、別ファイルで示す。

別表 3：作成書類一覧表

報告書等の種類	提出期限
給食調理業務経歴書	履行前
責任者届出書	〃
配送車両の車検証	〃
緊急連絡体制がわかる書類	〃
従事者変更報告書	随時
定期健康診断結果報告書（写）	〃
腸内細菌検査（検便）報告書（写）	〃
PCR 検査結果報告書（写）	〃
研修等実施報告書	〃
従事者報告書	給食調理開始前
個人別健康観察記録簿	〃
作業工程表	作業の 1 週間前
作業動線図	〃
委託業務完了届	毎日業務終了後
作業工程報告書	〃
作業動線報告書	〃
学校給食日常点検票	〃
中心温度記録表	〃
残菜記録報告書	〃
保存食記録表	〃
水質検査実施報告書	〃
施設管理・機械器具点検報告書	〃
調理場内温度・湿度記録簿	〃
冷蔵庫・冷凍庫温度記録	〃
消毒保管庫運転記録	〃
ボイラー運転日誌	〃
配送車運行日報	〃
掃除点検表	〃
刃物点検表	〃
委託業務完了報告書	業務履行の翌月 10 日まで
学校給食長期休業期間における清掃作業計画	作業日の 1 週間前
異物混入報告書	発生後直ちに
事故報告書	〃



別表 4

配送回収計画（参考）

通常期（配送）

号車	1 便	2 便	3 便
1 号車	野洲幼稚園・ゆきはたこども園	祇王小学校	
2 号車	中主幼稚園	中主小学校	中主中学校
3 号車	北野幼稚園	野洲小学校	野洲中学校
4 号車	さくらばさまこども園	篠原小学校	野洲北中学校
5 号車	三上こども園	三上小学校	
6 号車	祇王幼稚園・篠原こども園	北野小学校	

通常期（回収）

号車	1 便	2 便	3 便
1 号車	野洲幼稚園・篠原こども園・篠原小学校	中主小学校	
2 号車	中主幼稚園・祇王小学校	中主中学校	
3 号車	北野幼稚園・祇王幼稚園	野洲小学校	
4 号車	ゆきはたこども園	野洲中学校	
5 号車	三上こども園・三上小学校・さくらばさまこども園	野洲北中学校	
6 号車	北野小学校		

※通常期の運行パターンの参考案は別ファイルで示す。

小中学校長期休業中（預かり保育期間）

号車	担当先
1 号車	三上こども園・さくらばさまこども園
2 号車	野洲幼稚園・ゆきはたこども園・北野幼稚園
3 号車	中主幼稚園・祇王幼稚園・篠原こども園

別表 5

設備機器等一覧表

N O.	セクション	機器名	型式	製造 (機) 番号
1	検収室	クリーンキャビネット (1)	SOC-600H	0702-5001
2		クリーンキャビネット (2)	SOC-600H	0702-5002
3	野菜類検収 室	消毒保管庫 (1)	ISC-W50F-S	0702-2155
4		消毒保管庫 (2)	ISC-W50F-S	0702-2156
5		厨芥処理機 (破碎機)	NRP-20	0612-1004
6	下処理検収 室	消毒保管庫	ISC-W40F-E	0702-2039
7		保存食保管用冷凍庫	SRF-J1883V	100285
8		カートイン冷蔵庫	SRR-EC1APH	700003
9		カートイン冷蔵庫	SRR-EC2APH	700004
10		パススルー冷蔵庫	SRR-FP1583AD	700006
11		保管用冷凍庫	SRF-K1883A	600042
12		残菜処理槽	NRP-20	0612-1004
13		包丁まな板殺菌庫	TNS-60HEF	
14	包丁まな板殺菌庫	KT-105DS		
15	野菜類皮む き室	ピーラー (1)	PL-82N-M	0612-1034
16	肉魚魚卵類 処理室	消毒保管庫	ISC-W50F-S	0702-2157
17		蒸気回転釜	SRB-300NR-D	095709
18		消毒保管庫	ISC-W40F-E	0702-2040
19		包丁まな板殺菌庫	NK-205D	
20	サラダ冷蔵 室	プレハブ冷蔵庫・冷凍庫	OCU-NL200F	
21	野菜冷蔵室	プレハブ冷蔵庫・冷凍庫	OCU-NL300F	
22	野菜冷凍室	プレハブ冷蔵庫・冷凍庫	OCU-NL600F	
23	肉魚冷蔵室	プレハブ冷蔵庫・冷凍庫	OCU-NL300F	
24	肉魚冷凍室	プレハブ冷蔵庫・冷凍庫	OCU-NL600F	
25	カット上処 理室	ミキサー	MX-40S-M	0211-1013
26		ミキサー	MX-40S-M	0211-1037
27		フードカッター (1)	FD-50	0512-1014

28		フードカッター（２）	FD-50	0512-1012
29		フードカッター（３）	FD-50	0512-1015
30		サイノ目切り機	DC-80	RN-0741
31		サイノ目切り機	DC-80	K6-0506
32		卓上野菜調理機	VC-44	W4-0063
33		フードスライサー	MK-202 型	184104
34		フードスライサー	ECA-202 型	0715140
35		フードスライサー	MK-202 型	205025
36		パススルー冷蔵庫	SRR-FP1583AD	600029
37		スライサー円板殺菌庫	DS-114	
38		包丁まな板殺菌庫	KT-105DS	
39		包丁まな板殺菌庫	NK-155DAT	
40		包丁まな板殺菌庫	DS-114-T	
41	特食調理室	ガス炊飯器	NARC-21G	0701-1001
42		トラックイン消毒保管庫（１）	ISCT-W2C-E	0701-2034
43		トラックイン消毒保管庫（２）	ISCT-W2C-E	0701-2027
44		ガス回転釜（１）	DGK-30C-D	0702-1013
45		ガス回転釜（２）	DGK-30C-D	0702-1015
46	サラダ・和え	蒸気回転釜（１）	SRB-300NR-D	095708
47	物調理室	蒸気回転釜（２）	SRB-300NR-D	095707
48		消毒保管庫	ISC-W40F-E	0702-2035
49		トラックイン消毒保管庫（冷却機能付き）	ISCT-W3C-E	0701-2054
50		冷凍庫（保冷剤）	SRF-K981SA	500022
51		両面式真空冷却機	CM-150DMW	88960752
52	釜調理室	消毒保管庫（１）	ISC-W40F-E	0702-2038
53		消毒保管庫（２）	ISC-W40F-E	0702-2036
54		ガス回転釜	DGK-45C	0702-1014
55		蒸気回転釜	RHST-32	36200
56		蒸気回転釜	RHST-32	36201
57		蒸気回転釜	RHST-32	36204
58		蒸気回転釜	RHST-32	36205

59		蒸気回転釜	RHST-32	36206
60		蒸気回転釜	RHST-32	36202
61		蒸気回転釜	RHST-32	36197
62		蒸気回転釜	RHST-32	36203
63		蒸気回転釜	RHST-32	36198
64		蒸気回転釜	RHST-32	36199
65		保存食保管用冷凍庫（調理済用）	SRF-J963VSA	280056
66		コールドテーブル冷凍庫	SUF-F1571SA	600001
67		コールドテーブル冷蔵庫	SUR-F1571SA	700233
68		コールドテーブル冷蔵庫	SUR-F1571SA	700235
69		コールドテーブル冷蔵庫	SUR-F1571SA	700234
70		ライスミニ	RM-302A	335
71	釜割室	冷蔵庫	SRR-K1283S	800042
72	器具洗浄室	消毒保管庫（１）	ISC-W40F-E	0702-2037
73		消毒保管庫（２）	ISC-W40F-S	0702-2154
74	揚・焼・蒸し物室	フライヤー（連続揚げ物機）	DSKC-73A-75-X型	070825
75		コンベアオープン（連続焼物機）	IMPM-90BS-X型	070832
76		カートイン蒸し器	CSW-20ST	6060157
77		カートイン蒸し器	CSW-20ST	6060158
78		消毒保管庫	ISC-W25F-E	0702-2052
79	炊飯調理室	トラックイン消毒保管庫（１）	ISCT-S2C-E	0701-2021
80		トラックイン消毒保管庫（２）	ISCT-S2C-E	0701-2023
81		トラックイン消毒保管庫（３）	ISCT-S2C-E	0701-2022
82		トラックイン消毒保管庫（４）	ISCT-S2C-E	0701-2020
83		消毒保管庫	ISC-W60F-S	0702-2158
84		昇米機 Aライン納米	NKS-239	4060235
85		昇米機 Bライン納米	NKS-239	4060232
86		昇米機 Aライン出米	NKS-239	4060231
87		昇米機 Bライン出米	NKS-239	4060236
88		米サイロ Aライン	RT-10S	4060233
89		米サイロ Bライン	RT-10S	4060234

90		エアーコンプレッサー Aライン		
91		エアーコンプレッサー Bライン		
92		自動水圧洗米機 Aライン	DS-307ALT	4060353
93		自動水圧洗米機 Bライン	DS-307ALT	4060239
94		オートライマー Aライン	SAR-4JRT	4060240
95		オートライマー Bライン	SAR-4JST	4060241
96		連続炊飯機 Aライン	CRC-4JSR	4060242
97		連続炊飯機 Bライン	CRC-4JSL	4060243
98		立体蒸らし装置 Aライン	RM-4JSR	4060244
99		立体蒸らし装置 Bライン	RM-4JSL	4060241
100		反転飯缶盛付機 Aライン	TBM-13CJRT	4060248
101		反転飯缶盛付機 Bライン	TBM-13CJLT	4060249
102		蓋釜洗浄機	WJ-35S-L	3060396
103		蒸らしコンベアー Aライン	MC-2JCT	4060247
104		蒸らしコンベアー Bライン	MC-2JCT	4060246
105	洗浄室	食缶洗浄機（器具類）	DWX3-OMUH	0702-1004
106		食缶下洗機	NPCW-2C-6	0612-1004
107	洗浄室	食缶洗浄機	CWX4-6NU-M	0612-1002
108		食器・トレイシステム洗浄機（1）	DWEX4-0NPB-MS	0612-1002
109		食器・トレイシステム洗浄機（2）	DWEX4-0NPB-MS	0612-1001
110		食器自動供給装置（1）	NCAP-6D.CSS	0612-1006
111		食器自動供給装置（2）	NCAP-6D.CSS	0612-1005
112		食器自動整理装置（1）	CAPU-N6D-CSS	0612-1005
113		食器自動整理装置（2）	CAPU-N6D-CSS	0612-1006
114		立体浸漬槽	VDS-2B	0312-1003
115		トレイ洗浄機	DWX3-8NB-M	0702-1003
116		トレイ自動供給装置	NCAP-2T.CS	0702-1007
117		トレイ自動整理装置	CAPU-2T-CS	0702-1007
118		コンテナ洗浄機	COW-C-MD	0612-1004

119		トラックイン消毒保管庫（１）	ISCT-W1C-E	0701-2028
120		トラックイン消毒保管庫（２）	ISCT-W1C-E	0701-2029
121		トラックイン消毒保管庫（３）	ISCT-W2C-E	0701-2032
122		トラックイン消毒保管庫（４）	ISCT-W2C-E	0701-2031
123		トラックイン消毒保管庫（５）	ISCT-W1C-E	0701-2025
124		トラックイン消毒保管庫（６）	ISCT-W2C-E	K-004196
125		厨芥処理機（破碎機）	NRP-20	0612-1003
126		食器洗浄機	JWE-680A	G14287
127		ガスブースター	WB-11KH-680	07.01- 000001
128		縦型冷蔵庫	HR-180S	H30391
129		冷蔵庫	HR-180S	H30393
130	厨芥処理室	厨芥処理機（絞り機）	NSP-120	9801-4001
131	消毒保管室	天吊式消毒保管庫（１）	ISCV-1EX	0612-2001
132		天吊式消毒保管庫（２）	ISCV-1EX	0612-2002
133		天吊式消毒保管庫（３）	ISCV-1EX	0612-2003
134		天吊式消毒保管庫（４）	ISCV-1EX	0612-2004
135		天吊式消毒保管庫（５）	ISCV-1EX	0612-2005
136		天吊式消毒保管庫（６）	ISCV-1EX	0612-2006
137		天吊式消毒保管庫（７）	ISCV-1EX	0612-2007
138		天吊式消毒保管庫（８）	ISCV-1EX	0612-2008
139		天吊式消毒保管庫（９）	ISCV-1EX	0612-2009
140		天吊式消毒保管庫（１０）	ISCV-1EX	0612-2010
141		天吊式消毒保管庫（１１）	ISCV-1EX	0612-2011
142		天吊式消毒保管庫（１２）	ISCV-1EX	0612-2012
143		天吊式消毒保管庫（１３）	ISCV-1EX	0612-2013
144		天吊式消毒保管庫（１４）	ISCV-1EX	0612-2014
145		天吊式消毒保管庫（１５）	ISCV-1EX	0612-2015
146		天吊式消毒保管庫（１６）	ISCV-1EX	0612-2016
147		天吊式消毒保管庫（１７）	ISCV-1EX	0612-2017
148		天吊式消毒保管庫（１８）	ISCV-1EX	0612-2018
149		天吊式消毒保管庫（１９）	ISCV-1EX	0612-2019

150		天吊式消毒保管庫 ( 2 0 )	ISCV-1EX	0612-2020
151		天吊式消毒保管庫 ( 2 1 )	ISCV-1EX	0612-2021
152		天吊式消毒保管庫 ( 2 2 )	ISCV-1EX	0612-2022
153		天吊式消毒保管庫 ( 2 3 )	ISCV-1EX	0612-2023
154		天吊式消毒保管庫 ( 2 4 )	ISCV-1EX	0612-2024
155		天吊式消毒保管庫 ( 2 5 )	ISCV-1EX	0612-2025
156		天吊式消毒保管庫 ( 2 6 )	ISCV-1EX	0612-2026
157		天吊式消毒保管庫 ( 2 7 )	ISCV-1EX	0612-2027
158		天吊式消毒保管庫 ( 2 8 )	ISCV-1EX	0612-2028
159		天吊式消毒保管庫 ( 2 9 )	ISCV-1EX	0612-2029
160		天吊式消毒保管庫 ( 3 0 )	ISCV-1EX	0612-2030
161		天吊式消毒保管庫 ( 3 1 )	ISCV-1EX	0612-2031
162	消毒保管室	天吊式消毒保管庫 ( 3 2 )	ISCV-1EX	0612-2032
163		天吊式消毒保管庫 ( 3 3 )	ISCV-1EX	0612-2033
164		天吊式消毒保管庫 ( 3 4 )	ISCV-1EX	0612-2034
165		天吊式消毒保管庫 ( 3 5 )	ISCV-1EX	0612-2035
166		天吊式消毒保管庫 ( 3 6 )	ISCV-1EX	0612-2036
167		天吊式消毒保管庫 ( 3 7 )	ISCV-1EX	0612-2037
168		天吊式消毒保管庫 ( 3 8 )	ISCV-1EX	0612-2038
169		天吊式消毒保管庫 ( 3 9 )	ISCV-1EX	0612-2039
170		天吊式消毒保管庫 ( 4 0 )	ISCV-1EX	0612-2040
171		天吊式消毒保管庫 ( 4 1 )	ISCV-1EX	0612-2041
172		天吊式消毒保管庫 ( 4 2 )	ISCV-1EX	0612-2042
173		天吊式消毒保管庫 ( 4 3 )	ISCV-1EX	0612-2043
174		天吊式消毒保管庫 ( 4 4 )	ISCV-1EX	0612-2044
175		天吊式消毒保管庫 ( 4 5 )	ISCV-1EX	0612-2045
176		天吊式消毒保管庫 ( 4 6 )	ISCV-1EX	0612-2046
177		天吊式消毒保管庫 ( 4 7 )	ISCV-1EX	0612-2047
178		天吊式消毒保管庫 ( 4 8 )	ISCV-1EX	0612-2048
179		天吊式消毒保管庫 ( 4 9 )	ISCV-1EX	0612-2049
180		天吊式消毒保管庫 ( 5 0 )	ISCV-1EX	0612-2050
181		天吊式消毒保管庫 ( 5 1 )	ISCV-1EX	0612-2051

182		天吊式消毒保管庫（５２）	ISCV-1EX	0612-2052
183		天吊式消毒保管庫（５３）	ISCV-1EX	0612-2053
184		天吊式消毒保管庫（５４）	ISCV-1EX	0612-2054
185		天吊式消毒保管庫（５５）	ISCV-1EX	0612-2055
186		天吊式消毒保管庫（５６）	ISCV-1EX	0612-2056
187		トラックイン消毒保管庫（１）	ISCT-W2C-E	0701-2037
188		トラックイン消毒保管庫（２）	ISCT-W1C-E	0701-2024
189		トラックイン消毒保管庫（３）	ISCT-W2C-E	0701-2033
190		トラックイン消毒保管庫（４）	ISCT-W2C-E	0701-2036
191		トラックイン消毒保管庫（５）	ISCT-W1C-E	0701-2026
192		トラックイン消毒保管庫（６）	ISCT-W2C-E	0701-2030
193		消毒保管庫	ISC-W50F-E	0702-2159
194		昇降式消毒保管庫（１）	ISCM-W48C-SH	0702-2114
195		昇降式消毒保管庫（２）	ISCM-W48C-SH	0702-2113
196		昇降式消毒保管庫（３）	ISCM-W48C-SH	0702-2112
197		昇降式消毒保管庫（４）	ISCM-W48C-SH	0702-2111
198		昇降式消毒保管庫（５）	ISCM-W48C-SH	0702-2110
199		冷凍庫（畜冷剤）	SRF-K1883A	600043
200	準備室	エアーシャワー	RD-SEZ	R070328
201		エアーシャワー	RD-SEZ	R070327
202		自動手指洗浄消毒器（１）	サラヤ製	07000168
203		自動手指洗浄消毒器（２）	サラヤ製	07000167
204		自動手指洗浄消毒器（３）	サラヤ製	07000166
205		自動手指洗浄消毒器（４）	サラヤ製	07000169
206		自動手指洗浄消毒器（５）	サラヤ製	06001144
207		自動手指洗浄消毒器（６）	サラヤ製	06001507
208		自動手指洗浄消毒器（７）	サラヤ製	06001124
209		自動手指洗浄消毒器（８）	サラヤ製	06001114
210		自動手指洗浄消毒器（９）	サラヤ製	06001502
211		自動手指洗浄消毒器（１０）	サラヤ製	06001511
212		自動手指洗浄消毒器（１１）	サラヤ製	07000176
213		自動手指洗浄消毒器（１２）	サラヤ製	07000174



214	自動手指洗淨消毒器 ( 1 3 )	サラヤ製	07000175
215	自動手指洗淨消毒器 ( 1 4 )	サラヤ製	07000177
216	自動手指洗淨消毒器 ( 1 5 )	サラヤ製	07000171
217	自動手指洗淨消毒器 ( 1 6 )	サラヤ製	07000142
218	自動手指洗淨消毒器 ( 1 7 )	サラヤ製	07000146
219	自動手指洗淨消毒器 ( 1 8 )	サラヤ製	06001505
220	自動手指洗淨消毒器 ( 1 9 )	サラヤ製	06001359
221	自動手指洗淨消毒器 ( 2 0 )	サラヤ製	07000148
222	自動手指洗淨消毒器 ( 2 1 )	サラヤ製	06001510
223	自動手指洗淨消毒器 ( 2 2 )	サラヤ製	06001501
224	自動手指洗淨消毒器 ( 2 3 )	サラヤ製	06001562
225	自動手指洗淨消毒器 ( 2 4 )	サラヤ製	06001558
226	自動手指洗淨消毒器 ( 2 5 )	サラヤ製	06001101
227	自動手指洗淨消毒器 ( 2 6 )	サラヤ製	06001506
228	自動手指洗淨消毒器 ( 2 7 )	サラヤ製	06001150
229	自動手指洗淨消毒器 ( 2 8 )	サラヤ製	06001504
230	自動手指洗淨消毒器 ( 2 9 )	サラヤ製	06001139
231	自動手指洗淨消毒器 ( 3 0 )	サラヤ製	06001148
232	自動手指洗淨消毒器 ( 3 1 )	サラヤ製	06001131
233	自動手指洗淨消毒器 ( 3 2 )	サラヤ製	06001138
234	自動手指洗淨消毒器 ( 3 3 )	サラヤ製	06001503
235	自動手指洗淨消毒器 ( 3 4 )	サラヤ製	06001146
236	自動手指洗淨消毒器 ( 3 5 )	サラヤ製	06001147
237	自動手指洗淨消毒器 ( 3 6 )	サラヤ製	06001149
238	自動手指洗淨消毒器 ( 3 7 )	サラヤ製	06001564
239	自動手指洗淨消毒器 ( 3 8 )	サラヤ製	06001561
240	自動手指洗淨消毒器 ( 3 9 )	サラヤ製	06001145

別表 6 施設平面図

野洲市学校給食センター 機器配置図 (ノースケール)

