

業務委託仕様書

1 件 名

磐田市立豊岡学校給食センター給食調理等業務委託

2 委託期間

令和7年9月1日から令和12年7月31日までとする。

準備期間：令和7年8月1日～令和7年8月31日

3 目 的

磐田市立豊岡学校給食センターにおける学校給食を安全かつ衛生的及び安定的に実施することにより、磐田市における学校給食の円滑な運営に資することを目的とする。

4 対象及び食数

磐田市立豊岡学校給食センター(以下「給食センター」という)より供給する幼稚園・こども園・小学校・中学校の園児・児童・生徒及び教職員等とし、食数は「豊岡学校給食センター配食先学校別食数、クラス別数及びコンテナ数」を参考とすること。

なお、委託期間内に幼稚園・こども園分の給食提供がなくなる可能性がある。

5 業務時間

原則として、午前7時から午後5時までとする。

ただし、長期休業中を含め必要に応じ、給食センター長と協議し変更することができるものとする。

6 調理業務等の作業基準

調理等の各業務は、「磐田市立豊岡学校給食センター衛生管理マニュアル」、磐田市学校給食課「ノロウイルス対応マニュアル」「磐田市アレルギー対応の手引き」、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・II」「学校給食調理場における手洗いマニュアル」、「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」、「学校給食調理従事者研修マニュアル」、厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」等を遵守の上、作業を行うこと。また、改正があった場合は、改正後を遵守すること。

7 業務内容

(1) 食材の検収

食材の検収は、必ず2人以上の職員で納入業者立会いのもと、納品伝票の確認、検収簿の記録、食材の格納、保存食採取、保存食記録票等の記録を行う。なお、納入された食材は、専用容器に移し替え、適切に保管、管理及び調理する。不足や不良品等がある場合は、速やかに給食センターにも報告し、指示を仰ぐこと。

(2) 調理業務

① 給食センターが作成する「予定献立表」、「調理室手配表」等に従い、作業工程表及び作

業動線図を作成し、給食センターが提供する食材を使用して調理すること。調理方法については、当該献立の前日までに栄養教諭等と業務責任者が打合せを行うこと。

- ② 給食センターから給食の調味等について、手直しの指示があった場合は、これに応じること。
- ③ 食品の保存食採取及び保管をすること。
- ④ 通常の調理業務のほか、食物アレルギーの園児・児童・生徒に対し、除去食等の調理を行うこと。
- ⑤ 給食の調理、配缶は、調理後 2 時間以内の喫食に対応できるよう努めること。

(3) 検食業務

給食センターにおける検食担当職員用の検食の配膳を行うこと。

(4) 配缶及びコンテナ収納業務

- ① その日の給食を配缶し、配送用コンテナに収納及び配送口まで運ぶこと。
- ② 配送した給食に不足があった場合は、原則、受託者が対応すること。

(5) 食器具、食缶、調理器具等の洗浄・消毒・保管業務

食器具、食缶、調理器具・コンテナ等を点検の上、洗浄・消毒・保管及び点検を行うこと。

なお、食器等は必要に応じて漂白または手洗い作業とすること。

(6) 施設・設備機器等の維持管理と清掃及び日常点検業務

① 残菜及び廃棄物処理業務

ア 各種業務で排出された廃棄物は給食センターの指示により分別、所定の場所に搬出分別処理し、保管すること。

イ 給食の残菜は、給食センターの指示により計量、記録し、所定の場所に保管すること。

ウ 容器等は清潔に保つこと。

② 施設、設備の維持管理、清掃業務

ア 施設、設備、器具等を日常業務に支障がないよう衛生的に維持管理し、日常点検表を作成、記録すること。（「学校給食衛生管理基準」に準じ「施設・設備日常点検項目」に基づき実施すること。）

イ 施設、設備、器具等を定期または臨時に衛生・管理検査を行い、記録、報告すること。

ウ 施設の施錠等の管理を、給食センターとともに行うこと。

エ 給食センター敷地内の日常清掃を行うこと。

③ 廃油の処理

揚げ物の廃油はリサイクルするため、給食センターの指示に従うこと。

(7) ボイラー等の日常運転及び点検業務

ボイラー等の日常運転及び点検を行い、点検結果を給食センターへ報告すること。

(8) その他教育委員会が必要とする業務

8 業務の指示

調理業務は給食センターの指示によって行う。指示区分は次のとおりとすること。

指示区分	指 示 内 容	指 示 日	様式番号
年単位	学校給食実施計画表	年度当初	様式 1
月単位	給食予定献立表	前月 25 日前後	様式 2
日単位	日別食数表	給食日 2 日前	様式 3
日単位	調理室手配表	前月 25 日前後	様式 4

9 作業基準

調理業務は、「磐田市立豊岡学校給食センター衛生管理マニュアル」に従って行うこと。

10 業務従事者及び業務責任者の配置

(1) 業務従事者配置基準

- ① 業務実施にあたっては、以下の者を配置すること。
- ② 常勤で配置された者が長期間出勤不可となった場合、代務者を補充すること。
- ③ 業務責任者と常に連絡が取れる体制をとること。
- ④ 業務副責任者、アレルギー対応調理責任者及び衛生管理責任者は、それぞれ兼ねることができる。ただし、3つ全ての業務を兼ねることはできない。
- ⑤ 設備管理責任者が不在となった場合に備え、従業員に小型ボイラー特別教育を受講させるよう努めること。

職 種	条 件 等
業務責任者	管理栄養士、栄養士、調理師いずれかの資格（免許）を有し、学校給食センター（2千食程度）業務の経験があり、学校給食業務に3年以上従事した経験がある者で常勤の正規従業員とする。
業務副責任者	管理栄養士、栄養士、調理師いずれかの資格（免許）を有し、学校給食業務に3年以上従事した経験がある者で常勤の正規従業員とする。
アレルギー対応調理責任者	管理栄養士または栄養士の資格（免許）を有し、集団給食に3年以上従事した経験がある者で、常勤の正規従業員とする。
衛生管理責任者	管理栄養士または栄養士の資格（免許）を有し、学校給食業務に3年以上従事した経験がある者で、常勤の正規従業員とする。
設備管理責任者	二級ボイラー技士の資格者または、小型ボイラー特別教育を受講した者で、常勤とする。

調理主任	管理栄養士、栄養士または調理師の資格（免許）を有し、学校給食業務の経験を有する者。
調理業務従事者	調理・洗浄業務に必要な人員

(2) 業務従事者の届出

業務従事者については、業務を開始する3週間前までに「業務従事者報告書」を教育委員会に届出を行うこと。併せて、資格がある者については資格証の写しを、小型ボイラー特別教育を受講した者については受講証明書を提出すること。

(3) 業務従事者の変更

業務従事者に変更が生じた場合は、「業務従事者変更報告書」により、変更する1週間前までに報告し、教育委員会に届出を行うこと。

11 施設・設備・器具等の使用

(1) 施設、設備、器具等の使用

調理業務等は、給食センターの施設、設備、器具等を使用して行うこと。

目的外の利用は、一切禁止とする。

(2) 設備、器具の内容

設備、器具等については、「備品一覧表」のとおりとする。

(3) 施設、設備、器具等に故障や破損が生じた場合は、教育委員会に報告し、指示に従うこと。

ただし、受託者の責に帰すべき理由による場合については、受託者がその責を負うこと。

(4) 消耗品等の調達

消耗品一覧（別表1）に記載されている用品については、受託者が負担し用意すること。

(5) 調理場を退出する時には、窓、扉等の施錠、消灯、ガス栓等の閉止及び各設備機器類の停止を確認し退出すること。

12 安全・衛生管理

「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」、「磐田市立豊岡学校給食センター衛生管理マニュアル」、給食センターの指示書及び資料等による指示、その他関係法令及び通知文等を遵守すること。

施設、設備、器具等は常に安全・衛生管理の徹底を図り、「施設・設備日常点検項目」により管理・記録をするとともに、給食センター長に報告し、記録を保管すること。

(1) 衛生管理責任者の設置と任務

受託者は衛生管理責任者を置き、その任に当たらせること。

衛生管理責任者は、関係法令に基づき食品の衛生管理に留意するとともに、給食調理、配

缶、運搬等の業務が常に衛生的に行われるよう衛生管理の徹底を図り、業務従事者の衛生教育、指導に努めること。

(2) 業務従事者の衛生管理

① 業務従事者の健康診断

ア 業務従事者の健康診断を定期的に行うほか、常に業務従事者の健康状態に注意し、異常を認めた場合は、速やかに受診させること。

イ 業務従事者の健康診断の結果については、「定期健康診断結果報告書」により教育委員会に報告すること。

② 業務従事者の保菌検査（検便）

ア 業務従事者は、月2回の保菌検査を行い、「保菌検査（検便）報告書」により、給食センターを経由し、教育委員会に報告すること。

イ 検査項目は、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌（O-157）の3項目以上とすること。

ウ 10月から3月の間は月に1回以上、ノロウイルス検査を実施すること。それ以外でも必要に応じ、ノロウイルス検査を実施すること。

③ 業務従事者の健康管理

ア 上記①、②の検査結果、下痢症状、発熱、咳、嘔吐、腹痛、外傷、感染伝染性疾患で食品の衛生管理上支障のある者を業務に従事させてはならない。

イ 「給食従事者健康管理点検表」により、報告すること。

また、同居する家族等のうち「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」における、Ⅰ、Ⅱ、Ⅲ類感染症の者、または、その疑いのある者及び無症状病原体保有者等を業務に従事させてはならない。

(3) 施設・設備・器具等の管理

設備、調理機械等については、取り扱い方法を従事者に熟知させるとともに、設備機器メーカーの指示に基づき、安全衛生面に考慮し、常に点検し良好な状態に管理すること。

施設、設備の安全・衛生管理状況については、「設備点検記録表」により報告すること。

(4) 立ち入り検査、調査等の実施

保健所等の検査機関による検査が行われる場合や教育委員会等による施設、設備、衛生等の調査、その他必要の都度行う調査、検査については給食センターと協力して対応すること。

(5) 定例会議等の開催

① 円滑な学校給食の運営を図るため、必要に応じ、受託者と給食センター長等で打ち合わせを行うこと。

② 調理作業計画をたてるため、給食センター長が提示する献立について、毎月、栄養教諭

等及び業務責任者等による定例会議を行うこと。

13 研修及び衛生・作業マニュアルの作成

(1) 研修

受託者は、学校給食の目標を十分に踏まえ、衛生管理及び調理、食品の取り扱い等が適正かつ円滑に実施ができるように、業務従事者に対して、研修を計画的に実施し、安全、衛生意識の高揚と資質の向上を図るよう努めるとともに、研修計画及び実施報告書及び研修資料等を添付し提出すること。

受託者は、給食センターが必要と認めた場合には、給食センターまたは、第三者が実施する研修等に従事者を参加させること。

また、良好な職場の人事管理に努めること。

(2) 衛生・作業マニュアルの作成

① 本施設に対応した衛生・作業マニュアル、危機管理（事故対応）マニュアルを業務区分ごとに作成し、業務開始の3週間前までに教育委員会に提出し、承認を得ること。

② マニュアルを変更する場合は、給食センター長と協議し、教育委員会の承認を得ること。

14 経費の節減

受託者は、適正な調理業務が実施できるように、経費の節減に努めること。

特に、電気、ガス、水道の不必要な使用を避けるとともに、故障の原因にならないように設備、調理機械の正しい取り扱い操作方法や食器、器具の丁寧な取り扱い方等設備、備品の維持管理について留意すること。

15 報告

受託者が提出すべき報告書等は以下のとおりとする。報告書等の書式は給食センターと協議の上決定する。また、2部作成のものは、給食センターを経由し、教育委員会に提出すること。

	報 告 書 の 種 類	提 出 期 限	提 出 先	提出部
1	業務従事者報告書	業務開始3週間前まで (資格証の写しを添付)	教育委員会	2
2	業務従事者変更報告書	変更の1週間前まで (資格証の写しを添付)	教育委員会	2
3	衛生・作業マニュアル	業務開始3週間前まで	教育委員会	2
4	危機管理（事故対応）マニュアル	業務開始3週間前まで	教育委員会	2
5	連絡組織体制表	業務開始3週間前まで	教育委員会	2
6	緊急連絡網	業務開始3週間前まで 及び変更の都度	教育委員会	2

7	委託業務完了届	翌月 7 日 ただし、3 月分は 3 月 31 日付で提出	教育委員会	2
8	定期健康診断結果報告書	実施後速やかに	教育委員会	1
9	保菌検査（検便）報告書	検査当月分（2 回分）を 月末までに提出	教育委員会	2
10	研修実施計画書	年度初め	教育委員会	1
11	研修実施報告書	実施後速やかに	教育委員会	1
12	調理業務記録表	毎日	給食センター	1
13	給食従事者健康管理点検表	毎日	給食センター	1
14	学校給食日常点検票	毎日	給食センター	1
15	設備点検記録表	毎週	給食センター	1

16 受託者の危機管理体制

(1) 事故等の対応

① 事故等に対応するための危機管理（事故対応）マニュアル及び連絡組織体制表を作成し、教育委員会に報告すること。

② 危機管理（事故対応）マニュアルに沿った対応が可能な体制づくりをしておくこと。

③ 不測の事態への協力

給食の提供ができない等の不測の事態が発生した場合には、調理業務の確保について協力すること。

(2) 地震、災害の対応

① 給食センターは、磐田市地域防災計画における食料供給施設として位置付けられているため、災害等緊急時には、磐田市の指示に従い、炊き出し及びその他の食料供給に協力すること。

② 磐田市が開催する災害等緊急時を想定した訓練にも参加、協力すること。

(3) 非常用備蓄食品

災害時給食提供時にトラブルが発生した時に備え、約 1,100 食分の非常用備蓄食品を受託者の責任において保管すること。非常用備蓄食品の購入にかかる費用は受託者の負担とする。購入後、受託者の瑕疵または過失により非常用備蓄食品を提供した場合、また保存期限の到達に伴い再補充する場合は受託者の負担で使用分を補充すること。

市の瑕疵または過失により給食提供で使用了場合は市の負担で補充する。

17 その他

(1) 疑義等が生じた場合は給食センターまたは教育委員会と協議し、委託業務に支障のないよ

うにすること。

- (2) 教育実習生や職場体験生等の受け入れに協力すること。
- (3) 給食に関する指導・行事等に協力すること。
- (4) 地産地消の推進に協力すること。
- (5) 受託者の瑕疵または過失により、食材の廃棄や物品の損傷などが発生した場合、その購入や修繕等に係る費用は受託者が負担すること。
- (6) 受託業者が変わった場合には、業務の引継ぎに協力し、給食の提供に支障のないようにすること。
- (7) 委託期間満了後には、受託者の責任で施設・設備・機器等を現状復帰させるとともに鍵等の借用物も市に返却すること。
- (8) 本仕様書に記載されていない事項については、甲乙誠意をもって協議し、決定するものとする。

別表 1

消耗品等一覧

調理用品	洗剤・薬品類	被服用品
耐熱手袋、さらし、ガーゼ、 不織布、敷布、脱水機用袋、 吸油紙、油こし紙、 キッチンばさみ、キッチンタオル、 砥石、研磨剤、クッキングシート、 ゴムべら、計量器、果物包丁、 包丁、クリーンバスケット、 まな板、おたま、泡だて器、 皮むき器、缶切り、点火器具、 中心温度計、アルミホイル、 ラップ、盛り付け用具、ザル、 調味料等保存容器、だし袋、 ペーパータオル、ボウル、 荷受け用コンテナ、スパテラ、 ひしゃく、たらい、蒸し網、 すくい網、放射温度計、塩分計、 湿度計、はかり	食器洗浄用洗剤 アルコール除菌剤 手指用洗浄剤（自動用泡タイプ） 手指用洗浄剤（手動用） 調理用器具洗浄剤 塩素消毒剤 水質検査測定薬 塩素濃度測定薬 食器等浸漬剤 研磨剤 不織布・モップ洗浄用石鹼 トイレ用洗剤 衣類用洗濯洗剤	耐熱厚手手袋 ビニール手袋(塩化ビニール不可・ 配膳用含む) 軍手、ゴム手袋、 使い捨て手袋(塩化ビニール不可) マスク エプロン 作業用上・下衣 帽子(髪の毛が完全に覆える物) ヘアーネット 調理用シューズ 下処理用シューズ 長靴(白) 外履き靴 サンダル
清掃・洗浄用品		備品修理に関わること
スポンジ、たわし ポリ袋 市指定ごみ袋 ゴムホース デッキブラシ ワイヤーブラシ 水切りワイパー モップ、水切りモップ 雑巾(調理場内外用) 台布巾(調理場内外用) バケツ 蓋付ポリペール 手洗場用足踏式蓋付ごみ箱 残菜用バケツ 残菜用ビニール袋 ほうき ちりとり トイレ用清掃用品	その他 潤滑油、グリス、ビニール袋（保存食及び配缶に要するビニール袋を含む）、トイレスリッパ、爪ブラシ、爪ブラシパネル、粘着クリーナー、 応急医薬品、ハンドクリーム、文具類（鉛筆、ボールペン、マジック、 定規、バインダー、クリアケース、消しゴム、ノート、テプラ、テプラ テープ等）、磁石、乾電池、従業員用茶器、お茶、トイレットペーパー、 ペーパータオル、ゴミ箱 作業上必要な事務用品ほか	工具（ドライバー等）
	その他、日々消耗する物品等について、受託者の負担とすることが適 当と認められるもの。	

業 務 分 担 区 分

区 分		業 務 内 容	磐田市	受託者
給食管理全般	1	学校給食運営の総括	○	
	2	学校との連絡調整	○	
	3	献立作成および献立表の作成学校配布	○	
	4	各種指示の確認・作成業務		○
	5	学校給食日誌の点検	○	
	6	検食の準備		○
	7	検食日誌の作成	○	
	8	検食の実施及び評価	○	
	9	委託業務完了表・衛生管理等提出書類の作成・記入		○
	10	委託業務完了表・衛生管理等提出書類の確認・保管	○	
	11	嗜好調査・残量調査等企画・実施	○	
	12	嗜好調査・残量調査等の協力		○
	13	その他学校給食に必要な業務		○
調理等作業管理	1	作業手配表作成指示(アレルギー対応も同様)	○	
	2	作業動線表及び作業工程表作成・変更・記入(アレルギー対応も同様)		○
	3	作業動線表及び作業工程表確認・指示(アレルギー対応も同様)	○	
	4	調理作業全般(施設・使用器具等の洗浄保管全般)		○
	5	調理食数及び学校中止等調整等管理	○	
	6	調理食数及び学校中止確認作業の管理		○
	7	配膳作業(コンテナの車までの積み込み及び確認)		○
	8	洗浄作業(コンテナより容器等の排出作業から保管庫収納作業全般)		○
	9	残菜処理及びごみ処理の作業全般		○
	10	給食残菜量の計量及び記録表記入		○
	11	給食残菜量の記録表確認	○	
アレルギー対応管理	1	アレルギー対応献立表作成 学校配布	○	
	2	調理・配膳作業(アレルギー対応食)		○
	3	使用食材の調理・配膳作業のチェック	○	
	4	記録簿の作成・記入		○
	5	食材の加工食品の内容の調査及び確認	○	○
	6	学校・アレルギー児保護者との連絡・確認	○	
食材管理	1	食材の選定・調達	○	
	2	食材の検収		○
	3	食材の検収簿作成	○	
	4	食材の検収簿記入		○
	5	食材の検収簿の確認	○	
	6	食材の保管・在庫管理及び管理簿の作成	○	○
施設等管理	1	施設・主要設備の設置・改修・修繕	○	
	2	施設・主要設備・その他の施設(調理器具等)の管理および日常点検保守		○
	3	ボイラー等の日常運転及び日常点検		○
	4	施設の施錠・開錠等管理	○	○
	5	センター敷地の清掃等作業・駐車場管理	○	○
	6	従業者専用便所の清掃		○
設備等管理	1	食器・配膳用具等選定調達管理	○	
	2	食器・配膳用具等日常点検・保守・管理・数の確認		○
	3	消耗品調達及び管理全般		○
業務管理	1	緊急対応(事故等)を要する場合の指示	○	
	2	緊急対応(事故等)を要する場合の実施報告書作成		○
衛生管理	1	衛生管理の遵守事項作成(磐田市衛生管理・作業基準)	○	
	2	衛生管理マニュアル(磐田市立豊岡学校給食センター仕様)受託者作成		○
	3	食材の衛生管理		○
	4	施設・設備・食器器具等の洗浄・清掃の衛生管理		○
	5	従事者等の健康・衣服等の管理		○
	6	保存食の採取保管管理・帳票記入		○
	7	食材納入業者衛生指導管理	○	
	8	従事者健康管理・日常点検表等提出書類作成・記入		○
	9	従事者健康管理・日常点検表等提出書類の点検	○	
	10	施設・冷蔵庫等の温度(湿度)管理及び帳票作成・記入		○
	11	施設・冷蔵庫等の温度(湿度)帳票点検	○	
	12	残留塩素点検及び帳票作成・記入		○
	13	残留塩素帳票確認	○	
	14	従業者等の健康・衣服等の管理		○
	15	食材納入業者衛生指導管理	○	
研修等	1	従事者等に対する研修企画・実施		○
	2	従事者等に対する研修内容の確認・指導	○	
労働安全衛生	1	労災事故防止対策の策定		○
	2	労災事故防止対策実施及び労災保険の加入		○

豊岡学校給食センター備品一覧

備品番号	品名名称	規格名称
77	その他厨具類	冷凍庫
39033	その他戸棚	給食用 1800×600×1800
39034	その他戸棚	戸棚パンラック
39045	台秤	50kg
39046	台秤	BSC-101P
39047	台秤	デジタル式 BSC-101P 60kg
39048	台秤	100kg
39087	調理台	1800×900×800
39089	調理台	1800×900×800
39090	調理台	1700×750×800
39091	調理台	1800×930×800
39092	調理台	1500×600×800
39093	調理台	1545×1000×740
39094	食器洗浄機	900×600×800 UC-903N
39097	消毒保管機	食缶用 840×790×1580
39098	消毒保管機	食缶用 1950×1000×2000 CMK-40D
39099	消毒保管機	食缶用 1950×1000×2000 CMK-40D
39100	消毒保管機	食缶用 1300×950×1900 MCWK-30A
39101	消毒保管機	食缶用 1950×1000×2000 CMK-40D
39102	消毒保管機	食器用 3100×3000×2100 CMW-120DT
39103	消毒保管機	食缶用 MW-30 1300×900×1800
39104	消毒保管機	食器用 2090×3000×2100 CMW-80DT
39105	消毒保管機	食器用 2090×3000×2100 CMW-80DT
39106	消毒保管機	食缶用 840×790×1580
39107	消毒保管機	食缶用 840×790×1580
39108	消毒保管機	食器用 MW-50,40型
39109	消毒保管機	食缶用 840×790×1580
39110	消毒保管機	食缶用 1950×1000×2000 CMK-40D
39111	消毒保管機	食缶用 840×790×1580
39112	消毒保管機	食缶用 840×790×1580
39113	消毒保管機	食缶用 840×790×1580
39114	消毒保管機	食缶用 840×790×1580
39115	揚物器	FAD-50R
39116	ワゴン(厨房用)	760×460×955
39117	その他厨具類	パンラック 1500×600×1500(ドライ仕様)
39120	その他厨具類	L型ワゴン 900×600×800 水切台車
39121	その他厨具類	L型ワゴン 900×600×800 水切台車
39122	その他厨具類	L型ワゴン 900×600×800 水切台車
39123	その他厨具類	ボイラー エバラ GHA-152SL
39124	その他厨具類	1500×750×800
39125	その他厨具類	パンラック 1500×600×1600
39126	その他厨具類	パンラック NP-1
39127	その他厨具類	パンラック NP-1
39128	その他厨具類	パンラック 1500×600×1500(ドライ仕様)
39129	その他厨具類	パンラック 1500×600×1500(ドライ仕様)
39130	その他厨具類	パンラック 1500×600×1500(ドライ仕様)
39131	その他厨具類	パンラック 1500×600×1600
39132	その他厨具類	エバラ SET-1501GLM
39133	その他厨具類	パンラック 1500×600×1500(ドライ仕様)
39134	その他厨具類	フードカッター FC-270 単相100V 200W
39135	その他厨具類	エバラ SET-1501GLM
39137	その他厨具類	球根皮剥き機 NKP-20
39150	その他厨具類	牛乳保冷库 EMW-024RM-N
39151	その他厨具類	L型台車 600×900×600
39158	その他厨具類	コンテナ 1330×790×1580
39159	その他厨具類	コンテナ 1330×790×1580

39160	その他厨具類	コンテナ 1330×790×1580
39161	その他厨具類	コンテナ 1330×790×1580
39162	その他厨具類	コンテナ 1330×790×1580
39163	その他厨具類	散気装置 SGT6型
39166	その他厨具類	コンテナ 1330×790×1580
39167	その他厨具類	コンテナ 1330×790×1580
39169	その他厨具類	減菌機 CLP-1-01型
39170	その他厨具類	包丁まな板殺菌庫 850×600×1430 DS-114A
39171	その他厨具類	コンテナ 1030×790×1580
39172	その他厨具類	移動台 600×600×500
39173	その他厨具類	包丁まな板殺菌庫 1200×750×1650
39174	その他厨具類	デジタル秤 KL-100NX-60A-IP
39175	その他厨具類	デジタル秤 KL-100NX-60A-IP
39176	その他厨具類	水はね防止板 W1800×H1550 キャスター付
39177	その他厨具類	コンテナ 1330×790×1580
39179	その他厨具類	コンテナ洗浄機 2100×3300×3690 NAW-CW-B
39180	その他厨具類	ろ過機 OC-1
39182	その他厨具類	コンテナ 1200×755×1530
39183	その他厨具類	食缶類洗浄機 5800×1575×1500 NAW-3UW
39184	その他厨具類	パンラック 1500×600×1600
39185	その他厨具類	塵芥処理装置 KG-220A
39186	その他厨具類	真空冷却機 CMJ-40QE
39188	その他厨具類	水はね防止板 W1800×H1550 キャスター付
39189	その他厨具類	冷凍庫 2300×2700×2400
39190	その他厨具類	水はね防止板 W1800×H1550 キャスター付
39191	その他厨具類	水はね防止板 W1800×H1550 キャスター付
39192	その他厨具類	ドライ式4槽シンク 3600×900×800
39193	その他厨具類	ドライ式移動台 1800×600×800
39194	その他厨具類	1330×790×1580
39195	その他厨具類	1330×790×1580
39196	その他厨具類	スタッキングカート STK-500
39197	その他厨具類	冷凍庫 EXD-44FMTA2-F
39198	その他厨具類	スタッキングカート STK-500
39199	その他厨具類	ザル受けカート 直径60
39200	その他厨具類	ゴミ袋スタンド 350×350×600 豊岡村仕様
39201	その他厨具類	ゴミ袋スタンド 350×350×600 豊岡村仕様
39202	その他厨具類	ゴミ袋スタンド 350×350×600
39203	その他厨具類	ゴミ袋スタンド 350×350×600 豊岡村仕様
39204	その他厨具類	オール立て 400×400×600 ドライ仕様
39205	その他厨具類	オール立て 400×400×600 ドライ仕様
39207	その他厨具類	缶切機 230×450×388 手動式
39209	その他厨具類	ザル受けカート 直径60
39210	その他厨具類	ザル受けカート 直径60
39211	その他厨具類	ザル受けカート 直径60
39212	その他厨具類	ザル受けカート 直径57×60
39213	その他厨具類	ザル受けカート 直径57×60
39214	その他厨具類	手指消毒機 282×191×480 TEK-103A
39215	その他厨具類	手指消毒機 282×191×480 TEK-103A
39216	その他厨具類	ザル受けカート 直径60
39219	その他厨具類	コンテナ 1200×750×1530
39220	その他厨具類	1500×750×600 ドライ仕様
39221	その他厨具類	650×350×700 ドライ仕様
39222	その他厨具類	1500×750×600 ドライ仕様
39223	その他厨具類	1500×750×600 ドライ仕様
39224	その他厨具類	1500×750×800
39225	その他厨具類	1500×750×800
39226	その他厨具類	1500×750×800
39227	その他厨具類	1500×750×800
39228	その他厨具類	1500×750×800

39229	その他厨具類	L型ワゴン 900×600×800 水切台車
39230	その他厨具類	2000×586×600 CRS-50
39231	その他厨具類	作業車 1200×600×800 ドライ仕様
39232	その他厨具類	1200×600×800 ドライ仕様
39233	その他厨具類	2000×586×600 CRS-50
39234	その他厨具類	L型ワゴン 750×490×840
39235	その他厨具類	L型ワゴン 900×600×850
39236	その他厨具類	L型ワゴン 900×600×800
39237	その他厨具類	L型ワゴン 900×600×800
39238	その他厨具類	L型ワゴン 900×600×800 水切台車
39239	その他厨具類	L型ワゴン 900×600×800
39240	その他厨具類	シンク 900×750×800
39241	その他厨具類	パンラック 1500×600×1500(ドライ仕様)
39242	その他厨具類	回転釜 180ℓ KGS-D2-40
39243	その他厨具類	移動台 600×600×500
39244	その他厨具類	回転釜 310ℓ KSⅡ D2-50
39245	その他厨具類	回転釜 310ℓ KSⅡ D2-50
39246	その他厨具類	380ℓ KSMD-400
39247	その他厨具類	380ℓ KSMD-400
39248	その他厨具類	シンク 1500×750×800
39249	その他厨具類	シンク 900×600×800 移動式 ドライ仕様
39252	その他厨具類	作業車 1500×750×500
39253	その他厨具類	シンク 1800×900×800
39254	その他厨具類	シンク 1200×600×800
39255	その他厨具類	シンク 1200×600×800
39256	その他厨具類	シンク 1800×900×800
39257	その他厨具類	シンク 1800×900×800
39258	その他厨具類	シンク 750×790×380
39259	その他厨具類	シンク 1800×750×900
39260	その他厨具類	シンク 1800×750×800
39261	その他厨具類	シンク 900×600×800 移動式 ドライ仕様
39262	その他厨具類	シンク 1800×900×800
39263	その他厨具類	1500×750×800
49163	その他厨具類	シューズ殺菌庫 1200×600×1800 Of-120
49164	その他厨具類	長靴殺菌庫 1200×600×1800 Of-120
49295	その他電気器具	洗濯乾燥機 NA-FR80H8-W
50846	その他厨具類	パンラック LSS-1520 P1590
50847	その他厨具類	パンラック LSS-1220 P1590
50886	その他厨具類	移動台 MS-96T
51914	オープン	FSCCWE-102G
52607	消毒保管機	MCWK-30-e 1300×950×1900
52608	その他厨具類	ドライ式移動台 CT-126DT 1200×600×800
52718	その他厨具類	スパテラスタンド
52867	フードミキサー	高速度ミキサー NDM-400
52868	その他厨具類	スタッキングカート STK-1200
53594	ワゴン(厨房用)	L型運搬車
53595	オープン	スチームコンベクションオープン FSCCWE-102G
53596	野菜カッター	マイコンスライサー MSI-04
54792	食器洗浄機	NAW-3SI-3
54793	テレビ	TH-19E300
54819	その他電気器具	衣類乾燥機 NH-D503-W
58337	冷蔵庫	NR-B14CW-W
58720	その他厨具類	配送コンテナ W1330×D790×H1580
58721	その他厨具類	配送コンテナ W1330×D790×H1580
62196	その他厨具類	配送コンテナ W1330×D790×H1580

参考:配食先学校別食数、クラス数及びコンテナ数(令和6年4月現在)

磐田市立豊岡学校給食センター

豊岡中学校				豊岡南小学校				豊岡北小学校				豊岡南幼稚園				豊岡こども園			
年組	生徒	職員	缶	年組	児童	職員	缶	年組	児童	職員	缶	組	園児	職員	缶	組	園児	職員	缶
1-1	34	1	1	1-1	35	1	1	1-1	37	1	1	三歳・りす	14	4	1	三歳・ひよこ	8	6	1
1-2	34	1	1																
1-3	35	1	1	2-1	23	1	1	2-1	23	1	1	四歳・ぱんだ	23	4	1	四歳・ひまわり	22	2	1
2-1	33	1	1	2-2	22	1	1	2-2	22	1	1								
2-2	34	1	1	3-1	20	1	1	3-1	20	1	1					五歳・すみれ	16	3	1
2-3	33	1	1	3-2	21	1	1	3-2	22	1	1	五歳・きりん	18	5	1				
3-1	35	1	1	4-1	27	1	1	4-1	24	1	1	計	55	13		計	46	11	
3-2	35	1	1	4-2	27	1	1	4-2	23	1	1	合計	68		3	合計	57		3
3-3	33	1	1	5-1	25	1	1	5-1	22	1	1	クラス数	3			クラス数	3		
				5-2	25	1	1	5-2	23	1	1	コンテナ数	1			コンテナ数	1		
				6-1	26	1	1	6-1	22	1	1								
				6-2	25	1	1	6-2	20	1	1								
				くすのき	11	2	1												
級外		15	1	級外		9	1	級外		11	1		職員		缶	生徒・児童・園児 職員の合計 総合計			
計	306	24		計	287	22		計	258	22		計	13		1				
合計	330		10	合計	309		13	合計	280		12	合計	13		1				
クラス数	9			クラス数	12			クラス数	11										
コンテナ数	4			コンテナ数	4			コンテナ数	4										

仕様書 「8 業務の指示」様式集

様式 1 ～ 様式 4

様式1 学校給食実施計画表

様式2 給食予定献立表

様式3 日別食数表

様式4 調理室手配表(調理指示書)

磐田市教育委員会

令和07年度豊岡学校給食実施計画表

様式1

日	4月	5月	6月	7月	8月	9月	日
1			日				1
2					土		2
3		憲法記念日			日		3
4		みどりの日					4
5	土	こどもの日		土			5
6	日	振替休日		日		土	6
7			土			日	7
8			日				8
9					土		9
10		土			日		10
11		日			山の日		11
12	土			土			12
13	日			日		土	13
14			土			日	14
15			日			敬老の日	15
16					土		16
17		土			日		17
18		日					18
19	土			土			19
20	日			日		土	20
21			土	海の日		日	21
22			日				22
23					土	秋分の日	23
24		土			日		24
25		日					25
26	土			土			26
27	日			日		土	27
28			土			日	28
29	昭和の日		日				29
30					土		30
31		土			日		31

令和07年度豊岡学校給食実施計画表

様式1

日	10月	11月	12月	1月	2月	3月	日
1		土		元日	日	日	1
2		日					2
3		文化の日		土			3
4	土			日			4
5	日						5
6			土				6
7			日		土	土	7
8		土			日	日	8
9		日					9
10				土			10
11	土			日	建国記念の日		11
12	日			成人の日			12
13	スポーツの日		土				13
14			日		土	土	14
15		土			日	日	15
16		日					16
17				土			17
18	土			日			18
19	日						19
20			土			春分の日	20
21			日		土	土	21
22		土			日	日	22
23		勤労感謝の日			天皇誕生日		23
24		振替休日		土			24
25	土			日			25
26	日						26
27			土				27
28			日		土	土	28
29		土				日	29
30		日					30
31				土			31

塗りつぶしの日付と表示のある学校・幼稚園は給食がありません。(例)南③は、南幼三歳児のみ給食なしの意味です。「こど」は豊岡こども園です。

給食予定献立表

磐田市立豊岡学校給食センター

[illegible]

[illegible]

年 月 日() 日別食数表

磐田市立豊岡学校給食センター

様式3

豊岡中学校			豊岡南小学校			豊岡北小学校			豊岡南幼稚園			豊岡こども園					
年組	生徒	職員	年組	児童	職員	年組	児童	職員	組	園児	職員	組	園児	職員			
1-1			1-1			1-1			三歳・りす			三歳・ひよこ					
1-2																	
1-3			2-1			2-1			四歳・ぱんだ			四歳・ひまわり					
2-1			2-2			2-2											
2-2			3-1			3-1			五歳・きりん			五歳・すみれ					
2-3			3-2			3-2											
3-1			4-1			4-1			その他			その他					
3-2			4-2			4-2			計			計					
3-3			5-1			5-1			合計			合計					
			5-2			5-2			※「その他」は、年間を通じて在籍対象者数です。 給食は、各校(園)から届けられ								
			6-1			6-1											
			6-2			6-2											
			くすのき														
											※ 幼稚園は三歳児給食開始時の まで当該担任の職員分は、各園 り分けます。						
給食センター																	
級外			級外			級外			職員								
計			計			計			計								
合計			合計			合計			合計								

生徒・児童・
職員の
総合

生徒・児童・園児の合計	
職員の合計	
総合計	

様式 4

[illegible]

※個付設定した食品は内容量毎に表示します

磐田市立豊岡学校給食センター 施設・設備日常点検項目

1	給排水設備	簡易専用水道設備点検	1回／月
		滅菌ユニット点検	1回／日
		排水処理調整用ブロワー確認	1回／日
		排水処理異常音確認(ブザー音確認)	1回／日
		水道メーター記録	1回／日
		グリーストラップ状態確認	1回／日
		残留塩素測定 調理前・調理中・調理後	3回／日
2	ボイラー設備	ボイラー運転管理〔運転・停止・ブロー〕	
		水質検査	1回／日
		缶水	1回／日
		軟水器管理 ボイラー給水(軟水)試薬検査	1回／日
		再生塩確認	1回／日
		ボイラー内異常確認(ブザー音確認)	1回／日
3	ガス設備	ガス取引メーター記録	1回／日
4	電気設備	受電キュービクル点検	
		防災監視盤の異常の有無の確認	1回／日
5	衛生空調照明設備	給排気ファン点検	1回／日
		照明器具点検	1回／日
		衛生設備等点検清掃	1回／週
		搬出ごみ分別確認	1回／日
		室内機フィルター清掃	1回／学期
6	調理器具	当日使用の調理器具 調理前・調理後	2回／日
7	建物及び構築物点検	(給食休業時以外)点検項目	
		・従事者専用便所の清掃	1回／日
		・建物外壁等の点検及び清掃	1回／週
8	給食休業時	(春休み・夏休み・冬休み)点検項目	
		・浸漬槽・食器トレイ洗浄機・食缶洗浄機スケール除去	
		・調理機器休業前後点検及び清掃	
		・ボイラー設備休業前後点検・運転開始前点検作業	
		・調理室等床・外壁の点検及び清掃	
		・食缶・食器汚れ等点検及び清掃	
		・L型運搬車等清掃点検及び清掃	

設備点検記録表

豊岡学校給食センター

日付					
給食実施 豊岡中					
豊岡南小					
豊岡北小					
豊岡南幼					
豊岡こども園					
上水道 メーター値					
前日差					
LPガス メーター値					
前日差					
滅菌装置異常	無	無	無	無	無
給湯ボイラー 起動時刻	: :	: :	: :	: :	: :
停止時刻	: :	: :	: :	: :	: :
異常	無	無	無	無	無
蒸気ボイラー 起動時刻	: :	: :	: :	: :	: :
停止時刻	: :	: :	: :	: :	: :
異常	無	無	無	無	無
調理洗浄配送 機器等の異常	無	無	無	無	無