

津山市立草加部学校食育センター調理業務等
委託に係る公募型プロポーザル
添 付 資 料

令和 4 年 7 月
津山市教育委員会

目 次

1. 施設・設備・備品及び什器類一覧表	1
2. 事業者が用意するもの（消耗品等）	7
3. 津山市と事業者の業務分担区分	8
4. 受配校への配送時間等	9
5. 調理指示書B	12
6. 調理業務指示書（アレルギー）	14
7. 津山市立草加部学校食育センター 配置図	15

施設・設備・備品及び什器類一覧表

室名	No.	品名	寸法			種類・形状等	数量
			開口	奥行	高さ		
A. 検収室 (肉魚類)	A1	デジタル台秤	350	605	800	DP-6700N-60	1
	A2	検食用冷凍庫	625	650	1,890	HF-63CZT-KS	1
B. 下処理室 (肉魚類)	B1	プレハブ冷凍庫	2,000	3,300	2,300	カートインタイプ	1
	B2	移動ラック	1,200	600	1,700	4段	1
	B3	移動ラック	1,350	600	1,700	4段	1
	B4	プレハブ冷蔵庫	2,200	3,300	2,300	カートインタイプ	1
	B5	移動ラック	1,500	600	1,800	4段	2
	B6	移動ラック	1,500	600	1,700	4段	1
	B7	掃除用具入れ	600	550	1,790		1
	B8	包丁・まな板殺菌庫	960	600	1,900	HENS-10	1
	B9	器具消毒保管庫	1,840	950	1,900	NHE-40BS	1
	B10	作業台	1,800	900	850	ドライ仕様	1
	B11	三槽シンク	2,100	900	850	ドライ仕様	1
	B12	スタッキングカート	875	700	800	STK-1200	5
	B13	二槽シンク	1,500	750	850	ドライ仕様	1
	B14	移動水切台	1,200	750	850	ドライ仕様	2
	B15	パススルー冷蔵庫	1,490	840	1,950	PRD-150RMD7改	1
	B16	パススルー冷蔵庫	1,200	840	1,950	PRD-120RMD7-G	1
	B17	器具洗浄機	750	715	1,825	TPWD-75E	1
C. 計量室	C1	器具消毒保管庫	960	950	1,900	NHE-20BS	1
	C2	二槽シンク	1,500	750	850	ドライ仕様	1
	C3	作業台	1,500	750	850	ドライ仕様	1
	C4	移動水切台	1,200	600	850	ドライ仕様	2
	C5	デジタル式上皿自動秤	242	288	120	UDS-1V 15kg	1
	C6	高速度ミキサー	1,080	570	1,162	MX-80D	2
	C7	パススルー冷蔵庫	1,200	840	1,950	PRD-120RMD7-G	1
D. 食品庫	D1	移動ラック	1,350	600	1,800	3段	2
	D2	移動ラック	1,800	600	1,800	3段	2
E. 器具洗浄室	E1	器具洗浄機	1,380	870	1,787	GS660	1
	E2	三槽シンク	2,100	900	850	ドライ仕様	1
	E3	器具消毒保管庫	1,840	950	1,900	NHE-40BW	1
	E4	器具消毒保管庫	960	950	1,900	NHE-20BW	1

室名	No.	品名	寸法			種類・形状等	数量
			開口	奥行	高さ		
F. 検収室 (野菜類)	F1	デジタル台秤	350	605	800	DP-6700N-60	2
	F2	デジタル台秤	350	605	800	DP-6900N-60	1
	F3	検食用冷凍庫	1,200	650	1,890	HF-120ZT-ML-KS2	1
	F4	掃除用具入れ	600	550	1,790		1
	F5	作業台	1,200	750	600	移動式、ドライ仕様	1
	F6	スタッキングカート	875	700	800	STK-1200	8
	F7	球根皮剥機	1,250	820	1,043	P-84D	2
	F8	移動ラック	1,500	600	1,800	3段	10
	F9	移動ラック	1,200	600	1,800	4段	2
	F10	器具消毒保管庫	1,840	950	1,900	NHE-40BS	1
	F11	移動ラック	1,350	600	1,700	3段・4段	2
	F12	段付き移動台	1,200	650	850		1
G. 下処理室 (野菜類)	G1	プレハブ冷凍庫	2,550	3,300	2,300	カートインタイプ	1
	G2	プレハブ冷蔵庫	2,400	3,300	2,300	カートインタイプ	1
	G3	プレハブ冷蔵庫	2,400	3,300	2,300	カートインタイプ	1
	G4	移動作業台	1,500	800	850	ドライ仕様	11
	G5	L型シンク	950	700	550	ドライ仕様	2
	G6	掃除用具入れ	600	550	1,790		1
	G7	移動水切台	1,200	900	700	ドライ仕様	3
	G8	四槽シンク	3,550	900	850	ドライ仕様	4
	G9	四槽シンク	3,550	900	850	ドライ仕様	3
	G10	水切台	1,200	900	700	ドライ仕様	6
	G11	ローラーコンベア	2,000	690	650		8
	G12	パススルー冷蔵庫	1,200	840	1,950	PRD-120RMD7-G	1
	G13	段付水切台	1,200	800	800	550/650、ドライ仕様	4
	G14	果物洗浄機	2,200	750	830	YS-3-227-L型	1
	G15	三槽シンク	2,550	750	850	ドライ仕様	1
	G16	器具消毒保管庫	960	950	1,900	NHE-20BS	1
	G17	デジタル式上皿自動秤					1
	G18	包丁・まな板保管庫				イシダ厨機	2
H. 器具洗浄室 2	H1	器具洗浄機	1,380	870	1,787	GS660	1
	H2	三槽シンク	2,900	900	850	ドライ仕様	1
	H3	水切台	2,100	900	850	ドライ仕様	1
	H4	器具消毒保管庫	1,840	950	1,900	NHE-40BW	3
	H5	器具消毒保管庫	1,840	950	1,900	NHE-40BS	1

室名	No.	品名	寸法			種類・形状等	数量
			開口	奥行	高さ		
I. 準備室	I1	クリーンロッカー	1,000	600	1,900	NSL-10S、クツ用	3
	I2	クリーンロッカー	1,000	600	1,900	NCL-10C、白衣用	5
	I3	エアーシャワー	1,500	1,250	2,255	自動扉	1
J. 和え物室	J1	真空冷却機	1,940	1,650	2,145	CH-150RKW	2
	J2	屋外タンクユニット	1,100	1,600	1,675		2
	J3	真空冷却機用チラー	1,925	760	1,500	UWAPF15A-M	2
	J4	和え物 釜	1,781	1,100	850	SRB-300NR-DBX 特	4
	J5	移動水切台	1,200	750	850	ドライ仕様	2
	J6	掃除用具入れ	600	550	1,790		1
	J7	デジタル式上皿自動秤	242	288	120	UDS-IV 15kg	2
	J8	作業台	1,200	900	700		1
	J9	三槽シンク	2,100	750	850	ドライ仕様	1
	J10	畜冷剤用凍結庫	1,500	800	1,890	HF-150Z3	2
	J11	プレハブ冷蔵庫	5,000	2,700	2,300	カートインタイプ	1
	J12	移動ラック	1,500	450	1,500	4段	6
	J13	移動水切台	1,800	900	850	ドライ仕様	1
	J14	移動水切台	1,500	750	850	ドライ仕様	5
	J15	スタッキングカート	875	700	800	STK-1200	8
K. 切裁室	K1	二槽シンク	1,500	750	850	ドライ仕様	1
	K2	作業台	1,800	750	850	ドライ仕様	1
	K3	包丁まな板殺菌庫				Maruzen	1
	K4	オーブンレンジ	525	435	420	AX-SP1	1
L. アレルギー 対応調理室	L1	作業台	1,400	750	850	ドライ仕様	1
	L2	電磁調理器	1,200	600	800	5KW×1、3KW×2	2
	L3	オーブンレンジ	525	435	420	AX-SP1	1
	L4	台下冷蔵庫	1,500	750	800	RT-150SDF	2
	L5	作業台	1,950	750	850	ドライ仕様	1
	L6	三槽シンク	1,800	750	850	ドライ仕様	2
	L7	器具消毒保管庫	1,340	950	1,900	NHE-30BS	2
	L8	移動水切台	1,500	750	850	ドライ仕様	3
	L9	作業台	1,100	750	850	ドライ仕様	1
	L10	作業台	1,500	750	850	ドライ仕様	1
	L11	掃除用具入れ	600	550	1,790		1
	L12	スタッキングカート	875	700	800	STK-1200	1
	L13	配缶 台車	1,000	700	600	取手付	1
	L14	移動水切台	1,500	750	850		2

室名	No.	品名	寸法			種類・形状等	数量
			開口	奥行	高さ		
M. 加熱・調理室	M1	フードスライサー	1,100	646	865	ML-201	2
	M2	スライサーシンク	1,800	900	650	移動式	2
	M3	サイノ目切機	390	565	820	DC-81	2
	M4	サイノ目受槽	1,800	850	650	移動式、ドライ仕様	1
	M5	移動水切台	1,800	900	850	ドライ仕様	2
	M6	スタッキングカート	875	700	800	STK-1200	20
	M7	スチームコンベクションオーブン	1,190	1,100	1,885	SSC-C40SCNU	2
	M8	ラックインカート	700	897	1,650	SSC-C40SCNU用(改)	5
	M9	プレート消毒保管庫	960	950	1,900	NHE-20BS(改)	2
	M10	器具消毒保管庫	1,840	950	1,900	NHE-40BS	1
	M11	三槽シンク	1,950	750	850	ドライ仕様	1
	M12	蒸気回転釜	1,781	1,100	850	SRB-300NR-DBX(特)	2
	M13	検食用冷凍庫	625	650	1,795	HF-63CZT-KS	1
	M14	掃除用具入れ	600	550	1,790		1
	M15	蒸気回転釜	1,973	1,300	940	SRB-400NR-DBX(特)	10
	M16	スパテラスタンド	270		620		13
	M17	配缶 台車	1,000	700	600	取手付	6
	M18	ラックインカートセット	566	1,095	1,640	ACO-300ES用	4
	M19	スチームコンベクションオーブン	1,220	935	1,720	ACO-300EW	4
	M20	カートイン消毒保管庫	2,650	2,000	1,953	CWC-120D-eT	3
	M21	カートイン消毒保管庫	1,350	2,000	1,953	CMC-60D-eT	2
	M22	収納カート	1,140	840	1,580		16
	M23	移動ラック	1,450	700	1,360	3段	4
	M24	一槽シンク	1,350	750	850	ドライ仕様	1
	M25	スライサー				アイホー	2
N. 焼物・揚物 調理室	N1	ラックインカートセット	566	1,095	1,640		4
	N2	移動水切台	1,500	750	850	ドライ仕様	4
	N3	自動フライヤー	8,005	1,765	2,520	DESKC-63A-R-X(特)	1
	N4	三槽シンク	2,400	800	850	ドライ仕様	1
	N5	掃除用具入れ	600	550	1,790		1
	N6	カートイン消毒保管庫	2,650	2,000	1,953	CMC-120D-eT	1
	N7	カートイン消毒保管庫	1,350	2,000	1,953	CMC-60D-eT	1
	N8	収納カート	1,140	840	1,580		6
	N9	移動水切台	1,200	700	600	ドライ仕様	1
	N10	移動水切台	1,800	900	850	ドライ仕様	1
	N11	配缶 台車	1,000	700	600		1
O. 油庫	O1	新油タンク	2,660	1,100	2,175	800L	1
	O2	廃油タンク				800L	1

室名	No.	品名	寸法			種類・形状等	数量
			開口	奥行	高さ		
P. 米庫・洗米室	P1	L型運搬車	900	600	800		2
	P2	昇米機	425	185	3,400	NKS-234A(原料箱付)	2
	P3	米サイロ	1,200	1,200	2,500	RT-08(計量器付)	2
	P4	エアーコンプレッサー	368	356	540	SLP5D-2T	2
	P5	節水型連続洗米機	1,502	703	1,105	SRW-71AL	1
	P6	節水型連続洗米機	1,502	703	1,105	SRW-71AR	1
	P7	米用ラック	80	60	145		7
	P8	エアーコンプレッサー	650	350	580	SR-102(清掃用)	1
Q. 炊飯室	Q1	制御盤(計量、洗米)	550	250	850	KSS-41P	1
	Q2	オートライマー	1,350	1,350	3,000	SAR2M-50LT	1
	Q3	連続炊飯機	5,380	1,113	1,586	CRC2-50MLN	1
	Q4	立体蒸らし装置	4,520	930	2,700	ARM2M-50L	1
	Q5	蒸らしコンベアー	2,500	575	650	MC-20B	1
	Q6	反転飯缶盛付台	2,868	1,550	1,417	TBM2-13CL	1
	Q7	作業コンベアー	2,000	475	400	HC-204ST	1
	Q8	炊飯釜	635	344	295	RP2-7	55
	Q9	制御盤(計量、洗米)	550	250	850	KSS-41P	1
	Q10	オートライマー	1,350	1,350	3,000	SAR2-50RT	1
	Q11	連続炊飯機	5,380	1,113	1,586	CRC2-50MRN	1
	Q12	立体蒸らし装置	4,520	930	2,700	ARM2M-50R	1
	Q13	蒸らしコンベアー	2,500	575	650	MC-20B	1
	Q14	反転飯缶盛付台	2,868	1,550	1,417	TBM2-13CR	1
	Q15	作業コンベアー	2,000	475	400	HC-204ST	1
	Q16	炊飯釜	635	344	295	RP2-7(23個は倉庫)	55
	Q17	移動式コンベアー	1,100	575	650		1
	Q18	炊飯釜. 蓋洗浄機	5,605	940	1,330	WJ-35SRT	1
	Q19	炊飯釜. 蓋返却コンベアー	4,000	575	855	CFR-045T	1
	Q20	移動台	1,500	750	600		2
	Q21	一槽シンク	1,500	750	850	ドライ仕様	2
	Q22	移動式炊飯釜ラック	1,950	750	1,500		6
	Q23	配缶台(両手付)	1,000	750	600		6
	Q24	カートイン消毒保管庫	2,650	2,000	1,953	CMC-120D-eT	2
	Q25	カートイン消毒保管庫	1,350	2,000	1,953	CMC-60D-eT	1
	Q26	収納カート	1,140	840	1,580		10
	Q27	スパテラスタンド	270		620		2
	Q28	移動式シンク	1,200	900	850		1
	Q29	移動水切台	1,200	750	600		3
	Q30	掃除用具入れ	600	550	1,790		1

室名	No.	品名	寸法			種類・形状等	数量
			開口	奥行	高さ		
R. 洗浄室	R1	掃除用具入れ	600	550	1,790		1
	R2	移動シンク	1,200	900	850	ドライ仕様	1
	R3	スポンジ洗浄機付浸漬装置	5,400	2,315	1,830	NAW-8SI-3T	2
	R4	ローラーコンベア	5,000	460	650	移動式、ドライ仕様	2
	R5	システム食器洗浄機	7,050	2,010	2,390	NAW-5DW-GR	2
	R6	コンテナ洗浄システム	9,500	1,600	3,550	NAW-CW-SAT	1
	R7	食缶類洗浄機	7,250	1,795	2,100	NAW-5UW-LT	2
	R8	デジタル台秤	350	605	800	DP-6700N-60	1
	R9	スタッキングカート	875	700	800	STK-1200	5
	R10	移動水切台	1,500	750	850	ドライ仕様	4
	R11	掃除用具入れ	600	550	1,790		1
	R12	二槽シンク	1,500	750	850	ドライ仕様	1
	R13	三槽シンク	1,800	750	850	ドライ仕様	1
	R14	配缶台車					1
	R15	調理水切台	1,800	900	850	ドライ仕様	2
	R16	移動水切台	1,500	1,200	850	ドライ仕様	2
	R17	移動ラック	1,500	450	1,500		1
	R18	移動式コンベア	1,400	575	650		2
	R19	移動式コンベア	1,100	575	650		1
S. コンテナ プール	S1	予備食器用カート付消毒保管庫	2,650	3,000	1,953	CMCK-180D-eT	4
	S2	予備食器用カート付消毒保管庫	1,350	3,000	1,953	CMCK-90D-eT	1
	S3	収納カート	1,140	840	1,580		27
	S4	食器用コンテナ付消毒保管庫	2,090	4,800	2,053	CMPK-23D-e	1
	S5	食器用コンテナ付消毒保管庫	3,110	4,800	2,053	CMPK-33D-e	4
	S6	米飯用コンテナ付消毒保管庫	3,110	4,800	2,053	CMPK-33D-e	1
	S7	米飯用コンテナ付消毒保管庫	2,090	4,800	2,053	CMPK-23D-e	1
	S8	米飯用コンテナ	906	856	1,645		43
	S9	副食用コンテナ付消毒保管庫	3,110	3,200	2,053	CMPK-32D-e	1
	S10	副食用コンテナ付消毒保管庫	2,090	3,200	2,053	CMPK-22D-e	2
	S11	副食用コンテナ	1,506	856	1,660		60
	S12	掃除用具入れ	600	550	1,790		2
T. 階段室	T1	クリーンロッカー	1,000	600	1,900	NSL-10S、クツ用	1

事業者が用意するもの(消耗品等)

種別品名等	消耗品名等	備考
調理業務用被服類	作業用白衣	
	帽子（たれ付）及びネット	
	調理用靴	汚染・非汚染区域別
	安全靴	必要に応じて
	使い捨て手袋(ケガ用・色分け・ロング含む)	使い捨て仕様
	使い捨てマスク	使い捨て仕様
	エプロン	汚染・非汚染区域別
	エプロン	作業別(アレルギー専用含む)
	使い捨てエプロン	汚染用 使い捨て仕様
	アームカバー	二献立用
個人衛生用	手洗い用石鹼液	
	手指消毒用アルコール（食品添加物）	ウイルス・細菌に効果があるもの(※参考品 アルペットα)
	ペーパータオル	
	爪ブラシ	汚染・非汚染区域別
調理業務用	ペーパータオル	
	手洗い用石鹼液	
	消毒用アルコール（食品添加物）	
	次亜塩素酸ナトリウム（食品添加物）	
	調理用使い捨て手袋	
	耐熱手袋	
	保存食用ナイロン袋・ゴミ袋	
	オープンシート	
	残留塩素測定器並びに測定試薬	
	クラス分け用シール類、プレート等	
	砥石	
	アルコール噴霧器	
食品機械用離型油		
洗浄清掃業務用	自動食器・コンテナ・食缶洗浄機用洗剤	
	洗剤(回転釜・調理施設設備)	
	自動食器洗浄機浸漬槽専用洗剤	
	洗米機洗浄専用洗剤	サニプランC I Pアルカリ洗剤
	食器用酸素系漂白剤	
	次亜塩素酸ナトリウム	
	高压洗浄機	
	洗浄用品(スポンジ・ゴムホース・ワイパー等)	
	清掃用品(ほうき・モップ・ポリシャーマット等)	
機器、器具等調整、点検、整備および補修用	工具	
	調整、点検、整備および補修用消耗品(グリス・オイル類、コーキング材等)	
	スライサー、包丁、刃研ぎ手数料	
事務用品	コピー機	
	パソコン・カラープリンター	
	筆記用具・紙類・テプラ等	
救急用品	救急薬品・用品類	
通信用品	電話・ファックス並びに電話料金等	電話加入権・受託者使用分
その他	トイレットペーパー・トイレ用洗剤類	受託者使用分
	洗濯用洗濯機・乾燥機並びに洗剤類	
	掃除機	
	必要な消耗品	

津山市と事業者の業務分担区分

区 分	業 務 内 容	市	事業者
給 食 管 理	学校給食運営の総括	○	
	献立作成	○	
	栄養指導	○	
	学校給食用日誌、献立表、検収書等（各月分）の作成配布	○	
	給食数等必要な事項の連絡（食数管理）	○	
	給食費徴収等管理	○	
	学校給食日誌及び各種指示の確認・実施		○
	学校給食用日誌の点検	○	
	給食の実施・評価	○	
	学校給食従事者の健康調査票の記入		○
	学校給食従事者の健康調査票の確認	○	
	上記書類等の作成配布	○	
	嗜好調査・喫食調査等の企画・実施	○	
調味料使用報告書・月末物資在庫量報告書・期末在庫量報告書の作成		○	
調 理 作 業 管 理	学校給食用日誌（調理日誌・作業工程表・検収書）の記入		○
	上記の確認	○	
	調理（釜割りを含む）		○
	配缶（配送用コンテナへの積み込みを含む）		○
	食器・調理用器具類等の洗浄・消毒		○
	洗浄済み食器類の配送用コンテナへの積み込み		○
食 材 管 理	食材の選定・管理	○	
	食材の検収簿の作成、納品伝票の整理	○	
	食材の点検、検収の実施		○
	食材の保管・在庫管理		○
配 送 ・ 回 収	給食の配送・回収	○	
	給食の配送・回送時の安全管理（補助業務）		○
廃 棄 物 管 理	残菜・厨芥集積		○
	残菜・厨芥処理	○	
施 設 等 管 理	給食センター施設、主要な設備の設置・更新・改修	○	
	調理等委託業務に係る主要な設備・その他設備（調理器具、食器等）の点検		○
	調理等委託業務に係る主要な設備・その他設備（調理器具、食器等）の安定的な使用を確保するための維持管理（小修繕、包丁・スライサー等刃の研磨含む ※研磨の頻度は、1学期につき1度程度とする）		○
	事業者が使用する給食センター施設内の部屋・スペース等の主要な設備・その他設備の維持管理のうち、外注を伴わないもの		○
	給食センター施設、主要な設備・その他設備の維持管理のうち、外注を伴うもの（事業者の責めに帰すべき事由による場合は除く）	○	
業 務 管 理	学校給食従事者勤務表の作成		○
	当日業務（清掃を含む）分担の決定・報告		○
	当日業務（清掃を含む）分担の決定の確認	○	
	緊急対応を要する場合の指示	○	
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		○
	学校給食調理従事者の衣服等の清潔保持状況等の確認		○
	保存食（全材料及び調理済み食品）の確保・保存・点検		○
	納入業者等の清潔保持状況等の確認	○	
	衛生管理チェックリスト（日常点検表）の記入		○
	衛生管理チェックリストの点検・確認	○	
研 修 等	学校給食調理従事者等に対する研修		○
	定期健康診断の実施及び結果の保管		○
	健康診断実施状況等の確認	○	
	検便（月2回）の実施及び報告		○
	検便結果の確認	○	
労 働 安 全 衛 生	労災事故防止対策の策定		○
	労災保険等の加入		○

受配校への配送時間等

１．混載（一部副食のみ）

学校名	配送車 番号	センターからの 配送時間(分)	センター 出発時間	センター 帰着時間
鶴山小学校	15	15	10:48	14:05
林田小学校	27	15	10:50	14:05
新野小学校	12	15	10:55	14:25
広戸小学校	12	25	10:55	14:25
広野小学校	13	15	11:00	14:25
大崎小学校	13	25	11:00	14:25
清泉小学校	14	10	11:03	14:30
加茂小学校	14	25	11:03	14:30
河辺小学校	25	20	11:05	14:10
高倉小学校	4	10	11:10	14:00
高田小学校	4	20	11:10	15:00
高野小学校	11	15	11:13	14:05
成名小学校	19	10	11:15	14:20
勝加茂小学校	19	20	11:15	14:20
加茂中学校	27	25	11:40	15:15
津山東中学校	15	15	11:45	14:55
中道中学校	11	15	12:05	14:55
勝北中学校	25	10	12:10	14:50

【注意】

上記の配送時間等については通常の時間帯を示している。ただし、出発時間につき事等により、最大で20分早まることがある。

※備考欄に「副食のみ」と表示のある学校については、別途専用の車両にて米飯主食
 ※センターからの配送時間については、センター出発から学校到着までに実際に要示。（同一ルート上の学校での作業に要する時間も含む。）

2. 米飯主食

学校名	配送車 番号	センターからの 配送時間(分)	センター 出発時間	センター 帰着時間
中正小学校	21	35	10:30	14:55
喬松小学校	21	45	10:30	14:55
誠道小学校	21	55	10:30	14:55
南小学校	23	25	10:30	15:00
				14:45
佐良山小学校	23	35	10:30	15:00
				14:45
秀実小学校	23	50	10:30	15:00
				14:45
弥生小学校	18	25	10:40	14:35
	16			
一宮小学校	18	35	10:40	14:35
	16			
東小学校	24	20	10:40	14:45
				14:40
北小学校	24	30	10:40	14:45
				14:40
西小学校	24	40	10:40	14:45
				14:40
向陽小学校	26	30	10:50	14:55
				14:35
院庄小学校	26	40	10:50	14:55
				14:35
鶴山中学校	14	25	11:00	14:50
	11			
	21			
津山西中学校	26	50	10:50	14:55
	21	45	11:00	15:00
久米中学校	23	60	10:30	15:00
	21	65	11:00	
北陵中学校	14	40	11:00	14:50
	23	20	11:05	14:25
戸島学校食育 センター	24	55	10:40	14:45
	23	45	11:05	14:25
	26	50	10:50	14:35
津山東中学校	18	15	11:20	14:25

【注意】

上記の配送時間等については通常の時間帯を示している。ただし、出発時間につき事等により、最大で20分早まることがある。

※米飯主食については、津山市内の小中学校全校分を当センターにおいて調理して
 ※センターからの配送時間については、センター出発から学校到着までに実際に要示。
 （同一ルート上の学校での作業に要する時間も含む。）

※主食については、1週間で5日のうち3日が米飯主食、めんとパンが各1日となる。そのため、1週間（5日間）の米飯主食の調理は、次のグループ分け及びパターンで行う。

○グループ分け

グループ名	構成	構成詳細
グループA	小学校14校	林田小学校、鶴山小学校、高田小学校、清泉小学校、高倉小学校、高野小学校、成名小学校、河辺小学校、大崎小学校、広野小学校、加茂小学校、新野小学校、広戸小学校、勝加茂小学校
グループB	中学校4校	津山東中学校、中道中学校、加茂中学校、勝北中学校
グループC	小学校13校	東小学校、西小学校、南小学校、北小学校、弥生小学校、向陽小学校、院庄小学校、佐良山小学校、一宮小学校、喬松小学校、中正小学校、誠道小学校、秀実小学校
グループD	中学校4校	北陵中学校、鶴山中学校、津山西中学校、久米中学校

※グループC及びグループDの副食は戸島学校食育センターで調理

○各曜日の組合せパターン

曜日	組合せパターン	学校数
月曜日	グループC+グループD +戸島学校食育センター	小学校13校、中学校4校
火曜日	グループB+グループC+グループD +戸島学校食育センター	小学校13校、中学校8校
水曜日	グループA+グループB+グループD +戸島学校食育センター	小学校14校、中学校8校
木曜日	グループA+グループB	小学校14校、中学校4校
金曜日	グループA+グループC +戸島学校食育センター	小学校27校

《参考》各グループの主食パターン

グループ名	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
グループA	パン	めん	米飯	米飯	米飯
グループB	パン	米飯	米飯	米飯	めん
グループC	米飯	米飯	めん	パン	米飯
グループD	米飯	米飯	米飯	パン	めん

調理指示書 B

【小学校】

カレーうどん 牛乳 福神あえ

使用食品名	児童 2,760		生徒		2,760人分	下処理	作り方・調理方法
	正味重量	総使用量	正味重量	総使用量	使用量合計		
カレーうどん							
■うどん	75.00	207.00	100.00		207.00		①だしをとる
だし昆布「栄養価なし」	0.50	1.38	0.60		1.38		②だし汁の中に豚肉を入れ、塊にならないように
混合だしパック	5.00	13.80	6.00		13.80		ほぐしながら火を通す
豚肉スライス	25.00	69.00	30.00		69.00		③煮えにくいものから煮ていく
清酒 2級	1.00	2.76	1.20		2.76		④調味料を加える
にんじん 生	10.00	27.60	12.00		27.60	にんじん…円小5mm	(ルー投入後、15分以上煮込む)
冷凍油揚げカット	5.00	13.80	6.00		13.80	油揚げ…手袋着用でほぐす	⑤ねぎを加え、でん粉でとろみをつけて仕上げる
たまねぎ 生	35.00	96.60	42.00		96.60	たまねぎ…半分に切り、円二1cm	1人 260ml
ぶなしめじ 生 (石づきなし)	10.00	27.60	12.00		27.60		配伍量 小1~3年 1.0倍
葉ねぎ 生	5.00	13.80	6.00		13.80	ねぎ…5mm	小4~6年 1.1倍
ア 県学給カレールー(フレーク)	13.00	35.88	15.60		35.88	ルー…溶く	中学生 1.2倍
県学給岡山県産米粉カレールー	1.00	2.76	1.20		2.76		
ウスターソース	5.00	13.80	6.00		13.80		
こいくちしょうゆ	1.20	3.31	1.44		3.31		
でん粉	2.00	5.52	2.40		5.52	でん粉…4倍の水で溶く	
牛乳							
普通牛乳	1.00 個	2,760.00	1.00 個		2,760.00 個		
福神あえ							
キャベツ 生	20.00	55.20	24.00		55.20	キャベツ…5mm	①材料を加熱、冷却する
ほうれんそう 生	10.00	27.60	12.00		27.60	こまつな…水をかけながら1cm	②調味料と材料を和えて仕上げる
はくさい 生	20.00	55.20	24.00		55.20	はくさい…1cm	
福神漬け	10.00	27.60	12.00		27.60	福神漬け…3槽洗浄、4槽目引き上げ時より手袋着用	
うすくちしょうゆ	1.00	2.76	1.20		2.76	しょうゆ…非加熱、消毒	

※アレルギー 対応4名

■添付資料-5

調理指示書 B

【中学校】

ごはん 牛乳 さばのおろしだれかけ
おかかあえ 田舎汁

使用食品名	児童		生徒 1,403		1,403人分	下処理	作り方・調理方法
	正味重量	総使用量	正味重量	総使用量	使用量合計		
ごはん							
■学校給食用 米飯	70.00		90.00	126.27	126.27		
牛乳							
普通牛乳	1.00 個		1.00 個	1,403.00	1,403.00 個		
さばのおろしだれかけ							
さば切身 50g	1.00 個						①たれ用の食材と調味料を合わせ、加熱・検温する ※大根の汁は味と量を見て加える(1人15ml程度)
さば切身 60g			1.00 個	1,403.00	1,403.00 個		
しょうが 生	0.10		0.12	0.17	0.17	しょうが…おろす	②さばを色よく焼く ③数読み、たれかけ(まんべんなくかける) ※たれが残らないように注意
だいこん 生	20.00		24.00	33.67	33.67	だいこん…おろす	
うすくちしょうゆ	3.00		3.60	5.05	5.05	※ザルで受けて汁と分ける(絞らなくていいです)	
上白糖	0.50		0.60	0.84	0.84		
みりん 本みりん	1.00		1.20	1.68	1.68		
おかかあえ							
こまつな 生	10.00		12.00	16.84	16.84	こまつな…水をかけながら1cm	①材料を加熱、冷却する ②調味料と材料を和えて仕上げる
キャベツ 生	25.00		30.00	42.09	42.09	キャベツ…5mm	
もやし 生	25.00		30.00	42.09	42.09		
糸かつお	1.00		1.20	1.68	1.68	糸かつお、しょうゆ…非加熱、消毒	
こいくちしょうゆ	2.00		2.40	3.37	3.37		
みりん 本みりん	1.00		1.20	1.68	1.68	みりん…加熱、冷却	
田舎汁							
たまねぎ 生	20.00		24.00	33.67	33.67	たまねぎ…1/4に切り円25mm	①だしをとる ②煮えにくいものから煮ていく ③みそ、ねぎを加え、仕上げる ※里芋の中心温度確認
ごぼう 生	10.00		12.00	16.84	16.84	ごぼう…ささがき、あく抜き	
にんじん 生	10.00		12.00	16.84	16.84	にんじん…いちよう3mm(太い所は1/8)	
里芋(3S) 乱切	20.00		24.00	33.67	33.67		
ぶなしめじ 生(石づきなし)	10.00		12.00	16.84	16.84		
突きこんにゃく	10.00		12.00	16.84	16.84	こんにゃく…塩もみ	1人 200ml
葉ねぎ 生	5.00		6.00	8.42	8.42	ねぎ…5mm	
混合だしパック	5.00		6.00	8.42	8.42		
中味噌	8.00		9.60	13.47	13.47	みそ…溶く	

調理業務指示書(アレルギー)

日付	献立名	除去食品	アレルゲン (6品目)	調理指示	学校名	学年 ・組	児童生徒名	名前確認				1人分 配食量	調理業務			保存食		
								コンテナ 表示	ポット 準備	ポット イン	コンテナ イン		仕上時間	中心温度	担当者	採取時間	担当者	
	カレーうどん (汁)	カレールウ	小麦、大豆	①ねぎ5g/人確保する ②米粉カレールウ14g/人、でん粉2g/人確保する (味調整のため、米粉カレールウのみ予備分を同量確保しておく) ③ カレールウ が入る前に釜から取る ④アレルギー室で米粉カレールウを加え、調味する ⑤ねぎを加え、でんぷんでとろみをつけて仕上げる	●●小学校	1-2	○○○○											
	カレーうどん (汁)	カレールウ	小麦、大豆		■■小学校	2-1	○○○○											
	カレーうどん (汁)	カレールウ	小麦、大豆		▲▲小学校	5-1	○○○○											
	カレーうどん (汁)	カレールウ	小麦、大豆		◇◇小学校	3-1	○○○○											



■津山市立草加部学校食育センター 配置図(動線図作成用)

