

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 | | 配分量 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 | | |
| 突きこんにやく | 10.00 | | 12.00 | 16.84 | 16.84 | こんにやく…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)

