

岸和田市学校給食センター調理・運搬等業務委託仕様書

この仕様書は、岸和田市学校給食センター調理・運搬等業務委託の場所及び内容を示すものであり、その要領は次のとおりである。

1. 件名

岸和田市学校給食センター調理・運搬等業務委託

2. 業務場所、名称及び施設概要

- (1) 調理施設の所在地 岸和田市岸の丘町 3 丁目 6 - 6 0
- (2) 調理施設の名称 岸和田市学校給食センター（以下「給食センター」という。）
- (3) 調理施設の概要
 - ①構造：鉄骨造一部 2 階建て
 - ②敷地面積：6, 3 4 9 m²
 - ③延床面積：3, 2 3 9 m²（1 階：2,437 m² 2 階：802 m²）
 - ④厨房方式：ドライシステム（最大調理能力 7,000 食/日）
 - ⑤建築年月：平成 28 年 3 月
 - ⑥調理食数：約 5, 1 0 0 食（令和 7 年度現在）
 - ⑦岸和田市学校給食センター機器配置平面図 参照
- (4) 配送及び配膳校 市立中学校 1 1 校（表 1）

3. 履行期間

令和 8 年 8 月 1 日から令和 13 年 7 月 31 日まで
（契約日から令和 8 年 7 月 31 日までを準備期間とする）

4. 業務履行日及び業務可能時間

- (1) 給食実施日
- (2) 学期ごとの給食開始前、給食終了後の施設及び器具等の清掃、点検日
- (3) 上記 3. 括弧書内の準備期間において、本業務に関わる業務を実施する日
- (4) その他、学校給食センター所長（以下「所長」という）が必要と認めた日
- (5) 業務可能時間は、原則 7 時から 1 7 時とする。ただし、研修及び会議等で時間を延長する場合は本市と協議し時間外の業務も可能とする。

5. 対象者、調理日数及び食数

- (1) 対象者は、全市立中学校（夜間学級除く）の生徒・教職員及び給食センターの職員等とする。
- (2) 予定食数は表 1、予定給食日数は表 2 に示すとおり。なお、実際の食数は調理指示書（様式 1）で指示し、さらに食数変更がある場合は日単位で指示する。

6. 業務内容

本業務においては、学校教育活動の一環として、生徒の望ましい食習慣の育成や心身の健全な発達を図ることを目的とする学校給食の意義を十分認識し、安心安全な学校給食を提供するため、次の業務を円滑に遂行するものとする。また、作業や衛生管理については「岸和田市学

校給食センター衛生管理マニュアル」(以下「給食センター衛生管理マニュアル」という。)をはじめ、「11.安全・衛生管理」に従い行うこと。また、すべての作業をドライ運用で行うこと。

(1) 食材料の検収及び保管

- ア 食材料の検収及び保管は、栄養教諭等の指示に従い、受託者が厳正に行うこと。また、納品された物資と発注した物資に相違がないか、食品表示を確認すること。
- イ 給食センターの検収時間は、原則 7 時 30 分から 15 時 00 分までとする。また、受託者の責による食材料等の損失は、受託者が弁済すること。
検収時、納品がスムーズに行えるよう発生した段ボール箱等の解体や片付けを行い廃材庫に納めること。

(2) 調理

- ア 岸和田市が提供する食材料を使用し、調理指示書、除去食調理指示書(様式 2)に従い調理する。
- イ 調理後喫食までの時間は、配送・配膳時間も考慮しつつ、可能な限り短縮し、2 時間以内に努めること。
- ウ 地産地消のため、地元の食材を使った調理に協力すること。

(3) 配缶及び積み込み

- 調理した給食は、学校別、学級別(アレルギー除去食は個人別)に供給量を配缶後、コンテナに入れ、配送車両に積み込むこと。

(4) 配送及び回収

- ア 配送及び回収は、安全のため 2 人一組で行うこと。
- イ 給食センター専用の配送車両において、食器・食缶等の配送及び回収を行うこと。
- ウ 各校の通常給食開始時間の 30 分前に校長等による検食があることを考慮すること。
- エ 学校行事や予定食数等の変更により配送校が減る場合、配送時間を前倒しせず喫食までの時間を短縮するよう計画すること。
- オ 配送及び回収時、各校の敷地内では生徒等の動きに十分注意し、事故防止に万全を期すこと。
- カ 岸和田市は、配送、回収業務時に中学校との連絡文書等の送達を託せるものとする。
- キ 配送車両は、日々点検を行うと共に清潔に保つよう清掃すること。また、車両については給食専用とし使用しない時は給食センター内に駐車しておくこと。(駐車料免除)

(5) 配膳

- ア 各中学校配膳室において、学校直送の食品(牛乳、パン、添加物等)を検収し、学級ごとに数読みし配膳すること。
- イ 配送されたコンテナを受け入れし、食器・食缶や除去食等を確認すること。また、見本食と検食を用意し、校長の検食を受けること。
- ウ 生徒への食器・食缶等の引渡し時や給食返却時の補助及び配膳室内外の清掃を行うこと。学校給食の意義を踏まえ、生徒に対し声をかける等の対応を行うこと。
- エ 廃棄物は回収し、牛乳パックは回収後、洗浄等適切な処理を行いリサイクルに協力すること。
- オ 各学校の状況を把握し、所長又は校長が必要と認めることは協議の上、実施すること。

(6) 食器・食缶等の洗浄消毒及び保管

- ア 食器・食缶等は丁寧に扱い洗浄を行うこと。
- イ 学校より回収してきた食器等は、洗浄機専用の籠に詰め替え洗浄機で洗浄すること。

ただし、汚れが残り易い献立の時は、洗浄機で洗浄する前に予洗いをを行うこと。

ウ 洗浄後は、数量を確認後、学校・学級別に消毒・保管すること。

エ 食器は4種類のうち常時使用は3種類（パンの日は2種類）とし、1種類は洗浄後消毒保管庫において消毒保管すること。消毒保管庫に入らなかった食器は、使用前日に洗浄・消毒すること。

オ 適正な業務従事者を配置し、洗い残しの有無や割れ、欠け等を確認し、発見した場合には、適切な処置を行うこと。

カ 移動調理台等は、指示された場所で洗浄すること。

(7) 施設設備の清掃、日常点検及び備品確認

ア 施設設備は常に清潔に保ち丁寧に扱うこと。

イ 長期休業の給食開始前と終了後に、普段では出来ない場所や部分の清掃及び施設設備の点検（高所作業を含む）を実施し報告すること。また、配膳室についても外部の窓や壁面の清掃も行うこと。

ウ 学期毎に給食センター及び配膳室の備品等の確認を行い報告すること。

(8) 残食及びゴミの処理

ア 給食の残量については各学校のクラス毎に計量を行いデータ化し報告すること。

イ 残食及びゴミ類は、所定の場所に搬出処理し、収集を確認後清掃し、周囲の清潔を保つこと。また、資源ゴミについては分別のうえ、リサイクルに協力すること。（廃棄物及び資源ゴミの回収は、別途業者が行う。）

(9) ボイラー等の日常運転及び定期点検

ア ボイラーの運転・管理を行うため、ボイラー取扱技能受講者を配置し、毎日自主点検を行ったうえ、記録報告すること。

イ ボイラーの日常運転業務を行うとともに、必要な定期点検業務を行うこと。

ウ 第1種圧力容器についても、点検し月次報告を行うこと。

(10) その他(1)～(9)に付帯する業務

7. 配送車両

(1) 配送車両は、受託者の負担において、新規登録の2トンロングボディのパワーゲート付を7台以上（うち1台予備車）用意すること。

(2) 荷台ボディにはコンテナのストッパーが取り付けられていること。また、車体両側面と背面には当給食センター名、および本市マスコットキャラクターを入れること。

(3) 配送車の仕様については、事前に本市の承諾を受けたものであること。

8. 業務の指示

受託者の総括責任者は、栄養教諭等から調理指示書等により指示を受け、作業工程表及び作業動線図を作成し、栄養教諭等の確認を受けるとともに、配膳室の作業等についても指示や現場での確認を行うこと。

受託者の給食従事者は、総括責任者の指示内容に従い業務を遂行すること。給食調理等業務の分担は、表3のとおりとする。

学校行事、短縮授業等のため、給食時間の変更がある場合は、適切に対応すること。

受託者は、所長が業務の改善を指示した場合は、その指示に従い、速やかに業務改善の内容を書面にて報告しその改善を図ること。災害時等の臨機対応については所長の指示に従うこと。

9. 給食従事者及び総括責任者等の配置

(1) 総括責任者（1名）

総括責任者は、給食従事者の業務全体の指揮及び統括を行うとともに、給食センターの市職員及び栄養教諭等との連絡調整の任にあたること。

総括責任者には、管理栄養士、栄養士、調理師のいずれかの資格を保有する者で、資格取得後、1日3,000食以上の学校給食共同調理施設において3年以上従事し、かつ総括責任者相当の経験を有する正規雇用の者を充て、業務現場に常時従事させること。

(2) 副責任者（2名以上）

副責任者は、総括責任者を補佐し総括責任者に事故があるときは、代わってその任にあたること。

副責任者には、管理栄養士、栄養士、調理師のいずれかの資格を保有する者で、資格取得後、1日3,000食以上の学校給食共同調理施設において3年以上従事し、かつ副責任者相当以上の経験を有する正規雇用の者を充て、業務現場に常時従事させること。

(3) 食品衛生責任者（1名）

食品衛生責任者は、給食調理全般にわたる衛生管理の指導や、給食従事者に対する衛生教育の任にあたること。

食品衛生責任者には、管理栄養士の資格を保有する者で、資格取得後、1日3,000食以上の学校給食共同調理施設において3年以上従事した経験を有する正規雇用の者を充て、業務現場に常時従事させること。

なお、食品衛生責任者は、副責任者又はアレルギー除去食責任者のいずれかと兼ねることができる。

(4) アレルギー除去食責任者（1名）

アレルギー除去食責任者には、アレルギー対応除去食を調理する従事者を指揮監督し、管理栄養士、または栄養士の資格を保有する正規雇用の者で、食物アレルギーに関する相当の知識を有するものを充て、業務現場に常時従事させること。

(5) 調理責任者（4名以上）

調理責任者には、各調理の指導的役割を担う者として、調理師の資格を有する者で、資格取得後、学校給食調理施設において3年以上従事した経験を有する正規雇用の者を充て、業務現場に常時従事させること。

(6) 調理従事者（10名以上）

調理従事者には、学校給食の調理・配缶、調理器具や調理機器の洗浄・点検、調理施設の清掃・点検、コンテナ・食缶・食器等の洗浄・消毒・保管作業等に従事する者として、栄養士または調理師の資格を保有する者で、資格取得後、学校給食調理施設または特定給食施設に1年以上従事した経験のある者を充て、常時従事させること。

(7) 調理・洗浄補助員（32名以上）

調理・洗浄補助員は、調理・配缶・洗浄作業等の調理従事者の補助業務を行うこと。

(8) 施設・設備管理責任者（1名）

ボイラー取扱技能講習受講者の資格を保有する者で、小規模ボイラー施設において3年以上従事した経験を有する者を施設・設備点検責任者と定め、施設、機械、調理機器等設備の安全運転の管理監視及び軽微な機械機器等の故障対応の任に充て、業務現場に常時従事させること。

(9) 配送責任者（1名）及び配送員（5名以上）

配送員には中型自動車免許を有する者で、配送業務に3年以上の経験を有する者を充て、配送車両を運転・運行し、コンテナを所定の時間に各学校に配送及び回収する作業に従事させること。上記のうち1名は、配送業務全般を把握し、配送車の安全運転を管理する配送責任者とする。

配送員に交通法規やマナーに対する著しく不適格な行いがあった場合は、速やかにその任を解き、新たに適格者を配置すること。

(10) 配送補助員（6名以上）

コンテナを配送及び回収する配送補助員には、普通自動車免許を有する者で、配送員が不測の事態等で運転不能状態に陥った場合には、関係法令を遵守し、確実・安全に配送車両を運行できる者を従事させること。ただし、調理・洗浄補助員と兼ねることができる。

(11) 配膳員（22名以上）

配膳員は、パン・牛乳・給食物資の検収・配膳、給食コンテナの受取り、給食配膳の介助、食器・食缶等の返送、配膳室の清掃及び点検等を行い、牛乳パックのリサイクルに協力すること。

また、給食センターより送られてきた文書等や、各中学校より給食センターへ送る文書等の取り次ぎを行うものとする。

各学校の最低配置人数と基本の配置時間は表1のとおりとする。

(12) 代替要員

上記項目（1）から（11）について、欠勤及び欠員等が生じた時は速やかに報告すると共に従事者を補充すること。また、資格を必要とするものは、同等以上の資格を有したものを補充すること。

(13) 給食従事者配置報告

給食従事者の配置については、体制表により毎日報告すること。

(14) 従事者の雇用

業務に従事する者について、岸和田市民の雇用に配慮すること。

(15) その他

ア 従事者は、毎日洗濯された清潔な服装を着用し衛生管理に留意すること。

イ 従事者は、学校給食に従事しているという職務を十分理解し、服装や言動に注意すること。

ウ 従事者は業務上知り得た情報を他に漏らしてはならない。また、契約解除後及び契約終了後も同様とする。

10. 施設、設備等の使用

(1) 施設の使用については無償とする。ただし、給食従事者が使用する通勤車両の駐車場については30台許可するものとし、別に定める使用料を支払うこと。また、配膳員の自転車、バイクでの通勤は可とするが、各中学校で自動車の駐車は禁止する。

(2) 施設の設備及び機器等（表4）については、無償で使用を認める。なお、受託者は設備及び機器等の借用証書を提出すること。

また、貸与する設備及び器具等以外を使用する場合は、事前に市の許可を得ること。

(3) 受託者は、貸与を受けた施設、設備及び機器や器具等を学校給食調理以外の目的に使用してはならない。

(4) 受託者は、施設、設備機器等を丁寧に取り扱い管理し、故障が発生した場合は、直ちに

所長に報告し指示に従うこと。また、受託者の過失又は故意による破損や故障等による場合は、その損害を賠償すること。

- (5) 受託者は、設備機器等が故障もしくは破損した場合、市への報告後、容易なものについては自ら修復すること。
- (6) 受託者が用意した調理用品の消耗度合について、本市より不具合等の指摘を受けたものは、直ちに使用を中止し、新品と交換すること。
- (7) 受託者は、本契約が満了した時、又は本契約が解除されたときには、施設及び設備等を受託者の負担において原状に回復のうえ、本市に返還すること。
- (8) 経費の負担区分については、表5のとおりとする。

11. 安全・衛生管理

- (1) 受託者は、受託業務が教育の一環として行われる学校給食であることを認識し、保健衛生には万全の注意を払い、常に誠意を持って業務の遂行にあたること。また、業務の履行にあたっては次の事項に基づき安全衛生管理を行うこと。

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
- ・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

ウ 岸和田市「学校給食センター衛生管理マニュアル」「学校給食における食物アレルギー対応ガイドライン」

エ 市の指示（調理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）

オ その他関係諸法令及び関係省庁の通知文等

(2) 給食従事者の健康管理

ア 受託者は、給食従事者に対し健康診断を定期的（年1回以上）に行うほか、常に給食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医療機関で受診させること。新規採用者を従事させる場合も、健康診断や検便検査により就業可能であることを従事する日までに確認すること。

イ 受託者は、給食従事者に対し1ヶ月に2回以上の検便を行うこと。また、ノロウィルスの検便は、10月～3月の間、月1回行うこと。

ウ 健康診断及び検便において異常が発見された時は、その従事者を委託業務に従事させないこと。

エ 受託者は、常に給食従事者の健康状態に注意し、下痢、発熱、嘔吐等や感染性疾患また、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。

(3) 施設内の衛生管理

調理場、休憩室、食堂、通路、階段、従事者専用トイレ、洗濯・乾燥室等の専有部分は、日常的に清掃を行い、常に清潔にすること。

(4) 設備、器具等の衛生管理

ア 長期休業中（夏・冬・春）に、清掃消毒、点検、整理整頓に必要な日数をあて、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し、実施内容は総括責任者が点検し報告すること。

イ 施設、設備機器等の操作にあたっては取扱説明書を熟知し、内容に不明な点がある場合は設備機器メーカーの指示に従うこと。

(5) 食器・食缶等の取扱い

使用する食器・食缶等は表6のとおりとし、次の点に留意すること。

ア 高い所から落とす等、急激な衝撃を与えることは避けること。

イ 激しくぶつけないように丁寧に取り扱うこと。

ウ クレンザーやスチールたわしなど傷をつける恐れのある材質のものを使用して洗わないこと。

エ 破損したり、汚れが落ちない場合は、随時報告すること。

オ 食器等は長期休業中に汚れ等の状況に応じ、漂白すること。

カ 目的外使用は一切しないこと。

(6) 衛生管理に関する消耗品の使用については、名称並びに規格等をあらかじめ市に報告し許可を得ること。また、食器洗浄機の洗剤については、厨房機器メーカー指定の専用洗剤を必ず使用すること。

(7) 受託者は、保健所等の立入検査が行われる場合は協力すること。

12. 研修等の実施

(1) 受託者は、調理及び食品の取り扱いが安全・衛生的かつ適正に行われるように、また学校給食の目的を十分に理解し、生徒の健やかな成長に資することができるように、給食従事者に対して学期に1回以上研修を実施し、資質の向上に努めること。また、従事させる前には本市「給食センター衛生管理マニュアル」による指導を徹底し、十分理解した者を配置すること。中途採用者についても同等の研修を行うこと。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、施設の設備等について、調理業務実施日までに操作方法の習得に努めること。契約が満了した時、または本契約が解除された時には、機器の操作方法等必要な引継ぎを次の受託者に行うこと。

(3) 受託者は、調理業務実施日までに、コンテナを使用した実際と同様の配送業務を、試験運行として実施すること。

(4) 受託者は、給食開始日までに、本市の指定する日に、各中学校に対して、実際と同様に給食の調理と配送・配膳のリハーサルを行うこと。(対象：市立中学校11校、500食程度)なお、調理リハーサルに係る食材料費については受託者の負担とする。

13. 給食の喫食

受託者は、本委託業務の実施期間中、昼食として、有償で学校給食を喫食することができる。その場合は事前に学校給食申込書を提出すること。(参考：令和7年度価格350円/食)

14. 報告

(1) 受託者は、給食終了後、調理業務完了確認書を作成し、添付書類を付けて、栄養教諭等に提出し確認を受けること。

(2) 受託者は、表7にある報告書類等について、提出期日に従って履行状況を所長に提出し、報告すること。

(3) 所長は、前号に定める報告以外に必要があれば、随時書類の提出及び協議を求めること

ができる。

15. 業務計画書

受託者は、本仕様書及び提案書に基づいた業務計画書を作成し、調理業務が開始される日までに所長に提出すること。

16. 厳守事項

受託者は、本仕様書及びマニュアル等の各事項を厳守すること。また、提案書及びプレゼンテーション等により提案された内容については、本委託業務に確実に反映させること。

本仕様書及びマニュアル等の各事項、提案書及びプレゼンテーション等で提案された内容が、正当な理由がなく本委託業務で履行されず、本市の指示に従わない場合は、業務期間中にあっても契約を解除できるものとする。その場合は、受託者の被った損害は補償しない。また、違約金を徴収する場合がある。

表1 配送及び配膳校

学校名	所在地	学級数* [職員室込]	予定 食数*	コンテナ 台数*	配膳員数 (以上)
岸城中学校	岸和田市野田町 2-19-19	15	605	4	2
光陽中学校	岸和田市藤井町 3-6-6	13	440	4	2
野村中学校	岸和田市下野町 2-13-18	7	244	2	2
桜台中学校	岸和田市下松町 1255	19	769	5	3
葛城中学校	岸和田市土生町 213-1	7	209	2	2
土生中学校	岸和田市土生町 12-10-1	13	473	4	2
久米田中学校	岸和田市池尻町 705	19	712	5	2
山直中学校	岸和田市三田町 1030	13	519	4	2
春木中学校	岸和田市松風町 10-65	13	485	4	2
北中学校	岸和田市春木旭町 33-1	12	440	3	2
山滝中学校	岸和田市内畑町 166-3	4	123	1	1
合 計		135	5,019	38	22

*学級数、予定食数、コンテナ台数の数値は令和7年5月1日現在のもの。

- ・給食時間は概ね12:35～13:20
- ・給食開始時間は行事等により変更される場合がある。
- ・配膳員の基本配置時間は9:00～15:00（ただし、直送物資の納品時間等により変更してもよい。）

表2 予定給食日数

実施年度	令和8年度	令和9年度	令和10年度	令和11年度	令和12年度	令和13年度
基本実施日数	127日	196日	195日	196日	197日	67日

- ・令和8年度は、令和8年8月1日から令和9年3月31日までの日数。
- ・令和13年度は、令和13年4月1日から令和13年7月31日までの日数。

表3 業務の区分

区 分	業務内容	本 市	受託者
食材管理	食材料の購入	○	
	食材料の検収及び保管		○
	検収表の点検及び使用状況の確認	○	
調理管理	調理指示書等の作成	○	
	作業工程表・作業動線図の作成		○
	作業工程表・作業動線図の確認	○	
	調理・配缶		○
	検食の実施	○	
	食器・食缶等の洗浄、消毒、保管		○
配送・回収 業務	配送指示書の作成	○	
	配送計画書の作成		○
	食器・食缶等のコンテナへの積み込み		○
	各学校への配送・回収		○
	コンテナの洗浄、消毒、保管		○
	配送車両の洗浄、消毒、点検		○
	牛乳パックの回収、保管用コンテナへの収集作業		○
配膳業務	直送物資の検収、配膳		○
	食器・食缶等の受け渡し、返却時の補助		○
	配膳室の清掃、消毒		○
	牛乳パックリサイクルのための洗浄乾燥、ゴミ処理		○
衛生管理	作業及び衛生管理基準の作成	○	
	施設の改修及び設備の改善	○	
	施設、設備の清掃、点検		○
	食材料の衛生管理		○
	保存食の採取		○
	給食残量の計量（クラス別記録、データ作成）		○
	残菜及びゴミの処理		○
安全衛生	個人別健康観察記録表の記入		○
	個人別健康観察記録表の確認	○	
	定期健康診断の実施		○
	上記実施結果の確認	○	
	検便の実施		○
	上記実施結果の確認	○	
研 修	給食従事者研修の実施		○
	上記実施結果の確認	○	

表4 厨房機器一覧表 別紙

表5 経費負担区分

項 目	内 容	本市	受託者
施設・厨房設備	建設施設・厨房設備機器及び付帯設備	○	
設備等維持費	施設・厨房設備類・厨房内備品類の修繕及び買い替え	○ (損耗・経年による場合)	○ (受託者の過失による場合)
厨房内及び配膳室内備品類	コンテナ、移動台、作業台、移動シンク、清掃用具入れ、台車、デジタル秤	○	
	中心温度計本体及びセンサー（ペン型除く）、残留塩素計、非接触温度計		○
厨房内及び配膳室内消耗品	食器・食缶等配膳用品	○	○ (受託者の過失による破損の場合)
	包丁、まな板、ボール、プラスチック類、タライ、スパテラ、スパテラ立て、すくい網、ひしゃく、計量カップ、金網ザル等調理用品、清掃用具、台車等		○ (市が承認したもの)
	食器・食缶用洗剤・消毒薬 手指用洗浄剤・消毒用アルコール		○ (市が承認したもの)
	ペーパータオル、マスク、使い捨て手袋、ラップ、ゴミ袋、パン等配膳用ビニール袋、スポンジ等衛生管理に関する消耗品		○ (市が承認したもの)
光熱水費	電気・ガス・水道	○	受託者は <u>節減</u> に努める
施設の衛生管理費	専門清掃・防虫防鼠等	○	
廃棄物処理費	残菜・ゴミ処分費	○	
従事者の人件費等	人件費・法定福利費・福利厚生費		○
	労働保険・社会保険の加入		○
	健康診断・検便等保健衛生費		○
	被服費・洗濯費		○
通信費	通信機器及び通信費		○
研修に関する経費			○
受託者用事務室 休憩室用品類	机、椅子、更衣ロッカー	○ (市が必要と認めたもの)	○
	キャビネット、電話機、パソコン、冷蔵庫、洗濯機(4台まで設置可)、乾燥機等		○

施設附属消耗品・備品類	蛍光灯・殺菌灯等施設に付随した消耗品費	○	
その他の備品、消耗品	文具類、医薬品、日用品、乾電池、清掃用具、機器、ボイラーに関する塩・清缶剤、微酸性電解水用ピュアスターメイト3		○
給食費	給食従事者喫食分		○
保険	生産物賠償責任保険等、高額賠償に対応するもの		○

表6 食器・食缶等

種 類	材 質	種 類	構 造
飯 椀（540m l）	耐熱A B S樹脂	飯 缶（13ℓ、角型）	二重保温 保冷構造 （大食缶 ^{ハッパン} 付）
井（760m l）		大食缶（13ℓ、角型）	
汁 椀（460m l）	P E N樹脂	中食缶（10ℓ、角型）	
仕切り皿（430m l）		小食缶（7ℓ、角型）	
はし	ポリアミド樹脂	*保冷剤あり	
スプーン（先丸）	ステンレス	てんぷら缶	敷き網付
トレー	F R P樹脂	アレルギー食用食缶（300ml）	中蓋付保温構造（保冷剤付）

表7 報告書類等

報告書等	提出期日	様 式	備 考
調理指示書	毎給食日	様式1	*市作成
除去食調理指示書	毎給食日	様式2	*市作成
委託業務完了確認書	毎給食日	様式3	
配送業務完了報告書	毎給食日	様式4	
配膳業務完了報告書	毎給食日	様式5	
完了届	翌月8日までに	様式6	
健康診断結果報告書	実施後速やかに	様式7	
検便結果報告書	実施後速やかに	様式8	
給食従事者報告書	毎年度当初	様式9	
給食従事者変更等報告書	変更の都度	様式10	
給食従事者体制表	毎給食日	様式11	
ボイラー運転日誌	毎献立月終了後速やかに	様式12	
研修実施報告書	学期ごとに	任意	
事故報告書	発生後直ちに	任意	

上記様式の他、必要がある場合は甲乙協議のうえ作成する。