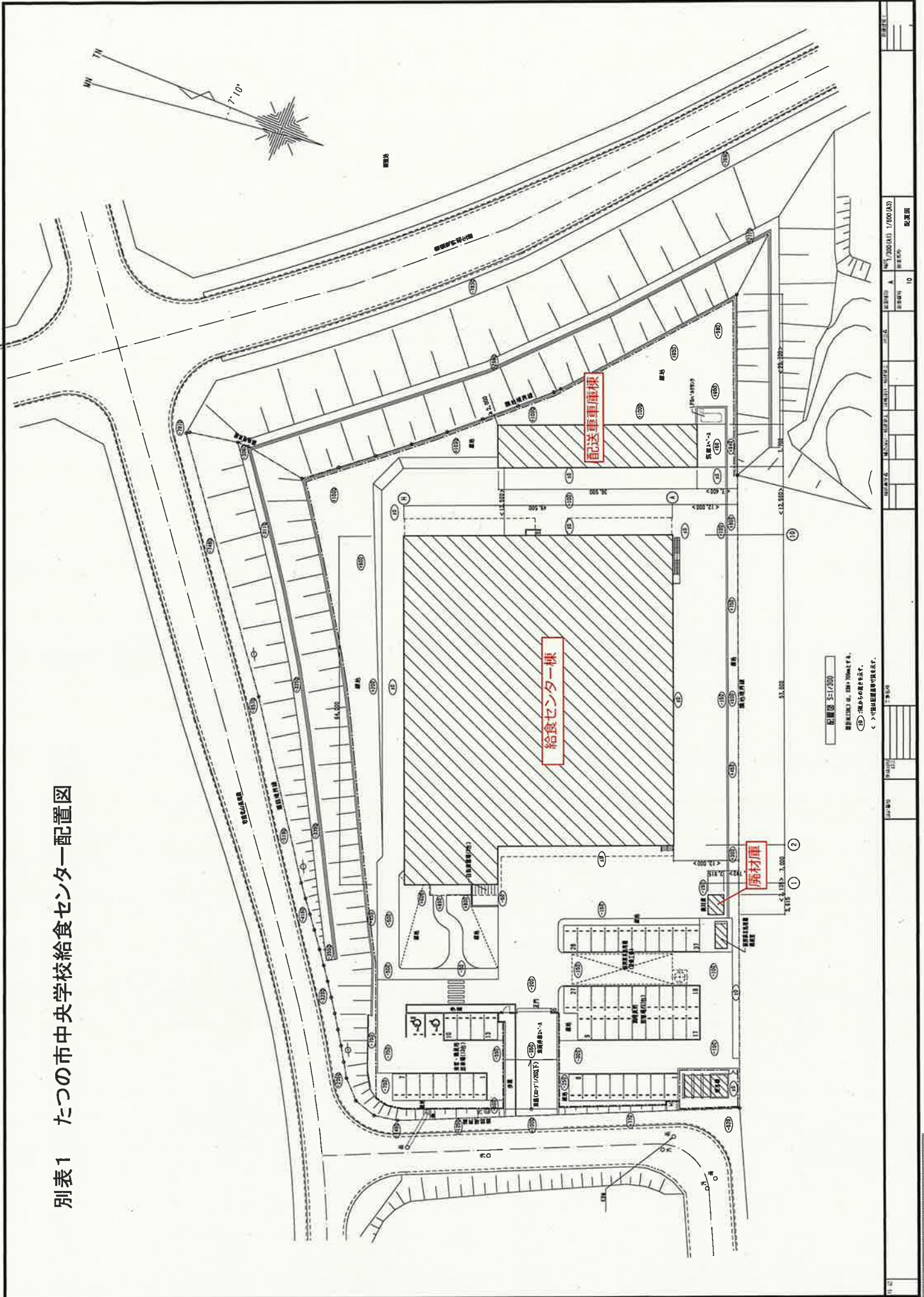


たつの市中央学校給食センター及びたつの市北学校給食センター  
調理・配送業務委託 仕様書（別表）

番 号	名 称
別表 1	中央学校給食センター配置図
別表 2	中央学校給食センター平面図
別表 3	北学校給食センター配置図
別表 4	北学校給食センター平面図
別表 5	各学校、給食時間、配送距離、コンテナ数及び配食見込数一覧
別表 6	中央学校給食センター厨房設備機器一覧表
別表 7	中央学校給食センター食器・食缶類一覧表
別表 8	中央学校給食センター調理器具類一覧表
別表 9	北学校給食センター厨房設備機器一覧表
別表 10	北学校給食センター食器・食缶類一覧表
別表 11	北学校給食センター調理器具類一覧表
別表 12	配送車両一覧表
別表 13	費用分担区分表
別表 14	配送・回収計画表（例）
別表 15	業務負担区分表
別表 16	使用食器組合せ
別表 17	想定献立表
別表 18	中央学校給食センター作業動線図
別表 19	北学校給食センター作業動線図

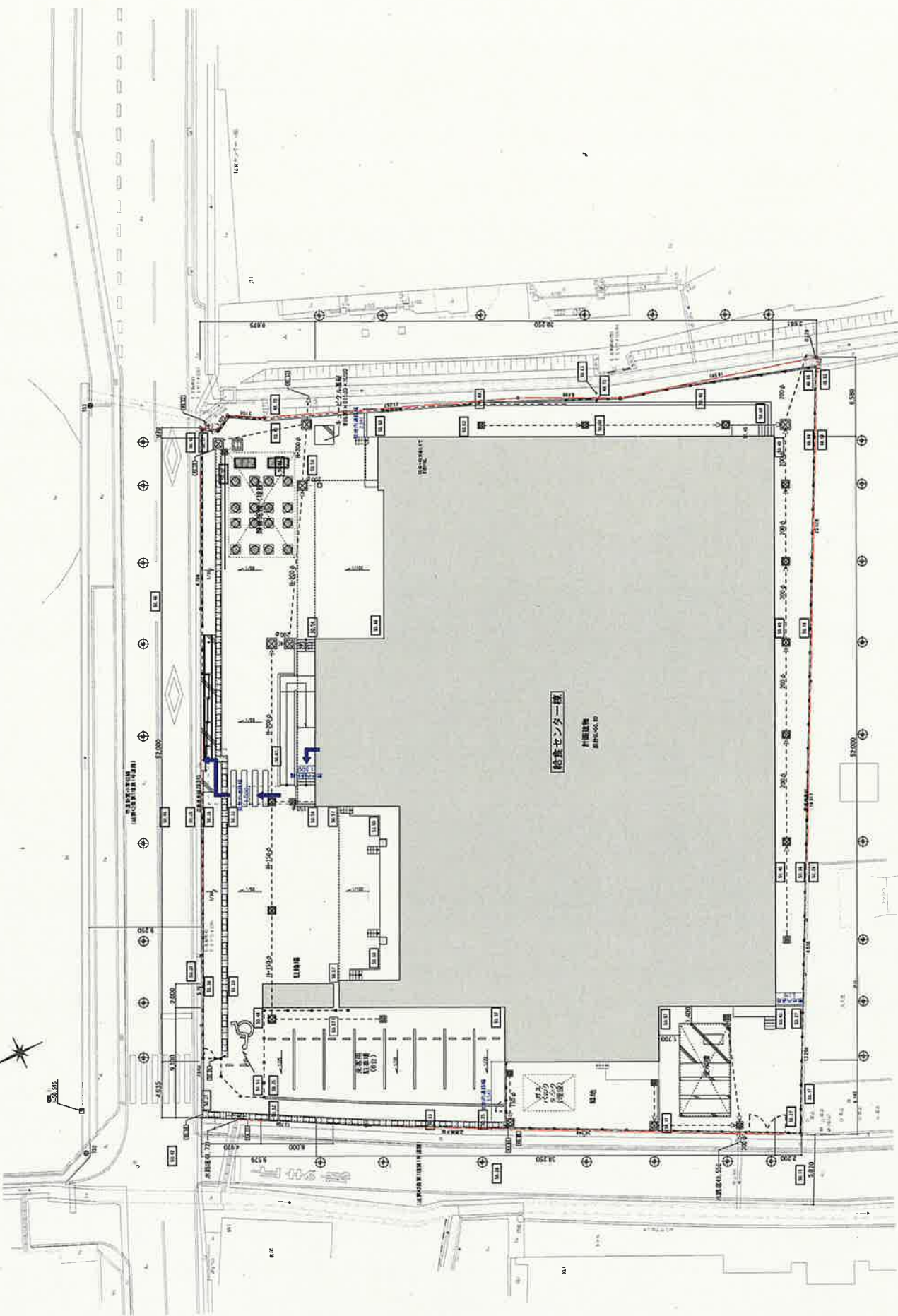
別表1 たつの市中央学校給食センター配置図



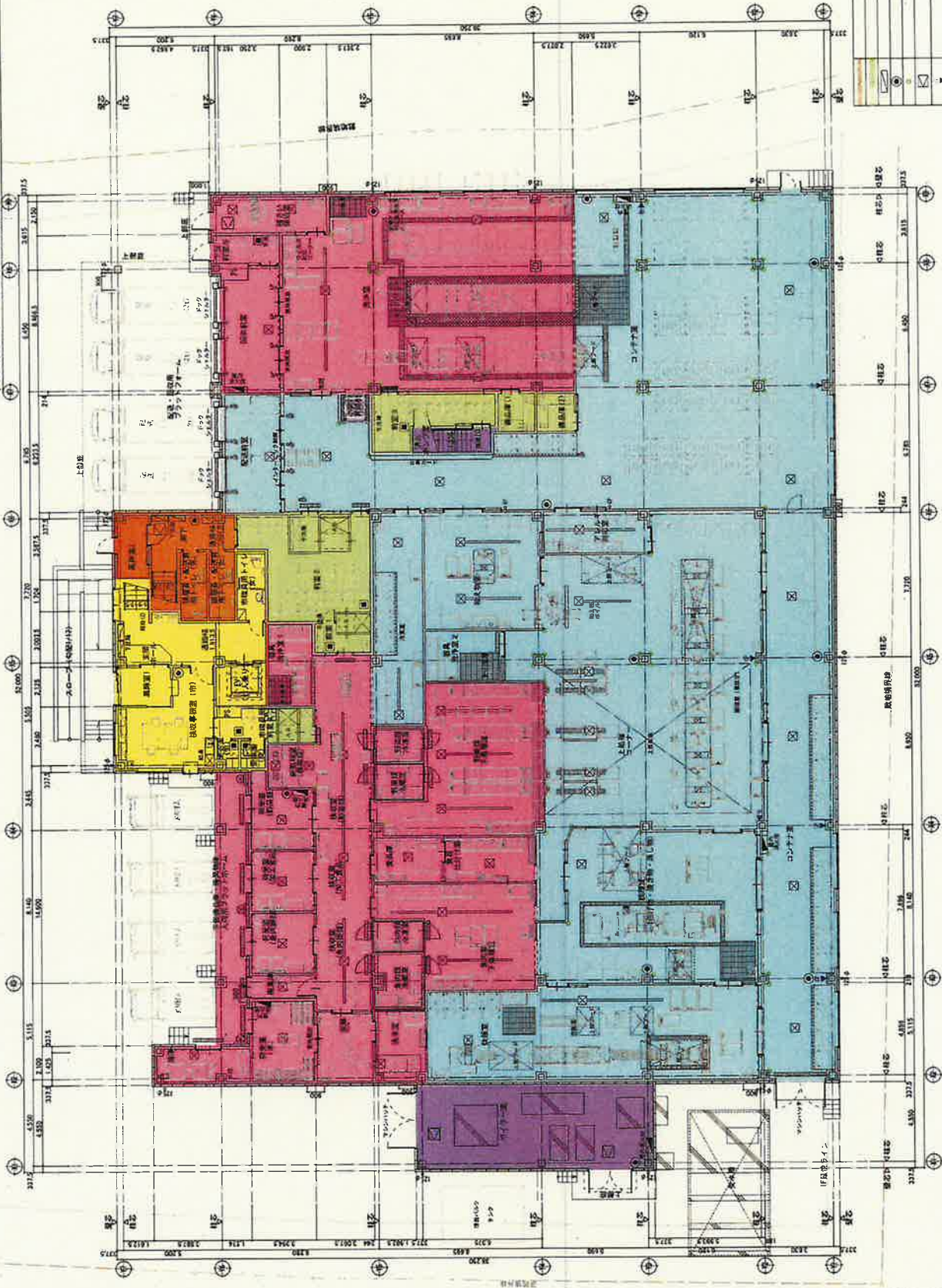
図名	別表1 たつの市中央学校給食センター配置図
縮尺	1/500 (A1) 1/600 (A3)
作成者	〇
作成日	
承認者	
承認日	
備考	



別表3 北学校給食センター 配置図



別表4 北学校給食センター 1階平面図



■	柱
○	窓
▽	ドア
○	階段
○	エレベーター
○	トイレ
○	洗面
○	給排水
○	電気
○	ガス
○	空調
○	その他

■	床
■	天井
■	壁
■	扉
■	ガラス
■	その他



## 各学校、給食時間、配送距離、コンテナ数及び配食見込数一覧

## (1) 中央学校給食センター

番号	学校名	予定給食時間		距離	学級数	コンテナ数			配食見込数
		開始	終了			食器用	食缶用	混載	
1	龍野西中学校	12:15	12:55	4.9	14	2	2	-	515
2	揖保川中学校	12:10	12:50	6.0	10	1	1	1	325
3	御津中学校	12:10	13:00	12.2	7	1	1	-	220
4	龍野小学校	12:10	12:55	6.4	7	1	1	-	195
5	揖西東小学校	12:05	12:45	4.2	7	1	1	-	165
6	揖西西小学校	12:10	12:55	1.4	10	2	2	-1	250
7	揖保小学校	12:15	13:00	7.6	7	1	1	-	165
8	半田小学校	12:10	12:55	4.8	7	1	1	-	95
9	神部小学校	12:10	12:50	5.2	13	2	2	-	360
10	河内小学校	12:25	13:05	8.3	6	1	1	-	60
11	御津小学校	12:05	12:45	12.8	14	2	2	-	420
12	播磨高原東中学校	12:30	13:20	16.1	4	-	-	1	35
13	播磨高原東小学校	12:15	12:55	16.2	7	1	1	-	60
計		-		-	113	16	16	3	2,865

## (2) 北学校給食センター

番号	学校名	予定給食時間		距離 km	学級数	コンテナ数			配食見込数
		開始	終了			食器用	食缶用	混載	
1	龍野東中学校	12:15	12:50	7.3	20	2	2	1	730
2	新宮中学校	12:00	12:40	0.8	9	1	1	1	280
3	小宅小学校	12:10	13:00	7.8	32	4	4	1	1,140
4	誉田小学校	12:15	13:00	10.6	7	1	1	-	160
5	神岡小学校	12:05	12:45	6.7	9	1	1	1	240
6	西栗栖小学校	12:15	12:55	10.9	5	-	-	1	35
7	東栗栖小学校	12:15	12:55	3.7	6	1	1	-	60

別表 5

8	香島小学校	12:15	13:00	3.5	7	1	1	-	80
9	新宮小学校	12:10	12:55	0.2	7	1	1	1	180
10	越部小学校	12:15	13:00	4.3	7	1	1	-	150
計				-	109	13	13	6	3,055

※食器・食缶用コンテナは、最大8クラス分を積載、食器・食缶の混載用は、最大4クラス分を積載可能

※配食見込数は、令和8年4月1日現在の児童生徒及び教職員数を基にした見込数

※学級数は、職員室分を追加した数としている。(学級数が増減する可能性あり)

※北学校給食センターにおける2、6～10の小中学校については、令和10年4月から小中一貫校となり統合されることから、配送は1か所となる予定(新宮小学校の跡地に建設:0.2km)

中央学校給食センター厨房設備機器一覧表

No.	品名	台数	型式	No.	品名	台数	型式
<b>A 検収室、土付野菜処理室、油庫</b>				5	移動台	4	TK-187MDVB
1	検収台	3	TKC-156MSDB-S	6	移動台	2	TK-96MDVB
2	防水形デジタル台はかり	3	DP-6700特	7	3槽シンク	1	S3-247BDB
3	移動台	6	TK-97MSDVB	8	器具消毒保管機	1	EWK-1504N
4	スタックカート	6	STC-10	9	包丁・まな板消毒保管機	1	ESK-504N
5	3槽シンク	2	S3-277BDB	10	パススルー冷蔵庫	3	HR-120CZ-ML-4G4G
6	作業台	1	TK-127BDB	11	パススルー冷蔵庫	1	HR-150CZ-4G4G
7	器具消毒保管機	3	EWK-3004N特	12	器具消毒保管機	1	EWK-3004N特
8	下処理用 粉碎流し台	1	ATEL-1575BL-15SV3	<b>E 卵処理室</b>			
9	水切台付1槽シンク	1	PS1-217BDB-R特	1	冷蔵庫	1	HR-120Z-ML
10	球根皮剥機(ドライ)	2	P-84D	2	高速度ミキサー	1	MX-46D
11	球根受け用 L型運搬車	2	L1-107PDB	3	移動台	2	TK-76MSDB
12	移動台	2	TK-157MDVB	4	3槽シンク	1	S3-217BDB
13	3槽シンク	1	S3-217BDB	5	器具消毒保管機	1	EMK-1004N
14	包丁・まな板消毒保管機	1	ESK-254N	6	パススルー冷蔵庫	1	HR-120CZ-ML-4G
15	新油タンク、廃油タンク	1		<b>F 調理室、器具洗浄室</b>			
16	冷凍庫(検食保存用)	1	HF-90ZT3	1	スタックカート	9	STC-10
17	長期保存冷蔵庫1	1	カートイン	2	移動シンク	3	S1-77MDB特
18	長期保存冷蔵庫2	1	カートイン	3	移動台	3	TK-177MDVB
19	シェルフ(ステンレス メッシュ)	5		4	移動台	1	TK-77MDB
<b>B 野菜類下処理室</b>				5	サイの目切り機	1	DC-81
1	パススルー冷凍庫	1	HF-180CZ3-6D6D	6	移動式サイノ目切り機置台	1	TK-177DCMDB
2	プレハブ冷蔵庫	1	カートイン	7	移動シンク	2	S1-77MDB-S特
3	シェルフ(ステンレス メッシュ)	3	移動式	8	移動台	2	TK-97MDB
4	スタックカート	4	STC-10	9	移動式スライサー置台	2	TK-179FSMDB
5	作業台	2	TK-97DB	10	フードスライサー	2	FS-51
6	下処理用4槽シンク	2	S4-307DVB	11	食材運搬車	9	PL-13602MDB特
7	作業台	4	TK-77BDB特	12	ステンレス製回転釜(蒸気式)	8	AS1-51A特 低放射 両面式
8	下処理用水切台付4槽シンク	2	PS4-397DVB特	13	配缶台	8	TK-127MDVB-S
9	パススルー冷蔵庫	1	HR-150CZ-4G4G	14	トラックイン蒸し庫	1	SSHK-14特
10	移動台	2	TK-97MDVB	15	蓄氷型真空冷却機	1	JO-100SQW特
11	3槽シンク	2	S3-247BDB	16	3槽シンク	1	S3-277BDB
12	器具消毒保管機	1	EWK-3004N特	17	器具消毒保管機	1	EWK-3004N特
13	包丁・まな板消毒保管機	1	ESK-504N	18	包丁・まな板消毒保管機	1	ESK-504N
14	弱酸性電解水生成装置	3	WOX-40WA-R	19	プレート消毒保管機	1	ESK-504N特
<b>C 食品庫、仕分室</b>				20	器具消毒保管機	1	EWK-1504N
1	冷蔵庫	1	HR-120Z-ML	21	りんご皮剥き切割芯取機	1	AHK-94
2	シェルフ(ステンレス メッシュ)	7	移動式	22	ステンレス製回転釜	1	AS1-31A
3	移動台	3	TK-76MSDB	23	器具消毒保管機	1	EWK-3004N特
4	3槽シンク	1	S3-216BDB	24	トラックインタイプ電気式消毒保管機	1	TEW-34W
5	作業台	1	TK-156BDB	25	器具用カート	2	TSWC-20特
6	高速度ミキサー	1	MX-46D	<b>G サラダ・和え物室</b>			
7	器具消毒保管機	1	ESK-504N特	1	冷蔵庫	2	HR-120Z-ML
8	パススルー冷蔵庫	1	HR-90CZ-4G4G	2	移動台	2	TK-127MDVB
<b>D 魚肉類下処理室</b>				3	移動式和え物釜	1	AS0-16A特
1	プレハブ冷凍庫	1	カートイン	4	配缶台	2	TK-127MDVB-S
2	プレハブ冷蔵庫	1	カートイン	5	3槽シンク	1	S3-247BDB
3	シェルフ(ステンレス メッシュ)	6	移動式	6	器具消毒保管機	1	EMK-1004N
4	スタックカート	4	STC-10	7	冷凍庫(蓄冷材用)	1	HF-180Z3

No.	品名	台数	型式
<b>H アレルギー対応室</b>			
1	移動台	4	TK-65MSDVB
2	3槽シンク	1	S3-186BDB
3	冷凍冷蔵庫 (1室冷凍)	1	HRF-90ZT
4	1槽シンク	3	S1-66BDB
5	テーブル型器具消毒保管機	3	ETK-150特
6	上棚	3	OL1-1825特
7	卓上IH調理器	9	KZ-PH32
8	電磁調理機	1	HIH-2CB
9	置台	1	TK-66BP特
10	スチームオープンレンジ	1	NE-A30 ビストロ
11	置台	1	TK-156BP特
12	器具消毒保管機	1	ESK-254N特
13	配缶台	4	TK-65MSDVB
<b>I 揚物・焼物・蒸物調理室</b>			
1	移動台	4	TK-127MDVB
2	移動台	1	TK-127MDVB
3	連続フライヤー	1	AFC-065MFC-E特
4	受け台	1	TK-127MDVB
5	配缶台	3	TK-127MDVB-S
6	電気回転釜	1	ERK-150特
7	スチームコンベクションオープン	3	ACO-300ES特
8	3槽シンク	1	S3-247BDB
9	器具消毒保管機	2	EWK-1504N
10	食缶消毒保管機	1	EW-3004N特
11	多段ラック	3	PL-15653MDB特
<b>J 米庫、洗米室、炊飯室</b>			
1	シェルフ(ステンレス メッシュ)	3	移動式
2	計量装置付納米庫	1	MET-1200特
3	自動式電動水圧洗米機	1	EP-52A特
4	2槽シンク	1	S2-157BDB
5	前処理用電気制御装置	1	AES-5特
6	自動中型充填機	1	AMP-21A特
7	連続式IH炊飯機	1	ARI-60特
8	立体コンベヤ	1	AEC-特
9	ストッパー装置付ローラーコンベヤ	1	CBF-5ST特
10	炊飯釜	52	IH式連続炊飯機用
11	自動反転ほぐし機	1	ADU-82特
12	ライスチェッカー	1	ALM-3特
13	配缶台	2	TK-127MDVB-S
14	移動台	1	TK-126MSDVB-S特
15	移動シンク	1	S1-157MDB
16	2槽シンク	1	S2-217BDB
17	バッチ式炊飯釜洗浄機	2	RBB-60特
18	移動式ローラーコンベヤ	1	CBF-5S特
19	炊飯釜台車	5	PL-11625特
20	食缶消毒保管機	1	EW-3004N特
21	食缶消毒保管機	1	EW-1504N特
<b>K 冷果検収室、冷果仕分室</b>			
1	検収台	1	TKC-126MSDB-S
2	防水形デジタル台はかり	1	DP-6700特
3	冷凍庫	1	HF-180Z3

No.	品名	台数	型式
4	冷蔵庫	1	HR-180Z
5	配缶台	2	TK-127MDVB-S
6	食缶消毒保管機	1	EW-3004N特
<b>L コンテナ室</b>			
1	電気式天吊りコンテナ消毒装置	23	ECS-105
2	天吊り消毒コンテナ架台	4	
3	消毒用コンテナ	23	SCS-50C
4	給食用コンテナ	24	SKC-50
5	スラットコンベヤ	2	
6	配缶台	4	TK-127MDVB-S
7	食缶消毒保管機	1	EW-1004N特
8	トラックインタイプ電気式消毒保管機	2	TEW-34 両面式
9	トラックインタイプ電気式消毒保管機	3	TEW-34W 両面式
10	食缶用カート	8	TSWC-20特
11	電気式食器消毒保管機	1	EW-1004N
12	電気式食器消毒保管機	2	EW-1504N
13	電気式食器消毒保管機	2	EW-3004N
14	電気式食器消毒保管機	1	EW-2504N
15	冷凍庫 (検食保存用)	1	HF-63Z
<b>M 洗浄室、特別洗浄室、残菜庫</b>			
1	3槽シンク	1	S3-247BDB
2	移動台	1	TK-156MDVB特
3	食器洗浄機	1	WFB-100W特
4	受け台	1	TK-126DB特
5	コンテナ洗浄機	1	WAC-61V特
6	移動台	3	TK-127MDVB-S
7	粉碎流し台	1	ATEL-1575BL-15W
8	2槽シンク	1	S2-157DB
9	ドライ用直線型ローラーコンベヤ	1	CDF-60S特
10	システム食缶洗浄機	1	WSC-35W特
11	受け台	1	TK-139DB特
12	移動台	2	TK-96MSDVB
13	作業台	1	TK-127BDB
14	3槽シンク	1	S3-217BDB
15	作業台	1	TK-127BDB
16	移動台	4	TK-127MDVB-S
17	酸性電解水生成装置	1	WOX-40WA-R
18	厨芥脱水機(洗浄・下処理兼用)	1	AD-3500W
19	オートチェンジャー	1	ATB-5
20	3槽シンク	1	S3-247BDB
21	1槽シンク	1	S1-1512DB特
<b>N 前室1,2,3,4</b>			
1	シューズ・衣類殺菌庫	1	
2	シューズ殺菌庫	6	
3	衣類殺菌庫	14	
4	シューズ殺菌庫	2	
<b>その他</b>			
	温度管理システム(冷機器)	1	

中央学校給食センター 食器・食缶類一覧表

別表 7

No.	品名	数
	食器・食缶・カゴ類・クラス備品	
1	飯椀(ボール)中学生	1,300
2	飯椀(小学生)	2,400
3	汁椀(ボール)	3,700
4	角仕切皿	3,700
5	深皿	3,700
6	うどん丼	3,700
7	エスタートレイ	3,700
8	アミハード四角箸(中学生)	1,300
9	アミハード四角箸(小学生)	2,400
10	飯椀用カゴ(40人用)	73
11	飯椀用カゴ(30人用)	23
12	飯椀用カゴ(20人用)	40
13	汁椀用カゴ(40人用)	73
14	汁椀用カゴ(30人用)	23
15	汁椀用カゴ(20人用)	40
16	角仕切皿用カゴ(40人用)	73
17	角仕切皿用カゴ(30人用)	23
18	角仕切皿用カゴ(20人用)	40
19	カレー皿用カゴ(40人用)	73
20	カレー皿用カゴ(30人用)	23
21	カレー皿用カゴ(20人用)	40
22	井用カゴ(40人用)	73
23	井用カゴ(30人用)	23
24	井用カゴ(20人用)	40
25	トレイカゴ(40人用)	73
26	トレイカゴ(30人用)	23
27	トレイカゴ(20人用)	40
28	備品カゴ	136
29	ベビースプーン	3,700
30	マジックしゃもじ	136
31	フライバサミ	136
32	汁杓子(小)	136
33	汁杓子(大)	136
34	麺用杓子	136
35	お好み用ヘラ	136
36	米飯食缶(14L)	73
37	米飯食缶(10L)	23
38	米飯食缶(7L)	40
39	汁食缶(14L)	73
40	汁食缶(10L)	23
41	汁食缶(7L)	40
42	和え物缶(7L)	96
43	蓄冷材セット	96
44	和え物缶(4L)	40
45	蓄冷材セット	40
46	デザート用缶	136
47	蓄冷材セット	136
48	天ぷら入れ	136
49	天ぷら入れ敷網	136
50	天ぷら入れ用中棚	136
51	その他缶	136
52	はしかご	136
53	安全ピン型スプーン通し	136
	<b>アレルギー食用食缶類</b>	
1	炊飯器	2
2	アレルギー食用食缶	100
3	ミニ保冷材セット	40
4	ステンマイルドボックスミニ専用カゴ	21
5	ATPふき取り検査器ルミテスター	2

No.	品名	数
	調理従事者用	
1	汁椀(ボール)	40
2	角仕切皿	40
3	深皿	40
4	うどん丼	40
5	エスタートレイ	40
6	アミハード四角箸	40
7	飯椀用カゴ(40人用)	1
8	汁椀用カゴ(40人用)	1
9	角仕切皿用カゴ(40人用)	1
10	カレー皿用カゴ(40人用)	1
11	井用カゴ(40人用)	1
12	トレイカゴ(40人用)	1
13	備品カゴ	1
14	ベビースプーン	40
15	マジックしゃもじ	1
16	フライバサミ	1
17	汁杓子(小)	1
18	汁杓子(大)	1
19	麺用杓子	1
20	お好み用ヘラ	1
21	米飯食缶	1
22	汁食缶	1
23	和え物缶	1
24	蓄冷材セット	1
25	デザート用缶	1
26	蓄冷材セット	1
27	天ぷら入れ	1
28	天ぷら入れ敷網	1
29	その他缶	1
30	はしかご	1
31	安全ピン型スプーン通し	1
	<b>厨房機器オプション</b>	
1	輪切りプレート(スライサー用)	2
2	角千プレートAssy(スライサー用)	2
3	短冊切プレートASSY(スライサー用)	2
4	短冊切プレートASSY(スライサー用)	2
5	丸千切プレートAssy(スライサー用)	2
6	笹切ガイド(スライサー用)	2
7	立刃/平刃セット(サイの目機用)	1
8	立刃・平刃セット(サイの目機用)	1
9	蒸しバット(蒸庫用)	14
10	穴無しホテルパン(1/1 25mm)	200
11	穴あきホテルパン(1/1 65mm)	120
12	穴無しホテルパン(1/1 65mm)	

## 中央学校給食センター 調理器具類一覧表

## 別表 8

No.	品名	数	型式 仕様等
1	電動包丁研機	1	MSE-2W
2	抗菌カラーマナ板「かるがる」	13	標準タイプ 600X300X25
3	抗菌カラー包丁	23	MGK-240 牛刀 刃渡り 240mm
4	抗菌カラー包丁	34	MGK-180 牛刀 刃渡り 180mm
5	抗菌カラー包丁	4	MPK-150 ペティナイフ 刃渡り 150mm
6	キッチンバサミ	8	NKS215
7	計量カップ	4	2000cc Φ144X150 ステンレス
8	計量カップ	4	1000cc ステンレス
9	計量カップ	4	500cc ステンレス
10	計量カップ	4	200cc ステンレス
11	計量スプーン	6	4本組 ステンレス
12	米揚ざる (特大)	4	465X405X145 7升用 ステンレス
13	水切りザル	4	φ225mmX85mm 2.2mm目 ステンレス
14	泡立て器	2	450mm ステンレス
15	泡立て器	6	300mm ステンレス
16	ピーラー	10	142X62X30
17	ハイテクスパテラ ハードタイプ	25	SPOH-120 1200X187mm
18	スパテラスタンド	16	容器φ270X400 全高620
19	抗菌角柄 (ボルト付)	37	1000mm
20	プラスチック	166	No.500
21	ひしゃく	14	1.8リットル φ180 ステンレス
22	麵ひしゃく	10	φ180 ステンレス
23	網ひしゃく	8	φ300 ステンレス
24	すくい網 ナス型	5	亀甲(10mm目) 280X250mm ステンレス
25	運搬バット	40	200型 618X380X200
26	運搬バット蓋	40	620X400X15
27	ガンジー缶切	3	110X65X30
28	デジタル式上皿自動台秤	4	UDS-210W
29	ラウンドプレートコンテナ (セット)	8	本体+蓋+ドレーパーセット
30	タライ	4	φ600X190mm 49.7リットル
31	非接触温度計	8	PT-7LD -30~200℃
32	番重 (手付)	22	551X370X110 18-8ステンレス
33	番重蓋	22	558X378X23 18-8ステンレス
34	掃除機 (乾湿両用型)	1	MC-G600WDP 400X425X450mm
35	パイスケツト	5	No.60
36	蓋付きボール	26	390φ ステンレス
37	蓋付ボール	26	330φ ステンレス
38	蓋なしボール	4	390φ ステンレス
39	蓋なしボール	4	360φ ステンレス
40	蓋なしボール	4	300φ ステンレス

No.	品名	数	型式 仕様等
41	蓋なしボール	4	270φ ステンレス
42	バケツ	10	15ℓ
43	お玉	15	LB-F S 0 0 1 φ90X290mm 80cc 柄付
44	しゃもじ	2	300X94 ポリプロピレン製
45	マジックしゃもじ	2	190X68 ポリプロピレン製
46	UDスマイルトンダ	11	LTG-S 2 0 220X48mm
47	ゴムヘラ	10	小 柄=ポリプロピレン
48	防水型デジタル式温度計	11	SK-2 5 0 WP II - N -40℃~250℃
49	食品用防水センサー	4	SWP II - 0 6 M
50	コンテナ用温度計	2	13X25 -30℃~50℃
51	秤	2	ITB-3 0
52	デジタル防水秤	4	HL-2 0 0 0 WP - K 秤量2kg
53	歌舞伎菜箸	8	33cm
54	共柄みそこし	2	Φ92X235
55	マイスターIH半寸胴鍋	2	φ300X200mm 15.0ℓ IH対応
56	マイスターIH外輪鍋	4	φ210X70mm 2.5ℓ IH対応
57	マイスターIH深型片手鍋	4	φ180X110mm 2.8ℓ IH対応
58	MTI IHミラーフライパン	4	φ200X45mm
59	MTI IHミラーフライパン	1	φ280X63mm
60	フードプロセッサ	1	3.0L 付属品付き
61	サニタリーピット用ブラシ	10	SPS-B 1 0
62	マルチキャビネット (掃除用具入れ)	11	700X438X1818 ポリプロピレン製
63	ドライヤー・掃除用具	22	400X1385mm
64	デッキブラシ・掃除用具	11	全長・1320mm
65	高圧洗浄機	1	TRY-345









北学校給食センター 調理器具類一覧表

別表 1 1

No.	品名	数	型式 仕様等
1	抗菌カラーマナ板「かるがる」	15	標準タイプ 600X300X25
2	抗菌カラー包丁	10	MGK-240 牛刀 刃渡り 240mm
3	抗菌カラー包丁	10	MGK-180 牛刀 刃渡り 180mm
4	抗菌カラー包丁	10	MPK-150 ペティナイフ 刃渡り 150mm
5	キッチンバサミ	10	BHS-30 190mm オールステンレス
6	計量カップ	4	2000cc Φ144X150 ステンレス
7	計量カップ	4	1000cc ステンレス
8	計量カップ	4	500cc ステンレス
9	計量カップ	4	200cc ステンレス
10	計量スプーン	6	4本組 ステンレス
11	米揚ざる (特大)	4	465X405X145 7升用 ステンレス
12	水切りザル	4	φ225mmX85mm 2.2mm目 ステンレス
13	泡立て器	2	450mm ステンレス
14	泡立て器	6	300mm ステンレス
15	ピーラー	12	142X62X30
16	ハイテクスパテラ ハードタイプ	18	SPOH-120 1200X187mm
17	抗菌角柄 (ボルト付)	22	1000mm 耐熱100℃ 木芯入
18	プラスチック	140	No.500
19	ひしゃく (頭部のみ)	6	1.0リットル φ150mm ステンレス
20	オールステンレスひしゃく	10	2.0リットル φ180mm*1100mm
21	18-8パイプ柄ひしゃく	5	2.0リットル φ180mm 柄長600mm ステンレス
22	18-8パイプ柄ひしゃく	5	1.0リットル φ150mm 柄長300mm ステンレス
23	網ひしゃく (頭部のみ)	8	φ300mm ステンレス
24	すくい網 ナス型 (頭部のみ)	8	亀甲 (10mm目) 280X250mm ステンレス
25	運搬バット	60	200型 618X380X200
26	運搬バット蓋	40	620X400X15
27	ガンジー缶切	3	110X65X30
28	ステンレス開缶機	1	φ35mm 全長225mm
29	デジタル式上皿自動台秤	4	UDS-210W
30	ラウンドブルーコンテナ (セット)	8	本体+蓋+ドレーパーセット
31	タライ	20	φ600X190mm 49.7%
32	非接触温度計	8	PT-7LD -30~200℃
33	番重 (手付)	20	551X370X110 18-8ステンレス
34	番重蓋	20	558X378X23 18-8ステンレス
35	パイスケット	5	No.60
36	蓋付きボール	25	390φ ステンレス
37	蓋付ボール	25	330φ ステンレス
38	蓋なしボール	5	390φ ステンレス
39	蓋なしボール	5	360φ ステンレス
40	蓋なしボール	15	300φ ステンレス

No.	品名	数	型式 仕様等
41	蓋なしボール	15	270φ ステンレス
42	18-8プレスバケツ (目盛付き)	15	ワイヤーバネ把手 20L 350mm*280mm
43	18-8プレスバケツ (目盛付き)	15	ワイヤーバネ把手 15L 315mm*260mm
44	18-8プレスバケツ (目盛付き)	15	ワイヤーバネ把手 10L 280mm*230mm
45	お玉	15	LB-F S 0 0 1 φ90X290mm 80cc 柄付
46	しゃもじ	2	300X94 ホリフ 樹脂製
47	マジックしゃもじ	2	190X68 ホリフ 樹脂製
48	UDスマイルトンダ	10	LTG-S 2 0 220X48mm
49	ゴムヘラ	20	小 柄=ホリフ 樹脂
50	防水型デジタル式温度計	8	SK-2 5 0 WP II -N -40℃~250℃
51	食品用防水センサー	4	SWP II - 0 6 M
52	秤	14	ITB-3 0
53	デジタル防水秤	4	HL-2 0 0 0 WP -K 秤量2kg
54	歌舞伎菜箸	8	33cm
55	TSステンレスバスケット	2	細目 φ180mm*235mm
56	MT I I H F - P R O深型片手鍋	2	φ180*110mm 蓋無 (目盛付)
57	MT I I H F - P R O深型片手鍋	2	φ240*140mm 蓋無 (目盛付)
58	MT I I Hミラーフライパン	2	φ200*45mm
59	MT I I Hミラーフライパン	2	φ280*63mm
60	高圧洗浄機	1	1P100V 380mm*360mm*930mm
61	フードプロセッサー	1	3.0L 付属品付き
62	汁杓子 (大)	5	103φ*240 共柄 ステンレス 柄無し
63	フライバサミ	5	爪型 ステンレス
64	シリコンモノクリーナーワイド	5	110*205mm 耐熱260℃ シリコンゴム
65	プロバランスシリコンミトン	10	285mm 耐熱220℃

## 別表 1 2

## 配送車両一覧表

	車名	種別	用途	最大積載量	登録番号	トランスミッション	燃料	配置
1	いすゞ	普通	貨物	2トン	姫路100せ1275	MT	軽油	中央
2	いすゞ	普通	貨物	2トン	姫路100せ1276	MT	軽油	中央
3	いすゞ	普通	貨物	2トン	姫路100せ1277	MT	軽油	中央
4	いすゞ	普通	貨物	2トン	姫路100せ1278	MT	軽油	中央
5	いすゞ	普通	貨物	2トン	姫路100せ1279	MT	軽油	中央
6	いすゞ	普通	貨物	2トン	姫路100せ1280	MT	軽油	北
7	日野	普通	貨物	2トン	姫路100せ8123	A T	軽油	北
8	日野	普通	貨物	2トン	姫路100せ8124	A T	軽油	北
9	日野	普通	貨物	2トン	姫路100せ8177	A T	軽油	北
10	日野	普通	貨物	2トン	姫路100せ8178	A T	軽油	北
11	日野	普通	貨物	2トン	姫路100せ8179	A T	軽油	中央

## 費用分担区分表

	項目	内容	市	受託者
1	施設・厨房設備機器類	建物施設及び厨房設備機器（別表6、9）並びに付帯設備	○	
2	食器食缶類	食器、食缶等配膳用品及び厨房機器オプション（別表7、10）	○	
3	設備等維持費	施設・厨房設備機器・厨房内用品等のメンテナンス・修繕等	○	
		軽微なもの、受託者の過失責任による修繕		○
		スライサー刃等の研磨		○
4	光熱水費	電気、ガス、灯油、上下水道等	○	
5	調理器具類	調理器具（包丁、まな板、ボール、プラスチック類、タライ、スパテラ、すくい網、ひしゃく、計量カップ、金網ザル等）、調理場内清掃用具等（別表8、11）	○	
		上記調理器具類の破損による補充分		○
6	厨房内消耗品	食器・食缶用洗剤、食器・食缶用消毒薬、食材用消毒薬		○
		その他洗剤、DPD剤、ペーパータオル、エンボス等使い捨て手袋類、ゴミ袋、スポンジ等（ペーパータオルホルダー、ディスペンサー、ゴミ箱等も含む）		○
7	調理用被服類	作業用白衣、前掛け、短靴、帽子、マスク、作業用サンダル、爪ブラシ、洗濯洗剤等		○
8	雑貨・文房具類、医薬品	従事者用茶器、お茶類、ボールペン等		○
9		消毒薬、火傷薬、湿布薬、緊急絆創膏、包帯等		○
10	受託者用事務室・更衣室	机、イス、ロッカー等	○	
11	受託者用食堂用品類	テーブル、イス	○	
12	受託者用休憩室用品類	テーブル、キャビネット、冷蔵庫等		○
13	施設付属消耗品備品類	蛍光灯、殺菌灯等施設に付随した消耗品	○	
14		洗濯機等		○
15	その他消耗品	清掃・点検用具類、トイレトペーパー等		○
16		ボイラー関連消耗品	○	
17	維持管理費	一般清掃、グリストラップ清掃等		○
18		消毒（施設消毒・害虫駆除）	○	
19	配送車両維持管理費	車両各種税金（重量税、自動車税）、自賠責保険料等	○	
20		車両維持費（車検、点検、修繕料、消耗品費等）、燃料費、任意保険等		○
21	廃棄物処理費	段ボール、廃油、一般廃棄物等	○	
22	食材料費		○	
23	給食費	従事者喫食分		○
24	保険	生産物賠償責任保険等		○
25	従事者人件費等	人件費、福利厚生費等		○
26		労働保険、社会保険等		○
27		健康診断、検便等保険衛生費		○

※市の負担区分であっても、受託者の過失により破損した施設・設備・備品類の修繕又は補充は、受託者の負担により対応することとする。

配送・回収計画（例）（令和 9 年度）

【中央学校給食センター】

あ	センター	揖西西小	龍野小	センター	龍野小	センター	揖西西小	センター	龍野小	センター	龍野小	センター
	着発	9:05	9:30	9:55	11:05	11:20	11:35	11:55	13:15	13:40	14:05	14:30
	食器	9:15	9:40	10:50	11:15	11:30	11:45	13:00	13:25	13:50	14:15	-
	食器 食缶 回収	2	1	1	1	1	1	1	2	1	1	-
い	センター	揖西東小	西中	センター	揖西東小	西中	センター	揖保川中	センター	西中	センター	
	着発	9:10	9:30	9:50	11:20	11:40	12:05	13:15	13:40	14:05	14:30	
	食器	9:20	9:40	11:10	11:30	11:50	13:00	13:25	13:50	14:15	-	
	食器 食缶 回収	3	1	3	1	2	3	4	4	-	-	
う	センター	神部小	揖保川中	センター	半田小	揖保小	センター	揖保小	半田小	センター	揖西東小	センター
	着発	9:10	9:25	9:50	11:25	11:50	12:10	13:20	13:40	14:05	14:25	14:45
	食器	9:20	9:35	11:00	11:25	11:50	13:00	13:30	13:50	14:15	14:35	-
	食器 食缶 回収	3	2	2	2	1	2	2	2	3	-	-
え	センター	御津中	御津小	センター	揖保川中	御津中	センター	御津中	御津小	センター		
	着発	9:25	9:40	10:20	11:15	11:40	12:15	13:25	13:40	14:20		
	食器	9:35	9:50	11:00	11:25	11:50	13:00	13:35	13:50	-		
	食器 食缶 回収	3	1	2	2	1	3	1	-	-		
お	センター			センター	神部小	御津小	センター	御津小	センター	揖西西小	センター	
	着発			10:50	11:10	11:35	11:55	13:00	13:40	14:20	14:45	
	食器			1	1	2	4	4	3	-	-	
	食器 食缶 回収			3	1	2	4	3	-	-		
か	センター			センター	神部小	河内小	センター	河内小	センター	神部小	センター	神部小
	着発			11:10	11:20	11:40	12:10	13:20	13:40	14:00	14:10	14:30
	食器			1	1	1	2	2	2	3	-	-
	食器 食缶 回収			3	2	1	2	2	2	3	-	-

【北学校給食センター】

A	センター	小宅小		センター	小宅小	センター	小宅小	センター	小宅小	センター				
	着発	9:20		9:50	11:20	11:50	13:20	13:50	14:20	14:50				
	食器	9:30		11:00	11:30	13:00	13:30	13:40	14:30	-				
	食器 食缶 回収	4	4	4	4	4	4	4	4	-				
B	センター	東中	箕田小	センター	東中	小宅小	センター	揖部小	センター	東中	センター			
	着発	9:20	9:45	10:20	11:30	11:45	12:15	13:15	13:40	14:10	14:40			
	食器	9:30	9:55	11:10	11:40	11:55	13:00	13:25	13:50	14:20	-			
	食器 食缶 回収	3	2	2	2	1	2	2	4	-				
C	センター	砥部小	神部小	センター	砥部小	神部小	箕田小	センター	箕田小	小宅小	東中	センター		
	着発	9:10	9:30	9:55	11:05	11:25	11:50	12:25	13:40	14:20	14:35			
	食器	9:20	9:40	10:50	11:15	11:35	12:00	13:00	13:50	14:30	-			
	食器 食缶 回収	2	1	3	1	1	1	2	2	1	1	-		
D	センター	新宮小	新宮中	香島小	センター	新宮小	新宮中	香島小	センター	神部小	センター	香島小	新宮小	センター
	着発	9:25	9:40	10:20	10:00	11:15	11:30	11:50	12:10	13:15	13:40	14:00	14:20	14:35
	食器	9:35	9:50	11:00	11:10	11:25	11:40	12:00	13:00	13:25	13:50	14:10	14:30	-
	食器 食缶 回収	3	1	1	3	1	1	1	3	3	2	2	-	
E	センター			センター	東栗橋小	西栗橋小	センター	西栗橋小	東栗橋小	センター	新宮中	センター		
	着発			11:00	11:10	11:30	12:00	13:20	13:40	14:00	14:20	14:30		
	食器			2	2	1	1	2	2	3	-	-		
	食器 食缶 回収			2	1	1	2	2	3	-	-			

※参考としてください。

配送・回収計画（例）（令和10年度～令和12年度）

【中央学校給食センター】

あ	センター	→	揖西西小	→	郡野小	→	センター	→	龍野小	→	センター	→	揖西西小	→	センター	→	龍野小	→	センター	→	龍野小	→	センター
	着発	9:15	9:05	9:30	9:55	11:05	11:20	11:35	11:45	13:00	13:15	13:40	14:05	14:15	14:30								
	食器	4	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1								
	食出																						
い	センター	→	揖西東小	→	西中	→	センター	→	揖西東小	→	西中	→	センター	→	揖保川中	→	西中	→	センター	→	西中	→	センター
	着発	9:10	9:10	9:30	9:50	11:20	11:40	12:05	13:15	13:40	14:05	14:30											
	食器	3	1	2	1	1	2	3	3	4													
	食出																						
う	センター	→	神部小	→	揖保川中	→	センター	→	半田小	→	揖保小	→	センター	→	半田小	→	センター	→	揖西東小	→	センター	→	センター
	着発	9:00	9:10	9:25	9:50	11:15	11:40	12:10	13:20	13:40	14:05	14:25	14:45										
	食器	3	2	1	2	1	1	2	2	3	3	3	3										
	食出																						
え	センター	→	揖津中	→	神部小	→	センター	→	揖保川中	→	揖津中	→	センター	→	揖津中	→	センター	→	センター	→	センター	→	センター
	着発	9:00	9:25	9:40	10:20	11:15	11:40	12:15	13:25	13:40	14:20												
	食器	3	1	2	2	1	1	3	1														
	食出																						
お	センター	→		→	センター	→	神部小	→	揖津小	→	センター	→	揖津小	→	センター	→	揖西西小	→	センター	→	センター	→	センター
	着発				10:50	11:00	11:10	11:35	13:00	13:30	14:10	14:25	14:45										
	食器				1	1	2	4	3	3													
	食出				3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
か	センター	→		→	センター	→	神部小	→	河内小	→	センター	→	河内小	→	センター	→	神部小	→	センター	→	神部小	→	センター
	着発				11:10	11:20	11:30	11:40	12:10	13:20	14:00	14:20	14:40										
	食器				1	1	2	1	2	2	2	2	2										
	食出				3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2

【北学校給食センター】 ※令和10年度～

A	センター	→	新家小・中	→	センター	→	小宅小	→	センター	→	小宅小	→	センター	→	新家小・中	→	センター	→	東中	→	センター	→	センター		
	着発	9:15	9:20	9:30	9:55	10:15	11:25	11:45	13:05	13:15	13:40	14:00													
	食器	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		
	食出																								
B	センター	→	神岡小	→	箕田小	→	センター	→	神岡小	→	東中	→	箕田小	→	センター	→	箕田小	→	神岡小	→	センター	→	小宅小	→	センター
	着発	9:15	9:35	9:50	10:15	11:05	11:20	11:35	12:00	13:20	13:35	13:55	14:05												
	食器	2	1	1	4	2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
	食出																								
C	センター	→	新家小・中	→	東中	→	センター	→	新家小・中	→	東中	→	センター	→	神岡小	→	東中	→	小宅小	→	センター	→	新家小・中	→	センター
	着発	9:20	9:10	9:30	9:55	11:05	11:25	11:50	13:15	13:30	13:45	14:10	14:25												
	食器	3	1	2	4	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
	食出																								
D	センター	→	新家小・中	→	センター	→	新家小・中	→	センター	→	小宅小	→	センター	→	センター	→	センター	→	センター	→	センター	→	センター	→	センター
	着発	11:20	11:25	11:50	13:05	13:15	13:40	14:00																	
	食器	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
	食出																								

※参考としてください。

## 業務負担区分表

区分	業務内容	市	受託者
1	献立作成	○	
2	栄養指導	○	
3	給食数等必要な事項の連絡	○	
4	実施献立表・調理指示書の作成	○	
5	給食費管理業務	○	
6	調理等業務に係る書類作成及び報告		○
7	作業工程表・作業動線図の作成・報告		○
8	食材の購入	○	
9	食材の検収	○	△※1
10	食材の保管・在庫管理		○
11	調理業務（特別給食・アレルギー対応等含む）		○
12	調理の検査（中間及び出来上がり検査）	○	
13	配缶業務及びコンテナへの積み込み業務		○
14	食器・食缶・コンテナの洗浄・消毒		○
15	厨房設備機器・調理器具類の洗浄・消毒		○
16	保存食の保存（原材料及び調理済食品）		○
17	検食の準備・配膳		○
18	検食の実施及び検食簿の記入	○	
19	給食の残食の計量		○
20	残菜等の処理		○
21	廃棄物の集積・管理		○
22	廃棄物の処理	○	
23	給食施設の開錠・施錠	○	△※2
24	給食施設及び設備の日常点検、維持業務		○
25	給食施設及び設備の保守・修繕・更新	○	
26	調理器具・使用物品等の管理・保守		○
27	業務従事者の勤務管理		○
28	業務従事者の業務分担の作成・報告		○
29	配送・回収計画の作成		○
30	配送・回収計画変更の指示		○
31	業務従事者の衛生・健康状態の確認		○
32	学校給食日常点検表の記入・報告		○
33	衛生管理	○	
34	定期衛生検査点検表の作成		○
35	業務従事者の研修		○
36	定期健康診断の実施及び市への報告		○
37	腸内細菌検査（月2回）の実施及び市への報告		○
38	生産物賠償責任保険及び施設損害責任保険の加入		○
39	労働安全衛生		○
40	労災事故防止対策		○
41	労災保険等の加入		○
42	配送・回収業務		○
	配送車へのコンテナ積み下ろし作業		○
	給食の配送・回収時の安全管理		○
	運搬用車両の運行管理記録の記載		○
	配送車の洗浄・消毒		○

※1 受託者は、検収補助業務を行うこと。

※2 調理従事者用玄関及び関連エリア等、業務上必要と認められるエリアの開錠及び施錠は、受託者が行うこと。

## 使用食器組み合わせ

	ご飯	カレー	丼	パン	めん類
米飯椀	○				○
汁椀	○		○	○	○
おかず皿	○	○	○	○	○
カレー皿		○			
丼			○		
トレイ	○	○	○	○	○
箸・スプーン	○	○	○	○	○
食缶数	5	5	5	5	5

## 洗浄機用洗剤

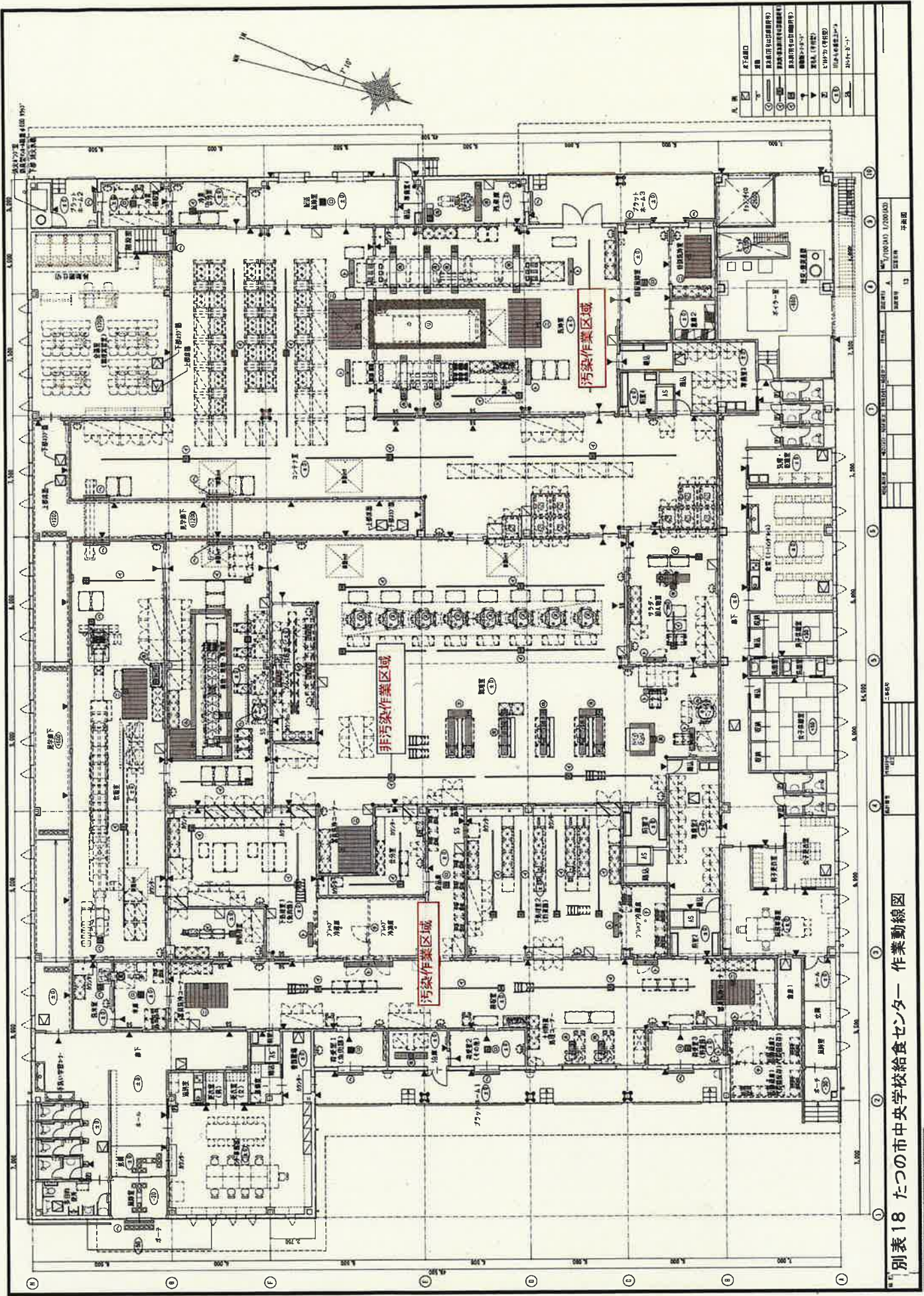
厨房設備機器名	使用洗剤
食器洗浄機	アイクリーンNA、ブリーチ 同等品以上
食缶洗浄機	
炊飯釜洗浄機	
コンテナ洗浄機	アクシャルニュースターNR 同等品以上

## 想定献立表

献立	食材	分量 (g)		合計 (kg)	調理工程 1	調理工程 2	調理工程 3
		小学生	中学生				
ちらし寿司	精白米	70	80	214.0	炊飯する	混ぜる	混ぜる
	昆布	0.3	0.345	0.9			
	酢	10	11.5	30.7	すし酢		
	砂糖	5.5	6.325	16.9			
	塩	0.2	0.23	0.6			
	人参	3	3.45	9.2	千切り	煮る	
	ちくわ	5	5.75	15.3	半分に切りスライス		
	干しいたけ	0.5	0.575	1.5	戻して千切り		
	(冷) さやいんげん	3	3.45	9.2	小口		
	淡口	2.4	2.76	7.4			
	砂糖	2	2.3	6.1		煮る	
	みりん	1	1.15	3.1			
	れんこん	5	5.75	15.3	1/4に切りスライス		
	酢	1	1.15	3.1			
	砂糖	0.8	0.92	2.5			
塩	0.05	0.0575	0.2		煮る		
錦糸卵	20	23	61.3	ボイル			
さばの味噌煮	さば	40g1切	60g切	40g1,800切 60g1,100切		煮る	
	しょうが	1.5	1.725	4.6	千切り		
	砂糖	2.5	2.875	7.7			
	みそ	3	3.45	9.2			
	濃口	2	2.3	6.1			
	みりん	2	2.3	6.1			
	酒	2.5	2.875	7.7			
切干大根のごまあえ	切干大根	5	5.75	15.3	戻して2cmに切り、蒸して、冷却	混ぜる	
	ほうれん草	20	23	61.3	2cm幅に切り、ボイルして、冷却		
	白いりごま	1	1.15	3.1	炒る		
	淡口	2	2.3	6.1			
みぞれ汁	豚肉	10	11.5	30.7		煮る	
	白菜	20	23	61.3	短冊		
	大根	35	40.25	107.3	半分おろし、残りは短冊		
	里芋	20	23	61.3	1/4に切り、0.5cm幅に切る		
	青ねぎ	5	5.75	15.3	小口切り		
	淡口	5	5.75	15.3			
	でん粉	0.5	0.575	1.5			
	削り節	2	2.3	6.1	だしをとる		
りんご	りんご	1/6個	1/4個	610個	塩素消毒しカットする	芯をとる	

※中学生は小学生の1.15倍と設定

※小学生は1,800人、中学生1,100人で合計数量を計算(中央センター令和9年4月見込み)

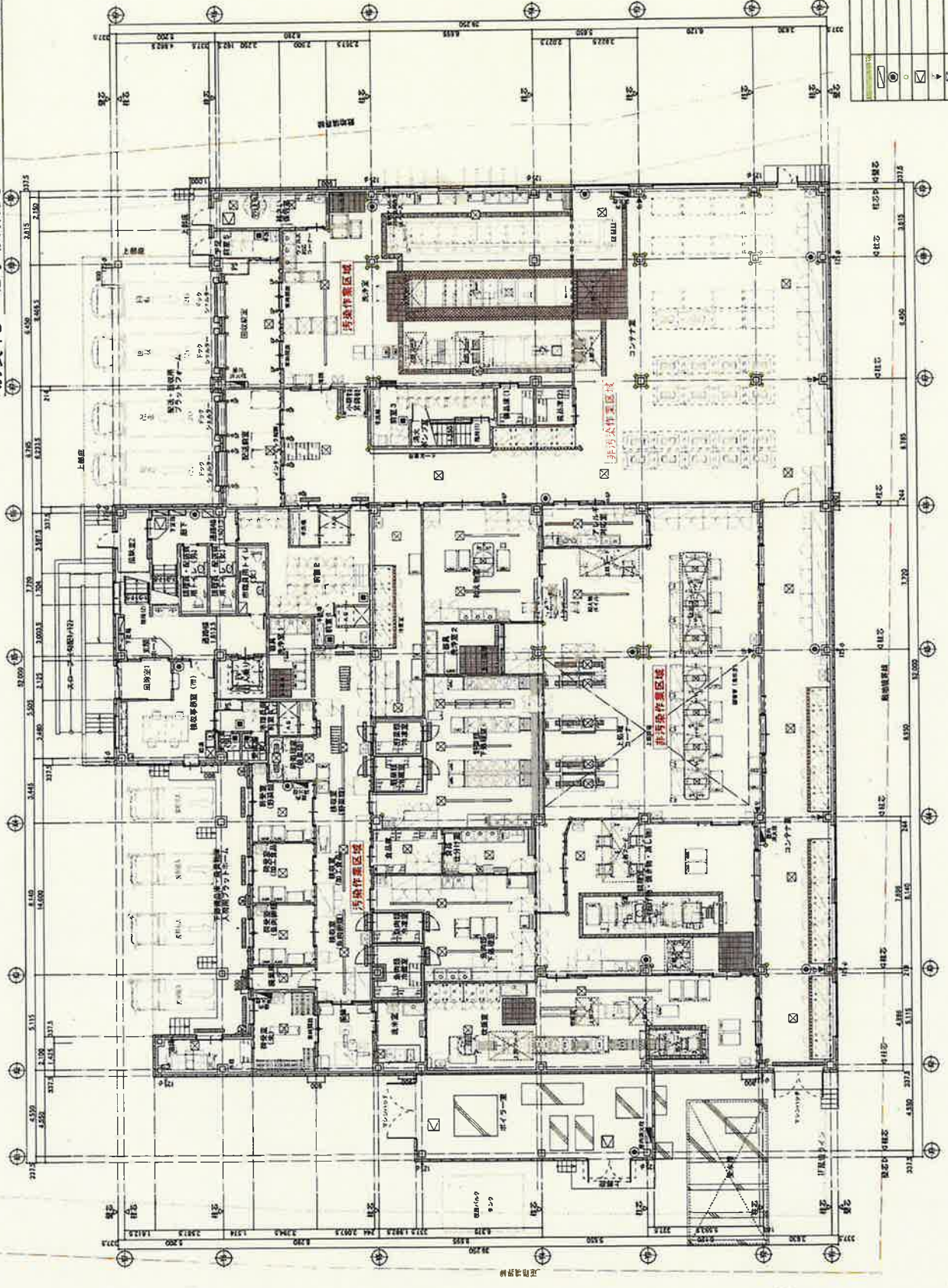


凡例	
○	基本図面
●	変更
①	設計図(出納管理用)
②	設計図(設備管理用)
③	設計図(設備管理用)
④	設計図(設備管理用)
⑤	設計図(設備管理用)
⑥	設計図(設備管理用)
⑦	設計図(設備管理用)
⑧	設計図(設備管理用)
⑨	設計図(設備管理用)
⑩	設計図(設備管理用)
⑪	設計図(設備管理用)
⑫	設計図(設備管理用)
⑬	設計図(設備管理用)
⑭	設計図(設備管理用)
⑮	設計図(設備管理用)
⑯	設計図(設備管理用)
⑰	設計図(設備管理用)
⑱	設計図(設備管理用)
⑲	設計図(設備管理用)
⑳	設計図(設備管理用)
㉑	設計図(設備管理用)
㉒	設計図(設備管理用)
㉓	設計図(設備管理用)
㉔	設計図(設備管理用)
㉕	設計図(設備管理用)
㉖	設計図(設備管理用)
㉗	設計図(設備管理用)
㉘	設計図(設備管理用)
㉙	設計図(設備管理用)
㉚	設計図(設備管理用)
㉛	設計図(設備管理用)
㉜	設計図(設備管理用)
㉝	設計図(設備管理用)
㉞	設計図(設備管理用)
㉟	設計図(設備管理用)
㊱	設計図(設備管理用)
㊲	設計図(設備管理用)
㊳	設計図(設備管理用)
㊴	設計図(設備管理用)
㊵	設計図(設備管理用)
㊶	設計図(設備管理用)
㊷	設計図(設備管理用)
㊸	設計図(設備管理用)
㊹	設計図(設備管理用)
㊺	設計図(設備管理用)
㊻	設計図(設備管理用)
㊼	設計図(設備管理用)
㊽	設計図(設備管理用)
㊾	設計図(設備管理用)
㊿	設計図(設備管理用)

別表 18 たつの市中央学校給食センター 作業動線図

図面番号	18
図面名称	作業動線図
設計者	
承認者	
作成日	
縮尺	1/1000
備考	

別表 19 北学校給食センター 作業動線図



○	調理場
△	洗浄場
□	配膳室
◇	倉庫
●	エレベーター
○	トイレ
○	洗面所
○	給湯機
○	空調機
○	換気機
○	照明機
○	消火器
○	非常口
○	その他