

鹿島市立学校給食センター調理等業務委託仕様書

第1章 基本事項

1 委託業務名 鹿島市立学校給食センター調理等業務委託

2 委託する業務は、給食に関する業務で次のとおりとする。

- (1) 物資の検収、検温及び格納業務
- (2) 調理業務
- (3) 原材料及び保存食の保管業務
- (4) 配缶業務
- (5) 配送及び回収業務
- (6) 食器具、食缶等の洗浄、消毒及び保管業務
- (7) 調理機器、コンテナ等の洗浄、消毒及び整理業務
- (8) 施設・設備の清掃、洗浄及び消毒業務
- (9) 残菜の計量及び記録並びに塵芥の集積業務
- (10) 調理機器の安全点検・記録及び調理器具の修理業務
- (11) ボイラー運転管理業務
- (12) 配送車の点検及び管理業務
- (13) 安全・衛生管理業務
- (14) 前各号に付帯する業務

※ 委託業務に含まれない業務

- ・ 献立作成業務
- ・ 食材調達業務
- ・ 給食費徴収業務
- ・ 施設、設備等の修理業務（軽微なものを除く。）

3 業務する施設の所在地、名称及び概要等

- (1) 所在地 鹿島市浜町甲3831番地2
- (2) 名称 鹿島市立学校給食センター
- (3) 施設概要 資料1のとおり

4 設備、備品等の貸与

業務遂行に必要な設備、備品等は、市が無償で貸与し、光熱水費等施設の維持管理に要する費用については、市が負担する。

業務用被服類等、事業者が必要と認める消耗品・備品及び衛生管理等に要する費用については、事業者が負担するものとする。なお、鹿島市（以下「市」という。）と共有して使用するものについては、双方協議の上、決定するものとする。

5 業務委託期間 令和8年4月1日から令和11年3月31日まで

6 学校毎調理食数 資料2のとおり

7 業務時間

原則として、給食実施日及び清掃等実施日の午前 8 時 15 分から午後 5 時 15 分までとする。

8 基本調理食数、基本給食実施日数及び清掃等実施日数

区分	令和 8 年度	令和 9 年度	令和 10 年度
基本調理食数	2, 490 食	2, 450 食	2, 450 食
基本給食実施日数	200 日	200 日	200 日
清掃等実施日数	30 日	30 日	30 日

(注 1) 基本調理食数は、児童生徒の異動等により変更となる。

(注 2) 清掃等実施日数は、長期休業期間中の清掃、点検、準備、給食センター行事への参加等とする。

9 給食実施日

- ・ 前期 始業日の翌日から終業日の前日まで
- ・ 後期 始業日の翌日から終業日の前日まで

10 関係法令等の遵守

学校給食法（昭和 29 年法律第 160 号）、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）、労働基準法（昭和 22 年法律第 49 号）等その他の関連法令等を遵守すること。

11 安全衛生管理の徹底

安全衛生管理を目的とした研修、衛生管理指導等を実施すること。

12 学校行事等への協力

学校給食の意義や地域の特色を踏まえ、食育活動に積極的に参加すること。また、学校訪問や給食試食会等が行われる場合や学校行事等で給食時間を変更する場合についても、適切に対応すること。

13 立入検査への協力

保健所や市が指定する者の立入検査が実施される場合は、立会い等必要な協力を行うこと。

第2章 実施体制

1 調理等業務従事者の配置

事業者は、学校給食業務に従事する者として適格な者で次に掲げる者を配置するものとする。なお、業務に従事する者については、できる限り市内在住者の採用と継続的な雇用に努めること。

	人数	業務・資格等
業務責任者 (正社員)	1 人	調理、洗浄、配送及びこれらに付随する業務等を統括して処理を行う常勤かつ専任で、学校給食センター所長及び栄養教諭等との連携のもとで受託業務を行う権限を有する業務責任者を配置すること。業務責任者は、管理栄養士、栄養士又は調理師の資格を有し、ドライシステム又はウェットシステム（ドライ運用）の学校給食センター等大量調理施設において5年以上の実務経験を有する者とする。
業務副責任者 (正社員)	1 人	業務責任者を補佐し、業務責任者に事故あるとき又は欠けたとき、その職務を代行する常勤の業務副責任者を配置すること。業務副責任者は、管理栄養士、栄養士又は調理師の資格を有し、ドライシステム又はウェットシステム（ドライ運用）の学校給食センター等大量調理施設において2年以上の実務経験を有する者とし、調理業務従事者を兼ねることができるものとする。
食品衛生責任者 (正社員)	1 人	佐賀県食品衛生条例（昭和34年佐賀県条例第9号）別表第1に規定する常勤の食品衛生責任者を配置すること。食品衛生責任者は、管理栄養士、栄養士又は調理師の資格を有する者とし、業務責任者又は業務副責任者を兼ねることができるものとする。
調理業務従事者 (正社員)	10 人以上	調理食数に応じて、調理業務に必要な調理員（調理師の資格を有する正社員）を適正に配置すること。
調理業務従事者 (補助員)	9 人以上	調理食数に応じて、調理業務に必要な調理補助員を適正に配置すること。
配送業務従事者 (正社員)	4 人以上	配送及び回収並びに配送車の点検及び管理業務を行う配送員を配置すること。配送員は、第1種普通自動車運転免許を有する心身ともに健康な者とする。
配送業務従事者 (補助員)	4 人以上	配送及び回収業務を行う配送補助員を各配送車に1名以上添乗させること。配送補助員は、調理業務従事者を兼ねることができるものとする。

2 配置人員

配置人員は上記のとおりとし、次の各号に該当する場合は、市と協議の上、配置人員を変更できるものとする。

- (1) 長期休業等により給食が実施されないとき
- (2) 学校行事等により調理食数が通常より大幅に減るとき
- (3) 献立の内容により調理作業員の増員が見込まれるとき

3 業務従事者報告書

調理等業務従事者について選任したときは、業務従事者報告書に業務履歴書及び資格を証する書類を添えて、業務を開始する2週間前までに市に提出しなければならない。変更する場合も、また同様とする。

4 調理等業務従事者の異動、研修

- (1) 市は、調理等業務従事者として不適当と認めるときは、事業者に対し、必要な措置を講じるように求めることができる。
- (2) 給食業務が円滑に行われるよう定期的に研修を実施すること。
- (3) 新たに調理等業務従事者を採用したときは、必ず初任者研修を実施すること。

第3章 業務区分

本委託事業の市及び事業者の責任区分は、資料3のとおりとする。また、業務区分は資料4のとおりとする。

1 市が行う業務の範囲

調理業務に関し市が行う業務の範囲は、次のとおりとする。

(1) 献立の作成等

市は、次表により、献立及び食器、食缶、食器かご等の種別並びに使用数等について、事業者に提示する。

区 分	提 示 時 期
年間給食実施計画表	年度当初
基本調理食数	年度当初
学校給食献立表（月間）	前月末日まで
調理指示書（週間）	当該週の前週まで
調理変更指示書	変更があったとき

(2) 給食調理食数の提示

市は、調理指示書により当日の予定調理食数を事業者に提示すものとする。

(3) 食材の調達

市は、献立、調理食数に応じて食材を調達するものとする。

2 事業者が実施する業務

業務内容は次の各号のとおりとし、業務の遂行にあたっては、市が提供する給食施設・設備、調理器具、電気、ガス、上水道、コンテナ及び給食配送車を使用し、「大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）」及び「学校給食衛生管理基準（文部科学省）」に基づき実施すること。

(1) 物資の検収、検温及び格納

- ・栄養士の管理のもと、受取り物資の検収及び検温を行い、冷蔵庫等に格納する。
- ・物資の受取り開始時間は、次のとおりとする。

	月曜日に使用する物資	火曜日～金曜日に使用する物資
青果類	当日受取り 午前8時15分～	前日受取り 午後2時30分～
生鮮食品類（肉、魚等）	当日受取り 午前8時30分～	当日受取り 午前8時30分～

（注）青果類、生鮮食品類の基本的な受取り開始時間は、原則上記のとおりとし、上記以外の物資や学校給食会等からの搬入については、随時受取りが発生する。

(2) 調理

- ・栄養士が作成した「学校給食献立」、「調理指示書」等に基づき、市が調達した物資を使用し、調理する。なお、本調理場はドライシステムではないため、ドライ運用で対応する。

(3) 原材料及び保存食の保管

- ・原材料及び保存食は、適切な管理のもと保管する。

(4) 配缶

- ・調理後、クラス毎に計量・配缶し、学校毎にコンテナに食器具とともに入れる。

(5) 配送及び回収

- ・学校毎に搭載されたコンテナを、配送車4台を使用して学校指定の時間及び場所に配送する。また、配送の出発時及び到着時に、指定された食缶等を検温し記録する。
- ・給食終了後、食缶、食器具、残菜等が入ったコンテナを学校から給食センターへ回収する。
- ・配送及び回収順序は、資料5「配送及び回収計画（案）」を基に協議により取り決めることとする。なお、学校行事等による給食時間の変更にも対応すること。

(6) 食器具、食缶等の洗浄、消毒及び保管

- ・学校から回収した食器具、食缶等及び保冷剤を洗浄し、指定の消毒保管庫又は冷凍庫で保管する。

(7) 調理機器、コンテナ等の洗浄、消毒及び整理

- ・調理機器、コンテナ等を洗浄し、消毒及び整理する。

(8) 施設・設備の清掃、洗浄及び消毒

- ・給食実施期間中の調理、洗浄施設の清掃、洗浄、消毒は次のとおりとする。

施 設 ・ 設 備	頻 度
風除室、検収室、冷凍室、冷蔵室、下処理室、パススルー、調理室、食物アレルギー対策室、洗浄室	毎日
外部排水溝、グリストラップ	週 1 回

- ・ 休憩室、流し、トイレ、廊下等の従事者が使用する部分の清掃は週 1 回以上とする。
- ・ 敷地内の生垣の剪定、草刈りなどは、定期的に実施する。

(9) 残菜等の計量及び記録並びに塵芥の集積

- ・ 学校から回収した残菜は、学校毎に計量して記録する。
- ・ 調理作業に伴うゴミや残菜は、袋に分別して所定の場所に置く。
- ・ 破損食器は、専用容器に入れて、所定の場所に置く。
- ・ 廃油、ダンボール等の資源ゴミは、分別して所定の場所に置く。
- ・ 万一、嘔吐物が戻ってきた場合は、栄養士に報告し、その指示に従って対応する。

(10) 調理機器の安全点検・記録及び調理器具の修理

- ・ 調理機器は、善良なる管理者の注意義務をもって管理し、使用前、使用中、使用後に異常がないか複数で確認し、記録する。
- ・ 包丁研ぎ、小物器具等の修理を行う。

(11) ボイラー運転管理

- ・ 運転時の日常点検により、故障の予防と性能の維持に努める。
- ・ ボイラーの運転開始時間は、午前 8 時からとする。ただし、ブロー等の作業が生じた場合は、その作業に必要な時間を早めて対応する。
- ・ ボイラー室は、常に清潔な状態で整理整頓に努める。

(12) 配送車の点検及び管理

- ・ 燃料等の給油、車両の清掃、始業終業時の点検を行い、故障の予防と性能の維持に努める。
- ・ 配送車に異常が発見された場合は、事業者は速やかに修理又は予備車の手配等を行い、配送業務に支障が出ない様にするとともに、その対応について市へ報告すること。
- ・ 配送車は、給食配送回収専用車両とし、使用しないときは、給食センター内の所定の場所に駐車しておく。

(13) 安全・衛生管理業務

- ・ 安全衛生管理を目的とした研修、衛生管理指導等を実施すること。
- ・ 食品衛生責任者を配置し、食品の安全・衛生管理に留意するとともに、調理・配食等が衛生的に行われるように万全を期すこと。
- ・ 事業者は従事者の年 1 回以上の健康診断及びノロウイルス検査と、1 ヶ月に 2 回以上の検便検査を実施し、すみやかに報告を行うこと。
- ・ 事業者は従事者の健康状態に異常が見られた場合は、その状態により適切な処理を行うこ

と。なお、下痢、発熱、腹痛、嘔吐等の感染症の疑いがある場合は、医療機関に受診させ、その有無を確認し、ウィルス等を保有していないことが確認されるまで、業務に従事することを控えさせる。

- ・業務で使用した白衣等は、給食センター内で洗濯・乾燥させ、給食センター外へは持ち出さない。

(14) その他の業務

① 食物アレルギー対応

- ・食物アレルギーを持つ児童・生徒への除去食等の対応については、アレルギー対応食の専任を定め、栄養士が作成する「アレルギー対応表」及び栄養士との事前の綿密な打合せにより行う。
- ・除去食等は専用の容器を使用し、コンテナへ入れる時は複数で確認して行う。

② 学校行事及びセンター行事への理解と対応

- ・学校行事による給食時間、数の変更、献立変更
- ・保護者等の試食会
- ・中・高生の職場体験、栄養士等実習生の受け入れ
- ・市、県等が主催する衛生管理研修への参加

③ 長期休業期間の業務

- ・食器類の手磨き洗い及び点検
- ・児童・生徒用トレイの回収及び手磨き洗い
- ・風除室、検収室、下処理室、調理室、洗浄室、倉庫等の洗浄
- ・排水溝、フード等の清掃
- ・冷蔵室、冷凍室、保管庫等の清掃及び消毒
- ・フライヤー、ロースター、洗浄機等の清掃
- ・スライサー等の調理機器の分解・点検及び清掃
- ・食缶、フライバット、食器かご、鍋、コンテナ等のネーム書き
- ・学校の牛乳保冷库、パン置き場等の清掃

第4章 届け出、報告等

1 届出等

事業者は、食品衛生法第52条第1項の規定による営業許可、食品衛生法及び佐賀県食品衛生条例施行規則（平成12年佐賀県規則第29号）に基づく食品衛生責任者の配置の届け出等必要な手続きを行い、業務開始2週間前までには、完了して、当該許可証及び届出書の写しを市に提出すること。

2 報告等

事業者は、次のとおり報告書等を作成し、提出期限までに提出すること。なお、様式については、協議により定めるものとする。

報告書等の種類	提出期限
業務従事者報告書	業務開始2週間前
業務従事者変更報告書	変更時
健康診断結果報告書	検査結果が出た後直ちに
検便検査結果報告書	検査結果が出た後直ちに
学校給食日常点検票	毎日、業務終了後
給食日誌	毎日、業務終了後
食品検収表	毎日、業務終了後
学校給食調理従事者健康観察記録票	毎日、業務終了後
機械器具点検報告書	毎日、業務終了後
保存食採取記録票	毎日、業務終了後
調理作業工程表	毎日、業務終了後
調理作業動線図	毎日、業務終了後
残菜調査表	毎日、業務終了後
温度、配缶記録票	毎日、業務終了後
配送車運転日誌	毎日、業務終了後
異物混入等報告書	発生後直ちに
職員研修実施報告書	実施後直ちに
委託業務完了報告書	当該月業務終了後直ちに
長期休業期間における清掃等業務計画書	作業日の2週間前

第5章 費用の負担区分

1 市が負担する費用

業務遂行に必要な設備及び備品（資料6）は、市が無償で貸与する。

調理業務に要する費用のうち、施設、設備及び備品に係る光熱水費、燃料費、設備及び備品の維持管理に要する費用については、市が負担するものとする。

配送業務に要する費用のうち、配送車の保有に伴う費用及び経年変化、自然損耗等の修繕費については、市が負担するものとする。

2 事業者が負担する費用

調理業務等に要する費用のうち事業者が使用する事務用消耗品、通信費、調理業務等に使用する消耗品（資料7）、業務の委託に当たり市が事業者は無償貸与する設備及び備品（資料6）以外の備品等の購入費、業務従事者の衛生管理等に関する研修費、調理用被服費、調理用被服等の清潔保持に要する費用、業務従事者の細菌検査及び健康診断料等については、事業者が負担するものとする。

なお、業務従事者は、当日の給食を食することに努めるものとし、その場合の経費は事業者が負担するものとする。

また、業務従事者の白衣等の洗濯は、市の備品及び消耗品を使用することができるとともに、施設は、必要に応じ、市の了解を得て使用することができる。

配送車に係る燃料費及び任意保険については、事業者が負担するものとする。

そのほか、市と共有して使用せざるを得ない消耗品等については、双方協議の上、応分の負担をするものとする。

第6章 損害賠償に関する事項

1 損害賠償責任

(1) 事業者は、調理業務の実施に当たり、食中毒や事故発生時の対応として、生産物賠償責任保険に加入すること。

(2) 次に掲げる事項に該当し、その結果、市に損害を与えたときは、事業者は市に損害を賠償しなければならない。

① 故意又は過失により、食中毒の原因となる細菌その他人体に有害な物質を給食に混入したとき

② 故意又は過失により施設備品を損壊、紛失又は遺棄したとき

③ 故意又は過失により給食、原材料等を損失したとき。

2 履行保証人

事業者は、事業継続が困難となった場合のため、履行保証人を定めなければならない。

履行保証人は、市が事業者の責めにより、事業の継続が困難であると判断した場合は、

速やかに業務を引き継ぐものとする。この場合における委託料は、当該年度委託料総額から既に支払った費用及び事業中断により市が被った損害額（事業者から賠償を受けた額を除く。）を減じた額とする。

第7章 その他

本仕様書に定めのない事項は、市と事業者と協議の上、決定するものとする。

資料 1

鹿島市立学校給食センター 施設概要

施設名	鹿島市立学校給食センター
所在地	鹿島市浜町甲 3 8 3 1 番地 2
開設年月	昭和 6 2 年 1 月
建物構造	鉄筋コンクリート造一部鉄骨造、2 階建
建物面積	1, 5 2 0. 4 m ²
システム・運用	ウェットシステム・ドライ運用
給食配送校数	1 0 校[小学校 8 校（うち分校 1 校）、中学校 2 校]
食器	強化磁器
配送車数	4 台

資料 2

学校毎調理食数

令和 7 年 5 月 1 日現在

配送校	位 置	学級数	給食人員
鹿島小学校	鹿島市大字高津原 2 3 1 番地のイ	1 3	3 5 5
明倫小学校	鹿島市大字納富分甲 5 9 番地	1 6	4 7 1
能古見小学校	鹿島市大字山浦甲 2 2 4 6 番地	7	1 7 1
古枝小学校	鹿島市古枝甲 1 2 4 8 番地の 2	7	1 7 0
浜小学校	鹿島市浜町 1 2 3 9 番地	7	1 4 0
北鹿島小学校	鹿島市大字常広 4 2 0 番地	8	1 8 7
七浦小学校	鹿島市大字音成戊 1 5 6 3 番地	7	1 1 1
七浦小学校音成分校	鹿島市大字音成乙 4 3 5 2 番地	1	9
西部中学校	鹿島市大字納富分 1 4 3 5 番地	1 6	5 8 4
東部中学校	鹿島市浜町甲 4 0 2 0 番地	7	2 2 6

(注) 学級数には特学は含めず、職員室 1 を含める。

資料 3

鹿島市学校給食センター 責任区分

種 類	内 容	負担者	
		市	事業者
事業の中止・延期	市の指示によるもの	○	
	事業者の事業放棄、破たん		○
不可抗力による中止等	大規模な災害や暴動等による事業中止	○	
許認可等	事業実施に必要な許認可取得等の遅延等		○
計画変動	市の指示による計画の変更	○	
	事業者の要求による事業内容の変更		○
運営費変動	計画変更以外の要因による運営費用の増大		○
第三者賠償	第三者に損害を与えた場合		○
調理事故・異物混入	事業者の責に帰する事由による場合		○
	上記以外	○	
施設・設備等の補修	事業者の責に帰する事由による場合		○
	上記以外	○	
事業の実施水準	仕様書に定める水準に不適合である場合		○

資料 4

鹿島市立学校給食センター 業務区分

区 分	業務内容	市	受託者
給食管理	学校給食事業運営の統括	○	
	運営委員会の開催・運営	○	
	献立及び食数の提示	○	
	献立及び食数の確認		○
	各種調査の企画・実施	○	
	検食の実施・評価	○	
	各書類等の確認・管理・保管	○	
食材管理	給食食材の選定・発注	○	
	給食食材の点検	○	
	給食食材の受取・検温・保管		○
	食品検収表の作成		○
	食品検収表の確認	○	
	給食食材の在庫管理		○
調理作業管理	調理従事者配置表の作成		○
	調理指示書の作成	○	
	調理指示書の確認		○
	調理及び配缶		○
	食器、食缶等の洗浄、消毒、保管		○
	調理器具、コンテナの洗浄、消毒、保管・整理		○
	調理作業実施状況の確認	○	
	給食日誌の作成		○
	給食日誌の確認	○	
	作業工程表及び動線図の作成		○
	作業工程表及び動線図の確認	○	
配送作業管理	給食センターから各学校への給食配送・回収		○
	配送車への給油、日常点検の実施		○
	配送車内部外部の清掃		○
	配送車運転日誌の作成		○
	配送車運転日誌の確認	○	
	配送車法定点検整備の実施	○	

区 分	業務内容	市	受託者
ボイラー管理	ボイラー運転		○
	ボイラー日常点検の実施		○
設備等管理	給食施設及び設備の設置・改修	○	
	給食施設及び設備の清掃・点検		○
	その他調理器具及び食器、食缶等の調達	○	
	調理器具の安全点検・記録の作成		○
	調理器具の安全点検・記録の確認	○	
	食器、食缶等の点検		○
	敷地内の草刈り等清掃		○
衛生管理	調理従事者等の衛生管理指導の実施		○
	調理従事者等の衣服等の清潔保持状況の確認		○
	原材料及び保存食の保管		○
	残さい及び塵芥の処理		○
	給食施設及び設備その他調理器具、食器、食缶等の衛生管理		○
	学校給食日常点検票の作成		○
	学校給食日常点検票の確認	○	
	異物混入等報告書の作成		○
	異物混入等緊急時の指示	○	
労働安全衛生	安全衛生管理研修の実施		○
	調理従事者等の健康管理		○
	健康診断（年１回以上）の実施・結果報告		○
	検便検査（月２回以上）の実施・結果報告		○
	健康診断、検便検査の結果報告書の確認及び保管	○	
	労災事故防止対策の策定		○
	労災保険等の加入		○
その他	・食物アレルギー対応 受託者はアレルギー対応食の専任を定め、市の栄養士が作成する「アレルギー対応表」及び栄養士との事前の綿密な打合せにより行う。 除去食については専用の容器を使用し、コンテナに入れる時は、双方が複数で確認する。		

資料 5

鹿島市立学校給食センター 配送及び回収計画（案）

配送計画

(1) 食器用コンテナの事前配送（2 トン車 2 台使用）

	配送校	食器用コンテナ	到着予定時刻
1	鹿島小学校	2 台	1 0 : 4 0
	明倫小学校	2 台	1 0 : 5 0
2	西部中学校	3 台	1 0 : 4 0
	東部中学校	2 台	1 0 : 5 5

(2) 食器用コンテナ及び食缶用コンテナの配送（2 トン車 2 台、1 . 5 トン車 2 台使用）

	配送校	食器用コンテナ	食缶用コンテナ	到着予定時刻	給食開始時刻
1	鹿島小学校	—	2 台	1 1 : 3 0	1 2 : 0 5
	北鹿島小学校	1 台	2 台	1 1 : 3 5	1 2 : 0 0
2	七浦小音成分校	1 台	2 台	1 1 : 2 5	1 2 : 0 0
	七浦小学校			1 1 : 3 0	
3	能古見小学校	1 台	2 台	1 1 : 2 5	1 2 : 0 0
4	東部中学校	—	2 台	1 1 : 3 5	1 2 : 2 0
5	明倫小学校	—	3 台	1 1 : 4 0	1 2 : 0 0
6	古枝小学校	1 台	2 台	1 1 : 4 0	1 2 : 0 0
7	浜小学校	1 台	2 台	1 1 : 5 0	1 2 : 1 0
8	西部中学校	—	4 台	1 1 : 5 5	1 2 : 2 0

回収計画

食器用コンテナ及び食缶用コンテナの回収（2t車2台、1.5トン車1台使用）

	配送校	食器用コンテナ	食缶用コンテナ	回収予定時刻	備考
1	東部中学校	2台	2台	13:30 ～ 14:20	1.5トン車 使用
	七浦小学校	1台	2台		
	七浦小音成分校		2台		
	浜小学校	1台	2台		
2	西部中学校	3台	2台	13:30 ～ 14:30	2トン車使用
	古枝小学校	1台	2台		
	北鹿島小学校	1台	2台		
3	鹿島小学校	2台	2台	13:30 ～ 14:30	2トン車使用
	明倫小学校	2台	3台		
	能古見小学校	1台	2台		
	西部中学校		2台		

資料 6

鹿島市立学校給食センター 設備及び備品一覧

区分	名 称	数 量	備 考
検収室	デジタルはかり	1	
	検食冷凍庫	1	
	球根皮剥機	1	
	消毒保管機	1	
	冷凍庫	1	
	冷蔵庫（野菜用）	1	
	冷蔵庫（肉、魚用）	1	
	移動台	2	
下処理	消毒保管機	1	
	1 連シンク	3	
	2 連シンク	1	
	3 連シンク	2	
	4 連シンク	1	
	ショーケース（パススルー用）	1	
調理室	連続式フライヤー	1	
	ジェットオーブン	1	
	消毒保管機	3	
	フードスライサー	2	
	冷蔵庫（和え物用）	1	
	冷凍庫（保冷剤用）	1	
	刃物殺菌庫	1	
	L 型運搬車	1 3	
	1 連シンク	3	
	デジタルはかり	2	
	高速ミキサー	1	
	フードプロセッサ	1	
	サイノ目切り機	1	
	コンテナ	3 5	
	真空冷却機	1	

調理室	蒸気回転釜	6	
	ガス回転釜	1	
洗浄室 (第 1)	食器洗浄機	1	
	浸漬槽 (スプーン洗浄機付)	1	
	食缶洗浄機	1	
	1 連シンク 大	1	
	1 連シンク 小	1	
	消毒保管機 (食缶)	7	
	消毒保管機 (食器)	6	
洗浄室 (第 2)	食器洗浄機	1	
	食缶洗浄機	1	
	1 連シンク 大	4	
	2 連シンク	1	
	消毒保管機 (食器)	3	
	ボイラー (ガス式)	1	
食物アレルギー対策室	冷蔵庫	1	
	1 槽シンク	1	
	テーブル型食器消毒保管庫	1	
	電磁 IH クリーンテーブル	1	
	冷蔵コールドテーブル	1	
	スチームオープンレンジ	1	
	水切り 2 槽シンク	1	
	器具消毒保管庫	1	
	L 型運搬車	1	
	移動台	1	
ボイラー室	ボイラー (ガス式)	1	
車庫	配送車 (2 トン)	2	
	配送車 (1. 5 トン)	2	

資料 7

鹿島市立学校給食センター 調理等業務に使用する消耗品等

区 分		品 名
市負担	厨房用品等	移動台、まな板、包丁、杓、かい棒、スパテラ、ざる、食缶、食器かご、バット、耐熱ホース、表示用テープ等
	事務関係	ロッカー、事務机、いす、電話回線、洗濯機、乾燥機等
	洗浄、衛生用品等	手指消毒用石けん液、消毒用アルコール、次亜塩素酸ナトリウム、食器洗浄機用洗剤、専用洗剤（調理機器・設備・器具）、トイレ用品等
事業者負担	業務用被服等	作業用白衣（上・下）、帽子、靴、長靴、ビニール・天然ゴム手袋、マスク、前掛け（ビニール）、エプロン（布製）等 ※作業区分に応じて、種類、数量を確保すること。
	厨房用品等	使い捨て手袋、軍手、不織布、ペーパータオル、規格袋、たわし、スポンジ、タオル等
	洗浄、衛生用品等	爪ブラシ、洗濯用洗剤（漂白系洗剤等を含む。）、デッキブラシ、ほうき、ちりとり、モップ、水切りワイパー、ホース、バケツ、業務用ゴミ袋、衛生用ローラー等
	事務関係	筆記用具・文房具等、救急用品・薬品、更衣室・休憩室内備品（貸与品を除く。）等