

## 秋田県立栗田支援学校給食調理等業務委託仕様書

### 1 件名

この仕様書は、秋田県立栗田支援学校（以下「学校」という。）における学校給食及び寄宿舎食調理等の業務委託について仕様を定めるものである。

学校給食は教育活動の一環であり、寄宿舎食もそれに準ずることを認識し、この仕様に定めるところにより実施するものとする。

### 2 契約期間

令和8年4月1日から令和11年3月31日まで

なお、費用の算定においては、期間中の最低賃金・物価上昇率等の推移を踏まえた適切な金額を算定すること。

※当該契約は、「長期継続契約」として令和8年3月に契約し、契約期間の年度における経費の予算の範囲内においてその給付を受けるものとする。

### 3 履行場所

学校の調理場及びその附帯施設（食堂、検収室、食品庫、便所、休憩室、給食用ゴミ集積所とし、以下「施設」という。）

### 4 履行日

学校給食及び寄宿舎食（以下「給食等」という。）を実施する日は、学校課業日（土曜日、日曜日、祝祭日及び長期休業日を除いた日。ただし、学校行事等の関係で振替る場合がある。）とする。学校給食日数は年間200日程度、寄宿舎食日数については、朝食153日程度、夕食153日程度とする。なお、学校休業日（学校課業日以外の日）前の夕食及び学校休業日後の朝食は原則として実施しない。

また、学校の指示により、長期休業毎に給食等の開始前と終了後の清掃及び施設設備の点検（年間10日程度）を行うものとする（給食等日数及び掃除日数は変動する場合がある。）。

調理業務従事者の勤務時間については、次の食事時間を参考に設定すること。

学校給食	12:10～13:20
寄宿舎　朝食	7:30～8:00

夕食　17:30～18:00

### 5 食数（1日あたり予定数）

学校給食 児童生徒261食、教職員138食、保存食1食 計 400食

寄宿舎食 朝食31食 夕食31食 計 62食

合計 462食

実際の食数は「調理指示書等」により指示する。

### 6 試食会等における調理

学校行事により保護者等との試食会及び寄宿舎における体験宿泊を開催する場

合や、学生等による実習等で給食を試食する場合は、児童生徒及び教職員の食数分に参加者の食数分を加えて調理を行うこと。

## 7 委託業務内容

### (1) 委託基本方針

- ① 文部科学省通知「学校給食衛生管理の基準」、関係法令を遵守し、給食等に係る委託の運営方針に沿って、その職務を忠実に実践すること。
- ② 受託者は、学校（栄養教諭等）が購入した食材を使用し、学校（栄養教諭等）が作成した献立に基づき的確に調理を行うものとする。
- ③ 児童生徒が「安全安心」で「楽しく」「おいしく」給食等を食べることができるように栄養教諭等と協力し、調理すること。

### (2) 調理

- ① 学校（栄養教諭）が作成した「献立表」、「調理指示書等（調理作業指示書、調理作業工程表及びタイムスケジュール、作業動線図等）」及び栄養教諭等の指示事項に基づくこと。
- ② 食品の契約・発注・購入に関しては学校（校長）の責任において行う。
- ③ 納品した食品の検収は調理責任者が行い、「検収表（簿）」に記録の上、栄養教諭等の確認を受けること。また、その食品を使用し調理すること。
- ④ 調理は当日調理とし、調理後の食品は2時間以内に提供できるようにすること。

調理は調理指示書等に示された食品の質、量を遵守し、特に味付けに留意して児童生徒の食欲をそぞるように創意工夫すること。

加熱する食品は、適切な温度管理（中心部75℃で1分以上、ノロウイルスの汚染のおそれがある場合は85℃で90秒以上、またはこれと同等以上の温度）を行うこと。

- ⑤ 調理後の食品は、蓋、ラップ等をし、衛生的に取り扱うこと。
- ⑥ 調理後の食品は、適温を保つために冷蔵庫、保温容器に入れて保管すること。
- ⑦ 調理内容、給食等時間または食数等に変更が生じた場合は変更後の「調理指示書」により栄養教諭等と打合せの上、調理作業を行うこと。
- ⑧ 食物アレルギーのある児童生徒については、栄養教諭等の指示により除去食等で対応すること。
- ⑨ さまざまな障害のある児童生徒のうち、特に口腔機能が未熟な一部の児童生徒については、口腔機能に応じたきめ細かな二次調理（刻み、ミキサー食、ブレンダー、一口大）を行うこと。

### (3) 食品の衛生

- ① 冷凍庫・冷蔵庫・食品保管庫に保存する食品は、施設の温度・湿度・保存の状況等を適切に保持し、腐敗防止に十分配慮すること。
- ② 使用する食品は、使用直前にも品質を再確認し、品質等に問題が生じた場合は栄養教諭等と協議すること。

### (4) 保存食

- ① 保存食は、原材料及び調理済み食品毎に保存すること。
- ② 原材料の保存食として、受け取った食品を購入した状態で各 50 g 以上を採取し、個別に清潔なビニール袋に入れ密封する。日付を記入の上、専用冷凍庫に -20 ℃ 以下で 2 週間保管すること。
- ③ 調理済み食品として、各献立 50 g 以上を採取し、個別に清潔なビニール袋に入れ、あら熱を取り密封する。日付を記入の上、専用冷凍庫に -20 ℃ 以下で 2 週間保管すること。
- ④ 2 週間以上経過したものは、栄養教諭等の指示により学校指定の方法により所定の場所に排出すること。
- ⑤ 保存食専用冷凍庫は清潔にし、良好な衛生状態を保持すること。
- ⑥ 保存期間が年度をまたぐ場合は、栄養教諭等と協議の上対応すること。

#### (5) 検食

調理された給食等は、学校長またはその代理者の検食を受け、児童生徒への給食等として不適格と判断された場合は直ちに代替の給食等を調理する。検食の評価内容は業務の参考にすること。

#### (6) 盛り付け及び配膳

- ① 盛り付けは、献立表に基づき児童生徒の年齢や障害の程度等に応じた適正な盛り付け配分をすること。
- ② 盛り付けは、調理業務従事者及び栄養教諭等が確認を行うこと。
- ③ 使用食器は、事前に栄養教諭等と協議すること。
- ④ 盛り付けは、素手で扱わず清潔な器具（杓子等）や衛生手袋等を使用すること。
- ⑤ 盛り付け及び配膳は、調理場及び食堂で行うこと。

なお、盛り付けは給食等の時間に合わせて行う。児童生徒への引き渡しは、適温で円滑に行い、給食等終了後、使用した食器等は調理場に回収すること。

- ⑥ 学校行事や特別給食等を実施する場合は通常の給食と形態を変更するがあるので、栄養教諭等の指示に従うこと。
- ⑦ 突発的な変更等については、学校長または栄養教諭、調理責任者等で協議するものとする。

#### (7) 下膳

下膳は児童生徒及び教職員が行うが、下膳された食器類は洗浄する場所まで運搬すること。

#### (8) 食器類、調理機器類の洗浄消毒保管

- ① 食器類の取り扱いは、十分注意すること。
- ② 食器類、トレー、箸、スプーン、フォーク等の洗浄は食事毎に行うこと。
- ③ 食器類はそれぞれに分類し、洗剤を混入したシンクへ浸漬した後、食器洗浄機で洗浄し、食器保管籠に入れ、食器消毒保管庫で消毒保存すること。
- ④ 食器は、定期的に漂白する。なお、汚れが目立つ食器は隨時洗浄漂白すること。
- ⑤ トレー・食器はスポンジ等で一枚ずつ洗浄すること。

- ⑥ 食器類等及び籠は、直接床に置かないこと。
- ⑦ 包丁、まな板等は、消毒保管庫で保管すること。
- ⑧ 調理機器類は可能な限り分解して丁寧に洗浄し、食器消毒保管庫で消毒保管すること。
- ⑨ 感染症等予防のため、嘔吐物が付着した食器等は別に消毒洗浄し、食器消毒保管庫で消毒保管すること。

(9) 残菜及び厨芥処理

主食及び牛乳を除いた献立別の残菜を計量し、「調理日誌」に記録する。残菜及び厨芥は学校の方法に従い全てその日のうちに所定の場所に排出する。廃棄物容器は除菌、防虫、防臭に努め、清潔にし、良好な衛生状態を保持すること。

(10) 食堂の清掃及び消毒

食堂の床、テーブル、イス等、食堂の清掃及び消毒を行うこと。

(11) 前各号の業務に付帯して必要とする業務を行うこと。

## 8 業務等の指示

委託業務は学校の指示によって行う。業務分担は別紙1「業務の分担区分」、経費区分は別紙2「経費の負担区分」のとおりとする。

## 9 調理責任者及び調理業務従事者

(1) 調理責任者

受託者は、調理師または栄養士（以下「調理師等」という。）の資格を有し、且つ特定給食等調理業務に3年以上の経験及び学校給食等に係る業務管理、衛生管理及び設備管理等に関する総合的な専門知識を有する者を業務遂行上の責任を負うべき調理責任者及び副調理責任者（以下「調理責任者等」という。）として定め、業務遂行中はいずれかを業務に従事させること。ただし、調理責任者については、原則として栄養士の有資格者であること。

受託者及び調理責任者等は、学校側の管理者及び担当者等と隨時協議し、職務の執行管理、施設設備の衛生管理及び調理業務従事者の人事、健康管理にあたること。

なお、受託者は、調理責任者等に事故があった場合、上記の条件に合致する者を代理者として置き、その任に従事させること。

(2) 調理業務従事者の配置及び報告

① 調理業務従事者の8時間程度勤務者は、原則として調理師の有資格者で、特定給食等調理業務に3年以上の経験を有した者を配置すること。その内2名を調理責任者等とすること。

また、その他の勤務者は、特定給食等調理業務に原則として1年以上の経験を有した者を従事させること。

② 調理業務従事者の配置数は、二次調理及び盛り付け・配膳に特段配慮が必要な児童生徒を考慮し、円滑な調理業務に従事できる安定した配置を図ること。

- ③ 受託者は、調理業務従事者の「業務分担、職員配置数」及び「特定給食等調理業務に係る経歴書等」を学校に提出すること。
- ④ 調理業務従事者を変更する場合は学校に事前に報告し、「業務分担、職員配置数変更表」及び「特定給食等調理業務に係る経歴書等」を学校に提出すること。この場合、新たに業務に従事する者に対しては、事前に作業手順や安全衛生に関する研修（初任者研修）を実施し、業務の質を低下させないように配慮すること。
- ⑤ 受託者及び調理業務従事者は、児童生徒に係る情報及び業務上知り得た秘密を他に漏らしてはならない。この契約を解除した時及び期間満了後においても同様とする。

## 10 施設設備器具等の使用

- (1) 調理業務は、学校に備え付けられた施設、設備、器具等を使用して行うこと。  
なお、無償で貸付する物品は、別紙3「貸付物品明細」のとおり。
- (2) 業務の履行にあたり、学校の施設、設備、器具を事前に点検し、業務に支障をきたすと判断される瑕疵を発見した場合は直ちに学校に報告し、その指示に従うこと。
- (3) 受託者は、学校に備え付けられた施設、設備、器具等を給食等以外に使用してはならない。
- (4) 受託者は、学校に備え付けられた施設、設備、器具等が破損した場合、校長に報告し、その指示に従うこと。また、受託者の責に帰すべき理由による場合はその損害を賠償するものとする。

## 11 安全・衛生管理

受託者は、給食等業務にあたって関係法令に基づき食品の安全管理に留意するとともに、文部科学省通達「学校給食等衛生管理の基準」に従い、安全で衛生的な給食等の提供に努めること。

- (1) 受託者は、食品の取り扱い、調理、盛り付け及び配膳、食器類洗浄消毒等が衛生的に行われるよう調理業務従事者の衛生教育に努めること。
- (2) 調理業務従事者の健康管理・衛生管理
  - ① 受託者は、調理業務従事者の健康診断を「健康診断結果報告書」により学校に速やかに報告するとともに、受託後は年1回以上健康診断を受けさせるものとする。また、常に調理業務従事者の健康状況に注意し、異常を認めた時ときは速やかに受診させること。
  - ② 受託者は、調理業務従事者に対して、毎月2回以上（各回の間隔は15日程度あけること）定期的に細菌検査（腸内細菌、キャンピロバクター、腸管出血性大腸菌）を行い、「細菌検査結果報告書」により学校に速やかに報告すること。
  - ③ 年度途中において新規の調理業務従事者を業務に従事させる場合は従事する年度内の健康診断及び2週間以内に行った細菌検査結果を「健康診断結果報告

書」及び「細菌検査結果報告書」により学校に事前に報告すること。

- ④ 受託者は、上記①、②、③の結果、異常があると認められた場合のほか、下痢症状、発熱、せき、外傷、皮膚病等の感染症疾患、その他感染症疾患により、食品衛生上支障となる恐れがあると認められる者を調理業務に従事させてはならない。

また、その同居人に感染症またはその疑いがある場合はその者を調理業務に従事させてはならない。

- ⑤ 調理業務従事者は、作業開始前に「個人別健康調査票」に記録を残すこと。  
⑥ 調理業務従事者は、調理作業中、指輪・ネックレス等は着用せず、毎日専用の調理衣上下、ヘアネット、帽子、マスク、履き物、エプロンを着用すること。

また、これらは作業に携わる時以外は着用しないこと。

- ⑦ 調理業務従事者は、身体、被服は常に清潔に保つこと。  
⑧ エプロンや履き物は、作業区分毎に用意すること。色分けするなど明確に区分できるようにして、作業区分毎に使い分けて着用すること。  
⑨ 手指の洗浄、消毒は、作業開始前、用便後、作業区域を移動するとき、食品に直接触れる作業をする前、生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類に触れた後、他の食品や器具等に触れるときに行うこと。  
⑩ 調理場では調理業務以外の行為は行わないこと。  
⑪ 調理業務従事者は、学校で指定する便所を使用すること。使用する場合は調理衣等を着脱し、専用の履き物に履き替えること。

### (3) 施設の衛生管理

- ① 受託者は、毎日、「日常点検票」により衛生管理に努めること。  
② 調理業務関連区域は作業終了後、毎回清掃及び整理整頓し、常に良好な衛生状態を保持すること。  
③ 調理場には調理作業に不必要的物品等を置かないこと。  
④ 調理場の床面はドライ運用であり、常に乾燥状態にし、常に良好な衛生状態を保持すること。  
⑤ 壁、ダクト等は定期的に清掃し、良好な衛生状態を保持すること。  
⑥ 施設の鼠類、衛生害虫等の駆除は定期的に学校側で行う。駆除の実施日等については事前に双方で協議する。床穴、壁、排水溝等に防鼠上問題が生じた場合または鼠等を発見した場合は学校に報告すること。  
⑦ グリストラップの清掃は定期的に学校が行う。  
⑧ 調理場内外の廃棄物容器は除菌、防虫、防臭に努め、清潔にし、良好な衛生状態を保持すること。  
⑨ 調理業務従事者は、長期休業毎に、給食等の開始前及び終了後の学校が指定する清掃日に施設の清掃、調理機器類の洗浄消毒、点検、整理整頓の作業に従事し、業務の履行に支障がないように努めること。

なお、令和7年4月からの給食等開始以前において学校の指示により、施設の清掃、調理機器類の洗浄消毒・点検・試運転、整理整頓等の作業に従事する

こと。

	給食等終了後	給食等開始前
春季休業	3月は 1日	4月は 2日
夏季休業	7月は 2日	8月は 2日
冬季休業	12月は 1日	1月は 1日

## 12 安全点検

### (1) 設備、備品及び物品の管理

学校が貸与する設備器具等は良好な状態で使用できるよう、その維持、管理に努めること。破損した場合及び修理、補充の必要が生じた場合は直ちに学校に届けること。

### (2) 点検

- ① 調理場内の安全点検を毎日作業開始時及び作業終了時に行うこと。
- ② 定期的に調理機器類の保守点検を行うこと。異常と思われる場合は直ちに学校に報告すること。

## 13 巡回指導

受託者は、給食等実施月に1回程度、調理業務従事者の巡回指導を行い、委託契約書及び本書、並びに付隨する基準及び要綱に基づく業務の履行状況の把握、またはその指導をするとともに、必要な都度、学校との連絡調整を行うこと。

## 14 立入調査

受託者は、秋田県教育委員会及び保健所、学校薬剤師等の立入調査が行われる場合は積極的にこれに応じること。

## 15 研修等

受託者は、調理業務従事者に対して、給食は教育活動の一環であり、寄宿舎食もそれに準じて実施されていることを十分に認識・理解させるため、安全、衛生及び調理技術に関する初任者研修並びに教育研修等を行い、衛生管理の高揚及び資質の向上を図るように努めること。また、秋田県教育委員会等が行う研修会等には、調理業務従事者が積極的に参加できるように配慮すること。

## 16 損害賠償責任

受託者は、本委託業務履行の結果、受託者の責に帰すべき理由により学校に対し損害を与えた場合はその賠償の責を負うものとする。

## 17 その他

学校の改築・改修の進捗状況により、協力依頼や協議を申し入れる場合がある。

本仕様書もしくは取り扱い要領に記載がない場合は委託者と十分協議し、給食等業務の円滑な運営が図られるように誠実に業務運営に努めること。

別紙1 業務の分担区分

区分	業務内容	分担区分		提出・報告等
		学校	受託者	
栄養管理	1 給食等の運営及び総括	○		
	2 給食等運営委員会(連絡会)の開催及び運営	◎	○	
	3 栄養基準量の設定	○		年度当初
	4 献立予定表の作成	○		前月末
	5 献立予定表の確認	◎	○	
	6 調理指示書等の作成	○		前月末
	7 調理指示書(変更時)等の作成	○		その都度
	8 食数の指示、管理	○		前月末
	9 嗜好調査、喫食調査等の企画、実施	○		
	10 残菜調査(毎食)		○	当日
	11 検食の実施、評価	○		
	12 給食等関係報告書の確認、作成・提出・保管	○		その都度
栄養指導	1 児童生徒への栄養指導	○		
	2 栄養指導媒体作成	○		その都度
	3 栄養指導記録作成・保管	○		その都度
	4 食堂巡回指導	○		
調理作業	1 標準作業仕様書の作成		○	年度当初
	2 標準作業仕様書の確認	○		
	3 日常点検票の記録・作成	◎	○	当日
	4 調理日誌の記録・作成		○	当日
	5 作業計画書(工程表及びタイムスケジュール・動線図)の記録・作成	◎	○	当日
	6 作業実施状況(工程表及びタイムスケジュール・動線図)の確認	○		
	7 中心温度の記録・作業前後の温度、湿度、塩素の測定	○		
	8 調理、盛り付け、配膳の実施		○	
	9 調理、盛り付け、配膳の確認	◎	○	
	10 下膳の実施	○	○	
	11 食器類・器具類の洗浄、消毒作業要領作成		○	年度当初
	12 食器類・器具類の洗浄、消毒、保管の実施		○	
	13 保存食の準備・管理		○	
	14 保存食の確認	○		
	15 管理点検の記録・作成	◎	○	当日
	16 管理点検記録の確認	○		
食品管理	1 食品の契約・発注・購入	○		
	2 食品の検収	○	◎	
	3 食品検収表(簿)の記録・作成		○	当日
	4 食品の保管、在庫管理		○	
	5 食品の出納事務	○		
	6 食品の使用状況の確認	○		

区分	業務内容	分担区分		提出・報告等
		学校	受託者	
施設等管理	1 給食等施設・設備の設置、改修	<input type="radio"/>		
	2 給食等施設、主要な設備の管理	<input type="radio"/>		
	3 給食等施設、主要な設備の保守		<input type="radio"/>	
	4 その他の設備（調理機器類）の確保	<input type="radio"/>		
	5 その他の設備（調理機器類）の保守、管理		<input type="radio"/>	
	6 食器類の確保	<input type="radio"/>		
	7 使用食器類の確認	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
業務管理	1 勤務表の作成		<input type="radio"/>	前月末
	2 業務分担、職員配置表の提示		<input type="radio"/>	年度当初
	3 業務分担、職員配置変更表の提示		<input type="radio"/>	その都度
	4 業務分担、職員配置表の確認	<input type="radio"/>		
	5 特定給食等調理業務に係る経歴書		<input type="radio"/>	年度当初及びその都度
衛生管理	1 衛生管理遵守事項の作成	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	年度当初
	2 食品の衛生管理		<input type="radio"/>	
	3 施設の害虫駆除	<input type="radio"/>		
	4 施設・設備の衛生管理		<input type="radio"/>	
	5 調理衣等の清潔保持状況等の確認		<input type="radio"/>	
	6 事故防止対策の策定		<input type="radio"/>	年度当初
	7 事故報告書		<input type="radio"/>	その都度
	8 納入業者に対する衛生管理の指示	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	9 衛生管理簿の作成		<input type="radio"/>	
	10 衛生管理簿の点検・確認	<input type="radio"/>		
	11 緊急対応を要する場合の指示	<input type="radio"/>		
研修	1 調理業務従事者に対する研修訓練(初任者研修含)		<input type="radio"/>	
	2 研修実施報告		<input type="radio"/>	その都度
健康管理	1 健康管理計画書の作成		<input type="radio"/>	年度当初
	2 健康診断の実施		<input type="radio"/>	
	3 健康診断結果報告書の保管		<input type="radio"/>	結果次第
	4 健康診断実施状況報告の確認	<input type="radio"/>		
	5 細菌検査の実施		<input type="radio"/>	
	6 細菌検査結果報告書の保管		<input type="radio"/>	結果次第
	7 細菌検査実施状況報告の確認	<input type="radio"/>		
	8 事故防止対策の策定		<input type="radio"/>	年度当初
	9 事故報告書		<input type="radio"/>	その都度
	10 個人別健康調査票の実施		<input type="radio"/>	当日
	11 個人別健康調査票の保管		<input type="radio"/>	
	12 個人別健康調査票の確認	<input type="radio"/>		
帳票等の管理	1 給食等関係報告書の作成	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	その都度
	2 給食等関係報告書の確認・作成・提出・保管	<input type="radio"/>		その都度
	3 各種帳票の確認・作成・提出	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	当日
	4 給食等材料費の算定	<input type="radio"/>		
	5 納入業者の選定	<input type="radio"/>		
	6 人事管理		<input type="radio"/>	
	7 出納事務	<input type="radio"/>		
	8 その他	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	

別紙2 経費の負担区分

	学校における分担経費	受託者における分担経費
1	給食施設及び主要な物品の設置、改修、修理の経費	受託者職員の人物費
2	食器類購入	受託者の職員の調理衣等(調理衣上下、ヘルメット、帽子、マスク、調理作業用長靴、短靴(下処理用・調理用・食器洗浄用に区分して用意)、エプロン(下処理用・調理用・食器洗浄用に区分して用意)及び洗濯代
3	厨房室内の照明器具	受託者職員の健康診断及び細菌検査料
4	電気・水道・光熱費	食器洗剤、消毒剤等の消耗品
5	計量機器類の検査料	清掃用品費(ふきん、スポンジ、タワシ等)
6	グリストラップ清掃料、害虫駆除費	食品用消耗品費(ラップ、ホイル、キッチンペーパー、キッチンタオル、ポリ袋等)
7	給食材料費	事務用品費(受託者が使用するもの)
8	検食、保存食費	

NO.	分類I	分類II	品名	形式	数量	単位	設置・保管場所	備考
1	厨房機器	備品	移動台		13	台	厨房	
2	厨房機器	備品	デジタル台秤		1	台	厨房	
3	厨房機器	備品	引出付作業台		1	台	厨房	
4	厨房機器	設備	一槽シンク		3	台	厨房	
5	厨房機器	設備	ピーラー		1	台	厨房	
6	厨房機器	設備	移動ピーラー受槽		1	台	厨房	
7	厨房機器	設備	冷蔵庫		7	台	厨房	
8	厨房機器	設備	冷凍庫		3	台	厨房	
9	厨房機器	備品	掃除用具ロッカー		4	台	厨房	
10	厨房機器	備品	シェルフ		6	台	厨房	
11	厨房機器	備品	デジタルはかり		2	台	厨房	
12	厨房機器	設備	貯米庫		1	台	厨房	
13	厨房機器	設備	衣類シーツ殺菌保管機		4	台	厨房	
14	厨房機器	設備	包丁まな板消毒保管機		3	台	厨房	
15	厨房機器	設備	三槽シンク		3	台	厨房	
16	厨房機器	設備	消毒保管機		7	台	厨房	
17	厨房機器	設備	作業台		2	台	厨房	
18	厨房機器	備品	作業台		4	台	厨房	
19	厨房機器	設備	受け渡しカウンター		1	台	厨房	
20	厨房機器	設備	全自動洗米機		1	台	厨房	
21	厨房機器	設備	二槽シンク		3	台	厨房	
22	厨房機器	備品	台下戸棚		6	台	厨房	
23	厨房機器	備品	フードプロセッサー		2	台	厨房	
24	厨房機器	設備	移動スライサーシンク		1	台	厨房	
25	厨房機器	設備	ワンタッチスライサー		1	台	厨房	
26	厨房機器	設備	ガステーブル		1	台	厨房	
27	厨房機器	設備	ガスフライヤー		2	台	厨房	
28	厨房機器	設備	スチームコンベクションオーブン		2	台	厨房	
29	厨房機器	設備	真空冷却機		1	台	厨房	
30	厨房機器	設備	多機能自動炊飯器		2	台	厨房	
31	厨房機器	備品	パンラック		1	台	厨房	
32	厨房機器	設備	高速度ミキサー		1	台	厨房	
33	厨房機器	備品	スタッキングカート		4	台	厨房	
34	厨房機器	設備	低輻射ガス煮炊釜		3	台	厨房	
35	厨房機器	備品	配缶台		2	台	厨房	
36	厨房機器	備品	IHクッキングヒーター		1	台	厨房	
37	厨房機器	設備	上棚		1	台	厨房	
38	厨房機器	備品	電子レンジ		1	台	厨房	
39	厨房機器	設備	食器トレイ洗浄機		1	台	厨房	
40	厨房機器	設備	シャワーシンク		1	台	厨房	
41	厨房機器	設備	手洗いシンク		1	台	厨房	
42	厨房機器	設備	電気コールドワゴン		1	台	厨房	
43	厨房機器	設備	電気ホットワゴン		1	台	厨房	
44	厨房機器	備品	UTTカート		4	台	厨房	
45	厨房機器	備品	L型運搬車		2	台	厨房	
46	厨房機器	備品	電子炊飯器		1	台	厨房	
47	厨房機器	設備	配膳台		4	台	厨房	
48	厨房機器	備品	配膳車		3	台	食堂	
49	厨房機器	備品	ゴミ保管庫		1	台	ゴミ置き場	
50	厨房機器	備品	手の消毒器	アルコール消毒用	1	台	厨房	
51	厨房機器	備品	リフト用運搬車		1	台	厨房	
52	厨房機器	備品	戸棚		1	台	厨房	
53	厨房機器	備品	シェルフ		2	台	厨房	
54	厨房機器	備品	キャビネットワゴン		1	台	厨房	
55	厨房機器	備品	作業台		1	台	厨房	
56	厨房機器	備品	作業台		1	台	厨房	

NO.	分類I	分類II	品名	形式	数量	単位	設置・保管場所	備考
57	厨房機器	備品	キッチンワゴン		1	台	厨房	
58	厨房機器	備品	移動台		1	台	厨房	
59	厨房機器	備品	デジタル台はかり		1	台	厨房	
60	厨房機器	備品	作業台		1	台	厨房	
61	厨房機器	備品	作業台		1	台	厨房	
62	厨房機器	備品	折り畳み座卓テーブル		1	台	厨房	
63	厨房機器	備品	書類保管庫		1	台	厨房	
64	厨房機器	消耗品	食堂椅子		120	脚	食堂	
65	厨房機器	消耗品	食堂椅子	丸椅子	50	脚	食堂	
66	厨房機器	消耗品	洗净ラック		10	個	厨房	
67	厨房機器	消耗品	温湿度計	デジタル	1	個	厨房	
68	厨房機器	消耗品	温湿度計	大画面	2	個	厨房	
69	厨房機器	消耗品	簡易研ぎ器		1	個	厨房	
70	厨房機器	消耗品	食器カゴ		20	個	厨房	
71	厨房機器	消耗品	ほうき	緑色	1	本	厨房	
72	厨房機器	消耗品	ほうき	赤色	1	本	厨房	
73	厨房機器	消耗品	ブラシ	青色	1	個	厨房	
74	厨房機器	消耗品	ブラシ	赤色	1	個	厨房	
75	厨房機器	消耗品	モップ	青色	1	本	厨房	
76	厨房機器	消耗品	モップ	赤色	1	本	厨房	
77	厨房機器	消耗品	モップ	アルミ	4	本	厨房	
78	厨房機器	消耗品	水切りワイパー		1	個	厨房	
79	厨房機器	消耗品	モップ絞り器		1	個	厨房	
80	厨房機器	消耗品	モップ絞り器	MM	2	個	厨房	
81	厨房機器	消耗品	吸水モップ		1	本	厨房	
82	厨房機器	消耗品	ちりとりセット	赤色	1	個	厨房	
83	厨房機器	消耗品	ちりとりセット	灰色	2	個	厨房	
84	厨房機器	消耗品	アルマイドボール		5	個	厨房	
85	厨房機器	消耗品	タオル掛け		3	個	厨房	
86	厨房機器	消耗品	ハンドブラシボックス		2	個	厨房	
87	厨房機器	消耗品	ペーパータオルホルダー		9	個	厨房	
88	厨房機器	消耗品	ミキシングボール		3	個	厨房	
89	厨房機器	消耗品	ピンチハンガー		1	個	厨房	
90	厨房機器	消耗品	袋口止めクリップ	12×157×20mm	10	個	厨房	
91	厨房機器	消耗品	袋口止めクリップ	12×201×20mm	10	個	厨房	
92	厨房機器	消耗品	牛乳箱		1	個	厨房	
93	厨房機器	消耗品	エアーポット	2. 2L	1	個	厨房	
94	厨房機器	消耗品	ケットル	3. 0L	1	個	厨房	
95	厨房機器	消耗品	ゴミ箱	15. 8L	1	個	厨房	
96	厨房機器	消耗品	シューズラック	5段	1	個	厨房	
97	厨房機器	消耗品	スリッパ		1	足	厨房	
98	厨房機器	消耗品	ディスペンサー		4	本	厨房	
99	厨房機器	消耗品	レインウェア		2	着	厨房	
100	食器	消耗品	はし 桃色		79	膳	厨房	
101	食器	消耗品	はし 赤色	小学部用	157	膳	厨房	
102	食器	消耗品	はし 赤色	舍食用	88	膳	厨房	
103	食器	消耗品	はし 青色	中、高等部用	461	膳	厨房	
104	食器	消耗品	はし 茶色		155	膳	厨房	
105	食器	消耗品	カレー用スプーン	中、高等部用	301	本	厨房	
106	食器	消耗品	デザートスプーン		290	本	厨房	
107	食器	消耗品	フォーク		316	本	厨房	
108	食器	消耗品	フォーク 小		98	本	厨房	
109	食器	消耗品	トレイ 薄緑色		174	枚	厨房	
110	食器	消耗品	汁椀		246	個	厨房	
111	食器	消耗品	汁椀 プラスチック		48	個	厨房	
112	食器	消耗品	カレー皿	コレール	267	枚	厨房	

NO.	分類I	分類II	品名	形式	数量	単位	設置・保管場所	備考
113	食器	消耗品	カレー皿	プラスチック	5	枚	厨房	
114	食器	消耗品	中皿	コレール	364	枚	厨房	
115	食器	消耗品	小鉢	コレール	318	枚	厨房	
116	食器	消耗品	小皿	メラミン	42	枚	厨房	
117	食器	消耗品	介護食器	メラミン	49	枚	厨房	
118	食器	消耗品	小学部汁椀	スヌーピー柄	50	個	厨房	
119	食器	消耗品	小学部茶碗	スヌーピー柄	55	個	厨房	
120	食器	消耗品	手つきコップ	スヌーピー柄	60	個	厨房	
121	食器	消耗品	スープボール	メラミン	77	個	厨房	
122	食器	消耗品	小鉢	花柄	57	個	厨房	
123	食器	消耗品	スープボール	コレール	171	個	厨房	
124	食器	消耗品	ラーメン丼	メラミン	215	個	厨房	
125	食器	消耗品	先割れスプーン		56	本	厨房	
126	食器	消耗品	ごはん茶碗	メラミン	263	個	厨房	
127	食器	消耗品	ごはん茶碗 小高学年用	メラミン	52	個	厨房	
128	食器	消耗品	ごはん丼	メラミン	202	個	厨房	
129	食器	消耗品	中皿 舎用	コレール	55	枚	厨房	
130	食器	消耗品	はし入れ		15	個	厨房	
131	食器	消耗品	スプーン入れ		14	個	厨房	
132	食器	消耗品	湯呑茶碗	緑	37	個	厨房	
133	食器	消耗品	茶碗 舎食用		39	個	厨房	
134	食器	消耗品	お椀 舎食用		36	個	厨房	
135	食器	消耗品	皿	黄色	27	枚	厨房	
136	食器	消耗品	お椀	竹柄	26	個	厨房	
137	食器	消耗品	皿		60	枚	厨房	
138	食器	消耗品	お椀	波柄	61	枚	厨房	
139	食器	消耗品	トレイ		100	枚	厨房	
140	食器	消耗品	飯丼	480ml	140	個	厨房	
141	食器	消耗品	飯丼	650ml	80	個	厨房	
142	食器	消耗品	麺丼		80	個	厨房	
143	食器	消耗品	はし 紺色		100	膳	厨房	
144	食器	消耗品	吸物椀		120	個	厨房	
145	食器	消耗品	スープ用ボール		80	個	厨房	
146	食器	消耗品	中皿		100	枚	厨房	
147	食器	消耗品	大皿		90	枚	厨房	
148	食器	消耗品	深皿		70	枚	厨房	
149	食器	消耗品	小ボール		130	個	厨房	
150	食器	消耗品	デザートフォーク		80	本	厨房	
151	食器	消耗品	デザートスプーン		70	本	厨房	
152	食器	消耗品	はし 紅色		50	膳	厨房	
153	食器	消耗品	はし 茶色		30	膳	厨房	
154	食器	消耗品	中皿		30	枚	厨房	
155	食器	消耗品	小ボール		30	個	厨房	
156	食器	消耗品	湯呑		30	個	厨房	
157	食器	消耗品	深皿	小	80	枚	厨房	
158	調理器具	消耗品	フライパン	26cm	1	個	厨房	
159	調理器具	消耗品	フライパン	24cm	1	個	厨房	
160	調理器具	消耗品	揚鍋	22cm	1	個	厨房	
161	調理器具	消耗品	料理鍋	24cm	2	個	厨房	
162	調理器具	消耗品	量り	8kg	1	台	厨房	
163	調理器具	消耗品	揚げものとり		4	個	厨房	
164	調理器具	消耗品	穴あきおたま		5	本	厨房	
165	調理器具	消耗品	ステンバット	31×46	4	個	厨房	
166	調理器具	消耗品	ステンバット	27×39	3	個	厨房	
167	調理器具	消耗品	ステンバット	25×33	3	個	厨房	
168	調理器具	消耗品	トング シルバー		13	本	厨房	

NO.	分類I	分類II	品名	形式	数量	単位	設置・保管場所	備考
169	調理器具	消耗品	トング 黒		3	本	厨房	
170	調理器具	消耗品	スープレードル	70cc	9	本	厨房	
171	調理器具	消耗品	スープレードル	90cc	8	本	厨房	
172	調理器具	消耗品	おたま	150cc	21	本	厨房	
173	調理器具	消耗品	おたま 小		10	本	厨房	
174	調理器具	消耗品	まな板 小		2	枚	厨房	
175	調理器具	消耗品	まな板 茶色		3	枚	厨房	
176	調理器具	消耗品	包丁	21cm	9	丁	厨房	
177	調理器具	消耗品	包丁	24cm	12	丁	厨房	
178	調理器具	消耗品	おひつ	小学部用	16	個	厨房	
179	調理器具	消耗品	果物ナイフ		10	本	厨房	
180	調理器具	消耗品	缶切り		2	個	厨房	
181	調理器具	消耗品	スライサー		1	個	厨房	
182	調理器具	消耗品	ピーラー		3	個	厨房	
183	調理器具	消耗品	はさみ		2	個	厨房	
184	調理器具	消耗品	キッチンばさみ		16	個	厨房	
185	調理器具	消耗品	手つき鍋	みそ汁用	14	個	厨房	
186	調理器具	消耗品	計量スプーン	2.5cc	1	個	厨房	
187	調理器具	消耗品	計量スプーン	5cc	1	個	厨房	
188	調理器具	消耗品	計量スプーン	15cc	1	個	厨房	
189	調理器具	消耗品	計量カップ	180cc	1	個	厨房	
190	調理器具	消耗品	計量カップ	200cc	1	個	厨房	
191	調理器具	消耗品	計量カップ	500cc	1	個	厨房	
192	調理器具	消耗品	計量カップ	1000cc	2	個	厨房	
193	調理器具	消耗品	しゃくし	丸	2	本	厨房	
194	調理器具	消耗品	しゃもじ	小	18	本	厨房	
195	厨房機器	消耗品	しゃもじ	大	3	本	厨房	
196	厨房機器	消耗品	ボール	20cm	3	個	厨房	
197	厨房機器	消耗品	ボール	23cm	1	個	厨房	
198	厨房機器	消耗品	ボール	26cm	1	個	厨房	
199	厨房機器	消耗品	ボール	29cm	3	個	厨房	
200	厨房機器	消耗品	ボール	33cm	2	個	厨房	
201	厨房機器	消耗品	ボール	36cm	2	個	厨房	
202	調理器具	消耗品	ボール	39cm	2	個	厨房	
203	調理器具	消耗品	ボール	42cm	3	個	厨房	
204	調理器具	消耗品	ボール	45cm	5	個	厨房	
205	調理器具	消耗品	ボール	48cm	5	個	厨房	
206	調理器具	消耗品	ザル	20cm	2	個	厨房	
207	調理器具	消耗品	ザル	22cm	3	個	厨房	
208	調理器具	消耗品	ザル	27cm	3	個	厨房	
209	調理器具	消耗品	ザル	29cm	1	個	厨房	
210	調理器具	消耗品	ザル	32cm	3	個	厨房	
211	調理器具	消耗品	ザル	35cm	1	個	厨房	
212	調理器具	消耗品	ザル	37cm	2	個	厨房	
213	調理器具	消耗品	ザル	43cm	6	個	厨房	
214	調理器具	消耗品	米用ザル		1	個	厨房	
215	調理器具	消耗品	緑おけ	下処理用 小	10	個	厨房	
216	調理器具	消耗品	緑おけ	下処理用 大	4	個	厨房	
217	調理器具	消耗品	ボール	下処理用 小	11	個	厨房	
218	調理器具	消耗品	ボール	下処理用 大	5	個	厨房	
219	調理器具	消耗品	ザル	下処理用 大	18	個	厨房	
220	調理器具	消耗品	ザル	下処理用 中	13	個	厨房	
221	調理器具	消耗品	ザル	下処理用 小	17	個	厨房	
222	調理器具	消耗品	ザル	下処理用 最小	5	個	厨房	
223	調理器具	消耗品	たらい	特大(プラスチック)	2	個	厨房	
224	調理器具	消耗品	たらい	大	5	個	厨房	

NO.	分類I	分類II	品名	形式	数量	単位	設置・保管場所	備考
225	調理器具	消耗品	たらい	プラスチック	7	個	厨房	
226	調理器具	消耗品	中心温度計		5	個	厨房	
227	調理器具	消耗品	温湿度計		3	個	厨房	
228	調理器具	消耗品	おしほりかけ		1	台	厨房	
229	調理器具	消耗品	ポリバケツ	90ℓ 食堂用2個	2	個	厨房	
230	調理器具	消耗品	バケツ		6	個	厨房	
231	調理器具	消耗品	食器かご		55	個	厨房	
232	調理器具	消耗品	ゴミ箱	大	2	個	厨房	
233	調理器具	消耗品	ゴミ箱	小	5	個	厨房	
234	調理器具	消耗品	キッチンばさみ		3	個	厨房	
235	調理器具	消耗品	ピーラー	ステンレス	1	個	厨房	
236	調理器具	消耗品	ピーラー	セラミック	1	個	厨房	
237	調理器具	消耗品	ピーラー		1	個	厨房	
238	調理器具	消耗品	ザル	プラスチック深型	4	個	厨房	
239	調理器具	消耗品	計量スプーン	30cc	1	個	厨房	
240	調理器具	消耗品	計量スプーン	15cc	3	個	厨房	
241	調理器具	消耗品	料理鍋	45cm	2	個	厨房	
242	調理器具	消耗品	ステンレス食缶	10L	1	個	厨房	
243	調理器具	消耗品	ステンレス食缶	15L	1	個	厨房	
244	調理器具	消耗品	ステンレス食缶	15L	8	個	厨房	
245	調理器具	消耗品	ステンレス食缶	10L	3	個	厨房	
246	調理器具	消耗品	包丁	シルバー	2	本	厨房	
247	調理器具	消耗品	包丁	レッド	1	本	厨房	
248	調理器具	消耗品	包丁	イエロー	1	本	厨房	
249	調理器具	消耗品	包丁	ピンク	1	本	厨房	
250	調理器具	消耗品	まな板	赤	1	枚	厨房	
251	調理器具	消耗品	まな板	黄	1	枚	厨房	
252	調理器具	消耗品	まな板	緑	2	枚	厨房	
253	調理器具	消耗品	まな板	ピンク	1	枚	厨房	
254	調理器具	消耗品	ボール	5. 7L	1	個	厨房	
255	調理器具	消耗品	ボール	7. 5L	1	個	厨房	
256	調理器具	消耗品	ボール	9. 5L	1	個	厨房	
257	調理器具	消耗品	ボール	16. 0L	1	個	厨房	
258	調理器具	消耗品	ザル	内径25cm	3	個	厨房	
259	調理器具	消耗品	ザル	内径40cm	3	個	厨房	
260	調理器具	消耗品	ザル	内径30cm	2	個	厨房	
261	調理器具	消耗品	ザル	内径35cm	2	個	厨房	
262	調理器具	消耗品	バット	476×332mm	6	枚	厨房	
263	調理器具	消耗品	バット	406×292mm	3	枚	厨房	
264	調理器具	消耗品	鍋	16. 4L	2	個	厨房	
265	調理器具	消耗品	漬物容器	20. 0L	2	個	厨房	
266	休憩室	消耗品	テーブル		1	台	休憩室	
267	休憩室	消耗品	こたつテーブル		1	台	休憩室	
268	休憩室	備品	ロッカー	9人用	1	台	休憩室	
269	休憩室	消耗品	食器棚		1	台	休憩室	
270	厨房機器	備品	洗濯機	日立 BW-V70M	1	台	厨房	
271	休憩室	備品	コートハンガー		1	台	休憩室	
272	休憩室	消耗品	傘立		1	個	休憩室	