

別表 1

## 業務区分表

区分		内 容	市	受託者	備 考
給食管理	1	給食運営の総括	○		
	2	学校行事等の連絡、調整	○		
	3	学校行事等への参加、協力		○	
	4	給食に関する各種調査等の企画・実施	○		
	5	給食に関する各種調査等への協力		○	
	6	給食関係各会議の開催・運営	○		
	7	給食関係各会議への参加・協力		○	
	8	実施献立の作成・指示（アレルギー対応食等を含む）	○		
	9	実施献立の確認・実施（アレルギー対応食等を含む）		○	
	10	給食数等必要な事項の連絡	○		
	11	検食及び展示食の準備		○	
	12	検食の実施・評価（検食簿の作成を含む）	○		
	13	給食関係の報告書等の作成、報告		○	
	14	給食関係の報告書等の点検、確認、保管	○		
	15	給食調理業務に関する書類等の確認・保管	○		
調理作業管理	1	作業工程表・作業動線図の作成		○	
	2	作業工程表・作業動線図の確認	○		
	3	責任者との打ち合わせ	○		
	4	責任者以外の調理業務従事者との打ち合わせ		○	
	5	調理業務指示書の作成（アレルギー対応食を含む）	○		
	6	調理業務指示書の確認（アレルギー対応食を含む）		○	
	7	調理、配食、配膳、洗浄、消毒等の実施		○	
	8	調理、配食、配膳、洗浄、消毒等の確認	○		
	9	配膳室・下膳室での食缶等の児童への引渡し（声かけを含む）		○	
	10	作業実施状況の確認	○		
食材料管理	1	食材料の調達（契約から発注まで）	○		
	2	食材料の点検・検収及び報告		○	
	3	食材料の点検・検収の確認	○		
	4	食材料の保管・在庫管理及び記録		○	
	5	食材料の保管・在庫管理及び記録の確認	○		
	6	納品伝票の整理（食材料費出納に係る納品数量確認を含む）		○	
	7	食材料の出納事務（納品伝票の保管を含む）	○		
施設設備管理	1	給食施設、設備の設置・改修及び修繕（受託者の責による修繕を除く）	○		
	2	施設・設備（給食施設、調理器具、食器等）の保守管理（空調機器含む）		○	
	3	グリストラップの日常清掃・管理		○	
	4	専門業者によるグリストラップの清掃	○		
	5	日常的な害虫の有無の確認及び駆除実施、記録		○	
	6	日常的な害虫の有無の確認結果及び駆除の実施報告の確認	○		
	7	専門業者による殺鼠害虫駆除	○		
	8	食缶・食器等の計画的な補充	○		
業務管理	1	調理業務従事者の勤務表の作成・管理		○	
	2	調理業務従事者の業務分担・配置の指示		○	
	3	調理業務従事者の業務分担・配置の確認	○		
	4	緊急対応を要する場合の指示	○		
衛生管理	1	衛生面の遵守事項の作成・遵守状況の確認	○		
	2	食材料の衛生管理		○	
	3	施設・設備（給食施設、調理器具、食器等）の清掃等の衛生管理		○	
	4	調理業務従事者の衣服等の清潔保持状況等の確認		○	
	5	保存食（原材料及び調理済食品）の確保・管理		○	
	6	納入業者等の清潔保持状況等の確認		○	
	7	学校給食日常点検票（各種報告書・記録簿を含む）の作成		○	
	8	学校給食日常点検票（各種報告書・記録簿）の確認	○		
研修等	1	調理業務従事者に対する研修・講習の計画・実施		○	
	2	調理業務従事者に対する研修・講習の実施の確認	○		
労働安全衛生	1	健康管理計画の作成		○	
	2	定期健康診断の実施		○	
	3	定期健康診断の実施の確認	○		
	4	定期検便検査の実施		○	
	5	定期検便検査の実施の確認	○		
	6	事故防止対策の策定		○	

## 経費負担区分

市	受託者
<ul style="list-style-type: none"> <li>・食器、調理機器(機械・器具)及び什器の購入費</li> <li>・調理機器及び設備の修繕費 (受託者の責による修繕に係る費用は除く)</li> <li>・専門業者による定期殺鼠害虫駆除費</li> <li>・専門業者によるグリストラップ清掃費</li> <li>・水道、光熱費及び燃料費</li> <li>・食材料費 (受託者の責による破損、滅失等による場合を除く)</li> <li>・調理用消耗品の購入費 (ボール、ざる、まな板、包丁、柄杓、調理用ハサミ、中心温度計、残留塩素測定器、調理用消耗品に係る電池など)</li> <li>・児童が配膳時に使用する消耗品の購入費 (使い捨て手袋、揚げパン用ポリ袋など)</li> <li>・残菜処理及び廃棄物処理に係る費用</li> <li>・栄養教諭等が使用する消耗品の購入費 (但し、右欄※の物品を除く)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理業務従事者の人件費及び法定福利費</li> <li>・調理業務従事者の福利厚生費</li> <li>・調理業務従事者の保健衛生費 (健康診断、細菌検査等に係る費用)</li> <li>・調理業務従事者の給食費</li> <li>・調理業務に必要な被服類の購入費 (作業用白衣等上下、ヘアーネット、帽子、マスク※、短靴、エプロンなど)</li> <li>・調理業務に必要な被服類の清潔保持に要する費用</li> <li>・洗浄、消毒、清掃及び日常点検に必要な石鹼類及び薬品類の購入費 (手洗い用石鹼※、手指消毒用アルコール※、洗浄機用洗剤、その他洗浄用洗剤、作業着洗濯用洗剤及び漂白剤、次亜塩素酸ナトリウム、残留塩素測定用試薬、防虫・駆虫剤など)</li> <li>・調理業務、洗浄、消毒、清掃及び日常点検に必要な消耗品及び用具類の購入費 (手洗い用爪ブラシ※、ペーパータオル※、ふきん、たわし、ラップ、クッキングペーパー、スポンジ、各種ポリ袋、使い捨て手袋※、ゴム手袋、各種ブラシ、ワイパー、モップ、モップ絞り器、バケツ、施設内外清掃用具、雑巾、軍手、グリス、砥石など)</li> <li>・調理業務従事者が使用する雑貨、文房具及び救急薬品の購入費 (調理業務従事者用茶器、お茶、ポット、筆記用具、救急用品、ハンドクリーム、トイレ清掃洗浄剤、トイレトペーパーなど)</li> <li>・受託者が行う研修に関する費用</li> <li>・通信機器費及び通信費</li> <li>・受託者の責による調理機器及び設備の修繕費</li> <li>・受託者の責により本市又は第三者に対し損害を与えた場合に係る損害賠償経費 (生産物賠償責任保険に係る経費を含む。)</li> <li>・その他日々消耗する物品で受託者が負担することが適当と認められるもの</li> </ul> <p>※は栄養教諭等市が使用する分を含む</p>

別表3-1

## 調理機器等の貸与一覧(小郡小学校)

No.	品名	No.	品名	No.	品名
	<検収室・食品庫>		<調理室>		<洗浄室>
1	デジタル台秤(検定付)	1	フードスライサー	1	移動シンク
2	L型運搬車	2	スライサーシンク	2	移動シンク
3	パススルー冷蔵庫	3	移動式高速度ミキサー	3	食器洗浄機
4	パススルー冷凍庫	4	受槽	4	受台(H=750)
5	1槽シンク	5	プレート殺菌庫	5	移動台
6	保存食用冷凍庫(食材)	6	器具消毒保管機	6	三槽シンク
7	掃除用具入れ	7	三槽シンク(器具)	7	食缶消毒保管機
8	移動式ピーラー	8	移動台	8	食缶消毒保管機
9	ラック	9	スチームコンベクションオーブン	9	食器消毒保管機
10	ラック	10	真空冷却機	10	食器消毒保管機
11	パススルー冷蔵庫	11	移動台	11	食器消毒保管機
	<下処理室>	12	ティルティングパン(揚げ物用)	12	作業台
1	三槽シンク(肉魚)	13	電磁調理器	13	炊飯釜消毒保管機
2	洗米器	14	炊飯器	14	掃除用具入れ
3	三槽シンク	15	ザル置台		<配膳室>
4	パススルー冷凍庫	16	配缶台	1	牛乳保冷庫
5	移動台	17	低輻射ガス回転釜	2	掃除用具入れ
6	三槽シンク(野菜)	18	油濾過機	3	パン棚
7	三槽シンク(野菜)	19	保存食用冷凍庫(製品)		<前室>
8	作業台	20	移動台	1	クリーンロッカー
9	作業台	21	三槽シンク	2	エアシャワー
10	受槽	22	パススルー冷蔵庫		
11	包丁まな板殺菌庫	23	テーブル		
12	器具消毒保管機	24	一槽シンク		
		25	移動水切台		
		26	移動台		

別表3-2

## 調理機器等の貸与一覧(三国小学校)

No.	品名	No.	品名	No.	品名
	<検収室・食品庫>		<調理室>		<下膳室・洗浄室>
1	デジタル台秤(検定付)	1	フードスライサー	1	モービルシンク
2	保存食用冷凍庫	2	スライサーシンク	2	フラットコンベア洗浄機
3	一槽シンク	3	高速度ミキサー	3	ガスブースター
4	ドライ対応型ピーラー	4	三槽シンク	4	受台
5	スタッキングカート	5	移動台	5	移動台
6	移動台	6	移動台	6	三槽シンク
7	掃除用具ロッカー	7	丸型フライヤー	7	作業台
8	ソリッドシェルフ(4段)	8	油ろ過機	8	予備用消毒保管庫
9	ソリッドシェルフ(4段)	9	涼厨立体自動炊飯器	9	容器消毒保管庫
10	パススルー冷蔵庫	10	作業台	10	食器消毒保管庫
11	貯米庫	11	モービルシンク	11	食器消毒保管庫
	<下処理室>	12	移動台	12	掃除用具ロッカー
1	パススルー冷凍庫	13	三槽シンク	13	下膳棚(4段)
2	パススルー冷蔵庫	14	包丁まな板消毒保管庫		
3	移動式ピーラー受槽	15	器具消毒保管庫		<配膳室>
4	三槽シンク	16	移動台	1	牛乳冷蔵庫
5	自動計量洗米機	17	スパテラスタンド	2	パン棚
6	移動台	18	低放射ガス回転釜	3	掃除用具ロッカー
7	三槽シンク	19	低放射ガス回転釜		<サニタリー>
8	作業台	20	低放射ガス回転釜	1	クリーンロッカー(衣類用)
9	三槽シンク	21	配缶カート	2	クリーンロッカー(靴用)
10	作業台	22	スチームコンベクションオープン	3	クリーンロッカー(衣類用)
11	三槽シンク	23	ラックカート	4	エアーシャワー
12	器具消毒保管庫	24	真空冷却機		
13	パススルー冷蔵庫	25	IHテーブル		
		26	調理台		
		27	保存食用冷凍庫		
		28	パススルー冷蔵庫		
		29	掃除用語ロッカー		
		30	移動ラック		

別表3-3

## 調理器具等の貸与一覧(東野小学校)

No.	品名	No.	品名	No.	品名
	〈検収・下処理・食品庫〉		〈調理室〉		〈配膳室〉
1	デジタル台秤	1	三槽シンク	1	パン収納シェルフ
2	移動台	2	移動台	2	牛乳保冷庫
3	水切付一槽シンク	3	移動台	3	シェルフ
4	ドライ対応型ピーラー	4	ワンタッチスライサー	4	移動台(食器出し用)
5	ピーラーシンク	5	移動式スライサーシンク	5	移動台(牛乳、パン用)
6	移動ピーラー受槽	6	移動台		〈洗浄室〉
7	パススルー冷蔵庫	7	移動台	1	モービルシンク
8	冷凍庫	8	包丁まな板消毒保管機	2	食器トレイ洗浄機
9	掃除用具ロッカー	9	器具消毒保管機	3	作業台
10	スタッキングカート	10	三槽シンク	4	移動台
11	ソリッドシェルフ	11	丸形フライヤー	5	食缶消毒保管機
12	ソリッドシェルフ	12	スチームコンベクション	6	食器消毒保管機
13	一層シンク	13	ラックインカート	7	掃除用ロッカー
14	作業台	14	移動ラック	8	三槽シンク
15	移動台(米用)	15	スパテラスタンド	9	作業台
16	パススルー冷蔵庫	16	ガス回転釜	10	食器消毒保管庫
17	移動台	17	配缶台	11	モービルシンク
18	三槽シンク	18	保存食用冷凍庫	12	シェルフ
19	作業台	19	作業台		〈前室〉
20	保存食用冷凍庫	20	作業台	1	衣類殺菌保管機
21	移動台	21	IH調理器×2	2	手洗いシンク
22	器具消毒保管機	22	炊飯台	3	エアーシャワー
23	三槽シンク	23	真空冷却機		
24	ドラフト洗米機	24	移動台		
25	パススルー冷蔵庫	25	ガス炊飯器		
26	作業台	26	炊飯台		
		27	炊飯台		
		28	ガス炊飯器		
		29	移動台(肉用)		
		30	食缶消毒保管機		
		31	パススルー冷蔵庫		

別表3-4

## 調理機器等の貸与一覧(のぞみが丘小学校)

No.	品名	No.	品名	No.	品名
	<検収・下処理室>		<調理・和え物室>		<洗浄室>
1	デジタル台秤(検定付)	1	三槽シンク	1	モービルシンク
2	引出付作業台	2	作業台	2	モービルシンク
3	掃除用具ロッカー	3	移動台	3	食器トレイ洗浄機
4	一槽シンク	4	ワンタッチスライサー	4	受台
5	冷蔵庫	5	移動スライサーシンク	5	移動台
6	冷凍庫	6	一槽シンク	6	三槽シンク
7	保存食用冷凍庫	7	立型炊飯器	7	食缶消毒保管機
8	ドライ式ピーラー	8	立型炊飯器	8	掃除用具ロッカー
9	パススルー冷蔵庫	9	丸型フライヤー	9	食器消毒保管機
10	スタッキングカート	10	三槽シンク	10	作業台
11	移動ピーラー受槽	11	器具消毒保管庫		<給食配膳室>
12	三槽シンク	12	引出付台下戸棚	12	牛乳保冷庫
13	器具消毒保管機	13	IH調理器	13	牛乳保冷庫
14	包丁まな板消毒保管機	14	作業台	14	移動式パン収納シェルフ
15	移動台	15	移動台		<前室>
16	三槽シンク	16	移動ラック	1	手洗いシンク
17	三槽シンク	17	移動式スパテラストンド	2	エアーシャワー
18	作業台	18	ガス回転釜	3	衣類殺菌保管庫
19	ドラフト洗米器	19	配缶台		
20	水切台	20	ラックインカート		
21	パススルー冷蔵庫	21	スチームコンベクションオープン		
22	ソリッドシェルフ	22	配缶台		
23	作業台	23	真空冷却機		
		24	パススルー冷蔵庫		
		25	保存食用冷凍庫		
		26	包丁まな板消毒保管機		
		27	高速度ミキサー		
		28	移動台		