

## 調理業務作業基準書

この基準書は、調理業務を実施するにあたり、調理業務作業基準を定めるものである。

### 1 調理業務

受託者は、発注者が作成した献立表に基づき、給食センターの提供する食材等を使用し調理業務を行う。また、食材等の検収、搬入及び保管、数量点検等を実施し、その報告を行う。

#### (1) 給食調理作業の準備

- ① 業務責任者は、事前に調理業務指示書を確認した上で、3 日前までに「調理作業工程表」及び「調理作業動線図」を給食センター所長へ提出すること。
- ② 業務責任者は、事前に調理の方法や物資入荷の確認等を栄養教諭と十分な協議を行うこと。

#### (2) 給食調理作業

- ① 検収室に持ち込まれた野菜や果物等の生鮮食料品は、土や汚れ、虫、細菌等の付着に対し、それらを除去することに注意を払い、流水等で十分に洗浄すること。
- ② 下処理に際し、中性洗剤及び消毒剤を使用する場合は、栄養教諭等と協議をし、安全を確認するとともに、薬剤が完全に洗い流されるまで流水等で十分すすぎ洗いすること。
- ③ 所定の下処理後、「調理作業工程表」及び「調理作業動線図」に従い調理を行うこと。
- ④ 給食調理作業は、次の各項に注意をして行うこと。
  - ア 給食調理は、すべて当日に行うこと。
  - イ 給食材料は食品、調味料は必ず計量のうえ使用すること。
  - ウ 調理機器・器具等は、使用前及び使用後において、刃こぼれ・破損・故障・ネジの状態等を点検・確認し、安全に努めること。
  - エ 給食材料や食品の切裁は、加熱や調味の浸潤の均等性・出来栄等を考慮して、適切に行うこと。また、調理によっては、手切り調理をする場合もある。
  - オ 加熱は、給食材料や食品の色彩や風味・舌触り等を損ねないように注意すること。
  - カ 冷却を要する調理食材や食品は、出来るだけ短時間のうちに冷却するようにし、真空冷却機を使用すること。
  - キ 配食時間に合わせて調理が終了するよう、加熱時間、冷却時間等に十分留意し、作業工程を工夫すること。
  - ク 給食調理作業中、やむを得ず洗浄を行う場合は、汚水が掛からないよう他の作業工程を工夫すること。
  - ケ 下処理後及び調理後の食品は、60センチメートル以上の適当な場所に置くこと。

- コ 生鮮食品は、調理直前まで冷蔵庫に保管しておくこと。
- サ 缶詰は、缶切りを消毒し、缶のラベルを外し、缶の汚れを落としてから開缶すること。また、未加熱で使用する場合は、洗浄後アルコール消毒をしてから開缶する。
- シ 調理済みの食品は、受託者立会いのもと、栄養教諭等が完了検査を行い、配食缶に入れること。

### (3) 配食作業

- ① 調理した給食を学校別、学級別に供給量を計算後、配食（添加物の小分け作業を含む。）する。
- ② 食缶・食器や杓子等をコンテナに収納し、配送車に迅速に積み込むことができるようにすること。（年間を通して、食缶（副菜・デザート用）には保冷剤を使用する。）
- ③ 配食作業には、次の項目について注意して行うこと。
  - ア 使用する給食用食缶や食器類は、種類・数量だけでなく、汚れについても確認すること。
  - イ 給食に使用する調理材料・食品は、素手で触らないこと。また、必要に応じて使い捨て手袋を使用すること。
  - ウ 配食は、原則として配送開始時間の15分前から行い、指示どおり学級ごとに給食用配食缶に入れること。
  - エ 配食した給食用配食缶・食器類等は、所定のコンテナに収納し、プラットフォームに移送して、配送担当者と共に、配送事業者引き渡すこと。
  - オ 配送された食器類・調理食品に不足が生じた場合は、「身延町学校給食センター調理業務委託仕様書 28 調理場の瑕疵責任及び対応責任」に基づき対処すること。

## 2 コンテナ・食缶・調理器具等の洗浄・消毒・保管及び日常点検

- (1) 各学校から回収したコンテナを、配送事業者から受け取り、食器・食缶・杓子等を食器洗浄機等により洗浄する。
- (2) 各学校及び学級別に食器等の枚数や汚れ、破損等が無いか確認し、消毒保管機にて消毒及び保管作業を行う。
- (3) 食器の入ったかご、給食用配食缶、食器類は、変形や亀裂、取っ手の不具合等の点検を行う。
- (4) 包丁は、使用前に刃が欠けていないかなどの確認を毎日行ってから使用すること。
- (5) ノロウイルスが流行している学校の洗浄消毒等については、別途協議すること。

## 3 残菜（残滓）及び厨芥の処理

- (1) 学校から返却された残菜等については、学校ごとに計量して、「残菜（残滓）発生量記録表」に必要事項を記入し、給食センター所長に報告すること。
- (2) 教育指導上、残菜の状況を詳細に把握する必要がある場合には、学級ごと又は料理別に計量を指示することがある。
- (3) 計量した残菜等は、指定のごみ袋に詰め、所定の場所に搬出処理するとともに、収集

状況を確認し、収集場所は常に清潔を保つこと。

- (4) 調理場から発生した残菜等についても、同様に処分すること。

#### 4 施設・設備等の日常清掃及び日常点検

- (1) 事務室・調理場内・トイレ・玄関及び休憩室・更衣室・洗濯場を含め、施設全般の清掃業務を行い、常に清潔な状態を保つこと。
- (2) 調理室、下処理室の衛生管理については、次の事項に注意し実施すること。
- ① 床を濡らさないドライ運用を行い、短靴による作業を行うこと。
  - ② 床に付着した油やごみ等は随時拭き取り、常に清潔を保つこと。
- (3) 食品庫には、給食材料・食品・及び給食材料に関係する物品以外の物を収納しない。
- (4) 天井及び壁（高い部分は、別途清掃専門業者に委託する。）、扉、戸棚、窓ガラス、網戸等は、破損している場所が無いか確認し、常に清潔に保つこと。
- (5) 床面、室内の排水溝及び排水網、グリストラップは、1日の作業後に必ず清掃すること。
- (6) 手洗い設備の石鹸・消毒液・ペーパータオル・アルコール等は、常に使用できるように補充しておくこと。
- (7) 清掃用具は、用途別に区分して使用すること。また、使用後は洗浄・乾燥させ、必要に応じて消毒を行い、所定の場所へ保管すること。
- (8) 給食施設（調理場）内には、関係者以外は立ち入りさせないこと。

#### 5 衛生管理

##### (1) 調理業務従事者の衛生と健康管理

- ① 受託者は、給食業務従事者を業務に従事させる場合、従事させる前1ヶ月以内に行った健康診断書と、公的機関で実施した保菌検査成績表、「給食業務従事者報告書」、「業務経歴書」及び資格を証する書類の写しを添えて、給食センター所長に提出しなければならない。また、従事者を変更する場合は、「給食業務従事者変更届出書」を給食センター所長に報告すること。
- ② 調理業務従事者の健康診断は、年1回の定期健康診断を実施し、結果を給食センター所長に提出すること。また、保菌検査にあたっては、月2回実施し、日々の健康状態についても、「日常衛生点検表」に必要事項を記入し、作業前に給食センター所長に報告すること。

##### (2) 水道水の点検

給食調理作業前及び作業後に水道水の塩素量の測定を毎日行い、「日常衛生点検表」に必要事項を記入し、給食センター所長に報告すること。

##### (3) 食材の管理

受け渡し後の食材については、常温保管物と低温保管物に分けて適切な保管措置を行うとともに、衛生管理に十分に注意し、汚染されないよう管理すること。また、調理後、食材等に在庫が出た場合は「調味料等在庫確認表」を月末に、また、不足時の際

は、随時給食センター所長に報告すること。

(4) 加熱冷却調理品

調理温度は、「加熱温度管理表①(汁・煮物・ボイル類・漬物類・ソース類・炒め物)」、「加熱温度管理表②(揚げ物、焼き物、和え物)」及び「冷却温度管理表」に必要事項を記入し、栄養教諭等の確認を受け、給食センター所長に報告すること。なお、調理温度の基準は、学校給食衛生管理基準に基づくこと。

(5) 保存食用サンプル採取・保管

給食材料(食品)納品の際、保存食用サンプル(50グラム程度)を採取し、2週間保管すること。給食材料(原材料)は、洗浄・消毒を行わず購入した状態で保管すること。また、調理後について、品数ごとに保存食用サンプル(50グラム程度)を採取し、密閉できる丈夫なビニール袋で保管すること。(いずれも-20℃以下の保存食用冷凍庫に保管すること。)その際、保管状況を「保存食記録表」に記載し、給食センター所長に報告すること。なお、保存食を廃棄する際は、「保存食廃棄日時記録表」に記載し、給食センター所長に報告すること。

(6) 調理衣

洗濯する際は、下処理用と調理室用を分けて洗濯すること。なお、調理衣とその他の物を一緒に洗濯しないこと。

6 調理中の異常発生報告について

上記の作業において、異常が発生した時は、作業中であっても速やかに給食センター所長に報告すること。

7 給食調理作業終了後について

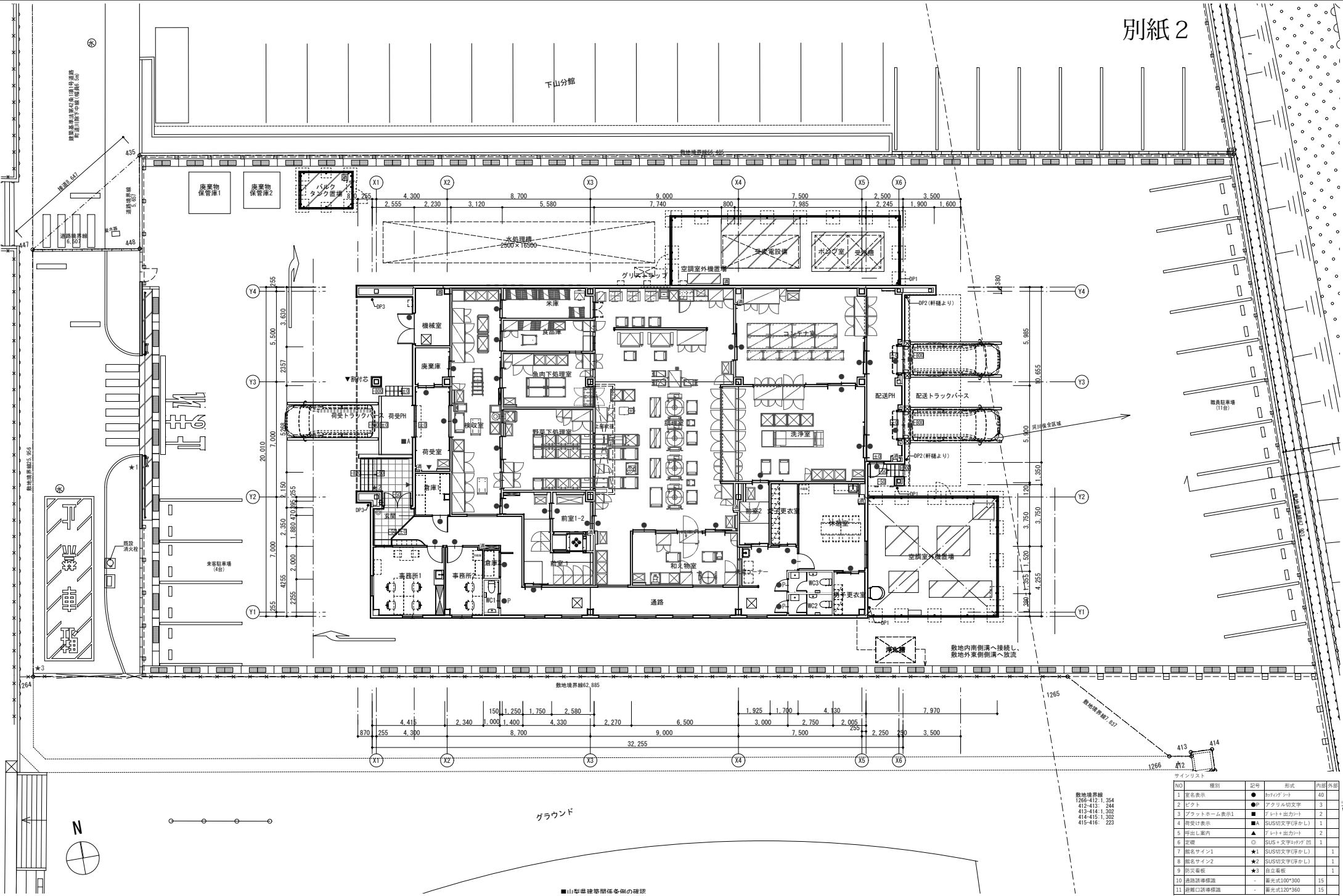
給食調理作業終了後、「日常衛生管理点検表」を毎日作成し、給食センター所長に報告すること。

8 業務従事者及び業務責任者

業務従事者は、事前に基本的な調理技術や衛生に関する研修を受けた者であること。  
業務責任者又は業務副責任者は、調理期間中、必ず常駐していること。

9 その他

その他の必要な業務は、給食センター所長の指導に基づいて行う。  
調理工程作業表や調理作業動線図等の様式については、給食センター所長と受託者で協議の上定めること。



| NO | 種別       | 記号 | 形式          | 内部/外部 |
|----|----------|----|-------------|-------|
| 1  | 室名表示     | ●  | ホワイトボード     | 40    |
| 2  | ピクト      | ●P | アクリル切文字     | 3     |
| 3  | フロアホーム表示 | ●  | アクリル切文字     | 2     |
| 4  | 荷受け表示    | ■A | SUS切文字(浮かし) | 1     |
| 5  | 呼出し案内    | ▲  | アルミ加工カド     | 2     |
| 6  | 区画       | ○  | SUS+ステンシル   | 1     |
| 7  | 室名サイン1   | ★1 | SUS切文字(浮かし) | 1     |
| 8  | 室名サイン2   | ★2 | SUS切文字(浮かし) | 1     |
| 9  | 防災看板     | ★3 | 自立看板        | 1     |
| 10 | 避難設備標識   | -  | 幅光式100*300  | 15    |
| 11 | 避難口誘導標識  | -  | 幅光式120*360  | 15    |

## 別紙3

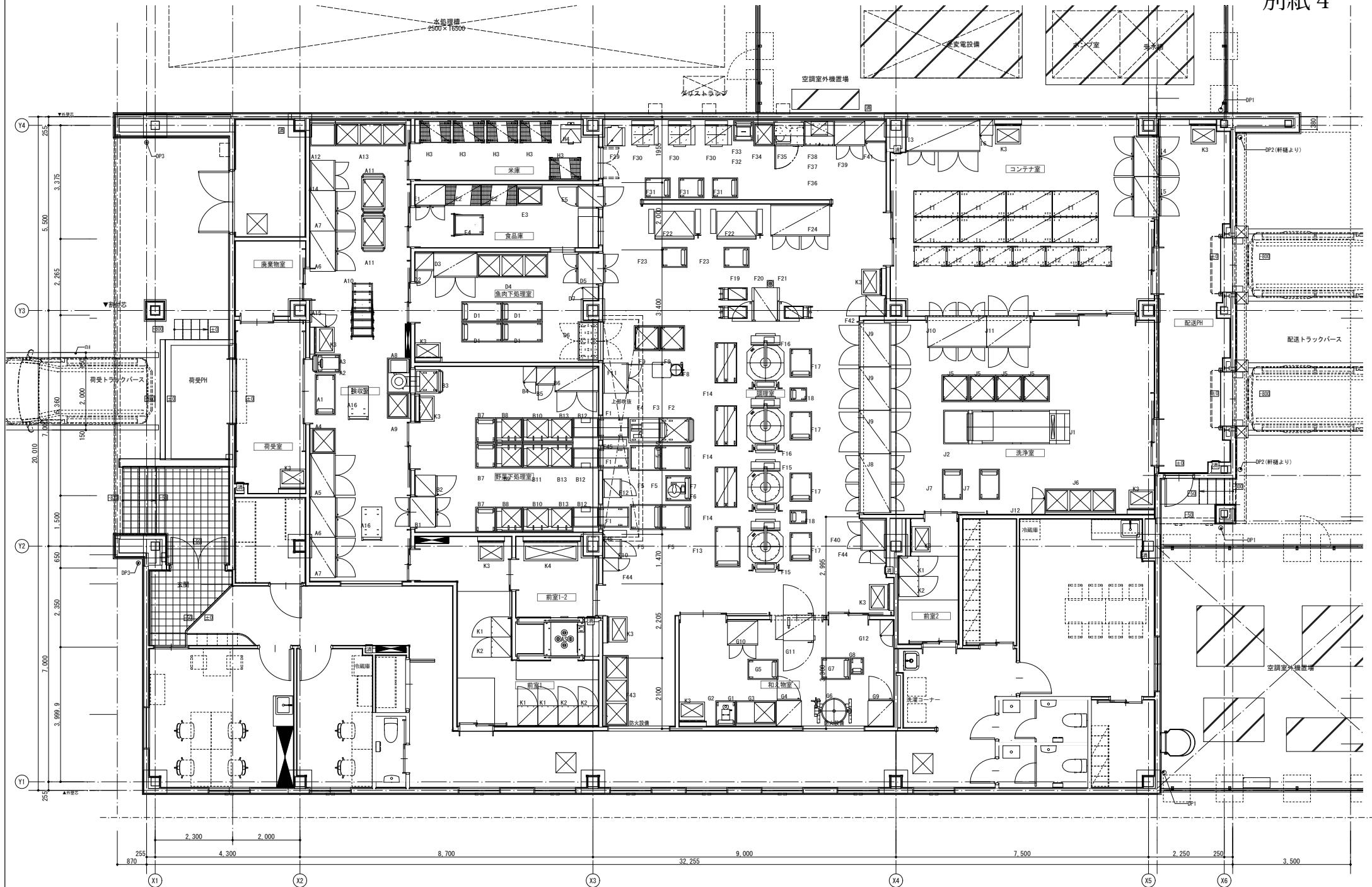
## 調理備品等一覧

| 区分            | 番号 | 品名            | 数量 |
|---------------|----|---------------|----|
| 調理器具（身延センター分） |    | 包丁(検食)        | 3  |
|               |    | 包丁(下処理)       | 1  |
|               |    | 包丁(野菜)        | 4  |
|               |    | 包丁(肉)         | 1  |
|               |    | 包丁(練り物)       | 1  |
|               |    | 包丁(果物)        | 1  |
|               |    | 包丁(その他)       | 2  |
|               |    | しゃく(大)        | 2  |
|               |    | しゃく(小)        | 4  |
|               |    | しゃく(油)        | 1  |
|               |    | 揚げ網(油)        | 1  |
|               |    | 揚げ網(茹で)       | 2  |
|               |    | スパテラ(ステン)     | 2  |
|               |    | スパテラ(プラ大)     | 2  |
|               |    | スパテラ(プラ小)     | 2  |
|               |    | 泡立て器(卵)       | 1  |
|               |    | シリコンへら(大)     | 2  |
|               |    | シリコンへら(小)     | 2  |
|               |    | オープナー         | 1  |
|               |    | 網平金ザル         | 6  |
|               |    | しゃもじ          | 1  |
|               |    | 青プラザル(大)      | 7  |
|               |    | 青プラザル(中)      | 9  |
|               |    | 青プラザル(小)      | 16 |
|               |    | 金ザル(大)        | 3  |
|               |    | 金ザル(中)        | 3  |
|               |    | 金ザル(小)        | 12 |
|               |    | 金ザル(極小)       | 4  |
| 調理器具          |    | 包丁(下処理)       | 1  |
|               |    | 包丁            | 3  |
|               |    | 包丁(練り物) 黒     | 1  |
|               |    | 包丁(豆腐) 白      | 1  |
|               |    | 包丁(果物) 赤      | 1  |
|               |    | しゃく(大)        | 3  |
|               |    | しゃく(小)        | 3  |
|               |    | 揚げ網(茹で物)      | 2  |
|               |    | 揚げ物一式         | 1  |
|               |    | スパテラ(大)       | 2  |
|               |    | スパテラ(プラ小)     | 1  |
|               |    | 泡立て器(大) みそ    | 1  |
|               |    | 泡立て器(大)       | 2  |
|               |    | 泡立て器(大) 肉 ピンク | 1  |
|               |    | 泡立て器(大) 卵 黄   | 3  |
|               |    | 泡立て器(中)       | 3  |
|               |    | 泡立て器(小)       | 2  |
|               |    | ゴムベラ(大)       | 4  |
|               |    | ゴムベラ 黄        | 1  |

|              |                       |     |
|--------------|-----------------------|-----|
| 埋器具（中富センター分） | 缶切                    | 1   |
|              | しゃもじ                  | 3   |
|              | マッシャー                 | 2   |
|              | 計量カップ ゼリー             | 2   |
|              | はさみ                   | 3   |
|              | プラザル 緑                | 2   |
|              | プラザル ピンク              | 2   |
|              | プラザル 青（特大）            | 3   |
|              | プラザル 青（大）             | 4   |
|              | プラザル 青（中）             | 4   |
|              | プラザル 青（小）             | 4   |
|              | 深金ザル(特大)              | 1   |
|              | 深金ザル(米)               | 1   |
|              | 深金ザル(サラダ)             | 1   |
|              | 深金ザル(大)               | 3   |
|              | 深金ザル(中)               | 2   |
|              | 深金ザル(小)               | 6   |
|              | 浅金ザル(特大)              | 2   |
|              | 浅金ザル(大)               | 1   |
|              | 浅金ザル(中)               | 2   |
|              | 浅金ザル(小)               | 2   |
|              | 浅金ザル(A)               | 2   |
|              | 浅金ザル(B)               | 2   |
|              | 金ザル(エビ・イカ)            | 2   |
|              | 金ザル(ハム用)              | 2   |
|              | 金ザル(トマト)              | 2   |
|              | 金ザル(大)（ほうれん草）         | 1   |
|              | 青プラザル(肉用)             | 1   |
| 設備機器備品       | スライサー用刃 2枚刃           | 1   |
|              | スライサー用刃 輪切りプレート       | 1   |
|              | スライサー用刃 短冊プレート 3×4ミリ  | 1   |
|              | スライサー用刃 短冊プレート 3×15ミリ | 1   |
|              | スライサー用刃 短冊プレート 6×6ミリ  | 1   |
|              | 笹切りカガイド・笹切りセンサー       | 1   |
|              | コンビオープン用鉄板            | 30  |
|              | コンビオープン用鉄板 穴あき        | 30  |
| 食器           | ボール(小学飯椀)             | 400 |
|              | ボール(中学飯椀)             | 200 |
|              | ボール(汁椀)               | 600 |
|              | ボール(デザート)             | 600 |
|              | 丼                     | 600 |
|              | 深皿(カレー皿)              | 600 |
|              | 深皿(小皿)                | 600 |
|              | 角仕切皿                  | 600 |
|              | トレイ                   | 600 |
|              | 箸(小学用)                | 400 |
|              | 箸(中学用)                | 200 |
|              | スプーン(小学用)             | 400 |
|              | スプーン(中学用)             | 200 |
|              | フォーク(小学用)             | 400 |
|              | フォーク(中学用)             | 200 |

|                  |  |                                   |    |
|------------------|--|-----------------------------------|----|
|                  |  | カゴ(食器)                            | 28 |
|                  |  | カゴ(トレイ)                           | 28 |
|                  |  | カゴ(箸)                             | 28 |
|                  |  | カゴ(スプーン・フォーク)                     | 28 |
| 食<br>缶<br>等      |  | 食缶(米飯用)                           | 28 |
|                  |  | 食缶(汁物用)                           | 28 |
|                  |  | 食缶(主菜用)                           | 28 |
|                  |  | 食缶(副菜・デザート用)                      | 28 |
|                  |  | 蓄冷剤用蓋                             | 28 |
|                  |  | 蓄冷剤                               | 28 |
|                  |  | パン箱                               | 28 |
|                  |  | コンテナ ※設備機器等一覧参照                   | 8  |
|                  |  | コンテナ(既存:中学用:R6.3.31まで) ※設備機器等一覧参照 | 6  |
| 配<br>膳<br>用<br>具 |  | しゃもじ                              | 45 |
|                  |  | おたま(小)                            | 86 |
|                  |  | おたま(大)                            | 48 |
|                  |  | われおたま                             | 91 |
|                  |  | ののじ Tong                          | 47 |
|                  |  | フライバサミ                            | 30 |





【特記事項】厨房関連工事の工事区分はNo. 08概要書参照

|                 |                                    |                         |            |
|-----------------|------------------------------------|-------------------------|------------|
| 設計年月<br>2022. 2 | 縮 尺<br>A1 : 1:50<br>A3 : 1:50 ×50% | 物件名称<br>身延町学校給食センター建設工事 | 区分<br>建築意匠 |
| 50-005          |                                    | 図面名称<br>厨房機器キープラン       | No.<br>40  |

| No.                            | 品 名          | 寸 法  |     |               | 数 量 | 型 式              | 給水    | 給湯    | 排水    | 蒸 気 |    |     |        | ガ ス (LPG) |        | 電 気 (50Hz) kW |      |                 | フ ード                                          | 備 考 |                      |   |            |
|--------------------------------|--------------|------|-----|---------------|-----|------------------|-------|-------|-------|-----|----|-----|--------|-----------|--------|---------------|------|-----------------|-----------------------------------------------|-----|----------------------|---|------------|
|                                |              | 給気   | 排気  | 消費量           |     |                  |       |       |       | 圧力  | 接続 | 消費量 | 1P100V | 1P200V    | 3P200V |               |      |                 |                                               |     |                      |   |            |
|                                |              |      |     |               |     |                  |       |       |       |     |    |     |        |           |        | 間口            | 奥行   | 高さ              |                                               |     | □                    | ■ | kg/H       |
|                                | 【A】 検収室      |      |     |               |     |                  |       |       |       |     |    |     |        |           |        |               |      |                 |                                               |     |                      |   |            |
| A1                             | 移動式検収台       | 1200 | 600 | 650           | 1   | TK-126MSDVB-S    |       |       |       |     |    |     |        |           |        |               |      |                 |                                               |     |                      |   |            |
| A2                             | 防水形デジタル台はかり  | 350  | 605 | 795           | 1   | DP-6700K         |       |       |       |     |    |     |        |           |        |               |      |                 |                                               |     |                      |   |            |
| A3                             | はかり用置台       | 750  | 550 | 900           | 1   | L1-75SDB         |       |       |       |     |    |     |        |           |        |               |      |                 |                                               |     |                      |   |            |
| A4                             | 1槽シンク        | 750  | 750 | 850           | 1   | S1-77BDB         | 15A   | 15A   | 40A   |     |    |     |        |           |        |               |      |                 | フタ付                                           |     |                      |   |            |
| A5                             | 器具消毒保管機      | 1290 | 750 | 1920          | 1   | EMK-1504N        |       |       |       |     |    |     |        |           |        |               | 9.5  |                 | 棚数:3段 アジャスト脚仕様                                |     |                      |   |            |
| A6                             | 冷蔵庫          | 1200 | 800 | 1910          | 2   | HR-120A-ML       |       |       | 40A   |     |    |     |        | 0.29      |        |               |      |                 | 有効内容積:1054L                                   |     |                      |   |            |
| A7                             | 冷凍庫          | 1200 | 800 | 1910          | 2   | HF-120A-ML       |       |       | 40A   |     |    |     |        | 0.657     |        |               |      |                 | 有効内容積:1046L                                   |     |                      |   |            |
| A8                             | 球根皮剥機        | 1040 | 690 | 1009          | 1   | P-48D特           | 15A   |       | 床     |     |    |     |        |           |        |               | 0.4  |                 | 処理能力:13～15kg/回<br>アジャスト脚50mm UP 出口シュート300mm延長 |     |                      |   |            |
| A9                             | 1槽シンク        | 750  | 690 | 850           | 1   | S1-76BDB         | 15A   | 15A   | 40A   |     |    |     |        |           |        |               |      |                 | フタ付                                           |     |                      |   |            |
| A10                            | スタックカート      | 695  | 900 | 810           | 4   | STC-20           |       |       |       |     |    |     |        |           |        |               |      |                 |                                               |     |                      |   |            |
| A11                            | L型運搬車        | 1000 | 700 | 900           | 2   | L1-107DWB        |       |       |       |     |    |     |        |           |        |               |      |                 |                                               |     |                      |   |            |
| A12                            | 作業台          | 750  | 750 | 850           | 1   | TK-77BDB         |       |       | 40A   |     |    |     |        |           |        |               |      |                 | 現場合せ                                          |     |                      |   |            |
| A13                            | 3槽シンク        | 2100 | 750 | 850           | 1   | S3-217BDB        | 15Ax3 | 15Ax3 | 40Ax3 |     |    |     |        |           |        |               |      |                 | フタ付                                           |     |                      |   |            |
| A14                            | 器具消毒保管機      | 900  | 750 | 1920          | 1   | EMK-1004N        |       |       |       |     |    |     |        |           |        |               | 6.75 |                 | 棚数:3段 アジャスト脚仕様                                |     |                      |   |            |
| A15                            | 多目的キャビネット    | 390  | 490 | 1810          | 1   | 40-180           |       |       |       |     |    |     |        |           |        |               |      |                 |                                               |     |                      |   |            |
| A16                            | L型運搬車        | 900  | 600 | 800           | 2   | L1-96            |       |       |       |     |    |     |        |           |        |               |      |                 |                                               |     |                      |   |            |
|                                |              |      |     |               |     |                  |       |       |       |     |    |     |        |           |        |               |      |                 |                                               |     |                      |   |            |
|                                | 【B】 野菜下処理室   |      |     |               |     |                  |       |       |       |     |    |     |        |           |        |               |      |                 |                                               |     |                      |   |            |
| B1                             | バススルー冷蔵庫     | 900  | 850 | 1960          | 1   | HR-90CA-ML-4D4D特 |       |       | 40Ax3 |     |    |     |        | 0.467     |        |               |      |                 | 有効内容積:812L<br>露受け仕様、脚50mm UP                  |     |                      |   |            |
| B2                             | 検食保存用冷凍庫     | 625  | 650 | 1910          | 1   | HF-63CAT-KS      |       |       | 40A   |     |    |     |        | 0.365     |        |               |      |                 | 棚:7段 容器:14個付                                  |     |                      |   |            |
| B3                             | 球根受け用 L型運搬車  | 750  | 700 | 900           | 1   | L1-77PDB         |       |       |       |     |    |     |        |           |        |               |      |                 |                                               |     |                      |   |            |
| B4                             | 多目的キャビネット    | 390  | 490 | 1810          | 1   | 40-180           |       |       |       |     |    |     |        |           |        |               |      |                 |                                               |     |                      |   |            |
| B5                             | 包丁・まな板消毒保管機  | 550  | 550 | 1920          | 1   | ESK-254N         |       |       |       |     |    |     |        |           |        |               | 2.2  |                 | 収容能力:包丁20本 まな板10枚<br>アジャスト脚仕様                 |     |                      |   |            |
| B6                             | 器具消毒保管機      | 1290 | 750 | 1920          | 1   | EMK-1504N        |       |       |       |     |    |     |        |           |        |               | 9.5  |                 | 棚数:3段 アジャスト脚仕様                                |     |                      |   |            |
| B7                             | 移動台          | 750  | 600 | 850           | 3   | TK-76MDVB        |       |       |       |     |    |     |        |           |        |               |      |                 |                                               |     |                      |   |            |
| B8                             | 野菜洗浄シンク      | 800  | 750 | 1150<br>(850) | 2   | TWS-77AR         | 20A   | 20A   | 40A   |     |    |     |        |           |        |               | 0.75 |                 |                                               |     |                      |   |            |
| B9                             | 野菜洗浄シンク      | 800  | 750 | 1150<br>(850) | 1   | TWS-77AL         | 20A   | 20A   | 40A   |     |    |     |        |           |        |               | 0.75 |                 |                                               |     |                      |   |            |
| B10                            | 下処理用2槽シンク    | 1500 | 750 | 850           | 2   | S2-157BDVB       | 20Ax2 | 20Ax2 | 40Ax2 |     |    |     |        |           |        |               |      |                 |                                               |     |                      |   |            |
| B11                            | 下処理用2槽シンク    | 1500 | 750 | 850           | 1   | S2-157BDVB       | 20Ax2 | 20Ax2 | 40Ax2 |     |    |     |        |           |        |               |      |                 |                                               |     |                      |   |            |
| B12                            | ドライ式ローラーコンベヤ | 750  | 600 | 600           | 3   | CDF-60S特         |       |       | 40A   |     |    |     |        |           |        |               |      |                 | 排水トラップ付 連結仕様                                  |     |                      |   |            |
| B13                            | 微酸性電解水生成装置   | 287  | 150 | 297           | 3   | μ-Clean II       | 15A   |       |       |     |    |     |        | 0.13      |        |               |      |                 | 生成能力:300l/時                                   |     |                      |   |            |
|                                |              |      |     |               |     |                  |       |       |       |     |    |     |        |           |        |               |      |                 |                                               |     |                      |   |            |
|                                | 【D】 魚肉下処理室   |      |     |               |     |                  |       |       |       |     |    |     |        |           |        |               |      |                 |                                               |     |                      |   |            |
| D1                             | 移動台          | 1200 | 600 | 850           | 4   | TK-126MSDVB      |       |       |       |     |    |     |        |           |        |               |      |                 |                                               |     |                      |   |            |
| D2                             | 包丁・まな板消毒保管機  | 550  | 550 | 1920          | 1   | ESK-254N         |       |       |       |     |    |     |        |           |        |               | 2.2  |                 | 片面式 収容能力:包丁20本 まな板10枚<br>アジャスト脚仕様             |     |                      |   |            |
| 【特記事項】 厨房関連工事の工事区分はNo. 08概要書参照 |              |      |     |               |     |                  |       |       |       |     |    |     |        |           |        |               |      | 設計年月<br>2022. 2 | 縮 尺<br>A1 :-<br>A3 :-                         |     | 物件名称 身延町学校給食センター建設工事 |   | 区分<br>建築意匠 |
|                                |              |      |     |               |     |                  |       |       |       |     |    |     |        |           |        |               |      | 50-005          |                                               |     | 図面名称 厨房機器リスト-1       |   | No.<br>41  |

| No.                            | 品 名                 | 寸 法  |      |      | 数 量 | 型 式                | 給水    | 給湯    | 排水    | 蒸 気 |    |     |        | ガ ス (LPG) |        | 電 気 (50Hz) kW |    |            | フー ド            | 備 考                                    |                      |   |            |
|--------------------------------|---------------------|------|------|------|-----|--------------------|-------|-------|-------|-----|----|-----|--------|-----------|--------|---------------|----|------------|-----------------|----------------------------------------|----------------------|---|------------|
|                                |                     | 給気   | 排気   | 消費量  |     |                    |       |       |       | 圧力  | 接続 | 消費量 | 1P100V | 1P200V    | 3P200V |               |    |            |                 |                                        |                      |   |            |
|                                |                     |      |      |      |     |                    |       |       |       |     |    |     |        |           |        | 間口            | 奥行 | 高さ         |                 |                                        | □                    | ■ | kg/H       |
| D3                             | 器具消毒保管機             | 1290 | 750  | 1920 | 1   | EMK-1504N          |       |       |       |     |    |     |        |           |        |               |    | 9.5        |                 | 片面式 棚数:3段 アジャスト脚仕様                     |                      |   |            |
| D4                             | 3槽シンク               | 2100 | 750  | 850  | 1   | S3-217BDB          | 15A×3 | 15A×3 | 40A×3 |     |    |     |        |           |        |               |    |            |                 | フタ付                                    |                      |   |            |
| D5                             | バススルー冷蔵庫            | 900  | 850  | 1960 | 1   | HR-90CA-ML-4D4D特   |       |       | 40A×3 |     |    |     |        |           | 0.467  |               |    |            |                 | 有効内容積:812L<br>露受け仕様、脚50mm UP           |                      |   |            |
| D6                             | 作業台(油缶専用台車付)        | 1150 | 750  | 800  | 1   | TKD-117BSDB        |       |       |       |     |    |     |        |           |        |               |    |            |                 | 下部収納用 油缶専用台車2台併用可                      |                      |   |            |
| D7                             | 多目的キャビネット           | 390  | 490  | 1810 | 1   | 40-180             |       |       |       |     |    |     |        |           |        |               |    |            |                 |                                        |                      |   |            |
|                                |                     |      |      |      |     |                    |       |       |       |     |    |     |        |           |        |               |    |            |                 |                                        |                      |   |            |
|                                | 【E】食品庫              |      |      |      |     |                    |       |       |       |     |    |     |        |           |        |               |    |            |                 |                                        |                      |   |            |
| E1                             | 冷蔵庫                 | 900  | 650  | 1910 | 1   | HR-90AT-ML         |       |       | 40A   |     |    |     |        |           | 0.286  |               |    |            |                 | 有効内容積:594L                             |                      |   |            |
| E2                             | ステンレス<br>エレクトアーシェルフ | 1062 | 613  | 1587 | 2   | SLS1070,<br>PS1590 |       |       |       |     |    |     |        |           |        |               |    |            |                 | 棚数:4段                                  |                      |   |            |
| E3                             | 1槽シンク               | 750  | 600  | 850  | 1   | S1-76BDB           | 15A   | 15A   | 40A   |     |    |     |        |           |        |               |    |            |                 | フタ付                                    |                      |   |            |
| E4                             | スタックカート             | 695  | 900  | 810  | 1   | STC-20             |       |       |       |     |    |     |        |           |        |               |    |            |                 |                                        |                      |   |            |
| E5                             | バススルー冷蔵庫            | 625  | 850  | 1960 | 1   | HR-63CA-2D2D-LR特   |       |       | 40Ax3 |     |    |     |        |           | 0.356  |               |    |            |                 | 有効内容積:529L 露受け仕様 脚50mmUP               |                      |   |            |
|                                |                     |      |      |      |     |                    |       |       |       |     |    |     |        |           |        |               |    |            |                 |                                        |                      |   |            |
|                                | 【F】調理室              |      |      |      |     |                    |       |       |       |     |    |     |        |           |        |               |    |            |                 |                                        |                      |   |            |
| F1                             | ドライ式ローラーコンベヤ        | 900  | 600  | 600  | 3   | CDF-60S特           |       |       |       |     |    |     |        |           |        |               |    |            |                 | 移動式 終端ストッパー付<br>連結仕様、ドレンバルブ付           |                      |   |            |
| F2                             | フードスライサー            | 440  | 1041 | 830  | 1   | FS-36              | 15A   |       | 床     |     |    |     |        |           | 0.6    |               |    |            |                 | 切さい能力:270～2000kg/h                     |                      |   |            |
| F3                             | 移動式スライサー置台          | 1150 | 750  | 600  | 1   | TK-117FS3MDB       |       |       |       |     |    |     |        |           |        |               |    |            |                 |                                        |                      |   |            |
| F4                             | 受けシンク               | 950  | 750  | 900  | 1   | L1-97CDB           |       |       |       |     |    |     |        |           |        |               |    |            |                 |                                        |                      |   |            |
| F5                             | 移動台                 | 900  | 750  | 850  | 4   | TK-97MSDVB         |       |       |       |     |    |     |        |           |        |               |    |            |                 |                                        |                      |   |            |
| F6                             | フードカッター             | 520  | 440  | 480  | 1   | FC-27D             |       |       |       |     |    |     |        |           | 0.2    |               |    |            |                 | 切さい能力:250kg/h                          |                      |   |            |
| F7                             | 移動台                 | 750  | 750  | 850  | 1   | TK-77MSDVB         |       |       |       |     |    |     |        |           |        |               |    |            |                 |                                        |                      |   |            |
| F8                             | 高速度ミキサー             | 945  | 465  | 1130 | 1   | MX-46D             | 15A   |       | 床     |     |    |     |        |           | 0.4    |               |    |            |                 | 容量:16L                                 |                      |   |            |
| F9                             | 移動シンク               | 750  | 750  | 850  | 2   | S1-77MDB特          |       |       |       |     |    |     |        |           |        |               |    |            |                 | 切さい台付                                  |                      |   |            |
| F10                            | プレート消毒保管機           | 550  | 550  | 1920 | 1   | ESK-254N特          |       |       |       |     |    |     |        |           |        |               |    | 2.2        |                 | 収容能力:プレート6枚<br>アジャスト脚仕様                |                      |   |            |
| F11                            | 器具消毒保管機             | 900  | 750  | 1920 | 1   | EMK-1004N          |       |       |       |     |    |     |        |           |        |               |    | 6.75       |                 | 棚数:3段 アジャスト脚仕様                         |                      |   |            |
| F12                            | 包丁・まな板消毒保管機         | 550  | 550  | 1920 | 1   | ESK-254N           |       |       |       |     |    |     |        |           |        |               |    | 2.2        |                 | 収容能力:包丁20本 まな板10枚<br>アジャスト脚仕様          |                      |   |            |
| F13                            | 移動台                 | 1200 | 750  | 850  | 1   | TK-127MSDVB        |       |       |       |     |    |     |        |           |        |               |    |            |                 |                                        |                      |   |            |
| F14                            | 食材運搬車               | 1200 | 650  | 1000 | 3   | FW-12602MDB        |       |       |       |     |    |     |        |           |        |               |    |            |                 |                                        |                      |   |            |
| F15                            | ステンレス製回転釜           | 1480 | 1050 | 850  | 2   | CSK-150SDEH特       | 15A   | 15A   | 床     |     |    |     |        |           |        |               |    | 21.6       | 要               | 電気式 満水量:150L 両面式 ドレン・エブロン付<br>アジャスト脚仕様 |                      |   |            |
| F16                            | ステンレス製回転釜           | 1580 | 1100 | 850  | 2   | CSK-200SDEH特       | 15A   | 15A   | 床     |     |    |     |        |           |        |               |    | 27.0       | 要               | 電気式 満水量:200L 両面式 ドレン・エブロン付<br>アジャスト脚仕様 |                      |   |            |
| F17                            | 移動台                 | 850  | 650  | 600  | 4   | TK-86MSDVB-S       |       |       |       |     |    |     |        |           |        |               |    |            |                 |                                        |                      |   |            |
| F18                            | 移動盛付台               | 500  | 400  | 600  | 2   | TK-54MSDVB-S特      |       |       |       |     |    |     |        |           |        |               |    |            |                 | こぼれ防止カバー付                              |                      |   |            |
| F19                            | コンビオープン             | 1000 | 825  | 1800 | 1   | AC0-202EW特         | 15A   |       | 40A   |     |    |     |        |           |        |               |    | 19.6<br>x2 | 要               | 電気式 15段ラック・カート無<br>両面式 操作パネル両面仕様       |                      |   |            |
| F20                            | コンビオープン用カート         | 370  | 790  | 1710 | 3   | AC0-202用カート        |       |       |       |     |    |     |        |           |        |               |    |            |                 |                                        |                      |   |            |
| F21                            | コンビオープン用ラック         | 360  | 550  | 1315 | 3   | AC0-202用ラック        |       |       |       |     |    |     |        |           |        |               |    |            |                 |                                        |                      |   |            |
| F22                            | ティルティングパン           | 1540 | 890  | 930  | 2   | CSPE-100F特         | 15A   | 15A   | 床     |     |    |     |        |           |        |               |    | 16.0       | 要               | 電気式 脚50mmUP                            |                      |   |            |
| 【特記事項】 厨房関連工事の工事区分はNo. 08概要書参照 |                     |      |      |      |     |                    |       |       |       |     |    |     |        |           |        |               |    |            | 設計年月<br>2022. 2 | 縮 尺<br>A1 :-<br>A3 :-                  | 物件名称 身延町学校給食センター建設工事 |   | 区分<br>建築意匠 |
|                                |                     |      |      |      |     |                    |       |       |       |     |    |     |        |           |        |               |    |            | 50-005          |                                        | 図面名称 厨房機器リスト-2       |   | No.<br>42  |

| No.                           | 品 名           | 寸 法  |     |      | 数 量 | 型 式           | 給水    | 給湯    | 排水           | 蒸 気 |    |      |        | ガ ス (LPG) |        | 電 気 (50Hz) kW |     |       | フー ド           | 備 考                                       |                         |            |
|-------------------------------|---------------|------|-----|------|-----|---------------|-------|-------|--------------|-----|----|------|--------|-----------|--------|---------------|-----|-------|----------------|-------------------------------------------|-------------------------|------------|
|                               |               | 給気   | 排気  | 消費量  |     |               |       |       |              | 圧力  | 接続 | 消費量  | 1P100V | 1P200V    | 3P200V |               |     |       |                |                                           |                         |            |
|                               |               | 間口   | 奥行  | 高さ   |     |               |       |       |              | □   | ■  | kg/H | MPa    | ▲ㇿ○       | kW     | ㊦㊿㊿           | ㊦㊿㊿ | ㊦㊿㊿   |                |                                           | ㊦㊿                      |            |
| F23                           | 移動台           | 750  | 600 | 850  | 2   | TK-76MSDVB    |       |       |              |     |    |      |        |           |        |               |     |       |                |                                           |                         |            |
| F24                           | 器具消毒保管機       | 1750 | 950 | 1920 | 1   | EWK-2004N     |       |       |              |     |    |      |        |           |        |               |     | 13.5  |                | 棚数:3段 アジャスト脚仕様                            |                         |            |
| F25                           | 欠番            |      |     |      |     |               |       |       |              |     |    |      |        |           |        |               |     |       |                |                                           |                         |            |
| F26                           | 欠番            |      |     |      |     |               |       |       |              |     |    |      |        |           |        |               |     |       |                |                                           |                         |            |
| F27                           | 欠番            |      |     |      |     |               |       |       |              |     |    |      |        |           |        |               |     |       |                |                                           |                         |            |
| F28                           | 欠番            |      |     |      |     |               |       |       |              |     |    |      |        |           |        |               |     |       |                |                                           |                         |            |
| F29                           | 全自動洗米機        | 600  | 600 | 1675 | 1   | RM-401CG21    | 15A   |       | 50A          |     |    |      |        |           |        | 0.76          |     |       |                | 貯米量:210kg 貯米庫 (600x600x1305mm)            |                         |            |
| F30                           | ガス式立体炊飯器      | 790  | 720 | 1645 | 3   | RMG-154R      |       |       |              |     |    |      | 25A    | 30.3      | 0.043  |               |     |       | 要              | 炊飯能力:7kgx3段 低輻射仕様                         |                         |            |
| F31                           | 移動台           | 750  | 600 | 700  | 3   | TK-76MSDVB    |       |       |              |     |    |      |        |           |        |               |     |       |                |                                           |                         |            |
| F32                           | 蓄熱材加熱機        | 410  | 290 | 335  | 1   | FBD-16        |       |       |              |     |    |      |        |           |        | 1.0           |     |       |                | 収容個数:22個                                  |                         |            |
| F33                           | 移動台           | 600  | 600 | 850  | 1   | TK-66MSDVB    |       |       |              |     |    |      |        |           |        |               |     |       |                |                                           |                         |            |
| F34                           | 1槽シンク         | 600  | 750 | 850  | 1   | S1-67BDB      | 15A   | 15A   | 40A          |     |    |      |        |           |        |               |     |       |                | フタ付                                       |                         |            |
| F35                           | システム調理台       | 900  | 750 | 1700 | 1   | MKU-90K       |       |       |              |     |    |      |        |           |        | 1.5           | 4.0 |       |                | MK-90K ETK-90S IHコンロ (2口) 付               |                         |            |
| F36                           | 引違戸付作業台       | 900  | 750 | 850  | 1   | TKD-97SDB     |       |       |              |     |    |      |        |           |        |               |     |       |                | 現場合せ                                      |                         |            |
| F37                           | スチームオープンレンジ   | 494  | 435 | 370  | 1   | NE-BS1600     |       |       |              |     |    |      |        |           |        | 1.40          |     |       |                | 庫内寸法:394x309x235H                         |                         |            |
| F38                           | 上棚            | 900  | 450 | 400  | 1   | OL1-945       |       |       |              |     |    |      |        |           |        |               |     |       |                |                                           |                         |            |
| F39                           | 器具消毒保管機       | 900  | 750 | 1920 | 1   | EMK-1004N特    |       |       |              |     |    |      |        |           |        |               |     |       | 6.75           | 棚数:5段 アジャスト脚仕様                            |                         |            |
| F40                           | 器具消毒保管機       | 900  | 750 | 1920 | 1   | EMK-1004N     |       |       |              |     |    |      |        |           |        |               |     |       | 6.75           | 棚数:3段 アジャスト脚仕様                            |                         |            |
| F41                           | 検食保存用冷凍庫      | 625  | 650 | 1910 | 1   | HF-63CAT-KS   |       |       | 40A          |     |    |      |        |           |        | 0.365         |     |       |                | 棚:7段 容器:14個付                              |                         |            |
| F42                           | 衣類殺菌庫         | 600  | 600 | 1740 | 1   | CKB-60H       |       |       |              |     |    |      |        |           |        | 0.592         |     |       |                | 収容能力:衣類8着                                 |                         |            |
| F43                           | 3槽シンク         | 2100 | 750 | 850  | 1   | S3-217BDB     | 15Ax3 | 15Ax3 | 40Ax3        |     |    |      |        |           |        |               |     |       |                | フタ付                                       |                         |            |
| F44                           | 多目的キャビネット     | 390  | 490 | 1810 | 2   | 40-180        |       |       |              |     |    |      |        |           |        |               |     |       |                |                                           |                         |            |
| F45                           | カラン・コンセント受け支柱 | 700  | 200 | 1500 | 2   | -             |       |       |              |     |    |      |        |           |        |               |     |       |                |                                           |                         |            |
|                               |               |      |     |      |     |               |       |       |              |     |    |      |        |           |        |               |     |       |                |                                           |                         |            |
|                               |               |      |     |      |     |               |       |       |              |     |    |      |        |           |        |               |     |       |                |                                           |                         |            |
|                               | 【G】和え物室       |      |     |      |     |               |       |       |              |     |    |      |        |           |        |               |     |       |                |                                           |                         |            |
| G1                            | 缶切機           | 230  | 450 | 388  | 1   | 電動式           |       |       |              |     |    |      |        |           |        | 0.1           |     |       |                |                                           |                         |            |
| G2                            | 移動台           | 750  | 600 | 850  | 1   | TK-76MSDVB    |       |       |              |     |    |      |        |           |        |               |     |       |                |                                           |                         |            |
| G3                            | 水切台付1槽シンク     | 1200 | 750 | 850  | 1   | PS1-127BDB-R  | 15A   | 15A   | 40A          |     |    |      |        |           |        |               |     |       |                | フタ付                                       |                         |            |
| G4                            | 冷蔵庫           | 750  | 800 | 1910 | 1   | HR-75A        |       |       | 40A          |     |    |      |        |           |        | 0.274         |     |       |                | 有効内容積:616L                                |                         |            |
| G5                            | 移動台           | 900  | 600 | 850  | 1   | TK-96MSDVB    |       |       |              |     |    |      |        |           |        |               |     |       |                |                                           |                         |            |
| G6                            | 和え物用回転釜       | 1200 | 860 | 770  | 1   | ASO-15K (NN)  |       |       |              |     |    |      |        |           |        |               |     |       |                | 移動式 満水量:110L                              |                         |            |
| G7                            | 移動台           | 850  | 650 | 600  | 1   | TK-86MSDVB-S  |       |       |              |     |    |      |        |           |        |               |     |       |                |                                           |                         |            |
| G8                            | 移動盛付台         | 500  | 400 | 600  | 1   | TK-54MSDVB-S特 |       |       |              |     |    |      |        |           |        |               |     |       |                | こぼれ防止カバー付                                 |                         |            |
| G9                            | 冷凍庫           | 750  | 800 | 1910 | 1   | HF-75LA3-CS   |       |       | 40A          |     |    |      |        |           |        |               |     | 1.241 |                | 有効内容積:482L                                |                         |            |
| G10                           | 器具消毒保管機       | 900  | 750 | 1920 | 1   | EMK-1004N     |       |       |              |     |    |      |        |           |        |               |     |       | 6.75           | 片面式 棚数:3段 アジャスト脚仕様                        |                         |            |
| G11                           | 真空冷却機         | 1130 | 760 | 1760 | 1   | CM-40QEW      | 20A   |       | 32A<br>15Ax3 |     |    |      |        |           |        |               |     |       | 8.65           | 90℃→8℃ (約25分) 40kg/バッチ<br>別途メーカーフロア図参照のこと |                         |            |
| 【特記事項】厨房関連工事の工事区分はNo. 08概要書参照 |               |      |     |      |     |               |       |       |              |     |    |      |        |           |        |               |     |       | 設計年月<br>2022.2 | 縮 尺<br>A1 :-<br>A3 :-                     | 物件名称<br>身延町学校給食センター建設工事 | 区分<br>建築意匠 |
|                               |               |      |     |      |     |               |       |       |              |     |    |      |        |           |        |               |     |       | 50-005         |                                           | 図面名称<br>厨房機器リスト-3       | No.<br>43  |

| No.                            | 品 名                 | 寸 法  |      |      | 数 量 | 型 式                    | 給水    | 給湯    | 排水    | 蒸 気 |    |      |        | ガ ス (LPG) |        | 電 気 (50Hz) kW |        |        | フー ド            | 備 考                             |                                                  |                             |
|--------------------------------|---------------------|------|------|------|-----|------------------------|-------|-------|-------|-----|----|------|--------|-----------|--------|---------------|--------|--------|-----------------|---------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------|
|                                |                     | 給気   | 排気   | 消費量  |     |                        |       |       |       | 圧力  | 接続 | 消費量  | 1P100V | 1P200V    | 3P200V |               |        |        |                 |                                 |                                                  |                             |
|                                |                     | 間口   | 奥行   | 高さ   |     |                        |       |       |       | □   | ■  | kg/H | MPa    | ▲㊦        | kW     | ㊦㊦            | ㊦㊦     | ㊦㊦     |                 |                                 | ㊦㊦                                               |                             |
| G12                            | 多目的キャビネット           | 390  | 490  | 1810 | 1   | 40-180                 |       |       |       |     |    |      |        |           |        |               |        |        |                 |                                 |                                                  |                             |
|                                | 【H】 米庫              |      |      |      |     |                        |       |       |       |     |    |      |        |           |        |               |        |        |                 |                                 |                                                  |                             |
| H1                             | 欠番                  |      |      |      |     |                        |       |       |       |     |    |      |        |           |        |               |        |        |                 |                                 |                                                  |                             |
| H2                             | 欠番                  |      |      |      |     |                        |       |       |       |     |    |      |        |           |        |               |        |        |                 |                                 |                                                  |                             |
| H3                             | ステンレス<br>エレクトアーシェルフ | 943  | 653  | 1723 | 5   | SLS910,<br>PS1590      |       |       |       |     |    |      |        |           |        |               |        |        |                 | 棚数:4段    ドーリー:DLS910            |                                                  |                             |
| H4                             | 貯米庫                 | 600  | 600  | 1305 | 1   | －                      |       |       |       |     |    |      |        |           |        |               |        |        |                 | 貯米量:210kg                       |                                                  |                             |
|                                |                     |      |      |      |     |                        |       |       |       |     |    |      |        |           |        |               |        |        |                 |                                 |                                                  |                             |
|                                | 【I】 コンテナ室           |      |      |      |     |                        |       |       |       |     |    |      |        |           |        |               |        |        |                 |                                 |                                                  |                             |
| I1                             | 給食用コンテナ             | 1372 | 772  | 1450 | 8   | SKC-特                  |       |       |       |     |    |      |        |           |        |               |        |        |                 |                                 |                                                  |                             |
| I2                             | 給食用コンテナ             | 980  | 605  | 1140 | 6   | 【既存品】                  |       |       |       |     |    |      |        |           |        |               |        |        |                 |                                 |                                                  |                             |
| I3                             | 電気式食器消毒保管機          | 2190 | 950  | 1920 | 1   | EW-2504N               |       |       |       |     |    |      |        |           |        |               | 16. 25 |        |                 | 収容箆数:50個    アジャスト脚仕様            |                                                  |                             |
| I4                             | バススルー冷蔵庫            | 1200 | 850  | 1960 | 1   | HR-<br>120CA-ML-4D4D特  |       |       | 40Ax3 |     |    |      |        |           | 0. 479 |               |        |        |                 | 有効内容積:1126L    露受け仕様    脚50mmUP |                                                  |                             |
| I5                             | バススルー冷凍庫            | 1200 | 850  | 1960 | 1   | HF-120CA3-<br>ML-4D4D特 |       |       | 40Ax4 |     |    |      |        |           |        |               |        | 1. 179 |                 | 有効内容積:1113L    露受け仕様    脚50mmUP |                                                  |                             |
| I6                             | 多目的キャビネット           | 390  | 490  | 1810 | 1   | 40-180                 |       |       |       |     |    |      |        |           |        |               |        |        |                 |                                 |                                                  |                             |
|                                |                     |      |      |      |     |                        |       |       |       |     |    |      |        |           |        |               |        |        |                 |                                 |                                                  |                             |
|                                | 【J】 洗浄室             |      |      |      |     |                        |       |       |       |     |    |      |        |           |        |               |        |        |                 |                                 |                                                  |                             |
| J1                             | 食器・食缶洗浄機            | 3000 | 1000 | 2060 | 1   | WAE2-5LU特              | 15A   | 25A   | 50A   |     |    |      |        |           |        |               |        | 43. 59 | 要               | 電気ヒーター仕様    給湯サイズUP             |                                                  |                             |
| J2                             | 作業台                 | 1000 | 750  | 800  | 1   | TK-107DB               |       |       | 40A   |     |    |      |        |           |        |               |        |        |                 |                                 |                                                  |                             |
| J3                             | 欠番                  |      |      |      |     |                        |       |       |       |     |    |      |        |           |        |               |        |        |                 |                                 |                                                  |                             |
| J4                             | 欠番                  |      |      |      |     |                        |       |       |       |     |    |      |        |           |        |               |        |        |                 |                                 |                                                  |                             |
| J5                             | 移動シンク               | 800  | 800  | 850  | 4   | S1-88MDB               | 15A   | 15A   | 床     |     |    |      |        |           |        |               |        |        |                 |                                 |                                                  |                             |
| J6                             | 3槽シンク               | 2100 | 750  | 850  | 1   | S3-217BDB              | 15Ax3 | 15Ax3 | 40Ax3 |     |    |      |        |           |        |               |        |        |                 | フタ付                             |                                                  |                             |
| J7                             | 移動台                 | 900  | 600  | 850  | 2   | TK-96MSDVB             |       |       |       |     |    |      |        |           |        |               |        |        |                 |                                 |                                                  |                             |
| J8                             | 電気式食缶消毒保管機          | 1750 | 950  | 1860 | 1   | EW-2004N特              |       |       |       |     |    |      |        |           |        |               |        | 13. 5  |                 | 収容箆数:40個    両面式    アンカー中打仕様     |                                                  |                             |
| J9                             | 電気式食缶消毒保管機          | 1290 | 950  | 1860 | 3   | EW-1504N特              |       |       |       |     |    |      |        |           |        |               |        | 9. 5   |                 | 収容箆数:30個    両面式    アンカー中打仕様     |                                                  |                             |
| J10                            | 電気式食器消毒保管機          | 1750 | 950  | 1860 | 1   | EW-2004N特              |       |       |       |     |    |      |        |           |        |               |        | 13. 5  |                 | 収容箆数:40個    両面式    アンカー中打仕様     |                                                  |                             |
| J11                            | 電気式食器消毒保管機          | 1290 | 950  | 1860 | 1   | EW-1504N特              |       |       |       |     |    |      |        |           |        |               |        | 9. 5   |                 | 収容箆数:30個    両面式    アンカー中打仕様     |                                                  |                             |
| J12                            | 多目的キャビネット           | 390  | 490  | 1810 | 1   | 40-180                 |       |       |       |     |    |      |        |           |        |               |        |        |                 |                                 |                                                  |                             |
|                                |                     |      |      |      |     |                        |       |       |       |     |    |      |        |           |        |               |        |        |                 |                                 |                                                  |                             |
|                                | 【K】 前室              |      |      |      |     |                        |       |       |       |     |    |      |        |           |        |               |        |        |                 |                                 |                                                  |                             |
| K1                             | 衣類殺菌庫               | 600  | 600  | 1740 | 4   | CKB-60H                |       |       |       |     |    |      |        |           |        | 0. 592        |        |        |                 | 収容能力:衣類8着                       |                                                  |                             |
| K2                             | シューズ殺菌庫             | 600  | 600  | 1740 | 4   | SKB-60H                |       |       |       |     |    |      |        |           |        | 0. 611        |        |        |                 | 収容能力:ローシューズ14足                  |                                                  |                             |
| K3                             | 手洗いシンク              | 750  | 570  | 850  | 13  |                        | 15A   | 15A   | 40A   |     |    |      |        |           |        | (    )        |        |        |                 | 混合水栓・石鹼供給器・消毒供給器は機械設備工事         |                                                  |                             |
| K4                             | 手洗いシンク              | 1600 | 570  | 850  | 1   |                        | 15A×2 | 15A×2 | 40A   |     |    |      |        |           |        | (    )×2      |        |        |                 | 混合水栓・石鹼供給器・消毒供給器は機械設備工事         |                                                  |                             |
|                                |                     |      |      |      |     |                        |       |       |       |     |    |      |        |           |        |               |        |        |                 |                                 |                                                  |                             |
|                                |                     |      |      |      |     |                        |       |       |       |     |    |      |        |           |        |               |        |        |                 |                                 |                                                  |                             |
| 【特記事項】 厨房関連工事の工事区分はNo. 08概要書参照 |                     |      |      |      |     |                        |       |       |       |     |    |      |        |           |        |               |        |        | 設計年月<br>2022. 2 | 縮 尺<br>A1 : -<br>A3 : -         | 物件名称    身延町学校給食センター建設工事<br><br>図面名称    厨房機器リスト-4 | 区分<br>建築意匠<br><br>No.<br>44 |
|                                |                     |      |      |      |     |                        |       |       |       |     |    |      |        |           |        |               |        |        | 50-005          |                                 |                                                  |                             |

## 別紙5

## 家具等備品一覧

| 区分  | 番号 | 品名               | 数量 |
|-----|----|------------------|----|
| 事務室 |    | 事務机              | 2  |
|     |    | 事務イス             | 2  |
|     |    | 書架               | 1  |
|     |    |                  |    |
|     |    |                  |    |
|     |    |                  |    |
| 休憩室 |    | 机                | 2  |
|     |    | イス               | 8  |
|     |    | 冷蔵庫              | 1  |
|     |    | ロッカー(男子更衣室用:3人用) | 2  |
|     |    | ロッカー(女子更衣室用:3人用) | 4  |
|     |    |                  |    |
|     |    |                  |    |

## 別紙 6

## 令和 5 年度給食対象校及び調理食数等一覧

| 学校名     | 所在地           | 配食クラス数 | 児童数<br>生徒数 | 教職員数 | 合計調理食数 |
|---------|---------------|--------|------------|------|--------|
| 身延清稜小学校 | 身延町西嶋1228番地   | 7      | 45         | 14   | 59     |
| 下山小学校   | 身延町下山10000番地1 | 7      | 90         | 15   | 105    |
| 身延小学校   | 身延町梅平897番地    | 7      | 132        | 16   | 148    |
| 身延中学校   | 身延町梅平1000番地   | 7      | 154        | 22   | 176    |

## 備考

児童・生徒数、教職員数、合計調理食数は予定です。

配食学級数、児童・生徒数、教職員数は変動する可能性がある。

合計調理食数には、特定の曜日のみ喫食する教員は含んでいない。（1校3名程度）

合計調理食数には、共同調理場分（町職員、栄養教諭及び受託従業員）は含んでいない。

配食学級数には職員室を1クラスとして加算している。

別表 7-①

配送・回収計画

令和6年3月31日まで

| 号車  | 配送                                                                                                                                     |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1号車 | <p>出発時刻 11:24 11:30 11:50</p> <p>センター 下山小 身延清稜小</p> <p>到着時刻 11:25 11:45</p> <p>所用時間 (分) 26分</p> <p>走行距離 (km) 9.7km</p>                 |
| 2号車 | <p>出発時刻 11:14 11:31 11:48 12:05</p> <p>センター 身延小 センター 身延中</p> <p>到着時刻 11:26 11:43 12:00</p> <p>所用時間 (分) 51分</p> <p>走行距離 (km) 20.7km</p> |
| 号車  | 回収                                                                                                                                     |
| 1号車 | <p>出発時刻 13:35 13:55</p> <p>身延清稜小 下山小 センター</p> <p>到着時刻 13:30 13:50 13:56</p> <p>所用時間 (分) 26分</p> <p>走行距離 (km) 9.7km</p>                 |
| 2号車 | <p>出発時刻 13:25 13:42 13:59</p> <p>身延小 センター 身延中 センター</p> <p>到着時刻 13:20 13:37 13:54 14:11</p> <p>所用時間 (分) 51分</p> <p>走行距離 (km) 20.7km</p> |



別表 7-②

配送・回収計画

令和 6 年 4 月 1 日から

| 号車   | 配送                                                                                                                     |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 号車 | <p>出発時刻 11:24 11:30 11:50</p> <p>センター 下山小 身延清稜小</p> <p>到着時刻 11:25 11:45</p> <p>所用時間 (分) 26分</p> <p>走行距離 (km) 9.7km</p> |
| 2 号車 | <p>出発時刻 11:14 11:21 11:38</p> <p>センター 身延中 身延小</p> <p>到着時刻 11:16 11:33</p> <p>所用時間 (分) 24分</p> <p>走行距離 (km) 7.2km</p>   |
| 号車   | 回収                                                                                                                     |
| 1 号車 | <p>出発時刻 13:35 13:55</p> <p>身延清稜小 下山小 センター</p> <p>到着時刻 13:30 13:50 13:56</p> <p>所用時間 (分) 26分</p> <p>走行距離 (km) 9.7km</p> |
| 2 号車 | <p>出発時刻 13:30 13:47</p> <p>身延小 身延中 センター</p> <p>到着時刻 13:25 13:42 13:49</p> <p>所用時間 (分) 24分</p> <p>走行距離 (km) 7.2km</p>   |

別紙 8  
業務分担表

| 区分      | 業務内容                       | 発注者 | 受託者 |
|---------|----------------------------|-----|-----|
| 給食管理    | 学校給食運営の総括                  | ○   |     |
|         | 学校行事等の連絡及び調整               | ○   |     |
|         | 学校行事等への参加及び協力              | ○   | ○   |
|         | 給食に関する調査等の実施               | ○   |     |
|         | 献立表の作成及び指示                 | ○   |     |
|         | 献立表の確認及び実施                 |     | ○   |
|         | 検食準備                       |     | ○   |
|         | 検食の実施及び評価                  | ○   |     |
|         | 給食関係の報告書等の作成及び報告           |     | ○   |
|         | 給食関係の報告書等の点検、確認、保管         | ○   |     |
|         | 立入検査                       | ○   |     |
| 調理作業管理  | 調理作業指示書の作成及び指示             | ○   |     |
|         | 調理作業工程表の作成及び実施             |     | ○   |
|         | 調理作業工程表の確認                 | ○   |     |
|         | 調理作業動線図の作成及び実施             |     | ○   |
|         | 調理作業動線図の確認                 | ○   |     |
|         | 調理、配缶、洗浄消毒等の実施             |     | ○   |
|         | 調理、配缶、洗浄消毒等の点検及び実施         | ○   |     |
|         | 残菜（残渣）調査の実施及び記録            |     | ○   |
| 食材管理    | 食材料の購入                     | ○   |     |
|         | 食材料の検収                     |     | ○   |
|         | 食材料の保管及び在庫管理               |     | ○   |
|         | 食材料の保管及び在庫管理状況の点検及び確認      | ○   |     |
|         | 納入業者の衛生状況等の確認及び指導          | ○   |     |
| 衛生管理    | 衛生管理の遵守事項（マニュアル）の作成        | ○   |     |
|         | 日常点検表に基づく点検及び報告            |     | ○   |
|         | 日常点検表に基づく点検及び報告の確認及び保管     | ○   |     |
|         | 健康診断、保菌検査の定期実施及び検査報告       |     | ○   |
|         | 健康診断、保菌検査の確認及び保管           | ○   |     |
|         | 衣服等における業務従事者の清潔保持          |     | ○   |
|         | 衣服等における業務従事者の清潔保持状況の点検及び確認 | ○   |     |
|         | 施設設備、調理器具等の清掃等の実施          |     | ○   |
|         | 施設設備、調理器具等の清掃等の点検及び確認      | ○   |     |
|         | 保存食の採取及び保管                 |     | ○   |
|         | 保存食の保管状態の点検及び確認            | ○   |     |
| 調理器具等管理 | 調理器具等の設置及び改修               | ○   |     |
|         | 調理器具等の保守管理                 |     | ○   |
|         | 調理器具等の保守管理状況の点検及び確認        | ○   |     |
| 業務管理    | 業務分担、職員配置表、勤務表等の作成及び報告     |     | ○   |
|         | 業務分担、職員配置表、勤務表等の確認         | ○   |     |
|         | 労災事故防止策の策定                 |     | ○   |
|         | 労災保険の加入                    |     | ○   |
|         | 緊急を要する場合の指示                | ○   |     |
| 研修等     | 業務従事者に対する研修、訓練及び報告         |     | ○   |
|         | 研修実施報告の確認                  | ○   |     |

別紙 9  
経費負担区分表

| 発注者                                                                                                                                                                                                                    | 受託者                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>調理器具の購入、設置</li> <li>食器及び調理器具類の購入</li> <li>貸与機器の修理費（消耗によるもの）</li> <li>光熱水費（電気・ガス・上下水道）</li> <li>廃棄物処理費<br/>（段ボール・廃油・一般廃棄物等）</li> <li>維持管理経費（定期清掃・定期点検等）</li> <li>賄材料費</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>業務従事者の人件費及び法定福利費</li> <li>業務従事者の福利厚生費、保険衛生費<br/>（健康診断、保菌検査等）</li> <li>食器用及び調理器具石鹼類の購入費</li> <li>調理業務に必要な被服費類の購入費<br/>（作業着、ヘアーネット、帽子、マスク、靴、エプロン等）</li> <li>洗浄消毒、日常及び日常点検に必要な石鹼類及び薬品類の購入費<br/>（食器・食缶及び器具等洗浄機用洗剤、手洗石鹼、消毒用アルコール、作業衣、洗濯洗浄剤及び漂白剤、次亜塩素酸ナトリウム、残留塩素測定用試験薬、防虫等駆除剤、トイレ洗剤等）</li> <li>調理業務、洗剤消毒、清掃及び日常点検に必要な消耗品並びに用具等の購入費<br/>（手洗爪用ブラシ、ペーパータオル、ふきん、ごみ袋、スポンジ、ラップ、クッキングペーパー、アルミホイル、保存食用ポリ袋、使い捨て手袋、デッキブラシ、掃除機、ほうき、ちりとり、雑巾、トイレ用清掃用具）</li> <li>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<br/>（食品棚、茶器、お茶、ポット、筆記用具、コピー用紙、救急薬品、トイレットペーパー等）</li> <li>食缶類などのネーム貼り付け及び張替えに要する費用</li> <li>受託者が行う研修及び町などが開催する研修参加費用</li> <li>パソコン等の機器及び通信費</li> <li>業務従事者の給食費</li> <li>生産物賠償責任保険（PL保険）の加入費</li> <li>その他、日々使用する物品で、受託者が負担することが適当と認められるもの</li> </ul> |
| <p>その他経費負担区分が不明瞭なものについては、発注者及び受託者において協議の上決定する。</p>                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |