

長浜南部学校給食センター調理配送業務仕様書

長浜南部学校給食センター（以下「センター」という。）の調理配送業務を委託するにあたり、その仕様書は以下のとおりとする。

1 委託業務名

令和7年度 長南学給セ第000042号
長浜南部学校給食センター調理配送業務

2 履行期間

令和8年8月1日から令和12年7月31日まで

3 履行場所及び施設の概要

名称 長浜南部学校給食センター
所在地 滋賀県長浜市南田附町535番地
施設概要
敷地面積 : 8,629.44㎡
床面積 : 1階 3,605.50㎡
延べ床面積 : 2階 746.33㎡
 付属棟 43.33㎡
建物構造 : 鉄骨造一部2階建
開所年月 : 平成25年8月
運用方式 : ドライシステム
調理能力 : 9,000食/日

4 基本的条件

(1) 給食実施回数及び給食数

年間給食実施回数は、別表1「基本給食実施回数」を基準とするが、各学校、園の行事、臨時休業等により必要に応じて変更する。

給食数は、別表1「食数表」を基本とする。食数は、転出転入欠食等により、クラスの食数に変更がある場合は日単位で指示する。

前述の食数の増減の変動については契約の変更を行わない。ただし、別表1に記載の予定調理食数及び基本給食実施回数、並びに配食校数と実際の年間調理数等が著しく異なる場合には、委託料の調整が必要となる場合がある。その際には、契約の変更を行うものとする。

(2) 主食

主食の内容は、おおむね、米飯を週に4回とし、パンを月に2～3回、麺を月に1～2回とり入れる。

(3) 特別給食、行事給食等

セレクト給食、リクエスト給食、行事給食等についても対応すること。

(4) 分担

委託する業務内容については別表2、経費の分担については別表3のとおりとする。調理配送作業にかかる被服、調理用具、文具等の消耗品は受託者の負担とする。なお、施設設備等の使用に際しては、長浜南部学校給食センター所長（以下「センター所長」という。）の承認を得ること。電気、ガス、上水道及び下水道等の費用は長浜市（以下「本市」という。）の負担とするが、適切な管理のもとに使用し、経費削減に努めること。

(5) 施設、設備及び調理器具等の使用

受託者は、センターの施設、設備及び調理器具等（別表4）を無償で使用できるものとする。

る。ただし、使用にあたっては善良なる管理者として注意義務をもって使用及び管理するものとし、本委託業務以外の使用は原則として禁止する。これらに故障等が発生した場合には、直ちにセンター所長へ報告し、その指示に従うものとする。

なお、故意に施設、設備及び調理器具等に損害を与えた場合、又は受託者の不注意による損害の場合には、受託者の責任において現状に復さなければならない。

(6) 給食の対象

給食の対象者は、園児、児童、生徒及び教職員等とする。

(7) 食材

食材については本市が購入したものを提供する。提供したもの以外は使用してはならない。なお、パン・麺・牛乳については、原則として、直接学校、園配送となる。

(8) 勤務時間

受託者が業務を行う時間は、次の時間を基本とする。

午前7時00分 ～ 午後5時00分

ただし、基本の時間内に業務の遂行が不可能となり、そのことにより給食に支障が起こることが予想され、やむを得ず基本時間外の業務が必要となる場合には、センター所長の許可をとること。

朝の食材納入の検収業務については、業務時間を変更して検収が行えるよう対応すること。

5 業務内容

本市が委託する業務は、別表2「業務の分担区分」のとおりとする。また、別表2の業務における注意事項は、以下のとおりである。

(1) 給食管理

ア. 受託者は、納品された食材の検収等において異物を確認した場合は、速やかにセンター所長へ報告すること。調理した給食については、異物混入等の有無や味の確認を行った後、長浜南部学校給食センター栄養士（以下「センター栄養士」という。）が味の確認を行う。その後、センター所長又はその代行者が行う検食のため配膳等を行い、その評価を受けなければならない。また、評価については業務の参考とし、万一異常があった場合は、センター所長の指示に従い対応すること。また、検食は指示による食物アレルギー対応食も含むものとする。

イ. 嗜好調査・喫食調査等については、受託者の従業員も参加すること。

ウ. 受託者は、「作業工程表」「作業動線表」「温度記録簿」（それぞれ食物アレルギー対応食を含む。）等の書類等を作成し、本市の指示する日までに提出すること。

エ. 受託者は、給食関係の会議に、必要に応じて業務責任者又は業務副責任者を参加させること。

オ. その他、本市及び受託者が認めたものの業務遂行においては、双方誠意をもって協力すること。

(2) 調理作業業務

ア. 受託者は、「献立指示書」をもとに「作業工程表」及び「作業動線表」等を実施日の2日前位までに作成し、センター栄養士の指示を受けること。受託者は、これに基づいて調理作業を行うこと。

イ. 受託者は、適温給食を心がけ、調理後喫食までの時間を可能な限り短縮し、最大2時間以内とすること。

ウ. 受託者は、給食の配缶を定められた場所で行い、コンテナへ積み込み、学校、園へ配送を行うこと。

配缶の予定時刻は次のとおりである

配缶 幼稚園（認定こども園） 午前9時45分～

小・中学校・義務教育学校 午前10時40分～

エ. 学校、園で給食・食器等の過不足がないように最善の注意を払い業務にあたること。万一

過不足が生じた場合は、受託者で対応すること。

オ. 配送後の給食(受託者が調理を行ったもの)に異物が発見された場合は、受託者はセンターの指示に従うこと。

カ. 受託者は、調理作業を「献立表」・「献立指示書」等に従って行うこと。

キ. 食物アレルギー対応については、「長浜市園・学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」「献立指示書(食物アレルギー対応)」に基づき業務を行うこと。

ク. 受託者は、業務終了後、センター所長に対して業務完了報告(学校給食日常点検票、検収表、給食日誌等の提出)を行い、承認を受けること。

ケ. 調理作業にかかる前、作業中には、各部屋での温度・湿度を測り、所定の用紙に記録すること。

コ. 使用水については、毎日、調理開始前に十分流水した後及び調理終了後に、遊離残留塩素濃度が0.1mg/l以上であること並びに外観・臭気・味等について水質検査を実施し、その結果を記録すること。また、調理作業上、水で冷却する場合は、直前に使用水の遊離残留塩素濃度が、0.1mg/l以上であることを確認し、数値及び測定時刻を記録すること。

サ. 加熱する食品については、中心温度計を用い中心部が75℃で1分間以上、二枚貝等ノロウイルス汚染の恐れのある食品の場合は85℃~90℃で90秒間以上又はこれと同等の温度まで加熱されていることを確認し、その温度と時刻を記録すること。

(3) 食材料管理

ア. 受託者は、食材料の検収時間を、前日納品は午後1時30分から午後3時30分まで、当日納品は午前7時00分から午前7時30分とすること。(時間変更あり)

イ. 受託者は、センターに納品される食材の検収について、業務責任者又はこれを補佐する者が、「検収簿」に基づき責任をもって検収を行うこと。ただし、必要に応じてセンター栄養士も立ち会うものとする。検収担当の調理員は、マニュアルに基づいて食材の入れ替え作業等検収作業を行うこと。

ウ. 米の納品については、検収室において検収を行うこと。そして、米サイロへ移し替えること。

エ. 受託者は、原材料及び調理済み食品の保存食について、採取、管理、保存及び定期的な廃棄をすること。なお、調理済み保存食は釜ごとに採取し釜番号を記入すること。食物アレルギー対応食も除去代替内容により採取し、除去代替内容を記入すること。

オ. 受託者の責に帰する理由による食材等の損失については、本市の指示に従い弁済すること。

カ. 使用食材については、基本的に前日に確認すること。

(4) 施設等管理

ア. 受託者は、給食調理室の施設や機器類については、「調理機器・器具仕様書」をもとに保守点検及び管理に努めること。なお、受託者の責に帰すべき理由により施設、設備、機器等が破損した場合は、その旨センター所長に報告し、その指示に従うこと。破損等については、受託者の負担でその損害を賠償するものとし、原状に回復すること。

包丁・まな板については、受託者が購入、保守点検、管理を行うこと。

スライサーの刃等については、仕様書をもとに毎日保守点検を行うこと。また、研磨が必要な刃については、必要な時期(学期に1回)にセンターへ申し出ること。

イ. 受託者に貸与した調理備品等の改造は原則として認めない。ただし、本市の承認を得た場合はこの限りではない。なお、改造費は受託者の負担とする。

ウ. 受託者は、貸与を受けた機器類等以外は、本市の承諾なしに持ち込んではならない。ただし、本市の承認を得た場合はこの限りではない。

エ. 受託者は、ボイラーの運転・管理を行うため、小型ボイラーの取扱いができる「特別教育を受けた者」以上の資格をもった職員を配置し、ボイラーの日常運転及び定期点検を行うこと。

また、毎月1回自主点検を行ったうえ、センター所長へ記録報告すること。

オ. 受託者は、退出の際は戸締まり及び電気の消灯、ガス、上水道の元栓を閉鎖するとともに、

火気その他異常の有無を確認し、その都度センター所長に報告すること。

- カ. 受託者は、作業調理中、火災や事故のないよう留意して使用すること。また、調理終了後、調理室、休憩室等点検し火災防止に努めること。
- キ. 受託者は、学期ごとに1回以上、駐車場や水路の清掃等センター敷地内の環境整備を行い、実施した場合は報告を行うこと。また、冬期の除雪については、通常の操業に支障をきたさないように行うこと。
- ク. 中心温度計・非接触温度計・各部屋の温湿度計については、学期に1回以上温度の測定を行い正しく測れているか確認し、記録をセンターに提出すること。
- ケ. 検収に使用する秤については、2年に1回の計量法に基づく検査を行い、その結果をセンターに提出すること。

(5) 業務管理

- ア. 受託者は、調理業務従事者名簿（写真を貼った履歴書及び有資格者にあつては、その資格を証する書類の写しを添付したもの）を本人の同意のもと、本市に提出すること。
- イ. 受託者は、調理従事者の安定した配置を図ること。
- ウ. 受託者は、調理従事者の欠員及び交代等については、センター所長に対し事前に報告すること。
- エ. 受託者は、突発的な事故等に対して、交代要員の準備や充分に対応できるシステム及び体制を整え、緊急時の対応のため、交代要員を事前にセンター所長に報告しておくこと。
- オ. 受託者は、夏期休暇、冬期休暇、春期休暇の長期休業中の作業日程については、事前に予定表をセンター所長に提出すること。
- カ. 受託者は、本市が実施する工事等により清掃及び立会い等が必要な場合は、協力すること。（長期休業中の場合を含む。）

(6) 衛生管理

- ア. 受託者は、衛生管理について、学校給食法(昭和29年法律第160号)、学校給食衛生管理基準(平成21年文部科学省告示第64号)、大量調理施設衛生管理マニュアル(平成9年3月24日厚生労働省衛食第85号別添、最終改正 平成29年6月16日生食発0616第1号)、及び本市の園・学校給食における食物アレルギー対応マニュアル、学校・園給食異物混入対応マニュアルを準拠すること。
- イ. 受託者は、毎日、作業後直ちに適切な方法で調理室の清掃を行い、清潔保持に努めること。
トイレについては、大量調理施設衛生管理マニュアルに記載のとおり、作業前・作業中・作業後に清掃を行い、次亜塩素酸ナトリウム溶液にて消毒を行うこと。
- ウ. 受託者は、施設、設備、調理器具類等においても、適切な方法で清掃及び洗浄消毒を行い、清潔保持に努めること。
受託者は、ダクトの清掃を年1回以上行うこと。
受託者は、冷凍庫・冷蔵庫のフィルターの清掃を学期に1回以上行うこと。
- エ. 受託者は、回収したコンテナ、食器、食缶、籠、スプーン等は数量の確認のうえ、丁寧に洗浄して消毒すること。
- オ. 受託者は、学校休業中においても、調理機器類等について必要な点検整備を行い、正常な機器の保全に努めること。
- カ. 受託者は、残菜の計量、記録並びに残飯の処理については、センター所長の指示に従うこと。
厨芥処理機については、生ごみの投入作業を適正に行うこと。
廃棄物の入ったポリ袋等は、汚臭、汚液が漏れないよう管理するとともに、作業終了後は清掃すること。
廃棄物の管理は次のように行うこと。
 - ・ 野菜の皮や芯、残菜・・・厨芥処理機から地下を通過して、脱水所へ集まり脱水。
脱水後、消滅型生ごみ処理機にて処理を行い、少しずつ下水道に放流する。
 - ・ 可燃ごみ・・・・・・ビニール袋に入れ、指定の場所に入れる。

- ・不燃ごみ・・・・・・・・・・ビニール袋に入れ、廃材庫に入れる。
 - ・資源ごみ・・・・・・・・・・ビン、スチール缶、アルミ缶、ペットボトルは、きれいに洗って乾かし、廃材庫に入れる。
 - ・ダンボール・・・・・・・・・・たたんで、廃材庫に入れる。
 - ・廃食用油・・・・・・・・・・廃油タンクに入れる。
- キ. 受託者は、調理作業における衛生管理について、「学校給食日常点検票」に基づき確実に衛生管理を行うこと。
- ク. 受託者は、毎月1回以上衛生害虫等の発生状況調査を行い、その記録をセンター所長へ報告すること。また、大量の衛生害虫等の発生については、その都度報告を行うこと。
- (7) 研修
- ア. 受託者は、調理従事者に対して、調理及び食品の取扱い等が安全・衛生かつ適正に行われるようにすること。また、学校給食の目的や調理の役割を充分理解させるとともに、園児、児童、生徒の健やかな成長に資することができるように、調理従事者に対しては、定期的及び随時に研修を実施し資質の向上に努めること。
- イ. 受託者は、調理従事者に注意事項等の徹底のため、作業の打合せ等により業務確認を行うこと。
- ウ. 受託者は、年度初めに研修実施計画書（任意様式）をセンター所長に提出し、その計画に基づき研修を実施し、実施後は速やかに研修実施報告書（任意様式）を提出すること。
- エ. 受託者は、本市、県等が開催する研修会等にも、積極的に参加し資質の向上に努めること。
- (8) 労働安全衛生
- ア. 受託者は、関係法令に基づき食品の安全衛生管理に留意するとともに、給食の調理、配缶等が衛生的に行われるよう従事者の衛生教育に努めること。
- イ. 受託者は、従事者に対し日常的な健康状態の点検を行い、安全衛生上問題があると認められた者は就労を禁止すること。
- ウ. 受託者は、従事者に対し年1回健康診断を行うこと。また、当該健康診断を含め、年3回定期的に健康状態を把握すること。健康診断の検査結果については、センター所長に報告（様式3）するとともに、常に従事者の健康状態に注意し、異常を認めた場合は速やかに医療機関に受診させること。
- 検便は、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌血清型O157について、毎月2回以上実施すること。
- ノロウイルスの検査については、10月から3月までの間は、月に1回以上実施すること。その検査結果について、センター所長に報告すること。
- また、新規採用者を従事させる場合は、従事する日までに健康診断及び検便を実施し、その検査結果について、センター所長に提出すること。
- エ. 感染症の発生による必要に応じた具体的な対応については、受託者と本市で協議すること。
- オ. 受託者は、自身の責任において適宜立入検査を行うこと。また、本市、保健所、本市が指定する業者等による立入検査が行われる場合は、これに応じ立ち会うこと。

6 従事者の配置

- (1) 受託者は、調理・配送従事者の採用にあたっては、地元雇用に努めること。
- (2) 受託者は、勤務する調理・配送従事者数について、安全かつ確実に本業務を遂行するため、十分な人数で安定した配置を行うものとする。
- (3) 受託者は、受託者の代理人として責任を負うべき者として、管理栄養士、栄養士又は調理師の資格を有し学校給食センター等の大量調理施設で5年以上の実務経験を有する者を業務責任者として1名配置すること。業務責任者は常勤の正社員とする。
- (4) 受託者は、業務責任者が欠けたときにその職務を代行する者として、栄養士又は調理師の資格を有し、学校給食センター等の大量調理施設で3年以上の実務経験を有する者を業務副責任者として1名配置すること。業務副責任者は常勤の正社員とする。

- (5) 受託者は、食品衛生の有資格者を衛生管理責任者として管理栄養士を1名配置すること。衛生管理責任者は、常勤の正社員とし、業務責任者又は業務副責任者が兼任することができる。
- (6) 受託者は、作業分野（焼き物・揚げ物係、汁物係、和え物係、下処理係、米飯係）ごとに調理師の資格を有し、学校給食センター等の大量調理施設で2年以上の実務経験を有する者を主任として1名ずつ配置すること。主任は常勤の者とする。
- (7) 受託者は、アレルギー室及び検収室に管理栄養士の資格を有する者を配置すること。
- (8) 受託者は、調理従事者のうち半数以上は、常勤の者を配置すること。
- (9) 受託者は、必ずセンター所長に対して、履行開始日の7日前までに、以後毎年度4月5日までに「業務従事者等届出書（調理・配送）」（様式1）の提出を行うこと。
- (10) 受託者は、従事者に変更あるときは、その都度「業務従事者変更届出書（調理・配送）」（様式2）センター所長に提出すること。
- (11) 本市は、受託者の従業員のうち、業務委託に従事させることが不適切と認められるものについては、従業員の交代を受託者に求めることができる。

7 調理従事者の服務

- (1) 受託者の業務責任者は、仕様書に沿って業務が履行されるよう作業書の作成、実施に関する指揮監督等業務全般の責任を負うこと。
- (2) 受託者は、指揮、監督命令系統については、指示伝達が迅速に現場に伝わり、業務遂行が支障なくできるようにすること。
- (3) 受託者の業務責任者は、業務中の火災、盗難等の事故が起これないようにすること。
- (4) 受託者の業務副責任者は、業務責任者不在のときにこれを代行すること。
- (5) 受託者は、調理業務に従事する者に清楚かつ清潔な服装を着用させること。調理衣、調理靴、エプロン、帽子の洗濯に関して、2階洗濯・乾燥機を使用するか、専用の洗濯・乾燥機を使用すること。施設の洗濯・乾燥機を使用する場合は、法に基づく点検を年に1回行い、センター所長に報告すること。
- (6) 受託者の調理業務に従事する者は、調理業務中の言動に注意し、学校関係者、センター職員、来客者等に不快感を与えないこと。
- (7) 調理業務に従事する者は、業務上知り得た秘密を他に漏らしてはならない。従事者でなくなった場合も同様とする。

8 給食調理機器の一覧

給食調理室の主な調理機器は別表4、調理機器配置は別表5のとおりとする。

9 業務企画書等

受託者は、本仕様書に基づいた「業務企画書」を本市が指定する日までに提出すること。また、業務終了後等には関係書類を作成し、センター所長に提出すること。

報告書	提出期日
業務従事者等届出書（調理・配送）（様式1）	履行開始日の7日前までに 毎年度4月5日までに
業務従事者等変更届出書（調理・配送）（様式2）	変更時 従事する3日前までに
健康診断結果報告書（様式3）	実施後速やかに
検便・ノロウイルス検査結果報告書（任意様式）	実施後速やかに
年間研修実施計画書（任意様式）	毎年度4月
研修実施報告書（任意様式）	実施後速やかに

その他、大量調理施設衛生管理マニュアルに記載する書類及び市が指定する書類。

10 給食費の請求

- (1) 受託者の業務従事者の給食費については、長浜市学校給食費の徴収に関する規則（令和2年長浜市規則第87号）に基づき、本市から受託者に請求するものとする。
- (2) 受託者は、本市から給食費の請求を受けたときは、指示どおり納付しなければならない。

11 配送・回収業務

- (1) 受託者は、センターの給食配送車（別表6）8台を維持管理し、1台2名の配送員にて給食の配送及び回収業務を行うこと。
- (2) 受託者は、配送・回収業務に従事する者のうち運転手については、調理従事者とは別の従事者とし、人員を確保すること。ただし、運転手が、直接調理する以外の業務に従事することを制限するものではない。
- (3) 給食配送車の点検、整備、点検等記録簿の管理等に関する責任者として、車両整備責任者を1名配置する。車両整備責任者は、自動車の点検若しくは整備又は整備管理に関して2年以上の実務経験を有する者とする。車両整備責任者は、配送用車両の点検、整備に関し、運転業務従事者を指導し監督する。車両整備責任者を選任、変更したときは遅滞なくセンター所長に報告すること。
- (4) 配送・回収業務に従事する者は、業務中の言動に注意し、学校関係者、センター職員、来客者等に不快感を与えないこと。
- (5) 配送・回収業務に従事する者は、業務上知り得た秘密を他に漏らしてはならない。従事者でなくなった場合も同様とする。
- (6) 道路交通法（昭和35年法律第105号）の規定に基づき、安全運転管理者を選任、変更したときは遅滞なくセンター所長に報告すること。また、安全運転管理者講習を受講した場合も同様とする。
- (7) 配送・回収する学校、園は、別表7のとおりとする。
- (8) 受託者は、配送及び回収を、次の時間内に行うものとする。
配送 午前9時00分から午後0時30分まで
回収 午後1時00分から午後4時00分まで
- (9) 配送・回収の順番は、毎年度本市が定める配送計画書どおりとする。
- (10) 配送計画に基づいた配送経路を毎年度センター所長に提出するものとし、配送経路に基づいた運行を行うこと。配送経路は原則変更しないこととし、万一変更の必要が生じた場合は、事前に変更した経路をセンター所長へ提出すること。なお、交通規制等により一時的に配送経路を変更する必要があるときは、センター所長に連絡すること。
- (11) 受託者は、配送・回収の時間を守ることは重要ではあるが、あくまでも安全運転に心がけるとともに、作業中の事故等にも特に注意を払うこと。
- (12) 受託者は、給食配送車の使用にあたっては、細心の注意を払うこと。万一事故等が発生した場合には、直ちにセンター所長に報告し、その指示に従うこと。
- (13) 法令に定められた自動車検査の受検が、有効期間満了10日前には確実に行われるよう、適切な保守管理を行うとともに、車検・法定点検後は車検証の写しをセンター所長へ提出すること。
- (14) 車両の自賠責保険（新規購入時以外）及び任意保険は、受託者が加入するものとする。受託者は、保険加入時には、保険証書の写しをセンター所長へ提出すること。自賠責保険の補償額を超える部分については、受託者が任意保険により、対人、対物、搭乗者等に対し補償するものとする。また、当車両に損害が生じた部分についても、受託者が責任をもって賠償し、原状に回復するものとする。
- (15) 配送・回収業務に従事する者は、配送回収日誌を記載し、運行日報及び運行点検表（毎月）により点検確認を行い、給食配送車の整備・管理に努めること。また、給食配送車の駐車場についても清掃し、清潔保持に努めること。
- (16) 受託者は、配送・回収業務に従事する者も調理従事者と同様に、健康診断、検便・ノロウ

イルス検査（検査内容と回数は調理従事者と同じ）を受けさせ、センター所長に報告すること。

- (17) 給食配送車を使用しないときは、センターが指定する場所に留置し、本市の給食配送業務以外に使用しないこと。
- (18) 本市と各学校・園間の書類の受渡しに協力すること。
- (19) 配送場所の変更等に伴い、現場確認が必要な場合は、協力すること。

12 事務室の貸与

- (1) 本市は、受託者に対し、従事者が事務作業を行うための部屋（委託事務室）の使用を許可するものとする。
- (2) 受託者は、事務作業を行うための事務用品（机、椅子、複写機等）、電話機（設置工事含む。）等必要なものを準備するものとする。ただし、その費用は受託者の負担とする。
- (3) 本市は、受託者に対し、調理従事者及び配送従事者に必要な部屋（休憩室、更衣室）の使用を許可するものとする。
- (4) 受託者は、委託事務室、休憩室、食堂、更衣室及び従事者用便所を清掃し、清潔保持に努めること。

13 その他

- (1) 受託者は、業務継続が困難となった場合のため、履行保証人を1社定めること。
履行保証人は、本市が受託者の責めにより、事業の継続が困難であると判断した場合は、速やかに業務を引き継ぐものとする。この場合における委託料は、当該年度委託料総額から既に受託者に対して支払った費用及び事業中断により本市が被った損害のうち受託者から賠償を受けていない額を減じた額とする。
この履行保証人委託期間は、契約残期間とする。
- (2) 受託者の負担で本業務の履行に必要な一切の許可や免許等を関係機関にて履行前までに必ず取得し、写しを提出すること。
- (3) 受託者は、献立変更等による業務変更について、センターの指示により業務を遂行すること。
- (4) 台風や大雪等の自然災害発生時に食数の変更や配缶及び配送・回収時間の変更を行わなければならない場合は、センター所長の指示に従い対応すること。
- (5) 食器用洗剤は琵琶湖富栄養化防止条例に基づき、本市の指示する機械にあった洗剤を使用すること。
- (6) 給食開始がスムーズに行えるよう準備期間中に調理用具等を準備すること。
- (7) 地元経済効果を高めるため、受託者が使用する事務用消耗品、調理等業務に使用する消耗品の購入及びその他業務についても、できる限り地元業者の利用に努めること。
- (8) 企画提案書に記された雇用計画や人員体制に基づき、業務を確実に履行すること。また、その他の企画提案についてもセンター所長と協議のうえ実行すること。
- (9) 準備期間中に、本市からの指示に基づき、本番前の試験として、プレ給食（調理・配送）をすべての配食対象校で1回実施すること。配食数は約700食とし、食材費（1食260円程度）は受託者の負担とする。
- (10) 掃除についての詳細は、センター所長と協議のうえで定めること。
- (11) 委託期間終了時の業務引継ぎには、協力すること。
- (12) 除雪車を使用しての施設内の除雪作業については、センターと協議のうえ、可能な範囲で行うものとする。なお、除雪作業に従事するオペレーターは、労働安全衛生法（昭和47年法律第57号）第59条第3項による「小型車両系機械特別教育修了証」又は同法第61条第1項による「車両系建築機械運転技能講習修了証」を保有している者とする。
- (13) 本市が用意する除雪車は次のとおりとし、市有公用車として市で（公社）全国市有物件災害共済会（以下「共済会」という。）に加入しているため、事故等が発生した場合は当該共済の補償の範囲により対応する。ただし、受注者の故意又は重過失により発生した事故

等については、受注者が責任を負うものとする。

【用意する除雪車】

ミニホイールローダ（クボタ R530Z）

車両番号 長浜市 898

【共済加入内容】

- ・対人賠償責任額 無制限
- ・対物賠償責任額 無制限
- ・車両保険 共済会の基準による

- (14) 上記（13）の場合において、当該第三者から本市に対し損害賠償の請求を受け、本市が賠償することになったときは、本市が受注者に対し、免責事項の該当により本市が負担することになった範囲において求償するものとする。
- (15) 本仕様書は業務の大要を示すもので、定めのない事項であっても、受託者は本仕様書に付随する業務は、誠意をもって遂行すること。
- (16) 法令の改正等により、本仕様書に定める項目を変更する場合がある。
- (17) 本仕様書のほか、疑義が生じたときは、本市と受託者で協議するものとする。

業務従事者等届出書 (調理・配送)

年 月 日

長浜南部学校給食センター所長 あて

受託者 _____

このことについて、下記のとおり届け出ます。

記

- 1 異動日 年 月 日
- 2 業務従事者 (調理・配送)

業務内容	氏名	保有資格	大量調理施設 実務経験年数	備考
業務責任者				
業務副責任者				
焼き物・揚げ物係 主任				
汁物係主任				
和え物係主任				
下処理係主任				
米飯係主任				

※管理栄養士、調理士等保有資格がわかる書類の写しを添付すること。

配送関係者は、運転免許の写しを提出すること。

健康診断書の写し、検便結果 (検査機関の報告書の写し) を添付すること。

※上記以外の業務従事者は、班編成及び正規・パートの別、保有資格、大量調理施設実務経験年数がわかる内容で任意様式により提出すること。

業務従事者等変更届出書（調理・配送）

年 月 日

長浜南部学校給食センター所長 あて

受託者 _____

このことについて、下記のとおり届け出ます。

記

1 業務変更従事者（調理・配送）

調理・配送 の別	変更理由 (雇用・退職 の別)	氏名	正規・ パート の別	保有資格 (雇用の場合)	調理施設実 務経験年数 (雇用の場合)	変更年月日

※（雇用の場合）

- ・管理栄養士、調理士等保有資格がわかる書類の写しを添付すること。
- ・配送関係者は、運転免許の写しを提出すること。
- ・健康診断書の写し、検便結果（検査機関の報告書の写し）を添付すること。

健康診断結果報告書

年 月 日

長浜南部学校給食センター所長 あて

受託者 _____

長浜南部学校給食センター調理配送業務従事者の健康診断結果を下記のとおり報告します。

記

1 受診結果

従事者氏名	受診日	異常の有無

(別表1)

長浜南部学校給食センター調理配送業務仕様書

食数表

○基本食数 7,000食/日

○給食予定数

	令和8年度 8月～3月	令和9年度 4月～3月	令和10年度 4月～3月	令和11年度 4月～3月	令和12年度 4月～7月
予定調理食数	6,979食	6,796食	6,595食	6,345食	6,078食
基本給食実施回数	121回	188回	188回	191回	68回

○配食対象校

学 校 名		クラス数	園児児童生徒数	職 員 数	計
(義務教育学校前期) 小学校	長浜小学校	30	745	52	797
	長浜北小学校	27	689	50	739
	神照小学校	22	556	32	588
	南郷里小学校	22	538	38	576
	北郷里小学校	8	115	20	135
	長浜南小学校	15	359	27	386
	湯田小学校	15	355	27	382
	田根小学校	5	47	14	61
	浅井小学校	8	170	17	187
	虎姫学園(前期)	10	194	36	230
小 計		162	3,768	313	4,081
(義務教育学校後期) 中学校	西中学校	14	422	40	462
	北中学校	22	684	48	732
	東中学校	8	198	32	230
	南中学校	13	399	32	431
	浅井中学校	12	339	32	371
	虎姫学園(後期)	6	100	7	107
小 計		75	2,142	191	2,333
幼稚園(認定こども園)	長浜幼稚園	3	47	9	56
	長浜北幼稚園	3	47	13	60
	長浜西幼稚園	3	28	8	36
	長浜南認定こども園	3	41	14	55
	わかば幼稚園	3	37	9	46
	神照幼稚園	3	80	18	98
	南郷里幼稚園	3	88	20	108
	湖北幼稚園	3	27	10	37
小 計		24	395	101	496
合 計		269	6,305	605	6,910

○給食予定数は、児童生徒の将来推計から、幼稚園(認定こども園)職員数は令和7年度状況で算出したもの

○その他の食数：センターに従事する従業員及び市職員分(70人程度)

業務の分担区分

区 分	業 務 内 容	委託者 (市)	受託者
給食管理	学校給食運営の総括	○	
	給食関係各委員会の開催・運営	○	
	同上委員会への参加・協力		○
	長浜市教育委員会との連絡・調整	○	
	実施献立表の作成・指示（アレルギー対応食等を含む。）	○	
	実施献立及び各種指示の確認・実施		○
	嗜好調査・喫食調査等の企画・実施	○	○
	検食の実施・評価	○	
	給食関係の書類等の確認・保管・管理	○	○
	上記書類等様式の作成	○	
	上記以外の給食関係の伝票整理、報告書の確認		○
調理作業業務	献立指示書の作成（アレルギー対応食を含む。）	○	
	献立指示書の確認（アレルギー対応食を含む。）	○	○
	給食日誌・作業工程表・作業動線表・温度記録簿の作成		○
	給食日誌・作業工程表・作業動線表・温度記録簿の確認	○	○
	調理・温度管理・記録		○
	配缶・配膳・返缶		○
	検食の準備		○
	食器、食缶、調理機器の洗浄消毒		○
	廃棄物の処理及び管理（残菜調査含む）		○
	学校給食日常点検票等の作成		○
	学校給食日常点検票等の確認	○	
	食材料管理	食材料の購入契約	○
食材納入業者の選定		○	
食材の発注		○	
搬入時の食材料の点検・検収・検収簿の記録		○	○
調理時の食材料の点検			○
食材料の使用状況の確認		○	○
食材料の搬入、保管・在庫管理		○	○
保存食（材料及び調理済みの食品）の採取、保管、破棄、記録			○
施設等管理	給食施設、主要な設備の設置・改修	○	
	給食施設、主要な設備の管理及び日常点検		○
	法に基づく施設の維持管理（除害施設、自家用電気工作物、消防設備、受水槽点検）	○	
	主要な設備の保守点検（ボイラー、生ごみ処理機、炊飯ライン、揚げ物フライヤー）	○	
	その他の設備（調理器具、食缶、食器等）の管理		○
	使用調理器具、食缶、食器等の確認	○	○
業務管理	勤務表の作成		○
	業務分担・職員配置表の提示		○
	業務分担・職員配置表の確認	○	
	緊急対応を要する場合の指示	○	

区 分	業 務 内 容	委託者 (市)	受託者
衛生管理	衛生面の遵守事項の作成	○	
	食材の衛生管理		○
	施設及びその周辺・設備（調理器具、食器類等）の清掃等の衛生管理		○
	廃棄物の処分（処分場、リサイクル業者への持ち込み）	○	
	法に基づく施設定期検査、害虫駆除・防除等（定期的）	○	
	日常的な害虫駆除・防除等（随時）		○
	排水処理施設の管理	○	
	被服、従事者等の清潔保持状況等の確認		○
	納入業者の清潔保持等の確認	○	○
	衛生管理簿の作成		○
	衛生管理簿の点検・確認	○	
研修	業務従事者に対する技術向上のための研修	○	○
	業務従事者衛生管理の研修	○	○
労働安全衛生	健康管理計画の作成		○
	定期健康診断の実施		○
	定期健康診断結果の保管		○
	定期健康診断実施状況の確認	○	
	検便、ノロウイルスの定期実施		○
	検便、ノロウイルスの結果の確認	○	
	事故防止対策の策定		○
	労災保険の加入		○
配送・回収	配送計画書の作成	○	
	配送計画書の確認		○
	安全走行の確認		○
	給食配送車運行日報(配送・回収)及び運行点検表（毎月）の作成		○
	給食配送車運行日報(配送・回収)及び運行点検表（毎月）の確認	○	
	燃料の給油		○
	配送車の洗浄消毒		○
その他	残さいの確認と記録		○

経費の分担区分

委託者 (市)	受託者
設備建物の増改築、補修、維持、管理費等	受託業務従事者の人件費
厨房設備の工事、保守点検、修理、購入費	受託業務従事者の法定福利費 (社会保険・労働保険)
光熱水費	受託業務従事者の福利厚生費 (健康診断・研修費)
食器・食缶類の購入費	受託業務従事者の保健衛生費 (検便・ノロウィルス検査等)
防鼠・防虫の害虫駆除費	受託業務従事者の被服購入費 (※1)・洗濯費 (※2)
車両購入費、重量税(新規登録時のみ) 自賠責保険料(新規登録時のみ) 給食配送車燃料費 (軽油代) 配送車の故障又は経年劣化等受託者の責めに 帰さない修理費	厨房用消耗品費 消耗品購入費 (※2) 調理用器具類購入費 (※3)
	清掃作業用消耗品費 掃除用具類購入費 (※4) 洗浄機用洗剤 (※5)
	通信機器等購入費 通信費
	雑貨・文具購入費 (※6) 学校給食日常点検表等必要関係書類に関する経費
	車両管理費 (配送車維持費 (オイルエレメント年1回、オイル交換年2回、タイヤ交換、バッテリー交換)、消耗品費、簡易な修理費、法定点検・定期点検にかかる費用、重量税、自賠責保険料、任意保険料等)

※1 被服購入費

- ・調理衣は、汚れが目立つ色で上着とズボンの二部式とし、上着とズボンとも下処理室用と調理室用を用意すること。
- ・帽子は、ケープ付きで、ケープを上着の中に入れるように着用し、ネット等をかぶるなどにより毛髪が出ないようにすること。なお、帽子の外からマスクのゴムをかけて着用すること。下処理室用、調理室用の2枚用意すること。
- ・調理用靴は、汚れが目立つ色で、滑りにくく、手を使わずに着脱しやすいものとし、下処理室用、調理室用、洗浄室用を用意すること。
- ・マスクは、下処理室用と調理室用を用意すること。
- ・エプロンは、綿とポリエステル混紡で防汚性、撥水性、耐久性が良いものとし、作業用途別に用意すること。
- ・配送員及び配送補助員の作業衣は、帽子、上着、靴、マスクを用意すること。

※2 洗濯費、消耗品購入費

つめブラシ、手洗い用石けん液、消毒アルコール、ペーパータオル、使い捨て手袋、調理用ゴム手袋 (天然ゴム)、耐熱手袋、ラップ、アルミホイル、オープンシート、保存食採取袋、ホース、スポンジ・たわし類、ごみ袋、清掃用洗剤、清掃用消毒薬品、洗濯用洗剤、食器漂白剤等、

台拭き用クロス、調理用具、残留塩素測定用試験薬、トイレトペーパー等その他消耗品

※3 調理器具類購入費

抗菌まな板（用途別に分け、定期的（年に1回程度）に取り換えること）

※各使用枚数は、参考数とする。

下処理室用	12枚	
肉室用	2枚	
調理室用	4枚	
フライ室	6枚	
アレルギー室	3枚	合計 27枚

包丁

牛刀	10本
三徳包丁	30本
ペティナイフ	3本

※4 掃除用具類購入費

自在ホーキ、デッキブラシ、ドライヤー、ハンドスクイージー、その他清掃用具

※5 洗浄機用洗剤

品名	年間（予定）使用量	年間（予定）使用本数
業務用洗浄機用液体洗剤 （アイクリーンNA 25kg入り） （食器、食缶、コンテナ用）	6,750kg	270本
除菌・漂白剤（月星ブリーチC 18kg入り） （食器用）	1,620kg	90本

※6 雑貨・文具購入費

救急薬品類、筆記用具等、茶器、工具等

(別表4)

長浜南部学校給食センター設備及び調理器具一覧

令和7年6月末現在

■設備・機器関係

No.	品名	寸法			数	形式	備考
		間口	奥行	高さ			
＜計量器＞							
1	自動秤 30kg				4	DP-6700	YAMATO
2	自動秤 60kg				1	DP-6700	YAMATO
3	自動秤150kg 専用置台車付	350	605	795	5	DP-6700	YAMATO
3-1	自動秤151kg 専用置台車付	350	605	795	3	DP-6701K-150	YAMATO
4	自動秤 60kg				1	DP-6100GP	YAMATO
5	自動秤 20kg				2	UDS-200	YAMATO
6	自動秤 20kg				2	SK-20KIWP	(株) エー・アンド・デイ
7	自動秤 2kg				3	SH2000	(株) エー・アンド・デイ
8	自動秤 12kg				1	SH-12K	(株) エー・アンド・デイ
9	自動秤 20kg				2	SH-20K	(株) エー・アンド・デイ
10	自動秤 20kg				1	SL-20KWP	(株) エー・アンド・デイ
11	自動秤 30kg	300	624	781	1	FG-30KAM-K	(株) エー・アンド・デイ
12	自動秤 2kg				2	KD-176	タニタ
13	自動秤 1kg				1	KD-189	タニタ
14	自動秤 30kg				1	BSC101	タニタ
15	自動秤 2kg				1	D115	パール金属
16	自動秤 2kg				1	D27	パール金属
＜温度計＞							
17	中心温度計				9	SK250WP II-N	SATO
18	中心温度計				6	SK250WP II-T	SATO
19	中心温度計				7	SK270WP	SATO
20	赤外線温度計				6	SK-8700 II	
＜冷凍庫・冷蔵庫＞							
21	野菜冷凍庫	2300	2100	2550	1	カートイン	高さ2550(野菜下処理室)
22	魚・肉冷凍庫	6100	2850	2550	1	カートイン	高さ2550(魚肉卵下処理室)
23	冷凍庫	2800	2800	2550	1	カートイン	高さ2550(和え物室)
24	冷凍庫(検食保存用)	610	650	1950	2	URN-062FM6	有効内容量:391ℓ (検収室) (コンテナプール)
25	冷凍冷蔵庫	900	800	1950	2	URD-091PM6	有効内容量:782ℓ (アレルギー室)
26	冷蔵庫	1790	800	1950	1	URD-180FM6	有効内容量:1676ℓ(食品庫・仕分け室)
27	冷蔵庫	1790	650	1950	1	URN-180FM6	有効内容量:1297ℓ(魚肉卵下処理室)
28	パススルー冷蔵庫	900	840	1950	1	PRD-090RM5-F-G特	有効内容積:834ℓ(魚肉卵下処理室)
29	パススルー冷蔵庫	1490	840	1950	4	PRD-150RMD3-G特	有効内容積:1418ℓ(魚肉卵下処理室)
30	パススルー冷蔵庫	1490	840	1950	1	PRD-150RMD4-G特	有効内容積:1419ℓ(野菜下処理室)
31	魚・肉冷蔵庫	2800	3900	2550	1	カートイン	高さ2550(魚肉卵下処理室)
32	野菜冷蔵庫1	6100	2850	2550	1	カートイン	高さ2550(野菜下処理室)
33	野菜冷蔵庫2	3450	2100	2550	1	カートイン	高さ2550(野菜下処理室)
34	冷蔵庫	4600	2800	2550	1	カートイン	高さ2550(和え物室)
35	冷蔵庫(冷蔵・冷凍切替式)	3600	3350	2550	1	カートイン	高さ2550(冷菓物研修室)
＜消毒保管機＞							
36	ガス式消毒保管機	1085	950	1860	1	GW-1004W特	(検収室)
37	ガス式消毒保管機	1470	950	1920	3	GW-1504S特	(野菜下処理室)
38	ガス式消毒保管機	1470	950	1920	5	GW-1504S特	(調理室)
39	ガス式消毒保管機	1470	950	1920	1	GW-1504S特	(炊飯室)
40	ガス式消毒保管機	1470	950	1860	5	GW-1504W特	両面式(検収室)
41	ガス式消毒保管機	1470	950	1860	1	GW-1504W特	両面式(食品庫)
42	ガス式消毒保管機	1470	950	1920	1	GW-1504S特	(検収室)
43	ガス式消毒保管機	1470	950	1920	1	GW-1504S特	(魚肉卵下処理室)
44	ガス式消毒保管機	1085	950	1920	2	GW-1004W特	両面式(魚肉卵下処理室)
45	包丁・まな板消毒保管機	550	550	1920	1	ESK-254N	収納能力・包丁20本・まな板10枚(魚肉卵下処理室)

■設備・機器関係

令和7年6月末現在

No.	品名	寸法			数	形式	備考
		間口	奥行	高さ			
46	包丁・まな板消毒保管機	900	550	1920	1	ESK-504N	収納能力-包丁40本・まな板20枚(野菜下処理室)
47	包丁・まな板消毒保管機	900	550	1920	1	ESK-504N	収納能力-包丁40本・まな板20枚(調理室)
48	プレート消毒保管機	900	550	1920	2	ESK-504N特	(調理室)
49	テーブル型器具消毒保管機	2100	600	850	1	ETK-180特	(魚肉卵下処理室)
50	テーブル型器具消毒保管機	1500	750	850	3	ETK-150特	(アレルギー室)
51	テーブル型器具消毒保管機	1200	600	850	3	ETK-120特	(アレルギー室)
52	トラックイン蒸気式消毒保管機	2260	2820	2150	1	TSW-64W	両面式(和え物室)
53	トラックイン蒸気式消毒保管機	1180	2820	2150	1	TSW-34W	両面式(和え物室)
54	トラックイン蒸気式消毒保管機	2260	1450	2195	1	TSW-64	両面式(調理室)
55	トラックイン蒸気式消毒保管機	1180	1370	2195	1	TSW-34特	(揚物・焼物・蒸し物調理室)
56	トラックイン蒸気式消毒保管機	2260	2820	2195	1	TSW-64W	(コンテナプール)
57	トラックイン蒸気式消毒保管機	1180	2820	2195	1	TSW-34W	(コンテナプール)
58	トラックイン蒸気式消毒保管機	2260	1450	2195	4	TSW-64	(コンテナプール)
59	トラックイン蒸気式消毒保管機	1180	1450	2195	1	TSW-34	(コンテナプール)
60	トラックイン蒸気式消毒保管機	2260	1450	2195	4	TSW-64	(コンテナプール)
61	トラックイン蒸気式消毒保管機	2260	2820	2195	2	TSW-64W	(コンテナプール)
62	器具消毒保管機	900	950	1860	1	EWK-1004N	棚数:3段片面式 高さ1950(和え物室)
＜移動台・作業台＞							
63	移動台 深・高・排水	900	600	850	3	TK-96MDA	
64	移動台 深・高・排水	1200	750	850	9	TK-127MDA	
65	移動台 深・高・排水	1500	900	980	2	TK-159MDA特	
66	移動台 深・低・排水	900	750	850	2	TK-97MDA-S	
67	配缶台 深・低・排水	1200	750	850	13	TK-127MDA-S	調理室・和え物室・炊飯室・揚物室・冷菓室
68	移動台 深・低・排水	1500	750	650	3	TK-157MDA-S	
69	移動台 深・低・排水・取っ手	1200	750	650	12	TK-127MDA-S特	
70	移動台 深・低・排水・取っ手・排水タンク	1200	750	600	4	TK-127MDA-S特	
71	移動台 浅・高・排水	750	750	850	1	TK-77M S DA	
72	移動台 浅・高・排水	900	600	850	5	TK-96M S DA	
73	移動台 浅・高・排水	900	750	850	11	TK-97M S DA	
74	移動台 浅・高・排水	1200	600	850	5	TK-126M S DA	
75	移動台 浅・高・排水	1200	750	850	9	TK-127M S DA	
76	移動台 浅・高・排水	1200	850	850	1	TK-128M S DA	
77	移動台 浅・高・排水	1500	750	850	2	TK-157M S DA	
78	移動台 浅・高・排水	1700	750	850	3	TK-177M S DA特	
79	移動台 浅・高・排水	1800	900	850	4	TK-189M S DA	
80	移動台 下部戸棚付	900	600	850	1	TKD-96M S DA	
81	移動式スライサー置台	1700	900	600	3	TK-179F S MDA	
82	移動式野菜調理機置台	1250	850	600	1	TK-128V C MDA 特	
83	移動式サイノ目切り機置台	1700	750	600	1	TK-177D C MDA	
84	デジタル台秤専用置台	550	950	900	5	A02-2	
85	作業台 浅・低・排水	750	750	600	6	TK-77BDA-S	(野菜下処理室)
86	作業台 浅・低・排水	2400	550	610	2		(食品庫)
87	作業台 浅・高・排水	940	750	850	1		(米庫・洗米室)
88	置台(スチコン置き)	1000	750	850	2	TK-107SDA特	(アレルギー室)
89	作業台 浅・高・排水	1350	900	950	1	TK-139S DA 特	(コンテナプール)
90	作業台 浅・高・排水	1800	600	850	1	TK-186B S DA 特	(洗浄室)
91	作業台 浅・高・排水・バックガード	870	750	850	1		(揚物・焼物・蒸し物調理室)
92	作業台 浅・高・排水・バックガード	1200	750	850	1	TK-127BDA	(揚物・焼物・蒸し物調理室)
93	作業台 浅・高・排水・バックガード	1300	750	820	1	クリーンテーブル	(洗浄室)
94	作業台 浅・高・排水・バックガード	1800	600	850	2	TK-186BSDA特	(食品庫 魚肉卵下処理室)

■設備・機器関係

令和7年6月末現在

No.	品名	寸法			数	形式	備考
		間口	奥行	高さ			
95	作業台 浅・高・排水・バックガード	2100	750	850	1	TK-217BDA	(野菜下処理室)
96	作業台 深・高・排水	900	960	815	2	TK-99DA特	(野菜下処理室 調理室)
97	作業台 深・高・排水	1600	600	850	2	TK-166 S DA特	(炊飯室)
98	作業台 深・高・排水・バックガード	1200	750	850	2	TK-127BDA	(野菜下処理室)
＜シンク＞							
99	受けシンク 薬物洗浄機横	1100	750	800	2	S1-107DA特	(野菜下処理室)
100	1槽シンク バックガード付き	600	750	850	2	S1-67BDA	(アレルギー室)
101	1槽シンク バックガード付き	600	600	850	2	S1-66BDA	(アレルギー室)
102	2槽シンク	2400	960	895	2	S2-249DA特	(野菜下処理室 調理室)
103	2槽シンク バックガード付き	1200	750	850	1	S2-127BDA	(アレルギー室)
104	3槽シンク バックガード付き	1800	600	850	1	S3-186BDA	(アレルギー室)
105	3槽シンク バックガード付き	2100	600	850	2	S3-216BDA	(食品庫1・肉処理室1)
106	3槽シンク バックガード付き	2100	750	850	1	S3-217BDA	(野菜下処理室)
107	3槽シンク バックガード付き	2100	750	850	1	ソイルドテーブル	残菜カゴ付 (洗浄室)
108	3槽シンク バックガード付き	2400	750	850	4	S3-247BDA	(野菜下処理室1 米庫1 和え物室1 揚げ1)
109	3槽シンク バックガード付き	2700	750	850	1	S3-277BDA	(炊飯室)
110	下処理用4槽シンク	2800	750	850	4	S4-287DVA特	(野菜下処理室)
111	移動シンク	750	750	850	7	S1-77MDA特、MDA	(野菜下処理室2調理室2炊飯室1洗浄室2)
112	移動シンク	900	750	850	3	S1-97MDA	(野菜下処理室1炊飯室1洗浄室1)
113	移動シンク	900	750	915	2	S1-97MDA特	(野菜下処理室)
114	移動シンク	1500	750	850	2	S1-157MDA	(野菜下処理室)
115	水切台付移動シンク	1500	750	850	2	PS1-157MDA	(野菜下処理室)
＜台車・ラック＞							
116	スタックカート	800	645	810	43	STC-10	
117	食材運搬車	1350	650	1000	45	PL-13602MDA特	2段台車
118	移動式パンラック	1500	600	1500	4	PL-15654MDA特	4段式 (揚物3、備品庫1)
119	移動式パンラック	1200	750	1500	2	PL-127MDA-S特	(炊飯室)
120	移動ラック	1200	600	1500	3	PL-12653MDA特	蓄冷材用 (和え物室)
121	米用台車	950	950	1700	5	PL-9971M特	(米庫・洗米室)
122	蓋用ラック	1000	750	1500	4	PL-10752M特	(炊飯室3冷菓室1)
123	球根受け台車	750	700	900	3	L1-77PDA	(野菜下処理室)
124	L台車	900	600	200	7		検収用
125	L台車	1000	700	350	5		検収用
126	L台車	900	740	230	2		検収用
127	L台車	840	950	100	1		検収用
128	台車	460	700	120	1		青台車
129	リフト用運搬車 2段ワゴン				8		
130	2段ワゴン 枠付き	900	750	600	1		
131	2段ワゴン 両側取っ手付き	990	660	800	1		
132	移動式パンラック	1500	750	1500	6	PL-1575 3 MP 特	3段式 (洗浄室)
133	すのこ台車	950	700	600	2		(和え物室) (※内1台はすのこなし洗浄室)
134	平台 (排水なし)	600	600	650	2		(和え物室1コンテナプール1)
135	平台 (排水なし)	650	400	500	1		(食品庫)
136	平台 (排水なし)	1790	890	805	4		(魚肉卵下処理室2洗浄室2)
137	トッピングトラックシステム	5380	1343	1900	1	TOP-5313	棚数：4段 (食品庫)
138	ステンレスシェルフ	1212	613	1770	3	ドーリー付	棚数4段ドーリー (食品庫)
139	3段格子棚ラック	1500	600	1780	2		(備品庫)
140	ピーラー踏み台	600	350	180	3		(野菜下処理室)
141	台車	1000	840	950	2	高さ680	(野菜下処理室)
142	台車	750	890	850	1	高さ600	(野菜下処理室)

■設備・機器関係

令和7年6月末現在

No.	品名	寸法			数	形式	備考
		間口	奥行	高さ			
143	台車	655	940	900	1	高さ700	(2階食堂)
144	冷却台車セット				5		(和え物室)
145	蒸し器台車セット				3		(和え物室)
146	食缶用カート(ラック)	1170	830	1691	27	TSWC-20特	棚数2段(和え物室)
147	器具用カート(ラック)	1170	830	1691	2	TSWC-20特	棚数3段(調理室)(揚げ物)
148	食器用カート(ラック)	1170	830	1691	11	TSWC-50特	棚数5段(コンテナプール)
＜設備＞							
149	チェックテーブル	460	600	1010	13		
150	サイドテーブル				5		(冷菓室2コンテナプール1他2)
151	大型集塵機				2	マキタ集じん機490	(野菜下処理室備品庫、米室)
152	エアカーテン				11		
153	新油タンク廃油タンク	2260	1100	2430	1	ST-特	新油・廃油用SUS配管信号線要す(油庫)
154	粉碎流し台	1500	750	850	1	SDSPF-1500-22T	スラリー管 VP40A・信号線要(検収室)
155	容器洗浄機	2350	960	1375	1	AEN1-3M特	蒸気式(検収室)
156	容器洗浄機	2350	960	1375	1	AEN1-3M特	蒸気式(調理室)
157	野菜洗浄機	2262	1162	1732	2	KWM-888SJ特	電解次亜水生成装置付(野菜下処理室)
158	ドライ対応型球根皮剥機	1250	800	1043	3	P-84D特	ステップ付(検収室)
159	ローラーコンベヤ	750	600	600	6	CDF-60S特	
160	ローラーコンベヤ	2700	600	600	1	CDF-60S特	(洗浄室)
161	移動式ローラーコンベヤ	1900	600	600	6	CDF-60S特	(調理室)
162	移動式ドライ用直線型ローラーコンベヤ	3160	600	650	3	CDF-60S特	(洗浄室)
163	一斗缶用缶切り機				1	Vカッター	
164	電動缶切り機	230	450	388	2		(食品庫)
165	カラン受け金具	750	200	1200	2	KU-72	高さ1200(野菜下処理室)
166	ステンレス製回転釜(蒸気式)	1920	1480	870	14	AS2-61A特	満水量:3500 両面式(調理室)
167	ステンレス製回転釜(蒸気式)	1860	1400	870	2	AS2-51A特	満水量:3000 両面式・二段水冷式(和え物室)
168	サイノ目切り機	390	565	820	1	DC-80	(調理室)
169	フードスライサー	1100	613	814	3	FS-51	奥行き596(調理室)
	輪切プレート				3	ハド ^o ノ ^o 仕様	
	角千切プレート				2	ハド ^o ノ ^o 仕様	6mm 細千切り
	角千切プレート				2	ハド ^o ノ ^o 仕様	10mm 太千切り
	角千大プレート				1		
	短冊切プレート				3	ハド ^o ノ ^o 仕様	3X4P
	短冊切プレート				1	ハド ^o ノ ^o 仕様	小
	丸千切プレート				3	ハド ^o ノ ^o 仕様	2枚刃
	さいの目刃大				1		
	さいの目刃小				2		
170	高速度ミキサー	465	945	1130	2	MX-46D	容量:220(食品庫)(調理室)
171	トラックインボイル庫	1225	1330	1730	1	SSHK-14特	パススルー式ラックカート付(調理室)
172	氷蓄熱真空冷却機	2500	1650	1850	2	THRE-150LPA	150kg/バッチ(10℃)高さ1850(和え物室)
173	ガステーブル	900	600	850	3	AXY-960T特	(アレルギー室)
174	ガステーブル	900	750	850	1	AXY-975T	(アレルギー室)
175	連続フライヤー	9035	1835	2735	1	DSKC-73A特	沈降ろ過システム、フードレス仕様油きりコンベヤ付(揚げ物室)
176	小型コンビオーブン	700	600	620	2	ACO-040G	(アレルギー室)
177	スチームコンベクションオーブン	1000	815	1800	8	ACO-200GW特	20段 両面式ラックカート付(揚げ物・焼物・蒸し物室)
178	IH炊飯器(10号)				1		(アレルギー室)
179	IH炊飯器(15号)				1		(アレルギー室)
180	自動食器洗浄機	10700	1930	2400	2	WFB-100W特	(洗浄室)
181	コンテナ搬送コンベヤ	13220	2110	650	1	WCC-56特	(洗浄室)
182	コンテナ搬送コンベヤ	13220	2410	650	1	WCC-56特	(洗浄室)

■設備・機器関係

令和7年6月末現在

No.	品名	寸法			数	形式	備考
		間口	奥行	高さ			
183	連続式コンテナ洗浄機	8200	2110	3190	1	WAC-61V特	(洗浄室)
184	連続式コンテナ洗浄機	8200	2410	3190	1	WAC-61V特	(洗浄室)
185	システム食缶洗浄機	10440	1645	2110	1	WSC-75W特	除滴装置付 (洗浄室)
186	ドアタイプ食器洗浄機	690	697	1385	1	SD514GSH	アレルギーポット用 (洗浄室)
187	厨芥脱水機	920	720	1500	1	YS-1600T	(洗浄室)
188	粉碎流し台	1500	750	850	1	SDSPF-1500-156WT	スラリ管 VP40A・信号線要 (洗浄室)
189	消滅型生ゴミ処理機	4070	2000	2410	1	E-500	イーキューブ
＜炊飯システム＞							
190	エアー供給装置	1045	885	1193	1	OAR-10特	(米庫・洗米室)
191	スクリュウ式連続洗米機	1350	630	1902	1	SRC-600特	(米庫・洗米室)
192	計量装置付納米庫	1200	1500	3500/3900	1	MET-2250特	(米庫・洗米室)
193	送米機	800	800	1250	1	AWS-10R特	(米庫・洗米室)
194	システム電気制御盤				1	OESM-特	J3含む (炊飯室)
195	タラップ	2000	450	1765	1	OOC取付型	(炊飯室)
196	チェーンコンベヤ	1967	480	890	1	OOC-特	(炊飯室)
197	チェーンコンベヤ	3910	480	890	1	OOC-80S特	(炊飯室)
198	チェーンコンベヤ	3266.5	480	890	1	OOC-10H特	(炊飯室)
199	ローラーコンベヤ	3450	775	890	1	CBF-7S特	出口ストッパー付 (炊飯室)
200	ローラーコンベヤ	4870	575	890	1	CBF-5S特	出口ストッパー付 (炊飯室)
201	横送りコンベヤ	4180	620	965	1	OCR-特	(炊飯室)
202	蓋取り装置	300	814	2085	1	OLR-11H特	(炊飯室)
203	釜蓋分離コンベヤ	1600	1420	950	1	OLC-特	(炊飯室)
204	自動反転ほぐし機	3581	1305	2005 (2420)	1	OAC-280特	能力80釜/h (炊飯室)
205	充填コンベヤ	4180	612	905	1	OCR-特	(炊飯室)
206	昇降装置付コンベヤ	1450	965	950	1	OLC-特	(炊飯室)
207	浸漬機	4155	3485	3505 (3830)	1	OMP-100特	加水温調付貯米量-600kg (炊飯室)
208	炊飯釜洗浄機	6400	1350	1465 (2095)	1	OED3-5L特	釜洗浄能力-80set/h (炊飯室)
209	炊飯制御盤	1800	385	2255	1	OESM-30特	(炊飯室)
210	洗浄コンベヤ	2150	480	950	1	OOC-特	(炊飯室)
211	前処理用電気制御装置	550	204	1500	1	AES-6特	(炊飯室)
212	米飯計量システム	2450	475	500	1	ALM-特	(炊飯室)
213	連続炊飯機 (ライスフレンドスーパー)	10000	1525	2990	1	ARS-600D特	(炊飯室) 炊飯能力-72釜/h(生米7kg/釜)
214	炊飯釜	700	441	215	75	自動用	蓋 (77釜) (炊飯室)
＜コンテナ＞							
215	蒸気式天吊りコンテナ消毒装置	1100	800	1200	43	SCS-105	
216	コンテナ A	1450	900	1550	39	SCS-50C特	食缶用8クラス、棚5段
217	コンテナ B	1450	900	1550	29	SCS-50C特	食器用12クラス、棚5段
218	コンテナ C	1450	900	1550	4	SCS-50C特	食器食缶用4クラス、棚5段
219	コンテナ D	1450	900	1550	7	SCS-50C特	食器食缶用6クラス、棚5段
220	コンテナ E	1000	900	1550	3	SKC-50C特	食器食缶用3クラス、棚5段
221	コンテナ F	1450	900	1550	1	SKC-50C特	
＜殺菌庫＞							
222	シューズ殺菌庫	900	600	1740	12	SKB-90H	収容能力:ローシューズ 21足 (準備室)
223	衣類殺菌庫	900	600	1740	24	CKB-90H	収容能力:衣類 12着 (準備室)
＜洗濯機＞							
224	洗濯機				2		
225	乾燥機				2		
＜ロッカー＞							
226	ダイヤルロッカー				16		4連

■設備・機器関係

令和7年6月末現在

No.	品名	寸法			数	形式	備考
		間口	奥行	高さ			
227	ダイヤルロッカー				4		3連
<事務室・食堂>							
228	ホワイトボード				12		調理場内含む
229	ソファセット				1	机1、一人かけソファ2	
230	折りたたみいす				45		
231	折りたたみ机(高)				23		ミーティングルーム
232	折りたたみ机(低)				14		休憩室

■食器・かご・食缶等関係

令和7年6月末現在

No.	品名	寸法			数	形式	備考
		間口	奥行	高さ			
＜食器＞							
1	椀				3,754	PNB-32EBLO	中学生（オレンジライン）
2	椀				3,462	PNB-32EBLG	中学生用（グリーンライン）
3	椀				3,432	PNB-31EP	小学生用（ピンク）大
4	椀				2,897	PNB-28EOHA	小学生用（お花畑）小
5	椀				4,252	PNB-30ECLO	小学生用（クローバー）
5-1	椀				2,700	PCN-30EC	小学校用（クリーム）小
6	椀				1,303	PNB-28EANI	幼稚園用（ライオン）
7	椀				1,235	PNB-26EANI	幼稚園用（かば）
8	仕切皿				3,061	PNS-23EBLO	中学生用
9	仕切皿				6,733	PNB-28ECLO	小学生用
10	仕切皿				1,210	PNS-21EANI	幼稚園用
11	カレー皿				3,623	PNS-19EBLO	中学生用
12	カレー皿				6,284	PNB-19ECLO	小学生用
13	カレー皿				1,278	PNS-15EANI	幼稚園用
14	トレ				749	SE-10	
＜カゴ類＞							
15	椀用カゴ（40人用）	340	185	200	303		小中学校用
16	椀用カゴ（30人用）	340	185	170	143		小中学校用
17	椀用カゴ（20人用）	185	185	200	58		小中学校用
18	椀用カゴ（40人用）	310	170	195	57		小(低学年)幼稚園用
19	椀用カゴ（30人用）	310	170	165	69		小(低学年)幼稚園用
20	椀用カゴ（20人用）	170	170	195	54		小(低学年)幼稚園用
21	仕切皿用カゴ（40人用）	465	225	165	172		小中学校用
22	仕切皿用カゴ（30人用）	465	225	140	62		小中学校用
23	仕切皿用カゴ（20人用）	225	225	165	36		小中学校用
24	仕切皿用カゴ（40人用）	380	205	165	11		幼稚園用
25	仕切皿用カゴ（30人用）	380	205	165	22		幼稚園用
26	仕切皿用カゴ（20人用）	205	205	175	25		幼稚園用
27	カレー皿用カゴ（40人用）	450	240	180	172		小中学校用
28	カレー皿用カゴ（30人用）	450	240	165	68		小中学校用
29	カレー皿用カゴ（20人用）	240	240	180	30		小中学校用
30	カレー皿用カゴ（40人用）	380	205	175	10		幼稚園用
31	カレー皿用カゴ（30人用）	380	205	165	19		幼稚園用
32	カレー皿用カゴ（40人用）	205	205	175	25		幼稚園用
33	トレカゴ	400	230	285	56		
34	備品カゴ	380	150	150	322		
＜食缶＞							
35	米飯食缶（テフロン加工）				162	13 $\frac{1}{2}$ AIS-13-FP	
36	米飯食缶（テフロン加工）				80	10 $\frac{1}{2}$ AIS-10-FP	
37	米飯食缶（テフロン加工）				56	7 $\frac{1}{2}$ AIS-7-FP	
38	米飯食缶（テフロン加工）				21	4 $\frac{1}{2}$ AIS-4-FP	
39	蓋（米飯用）				302	7～13 $\frac{1}{2}$ 用	
40	蓋（米飯用）				21	4 $\frac{1}{2}$ 用	
41	汁物食缶				159	13 $\frac{1}{2}$ AIS-13-SP	
42	汁物食缶				81	10 $\frac{1}{2}$ AIS-10-SP	
43	汁物食缶				58	7 $\frac{1}{2}$ AIS-7-SP	
44	汁物食缶				38	4 $\frac{1}{2}$ AIS-4-SP	
45	蓋（汁物用）				303	7～13 $\frac{1}{2}$ 用	
46	蓋（汁物用）				24	4 $\frac{1}{2}$ 用	
47	和え物食缶				229	7 $\frac{1}{2}$ AIS-7-SP	
48	和え物食缶				48	4 $\frac{1}{2}$ AIS-4-SP	

■食器・かご・食缶等関係

令和7年6月末現在

No.	品名	寸法			数	形式	備考
		間口	奥行	高さ			
49	蓋 (和え物用)				276	7~13 ^{1/2} 用	
50	蓋 (和え物用)				69	4 ^{1/2} 用	
51	蓄冷材				299	7~13 ^{1/2} 用	
52	蓄冷材				69	4 ^{1/2} 用	
53	天ぶら入れ				279	362X314X125 アルマイト	小・中用
54	天ぶら入れ敷網				451	290X235 ステンレス	
55	天ぶら入れフタ				271		小・中用
56	天ぶら入れ				45	320X320X100 アルマイト	幼稚園用
57	天ぶら入れ敷網				44	280X280 ステンレス	幼稚園用
58	天ぶら入れフタ				45		幼稚園用
59	アレキ [®] -食容器 (ごはん用)				49	95×95×115	サーモス JBN-300
60	アレキ [®] -食容器MB				206	蓋+本体+パッキン	φ112X86
61	MB用蓄冷材セット				103	落とし蓋+蓄冷材	オレンジ X100
62	MB用かご				100	140X270X210	
＜おたま類＞							
63	ステンレスおたま				551	オオイ金属	直径105
64	ステンレスおたま				126	オオイ金属	直径85
65	ミニお玉				312	LB-NS050 170×71	
66	しゃもじ				550	190mm ポリプロピレン	
67	UDスマイルソング				308	LTG-S20 220X48	
68	UDホエールトンダ				295	LTG-S30 220×65	
69	スプーン(小中用)				9,333	アイホー	150穴有 小中幼
70	スプーン				482	中西	
71	スプーン				1,473		127mm穴有 幼稚園用
72	スプーン通し				304		
73	ネームプレート				267	小判型無地	65×40

長浜学校給食センター1F平面図

(別表5)



長浜南部学校給食センター配送車一覧

登録番号	車名	形式	積載量	初年度登録
滋賀 100 せ 304	日野	XZU695-0004176	2,900Kg	平成30年8月
滋賀 100 せ 305		XZU695-0004182		
滋賀 100 せ 306		XZU695-0004183		
滋賀 100 せ 307		XZU695-0004195		
滋賀 100 せ 308		XZU695-0004196		
滋賀 100 せ 309		XZU695-0004201		
滋賀 100 せ 310		XZU695-0004209		
滋賀 100 さ 9022	トヨタ	XZU368-1000807	2,000Kg	平成18年8月

(別表7)

給食配送対象校(園)

片道 配送キロ数	学校(園)名	郵便番号	所在地	電話番号
2.8km	長浜小学校	526-0037	高田町9番9号	62-0070
4.3km	長浜北小学校	526-0021	八幡中山町1310番地	62-1375
3.5km	神照小学校	526-0015	神照町311番地	62-0076
0.2km	南郷里小学校	526-0844	南田附町352番地	62-0288
3.0km	北郷里小学校	526-0842	春近町353番地	62-0782
2.5km	長浜南小学校	526-0828	加田町1460番地	62-6205
5.5km	湯田小学校	526-0244	内保町1051番地	74-0009
8.6km	田根小学校	526-0266	野田町68番地	74-1801
8.1km	浅井小学校	526-0216	当日町54番地	74-1707
8.1km	虎姫学園(前期)	529-0141	五村88番地	73-2063
2.7km	西中学校	526-0037	高田町10番10号	62-0029
4.3km	北中学校	526-0015	神照町910番地	62-0894
1.5km	東中学校	526-0813	堀部町763番地	62-0928
2.3km	南中学校	526-0833	永久寺町810番地	62-0924
5.4km	浅井中学校	526-0244	内保町627番地	74-0013
8.1km	虎姫学園(後期)	529-0141	五村88番地	73-3302
3.7km	長浜幼稚園	526-0056	朝日町5番14号	62-0089
4.1km	長浜北幼稚園	526-0024	三ツ矢町19番24号	62-0861
5.3km	長浜西幼稚園	526-0017	相撲町604番地6	62-3000
3.9km	長浜南認定こども園	526-0828	加田町2727番地	63-1913
2.8km	わかば幼稚園	526-0031	八幡東町520番地1	62-3495
3.3km	神照幼稚園	526-0013	新庄寺町480番地	63-0584
0.3km	南郷里幼稚園	526-0841	新栄町626番地	63-3723
12.1km	湖北幼稚園	529-0341	湖北町速水909番地2	78-2003

長浜南部学校給食センター