

長浜北部学校給食センター調理配送業務仕様書

長浜北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 長北学給セ第010021号
長浜北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 長浜北部学校給食センター
所在地 滋賀県長浜市高月町高月684番地1

施設概要

敷地面積 : 5,451.92㎡
延べ床面積 : 2,831.13㎡
床面積 : 1階 2,169.57㎡
延べ床面積 : 2階 661.56㎡
付属棟 121.20㎡
建物構造 : 鉄骨造一部2階建
開所年月 : 平成30年8月
運用方式 : ドライシステム
調理能力 : 3,500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、各学校の行事及び臨時休校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、並びに配食校園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3～4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、行事給食等に対処すること。

(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、長浜北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）を無償で利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、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に登録済みの業者から購入したものを使用し、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8時30分 ～ 午後5時15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、異物混入等の有無や味の確認を行った後、調理した給食について、長浜北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、万が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 小学校・中学校・義務教育学校 午前10時40分～

エ. 学校で給食・食器等の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。また、異物確認のためセンター職員が学校へ出向くとき、受託者は必要に応じて同行すること。

- 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30分から午前8時00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従事者を配置し、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だけ、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. 秤については、2年に1回の検査を行い、記録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、箸、スプーン等は数量の確認のうえ、丁寧に洗浄して、学校別及び学級別に消毒すること。

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。

- ・可燃ゴミ・・・・・・・・・・ビニール袋に入れ、指定の場所に入れる。

- ・不燃ゴミ・・・・・・・・・・ビニール袋に入れ、倉庫の指定場所に入れる。

- ・資源ゴミ・・・・・・・・・・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、倉庫の指定場所に入れる。

- ・ダンボール・・・・・・・・・・たたんで、倉庫の指定場所に入れる。

・廃油・・・・・・・・・・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、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、配送回収従事者に対して、交通安全および事故防止等の研修を行うこと。

エ．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。

オ．受託者は、本市及び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。

カ．受託者は、給食センターが実施する火災訓練および避難訓練に参加すること。

(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、従事者に対し毎日の健康状態および衛生管理状況の点検を行い、毎月センター所長へ書面報告すること。その報告様式は特に定めない。また、従事者に安全衛生上問題があると認め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4）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．新興再興感染症等の対策など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、十分な人数で安定した配置に努めること。

(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、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、契約日の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（様式2）」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「業務従事者変更報告書（様式3）」による届けを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ら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回行うこと。
- (6) 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）6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、万が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。万が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、給食配送車の日々の清掃・整備・管理に努めること。また、給食配送車の車庫についても清掃し、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）本仕様書は業務の概要を示すもので、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。

（9）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。

（10）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。

（11）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400食とし、食材費（1食280円程度）は受託者の負担とする。

（12）掃除についての詳細は、センター所長と協議の上で定めること。

（13）委託期間終了時の業務引継ぎには、協力すること。

（14）大規模災害等が発生し、市が炊き出し等の要請を行った場合、受託者は、可能な限り協力すること。

(様式1)

業務従事者等届出書(調理・配送)

令和 年 月 日

長浜北部学校給食センター所長 あて

受託者 _____ 印

このことについて、下記のとおり届け出ます。

記

1. 業務場所

2. 業務従事者(調理・配送)

氏名	保有資格	免許番号	氏名	保有資格	免許番号

3. 責任者 (1) 業務責任者 ()
(2) 業務副責任者 ()

(様式2)

業務従事者等変更届出書(調理・配送)

令和 年 月 日

長浜北部学校給食センター所長 あて

受託者 _____ 印

このことについて、下記のとおり届け出ます。

記

1. 業務場所

2. 変更年月日

3. 業務変更従事者(調理・配送)

変 更 前			変 更 後		
氏名	保有資格	免許番号	氏名	保有資格	免許番号

4. 責任者 (1) 業務責任者 変更前 () 変更後 ()
(2) 業務副責任者 変更前 () 変更後 ()

(様式3)

健康診断結果報告書

令和 年 月 日

長浜北部学校給食センター所長 あて

受託者 _____ (印)

長浜北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)

長浜北部学校給食センター 食数表

○基本食数 3, 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	2,962食	2,858食	2,758食	2,658食	2,551食
基本給食実施回数	121回	188回	188回	191回	68回

○配食対象校

(クラス数及び人数は、令和8年4月見込み)

	学 校 名	クラス数	児童数	職員数	計
(義務教育学校前期) 小学校	びわ南小学校	6	158	18	176
	びわ北小学校	6	111	15	126
	小谷小学校	6	77	15	92
	速水小学校	9	210	19	229
	朝日小学校	6	92	15	107
	富永小学校	6	72	14	86
	高月小学校	12	304	26	330
	古保利小学校	6	71	15	86
	七郷小学校	5	58	13	71
	高時小学校	4	33	12	45
	木之本小学校	7	172	19	191
	伊香具小学校	5	41	9	50
	余呉小中学校(前期)	6	77	20	97
	塩津小学校	6	80	14	94
	永原小学校	4	50	12	92
	小 計	94	1,606	236	1,842
(義務教育学校後期) 中学校	びわ中学校	6	148	21	169
	湖北中学校	6	215	22	237
	高月中学校	9	308	26	334
	木之本中学校	9	147	25	172
	余呉小中学校(後期)	3	47	4	51
	西浅井中学校	3	91	16	107
	小 計	33	956	114	1,070
	合 計	127	2,562	350	2,912

○給食予定数は、児童生徒の将来推計から、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（50人程度）

○クラス数は特別支援学級を含まない。（配缶は通常学級に含むため）

業務の分担区分

区 分	業 務 内 容	委託者	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（除去食等を含む。）	○	
	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	調理室手配表の作成（除去食を含む。）	○	
	調理室手配表の確認（除去食を含む。）	○	○
	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（残菜調査を含む。）		○
	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（厨房排水除害施設、自家用電気工作物、消防設備、受水槽、害虫駆除）	○	
	主要な設備の保守点検（GHPエアコン、昇降機、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	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	○	
	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		○
	保存食の確保		○
	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	○	○
	業務従事者に対する衛生管理の研修	○	○
	配送、回収業務に関する事故防止の研修	○	○
	火災・避難訓練へ参加すること。	○	○
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	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	○	

経費の分担区分

委 託 者	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	受託業務従事者の衛生管理費（検便・ノロ検査等）
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) 自賠責保険料(新規登録時) 給食配送車燃料費（軽油代）	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）・洗浄機用洗剤購入費（※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の作成経費
	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）、簡易な修理費、法定点検・定期点検に係る費用、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、ケーブ付きでケーブを上着の中に入れるように着用し、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、3色用意すること。
（下処理室の肉魚卵作業時）・・・・・・青色
（調理室の肉魚卵作業時）・・・・・・オレンジ色
（調理室、炊飯室、和え物室及び焼き物揚げ物室の配缶係時）・・・黄色
- ・配送員及び配送補助員の作業衣は、帽子、上着、靴を用意すること。

※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（ロング含む）
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
洗濯用洗剤、食器漂白剤等、清掃用消毒薬品、台拭き用クロス、調理用具
残留塩素測定用試験薬等その他消耗品

※3 調理用器具類購入費（包丁・まな板）

抗菌カラー包丁（牛刀）210mm（R） 5本
 抗菌カラー包丁（牛刀）210mm（B） 5本
 抗菌カラー包丁（ペティ）120mm（R） 5本
 抗菌カラー包丁（ペティ）120mm（B） 5本
 抗菌かるがるまな板 600mm×300mm（P） 5枚
 抗菌かるがるまな板 600mm×300mm（B） 10枚
 抗菌かるがるまな板 600mm×300mm（G） 3枚

※4 掃除用具類購入費

床用ワイパー、デッキブラシ、ほうき、たわし、その他清掃用具類等

※5 洗浄機用・調理器具用洗剤購入費

品 名		年間使用量	年間使用本数
食器洗浄機用洗剤1	2 5 k g 入	3,750kg	150箱
食器洗浄機用洗剤2	1 3 kg 入り	520kg	40箱
食器浸漬装置用洗剤	5 k g 入	300kg	60本
フライヤー用洗剤	4 0 入	456kg	114本
スチコン用洗剤1	1.5 k g 入	18kg	12本
スチコン用洗剤2	1.5 k g 入	12kg	8本

※6 雑貨・文具購入費

救急薬品類、筆記用具類、茶器、工具等

(別表4)

給食調理室の主な調理機器等一覧
(Ⅰ 厨房機器、Ⅱ 食器・食缶・食器箆類)

I	厨 房 機 器	外形寸法(mm)	数量	規格仕様
	<検収室・野菜前処理ピーラー室・器具洗浄室>			
A1	防水型デジタル台秤	350×605×795	3	DP-6700K
A2	秤台	450×700×500	3	
A3	スタッキングカート	875×700×800	10	STK-1200
A4	三槽シンク	2400×750×850	1	
A5	移動台	1200×600×600	2	
A6	シンク付球根皮剥機	1250×820×1043	2	
A7	ピーラーカート	900×600×600	2	
A8	消毒保管機	1750×950×1900	1	MCW-40-e
A9	消毒保管機	1300×950×1900	1	MCW-30-e
A10	三槽シンク	2400×750×850	1	
A11	作業台	1200×750×850	1	
A12	粉碎機内蔵シンク	1500×750×850	1	SDSPF-1500-22T
A13	検食用冷凍庫	900×650×1950	1	ARN-094FM
A14	移動台	1500×600×600	4	
A15	作業台	650×750×850	2	
A16	移動式一槽シンク	750×750×850	2	
	<下処理室(野菜類)>			
B1	プレハブ冷蔵庫(野菜)	2300×2250×2542	1	
B2	プレハブ冷凍庫(野菜)	2300×2550×2600	1	
B3	移動式シェルフ	910×613×1749	7	P1590-4/LS910-4
B4	移動台	750×750×850	4	
B5-1	四槽シンク(バブリングシステム)	3300×750×850	1	
B5-2	四槽シンク	3300×750×850	1	
B6	作業台	750×750×600	1	
B7-1	四槽シンク	3300×750×850	1	
B7-2	四槽シンク(バブリングシステム)	3300×750×850	1	
B8	作業台	750×750×600	2	
B9	移動台	1200×750×850	1	
B10	四槽シンク	3300×750×850	1	
B11	作業台	750×750×600	1	
B12	包丁まな板消毒保管機	900×550×1900	1	KCSK-10-e
B13	三槽シンク	2100×750×850	1	
B14	パススルー冷蔵庫	900×840×1950	1	PRD-090RM7-F-G
B15	電解次亜水生成装置	250×210×320	1	FES-12H
	<食品調味料庫・計量室>			
C1	移動式シェルフ	910×613×1749	7	P1590-4/LS910-4
C2	冷凍冷蔵庫	900×650×1950	1	ARN-091PM
C3	移動台	1200×600×850	3	
C4	消毒保管機	900×550×1900	1	MCSK-10-e

(別表4)

C5	二槽シンク	1500×600×850	1	
C6	作業台	1500×600×850	1	
C7	パススルー冷蔵庫	900×840×1950	1	PRD-090RM7-F-G
	<下処理室(肉魚卵)>			
D1	プレハブ冷蔵庫(肉魚)	2300×2250×2542	1	
D2	プレハブ冷凍庫(肉魚)	2300×2550×2600	1	
D3	移動式シェルフ	910×613×1749	8	P1590-4/LS910-4
D4	冷蔵庫	900×650×1950	1	ARN-090RM-F
D5	二槽シンク	1500×800×850	1	
D6	作業台	1500×800×850	1	
D7	移動台	1500×750×850	1	
D8	移動台	1200×750×850	4	
D9	消毒保管機	1750×750×1900	1	MCWK-40-eT
D10	パススルー冷蔵庫(センターフリー)	1200×840×1950	3	PRD-120RM7-F-G
D11	冷凍庫	900×650×1950	1	ARN-094FM-F
	<上処理室・器具洗浄室>			
E1	スライサー円盤消毒保管機	550×550×1900	1	KCSK-5-eT
E2	移動台	900×750×600	1	
E3	移動式水切付一槽シンク	1800×750×850	1	
E4	移動台	900×900×600	4	
E5	マイコンスライサー	965×655×850	3	MSI-04
E6	移動式スライサーシンク	1800×900×600	3	
E7	さいの目カッター	943×679×904	1	DC-203
E8	移動式さいの目シンク	1800×900×600	1	
E9	移動台	900×750×850	1	
E10	移動式水切付一槽シンク	1800×750×850	1	
E11	スタッキングカート	875×700×800	5	STK-1200
E12	三槽シンク	2100×750×850	1	
E13	作業台	750×750×850	1	
E14	スライサー円盤消毒保管機	900×550×1900	1	KCSK-10-eT
E15	包丁まな板消毒保管機	550×550×1900	1	KCSK-5-e
E16	三槽シンク	2400×750×850	1	
E17	作業台	900×750×850	1	
E18	消毒保管機	2150×750×1900	2	MCW-50-eT
	<煮炊き調理室>			
F1	蒸気回転釜	2020×1480×2180	7	AS2-60K
F2	ガス式スチームコンベクションオーブン	980×965×1860	1	CSWH-GW201P-LF
F3	二段式カート	1350×750×1000	7	
F4	配缶盛付台	1350×750×600	7	
F5	検食用冷凍庫	900×650×1950	1	ARN-094FM
F6	三槽シンク	2100×750×850	1	
F7	消毒保管機	1750×750×1900	1	MCWK-40-eT
F8	高速度ミキサー(ドライ仕様)	465×945×1130	2	

(別表4)

	<和え物室>			
G1	プレハブ冷蔵庫(和え物・果物)	3750×2500×2542	1	
G2	移動式シェルフ	1062×613×1749	4	P1590-4/LS1070-4
G3	蓄氷式真空冷却機	2500×1460×2000	1	JO-150MQW
G4	三槽シンク	2100×750×850	1	
G5	作業台	750×750×850	1	
G6	消毒保管機	900×750×1900	1	MCWK-20-eT
G7	蒸気回転釜	1750×1280×1905	2	AS2-30KT
G8	二段式カート	1350×750×1000	2	
G9	配缶盛付台	1350×750×600	2	
G10	急速凍結専用庫	755×800×1960	2	FKD-082FMD7-S
	<アレルギー食調理室>			
H1	パススルー冷凍冷蔵庫	1200×840×1950	1	PRD-121PM7
H2	一槽シンク	550×600×850	3	
H3	ガステーブル	900×600×250	4	XYS-960T-C
H4	ドロワーテーブル冷蔵庫	900×600×600	4	TBC-30RM2
H5	三槽シンク	2100×750×850	1	
H6	包丁まな板消毒保管機	550×550×1900	1	KCSK-5-e
H7	消毒保管機	900×750×1900	1	MCWK-20-eT
H8	作業台	1200×750×850	1	
H9	IHジャー炊飯器	275×370×250	2	NH-YG18
H10	台下戸棚	900×750×850	1	
H11	オープンレンジ	605×484×383	1	NE-CV70
H12	スチームコンベクションオープン	700×655×865	1	CSI3-E5
H13	ブラストチラー	700×700×850	1	QXF-005BC5
H14	コールドテーブル冷凍冷蔵庫	1200×750×850	1	YRW-121PM2
H15	消毒保管機	1300×750×1900	1	MCW-30-eT
H16	移動台	1350×600×850	4	
	<揚物 焼物 蒸物室・新油廃油庫>			
i1	ガス式スチームコンベクションオープン	980×965×1860	4	CSWH-GW201P-LF
i2	ガス煮炊釜	1790×1270×1950	1	AG2-40
i3	ガス式連続式フライヤー	7005×1670×2425	1	DSKC-53A-X
i4	移動台	1200×750×850	2	
i5	移動台	1200×750×850	2	
i6	配缶盛付台	1350×750×600	2	
i7	三槽シンク	2400×750×850	1	
i8	消毒保管機	1300×950×1900	1	MCW-30-e
i9	新油タンク	1300×1060×2425	1	ST-800-XN
i10	廃油タンク	1125×1030×2425	1	ST-800-XO
	<貯米庫・洗米室・炊飯室>			
J1	移動式ラック	1100×1100×1900	2	
J2	昇米機	425×185×4000	1	NKS-240
J3	米サイロ	1500×1500×3000	1	RT-12ST

(別表4)

J4	昇米機	425×185×4000	1	NKS-240
J5	エアーコンプレッサー	465×290×620	1	VLT10D-2T
J6	節水型連続洗米機	1502×805×1105	1	SRW-71AL
J7	一槽シンク	900×750×850	1	
J8	一槽シンク	900×750×850	1	
J9	制御盤(計量・洗米)	550×250×1800	1	KSS2-41PT
J10	オートライマー	2850×1541×3050	1	SAR2-50RT
J11	連続炊飯機	5324×904×1640	1	CRC2-50SRT
J12	立体蒸らし装置	4620×930×2600	1	ARM2-50R
J13	蒸らしコンベヤ	2500×575×650	1	MC-20B
J14	反転飯缶盛付機	2868×1550×1417	1	TBM2-13CR
J15	作業コンベヤ	2000×475×400	1	HC-204ST
J16	返却コンベヤ	1700×575×650	1	
J17	炊飯釜・蓋洗浄機	3775×940×1330	1	WJ-15SL
J18	炊飯釜・蓋返却コンベヤ	3500×575×855	1	CFR-035
J19	炊飯釜ラック	1300×750×1650	6	
J20	炊飯釜	635×344×295	55	RP2-7
J21	三槽シンク	2600×750×850	1	
J22	消毒保管機	900×750×1900	1	MCWK-20-eT
J23	配缶盛付台	1350×750×600	2	
J24	ガス煮炊釜	1790×1270×1950	1	AG2-40
	<コンテナ室>			
K1	天吊り式コンテナ消毒保管機	1100×1600×1200	8	TP-2-e
K2	天吊り式コンテナ消毒保管機	1100×800×1200	4	TP-1-e
K3	食器コンテナ	1450×890×1600	10	
K4	食器コンテナ	1140×890×1600	9	
K5	食缶コンテナ	1450×890×1600	18	
K6	予備コンテナ(食缶用)	1450×890×1600	1	
K7	コンテナイン消毒保管機	2050×1300×1997	2	CMCK-60B-eT
K8	予備食器用カート	1140×840×1580	4	
K9	トレイ用コンテナ	1000×800×1550	4	
K10	予冷機能付消毒保管機	1150×1910×2398	2	CFPC-20A-2T
K11	予冷機能付消毒保管機	1150×1910×2398	1	CFPC-20A-2T
K12	カートイン消毒保管機	2650×1000×1997	2	CMC-60B-e
K13	カートイン消毒保管機	3950×1000×1997	1	CMC-90B-e
K14	カートイン消毒保管機	2650×2000×1997	2	CMCK-120B-eT
K15	食缶保管用カート	840×790×1400	5	
K16	食缶保管用カート	1140×840×1580	4	
K17	食缶保管用カート	1140×840×1580	3	
K18	食缶保管用カート	1140×840×1580	4	
	<洗浄室・緊急時対応洗浄室>			
L1	NAWコンテナ洗浄機	9500×1600×3100	1	NAW-CW-SAT
L2	浸漬装置	4400×1890×1780	1	NAW-6I-3T
L3	食器類洗浄機	7050×1800×1990	1	NAW-5DW-TL

(別表4)

L4	移動台	1500×600×800	1	
L5	粉碎機内蔵シンク	1500×750×850	1	SDSPF-1500-156WT
L6	一槽シンク	1200×750×850	1	
L7	NAW食缶類洗浄機	9650×1575×1700	1	NAW-12UW-RT
L8	移動台	1500×600×800	1	
L9	三槽ソイルドテーブル	2400×700×830	1	
L10	食器洗浄機	600×600×1400	1	A500-E10
L11	クリーンテーブル	1500×700×830	1	
L12	三槽シンク	2400×750×850	1	
L13	作業台	900×750×850	1	
L14	移動式ラック	1300×850×1350	2	
L15	三槽シンク	2700×750×850	1	
L16	作業台	900×750×850	1	
L17	電解次亜水生成装置	250×210×320	1	FES-12H
L18	脱水機	1326×545.5×650	1	WB-15
L19	脱水機制御盤	600×200×1500	1	SBL-1WB
L20	生ゴミ処理機	2650×1550×1900	1	ER300
	<仕分け室>			
M1	冷凍庫	1490×800×1950	2	ARD-154FMD-F
M2	冷蔵庫	1490×800×1950	2	ARD-150RM-F
M3	戸棚	1325×900×1950	2	
M4	戸棚	1050×900×1950	2	
M5	移動台	1200×750×850	3	
M6	移動台	1200×600×850	1	
	<前室>			
N1	衣類殺菌保管機	600×600×1900	4	NSL-06C
N2	衣類殺菌保管機	1000×600×1900	8	NSL-10C
N3	シューズ殺菌保管機	600×600×1900	4	NSL-06S
N4	シューズ殺菌保管機	1000×600×1900	4	NSL-10S
N5	衣類・シューズ殺菌保管機	600×600×1900	3	NSL-06ST
N6	手洗いシンク	1525×600×850	6	
N7	手洗いシンク	2700×600×850	1	
N8	手洗いシンク	500×460×850	42	
	<備蓄倉庫>			
O1	移動式煮炊釜	1350×945×870	1	NAG-30B
	<コンテナ室(天吊り)>			
P1	天吊り式コンテナ消毒保管機用架台	1100×1600×1200	2	TP-2-e(専用架台)

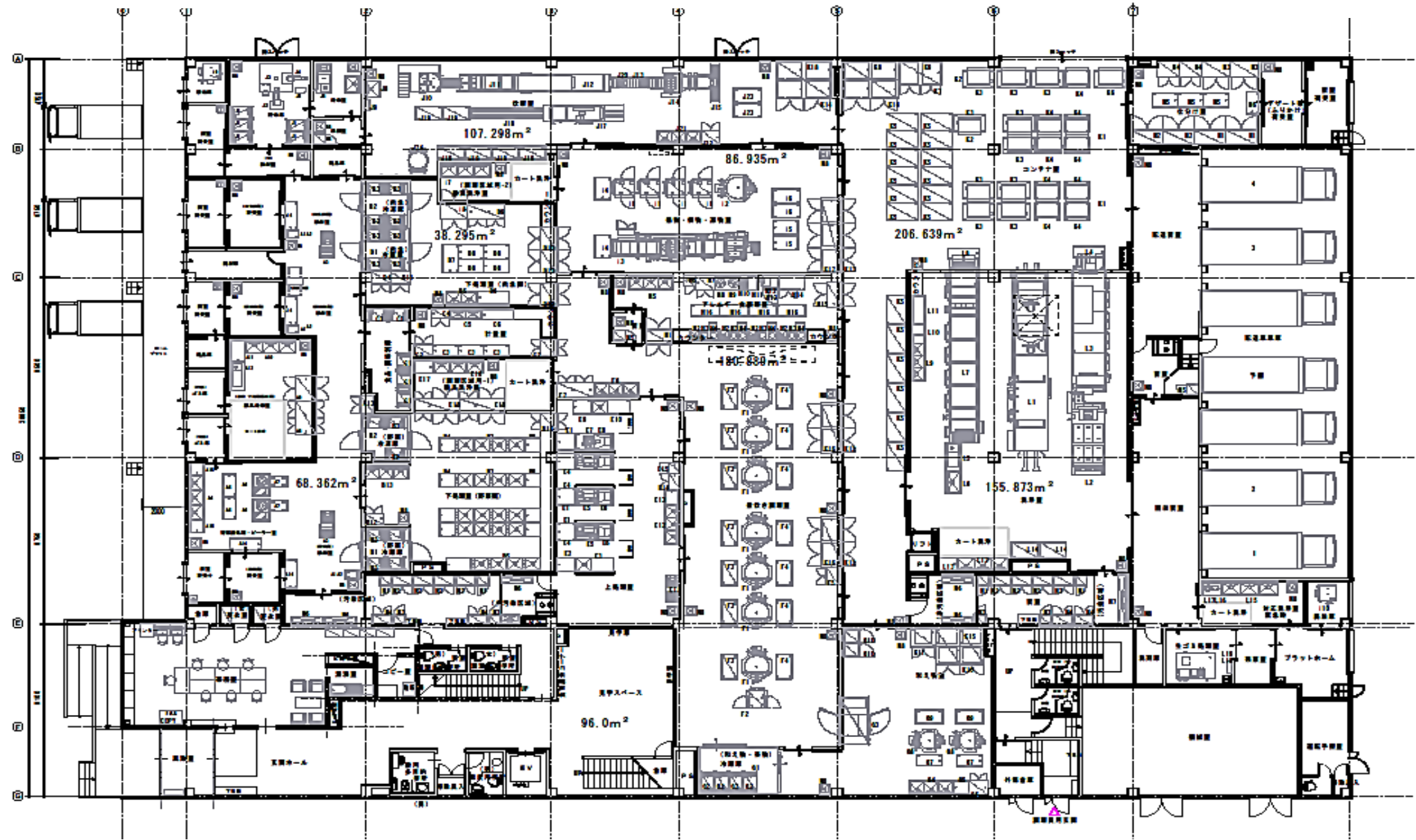
II	食器・食缶・食器箆類	外形寸法(mm)	数量	規格仕様
	<食器>			
	飯椀(中学校)	φ145×61	1420	PNB-32E
	飯椀(小学校・高学年)	φ140×58	1460	PNB-31E

(別表4)

	飯椀(小学校・低学年)	φ 136×57	1090	PNB-30E
	汁椀(中学校)	φ 145×61	1420	PNB-32E
	汁椀(小学校・高学年)	φ 136×57	1460	PNB-30E
	汁椀(小学校・低学年)	φ 128×54	1090	PNB-28E
	角仕切皿(共通)	210×170×28	3500	PNS-23E
	カレー皿(共通)	φ 200×38	3500	PNS-19E
	トレイ(共通)	370×270×17	3500	SE-10
	<食缶>			
	飯食缶(40人用)	364×311×250	120	NCP-S14
	飯食缶(20人用)	364×311×186	40	NCP-S10
	汁食缶(40人用)	364×311×250	120	NCP-S14(パッキン付)
	汁食缶(20人用)	364×311×186	40	NCP-S10(パッキン付)
	揚げ物蒸食缶(共通)・敷網付	330×330×120	160	253(敷網付)
	和え物食缶(共通)	365×316×167	160	SMB-07CL
	<食器籠>			
	食器籠(飯椀・40人用)	340×180×200	120	
	食器籠(飯椀・20人用)	200×180×200	40	
	食器籠(汁椀・40人用)	340×180×200	120	
	食器籠(汁椀・20人用)	340×180×200	40	
	食器籠(角仕切皿・40人用)	250×200×230	120	
	食器籠(角仕切皿・20人用)	250×200×230	40	
	食器籠(カレー皿・40人用)	430×220×200	120	
	食器籠(カレー皿・20人用)	220×220×200	40	
	トレイ籠(40人用)	410×240×230	120	
	トレイ籠(20人用)	410×180×230	40	

長浜北部学校給食センター調理機器配置図

(別表5)



(別表6)

給食配送車

登録番号	車名	形式	車体番号	最大積載量	初年度登録
滋賀 100 せ 219	日野	TKG-XZU695M	XZU695-0004012	2,000kg	平成30年7月
滋賀 100 せ 220	日野	TKG-XZU695M	XZU695-0004013	2,000kg	平成30年7月
滋賀 100 せ 221	日野	TKG-XZU695M	XZU695-0004017	2,000kg	平成30年7月
滋賀 100 せ 223	日野	TKG-XZU695M	XZU695-0004019	2,000kg	平成30年7月
滋賀 100 せ 224	日野	TKG-XZU695M	XZU695-0004020	2,000kg	平成30年7月
滋賀 100 せ 1816	日野	2KG-XZU695M	XZU695-0005054	2,000kg	令和2年3月

計 6台

(別表 7)

給食配送対象校

	片道 配送キロ数	学校名	郵便番号	所在地	電話番号
長 浜 北 部 学 校 給 食 セ ン タ ー	15.0 k m	永原小学校	529-0721	西浅井町大浦167	89-0004
	11.4 k m	塩津小学校	529-0704	西浅井町塩津中41	88-0013
	10.7 k m	西浅井中学校	529-0704	西浅井町塩津中312	88-0123
	11.3 k m	余呉小中学校	529-0515	余呉町中之郷777	86-2300
	5.8 k m	高時小学校	529-0412	木之本町石道1079-1	82-2242
	5.3 k m	木之本小学校	529-0425	木之本町木之本685-1	82-2354
	5.5 k m	伊香具小学校	529-0431	木之本町大音1114	82-2209
	5.0 k m	木之本中学校	529-0425	木之本町木之本682	82-2353
	3.3 k m	富永小学校	529-0212	高月町井口160	85-2080
	0.9 k m	高月小学校	529-0241	高月町高月738	85-2002
	1.8 k m	古保利小学校	529-0265	高月町西柳野38	85-4466
	1.9 k m	七郷小学校	529-0205	高月町唐川248	85-2145
	0.4 k m	高月 中学校	529-0241	高月町高月2491-1	85-2020
	4.8 k m	小谷小学校	529-0304	小谷丁野町524	78-0036
	5.0 k m	速水小学校	529-0341	湖北町速水2561-1	78-0018
	4.2 k m	朝日小学校	529-0354	湖北町山本1125	79-0002
	4.5 k m	湖北中学校	529-0341	湖北町速水1191	78-1213
	9.8 k m	びわ南小学校	526-0111	川道町3456	72-2003
	6.5 k m	びわ北小学校	526-0125	益田町56	72-2036
	8.0 k m	びわ中学校	526-0135	弓削町460	72-2028