

**丸亀市中央学校給食センター
及び丸亀市飯山学校給食センター
調理等業務委託事業 添付資料**

目次

1	施設・設備・備品及び什器類一覧表	1
2	事業者が用意するもの（消耗品等）	14
3	丸亀市と事業者の業務分担区分	16
4	給食献立の概要（令和6年4月分・6月分）	17
5	受配校等及び食数リスト	19
6	受配校等の給食配送・回収予定時刻表（令和6年度）	21
7	丸亀市中央学校給食センター及び 丸亀市飯山学校給食センター位置図	26

令和6年11月1日
丸 亀 市

■添付資料－1

(中央学校給食センター)

施設・設備・備品及び什器類一覧表

設置場所	No.	品名	寸法(W×D×H)	台数	備考
A 前処理・ 食品保管	1	球根皮むき機	550x705x888h	2.0	
	2	ピーラー槽	1200x800x600h	2.0	
	3	移動式ガイドテーブル	750x700x800h	1.0	
	4	搬送コンベア	3000x535x765h	1.0	
	5	ピーラー受けシンク	1100x750x600h	4.0	
	6	カートインプレハブ冷蔵庫	3050x4000x2600h	1.0	
	7	カートインプレハブ冷凍庫	2450x4000x2600h	1.0	
	8	カートインプレハブ冷蔵庫	1900x4000x2600h	1.0	
	9	移動シェルフ	1212x613x1754h	12.0	
	10	移動式受台	1500x750x700h	1.0	
	11	一槽シンク	1200x750x850h	1.0	
	12	作業台	900x750x850h	1.0	
	13	器具消毒保管機	2550x950x1900h	2.0	
	14	コンベア式金属検出機	600×1500×1528	1.0	
B 下処理-1	1	移動シェルフ	1212x613x1754h	6.0	
	2	器具消毒保管機	1300x950x1900h	2.0	
	3	包丁・まな板消毒保管機	900x550x1900h	2.0	
	4	移動作業台	1500x750x850h	6.0	
	5	移動シンク	1000x750x850h	6.0	
	6	三槽シンク	3000x800x850h	3.0	
	7	野菜洗浄機	1200x800x850h	2.0	
	8	野菜洗浄機	1800x800x850h	2.0	
	9	野菜洗浄機	1500x800x850h	2.0	
	10	水切台	900x875x600h	6.0	
	11	フリーローラーコンベア	1500x750x600h	6.0	
	12	フリーローラーコンベア	1500x750x600h	6.0	
	13	パススルー冷蔵庫	1800x850x2000h	2.0	

	14	二槽シンク	1800x900x850h	1. 0	
	15	移動作業台	1200x850x850h	2. 0	
	16	器具消毒保管機	900x950x1900h	1. 0	
	17	掃除道具入れ	500x500x1900h	1. 0	
C加工食品 処理 調味料保 管・計量	1	カート	759x461x928h	2. 0	
	2	トップトラック	6146x1295x2200h	1. 0	
	3	移動シェルフ	1062x460x1551h	4. 0	
	4	二槽シンク	1500x750x850h	1. 0	
	5	作業台	1500x750x850h	1. 0	
	6	電動缶切機	230x450x388h	2. 0	
	7	器具消毒保管機	900x950x1900h	1. 0	
	8	二槽シンク	1500x750x850h	1. 0	
	9	移動作業台	1500x750x850h	1. 0	
	10	作業台	1500x600x850h	1. 0	
	11	高速度ミキサー	425x350x990h	1. 0	
	12	缶切器ドライチ		1. 0	
D下処理・ 調味料保 管・計量	1	パススルー冷蔵庫	1460x850x2000h	1. 0	
	2	掃除道具入れ	500x500x1900h	1. 0	
	3	カートインプレハブ冷蔵庫	1500x2450x2600h	1. 0	
	4	移動シェルフ	1062x460x1754h	2. 0	
	5	二槽シンク	1500x600x850h	1. 0	
	6	作業台	900x600x850h	2. 0	
	7	高速度ミキサー	425x350x990h	1. 0	
	8	L型運搬車	900x600x800h	1. 0	
	9	パススルー冷蔵庫	1210x850x2000h	1. 0	
	10	カートインプレハブ冷蔵庫	2950x2650x2600h	1. 0	
	11	カートインプレハブ冷凍庫	2950x2800x2600h	1. 0	
	12	移動シェルフ	1212x613x1754h	8. 0	
	13	移動作業台	1500x750x850h	3. 0	
	14	上皿はかり	242x292x126h	2. 0	

	15	カートインプレハブ冷蔵庫	4500x4200x2600h	1. 0	
	16	カートインプレハブ冷蔵庫	2450x2150x2600h	1. 0	
	17	移動シェルフ	1062x613x1754h	8. 0	
	18	移動シェルフ	1821x613x1754h	1. 0	
	19	三槽シンク	2400x750x850h	1. 0	
	20	作業台	1500x750x850h	1. 0	
	21	器具消毒保管機	1300x950x1900h	2. 0	
	22	掃除道具入れ	500x500x1900h	2. 0	
	23	フードミキサー	1159x590x1000h	1. 0	
	24	缶切器ドカイチ		1. 0	
E 調理室・ 器具洗浄	1	スタッキングカート	875x700x800h	12. 0	
	2	作業台	1500x900x600h	2. 0	
	3	サイノ目切機	490x380x770h	2. 0	
	4	サイノ目置台	1500x900x600h	2. 0	
	5	移動置台	900x850x600h	2. 0	
	6	マイコンスライサー	622x1488x919	3. 0	
	7	スライサー受け槽	2100x900x600h	3. 0	
	8	スタッキングカート	775x620x800h	1. 0	
	9	器具・食缶洗浄機	3860x940x1970h	1. 0	
	10	二槽シンク	1500x750x850h	1. 0	
	11	作業台	1500x750x850h	1. 0	
	12	移動作業台	1500x750x850h	2. 0	
	13	L型運搬車	1500x700x900h	9. 0	
	14	移動シェルフ	1212x613x1754h	10. 0	
	15	包丁・まな板消毒保管機	900x550x1900h	2. 0	
	16	一槽シンク	900x600x850h	2. 0	
	17	移動式シンク型作業台	1500x750x850h	2. 0	
	18	カートイン蒸し器	1800x900x1850h	1. 0	
	19	スーパーガスケトル	1578x1115x1852h	2. 0	
	20	移動作業台	1500x750x600h	11. 0	

E 調理室・器具洗浄	21	スペラスタンド	φ 270x620h	11. 0	
	22	ステンレス蒸気回転釜	2060x1340x2450h	11. 0	
	23	配缶台	900x600x600h	3. 0	
	24	配缶台	900x600x400h	3. 0	
	25	食缶用運搬車	1400x750x650h	9. 0	
	26	器具消毒保管機	1300x950x1900h	1. 0	
	27	三槽シンク	2700x900x850h	1. 0	
	28	一槽シンク	1350x750x850h	2. 0	
	29	移動水切台	900x750x800h	2. 0	
	30	器具消毒保管機	2550x950x1900h	1. 0	
	31	器具消毒保管機	1300x950x1900h	4. 0	
	32	掃除道具入れ	500x500x1900h	2. 0	
F 和え物室	1	真空冷却機	1560x1740x2555h	2. 0	
	2	空冷ヒートポンプチラー	1925x760x1500h	2. 0	
	3	屋外タンクユニット	1100x1300x1667h	2. 0	
	4	真空冷却機カート	670x570x1250h	4. 0	
	5	作業台	1500x450x850h	1. 0	
	6	冷蔵庫	1210x800x2000h	2. 0	
	7	二槽シンク	1500x750x850h	1. 0	
	8	L型運搬車	900x600x800h	2. 0	
	9	移動台	1500x750x850h	4. 0	
	10	包丁・まな板消毒保管機	900x550x1900h	1. 0	
	11	器具消毒保管機	1300x950x1900h	1. 0	
	12	ミキシングミキサー	785x1077x1225h	2. 0	
	13	配缶台	900x600x600h	2. 0	
	14	りんご調理機	600x600x1245h	3. 0	
	15	受け台	600x600x400h	3. 0	
	16	スタッキングカート	775x620x800h	3. 0	
	17	移動シェルフ	1062x460x1551h	4. 0	

	18	食缶消毒保管機（冷却機付）	1150x1910x2298h	9.0	
	19	食缶収納カート	790x840x1580h	18.0	
	20	掃除道具入れ	500x500x1900h	1.0	
G 洗浄室	1	三槽シンク	2700x900x850h	2.0	
	2	作業台	1500x900x700h	2.0	
	3	移動台	1500x750x700h	5.0	
	4	移動シンク	750x750x830h	2.0	
	5	スプーン洗浄機付浸漬装置	4400x2315x2050h	2.0	
	6	システム食器洗浄機	7050x1475x2370h	2.0	
	7	コンテナー洗浄システム	9500x1800x3550h	1.0	
	8	残飯計量器	995x820x1520h	1.0	
	9	置き台	900x750x850h	1.0	
	10	置き台	900x750x700h	1.0	
	11	食缶類洗浄システム	9750x1575x2100h	1.0	
	12	掃除道具入れ	500x500x1900h	2.0	
	13	スポットエアコン		1.0	
H 炊飯室	1	L型運搬車	900x600x800h	2.0	
	2	移動シェルフ	1212x613x1754h	2.0	
	3	昇米機(納米用)	600x1226x4654h	1.0	
	4	納米横エレコン	2650x239x210h	1.0	
	5	納米装置制御盤	500x250x550h	1.0	
	6	米サイロ	1500x1500x3700h	2.0	
	7	計量機	735x256x285h	2.0	
	8	搬送コンベア	2000x481x915h	1.0	
	9	昇米機(出米用)	600x1226x4654h	1.0	
	10	連続洗米機	1565x690x1590h	1.0	
	11	計量・洗米ライン制御盤	550x250x1800h	1.0	
	12	炊飯ライン制御盤	850x350x2000h	1.0	
	13	オートライマー	1000x1000x3850h	1.0	

H 炊飯室	14	パレットコンベア (A)	2522x1500x798h	1. 0	
	15	連続炊飯機	7196x904x1640h	1. 0	
	16	立体蒸らし装置	4858x930x3100h	1. 0	
	17	パレットコンベア (D)	2902x716x1090h	1. 0	
	18	自動蓋取装置	750x1080x2435h	1. 0	
	19	自動反転機	922x1629x2573h	1. 0	
	20	炊飯釜返却コンベア (A)	1206x1781x990h	1. 0	
	21	空炊飯釜反転返却装置	1100x901x1697h	1. 0	
	22	炊飯釜・蓋洗浄機	4125x1040x1535h	1. 0	
	23	蓋方向転換装置	1590x650x1567h	1. 0	
	24	空炊飯釜反転機	1200x901x1597h	1. 0	
	25	炊飯釜返却コンベア	5571x981x650h	1. 0	
	26	自動蓋被せ装置	580x450x1752h	1. 0	
	27	蓋返却コンベア	5129x700x1050h	1. 0	
	28	自吸装置	540x715x1355h	1. 0	
	29	炊飯釜	635x344x295h	90. 0	
	30	オーバーブリッジ	2400x1600x3300h	1. 0	
	31	エアーコンプレッサー	755x627x1106h	1. 0	
	32	自動逆洗式浄水器	400x400x1442h	1. 0	
	33	飯缶盛付機制御盤	600x270x1600h	1. 0	
	34	飯缶盛付機	2140x1287x2160h	1. 0	
	35	計量作業コンベア	2000x475x470h	1. 0	
	36	計量作業コンベア	2000x475x470h	1. 0	
	37	一槽シンク	1500x750x800h	1. 0	
	38	一槽シンク	1200x750x800h	1. 0	
	39	移動シェルフ	1062x613x1754h	2. 0	
	40	食缶用運搬車	1400x750x650h	2. 0	
	41	掃除道具入れ	500x500x1900h	2. 0	
I 油庫	1	新油タンク	1000x1000x1665h	1. 0	

	2	廃油タンク	1000x1000x1665h	1. 0	
J 揚物・焼物室	1	移動台	1800x850x800h	3. 0	
	2	移動作業台	1200x850x800h	3. 0	
	3	二槽シンク	1500x750x850h	1. 0	
	4	作業台	900x750x850h	1. 0	
	5	器具消毒保管機	1300x950x1900h	1. 0	
	6	器具消毒保管機	900x950x1900h	1. 0	
	7	連続式フライヤー	10210x1620x2495h	1. 0	
	8	油切コンベア	1740x715x955h	1. 0	
	9	フライヤー受台	1200x850x600h	1. 0	
	10	連続式焼物機	10485x2200x2135 h	1. 0	
	11	ヒーター制御盤	2500x400x1000h	1. 0	
	12	ヒーター制御盤	2500x400x1000h	1. 0	
	13	リターンコンベア	11500x530x850h	1. 0	
	14	移動台	1800x850x800h	2. 0	
	15	食缶用運搬車	1400x750x650h	2. 0	
K コンテナープール	1	移動作業台	1500x900x700h	6. 0	
	2	移動作業台	1500x900x780h	3. 0	
	3	食缶運搬カート	911x614x928h	3. 0	
	4	保存食用冷凍庫	620x800x2000h	1. 0	
	5	蓄冷剤凍結庫	745x800x1880h	4. 0	
	6	カートイン消毒保管機	1350x2000x1953h	5. 0	
	7	カートイン消毒保管機	2650x1000x1953h	1. 0	
	8	カートイン消毒保管機	1350x2000x1953h	1. 0	
	9	カートイン消毒保管機	1350x3000x1953h	2. 0	
	10	カートイン消毒保管機	2650x1000x1953h	4. 0	
	11	食缶収納カート	1140x840x1580h	28. 0	
	12	コンテナー消毒保管ユニット	1100x800x1800h	26. 0	
	13	食器コンテナー	1440x800x1585h	27. 0	

	14	配送コンテナー	1440x800x1585h	45. 0	
	15	食缶消毒保管機	900x950x1900h	1. 0	
L 準備室	1	エアーシャワー	1200 x 1540 x 2200 h	2. 0	
	2	乾燥機能付ロッカー	1000x550x1900h	10. 0	
	3	乾燥機能付ロッカー	1000x770 x 1900 h	20. 0	
M 特食室	1	包丁・まな板消毒保管機	550x550x1900h	1. 0	
	2	冷凍冷蔵庫	1210x800x2000h	1. 0	
	3	移動作業台	900 x 700 x 850 h	2. 0	
	4	三槽シンク	2400x750x850h	1. 0	
	5	作業台	900x750x850h	1. 0	
	6	フードカッター	630x520x620h	1. 0	
	7	ガスフライヤー	460x750x850h	1. 0	
	8	作業台	900x750x850h	1. 0	
	9	ガステーブル	1200x750x850h	1. 0	
	10	スーパーガスケットル	1465x1000x1755h	1. 0	
	11	コンビオーブン	895x845x1640h	1. 0	
	12	作業台	1500x750x850h	2. 0	
	13	プラスチラー／フリーザー	895x995x1730h	1. 0	
	14	冷蔵庫	620x800x2000h	1. 0	
	15	L型運搬車	900x600x800h	2. 0	
	16	掃除道具入れ	500x500x1900h	1. 0	
N 冷果仕分室	1	L型運搬車	900x600x800h	2. 0	
	2	移動式作業台	1200x850x800h	1. 0	
	3	一槽シンク	1200x750x800h	1. 0	
	4	作業台	1500x750x800h	1. 0	
	5	パススルー冷蔵庫	1460x850x2000h	1. 0	
O アレルギー食対応調理室	1	戸棚	750x600x1800 h	1. 0	
	2	冷凍冷蔵庫	1210x600x2000 h	1. 0	

O アレルギー食対応調理室	3	二槽シンク	1500x750x850 h	1. 0	
	4	作業台	1500x750x850 h	1. 0	
	5	包丁・まな板消毒保管庫	505x505x1900 h	1. 0	
	6	作業台	900x750x850 h	1. 0	
	7	ガステーブル	900x750x800 h	1. 0	
	8	ガス炊飯器	430x466x460 h	1. 0	
	9	ガステーブル	1200x750x800 h	1. 0	
	10	作業台	750x750x850 h	1. 0	
	11	コンビオーブン	1035x655x1395 h	1. 0	
	12	台下戸棚	1500x600x850 h	1. 0	
	13	調理台	1200x750x850 h	1. 0	
	14	コールドテーブル冷凍庫	600x450x800 h	1. 0	
	15	移動シェルフ	1062x460x1754 h	1. 0	
	16	消毒保管機	1300x550x1900 h	1. 0	
	17	遠赤外線除菌・乾燥・消臭保管庫	1000x550x1900 h	1. 0	
P ポイラ室	1	蒸気ボイラー	MPM-1500F	2. 0	
	2	第一種圧力容器	8,000ℓ	2. 0	

■添付資料－1

(飯山給食センター)

施設・設備・備品及び什器類一覧表

設置場所	No.	品名	寸法(W×D×H)	台数	備考
前処理 食品保管庫	1	コンベア式金属検出機	600×1300×1528	1	
	2	移動式検収台	1500×750×850	1	DTM-157
	3	L型運搬車	950×700×900	4	DLK-97
	4	移動シンク	750×750×850	3	HMS-77
	5	プレハブ冷蔵庫	2300×1600×2500	1	
	6	プレハブ冷蔵庫	2800×1800×2500	1	
	7	作業台	1800×750×850	2	DT-187
	8	ドライ対応型球根皮剥機	1250×800×1025	1	PL-82NM
	9	ステンレスラック	1212×613×1892	4	LS1210-18
	10	パススルー冷蔵庫	1210×850×1880	1	SRR-EVP1283D
	11	冷凍庫		2	JF-NC103F
	12	水切り付きシンク	2400×750×850	1	DTS2-247BR
	13	器具消毒保管機	910×950×1840	1	ISC-W20B-EN
	14	パススルー冷凍・冷蔵庫	1210×850×1880	1	SRR-EVP1283C2A
	15	リフトテーブル	1000×700×950	1	LT-H250K-8S
下処理室	1	球根受用L型運搬車	1000×700×950	1	DLK-108
	2	L型運搬車	950×700×900	4	DLK-97
	3	調理台	750×750×850	3	DT-77
	4	3槽シンク	2100×750×850	2	DS3-217B
	5	ローラーコンベヤ	1500×750×600	3	
	6	パススルー冷蔵庫	1460×850×1880	2	SRR-EVP1583D
	7	3槽シンク	2100×750×850	1	DS3-217B
	8	作業台	900×750×850	1	DT-97B
	9	包丁・まな板消毒殺菌機	850×500×1430	1	CS-3011D
	10	器具消毒保管機	1870×950×1900	1	ISC-W40A-EN
	11	1槽シンク	700×750×850	2	
	12	2槽シンク	1450×750×850	1	DS2-147W
	13	移動シンク	750×750×850	3	HMS-77
	14	缶切器ドカイチ		1	
調理室	1	L型運搬車	950×700×900	8	DLK-97
	2	移動台	900×600×850	5	DTM-96
	3	プレート殺菌庫	1500×600×650	1	CS-1560
	4	フードスライサー	590×1023×1400	1	HAS-10B
	5	野菜切機	360×650×445	1	VA-20
	6	切さい機用置台	1800×800×600	2	
	7	移動台	1500×750×850	2	DTM-157
	8	3槽シンク	2100×750×850	2	DS3-217B

設置場所	No.	品名	寸法(WxDxH)	台数	備考
調理室	9	水切り付き3槽シンク	2700×750×850	1	DTS3-277BR
	10	器具消毒保管機	1290×950×1840	1	ISC-W30B-EN
	11	L型運搬車	1200×700×900	4	DLK-127
	12	蒸気回転釜	1720×1100×942	4	SRB-300NR-D
	13	配缶台	1200×750×650	4	NM-127
	14	移動台	1200×750×850	1	DTM-127
	15	電気式連続フライヤー	3554×800×1470	1	FAE-35L
	16	油切りコンベア	1880×680×900	1	MW-600
	17	移動台	1200×750×850	1	DTM-127
	18	スチームコンベクションオーブン	980×773×1840	2	ACO-20ES
	19	水切り付き2槽シンク	2400×750×850	1	DTS2-247BR
	20	器具消毒保管機	910×950×1840	1	ISC-W20B-EN
	21	移動台	1200×750×850	4	DTM-127
	22	3槽シンク	2100×750×850	1	DS3-217B
	23	検食保存用冷凍庫	620×800×2000	1	SRF-F681
	24	器具消毒保管機	1820×950×1840	1	ISC-W40B-EN
	25	デジタル台秤		1	DP-6100GP
	26	ミキサー		1	アイホ-MX-46
	27	ミキサー		1	MX-40S
	28	食油ろ過機		1	Y-1-N250
廃油庫	1	廃油タンク		1	
炊飯室	1	計量装置付き納米庫	1200×1500×3300	1	MET-特
	2	自動式電動水圧洗米機	690×775×2825	1	EP-52A(特)
	3	前処理用電気制御装置	650×200×1800	1	AES-5
	4	自動中型充填機	1990×1610×2770	1	AMP-21A(特)
	5	ライスフレンド	2150×980×1530	1	ARS-25S
	6	ローラーコンベヤ	1950×580×1030	1	
	7	ローラーコンベヤ	R30×580	1	
	8	ローラーコンベヤ	900×580	1	
	9	ローラーコンベヤ	R30×580	1	
	10	ローラーコンベヤ	950×580×950	1	
	11	自動反転ほぐし機	1360×1200×1530	1	ADU-20H(特)
	12	ライスチェッカー	2400×475×500	1	ALM-3(特)
	13	移動台	1500×750×650	2	DTM-157
	14	L型運搬車	950×700×900	2	DLK-97
	15	1槽シンク	1200×750×850	1	DS1-127B
	16	ローラーコンベヤ	2000×600×600	1	
	17	炊飯釜	700×335×235	30	
	18	炊飯釜格納庫	850×650×1500	2	
	19	作業台付き2槽シンク	2400×750×850	1	
	20	器具消毒保管庫	910×950×1840	1	ISC-W20B-EN

設置場所	No.	品名	寸法(W×D×H)	台数	備考
炊 飯 室	21	スポットクーラー	400×400×800	1	ISC-W20B-EN
	22	炊飯器	1500×750×650	2	リンナイRR-50S1
	23	三段ラック	1500×600×1500	1	
	24	米飯米異物混入検査機	900×470×800	1	
和 え 物 室	1	移動台	1500×750×650	2	DTM-157
	2	蒸気回転釜	1595×975×832	2	SRB-200NR-D-M
	3	真空冷却機		1	既存品
	4	冷蔵庫	1460×800×2000	1	SRR-F1581
	5	リンゴ切り機	600×450×1030	1	HK-201
	6	2槽シンク	1500×750×850	1	DS2-157B
	7	器具消毒保管庫	1290×950×1840	1	ISC-W30B-EN
洗 清 室	1	移動台	900×600×850	3	DTM-96
	2	移動台	1200×750×850	2	DTM-127
	3	残菜投入テーブル	1800×900×850	1	
	4	自動食器浸漬槽	3250×1250×860	1	BET-32B2CLSR
	5	ローラーテーブル	1400×600×600	1	
	6	食缶下洗機	2950×1450×2190	1	NPSW-2C-4
	7	マルチ洗浄機	6530×1600×2560	1	DWMX3-84B-MS
	8	自動食器供給装置		1	NCAP-4D
	9	自動食器整理装置		1	CAPU-N4D・C
	10	受台	1200×750×850	1	DT-127
	11	シンク付き台	1800×600×850	1	DTS1-186BR
	12	自動食器洗浄機	600×600×1280	1	SD66E6
	13	シンク付き台	1800×600×850	1	DTS1-186BL
	14	蓄冷剤用冷凍庫	745×850×2000	1	SRR-EVP783
	15	トラックイン蒸気式消毒保管機	2200×1450×2200	2	ISCT-W2A-S(特)
	16	トラックイン用カート	1170×830×1688	4	W型
	17	蒸気式食器消毒保管庫	2740×550×1900	2	ISC-S30A-SN
	18	台秤(30kg用)		1	
	19	スポットエアコン		1	
配 膳 室	1	コンテナ	1150×670×1160	1	5
	2	吊り下げ式コンテナ消毒装置	1100×800×1300	1	1
	3A	コンテナ	1150×670×1160	1	7
	3B	コンテナ	1150×670×1500	1	
	3C	コンテナ	1150×670×1600	1	
	4	トラックイン蒸気式消毒保管機	2200×1450×2200	2	ISCT-W2A-SDN
	5	トラックイン蒸気式消毒保管機	1110×1450×2200	1	ISCT-W1A-SDN
	6	トラックイン用カート	1170×830×1588	5	TSWC-2
	7	リフトテーブル	1000×700×950	2	LT-H250K-8S
ボイラー室	1	蒸気ボイラー		1	AI-1000
	2	蒸気ボイラー		1	SI-1500

設置場所	No.	品名	寸法(W×D×H)	台数	備考
ボイラー室	3	温水ボイラー		2	KSAN-160HL

事業者が用意するもの（消耗品等）

種別品名等	品 名	品 名
調理業務用被服類	作業用白衣（上・下衣） 〔汚染・非汚染・割卵用（調理場に数枚）〕	使い捨てマスク
	帽子（3種類）	ゴム製前掛け（エプロン、3種類） (汚染・非汚染・洗浄用)
	調理用靴（2種類）	エプロン（布製、6種類） 〔検収・下処理（ピーラー等）・野菜洗浄・肉・調理・配缶用〕
	長靴	使い捨てエプロン
施設管理業務用被服類	作業服	作業用安全靴
個人衛生に必要な物品	手洗い用石けん液	トイレットペーパー（更衣室用）
	逆性石けん	ペーパータオル
	消毒用アルコール	爪ブラシ
調理業務に必用な物品	ラテックス手袋	ゴミ袋（45リッ、90リッ他）
	調理用使い捨て手袋（長・短）	ゴムシート
	耐熱手袋	保存食袋
	軍手（野菜用）	油ふきとり紙
	キッチンペーパー	サランラップ
	ビニール袋	残留塩素試薬
	クッキングペーパー	マグネットシート（大） (献立、クラス数等を記載)
施設管理業務に必要な物品	作業用手袋（耐熱）	
洗浄業務に必要な物品	自動食器洗浄機用洗剤	バケツ
	洗剤（釜、調理設備・器具）	ほうき
	洗浄機前洗い専用浸漬剤	デッキブラシ
	次亜塩素酸ナトリウム	ホース（ホース止めを含む）
	洗浄用品（スポンジ、タワシ、ゴムホース等）	物干し
	水切りワイパー（ワイパースペアも含む）	パラソル型ハンガー
	たわし類	ハンガーラック
	モップ	不織布

事務用消耗品その他	筆記用具等文房具類(マジック・セロテープ・はさみ・プラスチック番号札等)	乾電池
	従事員用茶器	粘着テープ
	お茶の葉等	掃除機用フィルター
	ティッシュペーパー	更衣室用ほうき・ちりとり
救急用品	救急薬品・用品等	ハンドクリーム
	消毒薬等	火傷薬
通信費 ※業務連絡費に含む場合は除く	FAX付き電話機	電話加入権
	電話料等	FAX用紙
その他 ※業務連絡費に含む場合は除く	コピー代	コピー用紙

※ 上記以外必要な消耗品等は、事業者が用意すること。

丸亀市と事業者の業務分担区分

区分	業務内容	市	事業者
給食管理	学校給食運営の総括	<input type="checkbox"/>	
	献立作成	<input type="checkbox"/>	
	栄養指導	<input type="checkbox"/>	
	学校給食用日誌、献立表、検収書等（各月分）の作成配布	<input type="checkbox"/>	
	給食数等必要な事項の連絡（食数管理）	<input type="checkbox"/>	
	給食費徴収等管理	<input type="checkbox"/>	
	学校給食日誌及び各種指示の確認・実施		<input type="checkbox"/>
	学校給食用日誌の点検	<input type="checkbox"/>	
	給食の実施・評価	<input type="checkbox"/>	
	学校給食従事者の健康調査票の記入		<input type="checkbox"/>
	学校給食従事者の健康調査票の確認	<input type="checkbox"/>	
	上記書類等の作成配布	<input type="checkbox"/>	
	嗜好調査・喫食調査等の企画・実施	<input type="checkbox"/>	
調理作業管理	月末物資在庫量報告書・期末在庫量報告書の作成及び保管		<input type="checkbox"/>
	学校給食用日誌（調理日誌・作業工程表・検収書）の記入		<input type="checkbox"/>
	上記の確認	<input type="checkbox"/>	
	調理（釜割り・食物アレルギー対応給食を含む）		<input type="checkbox"/>
	配缶（配送用コンテナへの積み込みを除く）		<input type="checkbox"/>
食材管理	食器・調理用器具類等の洗浄・消毒		<input type="checkbox"/>
	洗浄済み食器類の配送用コンテナへの積み込み	<input type="checkbox"/>	
	食材の選定・管理・点検・検収、納品伝票の整理	<input type="checkbox"/>	
配 送・回 収	食材の検収の補助		<input type="checkbox"/>
	食材の保管・在庫管理		<input type="checkbox"/>
廃棄物管理	給食の配達・回収	<input type="checkbox"/>	
	給食の配達・回送時の安全管理（補助業務）	<input type="checkbox"/>	
施設等管理	残菜・厨芥集積（トラック積み込み、堆肥化装置への投入を含む）		<input type="checkbox"/>
	残菜・厨芥処理	<input type="checkbox"/>	
	給食センター施設、主要な設備の設置・改修	<input type="checkbox"/>	
	上記施設、主要な設備・その他設備（調理器具、食器等）の点検		<input type="checkbox"/>
	上記施設、主要な設備・その他設備（調理器具、食器等）の維持管理	<input type="checkbox"/>	
業務管理	ボイラー運転・日常点検・維持管理		<input type="checkbox"/>
	ボイラー定期点検・修繕・改修	<input type="checkbox"/>	
	学校給食従事者勤務表の作成		<input type="checkbox"/>
	当日業務（清掃を含む）分担の決定・報告		<input type="checkbox"/>
衛生管理	当日業務（清掃を含む）分担の決定の確認	<input type="checkbox"/>	
	緊急対応を要する場合	<input type="checkbox"/>	
	衛生面の遵守事項の作成	<input type="checkbox"/>	
	食材の衛生管理		<input type="checkbox"/>
	施設・設備（調理器具、食器等）の清掃等の衛生管理		<input type="checkbox"/>
	学校給食調理従事者の衣服等の清潔保持状況等の確認		<input type="checkbox"/>
	保存食（全材料及び調理済み食品）の確保・保存・点検		<input type="checkbox"/>
	納入業者等の清潔保持状況等の確認	<input type="checkbox"/>	
研修等	衛生管理チェックリスト（日常点検表）の記入		<input type="checkbox"/>
	衛生管理チェックリストの点検・確認	<input type="checkbox"/>	
	鼠族昆虫駆除	<input type="checkbox"/>	
	学校給食調理従事者等に対する研修		<input type="checkbox"/>
	定期健康診断の実施及び結果の保管		<input type="checkbox"/>
労働安全衛生	健康診断実施状況等の確認	<input type="checkbox"/>	
	検便（月2回）の実施及び報告		<input type="checkbox"/>
	検便結果の確認	<input type="checkbox"/>	
	労災事故防止対策の策定		<input type="checkbox"/>
	労災保険等の加入		<input type="checkbox"/>

■添付資料－4

給食献立の概要（令和6年4月分）

日	曜日	委託業務の範囲内	委託業務の範囲外
8	月	麦ごはん 豚肉のしょうがいため 小松菜のごまドレッシング和え じゃがいものみそ汁	牛乳
9	火	たけのこと鶏肉のチリソース煮 ビーフンスープ ヨーグルト	牛乳、黒糖パン
10	水	麦ごはん 白身魚の香味揚げ 小松菜のちりめん和え かきたま汁	牛乳
11	木	オリーブ豚のミートスパゲッティ ブロッコリーサラダ はっさく	牛乳、小型コッペパン
12	金	春の香り寿司 かぼちゃの天ぷら 春キャベツのごまあえ ふしめん汁	牛乳
15	月	わかめご飯 鮭の照り焼き 小松菜のおかか和え 豚汁	牛乳
16	火	うずら卵とチンゲン菜のクリーム煮 ひじきのマリネ きなこビーンズ	牛乳、コッペパン
17	水	発芽玄米ご飯 麻婆豆腐 バンバンジーサラダ いちご	牛乳
18	木	カレービーンズ かみかみサラダ いりことナッツのオリーブオイルがらめ	牛乳、コッペパン
19	金	赤飯 さわらの塩焼き 春キャベツのゆずポン酢和え 春の月菜汁	牛乳、お祝いデザート
22	月	ごはん 鶏肉の照り焼き チンゲン菜のごまドレッシング和え たけのこの土佐煮	牛乳
23	火	小えびのから揚げ アスパラガスのクリームシチュー ひじきとツナのサラダ	牛乳、米粉パン
24	水	麦ごはん 小いわしのフライ 豚肉とじゃがいもの煮物 キャベツの昆布和え	牛乳
25	木	揚げささみのレモンソース 五目サラダ 春野菜のスープ	牛乳、コッペパン
26	金	ポークカレー（麦ごはん） 元気サラダ ミニトマト（中のみ）	牛乳
30	火	豆と野菜のスープ煮 小煮干しとアーモンドのいり煮 いちご入りフルーツポンチ キャンディチーズ（中学生のみ）	牛乳

■添付資料－4

給食献立の概要（令和6年6月分）

日	曜日	委託業務の範囲内	委託業務の範囲外
3	月	麦ごはん なす入り麻婆豆腐 中華サラダ アーモンドいりこ	牛乳
4	火	麦ごはん あじの香味揚げ キャベツの昆布和え 新たまねぎのみそ汁	牛乳
5	水	スタミナ焼肉 きゅうりのナムル わかめスープ	牛乳、冷凍みかん
6	木	鶏肉のガーリック焼き ポテトサラダ 豆腐とチンゲン菜のスープ	牛乳、コッペパン
7	金	いかのさらさ揚げ 小松菜のごまドレッシング和え すまし汁	牛乳
10	月	麦ごはん 鶏肉の梅ソース 小松菜のいそか和え じやがいものみそ汁	牛乳
11	火	うずら卵とアスパラガスのクリーム煮 キャロットサラダ ココアビーンズ	牛乳、コッペパン
12	水	麦ごはん さばのみぞだれかけ 小松菜のごま和え かきたま汁	牛乳
13	木	ポークビーンズ ごぼうサラダ ヨーグルト	牛乳、米粉パン
14	金	麦ごはん ししやもの磯辺揚げ きゅうりもみ 焼き豆腐のみそぼろ煮	牛乳
17	月	発芽玄米ごはん 鮭のレモンじょうゆかけ きゅうりのおかか和え じやがいもの煮物	牛乳
18	火	小いわしのフライ かみかみサラダ ミネストローネ	牛乳、さぬきの夢パン
19	水	たこめし 鶏肉の唐揚げ チンゲン菜のおひたし なすとふしめんのみそ汁	牛乳
20	木	オリーブ豚のハンバーグ（ケチャップ） ひじきとツナのサラダ ABCスープ	牛乳、コッペパン
21	金	ジューシー ゴーヤのかき揚げ もずくスープ ミニトマト（小・中）	牛乳、シークワーサーゼリー
24	月	麦ごはん さばの香味焼き キャベツのごま酢和え けんちん汁	牛乳
25	火	かぼちゃのかのこ揚げ キャベツと肉団子のスープ フルーツポンチ ⑨小魚アーモンド	牛乳、コッペパン
26	水	焼き鳥丼 小松菜のちりめん和え 豆腐とわかめのみそ汁	牛乳
27	木	なすとトマトのスパゲッティ 魚のサクサク揚げ 海そうサラダ	牛乳、小型コッペパン
28	金	ターメリックライス ドライカレー 元気サラダ ゴールドキウフルーツ	牛乳

〔注意〕

- (1) 上記献立のうち、キャンディチーズ、小魚アーモンドは、物資納入業者から納入された物品を学校給食センター内で学校及びクラスごとに仕分けて袋詰め等をする業務を含むものとする。
- (2) 学校へ直接配達する物資については、委託業務の範囲外とする。

■添付資料－5

受配校等及び食数リスト

(中央学校給食センター)

令和6年5月1日現在

受配校等名	児童・生徒	教職員等	合 計	クラス数	備考
あやうたこども園	4 4	1 2	5 7	3	2号27人含む
郡家こども園	1 0 9	2 5	1 3 4	6	2号58人含む
城東幼稚園	3 6	1 2	4 8	3	
城辰幼稚園	3 3	1 0	4 3	3	
栗熊小学校	1 2 6	1 8	1 4 4	6	
岡田小学校	2 4 5	2 2	2 6 7	1 0	
垂水小学校	3 0 9	2 7	3 3 6	1 2	職員室1クラス別途
城辰小学校	2 9 0	3 2	3 2 2	1 2	職員室1クラス別途
郡家小学校	7 4 0	4 6	7 8 6	2 3	職員室1クラス別途
城東小学校	5 7 3	4 1	6 1 4	1 8	職員室1クラス別途
綾歌中学校	2 7 7	3 3	3 1 0	9	職員室1クラス別途
南中学校	7 2 9	6 0	7 8 9	2 3	職員室1クラス別途
東中学校	6 2 1	5 7	6 7 8	1 9	職員室1クラス別途
中央センター		4 6	4 6		保存食2食別途
合 計	4, 1 3 3	4 4 1	4, 5 7 4	1 4 7	

■添付資料－5

受配校等及び食数リスト

(飯山学校給食センター)

令和6年5月1日現在

受配校等名	児童・生徒	教職員等	合計	クラス数	備考
飯山こども園	106	24	130	8	2号51人含む
富熊小学校	202	24	226	8	
飯野小学校	307	29	336	12	職員室1クラス別途
飯山南小学校	271	26	297	11	職員室1クラス別途
飯山北小学校	538	44	582	18	職員室1クラス別途
飯山中学校	434	43	477	13	職員室1クラス別途
飯山センター		26	26		保存食2食別途
合 計	1, 858	216	2, 074	70	

■添付資料－6

(中央学校給食センター)

受配校等の給食配送・回収予定時刻表(案)

(1) 食器配送・・・午前9時～

	順	1号車		3号車		2号車		5号車		4号車	
発		9:00		9:02		9:04		9:06		9:08	
第1便		4.6 km	0:10	5.0 km	0:10	6.5 km	0:15	8 km	0:20	4 km	0:07
	1	飯野小 (飯山センターから)	0:03	城辰小	0:03	垂水小	0:03	東中	0:03	栗熊小	0:03
		3.4 km	0:05	2.8 km	0:05	4. km	0:10	8 km	0:20	0.5 km	0:03
	2	城東小	0:03	南中	0:03	郡家小	0:03			綾歌中	0:03
		7 km	0:15	5.6 km	0:10	0.1 km	0:02			2 km	0:05
	3					郡家二	0:03			岡田小	0:03
						7.0 km	0:15			6 km	0:10
計		15 km	0:36	13.4 km	0:31	17.6 km	0:51	16 km	0:43	12.5 km	0:34
着		9:36		9:33		9:55		9:49		9:42	

(2) 食缶配達・・・午前10時40分～

	順	4号車		3号車		1号車		2号車		5号車	
発		10:40		10:42		10:44		10:46		10:48	
第1便		7.0 km	0:15	7.0 km	0:15	4.8 km	0:07	5.0 km	0:10	4.6 km	0:10
	1	城東小	0:03	郡家二	0:03	あやうた 二	0:03	城辰幼	0:03	飯野小 (飯山センターから)	0:03
		0.5 km	0:03	0.1 km	0:02	2.0 km	0:07	2.8 km	0:05	4.6 km	0:10
	2	城東幼	0:03	郡家小	0:03	岡田小	0:03	南中	0:03	東中	0:03
		6.5 km	0:15	7.1 km	0:15	6.0 km	0:10	5.0 km	0:10	8.0 km	0:15
	3							垂水小	0:03		
								6.5 km	0:15		
計		14 km	0:39	14.2 km	0:38	12.8 km	0:30	19.3 km	0:31	14.0 km	0:41
着		11:19		11:20		11:01		11:17		11:29	
	順	2便目①		2便目②							
発		11:04		11:20							
第2便		5.0 km	0:10	4.0 km	0:07						
	1	城辰小	0:03	栗熊小	0:03						
		5.0 km	0:10	0.5 km	0:03						
	2			綾歌中	0:03						
				5.0 km	0:10						
計		10.0 km	0:23	9.5 km	0:23						
着		11:46		11:43							

(3) 食器・食缶回収・・・午後1時00分～

	順	1号車		2号車		3号車		4号車		5号車	
発		13:00		13:00		13:00		13:00		13:00	
第1便		5 km	0:10	7 km	0:13	7.0 km	0:12	8.0 km	0:20	7.0 km	0:15
	1	城辰幼	0:03	郡家二	0:03	郡家小	0:03	東中	0:03	城東小	0:03
		1 km	0:02	1 km	0:02	7.0 km	0:12	8.0 km	0:20	7.0 km	0:15
	2	城辰小	0:03	郡家小	0:03						
		5 km	0:10	7.0 km	0:15						
計		10.1 km	0:28	14.1 km	0:36	14 km	0:27	16.0 km	0:43	14.0 km	0:33
着		13:28		13:36		13:27		13:43		13:39	
発		13:31		13:39		13:30		13:46		13:42	
第2便		4.8 km	0:07	6.5 km	0:15	4.6 km	0:10	5.6 km	0:15	6.5 km	0:15
	1	あやうた 二	0:03	城東幼	0:03	飯野小	0:03	南中	0:03	垂水小	0:03
		2.0 km	0:05	6.5 km	0:15	4.6 km	0:10	5.6 km	0:15	6.5 km	0:15
	2	岡田小	0:03								
		6.0 km	0:10								
計		12.8 km	0:28	13.0 km	0:33	9.2 km	0:23	11.2 km	0:33	13 km	0:33
着		13:59		14:12		13:53		14:19		14:15	
発		14:02									
第3便		4.0 km	0:07								
	1	栗熊小	0:03								
		0.5 km	0:03								
	2	綾歌中	0:03								
		5.0 km	0:10								
計		9.5 km	0:26								
着		14:28									

【注意】

- 1) 上記の給食時間、食器・給食配送及び回収時間帯は、通常的な時間帯を示している。
ただし、学校行事等により、変更することもある。
- 2) 給食配送車は3tを5台で運行する。

■添付資料－6

(飯山学校給食センター)

受配校等の給食配送・回収予定時刻表(案)

(1) 食器配送・・・午前9時～

	順	1車		2車		3車	
発		9:00		9:25		9:50	
飯山セン ター		2.0 km	0:05	1.1 km	0:03	0.7 km	0:03
	1	飯山二	0:03	飯山北 小	0:03	飯山中	0:03
		1 km	0:05	4.4 km	0:07	0.7 km	0:03
	2	飯山南 小	0:03	富熊小	0:03		
		3 km	0:07	4 km	0:07		
計		6.0 km	0:23	9.5 km	0:23	1.4 km	0:09
着		9:23		9:48		9:59	

(2) 食缶配送・・・午前10時40分～

	順	1車		2車		3車		4車	
発		10:40		11:10		11:29		11:40	
飯山セ ンター		2 km	0:05	3 km	0:07	1.1 km	0:03	0.7 km	0:03
	1	飯山二	0:03	飯山南 小	0:03	飯山北 小	0:03	飯山中	0:03
		4.5 km	0:10	3 km	0:07	1.1 km	0:03	0.7 km	0:03
	2	富熊小	0:03						
		4 km	0:07						
計		10.5 km	0:28	6.0 km	0:17	2.2 km	0:09	1.4 km	0:09
着		11:08		11:27		11:38		11:49	

(3) 食器・食缶回収・・・午後1時～

	順	1車		2車		3車	
発		13:00		13:16		13:28	
飯山センター		2.0 km	0:05	0.7 km	0:03	0.7 km	0:03
	1	飯山二	0:03	飯山中	0:03	飯山中	0:03
		2.0 km	0:05	0.7 km	0:03	2.5 km	0:07
	2						
計		4 km	0:13	1.4 km	0:09	3.2 km	0:13
着		13:13		13:25		13:41	

4車		5車		6車		7車	
13:44		14:20		14:32		14:44	
3 km	0:07	1.1 km	0:03	1.1 km	0:03	4 km	0:07
飯山南小	0:03	飯山北小	0:03	飯山北小	0:03	富熊小	0:03
3 km	0:07	1.1 km	0:03	1.1 km	0:03	4 km	0:07
6 km	0:13	2.2 km	0:09	2.2 km	0:09	8 km	0:17
14:17		14:29		14:41		15:01	

【注意】

- 1) 上記の給食時間、食器・給食配送及び回収時間帯は、通常的な時間帯を示している。
ただし、学校行事等により、変更することもある。
- 2) 給食配送車は2t車を1台で運行する。

丸亀市中央学校給食センター及び丸亀市飯山学校給食センター位置図

