

給食数一覧表

※数は概算

	施設名	所在地	給食人員	クラス数	備考
1	知立小学校	知立市中町花山70	834	32	
2	猿渡小学校	知立市上重原町小針115	399	18	
3	来迎寺小学校	知立市来迎寺町外山5-1	629	25	
4	知立東小学校	知立市昭和9丁目1	311	16	
5	知立西小学校	知立市鳥居一丁目13-2	552	21	
6	八ツ田小学校	知立市八ツ田町川畔45	413	19	
7	知立南小学校	知立市新林町新林55-1	713	26	
	計		3,851	157	
8	知立中学校	知立市広見二丁目4	616	21	
9	竜北中学校	知立市山屋敷町東山22	760	25	
10	知立南中学校	知立市新林町本林20-1	600	24	
	計		1,976	70	
11	給食センター	知立市八ツ田町川畔123-1	30	-	
	教職員		470	-	
	合計		6,327	227	

令和6年度～令和9年度

施設名	6年度	7年度	8年度	9年度	合計	
小学校	3,851	3,766	3,778	3,761	15,156	
中学校	1,976	2,028	2,006	1,950	7,960	
教職員	470	470	470	470	1,880	
小計	6,297	6,264	6,254	6,181	24,996	
給食センター	30	30	30	30	120	
合計	6,327	6,294	6,284	6,211	25,116	

別表2

学校給食稼働日数予定表

令和6年度 給食日数

期間		稼働日数	備考
9月	2日(月)~30日(月)	19日	
10月	1日(火)~31日(木)	22日	
11月	1日(金)~29日(金)	19日	
12月	2日(月)~23日(月)	16日	
1月	7日(火)~31日(金)	18日	
2月	3日(月)~28日(金)	18日	
3月	3日(月)~18日(火)	12日	
		124日	

準備期間

期間		日数	備考
8月	5日(月)~13日(火)	内 5日	9月からの給食に備え、調理場内および調理機器の操作確認。栄養教諭と調整し、メイン厨房機器を使用した調理作成・試食を3回程度実施する。
8月	19日(月)~27日(火)		
		5日	124+5=129日

令和6年度から令和9年度 給食日数

期間		日数	備考
令和6年度	令和6年9月から令和7年3月	124日	
令和7年度	令和7年4月から令和8年3月	192日	令和4・5・6年度の平均日数による
令和8年度	令和8年4月から令和9年3月	192日	令和4・5・6年度の平均日数による
令和9年度	令和9年4月から令和10年7月	68日	
総合計		576日	

別表3

委託業務の範囲

業務区分		業務内容	市	受託者
1	献立作成	献立・レシピの作成	○	
		調理作業指示書および工程表作成		○
2	食材料購入	食材の購入	○	
		食材料の発注	○	
		食材料の検収		○
3	調理業務	副食の加工		○
		学校別・学級別の配缶, コンテナ積込		○
		食材料, 保存食の採取		○
		食材料の使用量および残量の点検		○
		調味料等の受払簿の作成		○
		検食の実施	○	○
		給食日誌, 月報の作成	○	
4	洗浄業務	食器具等の洗浄・消毒・保管		○
		調理器具類の洗浄・点検		○
5	その他施設維持管理	ボイラー設備の操作・管理, ストレーナー・タンクの清掃		○
		調理室, 洗浄室等の清掃・点検		○
		玄関, 休憩室, 食堂, 会議室等 および階段・通路の清掃, 点検		○
		敷地内の清掃		○
		ゴミサー室, 厨芥処理機の清掃・点検		○
		その他施設の維持管理	○	
6	その他	コンテナの管理・点検・簡易な修理		○
		給食センター主催の会議への出席		○

※配送・回収は別途業務

別表4

費用負担区分表

項 目		内 容	市	受託者
1	厨 房 設 備 類	厨房設備機器およびその附帯設備	○	
2	調 理 用 器 具 類	学校配送の器具類 (コンテナ, 食器, 食缶, 食器カゴ等)	○	
		包丁, まな板, ザル, ボール, はかり等 資料(調理器具類と保管器具一覧)	(現有品)	○
3	厨 房 内 消 耗 品 類	食器等洗浄器の洗剤 別紙6(消耗品一覧表) ごみ袋, ペーパータオル, 消毒液等		○
4	従 事 者 被 服 費	白衣, 短靴, 作業用長靴, エプロン, 帽子, 上履き等		○
5	業 者 用 事 務 室	机, 椅子, 書棚, ロッカー, 電話機等 コピー機, パソコン等のOA機器等		○
	事務所・休憩室・食堂等備品	テレビ, 冷蔵庫等		○
6	業 者 用 事 務 用 品	文具, コピー紙等		○
7	光 熱 水 費	電気, ガス, 水道	○	
		電話料, 郵送料, 放送受信料等等	○	○
8	廃 棄 物 処 理 費	缶, ダンボール等	○	
9	厨 房 設 備 等 維 持 管 理 費	設備保守および修繕		○
		害虫駆除費等	○	
10	食 材 購 入	食材料代 ※(注1)	○	
11	保 險 料	食中毒の損害賠償保険料		○
12	そ の 他	従事者の腸内細菌検査, 健康診断, クリーニング代, 職員研修費等		○

※ 学校配送器具類の在庫管理を行う。

※ 現有品 別紙調理器具を使用し、破損・消耗した場合の修理・購入は受託者負担で行う。

※ ボイラー用塩、清缶剤、蒸気復水系防食剤は受託者の負担とする。

※(注1) 受託者が準備期間や自社研修のために使用する食材料は受託者負担とする。

従事者被服類衛生区分

<白衣・帽子・マスク>

(白衣) 汚染作業区域、準清潔作業区域・清潔作業区域
 汚れが目立つもの(白) ボタン式は不可(チャック式など)
 ポケットなし

(帽子) 正規職員(班長)パートなど識別できるよう汚染作業区域、準清潔作業区域・
 清潔作業区域に色分け、ネット使用 髪の毛が出ないもの

(マスク)使い捨てマスク
 洗浄作業については使用しなくてもよい

<ドライシューズ(靴)>

下処理用(調理用)… 汚染作業区域、準清潔作業区域

上処理用… 清潔作業区域

下処理用(洗浄用)… 汚染作業区域

ゴミ用… ダンボール庫用(共用可)

<ドライエプロン>

汚染作業区域で使用するものは、原則【赤系】とする
 清潔作業区域で使用するものは、原則【青・緑系】とする
 それぞれのエプロンについては、色分けもしくは明記する

汚染作業区域(赤系)		
① 検収用	② 肉卵専用検収用	③ 前処理用
④ 下処理用	⑤ 肉卵下処理用	⑥ 冷凍食品専用
⑦ ゴミ専用	⑧ 下処理室洗浄用	
清潔作業区域(青・緑系)		
⑨ 裁断用	⑩ 裁断室洗浄用	⑪ 調理用
⑫ 配缶・和え物用	⑬ 調理機器入り口用	⑭ 調理機器出口用
洗浄用		
⑮ 残菜用	⑯ 洗浄回収用	⑰ 洗浄消毒用
⑱ 洗浄室洗浄用		

<その他>

- ・白衣の着用は準備室で行う。
- ・暑い時期の洗浄作業は、白衣ではなくTシャツでもよい。ただしTシャツは白とし、調理場内専用のもとする。(指定することが望ましい)
- ・白衣の下服は、異物混入の原因となる飾りや毛羽立ちがあるものは着ない。
- ・髪の毛をまとめるゴムは、金属が使用されていないものとする。

別表6

消耗品一覧表

番号	名 称			受託者負担
1	使い捨てマスク			○
2	エプロン			○
3	長靴			○
4	使い捨て手袋			○
5	ゴム手袋			○
6	軍手			○
7	ビニール袋	No.11, No.9		○
8		No.15, No.13		○
9		No.17, No.20		○
10	アルミホイル			○
11	ごみ袋	ダストリパック	45ℓ・70ℓ	○
12	ペーパータオル			○
13	布巾			○
14	腕カバー			○
15	たわし類			○
16	スポンジ類			○
17	洗 剤	食器洗浄機用	ML-ⅡG	○
18		コンテナ洗浄機用	CN	○
19		スプーン洗浄機用	リンス剤	○
20		前浸漬用	ハイライトPL	○
21		中性洗剤	ハイライトB	○
22		食器・器具漂白用	ハイライト無リンF50	○
23		油汚れ用	ハイライト550	○
24		床洗浄用	強力床用ハイライトS	○
25	アルコール		エスミールWKⅡ-75	○
26	次亜塩素		プチラックスCONO	○
27	粉せっけん	洗濯用	HL	○
28	洗剤	手洗い用		○
29	トイレトペーパー			○
30	消臭元			○
31	トイレマジックリン			○
32	塩素		エスデア	○
33	救急医薬品			○
34	調理用事務用品			○

※消耗品類は、受託者負担とする。

※商品名の記載は例示であり、協議のうえ別製品を使用することも可とする。

保存食の取扱区分

1	<p>保存食の保存期間について</p> <p>保存食は－20℃以下で2週間以上専用冷凍庫で保存する。</p>
2	<p>保存食の採取について</p> <p>保存食は原材料および調理済食品を食品ごとに50g程度採取し、清潔なビニール袋(以下「ビニール袋」という)に入れ空気を抜いて密封する。</p> <p>採取は素手で行わず、ビニール袋は使い捨てにし、再利用はしない。</p> <p>(1) 原材料</p> <p>① 原材料は、納入された状態で採取すること。</p> <p>② 野菜、果物は食用とする部分を洗わずに、産地ごと採取する。</p> <p>③ 製造年月日、期限表示および規格が違う場合は、それぞれ採取する。</p> <p>④ 大きな物を切った際に使用した包丁・まな板は、原材料を切るたびに流水でよく洗い、水分をふき取った後、アルコール消毒をする。</p> <p>⑤ 包装済みの原材料は、開封せずにそのまま保存する。</p> <p>⑥ 保存食品から除く食品(別表)</p> <ul style="list-style-type: none"> ●調味料……………塩、砂糖、酢、酒、みりん、しょうゆ、ソース、みそ、こしょう等の常温で保存できる食品。 ●乾物、缶詰等……わかめ、干しいたけ、削り節、昆布、春雨、ごま、のり等の常温で保存できる乾物、缶詰。 <p>(2) 調理済み食品</p> <p>① 釜ごとに、使用している食材が全て含まれるように50g程度採取し、余熱をとりビニール袋に入れる。その際、釜割番号を記入すること。</p> <p>② 副菜が個数物の場合には、50g程度になるように採取する。揚げ物、焼き物、蒸し物は学校ごと、ロットごとに採取する。</p> <p>③ 牛乳は1本採取する。</p> <p>④ パン、ごはんは50g程度ビニール袋に採取する。</p> <p>⑤ プリン、ヨーグルト等のデザートは50g程度採取する。</p> <p>⑥ ふりかけ、ジャムなどの添加物および卓上物は50g程度を採取する。</p> <p>⑦業者から直接学校に搬入される食品についても50g程度採取する。</p> <p>(3) その他</p> <p>使用水について日常点検で異常を認め、または残留塩素濃度が基準(0.1mg/L以上)に満たない場合は再検査を行う。適と判定し水を使用した場合は、使用水1リットルを－20℃以下、2週間以上保存食用冷凍庫で保存する。</p>
3	<p>保存食の保存・廃棄について</p> <ul style="list-style-type: none"> ●原材料は、日付別のケースに入れ、準備室4の専用冷凍庫に保存する。 ●調理済み食品は、日付別のケースに入れ、釜割室の専用冷凍庫に保存する。 ●原材料および調理済食品が確実に保管されているか、また廃棄した日時を記録する。

別表8 調理器具類と保管器具一覧

令和6年3月31日現在。若干の数量変更があります。

場所	No.		機種	外寸	保管器具名		
検収室	20	①	MCWK-30-eT	1300×950×1900	・野菜ピーラー（専用） ・野菜	ピンクNo.250 ピンクNo.500	20個 32個
	20	②	〃	〃	・果物（専用） ・食品 ・食品	ピンクNo.500 ピンクNo.500 ピンクNo.250	16個 16個 20個
	20	③	〃	〃	・肉検収（専用） ・肉入替（専用） ・卵入替（専用）	ピンクNo.500 ピンクNo.500 ピンクNo.500	10個 10個 10個
	20	④	〃	〃	・食品	ピンクNo.500	48個
	20	⑤	〃	〃	・冷凍食品	ピンクNo.500	48個
下処理室	20	⑥	〃	〃	・野菜	黄No.250	60個
	22	①	MCSK-10-eT	900×550×1900	・包丁（野菜用） ・包丁（検収用） ・穴あきザル ・まな板（野菜用） ・芽とり器 ・皮むき器 ・はさみ	柄 赤 柄 赤 ピンクφ250 線 赤 赤	12本 5本 4個 7枚 2個 12個 4本
	111	①	MCW-30-eT パス	1300×950×1900	・野菜 ・食品	ピンクNo.250 黄No.250	30個 30個
	111	②	〃	〃	・果物（専用） ・野菜	黄No.250 青No.250	20個 20個
肉卵魚下処理室	38	①	MCW-30-eT パス	1300×950×1900	・魚介類（専用） ・冷凍食品（専用）	アルミ容器 (530×345×130) アルミ容器 (TA-40)	24個 24個
	〃	②	〃	〃	・フライヤー付属品 ・肉専用（味付け） ・肉専用（汁ぎり） ・菜箸 ・はさみ ・油ひき ・フライ返し ・手返し棒 ・カス揚げ ・番号札	番重特大150 ピンクNo.250 アルミ製 赤	10個 3個 4本 2本 3個 7個 1本 2個 29枚

調理器具類と保管器具一覧

場所	No.		機種	外寸	保管器具名	
肉卵魚下処理室	//	③	MCW-30-eT パス	1300×950×1900	・過熱蒸気調理機付属品	
			・ロースパン	35枚		
			・穴開きホテルパン	35枚		
釜割室	30	①	MCW-30-eT パス	1300×950×1900	・食品	アルミ容器 (TA-30) 24個
					・卵専用	一重食缶12L (アルマイト) 21個
					・肉専用アルミ容器	アルミ容器 (TA-40) 24個
				・はさみ	卵専用 赤 2個	
	30	②	//	//	・調味料	一重食缶12L (アルマイト) 49個
						ジャム・添加物入れ (φ220×140) 100個
	71	①	MCWK-30-eT	1300×950×1900	・ミキサーの付属品	2個
					・添加物(専)	黄No.250 10個
					・食品	黄No.250 10個
					・丸型調味料入れ	φ100×55 20個
						φ180×82 40個
					・粉ふるい	1個
					・缶切り	4個
					・はさみ	2本
					・計量カップ	2L (ステンレス) 2個
裁断室	30	③	MCW-30-eT パス	1300×950×1900	・野菜	青No.250 60個
	39	①	MCW-30-eT パス	1300×950×1900	・加熱後(魚介類専用)	青No.250 20個
					・食品用	アルミ容器 (530×345×130) 40個
	40	①	MCSK-15-eT	1300×550×1900	・穴あきザル	青φ250 4個
				・食品用(加熱前・後使い分け)	青No.250 32個	
	//	②	//	//	・野菜	青No.250 32個

調理器具類と保管器具一覧

場所	No.		機種	外寸	保管器具名
裁断室	52★	①	MCWK-20-eT	1750×950×1900	<ul style="list-style-type: none"> ・包丁（野菜用） 柄 黄 10本 （野菜以外） 柄 白 10本 （じゃがいも用） 8本 ・まな板（野菜用） 柄 黄 8枚 （野菜以外） 柄 白 5枚 ・機械の刃 二枚刃 3枚 一枚刃 1枚 円盤 1枚 合成 3枚 ・ザル 黄φ500 3個 ・穴あきザル 黄φ250 4個 ・はさみ 3本
和え物室	71	②	MCWK-30-eT	1300×950×1900	<ul style="list-style-type: none"> ・まな板 果物専用 5枚 ・包丁 果物専用 5本 ・和え物専用 一重食缶14L 35個 （ゼリーなど） （タレ） 一重食缶10L 9個 （ごま・ゆかりこ） ジェム・添加物入れ 20個 （φ220×140） ・計量カップ 2L（ステンレス） 2個 ・ハイテクスパテラ 300×91 4本 ・缶切り 4個 ・はさみ 青 3本
カート洗浄	107	①	MCWK-30-eT	1300×950×1900	<ul style="list-style-type: none"> ・ポリバール 20個 ・バケツ 10個
カート洗浄	107	②	MCWK-30-eT	1300×950×1900	<ul style="list-style-type: none"> ・ポリバール 20個 ・学校用残菜入れ 14個 ・バケツ 10個

調理器具類と保管器具一覧

場所	No.		機種	外寸	保管器具名
コンテナイン 消毒保管庫	97	①～⑥	CMPK-16DB-eT	1140×9000×2350	・コンテナ 69台 コンテナ内 ・食器かご 飯碗 220個 汁椀 220個 皿 220個 トレイ 220個 ・小物容器 220個 ・はしカゴ 220個 ・先割れスプーン 220組 ・お玉（大玉） 460本 ・お玉（小玉） 230本 ・麺玉 460本 ・しゃもじ 450本 ・大しゃもじ 210本 ・パンばさみ 460本
	98	⑦～⑬	CMPK-14DB-eT	1140×6000×2350	
配膳室	99	①	CMC-60WDB-eTパス	2900×2000×2350	・フライバット 230個
配膳室	100	①～⑦	CMC-40WDB-eTパス	1950×2000×2350	・食缶 230個 ・スパテラ 肉用 8本 釜用・ポイル用 19本 ・スパテラ用食缶 7個 ・スパテラ容器 3個 ・配缶用ひしゃく 2L 15本 ・めん柄杓 10本 ・網ひしゃく ポイル用 5本 ・泡立て器 5個 ・ゴムベラ 5個 ・ドライ釜用網 10枚 ・計量棒 5本 ・加熱済み食品用 緑No. 250 15個 ・焼き物数え用 番重特大150 6個 ・トング 数え用 10本 ・油切り網 4枚 ・ハイテクスパテラ 300×91 6本 ・配缶用柄杓 1.2L 6本 ・抗菌まな板 370×270×150 12枚
			CMR-20WDBT	1150×1910×2390	・保冷バット 230個 ・和え物用スパテラ 4本 ・スパテラ容器 1個 ・ひしゃく 1.2L 柄600 6本 ・ひしゃく小 1.2L 柄300 4本 ・和え物 緑No. 250 60個 ・果物（専用） 緑No. 250 30個