

**(仮称) 荒尾市・長洲町学校給食センター
調理・配送等業務委託**

別 表 集

別表1：給食受配校一覧

学校名	所在地	予定給食時間	学級数	予定食数 (食/日)	コンテナ数
荒尾市立荒尾第一小学校	荒尾市荒尾 981-2	12:15～13:05	17	469	4
荒尾市立中央小学校	荒尾市荒尾 4043	12:00～12:50	20	593	4
荒尾市立緑ヶ丘小学校	荒尾市荒尾 4238	12:15～13:00	13	415	3
荒尾市立平井小学校	荒尾市上井手 1108	12:30～13:15	7	180	2
荒尾市立府本小学校	荒尾市樺 2313-2	12:10～12:55	7	82	2
荒尾市立八幡小学校	荒尾市野原 1461	12:35～13:20	11	269	2
荒尾市立清里小学校	荒尾市牛水 1555	12:00～13:00	7	103	2
荒尾市立有明小学校	荒尾市一部 305	12:20～13:05	8	205	2
荒尾市立桜山小学校	荒尾市桜山町 3-25-1	12:00～12:45	9	147	2
荒尾市立万田小学校	荒尾市万田 696-1	12:00～13:05	13	433	3
荒尾市立荒尾海陽中学校	荒尾市荒尾 1828	12:20～13:00	15	513	3
荒尾市立荒尾第三中学校	荒尾市本井手 700	12:40～13:15	16	514	4
荒尾市立荒尾第四中学校	荒尾市野原 1528	12:35～13:15	9	273	2
長洲町立長洲小学校	玉名郡長洲町長洲 1776	12:10～12:55	9	245	2
長洲町立清里小学校	玉名郡長洲町高浜 1250	12:15～13:15	7	131	2
長洲町立六栄小学校	玉名郡長洲町宮野 957-1	12:05～12:50	10	262	2
長洲町立腹赤小学校	玉名郡長洲町腹赤 125	12:20～13:05	9	213	2
長洲町立長洲中学校	玉名郡長洲町長洲 805-1	12:40～13:20	7	179	2
長洲町立腹栄中学校	玉名郡長洲町腹赤 732	12:15～13:15	8	214	2
小岱教室	荒尾市荒尾 4110-2	12:00～12:45	1	10	0

※学級数は、職員室含む

荒尾市・長洲町新学校給食センター【2t・3口】車両別（数式無し）

● 配送計画案

1号車	コンテナ	到着時刻	出発時刻	移動時間	移動距離
給食センター	積4台	—	11:00	—	—
中央小	降4台	11:03	11:08	3分	1.5km
給食センター	積4台	11:11	11:16	3分	1.5km
六栄小	降2台	11:28	11:33	12分	7.5km
八幡小	降2台	11:41	11:46	8分	5.0km
給食センター	—	11:54	—	8分	4.4km
小計				34分	19.9km

2号車	コンテナ	到着時刻	出発時刻	移動時間	移動距離
給食センター	積3台	—	11:00	—	—
万田小	降3台	11:07	11:12	7分	3.7km
給食センター	積4台	11:19	11:24	7分	3.7km
荒尾清里小	降2台	11:30	11:35	6分	3.4km
長洲清里小	降2台	11:40	11:45	5分	2.2km
給食センター	—	11:55	—	10分	5.2km
小計				35分	18.2km

3号車	コンテナ	到着時刻	出発時刻	移動時間	移動距離
給食センター	積4台	—	11:05	—	—
荒尾第一小	降4台	11:09	11:14	4分	1.7km
給食センター	積4台	11:18	11:23	4分	1.7km
長洲小	降2台	11:33	11:38	10分	5.9km
長洲中	降2台	11:41	11:46	3分	1.2km
給食センター	—	11:54	—	8分	5.5km
小計				29分	16.0km

4号車	コンテナ	到着時刻	出発時刻	移動時間	移動距離
給食センター	積4台	—	11:10	—	—
桜山小	降2台	11:14	11:19	4分	2.0km
有明小	降2台	11:25	11:30	6分	2.7km
給食センター	積2台	11:34	11:39	4分	2.0km
平井小	降2台	11:49	11:54	10分	5.0km
給食センター	—	12:04	—	10分	5.0km
小計				34分	16.7km

5号車	コンテナ	到着時刻	出発時刻	移動時間	移動距離
給食センター	積4台	—	11:15	—	—
腹赤小	降2台	11:28	11:33	13分	8.5km
腹栄中	降2台	11:36	11:41	3分	0.6km
給食センター	積4台	11:53	11:58	12分	7.9km
荒尾第三中	降4台	12:05	12:10	7分	3.8km
給食センター	—	12:17	—	7分	3.8km
小計				42分	24.6km

6号車	コンテナ	到着時刻	出発時刻	移動時間	移動距離
給食センター	積3台	—	11:15	—	—
荒尾海陽中	降3台	11:18	11:23	3分	1.3km
給食センター	積4台	11:26	11:31	3分	1.3km
緑ヶ丘小	降3台	11:36	11:41	5分	2.5km
小岱教室	-①	11:44	11:49	3分	1.0km
給食センター	—	11:52	—	3分	1.5km
小計				17分	7.6km

7号車	コンテナ	到着時刻	出発時刻	移動時間	移動距離
給食センター	積4台	—	11:20	—	—
府本小	降2台	11:31	11:36	11分	6.5km
荒尾第四中	降2台	11:40	11:45	4分	2.4km
給食センター	—	11:54	—	9分	4.6km
小計				24分	13.5km

● 回収計画案

1号車	コンテナ	到着時刻	出発時刻	移動時間	移動距離
給食センター	—	—	12:50	—	—
中央小	積4台	12:53	12:58	3分	1.5km
給食センター	降4台	13:01	13:06	3分	1.5km
六栄小	積2台	13:18	13:23	12分	7.5km
八幡小	積2台	13:31	13:36	8分	5.0km
給食センター	降4台	13:44	—	8分	4.4km
小計				34分	19.9km

2号車	コンテナ	到着時刻	出発時刻	移動時間	移動距離
給食センター	—	—	13:00	—	—
万田小	積3台	13:07	13:12	7分	3.7km
給食センター	降3台	13:19	13:24	7分	3.7km
荒尾清里小	積2台	13:30	13:35	6分	3.4km
長洲清里小	積2台	13:40	13:45	5分	2.2km
給食センター	降4台	13:55	—	10分	5.2km
小計				35分	18.2km

3号車	コンテナ	到着時刻	出発時刻	移動時間	移動距離
給食センター	—	—	13:05	—	—
荒尾第一小	積4台	13:09	13:14	4分	1.7km
給食センター	降4台	13:18	13:23	4分	1.7km
長洲小	積2台	13:33	13:38	10分	5.9km
長洲中	積2台	13:41	13:46	3分	1.2km
給食センター	降4台	13:54	—	8分	5.5km
小計				29分	16.0km

4号車	コンテナ	到着時刻	出発時刻	移動時間	移動距離
給食センター	—	—	12:55	—	—
桜山小	積2台	12:59	13:04	4分	2.0km
有明小	積2台	13:10	13:15	6分	2.7km
給食センター	降4台	13:19	13:24	4分	2.0km
平井小	積2台	13:34	13:39	10分	5.0km
給食センター	降2台	13:49	—	10分	5.0km
小計				34分	16.7km

5号車	コンテナ	到着時刻	出発時刻	移動時間	移動距離
給食センター	—	—	13:05	—	—
腹赤小	積2台	13:18	13:23	13分	8.5km
腹栄中	積2台	13:26	13:31	3分	0.6km
給食センター	降4台	13:43	13:48	12分	7.9km
荒尾第三中	積4台	13:55	14:00	7分	3.8km
給食センター	降4台	14:07	—	7分	3.8km
小計				42分	24.6km

6号車	コンテナ	到着時刻	出発時刻	移動時間	移動距離
給食センター	—	—	13:00	—	—
緑ヶ丘小	積3台	13:05	13:10	5分	2.5km
小岱教室	①台	13:13	13:18	3分	1.0km
給食センター	降4台	13:21	13:26	3分	1.5km
荒尾海陽中	積3台	13:29	13:34	3分	1.3km
給食センター	降3台	13:37	—	3分	1.3km
小計				17分	7.6km

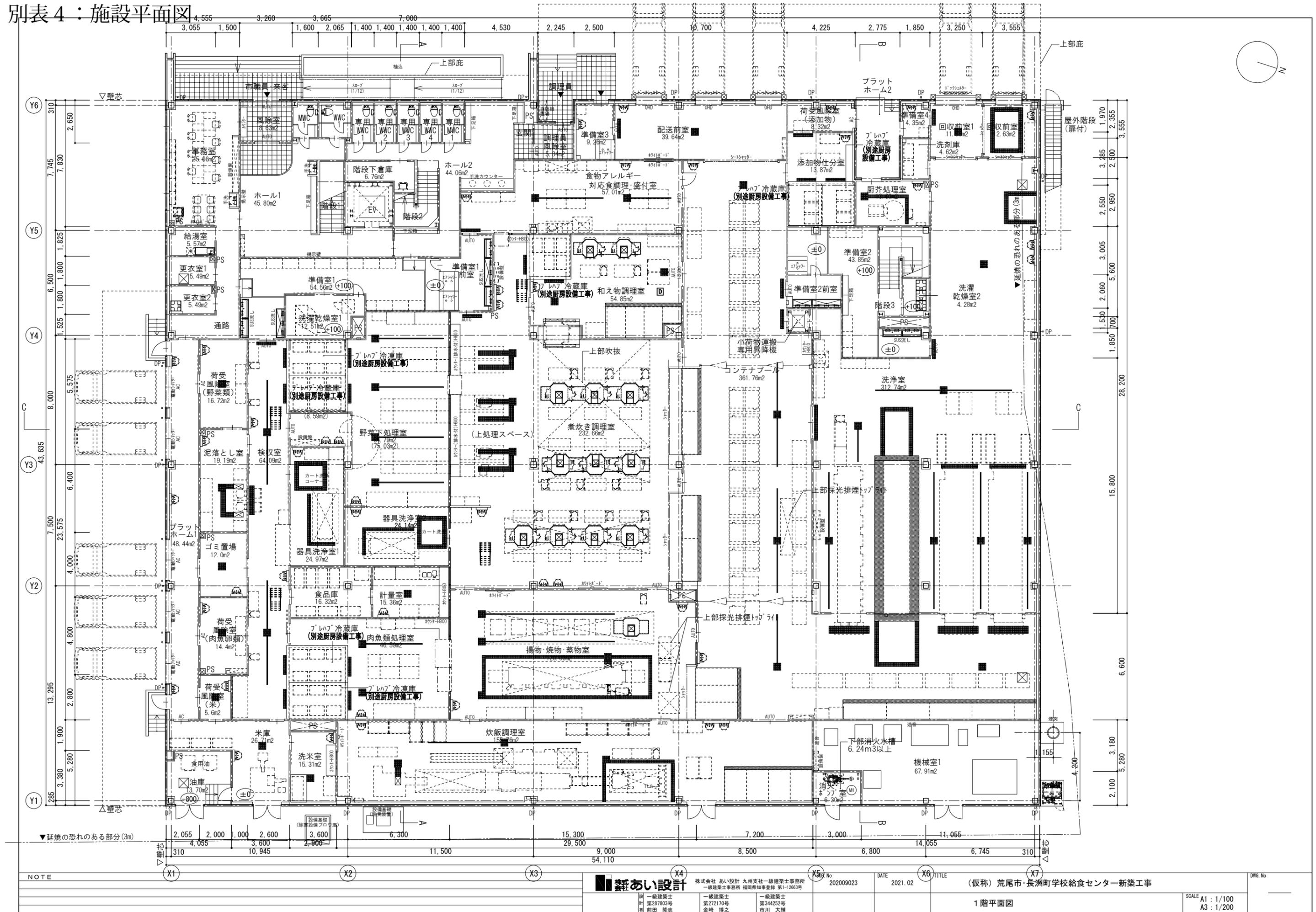
7号車	コンテナ	到着時刻	出発時刻	移動時間	移動距離
給食センター	—	—	12:55	—	—
府本小	積2台	13:06	13:11	11分	6.5km
荒尾第四中	積2台	13:15	13:20	4分	2.4km
給食センター	降4台	13:29	—	9分	4.6km
小計				24分	13.5km

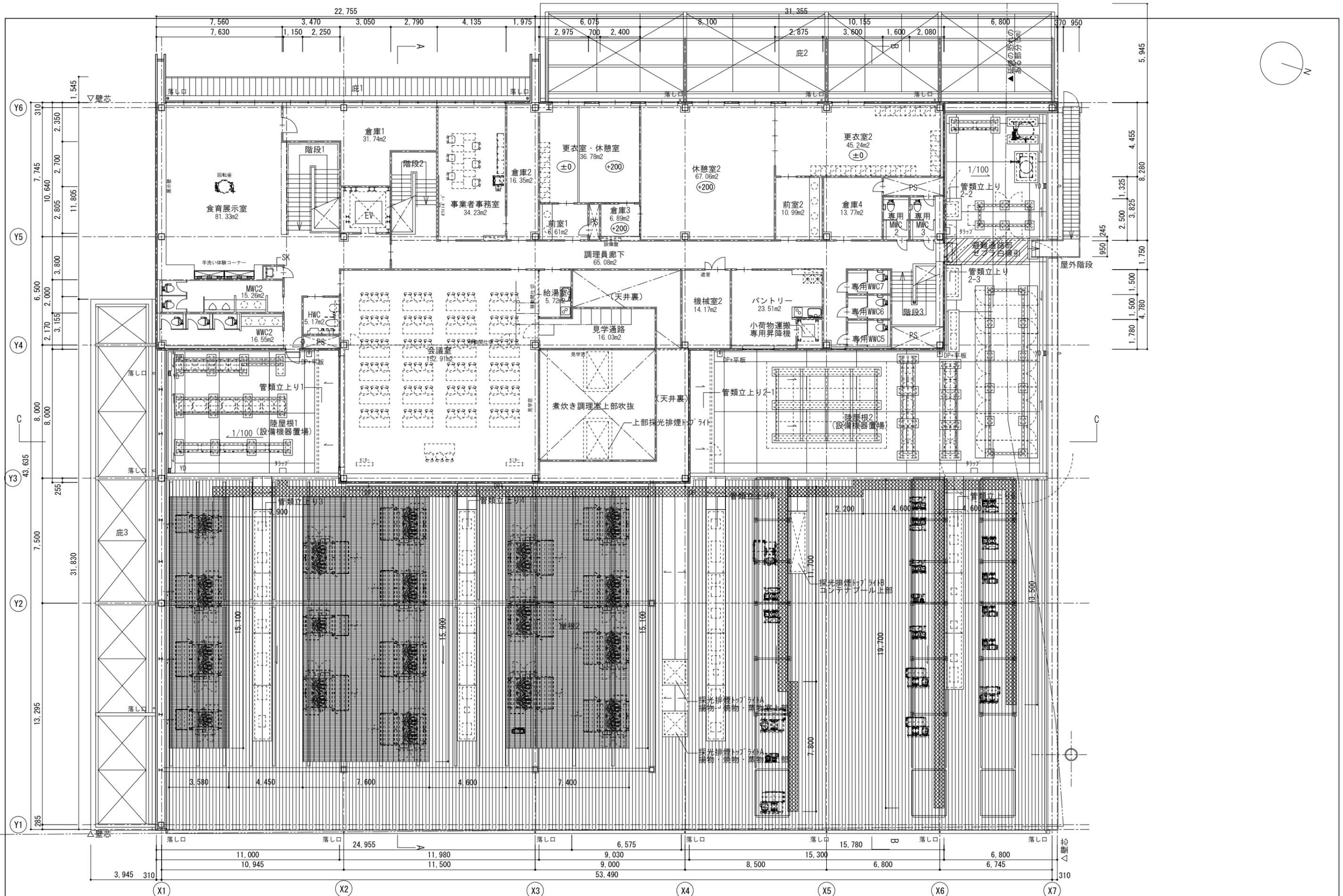
別表 3 : 業務分担区分

区 分	業 務 内 容	協議会	受託者
給食管理	献立作成	○	
	栄養指導	○	
	実施献立表・調理指示書の作成	○	
	給食費徴収等管理	○	
	検食の準備		○
	検食の実施・評価	○	
	個人別健康観察記録簿の記入	○	○
食材管理	食材の選定・発注・購入	○	
	食材の点検・検収・物品出納		○
	食材検収の確認	○	
	食材の保管・在庫管理		○
調理作業管理	作業工程表・作業動線図・釜割表等の作成		○
	作業工程表・作業動線図・釜割表等の確認	○	
	調理		○
	学校別・学級別・個人別（アレルギー）配缶量の算出		○
	学校別・学級別・個人別（アレルギー）配缶		○
	食器・食缶のコンテナへの積み込み		○
	配送車へのコンテナの積み込み		○
	食器・食缶・器具類等の洗浄消毒		○
	コンテナの洗浄消毒		○
配送業務	配送計画の作成		○
	配送		○
	受配校へのコンテナの積み下ろし		○
	配送車洗浄消毒		○
受配校給食受取業務	主食・牛乳・副食の確認	○	
	食器・食缶類の受け渡し	○	
	配膳室の清掃・消毒	○	
廃棄物管理	給食残菜の計量		○
	一般ごみ・資源ごみの集積・管理・処分場への運搬		○
	残菜・厨芥の集積・管理・処分場への運搬		○
施設等管理	給食施設・主要設備の維持・点検・改修・更新	○	
	ボイラー運転管理		○
	調理機器・調理器具の日常点検		○
業務管理	組織体制（勤務体制）表の作成		○
	当日業務分担の決定		○
	当日業務分担の決定の確認	○	
	緊急対応を要する場合の指示	○	
衛生管理	衛生面の遵守事項の作成	○	
	食材料の衛生管理		○
	施設・設備（調理器具・食器等）の清掃等		○
	従事者の腸内細菌検査の実施・報告		○
	従事者の被服等の清潔保持状況等の確認		○
	保存食（全材料及び調理済み食品）の確保		○
	衛生管理チェックリスト（日常点検票）の作成		○

区 分	業 務 内 容	協議会	受託者
研修等	従事者等に対する研修		○
労働安全衛生	従事者の定期健康診断の実施		○
	労災事故防止対策の策定		○
	労災保険の加入		○

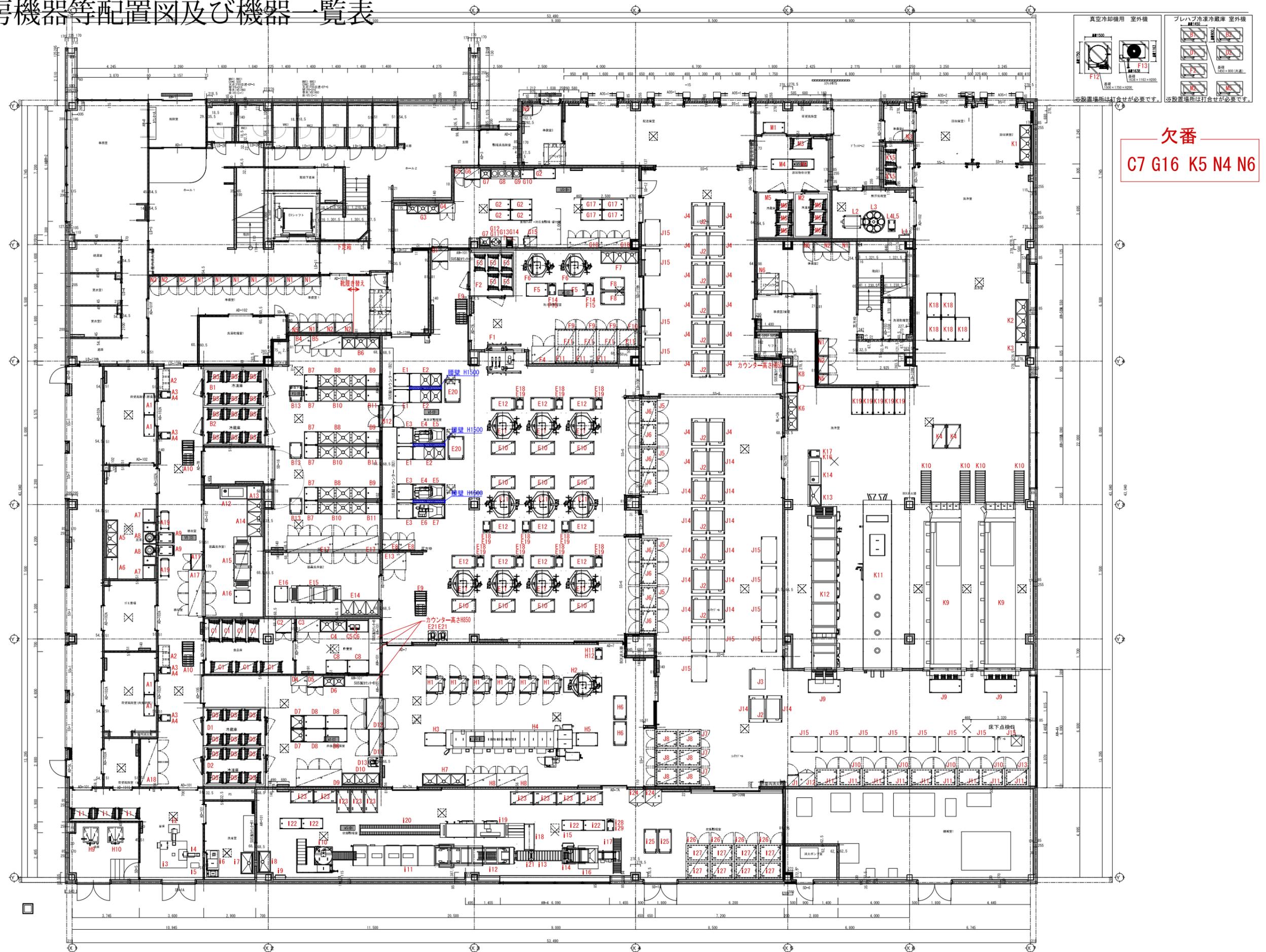
別表4：施設平面図





NOTE	株式会社 あい設計 九州支社一級建築士事務所 一級建築士事務所 福岡県知事登録 第1-12663号				JOB No	DATE	TITLE	DWG. No
	一級建築士 第287803号 前田 隆志 一級建築士 第272170号 金崎 博之 一級建築士 第344252号 市川 大輔				202009023	2021.02	(仮称) 荒尾市・長洲町学校給食センター新築工事	
	2階平面図							SCALE A1 : 1/100 A3 : 1/200

別表5：厨房機器等配置図及び機器一覧表



欠番
C7 G16 K5 N4 N6

品番	名称	規格仕様	外形寸法(m/m)			数	給排水			ガス(都市ガス)		電気(kw)			蒸気			備考	
			開口	奥行	高さ		給水(A)	給湯(A)	排水(A)	口径(A)	消費量(KW)	単相100V	単相200V	三相200V	給気(A)	排気(A)	消費量(Kg/H)		
H2	低輻射蒸気回転釜	AS1-50K(CF)	1820	1320	2190	1	20	20	ビスト					25	20	76.0	②	湯水量:300L 扉ハンドル 蓋中板付 排水フロ-	
H3	移動台		1200	750	850	1											②	フライ仕様	
H4	自動フライヤー	FAS2-70LT	7050	1615	1900	1	20		側溝	40	159.90		3.625				②	ろ過機付 油煙除去装置付 新油・廃油管理	
H5	移動台		1200	750	900	1											②	フライ仕様	
H6	配缶盛付台		1350	750	600	2												移動式	
H7	三槽シンク		2400	750	850	1	20x3	20x3	40x3									フライ仕様	
H8	消毒保管機	MCWK-40-eT	1750	750	1900	2			40x2			10.800						電気式 片面 奥行750mm仕様	
H9	新油タンク	NST-600L	860	860	1985	1												タンク容量:600L フレイター 蓋付 新油・廃油管理	
H10	廃油タンク	NHT-600L	860	860	1985	1												タンク容量:600L フレイター 蓋付 新油・廃油管理	
H11	デジタル台秤	DP-6701K-60	350	605	795	1												秤量60kg 数値型	
H12	秤台		650	400	500	1												移動式	
<米庫/洗米室/炊飯調理室>																			
i1	移動シェルフ	P1590-4/PR2448NK3-4	1212	613	1736	3												キャスター (R/S125TPD) 付	
i2	昇米機	NKS-240A	425	185	4000	1					0.200							原料層付	
i3	米サイロ	RT-12ST	1500	1500	3000	1												納米量1200Kg 計量機付	
i4	昇米機	NKS-240	425	185	4000	1												原料層付	
i5	エアコンプレッサー	VL110D-2T	465	290	620	1			40			0.200						原料層付	
i6	節水型連続洗米機	SRW-71AL	1502	805	1105	1	25		ビスト	要									
i7	一槽シンク		1200	750	850	1	20	20	40										
i8	一槽シンク		1200	750	850	1	20	20	40										
i9	制御盤	KSS2-41PT	550	250	850	1						1.860						架台付 2面化粧	
i10	オートライマー	SAR2M-70LT	3190	1884	3400	1	25		ビスト	要		0.100	20	15	※560.2Mpa 20.0			配米能力70kg/h	
i11	連続炊飯機	CRC2-70MLN	7252	1113	1586	1				50	293.02	1.300						炊飯能力70kg/h 定温炊飯仕様 香エネ型	
i12	立体蒸らし装置	ARM2M-70L	4550	930	3400	1						0.400							
i13	蒸らしコンベヤ	MC-20B	2500	575	650	1												フワーローワー仕様	
i14	自動反転機	ALT2-21LT	1303	922	2573	1													
i15	飯缶盛付機制御盤	S-20	600	270	1700	1					0.011	1.080							
i16	飯缶盛付機	BM-17CS	2140	1287	2160	1			側溝									178kg/H	
i17	作業コンベヤ	HC-204ST	2000	475	470	1												SUS フワーローワー仕様 移動式	
i18	返却コンベヤ		1500	575	650	1													
i19	炊飯釜・蓋洗浄機	WJ-25SRT	4690	940	1330	1	25		50x4 (納米80kg)	側溝		7.560	20	120.0	※560.2Mpa				
i20	炊飯釜・蓋返却コンベヤ	CFR-045	4500	575	855	1			50x2										
i21	炊飯釜	RP2-7	635	344	295	80													
i22	移動台		1200	600	850	4												フライ仕様	
i23	炊飯釜ラック		1250	700	1650	9													
i24	消毒保管機	MCWK-20-eT	900	750	1900	2			40			5.400						電気式 片面 奥行750mm仕様	
i25	配缶盛付台		1350	750	600	2												移動式	
i26	カートイン消毒保管機	CMCK-60B-eT	1350	2000	1997	4						21.000						電気式(片面)	
i27	食缶保管用カート		1140	840	1580	8													
i28	デジタル台秤	DP-6701K-60	350	605	795	1												秤量60kg 数値型	
i29	秤台		650	400	500	1												移動式	
<コンテナプール>																			
J1	雑食用冷凍庫	HF-63CAT-KS	625	650	1910	1			40		0.365							定格内容積386L	
J2	天吊り式コンテナ消毒保管機	TP-2-e	1100	1800	1200	14						25.550						電気式	
J3	天吊り式コンテナ消毒保管機	TP-1-e	1100	900	1200	1						12.775						電気式	
J4	食器コンテナ		1490	870	1600	15													
J5	カートイン消毒保管機	CMC-60B-e	2650	1000	1997	4						21.000						電気式(片面)	
J6	食缶保管用カート		1140	840	1580	8													
J7	カートイン消毒保管機	CMC-60B-eT	1050	2600	1997	3						21.000						電気式(片面)	
J8	食缶保管用カート		1140	840	1580	6													
J9	移動台		1800	750	800	3												フライ仕様	
J10	カートイン消毒保管機	CMCK-60B-e	2650	1000	1997	4						21.000						電気式 片面	
J11	食器保管用カート		1140	840	1580	9													
J12	消毒保管機	MCWK-20-eT	900	750	1900	1			40			5.400						電気式 片面 奥行750mm仕様 予備設置用	
J13	カートイン消毒保管機	CMCK-30B-e	1350	1000	1997	1						10.500						電気式 片面	
J14	混載コンテナ		1490	870	1600	13													
J15	食缶コンテナ		1490	870	1600	19													
<回収前室/洗浄室/洗剤庫>																			
K1	三槽シンク		2100	750	850	1	20x3	20x3	40x3										フライ仕様

品番	名称	規格仕様	外形寸法(m/m)			数	給排水			ガス(都市ガス)		電気(kw)			蒸気			備考	
			開口	奥行	高さ		給水(A)	給湯(A)	排水(A)	口径(A)	消費量(KW)	単相100V	単相200V	三相200V	給気(A)	排気(A)	消費量(Kg/H)		
K2	三槽シンク		2400	750	850	1	20x3	20x3	40x3										フライ仕様
K3	作業台		750	750	850	1			40										フライ仕様
K4	移動式ラック		1350	800	1750	2													フライ仕様
K5	欠番																		
K6	三槽ソイルドテーブル		2100	700	850	1	20x3	20x3	40x3										
K7	食器洗浄機	A500-E10	600	600	1400	1	15		40 (納米80kg)				11.000						正面把手 給湯条件:布水 扉開け
K8	クリーンテーブル		900	700	850	1													
K9	カゴごと洗浄機	NAW-PATA-64LS	9900	2265	1780	2	50		50x10 (納米80kg)				49.600	40				※560.2Mpa 280.0	
K10	ローラーコンベヤ		1800	575	930	4													移動式
K11	NAWコンテナ洗浄機	NAW-CW-CSC	9500	2005	2770	1	25		50x7 (納米80kg)	要			10.100	40				※560.2Mpa 400.0	連続式
K12	NAW食缶洗浄機	NAW-12UW-L	9650	1795	1839	1	40		50x7 (納米80kg)				19.670	40				※560.2Mpa 350.0	デミコン無し
K13	一槽シンク		1200	750	850	1	20	20	40										フライ仕様
K14	粉砕機内蔵シンク	SOSPW4-1500-156W	1500	750	850	1	20	20					1.900						制御盤内蔵型
K15	移動シェルフ	P1590-4/PR2436NK3-4	910	613	1749	2													キャスター (R/S125TPD) 付
K16	デジタル台秤	DP-6701K-60	350	605	795	1													秤量60kg 数値型
K17	秤台		650	400	500	1													移動式
K18	移動台		1350	800	850	5													フライ仕様
K19	移動台		1500	600	850	5													フライ仕様
<厨房処理室>																			
L1	厨房処理機制御盤	GPL-1PL	500	200	1500	1													
L2	厨房処理機	YS-1600GDR-B	1290	720	1500	1	20	20						1.700					スラッパ設置 原料層付
L3	ポリバケツ交換装置	GDR-6	1250	1250	463	1													
L4	デジタル台秤	秤設計 DP-6700K-60	350	605	795	1													秤量60kg 数値型 *購入済
L5	秤台		650	400	(300)	1													移動式
<荷役室(冷却)/給湯付分室>																			
M1	移動荷受台		1200	600	600	1													フライ仕様
M2	カートインプレハブ冷凍庫		2000	2550	(3060)	1			40	要			3.000	2.500					

別表6：学校用食具一覧

NO	品名	規格	数量
1	角型二重食缶 Nキューブポット	NCP-S14 356×311×252 14ℓ	290
2	角型二重食缶 Nキューブポット	NCP-S07 356×311×146 7ℓ	590
3	Nキューブ用蓋パッキン	NCP-S07-14 用 305×270×12	440
4	角型二重食缶 Nキューブポット	NCP-S04 303×241×136 4ℓ	20
5	敷網	NCP-S07-14 用 245×210×13	220
6	食器カゴ 飯椀	PKL34-136-DDD 飯椀 41 人用 191×166×340	130
7	食器カゴ 飯椀	PKL28-136-DDD 飯椀 30 人用 191×166×280	80
8	食器カゴ 飯椀	PKL22-136-DDD 飯椀 20 人用 191×166×220	70
9	食器カゴ 汁椀	PKL34-128-DDD 汁椀 41 人用 191×166×340	130
10	食器カゴ 汁椀	PKL28-128-DDD 汁椀 30 人用 191×166×280	80
11	食器カゴ 汁椀	PKL22-128-DDD 汁椀 20 人用 191×166×220	70
12	食器カゴ 深皿	PKL28-130-DDD 深皿 41 人用 191×166×280	130
13	食器カゴ 深皿	PKL22-130-DDD 深皿 30 人用 191×166×220	80
14	食器カゴ 深皿	PKL18-130-DDD 深皿 20 人用 191×166×180	70
15	食器カゴ 深皿	PKM30-145-DDD 深皿 41 人用 200×175×300	130
16	食器カゴ 深皿	PKM24-145-DDD 深皿 30 人用 200×175×240	80
17	食器カゴ 深皿	PKM20-145-DDD 深皿 20 人用 200×175×200	70
18	スプーンカゴ	PKS-AP8 15 cm用 230×190×80	250
19	箸カゴ	PKH-AP8 230×190×80	250
20	備品カゴ	PKK-1AP 310×200×135	250
21	Nキューブ用蓋パッキン洗浄かご	505×355×140	12
22	ボール(飯椀)	PNB-30E BLG 136×57 415mℓ	5,700
23	ボール(汁椀)	PNB-28E BLO 128×54 365mℓ	5,700
24	深皿(和え物)	PNS-13E BLO 130×32 210mℓ	5,700
25	深皿(揚物・焼物)	PNS-14E BLG 145×33 310mℓ	5,700
26	ボール(飯椀) <アレルギー食用>	PNB-28E P 128×54 365mℓ	50
27	ボール(汁椀) <アレルギー食用>	PNB-30E P 136×54 415mℓ	100
28	深皿 <アレルギー食用>	PNS-13E P 130×32 210mℓ	100
29	深皿 <アレルギー食用>	PNS-14E P 145×33 310mℓ	100
30	真空断熱フードジャー <アレルギー食用>	JBN-300 黒 φ95×115 300mℓ	100
31	真空断熱フードジャー <アレルギー食用>	JBN-500 黄 φ95×115 400mℓ	50
32	小容量配食容器 <アレルギー食用>	DSC-300 145×90×55 300mℓ	100
33	SPS 六角箸 SPH-195S O	195	5,700
34	スプーン 15 cm 穴開	150	5,700
35	お玉 100 cc(フック有)	LB-FS010 φ91×295(柄 230)	230
36	歯付お玉 80 cc	LBF-FS020 100×290(柄 230)	230
37	UD トング パーソナルミニ小	LTG-S05 170×60	230
38	UD ミニお玉	LB-NS050 170×71	230
39	マジックしゃもじ 19 cm	PM-115 190×70	460
40	樹脂製ネームプレート	88.5×37×8	560
41	樹脂製ネームプレート	88.5×37×8	560

別表 7 : 経費負担区分

項目	内容	協議会	受託者	備考
施設・厨房設備類	建設施設・厨房設備機器及び付帯設備	○		
設備等維持費	施設・厨房設備類・厨房内備品類、メンテナンス・修繕等	○		
厨房内備品類	コンテナ、移動台、作業台、移動シンク、掃除用具入れ、L型運搬車、台秤、残留塩素計、中心温度計等	○		
光熱水費	電気、ガス、上下水道等	○		
厨房内消耗品	包丁、まな板、ボール、プラスチック類、タライ、番重、スパテラ、すくい網、ひしゃく、計量カップ、金網ザル等調理用品	○		
	食器・食缶等配膳用品	○		
	食器・食缶等洗浄機用洗剤、その他洗浄洗剤、消毒薬等		○	
	D P D 剤、ペーパータオル、エンボス等使い捨て手袋類、ラップ、ゴミ袋、学校配付用ビニール袋・エンボス手袋、検食用ビニール袋、ビニールエプロン、スポンジ、タワシ等、消毒薬品、電池等		○	
調理用被服類	作業用白衣、前掛け、短靴、長靴、帽子、マスク、作業用サンダル、爪ブラシ、洗濯洗剤等		○	
雑貨・文房具類、医薬品	従事者用茶器、お茶類、ボールペン等		○	
	消毒薬、火傷薬、湿布薬、緊急絆創膏、包帯等		○	
受託者用事務室休憩室用品類	机、椅子、キャビネット、電話機、ファックス、パソコン、冷蔵庫等		○	机、椅子については、開設当初は協議会負担。
施設付属消耗品備品類	蛍光灯、殺菌灯等施設に付随した消耗品	○		
施設付属消耗品備品類 その他消耗品	更衣室ロッカー、洗濯機、乾燥機等	○		
	清掃用具類、トイレットペーパー等		○	
その他消耗品 維持管理費	ボイラー関連消耗品類	○		
	専門清掃、消毒（施設消毒・害虫駆除・高所およびグリストラップ清掃等）	○		
廃棄物処理費	生ゴミ、資源ごみ、ダンボール、一般廃棄物等		○	
	廃油	○		
配送費	給食配送車、残菜運搬車（車両）	○		
	残菜運搬車（各種税金・車検・点検・自賠責保険他、維持費等）		○	
	給食配送車（各種税金・車検・点検・自賠責保険他、維持費等）		○	
	燃料費		○	
	任意保険等		○	
食材料費	食材料費	○		
給食費	従事者喫食分		○	給食実施日は食するものとする
保険	生産物賠償責任保険等		○	
従事者人件費等	人件費、福利厚生費等		○	
	労働保険・社会保険等		○	
	健康診断、検便等		○	

※協議会負担区分であっても、受託者の過失により破損した備品類の修繕または新規購入は、受託者の負担とする。

別表 8 : 献立表

献立名	麦ごはん 牛乳 かき玉汁 きびなごカリカリフライ 切干大根の炒め煮		
	食材名	小学校	中学校
食 材 名 及 び 使 用 量 (g)	【麦ごはん】		
	水稲穀粒（精白うるち）	76	100
	精麦（マ・ミール）	4	5
	【牛乳】		
	普通牛乳（飲用）	206	206
	【かき玉汁】		
	若鶏肉もも 皮付（生）	10	12
	鶏卵（全卵・生）	15	18
	じゃがいも（生）	30	36
	木綿豆腐	10	12
	えのきたけ（生）	5	6
	乾しいたけ（乾）	0.5	0.6
	葉ねぎ（生）	5	6
	カットわかめ	0.4	0.5
	本かつお	2	2.4
	純米酒造料理酒	1	1.2
	うすくちしょうゆ	5	6
	じゃがいもでん粉	0.8	1
	【きびなごカリカリフライ】		
	きびなごのカリカリフライ	20	30
	なたね油	2	3
	【切干大根の炒め煮】		
	切干大根（乾）	7	8.4
	天ぷら	25	30
	人参（根・皮つき・生）	10	12
	枝豆むき身	5	6
	調合油	0.2	0.24
	砂糖（三温）	0.9	1.1
	濃口醤油	4	5
	錦味みりん	2	2.4
すりごま	1	1.2	

※牛乳は各学校へ直接配送されます。