

福岡市小学校給食調理等業務委託 学校別仕様書（高取小学校）

1 履行場所

福岡市立高取小学校（福岡市早良区昭代2丁目15番51号）

電話番号 092-821-6636

2 給食施設等の概要

- ・校舎：4階建（1階給食室、1階～4階の配膳室を使用）
- ・ウェットシステム／ドライ運用
- ・貸付施設等については「貸付施設等一覧表」（別表）のとおり。
- ・教室の配置図及び給食室の平面図については、添付の図面のとおり。
- ・空調設備

調理室用天吊型スポットエアコン（☒有・無）

控室用エアコン（☒有・無）

※変更が生じた場合はその都度通知する。

3 給食時間等

12時20分から13時05分まで

- ・年度当初は上記時間とし、以後、変更がある場合は、協議のうえ調整する。
- ・学校行事及び短縮授業等により臨時的に時間を変更する場合は、その都度指示する。

4 予定給食実施日数 193日

- ・各月の給食実施日数は、「学校給食年間実施計画表」（様式1）により通知する。
- ・このほか、長期休業中等に、定期清掃業務等を行うこととする。

5 予定調理食数 1131食

- ・年度当初の基本調理食数及び内訳は「学級別基本調理食数一覧表（年度当初）」（様式2）により通知する。
- ・変更が生じた場合は、その都度「学級別基本調理食数一覧表（変更）」（様式2）により通知する。

【内訳】

学年等	配缶数等	調理食数	アレルギー除去食数（内数）
1 学年	5 学級	167食	一食
2 学年	5 学級	157食	1食
3 学年	6 学級	184食	1食
4 学年	6 学級	187食	一食
5 学年	5 学級	179食	1食
6 学年	6 学級	199食	1食
特別支援学級	4 学級	29食	一食
職員室・事務室	1 箇所	28食	一食
検食	1 箇所	1食	一食
合 計	37 学級・2 箇所	1131食	4食

※アレルギー除去食数は調理食数の内数。

6 食缶・食器具等の運搬及び回収方法

食缶・食器具等の運搬及び回収方法は共通仕様書、福岡市学校給食衛生管理マニュアル及び以下のとおりとするが、学級編制の変更、校舎の工事等に伴い変更が必要な場合、発注者は運搬及び回収方法を変更することができる。この場合において、変更後の運搬及び回収方法は、変更判明後、速やかに受注者に指示するものとする。

- ・特別支援学級の児童の給食は、在籍する通常学級の給食に含めること。
- ・白飯喫食の児童の米飯は該当クラスの食器かごに入れること。
- ・除去食は、氏名・除去食品名を明記のシートを添付の上、給食カウンターに置くこと。
- ・職員室・事務室については、給食室カウンターに置くこと。

7 廃棄物（残食等）の処理方法

廃棄物の種類		収集日	処理方法
可燃物		毎 日	・指定のごみ袋に入れて、学校の指定場所に運ぶ。
不燃物 (空缶等)		週 1 回 (木曜)	・指定のごみ袋に入れて、学校の指定場所に運ぶ。 ・空缶については、上下底を缶切りで落とし、潰すこと。
資 源 物	牛乳パック	毎 日	・可燃物として処理する。 ・飲み残しがあるもの、未開封のものについては、開封し食缶に入れる。
	段ボール等	環境局が 指定する日	・学校の指定場所に運び、できるかぎりリサイクルする。 ※物資の納入業者による引き取りが可能なものは引き取りとする。
	空きびん	環境局が 指定する日	・中をすすいだ後、透明な袋に入れて、リサイクルボックスに運ぶ。
そ の 他	使用済油	不定期	・一斗缶に入れ、使用済油置場に保管する。

※上記以外の廃棄物については、その都度指示する。

※収集日等に変更が生じた場合は、その都度指示する。

8 特別給食等

内 容	回 数	実施予定時期等
給食試食会	1 回／年	1 0 月または 1 1 月 (対象者：希望する保護者 5 0 ～ 1 1 0 名程度) ※自然教室または修学旅行中に実施。

※上記以外について、必要がある場合はその都度協議する。

9 学校行事への出席依頼

行事名	実施予定日	出席者
始業式	4月 7日 (火)	業務遂行責任者または業務遂行副責任者を含む1人

※上記以外について、必要がある場合はその都度協議する。

10 留意事項

(1) パンについて

・家庭への持ち帰りを可としているため、残食の取り扱いについては学校長の指示に従うこと。

(2) 給食室への入室方法等

・給食室への入退室方法等については、学校長の指示に従うこと。

(3) 車両の駐車等

・受注者は、原則として車両を校内に駐車してはならない。

※校内に駐車する必要がある場合は、空きスペースの状況に応じて別途学校長と協議すること。

貸付施設等一覧表(備品)

学校名 高取小学校

No.	品名	数量	備考
1	回転釜(満水量140L)	3	
2	回転釜(満水量190L)	3	
3	攪拌機	1	
4	電動缶切り機	1	
5	球根皮むき機	1	
6	牛乳用冷蔵庫	3	
7	原材料用冷蔵庫	1	
8	原材料用冷凍庫	1	
9	食缶消毒保管庫	2	
10	食器消毒保管庫(小)	1	
11	食器消毒保管庫(大)	1	
12	食器洗浄機	1	
13	包丁まな板消毒保管庫	1	
14	野菜裁切機(刃4種類)	1	
15	下処理室シンク	1	
16	シンク(2槽)	1	
17	シンク(3槽)	1	
18	シンク(移動)	3	
19	調理台(固定)	1	
20	移動式水切り台	1	ロング1
21	リフト用運搬車	3	
22	デジタル自動はかり(10kg)	3	
23	100kgはかり	1	
24	エアコン	1	
25	キャビネット(ロッカー)	14	
26	洗濯機	1	
27	衣類乾燥器	1	
28	温度計(表面温度計)	1	
29	真空冷却機	1	
30	サラダ用冷蔵庫	1	
31	デジタル自動はかり(20kg)	2	
32	デジタル自動はかり(30kg)	1	
33	移動台(ドライ仕様)	1	
34	調理用台(配缶台車)	1	
35	移動台G	1	
36			
37			
38			
39			
40			

貸付施設等一覧表(消耗品)

学校名 高取小学校

No.	品名	備考
1	あさがおざる	
2	泡立て器(小)	
3	泡立て器(大)	
4	泡立て器(小)【卵専用】	
5	泡立て器(大)【卵専用】	
6	泡立て器(特大)【卵専用】	
7	運搬車(中)	
8	運搬車(大)	
9	運搬車(特大)	
10	お玉	
11	温湿度計(調理室用)	
12	温湿度計(物資用)	
13	缶切(小)	
14	脚立	
15	ゴムべら(大)	
16	しゃもじスパテラ(ステン・水切り)	
17	炊き込みご飯配缶用しゃもじ	
18	ソースポット	
19	たらい(下処理用)	
20	たらい(肉用)	
21	たらい(調理用)	
22	調理用アルミ食器	
23	調理用ザル	魚介専用プラザル含む
24	調理用食缶(小)	
25	調理用食缶(大)	卵専用4個・肉専用2個含む
26	調理用ボール(小)	
27	調理用ボール(中)	
28	調理用ボール(大)	卵専用2個・魚専用2個・肉専用2個含む
29	万能こしき	
30	だし用取っ手付き大ザル	
31	トング(小)	
32	トング(大)	
33	パン箱	
34	まな板渡し	
35	ひしゃく(アルミ)	
36	柄付き網(揚げ物用)	
37	ホワイトボード	
38	衣装ケース	
39	おたも(調理用穴あき大お玉)	
40	油こし器	

貸付施設等一覧表(消耗品)

学校名 高取小学校

No.	品名	備考
41	蒸し網を載せる台(大小)	
42	アルミ角缶	肉用、冷食用
43	お椀	
44	飯椀	
45	平皿	
46	食器かご(小)	
47	食器かご(大)	
48	スプーン	
49	スプーンかご	
50	フォーク	
51	フォークかご	
52	食缶 8L	
53	食缶 10L	
54	食缶 14L	
55	ボール(小)	
56	ボール(中)	
57	食缶用しき網	
58	お盆	
59	ステンレスボール(大)	
60	麺しゃくし(アルミ)	
61	保存食用冷凍庫	
62	金網ザル(蒸しザル)	
63	下駄箱	
64	戸棚	
65	検収台	
66	掛け時計	
67	サンプルケース	
68	会議用テーブル	
69	ミニテーブルワゴン	
70	調理用台(水切り台車ショート)	
71	調理用台(水切り台車ロング)	
72	調理用台高	
73	調理用台低	
74	調理用台(配缶台車)	
75	リフト台車	
76	食缶6L	
77	移動シンク	
78		
79		
80		



第1種住居

市名	福岡市	縮尺	1/1000	学校名	高 取 小	用途地域	第 1 種住居
----	-----	----	--------	-----	-------	------	---------

水処理施設：なし
空調：直工

[illegible]

福岡市小学校給食調理等業務委託 学校別仕様書（和白東小学校）

1 履行場所

福岡市立和白東小学校（福岡市東区高美台2丁目8番1号）

電話番号 092-607-0621

2 給食施設等の概要

- ・校舎：4階建（1階給食室、1階～4階の配膳室を使用）
- ・ウェットシステム／ドライ運用
- ・貸付施設等については「貸付施設等一覧表」（別表）のとおり。
- ・教室の配置図及び給食室の平面図については、添付の図面のとおり。
- ・空調設備

調理室用天吊型スポットエアコン（☒有・無）

控室用エアコン（☒有・無）

※変更が生じた場合はその都度通知する。

3 給食時間等

12時05分から12時50分まで

- ・年度当初は上記時間とし、以後、変更がある場合は、協議のうえ調整する。
- ・学校行事及び短縮授業等により臨時的に時間を変更する場合は、その都度指示する。

4 予定給食実施日数 193日

- ・各月の給食実施日数は、「学校給食年間実施計画表」（様式1）により通知する。
- ・このほか、長期休業中等に、定期清掃業務等を行うこととする。

5 予定調理食数 752食

- ・年度当初の基本調理食数及び内訳は「学級別基本調理食数一覧表（年度当初）」（様式2）により通知する。
- ・変更が生じた場合は、その都度「学級別基本調理食数一覧表（変更）」（様式2）により通知する。

【内訳】

学年等	配缶数等	調理食数	アレルギー除去食数（内数）
1 学年	3 学級	99 食	一食
2 学年	4 学級	110 食	一食
3 学年	4 学級	114 食	一食
4 学年	4 学級	114 食	一食
5 学年	4 学級	131 食	食
6 学年	4 学級	120 食	1 食
特別支援学級	5 学級	32 食	1 食
職員室・事務室	1 箇所	31 食	一食
検 食	1 箇所	1 食	一食
合 計	28 学級・2 箇所	752 食	2 食

※アレルギー除去食数は調理食数の内数。

※特別支援学級は、交流教室で食事します。

6 食缶・食器具等の運搬及び回収方法

食缶・食器具等の運搬及び回収方法は共通仕様書、福岡市学校給食衛生管理マニュアル及び以下のとおりとするが、学級編制の変更、校舎の工事等に伴い変更が必要な場合、発注者は運搬及び回収方法を変更することができる。この場合において、変更後の運搬及び回収方法は、変更判明後、速やかに受注者に指示するものとする。

- ・特別支援学級の給食は各学年の配膳棚または給食カウンターに置くこと。
- ・除去食は、氏名・除去食品名を明記のうえ、給食カウンターに置くこと。
- ・職員室・事務室については、給食室カウンターに置くこと。

7 廃棄物（残食等）の処理方法

廃棄物の種類		収集日	処理方法
可燃物		毎 日	・指定のごみ袋に入れて、学校の指定場所に運ぶ。
不燃物 (空缶等)		週 1 回 (木曜)	・指定のごみ袋に入れて、学校の指定場所に運ぶ。 ・空缶については、上下底を缶切りで落とし、潰すこと。
資 源 物	牛乳パック	毎日	・可燃物として指定のごみ袋に入れて、学校の指定場所に運ぶ。 ・飲み残しがあるものについては、開封しバケツに入れる。
	段ボール等	環境局が 指定する日	・学校の指定場所に運び、できるかぎりリサイクルする。 ※物資の納入業者による引き取りが可能なものは引き取りとする。
	空きびん	環境局が 指定する日	・中をすすいだ後、透明な袋に入れて、リサイクルボックスに運ぶ。
そ の 他	使用済油	不定期	・一斗缶に入れ、使用済油置場に保管する。

※上記以外の廃棄物については、その都度指示する。

※収集日等に変更が生じた場合は、その都度指示する。

8 特別給食等

内 容	回 数	実施予定時期等
給食試食会	1 回／年	1 0 月（対象者：希望する保護者 2 5 名程度） ※修学旅行か自然教室中に実施。
ニュージーランド姉妹校交流	1 回／年	9 月（対象者：2 0 名程度）

※上記以外について、必要がある場合はその都度協議する。

9 学校行事への出席依頼

行事名	実施予定日	出席者
始業式	4月 7日 (火)	業務遂行責任者または業務遂行副責任者を含む2人以上
給食週間	1月後半	従事者全員

※上記以外について、必要がある場合はその都度協議する。

10 留意事項

(1) パンについて

・家庭への持ち帰りを可としているため、残食の取り扱いについては学校長の指示に従うこと。

(2) 給食室への入室方法等

・給食室への入退室方法等については、学校長の指示に従うこと。

(3) 車両の駐車等

・受注者は、原則として車両を校内に駐車してはならない。

※校内に駐車する必要がある場合は、空きスペースの状況に応じて別途学校長と協議すること。

貸付施設等一覧表(備品)

学校名 和白東小学校

No.	品名	数量	備考
1	回転釜(満水量140L)	5	
2	攪拌機	1	
3	球根皮むき機	1	
4	牛乳用冷蔵庫	1	
5	原材料用冷蔵庫	1	
6	原材料用冷凍庫	1	
7	サラダ用冷蔵庫	1	
8	食缶消毒保管庫	1	
9	食器消毒保管庫(大)	2	
10	食器洗浄機	1	
11	包丁まな板消毒保管庫	1	
12	野菜裁断機	1	
13	作業台	1	
14	下処理室シンク	1	
15	調理台(固定)	1	
16	ドライ台車	4	
17	平置台	1	
18	リフト用運搬車	3	
19	100kgはかり	1	
20	エアコン	1	
21	給食廃棄物保管用収納容器	1	
22	泡立て器(大)	1	
23	衣類乾燥機	1	
24	床置き式スポットクーラー	3	
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			
32			
33			
34			
35			
36			
37			
38			
39			
40			

貸付施設等一覧表(消耗品)

学校名 和白東小学校

No.	品名	備考
1	浅型ざる	3
2	泡立て器(小)	1
3	温湿度計(調理室用)	1
4	温湿度計(物資用)	1
5	缶切(小)	3
6	脚立	1
7	ゴムべら(小)	3
8	スパテラ	6
9	ソースポット	26
10	大しゃもじ	2
11	たらい(下処理用)	2
12	たらい(肉用)	3
13	たらい(フルーツ用)	2
14	調理用ザル	13
15	調理用食缶(大)	1
16	調理用ボール(小)	12
17	調理用ボール(中)	6
18	調理用ボール(大)	17
19	トング(小)	31
20	ホワイトボード	1
21	まな板渡し	2
22	両手鍋	2
23	お椀	830
24	飯椀	830
25	平皿	830
26	食器かご(小)	10
27	食器かご(中)	12
28	食器かご(大)	8
29	スプーン	820
30	スプーンかご	26
31	フォーク	830
32	フォークかご	25
33	食缶 8L	28
34	食缶 10L	34
35	食缶 14L	8
36	ボール(小)	22
37	ボール(大)	24
38	ボール用しき網	25
39	食缶(たまご用)	4
40	泡立て器(中)(たまご用)	2

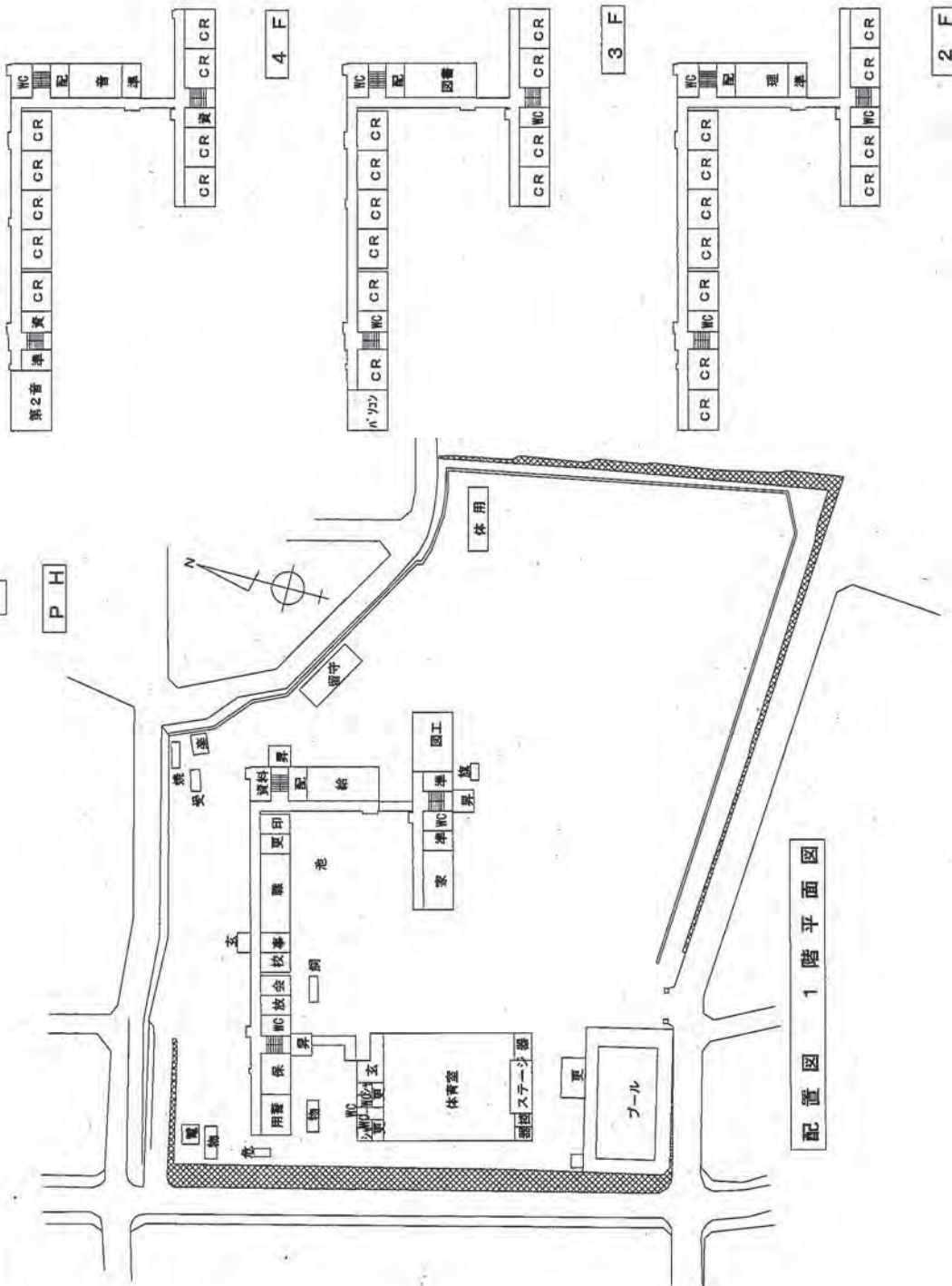
貸付施設等一覧表(消耗品)

学校名 和白東小学校

No.	品名	備考
41	ボール(小)(たまご用)	1
42	脇取盆(大)	28
43	タオルホルダー	3
44	泡立て器600mm	2
45	泡立て器540mm	1
46	汁杓子	31
47	うどん杓子	31
48	先割れスプーン(味見用)	11
49	バット	33
50	しゃもじ	54
51	プロストレーナー	2
52	粉スコップ	2
53	包丁研ぎ器	1
54	ひしゃく	7
55	亀ザル	2
56	たらい(小)	4
57	ボウル(大)	2
58	ボウル(特大)	2
59	おたも	3
60	ネームプレート	4
61	保存食用冷凍庫	1
62	金網ザル(蒸しザル)	2
63	ザル置き台	3
64	シンク(移動)	2
65	水切り台	4
66	キャビネット(ロッカー)	1
67	洗濯機	1
68	下駄箱	1
69	かぎひしゃく	2
70	デジタル秤	3
71	冷蔵庫	1
72	フードプロセッサー	1
73	ゴムベラ(ワイド)	2
74		
75		
76		
77		
78		
79		
80		

小 -102

PH



配置図 1 階平面図

年度	学級数
20	21(1)
21	20(1)
22	21(1)
23	21(1)
24	21(1)
25	21(1)
26	21(1)
27	22(1)
28	
29	
30	
31	
32	
33	
34	
35	
36	
37	
38	
39	
40	

区分	室数
CR	30
理科	1
音楽	2
図工	1
家庭	1
図書	1
視聴覚	
PC	1
多目	

敷地面積	18,460
開校年月日	S51.4.1
学校番号	小-102

運動場面積	7,200
-------	-------

第1種低層

用途地域

和白東小

学校名

1/1000

縮尺

福岡市

市名

和白東小学校 給食室

