福岡市小学校給食調理等業務委託 学校別仕様書(弥永小学校)

1 履行場所

福岡市立弥永小学校(福岡市南区弥永4丁目2番1号)電話番号 092-581-5585

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) ※エアコン整備計画あり。詳細は給食運営課に問い合わせること。 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45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 320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	2学級	55食	一食
2 学年	2学級	49食	一食
3 学年	2学級	44食	-食
4 学年	2学級	56食	-食
5 学年	2学級	51食	一食
6 学年	2学級	38食	一食
特別支援学級	- 学級	一食	-食
職員室・事務室	1箇所	26食	一食
検 食	1箇所	1食	-食
合 計	12学級・2箇所	320食	一食

※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。

- ・除去食は、氏名・除去食品名を明記のうえ、給食室カウンターに置き、受け取りまで立ち会うこと。
- ・職員室、事務室(共同事務室)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 ※平成30年度より牛乳パック可燃物として処理する。

) 完果	物(残良寺)の	处理力法 次	平成 30 年度より千孔ハック 可燃物として処理する。
廃棄物の種類 収集日		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	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。
源物	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	9月 修学旅行日に実施予定 (対象者:希望する保護者各回10~20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)	
入学式	4月10日(金)	
運動会	10月24日(土) ※予備日(未定)	業務遂行責任者または業務遂行副責任者 を含む1人以上
1 学期終業式	7月17日(金)	
給食週間	1月後半~2月上旬	
卒業式	3月(未定)	

[※]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 弥永小学校

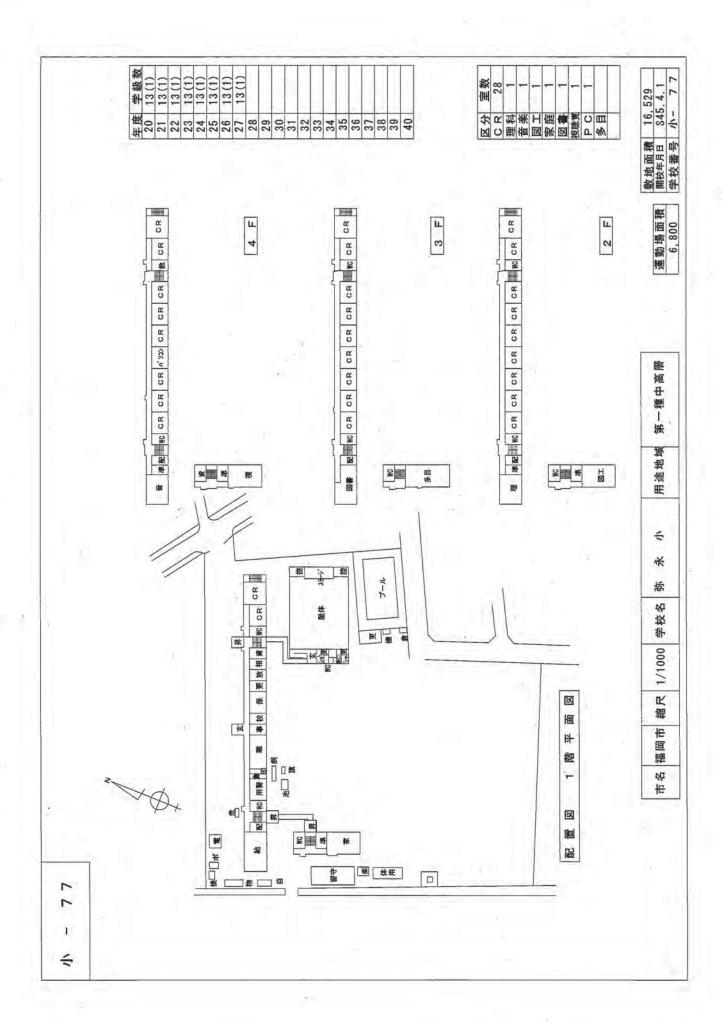
No.	品名	数量	備考
1	攪拌機	1	
2	球根皮むき機	1	
3	牛乳用冷蔵庫	1	
4	原材料用冷蔵庫	1	
5	サラダ用冷蔵庫	1	
6	原材料用冷凍庫	1	
7	食器消毒保管庫(小)	1	片面扉
8	食器消毒保管庫(大)	1	
9	食器洗浄機	1	
10	包丁まな板消毒保管庫	1	
11	保存食用冷凍庫	1	
12	野菜裁断機	1	
13	シンク(移動)	1	
14	ドライ台車	3	
15	リフト用運搬車	3	
16	エアコン	1	
17	ドライ台車(大)	1	
18	床置き式スポットクーラー	2	
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			
32			
33			
34			
35			
36			
37			
38			
39			
40			

学校名 弥永小学校

No.	品名	備考
1	泡立て器(小)	
2	泡立て器(大)	
3	運搬車(中)	
4	運搬車(大)	
5	温湿度計(調理室用)	
6	温湿度計(物資用)	
7	缶切(小)	
8	脚立	
9	ゴムべら(小)	
10	ゴムべら(大)	
11	しゃもじ	
12	すのこ	
13	スパテラ(ヘラ・フォーク型)	
14	網じゃくし	
15	ソースポット	
16	卓上コンロ	
17	たらい(下処理用)	
18	たらい(肉用)	
19	たらい(フルーツ用)	
20	調理用アルミ食器	
21	調理用ザル	水冷・サラダ用
22	調理用食缶(小)	
23	調理用食缶(大)	
24	調理用ボール(小)	
25	調理用ボール(中)	
26	調理用ボール(大)	
	お玉	
	かぎ玉	
	トング(小)	
	トング(大)	
	パン箱	
	ひしゃく(アルミ)	
	ホワイトボード	
	まな板渡し	
	両手鍋	
	お椀	
	飯椀	
	平皿	
-	食器かご(小)	
40	食器かご(大)	

学校名 弥永小学校

No.	品名	備考
41	スプーン	
42	スプーンかご	
43	フォーク	
44	フォークかご	
45	食缶 6L (目盛5まで)	
46	食缶 8L (目盛6まで)	
47	食缶 10L (目盛8まで)	蓋止めカギ付き 1・2年生使用
48	ボール(小)	
49	ボール(中)	
50	ボール(大)	
51	ボール用しき網	
52	調理用トング(波型)	
53	大スプーン(児童配食用)	
54	調理用マジックしゃもじ	
55	プラスチックザル(下処理用)	
56	バットン(ステンレス網カゴ)	
57	食缶 12L (目盛10まで)	
	食缶 14L (目盛12まで)	
	物資庫用 卓上時計	
	計量カップ (1L,2L)	
	缶切り機	
	金網ザル(蒸しザル)	
	作業台(検収台)	
	デジタル自動はかり(10kg)	
	100kgはかり	
	キャビネット(ロッカー)	
	洗濯機	
	移動台(配缶用)	
	水切り台(すのこ)	
	移動台(小)	
	調理用はかり(2kg)	
	ゴミ箱(ワイドステージ)	
	サンプルケース	
74		
75		
76		
77		
78		
79		
80		



3 (g) 27.28 87% 弥永小学校 給食室

福岡市小学校給食調理等業務委託 学校別仕様書(田島小学校)

1 履行場所

福岡市立田島小学校(福岡市城南区田島3丁目20番1号)電話番号 092-844-2848

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) ※エアコン整備計画あり。詳細は給食運営課に問い合わせること。 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 635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	103食	一食
2 学年	3 学級	89食	一食
3 学年	3 学級	107食	1食
4 学年	3学級	106食	1食
5 学年	3学級	84食	1食
6 学年	3学級	104食	1食
特別支援学級	1 学級	28食	1食
職員室・事務室	1 箇所	13食	一食
検 食	1 箇所	1食	-食
合 計	19学級・2箇所	635食	5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。

- ・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

<i> 15</i> C.74	院未物(次長寺)の処理力点				
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 (水曜)	・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	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。		
源物	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(1F配膳室)に保管し、 業者回収時に指定場所まで運搬する。		

[※]上記以外の廃棄物については、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		
		10~11月(対象者:希望する保護者60名程度)		
給食試食会	1回/年	※自然教室または修学旅行中に実施		
		※新型コロナウイルスの感染状況によっては中止		
		10~11月(対象者:地域の方30名程度)		
地域との交流給食	1回/年	※各クラスへ招待し、給食交流を行う		
		※新型コロナウイルスの感染状況によっては中止		

[※]上記以外について、必要がある場合はその都度協議する。

[※]収集日等に変更が生じた場合は、その都度指示する。

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)	
入学式	4月10日(金)] 業務遂行責任者または業務遂行副責任者
運動会	5月30日(土) ※予備日 5月31日(日)	を含む1人以上 ※新型コロナウイルスの感染状況によっ
給食週間	1月後半	てはなし
卒業式	3月(未定)	

[※]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 田島小学校

No.	品名	数量	備考
1	回転釜(満水量140L)	5	
2	攪拌機(ミキサー)	1	サラダ用×1・ルウ用×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	サラダ用冷蔵庫	1	
7	原材料用冷凍庫	1	
8	食缶消毒保管庫	1	
9	食器消毒保管庫(大)	1	
10	食器洗浄機	1	
11	包丁まな板消毒保管庫	1	
12	保存食用冷凍庫	1	
13	野菜裁断機	1	
14	作業台(検収台)	2	
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	調理用台(切裁用)	1	
20	ドライ台車	6	
21	平置長台	1	調理室配缶用
22	水切り台	6	
23	100kgはかり	1	
24	エアコン	1	
25	洗濯機	1	
26	衣類乾燥機	1	
27	真空冷却機	1	
28	床置き式スポットクーラー	2	
29			
30			
31			
32			
33			
34			
35			
36			
37			
38			
39			
40			

学校名 田島小学校

No.	品名	備考
1	あさがおざる	
2	泡立て器(大)	
3	運搬車(中)	
4	運搬車(大)	
5	お玉	
6	温湿度計(調理室用)	
7	温湿度計(物資用)	
8	かぎ玉	
9	かぎひしゃく	
10	缶切(小)	
11	脚立	
12	ゴムべら(小)	
13	ゴムべら(大)	
14	しゃもじ(ステン・スコップ・水切り)	
15	スパテラ	
16	ソースポット	
17	卓上コンロ	
18	たらい(下処理用)	
19	たらい(肉用)	
20	たらい(フルーツ用)	
21	調理用アルミ食器	
22	調理用ザル	
23	調理用食缶(小)	
24	調理用食缶(大)	
25	調理用ボール(小)	
26	調理用ボール(中)	
27	調理用ボール(大)	
	取ってつきザル	
29	トング(小)	
	おたも	配缶用
	ひしゃく(アルミ)	
	ひしゃく(ステン)	
33	ホワイトボード	
	まな板渡し	
	両手鍋	
	お椀	
	飯椀	
	平皿	
39	食器かご(小)	
40	食器かご(中)	

学校名 田島小学校

No.	品名	備考
41	食器かご(大)	
42	スプーン	
43	スプーンかご	
44	フォーク	
45	食缶 8L	
46	食缶 10L	
47	食缶 14L	
48	ボール(小)	
49	ボール(中)	
50	ボール(大)	
51	ボール用しき網	
52	除去食名札	
53	耐熱角盆	
54	ポリコンテナ	
55	スープ濾し	
56	除去食用食器	
	サーキュレーター	
58	パーテーション	
59	缶切り機	
60	金網ザル(蒸しザル)	煮用×2・蒸し用×2
61	リフト用運搬車	
	デジタル自動はかり(12kg)	
63	キャビネット(ロッカー)	
64	物品棚	
	金網ザル(ボイル用)	
66	防水デジタル自動はかり(3kg)	
	防水デジタル自動はかり(20kg)	
	保温食缶	
	サンプルケース台	
-	キッチンワゴン	
	ステンレスひしゃく	
	フードプロセッサー	
-	まな板渡し	
74		
75		
76		
77		
78		
79		
80		

