

福岡市小学校給食調理等業務委託 学校別仕様書（城原小学校）

1 履行場所

福岡市立城原小学校（福岡市西区上山門1丁目27番1号）

電話番号 092-882-0333

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15分から13時00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 424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	6 5 食	食
2 学年	2 学級	6 2 食	一食
3 学年	2 学級	6 7 食	一食
4 学年	2 学級	7 9 食	1 食
5 学年	2 学級	6 3 食	一食
6 学年	2 学級	6 7 食	一食
特別支援学級	一学級	一食	一食
職員室・事務室	1 箇所	2 0 食	一食
検 食	1 箇所	1 食	一食
合 計	1 2 学級・2 箇所	4 2 4 食	1 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、各階の配膳室において、直接手渡しすること。
- ・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。
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、開封して食缶に入れる。
	段ボール等	環境局が 指定する日	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、指定のごみ袋に入れて、学校の指定場所に運ぶ。
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 1 月（対象者：希望する保護者 4 0 名程度） ※修学旅行等の日に実施。

※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)	従事者全員
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を含む2人以上
運動会	10月24日 (土) ※予備日10月28日 (水)	
給食週間	1月後半	
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。

11 給食室大規模改造工事期間中の対応について

城原小学校においては、令和8年度の夏季休業期間を利用して給食室の大規模改造工事に着手することになっているが、工期は完了検査を含め11月末までを予定しているため、その間、給食室を使用することができない。そのため、当該期間中は、近隣の小学校（以下親学校）で2校分の調理を行い、城原小学校（以下子学校）へ配送する親子給食を実施する予定。

(1) 期間（予定）

令和8年8月末～令和8年11月末

(2) 学校における給食受所業務について

受注者は当該期間中、共通仕様書で定めた業務のうち、「4 業務」の「(1)業務内容」及び「(2)業務管理」に替えて、以下の業務を行うこととする。

ア 食品の検収

- ・学校に直接納入される牛乳、パン、米飯、デザート等の個付品（以下「食品」という）の検収を行い、食品の品名・数量・品質等が発注者の指定するものであることを確認した後にこれを受領し、「学校連絡日誌」（発注者から配付したものを使用すること。以下に同じ）に記録し、所定の場所に適切に保管すること。
- ・検収した食品について、その品名等が発注者の指定するものと異なり、又は使用に適当でないと認めたときは、速やかにその旨を学校長に申し出ること。
- ・また、食品の受領時に発見することが困難であった隠れた瑕疵があり、使用に適当でないと認めたときは、直ちにその旨を学校長に申し出て、必要な対応を行うこと。

イ 食品の保管管理

- ・学校長の指示に従い、食品を適切に保管すること。
- ・受注者の責に帰すべき事由により食品が滅失し、若しくは給食として児童等に提供が不可能となったときは、「事故報告書」（様式16）を発注者に提出し、損害を賠償すること。
- ・食品を当該学校での給食以外に使用しないこと。また、調理後の給食も含め、食品を学校外に持ち出さないこと。

ウ 配缶等

- ・親学校から配送されたコンテナから食缶・食器具等を取り出し、クラス毎に分配して指定の場所に並べる等、学校長が指定する時刻までに給食開始の準備を行い、給食終了後、児童が指定の場所まで運搬してきた食器具等を回収すること。
- ・配膳室において児童へ食缶及び食器具等の引渡しを行う際や、給食終了後に児童が食缶及び食器具等を給食室に返却する際などには、必要に応じ立ち会いを行うこと。
- ・学校でアレルギー除去食の対応を行っている児童については、個人用のランチジャー等で個別配食された除去食を受領し、児童への受け渡し方法については学校長の指示に従うこと。
- ・給食終了後、返却された食缶・食器具等の数量を確認のうえ、コンテナに格納すること。

エ 検食の配膳等

- ・検食及び展示食の配膳・下膳を行うこと。
- ・検食は、児童の摂食開始30分前に配膳すること。

オ 廃棄物（残食等）処理等

- ・残食については、副食ごとに残食量を計り「学校連絡日誌」に記録のうえ、副食ごとにひとつの食缶にまとめて、コンテナに格納すること。
- ・その他の廃棄物については、本市が定める分別方法に従い、適正な処理を行うこと（「7 廃棄物（残食等）の処理方法」を参照すること。）
- ・給食ごみの搬出量は、「給食ごみ搬出記録表」（様式21）に記録すること。

カ 受所施設・設備の日常清掃等

- ・受所・各階配膳室・リフト等の周辺については、配膳前の消毒及び午後からの日常的な清掃・保守・点検を行うほか、ごみ集積場等の給食室周辺の外回りについても常に清潔を保つこと。
- ・牛乳保冷库などの厨房機器については、清掃を行うなど、常に清潔を保つこと。

キ その他の業務

- ・学校間の連絡調整のため、配送員より「学校連絡日誌」を受領し、調理施設の記入欄を確認後、学校の記入欄に必要事項が記入・押印等されていることを確認のうえ、配送員に引き渡すこと。
- ・従事者が着用する被服の管理・洗濯を行うほか、電源等の確認、窓・出入口等の戸締りを行うこと。
- ・業務内容に不明な点があるときは、速やかに学校長に指導・助言を求め、円滑な業務の履行に努めること。

（3）従事者の配置

当該期間中の従事者配置人数は4人とする。

（4）受所従業員の衛生管理・健康管理について

- ・原則として、共通仕様書「7 従事者等」の「（4）従事者の健康管理・衛生管理」のとおりとする。
- ・従事者を当該期間途中に変更する場合は、事前に腸内細菌検便検査を実施し、速やかに学校及び給食運営課に提出すること。

（5）その他

- ・当該期間中、従事者を増員・変更する場合は、「調理業務従事者報告書」（様式10）及び「学校給食調理業務等経歴書」（様式11）等により、速やかに発注者に報告すること（当該期間終了時も同様とする。）また、従事者数の変更に応じ、業務委託料の変更について、市と受注者にて協議の上決定するものとする。
- ・親学校・子学校間の機器移設、物品搬送時には、必要に応じて、立ち会い及び連絡調整等を行うこと。
- ・配送業者によるコンテナ用の搬入土台設置・試走の際には、必要に応じて、立ち会い及び連絡調整等を行うこと。

貸付施設等一覧表(備品)

学校名 城原小学校

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	食缶消毒保管庫	1	
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	金網ザル(蒸しザル)	4	
14	作業台	2	
15	ザル置き台	1	
16	下処理室シンク	1	
17	シンク(2槽)	2	
18	シンク(移動)	3	
19	調理台(固定)	1	
20	ドライ台車	6	
21	平置台	2	
22	水切り台	3	
23	リフト用運搬車	3	
24	台はかり(30kg)	1	
25	デジタル自動はかり(15kg)	1	
26	エアコン	1	
27	木製ロッカー	1	6名分
28	洗濯機	1	
29	ファイリングキャビネット	2	
30	フードプロセッサー	1	
31	サラダ用冷蔵庫	1	
32	電動包丁研ぎ器	1	
33	チャンピオンS-1	1	
34	アルマイトタライ	1	
35	抗菌ハイクラスパテラ	1	
36	デジタル自動はかり	3	20kg×2、30kg×1
37	床置き式スポットクーラー	2	

貸付施設等一覧表(消耗品)

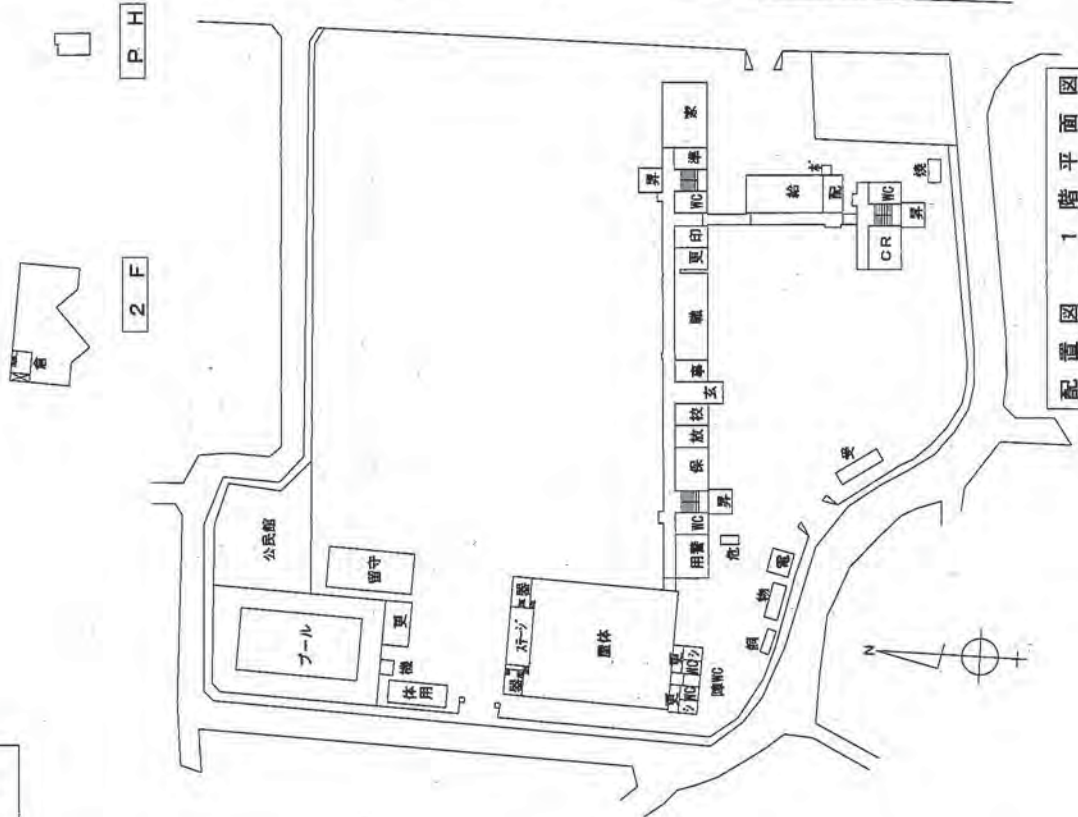
学校名 城原小学校

No.	品名	備考
1	泡立て器(小)	
2	泡立て器(大)	
3	お玉	
4	温湿度計(調理室用)	
5	温湿度計(物資用)	
6	かぎ玉	
7	かぎひしゃく	
8	缶切(小)	
9	脚立	
10	ゴムべら(小)	
11	スパテラ	
12	ソースポット	
13	卓上コンロ	
14	たらい(下処理用)	
15	たらい(肉用)	
16	調理用アルミ食器	
17	調理用ザル	
18	調理用食缶(小)	
19	調理用食缶(大)	
20	調理用ボール(小)	
21	調理用ボール(中)	
22	調理用ボール(大)	
23	トング(小)	
24	トング(大)	
25	ひしゃく(ステン)	
26	ホワイトボード	
27	まな板渡し	
28	両手鍋	
29	お椀	
30	飯椀	
31	平皿	
32	食器かご(小)	
33	食器かご(大)	
34	スプーン	
35	スプーンかご	
36	フォーク	
37	フォークかご	
38	食缶 8L	
39	食缶 10L	

貸付施設等一覧表(消耗品)

学校名 城原小学校

No.	品名	備考
40	食缶 14L	
41	ボール(小)	
42	ボール(中)	
43	ボール用しき網	
44	魚介用食缶	
45	卵用食缶	
46	卵用泡だて器	
47	調理用たらい	
48	アルコール液用ボトル1リットル用	
49	手指消毒剤用噴射ポンプ付空ボトル	
50	オールステンレス水杓子 目盛入り	
51	ののじ ホエールトンブ	
52	折りたたみコンテナ50B	
53	シリコンゴムベラ NO318	
54	おたも スーパー穴明大	
55	青ザルPP50	
56	タライ42cm	
57	アルミ打出ひしゃく1. 2L	
58	実用鍋ソースパン片手鍋18cm	
59	18-8バットン深型10枚取	
60	渡し棒	
61	渡し棒(アングルL字型)	
62	オタモ(穴なし)LTM-SUO	
63	ザル(弁慶PPザル)	
64	アルミ打出ひしゃく2L	
65	PP弁慶ザル50cm	
66	PP弁慶ザル40cm	
67	モリブデン実用鍋(両手)22cm	
68	モリブデン実用鍋(両手)30cm	
69	18-8 水切りバット	
70	珪酸アルマイトボール(ゴールド)	
71	珪酸アルマイトボール(ゴールド)蓋	
72	エポカルカラー食器	
73	サンプルケース	
74	掛け時計	
75	職員用ロッカー(2名分)	
76	シリコンクリーンヘラ	
77	野菜水切バット(除去食用)	



年度	学級数
20	17 (1)
21	17 (1)
22	17 (1)
23	15 (1)
24	14 (1)
25	16 (1)
26	16 (1)
27	15 (2)
28	
29	
30	
31	
32	
33	
34	
35	
36	
37	
38	
39	
40	

区分	室数
CR	25
理科	1
音楽	1
図工	1
家庭	1
図書	1
視聴覚	1
P.C.	1
多目	

敷地面積	18,591
開校年月日	S57.4.1
学校番号	小-128

運動場面積	7,100
-------	-------

市名	福岡市
縮尺	1/1000
学校名	城原小
用途地域	第1種中高層

福岡市小学校給食調理等業務委託 学校別仕様書（玄洋小学校）

1 履行場所

福岡市立玄洋小学校（福岡市西区今宿3丁目38番1号）

電話番号 092-806-8146

2 給食施設等の概要

- ・校舎：3階建（1階給食室、1階～3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 732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	105 食	一食
2 学年	3 学級	97 食	1 食
3 学年	4 学級	131 食	一食
4 学年	3 学級	112 食	1 食
5 学年	4 学級	131 食	3 食
6 学年	4 学級	135 食	一食
特別支援学級	4 学級	一食	一食
職員室・事務室	1 箇所	20 食	一食
検 食	1 箇所	1 食	一食
合 計	25 学級・2 箇所	732 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。

- ・1階については、給食室に隣接する各学年・特別支援学級・職員室及び事務室用の配膳棚に入れる。
- ・除去食は、クラス・氏名を明記したカードと交換で直接手渡しすること。
- ・サラダ・和え物類については、1階及び2階に設置している専用の保冷庫に保存すること。

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	9 月～1 2 月（対象者：希望する保護者 4 0 名程度） ※修学旅行や自然教室等、どこかの学年の給食実施がない時に実施する。

※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)	従事者全員
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を含む2人以上
給食週間	1月後半	
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 玄洋小学校

No.	品名	数量	備考
1	回転釜(満水量140L)	4	
2	回転釜(満水量190L)	1	
3	攪拌機	1	
4	球根皮むき機	1	
5	牛乳用冷蔵庫	2	
6	原材料用冷蔵庫	1	
7	サラダ用冷蔵庫	2	
8	原材料用冷凍庫	2	
9	食缶消毒保管庫	1	
10	食器消毒保管庫(大)	1	
11	食器洗浄機	1	
12	包丁まな板消毒保管庫	1	
13	野菜裁断機	1	
14	下処理室シンク	1	
15	シンク(2槽)	2	
16	シンク(移動)	4	
17	調理台(固定)	1	
18	ドライ台車	9	
19	平置台	8	
20	洗濯機	1	
21	衣類乾燥機	1	
22	シューズボックス	1	
23	戸棚配膳	1	
24	真空冷却機	1	
25	床置き式スポットクーラー	3	
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)

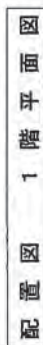
学校名 玄洋小学校

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	お玉	
5	温湿度計(調理室用)	
6	温湿度計(物資用)	
7	かぎ玉	
8	かぎひしゃく	
9	缶切(小)	
10	脚立	
11	ゴムべら(小)	
12	ゴムべら(大)	
13	しゃもじ(ステン・スコップ・水切り)	
14	すのこ	
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)	
28	取ってつきザル	
29	トング(小)	
30	トング(大)	
31	パン箱	
32	デジタルはかり(3kg)	
33	ひしゃく(アルミ)	
34	ひしゃく(ステン)	
35	ホワイトボード	
36	まな板渡し	
37	両手鍋	
38	お椀	
39	飯椀	
40	平皿	

貸付施設等一覧表(消耗品)

学校名 玄洋小学校

No.	品名	備考
41	食器かご(小)	
42	食器かご(大)	
43	スプーン	
44	スプーンかご	
45	フォーク	
46	フォークかご	
47	食缶 8L	
48	食缶 10L	
49	食缶 14L	
50	ボール(小)	
51	ボール(中)	
52	ボール(大)	
53	ボール用しき網	
54	缶切り機	
55	電動缶切り機	
56	保存食用冷凍庫	
57	金網ザル(蒸しザル)	
58	水切り台	
59	リフト用運搬車	
60	台はかり(8kg)	
61	台はかり(15kg)	
62	デジタル自動はかり(20kg)	
63	エアコン	
64	キャビネット(ロッカー)	
65	サンプルケース	
66	L字台車	
67	台はかり(5kg)	
68	台はかり(20kg)	
69	掃除機	
70	高機能性 断熱容器	
71		
72		
73		
74		
75		
76		
77		
78		
79		
80		



区 分	室数
C R	27
理科	1
音楽	1
図工	1
家庭	1
図書	1
視聴覚	
P C	1
多 目	

敷地面積	20.437
開校年月日	H1.4.1
学校番号	小-140

運動場面積	7,600
-------	-------

市名	福岡市	縮尺	1/1000	学校名	玄洋小	用途地域	第1種低層
----	-----	----	--------	-----	-----	------	-------

