

福岡市小学校給食調理等業務委託 学校別仕様書（筥松小学校）

1 履行場所

福岡市立筥松小学校（福岡市東区郷口町１６番１号）

電話番号 ０９２－６２１－１６９２

2 給食調理施設等の概要

- ・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２５分から１３時１０分まで（火・水時制：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 ７６５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	４学級	１３３食	一食
２学年	４学級	１２２食	１食
３学年	４学級	１２１食	一食
４学年	４学級	１１８食	１食
５学年	３学級	１０５食	一食
６学年	４学級	１２３食	２食
特別支援学級	一学級	一食	一食
職員室・事務室	２箇所	３２食	一食
検食	１箇所	１食	一食
その他（東部事務室）	１箇所	１０食	一食
合計	２３学級・４箇所	７６５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。

- ・ 除去食は、氏名・除去食品名を明記したプレートを学級の食器かごに入れ、本人がプレートを持って給食室に除去食を受け取りにくる。
- ・ 職員室・事務室・東部共同学校事務室分については、給食室カウンターに置くこと。

7 廃棄物（残滓等）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 (火曜)	・ 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、開封して処理する。
	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 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 菅松小学校

No.	品名	数量	備考
1	回転釜	5	
2	攪拌機	1	
3	電動缶切り機	0	チャンピオン1
4	球根皮むき機	1	
5	牛乳用冷蔵庫	1	1階配膳室
6	原材料用冷蔵庫	1	物資庫
7	原材料用冷凍庫	1	1階配膳室
8	食缶消毒保管庫	1	カゴ収納型
9	食器消毒保管庫(小)	1	
10	食器消毒保管庫(大)	1	カゴ収納型
11	食器洗浄機	1	
12	包丁まな板消毒保管庫	1	
13	保存食用冷凍庫	1	調理室
14	野菜裁断機	1	調理室
15	金網ザル(蒸しザル)	2	
16	作業台	1	配膳用
17	ザル置き台	3	高い台
18	下処理室シンク	1	下処理室
19	シンク(2槽)	2	調理室
20	シンク(移動)	3	調理室
21	調理台(固定)	1	
22	ドライ台車	5	
23	平置台	2	低い台
24	水切り台	3	すのこ台車
25	リフト用運搬車	4	
26	台はかり(10kg)	0	
27	台はかり(2kg)	1	
28	デジタル自動はかり(20kg)	5	
29	100kgはかり	2	
30	エアコン	1	控室
31	キャビネット(ロッカー)	7	控室
32	洗濯機	1	控室
33	冷却器(20Kg)	1	ホシザキ
34	サラダ、和え物保冷库	1	1階配膳室
35	洗濯乾燥機	1	控室
36	下処理用台車	3	下処理室
37	控室用冷蔵庫	1	控室
38	控室用掃除機	0	控室
39			
40			

貸付施設等一覧表(消耗品)

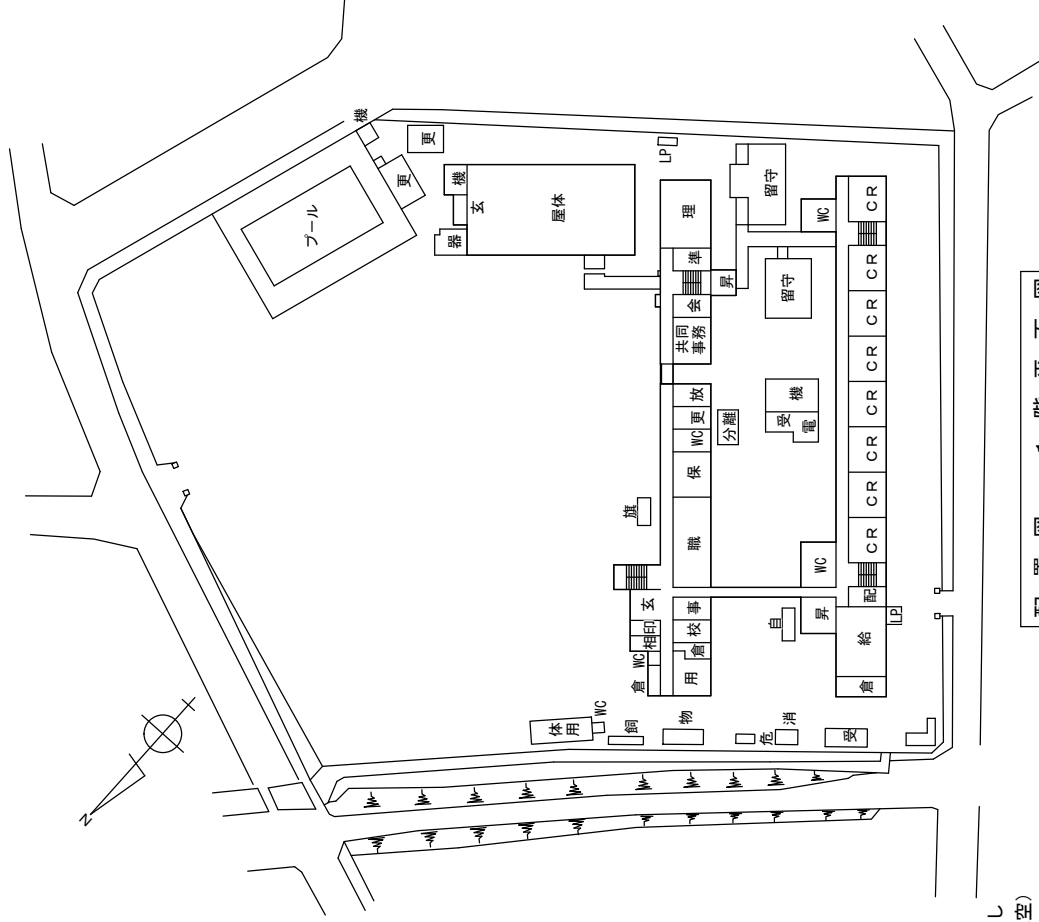
学校名 筥松小学校

No.	品名	備考	
1	泡立て器(小)	包丁・まな板保管庫	3 (35cm長さ)
2	泡立て器(大)		1 (100cm長さ)
3	泡立て器(小)【卵専用】		1
4	泡立て器(大)【卵専用】		
5	お玉		30
6	温湿度計(調理室用)		1
7	温湿度計(物資用)		1
8	かぎ玉		30
9	かぎひしゃく		
10	缶切(小)		2
11	脚立		2
12	ゴムべら(小)	食缶消毒保管庫	1シリコン
13	ゴムべら(大)		10 シリコン
14	しゃもじ(ステン・スコップ・水切り)		0 ステン
15	すのこ		
16	スパテラ		6 ステン
17	ソースポット		28
18	卓上コンロ		1
19	たらい(下処理用)		2 プラスチック製
20	たらい(肉用)		2 (45cm・35cm・66cm)
21	たらい(調理用)		6 (60cm×3・35cm×2)
22	調理用アルミ食器		15 椀
23	調理用ザル		12 (53cm×8、43cm×4) + α 小判ザル7(40cm×48cm) プラザル 1(45cm) 大9 中4 小2
24	デジタル自動はかり(20kg)		24 (8L) フタ 32
25	調理用食缶(大)		5 (12L) フタ 0
26	調理用ボール(小)		13 (22cm)
27	調理用ボール(中)		8 (28cm)
28	調理用ボール(大)		8 (30cm)
29	取っ手付きザル		
30	トング(小)		
31	トング(大)		4
32	パン箱		2 (洗浄機受け用)
33	ピーラー		3
34	柄付き網(揚げ物用)		2
35	ひしゃく(アルミ)		7(アルミ4、ステン3)
36	ホワイトボード	調理室	1

貸付施設等一覧表(消耗品)

学校名 宮松小学校

No.	品名	備考	
37	まな板渡し	食缶消毒 保管庫	2(棒状80cm1本、すのこ状25cm×80cm1本)
38	両手鍋		3 専科用(28cm)
39	油こし器		1
40	油こし器用食缶		油かすとり用1
41	お椀	食器消毒 保管庫	920
42	飯椀		885
43	平皿		920
44	食器かご(小)		12(4クラス×2+予備2)
45	食器かご(大)		21(20クラス+予備2)
46	スプーン		800
47	スプーンかご		27(25+予備2)
48	フォーク		800
49	フォークかご		25
50	食缶 8L	食缶消毒 保管庫	23(かぎ付き)
51	食缶 10L		8(かぎなし)
52	食缶 12L		8(かぎなし)
53	食缶 14L		10(かぎなし)
54	ボール(小)		22 直径21cm
55	ボール(中)		
56	ボール(大)		23 直径32cm
57	デジタル自動はかり(20kg)		1 荒目、取り外し可 23×25
58	調理用 柄付き網		1 絹目、取り外し可 23×25
59	調理用 柄付き網		3 細目オールステンレス 23×25×70cm
60	調理用 柄付き網		1 絹目オールステンレス
61	計量カップ		15 2(2000ml)、8(500ml)、5(2000ml)
62	脇取り盆		39 ピンク四角(1～3年生クラス3枚ずつ配布用)
63	脇取り盆		27 アルミ(38×46)(4～6年生 2枚ずつ配布用)
64	調理用四角盆		18 アルミ(34×34)
65	ボウル		0 専科用(18cm)
66	ボウル		0 専科用(22cm)
67	スクープステンレス		3
68	プラスチックタライ		0 (50cm)
69	調理用ボウル(小小)		7 (18cm)
70	食器かご(旧式 大より少し小さ目)		10
71	デジタル自動はかり(20kg)		
73			
74			
75			
76			
77			
78			
79			
80			



配置図 1 階平面図

水処理施設：なし
空調：直工（航空）

水処理施設：なし
空調：直工（航空）

市名	福岡市	縮尺	1/1000	学校名	筥松小	用途地域	準工
----	-----	----	--------	-----	-----	------	----

敷地面積	18,154
開校年月日	S15.12.17
学校番号	小-20

運動場面積	5,200
-------	-------

年度	学級数
20	16
21	16
22	16
23	17
24	19(2)
25	20(2)
26	23(3)
27	24(3)
28	26(5)
29	26(5)
30	26(4)
1	27(5)
2	26(5)
3	
4	
5	
6	22(6)
7	23(6)
8	
9	
10	

区分	室数
CR	33
理科	1
音楽	2
図工	1
家庭	1
図書	1
視聴覚	
PC	1
多目	3

