

福岡市小学校給食調理等業務委託 学校別仕様書（野芥小学校）

1 履行場所

福岡市立野芥小学校（福岡市早良区野芥7丁目16番1号）

電話番号 092-862-1814

2 給食調理施設等の概要

- ・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（特別時制：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 830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	135食	－食
2 学年	4 学級	130食	－食
3 学年	4 学級	135食	1食
4 学年	4 学級	129食	1食
5 学年	4 学級	140食	2食
6 学年	4 学級	134食	1食
特別支援学級	－学級	－食	－食
職員室・事務室	1 箇所	26食	－食
検 食	1 箇所	1食	－食
その他	－箇所	－食	－食
合 計	24学級・2箇所	830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。

- ・ 除去食は除去食用食器に入れ、除去食名札とともに各階の配膳室まで運び、学級担任等に直接渡すこと。その際、「除去食受け取り確認表」に受渡者と受取者を記録すること。
- ・ 職員室・事務室分、1 階教室分、プレハブ校舎教室分については、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 (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 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 特別給食等

内 容	回 数	実施予定時期等
給食試食会	1 回／年	7 月（対象者：希望する保護者 4 0 名程度） ※自然教室もしく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
赴任式	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人以上

※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 野芥小学校

No.	品名	数量	備考
1	回転釜	5	
2	攪拌機	1	
3	球根皮剥機	1	
4	野菜裁断機	1	
5	牛乳保冷库	2	1階配膳室
6	職員用冷蔵庫	1	控室
7	原材料用冷蔵庫	1	物資庫
8	サラダ用保冷库	1	1階配膳室
9	原材料用冷凍庫	1	1階配膳室
10	食缶消毒保管庫 50カゴ収納型	1	
11	食器消毒保管庫 40カゴ収納型	1	
12	包丁まな板消毒保管庫	1	
13	食器洗浄機	1	
14	シンク(1槽)	1	下処理室
15	シンク(2槽)	1	調理室
16	シンク(3槽)	1	調理室
17	移動水槽	4	
18	調理台(固定)	1	
19	移動台(ドライ仕様)	5	
20	給食廃棄物用ゴミ箱	1	
21	衣類乾燥機	1	控室
22	球根皮剥機用シンク	1	下処理室
23	真空冷却機	1	調理室
24			
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 野芥小学校

No.	品名	備考	
1	リフト用運搬車	調理室	
2	移動台(ドライ仕様)	下処理室 調理室	<下処理室> W500×D500×H670 <調理室> W800×D600×H650
3	移動台	下処理室 調理室 1階配膳室	<下処理室> W700×D500×H600 W550×D550×H665 W550×D550×H650 <調理室> W1,500×D750×H600 W500×D500×H630 W700×D600×H600 W555×D555×H555 W555×D555×H505 W545×D545×H505 <1階配膳室> W1,750×D750×H750 W550×D550×H695
4	ホワイトボード	調理室	
5	温湿度計		
6	除去食名札		
7	【肉専用】タライ		
8	【下処理用】タライ		
9	パン箱		洗浄用
10	食缶		洗浄用
11	一口コンロ	物資庫	
12	まな板渡し	下処理室	
13	計量カップ	包丁まな板消毒保管庫	
14	トンゲ		配缶用
15	泡立て器(小)		
16	泡立て器(大)		
17	パイプ枝ロング泡立て器		
18	フードプロセッサー		
19	ゴムべら(ロング)		
20	ゴムべら(ショート)		
21	ステンレスへら		
22	スパテラ(ヘラ型)		
23	スパテラ(角型)		
24	ステン缶切		
25	チャンピオン缶切機		
26	すくい網丸型		
27	すくい網丸型絹目		

貸付施設等一覧表(消耗品)

学校名 野芥小学校

No.	品名	備考
28	ひしゃく	2L
29	ひしゃく	1L
30	麺ひしゃく(両口)	ステンレス
31	麺ひしゃく(両口)	アルミ
32	穴あきおたも	
33	【肉専用】ボウル	
34	【和え物・調理後用】タライ	
35	脇取盆	調理用
36	角膳	調理用
37	ボウル(大)	調理用
38	ボウル(中)	調理用
39	ボウル(小)	調理用
40	アルマイト食器	食缶消毒保管庫 調理用
41	ざる(大)	
42	ざる(中)	
43	ざる(小)	
44	ざる(小判型)	
45	食缶(8リットル)	調理用
46	食缶(14リットル)	調理用
47	ボウル	
48	ボウル用平蓋	
49	蓋止め式食缶(6リットル)	
50	食缶(8リットル)	
51	蓋止め式食缶(14リットル)	
52	蓋止め式食缶(10リットル)	
53	スプーン	
54	スプーン籠	
55	食器籠(小)	
56	食器籠(中)	
57	食器籠(大)	
58	脇取盆	
59	角膳	食器消毒保管庫
60	PEN食器深皿(オレンジ)	
61	PEN食器汁椀(グリーン)	
62	PEN食器飯椀(オレンジ)	
63	お玉	
64	かぎ玉	
65	しゃもじ	
66	トンゲ(大)	

貸付施設等一覧表(消耗品)

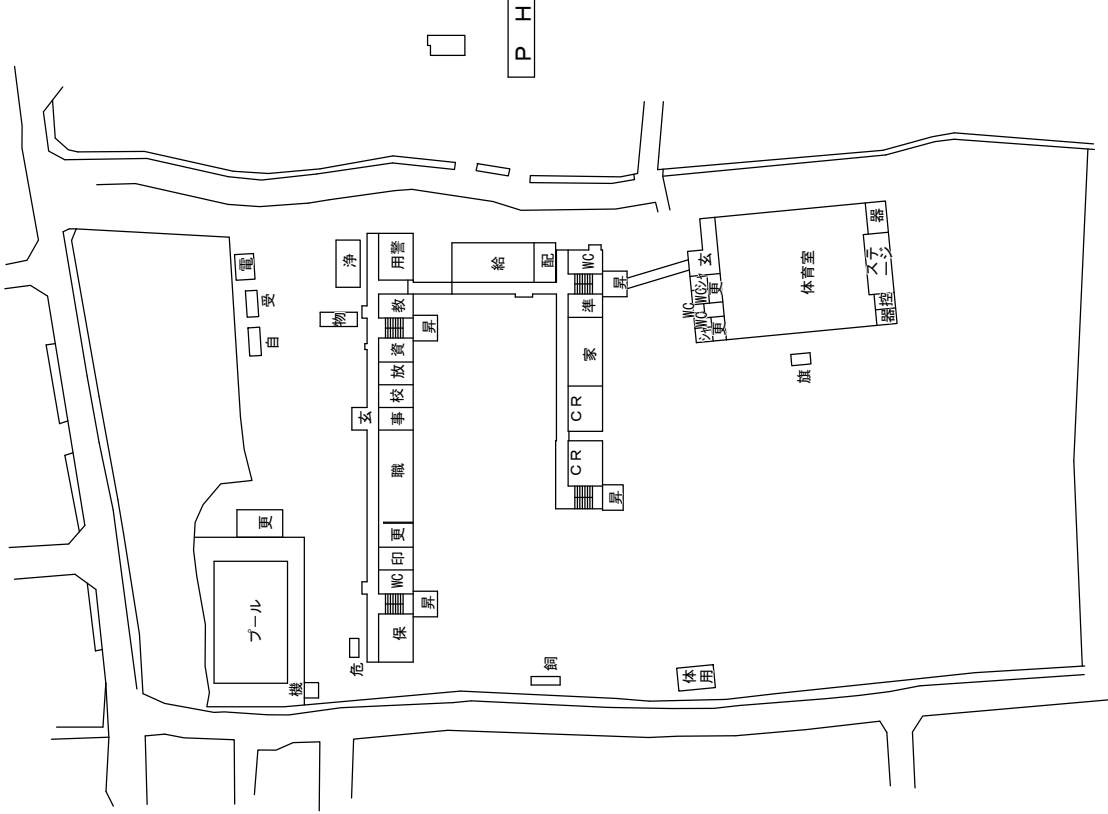
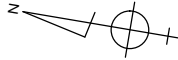
学校名 野芥小学校

No.	品名	備考	
67	ジャンボ杓子(しゃもじ)	調理室棚(上)	
68	【蒸し物】手付き蒸しざる		
69	【蒸し物】食器籠		
70	【卵専用】泡立て器(大)		
71	【卵専用】食缶		
72	【卵専用】ボウル		
73	【卵専用】アルマイト食器		
74	【揚げ物】タライ		
75	【揚げ物】ざる		
76	【揚げ物】すくい網丸型		
77	【揚げ物】すくい網丸型絹目		
78	【揚げ物】一斗缶用角ロート(油処理用)		
79	【揚げ物】食缶		
80	【魚介専用】ボウル		
81	【魚介専用】タライ		
82	フォーク	物資庫	
83	フォーク籠		
84	ソースポット		
85	温湿度計		
86	保存食用冷凍庫		
87	ミキサー(加熱用)		
88	ミキサー(非加熱用)		
89	デジタル自動はかり(2kg)		
90	デジタル自動はかり(10kg)		
91	L字台車		揚げ油用
92	脚立		
93	ショッピングバスケット		職員室パン用
94	包丁研ぎ器		
95	ボウル	物資庫上	予備
96	手付き蒸しざる		予備
97	肉用蓋付容器(ボックスコンテナ)	原材料用冷蔵庫	
98	L字台車	1階配膳室	パン・ごはんケース用
99	L字台車		牛乳ケース用
100	移動台		パイプ

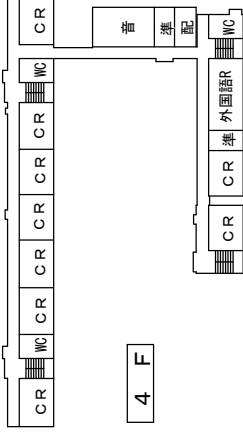
貸付施設等一覧表(消耗品)

学校名 野芥小学校

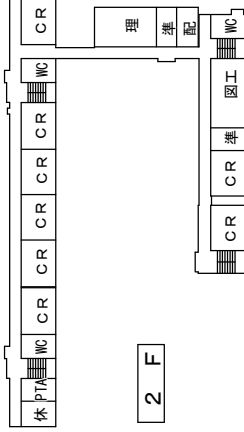
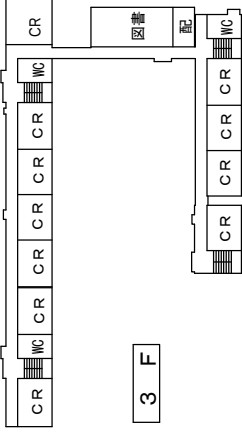
No.	品名	備考	
101	窓枠ラック	1階配膳室	
102	たらい置き		
103	エアコン	控室	
104	洗濯機		
105	キャビネット(ロッカー)		
106	デジタル自動はかり(20kg)	物資庫 調理室	
107	デジタル自動はかり(5kg)	調理室	
108	フードジャー	除去食用	
109	すくい網 極荒目	調理室	
110	横口レードル	除去食用	
111	プロストレーナー	調理室	
112	【魚介専用】パンチングざる	調理室棚(上)	
113	渡し板	調理室	
114	サーブスプーン	食器消毒保管庫	3品目用
115	ひしゃく(特大)	包丁まな板保管庫	
116	(加工)脇取盆	食器消毒保管庫	
117	【魚介専用】食缶	調理室棚(上)	
118	敷網	食器消毒保管庫	
119	タイマー	1階配膳室	
120	番重	調理室	真空冷却機用
121			
122			
123			
124			
125			
126			
127			
128			
129			
130			
131			
132			
133			
134			
135			
136			
137			
138			
139			
140			



配置図 1 階平面図



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



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

水処理施設：なし
空調：直工

敷地面積 18,159

開校年月日 S51.4.1

学校番号 小-104

運動場面積 6,700

用途地域 第1種低層

小

野

芥

学校名 1/1000

縮尺

福岡市

市名

