#### 福岡市小学校給食調理等業務委託 学校別仕様書(香椎東小学校)

#### 1 履行場所

福岡市立香椎東小学校(福岡市東区香椎台一丁目9番1号)電話番号 092-681-1511

#### 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

(木曜時制:12時00分から12時45分 特別時制:12時30分から13時15分)

- ・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 796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	111食	一食
2 学年	4 学級	117食	1食
3 学年	4 学級	133食	一食
4 学年	4 学級	125食	一食
5 学年	4 学級	137食	一食
6 学年	3学級	116食	1食
特別支援学級	2 学級	37食	1食
職員室・事務室	1 箇所	19食	一食
検 食	1 箇所	1食	一食
その他	一箇所	一食	一食
合 計	25学級・2箇所	796食	3食

※アレルギー除去食数は調理食数の内数 1年生のアレルギー除去数は未定

#### 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き、対象児童を確認し手渡しをすること。
- ・ 職員室・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 (月曜)	・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。	
	牛乳パック	毎日	<ul><li>・リサイクルしていない学級分は可燃物として処理する。</li><li>・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。</li></ul>	
資源物		環境局が 指定する日	<ul><li>・リサイクルをしている学級分は1階の給食室に持ってきたものをリサイクルボックスに運ぶ。</li></ul>	
	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 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。	

<sup>※</sup>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
給食試食会	1回/年	10月(対象者:希望する保護者25名程度) ※自然教室中に実施。

<sup>※</sup>上記以外について、必要がある場合はその都度協議する。

<sup>※</sup>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

	124726	
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)	
運動会	5月30日(日) ※予備日6月3日(水)	業務遂行責任者または業務遂行副責任者
給食週間	1月後半	を含む1人以上
卒業式	3月 (未定)	

<sup>※</sup>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 香椎東小学校

No.	品名	数量	備考
1	回転釜	5	
2	<b>攪拌機</b>	1	
3	電動缶切り機	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	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(小)	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	保存食用冷凍庫	1	
14	野菜裁切機	1	
15	真空冷却機	1	
16	金網ザル(蒸しザル)	2	
17	作業台	8	ロング2台
18	下処理室シンク	1	
19	シンク(2槽)	1	
20	シンク(移動)	2	
21	調理台(固定)	1	
22	ドライ台車	5	ひとつホース無し
23	水切り台	4	
24	リフト用運搬車	3	
25	デジタル自動はかり(10kg)	1	
26	100kgはかり	1	
27	エアコン	1	
28	キャビネット(ロッカー)	8	
29	洗濯機	1	
30	デジタル自動はかり(5kg)	1	
31	シンク(3槽)	1	
32	ステンレスラック(3段)	1	
33	衣類乾燥機	1	
34	ダストボックス(コンドル)	1	
35	フードプロセッサー	1	
36			
37			
38			
39			
40			

## 貸付施設等一覧表(消耗品)

# 学校名 香椎東小学校

No.	品名	備考
1	泡立て器(小)	
2	泡立て器(大)	
3	泡立て器(小)【卵専用】	
4	泡立て器(大)【卵専用】	
5	運搬車(中)	
6	運搬車(大)	
7	運搬車(特大)	
8	お玉	
9	温湿度計(調理室用)	
10	温湿度計(物資用)	
11	かぎ玉	
12	かぎひしゃく	
13	缶切(小)	
14	脚立	
15	ゴムべら(小)	
16	ゴムべら(大)	
17	スパテラ	
18	ソースポット	
19	やかん	
20	卓上コンロ	
21	たらい(下処理用)	
22	たらい(肉用)	
23	たらい(調理用)	
24	調理用アルミ食器	
25	調理用ザル	
26	調理用食缶(小)	
27	調理用食缶(大)	
28	調理用ボール(小)	
29	調理用ボール(中)	
30	調理用ボール(大)	
31	トング(小)	
	トング(大)	
33	まな板渡し	
-	両手鍋	
-	油こし器	
36	お椀	
37	飯椀	
-	平皿	
39	食器かご(小)	
40	食器かご(大)	

## 貸付施設等一覧表(消耗品)

## 学校名 香椎東小学校

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 10L	
	食缶 14L	
	ボール(小)	
	ボール(中)	
	ボール(大)	
	ボール用しき網	
	除去食用食器	
53		
54		
55		
56		
57		
58		
59		
60		
61		
62		
63		
64		
65		
66		
67		
68		
69		
70		
71		
72		
73		
74		
75		
76		
77		
78		
79		
80		



