別紙1

令和9年度　学校給食実施計画献立日程表（案）

学期	月	日程	回数	計
1学期 4/9(金) ｜ 7/20(火)	4	4／13(火)～4／30(金) 《1年生給食開始　4／22(水)》	13	65
	5	5／6(木)～5／31(月)	18	
	6	6／1(火)～6／30(水)	22	
	7	7／1(木)～7／16(金)	12	
2学期 9/1(水) ｜ 12/24(金)	9	9／3(金)～9／30(木)	18	75
	10	10／1(金)～10／29(金)	20	
	11	11／1(月)～11／30(火)	20	
	12	12／1(水)～12／23(木)	17	
3学期 R10 1/11(火) ｜ 3/24(金)	1	1／13(木)～1／31(月)	13	49
	2	2／1(火)～2／29(火)	20	
	3	3／1(水)～3／23(木) 小学校《3／17(金)卒業式予定》 さつき学園《3／16(木)卒業式予定》	16	
合計			189	

学校給食実施計画日程表以外の勤務予定表（案）

食材の検収と機械器具の点検、器具類の洗浄・消毒等のため、調理業務正副責任者のいずれかは下記日程も出勤するものとする。また、必要に応じて、総括責任者、他の調理業務従事者も出勤すること。

献立予定	勤務日	内容
	3月下旬 4月初旬	備品、器具等の現場説明 試し炊き　（最大3校）
1学期 給食開始 4/13(火) 給食終了 7/16(金)	4/1(木) ～ 4/12(月) 7/20(火) ～ 7/30(金)	 機械器具の点検、洗浄、消毒、点検、物資の検収 （業務実施日　6日程度） 機械器具の点検、洗浄、消毒、点検
2学期 給食開始 9/3(金) 給食終了 12/23(木)	8/1(日) ～ 9/2(木) 12/24(金)	 機械器具の点検、洗浄、消毒、点検、物資の検収 （業務実施日　10日程度） 機械器具の点検、洗浄、消毒、点検
3学期 給食開始 1/13(水) 給食終了 3/23(火)	1/4(火) ～ 1/12(水) 3/24(金) ～ 3/31(金)	 機械器具の点検、洗浄、消毒、点検、物資の検収 （業務実施日　6日程度） 機械器具の点検、洗浄、消毒、点検

上記以外の他、衛生講習会、四者懇談会等の会議には参加すること。

また、本市地域に大規模な災害が発生した場合、受託者は、施設・設備・器具等の被害状況調査及び点検のため、出勤すること。

なお、学校給食実施計画日程表以外の勤務日に調理業務責任者が不在の場合、調理業務副責任者を調理業務責任者とみなす。

※令和10年度から13年度までの食数、調理日数及び勤務日は、令和９年度の計画に準じたものとする。令和10度から13年度までの詳細については、それぞれ前年度末に連絡する。

令和９年度嚥下調整食の調理方法

1. 米飯
   ①　精白米：水＝1：5 を基本とし、炊飯する。
   ② ①をフードプロセッサー等でなめらかにし、加熱する。
   ※玄米、麦は使用しない。炊き込みご飯、混ぜご飯の献立の日も具材は入れず、調理する。
   ※①の工程は保護者と協議のうえ、水分量を増減してもよい。
   ※②の工程は保護者と協議のうえ、省略してもよい。

2. パン
   ① パンと飲用牛乳（200ml）をフードプロセッサー等でなめらかにする。
   ② ①を加熱する。かたさを調整する場合は水を使用する。
   ※パンの日は飲用牛乳（200ml）を使用して嚥下調整食を提供しますので、別に飲用牛乳の提供はありません。ドライフルーツを練り込むパンの場合は、嚥下調整食を作ることはできません。

3. 汁物・煮物などの汁気のある料理
   ① 具材をフードプロセッサー等で極刻み状にし、汁と合わせて加熱する。かたさと味を調整する場合は水を使用する。

4. 揚物・焼物など汁気のない料理
   ① 具材をフードプロセッサー等で極刻み状にする。
   ② ①に水を加えて加熱する。

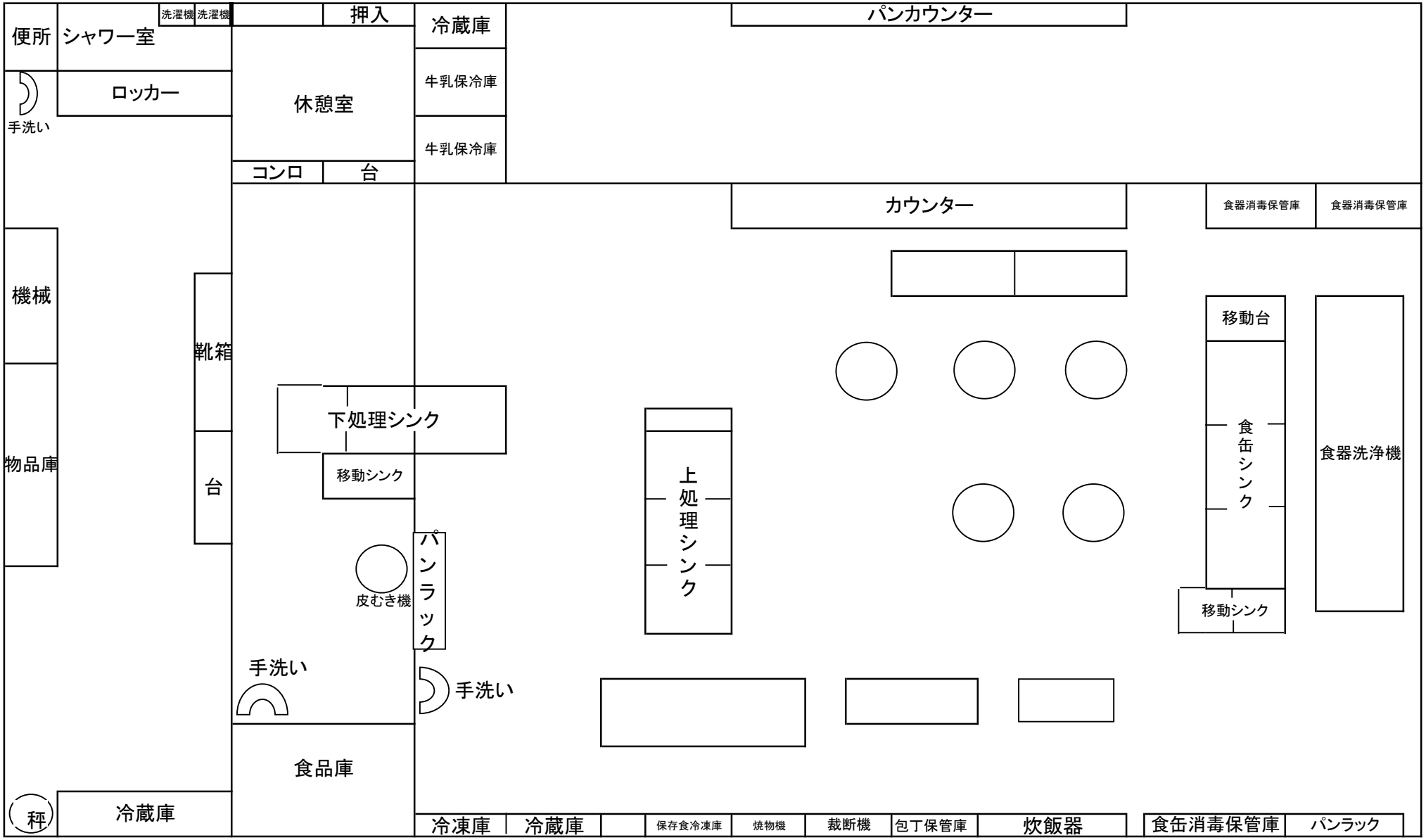
5. 和え物・サラダなど
   ① 茹でた具材をフードプロセッサー等で極刻み状にする。
   ② ①に水を加えて加熱し、調味する。

6. カレー・シチュー類
   ① 具材をフードプロセッサー等で極刻み状にし、ルウ・煮汁と合わせて加熱する。かたさと味を調整する場合は水を使用する。

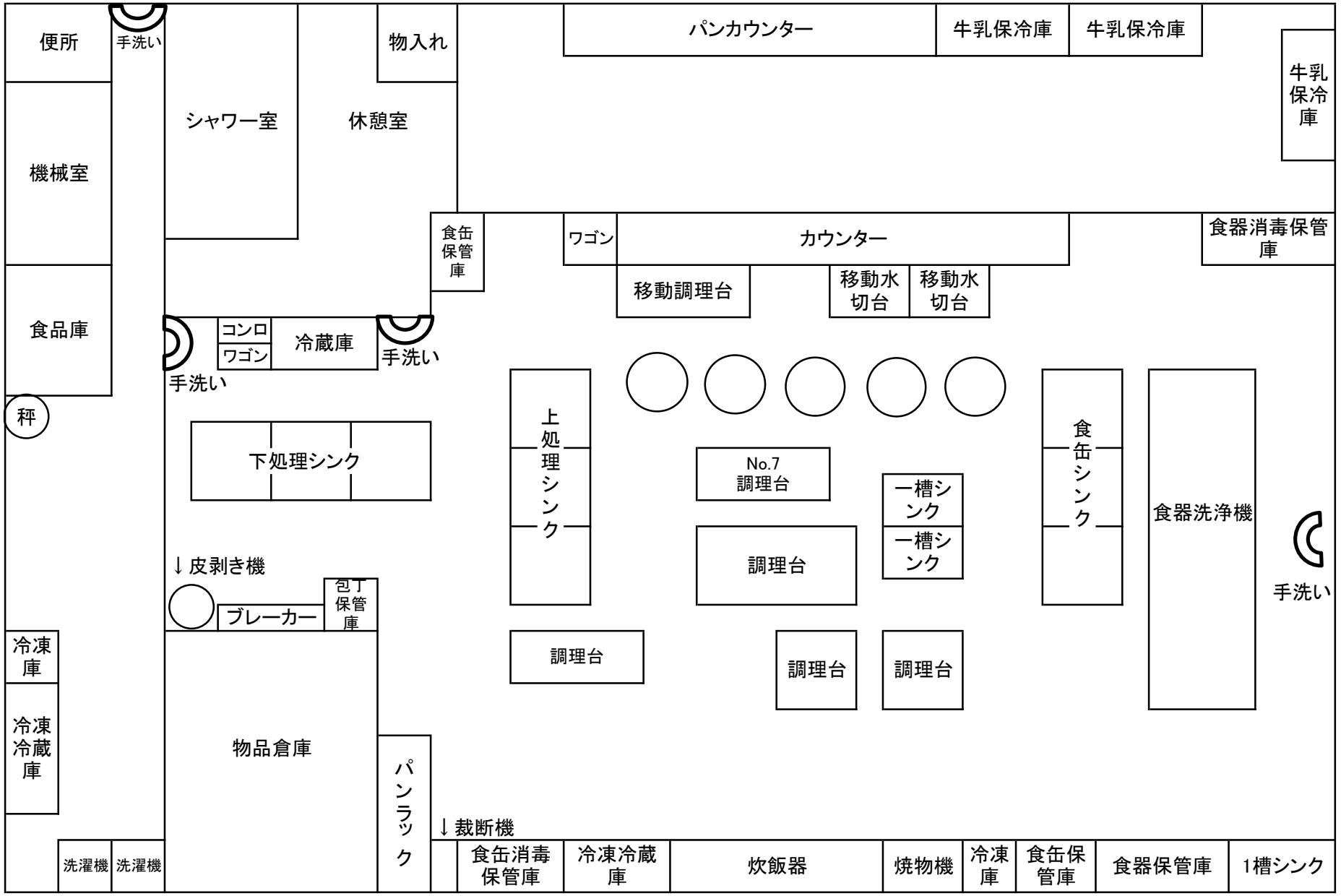
7. その他
   使用する水は沸騰水を使用する。その日の料理で使用するだし汁やベイリーフの煮出し汁を使用してもよい。また、米飯の日は、おかずのかたさの調整に、粥を使用してもよい。
   食品：水分の重量比は、肉・魚類 1：0.3～0.7、野菜類 1：0～0.5 を目安に調整する。
   提供する料理は、粘度にばらつきが無いように調整する。ただし、料理ごとに異なる水分量を希望した場合はこの限りではない。

8. 嚥下調整食を提供できない食品、献立について
   魚介類（ツナ・魚肉練り製品などを除く）、一部の半製品、筍、きのこ類、わかめ等の藻類、こんにゃく、コーン、果物、餅、ごま、挽肉を使用している献立の一部、その他繊維の多い食品など
   ※調理方法によって、提供できない献立があります。
   ※納入業者から直接納入され、調理室で調理を行わないもの（パンを除く）は、再調理を行いません。
   例：飲用牛乳、小袋に入ったもの（ゼリー、ひなあられ等）、漬物（福神漬け、梅干し）など

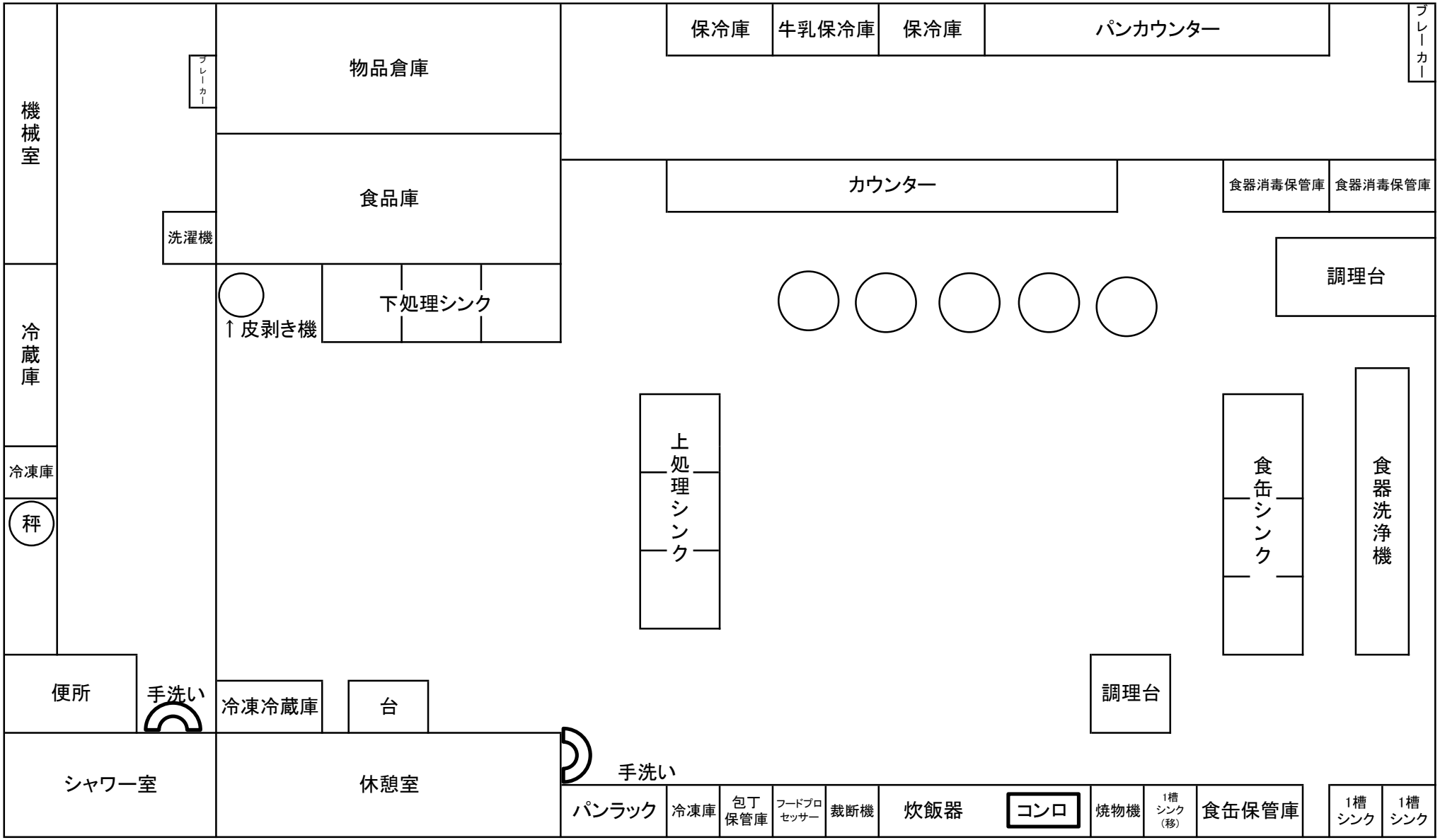
別紙4　庭窪小学校　給食棟244m^2



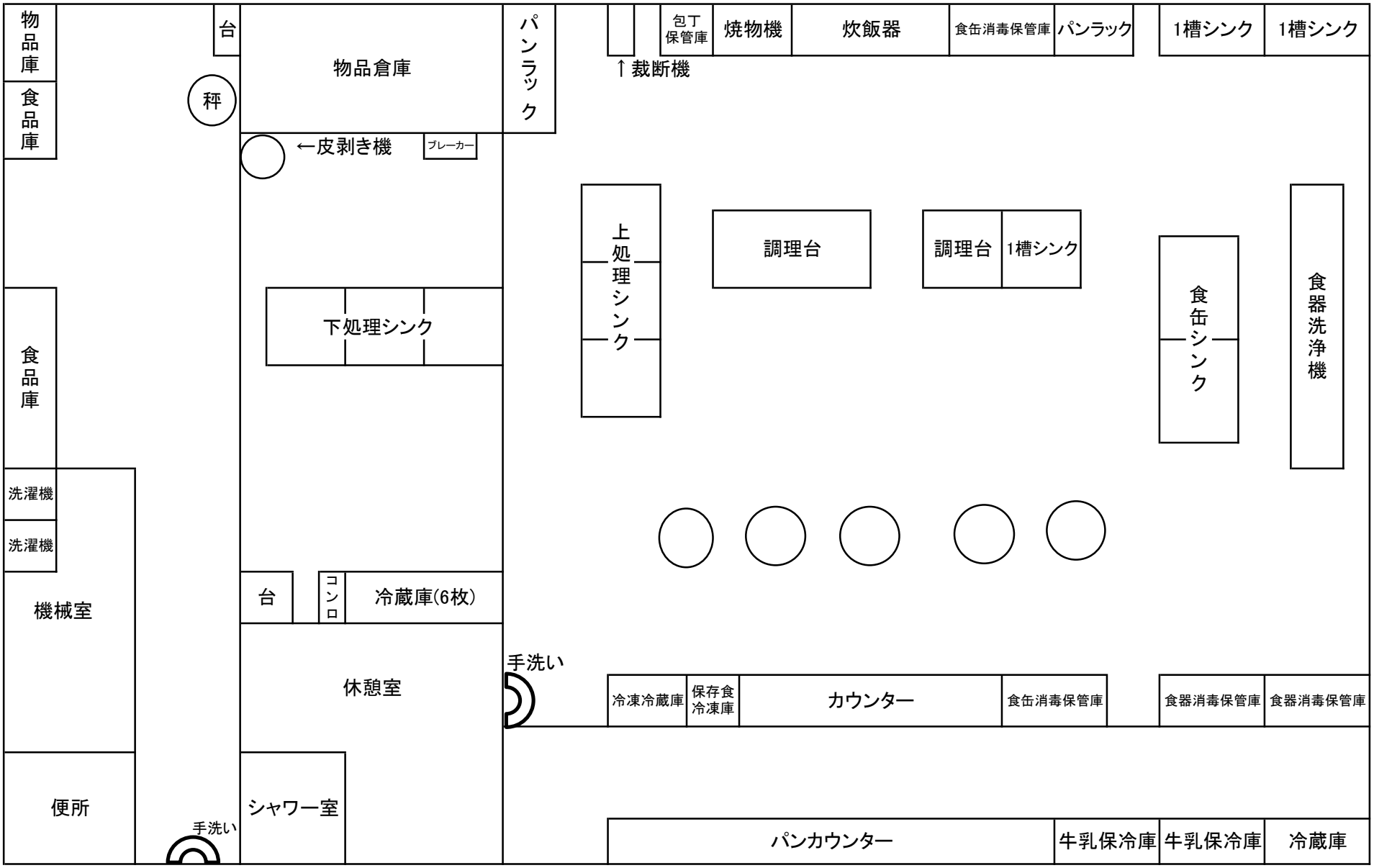
別紙4　八雲小学校　給食棟257m^2



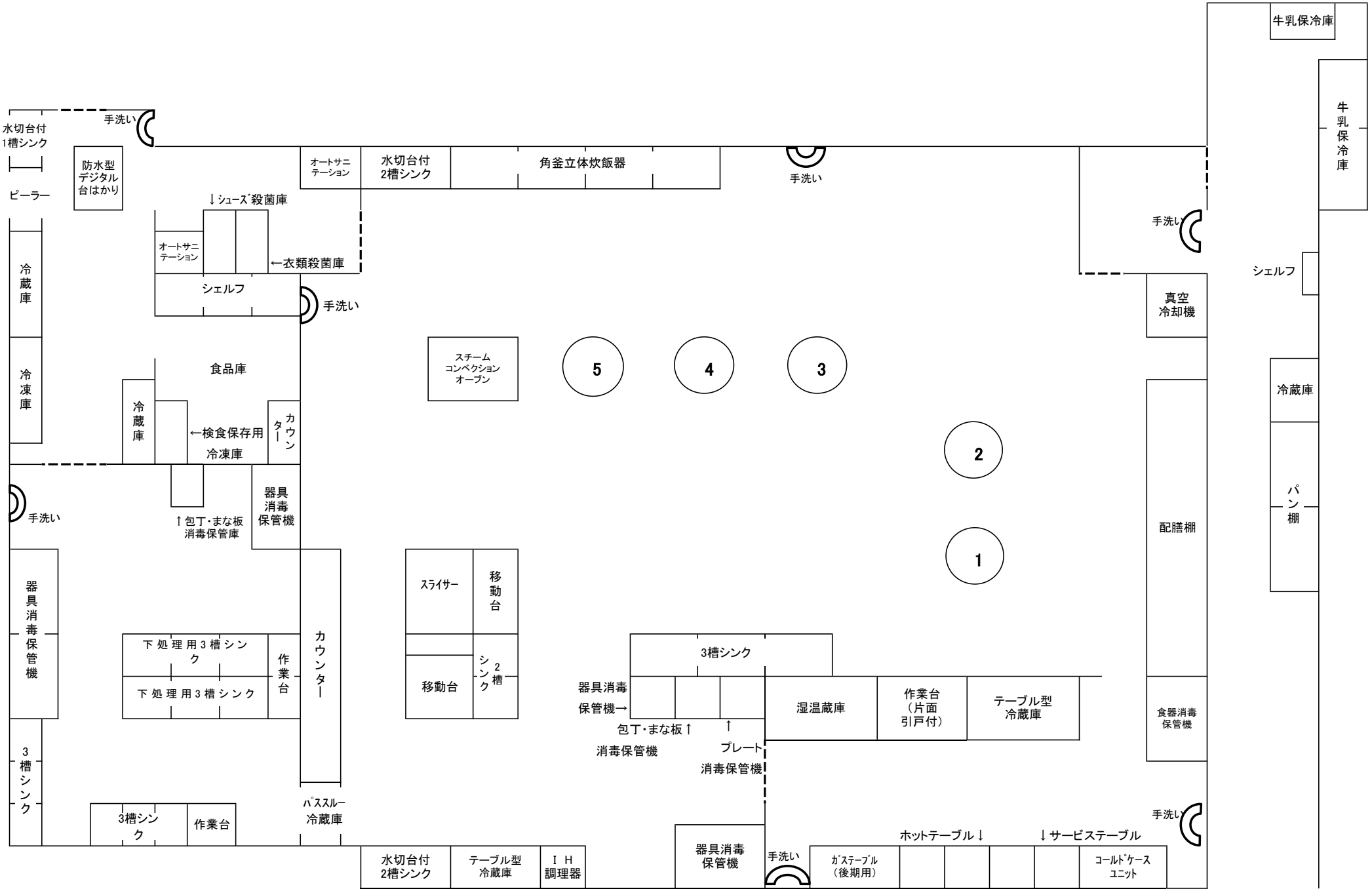
別紙4　金田小学校給食棟　253㎡



別紙4　藤田小学校　給食棟252m^2



別紙4　さつき学園給食室



庭窪小学校設備一覧（令和9年度分）

別紙5
［無　償］

No.	品　　名	品質・規格	数量
1	ガス給湯器	ﾉｰﾘﾂ 50号 屋内設置型 GQ-5021WZD-F	1
2	食器洗浄機	ED2-2S特（２槽式） アイホー	1
3	スチームコンベクションオーブン	CSWH-EW101P-TC　W900×D867×H1750	1
4	ガス回転釜	GHT-30･110L･服部	1
5	ガス回転釜	GHT-30･110L･服部	1
6	ガス回転釜	GHT-30･110L･服部	1
7	ガス回転釜	GHT-30FC-ST･110L･服部	1
8	ガス回転釜	GHT-30･110L･服部	1
9	扇風機（壁掛型）	壁掛用扇風機	1
10	扇風機（壁掛型）	35cm ﾅｼｮﾅﾙ　F-G301W	1
11	扇風機（壁掛型）	40cm･F-486(G)･東芝	1
12	扇風機（壁掛型）	40cm･F-486(G)･東芝	1
13	換気扇　家庭用	30cm 5枚羽・ﾅｼｮﾅﾙ	1
14	換気扇　家庭用	30cm 5枚羽・ﾅｼｮﾅﾙ	1
15	換気扇（有圧）ｼｬｯﾀｰ付	FY-40MSU3	1
16	換気扇（有圧）ｼｬｯﾀｰ付	40cm	1
17	換気扇（有圧）ｼｬｯﾀｰ付	40cm	1
18	換気扇（有圧）ｼｬｯﾀｰ付	40cm	1
19	換気扇（有圧）ｼｬｯﾀｰ付	40cm	1
20	換気扇（有圧）ｼｬｯﾀｰ付	40cm FY-40KTJ1 ﾅｼｮﾅﾙ	1
21	換気扇（有圧）ｼｬｯﾀｰ付	40cm FY-40KTJ1 ﾅｼｮﾅﾙ	1
22	換気扇（有圧）ｼｬｯﾀｰ付	30cm	1
23	１槽シンク(食器浸透)	900*750*800H	1
24	２槽シンク（上処理）	1500*750*800H	1
25	３槽シンク(上処理)	2700*900*800H	1
26	３槽シンク(食缶)	2700*900*800H	1
27	３槽シンク(下処理)	2700*750*800H	1

庭窪小学校備品一覧（令和9年度）　　別紙5

No.	品名	品質・規格	数量
1	冷蔵庫	HR-150Z ﾎｼｻﾞｷ	1
2	球根皮剥機	P-42	1
3	冷凍冷蔵庫	HRF-120LAFT-1　ホシザキ	1
4	冷凍庫(保存食用)	HF-63LX2ドア	1
5	スチームコンベクションオーブン	CSWH-EW101P-TC	1
6	野菜裁断機	VC-4	1
7	包丁まな板消毒保管庫	NK-155	1
8	炊飯器	リンナイＲＲ－３０ＳＩ型	1
9	炊飯器	リンナイＲＲ－３０ＳＩ型	1
10	炊飯器	リンナイＲＲ－３０ＳＩ型	1
11	炊飯器	リンナイＲＲ－３０ＳＩ型	1
12	炊飯器	リンナイＲＲ－３０ＳＩ型	1
13	炊飯器	リンナイＲＲ－３０ＳＩ型	1
14	炊飯器	リンナイＲＲ－３０ＳＩ型	1
15	炊飯器	リンナイＲＲ－３０ＳＩ型	1
16	炊飯器	リンナイＲＲ－３０ＳＩ型	1
17	食缶消毒保管庫	MW-30･30篭用	1
18	食器洗浄機	ED2-2S特(２槽式)	1
19	食器消毒保管庫	MW-30･30篭用	1
20	食器消毒保管庫	EW1503特	1
21	ガス回転釜	GHT-30ST　服部	1
22	ガス回転釜	GHT-30FC-ST	1
23	ガス回転釜	GHT-30･110L･服部	1
24	ガス回転釜	GHT-30FC-ST	1
25	ガス回転釜	GHT-30FC-ST･110L･服部	1
26	冷蔵庫	HR-120Z-TH	1
27	牛乳保冷庫	MR-120CA	1
28	牛乳保冷庫	MR-90X　ﾎｼｻﾞｷ	1

八雲小学校設備一覧

［無　償］

設備

No.	品　　名	品質・規格	数量
1	温水ガスボイラー	ﾉｰﾘﾂ　GQ-5021WZD-F	1
2	食器洗浄機	ED2-2S特(２槽式)	1
3	コンベクションオーブン	EOC-20-3	1
4	ガス回転釜	GT-30･110L･服部	1
5	ガス回転釜	GT-30･110L･服部	1
6	ガス回転釜	GT-30･110L･服部	1
7	ガス回転釜	GT-30･110L･服部	1
8	ガス回転釜	GHT-30FC-ST	1
9	扇風機（壁掛型）	F-G301W　3枚羽 ﾅｼｮﾅﾙ	1
10	扇風機（壁掛型）	F-G401P 3枚羽 ﾅｼｮﾅﾙ	1
11	扇風機（壁掛型）	F-GA301W 3枚羽 ﾅｼｮﾅﾙ	1
12	換気扇（有圧）ｼｬｯﾀｰ付	FY-30GSF2 ﾅｼｮﾅﾙ	1
13	換気扇（有圧）ｼｬｯﾀｰ付	FY-30GSF2 ﾅｼｮﾅﾙ	1
14	換気扇（有圧）ｼｬｯﾀｰ付	FY-30GSF2 ﾅｼｮﾅﾙ	1
15	換気扇（有圧）ｼｬｯﾀｰ付	45cm	1
16	換気扇（有圧）ｼｬｯﾀｰ付	45cm	1
17	換気扇（有圧）ｼｬｯﾀｰ付	45cm	1
18	換気扇（有圧）ｼｬｯﾀｰ付	45cm	1
19	３槽シンク(下処理)	2700*800*800H	1
20	１槽シンク(食器浸透)	900*900*800H	1
21	１槽シンク(食器浸透)	900*900*800H	1
22	１槽シンク(食器浸透)	1500*900*800H	1
23	３槽シンク(上処理)	2700*900*800H	1
24	３槽シンク(食缶)	2700*900*800H	1

八雲小学校備品一覧（令和9年度分）

別紙5

No.	品名	品質・規格	数量
1	牛乳保冷庫	ホシザキMR-150CA1500*900*1970	1
2	牛乳保冷庫	ホシザキMR-180CA31800*900*1970	1
3	球根皮剥機	P-47 SW左ﾀｲﾌﾟ　ｱｲﾎｰ	1
4	包丁まな板消毒保管庫	NK-155T	1
5	冷蔵庫	ホシザキHR-150Z1500*800*1890H	1
6	野菜裁断機	VC-4	1
7	食缶消毒保管庫	MW-40･40篭用	1
8	冷凍冷蔵庫	HRF-120LAFT	1
9	炊飯器	ﾘﾝﾅｲRR-30SI型	1
10	炊飯器	ﾘﾝﾅｲRR-30SI型	1
11	炊飯器	ﾘﾝﾅｲRR-30SI型	1
12	炊飯器	ﾘﾝﾅｲRR-30SI型	1
13	炊飯器	ﾘﾝﾅｲRR-30SI型	1
14	炊飯器	ﾘﾝﾅｲRR-30SI型	1
15	炊飯器	ﾘﾝﾅｲRR-30SI型	1
16	炊飯器	ﾘﾝﾅｲRR-30SI型	1
17	炊飯器	ﾘﾝﾅｲRR-30SI型	1
18	炊飯器	ﾘﾝﾅｲRR-30SI型	1
19	コンベクションオーブン	EOC-20-3	1
20	冷蔵庫	２ドア　HF６３LX	1
21	冷凍庫(保存食用)	HF-63LAT　625*650*1910H	1
22	食器洗浄機	ED2-2S特(２槽式)	1
23-24	食器消毒保管庫	ﾎｼｻﾞｷHSB-60DPA3-FKS　　60篭用	1
25	ガス回転釜	GT-30･110L･服部	1
26	ガス回転釜	GHT-30FC-ST	1
27	ガス回転釜	GT-30･110L･服部	1
28	ガス回転釜	GT-30･110L･服部	1
29	ガス回転釜	GT-30･110L･服部	1

金田小学校設備一覧

［無　償］

設備

No.	品　　名	品質・規格	数量
1	ガス給湯器	ノーリツGQ-5021WZD-F	1
2	食器洗浄機	ED2-2S特(２槽式) アイホー	1
3	コンベクションオーブン	ACO-102ES	1
4	ガス回転釜	服部工業GT-30FC　内釜スーパータフ加工　プロパンガス	1
5	ガス回転釜	服部工業GT-30FC　内釜スーパータフ加工　プロパンガス	1
6	ガス回転釜	服部工業GT-30FC　内釜スーパータフ加工　プロパンガス	1
7	ガス回転釜	ガス回転釜 GT-30ST LPG 内釜スーパータフ加工	1
8	ガス回転釜	ガス回転釜 GT-30ST LPG 内釜ネオサス	1
9	扇風機（壁掛型）	ｋｗ-807ｗ５枚羽	1
10	扇風機（壁掛型）	F-G301R ﾅｼｮﾅﾙ・3枚羽	1
11	扇風機（壁掛型）	45cm 4枚羽・東芝 F-486G	1
12	扇風機（壁掛型）	45cm 4枚羽・東芝 F-486G	1
13	扇風機（壁掛型）	45cm 4枚羽・東芝 F-486G	1
14	扇風機（壁掛型）	35cm 4枚羽 東芝 F-485G	1
15	扇風機（壁掛型）	F-G301R ﾅｼｮﾅﾙ	1
16	換気扇　家庭用	30cm FY-30MSNF1 ﾅｼｮﾅﾙ	1
17	換気扇　家庭用	30cm FY-30MSNF1 ﾅｼｮﾅﾙ	1
18	換気扇　家庭用	30cm FY-30AFS ﾅｼｮﾅﾙ	1
19	換気扇（有圧）ｼｬｯﾀｰ付	40cm	1
20	換気扇（有圧）ｼｬｯﾀｰ付	40cm	1
21	換気扇（有圧）ｼｬｯﾀｰ付	40cm	1
22	換気扇（有圧）ｼｬｯﾀｰ付	40cm	1
23	換気扇（有圧）ｼｬｯﾀｰ付	FY-30AFZ	1
24	３槽シンク(上処理)	2700*900*800H	1
25	３槽シンク(下処理)	2700*800*820H	1
26	３槽シンク(食缶)	2700*900*800H	1
27	１槽シンク(食器浸透)	1200*900*800H	1
28	１槽シンク(食器浸透)	1200*900*800H	1
29	１槽シンク（上処理）	900*900*800	1

金田小学校備品一覧(令和9年度)

別紙5

No.	品名	品質・規格	数量
1	冷蔵庫	HR-150Z　1355L　4ﾄﾞｱ	1
2	冷凍庫	504L 2ドア HF63ホシザキ	1
3	冷凍冷蔵庫	ホシザキHRF-120ZFT	1
4	球根皮剥機	P-42	1
5	冷凍庫(保存食用)	ホシザキ　HF-63LA	1
6	包丁まな板消毒保管庫	103T RJET1708 ｲｼﾀﾞ	1
7	野菜裁断機	VC-4　アイホー	1
8	炊飯器	ﾘﾝﾅｲRR-30SI型	1
9	炊飯器	ﾘﾝﾅｲRR-30SI型	1
10	炊飯器	ﾘﾝﾅｲRR-30SI型	1
11	炊飯器	ﾘﾝﾅｲRR-30SI型	1
12	炊飯器	ﾘﾝﾅｲRR-30SI型	1
13	炊飯器	ﾘﾝﾅｲRR-30SI型	1
14	炊飯器	ﾘﾝﾅｲRR-30SI型	1
15	炊飯器	ﾘﾝﾅｲRR-30SI型	1
16	炊飯器	ﾘﾝﾅｲRR-30SI型	1
17	炊飯器	ﾘﾝﾅｲRR-30SI型	1
18	コンベクションオーブン	ACO-102ES	1
19	食缶消毒保管庫	MW-40・40篭用	1
20	食器洗浄機	ED2-2S特(２槽式)	1
21	食器消毒保管庫	MW-50・50篭用	1
22	食器消毒保管庫	EW-1503 30篭用特	1
23	ガス回転釜	服部工業GT-30FC　内釜スーパータフ加工　プロパンガス	1
24	ガス回転釜	GT-30ST LPG 内釜スーパータフ加工	1
25	ガス回転釜	服部工業GT-30FC　内釜スーパータフ加工　プロパンガス	1
26	ガス回転釜	服部工業GT-30FC　内釜スーパータフ加工　プロパンガス	1
27	ガス回転釜	GT-30ST LPG 内釜ネオサス	1
28	牛乳保冷庫	722L MR75X	1
29	牛乳保冷庫	ホシザキMR-180CA1800*900*1970	1
30	牛乳保冷庫	MR-150CA　1500*900*1970	1

藤田小学校設備一覧（令和9年度）

別紙5
［無　償］

No.	品　　名	品質・規格	数量
1	温水ガスボイラー	ﾊﾟｰﾊﾟｽ　GS-A5000GE	1
2	食器洗浄機	EOD-M23HA-RT 中西	1
3	コンベクションオーブン	EOC-10-3	1
4	ガス回転釜	GT-30FC 内釜スーパータフ加工	1
5	ガス回転釜	GT-30FC 内釜スーパータフ加工	1
6	ガス回転釜	ガス回転釜 GT-30ST 内釜スーパータフ加工	1
7	ガス回転釜	GT-30･110L･服部	1
8	ガス回転釜	GHT-30･110L･服部	1
9	扇風機（壁掛型）	30cm･F-KK80(C)･東芝	1
10	扇風機（壁掛型）	ﾅｼｮﾅﾙ　F-G401P	1
11	扇風機（壁掛型）	ｻﾝﾖｰ EF-30KAI	1
12	扇風機（壁掛型）	ｻﾝﾖｰ EF-30KAI	1
13	扇風機（壁掛型）	40cm･F-486･東芝	1
14	換気扇（有圧）ｼｬｯﾀｰ付	40cm FY-40KJJ ﾅｼｮﾅﾙ	1
15	換気扇（有圧）ｼｬｯﾀｰ付	40cm FY-40KJJ ﾅｼｮﾅﾙ	1
16	換気扇（有圧）ｼｬｯﾀｰ付	40cm FY-40KJJ ﾅｼｮﾅﾙ	1
17	換気扇（有圧）ｼｬｯﾀｰ付	40cm FY-40MSF ﾅｼｮﾅﾙ	1
18	換気扇（有圧）ｼｬｯﾀｰ付	FY-40 STU3	1
19	換気扇（有圧）ｼｬｯﾀｰ付	FY-40 STU3	1
20	換気扇（有圧）ｼｬｯﾀｰ付	FY-40 STU3	1
21	換気扇　家庭用	FY-30Y2	1
22	３槽シンク(下処理)	2700*800*800H	1
23	３槽シンク(上処理)	2700*900*800H	1
24	１槽シンク(食器浸透)	900*900*800H	1
25	１槽シンク(食器浸透)	1500*900*800H	1
26	１槽シンク（食器浸透）	1500*900*800H	1
27	２槽シンク(食缶)	2700*900*800H	1
28	扇風機（壁掛型）	型番不明	1

藤田小学校備品一覧（令和9年度分）

別紙5

No.	品名	品質・規格	数量
1	球根皮剥機	P-42	1
2	冷蔵庫	MR-180LZ3 1800*800*1890	1
3	野菜裁断機	NS-34	1
4	包丁まな板消毒保管庫	KT-153	1
5	コンベクションオーブン	EOC-10-3	1
6	炊飯器	リンナイRR-300C型	1
7	炊飯器	リンナイRR-300C型	1
8	炊飯器	リンナイRR-300C型	1
9	炊飯器	リンナイRR-300C型	1
10	炊飯器	リンナイRR-300C型	1
11	炊飯器	リンナイRR-300C型	1
12	炊飯器	リンナイRR-300C型	1
13	炊飯器	リンナイRR-300C型	1
14	炊飯器	リンナイRR-300C型	1
15	炊飯器	リンナイRR-30SI型	1
16	炊飯器	リンナイRR-30SI型	1
17	食缶消毒保管庫	片面式　ダブル収納　三相200V　MCWK-40-e	1
18	食器洗浄機	EOD-M23HA-RT	1
19	食器消毒保管庫	MCW-30･30篭用･中西	1
20	食器消毒保管庫	ISC-W30J-E日本調理機	1
21	食器消毒保管庫	EW-1503	1
22	冷凍庫(保存食用)	494L･SRF-K681H･パナソニック	1
23	冷凍冷蔵庫	HRF-120LAFT 1200*650*1910	1
24	ガス回転釜	GT-30･110L･服部	1
25	ガス回転釜	GT-30FC 内釜スーパータフ加工	1
26	ガス回転釜	GT-30ST 内釜スーパータフ加工	1
27	ガス回転釜	GHT-30･110L･服部	1
28	ガス回転釜	GT-30FC 内釜スーパータフ加工	1
29	牛乳保冷庫	EMW-048RMR 1240L ﾌｸｼﾏ	1
30	牛乳保冷庫	MR-150CA　1500*900*1970	1
31	牛乳保冷庫	MR-150CA　1500*900*1970	1

さつき学園設備一覧(令和9年度分)

［無　償］

No.	品　名	品質･規格	数量
	＜Ａ：検収・ストック＞		
1	水切台付１槽シンク	PS1-126BDB-L 1200*690*850	1
	＜Ｂ：下処理＞		
1	下処理用３槽シンク	S3-247BDVB特 2400*750*850	1
2	下処理用３槽シンク	S3-247BDVB 2400*750*850	1
3	３槽シンク	S3-247BDB 2400*750*850	1
4	３槽シンク	S3-247BDB 2400*750*850	1
	＜Ｃ：調理室＞		
1	２槽シンク	S2-157DB 1500*750*850	1
2	回転釜（中学校用）	AG2-31A	3
3	水切台付２槽シンク	PS2-207BDB-R 2000*750*850	1
4	角釜立体炊飯器（軽量釜）	RCE-150S	4
5	３槽シンク	S3-247BDB 2400*750*850	1
6	揚げ物用ガス回転釜（ドライ）（中学校用）	ACFDX-30EKH 150ℓ	2
7	スチコン（中棚共通）	ACO-200GWM	1
8	水切台付２槽シンク	PS2-147BDB-L 1450*750*850	1
9	ガステーブル（中学校用）	AXYS-975T 900*750*850	1
	＜Ｄ：洗浄＞		
1	自動食器食缶洗浄機	AEN2-3NU特	1
2	３槽シンク	S3-247BDB 2400*750*850	1
3	３槽シンク	S3-217BDB 2100*750*850	1
	＜Ｅ：パントリー・準備＞		
1	オートサニテーション	HWG-75	3

さつき学園備品一覧（令和9年度）

No	機器名	機種
1	牛乳保冷庫	MR-120X
2	牛乳保冷庫	MR-120X
3	牛乳保冷庫	MR-120X
4	冷蔵庫	HR-150Z-ML 1362ℓ
5	冷蔵庫	HR-120ZT-ML 835ℓ
6	冷凍庫	HF-180Z3 1637ℓ
7	冷蔵庫	HR-150Z-ML 1362ℓ
8	球根皮剥機	P-48D ドライ仕様・ピーラー一体式
9	器具消毒保管機	EWK-1504N
10	器具消毒保管機	EWK-1504N
11	包丁まな板消毒保管庫	ESK-254N 包丁20本 まな板10枚
12	器具消毒保管機	EWK-1504N特
13	電解水生成装置	ROX-20TB2
15	パススルー冷蔵庫	HR-90CZ-ML-4G4G特 816ℓ
16	殺菌保管庫	SKB-60H ローシューズ14足
17	殺菌保管庫	CKB-60H 衣類8着
18	殺菌保管庫	CKB-60H 衣類8着
19	殺菌保管庫	CKB-60H 衣類8着
20	殺菌保管庫	SKB-60H ローシューズ14足
21	殺菌保管庫	SKB-60H ローシューズ14足
22	冷凍庫(保存食用)	RF-U11AFK
23	立体炊飯器	RCE-100 → 品番確認中
24	立体炊飯器	RCE-100 → 品番確認中
25	立体炊飯器	RCE-100 → 品番確認中
26	立体炊飯器	RCE-100 → 品番確認中
27	真空冷却機	AVS-35BS特
28	ガス回転釜	AG2-31A
29	ガス回転釜	AG2-31A
30	ガス回転釜（揚げ物対応）	ACFDX-20EKH 150ℓ → 品番確認中
31	ガス回転釜（揚げ物対応）	ACFDX-20EKH 150ℓ → 品番確認中
32	ガス回転釜	AG2-31A
33	スチームコンベクションオーブン	ACO-200GWM
35	スライサー	FS-51特 ドライタイプ
36	テーブル形冷蔵庫	RT-150SDF-ML特 436ℓ
37	器具消毒保管機	EWK-1504N
38	器具消毒保管機	ES-254N
39	包丁まな板消毒保管庫	ESK-254N 包丁20本 まな板10枚
40	消毒保管庫	ESK-254N特
41	ガステーブル	AXYS-975TM 900*750*850
42	ホットテーブル	CWT-97 900*750*850
43	炊飯器	電子ジャー9ℓ用（W481×D395×H406）タイガーJHC-900A
44	コールドケースユニット	CCKU1-127
45	食器消毒保管庫	EW-1004N
46	テーブル形冷蔵庫	RT-150SDF-RML特 436ℓ
47	温蔵庫	IHS-1575YAG特
48	食缶消毒保管庫	EW-1004N特
49	食缶消毒保管庫	EW-3004N特
50	食器消毒保管庫	EW-1004N特
51	食器消毒保管庫	EW-3004N特
52	食器・食缶洗浄機	AEN2-3NU特
55	3槽シンク	S3-247BDVB 2400*750*850

学校給食調理室の消耗品等負担区分

別紙 6

【教育委員会負担】

配缶用具等
食器
（大、皿、小、茶碗）
個人盆
はし
はしかご
スプーン
スプーンかご
食缶類(14、10、6L)
ボール類
天ぷらバット
パン箱
かご(盆・食器・牛乳)
児童用しゃもじ
児童用しゃくし(麺・汁用)
パンバサミ
天ぷらバサミ
保存食用容器
一口コンロ
学級ネーム札
殺菌灯(包丁まな板保管庫)
炊飯器
移動シンク
ステンレス台(移動式作業台)
水切り台
スポットクーラー
L型ワゴン(オールステンレス)
洗濯機
パンラック

【学校負担】

その他
電灯

【委託業者負担】

調理用具	備考
ゴムベラ	
タワシ	金タワシは使用しない
着火ライター	
アルミホイル	
ラップ	色付きのもの
調理用はさみ	
泡立て器	消毒保管庫で消毒可能なもの
ナイロン袋	
タオル	
皮むき器	自動皮むき器を含む。
おろし金	
缶切り	
栓抜き	
焼物機の手袋	
しゃもじ大(配缶用)	
不織布	
検収後移し変え専用容器	
缶切機(ハンドル式)	缶切り可
鍋	除去食調理用
高速ブレンダー、ミルサー	嚥下調整食調理用
フードプロセッサー	嚥下調整食調理用
フードプロセッサー	嚥下調整食調理用
だしこし	ステンレス
包丁	
まな板	木製不可
上皿自動天秤	
台秤	
調理用オール	ハイテクスパテラ
しゃくし(オールステンレス)	消毒保管庫で消毒可能なもの
計量カップ	
ざる(かめざる)	耐熱性のあるもの
たらい	アルミ
ボール	アルミ
オーブンシート	テフロン、繰り返し使えるもの
真空冷却機用塩・試薬	メーカー純正品または推奨品
油こし器	40メッシュ以上
一斗缶用漏斗	

衛生管理品	備考
ペーパータオル	
手洗い用逆性石けん液	
消毒用アルコール	
次亜塩素酸ナトリウム	
遊離残留塩素測定器(試薬不要)	常用
遊離残留塩素測定器(試薬要)	試薬不要の測定器点検用
保存食用ナイロン袋(ジッパー付)	
調理用ゴム手袋	天然ゴム
使い捨て調理用ビニール手袋	ショート、ロング、色付きのもの
救急薬品類	絆創膏などは色付きのもの
ホース	
温度計	
湿度計	
中心温度計	
非接触温度計(品温計)	
最高最低温度計	
爪ブラシ	

掃除・洗浄用品
スポンジ(洗浄対象に対応したもの)
ナイロンパット
ほうき等清掃用具
ちりとり
洗濯用洗剤
水切りワイパー
物干さお
洗濯バサミ
バケツ
蓋付きゴミ箱(大型含む。)
ゴキブリ等害虫駆除シート
ネズミ取りシート
トイレットペーパー
ゴミ袋(透明のもの)
砥石
機械油
食器、器具用石けん液※
※スチコン用はメーカー純正品または推奨品を使用すること

被服等
白衣上下
帽子
マスク
ゴム底の履物
作業用サンダル
ビニールエプロン
コックシューズ(区域別)
アイスベスト(保冷剤式不可)

事務用品他
筆記用具
ホワイトボード、マーカー
乾電池
物資受領印
学級ネーム札取り付け器具
机(座卓)
シュレッダー
書類保存用ファイル※
※契約終了後は市教委へ譲渡すること
冷機器(従事者　アイスベスト等用)

その他
時計
給茶機用茶葉(メーカー純正品)
給茶機用フィルタ(メーカー純正品)
空調設備用フィルタ
(メーカー純正品)
扇風機(スタンド型)
スパテラスタンド
折りたたみ台車
ペンキ
使い捨て配膳用ビニール手袋(各教室分)
ストロー回収、パン運搬用ポリ袋(各教室分)
巡回、立入検査等に必要なもの
その他業務に必要なもの

別紙７

学校給食で使用しない食品について

食物アレルギー表示が義務付けられた特定原材料とそれに準ずる品目のうち、下記の食品は給食では使用しません。

使用しない食品	備考
生卵・半熟卵、マヨネーズ、うずら卵	※表示義務のある食品ではありませんが、木の実類は症例数が多いことから、ヘーゼルナッツ、ペカン、ブラジルナッツも給食では使用しません。
落花生(ピーナッツ)、アーモンド、くるみ、カシューナッツ、マカダミアナッツ・ピスタチオ※	
生の果物：りんご、オレンジ、バナナ、もも、キウイフルーツ	
えび、そば、かに、あわび、いくら、生の魚類	

参考：食物アレルギー表示対象品目(出典：消費者庁)

表示	用語	品目
義務	特定原材料(9 品目)	えび・カシューナッツ・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生(ピーナッツ)
推奨	特定原材料に準ずるもの(20 品目)	アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・ピスタチオ・豚肉・マカダミアナッツ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン