能代市学校給食調理及び運搬業務委託

仕 様 書

令和８年１１月

能代市教育委員会

目　　次

ページ

○基本的事項

１　委託業務の内容 …… １

２　委託業務実施場所等 …… １

３　学校休業日 …… １

４　委託業務実施日 …… ２

５　各共同調理場における対象校及び一日の給食予定数 …… ２

６　経費負担 …… ２

７　法令等の遵守 …… ２

○業務実施体制

１　人員配置等 …… ２

２　報告 …… ３

３　業務区分

①　能代市が実施する業務 …… ３～４

②　受託者が実施する業務 …… ４～５

別紙１　貸与設備備品等一覧表 …… ６～１２

別紙２　経費負担区分一覧 …… １３

別紙３　業務分担区分一覧表 …… １４

別紙４　一日の作業フロー …… １５

別紙５　食缶等配送・回収経路 …… １６～１８

様式１～１１ …… １９～３０

共同調理場配置図 …… ３１～３３

「能代市学校給食調理及び運搬業務委託」仕様書

委託期間：令和９年８月１日～令和１４年７月３１日

○基本的事項

１　委託業務の内容（詳細は業務実施体制３による）

①　ボイラーの運転管理を含む共同調理場の施設、設備及び調理機器の維持管理
②　調理＝栄養士が作成した献立と指示書をもとに能代市が供給した食材により調理すること
　　＝作業工程及び作業動線を作成し、能代市の承認を得ること
③　食材の検収及び管理
④　調理した給食の管理
⑤　食器、食缶、容器類等の洗浄
⑥　調理器具等の洗浄及び消毒
⑦　共同調理場の清掃
⑧　共同調理場から各学校配膳室までの給食の運搬及び配膳準備
⑨　各学校配膳室から共同調理場までの食器類及び容器等の運搬
⑩　委託業務に要する消耗品等の管理
⑪　給食費による食材の支払伝票のとりまとめ
⑫　学校給食会計の経理業務
⑬　前各号に付帯する業務
⑭　その他能代市と協議の上決定した業務

２　委託業務実施場所等

	共同調理場名	位　　置	建　設　年
①	南部共同調理場	能代市字藤山３番地	平成 22 年
②	北部共同調理場	能代市向能代字トトメキ１０６番地１	平成 12 年
③	二ツ井共同調理場	能代市二ツ井町字上台２５番地１	平成 22 年

※委託業務実施場所の使用時間については、各共同調理場における委託業務内容によるものとするが、原則として午前７時から午後６時までのうち７時間４５分とする。なお、施錠等の戸締まりについては受託者が実施する。ただし、建物の構造上実施できないものについては、別途指示する。

３　学校休業日

土曜日、日曜日、祝日及び能代市立小､中学校管理規則（平成１８年教育委員会規則第１３号。以下「管理規則」という。）に定める休業日。ただし、管理規則に定める時期変更並びに振替あり。

休業日	期　　間　　等
春季休業日	４月１日から土曜日、日曜日を除く４日間及び３月２２日から３月３１日まで
夏季休業日	７月２３日から８月２３日まで
冬季休業日	１２月２６日から１月１３日まで
開校記念日	
上記のほか、校長が特に休業を必要と認め、能代市教育委員会に届け出た日	

４　委託業務実施日

・３の学校休業日に定める日を除く。（時期変更あり）
・夏季、冬季、春季休業期間中に各６日（計１８日）、共同調理場の清掃を実施。
・その他能代市と受託者が協議のうえ、必要と認めた日。

５　各共同調理場における対象校及び一日の給食予定数（R8.5.1 現在）

共同調理場名	対　象　校	給食予定数
①南部共同調理場	能代市立渟城西小学校 能代市立渟城南小学校 能代市立第四小学校 能代市立浅内小学校 能代市立能代第一中学校 能代市立能代第二中学校 能代市立能代南中学校	1,560(36)
②北部共同調理場	能代市立向能代小学校 能代市立東雲中学校	510(8)
③二ツ井共同調理場	能代市立第五小学校 能代市立能代東中学校 能代市立二ツ井小学校 能代市立二ツ井中学校	556(13)
計		2,626(57)

※(　)内は食物アレルギー対応給食数。

６　経費負担

（１）委託業務の実施にあたり、各共同調理場、各学校に備え付けた設備・備品、給食運搬車（別紙１「貸与設備備品等一覧表」）の使用については無償貸与とする。
（２）委託業務の実施に伴い発生する光熱水費、燃料費は能代市が負担する。
（３）その他経費の負担区分については、別紙２「経費負担区分一覧」による。

７　法令等の遵守

委託業務を実施するにあたり、労働基準法、学校給食法及び関連法規等を遵守すること。また、児童、生徒の安全管理に配慮すると共に、個人情報保護を徹底すること。

○業務実施体制

１　人員配置等

（１）統括管理責任者＝学校給食業務を統括する責任者を１名配置すること。
（２）調理場責任者＝各調理場毎に責任者を１名配置すること。
（３）調理場副責任者＝各調理場毎に副責任者を２名配置すること。
（２）、（３）は（４）の調理員等と兼務可。
（４）調理員等＝学校給食業務に従事する調理員、運転員及び事務員を必要人数配置すること。

２　報告

（１）１（１）及び（２）、（３）の統括管理責任者、調理場責任者、調理場副責任者（以下「管理者等」という。）を選任する場合は、業務開始の一週間前までに選任報告書（様式１）により能代市へ報告すること。また、管理者等を変更する場合は、変更一週間前若しくは変更後速やかに変更選任報告書（様式２）により能代市へ報告すること。

（２）１（４）の調理員等を各調理場に配置し、委託業務に従事させる場合は、業務開始の一週間前までに調理員等従事報告書（様式３）により能代市へ報告すること。また、調理員等を変更する場合は、変更一週間前若しくは変更後速やかに変更調理員等従事報告書（様式４）により能代市へ報告すること

（３）報告の際は、各人の氏名、生年月日、住所、自動車運転免許及び各種資格の有無等必要事項を明記すること。（免許及び資格については、証明するものの写しを添付すること。）

３　業務区分（業務分担区分一覧表（別紙３）参照）

①　能代市が実施する業務

ア　献立の作成等

・一ヶ月毎の献立予定表（様式任意）を作成し、献立予定表による最初の給食日の一週間前まで受託者に提示する。

・一週間毎の調理業務指示書（口頭による場合を含む。以下「指示書」という。様式５）を作成し、最初の給食日の一週間前まで受託者に提示する。

・献立の変更及び当該変更に伴う指示書の変更については、できるだけ速やかに受託者に提示する。

イ　学校毎及び調理場毎の給食数等

・一の年度及び各月毎の給食数を年度初め及び月初めの一週間前までに給食実施予定食数通知書（様式６）により受託者に通知する。年間の給食予定数は年度初め一回限りの報告とする。

・学級閉鎖及び臨時休校等の場合は、少なくとも前日までに給食実施の有無及び給食数を変更給食実施予定食数通知書（様式７）により受託者に通知する。緊急やむを得ない場合は、口頭によるものとする。

ウ　食材の調達

・各調理場毎に献立及び給食数に基づき食材を調達する。

エ　施設整備（衛生関係の点検含む）

・随時施設の点検を実施し、実態把握に努める。

・文部科学省が定めた「学校給食衛生管理基準」（以下「衛生管理基準」という。）に則り、施設の新築、改築、改修、修理等（消耗品等の補充を含む）を実施する。その際、受託者と十分協議する。

オ　設備整備（衛生関係の点検含む）

（調理用機器・器具類、シンク、冷蔵庫・冷凍庫等、保温食缶・保冷食缶、消毒庫、給排水設備、電気設備、冷暖房設備、運搬車両等）

・随時各種設備の点検を実施し、実態把握に努める。

・衛生管理基準に則り、設備の整備、改善、更新、修理等（消耗品等の補充を含む）を実施する。その際、受託者と十分協議する。

② 受託者が実施する業務

ア 事業計画書等の提出

・事業計画書（学校給食業務を実施する上での基本理念、目標、衛生管理の基本姿勢及び従事者の研修、一日の作業フロー（別紙４）及び当該作業フローに沿った作業動線等）を提出する。

・委託業務に係る年間スケジュールを提出する。

イ 業務完了報告書等の提出

・業務完了報告書（様式８）を提出する。

・一日の委託業務終了後衛生管理チェックリスト（様式９）により、従事者、施設、設備、調理機器等の衛生管理状況を記録し、報告する。

・一ヶ月毎に従事者の健康調査票（様式１０）を提出する。

・一日の委託業務終了後調理日誌（様式１１）を提出する。

ウ 施設及び設備の維持管理

・能代市が施設及び設備を点検する際は、協力するものとする。

・施設及び設備は常に清潔で衛生的にする。

・調理場の給排水、換気等の状態を適正に保つ。

エ 食器及び調理器具の清潔維持

・食器、容器及び調理器具等は使用後確実に洗浄、消毒し、適切な保管を行う。

オ 従事者の健康管理及び研修等

・労働関係法令及び衛生管理基準に則り、従事者の健康管理に努める（健康診断及び検便の実施等）

・従事者の健康状態に留意し、毎日、個人毎に健康調査票を記録する。

・委託業務に従事する際の衣服等身につけるものは清潔を保つ。

・衛生意識の高揚を図るため従事者全員の研修を実施する。

・従事者の健康管理及び研修等に要する費用を負担する。

カ 給食数の集計

・各調理場毎に一日の給食数を把握し、能代市から通知を受けた給食予定数と照合し、一ヶ月毎及び年間の給食数を把握する。

キ 調理業務

・調理にあたっては、衛生管理基準「第 3-1(4)調理過程」に定める共通事項、使用水の安全確保、二次汚染の防止、食品の適切な温度管理等及び廃棄物処理の項目を遵守する。

・衛生管理基準「第 4-1(2)学校給食従事者の衛生管理」に定める事項を遵守する。

・調理業務に伴う消耗品類の種類別経費負担区分は、契約時に別途能代市と協議する。（原則として調理、配送及び残菜処理業務に伴う消耗品（洗剤、残菜処理に伴う消耗品、その他）については、受託者負担とする。）

ク 食材の検収及び保管等

・能代市が購入した食材を原則として衛生管理基準「第 3-1(3)食品の検収保管等」に定める方法により検収及び保管する。

・在庫食材については、週一回点検し、期限が切れたものを廃棄するとともに、能代市に報告する。

ケ 給食の配送等

・各共同調理場から各学校への給食の配送にあたっては、衛生管理基準「第3-1(5)配送及び配食」の事項を遵守する。
・食缶等配送・回収経路は、別紙５「食缶等配送・回収経路」による。

コ　保存食、残食及び残品
・保存食等については衛生管理基準「第 3-1(6)検食及び保存食等」に定める方法により取り扱う。

サ　長期休業中の業務
・長期休業中の各共同調理場における施設、設備、調理機器及び食器等の衛生管理については能代市と十分協議の上、清潔を保つ。

シ　給食費会計の処理等
・給食費による食材の支払い伝票のとりまとめを行う。

ス　その他
・その他調理業務にあたり必要な事項は能代市と協議するとともに衛生管理基準を遵守する。
・各学校への給食だより等の配布文書を梱包、配送する。

貸与設備備品等一覧表　　別紙 1

①南部共同調理場

製　品　名	数 量	単位	購入年度	備　考
〈検収室、下処理室、器具洗浄〉				
一層シンク	2	台	H22．6	
冷凍庫	2	台	H22．6	
検食用冷蔵庫	1	台	H22．6	
消毒保管機	2	台	H22．6	
スタッキングカート	5	台	H22．6	
ピーラー	2	台	H22．6	
ピーラーシンク	2	台	H22．6	
L型運搬車	2	台	H22．6	
三槽シンク	3	台	H22．6	
移動台	2	台	H22．6	
掃除道具入れ	2	台	H22．6	
包丁・まな板消毒保管機	1	台	H22．6	
移動台	3	台	H22．6	
三槽シンク	3	台	H22．6	
水切台	4	台	H22．6	
パススルー冷蔵庫	2	台	H22．6	
スーパーエレクターシェルフ	4	台	H22．6	
高速度ミキサー	1	台	H22．6	
消毒保管機	1	台	H22．6	
二層シンク	1	台	H22．6	
作業台	1	台	H22．6	
プレハブ冷蔵庫	2	台	H22．6	
スーパーエレクターシェルフ	4	台	H22．6	
防水デジタル秤	1	台	H27．7	
秤用キャスター台車	1	台	H27．7	
球根皮剥機	1	台	R5．4	
〈米庫・炊飯室〉				
エアーコンプレッサー	1	台	H22．6	
昇米機	1	台	H22．6	
米サイロ	1	台	H22．6	
昇米機	1	台	H22．6	
計量・洗米ライン制御盤	1	台	H22．6	
炊飯ライン制御盤	1	台	H22．6	
自動水圧洗米機	1	台	H22．6	
オートライマー	1	台	H22．6	
パレットコンベアー(A)	1	台	H22．6	
トラバーサー	1	台	H22．6	
炊飯・蒸らしラック	1	台	H22．6	
電気連続炊飯器	10	台	H22．6	
炊飯釜	30	台	H22．6	
内釜反転コンベアー	1	台	H22．6	
内釜・蓋洗浄機	1	台	H22．6	
内釜反転返却コンベアー	1	台	H22．6	
反転機	1	台	H22．6	
一槽シンク	1	台	H22．6	
カートイン消毒保管機	1	台	H22．6	
掃除道具入れ	1	台	H22．6	
〈煮炊き調理室〉				
スタッキングカート	4	台	H22．6	
移動台	2	台	H22．6	
マイコンスライサー	2	台	H22．6	
スライサーシンク	2	台	H22．6	
二槽シンク	2	台	H22．6	
水切台	2	台	H22．6	
消毒保管機	1	台	H22．6	
二槽シンク	1	台	H22．6	
移動台	1	台	H22．6	
配缶台車	3	台	H22．6	
IH煮炊釜	6	台	H22．6	

①南部共同調理場

製　品　名	数 量	単位	購入年度	備　考
移動台	6	台	H22．6	
カートイン消毒保管機	2	台	H22．6	
掃除道具入れ	1	台	H22．6	
包丁まな板殺菌庫	1	台	H22．6	
〈アレルギー対応室〉				
二槽シンク	1	台	H22．6	
電磁調理器	1	台	H22．6	
移動台	1	台	H22．6	
消毒保管機	1	台	H22．6	
包丁まな板殺菌庫	1	台	H22．6	
オーブンレンジ	1	台	H26．8	
冷蔵庫	1	台	H26．8	
〈焼物・揚物室・油庫〉				
電気スチームコンベクションオーブン	2	台	H22．6	
ラックカート	2	台	H22．6	
スタッキングカート	3	台	H22．6	
移動台	4	台	H22．6	
フライヤー	1	台	H22．6	
消毒保管機	1	台	H22．6	
二槽シンク	1	台	H22．6	
カートイン消毒保管機	1	台	H22．6	
廃油タンク	1	台	H22．6	
包丁まな板殺菌庫	1	台	H22．6	
〈和え物室〉				
真空冷却機	1	台	H22．6	
屋外ユニット	1	台	H22．6	
チラー	1	台	H22．6	
移動台	1	台	H22．6	
二槽シンク	1	台	H22．6	
消毒保管機	1	台	H22．6	
冷蔵庫	1	台	H22．6	
移動台	2	台	H22．6	
ミキシングミキサー	2	台	H22．6	
予冷機能付消毒保管機	2	台	H22．6	
包丁まな板殺菌庫	1	台	H22．6	
〈コンテナープール〉				
検食用冷凍庫	1	台	H22．6	
食器保管戸棚	5	台	H22．6	
コンテナーイン昇降消毒保管機	9	台	H22．6	
コンテナーイン消毒保管機	2	台	H22．6	
コンテナー	20	台	H22．6	
二段式運搬車	22	台	H22．6	
〈洗浄室〉				
フリーローラー	4	台	H22．6	
二槽シンク	1	台	H22．6	
移動台	7	台	H22．6	
一槽シンク	1	台	H22．6	
食缶類洗浄システム	1	台	H22．6	
カゴごと食器洗浄機	1	台	R4．4	
コンテナー洗浄システム	1	台	H22．6	
パッケージ型厨芥処理機	1	台	H22．6	
台付一槽シンク	1	台	H22．6	
〈その他〉				
手洗いシンク	4	台	H22．6	
エアシャワー	2	組	H22．6	
除菌乾燥ロッカー	7	台	H22．6	

②北部共同調理場

製　品　名	数 量	単位	購入年度	備　考
ピーラー	1	台	H13．1	
受シンク	1	台	H13．1	
エレクターシェルフ	4	台	H13．1	
衣装保管庫	2	台	H13．1	
エアシャワー	1	台	H13．1	
パススルー冷蔵庫	1	台	H13．1	
戸棚	1	台	H13．1	
プレハブ冷蔵庫	2	台	H13．1	
エレクターシェルフ	6	台	H13．1	
作業台	1	台	H13．1	
下処理シンク	2	台	H13．1	
包丁まな板殺菌庫	1	台	H13．1	
道具殺菌保管庫	1	台	H13．1	
給食用冷凍庫	1	台	H13．1	
運搬コンベアー	1	台	H13．1	
パススルー冷蔵庫	1	台	H13．1	
検食保存用冷凍庫	2	台	H26．8	
パンラック	1	台	H13．1	
水切付二槽シンク	1	台	H13．1	
置台	1	台	H13．1	
フードカッター	1	台	H13．1	
サイノ目切機	1	台	H13．1	
野菜裁断機	1	台	H13．1	
フードスライサー	1	台	H13．1	
スライサー置台	1	台	H13．1	
調理シンク	2	台	H13．1	
蒸気回転釜	3	台	H13．1	
ガス回転釜	1	台	H13．1	
包丁まな板殺菌庫	1	台	H13．1	
道具殺菌保管庫	1	台	H13．1	
冷蔵庫	1	台	H13．1	
電動水圧洗米機	1	台	H13．1	
ライマー	1	台	H13．1	
ガス自動炊飯機	3	台	H13．1	
ガステーブル	1	台	H13．1	
ガス蒸し器	2	台	H13．1	
ガスフライヤー	1	台	R4．7	
スチームコンベクションオーブン	1	台	H27．8	
パンラック	1	台	H13．1	
水切付一槽シンク	1	台	H13．1	
真空冷却機	1	台	H13．1	
二槽シンク	1	台	H13．1	
システム洗浄機	1	台	H13．1	
食器消毒保管庫	2	台	H13．1	
残菜シンク	1	台	H13．1	
一槽シンク	1	台	H13．1	
食缶洗浄機	1	台	H13．1	
食缶消毒保管庫	3	台	H13．1	
ジェットクリーナー	1	台	H13．1	
冷凍庫	1	台	R4．8	
検収台	1	台	H13．1	
台はかり	1	台	H13．1	
運搬車	3	台	H13．1	
ザル受カート	3	台	H13．1	
残菜運搬車	2	台	H13．1	
ザル受カート	5	台	H13．1	
高速度ミキサー	1	台	H13．1	
盛付台	2	台	H13．1	
食油ろ過機	1	台	H13．1	
移動台	15	台	H13．1	
L型運搬車	12	台	H13．1	

②北部共同調理場

製　品　名	数 量	単位	購入年度	備　考
野菜脱水機	1	台	H13．1	
水切台	1	台	H13．1	
すくーるワゴン	10	台	H13．1	
移動シンク	2	台	H13．1	
ジェットタオル	8	台	H13．1	
まな板	7	台	H13．1	
スパテラ	3	台	H13．1	
ひしゃく	3	台	H13．1	
かな網	2	台	H13．1	

③ 二ツ井共同調理場

細　　目	数 量	単位	購入年度	備　　考
〈検収室〉				
デジタル台秤	1	台	H22．3	
移動台(ﾄﾞﾗｲ仕様)	2	台	H22．3	
二層ｼﾝｸ(ﾄﾞﾗｲ仕様)	1	台	H22．3	
ﾋﾟｰﾗｰｼﾝｸ(ﾄﾞﾗｲ仕様)	1	台	H22．3	
ピーラー	1	台	H22．3	
スタッキングカート	3	台	H22．3	
ﾊﾟｽｽﾙｰ冷凍冷蔵庫	1	台	H22．3	
三層ｼﾝｸ(ﾄﾞﾗｲ仕様)	1	台	H22．3	
作業台(ﾄﾞﾗｲ仕様)	1	台	H22．3	
検食用フリーザー	1	台	H22．3	
消毒保管機	1	台	H22．3	
〈魚肉下処理室〉			H22．3	
移動台(ﾄﾞﾗｲ仕様)	2	台	H22．3	
二層ｼﾝｸ(ﾄﾞﾗｲ仕様)	1	台	H22．3	
移動ｼﾝｸ(ﾄﾞﾗｲ仕様)	1	台	H22．3	
消毒保管機	1	台	H22．3	
プレハブ冷蔵庫	2	台	H22．3	
ｽｰﾊﾟｰｴﾚｸﾀｰｼｪﾙﾌ	2	台	H22．3	
〈食品庫〉				
ｽｰﾊﾟｰｴﾚｸﾀｰｼｪﾙﾌ	2	台	H22．3	
〈計量室〉				
二層ｼﾝｸ(ﾄﾞﾗｲ仕様)	1	台	H22．3	
ｺｰﾙﾄﾞﾃｰﾌﾞﾙ冷蔵庫	1	台	H22．3	
消毒保管機	1	台	H22．3	
ﾃﾞｼﾞﾀﾙ式上皿自動秤	1	台	H22．3	
〈野菜下処理室〉				
移動ｼﾝｸ(ﾄﾞﾗｲ仕様)	1	台	H22．3	
移動台(ﾄﾞﾗｲ仕様)	2	台	H22．3	
三層ｼﾝｸ(ﾄﾞﾗｲ仕様)	3	台	H22．3	
コンベアー	2	台	H22．3	
ﾊﾟｽｽﾙｰ冷凍冷蔵庫	1	台	H22．3	
消毒保管機	1	台	H22．3	
包丁･まな板消毒保管機	1	台	H22．3	
〈米庫〉				
ｽｰﾊﾟｰｴﾚｸﾀｰｼｪﾙﾌ	1	台	H22．3	
貯米庫	1	台	H22．3	
〈調理室〉				
ライスミニ	1	台	H22．3	
電磁立体炊飯器	4	台	H22．3	
炊飯カート	2	台	H22．3	
移動台(ﾄﾞﾗｲ仕様)	2	台	H22．3	
ｶｰﾄｲﾝ消毒保管機	2	台	H22．3	
二層ｼﾝｸ(ﾄﾞﾗｲ仕様)	2	台	H22．3	
移動台(ﾄﾞﾗｲ仕様)	2	台	H22．3	
フライヤー	1	台	H22．3	
移動台(ﾄﾞﾗｲ仕様)	1	台	H22．3	
スタッキングカート	6	台	H22．3	
電気ｽﾁｰﾑｺﾝﾍﾞｸｼｮﾝｵｰﾌﾞﾝ	1	台	H22．3	
スライサーシンク	1	台	H22．3	
マイコンスラーサー	1	台	H22．3	
電気回転釜	2	台	H22．3	
パンラック	3	台	H22．3	

③ 二ツ井共同調理場

細　　目	数 量	単位	購入年度	備　　考
電気回転釜	3	台	H22．3	
L型運搬車	3	台	H22．3	
三層ｼﾝｸ(ﾄﾞﾗｲ仕様)	1	台	H22．3	
作業台(ﾄﾞﾗｲ仕様)	1	台	H22．3	
消毒保管機	1	台	H22．3	
検食用フリーザー	1	台	H22．3	
〈特別調理室〉				
電磁調理器	1	台	H22．3	
低ｺｰﾙﾄﾞﾃｰﾌﾞﾙ冷蔵庫	1	台	H22．3	
作業台(ﾄﾞﾗｲ仕様)	1	台	H22．3	
水切付一層シンク	1	台	H22．3	
包丁･まな板消毒保管機	1	台	H22．3	
〈和え物室〉				
真空冷却機	1	台	R7．12	
冷蔵庫	2	台	H22．3	
ミキシングミキサー	1	台	H22．3	
二層ｼﾝｸ(ﾄﾞﾗｲ仕様)	1	台	H22．3	
移動台(ﾄﾞﾗｲ仕様)	1	台	H22．3	
消毒保管機	1	台	H22．3	
〈コンテナ室〉				
ｶｰﾄｲﾝ消毒保管機	3	台	H22．3	
2段式運搬車	16	台	H22．3	
予備用食器棚	4	台	H22．3	
コンテナー	11	台	H22．3	
昇降式ｺﾝﾃﾅｰｲﾝ消毒保管機	5	台	H22．3	
移動台(ﾄﾞﾗｲ仕様)	2	台	H22．3	
〈洗浄室〉				
三層ｼﾝｸ(ﾄﾞﾗｲ仕様)	1	台	H22．3	
移動台(ﾄﾞﾗｲ仕様)	3	台	H22．3	
移動シンク	3	台	H22．3	
食缶洗浄機	1	台	H22．3	
NAWミニβ	1	台	H22．3	
ジェットクリーナー	1	台	H22．3	
〈準備室〉				
インフラクリーン	6	台	H22．3	
エアシャワー	2	台	H22．3	
手洗いシンク	2	台	H22．3	

④給食運搬車

南部共同調理場

車両ナンバー	車名	用途	形状	型式	燃料	排気量	登録年月	積載量
秋田100す1369	三菱ふそ	貨物	バン	PDG－FG70D	軽油	4,890	H22.7	2000Kg
秋田100す1370	三菱ふそ	貨物	バン	PDG－FG70D	軽油	4,890	H22.7	2000Kg
秋田100す1371	三菱ふそ	貨物	バン	PDG－FG70D	軽油	4,890	H22.7	2000Kg

北部共同調理場

車両ナンバー	車名	用途	形状	型式	燃料	排気量	登録年月	積載量
秋田100す9325	いすゞ	貨物	バン	TPG-NMS85AN	軽油	2,990	H31.3	2000Kg

二ツ井共同調理場

車両ナンバー	車名	用途	形状	型式	燃料	排気量	登録年月	積載量
秋田100す4124	いすゞ	貨物	バン	TDG-NMS85AN	軽油	2,990	H25.8	2000Kg
秋田100す5086	いすゞ	貨物	バン	TDG-NMS85AN	軽油	2,990	H26.8	2000Kg

別紙２

経費負担区分一覧

◆能代市負担(公費)

①共同調理場で使用する消耗品の購入費及びその修繕費（ただし、調理員及び運転員に係わるものを除く）
例 ・調理用消耗品（ボール、ざる、まな板、包丁等調理器具及びラップ、各種ビニール袋等消耗品）
②調理器具の購入費及びその修繕費
③食器類の購入費及びその修繕費
④共同調理場の光熱水費
⑤設備器材の保守点検費
⑥共同調理場の衛生関係費（清掃用具、害虫・ネズミ等駆除費等）
⑦食材料費
⑦その他

◆受託者負担

①雇用者の人件費、社会保険料及び福利厚生費（健康診断料及び検便費用含む）
②雇用者の被服費及びその洗濯代
③雇用者の研修費用
④受託者の過失責任により発生した費用
⑤営業経費（通信運搬費、文具等消耗品費等）
⑥作業用消耗品（洗剤、ゴミ袋等）
⑦履行開始前の受託準備費用
⑧その他

別紙３

業務分担区分一覧表

区　　分	内　　容	能	代	市	業 者
施設等管理	共同調理場及び主要な設備の設置・改修	○			
	共同調理場、主要な設備及びその他設備の管理				○
	共同調理場、主要な設備及びその他設備の保守	○			
給食運営管理	学校給食運営方針の策定	○		○(栄養)	
	献立及び献立表の作成			○(栄養)	
	給食実施日及び給食数等必要事項の連絡	○			
	検食の実施及び評価	○		○(先生)	
	調理日誌の作成及び配布	○			
	調理日誌の記入				○
	調理日誌の確認及び点検	○		○(栄養)	
	給食に関するアンケート調査等の企画及び実施	○		○(栄養)	
	月末における食材及び消耗品等物資の在庫報告書の提出及び保管管理				○
調理作業管理	調理業務に関する指示			○(栄養)	
	上記指示事項の確認・実施				○
	調理				○
	配食運搬				○
	配膳室等での食缶等の学校への引き渡し				○
	食器及び調理器具等の消毒洗浄				○
食材管理	食材調達先の決定	○			
	食材の選定及び発注調達並びにその報告			○(栄養)	
	上記報告事項の確認	○			
	食材の点検、検収及びその報告				○
	上記報告事項の確認	○			
	食材の衛生保管及び在庫管理並びにその報告				○
	上記報告事項の確認	○			
衛生管理	給食業務従事者研修計画の策定、提出				○
	上記計画の実施、報告				○
	健康調査票(給食業務従事者用)の作成及び記入				○
	健康調査票(給食業務従事者用)の確認	○			
	衛生管理チェックリストの作成、記入				○
	衛生管理チェックリスト点検及び確認	○		○(栄養)	
	施設及び設備(調理器具・食器)の清掃等による衛生管理				○
	定期健康診断の実施及び診断結果の保管				○
	健康診断実施状況の確認	○			
	給食業務従事者の検便実施並びにその報告				○
	給食業務従事者の検便結果の確認	○			
	給食業務従事者の衣服等の清潔保持状況等の確認				○
	納入業者等の清潔保持状況等の確認				○
業務管理	職務分担の決定及び報告				○
	職務分担の確認	○			
	緊急連絡体制の作成、提出				○
	緊急対応時の指示	○			

別紙４

一日の作業フロー

項目		内容	備考
準備	打ち合わせ	①健康調査　②作業衣点検　③献立及び作業担当の確認 ④給食数確認　⑤その他留意事項の確認	
	作業準備	①手洗い　②使用水測定　③保冷庫・冷蔵庫・冷凍庫の温度確認　④施設・設備・器具等消毒	
	食材等検収	①食材等の出庫及び確認 ②その他使用消耗品の準備	
調理	調　　理	①食材の計量、下処理、裁断、加熱処理、調味	
	給食の確認	①できあがり給食の確認	
	保存食採取	①採取	
配食	配食・確認	①学校別等に配食・確認	
洗浄等	後片付け	①使用した機器類洗浄　②使用水測定	
検　　食			
運搬	運　　搬	①共同調理場から各学校へ運搬 ②配膳室での整理　③各学校から共同調理場へ運搬	
洗浄・片づけ	残食調査	①残食調査	
	食器類洗浄	①洗浄　②消毒　③保管	
	消毒・保管		
	調理場清掃	①作業終了後の清掃	
	残飯処理	②塵芥処理	
	機器類点検	①使用設備、調理機器等の点検	
	打ち合わせ	①翌日の打ち合わせ	
日々の記録			

食缶等配送・回収経路

調理場名　　南部共同調理場

【配送】	10:50 調理場	→	11:00 南　小	→	11:20 調理場	→	11:35 二　中	→	調理場	
【配送】	10:40 調理場	→	10:50 浅内小	→	11:05 能代南中	→	11:20 調理場	→	11:35 一　中	→ 調理場
【配送】	10:00 調理場	→	10:05 二　中	→	10:15 南　小	→	10:25 西　小	→	10:45 調理場	→
	11:15 西　小	→	調理場							
【回収】	13:15 調理場	→	13:15 二　中	→	13:35 調理場	→	13:55 南　小	→	14:15 調理場	
【回収】	12:55 調理場	→	13:05 一　中	→	13:15 二　中	→	13:30 調理場	→	13:45 能代南中	→
	14:00 浅内小	→	調理場							
【回収】	12:55 調理場	→	13:10 西　小	→	13:35 調理場	→	14:00 西　小	→	14:10 南　小	→ 調理場

別紙５

食缶等配送・回収経路

調理場名　　北部共同調理場

【配送】	10:10 調理場 → 10:15 向 小 → 10:45 調理場 → 10:55 向 小 → 11:05 調理場

【回収】	13:10 調理場 → 13:15 向 小 → 13:25 調理場

食缶等配送・回収経路

調理場名　　二ツ井共同調理場

【配送】	11:00 調理場 → 11:20 五　小 → 11:35 能代東中 → 12:00 調理場
【配送】	11:50 調理場 → 11:55 二ツ井中 → 調理場
【回収】	13:00 調理場 → 13:30 五　小 → 13:40 能代東中 → 14:10 調理場
【回収】	13:00 調理場 → 13:05 二ツ井中 → 調理場

様式１

選　任　報　告　書

年　　月　　日

能代市長　　様

受託者

能代市学校給食調理業務等委託仕様書「業務実施体制」２報告（１）の定めにより選任報告書を提出します。また、当該者の経歴については履歴書を添付します。

記

役　　職		氏　　名	生年月日 （年齢）
統括管理責任者			
調理場責任者			
	南部共同調理場		
	北部共同調理場		
	二ツ井共同調理場		
調理場副責任者			
	南部共同調理場		
	北部共同調理場		
	二ツ井共同調理場		

様式２

変　更　選　任　報　告　書

年　　月　　日

能代市長　　様

受託者

能代市学校給食調理業務等委託仕様書「業務実施体制」２報告（１）の定めにより変更選任報告書を提出します。また、新任者の経歴については履歴書を添付します。

記

役　　職		変更前氏名	変更後氏名	生年月日 （年齢）
統括管理責任者				
調理場責任者				
	南部共同調理場			
	北部共同調理場			
	二ツ井共同調理場			
調理場副責任者				
	南部共同調理場			
	北部共同調理場			
	二ツ井共同調理場			

様式３

調 理 員 等 従 事 報 告 書

年　　月　　日

能代市長　　様

受託者

能代市学校給食調理業務等委託仕様書「業務実施体制」２報告（２）の定めにより調理員等従事報告書を提出します。

記

◇調理員/運転員/事務員

勤務場所	氏　　名	生年月日(年齢)	住　　所	資格/免許

様式４

変 更 調 理 員 等 従 事 報 告 書

年　　月　　日

能代市長　　様

受託者

能代市学校給食調理業務等委託仕様書「業務実施体制」２報告（２）の定めにより変更調理員等従事報告書を提出します。

記

◇変更前調理員/運転員/事務員

勤務場所	氏　　名	生年月日(年齢)	住　　所	資格/免許

◇変更後調理員/運転員/事務員

勤務場所	氏　　名	生年月日(年齢)	住　　所	資格/免許

様式５

調　理　業　務　指　示　書（変更）

年　　月　　日

受託者　　様

能代市学校給食センター所長

能代市学校給食調理業務等委託仕様書「業務実施体制」３業務区分①アの定めにより調理業務指示書（変更）を提出します。

記

月　日	献　　立	指 示 及 び 特 記 事 項
（月）		
（火）		
（水）		
（木）		
（金）		

様式６

給 食 実 施 予 定 食 数 通 知 書

年　　月　　日

受託者　　様

能代市学校給食センター所長

能代市学校給食調理業務等委託仕様書「業務実施体制」３業務区分①イの定めにより年間及び月毎の給食実施予定食数通知書を提出します。

記

共同調理場	配食学校名	年間予定給食数	月予定給食数	備　考
南部共同調理場	渟城西小学校 渟城南小学校 浅内小学校 第四小学校 能代第一中学校 能代第二中学校 能代南中学校			
	計			
北部共同調理場	向能代小学校 東雲中学校			
	計			
二ツ井共同調理場	第五小学校 能代東中学校 二ツ井小学校 二ツ井中学校			
	計			
	合　　計			

様式７

変 更 給 食 実 施 予 定 食 数 通 知 書

年　　月　　日

受託者　　様

能代市学校給食センター所長

能代市学校給食調理業務等委託仕様書「業務実施体制」３業務区分①イの定めにより変更給食実施予定食数通知書を提出します。

記

共同調理場	配食学校名	変更前給食数	増減数	変更後給食数	備　考
南部共同調理場	浄城西小学校 浄城南小学校 浅内小学校 第四小学校 能代第一中学校 能代第二中学校 能代南中学校				
	計				
北部共同調理場	向能代小学校 東雲中学校				
	計				
二ツ井共同調理場	第五小学校 能代東中学校 二ツ井小学校 二ツ井中学校				
	計				
	合　　計				

様式８

承　諾　書

年　　月　　日

能代市長　　様

受託者

能代市学校給食調理業務等委託仕様書「業務実施体制」３業務区分②イの定めにより受託業務を履行保証するものを指名し、そのものの承諾書を提出します。

記

項　　目	摘　　要
履行保証承諾者	能代市と受託者○○○○（以下「受託者」という。）が契約した「学校給食調理及び運搬業務委託」について、受託者が業務を履行できない場合、責任をもって契約業務を履行することを承諾します。 年　　月　　日 法人名 代表者名 所在地

様式９

業　務　完　了　報　告　書

年　　月　　日

能代市長　　様

受託者

能代市学校給食調理業務等委託仕様書「業務実施体制」３業務区分②ウの定めにより業務完了報告書を提出します。

記

年　月分

受託業務		
学校給食	給食数	南部共同調理場 北部共同調理場 ニツ井共同調理場 計
	特記事項	

様式１０

【衛生管理チェックリスト】 ※次のチェック項目が整っている様式であれば任意で可

共同調理場毎に作業前、作業中、作業後の毎日の調理状況等を点検

年月日		調理室	調理前	調理中	確	給食センター所長	印
記入者		温度			認	栄養士	印
		湿度			印	業者	印

作業前点検項目			
		評価	内　　容
給食業務従事者	健康状態		下痢をしている者はいない
			発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない
			手指に化膿性疾患のある者はいない
			手指に傷がある場合は適切な処置をし、対応している
	服装等		調理衣、エプロン、マスク、帽子は清潔である
			履き物は清潔である
			適切な服装をしている
			爪は短く切っている
	手洗い		石けん及び消毒薬で行っている
施設及び設備			調理室内の衛生状態はいい(清掃)
			調理室内は整理整頓をしている
			調理機器・器具類は清潔である
			冷蔵庫、冷凍庫、保冷庫等の温度は適切である
			冷蔵庫、冷凍庫、保冷庫等は整理整頓され、清潔である
			食器、食缶等の保管場所は清潔である
			食材置き場、容器は清潔である
			床、排水溝は清潔である
			手洗い施設の石けん、消毒薬は十分にある
			ネズミ、ハエ等は出ない
使用水			作業前に十分流水した
			使用水の色、濁り、臭い、味を確認した
			残留塩素を計測し、記録した(　　mg/L)
検収			食材は、検収する場所で立ち会いの上受領した
			品質、鮮度、異物の混入等を十分に点検し、検収表に記録した
			保管した食材は安全を確認してから使用した
			納入業者は衛生的な服装であった
			納入業者は検収時に下処理室や調理室内に入っていない
作業中点検項目			
下処理			野菜類、魚介類、食肉類等食品毎に専用容器で下処理した
			下処理終了後、容器や器具の洗浄消毒を行った
			野菜類は流水で十分洗浄した
調理時			作業区分毎に手指は洗浄消毒した
			食材は適切温度管理したものを使用した
			加熱処理を十分にし、その温度と時間を記録した
			加熱処理後冷却した食材は、十分冷却したか確認し、その温度と時間を記録した
			生食する食品は特に衛生的に取り扱った
配食			素手で配食していない
			食缶を直接床に置いていない
			飲食物の運搬には蓋を使用した

作業後点検項目		
使用水		使用水の色、濁り、臭い、味を確認した
		残留塩素を計測し、記録した(　　mg/L)
調理器具等、食器の洗浄消毒		食器、食缶の下洗いを適切に行った
		洗剤の濃度及び使用液量は適切である
		食器、食缶の洗浄消毒を十分に行った
		調理機器・器具の洗浄消毒を確実に行った
		分解できる調理機器・器具は、使用後に分解し洗浄消毒した
		器具・容器等の使用後の洗浄消毒は、すべての食材が調理場内から搬出された後に行った
		消毒保管庫内の食器はすべてよく乾いている
残菜と廃品の処理		返却された給食は、非汚染区域に持ち込んでいない
		空き缶、空き瓶等は清潔に処理した
		その他廃品処理は適切である
		残菜容器は清潔である
		塵芥置き場は清潔である
食品庫		食材の整理整頓は適切である
		ネズミ、ハエ等はいない
		通風、温度、湿度の状態は良い
		食材以外のものは入れていない (食品庫と物品庫を分けていない場合は、棚等で区分する)

その他項目		
便所		便所に石けん、消毒薬は十分にある
		調理衣、履き物等を脱いだ
		手指は確実に洗浄消毒した
調理室の立ち入り		部外者が立ち入った (氏名　　/時間　　)
		部外者は衛生的な服装で立ち入った

様式１１

【健康調査票】※次のチェック項目が整っている様式であれば任意で可

共同調理場毎に給食業務従事者の毎日の健康状態を調査

健康状態＼氏　名	○○○○	○○○○					
１　下痢をしていないか。							
２　発熱、腹痛、嘔吐をしていないか。							
３　手指に化膿性疾患はないか。							
４　手指、顔に傷がある場合は適切な処置をしているか。							
５　法定伝染病に感染していない。又はその疑いがない。（本人若しくは同居者）							
６　法定伝染病の保菌者でない。（本人）							
７　爪を短くしている。							
８　履き物は清潔である。							
９　作業着、エプロン、マスク及び帽子は清潔である。							
１０　その他気になる事項はないか。							

様式１２

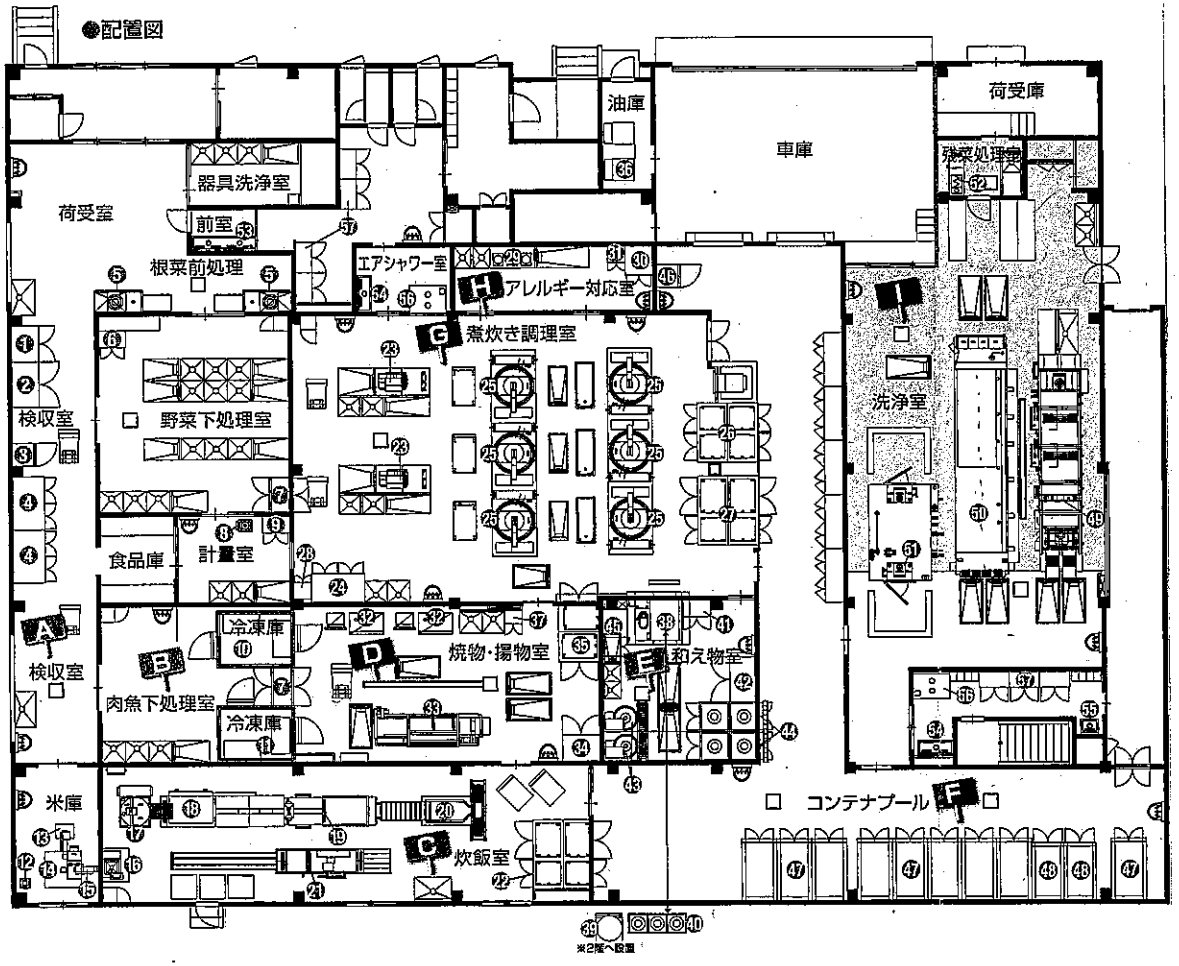
【調理日誌】 ※次のチェック項目が整っている様式であれば任意で可

共同調理場毎に（各学校毎に）毎日記入する調理日誌

<table>
<tr><td colspan="2">年月日（曜日）</td><td>献立名</td><td>給食数</td><td>給食センター所長</td><td>栄養士</td><td colspan="2">業者（記入者）</td></tr>
<tr><td colspan="2">○年○月○日（○）</td><td></td><td></td><td>印</td><td>印</td><td colspan="2">印</td></tr>
<tr><td rowspan="2">調理の状況</td><td rowspan="2">調理時間
時間・温度</td><td colspan="2">食材の状態
良　否</td><td rowspan="2">残菜の状況</td><td colspan="3" rowspan="2">栄養士からの指示事項</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>汁物</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td colspan="3" rowspan="4">○○○○○○○○</td></tr>
<tr><td>主菜</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>副菜</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>デザート</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>その他</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>献立名</td><td>温度</td><td>時　間</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td rowspan="4">温度管理</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>清掃の状況</td><td></td><td></td><td></td><td>保存食の確認</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td colspan="2">運般時間</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">作業後の点検</td><td rowspan="2"></td><td rowspan="2"></td><td rowspan="2"></td><td rowspan="2"></td><td colspan="2">到着時間</td><td></td></tr>
<tr><td>備考</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td colspan="4"></td></tr>
</table>

南部共同調理場配置図

●配置図



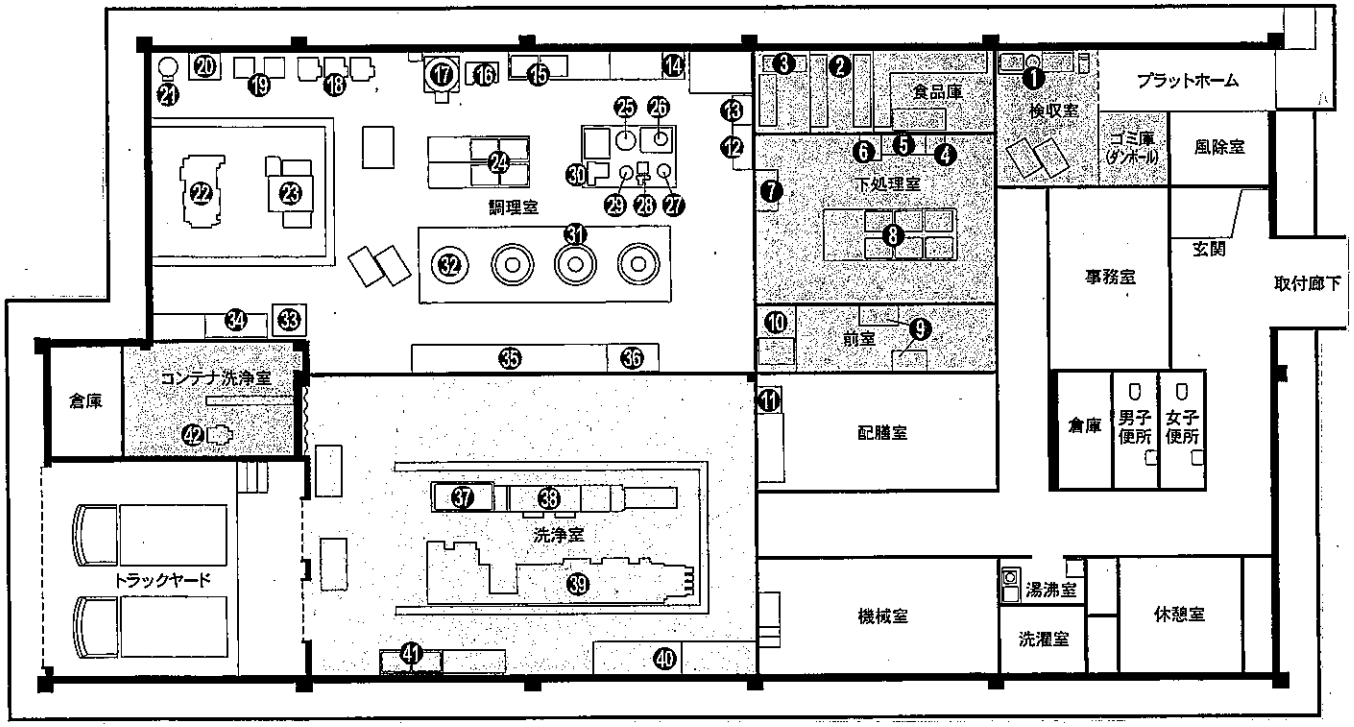
●設備概要

	No	品名	台数	単相100V	三相200V
検収室・下処理室・器具洗浄室	①	冷凍庫	1		0.5
	②	冷蔵庫	1		0.5
	③	検食用冷凍庫	1	0.4	
	④	消毒保管機	2		12.8
	⑤	ピーラー	2		0.8
	⑥	包丁・まな板消毒保管機	1		5.2
	⑦	パススルー冷蔵庫	2		0.5
	⑧	高速度ミキサー	1	0.4	
	⑨	消毒保管機	1		4.2
	⑩	プレハブ冷凍庫	1	0.5	1.3
	⑪	プレハブ冷凍庫	1	0.5	3.2
	⑫	エアーコンプレッサー	1		0.2
	⑬	昇米機	1		0.2
	⑭	米サイロ	1		0.1
	⑮	昇米機	1		0.2
米洗・炊飯室	⑯	自動水圧洗米機	1		0.8
	⑰	オートライマー	1		5.0
	⑱	電機式連続炊飯機	1		97.6
	⑲	立体蒸らし装置	1		0.4

	No	品名	台数	単相100V	三相200V
煮炊き調理室・アレルギー対応室	⑳	反転機	1		0.9
	㉑	内釜・釜洗浄機	1		19.9
	㉒	カートイン消毒保管機	1		36.5
	㉓	マイコンスライサー	2		1.0
	㉔	消毒保管機	1		12.8
	㉕	電気回転釜	6		45.5
	㉖	カートイン消毒保管機	1		31.0
	㉗	カートイン消毒保管機	1		36.5
	㉘	包丁・まな板殺菌庫	1		0.6
	㉙	電磁調理器	1		9.0
	㉚	消毒保管機	1		6.4
焼物・揚物室・和え物室	㉛	包丁・まな板殺菌庫	1	0.6	
	㉜	電気スチームコンベクションオーブン	2		38.2
	㉝	フライヤー	1		52.0
	㉞	消毒保管機	1		9.8
	㉟	カートイン消毒保管機	1		21.0
	㊱	食油・廃油タンク	1		0.8
	㊲	包丁・まな板殺菌庫	1	0.6	
	㊳	真空冷却機	1		6.5

	No	品名	台数	単相100V	三相200V
コンテナプール・洗浄室・その他	㊴	屋外ユニット	1		1.3
	㊵	チラー	1		12.1
	㊶	消毒保管機	1		4.2
	㊷	冷蔵庫	1	0.5	
	㊸	ミキシングミキサー	2		1.9
	㊹	予冷機能付消毒保管機	2		15.5
	㊺	包丁まな板殺菌庫	1	0.6	
	㊻	検食用冷凍庫	1	0.4	
	㊼	コンテナーイン昇降消毒保管機	9		16.3
	㊽	コンテナーイン消毒保管機	2		7.8
	㊾	食缶類洗浄システム	1		94.8
	㊿	カゴごと食器洗浄機	1		130.6
	(51)	コンテナー洗浄システム	1		9.5
	(52)	パッケージ型厨芥処理機	1		2.6
	(53)	手洗いシンク	1	0.09	
	(54)	手洗いシンク	2	0.04	
	(55)	手洗いシンク	1	0.02	
	(56)	エアシャワー	2		1.6
	(57)	インフラクリーン	7		1.3

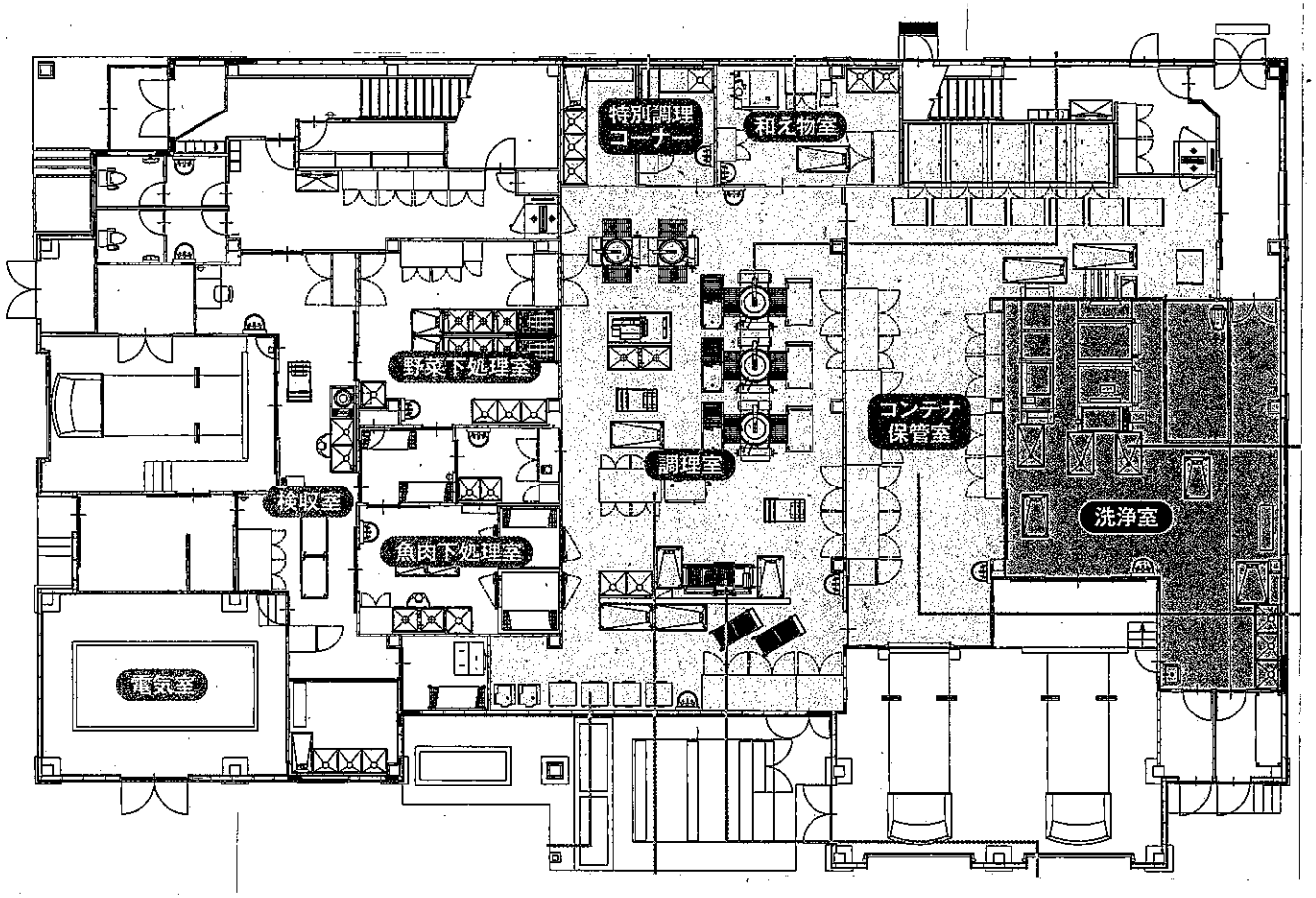
北部共同調理場



設備の概要

1. ピーラー
2. プレハブ冷蔵庫
3. プレハブ冷凍庫
4. 包丁まな板消毒保管庫
5. 道具殺菌保管庫
6. 検食用冷凍庫
7. パススルー冷蔵庫
8. 三槽シンク
9. 衣類保管庫
10. エアーシャワー
11. パススルー冷蔵庫
12. 道具殺菌保管庫
13. 包丁まな板消毒保管庫
14. 検食用冷凍庫
15. 水切付二槽シンク
16. 洗米機
17. オートライマー
18. 自動炊飯器
19. 蒸し器
20. ガステーブル
21. 食油ろ過器
22. フライヤー
23. コンベアーオーブン
24. 調理シンク
25. 野菜脱水機
26. フードカッター
27. サイノ目切機
28. 野菜裁断機
29. ミキサー
30. フードスライサー
31. 蒸気回転釜
32. ガス回転釜
33. 真空冷却機
34. 水切付一槽シンク
35. 食缶消毒保管庫
36. 冷蔵庫
37. 一槽シンク
38. 食缶洗浄機
39. システム洗浄機
40. 食器消毒保管庫
41. 水切付二槽シンク
42. ジェットクリーナー

二ツ井共同調理場



調理室設備概要

品名	台数	単相100V	三相200V	※場所
ピーラー	1		0.75	検収室
パススルー冷凍冷蔵庫	1		0.75	
検食用フリーザー	1	0.28		
消毒保管機	1		12.80	
消毒保管機	1		5.40	魚肉下処理室
プレハブ冷蔵庫	1	0.04	1.21	
プレハブ冷凍庫	1	0.15	2.24	
コールドテーブル冷蔵庫	1	0.24		計量室
包丁・まな板消毒保管機	1		3.10	
パススルー冷蔵庫	1		0.58	野菜下処理室
消毒保管機	1		10.75	
包丁・まな板消毒保管機	1		3.10	
ライスミニ	1	1.56		調理室
電磁立体炊飯器	4		15.00	
カートイン消毒保管機	1		21.00	
カートイン消毒保管機	1		10.50	
フライヤー	1		23.10	
電気スチームコンベクションオーブン	1		55.00	
マイコンスライサー	1		0.95	
電気回転釜	2		15.30	
電気回転釜	3		27.00	
消毒保管機	1		12.80	
検食用フリーザー	1	0.28		
電磁調理器	1		15.00	特別調理コーナー
低コールドテーブル冷蔵庫	1	0.10		
包丁・まな板消毒保管機	1		3.10	
真空冷却機	1		2.25	和え物室
冷蔵庫	1	0.42		
ミキシングミキサー	1		0.80	
冷蔵庫	1		0.47	
消毒保管機	1		6.40	
カートイン消毒保管機	1		18.25	コンテナ保管室
カートイン消毒保管機	1		21.00	
カートイン消毒保管機	1		21.00	
昇降コンテナーイン消毒保管機	5		16.25	
食缶洗浄機	1		64.55	洗浄室
NAW ミニβ	1		68.15	
ジェットクリーナー	1		2.20	
インフラクリーン	6		1.30	準備室
エアシャワー	1		0.36	