

奄美市立笠利学校給食センター調理及び配送等
業務委託(長期継続契約)仕様書

令和6年6月

奄 美 市

<基本事項>

- 1 委託業務名
- 2 委託期間
- 3 履行場所及び施設概要
- 4 対象及び食数
- 5 業務委託に係る遵守事項
- 6 業務可能時間
- 7 業務内容

<実施体制>

1～4

<業務区分>

1. 事業者が実施する調理業務等
(1)～(14)
2. 安全・衛生管理業務
(1)～(3)
3. 研修及び会議等
(1)～(5)
4. 施設備品等の使用
(1)～(7)

<報告等>

1～3

<損害賠償に関すること>

1～2

<費用の負担区分>

<災害時及び防災訓練時の対応について>

1～2

<新規事業開始時の対応について>

1～2

<その他>

1～6

【基本事項】

1 委託業務名

奄美市立笠利学校給食センター調理及び配送等業務委託(長期継続契約)

2 委託期間

令和6年8月1日から令和9年7月31日まで(3年間)

3 履行場所及び施設概要

施設名称：奄美市立笠利学校給食センター

施設所在地：奄美市笠利町大字万屋1148番地1

敷地面積：2,425.5 m²

施設構造：鉄骨造 一部2階建

延床面積：1,087.77 m²

調理食数：約600食/日(最大調理能力1,000食/日)

4 対象及び食数

- (1) 奄美市立笠利学校給食センターで給食調理を行う対象は、奄美市笠利町内の中学校(2校)、小学校(8校)、幼稚園(1園)の生徒、児童、園児及び教職員、奄美市立笠利学校給食センター職員及び調理従事者とし、食数は1日約600食とし年間約200日とする。

注) 実際の食数及び献立等については、市が受託業者へ指示を行う。

基本調理食数は、児童生徒及び園児等の異動により変更する。また給食試食会等により食数の増がある。

5 業務委託に係る遵守事項

- (1) 委託業務が、教育の一環として行われる学校給食であることを認識し、安全衛生には万全の注意を払い、常に誠意をもって業務の遂行にあたること。
- (2) 委託業務に従事する従業員を指揮監督し、労働基準法、労働者災害補償保険法、学校給食法、食品衛生法その他関係法令に関するすべての責任を負うこと。また、現場責任者を常駐させること。
- (3) パン製造については(財)鹿児島県学校給食会指定工場から納入しなければならない
- (4) 受託者は、一件あたり5億円以上の賠償能力のある生産物賠償責任保険に加入しなければならない。
- (5) 業務を受託することによって生じる一切の権利又は義務を第三者に譲渡、もしくは継承させてはならない。

6 業務可能時間

原則として、給食実施日の午前8時30分から午後5時15分までの間とする。

ただし、市が認めた場合は、給食実施日以外及び時間外業務も可能とする。

7 業務内容

本委託業務の業務内容は、次のとおりとする。

- ① 給食食材納品時の検収，格納業務
- ② 給食の調理業務
- ③ 配缶業務
- ④ 食器，食缶及び調理機器等の洗浄，消毒及び保管業務
- ⑤ 給食材料の管理業務
- ⑥ 残滓及び廃棄物の処理業務
- ⑦ 施設，設備及び厨房機器の清掃，消毒及び安全点検業務
- ⑧ 蒸気熱交換機及び施設設備の運転管理業務
- ⑨ 衛生管理業務
- ⑩ 使用物品管理業務
- ⑪ 給食の配送及び回収業務
- ⑫ 食物アレルギー対応業務
- ⑬ 配送車の維持管理業務
- ⑭ その他の業務
- ⑮ 上記①～⑭の業務を遂行するために必要となる業務

【実施体制】

1 業務責任者等及び調理従事者

事業者は、学校給食業務であることを考慮し、調理等に従事する者として、専門の知識を有する次の者を配置する。

また、調理業務等に従事する者の数は、給食センターにおける業務実施上、必要かつ十分な人員を配置し、業務に遅滞が生じないよう人員の確保に努め、地元雇用の観点から奄美市に居住する者を優先する。

(1) 業務責任者（1名）

栄養士または調理師の資格を有する者とする。従事者全体を指揮し、市との連絡調整を行う者とする。

(2) 業務副責任者（1名）

業務責任者を補佐し、業務責任者に事故があるとき、又は欠けたときそ

の職務を代行する常勤かつ専任の業務副責任者を配置すること。

(3) 衛生管理責任者（1名）

受託者の食品衛生責任者として、関係法令に基づき食品の安全管理に留意するとともに、給食の調理、配缶、洗浄、消毒、保管等が衛生的に行われるよう従事者を指導する者とする。管理栄養士、栄養士または調理師の資格を有する者とし、衛生管理責任者は、業務責任者・業務副責任者と兼務することができるものとする。

(4) 施設設備点検責任者

① できるだけボイラー取扱技能講習受講済者及び施設に応じた資格を有する者を蒸気熱交換機及び施設、機械、調理機器等設備の安全運転の管理監視及び軽微な機械機器等の故障対応の任に当てること。

② 施設設備点検責任者は、調理業務従事者と兼務することができる。

(5) 調理従事者

調理従事者は、受託業務が学校給食業務であることを考慮し、学校給食センター調理業務に従事した経験のある者や調理師または栄養士免許を有する調理従事者を含めて配置すること。

また、調理従事者の休暇等による欠員のための人材を、常時確保されていること。

2 配置人員については、次の事項に該当する場合は、変更することができる。

(1) 学校等の長期休業により、給食が実施されない場合

(2) 学校行事等により、給食の変更があった場合

(3) 献立の内容または配送時間の変更等により、通常の給食調理作業より人員が必要となる場合

3 選任報告書

選任した(1)～(4)の各業務責任者について、業務開始2週間前までにそれぞれ市に報告するものとする。変更の場合についても同様とする。

① 業務責任者等選任報告書（様式自由）

② 添付書類：業務履歴書・資格を証する書類（写）

4 調理従事者の報告

調理従事者について、給食開始前までに、市に報告するものとする。変更の場合も同様とする。

(1) 業務従事者報告書（様式自由）

記載事項：住所・氏名・資格を証する書類（写）

- (2) 業務上、著しく社会的信用を損なう等の事態が生じた場合、市は事業者に対して必要な措置を求めることができるものとする。
- (3) 業務が円滑に行われるよう定期的に研修を行い、業務従事者の資質向上に努めるとともに、新採用の業務従事者には初任者研修を実施するものとする。

【業務区分】

1 事業者が実施する調理業務等

調理業務等については、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」及び厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」その他関係法令等に基づいた衛生管理対策を実施するとともに、問題等発生時には市への報告・連絡を行うものとする。

また、栄養教諭の指示により食物アレルギー対応業務を行うものとする。

調理済み食品は、調理後2時間以内で児童生徒が喫食できるように調理業務を行うよう努めること。

(1) 給食食材納品時の検収、格納業務

事業者は、検収責任者を定め、市による発注書に基づき、食材の引渡しを受け、検収を行い、冷蔵庫又は専用容器への格納を行うこと。

- ① 食材の納品の際に品質及び規格の確認を行うこと。
- ② 検収後は、物資（食材）検収記録簿に記録し、市の確認検査を受けること。
- ③ 調味料の出庫は、毎日、報告書に記録し、在庫については記録表により毎週及び月末に報告すること。
- ④ 保存食の冷凍保存を行うこと。なお、保存期間を過ぎたものは、廃棄処分をすること。
- ⑤ 給食材料の梱包及び包装材を所定の場所へ搬出すること。

(2) 給食の調理業務

検収された食材を所定の専用台車又は専用容器に入れ替え、市が提示する「献立指示書」等に基づき、市が提供する食材を使用して調理すること。

- ① 市からの「献立表」等に基づき、「調理作業工程」及び「調理作業動線」を確認し栄養教諭等へ報告し、調理すること。
- ② 「調理作業工程」等に従い、炊飯及び主菜、副菜、温食の調理を行い、「調理作業工程」等の報告をすること。
- ③ 調理物の完了検査は、配缶前に事業者側の立会いのもと栄養教諭等が

行うほか、必要がある場合は市側が随時検査を行うことができるものとする。

- ④ 調理過程で異物混入や不適當な食材を発見した場合は、速やかに市に報告して指示を受けること。異物混入等の原因が事業者側にあると考えられる場合も、速やかに市に報告して指示を受けること。
- ⑤ 調理ミス、数量間違い等が生じた場合は、速やかに市に報告して、市の指示事項に従い事業者が責任をもって処理すること。
- ⑥ 献立の打ち合わせは毎日行い、事業者側の業務責任者又は業務副責任者が出席すること。
- ⑦ 当日の打ち合わせを前日（土、日曜、祝日をはさむ場合は、直近の業務前日）に行い、各調理作業の確認を行うこと。
- ⑦ 検食のための配膳を行うこと。
- ⑨ 「献立指示」等がない事項の作業について、作業を実施する必要性が生じた場合は、市側の指示により行うものとする。

（3）配缶業務

調理済み食品を市からの「献立指示」等に従い、学校及び学級ごとに計量・配缶後、コンテナに格納し配送車両まで運搬すること。

- ① 配食前にコンテナの消毒を実施すること。
- ② 食器、食缶、バット、蓄冷剤等は、指定時間までにコンテナに積み込むこと。
- ③ 調理したもの以外に調理場から配送する添加物及びデザート等がある場合、学校及び学級ごとに配分してコンテナに格納すること。

（4）食器、食缶及び調理機器の洗浄、消毒及び保管業務

- ① 各学校から返却された食器、食器かご、食缶、スプーン、フォーク、箸、ご飯しゃもじ、パンばさみ、汁杓子、蓄冷剤、コンテナ等を分別して洗浄し、各指定の消毒保管庫、蓄冷剤凍結庫への格納作業を行うものとする。
- ② 食器類（食器食缶コンテナ等）は丁寧に取扱い、洗浄後はクラス毎に食器かごに入れ、専用の消毒保管装置による消毒保管を行うこと。
 - ア 食器、食缶その他機器及び備品の洗浄機後の、汚れの取り残しの有無を確認すること。
 - イ 食器類の目的外使用は一切禁止する。
- ③ 調理に使用した器具類等も洗浄、消毒及び保管を行うこと。
- ④ 洗浄機は、汚れが残らないように、毎日洗浄し乾燥させること。
- ⑤ 食器や各種調理設備機器・容器等の洗浄に使用する洗剤等は、人的・環境面で安全な規定濃度で使用し、適切に保管すること。

(5) 給食材料の管理業務

- ① 給食用食材の検収を行い、数量確認及び記録したうえで、食品庫等の決められた保管場所で保管すること。
- ② 食材の保管の際に品質及び規格の確認を行うこと。
- ③ 専用容器へ格納の必要な食材の移し替えを行うこと。
- ④ 品質等に異常を発見した場合は、速やかに市に報告すること。

(6) 保存食及び処分

- ① 出来上がった給食の品目をロット、釜毎に保存すること。
- ② 保存場所は、専用の冷凍庫とし、清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、マイナス20℃以下で保存すること。
- ③ 保存期間は、2週間以上とすること。また、その記録を必ず保管しておくこと。
- ④ 1日の委託業務を履行した結果、食材等に余剰が生じた場合には、市の指示に従うこと。

(7) 残滓及び廃棄物の処理業務

- ① 給食実施日については、調理業務の過程で排出された食材の残滓及び各学校の給食残飯を毎日、所定の場所へ搬出すること（ビン・缶類も含む。）。
- ② 学校から返却された残滓は、学校毎に計量して記録すること。ただし、指定する期間(週報等)及び市の指定する残滓調査の場合はクラス毎に計量すること。
- ③ 廃棄物（調理施設及び各学校から返却された残滓等をいう。）の管理は、次のように行うこと。
 - ア 廃棄物の入ったビニール等は、汚臭、汚液が漏れないように管理するとともに作業終了後は清掃すること。
 - イ 廃棄物は非汚染区域に持ち込まないこと。
 - ウ 廃棄物は、できるだけ水切りを行い、ごみの減量化に努めること。
 - エ 廃棄物は、所定の場所に搬出し、調理場に放置しないこと。
 - オ 廃棄物の置き場は、搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。

(8) 施設、設備及び厨房機器の清掃、消毒及び安全点検業務

- ① 「学校給食衛生管理基準」に基づき、調理前には調理器具等の消毒を行うこと。
- ② 調理後の調理器具等の洗浄は原則として午前に行うこと。
- ③ 作業終了後の検収室、下処理室、調理室、洗浄室、コンテナ室等の清掃及び整理整頓を行うこと。

- ④ 各部屋の床面の洗浄については、毎日実施すること。
- ⑤ 各部屋の排水溝の洗浄については、作業終了後毎日行うこと。
- ⑥ 包丁まな板殺菌庫，消毒保管庫，冷蔵庫等は，毎日拭き取り消毒を行うこと。
- ⑦ 調理機器，調理器具等の点検に関する事項は次のとおりとする。
 - ア 刃物については，使用前，使用中，使用後に刃こぼれ等異常がないか確認を行い，調理終了後，速やかに市へ報告する。
 - イ 調理機器（スライサー等）については，使用前・使用中・使用後に異常がないか確認すること。
 - ウ その他の調理機器（釜，冷蔵庫等）については，月及び学期別で点検し，異常がないか確認すること。
 - エ 長期休業中は，施設，設備及び厨房機器等の点検を行い，故障の予防と性能の維持に努めること。
 - オ 異常があった場所は，速やかに市へ報告する。
- (9) 蒸気熱交換機及び施設設備の運転管理業務
 - 蒸気熱交換機設備等の管理に関する事項は，次のとおりとする。
 - ① 蒸気熱交換機設備等の運転管理は，施設設備点検責任者を定めて，日常点検及び運転業務(午前と午後ともに始動と停止をする)を行い，故障の予防と性能の維持に努めること。
 - ② 業務中に異常を認めたときは，直ちに必要な措置を講じて業務に支障をきたさないようにすること。
 - ③ 蒸気熱交換機等の機械室は，常に清潔な状態で整理整頓に努めること。
 - ④ 施設設備点検責任者は，施設内の設備，機器の管理・点検も実施すること。
 - ⑤ 長期休業中又は長期運転停止の時は，数日に一度，蒸気熱交換機及び施設設備の点検を行い，故障の予防と性能の維持に努めること。
- (10) 衛生管理業務
 - 調理業務における衛生管理は，「学校給食衛生管理基準」を遵守し，安全な衛生管理に努めること。
- (11) 使用物品管理業務
 - 施設内の調理機器など使用する物品については，善良なる管理者の注意義務をもってその管理にあたること。
- (12) 給食の配送及び回収業務
 - ① 配送については，1 車両 2 名体制とし，センターのコンテナプールから指定されたコンテナを配送車両へ積載し，固定する。各校指定の場所へ搬入を行う。

回収については、各校指定の場所からコンテナを配送車輛へ積載し、センターの洗浄室へ配送するものとする。毎日、「運行前点検」，「自動車管理簿」及び「配送時刻記録表」へ記録し報告すること。

- ② 配送経路等は、協議により決めるものとする。
 - ③ 調理後2時間以内に生徒等が喫食できるように配送業務を行うこと。
 - ④ 食器・食缶等不足（給食の数量不足含む）が生じた場合は、責任を持って再度配送すること。
 - ⑤ 配送中は交通規制を遵守するとともに、配送用コンテナについては、荷崩れ防止を確実にし、事故防止等安全確認に万全を期すること。特に、学校敷地内及び通学路においては、生徒及び第三者等に最大限の注意を払うこと。また学校施設内では、クラクションを使用しない。（ただし、緊急時は除く。）
 - ⑥ 配送車輛の内部は、給食実施日の業務終了後、毎日丁寧に洗浄、アルコール消毒し、常に清潔を保ち、内部に異物や損傷箇所等がないよう常に点検すること。外部においても常に清潔な状態を保つように努めること。事故や異常が発見された場合は、受託者の責任において対応し、喫食に支障が出ないよう手配するとともに、その内容について速やかに市へ報告すること。
 - ⑦ 配送車輛は、給食配送・回収専用車輛とし、使用しないときはセンター内の指定する場所に駐車しておくこと。
 - ⑧ 配送車輛は、センターと学校との連絡文書や給食関係用品等の配送も市の指示に従い行うこと。
 - ⑨ 燃料、車輛維持費及び修繕費、車検等については事業者負担とする。
- (13) 食物アレルギー対応業務
食物アレルギー対応業務に関しては、除去食及び代替え食とする。
※詳細については、栄養教諭の指示による。
- (14) その他の業務
- ① センターの清掃に関する業務
休憩室、研修室、各フロア、洗濯室、廊下、トイレ等は、毎日清掃し清潔に保つこと。
 - ② 長期休業中における業務
夏季、冬季、春季(大型連休含む)の休業中に施設、設備の清掃及び食器、食缶(パン缶含む)、食器かご、調理作業用消耗品等の点検及び洗浄、消毒を行うこと。

2 安全・衛生管理業務

(1) 食品衛生責任者の配置と任務

① 食品衛生責任者の配置

事業者は、食品衛生責任者を配置すること。

② 食品衛生責任者の任務

食品衛生責任者は、関係法令に基づき、食品の安全・衛生管理に留意するとともに、調理・配食等が衛生的に行われるよう業務従事者への指揮・監督、指導にあたること。

③ 食品衛生責任者の届出

食品衛生責任者については、「業務責任者報告書」により届出を行うこと。

(2) 業務従事者の健康・衛生管理

① 事業者は業務従事者に対し、年1回以上健康診断を実施すること。

② 事業者は業務従事者に対し、月2回以上検便検査（赤痢菌，サルモネラ属菌，腸管出血性大腸菌血清型0157，その他必要な細菌検査）を実施し、「細菌検査成績報告書」の届出を行うこと。また、ノロウイルス抗原検査（高感度PCR法）についても、流行感冒時期(冬場)において年1回以上実施し、届出を行うこと。

③ 事業者は、定期的な健康診断を行うほか、毎朝、「学校給食従事者個人別健康観察記録」により、従事者の健康状態を確認し、異常を認めた場合は、その状態により適切な処置を行うこと。

④ 業務従事者の衛生管理の状況についても、「学校給食従事者個人別健康観察記録」により衛生状態を確認すること。

(3) 業務従事者の労務管理

事業者は、業務従事者の安全確保に努めること。

3 研修及び会議等

(1) 事業者は学校給食の水準向上のために、業務従事者に対して、衛生管理の内容を含めた研修を1年間に1回以上実施し、その結果について、市に報告すること。

(2) 事業者は、新規に本業務に従事する者に対して、事前に研修を実施したうえで従事させること。

(3) 事業者は、市及び県が実施する給食に関する研修会及び災害等に関する会議に出席を求められた場合は、協力すること。

(4) 事業者は、実習生への対応については、市の指示に従い、その対応に協力すること。

(5) 事業者は、市が受け入れる視察、研修及び見学等については、市の指

示に従い、その対応に協力すること。

4 施設備品等の使用

- (1) 事業者は、本業務の遂行にあたり、市が経費を負担した調理場施設、設備機器及び調理器具（以下「施設備品等」という。）を無償で使用する事ができる。
- (2) 事業者は、施設備品等を丁寧に扱うとともに、故障等が発生した場合は、直ちに市へ報告し、指示に従うこと。
- (3) 施設備品等の使用可能時間は、原則として給食実施日及び施設清掃日の午前8時30分から午後5時15分までとする。ただし、作業状況により日時の変更が必要な場合は、市と協議のうえ対応すること。
- (4) 事業者は、毎日業務開始前に施設備品等を点検し、業務遂行に支障をきたすと判断される場合は、直ちに市へ報告すること。
- (5) 事業者は、施設備品等を損壊した場合は、速やかに市に報告することとし、併せて事故報告書を市へ提出すること。
- (6) 事業者が業務終了後にセンターを退出する際には、次の事項を確認すること。
 - ① 窓及び扉等の施錠の確認
 - ② 消灯及び空調設備等運転停止の確認
 - ③ 水栓・ガス栓の閉止の確認
 - ④ 調理場設備及び機器の確認
- (7) 台風等の災害が発生した際には、速やかに復旧に努め、業務および運営に支障がないよう努めること。

【報告等】

1 業務計画書

事業者は、次のとおり調理作業工程について、期限までに報告すること。

- (1) 調理作業工程表：作業日の前日までに
- (2) 調理作業動線：作業日の全日までに
- (3) 学校給食長期休業期間における作業計画：作業日の1週間前
(作業内容については、必ず市と事前協議を行った後に計画を策定すること。)

2 事業報告書

事業者は、次に掲げる報告書のほか業務遂行のため必要となる事項を市へ報告すること。

報告書の種類（任意様式）	提出時期	提出部数
年間研修計画報告書	年度当初	1部
業務責任者報告書	年度当初	1部
業務責任者変更報告書	変更時	1部
業務従事者報告書	年度当初	1部
業務従事者変更報告書	変更時	1部
調理作業工程報告	作業日の前日	報告
調理作業動線報告	作業日の前日	報告
調理業務完了報告書	毎日（業務終了後）	1部
食材検収記録簿	毎日（実施後速やかに）	1部
保存食記録簿	毎月（業務終了後）	1部
中心温度確認表	毎日（業務終了後）	1部
自動車管理簿	月末（業務終了後）	1部
配送時刻記録簿	毎日（業務終了後）	1部
学校給食従事者個人別健康観察記録	毎日（業務終了後）	1部
細菌検査成績報告書	実施後速やかに	1部
研修実施報告書	実施後速やかに	1部
事故報告書	発生後直ちに	1部
委託業務完了報告書	毎月業務終了後速やかに	1部

※市は、報告書等の様式や事項についての追加又は変更がある場合は、その都度事業者に指示をするものとする。

3 事業報告書

経費内訳書等の収支決算について事業報告書として翌年度に提出すること。

【損害賠償等に関すること】

1 損害賠償責任

- (1) 事業者は、調理業務委託の実施に当たり、食中毒や事故等発生時の対応をするために、生産物賠償責任保険に加入すること。
- (2) 次に掲げる事項に該当し、その結果市に損害を与えたときは、事業者は、市に損害を賠償しなければならない。

- ① 故意又は過失により，食中毒の原因となる細菌その他人体に有害な物質を学校給食に混入したとき。
- ② 故意又は過失により，施設備品等を損壊，紛失又は遺棄したとき。
- ③ 故意又は過失により，給食が実施されなかったとき。

2 履行保証

事業者は，諸事情により業務の全部，又は一部の履行が困難となった場合の保障のため，あらかじめ業務の代行者を指定しておくものとする。

事業者の申し出により，市が委託業務の代行の必要性を認めた場合は，事業者の業務代行者は，事業者に代わってこの契約書及び仕様書の規定に従い業務を代行しなければならない。ただし，この場合であっても事業者の義務は免責されるものではない。

【費用の負担区分】

本業務の履行にあたり，市及び事業者がそれぞれ行う業務・経費分担については，別紙①（No.1，No.2），別紙②（No.1，No.2，No.3）に掲げる区分のとおりとする。

【災害時及び防災訓練時の対応について】

- 1 災害等が発生し，市が「炊き出し等」の要請を行った場合，事業者は市の指示に従い，速やかに作業に従事すること。
- 2 市が行う防災訓練等には，災害時等に対応するために「炊き出し」「物資の搬送」等を市と連携して訓練を行うこと。

【新規業務開始時の対応について】

- 1 委託業務開始までの業務習熟及び準備等に要する費用は，すべて事業者の負担とする。
- 2 事業者は，契約期間満了前は，次期事業者の業務習熟のために次期事業者の職員を業務に立ち合わせることにし，円滑に業務を履行できるよう，万全の引継ぎをすること。ただし，現事業者が次期事業者として決定した場合は，この限りでない。

【その他】

- 1 事業者は，節電及び節水等の意識を持って業務にあたり，省エネルギー化に努めること。
- 2 多様化給食や地産地消等，市の方針に従いその対応に協力すること。

- 3 市が各種調査資料等を求められたときは協力すること。
- 4 本仕様書の内容は，必要に応じて変更，追加する場合がある。
- 5 本仕様書の内容に疑義が生じた場合及び本仕様書に記載のない事項については，必要に応じて市と受託者で協議のうえ決定する。
- 6 配布資料
 - 別紙 ①・・・業務分担区分
 - 別紙 ②・・・経費負担区分 (No.1、No.2)
 - 別紙 ③・・・備品及び重要物品一覧表
 - 別紙 ④・・・配送・回収計画表

別紙 ① 業務分担区分

No.1

業務区分	業務内容	市	事業者
業務管理	勤務体制表の作成		○
	勤務体制表承認	○	
	緊急時の業務対応	○	○
給食管理業務	献立作成及び栄養食育指導	○	
	実施献立表等の作成	○	
	給食費徴収管理	○	
	検食の実施・評価	○	
	個人別健康観察記録簿の記入		○
食材管理業務	食材の選定・発注・購入	○	
	食材の点検・検収・出納事務	○	
	食材の点検・検収の補助作業		○
	食材の保管・在庫管理	○	
調理業務	調理作業工程・作業動線計画		○
	調理作業工程・作業動線の確認	○	
	調理及び配缶業務		○
洗浄・保管業務	調理器具、機器の洗浄・消毒及び保管		○
	食器、食缶の洗浄・消毒及び保管		○
配送・回収業務	食器、食缶類のコンテナへの積み込み		○
	配送・回収		○
	コンテナ・配送車両等洗浄消毒		○
	車検・点検整備及び修繕		○
	給食配送車の維持・管理		○
廃棄物管理業務	残滓の確認と記録		○
	廃棄物（残菜・厨芥の集積及び搬出）		○
	廃棄物集積場所及び搬出車両等の清掃		○
施設・設備管理業務	施設及び付帯設備の設置、定期点検・保守及び改修	○	
	施設及び付帯設備の日常点検・小修繕	○	○
	蒸気熱交換機の定期点検・保守及び改修	○	
	蒸気熱交換機の運転及び日常点検管理		○
	災害時の施設内外の清掃等	○	○

別紙 ① 業務分担区分

No.2

業務区分	業務内容	市	事業者
衛生管理業務	衛生に関する遵守事項の作成	○	
	原材料及び調理済み食品、保存食の管理		○
	施設（共用部分含む）及び付帯設備の清掃等		○
	衛生管理チェックリスト（日常点検票）の作成及び記入		○
	検便及びノロウイルス検査の実施・報告		○
	被服等の清潔保持状況等の管理		○
労務管理（労働安全衛生）業務	定期健康診断の実施・報告		○
	労災事故防止対策及び労災保険加入		○
	業務従事者の労務管理（研修含む）		○
その他	市教委・給食会・委託業者間の連絡・調整	○	○
	各種報告書等の作成		○
	各種報告書等の確認	○	

別紙② 経費分担区分

No.1

費用項目	費用内容	市	事業者	備考
施設・厨房設備	施設・厨房設備機器及び付帯設備	○		
光熱水費	電気、ガス、上下水道、灯油	○		
設備等維持費	施設・厨房設備機器及び付帯設備の保守点検及び修繕等	○		
調理場内備品費	コンテナ、移動台、作業台、移動シンク等備品類	○		
	台秤、残留塩素形、中心温度形等	○		
	スライサー及び替刃等	○		
調理場内物品費	包丁、まな板、ボール、プラスチック類、タライ、スパテラ、すくい網、ひしゃく、軽量カップ、金網ザル	○		
	食器及び食缶等配膳用具	○		
調理場内消耗品費	はし・フォーク類、食器、食缶、コンテナ用等洗剤及び消毒薬	○		
	食材洗浄用微酸性水及び消毒薬等	○		
	ペーパータオル、手洗い用洗剤等、軍手、マスク、ラップ類、エンボス等使い捨て手袋類、ゴミ袋、スポンジ、セーム皮、水切りワイパーゴム部分、消毒用アルコール、塩素、電池類（計測機器用）、検食用袋、オーブンシート、ピュアスターPH試験紙、残留塩素試薬 DPD、粘着マット	○		
施設内消耗品費	事務用品、文具用品、トイレトペーパー、トイレ用品、ペーパータオル、アルコール消毒液、清掃用具	○		
維持管理費	調理場内専門清掃、害虫駆除、グリストラップ清掃他、一般廃棄物、廃油、ダンボール等	○		
食材費	賄い材料	○		

別紙② 経費分担区分

No.2

費用項目	費用内容	市	事業者	備考
被服費	白衣上下、前掛け、長靴、帽子		○	
	マスク、爪ブラシ、ゴム手袋	○		
	白衣洗濯用洗剤	○		
配送費	点検及び車検、維持費、燃料費、修繕費		○	
	各種税金、自賠責保険、任意保険	○		

別紙② 経費分担区分

No.3

費用項目	費用内容	市	事業者	備考
人件費等（従事者）	従事者喫食分給食費		○	：毎月2回以上の検便と年1回以上のノロウィルス検査含む
	人件費、交通費、福利厚生費、労働保険、社会保険		○	
	健康診断、保菌検査		○	
	消毒薬、火傷薬、湿布、絆創膏、包帯、その他薬		○	
施設関連物品費	蛍光灯、施設に付随した消耗品、清掃用具類	○		
	受託者用休憩室、更衣ロッカー、テレビ、洗濯機	○		
	テレビ受信料	○	○	

(様式3) (ウ) 重要物品

番号	大分類	中分類	小分類	物品名	検収年月日	数量	備考
1	1	1	3	給食用コンテナ (その1)	22.8.6	1	洗浄室・コンテナプール
2	1	1	3	給食用コンテナ (その2)	22.8.6	1	洗浄室・コンテナプール
3	1	1	3	給食用コンテナ (その3)	22.8.6	1	洗浄室・コンテナプール
4	1	1	6	プレハブ冷凍庫 (その1)	22.8.6	1	野菜下処理室
5	1	1	6	プレハブ冷凍庫 (その2)	22.8.6	1	魚・肉下処理室
6	1	1	6	4槽シンク	22.8.6	1	野菜下処理室
7	1	1	6	パススルー冷蔵庫 (その1)	22.8.6	1	魚・肉下処理室
8	1	1	6	パススルー冷蔵庫 (その2)	22.8.6	1	魚・肉下処理室
9	1	1	6	コンビオープン (パススルー方式)	22.8.6	1	調理室
10	1	1	6	ステンレス製回転釜 (その1)	22.8.6	1	調理室
11	1	1	6	ステンレス製回転釜 (その2)	22.8.6	1	調理室
12	1	1	6	ステンレス製回転釜 (その3)	22.8.6	1	調理室
13	1	1	6	ステンレス製回転釜 (その4)	22.8.6	1	調理室
14	1	1	6	ステンレス製回転釜 (その5)	22.8.6	1	調理室
15	1	1	6	パススルー冷凍庫	22.8.6	1	和え物室
16	1	1	6	電動水圧洗米機	22.8.6	1	米庫・洗米室・炊飯室
17	1	1	6	小型充填機	22.8.6	1	米庫・洗米室・炊飯室
18	1	1	6	ライスフレンド	22.8.6	1	米庫・洗米室・炊飯室
19	1	1	6	自動反転ほぐし機	22.8.6	1	米庫・洗米室・炊飯室
20	1	1	6	ライスチェッカー	22.8.6	1	米庫・洗米室・炊飯室
21	1	1	6	自動食缶洗浄機	22.8.6	1	洗浄室・コンテナプール
22	1	1	6	電気式吊り下げ式コンテナ消毒装置 (その1)	22.8.6	1	洗浄室・コンテナプール
23	1	1	6	電気式吊り下げ式コンテナ消毒装置 (その2)	22.8.6	1	洗浄室・コンテナプール
24	1	1	6	電気式吊り下げ式コンテナ消毒装置 (その3)	22.8.6	1	洗浄室・コンテナプール
25	1	1	6	電気式吊り下げ式コンテナ消毒装置 (その4)	22.8.6	1	洗浄室・コンテナプール
26	1	1	6	電気式吊り下げ式コンテナ消毒装置 (その5)	22.8.6	1	洗浄室・コンテナプール
27	1	1	6	電気式吊り下げ式コンテナ消毒装置 (その6)	22.8.6	1	洗浄室・コンテナプール
28	1	1	6	電気式吊り下げ式コンテナ消毒装置 (その7)	22.8.6	1	洗浄室・コンテナプール
29	1	1	6	電気式吊り下げ式コンテナ消毒装置 (その8)	22.8.6	1	洗浄室・コンテナプール
30	1	1	6	電気式吊り下げ式コンテナ消毒装置 (その9)	22.8.6	1	洗浄室・コンテナプール

(様式3) (ウ) 重要物品

番号	大分類	中分類	小分類	物 品 名	検収年月日	数量	備 考
31	1	1	6	電気式吊り下げ式コンテナ消毒装置 (その10)	22. 8. 6	1	洗浄室・コンテナプール
32	1	1	6	電気式吊り下げ式コンテナ消毒装置 (その11)	22. 8. 6	1	洗浄室・コンテナプール
33	1	1	6	ECS用コンテナ (その1) ECS-60C	22. 8. 6	1	洗浄室・コンテナプール
34	1	1	6	ECS用コンテナ (その2) ECS-60C	22. 8. 6	1	洗浄室・コンテナプール
35	1	1	6	ECS用コンテナ (その3) ECS-60C	22. 8. 6	1	洗浄室・コンテナプール
36	1	1	6	ECS用コンテナ (その4) ECS-60C	22. 8. 6	1	洗浄室・コンテナプール
37	1	1	6	ECS用コンテナ (その5) ECS-60C	22. 8. 6	1	洗浄室・コンテナプール
38	1	1	6	ECS用コンテナ (その6) ECS-60C	22. 8. 6	1	洗浄室・コンテナプール
39	1	1	6	ECS用コンテナ (その1) ECS-60C特	22. 8. 6	1	洗浄室・コンテナプール
40	1	1	6	ECS用コンテナ (その2) ECS-60C特	22. 8. 6	1	洗浄室・コンテナプール
41	1	1	6	ECS用コンテナ (その3) ECS-60C特	22. 8. 6	1	洗浄室・コンテナプール
42	1	1	6	ECS用コンテナ (その4) ECS-60C特	22. 8. 6	1	洗浄室・コンテナプール
43	1	1	6	ECS用コンテナ (その5) ECS-60C特	22. 8. 6	1	洗浄室・コンテナプール
44	1	1	6	電気式食器消毒機 (その1)	22. 8. 6	1	洗浄室・コンテナプール
45	1	1	6	電気式食器消毒機 (その2)	22. 8. 6	1	洗浄室・コンテナプール
46	1	1	6	トラックイン電気式消毒保管機 (その1) TSW-63	22. 8. 6	1	洗浄室・コンテナプール
47	1	1	6	トラックイン電気式消毒保管機 (その2) TSW-63	22. 8. 6	1	洗浄室・コンテナプール
48	1	1	6	トラックイン電気式消毒保管機 (その1) TSW-33	22. 8. 6	1	洗浄室・コンテナプール
49	1	1	6	トラックイン電気式消毒保管機 (その2) TSW-33	22. 8. 6	1	洗浄室・コンテナプール
50	1	1	6	自動食器洗浄機	22. 8. 6	1	洗浄室・コンテナプール
51	1	1	6	野菜切りフードスライサー	15. 9. 16	1	調理室
52	1	1	6	コンビオーブンガス1式	16. 8. 26	1	調理室
53	1	1	6	消毒保管機 (その1)	16. 1. 25	1	検収室
54	1	1	6	消毒保管機 (その2)	16. 1. 25	1	調理室
55	1	1	6	丸型フライヤー	平成19年購入	1	調理室
56	1	1	6	真空低温冷却器	R4. 8. 22	1	調理室
57	1	3	7	車両 (給食配送車) 貨物	31. 2. 28	1	奄美100さ606
58	1	3	7	車両 (給食配送車) 貨物	R2. 3. 19	1	奄美100さ780

(様式3) (ア) 普通備品

番号	大分類	中分類	小分類	物 品 名	検収年月日	数量	備 考
1	1	1	3	掃除用具入れDS-66MC	22.8.6	1	検収室
2	1	1	3	掃除用具入れDS-66MC	22.8.6	1	調理室
3	1	1	3	掃除用具入れDS-66MC	22.8.6	1	和え物室
4	1	1	3	掃除用具入れDS-66MC	22.8.6	1	米庫・洗米室・炊飯室
5	1	1	3	掃除用具入れDS-66MC	22.8.6	2	洗浄室・コンテナプール
6	1	1	3	移動ラック w1220*D460*H1590	22.8.6	2	野菜下処理室
7	1	1	3	移動ラック w1520*D460*H1590	22.8.6	2	魚・肉下処理室
8	1	1	3	移動ラック w1520*D610*H1590	22.8.6	1	米庫・洗米室・炊飯室
9	1	1	3	移動ラック w1070*D610*H1590	22.8.6	1	米庫・洗米室・炊飯室
10	1	1	3	移動ラック w910*D610*H1590	22.8.6	1	米庫・洗米室・炊飯室
11	1	1	3	移動ラック（ドローリー付）M	22.8.6	3	食品庫
12	1	1	3	移動ラック（ドローリー付）L	22.8.6	2	食品庫
13	1	1	3	ラック w1520*D310*H1590	22.8.6	3	備品庫
14	1	1	3	上棚	22.8.6	1	魚・肉下処理室
15	1	1	3	ラックカートSET	22.8.6	1	調理室
16	1	1	3	AIHOT用カート	22.8.6	6	洗浄室・コンテナプール
17	1	1	3	ロッカー-L37NG ①-1・①-2・①-3	16.2.3	3	女性休憩室
18	1	1	3	ロッカー-52×32×177 ②	22.4.1	1	女性休憩室
19	1	1	3	ロッカー-52×45×177 ③	22.4.1	1	女性休憩室
20	1	1	3	ロッカー-52×90×177 ④	22.4.1	1	男性休憩室
21	1	1	3	ロッカー-LK6N-NG①・②	22.8.31	2	前室
22	1	1	3	ロッカー-LK4JN-NG①～④	22.8.31	4	男子・女子用更衣室
23	1	1	4	移動作業台TK77MDA	22.8.6	2	野菜下処理室
24	1	1	4	移動作業台TK76MSDA	22.8.6	1	魚・肉下処理室
25	1	1	4	作業台TK-97BDA-S ①-1・①-2	22.8.6	2	野菜下処理室
26	1	1	4	作業台TK-67BDA ②	22.8.6	1	野菜下処理室
27	1	1	4	作業台TK-106SDA ③	22.8.6	1	食品庫
28	1	1	4	作業台TK-127 ④	22.8.6	1	魚・肉下処理室
29	1	1	4	作業台TK-117DA-S ⑤	22.8.6	1	洗浄室・コンテナプール
30	1	1	4	作業台TK-97DA-S ⑥	22.8.6	1	洗浄室・コンテナプール

(様式3) (ア) 普通備品

番号	大分類	中分類	小分類	物 品 名	検収年月日	数量	備 考
31	1	1	4	移動式野菜調理機置台	22.8.6	1	調理室
32	1	1	4	移動式検収台 ①-1・①-2・①-3	22.8.6	3	検収室
33	1	1	4	移動台TK-76MSDA-S ①-1・①-2・①-3	22.8.6	3	検収室
34	1	1	4	移動台TK-64MSDA ②	22.8.6	1	検収室
35	1	1	4	移動台TK-96MSDA ③	22.8.6	1	検収室
36	1	1	4	移動台TK-64MSDA ④	22.8.6	1	野菜下処理室
37	1	1	4	移動台TK-127MSDA ⑤	22.8.6	1	調理室
38	1	1	4	移動台TK-96MSDA ⑥-1・⑥-2・⑥-3	22.8.6	3	調理室
39	1	1	4	移動台TK-66MSDA ⑦	22.8.6	1	調理室
40	1	1	4	移動台TK-126MSDA-S ⑧	22.8.6	1	和え物室
41	1	1	4	移動台TK-76MSDA-S ⑨	22.8.6	1	和え物室
42	1	1	4	移動台TK-127MSDA ⑩	22.8.6	1	和え物室
43	1	1	4	移動台TK-126MSDA-S ⑪-1・⑪-2	22.8.6	2	米庫・洗米室・炊飯室
44	1	1	4	移動台TK-127MSDA-S ⑫-1・⑫-2	22.8.6	2	米庫・洗米室・炊飯室
45	1	1	4	移動台TK-127MSDA ⑬	22.8.6	1	洗浄室・コンテナプール
46	1	1	4	移動台TK-127MSDA ⑭	22.8.6	1	洗浄室・コンテナプール
47	1	1	4	移動台TK-96MSDA ⑮-1・⑮-2・⑮-3・⑮-4・⑮-5	22.8.6	5	洗浄室・コンテナプール
48	1	1	4	移動台TK-96MSDSA-S ⑯-1・⑯-2	22.8.6	2	洗浄室・コンテナプール
49	1	1	4	配缶台TK-117MSDA-S ⑰-1・⑰-2・⑰-3・⑰-4・⑰-5	22.8.6	5	調理室
50	1	1	4	移動配缶台TK-54MSDA特 ⑰-1・⑰-2・⑰-3・⑰-4・⑰-5・⑰-6	22.8.6	6	調理室
51	1	1	4	移動式スライサー置台	22.4.1	1	調理室
52	1	1	4	ガステーブル (ステンレス甲板)	22.8.6	1	調理室
53	1	1	4	置台60×180×53 ①	22.4.1	1	検収室前台
54	1	1	4	置台55×144×63 ②	22.4.1	1	検収室前台
55	1	1	4	置台55×75×64 ③	22.4.1	1	ごみ庫内
56	1	1	4	廃油置台①-1・①-2・①-3	18.3.20	3	検収室
58	1	1	5	掃除機パナソニックMC-GWDP ②-1・②-2・②-3	22.11.10	3	調理室等
59	1	1	5	除湿機MJ-100DX ①	21.3.25	1	洗濯乾燥室
60	1	1	5	除湿機MJ-270DX ②	21.3.25	1	洗濯乾燥室

(様式3) (ア) 普通備品

番号	大分類	中分類	小分類	物 品 名	検収年月日	数量	備 考
61	1	1	5	除湿機MJ-100DX ①	21.3.25	1	洗濯乾燥室
62	1	1	5	除湿機MJ-Z70DX ②	21.3.25	1	洗濯乾燥室
63	1	1	5	除湿機パナソニックF-YHF100③	22.8.31	1	洗濯乾燥室
64	1	1	5	洗濯機東芝AW-307 ③	22.8.31	1	洗濯乾燥室
65	1	1	6	1槽シンクS1-97BDA ①	22.8.6	1	検収室
66	1	1	6	1槽シンクS1-76BDA ②	22.8.6	1	和え物室
67	1	1	6	1槽シンクS1-187BDA特③	22.8.6	1	米庫・洗米室・炊飯室
68	1	1	6	1槽シンクS1-189DA ④	22.8.6	1	洗浄室・コンテナプール
69	1	1	6	ドライ対応型球根皮剥機 P-47D特	22.8.6	1	検収室
70	1	1	6	3槽シンクS3-217BDA ①	22.8.6	1	検収室
71	1	1	6	3槽シンクS3-217BDA ②	22.8.6	1	調理室
72	1	1	6	3槽シンクS3-217BDA ③	22.8.6	1	洗浄室・コンテナプール
73	1	1	6	検食用冷凍庫URN-34	22.8.6	1	検収室
74	1	1	6	冷蔵庫URD-60RMI ①	22.8.6	1	検収室
75	1	1	6	冷蔵庫URD-40RM1-F ②	22.8.6	1	和え物室
76	1	1	6	包丁まな板消毒保管機	22.8.6	1	野菜下処理室
77	1	1	6	下処理用3槽シンク S3-247BDVA ①-1・①-2	22.8.6	2	野菜下処理室
78	1	1	6	水切台付1槽シンク PS1-156BDA-L ②	22.8.6	1	食品庫
79	1	1	6	水切台付1槽シンク PS1-96BDA-R ③	22.8.6	1	調理室
80	1	1	6	電動缶切機K-1000 ①	22.8.6	1	食品庫
81	1	1	6	電動缶切機K-1000 ②	22.8.6	1	和え物室
82	1	1	6	包丁まな板殺菌庫	22.8.6	1	魚・肉下処理室
83	1	1	6	2槽シンクS2-127DA ①	22.8.6	1	魚・肉下処理室
84	1	1	6	2槽シンクS2-217BDA特 ②	22.8.6	1	米庫・洗米室・炊飯室
85	1	1	6	器具消毒保管機EWK-1003	22.8.6	1	魚・肉下処理室
86	1	1	6	野菜調理機VC-4	22.8.6	1	調理室
87	1	1	6	プレート殺菌庫	22.8.6	1	調理室
88	1	1	6	移動シンクS1-97MDA ①	22.8.6	1	調理室
89	1	1	6	移動シンクS1-77MDA ②-1・②-2	22.8.6	2	調理室
90	1	1	6	移動シンクS1-127MDA特③	22.8.6	1	調理室

(様式3) (ア) 普通備品

番号	大分類	中分類	小分類	物 品 名	検収年月日	数量	備 考
91	1	1	6	移動シンクS1-77MDA特④	22.8.6	1	調理室
92	1	1	6	移動シンクS1-77MDA ⑤-1・⑤-2	22.8.6	2	洗浄室・コンテナプール
93	1	1	6	移動シンクS1-97MDA ⑥	22.8.6	1	洗浄室・コンテナプール
94	1	1	6	冷凍庫URN-22FM1	22.8.6	1	和え物室
95	1	1	6	ローラーコンベヤーCBF-5S①	22.8.6	1	米庫・洗米室・炊飯室
96	1	1	6	ローラーコンベヤーCBF-5C②	22.8.6	1	米庫・洗米室・炊飯室
97	1	1	6	ローラーコンベヤーCBF-5S③	22.8.6	1	米庫・洗米室・炊飯室
98	1	1	6	ローラーコンベヤーCBF-5C④	22.8.6	1	米庫・洗米室・炊飯室
99	1	1	6	炊飯釜蓋SET	22.8.6	20	米庫・洗米室・炊飯室
100	1	1	6	ストッパ装置付 ローラーコンベヤー	22.8.6	1	米庫・洗米室・炊飯室
101	1	1	6	高圧洗浄機	22.8.6	1	洗浄室・コンテナプール
102	1	1	6	電気式食器消毒機	22.8.6	1	洗浄室・コンテナプール
103	1	1	6	シューズ殺菌庫	22.8.6	3	前室2台・洗浄室1台
104	1	1	6	角型二重保温食缶 アイホット (温食用) 13L	22.8.6	6	調理室
105	1	1	6	角型二重保温食缶 アイホット (温食用) 10L	22.8.6	25	調理室
106	1	1	6	角型二重保温食缶 アイホット (温食用) 7L	22.8.6	18	調理室
107	1	1	6	角型二重保温食缶 アイホット (温食用) 4L	22.8.6	3	調理室
108	1	1	6	角型二重保温食缶 アイホット (ご飯用) 13L	22.8.6	6	調理室
109	1	1	6	角型二重保温食缶 アイホット (ご飯用) 10L	22.8.6	25	調理室
110	1	1	6	角型二重保温食缶 アイホット (ご飯用) 7L	22.8.6	18	調理室
111	1	1	6	角型二重保温食缶 アイホット (ご飯用) 4L	22.8.6	3	調理室
112	1	1	6	角型二重保温食缶 10L アイホット (揚・焼・蒸用)	22.8.6	6	調理室
113	1	1	6	角型二重保温食缶 7L アイホット (揚・焼・蒸用)	22.8.6	43	調理室
114	1	1	6	角型二重保温食缶 4L アイホット (揚・焼・蒸用)	22.8.6	3	調理室
115	1	1	6	角型二重保温食缶 アイホット (和え物用) 4L	22.8.6	52	調理室
116	1	1	6	高速度ミキサーMX-26D (ドライ仕様)	17.2.25	1	調理室
117	1	1	6	フードスライサー用 プレート (輪切り用)	19.12.6	1	調理室
118	1	1	6	ハイテクスパテラ120	19.3.23	2	調理室
119	1	1	6	まな板	18.3.20	8	調理室
120	1	1	6	まな板ポリエチレン {かるがる}	21.1.16	7	調理室

(様式3) (ア) 普通備品

番号	大分類	中分類	小分類	物 品 名	検収年月日	数 量	備 考
121	1	1	6	カッター (かぼちゃ用)	17.10.24	1	調理室
122	1	1	6	調理用ビッグターナー	22.4.1	1	調理室
123	1	1	6	調理用ビッグターナー	22.4.1	6	調理室
124	1	1	6	高圧洗浄機 RYOBI AJP-1600	22.3.26	1	トラック車庫
125	1	1	6	手付き番重セット (網つき) ①-1・①-2・①-3	22.11.10	3	調理室
126	1	1	6	手付き番重セット ①-1～①-5	22.11.10	5	下処理室
127	1	3	9	球根受け用L型運搬車	22.8.6	1	野菜下処理室
128	1	3	9	L型運搬車L1-97DA ①-1・①-2・①-3	22.8.6	3	検収室
129	1	3	9	L型運搬車L1-96	22.8.6	1	調理室
130	1	3	9	二段式運搬車 ①-1～①-5	22.8.6	5	調理室
131	1	3	9	釜台車TK-98M ①-1～①-2	22.8.6	2	米庫・洗米室・炊飯室
132	1	3	9	L型運搬車L1-97HDA ①	16.3.31	1	廊下
133	1	3	9	L型運搬車 ②	22.4.1	1	ごみ庫内
134	1	5	2	デジタル式秤UDS200W防水型④	22.3.26	1	食品庫
135	1	5	2	デジタル式上皿自動秤20kg	22.8.31	3	調理室等
136	1	12	1	脚付き両面ホーロー 杓付ホーロー①②	22.11.10	2	調理室
137	1	1	6	角型二重食缶	H28.3.22	10	調理室
138	1	5	2	デジタル式台秤	H29.3.30	3	食品庫・検収室
139	1	5	2	移動式秤置台	H29.3.30	3	食品庫・検収室
140	1	5	2	デジタル温度計 SK-270WP	R3.7.20	2	調理室
141	1	5	2	測定センサー S270WP	R3.7.20	1	調理室
142	1	5	2	はかり DP-6701	R5.9.29	1	調理室
143	1	1	6	スパテラ (へら) スタンド	R3.12.9	2	調理室
144	1	5	2	デジタル残留塩素テスターDCT-01	R4.1.12	1	調理室
145	1	1	5	洗濯機 YWMTV90H1	R4.3.3	1	洗濯乾燥室
146	1	1	6	球根皮むき機	R5.4.18	1	調理室
147	1	1	6	AIHOT角型二重食缶	R5.4.24	1	調理室
148	1	1	6	角型二重食缶アイホット 4ℓ	R6.2.13	1	調理室
149							
150							

		食数	時間	発着時間
赤木名線	センター	18		発11:00 発13:30
			5分	
	赤木名中	125		
			4分	
	赤木名小	99		
			5分	
	赤木名幼稚園	21		
			9分	
	手花部小	23		
			8分	
	緑が丘小	35		
			11分	
	節田小	44		
センター			着12:00 着14:30	

		食数	時間	発着時間
笠利線	センター			発11:00 発13:30
			6分	
	宇宿小	42		
			10分	
	笠利小	55		
			5分	
	笠利中	43		
			11分	
	佐仁小	21		
			8分	
	屋仁小	24		
センター			着12:00 着14:30	

