

(仮称) 鹿児島市新学校給食センター整備運営事業

要求水準書



あなたとわくわく



**マグマシティ**  
鹿児島市

令和7年12月

鹿児島市





# 目 次

<b>第1章 総則</b> .....	<b>- 4 -</b>
1.1 要求水準書の位置付け .....	- 4 -
1.2 一般的事項 .....	- 4 -
(1) 事業名称 .....	- 4 -
(2) 事業に供される公共施設等の種類 .....	- 4 -
(3) 業務内容 .....	- 4 -
1.3 事業用地の概要 .....	- 6 -
1.4 本施設の概要 .....	- 7 -
(1) 供給能力 .....	- 7 -
(2) 献立構成 .....	- 8 -
(3) 施設規模 .....	- 8 -
(4) 主要機能 .....	- 8 -
(5) 運営等業務の開始時期 .....	- 9 -
(6) 受配校 .....	- 9 -
(7) 施設稼働日数 .....	- 9 -
1.5 法令・要綱・基準類等 .....	- 9 -
(1) 遵守すべき法令等 .....	- 9 -
(2) 適用すべき要綱・基準類等 .....	- 11 -
<b>第2章 本施設の機能・性能等に関する要求水準</b> .....	<b>- 14 -</b>
2.1 総則 .....	- 14 -
2.2 建築本体（附帯施設を含む）に係る要求水準 .....	- 14 -
(1) 本施設のゾーニング及び動線計画 .....	- 14 -
(2) 施設計画 .....	- 15 -
(3) 構造計画 .....	- 25 -
(4) 仕上げ計画 .....	- 25 -
(5) 本施設に求める耐久性能 .....	- 27 -
(6) 本施設に求める災害時等の稼働性能 .....	- 27 -
(7) 附帯施設 .....	- 27 -
2.3 建築設備に係る要求水準 .....	- 27 -
(1) 共通事項 .....	- 27 -
(2) 電気設備 .....	- 28 -
(3) 機械設備 .....	- 31 -
(4) その他 .....	- 33 -

2.4	厨房設備に係る要求水準	- 34 -
(1)	基本的考え方	- 34 -
(2)	板金類	- 34 -
(3)	機械機器	- 35 -
(4)	厨房設備の配置等	- 39 -
2.5	外構に係る要求水準	- 40 -
(1)	基本的考え方	- 40 -
(2)	駐車場・駐輪場	- 40 -
(3)	配送車両置き場・洗車スペース	- 40 -
(4)	構内通路	- 41 -
(5)	門扉（レール等を含む。）	- 41 -
(6)	囲障	- 41 -
(7)	植栽	- 41 -
(8)	外灯	- 41 -
(9)	館銘板	- 41 -
2.6	一部受配校の給食室等の改修に関する要求水準	- 42 -
(1)	基本的考え方	- 42 -
(2)	業務期間	- 42 -
(3)	改修内容	- 42 -
(4)	留意事項	- 43 -
<b>第3章</b>	<b>設計業務に関する要求水準</b>	<b>- 44 -</b>
3.1	総則	- 44 -
(1)	業務範囲	- 44 -
(2)	業務期間	- 44 -
3.2	事前調査業務	- 44 -
3.3	設計業務	- 45 -
(1)	基本的考え方	- 45 -
(2)	留意事項	- 45 -
(3)	設計図書等	- 45 -
(4)	セルフモニタリングの実施	- 46 -
(5)	開発許可・建築確認申請等	- 46 -
3.4	市が行う交付金申請等に係る支援業務	- 46 -
<b>第4章</b>	<b>工事監理業務に関する要求水準</b>	<b>- 47 -</b>
4.1	業務内容	- 47 -
4.2	留意事項	- 47 -

<b>第5章 建設業務及び厨房設備の調達・搬入設置業務に関する要求水準</b> .....	<b>- 48 -</b>
5.1 総則.....	- 48 -
(1) 業務範囲.....	- 48 -
(2) 業務期間.....	- 48 -
5.2 建設工事業務及び厨房設備の調達・搬入設置業務.....	- 48 -
(1) 基本的考え方 .....	- 48 -
(2) 施工計画書等の提出 .....	- 48 -
(3) 近隣対応等 .....	- 49 -
(4) 安全対策.....	- 49 -
(5) 環境対策.....	- 50 -
(6) 既存施設等の保護.....	- 50 -
(7) 施工管理.....	- 50 -
(8) 廃棄物の処理 .....	- 50 -
(9) その他 .....	- 51 -
5.3 引渡し業務.....	- 51 -
(1) 事業者が行う竣工検査.....	- 51 -
(2) 市による完成確認.....	- 51 -
(3) 本施設の引渡し.....	- 52 -
(4) 建物登記簿の関連手続き .....	- 52 -
<b>第6章 各種備品等調達業務に関する要求水準</b> .....	<b>- 53 -</b>
6.1 総則.....	- 53 -
(1) 業務範囲.....	- 53 -
(2) 業務期間.....	- 53 -
(3) 基本的考え方 .....	- 53 -
6.2 コンテナ・食器食缶等調達業務.....	- 53 -
(1) コンテナ.....	- 53 -
(2) 食器食缶等 .....	- 54 -
6.3 施設備品等調達業務 .....	- 58 -
(1) 施設備品.....	- 58 -
(2) 洗浄・清掃道具等.....	- 61 -
(3) 配送車両.....	- 61 -
(4) その他 .....	- 62 -
<b>第7章 一部受配校の給食室等の改修に関する要求水準</b> .....	<b>- 62 -</b>
<b>第8章 開業準備業務に関する要求水準</b> .....	<b>- 63 -</b>
8.1 総則.....	- 63 -

(1) 業務期間.....	- 63 -
(2) 提出書類等.....	- 63 -
8.2 業務内容.....	- 63 -
(1) 各設備等の試稼働.....	- 63 -
(2) 従業員等の研修.....	- 63 -
(3) 各種マニュアルの策定.....	- 63 -
(4) 調理リハーサル.....	- 64 -
(5) 配送リハーサル.....	- 64 -
(6) 関係機関との連携に係る協議及び連絡体制表の作成.....	- 64 -
(7) 開所式運営支援.....	- 64 -

## 第9章 維持管理業務に関する要求水準..... - 65 -

9.1 総則.....	- 65 -
(1) 業務内容.....	- 65 -
(2) 業務期間.....	- 65 -
(3) 用語の定義.....	- 66 -
(4) 基本的考え方.....	- 66 -
(5) 実施体制.....	- 67 -
(6) 提出書類.....	- 67 -
(7) 補修・修繕・更新.....	- 69 -
(8) 施設・設備の不具合・故障等を発見した場合の措置.....	- 69 -
(9) 消耗品の調達.....	- 70 -
(10) 事業期間終了時の措置及び大規模修繕の考え方.....	- 70 -
9.2 建築物維持管理業務.....	- 70 -
(1) 点検.....	- 71 -
(2) 保守・修繕・更新.....	- 71 -
(3) 建築物維持管理記録の作成・保管・提出.....	- 71 -
9.3 建築設備維持管理業務.....	- 72 -
(1) 運転・監視.....	- 72 -
(2) 点検.....	- 72 -
(3) 保守・修繕・更新.....	- 73 -
(4) 建築設備維持管理記録の作成・保管・提出.....	- 73 -
9.4 厨房設備維持管理業務.....	- 73 -
(1) 点検.....	- 73 -
(2) 保守・修繕・更新.....	- 74 -
(3) 厨房設備維持管理記録の作成・保管・提出.....	- 74 -
9.5 各種備品・配送車両維持管理業務.....	- 74 -

(1) コンテナ・食器食缶等維持管理業務.....	- 74 -
(2) 施設備品維持管理業務.....	- 75 -
(3) 配送車両維持管理業務.....	- 76 -
9.6 清掃業務 .....	- 76 -
(1) 共通事項.....	- 76 -
(2) 清掃業務.....	- 77 -
(3) 廃棄物等保管・処理業務 .....	- 80 -
(4) 防虫防鼠業務 .....	- 80 -
(5) 清掃記録の作成・保管・提出.....	- 80 -
9.7 附帯施設・外構維持管理業務.....	- 81 -
(1) 点検.....	- 81 -
(2) 保守・修繕.....	- 81 -
(3) 附帯施設・外構維持管理記録の作成・保管・提出.....	- 81 -
(4) 植栽の維持管理.....	- 81 -
9.8 警備業務 .....	- 82 -
(1) 業務内容.....	- 82 -
(2) 警備記録の作成・提出.....	- 82 -
9.9 セルフモニタリングの実施 .....	- 83 -
<b>第10章 運営業務に関する要求水準.....</b>	<b>- 84 -</b>
10.1 総則.....	- 84 -
(1) 業務内容.....	- 84 -
(2) 業務期間.....	- 84 -
(3) 基本的考え方 .....	- 84 -
(4) 実施体制.....	- 85 -
(5) 提出書類.....	- 86 -
(6) 非常時及び緊急時等の対応 .....	- 89 -
10.2 食材の検収補助・保管業務 .....	- 89 -
(1) 食材の検収補助業務 .....	- 89 -
(2) 食材の保管業務.....	- 90 -
10.3 調理等業務.....	- 90 -
(1) 調理業務.....	- 90 -
(2) 保存食業務 .....	- 93 -
(3) 配缶・配食業務.....	- 93 -
(4) 施設・設備の不具合・故障等により給食提供が困難な場合の対応 .....	- 93 -
10.4 配送・回収業務 .....	- 94 -
(1) 共通事項.....	- 94 -

(2) 配送・回収計画書の作成 .....	- 94 -
(3) 配送業務 .....	- 95 -
(4) 回収業務 .....	- 95 -
10.5 洗浄・消毒及び残渣等廃棄物処理業務 .....	- 96 -
(1) 洗浄・消毒業務 .....	- 96 -
(2) 残渣等廃棄物処理業務 .....	- 97 -
(3) 献立作成支援業務 .....	- 97 -
10.6 衛生管理業務 .....	- 98 -
(1) 衛生管理体制の整備 .....	- 98 -
(2) 衛生検査 .....	- 99 -
10.7 児童生徒に対する食育支援業務 .....	- 99 -
(1) 献立の多様化 .....	- 99 -
(2) 食育啓発活動の支援 .....	- 100 -
10.8 広報支援業務 .....	- 101 -
(1) 見学者への対応 .....	- 101 -
(2) パンフレットの作成 .....	- 101 -
(3) 見学用映像データの作成 .....	- 101 -
10.9 その他運営業務に関する特記事項 .....	- 102 -
(1) 災害時等対応訓練の実施 .....	- 102 -
(2) 白衣等の洗濯 .....	- 102 -
(3) 運営業務のうち市が行う業務 .....	- 102 -
(4) セルフモニタリングの実施 .....	- 102 -
(5) 各種申請等 .....	- 103 -
(6) 市の行事等への協力 .....	- 103 -
(7) 実習等対応 .....	- 103 -

[資料一覧 (※1) ]

資料番号	資料の名称
資料 1	事業用地位置図
資料 2	事業用地確定測量図 (※2)
資料 3	事業用地地質調査資料
資料 4	周辺インフラ現況及び整備概略図
資料 5	受配校一覧
資料 6	年度別提供食数・学級数推移見込み (参考値)
資料 7	各受配校の給食開始時間・終了時間
資料 8	月間献立 (想定)
資料 9	各受配校の給食室・配膳室現況図及び改修に係る留意事項 (参考)
資料 10	基本設計成果品一覧
資料 11	実施設計成果品一覧
資料 12	完成確認書類一覧
資料 13	引渡し書類一覧

※1 上記資料の配布を希望する者は、募集要項に示す手続きを行うこと。

※2 CADデータは、希望者に対して、市窓口においてCDを配布する。

[用語の定義]

この要求水準書では、用語を次のとおり定義する。

用語	定義
① 市	鹿児島市
② 本事業	(仮称) 鹿児島市新学校給食センター整備運営事業
③ 応募者	本事業に参加を希望する民間事業者
④ 本施設	事業者が事業用地において設計・建設等を行う施設・設備のすべて
⑤ 事業者	本事業を実施する事業者
⑥ 配膳室等	給食を受け入れるために設置される施設及び配送車両の進入路その他受入れに関する施設の総称。個別に「各配膳室等」という。
⑦ 食器食缶等	食器類・食缶等・食器かご・配膳器具・配膳器具かごの総称
⑧ 施設備品等	施設備品・調理用器具・配送車両の総称
⑨ 受配校	本施設から給食の提供を受ける幼稚園・小学校・中学校。各学校名等は【資料5 受配校一覧】を参照すること。個別に「各受配校」という。
⑩ 基本計画	鹿児島市新学校給食センター整備基本計画(令和6年3月)
⑪ 児童生徒	受配校の園児・児童・生徒
⑫ アレルギー原因食品	卵・乳・小麦・えび・かに・落花生(ピーナッツ)・そば・くるみ
⑬ 食物アレルギー対応食	アレルギー原因食品を除いた対応食
⑭ ドライシステム	床に水が落ちない構造の施設・設備等により床を常に乾いた状態とし、調理場内の湿気を防止することで細菌の繁殖を防止するとともに、水はねによる二次汚染を防止するもの
⑮ 汚染作業区域	食品製造ラインで菌に汚染されているものや汚染度の高いものを扱う作業が行われる場所。検収室、食品の保管室、下処理室、返却された食器・食缶等の搬入場及び洗浄室(洗浄中・消毒前)。
⑯ 非汚染作業区域	有害微生物の数をさらに減らすために加熱や消毒などの作業を行う場所。調理室、配膳室、食品、食缶の搬出場及び洗浄室(洗浄・消毒後)。
⑰ HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Point の略。食品の安全性を保証する衛生管理の手法のひとつで、原材料の生産から調理、喫食者の口に入るまでの各段階で発生すると考えられる危害を科学的に分析し、その発生を防止するポイントを定めたもの。

※ 上記の用語は、募集要項その他の公告書類において用いられるときも、文脈上他の解釈が当然なされるべき場合を除き、同一の意味を有する。

## 第1章 総則

### 1.1 要求水準書の位置付け

この要求水準書は、市が本事業の実施にあたり、応募者に交付する募集要項と一体のものであり、本施設的设计・建設・維持管理・運営等の業務について、市が事業者を求めるサービスの水準を示し、応募者の提案の具体的指針とするものである。

### 1.2 一般的事項

#### (1) 事業名称

(仮称) 鹿児島市新学校給食センター整備運営事業

#### (2) 事業に供される公共施設等の種類

学校給食法第6条の規定に基づく共同調理場

#### (3) 業務内容

事業者が実施する業務（以下「本業務」という。）は、次のとおりとする。

##### ① 設計業務

- (ア) 事前調査業務
- (イ) 建築本体（附帯施設を含む）に係る設計業務
- (ウ) 建築設備に係る設計業務
- (エ) 厨房設備に係る設計業務
- (オ) 外構に係る設計業務
- (カ) 一部受配校の給食室等の改修に係る設計業務
- (キ) 市が行う交付金申請等に係る支援業務
- (ク) その他上記業務を行う上で必要となる関連業務

##### ② 工事監理業務

##### ③ 建設業務及び厨房設備の調達・搬入設置業務

- (ア) 建設工事業務
- (イ) 厨房設備の調達・搬入設置業務
- (ウ) 引渡し業務
- (エ) その他上記業務を行う上で必要となる関連業務

④ 各種備品等調達業務

- (ア) コンテナ・食器食缶等調達業務
- (イ) 施設備品等調達業務
- (ウ) その他上記業務を行う上で必要となる関連業務

⑤ 一部受配校の給食室等の改修業務

⑥ 開業準備業務

⑦ 維持管理業務

- (ア) 建築物維持管理業務
- (イ) 建築設備維持管理業務
- (ウ) 厨房設備維持管理業務
- (エ) 各種備品・配送車両維持管理業務
- (オ) 清掃業務
- (カ) 附帯施設・外構維持管理業務
- (キ) 警備業務
- (ク) その他上記業務を行う上で必要となる関連業務

⑧ 運營業務

- (ア) 食材の検収補助・保管業務
- (イ) 調理等業務
- (ウ) 配送・回収業務
- (エ) 洗浄・消毒及び残渣等廃棄物処理業務
- (オ) 衛生管理業務
- (カ) 献立作成支援業務
- (キ) 児童生徒に対する食育支援業務
- (ク) 広報支援業務
- (ケ) その他上記業務を行う上で必要となる関連業務

[参考] 市が実施する業務

- (ア) 献立作成及び栄養管理業務
- (イ) 食材調達・検収業務
- (ウ) 調理指示及び検食業務
- (エ) 衛生管理の確認・指導
- (オ) 各受配校での配膳業務

- (カ) 児童生徒に対する食育業務
- (キ) 食数調整業務
- (ク) 給食費の徴収管理業務
- (ケ) 広報業務（施設見学者の対応を含む）
- (コ) 光熱水費の支払業務

### 1.3 事業用地の概要

本施設を整備する事業用地の主な前提条件は、次のとおりである。ただし、これらの前提条件は参考として示すものであり、事業者は本事業の検討・実施にあたって、自らの責任において関係機関等への確認を行うこと。

① 事業用地	鹿児島市石谷町 1150 番ほか5筆	
② 所有者	鹿児島市	
③ 敷地面積	12,012.54 m <sup>2</sup>	
④ 一般的事項	ア 用途地域	指定なし（松元都市計画区域） ※特定用途制限地域：田園居住環境保全地区環境保全型
	イ 容積率	200%
	ウ 建ぺい率	60%
	エ 防火地域等	なし
	オ 建築基準法による高さ制限	[道路斜線制限] 1.5 L [隣地車線] 31m+2.5 L
	カ 農用地区域の制限	農用地区域からの除外手続き済
⑤ インフラ	ア 上水	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 基本計画に基づき、県道 210 号小山田谷山線から事業用地北東側の里道沿いに φ100 の本管の布設を想定している（【資料 4 周辺インフラ現況及び整備概略図】を参照）</li> <li>● 事業用地南側の市道新村伏野線に φ75 の本管があるが、本事業での使用は想定していない。</li> </ul>
	イ 下水	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 下水道処理区域外</li> <li>● 雨水排水は敷地内にて浸透させることを基本としつつ、昨今の豪雨や線状放水帯の発生による影響も考慮し、必要に応じて雨水排水の調整機能を持たせるなど、市道をはじめ周囲への流出を抑える計画とすること。</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>● 汚水は浄化槽を、厨房排水は厨房除外施設を經由し、適切な処理を行った上で、事業用地南側市道の側溝のほか、北東側里道の側溝に放流（24時間で段階的に）するなど、適切に排水すること。</li> <li>● 雨水排水等の側溝への放流については、道路管理者等と事前協議の上、必要な措置を講じること。</li> </ul>
	ウ 電力	県道 210 号小山田谷山線から南側市道へ架空配電線が設置されているため、供給事業者へ確認・調整すること。
	エ ガス	L P ガス（都市ガスの敷設予定なし）
	オ 通信	県道 210 号小山田谷山線より南側市道へ架空電話線が設置されているため、供給事業者へ確認・調整すること。
⑥ 道路	<p>[事業用地北東側] 市所有の里道（幅員約 3.0m）あり。事業用地から県道 210 号小山田谷山線までの拡幅・使用に向け、令和 7 年度に設計業務委託を実施し、線形・道路構造等を検討中。</p> <p>[事業用地南側] 市道新村伏野線（幅員約 4.0～6.5m）があるが、本事業での使用は想定していない。</p>	
⑦ 地盤状況	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 【資料 3 事業用地地質調査資料】を参照</li> <li>● 本事業の実施にあたり、事業者がさらなる調査を必要と判断する場合は、事業者の負担において行う。</li> </ul>	
⑧ 埋蔵文化財関係	埋蔵文化財包蔵地の対象外	
⑨ その他	周囲は主に畑で、事業用地西側に高齢者福祉施設あり。	

※ 各インフラの引込方法は、事業者の提案による。

※ 各インフラの加入負担金は、事業者の負担とする。

## 1.4 本施設の概要

### (1) 供給能力

- ① 1日あたり最大 10,000 食とする。また、食中毒リスクの分散や食材の安定的確保を図るため、5 献立とする。
- ② ①のうち、食物アレルギー対応食は最大 220 食程度とする。なお、対象とする品目は、卵・乳・小麦・えび・かに・落花生（ピーナッツ）・そば・くるみとする。
- ③ 調達する厨房設備・調理用器具・食器食缶等及び配送計画に留意し、調理能力を確保できるよう計画すること。なお、事業期間中において献立数の増加はない。
- ④ 市が提示した想定提供食数から 2 割以上の提供食数の増減があった場合、市と事業者は、業務対価（固定費・変動費）の見直しについて協議する。

(参考) 1日あたり最大10,000食の場合における5献立のイメージ

曜日 受配校 のグループ	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
① (2,000食)	A	E	D	C	B
② (2,000食)	B	A	E	D	C
③ (2,000食)	C	B	A	E	D
④ (2,000食)	D	C	B	A	E
⑤ (2,000食)	E	D	C	B	A

※ AからEは異なる献立を示し、5献立を5日間でローテーションする。

## (2) 献立構成

- ① 通常食の献立は、1献立あたり主食及び主菜・副菜・汁物（煮物）・果実（デザート）のうち2～3種類とする。
- ② 揚げ・焼き・蒸しの献立のいずれかは、毎日の各献立において実施することとする。なお、市が想定している献立については、【資料8 月間献立（想定）】を参照すること。
- ③ 主食は、週3日はご飯、週2日はパンを予定し、ご飯の週1日分は本施設で、週2日分は市が別途手配する事業者において炊飯し、それぞれが学校へ配送する。
- ④ ③のほか、牛乳・一部の個包装デザート等は、市が別途手配する納入業者が学校へ直送する。

## (3) 施設規模

1日あたり最大10,000食の供給能力を有する施設とし、施設の延べ面積は5,500㎡程度とする。また、階数は地上2階建てを基本とする。  
なお、「程度」とは、±10%を許容値とする。

## (4) 主要機能

本施設に必要な主要機能は、次のとおりとする。

### ① 本体施設

給食エリア・一般エリアの諸室

### ② 附帯施設

ごみ庫・厨房除害施設・浄化槽・受水槽・受変電施設・駐車場・屋根付き駐輪場・  
配送車両置き場・洗車スペース・構内通路・門扉・囲障・植栽・外灯・館銘板等

(5) 運営等業務の開始時期

令和 11 年 9 月 1 日（予定）

(6) 受配校

【資料 5 受配校一覧】のとおり

(7) 施設稼働日数

施設の稼働日数は、年間 200 日程度を予定している。

## 1.5 法令・要綱・基準類等

(1) 遵守すべき法令等

本事業の実施にあたっては、次に示す法令等を遵守し、すべての関連施行令・規則等も含むものとする。また、本事業の実施にあたり必要とされるその他の法令等（条例を含む。）についても最新のものを参照し、遵守すること。

- 学校教育法（昭和 22 年法律第 26 号）
- 学校給食法（昭和 29 年法律第 160 号）
- 食育基本法（平成 17 年法律第 63 号）
- 食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）
- 学校保健安全法（昭和 33 年法律第 56 号）
- 食品循環資源の再利用等の促進に関する法律（平成 12 年法律第 116 号）
- 都市計画法（昭和 43 年法律第 100 号）
- 建築基準法（昭和 25 年法律第 201 号）
- 建築士法（昭和 25 年法律第 202 号）
- 消防法（昭和 23 年法律第 186 号）
- 高齢者、障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律（平成 18 年法律第 91 号）
- 水道法（昭和 32 年法律第 177 号）
- 下水道法（昭和 33 年法律第 79 号）
- 浄化槽法（昭和 58 年法律第 43 号）
- 河川法（昭和 39 年法律第 167 号）
- 航空法（昭和 27 年法律第 231 号）
- 健康増進法（平成 14 年法律第 103 号）
- 建築物における衛生的環境の確保に関する法律（昭和 45 年法律第 20 号）
- 廃棄物の処理及び清掃に関する法律（昭和 45 年法律第 137 号）

- 水質汚濁防止法（昭和 45 年法律第 138 号）
- 大気汚染防止法（昭和 43 年法律第 97 号）
- 土壌汚染対策法（平成 14 年法律第 53 号）
- 騒音規制法（昭和 43 年法律第 98 号）
- 振動規制法（昭和 51 年法律第 64 号）
- 建設業法（昭和 24 年法律第 100 号）
- 警備業法（昭和 47 年法律第 117 号）
- 労働安全衛生法（昭和 47 年法律第 57 号）
- 建設工事に係る資材の再資源化等に関する法律（平成 12 年法律第 104 号）
- 循環型社会形成推進基本法（平成 12 年法律第 110 号）
- 資源の有効な利用の促進に関する法律（平成 3 年法律第 48 号）
- 脱炭素社会の実現に資する等のための建築物等における木材の利用の促進に関する法律（令和 3 年法律第 77 号）
- 建築物のエネルギー消費性能の向上に関する法律（平成 27 年法律第 53 号）
- 国等における温室効果ガス等の排出の削減に配慮した契約の推進に関する法律（平成 19 年法律第 56 号）
- 悪臭防止法（昭和 46 年法律第 91 号）
- 景観法（平成 16 年法律第 110 号）
- 屋外広告物法（昭和 24 年法律第 189 号）
- 国等による環境物品等の調達の推進等に関する法律（平成 12 年法律第 100 号）
- 電気事業法（昭和 39 年法律第 170 号）
- 高圧ガス保安法（昭和 26 年法律第 204 号）
- 個人情報保護に関する法律（平成 15 年法律第 57 号）
- 鹿児島県福祉のまちづくり条例（平成 16 年鹿児島県条例第 18 号）
- 宅地造成及び特定盛土等規制法（令和 4 年法律第 68 号）
- 鹿児島市建築基準法施行細則（昭和 61 年鹿児島市規則第 25 号）
- 鹿児島市食品衛生法施行条例（平成 12 年鹿児島市条例第 9 号）
- 鹿児島市特定用途制限地域内における建築物等の制限に関する条例（平成 21 年鹿児島市条例第 42 号）
- 鹿児島市環境保全条例（平成 16 年鹿児島市条例第 12 号）
- 鹿児島市景観計画（鹿児島市 平成 20 年 2 月）
- 鹿児島市屋外広告物条例（平成 8 年鹿児島市条例第 4 号）
- 鹿児島市情報公開条例（平成 13 年鹿児島市条例第 14 号）
- 鹿児島市指定建築物の建築等に係る住環境の保全に関する条例（平成 16 年鹿児島市条例第 21 号）

- 鹿児島市指定建築物の建築等に係る住環境の保全に関する条例施行規則（平成 16 年鹿児島市規則第 52 号）
- 鹿児島市特定都市河川浸水被害対策法施行条例（令和 6 年鹿児島市条例第 37 号）
- 鹿児島市給水条例（昭和 43 年鹿児島市条例第 43 号）
- 鹿児島市下水道条例（昭和 42 年鹿児島市条例第 122 号）
- その他関係する法令等

## (2) 適用すべき要綱・基準類等

本事業の実施にあたっては、次に示す要綱・基準類（最新版）等を適用する。また、手続き等を規定している項目にあつては、これらを参考として準用することとし、市がこれらと同等の効果があると認める場合においては、事業者の提案によることのできるものとする。

- 学校給食衛生管理基準（平成 21 年文部科学省告示第 64 号）
- 学校給食実施基準（平成 21 年文部科学省告示第 61 号）
- 大量調理施設衛生管理マニュアル（平成 9 年厚生省生活衛生局長通知第 85 号）
- 学校給食事業における安全衛生管理要綱（昭和 48 年労働基準局長通知基発第 107 号）
- 学校環境衛生基準（平成 21 年文部科学省告示第 60 号）
- 学校給食調理場における手洗いマニュアル（平成 20 年 3 月文部科学省）
- 調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I（平成 21 年 3 月文部科学省）
- 調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II（平成 22 年 3 月文部科学省）
- 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル（平成 23 年 3 月文部科学省）
- 学校給食調理従事者研修マニュアル（平成 24 年 3 月文部科学省）
- 学校給食における食物アレルギー対応指針（平成 27 年 3 月文部科学省）
- 食物アレルギー緊急時対応マニュアル（平成 27 年 3 月発行鹿児島市教育委員会）
- 給食施設栄養管理マニュアル令和 3 年 3 月版（鹿児島県健康増進課）
- 学校における危機管理の手引平成 25 年 7 月版（鹿児島県教育委員会）
- 公立学校施設費国庫負担金等に関する関係法令等の運用細目（平成 18 年 18 文科施第 188 号 文部科学大臣裁定文部科学省告示第 64 号）
- 鹿児島市立学校管理規則（昭和 42 年教委規則第 17 号）
- 敷地調査共通仕様書（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- 官庁施設の基本的性能基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部）
- 公共建築工事標準仕様書（建築工事編）（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- 公共建築改修工事標準仕様書（建築工事編）（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- 建築工事監理指針（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- 建築改修工事監理指針（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）

- 建築工事標準詳細図（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- 建設工事公衆災害防止対策要綱（平成 5 年建設省経建発第 1 号）
- 建設副産物適正処理推進要綱（平成 5 年建設省経建発第 3 号）
- 官庁施設の総合耐震・対津波計画基準及び同解説（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- 建築構造設計基準及び参考資料（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- 建築物の構造関係技術基準解説書（国土交通省国土技術政策総合研究所、国立研究開発法人建築研究所監修）
- 建築設備計画基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部設備・環境課監修）
- 建築設備設計基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部設備・環境課監修）
- 公共建築工事標準仕様書（電気設備工事編）（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- 電気設備工事監理指針（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- 公共建築設備工事標準図（電気設備工事編）（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- 公共建築改修工事標準仕様書（電気設備工事編）（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- 公共建築工事標準仕様書（機械設備工事編）（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- 公共建築改修工事標準仕様書（機械設備工事編）（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- 機械設備工事監理指針（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- 公共建築設備工事標準図（機械設備工事編）（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- 公共建築工事積算基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- 公共建築数量積算基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部）
- 公共建築設備数量積算基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部）
- 公共建築工事内訳書標準書式（国土交通省大臣官房官庁営繕部）
- 公共建築工事積算基準等関連資料（国土交通省大臣官房官庁営繕部）
- 建築保全業務共通仕様書（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- 環境物品等の調達に関する基本方針（令和 7 年 1 月 28 日変更閣議決定）
- 鹿児島市環境物品等調達方針（鹿児島市 令和 7 年 4 月）
- 内線規程（JESC 日本電気技術規格委員会規格）
- 建築物における電気設備の浸水対策ガイドライン（国土交通省住宅局建築指導課、経済産業省産業保安グループ電力安全課 令和 2 年 6 月）
- 日本エレベーター協会標準（JEAS）（一般社団法人日本エレベーター協会）
- 工事写真の撮り方建築編（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- 工事写真の撮り方建築設備編（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- 国土交通省公共工事コスト縮減対策に関する新行動計画（国土交通省 平成 13 年 3 月）

- 宅地開発・建築許可の手引き鹿児島市宅地開発技術指針（鹿児島市）
- 防災調節池等技術基準（案）（公益社団法人日本河川協会）
- 流域貯留施設等技術指針（案）（公益社団法人雨水貯留浸透技術協会）
- 防護柵の設置基準・同解説（公益社団法人日本道路協会）
- 構内舗装・排水設計基準及び参考資料（国土交通省大臣官房官庁営繕部整備課監修）
- 鹿児島市浄化槽指導要綱（鹿児島市 平成16年10月）
- 官庁施設のユニバーサルデザインに関する基準及び同解説（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- 鹿児島県建築物等木材利用促進方針（鹿児島県 令和4年7月）
- 鹿児島市建築物等木材利用促進方針（鹿児島市 令和5年3月）
- 第六次鹿児島市総合計画前期基本計画（鹿児島市 令和4年1月）
- 鹿児島市教育大綱（鹿児島市 令和4年2月）
- 第二次鹿児島市教育振興基本計画（鹿児島市 令和4年3月）
- 第七次鹿児島市行政改革大綱・推進計画（鹿児島市 令和4年3月）
- 第三次鹿児島市環境基本計画（鹿児島市 令和4年3月）
- 鹿児島市公共施設等総合管理計画（鹿児島市 令和5年3月改訂）
- 鹿児島市公共施設配置適正化計画（鹿児島市 令和7年3月改訂）
- 第四次鹿児島市食育推進計画（鹿児島市 令和4年3月）
- ゼロカーボンシティかごしま推進計画（鹿児島市 令和4年3月）
- 鹿児島市公共建築物脱炭素化指針（鹿児島市 令和7年8月）
- 第四次鹿児島市一般廃棄物処理基本計画（鹿児島市 令和4年3月）
- 鹿児島市が行う契約からの暴力団排除対策要綱（鹿児島市 平成26年3月27日）
- その他関係する要綱・基準類等

## 第2章 本施設の機能・性能等に関する要求水準

### 2.1 総則

本施設は、「学校給食衛生管理基準」等の関係基準を遵守し、提供食数に適した広さを確保の上、汚染作業区域と非汚染作業区域の明確な区分やドライシステムの導入等、調理・配送・洗浄までの一連の業務において、HACCPの概念を取り入れた確実な衛生管理に対応でき、かつ、機能的な施設として整備すること。

### 2.2 建築本体（附帯施設を含む）に係る要求水準

#### (1) 本施設のゾーニング及び動線計画

##### ① 事業用地内のゾーニング及び動線計画

- ア 隣接地との十分な距離を確保すること。
- イ 近隣地域への日照に配慮した施設配置とすること。
- ウ 近隣地域への臭気の影響について、特に考慮して対策を講じること。
- エ 近隣地域への騒音・振動の影響を防止するよう考慮すること。
- オ 本施設と事業用地西側に位置する高齢者福祉施設との距離に留意し、可能な限り高齢者福祉施設（南側棟の各居室）から東側（桜島方面）の景観に配慮した施設配置とすること。
- カ 車両が道路から本施設へ容易にアプローチできる動線を確保し、事業用地内に車両が通行できる構内通路等を確保すること。
- キ 車両が道路上で待機しないよう、事業用地内に車両が待機できるスペースを計画すること。
- ク 雨水排水は敷地内にて浸透させることを基本としつつ、昨今の豪雨や線状放水帯の発生による影響も考慮し、必要に応じて雨水排水の調整機能を持たせるなど、市道をはじめ周囲への流出を抑える計画とすること。

##### ② 本施設内のゾーニング及び動線計画

- ア 給食エリアと一般エリアを明確に区分すること。
- イ 給食エリアの配置は、1階を基本とすること。
- ウ 給食エリアは、食材の搬入から調理までの食品の流れに基づき、作業諸室への動線が一方方向となるようレイアウトすること。
- エ 給食エリアは、作業動線の交差による相互汚染を防止するため、汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区分すること。
- オ 給食エリアの各諸室間の動線は、最小限のルートをもってその機能を充足することができるよう、食材の搬入、調理済み食品の配送及び食器食缶等の回収ま

での一連の作業工程や作業動線を考慮した計画とすること。

- カ 調理従事者が汚染作業区域・非汚染作業区域に入る際には、前室を通る計画とし、前室において調理衣及び靴を替え、調理衣に付着する毛髪・糸くず・埃等を取り除き、手指の洗浄・消毒等の衛生管理対策が可能な構造とすること。
- キ 各区域（清浄度区分及び同一清浄度における異なる作業区域）の境界は、扉・床面の色別表示等により、交差汚染のないよう留意すること。
- ク 清浄度区分の異なる区域の食材・食品の移動を考慮し、パススルー方式のカウンターや、区域ごとにパススルー方式の冷蔵庫及び冷凍庫を設置するなど、留意すること。
- ケ 調理排水は直接排水管に流すなど、給食エリア内の床を乾いた状態で維持できる施設構造とし、細菌の増殖やはね水による食品の二次汚染を防ぐなど、調理環境の清浄度を確保すること。
- コ 廃棄物の搬出の動線は、清浄度区分の区域ごとに搬出可能とし、清浄度の低い作業区域から高い作業区域への搬出ルートは避けること。
- サ 微生物等による汚染やアレルギー原因食品の混入を避ける必要がある作業を行う区域、及び食物アレルギーに対応する作業を行う区域は、その他の区域から隔壁等により区画するとともに、空調・換気設備は独立した系統とすること。
- シ 食材の搬入口は、肉魚類・野菜類等必要数を設置し、円滑に納入できるよう計画すること。
- ス 調理用設備や備品類等の修理や更新の際に、機器等の搬出入に支障がない機器の配置や搬出入口を計画すること。
- セ 調理従事者等従業員の事故防止に留意し、労働環境の安全性や働きやすい環境づくりに努めること。

### ③ 給食エリアの清浄度区分

「(2)② 諸室の構成」に記載のとおり、汚染作業区域と非汚染作業区域に区分すること。

## (2) 施設計画

### ① 本施設の構成

- ア 給食エリアの諸室は、提供食数に応じた食材の搬入・調理及び調理済み食品の貯蔵のための設備・装置・機械器具が適切に配置できる計画とすること。
- イ 本施設は、原則として②に記載の諸室から構成する。なお、要求する性能の確保や衛生面・機能等に支障がなければ、諸室の構成を変更してもよい。

② 諸室の構成

区域区分		諸室等
給食エリア	汚染作業区域	<p><b>【荷受・検収・下処理エリア】</b></p> <p>荷受プラットフォーム、肉魚類荷受室・検収室、野菜類荷受室・検収室、その他食材の荷受室・検収室、泥落とし・皮むき室、油庫、食品庫、米庫、洗米室、計量室（調味料室）、冷蔵庫、冷凍庫、野菜類下処理室、肉魚類下処理室、卵処理室、器具洗浄室、廃棄庫、備品庫、前室等</p> <p><b>【洗浄エリア】</b></p> <p>回収前室（※1）、洗浄室（特別洗浄スペース）、前室、残渣処理室・残渣保管室（※1）等</p>
	非汚染作業区域	<p><b>【調理エリア】</b></p> <p>上処理コーナー（※2）、煮炊き調理室、揚物・焼物・蒸物室、和え物室、食物アレルギー対応食専用調理室、炊飯室、冷蔵庫、冷凍庫、器具洗浄室、前室等</p> <p><b>【配送・コンテナプールエリア】</b></p> <p>コンテナ室、配送前室、前室等</p>
	一般区域	調理員用更衣室、調理員用便所、洗濯室（※1）、乾燥室（※1）、配送車運転手用控室（※1）、倉庫、調理員用休憩室等
一般エリア	共用部分	玄関ホール・風除室、多目的室兼会議室、見学スペース、便所、バリアフリースイレ、倉庫等
	市専用部分	市職員用事務室、市職員用更衣室、便所、書庫、給湯室等
	事業者専用部分	事業者用玄関・風除室、事業者用事務室等
	その他	※ 事業者用玄関は専用とする。 機械室、消火ポンプ室等
附帯施設		ごみ庫、厨房除害施設、浄化槽、受水槽、受変電施設、駐車場、屋根付き駐輪場、配送車両置き場、洗車スペース、構内通路、門扉、囲障、植栽、外灯、館銘板等

※1 事業者の提案により、他室との兼用としてもよい。

※2 事業者の提案により、コーナー等は室としてもよい。

### ③ 主要な諸室と諸室ごとの留意事項

以下は主要な諸室について記載したものであり、その他必要と思われる諸室の整備を制限するものではない。

#### ア 共通事項

- (a) 整備する各諸室ごとに、手洗い設備を必要箇所に必要数設けること。
- (b) 各諸室の天井の高さは、機器の高さや排気に留意した高さとする。
- (c) 一般利用者が利用する諸室や空間は、ユニバーサルデザインやバリアフリーに配慮すること。

#### イ 汚染作業区域（給食エリア）

##### (A) 荷受室・検収室

- (a) 荷受室の外部に、雨等に配慮した荷受プラットフォームを設けること。
- (b) 荷受室と荷受プラットフォームとの間の開口部にエアカーテンを設置し、プラットフォームの搬入口が開口しているときに検収室への入り口が開かない等、外部からの昆虫・砂塵・火山灰等の侵入を防止するよう計画すること。
- (c) 検収室内に、検収された食材等を保存する冷凍庫を設置すること。なお、食材等の保管は2週間以上とする。

##### (B) 泥落とし・皮むき室

- (a) 泥付き野菜の泥落とし、根付き野菜の根切り、じゃがいも等の皮をむくためのスペースとして設置すること。
- (b) 下処理室への泥の進入を防ぐよう計画すること。
- (c) 球根皮むき機や球根以外の野菜の泥落とし・根切り等を行うためのシンクを設置すること。

##### (C) 油庫

- (a) 新油を保管する新油庫と廃油を保管する廃油庫をそれぞれ設置すること。なお、廃油は事業者において回収・処分し、処分に係る収入がある場合は、市の歳入とすることを想定する。
- (b) 新油庫の位置は、納入時の動線に留意すること。
- (c) 廃油庫の位置は、回収時の動線に留意すること。

##### (D) 食品庫

- (a) 保管する食材等の種別・量に応じ弾力的に整理できるよう計画すること。

##### (E) 米庫

- (a) 精白米 6,000 食分を貯米し、適切に管理できるスペースを設けること。

- (b) 炊飯室の連続式炊飯システムと連携できる構造とすること。
- (c) 昆虫・砂塵・火山灰等が入らない構造とすること。

#### (F) 洗米室

- (a) 米を洗うための室として、設置の有無はコストや作業効率等を総合的に勘案の上、事業者の提案に委ねるが、炊飯時にぬか等が混入しないなど、衛生面に留意して判断すること。
- (b) 通常は無洗米の使用を想定しているが、場合によっては洗米の必要な地元産米を使用する可能性もある。
- (c) 設置する場合は、1日あたり最大6,000食の炊飯調理に対応できるスペースを設け、1日あたり最大2,000食の炊飯調理に対応できる設備を導入することとし、米庫・炊飯室との連携に配慮して計画すること。
- (d) 計画にあたり、米庫・洗米室・炊飯室において調理従事者等が往来する場合は、炊飯室への入室前に前室を設け、手指の洗浄・消毒や靴の履き替え等が可能となる構造とすること。

#### (G) 計量室（調味料室）

- (a) 調理工程や調理容量ごとに、調味料等材料の仕分け・計量を行うスペースとして設置すること。

#### (H) 冷蔵庫・冷凍庫

- (a) 専用容器に移し替えた食材を適温で保存するスペースとして設置すること。
- (b) 事業者用事務室で温度等の異常時に検知できるようにすること。

#### (I) 下処理室・卵処理室

- (a) 野菜類下処理室は、主に野菜類の下処理を行うスペースとして設置すること。計画にあたっては、根菜、葉物、果物・非加熱食品の各ラインに留意すること。
- (b) 肉魚類下処理室は、肉魚類の下味付け等の下処理を行うスペースとして設置すること。
- (c) 卵処理室は、冷凍液卵の解凍や下処理を行うスペースとして設置すること。

#### (J) 器具洗浄室

- (a) 汚染作業区域で使用した器具を洗浄するスペースとして設置すること。
- (b) カート等の大きな器具も洗浄できる十分なスペースを確保すること。

#### (K) 廃棄庫

- (a) ビン・缶・ペットボトル・ダンボール等の廃棄物を一時的に保管するスペースとして設置すること。
- (b) ごみ庫との動線に留意すること。

- (c) 鼠・昆虫等の侵入を防止できる構造とすること。

#### (L) 回収前室

- (a) 返却された食器・食缶等を搬入するスペースとして設置すること。
- (b) コンテナの数量や予定する回収工程等を勘案し、十分なスペースを確保すること。
- (c) 回収口の開閉時に、外部からの昆虫・砂塵・火山灰等の侵入を防止するため、ドックシェルターを設置すること。
- (d) 配送車の駐車スペースに、雨等の吹き込みに配慮した庇を設けること。

#### (M) 洗浄室（特別洗浄スペース）

- (a) 回収した食器・食缶・コンテナ等を専用の洗浄機で洗浄するスペースとして設置すること。
- (b) 洗浄作業時の騒音や暑さ対策を考慮した計画とすること。
- (c) 嘔吐等の緊急時に、当該学級（学年）から回収した食器・食缶・コンテナ等の洗浄・消毒を行う特別洗浄スペースを、室の一面にカーテンで区画するなどした上で設けること。

#### (N) 前室

- (a) 調理靴の履き替えや調理衣・エプロンの交換・手洗いをを行うとともに、調理靴・調理衣・エプロンを衛生的に保管するスペースとして設置すること。

#### (O) 残渣処理室・残渣保管室

- (a) 残渣の脱水等を行い、保管するスペースとして設置すること。
- (b) ディスポーザを導入する場合、処理システムとの連携に留意すること。
- (c) 鼠・昆虫等の侵入を防止できる構造とすること。

### ウ 非汚染作業区域（給食エリア）

#### (A) 上処理コーナー（又は室）

- (a) 野菜類の切裁・仕分けを行うスペースとして設置すること。
- (b) 乾物等の戻し作業等を行うシンクを設置すること。
- (c) 豆腐・練り製品等の切裁・仕分けを行うスペースを確保すること。

#### (B) 煮炊き調理室

- (a) 汁物・煮物・炒め物等の調理を行うスペースとして設置すること。
- (b) 和え物に使用する野菜等をボイルするための煮炊き釜や加熱用の焼物機を、和え物室との連携に配慮し設置すること。また、和え物献立に使用する食材を加熱するためのスチームコンベクションオーブンを設置すること。

- (c) 下ゆで工程を含め、煮炊き釜は繰り返し使用しないこととし、5 献立を調理するための十分な釜数を設置すること。ただし、同じ釜で同じ食材を複数回湯通しすることや、だしを取った釜で汁物や煮物の調理を行うことは可とする。
- (d) 煮炊き釜の配置は、調理前の食品を運搬する動線と調理後の食品を運搬する動線が交差しないように計画すること。

#### (C) 揚物・焼物・蒸物室

- (a) 揚物・焼物・蒸物の調理を行うスペースとして設置すること。
- (b) 調理前の食品を運搬する動線と調理後の食品を運搬する動線が交差しないよう計画すること。
- (c) ソース・たれ等の調理を行うための煮炊き釜を設置すること。なお、揚物等の調理後に、加熱したソース・たれ等で和える献立調理も予定する。

#### (D) 和え物室

- (a) 和え物や果物カット等の調理を行うスペースとして設置すること。
- (b) 真空冷却機は、交差汚染を防止するため、冷却前と冷却後の食材が混在しないようパススルーとして配置すること。また、消毒済みの果物缶等の食材の受け渡しが衛生的に行えるよう計画すること。
- (c) ドレッシング等の調理を行うための煮炊き釜と真空冷却機を設置すること。
- (d) 冷却した食材を冷蔵保管するための冷蔵庫を設置すること。
- (e) 食缶用蓄冷材を保管する冷凍庫を設置すること。

#### (E) 食物アレルギー対応食専用調理室

- (a) 食物アレルギー対応食の調理及び食物アレルギー対応食用容器 (P56・57 を参照) に配膳するための独立した室として設置すること。
- (b) 安全性を確保するため、除去食による対応を基本とし、1 日あたり最大 220 食程度・5 献立に対応し、かつ、すべての調理形態に対応した設備を設けること。
- (c) 食物アレルギー対応食の提供は、配缶・配送・配膳まで確実に識別できるものとする。
- (d) 各調理の作業・食材動線が混在せず、食材の行き来が最も少ない位置とし、食材の運搬時にアレルギー原因食品の誤混入を防ぐ配置とすること。
- (e) 独立した換気計画とすること。

#### (F) 炊飯室

- (a) 米の炊飯調理を行うための室として設置し、白米だけでなく炊き込みご飯・混ぜご飯等、多様な調理が可能な設備を設置すること。
- (b) 1 日あたり最大 6,000 食の炊飯調理が可能なスペースを設け、1 日あた

り最大2,000食の炊飯調理が可能な連続式炊飯システムを設置すること。

- (c) 混ぜご飯の具材調理用のための機器を設置すること。
- (d) 米飯をほぐし、混合・配缶する際の高さは、床面から600mm以上を確保すること。

#### (G) 冷蔵庫・冷凍庫

- (a) 事業者用事務室で温度等の異常時に検知できるようにすること。
- (b) 調理済み食品の保存食用冷凍庫を設置すること。

#### (H) 器具洗浄室

- (a) 非汚染作業区域で使用した器具類を洗浄するスペースとして設置すること。
- (b) カート等の大きな器具も洗浄できる十分なスペースを確保すること。

#### (I) 前室

- (a) 調理靴の履き替えや調理衣・エプロンの交換、ローラー掛け、手洗いをを行うとともに、調理靴・調理衣・エプロンを衛生的に保管するスペースとして設置すること。
- (b) 清浄度区分に留意し、汚染作業区域から非汚染作業区域に入る前にはエアシャワーを必ず通過する構造とすること。

#### (J) コンテナ室

- (a) 食器・食缶・コンテナを消毒・保管するとともに、コンテナへ食器食缶等の収納作業を行うスペースとして設置すること。
- (b) 配送作業に支障をきたさないよう十分な広さを確保すること。

#### (K) 配送前室

- (a) 配送前の食器食缶等を収納したコンテナを保管するスペースとして設置すること。
- (b) コンテナの数量や予定する配送工程等を総合的に勘案し、十分なスペースを確保すること。
- (c) 搬出口の開閉時に、外部からの昆虫・砂塵・火山灰等の侵入を防止するため、ドックシェルターを設置すること。
- (d) 配送車の駐車スペースに、雨等の吹き込みに配慮した庇を設けること。

### エ その他区域（給食エリア）

#### (A) 調理員用更衣室

- (a) 男女別に確保すること。
- (b) 将来の男女比率の変化に対応可能な計画とすること。

**(B) 調理員用便所**

- (a) 開口部は汚染作業区域・非汚染作業区域の各諸室と接続せず、食品を取り扱う場所及び洗浄室から3 m以上離れた場所に完全に隔離して設置すること。
- (b) 男女別に確保すること。
- (c) 調理衣（上下）や履物を着替えるための前室を、便所の各個室前に設けること。
- (d) 便所の各個室内に専用の履物を備えるとともに、専用の手洗い設備を設置すること。
- (e) 使用の際、着衣後に使用できる手洗い設備を前室等に設置すること。

**(C) 洗濯室・乾燥室**

- (a) 白衣・帽子・調理衣・エプロン・不織布巾等を洗濯・乾燥・保管するスペースとして設置すること。

**(D) 配送車運転手用控室**

- (a) 配送車両の運転手の人数を踏まえ、設置すること。

**(E) 倉庫**

- (a) 必要各品を保管するスペースとして、適宜設置すること。

**(F) 調理員用休憩室**

- (a) 調理従事者等事業者の従業員用の休憩スペース及び食事スペースとして、適宜設置すること。

**オ 共用部分（一般エリア）**

**(A) 玄関ホール・風除室**

- (a) 本施設の玄関及び内部のホールとして、明るく清潔感のある空間とすること。
- (b) 出入口は防犯性を考慮し、施錠できることとすること。また、風除室を設け、昆虫等の侵入を防止できる構造とすること。
- (c) 出入口は車いす利用者等に配慮し、スロープを設置すること。

**(B) 多目的室兼会議室**

- (a) 市職員、事業者及び外来者が使用でき、会議・研修・試食会等に使用するスペースとして設置すること。
- (b) 40人以上を収容できる広さとすること。
- (c) 2室に仕切れるよう、移動式の間仕切りを設置すること。
- (d) 物品を収納できる倉庫を設けること。

(C) 見学スペース

- (a) 一度に 40 人程度の見学者が本施設等を見学するためのスペースとして設置すること。
- (b) 給食調理の流れを最大限、見学者が窓越しに見学できるスペースとすること。なお、直接目視ができない部分は、モニターによる視聴も可とする。
- (c) 見学窓に用いるガラスは、破損や飛散を防止できるものとする。
- (d) 見学者が滞留することを考慮し、十分なスペースを確保すること。
- (e) ユニバーサルデザインやバリアフリーに配慮した計画とすること。
- (f) 本施設及び食育に関する情報を発信するスペースを通路・壁面等に設けること。なお、壁面の一部はマグネット等により掲示できるものとする。

(D) 便所

- (a) 男女別に確保すること。

(E) バリアフリーストイレ

- (a) 車いす利用者等が利用でき、非常用通報装置を設けるなど鹿児島県福祉のまちづくり条例及び同条例施行規則における整備基準等に適合した仕様、かつ、温水洗浄式・蓋付きとすること。
- (b) 利用者がアクセスしやすい場所となるよう留意すること。

(F) 倉庫

- (a) 必要各品を保管するスペースとして、適宜設置すること。

カ 市専用部分（一般エリア）

(A) 市職員用事務室

- (a) 食材の搬入口及び玄関ホールが直接見通せるよう配置すること。
- (b) 外来者対応用の窓口を設けること。
- (c) 市職員（栄養教諭を含む。）の数は未定であるが、13 名程度を想定する。
- (d) 5 名程度で打合せを行うためのスペースを確保すること。

(B) 市職員用更衣室

- (a) 男女別に設置すること。なお、男女比は男：女＝1：3 程度を想定する。
- (b) 将来の男女比率の変化に対応可能な計画（男：女＝1：1 まで）とすること。

(C) 便所

- (a) 男女別に設置すること。

(D) 書庫

- (a) 市の事務文書を保管するスペースとして設置すること。

(E) 給湯室

- (a) 市職員が使用するスペースとして設置すること。  
(b) 流し台・吊戸棚・給湯器を設置すること。  
(c) 市職員用事務室と隣接した配置とすること。

キ 事業者専用部分（一般エリア）

(A) 事業者用玄関・風除室

- (a) 調理従事者等事業者の従業員用として設置すること。  
(b) 出入口は防犯性を考慮し、施錠できることとすること。また、風除室を設け、昆虫等の侵入を防止できる構造とすること。

(B) 事業者用事務室

- (a) 事業者の事務従事者数を勘案し、適当な広さを確保すること。

ク その他（一般エリア）

- (a) 機械室・消火ポンプ室等必要な室を設置すること。

ケ 附帯施設

(A) ごみ庫

- (a) 調理食数等に合わせ、規模や位置等を考慮し設置すること。  
(b) 鼠・昆虫等の侵入を防止できる構造とすること。

(B) 厨房除害施設

- (a) 本施設の排水が関係法令等に定められている排水基準値以下となるよう、設置すること。なお、厨房除害施設や配管等からの逆流を防止するため、各諸室と厨房除害施設を接続する配管には十分な段差を設けること。  
(b) 厨房除害施設は建物本体と分離するとともに、維持管理作業時等に車両の妨げとならない位置に設置すること。  
(c) 脱臭設備を設けるほか、騒音等への十分な対策を講じること。

(C) 浄化槽

- (a) 関係法令に準じて、合併処理浄化槽を整備すること。

(D) 受水槽

- (a) 不浸透性の材料を用い、密閉構造とするとともに、内部は清掃が容易で、かつ、施錠ができる構造とすること。

- (b) 受水槽内には汚れや錆が発生しないようにすること。
- (c) 地震感知式緊急遮断弁や非常時に適切に機能する数のバルブ等を設置すること。

(E) その他

- (a) 受変電施設、駐車場、屋根付き駐輪場、配送車両置き場、洗車スペース、構内通路、門扉、囲障、植栽、外灯、館銘板等

### (3) 構造計画

#### ① 構造計画の考え方

建物基礎は、事業用地の地盤の状況を十分把握した上で、事業者の提案に委ねる。

#### ② 構造体耐震安全性

本施設の構造体の耐震安全性の分類は、「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準」に示される「Ⅱ類」とする。

#### ③ 非構造部材耐震安全性能の分類

本施設の非構造部材の耐震安全性の分類は、「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準」に示される「B類」とする。

#### ④ 設備の耐震対策

本施設の設備の耐震安全性の分類は、「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準」に示される「乙類」とする。

### (4) 仕上げ計画

#### ① 共通事項

修繕や更新の際に効率的かつ経済的に維持管理ができるよう留意し、清掃しやすく、かつ、管理しやすい施設とすること。

また、「鹿児島市建築物等木材利用促進方針」に基づき、本施設内の各諸室等の用途・耐久性能（P26・27を参照）・耐火性・活用可能な財源を含むコスト等を総合的に勘案し、可能な限り木質化を図り、市内又は県内で育成・生産された木材の積極的な利用に努めること。

#### ② 外部仕上げ

ア 周辺環境との調和を図りつつ、飽きのこない配色とすることで、清潔感のある

施設イメージとなるよう留意すること。

- イ コスト面に配慮し、華美な装飾は避けるとともに、単調で無表情な景観とならないよう留意すること。
- ウ 工場的な印象が強く出ないように、色使いや軒先の納め方に留意すること。
- エ 屋根、外壁、床下及び窓等の断熱性能を高め、空調負荷を軽減すること。
- オ 鳥類、コウモリ、鼠類及び昆虫等の侵入並びに棲み付きを防ぐ設計とすること。
- カ 漏水を防ぐため、屋根・外壁・基礎には十分な防水措置を講じること。

### ③ 内部仕上げ

- ア 床は不浸透性・耐磨耗性・耐油性・防滑性を有する材料とし、平滑で清掃が容易に行える設計とすること。
- イ 汚染作業区域・非汚染作業区域は、ドライ仕様とすること。
- ウ 汚染作業区域・非汚染作業区域内の天井・内壁・扉は、耐水性材料を用い、隙間がなく、平滑で清掃が容易に行える構造とすること。
- エ 汚染作業区域・非汚染作業区域内の内壁と床面の境界には曲面を設け、清掃・洗浄が容易に行える構造とすること。
- オ 高架取付の設備・窓枠・扉枠等は、設置位置、取付方法、設備・枠形状等を工夫し、塵埃が溜まらない構造とすること。
- カ 開閉ができる構造の外窓には、取り外して洗浄ができる網戸を設置すること。
- キ 汚染作業区域・非汚染作業区域において、ガラス・タイル等が破損した際に飛散の恐れがある部分は、破損防止・飛散防止に留意すること。
- ク 移動台・移動水槽・移動パンラック・運搬車・カート・コンテナ等の移動による接触や衝突の恐れのある部分には、破損防止のため、コーナーガード・ストレッチャーガード等を設置すること。
- ケ 抗菌仕様の内装材や衛生機器等を積極的に採用すること。
- コ 前室と汚染作業区域・非汚染作業区域間の、調理従事者等の往来動線に位置する扉や、カート・コンテナ類の動線上に位置する扉は、自動扉（プレハブ冷蔵庫及び冷凍庫は除く。）とし、調理従事者等の意図に関係なく開くことのない仕様とすること。

### ④ 室内空気

建物を引渡す際のホルムアルデヒド・アセトアルデヒド及び揮発性有機化合物（トルエン・キシレン・エチルベンゼン・スチレン）の削減は、「学校環境衛生基準」に準じるものとする。

#### (5) 本施設に求める耐久性能

本施設の使用期間は、60年を想定する。

事業者は、事業期間終了後も引き続き使用することに配慮し、長寿命の資材・部材・機器を選定すること。

また、非構造部材や設備機器等の耐用年数が短いものは、合理的かつ経済的に維持管理ができる建材・設備・資機材等を選定し、更新性・メンテナンス性及び保全性を十分考慮すること。

このほか事業者は、事業期間中の市による修繕（大規模修繕を含む。）を予定していないことを前提に、給食の提供をはじめとする本施設の稼働に影響を与えないよう留意し、本施設の性能を計画すること。（事業期間終了時の措置及び大規模修繕の考え方は、「9.1 (10) 事業期間終了時の措置及び大規模修繕の考え方」を参照すること。）

#### (6) 本施設に求める災害時等の稼働性能

災害時等の稼働性能は、児童生徒が日常の学校生活を取り戻す一助として学校給食の早期再開が第一であることを踏まえ、次の点に留意して整備すること。

- ① 一時的な停電が食材の保管に影響を与えないよう、食材保管用の冷凍・冷蔵庫等は、自動的に自家発電に切り替わるなどの設備を設けること。
- ② 受水槽には、緊急遮断弁や防災用給水バルブを整備すること。

#### (7) 附帯施設

耐久性や美観に配慮し、施設への昆虫等の誘引や埃等が舞い上がることのないよう十分留意すること。また、高低差の処理や沈下対策を講じること。

### 2.3 建築設備に係る要求水準

#### (1) 共通事項

市は次の点について事業者の積極的な対応を期待する。

- ① 再生可能エネルギーの活用にも努めるとともに、「鹿児島市公共建築物脱炭素化指針」において「Zeb Ready相当を目指す」としていることを踏まえ、省エネルギー化・省資源化を図り、脱炭素社会への貢献に努めること。市は、2050年までにCO<sub>2</sub>排出量を実質ゼロにする「ゼロカーボンシティかごしま」の実現を目指すにあたり、太陽光発電設備の導入や発電時にCO<sub>2</sub>を排出しない再生可能エネルギー由来の電力（ゼロカーボン電力）への転換に配慮した再生可能エネルギーの積極

的な導入を期待する。

- ② LCC（ライフサイクルコスト）の縮減に特に留意すること。
- ③ 熱源は、ランニングコスト及び維持管理の容易性を十分考慮して選択すること。
- ④ 光熱水費の削減を図るための具体的かつ実効性のある計画とすること。
- ⑤ 将来の更新に対応しやすいフレキシビリティの高い計画とすること。
- ⑥ 将来的な設備改修も想定し、機器の撤去や改修が行いやすい配置や空間の確保に留意すること。
- ⑦ 生ごみの減量化及び再資源化に取り組むこと。

## (2) 電気設備

### ① 共通事項

- ア 更新性・メンテナンス性を考慮し、容易に保守点検・改修工事が行える計画とすること。
- イ 環境に配慮し、エコケーブル等のエコマテリアル及び省エネルギーを考慮した機器を積極的に採用すること。
- ウ 自然エネルギーや自然採光等を積極的に取り入れるなど、照明負荷の削減に十分留意した計画とすること。
- エ 高効率変圧器の採用等、省エネルギーに資する手法を積極的に採用すること。
- オ 事業者用事務室に集中管理パネルを設置し、一括管理を行うこと。また、市職員用事務室においても確認できるよう、子機を設置すること。なお、管理する項目は、各諸室の温度・湿度、モニタリング用カメラ、機械警備、機器類の警報、放送設備、火災報知機等の防災関係等を想定し、その他の項目はコストや必要性等を総合的に勘案の上、事業者の提案に委ねる。

### ② 設備項目

#### ア 電灯・コンセント設備

- (a) 高効率型器具・省エネルギー型器具・LED 照明器具等の採用を積極的に行うとともに、人感センサー等の設置により、照明コストの削減を図ること。
- (b) 照明器具に付着する埃等、衛生面に配慮した器具を選定すること。
- (c) 下処理室・上処理コーナー（又は室）・各調理室等（以下「調理に関する諸室」という。）の照明設備は、食品の色調が変わらないよう、演色性に配慮したものとすること。
- (d) 調理に関する諸室では、作業台面で 500 ルクス以上の照度を得ることができるとする照明設備とすること。なお、その他の諸室では、JIS 基準以上とすること。

- (e) 調理に関する諸室の照明器具には、電球等の破損による破片の飛散を防止する保護装置を設けること。また、屋外等の照明器具には、低誘虫仕様を採用し、衛生面に留意すること。
- (f) 蒸気や湿気が発生する場所に設置する照明器具は、安全で耐久性のあるものとする。
- (g) 高所に設置する照明器具は、器具の交換等が容易に可能なものとする。
- (h) 水を扱う諸室に設置するコンセント設備は、床から1 mの高さまでは防水コンセントとするなど、防水・漏電対策に十分留意すること。
- (i) 給食エリア内の移動式機器類のコンセント設備は、安全衛生面に配慮し、かつ、移動・清掃の妨げとならないよう設置すること。

#### イ 電源設備

- (a) 受配電設備は、メンテナンスを考慮した配置とすること。
- (b) 幹線は漏電等を考慮し、原則単独の配管配線とすること。
- (c) 商用電力の停電対策としての保安用自家発電及び蓄電池の設備は、コストや必要性等を総合的に勘案の上、事業者の提案に委ねる。なお、防災用非常電源の設置は、法令による。
- (d) 市専用部分の使用電力量が確認できるメーターの設置を行うこと。

#### ウ 通信・情報設備

- (a) 外線電話を設置すること。市職員が使用する回線数は、電話が3回線・FAXが1回線とし、市職員用事務室において使用した電話通話料が分かるよう、課金機能付きの電話交換機を設けること。
- (b) 通話料金は市が負担する。
- (c) 各事務室から給食エリア内の各諸室及びその他の必要諸室へ、直接通話が可能な内線電話又はインターホン設備を適宜設置すること。
- (d) 市専用のインターネット回線2回線（市役所 WAN・本施設と学校間の連絡調整用等）に係る外部から主配線盤までの配管工事を行うこと。また、回線の引込工事についても行うこと。
- (e) 主配電盤から、市職員用事務室・多目的室兼会議室においてインターネットの閲覧等が可能となる情報コンセントの設置及び配管配線工事を行うこと。また、上記の諸室には、回線増設用の情報コンセントの設置及び配管配線工事も併せて行うこと。
- (f) 市職員用事務室・多目的室兼会議室において利用するインターネット利用料金は、市が負担する。
- (g) 将来の通信・情報技術の革新にも対応できるよう、回線の増設や配線の敷

設替えが容易な計画とすること。

エ 拡声設備

- (a) 本施設内への放送が可能となる設備を設けること。

オ 誘導支援設備

- (a) 玄関と各事務室の間には、インターホン設備等を設けること。
- (b) 搬入口と各事務室の間には、インターホン設備等を設けること。
- (c) バリアフリートイレには非常用通報装置を設け、異常があった場合に表示灯が点灯・警報、及び各事務室で発報する計画とすること。

カ 消防用設備等

- (a) 本施設内の消防用設備等は関係法令に従い、その設備が本来持つ能力・機能を十分発揮できるような位置・数量を計画すること。
- (b) 受信器は、事業者用事務室の総合盤に組み込む。また、副受信機を市職員用事務室に設置すること。

キ 機械警備設備

- (a) 本施設の安全確保・盗難防止・火災防止・設備管理及び財産の保全を目的とし、本施設全体を警備する機械警備設備を導入すること。

ク 映像音響設備

- (a) 多目的室兼会議室では、種々の運営ができるよう映像音響設備の電源を見込むこと。映像音響設備は、プロジェクター・スクリーン・移動式収納ワゴン・ワイヤレスマイク・DVD再生機等を想定している。

ケ モニター設備

- (a) 主要な調理室にモニタリング用のカメラを設置し、事業者用事務室において作業状況が確認できる仕様とするほか、その映像は2週間分を記録し、市と共有できるようにすること。

コ 時刻表示設備

- (a) 給食エリア及び各諸室には、必要に応じて自動的に時刻規正を行い、チャイム機能を有する時計を設けること。なお、面積の大きい室には、必要に応じて複数台設置すること。

サ 発電設備

- (a) 太陽光発電設備を設置する場合、本施設内での自家消費を基本とする。
- (b) 太陽光発電設備を設置する場合、近隣への反射光の影響に留意すること。

(3) 機械設備

① 共通事項

- (a) 更新性・メンテナンス性を考慮し、容易に保守点検・改修工事が行える計画とすること。
- (b) 環境に配慮し、省資源・省エネルギーを考慮した機器を積極的に採用すること。
- (c) 本施設内で発生する臭気・騒音・振動等の低減を図ること。

② 設備項目

ア 空気調和・換気設備

- (a) 給食エリア内の水蒸気・熱気等の発生する場所には、これらの強制排気設備を設けること。
- (b) 調理室及び洗浄室に設置する空気調和・換気設備は、結露対策を行うこと。
- (c) 調理室に設置する空調調和・換気設備は、結露の発生を考慮し、厨房設備及び食材置き場を避けた位置に配置すること。
- (d) 給食エリア内には、新鮮な空気を十分に供給する能力を有する空調調和・換気設備を設けること。
- (e) 外気を取り込む吸気口には、汚染された空気や昆虫・砂塵等の流入を防ぐフィルター等を備えること。また、火山灰の流入防止にも配慮すること。なお、フィルター等は洗浄・交換・取付けが容易に行える構造とすること。
- (f) 空気調和・換気設備は、汚染作業区域及び非汚染作業区域（下処理室・上処理コーナー(又は室)・各調理室・洗浄室等湿気の発生が想定される部屋）の床を少なくとも1日1回乾燥させることができ、稼働の際温度 25℃以下・湿度 80%以下に保つことができる能力を有するものとする。また、外気冷房が可能なものとする。
- (g) 調理室・洗浄室等特に暑さ対策が必要な諸室は、吹出口にパンカールーパーを用いるなど、局所空調が可能となるよう配慮すること。
- (h) 各諸室ごとに温度と湿度を管理し、各諸室の温度と湿度は事業者用事務室において集中管理すること。また、市職員用事務室でも確認できるよう子機を設置すること。
- (i) 空気調和・換気設備は、清浄度の低い作業区域から高い作業区域に空気が

流入しないよう設置すること。

- (j) 換気・空調ダクトは、断面積が同一で、直角に曲げないようにし、粉塵が留まらない構造とすること。
- (k) 給食エリアから発生する臭気が近隣に及ぼす影響に留意すること。
- (l) 空調設備の熱源機器は、故障時の危険分散や修繕・更新等のメンテナンス性を考慮した方式を採用すること。
- (m) 居室はシックハウス対策に考慮した換気計画とすること。

#### イ 給水・給湯・給蒸気設備

- (a) 飲料水・蒸気及び温水（60℃以上の熱湯）を十分に供給しうる能力を有する設備を適切に配置すること。
- (b) 給水・給湯供給配管は防錆に配慮し、ステンレス管を用いること。
- (c) 冷却水のパイプその他の供給パイプで水滴が発生しやすい部分は、断熱被覆を行うなど、水滴による給食ラインの汚染を防止するための措置をとること。
- (d) 市専用部分の使用水量が確認できる計画とすること。

#### ウ 排水設備

- (a) 調理室内からの排水配管と厨房除害施設の間にグリストラップを設置する場合には、容易に点検・清掃が可能な構造とし、淀んだ水や厨房除害施設からの逆流を防止するため、十分な段差を付けること。また、グリストラップは防臭蓋付とし、床面の水・塵埃等が流入しない構造とすること。
- (b) 汚染作業区域の排水が非汚染作業区域を通過しない構造とすること。
- (c) 2階の排水（汚水・雑排水）は、1階の汚染作業区域・非汚染作業区域の天井裏を経由しない構造とすること。
- (d) 冷却コイル・エアコンユニット及び蒸気トラップからの排水管は、専用の配管で調理室外へ排出できる構造とすること。
- (e) 排水溝の内部は、塗膜材を用いて平滑処理を施すなど、ごみや食材が溜まらないよう計画すること。なお、塗膜材を用いる場合は、温度変化に十分対応できる材料を選定すること。
- (f) 排水溝は、清掃が容易に行える幅及び排水勾配を確保すること。なお、調理機器の下部には、清掃時に配慮し適宜勾配を設けること。
- (g) 排水溝の側面と排水溝の床面の境界には、半径 30mm 以上の曲面を付けること。
- (h) 鼠・昆虫等の侵入防止及びごみの流出防止に努めること。

#### エ 衛生設備

- (a) 調理室の各区画の入口及び必要な箇所に、調理従事者の数を考慮した手洗い設備を設置すること。
- (b) 手洗い設備は、肘まで洗えるシンクを設け、温水が供給できるものとし、手を触れずに操作ができる蛇口とすること。
- (c) 手洗い設備の周囲には、手指の洗浄・殺菌装置、個人用爪ブラシ（前室のみに設置し、ブラシ部分が他のブラシに接触しないよう吊るすこと。）、足踏み開閉式等のごみ箱、使い捨てのペーパータオル及びペーパータオルホルダーを設置すること。また、目視ができる場所に手洗いマニュアルを掲示すること。
- (d) 衛生器具は、誰もが使いやすく、節水型の器具を採用すること。また、大便器は蓋付きとすること。
- (e) 給食エリア内の各水栓は、直接手指で触れることがないようレバー式、足踏み式又は自動式とすること。

#### オ 昇降機設備

- (a) バリアフリー対応としてエレベーターを設置すること。なお、エレベーターの仕様は関連する条例等に準じたものとする。

### (4) その他

#### ① 防鼠・防虫設備

- ア 給食エリアにおける調理従事者等事業者の従業員用の出入口は、二重扉等とし、鳥類・鼠・昆虫等が施設内に侵入しない構造とすること。
- イ 吸気口及び排気口に設置する防虫ネットは、ステンレス製で格子幅 1.5mm 以下とすること。ただし、フィルターの設定等による防虫対策を行う場合は、格子幅の変更を認める。

#### ② 洗浄・殺菌用機械、清掃器具収納設備

- ア 必要な数の掃除用具を備えるとともに、衛生上支障がない位置に収納場所を設けること。
- イ 設備の材質は、不浸透性・耐酸性・耐アルカリ性とすること。
- ウ 清浄度区分の区域に留意し、靴・調理衣・爪ブラシ等が洗浄・殺菌できる設備を設けること。

## 2.4 厨房設備に係る要求水準

### (1) 基本的考え方

厨房設備はドライシステム対応とする。

また、HACCPの概念を取り入れ、食材の搬入から調理済み食品の配送までの安全衛生管理を徹底するため、次の点に留意して仕様・規格を計画すること。

このほか、栄養バランスに配慮した多様な献立を可能とする調理機器の導入に努めること。

- ① 床面を濡らさない構造（ドライシステムの導入・汚れの飛散防止）
- ② 食中毒菌の増殖防止（機器の構造・材質）
- ③ アレルギー原因食品の混入防止
- ④ 異物の混入防止
- ⑤ 温度・湿度と時間の管理・記録
- ⑥ 洗浄・清掃が簡便な構造
- ⑦ 埃・ごみ溜りの防止（機器の構造）
- ⑧ 鳥類・鼠・昆虫等の進入防止（機器の構造・気密性）
- ⑨ 可動式とするなど調理過程に合った作業動線の確保
- ⑩ パススルー方式の保管庫やカウンター等の設置による汚染作業区域と非汚染作業区域の交差汚染の防止
- ⑪ 調理従事者等が安全に使用できる構造
- ⑫ 厨房設備は上記の考え方を前提に、新規設備を基本とするが、既存施設の設備で使用可能なものの再利用については、事業者の提案による。

### (2) 板金類

#### ① テーブル類甲板

ア 耐水性があり、腐食に強いステンレス板を使用すること。（以下、板金類について共通とする。）

イ 板厚は変形しにくい1.2mm以上のものを使用すること。

ウ 甲板のつなぎ目を極力少なくし、埃やごみ溜りができず、かつ、水漏れがないものとする。

エ 壁面設置の場合は背立てを設け、水等の飛散を防ぐとともに、壁面を汚さないよう留意すること。また、背立ての高さはテーブル面から200mm以上とし、埃・ごみ溜りを減らすよう背立て上面を傾斜させること。

オ 甲板と背立ての角では、半径5mm以上の曲面を設けること。

## ② シンク類の槽

- ア 仕様等は、「① テーブル類甲板」のアからオと同等のものとする事。
- イ 排水金具は十分に排水を行えるものとし、必ずトラップ式の金具を用いるとともに、清掃が簡便なものとする事。
- ウ 槽の底面は十分な水勾配を取り、水溜りのできない構造とする事。
- エ オーバーフローは極力大型のものを用いる事。
- オ 槽の外面に結露防止の塗装を施す等、外面を結露させないための対策を講じること。

## ③ 脚部及び補強材

- 衛生面を考慮し、清掃しやすく、かつ、ごみの付着が少ないパイプ材又は角パイプ材を使用すること。

## ④ キャビネット・本体部

- ア キャビネットは、扉付とする事。
- イ 異物・昆虫等の侵入を防ぐため、極力隙間のない構造とする事。
- ウ 汚れやすいレール部は清掃しやすく、かつ、取り外し可能なものとし、洗浄が容易な構造とする事。
- エ 本体・外装は、拭き取り清掃がしやすい構造とする事。

## ⑤ アジャスター部

- ア ベース置き以外は、高さの調整が行えるものとする事。
- イ 防錆を考慮し、ステンレス製とする事。
- ウ 床面から高さ 150mm 程度の空間を確保し、床面清掃が容易に行えるようにすること。

## (3) 機械機器

### ① 全般

- ア 調理後 2 時間以内に喫食できるよう、作業能力及び台数に留意し選定すること。
- イ 調理従事者の作業の効率化や労務負担の軽減に留意すること。

### ② 共通事項

- ア 冷蔵庫・冷凍庫
  - (a) 抗菌（取手部分は抗菌仕様又は運営での消毒対応等）・防虫（隙間がない密閉構造）・防臭（排水トラップ使用）構造の機器とする事。

- (b) 自閉式又は肘で閉じることが可能であるなど、汚染されにくい機器とすること。

#### イ 下処理機器

- (a) 切裁用の機器は、安全装置付きのものとする。
- (b) 食材が直接接触する箇所は、平滑・非腐食性・非吸収性・非毒性で割れ目がなく、かつ、洗浄・消毒の繰り返しの耐えうる機器とすること。

#### ウ 上処理機器

- (a) 切裁用の機器は、安全装置付きのものとする。
- (b) 部品ごとに分解・洗浄が可能であるなど、清掃しやすい構造とすること。
- (c) スライサー・さいの目切機は、可動式とすること。
- (d) 食材の取出口の高さは、床面から 600mm 以上を確保すること。
- (e) 皮くず等が直接排水管に流れない構造とすること。

#### エ 熱機器・その他

- (a) 排熱等により調理作業環境を害することのない機器とすること。
- (b) 設備の配管等が機外に露出しない構造とすること。
- (c) 庫内温度及び食材の中心温度が容易に計測できる構造とすること。
- (d) 献立によって異なる加熱温度及び加熱時間を登録できる機器とすること。

### ③ 食材の検収・保管・下処理機器

#### ア 冷蔵庫・冷凍庫

- (a) 食材の温度管理を適切に行える機器とすること。
- (b) 庫内温度が温度計で表示され、高・低温異常が確認できる機器とすること。

#### イ 皮むき機

- (a) 食材の取出口の高さは、床面から 600mm 以上を確保するとともに、投入しやすい構造とすること。
- (b) 食材の取出口から下処理室において取り出しできるようにすること。
- (c) 皮くず等が直接排水管に流れないよう留意すること。
- (d) 分解して洗浄が可能なものとする。

#### ウ 貯米機・洗米機

- (a) 1日あたり最大 2,000 食の炊飯調理に対応した機器とすること。

- (b) 貯米機は、搬送設備等で上部から投入できるほか、洗米機へ送米できるものとする。
- (c) 洗米機は、自動的に浸漬・洗米が行えるものとし、炊飯室へ送米できるものとする。
- (d) 米を保存する設備及び移動に使う管等は、カビが発生しないよう留意すること。
- (e) 米ぬか等が混入しないほか、分解して洗浄できる構造とすること。

#### ④ 調理・加工機器

##### ア 煮炊き釜

- (a) 熱源及び熱源ごとの釜の台数は、コストや機器の性能等を総合的に勘案の上、事業者の提案に委ねる。
- (b) 排水がスムーズになるよう、口径・バルブ等のドロ機構に留意した機器とすること。
- (c) 蓋を開閉する際の水滴の落下に配慮した機器とすること。
- (d) 釜縁は、水滴及び食材の投入時・配食時に食材を床に落とさない構造とし、釜を傾けなくても排水が可能なものとする。
- (e) 調理用の給水・給湯の水栓のほかに、掃除用のカップラ式ホース接続口を給水・給湯それぞれに設けること。

##### イ 揚物機

- (a) 未加熱食材と加熱食材が交差しない構造とすること。
- (b) オイルミストの飛散に留意した機器とすること。
- (c) 油温温度表示機能があり、調理温度管理が容易な機器とすること。

##### ウ 焼物機

- (a) 熱風とスチームによる組み合わせ調理が可能な機器で、風量調整が可能、かつ、加熱ムラがなく、焼く・蒸す等の調理が可能な機器とすること。
- (b) 調理状態が確認できる構造とすること。
- (c) 温度表示機能があり、調理温度管理が容易な機器とすること。

##### エ 炊飯機

- (a) 1日あたり最大2,000食の炊飯調理が可能な機器とすること。
- (b) 炊き込みご飯・混ぜご飯等にも対応する機器とすること。
- (c) 加熱後の食品が直接触れる部分を完全に取り外して分解・洗浄、及び消毒保管庫で消毒が可能な構造とすること。

- (d) 米の移動に使う管等は、衛生的に管理できるよう留意すること。

#### オ 真空冷却機

- (a) 加熱済み食材を 10℃以下まで衛生的に、かつ、適切な時間で冷却できる機器とすること。
- (b) 設置場所に配慮し、パススルー方式等衛生管理に適した機器とすること。

### ⑤ 洗淨・消毒・保管の機器

洗淨力に優れ、環境に配慮した洗剤の使用に対応した機器とすること。

#### ア 食器洗淨機

- (a) 予備洗いをを行う浸漬工程を有するなど、確実な洗淨性能を持つ機器とすること。
- (b) 自動給水装置及び自動温度調節装置付とすること。
- (c) 自動工程で連続洗淨できるなど、作業負担が軽減できる機器とすること。

#### イ 食缶洗淨機

- (a) 予備洗いをを行う浸漬工程を有するなど、確実な洗淨性能を持つ機器とすること。
- (b) 自動給水装置及び自動温度調節装置付とすること。
- (c) 自動工程で連続洗淨できるなど、作業負担が軽減できる機器とすること。
- (d) 洗い流し後の残渣の処理が容易である機器とすること。

#### ウ コンテナ洗淨機

- (a) 自動工程で連続洗淨できるなど、作業負担が軽減できる機器とすること。
- (b) エアブローや加熱などにより、水滴が除去できる機器とすること。

#### エ 消毒保管庫

- (a) 庫内温度計で確認の上、確実に乾燥・殺菌・保管が可能な機器とすること。
- (b) 温度・時間等の表示が可能であり、容易な操作による確実な消毒が可能となる機器とすること。

#### オ 包丁まな板殺菌庫

- (a) 確実に殺菌が可能な機器とすること。

#### (4) 厨房設備の配置等

##### ① 共通事項

- ア ②・③に記載の点に留意して配置し、交差汚染・相互汚染を防止すること。
- イ 配置にあたっては作業動線や配缶作業スペースを十分に確保し、二次汚染防止に向けた方策を行うこと。

##### ② 人（調理従事者）の動線

- ア 調理従事者は、汚染作業区域・非汚染作業区域の各作業区域（以下「各作業区域」という。）内のみで業務に従事することを原則とし、その他の作業区域を通ることなく、目的の作業区域へ行くことができるレイアウトとすること。
- イ 給食エリア外から給食エリアに入る際は、調理衣の着替え、靴の履き替え、手洗い・消毒等を行うことのできる前室を設けること。
- ウ 非汚染作業区域に入る前室にエアシャワーを設けること。

##### ③ 物（食材・機材・容器）の動線

- ア 物の流れが清浄度の高い作業区域から低い作業区域へ逆戻りしない一方向のレイアウトとすること。
- イ 各作業区域の境界は壁で区画し、食材や容器等がコンベア・カウンター又はハッチで受け渡しされるレイアウトとすること。
- ウ 汚染度の高い食品と低い食品は、交差汚染・相互汚染・混入しないよう留意すること。
- エ 和え物・果物・非加熱食品を調理する作業区域と、その他の調理をする作業区域とは、明確に区分すること。特に、肉魚類・卵類等汚染度の高い食品を調理する作業区域及び根菜類を調理する作業区域との区分に留意すること。
- オ 包丁・まな板・ざる・秤等の調理器具の使用を通じて交差汚染のないよう、調理器具を区別すること。
- カ 給食エリアのゾーニングの際、生ごみ・残渣が非汚染作業区域を経由せずに屋外に搬出できるようにすること。

##### ④ 厨房設備の据付工法

安全面や清掃のしやすさ等の衛生面を考慮し、機器ごとに最も適切な据付工法を採用すること。なお、耐震安全性の分類は、「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準」の「乙類」に準じること。

## 2.5 外構に係る要求水準

### (1) 基本的考え方

外構計画は、事業用地の形状や隣接地等の状況を十分に考慮するとともに、施工・維持管理の容易性及び経済性等を総合的に勘案し、計画すること。また、耐久性や美観に配慮し、施設への昆虫等の誘引や埃等が舞い上がることをしないよう十分留意すること。このほか、高低差の処理や沈下対策を講じること。

### (2) 駐車場・駐輪場

- ① 外来者用の駐車場として計3台分を確保し、公用車用・市職員用の駐車スペースとして計14台分を確保すること。
- ② 児童生徒等の施設見学に係る大型バスの来場は年数回を想定し、来客用の予備スペースの確保は事業者の提案に委ねる。
- ③ 上記を除き、事業者が必要とする駐車場を必要数整備すること。
- ④ 事業者が必要とする駐輪場(市職員用として5台分を含む。)を必要数整備すること。
- ⑤ 車いす使用者用駐車場は、鹿児島県福祉のまちづくり条例及び同条例施行規則における整備基準等に従い、最低1台分を確保すること。
- ⑥ 事業者が事業用地内に整備する駐車場は、無償で使用できることとする。
- ⑦ 事業者が必要とする駐車場・駐輪場は、事業者の責任において事業用地外に賃借することも可とする。

### (3) 配送車両置き場・洗車スペース

- ① 配送業務に使用する車両を駐車するスペースは、機能面・安全面に配慮し整備すること。
- ② 配送車両置き場は、事業者において計画した台数が駐車可能な大きさとする。
- ③ 配送車両置き場は、配送車両のメンテナンス性を考慮し、庇を設置するなど雨や火山灰を凌げるよう留意すること。
- ④ 配送車両の洗車スペースを設け、必要数の水栓を適宜配置すること。
- ⑤ 洗車排水系統に雨水排水が流入しない計画とすること。
- ⑥ 洗車排水は、油水分離槽を経由して排出すること。なお、雨水貯留浸透施設を設ける場合は、洗車排水が流入しないように留意すること。

#### (4) 構内通路

- ① 構内通路等を設け、業務をスムーズかつ安全に実施できるよう留意するとともに、駐車場の利用や施設等の維持管理に留意すること。
- ② 構内通路等に面した本施設の食材の搬入口及び配送・回収口は、雨や雪等が入り込まない設計とすること。
- ③ 車両通行による沈下・不陸等が生じない構造とすること。
- ④ 歩車分離を基本とし、歩行者と車両が円滑かつ安全に移動可能な計画とすること。

#### (5) 門扉（レール等を含む。）

- ① 事業用地の入口に設置すること。
- ② 安全性・耐久性・美観に配慮すること。
- ③ 正門となる門の脇及び本施設の玄関に市用のポストを設けること。
- ④ 事業者用のポストの設置は事業者の提案に委ねるが、設ける場合は本施設の休場日でも郵便物の受け取りが可能な仕様とすること。

#### (6) 囲障

- ① 本施設の安全確保のため、事業用地の形状や隣接地等の状況に十分に留意し、管理上必要な箇所に設置すること。
- ② 防犯性の観点から、視認を妨げることのない材料・形状とすること。

#### (7) 植栽

- ① 「(6) 囲障」と併せて計画し、景観に配慮した良好な環境整備に努めること。
- ② 維持管理がしやすく、病虫害被害・鳥獣の糞害の発生や本施設への昆虫等の寄り付き、近隣への落葉に十分配慮すること。

#### (8) 外灯

- ① 本施設の運営上必要数を設置すること。
- ② 点灯制御方式は、自動点滅及び時間点滅が可能なものとする。

#### (9) 館銘板

- ① 事業用地外から施設名称が分かる位置に、必要数を設置すること。
- ② 設置場所・大きさ・デザイン等は、景観との調和を図ること。

## 2.6 一部受配校の給食室等の改修に関する要求水準

### (1) 基本的考え方

受配校のうち自校方式からセンター方式へと移行する各受配校について、本施設から給食の配送・回収を行うため、設計業務・工事監理業務・建設業務の要求水準に従い、現在使用している給食室等を配膳室として改修すること。また、既にセンター方式の各受配校で現在使用されている配膳室については、必要に応じて改修すること。

### (2) 業務期間

改修の時期は、令和 11 年度の夏季休業期間中とし、期間内の完了が困難な場合の対応は事業者の提案をもとに、市と事業者が協議の上決定する。

### (3) 改修内容

#### ① 共通事項

- ア 事業者は、各受配校の給食室等について、各受配校の状況を踏まえ、事業者が提案するコンテナの搬出入が可能となるよう、【資料 9 各受配校の給食室・配膳室現況図及び改修に係る留意事項（参考）】を参考に、必要と考える整備・改修等を計画すること。なお、改修内容は、市と協議の上決定すること。
- イ 改修後の配膳室は、施錠できる構造とすること。
- ウ 改修後の配膳室には、掃除用具置き場を設置すること。
- エ 既存の室内の床・壁・天井の補修・修繕を必要に応じて行うとともに、必要に応じて建具等の撤去・処分、新設を行うこと。

#### ② 給食室等の配膳室への改修

- ア 改修後の配膳室は、本施設から配送されるコンテナの保管等に必要な面積を確保することとし、給食室を改修する場合は、調理・洗浄スペース及び休憩室等必要最小限の改修とすること。
- イ 原則既存の開口部を利用し、コンテナの出入口を整備すること。なお、新設の開口部を設ける場合は、建物構造等への影響に十分配慮すること。
- ウ 配送車の荷下ろしスペースは、既存の庇を活用すること。なお、既存の庇では雨等の吹き込みに対応できない場合は、建物構造等への影響に十分配慮した上で、庇又は屋根を新設すること。
- エ 配送車の荷下ろしスペース等に段差がある場合は、安全な走行及びコンテナの荷下ろし等に影響がないよう対応すること。

- オ 牛乳保冷庫及び市が指定する厨房機器や備品類等を除くすべての既存厨房機器等を撤去・処分すること。また、調理釜の上部に設置されている排気フードは撤去すること。
- カ 改修後の配膳室の床は、コンクリート打込みにより、排水ピット部等を埋めて平坦さが得られるようにした上で、不浸透性及び防滑性を有する材料で塗装し、清掃が容易に行える設計とすること。
- キ 配膳室内を清掃するための水栓を必要数設置すること。
- ク 牛乳保冷庫から出る水の排水先を適切に確保すること。
- ケ 換気扇等既存の設備機器を使用するよう留意すること。
- コ 給食室を改修する場合のグリストラップの取扱いは、市と協議の上決定すること。

#### (4) 留意事項

- ① 事業者は、工事内容や棚の造作等について、改修を必要とする各受配校の学校長等と市が協議を行うにあたり、協力すること。
- ② 各受配校の児童生徒や関係者への安全対策に万全を期すとともに、児童生徒の学習環境に影響がないよう努めること。
- ③ 搬入ルート確保等、給食室等の改修に併せて行うべき必要な工事がある場合は、事前に市と協議の上実施すること。
- ④ 改修工事が完了した際は、必要に応じて室内のホルムアルデヒド・アセトアルデヒド及び揮発性有機化合物等の濃度測定を行い、各測定物質濃度が基準値以下であることを確認し、市に報告すること。なお、各測定物質濃度が基準値を超えた場合は、本施設の供用開始日までに是正措置を講じること。

### 第3章 設計業務に関する要求水準

#### 3.1 総則

事業者は、事業契約書・要求水準書及び本事業に応募した際の提案書類に基づき、本施設の設計を行うこと。

##### (1) 業務範囲

- ① 事前調査業務
- ② 建築本体（附帯施設を含む）に係る設計業務
- ③ 建築設備に係る設計業務
- ④ 厨房設備に係る設計業務
- ⑤ 外構に係る設計業務
- ⑥ 一部受配校の給食室等の改修に係る設計業務
- ⑦ 市が行う交付金申請等に係る支援業務
- ⑧ その他上記業務を行う上で必要となる関連業務

##### (2) 業務期間

設計業務の期間は、建設業務期間・開業準備業務期間を含め、本施設の供用開始日（維持管理・運営業務の開始日）に間に合うよう、事業者において計画すること。なお、具体的な期間は、事業者の提案に基づき事業契約書に定める。

また、事業者は市・関係機関と協議の上、事業全体に支障をきたさないよう設計業務の期間を調整・設定し、本業務を円滑に進めること。

このほか、市は基本設計相当の図書完成時に中間確認を行い、実施設計図書の完成時に完了の確認を行う。

#### 3.2 事前調査業務

事業者は、自らの提案において必要となる現況調査・測量・地質調査・電波障害調査等各種調査業務を、事業者の責任において必要な時期に適切に行うこと。なお、事業者が市の協力を必要とする場合、市は資料の提出等について協力する。

### 3.3 設計業務

#### (1) 基本的考え方

「第2章 本施設の機能・性能等に関する要求水準」を参照すること。

#### (2) 留意事項

① 事業者は、設計業務の着手前に、次の書類を市に提出すること。

- ア 設計業務計画書
- イ 設計業務着手届（基本設計・実施設計）
- ウ 設計業務体制表
- エ 設計業務責任者・主任技術者選任届
  - ※ 総合・構造・設備ごとに記載し、経歴書・資格証明書類を添付すること。
  - ※ 設計業務責任者は、建築士法第2条第2項の規定に基づく一級建築士とすること。
- オ 詳細工程表（基本設計・実施設計の工程及び総合・構造・設備業務の工程等）

- ② 事業者は、設計業務に必要と判断した場合、事前調査、測量・地質調査等を適宜実施し、その費用を負担すること。
- ③ 事業者は、市と本施設の設計業務・工事監理業務・建設業務に係る打合せ・調整等を行うこと。
- ④ 事業者は、③の打合せ等において、「9.1(10)① 事業期間終了時の措置及び大規模修繕の考え方」に示す長期修繕計画の作成を見据え、設計段階から長期的な児童生徒数の減少も見据えた柔軟な施設計画となるよう、市と協議すること。
- ⑤ 設計業務は、関係法令等に基づき実施すること。なお、確認申請等関係官庁への手続きは事業者が行い、その手数料は事業者が負担すること。
- ⑥ 市が地域住民等に対して設計内容に関する説明を行う場合、事業者は市の求めに応じて、説明資料の作成等に協力すること。

#### (3) 設計図書等

- ① 事業者は、「設計業務計画書」に基づき、市に対して定期的（月1回以上）に、設計業務の進捗状況の説明及び報告を行うこと。
- ② 事業者は、基本設計及び実施設計の終了時に、【資料10 基本設計成果品一覧】及び【資料11 実施設計成果品一覧】に示す設計図書等を市に提出し、確認を受けること。
- ③ 市は、基本設計及び実施設計の内容について、事業者の提案の趣旨を逸脱しない範囲で変更を求めることができるものとする。

#### (4) セルフモニタリングの実施

- ① 事業者は、設計内容が要求水準書及び本事業に応募した際の提案書類等に則したものであることを確認するため、基本設計完了時及び実施設計完了時にセルフモニタリングを実施すること。
- ② セルフモニタリングに係るチェックシートの作成にあたっては、要求水準書・提案書類・質問に対する回答書を踏まえたものとし、市が実施するモニタリングと共通で使用できるよう市と協議の上、記載項目を決定すること。
- ③ セルフモニタリングでは、チェックシートの該当箇所が分かるマーキング図を作成し、チェックシートとマーキング図を照合した上で、提出すること。

#### (5) 開発許可・建築確認申請等

本事業では開発許可申請手続きは不要であるが、都市計画法施行規則第 60 条に基づく証明書の交付手続き及び各種申請・協議を、事業者の責任において適切に行うこと。

また、事業用地は特定用途制限地域であるため、必要な手続きを適切に行うこと。

このほか、建築基準法第 6 条に基づく申請は、事業者を建築主とする建築確認申請とする。

### 3.4 市が行う交付金申請等に係る支援業務

事業者は、市が歳入として予定している「学校施設環境改善交付金」の交付申請や地方債の申請、会計検査院による実地検査に必要な資料作成等について協力すること。なお、主な協力の内容は次のとおりである。

- ① 交付申請用の設計図書及び積算書等の作成支援（申請対象部分と対象外部分の分類等）
- ② その他本事業に関連して市が必要とする申請等に関する支援

## 第4章 工事監理業務に関する要求水準

### 4.1 業務内容

事業者は工事監理業務責任者を配置し、工事監理業務責任者は、設計図書・事業契約書・要求水準書及び本事業に応募した際の提案書類に基づき、建設業務が適切に行われていることを確認の上、次の「工事監理報告書」を毎月10日までに市に提出することにより、工事監理業務の状況を報告すること。また、市の求めがあった場合は、随時報告すること。

なお、工事監理業務責任者は、一級建築士の資格を有し、建築基準法第5条の6第4項の規定に基づく工事監理者とする。

#### ① 主要報告事項

ア 工事概況及び工事進捗状況

#### ② 工事監理状況報告事項

ア 協議・指示・承諾・立会・検査等の状況

イ 事業者のセルフモニタリングの結果

#### ③ 翌月の主要監理課題

### 4.2 留意事項

① 事業者は、工事監理業務の着手前に、次の書類を市に提出すること。

ア 工事監理業務計画書

イ 工事監理業務着手届

ウ 工事監理業務体制表

エ 工事監理業務責任者・主任技術者選任届

※ 総合・構造・設備ごとに記載し、経歴書・資格証明書類を添付すること。

※ 工事監理業務責任者は、建築士法第2条第2項の規定に基づく一級建築士とすること。

オ 詳細工程表

② 市への完成確認報告は、工事監理業務責任者が事業者を通じて行うこと。

③ 工事監理業務の内容は、国土交通省大臣官房官庁営繕部監修の「建築工事監理指針」・「電気設備工事監理指針」・「機械設備工事監理指針」・「建築改修工事監理指針」に示される業務とする。

## 第5章 建設業務及び厨房設備の調達・搬入設置業務に関する要求水準

### 5.1 総則

事業者は、設計図書・事業契約書・要求水準書及び本事業に応募した際の提案書類に基づき、本施設の建設及び厨房設備の調達・搬入設置を行い、企画・提案した什器・備品等を整備すること。

#### (1) 業務範囲

- ① 建設工事業務
- ② 厨房設備の調達・搬入設置業務
- ③ 引渡し業務
- ④ その他上記業務を行う上で必要となる関連業務

#### (2) 業務期間

建設業務の期間は、開業準備業務期間を含め、本施設の供用開始日（維持管理・運営業務の開始日）に間に合うよう、事業者において計画すること。なお、具体的な期間は、事業者の提案に基づき事業契約書に定める。

また、事業者は市・関係機関と協議の上、事業全体に支障をきたさないよう建設業務の期間を調整・設定し、本業務を円滑に進めること。

### 5.2 建設工事業務及び厨房設備の調達・搬入設置業務

#### (1) 基本的考え方

「第2章 本施設の機能・性能等に関する要求水準」を参照すること。

#### (2) 施工計画書等の提出

事業者は、建設工事及び改修工事の着工前に、詳細工程表を含む「総合施工計画書」を作成し、次の書類とともに工事監理業務責任者が承諾の上、市に提出すること。

なお、工事の進捗に伴う書類の追加を適宜行うこと。

- ア 工事实施体制
- イ 工事着工届（工程表を添付）
- ウ 現場代理人及び監理技術者届（経歴書・資格証明書類を添付）
- エ 仮設計画書
- オ 総合施工計画書
- カ 使用材料一覧表
- キ 工事下請負届
- ク 工事施工に必要な届出等

### (3) 近隣対応等

- ① 工事着手に先立ち、事前調査及び建設準備等を行うとともに、近隣住民等に対する工事説明会等を開催し、工事内容の周知及び工事の円滑な進行に努めること。また、近隣住民の理解や作業時間等の了承を得た上で、近隣住民の安全を確保すること。
- ② 必要に応じて事前及び事後における家屋調査・電波障害調査等を実施し、その対策も行うこと。なお、市が指定する範囲について、確認箇所の写真撮影を必ず行うこととし、具体的な範囲は実施時に市と協議すること。
- ③ 工事中は、近隣その他からの苦情がないよう注意し、万一苦情等が発生した場合は、事業者を窓口として、工事工程に支障をきたさないよう対応すること。

### (4) 安全対策

- ① 工事現場内の事故・災害等の発生防止に十分留意するとともに、近隣に事故・災害等が及ばないよう万全の対策を行うこと。
- ② 事業用地への工事車両の出入りは、市において拡幅を予定している事業用地北東側に位置する市所有の里道（幅員約 3.0m）を使用することを想定する。
- ③ 工事車両の運行にあたっては、あらかじめ周辺道路の状況等を把握し、事前に所轄警察署や道路管理者、町内会・交通安全対策協議会等と協議の上、車両の速度・誘導員の配置・案内看板の設置・道路の清掃等について十分配慮すること。
- ④ 事業用地への大型車両の入口は、県道 210 号小山田谷山線の松元 I C 方面（南側）からに限定し、北側からの進入は禁止する。
- ⑤ 工事車両の駐停車スペースを十分に確保し、周辺道路等に工事車両が待機することのないよう留意すること。

## (5) 環境対策

- ① 騒音・振動・悪臭・粉塵・地盤沈下等、周辺地域に及ぼす悪影響の防止について、万全な対策を行うこと。
- ② 使用する重機（バックホウ・ブルドーザー）や振動クローラー等は、低騒音・排出ガス対策型機械のものとする。
- ③ 万一周辺地域に悪影響等が発生した場合は、事業者を窓口として、自らの責任と負担において対応すること。

## (6) 既存施設等の保護

隣接する物件・道路・水路・公共施設等に損傷を与えないよう留意し、万一損傷等が発生した場合は、事業者を窓口として、必要となる補修・補償等を自らの責任と負担において対応すること。

## (7) 施工管理

- ① 建設工事業務は、各種関係法令等や工事の安全等に関する指針等を遵守し、設計図書等や施工計画等に従い実施すること。
- ② 建設工事の実施に必要な手続きは事業者が行い、その手数料は事業者が負担すること。
- ③ 市は必要に応じ、工事現場において施工状況の確認を行う。
- ④ 事業者は、市から施工状況等について説明を求められた場合は、速やかに回答すること。
- ⑤ 事業者は、市と協議の上、必要に応じて各種検査・試験及び中間検査を行うこと。なお、検査・試験の項目及び日程については、事前に市に連絡すること。
- ⑥ 事業者は、建設業務期間中に「公共工事標準仕様書」・「工事監理指針」に基づく書類のほか、各種計画書や報告書を市に提出し、報告すること。
- ⑦ 事業者は、工事施工管理状況を毎月市に報告すること。
- ⑧ 事業者は、工事完成時に施工記録等を整備し、市に提出すること。

## (8) 廃棄物の処理

- ① 工事により発生する廃棄物等は、関係法令等に定められた方法により、適法かつ適切に搬出処分・処理すること。
- ② 工事により発生する廃棄物等の処理施設は、廃棄物の処理及び清掃に関する法律により許可を受けた施設とすること。
- ③ 工事により発生する廃材等は、積極的に再資源化を図ること。

## (9) その他

- ① 工事の工程は無理のない堅実な計画とし、要求される性能を確実に実現するように管理すること。
- ② 事業用地の境界周辺で調査や作業を行う際、やむを得ず隣地に立ち入る場合は、その所有者等と協議の上、適切に対応すること。
- ③ 事業契約締結後、事業用地の管理を行うこと。

## 5.3 引渡し業務

事業者は、事業者が行う竣工検査の終了時に、本施設（事業者用事務室に設置される備品を除く。以下本章において同じ。）を市に引渡すこと。

### (1) 事業者が行う竣工検査

事業者は、次の点に留意し、竣工検査を行うこと。なお、建築基準法に基づく検査済証その他本施設を使用するために必要な各種証明書等を事前に取得すること。

- ① 竣工検査は、実施の2週間前までに市に書面で通知の上、建設業務責任者及び工事監理業務責任者の立会いのもと、実施すること。
- ② 事業者は竣工検査の前に、次のシックハウス対策の検査を行うこと。
  - ア 本施設の室内のホルムアルデヒド・アセトアルデヒド及び揮発性有機化合物等の濃度測定を行い、各測定物質濃度が基準値以下であることを確認し、市に報告すること。なお、測定は建築設備等の設置が終わった段階で行うこと。
  - イ 検査の結果、各測定物質濃度が基準値を超えた場合は、竣工検査までに是正措置を講じること。
- ③ 竣工検査は、設計図書及び要求水準書との照合により実施すること。

### (2) 市による完成確認

市は、(1)の完了後、本施設の完成確認を行う。なお、市の確認にあたり、事業者に発生する費用は事業者の負担とする。

また、市が実施した完成確認を理由に、事業者の責任が免除されるものではない。

### ① 確認の対象

- ア 設計業務・工事監理業務・建設業務・各種備品等調達業務がすべて完了し、施設の所有権移転を行うことができる状態にあること。
- イ アに関連して、事業契約書・要求水準書等に基づき事業者が提出すべき書面等が、すべて市に提出されていること。
- ウ 【資料 12 完成確認書類一覧】に記載された書類が、本施設内に備えられていること。

### ② 確認の方法・手続き

- ア 市は、①の確認の対象を満たしていることについて、現地及び書面で確認する。
- イ 市の確認の結果、合格であった場合は「完成確認書」を発行する。
- ウ 市の確認の結果不合格であった場合、事業者は市の指示に従い、是正・手直し等を行い、再確認を受けること。なお、再確認の手続きは、完成確認の手続きと同様とする。
- エ 事業者は、設備・機器・器具・什器等の取扱いについて、市に説明すること。

## (3) 本施設の引渡し

- ① 事業者は「完成確認書」を受領した後、本施設を市に引渡し、所有権移転を行うこと。なお、この引渡しは日付を明記した書面で行う。
- ② 事業者は引渡しの際、【資料 13 引渡し書類一覧】に記載された書類を提出すること。また、これらの図書の保管場所を、本施設内に確保すること。
- ③ 上記の提出書類等の記載内容は、適宜市と事業者が協議し、追加・修正を行う場合がある。
- ④ その他必要な書類については、市と協議の上、提出すること。

## (4) 建物登記簿の関連手続き

市が建物登記を行う場合は、事業者は必要に応じて協力すること。

## 第6章 各種備品等調達業務に関する要求水準

### 6.1 総則

事業者は、設計図書・事業契約書・要求水準書及び本事業に応募した際の提案書類に基づき、業務を実施する上で必要となる什器・備品等を、コストや作業効率等を総合的に勘案の上調達し、設置すること。

#### (1) 業務範囲

- ① コンテナ・食器食缶等調達業務
- ② 施設備品等調達業務
- ③ その他上記業務を行う上で必要となる関連業務

#### (2) 業務期間

各種備品等調達業務の期間は、開業準備業務期間を含め、本施設の供用開始日（維持管理・運営業務の開始日）に間に合うよう、事業者において計画すること。なお、具体的な期間は、事業者の提案に基づき事業契約書に定める。

#### (3) 基本的考え方

- ① 「第2章 本施設の機能・性能等に関する要求水準」を参照の上、必要となるコンテナ・食器食缶等・施設備品等の調達を行うこと。なお、「第2章 本施設の機能・性能等に関する要求水準」の考え方を前提に、調達する各種備品等は新規のものを基本とするが、既存施設の各種備品等で使用可能なものの再利用については、事業者の提案による。
- ② 学級数の増加に伴う新たな食器食缶等の調達費用は、市と事業者が協議の上、市が負担する。

### 6.2 コンテナ・食器食缶等調達業務

#### (1) コンテナ

- ① コンテナの形状等の詳細は、一部受配校の給食室等の改修に係る設計業務と調整の上、決定すること。
- ② コンテナは、衛生管理の面から受配校ごとに使用すること。なお、数量は、食缶等の外形サイズ・学級数・配送計画にあわせて、必要数を調達すること。また、扉は配膳室の使い勝手に配慮したものを採用すること。
- ③ 中古品は使用しないこと。

- ④ コンテナへの積載方法は、食器を配送した後食缶を配送する「別載」を基本とする。
- ⑤ コンテナには、「(2) 食器食缶等」に示す食器類・食器かご・食缶・配膳器具等以外に、献立に応じて個包装常温品（ふりかけ・ジャム等）を積載すること。

## (2) 食器食缶等

### ① 共通事項

- ア 中古品は使用せず、児童生徒が使用することを十分考慮し、安全性・耐久性を備えるとともに、児童生徒が扱いやすいものとする。
- イ 学級担任以外の教職員は、原則職員室で喫食する予定である。なお、特別支援学級等の運用については、各受配校による。
- ウ 試食会用を含め、必要数を調達すること。

### ② 食器類・食器かご

食器類は、次の表の内容を目安とする。なお、これらは参考として例示したものであり、メーカーや寸法等を指定するものではない。  
また、次の点に留意して、必要数を調達すること。

- ア 食器はPEN樹脂（内側はPEN・外側はPEN/PES）とし、児童生徒が扱いやすいものとする。
- イ 食器等は、常に1日あたり10,000食分を準備しておくとともに、破損等による不足の際の予備分として500食分を見込むこと。
- ウ 配膳トレイは1学級あたり3枚とし、破損等による不足の際の予備分として5%分を見込むこと。
- エ 食器は、発がん性の疑いのある物質等人体に有害な物質を一切含まないものとする。
- オ 食器や配膳トレイの色・柄・形状等の詳細は、市と協議の上、決定すること。

[食器等]

種類	参考寸法 (mm) ※φは直径		材質
	小学校	中学校	
飯椀	φ 136×57	φ 145×61	PEN 樹脂 (内側は PEN・外側は PEN/PES)
汁椀	φ 128×54	φ 136×57	
深皿	φ 180×39	φ 180×39	
小皿	φ 145×33	φ 145×33	
箸	195mm	210mm	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 材質は強化ナイロンを想定するが、耐久性及びコストを踏まえ選定すること。</li> <li>● 小学生用と中学生用は、それぞれ色分けすること。</li> </ul>
先割スプーン	150mm		● ステンレス製
配膳トレイ	415mm×303mm×20mm		● 食器が滑りにくいもの

[食器かご]

種類	数量	参考寸法 ・材質
箸かご	学級ごとに 1つ	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ステンレス製</li> <li>● 食器かごに食器とともに収納できるもの</li> </ul>
スプーンかご	学級ごとに 1つ	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ステンレス製</li> <li>● 食器かごに食器とともに収納できるもの</li> </ul>
食器かご	学級ごとに 1つ	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 児童生徒が持ち運びやすい取っ手の形状であること。</li> <li>● 食器の大きさを勘案して選定すること。</li> </ul>

[食器の組み合わせ]

主食	食器 1	食器 2	食器 3	頻度
米飯	飯椀	深皿	汁椀	各献立週 3 日
パン	深皿	小皿	汁椀	各献立週 2 日
麺	飯椀	深皿又は小皿	—	米飯又はパンと組み合わせ提供する。

③ 食缶等

食缶は、保温性の高い二重食缶を採用し、温かい料理や冷たい料理に適した適温提供を実現すること。また、形状は、コンテナへの積載時の効率性の観点から、角形を基本とする。

なお、食缶等は次の表の内容を目安とする。ただし、これらは参考として例示したものであり、メーカーや寸法等を指定するものではない。

このほか、本施設に納品される個包装常温品（ふりかけ・ジャム等）等、食缶に配缶しない食品を提供する場合は食品保存袋（ポリエチレン製）を使用するため、当該袋も調達すること。

- ア 食缶のサイズは、各受配校の各学級の人数に応じ、適切なものを用意すること。
- イ 食缶は、児童生徒が持ち運びやすい取っ手の形状・重さであること。
- ウ 食缶は、安全性・断熱性が高いものであること。
- エ 食缶等は食数変動を想定し、予備分として学級数の5%を見込むこと。
- オ 食缶は、あらゆる調理済み食品の温度管理を行うことができ、調理後2時間を超えても保温 65℃以上・保冷 10℃以下を保持できる機能を有するものであること。
- カ 食缶は内外ステンレス製であり、洗浄の際に洗浄機ネットに引っ掛からない構造とすること。
- キ 食缶は、汁漏れせず、蓄冷剤が収納できるものであること。

[給食配食用食缶]

種類	用途	構造
主食用大食缶	米飯	角型耐熱二重食缶/パッキン付き/ クリップあり/取っ手付き/ オールステンレス製
主菜用大食缶	汁・煮物・炒め物	角型耐熱二重食缶/パッキン付き/ クリップあり/取っ手付き/ オールステンレス製
副菜用小食缶	揚げ物・焼き物・炒め物 ・蒸し物	角型耐熱二重食缶/クリップあり/ 取っ手付き/オールステンレス製/ 敷き網付き
和え物・ 果物用冷食缶	和え物・果物・デザート	角型耐熱二重食缶/クリップあり/ 取っ手付き/オールステンレス製/ 内部に保冷剤を収納できる構造で あること。

※ 各受配校の各学級の人数に応じ、適切なサイズを用意すること。

[食物アレルギー対応食用配食容器・配送容器]

- (a) 食物アレルギー対応食用配食容器の寸法・材質は、事業者の提案によるが、児童

生徒が扱いやすく、調理後2時間を超えても保温65℃以上・保冷10℃以下を保持できるもの、かつ、食器洗浄機・消毒保管庫に入れることができるものとする。 (220食分)

- (b) 食物アレルギー対応食用食器の寸法・材質は、通常の食器と同等の仕様とし、通常の食器と異なる色とするなど、通常の食器と視覚的に区別がつく仕様とすること。 (220食分)
- (c) 食物アレルギー対応食用配送容器の寸法・材質・個数等は、事業者の提案によるが、中身の確認がしやすいものとする。
- (d) 上記のサイズ・形状等の詳細は、市と事業者が協議の上、決定する。また、市が示す食物アレルギー対応マニュアルの改正に伴う変更に対しても、市と協議すること。

#### ④ 配膳器具

1学級あたりに必要な配膳器具の目安を次の表に示す。なお、これらは参考として例示したものであり、メーカーや寸法等を指定するものではない。

配膳器具は、継ぎ目・別体バネがない一体の構造で、衛生的に取り扱えるものを必要数調達すること。また、配膳器具で配りにくい献立の場合、使い捨てのエンボス手袋（食品衛生法適合品）を使用するため、当該手袋も調達すること。

名称	1学級あたりの使用本数	サイズ・材質
汁杓子	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 150ml・φ85×200mm程度</li> <li>● ステンレス製・カギなし</li> </ul>
小汁杓子	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 50ml・φ85mm×184mm程度</li> <li>● ステンレス製・カギなし</li> </ul>
麵杓子	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>● φ86mm×200mm程度</li> <li>● ステンレス製</li> <li>● 左右に爪があるもの</li> </ul>
パンばさみ	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 180mm程度</li> <li>● ステンレス製</li> <li>● パンを挟みやすい形状のもの</li> </ul>
トング	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 180mm程度</li> <li>● ステンレス製</li> </ul>
しゃもじ	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 米飯用</li> <li>● 米粒がつきにくい形状のもの</li> </ul>
使い捨て手袋	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 果物・カップ配膳用</li> </ul>

### 6.3 施設備品等調達業務

#### (1) 施設備品

備品の数及び仕様・規格は、次の表を参考とし、設置場所も含め事業者の提案に委ねるが、次の備品に加え、AED（自動体外式除細動器）を本施設に1台以上設置すること。

なお、各諸室の検討にあたっては、これら備品の導入を前提とした計画とすること。その際、コストや作業効率等を総合的に勘案の上、必要に応じて備品を増やすことは妨げない。

また、事業者用の諸室における備品等の調達・設置についても、コストや作業効率等を総合的に勘案の上、事業者の提案に委ねる。

#### ① 市職員用事務室

施設備品の名称	数量	単位	備考
電話機	7程度	台	—
壁掛け時計	1	個	—
冷凍冷蔵庫	1	台	● 480mm×500mm×1,120mm程度、 ● 冷凍庫1（45ℓ）・ 冷蔵庫1（90ℓ）程度
事務用机（市職員用）	13程度	台	1,060mm×730mm×740mm程度
事務用椅子（市職員用）	13程度	脚	ひじ掛け付・キャスター付
小型キャビネット（脇机）	13程度	台	380mm×730mm×740mm程度
打合せ用テーブル	1	台	5名程度の利用を想定
打合せ用椅子	5	脚	
収納棚	6	台	900mm×1,800mm程度（鍵つき）
FAX	1	台	—
キーボックス	1	—	—
掃除用具入れ	1	—	—

※ 市職員用のパソコン・プリンター等は、市が別途用意する。

#### ② 事業者用事務室

事業者の判断で必要数の備品を調達すること。

#### ③ 事業者用倉庫

事業者の判断で必要数の倉庫を設置すること。

④ 市職員用玄関

施設備品の名称	数量	単位	備考
下足箱（市職員用）13名程度	1	式	ロッカー式・片開き戸
下足箱（外来者用）40名程度	1	式	5列8段程度の通し棚式
インターホン（カメラ付き）	1	式	市職員用事務室確認用
郵便受け	1	個	外部投入・内部受取式
傘立て	必要数	—	—
スリッパ	40	組	外来者用

⑤ 事業者用玄関

施設備品の名称	数量	単位	備考
下足箱	必要数	—	—
インターホン（カメラ付き）	1	式	事業者用事務室確認用
郵便受け	必要数	—	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 外部投入・内部受取式</li> <li>● 休場日でも受け取りが可能な仕様とすること。</li> </ul>
傘立て	必要数	—	—

⑥ 市職員用更衣室

施設備品の名称	数量	単位	備考
更衣用ロッカー	1	式	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 1人あたり318mm×515mm×1,790mm程度</li> <li>● 13名程度分を確保すること。</li> <li>● 男女別に確保することとし、男女比は男：女＝1：3程度を想定する。</li> </ul>
壁掛け時計	1	個	—

⑦ 書庫

施設備品の名称	数量	単位	備考
収納棚	13	台	900mm×1,800mm程度（鍵つき）

⑧ 多目的室兼会議室

施設備品の名称	数量	単位	備考
ホワイトボード	2	面	無地・3,600mm×1,200mm程度・キャスター付
電話機	1	台	—
壁掛け時計	2	個	—
折りたたみ机	14	台	1,800mm×450mm×700mm程度・キャスター付
椅子	40以上	脚	ひじ掛けなし
収納棚	4	台	900mm×900mm程度（鍵つき）
AV装置	1	式	プロジェクター・スクリーン・ 移動式収納ワゴン・ワイヤレスマイク・ DVD再生機等
演台（1人用）	1	台	—

⑨ 洗濯室・乾燥室

施設備品の名称	数量	単位	備考
洗濯乾燥機 （汚染作業区域用・非汚染作業区域用・ 食物アレルギー対応食専用調理室用 等用途別）	必要数	—	給食エリアに出入りする人数 相当分に対応可能な性能の機 器を設置すること。

⑩ 調理用器具等

事業者が本施設の運營業務を実施するために必要となる、包丁・まな板・かご等の調理用器具（洗剤等消耗品及び白衣等を含む。）の調達は、次の点に留意し、仕様・数量等は事業者の裁量に委ねるものとする。

- ア 中古品は使用しないこと。
- イ 布製のだし袋は使用しないこと（使い捨ての不織布製だし袋は使用可）。
- ウ 木製及び布製の調理用器具は使用しないこと。
- エ 破片や部品の脱落等による異物混入が生じないものとする。
- オ 洗浄・消毒が容易なものとする。
- カ 金属製のざるを使用する場合は、パンチング加工のものとする。
- キ 汚染作業区域、非汚染作業区域別及びアレルギー原因食品別に区分すること。

## (2) 洗浄・清掃道具等

- ① 金属（アルミ・ステンレス）たわし、金属スポンジ、亀の子たわし、カラーたわし等の破片や毛が抜けやすい物は使用しないこと。
- ② 洗浄用スポンジ・ブラシは、ちぎれにくい、毛が抜けにくいものとする。
- ③ 洗浄ブラシ等は毛が開いてきたら、洗浄スポンジ・不織布等は毛羽立ちが出たら、交換すること。
- ④ 給食エリアで使用するふきんは不織布とし、タオルは使用しないこと。また、不織布は用途別に区別したものを使用し、十分な枚数を用意して使い回しを避けること。このほか、ふきんは調理作業時に使用しないこと。
- ⑤ 洗浄・清掃道具は、作業区分ごとに区別したものを使用し、衛生的かつ適切に保管すること。

## (3) 配送車両

事業者は、調理後2時間以内の喫食を前提に、衛生上給食の品質が低下しないよう、かつ、給食の適温提供に資する効率的な配送計画を作成し、次の点に留意して配送車両を調達すること。

- ① 配送車両の調達は事業者の提案に委ねるものとし、コストや車両の性能等を総合的に勘案の上、購入・リース等の手法は問わない。
- ② 調達の際は、学校周辺の道路状況や各受配校内の搬入経路、配膳室に留意すること。
- ③ 配送車両はテールゲートリフターを備えたものを想定しており、一部の受配校では校内通路幅等に制約があるため、車両の仕様・規格の設定に留意すること。なお、各受配校の配膳室等の状況は、【資料9 各受配校の給食室・配膳室現況図及び改修に係る留意事項（参考）】を参照すること。
- ④ 搬入経路及び車両の仕様・規格の設定にあたっては、一部受配校の給食室等の改修に係る設計業務と調整の上、決定すること。
- ⑤ 配送・搬出入時の衛生管理に配慮したものとする。なお、保冷機能設置の必要はない。
- ⑥ 「環境物品等の調達の推進に関する基本方針」を参考とし、環境に配慮した車両の調達に努めること。
- ⑦ 調理後2時間以内の喫食を前提に、配送・回収業務に支障をきたさない台数を確保すること。なお、配送車両の故障時においても、配送・回収業務に支障をきたさないようにすること。

- ⑧ コンテナへの積載方法は、食器を配送した後食缶を配送する「別載」を基本とする。
- ⑨ 配送車両は、別の用途に使用しないこと。
- ⑩ 配送車両の両側面及び背面に、容易に視認できる寸法で、施設名称を明示すること（正式名称は別途指示する。）。なお、仕様の詳細は市と協議の上、決定すること。
- ⑪ 配送車両は、右左折・後退時に警報音を発する装置やバックモニターを搭載するなど、安全に配慮したものとする。
- ⑫ 配送車両の積載庫内に、コンテナのサイズに合わせた仕切りバー等を設置し、コンテナの横揺れ・転倒を防止すること。
- ⑬ 配送車両には、ドライブレコーダーを設置すること。
- ⑭ 降雪時の対応も考慮し、必要となる備品等を備えること。
- ⑮ 配送車両の燃料費は、事業者の負担とする。
- ⑯ 受配校が増加する場合における新たな配送車両の調達及び当該車両の配送従事者に係る人件費は、市と事業者が協議の上、市が負担する。

#### (4) その他

上記のほか、事業者が本施設の運営業務を実施するために必要となる施設備品等の調達は、コストや作業効率等を総合的に勘案の上、事業者の裁量に委ねる。

### 第7章 一部受配校の給食室等の改修に関する要求水準

「2.6 一部受配校の給食室等の改修に関する要求水準」を参照すること。

## 第8章 開業準備業務に関する要求水準

### 8.1 総則

#### (1) 業務期間

事業者は、開業準備業務責任者を配置し、維持管理・運営業務を本施設の供用開始日（維持管理・運営業務期間の開始日）から滞りなく実施できるよう、「8.2 業務内容」に記載の業務を行うこと。なお、開業準備業務責任者は、「10.1(4) 実施体制」に記載する運営業務総括責任者と同一の者とする。

#### (2) 提出書類等

##### ① 開業準備計画書

事業者は、「8.2 業務内容」に記載の業務に関するスケジュール及びその具体的な実施内容を記載した「開業準備計画書」を作成し、市との協議に基づき定められた日までに提出の上、確認を受けること。なお、当該計画書の作成にあたっては、開業準備業務を開始する日の2か月前から、市と協議すること。

##### ② 開業準備完了通知

開業準備業務の完了後、事業者はその実施内容を取りまとめ、市に報告するとともに、業務の完了を市に通知すること。

### 8.2 業務内容

#### (1) 各設備等の試稼働

各設備等を試稼働させ、要求水準書に示す水準で本施設が正常に可動することを確認すること。

#### (2) 従業員等の研修

従業員等に対し、衛生管理、設備・機器等の操作方法、作業手順等の指導・教育を行い、取扱いの習熟を図ること。また、本施設の維持管理業務・運営業務の実施に必要な従業員等に対する研修を行うこと。

#### (3) 各種マニュアルの策定

従業員等の施設、厨房設備及び施設備品等の取扱いの習熟を図るため、また、本施設の維持管理業務・運営業務を従業員等が把握するため、各種マニュアルを作成の上、

開業準備業務の開始前（維持管理・運営業務の開始日の3か月前）までに市に提出すること。なお、作成するマニュアル類は、「10.1(5) 提出書類」を参照すること。

また、作成した各種マニュアルは、開業準備業務を踏まえて開業準備業務期間中に見直しを行うこと。

#### (4) 調理リハーサル

本施設の供用開始日（維持管理・運営業務の開始日）から運営業務を滞りなく実施できるよう、市職員の立会いのもと、調理リハーサルを十分に行うこと。

調理リハーサルは、最低1回は5献立を調理し、食数・回数は事業者の提案に委ねるが、具体的な実施内容については市と事前に協議すること。また、リハーサルの際は、配缶及びコンテナへの積み込み、洗浄、残渣処理を行うこと。

なお、調理リハーサルに係るすべての費用は事業者の負担とし、残渣の処理方法は事業者の裁量に委ねるが、可能な限り減量化・資源化に努めること。

#### (5) 配送リハーサル

調理リハーサルと別に、本施設の供用開始日（維持管理・運営業務の開始日）から運営業務を滞りなく実施できるよう、配送リハーサルを十分に行うこと。

配送リハーサルは、配送計画に基づき事前に計画ルートを走行し、確認すること。

また、配送リハーサルを行う際は、あらかじめ市と協議の上、各受配校に最低1回、水を入れた食缶及びコンテナを配送し、回収すること。ただし、調理食品は配送しないものとし、配送リハーサルに係るすべての費用は事業者の負担とする。

#### (6) 関係機関との連携に係る協議及び連絡体制表の作成

事業者は開業準備業務期間中に、市と本施設の維持管理業務・運営業務に係る関係者の連携に関する打合せ・調整等を行うこと。

また、事業者は市職員に対し、本施設の維持管理業務・運営業務全般に関する説明を行うこと。

このほか、関係者の連絡体制表を作成し、市に提出すること。

#### (7) 開所式運営支援

市が行う開所式の支援・協力を行うこと。

開所式の内容は、市と事業者の協議により決定するが、招待者への本施設の概要説明や試食調理・配膳・下膳・洗浄・本施設の清掃は、事業者の負担とする。なお、試食調理に係る食材費は、市の負担とする。

## 第9章 維持管理業務に関する要求水準

### 9.1 総則

事業者は、事業契約書・要求水準書・本事業に応募した際の提案書類に基づき、本施設の機能を維持し、運営に支障をきたすことなく、かつ、施設の利用者等が快適に利用できるよう、本施設の各性能及び機能を、常時適切な状態で維持管理すること。

また、事業者は要求水準書、「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づくほか、建築保全業務共通仕様書（以下「共通仕様書」という。）の最新版の点検項目を参考にし、建築物・設備等の点検・保守を行うこと。なお、要求水準書と共通仕様書の両方に同一対象の記載がある場合は、要求水準書を優先する。

このほか、共通仕様書に示された点検周期（3か月に1回・1年に1回等）は参考とし、建築物・設備等の点検周期は、適切な維持管理が行われることを前提に、事業者の裁量に委ねるものとする。

なお、一般エリアについては、建築物における衛生的環境の確保に関する法律第2条第1項に規定する特定建築物と同等の施設として、維持管理業務を行うこと。

#### (1) 業務内容

- ① 建築物維持管理業務
- ② 建築設備維持管理業務
- ③ 厨房設備維持管理業務
- ④ 各種備品・配送車両維持管理業務
- ⑤ 清掃業務
- ⑥ 附帯施設・外構維持管理業務
- ⑦ 警備業務
- ⑧ その他上記業務を行う上で必要となる関連業務

#### (2) 業務期間

本施設の供用開始日から令和26年8月31日までとする。

### (3) 用語の定義

この章では、用語を次のとおり定義する。

用語	定義
① 維持管理	建築物や建築設備・装置等の維持保全に関わる諸行為及びその諸行為を実施するための諸管理業務。管理業務は、維持保全の計画策定、作業結果の分析・評価、台帳の整備等がある。
② 点検	建築物等の部分について、損傷・変形・腐食・異臭・その他の異常の有無を、あらかじめ定めた手順に従い調査し、保守又はその他の処置が必要か否かの判断を行うこと。
③ 保守	点検の結果に基づき、建築物等の機能回復又は危険防止のために行う消耗部品の取替え・注油・塗装・その他これらに類する軽微な作業
④ 清掃	汚れの除去及び汚れを予防することにより仕上材を保護し、快適な環境を保つための作業
⑤ 修繕	劣化した部位・部材又は機器の性能・機能を、原状（初期の水準）又は実用上支障のない状態まで回復させること。ただし、保守の範囲に含まれる定期的な小部品の取替え等は除く。
⑥ 更新	劣化した部位・部材、機器、備品及び消耗品等を新しい物に取り替えること。
⑦ 大規模修繕	建築物の老朽化に伴い、建築物及び設備の機能が著しく低下し、建築物の使用に支障をきたす場合、その改善を目的として実施する工事のうち、建物機能（使用）の停止を伴う工事 （建築）屋根の防水・外壁の塗装の塗り替え及びシーリングの打ち替え等 連続する一面全体又は全面に対して行う修繕 （電気）機器・配線の更新を行う修繕 （機械）機器・配管の更新を行う修繕

### (4) 基本的考え方

「第2章 本施設の機能・性能等に関する要求水準」も参照の上、次の点に留意して維持管理業務を行うこと。

- ① 予防保全を基本とすること。
- ② 本施設（附帯施設・外構を含む。）が有する所定の性能を保つこと。
- ③ 事業者が持つ能力・創意工夫・ノウハウを活用し、合理的かつ効率的な業務の実施に努めること。

- ④ 施設的环境を安全・快適かつ衛生的に保ち、施設の利用者等の健康を確保するよう努めること。
- ⑤ 経年劣化による危険・障害の未然防止に努めること。
- ⑥ LCC（ライフサイクルコスト）の縮減に特に努め、安定的かつ持続可能な運用とすること。
- ⑦ 環境負荷を抑制し、省資源・省エネルギーに努めるとともに、環境汚染等の発生防止に努めること。

## (5) 実施体制

事業者は、本施設の維持管理業務を総括する者として、業務全般を掌握し、職員を指揮・監督する維持管理業務責任者を配置すること。また、維持管理業務の実施に必要な人員を配置すること。

なお、迅速な対応が可能な体制であれば、維持管理責任者は本施設に必ずしも常駐しなくてもよい。

## (6) 提出書類

### ① 維持管理業務全体計画書

ア 事業者は維持管理業務の開始に先立ち、市と協議の上、維持管理業務の区分ごとに計画書を作成し、維持管理・運營業務の開始日の3か月前までに市に提出すること。

イ 「維持管理業務全体計画書」は、事前に市の承諾を得た場合を除き、原則として維持管理業務期間中にわたり内容の変更を行わないものとする。

### ② 維持管理業務年度別計画書

事業者は維持管理業務の実施にあたり、維持管理業務の区分ごとに計画書を作成し、対象となる年度の前年度の1月末までに市に提出すること。その際、前年度の実施状況の分析や評価を踏まえ、業務サービスの水準の向上につながるよう提案し、計画書の内容に反映すること。なお、維持管理業務の初年度については、維持管理・運營業務の開始日の3か月前までに提出すること。

### ③ 維持管理業務報告書

ア 事業者は、「日報（毎日）」・「月報（毎月）」・「四半期報告書（3か月ごと）」及び「年報（毎年）」を作成し、次の期限までに市に提出すること（指定日が閉庁日の場合は、その翌開庁日とする。）。なお、各計画書に記載する内容は、市と協議の上、決定する。

書類名	内容	提出期限等
日報	維持管理業務に関する日次報告 (例) ・設備の運転日誌 ・各業務の実施記録 ・温度、機器点検記録 ・光熱水量の記録 等	事業者において保管し、 市の求めに応じて提出
月報	維持管理業務に関する月次報告 (例) ・実施企業及び実施した 業務内容 ・点検整備記録 ・修繕、更新記録 ・光熱水量の記録 ・トラブル等があった 場合はその内容 等	毎月の業務終了後翌月 10 日まで
四半期報告書	維持管理業務に関する四半期報告 (例) 月報と同様の内容	四半期終了後翌月 10 日まで
年報	維持管理業務に関する年次報告 (例) 月報と同様の内容	事業年度終了後 30 日以内

イ 各業務に必要な書類及び記録を適切に保管し、市の求めに応じて速やかに提出できるようにしておくこと。

#### ④ その他

その他の提出書類は、次の表のとおりとする。なお、記載内容については適宜、市と事業者が協議の上、追加・修正を行う場合がある。

書類名	内容	提出期限等
施設管理台帳	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 建築物・建築設備・電気設備等の数量、形状、材質、補修・修繕・更新、点検履歴（日常・定期・法定点検等）等を網羅的に記録し、施設情報を一元管理できるもの</li> <li>● 建築物・建築設備・厨房設備に関する点検・補修・事故記録等を記載した各種「維持管理記録」を含む。</li> <li>● 台帳は電子データとし、紙でも出力できるものとし、電子データは事業期間終了後も市が管理・活用しやすいよう留意すること。</li> </ul>	事業者において整備・保管し、市の求めに応じて提示
備品台帳	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 施設備品等について品名、規格、金額、数量、点検・更新履歴等を網羅的に記録し、備品情報を一元管理できるもの</li> <li>● 台帳は電子データとし、紙でも出力できるものとし、電子データは事業期間終了後も市が管理・活用しやすいよう留意すること。</li> </ul>	事業者において整備・保管し、市の求めに応じて提示
長期修繕計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 維持管理・運営業務期間（15年間）を含む計30年間の長期修繕計画</li> <li>● 修繕・更新の実施状況を踏まえた修正版を毎年提出すること。</li> </ul>	維持管理・運営業務の開始日の3か月前まで
その他 必要な事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 市と協議の上、決定する。</li> </ul>	市と協議の上、決定する。

#### (7) 補修・修繕・更新

事業者は、事業期間中に予想される修繕・交換等のニーズをあらかじめ把握し、合理的な長期修繕計画を立て、実施すること。

#### (8) 施設・設備の不具合・故障等を発見した場合の措置

事業者が施設・設備の不具合・故障等を発見した場合又は第三者から不具合・故障等に関する指摘を受けた場合、事業者は直ちに市に報告し、「日報」等に記録すること。

その際、緊急に対処が必要と判断した場合は、速やかに適切な応急処置を行うこと。  
なお、軽微なものは後日、「月報」等の提出をもって報告に代えることができる。

#### (9) 消耗品の調達

維持管理業務の実施に必要な消耗品等は、すべて事業者が調達すること。

#### (10) 事業期間終了時の措置及び大規模修繕の考え方

- ① 事業者は維持管理・運営業務期間（15年間）を含む計30年間の長期修繕計画を作成し、事業期間中は大規模修繕を行わないよう、予防保全・計画修繕に基づく計画とすること。
- ② 事業期間中に発生する修繕業務は、市の帰責事由及び不可抗力を除き、すべて事業者の業務範囲とする。
- ③ 事業者は、事業期間終了後の改修又は更新の必要性等について調査し、事業期間終了の12か月前までに、建築物調査報告書・建築設備調査報告書（換気風量測定等を含む）・外構施設調査報告書・備品等調査報告書・竣工後の修繕記録を反映させた図面（CADデータ）を市に提出すること。
- ④ 維持管理業務を適切に行うことにより、事業期間終了時においても引き続き本施設をそのまま利用できるよう、良好な状態を保持すること。また、事業期間終了後について、機器更新に係る予算の確保や発注の手続きを踏まえ、2年以内は劣化に伴う本施設の修繕・更新が必要とならない状態とすること。
- ⑤ 市は事業期間終了前に、本施設が良好な状態に保たれているか検査を行う。なお、検査において修繕点の存在が判明した場合は、事業者は速やかに修繕し、市の確認を受けること。
- ⑥ 事業者は、市が事業期間の終了する3年前に、本事業の事後評価として次の点を評価できるよう、モニタリングの結果等必要な資料の提供等について協力すること。
  - ア 財政負担の削減や公共サービスの水準の確保等、当初の事業目的が達成されたか否か
  - イ 事業期間中の課題や反省点
- ⑦ 事業期間終了後の本施設の運営形態は未定である。
- ⑧ 事業期間が終了した後1年間は、維持管理業務を行う者が窓口となり、事業期間終了後の引継ぎ先からの問合せ等に対応すること。

### 9.2 建築物維持管理業務

事業者は建築物について、「9.1(6) 提出書類」に定めた「維持管理業務全体計画書」、

「維持管理業務年度別計画書」及び「長期修繕計画」に基づき、維持管理を行うこと。

## (1) 点検

### ① 日常点検

本施設が正常な状況であるか現場を巡回して観察し、異常があった場合は、正常化に向けた措置を行うこと。

### ② 法定点検

- ア 関係法令の規定に基づく法定点検を行うこと。
- イ 点検の結果に基づき、必要に応じて適切な方法（保守・修繕・更新等）により対応すること。

### ③ 定期点検

- ア 本施設が正常な状況にあることを目視・測定等により定期的に確認し、建築物の良否を判定の上、点検表に記録するとともに、各部位を常に最良の状態に保つこと。
- イ 外部は、コンクリートのクラック、屋根・防水層の異常、塗装の剥離、錆の発生等を定期的に点検すること。
- ウ 内部は、床、壁、天井・扉等の亀裂、ひび割れ、錆の発生及びペンキの剥げ落ち等を定期的に点検すること。

## (2) 保守・修繕・更新

事業期間中の本施設の機能を維持するため、必要に応じて本施設の修繕を行うこと。また、保守・修繕・更新等は、本施設の運營業務に支障をきたさないよう、計画的に実施すること。このほか、緊急に修繕・更新等が必要となった場合は速やかに実施し、要求水準に照らし支障のない状態に回復すること。

## (3) 建築物維持管理記録の作成・保管・提出

- ① 「建築物維持管理記録」は、すべて電子データ化し、事業期間終了時まで保管すること。
- ② 「建築物維持管理記録」には、点検記録・補修記録・事故記録を含む。
- ③ 修繕等において竣工図に変更が生じた場合は、変更内容を反映すること。
- ④ 点検・補修・事故の内容等は、「9.1(6) 提出書類」に定めた「日報」・「月報」等「維持管理業務報告書」に記載すること。

### 9.3 建築設備維持管理業務

事業者は、各種建築設備について、「9.1(6) 提出書類」で定めた「維持管理業務全体計画書」、「維持管理業務年度別計画書」及び「長期修繕計画」に基づき、維持管理を行うこと。

#### (1) 運転・監視

- ① 各機能・諸室の用途、気候の変化、従業員等の快適性等を考慮に入れ、各建築設備を適正な操作によって、効率よく運転・監視すること。
- ② 安全に留意し、機器装置の能力を最大限発揮できるよう、効率のよい経済的な運転操作を行うこと。
- ③ カビ等が発生することのないよう、諸室の温度・湿度の管理を行うこと。
- ④ 建物内を定期的に巡視の上、諸室の空気環境状態を確認し、最適な環境の維持に努めること。
- ⑤ 機器・装置の電流・電圧・圧力・温度等を定められた時間に確認し、電源負荷の状態及び機械装置の稼働状態の監視を行い、運転状態の良否を判定の上、改善に寄与するよう努めること。
- ⑥ 運転中は異常の発見に留意し、事故の発生を未然に防ぐとともに、不測の事故発生時にはその拡大を防止し、二次災害の発生を抑えるよう日常作業基準等を作成の上、各建築設備の習熟訓練を行うこと。
- ⑦ 運転時期の調整が必要な建築設備については、市と協議の上、運転期間・時間等を決定すること。
- ⑧ 各建築設備の運転中に、操作・使用上の障害の有無を点検し、障害を発見した場合は、適切な方法により対応すること。

#### (2) 点検

##### ① 法定点検

- ア 関係法令の規定に基づく法定点検を行うこと。
- イ 点検の結果、建築設備が正常に機能しない場合は、適切な方法（保守・修繕・更新等）により対応すること。

##### ② 定期点検

- ア 各建築設備が常に正常な機能を維持できるよう、設備系統ごとに適切な建築設備点検計画を作成し、それに従い定期的に点検を行うこと。
- イ 点検の結果、建築設備が正常に機能しないことが明らかになった場合又は業務

に何らかの悪影響を及ぼす可能性があるとして事業者が認めた場合は、適切な方法（保守・修繕・更新等）により対応すること。

### (3) 保守・修繕・更新

事業期間中の建築設備の機能を維持するため、計画書に基づくほか、必要に応じて各建築設備の保守・修繕・更新を行うこと。また、計画を見直した場合は、市に報告すること。

### (4) 建築設備維持管理記録の作成・保管・提出

- ① 「建築設備維持管理記録」は、すべて電子データ化し、事業期間終了時まで保管すること。
- ② 点検・整備・事故の内容等は、「9.1(6) 提出書類」に定めた「日報」・「月報」等「維持管理業務報告書」に記載すること。なお、運転・監視及び点検等により異常が発見された場合は、速やかに市に報告すること。

## 9.4 厨房設備維持管理業務

事業者は、給食エリア内の厨房設備について、「9.1(6) 提出書類」に定めた「維持管理業務全体計画書」、「維持管理業務年度別計画書」及び「長期修繕計画」に基づき、維持管理を行うこと。

### (1) 点検

#### ① 日常巡視点検

- ア 調理開始前と調理終了後に、厨房設備の点検を行うこと。
- イ 日常点検を効率的かつ確実にを行うため、作業マニュアル（「日常点検記録書」の様式を含む。）を作成の上、市に提出し、確認を受けること。また、作業マニュアルの内容について、調理従事者等に対し、指導を徹底すること。
- ウ 「日常点検記録書」は毎日、当日分を市に提出し、確認を受けること。
- エ 長期間休止した後使用する厨房設備は、使用日の1週間前までに、点検を行うこと。
- オ 点検の結果、厨房設備が正常に機能しないことが明らかになった場合又は業務に何らかの悪影響を及ぼす可能性があるとして事業者が認めた場合は、適切な方法（保守・修繕・交換・分解整備及び調整等）により対応すること。

## ② 定期点検

- ア 各厨房設備が常に正常な機能を維持できるよう、設備系統ごとに適切な厨房設備点検計画を作成し、それに従い定期的に点検・対応を行うこと。
- イ 厨房設備のビス等のゆるみ・割れ・機械油の漏れ等がないか、定期的に点検・保守し、調理作業及び調理食材の安全性を確保すること。
- ウ サーモスタット等調理機器に内蔵されている安全装置が正常に機能しているか、定期的に点検を行うこと。
- エ 点検の結果、厨房設備が正常に機能しないことが明らかになった場合又は業務に何らかの悪影響を及ぼす可能性があるとして事業者が認めた場合は、適切な方法（保守・修繕・交換・分解整備及び調整等）により対応すること。

## (2) 保守・修繕・更新

事業期間中の厨房設備の機能を維持するため、「維持管理業務全体計画書」、「維持管理業務年度別計画書」及び「長期修繕計画」に基づくほか、必要に応じて各厨房設備の保守・修繕・更新を行うこと。また、計画を見直した場合は、市に報告すること。

## (3) 厨房設備維持管理記録の作成・保管・提出

- ① 「厨房設備維持管理記録」は、すべて電子データ化し、事業期間終了時まで保管すること。
- ② 点検・事故の内容等は、「9.1(6) 提出書類」に定めた「日報」・「月報」等「維持管理業務報告書」に記載すること。なお、点検等により異常が発見された場合は、速やかに市に報告すること。

## 9.5 各種備品・配送車両維持管理業務

### (1) コンテナ・食器食缶等維持管理業務

事業者は、コンテナ・食器食缶等について、「9.1(6) 提出書類」に定めた「維持管理業務全体計画書」及び「維持管理業務年度別計画書」に基づき、維持管理を行うこと。

#### ① 点検

- ア 日常点検  
コンテナ・食器食缶等は、洗浄時又は使用する日の前日に点検を行うこと。
- イ 定期点検  
コンテナ・食器食缶等が常に正常な状態・機能を維持できるよう、適切な点検

計画を作成し、それに従い定期的に点検・対応を行うこと。

## ② 修繕・更新（補充）

- ア 事業者は、「6.2 コンテナ・食器食缶等調達業務」において自ら調達したコンテナ・食器食缶等について、事業期間中の機能を維持するため、常に衛生的なものを準備し、破損・変形・変色した場合は、必要に応じて修繕・更新（補充）を行うこと。
- イ 修繕・更新（補充）した場合は、その内容を「食器食缶等維持管理記録」に記録し、市に報告すること。
- ウ 維持管理・運営業務の開始日から事業期間終了までの間に、食器食缶等のうち、耐用年数が10年以上であれば最低1回相当、それ以外の食器等については、最低2回相当は更新することとし、更新の時期及び種類等の選定については、市と事業者が協議の上、決定する。また、蓄冷剤は適宜更新すること。

## ③ 食器食缶等維持管理記録の作成・保管・提出

- ア 食器食缶等の点検及び修繕・更新（補充）の際は、「食器食缶等維持管理記録」を残し、「9.1(6) 提出書類」に定めた「日報」・「月報」等「維持管理業務報告書」により市に報告すること。
- イ 「食器食缶等維持管理記録」は、すべて電子データ化し、事業期間終了時まで保管すること。

## (2) 施設備品維持管理業務

事業者は、施設備品等について、「9.1(6) 提出書類」に定めた「維持管理業務全体計画書」及び「維持管理業務年度別計画書」に基づき、維持管理を行うこと。なお、市職員用事務室・市職員用更衣室・書庫内の備品は、市が維持管理を行う。

### ① 点検

- ア 日常点検  
施設備品等は、必要に応じて日常的に点検を行うこと。
- イ 定期点検  
施設備品等は、常に正常な状態・機能を維持できるよう、適切な点検計画を作成し、それに従い定期的に点検・対応を行うこと。

### ② 修繕・更新（補充）

- ア 事業者は、「6.3 施設備品等調達業務」において自ら調達した施設備品等（市

職員用事務室・市職員用更衣室・書庫内の備品を除く。配送車両については(3)を参照すること。)について、事業期間中の機能を維持するため、必要に応じて修繕・更新(補充)・分解整備及び調整等を行うこと。

- イ 施設備品等の管理を適切に行い、消耗品は在庫を適切に管理し、不足がないようにすること。

### ③ 施設備品等維持管理記録の作成・保管・提出

- ア 施設備品等の点検及び修繕・更新(補充)の際は、「施設備品等維持管理記録」を残し、「9.1(6) 提出書類」に定めた「日報」・「月報」等「維持管理業務報告書」により市に報告すること。
- イ 施設備品等を更新(補充)した場合は、速やかに備品台帳を更新し、市に報告すること。
- ウ 「施設備品等維持管理記録」は、すべて電子データ化し、事業期間終了時まで保管すること。

## (3) 配送車両維持管理業務

事業者は、本施設の運營業務に支障をきたさないよう次の点に留意し、配送車両の検査・修繕・更新を行うこと。

- ① 配送業務に支障をきたさないよう、配送車両に係る賠償保険の付保・税金の納付・車検その他の点検を適宜行うこと。
- ② 配送車両は、各受配校への配送前に点検を行うこと。また、「点検整備記録」を常備すること。
- ③ 配送車両は1日1回以上清掃し、常に清潔に保つこと。
- ④ 配送車両の運行に要する消耗品等は、常時準備しておくこと。
- ⑤ 事業期間終了後の配送車両の取扱いについて、事業期間終了日の1年前から市と協議すること。

## 9.6 清掃業務

事業者は、「9.1(6) 提出書類」に定めた「維持管理業務全体計画書」及び「維持管理業務年度別計画書」に基づき、本施設の清掃業務を実施すること。

### (1) 共通事項

- ① 清掃は、「調理場における洗浄・消毒マニュアル」等に準じて行うこと。
- ② 給食提供の作業工程(検収・調理・運搬等)をはじめ、本施設の運營業務の妨げ

にならないよう行うこと。

- ③ 建物内外の仕上げ面・備品及び附帯施設・外構等、施設を適切な頻度・方法で清掃すること。
- ④ 仕上げ材の性質等を考慮しつつ、日常清掃・定期清掃を適切に組み合わせ、施設の美観と衛生性を保つこと。
- ⑤ 洗剤の使用量を効果的に抑えるなど、環境負荷の低減を図ること。
- ⑥ 業務に使用する用具・資材等は、混同を防ぐとともに、エリア別・作業区域別に都度洗浄・乾燥した上で、常に整理・整頓すること。なお、人体に有害な薬品等は、関係法令を遵守の上、厳重に管理すること。
- ⑦ 清掃業務の際に発生した廃棄物は、循環資源の有効利用に努め、適正に処理すること。
- ⑧ 清掃に関するチェックシートを作成の上、維持管理業務責任者が定期的にモニタリングを実施し、履行状況を確認すること。
- ⑨ 清掃業務に従事する者は、必要に応じて調理従事者等が参加する衛生関連の会議等に参加し、衛生上の留意点等について情報共有を図ること。

## (2) 清掃業務

### ① 建物全般

- ア 本施設の周囲は常に清潔に保ち、鳥類・鼠及びハエ・ゴキブリ等衛生害虫を誘引するような廃棄物等を放置しないこと。
- イ 食材の搬入口等食品の受入れ場所周辺の床面は、常に清掃し、清浄な状態とすること。
- ウ 排水溝は、定期的に清掃等を行い、常に排水に支障のない状態を保つこと。
- エ 本施設の搬入口・扉及びシャッターは、開放したままにしないこと。また、昆虫・砂塵・火山灰等の侵入を防ぐため、常に隙間や破損のないよう維持すること。
- オ 圧縮空気ですら表面から塵埃を除去することは避けること。
- カ 棚や頭上構造物等塵埃が堆積しやすい箇所は、塵埃を除去するための定期的な清掃計画に基づき、清掃を行うこと。

### ② 建物の内部

#### ア 給食エリア

- (a) 事業者は、清浄度区分の区域ごとに、洗浄殺菌方法と薬剤（洗剤・殺菌剤）の種類・希釈倍率及び使用方法・担当者・実施頻度を記載した「洗浄殺菌計画」を作成し、市の確認を受けること。

- (b) 日常清掃及び洗浄は、毎日調理業務の終了後に行い、床・腰壁は1日1回以上清掃すること。また、雑菌の増殖を防ぐため、適宜消毒を行うこと。ただし、長期休業の終了後最初の給食調理日の前日には、必ず天井・窓ガラス・床・内壁等の清掃・洗浄を、汚れの状況に応じて実施すること。
- (c) 窓ガラス・網戸は、月1回以上清掃すること。ただし、施設稼働期間中の清掃が困難な排煙窓等はこの限りでなく、適宜清掃を実施すること。
- (d) 内壁・天井・扉等の清掃は適宜実施し、カビが生じた場合は、拭き取るなどの処理を行うこと。
- (e) 棚・窓枠及び室内を横断する給水管・排水管・給電コード及び冷媒チューブ（冷却装置が備えられている場合）に、塵埃を堆積させないこと。
- (f) エアシャワーのフィルターは、定期的に清掃し、適宜交換すること。
- (g) 掃除用具は、使用する度に洗浄殺菌・乾燥させ、指定した場所に収納し、常に清潔な状態を保つこと。
- (h) 厨房設備等に付属する部品類及び工具類は、所定の場所に収めること。

#### イ 一般エリア

##### (A) 各諸室・玄関・廊下等

- (a) 机・椅子等の手指に触れるものは、清潔な状態を保つこと。
- (b) ロッカー・衣服収納容器に塵埃を堆積させないこと。
- (c) 衛生設備・洗面台等は、1日1回以上清掃すること。
- (d) 玄関の窓ガラスは、週1回以上清掃し、清潔な状態を保つこと。
- (e) 床面のワックス塗布の際は、シックハウスに留意すること。

##### (B) 各便所

- (a) 便器・衛生器具・洗面台等は、1日1回以上清掃すること。
- (b) 昆虫等が発生しないようにすること。
- (c) 衛生消耗品の補充・交換を行うこと。

#### ③ 付帯施設・外構

- ア 排水溝は、定期的に清掃等を行い、常に排水に支障のない状態を保つこと。
- イ 構内通路、付帯施設の周囲及び内部を適宜清掃すること。

#### ④ 各種建築設備・厨房設備等

##### ア 換気、空調及び照明設備

- (a) 換気扇及び空調のフィルターは、定期的に清掃すること。ただし、長期休業の終了後最初の給食調理日の前日には、必ず換気扇・フィルターの吹出

口・照明器具等の清掃を、汚れの状況に応じて実施すること。

- (b) 特に除菌フィルターは、目詰まりによる風力不足・破損等による除菌効果の低下のないよう定期的に点検し、必要に応じて交換すること。
- (c) 給食エリアの各諸室の結露状況を点検し、結露が認められる場合は、換気・空調設備の改善を図ること。
- (d) 照明器具は定期的に清掃し、照度を半年に1回以上測定の上、必要な照度を得られていることを確認すること。

#### イ 給水、給湯及び給蒸気設備

- (a) 使用水は、各学期の開始前（年3回）に水質検査を行うこと。
- (b) パイプ類は、錆の発生によるスケールの付着により水質を低下させることがあるため、定期的に点検を行い、必要に応じて清掃・補修・交換等を行うこと。

#### ウ 受水槽

- (a) 清潔な状態を保つため、専門の業者に委託して年1回以上水抜き及び清掃し、清掃の記録（証明書等）を1年間保管すること。
- (b) 供給する水は、色・濁り・臭い・味の異常がなく、かつ、異物がない状態とするほか、殺菌のために塩素を添加する必要がある場合は、連続塩素注入装置を設置すること。
- (c) 定期検査は年1回以上実施し、検査記録は1年間保管すること。
- (d) 長期休業期間中における水質の確保についても留意すること。

#### エ 排水設備

- (a) 排水関連設備は、設置した機器の性能に合わせて定期的に点検・清掃し、機能の維持に努めること。
- (b) 排水管は月1回以上点検し、年に1回以上清掃すること。
- (c) グリストラップを設置する場合は、1日1回以上点検し、適宜清掃すること。
- (d) 排水ます・排水溝は、1日1回以上洗浄すること。

#### オ 衛生設備

手洗い設備・ごみ箱等は、1日1回以上清掃し、常に清潔な状態を保つこと。

#### カ 冷蔵庫・冷凍庫

- (a) 給電コード・冷媒チューブは、年に2回以上清掃し、塵埃を堆積させない

こと。

キ 洗浄・殺菌用機械、器具の収納設備

ホース・洗浄剤・殺菌剤・噴霧装置・掃除機等は、専用の保管場所に整理・整頓して収納すること。

(3) 廃棄物等保管・処理業務

① 事業者は、次に示す廃棄物等について適切に分別し、指定の場所に保管した上で、処理すること。なお、廃棄物の処分先については、別途市と協議すること。

ア 事業者が行う維持管理業務・運営業務において発生する廃棄物（残渣や廃油の処分）については、「10.5(2) 残渣等廃棄物処理業務」において示す。

イ 食材納品時の梱包資材等

ウ 市が管理する市職員用事務室・多目的室兼会議室から発生する廃棄物

エ その他本施設から排出される日常廃棄物

② 廃棄物の分別は、市の分別区分に従い、資源循環に努めること。

③ 廃棄物は、廃棄庫に集積するとともに、適宜搬出し、本施設内に放置しないこと。  
また、廃棄物の搬出後は清掃するなど、周辺環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。

(4) 防虫防鼠業務

① 鳥類・鼠及び衛生害虫の侵入防止策を計画し、その効果をモニタリングすること。

② 専門の業者により毎月1回、鼠及びハエ・ゴキブリ等衛生害虫等の駆除を行うとともに、春季・夏季・冬季休業中の年3回、衛生害虫の防除作業を実施すること。

③ 給水管・排水管・給電コード及び冷媒チューブの貫通部分に、隙間がないようにすること。

④ 鼠・衛生害虫等の発生源を発見した場合は、速やかに発生源を撤去すること。  
なお、殺鼠材又は殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないよう取扱いに注意すること。

(5) 清掃記録の作成・保管・提出

① 清掃業務を行った場合は「清掃記録」を残し、当該記録はすべて電子データ化して事業期間終了時まで保管すること。

② 清掃業務の内容は、「9.1(6) 提出書類」に定めた「日報」・「月報」等「維持管理業務報告書」に記載すること。

## 9.7 附帯施設・外構維持管理業務

事業者は、事業用地内の附帯施設・外構について、「9.1(6) 提出書類」に定めた「維持管理業務全体計画書」、「維持管理業務年度別計画書」及び「長期修繕計画」に基づき、維持管理を行うこと。

### (1) 点検

#### ① 構内通路

舗装の亀裂等の有無について、定期的に点検を行うこと。異常があった場合は、正常化に向けた措置を行うこと。

#### ② その他の附帯施設

法定点検等を含め、機能・安全・美観上適切な状態に保つよう定期的に点検を行うこと。なお、異常が発見された場合は、速やかに市に報告するとともに、正常化に向けた措置を行うこと。

### (2) 保守・修繕

事業期間中の機能を維持するため、必要に応じて附帯施設の保守及び修繕を行うこと。なお、駐車場・駐輪場の白線等や案内標識・外灯設備・排水設備等についても、必要に応じて修繕を行うこと。

### (3) 附帯施設・外構維持管理記録の作成・保管・提出

- ① 「附帯施設・外構維持管理記録」は、すべて電子データ化し、事業期間終了時まで保管すること。
- ② 点検・整備・事故の内容等は、「9.1(6) 提出書類」に定めた「日報」・「月報」等「維持管理業務報告書」に記載すること。

### (4) 植栽の維持管理

#### ① 施肥・灌水・病害虫の防除等

- ア 植物の種類と育成状況に応じて、適切な方法により施肥・灌水・病害虫の防除等を行い、事業用地の植栽を良好な状態に保つこと。
- イ 薬剤散布や化学肥料の使用は極力避けることとし、やむを得ず使用する場合は、事前に市と協議すること。

## ② 剪定・刈込み・除草等

植物が風で折れたり倒れたりすることのないよう、樹木の種類に応じて、剪定・刈込み・除草等を行うこと。また、本施設的美観を維持し、植栽が見苦しくならないうよう適切な時期に作業を行い、給食センターとして相応しい清潔感のある状態を維持すること。

## 9.8 警備業務

事業者は、「9.1(6) 提出書類」に定めた「維持管理業務全体計画書」及び「維持管理業務年度別計画書」に基づき、本施設の警備業務を実施すること。

### (1) 業務内容

- ① 警備業務は、24時間365日対応とすること。
- ② 防災諸設備や受水槽のほか、重要設備の機器を取り扱うとともに、各種警報機器の管理を行う等、日頃から災害の未然防止に努めること。
- ③ 火災等の緊急時には、適切な初期対応をとるとともに、関係機関への通報・連絡を行うこと。
- ④ 本施設における関係者不在時の施設警備（緊急時、30分以内に現場に到着できる体制の整備）を行うこと。
- ⑤ 夜間・休日等は、機械警備を標準とし、部外者が給食エリア・一般エリア及びその他エリアに立ち入りできない警備システムとすること。また、異常発生時は、速やかに現場に急行し、状況の確認・関係者への通報等を行えるようにすること。
- ⑥ 機械警備を導入する場合は、感知センサー・監視カメラを事業用地内の要所（正面エントランス・通用口・給食エリア出入口のほか、警備上必要な箇所）に設置し、不審者の侵入を監視するとともに、自動火災報知設備と連動して、火災発生を監視できるものとすること。
- ⑦ 警備業法・消防法・労働安全衛生法等の関連法令及び監督官庁の指示等を遵守すること。

### (2) 警備記録の作成・提出

「警備記録」を作成し、「9.1(6) 提出書類」に定めた「月報」等「維持管理業務報告書」により市に報告すること。

## 9.9 セルフモニタリングの実施

- ① 事業者は、業務サービスの水準を維持改善するため、自ら業務のマネジメント及びセルフモニタリングを実施すること。
- ② 事業者は、要求水準書の各項目に照らし、業務サービスが要求水準に合致しているかを確認するための基準を作成すること。なお、すべての基準は、合致しているか否かで判断できるよう設定すること。
- ③ 事業者は、②で作成した基準ごとに、モニタリングを行う頻度・方法を設定すること。
- ④ ②及び③の設定にあたり、事業者は、市が実施するモニタリングとの連携に十分配慮し、市と協議すること。
- ⑤ 事業者は、四半期ごとにセルフモニタリングの結果を記載した「セルフモニタリング報告書」を、当該四半期の最終月の翌月 10 日までに市に提出し、報告すること。なお、「セルフモニタリング報告書」には、次の内容を記載すること。
  - ア 市と合意の上実施したセルフモニタリングの状況
  - イ セルフモニタリングの結果発見した事項
  - ウ 業務サービスの要求水準未達が発生した場合、その内容・発生期間・対応状況
  - エ 業務サービスの要求水準未達により影響を受けた機能
  - オ 業務サービスの要求水準未達が発生した場合、その後の業務プロセスの改善方策

## 第10章 運營業務に関する要求水準

### 10.1 総則

事業者は、HACCPの概念及び事業契約書・要求水準書・本事業に応募した際の提案書類並びに「学校給食衛生管理基準」・「大量調理施設衛生管理マニュアル」・各種学校給食関係マニュアルに基づき、かつ、以下の点に留意して、本施設の運營業務を行うこと。

#### (1) 業務内容

- ① 食材の検収補助・保管業務
- ② 調理等業務
- ③ 配送・回収業務
- ④ 洗浄・消毒及び残渣等廃棄物処理業務
- ⑤ 衛生管理業務
- ⑥ 献立作成支援業務
- ⑦ 児童生徒に対する食育支援業務
- ⑧ 広報支援業務
- ⑨ その他上記業務を行う上で必要となる関連業務

#### (2) 業務期間

本施設の供用開始日から令和26年8月31日までとする。

#### (3) 基本的考え方

「第2章 本施設の機能・性能等に関する要求水準」も参照の上、次の点に留意して運營業務を行うこと。

- ① 「学校給食衛生管理基準」に基づき、衛生管理を徹底し、確実に行うこと。
- ② 業務期間中にわたり、安全・安心でおいしい給食を確実に児童生徒へ提供すること。
- ③ 栄養教諭との連携を密にし、安全・確実・衛生的かつ効率的に行うこと。
- ④ 学校給食を「生きた教材」として、児童生徒の食育に寄与すること。
- ⑤ 省資源・省エネルギー及び廃棄物の減量化・再資源化に努め、環境負荷の低減を図ること。
- ⑥ 調理従事者等従業員の事故防止に留意し、労働環境の安全性や働きやすい環境づくりに努めること。

#### (4) 実施体制

- ① 事業者は、次の表に示す各責任者を常勤で配置し、自らの責任及び権限をもって労務管理及び業務管理を行うことに留意し、市が各責任者と常時連絡をとれる体制を整えること。
- ② 市が事業者の雇用する調理従事者に対して、直接指示を行わない体制を確保するため、運營業務総括責任者はSPCの正社員とし、本施設内に常駐させること。
- ③ 運營業務総括責任者以外の各責任者は、構成企業からSPCに出向した正社員を配置することも可とするが、各種法令を遵守の上、原則1年間以上は固定して配置すること。
- ④ 運營業務の開始当初においては、学校給食調理の実務経験者を積極的に雇用するよう努めること。
- ⑤ 調理・食品の取扱い等が円滑に行われるよう研修等を充実させ、調理従事者等従業員の専門性や資質の向上に努めること。なお、研修等を行った場合は、「研修記録」を報告書として市に提出すること。
- ⑥ 非正規雇用の調理従事者の正社員への登用や資格取得支援、定期的な満足度調査の実施等、調理従事者の勤労意欲の向上に努めること。
- ⑦ 新たに雇用する調理従事者には、事前に十分な研修を行うこと。
- ⑧ 各責任者は市の求めに応じて、運營業務に関する打合せや学校給食関係の諸会議・研修への出席等に協力すること。

#### [各責任者の配置基準]

役職	人数	担当する業務内容	資格等
運營業務 総括責任者	1名	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 業務全体の総合的な調整</li> <li>● 運營業務全般を掌握の上、調理責任者その他の従業員を指揮・監督する。</li> <li>● 市職員・栄養教諭・維持管理業務責任者等との連絡調整</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 運營業務全般に関する相当の知識と経験を有する者とする。</li> </ul>
調理責任者	献立ごとに 1名以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 調理業務・衛生管理業務及びこれらに付随する業務を指導・管理する。</li> <li>● 市職員・栄養教諭との連絡調整</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 1回 2,000食以上を調理する大量調理施設において3年以上の実務経験を有し、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有する者とする。</li> </ul>

調理副責任者	献立ごとに 1名以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 調理責任者を補佐する。</li> <li>● 調理責任者の不在時、調理責任者に代わり業務を行う。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 大量調理施設において2年以上の実務経験を有し、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有する者とする。</li> <li>● 食品衛生責任者との兼任も可</li> </ul>
食物アレルギー対応責任者	1名以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 調理業務のうち、特に食物アレルギー対応食に関する業務を指導・管理する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 大量調理施設において2年以上の実務経験を有し、栄養士の資格を有する者とする。</li> <li>● 他の責任者との兼任は不可</li> </ul>
配送責任者	1名	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 総括責任者の指揮・監督のもと、給食センターの業務を十分把握した上で、配送・回収業務及びこれらに付随する業務を指導・管理する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 業務に関する相当の知識と経験を有する者とする。</li> </ul>
食品衛生責任者	1名以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 調理業務のうち、特に調理従事者の衛生、施設・設備の衛生、食品衛生の全般について指導・管理する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 食品衛生法施行規則に基づき定めること。</li> <li>● 調理副責任者との兼任も可</li> </ul>

## (5) 提出書類

### ① 運營業務全体計画書

- ア 事業者は運營業務の開始に先立ち、市と協議の上、運營業務の区分ごとの計画書を作成し、維持管理・運營業務の開始日の3か月前までに市に提出すること。
- イ 「運營業務全体計画書」は、事前に市の承諾を得た場合を除き、原則として運營業務期間中にわたり内容の変更を行わないものとする。

### ② 運營業務年度別計画書

事業者は運營業務の実施にあたり、運營業務の区分ごとの計画書を作成し、対象となる年度の前年度の1月末までに市に提出すること。なお、運營業務の初年度については、維持管理・運營業務の開始日の3か月前までとする。

### ③ 運営マニュアル

- ア 事業者は、要求水準書のほか「学校給食衛生管理基準」・「大量調理施設衛生管理マニュアル」等の各種基準や関係法令に基づき、次の内容を基本とした「運営マニュアル」を作成の上、開業準備業務の開始前（維持管理・運營業務の開始日の3か月前）までに市に提出すること。

- (a) 調理マニュアル
- (b) 食物アレルギー対応食調理マニュアル
- (c) 配送マニュアル（食物アレルギー対応食の配送を含む。）
- (d) 衛生管理マニュアル
- (e) 異物混入発生時対応マニュアル
- (f) 嘔吐・食中毒発生時対応マニュアル
- (g) 台風・降雪等天災時における対応マニュアル
- (h) 上記のほか運営上必要とするもの

イ 事業者は、自らが作成した各種マニュアルを適宜見直すとともに、変更する場合は、市の確認を受けること。

ウ 市は、関係法令や各種マニュアル等に照らし、業務が適切に履行されているか必要に応じて確認を行う。なお、確認の結果、市が不適合の箇所を指摘した場合、事業者は改善の上、市が定める期間内に、「改善報告書」を市に提出すること。

#### ④ 運營業務報告書

ア 事業者は、「日報（毎日）」・「月報（毎月）」・「四半期報告書（3か月ごと）」及び「年報（毎年）」を作成し、次の期限までに市に提出すること（指定日が閉庁日の場合は、その翌開庁日とする。）。なお、各計画書に記載する内容は、市と協議の上、決定する。

書類名	内容	提出期限等
日報	運營業務に関する日次報告 (例) ・ 毎日の提供食数 ・ 作業実施記録 ・ 衛生管理チェックリスト 等	事業者において保管し、市の求めに応じて提出
月報	運營業務に関する月次報告 (例) ・ 毎月の提供食数 ・ 実施企業及び実施した業務内容 ・ トラブル等があった場合はその内容 等	毎月の業務終了後 翌月 10 日まで
四半期報告書	運營業務に関する四半期報告 (例) 月報と同様の内容	四半期終了後翌月 10 日まで
年報	運營業務に関する年次報告 (例) 月報と同様の内容	事業年度終了後 30 日以内

イ 各業務に必要な書類及び記録を適切に保管し、市の求めに応じて速やかに提出できるようにしておくこと。

⑤ その他

その他の提出書類は、次の表のとおりとする。なお、記載内容については適宜、市と事業者が協議の上、追加・修正を行う場合がある。

書類名	内容	提出期限等
危機管理（事故対応）マニュアル（案）	● 事故・天災等による非常時・緊急時の対応の規定	維持管理・運営業務の開始日の3か月前まで
事故報告書	● 事故の顛末・事故後の対応・事故原因及び今後の改善策	事故発生後直ちに市に口頭又は文書で報告の上、原則事故発生後3日以内
教育・研修報告書	● 教育・研修内容	(運営業務開始前の研修) 開業準備業務期間終了後15日以内 (その他の研修) 教育・研修終了後10日以内
責任者選任報告書	● 運営業務総括責任者・調理責任者・調理副責任者・食物アレルギー対応責任者・配送責任者・食品衛生責任者の選任報告 ● 経歴書と資格証明書類を添付すること。	(当初の選任) 維持管理・運営業務の開始日の3か月前まで(変更) 変更する2週間前まで
業務体制報告書	● 業務の実施体制	(当初の提出) 維持管理・運営業務の開始日の3か月前まで(変更) 変更する2週間前まで
営業許可申請書・営業届（新規・継続）又は営業許可申請書・営業届（変更）	● 食品衛生責任者の設置の確認	(当初の提出) 維持管理・運営業務の開始日の2か月前まで(変更) 変更する2週間前まで
改善報告書	● 市の確認の結果、市が不適合の箇所を指摘した場合の対応	市が定める期間内

## (6) 非常時及び緊急時等の対応

- ① 事業者は、災害や停電が発生した場合、「運營業務全体計画書」・「運營業務年度別計画書」及び「危機管理（事故対応）マニュアル（案）」等に基づき、直ちに被害の拡大防止・復旧に必要な措置を講じるとともに、市及び関係機関に報告すること。
- ② 事業者は、児童生徒が日常の学校生活を取り戻す一助として学校給食の早期再開が第一であることを踏まえ、学校給食の早期再開に向けて市に協力すること。なお、協力の具体的な内容は、市と事業者が協議の上、決定する。

## 10.2 食材の検収補助・保管業務

### (1) 食材の検収補助業務

#### ① 前提条件

食材の検収責任者は市職員とし、事業者は、調理従事者から検収補助担当者を配置すること。

#### ② 留意点

- ア 事業者は、検収補助担当者を検収日の前日までに市に報告するとともに、市が作成する「検収表」を受領すること。
- イ 検収補助業務を円滑に行えるよう従業員を配置し、納入時間に応じて勤務時間等を考慮すること。
- ウ 検収補助担当者は、「検収表」に基づき、食材の運搬・開封・移替え作業を行うとともに、品名・品質・鮮度・品温・数量・納品時間・納入業者名・異物混入・消費期限等について点検・記録し、検収責任者の確認を受けること。

#### ③ 検収時に食品の過不足・品質不良・異物混入が認められた場合の対応

検収補助担当者は、直ちに検収責任者に報告し、指示を受けること。

また、品質不良の食材及び異物は必ず保管し、検収責任者に報告すること。なお、品質不良の食材の判断及び返品・交換は、市が対応する。

[食材等の納品時間（案） ※現時点の想定]

- ア 食材の納品時間は、午前8時から午前10時までの間を想定する。
- イ 午前8時以降、原則当日使用分（食肉・豆腐・魚肉練り製品等）を納品し、その後翌日使用分（野菜・調味料等）を納品する。
- ウ 納品時間は、今後市と納品業者との調整等の結果、変更が生じる場合がある。

なお、変更があった場合は、その都度事業者に連絡する。

エ 長期休業後の納品時間について、休業日の最終日又は最終日の翌日の通常時間より早い時間に納品する場合がある。

## (2) 食材の保管業務

- ① 納入された食材の適切な温度管理を行い、鮮度を保つこと。
- ② 調味料等は、先入れ先出しを行うとともに、在庫数量の把握や賞味期限の点検の結果を記録し、市に報告すること。

## 10.3 調理等業務

### (1) 調理業務

#### ① 使用する食材等

市が調達した食材を使用して調理業務を行うこと。なお、主食（本施設で炊飯するご飯週1日分を除く）・牛乳・一部の個包装デザート等は、市が別途手配する納入業者が学校へ直送する。

#### ② 調理業務の基本事項

- ア 献立ごとに、調理作業の手順・担当者を示した「作業工程表」や各調理担当者の給食エリア内の作業動線を示した「作業動線図」を作成し、作業動線の交差がどこで生じやすいかを調理作業前に示した上で、市の確認を受けること。
- イ 調理従事者は、調理日の前日までに、作業工程表・作業動線図を用いて綿密な打合せを行うこと。
- ウ 調理衣は、汚染作業区域用・非汚染作業区域用・食物アレルギー対応食用を区別すること。また、エプロン・履物等は、用途別・作業別に用意し、使用後は作業区分ごとに洗浄・消毒を行い、保管の上、翌日までに乾燥させること。
- エ 調理作業時は、必要な換気等を行うとともに、給食エリアの各諸室は、温度は25℃以下・湿度は80%以下に保つこと。
- オ 調理室内の温度・湿度は、調理前・調理最盛期に測定し、記録すること。
- カ 調理作業中、食品の温度や機器の状態を記録すること。
- キ 提供する給食は、原則前日調理を行わず、すべて当日に調理すること。（食材の洗浄・下処理を含む。）
- ク 生で食用する果物類等は、流水で十分洗浄するとともに、薬剤で消毒する場合は、それらが完全に洗い落とされるまで十分に流水で水洗いすること。
- ケ 給食エリアの各諸室では、食材の搬入から調理・保管及び配食等における衛生

的な取扱いに努めること。

- コ 加熱調理を確実にを行い、食品の中心部の温度を確認し、記録すること。
- サ 調理済み食品は、保存食を採取する前に、味付けや調理状態について、市の確認を受けること。なお、調理中であっても、市の求めがあった場合は、同様の確認を受けること。
- シ 配缶時の重量の計測を、正確に行うこと。また、配缶を行う際は、厨房設備等ごとに、配缶された受配校及び学級が特定できるように記録すること。
- ス 中心温度計や秤等の計量物品は、使用前に表示の適正を確認すること。

### ③ 食材の適切な管理

- ア 食材の適切な温度管理を行い、鮮度を保つこと。
- イ 加熱調理後冷却する必要がある食品は、冷却開始時及び冷却終了時の温度と時間を記録すること。
- ウ 業務工程において異物の混入等を発見した場合は、直ちに市に報告し、指示を仰ぐこと。
- エ 調理済み食品は、衛生的に取り扱うとともに、適切な温度管理を行うこと。

### ④ 異物混入防止

- ア 異物混入の可能性について点検を行い、原材料及び給食への異物混入防止のための必要な措置を講じること。
- イ 洗剤・消毒剤その他化学物質は、使用・保管等の取扱いに注意し、食品への混入を防止すること。
- ウ 切裁に使用する刃や部品等の欠損を把握するため、厨房設備機器や調理器具等の使用前・使用中・使用後の確認を行い、記録すること。
- エ 缶詰やレトルト食品は、容器の状態・内壁塗装の状態・ピンホール等に注意すること。
- オ 異物の混入等を発見した場合は、直ちに市に報告し、指示を仰ぐこと。

### ⑤ 厨房設備等の運転・監視

- ア 調理業務を行う際、厨房設備の運転・監視を行うこと。
- イ 揚物機・スチームコンベクションオーブン・冷蔵庫・冷凍庫・消毒保管庫等のサーモスタットが正確に機能し、適切な温度を維持しているか等を確認すること。
- ウ 厨房設備機器のビス等が取れそうになっていないか、機械の油が落ちて食材に触れていないか等を確認すること。

## ⑥ 食物アレルギー対応食の提供

### ア 調理・配膳

- (a) 食物アレルギー対応食の提供を行う児童生徒の除去品目は、市が決定し、事業者に指示する。
- (b) 食物アレルギー対応食の提供は、アレルギー原因食品が含まれる場合のみとし、アレルギー原因食品が含まれない場合は、通常食を提供すること。なお、アレルギー原因食品が含まれない献立は、食物アレルギー対応食の対象児童生徒の分も含め、通常の調理エリアで調理すること。
- (c) 食物アレルギー対応食の提供は、安全性を確保するため、除去食による対応を基本とする。
- (d) 食物アレルギー対応食の提供は、配缶・配送・配膳まで確実に識別できるものとする。
- (e) 事業者は市の指示に従い、事業者が作成する「食物アレルギー対応食調理マニュアル」に基づき実施すること。
- (f) アレルギー対応食は、1日あたり最大220食程度まで対応すること。
- (g) 調理器具は、食物アレルギー対応食専用調理室のものを使用すること。
- (h) 事業者は、市が作成する食物アレルギー対応食の調理指示書に従い、食物アレルギー対応食専用調理室において、除去すべきアレルギー原因食品が混入しないよう調理を行うこと。
- (i) 加熱調理工程までの工程（下処理・切裁）は、通常食と合わせて調理を行うこと。
- (j) 食物アレルギー対応食は、対象者ごとに学校名・学級名・児童生徒名が記載された食物アレルギー対応食用配食容器（P56・57を参照）に配膳すること。
- (k) 除去すべきアレルギー原因食品が混入しないよう、調理従事者2名以上によるダブルチェックを徹底し、誤配食・誤配送を防止すること。

### イ 配送

- (a) 食物アレルギー対応食は、食物アレルギー対応食用配送容器（P56・57を参照）により配送すること。
- (b) 食物アレルギー対応食用配食容器（P56・57を参照）には、学校名・学級名・児童生徒名等を表示し、誤配食・誤配送を防止すること。
- (c) 配送にあたっては、通常食と同等の温度管理等を実施すること。また、誤った学校に配送することのないよう徹底すること。

## ウ 洗浄

- (a) 食物アレルギー対応食用配食容器・配送容器（P56・57を参照）及び食物アレルギー対応食専用調理室で使用した調理器具の洗浄は、専用のシンクを設け、別個に洗浄すること。
- (b) 洗浄用スポンジ等洗浄道具は、アレルゲン物質の残存がないよう注意すること。

## ⑦ 検食準備・検食

- ア 事業者は、市が本施設内及び各受配校において検食を実施できるよう、検食用の給食を提供すること。ただし、各受配校では通常食のみの検食を行う。
- イ 事業者は、献立ごと（通常食及び食物アレルギー対応食）に、喫食時間が最も早い受配校の喫食時間の30分前までに、本施設内で検食を行うこと。

## (2) 保存食業務

- ① 調理済み食品の保存・管理は、「学校給食衛生管理基準」に従い行うこと。
- ② 調理済み食品は、釜ごとに各々50g程度採取すること。
- ③ 食物アレルギー対応食の提供日には、通常食に加え、食物アレルギー対応食も保存食を採取し、保存すること。

## (3) 配缶・配食業務

### ① 調理済み食品の取扱い

- ア 配缶する際は必ず手指を洗浄・消毒し、清潔な配缶専用のエプロン・清潔な使い捨て手袋に替えること。
- イ 配缶の開始時間と終了時間を記録すること。

### ② 個包装常温品（ふりかけ・ジャム等）

- ア 学級ごとに提供するものは、手指の洗浄・消毒後、受配校別に学級数を数えて仕分けし、コンテナに収納すること。
- イ 食物アレルギー対応食は、手指の洗浄・消毒後、食品保存袋等に仕分けし、コンテナに収納すること。

## (4) 施設・設備の不具合・故障等により給食提供が困難な場合の対応

事業者は、維持管理業務等の不備による施設・設備の不具合・故障等により、調理業務が困難となった際の対応も想定し、給食提供が滞ることのないよう事前に備える

こと。なお、調理業務が困難であることが判明した場合は、直ちに市に報告するとともに、対応を市と協議すること。

## 10.4 配送・回収業務

### (1) 共通事項

- ① 各受配校内の車両の通行や配送作業にあたっては、児童生徒の安全を最優先に配送計画を設定するとともに、必要に応じて人員を配置すること。
- ② 配送・回収業務の従事者は、清潔な白衣又は淡色の専用服（上着・ズボン）・帽子・使い捨てマスク・名札を着用し、手洗いを徹底すること。
- ③ コンテナに収納するそれぞれの食缶等には、学年・学級名を明記すること。
- ④ 配送・回収業務の従事者の腸内細菌検査・研修体制及び事故未然防止のための安全基準等を定めた「業務手順書」を作成すること。
- ⑤ 配送・回収業務の従事者が欠員となった場合に対応できる体制を構築すること。
- ⑥ 不慮の事故・交通渋滞・配送車両の故障・悪天候等の発生等に備え、配送・回収業務の従事者と常時連絡が取れる体制を構築するとともに、代替配送等ができる体制を構築すること。
- ⑦ 緊急時（食器食缶等の数量不足・積載ミス等の発生時等）に、運營業務総括責任者等が市や受配校等へ急行し、迅速な対応ができる体制を構築すること。
- ⑧ 受配校の学級における児童生徒の嘔吐発生に備え、食器食缶等を衛生的に処理・回収できる用具を備えるとともに、配送・回収業務の従事者に対して、処理方法等の指導を行うこと。
- ⑨ 受配校内に配送車両を停車させる際は、エンジンを切り、車輪止めをするなどの対応を行うこと。また、コンテナを配膳室と配送車両の間で運搬する際は、2人以上の人員で作業を行うこと。

### (2) 配送・回収計画書の作成

- ① 事業者は、本施設の供用開始（維持管理・運營業務の開始日）の2か月前までに「配送・回収計画書」を作成し、市の確認を受けること。なお、「配送・回収計画書」には、使用する配送車両・受配校・配送ルート・従事者名・配送時間・回収時間等を記載すること。
- ② 市は、翌年度に予定する受配校のグループ、給食開始時間、学級数及び給食人数を、1月末までに事業者へ通知する。事業者は、毎年当該年度の業務開始日の1か月前までに「配送・回収計画書」を作成し、市の確認を受けること。

### (3) 配送業務

- ① 本施設から各受配校まで、配送車両により配送し、配膳室にコンテナを収納すること。
- ② 事業者は、市が受配校の喫食時間の30分前までに「学校給食衛生管理基準」に従った検食が実施できるよう、給食開始時間の40分前までに受配校への配送を完了すること。なお、各受配校の給食開始時間は、【資料7 各受配校の給食開始時間・終了時間】を参照すること。
- ③ 本施設における調理済み食品は、調理後2時間以内に児童生徒が喫食できるようにすること。なお、調理後2時間以内の喫食に資する具体的な計画について、事業者のよりよい提案を期待する。
- ④ 受配校の学校行事やその他の理由により、給食開始時間を変更する場合、市は事業者に対して、実施の1か月前までに変更内容を通知する。事業者は、変更の通知があった場合、市の指示に従い対応すること。
- ⑤ 運搬中は、塵埃等による調理済み食品等の汚染を防止すること。
- ⑥ 配送時間の短縮に努めるとともに、食缶等により、給食開始時間まで適正な温度の管理に努めること。
- ⑦ 各受配校の各配膳室等の状況は、【資料9 各受配校の給食室・配膳室現況図及び改修に係る留意事項(参考)】を参照すること。なお、配送・搬入経路の設定にあたっては、「配送計画書」の作成時に市と協議し、一部受配校の給食室等の改修に係る設計業務との調整の上、決定すること。
- ⑧ 配送の際は、児童生徒の安全性の確保や学習環境に十分配慮すること。
- ⑨ 配送の際は、各受配校の職員の立会いのもとにコンテナを受け渡し、受け渡し時間等を記入の上、各受配校の職員の確認を受けること。
- ⑩ 事故等により配送の遅れが生じる場合は、速やかに市に連絡すること。

### (4) 回収業務

- ① 給食終了後速やかに、各受配校の配膳室からコンテナごと回収し、配送車両に積み込み、本施設に戻すこと。なお、各受配校の給食終了時間は、【資料7 各受配校の給食開始時間・終了時間】を参照すること。
- ② 各受配校の各配膳室等の状況は、【資料9 各受配校の給食室・配膳室現況図及び改修に係る留意事項(参考)】を参照すること。なお、回収・搬出経路の設定にあたっては、「回収計画書」の作成時に市と協議し、一部受配校の給食室等の改修に係る設計業務との調整の上、決定すること。
- ③ 回収の際は、児童生徒の安全性の確保や学習環境に十分配慮すること。
- ④ 回収の際は、各受配校の職員の立会いのもとにコンテナを回収し、回収時間等を

記入の上、各受配校の職員の確認を受けること。

- ⑤ 配送・回収業務の従事者は、「運転日報」を作成し、常備すること。
- ⑥ 受配校において感染性胃腸炎等が発生した場合は、当該受配校のコンテナは最後に回収する等配慮し、柔軟に対応すること。

## 10.5 洗浄・消毒及び残渣等廃棄物処理業務

### (1) 洗浄・消毒業務

事業者は、回収した食器・食缶・コンテナ等及び使用した厨房設備機器等の洗浄・消毒・保管を行うこと。

#### ① 調理機器・食器・食缶・コンテナ等の洗浄・消毒・保管

- ア 使用した調理機器・食器・食缶・コンテナ等は、当日中に洗浄・消毒し、保管庫で乾燥させること。その際、分解できる調理機器は、分解して実施すること。また、長期休業終了後（各学期の給食開始前）は、使用前に洗浄・消毒を行うこと。なお、5日間以内の休暇明けの場合は、消毒のみの実施でも構わない。
- イ 調理機器の部品・容器等は、食材を扱うシンクで洗浄しないこと。
- ウ 下処理室及び調理室では、すべての食材が搬出されるまで、調理機器・調理器具・容器等の洗浄・消毒は行わないこと。
- エ 調理機器の部品・調理器具・容器等は、床面から600mm以上の高さの作業台の上に置くこと。
- オ アレルギー原因食品を調理した当日の食器類・食缶等は、アレルギー物質が残存しないよう十分に洗浄すること。
- カ 食器は毎月、でんぷん・油脂・たんぱく質等の残留検査を行い、市に報告すること。なお、事業者が衛生的でないと判断するものは市に報告し、適切に食器の更新を行うこと。

#### ② 調理場内の清掃・洗浄

- ア 調理場内の清掃は毎日、調理業務の終了後に行うこと。清掃・洗浄の内容は、「学校給食衛生管理基準」等に基づき、衛生的な環境を保つこと。
- イ グリストラップを設置する場合は、1日1回以上点検し、適宜清掃すること。また、各学期に1回、ピット内の堆積汚泥を汲み取ること。
- ウ 排水ます・排水溝は、1日1回以上洗浄すること。

## (2) 残渣等廃棄物処理業務

事業者の廃棄物等の取扱いは、次のとおりとする。なお、廃棄物処理に使用のごみ袋（受配校の各学級で使用するものを除く。）及び本施設で使用するごみ箱は、すべて事業者が調達すること。

### ① 残渣の収集運搬・保管・処理

- ア 事業者は、受配校から回収した残渣及び調理に伴い発生した残渣（廃油を除く。以下本章において同じ。）等の廃棄物を、次の点に留意して適正な分別・減量を行った上で、事業者の責任において収集運搬・保管・処理すること。なお、廃棄物の処分先については、別途市と協議すること。
- イ 受配校から回収した残渣及び調理に伴い発生した残渣は、水質環境に十分配慮しつつ、残渣処理室において適切に水切りを行うこと。また、処理した後は、残渣保管室まで事業者が運搬した上で、臭気等が外部に出ないように管理し、廃棄物運搬業者に引き取らせること。
- ウ ディスポーザを使用する場合は、公益社団法人日本下水道協会が定める「下水道のためのディスポーザ排水処理システム性能基準（案）（平成 25 年 3 月）」による製品認証を受けたものとする。

### ② 残渣の計量・記録

受配校から回収した残渣及び調理に伴い発生した残渣は、給食実施日ごとに計量・記録し、月末に市に報告すること。

### ③ 廃油処理

本施設で排出される廃油は、事業者において回収・処分し、処分に係る収入がある場合は、市の歳入とすることを想定する。

## (3) 献立作成支援業務

事業者は、市が作成した献立原案について、施設・設備の状況や人員配置等の状況に応じて、適宜助言を行うこと。また、献立素案の作成（食物アレルギー対応食を含む。）にあたり、調理方法等についての支援・提案を行うこと。

このほか、市の求めに応じて、運営業務総括責任者等の学校給食関係会議への出席に協力すること。

## 10.6 衛生管理業務

### (1) 衛生管理体制の整備

事業者は、衛生管理体制の整備にあたり、衛生管理の徹底を図るための適正な人員を配置し、あらかじめ「運営業務年度別計画書」を作成の上、市の確認を受けること。

#### ① 事業者が行う衛生管理体制の整備

- ア 食品衛生責任者は、給食提供について常に注意を払うとともに、調理従事者をはじめ従業員等に対して、衛生管理の徹底を図るよう注意を促し、給食の安全な実施に留意すること。
- イ 食品衛生責任者は、本施設の日常点検の結果、改善に時間を要する事態が生じた場合、必要な応急処置を行うとともに、計画的に改善を行うこと。
- ウ 食品衛生責任者は、調理従事者をはじめ従業員等への指導・助言が円滑に実施されるよう、従業員等との意思疎通に配慮すること。

#### ② 従業員等の健康管理

事業者は次の検診等を実施し、調理従事者をはじめ従業員等の健康管理を徹底すること。なお、検査結果は市に報告するとともに、異常等が認められた者又はその疑いのある者を調理作業に従事させないこと。

- ア 長期休業期間中を含む毎朝（土曜日、日曜日及び休日を含む。）、従業員等の健康観察（下痢・発熱・腹痛・嘔吐・手指又は顔面の化膿性疾患・本人又は同居人に感染症若しくはその疑いのある者の有無等の確認）を行い、その結果を個人別に記録すること。また、各学期の給食開始の1週間程度前に、健康状態の事項に異常がある場合も記録すること。
- イ 健康診断は、年1回以上実施すること。
- ウ 従業員の腸内細菌検査は、長期休業期間中も含め、月2回以上実施すること。なお、検査項目は、腸管出血性大腸菌（O157・O111・O26）、コレラ菌、赤痢菌、腸チフス菌、パラチフス菌、サルモネラ属菌及び腸炎ビブリオ菌を含む必要な細菌等とする。
- エ ウに記載の感染症以外の検査は、事業者の提案に委ねる。
- オ 腸内細菌検査において異常があった従業員又は下痢・嘔吐等の症状がある従業員の取扱いについては、「学校給食衛生管理基準」に従うこと。
- カ 感染症については、事業者が作成する「運営マニュアル」等に従い、適切な予防対策や発生時の対応を行うこと。

### ③ 従業員等の研修

事業者は、調理従事者をはじめ従業員等の衛生意識の高揚を図るため、従業員等に対する衛生管理に関する研修の機会を、年1回以上設けること。また、研修は食中毒防止のための基礎的知識と日常業務に直結した衛生管理について行い、全員が等しく受講できるようにすること。なお、研修の計画は「運営業務年度別計画書」に記載し、市の確認を受けた上で実施すること。

このほか、市の求めに応じて、学校給食関係の研修への出席等に協力すること。

## (2) 衛生検査

事業者は、本施設における日常衛生検査・臨時衛生検査・定期衛生検査について、「学校給食衛生管理基準」に従い実施すること。また、各衛生検査の実施にあたっては、「運営業務全体計画書」・「運営業務年度別計画書」に基づき、市の確認を受けた上で実施すること。

## 10.7 児童生徒に対する食育支援業務

事業者は、本施設が地域の食育推進における中心的役割を担う施設となることを目指し、市の取り組みのさらなる充実に向け、支援すること。

### (1) 献立の多様化

#### ① 調理機器の導入

栄養バランスに配慮した多様な献立を可能とする調理機器の導入に努めること。

#### ② 多様な食材の活用

ア だしは天然だしを使用し、自然の味を生かした味付けとする。

イ 季節の食材や地場産物を積極的に使用する。

ウ 郷土料理や伝統食、行事食を取り入れた給食を提供する。

#### ③ セレクト給食

楽しく食事をするとともに、社交性を深めるほか、食品を考えて選ぶ力を身に付けることを目的に、主菜やデザート等複数のメニューからどちらかを選択する給食を実施する。なお、実施の際は、児童生徒や教職員から事前に希望を取ることとする。

## (2) 食育啓発活動の支援

事業者は、児童生徒・教職員・保護者・市民等に対し、本施設が提供する給食の内容や食育の取組み等を啓発し、その活動を通じて本施設が学校・家庭・地域をはじめ広く市民に開かれた食育の拠点となるよう支援すること。

### ① デジタル技術を活用した食育啓発活動等への協力

- ア 児童生徒や保護者等が調理の様子や学校給食を身近に感じることができるよう、学校に対する給食調理の様子の配信（例：市の端末と各受配校の電子黒板を、Teams等のツールで接続してリアルタイムで配信する。）など、コストを考慮の上、事業者の積極的な提案を期待する。
- イ 事業者は、調理風景の動画や調理従事者へのインタビュー及び献立や調理工程に関する情報提供等について協力すること。

### ② 資料等の展示

事業者は、給食に使用する食材の産地や食材の流通に関する資料・本施設の概要・調理工程・環境への取組み等を分かりやすく表現した資料（電子データ）等の作成に協力すること。

### ③ 受配校との食育連携

受配校における栄養教諭等による食に関する指導や生産者等による出前授業などの活動に協力すること。

### ④ 鹿児島をまるごと味わう学校給食

鹿児島県において、学校給食記念日の1月24日を含む1週間を「鹿児島をまるごと味わう学校給食」と定め、学校給食に新鮮で安心・安全な県内産の食材を活用し、児童生徒に地域の特産物や郷土料理、産業への関心を持たせ、自らの健康を管理する能力や感謝の心を育む食育を推進する取組を行っており、学校・家庭・地域の連携を深める取り組みに協力すること。

### ⑤ 試食会

保護者及び市民等に対する試食会の開催について協力すること。協力の具体的な内容は、次のとおり想定する。なお、試食会の食材は、市が調達する。

- ア 本施設において実施する場合は、調理から配膳・洗浄までの一連の業務を行うこと。

イ 市の求めに応じて試食会等に立会い、必要な説明や質疑応答などを行うこと。

#### ⑥ その他

上記のほか、本施設が学校・家庭・地域をはじめ広く市民に開かれた食育の拠点としての役割を果たす施設となるような食育啓発活動の支援について、事業者の積極的な提案を期待する。

### 10.8 広報支援業務

#### (1) 見学者への対応

見学者の受入れ及び対応（受付を含む。）は、市が行うこととし、事業者は必要に応じて、調理に関する説明等の支援を行うこと。

#### (2) パンフレットの作成

- ① 本施設の供用開始日（維持管理・運營業務の開始日）までに、本施設の概要を示すパンフレット（A3サイズ2つ折り・両面カラー刷）を3,000部作成し、原版データとともに市に提出すること。なお、パンフレットのサイズ等の詳細は、市と協議の上、決定すること。
- ② パンフレットの内容については市と協議し、市の確認を受けること。また、内容の改訂については、市と協議の上、必要に応じて行うこと。
- ③ 提出後のパンフレットの著作権等は、市に帰属するものとする。

#### (3) 見学用映像データの作成

- ① 児童生徒をはじめとする本施設の見学者に向けた施設の概要を示す映像データ（10分以内）を作成し、本施設の供用開始後3か月以内に、市に提出すること。
- ② 見学用映像データの内容・形式については市と協議し、市の確認を受けること。また、作成に伴う撮影・取材等の対象についても市と協議し、市の確認を受けること。
- ③ 提出後の映像データの内容は、市ホームページにおいて公開することを想定し、映像データの著作権等は、市に帰属するものとする。
- ④ 映像データの内容・形式は、市と協議の上、必要に応じて更新すること。

## 10.9 その他運営業務に関する特記事項

### (1) 災害時等対応訓練の実施

災害や停電発生時の対応について、「危機管理（事故対応）マニュアル（案）」に必要事項を規定し、市の確認を受けるとともに、その訓練を市と協力して年1回以上実施すること。

### (2) 白衣等の洗濯

事業者は、本施設に配置される栄養教諭及び市栄養士等の白衣等（毎日5人分程度）についても、本施設内で洗濯すること。

### (3) 運営業務のうち市が行う業務

市は、運営業務のうち次の業務を行い、平日は調理業務を行わない日も本施設において勤務する。

- ① 献立作成及び栄養管理業務
- ② 食材調達・検収業務
- ③ 調理指示及び検食業務
- ④ 衛生管理の確認・指導
- ⑤ 各受配校での配膳業務
- ⑥ 児童生徒に対する食育業務
- ⑦ 食数調整業務
- ⑧ 給食費の徴収管理業務
- ⑨ 広報業務（施設見学者の対応を含む。）
- ⑩ 光熱水費の支払業務

### (4) セルフモニタリングの実施

- ① 事業者は、業務サービスの水準を維持改善するため、自ら業務のマネジメント及びセルフモニタリングを実施すること。
- ② 事業者は、要求水準書の各項目に照らし、業務サービスが要求水準に合致しているかを確認するための基準を作成すること。なお、すべての基準は、合致しているか否かで判断できるよう設定すること。
- ③ 事業者は、②で作成した基準ごとに、モニタリングを行う頻度・方法を設定すること。

- ④ ②及び③の設定にあたり、事業者は、市が実施するモニタリングとの連携に十分配慮し、市と協議すること。
- ⑤ 事業者は、四半期ごとにセルフモニタリングの結果を記載した「セルフモニタリング報告書」を、当該四半期の最終月の翌月 10 日までに市に提出し、報告すること。なお、「セルフモニタリング報告書」には、次の内容を記載すること。
  - ア 市と合意の上実施したセルフモニタリングの状況
  - イ セルフモニタリングの結果発見した事項
  - ウ 業務サービスの要求水準未達が発生した場合、その内容・発生期間・対応状況
  - エ 業務サービスの要求水準未達により影響を受けた機能
  - オ 業務サービスの要求水準未達が発生した場合、その後の業務プロセスの改善方策

#### (5) 各種申請等

事業者は、食品衛生法第 55 条の規定に基づく営業許可等、本施設の運營業務を実施する上で必要となる関係官庁への許認可申請・届出等を、市と協議の上、市が行う申請・届出等を除き、事業者の費用負担のもと実施すること。

なお、市の指示に従い、許認可申請・届出等の写しを、本施設の供用開始日（維持管理・運營業務の開始日）まで（更新の場合は、更新後 1 か月以内）に、市に提出すること。

また、市が行う本施設についての調査・照会等について協力すること。

#### (6) 市の行事等への協力

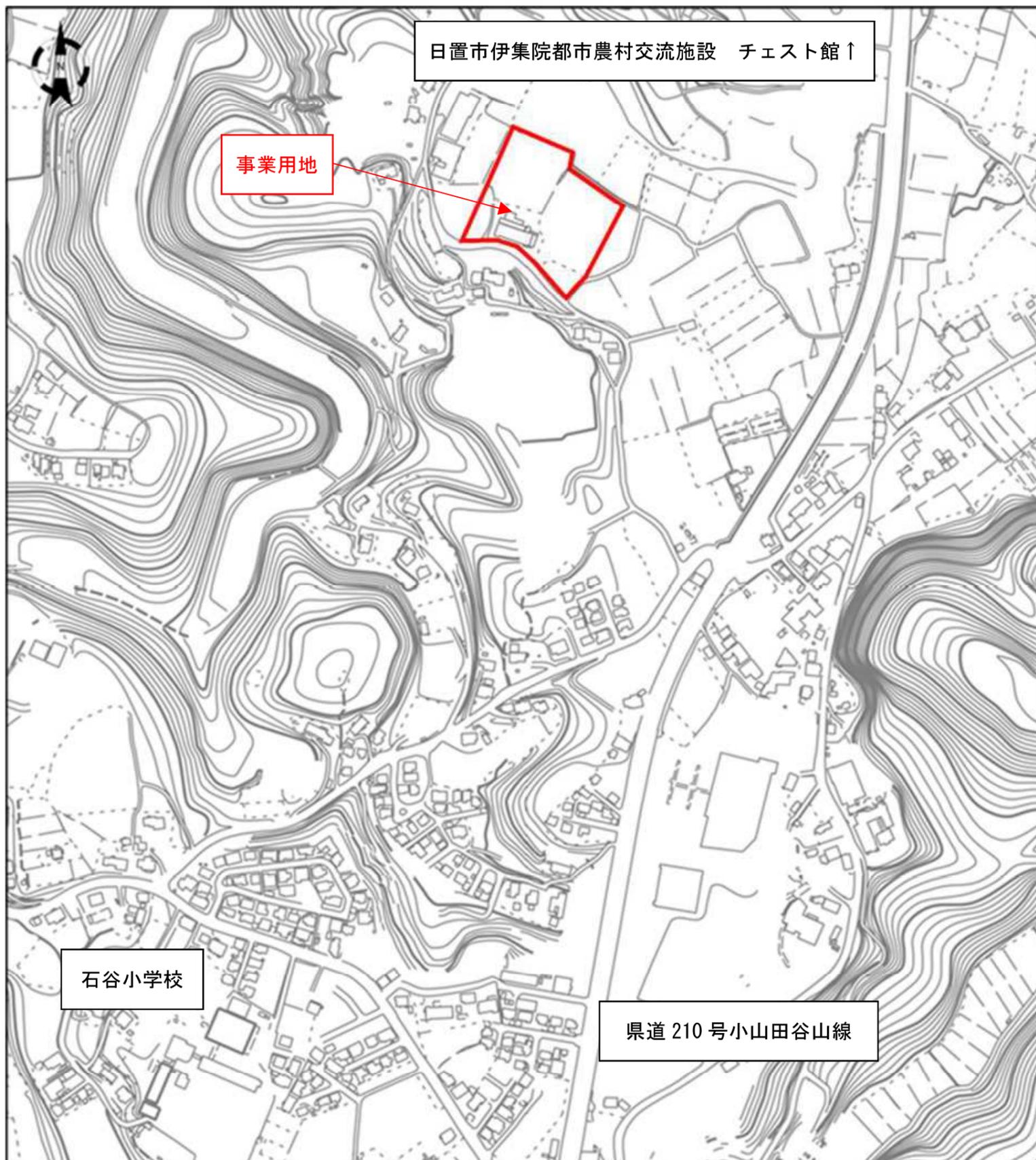
本施設が稼働していない日及び時間帯において、市が行事等を実施するため、本施設及び事業用地内のスペースを利用することを事業者に要請した場合、事業者は協力すること。

なお、利用する範囲は、衛生管理の状況等を考慮し、市と事業者が協議の上、都度決定する。

#### (7) 実習等対応

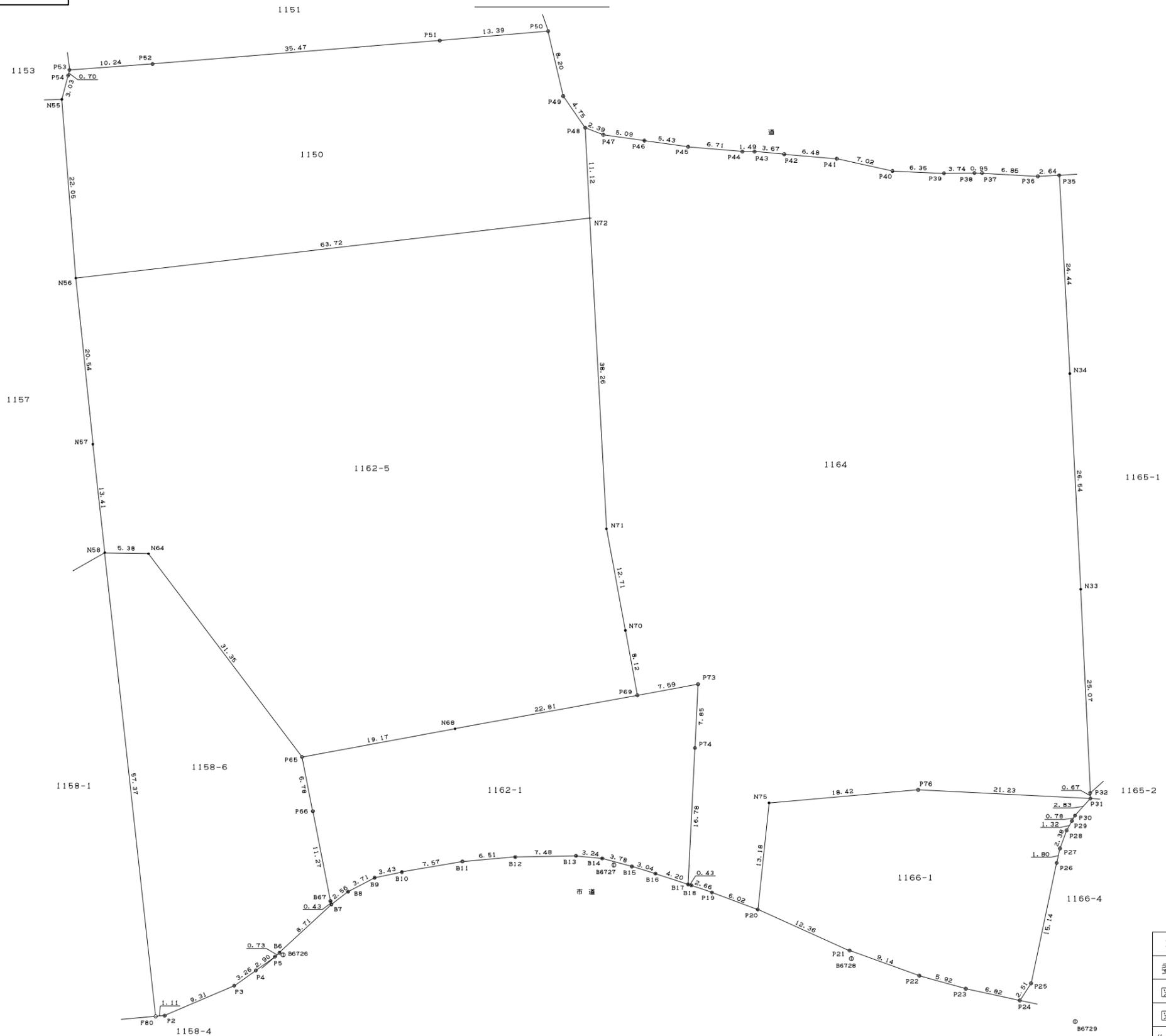
事業者は、実習等の受入れについて市の求めがあった場合、協力すること。

資料1 事業用地位置図



資料2 事業用地確定測量図

確定測量図



標識凡例

☒	新設コンクリート杭	⊙	新設市販
田	既設コンクリート杭	◎	既設金属杭
⊕	新設プラスチック杭	○	既設金属杭
⊖	既設プラスチック杭	⊠	既設プレート
+	木杭	⊡	既設プレート
•	標識なし	⊕	引照点

世界測地系 座標系Ⅱ系

点名	標識	X	Y
鹿児島1A	電子基準点	-164674.970	-46671.990
鹿児島山	電子基準点	-146784.398	-50304.723
幸木野	電子基準点	-141992.819	-68412.946
B6725	引照点 金属杭	-152944.522	-51038.652
B6726	引照点 金属杭	-152942.256	-51003.715
B6727	引照点 金属杭	-152953.055	-50962.915
B6728	引照点 金属杭	-152977.639	-50943.340
B6729	引照点 金属杭	-152998.120	-50923.364

令和6年6月7日測量

事業名	学校給食センター整備事業		
委託箇所	鹿児島市石谷町		
図面種類	確定測量図		
図面番号	1/2	縮尺	1/250
作成年月日	令和7年7月		
委託先	鹿児島市教育委員会保健体育課		
作成者	(公社)鹿児島県公共職託登記士地家屋調査士協会 社員 土地家屋調査士 西 英孝		

B6725

座標求積表 世界測地系 座標系Ⅱ系

地番 点名	X	Y	$X_{n+1}-X_{n-1}$	$Y_n(X_{n+1}-X_{n-1})$
P48	-152872.765	-50920.624	14.649	-745936.220976
P49	-152868.025	-50921.019	12.591	-641146.550229
P50	-152860.174	-50918.636	13.516	-688216.284176
P51	-152854.509	-50930.772	20.852	-1062008.457744
P52	-152839.322	-50962.834	19.658	-1001827.390772
P53	-152834.851	-50972.054	3.969	-202308.082326
P54	-152835.353	-50972.542	-2.658	135485.016636
N55	-152837.509	-50974.683	-22.063	1124654.431029
N56	-152857.416	-50984.179	-45.165	2302700.444535
N72	-152882.674	-50925.677	-15.349	781658.216273
			倍面積	3055.122250 m <sup>2</sup>
			面積	1527.5611250 m <sup>2</sup>
			地積	1527.56 m <sup>2</sup>

地番 点名	X	Y	$X_{n+1}-X_{n-1}$	$Y_n(X_{n+1}-X_{n-1})$
B7	-152939.873	-50995.449	-0.076	3875.654124
B8	-152939.532	-50992.909	0.197	-10045.603073
B9	-152939.676	-50989.201	-1.210	61696.933210
B10	-152940.742	-50985.939	-3.682	187730.227398
B11	-152943.358	-50978.834	-5.387	274622.978758
B12	-152946.129	-50972.936	-6.382	325309.277552
B13	-152949.740	-50966.386	-5.505	280569.954930
B14	-152951.634	-50963.750	-4.566	232700.482500
B15	-152954.306	-50961.073	-4.903	249862.140919
B16	-152956.537	-50959.000	-5.365	273395.035000
B17	-152959.671	-50956.193	10.960	-558479.875280
P74	-152945.577	-50947.073	20.697	-1054451.569881
P73	-152938.974	-50942.821	9.152	-466228.697792
P69	-152936.425	-50949.969	10.214	-520402.983366
N68	-152928.760	-50971.451	14.068	-717066.372668
P65	-152922.357	-50989.524	-0.024	1223.748576
P66	-152928.784	-50991.709	-17.099	871907.232191
B67	-152939.456	-50995.344	-11.089	565487.369616
			倍面積	1705.932714 m <sup>2</sup>
			面積	852.9663570 m <sup>2</sup>
			地積	852.96 m <sup>2</sup>

地番 点名	X	Y	$X_{n+1}-X_{n-1}$	$Y_n(X_{n+1}-X_{n-1})$
N56	-152857.416	-50984.179	6.511	-331957.989469
N57	-152876.163	-50992.585	-31.030	1582299.912550
N58	-152888.446	-50997.984	-15.083	769202.592672
N64	-152891.246	-50993.384	-33.911	1729236.644824
P65	-152922.357	-50989.524	-37.514	1912821.003336
N68	-152928.760	-50971.451	-14.068	717066.372668
P69	-152936.425	-50949.969	-0.008	407.599752
N70	-152928.768	-50947.251	19.646	-1000909.693146
N71	-152916.779	-50943.027	46.094	-2348167.886538
N72	-152882.674	-50925.677	59.363	-3023100.963751
			倍面積	6897.592898 m <sup>2</sup>
			面積	3448.7964490 m <sup>2</sup>
			地積	3448.79 m <sup>2</sup>

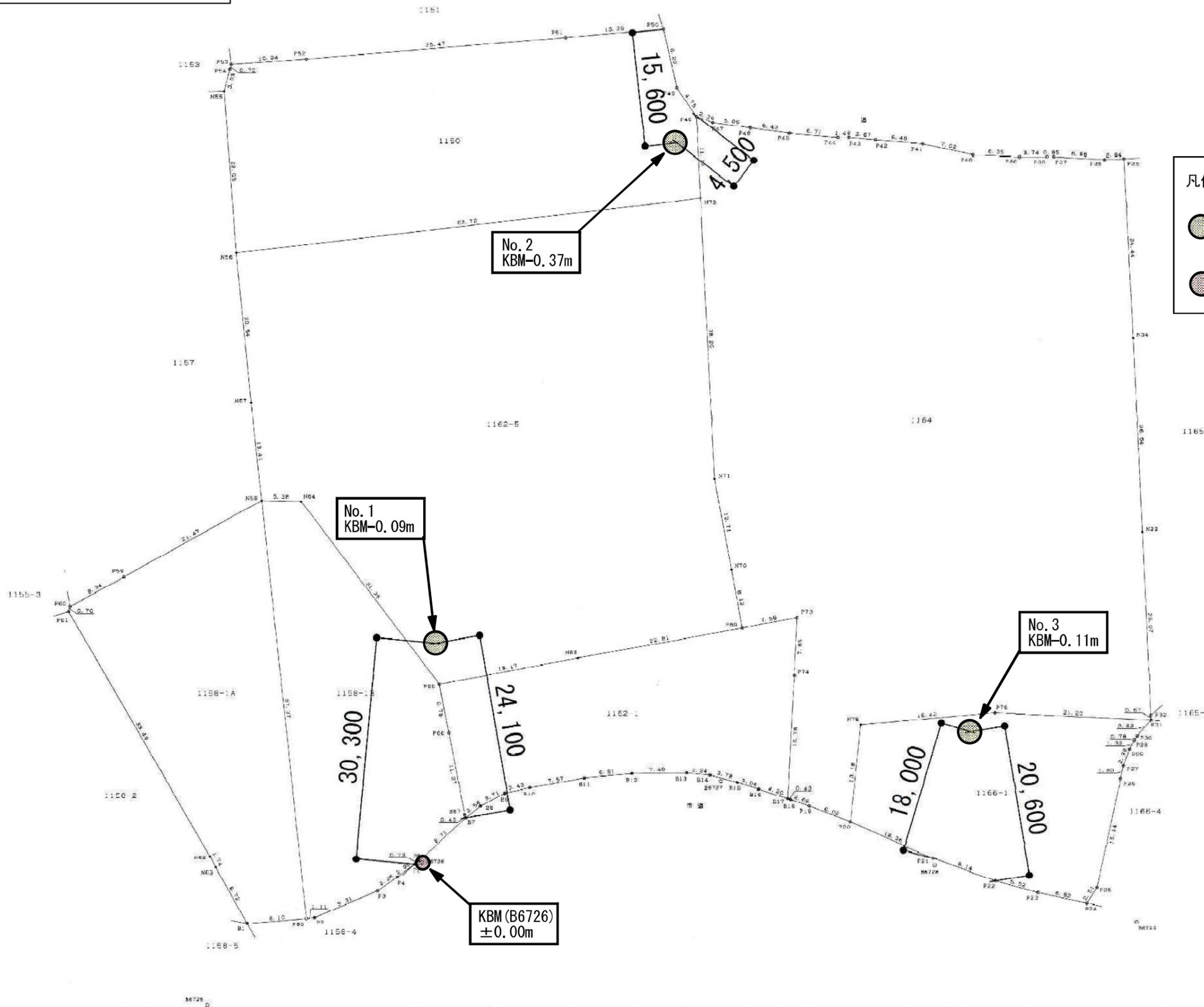
地番 点名	X	Y	$X_{n+1}-X_{n-1}$	$Y_n(X_{n+1}-X_{n-1})$
B17	-152959.671	-50956.193	-14.421	734839.259253
B18	-152959.998	-50955.903	-2.330	118727.253990
P19	-152962.001	-50954.147	-6.642	338437.444374
P20	-152966.640	-50950.299	6.020	-306720.799980
N75	-152955.981	-50942.547	2.876	-146510.765172
P76	-152963.764	-50925.843	-19.306	983174.324958
P31	-152975.287	-50908.014	-10.930	556424.593020
P32	-152974.694	-50907.701	22.869	-1164208.214169
N33	-152952.418	-50896.182	45.903	-2336287.442346
N34	-152928.791	-50884.081	45.422	-2311256.727182
P35	-152906.996	-50873.020	23.011	-1170639.063220
P36	-152905.780	-50875.370	4.979	-253308.467230
P37	-152902.017	-50881.104	4.246	-216041.167584
P38	-152901.534	-50881.926	2.328	-118453.123728
P39	-152899.689	-50885.182	5.253	-267299.861046
P40	-152896.281	-50890.542	8.150	-414757.917300
P41	-152891.539	-50895.721	8.461	-430628.695381
P42	-152887.820	-50901.027	5.823	-296396.680221
P43	-152885.716	-50904.036	2.851	-145127.406636
P44	-152884.969	-50905.331	4.598	-234062.711938
P45	-152881.118	-50910.827	7.200	-366557.954400
P46	-152877.769	-50915.110	6.487	-330286.318570
P47	-152874.631	-50919.127	5.004	-254799.311508
P48	-152872.765	-50920.624	-8.043	409554.578832
N72	-152882.674	-50925.677	-44.014	2241442.747478
N71	-152916.779	-50943.027	-46.094	2348167.886538
N70	-152928.768	-50947.251	-19.646	1000909.693146
P69	-152936.425	-50949.969	-10.206	519995.383614
P73	-152938.974	-50942.821	-9.152	466228.697792
P74	-152945.577	-50947.073	-20.697	1054451.569881
			倍面積	9010.805265 m <sup>2</sup>
			面積	4505.4026325 m <sup>2</sup>
			地積	4505.40 m <sup>2</sup>

地番 点名	X	Y	$X_{n+1}-X_{n-1}$	$Y_n(X_{n+1}-X_{n-1})$
P20	-152966.640	-50950.299	-20.680	1053652.183320
P21	-152976.661	-50943.053	-17.005	866286.616265
P22	-152983.645	-50937.158	-11.210	571005.541180
P23	-152987.871	-50933.004	-8.811	448770.698244
P24	-152992.456	-50927.955	-3.449	175650.516795
P25	-152991.320	-50925.711	12.377	-630307.525047
P26	-152980.079	-50915.569	12.577	-640365.111313
P27	-152978.743	-50914.355	2.847	-144953.168685
P28	-152977.232	-50912.518	2.194	-111702.064492
P29	-152976.549	-50911.388	1.068	-54373.362384
P30	-152976.164	-50910.711	1.262	-64249.317282
P31	-152975.287	-50908.014	12.400	-631259.373600
P76	-152963.764	-50925.843	19.306	-983174.324958
N75	-152955.981	-50942.547	-2.876	146510.765172
			倍面積	1492.073215 m <sup>2</sup>
			面積	746.0366075 m <sup>2</sup>
			地積	746.03 m <sup>2</sup>

地番 点名	X	Y	$X_{n+1}-X_{n-1}$	$Y_n(X_{n+1}-X_{n-1})$
F80	-152940.970	-51021.071	-53.000	2704116.763000
P2	-152941.446	-51020.061	-1.566	79897.415526
P3	-152942.536	-51010.809	-0.798	40706.625582
P4	-152942.244	-51007.560	0.582	-29686.399920
P5	-152941.954	-51004.669	0.437	-22289.040353
B6	-152941.807	-51003.950	2.081	-106139.219950
B7	-152939.873	-50995.449	2.351	-119890.300599
B67	-152939.456	-50995.344	11.089	-565487.369616
P66	-152928.784	-50991.709	17.099	-871907.232191
P65	-152922.357	-50989.524	37.538	-1914044.751912
N64	-152891.246	-50993.384	33.911	-1729236.644824
N58	-152888.446	-50997.984	-49.724	2535823.756416
			倍面積	1863.601159 m <sup>2</sup>
			面積	931.8005795 m <sup>2</sup>
			地積	931.80 m <sup>2</sup>

事業名	学校給食センタ－整備事業		
委託箇所	鹿児島市石谷町		
図面種類	確定測量図		
図面番号	2/2	縮尺	
作成年月日	令和7年7月		
委託先	鹿児島市教育委員会保健体育課		
作成者	(公社)鹿児島県公共職託登記士地家屋調査士協会 社員 土地家屋調査士 西 英孝		

資料3 事業用地地質調査資料



- 凡例
- ボーリング調査位置
  - KBM位置

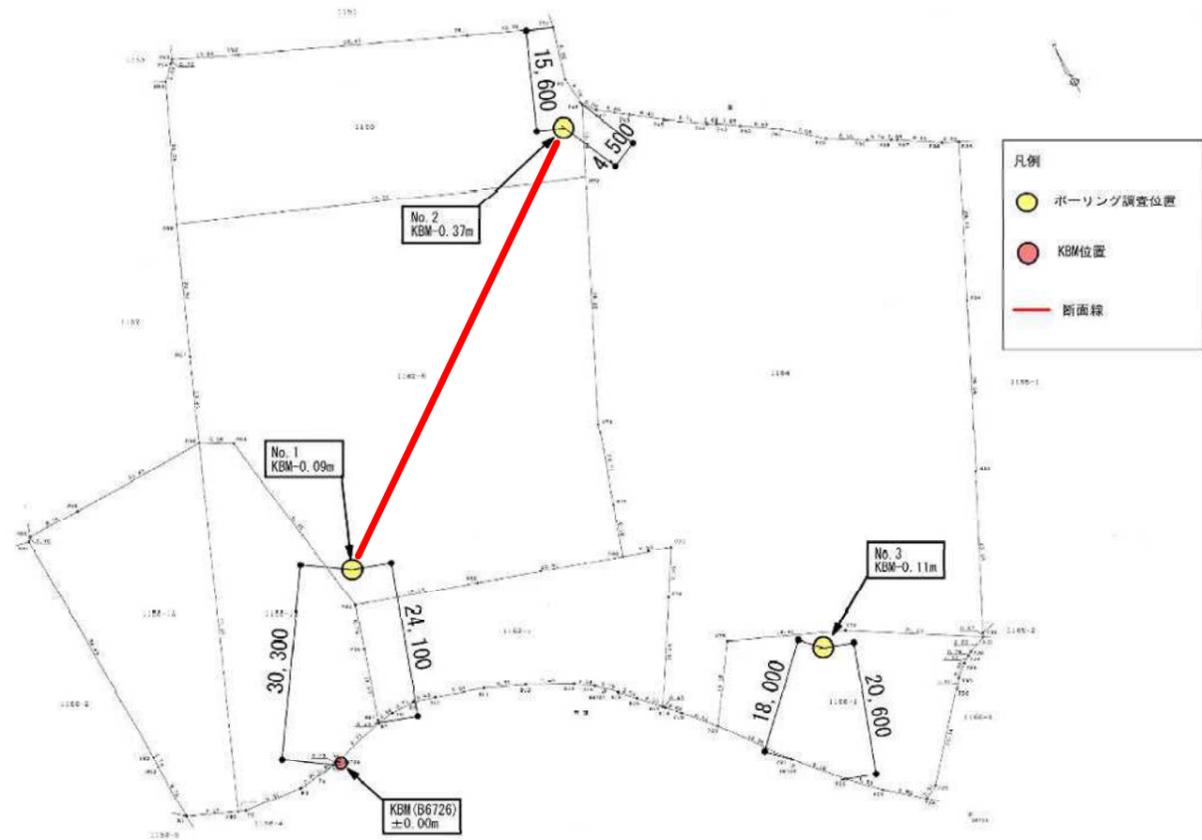
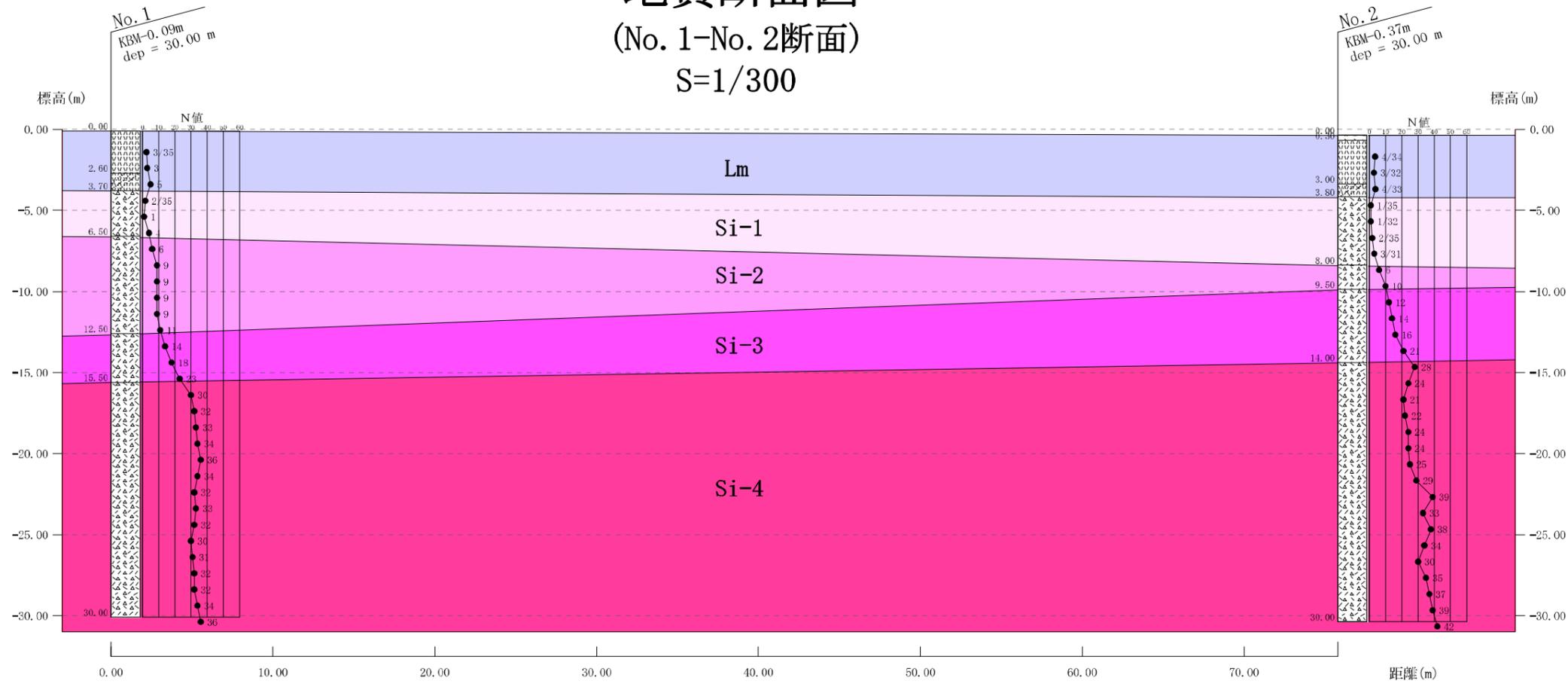
標識凡例

□	新設コンクリート杭	○	新設中鉄
▨	新設コンクリート杭	◎	新設金属杭
⊕	新設プラスチック杭	○	既設金属杭
⊖	既設プラスチック杭	□	新設プレート
+	木杭	▨	既設プレート
•	標識なし	⊕	基点

調査位置図  
S=1/500

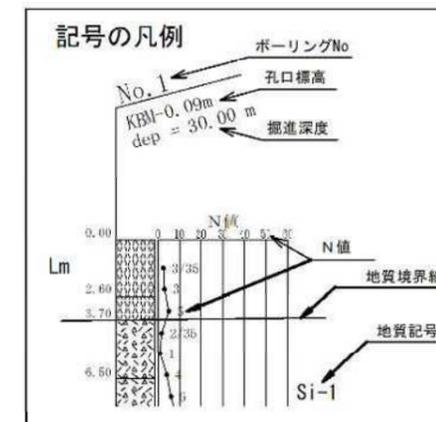
# 地質断面図

(No. 1-No. 2断面)  
S=1/300

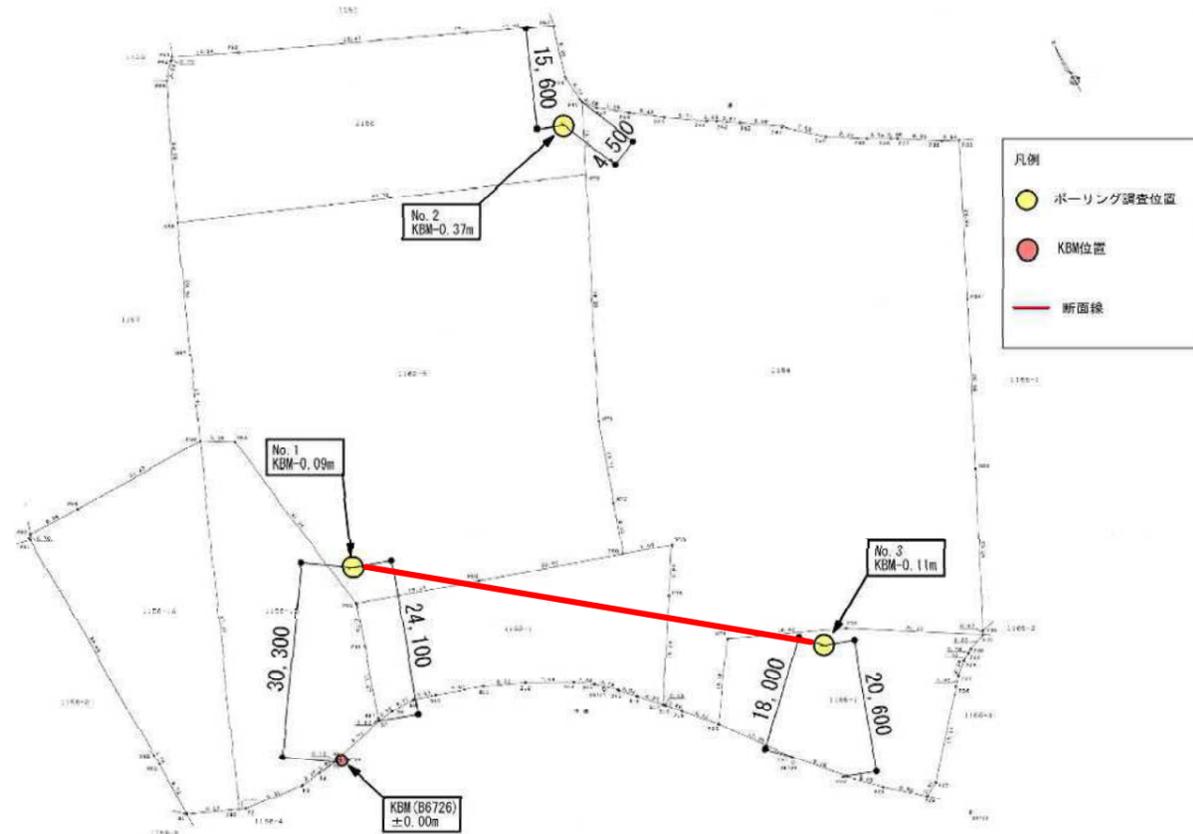
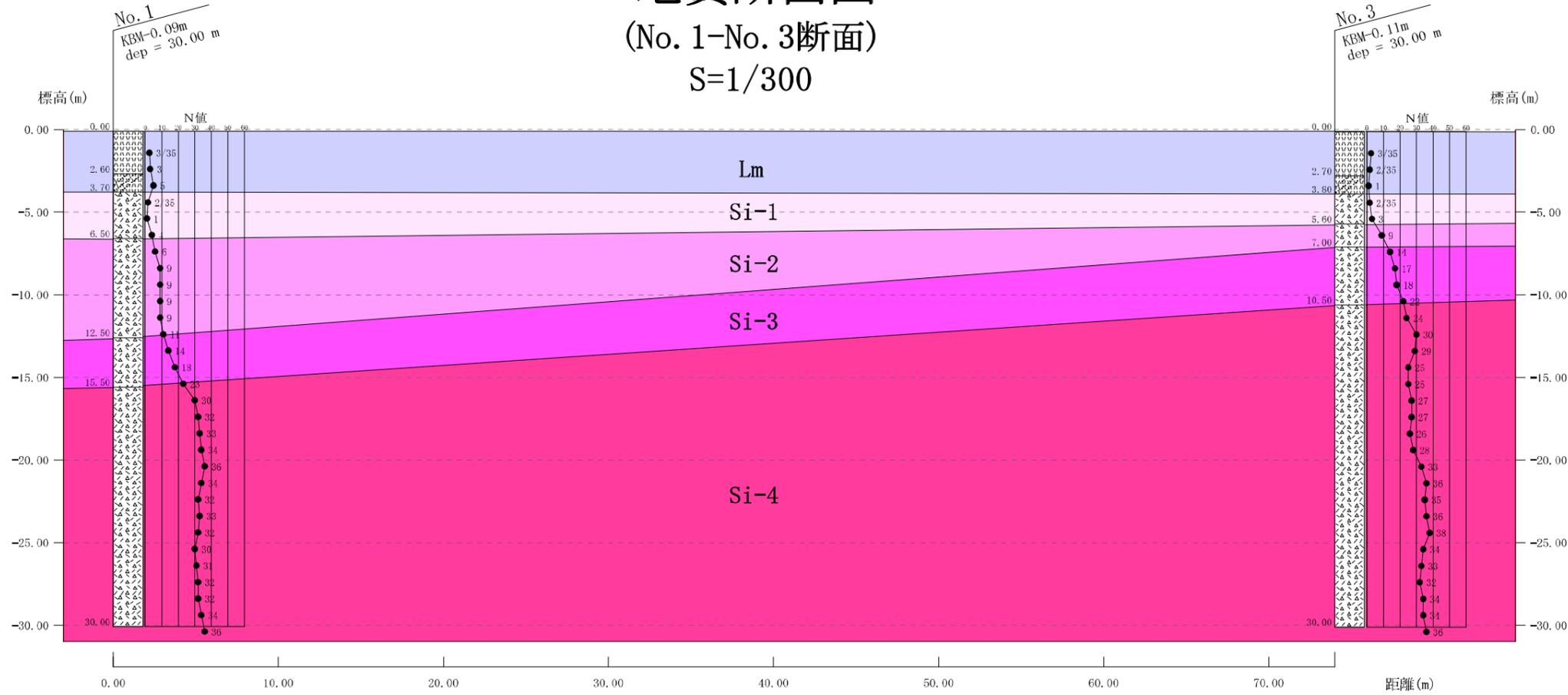


## 地質層序表

時代	地層名	記号	土質	N値	平均N値	土質の評価	
第四紀	完新世	新期火山灰類	Lm	黒ボク・ローム・砂質ローム	1~5	2.9	柔らかい粘性土
	更新世	入戸火砕流堆積物	Si-1	極軟質シラス	0.9~4	2.0	非常に緩い砂質土
			Si-2	軟質シラス	6~11	8.7	緩い砂質土
			Si-3	中硬質シラス	12~23	17.2	やや締まった砂質土
		Si-4	硬質シラス	21~42	31.5	締まった砂質土	

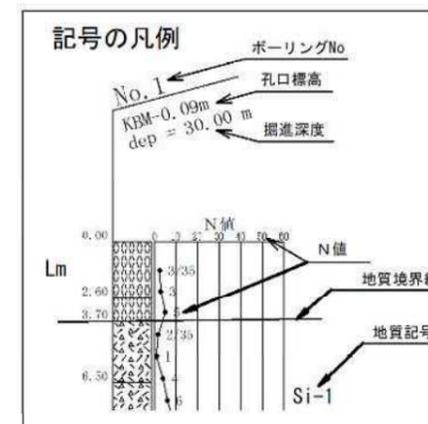


# 地質断面図 (No. 1-No. 3断面) S=1/300

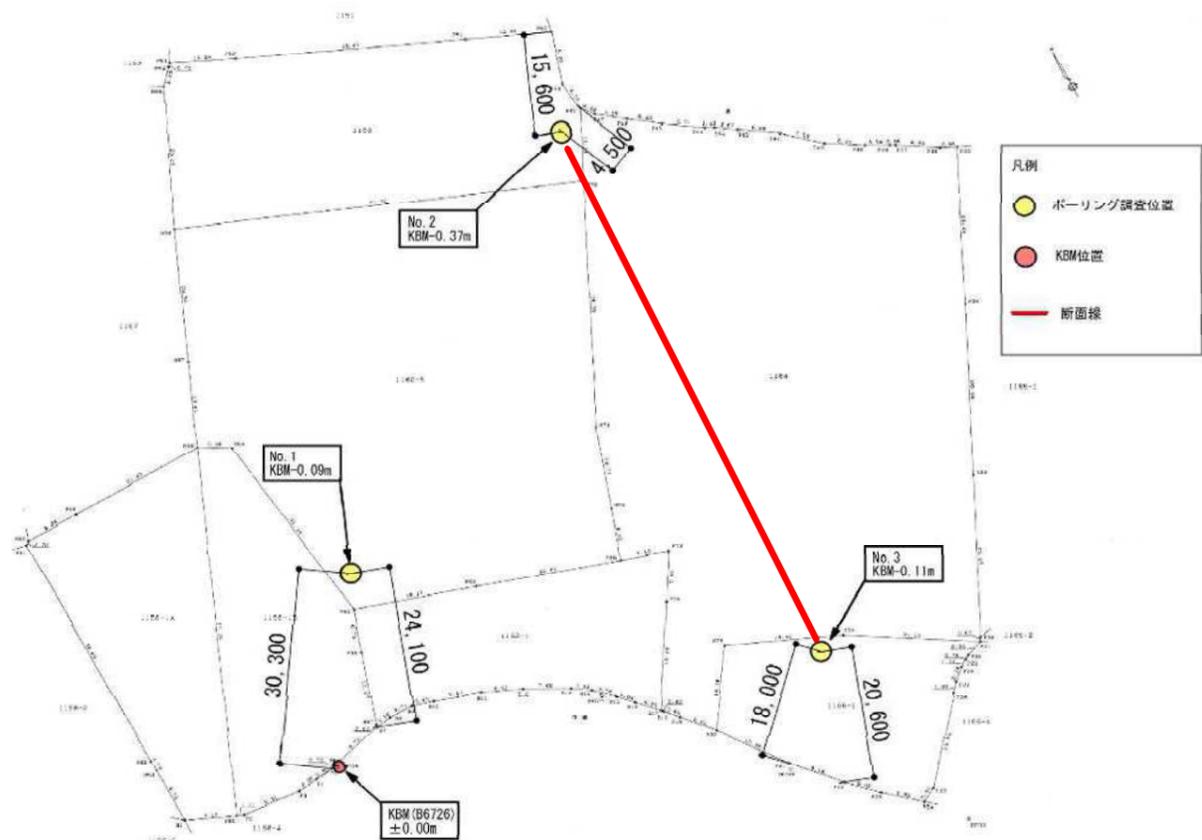
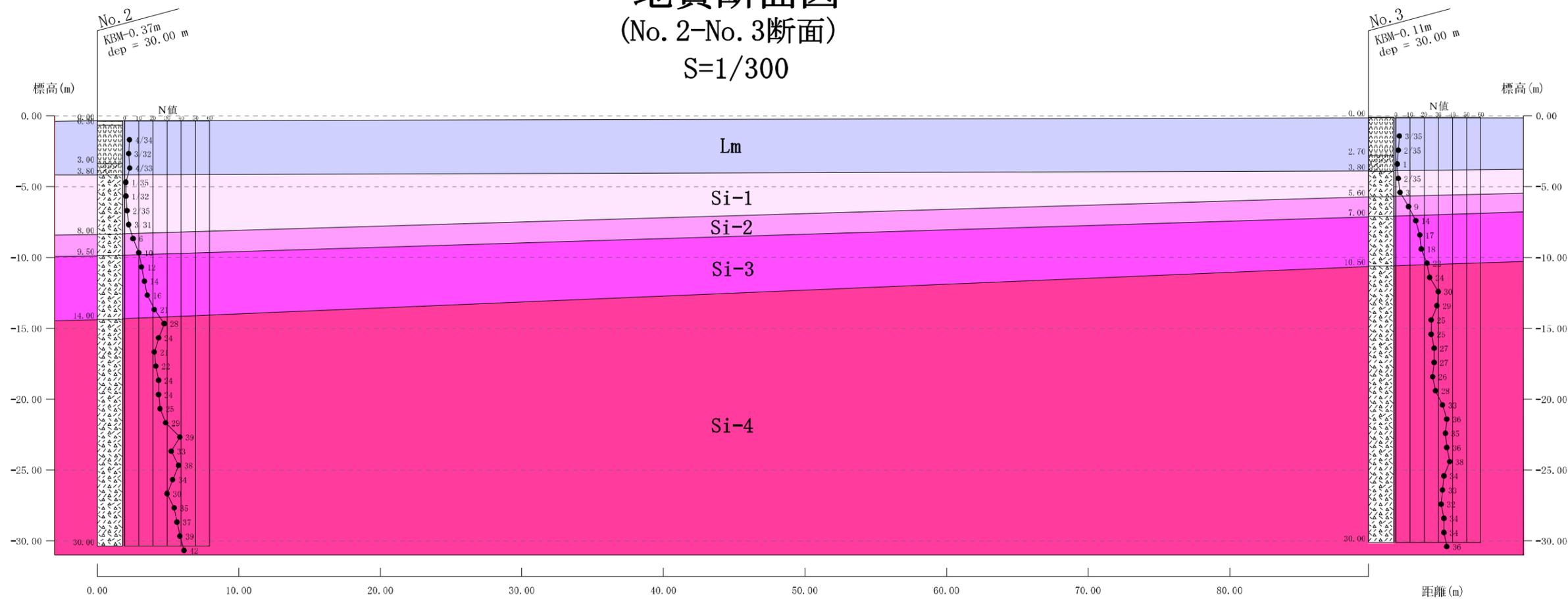


## 地質層序表

時代	地層名	記号	土質	N値	平均N値	土質の評価	
第四紀	完新世	新期火山灰類	Lm	黒ボク・ローム・砂質ローム	1~5	2.9	柔らかい粘性土
	更新世	入戸火砕流堆積物	Si-1	極軟質シラス	0.9~4	2.0	非常に緩い砂質土
			Si-2	軟質シラス	6~11	8.7	緩い砂質土
			Si-3	中硬質シラス	19~23	17.7	やや締まった砂質土
			Si-4	硬質シラス	21~42	31.5	締まった砂質土

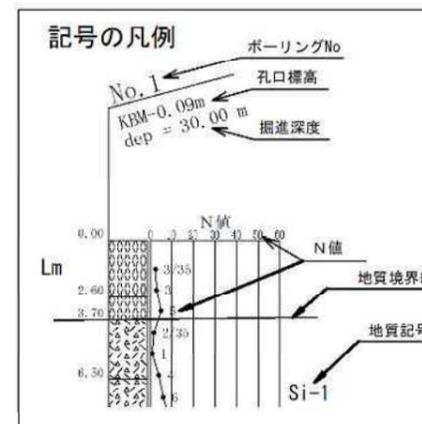


# 地質断面図 (No. 2-No. 3断面) S=1/300



## 地質層序表

時代	地層名	記号	土質	N値	平均N値	土質の評価	
第四紀	完新世	新期火山灰類	Lm	黒ボク・ローム・砂質ローム	1~5	2.9	柔らかい粘性土
	更新世	入戸火砕流堆積物	Si-1	極軟質シラス	0.9~4	2.0	非常に緩い砂質土
			Si-2	軟質シラス	6~11	8.7	緩い砂質土
			Si-3	中硬質シラス	12~23	17.2	やや締まった砂質土
		Si-4	硬質シラス	21~42	31.5	締まった砂質土	

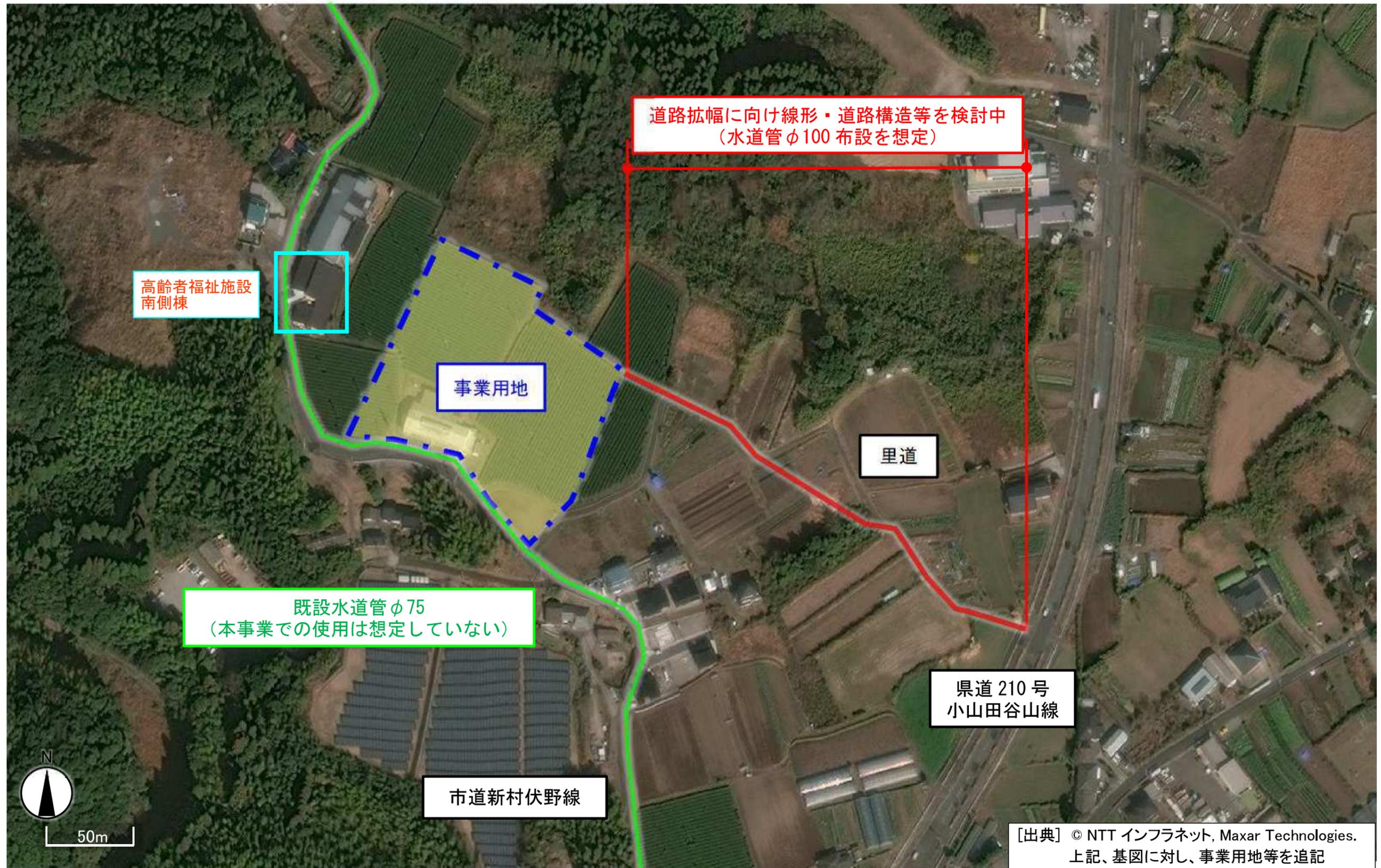








資料4 周辺インフラ現況及び整備概略図



資料5 受配校一覧

No	学校名	住所	現在の提供方式	
			センター方式	自校方式
1	宮川幼稚園	五ヶ別府町 159	●	
2	松元幼稚園	上谷口町 3366-10	●	
3	武岡小学校	武岡 2丁目 30-1		●
4	武岡台小学校	武岡 6丁目 1-1	●	
5	西陵小学校	西陵 1丁目 11-1		●
6	広木小学校	広木 1丁目 4-1	●	
7	松元小学校	上谷口町 956-1	●	
8	東昌小学校	直木町 4307-1	●	
9	春山小学校	春山町 1824-2	●	
10	石谷小学校	石谷町 1360	●	
11	中山小学校	中山 2丁目 30-3		●
12	桜丘西小学校	桜ヶ丘 2丁目 35		●
13	桜丘東小学校	桜ヶ丘 6丁目 13		●
14	星峯西小学校	星ヶ峯 4丁目 9-1		●
15	星峯東小学校	星ヶ峯 1丁目 17-1	●	
16	宮川小学校	皇徳寺台 4丁目 26-1	●	
17	皇徳寺小学校	皇徳寺台 2丁目 50-1	●	
18	武岡中学校	武岡 5丁目 50-1	●	
19	西陵中学校	西陵 5丁目 13-1	●	
20	松元中学校	上谷口町 2994-2	●	
21	皇徳寺中学校	皇徳寺台 3丁目 35-1	●	
22	星峯中学校	星ヶ峯 4丁目 10-1		●
23	桜丘中学校	桜ヶ丘 2丁目 34		●

資料6 年度別提供食数・学級数推移見込み（参考値）

No	学校名	令和7年度（R7.5.1時点）			
		児童生徒数 (A)	教職員数 (B)	提供食数 (A+B)	学級数
1	宮川幼稚園	9	6	15	2
2	松元幼稚園	43	22	65	5
3	武岡小学校	242	18	260	13
4	武岡台小学校	236	17	253	12
5	西陵小学校	713	39	752	30
6	広木小学校	728	45	773	35
7	松元小学校	449	34	483	25
8	東昌小学校	55	10	65	8
9	春山小学校	539	32	571	26
10	石谷小学校	502	30	532	21
11	中山小学校	1,421	79	1,500	59
12	桜丘西小学校	363	25	388	19
13	桜丘東小学校	387	25	412	19
14	星峯西小学校	455	32	487	24
15	星峯東小学校	221	18	239	12
16	宮川小学校	276	21	297	14
17	皇徳寺小学校	341	20	361	16
18	武岡中学校	278	22	300	11
19	西陵中学校	346	24	370	13
20	松元中学校	763	51	814	28
21	皇徳寺中学校	363	27	390	13
22	星峯中学校	466	34	500	19
23	桜丘中学校	400	31	431	17
合計		9,596	662	10,258	441

令和11年度				令和12年度				令和13年度			
児童生徒数 (A)	教職員数 (B)	提供食数 (A+B)	学級数	児童生徒数 (A)	教職員数 (B)	提供食数 (A+B)	学級数	児童生徒数 (A)	教職員数 (B)	提供食数 (A+B)	学級数
9	6	15	2	9	6	15	2	9	6	15	2
43	22	65	5	43	22	65	5	43	22	65	5
309	18	327	17	349	18	367	17	406	18	424	18
182	17	199	10	161	17	178	9	142	17	159	9
569	39	608	27	499	39	538	25	436	39	475	24
675	45	720	34	637	45	682	33	620	45	665	33
440	34	474	28	437	34	471	28	394	34	428	27
50	10	60	8	42	10	52	8	35	10	45	8
504	32	536	26	476	32	508	25	456	32	488	25
452	30	482	21	429	30	459	21	393	30	423	20
1,464	79	1,543	61	1,509	79	1,588	63	1,469	79	1,548	62
280	25	305	18	265	25	290	18	236	25	261	17
319	25	344	18	306	25	331	18	271	25	296	17
320	32	352	22	280	32	312	21	241	32	273	20
163	18	181	12	145	18	163	12	121	18	139	12
165	21	186	10	141	21	162	10	124	21	145	10
270	20	290	15	235	20	255	14	209	20	229	13
316	22	338	12	326	22	348	12	332	22	354	12
384	24	408	14	367	24	391	13	350	24	374	12
814	51	865	29	771	51	822	28	778	51	829	28
302	27	329	12	274	27	301	12	266	27	293	11
348	34	382	17	323	34	357	17	291	34	325	16
417	31	448	17	396	31	427	17	379	31	410	16
8,795	662	9,457	435	8,420	662	9,082	428	8,001	662	8,663	417

※ 提供食数は、児童生徒数と教職員数の合計値。  
 推移の見込みは、令和11年度から小学校は令和13年度まで、中学校は令和19年度までは、児童は校区内に居住する0歳～5歳児（住基データに基づく）がすべて各校区の小学校に入学し、前年の児童が進級するものとして、生徒は校区内に居住する児童（小学6年生）がすべて各校区の中学校に入学し、前年の生徒が進級するものとして推計した。小学校の令和14年度以降、中学校の令和20年度以降は、市人口ビジョン等に基づき、推計した。また、幼稚園及び教職員数は、令和7年5月1日時点と同数とした。

No	学校名	令和14年度				令和15年度				令和16年度				令和17年度				令和18年度			
		児童生徒数 (A)	教職員数 (B)	提供食数 (A+B)	学級数																
1	宮川幼稚園	9	6	15	2	9	6	15	2	9	6	15	2	9	6	15	2	9	6	15	2
2	松元幼稚園	43	22	65	5	43	22	65	5	43	22	65	5	43	22	65	5	43	22	65	5
3	武岡小学校	443	18	461	22	420	18	438	21	410	18	428	20	398	18	416	19	392	18	410	19
4	武岡台小学校	141	17	158	9	141	17	158	9	132	17	149	9	125	17	142	9	129	17	146	9
5	西陵小学校	417	39	456	23	388	39	427	22	381	39	420	21	369	39	408	20	394	39	433	20
6	広木小学校	597	45	642	32	594	45	639	32	575	45	620	31	568	45	613	31	585	45	630	31
7	松元小学校	382	34	416	26	385	34	419	26	358	34	392	25	344	34	378	24	344	34	378	24
8	東昌小学校	34	10	44	8	33	10	43	8	33	10	43	8	30	10	40	8	32	10	42	8
9	春山小学校	455	32	487	25	452	32	484	25	438	32	470	25	426	32	458	25	439	32	471	26
10	石谷小学校	383	30	413	19	374	30	404	18	354	30	384	17	351	30	381	17	365	30	395	17
11	中山小学校	1,453	79	1,532	61	1,419	79	1,498	60	1,386	79	1,465	59	1,378	79	1,457	59	1,357	79	1,436	58
12	桜丘西小学校	230	25	255	17	214	25	239	17	203	25	228	17	210	25	235	18	210	25	235	18
13	桜丘東小学校	249	25	274	17	245	25	270	17	242	25	267	17	250	25	275	18	242	25	267	18
14	星峯西小学校	226	32	258	20	215	32	247	20	206	32	238	20	201	32	233	20	215	32	247	21
15	星峯東小学校	117	18	135	12	111	18	129	12	103	18	121	12	101	18	119	12	108	18	126	12
16	宮川小学校	121	21	142	10	106	21	127	10	108	21	129	10	108	21	129	10	113	21	134	10
17	皇徳寺小学校	192	20	212	12	179	20	199	11	176	20	196	10	182	20	202	10	188	20	208	10
18	武岡中学校	336	22	358	13	321	22	343	12	310	22	332	12	310	22	332	12	289	22	311	12
19	西陵中学校	332	24	356	12	325	24	349	12	295	24	319	12	290	24	314	12	235	24	259	11
20	松元中学校	742	51	793	27	724	51	775	27	711	51	762	27	715	51	766	27	668	51	719	26
21	皇徳寺中学校	232	27	259	10	231	27	258	10	209	27	236	10	181	27	208	10	141	27	168	9
22	星峯中学校	269	34	303	15	249	34	283	14	225	34	259	13	212	34	246	13	174	34	208	12
23	桜丘中学校	348	31	379	15	326	31	357	14	305	31	336	14	260	31	291	13	246	31	277	13
合計		7,751	662	8,413	412	7,504	662	8,166	404	7,212	662	7,874	396	7,061	662	7,723	394	6,918	662	7,580	391

No	学校名	令和19年度				令和20年度				令和21年度				令和22年度				令和23年度			
		児童生徒数 (A)	教職員数 (B)	提供食数 (A+B)	学級数																
1	宮川幼稚園	9	6	15	2	9	6	15	2	9	6	15	2	9	6	15	2	9	6	15	2
2	松元幼稚園	43	22	65	5	43	22	65	5	43	22	65	5	43	22	65	5	43	22	65	5
3	武岡小学校	377	18	395	18	365	18	383	17	336	18	354	16	306	18	324	15	276	18	294	14
4	武岡台小学校	134	17	151	9	133	17	150	9	132	17	149	9	132	17	149	9	132	17	149	9
5	西陵小学校	413	39	452	20	411	39	450	20	408	39	447	20	406	39	445	20	405	39	444	20
6	広木小学校	588	45	633	31	584	45	629	31	581	45	626	31	579	45	624	31	577	45	622	31
7	松元小学校	373	34	407	25	371	34	405	25	369	34	403	25	368	34	402	25	366	34	400	25
8	東昌小学校	33	10	43	8	32	10	42	8	31	10	41	8	30	10	40	8	30	10	40	8
9	春山小学校	432	32	464	26	430	32	462	26	428	32	460	26	426	32	458	25	424	32	456	24
10	石谷小学校	372	30	402	17	370	30	400	17	368	30	398	17	367	30	397	17	365	30	395	17
11	中山小学校	1,394	79	1,473	59	1,385	79	1,464	59	1,377	79	1,456	59	1,370	79	1,449	59	1,365	79	1,444	59
12	桜丘西小学校	224	25	249	19	223	25	248	19	222	25	247	19	221	25	246	19	220	25	245	19
13	桜丘東小学校	257	25	282	19	255	25	280	19	254	25	279	19	253	25	278	19	252	25	277	19
14	星峯西小学校	229	32	261	22	227	32	259	22	226	32	258	22	225	32	257	22	224	32	256	22
15	星峯東小学校	114	18	132	12	114	18	132	12	114	18	132	12	114	18	132	12	114	18	132	12
16	宮川小学校	117	21	138	10	116	21	137	10	115	21	136	10	114	21	135	10	114	21	135	10
17	皇徳寺小学校	199	20	219	10	197	20	217	10	196	20	216	10	195	20	215	10	194	20	214	10
18	武岡中学校	280	22	302	12	277	22	299	12	278	22	300	12	272	22	294	12	259	22	281	12
19	西陵中学校	210	24	234	10	207	24	231	10	235	24	259	11	258	24	282	12	256	24	280	12
20	松元中学校	574	51	625	24	539	51	590	23	564	51	615	23	589	51	640	23	584	51	635	23
21	皇徳寺中学校	124	27	151	8	141	27	168	8	162	27	189	8	187	27	214	9	185	27	212	9
22	星峯中学校	137	34	171	11	146	34	180	11	182	34	216	12	216	34	250	13	214	34	248	13
23	桜丘中学校	202	31	233	12	227	31	258	13	229	31	260	13	267	31	298	14	265	31	296	14
合計		6,835	662	7,497	389	6,802	662	7,464	388	6,859	662	7,521	389	6,947	662	7,609	391	6,873	662	7,535	389

No	学校名	令和24年度				令和25年度				令和26年度			
		児童生徒数 (A)	教職員数 (B)	提供食数 (A+B)	学級数	児童生徒数 (A)	教職員数 (B)	提供食数 (A+B)	学級数	児童生徒数 (A)	教職員数 (B)	提供食数 (A+B)	学級数
1	宮川幼稚園	9	6	15	2	9	6	15	2	9	6	15	2
2	松元幼稚園	43	22	65	5	43	22	65	5	43	22	65	5
3	武岡小学校	246	18	264	13	216	18	234	12	185	18	203	11
4	武岡台小学校	132	17	149	9	131	17	148	9	130	17	147	9
5	西陵小学校	403	39	442	20	401	39	440	20	399	39	438	20
6	広木小学校	574	45	619	31	571	45	616	31	568	45	613	31
7	松元小学校	364	34	398	25	363	34	397	25	361	34	395	25
8	東昌小学校	30	10	40	8	30	10	40	8	30	10	40	8
9	春山小学校	422	32	454	23	420	32	452	22	418	32	450	21
10	石谷小学校	364	30	394	17	362	30	392	17	360	30	390	17
11	中山小学校	1,359	79	1,438	59	1,352	79	1,431	59	1,345	79	1,424	59
12	桜丘西小学校	219	25	244	19	218	25	243	19	216	25	241	18
13	桜丘東小学校	251	25	276	19	250	25	275	19	249	25	274	19
14	星峯西小学校	223	32	255	22	221	32	253	22	220	32	252	22
15	星峯東小学校	113	18	131	12	112	18	130	12	111	18	129	12
16	宮川小学校	114	21	135	10	114	21	135	10	114	21	135	10
17	皇徳寺小学校	193	20	213	10	192	20	212	10	191	20	211	10
18	武岡中学校	259	22	281	12	258	22	280	12	257	22	279	12
19	西陵中学校	254	24	278	12	253	24	277	12	252	24	276	12
20	松元中学校	580	51	631	23	577	51	628	23	575	51	626	23
21	皇徳寺中学校	184	27	211	9	183	27	210	9	183	27	210	9
22	星峯中学校	212	34	246	13	211	34	245	13	210	34	244	13
23	桜丘中学校	263	31	294	14	262	31	293	14	261	31	292	14
合 計		6,811	662	7,473	387	6,749	662	7,411	385	6,687	662	7,349	382

資料 7 各受配校の給食開始時間・終了時間

No	学校名	住所	A校時		B校時	
			開始時間	終了時間	開始時間	終了時間
1	宮川幼稚園	五ヶ別府町 159	11 : 30	12 : 30	—	—
2	松元幼稚園	上谷口町 3366-10	11 : 20	12 : 20	—	—
3	武岡小学校	武岡 2 丁目 30-1	12 : 20	13 : 05	—	—
4	武岡台小学校	武岡 6 丁目 1-1	12 : 25	13 : 10	12 : 00	12 : 45
5	西陵小学校	西陵 1 丁目 11-1	12 : 20	13 : 05	12 : 05	12 : 50
					(水曜日)	
6	広木小学校	広木 1 丁目 4-1	12 : 30	13 : 15	—	—
7	松元小学校	上谷口町 956-1	12 : 25	13 : 10	12 : 05	12 : 50
					(水曜日)	
8	東昌小学校	直木町 4307-1	12 : 15	13 : 00	—	—
9	春山小学校	春山町 1824-2	12 : 25	13 : 10	12 : 05	12 : 50
					(水曜日)	
10	石谷小学校	石谷町 1360	12 : 05	12 : 50	12 : 25	13 : 10
11	中山小学校	中山 2 丁目 30-3	12 : 20	13 : 05	12 : 05	12 : 50
					(水曜日)	
12	桜丘西小学校	桜ヶ丘 2 丁目 35	12 : 20	13 ; 05	12 : 05	12 : 50
					(水曜日)	
13	桜丘東小学校	桜ヶ丘 6 丁目 13	12 : 05	12 : 50	12 : 20	13 : 05
					(月曜日)	
14	星峯西小学校	星ヶ峯 4 丁目 9-1	12 : 15	13 : 00	12 : 10	12 : 55
15	星峯東小学校	星ヶ峯 1 丁目 17-1	12 : 25	13 : 10	12 : 05	12 : 50
					(水曜日)	
16	宮川小学校	皇徳寺台 4 丁目 26-1	12 : 25	13 : 10	12 : 05	12 : 50

No	学校名	住所	A校時		B校時	
			開始時間	終了時間	開始時間	終了時間
17	皇徳寺小学校	皇徳寺台 2丁目 50-1	12:25	13:10	12:10	12:55
					(水曜日)	
18	武岡中学校	武岡 5丁目 50-1	12:35	13:05	12:20	12:50
					(火曜日)	
19	西陵中学校	西陵 5丁目 13-1	12:40	13:15	—	—
20	松元中学校	上谷口町 2994-2	12:40	13:15	12:20	12:55
21	皇徳寺中学校	皇徳寺台 3丁目 35-1	12:35	13:10	12:20	12:55
					(火・木曜日)	
22	星峯中学校	星ヶ峯 4丁目 10-1	12:35	13:10	12:25	13:00
23	桜丘中学校	桜ヶ丘 2丁目 34	12:35	13:10	12:20	12:55
					(火・木曜日)	

※ 各時間は令和7年5月1日時点のもの。

資料8 月間献立（想定）

本施設における調理内容は、次のとおり想定する。

調理室	調理例	A献立	B献立	C献立	D献立	E献立
揚物・焼物・蒸物室 ※ 揚物・焼物の重複あり ※ 揚物・蒸物の重複あり	揚げ物機（揚げ） ● から揚げ・フライ・天ぷら・かき揚げ等 ● 揚げ調理後にたれや具材を加えて和える調理あり	いずれかの献立で最大2,000食 (1回/週)				
	焼物機（焼き・蒸し・煮） ● 焼魚・焼鳥・ウインナー・グラタン・煮魚・蒸しまん・シュウマイ等 ● 焼き調理後にたれをかける作業あり ● アルミカップに入れて焼く調理あり	いずれかの献立で最大6,000食 (2～3回/週)				
煮炊き調理室 ※ 5献立重複あり（最大6品） ※ 下茹で工程あり	煮炊き釜 ● 煮物・汁物・炒め物・煮びたし・炒り煮・ボイル・湯通し等	すべての献立で最大10,000～12,000食 (5～6品/日)				
和え物室 ※ 和え物と和え物の重複あり ※ 冷デザートと生鮮果物の重複あり	和え物	最大4,000食 (1～2回/週)				
	冷蔵・冷凍庫 ● 冷デザート又は生鮮果物（例）非加熱食品（果物缶・冷凍等）、生鮮果物（皮むき・カット調理）	いずれかの献立で最大2,000食 (1回/週)				
仕分け室 (他室との兼用可)	個包装常温品 ● ふりかけ・ジャム等	最大6,000食 (2～3回/週)				

※ 各献立の詳細は、次頁以降を参照すること。

※ 各献立の実施回数は、年間を通じた平均的な回数の想定であり、実際の献立では、週により異なる場合がある。

※ 個包装常温品（ふりかけ・ジャム等）は、本施設において学級別に仕分けを行う。

令和 7 年度 9 月分 献立表詳細

40				41				42				43				44			
献立名	麦ごはん80/100 牛乳 かぼちゃと油あげのみそ汁(釜) さんまのみぞれ煮(蒸) 干し大根の炒め物(釜)			小型コッペパン40/60 牛乳 ごぼう入りペペロンチーノ(釜) 花花サラダ(和) みかん果汁(業者配送)			ごはん80/100(炊飯室) 牛乳 和風豆乳ポトフ(釜) いかねぎお好み焼き(焼)  ※和風豆乳ポトフ うずら卵除去対応			カルシウムごはん80/100 牛乳 夏野菜マーボー(釜) フルーツ杏仁(果物)			コッペパン50/70 牛乳 マセドアンスープ(釜) レバーのオーロラソース(揚)						
		(g)	(g)		(g)	(g)		(g)	(g)		(g)	(g)		(g)	(g)				
材料名及び分量 (一人分のグラム数)	ごはん(100)	80	100	コッペパン(60)	40	60	精白米(100)	80	100	ごはん(100)	80	100	コッペパン(70)	50	70				
	精麦	8	10	牛乳(200ml)	206	206	牛乳(200ml)	206	206	カルシウム米●	1.2	1.5	牛乳(200ml)	206	206				
	牛乳(200ml)	206	206	ベーコン(短冊10mm)●	12	15.6	鶏もも角切	15	19.5	牛乳(200ml)	206	206	ウイナーカットFe●	12	15.6				
	かぼちゃスライス生(5mm幅)	20	26	鶏肉(むね 小間)	15	19.5	カクテルウイナー●	15	19.5	豚もも挽肉	15	20	玉ねぎ	20	26				
	コンニャク(白)	10	13	玉ねぎ	30	39	にんじん	20	26	大豆ミート(ミンチ)	6	8	にんじん	15	19.5				
	ごぼうスライス生(5mm幅)輪	10	13	にんじん	12	15.6	うずら卵水煮	20	26	冷凍なす麻婆カットS	15	19.5	セロリ	3	3.9				
	油揚げ	10	13	ごぼう笹切生	25	32.5	大根	25	32.5	かぼちゃ角切生	25	32.5	ブロッコリーダイス	15	19.5				
	なす	10	13	しめじ	10	13	じゃがいも	20	26	青ピーマン	8	10.4	じゃがいも	25	32.5				
	きくらげ(スライス)	1.5	1.95	パセリ	0.5	0.65	絹揚げ(10g)	25	32.5	にんじん	15	19.5	冷凍スイートコーン	15	19.5				
	葉ねぎ	5	6.5	冷凍スパゲッティ	55	71.5	冷凍いんげんカット(1000g)	10	13	レンコンいちょう切(3mm)	10	13	チキンガラスープ●	15	19.5				
	麦味噌	7.6	9.88	チキンコンソメ500g●	0.5	0.65	豆乳無調整	20	26	玉ねぎ	20	26	チキンコンソメ500g●	0.3	0.39				
	清酒	1.5	1.95	醤油(うす口)	1.5	1.95	清酒	0.8	1.04	きくらげ(スライス)	1	1.3	醤油(うす口)	2.24	2.91				
	かつお節・昆布・椎茸(だしパック)	2.5	3.25	白ワイン	1	1.3	醤油(濃口)	1	1.3	豆腐揚げ	15	19.5	食塩(5kg)	0.2	0.26				
	かつおだし 顆粒●	0.5	0.65	おろしにんにく	0.8	1.04	醤油(うす口)	1.2	1.56	おろしにんにく	0.5	0.65	こしょう300g	0.02	0.03				
	さんまみぞれ煮50	40	50	食塩(5kg)	0.18	0.23	チキンコンソメ500g●	0.8	1.04	生姜	0.5	0.65		122.8	159.6				
		78.6	102.2	一味唐辛子300g	0.02	0.03	かつお節・昆布・椎茸(だしパック)	2	2.6	トウバンジャン●	0.2	0.26	桜島素どり	30	36				
				オリーブオイル(720g)	1.5	1.95	かつおだし 顆粒●	0.5	0.65	赤味噌	4	5.2	肝っこ竜ちゃん	30	36				
		165	214.5					176.3	229.2	清酒	1	1.3	菜種白絞油(18L)	6	7.2				
				冷凍カリフラワー	15	19.5	いかねぎ焼き	50	50	中双糖	2	2.6	トマトケチャップ●	7	9.1				
				冷凍スイートコーン	8	10.4	オープンクッカー 丸17A	1	1	醤油(濃口)	2.4	3.12	三温糖	1.5	1.95				
			冷凍ブロッコリー(500g)	20	26	とんかつソース●	3.2	3.2	中華スープ●	0.5	0.65	マヨネーズノンエッグ●	3	3.9					
			赤ピーマン	4	5.2	トマトケチャップ●	3.2	3.2	ごま油(1.5kg)	0.5	0.65	ウスターソース●	1.5	1.95					
			冷凍枝豆むきみ	10	13	エッグケアマヨネーズ	7.2	7.2	でんぷん(1kg)	1	1.3	いりごま白	1	1.3					
			醤油(うす口)	2.5	3.25	青のり粉	0.2	0.2		142.6	186.1	生姜	0.2	0.24					
			三温糖	1	1.3	花かつお(碎片)	0.55	0.55		80	104		80.2	97.64					
			本みりん	0.45	0.59														
			ごま油(1.5kg)	0.6	0.78	酢	2.3	2.99											
			いりごま白	0.5	0.65	オリーブオイル(720g)	0.5	0.65											
				23.45	30.49														
						みかん果汁	131	131											



## 調理指示書(案)

献立番号40

【 はし・スプーン 】 使用献立

献立名	食品名	小学校 使用量	中学校 使用量	切り方等	器具	調理手順	アレルギー対応
麦ごはん 80/100	ごはん(100) 精麦	80 8	100 10		しゃもじ	学校配送 米飯委託加工場直送	
牛乳	牛乳(200ml)	206	206		ー	学校配送	
かぼちゃと 油あげの みそ汁 (釜)	かぼちゃスライス生(5mm幅) コンニャク(白) ごぼうスライス生(5mm幅)輪 油揚げ なす きくらげ(スライス) 葉ねぎ 麦味噌 清酒 かつお節・昆布・椎茸(だしパック) かつおだし 顆粒 ●	20 10 10 10 10 1.5 5 7.6 1.5 2.5 0.5	26 13 13 13 13 1.95 6.5 9.88 1.95 3.25 0.65	角切り  油抜き後短冊 いちよう5mm  小口	おたま大	① だしパックでだしをとる。 ② ごぼう ③ きくらげ ④ こんにゃく(白) ⑤ なす ⑥ かぼちゃスライス生 ⑦ 油揚げ ⑧ かつおだし 顆粒・酒・麦味噌 ⑨ 葉ねぎ ⑩ 温度確認・手洗い・手袋・配缶	
さんまの みぞれ煮 (蒸)	さんまみぞれ煮	40	50		トンブ	① スチーム 98℃ 20分 ② 温度確認・手洗い・手袋・配缶	
干し大根の 炒め物 (釜)	割り干し大根 さつま揚げ ● にんじん にら 醤油(うす口) 三温糖 本みりん ごま油(1.5kg) いりごま白	3 8 5 3 2 0.9 0.45 0.6 0.5	3.9 10.4 6.5 3.9 2.6 1.17 0.59 0.78 0.65	短冊 1cm幅	おたま小	① ごま油 ② 割り干し大根 ③ にんじん ④ さつま揚げ ⑤ みりん・三温糖・淡口醤油 ⑥ にら ⑦ いりごま ⑧ 温度確認・手洗い・手袋・配缶	

## 調理指示書(案)

献立番号41

【 はし・スプーン 】 使用献立

献立名	食品名	小学校 使用量	中学校 使用量	切り方等	器具	調理手順	アレルギー対応
小型 コッペパン 40/60	コッペパン(60)	40	60		トング	学校配送	
牛乳	牛乳(200ml)	206	206		—	学校配送	
ごぼう入り ペペロン チーノ (釜)	ベーコン(短冊10mm)● 鶏肉(むね 小間) 玉ねぎ にんじん ごぼう笹切生 しめじ パセリ 冷凍スパゲッティ チキンコンソメ500g● 醤油(うす口) 白ワイン おろしにんにく 食塩(5kg) 一味唐辛子300g オリーブオイル(720g)	12 15 30 12 25 10 0.5 55 0.5 1.5 1 0.8 0.18 0.02 1.5	15.6 19.5 39 15.6 32.5 13 0.65 71.5 0.65 1.95 1.3 1.04 0.23 0.03 1.95	スライス 千切り5mm みじん	めんじゃくし	① オリーブオイル半量・にんにく ② ごぼう笹切生 ③ 鶏むね肉・白ワイン ④ ベーコン ⑤ 玉ねぎ ⑥ にんじん ⑦ しめじ ⑧ 湯はり少々 ⑨ チキンコンソメ・淡口醤油・ オリーブオイル半量・一味唐辛 子・塩 ⑩ スパゲッティ ⑪ パセリ ⑫ 温度確認・手洗い・手袋・配缶	
花花サラ ダ(和)	冷凍カリフラワー 冷凍スイートコーン 冷凍ブロッコリー(500g) 赤ピーマン 冷凍枝豆むきみ 醤油(うす口) 三温糖 酢 オリーブオイル(720g)	15 8 20 4 10 2.5 1 2.3 0.5	19.5 10.4 26 5.2 13 3.25 1.3 2.99 0.65	千切り3mm	おたま小	① 野菜をスチームにかけ、温度 確認する。 ② 真空冷却機で冷却する。 ③ 淡口醤油・三温糖・酢・オリ ブオイルを合わせて調味液を作 る。 ④ 和え物室で、②③を、混ぜ合 わせ仕上げる。 ⑤ 温度確認・手洗い・手袋・配缶	
みかん果 汁(業者配 送)	みかん果汁	131	131		—	学校配送	

## 調理指示書(案)

献立番号42

【 はし・スプーン 】 使用献立

献立名	食品名	小学校 使用量	中学校 使用量	切り方等	器具	調理手順	アレルギー対応
ごはん 80/100 (炊飯室)	精白米(100)	80	100		しゃもじ	① 米を洗米・浸漬し、既定の水分 量で炊く。	
牛乳	牛乳(200ml)	206	206		ー	学校配送	
和風豆乳 ポトフ(釜)	鶏もも角切 カクテルウインナー ● にんじん うずら卵水煮 大根 じゃがいも 絹揚げ(10g) 冷凍いんげんカット(1000g) 豆乳無調整 清酒 醤油(濃口) 醤油(うす口) チキンコンソメ500g ● かつお節・昆布・椎茸(だしパック) かつおだし 顆粒 ●	15 15 20 20 25 20 25 10 20 0.8 1 1.2 0.8 2 0.5	19.5 19.5 26 26 32.5 26 32.5 13 26 1.04 1.3 1.56 1.04 2.6 0.65	いちよう切り  いちよう切り 角切り	おたま大	① だしパックでだしをとる。 ② 鶏肉・酒 ③ カクテルウインナー ④ 大根 ⑤ にんじん ⑥ じゃがいも ⑦ 具材がかぶる量の湯 ⑧ チキンコンソメ・かつおだし顆 粒・淡口醤油・濃口醤油 ⑨ 絹揚げ ⑩ <u>アレルギー食取り上げ</u> ⑪ うずら卵 ⑫ 豆乳 ⑬ いんげんカット ⑭ 温度確認・手洗い・手袋・配缶	※うずら卵除去  ① 釜から取り 上げた除去食 に、豆乳・いん げんを加え火を 通す。 ② 味を調える。 ③ 温度確認・手 洗い・手袋・配 缶
いかねぎ お好み焼き (焼)	いかねぎ焼き オープンクッカー 丸17A とんかつソース ● トマトケチャップ ● エッグケアマヨネーズ 青のり粉 花かつお(碎片)	50 1 3.2 3.2 7.2 0.2 0.55	50 1 3.2 3.2 7.2 0.2 0.55		トンダ	① いかねぎ焼きをカップに並べ、 200℃15分で焼き上げる。 ② 温度確認  <釜調理> ① とんかつソース・ケチャップ・マ ヨネーズを混ぜ合わせ、加熱す る。 ② 温度確認・手洗い・手袋 ③ いかねぎ焼きにソースをぬり、 花かつおと青のり粉をかけて 配缶する。	

## 調理指示書(案)

献立番号43

【 はし・スプーン 】 使用献立

献立名	食品名	小学校 使用量	中学校 使用量	切り方等	器具	調理手順	アレルギー対応
カルシウム ごはん 80/100	ごはん(100)	80	100			学校配送	
	カルシウム米●	1.2	1.5		しゃもじ	米飯委託加工場直送	
牛乳	牛乳(200ml)	206	206		ー	学校配送	
夏野菜 マーボー (釜)	豚もも挽肉	15	20			① ごま油 ② 生姜・にんにく ③ 豚ひき肉・酒 ④ 大豆ミート ⑥ レンコンいちょう切 ⑦ 玉ねぎ ⑧ にんじん ⑨ トウバンジャン ⑩ きくらげ ⑪ かぼちゃ角切生 ⑫ 湯を少々加え、アクをとる ⑫ 中双糖・中華スープ ⑬ 冷凍なすカット ⑭ 豆腐揚げ ⑮ 濃口醤油・赤味噌 ⑯ 青ピーマン ⑰ 水溶きでん粉 ⑱ 温度確認・手洗い・手袋・配缶	
	大豆ミート(ミンチ)	6	8				
	冷凍なす麻婆カットS	15	19.5				
	かぼちゃ角切生	25	32.5				
	青ピーマン	8	10.4	角切り			
	にんじん	15	19.5	いちょう3mm			
	レンコンいちょう切(3mm)	10	13				
	玉ねぎ	20	26	スライス			
	きくらげ(スライス)	1	1.3				
	豆腐揚げ	15	19.5	角切り			
	おろしにんにく	0.5	0.65		おたま大		
	生姜	0.5	0.65	みじん			
	トウバンジャン ●	0.2	0.26				
	赤味噌	4	5.2				
	清酒	1	1.3				
	中双糖	2	2.6				
	醤油(濃口)	2.4	3.12				
中華スープ ●	0.5	0.65					
ごま油(1.5kg)	0.5	0.65					
でんぷん(1kg)	1	1.3					
フルーツ杏 仁(果物)	黄桃缶	25	32.5			① 黄桃缶・パイン缶・みかん缶・ 杏仁豆腐を混ぜ合わせる。 ② 配缶	
	パイン缶	25	32.5				
	みかん缶	15	19.5				
	杏仁豆腐(乳不使用)	15	19.5		おたま小		

## 調理指示書(案)

献立番号44

【 は七・スプーン 】 使用献立

献立名	食品名	小学校 使用量	中学校 使用量	切り方等	器具	調理手順	アレルギー対応
コッペパン 50/70	コッペパン(70)	50	70		トング	学校配送	
牛乳	牛乳(200ml)	206	206		—	学校配送	
マセドアン スープ (釜)	ウインナーカットFe ● 玉ねぎ にんじん セロリ ブロッコリーダイス じゃがいも 冷凍スイートコーン チキンガラスープ ● チキンコンソメ500g ● 醤油(うす口) 食塩(5kg) こしょう300g	12 20 15 3 15 25 15 15 0.3 2.24 0.2 0.02 122.76	15.6 26 19.5 3.9 19.5 32.5 19.5 19.5 0.39 2.91 0.26 0.03 159.59	角切り 角切り スライス 角切り	おたま大	① セロリ ② ウインナーカット ③ 玉ねぎ・こしょう ④ にんじん ⑤ スイートコーン ⑥ じゃがいも ⑦ 具材がかぶる量の湯 ⑧ チキンコンソメ・ガラスープ ⑨ ブロッコリーダイス ⑩ 淡口醤油・塩 ⑪ 温度確認・手洗い・手袋・配缶	
レバーの オーロラ ソース (揚)	桜島素どり 肝っこ竜ちゃん 菜種白絞油(18L) トマトケチャップ ● 三温糖 マヨネーズノンエッグ ● ウスターソース ● いりごま白 生姜	30 30 6 7 1.5 3 1.5 1 0.2 80.2	36 36 7.2 9.1 1.95 3.9 1.95 1.3 0.24 97.64		おたま小	① 桜島素どりは170℃の油で4分、肝っこ竜ちゃんは170℃の油で3分揚げ、温度確認をする。  <釜調理> ① ケチャップ、三温糖、マヨネーズ、ウスターソース、生姜を混ぜ合わせ、釜で加熱する。 ② いりごまを入れる。 ③ 温度確認・手洗い・手袋 ④ 桜島素どり、肝っこ竜ちゃんを計量配缶後、タレをかけて配缶	

## 調理指示書(案)

## 【 はし・スプーン 】 使用献立

献立番号45

献立名	食品名	小学校 使用量	中学校 使用量	切り方等	器具	調理手順	アレルギー対応
麦ごはん80/100	ごはん(100) 精麦	80 8	100 10		しゃもじ	学校配送 米飯委託加工場直送	
牛乳	牛乳(200ml)	206	206		ー	学校配送	
ハヤシライス(釜)	豚もも小間 にんじん 玉ねぎ 冷凍ソテードオニオン ● チルドポテト(ダイス) エリンギ(スライス) 冷凍グリーンピース 菜種白絞油(18L) ハヤシルウ ● おろしにんにく 赤ワイン トマトピューレ トマトケチャップ ● デミグラスソース ● 食塩(5kg) こしょう300g 粉さとうきび(ウーザーパウダー)500g シュレッドチーズ	30 12 20 15 25 10 6 0.5 7 0.5 0.4 6 10 18 0.1 0.02 0.2 2	37.5 15 25 18.75 31.25 12.5 7.5 0.63 8.75 0.63 0.5 7.5 12.5 22.5 0.13 0.03 0.25 2.5	いちょう切り スライス	おたま大	① 油 ② 豚もも小間 ③ おろしにんにく ④ 玉ねぎ・こしょう ⑤ ソテードオニオン ⑥ にんじん ⑦ チルドポテトダイス ⑧ エリンギスライス ⑨ 具材がかぶる量の湯 ⑩ トマトピューレ・ケチャップ・ 赤ワイン・デミグラスソース・ 粉さとうきび ⑪ ハヤシルウ・塩 ⑫ グリーンピース ⑬ <u>アレルギー食取り上げ</u> ⑭ シュレッドチーズ ⑮ 温度確認・手洗い・手袋・配缶	※チーズ除去 ① 釜から除去食を取りあげる。 ② 味を調える。 ③ 温度確認・手洗い・手袋・配缶
アーモンドサラダ(和)	キャベツ 冷凍アスパラスライス 冷凍スイートコーン きゅうり 赤ピーマン ローストアーモンド(細切) オリーブオイル(720g) 醤油(うす口) 酢 食塩(5kg) こしょう300g	20 10 10 15 5 6 1.2 1.8 1.6 0.08 0.02	24 12 12 18 6 7.2 1.44 2.16 1.92 0.1 0.02	千切り  輪切り 千切り	おたま小	① 野菜をスチームにかけ、温度確認する。 ② 真空冷却機で冷却する。 ③ アーモンド(細切)は、オーブン200℃で4分加熱し、温度確認後、冷凍庫で冷ましておく。 ④ 淡口醤油・酢・オリーブオイル・食塩・こしょうを合わせて調味液を作る。 ⑤ 和え物室で、②③④を、混ぜ合わせ、仕上げる。 ⑥ 温度確認・手洗い・手袋・配缶	

## 調理指示書(案)

献立番号46

【 はし・スプーン 】 使用献立

献立名	食品名	小学校 使用量	中学校 使用量	切り方等	器具	調理手順	アレルギー対応
粒チーズ パン 50/70	ミルクパン(70) 粒チーズ 8ミリ	50 10	70 14		トング	学校配送 パン委託加工場直送	
牛乳	牛乳(200ml)	206	206		ー	学校配送	
ラタトゥイ ユ(釜)	ベーコン(スティック) ● なす にんじん 玉ねぎ トマト ダイストマト(1号缶)(2550g) 冷凍ズッキーニ(500g) 冷凍ブロッコリー(500g) オリーブオイル(720g) 三温糖 醤油(濃口) チキンガラスープ ● チキンコンソメ500g ● 食塩(5kg) ローレルパウダー	20 20 10 35 15 18 15 20 1 0.5 1 3 0.7 0.2 0.01	25 25 12.5 43.75 18.75 22.5 18.75 25 1.25 0.63 1.25 3.75 0.88 0.25 0.01	いちょう切り いちょう切り 角切り 角切り	おたま大	① オリーブオイル ② ベーコン・ローレルパウダー ③ 玉ねぎ ④ にんじん ⑤ コンソメ・ガラスープ ⑥ 湯を少々加え、アクをとる ⑦ ダイストマト ⑧ トマト ⑨ 冷凍ズッキーニ ⑩ なす ⑪ 三温糖・濃口醤油・塩 ⑫ ブロッコリー ⑬ 温度確認・手洗い・手袋・配缶	
オムレツの きのこソー ス(焼)	Caたっぷりオムレツほうれん草 えのきたけ しめじ おろししょうが 三温糖 醤油(濃口) 本みりん でんぷん 水 チキンコンソメ500g ●	40 7 7 0.2 3 3 2 0.7 4.5 0.1	60 8.4 8.4 0.24 3.6 3.6 2.4 0.84 5.4 0.12		トング	① オムレツを鉄板に並べ、コンビ 180℃ 加湿50% 18分で 焼き上げ、温度確認。  <釜調理> ① おろししょうが・えのき・しめじ ② 三温糖・本みりん・濃口醤油・ コンソメ・水 ③ 水溶きでんぷん ④ 温度確認・手洗い・手袋 ⑤ <u>アレルギー食用に取り上げ</u> ⑥ オムレツを配缶後、タレをかけ て配缶	※卵代替食提 供  ① ハンバーグ をオープン 180℃7分で 焼く。 ② 温度確認 ③ 手洗い・手 袋・タレをかけ て配缶

## 調理指示書(案)

献立番号47

【 はし・スプーン 】 使用献立

献立名	食品名	小学校 使用量	中学校 使用量	切り方等	器具	調理手順	アレルギー対応
キムタクごはん(炊飯室釜)	精白米 精麦 強化米 豚もも小間 ごま油(1.5kg) おろしにんにく おろししょうが キムチ ● つぼ漬けきざみ 冷凍枝豆むきみ 醤油(濃口) 醤油(うす口)	65 6 0.13 15 0.8 0.5 0.5 8 8 6 5 2	81.25 7.5 0.16 18.75 1 0.63 0.63 10 10 7.5 6.25 2.5			① 米を洗米・浸漬後、強化米を混ぜ既定の水分量で炊く。  <釜調理> ① ごま油・豚肉 ② おろしにんにく・おろししょうが ③ キムチ・つぼ漬け ④ 濃口醤油・淡口醤油 ⑤ 枝豆 ⑥ 温度確認・手洗い・手袋 ⑦ 具を釜数に分配し、炊きあがったごはんに入れて配缶する。	
牛乳	牛乳(200ml)	206	206		—	学校配送	
もずくスープ(釜)	冷凍もずく ● 中華風つくね トック 太もやし にんじん えのきたけ(1/2カット) 押豆腐 チンゲン菜(アグリ) 生姜 清酒 醤油(うす口) 中華スープ ● チキンガラスープ ● 食塩(5kg) でんぷん(1kg) ごま油(1.5kg)	15 20 20 12 8 10 16 7 0.15 0.8 2.88 0.64 12 0.07 0.5 0.4	18 24 24 14.4 9.6 12 19.2 8.4 0.18 0.96 3.46 0.77 14.4 0.08 0.6 0.48	いちよう切り  角切り ざく切り みじん	おたまた大	① ごま油・にんじん ② えのきたけ ③ 太もやし ④ 具材がかぶるくらいの湯 ⑤ 中華スープ・ガラスープ ⑥ 中華風つくね ⑦ 生姜・酒 ⑧ 押豆腐 ⑨ もずく ⑩ 淡口醤油・塩 ⑪ チンゲン菜 ⑫ トック ⑬ 水溶きでん粉 ⑭ 温度確認・手洗い・手袋・配缶	
春巻(揚)	春巻Fe(米粉入り)50g 菜種白絞油(18L)	35 3.5	50 5		トンブ	① 春巻を170℃で、5分半揚げる。 ② 温度確認・手洗い・手袋・配缶	

## 調理指示書(案)

献立番号48

【 はし・スプーン 】 使用献立

献立名	食品名	小学校 使用量	中学校 使用量	切り方等	器具	調理手順	アレルギー対応
発芽玄米 ごはん80 /100	ごはん(100)	80	100			学校配送	
	発芽玄米●	8	10		しゃもじ	米飯委託加工場直送	
牛乳	牛乳(200ml)	206	206		ー	学校配送	
がんもの煮 物(釜)	冷凍がんも ●	20	24			① だし汁・大根・にんじん	
	荒挽つくねミニ	22	26.4			② たけのこ	
	大根	20	24	いちよう切り		③ こんにやく	
	にんじん	10	12	いちよう切り		④ じゃがいも	
	たけのこ水煮(1kg)	20	24	いちよう切り		⑤ 粗挽きつくね	
	じゃがいも	40	48	角切り		⑥ 昆布	
	コンニャク(黒)	15	18	角切り		⑦ 中双糖・本みりん・淡口醤油	
	冷凍枝豆むきみ	6	7.2			⑧ がんも	
	昆布1cm角 ●	0.8	0.96			⑨ 枝豆	
	醤油(うす口)	5.5	6.6			⑩ 温度確認・手洗い・手袋・配缶	
	中双糖	1.5	1.8				
	本みりん	0.8	0.96				
	かつお節・昆布・椎茸(だしパック)	2	2.4				
いわしの甘 露煮(蒸)	いわしの甘露煮50(津田商店)	40	50		トンブ	① スチーム 98℃ 20分 ② 温度確認・手洗い・配缶	
梨6分の1 カット(果 物)	梨 生	50	50		手袋	① なしを1/6にカットし、皮と芯 を 取る。 ② 塩水につける。 ③ 配缶	

## 調理指示書(案)

献立番号49

【 は七 ・ スプーン 】 使用献立

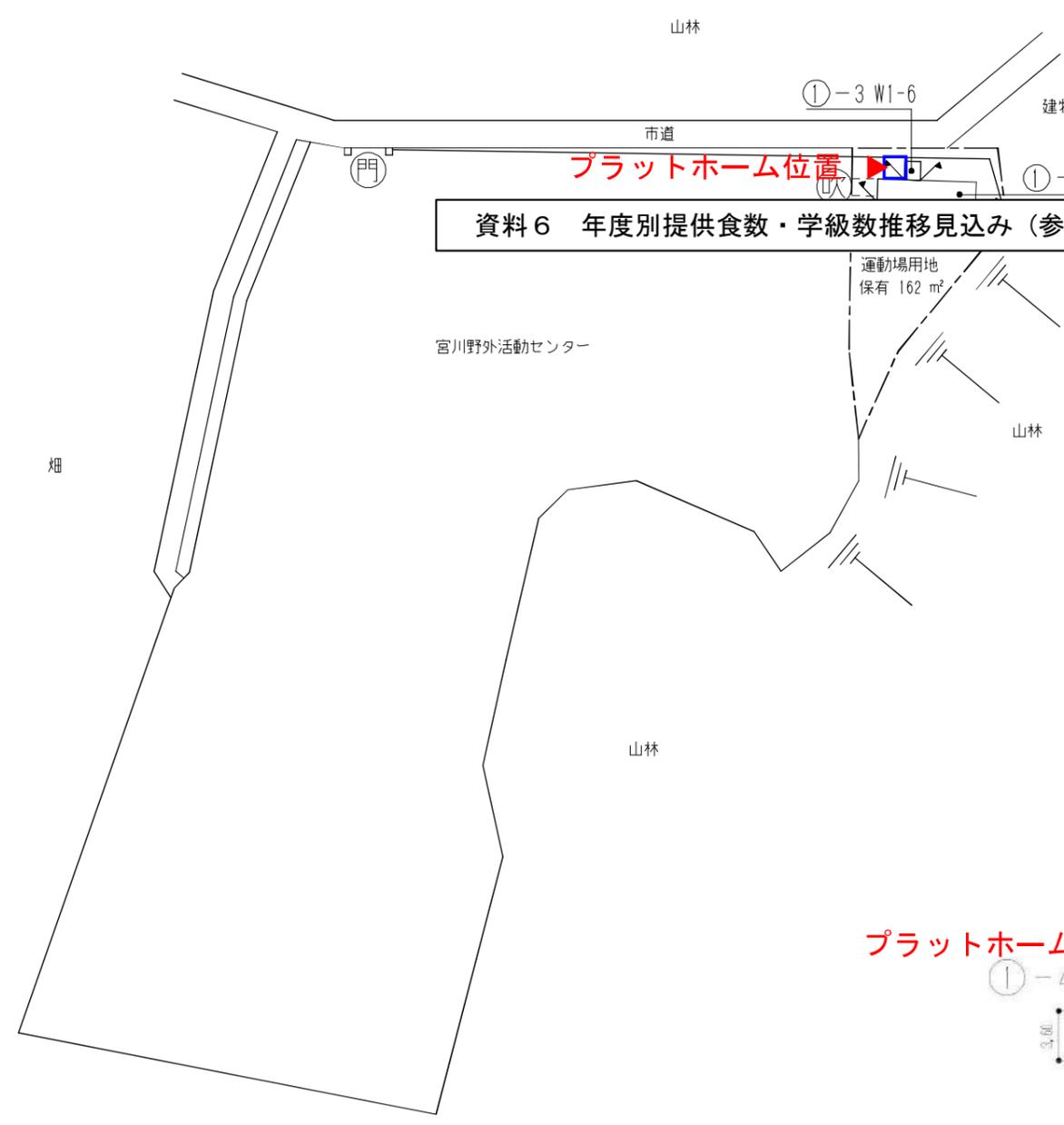
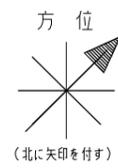
献立名	食品名	小学校 使用量	中学校 使用量	切り方等	器具	調理手順	アレルギー対応
ドッグパン 50/70	コッペパン(70)	50	70		トンブ	学校配送	
牛乳	牛乳(200ml)	206	206		—	学校配送	
ベーコンと ポテトのコン ソメ煮 (釜)	ベーコン(短冊10mm)● 25 にんじん 15 玉ねぎ 20 チルドポテト1kg乱切(小) 30 冷凍ブロッコリー(500g) 20 ひよこ豆(冷凍) 5 セロリ 4 白ワイン 0.8 醤油(うす口) 2 食塩(5kg) 0.1 こしょう300g 0.03 チキンコンソメ500g● 0.6 チキンガラスープ ● 6 菜種白絞油(18L) 0.5	32.5 19.5 26 39 26 6.5 5.2 1.04 2.6 0.13 0.04 0.78 7.8 0.65	短冊切り スライス スライス	おたま大	① 油 ② ベーコン・白ワイン ③ セロリ ④ 玉ねぎ・こしょう ⑤ にんじん ⑥ チルドポテト乱切り小 ⑦ コンソメ・ガラスープ ⑧ 湯を少々加え、アクをとる。 ⑨ ひよこ豆 ⑩ 淡口醤油・塩 ⑪ ブロッコリー ⑫ 温度確認・手洗い・手袋・配缶		
ツナサンド の具(釜)	くろしおパック 30 キャベツ 30 玉ねぎ 20 食塩(5kg) 0.2 こしょう300g 0.01 マヨネーズノンエッグ ● 8	39 39 26 0.26 0.01 10.4	短冊切り スライス	おたま小	① 玉ねぎ・こしょう ② キャベツ ③ くろしおパック ④ ノンエッグマヨネーズ・塩 ⑤ 温度確認・手洗い・手袋・配缶		
飲むヨーグ ルト(中学 生のみ) (業者配 送)	ジョアプレーン 80ml		85		—	学校配送	※乳代替食提 供 ① アップル& キャロットを 配缶

配膳室（現在のセンター方式校）

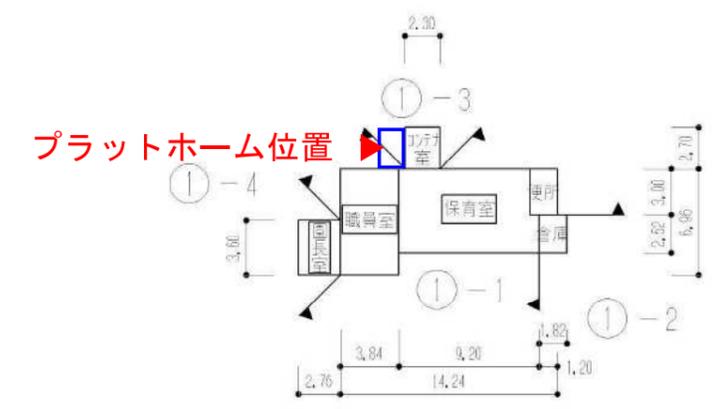
令和4年度

施設の配置図	縮尺	0 5 10 20 30 40 50 m	1/1200	学校名	宮川 幼稚園	調査年度	4/6	都道府県	2/0/1	(市町村)	8/0/1/3	(学校)	整理番号	1
--------	----	----------------------	--------	-----	--------	------	-----	------	-------	-------	---------	------	------	---

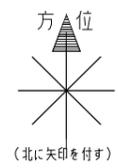
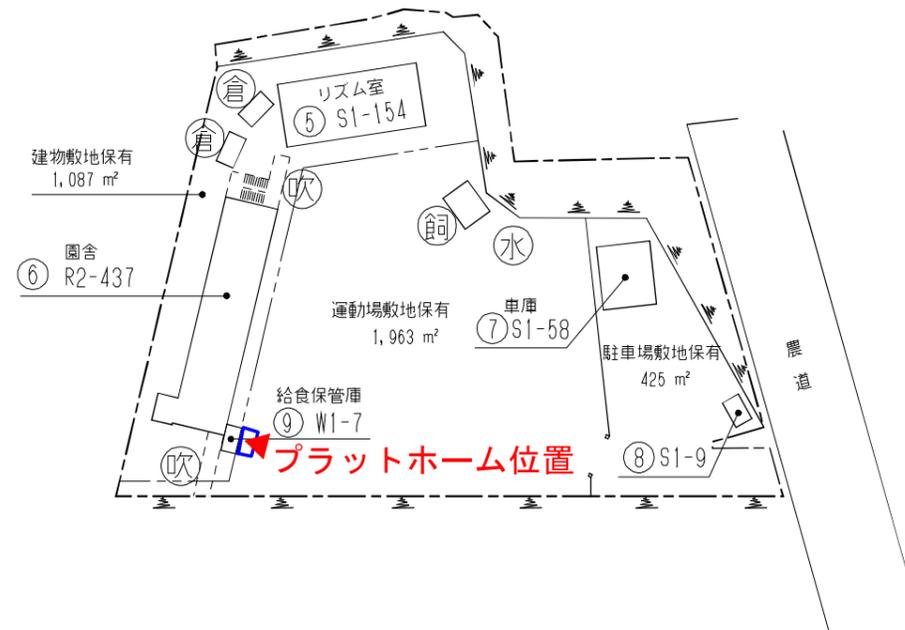
- 凡 例
- 建 物
  - ⊖ 未とりこわし建物
  - ⊖ 危険建物
  - ⊖ 借用建物
  - ⊖ 一時使用建物
  - 建物以外の工作物等
  - ⊖ 自転車置場
  - ⊖ 倉 庫
  - ⊖ 吹き抜けの渡り廊下
  - ⊖ 温 室
  - ⊖ 簡易な小規模建物
  - ⊖ プール上屋
  - ⊖ 堆肥舎
  - ⊖ 観察池
  - ⊖ その他施設
  - ⊖ 危険物庫
  - ⊖ 屋外水飲場
  - ⊖ 国旗掲揚台
  - ⊖ すもう場
  - ⊖ 飼育舎
  - ⊖ ゴミステーション
  - ⊖ 砂場
  - ⊖ 露場
  - ⊖ ポンプ室
  - ⊖ 門
  - ⊖ 築山
  - ⊖ 屋外照明
  - ⊖ 防球フェンス・防球ネット
  - ⊖ 弓道場
  - ⊖ キュービクル
  - ⊖ 集じん機
  - ⊖ 森
  - ⊖ バックネット
  - ⊖ 記念碑



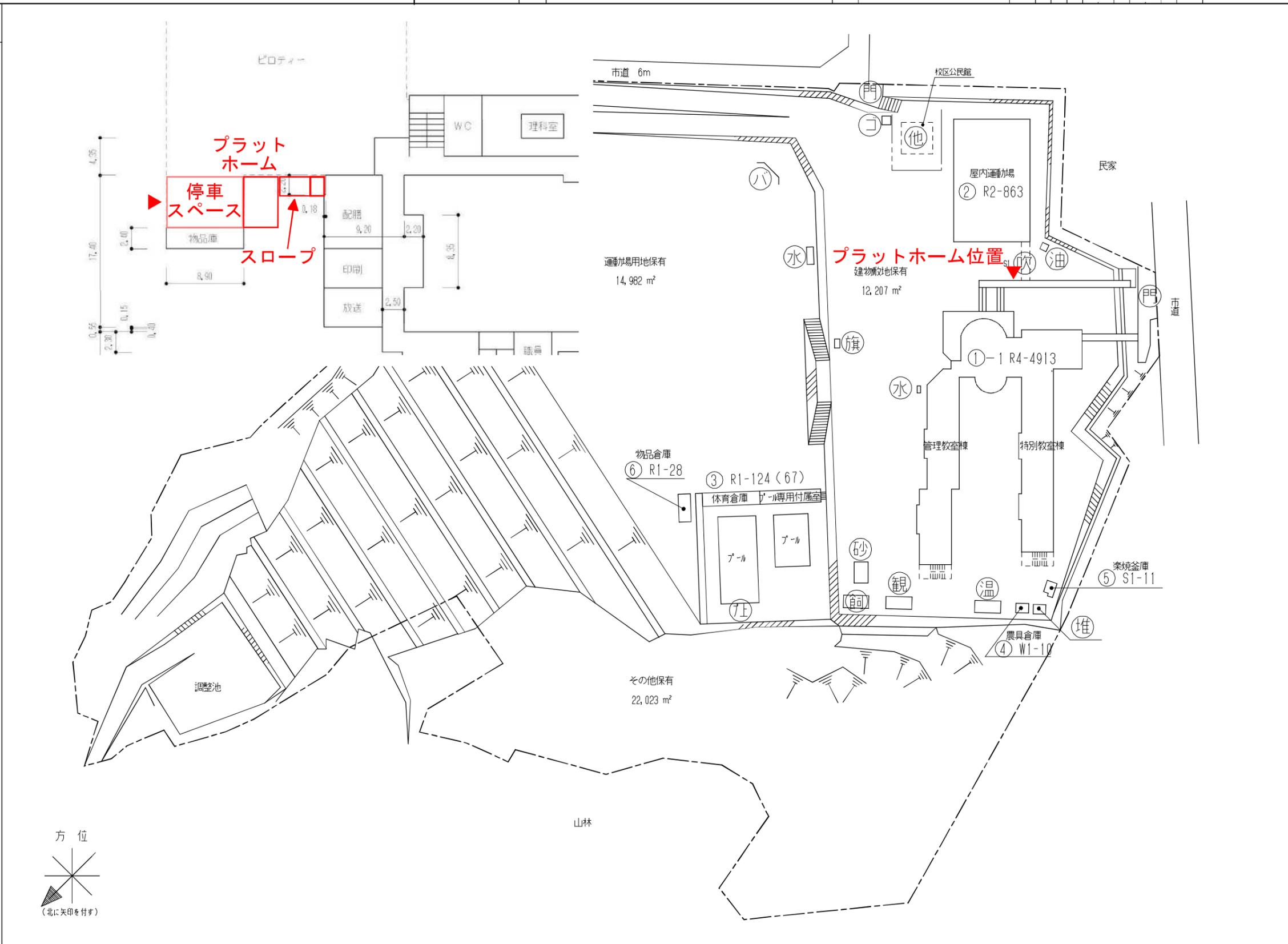
資料6 年度別提供食数・学級数推移見込み（参考値）



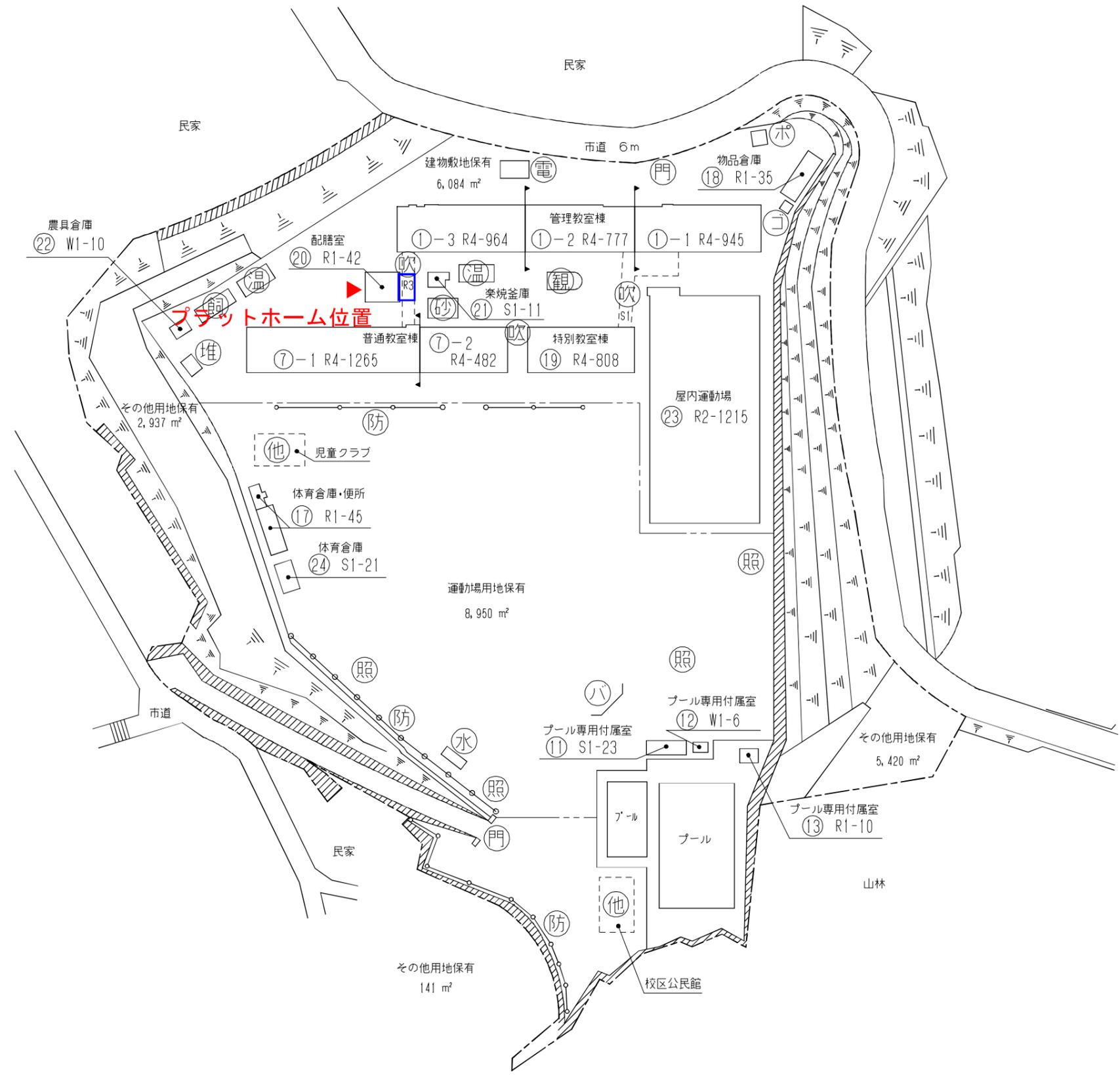
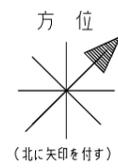
- 凡 例
- 建 物
  - ⊖ 未とりこわし建物
  - ⊖ 危険建物
  - ⊖ 借用建物
  - ⊖ 一時使用建物
  - 建物以外の工作物等
  - ⊖ 自転車置場
  - ⊖ 倉庫
  - ⊖ 吹き抜けの渡り廊下
  - ⊖ 温室
  - ⊖ 簡易な小規模建物
  - ⊖ プール上屋
  - ⊖ 堆肥舎
  - ⊖ 観察池
  - ⊖ その他施設
  - ⊖ 危険物庫
  - ⊖ 屋外水飲場
  - ⊖ 国旗掲揚台
  - ⊖ すもう場
  - ⊖ 飼育舎
  - ⊖ ゴミステーション
  - ⊖ 砂場
  - ⊖ 露場
  - ⊖ ポンプ室
  - ⊖ 門
  - ⊖ 築山
  - ⊖ 屋外照明
  - ⊖ 防球フェンス・防球ネット
  - ⊖ 弓道場
  - ⊖ キュービクル
  - ⊖ 集じん機
  - ⊖ 森
  - ⊖ バックネット
  - ⊖ 記念碑

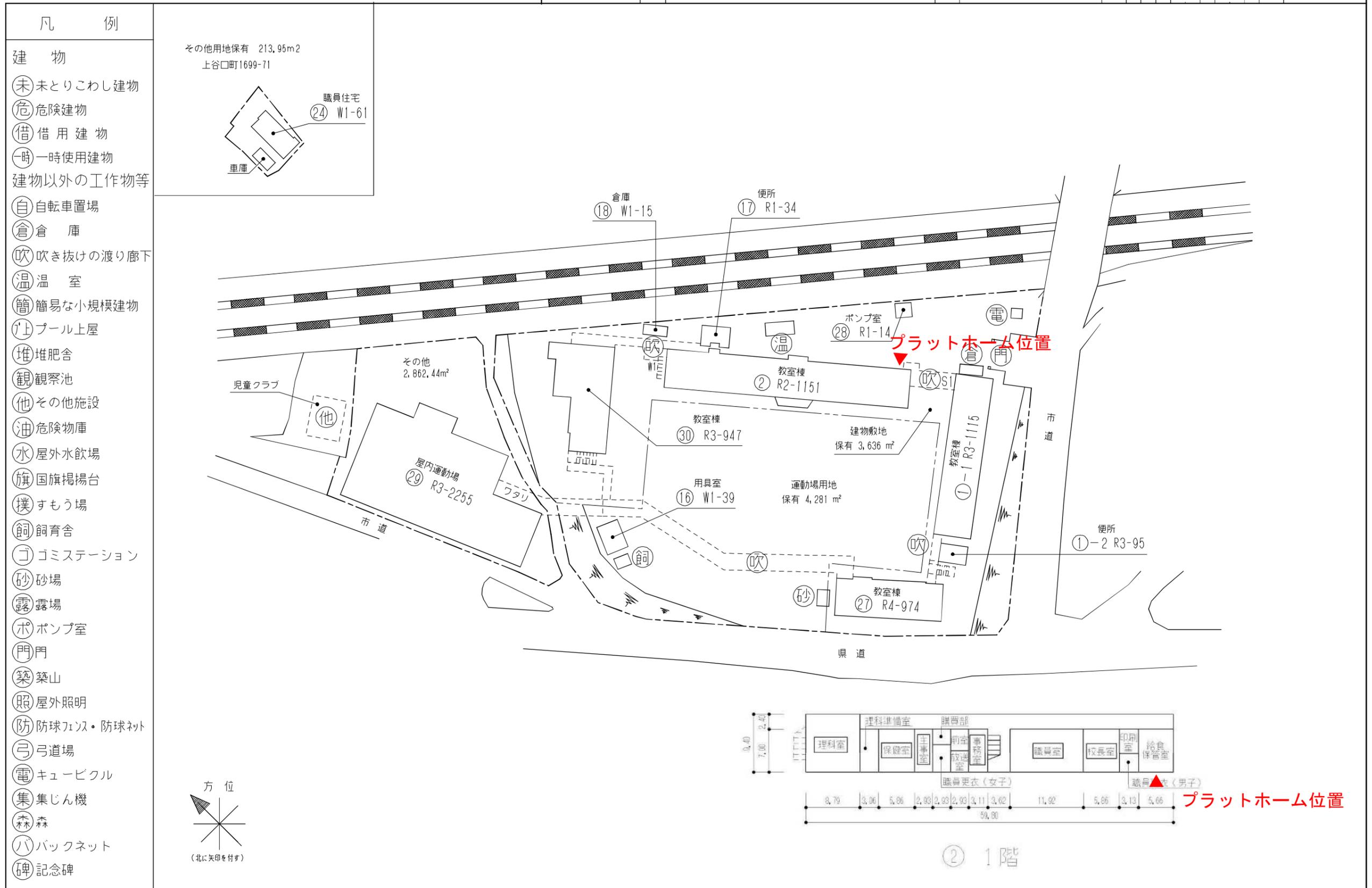


- 凡 例
- 建 物
  - ⊖ 未とりこわし建物
  - ⊙ 危険建物
  - 借 借用建物
  - ⊖ 一時使用建物
  - 建物以外の工作物等
  - ⊙ 自転車置場
  - 倉 倉庫
  - 吹 吹き抜けの渡り廊下
  - 温 温室
  - 簡 簡易な小規模建物
  - 上 プール上屋
  - 堆 堆肥舎
  - 観 観察池
  - 他 その他施設
  - 油 危険物庫
  - 水 屋外水飲場
  - 旗 国旗掲揚台
  - 撲 すもう場
  - 飼 飼育舎
  - コ ゴミステーション
  - 砂 砂場
  - 露 露場
  - ポ ポンプ室
  - 門 門
  - 築 築山
  - 照 屋外照明
  - 防 防球フェンス・防球ネット
  - 弓 弓道場
  - 電 キュービクル
  - 集 集じん機
  - 森 森
  - ハ バックネット
  - 碑 記念碑



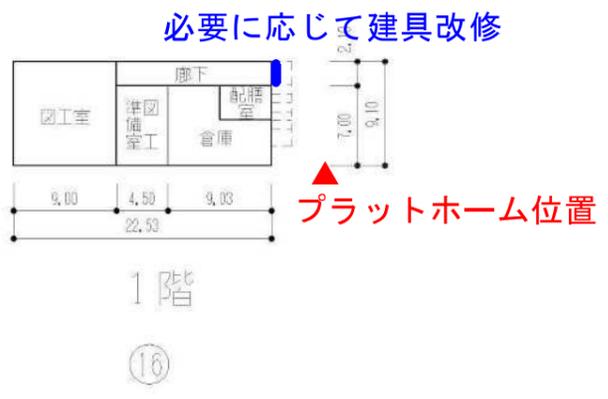
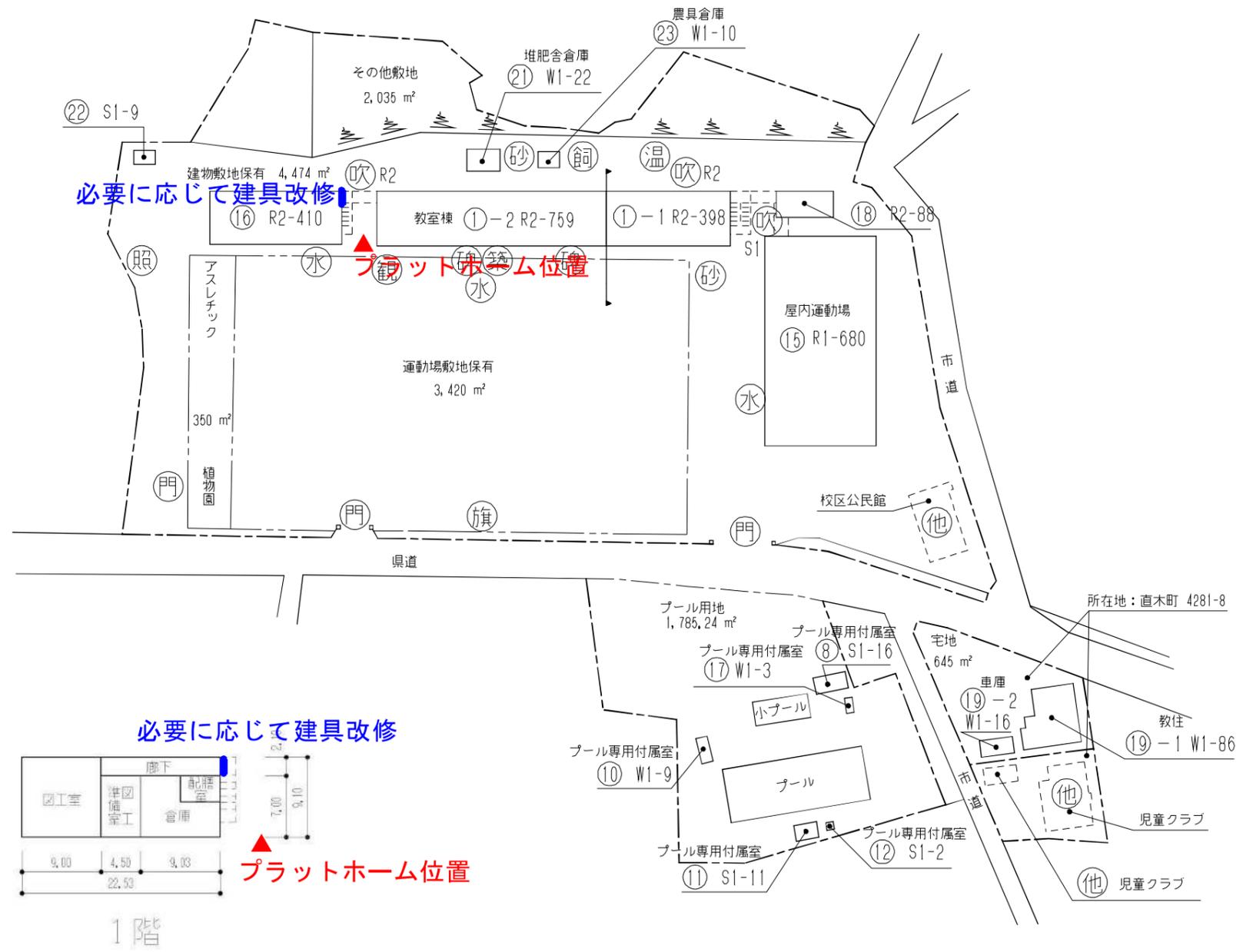
- 凡 例
- 建 物
  - ⊖ 未とりこわし建物
  - ⊘ 危険建物
  - ⊙ 借用建物
  - ⊕ 一時使用建物
  - 建物以外の工作物等
  - ⊕ 自転車置場
  - 倉 庫
  - 吹 吹き抜けの渡り廊下
  - 温 温室
  - 簡 簡易な小規模建物
  - ↑ プール上屋
  - 堆 堆肥舎
  - 観 観察池
  - 他 その他施設
  - 油 危険物庫
  - 水 屋外水飲場
  - 旗 国旗掲揚台
  - 撲 すもう場
  - 飼 飼育舎
  - コ ゴミステーション
  - 砂 砂場
  - 露 露場
  - ポ ポンプ室
  - 門 門
  - 築 築山
  - 照 屋外照明
  - 防 防球フェンス・防球ネット
  - 弓 弓道場
  - 電 キュービクル
  - 集 集じん機
  - 森 森
  - ハ バックネット
  - 碑 記念碑



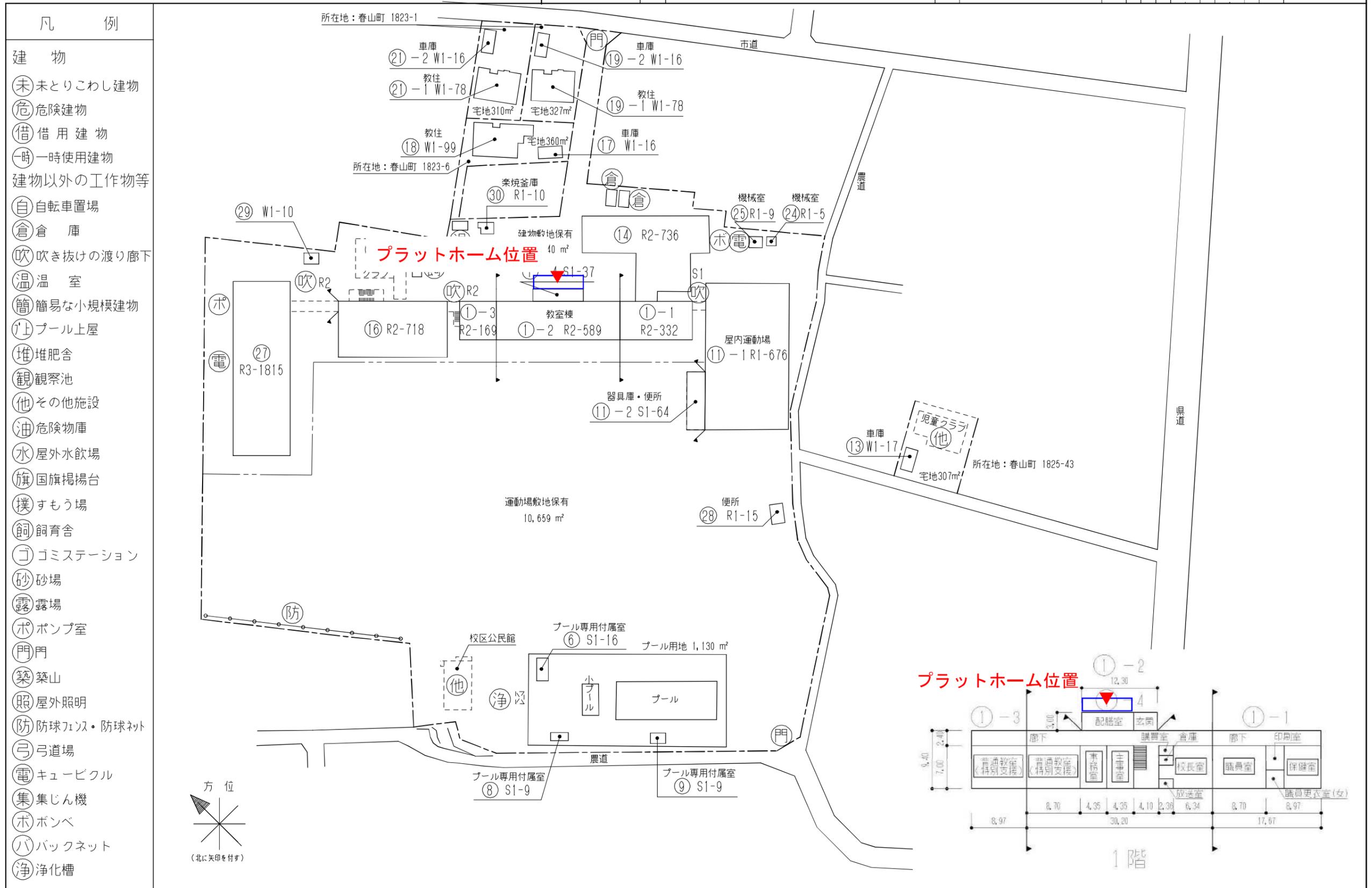


施設の配置図	縮尺	1/1200	0 5 10 20 30 40 50 m	学校名	東昌 小学校	調査年度	4/6	(都道府県)	(市町村)	(学校)	整理番号	60
--------	----	--------	----------------------	-----	--------	------	-----	--------	-------	------	------	----

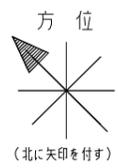
- 凡 例
- 建 物
  - ⊖ 未とりこわし建物
  - ⊖ 危険建物
  - ⊖ 借用建物
  - ⊖ 一時使用建物
  - 建物以外の工作物等
  - ⊖ 自転車置場
  - 倉 庫
  - 吹 吹き抜けの渡り廊下
  - 温 温 室
  - 簡 簡易な小規模建物
  - ↑ プール上屋
  - 堆 堆肥舎
  - 観 観察池
  - 他 その他施設
  - 油 危険物庫
  - 水 屋外水飲場
  - 旗 国旗掲揚台
  - 撲 すもう場
  - 飼 飼育舎
  - コ ゴミステーション
  - 砂 砂場
  - 露 露場
  - ポ ポンプ室
  - 門 門
  - 築 築山
  - 照 屋外照明
  - 防 防球フェンス・防球ネット
  - 弓 弓道場
  - 電 キュービクル
  - 集 集じん機
  - 森 森
  - ハ バックネット
  - 碑 記念碑



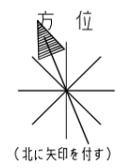
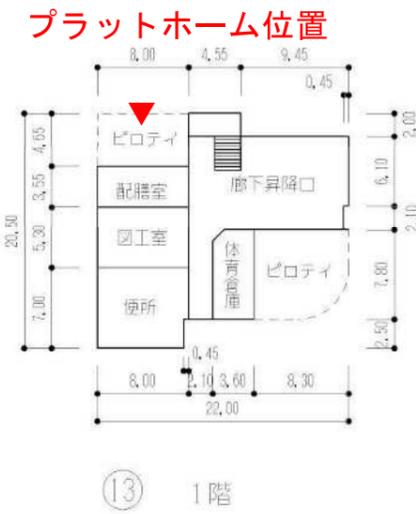
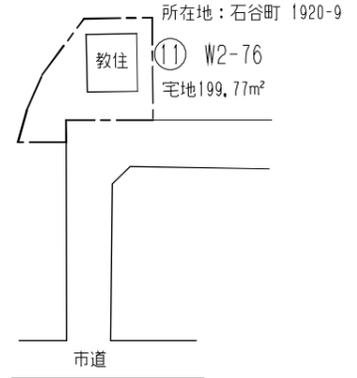
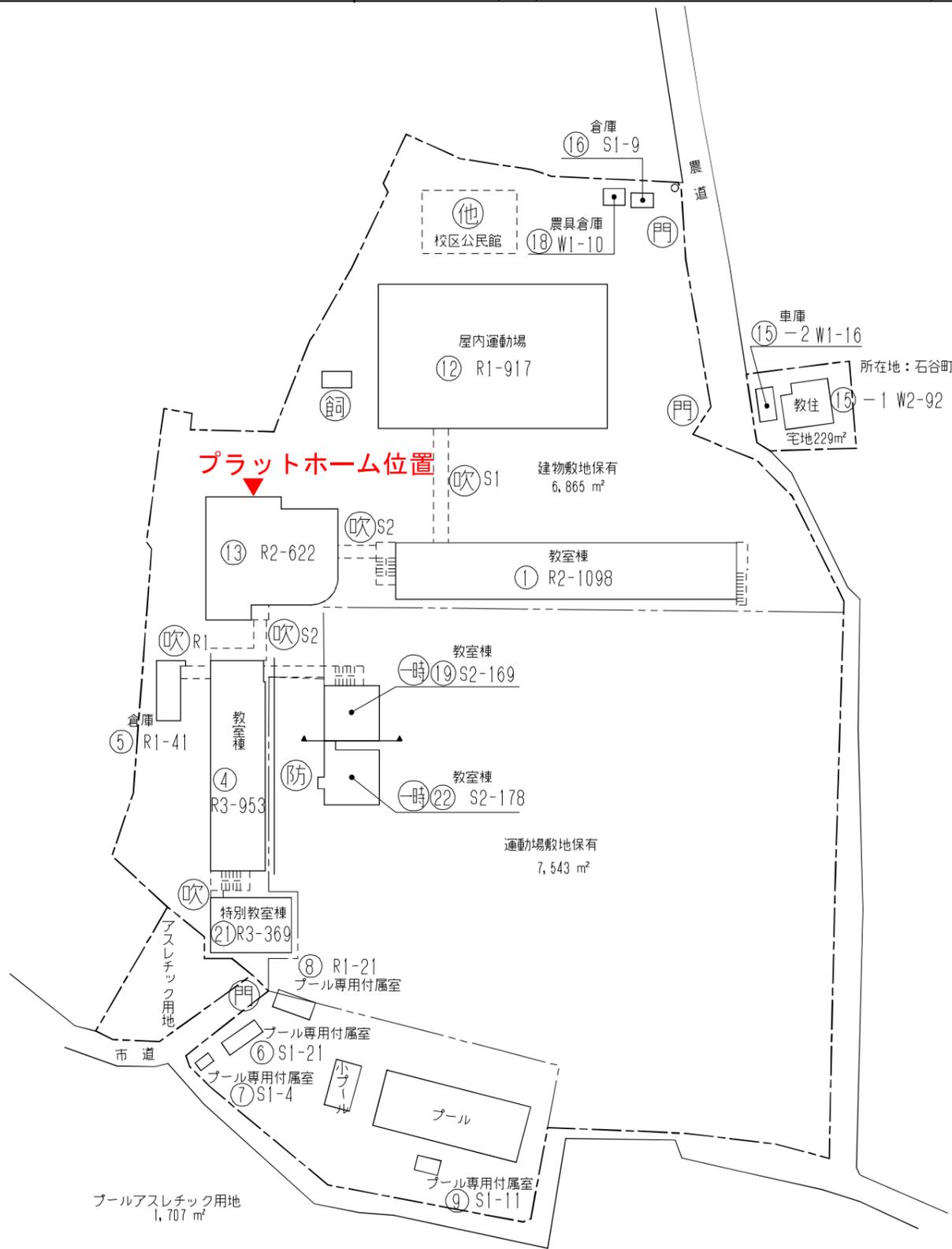
施設の配置図	縮尺	0 5 10 20 30 40 50 m	1/1200	学校名	春山 小学校	調査年度	4:6	調査月	2:0	調査日	1:26:9	整理番号	61
--------	----	----------------------	--------	-----	--------	------	-----	-----	-----	-----	--------	------	----

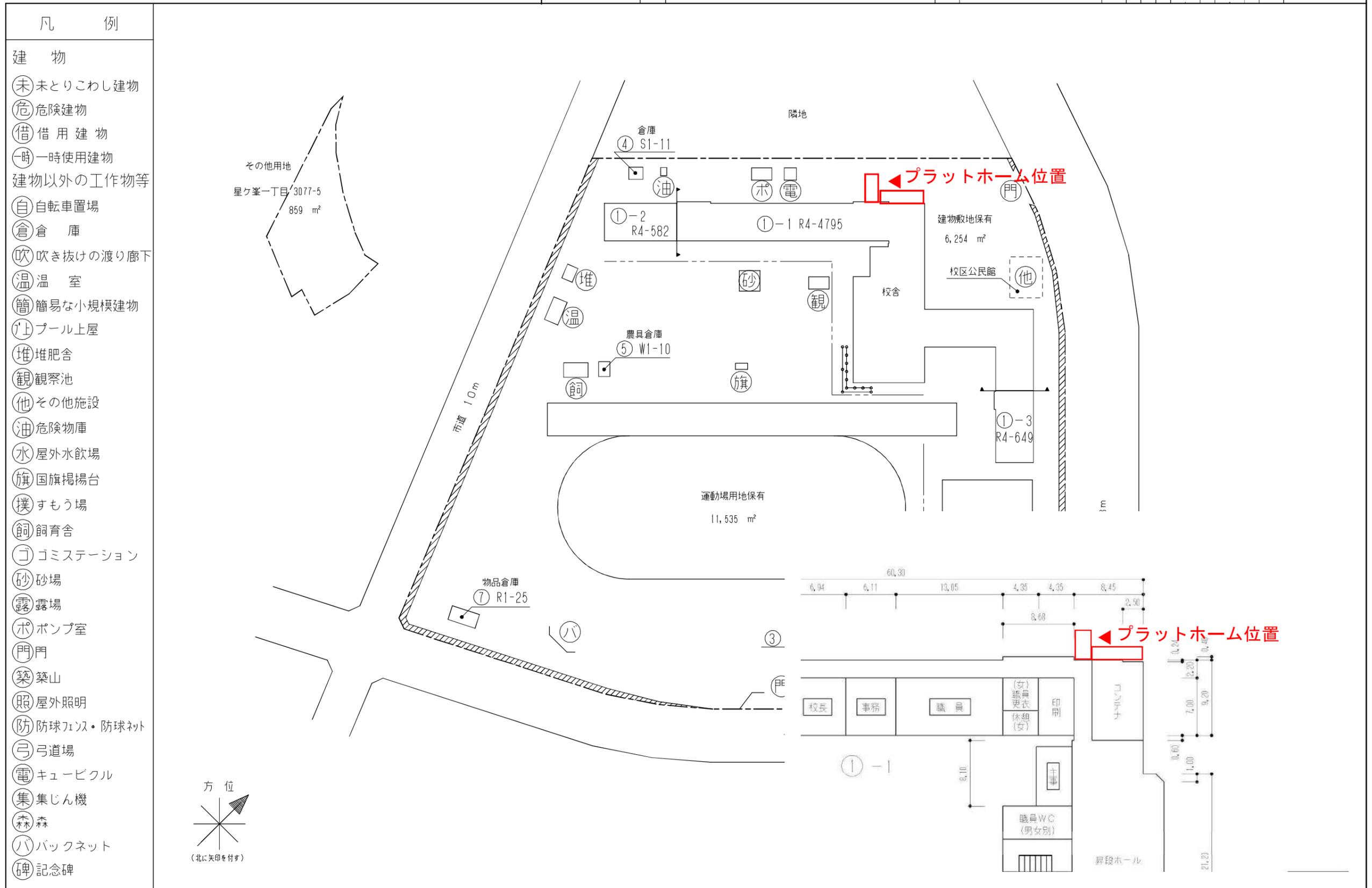


- 凡 例
- 建 物
- ⊖ 未とりこわし建物
  - ⊙ 危険建物
  - ⊖ 借用建物
  - ⊖ 一時使用建物
- 建物以外の工作物等
- ⊖ 自転車置場
  - 倉 倉庫
  - 吹 吹き抜けの渡り廊下
  - 温 温室
  - 簡 簡易な小規模建物
  - 上 プール上屋
  - 堆 堆肥舎
  - 観 観察池
  - 他 その他施設
  - 油 危険物庫
  - 水 屋外水飲場
  - 旗 国旗掲揚台
  - 撲 すもう場
  - 飼 飼育舎
  - ゴ ゴミステーション
  - 砂 砂場
  - 露 露場
  - ポ ポンプ室
  - 門 門
  - 築 築山
  - 照 屋外照明
  - 防 防球フェンス・防球ネット
  - 弓 弓道場
  - 電 キュービクル
  - 集 集じん機
  - ホ ボンベ
  - ハ バックネット
  - 浄 浄化槽



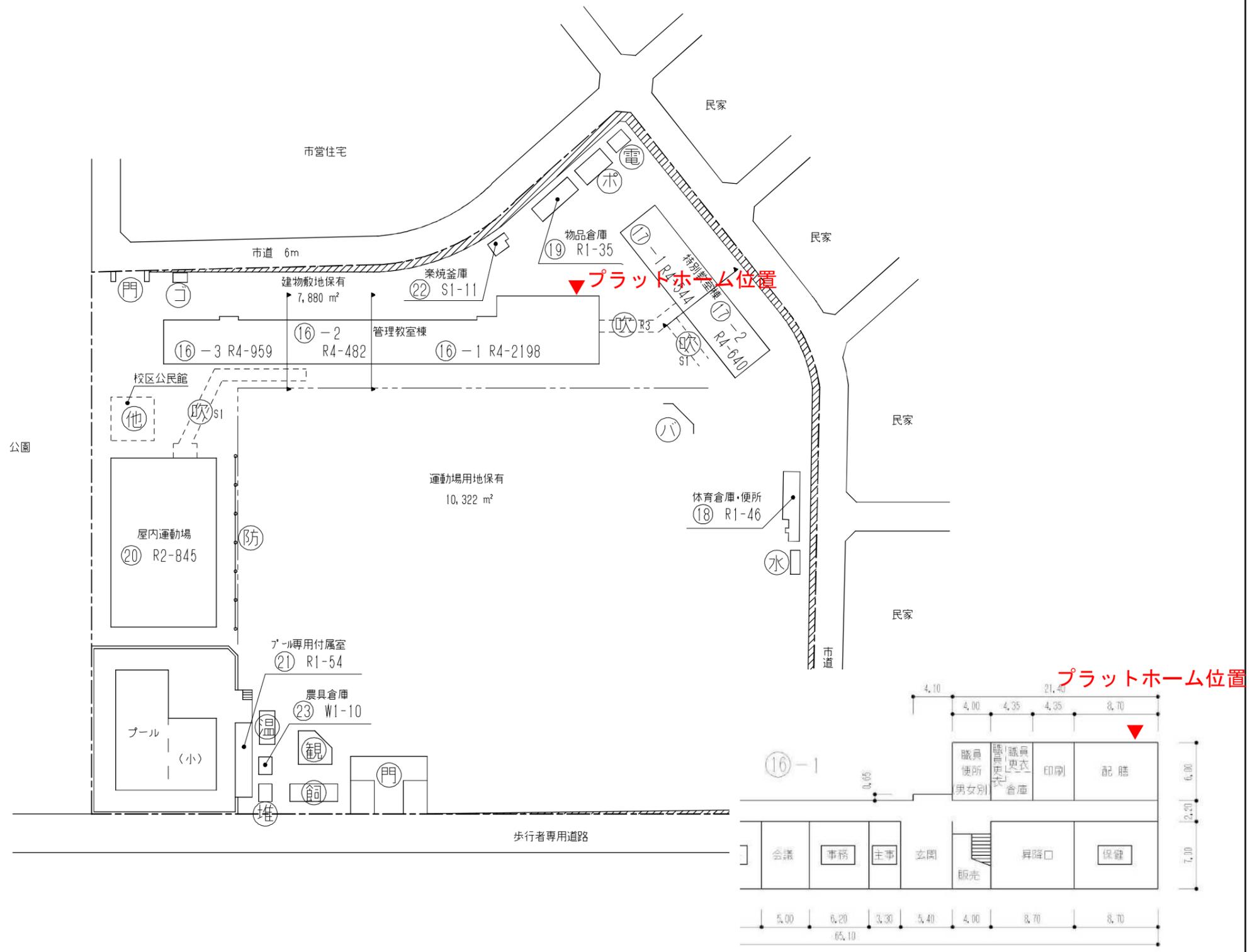
- 凡 例
- 建 物
  - Ⓜ 未とりこわし建物
  - Ⓢ 危険建物
  - Ⓝ 借用建物
  - Ⓣ 一時使用建物
  - 建物以外の工作物等
  - Ⓜ 自転車置場
  - Ⓢ 倉 庫
  - Ⓣ 吹き抜けの渡り廊下
  - Ⓢ 温 室
  - Ⓝ 簡易な小規模建物
  - Ⓣ プール上屋
  - Ⓢ 堆肥舎
  - Ⓝ 観察池
  - Ⓢ その他施設
  - Ⓣ 危険物庫
  - Ⓢ 屋外水飲場
  - Ⓝ 国旗掲揚台
  - Ⓢ すもう場
  - Ⓝ 飼育舎
  - Ⓢ ゴミステーション
  - Ⓣ 砂場
  - Ⓢ 露 場
  - Ⓝ ポンプ室
  - Ⓢ 門
  - Ⓝ 築山
  - Ⓢ 屋外照明
  - Ⓝ 防球フェンス・防球ネット
  - Ⓢ 弓道場
  - Ⓝ キュービクル
  - Ⓢ 集じん機
  - Ⓝ 森
  - Ⓢ バックネット
  - Ⓝ 記念碑





施設の配置図	縮尺	1/1200	0 5 10 20 30 40 50 m	学校名	宮川 小学校	調査年度	4/6	2/0/1	1/0/3/9	整理番号	77
						(都道府県)	(市町村)	(学校)			

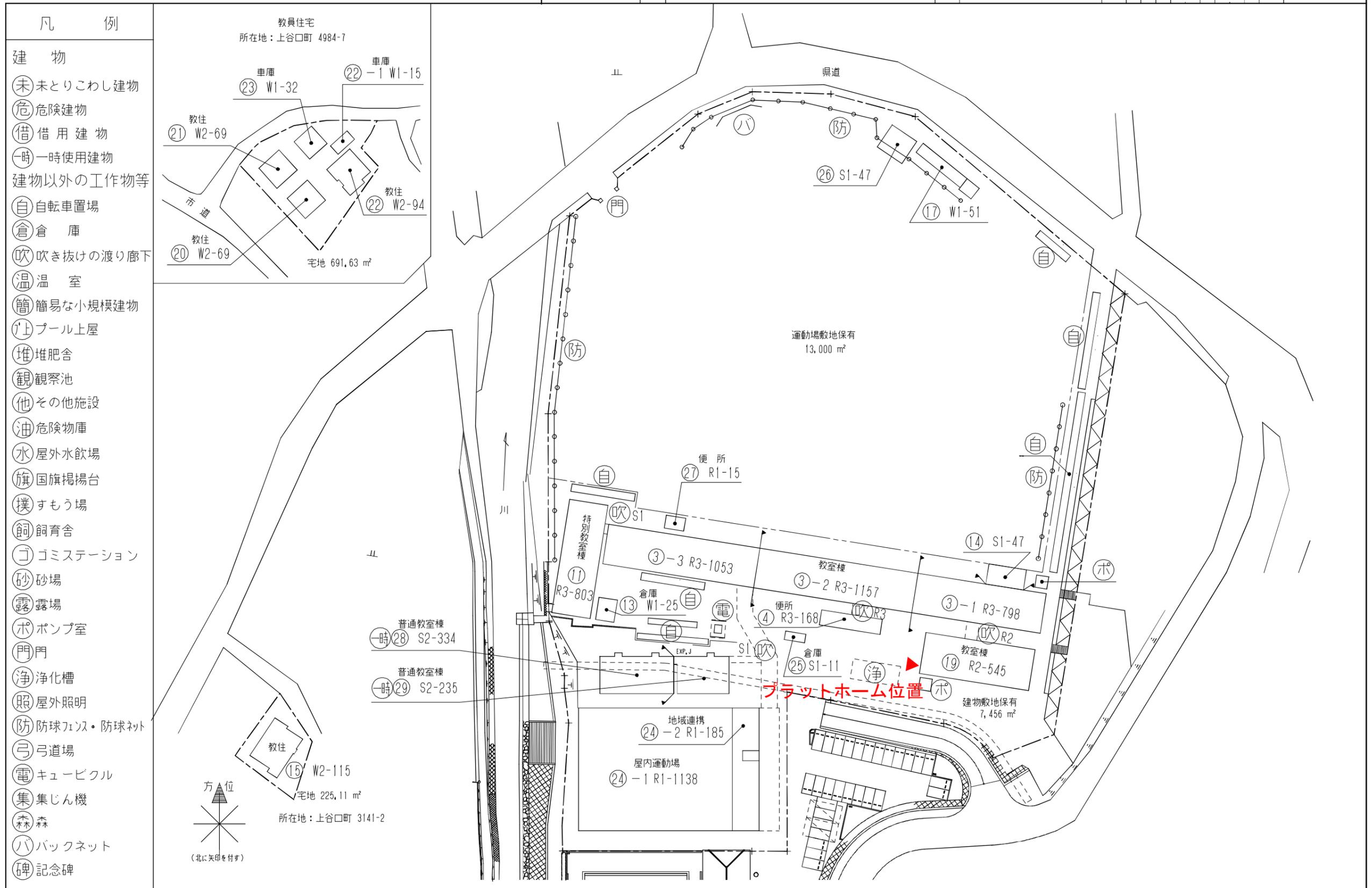
- 凡 例
- 建 物
- 未 未とりこわし建物
  - 危 危険建物
  - 借 借用建物
  - 一 一時使用建物
- 建物以外の工作物等
- 自 自転車置場
  - 倉 倉庫
  - 吹 吹き抜けの渡り廊下
  - 温 温室
  - 簡 簡易な小規模建物
  - 上 プール上屋
  - 堆 堆肥舎
  - 観 観察池
  - 他 その他施設
  - 油 危険物庫
  - 水 屋外水飲場
  - 旗 国旗掲揚台
  - 撲 すもう場
  - 飼 飼育舎
  - ゴ ゴミステーション
  - 砂 砂場
  - 露 露場
  - ポ ポンプ室
  - 門 門
  - 築 築山
  - 照 屋外照明
  - 防 防球フェンス・防球ネット
  - 弓 弓道場
  - 電 キュービクル
  - 集 集じん機
  - 森 森
  - バ バックネット



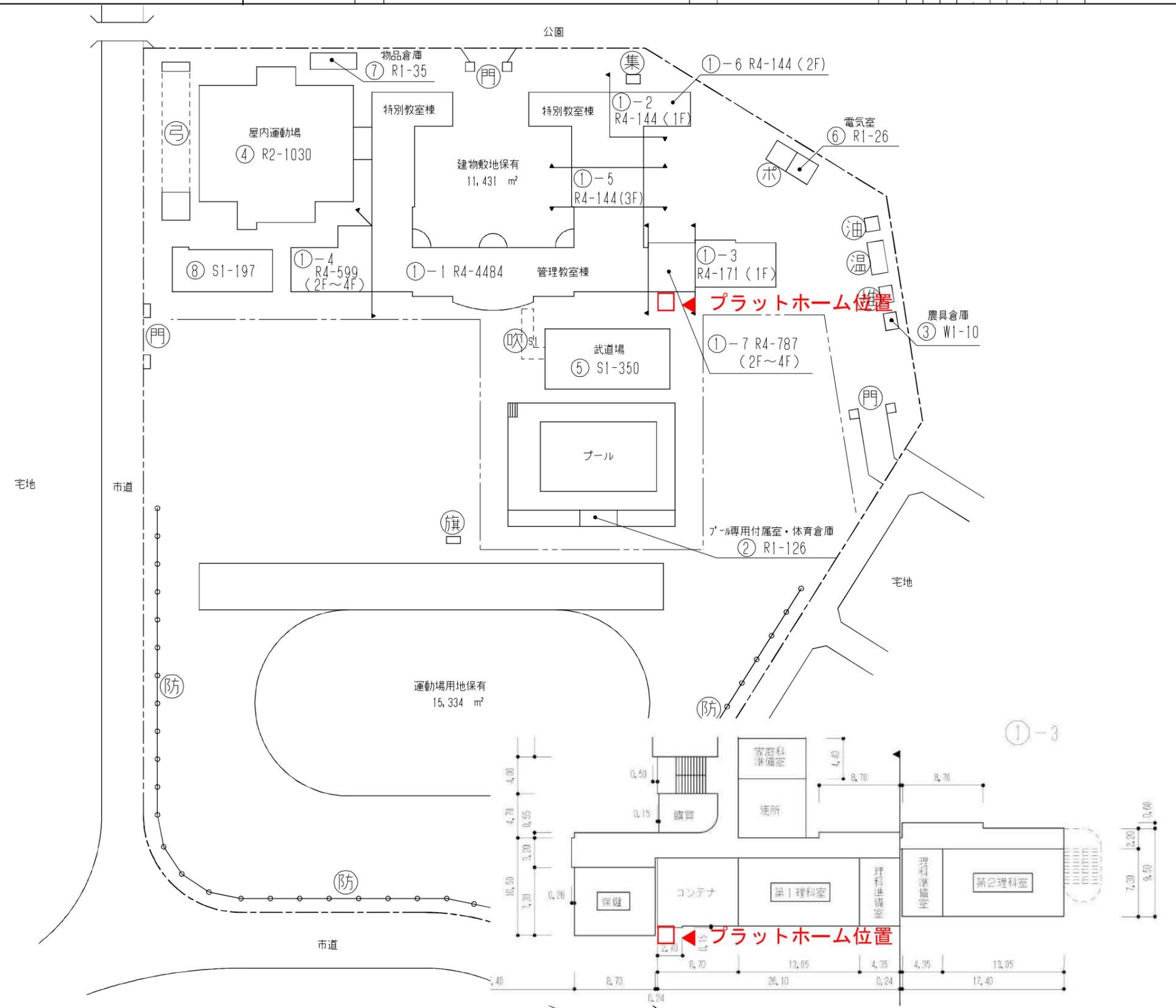
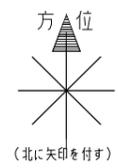








- 凡 例
- 建 物
- ⊖ 未とりこわし建物
  - ⊕ 危険建物
  - 借 借用建物
  - 一 一時使用建物
- 建物以外の工作物等
- 自 自転車置場
  - 倉 倉庫
  - 吹 吹き抜けの渡り廊下
  - 温 温室
  - 簡 簡易な小規模建物
  - 上 プール上屋
  - 堆 堆肥舎
  - 観 観察池
  - 他 その他施設
  - 油 危険物庫
  - 水 屋外水飲場
  - 旗 国旗掲揚台
  - 撲 すもう場
  - 飼 飼育舎
  - ゴ ゴミステーション
  - 砂 砂場
  - 露 露場
  - ポ ポンプ室
  - 門 門
  - 築 築山
  - 照 屋外照明
  - 防 防球フェンス・防球ネット
  - 弓 弓道場
  - 電 キュービクル
  - 集 集じん機
  - 森 森
  - ハ バックネット
  - 碑 記念碑

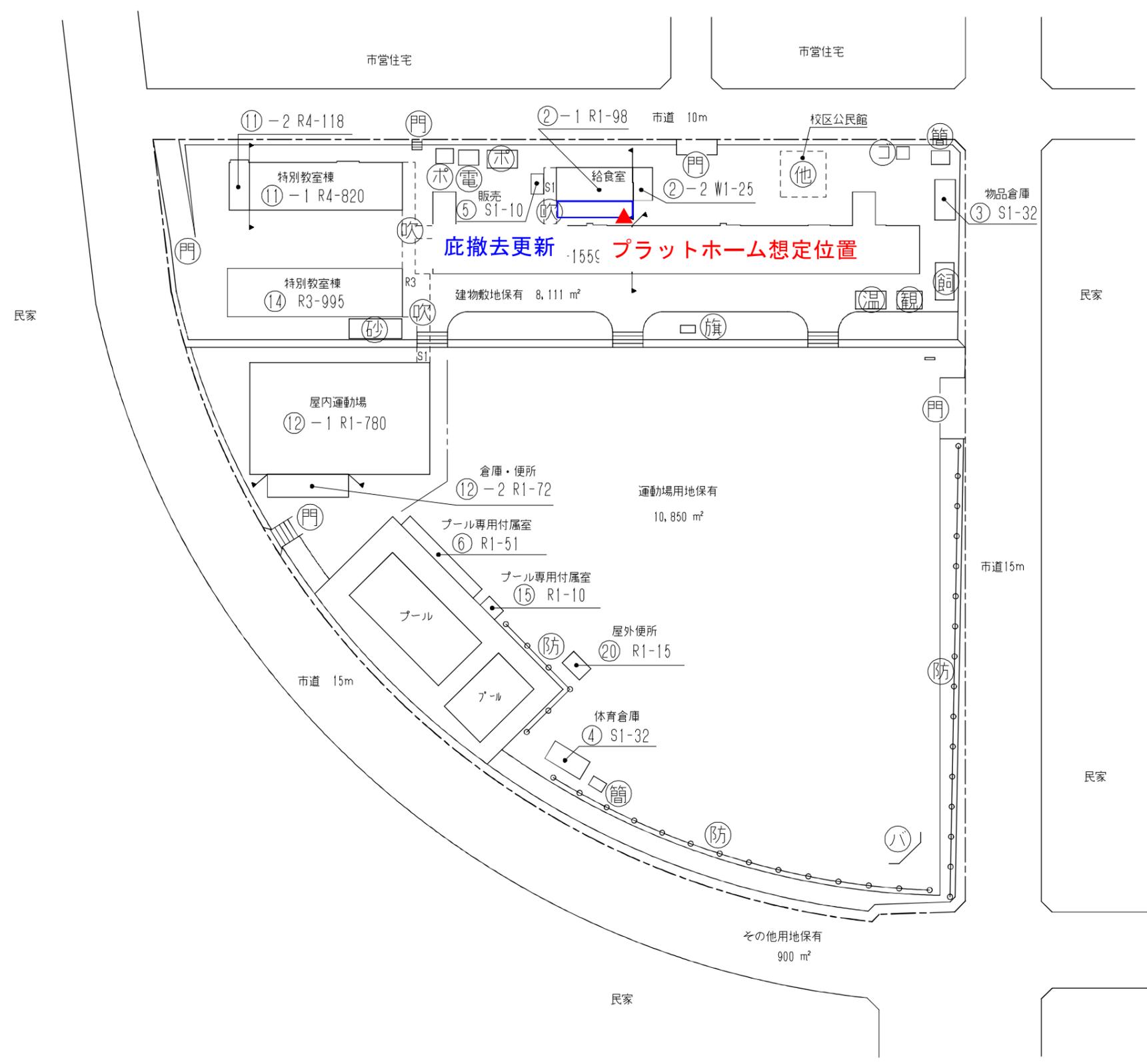
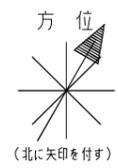


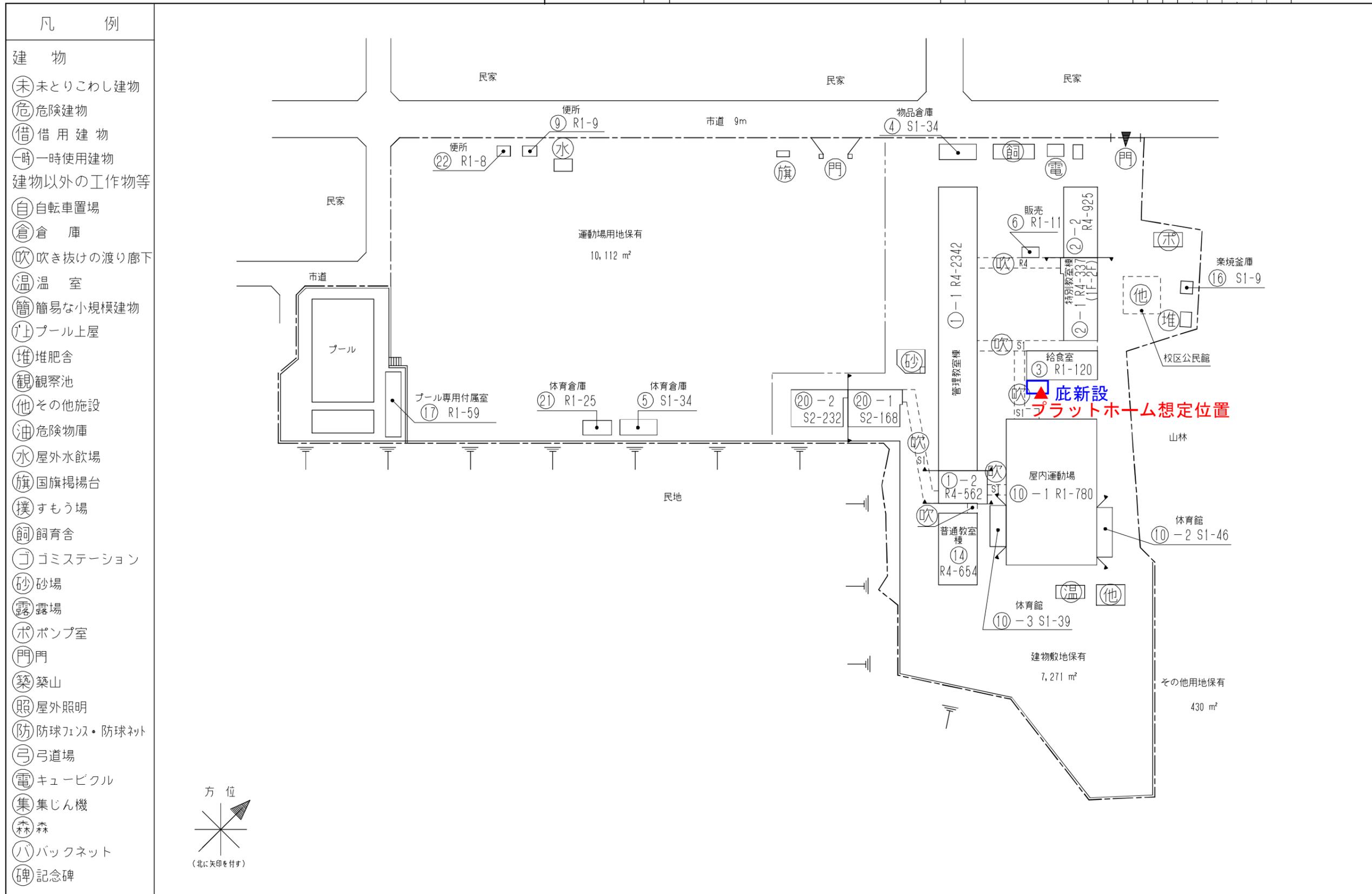
給食室（現在の自校方式校）

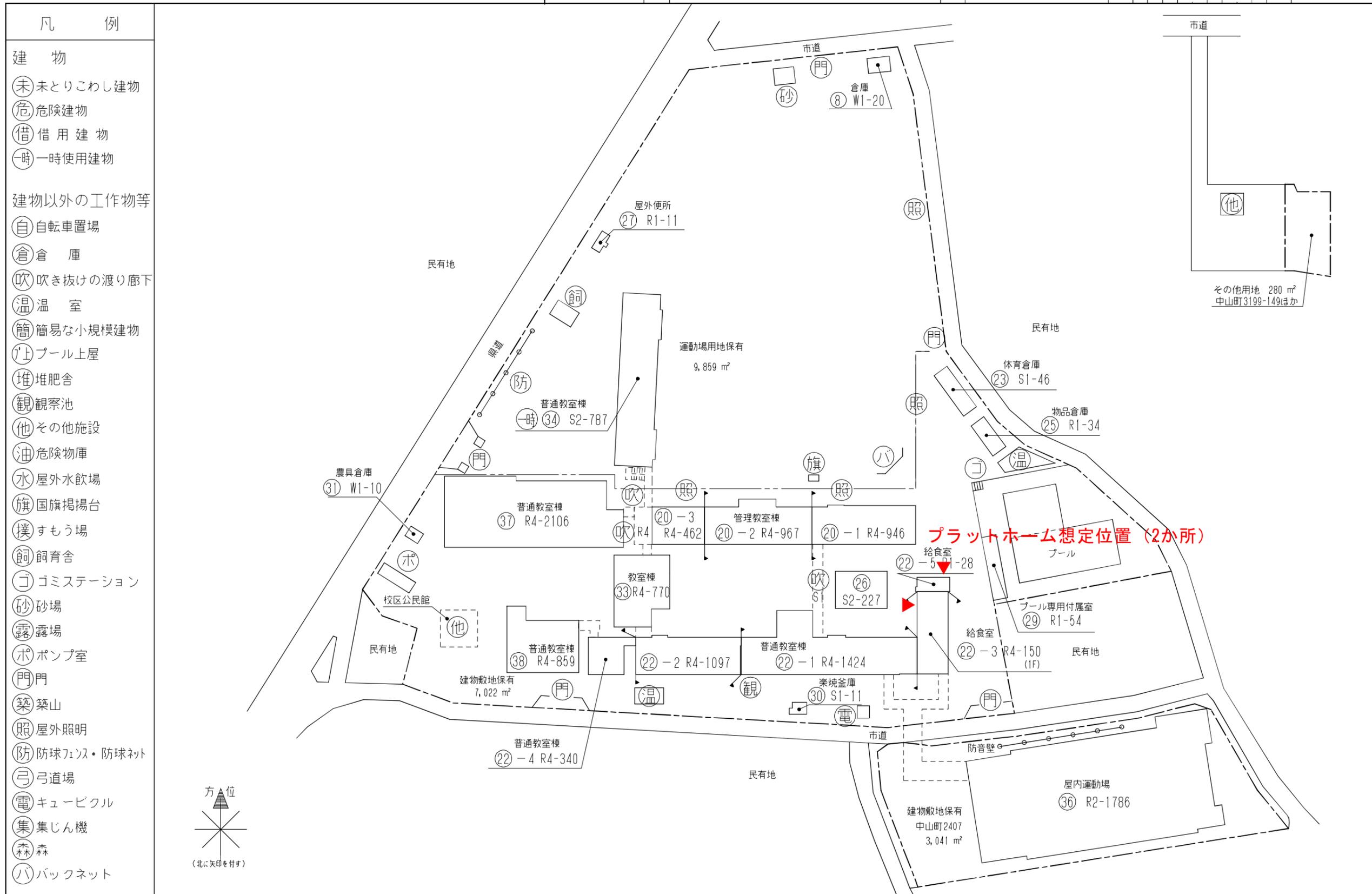
令和4年度

施設の配置図	縮尺	0 5 10 20 30 40 50 m	1/1200	学校名	武岡 小学校	調査番号	416	都道府県	2101	(市町村)	1676	(学校)	整理番号	28
--------	----	----------------------	--------	-----	--------	------	-----	------	------	-------	------	------	------	----

- 凡 例
- 建 物
  - ⊖ 未とりこわし建物
  - ⊖ 危険建物
  - 借 借用建物
  - ⊖ 一時使用建物
  - 建物以外の工作物等
  - 自 自転車置場
  - 倉 倉庫
  - 吹 吹き抜けの渡り廊下
  - 温 温室
  - 簡 簡易な小規模建物
  - 上 プール上屋
  - 堆 堆肥舎
  - 観 観察池
  - 他 その他施設
  - 油 危険物庫
  - 水 屋外水飲場
  - 旗 国旗掲揚台
  - 撲 すもう場
  - 飼 飼育舎
  - ゴ ゴミステーション
  - 砂 砂場
  - 露 露場
  - ポ ポンプ室
  - 門 門
  - 築 築山
  - 照 屋外照明
  - 防 防球フェンス・防球ネット
  - 弓 弓道場
  - 電 キュービクル
  - 集 集じん機
  - 森 森
  - ハ バックネット
  - 碑 記念碑

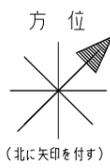
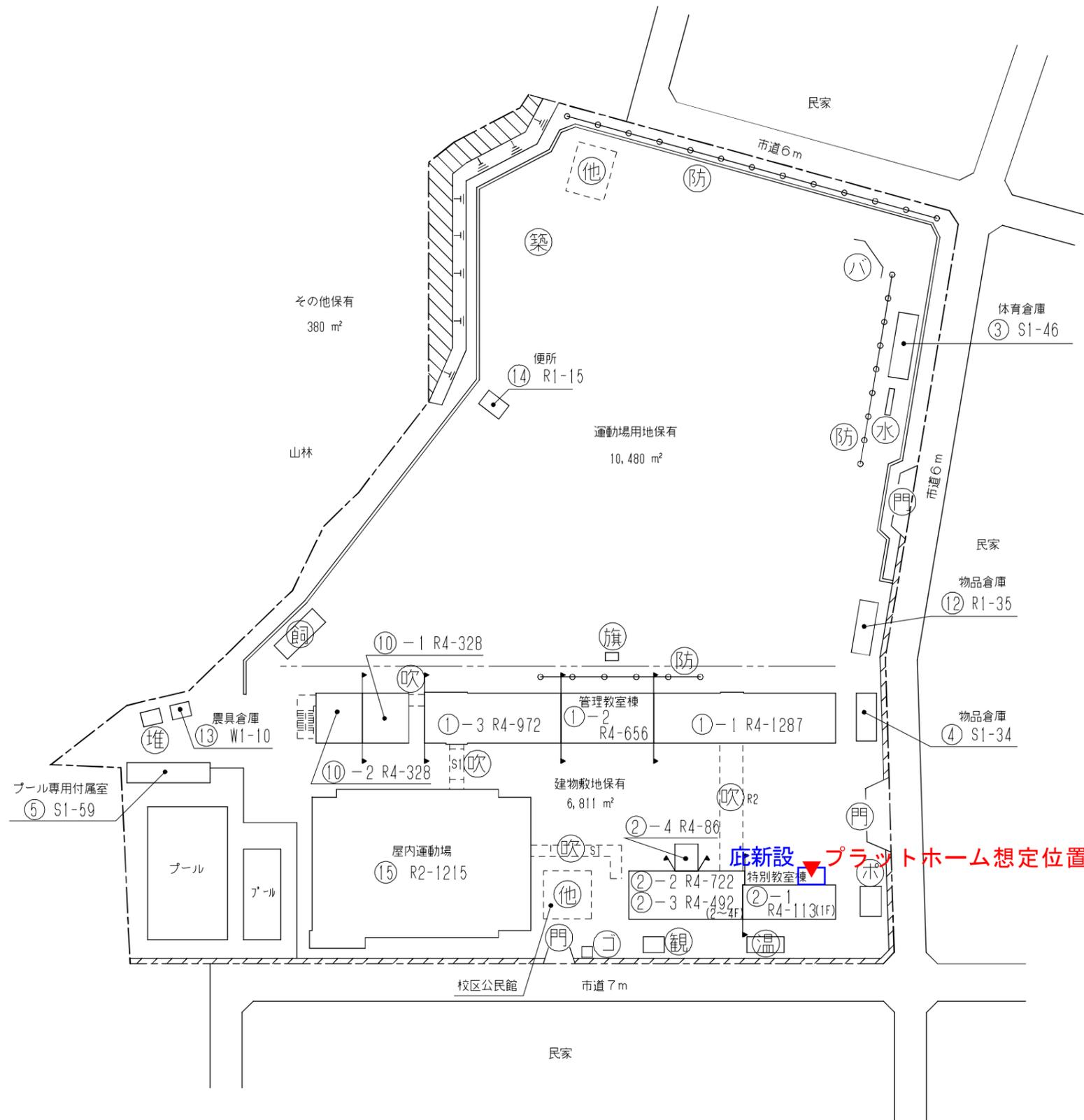


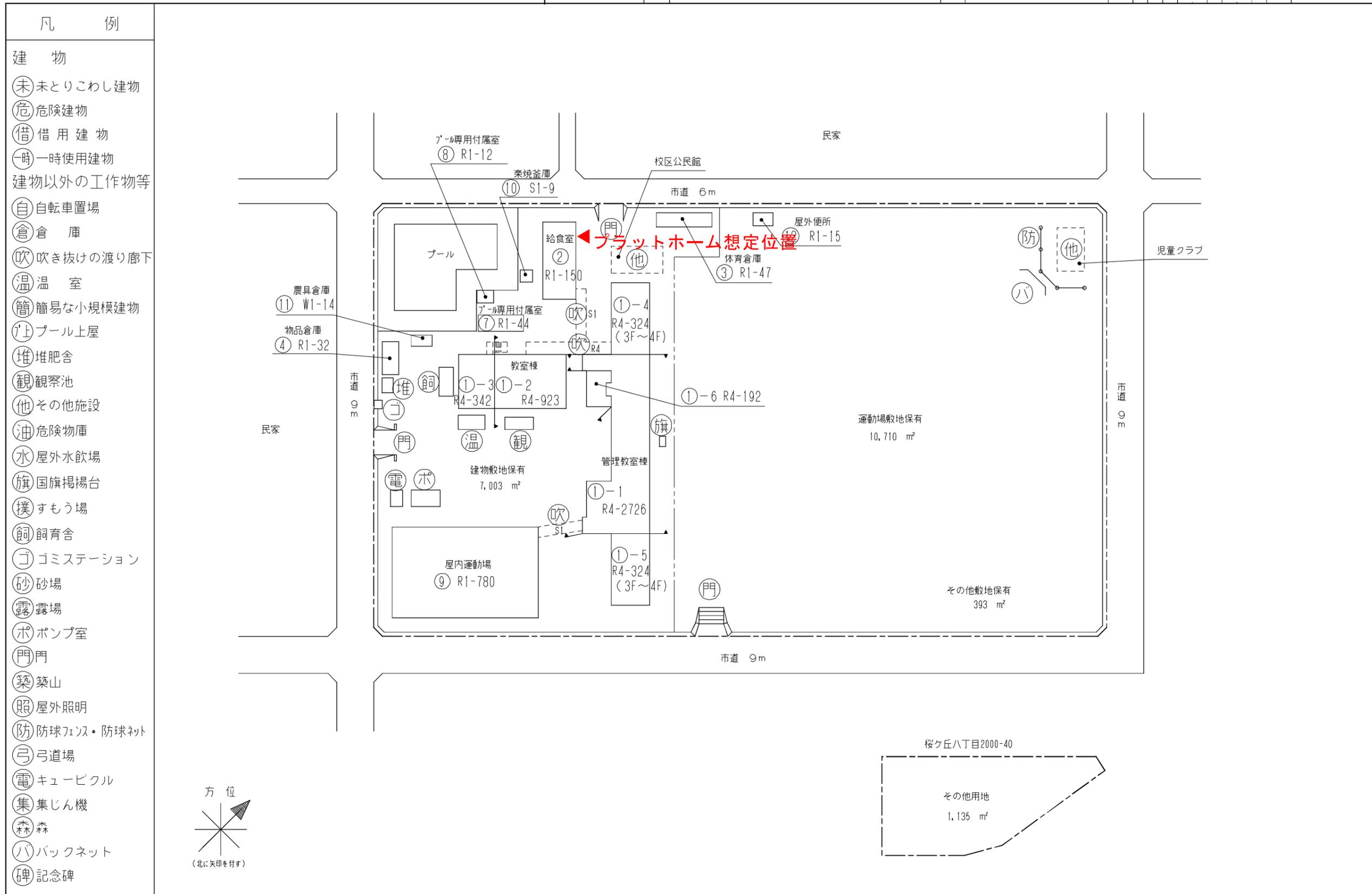


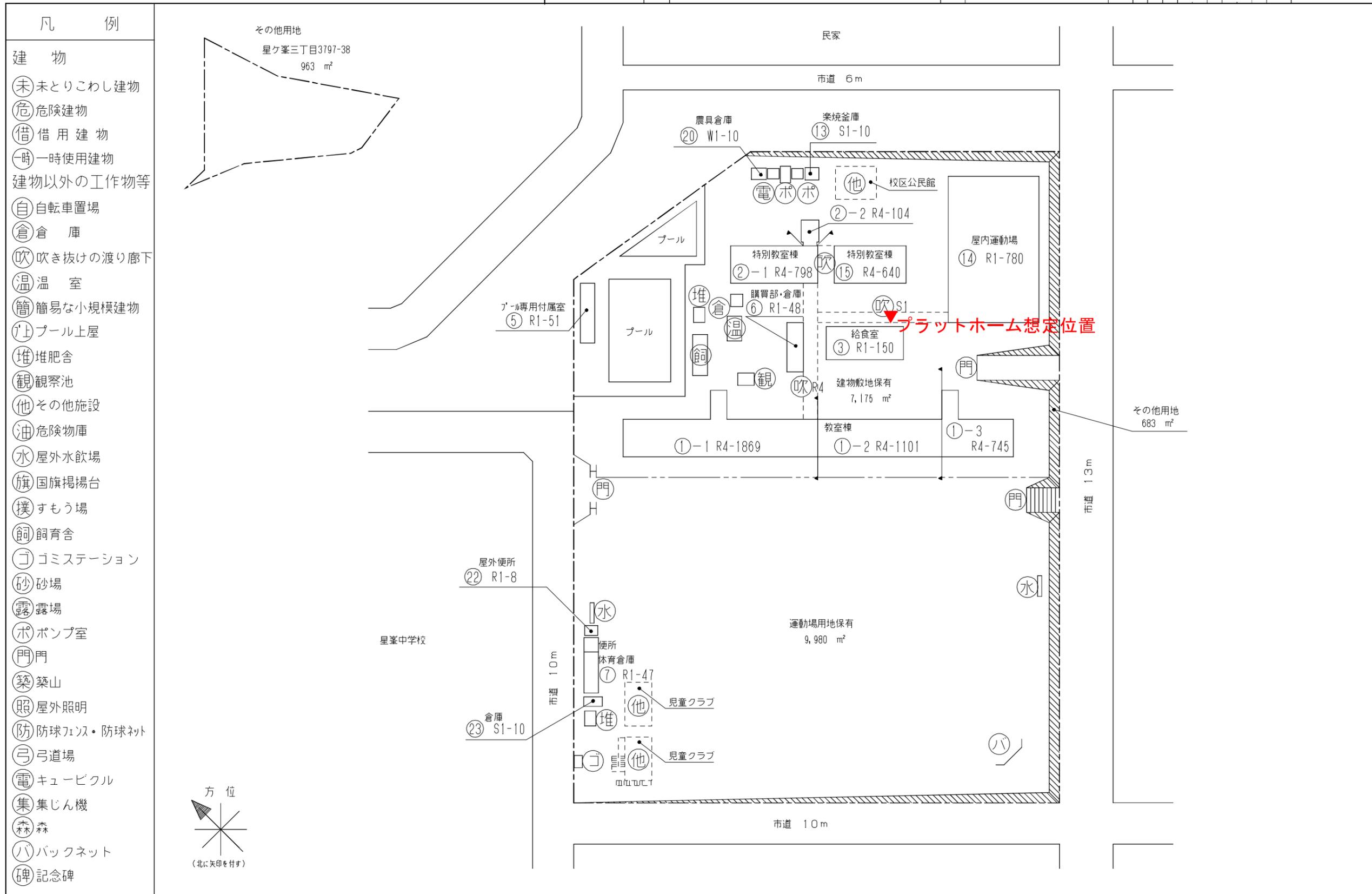


施設の配置図	縮尺	0 5 10 20 30 40 50 m	1/1200	学校名	桜丘西 小学校	調査年度	4/6	調査月	2/01	調査日	1/6/7/9	整理番号	73
--------	----	----------------------	--------	-----	---------	------	-----	-----	------	-----	---------	------	----

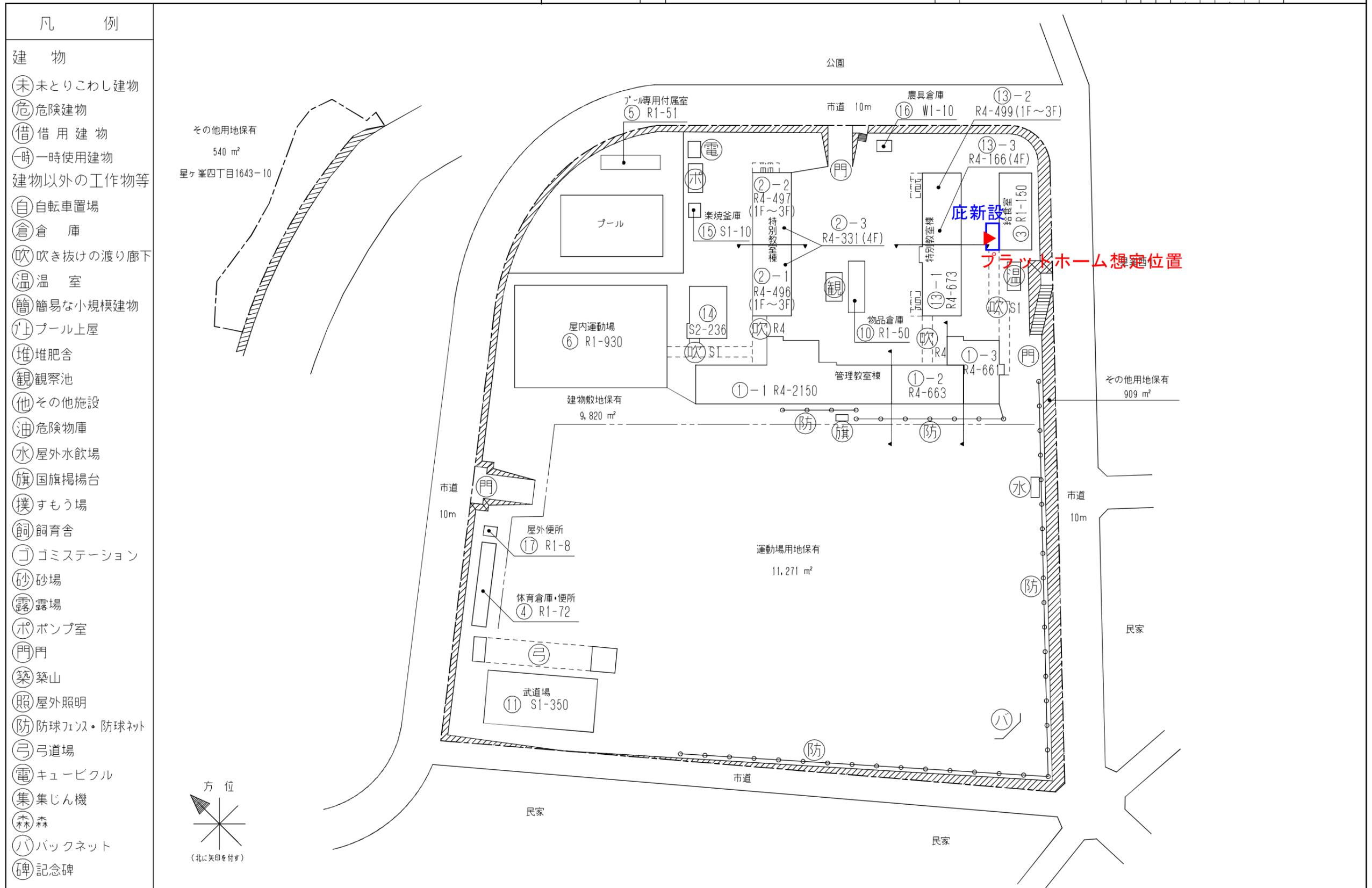
- 凡 例
- 建 物
  - ⑩ 未とりこわし建物
  - ⑨ 危険建物
  - ⑧ 借用建物
  - ⑦ 一時使用建物
  - 建物以外の工作物等
  - ⑥ 自転車置場
  - ⑤ 倉 庫
  - ④ 吹き抜けの渡り廊下
  - ③ 温 室
  - ② 簡易な小規模建物
  - ① プール上屋
  - ① 堆肥舎
  - ① 観察池
  - ① その他施設
  - ① 危険物庫
  - ① 屋外水飲場
  - ① 国旗掲揚台
  - ① すもう場
  - ① 飼育舎
  - ① ゴミステーション
  - ① 砂場
  - ① 露場
  - ① ポンプ室
  - ① 門
  - ① 築山
  - ① 屋外照明
  - ① 防球フェンス・防球ネット
  - ① 弓道場
  - ① キュービクル
  - ① 集じん機
  - ① 森
  - ① バックネット
  - ① 記念碑

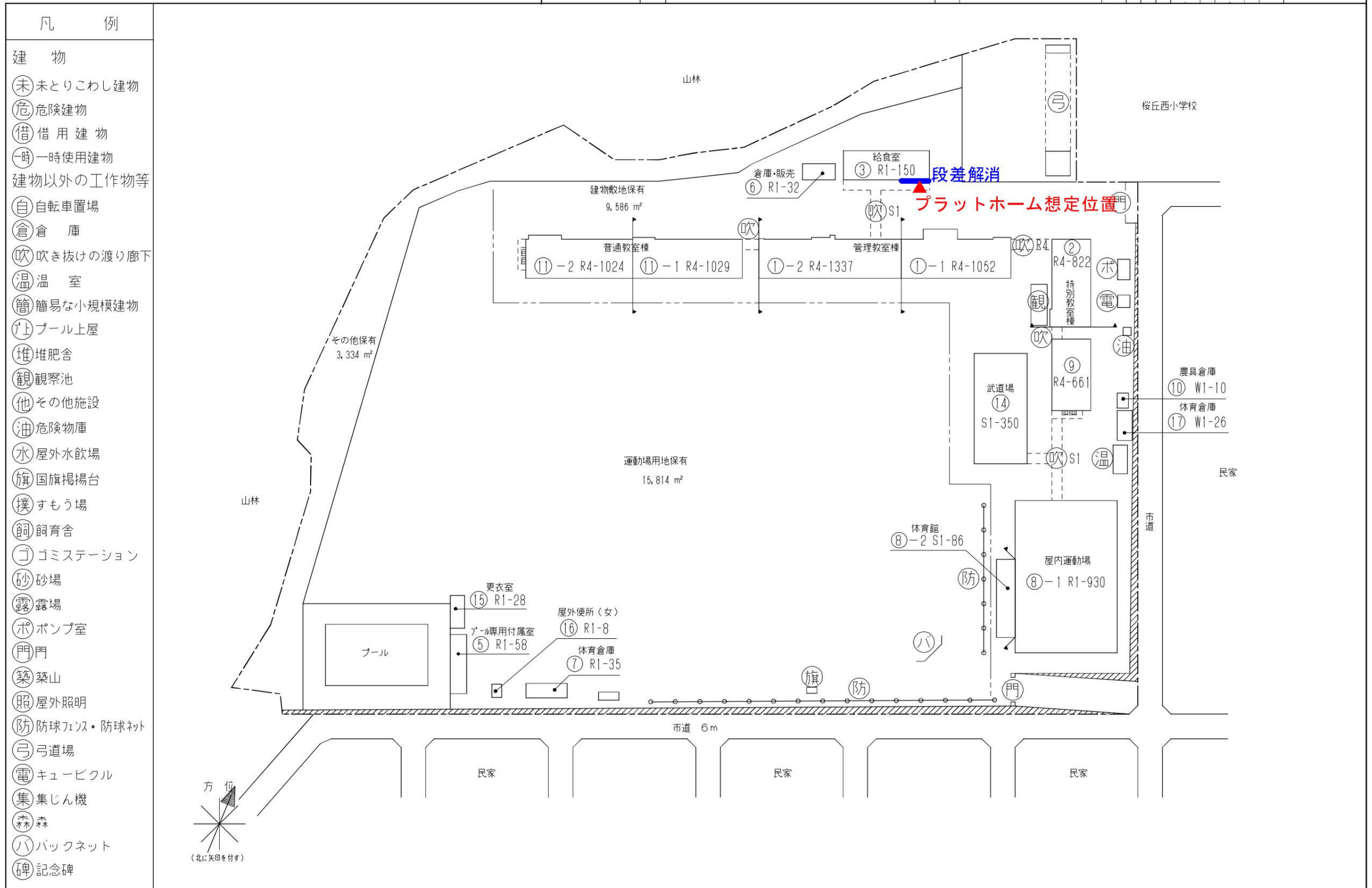






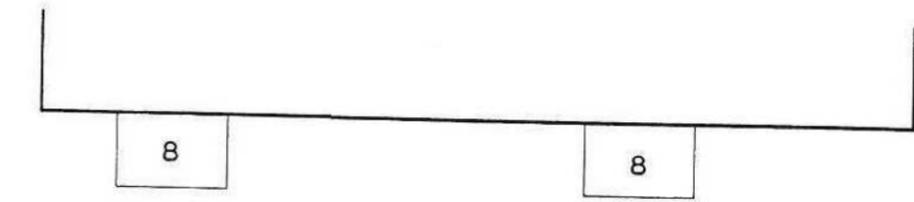
施設の配置図	縮尺	0 5 10 20 30 40 50 m	1/1200	学校名	星峯 中学校	調査年度	4/6	調査月	2/0	調査日	1	調査時間	4/3	調査時刻	6/3	整理番号	120
--------	----	----------------------	--------	-----	--------	------	-----	-----	-----	-----	---	------	-----	------	-----	------	-----



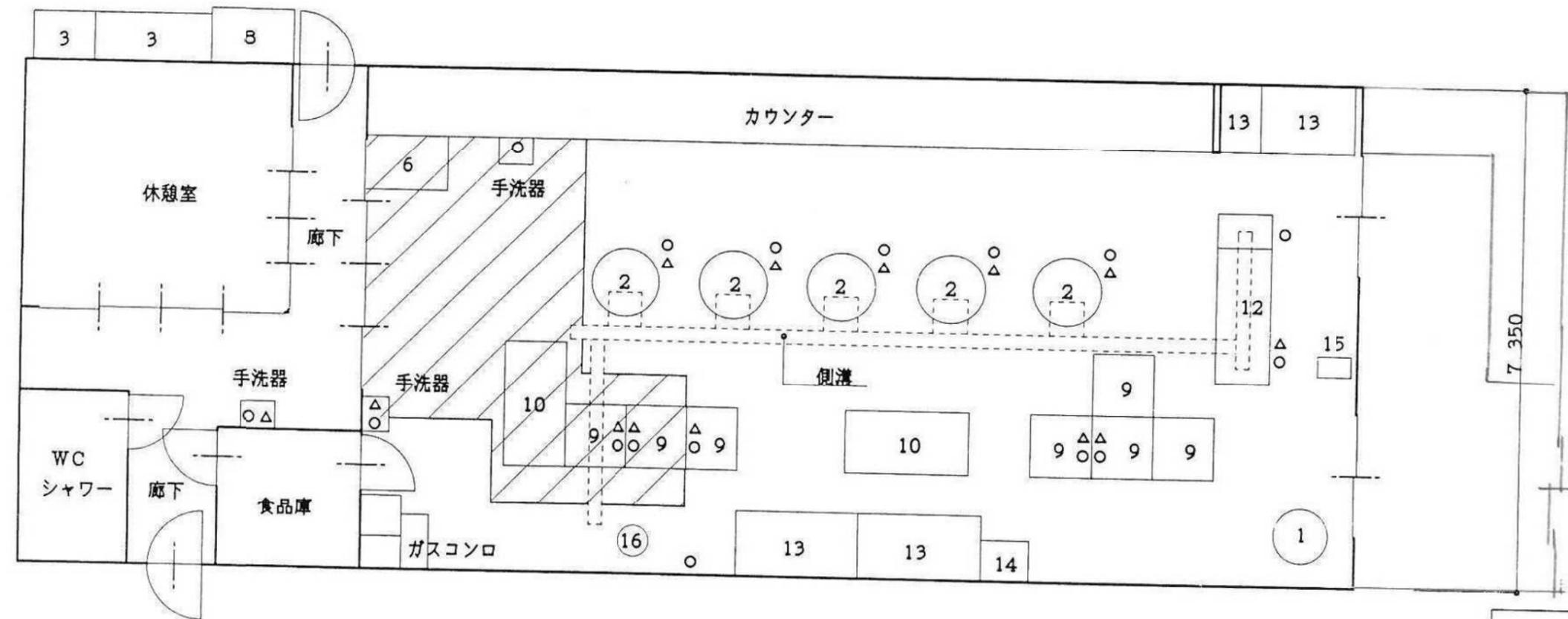








廊下



- 1 ボイラー
- 2 ガス回転釜
- 3 牛乳保管庫
- 4 冷蔵庫
- 5 冷凍庫
- 6 冷凍冷蔵庫
- 7 検食用冷凍庫
- 8 パン保管庫
- 9 シンク (水槽)
- 10 調理台
- 11 オープン
- 12 食器洗浄機
- 13 消毒保管庫
- 14 殺菌庫
- 15 野菜裁断機
- 16 皮むき機
- 給水
- △ 給湯
- 汚染区域

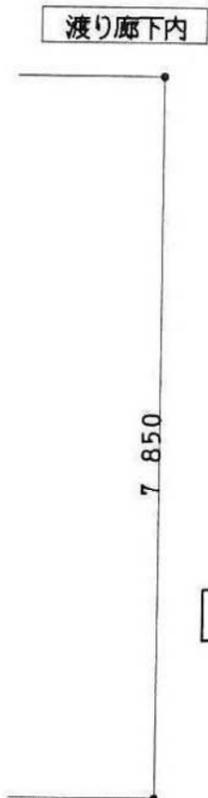
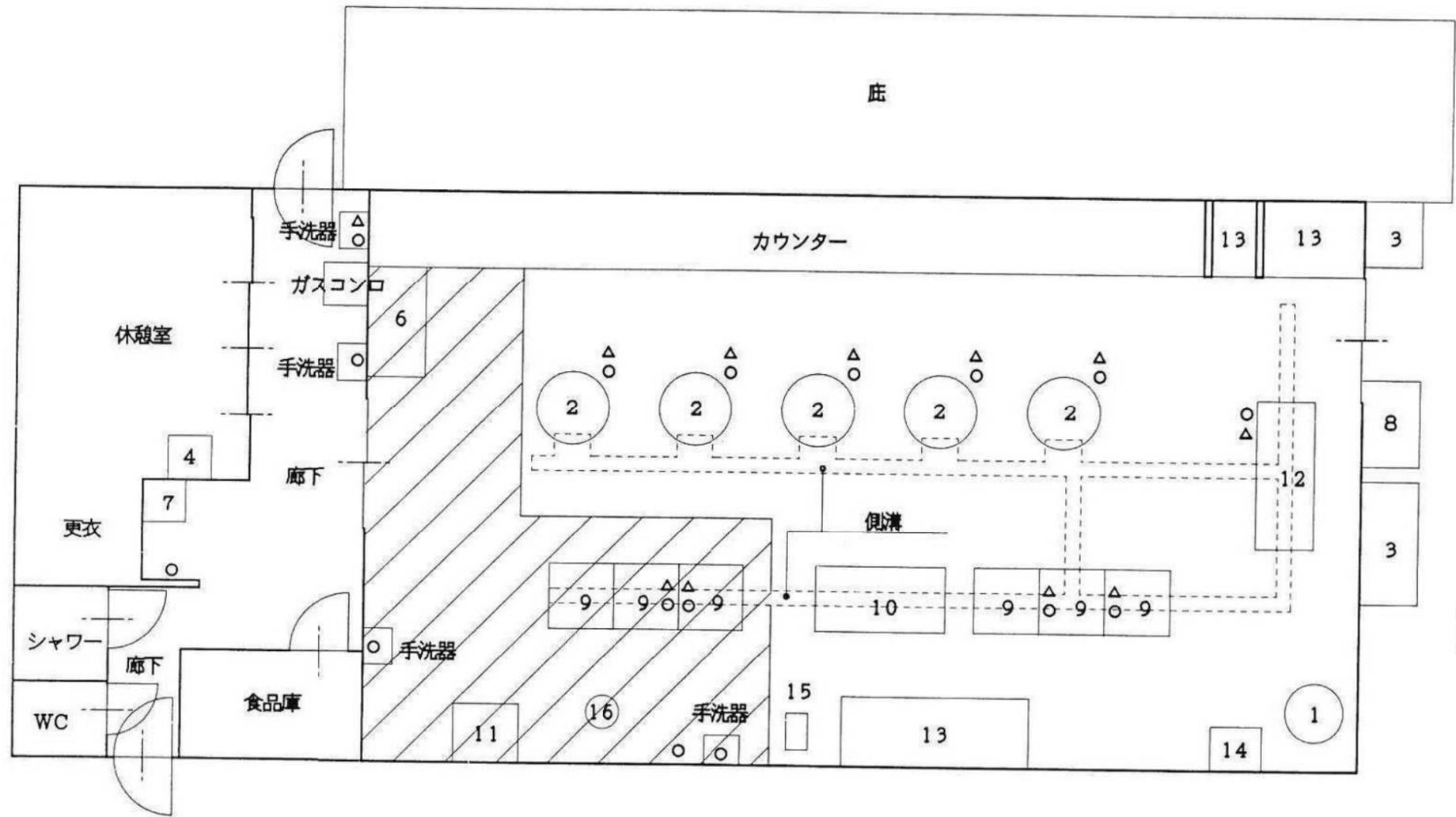
H27.8月17日

調理室	107.67	㎡
給食室	144.42	㎡

中山小学校



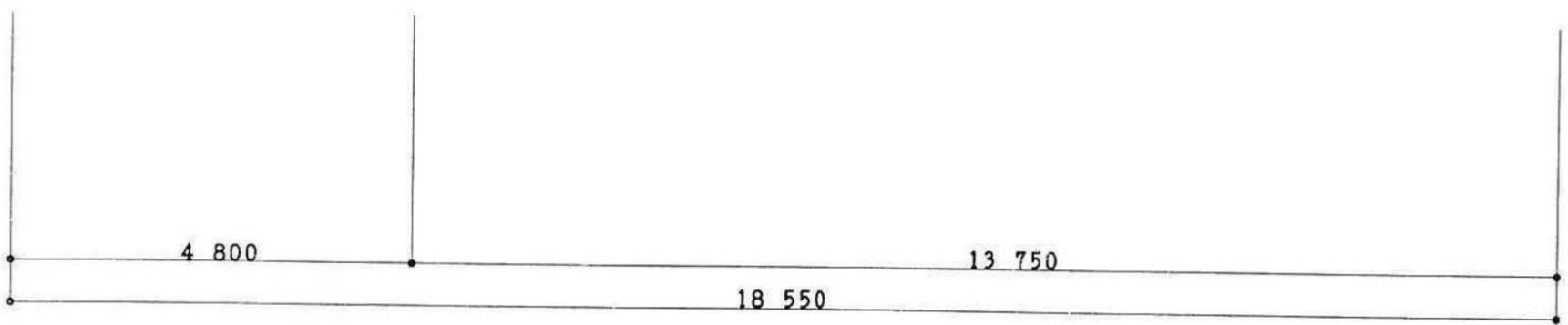


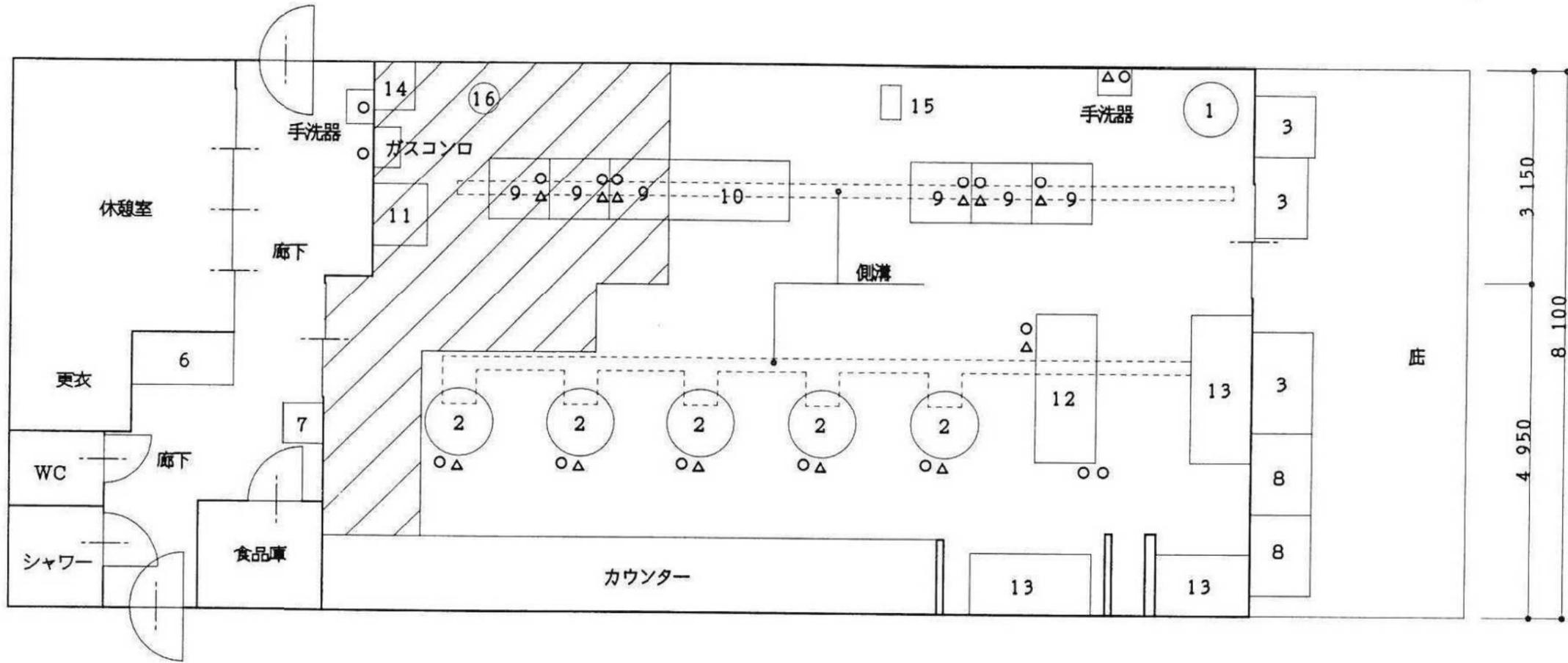


- 1 ボイラー
- 2 ガス回転釜
- 3 牛乳保管庫
- 4 冷蔵庫
- 5 冷凍庫
- 6 冷凍冷蔵庫
- 7 検食用冷凍庫
- 8 パン保管庫
- 9 シンク(水槽)
- 10 調理台
- 11 オープン
- 12 食器洗浄機
- 13 消毒保管庫
- 14 殺菌庫
- 15 野菜裁断機
- 16 皮むき機
- 給水
- △ 給湯
- 汚染区域

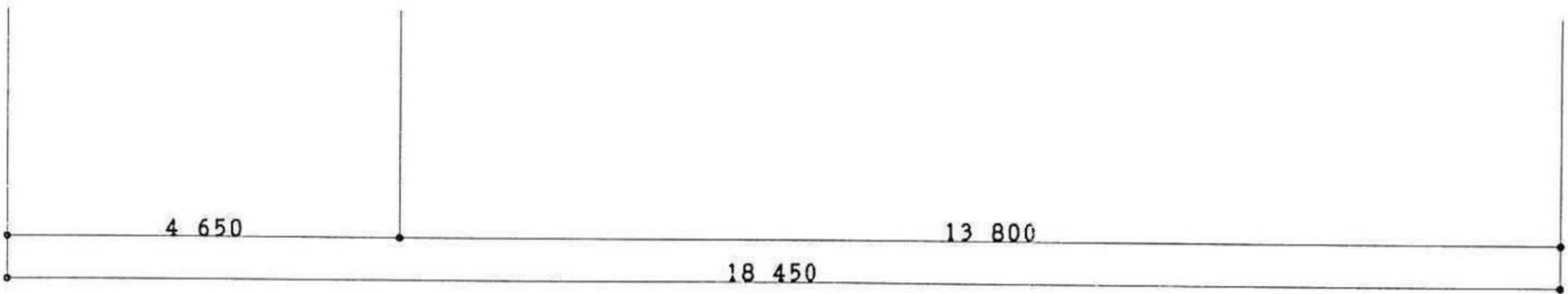
調理室	107.93	㎡
給食室	145.61	㎡

星峯西小学校





- 1 ボイラー
- 2 ガス回転釜
- 3 牛乳保管庫
- 4 冷蔵庫
- 5 冷凍庫
- 6 冷凍冷蔵庫
- 7 検食用冷凍庫
- 8 パン保管庫
- 9 シンク (水槽)
- 10 調理台
- 11 オープン
- 12 食器洗浄機
- 13 消毒保管庫
- 14 殺菌庫
- 15 野菜裁断機
- 16 皮むき機
- 給水
- △ 給湯
- 汚染区域



調理室	109.57	㎡
給食室	149.44	㎡

星峯中学校



## 改修に係る留意事項

### ■ 給食室（現在の自校方式校）の留意事項

学校名	プラットホーム	配膳室
共通	—	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 不要な排水ピット部を埋めて、全面塗床</li> <li>● 必要に応じて幅木・壁・天井の補修</li> <li>● 厨房設備の全撤去</li> <li>● 調理釜に設置されている排気フードの撤去</li> </ul>
武岡小学校	<ul style="list-style-type: none"> <li>● コンテナ出入口を新設（消毒保管庫の位置）</li> <li>● 庇の撤去・更新</li> </ul>	—
西陵小学校	<ul style="list-style-type: none"> <li>● コンテナ出入口を新設（南東側）</li> <li>● 庇の新設</li> </ul>	—
中山小学校	<ul style="list-style-type: none"> <li>● コンテナ出入口を新設（消毒保管庫の位置。庇は既存のものを利用。）</li> <li>※ 北側既存の出入口も利用可。</li> </ul>	—
桜丘西小学校	<ul style="list-style-type: none"> <li>● コンテナ出入口を新設（消毒保管庫の位置）</li> <li>● 庇の新設（既存の軒下まで乗り入れできないため）</li> </ul>	—
桜丘東小学校	<ul style="list-style-type: none"> <li>● コンテナ出入口を新設（消毒保管庫の位置。庇は既存のものを利用。）</li> </ul>	—
星峯西小学校	<ul style="list-style-type: none"> <li>● コンテナ出入口を新設（消毒保管庫の位置。庇は既存のものを利用。）</li> </ul>	—
星峯中学校	<ul style="list-style-type: none"> <li>● コンテナ出入口を新設（消毒保管庫の位置）</li> <li>● 庇の新設（既存の軒下まで乗り入れできないため）</li> </ul>	—
桜丘中学校	<ul style="list-style-type: none"> <li>● コンテナ出入口を新設（消毒保管庫の位置。庇は既存のものを利用。）</li> <li>● 側溝の段差解消</li> </ul>	—

### ■ 配膳室（現在のセンター方式校）の留意事項

学校名	プラットホーム
広木小学校	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 換気扇を新設</li> </ul>
東昌小学校	<ul style="list-style-type: none"> <li>● プラットホームから配膳室に至る扉（間口 900 mm程度）を、コンテナの形状を踏まえ、必要に応じて撤去・更新</li> </ul>

## 資料10 基本設計成果品一覧

基本設計に関する成果品は、国土交通省告示第98号の内容に則したものとすること。

また、提出図書は、すべてのデータ（CADデータ、Word・Excel・PDFデータ）について提出すること。

なお、図書の記載内容は、適宜市と事業者で協議し、追加・修正を行う場合がある。

このほか必要な書類については、市と協議の上、提出すること。

成果品	部数	サイズ	備考
基本設計図書	2部	A3	ファイル綴じ
基本設計説明書 (記載内容) <ul style="list-style-type: none"> <li>● 設計条件等の整理</li> <li>● 法令上の諸条件の調査及び関係機関との打合せ</li> <li>● 各計画概要書（総合・構造・電気設備・機械設備・厨房設備）</li> <li>● 厨房設備、什器・備品、配送車両のリスト及びカタログ</li> <li>● 工事費概算書</li> <li>● 施工計画図・施工計画説明書</li> </ul>	2部	A3	ファイル綴じ
要求水準書との整合性の確認結果報告書（※）	2部	適宜	ファイル綴じ
事業提案書との整合性の確認結果報告書（※）	2部	適宜	ファイル綴じ
その他必要な図面・資料	2部	適宜	ファイル綴じ
電子データ	1部	—	<ul style="list-style-type: none"> <li>● CD-R 等 (CADデータ(dwg・dxf・jwwのすべての形式)のほか、Word・Excel・pdf等)</li> <li>● 図面データはPDFデータも提出すること。</li> </ul>

※ セルフモニタリングに係るチェックシートと兼ねることも可。



電子データ	1部	—	<ul style="list-style-type: none"> <li>● CD-R 等 (CAD データ (dwg・dxf・jww のすべての形式) のほか、 Word・Excel・pdf 等)</li> <li>● 図面データは PDF データ も提出すること。</li> </ul>
-------	----	---	---

※ セルフモニタリングに係るチェックシートと兼ねることも可。

## 資料12 完成確認書類一覧

図書の記載内容は、適宜市と事業者で協議し、追加・修正を行う場合がある。  
このほか必要な書類については、市と協議の上、提出すること。

### (1) 設計業務・建設業務・工事監理業務に関する提出書類

- 関係するすべての諸官庁届出書・検査済証・合格証等
- 関係するすべての機材等の保証書・試験成績書等
- 契約図書
- 施工要領書
- 竣工図
- 工事内訳書
- 変更に係る指示又は打合せ記録等
- 工事記録写真
- 完成写真
- その他必要な事項

### (2) 各種備品等調達に関する提出書類

- 調達した備品等の納入及び内容・数量を確認できる書類（納品書等）
- その他必要な事項

### 資料13 引渡し書類一覧

提出図書は、すべてのデータ（CAD データ、Word・Excel・PDF データ）について提出すること。

なお、図書の記載内容は、適宜市と事業者で協議し、追加・修正を行う場合がある。

このほか必要な書類については、市と協議の上、提出すること。

提出書類	部数	備考
工事完了届	1 部	ファイル綴じ
契約目的物引渡し書	1 部	ファイル綴じ
保証書・同一覧表	1 部	ファイル綴じ
鍵引渡し書（鍵番号一覧表を含む）	1 部	ファイル綴じ
メーカーリスト（総合版・建築附帯設備版・厨房設備版・什器物品版（配送車を含む））	1 部	ファイル綴じ
設備機器（厨房設備を含む）仕様・規格・取扱説明一覧表	1 部	ファイル綴じ
設備機器（厨房設備を含む）仕様書・規格書及び取扱説明書	1 部	ファイル綴じ
協力（下請）業者一覧表	1 部	ファイル綴じ
官公庁関係書類・同一覧表	1 部	ファイル綴じ
予備品リスト	1 部	ファイル綴じ
鍵（鍵番号一覧表付きキーボックス入り）	1 部	鍵番号一覧表付き
工事記録写真	1 部	工事用アルバム形式
建築物等の利用に関する説明書	1 部	ファイル綴じ
長期修繕計画書	1 部	ファイル綴じ
竣工写真	1 部	アルバム形式 外観 4 枚・内観（主要各室）1 枚、 観音製本、A1：1 部・A3：3 部
竣工図（総合・電気設備・機械設備・給排水衛生設備・調理設備・什器）	各種	竣工図は、設計図すべてに施工時に変更となった部分を修正すること。

データ類 CD	1 部	<ul style="list-style-type: none"><li>● CD-R 等 (CAD データ (dwg・dxf・jww のすべての形式) のほか、 Word・Excel・pdf 等)</li><li>● 図面データは PDF データも提出する こと。</li></ul>
---------	-----	--