

## 法令変更の場合の費用分担規定

<u>法令変更</u>	<u>甲負担割合</u>	<u>乙負担割合</u>
a) 本件整備運営事業に直接関係する法令の変更の場合	100%	0%
b) 利益にかかる法人税率以外の税の税率又は新設課税に係る法令の変更の場合	100%	0%
c) 上記記載の法令以外の法令の変更の場合	0%	100%

なお、「本件整備運営事業に直接関係する法令」とは、特に「本件施設」及び「本件施設」と類似のサービスを提供する施設の維持管理・運営支援その他に関する事項を直接的に規定することを目的とした法令を意味するものとし、事業者に対して一般に適用される法令の変更は含まれないものとする。また、本契約締結後、利益にかかる法人税以外の税の税率が変更された場合又は法令変更により乙に新たな税の課税が生じた場合で、乙に本契約の履行に関する費用の増加又は減少が生じる場合には、当該増加又は減少分を「サービス購入料」に反映させるべく、甲と乙が協議を行うものとする。

# 大宮学校給食センター (仮称) 敷地詳細図



S=1:600

下水道  
(既設)

Φ200

Φ150

計 画 敷 地

Φ75 → Φ100

上水道 (既設替之)

雨水 (既設)

ガス (本管工事時)

電気架空にて引込  
(工事要)

大宮学園 仮設校舎

仮設学校用通学路  
2m (予定)

仮設学校用  
器具置場

出入口

大宮学園仮設校舎用地として  
平成16年5月末の同校舎撤去完了時まで  
使用する範囲

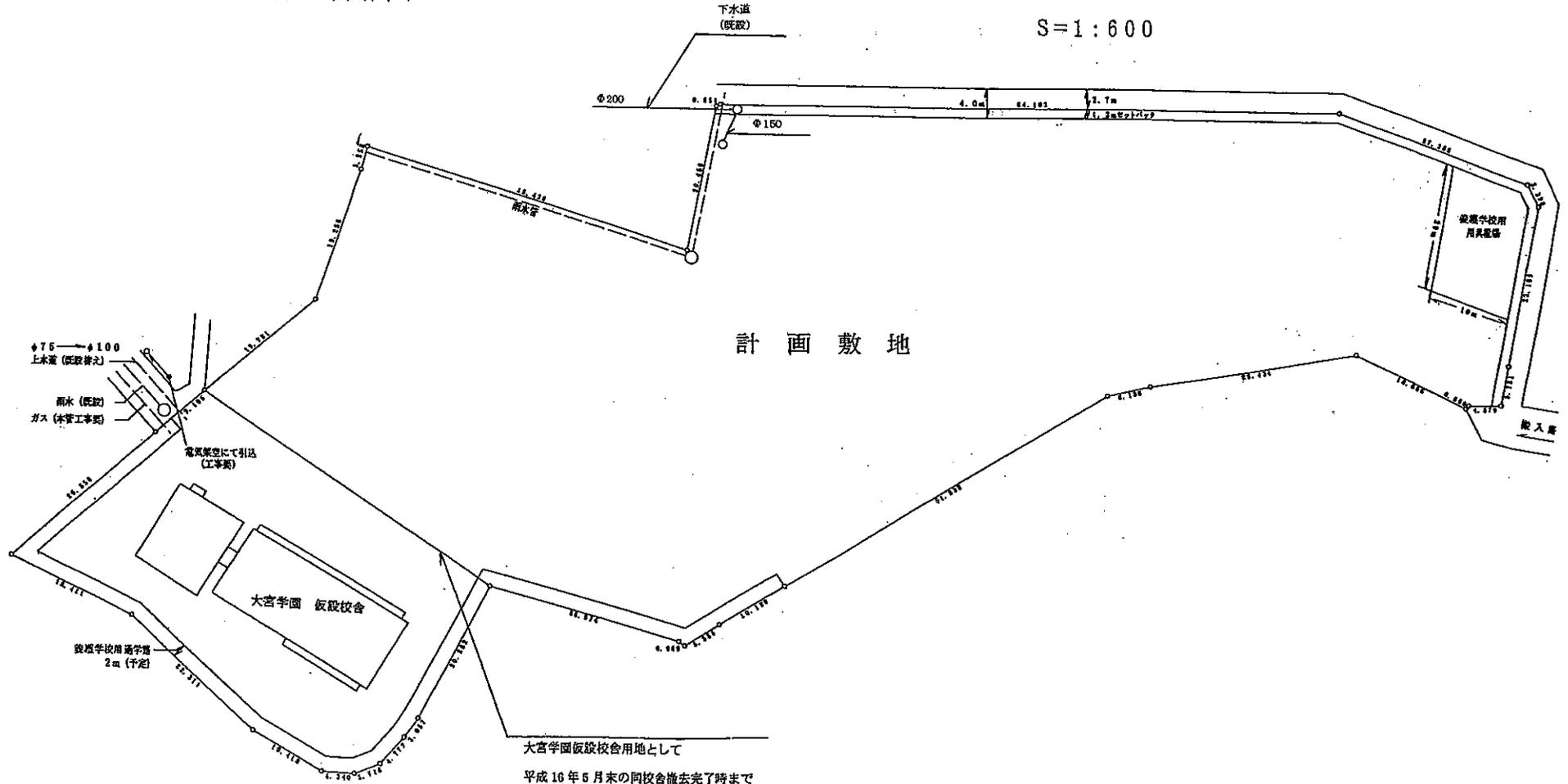


表 平成14年度における給食開始時間

学 校 名	給食開始時間		時 間 差
	通常時間割の場合	短縮時間等の場合	
加曽利中学校	12:30	12:10	0:20
末広中学校	12:20	12:00	0:20
葛城中学校	12:25	12:05	0:20
蘇我中学校	12:30	12:30	0:00
生浜中学校	12:20	12:00	0:20
誉田中学校	12:30	12:30	0:00
松ヶ丘中学校	12:30	12:10	0:20
白井中学校	12:20	12:20	0:00
更科中学校	12:30	12:10	0:20
川戸中学校	12:30	12:10	0:20
土気中学校	12:25	12:25	0:00
千城台西中学校	12:30	12:10	0:20
星久喜中学校	12:30	12:30	0:00
大宮中学校	12:30	12:30	0:00
千城台南中学校	12:40	12:20	0:20
若松中学校	12:20	12:20	0:00
貝塚中学校	12:35	12:15	0:20
越智中学校	12:30	12:30	0:00
泉谷中学校	12:30	12:30	0:00
土気南中学校	12:30	12:30	0:00
有吉中学校	12:30	12:10	0:20
大椎中学校	12:20	12:20	0:00

## 【取扱上の主な注意事項】

- (1)給食開始時間は、毎年度若干の変更があること。
- (2)短縮時間等は定期・不定期にあること。

別添資料 4

平成15年度大宮学校給食センター(仮称)担当給食数

H15.5.1現在

市番	中学校	生徒数	職員数 (県費職員)	職員数 (市費職員)	職員数 (非常勤)	職員数計	合計	クラス数	コンテナ数
1	加曽利	529	31	2	1	34	563	15	4
2	末広	224	16	1	1	18	242	6	2
3	葛城	367	24	1	1	26	393	10	3
9	蘇我	818	44	2	1	47	865	23	6
12	生浜	585	34	2	1	37	622	16	5
13	誉田	635	34	2	1	37	672	18	5
15	松ヶ丘	416	25	1	1	27	443	13	4
16	白井	178	16	1	1	18	196	6	2
17	更科	68	11	1	1	13	81	3	1
18	川戸	149	17	1	1	19	168	6	2
23	土気	251	20	1	1	22	273	9	3
24	千城台西	353	27	2	1	30	383	15	3
25	星久喜	253	28	1	1	30	283	10	3
29	大宮	255	20	1	1	22	277	9	3
35	千城台南	316	24	1	1	26	342	10	3
41	若松	581	30	2	1	33	614	16	4
48	貝塚	575	30	2	1	33	608	15	4
49	越智	250	19	1	1	21	271	8	3
51	泉谷	761	38	2	1	41	802	21	5
53	土気南	578	29	2	1	32	610	16	4
55	有吉	736	36	2	1	39	775	20	5
56	大椎	548	29	2	1	32	580	15	4
	合計					637	10063	280	78

現在使用するコンテナの寸法はW1,290mm×H1,490mm×D750mm。

別添資料 5

□平成14年10月21日

Aコース				Bコース			
献立名	材料名	注分量	単位	献立名	材料名	注分量	単位
カレーライス水60ℓ/1釜	豚肩ロース	90(7.5kg×12釜)	kg	酢豚水20ℓ/1釜	豚もも(角切り)	152(9.5kg×16釜)	kg
	人参	64.00	kg		・しょうゆ	15.00	kg
	玉ねぎ	129.00	kg		・おろし生姜	2.00	kg
	冷凍じゃがいも	92.00	kg		・酒	2.00	kg
	冷凍グリーンピース	15.00	kg		・でん粉	1.00	袋
	カレールー(甘口)	60.00	kg				
	カレールー(辛口)	8.00	kg		人参	64.00	kg
	チャツネ	20.00	kg		むき玉ねぎ	140.00	kg
	カレー粉	300g×4釜			たけのこ水煮缶	30.00	kg
	チキンブイヨン	32.00	kg		ピーマン(手切)	18.00	kg
	中濃ソース	1kg×4釜			干し椎茸(手切)	3.00	kg
	粉チーズ	1.4kg×4釜			トマトケチャップ缶	16.00	kg
	ヨーグルト	2.4kg×4釜			うずら卵水煮	60.00	kg
	おろししょうが	4.00	kg		チキンブイヨン	30.00	kg
	おろしにんにく	4.00	kg		・さとう	2kg×4釜	
	赤ワイン	4.00	kg		・醤油	4kg×4釜	
	白コショウ	30g×4釜			・酢	4.00	本
塩	300g×4釜		・でん粉	1.5kg×4釜			
			・ごま油	1.00	本		
ウインナー卵巻き(弱で20分加熱)	ウインナー卵巻き	3,130.00	個	豆腐ハンバーグ		3,130.00	個
				本しめじ	15.00	kg	
				きのこソース	4.60	kg	
りんご缶	りんご缶	78.00	缶	和風だし	0.90	kg	
				砂糖	0.60	kg	
				酒	2.00	本	
				みりん	2.00	本	
				でん粉	600g×3釜		
				パイン缶		78.00	缶
<p>〈カレーライス〉40分</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>油をひいて、にんにく・生姜を炒めます。</li> <li>豚肉を炒め、こしょう・赤ワイン(1/2)を入れる。</li> <li>玉ねぎ、人参の順に炒める(玉ねぎは、十分炒めること。)</li> <li>水を張り、アクをとる。</li> <li>ブイヨンを溶かす。</li> <li>火を止める15分前に冷じゃがいも、カレールーの順に入れる。</li> <li>火を止める5分前にグリーンピースを入れる。</li> <li>火を止める直前にヨーグルトを入れる。</li> </ol>				<p>〈酢豚〉25分</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>豚肉は、醤油、生姜、酒につけこみ、でん粉をつけて揚げる。</li> <li>釜にごま油をひき、人参を炒める。</li> <li>水とチキンブイヨンを入れ、十分溶かす。</li> <li>椎茸とたけのこを入れる。</li> <li>人参に十分火が通ったら、うずらの卵を入れる。</li> <li>うずらの卵に火が通ったら、玉ねぎを入れる。</li> <li>砂糖、醤油、酢を入れる。</li> <li>揚げ豚肉、ピーマンを入れる。</li> <li>でん粉を入れる。</li> </ol>			
<p>〈豆腐ハンバーグきのこソースがけ〉26分</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>釜でしめじを炒め、味付け(酒、みりん、さとう、だし、しょうゆ)をいれる。</li> <li>でん粉でとろみをつける。</li> <li>豆腐ハンバーグは180℃で26分加熱</li> </ol>							

□平成14年10月22日

Aコース				Bコース			
献立名	材料名	全体の数量	単位	献立名	材料名	注分量	単位
きのこの森のクリームシチュー 水50ℓ/1釜	鶏もも(小間)	44(5.5kg×8釜)	kg	スパゲッティカルボナーラ 水20ℓ/1釜	スパゲッティ	105.00	kg
	ベーコン	20(5kg×4釜)	kg		バター	4.00	kg
	玉ねぎ	97.00	kg		ベーコン	60(7.5kg×8釜)	kg
	人参	48.00	kg		こしょう		kg
	たもぎたけ水煮	44.00	kg		白ワイン	4.00	本
	しめじ	20.00	kg		人参	24.00	kg
	白木くらげ	2.00	kg		マッシュルーム缶	12.00	缶
	銀杏	44.00	kg		玉ねぎ	124.00	kg
	とうもろこし(クリーム缶)	16.00	kg		スクランブルエッグ	36.00	kg
	チキンブイヨン	36.00	kg		コンソメ		
	ベシャメルソース	36.00	kg		塩		
	牛乳	77.00	kg		鶏卵	36.00	kg
	パセリ	2.00	kg		牛乳	15kg×4釜	
	マッシュルーム缶	28.00	缶		生クリーム	16.00	本
	・白ワイン	4.00	本		パセリ	2.00	kg
・こしょう							
・塩	650g×4釜		カレーオムレツ	カレーオムレツ	3,130.00	個	
かぼちゃコロケ	かぼちゃコロケ	3,130.00	個	ミニトマト	ミニトマト	6,180.00	個
小袋ソース	小袋ソース	3,080.00	個				
大豆バター	大豆バター	3,090.00	個				
カルピスポンチ	カクテルゼリー	124.00	kg				
	黄桃缶	18.00	缶				
	みかん缶	27.00	缶				
	パイン缶	27.00	缶				
	白ワイン	1.00	kg				
	砂糖	4kg×3釜					
	乳酸菌飲料	21.00	kg				
(きのこの森のクリームシチュー)40分 1. 釜に油をひき、ベーコンと鶏肉を炒め、こしょう・白ワイン(1/2)を入れる。 2. 玉ねぎを十分炒めた後、人参を炒める。 3. 水をはり、アクをとってチキンブイヨンを入れる。 4. たもぎたけ、しめじ、木くらげ、銀杏、クリーム缶とマッシュルームを入れる。 5. 塩、白ワイン(1/2)により、味付ける。 6. 火を止める15分前に、牛乳、ベシャメルソースを入れて、パセリをちらす。				(スパゲッティカルボナーラ)20分 1. バターをとかし、ベーコンを炒め、こしょう・白ワイン(1/2)を入れる。 2. 玉ねぎを十分炒める。 3. マッシュルーム・人参を炒める。 4. 水を入れ、アクを取る。 5. スクランブルエッグを入れ、こしょう・白ワイン(1/2)で味付ける。 6. 牛乳を入れ、ひと煮立ちしたら卵を入れる。 7. 生クリームとパセリを入れる。			
(カルピスポンチ) カクテルゼリー、缶詰め、カルピスを入れ、パイン缶、みかん缶の汁をあわせる。							

□平成14年10月23日

Aコース				Bコース			
献立名	材料名	注引量	単位	献立名	材料名	注引量	単位
野菜と大根のうま煮 水20ℓ/1釜	里芋	154.00	kg	エビピラフ 水57ℓ/1釜	アルファ化米	170.00	kg
	大根	200.00	kg		アルファ化もち米	60.00	kg
	板こんにゃく	92.00	kg		ベーコン(短冊)	44(5.5kg×8釜)	kg
	人参	64.00	kg		むきえび	76.00	kg
	かりんとう揚げ	60.00	kg		玉ねぎ	48.00	kg
	れんこん(カット)	44.00	kg		人参	32.00	kg
	・和風だし				マッシュルーム缶	15.00	缶
	・醤油				冷グリーンピース	15.00	kg
	・砂糖				バター	1.50	kg
	・みりん	4.00	kg		チキンブイヨン	45.00	kg
豚肉のごま酢あんかけ 水20ℓ/1釜	・酒	4.00	kg	スクランブルエッグ	30.00	kg	
	冷いんげん	15.00	kg	・塩	500g×5釜		
	豚肩ロース	3,130.00	枚	・こしょう	30g×5釜		
	・ごま油	1.00	kg	・白ワイン	5.00	kg	
	・醤油	7.00	kg	チーズ豚肉巻きフライ	3,130.00	個	
	・みりん			ハンサンスー	マロニー	10.00	kg
	・酢	4.00	kg		人参	32.00	kg
	・ごま(煎)	6.00	kg		きゅうり	78.00	kg
	・ごま(練)	3.00	kg		冷枝豆	30.00	kg
	・砂糖	6.00	kg		ごま油	500g×3釜	
・酒	2.00	kg	しょうゆ		3kg×5釜		
・でん粉	1.00	kg	砂糖		500g×3釜		
・塩(下味用)	80g×3釜		酢		3.00	kg	
・酒(下味用)	4kg×3釜						
・こしょう(下味用)	50g×3釜						
みかん	みかん	3,090.00	個	みかんヨーグルト	みかんヨーグルト	3,090.00	個
<p>〈野菜と大根のうま煮〉40分</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 大根とこんにゃくはゆでこぼす。</li> <li>2. 湯をはり、ゆでこぼした大根とこんにゃくを入れる。</li> <li>3. 再び煮たったら味付けをする(和風だし等)。</li> <li>4. 火を止める25分前に里芋とれんこんを入れる。</li> <li>5. 5分前に、かりんとう揚げと人参を入れる。</li> <li>6. 5分前にいんげんを入れる。</li> </ol>				<p>〈エビピラフ〉50分</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. バターをとかしてベーコンを炒め、こしょうを入れる。</li> <li>2. えびを炒め、白ワイン(1/2)を入れる。</li> <li>3. 玉ねぎを炒め、水(46ℓ)を張り煮たてる。</li> <li>4. ブイヨンを入れて溶かす。</li> <li>5. マッシュルーム、スクランブルエッグを入れ火を通す。</li> <li>6. 人参を入れ味付けをする(塩、ワイン1/2)。</li> <li>7. 沸騰させ、グリーンピースを入れる。</li> <li>8. アルファ化米とアルファ化もち米を入れ、場所換えして混ぜる。</li> </ol>			
<p>〈豚肉のごま酢あんかけ〉12分</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 豚肉に下味をつける。(塩、酒、こしょう)</li> <li>2. 酢以外の調味料で煮立て、最後に酢を入れてでん粉でとじる。</li> <li>3. 豚肉は250℃で12分加熱</li> </ol>				<p>〈ハンサンスー〉</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 野菜(きゅうり、人参、枝豆)はゆでて冷ます。</li> <li>2. タレを作る。しょうゆ、さとう、酢を煮立て、ごま油を加えて冷ます。</li> <li>3. マロニーはゆでて冷ます。</li> </ol>			



□平成14年10月25日

Aコース				Bコース			
献立名	材料名	注分量	単位	献立名	材料名	注分量	単位
肉じゃが 水20ℓ/1釜	豚肩ロース	108(9kg×12釜)	kg	ミートボールのトマト煮 水20ℓ/1釜	冷じゃが芋(ダイス)	124.00	kg
	人参	80.00	kg		ウィンナー(カット)	60(7.5kg×8釜)	kg
	むぎ玉ねぎ	130.00	kg		冷ミートボール	76.00	kg
	カットしらたき	124.00	kg		むぎ玉ねぎ	130.00	kg
	じゃがいも	280.00	kg		人参	64.00	kg
	冷グリーンピース	16.00	kg		マッシュルーム缶	16.00	kg
	さつまあげ	44.00	kg		冷いんげん	28.00	kg
	・和風だし	600g×4釜	kg		トマトケチャップ缶	12.00	缶
	・酒	4.00	本		トマトピューレ缶	4.00	缶
	・砂糖	2.5kg×4釜	kg		トマトホール缶	20.00	缶
・みりん	4.00	本	チキンブイヨン	36.00	kg		
・しょうゆ	5kg×4釜	kg	中濃ソース	4.00	本		
				・赤ワイン	4.00	本	
鯛のおろし しょうゆ煮	鯛のおろししょうゆ煮	3,130.00	個	・さとう	600g×4釜		
(みかん)	(みかん)	3,090.00	個	・塩	300g×4釜		
				・こしょう	40g×4釜		
				・サラダ油	1.00	缶	
				コーングラ タン (250℃で14 分加熱)	コーングラタン	3,130.00	個
				(巨峰)	(巨峰)	9,270.00	個
				はちみつ& マーガリン	はちみつ&マーガリン	3,080.00	個
<肉じゃが>40分 1. 油をひいて豚肉を炒める。酒1/2をいれる。 2. 白滝を炒める。 3. 水を張り、煮立ったら 4. 味付けをして、5分煮たらしょうゆを入れる。 5. じゃがいもが半分煮えたら、人参を入れる。 6. 10分前にさつまあげ、たまねぎを入れる。 7. 5分前にグリーンピースを入れる。				<ミートボールのトマト煮>40分 1. 油をひき、ウィンナーを炒める。こしょう、赤ワイン1/2を入れる。 2. 玉ねぎ、人参を炒める。 3. 水を張り、アクをとり、ブイヨン进行溶かす。 4. マッシュルームをいれ味付けをする。 5. ミートボールを入れる。 6. 10分前にじゃがいも 7. 5分前にいんげん			