千葉市大宮学校給食センター（仮称）
整備事業

要求水準書

平成１５年5月１６日

千　葉　市

目　次

総　則
1　事業の目的 1
2　本書の位置づけ 1
1．本事業に求められる機能
1　敷地の立地条件等 2
2　施設等の基本概念 2
3　施設の構成 2
4　提供給食数 4
5　施設稼動日数 4
6　施設要件 5
7　遵守すべき法制度 12
2．施設の設計・建設業務
1　設計業務 13
2　建設業務等 14
3　調理設備の設置業務 15
4　施設備品の設置業務 21
5　開発行為及び建築確認等に係る申請手続き業務 21
3．施設の維持管理業務
1　維持管理業務総則 22
2　建築物保守管理業務 22
3　建築設備保守管理業務 23
4　外構等保守管理業務 25
5　調理設備保守管理業務 26
6　清掃業務 27
7　警備業務 29
4．運営業務
1　運営業務総則 30
2　調理業務 31
3　衛生管理業務 34
4　運搬・回送業務 36
5　洗浄・残滓等処理業務 37
6　運営備品の調達業務 38
5．市への施設等の所有権移転業務 39

別添資料１　運営業務に関する役割分担 40
別添資料２　給食メニューの例（参考） 41
別添資料３　給食メニューと残滓等実績（参考） 52
別添資料４　給食メニューと食器・食缶類の使用例及び受取食材の状態（参考） 53
別添資料５　１日あたりの提供給食数（参考） 56
別添資料６　敷地詳細図 62

総　　則

1　事業の目的

千葉市大宮学校給食センター(仮称)整備事業（以下「本事業」という。）を実施するに当たり，より効率的な運営を図るとともに，民間が有する食品衛生等に関するノウハウを活用し，より豊かで安全な学校給食の実現を図るため「民間資金等の活用による公共施設等の整備等の促進に関する法律」（平成 11 年法律第 117 号）に基づく特定事業として整備するものである。

2　本書の位置づけ

本「要求水準書」は，千葉市（以下「市」という。）が，本事業を実施する民間事業者（以下「事業者」という。）を募集及び選定するに当たり，入札に参加しようとする者を対象に交付する「入札説明書」と一体のものであり，本事業の 1）施設の設計・建設業務，2）施設の維持管理業務，3）運営業務，及び 4）市への施設の所有権移転業務について，市が事業者に要求するサービス水準を示し，本事業の入札に参加する民間事業者の提案に具体的な指針を示すものである。

本「要求水準書」は，「千葉市大宮学校給食センター（仮称）新築基本設計」（H14 年 3 月）において要求されている機能，水準を基本としてまとめたものである。

1．本事業に求められる機能

1　敷地の立地条件等

建設予定地	千葉県千葉市若葉区大宮町 1068 番地他
用途地域	指定なし（都市計画区域内，市街化調整区域）
容 積 率	100%以下
建ぺい率	50%以下
高さ制限	原則として 10m以下
敷地緑化	緑被率 20%以上
敷　　地	ア） 敷地面積：9,789.01 ㎡ （事業範囲外の通学路，養護学校の利用地及び道路拡張用地分を含む。） イ） 状況（詳細位置は，敷地詳細図に示す。） ・敷地内に大宮学園の仮設校舎があるが，平成 16 年 5 月末までに市が撤去することとなっている。 ・敷地内には養護学校の通学路を含む。
周辺インフラ（詳細は敷地詳細図に示す。）	以下のインフラについては，敷地境界まで市の負担で整備し，敷地内については，事業者の負担で整備する。 ア）上水道 市道内敷設の給水本管 150A 配水管より引き込む。 イ）雨水 北側の市営住宅敷地内道路に敷設されている雨水枡へ接続し，雨水本管に導く。 ウ）汚水 市道 04104 号線に新設される下水本管 200A に放流するものとする。 エ）都市ガス 市道より中圧管MB100A を延長し，引き込むものとする。 オ）電力 市営住宅側の東電柱より，6.6kv を架空により引き込むものとする。

2　施設等の基本概念

施設･設備等は，衛生的かつ安全であり，近年の O157 等に係る状況に鑑み，ドライシステム，汚染･非汚染区域の明確なゾーニング，HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point：危害分析重要管理点)の概念を基礎とした衛生管理体制とする。

3　施設の構成

本施設は，以下から構成される。なお,衛生面，機能等に支障がなければ，施設の構成を変更してもよい。（ただし，市が使用する前室，検収室，市職員用事務室，会議室は除く。）

＜施設の構成＞

区分		室　名
施設本体	給食エリア	前室　検収室 食品庫　乾物庫　冷蔵庫　冷凍庫 下処理室　割卵室　調理室　揚げ物・焼物室 和え物室　コンテナ室　器具洗浄室１　器具洗浄室２ 洗浄室　準備室１　準備室２　廃棄庫　雑品庫　油庫 残滓処理室
	事務エリア	事務室　市職員用事務室　会議室 機械室　電気室　洗濯室 調理員用更衣室１　調理員用更衣室２　事務職員用更衣室 事務職員用便所 外来用便所　多目的便所 調理員用便所
付帯施設		駐車場 ガバナ庫，排水処理施設，受水槽,資源物置場等

＜諸室の概要＞

区分	室　名	概要及び要求事項
給食エリア	前室	外部に荷卸スペースを設けること。肉・魚等専用，と野菜類他専用の室を設ける。
	検収室	食品の検収を行う場とし，肉・魚等専用，と野菜類他専用の室を設ける。また，泥付の野菜の処理も行う。
	食品庫 乾物庫	缶詰，調味料等を２５℃以下で保存する室
	冷蔵庫 冷凍庫	下処理前，下処理後でそれぞれ肉・魚等専用，と野菜類他専用のもの及び保存食（原材料，調理済み食品）用のものを設置する。食肉類，魚介類，野菜類等に分類し，専用の容器に移し変え，適温で保管する。
	下処理室	食材の下処理を行う場とし，肉・魚等専用，と野菜類他専用の室を設ける。
	割卵室	割卵作業を行う室
	調理室	食材の切裁作業を行い，煮物・炒めもの・蒸もの等の調理を行う室
	揚げ物・焼物室	揚げ物及び焼物の調理を行う室
	和え物室	和え物の調理を行う室
	コンテナ室	コンテナを保管し，またコンテナへ食缶の詰め込み作業を行う室
	器具洗浄室１	汚染区域側（検収室及び下処理室等）で使用した器具類を洗浄する室
	器具洗浄室２	非汚染区域側（調理室，和え物室，揚げ物・焼物室等）で使用した器具類を洗浄する室
	洗浄室	回収した食器・食缶・コンテナ等をそれぞれ専用の洗浄機で洗浄した後，専用の消毒保管機にて保管する室（コンテナは，コンテナ室で保管）
	準備室１（調理室，検収・下処理室）	調理場内への出入り，汚染区域から非汚染区域への移動の際は，必ずこの準備室を通過し，靴の履き替えやエプロンの交換，手洗い（調理室については，エアシャワーを必ず通過）をする。汚染区域から非汚染区域への移動の際には，更衣室で白衣の交換も行う。
	準備室２（洗浄室他）	洗浄室への出入りには，この準備室を通過し，靴の履き替えや手洗いを行う。
	廃棄庫	ビン，缶，ダンボール等の廃棄物を一時的に保管する場所とし，ゴミ置場からの動線を考慮する。
	雑品庫	必要各品を保管する場
	油庫	食油，醤油，廃油等を保管する場とし，納入，回収業者にも考慮する。
	残滓処理室	残滓の処理として脱水等を行う場

事務エリア	事務室	事業者側職員用の事務室
	市職員用事務室	市職員用の事務室
	会議室	事業者，市及び見学者が使用する会議室（施設見学スペースを兼ねることも可）
	機械室 電気室	ボイラー，分電盤等を収納するスペース
	洗濯室	調理員の白衣，エプロン等を洗濯する室
	調理員用更衣室１	施設外から施設内の服装に着替えるための更衣室
	調理員用更衣室２	給食エリア外から給食エリア内の服装に着替えるための更衣室
	事務職員用更衣室	事業者側事務職員のための更衣室
	事務職員用便所	事業者側職員及び市職員用の便所
	外来用便所	見学者用（男女別々に設置すること。）
	多目的便所	見学者及び事務職員用
	調理員用便所	調理員用の便所
付帯施設	ガバナ庫	施設の維持管理，運営に支障のない仕様とすること。
	排水処理施設	排水から油分等を除去するための施設
	受水槽	施設の給水のための施設
	資源物置場等	ビン，缶，ダンボール等の回収用の資源ゴミを一時保管するスペース

4　提供給食数

本施設における最大提供給食数は，11,000 食／日とする。献立はAコース，Bコースの2種類があり，各々最大5,500 食／日を提供する。

5　施設稼動日数

千葉市内の給食センターにおける稼動日数実績及び平成15 年度の稼動予定日数は，以下のとおりである。

表　過去５年間の稼動日数（参考）　　（単位：日）

H10	H11	H12	H13	H14	H15（予定）
191	189	191	192	191	194

6　施設要件 **（1）基本的な考え方**	**・食材の搬入から調理までの物の流れ（前室→検収→冷蔵・冷凍→下処理→調理）に基づき，作業諸室への動線が一方向となるようにレイアウトすること。** **・各作業室の作業内容を検討し，（3）施設本体で示す，洗浄度区分に応じた区域に分類すること。** **・各区域の境界には，隔壁，扉又は床面の色別表示等により，交差汚染のないよう配慮すること。** **・廃棄物の搬出動線は，洗浄度区分の区域毎に搬出可能とし，洗浄度基準の低い区域から高い区域への搬出ルートは，避けること。** **・省資源及び省エネルギーに努めること。** **・ライフサイクルコストの削減に努めること。** **・バリアフリーに配慮した施設とすること。**
（2）施設の構造等	
1）構造・耐用年数	施設の耐用年数は，30年以上を想定し，鉄骨造を基本とした構造とすること。
2）耐震安全性の分類	また，耐震安全性の分類については，「官庁施設の基本的性能に関する技術基準及び同解説（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）」における標準的な耐震安全性の目標と分類」における以下の分類とすること。 **・構造体　　Ⅱ類** **・建築非構造部材　　Ⅰ類** **・建築設備　　Ⅱ類**
（3）施設本体	
1）全般	
①施設配置の考え方	**・建物は，最大提供給食数に応じた作業空間があり，仕事の流れに応じて，作業が適切に行えるように計画されていること。** **・給食エリアの諸室は，提供給食数に応じて食材の受入，調理及び調理済み食品の貯蔵のための設備，装置及び機械器具が適切に配置できる構造であること。** **・給食エリアの諸室は，事務エリアと隔壁（壁は，固定されたものとする。）等により区画されていること。** **・便所，休憩室及び更衣室の出入口は，給食エリアの諸室（廃棄庫，雑品庫及び油庫を除く。）から３m以上離れた場所に設けられていること。** **・微生物等による汚染を極力避けなければならない作業を行う区域は，他の区域から隔壁等により区画されていること。洗浄度区分に応じた諸室を以下に示す。**

表　洗浄度区分

洗浄度区分	諸　室
一般区域	[給食エリア] 準備室１，準備室２，廃棄庫，雑品庫，油庫，残滓処理室 [事務エリア] 事務室，市職員用事務室，会議室，機械室，電気室，洗濯室，調理員用更衣室１，調理員用更衣室２，事務職員用更衣室，事務職員用便所，外来用便所，多目的便所，調理員用便所
汚染区域	[給食エリア] 前室，検収室，器具洗浄室１（検収，下処理），冷蔵庫，冷凍庫，下処理室，割卵室，食品庫，乾物庫
非汚染区域（準清潔区域）	[給食エリア] 洗浄室
非汚染区域（清潔区域）	[給食エリア] 調理室，揚げ物・焼物室，和え物室，和え物室付随冷蔵庫，器具洗浄室２（調理室等），コンテナ室

②仕上げ等

・床は，不浸透性・耐摩耗性・耐薬品性で，滑りにくい材料を用い，平滑で清掃が容易に行える構造であり，調理室，揚げ物・焼物室及び和え物室（以下「厨房」という。）は，ドライ仕様とすること。
・天井，内壁及び扉は，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であること。
・床面から１．０ｍまでの内壁は，不浸透性材料が用いられていること。
・内壁と床面の境界には，アールを設けるなど清掃及び洗浄が容易に行える構造であること。
・高架の取り付け設備（パイプライン，配管及び照明器具等）及び窓枠等の塵埃の堆積する箇所は，可能な限り排除すること。
・開閉できる構造の窓には，取り外して洗浄できる網戸等が設置されていること。

2）諸室

ア）給食エリア

①共通事項

・壁及び扉等によって給食エリア以外の各諸室から区画されていること。
・各室の扉は，密着性の良い状態であること。
・天井高は，床面より２．４m以上とすること。
・天井は，清掃しやすいように，隙間がなく，かつ平滑であること。
・吸気口又は排気口を有する場合は，防虫ネットが備えられていること。
・非汚染区域（清潔区域）に吸気口を有する場合は，一般区域，汚染区域及び非汚染区域（準清潔区域）の空気を，非汚染区域（準清潔区域）吸気口を有する場合は，一般区域及び汚染区域の空気を，汚染区域に吸気口を有する場合は，一般区域の空気を吸入しない位置に吸気口が設置されていること。
・給水管，排水管，給電コード，冷却装置を有する場合の冷媒チューブを通す壁の貫通部分は，防鼠・防虫のために隙間がない構造であること。
・冷却装置が備えられている場合は，その装置から生じる水は直接室外に排出されるか，又は直接排水溝に排出される構造であること。

②前室，検収室，冷蔵庫，冷凍庫，下処理室

・前室の外部に,雨等に配慮した荷卸スペースを設けること。
・前室の荷卸スペース，前室及び検収室の床面の高さは，地盤面より９０ｃｍとすること。
・検収室及び下処理室は，提供給食数に応じて必要な食材の検収，下処理ができるスペース・機能を確保すること。
・前室，検収室，冷蔵庫，冷凍庫及び下処理室は，肉・魚用とそれ以外の野菜・果物等用の 2 系統に分けて設置すること。
・冷蔵庫及び冷凍庫の扉は，密着性の良い状態であること。

③各諸室等の温度管理

各諸室等の管理温度を以下に示す。

表　冷蔵庫･冷凍庫等の管理温度

区分	諸　室	室　温
下処理前	肉・魚用冷蔵庫	５℃以下
	卵用冷蔵庫	１０℃以下
	肉・魚専用冷凍庫	－１５℃以下
	野菜・果物専用冷蔵庫	１０℃以下
	野菜・果物専用冷凍庫	－１５℃以下
	冷蔵製品専用冷蔵庫	１０℃以下
	調味料，乾物等の食品庫	２５℃以下
	その他の倉庫等	２５℃以下
下処理後	肉・魚下処理済専用冷蔵庫	０℃以下
	野菜・果物下処理済専用冷蔵庫	１０℃以下
	保存食（原材料，調理済み食品）用冷凍庫	－２０℃以下
	和え物室付随冷蔵庫	１０℃以下

表　給食エリアの各諸室の管理温度

諸　室	室温等
検収室	室温２５℃以下, 湿度８０％以下
下処理室（肉・魚用）	室温２５℃以下, 湿度８０％以下
下処理室（野菜・果物用）	室温２５℃以下, 湿度８０％以下
調理室，揚げ物・焼物室（調理時間以外のみ）	室温２５℃以下, 湿度８０％以下
その他の諸室	室温２５℃以下, 湿度８０％以下

イ）事務エリア

a）事務職員用諸室

①事務室

・事務職員の数に応じた必要な広さを確保すること。
・壁及び扉等により区画されていること。

②市職員用事務室

・壁及び扉等により区画されていること。
・３５㎡以上のスペースを確保すること（更衣室を含む。）。
・間仕切り等で区画された 3 人分の更衣室を設置すること。
・事務スペースから廊下に面して出入口を設けること。
・直接外部に面した窓を設けること。
・手洗い用の蛇口及び洗面器を設けること。
・ＬＡＮ回線の室内までの引込み（ケーブルのみの引込みとし，壁内への差込口等の設置は，不要），電話回線用差込口（2 回線）1 ヶ所，ファックス回線用差込口（1 回線）1 ヶ所，コンセント（2 口用）3 ヶ所を設けること。
・市職員用事務室で使用する電気，水道及び通話料等は別途計量できるようにすること。

③会議室	・最大 50 人以上が会議できる十分な広さを確保すること。 ・壁及び扉等により区画されていること。
④事務職員用便所	・必要に応じ設置すること。
⑤事務職員用更衣室	・必要に応じ設置すること。
⑥倉庫	・必要に応じ設置すること。
b）調理員用諸室	
①調理員用便所	・必要に応じ設置すること。 ・開口部が給食エリアの各諸室に直接つながっておらず，完全に隔離されていること。 ・手を使わずに操作できる蛇口，手指の殺菌装置，使い捨てのペーパータオル又は温風乾燥機等及び足踏み開閉式又は蓋のないゴミ箱が設置されていること。
②調理員用更衣室	・調理員の数に応じた広さの更衣室が設けられ，清潔な作業着，汚染された作業着及び従業員の私服をそれぞれ区別して，保管できる設備を有すること（汚染された作業着は，翌日使用しないものとする。）。 ・天井，内壁及び床は，塵埃が堆積しにくいように，平滑に仕上げられていること。 ・作業時に使用する衣服，靴，帽子及びネット等が収納できる設備を有すること。 ・洗濯を要する作業衣服，帽子及びネット等が収納できる容器が備えられていること。
③洗濯室	・必要な洗濯機及び乾燥機を設置すること。
c）その他の諸室等	
①外来用便所	・1 階に男女別に設置すること。 ・玄関ホール，事務室からの動線を短くし，バリアフリーに配慮し，段差のない床，手摺及び洗面器を設けること。
②多目的便所	・少なくとも 1 階に 1 箇所設置すること。 ・玄関ホール，事務室からの動線を短くし，バリアフリーに配慮し，段差のない床，手摺及び洗面器を設けること。 ・緊急呼出し設備を設けること。
③見学スペース	・2 階レベル（厨房の全体が見渡せる高さ）で調理室を見学できるスペース（廊下等でも可）を設けること。
④施設出入口	・施設出入口は，密閉できる構造で，必要に応じ，自動開閉式の扉等を設置するなど，昆虫等の侵入を防止できる構造であること。
⑤機械室・電気室	・機械室及び電気室は，メンテナンスを考慮した広さを確保すること。
ウ）その他	・事務職員及び外来用の諸室，廊下及び便所等については，バリアフリーに配慮すること。

（4）建築設備等 ア）建築設備 ①換気，照明設備等	・市職員用事務室には，空調機器を設置すること。 ・厨房の水蒸気及び熱気等の発生する場所には，これらの強制排気設備が設けられていること。 ・厨房には，適当な位置に，新鮮な空気を十分に供給する能力を有する換気設備が設けられていること。 ・外気を取り込む換気口には，汚染された空気及び昆虫等の流入を防ぐため，フィルター等を備えたものであること。なお，当該フィルター等は，洗浄，交換及び取り付けが容易に行える構造であること。 ・換気等設備は，少なくとも１日１回厨房の床を乾燥させる能力を有していること。 ・換気及び空調設備は，洗浄度の低い区域から洗浄度の高い区域に空気が流入しないように設置されていること。 ・換気ダクトは，断面積が同一で，直角に曲げないようにし，粉じんが留まらない構造とすること。 ・食材を検収する検収室においては，作業台面で５００ルックス以上の照明設備とすること。 ・調理に関する諸室（下処理室，割卵室，調理室，揚げ物・焼物室，和え物室及びコンテナ室等）においては，作業台面で５００ルックス以上の照度を得ることができる照明設備とすること。 ・調理に関する諸室以外の休憩室，便所及び廊下等においては作業台面で２００ルックス以上の設備とすること。 ・照明は，食品の色調が変わらないようなものであること。 ・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が設けられていること。 ・照明器具は，蒸気や湿気が発生する場所では，安全で耐久性のある器具とすること。 ・殺菌灯を調理室等必要な部屋に設置すること。
②給水，給湯，給蒸気設備	・飲料水，蒸気及び８０℃以上の熱湯を十分に供給しうる設備を適切に配置していること。 ・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製品ラインの汚染を防止するための措置が採られていること。 ・受水槽は，不浸透性の材料を用い，かつ密閉構造で，内部は清掃が容易で，かつ施錠のできる構造であること。 ・受水槽の出水口は，先に入った水の滞留を防ぐため，タンクの底部に設けられていること。 ・飲料水以外の水を使用する場合は，独立したパイプで送水し，パイプにその旨を注意書きし，色分け等により区分が明確にされていること。なお，本施設においては，地下水は使用しないものとすること。 ・殺菌のため塩素を添加する場合は，蛇口で０.１㎎／ﾘｯﾄﾙ以上の遊離残留塩素を保つような連続塩素注入装置が備えられていること。 ・食品に直接接触する蒸気及び食品と直接接触する機械器具の表面に使用する蒸気の供給設備は，飲料水を使用し，かつボイラーに使用する化合物が残留しない機能を有すること。また，その配管には濾過装置が設けられていること。 ・ボイラー及び受電設備等のユーティリティー関連機器は，施設内の衛生上支障のない適当な場所に設置され，それぞれ目的に応じた十分な構造・機能を有すること。 ・受水槽内に汚れ及び錆が認められないこと。 ・給水設備は，防錆機器を設置すること。

③排水設備	・調理室内の排水を場外に排出する配管は，グリストラップを介して，排水処理施設に接続されていること。この場合，よどんだ水や排水処理施設からの逆流を防止するため，十分な段差がつけられていること。 ・汚染区域の排水が非汚染区域を通過しない構造となっていること。 ・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なっていること。
④排水溝	必要に応じ排水溝を設ける場合は，以下の構造とすること。 ・排水溝の幅は，清掃が容易に行えるようにすること。 ・排水勾配は，１００分の２～４程度とすること。 ・排水溝の側面と床面の境界には，半径５ｃm以上のアールを付けること。 ・鼠及び昆虫等の侵入防止及びゴミの流出防止のために，外部への開口部近くに網目の大きさの異なる耐酸性及び耐熱性を有するカゴ（網目1ｃm，0.7ｃm，0.5ｃm）を室内側より，網目の大きいものから順に設置すること。また，施設外への出口は，少なくとも０.５ｃm以下の格子幅の蓋を備えていること。
⑤手洗い設備	・調理室の各区画の入口及び必要な箇所に，従業員の数に応じた手洗い場が設置されていること。 ・手洗い設備には，温水が供給され，手を使わずに操作できる蛇口，手指の殺菌装置，使い捨てペーパータオル又は温風乾燥機等，足踏み開閉式又は蓋のないゴミ箱が設置されていること。 ・手洗い設備の排水が床に流れないようにすること。
⑥エレベーター	・施設が２階建てとなる場合は，千葉県福祉のまちづくり条例に適合させたものを設置すること。
⑦小荷物専用昇降機	・施設が２階建てとなる場合は，必要に応じ設置すること。
⑧受変電設備	・本施設の運営にかかる電力を賄う受変電設備とすること。
イ）その他	
①防虫，防鼠設備	・調理施設の従業員の出入口は，二重扉としてその間を暗通路又は，出入口に昆虫等を誘引しにくい照明灯を設置するなど，昆虫，鼠等が施設内に侵入しない構造となっていること。 ・吸気口及び排気口に備える防虫ネットは，格子幅１.５mm以下のものであること。
②洗浄・殺菌用機械・清掃器具収納設備	・衛生上支障がない位置に収納場所を設け，ドライ仕様の掃除機等必要な数の用具が備えられていること。 ・設備は，不浸透性・耐酸性・耐アルカリ性の材質のもので造られていること。
③廃棄庫	・隔壁等により給食エリアの各諸室から完全に隔離されている　こと。 ・防鼠のために，隔壁で区画されていること。

（5）調理設備	
1）最大提供給食数	１１,０００食／日
2）調理能力	
①揚げ物，焼物機器	・各機器，最大５,５００食／日以上の調理能力を有すること。
②その他の調理機器	・最大１１,０００食／日以上の調理能力を有すること。
（6）外構・付帯施設	
1）外構	
①構内道路	・近隣への騒音等への配慮からトラック等の搬出入がスムーズ　にできる道路線形等とすること。
②舗装	・透水性の舗装を極力採用し，雨水流出量の軽減を図ること。 ・機能的で美観にも配慮した舗装とすること。
③雨水排水	・駐車場内の側溝については浸透式のものを採用し，また，雨水貯留槽を設置するなど，雨水流出量の軽減を図ること。 ・排出経路については，各雨水枡よりピット内に一度貯留し，その後排水枡へ接続するものとすること（雨水流出量については「千葉市宅地開発指導要綱指導基準」を参照すること。）。
④植栽	・緑被率 20%以上を確保すること。 ・敷地北側（市営住宅地，民家側）には，プライバシーに配慮した植栽配置とすること。
2）付帯施設	
①資源物倉庫	・給食センターから出た食品循環資源（残滓等を脱水処理したもの）を保管するため，腐食等の問題のない仕様とすること。 ・資源物倉庫については，給食の献立に応じて残滓の量が変化することにも配慮すること。 ・残滓の資源化について場内処理等を行う場合には，資源物倉庫は不要としてもよい。 ・臭気，騒音等周辺環境に配慮すること。
②ガバナ庫	・施設の運営及び維持管理に支障のない仕様とすること。
③排水処理施設	・千葉市下水道条例に基づく排除の制限に係る水質の基準を満たす仕様とすること。 ・臭気，騒音及び振動等周辺環境に配慮すること。
④受水槽	・施設の運営及び維持管理に必要な受水容量とすること。
⑥駐車場等	・来客及び公用として乗用車 5 台分以上のスペースを確保すること。（内身障者用の駐車スペースを１台分確保すること。） ・食材搬入車輌待機スペース（トラック 5 台分以上）及び車輌回転スペースを確保すること。 ・見学者用として大型バス 2 台が一時的に駐車できるスペースを確保すること。 ・その他必要に応じて駐車場等を確保すること。
⑦資源物置場	・資源物（缶，ビン及びダンボール等）の回収が週 1 回程度であるため，大きめのスペースを確保すること。
⑧外灯	・敷地内で，最低限の明るさ（ＪＩＳで規定する基準）以上を確保するよう配置すること。
⑨フェンス，門扉	・敷地外からの人の侵入を防ぐよう，十分な高さを有すること。 ・周辺からの景観に配慮したものとすること。 ・車輌搬出入口は，敷地南側に設置すること（詳細位置は，敷地詳細図に記載）。

7　遵守すべき法制度	本事業を実施するに当たっては，以下の法令等を遵守すること。 【法令・施行令・施行規則】 ・学校保健法 ・学校給食法，同施行令及び施行規則 ・食品衛生法 ・食品循環資源の再利用の促進に関する法律（食品ﾘｻｲｸﾙ法） ・建築基準法，同施行令及び施行規則 ・都市計画法，同施行令及び施行規則 ・高齢者・障害者等が円滑に利用できる特定建築物の建築の促進に関する法律（ハートビル法），同施行令及び施行規則 ・消防法，同施行令及び施行規則 ・下水道法及び同施行令 ・水道法及び同施行令 ・水質汚濁防止法及び同施行令 ・廃棄物の処理及び清掃に関する法律及び同施行令 ・大気汚染防止法及び同施行令 ・騒音規制法及び同施行令 ・振動規制法及び同施行令 ・各種の建築関係資格法・業法・労働関係法及び関連施行令・施行規則 ・建設工事に係る資材の再資源等に関する法律（建設ﾘｻｲｸﾙ法） ・再生資源の利用促進に関する法律（ﾘｻｲｸﾙ法） ・エネルギーの利用の合理化に関する法律（省エネルギー法） ・千葉県福祉のまちづくり条例 ・千葉県ディーゼル自動車から排出される粒子状物質の排出の抑制に関する条例 ・その他の関連法規等 【要綱・各種基準等】 ・学校給食衛生管理の基準（文部科学省） ・大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省） ・建設工事安全施行技術指針 ・建設工事公衆災害防止対策要綱（建築工事編） ・建設副産物適正処理推進要綱 ・千葉市宅地開発指導要綱 ・千葉市公共施設等緑化推進要綱 ・千葉市工場等緑化推進要綱 ・その他の関連要綱・各種基準等

2．施設の設計・建設業務

1　設計業務

（1）業務対象

前記「1.本事業に求められる機能」を満たした施設本体，施設の外構及び学校給食センターの供用に必要な付帯施設及び設備全般とする。なお，敷地東側に接する道路のセットバックに係る舗装工事は，本業務の対象外とする。（業務対象範囲については，敷地詳細図に示す。）

区　分	項　目
1.施設本体	―
2.外構	舗装，排水側溝，地中埋設配管等 植栽
3.付帯施設	資源物倉庫 ガバナ庫 排水処理施設 受水槽 駐車場 資源物置場 外灯 フェンス，門扉

（2）業務期間

業務期間は，入札説明書に示した事業期間内かつ特定事業契約書(案)に定める期間内で，民間事業者の提案に基づいて定めることとする。

（3）業務の内容

設計業務（基本設計相当の図面完成時に市の中間確認を行うこと。）

（4）設計図書の提出

設計業務に関する以下の成果品を提出すること。成果品の部数等については，市との協議によるものとする。

- **設計図（図面特記仕様書を含む。）（A1版）**
- **工事費内訳書**
- **見積・積算資料**
- **構造計算書**
- **設備設計計算書**
- **設計図**縮小版（A3版）

（5）特記仕様書

- **建築工事共通仕様書（国土交通省大臣官房官庁営繕部）**
- **電気設備工事共通仕様書（国土交通省大臣官房官庁営繕部）**
- **機械設備工事共通仕様書（国土交通省大臣官房官庁営繕部）**

（6）設計にあたり準拠する基準等

- **建築設計基準及び同解説（国土交通省大臣官房官庁営繕部）**
- **建築構造設計基準及び同解説（国土交通省大臣官房官庁営繕部）**
- **建築設備設計基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部）**
- **建築工事標準詳細図（国土交通省大臣官房官庁営繕部）**
- **機械設備工事標準図（国土交通省大臣官房官庁営繕部）**
- **電気設備工事標準図（国土交通省大臣官房官庁営繕部）**

（7）積算にあたり準拠する基準等

- **建築工事積算基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部）**
- **建築工事積算基準の解説（国土交通省大臣官房官庁営繕部）**
- **建築数量積算基準・同解説（国土交通省大臣官房官庁営繕部）**
- **建築設備数量積算基準・同解説（国土交通省大臣官房官庁営繕部）**

2　建設業務等 **（1）業務対象**	施設本体，外構並びに付帯施設の建設工事及びその監理業務とする。
（2）建設業務期間	平成16年４月から平成17年１月末までとする。
（3）業務内容 **ア）着工前業務** **①各種申請業務**	着工に先立ち，法令等で定められた各種申請等の手続きを事業スケジュールに支障がないように行う。 ・市が必要な場合には，各種許認可等の書類の写しを市に提出すること。
②近隣調整・準備調査等	着工に先立ち，近隣住民との調整及び建築準備調査等を十分に行い，工事の円滑な進行と近隣の理解及び安全を確保する。 ・施設の工事によって近隣に及ぼす電波障害等の諸影響について予め検討し，問題があれば適切な処置を行うこと。 ・近隣への説明会等を実施し，工事工程及び作業時間等についての了解を得ること。 **・工事期間中，敷地北側（市営住宅地，民家側）については、仮設の防音壁を設置すること（詳細位置は，近隣住民との協議による。）。**
③敷地内の既存施設との調整	・市が行う敷地内の大宮学園仮設校舎の撤去工事（H16 年 5 月末撤去完了予定）と，工事ヤード，工程等の調整を図り，本事業に支障のないよう工事を行うこと。（仮設校舎の撤去については，敷地北側の市営住宅敷地内通路より搬出を行うこと。） ・必要に応じて市が行う敷地東側に接する道路のセットバックに係る舗装工事及び養護学校通学路の整備工事と工程等との調整を図ること。
イ）仮設工事	・工事期間中は，工事現場を高さ 3.0m以上の仮囲いを行うこと。 ・工事車輌が現場に出入りする場所には，交通誘導員を配置すること。 ・工事に必要な電気・水道等は，建設工事・事業スケジュールに支障がないよう調達を行うこと。
ウ）建設期間中業務	各種関連法令及び工事の安全等に関する指針等を遵守し，設計図書及び施工計画に従って，施設の建設工事を実施する。工事施工においては，以下の点に留意する。 ・事業者は，工事監理者を通じて工事監理状況を市に毎月報告するほか，市から要請があれば施工の事前説明及び事後報告を行う。また，市は，適宜工事現場での施工状況の確認を行うことができるものとすること。 ・工事用車輌搬出入口は，敷地南側に設置すること（詳細位置は，敷地詳細図に記載）。 **・近隣及び工事関係者の安全確保と環境保全に十分配慮すること。**

	・隣接する養護学校での式典等の開催時には，騒音等に十分配慮すること。 ・工事完成時には，施工記録を用意し，市の確認を受けること。 **・千葉県福祉のまちづくり条例適合証の交付を受けること。** **・建築基準法による検査済証他，施設を使用するために必要な各種証明書等の交付を事前に取得すること。**
エ）工事監理業務	工事監理者は，工事監理の状況を毎月市に定期報告し，市の要請があった場合には随時報告を行う。 ・工事監理委託業務は，「四会連合協定・建築監理業務委託書」に示された業務とすること。 ・工事の完成を行い，市に報告を行うこと。
オ）その他	・原則として，工事中に第三者に及ぼした損害については，事業者が責任を負うものとするが，市が責任を負うべき合理的な理由がある場合には，その限りではないこと。 ・建設工事期間内に，各種設備の点検・試運転を行い，施設の運営開始に支障のないことを確認すること。
3　調理設備の設置業務	
（1）業務対象	本事業を実施するために必要な調理設備の設置を行う。
（2）基本的な考え方	HACCPの概念を基礎とした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に，下記の点に留意し，調理設備の規格及び仕様を計画する。また，機器の選定に当たっては，必要なメンテナンスの頻度，費用まで考慮する。 ・温度と時間の管理及び記録 ・微生物の増殖防止（機器の構造及び材質） ・ホコリ・ゴミ溜りの防止（機器の構造） ・防虫・防鼠の進入防止（機器の構造及び機密性） ・洗浄・清掃が簡便な構造であること。 ・床面を濡らさない構造（汚れの飛散防止）
（3）調理設備の仕様	
1）板金類の仕様	
①テーブル類甲板	・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は，共通とする。） ・板厚は，変形しにくい1.2mm以上の板を使用すること。 ・甲板のつなぎ目は極力少なくし，ホコリ，ゴミ溜りができないよう計画すること。 ・壁面設置の場合は，背立て（バックスプラッシュ）を設け，水等の飛散を防ぐとともに，壁面を汚さないよう考慮すること。また，高さについては，テーブル面よりH＝200 以上とし，ホコリ・ゴミ溜りを減らすよう背立て上面を45°以下のカットをすること。 **・甲板と背立ての角では，5R以上のコーナーを取ること。**

②シンク類の槽	・仕様，板厚，つなぎ目，背立て及び甲板のコーナー取り等に関しては，テーブル類甲板の仕様と同等とすること。 ・排水金具は，十分な排水を行える構造のものとし，必ずトラップ式の金具を用い，清掃が簡便なものとすること。 ・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こと。 ・オーバーフローは，極力大型のものを用いること。 **・槽の外面には，場合によって結露防止の塗装を施し，床面の汚れを防止すること。**
③脚部及び補強材	**・衛生面を考慮し，清掃しやすく，ゴミの付着が少ないパイプ材，角パイプ材を使用すること。**
④キャビネット・本体部	・キャビネットは，扉付のものとすること。 ・虫・異物の侵入を防ぐよう極力隙間のない構造であること。 ・内部のコーナー面は，ポールコーナー（5R以上）を設け，清掃しやすい構造であること。 ・汚れやすいレール部は，清掃しやすい構造であり，かつ，取り外し可能なものとし，常に洗浄が容易な構造であること。 ・扉の裏側は，ステンレス板を枠の上に折り曲げてあり，ふちが扉の裏側に面しない構造であること。 ・本体・外装は，拭き取り清掃がしやすい構造であること。
⑤アジャスター部	・ベース置き以外は，高さの調整の行えるものであること。 ・防錆を考慮し，SUS304 仕様以上のものとすること。 ・床面清掃が容易に行えるよう，高さ H＝150mm 程度を確保すること。
2）機械機器の仕様	
ア）共通事項	
①冷蔵庫，冷凍庫	・抗菌（外装は，抗菌ステンレス仕様，内装は，衛生管理が容易に行えるステンレス製），防虫（隙間がない），防臭（排水は，トラップ）構造の機器であること。
②下処理機器	・食材が直接接触する機械機器は，清掃が容易に行える構造であること（パーツ毎に分解・清掃できるなど）。 ・食材が直接接触する箇所は，以下の仕様であること。 平滑，非腐食性，非吸収性，非毒性，割れ目がないこと，洗浄及び消毒の繰り返しに耐えること。
③熱機器・その他	・清掃作業が容易に行える構造であること。 ・庫内温度，食材の中心温度が容易に計測又は記録できる構造であること。 ・メニューによって異なる加熱温度，加熱時間を登録できる機器であること。 ・排熱等で厨房作業環境を害さない機器であること。 ・設備配管等が機外に露出していない構造であること。

イ）食材の検収・保管・下処理機器	
①冷凍冷蔵庫等	・食材の適切な温度管理が行える機器であること。 ・庫内温度が温度計にて表示され，高・低温異常が確認できるとともに，自動記録装置等により，結果を記録できる機器であること。
②ハンディ残留塩素計	・水道水内の塩素を測定し，適切な数値（遊離残留塩素 0.1 mg／ﾘｯﾄﾙ以上）であることを確認できる機器であること。
③保存食（原材料）用冷凍庫	・保存食を－20℃以下で 2 週間以上保管できる機器であること。（温度表示が可能なこと）
ウ）調理・加工機器	
①焼物機	・芯温測定器が搭載された機器とすること。
②揚げ物機	・油温温度表示，芯温測定器が搭載された機器とすること。
③電磁調理機	・芯温測定器が搭載された機器とすること。
④真空冷却機	・食材を冷却する機器を導入した場合，30 分以内に中心温度20℃付近又は60 分以内に中心温度を10℃付近まで下げることのできる機器であること。
エ）保管機器	
①温蔵庫	・調理済み食品を 65℃以上で保温できる機器であること。 ・温度計等監視装置，加湿機能付の機器であること。
②ウォーマーテーブル	・温蔵庫と同等の機能を有していること。
③保冷庫	・調理済み食品を 10℃以下で保管できる機器であること。 ・温度計等監視装置，加湿機能付の機器であること。
④保存食（調理済み食品）用冷凍庫	・保存食を－20℃以下で 2 週間以上保管できる機器であること。（温度表示が可能なこと）
オ）洗浄・消毒・保管の機器	
①食器洗浄機・機器洗浄機	・洗浄機に内蔵された槽温度計，仕上げ温度計等を装備し，自動洗浄の可能な機種であること。
②食器消毒保管庫	・庫内温度計で確認の上，80℃で 30 分間以上の乾燥，殺菌，保管が可能であり，温度記録装置付の機器であること。
③器具殺菌・消毒保管庫	・80℃以上を 30 分間維持でき，温度記録装置付の機器であること。 ・包丁俎板殺菌庫については，殺菌に効果のあるオゾン発生装置付の機器であること。

(4) 調理設備の配置等について	以下の点に配慮して調理設備を配置し，交差汚染を防止すること。
1) 人（従業員）の動線	・従業員は，一般区域，汚染区域，非汚染区域（清潔区域）及び非汚染区域（準清潔区域）の各区域（以下「各作業区域」という。）内のみで動くことを原則とし，他の作業区域を通ることなく，目的とする作業区域へ行くことができるレイアウトとすること。 ・各作業区域の入口には，履き替えができるスペースや，手洗い・消毒等の洗浄設備，エアシャワー，エアカーテン等を設けること。
2) 物（食材・器材・容器）の動線	・物の流れが洗浄度の高い作業区域から低い作業区域へ逆戻りしないようワンウェイのレイアウトとすること。 ・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。 ・「食肉・魚」と「野菜・果物等」は，相互に交差汚染しないよう保管場所を区別すること。 ・生で食べる果物等を調理する作業区域と，病原菌が付着している食肉等を調理する作業区域を分けること。 ・包丁，俎板，ザル及び秤等の調理機械・器具の使用を通じて交差汚染の危険があるため，調理機械・器具を区別すること。 ・給食エリアのゾーニングでは，生ゴミ及び残滓が非汚染区域（清潔区域，準清潔区域）を経由せずに屋外に搬出されるよう設計すること。
3) 調理設備の据付について	衛生安全レベルの維持のために，以下の点に配慮しながら，機器毎に最も適切な据付工法を採用する。 ・機器等の設置条件は，ベース使用又はウオールマウント仕様とすること。 ・機器回りの清掃が容易なこと。 ・ホコリ，ゴミ溜りができないこと。 ・キープドライであること。
(5) 参考仕様等	主な調理設備については，「表　調理設備参考仕様一覧表」に示す。表に示した品名以外にも提案があれば検討すること。なお，本一覧表は，あくまでも選択の参考に示したものであり，機器寸法やメーカー等を指定するものではない。

表　　調理設備参考仕様一覧（1/2）（参考）

名称	外形寸法(m／m)			数量	備考
	間口	奥行	高さ		
＜検収室1＞					
L型運搬車	1000	700	800	4	ドライ仕様
検収台	1800	750	800	1	
デジタル台秤	350	500	1275	2	ステンレス製
プレハブ冷凍庫	5150	4000	2400	1	
プレハブ冷蔵庫	5150	3350	2400	1	
＜検収室2＞					
L型運搬車	1000	700	800	6	ドライ仕様
検収台	1800	750	800	1	
デジタル台秤	350	500	1275	2	ステンレス製
保存食用冷凍庫	900	645	1920	2	
エクセレントピーラー	450	620	1130	2	
ピーラーシンク	1200	750	600	1	ドライ仕様
二槽シンク	1500	750	800	1	ドライ仕様
残采処理機	1500	750	850	1	
消毒保管機	2550	950	1900	2	片面式
プレハブ冷蔵庫	3150	2500	2400	1	
プレハブ冷凍庫	3150	3000	2400	1	
＜下処理室1＞					
三槽シンク	2700	900	800	2	ドライ仕様
作業台	900	900	800	2	ドライ仕様
消毒保管機	2550	950	1900	2	片面式
パススルー冷蔵庫	1800	835	1920	2	
＜下処理室2＞					
移動台	1200	750	800	6	ドライ仕様
作業台	1500	900	800	11	ドライ仕様
三槽シンク	2700	900	800	6	ドライ仕様
包丁･まな板消毒保管機	550	550	1900	2	
＜器具洗浄室1＞					
三槽シンク	2700	900	800	1	ドライ仕様
移動台	1200	750	800	2	ドライ仕様
作業台	1500	900	800	1	ドライ仕様
三槽シンク	2700	900	800	1	
＜割卵室＞					
移動台	900	600	800	2	ドライ仕様
移動シンク	900	600	800	2	
自動割卵機	750	500	1200	1	毎時3,600個
＜調味料釜割室＞					
二槽シンク	1500	750	800	1	ドライ仕様
作業台	1200	750	800	1	ドライ仕様
デジタル台秤	230	285	88	1	
一槽シンク	900	750	800	1	ドライ仕様
台下戸棚	1500	750	800	1	片面式
デジタル台秤	350	500	1275	1	ステンレス製

表　調理設備参考仕様一覧（2/2）（参考）

名称	外形寸法(m／m) 間口	奥行	高さ	数量	備考
＜調理室＞					
保存食(調理済食品)用冷凍庫	900	645	1920	1	
包丁･まな板消毒保管機	550	550	1900	2	
カートイン蒸し器	1210	900	1850	4	
移動台	1200	750	800	6	ドライ仕様
二槽シンク	1800	900	800	6	ドライ仕様
移動台	900	750	800	6	ドライ仕様
パーチカルカッター／ミキサー	260	290	440	6	
作業台	1500	750	800	3	ドライ仕様
作業台	1500	900	800	9	ドライ仕様
マイコンスライサー	1160	646	848	3	
スライサー受槽	1800	900	800	3	ドライ仕様
移動パンラック	1500	600	1800	14	5段　ドライ仕様
蒸気回転釜	1775	1290	960	17	冷却機能付
消毒保管機	2550	950	1900	4	片面式
真空冷却機	1450	1790	2620	1	ﾁﾗｰ別途
＜あえ物室＞					
和え物用食缶消毒保管機	3950	2000	1953	1	両面式
移動台	1500	750	800	2	ドライ仕様
作業台	1500	750	800	1	ドライ仕様
二槽シンク	1500	750	800	1	ドライ仕様
作業台	1500	750	800	1	ドライ仕様
作業台	1200	750	800	1	ドライ仕様
ミキシングミキサー	785	1077	1225	2	
プレハブ冷蔵庫	3000	6000	2400	1	室外機別置
＜焼物･揚物室＞					
三槽シンク	2700	900	800	1	ドライ仕様
作業台	1200	900	800	1	ドライ仕様
作業台	1500	900	800	1	ドライ仕様
移動台	1500	750	800	8	ドライ仕様
連続揚物機	4170	1645	1780	2	
連続解凍機	3480	1400	1587	2	
連続焼物機	6890	1525	1870	2	
返却コンベアー	5500	575	800	2	
消毒保管機	2550	950	1900	2	片面式
焼物･揚物用食缶消毒保管機	3950	2000	1953	1	両面式
＜器具洗浄室2＞					
移動台	1200	750	800	2	ドライ仕様
食缶洗浄機	4700	920	1760	1	蒸気式　左仕様
三槽シンク	2700	900	800	1	ドライ仕様
消毒保管機	2550	950	1900	1	片面式
＜洗浄室＞					
移動台	1500	750	800	11	ドライ仕様
残采処理機	1500	750	850	2	
作業台	1500	750	800	2	ドライ仕様
食缶前処理機	2400	2005	1800	2	
食缶洗浄機	9400	1575	1700	2	
コンテナー洗浄機	9500	2000	3870	1	
浸漬装置	5600	1400	2110	1	
食器洗浄機	＊	＊	＊	2	
トレー洗浄機	6400	1475	2370	1	
ソイルドテーブル	2100	750	850	1	
ボックスタイプ洗浄機	700	740	1380	1	洗浄能力50ラック/h
クリーンテーブル	1800	750	850	1	
汁物用食缶消毒保管機	14820	1300	2630	1	
急速凍結専用機	900	845	1975	6	
ラウンドベヤ	3700	1600	6000	3	収容かご数:238
コンテナー消毒保管機	20720	8000	2053	1式	コンテナー95台収納

4　施設備品の設置業務	本事業を実施するために必要な施設の備品（事務室及び会議室等に用いる机・椅子等の什器・備品）を調達するものとする（市職員用事務室内の備品は対象外とする。）。 なお，会議室については，見学者の説明等に対応するための視聴覚機器を設置すること。
5　開発行為及び建築確認等に係る申請手続き業務 **（1）開発行為等の許可**	建設業務，事業スケジュールに支障がないように，開発行為等の許可申請を実施する。
（2）建築確認申請業務	・建設業務，事業スケジュールに支障がないように，建築確認申請を実施すること。 ・千葉県福祉のまちづくり条例適合証の交付を受けること。
（3）その他事業実施に係る関連業務	・千葉県福祉のまちづくり条例に基づく届出を行うこと。 ・水道加入等，建設工事に必要な各種申請等の手続を事業スケジュールに支障がないように実施すること。 ・必要な場合には各種許認可等の書類の写しを市に提出すること。

３．施設の維持管理業務

1　維持管理業務総則 **（1）仕様書**	「要求水準書」に基づくほか，「建築保全業務共通仕様書」（（旧）建設大臣官房官庁営繕部監修／以下共通仕様書という。）の最新版の点検項目を事業者の判断で適宜参考にして，建物・設備等の点検・保守を行う。 ・「要求水準書」と共通仕様書の両方に同一対象についての記載がある場合には，「要求水準書」を優先すること。 ・共通仕様書に示された点検周期（「3ヶ月に1回」「1年に1回」等）については仕様外とし，適切な保守管理が行われることを前提として事業者の裁量に委ねるものとする。
（2）業務計画書	実際の業務に当たっては，以下の点を考慮して，各維持管理業務の長期及び単年度の維持管理業務の業務計画を作成し，実施する。 ・維持管理は，予防保全を基本姿勢とすること。 ・施設（外構・付帯施設を含む。）が有する所定の性能を保つこと。 ・劣化等による危険・障害の未然防止に努めること。 ・省資源及び省エネルギーに努めること。 ・施設のライフサイクルコストの削減に努めること。 ・環境負荷を抑制し，環境汚染等の発生防止に努めること。 ・その他，維持管理サービスの質と効率を一層高めるような創意工夫やノウハウを積極的に活かすこと。
（3）業務報告書	業務計画書に基づき実施した業務内容について，毎月及び半期（6ヶ月）毎に業務報告書を市に提出する。
（4）補修・修繕	事業期間中に予想される修理・交換ニーズを予め把握して，合理的な長期修繕計画を立て，実施する。施設における補修・修繕においては，以下の点に特に留意する。 ・事業期間中は，備品を含め施設の機能を維持するよう，維持管理を行うこと。 ・点検等により建物や設備の補修・修繕等が必要と判断された場合には，特定事業契約書(案)に基づき，適切に対応すること。
2　建築物保守管理業務 **（1）業務の対象**	敷地内の建築物及び付属施設
（2）点検項目 **1）業務全般**	・建築物の保守管理に当たっては，定められた要求水準を満たすための適切な業務計画を作成し，実施すること。

2）点検内容

①内壁・外壁

・漏水を防ぐため，建物の外部を定期的に調査し，必要に応じ補修すること。また，塗装の剥離，サビの発生がないように，定期的に塗装を実施すること。
・床，内壁，天井及び扉等の亀裂，ひび割れ，錆及びペンキのはげ落ち等は，定期的に検査し，補修・塗装等を行うこと。

②作業室

・壁，床及び扉は，亀裂，破れ，剥離（建材，塗料）又は錆を認めた場合には，補修がなされていること。

（3）修繕更新業務

事業期間内における建物の機能を維持するために，必要に応じ建築物の修繕更新を行う。主な修繕更新業務を下表に示す。

表　建築物の主な修繕更新業務一覧

項　目
屋根の防水等
外壁の修繕，目地シール打替等
外部建具の塗装，塗装替，部品交換等
内部床・壁の更新，張替等
内部建具の更新，部品交換等
舗装・駐車場区画線等の修繕

（4）保守管理記録の作成，保管及び提出

建築物保守管理の記録を作成する。

・保守管理記録は5年以上，その他の記録は事業期間終了時まで保管すること。
・上記の保守管理記録は，点検記録・補修記録・事故記録を含むこと。
・修理等において設計図面に変更が生じた場合は，変更箇所を反映させておくこと。
・点検・補修・事故内容等は，毎月市に報告すること。

3　建築設備保守管理業務

（1）業務対象

施設内の各種建築設備を対象とする。

（2）点検項目

1）業務全般

建築設備の保守管理に当たっては，定められた要求水準を満たすために以下の点を含む業務計画を作成し，実施する。
・運転監視業務
・日常巡視点検業務
・定期点検・測定・整備業務

2）運転・監視

各部屋の用途，気候の変化及び利用者の快適さ等を考慮に入れて各設備を適正な操作によって効率良く運転・監視する。

3）法令点検

各設備の関係法令の定めにより，法令点検を実施する。

4）定期点検

各設備について，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設備点検計画を作成し，それに従って定期的に点検・対応を行う。

・点検により設備等が正常に機能しないことが明らかになった場合又は何らかの悪影響を及ぼすと考えられた場合には，適切な方法（保守，修理，交換，分解整備及び調整等）により対応すること。

・点検や対応（保守，修理，交換，分解整備及び調整等）を行う場合には，必ず記録を残し，市から要求があれば速やかに提示できるようにしておくこと。

5）設備保守管理記録の作成，保管及び提出

設備の運転・点検・整備等の記録として，運転日誌・点検記録は5年以上，整備・事故記録等は事業期間終了時まで保管する。また，点検・整備・事故内容等は，毎月市に報告すること。

①運転日誌

・受変電日誌
・熱源機器・空調設備運転日誌

②点検記録

・空調設備点検報告書
・電気設備点検報告書
・給排水設備点検報告書
・受水槽点検報告書
・排水処理施設点検報告書
・昇降機点検記録
・防災設備点検記録
・その他法令で定められた点検に係る記録

③整備，事故記録

・定期点検整備記録
・補修記録
・事故・故障記録
・営繕工事完成図書

（3）修繕更新業務

事業期間内における建築設備の機能を維持するため，必要に応じ建築設備の修繕更新を行うこと。主な修繕更新業務を下表に示す。

表　建築設備の主な修繕更新業務一覧

区　分	項　目
1.給排水設備	給水設備の更新等 給湯設備の更新等 排水設備の更新等
2.空調設備	空調設備の更新等 換気設備の更新等
3.電気設備	受変電設備の更新等 照明器具の更新等 テレビ共聴機器の更新等
4.ガス設備	ボイラーのオーバーホール，更新等
5.防災設備	消火設備の更新等 自動火災報機器の更新等 排煙設備の更新等

4　外構等保守管理業務 **（1）業務対象**	敷地内の外構及び付帯施設
（2）点検項目 **1）業務全般**	外構施設，付帯施設及び植栽の保守管理に当たっては，予め定められた要求水準を満たすための適切な業務計画を作成し，実施すること。
2）外構施設等保守管理	建物の周囲の道路等の穴及び舗装の亀裂等の有無を定期的に調査し，補修すること。
3）付帯施設保守管理	以下の付帯施設を法令点検等を含めて，機能･安全･美観上適切な状態に保ち，必要に応じ修繕，更新等を行う。なお，排水処理施設については，重点的に保守管理を行う。 ･資源物倉庫 ･ガバナ庫 ･受水槽 ･排水処理施設 ･駐車場 ･資源物置場 ･外灯 ･門扉，フェンス ･側溝等
4）植栽維持管理 **①施肥，潅水，病害虫の防除等**	･状況と植物の種類に応じて適切な方法により施肥･潅水及び病害虫の防除等を行い，植栽を良好な状態に保つこと。
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に，樹木の種類に応じて剪定，刈込み，除草等を行う。その他の場合でも，施設の美観を維持し，植栽が見苦しくならないよう，適時作業を行うこと。
5）外構等保守管理記録の作成，保管及び提出	外構等保守管理の記録として，点検記録は5年以上，整備･事故記録等は，事業期間終了時まで保管する。また，点検･整備･事故内容等は，毎月市に報告すること。

5　調理設備保守管理業務

（1）業務対象

給食エリア内の厨房機器を対象とする。

（2）点検項目

1）業務全般

調理設備の保守管理に当たっては，定められた要求水準を満たすために以下の点を含む業務計画を作成し，実施する。
・運転監視業務
・日常巡視点検業務
・定期点検・測定・整備業務

2）運転・監視

・調理業務を行いながら，調理設備の運転・監視を行うこと。
・揚げ物機器，焼物機器，冷蔵庫，冷凍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，また，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チェックすること。

3）定期点検

各調理設備について，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設備点検計画を作成し，それに従って定期的に点検・対応を行う。
・点検により設備等が正常に機能しないことが明らかになった場合又は何らかの悪影響を及ぼすと考えられた場合には，適切な方法（修理，交換，分解整備及び調整等）により対応すること。
・壁，床及び扉は，亀裂，破れ，剥離（建材，塗料）又は錆を認めた場合には，補修がなされていること。
・点検や対応（修理，交換，分解整備及び調整等）を行う場合には，必ず記録を残し，市から要求があれば速やかに提示できるようにしておくこと。

4）設備保守管理記録の作成，保管及び提出

設備の運転，点検及び整備等の記録として，点検記録は5年以上，整備・事故記録等は事業期間終了時まで保管する。また，点検・整備・事故内容等は，毎月市に報告する。

（3）修繕更新業務

事業期間内における厨房機器の機能を維持するために，必要に応じ厨房機器の修繕更新を行う。主な修繕更新業務を下表に示す。

表　調理設備の主な修繕更新業務一覧

項　目
厨房機器の更新等
シンク，移動台，戸棚等の更新等
什器・備品の更新等

6　清掃業務	
（1）建物の周囲	・建物の周囲は，常に清潔に保ち，鳥類及び昆虫を誘引するような廃棄物，こぼれた調理済食品及び残食等を放置しないこと。 ・食材を受け入れる場所の地面は，加工残滓等がないように清掃，洗浄すること。 ・排水溝は，定期的に清掃，補修等を行い，常に排水に支障のない状態を保つこと。
（2）建物の外周部	・鳥類及び昆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。 ・建物の周囲に鳥類及び昆虫の発生源が発見された場合は，直ちに必要な措置を講じること。
（3）建物の内部	・床，内壁，天及び扉等の洗浄殺菌は，適切に実施すること。なお，事業者は，洗浄度区分（一般区域を除く。）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，実施頻度を記した洗浄殺菌計画を作成し，市の承認を得ること。 ・毎日又は環境に応じて決められた頻度で清掃すること。この場合，調理室では，塵埃を発生させる行為を避けること。 ・圧縮空気で表面から塵埃を除去することは，避けること。 ・掃除用具は，使用の都度，洗浄し，定期的に殺菌すること。 ・すべての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を立案し，実施すること。
（4）諸室	
1）給食エリア	
ア）共通事項	・室内は，清掃しやすいように，整理・整頓されていること。 ・壁，床，扉及び天井は，カビの集落が生じた場合は，拭き取るなどの処理がなされていること。 ・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）は，塵埃が堆積していないこと。 ・内壁と床面のつなぎ目は，アールを設けて塵埃が堆積しにくい状態に保持するか，清掃して塵埃が堆積しないように保持されていること。 ・調理設備等に付属する部品類及び工具類は，指定した場所に収められていること。 ・清掃用具類は，指定した場所に収められていること。 ・清掃の頻度は，内壁，窓枠（窓を有する場合），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）は 1 月に 1 回以上行い，床面は1 日に1 回以上，天井は1 年に2 回以上行うこと。
2）事務エリア	
ア）共通事項	・室内は，塵埃が堆積しないように，整理・整頓されていること。 ・清掃の頻度は，窓枠は1 週間に1 回以上行い，床面は1 日に1 回以上行うこと。 ・清掃用具類は，指定した場所に収められていること。

イ）事務室	・机，椅子，計算器及び作業衣服等の手指に触れるものは，清潔に保持されていること。
3）調理員用更衣室	・室内は，乾燥状態に保持されていること。 ・ロッカー，衣服収納容器に塵埃が堆積していないこと。
4）事務職員用便所，外来用便所	・室内は，専用の履物が備えられていること。 ・昆虫等の発生が認められないこと。
5）出入口	・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。 ・扉は，塵埃や昆虫の侵入を防ぐため，隙間や破損のないように常に維持管理すること。 ・エアシャワーのフィルターは，定期的に清掃すること。
(5）調理設備・建築設備	
1）冷蔵庫	・庫内は，清掃しやすいように，整理・整頓されていること。 ・壁，床及び扉は，カビの集落が生じた場合は，拭き取るなどの処理がなされていること。 ・壁及び扉は，結露が生じた場合は，拭き取るなどの処理がなされていること。 ・内壁と床面のつなぎ目は，アールを設けて塵埃が堆積しにくい状態に保持するか，清掃して塵埃が堆積しないように保持されていること。 ・清掃の頻度は，給電コード及び冷媒チューブは，半年に１ 回以上行うこと。内壁及び床面はカビ等が発生しないようにすること。
2）冷凍庫	・庫内は，清掃しやすいように，整理・整頓されていること。 ・内壁と床面のつなぎ目は，アールを設けて塵埃が堆積しにくい状態に保持するか，清掃して塵埃が堆積しないように保持されていること。 ・給電コード，冷媒チューブは，塵埃が堆積していないこと。 ・清掃の頻度は，内壁，床面，給電コード及び冷媒チューブは１年に１回以上行うこと。
3）作業台，シンク等	・1 日１回，洗浄剤を，布巾に浸し，表面をこすり洗いし，汚れと洗浄剤を完全に拭き取った後，殺菌を行うこと。
4）調理器具，容器等	**・使用した調理器具，容器等は，全面を飲用適の水で洗浄し，80℃で５分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で十分殺菌した後，乾燥させ，清潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保管すること。**
5）フードカッター，ミキサー等	フードカッター及びミキサー等の調理機器・器具類は，使用後に分解して洗浄・消毒した後，乾燥させること。
6）換気，空調，照明設備	・換気扇及びフィルターは，定期的に清掃すること。 ・特に除菌フィルターは，目づ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に定期的に点検し，必要に応じて交換すること。 ・調理エリアの各諸室（一般区域の諸室を除く。）の結露状況を点検し，結露が認められる場合には換気・空調設備の改善を図ること。 ・照明器具は，定期的に清掃し，照度を半年に１ 回以上測定し，必要な照度が得られていることを確認すること。

7）給水，給湯，給蒸気設備	・貯水槽に貯水後使用する場合，及び再処理して使用する場合は，末端給水栓から採水した水について，定期的に（細菌数については毎月）検査を行い，飲用適であることを確認すること。なお，微生物検査を行う際は，検体中の次亜塩素酸を中和してから検査に供すること。 ・貯水槽は，定期的に点検を行い，必要に応じて清掃又は補修を行うこと。 ・パイプ類は，錆の発生のスケールの付着により水質を低下させることがあるので，定期的に点検を行い，必要に応じて清掃，補修又は交換等を行うこと。
8）排水設備	・排水溝は，残滓成分等が残らないように毎日洗浄すること。 ・グリストラップは，定期的に点検・清掃し，機能の維持に努めること。 ・グリストラップの清掃は，1 日に1 回以上行うこと。
9）衛生設備	・手洗い設備に設置されている手指の殺菌液，使い捨てのペーパータオルは，常に必要量を補充すること。 ・手洗い設備及びごみ箱等は，定期的に洗浄し，常に清潔に保つこと。
10）防虫，防鼠設備	・施設の敷地内は，鼠及び昆虫等の発生，生息，繁殖の原因となるものがないこと。 ・敷地内又は施設内に設置された排水溝は，排水設備の項で触れた衛生管理がなされていること。 ・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すきまがないこと。 ・鼠及び昆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。
11）洗浄・殺菌用機械・器具収納設備	ホース，洗浄剤，殺菌剤，噴霧装置及び掃除機等は，整理・整頓して収納されていること。
（6）清掃記録の作成及び提出	・清掃記録を作成し，毎月市に報告すること。
7　警備業務 **（1）業務内容** **1）防犯・緊急時対応業務**	・防災諸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。 ・火災等の緊急時には，適切な初期対応をとるとともに，関係諸機関への通報・連絡を行うこと。 ・関係者不在時の施設警備（緊急時に30 分以内で現場に到着できる体制の整備）を行うこと。
2）警備記録の作成及び提出	・警備結果記録を作成し，毎月市に提出すること。

４．運営業務

1　運営業務総則	
（1）全般	
1）仕様書	「要求水準書」に基づき業務を行う。
2）業務計画書	実際の業務に当たっては，運営業務の業務区分ごとの長期及び単年度の業務計画（単年度のものは毎年作成）を作成し，実施する。
3）業務報告書	業務計画書に基づき実施した業務内容について，毎月（8 月は除く。）及び半期（6 ヶ月）毎に業務報告書を提出する。
4）ＨＡＣＣＰ対応マニュアルの作成	施設が完成するまでに，本施設に対応したHACCP対応マニュアルを作成し，市の承認を得る。
5）衛生管理の確認	HACCP対応マニュアル及び一般的衛生管理の適正な履行状況について，年 1 回以上市の確認を受け，不適合箇所が指摘された場合，市が定める期間内に改善報告書を市に提出する。
6）従業員の教育・訓練	調理，食品の取扱い等が円滑に行われるよう定期的に研修等を行い，従業員の資質向上に努めること。また研修記録として報告書を市に提出する。
（2）業務実施体制	
1）業務責任者	調理等の実施に当たっては，以下の者を配置する。
①総括責任者（1 名）	総括責任者は，業務全般を掌理し，業務責任者その他の職員を指揮監督する。 総括責任者は，業務全般に関する相当の知識と経験を有する者が好ましい。
②業務責任者（１名以上）	業務責任者（調理，洗浄及びこれらに付随する業務（以下「調理業務等」という。）に関する責任者は，3年以上の大量調理施設[1]実務経験を有し，管理栄養士，栄養士又は調理師のいずれかの資格を有する者）は，総括責任者の指揮監督の下，調理業務等に関する事務を処理する者とすること。業務責任者は，常勤の勤務者とする。
③業務副責任者（１名以上）	業務副責任者（調理業務等に関する副責任者は，2年以上の大量調理施設[1]での実務経験を有し，管理栄養士，栄養士又は調理師のいずれかの資格を有する者）は，業務責任者に事故があるとき又は欠けたときに，その職務を行う者とする。業務副責任者は，常勤の勤務者とする。

④食品衛生責任者

食品衛生責任者とは，「千葉市食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準に関する条例（平成 12 年 3 月 21 日千葉市条例第 17 号）」の別表「公衆衛生上講ずべき措置の基準」に規定される「食品衛生責任者」をいい，食品衛生責任者は，総括責任者以外の責任者等と兼任することができる。なお，食品衛生責任者は「学校給食衛生管理の基準」（文科省）における衛生管理責任者及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」（厚生労働省）における衛生管理者を兼ねることとする。

⑤栄養士・調理員等

栄養士･調理員等の業務に必要な人員を配置する。

※[1]「大量調理施設」とは，「同一メニューを1回 300 食以上又は 1 日 750 食以上を提供する調理施設」をいう。

2）諸手続

①選任報告書

選任した総括責任者，業務責任者，業務副責任者及び食品衛生責任者（以下「責任者」という。）について，開業する 1 か月前までに，氏名，住所その他必要な事項を市に報告する。

また，責任者を変更する場合も，変更後 1 か月以内に同様に市に報告する。

表 選任報告書一覧

	報 告 書	添 付 書 類
総括責任者	総括責任者選任報告書	履歴書
業務責任者	業務責任者選任報告書	履歴書，資格を証する書類
業務副責任者	業務副責任者選任報告書	履歴書，資格を証する書類
食品衛生責任者	食品衛生責任者選任報告書	履歴書，資格を証する書類

②食品衛生責任者の設置

事業者は，開業までに（食品衛生責任者を変更したときは，変更後 1 か月以内に）食品衛生責任者証の写しを市に提出する。

③営業許可の取得

事業者は，食品衛生法第 21 条による営業許可を取得する必要がある場合には開業までに（営業許可を更新したときは，更新後 1 か月以内に）営業許可書等の写しを市に提出する。

2 調理業務

（1）調理業務

1）基本的な考え方

文部省体育局長通知による「学校給食における衛生管理の改善充実及び食中毒発生の防止について」（平成 9 年 4 月 1 日，文体学 266）の別紙「学校給食衛生管理の基準」（以下，単に「学校給食衛生管理の基準」という。）に基づき業務を実施するものとする。

2）業務範囲と役割分担	
ア）市の業務範囲	市は，以下の業務を行う。
①献立作成等	献立，食数及び食器・食缶・食器カゴ・配膳器具の種別を実施月の 1 か月前までに事業者に指示を行う。
②食材調達及び検収	献立・食数に応じて食材（調味料を含む全ての食品をいう。）を調達し，検収を行うこと。調理当日の8時30分までに検収室にて，事業者に検収済食材の引渡しを行う。原材料に関する保存食の保存を行う。
イ）事業者の業務範囲	事業者は，市の検収した食材を受けて調理業務を行うこととする。
3）提供給食数等	各月の 1 か月前までに，市から事業者にその月の予定給食数の指示を行う。予定給食数に変更がある場合には，提供日の4稼動日前（ただし，夏期休暇等をまたぐ場合は，市の休日を除く4日前）の正午までに市から事業者に指示を行うものとする。 調理済み食品は，調理後2時間以内で生徒が喫食できるようにすること。
4）業務内容	
ア）調理の原則	①調理前までに，厨房の床を乾燥させておくこと。 ②調理室においては，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，ねずみ等によって汚染されないよう注意するとともに，食材，給食の運搬時における適切な温度管理，時間管理等の衛生的取扱いに配慮すること。 ③提供する給食は，原則として，全てその日に調理室で調理し，生で食用する果実類を除き，完全に熱処理したものとすること。特に，食肉類・魚介類及びその加工食品，冷凍食品，ソーセージ・ハム等の食材及び加熱処理する食材については，中心部温度計を用いるなどにより，中心部が80℃で1 分間以上又はこれと同等以上の殺菌温度まで加熱されていることを確認すること。 ④生で食用する果実類については，流水で十分洗浄し，必要に応じて消毒する場合は，次亜塩素酸ナトリウム等を使用し，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。 ⑤料理の混ぜ合わせ（和えもの等），配分，盛りつけ等に際しては，必ず清潔な器具を使用するとともに，「使い捨て手袋」等を着用して行い，料理に直接手を触れないようにすること。 ⑥和えもの等については，各食材を調理後速やかに冷却を行った上で，和える時間をできるだけ配食の直前にするなど，適切な温度管理や喫食までの時間の短縮を図ること。 ⑦缶詰の使用に際しては，缶の状態，内壁塗装の状態等に十分注意すること。 ⑧調理に直接関係のない者をみだりに調理室に入れないこと。調理，点検に従事しない者が，やむを得ず，調理室内に立ち入る場合には，専用の清潔な帽子，外衣及び履き物を着用させること。 ⑨調理業務を始める前は必ず殺菌処置を行うこと。

イ）使用水の安全確保	①使用水については，「学校環境衛生の基準」（平成 14 年 2 月 5 日付け 13 文科ス第 411 号スポーツ・青少年局長通知）に定める飲料水を使用すること。井戸水は，使用しないこと。 ②使用水に関しては，始業前及び調理作業終了後に，遊離残留塩素が，0.1mg／㍑以上であること及び外観，臭気，味等について水質検査を実施し，記録すること。使用に不適な場合には，速やかに改善措置を講じること。 ③水質検査の記録については，一年間保管すること。 ④貯水槽を設けている場合は，以下の点に配慮すること。 ・清潔を保持するため，専門の業者に委託して，年 1 回以上清掃を行い，清掃した記録（証明書等）を 1 年間保管すること。 ・供給する水は色，にごり，におい，異物のほか，遊離残留塩素を 0.1mg／㍑以上であること。 ・定期点検は，年 3 回，水道法の基準項目について行うこと。 ・貯水槽は年 1 回以上清掃すること（専門業者へ依頼）。 ・年 2 回，水質検査を行うこと。 ・毎日，作業前と作業後に一度づつ使用水の遊離残留塩素の測定をすること。 ・夏期長期休暇中には貯水槽の水抜き及び清掃を行うこと。 ⑤使用水については，年 1 回水質検査を行うこと。
ウ）二次汚染の防止	①献立ごとに調理作業の手順・担当者を示した調理作業工程表や各調理担当者の調理室内の作業動線を示した作業動線図を作成するなどして，作業動線の交差がどこで生じ易いかを調理作業前に示し，確認すること。 ②特に，調理作業中の食材や調理機械・器具の汚染の防止及び包丁，まな板類の食材別，処理別の使い分けについてその徹底を図ること。 ③調理室における食材及び調理用器具類は，常に置台の上に置き，直接床に置かないこと。調理過程の中で，やむを得ず置台におけないときは，床面に落ちた水のはねかえりを避けるため，床面から60cm 以上の場所に置くこと。ただし，跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食材を取り扱う場合には，30cm 以上の台にのせて行って差し支えない。 ④食肉，魚介類は他の食品を汚染しないよう専用の容器，調理機械・器具で処理すること。 ⑤加熱調理後の食材の冷却，非加熱調理食材の下処理後における調理室等での一時保管等は，他からの二次汚染を防止するため，清潔な場所で行うこと。 ⑥調理済み食品は衛生的な容器にふたをするなどして保存し，他からの二次汚染を防止すること。 ⑦ふきんは使用せず，ペーパータオルを使用すること。 ⑧エプロンや履物等は，各作業区域毎に用意し，使用後は洗浄及び消毒を行い，保管して翌日までに乾燥させておくこと。
エ）食材の適切な温度管理等	①調理作業時は，換気等を十分に行うこと。 ②食材の適切な温度管理を行い，鮮度を保つこと。 ③加熱調理後，冷却する必要のある食品については，食中毒菌等の発育至適温度帯の時間を可能な限り短くするよう，冷却機等を用いて温度を下げ，冷蔵庫等で保管すること。また，冷却開始時間及び冷却時間を記録するとともに，冷凍冷蔵庫の庫内温度について，自動記録装置等により記録すること。 ④調理済み食品は，適切な温度管理を行うこと。 ⑤調理済み食品を一時保存する場合には，汚染しないよう，また，腐敗しないよう衛生的な取扱いに注意すること。

（2）検食及び保存食（調理済み食品）の保存業務

1）業務内容

業務については，「学校給食衛生管理の基準」に準拠して，事業者が検食を行うものとする。

2）検食の方法

①当日の給食については，あらかじめ責任者を定めて検食を行うこと。
②検食の際には，特に次の点に留意すること。
・食べ物の中に人体に有害と思われる材料の混入がないか。
・調理過程において加熱・冷却処理が適切に行われているか。
・食べ物に「異臭」や「異常」がないか。
・味付けや，香り，色彩，形態などが適切になされているか。
③検食を行った時間，検食者の意見等，検食の結果を検食薄又は給食日誌の検食欄に必ず記録すること。

3）保存食等の保存期間及び保存方法

①保存食は，調理済み食品を食品の調理単位ごとに 50g 程度づつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ，専用冷凍庫に－20℃以下，2 週間以上保存すること。
②保存食について，その記録（保存開始日，保存温度等）をとること。
③使用水について日常点検で異常を認め，又は残留塩素濃度が基準に満たない場合は，再検査を行い，再検査の結果，適と判定し，水を使用した場合は，使用水1ﾘｯﾄﾙを－20℃以下，2 週間以上保存食用の冷凍庫で保存すること。

（3）配缶業務

調理済み食品を市が指示する学校に，クラス毎に食缶への詰め込みを行うこと。以下に参考として配送先のクラス総数と生徒総数を示す。（H27 年以降は，H26 年の予測値を掲載）

表　配送先のクラス数の予測（参考）

H17	H18	H19	H20	H21	H22	H23	H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30	H31
275	279	288	287	289	283	286	287	286	284	284	284	284	284	284

表　配送先の食数の予測（参考）

H17	H18	H19	H20	H21	H22	H23	H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30	H31
10,335	10,425	10,680	10,713	10,870	10,731	10,846	10,815	10,845	10,810	10,810	10,810	10,810	10,810	10,810

3　衛生管理業務

（1）衛生管理体制の整備業務

1）業務の実施

事業者は，衛生管理体制の整備業務の実施に当たっては，あらかじめ，下記の要求水準を勘案しながら業務計画を作成し，市の承認を受けてから実施することとする。なお，実施した結果については市へ報告すること。

2）要求水準

業務については，「学校給食衛生管理の基準」を参考とする。

ア）事業者による衛生管理体制	①衛生管理責任者は，学校給食の衛生管理について常に注意を払うとともに，従業員等に対し，衛生管理の徹底を図るよう注意を促し，学校給食の安全な実施に配慮すること。 ②衛生管理責任者は，本施設等の日常点検の結果，改善に時間を要する事態が生じた場合，必要な応急処置を講じるとともに，計画的に改善を行うこと。 ③衛生管理責任者は，従業員の指導・助言が円滑に実施されるよう，従業員等との意思疎通等に配慮すること。
イ）従業員等の健康管理	以下の検診等を実施し，従業員等の健康管理の徹底を期すこと。 ①健康診断 ②検便：月2回以上実施（腸管出血性大腸菌O157 の検査を含めること。） ③調理従事者は，下痢，発熱等の症状があった場合や手指等に化膿創があった場合は，調理作業に従事しないこと。
ウ）従業員等の研修	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機会を積極的に設けること。その際，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の実際についての研修を行い，パート職員も含め全員が等しく受講できるようにすること。
（2）定期，臨時及び日常の衛生検査業務	
1）業務の実施	本施設等における定期検査，臨時衛生検査及び日常衛生検査（以下「定期等衛生検査」という。）を実施すること。定期衛生検査業務の実施に当たっては，あらかじめ，次の要求水準を勘案しながら，業務計画を作成し，市の承認を受けてから実施することとする。なお，衛生管理の手法としては，HACCPの衛生管理の概念を基礎とした管理を実施することとし，実施した結果については市へ報告すること。
2）要求水準	業務については，「学校給食衛生管理の基準Ⅶ 定期・臨時及び日常の衛生検査」を参考とすること。
ア）定期検査	
①施設本体及び建築設備等	検査は，年１回定期に行うこと。
②調理設備及びその取扱い状況	検査は，年３回定期に行うこと。
③調理員の衛生管理状況及び検食・保存食（調理済食品）の状況	検査は，年３回定期に行うこと。
イ）事後措置	
①調理員の衛生管理状況及び検食・保存食（調理済み食品）の状況	健康管理において不備又は欠陥を見出したときは，速やかに適切な措置を講じること。清潔保持に不適当な点を見出したときは，速やかに適切な措置を講じること。検食及び調理済み食品に関する保存食の保存方法に不備があれば，速やかに適切な措置を講じること。

②食材等の受取り・保管の状況	食材等の受取り・保管が適切に行われていないときは，日常点検の強化を図ること。
③衛生管理体制及び活動状況	衛生管理体制の整備，日常的な点検等が適切に行われていないときは，衛生管理体制の強化等を図ること。
ウ）臨時衛生検査	検査回数及び時期は，必要に応じて必要な検査項目に関して行い，検査事項は，定期検査に準じること。臨時衛生検査の結果に基づく事後措置については，定期検査の結果に基づく事後措置に準じて特に迅速に行うこと。
エ）日常衛生検査	検査事項は，定期検査に準じて必要な検査項目に関して行うこと。日常検査の結果に基づく事後措置については，定期検査の結果に基づく事後措置に準じて特に迅速に行うこと。
4　運搬・回送業務	
（1）業務範囲	事業者は，本施設から市が指定する学校への運搬（学校側受取室へのコンテナの収納を含む。）及び回送（学校側受取室からのトラックまでの積み込みを含む。）を行う。
（2）基本的な考え方	業務については，「学校給食衛生管理の基準」を参考とする。 ①本施設における調理済み食品は，調理後2時間以内で生徒が　喫食できるようにすること。 ②本施設においては，調理済み食品等が運搬途中に塵埃等によって汚染されないよう容器及び配送車の設備の完備に努め，これらの調理済み食品が調理後喫食されるまでの温度の適正な管理及び時間の短縮に努めること。 ③喫食終了後，給食に用いた食缶，食器及び残食等を学校給食センターへ運搬すること。 ④配送車が調理済み食品の受領及び運搬に当って汚染がなく，かつ適切であることを保証するために，使用前に点検すること。 ⑤コンテナへ積み込むそれぞれの食缶等には学年及びクラス名を明記すること。
（3）運搬・回送時間	食缶・食器等の運搬及び回送は，各学校のクラス数に応じ，以下の時間内で，各学校において給食の提供に支障のない時間で，　かつ各学校側の市の受取職員がいる時間を原則とする。 表　クラス数別運搬・回送時間 クラス数 ／ 運搬及び回送の時間 11以下 ／ 10:30～13:30 12以上 ／ 9:30～14:00

（4）配送計画

事業者は，事業開始の１か月前までに，運搬･回送計画を作成し，市の承認を得ること。

表　配送先の学校の食数及びクラス数一覧（H14 年５月１日現在）

学校名	食数	クラス数
葛城中学校	384	10
加曽利中学校	580	15
末広中学校	233	6
貝塚中学校	607	15
松ヶ丘中学校	454	12
星久喜中学校	257	8
土気南中学校	608	17
白井中学校	190	6
大宮中学校	277	9
越智中学校	299	9
川戸中学校	182	6
誉田中学校	678	18
生浜中学校	648	17
泉谷中学校	737	21
更科中学校	80	3
有吉中学校	702	18
土気中学校	293	9
蘇我中学校	844	22
大椎中学校	572	15
千城台西中学校	364	9
千城台南中学校	377	11
若松中学校	637	17
合　計	10,003	273

5　洗浄・残滓等処理業務

（1）業務範囲

事業者は，回収した食器･食缶等の洗浄及び残滓等の処理を行う。

（2）業務内容

ア）洗浄業務

回収した食器･食缶等の洗浄及びコンテナ等の消毒を行う。

イ）残滓処理等

①調理に伴うゴミや加工残滓等は，それぞれのゴミに区分（厨芥，雑芥，プラスチック，ガラス及び金属くず等）及びリサイクルし，衛生的かつ有機循環に貢献するように処理すること。
②返却された残滓等は，非汚染区域に持ち込まないようにし，調理前の生ゴミと分別して，衛生的かつ有機循環に努めること。
③廃棄物（調理施設内で生じた生ゴミ以外の廃棄物）の管理は，次のように行うこと。
・廃棄物容器は，汚臭及び汚液がもれないように管理するとともに，作業終了後は速やかに清掃し，衛生上支障のないように保持すること。
・廃棄物は，廃棄庫に集積するとともに適宜集積場に搬出し，施設内に放置しないこと。
・廃棄庫は，廃棄物の搬出後清掃するなど，周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。

6　運営備品の調達業務

（1）業務内容

ア）食器類，食缶等

事業者は，以下の点に留意して「表　食器類，食缶等仕様一覧表」に示す数量の食器類，食缶等を調達すること。なお，食器洗浄機等と規格等の不整合がないよう，食器の材質，仕様等の選定に配慮する。

・食器類はポリプロピレン（PEN食器），強化磁器等，環境ホルモンを排出しない素材を使用したものとすること。
・保温食缶はあらゆる調理済み食品の温度管理を行え，保温65℃以上，保冷10℃以下を保持できる機能を有する機器であること。
・「表　食器類，食缶等仕様一覧」はあくまでも選択の参考に示したものであり，寸法やメーカー等を指定するものではないこと。
・「表　食器類，食缶等仕様一覧」に示す数量は，教職員分を含む。

イ）配送車

衛生上，品質が低下しないような配送計画を作成し，以下の点に留意して配送車を調達する。

・配送先の学校の受け取りスペース，敷地内道路等にも配慮すること。
・搬出入の際の衛生管理に配慮したものとすること。

ウ）コンテナ

高さ1600mm以下とし，運搬等に支障のない仕様とすること。

エ）参考仕様

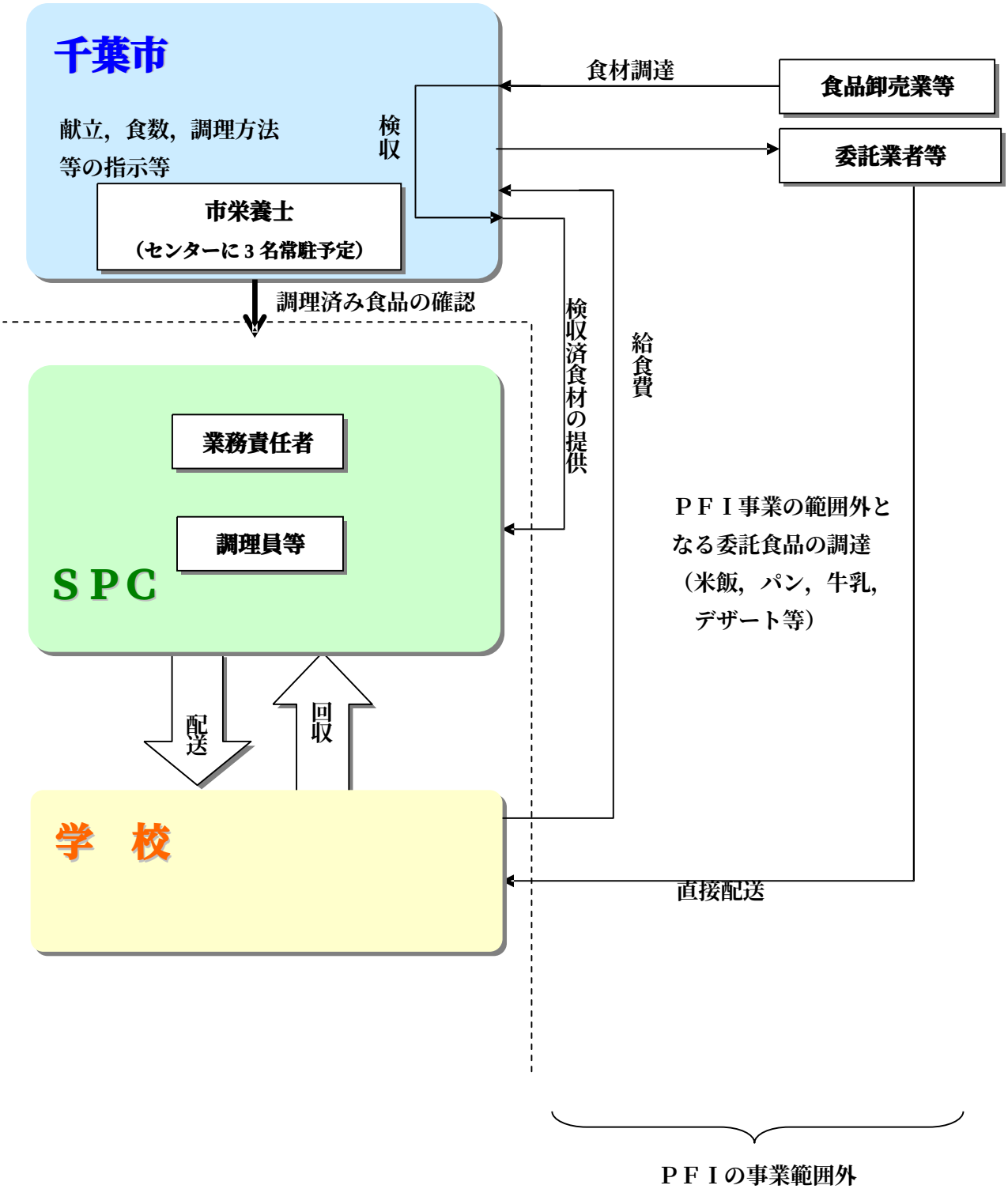
表　食器類，食缶等仕様一覧（参考）

名称	寸法	数量	備考
1.食缶			
丸型二重中蓋式食缶（特注）	φ320×290、15㍑	320	外ステン、内アルマイト
A.HOT（プラスチック製食缶）	10㍑　ステンレスネームなし	320	クリップ付
A.HOT（プラスチック製食缶）	13㍑　ステンレスネームなし	320	クリップ付
保冷蓋セット	ステンレス蓋、保冷材入りカバー	320	
A.HOT（プラスチック製食缶）	7㍑　ステンレスネームなし	320	クリップ付
揚物用敷き網	ステンレス	320	
2.食器入・添加物入			
トレー用カゴ	390×270×200	320	ステンレス
ボール（A）用カゴ	360×170×200	320	ステンレス
ボール（B）用カゴ	360×170×200	320	ステンレス
角仕切皿用カゴ	250×200×200	320	ステンレス
深皿用カゴ	360×240×200	320	ステンレス
ウドン丼用カゴ	360×260×200	320	ステンレス
洗浄機用橋篭	240×52×232	320	ステンレス
スプーン通し	φ4mm	320	ステンレス
フォーク通し	φ4mm	320	ステンレス
小物入れ用カゴ	450×330×250	95	ステンレス
添加物入れ用コンテナー	486×336×273	95	ポリプロ
コンテナ用蓋	S－36	95	
3.食器			
エスタートレー	355×270×18	11,000	FRP
ボール	φ136×57	22,000	エポカル
角仕切皿	210×170×28	11,000	エポカル
深皿	φ200×38	5,500	エポカル
ウドン丼	φ164×64	5,500	エポカル
箸	210mm	11,000	穴あき
丸スプーン	150mm	11,000	穴あき
フォーク	150mm	11,000	穴あき
4.配膳器具			
パンはさみ（バネ付トング）	250mm	320	
トング（ワニ口　8寸）	235mm	640	
大おたま	φ105mm	640	
小おたま	φ90mm	320	
うどん杓子	φ90mm	640	
ごはんべら（ポリプロ）	200mm	640	
5.コンテナ	間口1440×高さ1600×奥行き870		

５．市への施設等の所有権移転業務

	事業者は，事業期間終了後，以下の点に留意して本施設等の所有権を市へ移転する手続きを行う。 1）施設設備及び調理設備機器の使用方法について操作・運用マニュアルを作成し，市への説明を行うこと。 2）市へ所有権が移転される物は，以下とすること。 ・施設本体及び建築設備 ・調理設備 ・外構施設及び付帯施設 ・施設備品 ・コンテナ ・食器，食缶等

別添資料１　運営業務に関する役割分担



別添資料２　給食メニューの例　（参考）

＜4 月＞

日	曜日	Aコース		Bコース	
		PFI業務の範囲内	PFI業務の範囲外	PFI業務の範囲内	PFI業務の範囲外
11	木	すまし汁 エビフライ（2匹）小袋ソース キャベツの生姜あえ	赤飯，牛乳，デザート	クリームシチュー トマトオムレツ 果物，大豆入り小魚	バターロール，牛乳
12	金	ピーナッツバター わかめスープ ハンバーグ，フルーツポンチ	食パン，牛乳	すまし汁 エビフライ（2匹）小袋ソース キャベツの生姜あえ	赤飯，牛乳 デザート
15	月	焼き豆腐と白滝の甘辛煮 焼きししゃも（2匹） 果物	白飯，牛乳	カレー，福神漬，果物 アーモンド小えび 鰯ピーナッツ揚げ	白飯，牛乳
16	火	かやくうどん 肉まん 白身魚の包み揚げ	牛乳，チーズデザート	ピーナッツバター，わかめスープ ハンバーグ フルーツポンチ	食パン，牛乳
17	水	ピーナッツ味噌，こづゆ 鰆の西京焼き 果物	白飯，牛乳	たけのこ御飯（アルファ化米） いかの天ぷら（醤油） ごまあえ	牛乳，レモンヨーグルト
18	木	クリームシチュー トマトオムレツ 果物，大豆入り小魚	バターロール，牛乳	かやくうどん 肉まん 白身魚の包み揚げ	牛乳，チーズデザート
19	金	たけのこ御飯（アルファ化米） いかの天ぷら（醤油） ごまあえ	牛乳，レモンヨーグルト	味噌汁 鶏肉の照り焼き 突こんにゃくの炒め煮	麦飯，牛乳
22	月	カレー，福神漬，果物 アーモンド小えび 鰯ピーナッツ揚げ	白飯，牛乳	ピーナッツ味噌 こづゆ 鰆の西京焼き，果物	白飯，牛乳
23	火	ブルーベリージャム チリコンカン チーズ入りささみフライ，果物	食パン，牛乳	ポーク焼売（2個，辛子付中華たれ） 家常豆腐，もやしの中華和え	白飯，牛乳
24	水	菜の花ふりかけ かきたま汁 五目信田，おひたし	白飯，牛乳，青りんごゼリー	コーンクリームスープ，チーズ ミートコロッケ（ソース） キャベツと豚肉のカレーソティー	ミルクロール，牛乳
25	木	コーンクリームスープ，チーズ ミートコロッケ（ソース） キャベツと豚肉のカレーソティー	ミルクロール，牛乳	菜の花ふりかけ かきたま汁 五目信田，おひたし	白飯，牛乳，青りんごゼリー
26	金	味噌汁 鶏肉の照り焼き 突こんにゃくの炒め煮	麦飯，牛乳	ブルーベリージャム チリコンカン チーズ入りささみフライ，果物	食パン，牛乳
30	火	ポーク焼売（2個，辛子付中華たれ） 家常豆腐，もやしの中華和え	白飯，牛乳	焼き豆腐と白滝の甘辛煮 焼きししゃも（2匹） 果物	白飯，牛乳

※委託食品の調達（米飯，パン，牛乳，デザート等）はＰＦＩ事業の範囲外となる。

＜5 月＞

日	曜日	Aコース		Bコース	
		PFI業務の範囲内	PFI業務の範囲外	PFI業務の範囲内	PFI業務の範囲外
1	水	ピーナッツバター，ミートボール スープ　ほうれん草グラタン，ミニトマト（2個）大豆入り小魚	食パン，牛乳	豚汁 さんまの土佐煮 たけのこの煮物	白飯，牛乳
2	木	松の実入り手作りふりかけ 若竹汁 まぐろのフライ（ソース）	白飯，牛乳，アセロラゼリー	ダブリン・コドル，鮭ハーブ焼き 初夏のゆで野菜（ドレッシング） みかんジャム	アイリッシュ・ソフト・ブレッド 牛乳
7	火	五目ごはん（アルファ化米） ひれかつ（2個，ソース） ごまあえ	牛乳，みかんヨーグルト	かきたま汁 さばの文化干し ひじきの煮物	白飯，牛乳
8	水	豚汁 さんまの土佐煮 たけのこ煮物	白飯，牛乳	生あげのカレー煮 串焼き ミニトマト（2個）	白飯，牛乳
9	木	ダブリン・コドル，鮭ハーブ焼き 初夏のゆで野菜（ドレッシング） みかんジャム	アイリッシュ・ソフト・ブレッド 牛乳	松の実入り手作りふりかけ 若竹汁 マグロのフライ	白飯，牛乳，アセロラゼリー
10	金	鶏肉とカシューナッツ炒め 五目厚焼き卵 果物	白飯，牛乳	フィッシュポーション，ﾀﾙﾀﾙｿｰｽ スライスチーズ，しめじシチュー フルーツポンチ	バンズパン,牛乳
13	月	かきたま汁 さばの文化干し ひじきの煮物	白飯，牛乳	五目ごはん ひれかつ（2個） ごまあえ	牛乳，みかんヨーグルト
14	火	アップルハニー，大豆のカレー煮 チキンカツ（ソース） ミニトマト（2個）	黒糖食パン，牛乳	五目炒めビーフン とりのマーマレード焼き 果物	パイナップルパン，牛乳
15	水	味付けのり，肉じゃが ししゃものから揚げ（2本） 果物	白飯，牛乳	カレー いかの照り焼き 果物	白飯，牛乳
16	木	いちごジャム，チーズ 茎わかめと豆腐のスープ めかじきのトマトソースがけ，果物	食パン，牛乳	りんご＆マーガリン，白玉汁 スペイン風オムレツ アスパラソテー	食パン，牛乳
17	金	いり豆腐 豚肉のくわ焼き きつね和え	白飯，牛乳	富津丼（白飯除く） えび団子鹿の子揚げ（2個） 果物	白飯，牛乳
20	月	ミルクピラフ（アルファ化米） 鮭のチーズフライ（ソース） アスパラの和えもの	牛乳，ヨーグルト	麻婆豆腐 珍味丸子（2個，中華のタレ） 果物	白飯，牛乳
21	火	五目炒めビーフン とりのマーマレード焼き 果物	パイナップルパン，牛乳	スパゲッティミートソース ほたてフライ（2個，ソース） もやしの和えもの	バターロール，牛乳
22	水	麻婆豆腐 珍味丸子（2個，中華のタレ） 果物	白飯，牛乳	ミルクピラフ（アルファ化米） 鮭のチーズフライ（ソース） アスパラの和えもの	牛乳，ヨーグルト
23	木	フィッシュポーション，ﾀﾙﾀﾙｿｰｽ スライスチーズ，しめじシチュー フルーツポンチ	バンズパン,牛乳	ピーナッツバター，ミートボール スープ　ほうれん草グラタン，ミニトマト（2個）大豆入り小魚	食パン，牛乳
24	金	生あげのカレー煮 串焼き ミニトマト（2個）	白飯，牛乳	あさりの佃煮 八宝菜 春巻，果物	白飯，牛乳
27	月	富津丼（白飯除く） えび団子鹿の子揚げ（2個） 果物	白飯，牛乳	鶏肉とカシューナッツ炒め 五目厚焼き卵 果物	白飯，牛乳
28	火	りんご＆マーガリン，白玉汁 スペイン風オムレツ アスパラソテー	食パン，牛乳	アップルハニー，大豆のカレー煮 チキンカツ（ソース） ミニトマト（2個）	黒糖食パン，牛乳
29	水	カレー いかの照り焼き 果物	白飯，牛乳	味付けのり，肉じゃが ししゃものから揚げ（2本） 果物	白飯，牛乳
30	木	スパゲッティミートソース ほたてフライ（2個，ソース） もやしの和えもの	バターロール，牛乳	いちごジャム，チーズ 茎わかめと豆腐のスープ めかじきのトマトソースがけ，果物	食パン，牛乳
31	金	あさりの佃煮 八宝菜 春巻，果物	白飯，牛乳	いり豆腐 豚肉のくわ焼き きつね和え	白飯，牛乳

＜6 月＞

日	曜日	Aコース		Bコース	
		PFI業務の範囲内	PFI業務の範囲外	PFI業務の範囲内	PFI業務の範囲外
3	月	焼き海苔 豚汁，ハムチーズピカタ ごまあえ	白飯，牛乳	白滝の生揚げの煮物 チーズ豚肉巻フライ（ソース） 果物	白飯，牛乳
4	火	卵スープ ささみポップフライ そら豆，アーモンド入り小魚	チーズロール，牛乳	リヨネーズポテト 鶏のハーブ焼き 果物，アーモンド	ミルクロール，牛乳
5	水	高野豆腐の五目煮 豚肉の生姜焼き 果物	白飯，牛乳	ひじき御飯（アルファ化米） いかの天ぷら（醤油） ごまみそ和え	牛乳，麦芽ゼリー
6	木	揚げ麺，野菜あん いかリングフライ（2個） チーズ蒸パン	牛乳	チョコクリーム わかめスープ，ハンバーグ オレンジポンチ	食パン，牛乳
7	金	味噌汁 あじの揚げ煮 おひたし	白飯，牛乳，発酵乳	じゃがいものそぼろ煮 いわしのみりん干し 果物	白飯，牛乳
10	月	カレー はんぺんチーズフライ ミニトマト（2個）	白飯，牛乳 ヨーグルト	味噌汁 あじの揚げ煮 おひたし	白飯，牛乳，発酵乳
11	火	リヨネーズポテト 鶏のハーブ焼き 果物，アーモンド	ミルクロール，牛乳	ブラック＆ホワイト シーフードシチュー 豚肉のごま揚げ，果物	食パン，牛乳
12	水	のっぺい汁 さばのカレー揚げ キャベツの生姜和え	麦飯，牛乳，チーズデザート	牛肉と白菜のキムチ煮 えび入り蒸し餃子（2個，中華タレ），ミニトマト（2個）	白飯，牛乳
13	木	ブラック＆ホワイト シーフードシチュー 豚肉のごま揚げ，果物	食パン，牛乳	アップルハニー 肉団子のトマト煮 プレーンオムレツ，ドレッシング和え	黒糖食パン，牛乳
14	金	牛肉と白菜のキムチ煮 えび入り蒸し餃子（2個，中華タレ），ミニトマト（2個）	白飯，牛乳	メキシカンピラフ（アルファ化米） メンチカツ（ソース） ピーナッツ和え	牛乳，オレンジヨーグルト
17	月	白滝の生揚げの煮物 チーズ豚肉巻フライ（ソース） 果物	白飯，牛乳	焼き海苔 豚汁，ハムチーズピカタ ごまあえ	白飯，牛乳
18	火	アップルハニー，肉団子のﾄﾏﾄ煮 プレーンオムレツ ドレッシング和え	黒糖食パン，牛乳	揚げ麺，野菜あん いかリングフライ（2個） チーズ蒸パン	牛乳
19	水	ひじき御飯（アルファ化米） いかの天ぷら（醤油） ごまみそ和え	牛乳，麦芽ゼリー	のりの佃煮 筑前煮 めかじきの照り焼き，果物	白飯，牛乳
20	木	チョコクリーム わかめスープ，ハンバーグ オレンジポンチ	食パン，牛乳	ザーサイスープ 鶏肉のから揚げ（2個） ナムル	パイナップルロール，牛乳
21	金	じゃがいものそぼろ煮 いわしのみりん干し 果物	白飯，牛乳	沢煮汁 豚肉の野菜巻き いそ煮	白飯，牛乳
24	月	沢煮汁 豚肉の野菜巻き いそ煮	白飯，牛乳	カレー はんぺんチーズフライ ミニトマト（2個）	白飯，牛乳 ヨーグルト
25	火	ザーサイスープ 鶏肉のから揚げ（2個） ナムル	パイナップルロール，牛乳	ブルーベリージャム，野菜炒め ウインナーベーコン巻き フルーツポンチ，チーズ	食パン，牛乳
26	水	メキシカンピラフ（アルファ化米） メンチカツ（ソース） ピーナッツ和え	牛乳，オレンジヨーグルト	高野豆腐の五目煮 豚肉の生姜焼き 果物	白飯，牛乳
27	木	ブルーベリージャム，野菜炒め ウインナーベーコン巻き フルーツポンチ，チーズ	食パン，牛乳	卵スープ ささみポップフライ そら豆，アーモンド入り小魚	チーズロール，牛乳
28	金	のりの佃煮 筑前煮 めかじきの照り焼き，果物	白飯，牛乳	のっぺい汁 さばのカレー揚げ キャベツの生姜和え	麦飯，牛乳，チーズデザート

＜7 月＞

日	曜日	Aコース		Bコース	
		PFI業務の範囲内	PFI業務の範囲外	PFI業務の範囲内	PFI業務の範囲外
1	月	白玉汁 うなぎの蒲焼 マロニーの辛子和え	白飯，牛乳	中華丼（白飯除く） 焼きししゃも（2個） 枝豆	白飯，牛乳
2	火	スパゲティナポリタン チキンピカタ ナムル	バターロール，牛乳	ブルーベリージャム ポークビーンズ コロッケ（ソース），果物	食パン，牛乳
3	水	麻婆なす 珍味丸子（2個，中華タレ） ミニトマト（2個）	白飯，牛乳	カレーピラフ（アルファ化米） とんかつ（ソース） ボイル野菜	牛乳，レモンヨーグルト
4	木	えびポーション，スライスチーズ タルタルソース，中華風コーン スープ　オレンジポンチ	ミルクロール，牛乳	アーモンドクリーム ミネストローネ，帆立グラタン 果物，大豆入り小魚	食パン，牛乳
5	金	親子煮 豚肉の三味焼き とうもろこし	白飯，牛乳 七夕ゼリー	白玉汁 うなぎの蒲焼 マロニーの辛子和え	白飯，牛乳 七夕ゼリー
8	月	中華丼（白飯除く） 焼きししゃも（2個） 枝豆	白飯，牛乳	かき玉汁 鯵のフリッター（2個） にらと豚肉のキムチ炒め	白飯，牛乳
9	火	ブルーベリージャム ポークビーンズ コロッケ（ソース），果物	食パン，牛乳	スパゲティナポリタン チキンピカタ ナムル	バターロール，牛乳
10	水	カレーピラフ（アルファ化米） とんかつ（ソース） ボイル野菜	牛乳，レモンヨーグルト	麻婆なす 珍味丸子（2個，中華タレ） ミニトマト（2個）	白飯，牛乳
11	木	アーモンドクリーム ミネストローネ，帆立グラタン 果物，大豆入り小魚	食パン，牛乳	えびポーション，スライスチーズ タルタルソース，中華風コーン スープ　オレンジポンチ	ミルクロール，牛乳
12	金	かき玉汁 鯵のフリッター（2個） にらと豚肉のキムチ炒め	白飯，牛乳	夏野菜カレー チーズオムレツ 果物	白飯，牛乳
15	月	夏野菜カレー チーズオムレツ 果物	白飯，牛乳	鶏そぼろ カレイのから揚げ ごま酢和え	白飯，牛乳，飲むヨーグルト
16	火	五目炒めビーフン イカフライ（ソース） 果物	はちみつロール，牛乳	イタリアンスープ，マーガリン めかじきサルサポモドーロかけ 果物	黒糖パン，牛乳
17	水	鶏そぼろ カレイのから揚げ ごま酢和え	白飯，牛乳，飲むヨーグルト	親子煮 豚肉の三味焼き とうもろこし	白飯，牛乳
18	木	イタリアンスープ，マーガリン めかじきサルサポモドーロかけ 果物	黒糖パン，牛乳	五目炒めビーフン イカフライ（ソース） 果物	はちみつロール，牛乳

＜9 月＞

日	曜日	Aコース		Bコース	
		PFI業務の範囲内	PFI業務の範囲外	PFI業務の範囲内	PFI業務の範囲外
3	火	スライスチーズ，タルタルソース 鮭ポーションフライ ミートボールスープ，果物	バンズパン，牛乳	豆腐と蟹のスープ ハムチーズピカタ 白玉ポンチ，アーモンド	パイナップルパン，牛乳
4	水	さけわかめ御飯（アルファ化米） チキン味噌カツ ゴマ和え	牛乳	いりどり ごぼうハンバーグ 果物	白飯，牛乳
5	木	豆腐と蟹のスープ ハムチーズピカタ 白玉ポンチ，アーモンド	パイナップルパン，牛乳	カレーうどん おひょう春雨フライ（ソース） 果物	テーブルロール，牛乳
6	金	カレー 串焼き ミニトマト（2個）	白飯，牛乳	豚肉と白滝の煮物 さんまの蒲焼 しょうが和え	白飯，牛乳
9	月	なめこ汁 さばの文化干し 手作りふりかけ	白飯，牛乳	八宝菜 えび蒸し餃子（2個，中華のタレ） 果物，アーモンド入り小魚	白飯，牛乳
10	火	いちご＆マーガリン 白玉汁，スパニッシュオムレツ フルーツポンチ，チーズ	食パン，牛乳	チリコンカン 鮭のレモン風味焼き 果物	ミルクロール，牛乳
11	水	鶏肉とカシューナッツ炒め 春巻 ミニトマト（2個）	白飯，牛乳，乳飲料	ビビンバ（白飯除く） きざみのり わかめスープ	白飯，牛乳 ブルーベリーヨーグルト
12	木	チリコンカン 鮭のレモン風味焼き 果物	ミルクロール，牛乳	いちご＆マーガリン 白玉汁，スパニッシュオムレツ フルーツポンチ，チーズ	食パン，牛乳
13	金	八宝菜 えび蒸し餃子（2個，中華のタレ） 果物，アーモンド入り小魚	白飯，牛乳	カレー 串焼き ミニトマト（2個）	白飯，牛乳
17	火	カレーうどん おひょう春雨フライ（ソース） 果物	テーブルロール，牛乳	ブルーベリージャム ワンタンスープ，鶏肉の甘夏焼き さつま芋入り蒸しパン	食パン，牛乳
18	水	ビビンバ（白飯除く） きざみのり わかめスープ	白飯，牛乳 ブルーベリーヨーグルト	鶏肉とカシューナッツ炒め 春巻 ミニトマト（2個）	白飯，牛乳，乳飲料
19	木	しめじシチュー メンチカツ（ソース），豆サラダ アーモンド入り小えび	甘納豆パン，牛乳	みかんジャム ポトフ えびグラタン，果物	食パン，牛乳
20	金	親子煮 鰯のみりん干し 果物	麦飯，牛乳	さけわかめ御飯（アルファ化米） チキン味噌カツ ゴマ和え	牛乳
24	火	ブルーベリージャム ワンタンスープ，鶏肉の甘夏焼き さつま芋入り蒸しパン	食パン，牛乳	スライスチーズ，タルタルソース 鮭ポーションフライ ミートボールスープ，果物	バンズパン，牛乳
25	水	ひじき御飯（アルファ化米） さんまのごま揚げ ピーナッツ和え	牛乳，麦芽ゼリー	親子煮 鰯のみりん干し 果物	麦飯，牛乳
26	木	みかんジャム ポトフ えびグラタン，果物	食パン，牛乳	しめじシチュー メンチカツ（ソース），豆サラダ アーモンド入り小えび	甘納豆パン，牛乳
27	金	いりどり ごぼうハンバーグ 果物	白飯，牛乳	ひじき御飯（アルファ化米） さんまのごま揚げ ピーナッツ和え	牛乳，麦芽ゼリー
30	月	豚肉と白滝の煮物 さんまの蒲焼 しょうが和え	白飯，牛乳	なめこ汁 さばの文化干し 手作りふりかけ	白飯，牛乳

＜10 月＞

日	曜日	Aコース		Bコース	
		PFI業務の範囲内	PFI業務の範囲外	PFI業務の範囲内	PFI業務の範囲外
1	火	栗御飯（アルファ化米） 鮭の紅葉焼き 切り干し大根の煮物	牛乳，桃ヨーグルト	カレー ウインナ卵焼き 果物	白飯，牛乳
2	水	はちみつ＆マーガリン ミートボールトマト煮 コーングラタン，果物	黒糖食パン，牛乳	高野豆腐卵とじ ささみチーズフライ ひじきの煮物	白飯，牛乳
3	木	麻婆豆腐 しゅうまい（2個，中華タレ） ミニトマト（2個）	麦飯，牛乳	小袋マヨネーズ，スライスチーズ タンドリーチキン，ボイル野菜 クラムチャウダー	バンズパン，牛乳
4	金	やきそば メンチカツ（ソース） 果物	テーブルロール，牛乳	吉野煮 さんまの塩焼き 果物，味付煮大豆	白飯，牛乳
7	月	豚汁 鱒のマヨネーズフライ 手作りふりかけ	白飯，牛乳	麻婆豆腐 しゅうまい（2個，中華タレ） ミニトマト（2個）	麦飯，牛乳
8	火	吉野煮 さんまの塩焼き 果物，味付煮大豆	白飯，牛乳	やきそば メンチカツ（ソース） 果物	テーブルロール，牛乳
9	水	高野豆腐卵とじ ささみチーズフライ ひじきの煮物	白飯，牛乳	厚揚げキムチ煮 焼きししゃも（2個） 果物，角チーズ	白飯，牛乳
10	木	小袋マヨネーズ，スライスチーズ タンドリーチキン，ボイル野菜 クラムチャウダー	バンズパン，牛乳	茎わかめ卵スープ まぐろのフライ（ソース） ナタデココポンチ	マヨネーズロール，牛乳
11	金	酢豚 豆腐ハンバーグきのこソースかけ 果物	白飯，牛乳	大豆のカレー煮 きんぴら団子（2個） 果物	白飯，牛乳
15	火	茎わかめ卵スープ まぐろのフライ（ソース） ナタデココポンチ	マヨネーズロール，牛乳	ピーナッツクリーム 春雨スープ，串焼き，果物 アーモンド小えび	厚切り食パン，牛乳
16	水	大豆のカレー煮 きんぴら団子（2個） 果物	白飯，牛乳	栗御飯（アルファ化米） 鮭の紅葉焼き 切り干し大根の煮物	牛乳，桃ヨーグルト
17	木	ソース，スライスチーズ えびポーションフライ，ボイルキャベツ，パンプキンシチュー	バンズパン，牛乳 レモンゼリー	肉じゃが いわしのおろし煮 果物	白飯，牛乳
18	金	のり佃煮 水餃子スープ 松風焼き，焼き芋	白飯，牛乳	ソース，スライスチーズ えびポーションフライ，ボイルキャベツ，パンプキンシチュー	バンズパン，牛乳 レモンゼリー
21	月	カレー ウインナ卵焼き 果物	白飯，牛乳	酢豚 豆腐ハンバーグきのこソースかけ 果物	白飯，牛乳
22	火	大豆バター，きのこのクリームシチュー，かぼちゃコロッケ（ソース） カルピスポンチ	厚切り食パン，牛乳	りんごジャム カルボナーラ カレーオムレツ，ミニトマト（2個）	テーブルロール，牛乳
23	水	里芋と大根のうま煮 豚肉のごま酢あんかけ 果物	白飯，牛乳	えびピラフ（アルファ化米） チーズ豚肉巻きフライ（ソース） バンサンスー	牛乳，みかんヨーグルト
24	木	りんごジャム カルボナーラ カレーオムレツ，ミニトマト（2個）	テーブルロール，牛乳	焼き豆腐と白滝の甘辛煮 カレイの天ぷら 果物	白飯，牛乳
25	金	肉じゃが いわしのおろし煮 果物	白飯，牛乳	はちみつ＆マーガリン ミートボールトマト煮 コーングラタン，果物	黒糖食パン，牛乳
28	月	えびピラフ（アルファ化米） チーズ豚肉巻きフライ（ソース） バンサンスー	牛乳，みかんヨーグルト	里芋と大根のうま煮 豚肉のごま酢あんかけ 果物	白飯，牛乳
29	火	ピーナッツクリーム 春雨スープ，串焼き，果物 アーモンド小えび	厚切り食パン，牛乳	豚汁 鱒のマヨネーズフライ 手作りふりかけ	白飯，牛乳
30	水	焼き豆腐と白滝の甘辛煮 カレイの天ぷら（醤油） 果物	白飯，牛乳	のり佃煮 水餃子スープ 松風焼き，焼き芋	白飯，牛乳

＜11 月＞

日	曜日	Aコース		Bコース	
		PFI業務の範囲内	PFI業務の範囲外	PFI業務の範囲内	PFI業務の範囲外
1	金	高菜チャーハン（アルファ化米） 揚げ餃子（2個） メンマの和え物	牛乳，バナナキャラメルプリン	富津丼（白飯除く） 焼きししゃも（2本） 果物	白飯，牛乳
5	火	ナン ドライカレー 鮭チーズフライ，フルーツ白玉	牛乳	はちみつ＆マーガリン コーンクリームシチュー リゾットオムレツ，果物	黒糖パン，牛乳 ヨーグルト
6	水	厚揚げのきのこあんかけ えび団子の鹿の子揚げ（2個） 果物	白飯，牛乳	なめこ汁 さんまのしょうが煮 果物	白飯，牛乳
7	木	ミックスジャム，大豆入り小魚 卵スープ，ハンバーグおろしｿｰｽ ブロッコリーアーモンド和え	食パン，牛乳	揚げ麺の野菜あんかけ わかさぎのカレーフライ（2本） 肉まん	牛乳
8	金	なめこ汁 さんまのしょうが煮 果物	白飯，牛乳	のっぺい汁，とんかつ（ソース） 手作りふりかけ アーモンド入り小えび	白飯，牛乳
11	月	のっぺい汁，とんかつ（ソース） 手作りふりかけ アーモンド入り小えび	白飯，牛乳	麻婆豆腐 いか焼売（2個，中華タレ） ミニトマト（2個）	白飯，牛乳
12	火	ソフトチーズ ポークビーンズ 串焼き，果物	食パン，牛乳	ナン ドライカレー 鮭チーズフライ，フルーツ白玉	牛乳
13	水	根葉のごま汁 さばの文化干し 磯煮	白飯，牛乳	厚揚げのきのこあんかけ えび団子の鹿の子揚げ（2個） 果物	白飯，牛乳
14	木	りんごジャム 白玉汁 鶏のから揚げ（2個），果物	食パン，牛乳	マーマレードジャム リヨネーズポテト ほうれん草グラタン，果物	食パン，牛乳
15	金	富津丼（白飯除く） 焼きししゃも（2本） 果物	白飯，牛乳	すき焼き煮 いかの竜田揚げ ごまあえ	白飯，牛乳
18	月	麻婆豆腐 いか焼売（2個，中華タレ） ミニトマト（2個）	白飯，牛乳	ミルクピラフ（アルファ化米） はんぺんチーズフライ フレンチサラダ	牛乳，プルーンゼリー
19	火	マーマレードジャム リヨネーズポテト ほうれん草グラタン，果物	食パン，牛乳	スライスチーズ，タルタルソース フィッシュポーション，白菜のクリーム煮，ヨーグルトポンチ	バンズパン，牛乳
20	水	すき焼き煮 いかの竜田揚げ ごまあえ	白飯，牛乳	根葉のごま汁 さばの文化干し 磯煮	白飯，牛乳
21	木	はちみつ＆マーガリン コーンクリームシチュー リゾットオムレツ，果物	黒糖パン，牛乳 ヨーグルト	りんごジャム 白玉汁 鶏のから揚げ（2個），果物	食パン，牛乳
22	金	ミルクピラフ（アルファ化米） はんぺんチーズフライ フレンチサラダ	牛乳，プルーンゼリー	カレー トマトオムレツ 果物	白飯，牛乳
25	月	カレー トマトオムレツ 果物	白飯，牛乳	高菜チャーハン（アルファ化米） 揚げ餃子（2個） メンマの和え物	牛乳，バナナキャラメルプリン
26	火	揚げ麺の野菜あんかけ わかさぎのカレーフライ（2本） 肉まん	牛乳	ミックスジャム，大豆入り小魚 卵スープ，ハンバーグおろしｿｰｽ ブロッコリーアーモンド和え	食パン，牛乳
27	水	厚揚げの五目煮 肉団子の甘酢あんかけ（2個） ミニトマト（2個）	白飯，牛乳	ヤングコーン炒め カレイのフライ（ソース） 果物	白飯，牛乳
28	木	スライスチーズ，タルタルソース フィッシュポーション，白菜のクリーム煮，ヨーグルトポンチ	バンズパン，牛乳	ソフトチーズ ポークビーンズ 串焼き，果物	食パン，牛乳
29	金	ヤングコーン炒め カレイのフライ（ソース） 果物	白飯，牛乳	厚揚げの五目煮 肉団子の甘酢あんかけ（2個） ミニトマト（2個）	白飯，牛乳

＜12 月＞

日	曜日	Aコース		Bコース	
		PFI業務の範囲内	PFI業務の範囲外	PFI業務の範囲内	PFI業務の範囲外
2	月	からし付きトマトソース，ソフトチーズ　ウインナー，冬野菜シチュー 杏仁フルーツポンチ	背わりコッペパン，牛乳	冬至汁 かじきの照り焼き 里芋のそぼろ煮	白飯，牛乳
3	火	カレーピラフ（アルファ化米） 鶏ごぼうかつ（ソース） 海藻サラダ，アーモンド小魚	牛乳	マーガリン，コーヒ牛乳の素 チリコンカン，えびグラタン 果物	黒糖食パン，牛乳
4	水	アーモンドクリーム きつねうどん さより磯香天ぷら，果物	テーブルロール，牛乳	からし付きトマトソース，ソフトチーズ　ウインナー，冬野菜シチュー 杏仁フルーツポンチ	背わりコッペパン，牛乳
5	木	中華丼（白飯除く） パオズ（2個，辛子付中華タレ） 果物	白飯，牛乳	カレーピラフ（アルファ化米） 鶏ごぼうかつ（ソース） 海藻サラダ，アーモンド小魚	牛乳
6	金	白玉雑煮 ハンバーグ和風ソースかけ 果物	白飯，牛乳	いちごジャム，果物 きのことトマトのスパゲティ コーンクリームコロッケ（ソース）	テーブルロール，牛乳
9	月	中華風たきこみ御飯（アルファ化米）　春巻 マロニーの辛子あえ	牛乳，グレープゼリー	のり佃煮 つみれ汁 鯖の味噌煮，果物	白飯，牛乳
10	火	マーガリン，コーヒ牛乳の素 チリコンカン，えびグラタン 果物	黒糖食パン，牛乳	中華丼（白飯除く） パオズ（2個，辛子付中華タレ） 果物	白飯，牛乳
11	水	たらこふりかけ おでん ししゃもカレーフライ（2個），果物	白飯，牛乳	ブルーベリージャム ワンタンスープ，豚肉のチリソースかけ，フルーツ白玉	食パン，牛乳
12	木	冬至汁 かじきの照り焼き 里芋のそぼろ煮	白飯，牛乳	たらこふりかけ おでん ししゃもカレーフライ（2個），果物	白飯，牛乳
13	金	ブルーベリージャム ワンタンスープ，豚肉のチリソースかけ，フルーツ白玉	食パン，牛乳	アーモンドクリーム きつねうどん さより磯香天ぷら，果物	テーブルロール，牛乳
16	月	のり佃煮 つみれ汁 鯖の味噌煮，果物	白飯，牛乳	中華風たきこみ御飯（アルファ化米）　春巻 マロニーの辛子あえ	牛乳，グレープゼリー
17	火	いちごジャム，果物 きのことトマトのスパゲティ コーンクリームコロッケ（ソース）	テーブルロール，牛乳	白玉雑煮 ハンバーグ和風ソースかけ 果物	白飯，牛乳
18	水	ホワイトシチュー 鶏手羽肉のパプリカ揚げ えびとブロッコリーのソテー	チョコチップパン，牛乳 ケーキ	カレー チーズオムレツ 果物	白飯，牛乳
19	木	カレー チーズオムレツ 果物	白飯，牛乳	ホワイトシチュー 鶏手羽肉のパプリカ揚げ えびとブロッコリーのソテー	チョコチップパン，牛乳 ケーキ

＜1 月＞

日	曜日	Aコース		Bコース	
		PFI業務の範囲内	PFI業務の範囲外	PFI業務の範囲内	PFI業務の範囲外
9	木	豆腐とえびしんじょうのスープ いかめし りんご缶	メロンパン，牛乳	豆腐とえびしんじょうのスープ いかめし りんご缶	メロンパン，牛乳
10	金	カレー 揚げ玉子 果物	白飯，牛乳	コーヒー牛乳の素 吉野煮 鰯のミリン干し，果物	白飯，牛乳
14	火	りんごジャム，ツナクリームペンネ メンチカツ（ソース） ドレッシング和え	テーブルロール，牛乳	大豆バター ブラウンシチュー ベーコンエッグ，果物	食パン，牛乳
15	水	五目御飯（アルファ化米） 鯖の文化干し おしるこ，つけもの	牛乳	じゃがいものそぼろ煮 わかさぎのフライ（2本，ソース） 果物	白飯，牛乳
16	木	はちみつ クラムチャウダー ごぼうハンバーグ，果物	黒糖食パン，牛乳	りんごジャム，ツナクリームペンネ メンチカツ（ソース） ドレッシング和え	テーブルロール，牛乳
17	金	親子煮 さんまのゴマ揚げ 果物	麦飯，牛乳	五目御飯（アルファ化米） 鯖の文化干し おしるこ，つけもの	牛乳
20	月	コーヒー牛乳の素 吉野煮 鰯のミリン干し，果物	白飯，牛乳	焼き海苔 豆腐と白滝の甘辛煮 茶碗蒸し，果物	白飯，牛乳
21	火	シーチキンライス（ｱﾙﾌｧ化米） チーズ入りささみフライ（ソース） マカロニ野菜和え	牛乳	アーモンドクリーム 大豆のカレー煮 プレーンオムレツ，カルピスポンチ	食パン，牛乳
22	水	アーモンドクリーム 大豆のカレー煮 プレーンオムレツ，カルピスポンチ	食パン，牛乳	麻婆豆腐 えび蒸し餃子（2個，中華タレ） ミニトマト（2個）	食パン，牛乳
23	木	じゃがいものそぼろ煮 わかさぎのフライ（2本，ソース） 果物	白飯，牛乳	スライスチーズ，小袋マヨネーズ 照り焼きチキン，ボイルキャベツ クリームミートボール	バンズパン，牛乳 麦芽ゼリー
24	金	スライスチーズ，小袋マヨネーズ 照り焼きチキン，ボイルキャベツ クリームミートボール	バンズパン，牛乳 麦芽ゼリー	コーヒー牛乳の素 吉野煮 鰯のミリン干し，果物	白飯，牛乳
27	月	麻婆豆腐 えび蒸し餃子（2個，中華タレ） ミニトマト（2個）	食パン，牛乳	はちみつ クラムチャウダー ごぼうハンバーグ，果物	黒糖食パン，牛乳
28	火	大豆バター ブラウンシチュー ベーコンエッグ，果物	食パン，牛乳	シーチキンライス（ｱﾙﾌｧ化米） チーズ入りささみフライ（ソース） マカロニ野菜和え	牛乳
29	水	焼き海苔 豆腐と白滝の甘辛煮 茶碗蒸し，果物	白飯，牛乳	いちご牛乳の素 みそ煮込みうどん いわしのピーナッツ揚げ，肉まん	牛乳，プリン
30	木	いちご牛乳の素 みそ煮込みうどん いわしのピーナッツ揚げ，肉まん	牛乳，プリン	根菜のごま汁 ほっけの一夜干し れんこんの炒めもの	白飯，牛乳
31	金	根菜のごま汁 ほっけの一夜干し れんこんの炒めもの	白飯，牛乳	カレー 揚げ玉子 果物	白飯，牛乳

＜2 月＞

日	曜日	Aコース		Bコース	
		PFI業務の範囲内	PFI業務の範囲外	PFI業務の範囲内	PFI業務の範囲外
3	月	キムチ鍋 ぶりの照り焼き パイン缶	白飯，牛乳	シーフードシチュー 野菜コロッケ（ソース） 白玉ポンチ	食パン，牛乳
4	火	シーフードシチュー 野菜コロッケ（ソース） 白玉ポンチ	食パン，牛乳	ツナマヨふりかけ 生揚げ中華煮 鯖おろし煮，みかん	白飯，牛乳
5	水	ひき肉カレー チーズオムレツ いよかん	麦飯，牛乳	ブルーベリージャム ミートボールスープ，まぐろのフライ（ソース），ミニあんまん	食パン，牛乳
6	木	ブルーベリージャム ミートボールスープ，まぐろのフライ（ソース），ミニあんまん	食パン，牛乳	ひき肉カレー チーズオムレツ いよかん	麦飯，牛乳
7	金	ちらし寿司（アルファ化米） 手巻きのり，鶏のから揚げ（2個） 枝豆の中華和え	牛乳，杏仁プリン	マーマレードジャム，いちご牛乳の素　五目炒めビーフン 鮭グラタン，みかん	食パン，牛乳
10	月	ツナマヨふりかけ 生揚げ中華煮 鯖おろし煮，みかん	白飯，牛乳	豚ばら味噌煮込み 磯揚げ餃子（2個，タレ） りんご缶	白飯，牛乳
12	水	マーマレードジャム，いちご牛乳の素　五目炒めビーフン 鮭グラタン，みかん	食パン，牛乳	ちらし寿司（アルファ化米） 手巻きのり，鶏のから揚げ（2個） 枝豆の中華和え	牛乳，杏仁プリン
13	木	豚ばら味噌煮込み 磯揚げ餃子（2個，タレ） りんご缶	白飯，牛乳	鶏肉のチリソースがけ，スライスチーズ　ボイルキャベツ，コーンポタージュ，アーモンドチョコレート	バンズパン，牛乳
14	金	鶏肉のチリソースがけ，スライスチーズ　ボイルキャベツ，コーンポタージュ，アーモンドチョコレート	バンズパン，牛乳	カレーうどん はんぺんチーズフライ（ソース） いよかん，アーモンド小魚	バターロール，牛乳
17	月	あん＆マーガリン コーヒー牛乳の素 かきあげうどん，いよかん	テーブルロール，牛乳	白玉汁 鯖海鮮みそ焼き 突きこんにゃくのピリから炒め	白飯，牛乳
18	火	白玉汁 鯖海鮮みそ焼き 突きこんにゃくのピリから炒め	白飯，牛乳	すき焼き煮 ちくわ磯香天ぷら（2個，醤油） 黄桃缶	白飯，牛乳
19	水	カレー ワタリガ二のフライ ミニトマト（2個）	麦飯，牛乳	わかめスープ えび焼売（2個，中華タレ） チンジャオロース	白飯，牛乳
20	木	ピーナッツおこわ（アルファ化米） 味噌とんかつ ミルクおから	牛乳，いよかんゼリー	マーガリン ミネストローネ，スパニッシュオムレツ　アップルパイ	黒糖食パン，牛乳
21	金	マーガリン ミネストローネ，スパニッシュオムレツ　アップルパイ	黒糖食パン，牛乳	ピーナッツおこわ（アルファ化米） 味噌とんかつ ミルクおから	牛乳，いよかんゼリー
24	月	わかめスープ えび焼売（2個，中華タレ） チンジャオロース	白飯，牛乳	あん＆マーガリン コーヒー牛乳の素 かきあげうどん，いよかん	テーブルロール，牛乳
25	火	カレーうどん はんぺんチーズフライ（ソース） いよかん，アーモンド小魚	バターロール，牛乳	いちごジャム，水餃子スープ ハンバーグトマトソースがけ フルーツポンチ	食パン，牛乳
26	水	石狩汁 豚肉の野菜巻き ポンカン	白飯，牛乳	キムチ鍋 ぶりの照り焼き パイン缶	白飯，牛乳
27	木	すき焼き煮 ちくわ磯香天ぷら（2個，醤油） 黄桃缶	白飯，牛乳	石狩汁 豚肉の野菜巻き ポンカン	白飯，牛乳
28	金	いちごジャム，水餃子スープ ハンバーグトマトソースがけ フルーツポンチ	食パン，牛乳	カレー ワタリガ二のフライ ミニトマト（2個）	麦飯，牛乳

＜3 月＞

日	曜日	Aコース		Bコース	
		PFI業務の範囲内	PFI業務の範囲外	PFI業務の範囲内	PFI業務の範囲外
3	月	パエリア（アルファ化米） かにクリームコロッケ（2個，ソース），ビーンズソテー	牛乳，りんごゼリー	コーヒー牛乳の素 富津丼（麦飯除く） 鮭の塩焼き，パイン缶	麦飯，牛乳
4	火	コーヒー牛乳の素 富津丼（麦飯除く） 鮭の塩焼き，パイン缶	麦飯，牛乳	パエリア（アルファ化米） かにクリームコロッケ（2個，ソース），ビーンズソテー	牛乳，りんごゼリー
5	水	カルボナーラ ウインナーベーコン巻き カラフル和え	ミルクロール，牛乳 ティラミス	ワンタンスープ えびカツ（ソース） ももまん，アーモンド小魚	黒糖ロール，牛乳
6	木	ワンタンスープ えびカツ（ソース） ももまん，アーモンド小魚	黒糖ロール，牛乳	カカオバター，ポークビーンズ ほうれん草グラタン フルーツポンチ	食パン，牛乳
7	金	家常豆腐 コーン焼売（2個，タレ） ミニトマト（2個）	白飯，牛乳	カレー，チキンカツ 福神漬 でこぽん，チーズ（2個）	白飯，牛乳
10	月	カレー，チキンカツ 福神漬 でこぽん，チーズ（2個）	白飯，牛乳	カルボナーラ ウインナーベーコン巻き カラフル和え	ミルクロール，牛乳 ティラミス
12	水	茎わかめと豆腐のスープ ハムチーズピカタ ミニ揚げパン	マヨネーズロール，牛乳	家常豆腐 コーン焼売（2個，タレ） ミニトマト（2個）	白飯，牛乳
13	木	生揚げの五目煮 さんまのしょうが煮 白桃缶	白飯，牛乳	茎わかめと豆腐のスープ ハムチーズピカタ ミニ揚げパン	マヨネーズロール，牛乳
14	金	カカオバター，ポークビーンズ ほうれん草グラタン フルーツポンチ	食パン，牛乳	いわしの角煮 のっぺい汁，イカフライ（ソース） 菜の花の辛し和え	白飯，牛乳
17	月	いわしの角煮 のっぺい汁，イカフライ（ソース） 菜の花の辛し和え	白飯，牛乳	ひじき御飯（アルファ化米） 豚肉の生姜焼き おひたし	牛乳，グレープゼリー
18	火	アップルハニー クラムチャウダー ウインナー卵巻き，甘夏	黒糖食パン，牛乳	コロッケ（ソース） 山菜うどん ボイル野菜（ドレッシング）	ロールパン，牛乳
19	水	コロッケ（ソース） 山菜うどん ボイル野菜（ドレッシング）	ロールパン，牛乳	アップルハニー クラムチャウダー ウインナー卵巻き，甘夏	黒糖食パン，牛乳
20	木	ひじき御飯（アルファ化米） 豚肉の生姜焼き おひたし	牛乳，グレープゼリー	生揚げの五目煮 さんまのしょうが煮 白桃缶	白飯，牛乳

別添資料３　給食メニューと残滓等実績（参考）

平成 14 年度（平成 14 年 4 月から平成 15 年 3 月まで）の千葉市新港給食センターにおける可燃ごみ等の排出量。なお，平成 14 年 5 月 1 日現在での千葉市新港給食センターの 1 日当たりの食数は，6,021 食。

単位：kg

		4月	5月	6月	7月	8月	9月	小計
可燃ごみ排出量		3,711.00	5,838.00	5,473.00	4,507.00	321.00	4,682.00	24,532.00
残菜排出量		5,115.00	7,975.00	7,480.00	6,215.00	0.00	7,480.00	34,265.00
資源ごみ排出量	ダンボール	1,326.99	2,225.83	2,093.13	1,592.39	0.00	1,862.79	9,101.13
	空き缶	338.76	725.59	634.70	570.36	0.00	490.74	2,760.15
	空き瓶	13.27	25.04	8.52	28.05	0.00	8.52	83.40
	アルミパック	1.51	64.35	45.32	56.59	0.00	35.81	203.58

単位：kg

		10月	11月	12月	1月	2月	3月	小計	合計
可燃ごみ排出量		5,146.00	4,954.00	4,102.00	3,730.00	5,040.00	3,780.00	26,752.00	51,284.00
残菜排出量		8,525.00	6,380.00	4,345.00	5,005.00	5,280.00	3,245.00	32,780.00	67,045.00
資源ごみ排出量	ダンボール	1,830.24	2,393.58	1,512.27	1,624.93	1,887.83	1,131.70	10,380.55	19,481.68
	空き缶	586.88	683.78	443.17	443.17	556.84	352.03	3,065.87	5,826.02
	空き瓶	8.02	7.27	1.01	4.51	2.51	2.51	25.83	109.23
	アルミパック	43.32	58.34	3.26	14.28	91.14	40.57	250.91	454.49

別添資料４　給食メニューと食器・食缶類の使用例及び受取食材の状態（参考）

＜1月＞

日	曜日	献立例		食器（1食分）								食缶類（1クラス分）			
		PFI業務の範囲内	PFI業務の範囲外	トレイ	カップ（1個又は2個）	角仕切皿	深皿	うどん丼	箸	スプーン	フォーク	二重食缶			
												15㌔	13㌔	10㌔	パット
9	木	豆腐とえびしんじょうのスープ ＊いかめし りんご缶	メロンパン，牛乳	○	○（1個）	○			○	○		○		○	○
10	金	コーヒー牛乳の素 吉野煮 鰯のミリン干し，果物	白飯，牛乳	○	○（1個）	○			○			○		○	○
14	火	大豆バター ブラウンシチュー ＊ベーコンエッグ，果物	食パン，牛乳	○	○（1個）	○				○		○		○	○
15	水	じゃがいものそぼろ煮 ＊わかさぎのフライ（2本，ソース） 果物	白飯，牛乳	○	○（1個）	○			○			○		○	○
16	木	りんごジャム，ツナクリームペンネ ＊メンチカツ（ソース） ドレッシング和え	テーブルロール，牛乳	○		○				○	○		○	○	○
17	金	五目御飯（アルファ化米） 鯖の文化干し ＊おしるこ，つけもの	牛乳	○	○（1個）	○			○	○		○		○	○
20	月	焼き海苔 豆腐と白滝の甘辛煮 ＊茶碗蒸し，果物	白飯，牛乳	○	○（1個）	○			○	○			○	○	○
21	火	アーモンドクリーム 大豆のカレー煮，＊プレーンオムレツ，カルピスポンチ	食パン，牛乳	○	○（1個）	○				○		○	○		○
22	水	麻婆豆腐 ＊えび蒸し餃子（2個，中華タレ） ミニトマト（2個）	食パン，牛乳	○		○				○			○	○	○
23	木	スライスチーズ，小袋マヨネーズ ＊照り焼きチキン，ボイルキャベツ ＊クリームミートボール	バンズパン，牛乳 麦芽ゼリー	○		○				○	○		○	○	○
24	金	コーヒー牛乳の素 吉野煮 鰯のミリン干し，果物	白飯，牛乳	○	○（1個）	○			○			○		○	○
27	月	はちみつ クラムチャウダー ＊ごぼうハンバーグ，果物	黒糖食パン，牛乳	○	○（1個）	○				○	○	○		○	○
28	火	シーチキンライス（ｱﾙﾌｧ化米） ＊チーズ入りささみフライ（ソース） マカロニ野菜和え	牛乳	○	○（1個）	○				○	○	○		○	○
29	水	いちご牛乳の素 みそ煮込みうどん ＊いわしのピーナッツ揚げ，肉まん	牛乳，プリン	○		○		○	○			○	○		○
30	木	根菜のごま汁 ほっけの一夜干し れんこんの炒めもの	白飯，牛乳	○	○（2個）	○			○			○	○		○
31	金	カレー 揚げ玉子 果物	白飯，牛乳	○		○	○			○		○		○	○

＊の付しているメニューの材料は冷凍食品又は加工品

＜2 月＞

日	曜日	献立例		食　　器（1食分）								食缶類（1クラス分）			
		PFI業務の範囲内	PFI業務の範囲外	トレイ	カップ（1個又は2個）	角仕切皿	深皿	うどん丼	箸	スプーン	フォーク	二重食缶			
												15ﾘｯﾄﾙ	13ﾘｯﾄﾙ	10ﾘｯﾄﾙ	パット
3	月	シーフードシチュー ＊野菜コロッケ（ソース） 白玉ポンチ	食パン，牛乳	○	○ （2個）	○				○		○	○		○
4	火	ツナマヨふりかけ 生揚げ中華煮 鯖おろし煮，みかん	白飯，牛乳	○	○ （1個）	○			○	○		○		○	○
5	水	ブルーベリージャム ミートボールスープ，＊まぐろのフライ（ソース），ミニあんまん	食パン，牛乳	○	○ （1個）	○				○	○	○	○		○
6	木	ひき肉カレー ＊チーズオムレツ いよかん	麦飯，牛乳	○		○	○			○		○	○		○
7	金	マーマレードジャム，いちご牛乳の素 五目炒めビーフン ＊鮭グラタン，みかん	食パン，牛乳	○		○			○	○			○	○	○
10	月	豚ばら味噌煮込み ＊磯揚げ餃子（2個，タレ） りんご缶	白飯，牛乳	○	○ （1個）	○			○			○		○	○
12	水	ちらし寿司（アルファ化米） 手巻きのり，＊鶏のから揚げ（2個） 枝豆の中華和え	牛乳，杏仁プリン	○	○ （1個）	○			○			○		○	○
13	木	鶏肉のチリソースがけ，スライスチーズ　ボイルキャベツ，コーンポタージュ，アーモンドチョコレート	バンズパン，牛乳	○	○ （1個）	○			○	○		○	○	○	
14	金	カレーうどん ＊はんぺんチーズフライ（ソース） いよかん，アーモンド小魚	バターロール，牛乳	○		○		○	○			○		○	○
17	月	白玉汁 ＊鯖海鮮みそ焼き 突きこんにゃくのピリから炒め	白飯，牛乳	○	○ （2個）	○			○			○		○	○
18	火	すき焼き煮 ＊ちくわ磯香天ぷら（2個，醤油） 黄桃缶	白飯，牛乳	○	○ （2個）	○			○			○		○	○
19	水	わかめスープ ＊えび焼売（2個，中華タレ） チンジャオロース	白飯，牛乳	○	○ （2個）	○			○			○		○	○
20	木	マーガリン ミネストローネ，＊スパニッシュオムレツ　＊アップルパイ	黒糖食パン，牛乳	○	○ （1個）	○				○	○	○	○		○
21	金	ピーナッツおこわ（アルファ化米） ＊味噌とんかつ ミルクおから	牛乳，いよかんゼリー	○	○ （1個）	○			○			○		○	○
24	月	あん＆マーガリン コーヒー牛乳の素 かきあげうどん，いよかん	テーブルロール，牛乳	○		○		○	○			○		○	○
25	火	いちごジャム，水餃子スープ ＊ハンバーグトマトソースがけ フルーツポンチ	食パン，牛乳	○	○ （1個）	○				○	○	○	○		○
26	水	キムチ鍋 ぶりの照り焼き パイン缶	白飯，牛乳	○	○ （2個）	○			○			○		○	○
27	木	石狩汁 ＊豚肉の野菜巻き ポンカン	白飯，牛乳	○	○ （2個）	○			○			○		○	○
28	金	カレー ＊ワタリガニのフライ ミニトマト（2個）	麦飯，牛乳	○		○	○		○	○		○		○	○

＊の付しているメニューの材料は冷凍食品又は加工品

＜3 月＞

日	曜日	献立例		食　　器（1食分）								食缶類（1クラス分）			
		PFI業務の範囲内	PFI業務の範囲外	トレイ	カップ（1個又は2個）	角仕切皿	深皿	うどん丼	箸	スプーン	フォーク	二重食缶			
												15ﾘｯﾄﾙ	13ﾘｯﾄﾙ	10ﾘｯﾄﾙ	パット
3	月	コーヒー牛乳の素 富津丼（麦飯除く） 鮭の塩焼き，パイン缶	麦飯，牛乳	○		○		○	○			○		○	○
4	火	パエリア（アルファ化米） ＊かにクリームコロッケ（2個，ソース），ビーンズソテー	牛乳，りんごゼリー	○		○	○			○		○	○		○
5	水	ワンタンスープ ＊えびカツ（ソース） ＊ももまん，アーモンド小魚	黒糖ロール，牛乳	○	○（1個）	○				○	○	○	○		○
6	木	カカオバター，ポークビーンズ ＊ほうれん草グラタン フルーツポンチ	食パン，牛乳	○	○（1個）	○				○		○	○		○
7	金	カレー，＊チキンカツ 福神漬 でこぽん，チーズ（2個）	白飯，牛乳	○		○	○			○	○	○	○		○
10	月	カルボナーラ ＊ウインナーベーコン巻き カラフル和え	ミルクロール，牛乳 ティラミス	○		○	○				○	○		○	○
12	水	家常豆腐 ＊コーン焼売（2個，タレ） ミニトマト（2個）	白飯，牛乳	○	○（1個）	○			○	○		○		○	○
13	木	茎わかめと豆腐のスープ ＊ハムチーズピカタ ミニ揚げパン	マヨネーズロール，牛乳	○	○（1個）	○				○	○	○	○		○
14	金	いわしの角煮 のっぺい汁，＊イカフライ（ソース） 菜の花の辛し和え	白飯，牛乳	○	○（2個）	○			○			○		○	○
17	月	ひじき御飯（アルファ化米） 豚肉の生姜焼き おひたし	牛乳，グレープゼリー	○	○（1個）	○			○			○		○	○
18	火	＊コロッケ（ソース） 山菜うどん ボイル野菜（ドレッシング）	ロールパン，牛乳	○		○		○	○			○		○	○
19	水	アップルハニー クラムチャウダー ＊ウインナー卵巻き，甘夏	黒糖食パン，牛乳	○	○（1個）	○				○		○		○	○
20	木	生揚げの五目煮 ＊さんまのしょうが煮 白桃缶	白飯，牛乳	○	○（2個）	○			○			○		○	○

＊ の付しているメニューの材料は冷凍食品又は加工品

別添資料５　１日あたりの提供給食数（参考）

平成１４年度（平成 14 年 4 月から平成 15 年 3 月）までの千葉市新港給食センターにおけるコース別の提供給食数を以下に示す。

【平成 14 年 5 月 1 日現在の千葉市新港給食センターの状況】

（１）対象者数（生徒数＋教職員数）：6,021 人

（２）配送校数：Ａコース（8 校），Ｂコース（8 校）　　単位：食

4月分					5月分				
日	曜日	Aコース	Bコース	計	日	曜日	Aコース	Bコース	計
1	月	0	0	0	1	水	2,820	2,942	5,762
2	火	0	0	0	2	木	2,621	2,402	5,023
3	水	0	0	0	3	金	0	0	0
4	木	0	0	0	4	土	0	0	0
5	金	0	0	0	5	日	0	0	0
6	土	0	0	0	6	月	0	0	0
7	日	0	0	0	7	火	3,056	2,944	6,000
8	月	0	0	0	8	水	3,052	2,949	6,001
9	火	0	0	0	9	木	3,054	2,824	5,878
10	水	0	0	0	10	金	3,059	2,826	5,885
11	木	3,052	2,940	5,992	11	土	0	0	0
12	金	3,053	2,940	5,993	12	日	0	0	0
13	土	0	0	0	13	月	2,573	1,664	4,237
14	日	0	0	0	14	火	3,058	2,483	5,541
15	月	3,053	2,940	5,993	15	水	2,443	2,952	5,395
16	火	3,055	2,941	5,996	16	木	2,930	2,856	5,786
17	水	3,053	2,942	5,995	17	金	2,937	2,855	5,792
18	木	3,054	2,911	5,965	18	土	0	0	0
19	金	3,057	2,936	5,993	19	日	0	0	0
20	土	0	0	0	20	月	2,930	2,295	5,225
21	日	0	0	0	21	火	3,062	2,894	5,956
22	月	2,413	1,990	4,403	22	水	2,920	2,863	5,783
23	火	3,055	2,936	5,991	23	木	2,950	2,693	5,643
24	水	3,054	2,937	5,991	24	金	2,754	2,692	5,446
25	木	3,051	2,939	5,990	25	土	0	0	0
26	金	3,055	2,935	5,990	26	日	0	0	0
27	土	0	0	0	27	月	2,933	2,436	5,369
28	日	0	0	0	28	火	2,932	2,140	5,072
29	月	0	0	0	29	水	2,930	2,380	5,310
30	火	2,619	1,964	4,583	30	木	3,060	2,541	5,601
					31	金	3,065	2,797	5,862
計		38,624	36,251	74,875	計		61,139	55,428	116,567

6月分					7月分				
日	曜日	Aコース	Bコース	計	日	曜日	Aコース	Bコース	計
1	土	0	0	0	1	月	2,817	2,931	5,748
2	日	0	0	0	2	火	2,905	2,867	5,772
3	月	2,874	2,941	5,815	3	水	2,866	2,945	5,811
4	火	2,727	2,946	5,673	4	木	2,708	2,941	5,649
5	水	2,724	2,247	4,971	5	金	2,902	2,943	5,845
6	木	2,917	2,094	5,011	6	土	0	0	0
7	金	3,070	2,805	5,875	7	日	0	0	0
8	土	0	0	0	8	月	3,047	2,936	5,983
9	日	0	0	0	9	火	3,051	2,940	5,991
10	月	2,212	1,634	3,846	10	水	3,046	2,939	5,985
11	火	2,122	1,638	3,760	11	木	3,046	2,940	5,986
12	水	2,373	2,780	5,153	12	金	3,082	2,940	6,022
13	木	2,782	2,880	5,662	13	土	0	0	0
14	金	2,903	2,947	5,850	14	日	0	0	0
15	土	0	0	0	15	月	3,048	2,934	5,982
16	日	0	0	0	16	火	3,053	2,938	5,991
17	月	2,408	2,941	5,349	17	水	3,065	2,941	6,006
18	火	3,054	2,847	5,901	18	木	3,048	2,939	5,987
19	水	3,050	2,848	5,898	19	金	0	0	0
20	木	3,052	2,847	5,899	20	土	0	0	0
21	金	2,490	2,937	5,427	21	日	0	0	0
22	土	0	0	0	22	月	0	0	0
23	日	0	0	0	23	火	0	0	0
24	月	3,049	2,936	5,985	24	水	0	0	0
25	火	3,054	2,938	5,992	25	木	0	0	0
26	水	3,049	2,941	5,990	26	金	0	0	0
27	木	3,050	2,939	5,989	27	土	0	0	0
28	金	3,024	2,905	5,929	28	日	0	0	0
29	土	0	0	0	29	月	0	0	0
30	日	0	0	0	30	火	0	0	0
					31	水	0	0	0
計		55,984	53,991	109,975	計		41,684	41,074	82,758

8月分					9月分				
日	曜日	Aコース	Bコース	計	日	曜日	Aコース	Bコース	計
1	木	0	0	0	1	日	0	0	0
2	金	0	0	0	2	月	0	0	0
3	土	0	0	0	3	火	3,060	2,934	5,994
4	日	0	0	0	4	水	3,055	2,937	5,992
5	月	0	0	0	5	木	3,027	2,934	5,961
6	火	0	0	0	6	金	3,035	2,932	5,967
7	水	0	0	0	7	土	0	0	0
8	木	0	0	0	8	日	0	0	0
9	金	0	0	0	9	月	1,758	2,720	4,478
10	土	0	0	0	10	火	1,760	2,716	4,476
11	日	0	0	0	11	水	3,060	2,932	5,992
12	月	0	0	0	12	木	3,061	2,748	5,809
13	火	0	0	0	13	金	3,066	2,929	5,995
14	水	0	0	0	14	土	0	0	0
15	木	0	0	0	15	日	0	0	0
16	金	0	0	0	16	月	0	0	0
17	土	0	0	0	17	火	3,068	2,215	5,283
18	日	0	0	0	18	水	3,060	2,219	5,279
19	月	0	0	0	19	木	3,059	2,760	5,819
20	火	0	0	0	20	金	3,065	2,945	6,010
21	水	0	0	0	21	土	0	0	0
22	木	0	0	0	22	日	0	0	0
23	金	0	0	0	23	月	0	0	0
24	土	0	0	0	24	火	3,063	2,933	5,996
25	日	0	0	0	25	水	2,973	2,935	5,908
26	月	0	0	0	26	木	3,058	2,765	5,823
27	火	0	0	0	27	金	2,926	2,891	5,817
28	水	0	0	0	28	土	0	0	0
29	木	0	0	0	29	日	0	0	0
30	金	0	0	0	30	月	2,716	2,165	4,881
31	土	0	0	0					
計		0	0	0	計		51,870	49,610	101,480

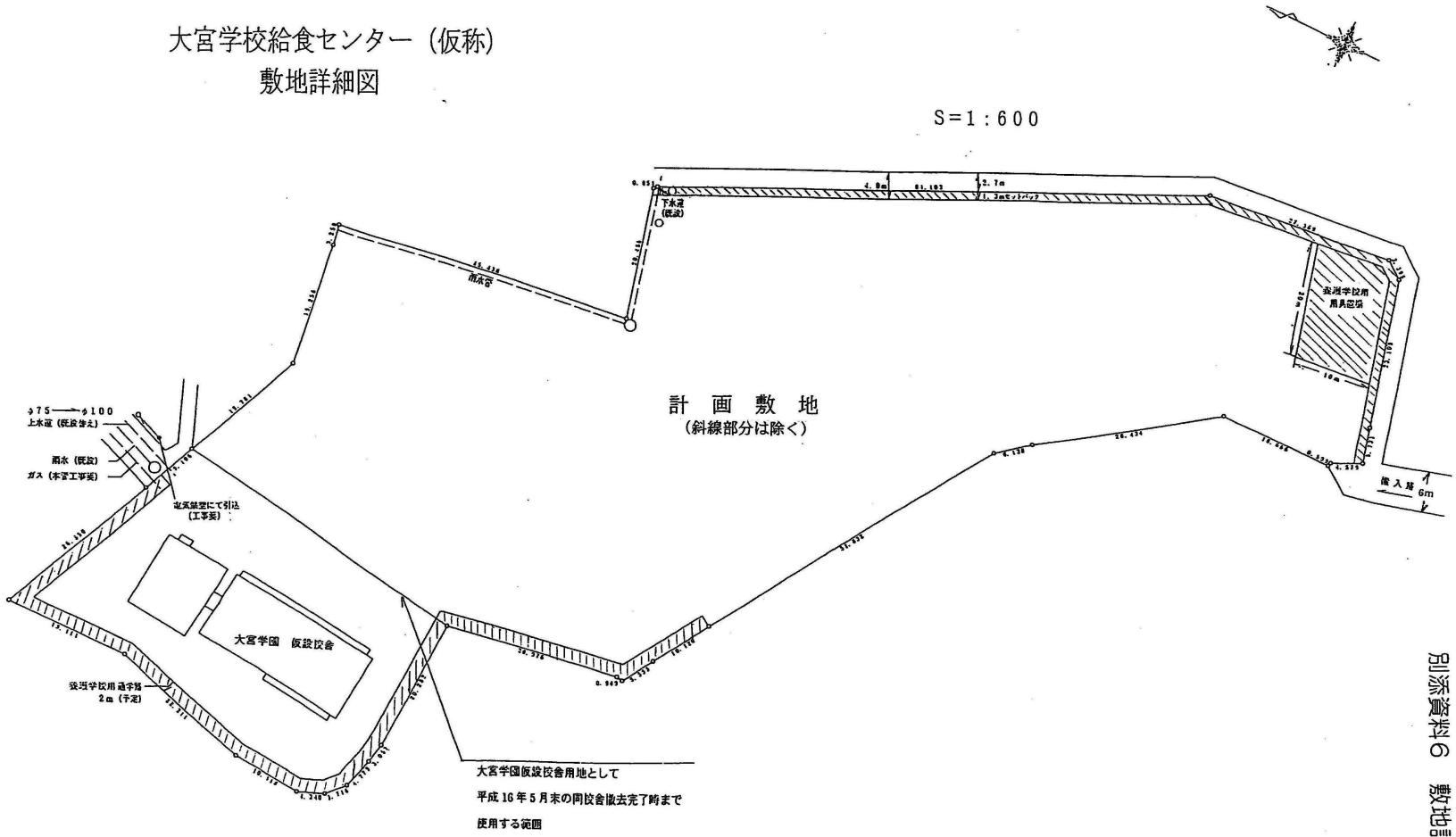
10月分					11月分				
日	曜日	Aコース	Bコース	計	日	曜日	Aコース	Bコース	計
1	火	2,469	2,929	5,398	1	金	2,727	2,665	5,392
2	水	2,949	2,932	5,881	2	土	0	0	0
3	木	3,055	2,394	5,449	3	日	0	0	0
4	金	3,059	2,911	5,970	4	月	0	0	0
5	土	0	0	0	5	火	2,921	2,928	5,849
6	日	0	0	0	6	水	2,794	2,933	5,727
7	月	2,487	2,589	5,076	7	木	2,777	2,824	5,601
8	火	2,996	2,477	5,473	8	金	2,436	2,926	5,362
9	水	2,926	2,584	5,510	9	土	0	0	0
10	木	2,820	2,802	5,622	10	日	0	0	0
11	金	2,946	2,781	5,727	11	月	3,056	1,452	4,508
12	土	0	0	0	12	火	3,062	2,781	5,843
13	日	0	0	0	13	水	3,074	2,849	5,923
14	月	0	0	0	14	木	3,058	2,849	5,907
15	火	2,690	2,929	5,619	15	金	3,062	2,847	5,909
16	水	3,057	2,932	5,989	16	土	0	0	0
17	木	3,056	2,932	5,988	17	日	0	0	0
18	金	2,905	2,567	5,472	18	月	2,255	2,736	4,991
19	土	0	0	0	19	火	3,062	2,729	5,791
20	日	0	0	0	20	水	3,058	2,718	5,776
21	月	2,363	2,928	5,291	21	木	3,059	2,731	5,790
22	火	2,273	2,930	5,203	22	金	3,064	2,225	5,289
23	水	2,327	2,934	5,261	23	土	0	0	0
24	木	2,854	2,595	5,449	24	日	0	0	0
25	金	3,032	1,290	4,322	25	月	2,490	2,925	5,415
26	土	0	0	0	26	火	3,062	2,927	5,989
27	日	0	0	0	27	水	3,058	2,930	5,988
28	月	2,191	2,676	4,867	28	木	3,058	2,929	5,987
29	火	2,895	2,932	5,827	29	金	3,062	2,926	5,988
30	水	2,576	2,932	5,508	30	土	0	0	0
31	木	3,061	2,026	5,087					
計		60,987	59,002	119,989	計		58,195	54,830	113,025

12月分					1月分				
日	曜日	Aコース	Bコース	計	日	曜日	Aコース	Bコース	計
1	日	0	0	0	1	水	0	0	0
2	月	2,862	2,588	5,450	2	木	0	0	0
3	火	2,867	2,926	5,793	3	金	0	0	0
4	水	2,864	2,928	5,792	4	土	0	0	0
5	木	2,865	2,926	5,791	5	日	0	0	0
6	金	3,036	2,889	5,925	6	月	0	0	0
7	土	0	0	0	7	火	0	0	0
8	日	0	0	0	8	水	0	0	0
9	月	3,060	2,921	5,981	9	木	3,070	2,914	5,984
10	火	3,064	2,894	5,958	10	金	3,076	2,917	5,993
11	水	3,062	2,927	5,989	11	土	0	0	0
12	木	3,061	2,925	5,986	12	日	0	0	0
13	金	3,065	2,923	5,988	13	月	0	0	0
14	土	0	0	0	14	火	3,079	2,916	5,995
15	日	0	0	0	15	水	3,072	2,921	5,993
16	月	3,060	2,921	5,981	16	木	3,068	2,921	5,989
17	火	3,065	2,922	5,987	17	金	2,133	2,007	4,140
18	水	3,060	2,924	5,984	18	土	0	0	0
19	木	3,054	2,924	5,978	19	日	0	0	0
20	金	0	0	0	20	月	3,066	2,665	5,731
21	土	0	0	0	21	火	3,072	2,666	5,738
22	日	0	0	0	22	水	3,070	2,670	5,740
23	月	0	0	0	23	木	2,916	2,851	5,767
24	火	0	0	0	24	金	3,072	2,917	5,989
25	水	0	0	0	25	土	0	0	0
26	木	0	0	0	26	日	0	0	0
27	金	0	0	0	27	月	2,380	2,063	4,443
28	土	0	0	0	28	火	2,688	1,998	4,686
29	日	0	0	0	29	水	2,929	2,093	5,022
30	月	0	0	0	30	木	2,974	2,920	5,894
31	火	0	0	0	31	金	2,980	2,917	5,897
計		42,045	40,538	82,583	計		46,645	42,356	89,001

2月分					3月分				
日	曜日	Aコース	Bコース	計	日	曜日	Aコース	Bコース	計
1	土	0	0	0	1	土	0	0	0
2	日	0	0	0	2	日	0	0	0
3	月	2,034	1,996	4,030	3	月	3,062	2,713	5,775
4	火	2,977	2,915	5,892	4	火	3,066	2,910	5,976
5	水	3,065	2,918	5,983	5	水	2,129	2,186	4,315
6	木	3,066	2,918	5,984	6	木	3,065	2,915	5,980
7	金	2,751	2,273	5,024	7	金	3,068	2,911	5,979
8	土	0	0	0	8	土	0	0	0
9	日	0	0	0	9	日	0	0	0
10	月	3,062	2,776	5,838	10	月	2,786	2,269	5,055
11	火	0	0	0	11	火	0	0	0
12	水	3,065	2,781	5,846	12	水	2,126	1,986	4,112
13	木	3,065	2,782	5,847	13	木	2,128	1,988	4,116
14	金	3,070	2,916	5,986	14	金	2,133	1,985	4,118
15	土	0	0	0	15	土	0	0	0
16	日	0	0	0	16	日	0	0	0
17	月	3,063	2,912	5,975	17	月	2,127	1,812	3,939
18	火	3,068	2,914	5,982	18	火	2,129	1,800	3,929
19	水	3,064	2,918	5,982	19	水	2,126	1,985	4,111
20	木	3,033	2,882	5,915	20	木	2,127	1,986	4,113
21	金	3,068	2,915	5,983	21	金	0	0	0
22	土	0	0	0	22	土	0	0	0
23	日	0	0	0	23	日	0	0	0
24	月	3,063	2,913	5,976	24	月	0	0	0
25	火	3,065	2,914	5,979	25	火	0	0	0
26	水	2,128	1,998	4,126	26	水	0	0	0
27	木	2,129	2,001	4,130	27	木	0	0	0
28	金	3,072	2,916	5,988	28	金	0	0	0
					29	土	0	0	0
					30	日	0	0	0
					31	月	0	0	0
計		54,908	51,558	106,466	計		32,072	29,446	61,518

大宮学校給食センター（仮称）
敷地詳細図

S=1：600



別添資料6　敷地詳細図