

(資料 1 - 2)

# 中学校給食調理業務委託その 1 (第一中学校)

## 仕様書用様式集

## 学校給食実施計画表

箕面市教育委員会

学校名	第一中学校
-----	-------

## 1、給食回数

月別	献立作成回数	給食回数	備考
4			
5			
6			
7			
8	4	4	
9	19	17	中間考査
10	21	19	一中祭代休
11	20	17	期末考査
12	15	11	懇談
1	16	15	学力考査
2	18	16	学年末考査
3	15	13	卒業式準備 卒業式
計	128	112	

## 2、給食数

*8月1日～3月16日	生徒数	615
	教職員数	56
	合計	671
*3月17日～3月23日	生徒数	416
	教職員数	56
	合計	472

備考：学年別行事による変更等は前月に通知する。  
 各行事や代休等の予定は変更する場合がある。  
 その他行事により給食実施回数を変更する場合がある。

## 学校給食実施計画表

箕面市教育委員会

学校名	第一中学校
-----	-------

## 1、給食回数

月別	献立作成回数	給食回数	備考
4	14	10	家庭訪問
5	18	15	参観日代休 中間考査
6	22	17	校外学習 期末考査
7	12	8	懇談
8	3	3	
9	20	18	中間考査
10	21	19	一中祭代休
11	19	16	期末考査
12	16	12	懇談
1	14	13	学力考査
2	18	16	学年末考査
3	17	15	卒業式準備 卒業式
計	194	162	

## 2、給食数

*4月10日～3月15日	生徒数	616
	教職員数	56
	合計	672
*3月16日～3月23日	生徒数	409
	教職員数	56
	合計	465

備考：学年別行事による変更等は前月に通知する。  
 各行事や代休等の予定は変更する場合がある。  
 その他行事により給食実施回数を変更する場合がある。

## 学校給食実施計画表

箕面市教育委員会

学校名	第一中学校
-----	-------

## 1、給食回数

月別	献立作成回数	給食回数	備考
4	14	10	家庭訪問
5	18	15	参観日代休 中間考査
6	22	17	校外学習 期末考査
7	12	8	懇談
8	3	3	
9	20	18	中間考査
10	20	18	一中祭代休
11	20	17	期末考査
12	16	12	懇談
1	14	13	学力考査
2	18	16	学年末考査
3	16	14	卒業式準備 卒業式
計	193	161	

## 2、給食数

*4月12日～3月14日	生徒数	644
	教職員数	56
	合計	700
*3月15日～3月23日	生徒数	436
	教職員数	56
	合計	492

備考：学年別行事による変更等は前月に通知する。  
 各行事や代休等の予定は変更する場合がある。  
 その他行事により給食実施回数を変更する場合がある。

## 学校給食実施計画表

箕面市教育委員会

学校名	第一中学校
-----	-------

## 1、給食回数

月別	献立作成回数	給食回数	備考
4	13	9	家庭訪問
5	19	16	参観日代休 中間考査
6	22	17	校外学習 期末考査
7	12	8	懇談
8	3	3	
9	20	18	中間考査
10	20	18	一中祭代休
11	20	17	期末考査
12	15	11	懇談
1	15	14	学力考査
2	19	17	学年末考査
3	16	14	卒業式準備 卒業式
計	194	162	

## 2、給食数

*4月12日～3月14日	生徒数	649
	教職員数	56
	合計	705
*3月15日～3月23日	生徒数	450
	教職員数	56
	合計	506

備考：学年別行事による変更等は前月に通知する。  
 各行事や代休等の予定は変更する場合がある。  
 その他行事により給食実施回数を変更する場合がある。

## 学校給食実施計画表

箕面市教育委員会

学校名	第一中学校
-----	-------

## 1、給食回数

月別	献立作成回数	給食回数	備考
4	13	9	家庭訪問
5	20	17	参観日代休 中間考査
6	22	17	校外学習 期末考査
7	12	8	懇談
8			
9			
10			
11			
12			
1			
2			
3			
計	67	51	

## 2、給食数

*4月12日～7月31日	生徒数	691
	教職員数	56
	合計	747

備考：学年別行事による変更等は前月に通知する。  
各行事や代休等の予定は変更する場合がある。  
その他行事により給食実施回数を変更する場合がある。

様式2

調理指示書

〇〇中学校

20〇〇年〇〇月〇〇日(月)

献立名	1人分	総使用量	コメント	調理方法	
<b>米飯</b>				炊飯開始	
米	120 g	88 Kg		配食開始	
水	151.2 g	110.1 Kg			
<b>さつまいもと鶏肉の甘辛煮</b>				1. 材料を油で炒め、水を加える。 2. 調味料で煮含め、青味を加えて仕上げる。	
さつまいも	42 g	34 Kg	厚めのいちよう切	調理開始： 配食開始：	
鶏肉（もも皮なし）	24 g	17.5 Kg	解凍する		
たまねぎ	24 g	18.6 Kg	うす切り		
にんじん	12 g	9.1 Kg	いちよう切り		
さやいんげん	6 g	4.6 Kg			
酒	1.2 g	874 g			
水	24 g	17.5 Kg	材料を炒め、煮、調味する		
油	1.2 g	874 g			
砂糖	2.4 g	1.7 Kg			
しょうゆ	2.4 g	1.7 Kg			
みりん	1.2 g	874 g			
<b>かす汁（さけ）</b>				材料をだし汁で煮、酒かす、みそで調味する。	
鮭（皮なし）角切り	24 g	18 Kg		調理開始： 配食開始：	
油揚げ	3.6 g	2.7 Kg	食べやすく切る		
にんじん	12 g	9.1 Kg	いちよう切り		
ささがきごぼう	12 g	8.8 Kg	食べやすく切る		
根深ねぎ	12 g	14.6 Kg	小口切り		
こんにゃく	12 g	8.8 Kg	色紙切り		
だいこん	30 g	24.3 Kg	いちよう切り		
こまつな	9.6 g	8.3 Kg	1～2cmに切る		
煮干し	3.6 g	2.7 Kg	だしをとる		
水	144 g	104.8 Kg			
酒かす	2.4 g	2 Kg			
信州みそ	9.6 g	7 Kg			
<b>梅干し</b>				配食開始：	
梅干し	1 こ	733 こ			
<b>(中) れんこんのきんぴら</b>				材料を炒め、調味する。	
れんこん	20 g	18.2 Kg	いちよう切り	調理開始： 配食開始：	
たけのこ（水煮）	10 g	8 Kg	短冊切り		
ちりめんじゃこ	5 g	3.7 Kg			
にんじん	15 g	11.3 Kg	せん切り		
ピーマン（青）	5 g	4.3 Kg	せん切り		
砂糖	1 g	728 g			
しょうゆ	2 g	1.5 Kg			
みりん	1 g	728 g			
油	1 g	728 g			
<b>牛乳</b>					
牛乳（飲用）	1 本	711 本			
<b>使用食器及び食器具等</b>			<b>食数</b>	<b>副食</b>	<b>牛乳</b>
飯碗	玉しゃくし	大食缶	1年	225	225
大皿	パンばさみ	中食缶	2年	218	218
小皿1	フライばさみ	小食缶	3年	225	225
小皿2	しゃもじ	バット			
汁碗	豆しゃくし	二重食缶			
スプーン	スプーン	小ポウル			
箸	ターナー	米飯缶			
		天板	職員	60	60
			予備		
			合計	728	728





様式 5

校長	栄養教諭等	検収者
----	-------	-----

月 日分保存食廃棄

# 検 収 記 録 簿

使用日 ○○月○○日(木)

納入日 日 時刻	業者名	食品名	形状・規格	発注量	単位	納入量	製造年月日 賞味期限	品質				備考
								鮮度	包装	品温	異物	
	府給食会米	精白米	10kg入	5	袋(10kg入)							
	リバー	さやいんげん	すじなし	0.7	Kg							
	リバー	こまつな		6.4	Kg							
	リバー	たまねぎ	Lサイズ以上	11.6	Kg							
	リバー	にんじん	Lサイズ以上	6.9	Kg							
	北清商店	はくさい		11.6	Kg							
	北清商店	えのきたけ		3.2	Kg							
	フーズ	さわら 50gカット		395	切							
	フーズ	さわら 60gカット		133	切							
	ちまちま	生揚げ		8.2	Kg							
	太平物産	平天		0.7	Kg							
	名給	ゆず果汁	150ml入	19	本							
	オーディー	こんぶふりかけ	2g程度	523	袋							
	スバル	切り干し大根		0.6	Kg							
	スバル	だし昆布		0.6	Kg							
	大和商会	けずり節		0.6	Kg							

様式6

# 調理（給食）日誌

令和 年 月 日( )

校長	栄養教諭等	調理責任者

記入者 \_\_\_\_\_

調理従事者数 \_\_\_\_\_

給食数	生徒	その他(教職員等)	試食会
名	名	名	名

献立名		1	2	3	4	5
使用調味料	塩					
	しょうゆ					
	さとう					
	みりん					
	酒					
	酢					
配缶量	1年生					
	2年生					
	3年生					
	職員室					
	その他					
残滓量	おかず					
	米飯	(使用米量 )			ミルク	
食器破損状況	種類	枚数	破損理由	特記事項		

# 学校給食日常点検票

学校名 _____  作成者 _____	天気 _____ 気温 _____ °C  *栄養教諭等の衛生管理責任者が毎日点検し、校長の 検印を受け、記録を保存すること。	検査日 _____ 年 _____ 月 _____ 日 調理室の温度 _____ °C 調理室の湿度 _____ %	校長検印 _____
----------------------------	--	--	---------------

作	業	前	設	施設・設備	<input type="checkbox"/> 調理場の清掃・清潔状態はよい。 <input type="checkbox"/> 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。 <input type="checkbox"/> 主食置場、容器は清潔である。 <input type="checkbox"/> 床、排水溝は清潔である。 <input type="checkbox"/> 調理用機械・機器・器具は清潔である。 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。 <input type="checkbox"/> 機械、機器の故障の有無を確認した。(故障あり→機器名・故障箇所 ( _____ )) <input type="checkbox"/> 食品の保管室の温度・湿度は適切である。(温度 _____ °C、湿度 _____ %) <input type="checkbox"/> 冷蔵庫 (5°C以下) ・牛乳保冷库 (5°C以下) ・冷凍庫 (-18°C以下) ・保存食用冷凍庫 (-20°C以下) の温度は適切である。 ( _____ °C) ・ ( _____ °C) ・ ( _____ °C) ・ ( _____ °C)			
				使用水	<input type="checkbox"/> 作業前に十分 (5分間程度) 流水した。 <input type="checkbox"/> 使用水の外観 (色・濁り)、臭い、味を確認した。(異常なし・異常あり→内容 ( _____ )) <input type="checkbox"/> 遊離残留塩素について確認し、記録した。(0.1mg/L以上あった) ( _____ mg/L)			
				検収	<input type="checkbox"/> 食品は、検収室において検収責任者が立ち会い受け取った。 <input type="checkbox"/> 品質、鮮度、包装容器の状況、異物の混入、食品表示等を十分に点検し、記録した。 <input type="checkbox"/> 納入業者は衛生的な服装である。 <input type="checkbox"/> 納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。 <input type="checkbox"/> 食品は、食品保管場所に食品の分類毎に衛生的に保管した。			
				学校給食従事者	服装等	<input type="checkbox"/> 調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。 <input type="checkbox"/> 履物は清潔である。 <input type="checkbox"/> 適切な服装をしている。 <input type="checkbox"/> 爪は短く切っている。	便所	<input type="checkbox"/> 便所に石けん液、アルコールやペーパータオルは十分にある。 <input type="checkbox"/> 調理衣 (上下)、履物等は脱いだ。 <input type="checkbox"/> 用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。
				手洗い	<input type="checkbox"/> 石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。			
				健康状態	<input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。 <input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。 <input type="checkbox"/> 本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。 <input type="checkbox"/> 感染症又はその疑いがある者は医療機関に受診させている。 <input type="checkbox"/> 手指・顔面に化膿性疾患がある者はいない。	調理室の立ち入り		

作 業 中	下 処 理	<input type="checkbox"/> エプロン・履物等は下処理専用を使用している。
		<input type="checkbox"/> 加熱調理用、非加熱調理用毎に下処理した。
		<input type="checkbox"/> 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。
		<input type="checkbox"/> 野菜類等は流水で十分洗浄した。また、生食する場合、必要に応じて消毒した。
	調 理 時	<input type="checkbox"/> 原材料は適切に温度管理した。
		<input type="checkbox"/> 作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。
		<input type="checkbox"/> 魚介類・食肉類、卵等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。
		<input type="checkbox"/> 調理機器・容器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。
		<input type="checkbox"/> 加熱調理においては、十分に加熱し、その温度と時間を記録した。 (大                    °C ・ 小                    °C) (その他①                    °C ・ その他②                    °C ・ 除去食                    °C)
		<input type="checkbox"/> 加熱処理後冷却した食品は、適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録した。
		<input type="checkbox"/> 和え物、サラダ等は十分に冷却したか確認し、調理終了時の温度と時間を記録した。
		<input type="checkbox"/> 調理終了後の食品は二次汚染を防止するために適切に保管した。
	使 用 水	<input type="checkbox"/> 食品を水で冷却する場合は、遊離残留塩素について確認し、その時の温度と時間を記録した。
		<input type="checkbox"/> 調理作業終了時に、遊離残留塩素は確認して記録した。(0.1mg/L以上あった) (                    mg/L)
	保 存 食	<input type="checkbox"/> 原材料、調理済み食品をすべて50g程度採取した。
		<input type="checkbox"/> 釜別・ロット別に採取した。
<input type="checkbox"/> 保存食容器(ビニール袋等)に採取し、-20°C以下の冷凍庫に2週間以上保存した。		
<input type="checkbox"/> 採取、廃棄日時を記録した。(                    年                    月                    日分廃棄)		
配 食	<input type="checkbox"/> 調理終了後の食品を素手で扱っていない。	
	<input type="checkbox"/> 飲食物の運搬には、ふたを使用した。	
	<input type="checkbox"/> 配食時間は記録した。 (大                    時                    分 ・ 小                    時                    分 ・ 米飯                    時                    分) (その他①                    時                    分 ・ その他②                    時                    分 ・ 除去食                    時                    分)	
	<input type="checkbox"/> 食缶を床上60cm以上の置台等に置いた。	

業 後 作	配膳	<input type="checkbox"/> 調理終了後、速やかに喫食されるよう配送や配膳にかかる時間は適切である。（2時間以内）
	検 食	<input type="checkbox"/> 検食は、児童生徒の摂食30分前に実施している。
		<input type="checkbox"/> 加熱調理や冷却は、適切に行っている。
		<input type="checkbox"/> 異味、異臭、異物等の異常はない。
		<input type="checkbox"/> 検食結果については、時間等も含め記録した。
	給 食 当 番	<input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。
		<input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。
		<input type="checkbox"/> 衛生的な服装をしている。
		<input type="checkbox"/> 手指は確実に洗浄した。
	洗 食 器 具 ・ 消 毒 の	<input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具は、確実に洗浄・消毒した。
<input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した。		
<input type="checkbox"/> 分解できる調理機械・機器は、使用後に分解し、洗浄・消毒、乾燥した。		
廃 棄 物 の 処 理	<input type="checkbox"/> 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。	
	<input type="checkbox"/> 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでいない。	
	<input type="checkbox"/> 残菜容器は清潔である。	
	<input type="checkbox"/> 廃棄物の保管場所は清潔である。	
食 品 保 管 室	<input type="checkbox"/> 給食物資以外のものは入れていない。	
	<input type="checkbox"/> 通風、温度、湿度等の衛生状態は良い。	
	<input type="checkbox"/> ネズミやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。	



箕面市教育委員会  
教育長 様

会社名  
代表者名

㊞

## 調理従事者変更報告書

このことについて、下記のとおり報告いたします。  
記

- 1 学校名 中学校  
2 変更年月日 令和 年 月 日  
3 変更内容

**(1)責任者**

- ・変更前  
・変更後

氏名

氏名	性別	生年月日	住所	電話	資格		調理関係 経験年数
					調理師	栄養士	
							年 月

**(2)副責任者**

- ・変更前  
・変更後

氏名

氏名	性別	生年月日	住所	電話	資格		調理関係 経験年数
					調理師	栄養士	
							年 月

**(3)責任者副責任者を除く調理従事者**

- ・変更前  
・変更後

氏名

氏名	性別	生年月日	住所	電話	資格		調理関係 経験年数
					調理師	栄養士	
							年 月

**(4)パート職員**

- ・変更前  
・変更後

氏名

氏名	性別	生年月日	住所	電話	資格		調理関係 経験年数
					調理師	栄養士	
							年 月

\* 資格の欄は保有している資格を○で記入し、保有資格の免許(写し)を添付してください。

中学校長 様

---

会社名

代表者名

印

### 調理従事者代替届

年月日	休業者氏名	代替者氏名	備考

\* 最近の検便結果及び健康診断書の写しを添付してください。







# 完了届

令和 年( ) 月 日

箕面市教育委員会  
教育長 様

受託者  
住所  
会社名  
代表者名

㊞

下記のとおり\_\_\_\_\_月分の業務を完了したのでお届けします。

## 記

- 1 件名 給食調理業務及び付帯業務委託
- 2 履行場所 \_\_\_\_\_ 中学校
- 3 調理業務実施日

1日( )	2日( )	3日( )	4日( )	5日( )	6日( )	7日( )
8日( )	9日( )	10日( )	11日( )	12日( )	13日( )	14日( )
15日( )	16日( )	17日( )	18日( )	19日( )	20日( )	21日( )
22日( )	23日( )	24日( )	25日( )	26日( )	27日( )	28日( )
29日( )	30日( )	31日( )				

合計 \_\_\_\_\_ 日

校長印

\* 調理業務を実施した日に調理責任者が押印すること。

# 完了届 (調理業務実施日外)

令和 年( ) 月 日

箕面市教育委員会  
教育長 様

受託者  
住所  
会社名  
代表者名

印

下記のとおり \_\_\_\_\_ 月分の業務を完了したのでお届けします。

記

- 1 件名 清掃・指定研修等
- 2 履行場所 \_\_\_\_\_ 中学校
- 3 調理業務実施日

1日( )	2日( )	3日( )	4日( )	5日( )	6日( )	7日( )
8日( )	9日( )	10日( )	11日( )	12日( )	13日( )	14日( )
15日( )	16日( )	17日( )	18日( )	19日( )	20日( )	21日( )
22日( )	23日( )	24日( )	25日( )	26日( )	27日( )	28日( )
29日( )	30日( )	31日( )				

合計 \_\_\_\_\_ 日

校長印

\* 清掃・指定研修等を実施した日に調理責任者が押印すること。

## 調理用設備器具一覧表

(第一中学校)

## 1 検収室

番号	品名	規格	数量
1	デジタル台秤	DP-6700M	1
2	秤台(移動式)	700×450×500	1
3	冷凍冷蔵庫	HRF-150LZ 1500×800×1890	1
4	球根皮剥機(移動式)	PL-42N-DH-C シンク付 ドライ仕様	1
5	一槽シンク(ドライ)	900×750×850 ふた付	1
6	移動台	750×600×600 取手付	4
7	残滓用運搬車	ポリペール用	2
8	掃除ロッカー		1
9	手洗いシンク	600×450×850	1
10	手指温風乾燥機		1

## 2 食品庫

番号	品名	規格	数量
11	食品庫用スノコ	900×500 ステンレス 移動式	2
12	検収台(移動式)	750×600×600	5

## 3 下処理室

番号	品名	規格	数量
13	洗米機	RWO-48A	1
14	器具消毒保管機(片面式)	MCWK-40-e 1750×950×1900	1
15	器具消毒保管機	HENS-5-MN 包丁20本 まな板12枚	1
16	一槽シンク(ドライ)	900×750×850	1
17	二槽シンク(ドライ)	1500×750×850	1
18	電動缶切機	1000型	1
19	缶切機台(ドライ・移動式)	500×600×600	1
20	三槽シンク(ドライ)	2400×750×850	2
21	移動シンク(ドライ)	750×600×850	1
22	パススルー冷蔵庫	HR-120CZ-4D4D 1200×850×1890	1
23	カウンター(下処理室用)	3120×250×650	1
24	移動台(ドライ)	900×600×850	3
25	移動台(ドライ)	750×750×850	2
26	移動台(ドライ)	700×600×650	1
27	手洗いシンク	600×450×850	1
28	手指温風乾燥機		1

## 4 調理室

番号	品名	規格	数量
29	二槽シンク(ドライ)	1800×750×850 ふた付	1
30	作業台(ドライ)	1800×750×850	1
31	器具消毒保管機(片面式)	MCWK-30-e 1300×950×1900	1
32	野菜切機	VA-40-DH-C シンク付 替刃4枚(輪切・短冊・丸千・角千)	1
33	高速度ミキサー	MX-40S-M	1
34	ミキサー用受槽(移動式)	MX-MS 500×530×900	1
35	電磁調理器	HIH-3CB	2
36	電磁調理器置台	1000×700×500	1
37	スチームコンベクションオーブン	FSCCWE201 20段 ホテルパン浅型25 深型5 穴あき5	1
38	真空冷却器	CMJ-40QE	1
39	冷蔵庫	HR-75LZ 750×800×1890	1
40	灰汁とりシンク(ドライ)	600×600×700	1
41	スパテラスタンド	ST-S	3
42	ガス回転釜(アルミ)	GHSL-32	2
43	ガス回転釜(鉄)	GHSL-32	2

番号	品名	規格	数量
44	ガス回転釜(フライヤー兼用)	DGK-45JFT-D	1
45	立体炊飯器(3段)	FRC21FA	4
46	立体炊飯器用内釜		1
47	保存食用冷凍庫	HF-63LZ 625×800×1890	1
48	カウンター(配膳用)	2800×800×2500	1
49	移動台(ドライ)	1200×900×800	2
50	移動台(ドライ)	1200×600×600	1
51	移動台(ドライ)	900×600×850	2
52	移動台(ドライ)	900×600×650	5
53	移動台(ドライ)	750×600×850	2
54	移動台(ドライ)	750×600×800	5
55	移動台(ドライ)	600×600×600	5
56	手洗いシンク	600×450×850	2
57	手指温風乾燥機		2

## 5 洗浄室

番号	品名	規格	数量
58	カウンター(返却用)	2800×800×650	1
59	カウンター(返却用)	820×700×650 ウェット洗浄室内	1
60	一槽シンク(ドライ)	1200×600×850 ウェット洗浄室内	1
61	移動シンク(ドライ)	750×600×850	4
62	移動三槽シンク(ドライ)	1550×560×850	1
63	食器洗浄機	DWT2-6	1
64	洗浄機用受け台	1200×850×720	1
65	三槽シンク(ドライ)	2700×750×850	2
66	食缶消毒保管機(両面式)	MCW-30-e 1300×950×1900	2
67	食缶消毒保管機(両面式)	MCW-20-e 900×950×1900	1
68	昇降式食器消毒保管機(両面式)	H202EH-AL-48W 1470×1150×2970	2
69	昇降式食器消毒保管機(両面式)	H202EH-AL-32W 1090×1150×2970	1
70	包丁まな板保管機	NHE-4ASR	1
71	検収台(移動式)	750×600×600	1
72	移動台(ドライ)	1200×900×600	2
73	移動台(ドライ)	1200×750×800	2
74	移動台(ドライ)	1200×600×600	1
75	L型台車	900×600×825 油缶用	1
76	L型運搬車	900×600×825	1
77	残滓用運搬車	ポリペール用	1
78	掃除ロッカー		1
79	手洗いシンク	600×450×850	2
80	手指温風乾燥機		2

## 6 配膳室

番号	品名	規格	数量
81	掃除用具入れ	CLK-Z35F1C 455×515×1790	1
82	リフト用コンテナ	940×800×1150	19
83	冷蔵庫	HR-150LZ 1500×800×1890	1
84	牛乳保冷庫	MR-150X 1500×900×1950	1
85	二槽シンク(ドライ)	1200×600×700	1
86	移動台	750×600×600 取手付	1
87	L型運搬車	900×600×825	1
88	サンプルケース	450×350×200 アクリル	1
89	サンプルケース台	木製	1
90	手洗いシンク	600×450×850	1
91	手指温風乾燥機		1

## 7 休憩室・その他

番号	品名	規格	数量
92	ポリッシャー	CMP-120	1
93	吸水型掃除機	MC-G600WD	2
94	クリーンロッカー(3連)		3
95	シンク/クッキングヒーター	KUW-90L(A) / MKH-13PH(N) (休憩室前)	1
96	廃油運搬車	500×500×750(ゴミ置場)	1
97	手洗いシンク	600×450×850(前室)	1
98	手指温風乾燥機		1

## 8 その他

番号	品名	規格	数量
99	消火器	下処理室1 配膳室1 洗浄室1 各階配膳室3	6
100	ホワイトボード	調理室1 配膳室1 洗浄室1	3
101	片手鍋(蓋付)	電磁調理器用 φ180	3
102	片手鍋(蓋付)	電磁調理器用 φ200	5
103	片手鍋(蓋付)	電磁調理器用 φ230	2
104	両手鍋(蓋付)	電磁調理器用 φ300	1
105	電気炊飯器	5合炊き	1
106	木製靴箱	前室2 調理員出入口2	4

## 9 生徒・教職員が使用する食器具等

番号	品名	規格	数量
1	食缶大	丸型一重 16L アルミ厚手 蓋止め付	17
2	食缶中	丸型一重 12L アルミ厚手 蓋止め付	17
3	保温食缶	二重食缶 6L アルミ 中蓋付	17
4	天ぷら入れ(蓋付)	角型 敷網付 (身)410×310×110 (蓋)425×330×20	17
5	蓋付きボール	φ210 アルマイト	17
6	フライばさみ	ステンレス ワニ口(8寸)	34
7	玉しゃくし	ステンレス カギ付 90×90×200	34
8	玉しゃくし	ステンレス カギ付 91×91×265	17
9	豆しゃくし	ステンレス カギ無 φ50×170	17
10	食器かご	SKラック ポリプロピレン キャメル 420×245×200 PSK-170	51
11	食器かご	SKラック ポリプロピレン ベージュ 375×225×200 PSK-150	34
12	籠用ネームプレート	PSK-170用(2枚一組)	51
13	籠用ネームプレート	PSK-150用(2枚一組)	34
14	箸かご	ステンレス 横型 260×100×67	34
15	飯しゃもじ	SMJ-001 ステンレス 198×70	34
16	マトファ耐熱ターナー	GF-02B グラスファイバー強化ナイロン 80×310	17
17	米飯缶	取手・蓋付 アルミ 550×370×110	34
18	個人盆	アルミ 355×260×18	690
19	個人盆(個別対応給食用)	アルミ 330×245×10	30
20	食器 大皿	21180ULT	690
21	食器 スープ碗	22130ULT	690
22	食器 小皿	14120ULT	690
23	食器 飯碗(大)	52145GR	690
24	スプーン	ステンレス 先丸スプーン 穴無	690
25	箸	ビリアン 鉄木 200mm	690

\* 一部他部屋に移動しているものあり。また、他部屋との併用あり。

## 今期貸与する消耗品類（第一中学校が保有する消耗品）

\* 期間中に使用が不可能になった場合には受託者が負担する。

番号	品名	規格	数量
1	米揚げざる(深型)	φ 375 × 230	10
2	米揚げざる(深型)	φ 350 × 215	10
3	金網ざる	φ 550 × 200	10
4	弁慶ざる	φ 500 × 220	5
5	弁慶ざる	φ 460 × 187	5
6	弁慶ざる	φ 430 × 180	5
7	キッチンポット(丸型)	φ 280 × 280 16L	1
8	キッチンポット(丸型)	φ 300 × 300 21L	2
9	キッチンポット(角型)	φ 270 × 270 18L	2
10	グレーチング蓋引き上げ棒	2本一組	1
11	排煙窓引き寄せ棒		2
12	シンク用プレート	700 × 400 下処理室2 洗浄室3	5

箕面市教育委員会  
教育長 様

会社名

代表者名

Ⓜ

## 事 故 報 告 書

1	学 校 名			
2	事故の種類	①異物混入	②対応給食の誤配	③調理上の過失
		④その他( )		
3	発 生 日 時	令和 年( 年) 月 日( 曜日) 時 分頃		
4	品名又は献立名			
5	事故の概要	* 事故の詳細を別紙で添付すること		
6	事故の原因			
7	今後の対応・対策			

\* 給食の提供や喫食時間に影響がなかった場合は提出不要