

千葉県新港学校給食センター
整備事業

要求水準書

平成20年1月11日

千葉県

目 次

総 則	1
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	2
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	7
5 施設稼働日数	7
6 施設要件	7
7 遵守すべき法制度	19
2 施設の設計・建設業務	20
1 設計業務	20
2 建設業務等	22
3 調理設備の設置業務	23
4 施設備品の設置業務	32
5 建築確認等に係る申請手続き業務	32
3 施設の維持管理業務	32
1 維持管理業務総則	32
2 建築物保守管理業務	33
3 建築設備保守管理業務	35
4 外構等保守管理業務	36
5 調理設備保守管理業務	37
6 清掃業務	38
7 警備業務	42
4 運営業務	42
1 運営業務総則	42
2 調理業務	44
3 衛生管理業務	48
4 運搬・回送業務	50
5 洗浄・残滓等処理業務	52
6 運営備品の調達業務	52
5 市への施設等の所有権移転業務	54

総 則

1 事業の目的

千葉市新港学校給食センター整備事業（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。

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	千葉市美浜区新港 62 番地
用途地域	準工業地域
容積率	200%以下
建ぺい率	60%以下
高さ制限	なし
日影規制	なし
敷地緑化	緑化率 20%以上
敷地 (地質調査、現況 測量調査及び埋設 物調査報告書は入 札説明書に示す方 法にて提示する。)	ア) 敷地面積：6,635.39 m ² イ) 状況 ・ 地上障害物：防災行政無線 ・ 地下埋設物：基礎杭、工業用水配水管等
周辺インフラ	インフラの現状については、以下の通りであり、事業者の負担で適切に接続すること。 ア) 上水道 ・ 敷地南側道路に給水本管（200A）敷設 ・ 敷地南側に工業用水道管（100 ）敷設 イ) 下水道 ・ 敷地南側道路に下水道本管及び雨水管敷設 ・ 敷地北側道路に下水道本管及び雨水管敷設 ウ) 都市ガス ・ 敷地南側道路に中圧管、低圧管敷設 エ) 電力 ・ 敷地南側道路に架空配電線有

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こと。

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、市が使用する荷受プラットフォーム、荷受室・検収室、市職員用事務室、市職員用更衣室、会議室は除く。)

< 施設の構成 >

区分	区域	室名
給食 エリア	汚染作業区域	荷受プラットフォーム、荷受室 1・2、検収室 1・2、冷蔵庫(室)・恒温高湿庫・冷凍庫(室)、下処理室 1・2、割卵室、雑品庫 1、調味料庫、釜割室、油庫、器具洗浄室 1、回収プラットフォーム、洗浄前室
	非汚染作業区域	調理室、揚物・焼物室、和え物室(冷蔵庫(室)付)、発送室、コンテナ消毒室、食缶・食器消毒室、洗浄室、器具洗浄室 2、雑品庫 2
	一般区域	調理員用更衣室、調理員用休憩室、洗濯室・乾燥室、シャワー室、前室、調理員専用便所、廃棄物庫、残滓庫(冷蔵機能付)、機械室
事務 エリア	一般区域	市職員用事務室(倉庫付)、事業者職員用事務室、市職員用更衣室、事業者事務職員用更衣室、便所(事務職員用、外来用、多目的)、大会議室(湯沸室、倉庫等付)、小会議室(湯沸室付)
付帯施設		駐車場、駐輪場、資源物置場等、除害施設 等

< 諸室の概要 >

区分 区域	室名	概要及び要求事項
給食エリア		
汚染 作業 区域	荷受プラットフォーム	<ul style="list-style-type: none"> a 食材の搬入は、およそ午前 7 時 30 分から午前 8 時 30 分の約 1 時間程度で作業を完了させることを勘案して、十分な広さを確保すること。 b 野菜類と肉・魚・卵類が交差しないよう専用の搬入口を設けること。 c 約 10,000 食の食材の搬入に支障のない広さを確保すること。 d 台車等の転落を防止するため、ストッパーを設置すること。
	荷受室 1・2	a 荷受室 1 では野菜・乾物等を搬入し、荷受室 2 で

	<p>は肉・魚・卵等を搬入する。</p> <p>b 荷受室1は荷受室2の3倍程度の広さとすること。全体の荷受の量は最大でダンボール400箱程度を想定すること。</p> <p>c 外部からの虫・砂塵等の侵入を防止するよう配慮し、荷受プラットホームとの間の開口部にはエアカーテンを設置すること。</p> <p>d 埃の侵入を防止するため、外部に面する建具は、密着性の高いものとする。</p> <p>e 荷受室1・荷受室2は、それぞれ検収室1・検収室2へ続き間とし、検収室との境界はアコーディオンカーテンなど簡易なものとする。</p>
検収室1・2	<p>a 搬入された食材を検収し、専用容器に食材を移し替える作業を行う室とし、検収室1では野菜・乾物等を、検収室2では肉・魚・卵等を扱う。また、泥付の野菜の処理も行う。</p> <p>b 短時間に、大量の食材を取り扱うので、十分な広さを確保すること。</p>
冷蔵庫(室) 恒温高湿庫 冷凍庫(室)	<p>a 専用容器に移し替えた食材を適温で保存する庫(室)とし、野菜類の保存には恒温高湿庫と冷凍庫(室)を、魚・肉・卵等の保存には冷蔵庫(室)と冷凍庫(室)を利用する。</p> <p>b 庫は、検収室側と下処理室側に設けること。</p> <p>c 納品量を勘案して、適当な広さを確保すること。</p>
下処理室1・2	<p>a 食材の下処理を行う室とし、下処理室1では野菜・乾物等を、下処理室2では魚・肉・卵等を扱う。</p>
割卵室	<p>a 割卵作業を行う室。</p>
雑品庫1	<p>a 雑品を保管する室。</p>
調味料庫	<p>a 調味料・乾物類等を保管・保存する室。</p>
釜割室	<p>a 釜割を行う室。</p>
油庫	<p>a 揚物機等に使用する油の搬入・保管・保存及び廃油の保管を行う室。</p> <p>b 納品業者の作業方法に配慮したものであること。</p>
器具洗浄室1	<p>a 汚染作業区域で使用した器具を洗浄する室。</p>
回収プラットホーム	<p>a 配送車両からコンテナ、食器及び食缶等の積みお</p>

		<p>ろしを行う場所。</p> <p>b 搬入口の開口時に、外部からの虫、砂塵等の侵入を防止するよう配慮すること。</p>
	洗浄前室	<p>a 積みおろしたコンテナ、食器及び食缶等を整理する室。</p> <p>b コンテナが受け入れ可能な広さを確保すること。</p>
非汚染作業区域	調理室	<p>a 野菜・果物類を切裁・仕分けを行う室。</p> <p>b 煮物、炒め物の調理を行い、配食する室。</p>
	揚物・焼物室	<p>a 揚物、焼物、蒸し物の調理を行い、配食する室。</p>
	和え物室	<p>a 和え物の調理、冷却、配食を行う室。</p> <p>b 作業の円滑化を図るため、釜と冷却機の設置位置に留意すること。</p> <p>c 適当な広さを確保すること。</p> <p>d 設置する機器数は、献立内容を勘案すること。</p>
	発送室	<p>a 配送車にコンテナを積み込む室。</p> <p>b コンテナの数量、予定する配送工程等を総合的に勘案して、十分なスペースを確保すること。</p>
	コンテナ消毒室	<p>a 洗浄したコンテナを消毒、保管する室（庫）。</p> <p>b 室（庫）の空間は、コンテナの規格及び数量に見合ったものであること。</p>
	食缶・食器消毒室	<p>a 洗浄した食器及び食缶を消毒、保管する室（庫）。</p> <p>b 室（庫）の空間は、食器及び食缶それぞれの規格及び数量に見合ったものであること。</p>
	洗浄室	<p>a 回収したコンテナ、食器及び食缶をそれぞれの専用洗浄機で洗浄する室。</p>
	器具洗浄室 2	<p>a 非汚染作業区域で使用した器具を洗浄する室。</p>
	雑品庫 2	<p>a 雑品を保管する室。</p>
一般区域	調理員用更衣室	<p>a 調理従事者が更衣等を行う室。</p> <p>b 男女別に確保すること。</p>
	調理員用休憩室	<p>a 調理従事者が休憩する室。</p> <p>b 男女別に確保すること。</p>
	洗濯室・乾燥室	<p>a 調理従事者の白衣、エプロン等を洗濯・乾燥する室。</p>
	シャワー室	<p>a 調理従事者が洗身する室。</p> <p>b 男女別に確保すること。</p>
	汚染作業区域準備室	<p>a 汚染作業区域への入退場の際、靴の履き替え、工</p>

		<p>プロンの着脱等を行う室。</p> <p>b 割卵室に至る前室については、エアーシャワーを設置すること。</p>
	非汚染作業区域準備室	<p>a 非汚染作業区域への入退場の際、靴の履き替え、エプロンの着脱等を行う室。</p> <p>b この前室は、男女別更衣室、男女別便所及び準備室（手指の洗浄・消毒等を行う室）から構成されるものとし、更衣室と準備室の間にエアーシャワーを設置すること。</p>
	調理員専用便所	a 調理従事者が休憩時等に使用すること。
	廃棄物庫	a ダンボール等の残滓以外の廃棄物を保管する場所。
	残滓庫	a 残滓を保管する場所。
	機械室	a 各種機械を設置する場所。
事務エリア		
	市職員用事務室（倉庫付）	<p>a 市職員用の事務室。</p> <p>b 市事務資料を保管する倉庫を設置すること。</p> <p>c 市の職員数及び保管書類等の量に適した広さを確保すること。</p>
	事業者職員用事務室	<p>a 事業者が執務に使用する室。</p> <p>b 事業者の事務従事者数を勘案して、適した広さを確保すること。</p>
	市職員用更衣室	a 市職員が更衣等を行う。男性用・女性用の確保に留意すること。
	事業者事務職員用更衣室	a 事業者の事務従事者等が更衣等を行う。男性用・女性用の確保に留意すること。
	便所（事務職員用、外来用、多目的）	a 事務職員用便所、外来用便所、多目的便所をそれぞれ設置すること。多目的便所は1箇所以上をオストメイト配慮の仕様とすること。
	大会議室（湯沸室、倉庫等付）	<p>a 広さは最大50人を収容可能なものであること。</p> <p>b 室内で給食を試食することができること。このため、会議室に直接出入りできる位置に湯沸室、小荷物専用昇降機荷受室を設けること。</p> <p>c 見学スペースを併設する場合には、見学者の利用方法等に配慮すること。</p>

	小会議室（湯沸室付）	a 市職員が食育指導及び会議等に利用する。 b 10人程度で食育指導及び会議等ができる広さとし、市職員用事務室に近接すること
付帯施設		
	除外施設	a 排水から油分等を除去するための施設
	受水槽	a 施設の給水のための施設
	資源物置場等	a ビン、缶、ダンボール等の回収用の資源ゴミを保管するスペース

4 提供給食数

本施設における最大提供給食数は、10,000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5,000食/日を提供する。

5 施設稼働日数

千葉市内の給食センターにおける稼働日数実績及び平成19年度の稼働予定日数は、以下のとおりである。

表 過去5年間の稼働日数（参考） （単位：日）

H14	H15	H16	H17	H18	H19 （予定）
191	196	196	197	197	193

6 施設要件

（1）基本的な考え方

1）機能性に関する性能要件

- a 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。
- b 各作業室の作業内容を検討し、清浄度区分に応じた区域に分類すること。
- c 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。
- d 廃棄物の搬出動線は、清浄度区分の区域毎に搬出可能とし、清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。
- e 調理、洗浄等の作業に支障のない作業空間を確保すること。
- f 人、食材、車両等が円滑かつ安全に移動可能なデザインとすること。
- g 設備・機器類は、操作の容易性を確保すること。

h バリアフリーは、高齢者、障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律の建築物移動等円滑化基準を満たすものであること。また、千葉県福祉のまちづくり条例に適合すること。

i 良好で、効率的な執務環境を確保すること。

j 調理員の休憩室は、利用者数、利用方法等を勘案して、十分な広さを確保すること。

2) 安全性に関する性能要件

a 構造体、建築非構造部材及び建築設備の耐震安全性を確保すること。

b 対火災は、「官庁施設の基本的性能基準」と同等以上であること。

c 対浸水、耐風等は、「官庁施設の基本的性能基準」に準拠して、必要な性能を確保すること。

d 災害時の避難の安全性を確保すること。

e 保安管理が効率的・効果的に実施できること。

3) 環境保全性に関する性能要件

a 3R（リデュース、リユース、リサイクル）に配慮すること。

b エコマテリアルを可能な限り採用すること。

c 建物の熱負荷の抑制に配慮すること。

d 設備の省エネルギー・省資源化に配慮すること。

e 所要の緑被率に応じた敷地内緑化に配慮すること。

f 防音・防臭に配慮すること。

4) 社会性に関する性能要件

a 周辺環境との調和に配慮すること。

b 周辺景観との調和に配慮すること。

5) 経済性に関する性能要件

a ライフサイクルコストに配慮すること。

(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

耐震安全性の分類については、「官庁施設の総合耐震計画基準」における以下の分類とすること。

- ・ 構造体 類
- ・ 建築非構造部材 A類
- ・ 建築設備 甲類

(3) 施設本体

1) 全般

ア) ゾーニング計画

敷地内ゾーニング計画

- a 構内への車両の出入口は、南側及び北側の道路に面して設置し（2箇所設置）それぞれの出入口を結ぶ構内道路を設置すること。
- b 近隣の日照、騒音及び防臭に配慮すること。
- c 可能な限り必要な駐車台数を確保すること。

施設内ゾーニング計画

- a 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。
- b 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。
- c 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。
- d 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。
- e 給食エリア内では、汚染作業区域と非汚染作業区域とを部屋単位で明確に区分すること。
- f 食材の搬入からその下処理までの作業を行う諸室については、肉・魚・卵類用と野菜・果物類用をそれぞれ独立した系統とすること。

イ) 仕上げ等

共通

- a 仕上げ材等は、原則として「建築設計基準及び同解説」に記載されるものと同程度以上とすること。
- b 室内の空気環境に十分留意すること。建築材料は、可能な限り揮発性有機化合物の少ないものを使用すること。
- c 施設内の適切な温度及び湿度の管理のために、適切な場所に正確な温度計、湿度計を設置すること。
- d 施設内の各室において見易い位置に電波時計を設置すること。

外部仕上げ

- a 鼠類、昆虫類及び鳥類の侵入を防げる構造とすること。

内部仕上げ

- a 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。

- b 事務室の床はOAフロアとすること。
- c 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。
- d 室内の上方は、明るい色を基調とすること。
- e 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。
- f 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。
- g 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。
- h 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。
- i ガラスは、必要に応じて衝突及び飛散の防止措置を施すこと。
- j 落下防止措置を必要に応じて措置すること。

2) 諸室

ア) 給食エリア

共通事項

- a 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。
- b 各室の扉は、密着性の良い状態であること。
- c 天井高は、床面より 2.4m 以上とすること。
- d 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。
- e 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。
- f 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）に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。
- g 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。
- h 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。

荷受プラットホーム、荷受室、検収室、冷蔵庫、恒温高湿庫、冷凍庫、下処理室

- a 荷受室の外部に、雨等に配慮した荷受プラットホームを設けること。
- b 荷受プラットホーム、荷受室及び検収室の床面の高さは、地盤面より 90cm とすること。
- c 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。
- d 荷受室、検収室、冷蔵庫、恒温高湿庫、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。

e 冷蔵庫、恒温高湿庫及び冷凍庫の扉は、密着性の良い状態であること。

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	恒温高湿庫	13 以下
	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
荷受室1・2、検収室1・2	室温 25 以下、湿度 80%以下
下処理室1（野菜・果物用）	室温 25 以下、湿度 80%以下
下処理室2（肉・魚用）	室温 25 以下、湿度 80%以下
調理室、揚げ物・焼物室、和え物室 （調理時間以外のみ）	室温 25 以下、湿度 80%以下
器具洗浄室1、器具洗浄室2、洗浄室 （洗浄時間以外のみ）	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

市職員用事務室

a 壁及び扉等により区画されていること。

- b 80 m²以上のスペースを確保すること（倉庫、男女別更衣室を含む。）
- c 市事務資料を保管する 15 m²程度の倉庫を設置すること。
- d 事務スペースから廊下に面して出入口を設けること。
- e 直接外部に面した窓を設けること。
- f 手洗い用の蛇口及び洗面器を設けること。
- g LAN 回線の室内までの引込み及び配線（床面への差込口等の設置まで）、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）10 箇所を設けること。配置は、市職員の机の配置などを市と協議の上、決定すること。
- h 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。
- i 常駐する市職員の構成は、所長 1 名、所長補佐 1 名、事務職員 2 名、栄養士 4 名を想定している。

事業者職員用事務室

- a 事務職員の数に応じた必要な広さを確保すること。
 - b 壁及び扉等により区画されていること。
- #### 市職員用更衣室
- a 男女別に設置すること。
 - b 職員の男女比が変化する事が想定されるので、できるだけ可変性に対応できるよう工夫すること。

事業者事務職員用更衣室

- a 必要に応じ設置すること。

事務職員用便所

- a 男女別に設置すること。

大会議室

- a 最大 50 人が会議できる十分な広さを確保すること。
- a 壁及び扉等により区画されていること。

小会議室

- a 10 人程度で食育指導及び会議等ができる十分な広さを確保すること。
- b 市職員用事務室に近接すること。

B) 調理員用諸室

調理員用便所

- a 必要に応じ設置すること。
- b 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。
- c 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。

調理員用更衣室

- a 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。）
- b 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。
- c 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。
- d 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。

洗濯室

- a 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

外来用便所

- a 1階に男女別に設置すること。
- b 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。

多目的便所

- a 少なくとも1階に1箇所設置すること。
- b 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。
- c 緊急呼出し設備を設けること。

見学スペース

- a 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。
- b 見学者は最大で50名を想定している。

施設出入口

- a 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。

機械室・電気室

- a 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

- a 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

A) 電気設備

共通

- a 事務室で集中管理できる仕様とすること。
- b エコマテリアル電線を可能な限り採用すること。
- c 自然採光に配慮すること。
- d 高効率型器具、省エネルギー型器具等の採用を検討すること。

受変電設備

- a 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。

電灯・コンセント設備

- a 荷受室・検収室においては、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。
- b 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）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。
- c コンテナ消毒室、発送室は 200 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。
- d 事務室、会議室の執務諸室は、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。
- e 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。
- f 照明は、食品の色調が変わらないようなものであること。
- g 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。
- h 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。
- i 殺菌灯を調理室等必要な部屋に設置すること。
- j 照明器具は衛生的なものであること。
- k 漏電の可能性の高い場所のコンセントは、その防止に留意すること。

電源設備

- a 電源設備は、メンテナンスに配慮した計画とすること。

通信・情報設備

- a 回線数は、必要な容量とすること。
- b 直接通話が可能な内線電話は、必要な台数を設置すること。
- c 事務室には、情報コンセントを設置すること。

拡声設備

- a 場内・場外への放送が可能な設備を設置すること。
- b 設置する機器は、室内環境等に対応可能なものであること。
- c 機器を設置する場合には、音環境に留意すること。

誘導支援設備

- a 施設の玄関に、インターホン設備を設置すること。

テレビ共同受信設備

- a 必要箇所にテレビ共聴用アウトレットを設置すること。
- b 受信は、VHF、UHFとし、地上波デジタル放送に対応できるものであること。

機械警備設備

- a 機械警備に必要な設備を設置すること。

B) 機械設備

共通

- a 省エネルギー、省資源を考慮すること。
- b 更新性・メンテナンスの経済性等を考慮すること。

換気・空調設備

- a 市職員用事務室には、空調機器を設置すること。
- b 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。
- c 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。
- d 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。
- e 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。
- f 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。
- g 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。

給水・給湯設備

- a 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。
- b 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。

- c 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、かつ施設のできる構造であること。
 - d 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。
 - e 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。
 - f 殺菌のため塩素を添加する場合は、蛇口で 0.1mg/l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。
 - g 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。
 - h 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。
 - i 受水槽内に汚れ及び錆が認められないこと。
 - j 給水設備は、防錆機器を設置すること。
 - k 給食エリア等の給水栓は、レバー式（又は足踏み式、自動式）であること。
- 排水設備
- a 調理室内の排水を場外に排出する配管は、除害施設に接続されていること。この場合、よどんだ水や除害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。
 - b 必要に応じグリストラップを設けること。
 - c 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。
 - 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なっていること。
- 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。
- a 排水溝の幅は、清掃が容易に行えるようにすること。
 - b 排水勾配は、100分の2～4程度とすること。
 - c 排水溝の側面と床面の境界には、汚染物の付着を避けるためアールを付けること。
 - d 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。

衛生設備

- a 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。
- b 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、個人用爪ブラシ置場、鏡、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。
- c 手洗い設備の排水が床に流れないようにすること。

昇降機設備

- a 施設が2階建てとなる場合は、エレベータを設置し、必要に応じて小荷物専用昇降機等を設置すること。
- b 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。
- c 設置位置は、調理員休憩室と会議室のそれぞれの位置に留意すること。

イ) その他

防虫、防鼠設備

- a 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。
- b 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。

洗浄・殺菌用機械・清掃器具収納設備

- a 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。
- b 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。

廃棄物庫

- a 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。
- b 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

10,000 食/日

2) 調理能力

揚げ物、焼物機器

各機器、最大 5,000 食/日以上調理能力を有すること。

その他の調理機器

最大 10,000 食/日以上調理能力を有すること。

(6) 外構・付帯施設

1) 外構

共通

敷地内道路や緑地については、敷地・建物の配置、美観等を考慮すること。

構内道路

- a 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。
- b 歩行者の安全に配慮すること。

舗装

- a 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。
- b 機能的で美観にも配慮した舗装とすること。

雨水排水

- a 駐車場内の側溝については浸透式のものを採用するなど、雨水流出量の軽減を図ること。
- b 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。

植栽

- a 緑化率 20%以上を確保すること。
- b 敷地外周部は、プライバシー等に配慮した植栽配置とすること。

2) 付帯施設

資源物倉庫

- a 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。
- b 資源物倉庫については、給食の献立に応じて残滓の量が増減することにも配慮すること。
- c 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。
- d 臭気、騒音等周辺環境に配慮すること。

除害施設

- a 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。
- b 臭気、騒音及び振動等周辺環境に配慮すること。

受水槽

- a 施設の運営及び維持管理に必要な受水容量とすること。

駐車場等

- a 来客及び公用として乗用車 5 台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。)

- b 食材搬入車輛待機スペース(トラック5台分以上)及び車輛回轉スペースを確保すること。
- c 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。
- d その他必要に応じて駐車場等を確保すること。
- e 駐輪場を設けること。

資源物置場等

- a 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。
- b 少量の一般廃棄物の発生も想定されるため、適宜スペースを確保すること。

外灯

- a 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に配置すること。

フェンス、門扉

- a 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。
- b 周辺からの景観に配慮したものとすること。
- c 南側・北側の道路に面した位置に、食材料の搬入、給食の配送等に支障がないような出入口を設置すること。
- d 出入口には、防犯上支障のないよう門扉を設置すること。

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、同施行令及び施行規則
- ・ 学校給食法、同施行令及び施行規則
- ・ 食品衛生法、同施行令及び施行規則
- ・ 食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律(食品リサイクル法)及び同施行令
- ・ 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、障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律、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）
- ・エネルギーの使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
- ・千葉市環境基本条例
- ・千葉市環境保全条例
- ・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
- ・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
- ・千葉市食品衛生法施行細則
- ・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）
- ・建築工事安全施工技術指針
- ・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領
- ・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。

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 除害施設 受水槽 駐車場 資源物置場等 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（CAD データを含む。）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) 仕様書

- ・ 公共建築工事標準仕様書（建築工事編）
- ・ 公共建築工事標準仕様書（電気設備工事編）
- ・ 公共建築工事標準仕様書（機械設備工事編）

(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
- ・ 建築構造設計基準及び同解説
- ・ 建築設備設計計算書作成の手引き

- ・ 建築工事標準詳細図
- ・ 公共建築設備工事標準図（電気設備工事編）
- ・ 公共建築設備工事標準図（機械設備工事編）

(7) 積算にあたり準拠する基準等

- ・ 公共建築工事積算基準
- ・ 公共建築工事積算基準の解説（建築工事編、設備工事編）
- ・ 公共建築数量積算基準
- ・ 公共建築設備数量積算基準

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

建設業務開始時期は、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が、建設業務完了時期は、平成 22 年 6 月末までとする。

(3) 業務内容

ア) 着工前業務

各種申請業務

- a 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こと。
 - b 各種許認可等の書類の写しを市に提出すること。
- 近隣調整・準備調査等
- a 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こと。
 - b 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。
 - c 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。
 - d 本敷地は海浜地域であり粉塵の飛散が多いため、工事期間中の周辺への影響には特に注意し、散水など適切な対応をとること。また、現況敷地に設置されている防砂のための施設は本事業において撤去すること。
 - e 工事期間中必要に応じ、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。)

敷地内の既存施設との調整

- a 敷地内に敷設されている工業用配水管及び敷地内の防災行政無線施設については、現状のままとするため、工事期間中に支障がないよう十分配慮すること。

イ) 仮設工事

- a 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。
- b 工事車輛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。
- c 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こと。工事施工においては、以下の点に留意すること。

- a 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こと。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。
- b 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。
- c 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。
- d 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。
- e 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

- a 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こと。
- b 工事監理委託業務は、「民間（旧四会）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。
- c 工事の完成を行い、市に報告を行うこと。

オ) その他

- a 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。
- b 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こと。

(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こと。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、費用まで考慮すること。

- a 温度と時間の管理及び記録
- b 微生物の増殖防止（機器の構造及び材質）
- c ホコリ・ゴミ溜りの防止（機器の構造）
- d 防虫・防鼠の進入防止（機器の構造及び機密性）
- e 洗浄・清掃が簡便な構造であること。
- f 床面を濡らさない構造とすること。（汚れの飛散防止）
- g 設備の外装材等は、原則としてステンレスであること。
- h 必要な箇所については、転倒を防止する装置を施すこと。
- i 騒音を発する機器については、その低減を図るよう努めること。
- j 作業台の高さについては、働く人の身長、作業の内容等に配慮すること。

(3) 調理設備の仕様

1) 板金類の仕様

テーブル類甲板

- a 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。）
- b 板厚は、変形しにくい1.2mm以上の板を使用すること。
- c 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。
- d 壁面設置の場合は、背立て（ボックスブラッシュ）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。
- e 甲板と背立ての角はホコリ・ゴミ溜りを無くすようコーナーを取ること。

シンク類の槽

- a 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。
- b 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。
- c 原則として、用途別に相互汚染しないように配置すること。
- d 加熱調理用食品、非加熱調理用食品、器具の洗浄等に用いるシンクを別々に設置し、三層式構造とすること。
- e 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。
- f オーバーフローは、極力大型のものを用いること。
- g 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。

脚部及び補強材

- a 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を使用すること。

キャビネット・本体部

- a キャビネットは、扉付のものとする。
- b 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。
- c 内部のコーナー面はアールを設け、清掃しやすい構造であること。
- d 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。
- e 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。
- f 本体・外装は、拭き取り清掃がしやすい構造であること。

アジャスター部

- a ベース置き以外は、高さの調整が行えるものであること。
- b 防錆を考慮し、SUS304 仕様以上のものとする。
- c 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

調理機器は、献立、調理食数、作業時間を勘案して適切な能力を有するものであること。

冷蔵庫、冷凍庫、恒温高湿庫

- a 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。
- b 温度監視が庫外で行えるものであること。
- c 恒温高湿庫は - 5 ~ 13 温度設定が可能なものであること。

下処理機器

- a 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)。

- b 食材が直接接触する箇所は、以下の仕様であること。
- c 平滑、非腐食性、非吸収性、耐薬品性、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。

熱機器・その他

- a 清掃作業が容易に行える構造であること。
- b 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。
- c 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。
- d 排熱等で厨房作業環境を害さない機器であること。
- e 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

冷凍冷蔵庫等

- a 食材の適切な温度管理が行える機器であること。
- b 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。

ハンディ残留塩素計

- a 水道水内の塩素を測定し、適切な数値（遊離残留塩素 0.1mg/l以上）であることを確認できる機器であること。

保存食（原材料）用冷凍庫

- a 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）

皮むき機

- a 作業者の姿勢等に配慮したものであること。
- b 粕が直接排水管に流出しない構造であること。
- c 分解して、洗浄・消毒が可能なものであること。

ウ) 調理・加工機器

調理釜

- a ドロー機構や水滴の落下防止に配慮したものであること。
- b 釜縁は、エプロン構造であること。
- c 調理釜の能力は、800食程度とすること。

焼物機

- a 芯温測定器が搭載された機器とすること。
- b 蒸す機能があること（調理釜を兼ねないこと。）

揚げ物機

- a 油温温度表示、芯温測定器が搭載された機器とすること。
- b 未加熱食材と加熱食材が交差しないこと。

- c 食油や揚粕等の処理が容易な構造であること。

電磁調理機

- a 芯温測定器が搭載された機器とすること。

真空冷却機

- a 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。

工) 保管機器

温蔵庫

- a 調理済み食品を65℃以上で保温できる機器であること。
- b 温度計等監視装置、加湿機能付の機器であること。

保冷库

- a 調理済み食品を10℃以下で保管できる機器であること。
- b 温度計等監視装置、加湿機能付の機器であること。

保存食(調理済み食品)用冷凍庫

- a 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

食器洗浄機・機器洗浄機

- a 使用する食器、食缶等に応じ、確実に洗浄できる能力を有すること。
- b 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。

食器消毒保管庫

- a 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、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。

器具殺菌・消毒保管庫

- a 80℃以上を30分間維持でき、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。
- b 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

- a 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

エアウトとすること。

b 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

a 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。

b 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。

c 「食肉・魚・卵等」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。

d 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。

e 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。

f 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こと。

a 耐震性能を考慮し、導入する機器に合わせた固定方法とすること。

b 機器回りの清掃が容易なこと。

c ホコリ、ゴミ溜りができないこと。

d キーブドライであること。

(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		
<荷受室1・検収室1>					
L型運搬車	1000	700	800	6	ドライ仕様
L型運搬車(アングル)	900	600	850	20	ドライ仕様
検収台	1800	750	800	1	

デジタル台秤	350	500	1300	3	ステンレス製
保存食（調理前食品）用 冷凍庫	900	650	1950	2	
エクセレントピーラー	450	650	1150	2	
ピーラーシンク	1200	750	600	2	ドライ仕様
二槽シンク	1500	750	800	1	ドライ仕様
器具消毒保管機	2550	950	1900	2	
プレハブ恒温高湿庫	5150	4000	2700	1	
プレハブ冷凍庫	3150	4000	2700	1	
移動台	1200	750	800	4	ドライ仕様
< 荷受室 2・検収室 2 >					
L 型運搬車	1000	700	800	4	ドライ仕様
L 型運搬車（アングル）	900	600	850	8	ドライ仕様
テーブル（前面アール）	1200	600	800	1	
検収台	1800	750	800	1	
デジタル台秤	350	500	1300	3	ステンレス製
プレハブ冷蔵庫	3150	3000	2700	1	
プレハブ冷凍庫	3150	3000	2700	1	
移動台	1200	750	800	4	ドライ仕様
器具消毒保管機	2550	950	1900	2	
< 下処理室 1 >					
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・まな板殺菌庫	550	550	1900	2	
< 下処理室 2 >					
作業台	900	900	800	2	ドライ仕様
三槽シンク	2700	900	800	2	ドライ仕様
器具消毒保管機	2550	950	1900	2	
パススルー冷蔵庫	1800	850	1900	2	
< 器具洗浄室 1 >					

三槽シンク	2700	900	800	2	ドライ仕様
移動台	1200	750	800	2	ドライ仕様
作業台	1500	900	800	2	ドライ仕様
< 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 3600 個
ミキシングミキサー(20 用)	400	600	1050	2	
< 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	90	1	
一槽シンク	900	750	800	1	ドライ仕様
台下戸棚	1500	750	800	1	
デジタル台秤	350	500	1300	1	ステンレス製
移動パンラック	1500	600	1800	1	ドライ仕様
缶切り器	230	470	530	3	電動式

表 調理設備参考仕様一覧(2/2)(参考)

名称	外形寸法 (m / m)			数量	備考
	間口	奥行	高さ		
< 調理室 >					
保存食(調理済食品)用冷凍庫	900	650	1900	2	
包丁・まな板殺菌庫	550	550	1900	2	
フードカッター	650	500	500	2	ドライ仕様
リンゴ切機	500	600	1100	1	
カートイン蒸し器	1200	900	1850	4	
移動台	1200	750	800	8	ドライ仕様
三槽シンク	2700	900	800	4	ドライ仕様
移動台	900	750	800	6	ドライ仕様
野菜切機	1200	750	1100	2	ドライ仕様

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	1200	650	900	4	
スライサー受槽	1800	900	800	4	ドライ仕様
移動パンラック	1500	600	1800	47	5段ドライ仕様
蒸気式回転釜(420・)	1800	1300	950	18	
器具消毒保管機	2550	950	1900	4	
真空冷却機	1450	1790	2620	1	チラー別途
ミキシングミキサー(20・用)	400	600	1050	2	
<和え物室>					
回転釜(420・)	2000	1300	1000	3	冷却機能付
和え物用食缶消毒保管機	3950	2000	1953	1	
移動台	1500	750	800	4	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	2	ドライ仕様
プレハブ冷蔵庫	3000	6000	2400	1	室外機別置
缶切り器	230	470	530	2	電動式
<焼物・揚物室>					
三槽シンク	2700	900	800	1	ドライ仕様
作業台	1500	900	800	3	ドライ仕様
移動台	1500	750	800	10	ドライ仕様
連続揚物機	7000	1430	1570	1	
スチームコンベクションオープン	1050	880	2050	4	棚段数20段
油切コンベヤ	1240	715		1	
器具消毒保管機	2550	950	1900	2	
焼物・揚物用食缶消毒保管機	4000	2000	2000	2	
温蔵庫	1800	950	2130	1	カートイン式
<器具洗浄室2>					
移動台	1200	750	800	4	ドライ仕様
三槽シンク	2700	900	800	1	ドライ仕様
器具消毒保管機	2550	950	1900	1	

< 洗浄室 >					
移動台	1500	750	800	11	ドライ仕様
残菜処理機	1500	750	850	2	
作業台	1500	750	800	2	ドライ仕様
自動食缶前処理機	2950	1800	2040	2	
自動食缶洗浄機	7700	1760	2345	2	
コンテナ洗浄機	9500	2000	3900	1	
自動浸漬槽	5600	1400	2100	2	
自動食器洗浄機	8850	1550	2550	2	10,000 食用
自動トレイ洗浄機	6400	1500	2400	1	
スプーン洗浄機	1320	680	1225	2	
食器・食缶消毒保管機	14900	1300	2650	1	
コンテナ消毒保管機	20700	8000	2050	1 式	コンテナ 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、大会議室については、見学者の説明等に対応するための視聴覚機器（DVDレコーダー、マイク、スピーカ等の音響設備、スクリーン、プロジェクター（130インチ以上）等）を設置すること。

5 建築確認等に係る申請手続き業務

(1) 建築確認申請業務

- a 建設業務、事業スケジュールに支障がないように、建築確認申請等を実施すること。
- b 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。

(2) その他事業実施に係る関連業務

- a 千葉県福祉のまちづくり条例に基づく届出を行うこと。
- b 水道加入等、建設工事に必要な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実施すること。
- c 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」(国土交通省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・保守を行うこと。

- a 「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。
- b 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、実施すること。

- a 維持管理は、予防保全を基本姿勢とすること。
- b 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。
- c 劣化等による危険・障害の未然防止に努めること。
- d 省資源及び省エネルギーに努めること。
- e 施設のライフサイクルコストの削減に努めること。
- f 環境負荷を抑制し、環境汚染等の発生防止に努めること。
- g 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、業務報告書(毎月)、半期業務報告書(6ヶ月毎)及び年間業務報告書を市に提出すること。

(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、実施すること。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こと。

- a 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。
- b 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

内壁・外壁

a 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。

b 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

作業室

a 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こと。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こと。

a 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。

b 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。

c 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。

d 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、実施すること。

- a 運転監視業務
- b 日常巡視点検業務
- c 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・監視すること。

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こと。

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・対応を行うこと。

- a 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。
- b 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こと。また、点検・整備・事故内容等は、毎月市に報告すること。

運転日誌

- a 受変電日誌
- b 熱源機器・空調設備運転日誌

点検記録

- a 空調設備点検報告書
- b 電気設備点検報告書
- c 給排水設備点検報告書

- d 受水槽点検報告書
- e 除害施設点検報告書
- f 昇降機点検記録
- g 防災設備点検記録
- h その他法令で定められた点検に係る記録
整備事故記録
- a 定期点検整備記録
- b 補修記録
- c 事故・故障記録
- d 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 自動火災報知器の更新等 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、更新等を行うこと。なお、除害施設については、重点的に保守管理を行うこと。

- a 資源物倉庫
- b 受水槽
- c 除害施設
- d 駐車場
- e 資源物置場等
- f 外灯
- g 門扉、フェンス
- h 側溝等

4) 植栽維持管理

施肥、灌水、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・灌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。

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、除草等を行うこと。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こと。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、実施すること。

- a 運転監視業務
- b 日常巡視点検業務
- c 定期点検・測定・整備業務

2) 運転・監視

- a 調理業務を行いながら、調理設備の運転・監視を行うこと。
- b 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・対応を行うこと。

- a 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。
- b 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。
- c 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こと。また、点検・整備・事故内容等は、毎月市に報告すること。

(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こと。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

- a 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。
- b 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。
- c 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

- a 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。
- b 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

- a 床、内壁、天井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、清浄度区分（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。
- b 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。
- c 圧縮空気で表面から塵埃を除去することは、避けること。
- d 掃除用具は、使用の都度、洗浄し、定期的に殺菌すること。
- e 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

- a 室内は、清掃しやすいように、整理・整頓されていること。
- b 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。
- c 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。
- d 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。
- e 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。
- f 清掃用具類は、指定した場所に収められていること。

- g 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

- a 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。
- b 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。
- c 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

- a 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

- a 室内は、乾燥状態に保持されていること。
- b 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、多目的便所

- a 室内は、専用の履物が備えられていること。
- b 昆虫等の発生が認められないこと。

5) 出入口

- a 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。
- b 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。
- c 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・恒温高湿庫

- a 庫内は、清掃しやすいように、整理・整頓されていること。
- b 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。
- c 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。
- d 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。
- e 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

- a 庫内は、清掃しやすいように、整理・整頓されていること。
- b 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。
 - c 給電コード、冷媒チューブは、塵埃が堆積していないこと。
 - d 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
- a 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
- a 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
- a 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
- a 換気扇及びフィルターは、定期的に清掃すること。
 - b 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。
 - c 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。
 - 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
- a 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。
 - b 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。
 - c 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
- a 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。
 - b 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。
 - c 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

- a 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。
 - b 手洗い設備及びゴミ箱等は、定期的に洗浄し、常に清潔に保つこと。
- 10) 防虫、防鼠設備
- a 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。
 - b 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。
 - c 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。
 - d 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
- a 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

- a 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。
- b 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。
- c 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こと。

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、業務報告書（毎月。ただし 8 月は除く。）半期業務報告書（6 ヶ月毎）及び年間業務報告書を市に提出すること。

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、市の承認を得ること。

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こと。

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こと。

(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こと。

総括責任者（1 名）

a 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こと。

b 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。

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して、業務責任者は、常勤の勤務者として、

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して、業務副責任者は、常勤の勤務者として、

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。

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こと。

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

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こと。

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こと。

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

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こと。

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こと。

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。

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。

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。調理当日の8時30分までに検収室にて、事業者を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、市が作成した献立に基づき、市の検収した食材を受けて調理業務を行うこととする。なお、献立や食材の調達・調理方法等については市の責任において最終的に決定するが、必要に応じて支援・提案することが出来ることとする。

3) 提供給食数等

各月の1か月前までに、市から事業者は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3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3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

調理前までに、厨房の床を乾燥させておくこと。

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、鼠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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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

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。

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/l 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。

水質検査の記録については、一年間保管すること。

貯水槽を設けている場合は、以下の点に配慮すること。

- a 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。
- b 供給する水は色、にごり、におい、異物のほか、遊離残留塩素が 0.1mg/l 以上であること。
- c 定期点検は、年3回、水道法の基準項目について行うこと。
- d 貯水槽は年1回以上清掃すること(専門業者へ依頼)。
- e 年2回、水質検査を行うこと。
- f 毎日、作業前と作業後に一度ずつ使用水の遊離残留塩素の測定をすること。
- g 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。

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

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。

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。

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、やむを得ず置台に置けないときは、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。

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。

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。

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。

ふきんは使用せず、ペーパータオルを使用すること。

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。

工) 食材の適切な温度管理等

調理作業時は、換気等を十分に行うこと。

食材の適切な温度管理を行い、鮮度を保つこと。

加熱調理後、冷却する必要が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。

調理済み食品は、適切な温度管理を行うこと。

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

検食については、基本的に市職員が施設内及び各学校で実施するが、安全・衛生確保の観点から、事業者が責任を持って以下の業務に当たるものとする。

業務については、「学校給食衛生管理の基準」に準拠すること。なお、市職員による施設内での検食は 2 名分の給食を複数人で行うよう想定している。

2) 検食の方法

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。

検食の際には、特に次の点に留意すること。

- a 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。
- b 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。
- c 食べ物に「異臭」や「異常」がないか。

d 味付けや、香り、色彩、形態などが適切になされているか。

検食を行った時間、検食者の意見等、検食の結果を検食簿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

保存食は、調理済み食品を食品の調理単位ごとに 50g 程度ずつ清潔な容器（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。

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。

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。また、添加物等についても、クラス毎に分けること。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。

表 配送先のクラス数の予測（参考）

H22	H23	H24	H25
233	242	248	252

表 配送先の食数の予測（参考）

H22	H23	H24	H25
8,703	8,983	9,206	9,383

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」を参考とすること。

ア) 事業者による衛生管理体制

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。

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。

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。

健康診断

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。)

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。定期等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 X 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

施設本体及び建築設備等

検査は、年1回定期に行うこと。

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。

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

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。

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。

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。また、給食に関する事務文書等の連絡も行う。

(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」を参考とすること。

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。

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。

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。

配送車が調理済み食品の受領及び運搬に当たって汚染がなく、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。

コンテナへ積み込むそれぞれの食缶等には学校名、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よう行うものとする。

表 クラス数別運搬・回送時間

運搬	11:00～12:00
回送	13:00～14:00

(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（H22年度予測）

学校名	クラス数	食数
緑町中学校	9	348
小中台中学校	19	701
新宿中学校	10	350
蘇我中学校	27	1,067
轟町中学校	12	459
千草台中学校	6	206
幸町第一中学校	6	230
高洲第一中学校	14	534
真砂第一中学校	7	253
真砂第二中学校	8	276
都賀中学校	10	369
高洲第二中学校	5	154
みつわ台中学校	17	644
高浜中学校	9	341
幸町第二中学校	12	461
磯辺第一中学校	8	286
山王中学校	17	643
稲浜中学校	4	130
磯辺第二中学校	9	313

打瀬中学校	24	938
合計	233	8,703

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こと。

(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こと。

イ) 残滓処理等

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。

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。

返却された残滓等以外の廃棄物についても、適切に処理すること。なお、毎年度毎に各学校用のゴミ袋（45・）を1校あたり200枚程度、各クラス用のゴミ袋（45cm×30cm）を1クラスあたり200枚程度用意し配布すること。

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。

- a 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。
- b 廃棄物は、廃棄物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。
- c 廃棄物庫は、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。

ウ) その他

各学校で使用するパン箱を回収し消毒の上、各学校へ配送すること（年2回程度）。

6 運営備品の調達業務

(1) 業務内容

ア) 食器類、食缶等

- a 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こと。

b 食器類はポリプロピレン製あるいは同等のものとする。

c 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。

d 「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。又、食器類、食缶等の更新については、市と協議することとし、改良された優れた物を取り入れる事等の柔軟な対応をすること。

e 「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こと。

a 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。

b 搬出入の際の衛生管理に配慮したものとする。

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			
高性能断熱二重食缶(丸)	330×320	290	ステンレス製 14・ (クリップ付)
高性能断熱二重食缶(角)	370×320×190	290	ステンレス製 13・
高性能断熱二重食缶(丸)	330×240	290	ステンレス製 10・ (クリップ付)
高性能断熱二重食缶(角)	370×320×125	290	ステンレス製 7・
パン箱	500×370×210	290	アルマイト製
2. 食器入・添加物入			
トレイ籠	400×300×300	290	ステンレス製
食器籠(飯碗・汁碗用)	320×300×270	290	ステンレス製
食器籠(角仕切皿用)	320×250×260	290	ステンレス製
食器籠(深皿用)	240×240×260	160	ステンレス製

食器籠（うどん井用）	390×240×260	160	ステンレス製
スプーン籠	135×70×120	290	ステンレス製
フォーク籠	135×70×120	290	ステンレス製
はし籠	200×46×280	290	ステンレス製、洗浄機用
敷網（コンテナ用）	290×234	290	ステンレス製
添加物用バット	340×290×130	40	ステンレス製
3．食器			
エスタートレー	355×270×18	10000	FRP 製
飯碗・汁碗（ボール）	136×56	20000	ポリプロピレン（改良型）
角仕切皿	210×170×28	10000	ポリプロピレン（改良型）
深皿	200×38	5000	ポリプロピレン（改良型）
うどん井	164×64	5000	ポリプロピレン（改良型）
箸	210	10000	京華木
丸スプーン	150	10000	松印 穴あき
フォーク	150	10000	松印 穴あき
4．配膳器具			
パンはさみ（波形）	205	290	ステンレス製
パンはさみ（爪形）	175	580	ステンレス製
うどん杓子	90	580	ステンレス製
汁杓子	90	580	ステンレス製
しゃもじ	205	580	フッ素樹脂製
5．コンテナ	間口 1440×高さ 1600×奥行き 870		大きさ、数量は事業者の配 送計画による。

5．市への施設等の所有権移転業務

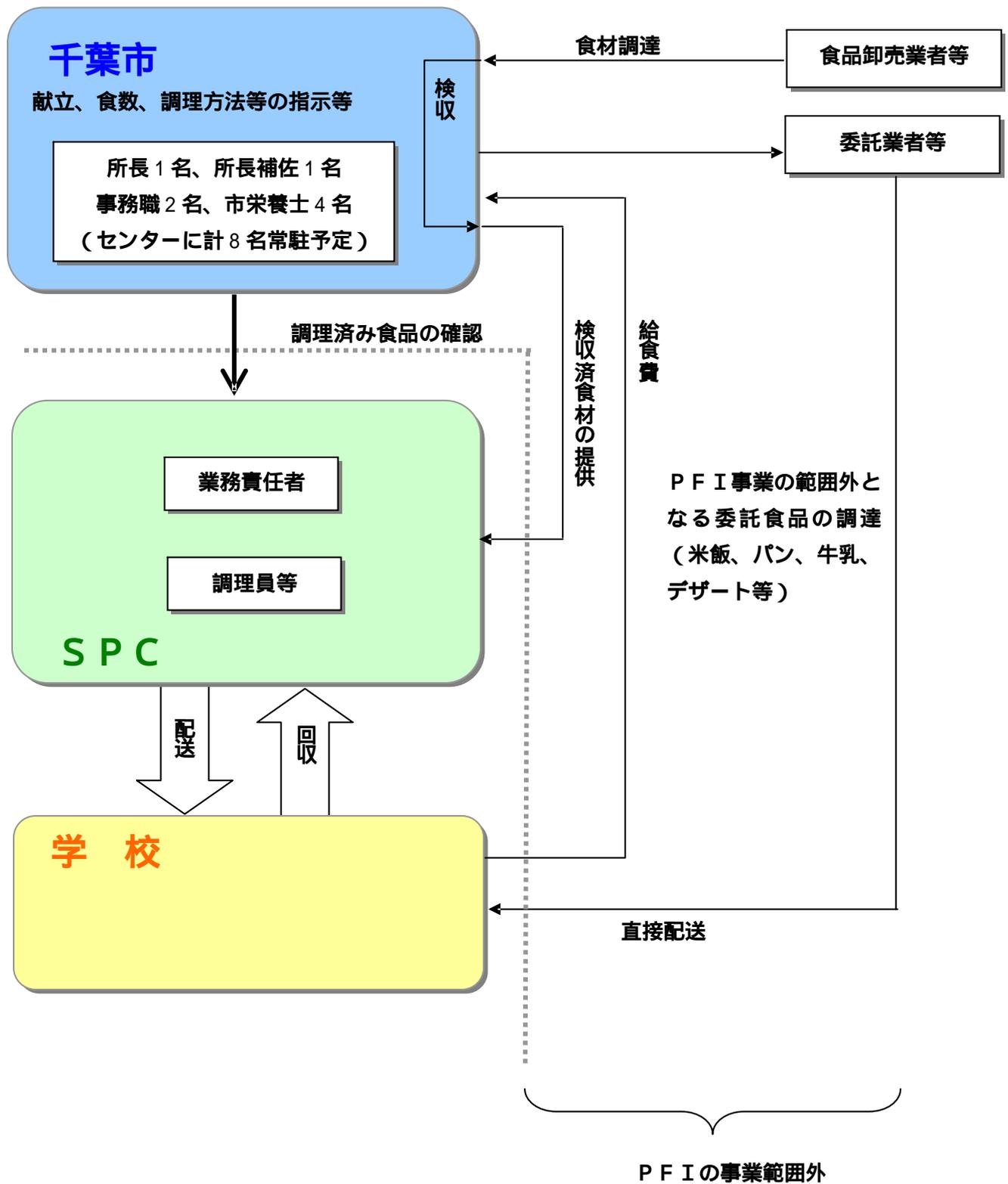
事業者は、事業期間終了後、以下の点に留意して、本施設において行う業務及びその他それに付随する業務のために継続して使用するに支障の無い状態において、本施設等の所有権を市へ移転する手続きを行うこと。

継続して使用するに支障の無い状態であることの確認は、市が、事業契約書第 55 条及

び別紙 10 に示す譲渡前検査により行う。

- 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。
 - a 施設本体及び建築設備
 - b 調理設備
 - c 外構施設及び付帯施設
 - d 施設備品
 - e コンテナ
 - f 食器、食缶等

別添資料 1 運營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)

<平成18年4月>

日	曜日	Aコース		Bコース	
		PFI業務の範囲内	範囲外	PFI業務の範囲内	範囲外
7	金	ごま塩、えびフライ(2本)小袋ソース、かきたま汁、菜の花あえ、アロエヨーグルト	赤飯、牛乳、アロエヨーグルト	ハヤシライス、串焼き、夏みかん缶	牛乳
10	月	さわらの西京焼き、けんちん汁、ひじきの梅煮	麦飯、牛乳	ごま塩、えびフライ(2本)小袋ソース、かきたま汁、菜の花あえ	赤飯、牛乳、アロエヨーグルト
11	火	ブレンオムレツ、チリコンカーン、ナタデココボンチ	ミルクロール、牛乳	あさりのかき揚げ、きつねうどん、たれ付き肉団子(2個)	はちみつロール、牛乳
12	水	カレーライス、剣えびの唐揚げ、ミニトマト(2個)	牛乳	コーンピラフ(化米)、鮭のチーズ焼き、ゆで野菜、小袋ドレッシング、こんにゃくゼリー	牛乳
13	木	あさりのかき揚げ、きつねうどん、たれ付き肉団子(2個)	はちみつロール、牛乳	めばるの塩焼き、肉じゃが、清見オレンジ	白飯、牛乳
14	金	かにしゅうまい(2個)、からし付き中華のたれ、麻婆豆腐、清見オレンジ	白飯、牛乳	カレーライス、剣えびの唐揚げ、ミニトマト(2個)	牛乳
17	月	コーンピラフ(化米)、鮭のチーズ焼き、ゆで野菜、小袋ドレッシング、こんにゃくゼリー	牛乳	セルフサンド(ポーションフライ、スライスチーズ)、クラムチャウダー、アセロラボンチ	パンズパン、牛乳
18	火	鶏肉のマーマレード焼き、きゃべつのクリーム煮、ミニトマト(2個)	テーブルロール、牛乳	いわしの生姜醤油煮、生揚げのそぼろ煮、おひたし	白飯、牛乳
19	水	いわしの生姜醤油煮、生揚げのそぼろ煮、おひたし	白飯、牛乳	ブレンオムレツ、チリコンカーン、ナタデココボンチ	ミルクロール、牛乳
20	木	マーガリン、あじのフリッター(2個)、イタリアンスープ、野菜ソテー	厚切り食パン、牛乳	かにしゅうまい(2個)、からし付き中華のたれ、麻婆豆腐、清見オレンジ	白飯、牛乳
21	金	ハヤシライス、串焼き、夏みかん缶	牛乳	炊き込みご飯(化米)とんかつ、小袋ソース、ごまみそあえ	牛乳、いちごゼリー
24	月	炊き込みご飯(化米)とんかつ、小袋ソース、ごまみそあえ	牛乳、いちごゼリー	さわらの西京焼き、けんちん汁、ひじきの梅煮	麦飯、牛乳
25	火	スパゲッティカルボナーラ、まぐろのオーロラソースかけ、キウイフルーツ	けしの実ブリチパン、牛乳	鶏肉のマーマレード焼き、きゃべつのクリーム煮、ミニトマト(2個)	テーブルロール、牛乳
26	水	めばるの塩焼き、肉じゃが、清見オレンジ	白飯、牛乳	スパゲッティカルボナーラ、まぐろのオーロラソースかけ、キウイフルーツ	けしの実ブリチパン、牛乳
27	木	セルフサンド(ポーションフライ、スライスチーズ)、クラムチャウダー、アセロラボンチ	パンズパン、牛乳	おろしハンバーグ、豆腐とわかめの味噌汁、たけのこの煮物	玄米飯、牛乳
28	金	おろしハンバーグ、豆腐とわかめの味噌汁、たけのこの煮物	玄米飯、牛乳	マーガリン、あじのフリッター(2個)、イタリアンスープ、野菜ソテー	厚切り食パン、牛乳

<平成18年5月>

日	曜日	Aコース		Bコース	
		PFI業務の範囲内	範囲外	PFI業務の範囲内	範囲外
1	月	豚肉くわ焼き、五目煮、清見オレンジ	玄米飯、牛乳	たけのこごはん(化米)、鶏ごぼうカツ、切干大根煮、小袋ブルーベリー	牛乳
2	火	たけのこごはん(化米)、鶏ごぼうカツ、切干大根煮、小袋ブルーベリー	牛乳	豚肉くわ焼き、五目煮、清見オレンジ	玄米飯、牛乳
8	月	かつお生姜煮、若竹汁、きんぴら、小袋オレンジグミ	白飯、牛乳	鶏肉ペッパー焼き、リヨネーズポテト、こんにゃくゼリーボンチ	ミルクロール、牛乳
9	火	豆カレー、ベーコンエッグ、宇和ゴールド、型抜きチーズ	ナン、牛乳	きつねうどん、ほうれんそう卵巻き、中華ちまき	牛乳、レモンヨーグルト
10	水	ししゃも胡麻フライ(2尾)、じゃがいもそぼろ煮、美生柑	白飯、牛乳	杏ジャム、コーングラタン、アルファベットスープ、アスパラソテー	ソフトフランスパン、牛乳
11	木	スパゲッティカルボナーラ、あじアーモンドカレーフライ、ミニトマト(2個)	ビスケットパン、牛乳	さば文化干し、五目汁、胡麻味噌和え	白飯、牛乳、りんごヨーグルト
12	金	キャラメルクリーム、チキンピカタ、春雨スープ、茹で野菜ドレッシング和え	厚切り食パン、牛乳	あじさんがフライ、呉汁、ごま昆布佃煮、美生柑	白飯、牛乳
15	月	とんかつ、根菜汁、キャベツ辛子和え	白飯、牛乳	いわし梅煮、いものこ汁、ツナコーンソテー	白飯、牛乳
16	火	パオズ(2個)わかめスープ、チンジョヤローズ	白飯、牛乳	スパゲッティカルボナーラ、あじアーモンドカレーフライ、ミニトマト(2個)	ビスケットパン、牛乳
17	水	きつねうどん、ほうれんそう卵巻き、中華ちまき	牛乳、レモンヨーグルト	豆カレー、ベーコンエッグ、宇和ゴールド、型抜きチーズ	ナン、牛乳
18	木	さけ照焼き、親子煮、びわ	麦飯、牛乳	とんかつ、根菜汁、キャベツ辛子和え	白飯、牛乳
19	金	キャベツメンチカツ、小袋ソース、グリーンポタージュ、杏仁フルーツ	黒糖パン、牛乳	さけ照焼き、親子煮、びわ	麦飯、牛乳
22	月	さば文化干し、五目汁、胡麻味噌和え	白飯、牛乳、りんごヨーグルト	ししゃも胡麻フライ(2尾)、じゃがいもそぼろ煮、美生柑	白飯、牛乳
23	火	カレーライス、あじフリッター(2個)、ミニトマト(2個)、小袋小魚&チーズ	牛乳	キャラメルクリーム、チキンピカタ、春雨スープ、茹で野菜ドレッシング和え	厚切り食パン、牛乳
24	水	鶏肉ペッパー焼き、リヨネーズポテト、こんにゃくゼリーボンチ	ミルクロール、牛乳	かつお生姜煮、若竹汁、きんぴら、小袋オレンジグミ	白飯、牛乳
25	木	えびピラフ(化米)、ますマヨネーズ焼き、茹で野菜ドレッシング和え、こんにゃくゼリー	牛乳	キャベツメンチカツ、小袋ソース、グリーンポタージュ、杏仁フルーツ	黒糖パン、牛乳
26	金	杏ジャム、コーングラタン、アルファベットスープ、アスパラソテー	ソフトフランスパン、牛乳	カレーライス、あじフリッター(2個)、ミニトマト(2個)、小袋小魚&チーズ	牛乳
29	月	いわし梅煮、いものこ汁、ツナコーンソテー	白飯、牛乳	富津井、ささみシソ巻き天ぷら、白桃缶	牛乳
30	火	富津井、ささみシソ巻き天ぷら、白桃缶	牛乳	パオズ(2個)わかめスープ、チンジョヤローズ	白飯、牛乳
31	水	あじさんがフライ、呉汁、ごま昆布佃煮、美生柑	白飯、牛乳	えびピラフ(化米)、ますマヨネーズ焼き、茹で野菜ドレッシング和え、こんにゃくゼリー	牛乳

<平成18年6月>

日	曜日	A コース		B コース	
		PFI 業務の範囲内	範囲外	PFI 業務の範囲内	範囲外
1	木	カレーライス、渡りかきの唐揚げ、海藻和え、小袋ドレッシング	牛乳	セルフサンド(チキンフィレ、小袋ドレッシングスライスチーズ)、コンソメスープ、パイン缶	胚芽パン、牛乳
2	金	マグロフライ、小袋ソース、もずくスープ、美生柑、小袋するめ	白飯、牛乳	しゅうまい(2個) からし付き中華たれ、かに玉スープ、豚キムチ	白飯、牛乳
5	月	チキンライス(化米) プレーンオムレツ、ゆで野菜、小袋ズマヨネーズ	牛乳、レモンゼリー	マグロフライ、小袋ソース、もずくスープ、美生柑、小袋するめ	白飯、牛乳
6	火	揚げ餃子(2個) 春雨スープ、鶏肉の甘酢炒め	白飯、牛乳	チョコクリーム、マカロニグラタン、チリコンカーン、甘夏缶	食パン、牛乳
7	水	ハンバーグ、クラムチャウダー、ゆで野菜ドレッシング和え	黒糖パン、牛乳	中華丼、ごま団子(2個) さくらんぼ(2個)	牛乳
8	木	味噌煮込みうどん、ちくわの磯辺揚げ(2個) ミニトマト(2個)	テーブルロール、牛乳、フローズンヨーグルト	チキンライス(化米) プレーンオムレツ、ゆで野菜、小袋ズマヨネーズ	牛乳、レモンゼリー
9	金	セルフサンド(チキンフィレ、小袋ドレッシングスライスチーズ)、コンソメスープ、パイン缶	胚芽パン、牛乳	カレーライス、渡りかきの唐揚げ、海藻和え、小袋ドレッシング	牛乳
12	月	和風スパゲッティ、肉入りかぼちゃコロケ、美生柑、アーモンド入り小魚	ぶどうパン、牛乳	ハンバーグ、クラムチャウダー、ゆで野菜ドレッシング和え	黒糖パン、牛乳
13	火	大豆ごはん(化米) 鶏の唐揚げ(2個) 千草和え、チーズ	牛乳	鶏肉にマスタード焼き、ミネストローネ、白玉ボンチ	テーブルロール、牛乳
14	水	チョコクリーム、マカロニグラタン、チリコンカーン、甘夏缶	食パン、牛乳	揚げ餃子(2個) 春雨スープ、鶏肉の甘酢炒め	白飯、牛乳
15	木	さんまの梅しょうゆ煮、白玉汁、ひじきの煮物	白飯、牛乳	味噌煮込みうどん、ちくわの磯辺揚げ(2個) ミニトマト(2個)	テーブルロール、牛乳、フローズンヨーグルト
16	金	セルフサンド(えびポーションフライ、小袋スープ、ボイルキャベツ)、荳わかめと卵スープ、小袋グミ	パンズパン、牛乳	鮭のんにくしょうゆ焼き、豚汁、手作ふりかけ	白飯、牛乳
19	月	ウインナー卵巻き、ミートボールのトマト煮、オレンジボンチ	はちみつパン、牛乳	セルフサンド(えびポーションフライ、小袋スープ、ボイルキャベツ)、荳わかめと卵スープ、小袋グミ	パンズパン、牛乳
20	火	カレーライス、福神漬け、串焼き、アップルシャーベット	牛乳	大豆ごはん(化米) 鶏の唐揚げ(2個) 千草和え、チーズ	牛乳
21	水	しゅうまい(2個) からし付き中華たれ、かに玉スープ、豚キムチ	白飯、牛乳	いちごジャム、チーズ入りささみフライ、カレークリームスープ、ミニトマト(2個)	食パン、牛乳
22	木	いわしのピーナッツフライ、肉じゃが、ごま和え	玄米飯、牛乳	にらまんじゅう(2個) 小袋しょうゆ、生揚げの中華煮、杏仁フルーツ	麦飯、牛乳
23	金	鶏肉にマスタード焼き、ミネストローネ、白玉ボンチ	テーブルロール、牛乳	いわしのピーナッツフライ、肉じゃが、ごま和え	玄米飯、牛乳
26	月	にらまんじゅう(2個) 小袋しょうゆ、生揚げの中華煮、杏仁フルーツ	麦飯、牛乳	いかのチリソース春巻き、水餃子スープ、豚肉のオイスター炒め	白飯、牛乳
27	火	中華丼、ごま団子(2個) さくらんぼ(2個)	牛乳	さんまの梅しょうゆ煮、白玉汁、ひじきの煮物	白飯、牛乳
28	水	いちごジャム、チーズ入りささみフライ、カレークリームスープ、ミニトマト(2個)	食パン、牛乳	ウインナー卵巻き、ミートボールのトマト煮、オレンジボンチ	はちみつパン、牛乳
29	木	鮭のんにくしょうゆ焼き、豚汁、手作ふりかけ	白飯、牛乳	和風スパゲッティ、肉入りかぼちゃコロケ、美生柑、アーモンド入り小魚	ぶどうパン、牛乳
30	金	いかのチリソース春巻き、水餃子スープ、豚肉のオイスター炒め	白飯、牛乳	カレーライス、福神漬け、串焼き、アップルシャーベット	牛乳

<平成 18 年 7 月>

日	曜日	A コース		B コース	
		PFI 業務の範囲内	範囲外	PFI 業務の範囲内	範囲外
3	月	カレーライス、トマトオムレツ、 茎わかめの和え物	牛乳	けんちん汁、あじ味噌フライ、枝豆	玄米飯、牛乳
4	火	煮込みうどん、イカの天ぷら、おひたし	甘納豆ロール、牛乳、 オレンジヨーグルト	チョコクリーム、ポークビーンズ、 ハンバーグおろしソースかけ、 ブラム	食パン、牛乳
5	水	八宝菜、枝豆しゅうまい(2個)、 小袋しょうゆ、アップルシャーベット	玄米飯、牛乳	そばろご飯(化米) 春巻き、ナムル	牛乳、アセロラゼリー
6	木	セルフサンド(さけポーションフライ、 小袋スープ) パンプキンポタージュ、 ナタデココボンチ	パンズパン、牛乳	スパゲッティナポリタン、なすの グラタン、もも缶、アーモンド入り 小魚	テーブルロール、牛乳
7	金	ひじきご飯(化米) 鯖のピ辛焼き、 ごま和え	牛乳、レモンヨーグルト	じゃがいものそばろ煮、うなぎの 蒲焼き、蒲焼のたれ、ミニトマト (2個)	麦飯、牛乳
10	月	けんちん汁、あじ味噌フライ、枝豆	玄米飯、牛乳	カレーライス、トマトオムレツ、 茎わかめの和え物	牛乳
11	火	チョコクリーム、ポークビーンズ、 ハンバーグおろしソースかけ、 ブラム	食パン、牛乳	煮込みうどん、イカの天ぷら、おひたし	甘納豆ロール、牛乳、 オレンジヨーグルト
12	水	そばろご飯(化米) 春巻き、ナムル	牛乳、アセロラゼリー	八宝菜、枝豆しゅうまい(2個)、 小袋しょうゆ	玄米飯、牛乳、アップル シャーベット
13	木	スパゲッティナポリタン、なすの グラタン、もも缶、アーモンド入り 小魚	テーブルロール、牛乳	セルフサンド(さけポーションフライ、 小袋スープ) パンプキンポタージュ、 ナタデココボンチ	パンズパン、牛乳
14	金	じゃがいものそばろ煮、うなぎの 蒲焼き、蒲焼のたれ、ミニトマト (2個)	麦飯、牛乳	ひじきご飯(化米) 鯖のピ辛焼き、 ごま和え	牛乳、レモンヨーグルト

<平成18年8・9月>

日	曜日	A コース		B コース	
		PFI 業務の範囲内	範囲外	PFI 業務の範囲内	範囲外
29	火	ほうれん草卵巻き、えびといかのチリソース煮、白桃缶	白飯、牛乳	夏野菜カレーライス、チーズオムレツ、海藻和え	牛乳
30	水	夏野菜カレーライス、チーズオムレツ、海藻和え	牛乳	鶏肉の葱ソースかけ(1個)にら玉スープ、梨	白飯、牛乳
31	木	鶏肉の葱ソースかけ(1個)にら玉スープ、梨	白飯、牛乳	ほうれん草卵巻き、えびといかのチリソース煮、白桃缶	白飯、牛乳
1	金	セルフサンド(カレーコロケ)、肉団子のスープ、アセロラボンチ	胚芽パンズ、牛乳	鮭塩焼き、豚汁、五目きんぴら	白飯、牛乳
4	月	大豆チョコクリーム、ほきアーモンドフライ、ポークピーンズ、ひじきのマリネ	厚切り食パン、牛乳	ラフランスジャム、鶏肉の照焼き、コーンポタージュ、白桃缶	厚切り食パン、牛乳
5	火	豚肉の生姜焼き、味噌汁、巨峰(2個)、大豆入り小魚	白飯、牛乳	きのこのおろしうどん、きすの磯香天ぷら、小袋天つゆ、キャベツの味噌炒め	甘納豆パン、牛乳
6	水	鯖のごま味噌煮、けんちん汁、黄桃缶	白飯、牛乳	高菜ピラフ(化米)、パオズ(2個)、寒天入り茹で野菜	牛乳、フルーツヨーグルト
7	木	チーズハンバーグ、鶏肉とトマトのスープ、さやいんげんとコーンのソテー	ミルクロールパン、牛乳	大豆チョコクリーム、ほきアーモンドフライ、ポークピーンズ、ひじきのマリネ	厚切り食パン、牛乳
8	金	パエリア(化米)、ハムエッグフライ、ブロッコリー和え、小袋ドレッシング	牛乳、キウイ&アロエヨーグルト	和風おろしハンバーグ、呉汁、梨	白飯、牛乳
11	月	さんまの蒲焼き、すいとん汁、おひたし	玄米飯、牛乳	チーズハンバーグ、鶏肉とトマトのスープ、さやいんげんとコーンのソテー	ミルクロールパン、牛乳
12	火	ラフランスジャム、鶏肉の照焼き、コーンポタージュ、白桃缶	厚切り食パン、牛乳	さんまの蒲焼き、すいとん汁、おひたし	玄米飯、牛乳
13	水	きのこのおろしうどん、きすの磯香天ぷら、小袋天つゆ、キャベツの味噌炒め	甘納豆パン、牛乳	豚肉の生姜焼き、味噌汁、巨峰(2個)、大豆入り小魚	白飯、牛乳
14	木	いかの照焼き、麻婆なす、衣かつぎ(1個)、マンゴーこんにゃくゼリー	麦飯、牛乳	りんごジャム、ささみポップフライ、クラムチャウダー、マスカットゼリーボンチ	黒糖パン、牛乳
15	金	りんごジャム、ささみポップフライ、クラムチャウダー、マスカットゼリーボンチ	黒糖パン、牛乳	いかの照焼き、麻婆なす、衣かつぎ(1個)、マンゴーこんにゃくゼリー	麦飯、牛乳
19	火	チキンカレーライス、あじのフリッター(2個)、ミニトマト(2個)	牛乳	はつみつ&マーガリン、スペイン風オムレツ、イタリアンスープ、野菜ソテー	黒糖食パン、牛乳
20	水	はつみつ&マーガリン、スペイン風オムレツ、イタリアンスープ、野菜ソテー	黒糖食パン、牛乳	チキンカレーライス、あじのフリッター(2個)、ミニトマト(2個)	牛乳
21	木	鮭塩焼き、豚汁、五目きんぴら	白飯、牛乳	セルフサンド(カレーコロケ)、肉団子のスープ、アセロラボンチ	胚芽パンズ、牛乳
22	金	高菜ピラフ(化米)、パオズ(2個)、寒天入り茹で野菜	牛乳、フルーツヨーグルト	鯖のごま味噌煮、けんちん汁、黄桃缶	白飯、牛乳
25	月	スパゲッティトマトソース、コーングラタン、巨峰(2個)	テーブルロール、牛乳	かれいの竜田揚げ、白玉汁、ピーナッツ和え	麦飯、牛乳
26	火	かれいの竜田揚げ、白玉汁、ピーナッツ和え	麦飯、牛乳	スパゲッティトマトソース、コーングラタン、巨峰(2個)	テーブルロール、牛乳
27	水	和風おろしハンバーグ、呉汁、梨	白飯、牛乳	パエリア(化米)ア、ハムエッグフライ、ブロッコリー和え、小袋ドレッシング	牛乳、キウイ&アロエヨーグルト
28	木	いわし生姜醤油煮、かき玉汁、切干大根煮	白飯、牛乳	ブルーベリージャム、タコマヨフライ、きのこのシチュー、ホワイトボンチ	ソフトフランスパン、牛乳
29	金	ブルーベリージャム、タコマヨフライ、きのこのシチュー、ホワイトボンチ	ソフトフランスパン、牛乳	いわし生姜醤油煮、かき玉汁、切干大根煮	白飯、牛乳

<平成18年10月>

日	曜日	A コース		B コース	
		PFI 業務の範囲内	範囲外	PFI 業務の範囲内	範囲外
2	月	いちごジャム、チキンピカタ、チリコンカーン、ナタデココボンチ	厚切り食パン、牛乳	カレーピラフ(化米)、鮭のレモンソースがけ、コールスロードレッシング和え	牛乳、コーヒージェリー
3	火	餃子(2個) かに玉スープ、鶏肉の甘酢炒め	白飯、牛乳	里芋といかの煮物、ミニトマト(2個)、うさぎのカスタードまんじゅう	白飯、納豆(たれ付き)、牛乳
4	水	かれのい甘酢あんかけ、ほうとう、白桃缶、ヨーグルトレーズン	ぶどうパン、牛乳	ハヤシライス、ベーコンエッグ、海そう和え、小袋ドレッシング	牛乳
5	木	里芋といかの煮物、ミニトマト(2個)、うさぎのカスタードまんじゅう	白飯、納豆(たれ付き)、牛乳	まぐろのオーロラソースがけ、コーンと卵のスープ、中華和え	白飯、牛乳
11	水	豚肉の野菜巻き、親子煮、巨峰(2個)	麦飯、牛乳	さんまの塩焼き、豆腐とわかめの味噌汁、大学芋(2個)	白飯、牛乳
12	木	カレーピラフ(化米)、鮭のレモンソースがけ、コールスロードレッシング和え	牛乳、コーヒージェリー	いちごジャム、チキンピカタ、チリコンカーン、ナタデココボンチ	厚切り食パン、牛乳
13	金	まぐろのオーロラソースがけ、コーンと卵のスープ、中華和え	白飯、牛乳	いわしのみりん干し、生揚げの味噌煮、りんご	麦飯、牛乳
16	月	ハヤシライス、ベーコンエッグ、海そう和え、小袋ドレッシング	牛乳	かれのい甘酢あんかけ、ほうとう、白桃缶、ヨーグルトレーズン	ぶどうパン、牛乳
17	火	ししゃも磯辺フライ(2尾)、すき焼き風煮、みかん	白飯、牛乳	ちはな井(たれつきハンバーグ、キャベツとれんこんの甘酢和え)、カレースープ	白飯、牛乳、ちはなちゃんゼリー
18	水	ちはな井(たれつきハンバーグ、キャベツとれんこんの甘酢和え)、カレースープ	白飯、牛乳、ちはなちゃんゼリー	豚肉の野菜巻き、親子煮、巨峰(2個)	麦飯、牛乳
19	木	かにしゅうまい(2個)、小袋しょうゆ、酢豚、パイン缶	白飯、牛乳	肉団子(2個)、八宝菜、洋梨缶	玄米飯、牛乳
20	金	セルフサンド(鮭のポーションフライ、ポイルキャベツ、タルタルソース)、かぼちゃのポターージュ	パンズパン、牛乳	ブルーベリージャム、ほうれん草と小柱のグラタン、和風スパゲッティ、小袋刻みのり、ゆで野菜ドレッシング和え	テーブルロール、牛乳
23	月	さんまの塩焼き、豆腐とわかめの味噌汁、大学芋(2個)	白飯、牛乳	はちみつ、スコッチエッグ、小袋ケチャップ、シーフードシチュー、甘夏缶	厚切り食パン、牛乳
24	火	ピーナッツクリーム、春巻き、スープフォー、りんご	フランスパン、牛乳	きのこの炊きこみご飯(化米)、豚肉のくわ焼き、ほうれん草ともやしのごましょうゆ和え、角チーズ	牛乳
25	水	肉団子(2個)、八宝菜、洋梨缶	玄米飯、牛乳	かにしゅうまい(2個)、小袋しょうゆ、酢豚、パイン缶	白飯、牛乳
26	木	きのこの炊きこみご飯(化米)、豚肉のくわ焼き、ほうれん草ともやしのごましょうゆ和え、角チーズ	牛乳	ピーナッツクリーム、春巻き、スープフォー、りんご	フランスパン、牛乳
27	金	ブルーベリージャム、ほうれん草と小柱のグラタン、和風スパゲッティ、小袋刻みのり、ゆで野菜ドレッシング和え	テーブルロール、牛乳	ししゃも磯辺フライ(2尾)、すき焼き風煮、みかん	白飯、牛乳
30	月	いわしのみりん干し、生揚げの味噌煮、りんご	麦飯、牛乳	セルフサンド(鮭のポーションフライ、ポイルキャベツ、タルタルソース)、かぼちゃのポターージュ	パンズパン、牛乳
31	火	はちみつ、スコッチエッグ、小袋ケチャップ、シーフードシチュー、甘夏缶	厚切り食パン、牛乳	餃子(2個) かに玉スープ、鶏肉の甘酢炒め	白飯、牛乳

<平成 18 年 11 月>

日	曜日	A コース		B コース	
		PFI 業務の範囲内	範囲外	PFI 業務の範囲内	範囲外
1	水	さばの味噌煮、わかめスープ、黄桃缶	麦飯、牛乳	鶏肉のマーメレード焼き、もずくスープ、チャプチェ	パンプキンロール、牛乳
2	木	カレーうどん、渡りかのにのからあげ、ごま和え	甘納豆パン、牛乳、みかんヨーグルト	さばの味噌煮、わかめスープ、黄桃缶	麦飯、牛乳
6	月	チキンカツ、小袋ソース、つみれ汁、ピーナッツ和え	白飯、牛乳	鶏ごぼう飯(化米)たらまヨネーズ焼き、ひじきの梅煮	牛乳、アセロラゼリー
7	火	はちみつ&マーガリン、ほきとほうれん草グラタン、豚肉とうずら卵煮、フルーツ白玉	黒糖食パン、牛乳	カレーうどん、渡りかのにのからあげ、ごま和え	甘納豆パン、牛乳、みかんヨーグルト
8	水	ひじき入り鶏つくね(2個)ポトフ、磯の香和え(小袋刻みのり)	白飯、牛乳	エビ団子の鹿の子揚げ(2個)麻婆豆腐、りんご缶、小袋ぶどうグミ	白飯、牛乳
9	木	鮭のチーズフライ、ポークピーンズ、ホワイトボンチ	ミルクロール、牛乳	ハンバーグおろしソース、なめこ汁、大根のふりかけ	白飯、牛乳
10	金	ハンバーグおろしソース、なめこ汁、大根のふりかけ	白飯、牛乳	鮭のチーズフライ、ポークピーンズ、ホワイトボンチ	ミルクロール、牛乳
13	月	鶏ごぼう飯(化米)たらまヨネーズ焼き、ひじきの梅煮	牛乳、アセロラゼリー	豆カレーライス、ししゃもごまフライ(2尾)ミニトマト(2個)	牛乳
14	火	チョコクリーム、オムレツ、クラムチャウダー、みかん	厚切り食パン、牛乳	ひじき入り鶏つくね(2個)ポトフ、磯の香和え(小袋刻みのり)	白飯、牛乳
15	水	豆カレーライス、ししゃもごまフライ(2尾)ミニトマト(2個)	牛乳	はちみつ&マーガリン、牛乳、ほきとほうれん草グラタン、豚肉とうずら卵煮、フルーツ白玉	黒糖食パン、
16	木	鶏肉のマーメレード焼き、もずくスープ、チャプチェ	パンプキンロール、牛乳	いわしのピーナッツフライ(2本)千葉汁、焼き芋	白飯、牛乳
17	金	いわしのピーナッツフライ(2本)千葉汁、焼き芋	白飯、牛乳	ホットドック(ロングフランク、ボイルキャベツ、小袋ケチャップ)、かぼちゃのシチュー	コッペパン、牛乳
20	月	エビ団子の鹿の子揚げ(2個)麻婆豆腐、りんご缶、小袋ぶどうグミ	白飯、牛乳	ポークシュウマイ(2個)生揚げのそぼろ煮、からし付中華タレ、りんご	玄米飯、牛乳
21	火	ミートスパゲティ、串焼き、茹で野菜ドレッシング和え	はちみつロール、牛乳	チリソース春巻き、チンジャオロース、パイン缶	麦飯、牛乳
22	水	ハヤシライス、いかなゲット(2個)キウイフルーツ	牛乳	さんまの蒲焼き、白玉汁、みかん	白飯、牛乳
24	金	チリソース春巻き、チンジャオロース、パイン缶	麦飯、牛乳	ミートスパゲティ、串焼き、茹で野菜ドレッシング和え	はちみつロール、牛乳
27	月	ポークシュウマイ(2個)生揚げのそぼろ煮、からし付中華タレ、りんご	玄米飯、牛乳	チキンカツ、小袋ソース、つみれ汁、ピーナッツ和え	白飯、牛乳
28	火	チキンライス(化米)野菜コロッケ、アスパラソテー、型抜きチーズ	牛乳	チョコクリーム、オムレツ、クラムチャウダー、みかん	厚切り食パン、牛乳
29	水	さんまの蒲焼き、白玉汁、みかん	白飯、牛乳	チキンライス(化米)野菜コロッケ、アスパラソテー、型抜きチーズ	牛乳
30	木	ホットドック(ロングフランク、ボイルキャベツ、小袋ケチャップ)、かぼちゃのシチュー	コッペパン、牛乳	ハヤシライス、いかなゲット(2個)キウイフルーツ	牛乳

<平成18年12月>

日	曜日	Aコース		Bコース	
		PFI業務の範囲内	範囲外	PFI業務の範囲内	範囲外
1	金	エビしゅうまい(2個) からし付き中華のたれ、かき玉汁、豚肉の炒め煮	白飯、牛乳	さよりの磯香天ぷら、おでん、ミニトマト(2個)	麦飯、牛乳
4	月	スパゲッティカルボナーラ、メンチカツ	テーブルロール、牛乳	エビしゅうまい(2個) からし付き中華のたれ、かき玉汁、豚肉の炒め煮	白飯、牛乳
5	火	鯖のピリ辛焼き、みそ汁、五目きんぴら	白飯、牛乳	アップルはちみつ、肉団子(2個) 白菜のクリーム煮、みかん	黒糖食パン、牛乳
6	水	アップルはちみつ、肉団子(2個) 白菜のクリーム煮、みかん	黒糖食パン、牛乳	鯖のピリ辛焼き、みそ汁、五目きんぴら	白飯、牛乳
7	木	ホッケの塩焼き、炒り鶏、ゆで落花生、小袋青りんごグミ	玄米飯、牛乳	スパゲッティカルボナーラ、メンチカツ	テーブルロール、牛乳
8	金	さよりの磯香天ぷら、おでん、ミニトマト(2個)	麦飯、牛乳	ホッケの塩焼き、炒り鶏、ゆで落花生、小袋青りんごグミ	玄米飯、牛乳
11	月	カレーライス、ヒレカツ、海そう和え	牛乳	豚肉の野菜巻き、イカと大根の煮物、みかん	白飯、牛乳
12	火	みそ煮込みうどん、ウィンナーベーコン巻き、いか飯	牛乳、焼きプリン	セルフサンド(ハムチーズフライ、小袋ソース) ブラウンシチュー、ナタデココボンチ	パンズパン、牛乳
13	水	いわしの梅しょうゆ煮、肉じゃが、りんご	白飯、牛乳	さんまの蒲焼き、豚汁、おひたし	麦飯、牛乳
14	木	いちご&マーガリン、ハンバーグきのこソースかけ、ABCスープ、アセロラボンチ	厚切り食パン、牛乳	チャーハン(化米) 春巻き、中華和え	牛乳、ヨーグルト
15	金	チャーハン(化米) 春巻き、中華和え	牛乳、ヨーグルト	いちご&マーガリン、ハンバーグきのこソースかけ、ABCスープ、アセロラボンチ	厚切り食パン、牛乳
18	月	豚肉の野菜巻き、イカと大根の煮物、みかん	白飯、牛乳	カレーライス、ヒレカツ、海そう和え	牛乳
19	火	セルフサンド(ハムチーズフライ、小袋ソース) ブラウンシチュー、ナタデココボンチ	パンズパン、牛乳	みそ煮込みうどん、ウィンナーベーコン巻き、いか飯	牛乳、焼きプリン
20	水	さんまの蒲焼き、豚汁、おひたし	麦飯、牛乳	いわしの梅しょうゆ煮、肉じゃが、りんご	白飯、牛乳
21	木	ピラフ(化米) 鶏肉の唐揚げ、ポイル野菜、小袋ドレッシング	牛乳、クリスマスデザート	はちみつ&マーガリン、パンプキングラタン、キャベツのスープ、ミニトマト(2個) アーモンド入り小魚	黒糖食パン、牛乳
22	金	はちみつ&マーガリン、パンプキングラタン、キャベツのスープ、ミニトマト(2個) アーモンド入り小魚	黒糖食パン、牛乳	ピラフ(化米) 鶏肉の唐揚げ、ポイル野菜、小袋ドレッシング	牛乳、クリスマスデザート

<平成19年1月>

日	曜日	Aコース		Bコース	
		PFI業務の範囲内	範囲外	PFI業務の範囲内	範囲外
9	火	ししゃも胡麻フライ(2尾)、厚揚げと水菜の味噌汁、白菜のおひたし	白飯、牛乳	カレーライス、ほうれん草チーズ入りオムレツ、洋梨缶	牛乳
10	水	いちご&マーガリン、ほうれん草グラタン、イタリアンスープ、キウイフルーツ	厚切り食パン、牛乳	セルフサンド(フィッシュポーションフライ、小袋ソース、チーズ、ポイルキャベツ)、マカロニシチュー	パンズパン、牛乳
11	木	いかの竜田揚げ、白玉汁、みかん	玄米飯、牛乳	コーンチャーハン(化米)もち米付き肉団子(2個)、中華和え	牛乳、黒胡麻プリン
12	金	鶏ごぼうごはん(化米)、鮭にんにく風味焼き、ごま和え	牛乳、いちごヨーグルト	いかの竜田揚げ、白玉汁、みかん	玄米飯、牛乳
15	月	カレーライス、ほうれん草チーズ入りオムレツ、洋梨缶	牛乳	茶碗蒸し、豚汁、ひじきの煮物	白飯、牛乳
16	火	マーマレードジャム、ささみポップフライ、豆と牛肉のチリペッパー煮、茹でブロッコリー和え	黒糖パン、牛乳	いちご&マーガリン、ほうれん草グラタン、イタリアンスープ、キウイフルーツ	厚切り食パン、牛乳
17	水	コーンチャーハン(化米)もち米付き肉団子(2個)、中華和え	牛乳、黒胡麻プリン	はんぺんチーズフライ、小袋ソース、肉入りワンタンスープ、ミニトマト(2個)	白飯、牛乳
18	木	茶碗蒸し、豚汁、ひじきの煮物	白飯、牛乳	きなこ揚げパン、ハンバーグデミソースかけ、コーンポタージュ	牛乳
19	金	きなこ揚げパン、ハンバーグデミソースかけ、コーンポタージュ	牛乳	いわしおろし煮、親子煮、みかん	白飯、牛乳
22	月	いわしおろし煮、親子煮、みかん	白飯、牛乳	ししゃも胡麻フライ(2尾)厚揚げと水菜の味噌汁、白菜のおひたし	白飯、牛乳
23	火	ミートソーススパゲッティ、ハムチーズピタカ、りんご	テーブルロール、牛乳	マーマレードジャム、ささみポップフライ、豆と牛肉のチリペッパー煮、茹でブロッコリー和え	黒糖パン、牛乳
24	水	手作りひじきのふりかけ、鶏肉のピーナッツがらめ、さつま汁	白飯、牛乳	中華丼、シュウマイ(2個)、小袋からし付き中華のたれ、杏仁フルーツ	牛乳
25	木	中華丼、シュウマイ(2個)、小袋からし付き中華のたれ、杏仁フルーツ	牛乳	手作りひじきのふりかけ、鶏肉のピーナッツがらめ、さつま汁	白飯、牛乳
26	金	セルフサンド(フィッシュポーションフライ、小袋ソース、チーズ、ポイルキャベツ)、マカロニシチュー	パンズパン、牛乳	ミートソーススパゲッティ、ハムチーズピタカ、りんご	テーブルロール、牛乳
29	月	はんぺんチーズフライ、小袋ソース、肉入りワンタンスープ、ミニトマト(2個)	白飯、牛乳	鶏ごぼうごはん(化米)、鮭にんにく風味焼き、ごま和え	牛乳、いちごヨーグルト
30	火	豚肉味噌焼き、五目豆腐、みかん	玄米飯、牛乳	カレーうどん、シーフードナゲット(2個)、海藻和え	ミルクロールパン、牛乳
31	水	カレーうどん、シーフードナゲット(2個)、海藻和え	ミルクロールパン、牛乳	豚肉味噌焼き、五目豆腐、みかん	玄米飯、牛乳

<平成19年2月>

日	曜日	Aコース		Bコース	
		PFI業務の範囲内	範囲外	PFI業務の範囲内	範囲外
1	木	ホットドック(ウインナーチリソースかけ)白菜とかぶのクリーム煮、ボンカン	コッペパン、牛乳	ひじき炊き込みご飯(化米)あじの味噌フライ、もやしの和え物	牛乳、パレンティンデザート
2	金	鶏肉の唐揚げ、石狩汁、れんこんとごぼうのごまドレッシング和え	白飯、牛乳	ホットドック(ウインナーチリソースかけ)白菜とかぶのクリーム煮、ボンカン	コッペパン、牛乳
5	月	チョコクリーム、スパゲッティペペロンチーノ、トマトオムレツ、コールスロールドレッシング和え	テーブルロール、牛乳	さんまのごま揚げ、生揚げのカレー煮、パイン缶	玄米飯、牛乳
6	火	ししゃも青のりフライ(2尾)肉じゃが、ボンカン	玄米飯、牛乳	たれつきハンバーグ、クラムチャウダー、りんご缶	黒糖パン、牛乳
7	水	いちごジャム、いわしのハーブ焼き、ミートボールのトマト煮、ナタデココボンチ	厚切り食パン、牛乳	メンチカツ、小袋ソース、わかめスープ、カレービーフン	白飯、牛乳
8	木	ひじき炊き込みご飯(化米)あじの味噌フライ、もやしの和え物	牛乳、パレンティンデザート	りんごジャム、チリコンカーン、マカロニグラタン、甘夏缶	厚切り食パン、牛乳
9	金	餃子(2個)コーンと卵のスープ、黄桃缶	白飯、牛乳	えびしゅうまい(2個)小袋しょうゆ、春雨スープ、野菜のオイスター炒め	麦飯、牛乳
13	火	肉まんじゅう、八宝菜、りんご	白飯、牛乳	ジャンバラヤ(化米)目玉焼きフライ、ブロッコリーの和え物	牛乳
14	水	ほうとう、ちくわの磯辺揚げ、ミニトマト(2個)アーモンド入り小魚	甘納豆パン、牛乳	ぶりの照り焼き、けんちん汁、ほうれんそうのごま和え	白飯、牛乳
15	木	ぶりの照り焼き、けんちん汁、ほうれんそうのごま和え	白飯、牛乳	ほうとう、ちくわの磯辺揚げ、ミニトマト(2個)アーモンド入り小魚	甘納豆パン、牛乳
16	金	ジャンバラヤ(化米)目玉焼きフライ、ブロッコリーの和え物	牛乳	肉まんじゅう、八宝菜、りんご	白飯、牛乳
19	月	さんまのごま揚げ、生揚げのカレー煮、パイン缶	玄米飯、牛乳	チョコクリーム、スパゲッティペペロンチーノ、トマトオムレツ、コールスロールドレッシング和え	テーブルロール、牛乳
20	火	たれつきハンバーグ、クラムチャウダー、りんご缶	黒糖パン、牛乳	ししゃも青のりフライ(2尾)肉じゃが、ボンカン	玄米飯、牛乳
21	水	メンチカツ、小袋ソース、わかめスープ、カレービーフン	白飯、牛乳	いちごジャム、いわしのハーブ焼き、ミートボールのトマト煮、ナタデココボンチ	厚切り食パン、牛乳
22	木	りんごジャム、チリコンカーン、マカロニグラタン、甘夏缶	厚切り食パン、牛乳	鶏肉の唐揚げ、石狩汁、れんこんとごぼうのごまドレッシング和え	白飯、牛乳
23	金	えびしゅうまい(2個)小袋しょうゆ、春雨スープ、野菜のオイスター炒め	麦飯、牛乳	餃子(2個)コーンと卵のスープ、黄桃缶	白飯、牛乳
26	月	カレーライス、渡りかのにの唐揚げ、海そう和え	牛乳	はちみつ、肉団子(2個)コンソメスープ、角チーズ、いよかん	厚切り食パン、牛乳
27	火	はちみつ、牛乳、肉団子(2個)コンソメスープ、角チーズ、いよかん	厚切り食パン	チヂミ(2個)からし付き中華のたれ、キムチスープ、白玉ボンチ	白飯、牛乳
28	水	チヂミ(2個)からし付き中華のたれ、キムチスープ、白玉ボンチ	白飯、牛乳	カレーライス、渡りかのにの唐揚げ、海そう和え	牛乳

<平成19年3月>

日	曜日	Aコース		Bコース	
		PFI業務の範囲内	範囲外	PFI業務の範囲内	範囲外
1	木	みそ煮込みうどん、いか天ぷら、おひたし、ひなあられ	甘納豆パン、牛乳	小松菜と生揚げのオイスター煮、しゅうまい(2個)小袋しょうゆ、黄桃缶	麦飯、牛乳
2	金	さわらの西京焼き、豚汁、りんご缶	白飯、牛乳	みそ煮込みうどん、いか天ぷら、おひたし、ひなあられ	甘納豆パン、牛乳
5	月	鯖のみそ煮、けんちん汁、ぼんかん	白飯、牛乳	さわらの西京焼き、豚汁、りんご缶	白飯、牛乳
6	火	セルフサンド(エビポーションフライ、小袋ソース)パンプキンポタージュ、ボイル野菜、小袋ドレッシング	パンズパン、牛乳	鯖のみそ煮、けんちん汁、ぼんかん	白飯、牛乳
7	水	小松菜と生揚げのオイスター煮、しゅうまい(2個)小袋しょうゆ、黄桃缶	麦飯、牛乳	セルフサンド(エビポーションフライ、小袋ソース)パンプキンポタージュ、ボイル野菜、小袋ドレッシング	パンズパン、牛乳
8	木	焼きそば、春巻き、小袋からし付き中華のタレ、ナタデココボンチ	テーブルロール、牛乳	豚肉のくわ焼き、白玉汁、ミニトマト(2個)	麦飯、牛乳、卒業お祝いゼリー
9	金	豚肉のくわ焼き、白玉汁、ミニトマト(2個)	麦飯、牛乳、卒業お祝いゼリー	焼きそば、春巻き、小袋からし付き中華のタレ、ナタデココボンチ	テーブルロール、牛乳
12	月	カレーピラフ(化米)鶏肉の唐揚げ、ドレッシング和え	牛乳	カレーライス、チーズオムレツ、小袋トマトソース、パイン缶	牛乳
13	火	平成18年度卒業式			
14	水	はちみつ&マーガリン、ラザニア、ワカメと豆腐のスープ、オレンジボンチ	黒糖食パン、牛乳	そばろご飯(化米)鮭チーズフライ、菜の花和え、アーモンド入り小魚	牛乳
15	木	みそトンカツ、みそ汁、きんぴら	白飯、牛乳	いちご&マーガリン、ハンバーグおろしソースかけ、春キャベツスープ、白桃缶	厚切り食パン、牛乳
16	金	すき焼き風煮、鰯のみりん干し、ぼんかん	白飯、牛乳	じゃが芋のそばろ煮、ししゃもフライ(2個)ミニトマト(2個)	玄米飯、牛乳、納豆
19	月	カレーライス、チーズオムレツ、小袋トマトソース、パイン缶	牛乳	カレーピラフ(化米)鶏肉の唐揚げ、ドレッシング和え	牛乳
20	火	そばろご飯(化米)鮭チーズフライ、菜の花和え、アーモンド入り小魚	牛乳	はちみつ&マーガリン、ラザニア、ワカメと豆腐のスープ、オレンジボンチ	黒糖食パン、牛乳
22	木	いちご&マーガリン、ハンバーグおろしソースかけ、春キャベツスープ、白桃缶	厚切り食パン、牛乳	みそトンカツ、みそ汁、きんぴら	白飯、牛乳
23	金	じゃが芋のそばろ煮、ししゃもフライ(2個)ミニトマト(2個)	玄米飯、牛乳、納豆	すき焼き風煮、鰯のみりん干し、ぼんかん	白飯、牛乳

別添資料 3 残滓等実績（参考）

平成 18 年度の千葉市大宮学校給食センターにおける可燃ごみ等の排出量。なお、平成 18 年度の千葉市大宮学校給食センターの 1 日当りの食数は 9 , 2 0 8 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		3,112	3,745	3,939	2,584	665	3,731	17,776
残菜排出量		9,530	14,590	14,930	7,910	1,580	16,110	64,650
資源ごみ排出量	ダンボール	3,020	4,065	3,950	1,875	390	4,145	17,445
	空き缶	554	545	907	508	129	950	3,593
	廃油	897	884	1,586	884	0	1,092	5,343
	その他	51	18	53	133	0	16	271

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		3,372	3,468	3,143	2,859	3,272	2,421	18,535	36,311
残菜排出量		13,810	12,720	11,620	11,870	12,170	7,701	69,891	134,541
資源ごみ排出量	ダンボール	3,420	3,420	3,270	3,375	3,225	2,043	18,753	36,198
	空き缶	845	933	576	569	936	677	4,536	8,129
	廃油	676	1,040	754	598	884	1,115	5,067	10,410
	その他	50	88	16	26	67	15	262	533

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)

<平成18年6月>

日	曜日	主食	PFI業務の範囲内				PFI業務の範囲外	食器(1食分)							その他の食器(1クラス分)						
			丸大	角小/角大	丸小	添加物等	(学配)米飯、パン、牛乳、デザート等	トレイ	カップ	仕切り皿	大皿	丼	はし	スプーン	フォーク	しゃもじ	おたま	うどん杓子	スパゲッティ用	手袋	パンばさみ
1	木		カレー	*渡りかのにの唐揚げ	海藻和え	小袋ドレッシング	牛乳、玄米飯	1		1	1		1	1		2	1	1			1
2	金		もずくスープ	*マグロフライ	美生柑1/4個	小袋ソース、小袋するめ	牛乳、白飯	1	2	1			1			2	1			2	1
5	月	化米	チキンライス	*プレーンオムレツ	茹で野菜	小袋マヨネーズ	牛乳、レモンゼリー	1		1	1		1	1		2		1			1
6	火		春雨スープ	*揚げ餃子2個	鶏肉の甘酢炒め		牛乳、白飯	1	2	1			1			2	1	1			1
7	水		クラムチャウダー	*ハンバーグ	茹で野菜ドレッシング和え		牛乳、黒糖パン、	1	1	1			1	1			1	1			2
8	木		味噌煮込みうどん	*ちくわの磯辺揚げ2個	ミニトマト2個		牛乳、テーブルロール、フローズンヨーグルト	1		1		1	1					1		1	2
9	金		コンソメスープ	*チキンフィレ	パイン缶	小袋ドレッシング、スライスチーズ	牛乳、胚芽パンズ	1	1	1			1	1			1	1			2
12	月		和風スパゲッティ	*肉入りかぼちゃコロッケ	美生柑1/4個	小袋アーモンド入り小魚	牛乳、ぶどうパン	1		1	1				1			1		2	2
13	火	化米	大豆ごはん	鶏の唐揚げ2個	千草和え	サッカーワールドカップチーズ	牛乳、	1	1	1			1			2		1			1
14	水		チリコンカーン	*マカロニグラタン	甘夏缶	小袋チョコクリーム	牛乳、食パン	1	1	1				1			1	1			2
15	木		白玉汁	*さんまの梅しょうゆ煮	ひじきの煮物		牛乳、白飯	1	2	1			1			2	1	1			1
16	金		茎わかめと卵のスープ	*えびポーションフライ	ポイルキャベツ	小袋ソース、小袋グミ	牛乳、パンズパン、	1	1	1			1	1			1	1			2
19	月		ミートボールのトマト煮	*ウイナー卵巻き	オレンジポンチ		牛乳、はちみつパン	1	2	1			1	1			1	1			2
20	火		カレー	*串焼き	*アップルシャーベット	小袋福神漬け	牛乳、玄米飯	1		1	1		1	1		2	1				1
21	水		かに玉スープ	*しゅうまい12個	豚キムチ	小袋からし付き中華のたれ	牛乳、白飯	1	2	1			1			2	1	1			1
22	木		肉じゃが	*いわしのピーナッツフライ	ごま和え		牛乳、玄米飯	1	2	1			1			2	1	1			1
23	金		ミネストローネ	鶏肉のマスタード焼き	白玉ポンチ		牛乳、テーブルロール	1	2	1			1	1			1	1			2
26	月		生揚げの中華煮	*にらまんじゅう2個	杏仁フルーツ	小袋しょうゆ	牛乳、麦飯	1	2	1			1	1		2	1	1			1
27	火		中華丼	*ごま団子2個	さくらんぼ2個		牛乳、麦飯	1		1		1	1			2	1			1	1
28	水		カレークリームスープ	*チーズ入りささみフライ	ミニトマト2個	小袋いちごジャム	牛乳、食パン	1	1	1			1	1			1			1	2
29	木		豚汁	*鮭のにんにくしょうゆ焼き	手作りふりかけ		牛乳、白飯	1	2	1			1			2	1	1			1
30	金		水餃子スープ	*いかのチリソース春巻き	豚肉のオイスター炒め		牛乳、白飯	1	2	1			1			2	1	1			1

の付しているメニューの材料は冷凍食品又は加工品

<平成18年11月>

日	曜日	主食	PFI業務の範囲内				PFI業務の範囲外	食器(1食分)							その他の食器(1クラス分)						
			丸大	角小/角大	丸小	添加物等	(学配)米飯、パン、牛乳、デザート等	トレイ	カップ	仕切り皿	大皿	丼	はし	スプーン	フォーク	しゃもじ	おたま	うどん杓子	スパゲッティ用	手袋	パンばさみ
1	水		わかめスープ	*さばの味噌煮	黄桃缶		牛乳、麦飯	1	2	1			1			2	1	1			1
2	木		カレーうどん	*渡りかきの唐揚げ	ごま和え		牛乳、甘納豆パン、みかんヨーグルト	1		1		1	1				1	1			2
6	月		つみれ汁	*チキンカツ	ピーナッツ和え	小袋ソース	牛乳、白飯	1	2	1			1			2	1	1			1
7	火		豚肉とうずら卵煮	*ほきとほうれん草グラタン	フルーツ白玉	はちみつ&マーガリン	牛乳、黒糖食パン	1	2	1				1			1	1			2
8	水		ポトフ	*ひじき入り鶏つくね2個	磯の香和え	小袋刻みのり	牛乳、白飯	1	2	1			1			2	1	1			1
9	木		ポークビーンズ	*鮭のチーズフライ	ホワイトボンチ		牛乳、ミルクロール	1	2	1			1	1			1	1			2
10	金		なめこ汁	ハンバーグおろしソースかけ	手作り大根のふりかけ		白飯	1	2	1			1			2	1	1			1
13	月	化米	鶏ごぼうごはん	*たらまヨネーズ焼き	ひじきの梅煮		牛乳、アセロラゼリー	1	1	1			1			2		1			1
14	火		クラムチャウダー	*オムレツ	みかん1個	小袋チョコクリーム	牛乳、厚切り食パン	1	1	1			1	1			1			1	2
15	水		豆カレー	*ししゃもごまフライ2尾	ミニトマト2個		牛乳、玄米飯	1		1	1		1	1		2	1	1			1
16	木		もずくスープ	鶏肉のマーマレード焼き	チャブチェ		牛乳、パンプキンロール	1	1	1			1	1			1	1			2
17	金		千葉汁	*いわしのピーナッツフライ2本	焼き芋		牛乳、白飯	1	2	1			1			2	1				2
20	月		麻婆豆腐	*海老団子鹿の子揚げ2個	りんご缶	小袋ぶどうグミ	牛乳、白飯	1	2	1			1			2	1	1			1
21	火		ミートスパゲッティ	*串焼き	茹で野菜ドレッシング和え		牛乳、はちみつロール	1		1	1		1		1			1	1		2
22	水		ハヤシライス	*いかナゲット2個	キウイフルーツ1/2個		牛乳、白飯	1		1	1		1	1		2	1			2	1
24	金		チンジャオロース	*チリソース春巻き	パイン缶		牛乳、麦飯	1	2	1			1			2	1				2
27	月		生揚げのそぼろ煮	*ポークシューマイ2個	りんご1/4個	小袋からし付き中華のたれ	牛乳、玄米飯	1	2	1			1			2	1				2
28	火	化米	チキンライス	*野菜コロッケ	アスパラソテー	型抜きチーズ		1		1	1		1	1		2		1			1
29	水		白玉汁	*さんまの蒲焼き	みかん		牛乳、白飯	1	2	1			1			2	1			1	1
30	木		かぼちゃのシチュー	*ロングフランク	ボイルキャベツ	小袋ケチャップ	牛乳、コッペパン	1	1	1			1	1			1	1			2

の付しているメニューの材料は冷凍食品又は加工品

<平成19年2月>

日	曜日	主食	PFI業務の範囲内				PFI業務の範囲外	食器(1食分)							その他の食器(1クラス分)							
			丸大	角小/角大	丸小	添加物等	(学配)米飯、パン、牛乳、デザート等	トレイ	カップ	仕切り皿	大皿	丼	はし	スプーン	フォーク	しゃもじ	おたま	うどん杓子	スパゲッティトング	手袋	パンばさみ	
1	木		白菜とかぶのクリーム煮	ウインナーチリソースかけ	ボンカン		牛乳、コッペパン	1	1	1				1	1			1			2	2
2	金		石狩汁	鶏肉の唐揚げ	れんこんとごぼうのごまドレッシング和え		牛乳、白飯	1	2	1				1			2	1	1			1
5	月		スパゲッティペペロンチーノ	*トマトオムレツ	コールスロードレッシング和え	小袋チョコクリーム	牛乳、テーブルロール	1		1	1			1				1	1			2
6	火		肉じゃが	*ししゃも青のりフライ2尾	ボンカン		牛乳、玄米飯	1	2	1				1			2	1			2	1
7	水		ミートボールのトマト煮	*いわしのハーブ焼き	ナタデココボンチ	小袋いちごジャム	牛乳、厚切り食パン	1	2	1				1	1			1	1			2
8	木	化米	ひじき炊き込みご飯	*あじの味噌フライ	もやしの和え物		牛乳、バレンタインデザート	1	1	1				1			2		1			1
9	金		コーンと卵のスープ	*餃子2個	黄桃缶		牛乳、白飯	1	1	1				1			2	1	1			1
13	火		八宝菜	*肉まんじゅう	りんご		牛乳、白飯	1	2	1				1			2	1				2
14	水		ほうとう	*ちくわ磯辺揚げ	ミニトマト2個	小袋アーモンド入り小魚	牛乳、甘納豆パン	1		1		1		1					1		1	2
15	木		けんちん汁	*ぶりの照り焼き	ほうれんそうのごま和え		牛乳、白飯	1	2	1				1			2	1	1			1
16	金	化米	ジャンバラヤ	*目玉焼きフライ	ブロッコリーの和え物		牛乳	1		1	1			1	1		2		1			1
19	月		生揚げのカレー煮	*さんまのごま揚げ	パイン缶		牛乳、玄米飯	1	2	1				1			2	1				2
20	火		クラムチャウダー	たれつきハンバーグ	りんご缶		牛乳、黒糖パン	1	1	1				1	1			1	1			2
21	水		わかめスープ	*メンチカツ	カレーピーフン	小袋ソース	牛乳、白飯	1	2	1				1			2	1	1			1
22	木		チリコンカーン	*マカロニグラタン	甘夏缶	小袋りんごジャム	牛乳、厚切り食パン	1	1	1				1				1	1			2
23	金		春雨スープ	*えびしゅうまい2個	野菜のオイスター炒め	小袋しょうゆ	牛乳、麦飯	1	2	1				1			2	1	1			1
26	月		カレー	*渡りかきの唐揚げ	海そう和え		牛乳、麦飯	1		1	1			1	1		2	1	1			1
27	火		コンソメスープ	*肉団子2個	いよかん	小袋はちみつ、角チーズ	牛乳、厚切り食パン	1	1	1				1	1			1			2	2
28	水		キムチスープ	*チヂミ2個	白玉ボンチ	小袋からし付き中華のたれ	牛乳、白飯	1	2	1				1	1		2	1	1			1

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 一日あたりの提供給食数（参考）

平成18年度の千葉市大宮学校給食センターにおけるコース別の学校への提供食数を以下に示す。

【平成19年5月1日現在の千葉市大宮学校給食センターの状況】

(1) 対象者数（生徒数+教職員数）：10,192人

(2) 配送校数：Aコース（11校）、Bコース（11校）

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	土	0	0	0	1	月	4,133	5,062	9,195
2	日	0	0	0	2	火	3,591	2,946	6,537
3	月	0	0	0	3	水	0	0	0
4	火	0	0	0	4	木	0	0	0
5	水	0	0	0	5	金	0	0	0
6	木	0	0	0	6	土	0	0	0
7	金	4,208	4,780	8,988	7	日	0	0	0
8	土	0	0	0	8	月	4,918	5,069	9,987
9	日	0	0	0	9	火	4,724	5,075	9,799
10	月	4,912	5,052	9,964	10	水	4,724	4,876	9,600
11	火	4,914	4,821	9,735	11	木	4,725	4,653	9,378
12	水	4,912	5,056	9,968	12	金	4,721	4,876	9,597
13	木	4,913	5,056	9,969	13	土	0	0	0
14	金	4,912	5,051	9,963	14	日	0	0	0
15	土	0	0	0	15	月	2,222	4,907	7,129
16	日	0	0	0	16	火	2,835	5,080	7,915
17	月	4,368	4,016	8,384	17	水	4,637	5,041	9,678
18	火	4,918	4,659	9,577	18	木	4,474	5,013	9,487
19	水	4,916	4,471	9,387	19	金	4,900	4,726	9,626
20	木	4,918	4,866	9,784	20	土	0	0	0
21	金	4,919	5,061	9,980	21	日	0	0	0
22	土	0	0	0	22	月	4,190	2,774	6,964
23	日	0	0	0	23	火	4,193	3,555	7,748
24	月	3,809	3,087	6,896	24	水	4,633	4,116	8,749
25	火	4,918	5,066	9,984	25	木	4,734	5,014	9,748
26	水	4,913	5,060	9,973	26	金	4,327	5,011	9,338
27	木	4,913	5,061	9,974	27	土	0	0	0
28	金	4,914	5,063	9,977	28	日	0	0	0
29	土	0	0	0	29	月	4,294	4,450	8,744
30	日	0	0	0	30	火	4,551	4,460	9,011
					31	水	4,550	4,908	9,458
計		76,277	76,226	152,503	計		86,076	91,612	177,688

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	木	4,918	4,667	9,585	1	土	0	0	0
2	金	4,628	4,892	9,520	2	日	0	0	0
3	土	0	0	0	3	月	3,810	4,911	8,721
4	日	0	0	0	4	火	4,684	5,035	9,719
5	月	2,829	4,248	7,077	5	水	4,905	5,045	9,950
6	火	3,299	3,815	7,114	6	木	4,904	5,049	9,953
7	水	4,542	4,240	8,782	7	金	4,852	5,045	9,897
8	木	4,685	4,629	9,314	8	土	0	0	0
9	金	4,750	4,431	9,181	9	日	0	0	0
10	土	0	0	0	10	月	4,846	5,042	9,888
11	日	0	0	0	11	火	4,846	5,048	9,894
12	月	4,072	4,468	8,540	12	水	4,845	5,043	9,888
13	火	4,903	4,672	9,575	13	木	4,843	5,046	9,889
14	水	4,808	4,527	9,335	14	金	4,903	5,044	9,947
15	木	4,778	4,806	9,584	15	土	0	0	0
16	金	4,850	4,421	9,271	16	日	0	0	0
17	土	0	0	0	17	月	0	0	0
18	日	0	0	0	18	火	0	0	0
19	月	3,910	4,813	8,723	19	水	0	0	0
20	火	4,922	5,076	9,998	20	木	0	0	0
21	水	4,920	5,071	9,991	21	金	0	0	0
22	木	4,702	5,073	9,775	22	土	0	0	0
23	金	4,294	5,068	9,362	23	日	0	0	0
24	土	0	0	0	24	月	0	0	0
25	日	0	0	0	25	火	0	0	0
26	月	3,092	4,466	7,558	26	水	0	0	0
27	火	4,256	4,386	8,642	27	木	0	0	0
28	水	4,897	4,975	9,872	28	金	0	0	0
29	木	4,652	4,840	9,492	29	土	0	0	0
30	金	4,677	5,056	9,733	30	日	0	0	0
					31	月	0	0	0
計		97,384	102,640	200,024	計		47,438	50,308	97,746

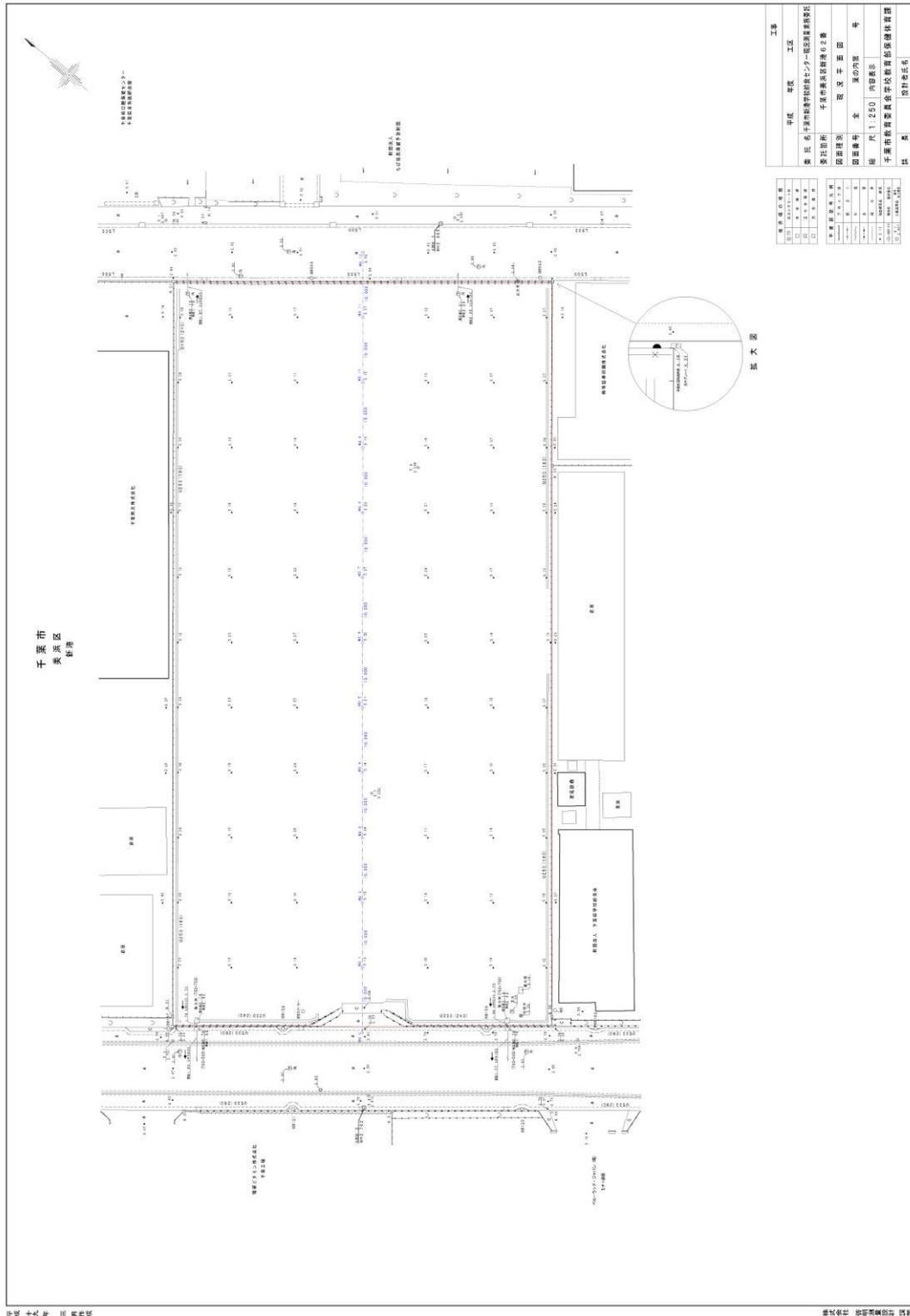
8月分					9月分				
日	曜日	Aコース	Bコース	計	日	曜日	Aコース	Bコース	計
1	火	0	0	0	1	金	4,900	5,043	9,943
2	水	0	0	0	2	土	0	0	0
3	木	0	0	0	3	日	0	0	0
4	金	0	0	0	4	月	4,599	5,043	9,642
5	土	0	0	0	5	火	4,601	5,050	9,651
6	日	0	0	0	6	水	4,602	5,043	9,645
7	月	0	0	0	7	木	4,512	5,048	9,560
8	火	0	0	0	8	金	4,905	5,046	9,951
9	水	0	0	0	9	土	0	0	0
10	木	0	0	0	10	日	0	0	0
11	金	0	0	0	11	月	4,354	3,935	8,289
12	土	0	0	0	12	火	4,907	4,673	9,580
13	日	0	0	0	13	水	4,227	3,755	7,982
14	月	0	0	0	14	木	4,752	4,629	9,381
15	火	0	0	0	15	金	4,781	4,859	9,640
16	水	0	0	0	16	土	0	0	0
17	木	0	0	0	17	日	0	0	0
18	金	0	0	0	18	月	0	0	0
19	土	0	0	0	19	火	4,932	4,189	9,121
20	日	0	0	0	20	水	4,882	4,997	9,879
21	月	0	0	0	21	木	4,880	4,999	9,879
22	火	0	0	0	22	金	4,883	4,385	9,268
23	水	0	0	0	23	土	0	0	0
24	木	0	0	0	24	日	0	0	0
25	金	0	0	0	25	月	4,204	5,037	9,241
26	土	0	0	0	26	火	4,908	5,044	9,952
27	日	0	0	0	27	水	4,907	5,038	9,945
28	月	0	0	0	28	木	4,904	5,095	9,999
29	火	4,904	4,802	9,706	29	金	4,908	5,037	9,945
30	水	4,903	5,043	9,946	30	土	0	0	0
31	木	4,901	5,045	9,946					
計		14,708	14,890	29,598	計		94,548	95,945	190,493

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	日	0	0	0	1	水	4,758	4,293	9,051
2	月	4,903	4,779	9,682	2	木	4,728	4,071	8,799
3	火	4,906	5,041	9,947	3	金	0	0	0
4	水	4,905	5,035	9,940	4	土	0	0	0
5	木	4,676	4,449	9,125	5	日	0	0	0
6	金	0	0	0	6	月	4,695	3,024	7,719
7	土	0	0	0	7	火	3,812	4,944	8,756
8	日	0	0	0	8	水	3,745	4,742	8,487
9	月	0	0	0	9	木	4,621	4,766	9,387
10	火	0	0	0	10	金	4,621	4,938	9,559
11	水	4,677	5,035	9,712	11	土	0	0	0
12	木	4,905	5,037	9,942	12	日	0	0	0
13	金	4,908	5,033	9,941	13	月	4,094	4,132	8,226
14	土	0	0	0	14	火	4,719	5,026	9,745
15	日	0	0	0	15	水	4,699	5,019	9,718
16	月	4,834	5,031	9,865	16	木	4,716	4,922	9,638
17	火	4,839	3,518	8,357	17	金	4,896	4,936	9,832
18	水	4,291	5,034	9,325	18	土	0	0	0
19	木	4,843	4,916	9,759	19	日	0	0	0
20	金	4,454	4,915	9,369	20	月	4,897	5,025	9,922
21	土	0	0	0	21	火	4,900	5,032	9,932
22	日	0	0	0	22	水	4,899	5,030	9,929
23	月	3,699	2,801	6,500	23	木	0	0	0
24	火	4,797	4,917	9,714	24	金	4,904	5,026	9,930
25	水	4,605	5,032	9,637	25	土	0	0	0
26	木	4,676	5,035	9,711	26	日	0	0	0
27	金	3,311	4,152	7,463	27	月	4,901	4,938	9,839
28	土	0	0	0	28	火	4,389	4,946	9,335
29	日	0	0	0	29	水	4,604	4,939	9,543
30	月	3,155	3,026	6,181	30	木	4,623	4,836	9,459
31	火	4,857	3,812	8,669					
計		86,241	86,598	172,839	計		92,221	94,585	186,806

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	金	4,900	4,918	9,818	1	月	0	0	0
2	土	0	0	0	2	火	0	0	0
3	日	0	0	0	3	水	0	0	0
4	月	3,958	4,916	8,874	4	木	0	0	0
5	火	4,901	4,944	9,845	5	金	0	0	0
6	水	4,900	4,848	9,748	6	土	0	0	0
7	木	4,898	5,031	9,929	7	日	0	0	0
8	金	4,899	5,027	9,926	8	月	0	0	0
9	土	0	0	0	9	火	4,284	5,029	9,313
10	日	0	0	0	10	水	4,790	5,018	9,808
11	月	4,898	5,027	9,925	11	木	4,864	5,026	9,890
12	火	4,898	5,035	9,933	12	金	4,864	5,025	9,889
13	水	4,900	5,029	9,929	13	土	0	0	0
14	木	4,828	5,032	9,860	14	日	0	0	0
15	金	4,806	4,985	9,791	15	月	4,865	5,025	9,890
16	土	0	0	0	16	火	3,250	3,661	6,911
17	日	0	0	0	17	水	3,425	4,189	7,614
18	月	4,826	5,024	9,850	18	木	3,687	5,025	8,712
19	火	4,828	5,032	9,860	19	金	4,819	4,856	9,675
20	水	4,876	4,992	9,868	20	土	0	0	0
21	木	4,897	5,029	9,926	21	日	0	0	0
22	金	4,896	5,025	9,921	22	月	4,897	4,675	9,572
23	土	0	0	0	23	火	4,900	4,494	9,394
24	日	0	0	0	24	水	4,897	4,677	9,574
25	月	0	0	0	25	木	4,897	4,680	9,577
26	火	0	0	0	26	金	4,895	4,866	9,761
27	水	0	0	0	27	土	0	0	0
28	木	0	0	0	28	日	0	0	0
29	金	0	0	0	29	月	4,284	4,839	9,123
30	土	0	0	0	30	火	4,756	5,027	9,783
31	日	0	0	0	31	水	4,757	5,023	9,780
計		77,109	79,894	157,003	計		77,131	81,135	158,266

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	木	4,754	5,025	9,779	1	木	3,323	3,341	6,664
2	金	4,754	5,020	9,774	2	金	4,170	4,833	9,003
3	土	0	0	0	3	土	0	0	0
4	日	0	0	0	4	日	0	0	0
5	月	4,893	4,911	9,804	5	月	4,345	4,305	8,650
6	火	3,327	3,425	6,752	6	火	4,345	4,400	8,745
7	水	4,895	4,913	9,808	7	水	3,349	3,857	7,206
8	木	4,896	4,910	9,806	8	木	4,889	5,024	9,913
9	金	4,866	4,980	9,846	9	金	4,816	5,020	9,836
10	土	0	0	0	10	土	0	0	0
11	日	0	0	0	11	日	0	0	0
12	月	0	0	0	12	月	4,152	4,864	9,016
13	火	3,428	4,151	7,579	13	火	0		
14	水	4,894	4,973	9,867	14	水	3,318	3,511	6,829
15	木	4,911	4,974	9,885	15	木	3,319	3,516	6,835
16	金	4,877	4,971	9,848	16	金	3,319	3,421	6,740
17	土	0	0	0	17	土	0	0	0
18	日	0	0	0	18	日	0	0	0
19	月	4,395	4,841	9,236	19	月	3,317	3,509	6,826
20	火	4,818	5,029	9,847	20	火	3,318	3,424	6,742
21	水	4,820	5,021	9,841	21	水	0	0	0
22	木	4,818	4,939	9,757	22	木	3,318	3,513	6,831
23	金	4,894	4,935	9,829	23	金	1,594	2,022	3,616
24	土	0	0	0	24	土	0	0	0
25	日	0	0	0	25	日	0	0	0
26	月	4,889	4,934	9,823	26	月	0	0	0
27	火	4,893	4,941	9,834	27	火	0	0	0
28	水	3,319	3,328	6,647	28	水	0	0	0
		0	0	0	29	木	0	0	0
		0	0	0	30	金	0	0	0
		0	0	0	31	土	0	0	0
計		87,341	90,221	177,562	計		54,892	58,560	113,452

別添資料 6 敷地詳細図



西京建設株式会社

西京建設株式会社