

添付資料 1

施 設 概 要

施設名	新発田市学校給食西共同調理場	所在地	新発田市佐々木 2 4 5 2 - 2 2
開設年月日	平成 1 8 年 4 月		
構造規模	鉄骨造 2 階建 延床面積 1, 8 5 0 m ² 敷地面積 4, 2 6 3 m ²		
駐車可能台数	約 4 0 台（区画線なし、無料）		
各室及び厨房 機器等（主な もの）	野菜検収室・下処理室	球根皮剥機 1 台（PL－82N）	
	肉魚検収室・下処理室	電動缶切機 1 台（K－1000） 缶切機 1 台（1000）	
	調理室	高速度ミキサー 1 台（MX-46D） フードスライサー 2 台（HAS-10C-M） サイノ目切機 1 台（CBM-40-M） 蒸気回転釜 7 台（SRB-300NR-D-BX）	
	和え物室	真空冷却機 1 台（NSCV-150G） 和え物用回転釜 3 台（SRB-200NR-DBX-W）	
	焼き物・揚げ物室	連続式揚げ物機 1 台（FAG-N5L-T） スチームコンベクションオーブン 3 台（NL-120F-E）	
	洗浄・配膳室	食缶下洗機 1 台（NPCW-2C-8） 食缶洗浄機 1 台（CWX4-6NU-M） 食器洗浄機 1 台（DWX4-2NUSB-M） コンテナ洗浄機 1 台（COW-C-MD） スプーン洗浄機 1 台（UCP-900）設置予定 トレイ洗浄機 1 台（DWX4-0MUH） コンテナ消毒保管機 9 台（ISCT-W2C-SD6C ほか） トラック消毒保管機 6 台（ISCT-W1C-S ほか） 立体浸漬槽 1 台（VDS-1B-81）	
	炊飯室	電動水圧洗米機 1 台（IRW-30A） 浸漬配米配水機 1 台（RD-300A） 連続炊飯機 1 台（RCG-300N-B） 炊飯釜・蓋洗浄機（RW2-MR） 反転ほぐし機（RMR-60W）	
	機械室	ガス焚貫流式蒸気ボイラー 2 台（EQi-2000NM） 貯湯タンク（TVW-1）	
システム運用	ドライシステム・ドライ運用		
給食対象校	小学校 4 校、中学校 2 校		
給食の配送車	7 台（別途委託）		
使用食器	P E N 食器		
調理食数	約 3, 0 0 0 食／日		

添付資料 2

対象校（受配校）、調理食数及び給食実施日数

(1) 1日当たり調理食数

受配校名 【住所】	令和8年度		令和9年度		令和10年度		令和11年度		令和12年度		配送等補助 職員人数
	学級数	給食数	学級数	給食数	学級数	給食数	学級数	給食数	学級数	給食数	
猿橋小学校 【中曽根町3丁目8番29号】	37	650	35	630	35	650	35	630	34	630	2
御免町小学校 【大栄町4丁目5番33号】	28	530	27	520	25	490	25	490	25	460	2
佐々木小学校 【則清856番地】	10	140	10	130	10	120	10	120	10	110	1
住吉小学校 【住吉町3丁目6番22号】	27	540	26	510	25	470	24	430	23	390	2
猿橋中学校 【住吉町1丁目7番1号】	30	660	30	680	29	650	29	620	28	580	2
佐々木中学校 【則清102番地】	6	70	6	80	6	80	6	80	6	80	1
計	138	2,590	134	2,550	130	2,460	129	2,370	126	2,250	10

※学級数には、特別支援学級、教務室等分含む

(2) 年間給食予定回数 各学校190日程度

(3) 年間給食実施予定日数 200日程度

※上記数値は現時点における見込数であり、若干の増減が発生します。

発注者と受注者の責任区分

区分	内容	負担者	
		発注者	受注者
事業の中止・延期	発注者の指示によるもの	○	
	受注者の事業放棄、破綻		○
不可抗力による中止等	大規模な災害等による事業中止	○	
許認可等	事業実施に必要な許認可取得等の遅延等		○
計画変更、事業内容の変更	発注者の指示によるもの	○	
	上記以外		○
運営費の変動（増大）	変動（増大）の原因が、発注者の指示による計画変更、事業内容の変更の場合	○	
	上記以外		○
第三者賠償	第三者に損害を与えた場合		○
調理事故・異物混入	受注者の責に帰すべき事由による場合		○
	上記以外	○	
施設・設備等の破損・故障に伴う補修	受注者の責に帰すべき事由による場合		○
	上記以外	○	
事業の実施水準	仕様書に定める水準に不適合である場合		○

添付資料 4

業務の負担区分

業務	発注者	受注者	備考（受注者）
献立作成	○		
給食費徴収、食数管理	○		
工程計画、衛生計画の作成及び確認	○	○	作業工程表、作業動線図の作成
食材料の調達	○		
食材料の検収		○	
主食（米飯）及び副食の調理		○	
保存食の採取及び保管		○	
検食	○		
配缶、配送準備		○	
配送、回収	—	—	別事業者へ委託
学校における配送・配膳・回収補助		○	配送車両に同乗し学校到着後作業を行う。
洗浄・消毒・保管		○	
残菜・厨芥等の分別及び集積		○	
施設、設備、厨房機器等の法定点検・保守点検	○		
施設、設備、厨房機器、調理器具等の日常清掃、衛生管理の保持		○	
施設、設備、厨房機器、調理器具等の日常点検、簡易な調整・修繕		○	
長期休業における換気扇・フード等の清掃、衛生害虫駆除	○		

※ 上記に定めるもののほか新たに「業務の分担区分」として定める事項又は疑義が生じたときは、発注者と受注者が協議の上、決定する。

給食日誌

7年 10月 17日(金)

西共同調理場

NO.12

献立名		アレルギー対応	猿小			655	猿中			639	<行事メモ> <食育の日献立> 佐中2年なし 猿中給食開始12:30						
ごはん			住小			577	佐中			44							
さばの照り焼き			町小			513	調理場(中)										
ごま酢和え		ごま除去	佐小			134											
秋の小煮物			調理場			32					所長 栄養教諭 記入者						
牛乳			小学校計			1,911	中学校計			683							
			合計食数			2,601	町幼			7							
							幼稚園計			7							
保存食	食品名	切り方等	使用計画量								業者名	合計	調理ポイント	残食量(kg)			
			一人分量(g)			必要量											
			小	中	幼	小	中	幼	単位								
	【ごはん】																
	水稻穀粒(精白米)		70	90	56	138	62	0.4	Kg		200			主食			
	学校給食用強化米5kg		0.21	0.27	0.17	0.4	0.2		Kg		1			おかず			
	【さばの照り焼き】													合計			
	サバ照焼味付 40g	焼く	40		40	1933		7	個		1,940						
	サバ照焼味付 50g	焼く		50			704		個		704			検収時における不良時の措置			
	【ごま酢和え(ごま除去)】																
	こまつな	10ミリ	12	15.6	9.6	27	12	0.1	Kg		39						
	りよくとうもやし		33	42.9	26.4	66	30	0.1	Kg		96						
	にんじん	3×3	7	9.1	5.6	14	6		Kg		20						
	大豆水煮		8	10.4	6.4	16	7		Kg		23						
	こいくちしょうゆ1.8L		2	2.6	1.6	3.9	1.8		Kg		6						
	穀物酢1.8L		2	2.6	1.6	3.9	1.8		Kg		6						
	三温糖		1.2	1.56	0.96	2.4	1.1		Kg		4						
	食塩		0.1	0.13	0.08	0.2	0.09		Kg		0						
	練りごま		1	1.3	0.8	2	1		Kg		3						
	白いりごま		1	1.3	0.8	2	1		Kg		3						
	白すりごま		1	1.3	0.8	2	1		Kg		3			異常の有無			
	【秋の小煮物】																
	混合削りぶしパック500		3.5	4.55	2.8	14	6		P		20						
	鶏もも皮付きこま切れ		10	13	8	19	8	0.1	Kg		27						
	清酒2L	後入れ	1	1.3	0.8	2	0.9		Kg		3						
	ごぼう	3ミリ	8	10.4	6.4	17	7		Kg		24						
	にんじん	3×15	10	12.5	8	20	8	0.1	Kg		28						
	干し椎茸スライス250g	戻す汁使用	0.5	0.65	0.4	4	2		袋		6						
	たけのこ水煮レトルト	3×15	12	15.6	9.6	23.9	11	0.1	Kg		35						
	れんこん	3×15	8	10.4	6.4	19	8		Kg		27						
	さといも	小角	30	39	24	69	31	0.2	Kg		100						
	つきこんにゃく	下茹で	20	26	16	39	18	0.1	Kg		57			備考			
	いちょうちらし蒲鉾		7	9.1	5.6	14	6		Kg		20						
	なめこ		8	10.4	6.4	16	7		Kg		23						
	清酒2L		1	1.3	0.8	2	0.9		Kg		3						
	三温糖		0.8	1.04	0.64	1.6	0.7		Kg		2						
	うすくちしょうゆ1.8L		3.5	4.38	3.5	6.9	3		Kg		10						
	本みりん1.8L		1	1.25	1	2	0.9		Kg		3						
	食塩		0.3	0.38	0.3	0.6	0.3		Kg		1						
	【牛乳】																
	牛乳	学配	206	206	206	1911	683	7	本		2,601						

チ ェ ッ ク	ごま酢和え			＜アレルギー対応＞		確認印	対応人数														
	材料名	使用量	計量者名	ごまを除去します			2 食 小 2 人 中 人														
	ごまが入る前の和え物	400g		食数 2 食 (+1事務室検食)			猿橋小	猿橋小	猿橋小	猿橋小	猿橋小	猿橋小	猿橋小	猿橋小	猿橋小	猿橋小	猿橋小	猿橋小	猿橋小	猿橋小	猿橋小
				《調理指示》			1年1組	1年3組	2年1組	2年2組	2年3組	3年1組	3年3組	4年2組	教務室						
				①調味され、ごまが入る前の段階で必要量をとる。																	
				②味を調えて完成。																	
				※必ず複数で味見をしてください。																	
				調理開始時刻		:															
				中心温度		℃	℃	℃													
				温度測定時刻		:															
				保存食採取時刻		:															
				配缶終了時刻		:															
				調理担当・トレー入		トレー確認															
				※保存食・検食を忘れずにとってください																	
				※調味料の量は加減してください。																	
							猿橋小	猿橋小	住吉小	住吉小	住吉小	住吉小	住吉小	住吉小	住吉小	住吉小	住吉小	住吉小	住吉小	住吉小	
									2年1組	6年1組	6年1組	6年1組	6年2組	教務室							
							住吉小	住吉小	住吉小	住吉小	御免町小	御免町小	御免町小	御免町小	御免町小	御免町小	御免町小	御免町小	御免町小	御免町小	
											2年3組	3年3組	4年1組	4年1組	9かみ1245 (4年3組)	教務室					
							御免町小	御免町小	御免町小	東豊小	御免町小	御免町小	御免町小	御免町小	御免町小	御免町小	御免町小	佐々木小	佐々木小		
																		3年	5年		
							佐々木小	佐々木小	佐々木小	佐々木小	佐々木小	佐々木小	佐々木小	佐々木小	猿橋中	猿橋中	猿橋中				
							教務室								1年2組	教務室					
							検食									検食					
							猿橋中	猿橋中	猿橋中	猿橋中	佐々木中	佐々木中	佐々木中	佐々木中	佐々木中	佐々木中	佐々木中	佐々木中	佐々木中	佐々木中	
											2年	3年	教務室								
													検食								

給食日誌

7年 10月 30日(木)

西共同調理場

NO.21

献立名		アレルギー対応		猿小		648		猿中		641		<行事メモ>			
ごはん				住小		579		佐中		69		町小給食開始11:50			
のりふりかけ				町小		516		調理場(中)				佐小給食開始11:50			
五目玉子焼き		卵代替:豆乳よせ		佐小		134									
れんこんきんぴら				調理場		31									
どさんこ汁				小学校計		1,908		中学校計		710		所長			
牛乳				合計食数		2,625		町幼		7		栄養教諭			
								幼稚園計		7		記入者			
保存食	食品名	切り方等	使用計画量								業者名	合計	調理ポイント	残食量(kg)	
			一人分量(g)			必要量									
			小	中	幼	小	中	幼	単位						
	【ごはん】														
	水稻穀粒(精白米)		70	90	56	137	64	0.4	Kg		201		主食		
	学校給食用強化米5kg		0.21	0.27	0.17	0.4	0.2		Kg		1		おかず		
	【のりふりかけ】												合計		
	すこやかふりかけのり	クラス分け	2	2	2	1914	712	7	個		2,633		検収時における不良時の措置		
	【五目玉子焼き(卵代替)】														
	五目卵焼き 50g	スチコン	50			1930			個		1,930				
	五目卵焼き 40g	スチコン			40			12	個		12				
	五目卵焼き 60g	スチコン		60			729		個		729				
	野菜とわかめの豆乳よせ50g	焼く	50			20			個		20				
	キャノーラ油1.5kg								Kg						
	【れんこんきんぴら】														
	ごま油1.5kg		0.5	0.65	0.4	1	0.5		Kg		2				
	れんこん	1/3切3mm	25	32.5	20	61	28	0.1	Kg		89				
	にんじん	6×6	10	13	8	20	9	0.1	Kg		29				
	つきこんにやく	下茹で	12	15.6	9.6	24	11	0.1	Kg		35		異常の有無		
	すこやかブレンサつま揚げ50g	1/2・3ミリ	10	13	8	392	185	2	個		579				
	青大豆水煮		8	10.4	6.4	16	7		Kg		23				
	清酒2L		1	1.3	0.8	2	0.9		Kg		3				
	和風だしの素		0.3	0.39	0.24	0.6	0.3		Kg		1				
	三温糖		2	2.6	1.6	3.9	1.8		Kg		6				
	こいくちしょうゆ1.8L		2	2.6	1.6	3.9	1.8		Kg		6				
	本みりん1.8L		2	2.6	1.6	3.9	1.8		Kg		6				
	一味唐辛子100g		0.01	0.01	0.01	0.02	0.01		Kg		0				
	【どさんこ汁】														
	キャノーラ油1.5kg		1	1.3	0.8	2	1		Kg		3				
	豚肩肉こま切れ		15	19.5	12	29	13	0.1	Kg		42		備考		
	清酒2L	後入れ	1.5	1.95	1.2	2.9	1.4		Kg		4				
	玉葱	1/2・6ミリ	15	19.5	12	31	14	0.1	Kg		45				
	にんじん	1/3切3mm	10	13	8	20	9	0.2	Kg		29				
	じゃがいも 2L	小角	30	39	24	65	30	0.1	Kg		95				
	和風だしの素		0.6	0.78	0.48	1.2	0.5		Kg		2				
	赤すりみそ		7.3	9.49	5.84	14	7		Kg		21				
	カットわかめ200g		0.6	0.78	0.48	6	3		袋		9				
	とうもろこし缶詰(ホ-ル)1号	汁きる	6	7.8	4.8	6	3		缶		9				
	長ねぎ	3ミリ	6	7.8	4.8	19	9		Kg		28				
	【牛乳】														
	牛乳	学配	206	206	206	1908	710	7	本		2,625				

アレルギー対応食指示書

令和 7 年度 10 月 30 日 木曜日

チ エ ッ ク	五目玉子焼き			確認印	対応人数 14 食 小 14 人 中 人													
	材料名	使用量	計量者名		食数 14 食 (+1事務室検食)	猿橋小	猿橋小	猿橋小	猿橋小	猿橋小	猿橋小	猿橋小	猿橋小	猿橋小	猿橋小	猿橋小	猿橋小	
						1年1組	1年3組	2年1組	2年2組	2年3組	3年1組	3年3組	4年2組	教務室				
	野菜とわかめの豆乳よせ50g	20個		《調理指示》 ①レンジで豆乳よせを加熱する。 ②フライパンに油を少量ひき、焼く。 ※必ず複数で味見をしてください。														
	キャノーラ油	少量			○			○	○	○	○	○						
					猿橋小	猿橋小	住吉小	住吉小	住吉小	住吉小	住吉小	住吉小	住吉小	住吉小	住吉小	住吉小	住吉小	住吉小
							2年1組	6年1組	6年1組	6年1組	6年2組	教務室						
												検食						
							○		○			○						
						住吉小	住吉小	住吉小	住吉小	御免町小	御免町小	御免町小	御免町小	御免町小	御免町小	御免町小	御免町小	御免町小
									2年3組	3年3組	4年1組	4年1組	ひまわり245 (4年3組)	教務室				
														検食				
										○	○			○	○			
					調理開始時刻	:												
					中心温度				°C	°C	°C							
					温度測定時刻	:												
					保存食採取時刻	:												
					配缶終了時刻	:												
					調理担当・トレ入	トレー確認												
					※保存食・検食を忘れずにとってください													
					※調味料の量は加減してください。													
					猿橋中	猿橋中	猿橋中	猿橋中	佐々木中	佐々木中	佐々木中	佐々木中	佐々木中	佐々木中	佐々木中	佐々木中	佐々木中	
									2年	3年	教務室							
											検食							

作業工程表

(手) : 手洗い (テ) : 手袋つける (温) : 温度確認
(保) : 保存食採取 (エ) : エプロン交換 (出) : 出番
□ : 汚染区域 □ : 非汚染区域

記入者	確認印

令和6年 7月 8日 (月)

献立名	担当者	7:00	7:30	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	12:00	配送
コ ー ン フ ラ イ ス			(手) 下処理		(手)(温) 米出し		(手)(温)(保) 配食・配食補助		片付け			
					(手)(温) コンテナ (手)(温) 出し 米出し				片付け			
					(手)(温) 米出し補助 (手)(温) 下処理		(手)(温) 配食・配食補助	(手)(温) コンテナ	(出)			分取中
					(手) 下処理		(手)(温) ホッパ		(出)			分取中
五 ネ ギ ノ ス カ ケ					(手)(温) 並べる			(手)(温)(保) 1度数え				
					(手)(温) 並べる	(手)(温) 温度とる		(手)(温) 洗浄室				
					(手) 下処理	(手)(温) 1度数え			(出)			分取中
					(手) 下処理	(手)(温) 2度数え・タレかけ			片付け			
					(手) 下処理	(手)(温) 1度数え		全体の 量だ	(出)			分取中
フ ル ー ツ の 和 え			(手) 調味料計量		フルーツをあげ(手)(温)		(手)(温)(保) 配食					
			(手) 下処理		フルーツをあげ (手)(温) 下処理		(手)(温) 和える 配食補助	(手)(温) ①②配食				
					コンテナ (手)(温) 下処理	フルーツ(手)(温) をあげ	(手)(温) 和える	1度数え (出)				分取中
あ ま ろ い ソ ノ ネ			(手) 金準備		タレ(手)(温) 切る		(手)(温) 汁煮る・仕上げる	(手)(温)(保) 配食	(手)(温) ④⑤			
					(手)(温) 切る		(手)(温) 器具洗浄	(手)(温) 配食補助	(手)(温) ⑤			
					(手)(温) 切る		(手)(温) 器具洗浄	(手)(温) 配食補助	(手)(温) ⑤			
			(手) 下処理				(手)(温) 汁煮る・仕上げる	(手)(温) ④⑤				
			(手) 下処理				(手)(温) 汁煮る・仕上げる	(手)(温) ④⑤				
					(手)(温) 金準備		(手)(温) 汁煮る補助	(手)(温)(保) 配食	(出) ③	(手)(温) ③		分取中
					(手) 下処理			配食補助	(出)	(手)(温) ④⑤		分取中
					(手) 下処理		洗浄室 9:50~	7/20 かけ	(出)	配食		分取中
下 処 理					下処理			(出)				分取中
					下処理		下処理	コンテナ フェック	(出)			分取中
					下処理		9:30~ ⑤ 洗浄室		(出) × × ×			分取中
					下処理	野菜切る(手)(温)		調理場片づけ				分取中
					(手)(温) 下処理	バーン 回収		汁・バーン 中処理片付け	(手)(温) ⑤	洗浄室		分取中
					(手)(温) 中処理			汚染区域片付け				分取中

費用の負担区分

業務	発注者	受注者	備考（受注者）
施設、機械設備、厨房機器等の設置 及び維持管理費	○		過失が認められる場合は受注者負担
調理機器、備品等購入費	○		食器・食缶等
食材料費	○		
光熱水費、燃料費等	○＊１		電気、ガス、水道・下水道（過失が認められる場合は受注者負担）
消耗品の購入費		○	添付資料７の消耗品の負担区分表で受注者負担としているもの
衛生管理用品		○＊２	添付資料７の消耗品の負担区分表で受注者負担としているもの
換気扇・フード等の清掃・衛生害虫 駆除費（長期休業中）	○		
ごみ処理費	○＊３		
受注者の人件費及び法定福利費		○	給与等、福利厚生費
受注者の保健衛生費		○	健康診断、検便、ノロウイルス検査費用等
受注者の被服費・洗濯費		○	調理用被服、帽子等
研修に要する費用		○	
通信機器費及び通信費		○	通信機器類設置に係る工事費含む
受注者の事務経費ほか		○	事務用什器類、電子機器類、文房具等、休憩室内備品等

※ 上記に定めるもののほか新たに「費用の分担区分」として定める事項又は疑義が生じたときは、発注者と受注者が協議の上、決定する。

＊１ 経費節減に努めること。

＊２ 使用する洗剤等については、発注者の承認を得たものとする。

＊３ 廃油を発注者指定の回収業者に引き渡すことにより生じる売却収入については、発注者の歳入とする。

受注者が負担する消耗品等

1 被服等	・作業用白衣上下（調理用、運搬・配膳用） ・帽子（髪の毛が完全に覆える帽子又は帽子とネット） ・調理用靴（長靴・短靴） ・調理室内外用サンダル ・調理用手袋（ビニール・天然ゴム手袋及び使い捨て手袋） ・調理用マスク（使い捨て） ・作業衣上下 ・前掛け、エプロン（用途に応じたもの）等 （※作業区分に応じて種類、数量を確保すること。）
2 洗剤・薬品類	・食器・器具用洗剤、洗濯用洗剤、食器洗浄機用洗剤、床洗浄剤、漂白剤 ・手洗用液体石けん、消毒剤（次亜塩素酸ナトリウム、アルコール等） ・残留塩素測定用試薬、防虫、駆除剤等
3 調理用品	・調理用器具類等（包丁、まな板、ざる、皮むき機、ボール、バット、ひしゃく（ステンレス長柄）、すくいアミ（パイプ柄）、トング、ゴムへら、スパテラ、泡だて器、鍋、はし、スプーン等） ・オーブン用耐熱手袋、使い捨て手袋（エンボス） ・ペーパータオル、タオル類（不織布含む）、たわし、クッキングシート、アルミホイル、ラップ、食材及び保存食入れビニール袋等 ・中心温度計、表面温度測定器等 ・計量器、調味料等保存容器、電子ライター等
4 洗浄、衛生用品等	・爪ブラシ、ペーパータオル、粘着クリーナー等 ・たわし、スポンジたわし、ナイロンたわし ・ポリ袋、ブラシ類（デッキ、洗車、ワイヤー、手洗用等） ・バケツ、ほうき、ちりとり、雑巾、水切りワイパー、モップ、モップ絞り器、ゴムホース ・残菜用バケツ、残菜用ビニール袋 ・ごみ箱、ごみ袋等
5 事務用品その他	・事務用什器類、電子機器類、筆記用具、文房具、用紙類、救急医薬品 ・茶器、ポット、お茶類 ・器具用乾電池 ・トイレットペーパー、ティッシュペーパー等 ・脚立、洗濯用物干し