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2452-22
開設年月日	平成18年4月	
構造規模	鉄骨造2階建 延床	面積1,850㎡ 敷地面積4,263㎡
駐車可能台数	約40台(区画線なし、	無料)
各室及び厨房	野菜検収室・下処理室	球根皮剥機 1 台(PL-82N)
機器等(主な	肉魚検収室・下処理室	電動缶切機 1 台(K-1000)
もの)		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	連続式揚物機1台(FAG-N5L-T)
		スチームコンヘ゛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
		トレー洗浄機1台(DWX4-0MUH)
		コンテナイン消毒保管機9台(ISCT-W2C-SD6C ほか)
		トラックイン消毒保管機 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	
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	PEN食器	
調理食数	約3,000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	令和8	3年度	令和9	9年度	令和1	0年度	令和1	1年度	令和1	2年度	配送等補助
【住所】	学級数	給食数	職員人数								
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	1者	
<u></u>	PJ谷	発注者	受注者	
事業の中止・延期	発注者の指示によるもの	0		
争未の中止・延州	受注者の事業放棄、破綻		0	
不可抗力による中止等	大規模な災害等による事業中止	0		
許認可等	事業実施に必要な許認可取得等の遅延等		0	
計画変更、事業内容の変更	発注者の指示によるもの	0		
司四友文、争未り谷の友文	上記以外		0	
	変動(増大)の原因が、発注者の指示に			
運営費の変動 (増大)	よる計画変更、事業内容の変更の場合			
	上記以外		0	
第三者賠償	第三者に損害を与えた場合		0	
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		\circ	
	上記以外	0		
施設・設備等の破損・故障に	受注者の責に帰すべき事由による場合		0	
伴う補修	上記以外	0		
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		0	

業務の負担区分

業務	発注者	受注者	備考(受注者)
献立作成	\circ		
給食費徴収、食数管理	0		
工程計画、衛生計画の作成及び確認	0	0	作業工程表、作業動線図の作成
食材料の調達	0		
食材料の検収		0	
主食(米飯)及び副食の調理		0	
保存食の採取及び保管		0	
検食	0		
配缶、配送準備		0	
配送、回収			別事業者に委託
学校における配送・配膳・回収補助		0	配送車両に同乗し学校到着後作業 を行う。
洗浄・消毒・保管		0	
残菜・厨芥等の分別及び集積		0	
施設、設備、厨房機器等の法定点検・ 保守点検	0		
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		0	
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		0	
長期休業における換気扇・フード等の 清掃、衛生害虫駆除	0		

[※] 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。

师	食日誌	7年	0月 17日	金)	2)							西共	同調理場	7	NO.
	献立名	アレ	ルギー対応	T	猿小		655	1	猿		639		1	行事メモン	>
	まん				住小		577	-1	佐		44		<食育の日		
	ばの照り焼き				町小		513		調理場	(中)			佐中2年		20
	ま酢和え		ま除去	1	佐小		134						猿中給食	開始 12:	30
秋 牛	の小煮物			_	調理		32		中学	14.21	10		所長	栄養教諭	記入
T:	ru .				小学校	CET	7	911	甲子		68		1 "" "	W-dicabent	BUZ
				- 1	合計食	t数	2,6	50 I	幼稚						
保				-		1	更用計	画量	1207(82)	Services (
存	食品名	3	切り方等	_	人分量	(g)		必要量			業者名	合計	調理ポイント	残食	量(kg
食	13141 V			小	中	幼	小	中	幼	単位					
_	【ごはん】	* 4 .115	ļ							_				主食	
	水稲穀粒(料			. 70					0.4	-		200			
	学校給食用強	化米5kg		0.21	0.27	0.17	0.4	0.2		Kg		- 1		おかず	
						27									
	【さばの照り)焼き]												合計	
	サバ照焼味付	40g	焼く	40		40	1933	1	7	個	19	1,940			_
	サバ照焼味付	50g	焼く		50			704		個	OTHER	704		検収時に	こおけ
					1					1	74.5			不良時	
	【ごま酢和え	上(ごま)	余去)】		1	1				1					-
	こまつな		1037	12	15.6	9.6	27	12	0.1	Kg	ABE	39			
1	りょくとうもや	36		-	42.9		66	30	1	-		96		-	
-	にんじん		3×3	- 7	-		14	6		Kg		20			
1	大豆水煮			8			16	7	 	Kg	r i	23			
+	こいくちしょう	D 1 81		2		-	3.9	1,8		Kg	7	6			
-	穀物酢1.81			2			3.9	1.8		Kg		6			
+	三温糖	•	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·			0.96		1.0		Kg		4			
+	食塩			-	0.13			0.09		-	The same of the same of	0			*
-	練りごま			0.1	-		0.2	0.09		Kg	1	0			
-	林りこま 白いりごま				1.3	0.8	2			Kg		3			
_					1.3	-	2			Kg		3		- Ale en	- L- 6-
_	白すりごま				1.3	0.8	2	1		Kg		3		異常の)有無
	Vet - 1 444										Trape.				
_	【秋の小煮物		with the state of						-		16,635				
	混合削りぶしパック5	The same of the sa		3.5	4.55	2.8	14	6		P		20			
	鶏もも皮付きこ	ま切れ		10	13	8	19		0.1	Kg		27			
	清酒2L		後入れ	1	1.3	0.8	2	0.9		Kg	們味料	3	7		
	ごぼう		3ミリ	8	10.4	6.4	17	7		Kg	400	24	7		
	にんじん		3×15	10	12.5	8	20	8	0.1	Kg	ALE I	28			
1	干し椎茸スライス	250g	戻す汁使用	0.5	0.65	0.4	4	2		袋		6			
1	たけのこ水煮	レトルト	3×15	12	15.6	9.6	23.9	11	0.1	Kg	Way I	35			
1	れんこん		3×15	8			19	8		Kg		27			
1_	さといも		小角	30			69	31	0.2	1	r, 📑 🐴	100			
-	つきこんにゃ	<	下茹で	20		16	39	18		1	r —	57		備	考
	いちょうちらし蒲		, ,,,,	7	9.1	5.6	14	6	J.,	Kg	r	20		3 673	-
	なめこ	-	······································		10.4	6.4	16	7		Kg		23			
	清酒2L			- 1	1.3		2	0.9		Kg		3			
	三温糖			0.0			1.6	0.7		-	,	2			
	一一畑相 うすくちしょうり	h I OI			1.04			3		Kg					
				3.5	4.38	3.5	6.9			Kg		10			
	本みりん1.8 金 塩	_			1.25		2	0.9		Kg		3			
1	食塩			0.3	0.38	0.3	0.6	0.3		Kg	EN CRAPE				
-	Val. es V												1 1		
1	【牛乳】														
-1	牛乳		学配	206	206	206	1911	683	7	本	(等别)	2,601			

No.9	アレルギー対	心食指	示書							令和	7	 年度	10	月	17	A A		曜日
チ				くアレルキ	一対応>	確認印		対応人数	2	食		小	2	人	中		人	<u> </u>
エ	ごま酢和え			ごまを除去	します			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
ツ				こめで呼び	U & 9										4年2組			
ク	材料名		計量者名		食 (+	1事務室標	食食)									検食		
	ごまが入る前の和え物	400g		《部	理指示	》												
				①調味され	、ごまがん	入る前												
				の段階で必	必要量をと	る。		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
				②味を調え	て完成。						6年1組							
															検食			
														0	0			
								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
												2年3組	3年3組	4年1組	4年1組	なかよし1245 (4年3組)	教務室	
																	検食	
				※必ず複数	で味見をして	ください。												
				調理開始			1											
				時刻	:			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	佐尺木小	佐々木小
				中心温度													3年	5年
				∞	°C	°C												
				温度測定														
				時刻				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
				保存食採用	ጀ			教務室								1年2組	教務室	
				時刻	:			検食									検食	
				配缶終了														
				時刻	. 711.	7क ≑रा		X=+=-	V=+=-	X=+=-	V=1=1		,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,					
				調理担当・ト	<u> </u>	ノ一唯認	-	限備甲	泵 倘中	泵 橋中	狼倚 甲	STATE OF THE STATE			佐々木中	佐々木中	佐々木中	佐々木中
H								-				2年	3年	教務室				
H				<u> </u>	************	1-11								検食				
H				※保存食・検			たさし											
Ш		<u> </u>		※調味料の	重は加減して	くだざい。						L		L				

数立名 7レルギー対応 強小 648 類中 641 で 1 で 1 で 1 で 1 で 1 で 1 で 1 で 1 で 1 で	給食日誌	7年	0月30日	1(木	(;							西共	同調理場	3	NO.21
明小山 (大きんびら)		アレバ	レギー対応	T					1					2000	
### 194								1			1				
### ### ### ### ### ### ### ### ### ##			T		Contract Contract				調理場	(中)			佐小給食	開始!!	50
大学校計		卵代智	ず: 豆乳よせ	-											
# 会計会数		-							由学:	坎計	71	0	所長	栄養教諭	記入者
合計数数				-			1								
(1 30			1	合計食	c数	2,0	525							
(ごはん)	保						更用計i								
正はん 水稲酸和(精白米) 70 70 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] プラス分け 2 2 2 1914 712 7 個 2.633 検収時における 不良時の帰還 729 12 12 12 12 12 12 12			切り方等	-			- 15	The same of the sa	and the state of the state of the	1 20 64	A STATE OF THE PARTY OF THE PAR	合計	調理ポイント	残食	t(kg)
水稲殿和 (精白米)				13	++	2/3	1 3	+	1 2/1	34-10					
学校給食用線化米51g		白米)		70	ac	56	137	6/1	0 /	Ka	ALC: UNKNOWN	201		主食	
「のりふりかけ」 クラス分け 2 2 2 1914 712 7 個 2.633 合計 検収時における 不良時の措置 30 スチコン 60 1930 2 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20						-			1	-	Auto Manual Control				***********
Table Ta	3-12 MD BE10 JE 10	- Acong		0.21	0.27	0.17	0.4	0.2	-	1,3	COST PRINCE			おかず	
Table Ta	1003.00	+7		-	-			 	 	-	<u> </u>				
【五目玉子焼き(卵代替)			カニュハム	1	-	-	1014	712		100		0.400		合計	
五日玉子焼き(卵代替)	9 = 4 0 .3.9	(ינט דויים	クラスかり	2		2	1914	112	/	11回	I Switz	2,033			
AB 1973 A0 スチコン A0 スチコン A0 A0 A0 A0 A7 A0 A7 A0 A7 A0 A7 A7	YZBIZM	± /60	ひきをノイ	-	-	 			<u> </u>	-		-			
A01			- Control of the Cont			ļ	1666			77.24				-1, 05 04	~71日 個
図面にわかめの見乳にせらの 焼く 50 20 個 20 では 1.5 kg 20 では 1.5 kg 27 27 27 28 2.5 20 28 27 27 27 28 27 27 28 27 27				5.0		-	1930			1					
関係にかかめ四別はは50g 焼く 50 20 個 20 日本ヤノーラ油1.5kg 0.5 0.65 0.4 1 0.5 kg 2 1		-				-		-	12	-					
野菜とわかめの豆鬼よぜ50g 焼く 50 20 個 Kg Kg 1 1.3 0.8 2 1 Kg Kg 1 1.3 0.8 2 1 Kg Kg Kg Kg Kg Kg Kg	五日即焼き	60g	スナコン		60			729		個		729			
「おんこんをんびら															
「記念したいら」	The state of the s		焼く	50			20			個	at la	20			
でき油1.5kg	キャノーラ油	.5kg								Kg	包括民族	7			
でき油1.5kg			1,517				1					L			
れんこん		ぴら】					1 1				2 <mark>.</mark>				
にんじん 6×6 10 13 8 20 9 0.1 kg 27 75 11 15.6 9.6 24 11 0.1 kg 35 35 異常の有無 12やかプレッセつま場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 3 1 1 1 1.3 0.8 2 0.9 kg 3 3 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1			-	0.5	0.65	0.4		The commence of the Contract of		Kg	訓味性	2			
つきこんにやく 下茹で 12 15.6 9.6 24 1 0.1 Kg 35 35 372 185 2 個 579 17.2 15.6 18 10.4 16 7 Kg 23 17.2 18 19.4 19.5	れんこん		イチョウ3mm	25	32.5	20	61	28	0.1	Kg	ME	89			
すこやかプレンだつま場50g 1/2・3ミリ 10 13 8 372 185 2 個 579 百大豆水煮 8 10.4 6.4 16 7 Kg 23 7 7 7 7 7 7 7 7 7	にんじん		6×6	10	13	8	20	9	0.1	Kg	(XE)	29			
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	つきこんにゃく		下茹で	12	15.6	9.6	24	11	0.1	Kg	1度答	35		異常の	有無
 清酒2L □ 1.3 0.8 2 0.9 Kg 3 和風だしの景 0.3 0.39 0.24 0.6 0.3 Kg I 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 【どさんご汁】 キャノーラ油1.5 kg I 1.3 0.8 2 I Kg 3 豚肩肉こま切れ 15 19.5 12 29 13 0.1 kg 42 備考 42 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チョウ3mm 10 13 8 20 9 0.2 kg 29 じゃかがいも 2L 小角 30 39 24 65 30 0.1 kg 95 小角 30 39 24 65 30 0.1 kg 95 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(キル)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】 	すこやかプレーンさつま	揚50g	1/2.3ミリ	10	13	8	392	185	2	個	22	579	1 12	THE RESERVE THE PERSON NAMED IN COLUMN 2 I	
清酒2L	青大豆水煮			- 8	10.4	6.4	16	7	777	Kg	42.00	23			
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 0.01 0.02 0.01 Kg 0 【どさんこ汁】 1 1.3 0.8 2 1 Kg 3 下房内こま切れ 15 19.5 12 29 13 0.1 Kg 42 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 15 19.5 12 31 14 0.1 Kg 45 にんじん 15 19.5 12 31 14 0.1 Kg 45 にんじん 15 19.5 12 31 14 0.1 Kg 45 にんじん 15 19.5 12 31 14 0.1 Kg 45 にんじん 15 19.5 12 31 14 0.1 Kg 45 にんじん 15 19.5 12 31 14 0.1 Kg 45 にんじん 15 19.5 12 31 14 0.1 Kg 45 にんじん 15 19.5 12 31 14 0.1 Kg 45 にんじん 15 19.5 12 31 14 0.1 Kg 45 こんじゃがいも 2L 小角 30 39 24 65 30 0.1 Kg 9 かりみそりみそりまたしたはにはないまたしたいまたしたいまたしたいまたしたいまたしたいまたしたいまたしたいまたし	清酒2L		******	1	1.3	0.8	2	0.9		-		3			- 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 0.01 0.02 0.01 Kg 0 【どさんこ汁】 1 1.3 0.8 2 1 Kg 3 下房内こま切れ 15 19.5 12 29 13 0.1 Kg 42 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 15 19.5 12 31 14 0.1 Kg 45 にんじん 15 19.5 12 31 14 0.1 Kg 45 にんじん 15 19.5 12 31 14 0.1 Kg 45 にんじん 15 19.5 12 31 14 0.1 Kg 45 にんじん 15 19.5 12 31 14 0.1 Kg 45 にんじん 15 19.5 12 31 14 0.1 Kg 45 にんじん 15 19.5 12 31 14 0.1 Kg 45 にんじん 15 19.5 12 31 14 0.1 Kg 45 にんじん 15 19.5 12 31 14 0.1 Kg 45 こんじゃがいも 2L 小角 30 39 24 65 30 0.1 Kg 9 かりみそりみそりまたしたはにはないまたしたいまたしたいまたしたいまたしたいまたしたいまたしたいまたしたいまたし	和風だ	しの素	-	0.3	0.39	0.24	0.6	0.3		Kg	意味與	- 1			
こいくちしょうゆ1.8L 2 2.6 1.6 3.7 1.8 Kg 6	三温糖			2	2.6	1.6				-	100434	6			
本みりん1.8L 2 2.6 1.6 3.9 1.8 Kg 6 7 6 7.8 4.8 19 9 Kg 0 0 0 0.01 0.01 0.01 0.01 0.01 0.01 Kg 0 0 0 0.01 0.01 0.01 0.01 0.01 0.02 0.01 Kg 0 0 0 0 0.01 0.01 0.01 0.01 0.01 0.01	こいくちしょうゆ	1.8L		2	2.6	1.6				-		6			
一味唐辛子100g 0.01 0.01 0.01 0.02 0.01 Kg 0 0 0 0.02 0.01 Kg 0 0 0 0.01 できたいます。	本みりん1.8L			2	2.6	1.6				-	/		•		
「どさんこ汁】										-					
キャノーラ油 1.5 kg 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月まり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 小風だしの素 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(キール)1号 汁きる 6 7.8 4.8 6 3 缶 6 7.8 4.8 6 3 缶 長ねぎ 3ミリ 6 7.8 4.8 19 9 Kg 28		3						,		-					
キャノーラ油 1.5 kg 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月まり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 小風だしの素 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(キール)1号 汁きる 6 7.8 4.8 6 3 缶 6 7.8 4.8 6 3 缶 長ねぎ 3ミリ 6 7.8 4.8 19 9 Kg 28	【どさんこ汁】		1												, .
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 5				1	1.3	0.8	2	<u> </u>		Ka	A Plost III	3			1
清酒2L 後入れ 1.5 1.95 1.2 2.9 1.4 Kg 4	to the state of th						Name of the last o	13	0.1	-	18.12			備:	考
玉葱 1/2·6ミリ 15 19.5 12 31 14 0.1 Kg 45 にんじん 1fョウ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 かりみそ 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(ホール)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		-	後入村	-				and the second second	0.1	-	•			rnd	-
にんじん 1fョウ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 m風だしの素 0.6 0.78 0.48 1.2 0.5 Kg 2 m かりみそ 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(キール)1号 汁きる 6 7.8 4.8 6 3 缶 9 Kg 28 【牛乳】							Contract of the second		0 1		-				H
じゃがいも 2L 小角 30 39 24 65 30 0.1 Kg 95 75 和風だしの素 0.6 0.78 0.48 1.2 0.5 Kg 2 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(キール)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										Control of the	, 4				
和風だしの素 0.6 0.78 0.48 1.2 0.5 Kg 2 次 かけりみそ 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(キール) 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															٠.
赤すりみそ 7.3 9.49 5.84 14 7 Kg 21 21 カットわかめ200g 0.6 0.78 0.48 6 3 袋 9 21 とうもろこし缶詰(ホール)1号 汁きる 6 7.8 4.8 6 3 缶 9 Kg 28 【牛乳】			4,14						V. I						,
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(キール)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 【牛乳】	San Control of the Co	しい系									UPL STATE				
とうもろこし缶詰(ホール) 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		00-									地學集				
長ねぎ 3ミリ 6 7.8 4.8 19 9 Kg 28 28			- 11 A =								X 72 A				
[牛乳]		ル) 1号									17.66		1		
	長ねぎ		3ミリ	6	7.8	4.8	19	9		Kg	A JA	28	¥ ,/		
		1 7													
牛乳 学配 206 206 1908 710 7 本 2,625											h				
	牛乳		学配	206	206	206	1908	710	7	本	牛乳	2,625			

No.17	アレルギー対	応食指	示書							令和	7	年度	10	月	30	——— 日		曜日
チ				<アレルギー		確認印		対応人数	14		<u>'</u>	小	14	人	中		人	- E-C
I	五目玉子焼き			代替良 (野采	とわか			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
ツ				めの豆乳よせ 供します	ノで症										4年2組			
ク	材料名	使用量	計量者名	食数 14		1事務室校	食食)									検食		
	野菜とわかめの豆乳よせ50g	20個		《調理	里指示	》							_	_				
	キャノーラ油	少量		①レンジで豆				0			0	0	0	0	0	0		
				加熱する。				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
				②フライパン	に油を少	量ひき、					6年1組		Marin Company of the		The state of the s			
				焼く。											検食			
										0		0			0			
								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
												2年3組	3年3組	4年1組	4年1組	なかよし1245 (4年3組)	教務室	
																	検食	
				※必ず複数で	未見をして	ください。							(_		0		
				調理開始									0	0		0	0	
				時刻	:			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	佐々木小	佐々木小
				中心温度													3年	5年
				°C	°C	°C												=
						C												
				温度測定														
				時刻	:			佐々木小	佐々木小	佐々木小	佐々木小	佐尺木小	佐々木小	佐々木小	佐々木小	猿橋中	猿橋中	猿橋中
				保存食採取				教務室								1年2組	教務室	
				時刻	:			検食									検食	
				配缶終了														
				時刻	:													
				調理担当・トレー	一入トレ	一確認		猿橋中	猿橋中	猿橋中	猿橋中	佐々木中	佐々木中	佐々木中	佐尺木中	佐々木中	佐々木中	佐々木中
												2年	3年	教務室				
												EEXALO		検食				
				※保存食·検食	を忘れず	にとってくけ	ごさし	1										
				※調味料の量	は加減して	ください。												

新発田市西共同調理場 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	/B(P											
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
		(于文学	1	金地と		APPENDED CO	3				
青茶ごさん		ļ	1	/	米北し	26)	西公会,600	海 977		ちがげ		
-1/-				(カンテト	あり 米出し	and the state of t		\longrightarrow	おはり		
亲					象と	ABCO	(£35)		多)	(244)		
27	-				更 下处理	\rightarrow	政食、欧	食好奶	コンテナテジク	E		疲中
6/					0/	1	欧食、欧		>			
~					下文之五	7	17/8-			E		猿八
					子 ()住住	(主)	オッパー (変)を)	2	<u></u>	并1 57		
			-		775年度	1 2/2*	人が原文と	3	(4)	7179		
<u></u>				N EAST TO THE PARTY OF THE PART	投入榜步	る		→	洗净!	\$>		
でもフラ	.,,			<u>\$</u>	12.707	力量	福田力	¥9 = 32				町- とか
				上文元志 色		7列报	十十十十十十十十十十十十十十十十十十十十十十十十十十十十十十十十十十十十十十十	EXAM	HOT HOT	E		主小
				-12 -12	(中)王(宁)				>			
				及程	之1度数次	44_ ***********************************	All the transplanting to the second	Contraction of the contract of	入八不	为不过		
					F处理 (3)		1	-	全级	'ETC)		団アペ
不切			B		3		(FE) (ZB)		P EDD			
7 9	:		首件种盾	量	下大型学	\rightarrow	火がある	\rightarrow	应食	片打丁	(7)	
オイスタンプスのソート大杯の					一个文字		प्रशेष १		(F)(F)(F)	11.15.1		
地方		-		Althorizing material restrictions activities and or	LX 18			/	的食油的			
82 79				Farse	コンテナ	一下文"建学	変める	>	色级	Đ		17217
7,			(3)	Paris, page 15 personal diagram autorian de manuter à financiae de	(DEF)	0)	(A)E) (B)		DEF A	ANIT	or and head of the order of the order	711-1
	Scotter.	Accessed to the control of the contr	金準備	>	ヒカマ	\rightarrow	印色	177	IJC/B	图 積420	× +	
必為					EEB		岛是沃沙	(F)(E)	(FIXT)	フェテト	Na6	
美鳥				1	ロカラ	\rightarrow	在 兴无	27	西门家和	かり積か込む コンテナ	+	
7>"	· ·				(A)(E)		多块洗净	汽车	(F)(E)(F)	コンテナ	, 成食	
25			(CD3		(尹)(3)	R.C	1 yes	日初と	+1000	
\ <u>`</u>			下处理				汁、煮る	JILITU	>	国旗业		
ス			122				,					
							-		500			
70					DE)		(五年)		面冷		7	压儿
					江 海町		江南之南		WCR.	E	1	11211
					F文化皇	-	-	\	而冷冻的	45	199	TYTE
					W	i	(F)		FIFT FINANT FIFT	, (4)	飲食	
					下文过多	\longrightarrow	洗淨室9	50~	TYRT	E)	極八
小麦/0			一个文字		1 a a a a a a a a a a a a a a a a a a a		アレルギュ	(F)(F)(M)	迎京	W+		
11かいり		1	-X78'	 	6)	V	争 準備	1	10 11 211	片行寸		/ \ .
/1.7(5)					一个小	<u> </u>		*	アレルギル 南助	E)		住儿
				Torre	F2214	>	多 半、7沙堡	(A) > E	コンテト	4		饭中
	-			17 ES	(F)	<u> </u>	(F)	PAPIS	Fry/			7)201
	-,	-			FYYY	/	(注)字室	9-30	L -	 		
F												
I .												
XIL										-		
犯理		-		<u> </u>			-			-		-
V±			2]	7							
									a the discountry			
				(PF27.18	,	中处理	HATCT	争到了	沧韩之)		
	, -		Proje		1 7-21	7	() = : n =	(1)	TIT	2 47,141	The state of the s	
		,	4777			7	多方次区	サメードル	41/ -	>		
		1		1727		$+ \rightarrow$	污染区	政治公	ア・ナ -	$+ \rightarrow$		

作業工程表 新発田市西共同調理場

テ : 手袋つける :非污染区域

確認印 記入者

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
			· FRITTE	<u> </u>	FE OF I		西7/8	SCENTIFICATION OF THE PROPERTY	\rightarrow	付けて	
\mathcal{L}		-	Chat		フンテナ	金田米北し	Buch	CHURCH (41)X	10	1	
2			700		かまし	大九し	(70E)		(G)-\=	HITT	
ラ			* * * * * * * * * * * * * * * * * * *		TANT		西2念.	配配桶	りかシテクナニック	(9)	源中
2					TRITE	P	\$3E)	1	\	\$ 1 m	须刺
=			and the second s		(F) (F)		11/11/11		FEXIX		1 DXXI
えい					サインで	(A) (B)		}	1/2 EX 2		
玉ネギン				Commence of the Commence of th	並べる	(京海)	3-	\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	"流海	至一人	
				and the same of th	Fanty	(月)	X2 -		\	(4:)	PT- &/
えがり					(F)	(+)	1			13	1/12/
(T	/	-			下欠n理	(309)	文之・タ	(101)	A/An	HUT	
,	<u> </u>				下如理		汉之一	\rightarrow	是以	(4)	(ATT!
セッフ		,	部件料	計量一	ナリング	ほあけま		4000	西7/00元	(生) (3) 图2食 (用)力	
, ,		1	(f)	YIA	710-1	まあけ		\$ B B B	第分 (1)	2000年	
たる		#	FXOLX	7	ナータリカ	のフレーツ	ADS	伊田田	1000		-
<u> </u>				(惠于知到	日王あ	$() \longrightarrow$	16-	2年	with	1/2 17
*			金準備	7 (E)	まりか	\longrightarrow	三十九	3.111	T" A7/2	Destarted Of	b
of B			VI (M)		999		P.P.A.	4-温度	(A) (F)	第四年まれ込みであり、 第四年まれ込みであり、 タカンテナーの タカンナナーを	
そさ	<u></u>	-			#9G)	<u> </u>	的失为	大子员) PEG	9 1251 B	
ス入					明のま	-	050	汗净學	· 翻卷7	POIT ABMOSTIC	2
F)		;	多人处	×	1		多工法	引工工门	$\sigma \longrightarrow$	子旗がみ	
DÍ					1		(第1)第1	104 6-11		コンラナ	
1	<u></u>		FXY	3	99917	"GO CP3	1/1	/	A STA	A TONY	
六					多學別は		対し、あるな)	图20		DE/12/1
					Fyn到	9		\rightarrow	两刀食物	相种金	(AT/)
		1			FRITE	B	洗淨室	9:50~	- 1	MPE	X
	 	-		And the second second	FXICE	Ė			フタヤ	(Z))	为起
					_						-
					FXIL	7				(R)	11
to the same of	- :			手架 打	E TRNE	?	サフライ運	び、台東)	コンテフ	7 (4)	100
					多下外理		9230	净室		SQ XXX	カ主と
F					FX25	かまって	D S G G G)	言剧望	温らづけー	
Zn.		1				T					
如理											
卫里					A COLUMN TO THE PARTY OF THE PA	in the cities and planets and					
			Manage a promoter		(F)(F)		(P)(F)				
				(F) KILE	里心是	- ×	汁小温	之中2013	理片(すい	7年第二次	2
			H gnes	7	1,2		多专注	区球的	オナー		
	T -	7	DEVINE.	PETER	7 b)	\ \ \ \ \ \ \ \	负天沙	KINH	(JI) -	>	

新発田市西共同調理場

作業工程表

(F)	· T 14.	
(手)	:手洗い	
~		

		: 手袋つける
保	: 保存食採取 工	:エプロン交換

温 : 温度確認 出 : 出番

a a	記入者	確認印		
		70		
1				

献立名	月日 金担当者	7:00	7:30	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	12:00	配送
	4		(a)		(4) (E)		WELLEGE !	3		. T		
>11	~		下文性皇	*	米出し	7	並冷心	CLUENT.	7	戌131 万		
\smile			1		コンテナ	第二	70	The state of the s		片づけ		
は				(野歌し	1110	QI	<u> </u>	(F)	1019		
1					下久了五	\longrightarrow	ある金の		コレテナク	A		猿中
\sim					(3)		あく食、あさ 和3年 ・ホッノペー	12.12/	1-1/			
					更 下文2至星	—	不ッ/パー			(H)		猿小
-+					伊区団 ボハッろ 争区団)	级開	+	1度荃	文之	为何丁		
7				3	(F) (F)	(子)遇)	9		a	7719		
リゴ				下处理	並べる	温度と	å		洗净	\rightarrow		
9				1 NV &	(F)	過度と			110113			町.幼
	(Topic Co.		上文江江	/度数	ž ——			A		明幼
みそ煮、					(P)	(F) (F)						
1					下处红	之度数	<u> </u>		 	ガババ		
79.					万文々ない	多宝宝) (全体	43		町小
	1		(3)		(A)(C)(A)	度数		(ADD)	政会争			1
9			部址料意	胃	好茶97	为人	——	利える	政食相外	3 800		
2			-		(3)			利之る				
ソ豆和え					下处理		\rightarrow	和える	感念新兴	D D REE		
不过					コンテア	Fen	2 2	FE	一個人			任中
~	-		(E)		(F)(F) 2~V	1	(39E) (3E)	1	1	1		11119
1 ~1			金雄	\rightarrow	EP 3	>	注·震之(日) 1000000000000000000000000000000000000	TEIT"		المرابعة (3)	-	•
*			32 190		(FE)(F)		(F)	多之	52 B	ヨンテト	1	
ーカベ					ED 3		验洗净	食工	面包面	多种地	, (DS)	
C)	1.			(F)	(F)(F)		8 13 - 4 - 4	多金	(\$(\$(£)	コンテア	配食	
J, &			(F)	1772	CP 7	1	ADT VICT	打工	7 / 4/2	(分) 本見少丛	dy /	-
• (-	下外让	9		 	大大	フンイナ	有且中国	わがけ	•	
煮、り		-	9	L			TE E	4	部會里	(元)(年)	1000	
) FRRE	E —		-	汀意力	(III)	西南湖	OF THE	力) 65	
物					A Fant	里、	到了	廷里	配倉池	BE VI		1
			.4		A 700		才不多	AND .	西沙流			佐小
					丁 クロント			\longrightarrow	52/24		③ 配食	断小
	F				于久江至		F Fan	王里 。	1	1:-		1
					下文几头	→	37.19	至分少5	79017	(H)		援い

					(A)	1						
					下犯	P	> 9:45	~ 5先到	¥	\mathfrak{B}	de e composition de la composition della composi	住儿
	1.				(4)		*	1				猿中
				_	F 212 + 5	y	举:73	心、台東子	できナニップ	7(当)		1927
K	-				Fars	p	无净	至 9:30	~ -	 		
1					-					and and the same		
4			1							-	The state of the s	
12n					-		1				4 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11	-
										and the same of th		-
理												
1												
					(3)3 (3)		(£)(F)	(J)			<u> </u>	1
			<u> </u>		とり肉検	$\mathbb{Z} \longrightarrow$	以、内投	中文几	设片行	Д = = =	7	
		<u> </u>	Parst	?			多子没区	(政)	JU -		>	
		d .		- First	ş		步深层	江西八十八	TIT	-	}	(4) 3) -

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	0		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	0		食器・食缶等
食材料費	0		
光熱水費、燃料費等	O* 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		0	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		O*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)	0		
ごみ処理費	O*3		
受注者の人件費及び法定福利費		0	給与等、福利厚生費
受注者の保健衛生費		0	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		0	調理用被服、帽子等
研修に要する費用		0	
通信機器費及び通信費		0	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		0	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
0 =====================================	
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
	LI ETHY MANNET AND LITTLE TO THE
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