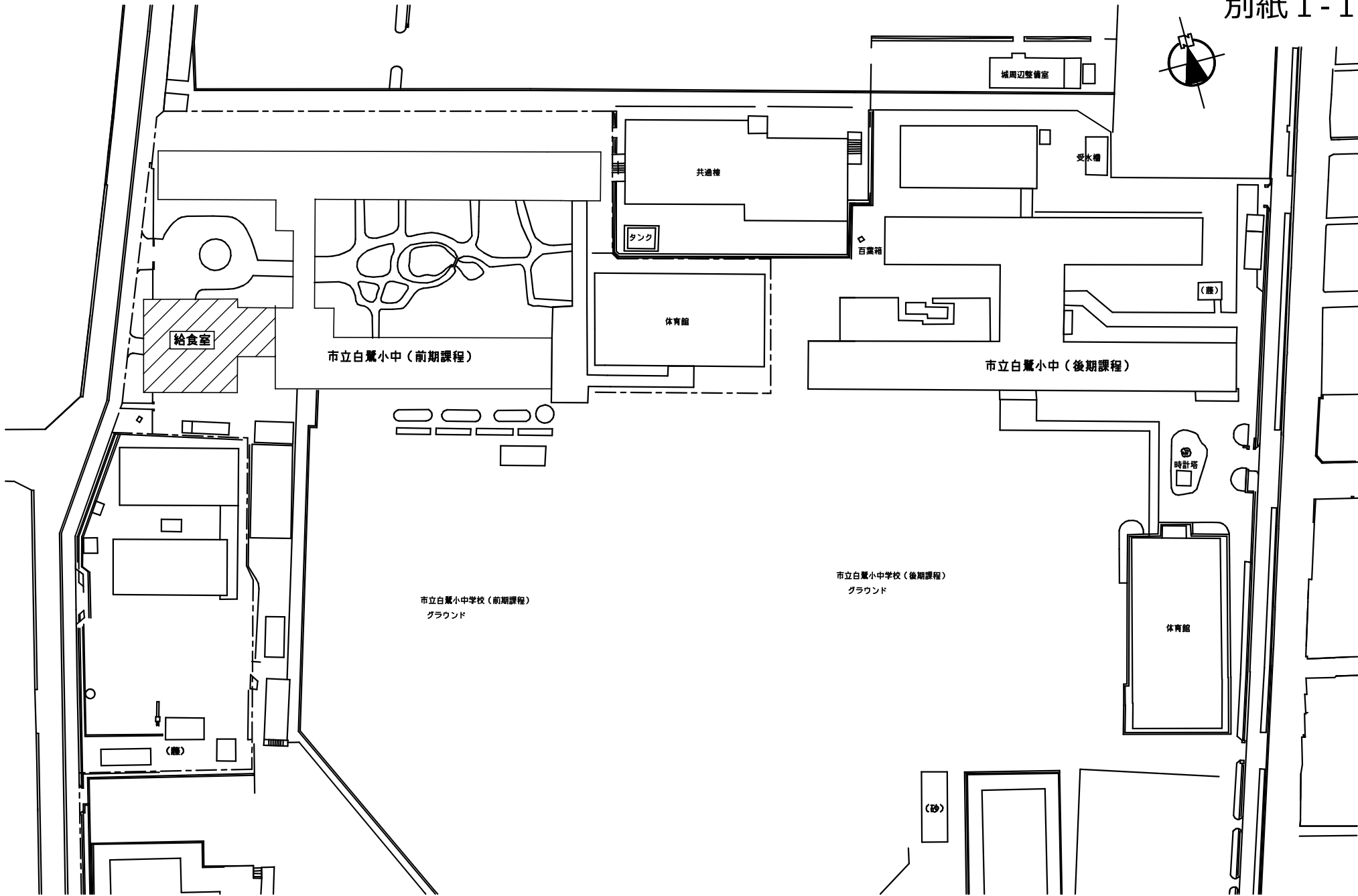
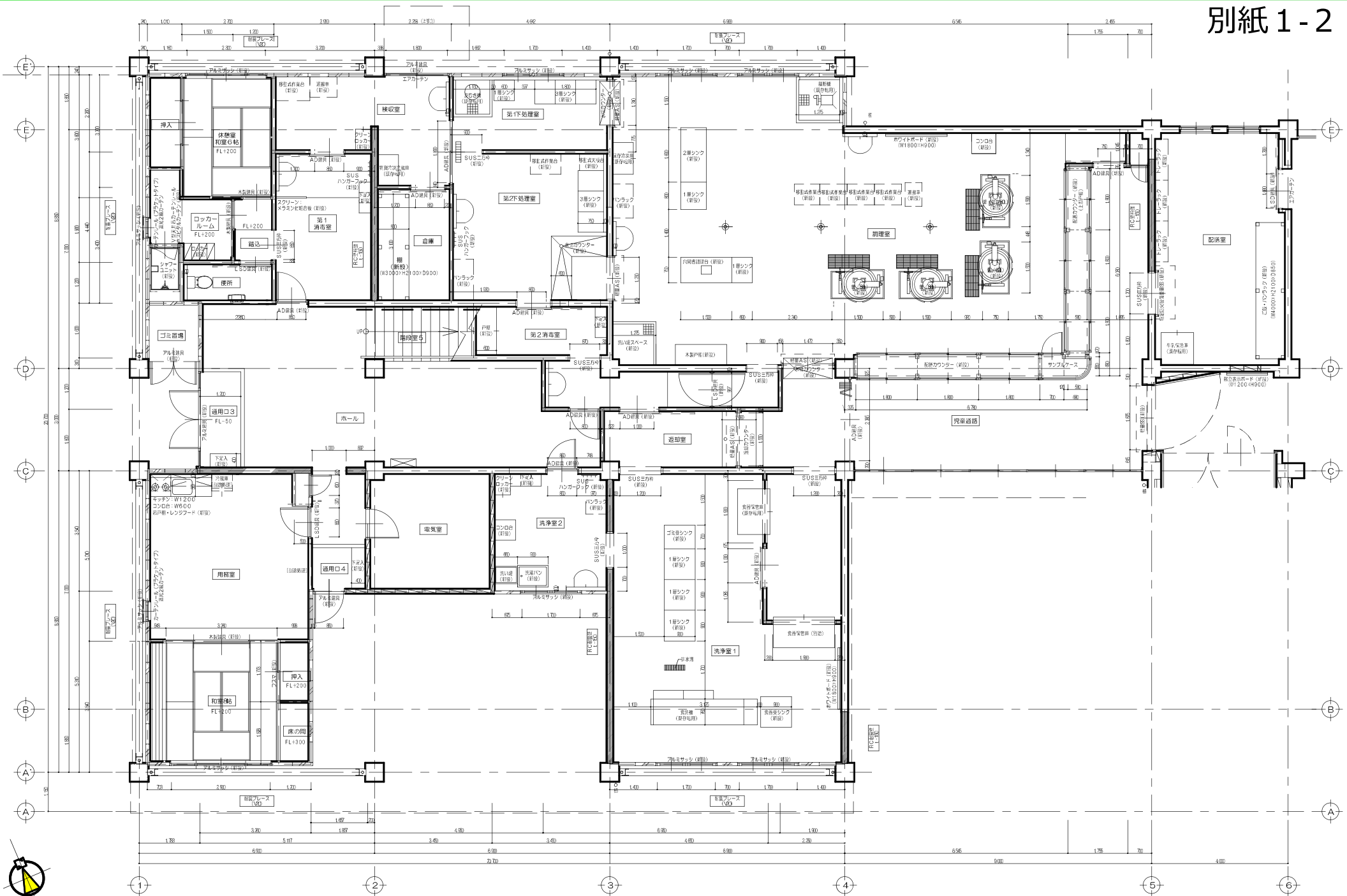




|     |           |     |   |
|-----|-----------|-----|---|
|     |           |     | 図 |
| 図 名 |           | 図 尺 |   |
| 配置図 | A1: 1/400 |     |   |
|     | A2: 1/800 |     |   |
|     |           |     |   |



改修前 1階平面詳細図

CONSTRUCTION

REMARK

ADJUSTMENT  
NO.  
DRAWING  
NO. A-172  
DATE  
20. 3. 17

令和 7 年度 学校給食実施予定表

姫路市教育委員会

(自校調理場及び林田中学校)

| 月日 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8            | 9            | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17           | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 回数 |
|----|---|---|---|---|---|---|---|--------------|--------------|----|----|----|----|----|----|----|--------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 4  | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 | 日 | 始 | <del>火</del> | <del>水</del> | 木  | 金  | 土  | 日  | 月  | 火  | 水  | 木            | 金  | 土  | 日  | 月  | 火  | 水  | 木  | 金  | 土  | 日  | 月  | 火  | 水  |    | 14 |
| 5  | 木 | 金 | 土 | 日 | 月 | 火 | 水 | 木            | 金            | 土  | 日  | 月  | 火  | 水  | 木  | 金  | 土            | 日  | 月  | 火  | 水  | 木  | 金  | 土  | 日  | 月  | 火  | 水  | 木  | 金  | 土  | 20 |
| 6  | 日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 | 日            | 月            | 火  | 水  | 木  | 金  | 土  | 日  | 月  | 火            | 水  | 木  | 金  | 土  | 日  | 月  | 火  | 水  | 木  | 金  | 土  | 日  | 月  |    | 21 |
| 7  | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 | 日 | 月 | 火            | 水            | 木  | 金  | 土  | 日  | 月  | 火  | 水  | <del>木</del> | 終  | 土  | 日  | 月  | 火  | 水  | 木  | 金  | 土  | 日  | 月  | 火  | 水  | 木  | 12 |

1 学期給食開始日 4/10 終了日 7/16

| 月日 | 1            | 2            | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 回数 |
|----|--------------|--------------|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 8  | 金            | 土            | 日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 | 日  | 月  | 火  | 水  | 木  | 金  | 土  | 日  | 月  | 火  | 水  | 木  | 金  | 土  | 日  | 月  | 火  | 水  | 木  | 始  | 土  | 日  | 0  |
| 9  | <del>月</del> | <del>火</del> | 水 | 木 | 金 | 土 | 日 | 月 | 火 | 水  | 木  | 金  | 土  | 日  | 月  | 火  | 水  | 木  | 金  | 土  | 日  | 月  | 火  | 水  | 木  | 金  | 土  | 日  | 月  | 火  |    | 18 |
| 10 | 水            | 木            | 金 | 土 | 日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金  | 土  | 日  | 月  | 火  | 水  | 木  | 金  | 土  | 日  | 月  | 火  | 水  | 木  | 金  | 土  | 日  | 月  | 火  | 水  | 木  | 金  | 22 |
| 11 | 土            | 日            | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 | 日 | 月  | 火  | 水  | 木  | 金  | 土  | 日  | 月  | 火  | 水  | 木  | 金  | 土  | 日  | 月  | 火  | 水  | 木  | 金  | 土  | 日  |    | 18 |
| 12 | 月            | 火            | 水 | 木 | 金 | 土 | 日 | 月 | 火 | 水  | 木  | 金  | 土  | 日  | 月  | 火  | 水  | 木  | 金  | 土  | 日  | 月  | 火  | 終  | 木  | 金  | 土  | 日  | 月  | 火  | 水  | 17 |

2 学期給食開始日 9/3 終了日 12/23

| 月日 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19           | 20 | 21 | 22 | 23           | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 回数 |
|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|--------------|----|----|----|--------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 1  | 木 | 金 | 土 | 日 | 月 | 火 | 始 | 木 | 金 | 土  | 日  | 月  | 火  | 水  | 木  | 金  | 土  | 日  | 月            | 火  | 水  | 木  | 金            | 土  | 日  | 月  | 火  | 水  | 木  | 金  | 土  | 16 |
| 2  | 日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 | 日 | 月 | 火  | 水  | 木  | 金  | 土  | 日  | 月  | 火  | 水  | 木            | 金  | 土  | 日  | 月            | 火  | 水  | 木  | 金  | 土  |    |    |    | 18 |
| 3  | 日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 | 日 | 月 | 火  | 水  | 木  | 金  | 土  | 日  | 月  | 火  | 水  | <del>木</del> | 金  | 土  | 日  | <del>月</del> | 終  | 水  | 木  | 金  | 土  | 日  | 月  | 火  | 13 |

3 学期給食開始日 1/8 終了日 3/18

給食実施予定回数 189 回

【 1 学期 67 回 (米飯49回 パン18回) 2 学期 75 回 (米飯54回 パン21回) 3 学期 47 回 (米飯35回 パン12回) 】

## 業務分担表

| 業務区分                  | 業務内容                 | 姫路市 | 受託者 |
|-----------------------|----------------------|-----|-----|
| 食材等管理業務               | 食材等の選定及び調達           | ○   |     |
|                       | 食材等納入時の検収            | ○   | ○   |
|                       | 食材等の保管及び数量把握、納品伝票の整理 |     | ○   |
|                       | 食材等の在庫管理             | ○   |     |
| 副食調理業務                | 献立の作成                | ○   |     |
|                       | 調理指示書の作成             | ○   |     |
|                       | 調理指示書の確認             |     | ○   |
|                       | 作業工程表及び作業動線図等の作成     |     | ○   |
|                       | 作業工程表及び作業動線図等の確認     | ○   |     |
|                       | 作業報告書（日報等）の作成        |     | ○   |
|                       | 作業実施状況（日報等）の確認       | ○   |     |
|                       | 調理                   |     | ○   |
|                       | 配缶                   |     | ○   |
|                       | 検食の実施                | ○   |     |
| 食器具等の洗浄、消毒及び保管業務      | 調理器具、機器の洗浄・消毒及び保管    |     | ○   |
|                       | 食器、食缶の洗浄・消毒及び保管      |     | ○   |
| 残さいの確認と記録、並びに廃棄物の集積業務 | 残さいの確認と記録            |     | ○   |
|                       | 廃棄物の集積               |     | ○   |
|                       | 廃棄物の集積場所等の清掃         |     | ○   |
|                       | 廃棄物の回収               | ○   |     |
| 衛生管理業務                | 害虫の駆除等               | ○   | ○   |
|                       | 食材の衛生管理              |     | ○   |
|                       | 施設及び付帯設備の衛生管理        |     | ○   |
|                       | 使用食材料・保存食の保存         |     | ○   |
| 施設・設備や機器の清掃及び日常点検業務   | 施設及び付帯設備の設置及び改修      | ○   |     |
|                       | 施設及び付帯設備の清掃及び管理      |     | ○   |
|                       | 機器類等の日常点検及び管理        |     | ○   |
|                       | 施設及びその周辺の日常清掃        |     | ○   |
|                       | グリストラップの日常清掃         |     | ○   |
|                       | グリストラップの定期清掃         | ○   |     |
| その他                   | 市教委・委託業者間の連絡・調整      | ○   | ○   |
|                       | 委託業務に関する打合せ          | ○   | ○   |
|                       | 各種報告書等の作成            |     | ○   |
|                       | 各種報告書等の確認            | ○   |     |
|                       | 業務従事者の管理（勤務、衛生、健康等）  |     | ○   |
|                       | 業務従事者の研修             |     | ○   |

## 経費の負担区分

| 項 目            | 内 容                                                                                                    | 姫路市 | 受託者 |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
| 施設・厨房設備類       | 建設施設・厨房設備機器及び附帯設備                                                                                      | ○   |     |
| 厨房内備品類         | コンテナ、移動式作業台、移動式シンク、掃除用具入れ、残留塩素計、中心温度計等                                                                 | ○   |     |
| 設備等維持費         | 施設・厨房設備類、厨房内備品類のメンテナンス(注1)・修繕(注2)等                                                                     | ○   |     |
| 光熱水費(注3)       | 電気、ガス及び上下水道                                                                                            | ○   |     |
| 調理用器具類         | 包丁、まな板、ボール、タライ、番重、スパテラ、ひしゃく、計量カップ、金網ザル等の調理用器具類                                                         | ○   |     |
| 厨房内消耗品         | 食器等洗浄用洗剤、調理器具等用消毒薬、その他洗剤、試験薬、ゴム手袋・使い捨て手袋類、ラップ、アルミホイル、ペーパータオル、クッキングシート、ゴミ袋、スポンジ、タワシ、消毒薬品、砥石(注4)、研磨剤、電池等 |     | ○   |
| 配膳用品           | 食器、食缶等                                                                                                 | ○   |     |
| 調理用被服類         | 作業用白衣、前掛け、短靴、長靴、帽子、マスク、爪ブラシ、洗濯用洗剤等                                                                     |     | ○   |
| 雑貨・文房具類、医薬品    | 従事者用茶器、お茶類、ボールペン等                                                                                      |     | ○   |
|                | 消毒薬、火傷薬、湿布薬、救急絆創膏、包帯等                                                                                  |     | ○   |
| 受託者用事務室・休憩室用品類 | 机、椅子、キャビネット、電話機、外線用電話(携帯電話)、パソコン等                                                                      |     | ○   |
| 施設附属備品用消耗品     | 蛍光灯・殺菌灯等の施設に付随した消耗品                                                                                    | ○   |     |
|                | 更衣室ロッカー、洗濯機等                                                                                           | ○   |     |
| その他消耗品         | 清掃・点検用具類、トイレトーパー、清掃・トイレ用洗剤等                                                                            |     | ○   |
| 維持管理費          | 定期的な害虫駆除、グリストラップ清掃等(注5)                                                                                | ○   |     |
| 廃棄物処理費         | 生ゴミ、ダンボール、廃油、一般廃棄物等                                                                                    | ○   |     |
| 食材料費           |                                                                                                        | ○   |     |
| 給食費            | 受託者従業員喫食分                                                                                              |     | ○   |
| 保険             | 生産物賠償責任保険等                                                                                             |     | ○   |
| 従事者人件費等        | 人件費、福利厚生費、労働保険、社会保険等                                                                                   |     | ○   |
|                | 健康診断、検便費用等                                                                                             |     | ○   |

(注1) 調理機器の日常的な使用前・使用後の手入れは受託者が行うこと。

(注2) 受託者の過失による修繕・新規購入は受託者の負担とする。

(注3) 電気、ガス及び水道等の使用にあたっては節減に努めること。

(注4) 刃研ぎを専門業者に委託する場合の費用は受託者の負担とする。

(注5) 日常的な清掃や消毒は受託者が実施すること。

貸与する機器・器具類等一覧  
(白鷺前期)

No.1

| 品目              | 数量 | 品目                | 数量 | 品目              | 数量 |
|-----------------|----|-------------------|----|-----------------|----|
| 【検収室】           |    | 移動式円形ザル受け台        | 3  | 野菜裁断機（1号機）      | 1  |
| 学校印             | 1  | 衣装ケース             | 4  | 野菜裁断機刃（千切り刃）    | 1  |
| 赤外線放射温度計        | 1  | かぼちゃカッター          | 1  | 野菜裁断機刃（ユニバーサル刃） | 1  |
| L型運搬車           | 1  | 調理用食缶             | 6  | 野菜裁断機刃（短冊刃）     | 1  |
| 時計（壁掛け）         | 1  | 調理用食缶の蓋           | 4  | 野菜裁断機（ささがき刃）    | 1  |
| はさみ             | 1  | 釜の栓抜き棒            | 1  | 殺菌庫（包丁・まな板用）    | 1  |
| ほうき             | 2  | たらい               | 2  | 冷凍ストッカー（保存食用）   | 1  |
| セロハンテープ         | 1  | たらい（肉用）           | 2  | ワイパー（調理台・シンク用）  | 1  |
| 3段ケース           | 1  | たらい（魚用）           | 2  | 豆腐開封道具          | 2  |
| 固定台             | 2  | ボウル               | 18 | 包丁（三徳）          | 4  |
| 検収台車            | 1  | ボウル（肉用）           | 7  | まな板             | 5  |
| 球根皮剥き機          | 1  | ボウル（魚用）           | 5  | はさみ（調理用）        | 3  |
| 移動式ピーラー用シンク     | 1  | ボウル（卵用）           | 2  | はさみ（肉用）         | 2  |
| 掃除用具ロッカー        | 1  | 卵保存食採取用容器         | 1  | はさみ（魚用）         | 1  |
| 床用ワイパー          | 1  | ポリザル（肉用）          | 2  | 缶切り             | 1  |
| 冷凍冷蔵庫           | 1  | ポリザル（魚用）          | 5  | 開缶器             | 1  |
| 移動式シンク          | 1  | 金網ザル（取っ手なし）       | 20 | トレイ             | 1  |
| デッキブラシ          | 1  | すくい網（小判型）         | 2  | 中心温度計           | 7  |
| ちりとり            | 2  | スパテラ              | 4  | 中心温度計ケース        | 1  |
| ゴミ箱             | 1  | 杓の頭               | 7  | 温度計用プラスチック皿     | 4  |
| 【下処理室】          |    | 杓の柄               | 8  | 味見用皿            | 4  |
| 3層シンク           | 1  | ゴムベラ              | 3  | 油用漏斗            | 1  |
| ボール             | 2  | スプーン              | 7  | 油用たらい           | 1  |
| 食缶              | 1  | 食缶（卵用）            | 3  | 油用ザル            | 1  |
| 台車              | 1  | 食缶の蓋（卵用）          | 2  | 油用すくい網          | 3  |
| タライ             | 1  | スプーン（卵用）          | 2  | 油用しゃくの柄         | 2  |
| はさみ             | 1  | 配食用しゃもじ           | 4  | 油用の杓            | 1  |
| 皮むき器            | 3  | パンばさみ             | 5  | 油トレイ            | 2  |
| パンラック           | 1  | 攪拌器               | 4  | 調味料用プラケース       | 4  |
| ポリザル            | 5  | 攪拌器（卵用）           | 1  | デジタル自動はかり(20kg) | 1  |
| まな板             | 1  | 攪拌器（肉用）           | 1  | デジタル自動はかり(3kg)  | 1  |
| 包丁（三徳）          | 1  | 攪拌器（魚用）           | 1  | プラスチックケース       | 4  |
| スポットクーラー        | 1  | 調理用お玉             | 7  | 収納棚             | 2  |
| ワイパー（シンク用）      | 1  | スポットクーラー          | 2  | 台（ステンレス）        | 4  |
| プラスチックケース（包丁入れ） | 1  | 扇風機（キャスター）        | 1  | 蒸し台             | 1  |
| プラケース           | 2  | アルコール噴霧器          | 2  | 扇風機             | 1  |
| 2段ケース           | 1  | 警報機（ガス）           | 1  | レターケース          | 1  |
| 時計              | 1  | 残留塩素測定器           | 1  | ホワイトボード         | 1  |
| はかり（8kg）        | 1  | COセンサー            | 1  | はさみ（文房具用）       | 1  |
| ゴミ箱             | 1  | 消火器               | 1  | 計算機             | 1  |
| 【調理室】           |    | ワンタッチスライサー（2号機）   | 1  | セロハンテープ         | 1  |
| ステンレスガス回転釜110L  | 3  | フードスライサー刃（ユニバーサル） | 1  | 物干し（ピンチ）        | 1  |
| 鋳物ガス回転釜85L      | 1  | フードスライサー刃（2枚刃）    | 1  | ゴミ箱             | 3  |
| 目盛り付き棒（釜用）      | 2  | フードスライサー刃（千切り刃）   | 2  | 掃除用具ロッカー        | 1  |
| 移動シンク           | 4  | フードスライサー刃（短冊刃）    | 1  | ちりとり            | 1  |
| パンラック           | 1  | フードスライサー刃（収納箱）    | 1  | モップの柄           | 1  |
| L型運搬車           | 2  | フードスライサー刃（1枚刃）    | 1  | ほうき             | 1  |
| 台車              | 9  | フードスライサー刃（ささがき刃）  | 1  | ワイパー（床用）        | 1  |
| 穴あき調理台          | 1  | フードプロセッサー         | 1  | デッキブラシ          | 1  |

※数量は、令和7年8月末現在のものであり、委託業務開始時には異なることがある。  
※一覧に記載する物品の更新については、別紙4の経費負担区分によるものとする。

貸与する機器・器具類等一覧  
(白鷺前期)

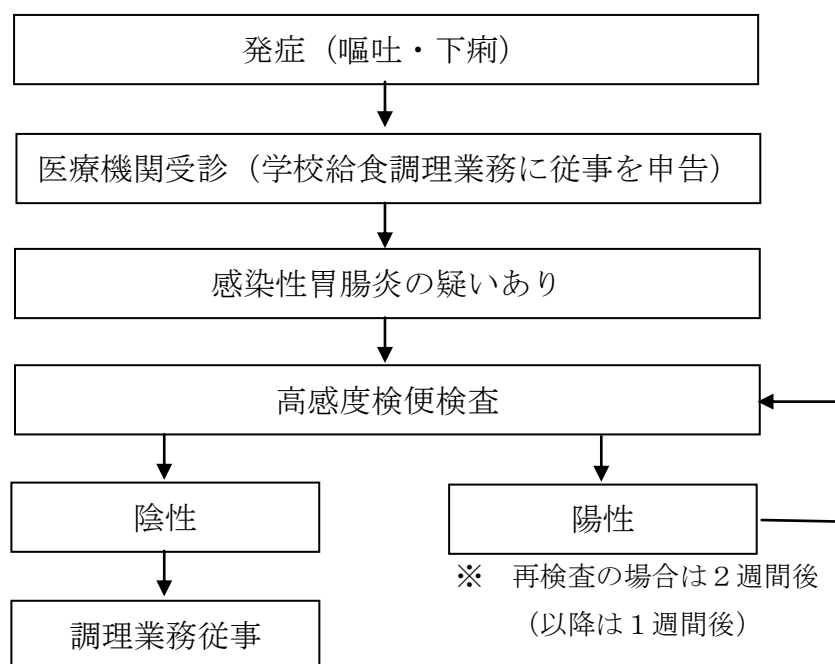
No.2

| 品目            | 数量  | 品目             | 数量 | 品目          | 数量 |
|---------------|-----|----------------|----|-------------|----|
| 【予備】          |     | 【洗浄室】          |    | 【食品庫】       |    |
| おたま（小）        | 1   | 食缶消毒保管庫        | 1  | 温湿度計        | 1  |
| おたま（豆）        | 1   | 食器消毒保管庫        | 1  | 衣装ケース       | 3  |
| しゃもじ          | 4   | 食器洗浄機          | 1  |             |    |
| トレイ           | 9   | 扇風機（壁掛け）       | 2  | 【休憩室】       |    |
| 除去食用容器        | 6   | 扇風機            | 1  | 掃除機         | 1  |
| 除去食用トレイ       | 7   | 台車             | 3  | テーブル        | 1  |
| 食缶（12L）（蓋なし）  | 1   | 移動シンク          | 6  | 壁掛け時計       | 1  |
| ボウル（大）        | 2   | 受けシンク          | 1  | プラケース       | 1  |
| ボウル（大）の蓋      | 1   | お盆ラック          | 3  | レターケース（6段）  | 1  |
| ボウル（小）        | 7   | ワイパー（シンク用）     | 2  | 衣装ケース(4段)   | 1  |
| ボウル（小）の蓋      | 2   | 時計             | 1  | 更衣ロッカー（4人用） | 1  |
| パンばさみ（ギザ）（新品） | 4   | 物干し（ピンチ）       | 1  | 更衣ロッカー（1人用） | 1  |
| パンばさみ（ギザ）     | 1   | 石けん入れ容器（プラ）    | 4  | カーペット       | 2  |
| スプーン通し        | 2   | ワイパー（床用）       | 1  | ごみ箱         | 1  |
| 包丁（三徳）        | 6   | ごみ箱            | 1  | 本箱          | 1  |
| 麺用おたま         | 2   | 温湿度計           | 2  |             |    |
| はしかご（新品）      | 2   | バケツ            | 3  |             |    |
|               |     | プラスチックケース（大）   | 2  |             |    |
| 【児童用食器具類】     |     | 洗剤用ボウル         | 3  | 【トイレ】       |    |
| おたま（豆）        | 23  | 洗浄用ザル          | 3  | ごみ箱         | 1  |
| おたま（小）        | 23  | 掃除用具ロッカー       | 1  | 汚物入れ        | 1  |
| おたま（大）        | 23  | モップ            | 1  |             |    |
| 麺用おたま         | 23  | モップしぼり機        | 1  | 【外】         |    |
| かご（食器）        | 21  | パンラック（3段ラック）   | 1  | ごみ用運搬車      | 1  |
| かご（トレイ）       | 23  | 洗濯機            | 1  | ゴミペール       | 2  |
| はしかご          | 23  | 脚立             | 2  |             |    |
| しゃもじ          | 44  | L型運搬車          | 1  | 【玄関】        |    |
| 食缶（8L）        | 21  | 固定台車           | 1  | はかり（120kg）  | 1  |
| 食缶（10L）       | 15  | はかり（1kg）       | 1  | ストーブ        | 1  |
| 食缶（14L）       | 6   | ボウル（箸洗浄用）      | 3  | 【消毒室①】      |    |
| ボウル           | 21  | 衣装ケース          | 2  | ゴミペール       | 2  |
| ボウル（小）        | 21  | 【児童用通路】        |    | アルコール噴霧器    | 1  |
| 食器（箸）         | 738 | 牛乳保冷庫          | 2  | 消耗品入れロッカー   | 1  |
| 食器（トレイ）       | 738 | 学校印            | 1  | 脚立          | 1  |
| 食器（皿）         | 734 | 品温計            | 1  | L字型運搬車      | 1  |
| 食器（大）         | 738 | ごみペール（蓋つき）     | 2  | 固定台         | 1  |
| 食器（小）         | 738 | モップ（小）柄        | 1  | 高圧洗浄機       | 1  |
| パンばさみ         | 46  | プラスチックケース      | 3  |             |    |
| 除去食用容器        | 5   | プラスチックケース（蓋なし） | 3  | 【消毒室②】      |    |
| 除去食用トレイ       | 5   | パンラック（3段ラック）   | 1  | ゴミペール       | 1  |
| 除去食用おたま       | 1   | 机              | 2  | アルコール噴霧器    | 1  |
| 職員室・給食室用食缶    | 2   | 台車             | 2  | ストーブ        | 1  |
| 職員室・給食室用ボウル   | 3   | 椅子             | 1  |             |    |
| 道具用かご         | 3   | プラスチックすのこ      | 1  | 【段ボール庫】     |    |
| 蓋用カゴ          | 3   | 掃除機            | 1  |             |    |
| 道具用ザル         | 2   |                |    |             |    |
| スプーン通し        | 23  |                |    |             |    |
|               |     |                |    |             |    |

※数量は、令和7年8月末現在のものであり、委託業務開始時には異なることがある。  
※一覧に記載する物品の更新については、別紙4の経費負担区分によるものとする。

## ノロウィルスの疑いがある嘔吐・下痢の症状がでた場合の対応

## 1 調理従事者本人が発症



## 2 調理従事者の家族が発症（本人症状なし）

