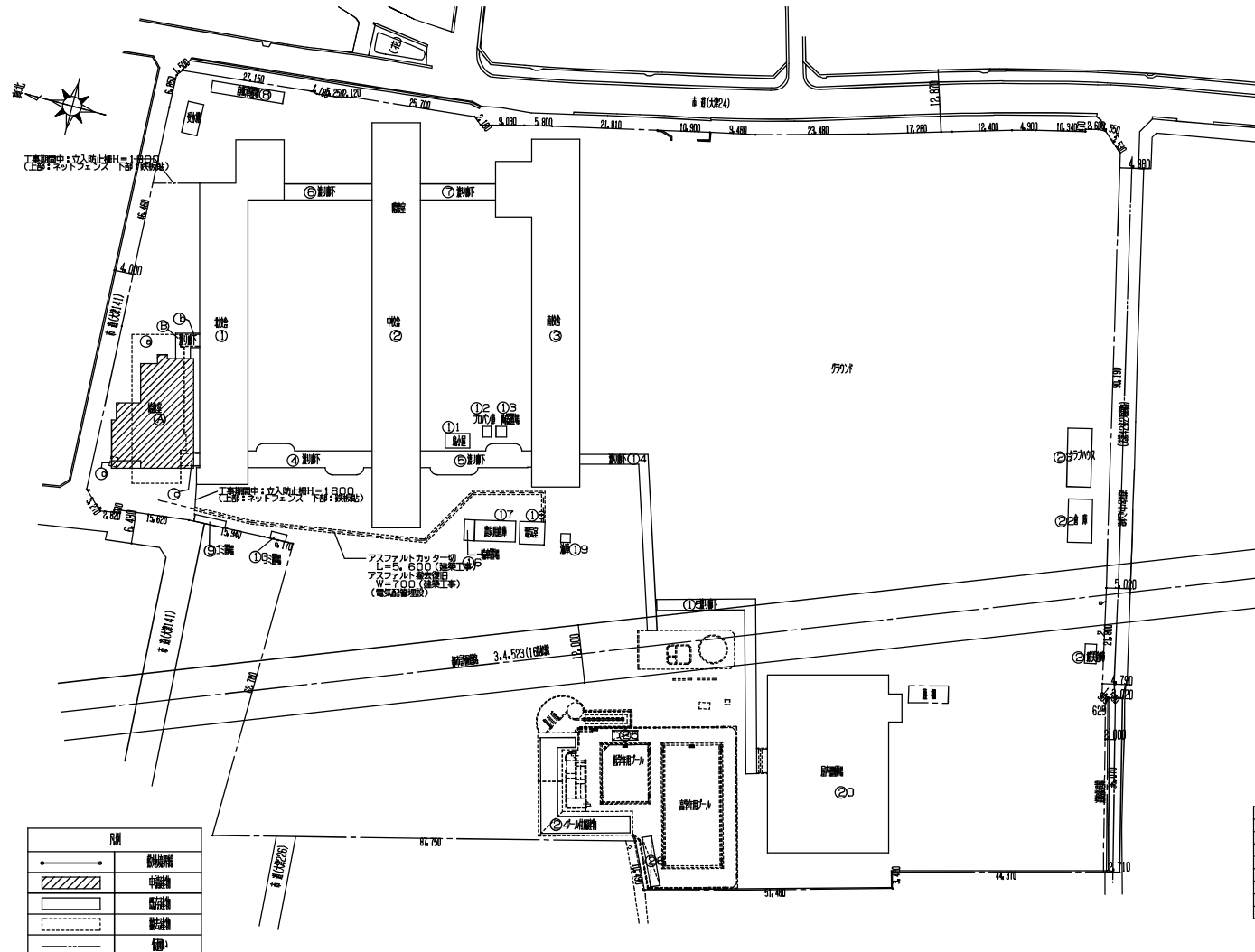


別紙 1-1



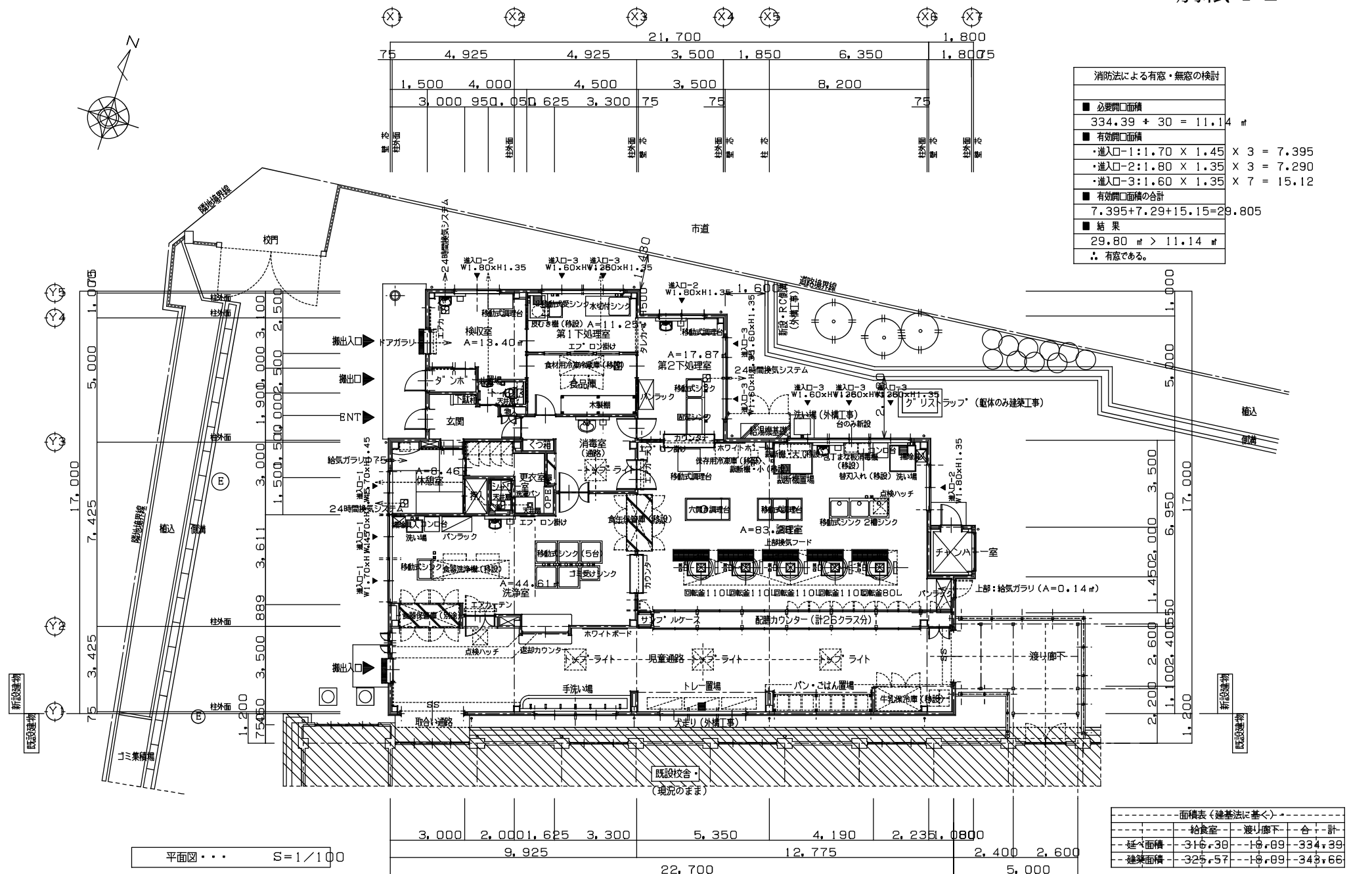
記号	名称	構造	延べ面積	建築面積
1	北校舎	RC造3階建	2256.17	1743.87
2	中校舎	RC造3階建	2555.08	1040.00
3	南校舎	RC造3階建	2456.28	101.01
4	体育館	RC造3階建	88.86	94.85
5	体育館	RC造3階建	80.57	87.21
6	体育館	RC造3階建	121.20	60.50
7	体育館	RC造3階建	105.44	52.72
8	自転車置き場	-	36.00	36.00
9	ゴミ置場	CB造平屋建	8.06	8.06
10	ゴミ置場	CB造平屋建	3.87	3.87
11	馬小屋	RC造平屋建	14.25	14.25
12	プロパン庫	CB造平屋建	3.36	3.36
13	電気室	CB造平屋建	4.10	4.10
14	体育館	RC造3階建	90.00	92.97
15	体育館	RC造3階建	106.00	06.00
16	自転車置き場	既製品	8.24	8.24
17	電気室	CB造平屋建	34.23	34.23
18	電気室	CB造平屋建	22.50	22.50
19	油庫	CB造平屋建	3.23	3.23
20	体育館	RC造3階建	143.18	25.15
21	南校舎	RC造3階建	9.50	9.50
22	倉庫	CB造平屋建	45.00	45.00
23	クラブハウス	RC造3階建	103.10	73.75
24	プール	RC造3階建	103.65	38.71
25	日除けテント	既製品	11.95	11.95
26	日除けテント	既製品	23.75	23.75
合 計			9437.68	253.78

記号	名称	構造	延べ面積	建築面積
A	給食室	RC造平屋建	316.30	25.57
B	体育館	RC造平屋建	18.09	18.09
合 計			334.39	43.66

記号	名称	構造	延べ面積	建築面積
a	給食室	RC造平屋建	327.98	27.98
b	体育館	RC造平屋建	9.37	9.37
c	体育館	RC造平屋建	9.37	9.37
d	ゴミ置場	CB造平屋建	2.90	2.90
合 計			349.62	49.62

面積表	面積
敷地面積	2959.53
新設建物	343.66
既存建物	4253.78
合 計	4597.44
延べ面積	334.39
容積率	9437.68
容積率	334.39
容積率	9401.61
容積率	9736.00
容積率	4597.44
容積率	2959.53
容積率	55.16
容積率	OK
容積率	9736.00
容積率	2959.53
容積率	55.16
容積率	OK

MEMO		SUBJECT	大津小学校給食室改築工事 設計図	DATE	H.16.5
		TITLE	配置図	SCALE	S=1/6000



MBMO	24時間換気システムのゾーン割リ (第三種換気設備)	24時間換気システム機械排気設備 (天井用)
調理室、洗浄室、第1下処理室、第2下処理室で一式とする。1機械排気設備 (1ヶ所)、自然給気設備 (1ヶ所)	24時間換気システム自然給気設備 (ガラリ)	
校収室: 機械排気設備 (1ヶ所)、自然給気設備 (1ヶ所)		
休憩室: 機械排気設備 (1ヶ所)、自然給気設備 (1ヶ所)		

SUBJECT	大津小学校給食室改築工事 設計図	DATE	H16.5
TITLE	平面図	SCALE	S=1/100
		N	14

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	火	水	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	木	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	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	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	木	金	土	日	月	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
(大津小学校)

No.1

品目	数量	品目	数量	品目	数量
【検収室】		【調理室】		フードスライサー刃（ユニバーサル）	1
学校印	1	ステンレスガス回転釜80L	1	フードスライサー刃（2枚刃）	1
赤外線放射温度計	1	ステンレスガス回転釜110L	3	フードスライサー刃（千切り刃）	1
L型運搬車	2	鋳物ガス回転釜110L	1	フードスライサー刃（短冊刃）	1
時計（壁掛け）	1	目盛り付き棒（釜用）	2	フードスライサー刃（収納箱）	1
はさみ	1	移動シンク	4	フードプロセッサー	1
ゴミ用スケール	1	パンラック	2	野菜裁断機	1
移動シンク	1	L型運搬車	1	野菜裁断機刃（千切り刃）	1
掃除用具ロッカー	1	台車	8	野菜裁断機刃（ユニバーサル刃）	1
ほうき	2	穴あき調理台	1	野菜裁断機刃（短冊刃）	1
ちりとり	1	移動式円形ザル受け台	2	殺菌庫（包丁・まな板用）	1
モップ	1	衣装ケース	1	冷凍ストッカー（保存食用）	1
モップ絞り器	1	かぼちゃカッター	1	ワイパー（調理台・シンク用）	2
2段ラック	1	調理用食缶	12	豆腐開封道具	4
5段ラック	1	調理用食缶（卵用）	4	包丁（三徳）	5
3段ケース	1	調理用食缶（肉用）	6	まな板	5
移動シンク（ピーラー用）	1	調理用食缶（魚用）	1	はさみ	3
球根皮むき機	1	たらい	4	はさみ（汚染用）	2
ワイパー（床用）	1	たらい（肉用）	4	缶切り	1
固定シンク（作業台付）	1	たらい（魚用）	1	開缶器	1
		ボウル	28	トレイ	4
		ボウル（肉用）	3	ほうき	1
【下処理室】		ボウル（魚用）	2	ワイパー（床用）	4
2層シンク	1	ポリザル（肉用）	3	ゴミ箱	3
扇風機（壁掛け）	1	ポリザル（魚用）	3	モップ	1
台車	4	金網ザル（取っ手なし）	17	モップ絞り器	1
大タライ	4	スパテラ	5	油用漏斗	1
食缶	1	杓（ステンレス一体型）	8	油用たらい	1
ボウル	2	ゴムベラ	6	油用ザル	1
はさみ	3	スプーン	11	油用すくい網	3
皮むき器	7	パンばさみ	7	プラスチックケース	6
パンラック	1	攪拌器	6	収納棚	1
ポリザル	5	攪拌器（卵用）	1	ホワイトボード	1
まな板	2	配食用お玉	2	台（ステンレス）	3
レターケース（はさみ入れ）	2	ミニお玉	2	レターケース	5
包丁（三徳）	2	調理用お玉	1	お玉（卵用）	1
移動シンク	1	中心温度計	4	ボウル（卵用）	2
ワイパー（シンク用）	1	スポットクーラー	2	スプーン（卵用）	2
ゴミ箱	3	扇風機（キャスター）	2	職員用食缶（小おかず用）	2
トレイ（包丁入れ）	2	デジタル自動はかり(1kg)	1	職員用食缶（大おかず用）	2
		時計（壁掛け）	1	物干し（ピンチ）	1
【段ボール庫】		温湿度計	1	すくい網（細目）	1
脚立	1	警報機（ガス）	1	すくい網（粗目）	1
		残留塩素測定器	1	扇風機（固定）	1
		COセンサー	1		
		消火器	1		
		ワンタッチスライサー	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
(大津小学校)

No.2

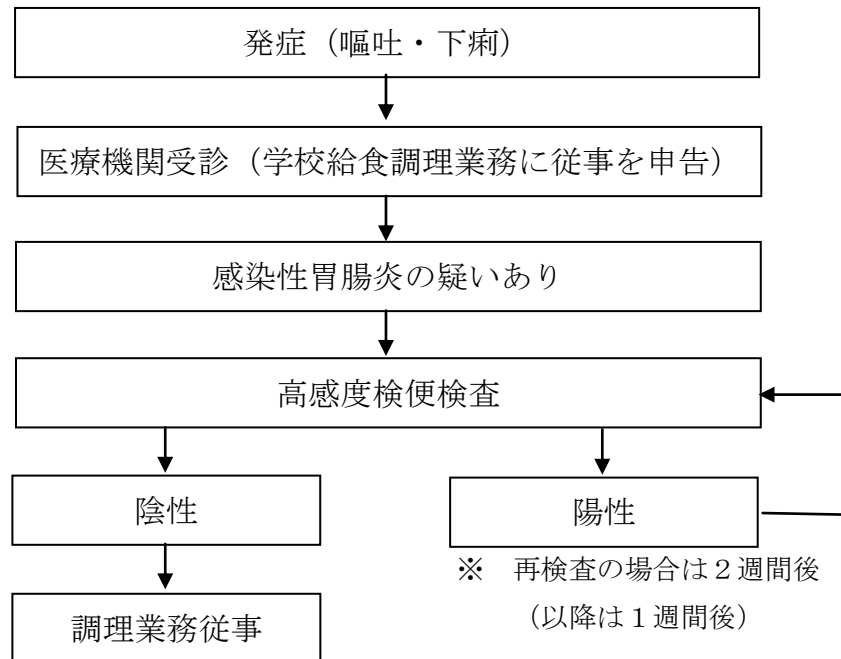
品目	数量	品目	数量	品目	数量
【調理室（予備）】		【洗浄室】		【消毒室】	
おたま（大）	2	食缶消毒保管庫	1	冷蔵庫	1
おたま（小）	2	食器消毒保管庫	1	イス	10
おたま（豆）	4	食器洗浄機	1	ゴミペール	1
スプーン	40	扇風機（壁掛け）	3	ペダルペール	1
しゃもじ	6	台車	2	消火器	1
はし（新品）	50	移動シンク	8		
トレイ（新品）	5	受けシンク	1	【休憩室】	
除去食用容器（新品）	3	ミニシンク	2	更衣ロッカー（3人用）	2
食缶（8L）	10	お盆ラック	3	掃除機	1
ボウル（小）	2	ワイパー（調理台用）	2	テーブル	1
ボウル（中）	2	衣装ケース（引き出し）	1	こたつ布団	1
かご（食器）	2	時計	1	レターケース	3
かご（箸）	2	物干し（ピンチ）	3	電気ポット	1
パンばさみ（平）	3	石けん入れ容器（プラ）	1	壁掛け時計	1
パンばさみ（ギザ）	9	洗濯機	1	カラーボックス	1
スプーン通し	3	ワイパー（床用）	3		
		ゴミ箱	1		
		温湿度計	1	【トイレ】	
		バケツ	1	ゴミ箱	1
		ポリザル（角）	3	汚物入れ	1
【児童用食器具類】		プラスチックケース（牛乳）	1		
おたま（豆）	25	プラスチックケース（小）	3	【外】	
おたま（小）	28	COセンサー	1	ゴミ用運搬車	1
おたま（大）	24	ハンガーラック	1		
かご（食器、トレイ）	48	学校印	1		
しゃもじ	50	赤外線放射温度計	1		
食缶（8L）	24	5段ラック	1		
食缶（12L）	12				
食缶（14L）	12	【児童用通路】			
食器類（箸、トレイ含む）	各880	牛乳保冷库	1		
パンばさみ	50	トレイ消毒保管庫	1		
除去食用容器	4	すのこ	2		
除去食用トレイ	4	モップ	1		
ボウル	24	モップ絞り器	1		
ボウル（小）	24	消火器	1		
		ゴミ箱	3		
【食品庫】		L字台車	1		
温湿度計	1	固定台	1		
冷凍冷蔵庫	1	すのこ台車	1		
衣装ケース	11				
プラスチックケース	7				

※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）

