

# 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)

								\ \		. 啊上	L -// <b>3</b> //			' '	1 1/	• /																
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	×	×	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	田	月	<u>火</u>	水	木	金	土	田	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	田	月		21
7	火	水	<u>木</u>	金	土	日	月	<u>火</u>	水	木	金	土	日	月	<u>火</u>	水	*	終	土	皿	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	Ш	月	火	水	木	始	土	田	0
9	X	×	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	<u>木</u>	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火		18
10	水	<u>木</u>	金	土	日	月	火	水	<u>术</u>	金	土	日	月	<u>火</u>	水	<u>木</u>	金	土	日	月	<u>火</u>	水	木	金	土	日	月	<u>火</u>	水	木	金	22
11	土	日	月	<u>火</u>	水	木	金	土	日	月	<u>火</u>	水	<u>木</u>	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	田		18
12	月	<u>火</u>	水	木	金	土	日	月	<u>火</u>	水	<u>木</u>	金	土	日	月	火	水	<u>木</u>	金	土	日	月	火	終	木	金	土	日	月	火	水	17
	2	2 学期	給食	開始	日	9/3		終	<b>学</b> 了日	12	2/23																					
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	月	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	<u>木</u>	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	<u>火</u>	水	木	金	土				18
3	日	月	火	水	<u>木</u>	金	土	日	月	火	水	<u>木</u>	金	土	日	月	<u>火</u>	水	X	金	土	日	X	終	水	木	金	土	日	月	火	13
	- 11	5 <del>11</del> 11 <b>6</b> /2					,	4 <del></del> -	_	,																						

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	0	
	食材等納入時の検収	0	0
	食材等の保管及び数量把握、納品伝票の整理		0
	食材等の在庫管理	0	
副食調理業務	献立の作成	0	
	調理指示書の作成	0	
	調理指示書の確認		0
	作業工程表及び作業動線図等の作成		$\circ$
	作業工程表及び作業動線図等の確認	0	
	作業報告書(日報等)の作成		$\circ$
	作業実施状況(日報等)の確認	0	
	調理		0
	配缶		0
	検食の実施	0	
食器具等の洗浄、	調理器具、機器の洗浄・消毒及び保管		$\circ$
消毒及び保管業務	食器、食缶の洗浄・消毒及び保管		0
残さいの確認と記	残さいの確認と記録		0
録、並びに廃棄物	廃棄物の集積		$\circ$
の集積業務	廃棄物の集積場所等の清掃		0
	廃棄物の回収	0	
衛生管理業務	害虫の駆除等	0	$\circ$
	食材の衛生管理		$\circ$
	施設及び付帯設備の衛生管理		$\circ$
	使用食材料・保存食の保存		0
施設・設備や機器	施設及び付帯設備の設置及び改修	0	
の清掃及び日常点	施設及び付帯設備の清掃及び管理		0
検業務	機器類等の日常点検及び管理		$\circ$
	施設及びその周辺の日常清掃		0
	グリストラップの日常清掃		$\circ$
	グリストラップの定期清掃	$\circ$	
その他	市教委・委託業者間の連絡・調整	0	$\circ$
	委託業務に関する打合せ	$\circ$	$\circ$
	各種報告書等の作成		0
	各種報告書等の確認	0	
	業務従事者の管理(勤務、衛生、健康等)		$\circ$
	業務従事者の研修		$\circ$

### 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	0	
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	0	
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	$\circ$	
光熱水費(注3)	電気、ガス及び上下水道	$\circ$	
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	0	
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		0
配膳用品	食器、食缶等	0	
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		0
乗員・又房具類、医薬品 消毒薬、火傷薬、湿布薬、救急絆創 受託者用事務室・休 切 歩子 キャビネット 電託機 外籍	従事者用茶器、お茶類、ボールペン等		$\bigcirc$
	消毒薬、火傷薬、湿布薬、救急絆創膏、包帯等		$\bigcirc$
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		0
施設附属備品用消耗	蛍光灯・殺菌灯等の施設に付随した消耗品	0	
品	更衣室ロッカー、洗濯機等	$\circ$	
その他消耗品	  清掃・点検用具類、トイレットペーパー、清掃・トイレ用洗剤等 		$\circ$
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)	0	
廃棄物処理費	生ゴミ、ダンボール、廃油、一般廃棄物等	0	
食材料費		0	
給食費	受託者従業員喫食分		0
保険	生産物賠償責任保険等		$\circ$
<b>没事老人</b>	人件費、福利厚生費、労働保険、社会保険等		0
従事者人件費等	健康診断、検便費用等		0

- (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 (津田小学校)

No.1

品目	数量	品目	数量	品目	No.1 数量
		【調理室】		7-ドスライサー刃(一枚刃)	1
学校印	1	ステンレスガ ス回転釜涼厨110L	4	フードプロセッサー	2
台車	3	鋳物が X回転釜涼厨100L	1	野菜裁断機	1
<u>ロー</u> デジタル自動はかり	1	メモリ付き棒	1	野菜裁断機(ユニバーサル刃)	1
赤外線放射温度計	2	移動シンク	4	野菜裁断機(短冊刃)	1
レターケース	1	パンラック	1	包丁まな板乾燥殺菌庫	1
<u>レク・クーク</u> L字型運搬車	1		1	冷凍ストッカー(保存食用)	1
とデ <u>ェ産派年</u>   殺菌庫(包丁・まな板用)	1	台車	9	7/1/ペー (調理台・シンク用)	2
水切りシンク	1		1	豆腐開封道具	3
はかり	1	移動式円形ざる受台	2	包丁 (三徳)	9
ラック	1	かぼちゃカッター	1	E	6
ブック	1	調理用食缶(卵用)	4	はさみ	3
扇風機	1	調理用食缶	9	はさみ(汚染用)	2
	1			伝切り	1
ワイパー(シンク用)	1	たらい(和え物用)	3		1
受けシンク <b>今</b> 左 (球担用)				掃除道具ロッカー	
食缶(球根用)	1	調理用ボウル(カーカー)	18	ちりとり	1
スポンジワイパー(床用)	1	調理用ボウル(肉・魚用)	4	ほうき	1
掃除道具ロッカー	1	ポリざる(汚染用)丸	5	デッキブラシ	1
デッキブラシ	1	金属ザル大(取手なし)	13	水切りワイパー	2
水切りワイパー	1	金属ザル中(取手なし)	6	ゴミ箱	4
		ポリざる(丸特大)	2	油用漏斗	1
【段ボール庫】		スパテラ	5	油用食缶	2
台車(ゴミ用)	1	スパテラ(グレー)	1	油用盆	1
扇風機(キャスター付き)	1	スパテラ (ステンレス)	1	揚げ物配食用網杓	1
掃除機	1	杓(ステンレス一体型)配食用	4	油用ザル	1
		ゴムベラ	5	ホワイトボード	1
		スプーン	16	台 (ステンレス)	1
		しゃもじ	5	レターケース	1
【下処理】		パンばさみ	4	卵用計量カップ	2
時計(壁掛け)	1	攪拌器(卵用)	1	卵用スプーン	2
二層シンク	1	撹拌器	3	職員用ボウル	3
パンラック	1	扇風機(キャスター)	1	職員用食缶	2
移動式作業台	1	上皿自動はかり 2kg	1	計量カップ2L	1
固定シンク(作業台付き)	1	デジタル自動はかり1kg	1	計量カップ200ml	1
皮むき器	5	壁掛け時計	2	すくい網 (細目)	2
ポリたらい	4	温湿度計	1	すくい網(粗目)	2
はさみ	1	脚立	1	調理用杓(ステンレス一体型)	3
まな板	2	ガス警報器	1	調理用お玉	3
ポリざる	6	残留塩素測定器	1	衣装ケース	3
食缶(球根用)	1	消火器	1		
包丁(三徳)	2	蒸し台	1		
物干し(ピンチ)	1	固定台	1		
ワイパー(シンク用)	1	COセンサー	3		
ゴミ箱	2	裁断機刃収納箱	1		
 衣装ケース	3	ワンタッチスライサー	1		
 缶切り	1	フート゛スライサー刃 (ユニハ゛ーサル)	1		
		7-ドスライサー刃(二枚刃)	1		
	i .		i .	•	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。

<sup>※</sup>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。

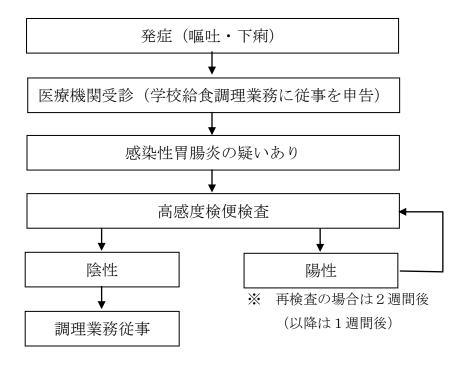
## 貸与する機器・器具類等一覧 (津田小学校)

No.2

					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】	
お玉(大)	8	食缶消毒保管庫	2	アルコール手指消毒器	1
お玉 (小)	11	食器消毒保管庫	2	ゴミ箱	1
お玉 (豆)	8	食器洗浄機	1	工具入れ	1
トレイ	15	扇風機 (壁掛け)	3	消火器	1
パン皿	3	台車	5		
	12	移動シンク	9	【休憩室】	
小食器	10	受けシンク	1	更衣ロッカー(4人用)	2
スプーン	131	お盆ラック	3	更衣ロッカー(2人用)	1
かご	3	金網ザル(丸ざる)	1	掃除機	1
·····································	12	石鹸入れ容器(プラ)	1	こたつ	1
<u> </u>	1	時計	1	冷蔵庫	1
しゃもじ	14	掃除用具ロッカー	1	電気ポット	1
パンばさみ	6	水切りワイパー	2	壁掛け時計	1
<u> </u>	2	スポーンシ゛ワイハ゜ – (床用)	1	衣装ケース	3
食缶(10L)	2	ゴミ箱	2	ホットカーペット	1
食缶(12L)	2	バケツ	6	ホワイトボード	1
<sub>民山</sub> (12L) ボウル(大)	1	ポリざる(角)	3	W ) \     W	1
ボウル (人) ボウル (小)	1	金網ザル(小判)	2	【トイレ】	
			2	ゴミ箱	2
ボウル(中)	5	タオル入れポリかご			2
ボウルふた(中)	2	洗濯機	1	アルコール手指消毒器	2
ボウルふた(小)	9	スプーン用金ザル	3	汚物入れ	1
はさみ	1	消火器	1	トイレブラシ	1
		洗濯機ラック	1	トイレ用スリッパ	1
【旧本四个四栋】		【旧文四泽的】			
【児童用食器類】	٥٦	【児童用通路】			
お玉 (豆)	25	牛乳保冷庫	2		
お玉 (小)	25	すのこ	3		
お玉(大)	25	牛乳ケース	2		
かご(食器・トレイ)	25	モップ	1		
しゃもじ	48	モップ絞り器	1		
パンばさみ	50	ちりとり	1		
食缶 (6L)	23	ほうき	1		
食缶 (10L)	16	ポリゴミバケツ	3		
食缶(12L)	7	学校印	1		
除去食用容器	5	赤外線放射温度計	1		
除去食用トレイ	5	レターケース	1		
ボウル(大)	23	消火器	2		
ボウル (小)	23	ホワイトボード	1		
ボウル(中)	7				
【食品庫】					
温湿度計	1				
冷凍冷蔵庫	1				
パンラック	2				
衣装ケース	3				

#### 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)

