

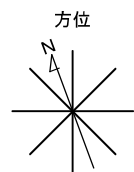
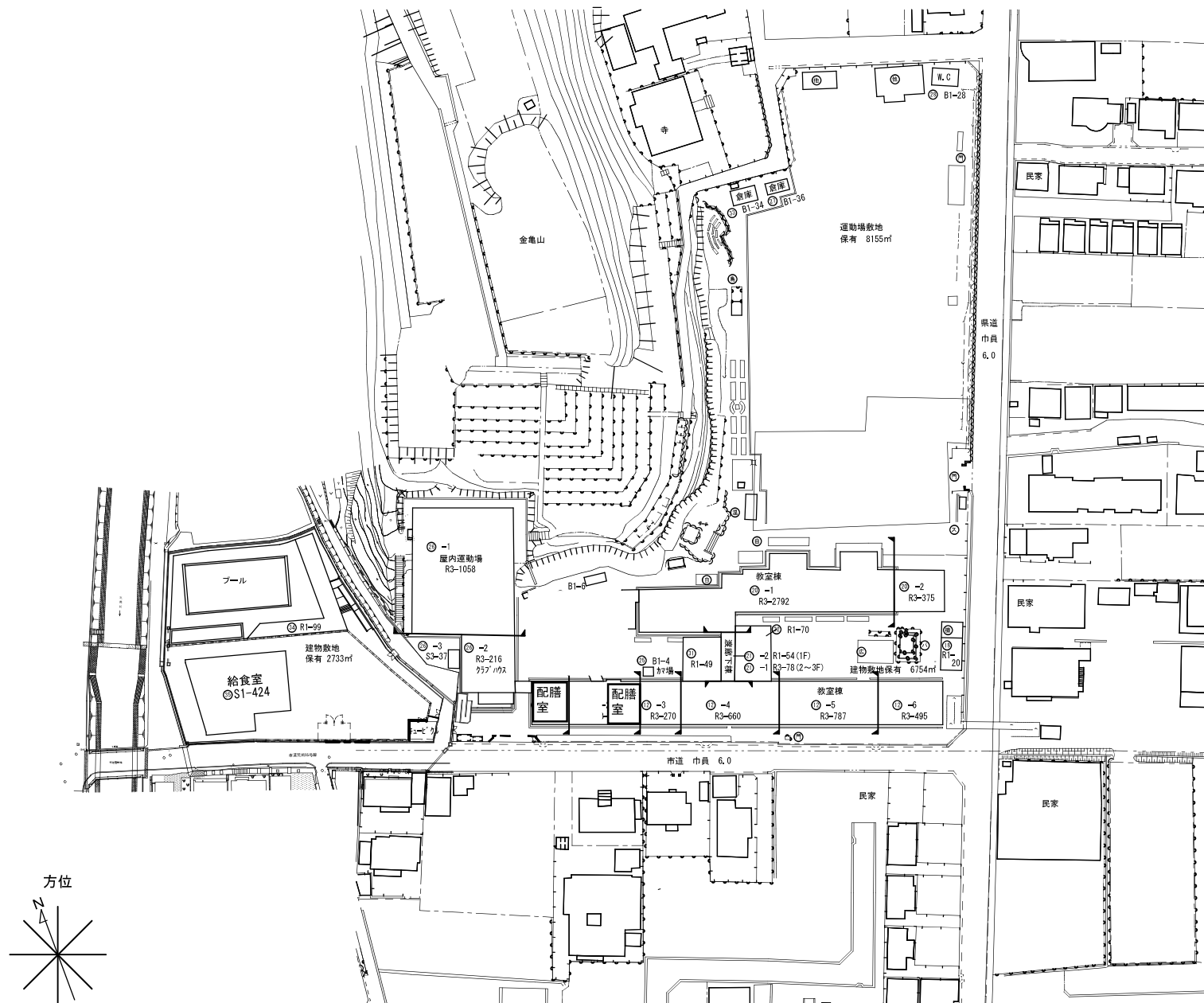
凡 例

建 物

- ① 未とりこわし建物
- ② 危険建物
- ③ 借用建物
- ④ 一時使用建物

建物以外の工作物

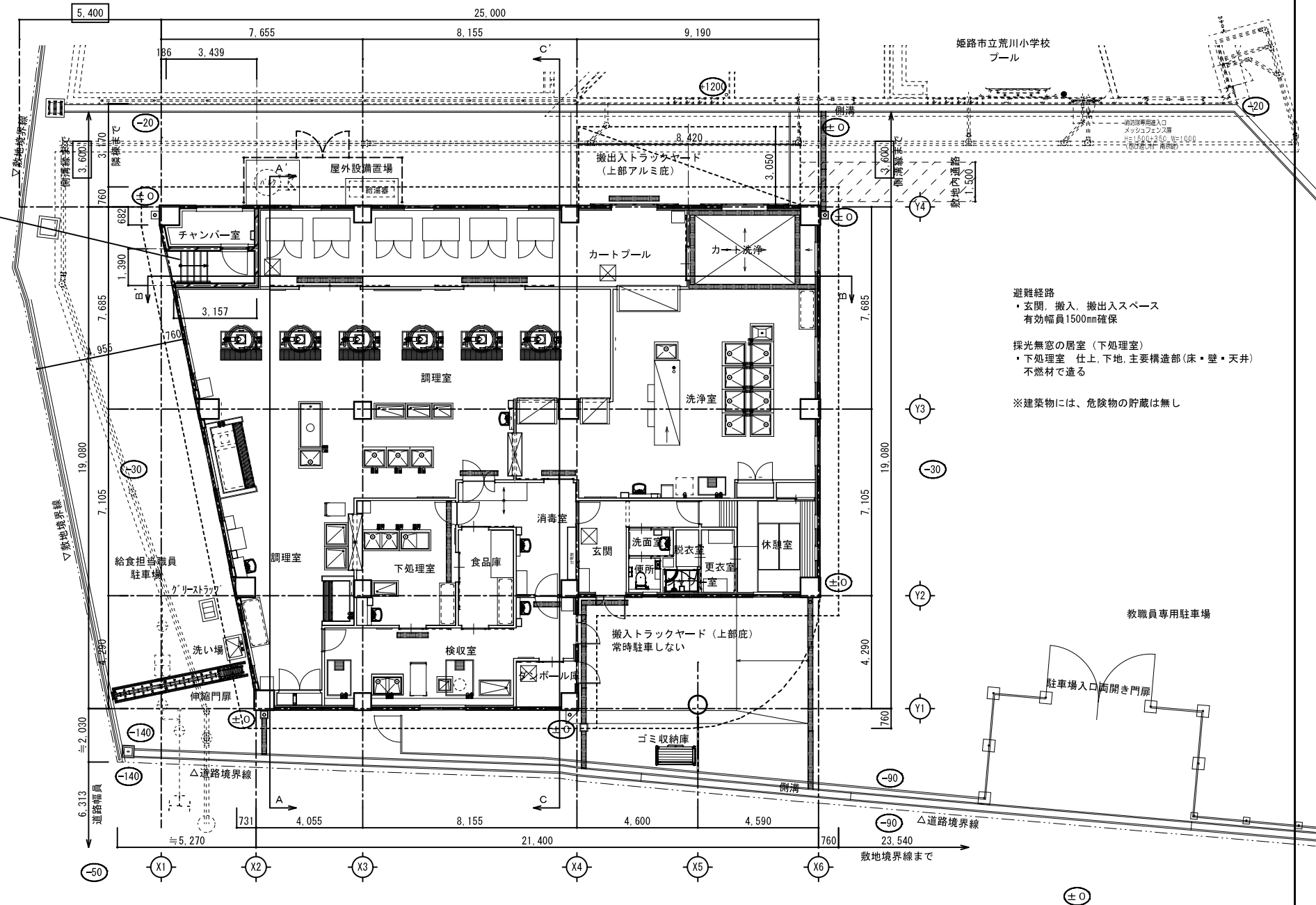
- ⑤ 自転車置場
- ⑥ 倉 庫
- ⑦ 吹き抜けの渡り廊下
- ⑧ 温 室
- ⑨ 相撲場
- ⑩ 集いの木の広場
- ⑪ パーゴラ



(北に矢印を付す)

階段仕様	
幅	1200≧750
踏	250≧150
蹴	160≧230

特殊の用途に
専用する階段
(設備機器メンテナンス)



避難経路

- ・玄関、搬入、搬出入スペース
- 有効幅員1500mm確保

採光無窓の居室(下処理室)

- ・下処理室 仕上、下地、主要構造部(床・壁・天井)
- 不燃材で造る

※建築物には、危険物の貯蔵は無し

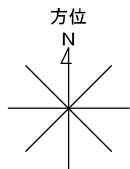
凡 例

建 物

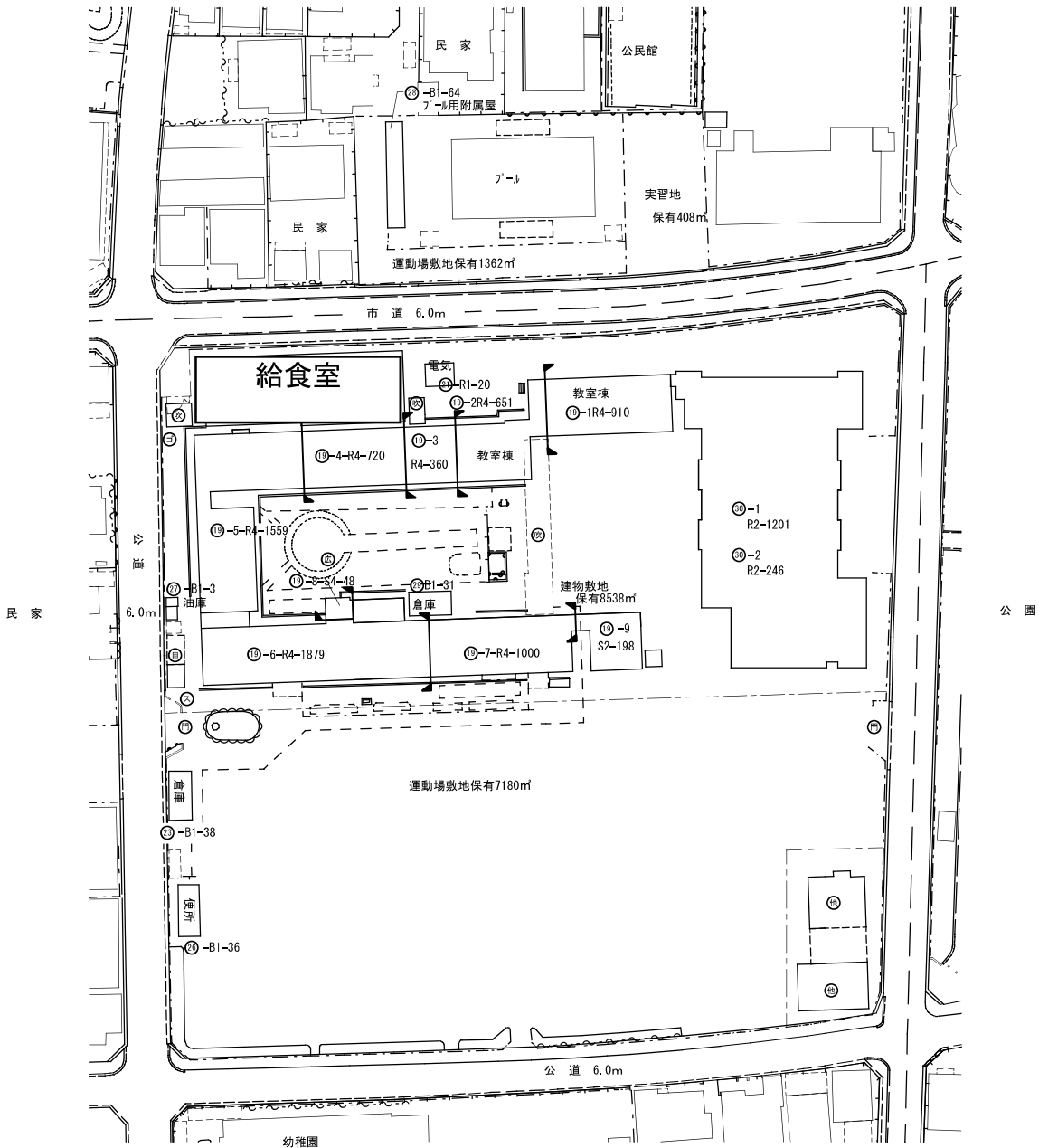
- 未 未とりこわし建物
- 危 危険建物
- 借 借用建物
- 一時 一時使用建物

建物以外の工作物

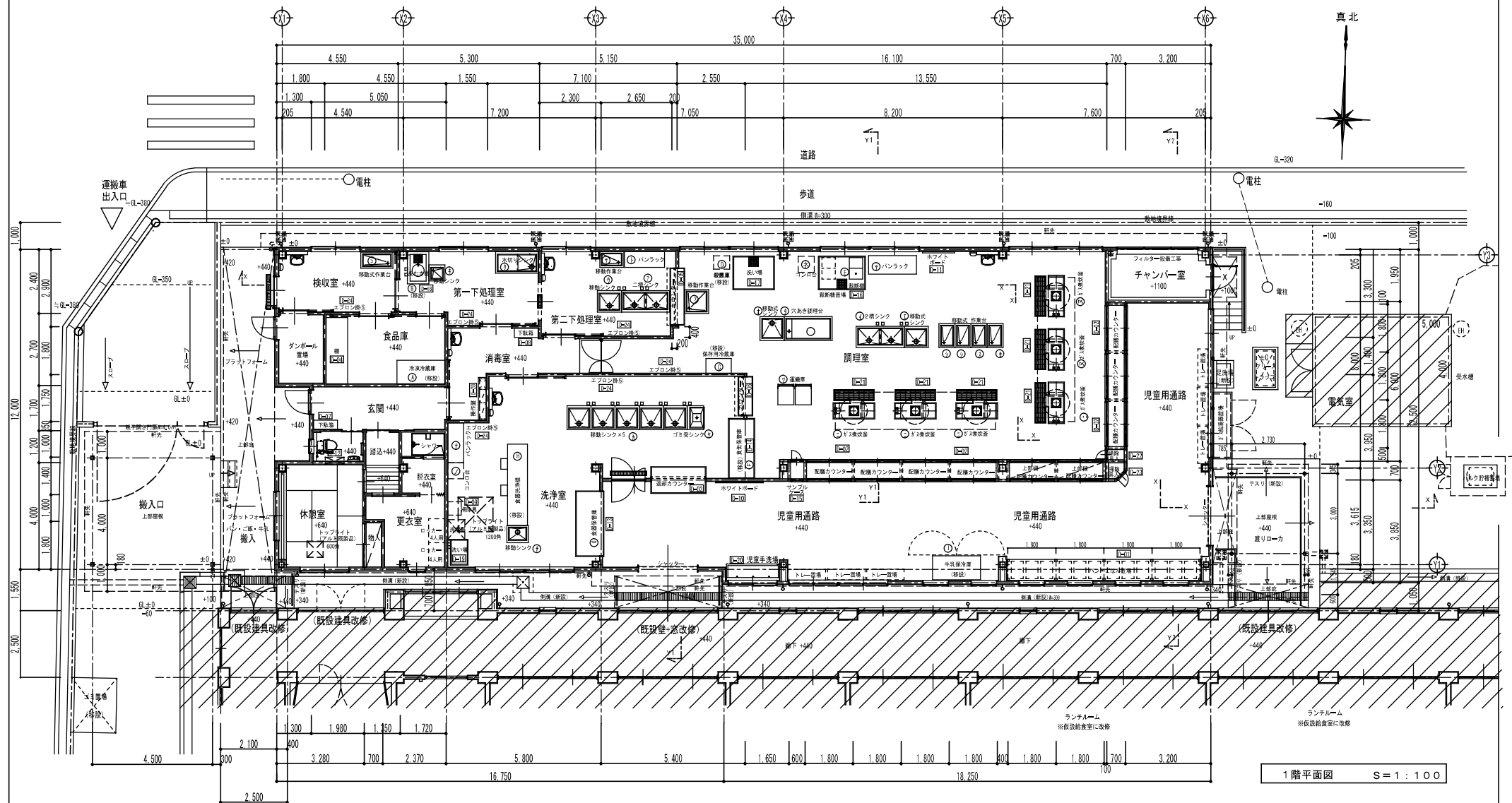
- 自 自転車置場
- 倉 倉 庫
- 吹 吹き抜けの渡り廊下
- 温 温 室
- 撲 相撲場
- ア アスレチック



(北に矢印を付す)



別紙1-4



		設計年月日 2010.02 縮尺 S=1:100	工事名称 姫路市立英賀保小学校給食室改築工事 図面名称 1階平面図	図面番号 A-014
--	--	-----------------------------------	--	---------------

令和8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	水	木	金	土	日	月	始	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木		14
5	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	日	18
6	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		22
7	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	水	木	金	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	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	始	0
9	火	水	<u>木</u>	<u>金</u>	土	日	<u>月</u>	<u>火</u>	<u>水</u>	<u>木</u>	<u>金</u>	土	日	<u>月</u>	<u>火</u>	<u>水</u>	<u>木</u>	<u>金</u>	土	日	月	火	水	<u>木</u>	<u>金</u>	土	日	<u>月</u>	<u>火</u>	<u>水</u>		17
10	<u>木</u>	<u>金</u>	土	日	<u>月</u>	<u>火</u>	<u>水</u>	<u>木</u>	<u>金</u>	土	日	月	<u>火</u>	<u>水</u>	<u>木</u>	<u>金</u>	土	日	<u>月</u>	<u>火</u>	<u>水</u>	<u>木</u>	<u>金</u>	土	日	<u>月</u>	<u>火</u>	<u>水</u>	<u>木</u>	<u>金</u>	土	21
11	日	月	火	<u>水</u>	<u>木</u>	<u>金</u>	土	日	月	火	<u>水</u>	<u>木</u>	<u>金</u>	土	日	月	<u>火</u>	<u>水</u>	<u>木</u>	<u>金</u>	土	日	月	<u>火</u>	<u>水</u>	<u>木</u>	<u>金</u>	土	日	月		19
12	<u>火</u>	<u>水</u>	<u>木</u>	<u>金</u>	土	日	<u>月</u>	<u>火</u>	<u>水</u>	<u>木</u>	<u>金</u>	土	日	<u>月</u>	<u>火</u>	<u>水</u>	<u>木</u>	<u>金</u>	土	日	<u>月</u>	<u>火</u>	<u>水</u>	終	金	土	日	月	火	水	木	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	金	土	日	月	火	水	始	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	15
2	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
3	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	14

3 学期給食開始日 1/8

終了日 3/18

給食実施予定回数 187 回

【 1 学期 66 回 (米飯 46回 パン 20回 2 学期 74 回 (米飯 53回 パン 21回) 3 学期 47 回 (米飯 36回 パン 11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		○
配送車経費	車両購入費、重量税(新規登録時)	○	
	重量税等公租公課費、法定点検・定期点検に係る費用、自賠責保険、車両維持費、燃料費、任意保険、事故発生時の代車手配に関する費用等		○
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(令和8年度:1食340円)		○
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
(荒川小学校)

No.1

品目	数量	品目	数量	品目	数量
【調理室】		柄杓（2Lステン柄一体型）	5	へら	1
ステンレスガス回転釜140L	3	柄杓（1.2Lステン柄一体型）	3	シリコンへら	2
ステンレスガス回転釜110L	2	すくい網（野菜用、ステン柄、細目）	4		
鋳物ガス回転釜110L	1	すくい網（油用、ステン荒目）	2	【下処理室】	
目盛り付き棒（釜用）	4	すくい網（油用、ステン細目）	1	水切付シンク	1
穴あき調理台	1	コンロ台	2	2槽シンク	1
移動シンク	6	調理用食缶10L	10	移動式作業台	1
固定シンク	1	調理用食缶12L	11	台車	3
パンラック	3	調理用食缶（卵用）	6	円形ザル受け台	1
台車	13	調理用食缶（肉用）	3	包丁（三徳）	2
L型運搬車	1	揚げ物用食缶	1	まな板	1
移動式円形ザル受け台	4	調理用ボウルφ13～33cm	35	はさみ	2
殺菌庫（包丁・まな板用）	1	調理用ボウル（肉用）φ30cm	3	皮むき器	5
冷凍ストッカー（保存食用）	1	たらいφ42～62cm	6	ポリザルφ18.5（ピンク）	4
フードプロセッサー	1	たらい（肉用）φ42～62cm	9	ポリザルφ18.5（ブルー深型）	1
フードプロセッサー（ガラス容器）	1	蒸し輪	1	ポリザル（小）	3
デジタル自動はかり（2kg）	1	攪拌器（大）	3	たらいφ52cm	1
上皿自動はかり（5kg）	1	攪拌器（小）	1	たらい小	3
フードスライサー	1	攪拌器（卵用）	2	清掃道具用ロッカー	1
フードスライサー刃（ユニバーサル）	1	平ざるφ60cm細目	1	包丁まな板殺菌庫	1
フードスライサー刃（せんきり刃）	1	しょうゆ用かご	2	デッキブラシ	2
フードスライサー刃（短冊刃）	1	一斗缶用漏斗	1	パンラック	1
フードスライサー刃（2枚刃）	1	一斗缶開缶器（油用）	1		
フードスライサー（ホッパー）	1	配缶用パンばさみ	5	【調理室】	
フードスライサー刃収納箱	1	置き時計（温湿度計付）	1	フードプロセッサー（プラ容器）	2
フードスライサー用スパナ	1	ガス漏れ警報器	3	計量カップ（2L）	1
包丁（三徳）	9	COセンサー	1		
まな板	5	残留塩素測定器	1		
かぼちゃカッター	1	防滴型中心温度計	4		
はさみ（配食用）	2	消火器	1		
はさみ（非汚染用）	2	扇風機（キャスター付）	3		
はさみ（汚染用）	1	扇風機（壁掛用）	2		
豆腐開封道具	5	アレルギー対応食用レードル	2		
缶切り	1	アレルギー対応食用パッキン用カゴ	2		
計量カップ（1L）	1	アレルギー配食用鍋	2		
金網ザルφ55cm（荒目・取っ手付）	3	清掃道具用ロッカー	1		
金網ザルφ38cm	4	調理用食缶12L（蓋）	5		
金網ザルφ53cm	17	卵用ザル	2		
金網ザル（小判）	1	卵用レードル	1		
ポリザルφ54cm（肉用）	2	調理用小玉	4		
ポリザルφ25cm（肉用）	3	味見用皿	10		
スパテラ	6	味見用スプーン	11		
シリコンゴムベラ	5	穴あきナイロンスプーン	2		

※数量は、令和8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
(荒川小学校)

No.2

品目	数量	品目	数量	品目	数量
【洗浄室】		【検収室】		【児童用食器具類】	
食器消毒保管庫	1	台車	6	食缶14 L	37
食缶消毒保管庫	2	検収用学校印	1	四角缶大	40
食器洗浄機	1	赤外線放射温度計	1	四角缶小	40
食器洗浄機受けシンク	1	ごみ計量用デジタルはかり	1	(食器) 大ボウル	1,261
移動シンク	12	上皿自動はかり (20kg)	1	(食器) 小ボウル	1,259
移動シンク (荒ごみ取り用)	1	球根皮剥機	1	(食器) 深皿	1,247
パンラック	1	球根皮剥機用シンク	1	食器かご	43
清掃道具用ロッカー	1	水切り付きシンク	1	トレイ	1,277
ごみ計量用デジタルはかり	1	消火器	1	トレイかご	42
アルミボウルφ18cm (洗剤用)	2	L型運搬車	2	箸	1,287
検収用学校印 (牛乳受取用)	1	清掃道具用ロッカー	1	箸かご	43
赤外線放射温度計 (牛乳受取用)	1	作業台	1	スプーン	1,225
温湿度計付時計	1			しゃもじ	80
台車	7	【休憩室】		パンばさみ	51
洗濯機	1	更衣ロッカー (3人用)	2	おたま (大)	43
扇風機 (壁かけ用)	2	掃除機	1	おたま (小)	59
		座敷机	1	おたま (豆)	43
【配膳室】		ホットカーペット	1	スプーン返却用のかご	3
牛乳保冷库	3	敷き布団	1	アレルギー対応食用保温容器	13
掃除道具ロッカー	1	木製2段ラック	1	アレルギー対応食用トレイ(メロン)	12
		レターケース	2	その他カゴ	3
【食品庫】		ごみ箱	2	蓋用カゴ	4
冷凍冷蔵庫	1	壁掛け時計	5	給食室用食缶	2
パンラック	1	更衣ロッカー (6人用)	1	スプーンフック	45
温湿度計	1			パンばさみ (平)	60
		【カートプール】		【その他】	
		コンテナ車	6	スポットクーラー	1
		掃除道具入	1	脚立	1
		消火器	1	衣装ケース (引き出し)	6
		ちりとり	1	衣装ケース (ふた付き)	1
				掃除機	1
				高圧洗浄機	1
				ごみ箱	11
				3段ケース	1
				4段ケース	1
				消火器 (入口)	1
				消火器 (洗浄室)	1

※数量は、令和8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
(英賀保小学校)

No.3

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（千切り刃）	1
学校印	1	ステンレスガス回転釜110L	4	フードスライサー刃（ユニバーサル）	1
前日解凍印	1	鋳物ガス回転釜110L	2	フードスライサー刃（短冊刃）	1
掃除用具ロッカー	1	目盛り付き棒（釜用）	2	殺菌庫（包丁・まな板用）	1
台車	1	2層シンク	1	冷凍ストッカー（保存食用）	1
ちりとり	1	移動シンク	4	ワイパー（調理台・シンク用）	2
デジタル自動はかり	1(50kg)	パンラック	1	上皿自動はかり（10kg）	1
デッキブラシ	1	L型運搬車	1	豆腐開封道具	4
ほうき	1	台車	8	包丁（三徳）	5
モップ	1	コンロ台	2	まな板	5
ワイパー（床用）	2	穴あき調理台	1	はさみ（配食用）	3
赤外線放射温度計	2	移動式円形ザル受け台	4	はさみ（非汚染用）	5
レターケース	1	衣装ケース（引き出し）	4	はさみ（汚染用）	3
		衣装ケース（ふた付）	1	缶切り	2
【下処理室】		椅子	4	番じゅう	2
2層シンク	1	かぼちゃカッター	1	掃除用具ロッカー	1
衣装ケース（引き出し）	1	調理用食缶	18	ちりとり	1
衣装ケース（ふた付）	1	調理用食缶（卵用）	4	ほうき	1
移動シンク（ピーラー用）	1	たらい	10	デッキブラシ	2
皮むき器	4	たらい（肉用）	3	ゴミ箱	3
球根皮剥機	1	ボウル	34	油用漏斗	1
扇風機（壁掛け）	1	ボウル（肉用）	5	油用食缶	1
台車	2	ポリザル（汚染用）	2	蒸し板	1
たらい（プラ）	1	金網ザル（取っ手なし）	20	ワイパー（床用）	3
はさみ（汚染用）	1	スパテラ	7		
パンラック	1	杓（ステンレス一体型）	11		
ポリペール	2	ゴムベラ	5		
レターケース（はさみ入れ）	1	スプーン	5		
固定シンク（作業台付）	1	パンばさみ	16		
包丁（三徳）	1	攪拌器	4		
物干し	1	攪拌器（卵用）	1		
L型運搬車	1	扇風機（壁掛け）	2		
		扇風機（キャスター）	2		
【食品庫】		デジタル自動はかり	1		
温湿度計	1	時計	2		
冷凍冷蔵庫	1	温湿度計	2		
脚立	1	警報機（ガス）	1		
		残留塩素測定器	1		
		COセンサー	2		
		消火器	2		
		バケツ	1		
		フードプロセッサー	2		
		フードスライサー	1		

※数量は、令和8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
(英賀保小学校)

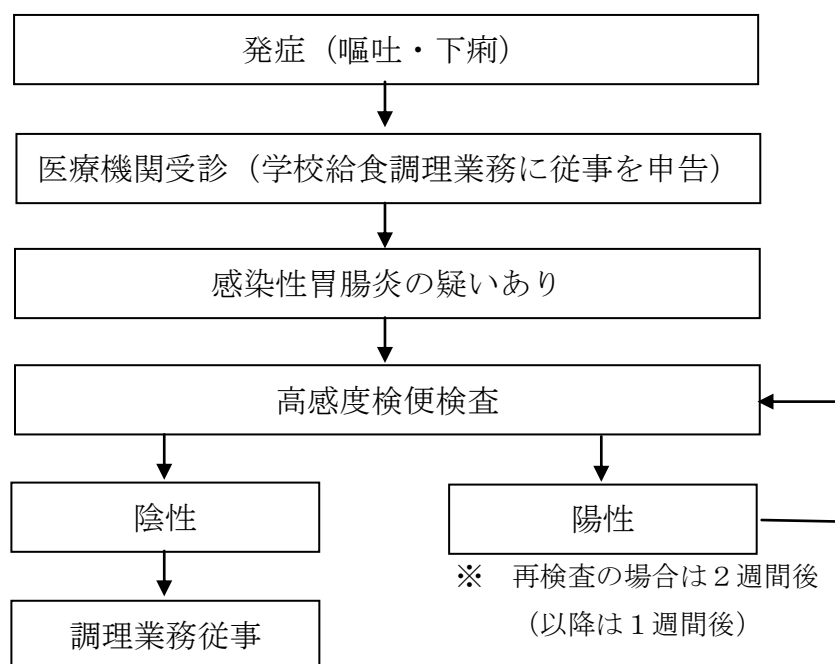
No.4

品目	数量	品目	数量	品目	数量
【洗浄室】		【休憩室】		【児童用食器具類】	
食缶消毒保管庫	1	かご	2	おたま（豆）	28
食器消毒保管庫	1	更衣ロッカー（2人用）	2	おたま（小）	28
食器洗浄機	1	更衣ロッカー（3人用）	1	おたま（大）	28
扇風機（壁掛け）	3	掃除機	1	かご	26
台車	1	こたつ	1	しゃもじ	54
パンラック	1	こたつ布団	1	食缶（8L）	26
移動シンク	11	ホワイトボード	1	食缶（10L）	13
受けシンク	1	レターケース	1	食缶（12L）	15
お盆ラック	5	電気ポット	1	食器類（箸、トレイ含む）	各950
ワイパー（調理台・シンク用）	1	壁掛け時計	1	パンばさみ	54
食缶（10L）	3			除去食用容器	6
ボウル（ポリ）	3	【段ボール庫】		除去食用トレイ	6
金網ザル（取っ手なし）	6	長机	1	パン皿（新品）	10
衣装ケース（引き出し）	2	ごみ用L型運搬車	1	小食器（新品）	10
机（児童用）	1	コードリール	1	大食器（新品）	10
物干し	1	掃除用ホース	1		
石けん入れ容器（ステンレス）	1			【消毒室】	
掃除用具ロッカー	1	【トイレ】		消火器	1
ほうき	1	ごみ箱	1		
モップ	1	棚	1	【その他】	
デッキブラシ	2	汚物入れ	1	包丁（三徳） 新品	1
ワイパー（床用）	3			包丁（三徳） 中古	10
消火器	1			すくい網（細目）	3
ごみ箱	2			すくい網（粗目）	1
洗濯機	1			肉用バット	3
				おたま大	5
【児童用通路】				はさみ	2
牛乳保冷库	2			シリコンベラ	2
衣装ケース（ふたなし）	2				
すのこ	4				
牛乳ケース（1年生用）	10				
スポットクーラー	1				
ポリペール	4（内ふたなし）				
ちりとり	1				
モップ	3				
モップ絞り器	1				
消火器	2				

※数量は、令和8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）

