

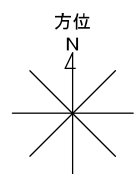
凡 例

建 物

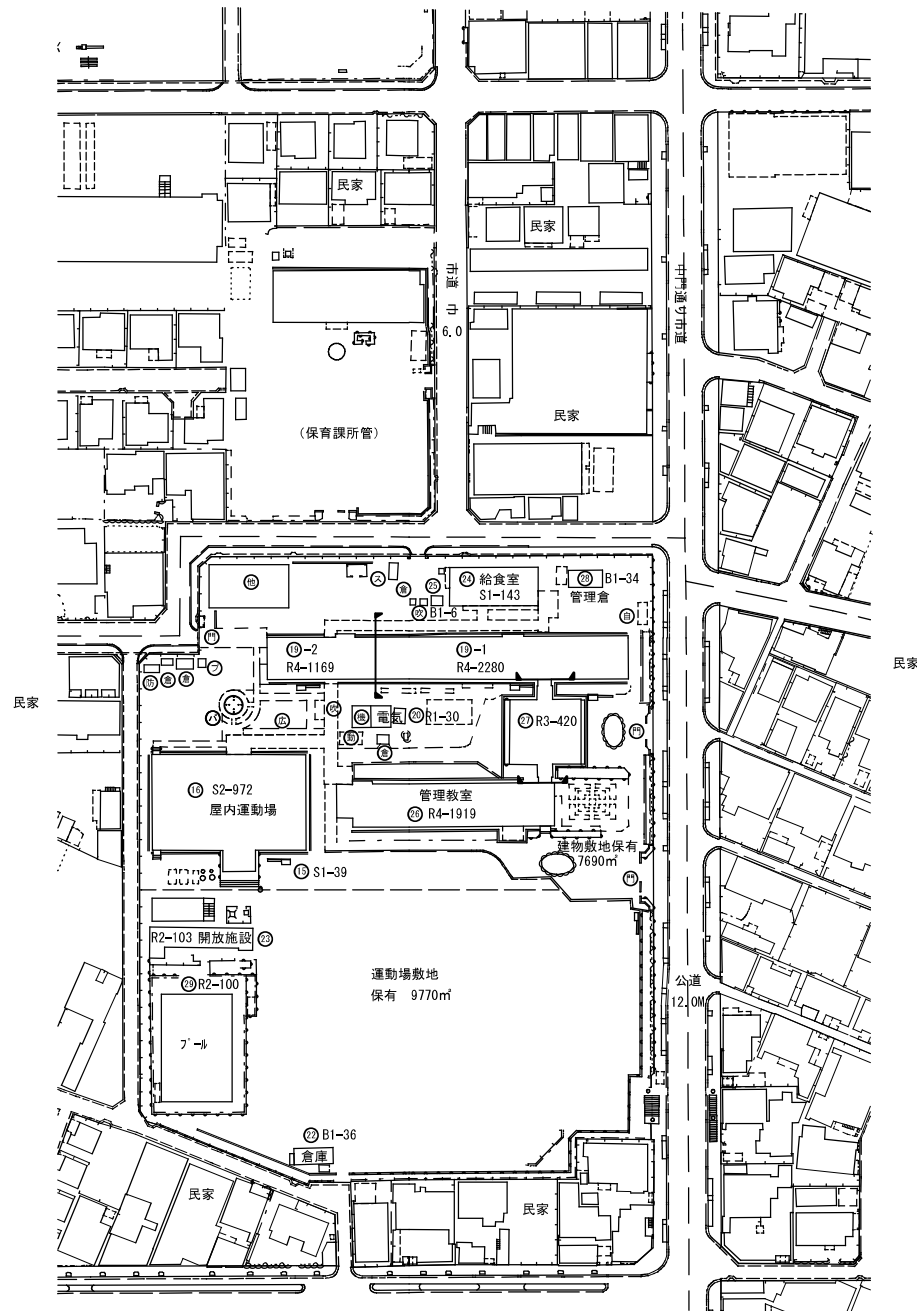
- ① 未とりこわし建物
- ② 危険建物
- ③ 借用建物
- ④ 一時使用建物

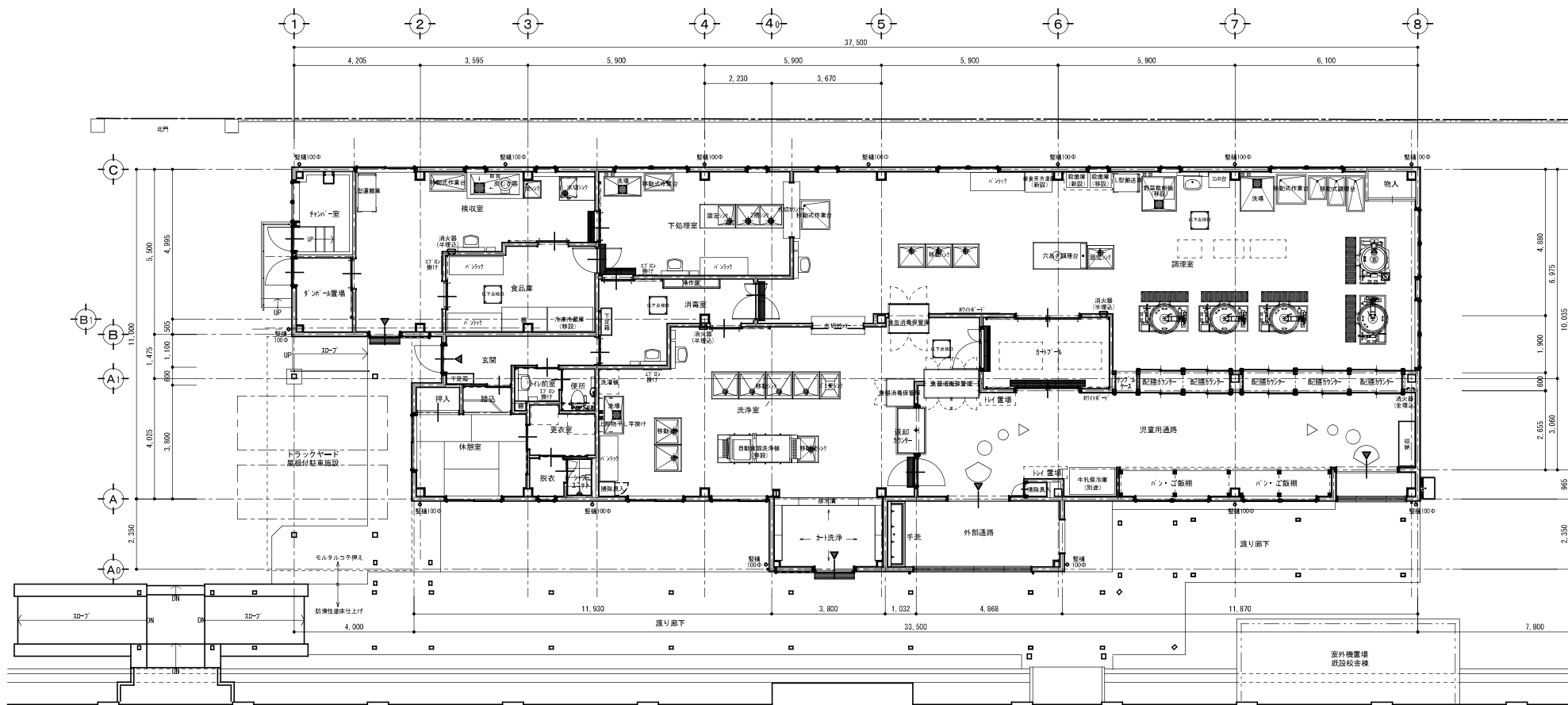
建物以外の工作物

- 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)





給食室平面図 S = 1 : 100



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
(広畑小学校)

No.1					
品目	数量	品目	数量	品目	数量
【検収室】		【調理室】		野菜裁断機刃（細千切り刃）	1
学校印	1	ステンレスガス回転釜110L	4	野菜裁断機刃（ささがき刃）	1
赤外線放射温度計	1	鋳物ガス回転釜100L	1	野菜裁断機刃（ユニバーサル刃）	1
L型運搬車	1	目盛り付き棒（釜用）	4	野菜裁断機刃（短冊刃）	1
時計	1	移動シンク	4	殺菌庫（包丁・まな板用）	1
はさみ	2	パンラック	1	冷凍ストッカー（保存食用）	1
ほうき	1	L型運搬車	1	包丁（三徳）	3
5段ケース	1	台車	9	まな板	5
固定台	1	穴あき調理台	1	デジタル自動はかり(5kg・大)	1
台車	1	移動式円形ザル受け台	2	デジタル自動はかり(小)	1
ちりとり	1	調味料台（ステンレス）	1	調理用食缶	4
球根皮剥き機	1	すのこ台車	1	調理用食缶（卵用）	2
移動式ピーラー用シンク	1	扇風機（キャスター）	2	スプーン（卵用）	1
体重計	1	温湿度計	1	パンばさみ（平・配食用）	2
プラケース	2	壁掛け時計	2	扇風機	1
ゴミ箱	1	警報機（ガス）	2	攪拌器（大）	1
水切りシンク	1	残留塩素測定器	1	攪拌器（中）	1
水切りワイパー	1	COセンサー	1	攪拌器（小・サラダ用）	1
スポンジ	1	衣装ケース	5	攪拌器（卵用）	1
工具	1	3段ケース（小）	1	ガスコンロ台	1
グリストラップ用掃除用具	1	3段ケース（大）	1	たらい（大）	1
廃油用台車	1	ホワイトボード	1	たらい（中）	1
		セロハンテープ	1	ボウル（小・魚用）	1
【段ボール室】		ゴミ箱	3	食缶（肉用）	1
ゴミペール	1	モップ	1	食缶（魚用）	1
プラかご	1	ほうき	1	ボウル（小・卵用）	1
バケツ	1	ワイパー（床用）	1	ホース（肉用）	1
		スポンジ（床用）	1	ホース（魚用）	1
【下処理室】		プラケース	10	調味料ボウル（大）	1
シンク	1	洗剤置きラック	1	調味料ボウル（中）	1
台車	1	アルコールスプレー	2	調味料ボウル（小）	1
はさみ	1	蒸し台	1	ステンレススパテラ（ののじ）	1
皮むき器	3	たらい（小）	2	すくい網取っ手（長）	1
パンラック	1	たらい（肉用・大）	1	すくい網取っ手（短）	1
ポリザル	5	たらい（肉用・小）	1	ホース（サラダ用）	1
まな板	1	たらい（魚用）	1	水マス	1
包丁（三徳）	2	ボウル（特大）	2	ホース（調理用）	1
トレイ（包丁入れ）	1	ボウル（大）	7	こし網	2
トレイ（ピーラー入れ）	1	ボウル（中）	4	攪拌器（魚用）	1
プラケース	4	ボウル（小）	6	攪拌器（肉用）	1
時計（壁掛け）	1	ボウル（肉用・大）	1	中心温度計	4
ボウル	2	ボウル（肉用・中）	1	中心温度計置き皿	3
ゴミ箱	1	ボウル（肉用・小）	1	中心温度計ケース	4
水切りシンク	1	ボウル（魚用・大）	2	すくい網（細目・小）	1
3段ケース	1	ざる（大）	4	スパテラ	3
プラたらい	4	ざる（中）	3	杓（ステンレス一体型・大）	4
たらい	1	ポリざる（大）	1	杓（ステンレス一体型・小）	2
取っ手付きボウル	1	ポリざる（肉用・大）	1	ゴムベラ（大）	2
取っ手付きザル	1	ポリざる（肉用・小）	1	ゴムベラ（中）	1
		ポリざる（魚用・大）	1	ゴムベラ（小）	1
		ポリざる（魚用・小）	1	スプーン	4
		フードプロセッサー	1	豆腐開封道具	2
		野菜裁断機	1	はさみ	3

※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
(広畑小学校)

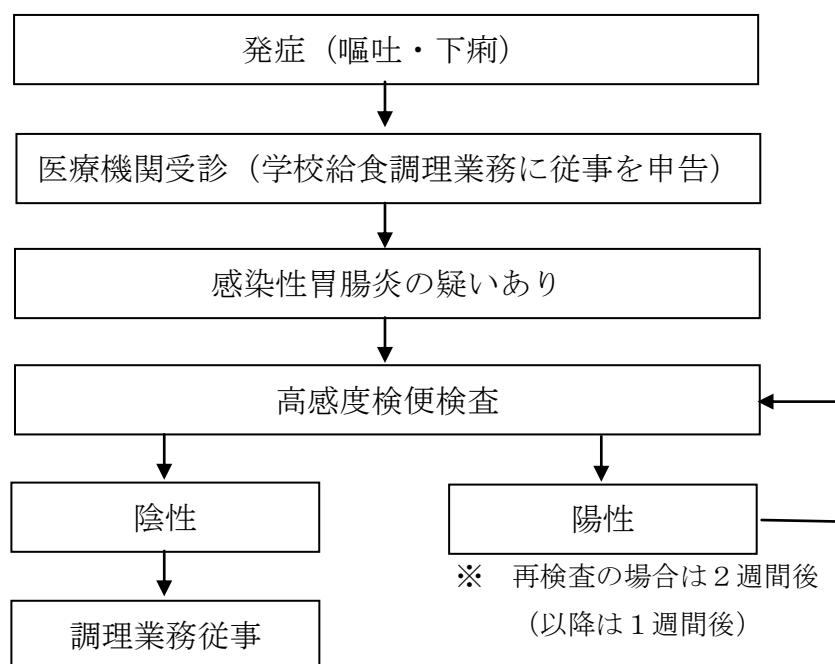
No.2					
品目	数量	品目	数量	品目	数量
はさみ（汚染用）	2	【洗浄室】		【食品庫】	
缶切り	1	食缶消毒保管庫	2	温湿度計	1
ステンレス皿（調味料等用）	1	食器消毒保管庫	1	冷凍冷蔵庫	1
開缶器	1	食器洗浄機	1	衣装ケース	2
油用漏斗	1	台車	5	プラケース	2
すくい網（パンチ）	1	移動シンク	6	パンラック	2
すくい網（細目・大）	1	受けシンク	2		
すくい網（亀甲）	1	お盆ラック	2	【休憩室】	
油用食缶	1	乾湿両用掃除機	1	掃除機	1
油用食缶ふた	2	時計（壁掛け）	1	テーブル	1
筒洗い	1	石けん入れ容器（プラ）	1	壁掛け時計	1
かぼちゃカッター	1	ワイパー（床用）	1	ケース	1
はさみ（配食用）	2	スポンジ（床用）	1	レターケース（6段）	1
ポット	1	ごみ箱	1	ホットカーペット	1
ポット置き	1	バケツ	3	カーペット	1
		プラスチックケース	2	3段ラック	2
【予備】		洗剤用ボウル	4	ごみ箱	1
スプーン	10	温湿度計	1	セロテープ	1
しゃもじ	3	シャワーヘッド	1	更衣ロッカー（3人用）	1
除去食用容器（新品）	2	モップ	1	更衣ロッカー（2人用）	1
かご（トレイ）	1	モップしぼり機	1	レターケース（4段）	1
パンばさみ（ギザ）	1	パンラック（3段ラック）	1		
スプーン通し	2	扇風機（壁掛け）	2	【玄関】	
除去食用トレイ	2	収納ケース	7	ほうき	1
		洗濯機	1	ちりとり	1
【児童用食器具類】					
おたま（豆）	13	【児童用通路】		【コンテナ室】	
おたま（小）	13	牛乳保冷库	1	扇風機（移動式）	2
おたま（大）	13	学校印	1	コンテナ	2
かご（食器、トレイ）	24	スリッパ	2		
はしかご	14	赤外線放射温度計	1		
しゃもじ	26	台車	2		
食缶（6L）	12	プラスチックケース	3		
食缶（10L）	12	ちりとり	1		
パンばさみ	26	水切りワイパー	1		
除去食用容器	4	ほうき	1		
除去食用トレイ	5				
ボウル	12	【消毒室】			
ボウル（小）	12	ごみ箱	1		
除去食用おたま	1	シューズラック	1		
道具・蓋用かご	2	救急箱	1		
除去食用なべ	1	粘着ローラー	1		
		職員用冷蔵庫	1		
【トイレ】		食器乾燥機	1		
ごみ箱	1				
汚物入れ	1	【外】			
ごみ箱（前室）	1	ごみ用運搬車	1		

上記のほか、南大津小学校への給食配送に必要な食缶、食器類、配膳・運搬用具等は別途、市で整備する。

※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）

