

(資料1-1) 厨房機器一覧

区分	図面 番号	品 名	型 式	寸 法			数量	備考
				間口	奥行	高さ		
検 収 ・ 下 処 理 エ リ ア	1	片袖運搬車	L1-97DA	950	700	850	10	
	2	蒸気式食器消毒保管機	SW-3002	2680	950	1890	1	
	3	菜根皮剥機	P-82W	655	860	990	2	
	4	シュート					2	
	5	水切2槽シンク	PS-1878DA-L	1800			1	
	6	台押	MTX-150	350	751	720	2	
	7	プレハブ冷蔵庫	カートイン式	1900	6300	2500	1	
	8	プレハブ冷蔵庫	カートイン式	1900	6300	2500	1	
	9	エレクターシェルフ	スーパー	1520	610	1590	14	棚4段
	10	エレクターシェルフ	スーパー	1220	610	1590	5	棚4段
	11	エレクターシェルフ	スーパー	920	610	1590	1	棚4段
	12	根菜シュート		1800	600	900	1	
	13	移動式調理台	TK-129MDA	1200	900	850	3	
	14	3槽シンク	S3-309VDA	3000	900	850	3	
	15	調理台	TK-129DA	1200	900	650	3	
	16	粉碎流し台	WSS-150	1500	750	900	1	
	17	蒸気式器具用消毒保管機	SWK-2002	2014	950	1890	1	
	18	パンラック	PL-9684YDA	900	600	1800	1	
	19	包丁・まな板殺菌庫	KT-53H	850	610	1360	2	
	20	水切2槽シンク	PS2-187BDA-L	1800	750	850	1	
	21	片袖運搬車	L1-67DA	600	700	850	3	
	22	冷凍庫	MDF-U536					
	23	根菜洗浄機		1320	870	770	1	
	24	2槽シンク	S2-187BDA	1800	750	850	1	
	25	作業台	TK-127BDA	1200	750	850	1	
	26	ロッカー (5着分)	KD-1特	1000	550	1750	1	
	27	ロッカー (20着分)	KD-3特	2430	550	1750	2	
	28	靴箱 (8足分)	KD-1特	1000	550	1750	1	
	29	靴箱 (16足分)	KD-2特	1400	550	1750	2	
	30	プレハブ冷蔵庫	カートイン式	2300	6300	2500	1	
サ ラ ダ エ リ ア	31	作業台	TK-97BDA	900	750	850	1	
	32	2槽シンク	S2-157BDA	1500	750	850	1	
	33	蒸気式器具用消毒保管機	SWK-2002	2014	950	1890	1	
	34	作業台	TK-187BDA	1800	750	850	1	
	35	真空冷却器	CM-100DM	1350	1620	2395	1	
		チーラー	MCA-250A	1500	500	1445	1	室外機
	36	アームミキサー	AWA-100	1763	1763	1400	1	
	37	リング割芯取機	HK-94	680	680	1275	1	
	38	移動台	TK-127MSDA	1200	750	850	2	
	39	プレハブ冷蔵庫 (冷凍)	カートイン式	3000	4300	2500	1	
	40	移動ラック		1250	650	1500	6	
	41	プレハブ冷蔵庫 (冷凍)	カートイン式	3000	900	2500	1	
42	冷凍庫		1800	800	1890	1	両扉式	
調 理 エ リ ア	43	食材運搬車	L1-1570DWA	1500	700	900	3	
	44	冷凍庫	HR-180P	1800	800	1890	1	
	45	片袖運搬車	L1-97DA	950	700	900	4	
	46	高速度ミキサー	MX-45特	500	370	930	1	
	46	高速度ミキサー	MX-45特	500	370	930	1	
	47	プレート殺菌庫	KT-55H	850	610	1360	1	H30交換済み?
	47	プレート殺菌庫	KT-55H	850	610	1360	1	
	48	ライスポイラー	KS2D2-50	1685	1200	2070	8	
	49	配缶台	TK-127MSDA-S特	1200	750	400	8	
	50	フードカッター	FC-27D	520	440	480	1	
	51	置台	TK-97DA	900	750	600	1	
	52	ステンレスガス回転窯	KGSD2-L40	1600	1190	1925	3	
	53	移動台	TK-127MSDA	1200	750	850	2	
	54	2槽シンク	S2-157BDA	1500	750	850	2	
	55	作業台	TK-137BDA	1300	750	850	2	
56	エアオーブスチーム	5714-2-10	890	928	1958	2		
57	移動台	TK-127MSDA	1200	750	850	3		

(資料1-1) 厨房機器一覧

区分	図面 番号	品名	型式	寸法			数量	備考	
				間口	奥行	高さ			
調理 エリア	58	ガス連続フライヤー	AT-50D	5120	1222	1535	1		
	59	油切りコンベヤー	OT-17C	1845	700	800	1		
	60	受台	TK-127MSDA-S	1200	750	650	1		
	61	移動パンラック	PL-12756MDA	1200	750	1500	2		
	62	食油濾過機	HPF-20	910	630	680	1		
	63	水切台付1槽シンク	PS1-127BDA-R	1200	750	850	1		
	64	ガス式食器消毒保管機	GW-1001S-B	1222	950	1800	1		
	65	器具消毒保管機	EWK-2002	2014	950	1890	2		
	66	パンラック	PL-15874YDA	1500	750	1800	1		
	67	2槽シンク	S2-159DA-S	1500	900	850	2		
	68	調理台	TK-159DA	1500	900	850	2		
	69	電動缶切機	1000型	230	450	388	1		
	70	置台	TK-167DA特	1600	750	600	2		
	71	フードスライサー	FS-44	720	955	1170	1		
		フードスライサー	FS-45	685	1100	1230	1		
	72	サイノ目切り機	DC-80	390	565	820	1		
	73	切さい機用置台		2350	1600	600	1		
	74	フードスライサー置台	TK-239FSD	2350	900	600	1		
	75	蒸気式蒸庫	SSH-10D	1300	1050	1930	2		
	前処理・洗 浄・残菜 処理 エリア	101	移動台	TK-157MSDA-S	1500	750	650	3	
		102	食缶前処理機	WPC-36D特	4600	1200	2380	1	
		103	システム食缶洗浄機	WSC-35W特	6360	1645	2060	1	
		104	スラットコンベア		5400	500	700	2	
		105	スラットコンベア		20400	500	600	1	
		106	スラットコンベア		4500	500	600	1	
107		蒸気式棚昇降食缶消毒保管機	SSW-110特	5530	1000	2630	2		
108		蒸気式棚昇降食缶消毒保管機	SSW-80特	4180	1000	2630	1		
109		蒸気式棚昇降食缶消毒保管機	SSW-50特	2770	1000	2630	1		
110		集中管理制御ユニット	SCU-特	600	1000	2630	1		
111		自動食器浸漬機	WPS-08特	3455	1480	800	1		
112		ブリッジテーブル		600	500	40	2		
113		自動食器供給装置	WDF-40				2		
114		システム食器洗浄機	WSK-350L(特)	5670	1290	2400	2		
115		自動食器整理装置	WDS-40U				2		
116		移動台	TK-95MDA-S	900	500	650	2		
117		ローラーコンベア	ドライ仕様	15500	500	800	1		
118		作業台	TK-127DA	1200	750	850	2		
119		3槽シンク	S3-247DA	2400	750	850	1		
120		連続式コンテナ洗浄機	WAC-60	6000	2060	3480	1		
121		コンテナ搬送コンベア	WCC-55	12600	2060	650	1		
122		コンテナ	6クラス用				3		
122		コンテナ	6クラス用				9		
123		コンテナ	6クラス用				5		
124		棚回転式食器消毒保管機	RAS-22特	3400	1300	4030	3		
125		厨芥脱水機	WSM-501	1200	620	1310	1		
126		調整タンク	WST-500	1330	1000	1680	1		
127		保冷用食缶	AIHOT	380	300	150	150		
128		自動食器浸漬機	WPS-2100	3930	1480	800	1		
129		コンテナ	4クラス用				1		
130		ガス式食器消毒保管機	GS-501S-B	1222	550	1800	1		
131		ブレハブ冷蔵庫	カートイン式	2100	2200	2500	1		
132		ブレハブ冷蔵庫	カートイン式	3100	2200	2500	1		
133		移動台	TK-97MDA	900	750	850	3		
134		移動台	TK-167MDA	1600	750	850	1		
135		1槽シンク	S1-97BDA	900	750	850	1		
136	置台	TK-97BDA	900	750	850	1			
ボ イ ラ ー	137	蒸気ボイラー				1			
	138	蒸気ボイラー				1			

## (資料2) 提供校数及び食数

学校名	所在地	給食時間	学級数	配缶数	児童・生徒数	職員数	計	コンテナ数
富隈幼稚園	霧島市隼人町真孝	12:00 ~ 12:35	3	3	29	8	37 食	1
小浜小学校	霧島市隼人町小浜	12:25 ~ 13:05	4	5	33	11	44 食	1
小野小学校	霧島市隼人町小田	12:20 ~ 13:05	8	9	214	20	234 食	2
富隈小学校	霧島市隼人町真孝	12:05 ~ 12:50	19	20	650	46	696 食	4
宮内小学校	霧島市隼人町神宮	12:25 ~ 13:10	17	18	531	40	571 食	3
中福良小学校	霧島市隼人町真孝	12:20 ~ 13:00	3	2	9	7	16 食	1
日当山小学校	霧島市隼人町姫城	12:30 ~ 13:15	23	24	703	47	750 食	4
隼人中学校	霧島市隼人町真孝	12:45 ~ 13:15	23	24	813	65	878 食	4
日当山中学校	霧島市隼人町姫城	12:35 ~ 13:05	9	10	328	27	355 食	2
合計			109	115	3,310	263	3,544 食	22

※令和6年度推定値（令和6年度10月1日現在）

(資料3) 配送計画

隼人学校給食センター配送計画

【1号車】 (2t車)

配送区分	出発時刻	到着時刻	種別	コンテナ数
センター ～ 宮内小	11:00	11:15	配送	4
宮内小 ～ 中福良小	11:20	11:40	配送	1
中福良小 ～ センター	11:45	12:00	配送	0
センター ～ 中福良小	13:10	13:35	回収	0
中福良小 ～ 宮内小	13:40	14:00	回収	1
宮内小 ～ センター	14:05	14:20	回収	4

【2号車】 (2t車)

配送区分	出発時刻	到着時刻	種別	コンテナ数
センター ～ 幼稚園	11:00	11:20	配送	4
幼稚園 ～ 小野小	11:25	11:30	配送	3
小野小 ～ 小浜小	11:40	11:45	配送	1
小浜小 ～ センター	11:33	12:00	配送	0
センター ～ 幼稚園	13:03	13:30	回収	0
幼稚園 ～ 小野小	13:34	13:39	回収	1
小野小 ～ 小浜小	13:59	14:04	回収	3
小浜小 ～ センター	13:43	14:03	回収	4

【3号車】 (2t車)

配送区分	出発時刻	到着時刻	種別	コンテナ数
センター ～ 富隈小	11:00	11:20	配送	4
富隈小 ～ センター	11:25	11:45	配送	0
センター ～ 日当山中	11:45	11:50	配送	2
日当山中 ～ センター	11:55	12:00	配送	0
センター ～ 日当山中	13:30	13:35	回収	0
日当山中 ～ センター	13:40	13:45	回収	4
センター ～ 富隈小	13:50	14:10	回収	0
富隈小 ～ センター	14:15	14:35	回収	2

(資料3) 配送計画

【4号車】 (3t車)

配送区分	出発時刻	到着時刻	種別	コンテナ数
センター ～ 日当山小	11:00	11:20	配送	4
日当山小 ～ センター	11:25	11:30	配送	0
センター ～ 隼人中	11:40	11:45	配送	4
隼人中 ～ センター	11:33	12:00	配送	0
センター ～ 日当山小	13:03	13:30	回収	0
日当山小 ～ センター	13:34	13:39	回収	4
センター ～ 隼人中	13:59	14:04	回収	0
隼人中 ～ センター	13:43	14:03	回収	4

(資料4) 業務負担表

区分	業務内容	市	受託者
給食管理	献立作成	○	
	栄養指導	○	
	給食数等必要な事項の連絡	○	
	実施献立表、調理指示書の作成	○	○
	給食費管理業務	○	
	検食の実施・評価	○	
	調理従事者の個人別健康観察報告書の記入		○
	調理従事者の個人別健康観察報告書の確認	○	○
調理作業	作業工程表、作業動線図の作成・報告		○
	作業工程表、作業動線図の確認	○	
	調理業務（特別給食・アレルギー対応等含む）		○
	調理の検査（中間及び出来上がり検査）	○	
	配缶業務及び食缶のコンテナへの積み込み業務		○
	食器のコンテナへの積み込み（隼人センター）		○
	食器・食缶・調理用器具類等の洗浄・消毒		○
	コンテナの洗浄・消毒		○
食材管理	食材の選定・発注・購入	○	
	食材の点検・検収・出納事務	○	○
	食材の保管・在庫管理		○
残菜等の処理	給食の残食の計量		○
	廃棄物の集積・管理		○
	廃棄物の処理	○	
施設等の管理	給食施設の開錠・施錠	○	○
	ボイラー運転管理		○
	給食施設及び設備の日常点検		○
	給食施設及び設備の維持・修繕・更新	○	
	使用物品等の管理・保守		○
業務管理	調理従事者勤務の勤務管理		○
	調理従事者業務分担の決定		○
	調理従事者業務分担の確認	○	
	配送・回収基本計画の作成	○	
	配送・回収基本計画変更の指示	○	

(資料4) 業務負担表

区分	業務内容	市	受託者
衛生管理	衛生面の順守事項の作成	○	
	食材料の衛生管理		○
	施設・設備（調理器具・食器等）の清掃等		○
	調理従事者の衣服等の清潔保持		○
	衛生管理チェックリスト（日常点検票）の作成・報告		○
	腸内細菌検査（月2回）の実施及び報告		○
	腸内細菌検査（月2回）の確認	○	
	保存食及び検査食の保存（原材料及び調理済食品）		○
	生産物賠償責任保険及び施設損害責任保険の加入		○
研修等	従事者等に対する研修		○
労働安全衛生	従事者の健康管理、定期健康診断の実施及び報告		○
	労災事故防止対策の策定		○
	労災保険等の加入		○
配送・回収	給食の配送・回収（配送車へのコンテナ積み込み作業含む）及び 配送計画・安全管理・運行記録	○	

## (資料5) 経費負担区分

項目	内容	市	受託者
施設・厨房設備類	建設施設・厨房設備機器及び付帯設備	○	
設備等維持費	施設・厨房設備類・厨房内備品類、メンテナンス・修繕等	○	
厨房内備品類	コンテナ、移動台、作業台、移動シンク、掃除用具入れ、L型運搬車、台秤、残留塩素計、中心温度計、電池等	○	
光熱水費	電気、ガス、灯油、重油、上下水道等	○	
厨房内用品	包丁、まな板、ボール、プラスチック類、タライ、番重、スパテラ、すくい網、ひしゃく、計量カップ、金網ザル等	○	
	食器、食缶等配膳用品	○	
厨房内消耗品	食器・食缶等洗浄機用洗剤、その他洗浄洗剤、消毒薬等		○
	DPD剤、ペーパータオル、エンボス等使い捨て手袋類、ラップ、ゴミ袋、検食用ビニール袋、スポンジ、たわし等		○
調理用被服類	作業用白衣、前掛け、短靴、長靴、帽子、マスク、作業用サンダル、爪ブラシ、洗濯洗剤等		○
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、緊急絆創膏、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、ファックス、パソコン、冷蔵庫等		○
施設付属消耗品備品類	蛍光灯、殺菌灯等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、トイレトペーパー等（従事者用）		○
	清掃・点検用具類、トイレトペーパー等（非従事者用）	○	
	ボイラー関連消耗品類	○	
維持管理費	専門清掃、消毒（施設消毒・害虫駆除・高所およびグリストラップ清掃等）	○	
廃棄物処理費	生ごみ、ダンボール、廃油、一般廃棄物等	○	
配送業務費	車両・各種税金・車検・点検・自賠責保険、任意保険、維持費、燃料費等	○	
食材料費		○	
給食費	従事者喫食分		○
保険	生産物賠償責任保険等		○
従事者人件費等	人件費、福利厚生費等		○
	労働保険、社会保険等		○
	健康診断、検便等		○

◎市負担区分であっても、受託者の過失により破損した備品類の修繕または新規購入は、受託者の負担とする。

※休憩室等に備え付けてある備品については使用して差し支えない。但し、新規購入については受託者負担とする。



(資料6-1)

## [ 小学校釜割表 ]

献立	食品名	切り方	一人分量g	使用量g	発注量	内訳
1	[牛乳]					
	牛乳		206	490,898	2,383 本	2383.00
2	[コッペパン40g]					
	基準パン 40g		64	152,512	2,383 個	2383.00
3	[かぼちゃのシチュー]					
	カットベーコン(卵・乳ぬき)		10	24,030	24 Kg	8.00 × 3
	サラダ油		0.3	720	0.5 本	0.24 × 3
	玉葱	角	40	102,000	102 Kg	34.00 × 3
	西洋かぼちゃ	角2センチ	60	159,000	159 Kg	53.00 × 3
	ブロッコリー-ss		10	24,030	24 kg	8.00 × 3
	レンズまめ(乾)		3.8	9,130	9 Kg	3.00 × 3
	パセリ(乾)		0.06	150	0.15 kg	50g × 3
	カットチーズ5mm		1.3	3,097	3 kg	1.00 × 3
	スキムミルク		1.3	3,097	3 kg	1.00 × 3
	調理用普通牛乳		30	71,500	69 本	23.00 × 3
	生クリーム		2.5	6,010	6 本	2.00 × 3
	コンソメ(乳・卵なし)		0.6	1,440	1.44 Kg	0.48 × 3
	シマ・マース		0.43	1,020	1.02 kg	0.34 × 3
	こしょう		0.02	60	60 g	20g × 3
米粉		3.8	9,055	9 Kg	3.00 × 3	
水		36	86,490	87 Kg	29.00 × 3	
4	[フライドチキン]					
	鶏若鶏肉モモ(皮なし)		50	120,500	2410 個	2410.00
	料理酒		1	2,400	1.3 本	2.40
	シマ・マース		0.2	480	0.48 kg	0.48
	こしょう		0.02	50	50 g	50g
	コンソメ(乳・卵なし)		0.4	960	0.96 Kg	0.96
	ガーリック(粉)		0.14	340	0.34 kg	0.34
	しょうが(粉)		0.05	120	0.12 kg	0.12
	ばれいしょ澱粉		5	12,010	12 kg	12.00
大豆白絞油		5	12,010	1 缶	1.00	
5	[コーンサラダ]					
	にんじん	セン3ミリ	3	9,000	9 Kg	3.00 × 3
	キャベツ	スラ6ミリ	20	57,000	57 Kg	19.00 × 3
	きゅうり	輪切3ミリ	10	23,830	24 kg	8 × 3
	ホールコーン(レトルト)		7	18,000	18 kg	6.00 × 3
	サラダ油		0.8	1,900	1.4 本	0.63 × 3
	三温糖		0.9	2,310	2.31 kg	0.77 × 3
	穀物酢		1.5	3,600	2 本	1.20 × 3
	うす口醤油		1.5	3,600	0.39 本	1.20 × 3
	シマ・マース		0.1	240	0.24 kg	0.08 × 3
	こしょう		0.01	21	21 g	7g × 3

(資料6-2)

## [ 中学校釜割表 ]

献立	食品名	切り方	一人分量g	使用量g	発注量	内訳
1	[牛乳]					
	牛乳		206	253,380	1,230 本	
2	[麦ごはん]					
	給食用精白米(強化米入り)		100	123,000	1,230 個	
	精 麦		9.6	12,000	12 kg	
3	[わかめスープ]					
	ふえるわかめ		1	1,230	6 袋	3 × 2
	えのきたけ(足きり)		18	22,190	22 Kg	11 × 2
	鉄分強化とうふ		40	49,320	50 Kg	25 × 2
	玉葱	半セン5ミリ	40	52,460	52 Kg	26 × 2
	にんじん	いちょう3ミ	18	22,880	22 Kg	11 × 2
	深ねぎ	スラ2ミリ	2.4	4,930	5 Kg	2.5 × 2
	鶏がらスープ		15	18,500	18 kg	9 × 2
	うす口醤油		7.2	8,880	4.2 本	4.44 × 2
	シマ・マース		0.2	240	0.24 kg	0.12 × 2
	いりごま(白)		1	1,220	1.22 kg	0.61 × 2
	純正ごま油		0.48	600	0.36 本	0.3 × 2
	水		110.4	136,120	136 Kg	68 × 2
4	[みそビビンバ]					
	豚モモ(脂身付き)		36	44,390	44 Kg	22 × 2
	大豆ミート		4	4,920	5 Kg	2.5 × 2
	こゆ口醤油		1.8	2,220	1.1 本	1.11 × 2
	料 理 酒		1.2	1,480	0.8 本	0.74 × 2
	コチジャン		0.24	300	0.3 kg	0.15 × 2
	おろしニンニク		0.24	300	0.3 kg	0.15 × 2
	おろししょうが		0.6	740	0.74 kg	0.37 × 2
	純正ごま油		1.2	1,480	0.9 本	0.74 × 2
	千切大根		4.8	5,920	6 kg	3 × 2
	だいずもやし		11	14,130	14 Kg	7 × 2
	にんじん	セン3ミリ	12.5	15,890	16 Kg	8 × 2
	カットほうれん草		11.4	14,060	14 kg	7 × 2
	三 温 糖		2.4	2,960	2.96 kg	1.48 × 2
	うす口醤油		0.96	1,180	0.56 本	0.59 × 2
	本みりん		1.2	1,480	0.7 本	0.74 × 2
	赤 み そ		2.4	2,960	3 kg	1.5 × 2
すりごま(白)		2.4	2,960	2.96 kg	1.48 × 2	
5	[ぶどうゼリー]					
	ぶどうゼリー		70	86,100	1230 個	1230