

池田市立学校園給食調理等業務委託

仕様書

令和6年8月

池田市

仕様書目次

1. 委託業務名	1
2. 業務場所、名称及び施設概要	1
3. 業務委託期間	1
4. 業務可能時間	1
5. 委託食数	1
6. 業務内容	2
7. 業務従事者の配置	3
8. 業務の指示・報告	4
9. 衛生管理基準等の遵守	5
10. 業務従事者の健康管理	6
11. 施設、設備および備品等の使用	6
12. 研修	7
13. 業務計画書	8
14. 事業期間終了時の措置	8
15. 協力	8
16. 事故及び損害賠償等に関すること	8
17. その他	9
【別表1】対象校（園）	10
【別表2】報告書類等	11
【別表3】使用食器一覧表	12
【別表4】設備機器等一覧表	13

池田市立学校園給食調理等業務委託仕様書

池田市立学校園における給食調理等業務委託に関する仕様は次のとおりとする。

1. 委託業務名

池田市立学校園給食調理等業務委託

2. 業務場所、名称及び施設概要

- (1) 調理施設の所在地 池田市東山町 140 番地
- (2) 調理施設の名称 池田市立学校給食センター（以下「給食センター」という。）
- (3) 調理施設の概要
 - ①構造：鉄骨造 2 階建て
 - ②敷地面積：13,994.62 m²
 - ③延床面積： 4,887.51 m²
 - ④調理能力： 9,000 食/日
- (4) 厨房方式 ドライシステム方式
- (5) 給食形態 米飯 週 4 回、パン 週 1 回
- (6) 給食実施予定日数 年間 185 回程度
- (7) 対象校(園) 教育委員会が所管する市立学校園【別表 1】
(小学校 9 校、中学校 4 校、義務教育学校 1 校、幼稚園 2 園)

3. 業務委託期間

令和 7 年 4 月 1 日から令和 12 年 3 月 31 日まで（5 年間）

4. 業務可能時間

業務可能時間は原則午前6時30分から午後5時とする。ただし、研修及び会議等で時間を延長する場合は市との事前協議により、その他の時間の業務も可能とする。

5. 委託食数

- (1) 食数対象は児童、生徒、園児(以下、「児童等」という。)数及び教職員数を合わせた数【別表 1】及び給食センター職員とする。
- (2) 上記以外に、保護者等の試食会開催などは食数に含まれる。
- (3) 委託食数以外に発生する保存食、予備食、調理中の検食は食数の対象に含まない。
- (4) 実際の食数は、学校園から提出された月間実施報告書及び週間実施報告書により確定する。ただし、急な転出入等の場合、確定後の変更もあり得る。

6. 業務内容

本業務は、学校教育活動の一環として、児童等の望ましい食習慣の育成や心身の健全な発達を図ることを目的とする学校給食の意義を十分認識し、安全で安心な学校給食を提供するため次の業務を円滑に遂行するものとする。

(1) 食材料管理業務

- ① 検収責任者と担当者を定め、市の指導に基づき物資の数量や品質表示期日等の検収を行い、その後に引渡しを受けるものとする。検収の際は、物資を所定の専用台車又は専用容器に入れ替え、適正な場所に保管すること。
- ② 検収作業中に量の不足、物資の異常等が発見された場合は、速やかに市に報告し、判断を委ねること。

(2) 調理業務

- ① 市が指示する業務指示書等に基づき調理を行うこと。アレルギー対応は、アレルギーの混入を起こさないよう、アレルギー調理室において調理を行うこと。
- ② 調理後喫食までの時間は、配送・配膳時間も考慮しつつ、可能な限り短縮し、2時間以内に努めること。
- ③ 地産地消の取組に対し、地元の食材を使った調理に協力すること。

(3) 配膳業務

- ① 配膳員は、必ず白衣、帽子、マスクを着用し、衛生的な服装をすること。また、配膳室は清掃等衛生環境の保持に努めること。
- ② 配送されたコンテナの受け入れを行い、数量確認後、各学校園指定の場所に配膳すること。
- ③ 学校園直送の食品（牛乳(乳製品)、パン、冷凍デザート・果物等）を数量確認後に配膳すること。数量の相違があった場合、速やかに市へ報告すること。
- ④ 配膳室では、配送されたコンテナ到着後、食器・食缶や除去食等を確認すること。また、児童等への食器・食缶等の引渡し時や給食返却時の補助及び清掃を行うこと。
- ⑤ 廃棄物（牛乳(乳製品)パック、パン・パン外袋、冷凍デザート類容器、その他個包装等）は回収し、各学校園指定場所への廃棄を行うこと。また、欠席者分の廃棄処理については、可能な限り対応すること。
- ⑥ 各学校園の食数変更及び配膳時間変更等の連絡は受託者を通して行い、市の指示に従うこと。
- ⑦ その他、市又は学校園長が必要と認めることは協議のうえ実施すること。

(4) 食器・食缶等の洗浄消毒及び保管業務

- ① 学校園より回収してきた食器具類・食缶等は、丁寧に扱い洗浄を行うこと。
- ② 学校園より回収してきた食器等は、洗浄機専用のかごに詰め替え洗浄機に流すこと。但し、汚れが残り易い献立の時は、洗浄機に流す前に予洗いをを行うこと。
- ③ 洗浄後は、数量を確認し学校園・学級別に消毒保管庫で保管すること。また、消毒保管庫に入らない食器は、使用前日に洗浄機に通すこと。
- ④ 適正な業務従事者を配置し、洗い残しの有無や割れ、欠け等を確認し、発見した場

合には、適切な処置を行い、破損物として記録しておくこと。

- ⑤ 移動調理台等は、指示された場所で洗浄すること。
- ⑥ 食器類については、適正な状態で保管し、でんぷん、脂肪、たんぱく質残留検査試験薬等を用いて、定期的（学期に 1 回程度）に確認するとともに必要に応じた洗浄を行うこと。

（５）給食残菜の計測・記録及び処理業務

- ① 残量は各学校園の食缶毎に毎日計測を行い、結果を記録し、市に報告すること。
- ② 残菜及びゴミ類は、所定の場所に搬出し、処理するとともに周囲の清潔を保つこと。
また、段ボールなどの資源ゴミは分別し、畳んで所定の場所に置くこと。

（６）長期休業中の業務

長期休業（夏・冬・春）時は、給食センター及び配膳室の備品等の確認、施設設備の清掃及び点検、配膳室の外部の窓や壁面の清掃等に関する「長期休業期間清掃業務計画書」を作成し、市の承認を受けたうえ実施すること。

（７）臨時対応業務

- ① 台風等の警報発表時や学級閉鎖等の臨時対応については、市からの指示に従い適切に対応すること。
- ② 災害による人員不足が生じた場合は、市と協議のうえ対処すること。
- ③ 当日の調理業務等における事故により、給食の納品が困難となった場合は、至急市へ連絡するとともに、同等レベルの給食が提供できるよう対応すること。

（８）その他

- （１）～（７）に付帯する業務

7. 業務従事者の配置

（１）総括責任者（１名）

業務全体の指揮及び統括を行うとともに、市栄養士・栄養教諭（以下、「栄養士等」という。）との連絡調整の任に充てること。

なお、総括責任者は、管理栄養士、栄養士、調理師のいずれかの資格を保有する者で、資格取得後、１日 3,000 食以上の学校給食共同調理施設において 3 年以上従事し、かつ総括責任者の経験を有する正規雇用の者を充て業務現場の指揮を常時図れる状態にあること。

（２）副責任者（２名以上）

総括責任者を補佐し総括責任者に事故があるときは、その任に充てること。

なお、副責任者は、管理栄養士、栄養士、調理師のいずれかの資格を保有する者で、資格取得後、１日 3,000 食以上の学校給食共同調理施設において 3 年以上従事し、かつ副責任者以上の経験を有する正規雇用の者を充て業務現場に常時従事させること。

（３）食品衛生責任者（１名）

給食調理全般にわたる衛生管理の指導や、調理従事者に対する衛生教育の任に充てること。なお、食品衛生責任者は、管理栄養士又は栄養士の資格を保有する者で、資格取得後、１日 3,000 食以上の学校給食共同調理施設において 3 年以上従事した経験を有する正規雇

用の者を充て業務現場に常時従事させること。また、食品衛生責任者は、副責任者又はアレルギー除去食責任者のいずれかと兼ねることができる。

(4) アレルギー除去食責任者（1名）

アレルギー対応除去食を調理する従事者を指揮監督し、管理栄養士又は栄養士の資格を保有する正規雇用の者で、食物アレルギーに関する相当の知識を有するものを充て業務現場に常時従事させること。また、衛生管理を含む給食業務全体の管理を担うこと。

(5) 調理責任者（4名以上）

各調理の指導的役割を担う者として、調理師の資格を有する者で、資格取得後、学校給食調理施設において3年以上従事した経験を有する正規雇用の者を充て業務現場に常時従事させること。

(6) 調理従事者（10名以上）

学校給食の調理・配缶、調理器具や調理機器の洗浄・点検、調理施設の清掃・点検、コンテナ・食缶・食器等の洗浄・消毒・保管作業等に従事する者として、栄養士又は調理師の資格を保有する者で、資格取得後、学校給食調理施設又は特定給食施設に1年以上従事した経験のある者を充て常時従事させること。

(7) 調理・洗浄補助員（30名以上）

調理・配缶・洗浄作業等の調理従事者の補助業務を行うこと。

(8) 配膳員（45名以上）

パン・牛乳(乳製品)・直送物資の検収・配膳、給食コンテナの受け取り・移し替え、所定場所への運搬、除去副食配膳の補助、食器・食缶等の返送、配膳室の清掃及び点検等を行うこと。

(9) 代替要員

欠勤及び欠員等が生じた時は速やかに報告するとともに、業務に支障のない人数配置にすること。また、資格を必要とするものは、同等以上の資格を有した者を補充すること。

(10) その他

- ① 従事者は、毎日洗濯された清楚かつ清潔な服装を着用し衛生管理に留意すること。
- ② 業務中は言動に注意し、外来者及び給食センター関係者、各学校園関係者に不快感を与えないようにすること。
- ③ 従事者は業務上知り得た情報を他に漏らしてはならない。また、契約解除後及び契約終了後も同様とする。
- ④ 従事者の雇用にあたっては、可能な限り、地域人材の雇用促進に努めること。

8. 業務の指示・報告

- (1) 総括責任者は、栄養士等から業務指示書等により指示を受け、作業工程表及び作業動線図を作成し、栄養士等の確認を受けること。また、配膳室の作業等についても指示を行うとともに、現場での確認も行うこと。
- (2) 総括責任者又は副業務責任者は稼働時間における業務連絡の疎通が行えるよう勤務時間の調整を図ること。

- (3) 調理従事者は、総括責任者の指示内容に従い業務を遂行すること。
- (4) 調理従事者の配置は、任意の様式において稼動 2 週間前までに市へ報告すること。
また、年度途中で退職又は新規採用のある場合には、変更報告を行うこと。
- (5) 退職及び新規採用により変更する場合は、変更する 1 週間前までに給食従事者報告書により市に報告すること。
- (6) 学校行事、短縮授業等のため、給食時間の変更がある場合は、適切に対応すること。
- (7) 総括責任者は、市が業務の改善を指示した場合は、その指示に従い、速やかに業務の改善を図り、書面にて報告すること。
- (8) 災害時等の臨機対応については、市の指示に従うこと。
- (9) 受託者は、食形態（アレルギー、きざみ等）について、市の指示どおり対応すること。
- (10) 幼稚園へ提供する手作りおやつについては、市の指示により月 1 回程度調理を行うこと。
- (11) 献立、調理、衛生管理等に関して、市が協議を求めた場合には随時対応すること。
- (12) その他、業務の指示については「業務指示マニュアル」に沿って対応すること。
- (13) 受託者は、市の指定する報告書類を作成し、市に提出又は市の求めに応じて提示できるよう保管すること。
- (14) 給食終了後、【別表 2】にある報告書等について、提出期日に従い市に提出すること。
- (15) 市は、前号に定める報告以外に必要があれば、随時書類の提出及び協議を求めることができる。

9. 衛生管理基準等の遵守

委託業務に係る作業は、食品衛生及び公衆衛生に関する法令並びに厚生労働省が定める「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び文部科学省が定める「学校給食衛生管理基準」、「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」、「調理場における洗浄・消毒マニュアル」及び「学校給食調理場における手洗いマニュアル」等（以下、「衛生管理基準等」という。）を遵守し、衛生管理の徹底及び食中毒等の発生防止に努めること。

(1) 安全・衛生管理

教育の一環として行われる学校給食であることを認識し、保健衛生には万全の注意を払い、常に誠意を持って業務の遂行にあたること。また、衛生管理基準等並びに次の事項に基づき安全衛生管理を行うこと。

- ① 日本スポーツ振興センター「学校給食衛生管理基準の解説」
- ② 公益社団法人日本給食サービス協会・公益社団法人日本メディカル給食協会
「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書～委託給食事業者～」
- ③ こども家庭庁「教育・保育施設等における事故防止及び事故発生時の対応のためのガイドライン」
- ④ 市の指示（指示書及び総括責任者に対する口頭による指示を含む）
- ⑤ その他関係諸法令及び関係省庁の通知文等

(2) 施設内の衛生管理

調理場、更衣室、食堂、通路、階段、従事者専用トイレ、洗濯・乾燥室等の専有部分は、

日常的な清掃を行い常に清潔にすること。

① 設備、器具等の衛生管理

- ・ 長期休業中（夏・冬・春）の数日を、普段給食実施中に行えない箇所の清掃消毒、点検、整理整頓にあて、業務に支障のないように努めること。なお、日程については市と協議し、実施内容は総括責任者が点検し報告すること。
- ・ 衛生管理に関する消耗品については、名称並びに規格等をあらかじめ報告し許可を得ること。
- ・ 毎月衛生巡回を実施し、施設設備等の衛生状態の確認を行うこと。また、巡回報告書等を作成し報告すること。

② 食器・食缶等の取扱い

- ・ 使用する食器・食缶等は、【別表 3】のとおりとする。
- ・ 高い所から落とす等、急激な衝撃を与えることは避けること。
- ・ 激しくぶつけないように丁寧に取り扱うこと。
- ・ クレンザー、スチールたわし、傷をつける恐れのある材質等で洗わないこと。
- ・ 破損したり、汚れが落ちない場合は、随時報告すること。
- ・ 食器等は長期休業中に汚れ等の状況に応じ、メーカー指定又は推奨する専用洗剤を用いた洗浄方法で漂白等行うこと。
- ・ 目的外使用は一切しないこと。

10. 業務従事者の健康管理

- (1) 受託者は、調理従事者及び配膳員に対し健康診断を定期的（年 1 回以上）に行うほか、常に健康状態に注意し、異常を認めた場合は速やかに受診させること。新規採用者を従事させる場合は、従事する日の 1 ヶ月前以内に健康診断及び検便を行うこと。なお、当該健康診断を含め年 2 回、定期的に健康状態を把握すること。
- (2) 受託者は、調理従事者及び配膳員に対して 1 ヶ月に 2 回以上の検便を行うこと。
検査対象の細菌は、赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌（o157、o026、o111）とする。また、ノロウィルスの検便は、10 月～3 月の間、月 1 回任意にて行うこと。
- (3) 受託者は、前号の検査結果について、市へ書面により定期的に報告すること。
- (4) 総括責任者は、調理従事者一人ひとりの健康状態を毎朝確認し、個人別に記録を残すとともに、異常があると認められる場合には、調理業務等に従事させず再検査を行い、結果内容を市へ報告し、従事開始時期について協議する。
- (5) 受託者は、常に調理従事者の健康状態に注意し、下痢、発熱、嘔吐等や感染性疾患、また、食品衛生上支障がでる恐れがある者を業務に従事させないこと。

11. 施設、設備及び備品等の使用

(1) 管理

- ① 業務の実施にあたり、記載の施設内機器類等の使用を貸与する。また、維持管理業務内において定期点検、清掃保持に努め、丁寧に取り扱うこと。【別表 4】

- ② 貸与を受けた施設、設備及び機器や器具等を学校給食調理以外の目的に使用してはならない。
- ③ 貸与機器類以外で履行中に必要な機器類等が発生する場合、市と協議のうえ、承諾を得て導入するものとし、費用については受託者が負担すること。
- ④ 施設の使用については無償とする。ただし、調理従事者が使用する通勤車両の駐車場については事前に許可を得るものとし、別に定める使用料を支払うこと。また、市が指定する場所以外の駐車は禁止とする。
- ⑤ 配膳員は各学校園敷地内に自動車の駐車はできない。自転車又はバイクでの通勤を希望する場合、各学校園の許可（無償）を要するため、交通手段等を記載した配膳員名簿を業務開始の2週間前までに市へ提出すること。
- ⑥ 受託者が用意した調理用品の消耗度合について、市より不具合等の指摘を受けたものは、直ちに使用を中止し、新品と交換すること。
- ⑦ 本契約が満了した時、又は本契約が解除されたときには、施設及び設備等を受託者の負担において原状に回復のうえ、市に返還しなければならない。

（2）補修

- ① 施設内機器類等が故障もしくは破損した際、受託者に過失がある場合には、修繕及び材料費については、受託者が負担すること。
- ② 設備機器等の使用で故障もしくは破損した場合においては、運用上、一時的な対応についてのみ受託者の負担において補修すること。

（3）報告

- ① 施設内の設備機器及び備品類について、破損や不具合が生じた場合、直ちに市に報告し、その指示に従うこと。
- ② 施設内機器類等の保守点検により、修理、部品等の交換を要する場合、事前に市に報告すること。また、機器類の仕様変更についても事前協議のうえ、実施すること。

12. 研修

受託者は、調理及び食品の取扱い等が安全・適正かつ円滑に行われるよう、また学校給食の目的を十分に理解し、児童等の健やかな成長に資することができるよう、次のとおり研修を実施し、又は研修機関が実施する研修を受講させ、業務従事者の資質の向上に努めること。また、従事させる前には衛生管理マニュアルによる指導を徹底し、十分理解した者を配置すること。中途採用者についても同等の研修を行うこと。

- （1）業務従事者を対象として、衛生管理に関する研修を各学期に1回以上実施、又は受講させること。
- （2）業務従事者研修を年間予定として年3回企画し、年間研修計画報告書を年度初めの2週間前までに市へ提出すること。また、実施後は研修資料を添付のうえ、研修結果報告書を提出すること。

1 3．業務計画書

受託者は、本仕様書及び提案書に基づいた業務計画書を作成し、年度初めの2週間前までに市に提出すること。

1 4．事業期間終了時の措置

受託者は、業務の引継ぎ等に関して円滑に進むよう誠意をもって対応すること。また、効率的・効果的に適切な修繕・更新等に取り組むことができるよう、「引継マニュアル」を提出し、随時見直しを行うこと。

1 5．協力

(1) 災害時における協力

災害等により給食センターを使用して、給食等を提供する必要があるときは、市に協力するものとし、その経費については、協議のうえ決定する。

(2) 食育活動への協力

- ① 学校給食の意義や食育推進の役割を踏まえ、受配校への食育活動に積極的に協力するものとし、学校訪問への調理員派遣などに協力すること。また、SNS等での発信についても可能な限り協力すること。
- ② 給食センターや学校での保護者等の試食について、市の指示に従い提供・配膳の協力をすること。
- ③ 職場体験や栄養士を目指す実習生の受入れ等については、可能な範囲で協力すること。

(3) 立入検査の協力

- ① 保健所や府及び市の指定する者の立入検査があった場合は、当該検査の立会いに協力すること。また、施設見学者への対応についても協力し、必要に応じて統括責任者は出席すること。
- ② 市が各種調査資料を求めたときは協力すること。

1 6．事故及び損害賠償等に関すること

(1) 受託者は業務過程において、もし事故が発生した場合は、直ちに市に報告するとともに速やかに善後策を講じること。

(2) 損害賠償責任

- ① 事業者は、業務委託の実施にあたり、食中毒や事故等の発生時の対応として、生産物賠償責任保険に加入すること。
- ② 次に掲げる事項に該当し、その結果、市に損害を与えたときは、事業者は、市に損害賠償しなければならない。
 - ・ 故意又は過失により、食中毒の原因となる細菌その他人体に有害な物質を学校給食に混入したとき。
 - ・ 故意又は過失により、原材料等を損失したとき。

- ・ 故意又は過失により、施設設備及び備品を損壊、紛失又は遺棄したとき。

17. その他

この仕様書に定めのない事項又は疑義が生じた場合は、必要に応じて市及び受託者が協議のうえ、これを定めるものとする。

【別表 1】 対象校(園)

学校名	所在地	学級数 (職員室含む)	予定食数	配膳員 配置数
いけだ 池田小学校	大和町 1-4	24	766	8
はたの 秦野小学校	畑 1-1-1	23	725	4
きたてしま 北豊島小学校	豊島北 2-12-1	18	574	3
くれは 呉服小学校	姫室町 10-1	20	641	4
いしばし 石橋小学校	井口堂 3-3-30	20	636	4
さつきがおか 五月丘小学校	五月丘 2-3-1	13	352	3
いしばしみなみ 石橋南小学校	石橋 4-6-1	13	298	3
みどりがおか 緑丘小学校	緑丘 2-5-12	16	500	2
こうだ 神田小学校	神田 2-4-1	17	569	4
いけだ 池田中学校	上池田 1-6-17	19	685	5
しぶたに 渋谷中学校	五月丘 4-1-1	23	834	7
きたてしま 北豊島中学校	豊島北 1-1-1	14	505	3
いしばし 石橋中学校	井口堂 3-6-1	13	479	3
ほそごう学園 (前期課程)	伏尾台 3-14	13	339	4
ほそごう学園 (後期課程)		7	193	
さくら幼稚園	大和町 1-4	5	105	池田小 兼務
あおぞら幼稚園	畑 1-1-1	7	155	秦野小 兼務
合計		265	8356	57

数値は令和 6 年 5 月 1 日現在

・配膳員の配置(基本)時間は、9:00~15:00

(現在、北豊島小学校・緑丘小学校は 9:00~14:00、神田小学校は 9:00~14:30、石橋中学校は 10:00~15:00、以外の学校 9:30~14:30)

【別表 2】 報告書類等

帳 票 名	部署	提出期日	備 考
業務従事者報告書	事務	業務開始 2 週間前	免許証の写し添付
業務従事者変更報告書	事務	変更時	免許証の写し添付
健康診断結果報告書	事務	検査結果後直ちに	
検便検査結果報告書	事務	検査結果後直ちに	
個人別健康観察記録表	事務	毎献立月終了後	
年間研修計画報告書	事務	毎年度当初	
研修実施報告書	事務	実施後直ちに	
長期休業期間清掃業務計画書	事務	作業日の 2 週間前	
事故発生報告書	事務	発生後直ちに	
調理日誌	調理	毎日、作業終了後	
汁物中心温度測定記録表	調理	毎日、作業終了後	
和え物温度等記録表	調理	毎日、作業終了後	
揚げ物温度等記録表	調理	毎日、作業終了後	
スチコン温度等記録表	調理	毎日、作業終了後	
炊飯温度等記録表	調理	毎日、作業終了後	
冷蔵・冷凍庫温度管理表【汚染・非汚染】	調理	毎日、作業終了後	
アレルギー除去食記録表	調理	毎日、作業終了後	
調理場内温度・湿度記録表	調理	毎日、作業終了後	
調理作業工程表	調理	毎日、作業終了後	
調理作業動線図	調理	毎日、作業終了後	
残菜調査表	調理	毎日、作業終了後	
学校給食日常点検票	調理	毎日、作業終了後	
学校給食施設等定期検査	全般	每学期作業開始時	
機械・器具類の日常点検表	全般	毎献立月終了後	
温度計校正記録表【中心温度計】	全般	毎献立月終了後	
温度計校正記録表【放射温度計】	全般	毎献立月終了後	

・上記提出書類のほか、必要がある場合は協議のうえ作成する。

【別表 3】 使用食器一覧表

	参 考 品 番	絵 柄	寸 法	容 量	材 質
			(縁径×高さ)		
① ボール（飯椀） 〈幼稚園・小学校〉	PNB-28EC	クリーム	128×54	365ml	PEN・PES 樹脂製
② ボール（飯椀） 〈中学校〉	PNB-30EC	クリーム	136×57	415ml	
② ボール（汁椀）	PNB-30E 特注柄	特注柄	136×57	415ml	
③ 角仕切皿	PNS-23E 特注柄	特注柄	180×150×24	—	

【別表 4】設備機器等一覧表

No.	部屋名	品名	型式	数
1	荷受室、 泥落室	検収台	TKC-126MSDB-S	5
2		防水形デジタル台はかり	DP-6700 特	5
3		器具消毒保管機	EWK-3004N 特	2
4		器具消毒保管機	EWK-1504N 特	2
5		球根皮剥機（ドライ）	P-84D	3
6		球根受け台車	L1-67PDB	3
7		包丁・まな板消毒保管機	ESK-254N 特	1
8		3 槽シンク	S3-216BDB	1
9		作業台	TK-86BDB	1
10		移動台付シンク	PS1-157MDB-S	2
11		移動台	TK-157MDVB	2
12		移動台	TK-97MDVB	4
13		スタックカート	STC-20	12
14		粉碎機内蔵シンク	SDSPF5-1500-22T	1
15		2 槽シンク	S2-249DB 特	1
16		容器洗浄機	AEN1-3M 特	1
17		受台	TK-99DB 特	1
18		器具消毒保管機	EWK-3004N 特	1
19		器具消毒保管機	EWK-1504N 特	1
20		冷凍庫（検食保存用）	HF-63AT	1
21		新油タンク・廃油タンク	ST-特	1
22		オートサニテーション	HWG-75	8
23	野菜下処理室	野菜冷蔵庫	カートン	1
24		野菜冷凍庫	カートン	1
25		食材運搬車	PL-13602MDB 特	9
26		移動台	TK-97MDVB	2
27		スタックカート	STC-20	4
28		パススルー冷蔵庫	HR-90CA-ML-4G4	1
29		移動台	TK-127MDVB	4
30		下処理用 4 槽シンク	S4-287DVB 特	2

31		下処理用 4 槽シンク	S4-287DVB 特	2
32		作業台	TK-77BDB-S 特	4
33		ローラーコンベヤ	CDF-60S 特	6
34		電解次亜水生成装置	ビュースターミュークリーン 2	2
35		移動台	TK-97MDVB	2
36		1 槽シンク	S1-97DB 特	2
37		野菜洗浄機（異物除去機能付）	KWM-888AH 特	2
38		1 槽シンク	S1-108DB 特	2
39		下処理用 3 槽シンク	S3-247BDVB	1
40		作業台	TK-127BDB	1
41		3 槽シンク	S3-247BDB	1
42		包丁・まな板消毒保管機	ESK-504N 特	1
43		器具消毒保管機	EWK-1504N 特	1
44		器具消毒保管機	EW-3004N 特	1
45		オートサニテーション	HWG-75	2
46	食品庫、 計量室	シェルフ	BC281A60C15	1
47		移動シェルフ	BC281A60C12	7
48		冷凍庫	HF-90A3-ML	1
49		冷蔵庫	HR-90A-ML	1
50		3 槽シンク	S3-216BDB	1
51		作業台	TK-186BSDB 特	1
52		缶切機	電動式	2
53		移動台	TK-96MSDVB	5
54		高速度ミキサー	MX-46D	1
55		器具消毒保管機	EWK-1504N 特	1
56		オートサニテーション	HWG-75	1
57	魚肉下処理室	魚・肉冷凍庫	カートン	1
58		魚・肉冷蔵庫	カートン	1
59		食材運搬車	PL-13602MDB 特	11
60		スタックカート	STC-20	4
61		移動台	TK-189MDVB	4
62		パススルー冷蔵庫	HR-150CA3-4G4G	3

63		3 槽シンク	S3-277BDB	1
64		器具消毒保管機	EWK-3004N 特	1
65		2 槽シンク	S2-157BDB	1
66		オートサニテーション	HWG-75	1
67	卵処理室	卵用冷蔵庫	カートン	1
68		食材運搬車	PL-9602MDB 特	3
69		3 槽シンク	S3-217BDB	1
70		作業台	TK-127BDB	1
71		高速度ミキサー	MX-46D	1
72		移動台	TK-96MDVB-S	1
73		パススルー冷蔵庫	HR-150CA3-4G4G	2
74		器具消毒保管機	EWK-504KN 特	1
75		オートサニテーション	HWG-75	1
76	米庫、 洗米室	米台車	ELS-NP5	6
77		計量装置付納米庫	MET-1800 特	1
78		3 槽シンク	S3-247BDB	1
79		スクリーン式洗米機	SRC-600 特	1
80		オートサニテーション	HWG-75	1
81	調理室	移動式ローラーコンベヤ	CDF-60S 特	6
82		ユーティリティBOX	KU-72	5
83		移動台	TK-77MDVB	5
84		サイノ目切り機	DC-81	2
85		移動式サイノ目切り機置台	TK-117DCMDB	2
86		受けシンク	L1-97CDB	10
87		フードスライサー	FS-130	3
88		移動式スライサー置台	TK-137FS13MDB	3
89		移動シンク	S1-77MDB 特	3
90		移動台	TK-187MDVB 特	3
91		高速度ミキサー	MX-46D	2
92		移動シンク	S1-77MDB 特	2
93		食材運搬車	PL-13602MDB 特	16
94		スタックカート	STC-20	8

95		ステンレス製回転釜（蒸気式）	AS1-71A 両面式	13
96		配缶台	TK-127MDVB-S	13
97		トラックイン蒸し庫	SSHK-14 特	2
98		2 槽シンク	S2-249DB 特	1
99		容器洗浄機	AEN1-3M 特	1
100		受台	TK-99DB 特	1
101		移動台	TK-97MDVB-S	2
102		包丁・まな板消毒保管機	ESK-504N 特	1
103		プレート消毒保管機	ESK-504N 特	2
104		器具消毒保管機	EWK-2004N 特	2
105		器具消毒保管機	EWK-3004N 特	2
106		戸棚	DS-97	1
107		冷蔵庫	HR-75A	1
108		器具消毒保管機	EWK-1504N 特	1
109		オートサニテーション	HWG-75	7
110	和え物室	真空冷却機	CM-100EW 特	2
111		冷蔵庫	カートン	1
112		調理釜（混ぜ合わせ用）	AS1-51A 両面	3
113		配缶台	TK-127MDVB-S	3
114		スタックカート	STC-20	4
115		器具消毒保管機	EWK-1004N	1
116		3 槽シンク	S3-247BDB	1
117		作業台	TK-127BDB	2
118		冷凍庫	カートン	1
119		移動ラック	PL-12653MDB 特	3
120		オートサニテーション	HWG-75	2
121	アレルギー調理室	スタックカート	STC-20	2
122		冷凍冷蔵庫（2 室冷凍）	HRF-90AF	2
123		3 槽シンク	S3-216BDB	1
124		テーブル型器具消毒保管機	ETK-120 特	2
125		ガステーブル	AXY-960T 特	2
126		1 槽シンク	S1-66BDB	1

127		配缶台	TK-96MSDVB	3
128		2 槽シンク	S2-127BDB	1
129		テーブル型器具消毒保管機	ETK-150 特	1
130		フライヤー	AF2-GA13W-L12	1
131		1 槽シンク	S1-67BDB	1
132		テーブル型器具消毒保管機	ETK-120 特	1
133		ガススチームコンビオーブン	CS13-G5	1
134		置台	TK-107SDB 特	1
135		食缶消毒保管機	EW-3004N 特	1
136		オートサニテーション	HWG-75	2
137	焼物・揚物室	移動台	TK-127MDVB	4
138		スタックカート	STC-20	4
139		移動台	TK-127MDVB	1
140		連続フライヤー	DSKC-73A-90-X	1
141		移動台	TK-127MDVB	1
142		スチームコンベクションオーブン	CSWH-GW202P-LF 特	5
143		ステンレス製回転釜（蒸気式）	AS1-71A	1
144		配缶台	TK-127MSDVB-S	4
145		移動式パンラック	PL-15753MDB	2
146		3 槽シンク	S3-247BDB	1
147		作業台	TK-157BDB	2
148		器具消毒保管機	EWK-1504N 特	1
149		オートサニテーション	HWG-75	2
150	炊飯室	前処理用電気制御装置	AES-6 特	1
151		充填機用自動コンベヤ	OMC-23 特	1
152		自動中型充填機	AMP-21AH 特	1
153		加水タンク	KST-10 特	1
154		連続式炊飯機	ARS-800D 特	1
155		直線型ローラーコンベヤ	CBF-5S 特	1
156		ストッパー装置付ローラーコンベヤ	CBF-5ST	1
157		炊飯釜	ライスフレンド [®] ペーパー用	90
158		自動反転ほぐし機	OAC-280 特	1

159		コンプレッサー	POD-1.5MA5/6 特	1
160		米飯計量システム	ALM-特	1
161		配缶台	TK-127MDVB-S	4
162		3 槽シンク	S3-277BDB	1
163		ステンレス製回転釜（ガス式）	AF2WD2-30E	1
164		横送りコンベア	JF42S500-3	1
165		昇降装置付コンベヤ	OLC-01 特	1
166		炊飯釜洗浄機	OED3-5L 特	1
167		ローラーコンベヤ	CBF-7S 特	1
168		ローラーコンベヤ	CBF-7S 特	1
169		ローラーコンベヤ	CBF-7S 特	1
170		ローラーコンベヤ	CBF-7ST 特	1
171		炊飯釜カート	PL-9752M 特	6
172		オートサニテーション	HWG-75	2
173	コンテナ室	電気式天吊りコンテナ消毒装置	ECS-105	26
174		消毒用コンテナ	SCS-50C 特	26
175		給食用コンテナ	SKC-50C 特	32
176		トラックインタイプ蒸気式消毒保管機	TSW-64-S	4
177		食器用カート	TSWC-50	8
178		トラックインタイプ蒸気式消毒保管機	TSW-64-W	2
179		トラックインタイプ蒸気式消毒保管機	TSW-34-W	2
180		トラックインタイプ蒸気式消毒保管機	TSW-64W-W	4
181		トラックインタイプ蒸気式消毒保管機	TSW-34W-W	2
182		食缶用カート	TSWC-20 特	26
183		冷凍庫（検食保存用）	HF-63AT	1
184		オートサニテーション	HWG-75	7
185	洗浄室	移動式パンラック	PL-15753MDB 特	4
186		移動台	TK-127MDVB-S	3
187		移動台	TK-159MDVB 特	2
188		食器洗浄機	WFB-130W 特	1
189		受台	TK-126DB 特	1
190		移動台	TK-127MDVB-S	6

191		移動台	TK-156MDVB	4
192		コンテナ洗浄機	WAC-111V 特	1
193		移動台	TK-157MDVB-S	3
194		作業台	TK-77SDB 特	1
195		粉碎機内蔵シンク	SDSPF5-1500-156WT	1
196		水切台付 1 槽シンク	PS1-157BDB-L 特	1
197		ドライ式ローラーコンベヤ	CDF-60S 特	1
198		システム食缶洗浄機	WSC-65W 特	1
199		作業台	TK-139DB 特	1
200		1 槽シンク	S1-157DB	1
201		スプーン洗浄機	WSP-300D	2
202		1 槽シンク	S1-157DB	1
203		移動台	TK-96MDVB	3
204		3 槽シンク	S3-277BDB	1
205		ソイルドテーブル	PS2-217BDB 特	1
206		ドアタイプ自動食器洗浄機	SD514GSH	1
207		クリーンテーブル	PTK-137BDB 特	1
208		3 槽シンク	S3-257BDB	1
209		ドライ式ローラーコンベヤ	CDF-50S 特	1
210		食器・食缶洗浄機	WAE2-3NUS 特	1
211		脱水機	YS-1600GDR-B	1
212		ポリバケツ交換装置	GDR-9	1
213		シェルフ（メッシュ）	BC281A60C15	1
214		シェルフ（メッシュ）	BC281A60C12	1
215		シェルフ（メッシュ）	BC281A60C15	2
216		オートサニテーション	HWG-75	5
217		受台	TK-86DB 特	1
218	荷受室、 仕分室	検収台	TKC-126MSDVB-S	1
219		防水形デジタル台はかり	DP-6700 特	1
220		移動台	TK-127MDVB	3
221		食材運搬車	PL-13602MDB 特	3
222		冷蔵庫	HR-180A	2

223		戸 棚	DS-187	1
224		器具消毒保管機	EWK-3004N 特	1
225		オートサニテーション	HWG-75	3
226	準備室	シューズ殺菌庫	SKB-90H	12
227		衣類殺菌庫	CKB-90H	24
228		シューズ殺菌庫	SKB-60H	1
229		オートサニテーション	HWS-215D	4
230		オートサニテーション	HWS-145D	4
231		オートサニテーション	HWS-75D	3
232		2 槽シンク（備品洗浄）	S2-126BDB	4
233		コンロカート	災害対策用（備蓄倉庫内）	4
234		冷凍庫	HF-75A	1
235		冷蔵庫	家庭用	1
236		包丁・まな板消毒保管機	ESK-504N	1
237		自動手指消毒器	WD-3000	1