資料３

学校給食調理等業務委託仕様書

１　給食実施計画（令和７年度）

別紙１のとおり

２　給食実施計画予定数（対象学校名、学級数及び給食数）

別紙２のとおり

３　献　立

小・中学校別献立（２本献立）

４　業務内容

(1)　給食実施日（月曜日から金曜日までの授業日）の調理等業務の内容は、次のとおりとする。

調理業務とは、杉戸町教育委員会（以下「委員会」という。）の作成する献立表に基づき、杉戸町立学校給食センター（以下「センター」という。）において調理することをいう。

①　調理

・食材料は発注者立会いのもとに検収を補助し、検収した食材料を食品庫、冷凍冷蔵庫へ収納。なお、冷凍食品については、検収後専用の容器に入れ替え冷凍庫に保管し、必要量を冷凍庫から搬出し調理。

・食材料の下洗い、皮むき、芽とり、本洗い、切裁、加熱（蒸し、炒め等仕込み段階のもの）、冷却、混和、成型、粉付け、調味、計量、加熱（蒸し、炒め煮、揚げ、焼き上げの仕上げ段階のもの）等の調理。

・飯缶、食缶、揚物・焼物用食缶、和え物用食缶への計量盛り付け。

・飯缶、食缶、食器等のコンテナ積み込み。

・添加物の仕分け。

・揚げ油使用後のろ過及び油の取替え。

・米飯調理。

②　洗浄、保管

・飯缶、食缶、揚物・焼物用食缶、和え物用食缶、汁杓子類、調理器具等の洗浄、点検整備、消毒保管庫への格納、炊飯釜の洗浄。

・洗浄したコンテナに食器等格納、消毒保管。

③　厨芥、残菜

・調理室、洗浄室の厨芥、残菜の処理、残菜入れの清掃、残菜の集計。

・空き缶、空き箱、廃油等の指定場所への移動整理。

④　調理室の清掃

・調理室、洗浄室、食品庫、下処理・検収室等清掃、整理。（床・排水溝は毎日、冷凍冷蔵庫は１回／週）

⑤　その他

・給食センターで実施される学校 PTA 試食会は配缶までとし、その他試食会は盛付けまで行うものとする。

・玄関、受託事務所、休憩室、会議室、食堂、廊下、洗面所等の清掃。

(2)　給食実施日以外の委員会が定める日の業務の内容は次のとおりとする。

①　食器、飯缶、食缶、コンテナ等の磨き、洗浄。
厨房機器、グリスフィルター等、保管庫の清掃、洗浄。
ルーフファン及びルーフドレン周辺の清掃。

②　センター各室の清掃整備。
・窓、床、排水溝、腰壁、休憩室等の清掃整理。

③　受託者は、上記①、②の作業計画書を作成し、センター所長に提出しなければならない。

5　施設、設備、物品等の使用

受託者は、受託業務を履行するにあたり、次に揚げる発注者の施設、設備等を使用するものとする。

(1)　調理室及びこれらに付随する機械、器具類。

(2)　休憩室等の施設並びにこれらに付随する機械、器具類。

(3)　調理業務履行の過程において、従業員が使用する白衣等は、汚染区域と非汚染区域を色分けすること。白衣等の費用については受託者の負担とする。
なお、勤務中以外は着用しないものとする。

6　衛生管理

(1)　法令及び通達事項の遵守

受託者は、受託業務の遂行にあたって、食品衛生法（昭和２２年法律第２３３号）及び文部科学省、厚生労働省並びに埼玉県教育委員会の各種通達を遵守し衛生管理の徹底につとめなければならない。（ノロウイルスは、リアルタイムＰＣＲ法又はＲＴ－ＰＣＲ法による年１回の検査含む。）

受託者は、現場において受託業務に従事する者の中から、労働衛生管理者を定め、従業員の健康、衛生及び安全管理について指導、監督をさせなければならない。

(2)　有資格者の配置

受託者は、従業員の配置にあたって、調理業務における調理師、栄養士等資格を必要とする業務に携わる従業員には、有資格者を配置しなければならない。

7　危機管理

受託者は、受託業務の遂行に当たり、常に危機管理をもって業務にあたらければならない。

(1) 緊急時や突発的事故の対応

(2) 給食の異物混入防止対策と異物混入時の対応（マニュアル、体制）

(3) 食中毒に対する防止対策（マニュアル、衛生管理、従業員の体調管理）

(4) ウイルス対策（マニュアル、衛生管理、従業員の体調管理）

(5) 自然災害、交通事故及び配送車の故障等における給食配送の確保
(6) 事故等による第三者又は教育委員会への補償（金銭、業務の継続確保）

8　献立表の送付と責任者の責務

(1)　発注者は、献立を決定したときは、速やかに受託者の業務責任者に献立を送付しなければならない。

(2)　受託者の責任者は、上記献立表に基づいて、予め仕事の割り付け及び必要な技術指導を行うとともに、現場において調理業務に従事する受託者の従業員を指揮、監督する。

9　完了検査

調理が完了したときは、発注者の栄養士は献立どおり調理が行われたか検査し、完了を確認する。

10　業務の完了時刻

(1)　調理業務

調理業務開始時刻	学校給食の２時間以内に喫食できるよう調理開始時刻を決定すること。
配　缶　時　刻	学校の給食時間に対応できる時刻に配缶すること。
食器洗浄時刻	食器及び食缶等が消毒乾燥できる時間を考慮し、洗浄開始時刻を設定すること。

(2)　その他　　発注者、受託者協議の上決定する。

11　受託業務実施記録

受託者は、業務責任者に実施した日の受託業務実施状況を記録し、発注者に提出すること。

12　業務従事者の名簿

受託者は、業務従事者名簿（担当業務、氏名、住所等を記載したもの）と業務に従事するために必要な資格を証する書類の写しを添付し、毎学期始めにセンター所長に提出するものとする。なお、業務従事員名簿に変更があった時は直ちに提出すること。

13　業務従事者の身上管理

受託者は、業務従事者の身上及び風紀衛生、福利、規律の維持については一切の責任を負うものとし、発注者が適当でないと認めた者は従事させてはならない。

14　研　修

受託者は、調理、食品等の取り扱い等が適正かつ円滑に行われるよう研修等行い、業務従事者の資質の向上を図るよう努めなければならない。

15　調理用設備機器の運転管理・保守

(1)　日常の運転監視業務

①　各機器の振動、異常音、油漏れの有無

②　各機器の注油

③　非常停止、安全カバーの確認

④　蒸気圧力、水・湯・蒸気漏れ等の確認

⑤　消毒保管庫、冷凍冷蔵庫の温度確認

⑥　洗浄機の温度、洗浄剤の濃度、浸漬時間等の確認

⑦　ガス漏れ、燃焼具合等の確認

⑧　調理・洗浄機用等消耗品の在庫確認

(2)　１週間毎の保守点検

①　洗浄機のノズル清掃

②　殺菌灯の確認

(3)　定期的な取替え

①　殺菌灯の取替え（１年に１回、殺菌灯は発注者が支給する。）

②　コンテナ、台車等のキャスターは点検注油し、不良なキャスターについては必要に応じて取替えるものとする。（キャスターは発注者が支給する。）

16　調理室内衛生管理

杉戸町立学校給食センター（以下「センター」という。）の調理室内の衛生管理は次のとおりとする。

(1)　衛生管理対象面積　２，２４７㎡

(2)　業務内容

①害虫・細菌防除は、毎月１回（６月、７月、９月は２回）とし年１５回実施する。ただし、害虫等を確認した場合は、直ちに、追加防除を行なわなければならない。

４月、８月、１月は小中学校の長期休業後の給食開始前にあたるので、防除実施日及び実施方法について詳細に打合せのうえ実施する。

②ネズミの防除は年６回とし、４月・６月・８月・１０月・１２月・２月に実施する。

③ネズミの有無点検は年６回とし、５月・７月・９月・１１月・１月・３月に実施する。

(3)　駆除

①対象物の下見、調査による施行方法、立案し駆除する。立案書をセンター提出するものとする。

②害虫・細菌・ネズミの駆除する場合は、事前に発注者と受託者協議のうえ、実施日を決定し報告するものとする。

③駆除従事者の健康診断の結果を発注者に提出する。

④薬剤については事前に使用薬剤の資料等を提出し了解を得た後、薬剤の配置・散布するものとする。

⑤施行報告書の提出

⑥定期巡視

(4)　使用薬剤

①細菌・害虫　　サフロチン、スミチオン+ＤＤＶＰ混和等殺虫剤、塩化ベンザルコニウム殺菌剤、これらと同等の効果を有するものとする。

②ネズミ　　クマリン系殺そ剤又は、これと同等の効果を有するものとする。

③使用している薬剤の効果が認められない場合は、センターと協議の上、使用薬剤を変更するものとする。

④使用薬剤は普通物とし、人体に影響ないもので給食用調理機器等に残留がないものとする。なお、毒物劇物取締法に該当する薬剤は使用してはならない。

(5)　保　　証

①受託者は第１回実施完了後、契約期間を通じセンターの必要に応じ随時実施を行い、対象物の出没・被害がないよう保証しなければならない。

②作業実施に当たり、受託者の責めに帰すべき事由によりセンターの建物に損害を与えた場合は、受託者において損害金額を負担する。

17　その他

(1) 敷地内等の除草及び清掃

敷地内及び施設外周については、常に美化を保つよう必要に応じて除草（年３回以上）、清掃等の業務を行う。なお、除草剤及びチェーンソーが必要な剪定（垣根・高木剪定、垣根とフェンスの間の除草を含む）は、町が行う。

(2) 受託者の防火管理

受託者の職員数等に応じた防火対策を行うこと。

(3) 補足的業務

上記以外の補足的業務については、その都度、センター所長と受託者の業務責任者が協議して定めるものとする。

別紙　1

令和7年度　学校給食実施計画

学期	小学校		中学校	
	月　日	日数	月　日	日数
一学期	4月8日（火）入学式・始業式 10日（木）給食開始	14	4月8日（火）入学式・始業式 10日（木）給食開始	14
	5月	20	5月	20
	6月	21	6月	21
	7月16日（水）給食最終日 7月18日（金）終業式	12	7月16日（水）給食最終日 7月18日（金）終業式	12
	小　計	67	小　計	67
二学期	8月27日（水）始業式 28日（木）給食開始	2	8月27日（水）始業式 28日（木）給食開始	2
	9月	20	9月	20
	10月	22	10月	22
	11月	17	11月	17
	12月22日（月）給食最終日 24日（水）終業式	16	12月22日（月）給食最終日 24日（水）終業式	16
	小　計	77	小　計	77
三学期	1月8日（木）始業式 9日（金）給食開始	15	1月8日（木）始業式 9日（金）給食開始	15
	2月	18	2月	18
	3月19日（木）給食最終日 24日（火）卒業式 26日（木）修了式	14	3月13日（金）卒業式 19日（木）給食最終日 26日（木）修了式	13
	小　計	47	小　計	46
合　計		191	合　計	190

共通

〇学校給食センターの稼働日数は191日です。
〇小学校（6校）の給食日数は191日です。
〇中学校（2校）の給食日数は190日です。

小学校

〇1年生は、4月11日（金）から給食を開始します。1年生の4月の給食は13日間実施します。

中学校

〇3月13日（金）卒業式のため、3月の給食日数には含まれておりません。
〇3年生の3月の給食は、県立高校発表日を除く3月5日（木）まで4日間実施します。

別紙2

令和7年度　給食実施数　参考

令和7年5月1日現在

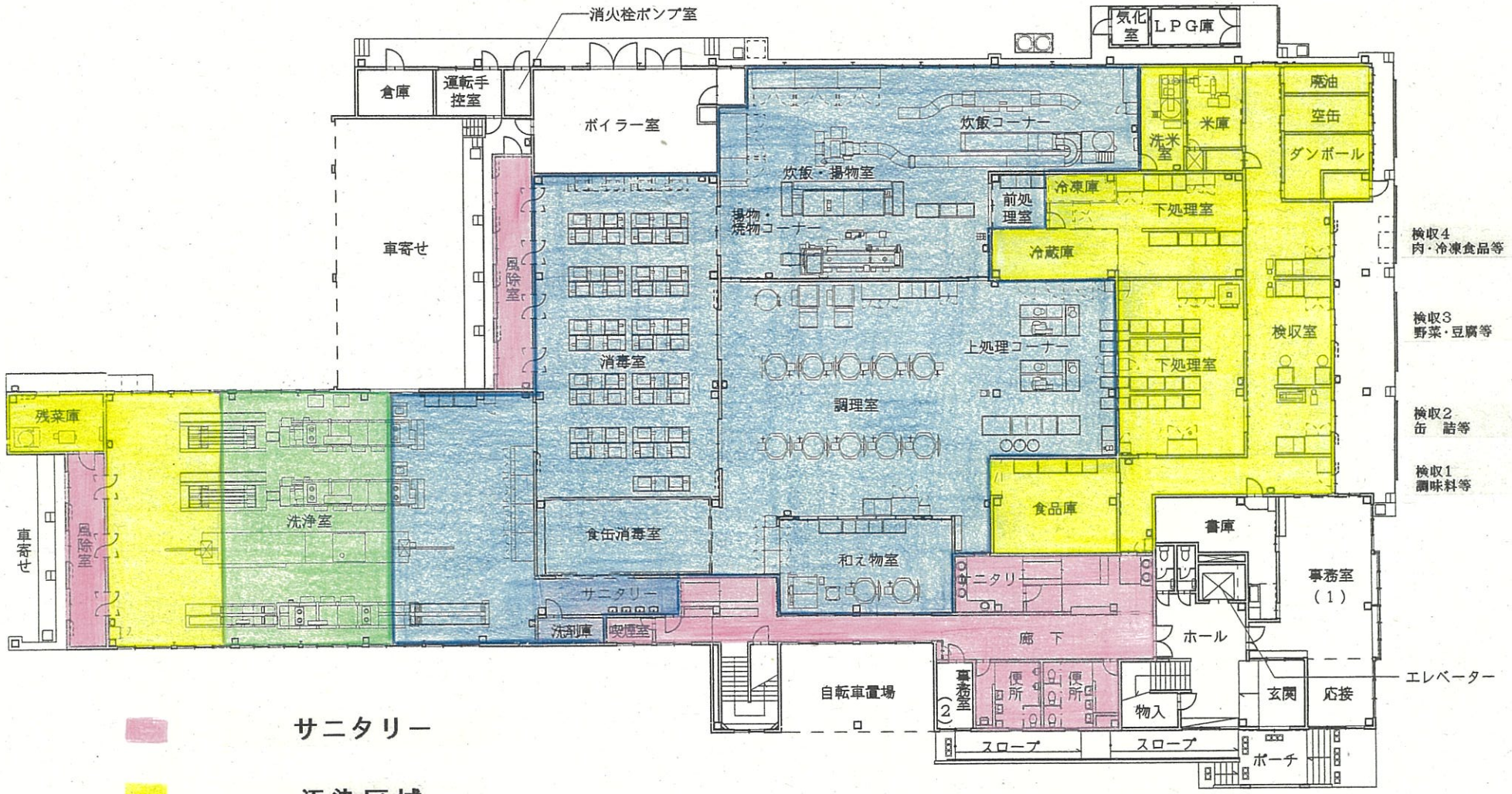
学校名	児童生徒数	職員数	合　計	学級数	食缶数	コンテナ数
杉 戸　小 学 校	581	40	621	23	21	6
杉戸第三小学校	230	22	252	11	12	3
西　　小 学 校	272	24	296	12	13	4
杉戸第二小学校	352	34	386	15	16	4
泉　　小 学 校	77	18	95	6	7	2
高野台　小学校	187	20	207	9	10	3
計	1,699	158	1,857	76	79	22
杉 戸　中 学 校	570	41	611	18	18	6
杉戸南　中学校	384	12	396	14	13	4
計	954	53	1,007	32	31	10
給 食 セ ン タ ー	―	4	4	―	1	―
合　　計	2,653	215	2,868	108	111	32

※給食センター職員数には、委託業者社員及びパート社員は含まない数である。

※学級数には、職員室は含まない数である。

※食缶数については、職員室を含んだ食缶数である。

衛　生　区　域　図

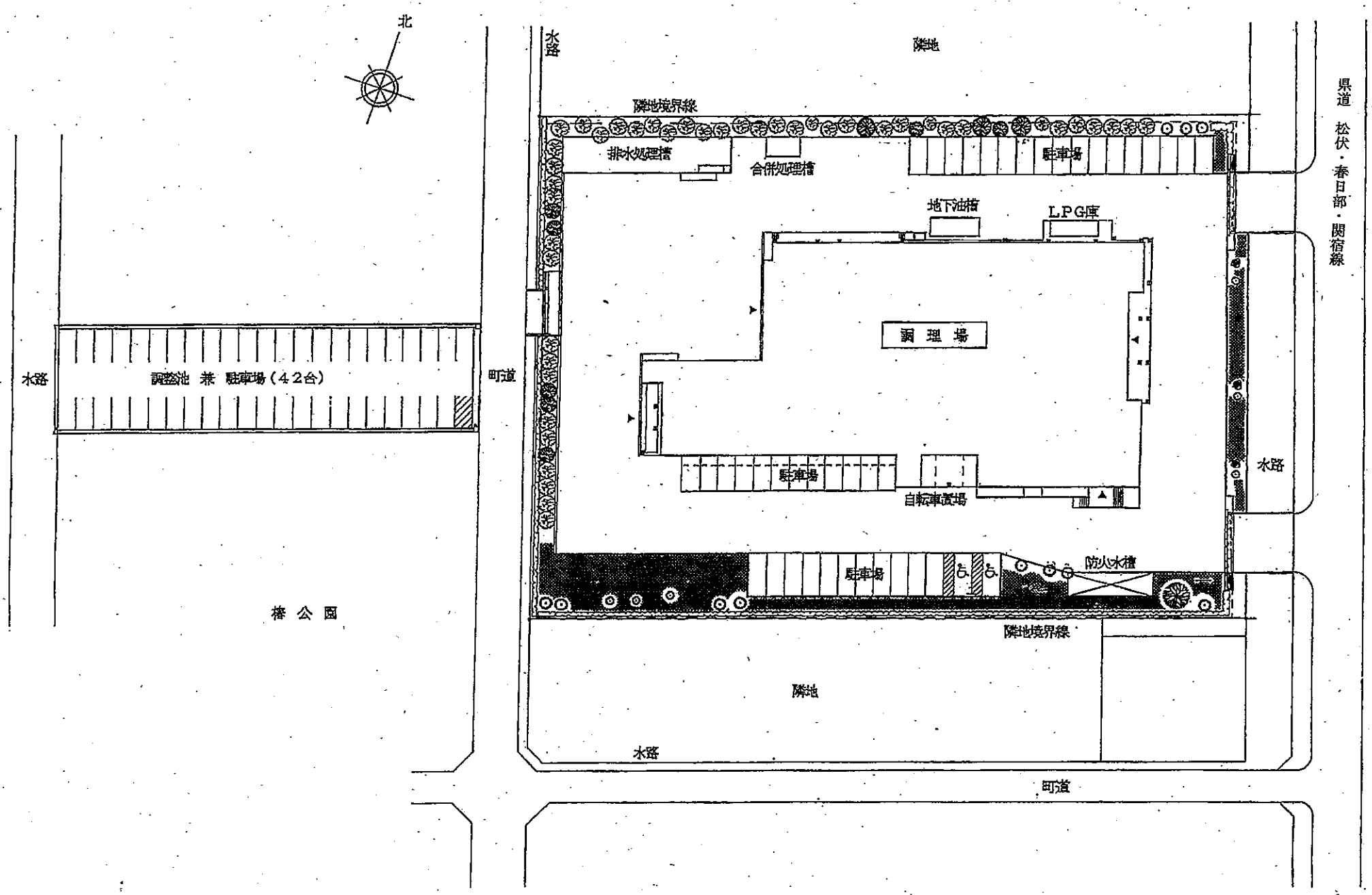


サニタリー

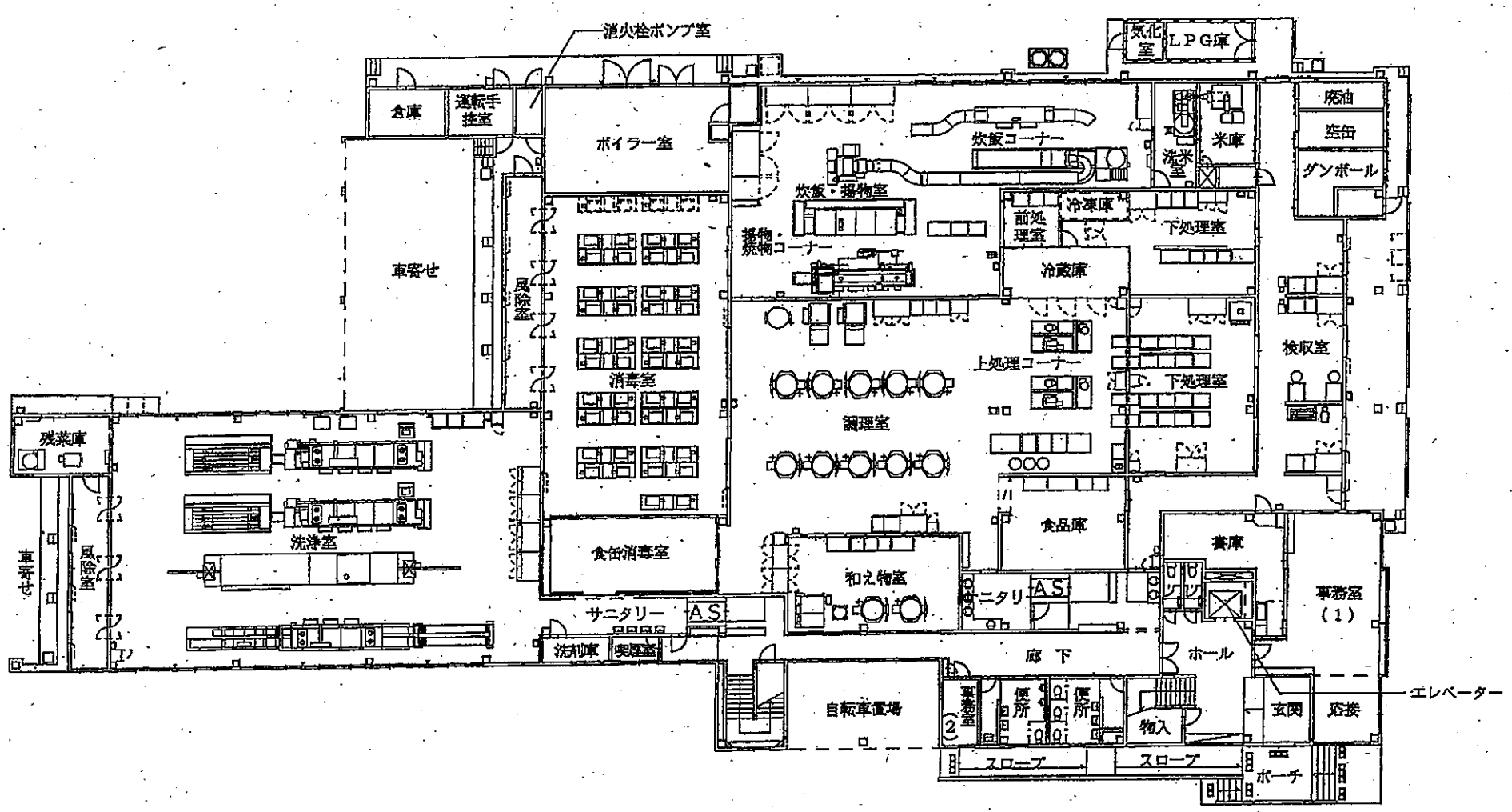
汚染区域

準清潔区域

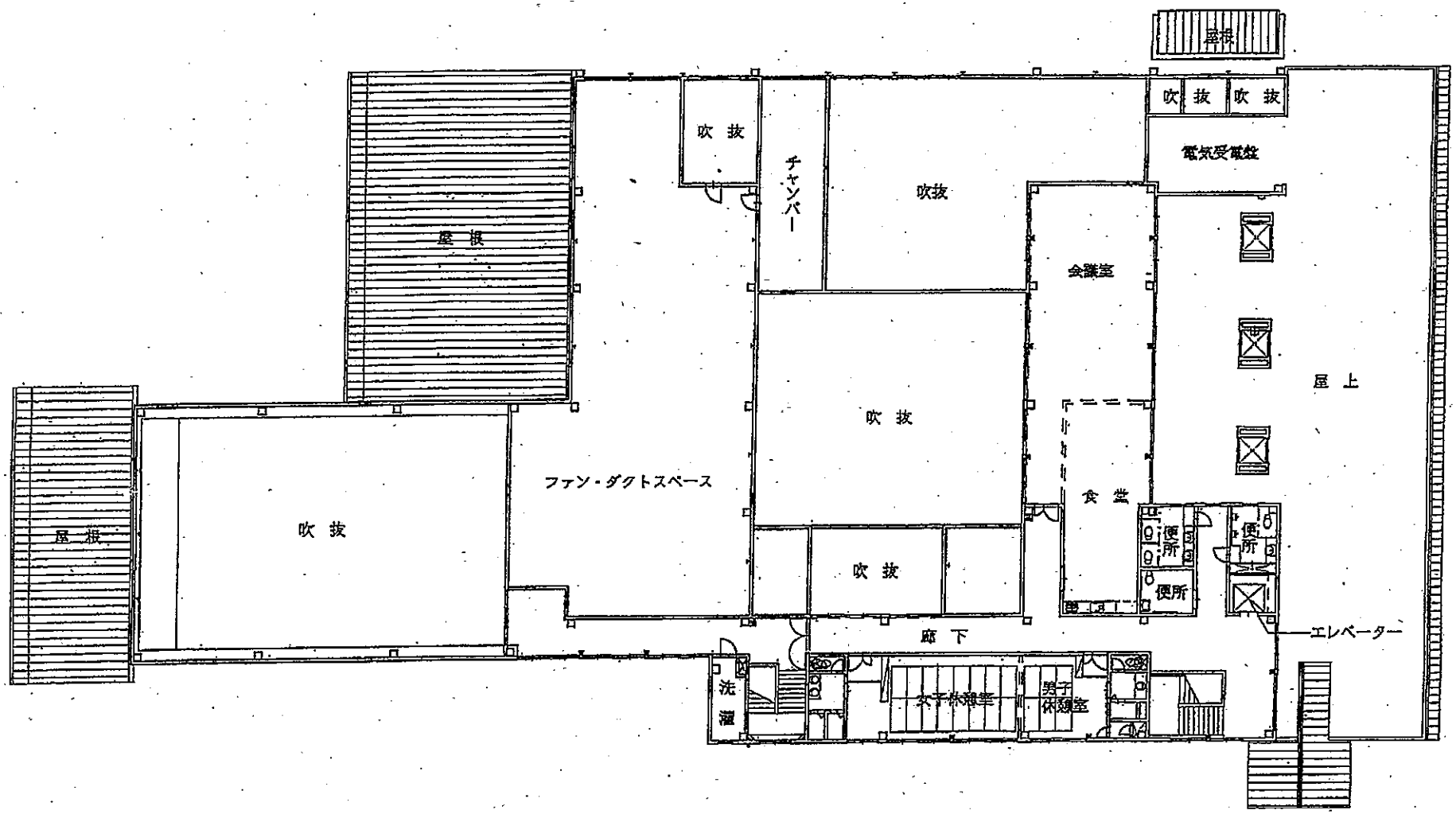
清潔区域


北
水路
隣地
隣地境界線
排水処理槽
合併処理槽
駐車場
地下油槽
LPG庫
県道 松伏・春日部・関宿線
調理場
水路
調整池 兼 駐車場（42台）
町道
駐車場
自転車置場
水路
駐車場
防火水槽
椿 公 園
隣地境界線
隣地
水路
町道

配置図


消火栓ポンプ室
倉庫
運転手待室
ボイラー室
車寄せ
風除室
消毒室
炊飯コーナー
炊飯・揚物室
揚物・焼物コーナー
前処理室
冷凍庫
下処理室
冷蔵庫
上処理コーナー
調理室
食品庫
和え物室
食缶消毒室
サニタリー
AS
洗剤庫
喫煙室
洗浄室
残菜庫
自転車置場
廊下
事務室(2)
便所
物入
スロープ
ホール
書庫
事務室(1)
玄関
応接
ポーチ
エレベーター
気化室
LPG庫
洗米室
米庫
廃油
缶
ダンボール
検収室

1階平面図


屋根
吹抜
吹抜
電気受電盤
吹抜
チャンバー
吹抜
会議室
屋根
屋上
吹抜
ファン・ダクトスペース
食堂
屋根
吹抜
便所
便所
便所
吹抜
廊下
エレベーター
洗濯
女子休憩室
男子休憩室

2階平面図

主　な　設　備

１．ボイラー

多管式小型貫流ボイラー	ＫＦ－２０００Ａ	１台
小型圧力容器	ＷＨ－１５００	１台
炉筒煙管式ボイラー	ＫＳ－１５	１台
第一種圧力容器	ＷＨ－１５００	１台

２．調理機器

球根皮むき機	Ｐ－８３特	２台
野菜切裁断機	ＦＳ－４５	２台
フードカッター	ＦＤ－５０	１台
	ＦＣ－２７Ｄ	１台
サイノメ切り機	ＤＣ－８０	２台
業務用電動缶切り器	ＥＣ１－ＳＶ	１台
	１０００型	１台
高速ミキサー	ＭＸ－４０	２台
	ＭＸ－４５	２台
蒸気式回転釜	ＡＳ２－５０Ｋ（満水量３１０ℓ）	１０台
ＳＵＳ製ガス式回転釜	ＫＧＳＤ－Ｌ４０ＫＨ	１台
ＳＵＳ製ミキシングケトル	ＡＳ２－５０Ｋ（満水量３１０ℓ）	２台
ソフトスチーマー	ＡＴＳ－３００Ｓ（中心温度管理機能付き）	２台
ガス連続フライヤー	Ａ－５０ＦＳ－Ｒ－Ｘ	１台
ガススチームコンベクションオーブン	ＳＳＣＧ－２４ＤＣＮＵ－ＫＬ	３台
炊　飯　機	ＡＲＳ－６５（炊飯能力６００ｋｇ/ｈ・８０釜）	１台
脱　水　機	ＤＳ－１０Ｋ（処理能力１０ｋｇ）	１台

３．冷却機器

プレハブ冷凍庫	ＭＤＴ－Ｌ１８ＭＧ（3600×1500×2560）10600ℓ	１台
	〔室内機　PCU-S300LEA×１台〕	
	〔室外機　PCU-S300LUA×１台〕	
プレハブ冷蔵庫	ＭＤＡ－Ｍ１８ＭＧ（6490×2500×2540）36000ℓ	１台
	〔室内機　ＵＳ－Ｔ3ＭＨ×１台：R5 年度更新〕	
	〔室外機　ＫＸ－Ｔ3ＡＶ×１台：R5 年度更新〕	
真空冷却機	ＣＨ－１２０ＳＫ（冷却能力 100 kg／バッチ：R6 年度更新）	１台
	〔チラー　ＵＷＡＡ３７５Ａ×１台：R5 年度更新〕	
冷　蔵　庫	ＨＲ－７５Ａ－１（下処理室：R4 年度更新）	１台
蓄冷剤用冷凍庫	ＨＦ－１２０Ｓ３－４Ｄ（和え物室）	１台
	ＨＦ－１２０ＣＺ３－４Ｄ４Ｄ	１台
検食保存用冷凍庫	ＥＫＦ－０１４ＦＸ（下処理室）	１台

	ＨＦ－９０Ｓ３（調理室）	１台

４．殺菌･消毒保管庫

包丁･まな板殺菌庫	ＫＴ－５３Ｈ	２台
	ＥＳＫ－２５３	２台
器具消毒保管庫	ＥＷＫ－１５０３	５台
	ＥＷＫ－２００３	２台
消毒保管庫	ＩＳＣＭ－Ｗ４８Ａ－ＳＨ（食器）	４台
	ＩＳＣＴ－Ｐ２Ａ－Ｓ　（飯缶）	３台
	ＴＳＷ－６３	１台
プレハブ消毒保管庫	ＡＰＳ（食缶）	１台
コンテナ消毒機	ＳＣＳ－２０３	２１台
消毒用コンテナ	４クラス用	４２台
熱湯消毒器（スポンジ用）	ＳＵＳ製４３０×５８０×７４０（４０５）	１台

５．厨芥処理機

粉砕流し台	ＷＳＳ－１５０特	１台
厨芥脱水機	ＷＳＭ－５０１特	１台
調整タンク	ＷＳＴ－５００特（容量４００ℓ）	１台

６．洗　浄　機

容器洗浄機	クリーンカットキララ（６０kg/h）	１台
炊飯釜洗浄機	ＥＤＡ２－５Ｓ	１台
自動食缶洗浄機	ＷＳＣ－３５ＷＣ	１台
連続式コンテナ洗浄機	ＷＡＣ－９０	１台
自動食器洗浄機	ＷＳＫ－４５０Ｌ	２台

７．残菜計量システム

デジタル秤	ＨＶ－１５ＫＶＷＰ（１５kg）	１台
プリンタ	ＡＤ－８１２１	１台
プリンタ用箱	ＳＵＳ３０４製（250×230×160）	１台

８．配　送　車

配　送　車	３ｔ車　ＴＫＧ－ＸＺＵ７２０Ｍ	４台

６台コンテナ積載

№１　春日部１００せ６９－４４
№２　春日部１００せ６９－４５
№３　春日部１００せ６９－４６
№５　春日部１００せ６９－４７