

別冊添付資料

添付資料 1	学校別基本給食数
添付資料 2	施設の設備、備品及び機器・器具等
添付資料 3	業務分担区分表
添付資料 4	費用負担区分表
添付資料 5	給食センター平面図・区域の区分・作業の動線（参考）

竹原市学校給食センター学校別基本給食数

令和 8 年 5 月現在

学 校 名	クラス数	職員室	食数	備 考
竹原小学校	7	1	200	
中通小学校	6	1	121	
竹原西小学校	8	1	228	
東野小学校	1	1	19	
荘野小学校	6	1	72	
仁賀小学校	1	0	16	ランチルームで児童・職員全員一緒に食べます。
竹原中学校	8	1	272	
賀茂川中学校	3	1	63	
吉名学園前期	5	1	77	
吉名学園後期	3	1	47	
忠海学園前期	6	1	116	
忠海学園後期	3	1	57	
給食センター	—	—	15	委託先業者
給食センター事務室	—	—	5	
	57	11	1,308	

なお、クラス数は給食実施にあたっての配缶数を基本としたクラス数です。

また、食数は職員室分を含めた数です。

施設の設備、備品及び機器・器具等

<厨房機器等>

整理 番号	品 名	規 格	数 量	備 考
		外形寸法（間口・奥行・高さ）		
1	検収台	TK-126MSDA-S 1200・600・650	1	
2	デジタル台秤	ITB-150 735・380・760	1	
3	スタックカート	STC-10 800・645・810	1	
4	移動台	TK-97MDA 900・750・850	1	
5	2 槽シンク	S2-158BDA 特 1500・800・850	1	
6	球根皮剥機	P-83D 1250・800・1043	1	
7	冷蔵庫	URD-40RM1-F 1200・800・1950	1	
8	冷蔵庫	URD-50RM1-F 1490・800・1950	2	
9	冷凍庫	URD-54FMTA1-F 1490・800・1950	2	
10	冷凍庫	URD-44FMTA1-F 1200・800・1950	1	
11	球根受台車	L1-107PDA 1050・700・900	1	
12	3 槽シンク	S3-247BDA 2400・750・850	1	
13	器具消毒保管機	EWK-1503 1360・950・1920	3	
14	冷凍庫（検食保存用）	URN-22FM1 610・650・1950	1	
15	食品用温度計	SK-8700 II 測定範囲：－20～315℃	2	
16	掃除機	乾型	1	
17	アルミ手付番重	TGK 3-0091-0024	57	
18	アルミ手付蓋	TGK 3-0091-0702	37	
19	パン缶	TA-40(S) 重なるタイプ	2	
20	デジタル台秤	IT X-30	1	
21	冷蔵庫	ホシザキ HR-75X 750・800・1890	1	
22	スタックカート	STC-10 800・645・810	5	
23	移動台	TK-97MDA 900・750・850	4	
24	下処理用シンク	S3-217DVA 特 2100・750・850	2	
25	作業台	TK-77DA 750・750・850	2	
26	下処理用シンク	S3-217BDVA 特 2100・750・850	1	
27	3 槽シンク	S3-217BDA 2100・750・850	1	
28	移動台	TK-76MDA-S 750・600・650	3	
29	パススルー冷蔵庫	PRD-40RM1-G 特 1200・840・1950	1	
30	パススルー冷蔵庫	PRD-60RMTA1-G 特 1700・840・1950	1	
31	包丁・まな板 消毒保管機	ESK-504 975・550・1920	1	
32	包丁・まな板 消毒保管機	ESK-254 590・550・1920	1	
33	器具消毒保管機	EWK-1504 1360・950・1920	2	
34	運搬バット	25.5L	8	

35	抗菌カラーまな板	「かるがる」標準タイプ 片面5mm厚 ポリエチレン 500・300・20 ピンクライン	4	
36	抗菌カラーまな板	「かるがる」標準タイプ 片面5mm厚 ポリエチレン 500・300・20 イエローライン	5	
37	抗菌カラーまな板	ポリエチレン 色：ピンク	3	
38	ゴムシェルフ カラーまな板	500・250・15 色：ピンク	2	
39	抗菌カラー包丁	ペティナイフ 色：レッド 刃渡り150mm	10	
40	抗菌カラー包丁	牛刀 色：ピンク 刃渡り240mm	2	
41	抗菌カラー包丁	牛刀 色：ピンク 刃渡り210mm	4	
42	バスケット	外寸：578・386・281 色：ピンク	46	
43	ミニワゴン	310・460・815 キャスター付き	2	
44	バスケットスタッキング専用金具	No.500用 2個組	8	
45	りんご 切り割り芯取り器		1	
46	かぼちゃカッター	KC-5	2	
47	移動台(大)		1	
48	移動台(小)		1	
49	移動台	700・450・600	1	
50	移動台	900・750・800	1	
51	移動水槽		5	
52	3段ラック		1	
53	調理台	1800・750・750	1	
54	フードカッター	シンク付き OFS-622	1	
55	移動パンラック	1500・750・1500	1	
56	移動作業台	900・750・800	3	
57	移動パンラック	1260・965・2000	3	
58	エレクターシェルフ	LS1520 1518・613・1892	3	
59	冷凍冷蔵庫	URN-41PM1 1200・650・1950	1	
60	3槽シンク	S3-216DA 2100・600・850	1	
61	移動台	TK-96MDA 900・600・850	1	
62	電動缶切機	1000型 230・450・388	2	
63	移動台	TK-96MDA-S 900・600・650	1	
64	パススルー冷蔵庫	PRD-250RM1-G 特 755・840・1950	1	
65	器具消毒保管機	ESK-254 特 590・550・1920	1	
66	開缶器	φ35・255	1	
67	計量カップ	ステンレス製 1000cc	1	
68	計量スプーン	ステンレス製 4本組(ヘラ付)	1	
69	包丁研磨機	水流循環式	1	
70	自動デジタル式上皿自動秤	3Kg ステンレス製載皿付	2	
71	スタックカート	STC-10 800・645・810	5	
72	移動台	TK-96MDA-S 900・600・650	1	
73	移動台	TK-76MDA-S 750・600・600	1	
74	サイノ目切り機	DC-80 390・565・820	1	

75	サイノ目切り機置台	TK-177DCDA 特 1700・750・600	1	
76	フードスライサー	FS-51 1100・619・814	1	
77	スライサー置台	TK-179FSDA 特 1700・900・600	1	
78	移動シンク	S1-76MDA 750・650・850	1	
79	作業台	TK-157DA 1500・750・850	1	
80	フードカッター	FC-27D 520・440・480	1	
81	移動シンク	S1-77MDA 750・750・850	1	
82	移動シンク	S1-77MDA-S 750・750・600	2	
83	食材運搬車	PL-13602MDA 特 1350・650・1000	3	
84	ライスボイラー	AS1-51A 特 1725・1370・960	4	
85	ライスボイラー	AS1-51A 特 1725・1370・960	1	
86	配缶台	TK-127MDA-S 1200・750・650	6	
87	冷凍庫(検食保存用)	URN-22FM1 610・650・1950	1	
88	3槽シンク	S3-27BDA 2700・800・850	1	
89	器具消毒保管機	EWK-3004 2720・950・1920	1	
90	器具消毒保管機	EWK-1504 1360・950・1920	1	
91	水切台付3槽シンク	PS3-226BDA-L 特 2250・600・850	1	
92	電磁調理器	AIC-55S 特 900・600・850	1	
93	作業台	TK-76BDA 特 750・600・850	1	
94	包丁・まな板 消毒保管機	ESK-504 975・550・1920	1	
95	移動台	TK-96MDA 900・600・850	3	
96	ガス連続フライヤー	A-35FS 特 3635・1415・1685	1	
97	食油濾過機	HPF-20 910・630・680	1	
98	移動台	TK-97MDA 900・750・680	1	
99	コンビオープン	ACO-200ES 1000・773・1800 ラック ASYY 付き	3	
100	コンビオープン用ラック	ASSY ACO-200ES	1	
101	デジタル残留塩素テスター	測定範囲：0.00～5.00mg/L	1	
102	チェックテーブル	465・600・1005	3	
103	スパテラスタンド	ステンレス製 直径 27 cm 深さ 40 cm	8	
104	泡立て器	ビックミキサ L ステンレス製 耐熱・防水 110・1280	6	
105	ボール	ステンレス製蓋付 φ390×145	5	
106	ボール	ステンレス製蓋付 φ330×120	10	
107	ボール	ステンレス製蓋付 φ270×100	15	
108	バスケット	外寸：578・386・281 色：アイボリー	30	
109	バスケット	外寸：578・386・281 色：イエロー	30	
110	バスケット	φ600×235 色：グリーン	4	
111	抗菌カラーまな板	ポリエチレン 色：グリーン	3	
112	抗菌カラーまな板	ポリエチレン 色：イエロー	2	
113	ゴムシェルフカラーまな板	500・250・15 色：グリーン	1	

114	ゴムシェルフカラーまな板	500・250・15 色：ベージュ	1	
115	抗菌カラー包丁	牛刀 色：イエロー 刃渡り 210 mm	6	
116	抗菌カラー包丁	牛刀 色：グリーン 刃渡り 210 mm	5	
117	抗菌カラー包丁	牛刀 色：ホワイト 刃渡り 210 mm	1	
118	キッチンバサミ	全長：220 mm	2	
119	ひしゃく（大）	オールステンレス製 1.8ℓ φ180 全長：1180	5	
120	ひしゃく（小）	オールステンレス製 1.2ℓ φ150 全長：1150	2	
121	麵ひしゃく	オールステンレス製 φ180 全長：1180	4	
122	丸型すくいカゴ（中）	オールステンレス製 全長：1275 亀甲 10 mm 目	2	
123	丸型すくいカゴ（中・M）	オールステンレス製 全長：875 亀甲 10 mm 目	1	
124	ビッグターナ（大）	オールステンレス製 全長：180・1230	2	
125	しゃもじ	オールステンレス製 ヘラ型 185・1220	7	
126	ゴムヘラ	シリコンゴム製 柄：ポリプロピレン 耐熱 200 度	1	
127	デジタル自動台秤	30Kg 卓上型 AC 電源タイプ MTX-30	3	
128	中心温度計	測定範囲：-100～300℃	7	
129	温湿度記録計		4	
130	掃除機	乾湿両用型	3	
131	配缶台（移動式）	TK-127MDA-S 1200・750・650	2	
132	食材運搬車（3 段ラック）	1000・650・1400 キャスター付き	1	
133	移動シンク	750・750・600 キャスター付き	1	
134	長柄シリコンクリーンヘラ		3	
135	フードパントローリー	TGK シングルコラム ST5203	1	
136	マイスター外輪鍋(M)	27 c m IH 対応	1	
137	スタックカート	STC-10 800・645・810	2	
138	冷蔵庫	URD-60RM1 1790・800・1950	1	
139	3 槽シンク	S3-218BDA 2100・800・850	1	
140	器具消毒保管機	EWK-1504 1360・950・1920	1	
141	作業台	TK-157MDA 1500・750・850	1	
142	配缶台	TK-127MDA-S 1200・750・650	1	
143	真空冷却機	CE-60QX 1260・1060・1790	1	
144	りんご切割芯取機	足踏み式 切載能力：1300 個／h	1	
145	ざる	パンチングタイプ ステンレス製 揚げザル・平底 φ620×220 網目 2.2mm	7	
146	タライ	硫酸アルマイ ト シルバー φ600×190	8	
147	米揚げざる		12	
148	冷凍庫(蓄冷材用)	URD-54FMTA1-F 特 1490・800・1950	1	
149	トラックイン 蒸気式消毒保管機	TSW-34 1180・1450・2195	1	

150	トラックイン 蒸気式消毒保管機	TSW-64 2260・1450・2195	4	
151	食缶用カート	TSWC-2 特 1170・830・1688	9	
152	トラックイン 蒸気式消毒保管機	TSW-34 1180・1450・2195	2	
153	トラックイン 蒸気式消毒保管機	TSW-64 2260・1450・2195	4	
154	食器用カート	TSWC-5 特 1170・830・1688	10	
155	給食用コンテナ	SKC-50 特 1450・900・1550	28	
156	スポットエアコン		1	
157	移動台	TK-127MDA-S 1200・750・650	4	
158	3 槽シンク	S3-247DA 2400・750・850	1	
159	作業台	TK-97DA 900・750・850	1	
160	移動式パンラック	PL-15654MDA 特 1500・600・1500	2	
161	ドライ用直線型 ローラーコンベヤ	CDF-6S 特 3455・600・600	1	
162	自動食器浸漬機	WPS-2080 特 3455・1460・800	1	
163	作業台	TK-65SDA 特 600・550・800	1	
164	食器供給装置	WDF-31K 特 960・675・640	1	
165	トレイ供給装置	WDF-11TK 特 680・460	1	
166	システム食器・ トレイ洗浄機	WTK-27MK 特 5690・1280・1990	1	
167	食器整理装置	WDS-30K 特 880・825・850	1	
168	トレイ整理 ディスペンサー	WTD-10T 特 579・595.1065	1	
169	移動台	TK-96MDA-S 900・600・650	2	
170	水切台付 2 槽シンク	PS2-217DA-R 2100・750・800	1	
171	システム食缶洗浄機	WSC-23PK 特 5790・830・1990	1	
172	作業台	TK-127DA 1200・750・850	1	
173	防水・防塵デジタル自 動台秤	3 0 Kg／6 0 Kg	1	
174	ジェットクリーナー	ホースリール付	1	
175	サニタリーステーショ ン	672・469・1680 本体：スチール キャスター： φ100 mm ゴム車（ストッパー付き）	1	
176	排水グレーチング引上 げフック棒		4	
177	2 槽シンク	S2-126BDA 1200・600・850	1	
178	クリーンロッカー	500・380・1790	4	
179	シューズ殺菌庫	SKB-60H 600・600・1740	1	
180	衣類殺菌庫	CKB-90H 900・600.1740	1	
181	全自動洗濯機	シャープ ES-GV8E-S	3	
182	衣類乾燥機	日立 DE-N60WV-W	3	
183	更衣用ロッカー	LK12M-NG	1	
184	更衣用ロッカー	PLK-630F1	4	
185	座卓	HE-TJ158DN	2	
186	ポリペール	70L ポリエチレン製	3	
187	電波時計	防滴・防塵型	4	

188	温湿度計	ルームメイト温湿度計	5	
189	ポリペール	45L ポリエチレン製 残菜入れ	5	
190	キャベジカンドーリー	小 内寸：φ394×50	5	
191	ドライヤー	清掃用具 400・1385	10	
192	シルバーワイパー	清掃用具 300・1370	10	
193	ステンプロワイパー	清掃用具 35 cm	10	
194	デッキブラシ	清掃用具 全長：1320	10	

<食器・食缶類等>

※数量は省略。

整理番号	品名	規格	備考
		外形寸法（間口・奥行・高さ）	
1	ボール（小） グリーンライン	129φ×53h 360cc 強化磁器	
2	ボール（中） ピンクライン	136φ×60h 460cc 強化磁器	
3	17cm 深皿 フラワー	172φ×35h 415cc 強化磁器	
4	クープ皿（小） グリーンライン	180φ×38h 500cc 強化磁器	
5	スリムスクエア木箸	20.5cm 木目	
6	トレイ	SE-13 スナック 350・260・18 色:FGR	
7	ステンレスカラトリー	ベビースプーン（穴付） 150 mm	
8	ボール（中）梅	136φ×60h 20131-10 強化磁器	
9	角型二重食缶（13L）	395・296・265 内側ステンレス仕様	
10	角型二重食缶（10L）	395・296・212 内側ステンレス仕様	
11	角型二重食缶（7L）	395・296・153 内側ステンレス仕様	
12	角型二重食缶（4L）	356・270・135 内側ステンレス仕様	
13	シリコンパッキン		
14	アルマイト 天ぷら入れ （蓋付）	ATV-19 本体：340・290・125 蓋：360・310・33	
15	てんぷら缶（小）	コンテナ用・小（アルマイト） 320・320・100	
16	角型二重食缶（4L）	内側ステンレス仕様・蓄冷材 蓄冷材用ステンレス蓋 356・270・135	
17	角型二重食缶（7L）	内側ステンレス仕様・蓄冷材 蓄冷材用ステンレス蓋 395・296・153	
18	18-8 深型 組パット	5号 270・188・80 蓋 276・195	
19	21-0 深型 組パット	2号 195・140・72 蓋 202・145	
20	抗菌ステンレス食器カゴ	360・170・200	
21	抗菌ステンレス食器カゴ	400・200・200	
22	抗菌ステンレス食器カゴ	400・240・210	
23	抗菌ステンレス食器カゴ	390・360・200	
24	ネームプレート	学年組 アルマイト 38・140	
25	スプーンカゴ（ヨコ型）	200・102・67 ステンレス製 取っ手なし	
26	箸かご（大）	AK84L-ST 取っ手なし内寸：240・93・58 外寸：253・120・72	

27	お玉	ののじ φ90×290 ステンレス製	
28	歯付きお玉	ののじ 80cc φ100×290 ステンレス製	
29	しゃもじ	ポリプロピレン製 マジックしゃもじ 190・68	
30	トング	ののじ UD チューリップ・トング 220・48	
31	トング	ののじ UD トング・パーソナル 250・60	
32	配食保温容器 (除去食配送用)	JLY-1600	

業務分担区分表

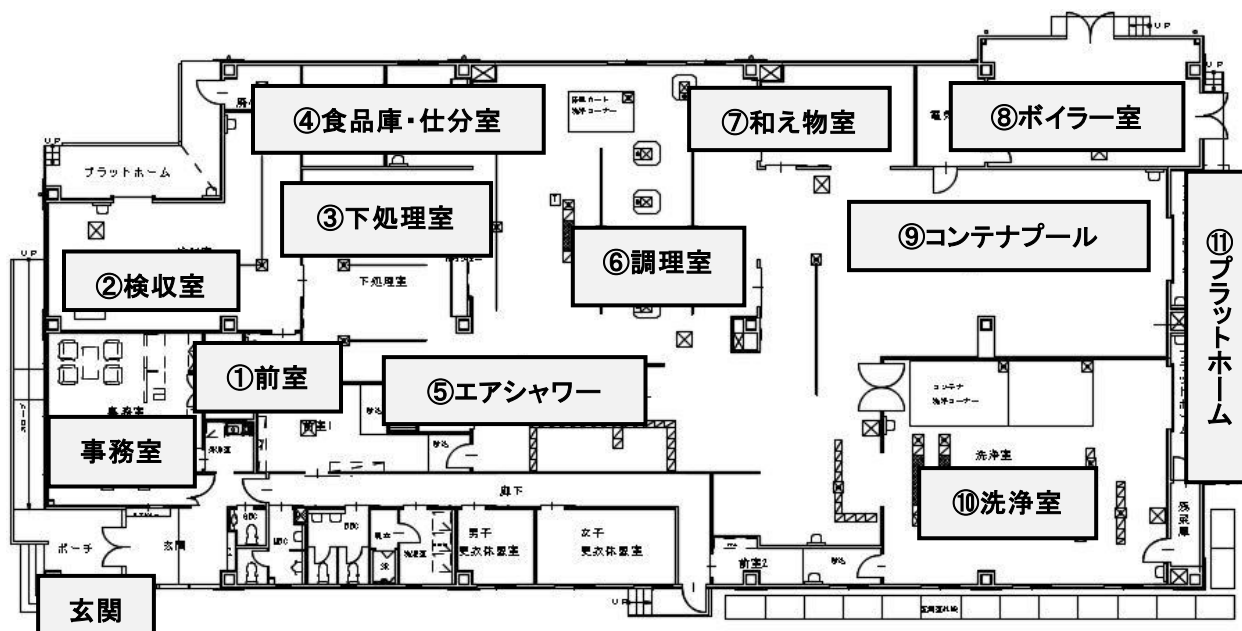
区分	作業内容	竹原市	受託者	備 考
給食調理	学校給食運営の管理	○		
	教育委員会との連絡・調整	○	○	
	実施献立表の作成・指示	○		
	実施献立・各種指示の確認・実施		○	
	検食実施・日誌への記帳	○		
	保存食実施・日誌への記帳		○	
	給食関係書類等の確認・保管・管理	○		
調理・洗浄作業	作業仕様書等（調理工程表・その他）の作成		○	
	作業仕様書等（調理工程表・その他）の確認	○		
	調理日誌類（調理日誌・その他）の作成		○	
	調理日誌類（調理日誌・その他）の確認	○		
	アレルギー食（除去食調理）指示	○		
	アレルギー食（除去食調理）対応		○	
	食物アレルギー個別対応記録		○	
	調理・配缶		○	
	食器・食缶類のコンテナへの積み込み		○	
	食缶類の洗浄・消毒・保管・残菜の処理		○	
	食器洗浄・消毒・保管		○	
	機器の管理点検・記録簿の作成		○	
	機器の管理点検・記録簿の確認	○		
食材管理	食材の購入契約	○		
	食材の納入業者の選定	○		
	食材の発注	○		
	食材の検収	○	○	
	食材の点検・収納・保管		○	
	食材の在庫管理	○	○	
施設管理	給食施設の機器・設備設置・改修	○		
	その他調理器具・食器の保管・管理		○	

業務管理	勤務表の作成		○	
	業務分担・従業員配置・工程表の作成		○	
	業務分担・従業員配置・工程表の確認	○		
	緊急対策を要する場合の指示（異物混入・物資不足等）	○	○	市に報告する。
衛生管理	食材の衛生管理	○	○	
	施設・設備（調理器具・食器等）の清掃		○	
	従業員着衣の清潔保持		○	
	納入業者の清潔保持の指示・確認	○	○	
	従業員の日常衛生点検の実施		○	
	従業員の日常点検の確認	○		
	施設の衛生全般に関わる衛生管理の指示	○		
	施設の衛生全般に関わる衛生管理の実施		○	
研修等	従業員研修（調理・衛生）		○	市に報告する。
労働安全衛生	定期的健康診断の実施		○	
	定期的健康診断結果の保管		○	
	健康診断実施状況の確認	○		
	検便の定期的実施		○	
	検便の定期的実施結果の保管		○	
	検便の定期的実施の確認	○		
	ノロウイルス簡易検査の実施		○	
	ノロウイルス簡易検査結果の保管		○	
	ノロウイルス簡易検査実施の確認	○		
	労災保険の加入		○	

費用負担区分表

	項 目	負担区分		内 訳
		竹原市	受託者	
1	施設保守管理	○		施設保守点検，補修，維持管理費等
2	厨房設備	○		工事，保守点検，修理費，補充等
3	管理・調理備品	○		修繕，補充等
4	食器類	○		補充，保存食容器等含む
5	光熱水費	○		電気，プロパンガス等
6	害虫駆除	○		年２回業者委託，（受託者は協力すること）
7	清掃用具		○	ほうき，デッキブラシ，タワシ，タオル等
8	調理・洗浄洗剤		○	食器・調理器具等
9	施設・設備清掃洗剤		○	床，壁，厨房機器用
10	手洗い洗剤		○	逆性石鹼，殺菌アルコール
11	調理用消耗品		○	タワシ，フキン，ペーパータオル，トイレットペーパー，ゴミ袋，医薬品等
12	保存食・検食	○		
13	保健所申請書		○	営業許可
14	塵芥処理費	○		可燃物，不燃物，生ごみ等の処理
15	廃油処理費	○		てんぷら油
16	通信費		○	施設電話使用料，FAX使用料（いずれも委託業者使用に係るもの）
17	人件費		○	委託先従業員人件費
18	健康診断手数料		○	検便(月２回)，健康診断(年１回)，ノロウイルス簡易検査(適宜)
19	細菌検査手数料	○		食品細菌検査，調理設備・器具拭き取り検査，手指拭き取り検査(各年１回)
20	被服費		○	従業員白衣，帽子，長靴，防寒靴，防水前掛，ゴム手袋
21	保険料		○	生産物賠償責任保険料
22	帳簿類・事務用品A	○		常時使用する印刷物等の帳簿類
23	帳簿類・事務用品B		○	厨房内で使用する簡易な事務用品類
24	諸経費		○	従業員管理・研修費等
25	契約書印紙代		○	

——竹原市学校給食センター平面図——



- ①前室：調理室へ入る前に、清潔な衣類や靴に着替える。
- ②検収室：毎朝、納入業者から届いた食材の規格・品質・数量などの検品を行い、調理する釜ごとに計量する。
- ③下処理室：食材の下ごしらえをする。汚染度によるラインを変えての洗浄、肉・魚類の下処理などを行う。
- ④食品庫・仕分室：調味料類の保管管理をする。
- ⑤エアシャワー：調理室へ入る前に、衣類に付着しているチリ・ほこりなどを取り除く。
- ⑥調理室：完全ドライシステム。回転釜を5基設置。フライヤー、焼き物機を設置。
- ⑦和え物室：真空冷却機と専用の冷蔵庫を設置し、二次汚染予防のため、和え物専用の個室にしている。
- ⑧ボイラー室：ボイラー2基。蒸気により調理を行う。回転釜の熱源となり、ムラのない調理が可能。
- ⑨コンテナプール：食缶・食器類・コンテナを衛生的に保管管理する。
- ⑩洗浄室：各学校から回収した食缶・食器類・コンテナを洗浄する。
- ⑪プラットホーム：2本あり、北側は各学校への給食配送用、南側は各学校からの食器類の回収用。

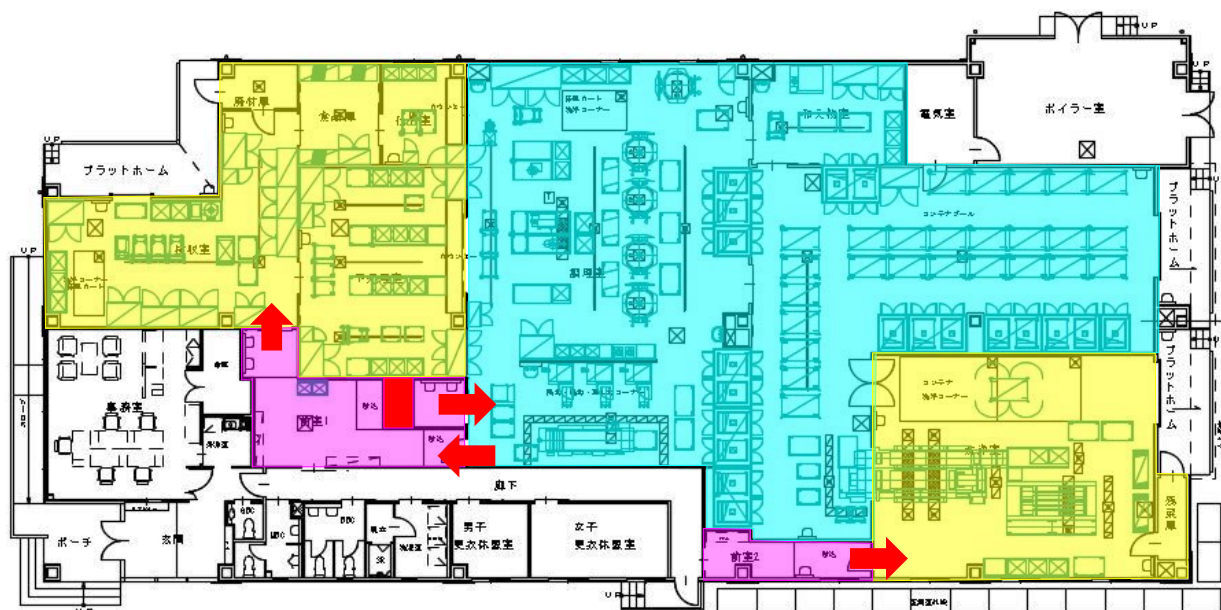
○ 区域の区分

汚染区域

衛生区域（非汚染区域）

前室

職員の出入り



○ 作業の動線

調理の流れ

食器類の洗浄・保管の流れ

