

守谷市立学校給食センター整備事業

要 求 水 準 書



Dream Sight MORIYA

令和元年6月14日

茨城県 守谷市

目次

要求水準書の位置付け	1
第1 本事業の概要	1
1 本事業の目的	1
2 法令等の遵守	1
3 基本方針	1
第2 施設整備業務に関する要求水準	2
1 総則	2
2 敷地条件	3
3 施設概要	4
4 設計要求水準	5
5 設計及び建設に関連する業務における共通事項	26
6 事前調査業務及びその関連業務	27
7 設計業務及びその関連業務に伴う各種許認可手続き等	28
8 建設工事及びその関連業務に伴う各種申請等の業務	30
9 開業準備業務	32
第3 その他実施に関し必要な事項	34

【参考資料一覧】

参考資料 1	市給食センター位置図
参考資料 2	敷地範囲図
参考資料 2-1	現況平面図
参考資料 2-2	市道2438号線の求積図
参考資料 3-1	污水管・雨水管敷設図
参考資料 3-2	上水管敷設図
参考資料 3-3	ガス低圧・中圧導管敷設図
参考資料 4	地盤調査結果
参考資料 5	埋蔵文化財包蔵地
参考資料 6	市給食センターと学校の位置関係
参考資料 7	児童生徒数及び学級数の予測数
参考資料 8	給食実施日
参考資料 9	現況配送車仕様
参考資料 10	配送先各学校の配膳室施設概要
参考資料 11	各学校の配膳室図
参考資料 12	食器・食缶の検討
参考資料 13	新給食センター配置図案（参考）
参考資料 14	現給食センターの概要
参考資料 15	現給食センターの調理機具等リスト
参考資料 16	平成31年度 給食配送予定

【要求水準書の位置付け】

本要求水準書は、守谷市（以下「市」という。）守谷市立学校給食センター整備事業（以下「本事業」という。）を実施するに当たり、本事業の事業者に対して、市が求める一定の水準を示すものであり、市が期待する提案の方向性を示すものである。

なお、施設の維持管理、調理、配送の業務は、本事業とは別に発注する。

第1 本事業の概要

1 本事業の目的

本市の学校給食センター（以下「市給食センター」という。）は、昭和 59 年に建築（平成 3 年に一部増築）され、老朽化が深刻化している。

このような中、平成 31 年 4 月現在で一日当たり 6,638 食の調理をしているが、調理数はこれから数年、増加する見込みであり、令和 6 年（2024 年）には調理能力数の不足が見込まれる。また、平成 9 年に施行された「学校給食衛生管理基準」では、施設の設備や調理過程、配食や保存の方法など、詳細に基準が定められているが、市給食センターは、当該基準が施行される前に建築された施設であり、基準に適合していない部分があるが、可能な範囲で基準に沿った運営をしている。

これらを解消するため、新たに市給食センターを設置するものである。

本事業により、令和 4 年（2022 年）4 月には供用の開始を予定し、本市の児童・生徒にとって、安全・安心で、栄養バランスが配慮され、食育の推進にも寄与する小・中学校給食の提供を目的とする。

2 法令等の遵守

本事業の実施に当たっては、関係する法令・条例及び要綱・各種基準等（以下「関係法令等」という。）を遵守し、必要な手続きを行い、円滑な事業の実施に努めるものとする。

関係法令等は、契約締結時点での最新版を使用するものとする。

3 基本方針

(1) 安全・安心な給食の提供

- ・ HACCP の概念を取り入れた衛生管理の下、安全・安心な給食を提供する。
- ・ 調理給食数を最大 8,000 食/日とする。
- ・ アレルギー対応室、設備を設置する。
- ・ 床からの二次汚染を防止するドライシステムを導入する。
- ・ 交差汚染を防止する施設・設備を設置する。
- ・ 汚染・非汚染区域の明確なゾーニングを導入する。
- ・ 外部からの異物混入を防止する設備を設置する。

(2) 機能的で快適な調理・職場環境の充実

- ・ 機能的な調理設備を導入する。
- ・ 調理過程に連動した安全で動きやすい動線を確保する。
- ・ 可能な限りストレスのかからない設備や環境を確保する。

(3) 経済的で効率的な整備・運営

- ・給食センターとして必要な機能を低下させることなく、経済性や効率性に配慮した整備手法、管理運営方法を検討し、可能な限り施設整備費や維持管理等の縮減を図る。

(4) 給食の適温提供

- ・適切な温度管理を行うために、調理後の保温・保冷に十分配慮した搬送器具を導入する。
- ・調理後2時間以内に喫食を行うために、効率的な搬送ができる輸送形態や調理能力を持った調理機器を導入する。

(5) 家庭、地域と連携した食育の推進

- ・調理現場の様子が見学できる見学通路を設置する。
- ・学校給食における食育に関する情報コーナー等を設置する。
- ・職員の研修、児童・生徒の見学会、保護者や地域住民を交えた講座、試食会等にも利用できる研修室を設置する。
- ・防災に配慮した施設を整備する。

(6) 環境に配慮した効率的で質の高い施設

- ・ライフサイクルコストに配慮した施設を整備する。
- ・太陽光等の再生可能エネルギーを利用する設備を検討する。
- ・CO₂の排出抑制など環境負荷の低減を図る省エネルギー機器を導入する。
- ・施設の防音・防臭を考慮し、近隣との共生を図る。
- ・生ごみの減量化及び再資源化への対応を図る。
- ・省エネルギー化に努める。

(7) 市民から愛される施設

- ・市及び地域のシンボルとして、長きにわたって市民から愛される施設を設置する。

第2 施設整備業務に関する要求水準

1 総則

(1) 業務の範囲

ア 設計業務

- (ア) 事前調査業務及び関連業務（地盤調査、用地設計等）
- (イ) 各種認可申請等業務及び関連業務
- (ウ) 設計業務（基本設計、実施設計）及び関連業務
- (エ) 施工監理業務

イ 建設業務

- (ア) 建設業務（造成、整地、付帯施設及び外構、道路からのアプローチを含む、既存センターの解体とその跡の駐車場整備）及び関連業務
- (イ) 施設備品（事務機器等）調達業務
- (ウ) 完成検査及び引渡し業務

ウ 厨房調理機器・調理備品・食器食缶等調達搬入設置業務

- (ア) 厨房調理機器調達・搬入設置業務
- (イ) 厨房調理備品調達業務
- (ウ) 食器食缶等調達業務

エ 開設準備業務

- (ア) 本件施設・各種設備・備品等の取扱いに関する市への説明及び運営に関する助言
- (イ) 本件施設・各種設備・備品等の取扱いに関するマニュアルの作成
- (ウ) 本件施設・各種設備・備品等の取扱いに関する習熟のための研修の開催
- (エ) 調理リハーサルの支援
- (オ) 本件施設PR用のパンフレット及びイメージビデオ（実際に本件施設で調理している風景の撮影含む）の作成
- (カ) 供用開始後の運営支援（期間は概ね 1 か月間、担当者の派遣などの支援）

(2) 施設整備業務の基本的な考え方

- ア 安全性、耐震性、耐久性、災害時における機能維持や早期回復・復旧に配慮する。
- イ ライフサイクルコストの低減や将来における修繕・更新・部分的な用途の変更等に対応可能なフレキシブルな仕様等、経済性に配慮する。供用開始から 40 年間に渡っての内容、コストが分かるような提案を求める。
- ウ 省エネルギー設備の導入や再生可能エネルギーの利用による環境負荷の低減等、周辺環境の保全に配慮する。
- エ 「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」（以下「衛生基準」という。）を遵守するとともに、食材の搬入から調理、配送・回収、洗浄・消毒・保管に至るまでの一連の業務における HACCP の概念に基づく衛生管理の徹底と作業の効率性、良好な作業環境づくりを念頭に整備を行う。
- オ 調理機器の導入に当たっては、市が作成する献立に対応可能で、8,000 食/日の調理が安全、確実、衛生的、効率的に行えるよう考慮する。
- カ 既存の市給食センターの調理設備や備品のうち、継続利用できるものは転用する。
- キ 衛生管理やドライシステムに対する配慮がなされた計画とする。汚染・非汚染区域を明確に区分する。
- ク 交差汚染等リスクの少ない室設置等、除去すべき原因食品が混入しない計画とする。
- ケ 関係法令等を遵守する。
- コ 事業に係る負担金・手数料等の費用については、本事業の事業者の負担とする。

2 敷地条件

市給食センター事業用地の敷地条件は、下記による。

なお、敷地に関する規制内容は、本事業の事業者にて適宜確認を行う。

(1) 事業用地

参考資料 1 「市給食センター位置図」を参照

(2) 敷地面積

約 11,417㎡ 参考資料 2 「敷地範囲図」、参考資料 2-1 「現況平面図」、参考資料 2-2 「市道 2438 号線の求積図」を参照

(3) 地域・地区

ア 市街化調整区域

イ 建ぺい率：60%，容積率：200%

(4) インフラ整備状況

敷地周辺のインフラ整備の状況は次のとおりである。

接続に関しては、本事業の事業者が提案する施設整備に合わせて各供給事業者等と協議を行うものとする。

参考資料 3-1「污水管・雨水管敷設図」，参考資料 3-2「上水道管敷設図」，参考資料 3-3「ガス低圧・中圧導管敷設図」を参照

ア 電気

(ア) 供給事業者への確認，調整を行う。

(イ) 構内の引込は地中埋設管路にて行う。

イ ガス

(ア) 県道野田牛久線にガス低圧・中圧導管が敷設されており供給事業者への確認，調整を行う。

(イ) 供給方法等の詳細については，本事業の事業者の提案による。

ウ 上水道

(ア) 県道野田牛久線及び市道 2438 号線に上水道管が敷設されており，詳細については，守谷市上下水道事務所への確認，調整を行う。

エ 下水道

(ア) 県道野田牛久線に下水管が敷設されており，詳細については，守谷市上下水道事務所への確認，調整を行う。

オ 電話回線

(ア) 通信事業者への確認，調整を行う。

(5) 地盤状況

地盤状況を参考資料 4「地盤調査結果」（既存の市給食センターの地盤調査結果）に示すが，本事業の実施に当たり必要な調査は，本事業の事業者の責任及び費用負担により行う。

(6) 埋蔵文化財包蔵地

参考資料 5「埋蔵文化財包蔵地」を参照

3 施設概要

(1) 施設の種類

小・中学校給食の調理・配送等を行う共同調理場

(2) 調理能力

ア 調理能力

8,000 食／日（アレルギー対応食を含む。）

- ・主食（米飯，パン，麺）は，別に委託業者が調理後，各学校へ直接配送する。なお，献立によっては給食センターから配送される場合がある。（揚げパン，焼きそば等）
- ・米飯は，弁当箱で提供され，喫食後の空箱は，別に委託業者が各学校から直接回収する。ただし，将来的には，委託業者から食缶で配送・回収することを検討している。このため，市給食センターが米飯用の食器を配送・

回収することを想定する。(18ページの炊飯室を参照)

イ 配送校

令和4年4月の供用開始時における配送校は、小学校9校、中学校4校の計13校である。配送校の位置は、参考資料6「市給食センターと供給先の学校との位置関係」を参照

児童・生徒数及び学級数及び提供食数の将来推計値については、参考資料7「児童生徒数及び学級数の予測数」、参考資料8「給食実施日(過去3年間の実績)」を参照

(3) 献立方式

ア 3献立制

イ 副食3品(主菜×1品, 副菜×2品)を基本とする。

ウ 希望者には、アレルギー対応食を提供する。

エ アレルギー対応食は、特定原材料7品目(卵, 乳, 小麦, えび, かに, そば, 落花生)を除いた代替食又は2品目(卵, 乳など)を除いた除去食とする。

なお、事業期間中に対応アレルギーを追加する可能性がある。

オ 3献立の内、揚物が2献立又は焼き物が3献立及び和え物が3献立の調理ができる能力とする。

(4) 稼働日数

最大210日/年

(5) 供用開始時期

令和4年4月6日(水曜日)を予定

4 設計要求水準

(1) 建築計画における基本的要件

ア ゾーニング計画

(ア) 敷地内ゾーニング計画

a 構内への車両出入口は、本事業の事業者の提案による。

b 施設本体, 車両, 除害施設(場内からの排水を処理するために守谷市下水道条例に基づき設置する施設をいう。以下同じ。)等から発生する臭気, 騒音等による近隣への影響が最小となるよう配慮した施設配置とする。

c 下流水路等の流下能力を考慮した調整池の必要性を検討する。

なお、調整池の計画に当たっては、守谷市の上下水道事務所及び都市計画課と協議を行う。

d 既存樹木の保全, 活用に努める。

e 適切な位置に出入口を設け, 食材納入時, 配送時, 回収時の車両の錯綜が生じないよう安全性に配慮した計画とする。

f 災害時の避難動線を適切に確保する。

g 来客や業者等の敷地内への出入りに対する視認性を確保する。

h 歩車分離を基本とし, 人, 車両等が円滑かつ安全に移動可能な計画とする。

i 北側及び南側の県道野田牛久線は共に, 拡幅計画がある。内容は, 守

谷市都市計画課に確認する。

- j 敷地の南東部にある電波塔は残る。施設の外壁は、電波塔の中心から5m以上離す。
- k 敷地に対し本施設及び付帯設備を適切な配置とする。
- l 敷地の気象条件（北西風対策・積雪対策）が配慮された建物配置とする。
- m 車両の乗り入れ、歩行者の安全、交通への配慮をする。
- n 参考資料13「新給食センター配置図案（参考）」を参照。

(イ) 施設内ゾーニング計画

- a 給食エリア（P15 参照）は、1階配置とし、一般エリアとは明確に区分する。
- b 給食エリアにおいては、作業動線の交差による相互汚染を防止するため、汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区分し、これらを壁で完全に分離する構造とするなど、衛生基準を遵守したゾーニングとする。また、食品の流れが不可逆的に流れることを基本とする。
- c 給食エリアの各ゾーンについては、給食調理の流れ及び食品の流れが一方方向となるよう配置し、検収・下処理ゾーン、調理ゾーン、配送・コンテナプールゾーン、洗浄ゾーンに分けた平面計画とする。各ゾーン内では、作業区分ごとに部屋を区分けするものとする。
- d 諸室間の視認性を確保できるように窓を設置する等の工夫を施す。
なお、下処理室は、腰高から上部は可視区画にするなど、隣室の作業状況を容易に確認できる構造とする。
- e 検収・下処理ゾーン内は、食肉類、魚介類、野菜・果物類及びその他加工食品による相互汚染の防止に配慮した計画とする。
- f 調理従事者が汚染作業区域に入る際には、必ず汚染作業区域前室を、非汚染作業区域に入る際には、必ず非汚染作業区域前室を通る構造とする。
- g 配送・回収側搬出入口は、配送と回収を区別し、作業がスムーズに行えるよう十分な箇所数を設け、それに対応した配送・コンテナプール、洗浄室のレイアウトを行うものとする。
- h 休日等も一般エリアに出入りが可能となるよう、一般エリアの共用部分と業者専用部分の動線分離に配慮した計画とする。
- i 給食エリアにおける動線は、衛生基準に従い、食材の搬入、調理済みの食品の搬送及び食器・食缶の回収までの一連の作業工程・作業動線を考慮した計画とする。また、調理従事者が汚染・非汚染作業区域に入る際には、前室を通る構造とし、前室にて靴を履き替え、作業衣に付着する毛髪、糸くず、ほこり等を取り除き、手指の洗浄、消毒等の衛生管理対策が可能な構造とする。
- j 廃棄物の搬出動線は、清浄度区分の区域ごとに搬出可能なものとし、清浄度基準の低い区域から高い区域への搬出ルートは避ける。また、不可逆的な廃棄物専用ルートを設ける。
- k 微生物等による汚染を極力避ける必要がある作業を行う区域は、他の区域から隔壁等により区画する。

l シューズの温水洗浄スペースを設ける。

イ 平面計画・断面計画

(ア) 全般

- a ドライシステムを採用する。
- b 諸室の出入口は、自動扉の設置や間口の確保等により衛生面や作業性に配慮する。なお、自動扉のセンサーは台車等の高さを配慮する。
- c 給食エリアの主要諸室には衛生の区分ごとに清掃に必要な水栓、清掃用具等の収納及び清掃用具の洗浄・消毒・乾燥等の施設を設ける。
- d 給食エリアの諸室には直射日光が当たらないように配慮する。
- e 野菜切裁室、揚物・焼物・蒸し物調理室及び煮炊き調理室は、通路等から作業の様子を見学できるように配置し、見通しが効くように配慮して設備を配置する。
- f 給食エリアの各作業区域の境界は、食材や容器等がコンベア、カウンター又はハッチで受け渡しされるレイアウトとする。
- g 調理従事者の良好な作業環境に配慮する。
- h 障がい者の雇用に配慮した環境整備を行う。
- i 調理機器設備の修理・更新が円滑に行えるよう配慮する。
- j 配管等の更新は、床下配管ピットを設けずに対応できるように設計することを理想とする。ただし、床下配管ピットが必要な場合は、最少範囲として、配管の修理・更新が円滑に行える十分なスペース及び有効高さを確保する。
- k 床下配管ピットを設けた場合は、概ね定尺配管材が搬入出できる床下搬入口を設ける。
- l 学校給食衛生管理基準を遵守した諸室配置と衛生区画とし、汚染・非汚染区域を明確に区分する。
- m 交錯しない効率的な作業動線を確保する。
- n 見学通路、食育のための情報コーナー、研修室を配置する。
- o 災害対応の発電設備を配置する。
- p 建築面積、床面積の機能的な縮減に配慮し、機能的でコンパクトな諸室配置とする。また、建設費の低コストにつながる配慮をする。
- q 建物本体の形状が凸凹のない形状とする。
- r 建物及び付帯設備や外構について、周辺住民に配慮した配置及びデザインとする。
- s 建物階高抑制に配慮し、機能的でコンパクトな諸室配置とする。
- t 建物設備の維持管理が、低コストで行えるようにする。

ウ 仕上げ計画

(ア) 全般

- a 日常の清掃、点検・保守作業等の維持管理業務が効率的かつ安全に行えるようにする。
- b 仕上げ選定に当たっては、「建築設計基準及び同解説」（最新版）に記載される項目の範囲と同等以上であることを原則とする。
- c 外壁は、給食センターを想起させるデザイン等の提案を求める。
- d 食品衛生やドライシステムに適した材料計画とする。

- e 清掃しやすく，清潔を保てる材料計画とする。
- f 労働環境の向上への配慮をする。
- g 耐用年数が長く，破損しにくい材料を使用する。
- h 台車等がぶつかっても安全なように腰部分の内壁の保護をする。
- i 衛生管理への対応をする。

(イ) 外部仕上げ

- a 鳥類・鼠類及び害虫類の侵入及び住み着きを防ぐ構造とする。
- b 搬入を行うプラットホームにはシャッター等を設け，配送口にはドッグシelterを設ける。(前室機能を有する計画とする。)
- c 屋根は二重折板断熱屋根で，外壁は金属複合断熱パネルを使用する。

(ウ) 内部仕上げ

- a 床は，不浸透性，耐磨耗性，耐薬品性で，平滑で清掃が容易に行える構造とする。給食エリアは，ドライ仕様とする。ただし，床の清掃時には洗剤を使用して水洗いが行えるものとする。熱源の下部は，耐熱仕様とする。
- b 天井・内壁・扉は，耐水性材料を用い，隙間がなく平滑で清掃が容易に行える構造とする。また現し部分には，抗菌作用のある(例えば，光触媒の酸化チタニウム)材料を検討する。
- c 内壁と床面の境界には，アールを設け清掃及び洗浄が容易に行える構造とする。
- d 高架取付設備等は，塵，ほこりの溜まらない構造とする。
- e 開閉できる構造の外窓には，取り外して洗浄できる網戸等を設置する。
- f 法的に必要な排煙窓は，衛生上配慮すべき箇所については遮光型のパネルとする。
- g ガラス部分は，衝突防止及び飛散防止に配慮する。
- h 作業区域(部屋ごと)及び，汚染度に応じた色彩の仕上げ材とする。
- i 高所設置となる電球の取替え等，維持管理に配慮した計画とする。
- j 食品に直射日光が当たらないよう配慮する。
- k 窓枠(特に下部)は，塵，ほこりが溜まらないように勾配を設ける。

(エ) 室内空気

- a 建築の計画段階から，揮発性有機化合物の放散の少ない建築材料を用いる。
- b 建物完成時には，「化学物質の室内空気中の濃度測定要領」に基づき室内のホルムアルデヒド及び揮発性有機化合物等の濃度測定を行い，各測定物質濃度が基準値以下であることを確認する。

エ 外構計画

(ア) 全般

- a 外構設計に当たっては，敷地形状を考慮し有効な構内道路や周辺の景観と調和する緑地を計画するとともに，耐久性や美観にも配慮する。また，雑草の生えにくい構造とする。
- b 雨水排水については，調整池の必要性を検討し，雨水の流出抑制を図った計画とする。
- c 隣接敷地境界と施設本体との間の視認性の確保を図る。

- d 既存の正門，門扉，外構フェンス等は解体し，新しく整備した給食センター（以下「新給食センター」という。）と一体的な計画として設計する。
- e 新給食センターが稼働するまで，既存の給食センターは操業する。施設建設工事中の仮囲い，仮設道路等を設置する。

(イ) 出入口

- a 出入口には，門扉（レール等を含む。）を設置する。
- b 外部からの侵入を防ぐためのフェンスを設置する。
- c 門扉及びフェンスは，耐久性や美観に配慮する。

(ウ) 構内道路・駐車場等

- a 構内道路は，車両通行による沈下・不陸及び段差等を生じない構造とする。
- b 車両の通行及び歩行者の安全確保のため，必要な路面表示を設け，必要に応じ歩道を設置する。
- c 玄関付近に複数台分の障がい者用駐車スペースを確保し，障がい者用の表示を行う。
- d 試食会参加者等が利用する大型バス2台程度が駐車できるスペースを確保する。
- e 公用・来客用に8台（公用3台，来客5台），職員，調理員，搬送車者員用に100台程度の駐車場及び20台分の駐輪場を整備する。

(エ) 植栽

現在ある植栽を活かす提案とし，新規には設けない。

(オ) 配送車両車庫

配送車両の車庫を設置する。車両は，既存の2トントラック4台を使用することを原則とするが，事業者の提案も求める。

(カ) 屋外燃料貯蔵庫

設置する場合は，危険物の貯蔵に関する基準に基づく仕様とする。

(キ) 屋外照明

照明による近隣に及ぼす影響の最小化を図り，防犯性を考慮し，照明の目的・効果が期待どおり達成されるよう整備する。

(ク) 雨水排水

敷地内に設ける排水溝及び暗渠は，トラップなどを設け，鼠類・昆虫類等が侵入・発生しにくい構造とする。

(ケ) その他

- a 備品や保管品用の倉庫及びゴミ置き場を考える。
- b 屋上及び屋根に上がる外階段を設ける。
- c 既存の給食センター・車庫・倉庫・オイルタンク等の施設を解体する。
- d 工事中における市給食センター従業員用の駐車場（60台程度）を確保する。
- e 既存の市給食センターへの進入路は，新給食センター稼働後も南側道路から既存玄関まで使用できるよう整備する。
- f ドライバーの控室（トイレ付）を設置する。

(2) 構造計画における基本的要件

ア 構造計画の考え方

- (ア) 建築物の構造は、安全性・耐久性・経済性に配慮した計画とする。
- (イ) 建築物の基礎については、敷地や地盤の状況を十分に把握した上で、安全かつ経済性に配慮した計画とする。
- (ウ) 主要構造部は、基礎以外は鉄骨造とする。
- (エ) 基礎、鉄骨、屋根、外装は、在来建築とシステム建築の両方で検討する。

イ 施設の性能

施設の性能は、以下の水準と同等以上とする。

なお、ここに記載しない項目については、「官庁施設の基本的性能基準」と同等の水準を確保する。

(ア) 構造体耐震安全性

施設の構造体耐震安全性の分類は、「官庁施設の総合耐震計画基準」のⅡ類とする。

(イ) 非構造部材耐震安全性能の分類

施設の非構造部材耐震安全性能の分類は、「官庁施設の総合耐震計画基準」のB類とする。

(ウ) 設備の耐震対策

「官庁施設の総合耐震計画基準」の耐震クラスを乙類とする。

なお、「受水槽」、「熱源機器」、「電源設備」、「防災設備」は防災性に考慮し、それぞれ「重要水槽」、「重要機器」と位置付ける。

(3) 設備計画における基本的要件

ア 電気設備

(ア) 一般事項

- a 更新性、メンテナンス性を考慮する。
- b 事務職員及び調理従事者が共用可能な集中管理パネル（防災監視、電灯・空調の運転・停止、空調の温湿度調整、）を設置し、一括管理を行う。また、主要機械・電気設備の運転状況、調理設備の運転状況の集中管理システム及び、事務室から各調理室に情報伝達を行うシステム等の提案を求める。
- c 環境に配慮した資材を採用する。
- d 再生可能エネルギーの活用を踏まえた計画とする。
- e 自然採光や照度センサーによる照明制御を行う等、照明負荷の削減について十分配慮した計画とする。
- f 将来の電気機器及び電気容量の増加の可能性があることを踏まえ、受変電設備、配電盤内に電灯、動力の予備回路及び予備配管を計画する。（引き込み用の予備配管を含む。）予備配管の本数については、屋外は実装と同数、屋内は適宜とする。
- g 将来における修繕や大規模改修に配慮する。

(イ) 設備項目

① 電灯・コンセント設備

- a 照明器具、コンセント等の配管・配線工事及び幹線工事を行う。
なお、これらについては業務に必要な数を確保する。非常照明、誘導灯等は、関連法令等に基づき設置する。

- b 原則としてLED型照明器具を採用し、該当器具がない場合は、省エネルギー型照明器具を採用する。
- c 照明器具は、塵、ほこりが付着しにくいものとするなど衛生面に配慮した器具を選定する。
- d 調理に関する諸室の照明は、食品の色調が変わらないよう演色性に配慮した光源とする。
- e 各室ともJIS基準に基づく照度（調理に関する諸室（下処理室、調理室、和え物室など）＝500ルクス、事務室等の執務諸室＝750ルクス以上）を得ることができる照明設備とする。
- f その他の諸室、トイレ及び廊下等においては、必要十分な照度を確保する。
- g 調理に関する諸室の照明器具には、電球等の破損による破片の飛散を防止する保護装置を設ける。
- h 蒸気や湿気が発生する場所に設置する照明器具は、安全で耐久性のあるものとする。
- i 高所にある器具に関しては、清掃・交換等が容易に可能なものとする。
- j 水を扱う諸室に設置するコンセント設備については、漏電対策を行う。
- k 調理場内の移動式機器類の電源は、安全衛生面に配慮し、移動や清掃の妨げとならないよう設置する。

② 電源設備

- a メンテナンスを考慮し、屋内設置とする。
- b 施設全体の使用電力量が容易に確認できるよう、メーターを設置する。また、事務用とその他用の使用電力量が把握できるように子メーターを設置する。
- c 商用電力停電対策としての保安用自家発電設備の設置は、本事業の事業者の提案による。
なお、防災用非常電源は関係法令等に基づき設置する。
- d 電気室や自家発電設備は、災害時においても機能を維持できる場所に設置する。

③ 通信・情報設備

- a 使用する電話回線は4回線以上（うち、事務職員用事務所で3回線使用）として整備する。
- b 諸室（給食エリア内の諸室等も含む）には、直接通話が可能な内線電話を設置する。
- c 事務職員用事務室及び調理従事者用事務室（以下「両事務室」という。）にインターネットに接続可能な情報コンセントの設置及び配管・配線工事を行う。
- d 通信・情報技術の進展に対応して、配線敷設替えの容易な計画とする。
- e 事務職員用事務室にFAX専用1回線を確保する。
- f 外部から光ケーブル等を事務職員用事務室、研修・会議室に引き込むための空配管を2本以上設置する。

④ 情報表示設備

- a 原則、電波受信方式の時刻表示装置を設けることとするが、電波の受

信状態によっては、他の方式とする。設置場所は事務職員用事務室、一般エリアの必要箇所及び給食エリア内で作業を行う各室・スペース・ライン（ただし、冷蔵庫、倉庫を除く。）、プラットホーム並びに外部4箇所（玄関、食材搬入トラックヤード、配送トラックヤード、回収トラックヤードの各々の付近）に設置する。

- b 時刻表示装置は、適切な方法により、自動補正を行い、正確な時刻を表示可能なものとする。
- c 時計は、保守性を考慮した適切な回線数を有するものとし、プログラムタイマー、電子チャイム等の必要な機能を有するものとする。
- d 時計は、時刻が容易に確認できる形式及び大きさとし、設置場所に合った意匠性を有するものとする。

⑤ 拡声設備

- a 調理場の場内・場外への放送が可能となる設備を設け、配管・配線工事を行う。
- b 設置する機器は、高温多湿な環境に十分耐える機器とする。
- c 各室に応じた機器の騒音、反響に配慮したものとする。

⑥ 誘導支援設備

- a 施設の玄関及び検収室（搬入口）にはインターホン設備等を設け、配管・配線工事を行う。
- b 多目的トイレに押しボタンを設け、異常があった場合、表示灯の点灯・警報及び両事務室にて発報する計画とする。

⑦ テレビ共同受信設備

- a 執務諸室など必要箇所にテレビ共聴用アウトレットを設置する。

⑧ 機械警備設備

施設の安全確保、盗難防止、火災防止及び財産の保全を目的に、機械警備設備を導入する。機械警備設備は、市より別に業者に発注する。

⑨ 監視カメラ設備

- a 防犯性を考慮し、施設出入口、施設内建物周囲、建物出入口等に自動録画可能なカメラを設置する。
- b 作業モニタリングを目的とし、主要な調理作業室において作業状況が確認できる位置にカメラを設置し、事務職員用事務室にモニターを設置する。
- c 調整池を設置する場合は、その状況を把握するためのカメラを設置する。

イ 再生可能エネルギー利用設備

- a 太陽光等の再生可能エネルギーの利用設備を検討する。
- b 利用設備の種類、規模、得られた電力等の活用方法は本事業の事業者の提案による。
- c 利用設備の設置は、屋上防水など将来の施設改修にも配慮した計画とする。

ウ 広告設備

- a 立地条件を生かし、将来的な設置を検討する。

エ 機械設備

(ア) 一般事項

- a 周辺環境及び地球環境に配慮する。
- b 省エネルギー，省資源を考慮する。
- c 更新性，メンテナンスを考慮する。

(イ) 設備項目

① 換気・空調設備

- a 調理場は結露が発生しないよう対策を講じるとともに，結露が発生した場合には結露水が落下しない対策を講じる。
- b 給食エリアにおける作業区域において水蒸気及び熱気等の発生する場所には，これらの強制排気設備を設ける。
- c 給食エリアにおける作業区域においては，清浄な空気を十分に供給する能力を有する空調及び換気設備を設ける。
- d 外気を取り込む換気口には，害虫等の流入を防ぐため，フィルター等を備える。
なお，当該フィルター等は，洗浄，交換及び取付けが容易に行える構造，位置とする。
- e 空調及び換気・給排気口は結露対策を施す。
- f 熱源利用機器付近では，スポットクーラーを設置するなど作業環境に配慮する。また，熱源利用機器稼働時においても調理場内の温度を25℃以下，湿度を80%以下とする。
なお，作業環境の計測においては，日光が直接当たる場所や釜等の熱を発生する調理機器の近く，空調の風が直接当たる場所は避けて，床から約1.5mで測定する。
- g 諸室に操作リモコンスイッチ類を設置するとともに，管理面（例えば，調理室等の温度・湿度の表示等）に配慮し，両事務室での集中管理を可能とする。
- h 洗浄室，調理室など特に暑さ対策が必要な諸室は，吹き出し口にパンクーラーを用いるなど，局所空調が可能となるよう配慮する。
- i 換気及び空調設備は，清浄度の低い区域から清浄度の高い区域に空気が流入しないように，設備間のインターロックを考慮して設置する。
- j 換気ダクトは，断面積が同一で，直角に曲げないようにし，塵，ほこりが留まらない構造とする。
- k 給食エリアから発生する臭気については，近隣に及ぼす影響が最小となるよう配慮する。
- l 室の圧力差により，自動ドア等の作動に影響が出ないように配慮する。

② 給水・給湯設備

- a 飲料水及び80℃以上の熱湯が供給できる設備を適切に配置する。
- b 給水・給湯配管については防錆に配慮し，ステンレス管を用いネジ接合とする。地震の際にも配管内の水が流出しない措置を講じる。
- c 冷却水の配管その他の供給配管で，断熱被覆を行うなど水滴による給食エリアの汚染防止措置を講じる。
- d 受水槽は，鋼板製一体型又はステンレス製とし，マンホール面は密閉式構造で，内部は清掃が容易で，かつ施錠のできる構造とする。地震の

際にも、水槽内の水が流出しない措置を講じる。

- e 受水槽の出水口は、先に入った水の滞留を防ぐためタンク底部に設ける。
- f 受水槽は、建物と分離して設置することも可とする。
- g 調理以外の用途で飲料水以外の水を使用する場合は、独立した配管で送水し、配管にその旨を注意書きし、色分け等により区分を明確にする。
なお、地下水は使用しない。
- h 受水槽は、給水量が不足しないよう十分な容量とする。

③ 熱源設備

- a 導入する熱源設備及び機器等は本事業の事業者の提案とする。

④ 排水設備

- a 調理室内の排水を場外に排出する配管は、グリーストラップを介して、除害施設に接続する。この場合、排水の逆流を防止するため、十分な段差を設ける。
- b 汚染作業区域の排水は、非汚染作業区域を通過しない構造とする。
- c 冷却コイル、エアコンユニット及び蒸気トラップからの排水管は、専用の配管で、調理室外へ排出できる構造とする。
なお、蒸気の場合、衛生面に支障がないと判断される場合には、再利用も可とする。
- d 除害施設は、建物と分離して設ける。また、施設出入口付近への設置を避けるとともに維持管理作業時等に配送車両の通行の妨げとならない位置に設置する。更に、脱臭設備を設けるなど、敷地境界への悪臭の漏出を防止するとともに、騒音の発生防止に努める。
- e 排水水質を法に定められた基準値以下とするため、排水処理設備の導入を検討する。
- f ごみ等が残らず清掃がし易くかつ乾燥の早い構造とする。

⑤ 衛生設備

- a 調理室の各区画の入口及び必要な箇所に、調理従事者の数を考慮した手洗い場を設置する。
- b 手洗い設備は、温水、石鹸で洗いその後、アルコール消毒する。肘まで洗える大きさの洗面台を設置する。給水栓は、直接手指を触れることのないよう、自動式を設置する。
- c 衛生器具は、誰もが使いやすく、また節水型の器具を採用する。
- d 爪ブラシの滅菌・保管については提案による。

⑥ 昇降機設備

施設が2階建となる場合は、エレベーターを設置する。

なお、当該エレベーターは、食品の運搬には使用不可とし、食品専用の昇降機を設置する。

⑦ 消火設備

- a 消防法に基づき必要な消火設備を設置する。
なお、屋内消火栓を設置する場合は簡易操作型とする。
- b 敷地内に40 m³の耐震防火水槽の設置が必要か検討する。

オ その他

(ア) 防鼠・防虫設備

- a 給食エリアにおける調理従事者の出入口は、二重扉とするとともに、その間は、暗通路又は出入口に昆虫等を誘引しにくい照明灯を設置するなど、鼠、昆虫等の施設内への侵入防止に配慮する。
- b 吸気口及び排気口に備える防虫ネットは、格子幅 1.5mm 以下のものとする。

(イ) 収納設備

- a 給食エリア内の各種収納設備は、不浸透性、耐酸性、耐アルカリ性の材質とする。
- b 靴、エプロン、爪ブラシが殺菌できる収納設備を設ける。
- c 各エリアに清掃用具の収納施設を設ける。なお、殺菌能力は提案による。

(4) 主要施設の概要

主要諸室の概要は、以下によるものとする。

ア 給食エリア

(ア) 入荷プラットホーム

- a 食材を納入するトラック等から食材の搬入を行うためのプラットホームのある空間とする。
- b 食材の納品・検収時間を考慮し、短時間で作業を完了させることができるよう、十分な広さを確保する。
- c 野菜・果物類、食肉・魚介・卵類、一般物資物類が交差しないよう、専用の搬入口を3箇所設ける。なお、添え物専用の入口は提案による。
- d プラットホームに上がるための設備を設置する。
- e 塵、ほこり、虫及び雨水等の侵入防止に配慮する。
- f 給食センター内と連絡がとれる設備を設置する。
- g プラットホーム部は、トラックからの荷卸し等を行う際に、雨に濡れない方法を配慮する。

(イ) 荷受兼検収室

- a 搬入された食材の荷受、仕分けを行う室とする。
- b 塵・ほこり・虫及び雨水等の侵入防止に配慮する。
- c 野菜・果物類、食肉・魚介・卵類、一般物資類用に区分して、各々専用の荷受室を設ける。
- d 手洗い設備を設ける。
- e 短時間に大量の食材を取り扱うため、十分な広さを確保する。
- f 搬入された食材を検収し、専用容器に移し替える室とする。
- g 手洗い設備を設ける。
- h 検収した食材が、交差しない動線計画とする。
- i 検収用事務スペースを設け、伝票類の一時保管ができるような台と電話機を設置する。
- j 事務職員用事務室から、汚染作業区域前室を介して直接検収室に通じる動線を備える。
- k じゃがいもやにんじん等の皮を剥くための所要の設備を整える。

なお、別に皮むき室を設けることも可とする。

(工) 食品庫・調味料庫

- a 調味料・乾物類等を保管・保存する室とする。
- b 食材ごとに適切な温度・湿度で保管又は保存する。
- c 検収された缶詰・調味料・乾物類等を種類ごとに分けて保管できるようにする。

(才) 調味料計量室

- a 食品庫・調味料庫から取り出した調味料を計量する。
- b 調理室側，食肉類・魚介類等を扱う下処理室側に専用搬送口で受け渡しできるようにする。
- c 冷蔵庫を設置する。

(力) 冷蔵庫（室）・冷凍庫（室）

- a 検収し，専用容器に移し替えた食材ごとに適温で保管する。
- b 検収室側と下処理室側の両方から出し入れしやすいよう，扉・配置等を工夫する。
- c 納品量を勘案して，適当な広さを確保する。
- d 野菜・果物用，肉・魚用，卵用は，それぞれ区別する。

(キ) 下処理室（野菜・果物用，食肉類・魚介類用，卵用）

- a 野菜・果物用下処理室，食肉類・魚介類用下処理室，卵用下処理室に区別し，相互汚染防止に配慮する。
- b 野菜類の下処理は，汚染度に配慮して作業を行うことができるようにする。
- c 食肉類・魚介類用下処理室は，各々の下処理を行うとともに，揚物機及びスチームコンベクションオーブンを使用するための準備作業を行うに十分な広さ，設備等を確保する。
- d 冷凍液卵の使用に必要なとなる設備を設ける。

(ク) 容器・器具・運搬用カート等洗浄室

- a 検収・下処理ゾーンで使用した，容器・器具・運搬用カート等を洗浄する十分な広さの室とする。

(ケ) 可燃物庫，不燃物庫

- a 検収・下処理ゾーンで発生した残渣・包装材・空き缶等を一時保管するための所要の設備を整える。

(コ) 倉庫

- a 物品等を保管する室とする。
- b 各倉庫には，物品棚を設置する。

(サ) 油庫

- a 揚物機に使用する油の保管・保存及び廃油の保管を行う室とする。
 - b 調理油（新油・廃油）を保存するための所要の設備を整える。
 - c 揚物室及び検収室に近接した位置に設置する。
 - d 納品・回収業者の作業方法や動線交差に配慮して設置する。
 - e 清掃専用の水栓及び用具庫等を設置する。
 - f 油の缶を置けるだけの十分な広さを確保する。
- ※ 揚物機には，使用油を保存するタンクを備える。

※ 給食センターの揚物機のために納品される油は、ローリー車納入対応可能な施設を検討する。

イ 調理ゾーン

(ア) 野菜切裁室

- a 野菜類を切裁，仕分けし，各調理室に送るための所要の設備を整える。
- b 切裁後の野菜を浸漬するためのシンク及び作業台は可動式とする。
- c 手でカットするための施設を備える。

(イ) 揚物・焼物・蒸し物調理室

- a 揚物・焼物・蒸し物の調理を行い，配缶するための所要の設備を整える。
- b 揚物に使用する揚物機は，新油の注入，廃油の排出，使用油の注入・排出ができるものとする。
- c 加熱調理前と後の食品の動線が交差しないように配慮する。
- d 食肉類・魚介類用下処理室と隣接し，パススルー冷蔵庫・冷凍庫及びカウンターを設置する。
- e 他の調理室との明確な区分を行う。
- f 調理機を洗浄する設備を備える。
- g 煮炊き調理室とつながるパススルーを備える。
- h ソース等を調理する小型の釜を2台備える。
- i 焼き・蒸しの調理は，スチームコンベクションのみの場合と，スチームコンベクションと連続焼き物機を組み合わせた場合を想定する。

(ウ) 煮炊き調理室

- a 煮物・炒め物・ゆで物等の調理を行い，配缶するための所要の設備を整える。
- b 他の調理室との明確な区分を行う。
- c 調理釜の配置は，加熱調理前と後の食品の動線が交差しないように配慮する。
- d 調理機を洗浄する設備を備える。

(エ) 和え物室

- a 冷却した食材を和え，配缶するための所要の設備を整える。
- b 和え物に使用する缶詰の開缶を行う。
- c 和え物釜は消毒可能な仕様とする。
- d 加熱調理後，速やかに冷却できるように真空冷却機を設け，冷却した食品，和え衣，和え物及び果物等を冷蔵保管するための所要の設備を整える。
- e 食缶の保冷剤用の冷凍庫を配置する。
- f 他の調理室との明確な区分を行う。
- g 小型のシンクを配置する。

(オ) アレルギー専用調理室

- a アレルギー対応調理ができる専用の調理室（最大 50 食程度対応）を設置し，所要の設備を整える。
- b 食材や作業の動線に留意し，アレルギー混入・誤配の防止に配慮した

設備とする。

- c 搬送に使用する個食配送容器の消毒保管庫を設ける。
- d 他の調理室との明確な区分を行う。
- e 配送との整合に留意する。
- f 電気炊飯器が使用できる設備とする。
- g 食器洗浄機を設ける。

(カ) 容器・器具・運搬用カート等洗浄室

- a 調理ゾーンで使用した容器・器具・運搬用カート等の洗浄を行うための所要の設備を整える。

(キ) 炊飯室

- a 今回は、設置しない。ただし、将来、米倉庫も含め設置可能なスペースを確保し、倉庫等として活用する案を求める。

ウ 配送・コンテナプールゾーン

(ア) 配送前室

- a 配送車両へコンテナを搬入するための所要の設備を整える。
- b 手洗い設備を設ける。
- c プラットホームの搬入口が開口しているときには、外部からの虫・砂塵・雨水の侵入を防ぐように配慮する。

(イ) コンテナ室

- a 各調理室で調理品を配缶した食缶をコンテナに積み込み、配送前室に送るための所要の設備を備える。
- b 洗浄した食器・食缶等を整理し、消毒保管するための所要の設備を備える。
- c 洗浄したコンテナを消毒保管するための所要の設備を備える。

(ウ) 添物用荷受室

- a 添物の検収を行うための所要の設備を備える。
- b エアカーテンを設置する等、外部からの虫・砂塵・雨水の侵入を防ぐように配慮する。
- c センター内と連絡がとれる設備を設置する。

(エ) 添物仕分け室

- a 添物の仕分けを行うための所要の設備を備える。
- b 添物の保管に必要な設備を設ける。

エ 回収・洗浄ゾーン

(ア) 回収前室

- a 配送車両からコンテナを搬入するための十分なスペースを確保する。
- b 昆虫などの侵入を防ぐため、トラックとの接続は、ドックシェルターとする。
- c ドックシェルターが開口しているときには、外部からの虫・砂塵等の侵入を防ぐよう配慮する。

(イ) 洗浄室

- a 回収したコンテナ、食器・食缶・トレー・配膳用器具等を、それぞれの専用洗浄機で洗浄するための所要の設備を備える。
- b 回収した残食を学校ごとに計量するための所要の設備を整える。

- c 汚染作業区域の調理従事者が洗浄後の食器取り出し口となる非汚染作業区域に入ることがないように壁で区切る等の配慮をする。
- d 十分なコンテナ滞留スペースを設ける。
- e 洗剤等の洗浄用備品を収納するための倉庫等を設置する。
- f コンテナ，食器・食缶等の洗浄を2時間程度で完了できる洗浄機を設置する。
- g 食器等の洗い直し用・戻り用パススルーカウンターを設置する。

(ウ) 厨芥処理室

- a 残渣は，厨芥脱水機による減量化を行い，一時保管するための所要の設備を整える。また，計量するための所要の設備を整える。
- b 残渣の搬入，回収，移送等の際の出入口の区分及びこれらの作業に係る動線に配慮する。
- c 清掃専用の水栓及び用具庫等を設置する。
- d 臭気等が漏れない構造で，残渣等の搬出後容易に清掃ができる仕上げを採用し，汚液を流せる側溝を設置する。

(エ) 重汚染物洗浄室

- a 菌やウイルス等に汚染された可能性が高いコンテナ及び食器・食缶等を洗浄・消毒を行うための所要の設備を備える。

(オ) ごみ置き場（可燃，不燃）

- a 缶，瓶，段ボール等を種別に保管できる置場を設ける。置場は猫，ハ工等が寄らない方式とする。

オ 配送・回収ゾーン

(ア) 配送・回収車

給食センターから，受配校までの配送・回収車の必要台数，能力等の設計を行う。現在使用中の配送車は2トントラック4台であり，この変更は原則行なわない。既存配送車の台数を増やさず，便数で対応可能とする提案を求める。トラックの寸法は，参考資料9「現況配送車仕様」を参照

カ 受配校ゾーン

(ア) 受配校の配膳室

- a 配送車からの運搬物を適切に受け入れる。
- b 既設配膳室及び施設の確認を行う。
- c 既存の配膳室の改修は，提案による。
- d 各受配校の配膳室の内容は，参考資料10「配送先各学校の配膳室施設概要」と参考資料11「各学校の配膳室図」を参照

キ その他の区域

(ア) 非汚染作業区域前室

- a 非汚染作業区域へ入室の際，靴及びエプロンを替え，作業衣に付着する毛髪，糸くず，ほこり等を取り除き，手指を洗浄，消毒できる室とする。
- b 非汚染作業区域への入口には，エアシャワーは提案による。
- c 非汚染区域への入口と出口は別に設け，扉は手を使わずに開閉できる構造とする。

(イ) 汚染作業区域前室

- a 汚染作業区域へ入室の際、靴及びエプロンを替え、作業衣に付着する毛髪、糸くず、ほこり等を取り除き、手指を洗淨、消毒できる室とする。
- b 汚染作業区域へ出入りする扉は、手を使わずに開閉できる構造とする。

(ウ) 配送・回収担当者用前室

- a 作業衣を整え、手指を洗淨・消毒するための所要の仕様・設備を整える。

(エ) 調理従事者用トイレ

- a 用便前に調理衣を脱ぐことができるよう個別に脱衣スペースを設ける。
- b 個室内に手洗いを設ける。
- c 洋式とする。
- d 食品取扱所から 3m 以上を離す。

ク 一般エリア

(ア) 事務職員用事務室

- a 事務職員 10 名程度が事務を執る居室とする。
- b 調理従事者用事務室と別にする。
- c 玄関ホールに面して窓口を設ける。
- d 給湯設備や洗面所等を設ける。
- e 本室には、事務職員が使用する以下の備品等を導入する。
冷凍冷蔵庫 1 台、電子レンジ 1 台、ミーティングテーブル 1 式
事務机・椅子 10 台、事務机 (W1,060×D730×H740)
書棚 10 台 (W900×D400×H1,850 程度)
- f 本室において、以下の備品等 (別途調達) を使用するため、その配置を考慮する。
パソコン 10 台、プリンター・コピー (FAX 機能付)・印刷機各一台
- g 監視盤、モニター盤を設ける。
- h 職員打ち合わせコーナー (最大 10 人) を設ける。
- i 壁面収納庫、書庫を設ける。
- k 掲示物用ボードを設ける。

(イ) 事務職員用更衣室

- a 事務室と別に男女別に更衣用のスペース (計 10 程度) を設ける。男女比は 3 : 7 程度とする。
- b 本室には、以下を導入 (別途調達) するため、その配置を考慮する。
ロッカー 10 台 (W400×D600×H1,800 程度) とし、男女別に分けて配置する。

(ウ) 研修・会議室

- a 会議及び試食会等に使用し、事務職員、調理従事者及び見学者を対象とする。
- b 60 名程度を収容できる広さとする。
- c 可動式間仕切り壁で 2 分割でき、各々の部屋には机、椅子を収納できる付属倉庫を計画する。
- d 本室には、以下の備品等を導入 (本事業の事業者にて調達) することから、その配置を考慮する。詳細については、別途指示する。

[参考]

折りたたみ机（キャスター付き）25 台（W1,800×D600×H700 程度）、椅子 70 脚

映像・音響設備 1 式マイク、プロジェクター、スクリーン、テレビ
DVD 再生機、ホワイトボード

(エ) 事務職員用の洗濯・乾燥室を設ける。

ケ 共用部分

(ア) 玄関

- a 外来者の動線も考慮した配置・動線並びに規模とする。
- b 外来者用の下足箱（70 足分程度）及びスリッパ（70 足分程度）また、傘立てを用意する。
- c 玄関ホールには、来客、保護者等への相談・対応に使用可能な来客対応面談スペースを設ける。
- d 玄関ホールには、応接カウンターを置く。
- e 玄関ホールには、掲示物用のボードを置く。

(イ) 事務従事者及び来客用トイレ

- a 事務職員及び調理従事者（保菌受検者）と来客（非保菌受検者）は分離して使用する。
- b 1 階及び 2 階の両方に設置する。
- c 女性用について、特に配慮しながら、必要数を設置する。
- d 用便前に調理衣を脱ぐことができるよう個別に脱衣スペースを設ける。（但し、来客用は不要）
- e 個室内に手洗いを設ける。
- f 洋式とする。
- g 食品取扱所から 3m 以上離す。

(ウ) 多目的トイレ

- a 障がい者が使用し、オストメイト（人工肛門保有者・人工膀胱保有者）が利用可能なものとする。

(エ) 見学通路

- a 見学者や試食会参加者が調理作業等の様子を見学できる窓等を設ける。
- b 通路・壁面等に給食センターや食育に関する情報の発信スペースを設ける。

(オ) 屋上

- a 塵、ほこり、落ち葉等の溜りの少ない、かつ掃除のしやすい構造とする。

コ 調理従事者専用部分

(ア) 調理従事者用事務室

- a 調理従事者が事務を執る居室とする。なお、事務職員用事務室と連絡が容易なところに設置する。

(イ) 調理従事者用更衣室

- a 調理従事者が使用する。
- b 男女別に更衣用のスペース（計 60 人程度）を設ける。男女比は 3：7 程度とする。

(ウ) 休憩室

- a 調理従事者が使用する。

(エ) 食堂

- a 事務職員及び調理従事者用の食堂を設ける。

(オ) 洗濯・乾燥室

- a 必要な機能・面積を確保する。

(カ) 機械室, 電気室

- a 必要な機能・面積を確保する。

(キ) ボイラー室

- a 必要な機能・面積を確保する。

(5) 調理設備における基本的要件

ア 調理機器等の設置

(ア) 調理機器は、給食調理の流れや食品の流れが一方向となるように配置する。

(イ) 回転釜は、同日の調理作業において、釜を洗浄して二度調理に使用する二回転調理や使い回しが無いよう十分な数を配備する。

(ウ) 調理後、2時間以内の喫食を遵守するため、余裕を持った機器を配備する。

(エ) 炊飯設備は設けない。ただし、将来、設置できるようにスペースを確保する。

(オ) 据付方法については、以下について配慮する。

- a 耐震性能を考慮し、導入する機器の形状に合わせた固定方法とする。
b 機器回りの清掃が容易である。
c 塵, ほこり, ごみが溜らない。
d キープドライである。

(カ) 調理機器及び食器, 食缶, コンテナ等の設計を行う。

(キ) 調理機器は、自動運転を採用した場合は、故障時に手動で運転できる機能を持たせることが望ましい。

(ク) カート・調理台はスタッキング方式とする。

イ 調理設備の仕様

(ア) 共通事項

設備の外装は、ステンレス板とする。

(イ) 板金類の仕様

① テーブル(作業台)類甲板

- a 板厚は、変形しにくい1.2mm以上の板を採用する。
b 甲板のつなぎ目は極力少なくし、塵, ほこり, ごみ溜りができない構造とする。
c 壁面設置の場合、背立て(バックスプラッシュ)を設け、水の飛散を防ぐとともに、壁面を汚さないよう考慮する。また、高さについては、テーブル面よりH=200mm以上とし、塵, ほこり, ごみ溜りを減らすよう、背立て上面を45°以下でカットする。
d 甲板と背立ての角では、5mmR以上のコーナーを設ける。

② シンク類の槽

- a 仕様、板厚、つなぎ目、背立て及び甲板のコーナ一面取り等に関しては、テーブル類甲板の仕様と同等とする。
- b 排水金具は十分に排水を行える構造のものとし、必ずトラップ式の金具を用い、清掃が容易なものとする。
- c 槽の底面は、水溜りのできない構造とする。
- d オーバーフローは、極力大型のものを用いる。
- e 槽の外面には、必要に応じて結露防止の塗装等により、床面への水垂れを防止する。

③ 脚部及び補強材

- a 清掃しやすく、ごみの付着が少ない配管材、角配管材を使用する。

④ キャビネット・本体部

- a キャビネットは扉付とする。
- b 虫・異物の混入を防ぐ構造とする。

ウ その他付帯設備

(ア) 資源物置場及び廃棄物置場

- a 廃棄物等の飛散・流出や周辺への悪臭拡散を防止する。

(イ) 残渣回収車駐車スペース

- a 必要な機能・面積を確保する。
- b 内部のコーナ一面は、清掃しやすい構造とする。
- c 汚れやすいレール部は、清掃しやすい構造であり、かつ取り外し可能なものとし、洗浄が容易な構造とする。
- d 扉の裏側は、ステンレス板を枠の上に折り曲げてあり、ふちが扉の裏側に面しない構造とする。
- e 本体・外装は、拭き取り清掃がしやすい構造とする。

エ 厨房機器の選定

(ア) 市が作成する献立や調理指示書に従い、おいしく、安全、確実、衛生的、効率的に調理できる機器を選定する。

(イ) 清掃、洗浄・消毒を容易に行うことができる構造の機器を選定する。

オ 厨房機器の仕様

(ア) 冷凍庫・冷蔵庫

- a 外装の主要部分及び内装はステンレス製とし、いずれも抗菌仕様とする。
- b 隙間のない密閉構造とする。
- c 排水トラップを用いた防臭構造とする。
- d 食材の温度管理を適切に行える機器とする。
- e 庫内温度が庫外で確認でき、高・低温等の異常が確認できる機器とする。
- f 自動温度記録装置等により、経時変化を記録する機器とする。
- g 適宜プレハブ式を導入する。
- h 適宜パススルー式を導入する。

(イ) 食材の検収・保管・下処理機器

① 食材用冷凍庫・冷蔵庫

- a 庫内温度が庫外で確認でき、高・低温等の異常が確認できる機器とす

る。

- b 自動温度記録装置等により，経時変化を記録する機器とする。
- c パススルー式とし，検収室側，下処理室側双方に扉を取り付ける。

② 保存食専用冷凍庫を汚染区域，非汚染区域それぞれに設ける。

③ 皮むき機

- a 食材の取出し口の高さを，床面からH=600 mm以上確保する。
- b 皮くず等が，直接排水管に流れないように配慮する。

(ウ) 調理・加工機器

① 回転釜

- a 排水がスムーズに処理できるよう，口径・バルブなどのドロ機構に配慮した機器とする。
- b 洗浄時を含め，水滴を床に落下させない構造とする。
- c 釜縁は，水滴や食材を床に落とさないエプロン構造とする。
- d 給水・給湯の水栓の開閉は，足踏み式とするなど衛生的に作業を行うことができ，調理従事者の使いやすさに配慮した構造とする。
- e 調理用の給水・給湯の水栓の他に掃除用のホース接続口を，カブラ式にて給水・給湯をそれぞれに設ける。
- f 調理経過が視認できる機器とする。
- g 手動式とする。

② 揚物機

- a 未加熱食材と加熱食材が交差しない構造とする。
- b 調理油や揚げかす等の処理が容易な機器とする。
- c 油温温度表示機能があり，調理温度管理が容易な機器とする。
- d 清掃がしやすく，清潔さが保てる機器とする。
- e 調理経過が視認できる機器とする。

③ スチームコンベクションオーブン

- a 熱風とスチームでの組合せ調理が可能な機器で，煮る・焼く・蒸す・解凍・再加熱・保温・芯温調理ができる機器とする。
- b 調理状態が視認できる機器とする。
- c 温度表示機能があり，調理温度管理が容易な機器とする。
- d 庫内温度や食材の中心温度が容易に計測又は記録できる構造とする。
- e メニューによって異なる加熱温度，加熱時間を登録できる機器とする。
- f 使用するホテルパンは，メニューに応じた仕様とする。
- g 食材の取出し口の高さを，床面からH=600 mm以上確保する。
- h 自動洗浄可能な機器とする。
- i 流用品以外で新規導入品の場合は，パススルー式を導入する。
- j カートイン式とし，車輪は中に入らない機器とする。

④ 真空冷却機

- a 加熱食材を短時間で冷却し，中心温度を 10℃以下にする機能を有する機器とする。
- b 効率的な運用及び省スペースに配慮した機器とする。
- c カートイン式とし，車輪は中に入らない機器とする。
- d 扉は，パススルー式とする。

⑤ 熱機器・その他

- a 排熱等により調理作業環境に支障をきたさない機器とする。
- b 設備配管等が機外に露出していない構造とする。

(工) 洗浄・消毒・保管機器

① 食器洗浄機

- a 予備洗いをを行う浸漬機を有するなど、確実な洗浄性能を有した機器とする。
- b 自動給水装置・自動温度調節装置付きで、すべての献立に応じた、食器・食具・食器カゴ等が自動洗浄可能な機種とする。
- c 洗浄方式については、環境に配慮した確実な洗浄性能を有した洗剤を使用する方式による。
- d 食具の洗浄は、超音波洗浄機等、確実な洗浄性能を有した機器とする。

② 食缶等洗浄機

- a 予備洗いをを行う浸漬機を有するなど、確実な洗浄性能を有した機器とする。
- b 自動給水装置・自動温度調節装置付きで、食缶・バット・トレー等が自動洗浄可能な機種とする。
- c 洗浄方式については、環境に配慮した確実な洗浄性能を有した洗剤を使用する方式とする。

③ コンテナ洗浄機

- a 給食搬送用コンテナ等を、自動で連続洗浄できる機器とする。
- b エアブローや加熱などにより、水滴が確実に除去できる機器とする。
- c 洗浄方式については、環境に配慮した確実な洗浄性能を有した洗剤を使用する方式による。

④ 消毒保管庫・器具殺菌庫

- a 自動温度調節機能付きで、設定温度が 120℃まで設定でき、乾燥、殺菌、保管が可能な機器とする。
- b 食缶等の消毒が効率的にでき、作業負担が軽減できる機器とする。
- c 庫内設定温度に達してからの消毒時間が設定可能であり、消毒時間が表示され、かつ容易な操作により確実に消毒ができる機器とする。
- d 収納された食缶が見やすく、取り出しやすい機器とする。
- e 食器とトレーをコンテナに入れたまま行う消毒・保管は、提案による。

(才) 調理備品

- a 食材用容器、調味料用容器、スパテラ、まな板、包丁等は提案による。

(6) 食器、食缶及び配膳器具における基本的条件

ア 食器、食缶及び配膳器具

小・中学校において使用する食器、食缶及び配膳器具を設計する。食器、食缶及び配膳器具は、以下の事項に留意する。

- (ア) 食缶は、調理後2時間（児童・生徒喫食まで）は、保温 65℃以上、保冷 10℃以下を保持できる機能を有するものとする。
- (イ) 食缶は、配送中や児童・生徒が教室まで運ぶ際に、汁物や煮物等がこぼれない仕様で、児童・生徒が握りやすい形状の持ち手のものとする。
- (ウ) 配膳器具は、セットで毎日提供する。

なお、児童・生徒の使いやすさ、ユニバーサルデザイン等に特に配慮する。

- (エ) 食器、食缶及び配膳器具は、コンテナ及び洗浄機と不整合がないものとする。
- (オ) 食器、食缶及び配膳器具は、学級用以外に教職員用として、各配送校に用意する。
- (カ) 食器、食缶及び配膳器具は、試食会用も用意する。
- (キ) 食器、食缶及び配膳器具は、中古品を使用しない。
- (ク) 食器、食缶及び配膳器具は、全ての部分が消毒保管機に収納できるものとする。
- (ケ) アレルギー用食器は、提案による。
- (コ) 食器、食缶の仕様は、参考資料 12「食器・食缶の検討」を参照

イ コンテナ

使用するコンテナを以下の事項に留意して設計する。

- (ア) コンテナの大きさは、現在使用中の 2 トントラックを使用する前提で検討する。
 - (イ) コンテナには、献立に応じて添物（ヨーグルト、デザート等）、アレルギー対応食を積載する。
 - (ウ) コンテナの両面に扉を設置し、開扉時には固定できるようにするとともに、食器カゴや食缶は 2 列配置とし、両側から各 1 列ずつ取り出せるようにする。
- (7) 既存の給食センターの考え方
- ア 調理設備等で流用可能品は流用する。参考資料 15「現給食センターの調理器具等リスト」を参照。
 - イ 建築資材で一部の品は、新センターに活用する。
正面入り口の「給食センターの銘板」等が想定されるが、建築資材品のリストはなく、事業者にて調査する。
 - ウ 新センター稼働後は、既存センター及び関連施設（倉庫、車庫、受水槽、グリーストラップ、受変電設備等）は全て解体・撤去とする。その跡地は、駐車場とする。参考資料 14「現給食センターの概要」を参照。

5 設計及び建設に関連する業務における共通事項

(1) 設計者による管理の考え方

要求水準を満たすために、基本的に以下の対応により、設計の各業務を実施し管理を行う。

- ア 設計時における設計図及び計算書等の書類の確認
- イ 各部位の施工前における施工計画及び品質管理計画の確認
- ウ 各部位の施工終了時における計画に基づいた施工の確認

(2) 要求性能確認計画書の作成及び提出

前記（1）を踏まえ、要求性能確認計画書を市と協議の上で作成し、提出する。

要求性能確認計画書の内容を変更する場合は、市と事前に協議し、確認された内容を速やかに提出する。

(3) 要求性能確認計画書に基づく確認

要求性能確認計画書に基づき各業務を管理し、要求水準を満たしていることを確認する。

6 事前調査業務及びその関連業務

本事業の実施に必要な事前調査業務及びその関連業務は、本事業の事業者の責任で行う。関係法令等に基づき、円滑に業務を遂行する。

(1) 業務期間

事業スケジュールに支障がないよう本事業の事業者が計画する。

なお、具体的な期間については、本事業の事業者の提案に基づき契約書で定める。

(2) 業務内容

ア 施設整備に必要な調査一式（地盤調査、土壌調査、電波障害調査、既設電波塔調査等）を行う。

イ 近隣との調整及び建築準備調査等を十分に行い、工事の円滑な進行と近隣の理解及び安全を確保する。

ウ 市の既済調査を参考にしつつ、建物及びその工事によって近隣に及ぼす諸影響を検討し、問題があれば適切に対応する。

(3) 各種許認可申請等業務及び関連業務

ア 事前協議等

- ・施設整備を円滑に実施するため、法規制に関する関係官公署への事前相談、協議を行う。
- ・市の関係部局（市以外の関係官公署を含む）との協議・調整や必要となる申請や届出等を行い、協議・調整が整ったものの副本等を取りまとめ、市に提出する。

イ 申請等業務

- ・工事に伴い必要となる申請等について、関係法令等による全ての手続きについてリストを作成する。各申請等に当たっては、市に事前に説明を行い、市の確認を受ける。
- ・各種申請等の手続きを円滑に行い、設計スケジュールに遅延が発生しないようにする。併せて、各種申請許認可等の書類の写しを市に提出する。
- ・関係官公署との事前協議等において、市の協力が必要な場合、市は必要に応じ、これに協力する。
- ・市が行う必要がある申請等の諸手続きに関しては、本事業の事業者は、市の求めに応じて必要な協力を行う。
- ・本事業の事業者は、計画通知等、関係官公署への手続きの主体となり、資料作成を行う。

なお、手数料は本事業の事業者が負担する。

7 設計業務及びその関連業務に伴う各種許認可手続き等

本要求水準書等に基づき、本事業における設計を行う。設計は基本設計、実施設計の順に行う。また、施設整備に必要な官庁許認可手続一式（守谷市開発行為等に関する指導要綱に関する60条証明）を行う。

(1) 業務期間

準備工事等を含めて、設計スケジュールに支障がないように本事業の事業者が計画する。設計期間の短縮に関する具体的な提案を求める。

なお、具体的な期間については、本事業の事業者の提案に基づき契約書で定める。

(2) 業務内容

ア 設計体制及び責任者の設置

設計業務の責任者を配置し、設計体制と合わせて、設計着手前に市に提出する。

イ 設計計画書の提出

詳細工程表を含む設計計画書を作成し、市に提出して承認を得る。

ウ 打合せ及び記録等の作成

市と協議を行った際には、その内容について、その都度書面に記録し、相互に確認する。

エ 基本設計及び実施設計に関する書類の提出

基本設計及び実施設計の各終了時には、以下の書類（電子データ化が可能なものについては、電子データを含む。）を提出する。

なお、提出時の体裁、部数等については、別途指示する。

(ア) 基本設計

- ・設計図
- ・工程表
- ・設計計画書
- ・施工計画書
- ・基本設計説明書
- ・設備計画資料
- ・構造計画資料
- ・調理設備リスト及びカタログ
- ・調理備品リスト及びカタログ
- ・什器備品リスト及びカタログ
- ・地質調査資料
- ・要求性能確認計画書
- ・要求性能確認報告書
- ・その他必要図書

(イ) 実施設計

- ・設計図
- ・工程表
- ・設計計画書
- ・施工計画書
- ・実施設計説明書
- ・工事費内訳書
- ・数量調書
- ・設計計算書（構造・設備他）
- ・調理設備リスト及びカタログ

- ・調理備品リスト及びカタログ
- ・什器備品リスト及びカタログ
- ・パース
- ・各種諸官庁申請書類
- ・要求性能確認計画書
- ・要求性能確認報告書
- ・その他必要図書

オ 設計業務についての留意事項

設計の検討内容は、市の求めに応じ提出する。

カ 設計責任者の設置と進捗管理

設計の進捗管理は、本事業の事業者の責任において実施する。

キ 設計変更

市は、必要があると認める場合、本事業の事業者に対し、市給食センターの設計変更を要求することができる。その場合、本事業の事業者は、当該変更に係る書類を速やかに提出すること。

なお、具体的な手続き等は契約書に定める。

ク その他留意事項

- (ア) 市が国・県ほか関連機関に対して行う報告業務等について協力する。
- (イ) 市は国からの交付金（学校施設環境改善交付金）を申請する予定であり交付申請及び起債等に必要な資料の作成を支援する。支援内容は、交付金申請用および地方債申請用の設計図書及び積算書の作成支援（申請対象部分と対象外部分の区分け及び諸経費の按分表の作成等）、その他本事業に関連して、市が必要とする申請等を想定している。
- (ウ) 本施設は、都市計画法第 29 条第 1 項第 3 号に該当するため、開発許可は不要であるが、開発許可に準じた協議手続きを行う。開発許可に準じた協議手続きは、守谷市開発行為等に関する指導要綱に基づき、市の関係部局（市以外の関係官公署を含む）と協議・確認、必要となる申請や届け出等を行う。また、市と連携して本施設の開発計画について関係住民への計画説明会を開催し、意見調整を図る。
- (エ) 本施設に係る計画通知は、守谷市長名にて行うが、市又は市と本事業の事業者との連名にて行う必要がある諸手続きについては、市の求めに応じて必要な協力を行う。
- (オ) 工事が完了した際は、完了検査を受け、検査済証の交付を受ける。

8 建設工事及びその関連業務に伴う各種申請等の業務

(1) 着手前の業務内容

ア 各種申請業務

計画通知等施工に伴う関係法令等で定められた各種申請手続きを事業スケジュールに支障がないように実施する。また、各種許認可等の書類の写しを遅滞なく市に提出する。

イ 申請等に係る負担金・手数料等

費用については、本事業の事業者の負担とする。

ウ 施工品質管理方針書の作成

(ア) 着手前に施工品質管理方針書（建設企業の品質管理方針及び工事監理企業の監理方針を含む。）を作成し、市に提出する。

(イ) 施工品質管理方針書の作成に当たっては、事業者は、関係者各々の役割を明確にする。当該方針書の構成は以下を想定している。

① 全体品質管理方針

- ・ 工事総合実施体制
- ・ 会議運営体制
- ・ 緊急連絡先系統図
- ・ 工事監理企業、監理技術者の資格・実績証明
- ・ 施工時のセルフモニタリングの方法
- ・ 品質管理文書の管理方法等

② 品質管理方針

- ・ 品質管理方針
- ・ 全体施工計画概要等
- ・ 施工分担

③ 監理方針

- ・ 工事監理体制
- ・ 工事監理要領

（工程管理、品質管理、施工計画書・施工図の承諾の方法等）

エ 提出書類の作成・提出

(ア) 施工品質管理方針書の他、建設工事着手前に以下の書類を作成し、市に提出する。

なお、提出時の体裁、部数については、別途指示する。

- ・ 工事着手届
- ・ 現場代理人及び監理技術者届（経歴書及び資格者証を含む。）
- ・ 施工計画書（詳細工程表、工事实施体制、主要協力業者一覧表、仮設計画書を含む。）
- ・ 工事記録写真撮影計画書
- ・ 再生資源利用計画書
- ・ 建設廃材処分計画書
- ・ その他必要書類

(イ) 監理技術者が、市に提出、報告する。

(ウ) 「再生資源利用計画書」は、「建設工事に係る資材の再資源化等に関する法律」によるものとする。

オ 準備調査

(ア) 敷地内に現存するものに手を加える（撤去、伐採を行う等）際には、事前に市及び関係機関に確認を行い、届出等手続きが必要な場合には、滞りなく行う。

なお、これらに要する費用は、本工事費に含むものとする。

(イ) 既設敷地境界標は工事着工前に確認を行う。また、工事に伴い損傷等を与えた場合は本事業の事業者の費用にて復元する。

(2) 建設期間中の業務内容

ア 建設工事

(ア) 各種関連法令等及び工事の安全等に関する指針等を遵守し、設計図書及び施工計画に従って施設の建設工事を実施する。

(イ) 工事現場に工事記録を常に整備する。

(ウ) 工事監理状況を市に毎月報告するほか、市から要請があれば施工の事前説明及び事後報告を行う。

(エ) 市は、本事業の事業者の行う工程会議に立会うことができるとともに、何時でも工事現場での施工状況の確認を行うことができる。

(オ) 近隣及び工事関係者の安全確保と環境保全に十分配慮し、工事中における本施設の近隣住民等への安全対策については万全を期す。

(カ) 建設工事に必要な電気・水道等は、建設工事・事業スケジュールに支障が出ないように、本事業の事業者の責任において調達する。

(キ) 工事車両が現場に出入りする場所には、交通誘導員を必要人数配置する等、安全に留意する。

(ク) 工事に伴う騒音、振動、悪臭、粉じん、地盤沈下等については、周辺環境に及ぼす影響を最小限に抑えるよう十分な対策を行う。

(ケ) 工事により発生した廃棄物などについては、法令の規定に基づき適切に処理、処分し、再生可能なものについては、積極的に再利用を図る。

(コ) 隣接する建物や道路などに損害を与えないよう留意し、工事中に汚損・破損をした場合の修繕及び補償は、本事業の事業者の負担において行う。

(サ) 隣接施設内及び窓面が見えないよう目隠しを設置する等、配慮する。

(シ) 適切な工程計画とし、工期短縮への具体的な提案をする。

(ス) 工事期間中の安全管理に対する具体的な提案をする。

(セ) 工事期間中に、適切な品質管理をする。

イ 提出書類の作成

(ア) 工事期間中に以下の書類を作成し、市に提出する。なお、提出時の体裁、部数については、別途指示する。

- ・機器承諾書
- ・主要資機材一覧表
- ・主要工事施工計画書
- ・工事監理報告書

(イ) 監理技術者が市に提出・報告する。

(3) 完了時の業務内容

ア 本事業の事業者による完成検査

(ア) 自らの責任及び費用において、完了検査及び調理設備等の試運転を実施

する。

(イ) 市は、本事業の事業者の実施する完了検査及び調理設備等の試運転に立ち会うことができる。

(ウ) 本事業の事業者は、市に対し完了検査及び調理設備等の試運転の結果を検査済証その他検査結果に関する書面の写しを添えて報告する。

イ 厨房機器設置

建設工事終了前から調理機器等の搬入・設置工事等を実施する。

既存の市給食センターの流用品は、学校の休み期間中に搬入・設置工事等を行う。

ウ 市による竣工検査

(ア) 竣工検査に必要な工事完成図書を作成し、竣工検査を受ける。

(イ) 工事完成図書は、以下の書類について紙及び電子データにて提出するが提出時の体裁、部数も含め詳細は、別途指示する。

- ・ 工事完了届
- ・ 工事記録（工事記録に関する写真を含む。着工前も含む。）
- ・ 完成図（建築）
- ・ 完成図（電気設備）
- ・ 完成図（機械設備）
- ・ 完成図（調理設備）
- ・ 各種試験結果報告書
- ・ マニフェストA・E票（写し）
- ・ 電気・機械・調理の各設備のリスト・カタログ
- ・ 調理備品のリスト・カタログ
- ・ 什器備品のリスト・カタログ
- ・ 各種承諾図
- ・ 設備・備品関連説明書等
（取扱説明書、運転方案、保全計画書、保証書の写し）
- ・ 完成調書
- ・ 完成写真
- ・ 安全関係書類一式
- ・ 工事カルテ（コリンズ）登録写し
- ・ 諸官公署届出書類の写し
- ・ その他必要図書及び市が必要と認めるもの

エ 新給食センターの引渡し

工事完成図書とともに引渡しを行う。

9 開業準備業務

(1) 開業準備業務における基本的な考え方

ア 供用開始後の維持管理・運営業務を円滑に実施し、安定した給食の提供ができるように、実際の流れに即したりハーサルや訓練、業務従事者への研修、設備等の試運転を行う。

イ 開業準備業務の実施により発生する費用については、調理リハーサルで使用する食材調達に要する費用、調理リハーサルに伴い発生した残食及び残渣

の処理に要する費用を含め、本事業の事業者の負担とする。

(2) 業務計画書の作成

事前に市と協議を行った上で、開業準備期間の開始までに開業準備業務に関する計画書（以下、「開業準備業務計画書」という。）を作成し、市の承認を得る。また、業務計画を変更する場合は、市と協議し、承認を得る。

(3) 事故等発生時対応マニュアルの作成

地震、火災及び事故等の発生時の対応について、関係機関等との連絡体制を含めた対応マニュアルを作成し、市の承認を得る。

(4) 開業準備期間中における給食センターの維持管理

引渡し後から運営の開始までの間、必要な維持管理業務を行う。

(5) 設備等の試運転

設備等を試運転させ、正常に稼働することを確認する。不具合等が見られる場合は、必要な措置を講じる。

(6) 調理従事者等の研修・訓練等

ア 調理従事者に対し、衛生管理、設備機器の操作方法及び作業手順等の指導教育を行い、習熟を図る。

イ 地震、火災及び事故等発生時の対応について、想定される事態の種類ごとに、事業者提案回数の訓練を実施する。

ウ 事務職員に対し、施設の使用等に関し必要な説明会等を実施する。

(7) 調理リハーサル

給食センターで行う検収・調理・洗浄・保管までの一連の作業工程のリハーサルを行う。実施回数及び食数については、本事業の事業者の提案とするが、具体的な実施内容については、市と事前に協議を行う。

(8) 廃棄物の処理

調理リハーサルに伴い発生した残食及び残渣の処理方法は、本事業の事業者の提案とするが、可能な限り再生利用に努める。処理費用は、事業者の負担とする。

(9) 配送リハーサル

配送及び回収業務並びに学校配膳室業務の一連の配送工程のリハーサルを行う。実施回数については、本事業の事業者の提案とするが、具体的な実施内容については、市と事前に協議を行う。参考資料 16「平成31年度給食配送予定」を参照。

(10) 業務報告書

業務計画書に基づいて実施した内容及び結果について、市に報告する。

(11) 起工式の準備・開催

本事業の事業者は、工事着手前に起工式を執り行い、市も出席する。

なお、これらに要する費用は、本事業の事業者の負担とする。

(12) 開所式の準備・開催

市が主催する開所式開催の支援・協力を行う。

(13) 広報資料の作成

ア パンフレット

市給食センターの紹介用パンフレット（コート紙 135kg、A3両面カラー刷りA4折り、4頁程度）1,000部を作成し、原版データ（CD-R

として提出)とともに市に提出する。内容については、市と調整を行い、承認を得る。

イ DVD

マスターDVD 1枚、コピー10枚を作成し、市に提出する。

内容については、市と調整を行い、承認を得る。なお、制作に伴う撮影、取材などの対象は、給食センターだけでなく、配送校やごみ処理過程なども含めることとする。

なお、提出後のDVDの著作権は市に帰属するものとする。録画時間は15分程度とする。

第3 その他実施に関し必要な事項

1 公募型プロポーザル参加に伴う費用負担

参加に伴う費用は、全て参加者の負担とする。

2 情報公開及び情報提供

本事業に関する情報は、適宜、市ホームページにおいて公表する。

3 問合せ先

担当部局： 守谷市教育委員会 学校給食センター

住所： 〒302-0116 茨城県守谷市大柏 1064 番地の2

TEL： 0297-48-0253

FAX： 0297-48-5388

E-mail： kyuushoku@city.moriya.ibaraki.jp

担当者： 所長 坂 登司男

参考資料1 市給食センター位置図（茨城県守谷市大柏1064番地の2）



参考資料2 敷地範囲図

現況平面図及び求積図は、参考資料2-1, 2-2を参照。
 但し、No.2については、使用の可否は流動的である。



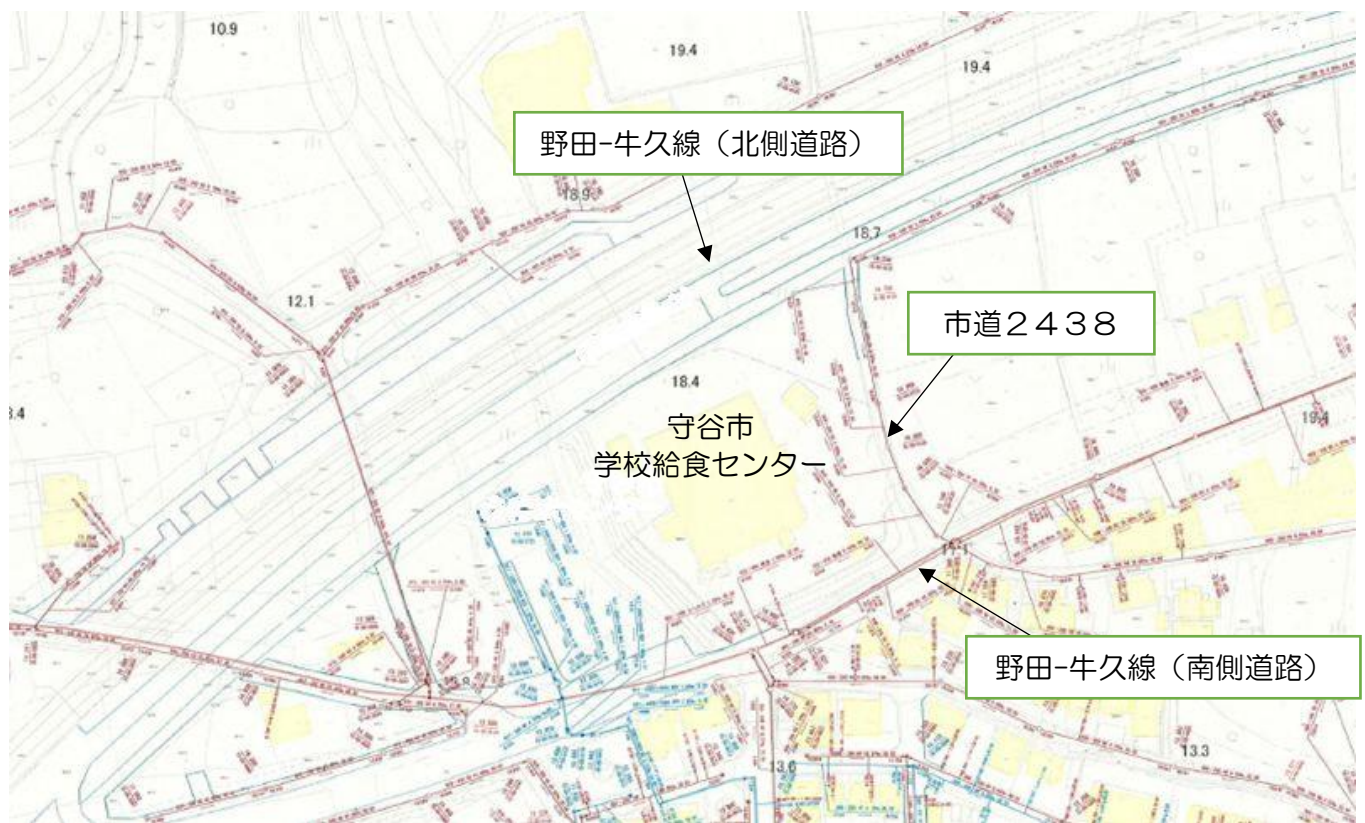
No.	地番	公簿土地面積	実測土地面積
		㎡	㎡
1	1078-1	824	825.08
2	1081-2	11	11
3	1079	347	475.58
4	1080-1	179	141.54
5	1080-2	496	496.32
6	1080-3	980	980.60
7	1081-1	1,855	2,025.29
8	1082-1	153	268.06
9	1095-1	0	0
10	1096-1	0	0
11	1096-2	0	0
12	1096-3	0	0
13	1096-4	0	0
14	市道 2438 私下げ	-	153.85
15	-	0	0
小計		4,845	5,378.32
16	1063	872	
17	1064-1	1,467	6,039.06
18	1064-2	4,339	
小計		6,678	6,039.06
合計		11,523	11,417.38

No. 2の公簿と実測値は計算値

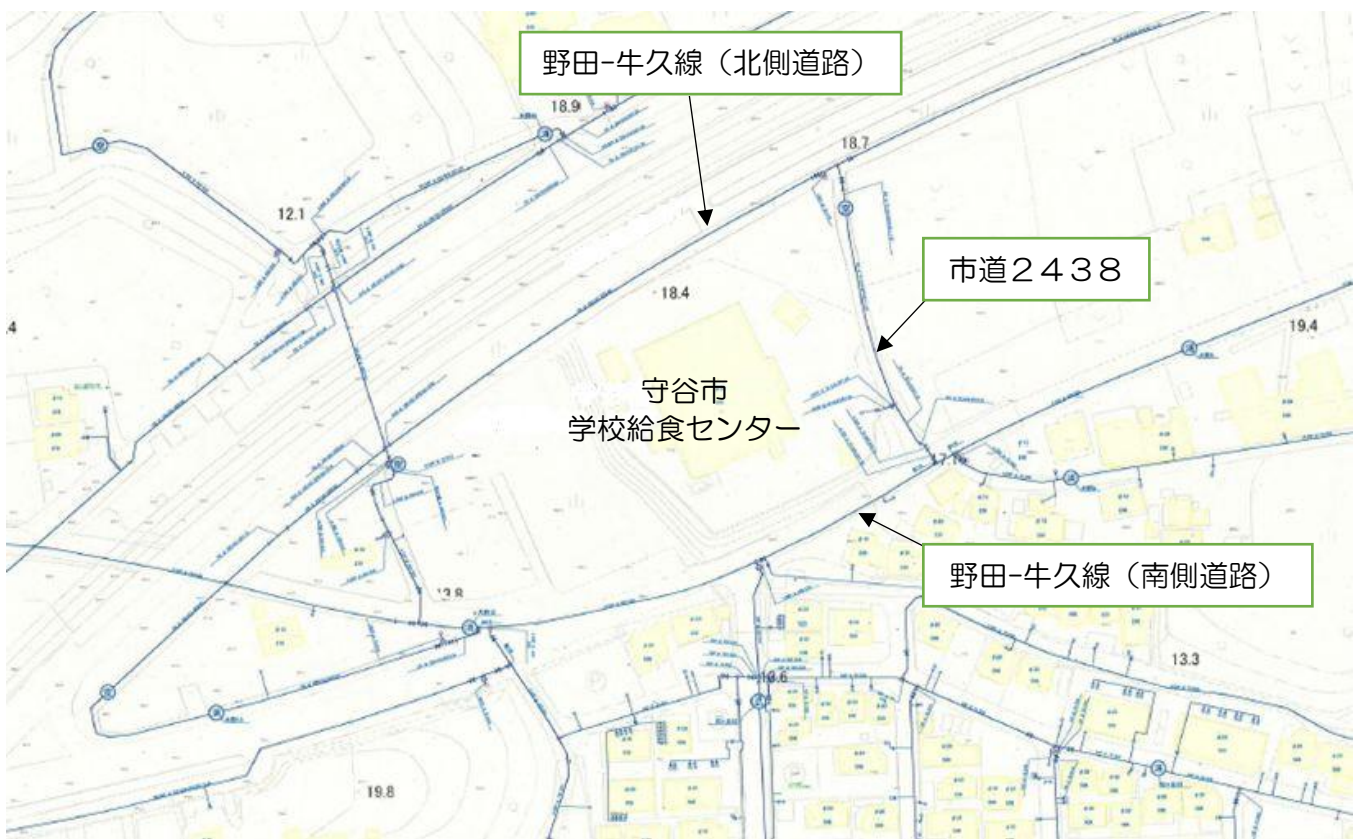
参考資料 2-1 現況平面図（現場見学時に原図確認可）



参考資料3-1 汚水管・雨水管敷設図 (管種, 管径等は供給事業者を確認)



参考資料3-2 上水道管敷設図 (管種, 管径等は守谷市上下道事務所に確認)

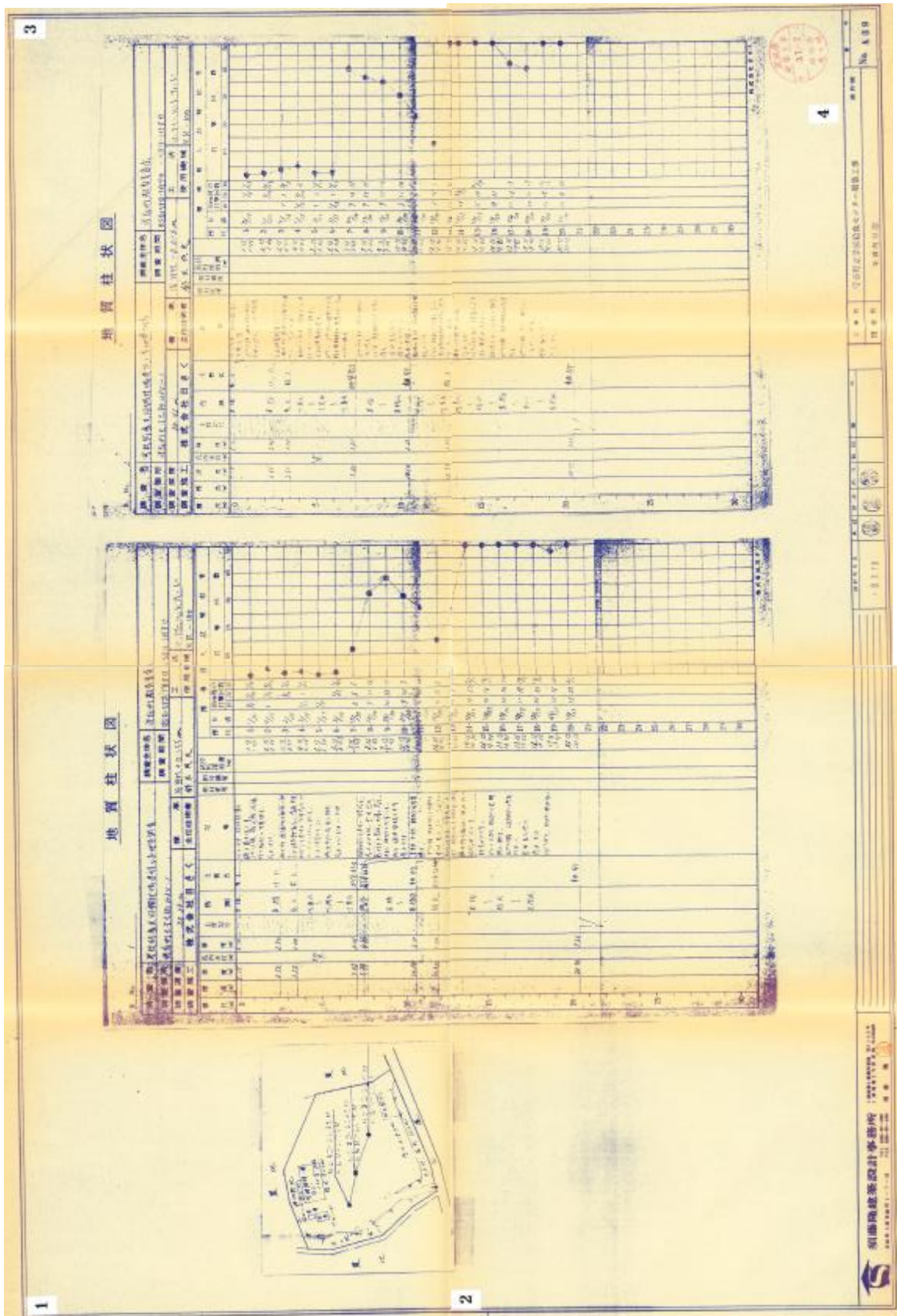


参考資料3-3 ガス低圧・中圧導管敷設図（管種、管径等は供給事業者を確認）

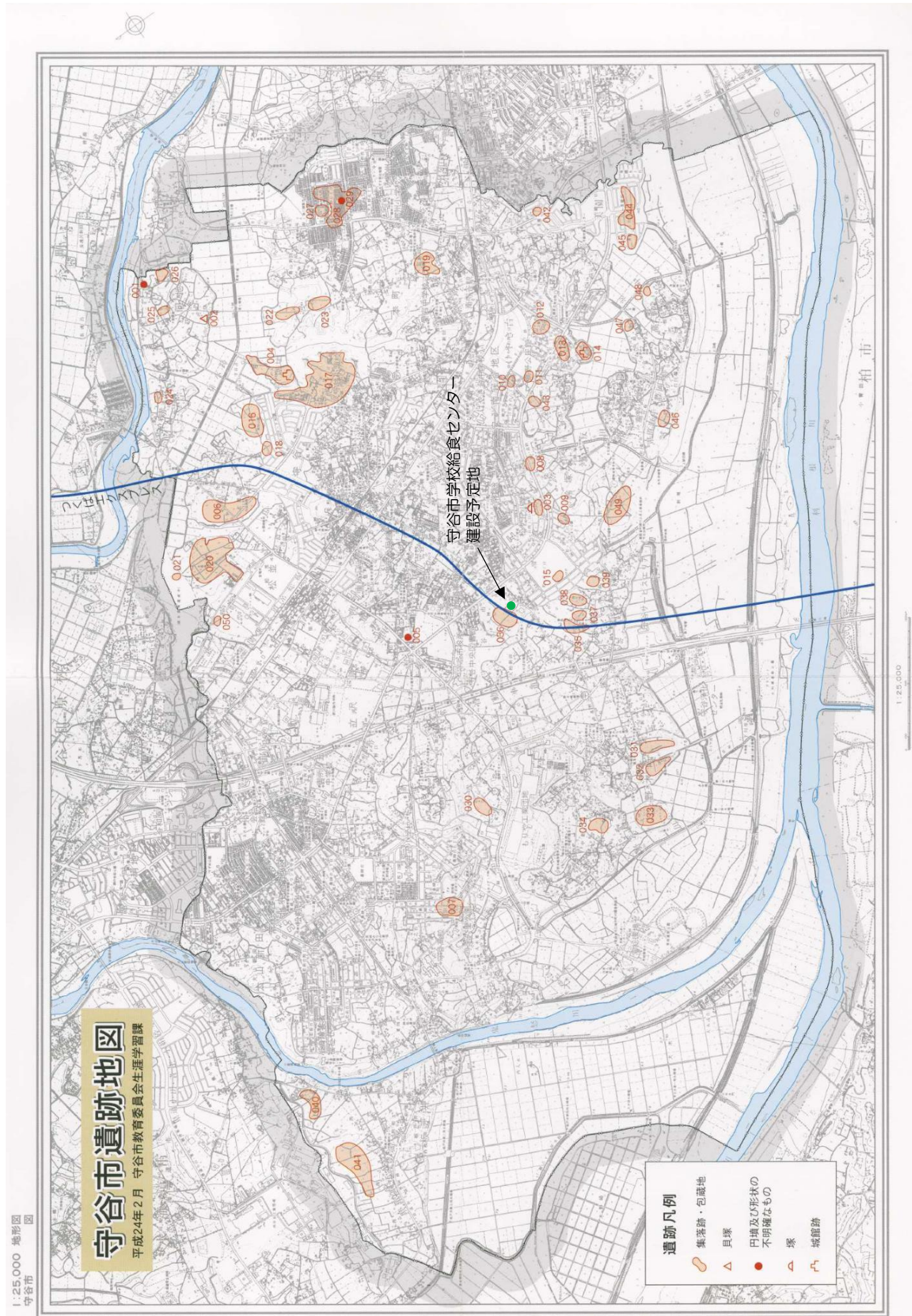


参考資料4 地盤調査結果（既存学校給食センターの地盤調査結果）

新学校給食センターの地盤調査を行う上での参考（現場見学時に原図確認可）

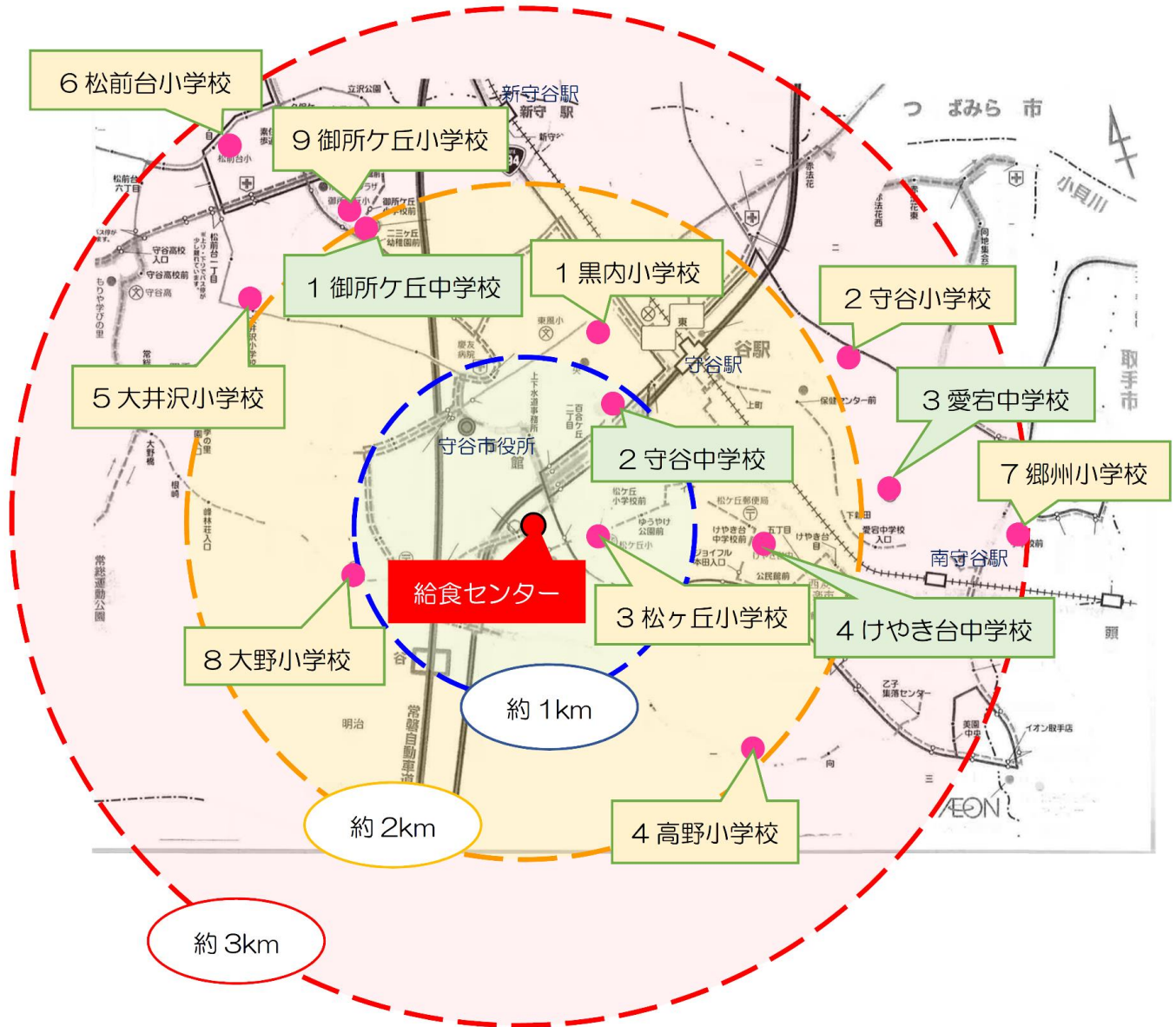


参考資料5 埋蔵文化財包蔵地



参考資料6 市給食センターと各学校の位置関係

市給食センターは、市のほぼ中心部、かつ市立小学校（9校）、市立中学校（4校）の中心に位置している。配送時間は、市給食センターから最も距離のある郷州小学校に対しても約15分以内となっている。



No.	学校名	配送距離	配送時間	No.	学校名	配送距離	配送時間
1	黒内小学校	約 1.8 km	約 6 分	1	御所ヶ丘中学校	約 2.5 km	約 6 分
2	守谷小学校	約 3.1 km	約 8 分	2	守谷中学校	約 1.4 km	約 5 分
3	松ヶ丘小学校	約 0.7 km	約 3 分	3	愛宕中学校	約 3.6 km	約 13 分
4	高野小学校	約 2.7 km	約 4 分	4	けやき台中学校	約 2.0 km	約 5 分
5	大井沢小学校	約 2.7 km	約 6 分				
6	松前台小学校	約 3.8 km	約 9 分				
7	郷州小学校	約 4.2 km	約 10 分				
8	大野小学校	約 1.4 km	約 3 分				
9	御所ヶ丘小学校	約 2.7 km	約 8 分				

参考資料7 児童生徒数及び学級数（平成27年～57年〈令和27年〉）の予測数
（教職員数は含まず）

児童・生徒数（特別支援学級含む）	H27	H28	H29	H30	H31	H32	H33	H34	H35	H36	H37	H38	H39	H40
6-11歳	168	167	166	165	164	162	160	158	156	153	151	150	150	149
2 大野小学校	465	546	628	709	791	872	952	1,032	1,112	1,191	1,271	1,235	1,198	1,162
5 黒内小学校	772	803	833	863	893	923	910	896	882	869	855	821	788	754
4 守谷小学校	359	341	324	306	288	271	280	290	300	310	319	332	345	359
7 郷州小学校	351	343	335	327	319	311	309	307	306	304	302	303	303	304
6 御所ヶ丘小学校	371	363	356	348	341	333	332	331	330	329	328	330	332	335
8 松前台小学校	542	519	497	475	453	430	421	411	401	392	382	387	392	397
1 大井沢小学校	393	376	359	342	325	308	304	300	296	292	288	293	298	303
3 高野小学校	567	570	573	576	579	581	582	583	583	584	584	575	566	557
9 松ヶ丘小学校	3,987	4,028	4,069	4,110	4,151	4,192	4,250	4,307	4,365	4,423	4,480	4,427	4,373	4,310
10 守谷中学校	278	287	295	304	313	321	330	338	346	354	362	369	374	379
11 愛宕中学校	521	527	533	539	545	551	557	564	570	577	583	573	563	552
12 御所ヶ丘中学校	618	610	602	594	586	578	562	546	530	514	498	462	475	489
13 けやき台中学校	478	469	461	452	443	435	429	419	411	408	411	414	414	417
計	1,895	1,893	1,891	1,889	1,887	1,885	1,928	1,972	2,016	2,060	2,103	2,115	2,126	2,137
合計	5,883	5,921	5,960	5,999	6,038	6,077	6,178	6,280	6,381	6,482	6,584	6,541	6,499	6,457
児童・生徒数（特別支援学級含む）	H41	H42	H43	H44	H45	H46	H47	H48	H49	H50	H51	H52	H53	H54
2 大野小学校	149	148	147	146	145	144	143	142	141	141	141	140	140	140
5 黒内小学校	1,125	1,089	1,016	944	872	799	727	682	637	592	547	502	486	471
4 守谷小学校	720	687	679	671	663	655	647	640	632	625	617	610	604	597
7 郷州小学校	372	385	380	376	371	367	362	359	356	353	351	348	345	336
6 御所ヶ丘小学校	304	305	301	297	293	289	285	282	282	280	278	276	276	276
8 松前台小学校	337	339	336	333	331	328	325	322	319	316	314	311	310	308
1 大井沢小学校	402	408	402	397	392	387	382	381	381	380	380	379	380	381
3 高野小学校	308	314	310	306	302	298	294	293	292	292	291	291	292	294
9 松ヶ丘小学校	548	539	532	525	518	511	504	502	499	496	493	490	489	488
計	4,266	4,212	4,103	3,995	3,886	3,777	3,668	3,604	3,539	3,475	3,410	3,346	3,293	3,229
合計	6,541	6,372	6,200	6,027	5,855	5,682	5,509	5,406	5,302	5,198	5,094	4,990	4,948	4,906
学級数推計（特別支援学級含む）	H27	H28	H29	H30	H31	H32	H33	H34	H35	H36	H37	H38	H39	H40
2 大野小学校	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
5 黒内小学校	18	21	21	24	27	27	30	30	30	30	30	30	30	30
4 守谷小学校	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27
7 郷州小学校	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
6 御所ヶ丘小学校	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
8 松前台小学校	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
1 大井沢小学校	15	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18
3 高野小学校	15	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
9 松ヶ丘小学校	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9
10 守谷中学校	15	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18
11 愛宕中学校	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18
12 御所ヶ丘中学校	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
13 けやき台中学校	195	198	198	198	201	207	210	213	210	213	216	213	216	210
計	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13
合計	208	211	211	211	214	220	223	226	223	226	229	226	229	223
教職員1														
学級数推計（特別支援学級含む）	H41	H42	H43	H44	H45	H46	H47	H48	H49	H50	H51	H52	H53	H54
2 大野小学校	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
5 黒内小学校	36	36	30	30	27	27	24	21	21	21	21	21	18	18
4 守谷小学校	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
7 郷州小学校	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
6 御所ヶ丘小学校	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
8 松前台小学校	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
1 大井沢小学校	12	15	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
3 高野小学校	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
9 松ヶ丘小学校	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18
10 守谷中学校	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21
11 愛宕中学校	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18
12 御所ヶ丘中学校	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
13 けやき台中学校	171	171	171	171	171	171	171	171	171	171	171	171	171	171
計	213	216	201	198	195	189	183	183	183	180	180	177	174	168
合計	226	229	214	211	208	208	202	196	196	193	193	190	187	184
教職員1														

児童生徒数の
MAXは6,584
人（H37年）

学級数のMAX
は229クラス
（H37年）

参考資料8 給食実施日（過去3年間の実績）

年度	No	学校名	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	年間計	
30年度	1	大井沢小学校	14	20	20	13	0	17	22	19	14	16	19	13	187	
	2	大野小学校	14	20	21	13	0	16	22	19	14	16	19	13	187	
	3	高野小学校	14	19	21	13	0	17	22	19	14	16	19	13	187	
	4	守谷小学校	14	20	21	13	0	17	22	19	14	16	19	13	188	
	5	黒内小学校	14	20	21	13	0	17	22	19	14	16	19	13	188	
	6	御所ヶ丘小学校	14	20	21	13	0	16	22	19	14	16	19	13	187	
	7	郷州小学校	14	20	20	13	0	17	22	19	14	16	19	13	187	
	8	松前台小学校	14	20	20	13	0	17	22	19	14	16	19	13	187	
	9	松ヶ丘小学校	14	20	21	13	0	17	22	19	14	16	19	13	188	
			小学校計	126	179	186	117	0	151	198	171	126	144	168	117	1,686
	10	守谷中学校	15	20	21	13	0	16	21	20	14	16	19	13	188	
	11	愛宕中学校	15	21	20	13	0	16	21	20	14	16	19	13	188	
	12	御所ヶ丘中学校	15	21	21	13	0	15	21	20	14	16	19	13	188	
13	けやき台中学校	15	21	20	13	0	16	21	20	14	16	19	13	188		
		中学校計	60	83	82	52	0	63	84	80	56	64	76	52	752	
29年度	1	大井沢小学校	14	19	21	12	0	19	19	20	15	16	19	14	188	
	2	大野小学校	14	19	22	12	0	18	20	19	15	16	19	14	188	
	3	高野小学校	14	18	22	12	0	19	20	19	15	16	19	14	188	
	4	守谷小学校	14	18	22	12	0	19	19	20	15	16	18	14	187	
	5	黒内小学校	14	19	22	12	0	18	19	19	15	16	18	14	186	
	6	御所ヶ丘小学校	14	19	22	12	0	19	19	19	15	16	19	14	188	
	7	郷州小学校	14	19	21	12	0	19	19	19	15	16	18	14	186	
	8	松前台小学校	14	19	21	12	0	19	19	19	15	16	19	14	187	
	9	松ヶ丘小学校	14	19	22	12	0	19	19	18	15	16	19	14	187	
			小学校計	126	169	195	108	0	169	173	172	135	144	168	126	1,685
	10	守谷中学校	15	18	22	12	0	18	19	20	15	16	14	14	183	
	11	愛宕中学校	15	19	21	12	0	18	19	20	15	16	14	14	183	
	12	御所ヶ丘中学校	15	19	22	12	0	17	19	20	15	16	14	14	183	
13	けやき台中学校	15	19	21	12	0	18	19	20	15	16	14	14	183		
		中学校計	60	75	86	48	0	71	76	80	60	64	56	56	732	
28年度	1	大井沢小学校	14	18	21	12	0	19	19	19	15	15	20	15	187	
	2	大野小学校	14	18	22	12	0	18	20	19	15	15	20	15	188	
	3	高野小学校	14	17	22	12	0	19	20	19	15	15	20	15	188	
	4	守谷小学校	14	17	22	12	0	19	19	19	15	15	19	15	186	
	5	黒内小学校	14	17	21	12	0	18	20	19	15	15	20	15	186	
	6	御所ヶ丘小学校	14	17	22	12	0	19	20	19	15	15	20	15	188	
	7	郷州小学校	14	17	21	12	0	19	19	19	15	15	19	15	185	
	8	松前台小学校	14	17	21	12	0	19	20	19	15	15	20	15	187	
	9	松ヶ丘小学校	14	17	22	12	0	19	20	18	15	15	20	15	187	
			小学校計	126	155	194	108	0	169	177	170	135	135	178	135	1,682
	10	守谷中学校	15	17	22	12	0	18	19	20	15	15	20	15	188	
	11	愛宕中学校	15	19	21	12	0	18	19	19	15	15	20	15	188	
	12	御所ヶ丘中学校	15	17	22	12	0	17	19	20	15	15	20	15	187	
13	けやき台中学校	15	19	21	12	0	18	19	20	15	15	20	15	189		
		中学校計	60	72	86	48	0	71	76	79	60	60	80	60	752	

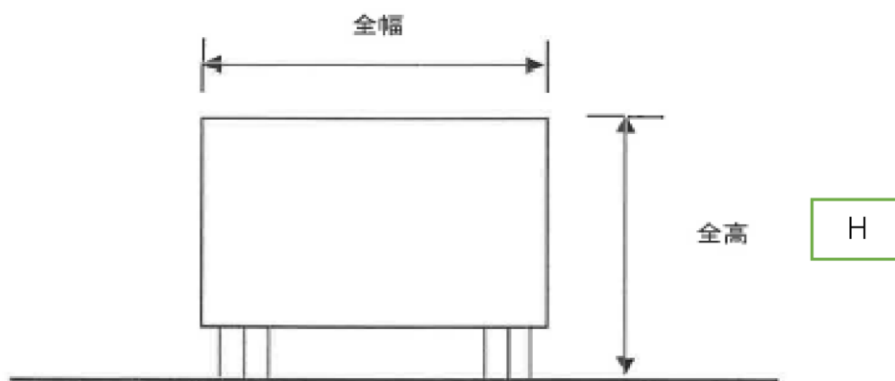
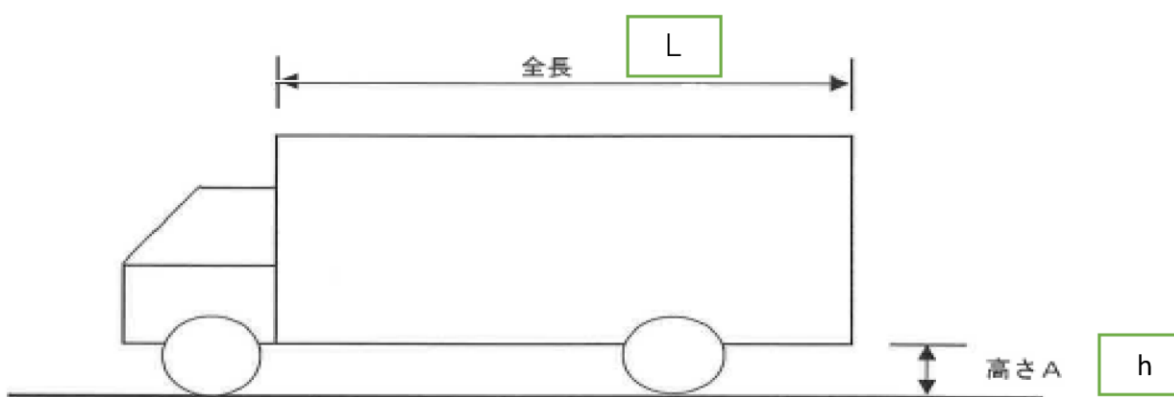
参考資料9 現況配送車仕様

* 寸法は外寸。

mm

号車	メーカー	積載量	エンジン	全幅	全高	全長	高さ	
				W	H	L	h	
1	いすゞ	2トン	ディーゼル	1,890	2,830	4,430	900	
2	2 から 4 号車も1号車と同様							
3								
4								

(空荷状態)



参考資料10 配送先各学校の配膳室施設概要（調査日：平成31年1月）

単位：m

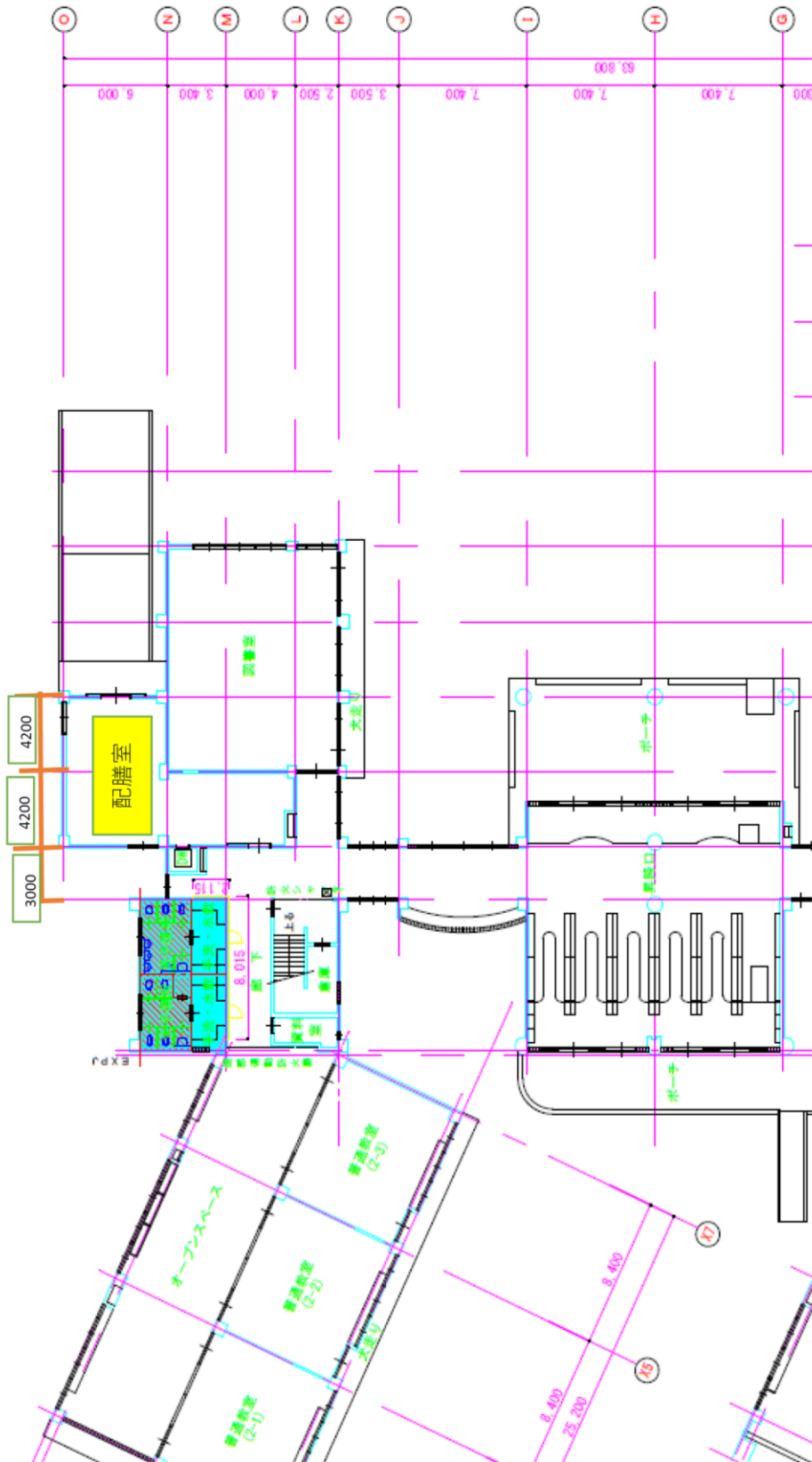
No.	学校名	配膳図 有無	牛乳保冷庫寸法(外寸)		冷蔵庫寸法(外寸)		パン棚寸法(外寸)		その他棚寸法(外寸)			ダムウエーター(内寸)			期待コ ンテナ 数	その他棚の名称他	
			縦(奥行)	横	高さ	縦(奥行)	横	高さ	縦(奥行)	横	高さ	有無	縦(奥行)	横			高さ
1	大井沢小学校	有	1.20	1.41	0.76	-	-	0.50	0.81	0.55	0.67	0.55	0.99	1.00	1.20	3	牛乳保冷庫は2庫あり
2	大野小学校	有	0.90	0.70	1.70	-	-	0.60	1.50	1.85	-	-	0.90	1.20	2.10	2	
3	高野小学校	有	0.90	0.90	1.90	0.90	0.90	0.58	0.64	0.51	-	-	1.00	1.00	1.19	2	
4	守谷小学校	有	0.91	1.50	1.97	-	-	0.60	2.69	2.05	1.20	0.80	1.10	0.90	1.20	5	シンク、他に掃除道具 0.45*0.6*1.9
5	黒内小学校	有	1.00	1.20	2.00	1.00	1.20	0.80	2.00	1.90	2.00	1.90	1.10	0.90	1.10	4	パンと備品入れ用
6	御所ヶ丘小学校	有	0.87	1.12	1.44	-	-	0.67	0.86	0.53	0.86	0.53	1.14	0.90	1.20	2	パンと備品入れ用
7	郷州小学校	有	0.90	1.20	1.95	-	-	0.80	1.47*4	1.80	4.90	1.80	1.04	1.00	1.21	2	備品入れ用
8	松前台小学校	有	-	-	-	0.92	1.89	0.35	0.50	0.18	-	-	0.74	1.80	1.52	2	
9	松ヶ丘小学校	有	1.80	1.50	2.00	1.70	1.60	1.90	1.80	2.00	-	-	1.20	0.90	1.50	4	
10	守谷中学校	有	0.95	1.55	1.85	-	-	0.60	2.43	1.60	-	-	1.00	1.00	1.20	3	
11	愛宕中学校	有	0.90	1.80	1.97	0.90	1.80	0.80	3.60	0.85	-	-	1.80	1.80	2.50	2	
12	御所ヶ丘中学校	有	0.90	1.79	1.95	0.90	1.79	0.75	2.20	1.51	1.56	1.91	1.27	1.00	1.04	3	
13	けやき台中学校	有	0.90	1.60	1.90	-	-	0.60	2.70	1.90	-	-	1.00	1.00	1.20	3	

x4は横1.47m品が4つ並び

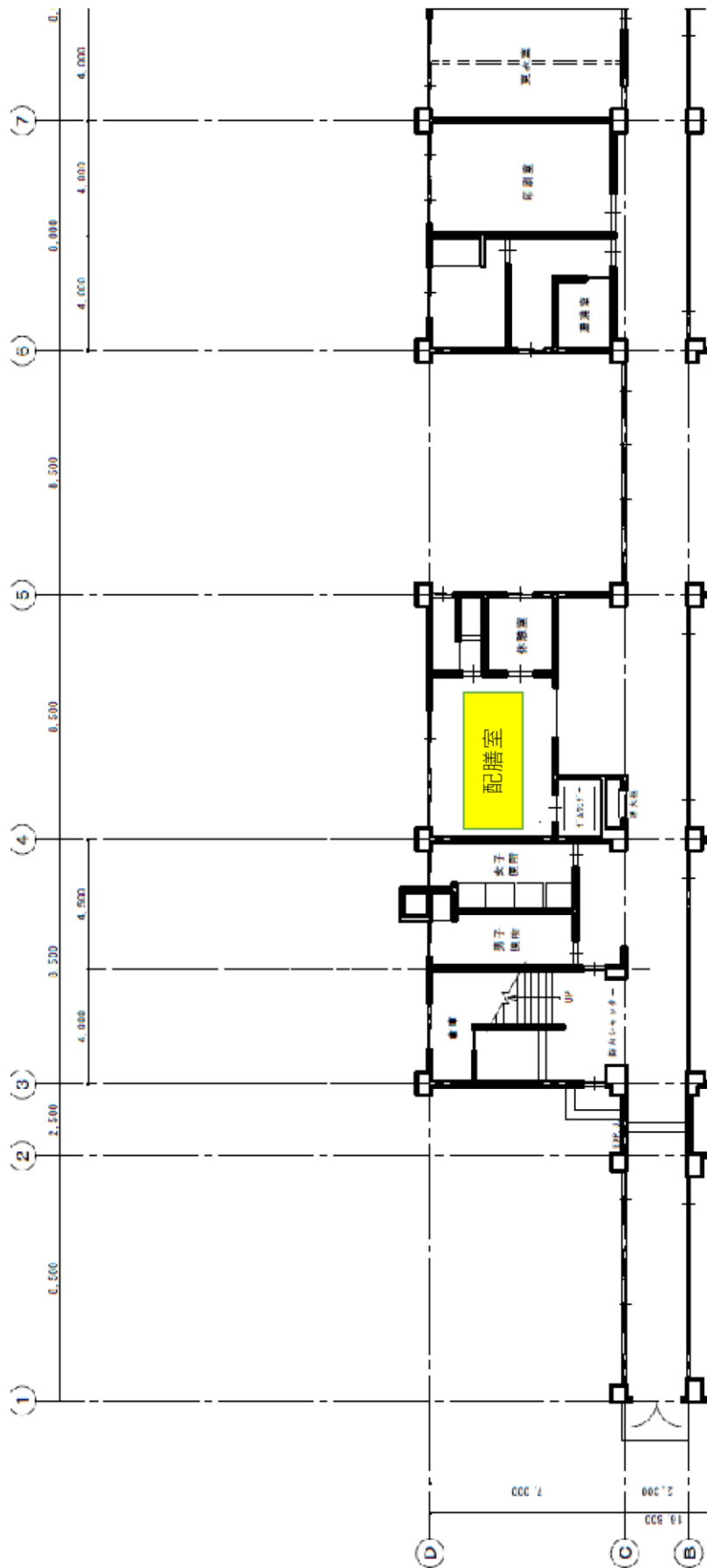
*配膳室の図面は参考資料11を参照

参考資料 1 1 各学校の配膳室図

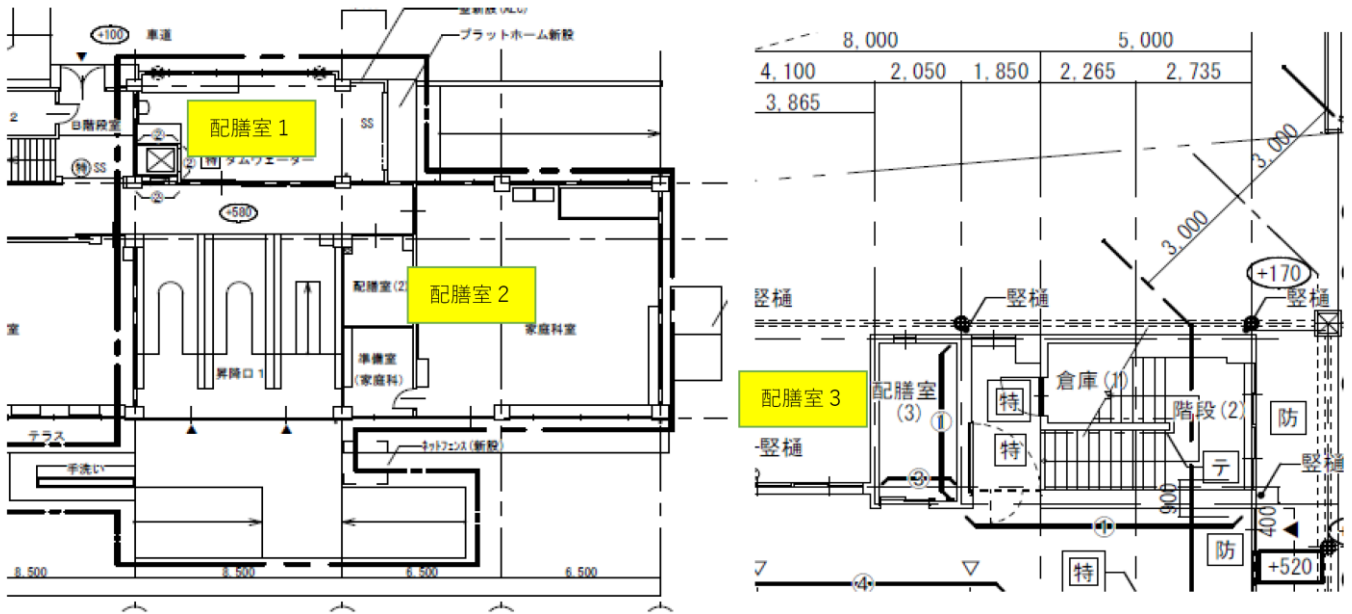
大井沢小学校



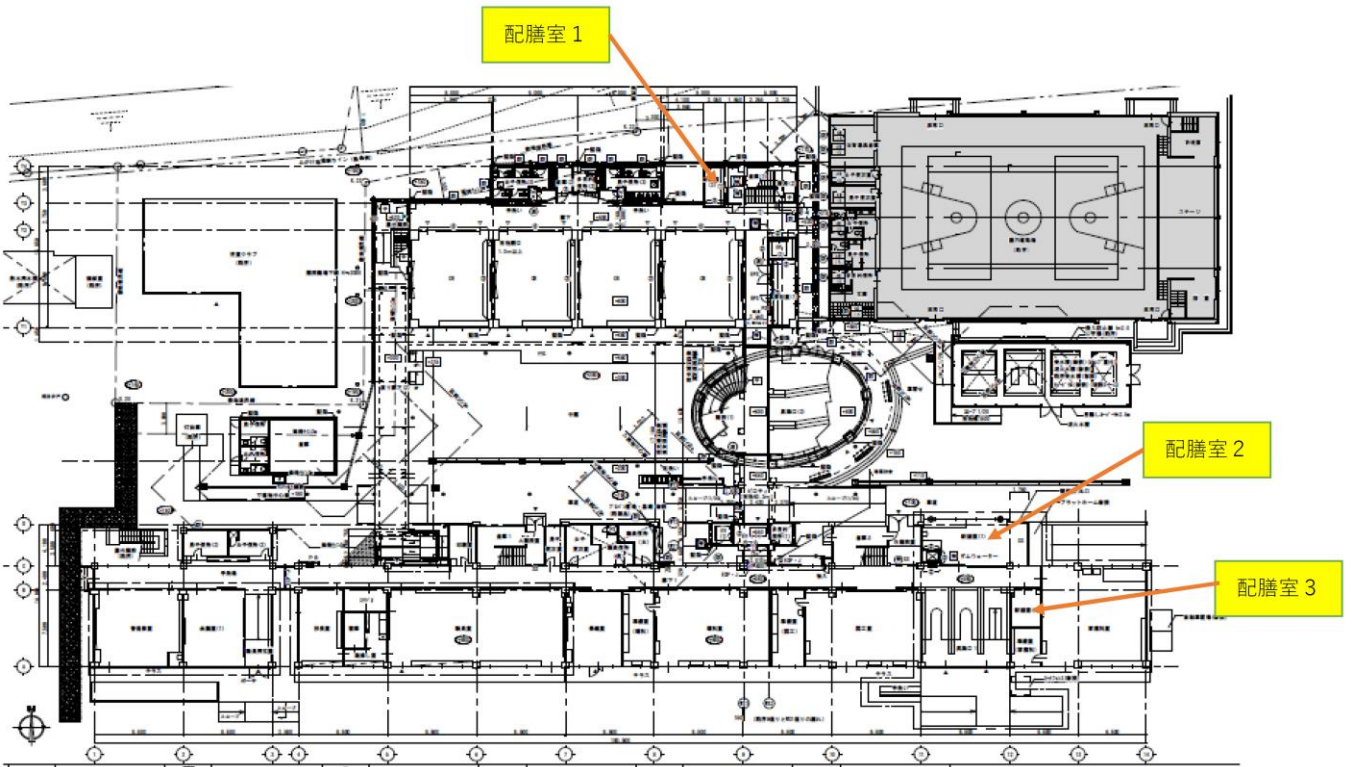
大野小学校



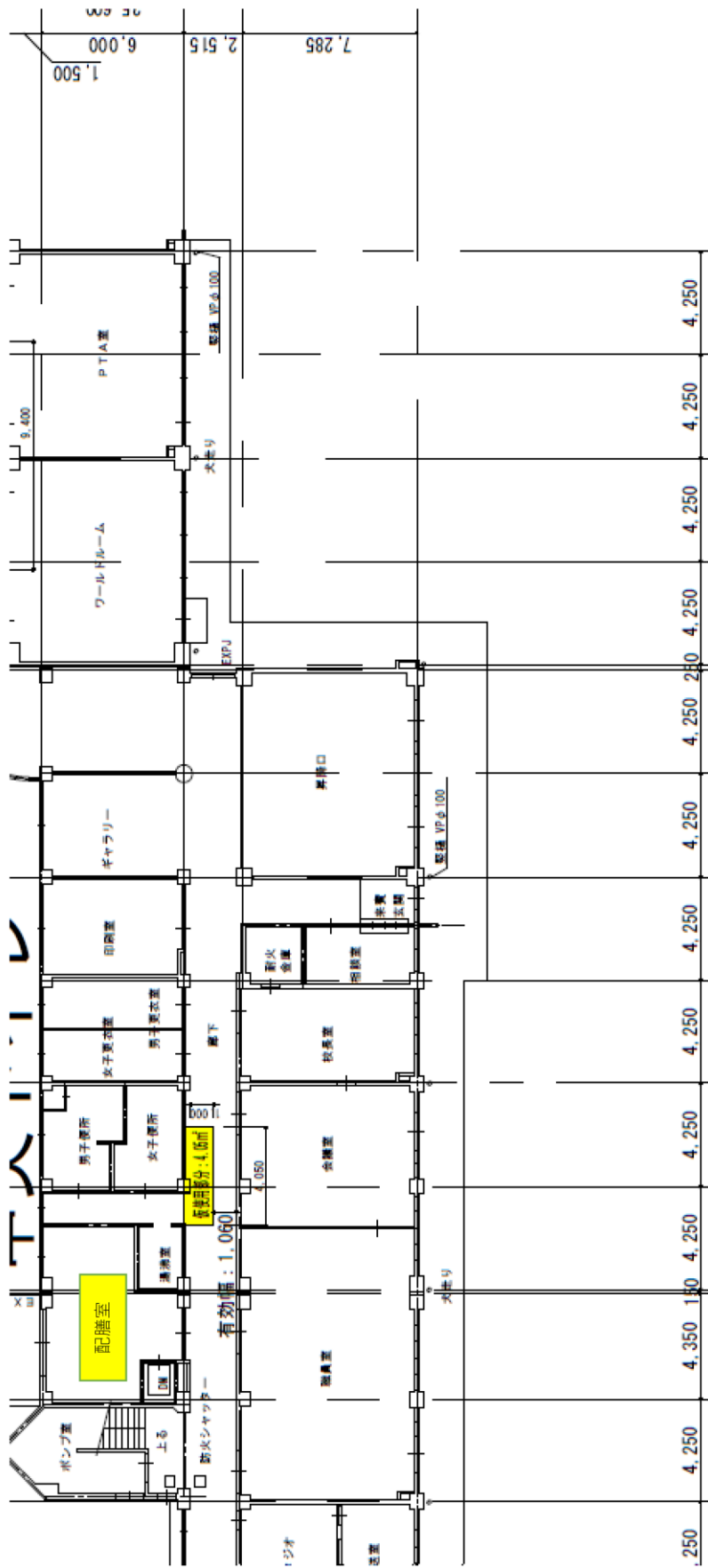
黒内小学校



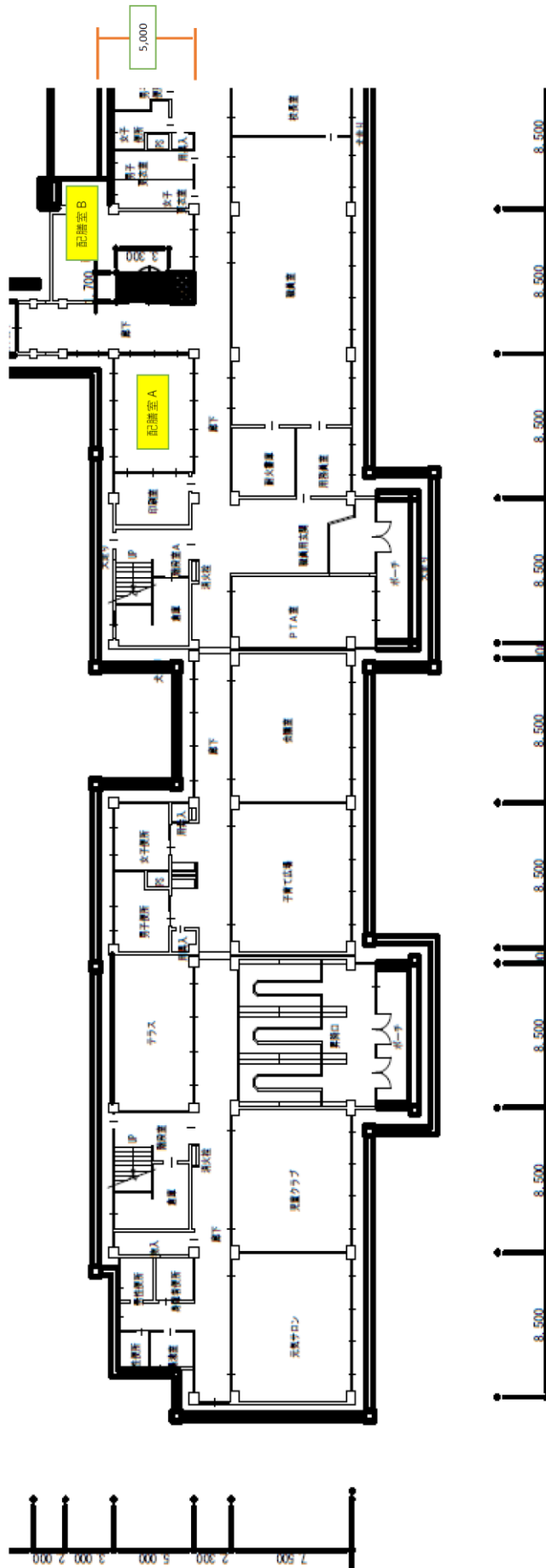
配置図



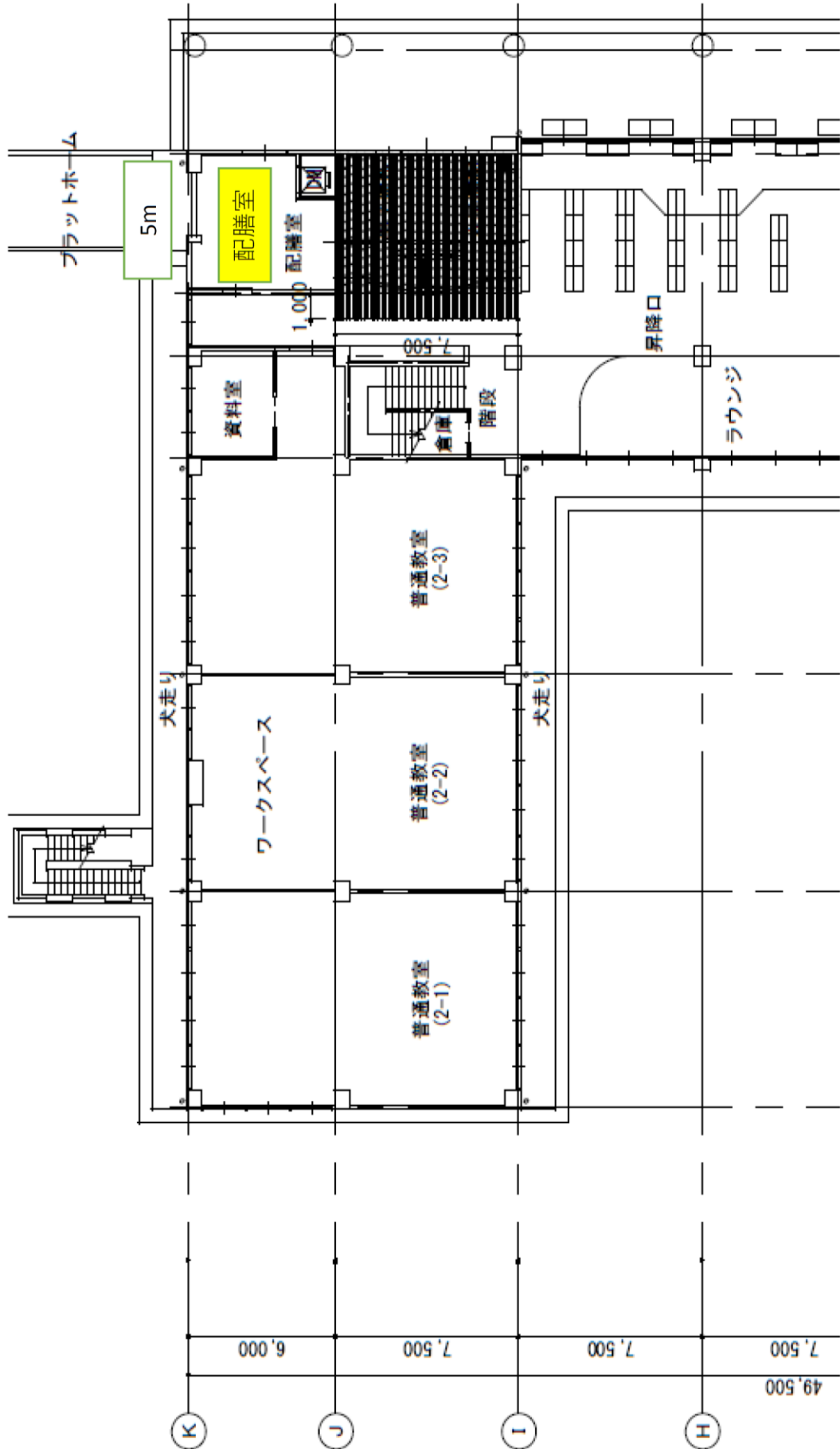
御所ヶ丘小学校



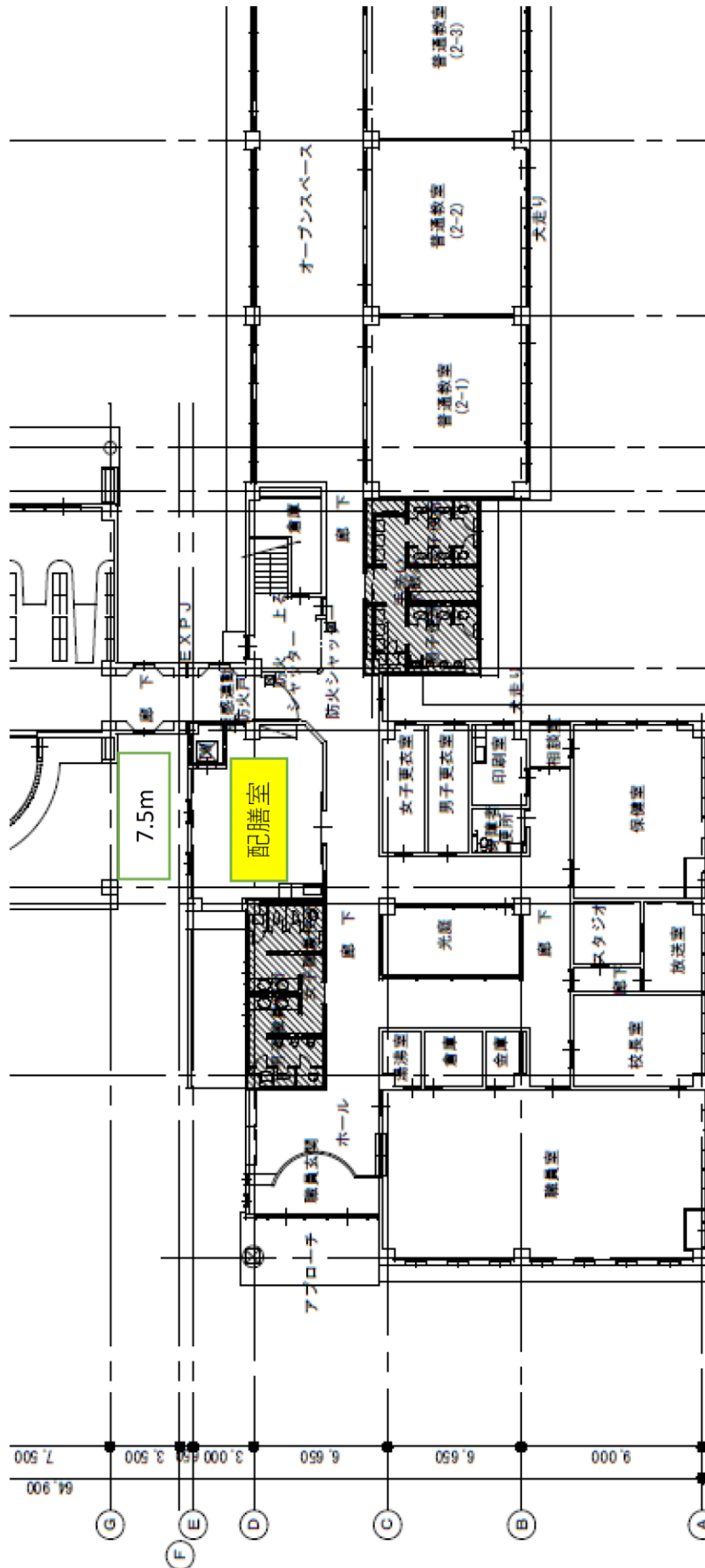
郷州小学校

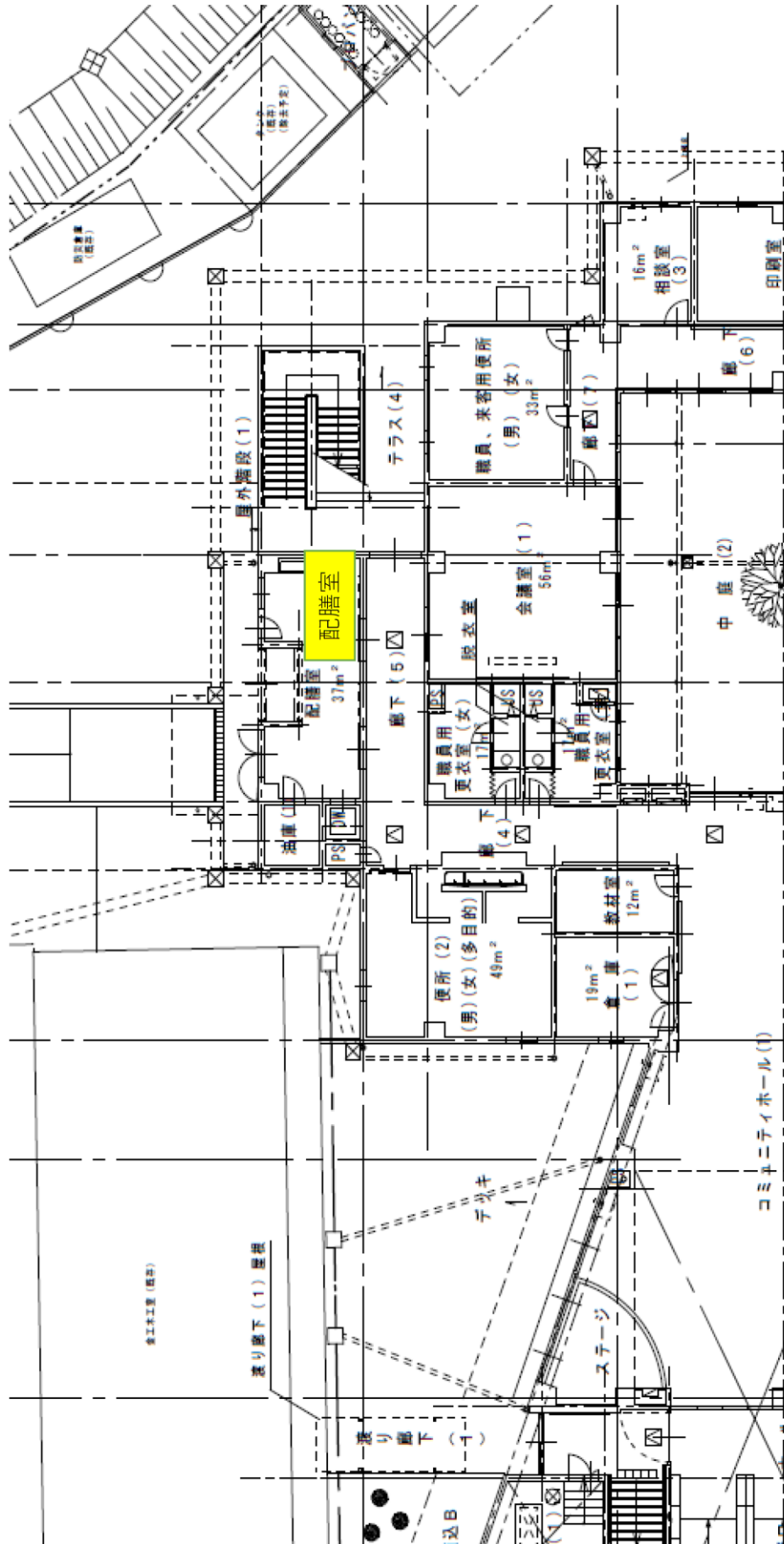


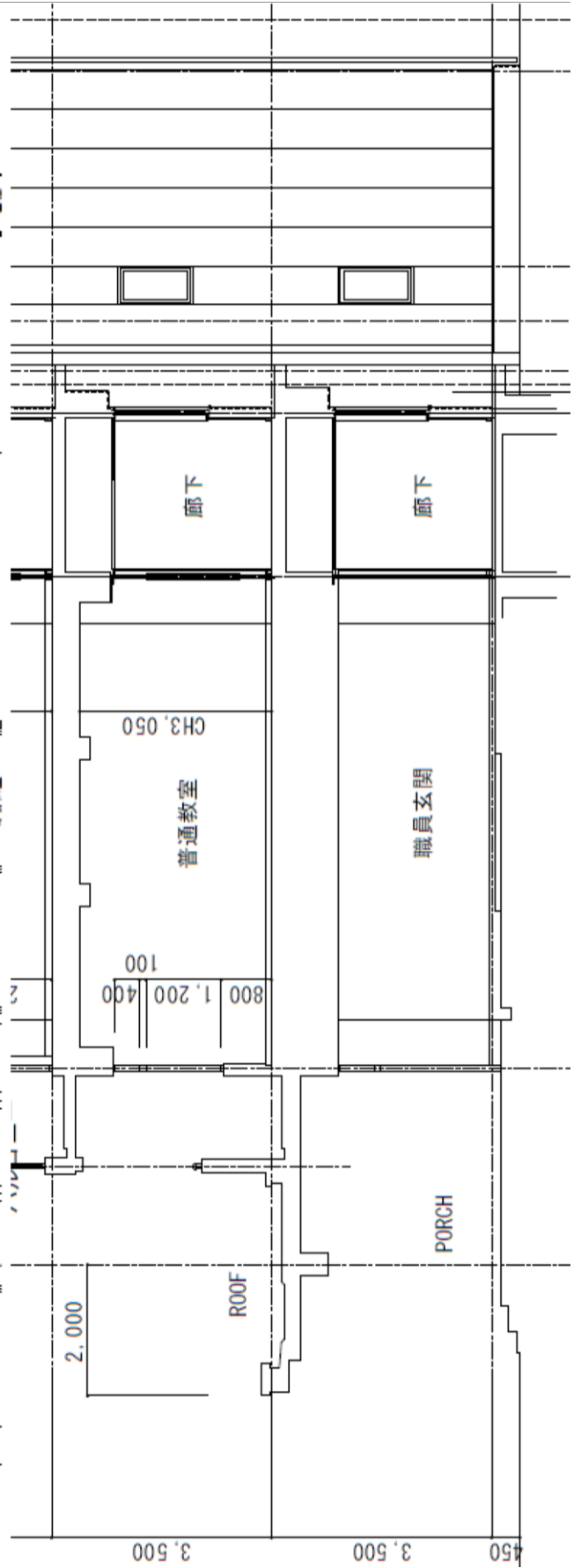
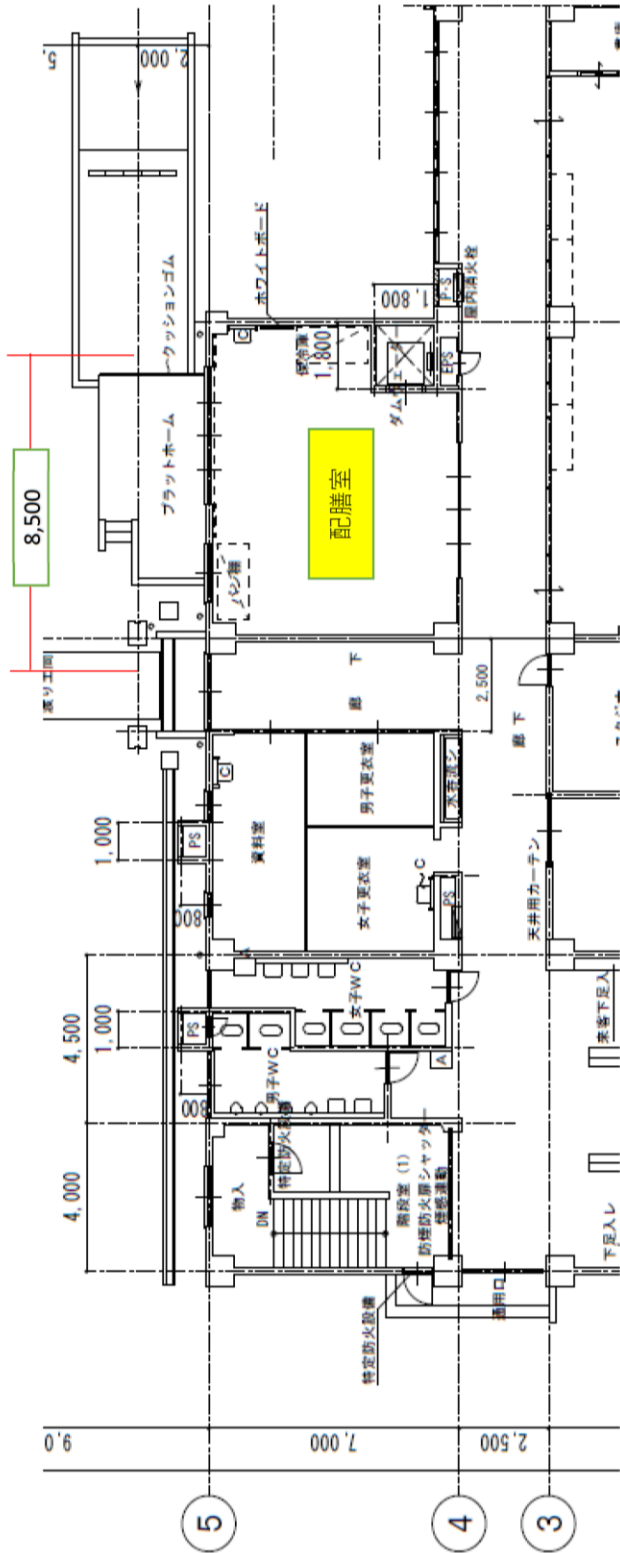
松前台小学校



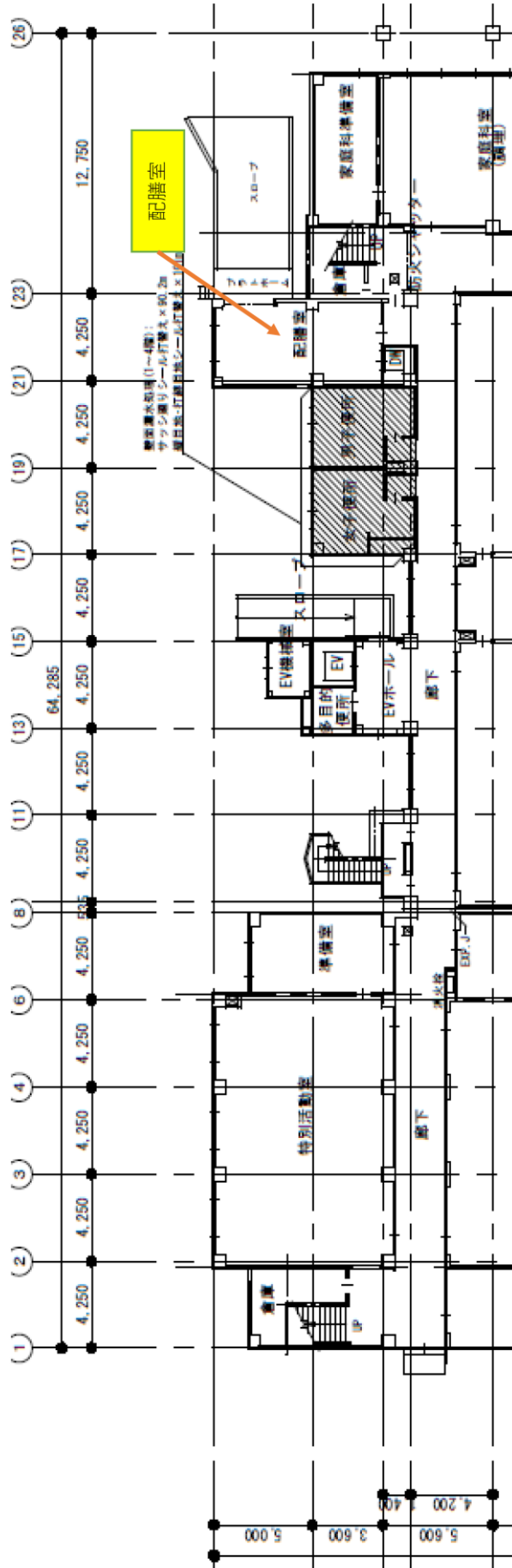
松ヶ丘小学校

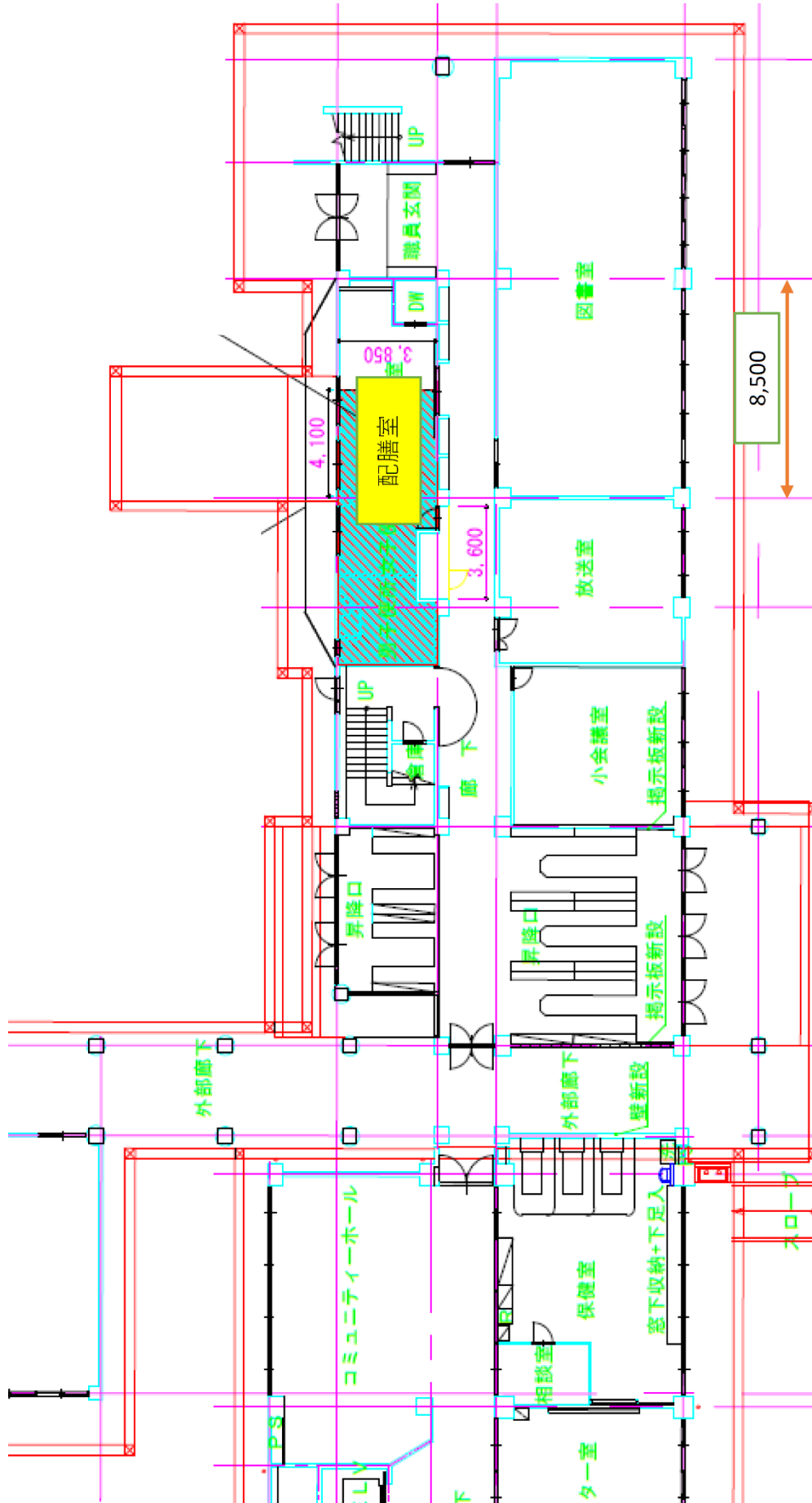






御所ヶ丘中学校





参考資料 1 2 食器・食缶の検討

1 共通事項

- (1) 児童生徒が学校で使用することを十分に考慮し、安全性・耐久性を備え、児童生徒にとって使いやすいものとする。
- (2) 教職員用として、児童生徒が使用するものと同じのものを調達する。

2 食器等

食器等の種類は、下表の内容を目安とする。なお、これらは参考として例示したものであり、メーカーや寸法等を指定するものではない。また、以下の点に留意して、必要数量を調達する。

- (1) 食器は、ABS樹脂又はPEN樹脂とする。また、食器のサイズ・重量・強度・使用感・熱伝導・耐熱・対キズ・撥油・撥水・光沢・食物色素・環境ホルモン・安全性・価格・洗浄機との相性を考慮して選択し、かつ児童生徒にとって扱いやすいものとする。
- (2) 数量は各 7,000 枚とする。破損等による不足が発生しないように、5%の予備を確保する。
- (3) 色は別途指定する。
- (4) アレルギー対応食器は提案による。

種類	サイズ (cm)
トレイ	33.0×33.0 ~ 34.0×34.0程度 角形
皿1 (深皿)	(直径) 18.0×(深さ) 3.4程度 (底面12.5以上)
皿2 (小皿1)	(直径) 14.5×(深さ) 3.3程度
皿3 (小皿2)	(直径) 13.0×(深さ) 3.2程度
ボール	(直径) 14.0×(深さ) 5.8程度
食器かご	食器の大きさ、数量、洗浄方法等を勘案して選択する

3 食缶

下記 (1) ~ (3) を留意して、メーカーや寸法等については、提案によるものとする。

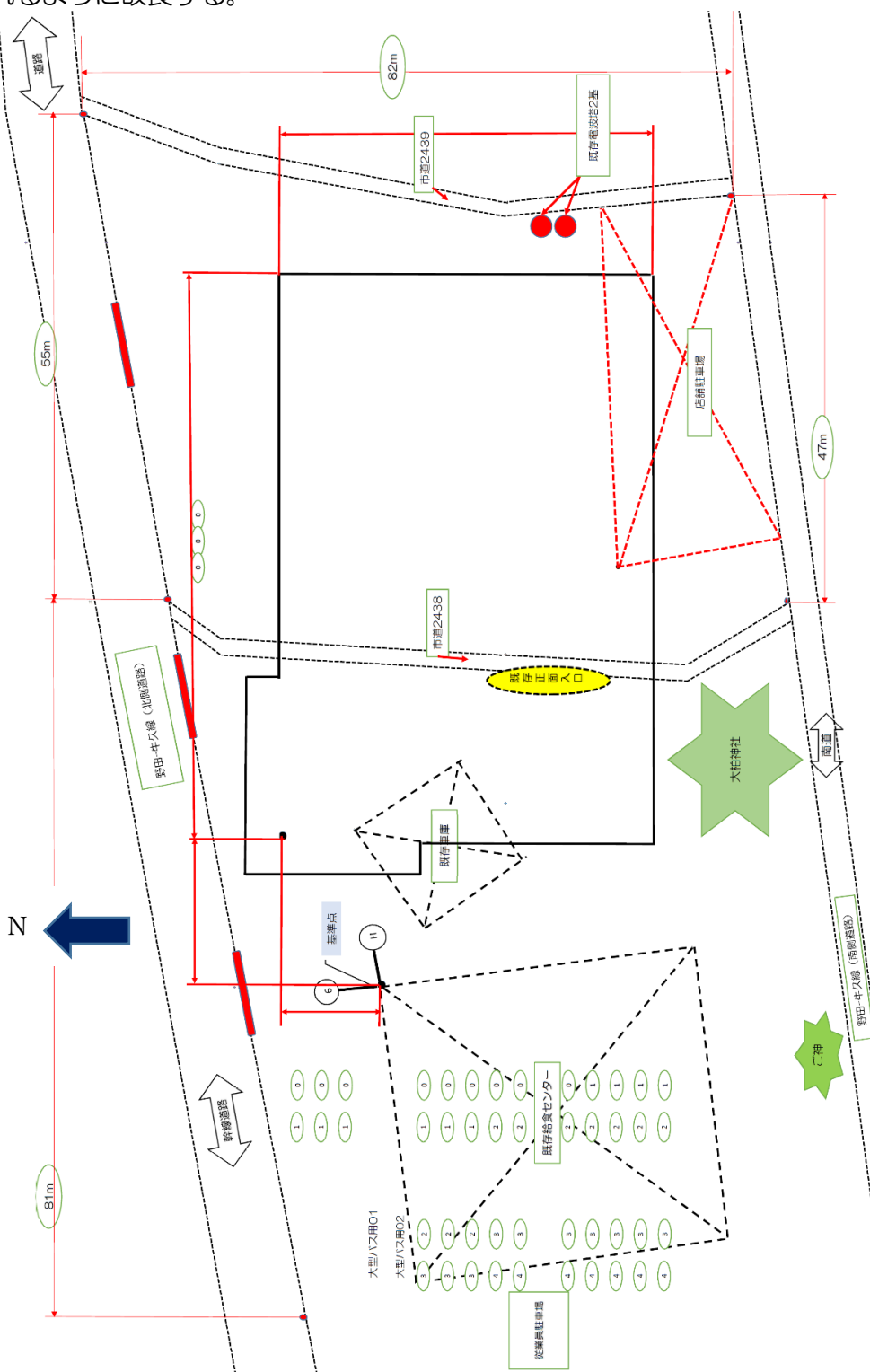
- (1) 児童生徒が持ち運びをしやすいものである。
- (2) 安全性が高い高性能断熱二重食缶である。
- (3) 洗浄しやすく、清潔さを保ち、耐久性にすぐれているものとする。

4 配膳器具

学校別、クラス毎に管理する必要があるため、全クラス分のセットを用意する。1クラス分のセット数・種類は、おたま (2本)・うどんおたま (2本)・チューリップトング (2本) とする。

参考資料 1 3 新給食センター配置図案（参考）

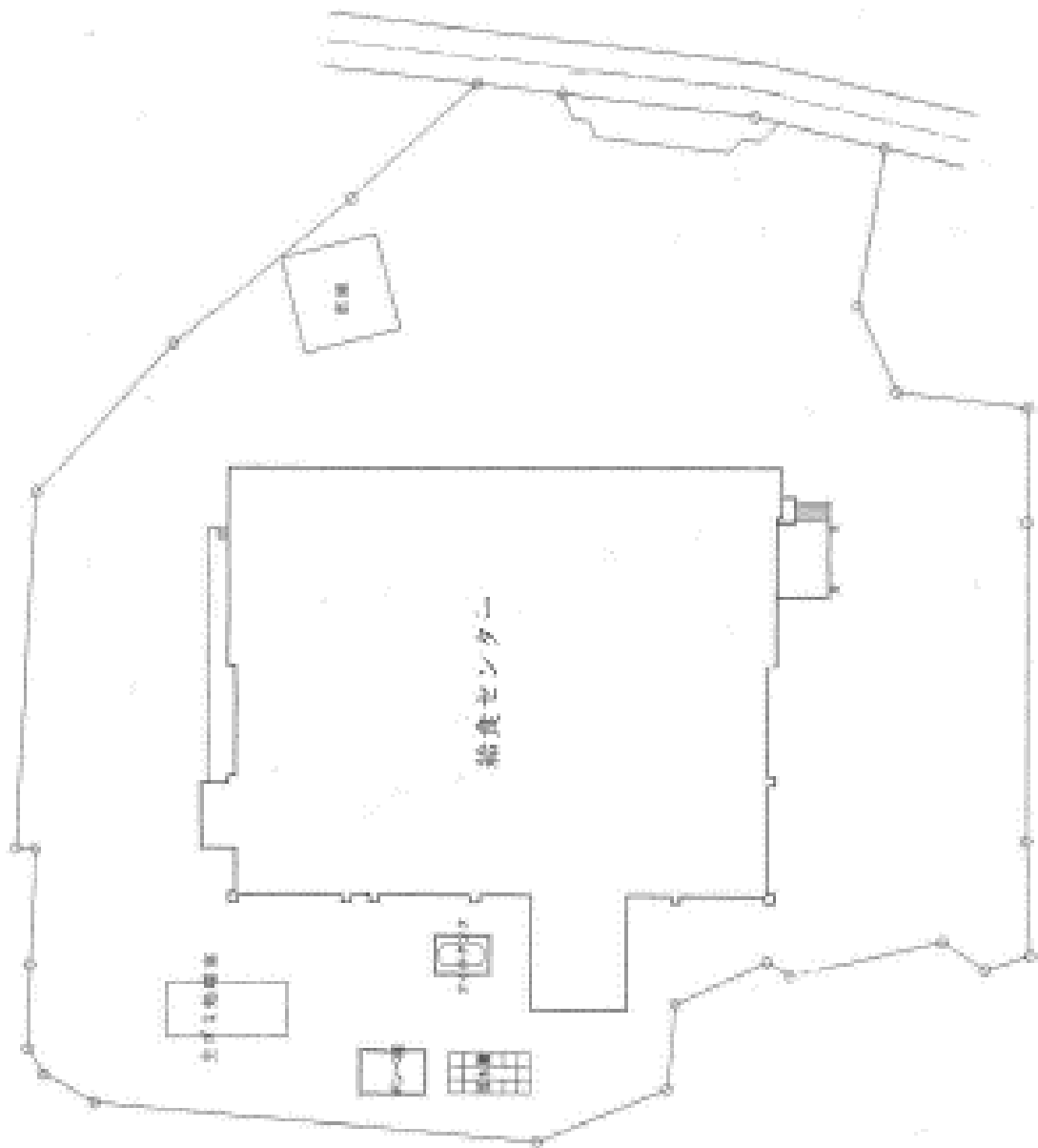
1. 幹線道路は、北側のTX線沿いとする。
2. 幹線道路と敷地の高低差は約 1.2m である。
3. 新センターの施設は、現在の料亭駐車場（南東部）の利用を最少範囲とする。
4. 既存の電波塔（南東部）は、そのまま残す。
5. 記載の寸法は、概略寸法である。
6. 市道 2438 は、南側道路から大柏神社へ到る範囲は残す。
7. 新センターから、北側道路に至る接続部分には、歩道がある。通過する各車両の重量に耐えられるように改良する。



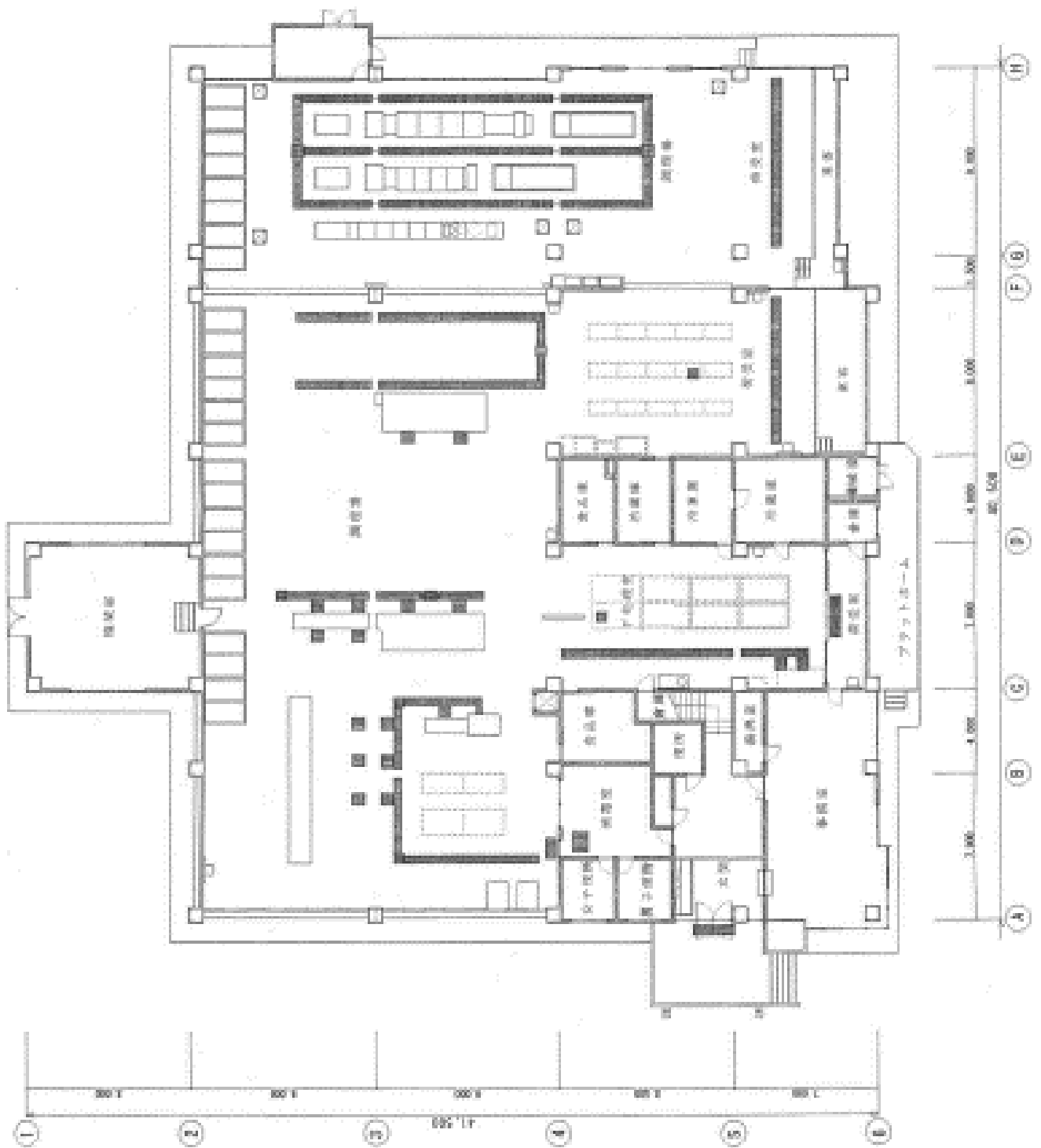
参考資料 1 4 現給食センターの概要

施設等	構造	階数	延床面積 (㎡)	屋根	外壁	備考
給食センター	RC 一部 SR C	2	1,760.01	ALC版+ 金属シン グル葺き	RC+吹付 タイル	
プロパン小屋	RC	1	17.08			
車庫	S	1	59.4	スレート	スレート	
倉庫1	S	1	40			
倉庫2	S	1	約 15			
オイルタンク施設						
受水槽施設						
グリース トラップ						
受変電設備						
門扉	銘板は、流用					
外構フェンス	新センターの外構施設に併せて改修					
調理器具	新センターへの転用品以外は処分。販売可能品は売却					
事務備品	新センターへの転用品以外は処分。転用品は、受託者と相談					

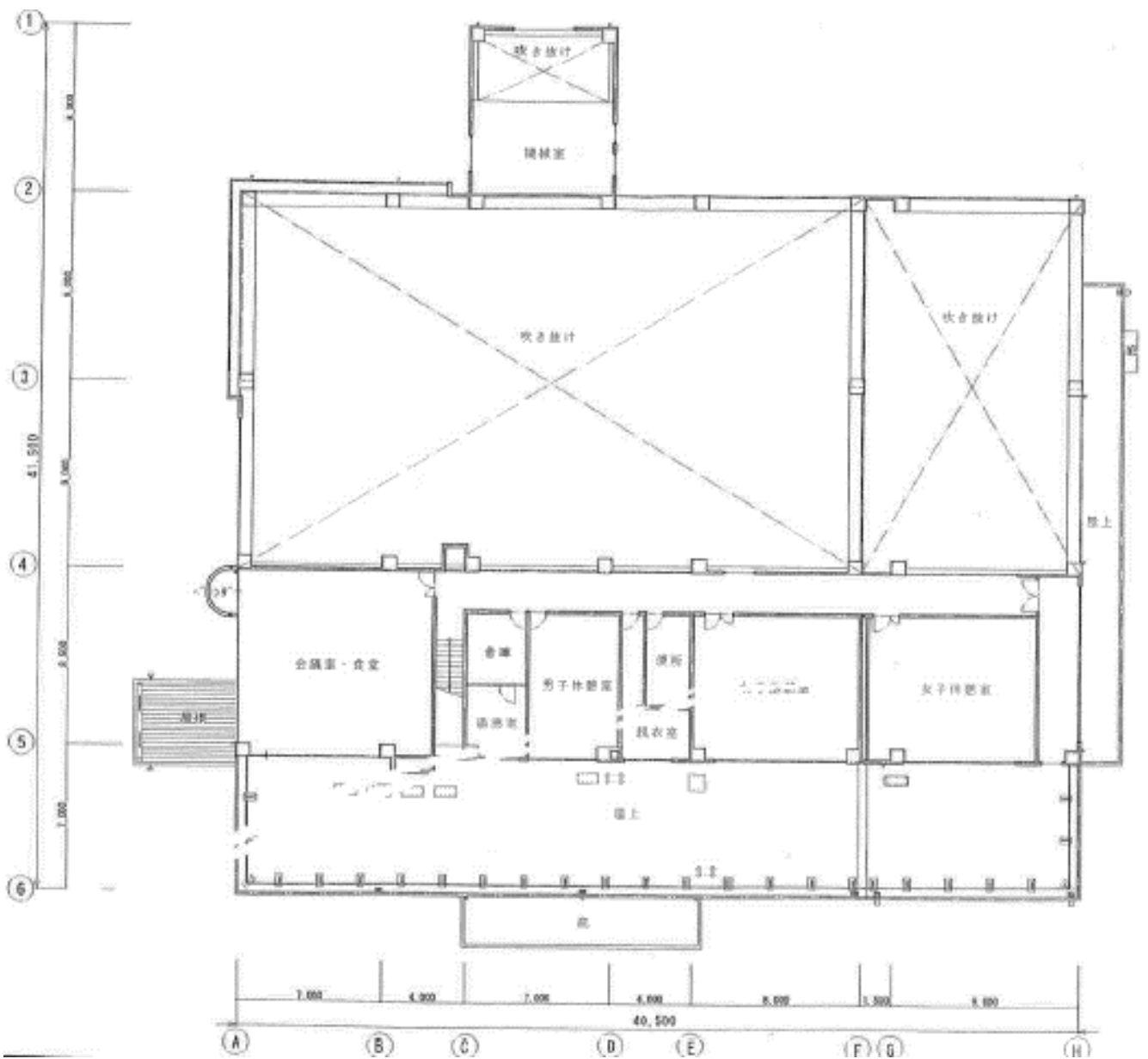
現給食センター配置図



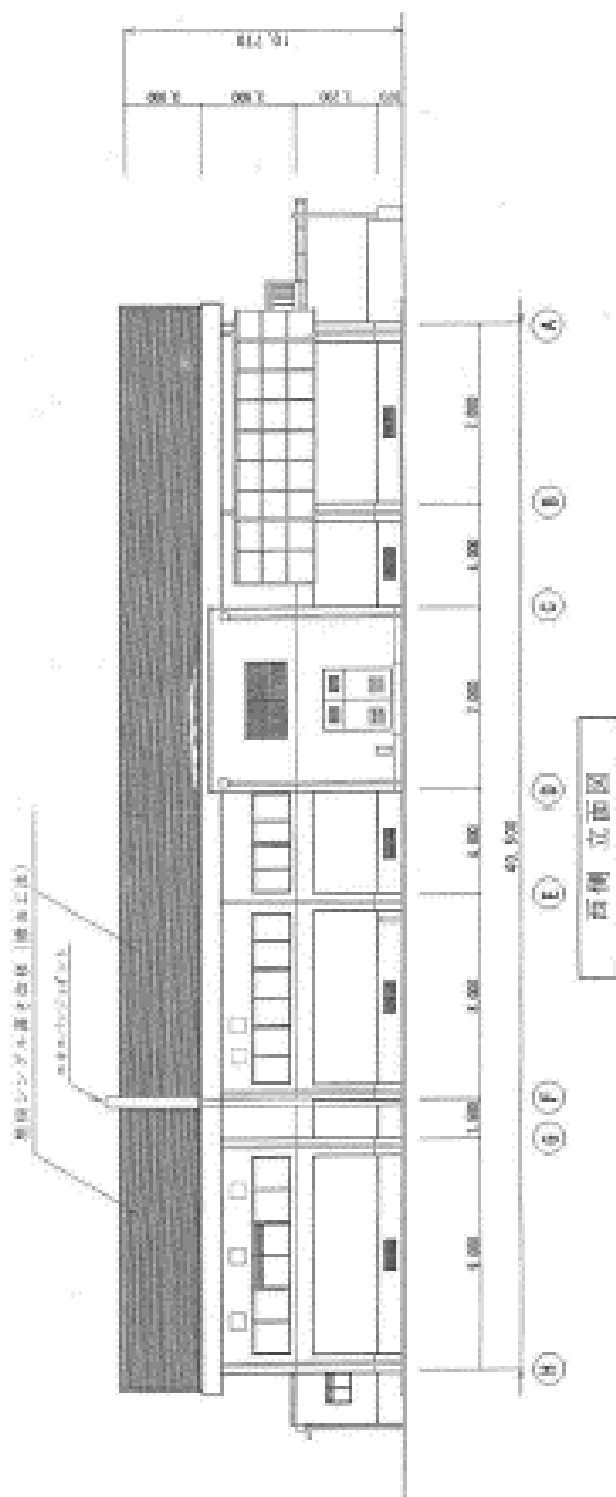
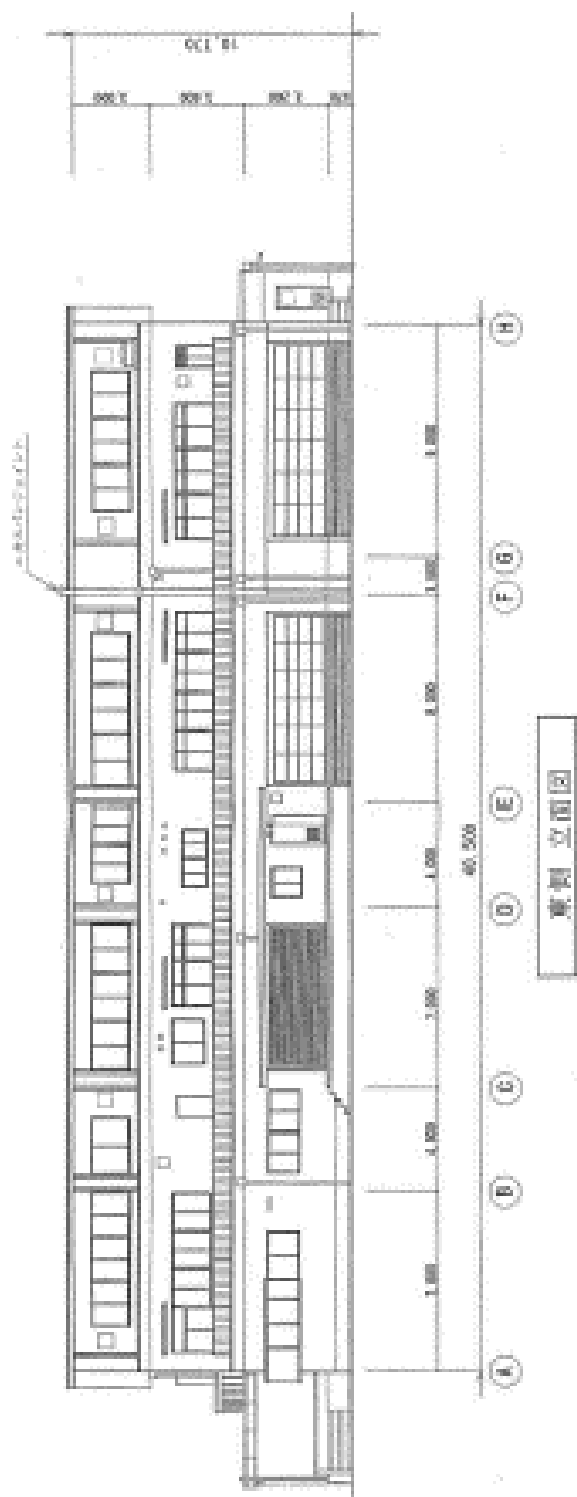
現給食センター 1階平面図



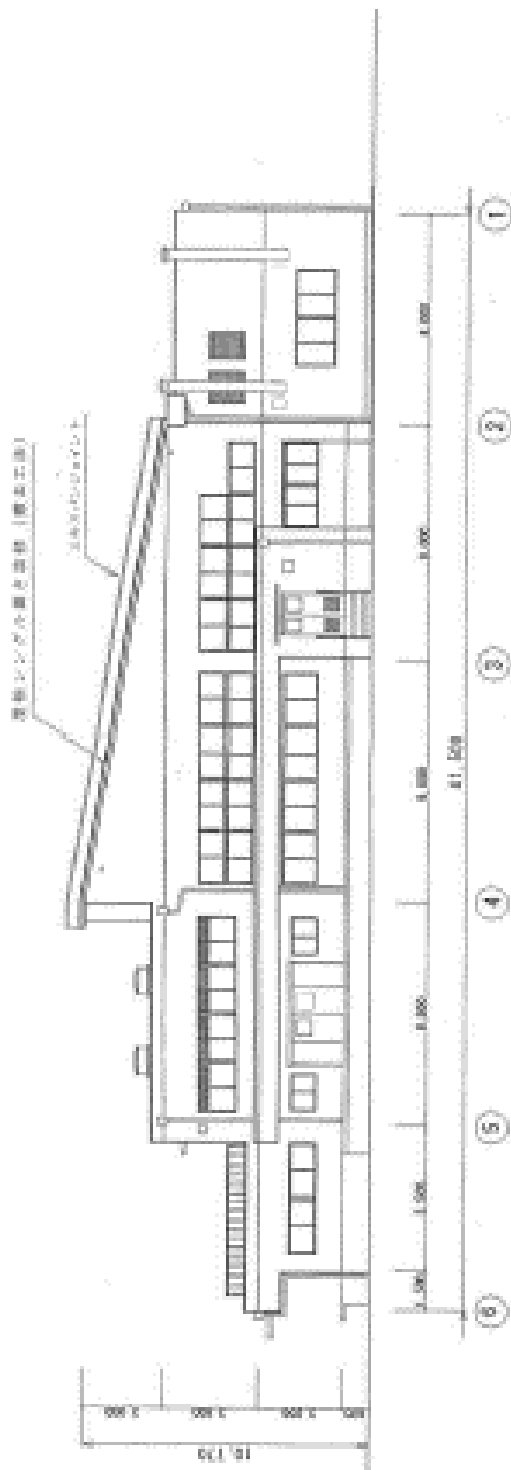
現給食センター 2階平面図



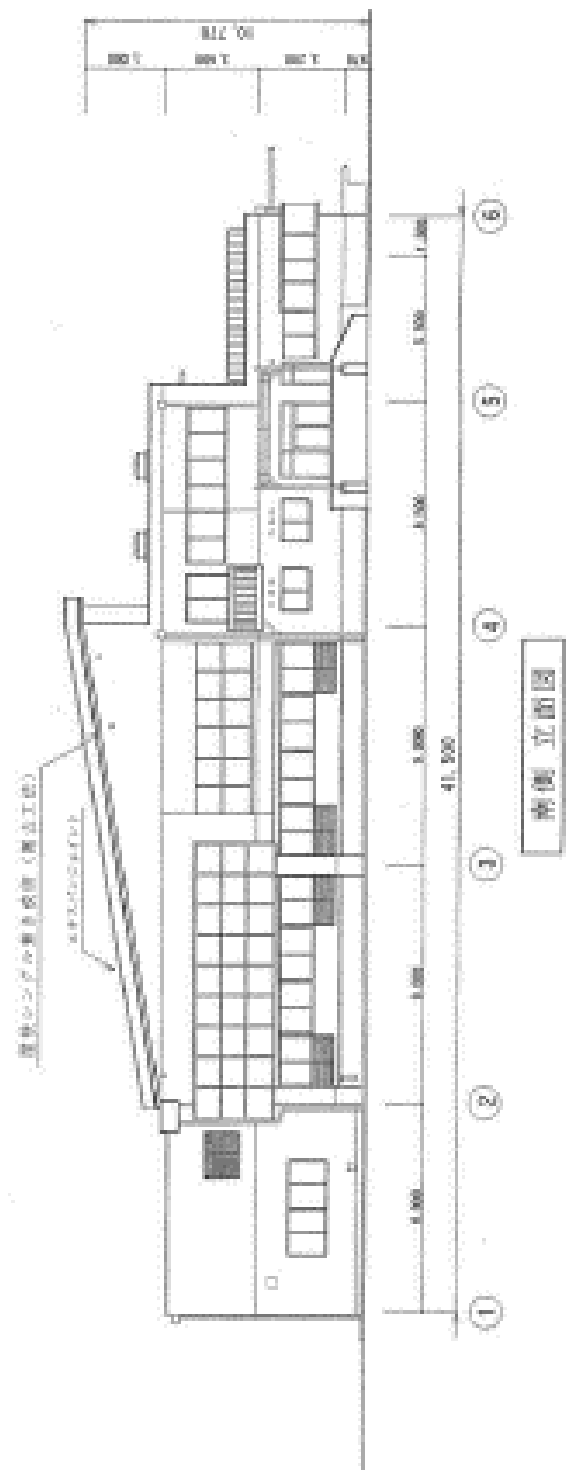
現給食センター 立面図 東・西



現給食センター 立面図 北・南



北側 立面図



南側 立面図

参考資料 15 現給食センターの調理機具等リスト

平成 27 年度以前購入分		
物 品 名	メーカー名・規格・品質	台 数
調理台	ステンレス	8
コンテナ	6 学級用	44
高速度ミキサー	MX-40	1
移動台	L 型ステンレス	31
合成調理機箱		2
移動調理台		3
合成調理機箱		1
移動台 (2 段式)		2
食器消毒保管庫		1
ガスコンロ		2
冷蔵庫	東芝 外	4
移動台 (スノコ)		9
球根皮剥機	PL-82N	1
さいの目切機	CBM-40	2
高速度ミキサー	MX-40	3
一槽シンク		8
スーパーエレクターシェルフ		3
りんご皮剥機	HK-203	1
フードミキサー	HS-105D	1
抜水機	DS-26T	1
レボル釜	ERS-800L-S	2
蒸気回転釜	SRB-300	2
ガス回転釜	DGK-60	1
レックスオーブン	REX7-24	2
蒸し器	NRB-300	2
食器浸透槽		1

食器洗浄機	PWA-8NHD	1
受水槽		10
食缶洗浄機	DWA-8NHD	1
スプーン浸透槽		1
スプーン洗浄機	VC-902	1
一槽水切り付シンク		1
食器消毒保管庫	JST-W180S	1
食缶消毒保管庫	JST-W180S	5
スーパーエレクターシェルフ		3
ステンレス流し台		2
ガステーブル		2
レックスオーブン	REX7-24	1
殺虫器	TEK-151N	4
ガス湯沸器	パロマPH-5KB	1
電動缶切器	K-1000	1
食器消毒保管庫	ISCT-W2200S	1
電動缶切器	K-1000	1
食器消毒保管庫	ISCT-W2200SM	1
塩分計	(標準装備品)	1
移動台(L型)		3
エレクターシェルフ	LS-1900Lタイプ	1
蒸気回転釜	SRB-300	2
扇風機	SF-450DS	3
合成調理機	GO-413P200V	1
球根皮剥機	PL82N 3P2000	1
食品切さい円盤刃	ES-2L	1
スノコ台		13
ハンサー	HS605	1
油こし機	OC1200V	1

ザル置台		12
缶切機	K1000	1
超高波洗浄機	UC903	1
汁柯子洗浄機	88B-40	1
ディスポイザー	NRP-20	1
割卵機		1
食器消毒保管庫		4
包丁殺菌庫	KT101	1
レボル釜	ERC800L-SA	2
食器洗浄機	DWA4 8MB	1
一槽水切り付シンク		1
蒸気ボイラー (1)	AE-1500HA	1
スノコ台車		7
高圧洗浄機	TRF-350	1
給食用保存用冷凍庫	367F-1 565 ㍉	2
移動式浸透そう	1800×900×800	1
移動台	1300×700×440	5
ハンサー用かご台	600×400×150	4
蒸気ボイラー (2)	AI-1500HA	242
移動台	HM-159	5
フードスライサー	ECA型Xタイプ	1
包丁	刃 160 mm	18
ガステーブル	ナショナルGT-50R	1
高速ポリッシャー		1
ドライ用移動シンク	900×900×850	1
ドライ用移動台	1,800×900×850	1
ドライ用運搬車	950×700×900	3
パイスケット専用受台	535×600	3

ジェットオーブン	FGJOA50BLS	1
リターンコンベア	FCVA50	1
トレイローダー	FTL12	1
オーブンパンフルコーティング	PC51121-00	20
波型パンフルコーティング	PC5112300	40
食缶蓋用カゴ	370×760×370	5
バット蓋用カゴ	410×670×310	5
ガス湯沸器	パロマDH-55A	1
ドライザル受	550タイプ	4
移動シンク	D=400 1800×900×800	1
ガスフライヤー	DSKC-43A	1
油圧コンベアー	OT-12D	1
オイルミストキャッチャー	OMC-3090S-SH	1
平成 28 年度購入分		
平刃用シムステン	1mm	4
フードスライサー用調整式 2枚刃円盤		1
和え物シンク	1500×750×600	1
パナソニック掃除機	MC-PK18G	1
レンジ	NE-EH229	1
ハイテク丸スパテラ	150cm	2
ハイテク丸スパテラ	120cm	2
ハイテク丸スパテラ	75cm	4
噴霧器		1
シンク付移動サイノ目切機	CBM-40-DH-C	1
フードスライサー	MK-202	1
移動式スライサー置台兼シンク付	1500×900×700	1
コンテナ	1250×730×1420	2
ざる置台	DBM-600H	1

移動台	TK-126M-S1200×600×600	2
洗浄用食器かごランチ皿専用	340×415×200 1カゴ45枚	70
自動食器洗浄機	WF B-80W 特	1
移動台車	1500×750×1500	3
受け台	1930×750×850	1
移動シンク S I-189MD B	1800×900×850	2
移動台 TK-159MPA	1500×900×800	3
虫ポン捕虫器		1
虫ポン捕虫器		3
平成 29 年度購入分		
プレート殺菌庫	KT-55H (電気式) 乾燥機能付	1
蒸気回転釜ハンドル片面式	AS I-61A 傾斜エプロン	2
排水受け	SUS1100×500×250	2
厨芥脱水機	AD3000S1100×650×1370	1
脱水機制御盤	ACP-30Y600×200×500	1
調整タンク	ATK-300S1300×1000×1455	1
ハイテク丸スパテラ (大型しゃもじ)	150cm	4
平成 30 年度購入分		
カスタム防水デジタル秤	CS-20KWP	2
ハイテク丸スパテラ (大型しゃもじ)	150cm	2
コンビオープン	ACO-300ES ラックカート SET 有	3
ラックカート SET	ACO-300EW	3
フードスライサー	MK-202 型	1
移動式スライサー置台兼シンク付	1500×900×700	1
調整式二枚刃円板	エムラ MK-202 用	1
高圧洗浄機	AJP-4170VGG	1

参考資料 16 平成31年度 給食配送予定

1. 配送順および学校到着予定時刻

	配送車①	配送車②	配送車③	配送車④
1 便目	①-1	②-1	③-1	④-1
	㊤黒内小(4) 10:55頃着予定	㊤守谷小(5) 11:00頃着予定	㊤大井沢小(3) 11:05頃着予定 ↓ ㊤松前台小(2) 11:15頃着予定	㊤松ヶ丘小(4) 11:00頃着予定 ↓ ㊤高野小(2) 11:15頃着予定
2 便目	①-2	②-2	③-2	④-2
	㊤御所ヶ丘小 (2) 11:20頃着予定 ↓ ㊤御所ヶ丘中 (3) 11:25頃着予定	㊤郷州小(2) 11:25頃着予定 ↓ ㊤愛宕中(2) 11:35頃着予定	㊤大野小(2) 11:40頃着予定 ↓ ㊤守谷中(3) 11:50頃着予定	㊤けやき台中 (3) 11:40頃着予定

- ・各小中学校の給食開始時刻、学級数、所在地等を考慮し、配送ルートを組み立てている。
- ・各小中学校、4校時終了35分前までの到着を予定している。
- ・○内のアルファベットはブロック、()内の数字はコンテナ台数を表している。
- ・到着予定時刻は、交通事情等により前後する場合がある。