人吉市学校給食調理業務委託仕様書

人吉市（以下「発注者」という。）が発注する学校給食調理業務委託に関する仕様は、次のとおりとする。

なお、受託会社（以下「受注者」という。）は別に締結される委託契約書及び仕様書に基づき、学校給食が学校教育の一環として実施すべきことを十分考慮し、教育とりわけ食育としての学校給食が円滑に実施できることを基本とし、学校給食の質が下がることのないよう業務を履行しなければならない。

１　件　　名　学校給食調理業務

２　委託期間　令和９年４月１日から令和１３年３月３１日まで

３　履行場所、対象

⑴　履行場所　人吉市学校給食センター（人吉市鬼木町１７６９番地９７）（以下「給食センター」という。）

⑵　対象　　市内の各小中学校

（年間給食日数　小学校１８４食　中学校１８０食）予定

＜参考＞

学　校　名	児童生徒数 （Ｒ９年度予定数）	教職員等数 （Ｒ８年度数）	合　　計
人吉東小学校	３６１	３２	３９３
人吉西小学校	１９９	２１	２２０
東間小学校	２６２	２４	２８６
大畑小学校	４３	１３	５６
西瀬小学校	１５１	１４	１６５
中原小学校	２６１	２５	２８６
小　計	１，２７７	１２９	１，４０６
第一中学校	３６０	２９	３８９
第二中学校	３４６	２３	３６９
第三中学校	３１	１１	４２
小　計	７３７	６３	８００
給食センター		３５	３５
合　計	２，０１４	２２７	２，２４１

※令和８年 10 月１日現在

４　作業基準及び衛生基準

受注者は、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」（以下「管理基準」という。）の他、関係諸法令等の基準を遵守し、業務を実施しなければならない。

5　業務従事者の配置及び処遇

⑴　調理従事者

受注者は、受託業務が学校給食業務であることを考慮し、調理に従事する者として、栄養士又は調理師の資格を有し、かつ集団給食調理業務に従事した経験豊富な者をできるだけ多く配置するよう努めるものとする。

また、発注者が示す献立の調理作業業務に支障のない人数配置・勤務体制とするものとする。受注者は、調理等業務従事者を選任後、直ちに、調理従事者届にて発注者に報告し、変更の場合も直ちに調理従事者変更届にて報告するものとする。

⑵　調理責任者

受注者は、受託業務が学校給食業務であることを考慮し、調理責任者が事務作業や他業務に追われず調理現場に専念できる環境を整えること。

ア　受注者の常勤の正規社員の中から調理責任者を１人選任する。なお、栄養士若しくは調理師の資格を有し、学校給食調理業務の経験が３年以上ある者、又は発注者がこれと同等と認める者とする。調理責任者は給食センターに専属し、調理業務を総括し栄養教諭等の指示に基づき、調理従事者等を指揮監督する。

イ　調理責任者は、発注者との協議事項及び指示事項を的確に処理し得る権限を有する者とし、緊急時や非常時にも迅速に対処できるものとする。

ウ　調理責任者は、食材衛生・施設管理・防火管理の責任を負うものとする。

エ　調理責任者は、調理従事者等の勤務日や勤務時間及び作業配置を行い、発注者に報告する。

⑶　副調理責任者

副調理責任者は，受注者の常勤の正規社員で，学校給食調理業務の経験が２年以上ある者、又は発注者がこれと同等と認める者とする。副調理責任者は，調理責任者を補佐し，調理責任者が不在のときは，その任務を代行する。

⑷　労働条件

受注者は、労働基準法等の関係法令を遵守し、従業員の労働条件、給与等に配慮しなければならない。また受注者が賃金等の債務の支払いを遅延したときには、発注者の求めに応じて事情を報告しなければならない。このことに関して経営状況の確認が必要なときには、発注者は財務状況等の報告を求めることができる。

⑸　安全衛生

ア　受注者は、受託業務に関する安全衛生及び保安の確保に努めるものとし、安全衛生推進者を選任し、給食センターに専属させるものとする。

イ　調理責任者は、「管理基準」及び関係法令に基づき食材の安全管理に留意すること。

ウ　受注者は、調理従事者全員を対象に年１回の健康診断、月２回以上腸内細菌検査（赤痢菌・サルモネラ菌・及び病原性大腸菌Ｏ－１５７）及びノロウイルス検査（１０月から３月までの６月間に月に１回）を実施しなければならない。

エ　受注者は、ノロウイルス等の感染性胃腸炎等の拡大防止のために調理従事者に対する衛生管理に努めること。

⑹　業務の従事制限

ア　受注者は、健診の結果、食品衛生上支障があると認められる者について、調理に従事させないこと。

イ　受注者は、腸内細菌検査の結果、陽性となった者については、直ちに医師に受診させ、陰性となるまでは調理に従事させないこと。

ウ　受注者は、腸内細菌検査が未実施の者を調理に従事させないこと。

エ　受注者は、常に調理従事者の健康状態に注意し、下痢症状、発熱、せき、外傷、皮膚病等の感染性疾患により食品衛生上及び業務上支障が出るおそれのある者を委託業務に従事させないこと。

オ　調理責任者は、調理従事者の手指に傷や手荒れがある場合は、その者に手袋を着用させること。手袋の着用が不可能な場合は、その者を調理等業務に従事させないこと。

カ　調理責任者は、調理従事者全員の健康及び衛生状態を業務従事前に点検すること。

6　委託する業務の内容

発注者が委託する業務は、表１「人吉市学校給食調理業務分担区分」の受注者に〇印を記した業務とし、以下の事項に注意して行うものとする。委託業務実施にあたり、受注者の調理従事者の行為に衛生上並びに調理過程に支障があると認められる場合は、発注者は受注者に対して改善を指示できるものとする。

ただし、受注者の調理従事者の行為に緊急または重大な支障があった場合に限り、直接調理従事者に指示命令が出来るものとする。

（給食管理）

⑴　受注者は、給食管理に関する事項を次のとおり行うものとする。

ア　発注者が決定した献立に基づき、前月に献立検討会を毎月定期に実施すること。
なお、業者への注文は栄養教諭が行うものとする。

イ　発注者の指示により、アレルギー除去食もしくは代替食を提供すること。

ウ　原則として調理業務（配缶まで）は午前１１時２０分までに終了すること。ただし、学校行事があるときは、この限りでない。

エ　調理終了後は、発注者が行う検食（有害物・異物混入の有無、異味異臭の有無、加熱･冷却の状況、分量、味・香・色彩・形態の良否）のための配膳をおこない、その評価を受けること。また評価については業務に反映させること。

オ　発注者が実施する食育の推進に関することへの協力をすること。なお、学校訪問を行う場合の燃料を含む調理従事者の送迎代は、受注者の負担とする。

カ　市教育委員会が、台風、大雨、地震などの天災地変や、インフルエンザ等の疾病による学校閉鎖、その他の事由で給食を実施しないことを決定した場合、受注者は発注者の連絡を受けて適切に対応すること。

キ　回収された残菜は、主食、おかず別に計量を行い、記録すること。また、残菜の理由について分析し、調理の向上を図ること。

（調理作業）

⑵　受注者は調理・配食・配膳に関する事項は、次のとおり行うものとする。

ア　発注者が指示した献立表及び「作業工程表」に基づき作業動線等を含め前日に入念に確認を行い調理すること。

イ　使用する全食材の異物チェックや品質の確認を行い、異物混入や食材としてふさわしくない物等が発見されたときは、受注者は発注者に速やかに報告し、発注者の指示を受けること。

ウ　副食のアレルギー対応除去食等の調理は、調理従事者の中からアレルギー対応食担当者を定めて、発注者が提示する「調理業務指示書」等に基づき、発注者の提供する食材を使用して除去食等を調理・配缶し、栄養教諭の確認を受けること。

エ　発注者が指示した給食数に間違いがないように給食受配校及び学級ごとに配缶すること。なお、数量の間違いにより給食に不足が生じた場合の配送は、受注者が行うこととする。

⑶　受注者は、使用した調理器具等及び学校から回収したコンテナ、食器類、カトラリー、食缶類の洗浄を行い、汚れの洗い残し及び破損の有無を確認のうえ、食器類は次の給食数に合わせて食器かごに入れ、各指定のコンテナへの格納作業・整理作業を行うこと。

（業務の指示）

⑷　業務の指示は、発注者から調理責任者に対して行い、受注者は次の様式により指示された内容により業務を行う。

内　　容	提　示　日	様　　式
週別中止校表	前週	様式２の１
給食実施人員表	前週	様式２の２
人員変更表	前日	様式２の３
クラス別人員表	前週	様式３
作業工程表（作業動線）	前日	様式４（和え物室、煮炊き室、揚げ焼き室、炊飯室）
調理業務変更指示書	変更の都度	様式５

（食材管理）

⑸　受注者は、食材の受取及び食材の管理に関する事項は、次のとおり行うものとする。

ア　業務に使用する食材は、市が発注した食材を使用すること。

イ　納入される食材の検収については、発注者の指定する検収表項目に基づき行うこと。

ウ　納入された冷蔵・冷凍食品、乾物類は、検収後直ちに所定の食品庫や冷凍冷蔵庫等に相互汚染のないように衛生的かつ安全に格納し、適正に保管すること。生鮮物資については、特に衛生的に取り扱うこと。

エ　受注者の責による食材等の損失については、その損害を弁済すること。

オ　納入伝票については、数量に間違いが無いかを確認すること。

（衛生管理）

⑹　受注者は、給食室（調理室・検収室・下処理室・洗浄室・食品保管庫）の清掃・消毒作業並びに調理室周辺（給食調理員休憩室・給食調理員専用トイレ・給食室出入口）の清掃・消毒作業、給食用エレベーター、ごみ置き場等の清掃を適宜行わなければならない。

⑺　受注者は、委託業務を履行するうえで、発生した廃棄物は、発注者の指示に従いリサイクルに協力しそれぞれ決められた方法で、調理場内に放置することなく、適宜所定の集積場まで搬出すること。その周辺は常に清潔に保持するよう努めること。

（小中学校の長期休業期間の業務）

⑻　受注者が行う小中学校の長期休業期間の業務は以下のとおりとする。

ア　夏季、冬季、学年末及び学年始休業日ごとに、休業開始直後は消毒・保管等の整理作業を、休業終了直前は施設の大掃除を行った後、食器類、カトラリー、個人盆、食缶類、調理器具等の再洗浄、漂白、磨き作業等及び消毒等の給食準備作業を行う。

イ　日常の洗浄・清掃とは別に、検収場、上下処理室、調理室、洗浄室等の清掃、消毒及び拭き取り作業を行う。

ウ　日常の清掃・消毒等とは別に、米庫、調味料庫、冷蔵庫、冷凍庫の清掃、消毒及び拭

き取り作業を行う。

エ　日常の手入れ・点検とは別に、調理用機械器具類は、清掃、注油等の点検整備を行う。

オ　検収場、上下処理室、調理室、洗浄室等の窓ガラス、フード等の清掃、拭き取りを行う。

カ　残菜室、ボイラー室、ダンボール庫等の清掃、消毒を行う。

キ　年度当初に、学級数の変動に伴う学校ごとの食器かご、食缶等の入替及び再編作業を行う。

ク　食器、食器かご、食缶等の更新物品について、学級名の記入、洗浄、消毒等の使用準備作業を行う。

ケ　調理機械器具の洗浄及び点検整備（炊飯システム、フライヤー等）を行う。

コ　調理機械器具以外の機械器具類の洗浄及び点検整備（空調フィルター、カートなど）を行う。

サ　給食食器類を手洗いし、破損したものや汚れの落ちない食器類を交換し、発注者に報告する。

（報告及び検査）

⑼　受注者は、次に揚げる事項について給食センター所長に報告し、又は提出すること。

提　出　書　類	提　出　時　期	様　式
調理責任者の変更届	随時	様式６
業務完了届	年１回　年度末	市所定様式
業務終了報告書	毎月	様式７
調理従事者届	年１回　４月	様式８
調理従事者変更届	随時	様式９
健康診断実施結果報告	８月　最低年１回	様式１０の１
調理従事者の衛生点検表	毎日	様式１０の２
検便結果報告	毎月	様式１１
研修実施報告書	年２回	様式１２
検収の記録簿	毎日	様式１３
異物混入の記録簿	随時	様式１４
消毒保管庫点検簿（汚染区）	毎日	様式１５
消毒保管庫点検簿（清潔区）	毎日	様式１６
炊飯記録簿	随時	様式１７
調理室機械器具点検簿	毎日	様式１８
		様式１９
調理記録簿 （スチームコンベクションオーブン）	随時	様式２０
調理記録簿（フライヤー）	随時	様式２１
調理記録簿（チャコール）	随時	様式２２
調理記録簿（蒸気釜）	随時	様式２３
蒸気釜（千人釜）	随時	様式２３の２
調理記録簿（和え物）	随時	様式２４
設備・機械の故障箇所記録簿	随時	様式２５
ボイラー点検表	毎日	様式２６

⑽　発注者は、必要があるときは、受注者に対してその委託業務の実施状況に関し報告を求めることができる。
⑾　受注者は、発注者が業務内容に関して帳簿類、使用物件及び調理作業等について随時に行う検査又は調査を拒むことができない。
⑿　受注者は、年度ごとの財務諸表（貸借対照表、損益計算書）を提出しなければならない。

（損害賠償責任）
⒀　受注者が、その責めに帰すべき事由により、発注者の所有する物品等を滅失し、または損傷したときは、その損害を賠償しなければならない。責任の所在が判断しがたいときは、発注者と受注者が協議するものとする。
⒁　受注者は、調理従事者が作業中に自ら損害を被った場合は、その損害について一切の責任を負うものとする。
⒂　受注者は給食調理業務の実施に当たり、食中毒や事故等発生時の対応として、一件当たり５億円以上の賠償能力のある生産物賠償責任保険に加入すること。

（その他）
⒃　受注者は、次のとおり研修を行うものとする。
ア　食品、調理の取り扱い等が適正かつ円滑に行われるよう調理従事者全員に対して、研修を定期的に実施して、資質の向上を図ること。
イ　実施した研修について、研修要項、研修参加者、研修資料を添え、研修結果を発注者に報告すること。
ウ　新規に委託業務に従事する者については、学校給食業務に従事するにあたり必要な研修を必ず実施した上で、従事させること。
⒄　発注者が要請する会議等へ調理従事者を参加させること。
⒅　災害時及び災害が想定されるとき（市が発令する避難指示等）の避難者に対する炊き出しを提供すること。
なお、炊き出し用の人件費（時間外勤務分に限る。）、食材及び容器類は、発注者が負担するものとする。
⒆　上記に付帯するその他必要な業務を行うものとする。
⒇　契約時には引継ぎを受け、契約終了時には引継ぎを行うものとする。

7　施設・設備器具、その他物品
⑴　受注者は、委託業務を行うにあたり、発注者の所有する施設、設備及び物品を使用するものとし、目的外で利用することは一切出来ないものとする。
ア　検収室、下処理室、調理室、洗浄室、消毒保管機、冷凍庫、冷蔵庫、食品保管庫等の施設及びこれらに付属する機械､器具類
イ　事務室、トイレ、これらに付属する機械、器具類
⑵　受注者は、委託業務を行うにあたり、発注者の所有する施設、設備及び物品を安全、丁寧に取り扱い、細心の注意を持って管理するものとする。故障・破損などが発生した場合は、直ちに発注者に報告しなければならない。
ア　受注者は、機器の点検や工事等により立会いが必要な場合は協力し、またそれにともない清掃が必要な場合は実施すること。
イ　受注者は、光熱水費の経費節減に努めること。

⑶　調理機器については、表２「調理機器備品一覧表」のとおりとする。
⑷　受注者は、調理等業務に必要な物品を調達するものとする。
ア　表３　消耗品購入負担区分一覧
イ　その他受注者が負担することが適当と認められるもの
⑸　その他
調理従事者の福利厚生のために使用するものの調達及び維持管理は、受注者の負担とするものとする。

8　立入り検査等の協力
⑴　受注者は、保健所等の立入り検査に協力すること。
⑵　受注者は、発注者が依頼する見学者等の対応について協力すること。
⑶　受注者は、発注者や栄養教諭による巡回指導を受け、指摘があった事項については、直ちに改善をすること。

9　その他特記事項
⑴　受注者は、誠意を持って本業務の遂行にあたることとし、疑義のある事項については、その都度協議するものとする。
⑵　業務遂行上において受注者が関与した事故等については、受注者が自らの責任において解決するものとする。
⑶　担当業務遂行上、知り得た秘密は、外部に漏らしてはならない。また、他の目的に利用してはならない。

（表１）人吉市学校給食調理業務負担区分

区分	業務内容	市	受注者
給食管理	学校給食運営の総括	○	
	学校行事(参加、協議、打ち合わせ等)への協力	○	○
	献立作成（献立変更含む）	○	
	給食に必要な事項の連絡 食数・給食時間・給食内容状況・アレルギー対応食　他	○	
	発注書、食品検収記録表の原本データの作成配布	○	
	発注書、食品検収記録表の記入・調整		○
	発注書の確認・注文、食品検収記録表の確認	○	
	給食食材の購入	○	
	給食数等必要な事項の連絡	○	
	食品事故発生時の対応	（児童生徒、及び保護者への対応）	（原因の調査及び究明）
	残食の計量		○
調理作業	学校給食日誌、作業工程表、作業動線図の記入	○	○
	学校給食日誌、作業工程表、作業動線図の確認	○	
	給食調理		○
	配缶・配送用コンテナへの格納		○
	食器具類・カトラリー・食缶・台車の洗浄消毒		○
食材管理	食材の選定（物資選定）・調達	○	
	食材の検収の実施・報告		○
	納品伝票の確認・整理	○	
	パン・牛乳確認書の確認業者への訂正依頼	○	
	食材の保管・在庫管理		○

区分	業務内容	市	受注者
施設・設備管理	給食室、配膳室及びその他の設備（給食用エレベーター、ごみ置き場、グリストラップ等含む）の設置・改修・保守	○	
	給食室、配膳室及びその他の設備（給食用エレベーター、ごみ置き場、等含む）の管理		○
	ボイラーの保守、改修	○	
	ボイラーの運転及び日常管理		○
	食器具類・カトラリー・個人盆・食缶・台車の購入・保守	○	
	食器具類・カトラリー・個人盆・食缶・台車の管理		○
衛生管理	給食室、配膳室及びその他の設備（給食用エレベーター、ごみ置き場、等含む）等の衛生管理		○
	食器具類・カトラリー・個人盆・食缶・台車・配膳車の衛生管理		○
	従事者の衣服等の清潔保持状況等の確認		○
	保存食の確保（原材料及び調理済食品）点検		○
	立ち入り者の清潔保持状況等の確認	○	
	腸内細菌検査（月２回）の実施		○
	腸内細菌検査（月２回）の結果確認	○	
	給食業務衛生管理指導・確認	○	
	給食業務衛生管理徹底		○
その他	労災事故防止対策の策定・労災保険の加入		○
	定期健康診断の実施・確認・報告		○
	調理従事者に対する研修		○

（表２）

調理機器備品一覧表

分類番号	品目番号	品　名	単位の称	摘　　要		数量
1	7	L型運搬車NLW-100	台	旧備品台帳より		2
1	7	L型運搬車	台	旧備品台帳より		3
1	7	片袖運搬車	台	Ｌ１-９７ＤＡ		3
1	7	片袖運搬車	台	Ｌ１－９７ＤＡ		9
1	7	サービスカート	台			3
1	7	保管カート	台	ＴＳＷ－Ｃ	１１７０×８３０×１６８８	6
2	1	ブリッジテーブル	台		７００×５０×７０	2
3	3	パンラック	台			4
3	3	上棚	個	OL1-740	アレルギーコーナー用	1
8	3	万力	台	旧備品台帳より		1
8	5	電子はかり	台			1
8	5	台秤(自動) １００ｋｇ	台	旧備品台帳より	車付　ヤマト	1
8	5	デジタル台秤	台	ＭＴＸ－１５０	７５１×３５０×７２０	2
8	5	デジタル台秤　60kg	台	ヤマトDP-6700K-60	検定品　防水型	1
8	5	デジタル台秤　60kg	台	10	検定品　防水型	2
8	5	アレルギーコーナー用 デジタル式上皿台秤	台	ヤマト　ＵＤＳ－１Ｖ		1
8	5	デジタル上皿はかり	台	ヤマト　ＵＤＳ－１Ｖ	検定品	1
8	5	デジタル上皿はかり	台	ヤマト　ＵＤＳ－１Ｖ	検定品　　米飯室用	1
8	5	デジタル台秤	台	ヤマトDP-6301ⅡK-150	検定品　防水型 検収用	1
8	5	自動上皿式秤	個	１００ｋｇ		2
8	5	平皿秤	台	３０ｋｇ		3
8	5	平皿秤	台	５ｋｇ		1
8	5	平皿秤	台	２ｋｇ	折り皿秤	1
8	5	平皿秤	台		レタースケール	1
8	5	平皿秤	台	３０ｋｇ		1
8	5	温湿度計	個	直径382	室内用温湿度計	4
8	5	温湿度計	個	２００×２００×６０ KC10形 温湿きろく君	室内用温湿度計	2
8	5	指示温度計	個	SK252WPⅡ-N	防水型食品用中心温度計	1
8	5	指示温度計	個	SK-250WPⅡ-N	防水型食品用温度計	1
8	5	指示温度計	個	SK-270WP	防水型デジタル中心温度計	1

（表２）

調理機器備品一覧表

分類番号	品目番号	品　名	単位の称	摘　　要		数量
8	5	指示温度計	個	SK-270WP	防水型デジタル中心温度計	1
8	5	光温度計	台		アレルギーコーナー用 非接触温度計	1
10	1	検食用冷凍庫	台			1
10	1	二槽シンク	台	Ｓ2-１５７ＢＤＡ	１５００×７５０×８５０	3
10	1	調理台	台	ＴＫ-９７ＢＤＡ	９００×７５０×８５０	3
10	1	球根皮剥機	台	Ｐ－８２	７２８×５５５×９７０	2
10	1	受け槽	台	Ｓ1-９８ＢＤＡ特	９５０×８５０×４５０	2
10	1	プレハブ冷蔵庫	台	カートイン	６５５０×２４５０×２５００	1
10	1	プレハブ冷凍庫	台	カートイン	６５５０×２４５０×２５００	1
10	1	エレクターシェルフ	台	スーパー （冷蔵庫・冷凍庫用棚）	１５２０×６１０×１５９０	16
10	1	プレハブ冷蔵庫	台	カートイン	２０００×２０００×２５００	1
10	1	容器洗浄機	台		１３５０×１２００×１６９０	1
10	1	器具消毒保管庫	台	ＥＷＫ－１５０３	１３６０×９５０×１８６０	3
10	1	粉砕流し台（下処理）	台	ＷＳＳ－１５０	１５００×７５０×９００	1
10	1	女性用作業着乾燥殺菌庫	台	ＫＤ－２	１３９０×６００×１７５０	2
10	1	男性用作業着乾燥殺菌庫	台	ＫＤ－１	９９０×６００×１７５０	1
10	1	男女兼用作業靴乾燥殺菌庫	台	ＫＤ－３	２４３０×６００×１７５０	1
10	1	調理台	台	ＴＫ－１２７ＢＤＡ	１２００×７５０×８５０	1
10	1	三槽シンク	台	Ｓ3-２１７ＢＤＡ	２１００×７５０×８５０	1
10	1	調理台	台	ＴＫ－９７ＢＤＡ	９００×７５０×８５０	2
10	1	調理台	台	ＴＫ－１２９ＤＡ	１２００×９００×８５０	1
10	1	三槽シンク	台	Ｓ3-２１７ＤＡ	２１００×９００×８５０	1
10	1	調理台	台	ＴＫ－９９ＤＡ	９００×７５０×８５０	1
10	1	ドライ用直線型ローラコンベア	台	フリー直線	２０００×６００×６００	3
10	1	器具消毒保管庫	台	ＥＷＫ－１５０３	１３６０×９５０×１８６０	1
10	1	包丁・まな板殺菌庫	台	KT-53H	８５０×６１０×１３６０	1
10	1	四槽シンク	台	Ｓ4-２７７	２７００×７５０×８５０	1
10	1	作業台	台	ＴＫ－９７ＤＡ	９００×７５０×８５０	1
10	1	パイスケット受け台	台			5
10	1	移動台	台	ＴＫ－１２７ＭＳＤＡ-Ｓ	１２００×７５０×６５０	2

（表２）

調理機器備品一覧表

分類番号	品目番号	品　名	単位の称	摘　　要		数量
10	1	真空冷却機	台	ＣＭ－１５０ＳＤＭ	１４５０×１７９０×２６２０	1
10	1	ステンレスライスボイラー	台	ＡＳ２－６０Ｋ特撹拌機付	２３３５×１４００×２２１５	2
10	1	三槽シンク	台	Ｓ３－２１７ＢＤＭ	２１００×７５０×８５０	1
10	1	調理台	台	ＴＫ－９７ＢＤＡ	９００×７５０×８５０	1
10	1	プレハブ冷凍庫	台	カートイン	３１５０×２１５０×２５００	1
10	1	器具消毒保管庫	台	ＥＷＫ－１５０３	片面　三相２００Ｖ	1
10	1	フードスライサー置き台	台	ＴＫ－２３９ＦＳＤ	２３５０×９００×６００	1
10	1	フードスライサー	台	ＦＳ－４５	三相２００Ｖ	1
10	1	電動缶切機	台		３８０×４５０×３８８	2
10	1	缶切機	台			1
10	1	圧縮式脱水機	台			1
10	1	二槽シンク	台	Ｓ２‐１８９ＤＡ‐Ｔ	１８００×９００×８５０	2
10	1	調理台	台	ＴＫ－１５９ＤＡ	１５００×９００×８５０	2
10	1	移動台	台	ＴＫ－１６７ＤＡ特	１６００×７５０×６００	1
10	1	フードカッター	台	ＦＣ－２７Ｄ	単相１００Ｖ	1
10	1	フードカッター用カッター	枚	ＡＳＳＹ	ＦＣ-２７Ｄ用	1
10	1	フードカッター用カッター	枚	ＡＳＳＹ	ＦＣ-２７Ｄ用	1
10	1	フードスライサー	台	ＦＳ－１３０Ｎ	三相２００Ｖ　和え物室用	1
10	1	フードスライサー刃　一枚刃	組	ＡＳＳＹ	ＦＳ－１３０Ｎ用	3
10	1	フードスライサー刃　二枚刃	組	ＡＳＳＹ	ＦＳ－１３０Ｎ用	3
10	1	フードスライサー刃　輪切りプレート	個	ＡＳＳＹ	ＦＳ－１３０Ｎ用	3
10	1	フードスライサー刃　短冊切プレート	個	ＡＳＳＹ、3×4ｍｍ	ＦＳ－１３０Ｎ用	3
10	1	フードスライサー刃　短冊切プレート	個	ＡＳＳＹ、6×6ｍｍ	ＦＳ－１３０Ｎ用	3
10	1	フードスライサー刃　短冊丸千プレート	個	ＡＳＳＹ	ＦＳ－１３０Ｎ用	3
10	1	フードスライサー刃　ささ切りガイド	個	ＡＳＳＹ	ＦＳ－１３０Ｎ用	3
10	1	フードスライサー刃　おろしプレート	個	ＡＳＳＹ	ＦＳ－１３０Ｎ用	3
10	1	サイの目切り機	台	ＤＣ－８１		1
10	1	サイの目切り機用立刃/平刃セット	組	20/20㎜		1
10	1	サイの目切り機用立刃/平刃セット	組	15/15㎜		1
10	1	切さい機用置台	台	ＴＫ－２３１６ＦＳＤＣＤ	２３５０×１６００×６００	1

（表２）

調理機器備品一覧表

分類番号	品目番号	品　名	単位の称	摘　　要		数量
10	1	置き台	台	ＴＫ－９７ＤＡ特	９００×７５０×６００	1
10	1	フードスライサー置台	台	ＴＫ－２３９ＦＳＤ	２３５０×９００×６００	1
10	1	ステンレスライスボイラー	台	ＡＳ２－６０Ｋ	１９０５×１４００×９７０	3
10	1	器具消毒保管庫	台	ＥＷＫ－１５０３	１３６０×９５０×１８６０	1
10	1	器具消毒保管庫	台	ＥＷＫ－１００３	９７５×９５０×１８６０	1
10	1	配缶台	台	TK-127MSDA特	１２００×７５０×４５０	8
10	1	スチームコンベクションオーブン	台	ＣＳ２－Ｋ２００Ｃ	１０５０×９２０×１９５０	2
10	1	高速度ミキサー	台	ＭＸ－４５	５００×３７０×９３０	3
10	1	高速度ミキサー用刃	枚	１台分		1
10	1	移動台	台	TK-１８６MSDA	１８００×６００×８５０	2
10	1	連続焼物機（チャコール）	台	ＢＨ－６０Ｃ	６１１０×１４４５×１４００	1
10	1	リターンコンベア	台	ＲＴ－６０Ａ	６０００×４３０×９５５	1
10	1	移動台	台	TK-９６MSDA	９００×６００×８５０	1
10	1	ガス連続フライヤー	台	ＡＴ－６０Ｄ－Ｒ	６１６０×１２２２×１５３５	1
10	1	油切コンベヤ	台	ＯＴ－１７Ｃ	１８４５×７００×８００	1
10	1	受台	台	TK-９６MSDA特	９００×６００×４５０	1
10	1	移動式パンラック	台	ＰＬ-１５７５５MDA	１５００×７５０×１５００	3
10	1	食油濾過機	台	ＨＰＦ－２０	９１０×６３０×６８０	1
10	1	包丁･まな板消毒保管庫	台	ＥＳＫ－５０３	片面　三相２００Ｖ	1
10	1	プレート殺菌庫	台	ＫＴ－５５Ｈ	単相１００Ｖ	2
10	1	水切台付背立二槽シンク	台	ＰＳ２－１９９ＢＤＡ－Ｌ	１９００×９００×８５０	1
10	1	攪拌羽テフロンへら	個	ＫＳＭＤ－６００用	攪拌機付蒸気釜用	1
10	1	移動台	台	Ｌ型ドライ仕様	７５０×６００×５１０	2
10	1	計量装置付納米庫	台	ＭＥＴ－１５００特	１２００×１５００×４０１０	1
10	1	連続水圧洗米機	台	ＡＲＣ－４００特	１８４０×１１４０×３４００	1
10	1	浸漬送米機	台	AWS-200特	１５５５×１６１０×１９６０	1
10	1	前処理用電気制御装置	台	AWS-6特	７００×２７０×１８００	1
10	1	中型充填機	台	AMP-21特	１６３０×１６１０×２８４５	1
10	1	連続炊飯釜	台	ARS-55	５４９５×１７９０×１６３５	1
10	1	ローラコンベヤフリー直線	台	フリー直線	３０００×５７５×９４０	1

（表２）

調理機器備品一覧表

分類番号	品目番号	品　名	単位の称	摘　　要		数量
10	1	ローラコンベヤフリー直線	台	フリー直線	３０００×５７５×H	1
10	1	ローラコンベヤフリー３０°	台	フリー３０°	R３０×５７５×H	1
10	1	ローラコンベヤフリー直線	台	フリー直線	９００×５７５×H	1
10	1	ローラコンベヤフリー３０°	台	フリー３０°	R３０×５７５×H	1
10	1	ローラコンベヤフリー直線	台	フリー直線	１９１２．５×５７５×H	1
10	1	自動反転ほぐし機	台	ＡＤＵ‐５５特	１９００×１８５０×２０２０	1
10	1	ライスチェッカー	台	ＡＬＭ－３特	２４００×４７５×６００	1
10	1	配缶台	台	ＴＫ－１５７ＭＳＤＡ特	１５００×７５０×５００	2
10	1	炊飯釜	個		７００×３３５×２３５	60
10	1	炊飯釜	個		７００×３４１×２３５	15
10	1	ローラコンベヤフリー直線	台	フリー直線	３０００×５７５×H	1
10	1	炊飯釜洗浄機	台	ＥＤＡ２－５Ｓ	４０００×１０５０×１４１０	1
10	1	ローラコンベヤフリー直線	台	フリー直線	１９１５×５７５×H	1
10	1	炊飯釜格納庫	台		８５０×６５０×１５００	4
10	1	二槽シンク	台	Ｓ２－１５７ＢＤＡ	１５００×７５０×８５０	1
10	1	作業台	台	ＴＫ－１２７ＢＤＡ	１２００×７５０×８５０	1
10	1	器具消毒保管機	台	ＥＷＫ－１５０３	１３６０×９５０×１８６０	1
10	1	トラックイン蒸気式保管機	台	ＴＳＷ－６３	２２６０×１４５０×２１９５	1
10	1	トラックイン蒸気式保管機	台	ＴＳＷ－６３特	２２６０×２８２０×２１９５	1
10	1	移動台	台	ＴＫ－２４７ＤＡ特	２４００×７５０×６００	1
10	1	移動台	台		１５００×７５０×６５０	2
10	1	食缶前処理機	台		３６００×１２００×２４５０	1
10	1	システム食缶洗浄機	台		７１２０×１６４５×２１１０	1
10	1	第１スラットコンベヤ	台		２０７８５×５００×６１５	1
10	1	第２スラットコンベヤ	台		４０００×５００×６００	1
10	1	蒸気式消毒保管機	台		２７７０×１０００×３０６５	6
10	1	集中管理制御ユニット	台		５００×１０００×３０６５	1
10	1	ドライ用直線型ローラコンベヤ	台		９５００×５００×６００	1
10	1	移動台	台		９００×６５０×６５０	8
10	1	自動食器浸漬機	台	WPS-2100特	３９３０×１４８０×８００	2

（表２）

調理機器備品一覧表

分類番号	品目番号	品　名	単位の称	摘　　要		数量
10	1	ドライ用直線型ローラコンベヤ	台		３９３０×５００×６００	2
10	1	自動食器・トレイ供給装置	台		１７９０×５００×４６０	2
10	1	システム食器洗浄機	台		７２００×２１２０×２４５０	2
10	1	自動食器・トレイ供給装置	台		１８２０×７１５×８５０	2
10	1	ドライ用直線型ローラコンベヤ	台		１２４６０×５００×６００	1
10	1	吊下げ式蒸気コンテナ消毒装置	台		２９２０×８００×１８５０	6
10	1	作業台	台		９００×７５０×８５０	2
10	1	一槽シンク	台		１８２０×７１５×８５４	2
10	1	コンテナ搬送コンベヤ	台		１５６２０×２０００×６５０	1
10	1	連続式コンテナ洗浄機	台		１１３６０×２０６０×３４８０	1
10	1	コンテナ消毒用コンテナ	台		１４００×８６５×１５５０	3
10	1	コンテナ消毒用コンテナ	台		１４００×８６５×１５５０	9
10	1	調整タンク	台		１７２０×１０００×１３３０	1
10	1	厨芥脱水機	台		１０５５×６２０×１３７０	1
10	1	棚昇降式蒸気食器消毒保管庫	台	SWL-683	１４１０×９５０×２７００	2
10	1	しゃもじ洗浄機	台		５５０×５９５×１０５０	1
10	1	二槽シンク	台		２４００×７５０×８５０	1
10	1	移動台	台		２０００×７５０×６００	1
10	1	コンテナ消毒機用リモコン	個	コンテナ消毒機　SCS部品		1
10	1	コンテナ消毒機用リモコン	個	コンテナ消毒機　SCS部品		1
10	1	ガス湯沸器	台	PH－55B		1
10	1	冷凍冷蔵庫	個	ARD-061PM	アレルギー対応用	1
10	1	水切台付１槽シンク	個	PS1-117BDB-L		1
10	1	IH調理器	個	MIR-1033SB		1
10	1	作業台	個	TKCD-77BSDB		1
10	1	電子レンジ	個	ﾊﾟﾅｿﾆｯｸ NE-710GP		1
10	1	電気式食器消毒保管機	個	ES-254KN		1
10	1	抗菌ステンレス食器かご	個	390×360×200SUS	アレルギー対応用	5
10	1	アレルギーコーナー用移動台	台	TK-157MSDB		1
10	1	ハイテク・スパテラ	本	1200		9

（表２）

調理機器備品一覧表

分類番号	品目番号	品　名	単位の称	摘　　要		数量
10	1	スパテラ	本	１２００ステンレス		3
10	1	スパテラ	本	ﾊｲﾃｸ丸ｽﾊﾟﾃﾗ　1200mm		1
10	1	スパテラスタンド	個			1
10	1	スパテラスタンド	個	ST-S		1
10	1	スパテラスタンド	個	ST-S		1
10	1	スパテラ	本	ﾊｲﾃｸ丸ｽﾊﾟﾃﾗ　1200mm		2
10	1	スパテラスタンド	個	ST-A	脚部分のみ・キャスター付き	1
10	1	スパテラスタンド	個	ST-S		1
10	1	スパテラ	本	ﾊｲﾃｸ丸ｽﾊﾟﾃﾗ　1200mm		1
10	1	パン箱	個	旧備品台帳より	６０人用アルマイト	55
10	1	パン箱	個	旧備品台帳より	６０人用アルマイト	5
10	1	パン箱	個	旧備品台帳より	４５人用アルマイト	19
10	1	パン箱	個	旧備品台帳より	４５人用アルマイト	10
10	1	パン箱	個	旧備品台帳より	４５人用アルマイト（プレス）	8
10	1	パン箱	個	旧備品台帳より	５３５×３８５×２３０	15
10	1	パン箱	個			20
10	1	パン箱	個			20
10	1	パン箱	個			6
10	1	パン箱	個			5
10	1	まな板	枚	下処理まな板（菜切用）	６００×３００×２５	11
10	1	まな板	枚	抗菌カラーまな板 ｸﾞﾘｰﾝ2枚	600×300×20	2
10	1	まな板	枚	抗菌カラーまな板 ﾌﾞﾙｰ2枚、ﾋﾟﾝｸ2枚	600×300×25	4
10	1	まな板	枚	抗菌カラーまな板 ﾌﾞﾙｰ2枚、ﾋﾟﾝｸ2枚、ｸﾞﾘｰﾝ2枚	600×300×20	6
10	1	まな板	枚	抗菌カラーまな板 ﾌﾞﾙｰ3枚、ﾋﾟﾝｸ2枚、ｸﾞﾘｰﾝ3枚	600×300×25	8
10	1	包丁	本	抗菌カラー包丁（菜切） ﾌﾞﾙｰ1本、	刃渡り160 （ＭＮＫ-160）	1
10	1	包丁	本	抗菌カラー包丁（菜切） ﾋﾟﾝｸ2本、ﾌﾞﾙｰ5本、	刃渡り160 （ＭＮＫ-160）	7
10	1	包丁	本	抗菌カラー包丁（菜切） ｲｴﾛｰ8本	刃渡り160 （ＭＮＫ-160）	8
10	1	包丁	本	抗菌カラー包丁（菜切） ﾋﾟﾝｸ2本、ﾌﾞﾙｰ3本、ｸﾞﾘｰﾝ3本	刃渡り160 （ＭＮＫ-160）	8
10	1	包丁	本	抗菌カラー包丁（菜切） ﾋﾟﾝｸ１本、ﾌﾞﾙｰ4本、ｸﾞﾘｰﾝ2本	刃渡り160 （ＭＮＫ-160）	7
10	1	包丁	本	抗菌カラー包丁（菜切） ﾌﾞﾙｰ3本、ｸﾞﾘｰﾝ3本	刃渡り160 （ＭＮＫ-160）	6

（表２）

調理機器備品一覧表

分類番号	品目番号	品　名	単位の称	摘　　要		数量
10	1	包丁	本	抗菌カラー包丁（菜切） ｸﾞﾘｰﾝ5本	刃渡り160 （ＭＮＫ-160）	5
10	1	包丁	本	抗菌カラー包丁（菜切） ﾋﾟﾝｸ2本、ﾌﾞﾙｰ3本、ｸﾞﾘｰﾝ3本	刃渡り160 （ＭＮＫ-160）	8
10	2	排水ピット	本	２０００ｍｍ		9
10	2	排水ピット	本	３０００ｍｍ		10
10	2	排水ピット	本	４０００ｍｍ		12
10	2	排水ピット	本	６０００ｍｍ		1
10	2	一重食缶	個	１４Ｌ	バケツ	34
10	2	一重食缶	個	１５Ｌ		2
10	2	丸型一重食缶	個	12リットル	バケツ	10
10	2	丸型一重食缶	個	14リットル	バケツ	3
10	2	角型二重食缶	個	13ℓ　AI-13-FP	ステンレス製　**米飯** （内側ﾃﾌﾛﾝ仕様）	108
10	2	角型二重食缶	個	13ℓ　AI-13-SP	ステンレス製 **汁物用**	101
10	2	角型二重食缶	個	10ℓ　AI-10-SP	ステンレス製 **汁物用**	10
10	2	角型二重食缶	個	7ℓ　AI-7-SP	ステンレス製 **汁物用**	3
10	2	角型二重食缶	個	7ℓ　AIS-7-SP	ステンレス製 **和え物用**	115
10	2	角型二重食缶	個	10ℓ　AI-10-SP	ステンレス製 **揚げ物用**	114
10	2	抗菌食器かご	個	３９０×３６０×２００	パン皿用	154
10	2	抗菌食器かご	個	アイホー	椀用	200
10	2	抗菌食器かご	個		トレイ用	123
10	2	スプーン通し	本	255		117
10	2	はしかご	個	242*52*232･ｽﾃﾝﾚｽ		4
10	2	はしかご	個	242*52*232･ｽﾃﾝﾚｽ		5
10	2	はしかご	個	242*52*232･ｽﾃﾝﾚｽ		5
10	2	はしかご	個	242*52*232･ｽﾃﾝﾚｽ		5
10	2	はしかご	個	242*52*232･ｽﾃﾝﾚｽ		5
10	2	はしかご	個	242*52*232 ｽﾃﾝﾚｽ		120
11	2	手洗い給湯器	台	4ケ所に設置	調理場２、和え物室１、炊飯室１	1
11	2	手指消毒用ディスペンサー	個	GUD-1000-PHJ		3
11	2	手指消毒用ディスペンサー	個	GUD-1000-PHJ		1
11	2	手指消毒用ディスペンサー	個	GUD-500-PHJ		7

（表２）

調理機器備品一覧表

分類番号	品目番号	品　名	単位の称	摘　　要		数量
11	2	手指消毒用ﾃﾞｨｽﾍﾟﾝｻｰ用 カートリッジボトル	個	GUD-500-PHJ用		7
11	2	手指消毒用ディスペンサー	個	ｼｰﾊﾞｲｴｽｾｰﾌ ﾀｯﾁ ﾀｯﾁﾌﾘｰﾃﾞｨｽﾍﾟﾝｻｰ		1
11	2	手指消毒用ディスペンサー	個	ｼｰﾊﾞｲｴｽｾｰﾌ ﾀｯﾁ ﾀｯﾁﾌﾘｰﾃﾞｨｽﾍﾟﾝｻｰ		1

（表３）

消耗品購入負担区分一覧

印刷

	品　　目	区分	購入者	説明	単位
	封筒（名入り）	事務用	市		枚
	封筒(名なし)	事務用	委託業者		枚

事務用品（用紙類）

	品　　目	区分	購入者	説明	単位
	文書管理用品（ボックスなど）	事務用	市		組
	更紙（献立表・給食だより）	事務用	市		㎏
	ＰＰＣ用紙（Ａ３）	事務用	市		㎏
	ＰＰＣ用紙（Ａ４）	事務用	市		㎏
	ＰＰＣ用紙（Ｂ４）	事務用	市		㎏
	ＰＰＣ用紙（Ｂ５）	事務用	市		㎏
	（筆記類）				
	プリンタ用インクカートリッジ	事務用	市・委託業者	使用する者がそれぞれ購入	個
	マーカー	事務用	市・委託業者	使用する者がそれぞれ購入	本
	太字マジックインキ	事務用	市・委託業者	使用する者がそれぞれ購入	本
	ペン・クリップ・修正液	事務用	市・委託業者	使用する者がそれぞれ購入	
	（テープ類）				
	トイレットペーパー	事務用	市		個
	USBメモリースティック	事務用	市・委託業者	使用する者がそれぞれ購入	個
	セロテープ 15㎜、18㎜	事務用	市		個
	両面テープ 15㎜	事務用	市・委託業者	事務室分は市、調理場分は委託業者	個
	布テープ	事務用	市・委託業者	事務室分は市、調理場分は委託業者	個
	養生用テープ		委託業者		個
	柄入りテープ		委託業者	調理場専用	個
	テプラテープ	事務用	市		個
	ネームランドテープ 18㎜	事務用	市	事務室分は市、調理場分は委託業者	個
	ネームランドテープ 24㎜	事務用	市	事務室分は市、調理場分は委託業者	個
	ネームランドテープ 46㎜	事務用	市	事務室分は市、調理場分は委託業者（食缶用は市）	個
	強力両面		市・委託業者	事務室分は市、調理場分は委託業者	

洗浄・洗剤液他

	品　　目	区分	購入者	説明	単位
	粉石けん	洗剤	委託業者		個
	コンビオーブン洗剤	洗剤	委託業者		ＣＣ
	液体洗剤	洗剤	委託業者	調理器具、小物全般に使用	本
	固形石けん	洗剤	委託業者		個
	ティースター酸素系漂白剤	洗剤	委託業者		本
	液体石けん	洗剤	市	油汚れ用、フライヤーの下など床洗浄時使用	本
	プロパンジー	洗剤	市	食器洗浄機用	個
	中性デターセーフ	洗剤	市	食缶前処理機用	個
	プロスティープＬＴ	洗剤	市	食器浸漬機用	個
	クリアマスターカプセル	洗剤	市	食器洗浄機用	個
	ネオクリーナーSP	洗剤	市	調理機器洗浄用	缶
	アイクリーンＮＡ	洗剤	市	食器洗浄機用	個
	月星ブリーチＣ	洗剤	市	調理機器洗浄用	個

調理用消耗品

	品　　目	区分	購入者	説明	単位
	ニットパンツ	作業服	委託業者	厚手作業着	枚
	作業衣（上・長袖）	作業服	市・委託業者	市職員・栄養士分は市	枚
	作業衣（下・半袖）	作業服	市・委託業者	市職員・栄養士分は市	枚
	作業衣（下）	作業服	市・委託業者	市職員・栄養士分は市	枚
	Ｔシャツ	作業服	市・委託業者	市職員・栄養士分は市	枚
	帽子	作業服	市・委託業者	市職員・栄養士分は市	枚
	シューズ	作業服	市・委託業者	市職員・栄養士分は市	足
	デザート用ポリ袋（45ℓ厚口）	調理用品	市		袋
	救給カレー用ごみ袋（30ℓ）	調理用品	市		袋
	牛乳パック用ごみ袋（30･70ℓ）	調理用品	市	学期ごとに各小中学校へ配付	袋
	機械用潤滑油	作業用具	市		本
	ハンドモップ	作業用具	委託業者		本
	ナイロンデッキブラシ	作業用具	委託業者		本
	清掃用歯ブラシ	作業用具	委託業者		本
	注ぎ口ブラシ	作業用具	委託業者		本
	洗車クロス（拭あげ用）	作業用具	委託業者		枚
	ドライシステム用エプロン	作業用具	委託業者		枚
	下処理用エプロン	作業用具	委託業者		枚
	白長靴	作業用具	委託業者		足
	軍手	作業用具	委託業者		束
	タオル	作業用具	委託業者		枚
	ヘアネット	作業用具	委託業者		枚
	掃除機用パック	作業用具	委託業者		パック
	水切りドライヤー	作業用具	市	地面にできた水たまりの除去	本
	水切りドライヤー交換用	作業用具	市		
	ハイプラモップ	作業用具	市	雑巾等を付けて使用	本
	ハイプラモップ交換用	作業用具	市		
	キャスター	作業用具	市	台車用	個
	キャタピラーネット	作業用具	市	使い捨てキャップ　市職員・業者使用	ケース
	洗濯かご	作業用具	市	作業服用	個
	乾電池	作業用具	市	調理用品用（単1～単4）	個
	トイレブラシ	作業用具	市・委託業者		個
	サンダル	作業用具	市・委託業者		足
	マスク（使い捨てタイプ）	作業用具	市・委託業者	市職員・栄養士分は市	枚
	ポリ袋（NO.7～NO.20）	調理用品	委託業者		㎏
	透明袋	調理用品	委託業者		束
	ごみ袋（７５ｌ）	調理用品	委託業者		束
	ごみ袋（４５ｌ）	調理用品	委託業者		束
	ビニールホース	調理用品	委託業者		ｍ
	ビニール手袋	調理用品	委託業者	使い捨てタイプ（Mサイズ、Lサイズあり）	箱
	腕カバー付薄手手袋	調理用品	委託業者		袋
	ゴム手袋	調理用品	委託業者		袋
	耐油手袋	調理用品	委託業者		袋
	耐熱手袋	調理用品	委託業者		袋
	食器機械用潤滑油	調理用品	市	クリューバー	本
	炊飯用油	調理用品	市	ホワイトＦ－１	本
	水道ケレップ	調理用品	市	コマ、パッキン	個
	ナイロンタワシ	調理用具	委託業者		個
	ナイロンタワシ大	調理用具	委託業者		個
	調理器具	調理用具	市	芽取器、泡立て器など	
	ろ過紙	調理用具	市	フライヤー用	箱

ボイラー関係

	品　　目	区分	購入者	説明	単位
	原塩（ボイラー用）	施設	市	白塩造粒（25kg入）	袋
	ボイラーメイト	施設	市		箱
	スケール除去剤	施設	市		箱
	軟水装置用薬剤カートリッジ	施設	市	3～4ヶ月毎交換	個
	フィルメール	施設	市		箱

殺菌・消毒液・薬類

	品　　目	区分	購入者	説明	単位
	キッチンハイター	薬剤類	委託業者	漂白剤	本
	サンポール	薬剤類	委託業者	トイレ用	本
	火傷薬	薬剤類	委託業者		本
	解熱鎮痛剤	薬剤類	委託業者		箱
	胃薬	薬剤類	委託業者		箱
	湿布薬	薬剤類	委託業者		箱
	キンチョール	薬剤類	市		本
	薬用ﾊﾝﾄﾞｿｰﾌﾟｺﾝｸ	薬剤類	市	手洗い用石けん液	箱
	残留塩素測定用粉体試薬	薬剤類	市		袋
	次亜塩素酸ソーダ	薬剤類	市		箱
	セーフコール	薬剤類	市	アルコール消毒液	缶
	手指消毒用アルコール液	薬剤類	市・委託業者	調理員用は委託業者、市職員・栄養士・来客用は市	本
	ペーパータオル	薬剤類	市・委託業者	調理用・殺菌用は委託業者、給湯室用は市	箱
	絆創膏	薬剤類	市・委託業者	栄養士分は市	箱

光熱水費等

	品　　目	区分	購入者	説明	単位
	ガス	光熱	市・委託業者	委託業者は給湯室、洗濯機、休憩室空調機等使用分として使用料を負担する。その他は市の負担とする。	
	水道	光熱	市・委託業者		
	電気	光熱	市・委託業者		
	石油類（A重油）	光熱	市	４カ月に１回入札	ℓ
	電話料	通信運搬	市	23-5052	
	ファックス使用料	通信運搬	市	24-6605	
	ファックス使用料（県外）	通信運搬	市	24-6605	