

# 苫小牧市学校給食共同調理場 調理等業務仕様書

## 1 基本事項

### (1) 業務名

苫小牧市学校給食共同調理場調理等業務

### (2) 委託業務内容

業務内容は、次のとおりとする。なお、詳細は「業務区分」の項に掲載する。

- ① 調理業務（アレルギー対応食を含む）
- ② 食材の検収及び在庫管理業務
- ③ 保存用食材の管理業務
- ④ 検食の提供業務
- ⑤ 配食配缶業務
- ⑥ 食器、食缶、調理器具等の洗浄・消毒・保管業務
- ⑦ 調理施設、設備の清掃・点検業務
- ⑧ 残菜等処理業務
- ⑨ 調理業務等に要する消耗品の調達業務
- ⑩ 前各号に付帯する業務及び、その他苫小牧市（以下「本市」という。）と協議の上、実施する業務

### (3) 施設の概要等

下記に示す第1学校給食共同調理場（以下「第1調理場」という。）及び第2学校給食共同調理場（以下「第2調理場」という。）の市内2カ所の施設とする。

項目	第1調理場	第2調理場
所在地	苫小牧市柳町1丁目3番5号	苫小牧市美原町3丁目9番10号
敷地面積	10,000.00 m <sup>2</sup>	7,473.75 m <sup>2</sup>
建築面積	3,762.35 m <sup>2</sup>	2,128.95 m <sup>2</sup>
延床面積	4,453.51 m <sup>2</sup>	2,549.51 m <sup>2</sup>
構造	鉄筋コンクリート造2階建	鉄筋コンクリート造2階建
開設年月	平成24年4月	令和4年1月
図面	別表1-1のとおり	別表1-2のとおり
主要設備機器	別表2-1のとおり	別表2-2のとおり
調理場仕様	ドライシステム	ドライシステム
調理献立数	2献立/日	1献立/日
提供校	別表3のとおり	
食器類	飯碗、汁椀、角仕切皿、スプーン、お玉、トンブ ※第1調理場のスプーン洗浄機以外はカゴごと洗浄	
主食	米飯、パン、麺等は別業者に外部委託	
配送回収	別業者に外部委託	
その他	アレルギー食専用調理室 (最大50食調理可能)	アレルギー食専用調理室 (最大100食調理可能)

### (4) 調理施設及び厨房設備の使用

受託者が本委託業務を行うために、本市が所有する調理施設並びに厨房設備及び調理器具

等が無償で使用できるものとするが、丁寧な取扱いに留意すること。

なお、委託業務に直接的な関連のない駐車場等の市有敷地使用については、無償の対象とはしない。

また、目的外使用を一切禁止するとともに、光熱水費等の節減に努めること。

#### **(5) 業務委託期間**

令和8年4月1日から令和11年3月31日まで

(令和8年度1学期開始前から令和10年度3学期終了後までの36か月)

#### **(6) 業務可能時間**

原則、平日の午前7時から午後5時までの間とする。ただし、各種研修会及び会議等必要がある場合については、本市との事前協議により変更も可能とする。

#### **(7) 調理食数及び実施日数**

① 1日当たりの調理食数

第1調理場：約 9,000食(内アレルギー対応食最大 50食)

第2調理場：約 4,500食(内アレルギー対応食最大100食)

合計：約13,500食(内アレルギー対応食最大150食)

② 年間給食提供実施日数 204日

③ 年間アレルギー食調理日数 100日程度

※年間給食提供実施日数は予定日数であり、変動する場合がある。

#### **(8) 関係法令等の遵守**

学校給食法、食品衛生法、労働基準法等の関係法令及びその他関連法規並びに関連要綱等を遵守するものとし、学校給食衛生管理基準(文部科学省)、大量調理施設衛生管理マニュアル(厚生労働省)、学校給食衛生管理基準の解説～学校給食における食中毒防止の手引き～(日本スポーツ振興センター)、調理場における洗浄・消毒マニュアルPart1・2(文部科学省)、学校給食衛生管理マニュアル(北海道教育委員会)、苫小牧市学校給食衛生管理マニュアル等によりすべての業務を行うこと。

#### **(9) 事故発生時の対応**

食中毒発生の疑いや異物混入が発生した場合等、調理業務に関して事故が発生した場合、受託者は本市の指示に従い必要な措置を講じること。また、事前に緊急時の連絡網を作成し、本市に提出すること。

#### **(10) 食育の推進**

受託者は、本市が推進する食育や地産地消等の施策を理解し協力すること。

また、実習生の受入や施設見学、試食会等がある際は、児童生徒等に給食や食生活等について理解と関心を深めてもらうため、食育の推進及び活動に積極的に協力すること。

#### **(11) 立入検査、視察、会議出席、各種調査資料等の協力**

受託者は、独自の責任に基づき立入検査を行うものとし、苫小牧保健所等の立入検査が行われる場合は当該検査等への対応についても協力すること。

また、本市が求める各種調査資料の提供や事業への参加協力等を積極的に行うこと。

#### **(12) その他**

業務委託期間満了の2ヶ月前には、次期委託業者の業務習熟のために当該従事者を業務に

立ち合わせること。ただし、現受託者が次期受託者として決定している場合は、この限りでない。

## 2 実施体制

---

### (1) 業務責任者等

受託者は、学校給食に関する業務であることを考慮し、業務に従事する者として専門の知識を有し、かつ大量調理施設での実務経験を有する者を配置し、採用にあたっては地元雇用に努めること。なお、①～④の各責任者については、業務開始以前から1年以上受託者の正社員として在籍している者を配置すること。

#### ① 総括責任者

市内2カ所の調理場調理等業務内容の統一と安定した運営のため、いずれかの調理場に総括責任者を1人配置し、両調理場を一括して総括させること。

#### ② 業務責任者

業務全般を統括して処理を行い、苫小牧市学校給食共同調理場職員や栄養教諭等との連絡調整を行う業務責任者を第1調理場及び第2調理場に各1人配置すること。

なお、業務責任者は、正規職員かつ管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有し、1回300食以上又は1日750食以上の調理を行う大量調理施設で3年以上の実務経験を有する者とし、総括責任者が兼務してもよい。

#### ③ 副業務責任者

業務責任者に事故があるとき、又は欠けたとき、その職務を代行する副業務責任者を第1調理場及び第2調理場に各2人配置すること。

なお、副業務責任者は、正規職員かつ管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有する者とする。

#### ④ アレルギー対応責任者

アレルギー対応食調理を専任で管理するアレルギー対応責任者を、第1調理場及び第2調理場に各1人、栄養士の資格を有する正社員の中から選任すること。

#### ⑤ 調理業務従事者

調理業務が常に安定し、円滑に行われるよう、必要な人員を配置すること。なお、学校給食の調理経験者の採用に努めること。

また、アレルギー対応食調理業務については、専任の調理員を配置するなど、コンタミネーション防止対策を徹底すること。

#### ⑥ 食品衛生責任者

北海道食品衛生法施行条例（平成12年条例第10号）の別表第1に規定された食品衛生責任者を第1調理場及び第2調理場に各1人選任すること。食品衛生責任者は、管理栄養士、栄養士又は調理師の有資格者とし、業務責任者又は副業務責任者又は栄養士が兼務できる。

なお、「学校給食衛生管理基準」における衛生管理責任者及び「大量調理施設衛生マニュアル」における衛生管理者は、各調理場の栄養教諭等が担当する。

### (2) 選任報告

選任した総括責任者、業務責任者、副業務責任者、アレルギー対応責任者及び食品衛生責任者については、業務に従事する日の2週間前までに「選任報告書」を履歴書、資格証明書（写）、健康診断書、検便検査結果等の書類を添えて、本市に提出すること。

なお、変更がある際も上記同様に速やかに必要書類を提出すること。

### (3) 調理業務従事者の報告

業務に従事する日の2週間前までに「調理業務従事者報告書」を健康診断書、検便検査結果等の書類を添えて、本市に提出すること。

また、退職及び新規採用や配置転換により、従事者に変更がある場合は、速やかに報告書及び必要書類を提出すること。

### (4) 調理業務従事者等の健康管理

受託者は、調理業務従事者等の健康管理として、次に掲げる健康診断等を実施すること。

#### ① 定期健康診断

全員を対象とし、定期的（年1回以上）に行い、結果判明後速やかに「定期健康診断結果報告書」を本市に提出すること。また、異常を認めた場合は、医療機関を速やかに受診させること。

#### ② 検便検査

全員を対象とし、月2回以上（2週間に1度、三季休暇中も同様）の検便検査（検査項目：赤痢菌・サルモネラ菌・病原性大腸菌）を行い、結果判明後速やかに「検便検査結果報告書」を本市に提出すること。

また、上記の検査のほかに、高感度ノロウイルス検査（リアルタイム RT-PCR 法）を年間6回以上（10月から3月までの間に月に1度、また必要に応じて）行うこと。

なお、検査の結果陽性反応が出た従事者については、陰性反応確認後、本市が認めるまで本業務に従事させてはならない。

### (5) 調理業務従事者等の教育・研修

受託者は、調理業務従事者が調理及び食品の取扱い等が安全、衛生的かつ適正に行われるよう定期的に研修を行い、資質向上に努めること。また、本市又は第三者が行う、学校給食に関する会議及び研修等には、業務責任者等を積極的に参加させること。

なお、新たに採用した場合は初任者研修を必ず実施し、定期・初任者研修ともに実施後速やかに「研修実施報告書」を提出すること。

### (6) 従事者への服務

① 受託者は、業務上知りえた情報を他に漏らさせないこと。また、従事者ではなくなった際も同様とする。

② 苫小牧市受動喫煙防止条例及び苫小牧市受動喫煙防止条例施行規則の定めるとおり施設内及び敷地内での喫煙をさせないこと。

## 3 業務区分

### (1) 市が行う業務の範囲

#### ① 献立作成

本市は献立を作成し、献立及び食数等について、下表のとおりそれぞれの時期に受託者に提示する。

種 類	提 示 時 期
学校給食実施予定（年間）	年度当初
学校給食予定献立一覧表（月間）	前月末7日前（土・日・祝日を除く）
調理業務指示書	前々週金曜日
調理業務変更指示書	前日（緊急の場合は、当日も有り得る）

## ② 食数等の指示

各月の食数については、前月 25 日までに受託者に示す。食数に変更がある場合は、提供日の前日（土・日・祝日を除く。）までに受託者にその内容を示す。

ただし、学級閉鎖や臨時休校等やむを得ない場合は、当日に食数の変更を指示する場合がある。

## ③ 食材の調達

各月の献立、食数に応じて使用する食材は本市又は苫小牧市学校給食会が調達する。

## ④ 食材の使用に関する指示

納入された食材において、検収時等に数量の違いや異臭、異物の混入等の報告を受けた際、使用等に係る指示を受託者に示す。

## ⑤ 調理済み食品の検定

調理済み食品を配缶する前に味や見た目等についての検定を行う。

## ⑥ 検食の実施

異物混入、異味・異臭等の異常の有無や献立どおりの仕上がりについて、児童生徒の喫食開始時間の 30 分前までに、あらかじめ定めた責任者が確認する。

## (2) 受託者が行う業務の範囲

### ① 調理業務

ア 「学校給食予定献立一覧表」や「調理業務指示書」等に基づき、本市が提供する食材を使用して副食（最大 3 品/1 献立）を調理する。

イ 厨房設備及び調理品等は、適切な調理方法及び温度管理を行い、記録する。

ウ 給食の調理及び配缶は、調理後 2 時間以内の喫食に対応できるように行う。

エ 調理済み食品を配缶する前に味や見た目等について本市から検定を受けること。

オ 当日の業務終了時までに「給食日誌」に必要事項を記入し、本市に提出する。

カ アレルギー対応食は専用の調理室でコンタミネーション等に十分注意しながら調理及び配缶等を行う。なお、対象アレルゲンは卵・乳とする。

キ 食材を無駄なく使用するよう創意工夫し、廃棄物の減量に努めること。

### ② 食材の検収及び在庫管理業務

ア 食材の受入れ及び検収は、検収責任者として業務責任者又は副業務責任者が立会いのもと複数の調理員により、本市が作成した「給食用物資検収簿」に基づいて行い、その結果を速やかに報告する。

イ 検収により数量の違いや異臭、異物の混入等が確認された際には、速やかに本市に報告し、使用に係る確認を受ける。

ウ 在庫物資は、確認を週 1 回行い、消費期限が切れた物は廃棄するとともに「在庫管理表」により報告する。

#### 【給食用物資納入時間】

物資	第 1 調理場	第 2 調理場
生鮮品	当日 7:45～8:15	当日 8:15～8:45
調味料類	毎週火・木曜日 14:00～15:00	毎週火・木曜日 13:30～14:30
冷凍品	前日 14:00～15:00	前日 13:30～14:30
小袋類	前々日 14:00～15:00	前々日 13:30～14:30

### ③ 保存用食材の管理業務

「学校給食衛生管理基準」、「大量調理施設衛生管理マニュアル」、「苫小牧市学校給食衛生管理マニュアル」に基づいて行い、採取及び廃棄をした場合は、原材料、調理品の「保存食採取表」を本市に提出する。

### ④ 検食の提供業務

検食用の調理済給食を 11:00 までに本市へ提供する。

⑤ 配食配缶業務

給食実施一覧に従って、調理した給食、添加物、デザート及びアレルギー対応食等を学校・学級・個人別に計量・配缶・仕分け後、給食コンテナに積み込み配送口まで運搬する。なお、配送車両への積み込みは、本市が別途委託する学校給食配送回収業務受託事業者が行う。

⑥ 食器、食缶、調理器具等の洗浄・消毒・保管業務

ア 学校から回収された食器、食缶、スプーン等の食器具類や給食コンテナ、調理器具等は速やかに専用の洗浄機で洗浄し、消毒・保管する。

イ 食器や食缶、調理器具等は丁寧に扱うこと。

ウ 洗浄後、汚れの付着や破損、刃こぼれ、留め具部分やビス等の必要な点検を行い適切に保管すること。なお、異常があった際は、速やかに対応すること。

⑦ 調理施設、設備の清掃・点検業務

ア 調理場内は毎日清掃し、常に整理整頓するとともに設備等の部品欠落や破損等がないか確認し、異常がある際は速やかに本市に報告し、修繕等の対応をすること。

イ 三季休暇中は、日常業務では行えない施設・設備の清掃点検及び食器、食缶等の洗浄、消毒、保管を主に行い、その他作業内容等については、事前に本市と協議すること。

⑧ 残菜等処理業務

調理業務に伴う残菜やごみは、本市の分別方法に従い、所定の場所まで搬出する。

なお、廃棄物置場は、常に清潔に保つこと。

また、給食残渣量については、毎日計測し報告すること。

⑨ 調理業務等に要する消耗品の調達業務

ア 調理用品等

ふきん（不織布）、ペーパータオル、使い捨て手袋、たわし、スポンジ、ポリ袋等、その他必要なもの。

イ 洗浄、衛生用品等

食器・食缶や各種調理設備機器・容器等の洗浄に使用する洗剤、消毒用アルコール、除菌・漂白剤、爪ブラシ等、その他必要なもの。

また、洗剤等は本市が指定する物（別表4）を除き、本市の承諾を得たものを人的、環境面で安全な規定濃度で使用し、適切に保管すること。また、変更する場合は、本市の承諾を得ること。

ウ 清掃用品等

デッキブラシ、水切りワイパー、ホース、バケツ等、その他必要なもの。

エ 被服等

白衣上下、帽子、マスク、履物、前掛け等、その他必要なもの。

オ 事務用品、救急薬品等

コピー用紙、筆記用具類、救急薬品類等、その他必要なもの。

⑩ 前各号に付帯する業務及び、その他本市と協議の上、実施する業務

## 4 届け出・報告等

### (1) 業務計画書

受託者は、次のとおり調理作業工程表等を作成し、提出期限までに本市に提出すること。

① 調理作業工程表：作業日1週間分を前週の月曜日（月曜日が休日の場合は翌営業日）

② 調理作業動線図：作業日1週間分を前週の月曜日（月曜日が休日の場合は翌営業日）

③ 学校給食長期休業期間における作業計画書：作業日の5日前

## (2) 業務報告書

各業務内容については、下表のとおり報告書を作成し、提出期限までに指定又は任意の書式で提出すること。なお、個人情報を含むものは本人の承諾を得ること。

報告書の種類	提出期限	提出部数
選任報告書	業務開始 2 週間前	1 部
選任（変更）報告書	変更する 2 週間前	1 部
調理業務従事者報告書	業務に従事する 2 週間前	1 部
調理業務従事者（変更）報告書	変更する 2 週間前	1 部
個人別健康観察記録票	毎日業務開始前	1 部
給食用物資検収簿	毎日実施後速やかに	1 部
調理作業工程表	毎日業務終了後	1 部
調理作業動線図	毎日業務終了後	1 部
調理記録報告書	毎日業務終了後	1 部
業務実施状況報告書	毎日業務終了後	1 部
学校給食日常点検報告（第 8 票）	毎日業務終了後	1 部
施設衛生管理点検票	毎日業務終了後	1 部
在庫管理表	毎週実施後速やかに	1 部
検便検査結果報告書	検査結果が出た後速やかに	1 部
定期健康診断結果報告書	検査結果が出た後速やかに	1 部
研修実施報告書	実施後速やかに	1 部
異物混入等報告書	発生後速やかに	1 部
委託業務完了報告書（毎月）	当該月業務終了後速やかに	1 部

## 5 費用の負担区分

### (1) 市が負担する費用

- ① 包丁、まな板、かご等の調理器具の計画的な買い替えに伴う費用
- ② 施設及び設備・機器（調理機器を含む）の計画的な更新及び修繕費用
- ③ 燃料費、光熱水費
- ④ 殺菌消毒・害虫防駆除、食材検査等に係る外部委託費用
- ⑤ 安定的な移行等に必要となる、市が求める回数分のテスト調理費用

### (2) 受託者が負担する費用

- ① 調理業務等に要する消耗品の購入費用（調理器具の単発的な買い替えを含む）
- ② 軽微な調理器具、機器等の修繕費用
- ③ 主要設備機器等一覧表（別表 2-1、2-2）以外の備品等の購入費用

- ④ 業務従事者の被服費及び被服等の清潔を保持するための費用
- ⑤ 業務従事者の衛生管理等の研修に関する費用
- ⑥ 業務従事者の検便検査及び健康診断等の費用
- ⑦ 受託者が使用する事務用品や救急薬品をはじめとする、施設で使用する消耗品の購入費用
- ⑧ 受託者が使用する電話等の費用
- ⑨ 生産物賠償責任保険の加入費用
- ⑩ 業務従事者が市有敷地内にて駐車をする場合、市の規定に定められた使用料金
- ⑪ 前受託業者からの業務引継に要する経費
- ⑫ 受託者が自ら行うテスト調理費用

## 6 損害賠償等に関すること

---

### (1) 損害賠償責任

- ① 受託者は、業務委託の実施に当たり、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 受託者は、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損害賠償しなければならない。
  - ア 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。
  - イ 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。
  - ウ 故意又は過失により給食用物資、原材料を損失したとき。

### (2) 履行保証人

履行保証人は、本市が受託者の責めにより事業の継続が困難であると判断した場合は、速やかに業務を引き継ぐものとする。この場合における委託料は、当該年度委託料総額からすでに受託者に支払った費用及び事業中断により本市が被った損害のうち受託者から賠償を受けていない額を減じた額とする。

## 7 委託料等

---

### (1) 履行の確認等

受託者は、毎月分の業務完了報告書を当該月業務終了後直ちに提出すること。

本市は、業務完了報告書を受領したときは、業務が本業務委託契約等により適切に履行されていることを確認する。

### (2) 委託料の支払い

委託料は、令和8年4月分を初回として、月ごとに支払うものとする。

受託者は、当該月分の委託料を本市に請求し、本市は所定の当該支払い請求書を受理した日から30日以内に支払うものとする。ただし、受託者が、定期支払により支払うことを委託者に申し出て、委託者がこれを承認した場合は、この請求を省略することができる。

なお、本市が受託者に支払う各月の委託料は、毎年度の委託料の額を12ヶ月で均等に分割した額とする。この場合において、千円未満の端数があるときは、その端数を切り捨てた額を各年度の5月から同年度の3月分までの各月分の委託料の額とし、各月の切り捨てた端数の合計を加えた額を同年度4月分の委託料の額とする。

### (3) 調理数の変更に伴う委託料の変更

実施条件（1日あたり調理食数と年間給食実施日数）と実際の調理数が著しく異なった場合は、本市と受託者が協議の上、委託料の額を変更することができる。

### (4) 物価上昇等についての協議

応札時点において受託事業者にとって想定できなかった急激な物価上昇・人件費高騰等の事象が生じた場合については、本市と受託者で対応を協議することができる。

## 8 責任分担

業務委託契約締結後の本市と受託者との責任分担は、次のとおりとする。

なお、この表に定める基準によりがたい特別な事情がある場合又はこの表に掲げる事項以外のリスクが生じた場合は、委託者と受託者の協議により責任分担を決定する。

種 類	内 容	負 担 者	
		市	受託者
事業の中断・延期	市の指示によるもの	○	
	受託者の事業放棄・破綻		○
不可抗力による中止	天災・暴動等による履行不能	○	
許認可	事業の実施に必要な許認可取得の遅延等		○
計画変動	市の指示による変更	○	
	受託者の要求による変更		○
運営費上昇	計画変更以外の要因による運営費用の増大		○
調理事故・異物混入等	受託者の責めに帰すべき事由による場合		○
	上記以外	○	
施設・設備等の修繕	受託者の責めに帰すべき事由による場合		○
	上記以外	○	
調理器具・機器等の修繕	軽微なものや受託者の責めに帰すべき事由による場合		○
	上記以外	○	
事業の実施水準	仕様書で定める水準に不適合である場合		○
その他	その他上記に定めのない事項	協議事項	

## 9 業務委託実施に関する事項

### (1) 業務委託の継続が困難となった場合の措置

#### ① 受託者の債務不履行の場合

ア 受託者の責めに帰すべき事由により債務不履行、又はその懸念が生じた場合、本市は受託者に対して修復勧告し、一定期間内に修復策の提出及びその実施を求めることができる。なお、受託者が当該期間内に修復することができなかつたときは、本市は契約の解除及びこれにより生じた損害賠償を請求することができる。

イ 本市は、受託者が本委託業務を完全に履行する見込みがないと認めるとき、又はこの契約に違反して契約の目的を達することができないと認めるときは、履行保証人に対し、本委託業務の実施を求めることができる。

ウ 履行保証人は、前項の規定による本委託業務の実施の請求があったときは、受託者に代わって本委託業務を実施しなければならない。

**② 市の債務不履行の場合**

本市の責めに帰すべき事由により業務の継続が困難となったときは、受託者は契約を解除できることとする。この場合、受託者は本市に対し、これにより生じた損害賠償を請求できることとする。

**③ 当事者の責めに帰することができない事由により継続が困難となった場合**

不可抗力、又は受託者の責めに帰すことのできない事由により業務の継続が困難となったときは、本市及び受託者双方により業務継続の可否について協議することとする。

一定期間内に協議が調わないときは、相手方に対する事前の通知により、本市又は受託者は契約を解除できる。

**(2) 委託業務の実施状況の評価**

本市は、受託者が提供するサービスやコストの効果等について、定期又は随時に評価を行う。その結果、業務委託契約書及び仕様書で定められた内容を充足していないことが判明した場合は、委託料の減額等を行うことができる。

**(3) 連絡協議会の設置**

委託業務等の円滑化を推進するため、本市及び受託者による連絡協議会を設置し、定例会議を開催する。

## 10 その他

---

**(1) 災害等対応への協力**

災害発生時において、本市が炊き出し等の要請を行った場合に備え、受託者は、市担当部署との災害時応援協定を締結することとする。

**(2) 関係法令の改正等による仕様書の変更**

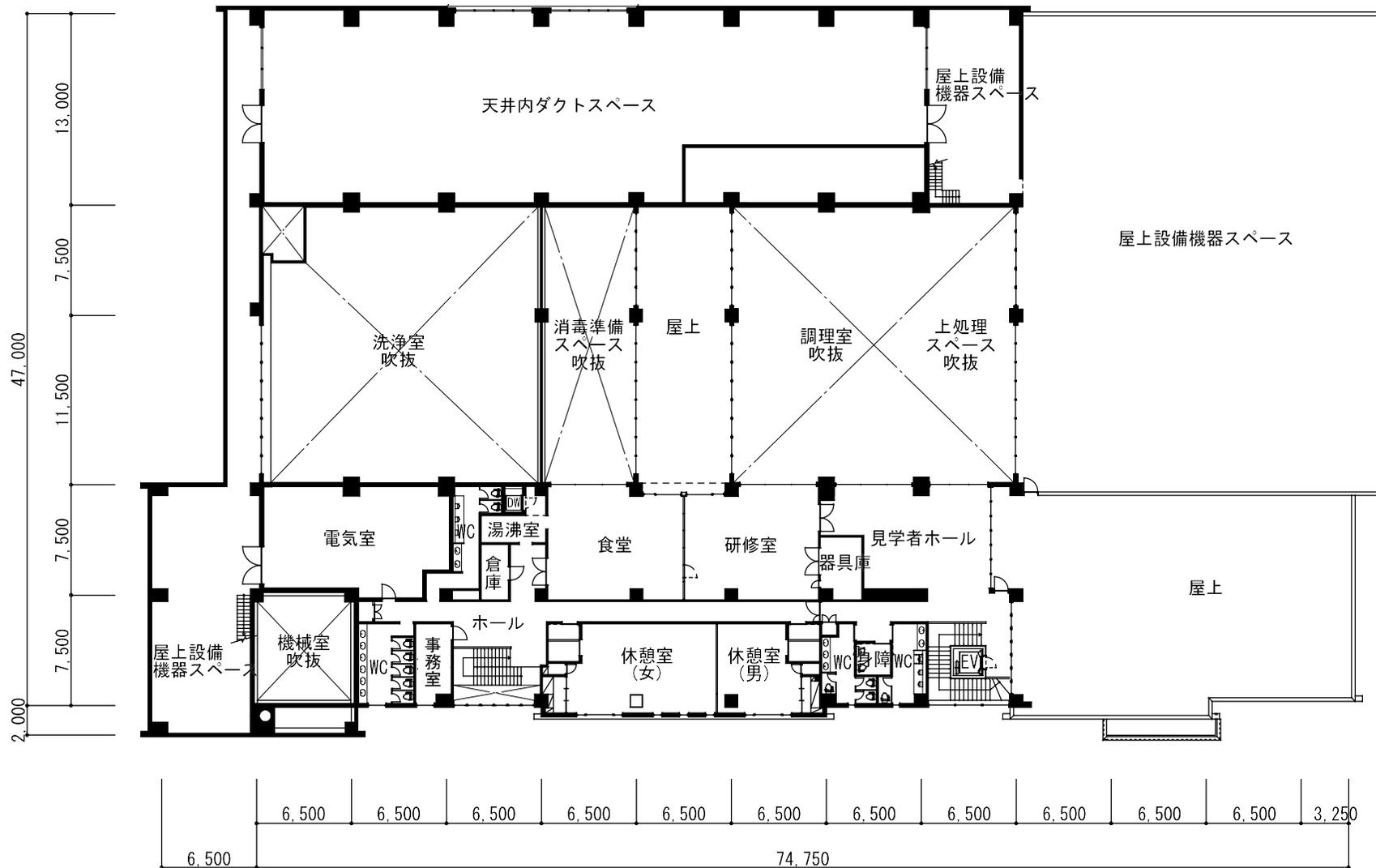
関係法令の改正、通知その他により仕様等の変更をすることがある。

**(3) その他**

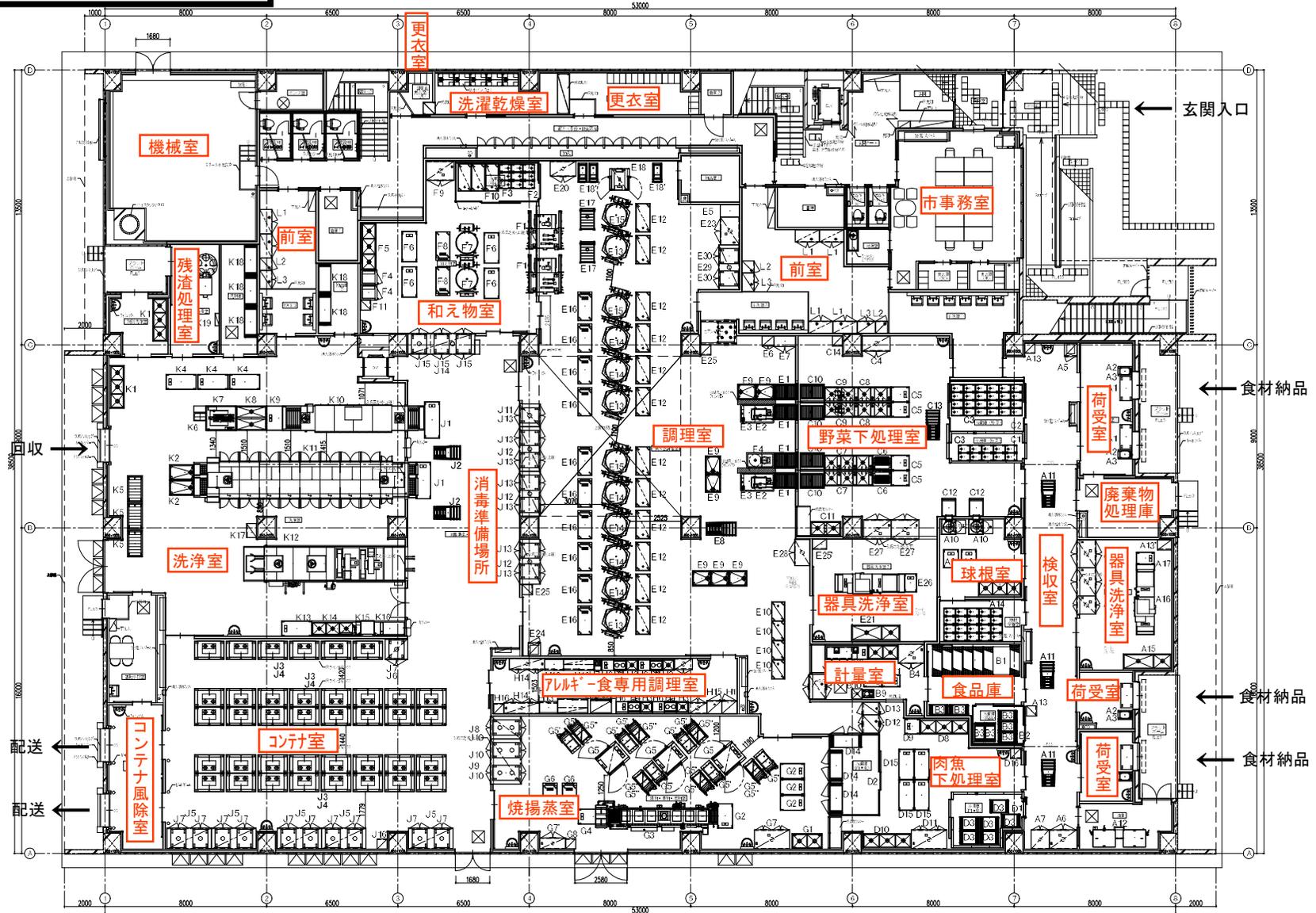
本仕様書に定めのない事項、又は疑義が生じた場合は、双方協議の上、決定する。



苦小牧市学校給食共同調理場  
調理等業務仕様書 別表1-1



苦小牧市学校給食共同調理場  
調理等業務仕様書 別表1-2





第1調理場 主要設備機器 一覧表 (1/5)

苫小牧市学校給食共同調理場  
調理等業務仕様書 別表2-1

【検収室、冷蔵庫、器具洗浄室①、荷解室、油庫、廃棄物庫】

NO.	品名	メーカー名	型式	寸法	数量	備考
A-1	検収台	(株) マルゼン		1500×600×600	4	自在キャスター
A-2-1	デジタル台秤	(株) イシダ	ITB-150	380×735×760	3	
A-2-2	専用架台	(株) マルゼン		850×550×600	3	自在キャスター
A-3	スタックカート	(株) マルゼン		775×620×800	18	
A-4	作業台	(株) マルゼン		1200×750×850	7	自在キャスター
A-9	作業台	(株) マルゼン		1350×600×1500	34	自在キャスター
A-10	水切り台付2槽シンク	(株) マルゼン		2400×1050×850	1	フランチ型
A-11	自動容器洗浄機	(株) AIHO	AEN2-5LH特	3610×1050×1375	1	
A-12	受け台	(株) マルゼン		1200×1050×735	1	フランチ型
A-13	トラックイン蒸気式消毒保管機	(株) AIHO	TSW-63	2260×1370×2150	5	
A-14	トラックイン蒸気式保管機	(株) AIHO	TSW-33	1180×1370×2150	1	
A-15	消毒用カート	(株) マルゼン		830×1200×1688	11	自在キャスター
A-16	検査保存用冷凍庫	福島工業 (株)	URN-34FM1-F	900×650×1950	1	
A-17	水切り台付2槽シンク	(株) マルゼン		1500×750×850	1	フランチ型
A-18	新油タンク	アサヒ装設 (株)	ST-1000W-NT	1060×1060×2055	1	
A-19	廃油タンク	アサヒ装設 (株)	ST-1000W-OT	1060×1060×2055	1	
A-20	掃除用具入れ	(株) マルゼン		600×600×2000	1	
A-21	記録台	(株) マルゼン		600×600×850	3	自在キャスター
A-22	小物用コンテナ	(株) マルゼン		900×600×1600	2	自在キャスター
A-23	用具殺菌庫	(株) マルゼン	SOC-600H	600×550×2000	4	
A-24	用具消毒保管庫	(株) マルゼン	MKH-095(特)	920×530×2090	1	
A-25	アイケーキャリア	(株) 石川製作所			1	SUS-502 ハンドル固定式
計					105	

【野菜下処理室、球根処理室】

NO.	品名	メーカー名	型式	寸法	数量	備考
B-1	2槽シンク	(株) マルゼン		1500×750×850	1	フランチ型
B-2	作業台	(株) マルゼン		1500×750×850	1	フランチ型
B-3	作業台	(株) マルゼン		1200×750×850	4	自在キャスター
B-4	ドライ対応型球根皮剥機	(株) マルゼン		750×1250×1070	1	
B-5	ドライ対応型球根皮剥機	(株) マルゼン		750×1250×1070	2	
B-6	野菜洗浄機	(株) マルゼン		1300×780×1390	1	
B-7	野菜洗浄機	(株) マルゼン		1300×780×1390	2	
B-8	球根受け台	(株) マルゼン		1050×700×900	3	自在キャスター
B-9	作業台	(株) マルゼン		1300×750×850	1	フランチ型
B-10	作業台	(株) マルゼン		2630×900×850	2	
B-11	作業台	(株) マルゼン		2380×900×850	1	
B-12	作業台	(株) マルゼン		1500×750×850	6	フランチ型
B-13	スタックカート	(株) マルゼン		775×620×800	6	自在キャスター
B-14	作業台	(株) マルゼン		1200×750×850	6	フランチ型
B-15	下処理用4槽シンク	(株) マルゼン		2800×750×850	3	
B-16	下処理用4槽シンク	(株) マルゼン		2800×750×850	3	
B-17	3槽シンク	(株) マルゼン		2400×750×850	1	フランチ型
B-18	作業台	(株) マルゼン		900×750×850	1	フランチ型
B-19	包丁・まな板消毒保管機	(株) マルゼン	MKH-095	920×530×1850	2	
B-20	パススルー冷蔵庫	三洋電機 (株)	SRR-GP1583D	1460×850×2000	1	
B-21	器具消毒保管機(片面扉)	(株) マルゼン	MSH30-32SDN	1300×930×1850	9	
B-22	粉碎流し台	フロム工業 (株)	SDSPF5-1500-156T	1500×750×1400	1	*ポリバケツ満杯パトライ付
B-23	掃除用具入れ	(株) マルゼン		600×600×2000	1	
B-24	器具殺菌庫	(株) マルゼン	SOC-600H	600×550×2000	1	
B-25	包丁研磨機	(株) アイホー	MSE-2W	390×210×270	1	水流循環式
計					61	

第1調理場 主要設備機器 一覧表 (2/5)

苫小牧市学校給食共同調理場  
調理等業務仕様書 別表2-1

【食品庫、計量室】

NO.	品名	メーカー名	型式	寸法	数量	備考
C-1	器具消毒保管機(片面扉)	㈱ マルゼン	MSH30-32SDN	1300×930×1850	2	
C-2	トップトラックシステム	㈱ マルゼン		3863×1601×1894	2	
C-3	ラック	㈱ マルゼン	NL1820- PH1590-4	1826×610×1590	3	
C-4	パススルー冷蔵庫	三洋電機 ㈱	SRR-GP1583D	1460×850×2000	1	
C-5	作業台	㈱ マルゼン		900×600×850	2	自在キャスター
C-6	作業台	㈱ マルゼン		2100×750×850	1	フランチ型
C-7	電動缶切り機	兼八産業 ㈱	K-1000	230×325×385	2	
C-8	作業台	㈱ マルゼン		900×750×850	3	自在キャスター
C-9	自動上皿秤	ヤマト製衡 ㈱	UDS-200W	230×230×172~179	3	
C-10	作業台	㈱ マルゼン		1350×750×850	1	フランチ型
C-11	3槽シンク	㈱ マルゼン		2400×750×850	1	フランチ型
C-12	作業台	㈱ マルゼン		2630×900×850	1	
C-13	器具殺菌庫	㈱ マルゼン	SOC-600H	600×550×2000	1	
C-14	高速度ミキサー	㈱ マルゼン		1080×570×1162	2	
C-15-1	デジタル台秤	㈱ イシダ	ITB-150	380×735×760	1	
C-15-2	専用架台	㈱ マルゼン		850×550×600	1	自在キャスター
計					27	

【卵処理室・冷蔵庫(卵)】

NO.	品名	メーカー名	型式	寸法	数量	備考
D-2	作業台	㈱ マルゼン		1350×600×1500	2	自在キャスター
D-3	スタックカート	㈱ マルゼン		775×620×800	2	自在キャスター
D-4	3槽シンク	㈱ マルゼン		2100×600×850	1	フランチ型
D-5	器具消毒保管機	㈱ マルゼン	MSH20-22SDN	920×930×1850	1	
D-6	作業台	㈱ マルゼン		900×600×850	1	自在キャスター
D-7	作業台	㈱ マルゼン		1500×600×850	1	フランチ型
D-8	1槽シンク	㈱ マルゼン		900×600×850	1	自在キャスター
D-10	パススルー冷蔵庫	三洋電機 ㈱	SRR-GP1883D(特)	1800×850×2000	1	
D-11	器具殺菌庫	㈱ マルゼン	SOC-600H	600×550×2000	1	
計					11	

【肉・魚下処理室】

NO.	品名	メーカー名	型式	寸法	数量	備考
E-1	3槽シンク	㈱ マルゼン		2400×750×850	1	フランチ型
E-2	作業台	㈱ マルゼン		1200×750×850	1	フランチ型
E-3	作業台	㈱ マルゼン		1500×750×850	4	フランチ型
E-4	3槽シンク	㈱ マルゼン		2400×750×850	2	フランチ型
E-5	スタックカート	㈱ マルゼン		775×620×800	3	自在キャスター
E-6	作業台	㈱ マルゼン		900×600×850	2	自在キャスター
E-7	作業台	㈱ マルゼン		1350×600×1500	3	自在キャスター
E-8	パススルー冷蔵庫	三洋電機 ㈱	SRR-GP1583D	1460×850×2000	4	
E-9	包丁・まな板消毒保管機	㈱ マルゼン	MKH-095	920×530×1850	1	
E-10	器具消毒保管機(片面扉)	㈱ マルゼン	MSH40-42SDN	1800×930×1850	3	
E-11	作業台	㈱ マルゼン		1500×740×850	1	
E-12	作業台	㈱ マルゼン		1480×740×850	1	
E-13	用具殺菌庫	㈱ マルゼン	SOC-600H	600×550×2000	1	
E-14	デジタル台秤	㈱ イシダ	ITB-150	380×735×760	2	
E-15	専用架台	㈱ マルゼン		850×550×600	2	自在キャスター
計					31	



第1調理場 主要設備機器 一覧表 (4/5)

苫小牧市学校給食共同調理場  
調理等業務仕様書 別表2-1

【調理室】

NO.	品名	メーカー名	型式	寸法	数量	備考
H-1	スタックカート	(株) マルゼン		775×620×800	12	自在キャスター
H-2	器具消毒保管機(両面扉)	(株) マルゼン	MSH30-32WDN	1300×930×1850	4	
H-3	作業台	(株) マルゼン		1300×700×1000	16	自在キャスター
H-4	蒸気回転釜	桐山工業 (株)	AS2-71A	Φ1200 H450	12	400リットル
H-5	作業台	(株) マルゼン		1200×750×650	16	自在キャスター
H-6	パンラック	(株) マルゼン		1500×600×1500	4	自在キャスター
H-7	用具殺菌庫	(株) マルゼン	SOC-600H	600×550×2000	1	
H-8	記録台	(株) マルゼン		600×600×850	6	自在キャスター
H-9-1	デジタル台秤	(株) イシダ	ITB-150	380×735×760	4	
H-9-2	専用架台	(株) マルゼン		850×550×600	4	自在キャスター
H-10	スパテラ立て	(株) マルゼン		1200×750×1800	4	自在キャスター
H-11	蒸気回転釜	桐山工業 (株)	AS2-71A	Φ1200 H450	4	400リットル
H-12	サイノ目切機用立て刃	日本調理機(株)	CBM-40-DM-C用	15mm角	2	
H-13	皿	桐山工業(株)	AS2-71A用		4	ステンレス製
H-14	調理用スタッキングカート	(株) マルゼン	MWST-086	620×780×800	8	
H-15	調理用スタッキングカート	(株) マルゼン	MWST-097	800×700×800	3	
計					104	

【アレルギー食調理室・数物スペース】

NO.	品名	メーカー名	型式	寸法	数量	備考
I-1	スタックカート	(株) マルゼン		775×620×800	4	自在キャスター
I-2	作業台	(株) マルゼン		1500×750×850	1	フランジ型
I-3	3槽シンク	(株) マルゼン		2100×750×850	1	フランジ型
I-4	作業台	(株) マルゼン		1200×750×650	2	自在キャスター
I-5	器具消毒保管機(片面扉)	(株) マルゼン	MSH30-32SDN	1300×930×1850	1	
I-6	冷凍冷蔵庫	三洋電機 (株)	SRR-G1883C2(特)	1800×800×2000	1	冷凍室右使用
I-7	作業台	(株) マルゼン		1300×750×850	1	フランジ型
I-8	電磁調理器	(株) マルゼン	MIHX-D555C+D3T	1200×750×950	2	IH5Kw×3口
I-9	作業台(引出し付き)	(株) マルゼン		1800×750×850	4	自在キャスター
I-10	掃除用具入れ	(株) マルゼン		600×600×2000	1	
I-11	用具殺菌庫	(株) マルゼン	SOC-600H	600×550×2000	1	
計					19	

【焼物・揚物・蒸物室】

NO.	品名	メーカー名	型式	寸法	数量	備考
J-1	移動台	(株) マルゼン		1200×750×850	5	自在キャスター
J-2	コンビオープン	日本調理機 (株)	NL-120F-EMP	1050×915×1915	5	芯温センサー付 軟水器付属
J-3	作業台	(株) マルゼン		1200×750×850	1	自在キャスター
J-4	ガス連続フライヤー	アサヒ装設 (株)	DSKC-63 A-75-	1725~1755×8025× 2570~2635	1	6300個/h 400~485 <sup>1/2</sup> g
J-5	作業台	(株) マルゼン		1200×750×650	1	自在キャスター
J-6	作業台	(株) マルゼン		1300×700×1000	2	自在キャスター
J-7	パンラック	(株) マルゼン		1500×600×1500	2	自在キャスター
J-8	器具消毒保管機(片面扉)	(株) マルゼン	MSH30-32SDN	1300×930×1850	3	
J-9	作業台	(株) マルゼン		1200×750×850	2	フランジ型
J-10	3槽シンク	(株) マルゼン		2400×750×850	1	フランジ型
J-11	配缶台	(株) マルゼン		1200×750×850	4	自在キャスター
J-12	用具殺菌庫	(株) マルゼン		600×550×2000	1	
J-14	記録台	(株) マルゼン		600×600×850	3	自在キャスター
J-15	18-8舟形シンク	タニコー(株)	TS-F-120ANB	1200×750×800	1	
計					32	

【残菜処理室】

NO.	品名	メーカー名	型式	寸法	数量	備考
M-1-1	厨茶脱水機	フロム工業 (株)	YS-1600RT	720×920×1500	1	
M-1-2	制御盤	フロム工業 (株)		600×200×1600	1	
M-2	ポリバケツ交換装置	フロム工業 (株)	GDR-9	外径 φ1600	1	35Lポリバケツ ×9
計					3	

第1調理場 主要設備機器 一覧表 (5/5)

苫小牧市学校給食共同調理場  
調理等業務仕様書 別表2-1

【コンテナプール】

NO.	品名	メーカー名	型式	寸法	数量	備考
K-1	蒸気式天吊コンテナ消毒装置	(株) マルゼン		1100×900×1400	78	自在キャスター
K-2	天吊用コンテナ	(株) マルゼン		1400×865×1660	85	自在キャスター
K-3	食器消毒保管機(奥行2列、片面扉)	(株) マルゼン	MSH60-62SDN	2600×930×1850	4	
K-4	トラックイン蒸気式消毒保管機	(株) マルゼン		2200×2960×2223	4	
K-5	トラックイン蒸気式消毒保管機	(株) マルゼン		1110×2960×2223	1	
K-6	食缶用カート	(株) マルゼン		1170×790×1690	22	自在キャスター
K-7	冷却機能付トラックイン蒸気式消毒保管機	(株) マルゼン		2200×2960×2653	2	
K-8	食缶消毒保管機	(株) マルゼン	MSH20-22SDN	920×930×1850	1	
K-9	検食保存用冷凍庫	三洋電機 (株)		615×650×1950	1	
K-10-1	カートイン冷蔵庫	三洋電機 (株)	SRR-EC2APH(特)	1725×1004×2100	2	
K-10-2	冷却用カート	(株) マルゼン		850×650×1600	4	自在キャスター
K-11	掃除用具入れ	(株) マルゼン		600×600×2000	2	
K-12	記録台	(株) マルゼン		600×600×850	1	自在キャスター
K-13	食器用カート	(株) マルゼン		830×1170×1688	4	自在キャスター
K-14	用具殺菌庫	(株) マルゼン	SOC-600H	600×550×2000	1	
計					212	

【準備室、エプロン室、前室】

NO.	品名	メーカー名	型式	寸法	数量	備考
N-2	シューズ殺菌庫	(株) マルゼン	NBO-3型	900×600×1800	8	
N-3	衣類殺菌庫	(株) マルゼン	NBO-3型	900×600×1800	14	
N-4	シューズ殺菌庫	(株) マルゼン	NBO-2型	600×600×1800	2	
計					24	

【洗浄室・消毒準備スペース】

NO.	品名	メーカー名	型式	寸法	数量	備考
L-1	作業台	(株) マルゼン		1200×750×650	14	自在キャスター
L-2	作業台	(株) マルゼン		1500×750×850	1	
L-3	3槽シンク	(株) マルゼン		2400×750×850	1	
L-4	ローラーコンベア	(株) マルゼン		1500×600×600	1	
L-5-1	粉碎流し台	(株) マルゼン	SDSPF5-1500-156T	1500×750×850	1	
L-5-2	粉碎機制御盤	(株) マルゼン		400×160×1400	1	
L-6	食缶前処理機	(株) AIHO	WSC-25W特	1645～1910×4990×1660～2090	1	
L-7	システム食缶洗浄機	(株) AIHO	WSC-55W特	1735×8500×1660～2090	1	
L-8	作業台	(株) マルゼン		1435×750×850	1	
L-9	パンラック	(株) マルゼン		1500×600×1500	8	自在キャスター
L-10	自動食器洗浄機	(株) AIHO	WFB-130W特	2200×13900×1795～2645	2	
L-11	受台	(株) AIHO	TK-226DA	2200×750×920	2	
L-12	コンテナ搬送コンベヤ	(株) AIHO	WCC-56特	2960×21250	1	
L-13	連続式コンテナ洗浄機	(株) AIHO	WAC-91V特	2110×13470×2690	1	
L-14	3槽シンク	(株) マルゼン		3300×750×850	1	
L-15	スプーン・はし・お玉洗浄機	(株) AIHO	WSP-20K特	600×10080×1870	1	
L-16	掃除用具入れ	(株) マルゼン		600×600×2000	1	
L-17	用具殺菌庫	(株) マルゼン	SOC-600H	600×550×2000	1	
計					40	



第2調理場 主要設備機器 一覧表 (2/4)

苫小牧市学校給食共同調理場  
調理等業務仕様書 別表2-2

【野菜下処理室】

NO.	品名	メーカー名	型式	寸法	数量	備考
C-1	プレハブ冷凍庫(野菜)	パナソニック株		1550×3700×2800	1	冷凍機別置 冷媒配管要
C-2	プレハブ冷蔵庫(野菜)	パナソニック株		2450×3700×2742	1	冷凍機別置 冷媒配管要
C-3	プラスチック用ドローリー	日本調理機株		580×390×600	34	
C-4	器具消毒保管機(片面扉)	日本調理機株	ISCK -13JW-EFC	1370×750×1940	1	棚仕様
C-5	移動台	日本調理機株	DTM-97	900×750×850	4	ドライ仕様
C-6	野菜洗浄機	日本調理機株	YS-1-97-L	900×750×850	2	高圧ポンプ H320付
C-7	三槽シンク	日本調理機株	DSN3-248B	2400×750×850	2	ドライ仕様 フットレバー付
C-8	四槽シンク	日本調理機株	DSN4-337B	3300×750×850	2	ドライ仕様 フットレバー付
C-9	FEクリーン水生成装置	フクシマガリレイ株	FES-12L	250×210×320	2	
C-10	ローラーコンベヤ	日本調理機株		1290×875×600	4	
C-11	二槽シンク	日本調理機株	DS2-157B	1500×750×850	1	ドライ仕様
C-12	移動式受槽	日本調理機株		850×700×953	2	
C-13	コンパクト収納カート	日本調理機株	VGC-87	875×700×800	5	
C-14	掃除用具入れ	日本調理機株		500×500×2000	1	
計					62	

【肉・魚下処理室】

NO.	品名	メーカー名	型式	寸法	数量	備考
D-1	プレハブ冷凍庫(肉・魚)	パナソニック株		2710×3600×2800	1	冷凍機別置 冷媒配管要
D-2	プレハブ冷蔵庫(肉・魚)	パナソニック株		4000×2500×2742	1	冷凍機別置 冷媒配管要
D-3	移動ラック	日本調理機株	MX2436F -13-D	937×653×1516	6	棚板:フラットマット ドローリー仕様
D-8	三槽シンク	日本調理機株	SDS3-247B	2400×750×850	1	ドライ仕様
D-9	移動台	日本調理機株	DTM-77	750×750×850	1	ドライ仕様
D-10	三槽シンク	日本調理機株	SDS3-247B	2400×750×850	1	ドライ仕様
D-11	器具消毒保管機	日本調理機株	ISC-W40JW -EHF	1745×950×2340	1	ウォーム機能付 自己診断機能付
D-12	パススルー冷蔵庫(卵)	パナソニック株	SRR-KP981D	900×850×1980	1	冷蔵844L
D-13	パススルー冷蔵庫(アレルギー)	パナソニック株	SRR-KP681D	615×850×1980	1	冷蔵551L
D-14	ラック	日本調理機株	MX2460F -19	1520×620×1886	3	棚板:フラットマット
D-15	移動台	日本調理機株	DTM-157	1500×750×850	4	ドライ仕様
D-16	掃除用具入れ	日本調理機株		500×500×2000	1	
計					22	

【煮炊き調理室】

NO.	品名	メーカー名	型式	寸法	数量	備考
E-1	移動式ローラーコンベヤ	日本調理機株		1200×750×600	4	
E-2	フードスライサー	㈱エムラ販売	MK-202	569×1108×823	2	310~3100Kg/h
E-3	スライサーシンク	日本調理機株		1650×900×830	2	
E-4	シンク付移動サイノ目切機	日本調理機株	CBM-40 -DH-C	1350×750×1060	1	能力:1200Kg/h (ジャガイモ)ドライ仕様
E-6	包丁まな板殺菌庫	イシダ厨機	DS-113	600×500×1030	1	包丁20本まな板 6枚乾燥機能付
E-7	殺菌庫	イシダ厨機	DS-120	1060×530×1210	1	引きだし 乾燥機能付き
E-8	コンパクト収納カート	日本調理機株	VGC-87	875×700×800	5	
E-9	移動シンク	日本調理機株		900×750×850	7	
E-10	ザル運搬ラック	日本調理機株		950×650×1350	4	
E-12	ザル運搬ラック	日本調理機株		1400×700×1080	12	ドライ仕様
E-13	蒸気回転釜	日本調理機株	SRB-360SN -JBXL	1701×1220×852	3	フットペダル仕様
E-14	蒸気回転釜	日本調理機株	SRB-360SN -JBXC	1766×1220×852	6	フットペダル仕様
E-15	蒸気回転釜	日本調理機株	SRB-360SN -JBXR	1766×1220×852	3	フットペダル仕様
E-16	配缶台	日本調理機株		1400×700×500	10	ドライ仕様・移動式
E-17	L型運搬車	日本調理機株	DLKH-97	950×700×885	2	ドライ仕様
E-18	スチームコンベクションオーブ	日本調理機株	NL-120T-EP	1070×983×1930	1	1/1ホテルパン 20段
E-18'	ラックインカート	日本調理機株		983×450×1742	4	
E-20	器具消毒保管機	日本調理機株	ISCK -13JW-EF	1280×750×1960	1	自在棚5段仕様
E-21	二槽シンク	日本調理機株		2400×800×850	1	ドライ仕様
E-22	器具洗浄機	日本調理機株	DWA1 -8MHLS	3450×1060×1790	1	L→R
E-23	器具消毒保管機	日本調理機株	ISC-W30JW -EHCF	1370×950×2340	1	片面 ウォーム機能付 自己診断機能付
E-24	検食用冷凍庫	パナソニック株	SRF-K661 -1K	615×650×1990	1	冷凍:374L
E-25	掃除用具入れ	日本調理機株		500×500×2000	2	
E-25'	掃除用具入れ	日本調理機株		700×500×2000	1	
E-26	移動台	日本調理機株	DTM-96	900×600×850	1	ドライ仕様
E-27	器具消毒保管機	日本調理機株	ISC-W30JW -EHCF	1370×950×2340	2	両面 ウォーム機能付 自己診断機能付
E-28	器具消毒保管機	日本調理機株	ISCK-13JW -EHF	1280×750×2340	1	片面 ウォーム機能付 自己診断機能付
E-29	トラックイン食缶消毒保管機	日本調理機株	ISCT-S2CW -E(トク)	2200×1035×2220	1	片面 観音扉仕様
E-30	保管機用カート	日本調理機株		750×900×1075	2	
E-31	掃除用具入れ(用具殺菌庫)	㈱マルゼン	SOC-600H	600×550×2000	1	
計					84	

第2調理場 主要設備機器 一覧表 (3/4)

苫小牧市学校給食共同調理場  
調理等業務仕様書 別表2-2

【和え物室】

NO.	品名	メーカー名	型式	寸法	数量	備考
F-1	真空冷却機	三浦工業㈱	CM-120QXW	1950×1770×2370	2	
F-2	プレハブ冷蔵庫(和え物)	パナソニック㈱		4150×1900×2742	1	冷凍機別置 冷媒配管要
F-3	プラスチック用ドローリー	日本調理機㈱		580×390×600	9	
F-4	蓄冷剤凍結庫	パナソニック㈱	BYF-KBF783	745×800×1890	2	-40℃以下
F-5	三槽シンク	日本調理機㈱	SDS3-247B	2280×750×850	1	ドライ仕様
F-6	移動台	日本調理機㈱	DTM-157	1500×750×850	4	ドライ仕様
F-7	和え物用回転釜	日本調理機㈱	SRB-300NR -D-BX-W	1781×1183×2188・942	2	満水量320L ドローロック付
F-8	配缶台	日本調理機㈱		1400×700×500	2	ドライ仕様・移動式
F-9	器具消毒保管機	日本調理機㈱	ISC-W30JW -EHCF	1370×950×2340	1	両面ウォーム機能付 自己診断機能付
F-10	ザル運搬ラック	日本調理機㈱		1400×650×1080	3	
F-11	掃除用具入れ	日本調理機㈱		500×500×2000	1	
計					28	

【アレルギー食調理室】

NO.	品名	メーカー名	型式	寸法	数量	備考
H-1	冷凍庫	パナソニック㈱	SRF-K761LB	745×650×1980	1	冷凍:490L
H-2	消毒保管機	日本調理機㈱	ISC-S10JW -EF	900×550×1960	2	三相片面ウォーム 機能付 自己診断機 機能付
H-3	一槽シンク	日本調理機㈱	SDS1-66B	600×600×850	4	ドライ仕様
H-4	IH調理器	パナソニック㈱	KZ-D60KG	590×521×180	4	
H-5	IH調理器置台	日本調理機㈱		600×600×670	4	下部収納付
H-6	作業台	日本調理機㈱	DT-66B	600×600×850	4	ドライ仕様
H-7	電磁フライヤー	ニチワ電機㈱	MSF-13K	380×600×850	1	油量15L
H-8	スチームコンベクションオーブン	ニチワ電機㈱	SCOS -1010RH-RT	1035×655×1050	1	11段フルパン 10段 横卓上 型
H-9	テーブル	日本調理機㈱		1400×750×650	1	
H-10	戸棚付作業台	日本調理機㈱		1500×600×850	2	
H-11	上棚	日本調理機㈱		1500×300	1	自立型
H-11'	コンパクト収納カート	日本調理機㈱	VGC-87	875×700×800	1	
H-12	戸棚付作業台	日本調理機㈱		950×600×850	1	
H-13	戸棚付作業台	日本調理機㈱	HTC-96B	900×600×850	1	
H-14	消毒保管機	日本調理機㈱	ISC -S20JW-EF	1745×550×1960	2	ウォーム機能付 自己診断機能付
H-15	冷凍冷蔵庫	パナソニック㈱	SRR- K761CB	745×650×1980	1	冷凍237L 冷蔵237L
H-16	掃除用具入れ	日本調理機㈱		500×500×2000	1	
計					32	

【消毒準備・コンテナ室】

NO.	品名	メーカー名	型式	寸法	数量	備考
J-1	移動台	日本調理機㈱	DTM-187	1800×750×850	2	ドライ仕様
J-2	コンパクト収納カート	日本調理機㈱	VGC-87	875×700×800	8	
J-3	天吊式コンテナ消毒装置	日本調理機㈱	ISCV-IJW -EX	1150×800×1200	38	システム 運転仕様
J-4	コンテナ	日本調理機㈱		1470×900×1600	38	
J-5	トラックイン食器消毒保管機	日本調理機㈱	ISCT-S2CW -EDX(トク)	2200×1035×2305	5	片面 観音扉仕様
J-6	トラックイン食器消毒保管機	日本調理機㈱	ISCT-S1CW -EX(トク)	1110×1035×2305	1	片面 観音扉仕様
J-7	保管機用カート	日本調理機㈱		750×920×1840	11	
J-8	トラックイン食器消毒保管機	日本調理機㈱	ISCT-S1CW -ED6C-HX	1110×1520×2305	1	両面 観音扉仕様
J-9	トラックイン食器消毒保管機	日本調理機㈱	ISCT-S2CW -ED6C-HX	2200×1520×2305	1	両面 観音扉仕様
J-10	保管機用カート	日本調理機㈱		750×1350×1840	3	
J-11	トラックイン食器消毒保管機	日本調理機㈱	ISCT-S1CW -EX(トク)	1110×1035×2305	1	両面 観音扉仕様
J-12	トラックイン食器消毒保管機	日本調理機㈱	ISCT-S2CW -EX(トク)	2200×1035×2305	3	両面 観音扉仕様
J-13	保管機用カート	日本調理機㈱		750×920×1840	7	
J-14	トラックイン食器消毒保管機	日本調理機㈱	ISCTC-S3 CW-E(トク)	3310×1035×2720	1	冷却機能付・両面 観音扉仕様
J-15	保管機用カート	日本調理機㈱		750×920×1840	3	
J-16	掃除用具入れ	日本調理機㈱		500×500×2000	1	
J-17	保冷库	三洋電機㈱	SBZ-CB452L	655×885×1717	2	
計					126	

第2調理場 主要設備機器 一覧表 (4/4)

苫小牧市学校給食共同調理場  
調理等業務仕様書 別表2-2

【洗浄室】

NO.	品名	メーカー名	型式	寸法	数量	備考
K-1	三槽シンク	日本調理器株	SDS3-217B	2100×750×850	2	ドライ仕様
K-2	移動シンク	日本調理器株		1200×750×850	2	
K-4	移動台	日本調理器株	DTM-157	1500×750×850	3	ドライ仕様
K-5	移動ラック	日本調理器株		1300×750×1390	3	ドライ仕様
K-6	残菜計量台	大和製衡株	SLW-100	600×725×1550	1	
K-7	粉碎ポンプ流し台	日本調理器株	ATEL-15120L-15W	1500×1200×850	1	制御盤組込
K-8	二槽シンク	日本調理器株		1500×1200×850	1	ドライ仕様
K-9	作業台	日本調理器株		800×1200×850	1	ドライ仕様
K-10	食缶洗浄機	日本調理器株	DWX4-OMH	7000×1350×2160	1	
K-11	食器・トレイ類洗浄機	日本調理器株	DWR8-85PT-MS	11050×2200×2270	1	
K-12	コンテナ洗浄機	日本調理器株	COW-J-S	6970×2150×3700	1	
K-13	移動台	日本調理器株	DTM-157	1500×750×850	1	ドライ仕様
K-14	ソイルドシンク	日本調理器株		2400×750×850	1	ドライ仕様
K-15	食器洗浄機	日本調理器株	ND-8TE	940×750×1505	1	
K-16	クリーンテーブル	日本調理器株		1500×750×850	1	
K-17	掃除用具入れ	日本調理器株		700×500×2000	1	
K-18	ラック	日本調理器株	MX2460F-19	1520×620×1886	5	棚板: フラットマット
K-19	制御盤(厨芥脱水機)	アクターライン工業株	ACP-20YLAC	600×200×500	1	
K-20	厨芥脱水機	アクターライン工業株	AD-3000W	1225×650×1415	1	自動圧縮可変装置付
K-21	ポリパケツ交換装置	アクターライン工業株	ATB-5	1130×1130×346	1	
K-22	移動台	日本調理器株	DTMN-200	1800×900×820	1	
計					31	

【準備スペース・更衣室】

NO.	品名	メーカー名	型式	寸法	数量	備考
L-1	クリーンロッカー(衣類)	インダ厨機株	NBO-4	1200×600×1800	6	衣類20着
L-2	クリーンロッカー(短靴)	インダ厨機株	NBO-2	600×600×1800	3	短靴16足
L-3	クリーンロッカー(短靴)	インダ厨機株	NBO-3	900×600×1800	3	短靴24足
計					12	

【備品庫(2階)】

NO.	品名	メーカー名	型式	寸法	数量	備考
M-1	移動式ガス回転釜	日本調理器株	DGK-30M	1722×890×820	1	満水量100L LPGボンベ別
計					1	

【温度管理機器】

NO.	品名	メーカー名	型式	寸法	数量	備考
O-1	温湿度管理ユニット	Panasonic	SECT-S411THU	260×45×76	18	
O-2	マスターコントローラー	Panasonic	SEC-TMC650	341×229×109	1	
計					19	

別表3 学校給食提供校一覧

区分	No.	学校名	所在地	食数 (児童+教職員)	備考	
第1学校給食共同調理場	1	苫小牧東小学校	旭町1丁目7番10号	213		
	2	苫小牧西小学校	矢代町3丁目7番16号	186		
	3	若草小学校	若草町1丁目4番5号	224		
	4	緑小学校	三光町2丁目6番5号	455		
	5	北光小学校	北光町3丁目8番2号	570		
	6	大成小学校	大成町2丁目3番2号	274		
	7	清水小学校	清水町2丁目10番16号	223		
	8	美園小学校	美園町4丁目26番2号	430		
	9	明野小学校	明野新町6丁目3番1号	289		
	10	糸井小学校	日吉町4丁目12番6号	184		
	11	勇払小学校	勇払149番地	61		
	12	沼ノ端小学校	東開町6丁目1番1号	402		
	13	拓勇小学校	拓勇東町4丁目8番1号	673		
	14	ウトナイ小学校	ウトナイ北3丁目2番1号	957		
	15	拓進小学校	拓勇西町3丁目8番1号	671		
	16	植苗小中学校(小)	植苗50番地	47	中学校と併置	
	小学校 小計				5,859	
	1	苫小牧東中学校	旭町1丁目7番10号	264		
	2	和光中学校	双葉町1丁目11番3号	459		
	3	光洋中学校	光洋町2丁目5番2号	354		
	4	開成中学校	清水町2丁目9番2号	126		
	5	明野中学校	明野新町3丁目13番1号	227		
	6	勇払中学校	勇払132番地	47		
	7	沼ノ端中学校	東開町6丁目1番2号	184		
	8	青翔中学校	拓勇東町6丁目15番1号	797		
	9	ウトナイ中学校	ウトナイ北2丁目5番1号	471		
10	植苗小中学校(中)	植苗50番地	41	小学校と併置		
中学校 小計				2,970		
第1学校給食共同調理場分 合計				8,829		
第2学校給食共同調理場	1	日新小学校	日新町3丁目1番7号	314		
	2	北星小学校	桜木町3丁目8番6号	317		
	3	豊川小学校	豊川町4丁目7番14号	344		
	4	澄川小学校	澄川町2丁目4番6号	527		
	5	錦岡小学校	宮前町2丁目30番2号	660		
	6	泉野小学校	川沿町4丁目5番1号	390		
	7	樽前小学校	樽前102番地	34		
	小学校 小計				2,586	
	1	啓北中学校	啓北町2丁目12番11号	411		
	2	明倫中学校	日新町3丁目5番13号	395		
	3	啓明中学校	はまなす町2丁目2番2号	316		
	4	凌雲中学校	青雲町2丁目15番3号	249		
5	緑陵中学校	のぞみ町3丁目10番1号	295			
中学校 小計				1,666		
1	北海道苫小牧支援学校	明徳町3丁目10番3号	131	小中一貫校		
第2学校給食共同調理場分 合計				4,383		
両調理場集計			小学校	8,445		
			中学校	4,636		
			特別支援学校	131		
			合計	13,212		

※ 食数は、令和7年6月3日現在

別表4 指定洗剤一覧

## 第1学校給食共同調理場

設置個所	設置個所	台数	洗剤	型番	年間使用想定	備考
スチームコンベクションオープン	調理室・焼・揚・蒸物室	5台	スプレー洗剤（詰替用）	Teepol スチームオープンクリーナー 2kg	2個/台	
スプーン洗浄機	洗浄室	1台	アルカリ洗剤	アイクリーンNA 25kg 0.2%	10個/台	
器具洗浄機	器具洗浄室（下処理）	1台	アルカリ洗剤	アイクリーンNA 25kg 0.2%	15個/台	
	器具洗浄室（上処理）	1台				
食器洗浄機	洗浄室	1台	アルカリ洗剤	アイクリーンNA 25kg 0.2%	100個/台	
食缶洗浄機	洗浄室	1台	アルカリ洗剤	アイクリーンNA 25kg 0.2%	50個/台	
コンテナ洗浄機	洗浄室	1台	アルカリ洗剤	アイクリーンNA 25kg 0.2%	25個/台	

## 第2学校給食共同調理場

設置個所	設置個所	台数	洗剤	型番	年間使用想定	備考
スチームコンベクションオープン	調理室	1台	スプレー洗剤（詰替用）	アルボース スチコンスーパー4kg	1.5個/台	
	焼・揚・蒸物室	3台	リンス剤	カネヨ クエン酸くん500g	3個/台	
				自動洗浄用洗剤	日本調理機用12kgアルボース小袋タイプ	1個/台
器具洗浄機	器具洗浄室（下処理）	1台	アルカリ洗剤（アルミ対応）	アルボース オートクリーンAK-II 0.2%25kg	50個/台	
	器具洗浄室（上処理）	1台				
食缶洗浄機	洗浄室	1台	アルカリ洗剤（アルミ対応）	アルボース オートクリーンAK-II 0.2%25kg	10個/台	
食器洗浄機	洗浄室	1台	アルカリ洗剤（アルミ非対応）	アルボース オートクリーンAK 0.2%25kg	40個/台	
			酵素洗剤	アルボース オートクリーンAE 0.15%10kg	70個/台	
食器・トレイ類洗浄機	洗浄室	1台	アルカリ洗剤（アルミ対応）	アルボース オートクリーンAK-II 0.2%25kg	45個/台	
コンテナ洗浄機	洗浄室	1台	アルカリ洗剤（アルミ対応）	アルボース オートクリーンAK-II 0.2%25kg	45個/台	
蓄冷剤洗浄機	洗浄室	1台	専用洗浄剤	ADEKA デッシュクリア 25kg	10個/台	