資料1-2

東大阪市立岩田西・英田南小学校学校給食調理等業務仕様書

1. 件名　　東大阪市立岩田西・英田南小学校学校給食調理等業務

2. 履行期間　　令和９年９月１日から令和14年７月31日とする。
ただし、契約日～令和９年８月31日は、履行準備期間とする。

3. 対象および食数

東大阪市立岩田西小学校・英田南小学校（以下「学校」という。）の児童及び教職員の食数とする。ただし、調理等業務受託業者の関係者は、食数から除く。

実際の食数は、「調理等業務指示書」などにより１週間単位または１日単位で、その都度提示する。

（予定食数）

	岩田西小学校			英田南小学校		
	児童数（R8.5.1推計）	教職員数（R8.5時点）※～R14まで同数試算	食数合計	児童数（R8.5.1推計）	教職員数（R8.5時点）※～R14まで同数試算	食数合計
令和９年度	４３５	３３	４６８	５３６	３７	５７３
令和10年度	４２１	３３	４５４	５３９	３７	５７６
令和11年度	４２４	３３	４５７	５３４	３７	５７１
令和12年度	４２３	３３	４５６	５２２	３７	５５９
令和13年度	４０８	３３	４４１	５２３	３７	５６０
令和14年度	３７０	３３	４０３	５３９	３７	５７６

（給食回数）　令和９年度の当初給食実施予定回数は、194回　（令和10年度以降は未定）
※令和９年９月１日～令和10年３月31日は、127回

4. 履行場所　　東大阪市岩田西小学校
東大阪市岩田町５－１２－２７　　ＴＥＬ：072-963-8001
東大阪市英田南小学校
東大阪市吉田５－１５－１６　　ＴＥＬ：072-964-6500

5. 業務の内容

（１）調理

東大阪市（以下「甲」という。）の作成した献立表及び調理等業務指示書、調理等業務変更指示書、アレルギー食指示書に基づき、受託者（以下「乙」という。）は、本仕様書などに基づき、業務実施要

領を作成し、甲の提供する食材料を使用し、おかず等の副食を調理する。（調味料の在庫量の点検等の報告を含む。）

① 調理に使用した厨房機器・器具を洗浄・消毒・保管する。

② アレルギー等対応食については、校長（校長又は校長の指示する職員。以下「校長」という。）の指示する食材料を除去して、確実・安全に調理すること。

③ 下処理作業、調理作業等において、食材料の取り扱いを慎重にし、可食率を高めること。

④ 学校の給食時間に合わせて調理後 2 時間以内に喫食できるように調理完了時間を十分考慮して、調理すること。

（2）配缶・配膳

調理した副食を学級別に計量配缶する。また、デザート・パン添加物等を学級別に数読みする。パン・牛乳も学級別に数読みする。学級別に米飯保温食缶、パン箱、数読みされたものを、指定した場所に配膳し、児童が取りに来る際、立会いする。

（3）食器具等の洗浄・消毒・保管および日常点検

食器・食器かご・はし・スプーン・食缶類・配食器具等の洗浄・消毒・保管および、日常点検を行う。校長の指示によりパン箱・脇取り盆の洗浄を行う。

（4）残菜および厨芥の処理

残菜は、厨芥とともに指定の容器に入れ、回収場所に置く。校長の指示あるときは、残菜の計量を行い、報告すること。

（5）食材の管理

（公財）東大阪市学校給食会が調達し、甲が提供する食材料を学校給食物資受渡表（別途添付）に基づいて確認する。物資納品業者が小学校に納入したとき、検収・記録し、直ちに専用の容器に移し替え、相互汚染のないように、衛生的かつ安全に所定の保管場所へ収納する。

管理、調理作業等において、乙の責に帰すべき理由により食材の廃棄等を発生させた場合は、その損害を賠償するものとする。

（6）調理施設（リフト配膳室も含む）・設備の清掃および日常点検

施設・設備の清掃・整理整頓および日常点検を行う。

（7）上記に付帯するその他の必要な業務

給食の調理・配缶は、献立表、調理等業務指示書、調理等業務変更指示書、学級別人数表、アレルギー食指示書に基づいて行う。ただし、学校行事等による調理時間、配缶時間の繰上げに協力すること。

使用された食器具等は、必ず当日中に洗浄・消毒・保管のこと。

6. 献立および給食実施日数等に関する提示

（1）校長は、献立および給食実施日数等に関して、次の文書により提示する。調理にあたり、乙の業務責任者は、校長と協議のうえ、乙の調理従事者に周知徹底すること。

内　　容	提示時期	様式番号
年間給食予定回数	年度当初	――
月間献立表	前月下旬	――
学級別人数表	毎年3回 (4月・8月・1月)	1
調理等業務指示書	前週	2
調理等業務変更指示書	当日	3
アレルギー食指示書	前週	4

※　様式は必要に応じて変更する場合がある。

（2）乙は、(1)により月間献立および給食実施日数の提示を受けたときは、調理作業計画(調理作業動線表、調理作業工程表)を策定し、前月下旬までに校長へ提出しなければならない。

なお、相違点が生じた場合、勤務時間内に打合せを行う。

7. 作業基準および安全衛生基準

乙は、甲が策定した「東大阪市五訂学校給食の衛生管理マニュアル」を遵守するとともに、文部科学省「学校給食衛生管理基準」の他、関係諸法令等の基準の範囲内で業務実施要領を作成し、業務を実施すること。

また、「東大阪市五訂学校給食の衛生管理マニュアル」、食材料の下処理方法および甲の指示（調理等業務指示書などの文書による指示、校長の口頭による指示を含む）に従うこと。

その他、次の事項に留意して業務を実施すること。

① 削りぶし、昆布でとっただしを用い、手作りカレールーなど本市独自の手作り給食を継承すること。

② 食材料は、献立の必要に応じて手切りすること。また、可能な限り手切りを行うこと。

③ 樹脂製の調理器具等の使用は、甲の承認を得ること。

④ 洗浄作業等に使用する石鹸等については、甲の承認を得ること。

⑤ 塩素系消毒薬（次亜塩素酸ナトリウム）は原則使用禁止。甲が指定する作業のみ（トイレ掃除、爪ブラシの消毒、水冷専用水槽消毒等）使用可とする。ただし、ノロウィルス感染症対策としての塩素系消毒薬の使用は、別途協議する。

8. 調理・衛生管理従事者および業務責任者等

（1）調理従事者

乙は、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、調理師などの専門の知識を有し、かつ、集団給食調理業務に従事した経験が豊富な者をできるだけ多く配置するように努めること。

具体的には、全配置社員のうち、調理師免許、栄養士免許を取得している正社員を 1/3 以上配置すること。

（2）業務責任者

各学校に配置された正社員のうち、調理師などの資格を有し、学校給食調理業務を 2 年以上経験し、かつ、集団給食調理業務の経験を 4 年以上有する者の中から、業務執行上の受託者としての責任を負うべき業務責任者を定め、校長との連絡調整の任にあたらせること。

衛生管理責任者に事故あるときは、その任にあたらせること。

（3）衛生管理責任者(栄養士)

乙は、各学校に配置された正社員のうち学校給食調理業務を 2 年以上経験し、栄養士の有資格者を衛生管理責任者に選任し、「東大阪市五訂学校給食の衛生管理マニュアル」の他、関係法令に基づき食品の安全管理に留意するとともに、給食の調理・配缶・運搬・配膳・洗浄・消毒等が衛生的に行われるよう調理従事者の衛生指導に努めなければならない。

業務責任者に事故あるときは、その任にあたらせること。

また、アレルギー等対応食については、個々のアレルゲン等が確実に指示どおりの除去が完全に行われているかを確認し、配缶されたかを確認しなければならない。

※なお、乙は、上記の責任者については、会社より定期的に指導者等を派遣し、常に責任者にふさわしい資質の維持・向上に努めさせること。

新規で採用した正社員、パート社員を配置する場合は、学校給食に従事する者としての事前研修を十分に実施して、配置すること。配置後も、責任者等からの指導・訓練や適宜の研修等により、資質の維持・向上に努めること。

※経験年数の基準日　　令和９年９月１日

9. 施設設備器具

（1）委託業務の履行にあたり、甲乙が各々負担する経費の内訳は別紙１のとおりとする。

（2）乙は、受託業務の履行にあたり、甲の所有する施設・設備・器具等を使用するものとする。なお、甲は乙に学校で無償貸与するものは別紙２－１、２－２、２－３、３－１、３－２、３－３のとおりとする。また、目的外の使用は一切禁止する。

（３）乙は、施設・設備・器具等を丁寧に取り扱うとともに、故障などが発生した場合は、直ちに校長に報告するとともに、校長の指示に従うものとする。また、乙の責に帰すべき理由による場合は、その損害を賠償するものとする。

（４）調理従事者の福利厚生のために使用する備品の調達については、甲の承認を必要とし、維持管理は、乙の負担とする。
契約を解消するときは、撤去すること。

（５）乙は、光熱水費などの経費節減に努めなければならない。

10. 安全・衛生管理

（１）衛生管理責任者
衛生管理責任者は、関係法令に基づき食品の安全管理に留意するとともに、給食の調理・配缶・運搬等が衛生的に行われるよう調理従事者の衛生管理に努めなければならない。

（２）調理従事者の衛生管理
① 「東大阪市五訂学校給食の衛生管理マニュアル　Ⅰ．学校給食従事者の衛生管理」に基づき実施すること。 手指の消毒には、アルコールを用いること。
② 検便は、赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌（Ｏ２６、Ｏ１１１、Ｏ１５７の３種以上）について、毎月２回以上実施すること。また、必要に応じ１０月から３月にはノロウィルスを含めることが望ましい。
③ 乙の社員が、ノロウィルス等感染症を発症した場合は、直ちに校長に報告するとともに必要な措置について協議すること。また、必要に応じて全社員のノロウィルス等検査を実施すること。
④ 乙の社員の家族が、ノロウィルス等感染症またはノロウィルス等感染症の疑いと診断された場合は、直ちに校長に報告するとともに当該社員のノロウィルス等検査を実施すること。また、ノロウィルス等検査結果が「陰性」と判明するまでは、調理業務に従事させないこと。
⑤ ノロウィルス検査を実施した場合は、検査結果（陽性判定、陰性判定ともに）を、甲および校長に提出すること。

（３）食品の衛生管理
「東大阪市五訂学校給食の衛生管理マニュアル　Ⅳ．学校給食物資の取り扱い」に基づき実施すること。

（４）施設管理
① 調理室・調理室周辺・配膳室・食品倉庫・下処理室・休憩室等は毎日清掃し、常に整理整頓を行

うこと。

② 調理施設内の露出配管・天井・腰壁・扉・床等は、常に清潔に保つよう清掃すること。

③ 排水溝の塵芥・残菜等は、常に除去し、清潔にしておくこと。

④ 調理室等に関係者以外の者を立入らせたり、動物などを入れないこと。

⑤ 防虫設備のない窓、出入口は開放したまま調理業務を行わないこと。

⑥ 換気装置は常に清潔に保ち、作動に支障がないようにすること。

⑦ 長期休業（夏季・冬季・春季）の開始直後および終了直前の数日ならびに指定する日を、清掃・洗浄・消毒・点検・整理整頓にあて、業務の履行に支障のないように努めること。

⑧ ドライ運用に努めること。

（5）設備・器具等の衛生管理

「東大阪市五訂学校給食の衛生管理マニュアル Ⅲ. 調理機械・器具の衛生管理」に基づき実施するが、その他の調理機械・器具及び食器具等については、甲の指示に従って実施すること。

（6）食器の取扱い

食器は丁寧に取扱い、スポンジによる１枚ずつの手洗い洗浄を基本とすること。

洗浄後は学級ごとに食器かごに入れ、消毒保管する。なお、傷や汚れの落ちない食器は、随時報告のうえ補充すること。

① 高い所から落とすなど、急激な衝撃を与えることは避けること。

② 食器どうしが激しくぶつからないように丁寧に扱うこと。

③ 食器の入ったカゴは積み重ねないこと。

④ 食器は大きさと枚数を定めて、台の上に積み重ねるようにすること。

⑤ 形・大きさの違う食器を一緒に洗浄しないこと。

⑥ 食器のフチどうしが当たらないようにすること。

⑦ 粒子の粗いクレンザーや、スチールたわしを使って洗わないこと。

⑧ 学校の長期休業期間中に全ての食器の手洗い洗浄を行うこと。また、校長の指示があるときは、必要に応じて汚れのひどい食器への対応を行うこと。

⑨ 年１回、漂白を実施すること。

⑩ でんぷん汚れがひどい場合は、年１回程度何らかのでんぷん除去対策を講じること。

⑪ その他の取扱いについては、「東大阪市五訂学校給食の衛生管理マニュアル」に基づき実施すること。

（7）残菜および塵芥の処理

① 学級から返却された残菜は、校長の指示により、学級ごとに重量を量り、記録のうえ報告すること。

② 残菜及び塵芥などの廃棄物は十分に水切りし、所定の容器に入れ、汚液・汚臭が漏れないよう

にし、ゴミ容器へ入れ、業者回収させること。

③　廃棄物の区別は、東大阪市環境部の指導に従い分別して所定の場所に置き、その周辺は常に清潔保持に努めること。

（8）保存食について

「東大阪市五訂学校給食の衛生管理マニュアル　Ⅳ．学校給食物資の取り扱い」に基づき実施すること。

（9）検食について

乙は、校長が実施する検食用の1食分を配膳すること。

11.研　修

乙は、調理・食品の取扱い等が適正かつ円滑に行われるよう調理従事者に対して、研修を年2回以上実施して資質の向上を図ること。なお、研修資料などを添付のうえ、研修結果を甲および校長へ必ず報告すること。

また、定期の研修会以外にも、現場での指導・訓練や適宜の研修等により、資質の向上を図ること。

12.立入検査等の協力

保健所などの立入検査に協力するとともに、見学者の対応についても配慮すること。

13.会議の出席

業務責任者等は、校長の指示により学校での会議には必ず出席すること。

14.各種調査資料等の協力

各種調査資料（統計作成のための基礎データなど）の作成・提出に協力すること。

15.学校行事への参加・協力

学校などの視察や試食会など、必要に応じて業務責任者や衛生管理責任者などは、参加して協力すること。また、校長の要望があれば、食教育の一環にも関わること。

学校行事などのため、給食時間の変更がある場合は協力すること。

上記の場合、日常の業務に支障のないよう調整を行うこと。

16. 報　告

乙は、次に掲げる報告を提出期限内に校長に提出すること。

受託開始時および、新規配置者が発生した場合は、様式５～１０を、校長および、甲へ提出すること。また、従事者に変更が発生する場合は、事前に校長および甲へ連絡すること。

なお、様式５は毎年度ごとに校長および甲へ提出すること。

報　告　書　の　種　類	様式番号	提　出　期　限	提出先	
			校長	甲
調理従事者報告書	5	給食開始前	○	○
〃　　変更報告書	6	変更時（ただし調理実施前に）	○	○
給食調理業務経歴書	7	給食開始前、変更時	○	○
定期健康診断結果報告書	8	実施後直ちに（□受託開始・更新時）	○	□
細菌検査（ふん便）結果報告書	9	〃	○	□
研修実施結果報告書	10	実施後直ちに	○	○
学校給食日常点検票	11	毎日、業務終了後	○	
学校給食従事者等の健康状態	12	毎日、業務終了後	○	
日常器具点検票	13	毎週	○	
保存食点検・物資検収票	14	毎日、業務終了後	○	
一括納入物資検収票	15	毎月	○	
定期及び日常の衛生検査の点検票	16	年３回（指定日）	○	
調理作業工程表	17	毎週	○	
調理作業工程報告書（調理実施記録）	17(1)	毎日、業務終了後	○	
調理作業動線表	18	毎週	○	
調理作業動線報告書	18(1)	毎日、業務終了後	○	
残菜記録報告書・残量調査（実測用）	19(1)(2)	実施後直ちに	○	
給食調理場等害虫駆除実施記録簿	20	〃	○	
異物混入に関する報告書	21	発生後直ちに	○	
学校給食調理事故報告書	22	〃	○	
給食業務報告書	23	毎日、業務終了後	○	
学校給食点検表（施錠等確認）	24	〃	○	
食品の加熱加工の記録簿	25	〃	○	
休業期間作業予定報告書	26	年３回（夏・冬・春季休業前）	○	○
学校給食物資受渡表	27	毎週	○	

※　報告様式を追加･変更する場合があります。

また、上記の報告書以外に調理業務等の実施にあたり、必要と思われる報告書の提出を求めることがあります。

※　栄養教職員未配置校は押印欄に斜線を引いて使用してください。

17. 災害発生時

① 本市地域に大規模な災害が発生し、学校施設等に被害が発生したことが予想できるときは、業務責任者等は、直ちに施設・設備・厨房機器等の被害状況調査ならびに点検を行うこと。業務時間外の発生時も同様とする。

② 施設・設備・厨房機器等に被害が発生しているときは、校長に報告するとともに校長に協力して、復旧に努めること。

③ 学校が、避難市民等への炊き出し施設に指定される事態に備えること。

18. その他

① 契約終了時は、甲が指示する内容について（使用消耗品・備品類の使用数、引き継ぎ個数、保管場所等）の引き継ぎ資料を作成し、甲へ提出すること。

② 上記以外で、別途疑義の生じた事項については、甲と協議のうえ行うこと。

③ 業務委託仕様書などの内容は、必要に応じ変更・追加する場合がある。

〔経　費　負　担　区　分〕　　（別紙１）

項　目	内　　容	東大阪市	受託者	摘　要
施設・厨房設備類	建物施設・厨房設備機器及びその付帯設備（アルコール噴霧機本体含む）	○		
厨房内消耗品類	包丁・まな板・かご等調理作業に付随する用品（中心温度計・スパテラ含む）		○	東大阪市の承認を要する。
	砥石・ブラシ・タワシ・モップ・タオル等設備器具手入れ及び洗浄・清掃用品		○	
	食器・食缶・配膳・配食用品	○		
	食器・器具等の洗浄用石鹸等		○	東大阪市の承認を要する。
	その他に使用する石鹸等（衣類洗濯用も含む） ◎消毒液・ポリ袋・使い捨て手袋・その他作業手袋・ペーパータオル・水質/でんぷん検査試薬等		○	
調理用被服類	作業上衣・下衣・作業用靴・長靴・帽子・マスク・前掛等		○	東大阪市の承認を要する。なお受託者が貸与すること。
事務用品類	文具類・コピー機器		○	受託者の使用分
更衣室・休憩室備品類	ロッカー等		○	受託者の使用分
光熱水費	ガス・上下水道・電気代等	○		
通信費	電話・FAX 等		○	
施設付属消耗品	照明器具の電球等施設に付属した消耗品	○		
その他消耗品類	施設清掃用具・トイレットペーパー		○	（主として受託者が使用する消耗品）
廃棄物処理費	生ゴミ・段ボール・一般廃棄物等	○		
施設等維持管理費	施設・厨房設備修繕・建物維持管理費・害虫等駆除費（専門業者委託分）	○		通常の害虫駆除に係る費用は受託者負担
食材購入費		○		
給食費	受託者の喫食する給食費（受託者が申込む場合は、副食のみ等の一部喫食は不可。完全給食とする）		○	支払方法は、東大阪市と協議のこと
保険	食中毒等で市に損害を与えた場合		○	
社員管理費	職員研修費・月 2 回の検便検査費・定期健康診断・手荒れ検診・腰痛検診等		○	

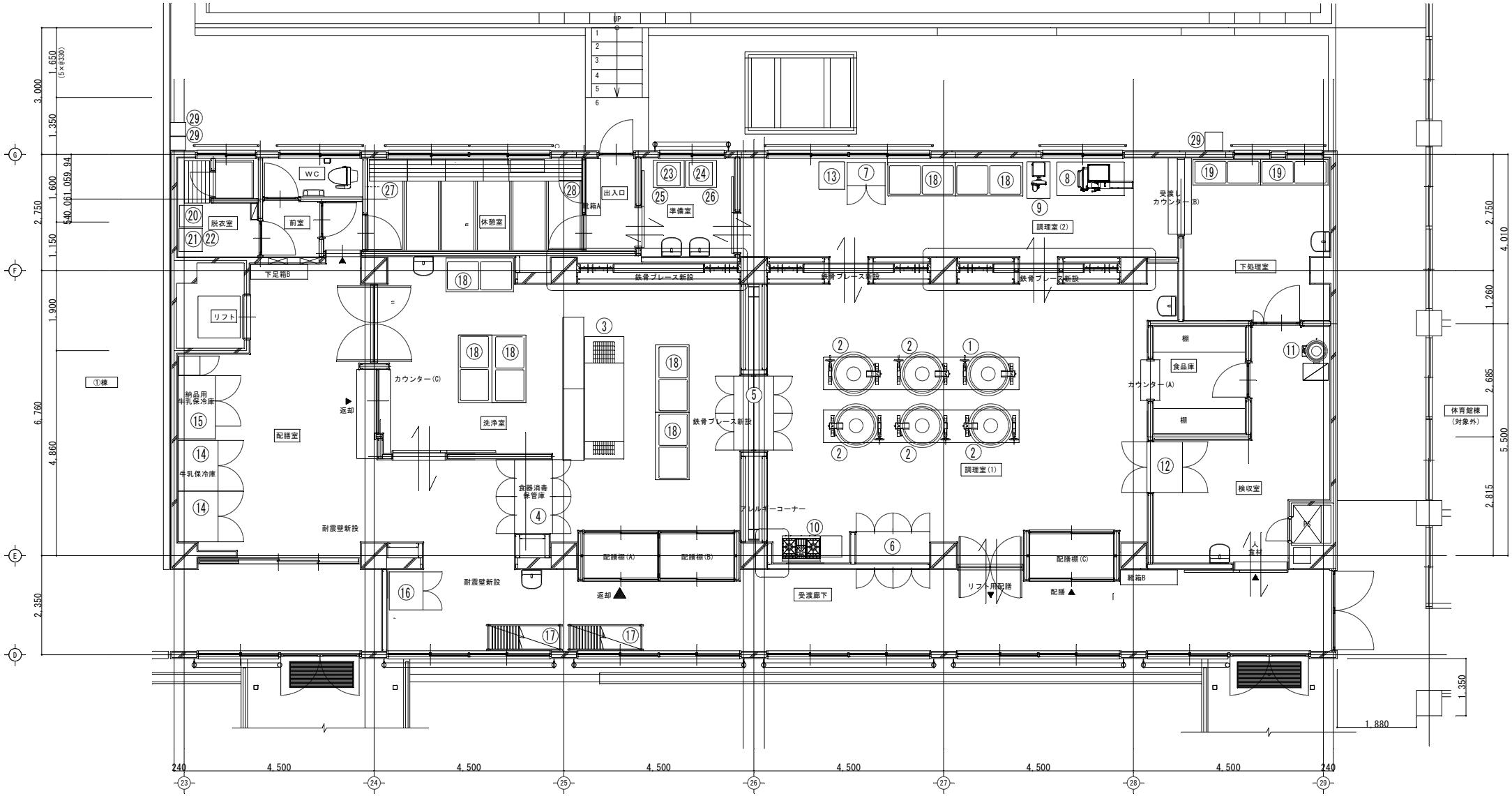
◎　消毒液とは、アルコール、塩素系消毒薬のこと。塩素系消毒薬は東大阪市の指定する範囲のみ使用可とする。石鹸洗剤・試薬等は必要に応じて協議し、東大阪市の承認を得ること。

岩田西小学校給食調理場　主要厨房機器一覧　（別紙2-1）

番号	機器	型番	数量
①	低輻車射式ガス回転釜　鉄	GHSX-32（服部工業製）	1
②	低輻車射式ガス回転釜　アルミ	GHSX-33T（服部工業製）	5
③	食器洗浄機(洗浄機仕上げ洗い受槽)	EOD-M23A4A-RHT（中西製作所製）	1
④	食器消毒保管庫	MCW-40-e（中西製作所製）	1
⑤	食缶消毒保管庫	MCW-40-eT（中西製作所製）	1
⑥	器具消毒保管庫	MCW-40-e（中西製作所製）	1
⑦	包丁まな板消毒保管庫	KCSK-10-eT（中西製作所製）	1
⑧	野菜裁断機	OSI-06S（中西製作所製）	1
⑨	合成調理器	NSH-14N（中西製作所製）	1
⑩	ガステーブル	XYS-960T（コメットカトウ製）	1
⑪	球根皮剥機	NKP-16（中西製作所製）	1
⑫	パススルー冷蔵庫	PRD-120RM7-G（フクシマ製）	1
⑬	検食保存用冷凍庫	URN-062FM6（フクシマ製）	1
⑭	牛乳保冷庫	UMW-120RM6-RS（フクシマ製）	2
⑮	納品物資用冷蔵庫	509005RTS-1（ビーエム製）	1
⑯	デザート用冷蔵庫	HR-90Z-ML（ホシザキ京阪製）	1
⑰	パンラック	1800×600×1800	2
⑱	二槽水槽	1600×800×900	7
⑲	二槽水槽	1600×600×850	2
⑳	洗濯機（全自動）	NA-F７B３（パナソニック製）	1
㉑	衣類乾燥機	NH-D５０２P（パナソニック製）	1
㉒	ユニット台	N-UF１１	1
㉓	洗濯機（全自動）	NA-F７PB２（パナソニック製）	1
㉔	洗濯機（全自動）	NA-F７０PB９（パナソニック製）	1
㉕	衣類乾燥機	NH-D５０２P（パナソニック製）	1
㉖	ユニット台	N-UF１１	1
㉗	エアコン	MSZ-GV４０４S-W（三菱製）	1
㉘	休憩室冷蔵庫	NR-１４８W（パナソニック製）	1
㉙	給湯器	GO-C5032WZ（ノーリツ製）	3

岩田西小学校給食調理場　可動備品一覧　（別紙2-2）

機器	型番	数量
移動台	1000×400×680	1
移動台	900×530×700	2
移動台	900×530×600	1
移動台	770×460×500	4
移動台	770×380×450	4
移動台	600×400×850	3
移動台	600×400×600	2
移動台	550×400×590	1
ドライ移動台	1300×600×370	1
ドライ移動台	1200×600×800	6
ドライ移動台	1200×600×600	1
ドライ移動台	1200×550×630	6
ドライ移動台	900×900×900	1
ドライ移動台	800×800×910	2
スノコ移動台	600×400×560	1
スノコ移動台	600×400×200	1
物置台	600×400×650	1
物置台	600×400×450	1
物置台	600×400×330	1
物置台	600×400×250	1
物置台	550×400×600	1
物置台	500×500×470	1
L型運搬台車	1000×700×810	1
L型運搬台車	1000×700×790	1
L型運搬台車	900×700×800	1
L型運搬台車	900×600×810	2
ざる置き台	Φ660×600	1
ざる置き台	Φ570×670	2
棚	1000×350×1650	1
３段ラック	1150×640×1500	2



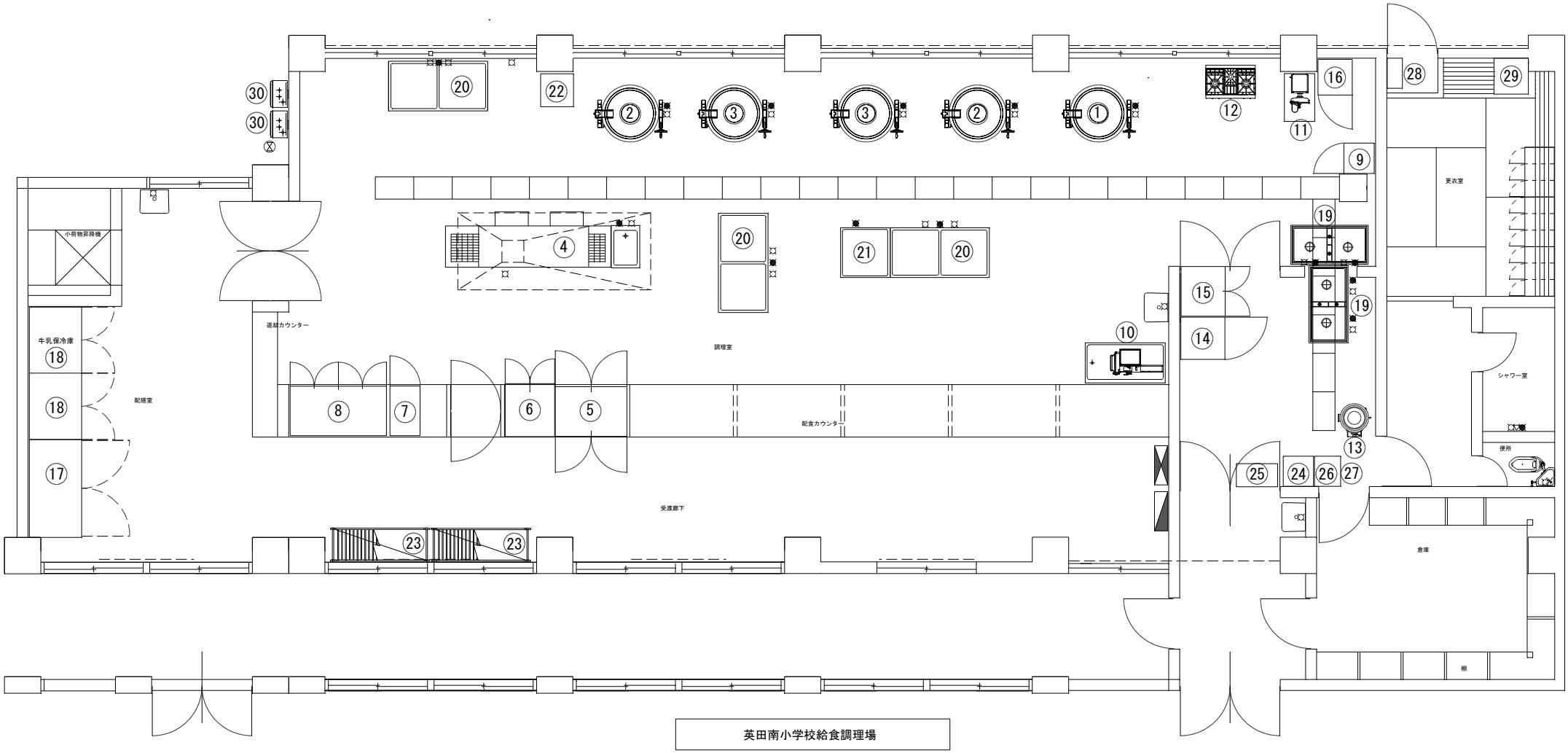
岩田西小学校給食調理場

英田南小学校給食調理場　主要厨房機器一覧　（別紙3-1）

番号	機器	型番	数量
①	ガス回転釜　鉄	KGS-30（桐山工業製）	1
②	ガス回転釜　アルミ	KGS-30（桐山工業製）	2
③	ガス回転釜　アルミ（ドライ仕様）	KGSD-30（桐山工業製）	2
④	食器洗浄機(洗浄機仕上げ洗い受槽)	EOD-M23A4A-RH（中西製作所製）	1
⑤	食器消毒保管庫	MCW-30-sT（中西製作所製）	1
⑥	器具消毒保管庫	MCWK-20-e（中西製作所製）	1
⑦	器具消毒保管庫	MCWK-10-e（中西製作所製）	1
⑧	食缶消毒保管庫	MCWK-40-e （中西製作所製）	1
⑨	包丁まな板消毒保管庫	KCSK-5 （中西製作所製）	1
⑩	野菜裁断機	OSI-05S（中西製作所製）	1
⑪	合成調理器	VC-4（アイホー製）	1
⑫	ガステーブル	XYS-960T（アイホー製）	1
⑬	球根皮剥機	P-83（アイホー製）	1
⑭	納品物資用冷蔵庫	HR-120A-1-ML（ホシザキ京阪製）	1
⑮	納品物資用冷蔵庫	EXD-250RM2（福島工業製）	1
⑯	検食保存用冷凍庫	SRF-K661B（パナソニック製）	1
⑰	納品用牛乳保冷庫	MR-180CA（ホシザキ京阪製）	1
⑱	牛乳保冷庫	UMW-120RM5-RS（福島工業製）	2
⑲	二槽水槽	1400×710×900（ドライ仕様）	2
⑳	二槽水槽	1800×900×850	3
㉑	一槽水槽	900×900×820	1
㉒	一槽水槽	850×750×850	1
㉓	パンラック	1800×610×1890	2
㉔	洗濯機（全自動）	NA-FA80H1（パナソニック製）	1
㉕	洗濯機（二槽式）	PS-60AS（日立製）	1
㉖	衣類乾燥機	NH-D503（パナソニック製）	1
㉗	ユニット台	JW-W55G	1
㉘	エアコン	S40RTEP-W（ダイキン製）	1
㉙	休憩室冷蔵庫	R23TA（日立製）	1
㉚	給湯器	GQ-5011WZ-2（ノーリツ製）	2

英田南小学校給食調理場　可動備品一覧　（別紙3-2）

機器	型番	数量
移動一槽水槽	900×900×880	1
移動一槽水槽	900×800×800	2
移動台	2400×300×200	1
移動台	2000×600×600	1
移動台	1200×700×530	1
移動台	1200×450×580	4
移動台	1100×350×700	1
移動台	1000×600×590	1
移動台	1000×500×600	1
移動台	900×600×900	1
移動台	900×530×720	1
移動台	900×530×600	3
移動台	900×400×780	2
移動台	900×400×690	2
移動台	850×800×800	1
移動台	770×470×480	2
移動台	770×390×440	2
移動台	600×400×480	3
移動台	600×600×850	1
移動台	600×400×520	1
移動台	600×400×660	2
移動台	600×400×760	1
ドライ移動台	1200×550×900	2
ドライ移動台	1200×550×630	4
物置台	1200×400×450	1
物置台	600×400×200	1
物置台	600×400×500	2
物置台	600×600×800	1
物置台	500×300×240	1
物置台	300×300×250	1
L型運搬台車	900×600×800	1
L型運搬台車	880×750×770	1
ざる置き台	Φ560×680	5
スノコ移動台	600×400×600	1
掃除箱	520×460×1800	2
スポットクーラー	SS25DG-1	1



英田南小学校給食調理場