

学校別クラス数・給食数一覧

学校名	給食数	学級数	職員室	特別支援 学級	合計学級数	コンテナ数
富岡第二小(注1)	71	3 (注2)	1	0	4	1
南小	242	9	1	1	11	3
小学校計	313	12	2	1	15	4
東中	363	11	1	1	13	4
西中	485	14	1	1	16	4
深良中	136	5	1	0	6	2
富岡中	351	10	1	0	11	3
須山中	66	3	1	0	4	1
中学校計	1,401	43	5	2	50	14
給食センター	30	0	2		2	
合計	1,744	55	9	3	67	18

※令和8年4月現在の食数(非常勤講師分は含まれていない)

(注1)富岡第二小は令和9年3月末で閉校予定

(注2)富岡第二小は少人数のため、2クラス分を一緒に配缶

配送車 割り振り(令和8年度)

	出発予定 時刻	1校目	2校目
1号車	11:10	富岡第二小	須山中
2号車	11:10	東中	南小
3号車	11:10	西中	深良中
4号車	11:15	富岡中	

配送車 割り振り予定(令和9年4月より)

	出発予定 時刻	1校目	2校目
1号車	11:10	富岡中	須山中
2号車	11:10	東中	南小
3号車	11:10	西中	深良中

委託者と受託者の業務分担区分

区分	業務内容	委託者	受託者
給食管理	学校給食運営の総括	○	
	受配校との連絡・調整	○	
	献立の作成・指示(除去食含む)	○	
	栄養指導	○	
	給食数等必要な事項の連絡(食数管理)	○	
	給食費徴収等管理	○	
	給食の実施・評価	○	
	業務完了届・衛生管理等提出書類等の作成・記入		○
	業務完了届・衛生管理等提出書類等の確認・保管	○	
調理・洗浄作業管理	学校給食諸帳票(作業工程表・作業動線図等)の作成		○
	学校給食諸帳票(作業工程表・作業動線図等)の確認	○	
	下処理・調理・アレルギー対応食調理業務(釜割りを含む)		○
	調理食品の温度管理(中心温度確認等)		○
	完成品の検食	○	
	学級別配缶、配送コンテナへの積込み・荷下ろし		○
	食器・食缶・調理用器具類・配送コンテナ等の洗浄・消毒・保管		○
	検収室・下処理室・調理室・洗浄室の清掃・消毒		○
	調理機器類の洗浄・点検整備		○
食材管理	食材・物資の購入	○	
	食材の選定・管理	○	
	食材の点検・検収の実施		○
	食材の点検・検収状況の確認	○	
	食材の保管・在庫管理		○
	食材の使用状況の確認	○	
廃棄物管理	回収残菜量の確認・記録		○
	残菜・厨芥の分別・集積、廃油の集積		○
	廃棄物処理	○	
施設等管理	主要設備及び備品の修繕、維持管理	○	
	上記施設、設備、備品の日常点検・保管		○
	ボイラーの日常運転・管理点検		○
	食缶、食器等の購入	○	

区分	業務内容	委託者	受託者
施設等管理	食缶、食器等の管理		○
	厨房内使用消耗品類の購入(洗剤・使い捨て手袋等)		○
	敷地内の清掃・除草等		○
業務管理	学校給食従事者の雇用		○
	学校給食従事者勤務表の作成		○
	学校給食従事者勤務表の確認	○	
	当日業務(清掃を含む)分担の決定・報告		○
	業務分担・職員配置の提示		○
	業務分担・職員配置の確認	○	
	緊急(事故等)を要する場合の指示	○	
	緊急(事故等)を要する場合の実施報告書等の作成		○
衛生管理	衛生面の遵守事項の作成		○
	食材、調理、配缶における衛生管理		○
	施設、設備、備品の清掃等衛生管理及び点検業務		○
	学校給食従事者の衣服等の購入		○
	学校給食従事者の衣服等の清潔保持状況等の確認		○
	学校給食従事者の健康調査票の作成		○
	学校給食従事者の健康調査票の確認	○	
	保存食(原材料及び調理済み食品)の確保・保存・点検		○
	納入業者等の衛生状況の確認	○	
	衛生管理に関する各種記録簿の記入		○
	衛生管理に関する各種記録簿の点検・確認	○	
	使用水の水質確認		○
	冷蔵庫等の温度・湿度管理及び帳票の記入		○
	冷蔵庫等の温度・湿度管理帳票の確認	○	
	保菌検査(月2回)・ノロウイルス検査の実施及び報告		○
保菌検査・ノロウイルス検査結果の確認	○		
研修等	学校給食従事者等に対する研修		○
	研修内容の確認	○	
	学校給食従事者に対する巡回指導		○
労働安全衛生	定期健康診断の実施及び結果の保管		○
	定期健康診断実施状況の確認	○	
	労災事故防止対策の策定		○
	労災保険等の加入		○

貸与物品 一覧

No.	品名	台数
検収／下処理／食品庫		
1	冷凍庫	1
2	L型運搬車	10
3	L型運搬車(ドライ)	4
4	移動式パンラック(3段)	1
5	水切用移動台	2
6	作業台	7
7	調理台(ドライ)	2
8	デジタル台秤	2
9	デジタル上皿秤	2
10	2槽シンク	1
11	球根皮むき機	1
12	球根皮むき機受槽	1
13	冷蔵室	1
14	冷凍室	1
15	移動シンク	2
16	4槽シンク	2
17	アレルギー用キャビネット	2
18	固定型4段ラック	1
19	包丁まな板殺菌庫	1
20	除湿器	1
21	掃除用具ロッカー	1
裁断／調理		
22	電動缶切機	1
23	缶切機用作業台	1
24	スタッキングカート	1
25	フードスライサー	1
26	フードスライサー用シンク	1
27	さいの目カッター	1
28	さいの目カッター用シンク	1
29	紫外線殺菌保管庫	2
30	ガステーブルコンロ	1
31	ガス回転釜	2
32	蒸気回転釜	5
33	調理台	9
34	シンク付調理台	1
35	移動式パンラック(4段)	4
36	移動式パンラック(3段)	8
37	L型運搬車(ドライ)	1
38	L型運搬車	3
39	水切用移動台	7
40	移動シンク	4
41	2槽シンク	1

No.	品名	台数
42	連続揚げ物機	1
43	食油ろ過機	1
44	スチームコンベクションオーブン	2
45	スチコン用予備ラックカート	2
46	真空冷却機	1
47	高速度ミキサー	1
48	移動台	9
49	冷蔵庫	3
50	スパテラスタンド	4
51	ざる置台	7
52	熱風消毒保管庫(蒸気式)	6
53	冷凍庫	1
54	両面ホワイトボード	1
55	取っ手付き移動台	8
56	プラスチック用台車	5
コンテナ／洗浄		
57	配送用コンテナ	21
58	熱風消毒保管庫(電気式)	3
59	熱風消毒保管庫(蒸気式)	2
60	昇降式消毒保管庫	5
61	浸漬槽	5
62	作業台	1
63	シンク付作業台	1
64	1槽シンク	1
65	移動台	10
66	L型運搬車(ドライ)	1
67	食器洗浄機(供給装置・整理装置付)	1
68	トレイ・食器洗浄機(供給装置・整理装置付)	1
69	コンテナ洗浄機	1
70	超音波洗浄機	1
71	台秤(残菜計量用)	1
72	コンテナ(消耗品収納用)	1
73	掃除用具ロッカー	1
74	乾湿両用集塵機	1
75	高圧洗浄機	1
76	ポリリッシャー	1
ボイラー室		
77	温水ボイラー EW-40NS	1
78	蒸気ボイラー SU-750ZS	3
その他備品		
79	更衣用ロッカー(3人用)	5
80	更衣用ロッカー(1人用)	4
81	座卓	2

受託者が調達する消耗品等

従業員の被服及び洗濯	作業用白衣・作業用ズボン・作業靴(汚染・非汚染により区分け)、サンダル、エプロン(作業内容により区分け)、帽子(首まで覆い、毛髪がはみ出さない形のもの)、頭髪用ネット(帽子の下に着用)及びこれらに係る洗濯代
調理場内消耗品	使い捨てマスク、使い捨て手袋(青色)、ペーパータオル、爪ブラシ、粘着ローラー・粘着テープ、スポンジたわし、ビニール袋、ゴミ袋、ホース、バケツ、ゴミ箱、食品機械用オイル、クッキングシート、食器箆用名札、色別テープ、保存食用ビニール袋、食油濾過機用ろ紙・ろ剤 他、調理場内で使用する消耗品
衛生管理消耗品	手洗い石鹼液、消毒用アルコール、洗浄機用洗剤(食器・食缶・コンテナ)他、日常の衛生管理に必要な洗剤及び消毒液、日常的に使用する害虫駆除剤、残留塩素測定器・DPD試薬、紫外線殺菌庫用ランプ ※使用する洗剤等は委託者の承認を得ること
調理器具	包丁、まな板、皮むき器、ゴムベラ、耐熱手袋、ザル、プラスチック、中心温度計、アレルギー調理用鍋 他 調理に必要な消耗品
清掃用具・日用品類	救急用品(絆創膏・傷薬等)、トイレトペーパー、清掃用具、殺虫剤、休憩室内物品等
事務用品	筆記用具・マグネット・付箋紙・テプラテープ・クリップボード・ラミネートフィルム・電池 他、受託者が使用する事務用品及びコピー代(用紙含む)、印刷機用消耗品(受託者使用分)、パソコン、プリンター他必要な事務機器
通信費	電話・FAX等 受託者使用分
健康管理費	職員等健康診断・保菌検査 他

その他、日々消耗する物品で受託者の負担とすることが適当と認められるもの

市が用意するもの

食器及び食缶類	食器類・トレー・はし・スプーン・フォーク・バット・食缶類・お玉・トング・パンばさみ・しゃもじ・食器かご・トレーかご・アレルギー対応食用容器等 児童生徒が使用するもの
配膳室用消耗品	受配校配膳室で使用する消耗品類
ボイラー関連消耗品	ボイラー用塩・試薬類

※栄養士が調理室内で使う洗剤、消毒液等は受託者の負担とする。

経費区分一覧

項目	委託者	受託者	備考
施設、設備、調理機器、備品	○		増設・改修、維持管理等 受託者の責によらない故障等の修繕費
光熱水費及び灯油	○ ※1		電気・ガス・水道料及びボイラー運転に係る灯油
食器及び食缶類	○		学校で使用する物品の補充・更新等
調理器具購入費		○	包丁、まな板、ザル、中心温度計等の購入費
調理場内消耗品		○	ペーパータオル、手袋、マスク、スポンジ等
食材費	○		賄材料費
防鼠・防虫駆除費	○		定期的な防鼠・防虫駆除費(日常的に使用する害虫駆除剤は受託者負担)
施設維持管理費	○		保守点検等、施設維持管理に係る委託料
法定検査料	○		施設設備の法定検査料
廃棄物処理費	○		
衛生管理消耗品費		○ ※2	洗剤、消毒液等日常の衛生管理に必要な消耗品や害虫駆除剤・DPD試薬等の購入費
従業員の求人募集費		○	
従業員の人件費・法定福利費		○	
従業員の福利厚生費		○	
従業員の健康管理費		○	保菌検査、健康診断費用等
従業員の被服費・洗濯費		○	被服費(調理作業着、作業靴、帽子、エプロン等)及びこれらに係る洗濯費
従業員の研修費		○	従業員の衛生管理研修等に係る費用
従業員の駐車場使用料		○	
消耗品・清掃用具・日用品等		○	救急用品、清掃用具、休憩室内物品等
事務用品		○	文房具類等 受託者使用分
ボイラー関連消耗品	○		
通信費		○	電話・FAX等 受託者使用分
食中毒保険の加入費用		○	生産者賠償責任保険に係る掛け金

※1 省エネ及び経費削減に努めること

※2 使用する洗剤等は、委託者の承認を得ること