

【別表1】施設設備、その他調理機器等

力合西小学校

【給食室の施設概要】

延床面積	269㎡
構造	鉄筋コンクリート造
建築年月	平成26年1月
方式	ドライシステム
使用食器	PEN食器

【調理場備品一覧表】

番号	品名	個数	購入年月	番号	品名	個数	購入年月
1	食器洗浄機	1	H26.3	16	自動台秤	1	H26.3
2	野菜裁断機	1	H26.3	17	デジタル台秤	1	H26.3
3	ピーラー	1	H26.3	18	真空冷却機	1	H26.3
4	フードスライサー	1	H26.3	19	電動缶切機	1	H26.3
5	高速度ミキサー	1	H26.3	20	回転釜	1	H26.3
6	パススルー冷凍冷蔵庫	1	H26.3	21	フライヤー仕様回転釜	1	H26.3
7	冷蔵庫	1	H26.3	22	回転釜	3	H30.3
8	冷蔵庫(和え物用)	1	H26.3	23	小型冷凍庫	1	R1.7
9	検食用冷凍庫	1	H26.3	24	給食配送車(※)	1	H26.3
10	牛乳保冷庫	1	H26.3				
11	牛乳保冷庫	1	H14.12		(※) 給食配送車の仕様		
12	食器消毒保管庫	5	H26.3		メーカー・車名	マツダ・タイタン	
13	食器消毒保管庫	1	H18.8		車両番号	熊本100せ7193	
14	包丁まな板殺菌庫	1	H26.3		最大積載量	1400kg	
15	器具消毒保管庫	2	H26.3		車両総重量	4495kg	

※平成30年4月以降に購入した備品については貸付料を徴収いたします。

積算方法:学校給食備品減価償却費×4%で積算

固定資産の償却率については定額法を適用

【別表2】調理従事員配置基準

力合西小学校

受託者配置基準	常勤職員	パート職員
	5人以上	必要数

※ 常勤職員とは1日8時間、週5日勤務するものとする。

※ パート職員は1日8時間勤務に限定しない。

【参考】直営の場合の職員配置状況

力合西小学校		週3日 (米飯日)	週2日 (パン日)	週の勤務時間数
		人員	人員	
市の配置基準による調理職員 (運転手1人を含む)		5	5	5人×8時間×5日=200時間
その他	週3日米飯日に補充	1	0	1人×8時間×3日=24時間
	アレルギー対応給食時に補充	0.5	0.5	1人×4時間×3日=12時間
	リフト管理のために補充 (兼調理業務)	0	0	
	運転助手	0.5	0.5	1人×8時間×5日=40時間
合計		7	6	276時間

※委託上の勤務時間は1日8時間であるため、勤務時間は8時間で計算

【別表1】施設設備、その他調理機器等

力合小学校

【給食室の施設概要】

延床面積	176㎡
構造	鉄骨造
建築年月	昭和56年3月(平成17年11月ドライ改修工事)
方式	ドライシステム
使用食器	PEN食器

【調理場備品一覧表】

番号	品名	個数	購入年月	番号	品名	個数	購入年月
1	食器洗浄機	1	H28.9				
2	小型フードスライサー	1	H17.11				
3	ピーラー	1	H17.11				
4	高速度ミキサー	1	H17.11				
5	冷凍冷蔵庫	1	H24.3				
6	冷蔵庫	1	H9.6				
7	検食用冷凍庫	1	R2.8				
8	牛乳保冷库	1	H26.5				
9	食器消毒保管庫	4	H17.11				
10	包丁まな板殺菌庫	1	R2.8				
11	回転釜	6	H17.11				
12	小型冷凍庫	1	R1.6				
13							
14							
15							

※平成30年4月以降に購入した備品については貸付料を徴収いたします。

積算方法:学校給食備品減価償却費×4%で積算

固定資産の償却率については定額法を適用

【別表2】調理従事員配置基準

力合小学校

受託者配置基準	常勤職員	パート職員
	4人以上	必要数

※ 常勤職員とは1日8時間、週5日勤務するものとする。

※ パート職員は1日8時間勤務に限定しない。

【参考】直営の場合の職員配置状況

力合小学校		週3日 (米飯日)	週2日 (パン日)	週の勤務時間数
		人員	人員	
市の配置基準による調理職員		4	4	4人×8時間×5日=160時間
その他	週3日米飯日に補充	1	0	1人×8時間×3日=24時間
	アレルギー対応給食時に補充	0.5	0.5	1人×4時間×3日=12時間
	リフト管理のために補充 (兼調理業務)	0	0	
合計		5.5	4.5	196時間

※委託上の勤務時間は1日8時間であるため、勤務時間は8時間で計算