

【別表1】施設設備、その他調理機器等

北部東小学校

【給食室の施設概要】

延床面積	155㎡
構造	鉄筋コンクリート造
建築年月	平成11年8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	食器食缶洗浄機	1	H31.3				
2	野菜裁断機	1	H11.8				
3	ピーラー	1	H11.8				
4	高速度ミキサー	1	H11.8				
5	冷蔵庫	1	R3.12				
6	冷凍庫	1	-				
7	冷蔵庫 (和え物用)	1	R2.7				
8	検食用冷凍庫	1	R4.7				
9	牛乳保冷库	1	H11.8				
10	食器消毒保管庫	2	H11.8				
11	包丁まな板殺菌庫	1	H11.8				
12	回転釜	3	H11.8				
13	回転釜	1	R4.8				
14	小型冷凍庫	1	R1.6				
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

北部東小学校

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

北部東小学校		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

【別表1】施設設備、その他調理機器等

川上小学校

【給食室の施設概要】

延床面積	172.71㎡
構造	鉄骨造
建築年月	平成25年4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	H25.3				
2	野菜裁断機	1	H25.3				
3	ピーラー	1	H25.3				
4	高速度ミキサー	1	H25.3				
5	パススルー冷蔵庫	1	H25.3				
6	冷蔵庫	1	H25.3				
7	冷蔵庫 (和え物用)	1	H25.3				
8	冷凍庫	1	H25.3				
9	検食用冷凍庫	1	H25.3				
10	牛乳保冷库	1	H25.3				
11	食器消毒保管庫	2	H25.3				
12	包丁まな板殺菌庫	1	H25.3				
13	ガス回転釜	4	H25.3				
14	フライヤー仕様ガス回転釜	1	H25.3				
15	小型冷凍庫	1	R1.6				

※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

川上小学校

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

川上小学校		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

〔別表1〕施設設備、その他調理機器等

城西小学校

〔給食室の施設概要〕

延床面積	174㎡
構造	鉄筋コンクリート造
建築年月	昭和55年3月（平成15年10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	購入日	番号	品名	個数	購入日
1	食器洗浄機	1	H28.3				
2	野菜裁断機	1	H26.1				
3	ピーラー	1	H15.10				
4	高速度ミキサー	1	R6.6				
5	冷凍冷蔵庫	1	H30.1				
6	検食用冷凍庫	1	R7.9				
7	牛乳保冷库	1	R3.6				
8	食器消毒保管庫	2	H15.10				
9	包丁まな板殺菌庫	1	-				
10	回転釜	4	H16.4				
11	回転釜	1	H28.3				
12	小型冷凍庫	1	R1.6				
13	和え物冷蔵庫	1	R3.6				
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

城西小学校

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

城西小学校		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		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