

【別表1】施設設備、その他調理機器等

砂取小学校

【給食室の施設概要】

延床面積	169.38㎡
構造	鉄骨造
建築年月	平成20年3月(移転改築)
方式	ドライシステム
使用食器	P E N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	H20.1				
2	スライサー	1	H20.1				
3	ピーラー	1	H19.12				
4	高速度ミキサー	1	H19.12				
5	パススルー冷蔵庫	1	H20.1				
6	冷凍庫	1	H19.12				
7	牛乳保冷庫	1	H17.6				
8	検食用冷凍庫	1	H30				
9	食器消毒保管庫	1	H20.1				
10	食器消毒保管庫	1	R5.11				
11	包丁まな板消毒保管庫	1	H19.12				
12	回転釜	4	H20.1				
13	小型冷蔵庫	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

砂取小学校

受託者配置基準	常勤職員	パート職員
	3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		3	3	3人×8時間×5日＝120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		4.5	3.5	156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

桜木小学校

【給食室の施設概要】

延床面積	156㎡
構造	鉄筋コンクリート造
建築年月	昭和46年4月(令和3年度ドライ改修工事)
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	-				
2	野菜調理機	1	H29.2				
3	ピーラー	1	R3.12				
4	牛乳保冷库	1	R3.12				
5	冷凍庫	1	R3.12				
6	パススルー冷蔵庫	1	R3.12				
7	包丁まな板殺菌庫	1	H19.9				
8	検食用冷凍庫	1	R3.12				
9	和え物用冷蔵庫	1	R3.12				
10	食器消毒保管庫(40カゴ)		R3.12				
11	食器消毒保管庫(30カゴ)	1	R3.12				
12	回転釜(涼厨仕様)	4	-				
13	フライヤー使用回転釜	1	-				
14	小型冷凍庫	1	R1.6				
15	IH調理機	1	R3.12				

※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

桜木小学校

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