

# 山鹿市学校給食共同調理場厨房設計に関わる技術的支援業務委託 仕様書

## 1. 業務名称

山鹿市学校給食共同調理場厨房設計に関わる技術的支援業務委託

## 2. 業務の範囲及び協力事項

- (1) 山鹿市が別途委託契約する山鹿市学校給食共同調理場新築及び既存学校等配膳室改修工事設計業務委託（以下「設計業務」という。）に向け、主要な設備である厨房機器の選択、調理能力・作業効率を踏まえた適正な配置等の提案を行うこと。
- (2) 山鹿市が別に委託契約する設計業務全般に対する技術的助言及び協力を行うこと。

## 3. 企画提案に当たっての基本条件

- (1) 安全安心な給食の提供
  - ① 学校給食衛生管理基準、大量調理施設衛生管理マニュアルに定められた衛生管理基準に適合したものとすること。
  - ② HACCP の概念に基づくものとすること。
- (2) 食育及び地産地消の推進
  - ① 実際の調理の様子を見ながら、食育の啓発や指導ができる施設とする。
- (3) 食物アレルギー
  - ① 「学校給食における食物アレルギー対応指針」（文部科学省）に基づき、安全性を最優先に除去食による対応を行う。
  - ② 給食の安全性を最優先に、「学校給食における食物アレルギー対応指針」に記載された、使用する頻度を検討する必要がある特定原材料7品目（卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生）の原因食物を除いて提供する除去食対応とする。
  - ③ 最大100食の対応が可能な設備を備える。
  - ④ 将来的にはアレルギー対応品目を拡大し、全ての食物アレルギーに対応した学校給食の提供を目指す。
  - ⑤ 食物アレルギー対応調理室を専用に設け、提供方法及び配送方法を提案すること。
- (4) 環境・省エネに配慮した効率的で質の高い施設
  - ① 衛生面、環境汚染、労働負担などを考慮し、省エネルギーの機器を導入する。
  - ② 周辺環境への騒音・振動・臭気等への対策を行う。

#### 4. 整備計画概要

- (1) 建設地  
山鹿市津留1190番地
- (2) 敷地面積  
6,400㎡(グラウンド面積)
- (3) 延べ床面積  
2,600㎡程度
- (4) 構造及び階数  
鉄骨造 一部2階建(予定)
- (5) 用途地域  
都市計画区域外
- (6) インフラ設備  
・上水道 有    ・下水道 無    ・電気 有    ・ガス LPガス

#### 5. 主要機器に係る特記事項

- (1) 共通事項
  - ・3000食/日に適した作業性、操作性、安全性、耐久性のある厨房機器とすること。
  - ・特に高頻度で使用する機器類については調理者が快適に作業できること。
  - ・熱量の高い機器については、特に温度・湿度に対して配慮した構造であること。
  - ・ドライシステムを導入し、水はねによる二次汚染を防止すること。
  - ・省力化、省エネルギー化が図れる機器を選定すること。
  - ・異物混入対策に配慮した機器等を提案すること。
  - ・原則として、加熱調理機器及び洗浄機類は環境に配慮した仕様とすること。
  - ・機器等の脚部及び補強材は清掃しやすく、ごみの付着が少ない仕様とすること。
  - ・メンテナンス及び分解清掃が容易な機器等であること。
- (2) 厨房設備機器の見積額  
厨房機器整備に要する経費の見積額は、機器一式の本体価格とともに、設置費等諸経費を含む総額を記載すること。ただし、管理部門諸室の備品を除く。  
なお、諸経費は、運搬費、据付費、試運転調整費及びこれらに係る直接的な諸経費とし、建設工事に相当する諸経費は含まないものとする。
- (3) 適用基準  
学校給食衛生管理基準(文部科学省)  
学校環境衛生基準(文部科学省)  
大量調理施設衛生管理マニュアル(厚生労働省)  
その他関係する法令、要綱、基準等

## 6. 使用熱源

給食調理の熱源については、電気、ガスを併用し、熱効率性、使用上の安全性、インシヤルコスト、ランニングコスト、CO<sub>2</sub>排出量、電磁波等環境への配慮、衛生面、緊急時・災害時における応急給食施設等を総合的に考慮した提案とすること。

## 7. 調理場基本概要

- (1) 熱源 厨房機器の熱源については、熱源併用方式とする。
- (2) 調理能力 最大調理能力 3,000食/日
- (3) 個別対応 食物アレルギー対応食 最大100食/日程度
- (4) 献立方式 1献立
  - ・献立構成：主食、主菜及び副菜2品を基本とする。
- (5) 対象校、児童生徒数、クラス 基本構想及び基本計画のとおり

## 8. 調理備品類詳細（今回の見積書には含まれない。）

### (1) 食器・食缶等

#### ア 小中学校の食器類

- ① 食器類は、「飯椀」、「汁椀」、「深皿1」、「深皿2」、「はし」、「スプーン」を使用
- ② 献立によって、はし、スプーンを使用する。その他の食器（飯椀、汁椀、深皿1、深皿2）は毎日使用する。
- ③ 食器類の寸法等は次のものとする。  
食器類は新規購入を検討している。

飯椀（小学校、中学校） φ136mm×57mm PEN 樹脂

汁椀（小学校、中学校） φ128mm×54mm PEN 樹脂

深皿1（小学校、中学校） φ130mm×32mm PEN 樹脂

深皿2（小学校、中学校） φ145mm×33mm PEN 樹脂

はし（小学校、中学校） 210mm 樹脂製

スプーン 15cm（穴あき） ステンレス製（スプーン通し使用）

※トレイは各小中学校で管理する。

#### イ 食缶類

- ① 食缶類は、「ご飯用」、「汁物用」、「焼き物・揚げ物用」、「和え物用」とし、保温食缶は、保温65℃以上、保冷10℃以下を2時間以上保持できる機能を有した高性能保温食缶とする。
- ② 食缶の容量等は現在、次のものを使用している。  
※食缶類は、クラスの人数により容量に変更する場合がある。

#### ウ アレルギー対応食配食容器

アレルギー対応食用食器については、数量を100人分程度とし、アレルギー対応食用の配送容器を提案すること。

#### エ その他備品

食器カゴ等の備品は、洗浄方式と合致した物を提案すること。

### 9. 調理・洗浄時間

(1) 午前8時45分～午後4時30分の時間内で調理、配送、洗浄、消毒、掃除等の作業が効率良く行える機器等を選定すること。

また、食器・食缶等の消毒乾燥作業については、消費電力のデマンドなどを考慮した方式で提案すること。

(2) 調理から給食までの時間は、「学校給食衛生管理基準」、「大量調理施設衛生管理マニュアル」を遵守できる設備仕様とすること。

### 10. 諸室における主な厨房機器の配置

(1) 調理員及び食材の動線について、戻り動線の無い一方通行の機器配置とすること。

(2) 給食提供数、学校・学級数、業務時間を考慮した提案とすること。

(3) 各室の部屋割及び区域（汚染・非汚染・一般等）は事業者において提案すること。

### 11. メンテナンス体制

(1) 緊急時の連絡体制及び人員を提示すること。

(2) 製品保証期間及び製品保証期間内の点検内容等を提示すること。

(3) 製品保証期間後の定期点検が必要な機器を提示し、概算経費及び点検内容を提示すること。

### 12. その他

(1) 設計業務への協力、機器整備に当たっての現場対応及び安定的な運用に至るまでの調整・支援体制について示すこと。

(2) 厨房機器整備に当たって、上記以外の独自の視点での提案があれば示すこと。

(3) 鼠族昆虫対策を十分に行うこと。

(4) 改修工事の技術的支援は別紙による。