

広島市立沼田高等学校食事提供業務委託仕様書

この仕様書は、広島市立沼田高等学校の食事提供業務の内容を示すものであり、この仕様書に定める事項について確実に履行しなくてはならない。

1 業務名

広島市立沼田高等学校食事提供業務

2 業務の目的及び概要

広島市立沼田高等学校における寄宿舎（以下「寮」という。）で生活する同校体育コースに在籍する生徒に対してアスリートに相応しい水準の食事の提供を、同校に在籍するその他の生徒に対して心身の健全な発達に資する食事の提供を、同校に設置する食堂において行うことを目的とする。

なお、広島市立沼田高等学校食事提供業務は、寮の食事提供と食堂の運営の2つの業務から成るものとする。

3 業務履行場所

広島市立沼田高等学校（広島市安佐南区伴東六丁目1番1号）

4 業務履行期間

令和7年4月1日から令和10年3月31日まで

5 経費負担及び提案限度額

(1) 経費の負担区分

別紙1のとおり。

(2) 58,716,000円（消費税及び地方消費税を含む。）を上限とする。

令和7年度	19,572,000円（消費税及び地方消費税を含む。）を上限とする。
令和8年度	19,572,000円（消費税及び地方消費税を含む。）を上限とする。
令和9年度	19,572,000円（消費税及び地方消費税を含む。）を上限とする。

6 年間実施予定日数及び見込食数

区 分		寮の食事提供業務 (朝食・昼食・夕食)	食堂の運営業務 (昼食のみ)
令和7年度	年間実施予定日数	349日	177日
	1日当たりの見込食数 (年間見込食数)	234食※2 (77,428食)	100食 (17,700食)
令和8年度	年間実施予定日数	349日	177日
	1日当たりの見込食数 (年間見込食数)	234食※2 (77,428食)	100食 (17,700食)
令和9年度	年間実施予定日数	350日	178日
	1日当たりの見込食数 (年間見込食数)	234食※2 (77,584食)	100食 (17,800食)

※1 月別の予定日数は別紙2を参照

※2 寮で生活する対象生徒数（最大78名）に1日3食（朝食・昼食・夕食）を乗じて積算

7 業務内容

(1) 業務分担

発注者及び受注者の業務分担は、以下の表のとおりとする。

ア 寮の食事提供業務

NO.	区 分	業 務 内 容	発注者	受注者
1	献立等	献立の作成（アレルギー対応を含む。）		●
2		寮の生徒に対するアンケート、試食会等の企画・実施		●
3	食数管理	提供食数の管理	●	●
4	調理作業	調理、盛付け等		●
5		調理機器・食器等の洗浄・消毒・保管		●
6	食材等管理	食材の発注・在庫管理		●
7		食材の検収・保管		●
8		食材費の出納管理		●
9	衛生管理	従事者の衛生管理		●
10		施設・設備等の衛生管理		●
11	施設等管理	施設・設備等の保守・維持管理（日常点検を除く。）	●	
12		施設・設備等の日常点検		●

イ 食堂の運営業務

NO.	区 分	業 務 内 容	発注者	受注者
1	献立等	食堂メニューの検討・調整	●	●
2		利用者に対するアンケート、試食会等の企画・実施		●
3	調理作業	調理、盛付け等		●
4		調理機器・食器等の洗浄・消毒・保管		●
5	食材等管理	食材の発注・在庫管理		●
6		食材の検収・保管		●
7	衛生管理	従事者の衛生管理		●
8		施設・設備等の衛生管理		●
9	施設等管理	施設・設備等の保守・維持管理（日常点検を除く。）	●	
10		施設・設備等の日常点検		●

(2) 業務内容

ア 寮の食事提供

(ア) 献立の作成（アレルギー対応を含む。）

栄養士又は管理栄養士の資格を有する者が、栄養バランスのとれた質の高い献立内容を作成すること。特に当該寮生はアスリートであり、運動量が多い高校生であるということを考慮すること。

〔参考〕 令和 6 年度入寮生の内訳

(単位：人) (令和 6 年 9 月 1 1 日現在)

競 技 種 目	所属人数	内 訳	
		男 子	女 子
陸 上	1 3	7	6
サ ッ カ ー	1 3	1 3	0
バ レ ー	2 4	0	2 4
剣 道	1 7	1 2	5
柔 道	5	0	5
水 泳	1	0	1
合 計	7 3	3 2	4 1

※他の競技種目の生徒も入寮する可能性あり。

- a 朝食、昼食及び夕食の献立の構成は以下を基本とすること。ただし、発注者が認める場合はこの限りでない。

区 分	構 成
朝 食	主食※ ¹ 、汁物、主菜、副菜
昼 食	主食※ ¹ 、主菜、副菜※ ² 2 品以上
夕 食	主食※ ¹ 、主菜、副菜※ ² 3 品以上

※¹ 主食は米飯を基本とするが、パン、麺類の献立を含むことも可とする。

※² 副菜は汁物に代えることも可とする。

- b 1 日当たりの総エネルギー量の目安は平均 3, 5 0 0 k c a l 程度※とし、その他の栄養素等は次の表を目安とすること。

(※15～17 歳の基礎代謝量 (男性：1,610kcal、女性：1,310kcal) に身体活動レベル (運動選手相当 2.3) を乗じ、成長に伴うエネルギー蓄積量 (10kcal) を加えて算出。)

〔参考〕 日本人の食事摂取基準 (2 0 2 5 年版) で定められている目標量又は推奨量 (年齢区分 15～17 歳)

(学校給食摂取基準で基準を定める 12 の栄養素等を抜粋)

区 分	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (%エネルギー)	脂質 (%エネルギー)	食物繊維 (g)	ビタミン A (μgRAE)	ビタミン B1 (mg)	ビタミン B2 (mg)	ビタミン C (mg)	ナトリウム (食塩相当量) (g)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)
男子	3,713	13～20	20～30	19 以上	900	1.2	1.7	100	7.5 未満	800	360	9.0
女子	3,023	13～20	20～30	18 以上	650	1.0	1.4	100	6.5 未満	650	310	11.0
平均	3,368	13～20	20～30	18.5 以上	775	1.1	1.6	100	7.0 未満	725	335	10.0

- c 献立の作成に当たっては、以下の点に留意すること。
- ・和・洋・中華等を取り入れたバラエティ豊かな献立とすること。
 - ・肉・魚・大豆製品・野菜・果物・乳製品等、様々な食材を使用すること。
 - ・米飯のお代わりは、原則自由とすること。
 - ・加工食品 (冷凍食品) の使用はできるだけ避け、揚げ物が多くならないように工夫すること。
 - ・献立の安定化と質の維持、食材の効率的な確保を目的に献立のサイクル化を図るときには発注者と十分に協議すること。なお、献立のサイクル化を行った場合においても、季節感を取り入れる、料理の組み合わせや材料を変えるなど献立に日々変化を持たせ、利用者の満足度の向上を図ること。
 - ・生徒に対するアンケート結果を可能な限り献立に反映させること。

- d 欠食により朝食、昼食又は夕食のそれぞれの提供数が10食未満となる場合、発注者と協議の上、食事の献立を変更することができる。
- e 食物アレルギー等により、食事制限のある生徒に対しては、発注者と協議の上、特別食（除去食又は代替食）を提供すること。なお、提供に当たっては、特別食の献立内容について発注者を通じて保護者に対して事前に通知すること。
- f 毎月10日までに翌月分の献立表（1か月分）を発注者に提出し、承認を受けること。また、承認後に献立内容を変更する場合には速やかに報告し、改めて承認を受けること。
- g 上記fの献立表には、朝食、昼食及び夕食ごとに使用する食材名、使用量及び学校給食摂取基準で定めるエネルギーのほか11の栄養素（上記b〔参考〕を参照）のそれぞれの量を1日分ごとに記載するとともに、献立作成者である栄養士又は管理栄養士の氏名及び栄養士又は管理栄養士の名簿登録番号を記載すること。また、特別食を提供する日については、特別食の料理名、食材名を記載すること。
- (イ) 寮の生徒に対するアンケート、試食会等の企画・実施
- a 寮の生徒を対象として半期に一度アンケートを実施し、その結果を発注者に報告すること。また、要望や苦情に対しては、可能な範囲で積極的に対応すること。特に苦情については、原因を分析し受注者に問題がある場合には、再発防止措置も含めて適切かつ迅速に対応し、対応の結果を発注者に報告すること。
- b 受注者は、年2回（8月・12月）、発注者、寮の生徒の保護者その他の寮の関係者を対象とする試食会・意見交換会を実施すること。
- (ウ) 提供食数の管理
- 食事ごとの欠食数を食事提供の3日前（日曜日、土曜日及び休日を除く。）までに把握し、提供食数を適切に管理すること。
- 病気等の急遽やむを得ない理由により欠食するなどの提供食数の変更については、欠食する日の前日の正午まで受け付けること。
- 提供食数の把握方法については発注者と協議の上、適切に定めること。具体的な提供食数の把握方法は、生徒が受注者（食堂）に欠食届を提出させることを想定している。
- 提供食数は月ごとに取りまとめ、「業務実施報告書」（参考様式1）により翌月10日までに発注者に報告すること。
- (エ) 調理、盛付け等
- a 以下の提供時間に間に合うよう調理し、盛付けを行うこと。
- | 区 分 | 学校休業日※ではない日 | 学 校 休 業 日 |
|-----|-------------------|-------------------|
| 朝 食 | 7時00分から 7時40分まで | 同 左 |
| 昼 食 | 12時40分から 13時10分まで | 12時30分から 13時30分まで |
| 夕 食 | 19時00分から 20時30分まで | 18時00分から 20時00分まで |
- ※学校休業日は別紙2を参照
- b 調理に当たっては、大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日付け衛食第85号別添）に準じ、加熱調理食品の加熱温度管理、二次汚染防止並びに原材料及び調理済み食品の温度管理を徹底し、食中毒の防止を図るとともに、異物混入や事故が発生しないよう、食材・器具等を点検しながら作業に従事すること。また、献立作成に携わる栄養士又は管理栄養士との連携を密にすること。

- c 米飯と汁物の盛付けは生徒が行うこととするが、主菜・副菜の盛付けは受注者が行うこと。また、適温（温かいものは温かく、冷たいものは冷たく）で提供できるよう工夫すること。
- d 食事は調理後直ちに提供すること。調理終了後30分以内に提供できないものは10℃以下又は65℃以上で管理すること。
- e 生徒が使用するトレイ及び食器類は、生徒自らが所定の場所に残飯を処理した後、返却する。
- f 保存食（食中毒及びその疑いが発生した場合の原因調査に備えて保存するものをいう。以下同じ。）を、原材料及び調理済み食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器に入れ、密封し、－20℃以下で2週間以上保存すること。

(ウ) 食材費の出納管理

- a 調達する食材に係る費用（以下「食材費」という。）は寮の生徒の保護者が負担するものとし、受注者はこれを直接保護者から徴収すること。なお、受注者はこの食材費の徴収に当たり、あらかじめ寮の生徒の保護者と個別に食材費の支払に係る契約を締結すること。
- b 食材費の負担額は寮の生徒1人1日当たり、税込みで1,200円（朝食320円程度、昼食400円程度、夕食480円程度）の範囲内で受注者が定めること。なお、物価の変動により変更することができる。その場合、受注者は変更内容を書面で示し、双方で協議すること。
- c 寮の生徒が上記(ウ)の欠食に係る申請を期限までに行わなかったときは、欠食した食事に係る上記bの食材費を当該生徒の保護者が負担するものとする。
- d 食材費と上記bの負担額との収支について、契約期間満了時に過不足が生じないように努めること。また、その毎月の収支を「業務実施報告書」（参考様式1）により発注者に報告すること。
- e 保存食に必要な食材に係る費用を、食材費で賄うこと。

イ 食堂の運営

(ア) 食堂メニューの検討・調整

生徒・教職員のニーズや栄養バランスを考慮した上で、定食、丼、麺類など複数のメニュー及びその販売価格を発注者に提案し、発注者の承認を得た上で決定すること。メニュー及び販売価格を変更する場合も同様とする。

なお、食堂の運営に要する経費（発注者が負担する光熱水費等は除く。）は本業務の委託料には含まれず、食堂メニューの販売収入により賄うこととなるため、これを踏まえて販売価格の提案を行うこと。

〔参考〕令和6年度食堂メニュー

メニュー	販売価格
日替わりランチ、日替わり丼	400円～460円
カレーライス、カツカレー	350円～450円
麺類 かけうどん（そば）、わかめうどん（そば）、肉うどん（そば）、 きつねうどん（そば）、カレーうどん（そば）、 日替わりラーメン	250円～350円

(イ) 利用者に対するアンケートの企画・実施

- a 受注者は、利用者を対象として半期に一度アンケートを実施し、その結果を発注者に報告すること。また、要望や苦情に対しては、可能な範囲で積極的に対応すること。特に苦情については、原因を分析し受注者に問題がある場合には、再発防止措置も含めて適切かつ迅速

に対応し、対応の結果を発注者に報告すること。

- b 年2回（8月・12月）、発注者、広島市立沼田高等学校PTAの役員を対象とする試食会・意見交換会を実施すること。

(ウ) 調理、盛付け等

- a 食堂の営業時間は午前11時から午後1時20分までとする。営業時間に間に合うよう調理等を行うこと。なお、食堂の運営日及び営業時間は、学校行事等により変更する場合がある（運営日については、別紙2を参照）。
- b 調理に当たっては、大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日付け衛食第85号別添）に準じ、加熱調理食品の加熱温度管理、二次汚染防止並びに原材料及び調理済み食品の温度管理を徹底し、食中毒の防止を図るとともに、異物混入や事故が発生しないよう、食材・器具等を点検しながら作業に従事すること。
- c 食事の提供に当たっては、適温（温かいものは温かく、冷たいものは冷たく）で提供できるよう工夫すること。
- d 生徒が使用するトレー及び食器類は、生徒自らが所定の場所に残飯を処理した後、返却する。

ウ ア及びイに共通する業務内容

(ア) 調理機器・食器等の洗浄・消毒・保管

調理機器及び食器等の洗浄・消毒・保管を行うこと。調理機器及び食器等は、丁寧に扱い、洗浄後は個数を確認し、保管すること。また、食器は1枚ずつ手にとり、汚れの有無を確認すること。

(イ) 食材の発注・在庫管理

食材は、実績と信用のある食材納入業者から安全で良質かつ新鮮なものを必要量仕入れること。なお、地産地消の推進を図るため、可能な限り広島市内産の食材の使用に努めること。

(ウ) 食材の検収・保管

食材の納入に際しては、品質、鮮度、品温、量目、異物の混入等について点検を行い、不良品や不足品は速やかに交換・補充すること。また、食材は適切な温度で保管すること。

(エ) 従事者の衛生管理

- a 健康診断は年1回以上、検便（検査項目は、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌）は、毎月1回以上実施すること。健康診断又は検便の検査結果に異常がある場合は、直ちに発注者へ報告の上、検査結果に応じて業務への従事を制限し、医師の診断を受けさせること。
- b 毎日、従事者の健康状態を個人別に記録すること。
- c 下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしている者又は化膿性疾患が手指にある者を、調理作業に従事させないこと。また、下痢等の症状について、ノロウイルスが原因によるものと診断された場合は、リアルタイムPCR法等の高感度の検便検査においてウイルスを保有していないことが確認できるまで、当該従事者を業務に従事させないこと。
- d 作業時、従事者は、清潔な調理専用被服等（作業上下衣、帽子、マスク、履物、エプロン及び使い捨て手袋等）を着用すること。
- e 次に定める場合には、必ず手指の洗浄及び消毒を行うこと。
 - (a) 作業開始前及び用便後
 - (b) 食品に直接触れる作業に当たる直前
 - (c) 生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れた後、他の食品や器具類に触れる場合

f 便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履物のまま入らないこと。

(オ) 施設・設備等の衛生管理

a 施設・設備等（厨房のほか、食堂内のテーブル・椅子及び従業員の控室・専用トイレを含む。）の日常清掃を行い、必要に応じて消毒するなど衛生的な環境を保持すること。なお、ねずみ・昆虫等の駆除は発注者において行う。

b 廃棄物（調理に伴うごみ、残菜等）は、食堂内に放置することなく、速やかに搬出して処理すること。

(カ) 施設・設備等の日常点検

7(2)アからウまでに掲げる業務に必要な施設、設備、器具等の日常点検を行うこと。また、施設、設備、器具等に欠陥、異常がある場合は、発注者に直ちに報告し、その指示に従うこと。

8 施設・設備等の使用

- (1) 業務の実施に当たり、食堂及び食堂に備付けの設備、調理機器、食器その他の什器（別紙3及び別紙4参照）については無償貸与とする。
- (2) 上記(1)以外に特に必要なものがある場合は、受注者の費用負担により用意し、契約期間満了時には撤去すること。
- (3) 上記(1)の施設・設備等の改修及び修繕は、原則として発注者において行う。ただし、不注意による破損等受注者の責めによるものと認められる場合は、受注者の負担により修繕すること。
- (4) 電気、ガス、水道は、効率的に使用するとともに、終業時には電気・ガス等の点検、戸締りを行うこと。

9 実施体制

(1) 業務従事者の配置

当該業務を円滑に履行できるよう以下の者を含めて適正な人員を配置し、あらかじめ業務従事者報告書（参考様式2）により発注者に報告すること。また、業務従事者の休暇等に対応した代替体制を確保すること。

ア 業務責任者

調理師の資格を有し、健康増進法（平成14年法律第103号）第20条第1項に規定する特定給食施設における調理業務に1年以上従事した経験を有する者を業務責任者として配置し、発注者との連絡調整及び調理等業務全般の指導監督を行わせること。

イ 食品衛生責任者

食品衛生法に基づく食品衛生責任者を置くこと。

〔参考〕令和6年度業務従事者の配置状況

区 分	朝	昼	夜
配置人数	最大3人	最大4人	最大3人

※食数に応じて配置人数は変動する。

(2) 業務従事者の交代

業務従事者を交代する場合は、業務従事者変更報告書（参考様式2-1）を発注者に提出するとともに、業務に支障をきたさないようにすること。

(3) 業務従事者の教育訓練

業務従事者に対しては、次の教育・指導・訓練を実施し、本仕様書における各事項の周知、業務従事者の資質の向上を図るよう努めなければならない。

- ア 安全、衛生に関すること。
- イ 調理技術、作業手順、業務分担に関すること。
- ウ 施設・設備等の取扱い・日常点検に関すること。

10 事故発生時の対応等

- (1) 受注者が提供した食事に起因する健康被害又はその疑いがある場合、直ちに発注者に連絡し、後に書面により報告すること。
- (2) 受注者が提供した食事に起因する食中毒、伝染病及び死亡等の被害を与えた場合は、被害者に対して誠意を持ってその損害を賠償すること。

11 提出書類

受注者は、次表に掲げる報告書等を発注者に提出すること。

NO.	報告書の種類	参考様式	提出期限	提出部数
1	献立表	—	食事提供月の前月 10 日まで	3 部
2	業務実施報告書	1	業務実施月の翌月の 10 日まで（3 月分は業務履行期間終了日まで）	1 部
3	業務従事者報告書	2	業務開始前	1 部
4	業務従事者変更報告書	2－1	変更後速やかに	1 部
5	飲食店営業許可書（写）	—	業務開始前	1 部
6	業務責任者の調理師免許（写）	—	業務開始前（業務責任者の交代時は交代後速やかに）	1 部
7	食品衛生責任者となることのできる資格（写）又は証明書類（写）	—	業務開始前（食品衛生責任者の交代時は交代後速やかに）	1 部
8	製造物責任法に基づく賠償保険に加入していることの証明書（写）	—	業務開始前	1 部

12 その他

- (1) 営業許可等
食品衛生法に基づく営業許可の申請、その他法令が定める諸官庁への申請・届出等については、全て受注者の負担において行うこと。
- (2) 賠償責任保険
製造物責任法に基づく賠償責任保険に加入すること。
- (3) 業務の引継ぎ
契約期間満了及びその他の事情により受注者が変更となる場合には、引継計画書を作成し、十分な準備期間を設けて現場視察、情報共有など次に受託する予定の業者と引継ぎを綿密に行い、その内容の報告を発注者に行うなど、変更後の業務が円滑に遂行できるよう協力すること。
- (4) 疑義等
本仕様書に疑義が生じた場合又は本仕様書に定めのない事項については、発注者と受注者で協議の上、これを定める。

経費負担区分一覧

(1) 寮の食事提供業務

通番	経費負担区分	負担区分			備 考
		発注者	受注者 (委託料)	保護者	
1	人件費 (法定福利費等含む。)		○		(法定福利費) 健康保険、厚生年金、雇用保険等 (法定外福利費) 通勤手当等
2	光熱水費 (厨房、食堂、控室)	○			
3	修繕費	○			厨房設備、空調、トイレ等
4	保健衛生費		○		健康診断、検便等
5	消耗品費		○		洗剤、たわし、白衣、長靴、 帽子、マスク等
6	通信費		○		電話代等
7	害虫駆除費 (厨房、食堂)	○			
8	廃棄物処理費		○		調理に伴うごみ、残菜等
9	食材費			○	

(2) 食堂の運営業務

通番	経費負担区分	負担区分		備 考
		発注者	受注者 (販売収入)	
1	人件費 (法定福利費等含む。)		○	(法定福利費) 健康保険、厚生年金、雇用保険等 (法定外福利費) 通勤手当等
2	光熱水費 (厨房、食堂、控室)	○		
3	修繕費	○		厨房設備、空調、トイレ等
4	保健衛生費		○	健康診断、検便等
5	消耗品費		○	洗剤、たわし、白衣、長靴、 帽子、マスク等
6	通信費		○	電話代等
7	害虫駆除費 (厨房、食堂)	○		
8	廃棄物処理費		○	調理に伴うごみ、残菜等
9	食材費		○	

広島市立沼田高等学校食事提供業務 月別予定日数等

●月別予定日数

月	日 数		備考（学校行事予定等）
	寮の食事提供業務 （朝食・昼食・夕食）	食堂の運営業務 （昼食のみ）	
4 月	3 0 日	1 3 日	4 月上旬入学式
5 月	2 9 日	1 8 日	GW期間
6 月	3 0 日	1 8 日	
7 月	3 1 日	1 1 日	7 月下旬から夏休み
8 月	2 8 日	5 日	8 月中旬まで夏休み
9 月	3 0 日	1 8 日	
1 0 月	3 1 日	1 8 日	
1 1 月	3 0 日	2 0 日	
1 2 月	2 7 日	1 1 日	1 2 月下旬から冬休み
1 月	2 7 日	1 8 日	1 月上旬まで冬休み
2 月	2 5 日（令和 9 年度 2 6 日）	1 5 日（令和 9 年度 1 6 日）	
3 月	3 1 日	1 2 日	3 月上旬卒業式
年間実施予定日数※	3 4 9 日 （令和 9 年度 3 5 0 日）	1 7 7 日 令和 9 年度 1 7 8 日	

※ 寮の食事提供業務の実施予定日数は、1 日 3 食（朝食・昼食・夕食）の提供でなくても積算。

※ 寮の食事提供業務及び食堂の運営業務の実施予定日数は、令和 6 年度の行事予定に基づき積算。
このため、令和 7 年度以降の実施予定日数は変動する場合がある。

● 閉寮日等（入寮している生徒へ食事提供を 3 食行わない日）の例

- ・ 4 月 2 9 日から 5 月 5 日までの間の休日及びその前後で発注者の指定する日（2 日間）

※ 5 月 5 日は夕食のみ提供

- ・ 8 月 1 2 日から 8 月 1 6 日まで（5 日間）

※ 8 月 1 2 日は朝食・昼食のみ提供、8 月 1 6 日は昼食・夕食のみ提供

- ・ 1 2 月 2 7 日から翌年 1 月 4 日まで（9 日間）

※ 1 2 月 2 7 日は朝食・昼食のみ提供

- ・ 入学者選抜の日とその前日（3 日間）

※ 入学者選抜の前日は、朝食・昼食のみ提供

★ 1 年生は、入学式（4 月 9 日）の午後から入寮する予定

★ 3 年生は原則、年が明けた 1 月 3 1 日以降に退寮が可能で、例年遅くとも 2 月中旬までには退寮

● 学校休業日（一般生徒の食堂の営業をしない日）の例

- ・ 国民の祝日に関する法律（昭和 23 年法律第 178 号）に規定する休日
- ・ 日曜日及び土曜日
- ・ 学年初休業日（4 月 1 日から 4 月 7 日まで）
- ・ 夏季休業日（7 月 2 1 日から 8 月 2 3 日まで）
- ・ 冬季休業日（1 2 月 2 4 日から 1 月 6 日まで）
- ・ 学年末休業日（3 月 2 1 日から 3 月 3 1 日まで）
- ・ 定期考査実施日（最終日を除く）
- ・ 入学者選抜実施日
- ・ 学校行事により日課の変更がある日

調理設備・調理機器等一覧表（令和 7 年 1 月現在）

	品 名	規 格	数 量
1	二層シンク	W1200×D750×H800	1
2	ウォーマーテーブル	W1200×D600×H800	1
3	返却シンク	W1500×D900×H800	1
4	揚物器	中西 MGF - 18WH	1
5	電気コンロ	I Hコンロ FIC456003FF	1
6	ガスコンロ	ガステーブル タニコー NT1532A	1
7	ガスコンロ	茹麺機(ウォーマー付) 北沢産業KSK-106GWR	1
8	食器消毒機	タニコー NHE-10AS	1
9	食器洗浄機	タニコー TDW-40WE3L	1
10	棚	エレファントシェルフ N-TES-15-6112C	1
11	棚	エレファントシェルフ N-TES-15-6110C	1
12	配膳台	タニコー TH67-42	1
13	配膳台	コールドフードカート タニコー TCF C-10GA	1
14	配膳台	ホットフードカート タニコー THFC-10GA	1
15	ガス器具台	スチームコンベクションオープン専用架台 タニコー	1
16	流し台	ソイルドテーブル 1600×750×820	1
17	流し台	クリーンテーブル 1200×750×820	1
18	盛付台	1450×750×800	1
19	盛付台	1500×750×800	1
20	テーブル	ホウトク 2300×1000 楕円	6
21	天火	スチームコンベクションオープン タニコー TSCO-10GDN	1
22	電気湯せん器	ゆがき槽付き湯煎器 タニコー TYU-90	1

23	電子レンジ	パナソニック NE-710GP	1
24	電気冷蔵庫	三洋SRR-F1581SA	1
25	電気冷蔵庫	タニコー SRR-K1281C2	1
26	冷凍機	サンヨー SRF-G781	1
27	冷暖房機	ダイキン SZZH280CFND	1
28	冷暖房機	ダイキン SZRH140BAN	1
29	冷暖房機	ダイキン SZRC140BAND	1
30	冷暖房機	ダイキン SZZH280CFND	1
31	冷暖房機	スポットエアコン ダイキン SSDP63B	3
32	食堂米貯庫	タニコー TX-TRT (ステンレス)	1
33	ガス炊飯器 (5 升炊)	リンナイ RR550C	2
34	24 号ガス給湯器 (FF 式)	リンナイ RUX-V2405FFUA	1
35	業務用電子ジャータイガー	タイガー JHA-540A	3
36	業務用電子ジャースープ保温	象印 TH-CU080 型	1
37	券売機	グローリー 印刷式券自動券売機 VT-B10	1
38	ウォータークーラー	PWF-D512P2	1
39	ティーサーバー (給茶機)	ホシザキ ATE-250HA1/H001036	1

食器等一覧表（令和 7 年 1 月現在）

	品 名	数 量
1	飯碗	一式
2	飯碗 (小)	一式
3	味噌汁碗 ふた無し (小)	一式
4	丼 (丼用)	一式
5	うどん碗 (大)	一式
6	ラーメン (普)	一式
7	ラーメン (大)	一式
8	サラダボール (大)	一式
9	サラダボール (小)	一式
10	湯呑	一式
11	パン皿	一式
12	小鉢	一式
13	フォーク	一式
14	スプーン SA ステンレス (大)	一式
15	フライ返し	3
16	お玉	1 1
17	包丁	7
18	鍋	1 1
19	フライパン	2
20	箸	一式
21	食器 (小)	一式
22	油こしき	2
23	日替わりランチプレート	一式
24	カレー皿 (普)	一式
25	カレー皿 (大)	一式
26	計量カップ 2L	1
27	まな板	4
28	計り (クッキングスケール) 1 キロ用	2

29	計り（デジタル）3キロ用	2
30	IH用 半寸胴 3ℓ	1
31	デジタルスケールガナッシュ	1
32	京セラミックピーラー	1
33	デジタルタイマー	1
34	ザル	6
35	万能野菜調理器（替え刃2枚付き）	2