

各学校調理数及び配送校詳細表

(令和7年10月1日現在)

学校名及び配送校	児童生徒数	職員数	計	クラス数	センターからの 距離	往復時間
国府小学校	289	26	315	10	3.2km	約30分
栗生小学校	93	17	110	6	4.7km	約40分
旭小学校	173	16	189	6	4.1km	約30分
南小学校	84	17	101	6	4.9km	約40分
上下北小学校	69	15	84	6	31.5km	約120分
上下南小学校	30	11	41	3	29.9km	約110分
計	738	102	840	37		
第一中学校	356	35	391	9	4.8km	約40分
上下中学校	73	16	89	3	33.0km	約120分
計	429	51	480	12		
府中明郷学園前期課程	128	15	143	6	6.8km	約40分
府中明郷学園後期課程	90	15	105	3	6.8km	約40分
府中学園前期課程	464	24	488	14	2.5km	約20分
府中学園後期課程	267	42	309	8	2.5km	約20分
計	949	96	1045	31		
合計	2,116	249	2,365	80	134.7km	

業務分担表

区分	作業内容	府中市	受託者	備考
給食管理	学校給食運営の管理	○		
	市、教育委員会との連絡・調整	○	○	
	実施献立表の作成・指示	○		
	実施献立及び各種指示の確認・実施		○	
	検食の実施及び日誌への記帳	○		
	保存食の実施と日誌への記帳		○	
	給食関係の書類等の確認・保管・管理	○		
調理・配送業務管理	作業仕様書等(調理工程表・その他)の作成		○	
	作業仕様書等(調理工程表・その他)の確認	○		
	調理用日誌類(調理日誌・その他)の作成		○	
	調理用日誌類(調理日誌・その他)の確認	○		
	調理加工・配缶		○	
	アレルギー食対応(除去・代替食調理・配缶)		○	
	調理済食品の適正な温度管理による配送		○	
	食器・食缶類の回収・洗浄・消毒・保管		○	
	残菜等の処理・保管		○	
	機器の管理点検及び記録簿の作成		○	
	機器の管理点検及び記録簿の確認	○		
食材管理	食材の購入契約	○		
	食材の納入業者の選定	○		
	食材の発注	○		
	食材の検収	○	○	
	食材の点検・収納・保管		○	
	食材の在庫管理	○	○	
施設管理	給食施設、設備及び調理機器等の保守・維持・修繕	○		
	給食設備及び調理機器等の清掃・洗浄・点検		○	
	調理場等の清掃		○	
	その他調理器具・食器の保存・管理		○	
	ボイラー施設の管理		○	
業務管理	勤務表の作成		○	
	業務分担及び従業員配置及び工程表の作成		○	
	業務分担及び従業員配置及び工程表の確認	○		
	緊急対応を要する場合の指示(異物混入・数物不足等)	○	○	
衛生管理	食材の衛生管理	○	○	
	施設・設備(調理器具・食器等)の清掃		○	
	衣服・作業者の清潔保持		○	
	納入業者の清潔保持の指示及び確認	○		
	従業員の日常衛生点検の実施		○	
	従業員の日常衛生点検の確認	○		
	施設の衛生全般に関わる衛生管理の指示	○		
	施設の衛生全般に関わる衛生管理の実施		○	
研修等	従業員に対する衛生研修・訓練	○	○	
労働安全衛生	定期的健康診断の実施		○	
	定期的健康診断の結果の保管		○	
	健康診断実施状況の確認	○	○	
	検便の定期的実施		○	
	検便の定期的実施結果の保管	○	○	
	検便の定期的実施の確認	○		
	ノロウイルス罹患患者への高感度検査実施		○	
	労災保険の加入		○	

費用負担区分表

	経費項目	負担区分		内訳
		府中市	受託者	
1	施設保守管理	○		増改築・補修・償却・維持・管理費等
2	厨房設備	○		工事・保守点検・修理費・償却・補充等を含む
3	調理備品	○		備品・調理器具・補充を含む
4	食器類	○		保存食用容器等を含む
5	光熱水費	○		電気・ガス・水道・燃料
6	害虫駆除	○		毎月1回実施、くん煙年1回
7	清掃用具		○	高圧洗浄機、ホウキ・デッキブラシ・ワイパー・タワシ・タオル類、水道ホース等
8	調理・洗浄洗剤		○	食器・器具・白衣等用
9	施設・設備清掃洗剤		○	床・壁・厨房機器用
10	手洗い洗剤		○	逆性石鹼・殺菌アルコール
11	調理用消耗備品		○	タワシ・フキン・ラップ・ペーパータオル・トイレットペーパー等
12	保存食・検食	○		
13	保健所申請書		○	営業許可
14	塵芥費	○		可燃物・不燃物・生ごみ等の処理
15	廃油処理費	○		てんぷら油
16	通信費		○	連絡用電話代・FAX
17	人件費		○	委託業務
18	健康診断手数料		○	検便(月2回)・健康診断(年1回)・ノロウイルス検査・被服・衛生指導等
19	細菌検査手数料	○	○	ふき取り検査(年1回)・食品検査
20	配送費(車両を含む)		○	車両維持・修理・燃料・その他車両にかかる諸経費
21	被服費		○	従業員白衣、帽子、短靴、長靴、防水前掛、ゴム手袋等
22	保険料		○	生産物賠償責任保険等
23	各帳簿類・事務用品 A	○		常時使用する印刷物等の帳票類
24	各帳簿類・事務用品 B		○	厨房内で使用する簡単な事務用品類
25	諸経費		○	従業員管理・研修費等
26	契約書印紙代		○	

配送予定時刻・経路表

【食器配送】

1コース	出発	到着	出発	到着	出発	到着	出発	到着	出発	到着	出発	到着	出発
発着時間	9:00	9:10	9:15	9:45	9:50	9:55	10:00	10:20					
場所	センター	旭小	明郷(前期)	明郷(後期)	センター								
コンテナ数		小3	大2	大1									

2コース	出発	到着	出発	到着	出発	到着	出発	到着	出発	到着	出発	到着	出発
発着時間	9:10	9:15	9:20	9:25	9:30	9:45	9:50	10:05					
場所	センター	府中(後期)	府中(前期)	南小	センター								
コンテナ数		大2	大2	大2									

3コース	出発	到着	出発	到着	出発	到着	出発	到着	出発	到着	出発	到着	出発
発着時間	9:00	9:10	9:15	9:25	9:30	9:45	9:50	10:05	10:10	10:25			
場所	センター	国府小	栗生小	センター	一中	センター							
コンテナ数		大3	小3		大3								

【給食配送】

1コース	出発	到着	出発	到着	出発	到着	出発	到着	出発	到着	出発	到着	出発
発着時間	10:40	10:50	10:55	11:05	11:10	11:30	11:35	11:40	11:45	12:15			
場所	センター	旭小	センター	明郷(前期)	明郷(後期)	上下中							
コンテナ数		小4		大2	大1	大3							
		缶4・器1		缶2	缶1	混3							

2コース	出発	到着	出発	到着	出発	到着	出発	到着	出発	到着	出発	到着	出発
発着時間	10:50	11:05	11:10	11:25	11:30	11:40	11:45	11:50	11:55	12:10	12:15	12:25	
場所	センター	南小	センター	府中(前期)	センター	府中(後期)	センター						
コンテナ数		大2		大6	大3								
		缶2		缶2・混4		缶2・混1							

3コース	出発	到着	出発	到着	出発	到着	出発	到着	出発	到着	出発	到着	出発
発着時間	11:00	11:10	11:15	11:25	11:30	11:45	11:55	12:10	12:15	12:30			
場所	センター	国府小	栗生小	センター	一中	センター							
コンテナ数		大3	小3	大3	大3								
		缶3	缶3		缶3								

4コース	出発	到着	出発	到着	出発	到着	出発	到着	出発	到着	出発	到着	出発
発着時間	10:55	11:40	11:45	12:00									
場所	センター	上下南小	上下北小										
コンテナ数		大1	大3										
		混載	缶1・器1・混1										

大は8クラス積みコンテナ
小は2クラス積みコンテナ

【食器・食缶回収】

1コース	出発	到着	出発	到着	出発	到着	出発	到着	出発	到着	出発	到着	出発
発着時間	13:20	14:05	14:10	14:30	14:40	15:00	15:10	15:30					
場所	上下中	明郷(後期)	センター	明郷(前期)	センター								
コンテナ数	大3	大2		大4									
	混3	缶1・器1		缶2・器2									

2コース	出発	到着	出発	到着	出発	到着	出発	到着	出発	到着	出発	到着	出発
発着時間	13:20	13:35	13:40	13:55	14:00	14:05	14:10	14:20	14:25	14:35	14:40	14:45	14:50
場所	センター	南小	府中(前期)	センター	府中(前期)	センター	府中(後期)	センター	府中(後期)	センター			
コンテナ数		大4	大1			大6				大6			
		缶2・器2	缶			缶1・器1・混4				缶2・器3・混1			

3コース	出発	到着	出発	到着	出発	到着	出発	到着	出発	到着	出発	到着	出発
発着時間	13:20	13:30	13:35	13:45	13:50	14:05	14:10	14:25	14:30	14:45	14:50	15:05	
場所	センター	国府小	センター	栗生小	センター	一中	センター						
コンテナ数		大6		小6		大6				缶3・器3			
		缶3・器3		缶3・器3									

4コース	出発	到着	出発	到着	出発	到着	出発	到着	出発	到着	出発	到着	出発
発着時間	13:30	13:40	13:45	14:30	14:35	14:45	14:50	15:00					
場所	上下北	上下南	センター	旭小	センター								
コンテナ数	大3	大1	小7										
	缶1・器1・混1	混載		缶3・器3・混1									

大は8クラス積みコンテナ
小は2クラス積みコンテナ
上下中3・上下北小1（混載）

厨房機器一覧表

番号	品 名	規 格	数 量	その他
A	検収室・下処理室			
A-1	台秤		2	
A-2	器具消毒保管庫	ISC-W30-E 1290*950*1880	1	
A-3	冷凍庫	SRF-F1883A 1800*800*2000	1	
A-4	検査用冷凍庫	SFR-F1283SA 1210*600*2000	1	
A-5	L型運搬車	DLK-96 900*500*800	10	
A-6	移動台	OTM-127 1200*750*800	8	
A-7	残菜処理機	1500*900*850	1	
A-8	ラビスポーザー・操作盤	NRP-20 610*610*820	1	
A-9	1槽台付シンク	DSI-778 750*750*800	1	
A-10	1槽台付シンク	DSI-778 750*750*800	1	
A-11	ピーラー	PL-82N 610*670*975	1	
A-12	移動シンク	NMS-77 750*750*800	1	
A-13	作業台	DT-778 750*750*800	1	
A-14	移動台	DTM-77 750*750*800	3	
A-15	4槽シンク	2700*750*800	1	
A-16	3槽シンク	DS3-217B 2100*750*800	2	
A-17	ローラーコンベア	1800*600*800	3	
A-18	冷蔵庫	2850*1800	1	
A-19	庫内ラック	LS1520-15 1518*613*1587	2	
A-20	器具消毒保管庫	ISC-W40F-E 745*850*1880	2	
A-21	バススルー戸棚	745*850*1880	1	
A-22	庫内ラック(ドリー付)	LS1220-15 1212*613*1587	4	
A-23	2槽水切付シンク	2600*750*800	1	
A-24	2槽台付シンク	2400*750*800	1	
A-25	—	—	—	
A-26	熱風消毒保管庫	ISC-510C-E 1050*550*1900	1	
A-27	バススルー冷蔵庫	SRR-EVP783 745*850*2000	1	
A-28	冷凍庫	1800*2300	1	
A-29	冷蔵庫	1800*2300	1	
A-30	庫内ラック	LS910-15 910*613*1587	4	
A-31	包丁まな板殺菌庫	DS-113 600*500*1030	1	
A-32	2槽台付シンク	2100*600*800	1	
A-32	2槽台付シンク	2100*750*800	1	
A-33	1槽シンク	DS1-127 1200*750*800	1	
A-34	移動台	DTH-157 1500*750*800	2	
A-35	移動シンク	HMS-77 750*750*850	2	
A-36	バススルー冷蔵庫	SRR-EVP1283 1210*850*2000	2	
A-37	3槽シンク	DS3-249B 2400*900*800	1	
A-38	器具消毒保管庫	ISCT-S2C-E 2200*1035*2220	1	
A-39	調味料台車	900*600*800	2	
A-40	作業台	DT-127B 1200*750*800	1	
A-41	移動シンク	HMS-77 750*750*800	1	
B	調理室			
B-1	包丁まな板殺菌庫	DS-114A 850*600*1430	1	
B-2	移動台	DTM-96 900*750*800	3	
B-3	ドライ対応移動式サイノ目切機	CBM-40-M 800*700*895	1	
B-3	移動受台(移動式サイノ目切機用)	CBM-40-MI 800*700*953	1	
B-4	移動シンク	HMS-77 750*750*800	4	
B-5	ドライ用移動式フードスライサー	HAS-10B-M 850*800*895	2	
B-5	移動受台(移動式フードスライサー用)	HAS-10B-M#1 850*700*953	2	

番号	品 名	規 格	数 量	その他
B-6	移動台	DHM-97 900*750*800	4	
B-7	3槽シンク	2100*750*800	1	
B-8	食器乾燥機	VD-T65 444*369*369	1	
B-9	シンク付ミキサー	MX-40S-D 500*1030*1050	1	
B-10	L型運搬車	DLK-96 900*500*800	3	
B-11	2槽シンク	DS2-1578 1500*750*800	1	
B-12	移動台	DTH-127 1200*750*800	1	
B-13	電動缶切器		1	
B-14	3槽シンク	D53-2498 2400*900*800	1	
B-15	器具消毒保管庫	ISC-W40C-E 1870*950*1900	1	
B-16	—	—	—	
B-17	スパテラスタンド	900*600	1	
B-17	スパテラスタンド	750*600	1	
B-17	スパテラスタンド	400*620	1	
B-18	調味料ラック	1500*750*1300	5	
B-19	蒸気回転釜	SRB-300NR-D-BX 1781*1100*952	5	
B-20	盛付台	1200*750*400	1	
B-21	保存食用冷凍庫	SRF-F1583SA 1460*800*2000	1	
B-22	オーブンレンジ	500*450*370	1	
B-23	1槽台付シンク	1800*750*800	1	
B-24	ガステーブル	GTM-O973B 900*750*800	1	
B-25	フードプロセッサ	RM-510OF 270*210*412		
C	和え物室			
C-1	シンク付ミキサー	MX-40S-D 500*1030*1060	1	
C-2	蒸気回転釜	SRB-300NR-D-BX 1781*1100*952	1	
C-3	蒸煮冷却機	NSCT-150 2500*2090*1900	1	
C-4	バススルー冷蔵庫	SRR-EVP1883 1800*850*1880	1	
C-4	バススルー冷蔵庫	HR-120CZ3-4G4G	1	
C-5	包丁まな板殺菌庫	DS-113 600*500*1030	1	
C-6	水切付シンク	DS2-187BL 1800*750*800	1	
C-7	移動台	DTM-127 1200*750*800	2	
C-8	和え物用回転釜	SRB-300NR-D-BXWC 1781*1100*952	1	
C-9	移動台	600*600*800	1	
C-10	リング切機	ホシコ20S 335*385*1280	1	
C-11	1槽台付シンク	750*600*700	1	
D	焼物・揚物・炊飯室			
D-1	2槽シンク	D52-157B 1500*750*800	1	
D-2	油滅過機(操作盤を含む)	KF3-60-1B 2050*610*1180	1	
D-3	移動台	DTM-127 1200*750*800	2	
D-4	移動台	DTM-127 1200*750*800	2	
D-5	連続式揚物機	FAG-N5L 5000*1427*1520	1	
D-6	油切コンベア	MW-600-N 1500*500*620	1	
D-7	スチームコンベクションオープン	NL-120L-E 960*990*1875	4	
D-8	炊飯釜消毒保管庫	ISCT-S2C-E 2200*1035*2220	2	
D-9	3槽シンク	DS3-247B 2400*750*800	1	
D-10	作業台	DT-127B 1200*750*800	1	
D-11	運搬台	1200*700*600	2	
D-12	パケットコンベア	700*935*3700	1	
D-13	米サイロ	1200*1200*3050	1	
D-14	分量機	RM-1 400*350*265	1	
D-15	電動水圧洗米機(操作盤を含む)	IRW-30A 700*700*1226	1	
D-16	制御盤		1	
D-17	浸漬配米配水機	RD-300A 1325*1300*3250	1	

番号	品 名	規 格	数 量	その他
D-18	配米コンベア	2070*650*675	1	
D-19	連続炊飯器	RCC-300N-B 4530*1000*2345	1	
	炊飯釜		32	
D-20	炊飯釜下降器	800*1000*2340	1	
D-21	蓋取りコンベア	1330*560*935	1	
D-22	反転ホグシ機	SNR-60W 1525*1205*1310	1	
D-23	食缶盛付機	SRC-15FG 1000*563*1070	1	
D-24	ローラーコンベア	1292*500*935	1	
D-25	炊飯釜・蓋洗浄機	RW2-MR 1292*500*935	1	
D-26	廃油タンク		1	
D-27	新油タンク		1	
D-28	洗米機	RWD-48A 554*554*1265	1	
D-29	フードミキサー	MSD-40 980*500*875	1	
			1	
E	洗浄室			
E-1	3槽シンク	DS3-249B 2400*900*800	1	
E-2	移動台	DT-99B 900*900*800	1	
E-3	厨芥処理機	NSP-120 1865*800*2226	1	
E-3	厨芥処理機制御盤		1	
E-4	残菜処理台	1600*1450*850	1	
E-5	ラビスポーザー(操作盤を含む)	NRP-20 610*610*820	1	
E-6	食缶下洗機	NPCW-2C-6 2950*1650*2190	1	
E-7	食缶洗浄機	CWX4-6NU-m 7250*1500*2205	1	
E-8	移動台	DTM-159 1500*900*800	10	
E-9	コンテナ洗浄機	COW-C-MD 8700*2660*2950	1	
E-10	立体浸漬槽	VDS-1B-81 8100*1000*2110	1	
E-11	食器・お盆自動供給装置	NCAP-50. 1T	1	
E-12	食器洗浄機	DWNX3-14SB-15-MS 6630*1850*2321	1	
E-13	食器・お盆自動整理装置	CAPU-5D. 1T. C	1	
E-14	予備食器消毒保管庫	1SCT-W2C-E 2200*2000*2220	2	
E-15	予備食器消毒保管庫	1SCT-W1C-E 1110*2000*2220	1	
E-16	食缶消毒保管庫	1SCT-W2C-E	6	
E-17	保管庫用カート		19	
E-18	食缶消毒保管庫(冷却機能付)	1SCTC-W2C-E 2200*2000*2750	1	
E-19	ラウンドシェルフ	1SCR-B4-S 3200*1750*3050	2	
E-20	食缶用コンテナ(大)	1270*750*1410・1460	21	
E-20	食缶用コンテナ(小)	1000*750*1100	7	
E-21	食器用コンテナ(大)	1270*750*1410・1460	29	
E-21	食器用コンテナ(小)	1000*750*1100	8	
E-22	残菜計量コンベア		1	
E-23	ローラーコンベア		3	
E-24	超音波洗浄機	UC-903N	1	
E-25	—	—	—	
E-26	天吊り式食器消毒保管庫	01SCV-1S 1150*800*1572	15	
E-26	天吊り式食器消毒保管庫	1SCV-1S 1150*800*1573	5	
E-27	コンプレッサー		2	

配送車仕様表

型式		バン型車
全長		6200mm
車高		2800mm
車幅		1900mm
荷台の内径	奥行	4350mm
	高さ	1900mm
	幅	1800mm
荷台までの高さ		900mm
内装装備		①ラッシングレール(側面露出型・スチール製)を装備すること。
		②ラッシングベルト(バックル式)を装備すること。
その他		①配送車4台のうち1台はリアリフト付車両とし、サイドドア(ワンタッチ式スライドドア)とリヤゲートを装備すること。
		②配送車のバックドアは、シャッター式とすること。
		③コンテナ大 W=1270mm・D=750mm・H=1410mmが、6台積載できるもの。
		④配送車には、荷台後部にリヤゲートを装備すること。

業務従事者最低配置基準表

職 種 名	人 数	要 件
業務責任者(常勤職員)	1名	大量調理施設に3年以上の勤務を有する業務経験者(受託者正規社員、調理業務兼務不可)
副業務責任者(常勤職員)	1名	大量調理施設に3年以上の勤務を有する業務経験者で、業務責任者を補佐できる者(調理業務兼務可)
栄養士	2名	大量調理施設に3年以上の勤務を有する業務経験者で、栄養士の資格を有する者。その内、1名は管理栄養士とする(調理業務兼務可)
調理師	3名	大量調理施設において、3年以上の勤務を有する業務経験者で、調理師の資格を有する者
調理・洗浄員	業務に支障のない人数	調理・洗浄業務に従事できる者
ボイラー管理者(常勤職員)	2名	ボイラーの運転管理資格を有する者(他業務兼務可)
配送運転手	4名	一般配送業務経験者で普通自動車以上の車を運転することのできる資格を有する者(4コース中1コースに助手1名必要)