

福島県立ふたば未来学園寄宿舎及び中学校給食業務仕様書実施細目

この実施細目は、「福島県立ふたば未来学園寄宿舎及び併設中学校給食業務委託仕様書」の「8 業務の詳細」を示すものである。

1 受託者の基本事項

- (1) 食堂業務の実施に当たり正規職員（または正規職員相当の）の業務責任者1名を常勤させ、食品衛生法その他学校給食運営に関する関係法令を遵守するとともに、教育機関における給食業務であることを十分に認識し、その品位及び秩序を乱すことがないように努め、最善の努力をしなければならない。
- (2) 食品衛生法に基づく営業許可申請をする場合、当該委託業務の受託者の商号又は名称及び代表者氏名を使用するものとする。ただし、このことにより当該食堂の営業権を受託者が取得したものと解してはならない。
- (3) (2) の営業許可又はその変更許可を受けた場合には、遅滞なくその旨を委託者に報告しなければならない。
- (4) 給食業務を実施するための商取引は、受託者の商号又は名称及び代表者氏名で行うものとし、委託者名を使用しないこと。
- (5) 代金の支払いその他対外関係において、委託者の信用を損なう行為をしてはならない。

2 業務の分担

委託者及び受託者が行う業務については、別紙4のとおりとする。ただし、そこに記載のないものについて、当該業務の実施に関して委託者より必要により業務の指示を行うことがあり、受託者はその指示に従うこととする。

3 献立作成作業

- (1) 相当な実務経験を有する栄養士有資格者を常勤させ、学校給食提供日以外の昼食以外の寄宿舎食事に係る献立作成を行うこととする。
- (2) 当学校の特色の1つであるビクトリープログラム及びトップアスリート系列の生徒は、スポーツ栄養学的観点でカロリーや栄養のバランスがとれた組合せのアスリート食メニューとし（別紙5参照）、アカデミック系列及びスペシャリスト系列の生徒は、日本人の食事摂取基準を基に適切な栄養量が摂取できるようなメニューとする（別紙6参照）。また、量・質について十分な検討を行い、積極的に旬の食材を使用し、インスタント食品及び化学調味料は極力使用しない献立の作成をすること。
- (3) 下記(4)における会議において、委託者が翌月の学校給食提供日の昼食献立を受託者へ提出する。受託者はそれを受領次第、翌月の学校給食提供日の昼食以外の献立を作成し、1週間毎にその週の献立と、その栄養給与状況を栄養出納表において算出し、委託者に提出し、承諾を受け実施するものとする。
- (4) 毎月1度、委託者及び受託者による献立に関する会議を実施するものとする。なお、場所及び

日時は委託者及び受託者協議のうえ決定する。

- (5) 諸事情により献立を変更する場合は、実施日の3日前までに委託者に申し出て、指示を受けて変更を実施するものとする。
- (6) 食物アレルギー食に対応するため、アレルギー表示義務のある特定原材料7品目及び特定原材料に準ずるもの21品目のうち、えび、かに、落花生（ピーナッツ）、そばの4品目については献立作成上取り入れないこととする。それ以外の対応については、平成27年3月に文部科学省から出ている学校給食における食物アレルギー対応指針を参考とし献立作成を行うものとする。

4 食材の発注及び検収

- (1) 学校給食提供日の昼食の食材は委託者が選定し発注し、それ以外に使用する食材は受託者が選定し発注する。
- (2) 食材の検収はすべて受託者が行う。食材の検収伝票は、寄宿舎生食事の食材と中学校給食の食材を分けて管理すること。また、当該月の食材価格の合計額が、当該月の給食費の合計額を下回らないようにすること。
- (3) 検収を行った食材は、学校給食提供日昼食用の食材とそれ以外に分けて、適切な方法で管理すること。なお、受託者の責に帰する事由により食材が使用不可となる等の事態が生じた場合、これを同等の食材で補償しなければならない。

5 調理作業

- (1) 食事全般に関すること
 - ア 作業時には調理師有資格者を常駐させるものとする。
 - イ 献立表に基づき適切な調理作業を行うこと。また、調理食品の適正温度の確保に努めること。
 - ウ 厨房内の非汚染作業区域での調理作業について、朝食・昼食・夕食のうち2つ以上を混在させて行うことがないよう留意すること。
 - エ 食材については、品質を厳選の上、季節に応じた新鮮なものを使用すること。また、冷凍食品は極力使用しないよう努め、冷凍食品を使用する場合は品質の安全に十分留意すること。
 - オ アレルギー食の調理に関しては、基本的にアレルギー室で調理を行うものとし、適切な使用が行われるよう留意すること。
 - カ 調理終了後2時間以内に生徒が食事を摂ることができるよう作業を行うこと。
- (2) 学校給食提供日の昼食に関すること
 - ア 委託者より提出された献立表および調理業務指示書を見て、作業工程表及び作業動線図を作成する。
 - イ 委託者が作成した献立表及び調理業務指示書に従い調理する。

6 配膳等

- (1) 海風寮内食堂、立志寮内食堂、高校学校食堂（高校寄宿舎生徒が利用）
 - 受託者が食器に盛り付けのうえ配膳する。ただし、御飯及び味噌汁は生徒のセルフサービスとする。また、寮で提供する御飯と味噌汁については、御代りが自由にできるようにすること。

なお、下膳は、指定された場所へ生徒が各自行うものとする。

(2) 中学給食

学校ワゴンプールから受託者が給食を運搬し、給食時間5分前に担当教職員に受け渡す。なお、受け渡し場所については別紙7のとおりとし、校内の運搬カートは委託者が用意する。給食後、生徒が配膳室へ食缶、食器等を戻す。

(3) 共通事項

自動給茶機を海風寮内食堂、立志寮内食堂に各1つずつ、高校食堂に2つ設置しており、その自動給茶機が問題なく稼働するよう、適宜茶葉の補充を行うこと。なお、お茶は生徒のセルフサービスとする。

(4) 配送車

ア 厨房から学校食堂及び立志寮内食堂への食事の配送については、委託者の準備する配送車（日野デュトロ）を使用すること。

イ 配送車を使用する際は、自動車使用簿に記載し、月末までの使用状況を翌月初めに委託者に報告すること。

ウ 保険は受託者負担により加入すること。ただし、車検にかかる費用、自賠責保険料、燃料費については委託者が負担する。

エ 車検の際、代車が必要な場合は受託者において準備すること。

7 残飯及び残菜の処理について

(1) 食事の残飯及び残菜の量を計量すること。計量については、中学校給食はクラス別かつ料理別とし、それ以外は総量とすること。なお、計量器は委託者が用意する。

(2) 受託者は、上記(1)の結果を毎日とりまとめ、委託者に翌日までに報告すること。なお、報告様式は委託者と協議のうえ任意とする。

(3) 計量後の残飯及び残菜の処理は、適切に廃棄すること。

8 食器等洗浄・保管

(1) 海風寮食堂

海風寮内の洗浄室で洗浄したうえで、海風寮内の保管庫で保管すること。

(2) 立志寮食堂

立志寮内の洗浄室で洗浄したうえで、立志寮内の保管庫で保管すること。

(3) 高校学校食堂及び中学給食

食器は学校校舎内洗浄室で洗浄したうえで、学校内の保管庫で保管すること。食缶は、海風寮内の洗浄室に配送し、洗浄したうえで、海風寮内の保管庫で保管すること。

9 施設・設備

(1) 調理業務等は、学校及び寄宿舍の施設、設備その他調理器具を委託者が受託者に対し無償で使用許可し行う（施設、設備、調理器具等は別表のとおり）。

(2) 施設・設備は、その使用目的の特殊性から、関連法令及び行政指導に基づき、常に衛生的に保

持しなければならない。

- (3) 食堂及び厨房は、常に清潔を保ち、器具及び容器等の衛生保持に努めること。
- (4) 厨房の調理機器内には、食品残滓がないよう十分に洗浄及びメンテナンスを行い、円滑な調理ができるよう日常管理すること。
- (5) 厨房の調理機器及び器具類は、常に清潔を保持するよう洗浄及び消毒を行い、特に頻繁に触れる取手等は入念に行うこと。
- (6) 厨房の天井及び壁面、機器類の表面及び上・底面は、月1回以上定期的に清掃を行うこと。
- (7) グリストラップ（海風寮厨房及び校舎食堂の2箇所）には、生ゴミや残飯を溜めないようバスケット内を毎日清掃すること。また、下水道に油脂や残飯が流れないように毎月1回以上グリストラップ内の沈殿物を除去すること。さらに、年に2回業者による清掃を行うこと。
- (8) 施設・設備の破損及び機器類の故障等は、速やかに委託者に報告し、対応策を講じること。
- (9) 厨房内の施設・設備、機器の管理及び衛生状況について、毎日適正な点検を実施し、自主管理点検記録表を作成すること。点検の結果、不良と認められた箇所については、迅速に改善措置を講じ、適正管理及び環境保持に努めること。
- (10) 施設・設備において、不測の事故が生じた場合は、速やかに委託者に報告しなければならない。

10 衛生管理

- (1) 相当な実務経験を有する社員を常勤させ、衛生管理の徹底に努めること。
- (2) 従業員の健康状態には常に留意し、伝染病患者はもとより、下痢症、化膿症及びこれらの疑いがある者並びに委託者から特に指示を受けた者を業務に従事させないこと。また、これらの症状及び疑いの症状がある者が生じた場合は、速やかに委託者に報告すること。
- (3) 従業員は、常に被服を清潔に保ち、頭髮は帽子及び三角巾等で完全に覆い、手指は消毒等により洗浄すること。なお、厨房等で着用する白衣、帽子等については、海風寮事務室内に設置してある洗濯機にて洗浄、乾燥し、前室内に設置してある殺菌庫にて保管すること。
- (4) 従業員は、調理開始前、用便後、汚物取扱い後及び配膳前の完全手洗いを励行すること。
- (5) 手洗い設備には、ブラシ、石鹼、逆性石鹼及びペーパータオル等を備え付けること。
- (6) 調理時には使い捨てマスク及び手袋を使用し、盛付けの際は箸、スプーン、トング等を用いること。
- (7) 従業員の手、指に傷がある場合又は絆創膏等で保護をしている場合は、全作業に使い捨て手袋を着用させること。
- (8) 食器類は、使用の都度殺菌消毒を行うこと。
- (9) 厨房内は常に清潔を保ち、防虫・防鼠等の措置を講じた上、食材を衛生的に保管すること。
また、害虫駆除等の実施についてはその記録を保管し、委託者の指示があればそれに従うこと。
- (10) 厨房及び食堂の大掃除については、夏季休業時、冬季休業時及びその他可能な時期に行うこと。
- (11) 排水溝等は常に清掃を行い、食物残滓の滞留、悪臭が出ない清潔な状態を保持すること。
- (12) 残飯・残菜その他汚物については、責任をもって処理し、絶対に放置しないこと。やむを得ず一時保管する場合は、蓋付き容器を使用すること。
- (13) 換気設備（網戸、換気扇）は、毎月1回以上水拭き清掃を行うこと。

- (14) 冷蔵庫、冷凍庫、食品戸棚及び調理機器等は、毎月1回以上、消毒液や温湯で清拭し、衛生的な状態を維持すること。
- (15) 調理機器、用具、戸棚及び引出しの中は、常に整理整頓すること。
- (16) 従業員に対して、学校給食衛生管理基準に基づき健康診断を年3回以上（実施は各学期1回とする。うち1回は労働安全衛生法に基づく健康診断。）、検便検査（O-157を含む。）を月2回以上実施すること。また、ノロウイルス検査を年1回（12月もしくは1月に行うこと。）実施すること。なお検査結果については、委託者に遅滞なく報告すること。
- (17) 納品業者に対しては、O-157及び必要に応じノロウイルス等の細菌検査報告書を随時提出させ、保管すること。
- (18) 厨房業務従事者以外の者を厨房に入れないこと。ただし、委託者又は関係機関の検査等が必要がある場合を除く。
- (19) 衛生管理については、法令に定める事項及び関係官公庁の指示を遵守すること。
- (20) 水道水の水質検査を、次のとおり始業前、作業中、作業後の3回実施すること。

ア 検査対象

厨房内1か所の水栓の水

イ 検査内容

- (ア) 色（無色であれば正常）
- (イ) 濁り（透明であれば正常）
- (ウ) 残留塩素濃度（0.1mg/L以上であれば正常）

※ 残留塩素濃度測定には、DPD比色測定器と同等以上で、かつ関係法令に遵守した機器を使用すること。また、測定結果については記録を残しておき、いつでも閲覧できるようにしておくこと。なお、上記の検査結果に異常があった場合はすみやかに対応し、当学校職員へ連絡すること。

11 検食

受託者は、調理された食事について、学校長またはその代理人の検食、評価を受けるとともに、その結果について業務の参考とすること。検食は、生徒の食事摂食30分前までに完了できるように調理、配膳等を行うこと。なお、検食の時間が前後する場合には委託者へ報告すること。また、万一異常があった場合は、委託者の指示に従い対応すること。なお、検食のための費用は委託者が負担する。

12 保存食

- (1) 提供する食事は、原材料及び調理済食品を各々50g程度ずつビニール袋に密封して入れ、マイナス20℃以下の冷凍庫内で2週間保存すること。
- (2) 原材料は、特に洗浄・消毒等を行わず、購入した状態で保存すること。

13 行事及び特別食

- (1) 学校行事及び課外教育活動等のため弁当を必要とする場合は、委託者の申し出により、該当生

徒に対して弁当を作ること。

- (2) 食事制限のあるアレルギー体質の生徒については、別紙8により年度当初に示すとともに、詳細を提示する。アレルギー対応食がある場合は、委託者による個別指示により、受託者はその食材の除去及び代替等を行う。

14 その他

- (1) 業務責任者は、他の従業員の労務管理、業務の管理指導、保健衛生の管理、施設等の保全、食材の管理等を行わなければならない。
- (2) 従業員に対しては、定期的に衛生面及び技術面の教育・訓練を実施し、業務の向上を図ること。
- (3) 食堂利用が生徒の生活指導の一環であることを認識し、従業員に趣旨を徹底させるとともに、サービスの向上に絶えず努力すること。
- (4) 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もってその損害を賠償すること。(生産者賠償責任保険に加入すること。)
- (5) 節電及び節水並びに業務の効率化・合理化の措置を講じなければならない。
- (6) 従業員の雇用に当たっては、健康診断、検便等を行い、健康に異常がなく、身元が確実な者を雇用すること。
- (7) 契約時に従業員名簿を委託者に提出すること。なお、契約期間中に提出した名簿に変更があった場合は、速やかに変更後の名簿を提出すること。
- (8) 業務責任者、栄養士及び調理師等業務実施体制に変更が生じる場合は、急遽変更しなければならないやむを得ない事情が生じた場合を除き、少なくとも変更の1ヶ月前までには委託者に協議すること。なお、変更にあたっては、業務に支障がないよう十分に引き継ぎを行うこと。また、変更後は速やかに委託者へ通知すること。
- (9) 委託者が不適切と認めた従業員が生じた場合は、直ちに受託者の責任において善処すること。
- (10) 従業員の労働争議行為等により食堂業務が停止されるおそれがあるとき、又は調理機器等に不測の事態が生じたときは、直ちに委託者に連絡するとともに、食事の提供に支障が生じないよう措置を講じること。
- (11) 寄宿舎内食堂・厨房に火気取締責任者を置き、火災の予防及び防犯については万全を期し、毎日業務終了時には施設・設備等について異常がないことを確認すること。
- (12) 1日の業務終了時には、業務日誌を記録すること。
- (13) 委託者は、必要に応じて随時検査等を行うことができる。
- (14) 業務の実施に当たっては、環境物品等の調達に関する基本方針、食品衛生法、安全衛生管理に関する学校給食法等の法令等を遵守すること。
- (15) 献立の内容や食事の充実、食事代金のうち欠食に係る部分の使用用途等、食事内容の改善のため、随時学校教員との打合せを行うこと。打合せの場所や時間等は委託者と受託者の協議のうえ決定する。
- (16) この実施細目に記載がない事項及び変更の必要があると思われる事項については、その都度、委託者と受託者で協議するものとする。

業務区分表

区分	業務内容	委託者	受託者	備考
栄養管理	給食運営の総括	◎	○	
	給食委員会の開催、運営	◎		
	学校関係部門との連絡、調整	◎	○	
	献立表作成基準（特別食を含む）の作成	◎		
	献立表の作成、発行（学校休業日等以外の昼食）	◎		
	献立表の作成、発行（学校休業日等以外の昼食以外）		◎	
	献立表（学校休業日等以外の昼食以外）の確認及び承認	◎		
	食数（特別食を含む）の指示、管理	◎		
	嗜好調査、喫食調査等の企画、実施	◎	○	
	検食の実施、評価	◎		
	給食関係の書類等の作成、提出、管理等	○	◎	
調理作業	標準作業書、指示書の作成（特別食等の調理に対する指示を含む）	◎		
	作業工程表、作業動線図の作成		◎	
	作業工程表、作業動線図の確認	◎		
	作業実施状況の確認	○	◎	
	調理		◎	
	海風寮内厨房からの配送及び荷下し		◎	
	盛付け	○	◎	※注 3
	配膳、下膳（配送、回収）	○	◎	※注 3
	洗浄、消毒		◎	
	残食等廃棄物処理		◎	
	調理室内、食品等の管理記録簿等の作成		◎	
業務管理	調理員勤務表の作成		◎	
	調理員勤務表・勤務状況の確認	◎		
材料管理	食材納品業者の選定及び契約（学校休業日等以外の昼食）	◎		
	食材納品業者の選定及び契約（学校休業日等以外の昼食以外）		◎	
	食材の選定、発注（学校休業日等以外の昼食）	◎		
	食材の選定、発注（学校休業日等以外の昼食以外）		◎	
	食材の検収		◎	
	食材の管理		◎	※注 4
	食材の出納事務（学校休業日等以外の昼食）	◎		
	食材の出納事務（学校休業日等以外の昼食以外）		◎	
施設等管理	業務の遂行に必要な基本的設備の設置及び整備	◎		
	業務の遂行に必要な基本的設備の管理		◎	
	食器、調理器具の準備	◎		
	配送機器（配送車）の手配、整備		◎	
	調理器具、使用食器、消耗品費等の管理		◎	

区 分	業 務 内 容	委 託 者	受 託 者	備 考
衛生管理	衛生面の遵守事項	○	◎	
	材料の衛生管理		◎	
衛生管理	施設、設備（調理器具、使用食器、消耗品等）の衛生管理		◎	
	衣服、作業者等の清掃保持状況等の確認		◎	
	保存食の採取、保存、記録		◎	
	保存食の採取、保存、記録の確認	◎		
	納入業者に対する衛生管理の指示（学校給食日等以外の昼食）	◎	○	
	納入業者に対する衛生管理の指示（学校給食日等以外の昼食以外）	○	◎	
	定期及び日常の衛生検査の点検表による点検、確認	◎		
	食品等の自主衛生検査の実施、報告		◎	
	食品等の自主衛生検査の実施状況等の確認	◎		※注 5
	食材の検査の実施、報告		◎	※注 5
	食材の検査の実施状況等の確認	◎		
	緊急対応を要する場合の指示	◎		
食に関する指導	食育全体計画の作成	◎		
	食育全体計画に基づいた献立作成及び指導	◎	○	
研修等	調理従事者等に対する研修等の実施	○	◎	
	研修実施結果等の報告		◎	
	研修実施結果等の確認	◎		
労働安全衛生	健康管理計画の作成		◎	
	定期健康診断の実施、報告		◎	
	健康診断結果の保管		◎	
	健康診断実施状況等の確認	◎		
	検便の定期実施、報告		◎	
	検便結果の保管		◎	
	検便結果の確認	◎		
	事故防止対策の策定	◎	○	
その他	生徒からの給食費、食費の徴収に関すること	◎		

注 1 ◎：業務主担当、○：業務副担当（主担当の責任のもと業務に協力）

注 2 業務内容の詳細については、給食責任者の指示により確認をすること。

注 3 立志寮内食堂はビュッフェ方式とし、食事の準備、補充を行い、配膳は不要とする。

注 4 管理の際は、学校休業日等以外の昼食の食材とそれ以外の食材を分けること。

注 5 食品衛生法第 50 条第 2 項及び福島県食衛生法施行条例第 2 条。

注 6 検査は「別記 食材の点検について」により実施すること。

注 7 その他当該業務の実施に関して、委託者より必要な指示を行う。

男子(中高アスリート)一日あたり

女子(中高アスリート)一日あたり

エネルギー比(%)	エネルギー	3500 kcal	備考	エネルギー比(%)	エネルギー	2800 kcal	備考
13~20	たんぱく質	114~175 g	目標量	13~20	たんぱく質	91~140 g	目標量
50~65	炭水化物	438~569 g	目標量	50~65	炭水化物	350~455 g	目標量
20~30	脂質	78~117 g	目標量	20~30	脂質	62~93 g	目標量
	レチノール当量	1020 μ g	推奨量の20%増		レチノール当量	810 μ g	推奨量の20%増
	ビタミンB1	1.74 mg	推奨量の20%増		ビタミンB1	1.50 mg	推奨量の20%増
	ビタミンB2	1.98 mg	推奨量の20%増		ビタミンB2	1.68 mg	推奨量の20%増
	ビタミンC	120 mg	推奨量の20%増		ビタミンC	120 mg	推奨量の20%増
	ビタミンD	10.0 μ g	目安量の20%増		ビタミンD	10.8 μ g	目安量の20%増
	ビタミンE	8.2 mg	目安量の20%増		ビタミンE	7.0 mg	目安量の20%増
	カルシウム	1170 mg	推奨量の30%増		カルシウム	943 mg	推奨量の30%増
	マグネシウム	390 mg	推奨量の20%増		マグネシウム	360 mg	推奨量の20%増
	鉄	13.0 mg	推奨量の30%増		鉄	14.7 mg	推奨量(月経あり)の30%増
	塩分	9.0 g未満	目標量の20%増		塩分	7.8 g未満	目標量の20%増
	食物繊維	21.6 g以上	目標量の20%増		食物繊維	21.0 g以上	目標量の20%増

男女平均(中高アスリート)一日あたり

男女平均(中高アスリート)学校給食に基づいた1食あたり

エネルギー比(%)	エネルギー	3150 kcal	備考	エネルギー比(%)	エネルギー	1050 kcal	備考
13~20	たんぱく質	103~158 g	目標量	13~20	たんぱく質	34~53 g	3分の1
50~65	炭水化物	394~512 g	目標量	50~65	炭水化物	131~171 g	3分の1
20~30	脂質	70~105 g	目標量	20~30	脂質	23~35 g	3分の1
	レチノール当量	915 μ g	推奨量の20%増		レチノール当量	305 μ g	3分の1
	ビタミンB1	1.62 mg	推奨量の20%増		ビタミンB1	0.54 mg	40%
	ビタミンB2	1.83 mg	推奨量の20%増		ビタミンB2	0.61 mg	40%
	ビタミンC	120 mg	推奨量の20%増		ビタミンC	40 mg	3分の1
	ビタミンD	10.4 μ g	目安量の20%増		ビタミンD	3.5 μ g	3分の1
	ビタミンE	7.6 mg	目安量の20%増		ビタミンE	2.5 mg	3分の1
	カルシウム	1057 mg	推奨量の30%増		カルシウム	529 mg	50%
	マグネシウム	375 mg	推奨量の20%増		マグネシウム	150 mg	3分の1
	鉄	13.9 mg	推奨量の30%増		鉄	5.6 mg	50%
	塩分	8.4 g未満	目標量の20%増		塩分	2.8 g未満	3分の1
	食物繊維	21.3 g以上	目標量の20%増		食物繊維	8.5 g以上	3分の1
				※学校給食摂取基準に基づいて、各栄養量を算出			

1) 年齢・性別・運動量から、身体活動レベルⅢの推定必要エネルギー量を参考とした。(日本人の食事摂取基準2015年より)

2) スポーツ選手のたんぱく質量は通常の1.3~1.5倍必要なため、エネルギー量を調整。

3) 算出したエネルギー量をPFC比率で配分し、各必要エネルギー量を計算。

4) 各栄養素について、一日に必要なg数を計算。

5) 栄養量は、20%増で計算。特に、寮生として不足しがちなカルシウムと鉄については30%増とし、基準値とした。

6) 塩分の過剰摂取は、将来的な生活習慣病の発症リスクを高める(日本人の食事摂取基準より)ことに加え、カルシウムの吸収を阻害することが考えられる(JFA栄養ガイドライン)ため留意が必要である。一方で、日常的に運動時の高度発汗により相当量のナトリウムを喪失するアスリートの特性を踏まえつつ、総合的に十分な栄養素を摂取できる喫食のしやすい味付けも考慮し、寄宿舎食事においては記載の塩分上限値は弾力的に取り扱うことを可能とする。

男子(中高一般生)一日あたり

女子(中高一般生)一日あたり

エネルギー比(%)	エネルギー	2700 kcal	備考	エネルギー比(%)	エネルギー	2350 kcal	備考
13~20	たんぱく質	88~135 g	目標量	13~20	たんぱく質	76~118 g	目標量
50~65	炭水化物	338~439 g	目標量	50~65	炭水化物	294~382 g	目標量
20~30	脂質	60~90 g	目標量	20~30	脂質	52~78 g	目標量
	レチノール当量	850 μ g	推奨量		レチノール当量	675 μ g	推奨量
	ビタミンB1	1.45 mg	推奨量		ビタミンB1	1.25 mg	推奨量
	ビタミンB2	1.65 mg	推奨量		ビタミンB2	1.40 mg	推奨量
	ビタミンC	100 mg	推奨量		ビタミンC	100 mg	推奨量
	ビタミンD	8.5 μ g	目安量		ビタミンD	9.0 μ g	目安量
	ビタミンE	6.8 mg	目安量		ビタミンE	5.8 mg	目安量
	カルシウム	900 mg	推奨量		カルシウム	725 mg	推奨量
	マグネシウム	325 mg	推奨量		マグネシウム	300 mg	推奨量
	鉄	12.0 mg	推奨量の20%増		鉄	13.6 mg	推奨量(月経あり)の20%増
	塩分	7.5 g未満	目標量		塩分	6.5 g未満	目標量
	食物繊維	18.0 g以上	目標量		食物繊維	17.5 g以上	目標量

男女平均(中高一般生)一日あたり

男女平均(中高一般生)学校給食に基づいた1食あたり

エネルギー比(%)	エネルギー	2525 kcal	備考	エネルギー比(%)	エネルギー	842 kcal	備考
13~20	たんぱく質	82~126 g	目標量	13~20	たんぱく質	27~42 g	3分の1
50~65	炭水化物	316~410 g	目標量	50~65	炭水化物	105~137 g	3分の1
20~30	脂質	56~84 g	目標量	20~30	脂質	19~28 g	3分の1
	レチノール当量	763 μ g	推奨量		レチノール当量	254 μ g	3分の1
	ビタミンB1	1.35 mg	推奨量		ビタミンB1	0.45 mg	40%
	ビタミンB2	1.53 mg	推奨量		ビタミンB2	0.51 mg	40%
	ビタミンC	100 mg	推奨量		ビタミンC	33 mg	3分の1
	ビタミンD	8.8 μ g	目安量		ビタミンD	2.9 μ g	3分の1
	ビタミンE	6.3 mg	目安量		ビタミンE	2.1 mg	3分の1
	カルシウム	813 mg	推奨量		カルシウム	407 mg	50%
	マグネシウム	313 mg	推奨量		マグネシウム	125 mg	3分の1
	鉄	12.8 mg	推奨量の20%増		鉄	5.1 mg	50%
	塩分	7.0 g未満	目標量		塩分	2.4 g未満	3分の1
	食物繊維	17.8 g以上	目標量		食物繊維	7.1 g以上	3分の1
				※学校給食摂取基準に基づいて、各栄養量を算出			

- 1) 食事による栄養摂取量の基準(厚生労働省)を参照とした。(日本人の食事摂取基準2015年より)
- 2) 推定エネルギー必要量は、身体活動レベルⅡを参照とした。
- 3) 各栄養素について、一日に必要なg数を計算。
- 4) 特に、寮生として不足しがちな鉄については20%増とし、基準値とした。

学校給食提供日の昼食に係る食事の配膳場所及び配膳方法等

学年	受け渡し場所	配膳場所	配膳方法	備考
中学1年生	ワークスペース1 (校舎B棟2階)	各教室	生徒	食事は受け渡し場所にて教職員へ受け渡すこと。
中学2年生	ワークスペース2 (校舎B棟2階)	各教室	生徒	食事は受け渡し場所にて教職員へ受け渡すこと。
中学3年生	ワークスペース3 (校舎B棟2階)	各教室	生徒	食事は受け渡し場所にて教職員へ受け渡すこと。
高校生	パントリー (校舎F棟地下1階)	食堂 (校舎F棟地下1階)	受託者(ただし、ご飯のみ 生徒自身が配膳する。)	カレーや丼もの等、受託者の配膳が必要だと思われる場合は、ご飯の配膳も行うこと。
教職員	食堂 (校舎F棟地下1階)	食堂 (校舎F棟地下1階)	教職員	

別表

施設、設備等

施設名	区分	面積等	備考
学校食堂 (F棟地下1階)	食堂	381.30㎡	
	パントリー	29.48㎡	
	配膳室	15.74㎡	
	洗浄室、食器回収室	35.80㎡	
	ワゴンプール	23.33㎡	
	パン・牛乳室	7.74㎡	
	コンテナプール	28.39㎡	
	事務休憩室	19.95㎡	
	更衣室	8.77㎡	
	ゴミ庫	5.52㎡	
	厨房関係者出入口	6.69㎡	
	トイレ(男・女計)	3.59㎡	
	建物附帯設備	1式	給排水, 電気, ガス設備等
	寄宿舎(立志寮)内食堂	食堂	263.13㎡
厨房		43.91㎡	
食品庫		6.64㎡	
準備室		4.80㎡	
検収室		4.88㎡	
倉庫		10.20㎡	
休憩室		10.03㎡	
トイレ		1.35㎡	
建物附帯設備	1式	給排水, 電気, ガス設備等	
寄宿舎(海風寮)内食堂	食堂	250.84㎡	
	調理室	132.45㎡	
	下処理室	47.80㎡	
	パントリー	26.70㎡	
	アレルギー食調理室	21.80㎡	
	洗浄室	25.20㎡	
	食器備品庫	10.50㎡	
	コンテナ・カート洗い場	31.80㎡	
	配送コンテナ室	19.20㎡	
	コンテナ・食缶回収室	19.20㎡	
	食品庫	21.50㎡	
	検収室	13.50㎡	
	前室	4.87㎡	
	放射線検査室	4.00㎡	
	休憩室、更衣室、トイレ	32.96㎡	
建物附帯設備	1式	給排水, 電気, ガス設備等	

備品等

名称	機種・型番等	数量	名称	機種・型番等	数量
ボール	PNB-32ECL0	200	ボール	PNB-31EC	200
ボール	PNB-32EBLG	10	ボール	PNB-31EBLG	10
エスタートレイ 長方形	SG-56FW	200	エスタートレイ 長方形	SG-56FGR	10
スムーストレー	AP-2244-IV	100	スムーストレー	AP-2244-PY	299
スムーストレー	AP-2244-A	180	角仕切皿	PNS-23EBLG	10
角仕切皿	PNS-23ECL0	200	深皿	PNS-13ECL0	200
深皿	PNS-19ECL0	200	深皿	PNS-15EBLG	10
深皿	PNS-13EBLG	10	16cmオーバルプレート	WD-16-LBR	120
25cm3ツ仕切プレート	WD-15-LBR	100	ロクロ飯椀・中(身)	YH-410-KHG	100
10cmボール	WD-20-LBR	100	プレーンカップ	MN-60-HHG	100
スクウェアスープ皿	SS-11-W	180	ロクロ飯椀・中(身)	YH-410-W	360
オーバルプレート	SS-910-LEW	180	デリールカップ	MN-501-BR	360
10cmボール	WD-20-DBR	360	10cmキリコボール	PC-30-BK	180
12cmスクウェア小鉢	KD-303-BK	360	10cmキリコボール	PC-30-TC	250
アーチボール	SS-900-BK	180	11cm小鉢	KW-11-LIW	180
19cmスパイラルプレート	BY-954-W	360	11cm小鉢	KW-110-W	180
オーバルプレート	SS-910-LEW	180	スクウェアスープ皿	SS-11-W	180
ボール・小	TI-507-PT	180	18cmハチボール	TD-917-W	180
菜皿・小	YD-33-PD	180	9.5cmネジコバチ	CH-630-LIW	180
15.5cmベリー皿	BY-11-W	58	15.5cmベリー皿	BY-11-SMBE	86
菜津味菜皿	SS-21-W	130	優汁椀(身)	MF-95-RB	166
スクウェアスープ皿	SS-11-BK	70	12cmスクウェア小鉢	KD-303-W	199
小判多菜皿	MD-90-KH	264	デリールカップ	MN-501-G	19
アーチボール	SS-900-W	126	オーバルプレート	SS-910-W	70
多用丼	TD-915-BK	129	10cmキリコボール	PC-30-P	70
うどん丼・大	MD-6-TM	70	スムーストレー	AP-2244-AG	98
多用ボール	MF-100-S	100	飯茶椀・中(身)	YH-540-W	75
三角小鉢	KD-302-Y	150	パン皿ピアット	Ti-503-PI	70
Fパン皿	BY-755-SP	139	ロクロ飯椀(身)	YH-410-KH	115
Fミート皿	BY-752-W	139	菜津味小鉢	KD-301-T	206
フリーカップ	MN-500-S	211	23cmスパイラルプレート	BY-952-W	136
食器かご	PSK-300NIV	12	ステンレス食器籠		67
SKラック 食器かご	PSK-215DLB	12	SKラックネームプレート10枚セット	SKNAME	2
アミハード六角箸	AH-220SAA	200	アミハード六角箸	AH-220SGR	10
KP箸22.5cm	DA-225-R	100	KP箸22.5cm	DA-225-BK	305
KP箸22.5cm	DA-225-G	397	ピタれんげ	57-5-BK	280
多用レンゲ	MR-11-BK	180	ピタれんげ	57-5-W	108
18-8デザートフォーク	EBM	140	ピタれんげ	57-5-R	105
18-8デザートスプーン	EBM	169	18-8スプーン・大	EBM	202
18-8フォーク・大	EBM	115	先丸スプーン	354-A	80
フォーク	356	200			
トング 大	TKG	1	トング 小	TKG	3
トング		4	しゃもじ 大		2
ステンレスおたま		1	しゃもじ 中		1
先プラスチック トング 大		1	しゃもじ 小		2
先プラスチック トング 小		1	ディシャー		1
包丁 緑		6	計量カップ	500cc	1
包丁 黄		4	包丁 赤		1
包丁 青		1	まな板 緑		7
計量カップ	20	4	まな板 黄		2
スパテラ 特大		4	スパテラ 大		2
スパテラ 中		1	スパテラ 小		2
スパテラスタンド	H-200	2	ハitekスパテラ丸	H-207	1
ホイッパー 大		1	ホイッパー 小		1
卵スライサー		2	おろし金		1
穴あき横レードル		2	横レードル	90cc	1
レードル	200cc	2	レードル	150cc	2
レードル	90cc	3	横レードル	144cc	2
すくい網		2	イケダDX丸ザル	#420	4
イケダDX丸ザル	0号	5	イケダDX丸ザル	2号	3
イケダDX丸ザル	3号	2	イケダDX丸ザル	4号	1
イケダDX丸ザル	#40	1	PPザル	26cm	1
PPザル	35cm	4	ひしゃく		1
ミキシングボール	直径 48cm	6	ミキシングボール	直径 45cm	3
ミキシングボール	直径 42cm	2	ミキシングボール	直径 38.5cm	4
ミキシングボール	直径 32cm	5	ミキシングボール	直径 26cm	1
ミキシングボール	直径 20cm	1	小容量配食容器	DSC-420	1
真空断熱フードジャー	JBN-500	1	防水型デジタル温度計	SK-270WP(Φ7*L200mm)	1
防水型デジタル温度計	SK-270WP(Φ7*L100mm)	1	温度計付塩分計	SK-5S2	1
温度計	5488N	1	防水ミネスケール	DS-5000WP	1
防水デジタル台秤検定品	DP-6700K-30	2	防水防塵デジタル秤	SL-10KWP	2

名称	機種・型番等	数量	名称	機種・型番等	数量
赤外線放射温度計	SK-8700 II	2	最高最低温度計	PC-3500	2
鉄フライパン	30cm	1	テフロンフライパン		5
鉄フライパン	37cm	1	天ぷら鍋	直径 27cm	2
寸胴鍋		4	ステンレス寸胴		4
ガストロノームパン	KYS18 1/1×65mm	56	ガストロノームパン穴明	KYS18 1/1×65mm	20
ガストロノームパン	KYS18 1/1×25mm	48	ガストロノームハムエッグパン	KYS18 1/1	5
デスク		1	靴箱		3
椅子		9	ペーパーホルダー		24
清掃用具ロッカー		4	ゴミ箱		24
ステンレスワゴン		4	ロッカー 8口		1
台車		4	ロッカー 6口		3
名称	機種・型番等	数量	名称	機種・型番等	数量
スチールラック		1	電動ポット		3
角キッチンポット	2.40	2	角キッチンポット	40	4
食堂テーブル	オリバー STT-554-N3-L	93	食堂テーブル	オカムラ 8176MH-MK37	16
食堂いす	オリバー SCS-4147	384	食堂いす	オカムラ LW19BN-PB36	64
台下型遠赤外線温蔵庫	ニチワ電機 NB-315DEGLN	1	給茶機	ホシザキ PTE-100H2WA1-C	4
冷蔵コールドテーブル	ホシザキ RT-150SNF-E-ML	2	はしかご	アイホー	8
冷蔵庫	ホシザキ HR-150A-ML	1	スプーンかご	アイホー	8
食器消毒保管庫	タニコー NHE-20BW	1	フォークかご	アイホー	8
廊下用運搬車	アイホー L2-96L	7	はじ・スプーン・フォークかご用ネームプレート	アイホー	21
クラス用親子配膳台	アイホー NLD-13	7	UDパントング中	アイホー PTG-S01	7
汁物用二重食缶	アイホー AI-13-SP	11	UDスクールトング(副食・果物用)	アイホー LTG-S03	14
ご飯用二重食缶	アイホー AI-13-FP	12	UDトングパーソナルミニ(サラダ用)	アイホー LTG-S05	7
副食用二重食缶	アイホー AI-7-SP	12	レードル柄汁杓子	アイホー 90CC	10
副食用二重食缶	アイホー AI-4-SP	1	ヌードル杓子	アイホー LB-FS002	10
果物用二重食缶	アイホー AI-7-SP(保冷蓄冷剤蓋付)	11	ポリプロピレン製マジックしゃもじ		10
果物用二重食缶	アイホー AI-4-SP(保冷蓄冷剤蓋付)	13	パン箱	TA-30	7
作業台		1	配送コンテナ		2
水切移動作業台		2	移動台		1
上棚		3	調理台		2
台はかり	A&D HV-60KGL	1	スチコン専用架台	タニコー TSCO-BC101NL	2
エレファントシェルフ	タニコー N-TE5-19-6112C	2	コールドテーブル冷蔵庫	ホシザキ RT-150SNF-RML	1
エレファントシェルフ	タニコー N-TE5-19-6110C	1	遠赤外線温蔵庫	アンナカ NB-315DEGL	1
検食用冷凍庫	ホシザキ HF-63ZT	1	遠赤外線温蔵庫	アンナカ NB-230DEGL	1
エレファントシェルフ	タニコー N-TE5-19-6115C	1	電気ライスウオーマーディスペンサー	日本洗浄機 RCK-56	2
乾燥機付包丁まな板殺菌庫	タニコー N-TNS-4550WF	1	上棚	1500*350*500	3
水切付三槽シンク	2250*600*800	1	台	1500*200*800	2
野菜調理機	大道産業 OMV-300D	1	電気スーブウオーマーカート	ニチワ電機 SWC-550S	2
三槽シンク	1800*600*800	2	上棚	1300*350*500	1
パスボックス	890*750*2000	1	水切移動作業台	600*600*800	2
パススルー冷蔵庫	ホシザキ HR-150CZ3-4G4G	1	上棚	900*350*500	1
乾燥機付包丁まな板殺菌庫	タニコー N-TNS-6060WF	1	電気ウオーマーテーブル	タニコー TEW-120A	2
冷凍庫	ホシザキ HF-120Z3-ML	1	上棚	1200*350*500	3
冷蔵庫	ホシザキ HR-150Z-ML	1	コールドテーブル冷蔵庫	ホシザキ RT-150SDF-ML	1
二槽シンク	1200*750*800	2	シャワーシンク	2100*1100*850	1
水切作業台	1500*600*800	3	下膳棚	2100*350*800	1
調理台	1200*600*800	2	水切移動作業台	900*750*850	1
全自動洗米機	ユニカムルタ RM-401CG21	1	ネットコンベア型食器洗浄機	タニコー TDWN-28L	1
水切作業台	1500*600*800	1	ガス式ブースター	タニコー TB-56L	1
ガス立体炊飯器	タニコー TGRC-3D	3	ラインポンプ	タニコー 32LPD5.25	1
台付一槽シンク	1200*900*800	1	水切移動作業台	1200*750*750	1
低輻射熱式NBガスフライヤー	タニコー NB-TGFL-C87W	1	電気式食器消毒保管庫	タニコー NHE-30BW	2
作業台	330*600*800	1	食器ディスペンサー	タニコー TOL-T1W-S8	2
調理台	1200*750*800	1	サービステーブル	1800*950*800	1
ガステーブル	タニコー TSGT-1232	1	水切付き三槽シンク	2250*750*800	1
ガス回転釜	タニコー TRK-110DF	1	食器ディスペンサー	タニコー TMC-HR5227N	2
ガスローレンジ	タニコー TGL-0920AF	1	電子保温ジャー	タイガー JNO-A360	5
エレファントSUカート	タニコー S3U3-4676	1	台下戸棚	1200*750*800	1
スチームコンベクションオープン	タニコー TSCO-101GBCL	2	三槽シンク	2100*600*800	1
台はかり	A&D HV-60KGL	1	コールドテーブル冷蔵庫	ホシザキ RT-150SNF-ML	1
電子ジャー	象印 THA-C80A	2	上棚	2050*350*700	1
エレファントシェルフ	タニコー N-TE5-19-6115C	2	電気ウオーマーテーブル	タニコー TEW-120	2
検食用冷凍庫	ホシザキ HF-63ZT	1	上棚	1200*350*500	2
乾燥機付包丁まな板殺菌庫	タニコー N-TNS-4550WF	1	作業台	2050*600*600	1
冷凍冷蔵庫	ホシザキ HRF-150ZF3	1	電子保温ジャー	タイガー JNO-A360	4
二槽シンク	1200*750*800	1	上棚	1500*350*500	1
作業台	1200*450*800	1	スーブジャー(マイコン)	象印 TH-CU160	1
ガスローレンジ	タニコー TGL-0610F	1	シャワーシンク	1800*1100*870	1
ガステーブル	タニコー TSGT-1232	1	下膳棚	1800*350*800	1
一槽シンク	750*750*800	1	ソイルドテーブル	1100*750*870	1
作業台	750*600*800	1	ラックコンベア型自動食器洗浄機	タニコー TDWR-12L	1
低輻射熱式NBガスフライヤー	タニコー NB-TGFL-C55	1	クリーンテーブル	1500*750*870	1
作業台	900*600*800	1	ラインポンプ	タニコー 32LPD5.25	1

名称	機種・型番等	数量	名称	機種・型番等	数量
スチームコンベクションオープン	タニコー TSCO-101GBCR	1	ガス式ブースター	タニコー TB-56R	1
スチコン専用架台	タニコー TSCO-BC101NR	1	電気式食器消毒保管庫	タニコー NHE-30BW	1
全自動洗米機	コニカミノルタ RM-401CG21	1	食器ディスペンサー	タニコー TMC-HR5227N	1
ガス立体炊飯器	タニコー TGRC-2D	2	食器ディスペンサー	タニコー TOL-T1W-S8	1
調理台	1500*600*800	2	水切一槽シンク	1200*600*800	1
上棚	900*350*500	1	水切二槽シンク	1800*750*800	1
パスボックス	900*950*1900	1	移動作業台	750*450*800	2
パススルー冷蔵庫	ホシザキ HR-120CZ3-4G4G	1			

配送車

車名	型式	数量	備考
日野 デュトロ	2RG-XZU655M-TQTMX3M	1	2WDオートマチック車、乗車定員3名