

仕 様 書

1 基本事項

(1) 業務の趣旨

この委託業務は、広島市児童相談所内の一時保護施設並びに広島市こども療育センター内の児童発達支援センター（育成園、二葉園及び山彦園）及び児童心理治療施設（愛育園）の児童、広島市心身障害者福祉センターデイサービスの利用者（以下「利用者」という。）に給食を行うものである。

(2) 施設給食に係る留意事項

受注者は以下の事項を十分認識し、適正、円滑に給食を実施するものとする。

- ① 利用者が一時保護児童、障がい児、障がい者であること。
- ② 広島市こども療育センターの給食は療育及び治療の一環として行われるものであること。
- ③ 利用者の障害特性に応じた適切な給食とする必要があること。

(3) 食中毒等の防止

受注者は、食品の保存、運搬及び調理に当たり、食品衛生法（昭和22年法律第233号）その他の食品衛生関係法令を遵守するとともに、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）に基づく衛生面への適切な対応を怠ることなく、食中毒等の防止に努めるものとする。

2 業務実施日及び時間、給食対象施設の最大利用人数

(1) 業務実施日は令和8年4月1日から令和9年3月31日までの1年間（全日数）とする。

(2) 給食業務実施時間は、原則として、午前5時00分から午後7時30分までとする。

なお、宿泊を伴う行事の際は、事前に発注者及び受注者で協議する。

(3) この仕様に定める業務を遂行するために、前項で定める業務実施時間以外に業務を行う必要がある場合は、受注者の負担によりこれを行うものとする。

(4) 給食対象施設の調理場所、一日当たりの定員等、対象児、対象給食、配膳時刻、下膳時刻、給食を要しない日は「施設別業務内容」（別紙1）のとおりとする。

3 業務内容

(1) 給食材料の購入及び保管

① 受注者は、発注者が示した献立表及び食数表に基づき、新鮮かつ良質な給食材料（以下「食材」という。）を必要量購入すること。なお、食材購入については、1食当たりの食材単価が広島市児童相談所及び広島市こども療育センターは360円、広島市心身障害者福祉センターデイサービスは450円であることを考慮すること。

ただし、受注者が購入困難な食材がある場合には、発注者に通知することとし、発注者が当該食材を準備できるものとする。

また、一時保護施設及び愛育園の間食については、1食当たりの単価を123円程度とし、献立は対象の児童の嗜好を考慮し、発注者と受注者が協議のうえ決定する。

② 受注者は、食材の購入の際、「食材基準」(別紙2)に示す品質及び規格等の条件を満たす食材を購入すること。

ただし、これにより難しい場合は、発注者と協議し決定するものとする。

③ 発注者は、発注する食材表及び食数表の交付を発注者が指定する食材納入日の5日前までに行うものとし、これにより難しい場合は、別途、指示するものとする。

なお、発注書交付後に発注内容に変更が生じた場合は、納品前の食材に限り、発注者と受注者が協議の上、発注内容を変更することができる。

④ 受注者は購入した食材を、発注者が指定した日時に納品することとし、これにより難しい場合は、発注者と協議の上、納品するものとする。

⑤ 調理済み食品及び冷凍食品の使用に当たっては、事前に発注者と協議すること。

⑥ 受注者は、食材の産地、消費期限・賞味期限を明記した納入業者の納入伝票を、発注者に提出すること。

⑦ 受注者が購入した食材は、受注者が受領・点検を行い、数量の不足又は不良品であると判断した場合には、受注者は、これを直ちに適正な数量又は良品と取り替えること。

また、発注者が検収を行い、数量の不足又は不良品であると判断した場合にも同様とする。

なお、購入した食材に問題がある場合は、発注者は、仕入れ先を指定することができる。

⑧ 発注者が購入した食材は、受注者が受領・点検を行い、数量の不足又は不良品であると判断した場合には、受注者は、これを直ちに発注者に連絡し、適正な数量又は良品と取り替えるよう依頼する。

⑨ 在庫食品の出納は、受払簿に記入整理し、毎月末に棚卸しを行い、発注者に報告すること。

⑩ 発注者は、給食以外の食品の購入を指示することができるものとする。

⑪ 受注者は、発注者と協議し、非常食159食分(一時保護施設定員分:25食×3回、愛育園寄宿定員分:28食×3回)を購入し常備すること。また、緊急入所者にも対応できるようレトルトカレー等の緊急対応食も同様に購入し常備しておくこと。

なお、これらの消費期限・賞味期限を記録管理するとともに、適時に使用し、入れ替えること。

⑫ 緊急時においては、「児童相談所等給食調理業務における緊急マニュアル」(別紙6)に基づき、弁当等を調達すること。

(2) 調理

① 献立表及び食数表に基づき、発注者施設内の厨房において調理を行うとともに発注者の指示する調理内容に適合させること。また、調理後2時間以内に喫食できるように調理すること(特殊なものを除く)。

② 献立表(普通食、特別食等)、「特別食の形状及び基本調理手順」(別紙3)及び「食材別食形態基本調理法」(別紙4)に基づき、調理すること。なお、複数の食材を使用している料理については、利用者の摂食嚥下機能に応じ、食材別に食形態を調整すること。

やむを得ない理由によりこれらによる調理ができない場合は、直ちに発注者に届け出てその指示を受けること。

③ 発注者が個別の偏食対応が必要と認めた場合は、その指示に従い調理すること。

④ 発注者は、育成園、二葉園、山彦園及び心身障害者福祉センターデイサービスの当日分の食数を午前9時までに食数確認表により受注者に通知するものとする。ただし、通知後に食

数に変更が生じたときは、その都度通知するものとする。

また、一時保護施設及び愛育園の食数については、発注者と受注者が協議の上定めるものとする。

- ⑤ 調理上不明な点については、発注者と協議すること。
- ⑥ 発注者が食形態検討や摂食指導を行う際、その指示に従い必要な食形態の料理を作成すること。
- ⑦ 食事指導等のため必要な一時保護施設及び愛育園の職員の給食を、発注者の指定する食数分用意すること。
- ⑧ 一時保護児童については、職員からアレルギー情報を聞き取り、必要な除去食を提供すること。
- ⑨ 緊急及び臨時の給食依頼についても、速やかに対応すること。

(3) 盛り付け

- ① 盛り付けは、個々の盛り付け指示量を厳守するとともに、視覚面に配慮すること。
- ② 配膳時に料理に合った適温を保つよう努めること。
- ③ アレルギーの配慮や特別食を必要とする利用者については、禁止食品表に基づき、適切に対応すること。発注者から指示があった場合は、指定の容器に盛り付け、個人別にトレーに盛り付けすること。

盛り付けの方法を変更する場合は、発注者及び受注者で協議すること。

特別食については、日々献立ごとに、配膳時に一人分の盛り付け量が判るようにすること。

(4) 配膳及び下膳

- ① 発注者の指定する時刻に、配膳車により適切に配膳及び下膳を行うこと。
- ② 配膳及び下膳の要領は、発注者の指示に従うこと。
- ③ 食事に係るお茶を、必要量提供すること。また、牛乳等の飲み物は、指定の時刻に適切な温度で提供すること。
- ④ 配膳時、内容や盛り付けを点検し、配膳漏れや誤配がないようにすること。
- ⑤ 個別対応など特殊な配膳が必要な場合や配膳方法を変更する場合は、発注者と協議すること。

(5) 検食

- ① 原則毎食1食、発注者の求める食種・食形態を、指定時刻までに指定場所に準備すること。
- ② 検食の評価は、検食簿等により確認し、調理方法等に反映させること。

(6) 保存食

- ① 保存食は毎食ごとに確保し、発注者が提出を求めた場合はこれに応じること。
- ② 保存食は、利用者に提供した調理済の料理のすべてを一品につき50gずつ指定の保存容器に入れ、-20℃以下の冷凍庫内で2週間以上保存すること。
- ③ 原材料についても、納品後すぐ、洗浄しないものを50gずつビニール袋等に一品ずつ分け、1日分ごとに保存すること。（-20℃以下の冷凍庫内で2週間以上）

(7) 衛生管理

受注者は、広島市食品衛生措置基準条例及び広島市食品衛生法施行細則に規定する食品衛生責任者を置き、次の①から⑤に記載する衛生管理及び発注者への報告を行わせること。

- ① 業務従事者の衛生管理

- ア 受注者は、労働安全衛生規則第44条に基づき、発注者施設への配置時及び年1回以上定期的に業務従事者の健康診断を行い、その結果について速やかに発注者に提出すること。
 - イ 受注者は、業務従事者に対し発注者施設への配置時及び月2回の検便（腸内細菌検査（赤痢菌、サルモネラ菌、腸チフス、パラチフス菌を含む）及び病原性大腸菌検査（O-157、O-26、O-111、O-128を含む））を行い、その結果を速やかに発注者に提出すること。また、10月から3月においては、各月1回ノロウイルス検査（BLEIA法又はこれと同等以上の感度の検査方法による）を加えるものとする。
 - ウ 受注者は、上記ア、イによる検査により業務従事者に異常が判明した場合及び業務従事者の同居者が、感染症・化膿性創傷・感染症皮膚疾患等に感染した場合（疑いのある場合を含む。）は、当該業務従事者を調理業務に従事させないこと。
 - エ 業務従事者は、作業開始前に自主健康チェックを行い、その内容を記録し、発注者は記録された内容を確認すること。
 - オ 便所は、発注者が指定する専用の便所を使用し、調理室での専用作業衣等はあらかじめ脱衣すること。
 - カ 調理室内で味の確認以外の喫食をしないこと。
 - キ 休息にあたっては、あらかじめ定められた休憩室を利用することとし、契約終了時に、休憩室を速やかに元の状態に戻すこと。
 - ク 納入業者に対し、搬入時における食材の取扱い等の衛生面の指導を行うこと。
- ② 食材の衛生管理
- ア 受注者が購入した食材及び発注者が購入した食材は、数量、品質、品温、異常の有無等を確認、記録の上、適切に保管すること。
 - イ 油脂類は酸化を防止し、できるだけ短時間のうちに使用すること。
 - ウ 人工着色料及びその他の食品添加物を多量に含む食品は、使用しないこと。
 - エ 食材の下処理は、朝食を除き、原則として調理当日行うこと。
 - オ 食材の下処理は、下処理室で行うこと。
 - カ 野菜、果物等を加熱せずに供する場合は流水で十分洗浄し、大量調理施設衛生管理マニュアルに準じて除菌、殺菌を行い、厨房内でカットすること。
 - キ 加熱調理を行う場合は、その食材の中心部の温度が75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上）又はこれと同等以上まで加熱されていることを中心温度計で確認し、加熱温度、加熱時間、実施時刻、実施者を記録すること。
 - ク 食材への異物の混入を未然に防止するよう努めること。万一発生した場合は、給食における異物混入対応マニュアル（別紙5）に従い発注者へ報告し、是正措置報告書の提出をすること。
 - ケ 受注者は、発注者が食材に関しての微生物及び理化学検査の結果を必要としたときは、納入業者からこれ入手し発注者に提出すること。

③施設・設備の衛生管理

- ア 給食関係施設・設備は、常に清潔にしておくこと。
- イ 調理室は十分な換気を行うとともに、室温25℃以下、湿度80%以下となるよう努めること。

- ウ 使用水は始業及び調理作業終了後に色、臭い、濁り、異物、遊離残留塩素（0.1mg/L以上）を毎日検査して記録すること。
- エ 調理室の出入口及び窓は、開放したままにしないこと。
- オ グリストラップの収塵かごは1週間に1度以上清掃することとし、清掃状況を記録し、報告すること。
- カ 換気扇及び冷蔵庫のフィルターは定期的に清掃すること。
- キ 防鼠・防虫に留意し、発見した場合は駆除に努め、発注者に報告すること。なお、定期的な駆除については、発注者が実施するものとし、受注者はこれに協力すること。
- ク 石鹼・ブラシ・ペーパータオル・食品添加物認可の消毒用アルコールを常備すること。
- ケ 調理室内にやむを得ず部外者を立ち入らせる場合は、発注者の許可を得て、清潔な白衣等を着用させること。
- コ 納品時には専用の容器に移し替えることとし、納品時の段ボール等を持ち込まないこと。

④ 備品等の衛生管理

- ア 調理器具類の洗浄には、無リン合成洗剤又は石鹼を適正濃度で使用し、必要に応じて蒸気又は煮沸消毒を行うこと。
また、洗浄不可能な器具については、200PPMの次亜塩素酸ナトリウムやアルコール拭掃等による消毒を行うこと。
- イ 冷蔵庫内、冷凍庫内は、各々に冷蔵庫5℃位、冷凍庫-18℃以下（保存用冷凍庫は-20℃以下）であることを確認し、作業前と作業中に温度を管理記録し、異常が発生した場合は、直ちに発注者に報告すること。
- ウ 調理器具、まな板、包丁は、使用の都度、洗浄・消毒を行うこと。
- エ 包丁及びまな板は、肉用、魚用、野菜用など用途別に区分すること。
また、使用後は十分に洗浄して殺菌庫に保管し、まな板は、調理終了後、毎回漂白消毒後に、殺菌庫に保管すること。
- オ 布巾等は、十分洗浄したうえ、煮沸消毒又は次亜塩素酸ナトリウムで消毒を行い、乾燥させたものを使用すること。また、食器用、器具用等用途別による使い分けを行うこと。
- カ 配膳車は、配膳後に配膳室に入る前に車体外側及び車輪を消毒すること。
また、配膳車内は、下膳後、毎回洗浄、消毒を行うこと。
- キ 清掃用機材は、用途別に区分し、使用後は十分に洗浄・消毒・乾燥を行い、専用の場所に保管すること。

⑤ 納入業者の衛生管理

納入業者に対しては、搬入時には指定の履物に履きかえること、新鮮な食材を納品すること、食材の取扱いは衛生的に行うことを常に指導する。

(8) 食器具等の洗浄、消毒及び保管

- ① 下膳した食器等は、洗浄・消毒し、整理整頓して衛生的に保管すること。
なお、消毒保管庫における消毒は、庫内温度が85℃以上に上昇してから20分間以上を基準とする。
- ② 食器洗浄器等に使用する洗剤について、事前に発注者に文書で提出し承認を得ること。また、洗浄後食器に洗剤残留がないように注意すること。
- ③ 食器は必要に応じて、食器に適した漂白処理を行うこと。

- ④ 食器消毒保管庫は、常に清潔にしておくこと。
- (9) 施設、設備の管理
施設・設備・器具が破損した場合は、直ちに発注者に報告し、その指示に従うこと。
- ① 施設管理
ア 給食施設内における電気、ガス、水道の使用後の確認や調理室等の出入口などの施錠の確認は、責任者を決め、施設安全点検表により安全を確認し、記録し提出すること。
イ 作業中は、火気の使用に特に注意するとともに、作業終了後は、必ず火元の総点検を実施し、安全確認を行うものとする。
- ② 設備管理
ア 調理用の機器、器具等については、操作法を従業員全員が熟知し、操作ミスによる機器の損傷及び作業事故の防止に備えること。
イ 食器、食器トレイは、適切に取り扱うとともに、不足することがないように管理すること。
- (10) 関係会議等への出席
① 受注者は給食会議及び調理研修などへ出席すること。なお、発注者が必要と認める場合、業務責任者が出席すること。
② 受注者は、当該会議等における業務内容の指導・改善に関する連絡事項等を、業務従事者に周知徹底することとし、改善を求められた事項については、速やかに改善内容を文書により発注者に提出すること。
③ 受注者は、必要に応じ、利用者が実際に喫食している様子を確認し、その結果を他の業務従事者に伝え、今後の調理に生かすこと。

4 業務従事者

- (1) 受注者は、業務を適正かつ円滑に実施するため、次に示す職種の業務従事者を必要数配置し、必要時間従事させること。
- ・ 栄養士 1名以上（管理栄養士又は栄養士の資格を有する者であって、医療施設、介護・福祉施設又は特別支援学校等の給食業務に通算1年以上従事した経験を有する者）
 - ・ 調理師 1名以上（調理師の資格を有する者であって、医療施設、介護・福祉施設又は特別支援学校等での給食業務に通算1年以上従事した経験を有する者）
 - ・ 調理員 必要数
- なお、ペースト食等嚥下調整食の調理経験を有し、他の業務従事者を指導できる者を1人以上配置すること。
- 上記の者について、「特別食の形状及び基本調理手順」（別紙3）、「食材別食形態基本調理法」（別紙4）を理解し、調理することができること。
- また、頻繁な業務従事者の異動は行わないように努めること。
- (2) 受注者は、委託契約約款第7条に定めるもののほか、やむを得ず業務従業者を変更するときは、業務の質的低下を招かないよう配慮すること。
- (3) 受注者は、業務従事者の配置について、事前に発注者に名簿と健康診断書（配置前1年以内に実施した健康診断に係るもの）、検便結果を提出し、発注者の承認を得ること。業務従事者の変更があったときも同様とする。名簿には、職名、氏名、生年月日、住所及び経歴を記載し、

有資格者は、その資格が確認できる資料を添付すること。

- (4) 業務従事者が、病気その他の理由で業務に従事できない時は、発注者に速やかに報告するとともに、直ちに代替要員等の対策を講じること。
- (5) 受注者は、業務従事者に対して定期的に、衛生面及び技術面の教育又は訓練を実施すること。
- (6) 委託契約約款第8条に定める現場責任者は、食品衛生責任者とし、業務従事者に必要な指導を行うこと。
- (7) 受注者は、労働関係法令を遵守すること。

なお、食中毒や災害等非常時の場合の体制を設け、「児童相談所等給食調理業務における緊急マニュアル」(別紙6)、食中毒マニュアルに従うこと。

5 報告事項等

- (1) 委託契約約款第6条に定める実施計画書は作業計画書とし、受注者は一日当たりの作業計画を契約締結後速やかに発注者に提出し、承認を得ること。
- (2) 受注者は、委託に関する帳票の作成、整理、保管を行うほか、発注者の指示に従い、給食調理員(場)管理日誌、実施食数月報、検収記録、中心温度記録、施設安全点検記録、施設設備点検記録、厨房内等清掃記録、在庫受払い簿、その他業務上必要な諸帳簿について発注者に報告すること。
- (3) 委託契約約款第12条に定める委託業務実施報告書は給食調理員(場)管理日誌及び月間報告書とし、給食調理員(場)管理日誌は毎日(休日等の場合には翌日)前日分(3月31日分は当日)を提出し、月間報告書は翌月の10日まで(ただし、3月分については、3月31日)に提出して、それぞれ発注者の確認を受けるものとする。
- (4) 発注者による毎月の業務の検査完了期日(期限)は、翌月19日(ただし、実施報告書を受領した日の翌日から起算して9日目に当たる日が早く到来する場合は、当該日)とする。ただし、これらの日が3月31日を超える場合は、3月31日とする。

6 給食材料費の請求

調理用材料費は、毎月の業務完了後、その月の材料購入実績に基づき支払うものとする。

受注者は、発注者の検査終了後、翌月の20日までに支払請求書を提出するものとする。

発注者のうち、乙に係る契約代金の支払期日(期限)は、実施月の翌月末日とする。ただし、乙による検査完了後、請求があった日から起算して30日目に当たる日が早く到来する場合は、当該日とする。

発注者のうち、甲に係る契約代金は、適法な支払請求書を受けた後30日以内に支払うこととする。

7 費用の負担等

- (1) 受注者は、「調理用器具設備一覧表(広島市児童相談所、広島市こども療育センター及び広島市心身障害者福祉センターデイサービス)」(別紙7)に示す設備、器具等を使用して業務を行う。なお、別紙7に記載のない設備、器具等を使用する場合は、予め発注者の承認を得ること。
- (2) 業務を行うために要する費用は、次の区分により負担するものとする。

① 発注者が負担する費用

- ア 電気料、水道料及びガス料
- イ ごみの処分経費（手数料は除く）
- ② 受注者が負担する費用
 - ア 保存食、検食及び味の確認分の費用
 - イ 受注者の使用する消耗品等事務費及び通信運搬費
 - ウ 衛生管理に関する消耗品（ラップ、アルミ箔、クッキングシート、ポリ袋、洗剤類、消毒液、布巾、スポンジ等）
 - エ ごみの処分手数料（広島市事業ごみ指定袋）
 - オ 廃油の処分費

8 その他

- (1) 受注者は、発注者から必要な資料の提出を求められた時は、これに応じること。
- (2) 受注者が契約書及び仕様書で定める事項を誠実に履行しないと発注者が認めたとき、その他受注者が適正な施設給食を確保する上で支障となる行為を行ったと発注者が認めたときは、契約期間中であっても発注者において契約を解除できるものとする。
- (3) 受注者の過失により、感染症又は食中毒等の事故や異物混入が発生した場合、又は、契約に定める事項の不履行により、発注者に損害を与えた場合は、受注者はその損害を賠償すること。
- (4) 受注者は、履行期間の始期から適切に業務を遂行できるよう準備すること。
- (5) 受注者は、契約期間の終了又は解除に際して、発注者の指定する者が業務を円滑に遂行できるよう協力すること。
- (6) 受注者は、不当廉売行為等安全な商習慣に違反する行為を行わないこと。
- (7) この仕様書に疑義があるとき、又は定めのない事項については、発注者及び受注者が協議して定めるものとする。

施設別業務内容

調理場所：広島市こども療育センター 地上6階（別図のとおり）

区分	一日当りの定員等 (うち特別食の目安)	対象児・者	対象給食	配膳時刻	下膳時刻	給食を要しない日
一時保護施設	25名 (2名)	(一時保護児童) 幼児、少年	朝食 昼食 間食 夕食	6:50 11:30 15:00 17:15	8:30 13:30 - 19:10	なし
二葉園	40名 (30名)	(肢体不自由児) 幼児	昼食	11:00	13:00	1 広島市の休日を定める条例 (平成3年条例第49条)に規定する市の休日 2 二葉園が定める休園日
愛育園	通園15名	(情緒障害児) 少年	昼食 間食	11:45 15:00	13:15 -	愛育園が定める休園日
	28名 (2名)		朝食 昼食 間食 夕食	6:30 11:45 15:00 17:00	8:15 13:15 - 18:30	
育成園	30名 (10名)	(知的障害児) 幼児	昼食	10:50	13:15	1 広島市の休日を定める条例 (平成3年条例第49条)に規定する市の休日 2 育成園が定める休園日
山彦園	30名 (5名)	(難聴幼児) 幼児	昼食	11:00	13:00	1 広島市の休日を定める条例 (平成3年条例第49条)に規定する市の休日 2 山彦園が定める休園日
心身障害者福祉 センター デイサービス	30名 (20名)	(知的・身体障害者) 成人	昼食	11:10	13:30	1 広島市の休日を定める条例 (平成3年条例第49条)に規定する市の休日
	10名 (5名)	(肢体不自由者) 成人				

* 育成園・二葉園については、土・日・祝日が給食を要する日になり、代わりに平日が給食を要しない日に変更となる場合がある。

給食を要する土・日・祝（育成園…年2回程度、二葉園…年3回程度）

* 二葉園については、お泊り会当日の夕食と翌日の朝食の提供が必要となる。

* 愛育園については、休園日であっても、園での治療が必要と認められる園児がいる場合、給食を要する場合がある。

* 一日当たりの定員については、あくまで目安であり、特別食等の食数は変動することがある。

* 特別食の内容については、利用者の状況及び献立に応じ調理方法も異なるため、その都度発注者が指示する。

* 広島市の休日を定める条例に規定する休日は、次のとおりである。

- (1) 日曜日及び土曜日
- (2) 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
- (3) 12月29日から翌年の1月3日までの日(前号に掲げる日を除く。)
- (4) 8月6日(平和記念日)

食 材 基 準

- 1 食品衛生法に基準があるものについては、その基準に適合していること。
- 2 食品添加物を極力使用していない食材であること。
- 3 遺伝子組換え食品ではないこと。
- 4 生鮮食品は新鮮かつ良質であり、大量調理施設衛生管理マニュアルに記載されている保存温度等により適切に管理された食材であること。
- 5 原則国産であること。
- 6 産地を明確に記載等されている食材であること。又は産地が明確である食材であること。(肉類、魚類、野菜、果物については、発注書、納品書等に産地を記入し、それ以外の食材については、規格及び生産地、製造者を一覧表にして契約後速やかに提出すること。また、規格等に変更があった場合は、事前に連絡すること。)
- 7 加工品においては、内容表示、賞味期限、製造業者が明記されていること。(材料の内容が明らかでない半製品等は、給食調理用食材として認められない。)
- 8 放射線照射などの化学処理をしていない食材であること。なお、特別な理由があり、かつ発注者が認めた場合はこの限りではない。

【食品別詳細基準】

食 品 名		詳 細 基 準
精 肉	鶏肉、豚肉、 牛肉	冷凍品ではなく、かつ国産品であること。 ※ 上記詳細基準以外の食品を使用する場合は、発注者の承認を得ること
	加熱食肉製品	添加物を極力使用していない、上記基準を満たすものであること。
	魚	<ul style="list-style-type: none"> ・原則、鮮魚であること。 ・発注者の指定により下処理した場合は、極力骨の無い状態に処理してあるものであること。 ・上記詳細基準以外の食品を使用する場合は、発注者の承認を得ること。
	鶏 卵	サルモネラ菌が除去されており、賞味期限が8日以上あるものであること。
	野菜・果物	<ul style="list-style-type: none"> ・生鮮であること。(下処理及びカットは、原則発注者施設の厨房内で行うこと) ・緊急時にやむを得ず冷凍、カット野菜を使用する場合は、その都度、事前に発注者の承認を得ること。
	米、乾物、調味料	<ul style="list-style-type: none"> ・発注者・受注者が協議の上、これを決定する。 ・米の洗浄、炊飯は発注者施設の厨房内で行うこと。
	牛乳・乳製品	発注者が指定するものであること。

【その他】

うまみ調味料は、極力使用しないこと。また、うまみ調味料を使用する必要がある場合は、発注者と協議すること。

特別食の形状及び基本調理手順

1. 特別食標準形状等

(1) 食形態調整

【主食】

区 分	形 状 等
むすび	ごはんを径1.5cm×長さ5cmを目安にむすぶ 1個20g程度
ねりむすび	ごはんを粒のないように練り、むすびと同じ大きさにむすぶ
軟飯	通常炊飯の1.5倍の水加減で炊飯する。電気炊飯器の場合、おかゆモードで炊飯する
おかゆ	全粥
ペーストがゆ	全粥60gに対し、スベラカーゼ1gを加えてミルサーにかける

【副食】

食形態区分	形 状 等	主な調理手順
軟固形食	<ul style="list-style-type: none"> ・歯ぐきでつぶせるかたさ（箸やスプーンで切れる、指の腹でつぶせるやわらかさ）で、ばらけにくく、口腔内に貼りつきにくい食事。 ・味は普通食になるべく近く、ほんの少し薄い程度。 ・発注者の指示に従い食材を分け、できあがった料理の色合いが美しくなるよう調理する。 	きざみ 圧力煮 ムース 圧力煮のきざみ ペースト
つぶし食	<ul style="list-style-type: none"> ・舌でつぶせるかたさ（食塊にしやすく、多量の離水がなく、飲み込むときにばらけにくい）の食事。 ・味は普通食になるべく近く、ほんの少し薄い程度。 ・発注者の指示に従い食材を分け、できあがった料理の色合いが美しくなるよう調理する。 	圧力煮 ムース 圧力煮のきざみ ペースト
ペースト食	<ul style="list-style-type: none"> ・口の中の簡単な動きによって適切な食塊にまとめられるペースト状の食事。 ・スプーンを傾けてもすぐに落ちず、ゆっくり喉を落ちていく粘度。（粘りで貼りつかないこと） ・料理を食材ごとにミルサーでまわしたもの。粒が残る場合は、茶こし等で裏ごししたもの。 ・粒が全く無く均一な状態であること。 ・味は普通食になるべく近く、ほんの少し薄い程度。 ・発注者の指示に従い食材を分け、できあがった料理の色合いが美しくなるよう調理する。 	ペースト

(2) アレルギー食等

区分	形状等
アレルギー対応食	<ul style="list-style-type: none"> ・アレルギーを含む食品を除いた完全除去食を基本とする。除去食による対応が困難な場合は代替の食品を使用する。加工品については、原材料の明確なものを使用し、アレルギーを含まない代替品にする。 ・食形態調整が必要な場合は、発注者の指示に従い食形態を調整する。
偏食対応食	偏食が強く、食べるものが極端に限られている場合、発注者が指示する料理を提供する。
病態対応食	医師の指示により家庭で食事療法を行っている場合、その指示に合う食事にする。(腎臓病食、糖尿病食、脂質異常症食、ケトン食等)
咀嚼訓練食	指定の食材を指定の大きさや味に調理する。
宗教等による禁忌食	禁忌食品を除去した食事にする。

2. 基本調理手順

区分	調理手順・形状等
きざみ	<ol style="list-style-type: none"> ① 普通食をきざむ。 (硬い粒があるようなら火を通して、軟らかく煮てから切る。食塊を形成しやすいように、だし、煮汁、マヨネーズ、たれなどを多くし、増粘剤でとろみをつける) ② スプーンをかたむけると、ゆっくり落ちる程度の緩い粘度にする。
圧力煮	圧力鍋でやわらかく煮る。
ムース	<ol style="list-style-type: none"> ① 鍋もしくは圧力鍋で軟らかく煮、熱いうちにミルサーで硬い粒が無いつぶし状にし、ゲル化剤を入れて混ぜて冷まし、ムース状(ソフト食状)に固める。嚥下の状態によっては、あんかけ状のとろみだれをかける。 ② 料理または食材の煮たもの 90g : 煮汁 50g : スベラカーゼ 7g を基本の割合とする。
ペースト	<ol style="list-style-type: none"> ① 料理をミルサーに入れてまわす。まわりにくい時は、少量の水分(煮汁、だし汁等)を入れてまわす。 ② 粒がなくなったら、増粘剤を加えてミルサーで更にまわす。 ③ 増粘剤を入れ、料理のざらつきが滑らかになり、ふわっとするまでミルサーでまわす。 ④ 硬い粒状になりやすい肉、魚、ハム類等は、鍋または圧力鍋でやわらかく煮てからミルサーでまわす。揚げものは、油で揚げしてから鍋で煮、煮汁と一緒にミルサーでまわす。
使用増粘剤・ゲル化剤 <ul style="list-style-type: none"> ・スベラカーゼ…ゲル化剤として使用、または糖質が多く粘りが多くでるものに使用。 ・ソフティア…上記以外に使用 	

糖質の多いものや粘りのできるものはスベラカーゼ使用、その他はソフティア使用

【主食】

食品	料理		形状等
ごはん	ごはん	通常のごはん	
		むすび	ごはんを径1.5cm×長さ5cm目安にむすぶ（1個20g程度）
		ねりむすび	ごはんを粒のないように練り、むすびと同じ大きさにむすぶ
		軟飯	ごはん炊飯の1.5倍の水加減で炊飯（電気炊飯器の場合おかゆモード）
		おかゆ	全粥
		ペースト粥	かゆ60g：スベラカーゼ1gの割合でミルサーにかける
麺	うどん スパゲティ等	普通食の麺	
		まとまりペースト	うす味のだしで煮た麺にスベラカーゼを加え、軽くミルサーにかける
		ペースト麺	うす味で煮た麺60g：スベラカーゼ1gの割合でミルサーにかける
パン	パン	普通食のパン	
		ひたひたパン	スライスしたパンをひたひたの温めた牛乳に浸す
		パンペースト	パンがゆ60g：スベラカーゼ1gの割合でミルサーにかける

【副食】

食品	料理 (普通食)	一口大	軟固形食	つぶし食	ペースト食
肉	煮物	普通食を 一口大に切る	圧力煮	ムース	ペースト
	焼き物 炒め物		圧力煮 (煮汁にとろみをつける)	ムース	ペースト
	揚げ物		普通食を煮る または圧力煮 (煮汁にとろみをつける)	ムース	ペースト
	ミンチだれ		水分量を多くして とろみをつける	ペースト	
	ささみ		ムース	ペースト	
	ウインナー		ムース	ペースト	
魚	煮物	普通食を 一口大に切る	煮汁を薄め とろみをつける	ムース	ペースト
	揚げ物		普通食をうす味の だしで煮る。 (えびフライ等は圧力煮)	ムース	ペースト
	ししゃも		ムース又は 白身魚にかえる	ムース	ペースト
	えび		圧力煮	ムース	ペースト
	くらげ		ペースト		

食品	料理 (普通食)	一口大	軟固形食	つぶし食	ペースト食	
魚	かにかま	普通食を 一口大に切る	ムース		ペースト	
	かまぼこ		ムース		ペースト	
	はんぺん		よく煮る		ペースト	
	ツナ		ほぐして、とろみをつける		ペースト	
	ちりめん		ペースト			
卵	卵焼き		一口大に、とろみをつけただしをかける	ムース	ペースト	
	スクランブルエッグ		水分を増やし、やわらかい仕上げにする	ムース	ペースト	
豆腐	豆腐の量が多いとき		一口大と同じ	絹豆腐に変更する	ペースト	
	豆腐の量が少ないとき		木綿豆腐を使用する		ペースト	
	ゆで大豆		ペースト			
	油揚げ	ペースト				
いも類	じゃがいも さつまいも	普通食を 一口大に切る	冷めると硬くなるので、盛付けぎりぎりまで煮て保温器に入れる。		ペースト	
			または圧力煮	または圧力煮 (マッシュ)		
	さといも		圧力煮		ペースト	
	長いも		圧力煮	圧力煮 (マッシュ)	ペースト	
	こんにやく 糸こんにやく		ムース		ペースト	
	コロッケ		普通食をうすめただしにつけておく	ムース	ペースト	
	フライドポテト		普通食をコンソメで煮る		ペースト	
きのこ	煮てみじんぎりにしとろみをつける		ペースト			
海藻	わかめ		ペースト			
	ひじき		よく煮て刻み、とろみをつける		ペースト	
野菜類	きやべつ たまねぎ レタス・白菜	圧力鍋で煮て、とろみをつける	圧力鍋で煮て刻み、とろみをつける	ペースト		
	かきあげ	ムース		ペースト		
	ほうれんそう カリフラワー 小松菜 チンゲン菜	鍋で軟らかく煮てとろみをつける	鍋で軟らかく煮て刻み、とろみをつける	ペースト		
	ブロッコリー	やわらかくゆでる		ペースト		

食品	料理 (普通食)	一口大	軟固形食	つぶし食	ペースト食	
野菜類	人参・大根	普通食を 一口大に切る	圧力煮		ペースト	
	きゅうり		圧力煮	おろして増粘剤で とろみをつける	ペースト	
	もやし ピーマン		圧力鍋で軟らかく煮て刻み、とろみをつける			ペースト
	いんげん		圧力煮	ペースト		
	きぬさや		ムースまたはペースト			ペースト
	グリーンピース		ペースト			
	アスパラ (皮をむく)		圧力煮	圧力煮 (きざみ)	ペースト	
	かぼちゃ		冷めると硬くなるので、盛付けぎりぎりまで 煮て、保温器に入れる (皮はとる)			ペースト
	コーン		ペースト			
	ごぼう		圧力煮	圧力鍋で煮て刻み、 とろみをつける	ペースト	
	レンコン		圧力煮	ムース	ペースト	
	たけのこ		ペースト			
	ねぎ		ペースト			
	その他		春雨	普通食を、3cm 位に切る	圧力煮	圧力煮 (きざみ)
マカロニ		普通食を、3cm 位に切る	圧力煮		ペースト	
ごま		普通食	ねりごま			
ふ		普通食	よく煮る		ペースト	

【デザート】

食品名	普通食	ペースト
バナナ・いちご すいか・キウイ パイナップル メロン	そのまま	皮や種をとりペーストにする または、すりおろしてガーゼで濾す
オレンジ・みかん		普通食と同じ
ヨーグルト		
ケーキ		牛乳を加えてペーストにする

令和7年10月

1. 目的

このマニュアルは、こども療育センターの給食における異物混入の発見時の対応を定める。異物混入発見の際に的確かつ迅速に対処することで、給食を原因とする事故を防止し、園児に安全な給食を提供することを目的とする。

2. 異物とは

(1) 異物の定義

異物とは人に悪影響を及ぼしうるガラスおよび金属等である。ここでは一般に異物として扱われる生産、貯蔵、流通、販売に至る不適切な取り扱いに伴って、食品中に混入、侵入あるいは迷入した有形外来物を対象とする。

【公益社団法人日本食品衛生協会「食品衛生検査指針 理化学編 2015「異物」より】

(2) 異物の分類

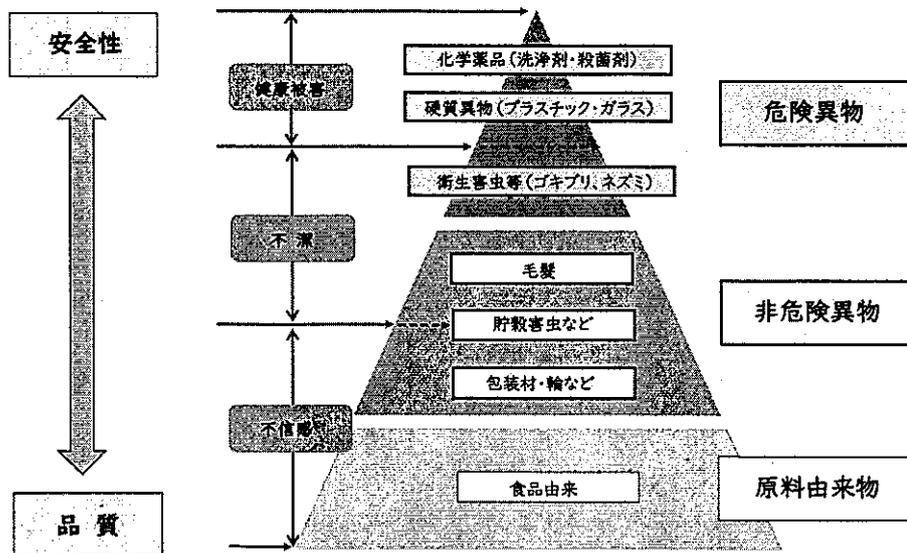
本マニュアルでは、異物混入時の対応をするにあたって、「異物」を次のように分類する。なお、肉眼では、その存在が確認できない程度の微細なものは対象としない。

異物	分類	具体的な物質
危険異物	I	喫食することにより、生命に深刻な影響を与える異物 金属片、針、針金、ガラス片 鋭利なプラスチック片、薬品類等
	II	喫食することにより、健康への影響が大きいと思われる異物 衛生害虫（ゴキブリ、ハエ等） ネズミの糞、製造過程上不適切な取扱いにより生成したもの（変色、異臭、カビ等）
非危険異物	III	異物自体は不快であり衛生的ではないが、健康への影響が少ないと思われる異物 ※ 形状や大きさによっては、異物と同様に扱う 毛髪、ビニール片、紙片 分類I以外のプラスチック片 繊維、スポンジ片、小石（米粒大） 羽虫等（ゴキブリ、ハエ以外）、 海産物に付着した貝殻や小エビ

※ 原則として、原料そのものに由来する物質や食品の変色部分などは「異物」に含まない。

（例：卵の殻、きのこの石づき、食材の焦げ、魚の骨、食肉の骨、果物の種や皮、植物の皮や殻等）ただし、形状や大きさ、また、利用者や園児の年齢及び発達段階によっては、異物と同様に扱う。また、非危険異物（分類III）であっても、大量混入などにより健康への影響があると判断される場合は、危険異物と同様に扱う。

<参考資料:異物混入における「食品」と「品質」>



出典:株式会社 静環検査センター 発行
「生活衛生ニュース April2022 Vol.9/No.4(通巻100号)」より

3. 異物の分類、発見時点別対応

【異物発見時の共通遵守事項】

- ① 発見された異物は可能な限り現状のまま保持し、画像として保存する。
 <異物の保管について>
 - ・異物混入の原因究明の重要な足掛かりとなるため廃棄してはならない。
 - ・発見時に、発見状態のまま写真を撮る。
 - ・可能な限り、混入した状態のまま異物を保存し、ラップ等で保護する。
 - ・全体的な状況（器を含めた状況等）と異物の形が分かるように接写する。
 （異物を取り出した後は、異物の大きさがわかるよう物差しを横に置いて撮影する）
- ② 調理施設内での混入の可能性の有無を確認する。調理施設内での混入の可能性が考えられる場合は、調理業務委託業者へ再発防止策の提出を求める。
- ③ 調理施設内での混入の可能性が考えられない場合は、調理業務委託業者を通し、食材納入業者へ調査を依頼する。
- ④ 食事配膳室、食事室等での混入の可能性の有無も確認する。食事配膳室、食事室等での混入の可能性が考えられる場合、是正措置を講じる。
- ⑤ 原因が解明できず、効果的な改善をすることができない場合においても、異物混入の可能性について常に注意深く留意し、リスクを軽減できるよう努める。

※本マニュアルでは、「料理」とは、調理した1品（主食、副食（主菜、副菜、汁もの等））を指し、「献立」とは、料理を組み合わせたもの（食種により異なる場合あり）を指す。

(1) 危険異物（分類Ⅰ、分類Ⅱ）

①検収時、調理前の発見

ア. 発見者は、管理課栄養士に報告する。管理課栄養士は、管理課上席に報告し、当該異物を除去して提供可能かどうかを管理課と調理現場責任者で協議する。

イ. 除去が可能と判断された場合は、異物を除去して使用する。

除去が不可能と判断された場合は、当該食材の交換または使用中止とする。

(ア) 食材の交換が可能な場合

⇒交換した食材を使用して調理する。

(イ) 食材の交換が不可能な場合

⇒代替食材を使用して調理が可能な場合は、それを使用して調理する。

⇒調理が続行できない場合は、その食材を使用する料理の提供を中止する。

②調理中の発見

ア. 調理作業を中断し、管理課栄養士に報告する。管理課栄養士は、管理課上席に報告する。

イ. 原則、当該料理の提供を中止する。

③配膳・喫食中の発見

ア. 直ちに配膳や喫食を中止するとともに、園児の安全確認を行う。

イ. 異物の発見または混入の発生を園長（副園長）と管理課栄養士に報告する。報告を受けた管理課栄養士は、ただちに管理課上席と調理現場責任者に連絡する。

また、配膳室や食事室での混入の可能性についても確認する。

ウ. 管理課は、当該園以外に状況を伝える。報告を受けた園は、配膳や喫食を中断し、同様の事案がないかを確認する。

エ. 各園は、異物混入による健康被害の有無、異物の種類や数量、混入状況、喫食状況を確認し、園長（副園長）に報告する。

オ. 園長（副園長）は、確認内容を管理課へ報告し、園長、管理課、調理現場責任者で配膳・喫食の中止または再開を判断する。

カ. 危険異物が混入していた料理は、原則、提供を中止とする。ただし、原因が特定でき、他の料理や食品への混入の可能性がない場合は、安全が確認できた料理や食品のみ提供する。

※危険異物が混入していた料理は、できるだけ現状のまま保持する。異物を料理から取り出していた場合は、異物がどのような状態であったか等の聞き取りを行い、記録を残しておく。

(2) 非危険異物（分類Ⅲ）

①検収時、調理前の発見

異物を取り除いて使用する。青果物（野菜、加工されていない果物）は再度水洗いをして使用する。ただし、異物が多数で除去が困難な場合、管理課栄養士に報告する。管理課栄養士は、管理課上席に報告し、管理課と調理現場責任者で交換または使用中止を協議する。

(ア) 食材の交換が可能な場合

⇒交換した食材を使用して調理する。

(イ) 食材の交換が不可能な場合

⇒代替食材を使用して調理が可能な場合は、それを使用して調理する。

⇒調理が続行できない場合は、その食材を使用した料理の提供を中止する。

②調理中の発見

異物をその周りごと除去して提供する。ただし、異物が多数で、除去が困難な場合、管理課栄養士に報告する。管理課栄養士は、管理課上席に報告し、管理課と調理現場責任者で交換または使用中止を協議する。

(ア) 食材の交換が可能な場合

⇒交換した食材を使用して調理する。

(イ) 食材の交換が不可能な場合

⇒代替食材を使用して調理が可能な場合は、それを使用して調理する。

※食材の性質上、混入が不自然ではなく、下処理時等に取り除くことができる場合や、非危険物で取り除くことができた場合は、原則報告不要。

〈報告不要の例〉野菜の幼虫や羽虫、乾物や海産物の貝殻、小エビ、木片等

③配膳・喫食中の発見

ア. 配膳や喫食を中止するとともに、園児の安全確認を行う。異物を確認し、園長（副園長）、管理課栄養士へ報告する。報告を受けた管理課栄養士は、ただちに管理課上席と調理現場責任者へ連絡する。

イ. 園長（副園長）、管理課、調理現場責任者は、異物を確認し、安全面や衛生上問題がないと判断できれば、異物をその周辺ごと取り除くか、他のものと交換して給食を提供する。ただし、混入が多数で除去が困難な場合は、その料理は提供を中止する。

ウ. 管理課は、当該園以外に状況を伝え、注意喚起をする。

※非危険異物が混入していた料理は、できるだけ現状のまま保持する。異物を料理から取り出していた場合は、異物がどのような状態であったか等の聞き取りを行い、記録を残しておく。

4. 調理工程における異物混入対応早見表

(1) 危険異物（分類Ⅰ、分類Ⅱ）

		取り除ける	取り除けない
①	検収時・調理前	取り除いて使用	交換または使用中止
②	調理中	<u>当該料理は原則提供中止</u> ただし原因が特定でき、他の料理や食品への混入の可能性がない場合は、安全確認ができた献立や料理、食品のみ提供	<u>給食の提供中止</u> ただし原因が特定でき、他の献立や料理、食品への混入の可能性がない場合は、安全確認ができた献立や料理、食品のみ提供
③	配膳中・喫食中		

(2) 非危険異物 (分類Ⅲ)

		取り除ける	取り除けない
①	検収時・調理前	取り除いて使用	交換または使用中止
②	調理中	異物をその周辺ごと 取り除いて提供	当該料理の提供中止
③	配膳中・喫食中		

5. 代替食提供などの給食提供の判断について

異物混入により給食献立または一部の料理が提供中止となった場合、管理課栄養士は調理現場責任者と提供可能な代替食について早急に協議する。管理課栄養士は、代替食対応内容について上席に報告する。また、管理課から代替食対応について、対応内容を各園に伝える。

代替食対応が困難で、給食または一部の料理の提供中止により、園児・利用者の健康に影響することが懸念される場合、管理課と園長（副園長）の協議により対応を決定する。

6. 園児・利用者及び保護者への対応

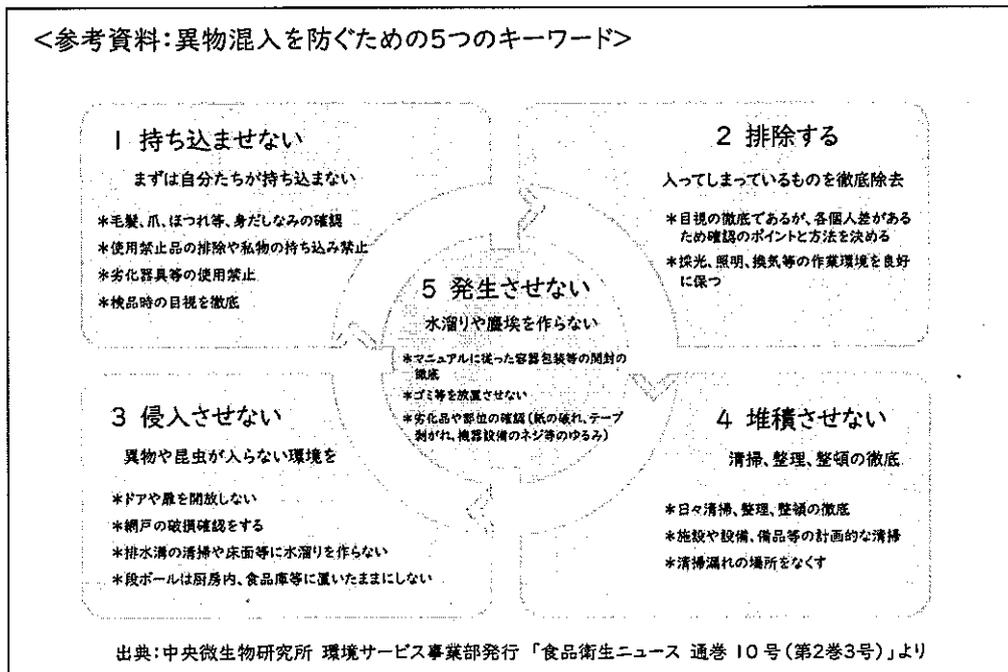
異物混入により、給食献立の一部が変更または中止となった場合、園長（副園長）は、保護者に異物混入の概要、変更内容等について報告する。

7. 報告書の作成について

異物混入が発生した場合、原則すべて、様式①により事業団事務局へ報告する。

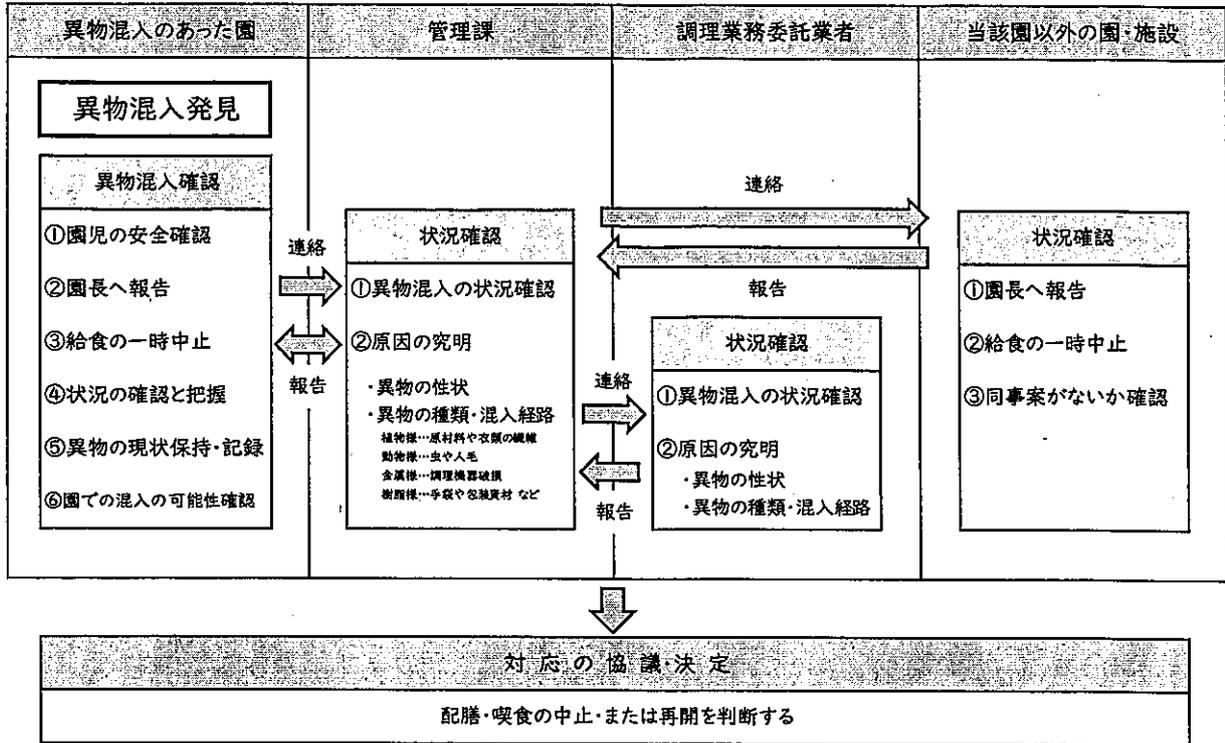
8. 報道機関等への公表

異物混入により、給食献立の一部が変更または中止となった場合、指定管理元の広島市と協議の上、決定する。

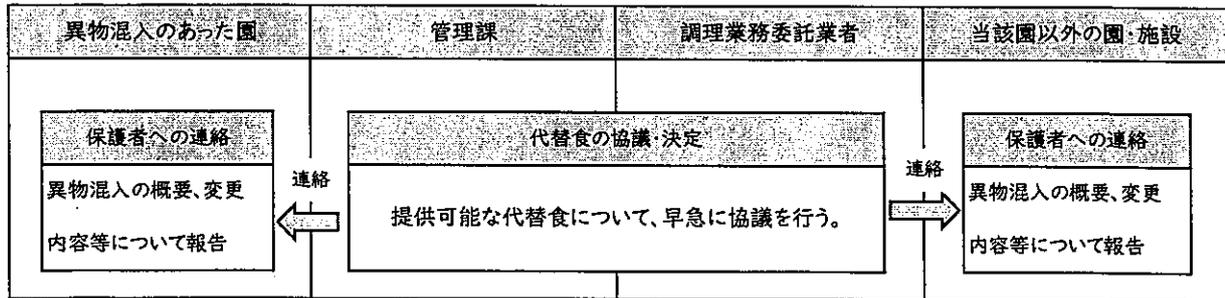


異物混入発生時の連絡・報告体制

●配膳・喫食時の異物混入発生時



●給食または一部の料理を中止する場合



●報告書について

《事故報告書》



《是正措置》～発生要因が調理業務委託業者・食品納入業者・配送業者にある場合～



※食事配膳室・食事室等での混入の場合、または混入の可能性が高い場合は、当該園での是正措置を講じる。

本マニュアルは、児童相談所等給食調理業務における緊急時の対応等について定めたものである。

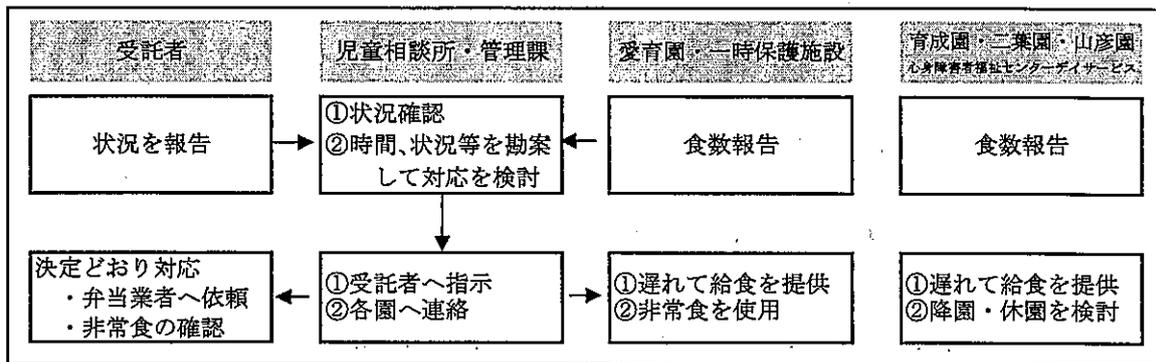
1. 連絡体制と従事者の確保について

- (1) 緊急時の連絡体制は、広島市こども療育センター緊急連絡網のとおりとする。
ただし、休日、早朝時においては警備防災室（Tel.263-0683 内線3110）へ連絡する。
- (2) 当業務に従事する従事者の氏名、住所及び連絡先を把握し、従事者が病気その他で業務に従事できない場合は、代わりをもって支障のないように対応する。

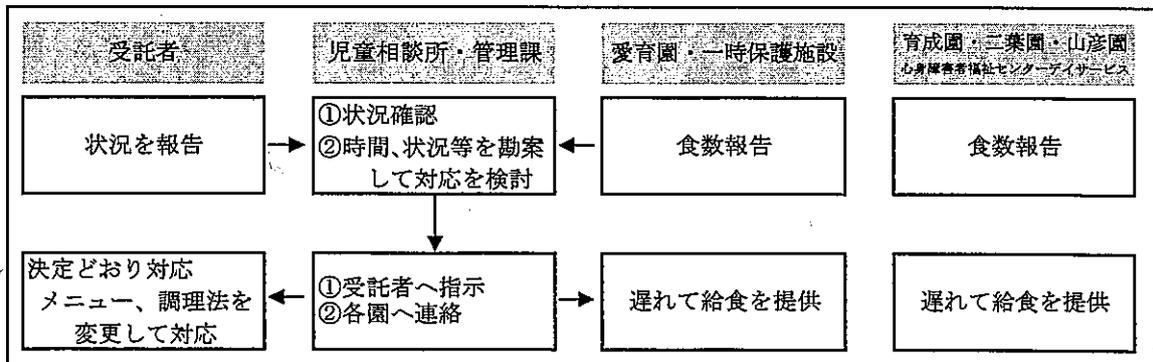
2. 緊急時における対処について

緊急時における対処は次の各号のとおりとする。なお、いずれの場合も通常どおりの食事を提供できない事が予想されるため、個別対応は必要最小限とする。

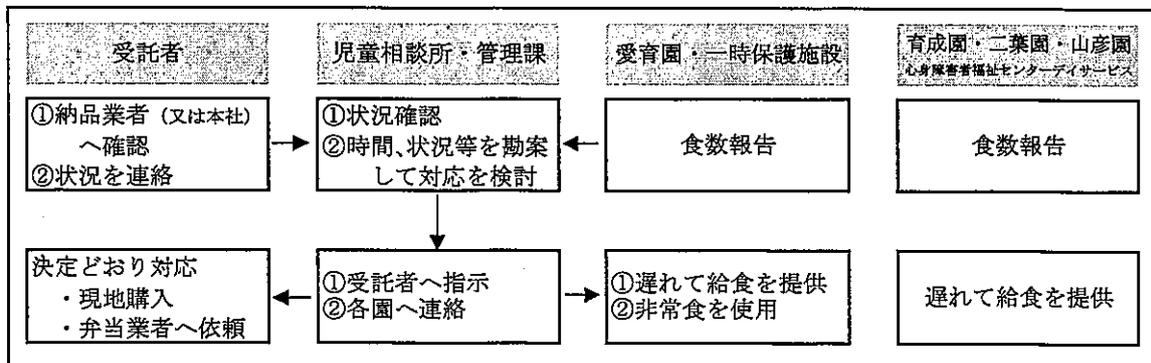
(1) 停電、ガスの異常、断水の場合



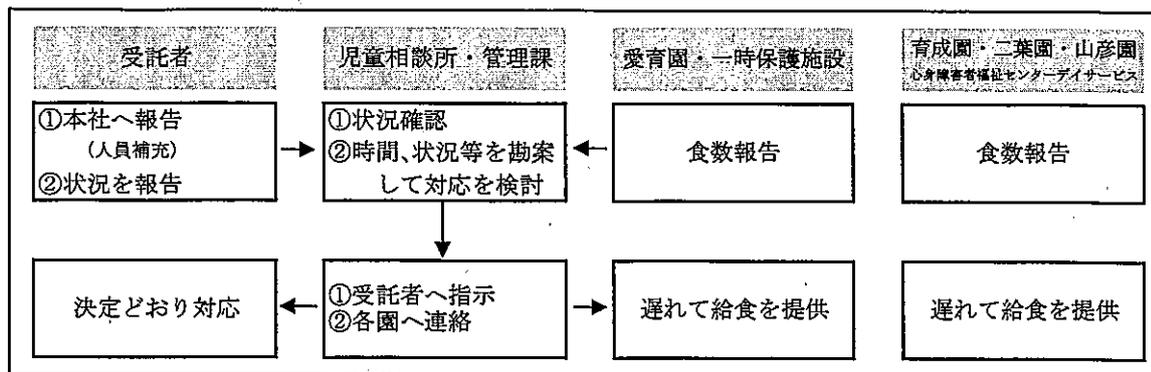
(2) 調理機械、器具の異常の場合



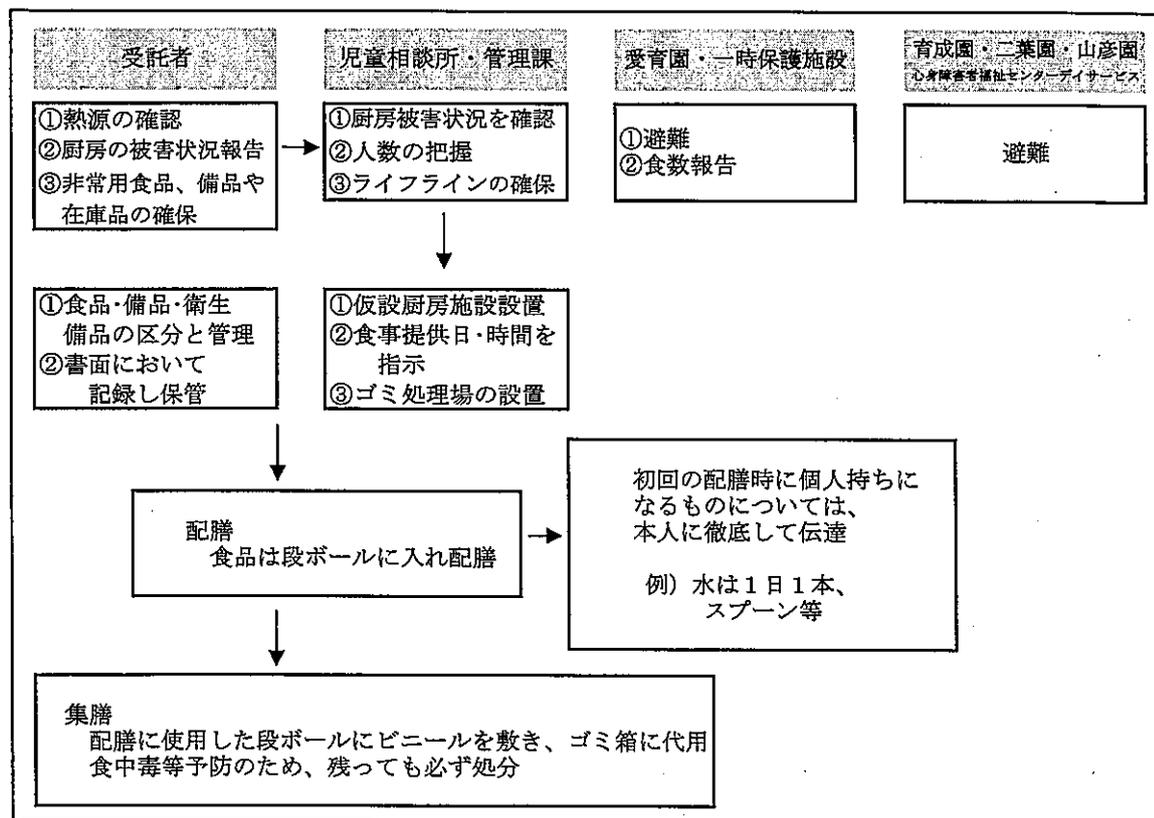
(3) 食材の納品ができない場合



(4) 従事者が従事できない場合



(5) 災害が起きた場合



3. 緊急時における衛生管理について

(1) 水が汚れている場合

飲料水としての水質が疑わしいときは、非常用に備蓄している飲料水を使用する。

(2) 調理場の管理

- ① 必ず責任者を決め常駐させる。
- ② 屋内、屋外、上下水道の状況、洗い場の状況、空調設備、熱源等を考慮し、清潔を保つ。

(3) 生鮮食品、救援物資の保存

風通しがよく、温度の低い所に置き、直射日光を避ける。屋外では、直接食品に土やほこり、かえり水等がかからないように工夫する。また食品の管理は必ず記録し、保管する。

(4) 配食した料理の取扱い

衛生手袋を使用するなど、直接素手で食品を触らないようにする。また、なるべく速やかに喫食するよう指導し、残食は食中毒予防等のため必ず処分する。

4. 非常食の管理について

寄宿施設である愛育園、一時保護施設については、緊急時に備え、非常食品等を備蓄する。非常食の内容については、発注者・受注者の協議で決定する。

(1) 非常食リスト (R7.12.31現在) 保管場所：地上6階食品庫

品名	1人分目安量	数量
水	500ml×24本	2箱
カンパン	110g×24缶	2箱
レトルトカレー	200g	50個
レトルトごはん	200g	150個
コーンフレーク	230g	12袋
LL牛乳	200ml	50本
ジュース	190g	60本

(2) 非常食献立例 (1日分)

	品名	1人分
朝	カンパン	1缶
	ジュース 190g	1本
昼	コーンフレーク	60g
	LL牛乳 200ml	1本
夕	レトルトごはん	1個
	レトルトカレー	1個

※水は500mlを1人1本

(3) 備蓄備品

品名	容量	数量
割り箸	50膳入り	2袋
スプーン		50本
紙皿		50枚
紙コップ		50個
トレー皿		50枚
ポリ袋	350×530	100枚
ポリ袋	260×380	100枚
ラップ大		2個
ラップ中		2個
アルミホイル		2個
黒ポリ袋45L	10枚入り	1袋
衛生手袋	Mサイズ	2箱

調理用器具設備一覧表

別紙 7

(広島市児童相談所、広島市こども療育センター及び広島市中心障害者福祉センターデイサービス)

【検収室・食品庫・物品庫】

番号	品目	数量
1	2槽シンク	1
2	器具消毒保管機	1
3	冷凍庫	1
4	冷蔵庫	1
5	移動台	1
6	パススルー冷蔵庫	1
7	パススルー冷凍庫	1
8	エレクターシェルフ	4

【下処理室】

番号	品目	数量
1	3槽シンク	2
2	移動台	4
3	スタックカート	3
4	器具消毒保管機	1
5	包丁・まな板消毒保管庫	1
6	パススルー冷蔵庫	2
7	検食保存用冷凍庫	1

【調理室】

番号	品目	数量
1	包丁・まな板消毒保管機	1
2	1槽シンク	1
3	立体炊飯器	1
4	小型フードスライサー	1
5	移動式スライサー置台	1
6	作業台	2
7	2槽シンク	1
8	スタックカート	2
9	コンビオープン	2
10	ティルティングパン	1
11	フライヤー	1
12	作業台	1
13	配缶台	2
14	作業台	1
15	製氷機	1
16	テーブル型冷蔵庫	1
17	上棚	2

【調理室】

番号	品目	数量
18	引違戸付作業台	2
19	ビルトインコンロ置台	1
20	ビルトインIH調理器	1
21	ガステーブル	2
22	2槽シンク	1
23	器具消毒保管機	1
24	2槽シンク	1
25	引違戸付作業台	1
26	フードプロセッサ	1
27	パイタレップ3	2
28	ブラストチラー	1
29	真空包装機	1
30	移動台	2
31	湿温蔵庫	1
32	パススルー冷蔵庫	1
33	テーブル型冷凍庫	1
34	クリーン水生成装置	1
35	電気湯沸器	1
36	エレクターシェルフ	1

【コンテナプール】

番号	品目	数量
1	配膳車	6
2	食器戸棚	1

【洗浄室】

番号	品目	数量
1	ソイルドシンク	1
2	ドアタイプ食器洗浄機	1
3	電気ブースター	1
4	クリーンテーブル	1
5	電気式食缶消毒保管機	2
6	電気式食器消毒保管機	2

【前室】

番号	品目	数量
1	衣類殺菌庫	2
2	シューズ殺菌庫	2
3	オートサニテーション	2

【配送用】

番号	品目	数量
1	食缶	10