資料12　什器･備品等ﾘｽﾄ

4500 食　　**137** 学級

	品　　名	仕　様	数量	備　考
	ボール（汁椀）	φ126x52　強化磁器食器	5400	
	ボール（飯椀）	φ133x54　強化磁器食器	5400	
	皿	φ172x25　強化磁器食器	5400	
	皿	φ132x28　強化磁器食器	5400	
	食器篭（ボール用）	360x160x200　コーティング	164	
	食器篭（ボール用）	360x160x200　コーティング	164	
	食器篭（皿用）	390x210x200　コーティング	164	
	食器篭（皿用）	360x160x200　コーティング	164	
	トレー	360x270x22	5400	
	トレー用篭	380x210x200	164	
生	箸			生徒持参
	スプーン			生徒持参
徒				
	汁食缶	13ﾘｯﾄﾙ	164	
用	天ぷら入れ	10ﾘｯﾄﾙ　敷き網付	164	
	天ぷら入れ	7ﾘｯﾄﾙ　敷き網付	164	
	サラダ入れ	7ﾘｯﾄﾙ　蓄冷材付	164	
	蓄冷材･蓋	13ﾘｯﾄﾙ～7ﾘｯﾄﾙ用	164	
	ランチジャー	アレルギー用	40	
	汁杓子	φ90mm	328	
	うどん杓子	φ90mm	328	
	フライバサミ		164	
	パンバサミ		164	
	ご飯しゃもじ	190mm　PP	284	
	ご飯しゃもじ	300mm　PP	284	

	品　　名	仕　様	数量	備　考
検収用	非接触温度計		9	
	デジタル台秤	150kg	3	
	プラスケット	＃500	225	
	抗菌給食バット	610x380x130　取っ手･蓋付	45	
	卵保管容器	１４㍑　クリップなし	23	
	粉類収納カート	７９㍑	23	
調理用	ボール（大）	φ390 ステンレス	45	
	ボール（中）	φ330 ステンレス	36	
	角ボールセット（大）		90	
	計量カップ（大）	1000cc	5	
	計量カップ（小）	500cc	5	
	缶切り器	チャンピオン	5	
	角缶用Vカッター		1	
	上皿自動台秤	20kg	9	
	ゴムへら	大	14	
	泡立て器	45cm ステンレス	9	
	包丁	牛刀　210mm	50	
	抗菌まな板	600x300x30	50	
	芽取り器		10	
	耐熱手袋		10	
	ハイテクスパテラ	1200mm	30	
	ハイテクスパテラ	400mm	30	
	ステン杓子	180φ　オールステン	23	
	ステン杓子	２．３㍑　麺類用	23	
	網杓子	３００φ	18	
	中心温度計	デジタル	14	
	丸形ロート		5	
	角型ロート		5	

	品　　名	仕　様	数量	備　考
作業者用	調理用白衣	汚染・清潔区各2枚	適宜	洗濯用着替え含む
	調理用ズボン	汚染・清潔区各2枚	適宜	洗濯用着替え含む
	衛生帽子	汚染・清潔区各2枚	適宜	洗濯用着替え含む
	カラーエプロン	汚染・清潔区各2枚	適宜	洗濯用着替え含む
	調理用短靴	汚染・清潔区	適宜	
	外来者用白衣	汚染・清潔区	23	
	外来者用短靴	汚染・清潔区	23	
	ゴム手袋（薄手）		適宜	
	サンダル		適宜	
	温湿度記録計	8日用	5	
	温湿度記録用紙		5	
	粘着マット	フレームのみ	5	
	粘着マット	マットのみ	10	
	爪ブラシセット	1セット5ヶ入り	20	
清掃用	ゴム手袋（厚手）		11	
	掃除ブラシ	サニタリーピット用	10	
	床掃除用ワイパー		15	
	デッキブラシ		12	
	スポンジワイパー		10	
	掃除機	乾湿両用型	2	
	ポリッシャー		1	
	ポリバケツ	１０㍑	15	
	水道用ホース	６０m	1	
	脱着金具	水道用ホース用	10	
	残菜コンテナー	７０㍑	5	
	ゴム長エプロン		20	
	長靴		20	
	テプラー		1	

資料12　什器･備品等ﾘｽﾄ

3500 食　　**118** 学級

	品　　名	仕　様	数量	備　考
	ボール（汁椀）	φ126x52　強化磁器食器	4200	
	ボール（飯椀）	φ133x54　強化磁器食器	4200	
	皿	φ172x25　強化磁器食器	4200	
	皿	φ132x28　強化磁器食器	4200	
	食器篭（ボール用）	360x160x200　コーティング	142	
	食器篭（ボール用）	360x160x200　コーティング	142	
	食器篭（皿用）	390x210x200　コーティング	142	
	食器篭（皿用）	360x160x200　コーティング	142	
	トレー	360x270x22	4200	
	トレー用篭	380x210x200	142	
生	箸			生徒持参
	スプーン			生徒持参
徒				
	汁食缶	13ﾘｯﾄﾙ	142	
	天ぷら入れ	10ﾘｯﾄﾙ　敷き網付	142	
用	天ぷら入れ	7ﾘｯﾄﾙ　敷き網付	142	
	サラダ入れ	7ﾘｯﾄﾙ　蓄冷材付	142	
	蓄冷剤･蓋	13ﾘｯﾄﾙ～7ﾘｯﾄﾙ用	142	
	ランチジャー	アレルギー用	40	
	汁杓子	φ90mm　ステンレス	284	
	うどん杓子	φ90mm　ステンレス	284	
	フライバサミ	ステンレス	142	
	パンバサミ	ステンレス	142	
	ご飯しゃもじ	190mm　PP	284	
	ご飯しゃもじ	300mm　PP	284	

	品　　名	仕　様	数量	備　考
検収用	非接触温度計		7	
	デジタル台秤	150kg	7	
	プラスケット	＃500	175	
	抗菌給食バット	610x380x130　取っ手･蓋付	35	
	卵保管容器	１４㍑　クリップなし	18	
	粉類収納カート	７９㍑	18	
調理用	ボール（大）	φ390 ステンレス	35	
	ボール（中）	φ330 ステンレス	28	
	角ボールセット（大）		70	
	計量カップ（大）	1000cc	5	
	計量カップ（小）	500cc	5	
	缶切り器	チャンピオン	4	
	角缶用Vカッター		1	
	上皿自動台秤	20kg	7	
	ゴムへら	大	8	
	泡立て器	45cm ステンレス	7	
	包丁	牛刀　210mm	40	
	抗菌まな板	600x300x30	40	
	芽取り器		8	
	耐熱手袋		8	
	ハイテクスパテラ	1200mm	28	
	ハイテクスパテラ	400mm	28	
	ステン杓子	180φ　オールステン	18	
	ステン杓子	２．３㍑　麺類用	18	
	網杓子	３００φ	14	
	中心温度計	デジタル	11	
	丸形ロート		4	
	角型ロート		4	

	品　　名	仕　様	数量	備　考
作業者用	調理用白衣	汚染・清潔区各2枚	適宜	洗濯用着替え含む
	調理用ズボン	汚染・清潔区各2枚	適宜	洗濯用着替え含む
	衛生帽子	汚染・清潔区各2枚	適宜	洗濯用着替え含む
	カラーエプロン	汚染・清潔区各2枚	適宜	洗濯用着替え含む
	調理用短靴	汚染・清潔区	適宜	
	外来者用白衣	汚染・清潔区	18	
	外来者用短靴	汚染・清潔区	18	
	ゴム手袋（薄手）		適宜	
	サンダル		適宜	
	温湿度記録計	8日用	5	
	温湿度記録用紙		5	
	粘着マット	フレームのみ	5	
	粘着マット	マットのみ	10	
	爪ブラシセット	1セット5ヶ入り	20	
清掃用	ゴム手袋（厚手）		11	
	掃除ブラシ	サニタリーピット用	10	
	床掃除用ワイパー		15	
	デッキブラシ		12	
	スポンジワイパー		10	
	掃除機	乾湿両用型	2	
	ポリッシャー		1	
	ポリバケツ	１０㍑	15	
	水道用ホース	６０m	1	
	脱着金具	水道用ホース用	10	
	残菜コンテナー	７０㍑	5	
	ゴム長エプロン		15	
	長靴		15	
	テプラー		1	

市側にて整備する什器及び備品（既存第一学校給食センターより移動予定）

名　　称	数量	単位	仕 様 等
事務用机（センター長用）	1	台	W1600×D800×H700・両袖
事務用机（主査用）	2	台	W1200×D700×H700・片袖
事務用机（主任・主事用）	1	台	W1000×D700×H700・片袖
事務用椅子（センター長・主幹用）	2	脚	肘付・布張り・調整機能付
事務用椅子（主査用）	2	脚	肘付・ビニール製・調整機能付
事務用椅子（主任・主事用）	7	脚	肘無・ビニール製・調整機能付
ファイリングキャビネット	7	台	W900×D450×H1140
事務用机(主幹使用中)	1	台	W1460×D730×H700・両袖
事務用机	6	台	W1060×D730×H700・片袖
事務用ロッカ－(背高)	3	台	W88×D38×H178
事務用ロッカ－(背低)	3	台	W88×D38×H88
脇机	4	台	W42×D68×H700
書棚	1	台	W150×D43×H193
テ－ブル	1	台	W179×D90×H70
コンピュ－ター－テ－ブル	1	台	W70×D66×H70
〃	2	台	W70×D70×H70
〃	1	台	W160×D70×H65
受付カウンタ－	2	台	W180×D45×H90
耐火金庫	1	台	W75×D65×H172
レタ－ケ－ス	8		
更衣ロッカ-－(1 人用)	2	台	W31.5×D51.5×H179
〃　(2 人用)	1	台	W61×D53×H179
〃　(3 人用)	1	台	W90×D51.5×H179
〃　(4 人用)	1	台	W90×D51.5×H174
冷蔵庫	1	台	W52×D56×H160

■入間川給食センター (4500食)

NO	名称	寸法			台数	備考
		間口	奥行	高さ		
	【検収室・皮剥室・器具洗浄室1】					
1	デジタル台秤	751	350	720	2	
2	移動台	900	750	850	8	
3	片袖運搬車	950	700	900	6	
4	水切台付1槽シンク	1500	900	850	2	
5	器具消毒保管機	975	950	1860	2	棚数3段
6	器具消毒保管機	1900	950	1860	1	棚数3段
7	検食用冷凍庫	1200	800	1950	2	有効内容量:1088l
8	粉砕流し台	1500	750	900	1	スラリー管 VP40A・信号線要
9	ドライ対応型球根皮剥機	1250	800	1043	2	1回の投入量 25～30kg
10	水切台付3槽シンク	3000	900	850	1	
11	掃除用具入れ	600	600	1800	1	
	【野菜下処理室】					
1	プレハブ冷蔵庫	3100	2900	2500	1	
2	プレハブ冷凍庫	2500	4500	2500	1	
3	野菜洗浄機	1300	780	1390	2	操作面出口側
4	片袖運搬車	950	700	900	2	
5	移動台	900	600	850	3	
6	移動台	750	750	850	4	
7	下処理用シンク	2400	750	850	4	
8	作業台	750	750	850	4	
9	移動式ローラーコンベヤ	750	600	600	4	
10	包丁・まな板消毒保管機	590	550	1860	2	収納能力-包丁20本　　まな板10枚
11	水切台付2槽シンク	1800	900	850	1	
12	器具消毒保管機	1360	950	1860	1	棚数3段
13	掃除用具入れ	600	600	1800	1	
	【食品庫・仕分室】					
1	エレクターシェルフ	1220	610	1900	2	棚4段
2	エレクターシェルフ	1520	610	1900	4	棚4段
3	移動台	1200	750	850	2	
4	3槽シンク	1950	750	850	1	
5	作業台	1650	750	850	1	
6	パススルー冷蔵庫	1490	840	1950	1	有効内容量:1237l
7	水切台付2槽シンク	2050	750	850	1	
8	器具消毒保管機	975	950	1860	1	棚数3段
9	移動シンク	900	750	850	2	
	【魚肉下処理室・卵処理室】					
1	プレハブ冷蔵庫	1650	2200	2500	1	
2	プレハブ冷凍庫	1650	2200	2500	1	
3	移動シンク	900	750	850	1	
4	移動台	1500	750	850	1	
5	移動台	750	600	850	1	
6	パススルー冷蔵庫	1790	840	1950	2	有効内容量:1462l
7	パススルー冷蔵庫	1790	840	1950	1	有効内容量:1462l
8	水切台付2槽シンク	2000	900	850	1	
9	器具消毒保管機	975	950	1860	1	棚数3段
10	3槽シンク	2100	750	850	1	
11	包丁・まな板消毒保管機	590	550	1860	1	収納能力-包丁20本　　まな板10枚
12	掃除用具入れ	600	600	1800	1	
	【調理室・器具洗浄室2】					
1	移動式ローラーコンベヤ	900	600	600	4	
2	移動台	1200	750	600	1	
3	サイノ目切り機	390	565	820	1	
4	移動式サイノ目切り機置台	1200	750	600	1	
5	移動台	750	750	850	1	
6	移動シンク	900	750	850	2	
7	移動式缶切機置台	900	750	850	1	
8	電動缶切機	230	445	385	1	
9	移動台	1500	750	850	1	
10	移動台	900	600	850	2	
11	フードスライサー	685	1100	870	2	
12	移動式スライサー置台	1800	900	600	2	
13	移動台	900	750	850	4	
14	プレート殺菌庫	850	610	1360	1	収容能力-包丁 15本 まな板 3枚　　プレート 6枚
15	高速度ミキサー	456	950	1090	1	容量：２２l
16	片袖運搬車	950	700	900	2	
17	コンビオーブン	980	773	1840	2	20段 片面式
18	2段式食材運搬車	1300	700	1000	8	
19	ライスボイラー	1990	1580	990	8	満水量 400l
20	ライスボイラー	1595	1160	815	3	満水量 150l

資料14 厨房機器等参考仕様リスト

NO	名称	寸法			台数	備考
		間口	奥行	高さ		
21	配缶台	1250	700	600	8	
22	掃除用具入れ	600	600	1800	1	
23	3槽シンク	2400	750	850	1	
24	水切台	1050	750	850	1	
25	器具消毒保管機	1900	950	1860	1	棚数3段
26	冷蔵庫	1490	800	1950	1	有効内容量:1381l
27	移動式戸棚	900	600	1800	1	
	〔サラダ・和え物室〕					
1	真空冷却機	1560	1740	2555	1	90℃→10℃(約15分)150kg/バッチ
	空冷ヒートポンプチラー	1935	700	1500	1	
	屋外タンクユニット	1100	1300	1667		
2	移動台	900	750	850	2	
3	水切台付2槽シンク	2100	750	850	1	
4	冷蔵庫	1200	800	1950	2	有効内容量:1088l
5	攪拌用回転釜	1580	1280	825	2	満水量 200l
6	移動台	1200	750	600	2	
7	蓄冷材用冷凍庫	1200	800	1950	4	有効内容量:1088l
	〔揚物・焼物調理室〕					
1	移動台	900	600	850	5	
2	連続フライヤー	6385	1575	1800	1	
3	油切りコンベヤ	1240	715	825	1	電源：フライヤー本体に接続
	食油濾過機	760	510	640	1	濾過能力-11.5l/min
4	受台	900	600	850	1	
5	移動式パンラック	1200	600	1500	2	棚数:5段
6	コンビオーブン	980	773	1840	4	20段 片面式
7	移動台	900	600	850	2	
	〔特別調理室〕					
1	冷凍冷蔵庫	900	800	1950	1	有効内容量:冷凍室169l 冷蔵室564l
2	3槽シンク	1800	750	850	1	
3	作業台	1450	750	850	1	
4	ガステーブル	1500	750	850	1	
5	作業台	1100	750	850	1	
6	移動台	900	600	850	2	
7	配膳台	1200	750	850	2	下部キャビネット
8	吊り戸棚	1200	400	600	2	
	〔洗浄室・コンテナプール・残菜庫〕					
1	水切台付2槽シンク	2350	750	850	1	
2	移動台	1200	750	850	3	
3	食缶前処理機	3600	1200	2525	1	ディスポーザー付AIHOT仕様
4	システム食缶洗浄機	7050	1645	2110	1	除湿装置付除滴装置付
5	受台	1350	900	850	1	
6	移動台	1200	750	850	2	
7	移動台	900	600	850	2	
8	自動食器浸漬機	4405	1480	800	2	
9	移動式ローラーコンベヤ	4400	500	700	2	
10	ブリッジテーブル	600	600	H	2	
11	自動食器・トレー供給装置				2	2駆動
12	システム食器・トレー洗浄機	7200	2125	2400	2	除湿装置付スプーン洗浄装置付
	コンプレッサー	809	644	943	2	電源は洗浄機に接続
13	自動食器・トレー整理装置	1820	715	850	2	押し上げ式
14	移動台	900	600	850	5	
15	ローラーコンベヤ	3600	600	700	1	樹脂ローラーバーストッパー付
16	作業台	1500	750	850	1	
17	3槽シンク	2700	750	850	1	
18	水切台	1500	750	850	1	
19	ローラーコンベヤ	2800	600	700	1	樹脂ローラーバーストッパー付
20	移動式ローラーコンベヤ	7000	600	700	1	
21	コンテナ搬送コンベヤ	16300	2960	650	1	
22	連続式コンテナ洗浄機	11660	2060	3580	1	コンベヤ垂直対応ダクト接続 260Φ
23	蒸気式天吊りコンテナ消毒装置	1100	800	1200	34	
24	コンテナ	1330	900	1500	34	詳細打合せ要す
25	トラックイン蒸気式消毒保管機	2260	1600	2195	5	
26	トラックイン蒸気式消毒保管機	1180	1600	2195	3	
27	トラックイン用カート	1320	830	1688	13	棚数2段
28	厨芥脱水機	812	620	1310	1	スラリー管 VP40A信号線要
29	掃除用具入れ	600	600	1800	4	
30	調整タンク	1100	1000	1862	1	スラリー管VP40A-4ヶ所
31	トラックイン蒸気式消毒保管機	2260	1450	2195	1	
32	トラックイン用カート	1170	830	1688	2	棚数2段
	〔前室1・2〕					
1	インフラクリーン	1000	550	1898.5	12	

■柏原給食センター（3500食）

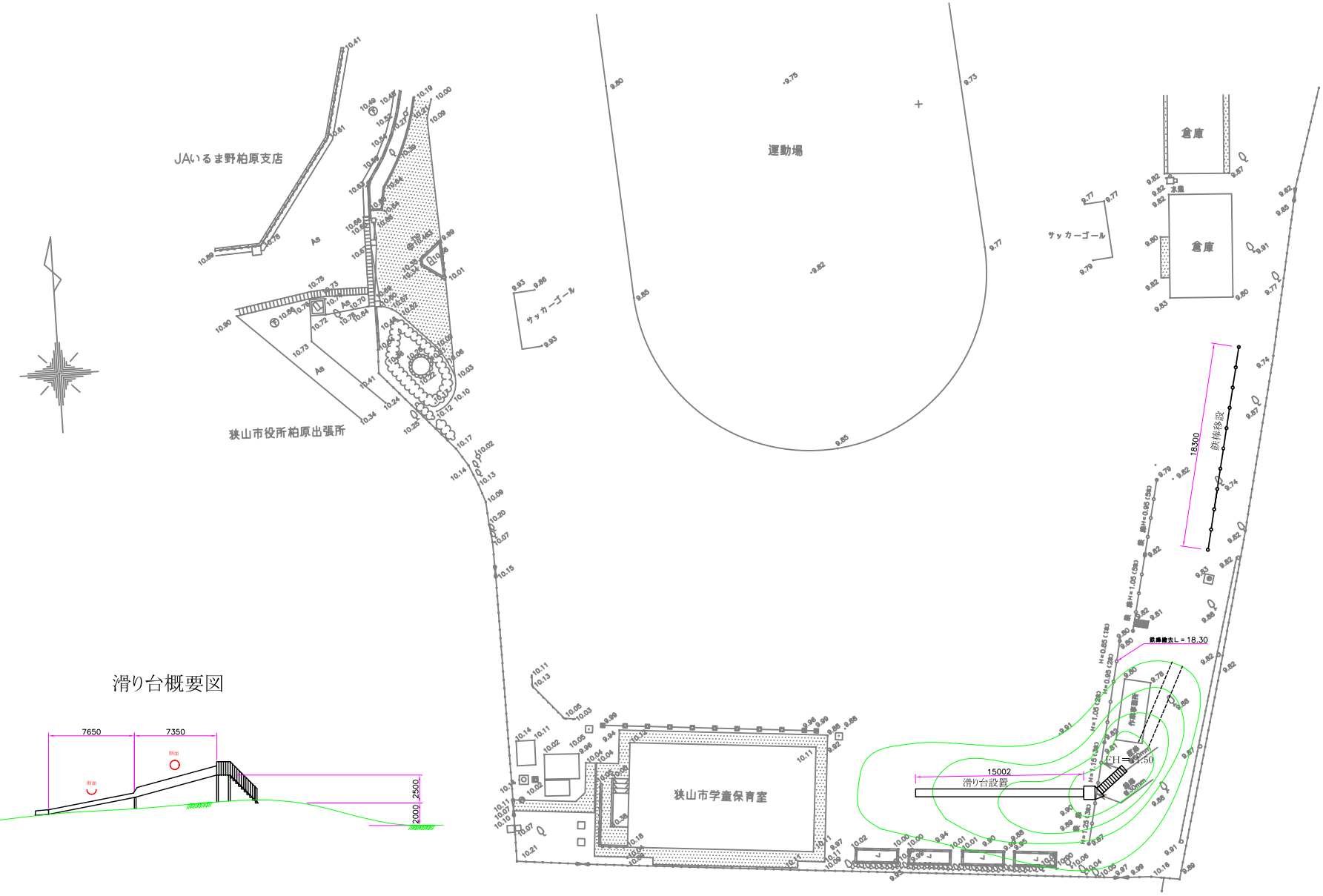
NO	名称	寸法			台数	備考
		間口	奥行	高さ		
	【検収室・皮剥室・器具洗浄室1】					
1	デジタル台秤	751	350	720	2	
2	移動台	900	750	850	6	
3	片袖運搬車	950	700	900	4	
4	水切台付1槽シンク	1500	900	850	2	
5	器具消毒保管機	975	950	1860	2	棚数3段
6	器具消毒保管機	1900	950	1860	1	棚数3段
7	検食用冷凍庫	1200	800	1950	1	有効内容量:1088l
8	粉砕流し台	1500	750	900	1	スラリー管 VP40A・信号線要
9	ドライ対応型球根皮剥機	1250	800	1043	2	1回の投入量 25～30kg
10	水切台付3槽シンク	3000	900	850	1	
11	掃除用具入れ	600	600	1800	1	
	【野菜下処理室】					
1	プレハブ冷蔵庫	2900	2800	2500	1	
2	プレハブ冷凍庫	2500	4000	2500	1	
3	野菜洗浄機	1300	780	1390	2	操作面出口側
4	片袖運搬車	950	700	900	2	
5	移動台	900	600	850	3	
6	移動台	750	750	850	4	
7	下処理用シンク	2400	750	850	4	
8	作業台	750	750	850	4	
9	移動式ローラーコンベヤ	750	600	600	4	
10	包丁・まな板消毒保管機	590	550	1860	2	収納能力-包丁20本　　まな板10枚
11	水切台付2槽シンク	1800	900	850	1	
12	器具消毒保管機	1360	950	1860	1	棚数3段
13	掃除用具入れ	600	600	1800	1	
	【食品庫・仕分室】					
1	エレクターシェルフ	1820	610	1900	2	棚4段
2	エレクターシェルフ	1070	610	1900	4	棚4段
3	移動台	1200	750	850	2	
4	3槽シンク	1950	750	850	1	
5	作業台	1650	750	850	1	
6	パススルー冷蔵庫	1490	840	1950	1	有効内容量:1237l
7	水切台付2槽シンク	2050	750	850	1	
8	器具消毒保管機	975	950	1860	1	棚数3段
9	移動シンク	900	750	850	2	
	【魚肉下処理室・卵処理室】					
1	プレハブ冷蔵庫	1650	2200	2500	1	
2	プレハブ冷凍庫	1650	2200	2500	1	
3	移動シンク	900	750	850	1	
4	移動台	1500	750	850	1	
5	移動台	750	600	850	1	
6	パススルー冷蔵庫	1790	840	1950	2	有効内容量:1462l
7	戸棚(両面引違戸付)	1850	750	1800	1	
8	水切台付2槽シンク	1800	900	850	1	
9	器具消毒保管機	975	950	1860	1	棚数3段
10	3槽シンク	1800	750	850	1	
11	包丁・まな板消毒保管機	590	550	1860	1	収納能力-包丁20本　　まな板10枚
12	掃除用具入れ	600	600	1800	1	
	【調理室・器具洗浄室2】					
1	移動式ローラーコンベヤ	900	600	600	4	
2	移動台	1200	750	600	1	
3	サイノ目切り機	390	565	820	1	
4	移動式サイノ目切り機置台	1200	750	600	1	
5	移動台	750	750	850	1	
6	移動シンク	900	750	850	2	
7	移動式缶切機置台	900	750	850	1	
8	電動缶切機	230	445	385	1	
9	移動台	1500	750	850	1	
10	移動台	900	600	850	2	
11	フードスライサー	685	1100	870	2	
12	移動式スライサー置台	1800	900	600	2	
13	移動台	900	750	850	4	
14	プレート殺菌庫	850	610	1360	1	収容能力-包丁 15本 まな板 3枚　　プレート 6枚
15	高速度ミキサー	456	950	1090	1	容量：２２l
16	片袖運搬車	950	700	900	2	
17	コンビオーブン	980	773	1840	1	20段 片面式
18	2段式食材運搬車	1300	700	1000	7	

資料14 厨房機器等参考仕様リスト

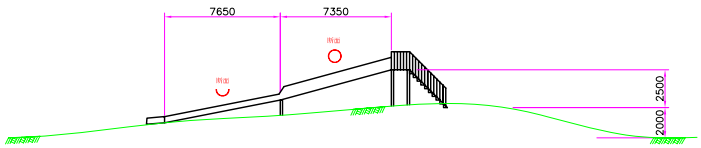
NO	名称	寸法			台数	備考
		間口	奥行	高さ		
19	ライスボイラー	1990	1580	990	7	満水量 400l
20	ライスボイラー	1595	1160	815	3	満水量 150l
21	配缶台	1250	700	600	7	
22	掃除用具入れ	600	600	1800	1	
23	3槽シンク	2400	750	850	1	
24	水切台	1050	750	850	1	
25	器具消毒保管機	1900	950	1860	1	棚数3段
26	冷蔵庫	1200	800	1950	1	有効内容量:1088l
27	移動式戸棚	900	600	1800	1	
	【サラダ・和え物室】					
1	真空冷却機	1560	1740	2555	1	90℃→10℃(約15分)150kg/バッチ
	空冷ヒートポンプチラー	1935	700	1500	1	
	屋外タンクユニット	1100	1300	1667		
2	移動台	900	750	850	2	
3	水切台付2槽シンク	2100	750	850	1	
4	冷蔵庫	1490	800	1950	1	有効内容量:1381l
5	攪拌用回転釜	1580	1280	825	2	満水量 200l
6	移動台	1200	750	600	2	
7	蓄冷材用冷凍庫	1490	800	1950	2	有効内容量:1373l
	【揚物・焼物調理室】					
1	移動台	900	600	850	5	
2	連続フライヤー	4385	1575	1800	1	
3	油切りコンベヤ	1845	700	800	1	電源はフライヤー本体に接続
	食油濾過機	760	510	640	1	濾過能力-11.5l/min
4	受台	900	600	850	1	
5	移動式パンラック	1200	600	1500	2	棚数:5段
6	コンビオーブン	980	773	1840	3	20段 片面式
7	移動台	900	600	850	2	
	【特別調理室】					
1	冷凍冷蔵庫	900	800	1950	1	有効内容量:冷凍室169l 冷蔵室564l
2	3槽シンク	1800	750	850	1	
3	作業台	1450	750	850	1	
4	ガステーブル	1500	750	850	1	
5	作業台	1100	750	850	1	
6	移動台	900	600	850	2	
7	配膳台	1200	750	850	2	下部キャビネット
8	吊り戸棚	1200	400	600	2	
	【洗浄室・コンテナプール・残菜庫】					
1	水切台付2槽シンク	2350	750	850	1	
2	移動台	1200	750	850	3	
3	食缶前処理機	3600	1200	2525	1	ディスポーザー付AIHOT仕様
4	システム食缶洗浄機	6020	1645	2110	1	除湿装置付除滴装置付
5	受台	1350	900	850	1	
6	移動台	1200	750	850	2	
7	移動台	900	600	850	2	
8	自動食器浸漬機	4405	1480	800	1	
9	移動式ローラーコンベヤ	4400	500	700	1	
10	ブリッジテーブル	600	600	H	1	
11	自動食器・トレー供給装置				1	2駆動
12	システム食器・トレー洗浄機	6200	2125	2400	1	除湿装置付
	コンプレッサー	809	644	943	1	電源は洗浄機に接続
13	自動食器・トレー整理装置	1820	715	850	1	押し上げ式
14	移動台	900	600	850	3	
15	ローラーコンベヤ	3600	600	700	1	樹脂ローラーバーストッパー付
16	作業台	1500	750	850	1	
17	3槽シンク	2700	750	850	1	
18	水切台	1500	750	850	1	
19	ローラーコンベヤ	2800	600	700	1	樹脂ローラーバーストッパー付
20	移動式ローラーコンベヤ	5000	600	700	1	
21	コンテナ搬送コンベヤ	13600	2960	650	1	
22	連続式コンテナ洗浄機	8960	2060	3580	1	ダクト　コンベヤ垂直対応ダクト接続 φ216
23	蒸気式天吊りコンテナ消毒装置	1100	800	1200	30	
24	コンテナ	1330	900	1500	31	
25	トラックイン蒸気式消毒保管機	2260	1600	2195	6	
26	トラックイン用カート	1320	830	1688	12	棚数2段
27	厨芥脱水機	812	620	1310	1	スラリー管 VP40A信号線要
28	掃除用具入れ	600	600	1800	4	
	【前室1・2】					
1	インフラクリーン	1000	550	1898.5	8	

資料15　築山遊び場移転計画図、棚及び畑移転計画図

築山遊び場移転計画図　縮尺＝1:500

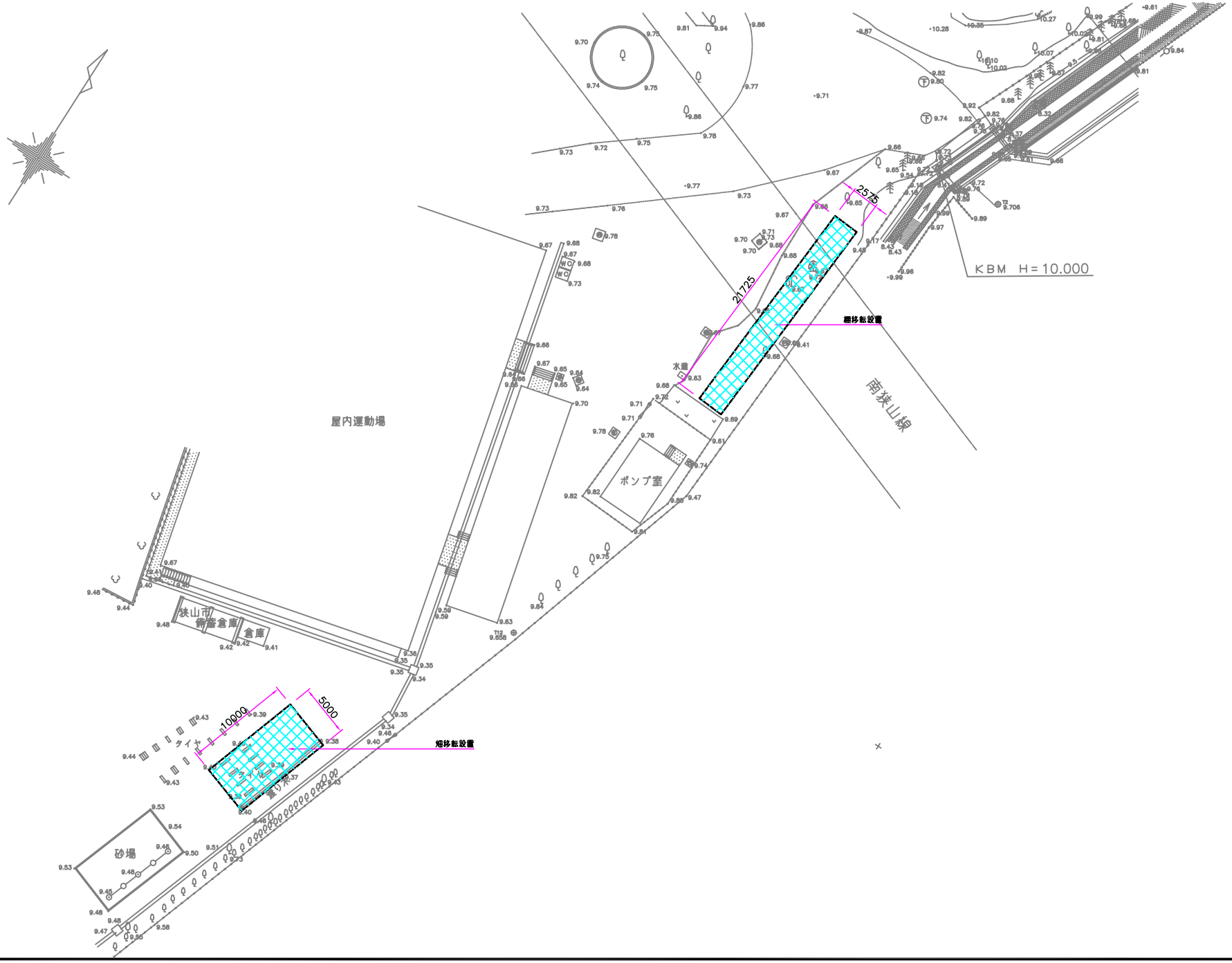


滑り台概要図



棚及び畑移転図

縮尺＝1:500



業務概要			実施概要
1　建築物保守管理業務			
⑴　日常（巡視）保守点検業務		・　床、内外壁、柱、天井、屋根、建具、階段等の点検等	毎日
⑵　定期保守点検業務		・　床、内外壁、柱、天井、屋根、建具、階段等の保守点検	年1回
⑶　クレーム対応			随時
2　建築設備・厨房機器等保守管理業務			
⑴　日常（巡視）保守点検業務		各種設備の点検等（電球の交換も含む）	毎日
⑵　定期保守点検業務		各種設備の運転、監視、点検、調整、整備、記録等	
	①　電気設備（電気保安）	i)　照明・電灯コンセント設備	月1回
		ii)　誘導支援設備	月1回
		iii)　電話・施設内放送・テレビ受信・情報通信設備	月1回
		iv)　受変電設備	月1回
	②　空調換気設備	i)　空調設備（冷房・暖房の切替、フィルター清掃・交換、絶縁測定含む）	年6回
		ii)　換気設備	年2回
		iii)　自動制御設備	年2回
		iv)　熱源設備	年1回
	③　給排水衛生設備	i)　給水・給湯設備	年2回
		ii)　排水設備	年2回
		iii)　衛生設備	年2回
	④　厨房機器等	・　定期保守点検・調整	年1回
	⑤　昇降機設備	・　エレベーター、小荷物専用昇降機等の定期保守点検・調整（通常想定される消耗品更新含む）	月1回
	⑥　シャッター設備	・　定期保守点検・調整（建築基準法及び日本工業規格、（社）日本シャッター工業会の保守点検仕様に基づく）	年2回
	⑦　消防設備	・　消火器・消火栓、自動火災報知器、避難器具、救助袋、誘導灯・誘導標識、非常放送設備等の定期保守点検・調整（消防法に基づく）	年2回
⑶　クレーム対応			随時
3　什器・備品等保守管理業務			
⑴　什器・備品等の管理業務		・　什器・備品等の定期保守点検・清掃・更新	適宜
⑵　什器・備品等台帳の整備業務			適宜
4　食器類・食缶等の更新業務			
⑴　食器類・食缶等の更新業務		・　食器類・食缶等の点検・更新	適宜
5　外構等維持管理業務			
⑴　定期保守点検業務		・　植栽まわり、フェンス、門、舗装等	年1回
⑵　剪定・害虫防除・施肥業務			適宜
⑶　除草業務			適宜
⑷　故障・クレーム対応			随時

業務概要		実施概要
6 環境衛生･清掃業務		
⑴ 環境衛生業務	i) 各種検査立会い	適宜
	ii) 保菌検査	毎月
	iii) 水質検査	年3回
	iv) 遊離残留塩素の測定等	毎日
⑵ 日常清掃業務	i) 本施設内外の床掃除、手すり清掃	毎日
	ii) 衛生消耗品の補充	毎日
	iii) 衛生機器の洗浄、汚物処理、洗面所の清掃等	毎日
⑶ 定期清掃業務	i) 本施設内外の床洗浄･床面ワックス塗布	毎月程度（必要に応じて）
	ii) 屋根裏の梁材･内壁･窓枠、各種配管･コード、排煙ダクト･冷媒チューブ等の清掃	月1回以上
	iii) ダストマット等の洗浄･交換	適宜
⑷ 特別清掃業務	i) 照明器具の清掃	年1～2回程度
	ii) 空調装置の清掃	年2回
	iii) 換気扇（吹出口及び吸込口等）の清掃	年1～2回程度
	iv) 外壁･外部建具･窓ガラス等の清掃	年1～2回程度
	v) 受水槽もしくは高架水槽の清掃･簡易専用水道検査	年1回
	vi) 雑排水（排水溝･汚水管･グリストラップ･マンホール等）の清	年20回程度
	vii) 浄化槽清掃	年1回
	viii) 地下タンク及び埋設配管等の清掃	年1回
⑸ 防虫･防鼠業務	・ 小動物･害虫駆除	年8回
⑹ 廃棄物管理業務	i) ごみの収集･搬出･処理	随時
	ii) ごみ置き場の管理及び清掃	適宜
7 警備保安業務		
⑴ 防犯・警備業務	・ 機械警備設備の定期保守点検･調整	随時
⑵ 防火・防災業務	i) 安全に使用できる緊急時安全避難手段の確保･明示	常時
	ii) 避難経路からの常時障害物除去	随時
	iii) 火の元及び消火器･火災報知器等の定期点検	随時
	iv) 防火･防災に関する事項の平面プラン明示	随時更新
	v) 緊急時等の対応（防災計画に基づく）	緊急時
8 修繕業務		
⑴ 修繕（保全）計画の作成	・ 大規模修繕を見据えた事業期間全体の修繕（保全）計画の作成	
⑵ 修繕	・ 床、内外壁、柱、天井、屋根、建具、階段、建築設備、厨房機器、什器･備品、外構等の修繕･更新	適宜

※　事業者の提案により、上記以外に整備された設備機器等に関する保守点検等についても維持管理業務に含むものとする。

資料 17　関連法定点検一覧

	建築・設備区分	部位	業務項目	業　務　周　期		関連法規	実施者
1	建築物等	敷地，構造，設備	建築物等保守管理業務	定期点検	年 1 回	建築基準法	事業者
2	電気設備関係	受変電設備	自家用電気工作物保安業務	定期点検	月 1 回	電気事業法	
		配電設備	同上	定期点検	月 1 回	同上	
		負荷設備	同上	定期点検	月 1 回	同上	
		弱電設備	同上	定期点検	月 1 回	同上	
			非常放送設備保守点検業務	外観機能点検	年 2 回	消防法	
				総合点検	年 1 回	同上	
3	衛生設備関係	水槽設備	飲料用貯水槽清掃業務	清掃	年 1 回	水道法	
		簡易専用水道	簡易専用水道保守点検業務	清掃・検査	年 1 回	同上	
		浄化槽	浄化槽保守点検	清掃・定期検査・総合点検	年 1 回	浄化槽法	
4	消防設備関係	消火器	消火器等保守点検業務	外観機能点検・薬剤詰替え	年 2 回	消防法	
		消火設備等	屋内消火栓設備等保守点検業務	外観機能点検	年 2 回	同上	
				総合点検	年 1 回	同上	
		各種警報設備	自動火災報知器等保守点検業務	外観機能点検	年 2 回	同上	
				総合点検	年 1 回	同上	
		避難設備	避難器具等保守点検業務	外観機能点検	年 2 回	同上	
				総合点検	年 1 回	同上	
		防火，排煙設備	防火扉・排煙設備等保守点検業務	外観機能点検	年 2 回	同上	
				総合点検	年 1 回	同上	
				定期点検	年 1 回	建築基準法	
5	搬送設備関係	エレベーター	エレベーター保守点検業務	定期検査	年 1 回	建築基準法	
		小荷物専用昇降機	小荷物専用昇降機保守点検業務	定期検査	年 1 回	同上	
6	機械設備関係	ボイラー等の機械設備	ボイラー等保守点検業務	性能検査	年 1 回	労働安全衛生法	
				特定自主検査	月 1 回	同上	

資料 18　給食配送･回収先学校一覧

	ブロック	学校名	給食数(H21.5.1)(担任数、職員数はH18実数)									配食想定数		
			学級数			児童･生徒、担任、職員数					H18コンテナ			
			学級数	特殊学級数	学級数小計	児童生徒数	特殊学級人数	担任数	職員数	人数小計		柏原	入間川	堀兼
第一学校給食センター	A	柏原小学校	18	0	18	626	0	18	13	657	4	657		
		入間川小学校	15	1	16	595	2	16	13	626	3		626	
		水富小学校	13	0	13	433	0	13	11	457	2		457	
		笹井小学校	12	0	12	327	0	12	11	350	2		350	
	B	奥富小学校	13	0	13	358	0	13	11	382	2	382		
		新狭山小学校	20	2	22	706	11	22	16	755	4	755		
		広瀬小学校	18	2	20	526	6	20	15	567	3		567	
		入間川東小学校	17	2	19	547	9	19	15	590	3	590		
	中	東中学校	15	2	17	537	12	17	19	585	3	585		
		西中学校	17	2	19	637	8	19	24	688	3		688	
		入間川中学校	14	0	14	449	0	14	16	479	2		479	
		柏原中学校	10	0	10	340	0	10	16	366	2	366		
	給食センター職員									30				
	小　計		182	11	193	6,081	48	193	180	6,532	33	3,335	3,167	0

	ブロック	学校名	給食数(H21.5.1)(担任数、職員数はH18実数)											
			学級数			児童･生徒、担任、職員数					H18コンテナ			
			学級数	特殊学級数	学級数小計	児童生徒数	特殊学級人数	担任数	職員数	小計				
第二学校給食センター	A	入間小学校	12	2	14	337	5	14	13	369	3			369
		南小学校	17	0	17	492	0	17	12	521	3			521
		御狩場小学校	12	0	12	330	0	12	12	354	3			354
		堀兼小学校	12	0	12	306	0	12	12	330	3			330
		狭山台北小学校	12	0	12	278	0	12	15	305	2	305		
	B	富士見小学校	24	0	24	847	0	24	15	886	6		886	
		山王小学校	17	0	17	495	0	17	15	527	3			527
		狭山台南小学校	13	2	15	347	13	15	12	387	3			387
		入間野小学校	11	0	11	321	0	11	11	343	3			343
	中	入間中学校	9	0	9	286	0	9	16	311	2			311
		山王中学校	10	1	11	357	7	11	16	391	3			391
		堀兼中学校	15	0	15	547	0	15	18	580	3			580
		狭山台中学校	9	0	9	304	0	9	19	332	2			332
		入間野中学校	11	0	11	363	0	11	19	393	2			393
		中央中学校	11	0	11	364	0	11	17	392	2		392	
	給食センター職員									28				
	小　計		195	5	200	5,974	25	200	222	6,449	43	305	1,278	4,838
												3,640	4,445	4,838
		合計								12,981		12,923		

集計項目		柏原	入間川	堀兼
小学校	学校数	5	5	7
	食数	2,689	2,886	2,831
	食数割合(%)	73.87%	64.93%	58.52%
中学校	学校数	2	3	5
	食数	951	1,559	2,007
	食数割合(%)	26.13%	35.07%	41.48%
合　計	学校数	7	8	12
	食数	3,640	4,445	4,838

資料 19 ディスポーザ排水処理システム取扱い要領

狭山市ディスポーザ排水処理システム取扱い要領

平成１２年　1月２５日市長決裁
全部改正　平成１３年１１月１２日市長決裁

（目的）
第１条　この要領は、公共下水道の機能を保全するため、ディスポーザ排水処理システム（以下「システム」という。）の適正な維持管理が行われるよう、必要事項を定めることを目的とする。

（定義）
第２条　この要領において、次号に掲げる用語の定義は、それぞれの当該各号に定めるところによる
(1) システム　生ゴミを粉砕し、これを排水処理槽で処理し、その排水を公共下水道へ排除する機器の総体であって、建築基準法の一部を改正する法律（平成１０年法律第１００号）による改正前の建築基準法第３８条に基づき配管設備として建設大臣が認定したもの（以下「建設大臣認定」）または、社団法人日本下水道協会が作成した「ディスポーザ排水処理システム性能基準（案）」（以下「基準（案）」という。）に基づく評価機関が適合評価したものをいう。
(2) 使用者　最終的に当該システムの維持管理に責任を負う者をいう。
(3) メーカー　システムについて建設大臣認定を受け、又は基準（案）に基づく評価機関の適合評価を受けた者をいう。

（書類の提出）
第３条　システムの新設・増設・変更（廃止の場合も含む）を行おうとする者（以下「設置者」という。）は、狭山市下水道条例第７条、同施行規則第５条に基づく排水設備等計画確認申請書を提出すると共に本要領第７条のシステムに関する書類を提出するものとする。

（維持管理に関する要請）
第４条　市長は、システムの維持管理に関して設置者に対し次の事項の遵守を求める。なお、設置者と使用者が異なる場合は使用者に対し遵守を求める。
(1) 当該システムの維持管理について、維持管理業者と維持管理業務委託契約を締結すること。
(2) 当該システムが適切に維持管理されていることを確認するため、維持管理業者が実施する点検に関する記録等維持管理に関する資料を３年間保存するとともに、必要に応じその資料を提出すること。
(3) 当該システムの適切な維持管理を確認するため、調査等の必要が生じる場合、それに応じること。
(4) 当該システムの維持管理内容に変更が生じた場合には、その変更内容について書類を提出すること。

（使用者の引継ぎ）
第５条　当該システムを有する建築物の譲渡等があったときは、当該譲渡等を受けた使用者が当該システムの適切な維持管理を引継ぐものとする。

（メーカーに対する要請）

第６条　市長は、メーカーに対し、必要があると認める場合には、次の事項を求める。

(1) システムの販売にあたり、使用者に対し、当該システムの維持管理については維持管理業者との維持管理業務委託の締結が必要であることを説明し、その理解を得ること。

(2) 使用者に対し、第４条で規定する維持管理に関する要請に協力することが必要であることを説明し、その理解を得ること。

(3) 第４条で規定する維持管理に関する要請に協力すること。

（システムに関する書類）

第７条　排水設備等計画確認申請書に併せ、設置者が提出するシステムに関する書類は次のものをいう。

(1) 建設大臣認定書の写し、又は適合評価書の写し

(2) 維持管理計画書（注１）

(3) 維持管理業務委託契約書の写し、又は第１号様式（注２）

(4) システムの構造、性能を示す仕様書等の資料

(5) その他当該システムが建設大臣認定における認定内容又は、基準（案）との適合性を判断するために必要な資料

２　前項第３号で様式１を提出した場合、使用者が維持管理業務委託契約書の写しを提出することとする。

（注１）維持管理計画書には、設置者とメーカー、維持管理業者との連絡体制及び保守点検内容等を明記することとする。

（注２）設置者と使用者が異なり、維持管理業務委託契約が出来ない場合は第１号様式を提出する。

第１号様式（第７条第３号）

年　　月　　日

狭山市長　　仲　川　幸　成　　様

住　所
設置者　氏　名　　印
電　話

維持管理業務委託契約について

下記の建築物に設置する○○○○○○システム（大臣認定又は、適合評価を受けたシステム名称）の維持管理業務委託契約については、当該システムの設置者と使用者が異なるため使用者が確定次第、速やかに使用者へ維持管理業者と契約を締結し、維持管理業務委託契約書（写）を提出するよう伝えます。

１．設置場所

２．建築物の概要（名称、戸数、階数等）

３．設置するシステム

名　　称（システム名称）

認定番号

認定メーカー