

佐久市学校給食臼田センター建設事業に伴う厨房機器等整備工事
プロポーザル仕様書

この仕様は、プロポーザルの実施に伴い、補足するために定める。

- 1 厨房機器等については、別紙「厨房機器配置図（参考図）」及び「厨房機器リスト
(1)・(2)（参考図）」を基本とする。

ただし、厨房機器の品名、規格寸法、台数等は、参考とし、各社の状況に応じて、
取り扱いをする。

2 厨房機器共通事項

- (1) 学校給食法、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」、厚生労働省の「大量調理
施設衛生管理マニュアル」を十分理解し、全部適合した施設を整備することによ
り、児童生徒の衛生管理上の安全を確保するため整備するものであることを十分理
解すること。

イニシャルコスト、ランニングコストのバランスを十分検討する。また、導入後
メンテナンスコストの抑制も検討する。

- (2) 調理食数は、1日最大1,000食とする。

- (3) 板金類の仕様は以下のとおり

【共 通】

- ① 主要材料である骨組や板材などは、SUS430、又は同等以上の材質とすること。

【テーブル類甲板】

- ① 板厚は、変形しにくい1.0mm以上の板を使用し、つなぎ目は極力少なくするな
ど、ほこり、ゴミ溜まりができないようにすること。

- ② 壁面設置の場合は背立てを設け、水等の飛散を防ぐとともに、壁面を汚さない
よう考慮すること。

なお、高さについては、テーブルよりH=200mm以上とし、ほこり、ゴミ溜まり
を減らすよう、背立て上面を45°以下のカットとすること。

- ③ 背立ての角では、5R以上のコーナーを取ること。

【シンク類】

- ① 使用、板厚、つなぎ目、背立て及び甲板のコーナー取り等に関しては、テーブ
ル類甲板の仕様と同等とすること。

- ② 排水金具は、十分な排水が行える構造のものとし、必ずトラップ式の金具を用い、清掃が簡単なものとする。
- ③ 槽の底面は、十分な水勾配を取り、水溜りのできない構造とすること。また、ごみ受部分にも水が溜まらない構造とすること。
- ④ オーバーフローは、極力大型のものを用いること。
- ⑤ 槽の外面には、場合によって結露防止の塗装を施し、床面の汚れを防止するように配慮すること。
- ⑥ 適宜シンクについてはペダルミキサーを設置すること。

【脚部及び補強材】

- ① 衛生面を考慮し、清掃しやすく、ごみの付着が少ないパイプ材、角パイプ材を使用すること。
- ② レベル調整機能を有すること。

(4) 厨房機器の処理能力は、最大1,000食を調理する際、調理済み食品を調理後2時間以内で、児童生徒が喫食できるよう配送できること。なお、2時間喫食の具体的な計画についてより良い提案をすること。合わせて、経費削減を十分に考慮すること。

(5) 厨房機器は、防音、防振及び防臭対策を十分に行うこと。

(6) 主要機器については、説明案内板等を作成し、見学者通路など発注者が指示する個所に設置すること。

(7) 機械機器の仕様詳細は以下のとおり

【冷蔵庫・冷凍庫】

- ① 抗菌仕様の機器とし、外装及び内装はステンレス製とすること。
- ② 排水トラップによる防臭構造とする。
- ③ 食材の温度管理を適切に行える機器とすること。
- ④ 庫内温度が温度計にて表示され、高・低温異常が確認できる機器とすること。
- ⑤ 庫内温度がデジタル表示されること。
- ⑥ 1,000食規模の給食センターであることを十分考慮して、容量の選定を行うこと。
- ⑦ 適所にパススルー、ガラス扉とすること。

【回転釜】

- ① 釜容量は満水量200ℓ以上とすること。
- ② ドローロック付きで、排水がスムーズに行なえる口径65A以上とし、排水ハンドルと連動開閉するものとする。
- ③ 排水栓は工具なしで取り外し可能で容易に清掃ができるものとする

- ④ ステンレスバーナーで火力調整の可能なトロ火機能付きとすること。
- ⑤ 点火状況を確認できる耐熱ガラス製ののぞき窓があること。
- ⑥ 回転ハンドルは両面仕様で前後どちらからでも操作ができる構造であること。

【フライヤー】

- ① オイルミスト（油分が混ざった塵や埃）の飛散に配慮した機器とすること。
- ② 食油や揚げかす等の処理が容易である機器とすること。
- ③ 油温度表示機能があり、調理温度管理が容易である機器とすること。
- ④ ろ過システムを採用し油等のランニングコストの低減を図ること。

【スチームコンベクションオーブン】

- ① スチームでの組み合わせ調理が可能な機器とすること。
- ② 調理状態が確認できる機器とすること。
- ③ 操作盤は視認性に優れ、扱いやすい大型（10インチ以上）の液晶タッチパネルとすること。
- ④ 調理後の清掃作業を簡易化するため庫内の自動洗浄機能を有すること。
- ⑤ 機械の運転状況を音声で知らせる機能を有すること。
- ⑥ 扉ハンドルは一カ所で庫内の密閉性を維持できる構造とすること。
- ⑦ 機器本体にUSBインターフェイスを装備し、PCで作成したデータが簡単にメニュー登録できること。

【炊飯器】

- ① 本体二重構造と燃焼排気の集中化により厨房室内の温度上昇を抑えた、作業環境を改善する低輻射型の機器であること。
- ② 自己診断機能により、運転中のトラブルを着火ミスなど数種類のエラーコードで操作パネルに表示できること。また、エラーコード表示中に警報ブザーによるお知らせ機能を有すること。
- ③ 「白飯」「少量」「おかゆ」「炊込」の4種類の炊飯モードはそれぞれのボタンを押すだけの簡単操作であること。
- ④ 釜底センサーとタイマーによるダブル感知方式で、早切れ炊飯に配慮した機器であること。
- ⑤ 炊飯釜はアルミ鋳物製で炊飯釜内側に取手とりつけ用の突起物（金具）が無いこと。
- ⑥ 炊飯釜の出し入れをスムーズに行えるハンガースライド方式であること。

【冷却機器】

- ① 冷風により短時間に加熱済み食品を10℃に下げることが出来ること。

- ② 衛生管理に適した機器とすること。
- ③ 作業性に優れたカートインタイプの機器とすること。

【食器食缶洗浄機】

- ① 一台で食器・食缶を同時に洗浄することができる洗浄機とする。
- ② 本洗浄機は食器洗浄レーンと食缶洗浄レーンの2レーン方式であること。
- ③ 洗浄レーンは2レーンで汚れの度合いに合わせて各々別スピードで洗浄できるものとする。
- ④ 洗浄タンクの底面は水はけが良いR形状とする。
- ⑤ 空調負荷低減のため、本体は断熱二重構造で輻射熱や運転騒音等の労働負荷を大幅に軽減できるものとする。
- ⑥ 扉は落下の危険がない両面観音扉式で断熱二重構造であること。
- ⑦ 「準備」スイッチを押すだけで槽給湯、適温加熱などの運転準備が自動で行われること。
- ⑧ 押さえコンベヤの仕様は各洗浄レーンともに駆動式であること。
- ⑨ 洗浄パイプは工具なしで簡単に取り外しが出来る構造であること。

【消毒保管庫類】

- ① 十分な乾燥、消毒、保管が可能なものを必要台数設置すること。
- ② 温度、時間が表示され、操作が容易なものとする。
- ③ 温度や運転状態に異常がある場合はエラー表示するなどして、確実な消毒が可能なものとし、作業負担の軽減を図るものとする。
- ④ 収納カート、コンテナは極力コンパクトな寸法とし、積載性や作業性に配慮したものとする。
- ⑤ 視認性が高いLEDデジタル表示で、庫内温度や残り時間など運転状況が一目でわかる機能を備えていること。
- ⑥ 予約タイマーを標準装備しており、週間予約運転・一日予約運転が可能であること。
- ⑦ 不意の停電（5分以内）には自動運転復旧機能を有すること。
- ⑧ 一定時間操作しないと「完了ランプ」以外の表示が消灯する「省エネモード機能」付であること。
- ⑨ USBメモリで運転履歴の管理が容易なこと。

(8) 厨房機器の据付けについては、ほこり、ゴミ溜まりができないよう配慮し、機器ごとに適切な方法で行うこと。

(9) 落雷による被害を最小限に抑えるため、雷遮断機を設けること。

(10) 施設等の概要

1 施設等状況

- (1) 所在地 佐久市下小田切 165 番地 1 ほか
- (2) 敷地面積 25, 187 m² (小学校・給食センター敷地)
- (3) 延べ床面積 1, 148 m²
- (4) 構造及び階数 鉄骨造 2 階建て
- (5) 用途地域 指定なし (建ぺい率 60%、容積率 200%)
- (6) インフラ整備 電気 有、都市ガス 有、上水道 有、下水道 有

2 調理能力

- ・想定食数 1,000 食/日規模想定(想定クラス数 表 1 参照)
- ・アレルギー対応食 100 食/日程度
- ・表 1 令和 5 年時点の推定児童・生徒数 (教職員・センター職員含まない)

■想定クラス数 表 1

対象	名称	人数(生徒・児童)	クラス数
小学校	白田地区新小学校	551	24
中学校	白田中学校	286	12

* 特別支援学級含む

3 献立方式

① 小学校・中学校ともに同じ献立とする

- ・献立数：統一 1 献立
- ・炊飯設備有

② アレルギー対応食 100 食想定

1) アレルギー対応食の献立設定の基本的な考え方

- ・『除去食』及び『代替食』を基本とし、市が作成するアレルギー対応食の献立に従い、アレルギー調理室において除去すべき原因食品が混入しないよう調理を行う。

4 施設の機能

諸室構成は『学校給食衛生管理基準』等を遵守し、明確に区分するとともに、作業動線の一方化など衛生管理や作業効率の向上が図れる計画とすること。

■諸室構成 表 2

区域区分	必要諸室(案)
一般エリア	事務所、玄関・廊下等、便所(職員用、多目的トイレ) 記入不要
給食エリア	汚染作業区域 荷受室、検収室、油庫、下処理室(野菜用、肉魚用)、調味料計量室兼食品庫、冷蔵庫(肉魚用)、冷凍冷蔵庫(野菜用、肉魚用)、器具洗浄コーナー、ゴミ置場、回収前室、洗浄室、洗剤庫、パン・牛乳室

非汚染作業 区域	調理室（上処理、煮炊き、和え物ボイル、揚物、焼物・・蒸物）、和え物 室、アレルギー調理室、炊飯室、器具洗浄コーナー、配送前室、コンテ ナ室
その他	前室、給食受室、プラットホーム

※表2記載内容は、給食エリアについて、別紙図面で厨房機器の配置については、各社
提案に適宜委ねるものとする。

5 食器・食缶等

①食器類

・使用食器類は「汁椀」、「大皿」、「仕切皿」の3種類とし、食器の材質はP E N
樹脂製とする。

・最大使用食器点数3点

■食器類（参考）一覧 表3

種類	参考寸法
汁椀	φ 145mm×61mm
大皿	φ 200mm×38mm
仕切皿	W210mm×D170mm×H28mm

※上記、食器種類については本プロポーザル時点での想定とする。

②食缶類

・食缶類は、「米飯用」、「汁用」、「フライ用」「和物・果物用」とし、中学校用は
保温65℃以上、保冷10℃以下を2時間以上保持できる機能を有した高性能
断熱食缶とする。

・食缶の容量・寸法は、表4食缶類一覧を基本とする。

表4 食缶類一覧

種類(小学校用)	容量	参考寸法
米飯食缶	9ℓ	390mm×320mm×130mm
汁食缶	1.4ℓ	φ 315mm×290mm
フライ食缶	9ℓ	390mm×320mm×130mm
和物・果物食缶	9ℓ	390mm×320mm×130mm
種類(中学校用)	容量	参考寸法
米飯食缶	9ℓ	390mm×320mm×130mm
汁食缶	1.4ℓ	φ 315mm×290mm
フライ食缶	9ℓ	390mm×320mm×130mm
和物・果物食缶	9ℓ	390mm×320mm×130mm

※上記、食缶種類については本プロポーザル時点での想定。

③食器カゴ

・食器カゴ等は、洗浄方式と合致したカゴを提案すること。