（仮称）松本市第１学校給食センター整備事業

要　求　水　準　書

令和６年８月

松本市

目　　次

Ⅰ　本書の定義と事業概要　・・・・・・・・・・1

1　本書の位置付け　・・・・・・・・・・1

2　技術提案に関する基本事項　・・・・・・・・・・1

3　業務内容　・・・・・・・・・・1

4　事業期間　・・・・・・・・・・1

Ⅱ　施設整備に関する事項　・・・・・・・・・・2

1　基本条件　・・・・・・・・・・2

2　敷地条件　・・・・・・・・・・3

3　配置条件・建築条件　・・・・・・・・・・4

4　必要諸室　・・・・・・・・・・5

5　厨房機器提案条件　・・・・・・・・・13

6　建築計画　・・・・・・・・・13

7　設備計画　・・・・・・・・・14

8　調理設備配置計画　・・・・・・・・・15

9　食器・食缶等調達計画　・・・・・・・・・15

10　設計業務に関する留意事項　・・・・・・・・・16

11　適応法令及び適用基準等　・・・・・・・・・17

Ⅰ　本書の定義と事業概要

1　本書の位置付け

本書は、松本市（以下、「市」という。）が、「（仮称）松本市第１学校給食センター整備事業」（以下、「本事業」という。）を実施する設計業者及び厨房機器（以下、「事業者」という。）を選定するために交付する「（仮称）松本市第１学校給食センター整備事業設計業者及び厨房機器選定に係る公募型プロポーザル実施要領」と一体のものであり、令和６年５月に策定した「（仮称）松本市学校給食センター再整備基本計画」（以下、「基本計画」という。）に加え本事業において市が要求する施設整備水準（以下、「要求水準」という。）を示すものである。

2　技術提案に関する基本事項

⑴　要求水準は、原則として市が要求する機能と性能を規定するものであり、施設の具体的仕様並びにそれらを構成する個々の部位、部品、機器等の性能及び具体的仕様については、参加者がその要求水準を満たすような提案を行うものとする。

⑵　「基本計画」を踏まえて提案すること。

⑶　参加者は、要求水準を効率的かつ合理的に満たすよう、積極的に創意工夫を発揮して提案を行うこと。

⑷　提案内容は、設計業務の過程において、協議により変更する可能性がある。

3　業務内容

⑴　基本設計及び実施設計に関する業務

ア　事前調査業務（設計に必要な一切の調査）

イ　本体工事、設備・機器等の設置工事、外構工事、インフラ等の関連整備工事の設計業務（平成21年国土交通省告示第15号別添一に掲げる標準業務）

ウ　各種法令・条例手続き申請に関する業務

エ　事前説明会や周知等の地元対応及び庁内議会説明等に関する補助業務

オ　完成パースの作成業務

カ　定期的に実施する発注者との打合せ業務

⑵　厨房機器選定に関する業務

ア　機器提案

イ　設計業務全般に対する技術的助言及び資料作成等の協力

4　事業期間

基本設計及び実施設計業務の事業期間は、契約日（令和６年１１月下旬）から令和８年１月３１日とする。また、厨房機器については本設計業務委託の実施設計内容に基づく機種選定により導入する。令和８年度以降の納入を予定している。

Ⅱ　施設整備に関する事項

1　基本条件

⑴　概要

本施設は、小学校及び中学校を対象とした共同調理場（学校給食センター）とする。

⑵　調理能力等

１日あたり6,000食（アレルギー対応食60食含む）

⑶　献立

ア　２献立（４ライン）

イ　主食１品と副食３品（想定献立は添付資料１のとおり）

⑷　受配校

	学校名	所在地
小学校 ７校	梓川小学校	梓川梓755
	鎌田小学校	鎌田1-8-1
	波田小学校	波田10286-1
	田川小学校	渚1-5-34
	芝沢小学校	和田1118
	島内小学校	島内5323
	島立小学校	島立3298
中学校 ５校	梓川中学校	梓川梓800-2
	鎌田中学校	鎌田2-3-56
	波田中学校	波田10145-1
	高綱中学校	島立4416
	松島中学校	島内3986

⑸　給食開始時間

12：15分（実際は学校ごと異なるが、提案における前提条件を統一する。）

⑹　熱源の選定等

熱源の選定並びに厨房機器、運営備品の選定にあたっては、初期コスト、ランニングコスト（給食業務の運営に係るコスト、設備の維持管理に係るコスト等）、及び環境負荷の軽減等の比較検討を行うものとする。

また、Nearly ZEB（要認証取得）を達成すべく熱効率性、イニシャルコスト、ランニングコスト、二酸化炭素排出量等の環境配慮を総合的に判断し、電気、ガス、蒸気を併用したベストミックス方式とする。

⑺　その他

生ごみ処理は、事業者へ業務委託するものとする。

⑻　提案事業費限度額

本事業に係る事業費限度額は、次のとおりとする。

なお、事業費については新技術や創意工夫などにより、可能な限り削減すること。

区分	限度額	含むもの	含まないもの
施設建設事業費	35.4億円	建築工事費 （建築主体、電気設備、給排水衛生設備、空調設備、太陽光発電含む）	造成工事費 外構工事費 上下水道工事費
厨房機器納入業務	9.7億円	厨房機器 厨房備品 食器・食器籠 食缶 配膳用具	

※限度額には消費税及び地方消費税の額を含む

２　敷地条件

⑴　建設地概要等

ア　場　　所　　松本市梓７１４－２　ほか隣接農地等

イ　敷地面積　　8571.84㎡（参考資料①　測量図　参照）

ウ　地域地区等　　市街化調整区域

エ　建ぺい率　　60％

オ　容積率　　200％

カ　防火地域　　指定なし

キ　日影規制　　指定なし

ク　高さ制限　　10m以下（市景観形成基準）
道路斜線、隣地斜線

ケ　緑化率　　目標：空地の２０％以上（市景観計画デザインガイドライン⑫梓川地区編）、田園風景景観区域　２０％以上

⑵　インフラの状況

インフラへの接続等は、各インフラ管理者の定める規則に従い実施すること。

ア　接道：市道梓川５３８号線（敷地南側）
※　令和７年度・８年度に拡幅・歩道整備予定（建設課）
道路幅員4.1m→9.0m(うち歩道は2.5m)
市道梓川１９３号線（敷地東側）

イ　上下水道：市水道
添付資料２　(仮称)第１学校給食センター整備事業 業務範囲図 参照

ウ　通信：ＮＴＴ東日本㈱TEL・光ケーブル
近隣既存の中部電力パワーグリッド㈱電柱及びＮＴＴ東日本㈱電柱からの引き込み

エ　電気：中部電力パワーグリッド㈱
近隣既存の中部電力パワーグリッド㈱電柱及びＮＴＴ東日本㈱電柱からの引き込み

オ　ガス:プロパンガス(都市ガスエリア外)

⑶　その他

建設地上空を送電線が通過（東京電力パワーグリッド株式会社）

ア　電圧　　１５万４千ボルト

イ　線路名/区間　　大町線/No.１４７～No.１４８
ウ　送電線保守業務受託者　　株式会社タワーライン・ソリューション松本営業所
エ　設計にあたっては、参考資料②　建造物離隔検討図 参照

3　配置条件・建築条件

⑴　基本事項

給食センター本体建物は、敷地内での配送車及び食材納品車両等の移動経路に配慮し、南側市道からの配送者及び食材納品車両の出入りを想定した配置とすること。ただし、基本設計時の検討をもとに隣接の小学校と調整を図り、給食センター職員等の車両の出入り口を東側市道側に設ける場合もあることを考慮すること。

また、建設予定地は現在、隣接の小学校職員用の駐車場として利用されており、工事期間中も敷地内に一定台数駐車スペースを確保できる施工計画となるよう配慮すること（必要な駐車台数については発注者との協議による。）。

周辺環境に配慮するため、必要に応じて周囲に緩衝帯（緑裁地）を設ける等の対策を講じること。雨水排水については原則として敷地内で処理するものとし、敷地外への影響をできる限り抑えること。

【駐車場台数】

以下の点を踏まえ提案すること

ア　車いす用駐車場を含め、80台程度を敷地内に設けること。
イ　配送車両用（３トン車８～１０台分）の駐車場は、適切な駐車スペースを確保できる場合は、必ずしも駐車場として区画する必要はないこと。

⑵　構造条件

ア　構造体の耐震性能の分類は「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）」（平成25年版）の『Ⅱ類』とする。
イ　非構造部材の耐震安全性の分類は、「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）」（平成25年版）の『Ｂ類』とする。
ウ　建築設備の耐震対策については、「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）」（平成25年版）の『乙類』とする。
エ　重要度係数をＩ＝1.25 以上とすること。
オ　構造種別については、事業者の提案とする。

⑶　新センター整備スケジュール（予定）

令和６年度	１１月	設計業務委託業者及び厨房機器選定、
	３月	基本設計業務完了、敷地造成及び上下水道管敷設設計業務完了
令和７年度	１月	実施設計業務完了
	３月	上水道管敷設工事完了
令和８年度	４月	敷地造成工事完了
	１０月	下水道管敷設工事完了
	１１月	本体工事着工、厨房機器導入に係る契約締結
令和９年度	１月	新センター竣工
	２～３月	試運転、調理訓練
令和 10 年度	４月	新センターオープン

4　必要諸室

⑴　諸室等の構成

施設設置・各階平面の検討にあたり、必要諸室を以下のとおりとする。

区域		諸室
調理区域	汚染作業区域	【検収・下処理エリア】 荷受風除室、検収室、下処理室、冷蔵庫・冷凍庫、食品庫・計量室、米庫、油庫、器具洗浄室、廃棄物庫 【洗浄エリア】 洗浄室、残渣処理室
	非汚染作業区域	【調理エリア】 切裁・煮炊き調理室、和え物室、揚物・焼物調理室、アレルギー対応室、炊飯室、器具洗浄室、洗浄室 【洗浄エリア・消毒保管エリア】 洗浄室・コンテナ室
	その他の区域	【前室】 汚染作業区域準備室・手洗室、非汚染作業区域準備室・手洗室、洗濯室 【配送・回収前エリア】 配送用風除室、回収用風除室
一般区域		【事務エリア】 玄関ホール、事務室、倉庫、打合せ室、職員用トイレ 【調理員エリア】 調理員更衣室・休憩室、食堂兼会議室、洗濯・乾燥室、調理員用トイレ、配送員控室、清掃員控室、食糧備蓄倉庫、共用部等 【外来用エリア】 見学通路、外来用トイレ、会議室、食料備蓄庫
設備、外構等		電気室・機械室・ボイラー室 排水処理施設、受水槽、駐車場及び駐輪場、植栽、門扉及び塀

⑵　必要諸室の基本条件

施設設置・各階平面の検討にあたり、主な諸室の配置上の基本的な条件を以下のとおり設定する。

区分区域	室名	条　件
汚染作業区域	荷受風除室	■搬入口から搬入された食品の荷受を行う室 ・野菜類、魚肉類等で区分せず、１室とする。 ・食品の搬入を行うプラットホームからの出入口は、複数業者の同時の荷受けに対応できるよう３か所以上設ける。 ・荷受け量を考慮して、十分な広さを確保する。 ・手洗いを設け、また、納入業者が外部から土足で入れるようにする。 ・外部からの虫・砂塵等の侵入防止対策を行う。 ・プラットホームに業者へ返却する容器の保管スペース（５㎡程度）が必要であることを考慮する。

区分 区域	室名	条　件
汚染作業区域	検収室 （泥落としコーナー、皮むきコーナー、割卵コーナー含む）	■搬入された食品を検収し、専用容器に食品を移し替える作業を行う室 ・６，０００食かつ２献立に対応した食品の検収・移し替え作業に必要な十分な広さを確保する。 ・検収で使用する容器を保管する消毒保管庫を確保する。 ・野菜類、魚肉類等で区分せず、１室とする。 ・野菜等の泥を落とすコーナーを設け、シンクと球根皮むき機を設置する。 ・割卵を行うコーナーを設け、移動式シンクを置くスペースを確保する。 ・卵は検収室のシンクで割卵し保管、揚物・焼物調理室へパススルー冷蔵庫を通して受け流しができるようにする。 ・豆腐は検収室で容器に入れかえ、非汚染作業区域で切ることができるようにする。 ・肉・魚の異物確認を行うコーナーを設ける。 ・計量する秤と食材を保存する冷蔵庫は、野菜類及び魚肉類用に別に設ける。 ・前日納品された野菜を保存する冷蔵庫を検収室内に設ける。 ・野菜類用の冷蔵庫は、前日納品を行うことも留意し、容量を確保する。 ・原材料保存食 50g を２週間保存できる専用の冷凍庫を設置する。 ・検収室から揚物・焼物調理室に渡す肉・魚の動線は、交差汚染を防止するため、パススルー冷蔵庫を設置する。
	下処理室	■食品の選別、洗浄等を行う室 ・調理場への生野菜用と果物用ライン（同ライン可）を含めて４レーン以上の３連水槽とジェットキャビティ２台を設ける。 ・下処理室（野菜類）から調理室への動線は、交差汚染を防止するため、パススルーとして配置する。 ・水槽等の排水配管は、排水がスムーズに行える管径・構造とする。 ・水垂れした際、水かきしやすい床面・配管設置とする。
	冷蔵庫 冷凍庫	■専用容器に移し替えた食品を、冷蔵・冷凍保存する庫 ・６，０００食に対応した大きさとする。
	食品庫 計量室	■食品庫：調味料、乾物等を保管・保存（２５℃以下）する室・庫 ・食品庫に６，０００食の調味料、乾物等を８日分保存できるスペースを確保すること。 ■計量室：調味料の仕分けを行う室 ・計量室と食品庫を隣接して配置する。 ・計量室から調理室へ、調味料の受け渡しができる動線を確保する。 ・調理室側にはカウンターとパススルー冷蔵庫を設ける。 ・食品庫と計量室の間に扉は設けない。

区分 区域	室名	条　件
汚染作業区域	米庫	■米の荷受け・保管を行う室 ・６，０００食の米を４日分貯米でき（米は週１回の納品）、米の管理を適切に行える施設・設備を設置する。 ・適切な温・湿度管理ができる空調機器を備えた室とする。
	油庫	■揚物機等に使用する油の保管・保存を行う室（庫） ・清掃専用水栓及び用具庫等を設置する。 ・油庫においては、油の搬入・回収において他の食品との動線が交差しないようにする。
	器具洗浄室	■使用した器具や容器等を洗浄する室 ・３槽シンクを設置する。 ・台車を洗うスペースとともに、十分なグレーチングを設けること。 ・大型プラスケット、肉用パン箱を洗浄できる洗浄機を設ける。
	廃棄物庫	■残渣以外の廃棄物を、一時保管する庫 ・ごみ収集車両の停車位置や運搬動線に配慮して、配置する。 ・廃棄物の分別に対応できるよう、十分なスペースを確保する。 ・清掃専用水栓を設置する。
	洗浄室	■回収したコンテナ、食器・食缶等を、それぞれの専用洗浄機で洗浄する室 ・洗浄室の天井は、清掃しやすいように、隙間がなく、かつ、平滑な仕上げとする。 ・洗浄室は、壁、扉によって他の諸室から区画し、扉は、密着性を保つことができるものとすること。吸気口を有する場合、吸気口は汚染作業区域の空気を吸入しない位置に設置する。 ・十分なコンテナ滞留スペースを設ける。 ・午前の調理で利用した容器運搬用カート等の洗浄を行うための動線を確保する。 ・洗浄室の一角にアレルギー対応食用の洗浄コーナーを設ける。 ・十分なグレーチングを設置する。
	残渣処理室	■残渣を保管する室 ・残渣の脱水、粉砕等の減量を図る設備を導入する。 ・残渣の回収は翌日行われることに留意する。
非汚染作業区域	切裁・煮炊き調理室	■野菜を切裁し、各調理室へ送るエリア ・６，０００食に対応できるよう切裁機器を設置するとともに、野菜の手切り対応、大豆加工品、練り製品等の切裁等も行える十分な広さを確保する。 ・切裁コーナーに、豆腐等の切裁や、冷凍野菜や袋物を処理する調理台や２槽シンクを設ける。 ・果物類は２槽シンクを設け、電解次亜水を供給する。 ・可能な限り切裁機、作業台、シンクは可動式とする。

区分 区域	室名	条　件
非汚染作業区域	切裁･煮炊き調理室	・生野菜の使用は想定していない。 ･煮炊き釜の１つを､防災対応可能なプロパンガスを接続できる移動式の煮炊き釜とする。 ・移動式ミキサーを設置する。 ・移動式缶切り機を設置する。 ・移動式果物割機を設置する。
		■煮物・炒め物等の調理を行い、配食する室 ･回転釜は２献立に対応した４ラインの配置とする｡献立が異なることを考慮し、２ライン･２ラインの間の通路を広く確保する。 ・回転釜の熱源については業者の提案による。 ･調理作業や､汁物の重量を計測し､配缶するための十分なスペースを確保する。
	和え物室	■和え物、非加熱食品の調理、冷却を行い、配食する室 ・２本献立、６，０００食に対応する真空冷却機、冷蔵庫とする。 ・調理員の人数を考慮し、十分な作業スペースを確保する。 ・和え物室の外にボイル釜とスチームコンベクションオーブン（※以下「スチコン」という｡)、を設置する。 ・真空冷却機、冷蔵庫、保冷材用冷凍庫を設置する。
	揚物・焼物調理室	■揚物、焼物、蒸し物の調理を行い、配食する室 ・揚物・焼物等は、２献立の組合せにより提供する。(揚げ物３,０００食、焼物３,０００食等) ・調理前・調理後の食材の動線が交差しないように配慮する（スチコンは、パススルー型を配置する｡)。 ･調理前の衣付け等の十分な作業スペースを確保し､焼物鉄板をラックごと納められる冷蔵庫を設ける。 ・調理後の配食スペースを十分に確保する。 ・タレ等の調理用に、回転釜を設置する。 ・鉄板等器具用の３槽洗浄用シンクを設ける。 ・３０ｋ秤を設ける。 ・分解・洗浄が容易な捏ね機を設ける。
	アレルギー対応室	■アレルギー対応食を調理し、配缶する室 ・対応提供方法は、代替食及び除去食で行う。 ･食物アレルギー対応食は､給食センターで作る献立一式に対応し、最大６０食/日の調理に必要な調理機械・器具を適切に配置し、調理及び配食に必要なスペースを十分に確保する。 ・きめ細かで柔軟な対応が可能なよう工夫する ･食材のアレルゲン混入､誤配が起こらないよう食材や作業動線に留意した配置とする。 ･アレルギー食提供容器の消毒保管はパススルー式を用い､洗浄室に近い配置とする。 ･原材料用冷蔵･冷凍庫及び調理用冷蔵庫を設置し､適切な温度管理を行う。 ・電磁調理器を設置する。

区分 区域	室名	条　件
非汚染作業区域	アレルギー対応室	・器具洗浄用の３槽シンクを設置する。 ・エアコンを設置する。
	炊飯室	■炊飯を行う室 ・最大６，０００食の炊飯とする。 ・白米３，０００食と炊き込みご飯３，０００食の組合せにより、各献立の充実を図る。 ・白米３，０００食と混ぜ込みご飯３，０００食の組合せに対応できるよう、２か所でほぐし・配缶作業が行えるようにする。 ・無洗米を使用する。 ・炊飯室は、炊き込みご飯・混ぜご飯の調理ができるスペースと、手作りの具を煮炊き室から運ぶ動線を確保する。 ・連続炊飯機を導入する。
	器具洗浄室	■非汚染作業区域で使用した器具を洗浄する室 ・スライサーの刃、包丁、ミキサー等を洗浄する３槽シンクを設ける。
	洗浄室	■非汚染作業区域で使用した台車・パンラック・容器・移動台・切裁機を洗浄する室 ・調理室の器具等は洗浄機で洗浄する。 ・調理室の移動台車等はコンテナ洗浄機で洗浄する。 ・調理室から器具、台車等を搬入搬出しやすい開口部を設け、扉は引き戸とする。
	コンテナ室	■洗浄したコンテナ、食器・食缶等を消毒、保管する室、調理・配缶後の食缶の積込みを行う室 ・コンテナ数に見合った大きさの空間とし、十分な作業スペースを確保する。 ・洗浄したコンテナは、機器によりコンテナ内外とも消毒する。 ・調理台やコンテナが当たることによる壁の破損を防ぐため、壁面には下から１ｍまでステンレスを貼る等の対策をとる。 ・予備コンテナ４台を保管する場所を確保する。
調理区域・その他の	汚染作業区域準備室・手洗室	■汚染作業区域への入退場の際、靴の履き替え、手洗い、エプロンの着脱、着衣の塵埃等の除去を行う室 ・検収室・下処理室に入室できる入口をそれぞれ設ける。 ・調理員の人数に応じたエプロン・靴の消毒保管庫、手洗い設備、毛髪・塵埃除去機の設置と併せて、靴底を洗浄できる場所を設ける。 ・汚染・非汚染両準備室は近接させ、その中間に両区域共通で利用する白衣室を設ける配置とすることが望ましい。 ・消耗品庫として１２㎡程度の室を前室に一部屋設けること。
	非汚染作業区域準備室・手洗室	■非汚染作業区域への入退場の際、靴の履き替え、手洗い、エプロンの着脱、着衣の塵埃等の除去を行う室 ・調理員の人数に応じたエプロン・靴の消毒保管庫、手洗い設備、毛髪・塵埃除去機（エアシャワーは設置しない。）の設置と併せて、靴底を洗浄できる場所を設ける。

区分 区域	室名	条　件
調理区域・その他の区域	配送用風除室	■配送車にコンテナを積み込む室 ・十分なスペースを確保する。 ・外部からの虫、砂塵等の侵入を防止するため、ドックシェルターを設置する。
	回収用風除室	■配送車からコンテナ、食器・食缶等の積み下ろしを行う室 ・十分なスペースを確保する。 ・ドックシェルターを設置する。 ・嘔吐物処理室は設けない。
一般区域	玄関ホール	■職員、調理員及び外来者が利用する出入口 ・自動開閉式の扉等で風除室を設ける。 ・職員・調理員用の靴箱を設ける。 ・施設見学等外来者の人数を考慮し、必要な滞留スペース・靴箱等を設ける。 ・エレベーター１基を設置する。 ・玄関ポーチには車椅子に対応したスロープを設ける。
	事務室	■市職員の執務に使用する室 ・職員は１２名程度を想定し、机・椅子、コピー機、キャビネット等が設置できる十分な広さを確保する。 ・検収室への通路を設け、手洗いコーナーを設置する。 ・食材納入車両を確認するための窓を設ける。 ・来訪者の受付対応ができる配置とし、カウンター付きの窓口を設ける。 ・事務室内に書庫・倉庫・給湯コーナーを設置する。 ・事務室に隣接して、職員用（調理員を除く。）の更衣室（男女別）を設け、清潔な白衣及び私服を区別し保管できる設備を設置する。白衣の保管設備は、各人の白衣、靴、帽子、ネットが収納できる能力を有するものとする。 ・事務室から前室を通って検収室・調理室に入れるようにする。 ・事務室はフリーアクセスフロアとする。 ・全館 Wi-Fi（調理場内を含む。）を設置する。
	倉庫	■物品を保管する庫 ・書類及び食に関する指導用の教材等を保管する。 ・収納量を考慮し、適宜設置する。 ・１か所にまとめず、複数の設置でもよい。 ■食缶、被服等を保管する庫 ・１２㎡程度の室を２部屋以上設ける。
	打合せ室	■少人数（６人程度）での打合せに対応する室、コーナー ・独立して設けず、事務室内での設置でもよい。

区分 区域	室名	条　件
一般区域	職員用トイレ	■職員が利用するトイレ ・男女別に設置する。また男女共用トイレを１か所設置する。 ・調理衣を着脱できるスペース（調理衣用フック、帽子等の棚等も含む。）を設ける。 ・個室内に手を使わずに操作できる蛇口、手指の洗浄殺菌装置、手拭き用ペーパータオル及び足踏み開閉式の蓋が付いたゴミ箱を設置する。 ・トイレ掃除用具等の収納スペースを設ける。
	調理員更衣室・休憩室	■調理員が着替え、休憩を行う室 ・調理員等の数及び男女比率に応じた十分な広さの更衣室・休憩室を男女別に設置する。 ・更衣室には清潔な調理衣及び調理員等の私服を区別して保管できる設備を設置する。 ・カーテン又はブラインドを設置する。
	食堂・休憩室	■調理員、職員が食事及び休憩をする室。会議等を行う室 ・食堂に隣接してパントリーを設け、給食運搬用エレベーター、手洗いシンク、物入を設置する。
	洗濯・乾燥室	■調理衣、帽子、エプロン等を洗濯・乾燥する室 ・調理員の数に応じた洗濯機を設置する。 ・午前に調理衣、帽子各 100 枚、エプロン 140 枚、午後に調理衣、短帽、エプロン 60 着を洗濯することが可能な数の洗濯機を設置する。 ・洗濯室と乾燥室は別々に、かつ隣接して配置し、乾燥室は物干しを設置して干すことができる十分な広さを有する室とする。
	調理員用トイレ	■調理員が使用するトイレ ・調理員用トイレ（男・女）は、開口部は調理エリアの諸室に直接つながっておらず、直線距離で３ｍ以上離す。 ・調理衣を脱着できるスペース、調理衣・帽子用フック等を設ける。 ・調理員等の数及び男女比率に応じて計画する。 ・トイレの個室内に、便座に座ったまま周囲を濡らさずに十分に手洗いができる大きさの手洗い器（温水を供給）を設置する。また、手を使わずに操作できる蛇口、手指の洗浄殺菌装置、手拭き用ペーパータオル及び足踏み開閉式の蓋が付いたゴミ箱を設置する。
	配送員控室	■配送業務の従事者が、配送開始前等に待機する室
	清掃員控室	■清掃業務の従事者が、休憩する室
	会議室	■見学者への対応、研修、会議を行う室 ・複数のクラスの児童生徒が見学できる広さを確保する。 ・小会議利用にも対応できるよう分割できる構造とし、かつ、机及び椅子を保管する倉庫を設ける。 ・落ち着いた雰囲気とし、自然採光等により明るい雰囲気とする。

区分 区域	室名	条　件
一般区域	会議室	・カーテン又はブラインドを設置する。 ・会議室は、80 人程度を収容できるスペースを確保すること。 ・手洗い（多人数利用）、スクリーン、プロジェクター、HDD・DVD レコーダー、ホワイトボード及びカーテン又はブラインド等を設置し、食に関する教育等が開催できるよう配慮する。 ・吸音材等を適切に配置し、室内の音の反響を抑える。
	見学通路	■見学者が、調理の様子を見学できる通路 ・複数の調理工程が見学できるように通路を設ける。 ・見学者の動線は、隔壁、ガラス等で食材及び調理員の動線から分離する。 ・調理場側のガラス面は、破損・崩落等の危険の及ばないものとする。 ・見学通路の配置は給食調理作業の妨げとならないよう配慮する。 ・掲示板を設置する。
	外来用トイレ	■外来者が利用するトイレ ・男女別（４人が同時に利用できる）トイレを設ける。 ・廊下に面して、バリアフリートイレを設ける。 ・トイレの個室には、緊急呼出し設備を設ける。
	食料備蓄倉庫	■非常食等を保管する室 ・非常食（救給カレーや飲料水等）や防災備品等の保管のため、４０㎡程度の食料備蓄倉庫を設ける。 ・非常食は停電時等に配送者にて各学校に配送することを想定しているため、食料備蓄倉庫は、非常食の配送車への直接積込み作業を考慮して、適切な箇所に、床高を考慮して設置する。 ・掃除用の給水栓を設ける。
	共用部等	・外部からの出入口（玄関ホール含む。）は、昆虫等の侵入を極力防止できるよう工夫したものとする。 ・廊下は車椅子に対応した幅を確保する。 ・見学者等の外来者が利用する廊下に障がい者対応の手摺りを設ける。 ・各諸室のドアには、それぞれ適切なドアストッパーを必要に応じて設ける。
設備、外構等	電気室・機械室・ボイラー室	・機械室、電気室及びボイラー室を必要に応じて設け、メンテナンス・設備更新を考慮した配置、広さを確保する。
	廃水処理施設	■廃水から、油分等を除去するための施設 ・法令等を遵守する能力を有することとし、建物と分離して設置する。 ・配送車等の通行の妨げとならない位置に設置し、臭気や騒音等に対し十分な対策を行う。
	受水槽	■給水のための施設

区分 区域	室名	条　件
設備、外構等	駐車場 駐輪場	■職員用、調理員用、外来者用の駐車場 ・車いす用駐車場を含め、８０台程度を敷地内に設ける。 ・駐輪場は、屋根付きとし、職員等の利用を考慮して適宜設定する。 ・バスが出入り、駐車可能なスペースを適宜確保できるようにする。
	植栽	・緑化面積については、関連諸基準を満たすものとする。 ・虫の寄り付きの少ない樹種を選定する。
	門扉、塀	・敷地内に、門扉及び塀を設置する。 ・周辺環境等に配慮した形状の塀とする。

5　厨房機器提案条件

特記事項については次のとおりとする。

⑴　令和１０年度（推計）の給食数及び学級数は、それぞれ6，０００食、２５５クラスとする。

⑵　コンテナ仕様と併せて、食器食缶等配食に要する容器・器具についても提案に含めること。

⑶　ご飯用食缶を１４缶（２列×７段）積めるカゴ車２０台についても提案に含めること。あわせて、炊飯室から配送風除室までの間にカゴ車の保管スペース及びカゴ車へのご飯用食缶の積み込み作業ができるスペースを確保する。

⑷　食器洗浄方式は、効率的かつ経済的なものとすること。

⑸　消毒保管方式については、食缶等の保温性を確保することからコンテナ本体の保温性能は必要としないこと、配送作業の面からコンテナは耐久性に優れ、かつ、重量はできるだけ軽量であることが望ましいこと、場内のコンテナの移動が効率的に行えることなどを踏まえて、効率的かつ経済的なものであること。

⑹　主要な機器のほか、厨房備品（作業台、移動台、移動シンク、ラック類、カート類、移動機器等必要な備品）についても提案に含めること。

⑺　給食エリア及び冷凍・冷蔵庫等の温・湿度管理システムについても提案に含めること。

⑻　厨房機器整備に要する経費の見積額は、機器一式の本体価格とともに、設置費等諸経費を含む総額を記載すること。

　なお、諸経費は運搬費、据付費、試運転調整費と、これらに係る直接的な諸経費を含むこと。

⑼　主な諸室の配置条件で記載のない機器等を提案する場合は、実施要領１０-⑷-イの「⑥その他ＪＶから提案したい機器様式」として「厨房機器詳細提案書」（実施要領９-⑷-ケ）を事前に提出し、厨房機器選定委員会で説明すること。

6　建築計画

⑴　基本事項

ア　ユニバーサルデザインの観点から、「高齢者、障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律」（バリアフリー新法）等を遵守し、施設利用者及び見学者が安全かつ快

適に利用しやすい施設とすること。

イ　リサイクルされた材料や、リサイクルしやすい材料、人体や環境への影響の少ない材料を採用し、人と環境に配慮した建物とするよう努めること。

ウ　施設全体として、必要以上に高価な材料を使用せず、耐久性に優れ、将来の機器更新や内部改修に対し、柔軟に対応できる計画とすること。

エ「建築物のエネルギー消費性能の向上に関する法律」を遵守し、省エネルギーに配慮したエネルギーを効率的に利用できる施設とすること。

⑵　外装計画

ア　維持管理について十分配慮し、清掃が容易な施設となるよう工夫すること。

イ　鳥、鼠及び虫等の侵入又は棲み着きを防ぐ構造とすること。

ウ　積雪、除雪、凍結等に配慮した材料及び製品を採用すること。

⑶　内装計画

ア　内装材は、清掃しやすく防汚性・防滑性の高い材料を使用すること。また、破損の際に粉塵の発生しない材料を使用する等、給食への異物混入防止に配慮すること。

イ　排水溝は、清掃が容易に行える構造とすること。

ウ カート使用エリアにおいては、衛生設備、配管と干渉しないよう計画すること。

⑷　感染症対策

施設に出入りする職員及び関係者の検温を行うことができるなど感染症対策に資する手法を計画すること。

7　設備計画

⑴　全体一般事項

設備計画は提案者の創意工夫による提案とする。ただし、以下に特記する項目については、市は積極的な対応を望んでいる。

ア　省資源化、省エネルギー化・低炭素化を図り、地球環境の保護に配慮する。

イ　更新性、メンテンス性を考慮し、容易に保守点検、改修工事が行える計画とする。

⑵　電気設備

ア　将来の電気機器及び電気容量の増加に備え、受変電設備、配電盤内に電灯、動力ともに予備回路を計画する。

イ　事務室に集中管理パネル（電灯・空調の監視及び入切が可能なもの）、給食センターの電力監視装置、各種機器の制御装置等を設置し一括管理を行う。

ウ　事務室に電話交換機を設置し、必要な各諸室間で電話連絡ができること。また、事務室の電話は留守番電話機能付きのものとする。

エ　事務室に親時計を設置し、必要な各諸室に子時計を設置すること。

オ　給食センター内への放送が可能となる設備を設置すること。

カ　厨房施設内には動画配信可能なカメラ等を設置する。必要な諸室にテレビ端子を設置すること。

キ　その他、施設の運用上、当然必要と思われる設備、及び機能についても計画すること。

⑶　機械設備

ア　空調・換気設備

（ｱ）　各諸室の温度、湿度は、事務室にて集中管理を行う。

（ｲ）　給食センター施設内の臭気が周辺地域に影響しないよう防臭対策を講じる。

（ｳ） 調理員の作業環境や見学通路からの視界の確保という点も踏まえ計画すること。
（ｴ） 汚染作業区域から非汚染作業区域への空気の移動が発生しないよう、空気圧力差を設け清潔度を維持するよう計画すること。

イ　給水・給湯・給蒸気設備

（ｱ） 飲料水、蒸気及び80℃以上の熱湯を十分に供給しうる設備を適切に配置する。
（ｲ） 受水槽は、緊急遮断弁、防災用バルブなど所定の機能を有する仕様であること。なお、受水槽は建物と分離して設置することも可とする。

ウ　排水設備

場内から排出する排水において、関連法令に基づき、定められた一定以上の水量・水質の汚水を公共下水道に排除する場合は、汚染物質を排除基準値以下とする排水施設等を設けること。

エ　衛生器具設備

（ｱ） 衛生器具全般について節水型の器具を採用する。
（ｲ） 洋式便器について、感染症予防としてフラッシュバルブ式フチなし型を採用する。
（ｳ） 感染症対策として、衛生器具はオーバーフローが生じない器具を選定すること。ただし、調理用シンク等の調理過程でオーバーフロー機能を要する器具を除く。

オ　昇降機設備

バリアフリー対策としてエレベーターを設置する。

カ　その他、施設の運用上、当然必要と思われる設備及び機能についても計画すること。

8　調理設備配置計画

給食実施のために必要となる調理設備を、施設の設備に係る調理設備設置業務として整備する。

⑴　基本的な考え方

調理設備は、ドライシステムを基本とし、ＨＡＣＣＰの概念を取り入れ、食材の搬入から調理済み食品の配送までの安全衛生管理を徹底するため、以下の点に留意し、調理施設の規格及び仕様を計画し、整備する。

ア　床面を濡らさない構造（ドライシステムの導入、汚れの飛散防止）
イ　微生物、特に食中毒菌の増殖防止（機器の構造及び材質）
ウ　温度と時間の管理及び記録
エ　洗浄・清掃が簡便な構造
オ　ホコリ・ごみ溜りの防止（機器の構造）
カ　鳥、鼠及び虫等の侵入防止（機器の構造及び気密性）
キ　調理設備は新規設備とする。
ク　パン・牛乳については、各学校へ直接搬入されるため、これらに関連する調理設備は必要としない。

⑵　調理機器及び機械機器の仕様

４-⑵ の必要諸室の基本条件に合う最適な機器とすること。

9　食器・食缶等調達計画

給食を実施するために必要となる食器食缶等について、以下の点に留意して各数量調達する。

⑴　食器等は、下記のとおりであり、これらの材質は、安全性、経済性、耐久性、衛生管理、メンテナンス等あらゆる面で優れ、食品による着色が少ないものとする。
⑵　食缶は、あらゆる調理済み食品の温度管理を行い、保温65℃以上、保冷10℃以下を保持できる機能を有する機器とする。また、ふたを留めることができる、移動中こぼれない、周りが熱くならないなど、児童生徒が安全に扱えるものとする。
⑶　それぞれの食器等の必要数は以下のとおりである。下記の数量は、教職員分及び試食等予備分を含む。
ア　食器　　ボール：6,500×2=13,000、角仕切皿：6,500、スプーン6,500
イ　食器籠・食缶・配膳用具 255（クラス数）
⑷　給食配送用コンテナについても提案すること。
サイズはW1,285mm×D820mm×H1,600mm程度（内寸W1,173mm×D724mm×H1,285mm程度）
なお、配送用トラック１台（最大積載量３トン）に給食配送用コンテナ最大６台を積載する計画である。ただし、ご飯用食缶は給食配送用コンテナを利用せず、別途、配送用トラックで配送予定（現在、配送業者と調整中）
⑸　必要な食缶の種類は、以下のとおりで、⑷のコンテナに６クラス分の食器籠・食缶（ご飯用食缶は除く）・配膳用具が全て収まる仕様で提案すること。
ア　汁物食缶
イ　揚げ物・焼物食缶
ウ　和え物用食缶
エ　デザート用食缶
オ　ご飯用食缶（サイズ：W370mm×D500mm×H180mm程度）
⑹　アレルギー対応食については、配送トラックの助手席での配送を予定している。

○使用食器等
現在松本市で使用している食器と同等品以上のものとすること。
サイズ・材質等は次のとおり

品　名	寸 法 等	容 量	重 量	材質等	参 考 品
ボール	136×57mm、 40 枚積重ね高 284mm 程度	415ml 程度	78ｇ 程度	耐熱 PEN 樹脂製	三信化工(株)製 ＰＮＢ－３０Ｅ
角仕切皿	210×170×28mm、 40 枚積重ね高 231mm 程度	－	144ｇ 程度	同上	三信化工(株)製 ＰＮＳ－２３Ｅ
スプーン	180mm 程度	－	－	ステンレス製	－

１０　設計業務に関する留意事項
（1）　基本設計及び実施設計業務
ア　事業者は、本業務の管理技術者を選任し、その氏名その他必要事項を市に書面にて通知すること。
イ　事業者は、関係法令等に基づき設計業務を実施すること。
ウ　事業者は、業務の詳細について監督職員及び関係職員と連絡をとり、かつ十分に打ち

合わせを重ね、業務の目的を達成すること。

エ　事業者は、業務の進捗状況に応じて、業務の区分ごとに監督職員に設計図書等を提出するなど中間報告を行なうこと。

オ　業務の詳細については、添付資料の建築設計業務委託特記仕様書による。

１１　適用法令及び適用基準等

本事業の実施に当たり、以下に掲げる法令、条例・規則等の最新版を遵守すること。

また、下記以外で事業に関係する法令等についても遵守すること。

⑴　法令

ア　学校教育法（昭和22 年法律第26 号）
イ　学校給食法（昭和29 年法律第160 号）
ウ　学校保健安全法（昭和33 年法律第56 号）
エ　食品衛生法（昭和22 年法律第233 号）
オ　食育基本法（平成17 年法律第63 号）
カ　食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律（平成12 年法律第116 号）
キ　健康増進法（平成14 年法律第103 号）
ク　建築基準法（昭和25 年法律第201 号）
ケ　都市計画法（昭和43 年法律第100 号）
コ　道路法（昭和27 年法律第180 号）
サ　消防法（昭和23 年法律第186 号）
シ　工場立地法（昭和34 年法律第24 号）
ス　高齢者､障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律(平成18 年法律第91 号)
セ　建築物における衛生的環境の確保に関する法律(昭和45 年法律第20 号)
ソ　建設工事に係る資材の再資源化等に関する法律(平成12 年法律第104 号)
タ　地球温暖化対策の推進に関する法律(平成10 年法律第117 号)
チ　建築物のエネルギー消費性能の向上に関する法律(平成27 年法律第53 号)
ツ　景観法(平成16 年法律第110 号)
テ　屋外広告物法(昭和24 年法律第189 号)
ト　ガス事業法（昭和29 年法律第51 号）
ナ　液化石油ガスの保安の確保及び取引の適正化に関する法律（昭和42 年法律第149 号）
ニ　水道法(昭和32 年法律第177 号)
ヌ　下水道法(昭和33 年法律第79 号)
ネ　水質汚濁防止法（昭和45 年法律第138 号）
ノ　土壌汚染対策法(平成14 年法律第53 号)
ハ　フロン類の使用の合理化及び管理の適正化に関する法律（平成13 年法律第64 号）
ヒ　悪臭防止法(昭和46 年法律第91 号)
フ　大気汚染防止法(昭和43 年法律第97 号)
ヘ　騒音規制法(昭和43 年法律第98 号)
ホ　振動規制法(昭和51 年法律第64 号)
マ　建設業法(昭和24 年法律第100 号)
ミ　電気事業法（昭和39 年法律170 号）
ム　警備業法(昭和47 年法律第117 号)
メ　労働安全衛生法(昭和47 年法律第57 号)
モ　廃棄物の処理及び清掃に関する法律(昭和45 年法律第137 号)
ヤ　資源の有効な利用の促進に関する法律（平成３年法律第48 号）
ユ　循環型社会形成推進基本法（平成12 年法律第110 号）

ヨ　国等における温室効果ガス等の排出の削減に配慮した契約の推進に関する法律（平成19 年法律第56 号）
ラ　地方自治法（昭和22 年法律第67 号）
リ　エネルギーの使用の合理化に関する法律（昭和54 年法律第49 号）
ル　その他関係法令

⑵　要綱・基準等（国等）

ア　学校給食実施基準（文部科学省）
イ　学校給食衛生管理基準（文部科学省）
ウ　学校環境衛生基準（文部科学省）
エ　学校給食調理場における手洗いマニュアル（文部科学省）
オ　調理場における洗浄・消毒マニュアル（文部科学省）
カ　調理場における衛生管理・調理技術マニュアル（文部科学省）
キ　学校給食調理従事者研修マニュアル（文部科学省）
ク　食に関する指導の手引き（文部科学省）
ケ　学校給食における食物アレルギー対応指針（文部科学省）
コ　学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン（公益財団法人日本学校保健会）
サ　学校給食における食中毒防止Q&A（独立行政法人日本スポーツ振興センター）
シ　学校給食における食中毒防止の手引き（独立行政法人日本スポーツ振興センター）
ス　大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）
セ　建設工事公衆災害防止対策要綱（建築工事編）（国土交通省）
ソ　建設副産物適正処理推進要綱（国土交通省）
タ　建築工事安全施工技術指針（国土交通省大臣官房官庁営繕部）
チ　建築設計基準（国土交通省）
ツ　建築構造設計基準（国土交通省）
テ　建築設備設計基準（国土交通省）
ト　官庁施設の基本的性能基準（国土交通省）
ナ　官庁施設の総合耐震・対津波計画基準（国土交通省）
ニ　官庁施設の環境保全性基準（国土交通省）
ヌ　官公施設のユニバーサルデザインに関する基準（国土交通省）
ネ　官庁施設の防犯に関する基準（国土交通省）
ノ　公共建築工事標準仕様書（建築工事編）（国土交通省）
ハ　公共建築工事標準仕様書（電気設備工事編）（国土交通省）
ヒ　公共建築工事標準仕様書（機械設備工事編）（国土交通省）
フ　建築保全業務共通仕様書（国土交通省）
ヘ　建築工事標準詳細図（国土交通省）
ホ　公共建築設備工事標準図（電気設備工事編）（国土交通省）
マ　公共建築設備工事標準図（機械設備工事編）（国土交通省）
ミ　建築工事監理指針（国土交通省）
ム　電気設備工事監理指針（国土交通省）
メ　機械設備工事監理指針（国土交通省）
モ　第3 次食育推進基本計画（農林水産省）
ヤ　体育館等の天井の耐震設計ガイドライン（一般財団法人日本建築センター）
ユ　その他関連要綱・各種基準等

⑶　条例等（松本市）

関連条例・要綱等

（仮称）松本市第1学校給食センター想定献立

A献立

	主食（ごはん食缶）	汁物（汁物食缶）	主菜・煮物等（揚げ物・焼き物食缶）		副菜（和え物食缶）		果物（デザート用食缶）	数物（袋）	業者配送	スプーン
1	たけのこごはん（具を煮る。炊き混ぜ）	じゃがいもとわかめのみそ汁	白身魚フライ（パン粉付け）	揚	おかかあえ	和			柏餅	
2	コッペパン（業者配送）	アスパラコーンスープ	チリコンカン	煮	チーズサラダ	和	りんご			○
3	ご飯	かきたま汁（割卵）	チキンのコーンフレーク焼き	焼	寒天入り酢の物	和		ふりかけ		
4	ご飯	けんちん汁	ししゃもの南蛮漬け	焼	大豆のサラダ（大豆茹でる）	和				
5	抹茶揚げパン（センターで揚げる）	ワンタンスープ	ソーセージ	茹	カリポリサラダ	和				
6	ご飯	ごまキムチ汁	ビビンバの具	炒	もやしのナムル	和				
7	ご飯	沢煮椀	手作りハンバーグおろしだれ	焼	切り干し大根の炒り煮	煮				
8	キムタクごはん（具をいためる。炊き混ぜ）	具だくさんみそ汁	かつおとごぼうのスタミナ揚げ（ごぼうを斜め切り）	揚・煮	ブロッコリーサラダ	和			レモンソーダゼリー	
9	チャーメン（業者配送）	皿うどんの具	手作りジャンボシューマイ	蒸	まぜっこサラダ（しらす干し炒る）	和				
10	コッペパン（業者配送）	手作りルウのあさりチャウダー	豚肉と凍り豆腐のｹﾁｬｯﾌﾟあえ（凍り豆腐戻す）	揚・煮	レモン酢あえ	和	巨峰			○
11	ご飯	はるさめスープ	マーボー豆腐（豆腐切る）	煮	ひじきのサラダ（ひじき煮る）	和				
12	ご飯	安曇野産玉ねぎのみそ汁	わさびコロッケ	揚	アスパラのサラダ	和				
13	ご飯	吉野汁	シルバーのみそ粕焼き	焼	山菜の旨煮	煮				
14	わかめごはん（炊き混ぜ）	ＡＢＣスープ	鶏のから揚げ（下味つける）	揚	のり酢あえ	和				
15	食パン（業者配送）	ミネストローネ	アスパラとﾍﾟﾝﾈのｸﾘｰﾑ煮	煮	ごぼうサラダ（ごぼう千切りに切る）	和		マーマレードジャム		
16	ご飯	みそﾗｰﾒﾝが食べたくなっちゃうおみそ汁	ホキのカップ焼き（手作り）	焼	からしあえ	和				
17	ご飯	うどん汁	厚揚げと豚肉のみそｷﾑﾁ炒め	炒	豆と五穀米サラダ	和				
18	ナン（業者配送）	手作りルウのポークカレー	スイカ（ごはん食缶に入れる）	揚・煮	寒天サラダ	和				○
19	ご飯	大根のみそ汁	たけのこの煮物（こんにゃくは塩もみしてゆでる）	煮	豆腐のごまあえ	和				
20	メロンパン（業者配送）	ポークビーンズ	オムレツ	焼	大根とホタテのサラダ	和	なし			
21	ご飯	白菜のみそ汁	いわしの梅干し煮（釜で煮る）	煮	ダブルポテトサラダ（生のじゃがいもとさつまいも）	和				

B献立

	主食（ごはん食缶）	汁物（汁物食缶）	主菜・煮物等（揚げ物・焼き物食缶）		副菜（和え物食缶）		果物（デザート用食缶）	数物（袋）	業者配送	スプーン
21	ご飯	白菜のみそ汁	いわしの梅干し煮（釜で煮る）	煮	ダブルポテトサラダ（生のじゃがいもとさつまいも）	和				
1	たけのこごはん（具を煮る。炊き混ぜ）	じゃがいもとわかめのみそ汁	白身魚フライ（パン粉付け）	揚	おかかあえ	和			柏餅	
2	コッペパン（業者配送）	アスパラコーンスープ	チリコンカン	煮	チーズサラダ	和	りんご			○
17	ご飯	うどん汁	厚揚げと豚肉のみそｷﾑﾁ炒め	炒	豆と五穀米サラダ	和				
4	ご飯	けんちん汁	ししゃもの南蛮漬け	焼	大豆のサラダ（大豆茹でる）	和				
5	抹茶揚げパン（センターで揚げる）	ワンタンスープ	ソーセージ	茹	カリポリサラダ	和				
8	キムタクごはん（具をいためる。炊き混ぜ）	具だくさんみそ汁	かつおとごぼうのスタミナ揚げ（ごぼうを斜め切り）	揚・煮	ブロッコリーサラダ	和			レモンソーダゼリー	
7	ご飯	沢煮椀	手作りハンバーグおろしだれ	焼	切り干し大根の炒り煮	煮				
6	ご飯	ごまキムチ汁	ビビンバの具	炒	もやしのナムル	和				
9	チャーメン（業者配送）	皿うどんの具	手作りジャンボシューマイ	蒸	まぜっこサラダ（しらす干し炒る）	和				
10	コッペパン（業者配送）	手作りルウのあさりチャウダー	豚肉と凍り豆腐のｹﾁｬｯﾌﾟあえ（凍り豆腐戻す）	揚・煮	レモン酢あえ	和	巨峰			○
11	ご飯	はるさめスープ	マーボー豆腐（豆腐切る）	煮	ひじきのサラダ（ひじき煮る）	和				
12	ご飯	安曇野産玉ねぎのみそ汁	わさびコロッケ	揚	アスパラのサラダ	和				
13	ご飯	吉野汁	シルバーのみそ粕焼き	焼	山菜の旨煮	煮				
14	わかめごはん（炊き混ぜ）	ＡＢＣスープ	鶏のから揚げ（下味つける）	揚	のり酢あえ	和				
15	食パン（業者配送）	ミネストローネ	アスパラとﾍﾟﾝﾈのｸﾘｰﾑ煮	煮	ごぼうサラダ（ごぼう千切りに切る）	和		マーマレードジャム		
16	ご飯	みそﾗｰﾒﾝが食べたくなっちゃうおみそ汁	ホキのカップ焼き（手作り）	焼	からしあえ	和				
3	ご飯	かきたま汁（割卵）	チキンのコーンフレーク焼き	焼	寒天入り酢の物	和		ふりかけ		
18	ナン（業者配送）	手作りルウのポークカレー	スイカ（ごはん食缶に入れる）	揚・煮	寒天サラダ	和				○
19	ご飯	大根のみそ汁	たけのこの煮物（こんにゃくは塩もみしてゆでる）	煮	豆腐のごまあえ	和				
20	メロンパン（業者配送）	ポークビーンズ	オムレツ	焼	大根とホタテのサラダ	和	なし			

（仮称）第１学校給食センター整備事業　事業範囲図

添付資料　２

縮尺　１：2500