

富山高等専門学校学寮給食業務委託仕様書

第 1 請負の表示

富山高等専門学校学寮給食業務委託 一式

第 2 業務実施場所

(1) 仰岳寮（本郷キャンパス）

住 所：富山県富山市本郷町 13 番地

施設名：富山高等専門学校本郷キャンパス 仰岳寮

(2) 和海寮（射水キャンパス）

住 所：富山県射水市海老江練合 1 の 2

施設名：富山高等専門学校射水キャンパス 和海寮

第 3 請負期間等

令和 2 年 4 月 1 日から令和 3 年 3 月 31 日までとする。

なお、期間満了の 3 ヶ月前までに受託者委託者間において協議の上、委託期間を 1 ヶ年延長できるものとする。ただし、延長できる期間は令和 5 年 3 月 31 日を限度とする。

なお、給食の提供日等については、以下のとおりとする。

(1) 給食の提供日

学寮開寮期間とする。ただし、臨時休業、学校行事等により給食が不要となる場合がある。その場合は、委託者が原則として 3 日前までに受託者へ通知するものとする。また、休日（土曜日、日曜日及び国民の祝日）前の夕食及び休日の朝食・昼食・夕食については、受託者が寮に居住する学生（以下「寮生」という。）に提供希望を確認するものとする。

(2) 給食時間

給食時間は、次のとおりとする。

ただし、学校行事等の都合により、食事時間帯を変更する場合がある。その場合は、委託者が原則として 3 日前までに受託者へ通知するものとする。

イ) 仰岳寮（本郷キャンパス）

朝 食 7 時 20 分～ 8 時 30 分

昼 食 12 時 10 分～13 時 00 分（休日は 12 時 10 分～12 時 55 分）

夕 食 18 時 00 分～20 時 00 分

ロ) 和海寮（射水キャンパス）

朝 食 7 時 00 分～ 8 時 30 分

昼 食 12 時 20 分～13 時 05 分

夕 食 17 時 30 分～19 時 30 分

第 4 給食提供業務に関する事項

給食提供業務を実施するにあたって受託者は、健康増進法施行規則第 9 条で定める栄養管理の基準を遵守し、以下のとおり献立作成、嗜好調査等を行い併せて衛生管理にも十分留意することとする。

(1) 給食提供の対象者数

イ) 仰岳寮 (本郷) 152名

ロ) 和海寮 (射水) 209名 ※対象者数は令和元年9月現在

ただし、提供食数は、通常給食 (月曜日の朝食～金曜日の昼食) を上記のとおりとし、任意給食 (休日前の夕食及び休日の朝食・昼食・夕食) は、第3の(1)により事前に受託者が学生に希望を確認した必要食数分とする。

(2) 献立について

(ア) 献立の作成について

① 献立は、別紙1「学寮給食提供方針」に定める内容に沿ったものとし、別紙2「1日の食事摂取基準目安」にも留意しつつ作成することとする。

② 受託者は、「献立表及び栄養内訳表」を1週間単位に作成し、実施初日の1週間前までに各寮事務担当者に提出して承認を得ることとする。

また承認を得た献立表は、食堂の所定の場所に掲示するとともに寮生へ配布することとする。

(イ) 病人食、アレルギー食、留学生食について

委託者が必要と認めた寮生には、委託者が指示する内容の病人食、アレルギー食、留学生食を提供することとする。この場合の当該寮生の給食費については、委託者と協議して定めるものとする。

(ウ) 行事食等について

受託者は委託者から申し出があった場合、以下の通常の給食と異なる食事を提供するものとする。この場合の食事にかかる食材費及び徴収方法等については、委託者と協議して定めるものとする。

① 学寮行事における食事

② 試験期間中の夜食

③ その他学校行事等で必要となる特別な食事

(3) 献立表の変更について

受託者は、やむを得ない事由により、献立内容の変更をしようとするときは、実施3日前までに委託者の承認を得ることとする。

(4) 嗜好調査について

受託者は、食堂内に意見箱を設置する等の嗜好調査を行い、調査結果を委託者に報告することとする。また、受託者はその結果を献立作成や味付け等に反映させるよう努めること。

(5) 衛生管理について

衛生管理については、次のとおり行うこととする。

(ア) 従業員の衛生及び健康管理

① 受託者は、従業員に清潔な調理専用の服装等を着用させ、利用者に不快感を与えないよう身体全般の清潔保持に心掛けること。

② 受託者は、従業員の健康管理に留意し、伝染病、下痢症状及び化膿性疾患のある者並びにその疑いのある者については業務に従事させないこと。

③ 受託者は、従業員に対し年1回以上の健康診断を行うほか、保健所等において1ヶ月に2回以上の検便を実施すること。

また、検査結果について各寮事務担当者に提出すること。

(イ) 業務実施場所の衛生管理

① 受託者は、調理後、供食するまでの時間の短縮に努め、調理後の食品は衛生的に取扱うこと。

- ② 受託者は、食堂及びその周辺の施設を清潔に保つこと。
- ③ 受託者は、器具、容器、食器等の衛生、安全保持に努めること。
- ④ 受託者は、給食材料及び調理済食品を衛生的に保管すること。
- ⑤ 受託者は、給食業務によって発生する厨芥等については責任をもって処理し、施設周辺に放置しないこと。
- ⑥ 受託者は、ねずみ、はえ及びごきぶり等衛生害虫の侵入、発生を防止し、発生状況を1ヶ月に1回以上点検するとともに、駆除を半年に1回以上（発生した時にはその都度）実施すること。その実施結果をその都度、各寮事務担当者に提出すること。
- ⑦ 受託者は検査用として、原材料及び調理済食品を食品ごとに50g程度を清潔な容器に密封し、-20℃以下の冷凍庫に2週間以上保管すること。なお、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。
- ⑧ 受託者は毎日衛生管理の点検を行い、別紙3「学寮給食日常点検票」を各寮事務担当者に提出すること。

(ウ) その他

その他、衛生管理については、食品衛生法（昭和22年法律第223号）その他関係法令の定めるところによる。

第5 給食費徴収業務に関する事項

受託者は、以下のとおり給食費を徴収するとともに、徴収状況等について各寮事務担当者に報告するものとする。

(1) 給食費について

給食費は食材料費とその他経費（本業務の実施にあたり必要となった受託者の人件費、光熱水料等）からなり、寮生の保護者又は本人が負担する。1日あたりの給食費の額の内訳は、以下のとおりとする。

ただし、物価、人件費の変動が甚だしいとき、又は契約期間に消費税改正があった場合には、受託者委託者間で協議の上、給食費を改定することができる。

(ア) 1日あたりの給食費の額

1人1, 245円(税込)とする。

(イ) 給食費の内訳

1日あたりの給食費のうち、食材料費に充てる額は835円とし、その他経費は410円とする。なお、朝食、昼食、夕食別の内訳は以下のとおりとする。

	食材料費	その他経費	計
朝食	225円	130円	355円
昼食	255円	140円	395円
夕食	355円	140円	495円
計	835円	410円	1, 245円

(2) 給食費の徴収金額及び徴収方法について

受託者は、給食費を月単位で口座引き落とし等の方法により寮生の保護者又は本人より徴収するものとする。

一人あたりの給食費の月額、通常給食の給食費に任意給食の給食費を加算したものとし、当月分の給食費を次月末日までに徴収するものとする。

受託者は、給食費の徴収金額、徴収の期日について、寮生の保護者又は本人へ事前に文書で通知するものとし、あらかじめ各寮事務担当者に個々の寮生への提供給食数及び徴収予定額について確認を受けるものとする。

なお、徴収の期日までに給食費を徴収出来なかった場合は、受託者において適宜の方法により、該当寮生の保護者又は本人に対し督促し、徴収するものとする。

受託者は、督促の対象となった寮生の氏名及び督促金額を委託者に毎月報告し、当該給食費を徴収することができた場合には、速やかに委託者に当該寮生の氏名及び徴収金額を報告するものとする。

(3) 欠食分の精算について

受託者は、予め申し出があり許可された欠食（提供しなかった食事）については、食材料費の金額を欠食した当月分の給食費徴収の際に、差し引いて徴収し精算することとする。

第 6 施設、設備及び備品の提供等

委託者が本業務実施のために受託者に無償で使用させる施設、設備及び備品は別紙4「食堂貸付物品一覧」のとおりとする。なお、この他に受託者が本業務を実施するにあたり必要となる備品、消耗品等については、受託者が用意するものとする。

第 7 施設、設備及び備品の点検等

受託者は、業務終了後、業務実施場所である各寮の食堂、厨房の設備及び備品を整理し、電気、ガス、水道、火気その他異状がないことを確認の上、施設の戸締まり等の点検を行うこととする。また、施設、設備及び備品については、破損又は故障しないよう丁寧に取扱い、適宜点検を行うこととする。

第 8 費用の負担

本業務の実施にあたり、必要となる経費の負担は次のとおりとする。

(1) 寮生の保護者又は本人が負担するもの

給食費

(2) 委託者が負担するもの

本業務実施のために受託者に無償で使用させる施設、設備及び備品の維持、保全のため必要となる費用のうち、1件あたりの見積価格が20,000円を超えるもの。但し、受託者の責めに帰すべき理由により損害が生じた場合は、この限りではない。

(3) 受託者が負担するもの

本業務の実施にあたり必要となる費用のうち、上記「第8(1)」及び「第8(2)」で定めた以外の費用

第 9 労務管理等

(1) 受託者は、業務実施場所に栄養士1名以上を常駐させることとする。また、受託者は、栄養士又は他の職員を現場責任者として定めることとし、現場責任者は、給食業務に従事する者の労務管理、業務の監督指導、保健衛生の管理、施設等の保全、材料の仕入及び保管等を行うこととする。

(2) 受託者は、従業員の名簿及び本業務に係る資格を記載した名簿を委託者へ提出することとし、変更が出た場合には、速やかに委託者に届け出ることとする。な

お、本業務に関係する資格を有する者については、その資格を証する書面の写しを併せて提出することとする。

- (3) 受託者は、給食業務を担当する従業員が寮生等に不適切な対応を行わないよう指導するとともに、寮生等への対応について、受託者と委託者が共に確認する機会を設けるものとする。
- (4) 受託者は従業員に対し、定期的に衛生面及び技術面の教育・訓練を実施し、業務の向上を図るものとする。
- (5) 受託者は、保健所等が実施する衛生管理等の講習会に参加し、業務に反映させること。
- (6) 受託者は、給食業務が寮生の生活指導の一環であることを認識し、従業員にその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。
- (7) 受託者は、米飯等が給食時間中に不足することのないように、従業員が巡回して残量等を確認し、不足すると予想される場合には補充すること。

第 10 業務履行に関する検査

委託者は、業務の履行状況等について確認するため、以下の検査を行う。

- (1) 立ち入り検査
委託者は受託者に提供している施設の使用状況、衛生管理の状況等を確認するため、必要に応じて立ち入り検査を行う。
- (2) 食材料費等の検査
委託者は必要に応じて受託者の調達する食材料費等を確認するため、仕入元帳、納品書、請求書等の帳票の提示及び説明を求められることができる。
- (3) 検食
委託者は受託者が提供している給食を確認するため、検食を行う。この検食のため受託者は、寮毎に朝・昼・夕食それぞれ2食を調理の都度、委託者に提供するものとする。

第 11 業務履行報告

受託者は業務についての報告を、各寮事務担当者に以下のとおり行うものとする。

- (1) 別紙5「給食日報」により各寮の給食提供業務について、その都度、各寮事務担当者に報告することとする。
- (2) 寮生の保護者等から徴収する給食費(食材料費)の毎月の収支状況を別紙6「収支報告書」により、当該月の翌月末日までに各寮事務担当者に報告することとする。
- (3) 受託者は、寮生の保護者等から徴収する給食費に係る別紙7「損益計算書」を請負期間終了後、1ヶ月以内に各寮事務担当者に提出することとする。
- (4) 受託者は、従業員に対し行った健康診断及び検便の結果、並びに半年毎に行う駆除(発生した時にはその都度)報告を実施後速やかに、各寮事務担当者に提出することとする。

第 12 不測の事態の対応等

- (1) 受託者は、断水、停電、その他業務に支障をきたす事態(地震、食中毒等)が発生した場合、速やかに該当寮事務担当者にその旨を報告し、指示を受けるとともに、食事提供を代行させるまたは所要の非常食を確保(2食分)し提供する等、業務に支障のないよう必要な措置を講じることとする。

- (2) 受託者は、不測の事態に備え、地震等の災害、交通遮断時の食事提供、食中毒事故等が発生した場合の対応マニュアルを準備することとする。
- (3) 受託者は、受託者の責により発生した食中毒事故等の賠償に応じるため、当該事故等に対応した損害賠償保険に加入することとする。

第 13 その他

- (1) 受託者は、節電、節水及び残食等にも気を配り、業務の効率化・合理化等の措置を講じること。
- (2) 受託者は、その従業員との雇用関係から生ずる一切の責に任ずるものとし、委託者が不適切と認めた従業員は直ちに受託者の責任において善処すること。
- (3) 受託者は、従業員が校内で知り得た情報を外部等に漏えいしないよう特段の注意を払うこと。契約期間終了後も同様である。
- (4) 参考までに令和元年度の両キャンパスでの学寮給食日程は別紙8のとおり。
- (5) この仕様書に定めのない事項又は変更を必要とする場合は、その都度、委託者、受託者双方で協議するものとする。

- 別紙1 給食提供方針
- 別紙2 1日の食事摂取基準目安
- 別紙3 学寮給食日常点検票
- 別紙4 食堂貸付物品一覧
- 別紙5 給食日報
- 別紙6 収支報告書
- 別紙7 損益計算書
- 別紙8 令和元年度学寮給食日程

学寮給食提供方針

学寮給食は原則として以下のとおり提供することとする。

- 1 食事は適温で提供すること。
- 2 食材の提供は、地産地消に努め、新鮮で良質なものを使用すること。
特に、主食の米は富山県産米を使用するよう努めること。
- 3 1人あたりの野菜の摂取量は、1日 350g 以上、そのうち3分の1は緑黄色野菜とすること。また1日当たりの食塩摂取量は7g未滿に努めること。
- 4 既製食品の使用はできるだけ避け、手作り給食の提供に努めること。
- 5 朝食時の主食は白米、またはパン2種類を準備し、学生が選択できるようにすること。
- 6 朝食時にはコーヒー、牛乳、ジュース類の3種類以上の飲物を提供する。なお、その提供方法は、学生がどの飲物でも自由にとって飲むことができる方法にすること。
- 7 朝食・夕食時には、生野菜を提供することとする。なお、その提供方法は、学生が自由にとって食べることができる方法にすること。
- 8 朝食、昼食、夕食の三食のうち、一回は季節の果物を提供すること。
- 9 夕食の主菜は2種類準備し、学生が選択できるようにすること。ただし、委託者が認める場合はこの限りではない。
- 10 月に一度は、季節感やイベント性を考慮した特別献立の給食を提供すること。
- 11 米飯、パン、汁類（味噌汁、スープ等）及び生野菜については、寮生が欲するだけ自由に喫食できること。

1日の食事摂取基準目安

エネルギー 2,700Kcal

※エネルギー必要量は性別・年齢・身体活動レベルによって1950~3150Kcalと幅がある。
エネルギーベースをいくつか設定するのは難しいので、2700Kcalを摂取目安量とする。
過不足が生じる学生には主食で対応する。
主食を精白米80g、100g、120gの3パターンで対応する。

たんぱく質 60.0g

脂質 総エネルギーの20~30%

ビタミンA 900.0 μ gRE

ビタミンB1 1.5mg

ビタミンB2 1.7mg

ビタミンC 100.0mg

カルシウム 800.0mg

鉄 10.5mg

ナトリウム（食塩相当量）7g未満

食物繊維 20g以上

学 寮 給 食 日 常 点 検 票

検査日 令和 年 月 日 () 曜日

作成者 _____
* 現場責任者が毎日点検し、委託者へ提出する。

作業前

給 食 従 事 者	健康状態
	<input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。
	<input type="checkbox"/> 発熱・腹痛・嘔吐している者はいない。
	<input type="checkbox"/> 本人若しくは同居者に法定伝染病又はその疑いがある者はいない。
	<input type="checkbox"/> 法定伝染病の保菌者はいない。
	<input type="checkbox"/> 手指・顔面に傷のある者はいない。
	<input type="checkbox"/> 手指・顔面にできもののある者はいない。
	服装等
	<input type="checkbox"/> 調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。
	<input type="checkbox"/> 履物は清潔である。
施 設 設 備	<input type="checkbox"/> 適切な服装をしている。
	<input type="checkbox"/> 爪は短く切っている。
	手洗い
	<input type="checkbox"/> 石鹼及び消毒薬で手洗いを行った。
	<input type="checkbox"/> 調理室内の清掃・清潔状態はよい。
	<input type="checkbox"/> 調理室には、調理作業に不必要な物品等をおいていない。
	<input type="checkbox"/> 調理用機器・器具の洗浄・殺菌をした。
	<input type="checkbox"/> 調理用機器・器具の保守、故障の有無、故障の機器及び箇所名を確認した。
	<input type="checkbox"/> 冷蔵庫(5℃以下)・冷凍庫(-18℃以下)の温度は適切である。
	<input type="checkbox"/> 食器・食缶等の保管場所は清潔である。
使 用 水	<input type="checkbox"/> 床、排水溝は清潔である。
	<input type="checkbox"/> 手洗い施設の石鹼、消毒薬、ペーパータオル等は十分にある。
検 収	<input type="checkbox"/> 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。
	<input type="checkbox"/> ネズミ・衛生害虫等はない。
	<input type="checkbox"/> 使用水の外観(色・濁り)、臭い、味を確認した。
	<input type="checkbox"/> 作業前に十分(5分間程度)流水した。
	<input type="checkbox"/> 調理場外の検収場において検収を行った。
検 収	<input type="checkbox"/> 品質・鮮度・品温、異物の混入等を十分に確認し、納入業者・製造者・仕入れ日時・温度などを記録した。
	<input type="checkbox"/> 保管していた食品は、安全を確認してから使用した。
	<input type="checkbox"/> 納入業者は、衛生的な服装である。
	<input type="checkbox"/> 納入業者は、検収時に調理室内に立ち入ってない。

作業中

下 処 理	<input type="checkbox"/> エプロン等は、下処理専用を使用している。
	<input type="checkbox"/> 魚介類・食肉類等食材ごとに専用容器・器具で下処理した。
	<input type="checkbox"/> 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。
	<input type="checkbox"/> 野菜類等は流水で十分に洗浄した。
	<input type="checkbox"/> 食品を入れた容器を直接床に置いていない。
調 理 時	<input type="checkbox"/> 魚介類・食肉類・卵類等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。
	<input type="checkbox"/> 作業区分ごとに手指を洗浄・消毒した。
	<input type="checkbox"/> 調理用機器・器具は、食品・処理別に専用のものを使用した。
	<input type="checkbox"/> 原材料は適切に温度管理した。
	<input type="checkbox"/> 加熱処理後冷却した食品は適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録した。
	<input type="checkbox"/> 和え物・サラダ等は十分に冷却したか確認し、温度と時間を記録した。
	<input type="checkbox"/> 加熱調理においては十分に加熱できたか確認し、その温度と時間を記録した。(75℃以上、1分間以上)
<input type="checkbox"/> 生食する食品は、特に衛生的に取り扱った。	
保 存 食	<input type="checkbox"/> 品目ごとにすべての飲食物を50g程度採取した。
	<input type="checkbox"/> 保存食容器(ビニール袋等)は、清潔である。
	<input type="checkbox"/> 保存食採取器具は、清潔である。
	<input type="checkbox"/> 原材料を採取した。
	<input type="checkbox"/> 乾燥しないように完全密封し、-20℃以下の冷凍庫に保存した。
	<input type="checkbox"/> 保存食について記録した。(採取年月日等)
配 食	<input type="checkbox"/> 飲食物の運搬には、ふたを使用した。
	<input type="checkbox"/> 素手で配食していない。(使い捨て手袋等着用)
	<input type="checkbox"/> 食缶を直接床に置いていない。
便 所	<input type="checkbox"/> 便所の手洗い用消毒薬は、十分にある。
	<input type="checkbox"/> 調理衣、履き物等は脱いだ。
	<input type="checkbox"/> 用便後の手指は、確実に洗浄・消毒した。
調理室への立入り	<input type="checkbox"/> 部外者が立ち入った。
	<input type="checkbox"/> 部外者は、衛生的な服装で立ち入った。

作業後

配 膳	<input type="checkbox"/> 調理終了後の食品は、二次汚染を防止するため適切に保管した。
	<input type="checkbox"/> 調理終了後、速やかに喫食されるよう配膳にかかる時間は適切である。(2時間以内)
調器浄 理具及 用食び 機器消 器洗毒	<input type="checkbox"/> 食器・食缶の下洗いは、適切に行った。
	<input type="checkbox"/> 洗剤の濃度及び使用液量は、適切である。(洗剤名: _____)
	<input type="checkbox"/> 食器・食缶の洗浄・消毒は、十分に行った。
	<input type="checkbox"/> 調理用機器・器具の洗浄・消毒は、確実に行った。
<input type="checkbox"/> 消毒保管庫内の食器は、全てよく乾いている。	
残の 菜処 と理 廃 品	<input type="checkbox"/> あきかん・あきびんは、清潔に処理されている。
	<input type="checkbox"/> 残菜の処理は、適切に行った。
	<input type="checkbox"/> その他の廃品の処理は、適切に行った。
	<input type="checkbox"/> 残菜容器は、清潔である。
	<input type="checkbox"/> 厨芥置場は、清潔である。
食 品 庫	<input type="checkbox"/> 食材料は、整理整頓されている。
	<input type="checkbox"/> ネズミ、衛生害虫等はいない。
	<input type="checkbox"/> 通風、温度、湿度の状態はよい。
	<input type="checkbox"/> 給食物資以外のものは入れていない。

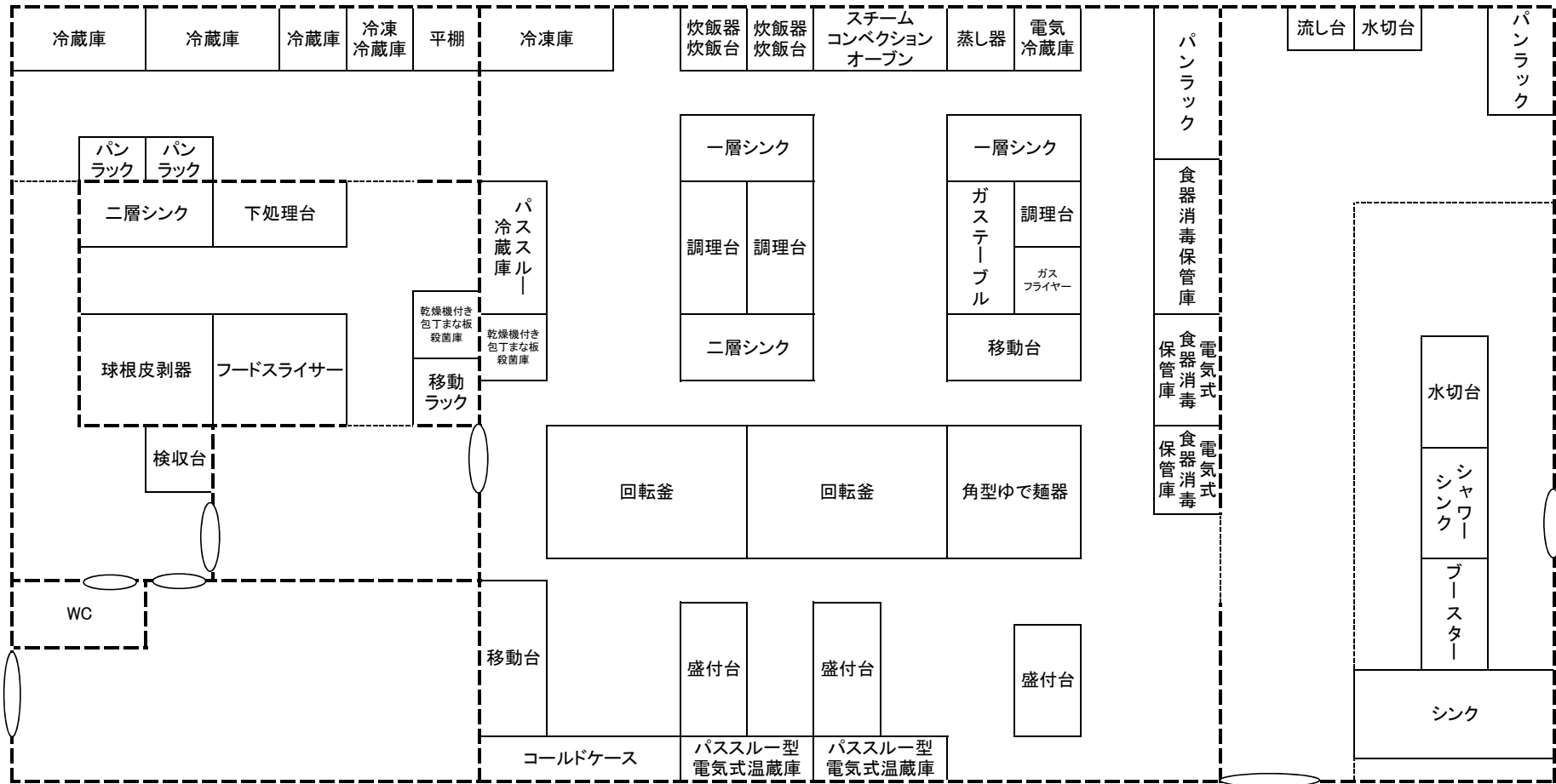
仰岳寮(本郷キャンパス)食堂貸付物品一覧

番号	品名	規格	数量
1	冷蔵庫	ホシザキHR-12023ML	1
2	冷蔵庫	ホシザキHR-9023-ML	1
3	冷蔵庫	福島工業URD-40RM-F	1
4	パンラック	1500*600*1800	3
5	冷凍冷蔵庫	ホシザキ HF-63A	1
6	下処理台	1350*750*800	1
7	二層シンク	1200*750*800	1
8	平棚	90*60 2段	1
9	移動ラック	900*600*1800	1
10	フードスライサー	愛豊 FS-45	1
11	球根皮剥器	アイホー P47	1
12	検収台	900*600*800	1
13	冷凍庫	大和 543SS	1
14	パススルー冷蔵庫	福島工業PRD-40RM-G	1
15	乾燥機付き包丁まな板殺菌庫	インダ DS-113	1
16	炊飯器	アイホー RR-50S1	3
17	炊飯器	アイホー RR-30S1	1
18	炊飯台	1200*750*650	1
19	炊飯台	450*450*95	2
20	一層シンク	1350*750*800	1
21	調理台	1200*750*800	2
22	二層シンク	1500*750*800	1
23	スチームコンベクションオーブン	タニコー TSCO-10EDN	1
24	蒸し器	AIHO ST-52 600*600*1650 セイロコ付き	1
25	電気冷蔵庫	福島工業 URD-250RM	1
26	一層シンク	1500*750*800	1
27	調理台	565*600*800	1
28	ガスフライヤー	IHO FGA-26S 630*600*930	1
29	ガステーブル	愛豊 AXY-12755T	1
30	移動台		1
31	パンラック		1
32	食器消毒保管庫	IHO ES-1003 1900*550*1860	1
33	電気式食器消毒保管庫	タニコー NHE-15AW	1
34	電気式食器消毒保管庫	タニコー NHE-10AW	1
35	盛付台		1
36	角型ゆで麺器	タニコー TU-90AWN	1
37	盛付台	1500*750*800	2
38	移動台		1
39	回転釜	AIHO KGS-30	1
40	回転釜	服部工業 GHS1-30	1
41	コールドケース	大和冷機工業 2300*600*1200	1

仰岳寮(本郷キャンパス)食堂貸付物品一覧

番号	品名	規格	数量
42	パススルー型電気式温蔵庫	アンナカ NB-270PET 1200*600*900	1
43	パススルー型電気式温蔵庫	アンナカ NB-345PET 1500*600*900	1
44	流し台	愛豊 900*600*800	1
45	水切台	900*600*800	1
46	水切台	1500*750*800	1
47	自動食器洗浄器	タニコ TDWN-28RG(シンク付き)	1
48	ブースター		1
49	シャワーシンク		1
50	シンク	タニコ TNS-30SF	1
51	トレーレーン	7350	1
52	ガス給湯器50号屋外壁掛け型	ノーリツ	1
53	厨房排気フード	SUS製箱型フード	5
54	消火器		1
55	移動式作業台	愛豊 ASC-6060 キャスター付き	1
56	電子ジャー	タイガー JHC-7200	3
57	電子ジャー	タイガー JHA-5400	2
58	マイコンスーブジャー	タイガー JHI-M120	1
59	マイコンスーブジャー	タイガー JHI-N120	2
60	デジタルスケール	タニタ TLC-100	1
61	運搬車	愛豊 L2-97	1
62	運搬車	1,100*750*800	1
63	配膳車	愛豊 SCI-30	1
64	トレイ置台	愛豊 150キャスター付	1
65	ハロゲン調理器	シャープ KQ-L2-B	2
66	ティーサーバー	BONMAC BM-2100	1
67	電子レンジ	ナショナル NE-EH21A-W6	1
68	オープンレンジ	シャープ RE-SF10	1
69	ホットプレート	象印 EA-XF55	1
70	掛け時計	セイコー KS557B	1
71	ルームエアコン	日立 RAS-HJ22T(w)	1
72	片袖机	トヨセットSC-5171	1
73	回転椅子	升セ 850-K	1
74	3人用ロッカー	コクヨ LK-Z3	2
75	下足箱	1400*800*400 木製	1
76	電撃式殺虫器	ナショナル YF22981GPL	1
77	移動台		1
78	調理器具一式		1
79	食器一式		1

○ は出入口



和海寮(射水キャンパス)貸付物品一覧

番号	品目	規格
1	金属製戸棚	アイホー DS-186(片面)
2	〃	〃
3	〃	〃
4	〃	アイホー DS-187
5	球根皮剥機	アイホー P-47D
6	フードスライサー	愛豊 FS-45出口標準型
7	フードスライサー用置台	アイホー TK-189FSDA
8	ガスフライヤー	アイホー FG-751
9	コンベクションオーブン	コメットカトー CSS2-10B
10	ガステーブル	アイホー AXY-1260T
11	蒸し器	愛豊 ST-52
12	ガス立体炊飯器	アイホー RMG-152 7kg3段
13	〃	〃 RMG-102 7kg2段
14	業務用食器洗浄器	アイホー AEN2-3S ブースター1台付
15	電気式食器消毒保管機	アイホー EW-2503
16	釜	フジマック FGB-100A(ガス式100L) テイルティングパン
17	〃	アイホー KGSD2-40
18	〃	〃
19	流し	〃 シャワーシンク
20	〃	〃 S1-189特 脚6本付
21	〃	〃 PS1-209D特 1槽シンク
22	〃	〃 S1-99D 1槽シンク
23	〃	〃 S2-189D 2槽シンク
24	〃	〃 S2-157D 2槽シンク
25	〃	マルゼン DSMS-097 移動式
26	〃	〃
27	〃	アイホー S2-189DA 2槽シンク
28	〃	〃 S1-97DA 1槽シンク
29	作業台	TK-189D 1800×900
30	〃	〃
31	〃	〃
32	〃	〃
33	〃	〃
34	〃	〃
35	〃	〃
36	〃	〃
37	〃	TK-187D 1800×750×850
38	パンラック	PL-1863D 1800×750×850
39	〃	〃
40	〃	〃
41	〃	LLS 1820. P1900 4段 エレクターシェルフ
42	冷蔵庫	缶体:日本軽金属:三菱, 冷蔵庫1.5坪RH-22、冷凍庫1坪FS-22
43	〃	ホシザキ HR-75XL
44	パススルー冷凍冷蔵庫	ホシザキ HRF-150CXF3-4D4D
45	製氷機キューブアイスメーカー	ホシザキ IM-35L
46	殺菌保管ケース	イシダ厨機 DS-114A 乾燥機能付
47	包丁まな板殺菌庫	アイホー KT-52H
48	器具消毒保管機	アイホー EWK-1003
49	〃	アイホー EWK-1003
50	ゆで麺機	北沢産業 KSK-212
51	温蔵庫	フジマック W2350×D720×H890mm
52	〃	〃
53	トレイ台	〃 JO-70W-10S

54	トレイ台	フジマック JO-70W-10S
55	貯湯式湯沸器	AIHO DEN-45
56	電気ウオーマーカー(食品保温用)	ニチワ電気 EWCT-860
57	トースター	服部工業 T6-20P 460*210*225 6枚用
58	L型運搬台(ドライ仕様)	L1-97DA
59	"	"
60	台車	アイホー 950×700×850 U97D
61	"	"
62	"	"
63	ルームエアコン	日立 RAS-HJ25S(W)
64	物置	ヨドコー YMZVR-6
65	冷凍冷蔵庫	福島工業リーチインショーケース UGD-180AG6
66	冷凍庫 検食用	
67	洗米器	アイホー水圧洗米機PR-30A 30kg/回
68	捕虫機	日本カルミック フィクス 吊下げ型100v100w
69	"	"
70	除湿機	" CD-1201B
71	扇風機	三菱 壁掛扇 K30-WQ引きひもタイプ
72	パンラック	LLS 1220.P1900 4段
73	"	1800×600×1400
74	"	1200×500×1500
75	"	1500×600×1400
76	台秤	自動台秤100kg 車付
77	台秤	自動台秤50kg 車付
78	運搬台	ステンレス 500×400×770
79	"	"
80	"	"
81	作業台	TK-66 600×600×600
82	"	1200×600×400
83	"	1800×600×800 移動式
84	"	1600×750×600
85	"	600×400×750
86	"	"
87	"	"
88	"	"
89	"	750×600×850 移動式
90	"	750×600×750
91	"	750×600×850 移動式
92	"	TK-66D 600×600×850
93	"	750×600×850 移動式
94	オーブントースター	日立 HTO-W1
95	"	"
96	電子レンジ	パナソニック NE-EH212
97	"	"
98	"	"
99	更衣ロッカー 3連	
100	更衣ロッカー 3連	
101	更衣ロッカー 3連	
102	スタンダードテーブル	コクヨ SD-MXNW148LCF11
103	"	" SD-MXNW108LCF11
104	ワゴン	" SD-BSM46C3F11
105	回転椅子	" CR-31D 肘付 黒
106	"	" CR-31D 肘付 黒
107	食器一式	
108	ザル等消耗品一式	

給食日報

令和 年 月 日 () 曜日

記入者 _____

* 現場責任者が毎日記入し、委託者へ提出する。

	朝 食	昼 食	夕 食
献立名			
給食数	食	食	食
喫食者数	名	名	名
検食	<input type="checkbox"/> 加熱調理は適切に行っている。 <input type="checkbox"/> 異味、異臭、異物等の異常はない。 <input type="checkbox"/> 野菜・果物等は、十分洗浄されている。 その他 検食時間 検食者名	<input type="checkbox"/> 加熱調理は適切に行っている。 <input type="checkbox"/> 異味、異臭、異物等の異常はない。 <input type="checkbox"/> 野菜・果物等は、十分洗浄されている。 その他 検食時間 検食者名	<input type="checkbox"/> 加熱調理は適切に行っている。 <input type="checkbox"/> 異味、異臭、異物等の異常はない。 <input type="checkbox"/> 野菜・果物等は、十分洗浄されている。 その他 検食時間 検食者名
残菜状況			
勤務状況	時間帯、人数、氏名を記入		
業務終了時 点検	点検時間 異常の有無 (有・無) 異常有りの場合の状況 点検者名 _____		

給食費(食材料費)

	前月繰越金	当月受入材料費	その他受入材料費	受入合計	当月使用材料費	当月欠食返還金	支出合計	当月残高
当 月								
累 計								

繰越棚卸高	当月購入材料費	当月棚卸高	当月使用材料費

給食費入金状況

前月未収額		当月請求額		合計		当月収納額		未収額	
人 数	金 額	人 数	金 額	人 数	金 額	人 数	金 額	人 数	金 額

令和 年度 給食費損益計算書

別紙7

受入給食費	欠食返還金	食材料費	光熱水費	人件費	計	当年度残高

食材料費内訳

前年末棚卸高	当年購入食材料費	当年末棚卸高	当年使用食材料費

光熱水費内訳

プロパンガス	都市ガス	電気	水道	計

令和元年度 学寮給食日程 (本郷キャンパス)

- 通常給食(朝・昼・夕)…126日
- 通常給食(朝・昼)/任意給食(夕)…42日
- 任意給食(朝・昼・夕)…88日
- 任意給食(朝・昼)…3日
- 任意給食(朝)…1日
- 任意給食(夕)…3日
- 給食なし…101日
- ※入学式 1年生及び保護者(昼)/1年生(夕)/2年生以上 任意給食(夕)…1日

4月 日 月 火 水 木 金 土

	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

10月 日 月 火 水 木 金 土

		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

5月 日 月 火 水 木 金 土

			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

11月 日 月 火 水 木 金 土

					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

6月 日 月 火 水 木 金 土

						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

12月 日 月 火 水 木 金 土

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

7月 日 月 火 水 木 金 土

	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

1月 日 月 火 水 木 金 土

			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

8月 日 月 火 水 木 金 土

				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

2月 日 月 火 水 木 金 土

						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

9月 日 月 火 水 木 金 土

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

3月 日 月 火 水 木 金 土

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

令和元年度 学寮給食日程 (射水キャンパス)

通常給食(朝・昼・夕)…126日



任意給食(朝)…1日



通常給食(朝・昼)/任意給食(夕)…43日



任意給食(夕)…3日



任意給食(朝・昼・夕)…87日



給食なし…103日



任意給食(朝・昼)…1日



通常給食(朝・夕)…1日



※入学式 1年生及び保護者(昼)/1年生(夕)/2年生以上 任意給食(夕)…1日



4月 日 月 火 水 木 金 土

	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

10月 日 月 火 水 木 金 土

		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

5月 日 月 火 水 木 金 土

			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

11月 日 月 火 水 木 金 土

					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

6月 日 月 火 水 木 金 土

						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

12月 日 月 火 水 木 金 土

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

7月 日 月 火 水 木 金 土

	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

1月 日 月 火 水 木 金 土

			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

8月 日 月 火 水 木 金 土

				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

2月 日 月 火 水 木 金 土

						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

9月 日 月 火 水 木 金 土

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

3月 日 月 火 水 木 金 土

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				