中井さくら園　調理業務委託プロポーザル
募集要項添付資料

添　付　資　料　一　覧	
1	施設の概要及び年齢構成表（令和8年10月1日現在）
2	中井さくら園調理業務委託仕様書
3	献立表
4	年齢構成表及び給与栄養目標量表（成人部・児童部）
5	特別食の状況
6	経費の負担区分
7	給食調理の業務分担
8	運営管理の業務分担
9	厨房機器配置図
10	厨房機器一覧表

１　施設の概要及び年齢構成表

所在地　　新発田市小舟町2丁目9番13号

名　称　　障害者支援施設　中井さくら園　（中井さくら園成人部）
定　員　　７５人
　　（生活介護事業及び施設入所支援事業）

名　称　　福祉型障害児入所施設　中井さくら園　（中井さくら園児童部）
定　員　　５人

年齢構成表（令和８年１０月１日現在）　　（人）

性別	成人部			児童部			計
年齢	男	女	小計	男	女	小計	
～17			0	4		4	4
18～29	7	2	9	1		1	10
30～39	3	7	10			0	10
40～49	5	5	10			0	10
50～59	21	5	26			0	26
60～	7	10	17			0	17
計	43	29	72	5	0	5	77
平均年齢	49.6歳	49.2歳	49.4歳	10.9歳		10.9歳	
最高齢	70歳	73歳		18歳			

２ 中井さくら園調理業務委託仕様書

この仕様書は、中井さくら園の調理業務委託の仕様について、次のとおり定める。

１　委　託　名　調理業務委託

２　業務の場所　調理業務を行う施設名称及び所在地は次のとおりとする。
障害者支援施設・福祉型障害児入所施設　中井さくら園
（定員：成人部７５名　児童部５名　合計８０人）
新発田市小舟町２丁目９番１３号

３　委託期間　　令和９年４月１日から令和１２年３月３１日まで（３年間）

４　献立及び給食材料

（１）給食の献立は、受注者が献立を作成し、栄養の充足と良好な嗜好を有するよう調理するものとする。

（２）主食、副食、調味料等の給食材料費１日あたりの額は次のとおりとする。
朝食２２０円、昼食３６０円、夕食３２０円　計９００円（取引に係る消費税及び地方消費税は別途。）その他行事食等の単価については、その都度設定するものとする。
給食材料費は、朝食、昼食、夕食ごとに契約書で定める単価に、毎月提供した実数（食数）を乗じた金額を支払うものとする。

（３）給食材料は受注者が購入し、購入材料の品質検査は発注者及び受注者の双方が行うものとする。

（４）材料の購入は、中井さくら園所在地の地元業者を可能な限り優先するものとする。

５　調理及び給食材料の保管

調理は、中井さくら園調理室内で行い、給食材料は施設内の倉庫、冷凍庫等に保管するものとする。

６　配膳・下膳

（１）配膳は、受注者が配膳時間に１人分ずつ配膳車に載せ、発注者が配膳車を移動して行う。下膳は、発注者が配膳車を下膳口に運んだ後、受注者は速やかに洗浄乾燥機を使用し片付けるものとする。

（２）残食等は、受注者が毎日所定の場所に処分し、調理室・厨房用廃棄物置場等は常に清潔に管理するものとする。

７　給食予定数

（１）１日の給食予定数は次のとおりとする。ただし、予定数と実際の申し込み数とに差異があっても、受注者は異議申し立てをしないものとする。

朝食　８０食　　昼食　８０食　　夕食　８０食　　計　２４０食

（２）発注者は、食数の変更がある場合、喫食予定日前日の１６時までに受注者に連絡し、それ以降の変更に係る給食材料費は発注者が負担するものとする。

ただし、行事食については、１週間前までに変更を申し出るものとする。

（３）発注者は、食事内容を変更しようとする場合は、調理に十分間に合うように、受注者の給食責任者へ申し出るものとする。

８　給食時間

給食時間は、次のとおりとする。ただし、これにより難い場合は発注者と受注者が協議して決めた時間とする。

区　分	朝　食	昼　食	夕　食
配膳時間（早食）	午前７時３５分	午前１１時３５分	午後４時４０分
配膳時間（通常）	午前７時４５分	午前１１時４５分	午後４時５０分
最終下膳時間	午前９時００分	午後　１時００分	午後６時３０分

９　給食内容

（１）給食の種類は次のとおりとする。

①常　食

②特別食（塩分制限食、糖尿病治療食、アレルギー食等）

（２）給食の形態は次のとおりとする。

①普通食

②一口大

③きざみ

④きざみトロミ

⑤極きざみ

⑥ミキサー

（３）受注者は、食品衛生法令に従い、調理したものを保存食として汚染又は腐敗することのないようにして１４日間（３３６時間）保存するものとする。なお、保存食の材料費は発注者が負担する。

10　検食用給食の提供

（１）受注者は、発注者が毎食について検食を行うため、１人分の給食を事前に発注者に提供するものとする。

（２）検食用給食の費用は、受注者が負担するものとする。

11　安全衛生管理

（１）受注者は、食品衛生法等関係法令を遵守し、常に給食の安全を保ち、給食従業員に対しては、給食に係る責任を自覚させ、いやしくも集団食中毒や消化器系感染症などが発生することのないよう厳しく注意しなければならない。

（２）受注者は、従業員の健康管理に留意し、月１回（５月から１０月までは月２回）の検便とその他の健康診断を行い、その結果や実施状況等を発注者に報告しなければならない。

（３）受注者は、給食食品を清潔で、衛生的に取扱い病原性微生物、じん埃、有害物質等に汚染されることのないよう注意しなければならない。

12　給食従業員の服装

受注者は、給食従業員に業務中清潔な一定の作業衣、マスク、頭巾又は帽子を使用させるものとする。

13　経費の負担区分

発注者、受注者それぞれの経費の負担区分は別紙「経費の負担区分」のとおりとする。

14　業務分担

発注者、受注者それぞれの業務分担は別紙「給食調理の業務分担」のとおりとする。

15　給食関係の帳簿

受注者は、発注者の指示する給食関係諸帳簿を備え、必要事項を報告しなければならない。

16　利用児・者等の個人情報の保護

受注者は、発注者の施設における利用児・者等の個人情報の取扱いに関して、次の事項を遵守しなければならない。

（１）受注者は、利用児・者の個人情報を受託した業務範囲のみで取扱うこと。

（２）食事箋の授受・管理・保管は、発注者が定めた場所・手順等に従うこと。

（３）利用児・者等の個人情報の記載された書面は整理整頓し、開示・漏洩・改ざん等の事故のないよう取扱うこと。
（４）受注者は、個人情報を廃棄する場合においては、判別不能な状態にして処理をすること。
（５）受注者は、従業員に個人情報に関し、遵守する旨の同意を得ること。また、必要な教育をしなければならない。

17　その他

調理業務の細部について、必要があるときは、発注者と受注者とが協議して定めるものとする。

３ 献立表

	月	火	水	木	金	土	日
朝	ごはん ミートボールケチャップ チンゲン菜おかかあえ のり佃煮 みそ汁	ごはん 温泉卵 大根甘辛炒め しそのみあえ みそ汁	ごはん 焼たらこ 白菜の炒め煮 ホウレン草の浸し みそ汁	ごはん 豆腐のくずし煮 ささみの和え物 ふりかけ みそ汁	ごはん 青のり納豆 ｷｬﾍﾞﾂとﾍﾞｰｺﾝのくず煮 なめ茸和え みそ汁	ごはん がんもの煮しめ ホウレン草のしらすあえ 卵みそ みそ汁	ごはん コーンポタージュ ハムともやしのソテー マカロニサラダ ふりかけ
昼	ごはん 鮭の若菜焼 ジャガ芋と鶏肉のうま煮 切りざい 牛乳	ごはん 白身魚のフリッター 里芋のそぼろあん キャベツサラダ 牛乳	月見うどん さつま芋レモン煮 えび海鮮ぎょうざ 牛乳	ごはん 豚肉のゴマダレ焼き ツナじゃが 胡瓜の浅漬け 牛乳	ツナサンド・ミニあんぱん 南瓜ポタージュ スペイン風オムレツ かぶのサラダ 牛乳	ごはん 鶏肉の梅煮 ※児童部～照り焼きチキン 春雨の中華炒め もやし和え 牛乳	ご飯 ぶりのごま照り焼き じゃが芋のそぼろ煮 白菜の酢味噌あえ ※児童部～白菜和風サラダ 牛乳
夕	ごはん 揚げ出し豆腐の野菜あん ※児童部～厚揚の中華煮込み 春雨の炒め物 バナナ 豚汁	ごはん 野菜炒め（カレー風味） ﾌﾞﾛｯｺﾘｰとｴﾋﾞの煮込み フルーツポンチ けんちん汁	ごはん 鶏肉の塩こうじ漬焼 刻み昆布の煮物 りんご みそ汁	ごはん 赤魚の竜田揚げ 小松菜のごまあえ オレンジ みそ汁	ごはん 和風ミートローフ チンゲン菜のにんにく炒め パイン缶 みそ汁	ごはん フライ２種盛り 花野菜のサラダ バナナ みそ汁	ごはん 豚肉の生姜焼き 大根サラダ キウイ みそ汁
	月	火	水	木	金	土	日
朝	ごはん 焼き豆腐の炒め煮 チンゲン菜のカニ風味和え 鮭フレーク みそ汁	ごはん 蒸しシューマイ 小松菜の炒め煮 のり佃煮 みそ汁	ごはん オムレツ 大根の中華煮 昆布あえ みそ汁	ごはん クリーム煮 もやしサラダ 梅びしお みそ汁	ごはん ツナそぼろ 豚肉と里芋の炒り煮 ほうれん草浸し みそ汁	ごはん しらす納豆 大根金平 みそ汁	ごはん 金時豆佃煮 キャベツのマヨ炒め ホウレン草のツナあえ みそ汁
昼	ご飯 五目卵焼き 茄子のみそ炒め ピリ辛高菜じゃこ 牛乳	【誕生会】 エビピラフ ワンタン汁 南瓜グラタン ごまドレあえ ミニワッフル	スパゲティナポリタン ツナサラダ コンソメスープ 牛乳	わかめごはん 甘辛豆腐ステーキ チンゲン菜ごま酢あえ バターさつま芋 牛乳	フルーツサンド 卵サンド ブラウンシチュー 野菜サラダ 牛乳	ご飯 焼ギョーザ ビーフン炒め ナムル 牛乳	親子丼 南瓜サラダ もやしあえ 牛乳
夕	ごはん 中華スープ 酢鶏 キャベツの即席あえ 黄桃缶	ごはん ミートボールの トマトソース煮 ホウレン草のおかか浸し オレンジ みそ汁	ごはん 鶏肉のにんにく醤油焼き 鶏ごぼう炒め バナナ さつま汁	ごはん たらのから揚げ ネギあんかけ ﾌﾞﾛｯｺﾘｰとハムの和え物 キウイ みそ汁	ごはん さばの味噌煮 小松菜の卵炒め メロンムース おぼろ汁	カレーライス 福神漬け 和風サラダ フルーツ杏仁	ごはん 鮭のみそ漬け焼き 厚揚げの煮物 キウイ みそ汁

4-1 年齢構成表及び給与栄養目標量表（成人部）

≪常食≫

2026/11/1

年齢	レベル	性別	人数	一人一日あたり給与栄養目標量 エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	飽脂肪 g	n-6脂肪 g	n-3脂肪 g	炭水化物 g	食物繊維 g	ビタミンA μgRAE	ビタミンD μg	ビタミンE mg	ビタミンK μg	給与栄養目標量 合計 エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	飽脂肪 g	n-6脂肪 g	n-3脂肪 g	炭水化物 g	食物繊維 g	ビタミンA μgRAE	ビタミンD μg	ビタミンE mg	ビタミンK μg
18～29	Ⅰ	男	7	2,250	92.8	62.5	17.5	12.00	2.20	323	20	850	9.0	6.5	150	15,750	650	438	123	84.00	15.40	2,261	140	5,950	63.0	45.5	1,050
		女	2	1,700	70.0	47.2	13.2	9.00	1.70	244	18	650	9.0	5.0	150	3,400	140	94	26	18.00	3.40	488	36	1,300	18.0	10.0	300
30～49	Ⅰ	男	8	2,350	96.9	65.2	18.2	11.00	2.20	337	22	900	9.0	6.5	150	18,800	775	522	146	88.00	17.60	2,696	176	7,200	72.0	52.0	1,200
		女	12	1,750	72.0	48.6	13.6	9.00	1.70	251	18	700	9.0	6.0	150	21,000	864	583	163	108.00	20.40	3,012	216	8,400	108.0	72.0	1,800
50～64	Ⅰ	男	23	2,250	95.6	62.5	17.5	11.00	2.30	323	22	900	9.0	6.5	150	51,750	2,199	1,438	403	253.00	52.90	7,429	506	20,700	207.0	149.5	3,450
		女	13	1,700	72.2	47.2	13.2	9.00	1.90	244	18	700	9.0	6.0	150	22,100	939	614	172	117.00	24.70	3,172	234	9,100	117.0	78.0	1,950
	Ⅱ	男	1	2,650	112.6	73.6	20.6	11.00	2.30	381	22	900	9.0	6.5	150	2,650	113	74	21	11.00	2.30	381	22	900	9.0	6.5	150
		女	0	1,950	82.8	54.1	15.1	9.00	1.90	280	18	700	9.0	6.0	150	0	0	0	0	0.00	0.00	0	0	0	0.0	0.0	0
65～74	Ⅰ	男	4	2,100	91.8	58.3	16.3	10.00	2.30	302	21	850	9.0	7.5	150	8,400	367	233	65	40.00	9.20	1,208	84	3,400	36.0	30.0	600
		女	2	1,650	72.2	45.8	12.8	9.00	2.00	237	18	700	9.0	7.0	150	3,300	144	92	26	18.00	4.00	474	36	1,400	18.0	14.0	300
合計 a 72				給与栄養目標量 計 b												147,150	6,190	4,086	1,143	737.00	149.90	21,121	1,450	58,350	648.0	457.5	10,800
				一人一日あたり荷重平均栄養目標量 b/a 荷重平均												2,043	86	57	16	10.20	2.00	293	20	810	9.0	6.3	150

↓

エネルギー量は個人別の体格、活動量より算出し、1,800kcalを基準とする。

※ 栄養価は日本食品標準成分表（八訂）を使用

（蛋白質：16～20%、脂質：20～30%、炭水化物：50～65%）

4-1 年齢構成表及び給与栄養目標量表（成人部）

≪常食≫

2026/11/1

年齢	レベル	性別	人数	一人一日あたり給与栄養目標量												給与栄養目標量　合計											
				ﾋﾞﾀﾐﾝB1 mg	ﾋﾞﾀﾐﾝB2 mg	ﾅｲｱｼﾝ mgNE	ﾋﾞﾀﾐﾝB6 mg	ﾋﾞﾀﾐﾝB12 μg	葉酸 μg	ﾊﾟﾝﾄﾃﾝ酸 mg	ﾋﾞｵﾁﾝ μg	ﾋﾞﾀﾐﾝC mg	ﾅﾄﾘｳﾑ mg	食塩 g	ｶﾘｳﾑ mg	ﾋﾞﾀﾐﾝB1 mg	ﾋﾞﾀﾐﾝB2 mg	ﾅｲｱｼﾝ mgNE	ﾋﾞﾀﾐﾝB6 mg	ﾋﾞﾀﾐﾝB12 μg	葉酸 μg	ﾊﾟﾝﾄﾃﾝ酸 mg	ﾋﾞｵﾁﾝ μg	ﾋﾞﾀﾐﾝC mg	ﾅﾄﾘｳﾑ mg	食塩 g	ｶﾘｳﾑ mg
18～29	Ⅰ	男	7	1.1	1.3	15	1.5	4.0	240	6	50	100	600	7.5	2,500	7.7	9.1	105	10.5	28.0	1,680	42	350	700	4,200	53	17,500
		女	2	0.8	1.0	11	1.2	4.0	240	5	50	100	600	6.5	2,000	1.6	2.0	22	2.4	8.0	480	10	100	200	1,200	13	4,000
30～49	Ⅰ	男	8	1.2	1.4	16	1.5	4.0	240	6	50	100	600	7.5	2,500	9.6	11.2	128	12.0	32.0	1,920	48	400	800	4,800	60	20,000
		女	12	0.9	1.0	12	1.2	4.0	240	5	50	100	600	6.5	2,000	10.8	12.0	144	14.4	48.0	2,880	60	600	1,200	7,200	78	24,000
50～64	Ⅰ	男	23	1.1	1.3	15	1.5	4.0	240	6	50	100	600	7.5	2,500	25.3	29.9	345	34.5	92.0	5,520	138	1,150	2,300	13,800	173	57,500
		女	13	0.8	1.0	11	1.2	4.0	240	5	50	100	600	6.5	2,000	10.4	13.0	143	15.6	52.0	3,120	65	650	1,300	7,800	85	26,000
	Ⅱ	男	1	1.1	1.3	15	1.5	4.0	240	6	50	100	600	7.5	2,500	1.1	1.3	15	1.5	4.0	240	6	50	100	600	8	2,500
		女	0	0.8	1.0	11	1.2	4.0	240	5	50	100	600	6.5	2,000	0.0	0.0	0	0.0	0.0	0	0	0	0	0	0	0
65～74	Ⅰ	男	4	1.0	1.2	14	1.4	4.0	240	6	50	100	600	7.5	2,500	4.0	4.8	56	5.6	16.0	960	24	200	400	2,400	30	10,000
		女	2	0.8	0.9	11	1.2	4.0	240	5	50	100	600	6.5	2,000	1.6	1.8	22	2.4	8.0	480	10	100	200	1,200	13	4,000
合計　a			72	給与栄養目標量　計　b												72.1	85.1	980	98.9	288.0	17,280	403	3,600	50,400	43,200	511	165,500
				一人一日あたり荷重平均栄養目標量　b/a 荷重平均												1.0	1.1	13	1.3	4.0	240	6	50	700	600	7	2,299

4-1 年齢構成表及び給与栄養目標量表（成人部）

≪常食≫

2026/11/1

年齢	レベル	性別	人数	一人一日あたり給与栄養目標量												給与栄養目標量　合計											
				ｶﾙｼｳﾑ mg	ﾏｸﾞﾈｼｳﾑ mg	ﾘﾝ mg	鉄 mg	亜鉛 mg	銅 mg	ﾏﾝｶﾞﾝ mg	ﾖｳ素 μg	ｾﾚﾝ μg	ｸﾛﾑ μg	ﾓﾘﾌﾞﾃﾞﾝ μg		ｶﾙｼｳﾑ mg	ﾏｸﾞﾈｼｳﾑ mg	ﾘﾝ mg	鉄 mg	亜鉛 mg	銅 mg	ﾏﾝｶﾞﾝ mg	ﾖｳ素 μg	ｾﾚﾝ μg	ｸﾛﾑ μg	ﾓﾘﾌﾞﾃﾞﾝ μg	
18～29	Ⅰ	男	7	800	340	1,000	7.0	9.0	1.8	3.50	140	30	10	30		5,600	2,380	7,000	49	63	13	24.5	980	210	70	210	
		女	2	650	280	800	10.0	7.5	0.7	3.00	140	25	10	25		1,300	560	1,600	20	15	1	6.0	280	50	20	50	
30～49	Ⅰ	男	8	750	380	1,000	7.5	9.5	0.9	3.50	140	35	10	30		6,000	3,040	8,000	60	76	7	28.0	1,120	280	80	240	
		女	12	650	290	800	10.5	8.0	0.7	3.00	140	25	10	25		7,800	3,480	9,600	126	96	8	36.0	1,680	300	120	300	
50～64	Ⅰ	男	23	750	370	1,000	7.0	9.5	0.9	3.50	140	30	10	30		17,250	8,510	23,000	161	219	21	80.5	3,220	690	230	690	
		女	13	650	290	800	6.0	8.0	0.7	3.00	140	25	10	25		8,450	3,770	10,400	78	104	9	39.0	1,820	325	130	325	
	Ⅱ	男	1	750	370	1,000	7.0	9.5	0.9	3.50	140	30	10	30		750	370	1,000	7	10	1	3.5	140	30	10	30	
		女	0	650	290	800	6.0	8.0	0.7	3.00	140	25	10	25		0	0	0	0	0	0	0.0	0	0	0	0	
65～74	Ⅰ	男	4	750	350	1,000	7.0	9.0	0.8	3.50	140	30	10	30		3,000	1,400	4,000	28	36	3	14.0	560	120	40	120	
		女	2	650	280	800	6.0	7.5	0.7	3.00	140	25	10	25		1,300	560	1,600	12	15	1	6.0	280	50	20	50	
合計　a			72	給与栄養目標量　計　b												51,450	24,070	66,200	541	698	64.9	237.5	10,080	2,775	2735	2,015	
				一人一日あたり荷重平均栄養目標量　b/a 荷重平均												715	334	919	8	10	0.9	3.2	140	38.5	37.9	27.9	

４－２ 年齢構成表及び給与栄養目標量表（児童部）

≪常食≫

2026/11/1

年齢	レベル	性別	人数	一人一日あたり給与栄養目標量 エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	飽脂肪 g	n-6脂肪 g	n-3脂肪 g	炭水化物 g	食物繊維 g	ビタミンA μgRAE	ビタミンD μg	ビタミンE mg	ビタミンK μg	給与栄養目標量 合計 エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	飽脂肪 g	n-6脂肪 g	n-3脂肪 g	炭水化物 g	食物繊維 g	ビタミンA μgRAE	ビタミンD μg	ビタミンE mg	ビタミンK μg
6～7	Ⅰ	男	2	1,350	56	38	15	8.00	1.40	194	10	500	5.5	4.5	80	2,700	111	75	30	16.00	2.80	388	20	1,000	11.0	9.0	160
		女		1,250	52	35	14	7.00	1.20	180	9	500	5.5	4.0	90	0	0	0	0	0.00	0.00	0	0	0	0.0	0.0	0
8～9	Ⅰ	男	1	1,600	66	44	18	8.00	1.50	230	11	500	6.5	5.0	90	1,600	66	44	18	8.00	1.50	230	11	500	6.5	5.0	90
		女		1,500	62	42	17	8.00	1.40	215	11	500	6.5	5.0	110	0	0	0	0	0.00	0.00	0	0	0	0.0	0.0	0
10～11	Ⅰ	男		1,950	80	54	22	9.00	1.70	280	13	600	8.0	5.0	110	0	0	0	0	0.00	0.00	0	0	0	0.0	0.0	0
		女		1,850	76	51	21	9.00	1.70	265	13	600	8.0	5.5	130	0	0	0	0	0.00	0.00	0	0	0	0.0	0.0	0
12～14	Ⅰ	男	1	2,300	95	64	26	11.00	2.20	330	17	800	9.0	6.5	140	2,300	95	64	26	11.00	2.20	330	17	800	9.0	6.5	140
		女		2,150	89	60	24	11.00	1.70	309	16	700	9.0	6.0	150	0	0	0	0	0.00	0.00	0	0	0	0.0	0.0	0
15～17	Ⅰ	男		2,500	103	69	25	13.00	2.20	359	19	900	9.0	7.0	150	0	0	0	0	0.00	0.00	0	0	0	0.0	0.0	0
		女		2,050	85	57	21	11.00	1.70	294	18	650	9.0	6.0	150	0	0	0	0	0.00	0.00	0	0	0	0.0	0.0	0
18～29	Ⅰ	男	1	2,250	93	63	18	12.00	2.20	323	20	850	9.0	6.5	150	2,250	93	63	18	12.00	2.20	323	20	850	9.0	6.5	150
		女		1,700	70	47	13	9.00	1.70	244	18	650	9.0	5.0	150	0	0	0	0	0.00	0.00	0	0	0	0.0	0.0	0
合計 a 5				給与栄養目標量 計 b												6,600	272	183	74	35.00	6.50	948	48	2,300	26.5	20.5	390
				一人一日あたり荷重平均栄養目標量 b/a 荷重平均												1,320	54	37	15	7.00	1.30	190	10	460	5.3	4.1	78

↓

エネルギー量は個人別の体格、活動量より計算し設定する。

※ 栄養価は日本食品標準成分表（八訂）を使用

（蛋白質：15～20%、脂質：20～30%、炭水化物：50～65%）

４－２ 年齢構成表及び給与栄養目標量表（児童部）

≪常食≫

2026/11/1

年齢	レベル	性別	人数	一人一日あたり給与栄養目標量												給与栄養目標量　　合計											
				ﾋﾞﾀﾐﾝB1 mg	ﾋﾞﾀﾐﾝB2 mg	ﾅｲｱｼﾝ mgNE	ﾋﾞﾀﾐﾝB6 mg	ﾋﾞﾀﾐﾝB12 μg	葉酸 μg	ﾊﾟﾝﾄﾃﾝ酸 mg	ﾋﾞｵﾁﾝ μg	ﾋﾞﾀﾐﾝC mg	ﾅﾄﾘｳﾑ mg	食塩 g	ｶﾘｳﾑ mg	ﾋﾞﾀﾐﾝB1 mg	ﾋﾞﾀﾐﾝB2 mg	ﾅｲｱｼﾝ mgNE	ﾋﾞﾀﾐﾝB6 mg	ﾋﾞﾀﾐﾝB12 μg	葉酸 μg	ﾊﾟﾝﾄﾃﾝ酸 mg	ﾋﾞｵﾁﾝ μg	ﾋﾞﾀﾐﾝC mg	ﾅﾄﾘｳﾑ mg	食塩 g	ｶﾘｳﾑ mg
6～7	Ⅰ	男	2	0.7	0.9	9	0.7	2.0	130	5	30	50		4.5	1,300	1.4	1.8	18	1.4	4.0	260	10	60	100	0	9	2,600
		女		0.6	0.9	8	0.7	2.0	130	5	30	50		4.5	1,200	0.0	0.0	0	0.0	0.0	0	0	0	0	0	0	0
8～9	Ⅰ	男	1	0.8	1.1	11	0.9	2.5	150	6	30	60		5.0	1,600	0.8	1.1	11	0.9	2.5	150	6	30	60	0	5	1,600
		女		0.7	1.0	10	0.9	2.5	150	6	30	60		5.0	1,400	0.0	0.0	0	0.0	0.0	0	0	0	0	0	0	0
10～11	Ⅰ	男		0.9	1.4	13	1.0	3.0	180	6	40	70		6.0	1,900	0.0	0.0	0	0.0	0.0	0	0	0	0	0	0	0
		女		0.9	1.3	12	1.2	3.0	180	6	40	70		6.0	1,800	0.0	0.0	0	0.0	0.0	0	0	0	0	0	0	0
12～14	Ⅰ	男	1	1.1	1.6	15	1.4	4.0	230	7	50	90		7.0	2,400	1.1	1.6	15	1.4	4.0	230	7	50	90	0	7	2,400
		女		1.0	1.4	14	1.3	4.0	230	6	50	90		6.5	2,200	0.0	0.0	0	0.0	0.0	0	0	0	0	0	0	0
15～17	Ⅰ	男		1.2	1.7	16	1.5	4.0	240	7	50	100		7.5	2,800	0.0	0.0	0	0.0	0.0	0	0	0	0	0	0	0
		女		1.0	1.4	13	1.3	4.0	240	6	50	100		6.5	2,000	0.0	0.0	0	0.0	0.0	0	0	0	0	0	0	0
18～29	Ⅰ	男	1	1.1	1.6	15	1.5	4.0	240	6	50	100	600	7.5	2,500	1.1	1.6	15	1.5	4.0	240	6	50	100	600	8	2,500
		女		0.8	1.2	11	1.2	4.0	240	5	50	100	600	6.5	2,000	0.0	0.0	0	0.0	0.0	0	0	0	0	0	0	0
合計　a　5				給与栄養目標量　計　b												4.4	6.1	59	5.2	14.5	880	29	190	350	600	29	9,100
				一人一日あたり荷重平均栄養目標量　b/a 荷重平均												0.9	1.2	11	1.0	2.9	176	6	38	70	120	6	1,820

４－２ 年齢構成表及び給与栄養目標量表（児童部）

≪常食≫

2026/11/1

年齢	レベル	性別	人数	一人一日あたり給与栄養目標量												給与栄養目標量　　合計											
				ｶﾙｼｳﾑ mg	ﾏｸﾞﾈｼｳﾑ mg	ﾘﾝ mg	鉄 mg	亜鉛 mg	銅 mg	ﾏﾝｶﾞﾝ mg	ヨウ素 μg	ｾﾚﾝ μg	ｸﾛﾑ μg	ﾓﾘﾌﾞﾃﾞﾝ μg		ｶﾙｼｳﾑ mg	ﾏｸﾞﾈｼｳﾑ mg	ﾘﾝ mg	鉄 mg	亜鉛 mg	銅 mg	ﾏﾝｶﾞﾝ mg	ヨウ素 μg	ｾﾚﾝ μg	ｸﾛﾑ μg	ﾓﾘﾌﾞﾃﾞﾝ μg	
6～7	Ⅰ	男	2	600	130	900	6.0	5.0	0.4	2.00	75	15		15		1,200	260	1,800	12	10	1	4.0	150	30	0	30	
		女		550	130	800	6.0	4.5	0.4	2.00	75	15		15		0	0	0	0	0	0	0.0	0	0	0	0	
8～9	Ⅰ	男	1	700	170	1,000	7.5	5.5	0.5	2.50	90	20		20		700	170	1,000	8	6	1	2.5	90	20	0	20	
		女		750	160	900	8.0	5.5	0.5	2.50	90	20		15		0	0	0	0	0	0	0.0	0	0	0	0	
10～11	Ⅰ	男		700	210	1,100	9.5	8.0	0.6	3.00	110	25		20		0	0	0	0	0	0	0.0	0	0	0	0	
		女		750	220	1,000	9.0	7.5	0.6	3.00	110	25		20		0	0	0	0	0	0	0.0	0	0	0	0	
12～14	Ⅰ	男	1	1,000	290	1,200	9.0	8.5	0.8	3.50	140	30		25		1,000	290	1,200	9	9	1	3.5	140	30	0	25	
		女		800	290	1,100	12.5	8.5	0.8	3.00	140	30		25		0	0	0	0	0	0	0.0	0	0	0	0	
15～17	Ⅰ	男		800	360	1,200	9.0	10.0	0.9	3.50	140	35		30		0	0	0	0	0	0	0.0	0	0	0	0	
		女		650	310	1,000	11.0	8.0	0.7	3.00	140	25		25		0	0	0	0	0	0	0.0	0	0	0	0	
18～29	Ⅰ	男	1	800	340	1,000	7.0	9.5	0.8	3.50	140	30	10	30		800	340	1,000	7	10	1	3.5	140	30	10	30	
		女		650	280	800	10.0	8.0	0.7	3.00	140	25	10	25		0	0	0	0	0	0	0.0	0	0	0	0	
合計　a　5				給与栄養目標量　　計　b												3,700	1,060	5,000	36	36	2.9	13.5	520	120	115	105	
				一人一日あたり荷重平均栄養目標量　b/a 荷重平均												740	212	1,000	7	7	0.5	2.7	104	24	23	21	

５ 特別食の状況

【療養食】　※成人部のみ

療養食名	人数	主な対応
糖尿病治療食	2	1,600kcal・1,400kcal（各1名）
塩分制限食	2	塩分8g以下

【食事形態】　※児童部も含む

	ご飯	軟飯	粥	うどん	人数	内 栄養補助食品	備考
常食	33	2	2		37	1	
一口大	13	1	0	1	15		主に主菜をきざんで提供する。基本的に副菜は常食と同じ大きさ。
きざみ	4		5		9	1	一口大と極きざみの間の大きさ（副食全部）。
極きざみ	2	1	6		9	1	
ミキサー			7		7	4	
合計	52	4	20	1	77	7	

【禁食】

種類	人数
パン	10
牛乳	14
麺	4
納豆	11
漬物	4
とろろ	3
ヨーグルト	3

６ 経費の負担区分

	経　費　負　担　区　分　事　項	発注者	受注者
1	貸与する給食施設等の維持修繕費	○	
2	燃料費及び光熱水費	○	
3	食器	○	
4	洗剤等厨房用消耗品費（ごみ袋代、清掃道具を含む）		○
5	食材の温度及び残留塩素の検査に係る経費		○
6	給食従業員の人件費及び被服費		○
7	主食、副食材料費		○
8	負担区分以外の経費（コピー代等）		○
9	その他給食業務に必要な経費	○	○

7 給食調理の業務分担

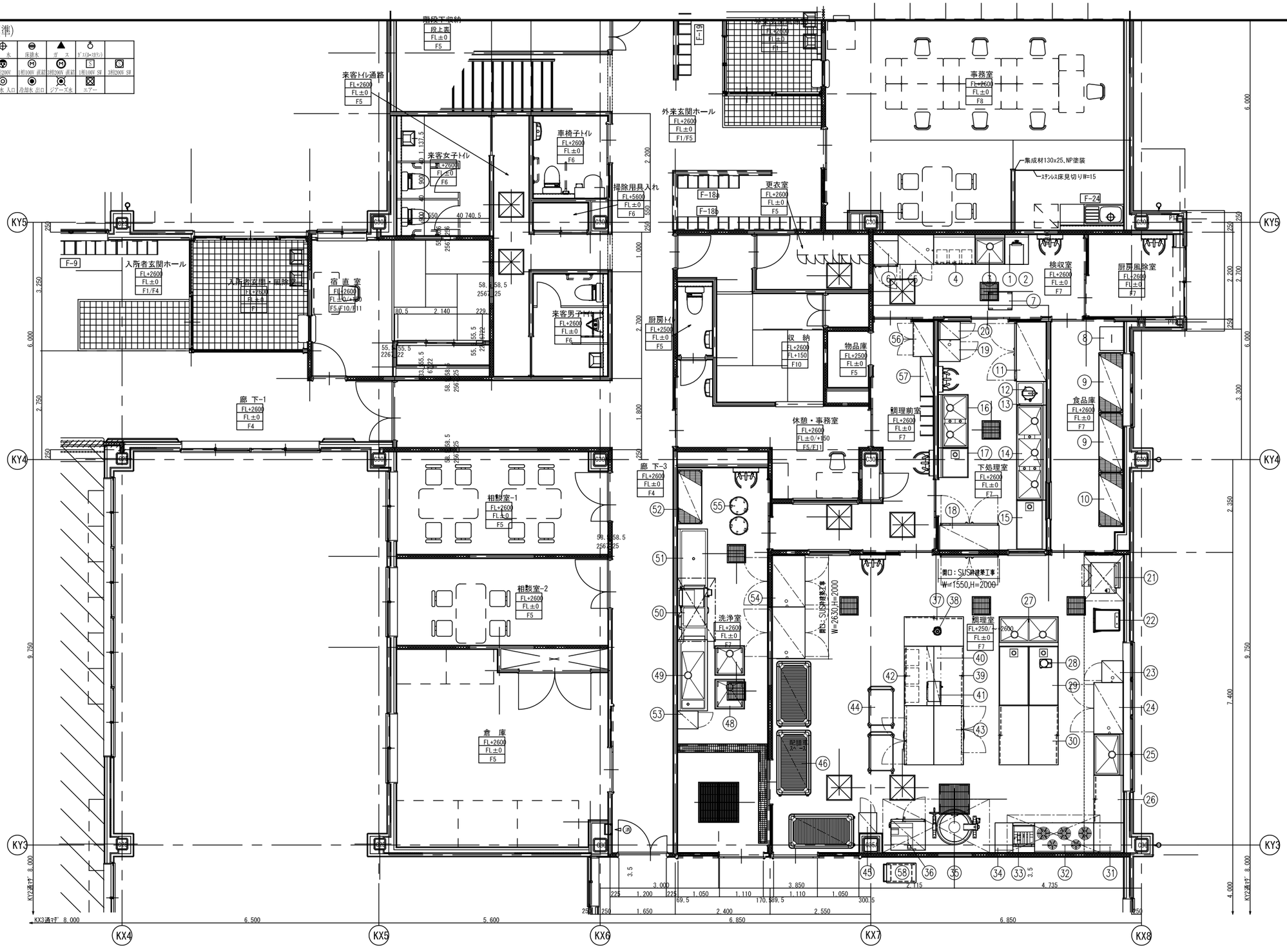
区分	業務内容	発注者	受注者
栄養管理	給食運営の総括	○	
	給食連絡会の開催、調整	○	
	施設内関係部門との連絡、調整	○	
	献立表の作成		○
	献立表の確認	○	
	食数の指示、確認と管理	○	○
	食事箋の確認と管理	○	○
	嗜好調査・喫食調査の企画・実施	○	○
	検食の実施・評価	○	
	関係官庁等に提出する給食関係書類の確認、提出、保管、管理	○	○
	上記書類の作成	○	○
	上記以外給食関係伝票の整理、報告書の作成保管	○	○
材料管理	給食材料の調整（契約から検収まで）		○
	給食材料の点検	○	○
	給食材料の保管・在庫管理		○
	食材料の出納事務		○
	給食材料の使用状況の管理・確認	○	○
調理	業務仕様書の作成（特別食等の調理に対する指示を含む）	○	○
	業務仕様書の確認（特別食等の調理に対する指示を含む）	○	

８ 運営管理の業務分担

区分	業　　務　　内　　容	発注者	受注者
作業管理	業務計画書の作成		○
	業務実施状況の確認	○	
	調理・盛付け・配膳・下膳・食器洗浄消毒	○	○
	運営管理の負担区分		○
	管理点検記録の作成、確認	○	○
施設等管理	給食施設、主要な設備の改修	○	
	給食施設、主要な設備の管理	○	○
	その他設備（調理器具等）の保守・確認・管理	○	○
	使用食器の確認	○	○
	ごみ置場・トレー置場の清掃・管理	○	○
業務管理	従業員の勤務表の作成・協議		○
	従業員の勤務表の確認	○	
	業務分担・従業員配置表の作成・協議		○
衛生管理	衛生面の遵守事項の作成	○	○
	給食材料の衛生管理		○
	施設・設備（調理器具・食器等）の衛生管理		○
	衣服・給食従業員等の清潔保持状況等の確認		○
	保存食の確認		○
	直接納入業者に対する衛生管理の指示		○
	衛生管理簿の作成		○
	衛生管理簿の点検・確認	○	○
	緊急対応を要する場合の指示	○	○
研修	給食従業員等に対する研修・訓練		○
労働安全衛生	健康管理計画の作成		○
	定期健康診断の実施		○
	健康診断結果の保管		○
	健康診断実施状況等の確認	○	
	検便の定期実施		○
	検便結果の確認	○	
	事故防止対策等の策定		○

シンボル凡例(標準)

給　水	給　湯	排　水	床排水	ガ　ス	ﾀﾞｸﾄ(ﾀｰﾎﾞﾌｧﾝ)	
1相100W	1相200W	3相200W	1相100W 直結	3相200W 直結	1相100W SW	3相200W SW
給　気	排　気	冷却水 入口	冷却水 出口	ジアーズ水	エアー	



*	太陽設計株式会社		DATE 2017.09.12	工事名称 (仮称)中井さくら園　移転新築工事　厨房機器				* ― *
			FILE HB14108411RP	図面名称 厨房機器配置図	No. *	Quant. *	SCALE 1/100	

品番	名称	規格仕様	外形寸法(m/m) 間口	奥行	高さ	数量	給排水 給水(A)	給湯(A)	排水(A)	ピット	ガス(都市ガス) 口径(A)	消費量(kW)	電気(kW) 単相100V	単相200V	三相200V	蒸気 給気(A)	排気(A)	消費量(kg/h)	フード	備考	メーカー
1	デジタル台秤	DP-6700K-30	350	605	795	1														秤量30kg 防水型	大和製衡(株)
2	置台		600	750	600	1															(株)中西製作所
3	一槽シンク		750	750	800	1	15	15	40											ドライ仕様	(株)中西製作所
4	引出付台下戸棚		1050	750	800	1															(株)中西製作所
5	消毒保管機	MCWK-20-eT	900	750	1900	1			40						5.400					電気式(片面) D=750mm仕様	(株)中西製作所
6	検食用冷凍庫	HF-63CZT-KS	625	650	1890	1			40				0.365							定格内容積396L	ホシザキ(株)
7	移動台		600	450	800	1															(株)中西製作所
8	フライスタンク	MRT-165	600	600	1400	1															(株)マルゼン
9	メトロマックスQ	MQ74PE-4/MQ2460G-4	1520	620	1886	2														4段	(株)エレクター
10	メトロマックスQ	MQ74PE-4/MQ2454G-4	1366	620	1886	1														4段	(株)エレクター
11	冷凍庫	HF-150Z3	1500	800	1890	1			40						0.668					定格内容積1348L	ホシザキ(株)
12	ドラフト洗米機	RWO-28	320	320	615	1	15													洗米能力7kg 水足0.9kg/平方センチメートル以上 水量21.43L/当以上	スギコ産業(株)
13	洗米器置台		600	750	350	1			50												(株)中西製作所
14	三槽シンク		2400	750	800	1	20×3	20×3	50×3											ドライ仕様 槽フタ付 オーバーフロー40A	(株)中西製作所
15	作業台		(1250)	750	800	1			40											ドライ仕様	(株)中西製作所
16	二槽シンク		1350	750	800	1	20×2	20×2	50×2											ドライ仕様 槽フタ付 オーバーフロー40A	(株)中西製作所
17	作業台		750	750	800	1			40											ドライ仕様	(株)中西製作所
18	パススルー冷蔵庫	HR-150CZ3-ML-4G4G	1500	850	1890	1			40						0.716					有効内容積1441L	ホシザキ(株)
19	包丁まな板消毒保管機	KCSK-5-eT	550	550	1900	1			40						3.100					上部棚仕様	(株)中西製作所
20	掃除用具ロッカー	CLK-Z35SAW	455	515	1790	1														別途購入品	
21	多機能予約低輻射自動炊飯器	CRA2-100NS-PS	780	740	1530	1					20	20.90	0.033						○	予約タイマー付	(株)コメットカトウ
22	スタッキングカート	STK-500	675	620	800	1															(株)中西製作所
23	包丁まな板消毒保管機	KCSK-5-eT	550	550	1900	1			40						3.100					上部棚仕様	(株)中西製作所
24	消毒保管機	MCWK-30-eT	1300	750	1900	1			40						5.750					電気式(片面) D=750mm仕様	(株)中西製作所
25	一槽シンク		1050	750	800	1	15	15	40											ドライ仕様	(株)中西製作所
26	台下戸棚		1200	750	800	1															(株)中西製作所
27	二槽シンク		1500	750	800	1	15×2	15×2	40×2											ドライ仕様	(株)中西製作所
28	ロボクープミキサー	R-3D	220	305	430	1							0.700								(株)FMI
29	作業台		1500	750	800	2			40											ドライ仕様	(株)中西製作所
30	台下戸棚		1500	750	800	2															(株)中西製作所
31	作業台		750	750	800	1															(株)中西製作所
32	ガステーブル	XYS-1575T	1500	750	800	1					20	66.30							ⓖ		(株)コメットカトウ
33	ガスフライヤー	CF2-GD23	550	600	800	1					15	11.00	0.020						ⓖ		(株)コメットカトウ
34	作業台		450	750	800	1															(株)中西製作所
35	ガス回転釜	GHSL-26	1316	906	1645	1	20	20	ピット落とし	要	20	18.00							ⓖ	排水ドロー 水入量55リットル 内釜:ステンレス	服部工業(株)
36	スチームコンベクションオーブン	CSW-IGW61-T	870	780	1600	1	15		40		15	17.40	0.500						ⓖ	ホテルパン1/1 6段 ホテルパン(30002×5. 30022×5) 天板ホテルパン(30023×5)	(株)コメットカトウ
37	台下戸棚		1500	750	800	1															(株)中西製作所
38	ハイスピードプロセッサー2	CBT-500PRO2	191	218	440	1							0.270								コンエアージャパン(株)
39	台下戸棚		1500	750	800	1															(株)中西製作所
40	上棚		1500	350	1段	1															(株)中西製作所
41	電子レンジ	NE-EH229	488	368	279	1							1.320							別途購入品	
42	引出付台下戸棚		1500	750	800	1															(株)中西製作所
43	テーブル形冷蔵庫	RT-150SDF-E-ML	1500	750	800	2			40				0.323							定格内容積436L	ホシザキ(株)
44	UTSカート	NUTS4-S	911	614	815	2															(株)エレクター
45	掃除用具ロッカー	CLK-Z35SAW	455	515	1790	1														別途購入品	
46	配膳車	JCSW36	1642	870	1196	3														6段	(株)エレクター
47	欠番																				
48	モービルシンク		750	750	800	2			側溝											ドライ仕様	(株)中西製作所
49	ソイルドテーブル		1800	750	870	1	15×2	15	40×2											PA型洗浄機用	(株)中西製作所
50	ピュアウォッシャー	PA-13A2A-RH	1300	837	1730	1	15	15	40		20	23.30			2.360				○	ガス式 右仕様	(株)中西製作所
51	クリーンテーブル		1500	750	820	1			40											PA型洗浄機用	(株)中西製作所
52	メトロマックスQ	MQ74PE-4/MQ2454G-4	1366	620	1886	1														4段	(株)エレクター
53	掃除用具ロッカー	CLK-Z35SAW	455	515	1790	1														別途購入品	
54	消毒保管機	MCW-30-e	1300	950	1900	2			40						9.750					食器かごは別途	(株)中西製作所
55	ギャベジドーリー		φ460		170	2															(株)中西製作所
56	エプロンロッカー	LK-10LF1N	880	515	1790	1														別途購入品	
57	シューズボックス	SX-44F1N	1002	330	950	1														別途購入品 ベースSX-B4D5F4含む	
58	エコノミーサービスワゴン	ESW-T2	830	500	817	1															(株)エレクター
	設備容量合計											156.90	3.854	0.000	40.594			0.0			

注) 設備容量の数値は各1台当たりを示す。

*	太陽設計株式会社		DATE 2017.09.12	工事名称 (仮称)中井さくら園 移転新築工事 厨房機器		* ―― *
			FILE HB14108412RP	図面名称 厨房機器一覧表	No. * / Quant. * / SCALE *	