

別紙 1-1

令和7年度 厚別区保育・子育て支援センター給食

1 履行場所

厚別区保育・子育て支援センター（厚別区厚別中央1条6丁目1-10 電話 887-8165）

2 児童数

年 齢	名 称	児 童 数 ^{※1} (人)
0歳児	いちごぐみ	3
1歳児	みかんぐみ	11
2歳児	ももぐみ	9
3歳児	きぐみ	11
4歳児	あおぐみ	11
5歳児	みどりぐみ	11
合計		56

3 調理形態、提供数（予定数）及び喫食時間

調理形態		提供食数 ^{※2} (人)			喫食時間
			食物アレルギー食 ^{※3}	その他	
ミルク	1～4か月	0	0	0	適宜
離乳食	離乳初期	0	0	0	10:15
	離乳中期	0	0	0	10:30
	離乳後期（午前）	0	0	0	10:45
	離乳後期（午後）	0	0	0	14:45
離乳食合計		0	0	0	
幼児食	1～2歳児	23	1	0	11:00
	3～5歳児	33	0	1	11:30
幼児食合計		56	0	0	
午前おやつ	1～2歳児	23	1	0	9:30
午後おやつ	1歳児以上	56	1	1	15:00
延長おやつ	1歳児以上	3	0	0	18:00
おやつ合計		82	0	0	
一時保育 ^{※4}	利用児童数	最大3人			
総合計		141	3	2	

※1 令和6年11月時点の人数

※2 令和6年11月時点の人数。入・退園及び成長に伴い提供数の変動あり。

※3 提供数の内数とする。医師の指示（除去、解除の指示等）により提供数の変動あり。

その他、病児食等の対応あり。変動あり。

※4 その日の利用状況により提供数の変動あり。喫食時間等は、その児童の月齢に合わせて提供する。

※ 行事食の提供あり。事前に提示、説明あり。

別紙 1 - 2

令和 7 年度 東白石保育園給食

1 履行場所

東白石保育園 (白石区南郷通 8 丁目北 4 番 1 号 電話 861-7062)

2 児童数

年 齢	名 称	児 童 数 ^{※1} (人)
0 歳児	ひよこぐみ	6
1 歳児	りすぐみ	9
2 歳児	あかぐみ	16
3 歳児	ももぐみ	15
4 歳児	あおぐみ	16
5 歳児	みどりぐみ	17
合 計		79

3 調理形態、提供数（予定数）及び喫食時間

調理形態		提供食数 ^{※2} (人)			喫食時間
			食物アレルギー食 ^{※3}	その他	
ミルク	1 ～ 4 か月	0	0	0	適宜
離乳食	離乳初期	0	0	0	10:15
	離乳中期	2	0	0	10:30
	離乳後期 (午前)	2	0	0	10:45
	離乳後期 (午後)	2	0	0	14:45
離乳食合計		6	0	0	
幼児食	1 ～ 2 歳児	25	0	0	11:00
	3 ～ 5 歳児	48	1	0	11:15
幼児食合計		73	1	0	
午前おやつ	1 ～ 2 歳児	25	0	0	9:30
午後おやつ	1 歳児以上	73	1	0	15:00
延長おやつ	1 歳児以上	12	1	0	18:00
おやつ合計		110	2	0	
一時保育 ^{※4}	利用児童数	最大0人			
総合計		189	9	0	

※1 令和 6 年 11 月時点の人数

※2 令和 6 年 11 月時点の人数。入・退園及び成長に伴い提供数の変動あり。

※3 提供数の内数とする。医師の指示（除去、解除の指示等）により提供数の変動あり。
その他、病児食等の対応あり。変動あり。

※4 その日の利用状況により提供数の変動あり。喫食時間等は、その児童の月齢に合わせて提供する。

※ 行事食の提供あり。事前に提示、説明あり。

別紙 1 - 3

令和 7 年度 美園保育園給食

1 履行場所

美園保育園 (豊平区美園 5 条 7 丁目 7 - 1 電話 831-6890)

2 児童数

年 齢	名 称	児 童 数 ^{※1} (人)
0 歳児	ひよこ組	4
1 歳児	りす組	15
2 歳児	もも組	13
3 歳児	あか組	17
4 歳児	あお組	16
5 歳児	みどり組	17
合 計		82

3 調理形態、提供数（予定数）及び喫食時間

調理形態		提供食数 ^{※2} (人)			喫食時間
			食物アレルギー食 ^{※3}	その他	
ミルク	1 ～ 4 か月	0	0	0	適宜
離乳食	離乳初期	0	0	0	10:15
	離乳中期	1	0	1	10:30
	離乳後期 (午前)	0	0	0	10:45
	離乳後期 (午後)	3	0	1	15:45
離乳食合計		4	0	2	
幼児食	1 ～ 2 歳児	28	1	0	11:00
	3 ～ 5 歳児	49	3	0	11:15
幼児食合計		77	4	0	
午前おやつ	1 ～ 2 歳児	28	1	0	9:30
午後おやつ	1 歳児以上	77	4	0	15:00
延長おやつ	1 歳児以上	10	0	0	18:00
おやつ合計		115	5	0	
一時保育 ^{※4}	利用児童数	最大0人			
総合計		199	9	2	

※1 令和 6 年 11 月時点の人数

※2 令和 6 年 11 月時点の人数。入・退園及び成長に伴い提供数の変動あり。

※3 提供数の内数とする。医師の指示（除去、解除の指示等）により提供数の変動あり。

その他、病児食等の対応あり。変動あり。

※4 その日の利用状況により提供数の変動あり。喫食時間等は、その児童の月齢に合わせて提供する。

※ 行事食の提供あり。事前に提示、説明あり。

別紙 1 - 4

令和 7 年度 手稲区保育・子育て支援センター給食

1 履行場所

手稲区保育・子育て支援センター (手稲区手稲本町 3 条 2 丁目 4-15 電話 681-3160)

2 児童数

年 齢	名 称	児 童 数 ^{※1} (人)
0 歳児	りすぐみ	6
1 歳児	うさぎぐみ	10
2 歳児	あかぐみ	15
3 歳児	きいろぐみ	21
4 歳児	あおぐみ	17
5 歳児	みどりぐみ	18
合 計		87

3 調理形態、提供数（予定数）及び喫食時間

調理形態		提供食数 ^{※2} (人)			喫食時間
			食物アレルギー食 ^{※3}	その他	
ミルク	1 ～ 4 か月	0	0	0	適宜
離乳食	離乳初期	0	0	0	10:15
	離乳中期	0	0	0	10:30
	離乳後期（午前）	1	0	0	10:45
	離乳後期（午後）	1	0	0	14:45
離乳食合計		2	0	0	
幼児食	1 ～ 2 歳児	29	1	0	11:00
	3 ～ 5 歳児	57	3	1	11:00
幼児食合計		86	4	1	
午前おやつ	1 ～ 2 歳児	29	1	0	9:30
午後おやつ	1 歳児以上	57	3	1	15:00
延長おやつ	1 歳児以上	5	0	0	18:00
おやつ合計		91	4	1	
一時保育 ^{※4}	利用児童数	最大 3 人			
総合計		182	8	2	

※ 1 令和 6 年 11 月時点の人数

※ 2 令和 6 年 11 月時点の人数。入・退園及び成長に伴い提供数の変動あり。

※ 3 提供数の内数とする。医師の指示（除去、解除の指示等）により提供数の変動あり。

その他、病児食等の対応あり。変動あり。

※ 4 その日の利用状況により提供数の変動あり。喫食時間等は、その児童の月齢に合わせて提供する。

※ 行事食の提供あり。事前に提示、説明あり。

別紙 2-1

現行における調理室体制

1 履行場所

厚別区保育・子育て支援センター（厚別区厚別中央 1 条 6 丁目 1-10 電話 887-8165）

2 調理従事者配置内訳（委託）

NO	職種	就業時間帯等（月～金曜日）	就業時間帯等（土曜日）	配置数
1	現場業務責任者（調理員）	8 時 3 0 分 ～ 1 6 時 3 0 分	休 暇	1
2	業務従事者（調理補助） ※	8 時 3 0 分 ～ 1 4 時 1 5 分	8 時 3 0 分 ～ 1 2 時 3 0 分	1
3	業務従事者（調理補助） ※	9 時 0 0 分 ～ 1 4 時 4 5 分	8 時 3 0 分 ～ 1 2 時 3 0 分または休暇	2

※ 1 調理補助は 3 名在籍、就業時間は調理員同士で調整し、2 と 3 の時間帯で勤務している（平日）
調理補助は週 6 勤務 1 名、週 3 勤務が 2 名

別紙 2-2

現行における調理室体制

1 履行場所

東白石保育園（白石区南郷通 8 丁目北 4 番 1 号 電話 861-7062）

2 調理従事者配置内訳（委託）

NO	職種	就業時間帯等（月～金曜日）	就業時間帯等（土曜日）	配置数
1	現場業務責任者（調理員）	8 時 3 0 分 ～ 1 6 時 3 0 分	休 暇 ※ 3	1
2	業務従事者（調理補助） ※	8 時 3 0 分 ～ 1 4 時 1 5 分 または 9 時 0 0 分 ～ 1 4 時 4 5 分	8 時 3 0 分 ～ 1 2 時 3 0 分または休暇	3
3	業務従事者（調理補助） ※	8 時 3 0 分 ～ 1 4 時 1 5 分 または 9 時 0 0 分 ～ 1 4 時 4 5 分	美園保育園従事	1

※ 1 全員週 3 勤務。土曜日は隔週勤務。就業時間は調理員同士で調整している。

※ 2 美園保育園との兼務で、火・木のみ東白石保育園に従事。

※ 3 調理補助 3 名が隔週で土曜日出勤しているため、土曜日に 1 欠となる週があるが、その場合は、調理員

別紙 2-3

現行における調理室体制

1 履行場所

美園保育園（豊平区美園 5 条 7 丁目 7 番 1 号 電話 831-6890）

2 調理従事者配置内訳（委託）

NO	職種	就業時間帯等（月～金曜日）	就業時間帯等（土曜日）	配置数
1	現場業務責任者（調理員）	8 時 3 0 分 ～ 1 6 時 3 0 分	休 暇	1
2	業務従事者（調理補助）	8 時 3 0 分 ～ 1 2 時 3 0 分	8 時 3 0 分 ～ 1 2 時 3 0 分	2
3	業務従事者（調理補助）	1 2 時 3 0 分 ～ 1 6 時 3 0 分	休暇	1

別紙 2-4

現行における調理室体制

1 履行場所

手稲区保育・子育て支援センター（手稲区手稲本町3条2丁目4番15号 電話 681-3160）

2 調理従事者配置内訳（委託）

NO	職種	就業時間帯等（月～金曜日）	就業時間帯等（土曜日）	配置数
1	現場業務責任者（調理員）	8時30分 ～ 16時30分	休 暇 ※1	1
2	業務従事者（調理補助）	8時00分 ～ 16時00分	8時30分～12時30分または休暇	1
3	業務従事者（調理補助）	8時30分 ～ 12時30分	8時30分 ～ 12時30分	1
4	業務従事者（調理補助）	12時30分 ～ 16時30分	8時30分 ～ 12時30分	1

※1 調理補助3名が隔週で土曜日出勤しているため、土曜日に1欠となる週があるが、その場合は、調理員が

別紙 3-1

備品一覧（厚別区保育・子育て支援センター）

NO	名 称	備 考
1	炊飯釜【電気】	1台設置
2	ガス台【ガス】（ 8.14KW・K）	4口設置
3	ガス台【ガス】（KW・K）UltimoTSGTシリーズ	3口設置
4	食器消毒保管庫【電気式】（ 10 カゴ用）	1台設置
5	食器洗浄機【機種：ホシザキJWE-680B】	1台設置
6	食器カゴ（大）390×300×200	10個設置
7	大型ミキサー【機種 ロボクープミキサーR-3D】	1台設置
8	小型ミキサー【機種 フードブレンダーHGB-SS】	1台設置
9	コンベクションオーブン【電気<IH>】（MIC-5TC3）	1台設置
10	冷凍冷蔵庫 ホシザキHRF-120A3 （986ℓ、冷蔵 2 ドア、冷凍 2 ドア）	1台設置
11	牛乳保冷库（ホシザキ小形冷蔵ショーケースUSB-63B1）	1台設置
12	保存食用冷凍庫（117ℓ）サンデンVF-K120X	1台設置
13	まな板包丁保管庫【電気式】（まな板13枚用）	1台設置
14	調理台（60cm×73cm×80cm）	1台設置
15	調理台（60cm×150cm×80cm）	1台設置
16	調理台（70cm×100cm×75cm）	1台設置
17	作業台（105cm×150cm×80cm）	1台設置
18	作業台（45cm×75cm×80cm）移動式	1台設置
19	食器棚（240cm×190cm×79cm）クウォール	1台設置
20	パンラック（183cm×190cm×46cm）	1台設置
21	秤【デジタル】（ 2 Kg）1g 刻み	1台設置
22	秤【デジタル】（ 2 Kg）0.5g 刻み	2台設置
23	秤【台秤】（ 8 Kg）	1台設置
24	配膳車（給食配膳用）※扉付き	2台設置
25	鍋【ガス】（大13.1ℓ）	2個設置
26	鍋【ガス】（中 12.5ℓ）	4個設置
27	鍋【ガス】（小 1.8ℓ）離乳食用片手鍋	7個設置
28	調乳台（40cm×80cm×40cm）	1台設置
29	更衣ロッカー	3個設置

別紙 3-2

備品一覧（東白石保育園）

NO	名 称	備 考
1	炊飯釜【電気】	1 台設置
2	ガス台【ガス】	1 口設置
3	ガス台【ガス】	2 口設置
4	ガス台【ガス】	3 口設置
5	食器消毒保管庫【電気式】（ 10 カゴ用）	1 台設置
6	食器洗浄機【機種 ホシザキ JWE-400TUB】	1 台設置
7	食器受け台	1 台設置
8	食器カゴ（大）	10個設置
9	食器カゴ（小）	4 個設置
10	小型ミキサー【機種 TESCOM TM845】	1 台設置
11	冷凍冷蔵庫 （472ℓ、冷蔵 2 ドア、冷凍 2 ドア）	1 台設置
12	牛乳保冷库（SANDEN VRS-U35XE）	1 台設置
13	保存食用冷凍庫（117 ℓ）	1 台設置
14	調理台（60cm × 71cm × 75cm）	2 台設置
15	作業台（100cm × 70cm × 70cm）	1 台設置
16	作業台（201cm × 70cm × 70cm）	1 台設置
17	秤【デジタル】（ 2 Kg）	2 台設置
18	秤【台秤】（ 8 Kg）	1 台設置
19	秤【台秤】（ 2 Kg）	1 台設置
20	配膳車（給食配膳用）※扉なし ワゴン	2 台設置
21	鍋【ガス】（大 30ℓ）	1 個設置
22	鍋【ガス】（中 20ℓ）	1 個設置
23	鍋【ガス】（小 6ℓ）	1 個設置
24	鍋【ガス】（中 15ℓ）	3 個設置
25	更衣ロッカー	3 個設置

別紙 3-3

備品一覧（美園保育園）

NO	名 称	備 考
1	炊飯釜【電気】	3台設置 (20合・10合・5合用)
2	ガス台【ガス】 (41.9KW・K)	3口設置
3	ガス台【ガス】 (150W・K)	3口設置
4	食器消毒保管庫【電気式】 (10カゴ用)	1台設置
5	食器洗浄機【機種 ホシザキ】	1台設置
6	食器受け台	1台設置
7	食器カゴ (中)	9個設置
8	大型ブレンダー【機種エフエムアイ株式会社】	1台設置
9	家庭用フードプロセッサ【機種Panasonic】	1台設置
10	クラッシュミルサー【機種イワタニ】	1台設置
11	冷凍冷蔵庫 (766ℓ、冷蔵3ドア、冷凍1ドア)	1台設置
12	牛乳保冷库 (ホシザキ254ℓ)	1台設置
13	保存食用冷凍庫 (117ℓ)	1台設置
14	調理台 (180cm ×60cm ×78cm)	2台設置
15	調理台 (120cm ×48cm ×78cm)	1台設置
16	作業台 (49cm ×43cm ×80.7cm)	1台設置
17	食器棚 (150cm ×174cm ×57cm)	1台設置
18	秤【デジタル】 (2 Kg)	3台設置
19	秤【デジタル】 (1 Kg)	1台設置
20	秤【台秤】 (10 Kg)	1台設置
21	配膳車 (給食配膳用) ※扉付き	1台設置
22	鍋【ガス】 (大28ℓ)	2個設置
23	鍋【ガス】 (中33.2ℓ)	1個設置
24	鍋【ガス】 (小13.1ℓ)	1個設置
25	配膳車 (給食配膳用) ※扉なし	3台設置
26	食品庫	1台設置
27	電子レンジ	1台設置
28	ホットプレート	1台設置
29	温乳機	1台設置

別紙 3-4

備品一覧（手稲区保育・子育て支援センター）

NO	名 称	備 考
1	炊飯釜【電気】	2台設置
2	おかゆメーカー【象印 EG-DA02型】	1台設置
3	ガス台【ガス】（48.8KW・K）	3口設置
4	ガス台【ガス】（46.5KW・K）	4口設置
5	食器消毒保管庫【電気式】【ホシザキ HSB-10SB3 B005705】	1台設置
6	食器洗浄機【機種 ホシザキ JWE-400TUB3】	1台設置
7	食器カゴ（大）ステンレス製 36×39×20cm	23個設置
8	食器カゴ（中）ステンレス製 28×38.5×20cm	18個設置
9	小型ミキサー【機種 クイジナートハリケーンプレンダー CBT-PR01500-J】	1台設置
10	オーブン【ガス】 （タニコーの2段のオーブン ※ガス台と一体型）	1台設置
11	冷凍冷蔵庫 （冷蔵4ドア（817ℓ）、冷凍2ドア（468ℓ））	各1台設置
12	牛乳保冷庫（ホシザキ USB-50BTL1 133ℓ）	1台設置
13	保存食用冷凍庫（三菱MF-U12B-S形 121ℓ）	1台設置
14	調理台（68.5cm ×60cm ×H80cm）	1台設置
15	作業台（74.5cm ×179.5cm ×H78.5cm）	2台設置
16	食器棚（50cm ×121.5cm ×H84cm）	2台設置
17	食器棚（59cm ×74cm ×H178cm）	1台設置
18	パンラック（35cm ×121cm ×H47cm）	1台設置
19	パンラック（34cm ×73.5cm ×138cm）	2台設置
20	パンラック（45.5cm ×90cm ×H43cm）	1台設置
21	秤【アナログ】（4Kg）	1台設置
22	秤【デジタル】（5Kg）	1台設置
23	秤【デジタル】（2Kg）	1台設置
24	秤【デジタル】（1Kg）	1台設置
25	配膳車（給食配膳用）	4台設置
26	両手鍋（Φ52.5cm×H24cm）【ガス】	1個設置
27	両手鍋（Φ50cm×H22.5cm）【ガス】	1個設置
28	両手鍋（Φ46cm×H18.5cm）【ガス】	1個設置
29	両手鍋（Φ45cm×H22.5cm）【ガス】	1個設置
30	両手鍋（Φ43.5cm×H19.5cm）【ガス】	1個設置
31	両手鍋（Φ43.5cm×H19cm）【ガス】	1個設置
32	両手鍋（Φ43.5cm×H18.5cm）【ガス】	1個設置
33	両手鍋（Φ41cm×H16cm）【ガス】	1個設置
34	両手鍋（Φ40cm×H16cm）【ガス】	1個設置
35	両手鍋（Φ29cm×H12cm）【ガス】	3個設置
36	片手鍋（900mℓ）【ガス】	5個設置
37	片手鍋（Φ20cm×H19cm）【ガス】	3個設置
38	フライパン（Φ28cm）【ガス】	1個設置
39	フライパン（Φ26.5cm）【ガス】	1個設置
40	フライパン（Φ20.5cm）【ガス】	2個設置
41	フライパン（Φ18.5cm）【ガス】	1個設置
42	フライパン（Φ18cm）【ガス】	1個設置
43	やかん（8ℓ）【ガス】	2個設置
44	二重スチーマー（Φ36cm）【ガス】	1個設置
45	電気ポット	1台設置
46	更衣ロッカー	6個設置

別紙4-1

食器、食具、調理器具等一覧（厚別区保育・子育て支援センター）

区分	No.	品 目	区分	No.	品 目
食器等	1	カップ（PEN樹脂製食器）＜乳児用＞	調理器具等	42	ボール
	2	カップ（PEN樹脂製食器）＜幼児用＞		43	ザル
	3	丼（PEN樹脂製食器）＜幼児用＞		44	食器籠（390cm×360cm×200cm）
	4	ご飯茶わん（PEN樹脂製食器）		45	調理用鍋（ 13.1 ^{リットル} ）
	5	汁用茶碗（PEN樹脂製食器）		46	調理用鍋（ 12.5 ^{リットル} ）
	6	皿（大160×25cm）（PEN樹脂製食器）		47	配膳用鍋（ 1.8 ^{リットル} ）
	7	皿（中145×33cm）（PEN樹脂製食器）		48	天ぷらバット（大）
	8	皿（小130×32cm）（PEN樹脂製食器）		50	缶切包丁
	9	深皿（中142×40cm）（PEN樹脂製食器）		51	皮むき
	10	深皿（小99×26cm）（PEN樹脂製食器）		52	ゴムベラ
	11	カレー皿（180×39cm）（PEN樹脂製食器）＜幼児用＞	その他	53	名札
	12	哺乳瓶		54	ディスペンサー（石けん液用）
	13	乳首		55	ペーパータオルケース
	14	弁当箱		56	洗い桶
	15	お茶ポット		57	タイマー
食具等	16	スプーン（乳児用）		58	ゴミ箱
	17	スプーン（幼児用）		59	脚立
	18	フォーク（乳児用）		60	ほうき
	19	フォーク（幼児用）		61	ワイパー
	20	箸・スプーン・フォーク籠		62	電子レンジ
	21	トレイ		63	脚立
調理器具等	22	ミキサー（離乳食、調理用）			
	23	菜箸			
	24	おろし器			
	25	ディッシャー			
	26	やかん			
	27	キッチンばさみ			
	28	中心温度計			
	29	オーブンミット			
	30	調乳ポット			
	31	ストレーナー（漉し器）			
	32	おたま			
	33	カス揚げ			
	34	ご飯しゃもじ			
	35	tong（パンばさみ）			
	36	マッシャー			
	37	泡立器			
	38	調味料入れ（計量カップ等）			
	39	秤（台秤またはデジタルバカリ）			
	40	脇取盆			

※ 調理器具は、食品衛生の観点より、ステンレスやシリコン製を使用。（木製は不可。）

別紙 4-2

食器、食具、調理器具等一覧（東白石保育園）

区分	No.	品 目	区分	No.	品 目
食器等	1	カップ（強化磁器）＜乳児用＞	調理器具等	31	カス揚げ
	2	カップ（強化磁器）＜幼児用＞		32	ご飯しゃもじ
	3	丼（強化磁器）＜幼児用＞		33	トング（パンばさみ）
	4	ご飯茶わん（強化磁器）		34	マッシャー
	5	汁用茶碗（強化磁器）		35	泡立器
	6	皿（大 cm）（強化磁器）		36	調味料入れ（計量カップ等）
	7	皿（中13.0cm）（強化磁器）		37	秤（台秤またはデジタルバカリ）
	8	皿（小 9.5、9.8cm）（強化磁器）		38	脇取盆
	9	深皿（中16.2cm）（強化磁器）		39	配膳用鍋
	10	深皿（小 cm）（強化磁器）		40	ボール
	11	カレー皿（17.5cm）（強化磁器）＜幼児用＞		41	ザル
	12	哺乳瓶		42	食器籠（39cm×34cm×20cm）
	13	乳首		43	調理用鍋（ 20 ㍓）
	14	プレート皿（21.5cm）仕切りあり		44	調理用鍋（ 15 ㍓）
	15	両手カップ（8.3cm）		45	配膳用鍋（ 6 ㍓）
	16	カレー皿（14.5cm）未満児用		46	天ぷらバット（大）
	17	汁用茶碗（11.5cm）未満児用		47	天ぷらバット（中）
食具等	18	箸（幼児用）	調理器具等	48	缶切包丁
	19	スプーン（乳児用）		49	皮むき
	20	スプーン（幼児用）		50	ゴムベラ
	21	フォーク（乳児用）	その他	53	名札
	22	フォーク（幼児用）		54	ディスペンサー（石けん液用）
	23	箸・スプーン・フォーク籠		55	ペーパータオルケース
	24	トレイ		56	食器籠（26cm×27cm×10cm）
調理器具等	25	ミキサー（離乳食、調理用）		57	アルミカップ未満児水分補給用
	26	フードプロセッサー		58	麦茶ポット
	27	電気ポット		59	ピッチャー（乳児麦茶用）
	28	ミルサー			
	29	ストレーナー（漉し器）			
	30	おたま			

※ 調理器具は、食品衛生の観点より、ステンレスやシリコン製を使用。（木製は不可。）

別紙4-3

食器、食具、調理器具等一覧(美園保育園)

区分	No.	品 目	区分	No.	品 目
食器等	1	カップ(強化磁器)＜幼児用＞	調理器具等	47	トング(パンばさみ)
	2	丼(強化磁器)＜幼児用＞		48	マッシャー
	3	ご飯茶わん(強化磁器)		49	泡立器(大中小あり)
	4	汁用茶碗(強化磁器)		50	調味料入れ(計量カップ等)
	5	皿(中14cm)(強化磁器)		51	秤(台秤またはデジタル秤)
	6	皿(小9.5cm)(強化磁器)		52	脇取盆
	7	深皿(中13cm)(強化磁器) ゾウさん皿		53	配膳用鍋(6.3ℓ)
	8	深皿(中13cm)(強化磁器) うさぎ皿		54	ボール(40cm、37cm、26cm、21cm、38cm、30cm)
	9	カレー皿(15cm)(強化磁器) ＜乳児用＞		55	ザル(35cm、27cm、25cm、20cm)
	10	カレー皿(18cm)(強化磁器) ＜幼児用＞		56	食器籠(39cm×36cm×21cm)
	11	哺乳瓶		57	調理用鍋(28 $\frac{1}{2}$ ℓ)
	12	乳首		58	調理用鍋(33.2 $\frac{1}{2}$ ℓ)
	13	ランチ皿(21cm)(強化磁器)		59	配膳用鍋(3.1 $\frac{1}{2}$ ℓ)
	14	アレルギー用 ピンク 深菜皿 9cm		60	配膳用鍋(7.9 $\frac{1}{2}$ ℓ)
	15	アレルギー用 ピンク 深菜皿 16cm		61	天ぷらバット(大)33cm×25cm
	16	アレルギー用 ピンク ミルクカップ		62	缶切
	17	アレルギー用 イエロー 深菜皿 9cm		63	皮むき
	18	アレルギー用 イエロー 深菜皿 16cm		64	ゴムベラ
	19	アレルギー用 イエロー ミルクカップ		65	雪皿鍋2.1ℓ
	20	6インチパン皿 (16cm)		66	雪皿鍋1.2ℓ
	21	大皿(31cm×25cm)		67	小籠(28.5cm×33cm×13cm)
食具等	22	スプーン(乳児用)		68	小籠(26cm×32cm×9.5cm)
	23	スプーン(幼児用)		69	小籠(27cm×36×9.8cm)
	24	フォーク(乳児用)		70	コーヒーポット細口1.5cc
	25	フォーク(幼児用)		71	コーヒーポット三角口1.5cc
	26	サラダスプーン		72	銀カップ
	27	箸・スプーン・フォーク籠		73	フライ返し
	28	トレイ		74	さいばし
	29	アレルギー用トレイ		75	温度計
調理器具等	30	ミキサー(離乳食、調理用)	その他	76	つまようじ
	31	フライパン18cm		77	配膳用蓋つきバット
	32	フライパン21cm		78	名札
	33	肉・魚銀トレイ(27cm×34cm×4.6cm)		79	ディスペンサー(石けん液用)
	34	肉・魚銀トレイ(20cm×27cm×9.2cm)		80	ペーパータオルケース
	35	肉・魚プラスチックトレイ(33cm×41cm×14.7cm)		81	クーラーボックス
	36	肉・魚プラスチックトレイ(28cm×35cm×5cm)		82	お弁当箱
	37	竹串		83	ポット
	38	ディッシャー(14号、16号、18号、22号、24号)		84	水筒(シリコンボトル)
	39	蒸し器		85	水筒(Nalgene)
	40	やかん(5ℓ)		86	
	41	やかん(6ℓ)		87	
	42	やかん(1.8ℓ)		88	
	43	ストレーナー(漉し器)		89	
	44	おたま120ℓ、500mℓ、144mℓ		90	
	45	カス揚げ		91	
	46	ご飯しゃもじ		92	

※ 調理器具は、食品衛生の観点より、ステンレスやシリコン製を使用。(木製は不可。)

別紙 4-4

食器、食具、調理器具等一覧（手稲区保育・子育て支援センター）

区分	No.	品 目	区分	No.	品 目
食器等	1	カップ（強化磁器）	調理器具等	36	配膳用鍋
	2	丼（強化磁器）＜幼児用＞		37	ボール
	3	ご飯茶わん（強化磁器）		38	ザル
	4	汁用茶碗（強化磁器）		39	食器籠（36cm×39cm×H20cm）（28cm×38.5cm×H20cm）
	5	皿（大21.5cm）（強化磁器）		40	両手鍋（Φ52.5cm×H24cm）
	6	皿（中13.5cm）（強化磁器）		41	両手鍋（Φ50cm×H22.5cm）
	7	皿（小9.9cm）（強化磁器、PEN樹脂製食器）		42	両手鍋（Φ46cm×H18.5cm）
	8	深皿（中14.7cm）（強化磁器）		43	両手鍋（Φ45cm×H22.5cm）
	9	深皿（小12.8cm）（強化磁器）		44	両手鍋（Φ43.5cm×H19.5cm）
	10	カレー皿（17.9cm）（強化磁器）＜幼児用＞		45	両手鍋（Φ43.5cm×H19cm）
	11	哺乳瓶		46	両手鍋（Φ43.5cm×H18.5cm）
	12	乳首		47	両手鍋（Φ41cm×H16cm）
	13	プリンカップ（アルミ）＜乳児・幼児お茶用＞		48	両手鍋（Φ40cm×H16cm）
	14	皿（13.2cm）（強化磁器）		49	両手鍋（Φ29cm×H12cm）
	15	皿（16cm）（強化磁器）		50	片手鍋（900ml）
食具等	16	スプーン（乳児用）		51	片手鍋（Φ20cm×H19cm）
	17	スプーン（幼児用）		52	フライパン（Φ28cm）
	18	フォーク（乳児用）		53	フライパン（Φ26.5cm）
	19	フォーク（幼児用）		54	フライパン（Φ20.5cm）
	20	箸・スプーン・フォーク籠		55	フライパン（Φ18.5cm）
	21	トレイ		56	フライパン（Φ18cm）
調理器具等	22	ミキサー（調理用）		57	やかん（8ℓ）
	23	フードプロセッサー（調理用）		58	二重スチーマー（Φ36cm）
	24	ミルサー（離乳食）		59	天ぷらバット（大）
	25	めんぼう（型抜きクッキー用）		60	天ぷらバット（中）
	26	まな板		61	缶切包丁
	27	電気ポット		62	皮むき
	28	ストレーナー（漉し器）		63	ゴムベラ
	29	おたま	その他	64	食札
	30	カス揚げ		65	ディスペンサー（石けん液用、アルコール用）
	31	tong（パンばさみ）		66	ペーパータオルケース
	32	マッシャー		67	ミルク札
	33	泡立器			
	34	調味料入れ（計量カップ等）			
	35	秤（台秤またはデジタルバカリ、上皿自動はかり）			
	36	脇取盆			

※ 調理器具は、食品衛生の観点より、ステンレスやシリコン製を使用。（木製は不可。）

別紙 5

業 務 区 分 及 び 経 費 区 分

1 業務の区分

N01

区 分	業 務 内 容	委託者	受託者
給食全般	給食業務の総括	○	
	札幌市給食運営要綱に基づくマニュアルの作成及び提示	○	
	「札幌市保育所における食物アレルギーを持つ児童への対応マニュアル」等、各マニュアルの提示	○	
	給食関係会議の開催及び運営	○	
	給食関係会議への参加		○
	給食関係調査等の実施	◎	○
	給食関係会議及び調査等への協力		○
	基準献立及び予定献立の作成	○	
	給食だより（食育だより）の作成	○	
	予定・実施献立表の作成（給食提供数含む）	○	
	各種給食関係業務に係る届出及び報告書の作成		○
	各種給食関係業務届出及び報告書の確認並びに保管	○	
食材	食材の発注及び購入	○	
	食材の受領	○	◎※
	食材の保管		○
	納入業者に対する衛生管理指導等	○	
調理等業務	下処理、解凍、食材の切り込み、攪拌、加熱調理及び非加熱調理、調乳作業		○
	盛り付け・配食作業		○
	配膳作業		○
	食器、調理用具、調理機器類の洗浄、消毒、保管及び清掃		○
	保存食の確保		○
	調理品の仕上がり確認	◎	○

※食材の受領については、勤務体制表に記載された業務時間内に納入されるものに限る。

区 分	業 務 内 容	委託者	受託者
調理等業務	検食の実施	○	
	残菜及び廃棄物処理		○
	衣服及び履物等の衛生管理		○
	業務実施状況の確認	○	
	給食日誌及び衛生管理チェック表の作成		○
	給食日誌及び衛生管理チェック表の確認及び保管	○	
食物アレルギー対応	食物アレルギー対応の決定および調理指示書の作成	○	
	除去食、代替食の調理		○
	除去食及び代替食の盛り付け・配食		○
	食物アレルギー対応食の確認	◎	○
従事者の衛生	定期健康診断の実施		○
	定期健康診断実施状況の確認	○	
	検便の定期実施		○
	検便結果の確認及び保管	◎	○
施設設備管理	施設設備の設置及び改修	○	
	施設設備の管理及び運用		○
	食器、食具、調理器具等（別紙４）の確保	○	
	食器、食具、調理器具等（別紙４）の管理及び運用		○

別紙 5

業 務 区 分 及 び 経 費 区 分

2 経費の負担区分

委 託 者 の 負 担	受 託 者 の 負 担
1 施設設備の設置及び改修	1 従業員の給与及び諸手当
2 食器、食具、調理器具等（別紙４）の確保	2 従業員の福利厚生
3 食材の選定及び購入	3 従業員の教育及び研修
4 光熱水費	4 従業員の健康診断及び検便の実施
5 帳票類の印刷	5 従業員の被服及び履物
6 防鼠防虫等駆除消毒	6 電話代（通信機器にかかわる取得・加入費を含む。）
7 その他委託者の負担とすることが適当と認められるもの	7 関係官庁申請等諸手続
	8 委託者に対する各種給食関係業務届出及び報告
	9 業務用消耗品（別表のとおり）
	10 その他受託者の負担とすることが適当と認められるもの

別表 受託者負担消耗品一覧

区分	No.	品 目
調理用品等	1	スポンジ（調理用）
	2	タワシ（調理用）
	3	ラップ
	4	アルミホイル
	5	キッチンペーパー
	6	ペーパータオル（調理用）
	7	保存食（食材）用ポリ袋（保存食容器等）
	8	ビニール袋（その他）
	9	アルミカップ深8号オープンシートクックパー
	10	クッキングシート
洗浄用品等	11	タオル
	12	雑巾
	13	ゴミ袋
	14	スポンジ（洗浄用）
	15	タワシ（洗浄用）
	16	油固化剤カタマール
	17	哺乳瓶洗浄ブラシ
	18	乳首洗浄ブラシ
手袋・マスク等	19	使い捨て手袋
	20	ゴム手袋
	21	ゴム手袋（清掃用）
	22	マスク
洗浄剤等	23	洗浄剤（食器洗浄機用）
	24	洗剤（調理器具、調理機器洗浄機用）
	25	漂白剤（次亜塩素酸ナトリウム）
	26	クレンザー
	27	洗剤（洗濯用）
手洗い用品	28	手洗い用石けん液（消毒剤入り）
	29	消毒用アルコール（手洗い用）
	30	逆性石けん
	31	ペーパータオル（手洗い用）
その他	32	事務用品（電池含む）
	33	調理衣
	34	帽子（調理作業用）
	35	エプロン（配膳用）
	36	履物（調理室専用スリッパ）
	37	履物（配膳専用スリッパ）
	38	救急医薬品

※上記以外にも委託者と受託者において、受託者が負担すべき消耗品と認められるものについては、協議の上、受託者負担の消耗品とする。

別紙 6

勤務体制表

1 履行場所
○○保育園

2 調理従事者配置内訳

NO	職種	氏名	就業時間帯等（月～金曜日）	就業時間帯等（土曜日）	配置数
1	現場業務責任者				
2	業務従事者				
3	業務従事者				
4	業務従事者				

提出書類一覧

名称	提出時期	提出先	備考
給食日誌	給食実施日	保育園	
衛生管理チェック表	給食実施日	保育園	
営業許可申請	契約後速やかに	各園が設置されている区健康・子ども課	写しを子ども未来局へ提供すること
勤務体制表	令和7年3月31日まで	子ども未来局	
業務従事者名簿及び業務従事者配置計画書	令和7年3月31日まで	子ども未来局	従事者の変更がある場合は、その都度、変更後の名簿を変更後の労働者が従事する日の前日までに子ども未来局へ提出する
完了届及び検便検査結果（写）	毎月	子ども未来局	
業務従事者支給賃金状況報告書	子ども未来局より指示有	子ども未来局	
業務従事者健康診断受診等状況報告書	子ども未来局より指示有	子ども未来局	
事故報告書	事故発生後、任意の様式で作成	子ども未来局	
その他 ^{※1}	随時	保育園または子ども未来局	

※1 その他、提出が必要とされる書類については、その都度協議する。