

中学校における食器・食缶・食具等の選定基準

(1) 共通事項

- (ア) 献立、児童生徒数、学級数等を踏まえた調理及び配送が可能な仕様、数量とし、事業者提案とする。
- (イ) 中古品を使用しない。
- (ウ) 生徒等が学校で使用することを十分に考慮し、安全性・耐久性はもとより、生徒等にとって使いやすいものとする。
- (エ) 業務開始時に不足が生じないように十分注意して調達する。

(2) 食器

- (ア) 一人につき、飯碗兼汁椀、角仕切り皿及びトレーの3点とする。
- (イ) 必要数量は、提供対象人数のうち2中学校の合計の最大数と予備（最大数の10%）とする。
- (ウ) 食器の材質は、PEN樹脂製を基本とし、ホルムアルデヒドや環境ホルモン等を一切含まないものとする。
- (エ) 特定した食器については、本町の承諾を得る。
- (オ) 絵柄については下記により特定する。
 - a 契約後、事業者は本町へ絵柄の候補を三つ以上提案する。
 - b 本町は、事業者より提案を受けた絵柄の中から1つを特定する。その際、本町は事業者側に別の提案を求めることがある。

<参考品>

項目	材質	容量又はサイズ	数量	備考
飯碗兼汁椀	PEN樹脂	520ml・φ145mm×61mm	一人につき1椀	中学校
角仕切り皿		210mm×170mm×28mm	一人につき1枚	共通
トレー	FRP	370mm×270mm×17mm	一人につき1枚	共通

(3) 食缶

(ア) 食缶は、原則蓋付きであらゆる調理済み食品の温度管理を行うことができ、保温65℃以上、保冷10℃以下を給食時間まで保持できる機能を有するものとするが、調理品や配送面を考慮して、支障がない範囲で事業者提案を可とする。

(イ) 各食缶の必要数量は、2中学校の学級数合計の最大数と予備（2個）とする。

<参考品>

項目	種類	寸法(mm)	容量	材質など	1学級 使用数
		長さ×幅×高さ・ 直径×高さ			
汁物	二重食缶 (角型)	395×296×265	130	ステンレス製	1
					1
肉・魚等	フライバット (角型)	410×310×110	-	アルミ製	1
和え物等	保温・保冷バット (角型)	340×290×125	-	ステンレス製	1
果物等					1
その他おかず	ジャム入れ (丸型)	φ220×140	-	アルミ製	1
ソース(中学生)	ソース差し (丸型)	φ105×130	10	ステンレス製	1

(4) 食物アレルギー対応食缶

令和4年度に実施する中学校における食物アレルギー対応申請を踏まえ、本町において調達する。

(5) 食具

一人当たり3種類(箸、スプーン、フォーク)とし、必要数量は、提供対象人数のうち2中学校の合計の最大数と予備(最大数の10%)とする。

項目	仕様	サイズ
箸	樹脂製	195mm
スプーン	ステンレス製	150mm
フォーク	ステンレス製	150mm

(6) 食器・食具かご

食器・食具かごは、食器・食具の出し入れ作業を見込んだ大きさ、数量、洗浄方法を勘案したものを、2中学校の学級数合計の最大数と予備(2個)を調達する。ただし、1かご当たりの重量に留意すること。

(7) 配膳器具

折り返しやつなぎ目がなく、衛生的に取り扱えるものを、2中学校の学級数合計の最大数と予備（2個）調達する。

<参考品>

項目	仕様	1学級使用数量
飯しゃもじ	ステンレス エンボス加工 70mm×198mm	1
サーバー	85mm×290mm	1
フライ挟み	ステンレス 185mm	2
杓子	ステンレス φ90×296mm	2
うどん杓子	ステンレス 105×105×240mm	2

(8) 調理器具

折り返しやつなぎ目がなく、衛生的に取り扱えるものを、厨房機器の入れ替えや食数の増加に伴い必要となる数量調達する。

(9) コンテナ

最大供給食数や、受入校の状況、学級数、各学校の配膳室の広さ等を勘案し、寸法・数量等を適切に判断の上、調達する。

(10) 配膳台

中学校の各学級で使用する配膳台を、2中学校の学級数合計の最大数分調達する。

<参考品>

メーカー	規格等
国内メーカーとする	B-1型 親子式（スチール製折りたたみ）