

廿日市学校給食センター受配校 大野学校給食センター受配校

コンテナ室等での学校給食業務について

| | | |
|-----|--------------------------|---|
| 1 | 学校給食業務従事者の健康管理と衛生管理..... | 1 |
| 2 | コンテナ室の衛生管理..... | 2 |
| 3 | コンテナ室とその周辺の安全管理..... | 3 |
| 4 | 食器・食缶コンテナ等の管理..... | 3 |
| 5 | 牛乳保冷庫の管理..... | 4 |
| 6 | 直送品の検収..... | 5 |
| 7 | コンテナの返却..... | 6 |
| 8 | 嘔吐物の処理等..... | 6 |
| 別記1 | 一日の作業の流れ 《例》 | 7 |

〔添付資料〕

- ・学校給食における手洗いマニュアル（別紙1）
- ・学校給食配送予定時間（別紙2）
- ・学校給食配送に係る駐停車禁止のお願い（別紙3）（廿日市センター）
- ・検収表（別紙4）
- ・簡易点検表（別紙5）
- ・学校給食コンテナ積載表（別紙6）
- ・学校給食コンテナ回収時の配置図（別紙7）（廿日市センター）

令和8年4月1日

廿日市市教育委員会

廿日市学校給食センター及び大野学校給食センターでは、文部科学省が定める『学校給食衛生管理基準』等に基づき、学校給食を調理し、学校に配送しています。

各受配校においても、安全で安心な学校給食の実施のため、次に掲げる事項に留意し、コンテナ室（配膳室）で食品・食器具等を受け取ってから児童生徒が喫食するまで、衛生管理に十分配慮してください。

1 学校給食業務従事者の健康管理と衛生管理

【健康管理】

- (1) 日常的な健康管理に努めるとともに、日々の健康状態を把握すること。
- (2) ノロウイルスや腸管出血性大腸菌血清型O157等の感染症予防のため、下痢、発熱、腹痛、嘔吐等の症状があるときは、給食業務に従事しないこと。

【衛生管理】

- (1) 手洗い

直送品やコンテナを触る前は、確実な手洗い・消毒を徹底すること。

※ 給食業務従事者の手洗い場には「学校給食における手洗いマニュアル」（別紙1）を掲示し、マニュアルに沿った確実な手洗いを励行してください。

- (2) 服装

給食配膳業務に当たっては、給食配膳業務専用の①マスク、②帽子、白衣を着用し、清潔な服装で業務に従事すること。

- (3) 使い捨て手袋の着用

手指に傷や手荒れがあるときは、食中毒の原因となる黄色ブドウ菌が手指に存在し、食品や食器具等を汚染する可能性があるため、使い捨て手袋を着用して業務に従事すること。

学校給食における手洗いマニュアル

学校給食における手洗いマニュアル

1 流水で汚れを洗い落とす



2 手洗いうしけんを泡立てる



3 手全体を洗う



4 流水でよくすすぐ



5 ペーパータオルでふく



6 アルコールをかける



7 手全体にアルコールをすり込む



★ 衛生的手洗いを確実にいきましょう!

〈参考〉
文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課
「学校給食調理場における手洗いマニュアル」

2 コンテナ室の衛生管理

- (1) コンテナ室内は常に整理・整頓を心がけ、清潔に保つこと。
- (2) ねずみ及びはえ、ごきぶり等の衛生害虫の侵入・発生防止に努めること。
- (3) コンテナ室に給食に関係ない物（ダンボール、工具、板等）を置かないようにすること。
 - ※ 給食に関係ない物を置くと、次のようなことにつながる可能性があります。
 - 異物混入
 - 掃除がしにくく、ほこりがたまる
 - 衛生害虫が潜みやすくなる
 - ※ ダンボールは、流通過程において様々な汚染を受けていたり、衛生害虫等が潜んでいたり、卵を産み付けていたりする可能性があるため、コンテナ室で必要な物の保管については、プラスチックケース等を活用してください。
- (4) 配膳ワゴンや棚、牛乳保冷庫の取っ手や扉等は、使用前に消毒用アルコールを使用して拭き上げること。ほこりや砂で汚れているときは、水拭きをしてからアルコールを使用すること。
- (5) 配膳ワゴン（給食運搬車）を使用する場合、食器具やトレーは床から6.0cm以上の高さに置くこと。
- (6) 衛生管理上、汚染のリスクが高くなるため、直送品（牛乳、米飯、パン、麺、ヨーグルト、アイスクリーム等）の荷受けの際に、床に直置きしたり、配膳ワゴンを使用したりしないこと。

また、直送品の荷受けに台車又は台を使用する場合には、荷受け専用の台車又は台を用意すること。

台車は毎日水拭きをして清潔に保つこと。
- (7) コンテナ室は、毎日、清掃すること。

コンテナ室で使用する消耗品の購入について

各学校ごとに、年間5,000円の消耗品予算を学校教育課で計上しています。
注文は各学校で行い、購入後は、品目と金額を、学校教育課食育推進係（30-9215）に連絡するとともに、請求書を送付してください。
なお、納品書は、学校で保管してください。

3 コンテナ室とその周辺の安全管理

- (1) 食器、食缶、直送品等を、外部者や児童生徒が勝手に触ることのないようにすること。

※ シャッター、牛乳保冷庫、コンテナの施錠については、ルールを決めるなどして、給食の安全管理に努めてください。

- (2) 事故防止のため、給食の配送及び回収時は、コンテナプラットホーム及びその付近での児童生徒の安全指導を行うこと。

【学校給食配送予定時間（別紙2）】

- (3) 給食の配送及び回収時に、配送車の通行経路の駐停車区域に車両がないようにすること。

【学校給食配送に係る駐停車禁止のお願い（別紙3）】（廿日市センター）

4 食器・食缶コンテナ等の管理

- (1) 配送車へのコンテナの積み降ろしは運転手が行うため、積み降ろし時にはコンテナには触れないこと。

- (2) コンテナの取り扱い時には、次のことに注意すること。

○ コンテナのタイヤのロックを活用するなどして、コンテナプラットホームからの落下事故が起きないようにする。

○ コンテナの扉や取っ手の損傷を防ぐため、移動する際は、扉を閉め、取っ手は収納する。

○ 食器コンテナの加熱消毒用の穴を閉めておくため、開閉棒（黒色のプラスチック球）は、常に押し切った状態にしておく。（廿日市センター）

- (3) コンテナ等に次の状況があるときは、給食センターに報告すること。

○ コンテナ等に新たな損傷等があるとき

○ 食器・食缶等に異常があるとき

- (4) 運転手に給食センターへの伝言や依頼等をしないこと。

※ 伝言や依頼等は、管理職から、給食センターにしてください。

- (5) コンテナから物品を出す場合、外部からの汚染を防ぐため、給食開始時間の直前になるようにすること。

5 牛乳保冷庫の管理

- (1) 牛乳保冷庫の設定温度は5℃とし、毎朝、牛乳保冷庫の温度表示パネルにより、庫内の温度を確認し、「検収表」（別紙4）に確認時間と温度を記録すること。
- (2) 牛乳保冷庫の適切な温度管理のため、また、清潔で衛生的な状態を保つため、電源（コンセント）は入れたままにしておくこと。
- (3) 牛乳保冷庫にエラー表示や不具合がある場合は、学校教育課食育推進係（30-9215）に連絡すること。



温度表示パネル



外付けの温度計

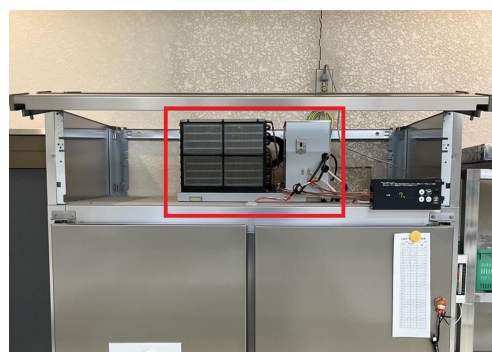
【牛乳保冷庫の点検記録について】

牛乳保冷庫は、フロン排出抑制法に基づく点検を3か月に1回実施し、「牛乳保冷庫の点検記録__簡易点検記録簿」（別紙5）に記録すること。ただし、ノンフロン冷蔵庫を設置している学校は点検記録不要。（「牛乳保冷庫の点検記録__機器リスト」（別紙5）のとおり）

点検記録は、機器を設置してから廃棄した後も3年間保存すること。

【点検方法について】

庫内冷却温度の異常や内部の熱交換器（凝縮器・冷却器）の霜付き、油のにじみ等、異常の有無を確認する。異常があった場合は、対応し、対応状況について記録する。



内部の熱交換器（凝縮器・冷却器）

【牛乳保冷庫の清掃について】

牛乳保冷庫を常に清潔で衛生的に保つため、次の点に注意して清掃すること。

- ① 保冷庫本体の内外、扉、パッキン部等は、乾いた衛生的な布きん（不織布が望ましい。）で拭き上げる。
 - ② 汚れがひどい場合は、洗剤を浸み込ませた衛生的な布きん（不織布が望ましい。）で拭いた後、硬くしぼった別の衛生的な布きん（不織布が望ましい。）で拭き上げる。
 - ③ 棚網、受皿を取り外し、洗剤で洗浄して乾燥させる。
 - ④ 月に1～2回、フィルターを取り外し、水洗いや掃除機での吸引などで清掃する。
- ※ 機器のメーカーごとに清掃方法が異なるため、使用機器の取扱い説明書を守って清掃してください。

6 直送品の検収

納入された食品の安全性を確認するため、食品の納入に立ち会い、検収を確実に実施すること。

※ 学校へ業者が直接配送する食品については、月初めに、給食センターからFAXまたはメールでお知らせします。

【検収方法】

(1) 食品名、納品時間、品温の確認と記録

牛乳、ヨーグルト、アイスクリーム等の冷蔵・冷凍品は、適切な温度管理が行われた食品が届いたかを確認するため、非接触式温度計を使って表面温度を確認し、「検収表」（別紙4）に納品時間と品温を記録する。

「検収表」は、1か月分の写しを翌月初めの遡送で、給食センターへ提出してください。



※ 表面温度を確認するときは、食品の側面を計測します。

※ 納入業者により、牛乳が早朝に牛乳保冷庫に納入される学校においては、業者が納品書に記録した納品時間を転記し、クラス分けをする前に、非接触式温度計を使って表面温度を確認し、記録してください。

※ 食品の温度が高すぎる場合（例：冷蔵品15℃以上、冷凍品0℃以上）は、管理職が給食センターに報告してください。

(2) 数量の確認

クラス分けする牛乳、ヨーグルト等は、納品書に記載されている数と、実際に納入された数が一致することを確認した後に、クラス分けを行う。

※ 納品書に記載されている数と、実際に納入された数が一致しないときは、管理職が給食センターに報告してください。

(3) 品質、包装容器等の確認

品質や包装容器等に異常が無いか、目視による確認を行う。

- 納入された食品に汚れや破れ等がないか
- 異物混入や異臭がないか
- 消費期限又は賞味期限が過ぎていないか
- その他、異常がないか

7 コンテナの返却

- (1) コンテナ内の食器・食缶は置く位置が決めているため、配送したときと同じ位置、同じ向きにして返すこと。

【学校給食コンテナ積載表（別紙6）】

- (2) コンテナ内にご飯粒等がついたときは、放置すると取れなくなるため、ペーパータオル等で取り除くこと。
- (3) コンテナ回収時には、指定された配置にしておく。

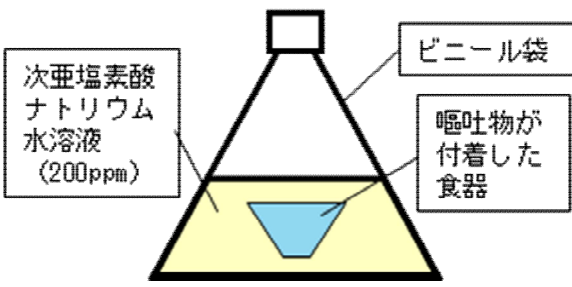
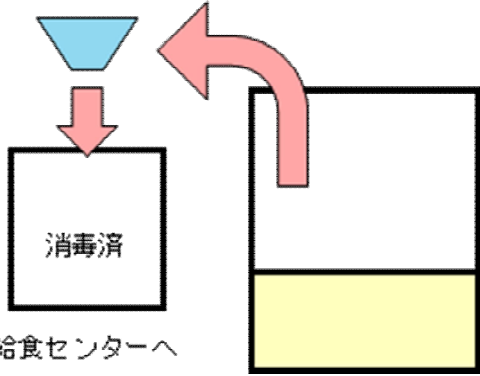
【学校給食コンテナ回収時の配置図（別紙7）】（廿日市センター）

8 嘔吐物の処理等

児童生徒の嘔吐物のため汚れた食器具等には、ノロウイルス等が大量に付着している可能性が高いため、その取扱いには注意すること。

- (1) 嘔吐物等は、適正に処理すること。
- (2) 嘔吐物等で汚れた食器具は、次亜塩素酸ナトリウム水溶液で消毒等を行った後、給食センターへ返却の際は、その旨を明示し、状況を給食センターに電話連絡すること。
- (3) 嘔吐物は、返却しないこと。

【嘔吐物が付着した食器の処理・消毒方法】

| | |
|---|--|
|  |  |
| <p>① 次亜塩素酸ナトリウム水溶液（200ppm）に食器等を漬け置き、5～10分放置する。</p> | <p>② 食器等を取り出し、洗浄し、消毒済と記入したビニール袋に入れ、他の食器具等と区別して給食センターに返却する。</p> |







別記1 一日の作業の流れ 《例》

例を参考にして、各学校の実態に応じて臨機応変に作業を行ってください。

【午 前】

| 内 容 | 留意事項 |
|-------------------------|--|
| 1 コンテナ室の開錠 ↓ | ○ コンテナ室の状況を確認し、異常があれば管理職に報告する。 |
| 2 健康チェック ↓ | ○ 下痢、発熱、腹痛、嘔吐等の症状がないか。 ※ これらの症状があるときは、給食業務に従事しない。 |
| 3 身支度 ↓ | ○ 専用の①マスク、②帽子、③白衣を着用する。 ※ 手指に傷や手荒れがあるときは、使い捨て手袋を着用する。 |
| 4 手洗い ↓ | ○ 「学校給食における手洗いマニュアル」に沿って確実に行う。 ※ 手洗いは、作業が変わるごと、用便後などに随時行う。 |
| 5 コンテナ室内の消毒 ↓ | ○ 食品を置く配膳ワゴンや棚、牛乳保冷庫の取っ手や扉等を、消毒用アルコールを使用して拭き上げる。 |
| 6 牛乳保冷庫の温度の記録 ↓ | ○ 牛乳保冷庫の温度を確認し、「検収表」に記録する。 |
| 7 直送品の検収とクラス分け ↓ | ○ 食品の納入に立ち会い、納品時間を記録する。 ○ 冷蔵・冷凍品については、非接触式温度計を使って表面温度を確認し、「検収表」に記録する。 ○ 納品書に記載されている数と納入された数が一致することを確認してクラス分けを行う。 |
| 8 食器・食品コンテナの受入れと保管 ↓ | ○ コンテナの積み下ろし時にはコンテナに近づかない。 ○ コンテナプラットフォームからの落下事故に注意する。 ○ コンテナの扉を開けたままで移動しない。 |
| 9 各階への移動 | ○ 直送品や食器・食缶コンテナを各階に移動させる。 |

【午 後】

| 内 容 | 留意事項 |
|---|---|
| 1 食器・食缶コンテナ等の回収と確認  | ○ 直送品のケース（パンケース、牛乳ケース等）や食器・食缶コンテナ等を各階から回収し、数を確認して、所定の場所に置く。 |
| 2 衛生害虫の発生状況の点検  | ○ はえ、ごきぶり等の衛生害虫の発生状況を点検する。 |
| 3 コンテナ室内の清掃  | ○ 食器や食缶を置く配膳ワゴン、作業台、棚等の汚れやほこりを拭き取る。 ○ 床の汚れやほこりを取り除く。 |
| 4 布きんやタオル、雑巾等の洗浄  | ○ 洗剤を使用して布巾やタオル、雑巾等を洗浄し乾かす。 |
| 5 コンテナ室内の最終点検  | ○ 作業漏れ、汚れやキズ、忘れ物などがいないか確認する。 |
| 6 コンテナ室の施錠  | ○ 室内を消灯し、コンテナ室を施錠する。 |
| 7 業務終了後 | ○ 異常や気づきがあれば、管理職に報告する。 |

別記 1

学校給食の配膳員の一日の作業の流れ《例》

一日の作業の流れの一例です。学校によって、各種受入れ時間は異なります。

【午前】

8：00 出勤・コンテナ室の開場

コンテナ室の状況を確認し、異常があれば管理職に報告する。

8：05 健康チェック・身支度

下痢、発熱、腹痛、嘔吐等の症状がないか。

※ これらの症状があるときは、給食業務に従事しない。

専用の①マスク、②帽子、③白衣を着用する。

※ 手指に傷や手荒れがあるときは、使い捨て手袋を着用する。

8：10 手洗い

「学校給食における手洗いマニュアル」に沿って確実に行う。

※ 手洗いは、作業が変わるごと、用便後などに随時行う。

8：15 牛乳保冷庫の温度の記録

牛乳保冷庫の温度を確認し、「検収表」に記録する。

8：20 コンテナ室の消毒

食品を置く配膳ワゴンや棚、牛乳保冷庫の取っ手や扉等を消毒用アルコールを使用して拭き上げる。

8：50 牛乳受取り、クラス分け

牛乳の納入に立ち会い、非接触式温度計を使って表面温度を確認し、「検収表」に温度と納品時間を記録する。納品書に記載されている数と納入された数が一致することを確認してクラス分けを行う。

9：25 食器コンテナの受入れ

10：50 米飯の受入れ

11：15 食缶コンテナの受入れ

11：40 各階への移動

直送品や食器・食缶コンテナを各階に移動させる。

別記 1

(休憩 45分)

【午後】

12:55 牛乳パックゴミの回収

13:00 米飯ケース回収・返却

米飯ケースを各階から回収し、数を確認して、業者に返却する。

13:10 食器・食缶コンテナ等の回収・返却

直送品のケース（パンケース、牛乳ケース等）や食器・食缶コンテナ等を各階から回収し、数を確認して、所定の場所に置く。

14:05 コンテナ室内の清掃

食器や食缶を置く配膳ワゴン、作業台、棚等の汚れやほこりを拭き取る。
床の汚れやほこりを取り除く。はえ、ごきぶり等の衛生害虫の発生状況を点検する。

14:30 布きんやタオル雑巾等の洗淨

洗剤を使用して布巾やタオル、雑巾等を洗淨し乾かす。

14:55 コンテナ室内の最終点検

作業漏れ、汚れやキズ、忘れ物などがいないか確認する。

15:00 退勤

施設について

場 所：コンテナ室は、開放廊下の延長であり、独立した部屋にはなっていません。また、空調はありません。

設 備：給食を2階、3階へ運搬するためのエレベーターを設置しています。なお、設置していない学校もあります。

控 室：控え室の有無は、学校により異なります。

トイレ：教職員等と共用です。

学校給食における手洗いマニュアル

1 流水で汚れを洗い落とす



2 手洗い用石けんを泡立てる



3 手全体を洗う



4 流水でよくすすぐ



5 ペーパータオルでふく



6 アルコールをかける



7 手全体にアルコールをすり込む



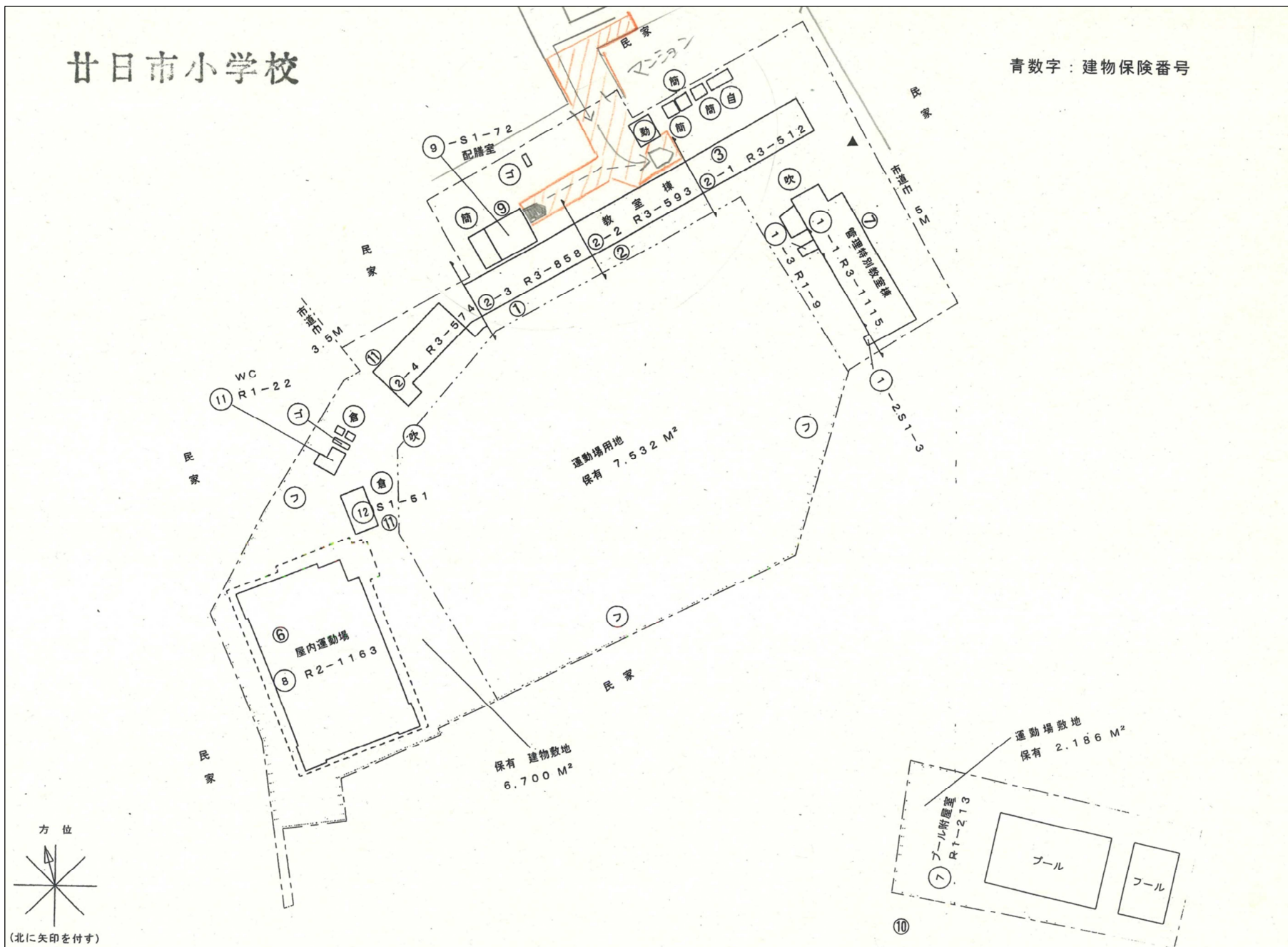
★ 衛生的な手洗いを確実に行いましょう!

〈参考〉
文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課
「学校給食調理場における手洗いマニュアル」

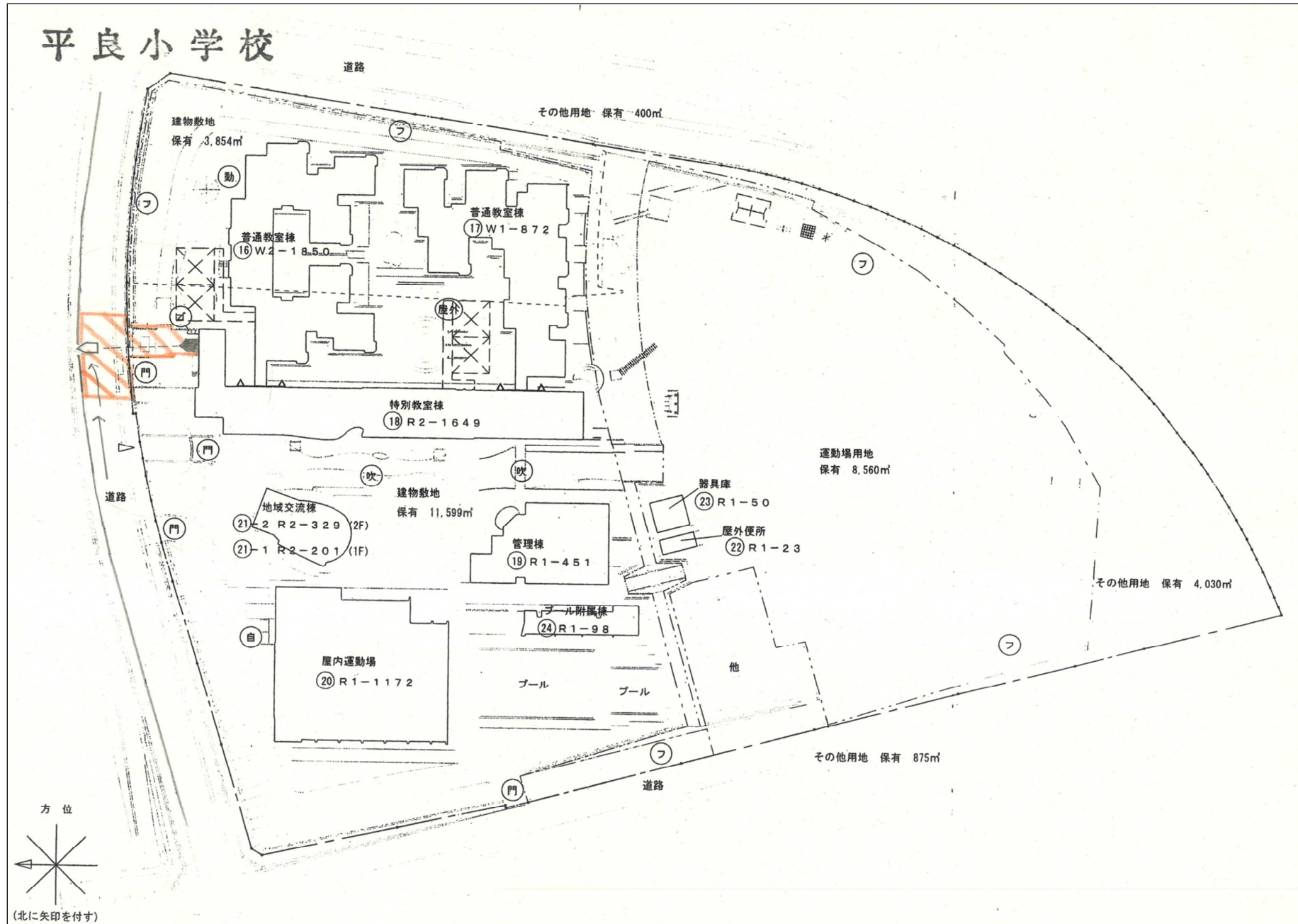
学校別 配送予定時刻 一覧表

| | 牛乳配送 | 食器配送 | 食缶配送 | センター 回収1 | センター 回収2 | 米飯配送 | 米飯回収 | パン配送 | パン回収 |
|-------|-----------|------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------------------------|---------------------------------|-------------|
| 廿日市小 | 5:05～5:35 | 9:10～9:40 | 10:55～11:25 | 14:00～14:30 | 14:15～14:45 | 10:20～10:50 | 13:30～13:50 (水)13:30～14:00 | 9:50～10:20 | 13:15～13:30 |
| 平良小 | 8:35～9:05 | 9:10～9:40 | 11:00～11:30 | 13:15 | 13:35～14:05 | 10:35～11:05 | 13:05～13:15 | 11:05～11:35 | 13:05～13:15 |
| 原小 | 8:30～9:00 | 9:05～9:35 | 11:05～11:35 | 13:15 | — | 11:05～11:35 | 13:10～13:20 | 10:55～11:25 | 13:10～13:20 |
| 宮内小 | 8:00～8:30 | 9:35～10:05 | 11:25～11:55 | 13:30～14:00 | 13:50～14:20 | 10:10～10:40 | 13:15～13:30 | (火)9:10～9:40 (木)10:30～11:00 | 13:30～13:45 |
| 地御前小 | 6:55～7:25 | 8:35～9:05 | 11:10～11:40 | 13:50～14:20 | 14:15～14:45 | 9:30～10:00 | 13:30～13:45 (水)13:50～14:05 | 10:30～11:00 | 13:30～13:45 |
| 佐方小 | 7:25～7:55 | 8:40～9:10 | 11:00～11:30 | 13:30～14:00 | 13:35～14:05 | 10:50～11:20 | 13:20～13:40 | 11:15～11:45 | 13:30～13:50 |
| 阿品台東小 | 9:10～9:40 | 8:55～9:25 | 11:35～12:05 | 13:15 | 13:25～13:55 | 9:10～9:40 | 13:15～13:30 (水)14:00～14:15 | 10:50～11:20 | 13:15～13:30 |
| 阿品台西小 | 9:20～9:50 | 8:35～9:05 | 11:35～12:05 | 13:25～13:55 | 13:35～14:05 | 9:20～9:50 | 13:15～13:35 (水)13:55～14:15 | 10:40～11:10 | 13:20～13:40 |
| 金剛寺小 | 8:50～9:20 | 8:30～9:00 | 10:55～11:25 | 14:10～14:40 | — | 10:10～10:40 | 13:35～13:50 | (火)9:15～9:45 (木)10:25～10:55 | 13:35～13:50 |
| 宮園小 | 8:05～8:35 | 9:15～9:45 | 11:20～11:50 | 13:15 | — | 10:30～11:00 | 13:10～13:20 | (火)9:30～10:00 (木)10:35～11:05 | 13:10～13:20 |
| 四季が丘小 | 8:20～8:50 | 8:30～9:00 | 11:30～12:00 | 13:15 | 13:25～13:55 | 10:25～10:55 | 13:20～13:35 | 10:45～11:15 | 13:15～13:30 |
| 廿日市中 | 5:25～5:55 | 9:15～9:45 | 11:55～12:25 | 13:40～14:10 | 14:40～15:10 | 10:30～11:00 | 13:30～13:45 | 10:10～10:40 | 13:20～13:35 |
| 七尾中 | 6:35～7:05 | 8:40～9:10 | 11:55～12:25 | 14:40～15:10 | — | 10:55～11:25 | 13:40～13:55 | 11:10～11:40 | 13:30～13:45 |
| 阿品台中 | 9:00～9:30 | 9:10～9:40 | 11:50～12:20 | 14:45～15:15 | — | 9:15～9:45 | 13:20～13:35 (水)14:00～14:15 | 10:50～11:20 | 13:15～13:30 |
| 野坂中 | 7:10～7:40 | 9:30～10:00 | 12:00～12:30 | 14:10～14:40 | 14:40～15:10 | 9:25～9:55 | 13:45～14:00 | 11:00～11:30 | 13:25～13:40 |
| 四季が丘中 | 8:15～8:45 | 9:25～9:55 | 12:00～12:30 | 14:45～15:15 | — | 10:20～10:50 | 13:25～13:40 | 10:45～11:15 | 13:15～13:30 |

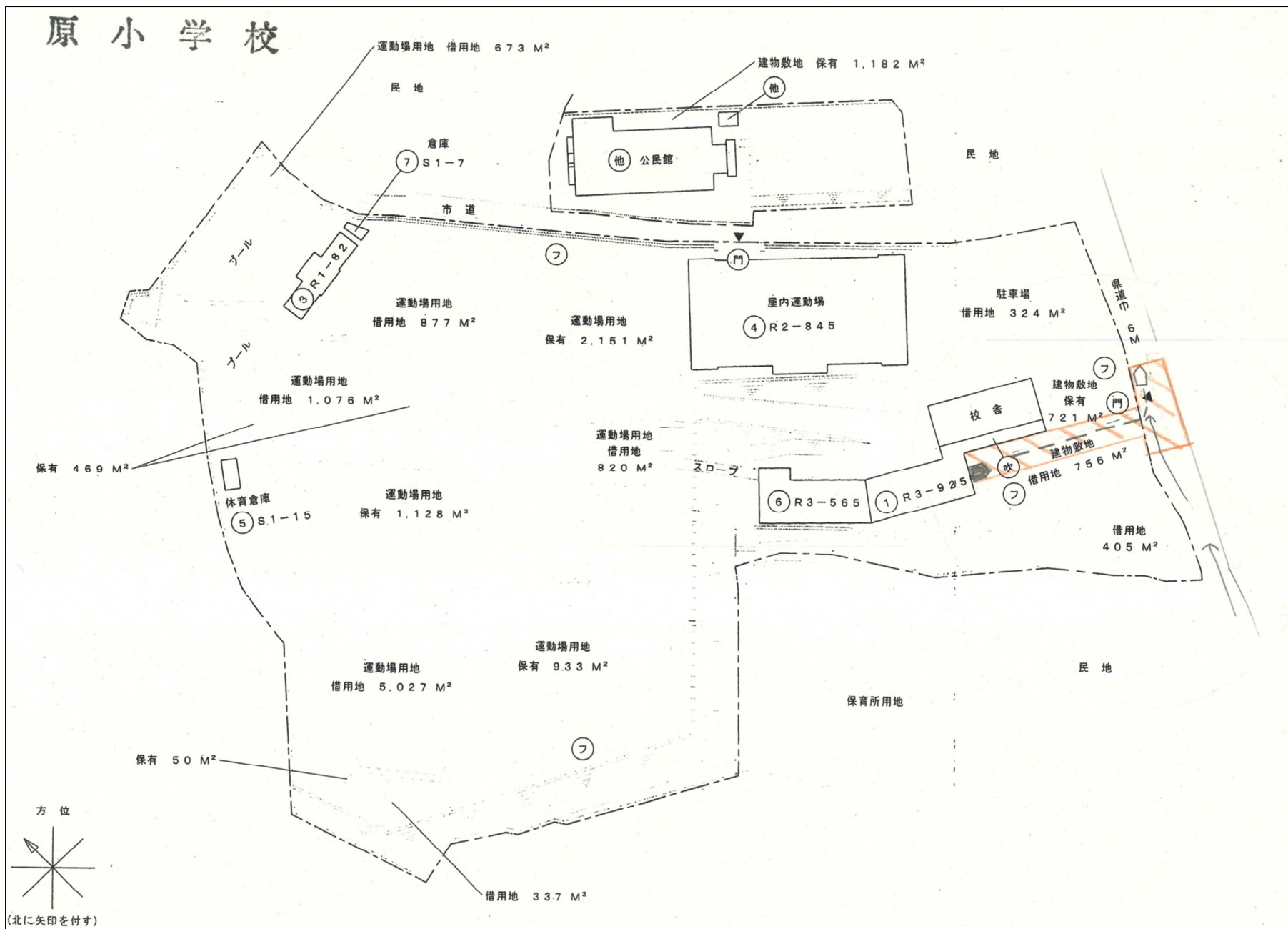
(別紙3) 学校給食配送に係る駐停車禁止場所



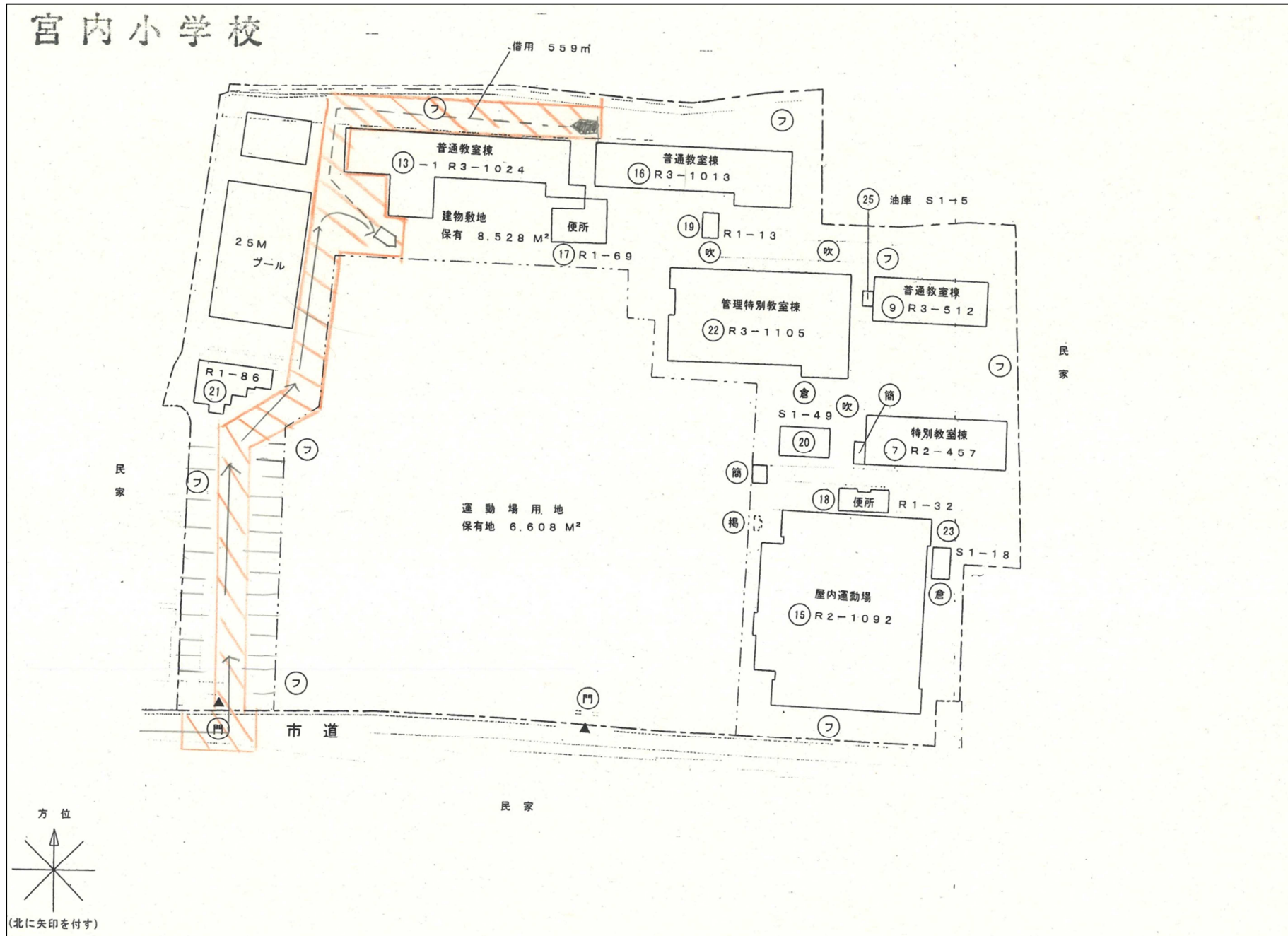
(別紙3) 学校給食配送に係る駐停車禁止場所



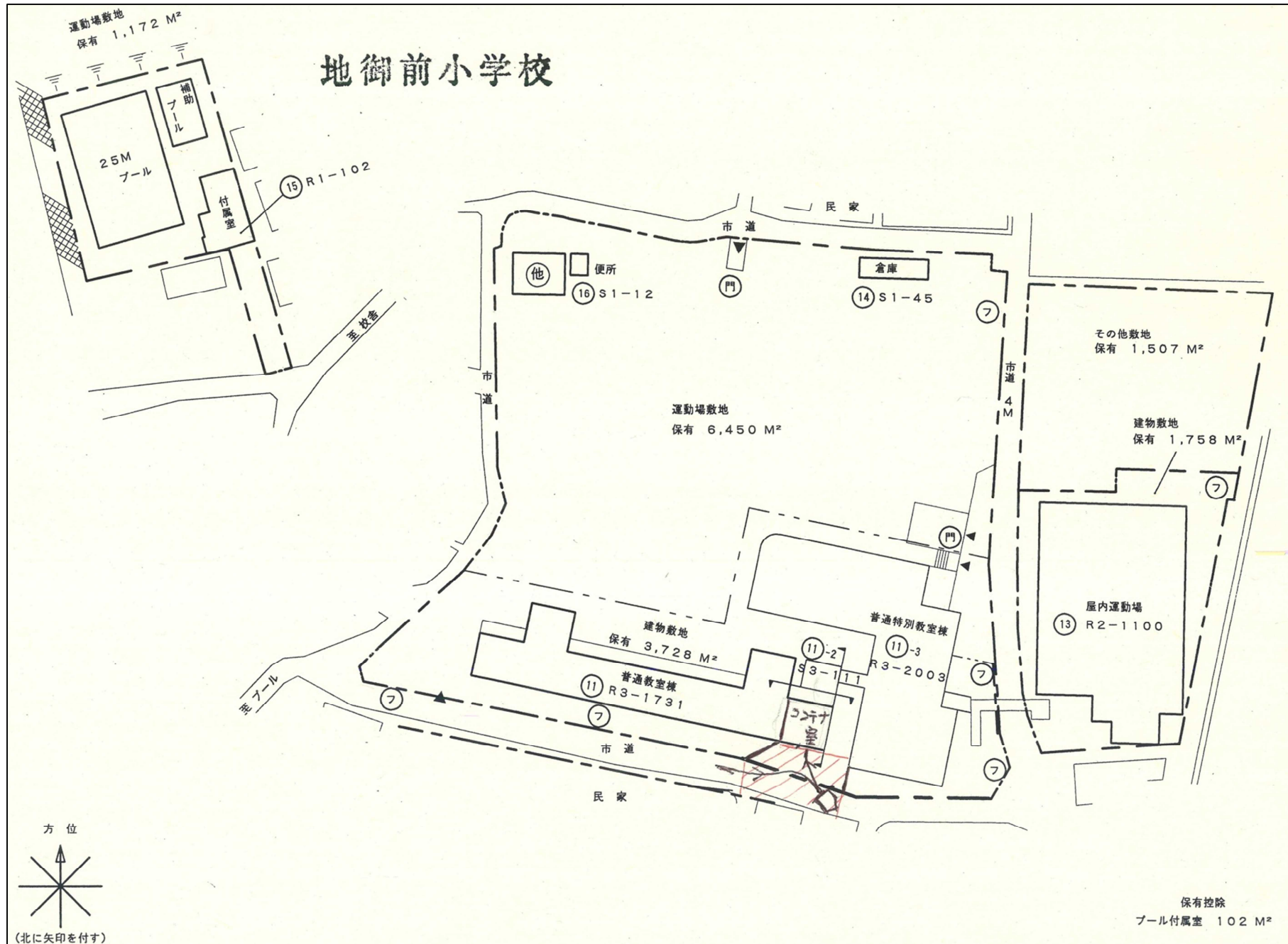
(別紙3) 学校給食配送に係る駐停車禁止場所



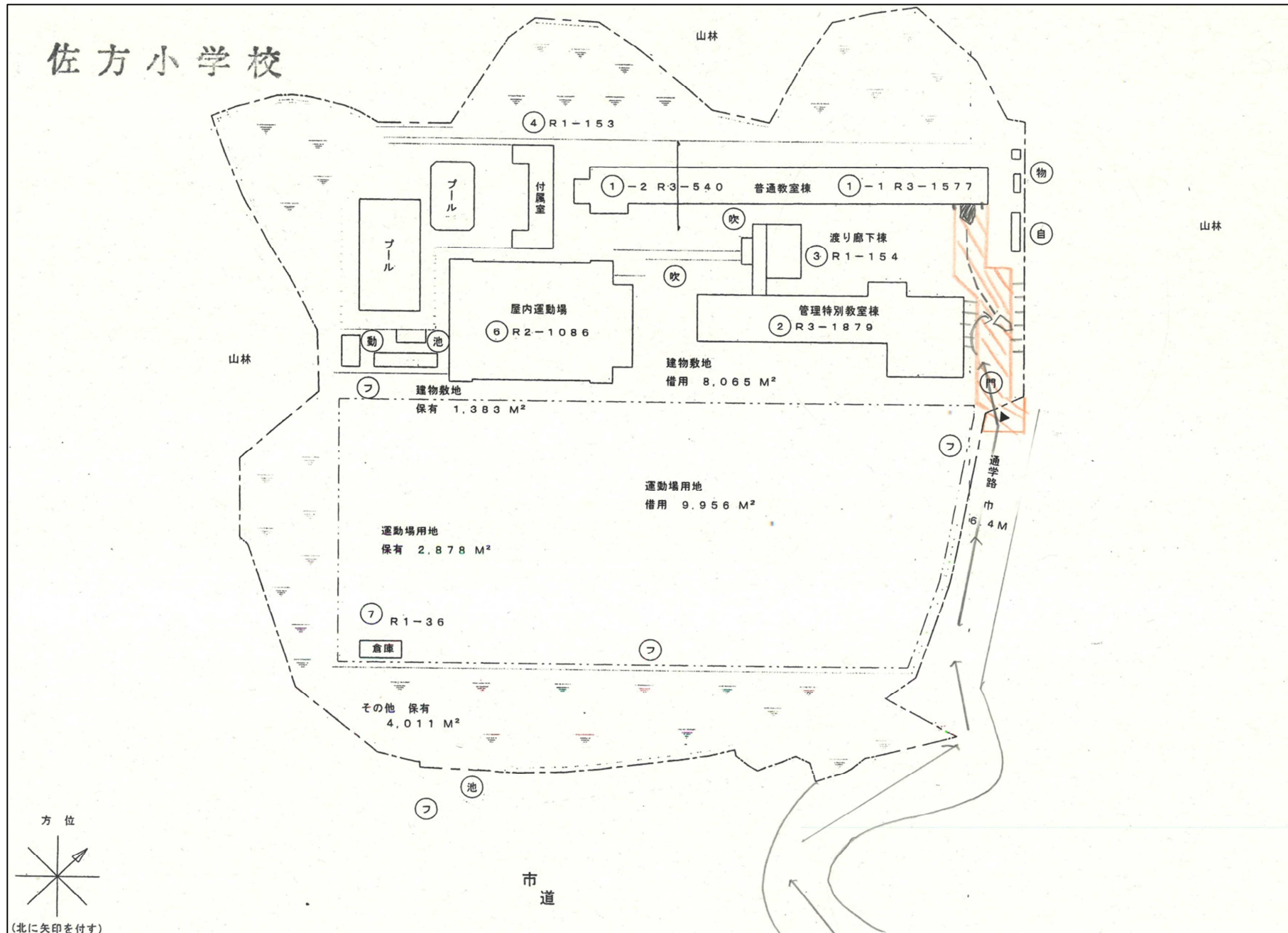
(別紙3) 学校給食配送に係る駐停車禁止場所



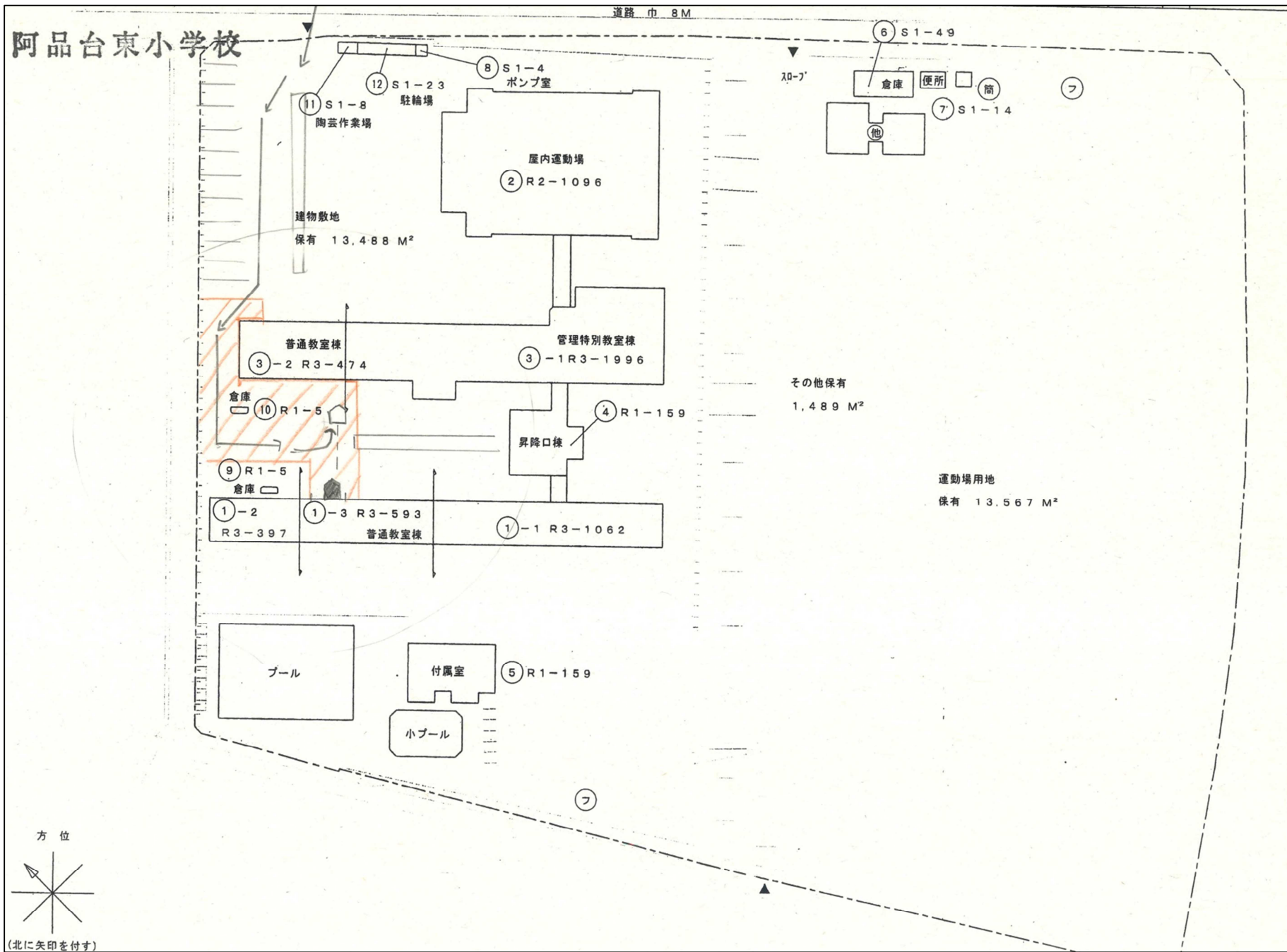
(別紙3) 学校給食配送に係る駐停車禁止場所



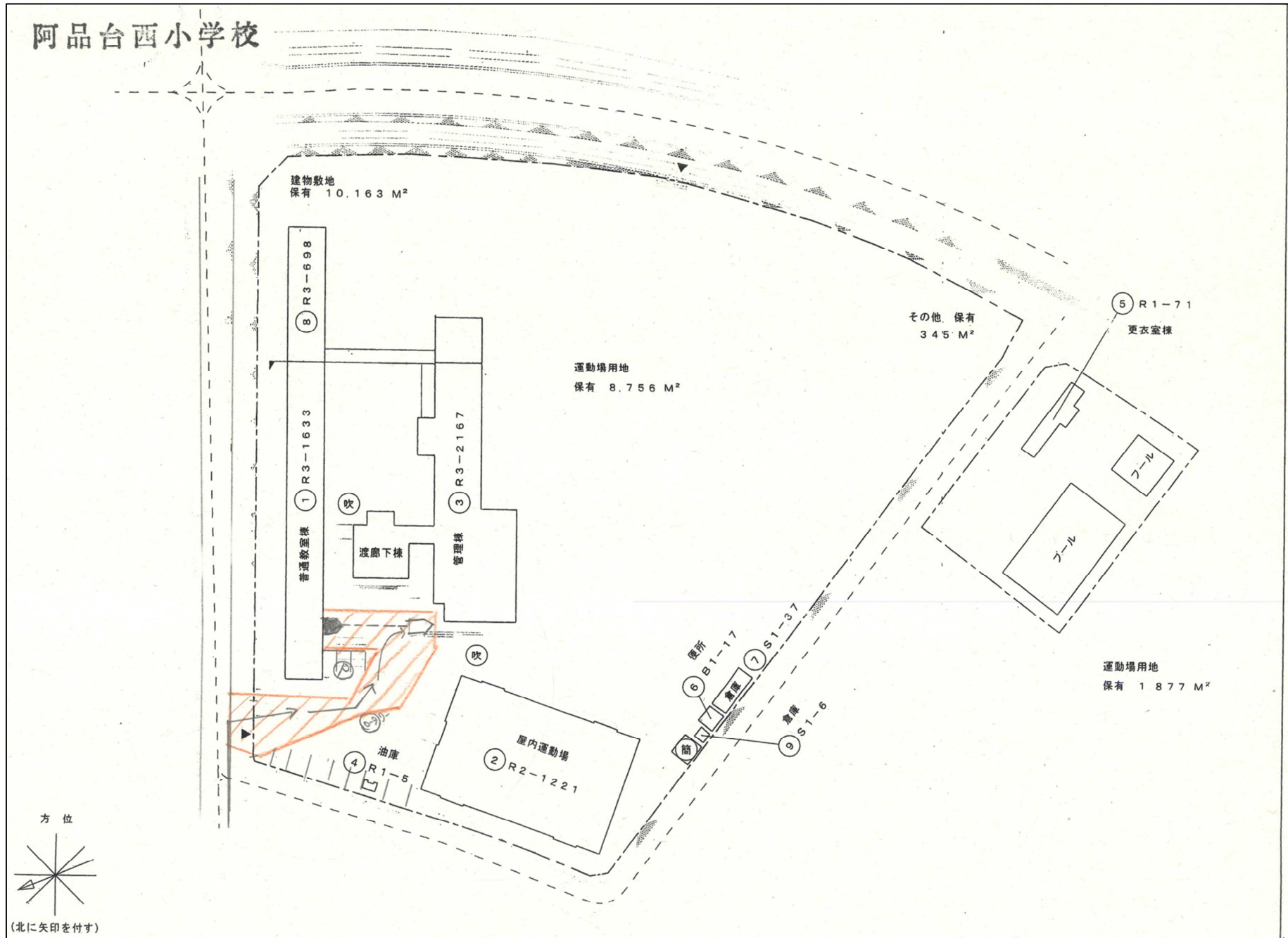
(別紙3) 学校給食配送に係る駐停車禁止場所



(別紙3) 学校給食配送に係る駐停車禁止場所

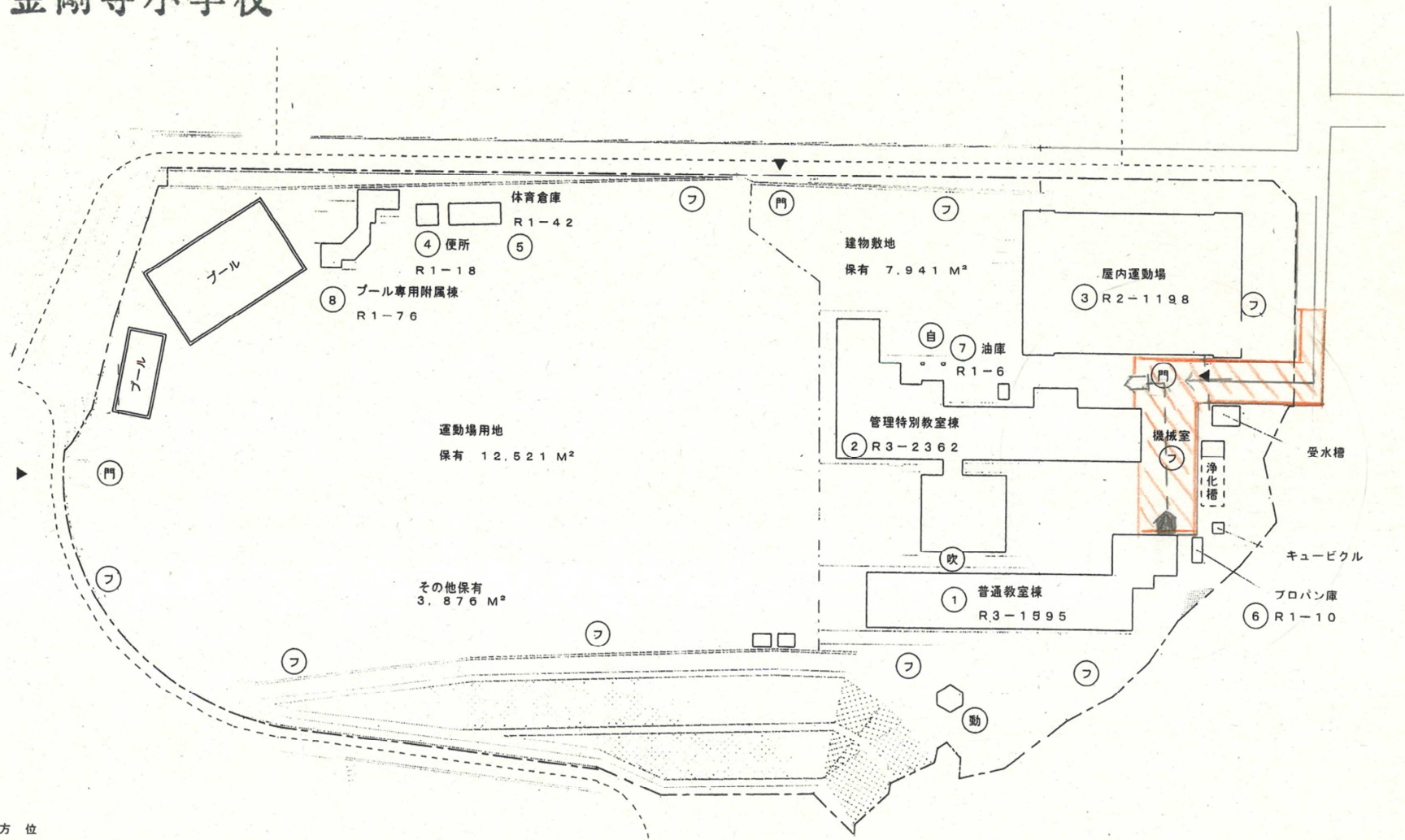


(別紙3) 学校給食配送に係る駐停車禁止場所

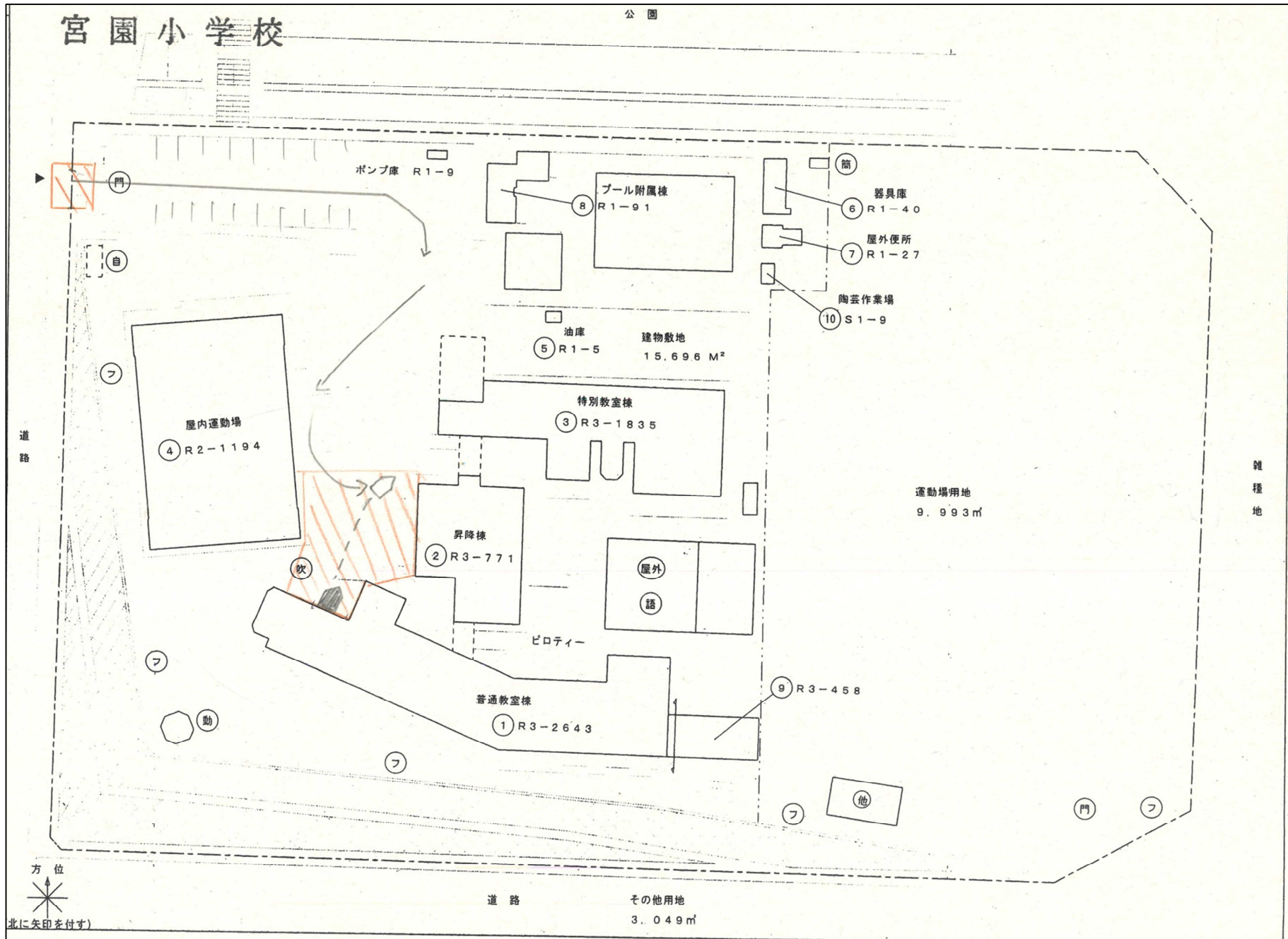


(別紙3) 学校給食配送に係る駐停車禁止場所

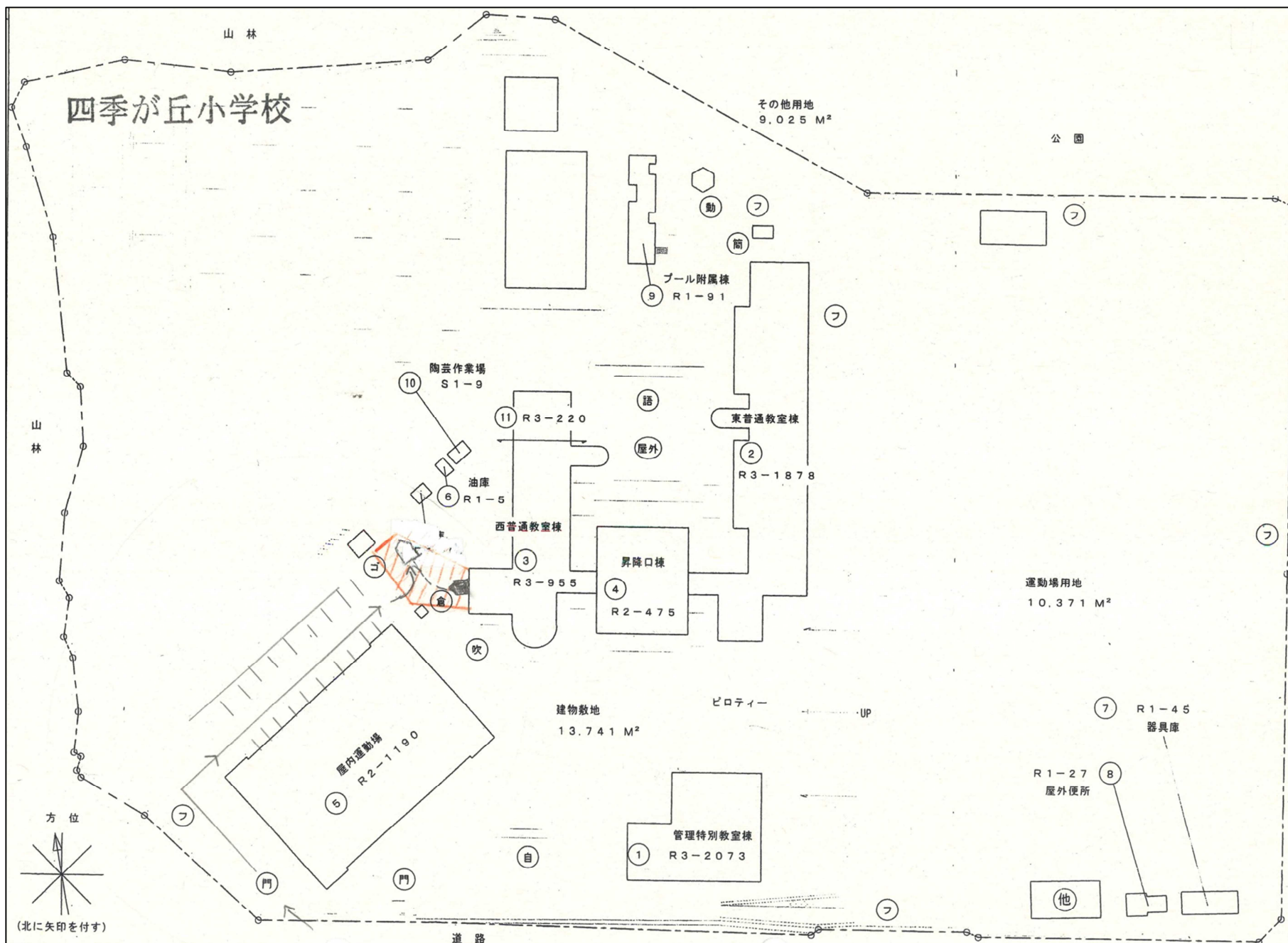
金剛寺小学校



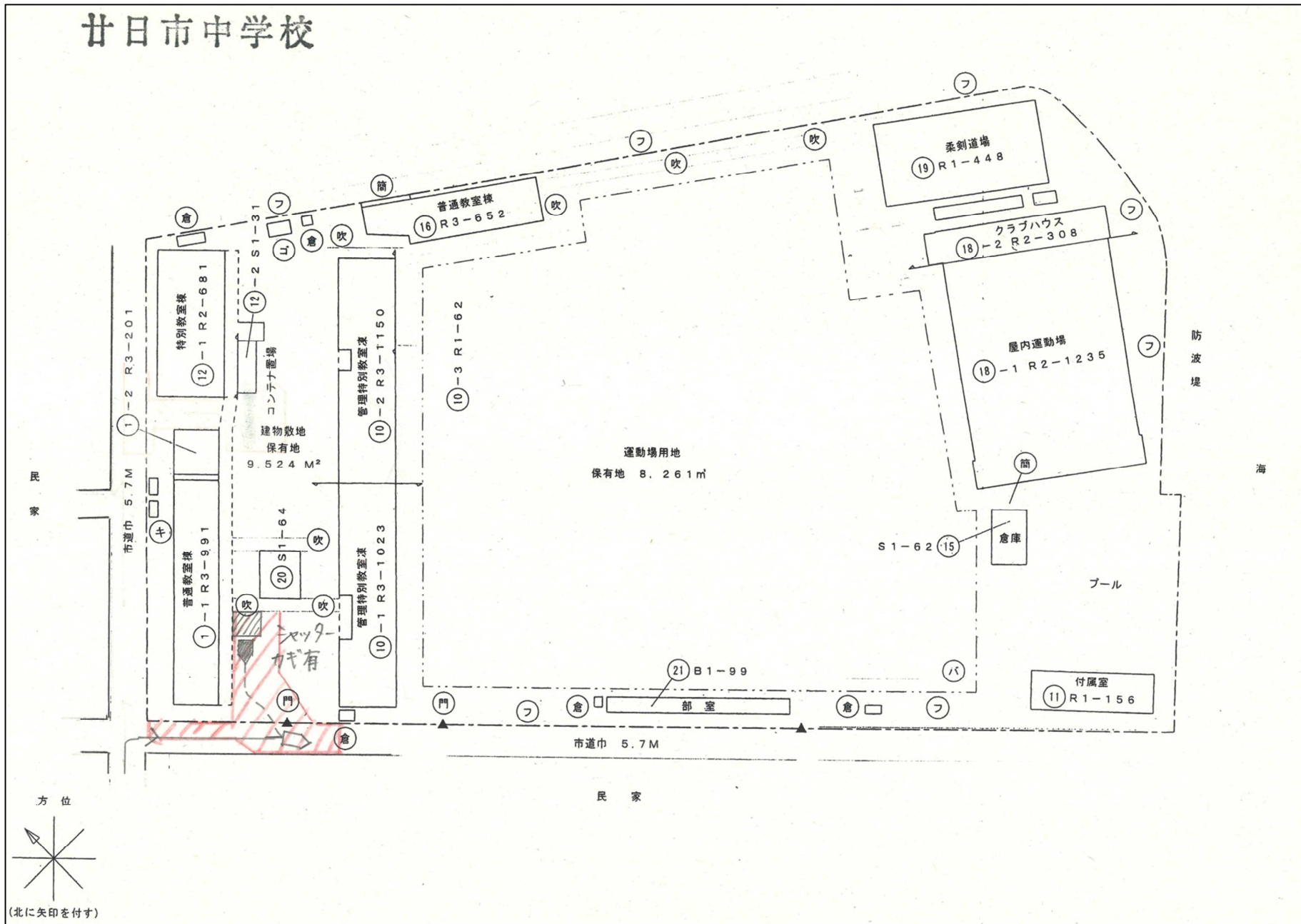
(別紙3) 学校給食配送に係る駐停車禁止場所



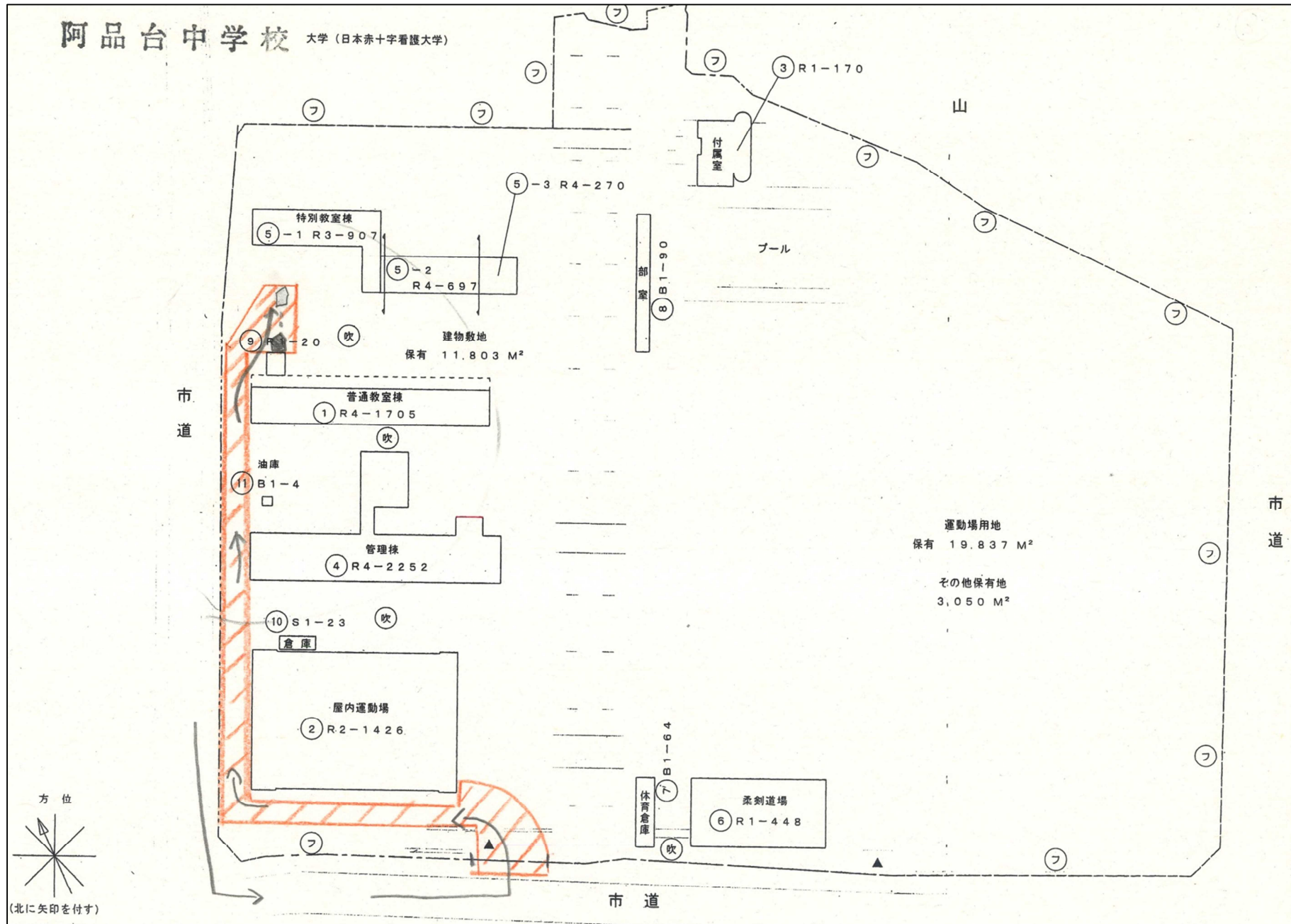
(別紙3) 学校給食配送に係る駐停車禁止場所



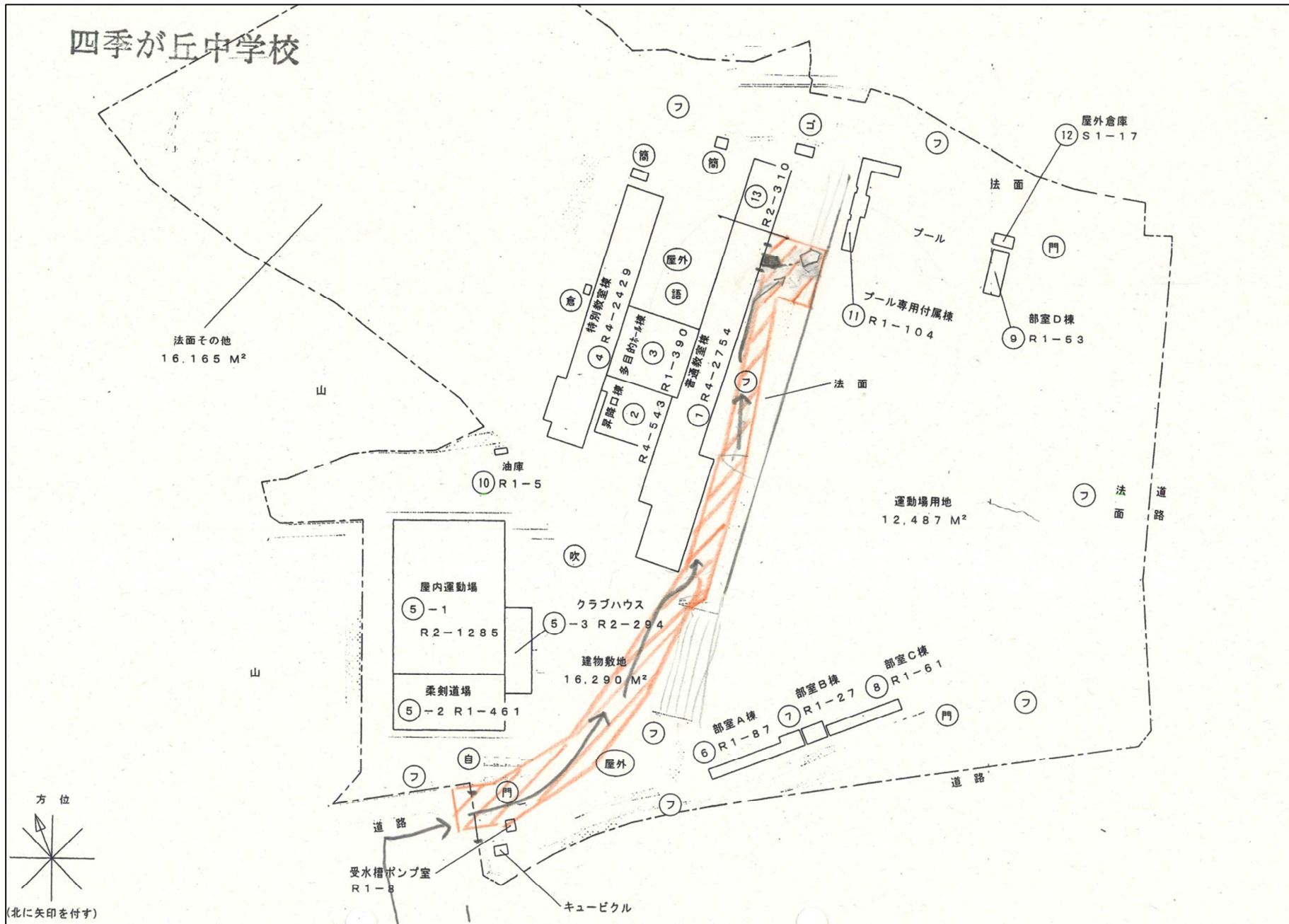
(別紙3) 学校給食配送に係る駐停車禁止場所



(別紙3) 学校給食配送に係る駐停車禁止場所



(別紙3) 学校給食配送に係る駐停車禁止場所



| 日 | 曜日 | 牛乳保冷库 | | 牛乳 | | 冷蔵・冷凍品 (ヨーグルト・アイスクリーム等) | | | 米飯・パン | | 記録者 | 備考 |
|----|----|-------|----|------|----|----------------------------|------|----|-------|------|-----|----|
| | | 確認時間 | 温度 | 納品時間 | 品温 | 食品名 | 納品時間 | 品温 | 納品時間 | 納品時間 | | |
| 1 | | : | °C | : | °C | | : | °C | : | : | | |
| 2 | | : | °C | : | °C | | : | °C | : | : | | |
| 3 | | : | °C | : | °C | | : | °C | : | : | | |
| 4 | | : | °C | : | °C | | : | °C | : | : | | |
| 5 | | : | °C | : | °C | | : | °C | : | : | | |
| 6 | | : | °C | : | °C | | : | °C | : | : | | |
| 7 | | : | °C | : | °C | | : | °C | : | : | | |
| 8 | | : | °C | : | °C | | : | °C | : | : | | |
| 9 | | : | °C | : | °C | | : | °C | : | : | | |
| 10 | | : | °C | : | °C | | : | °C | : | : | | |
| 11 | | : | °C | : | °C | | : | °C | : | : | | |
| 12 | | : | °C | : | °C | | : | °C | : | : | | |
| 13 | | : | °C | : | °C | | : | °C | : | : | | |
| 14 | | : | °C | : | °C | | : | °C | : | : | | |
| 15 | | : | °C | : | °C | | : | °C | : | : | | |
| 16 | | : | °C | : | °C | | : | °C | : | : | | |
| 17 | | : | °C | : | °C | | : | °C | : | : | | |
| 18 | | : | °C | : | °C | | : | °C | : | : | | |
| 19 | | : | °C | : | °C | | : | °C | : | : | | |
| 20 | | : | °C | : | °C | | : | °C | : | : | | |
| 21 | | : | °C | : | °C | | : | °C | : | : | | |
| 22 | | : | °C | : | °C | | : | °C | : | : | | |
| 23 | | : | °C | : | °C | | : | °C | : | : | | |
| 24 | | : | °C | : | °C | | : | °C | : | : | | |
| 25 | | : | °C | : | °C | | : | °C | : | : | | |
| 26 | | : | °C | : | °C | | : | °C | : | : | | |
| 27 | | : | °C | : | °C | | : | °C | : | : | | |
| 28 | | : | °C | : | °C | | : | °C | : | : | | |
| 29 | | : | °C | : | °C | | : | °C | : | : | | |
| 30 | | : | °C | : | °C | | : | °C | : | : | | |
| 31 | | : | °C | : | °C | | : | °C | : | : | | |

受配校牛乳保冷库一覧【簡易点検対象機器】

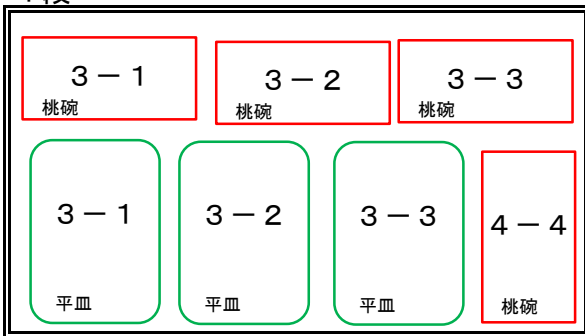
R7.4月時点

| 管理番号 | 機器の管理課 | 設置場所 (名称) | 設置場所 (住所) | 使用機器情報 | | | | | | | | | | |
|------|--------|--------------|--------------|-----------|-----------|-----------|----------|----------|----|------------------------|--------------|-------------|-------------|------|
| | | | | 製造業者 | 設置 年月日 | 製品分類 | 型式 | 製造番号 | 備考 | 用途 (機器種別) | 定格出力 (kW) | 使用冷媒 の種類 | 充填量 (kg) | |
| 1 | 学校教育課 | 廿日市小学校 | 本町2-13 | ホシザキ電機(株) | R7.3.28 | 内蔵型業務用冷蔵庫 | MR-180B | | | ノンフロン冷蔵庫 (簡易点検記録不要) | 冷蔵冷凍機器 | | R600a | |
| 2 | 学校教育課 | 平良小学校 | 陽光台1-4-1 | ホシザキ電機(株) | R7.3.28 | 内蔵型業務用冷蔵庫 | MR-120B | | | ノンフロン冷蔵庫 (簡易点検記録不要) | 冷蔵冷凍機器 | | R600a | |
| 3 | 学校教育課 | 原小学校 | 原433 | ホシザキ電機(株) | H21.12.3 | 内蔵型業務用冷蔵庫 | MR-75X | J00507 | | | 冷蔵冷凍機器 | 0.215 | R134a | 0.2 |
| 4 | 学校教育課 | 宮内小学校 | 宮内1518 | ホシザキ(株) | R4.9.27 | 内蔵型業務用冷蔵庫 | MR-120CA | B800800 | | | 冷蔵冷凍機器 | 0.17 | R134a | 0.2 |
| 5 | 学校教育課 | 地御前小学校 | 地御前4-3-1 | ホシザキ電機(株) | H21.12.3 | 内蔵型業務用冷蔵庫 | MR-150X | J10537 | | | 冷蔵冷凍機器 | 0.3 | R404A | 0.21 |
| 6 | 学校教育課 | 佐方小学校 | 佐方10-1 | ホシザキ電機(株) | H21.12.3 | 内蔵型業務用冷蔵庫 | MR-120X | J10420 | | | 冷蔵冷凍機器 | 0.2 | R134a | 0.2 |
| 7 | 学校教育課 | 阿品台東小学校 | 阿品台東2-1 | ホシザキ電機(株) | H21.12.3 | 内蔵型業務用冷蔵庫 | MR-150X | J10527 | | | 冷蔵冷凍機器 | 0.3 | R404A | 0.21 |
| 8 | 学校教育課 | 阿品台西小学校 | 阿品台西1-1 | ホシザキ電機(株) | H21.12.3 | 内蔵型業務用冷蔵庫 | MR-180X | J10581 | | | 冷蔵冷凍機器 | 0.3 | R404A | 0.21 |
| 9 | 学校教育課 | 金剛寺小学校 | 地御前2-22-1 | ホシザキ電機(株) | | 内蔵型業務用冷蔵庫 | MR-90B | | | ノンフロン冷蔵庫 (簡易点検記録不要) | 冷蔵冷凍機器 | | R600a | |
| 10 | 学校教育課 | 宮園小学校 | 宮園1-1-2 | ホシザキ電機(株) | H21.12.3 | 内蔵型業務用冷蔵庫 | MR-90X | J00500 | | | 冷蔵冷凍機器 | 0.2 | R134a | 0.2 |
| 11 | 学校教育課 | 四季が丘小学校 | 四季が丘8-1-1 | ホシザキ電機(株) | H21.12.3 | 内蔵型業務用冷蔵庫 | MR-150X | J10534 | | | 冷蔵冷凍機器 | 0.3 | R404A | 0.21 |
| 12 | 学校教育課 | 大野東小学校 | 大野720 | ホシザキ(株) | R4.9.27 | 内蔵型業務用冷蔵庫 | MR-120CA | B800803 | | | 冷蔵冷凍機器 | 0.17 | R134a | 0.2 |
| 13 | 学校教育課 | 大野東小学校 | 大野720 | ホシザキ(株) | H30.8.21 | 内蔵型業務用冷蔵庫 | MR-180CA | H100038 | | | 冷蔵冷凍機器 | 0.335 | R404A | 0.21 |
| 14 | 学校教育課 | 大野学園 | 大野原4-2-60 | ホシザキ電機(株) | H26 | 内蔵型業務用冷蔵庫 | MR-180X | D101429 | | | 冷蔵冷凍機器 | 0.3 | R404A | 0.21 |
| 15 | 学校教育課 | 廿日市中学校 | 桜尾3-9-1 | 大和冷機工業(株) | H20.8.25 | 内蔵型業務用冷蔵庫 | 72M5 | E6127556 | | | 冷蔵冷凍機器 | 0.4 | R404A | 0.35 |
| 16 | 学校教育課 | 七尾中学校 | 平良2-2-34 | ホシザキ(株) | R4.9.27 | 内蔵型業務用冷蔵庫 | MR-120CA | B800804 | | | 冷蔵冷凍機器 | 0.2 | R134a | 0.2 |
| 17 | 学校教育課 | 阿品台中学校 | 阿品台東1-1 | ホシザキ電機(株) | H21.12.3 | 内蔵型業務用冷蔵庫 | MR-150X | J10526 | | | 冷蔵冷凍機器 | 0.3 | R404A | 0.21 |
| 18 | 学校教育課 | 野坂中学校 | 地御前北1-3-1 | ホシザキ電機(株) | H21.12.3 | 内蔵型業務用冷蔵庫 | MR-150X | J10543 | | | 冷蔵冷凍機器 | 0.3 | R404A | 0.21 |
| 19 | 学校教育課 | 四季が丘中学校 | 四季が丘2-1-1 | ホシザキ電機(株) | H21.12.3 | 内蔵型業務用冷蔵庫 | MR-150X | J10533 | | | 冷蔵冷凍機器 | 0.3 | R404A | 0.21 |
| 20 | 学校教育課 | 大野学園 | 大野原4-2-60 | ホシザキ電機(株) | H26 | 内蔵型業務用冷蔵庫 | MR-150X | D101212 | | | 冷蔵冷凍機器 | 0.3 | R404A | 0.21 |
| 21 | 学校教育課 | 大野東中学校 | 大野414 | ホシザキ電機(株) | R7.3.28 | 内蔵型業務用冷蔵庫 | MR-90B | | | ノンフロン冷蔵庫 (簡易点検記録不要) | 冷蔵冷凍機器 | | R600a | |

食器用

食缶用

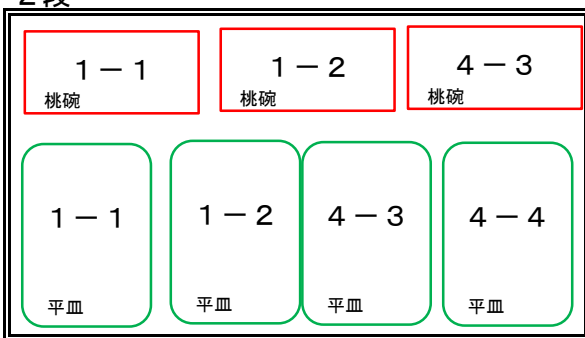
1段



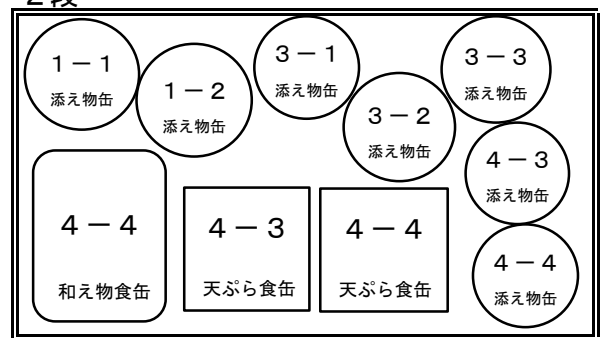
1段



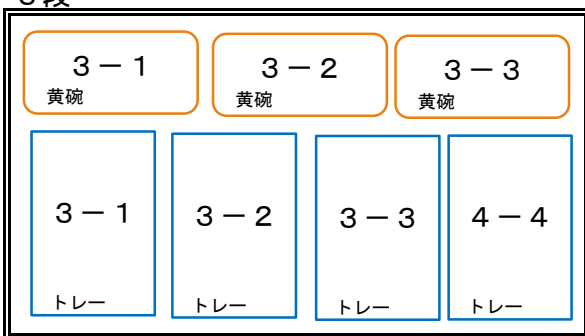
2段



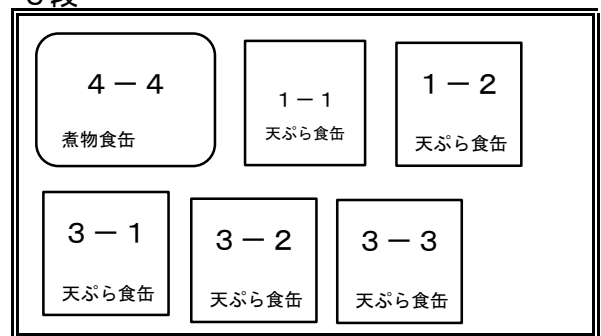
2段



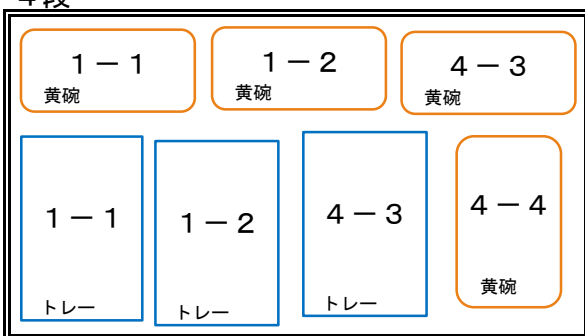
3段



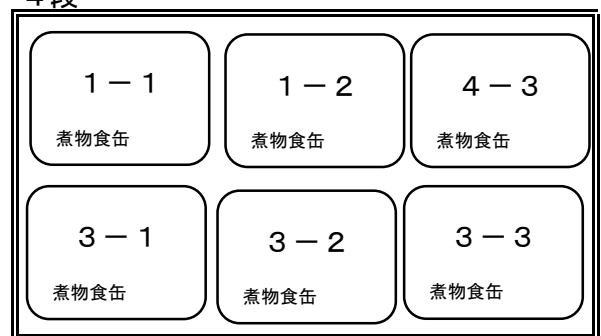
3段



4段



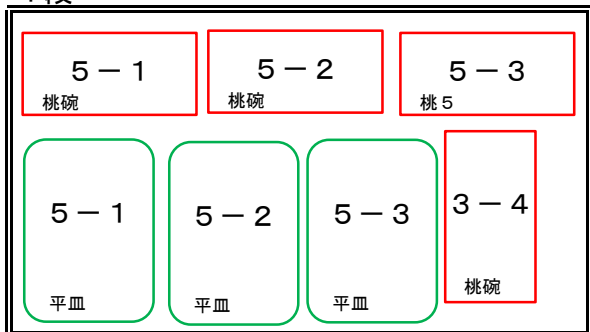
4段



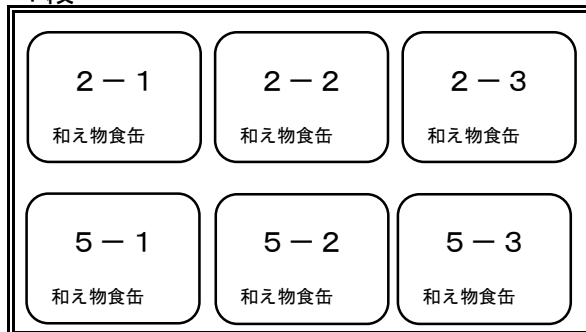
食器用

食缶用

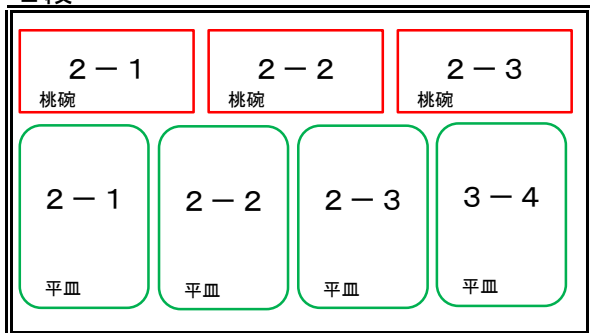
1段



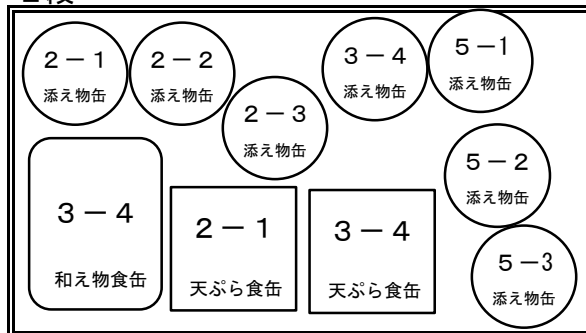
1段



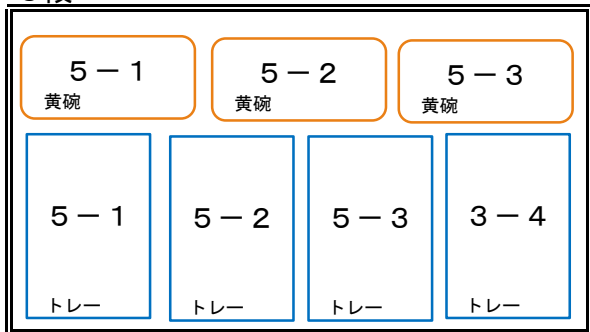
2段



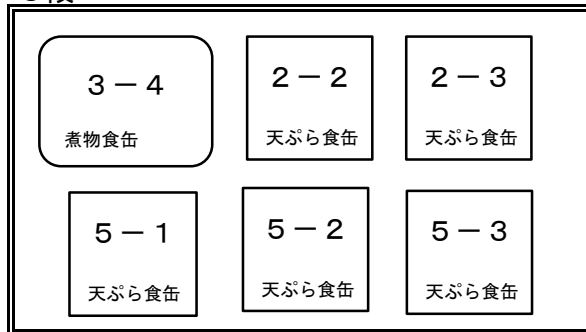
2段



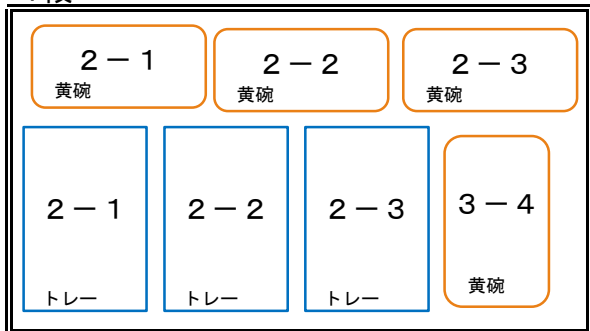
3段



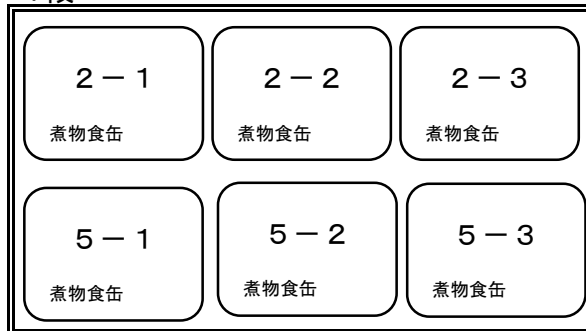
3段



4段



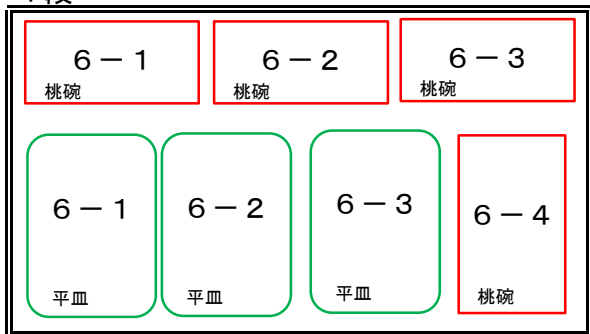
4段



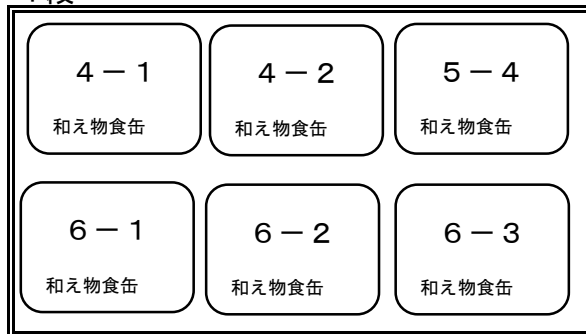
食器用

食缶用

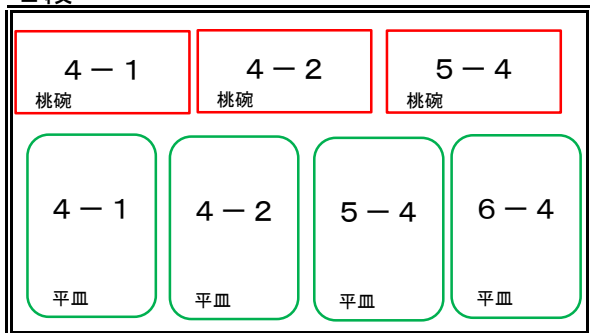
1段



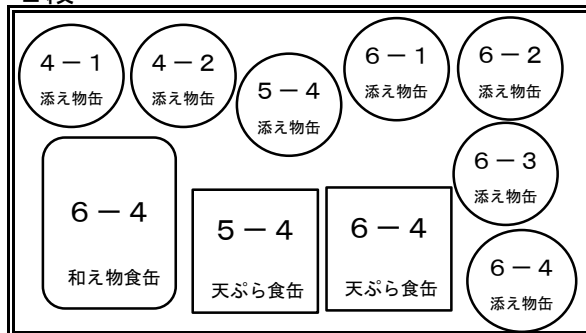
1段



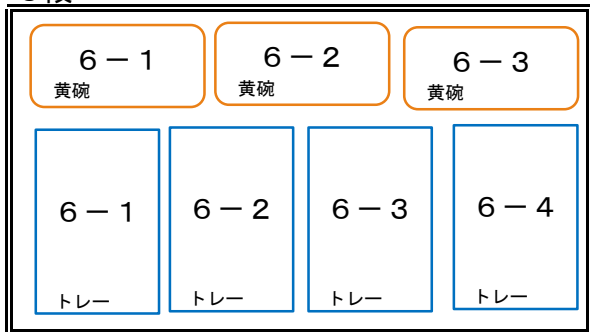
2段



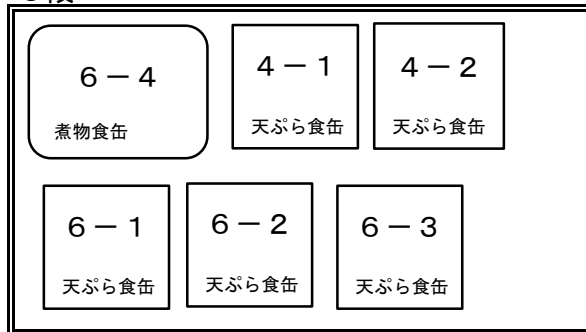
2段



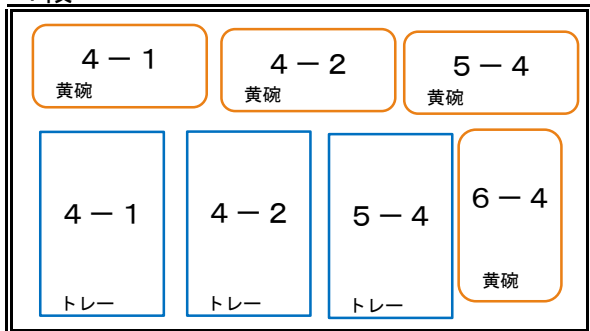
3段



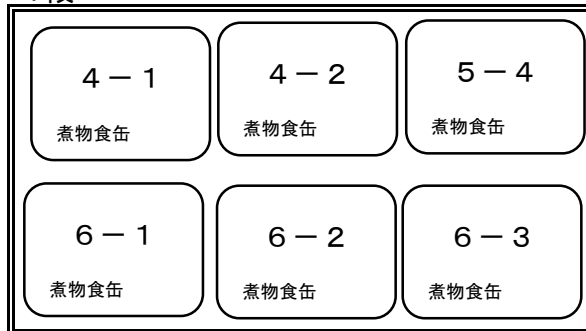
3段



4段

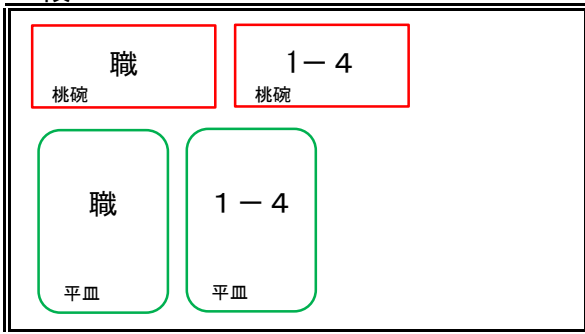


4段

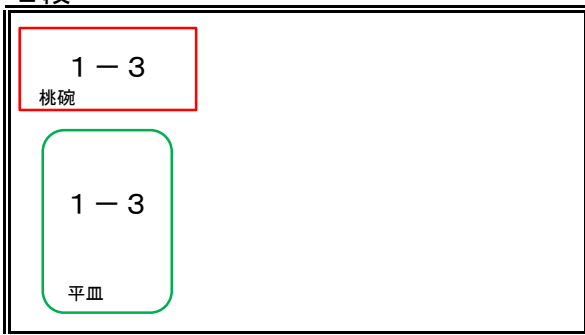


食器用

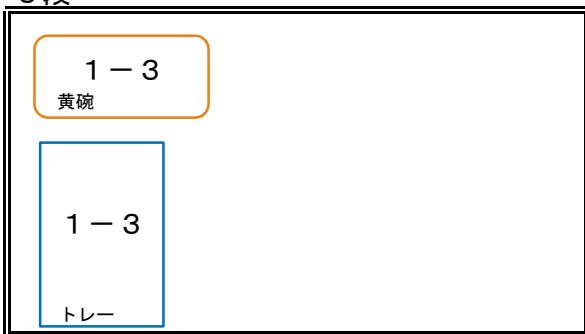
1段



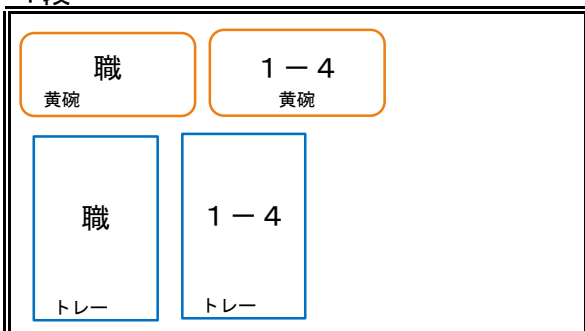
2段



3段

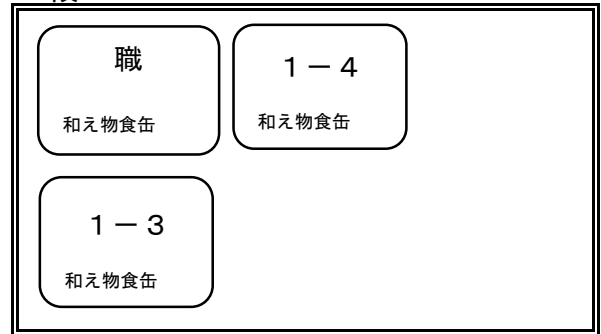


4段

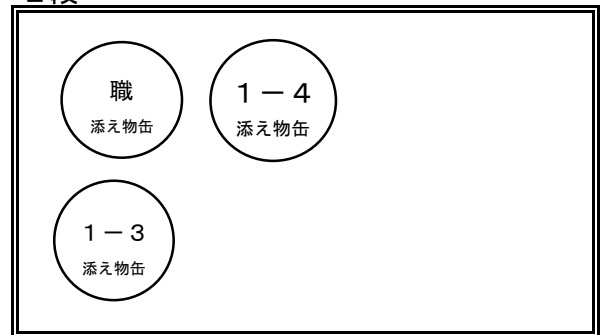


食缶用

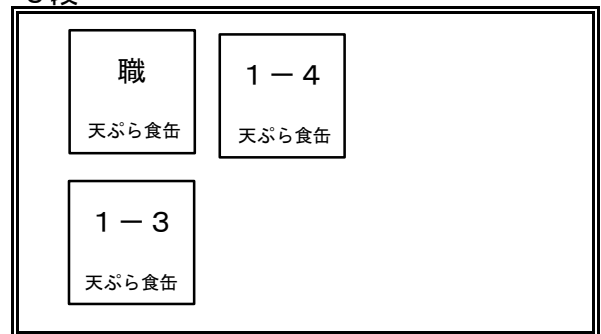
1段



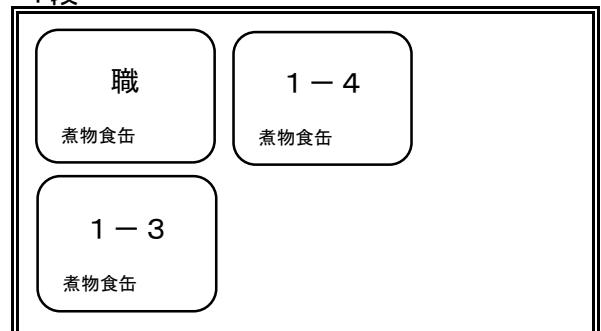
2段



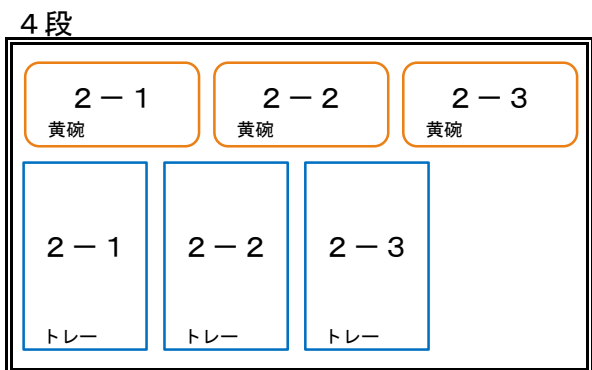
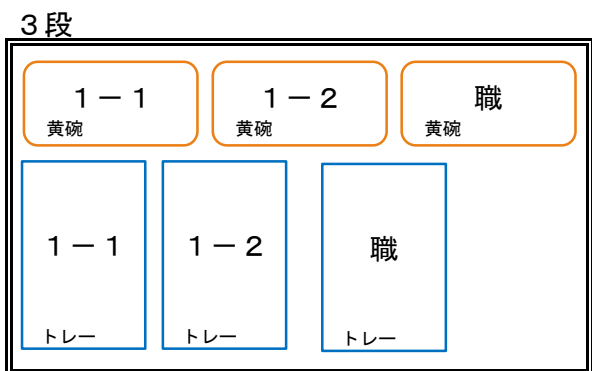
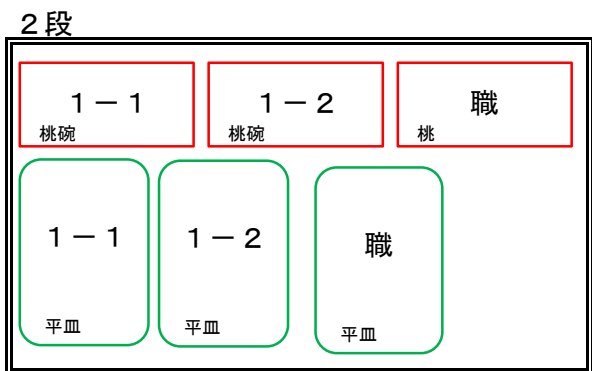
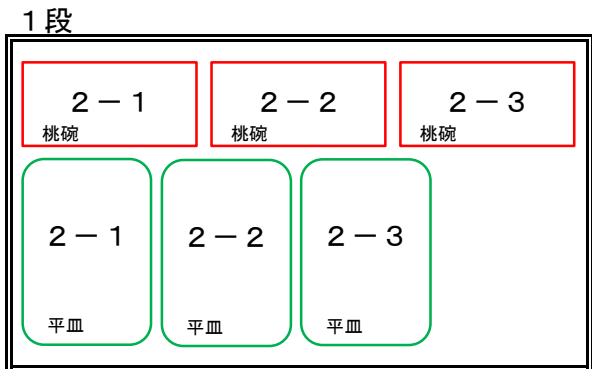
3段



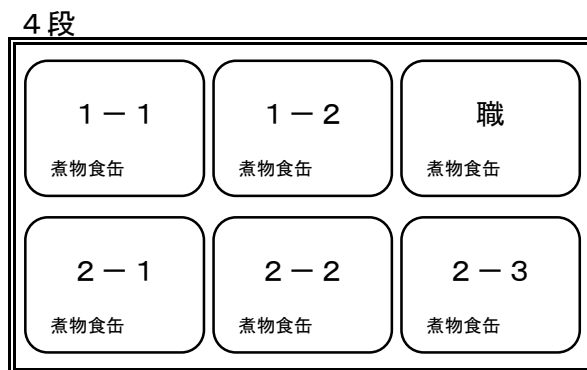
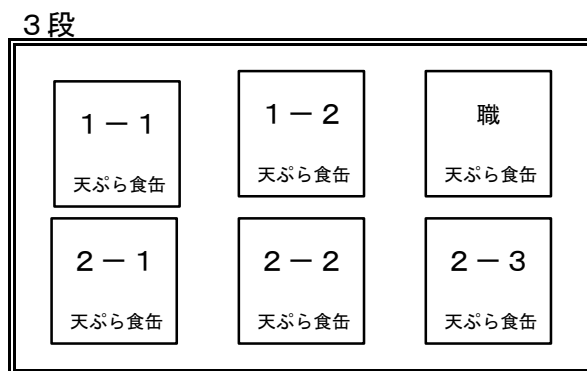
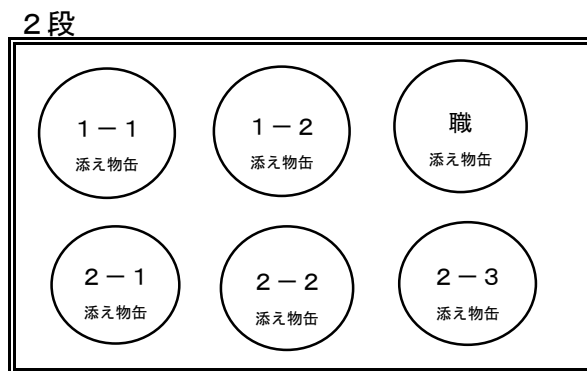
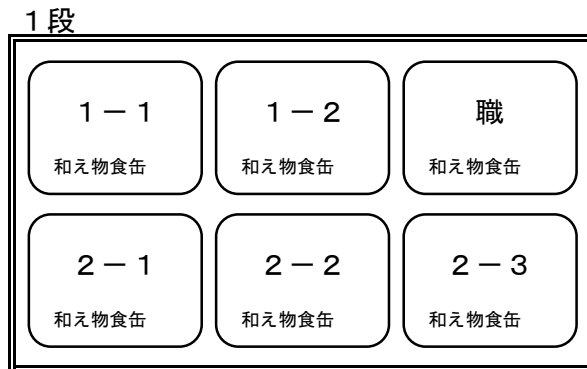
4段



食器用



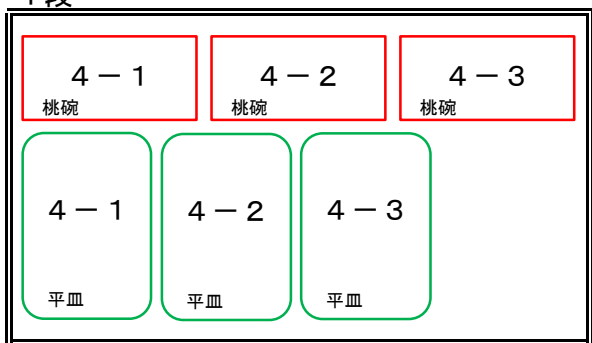
食缶用



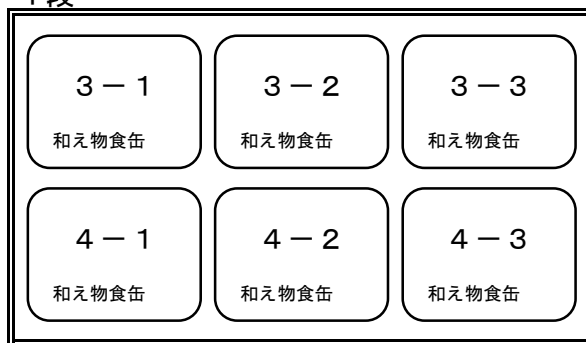
食器用

食缶用

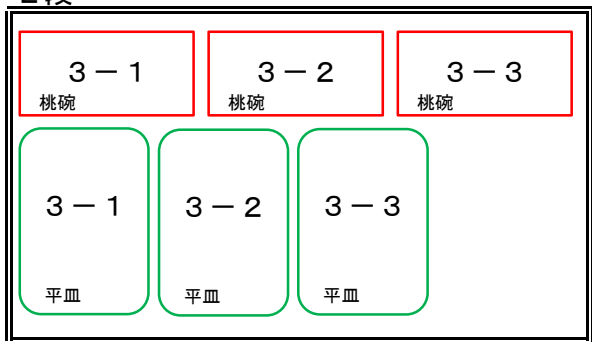
1段



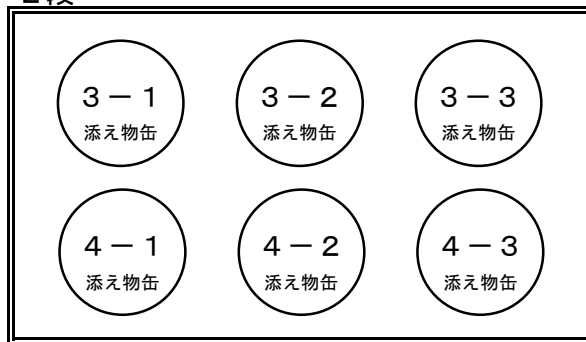
1段



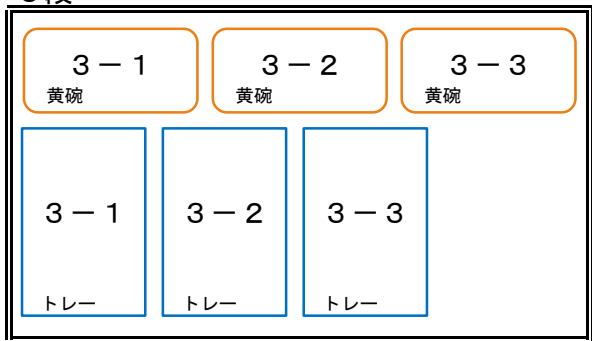
2段



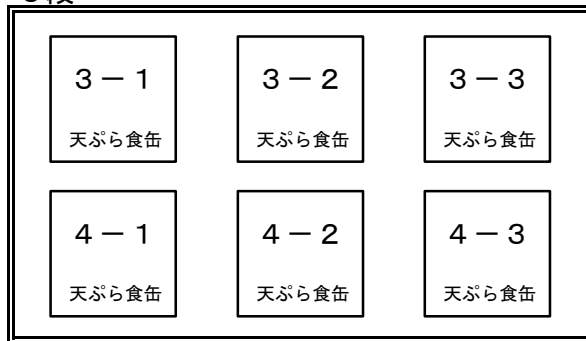
2段



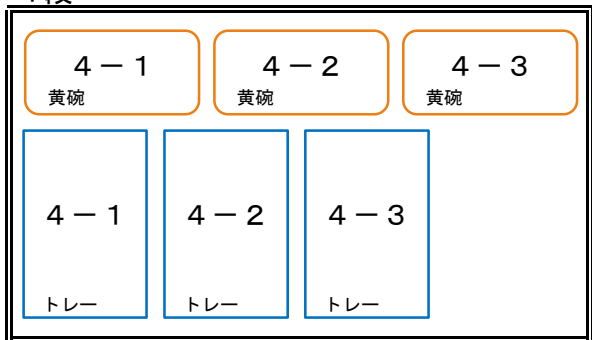
3段



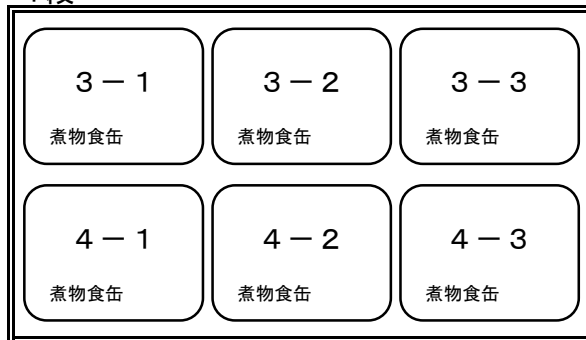
3段



4段



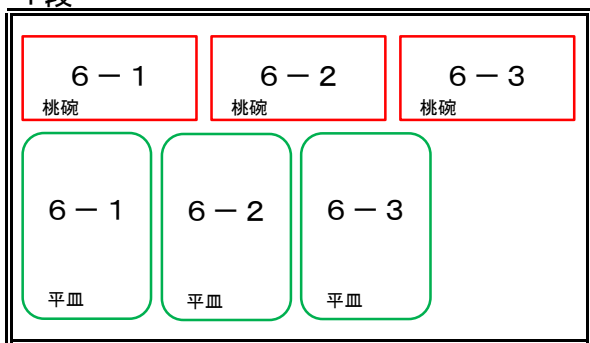
4段



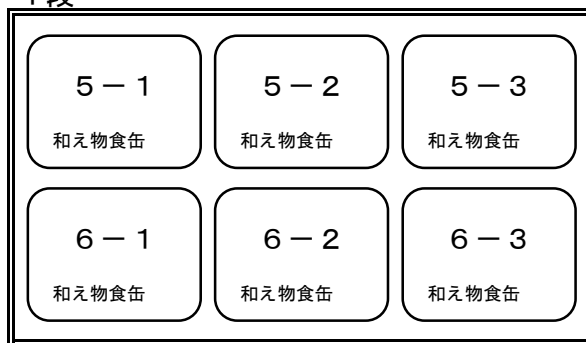
食器用

食缶用

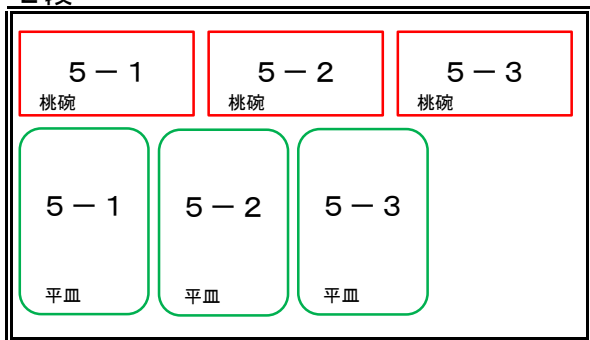
1段



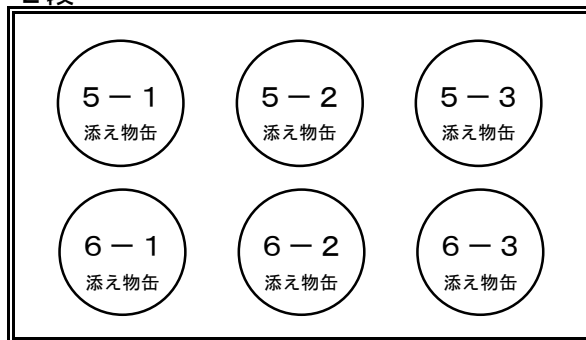
1段



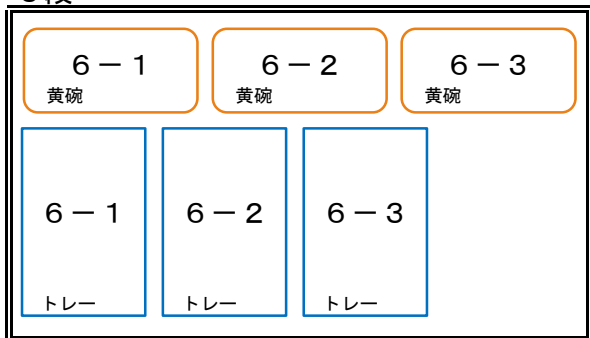
2段



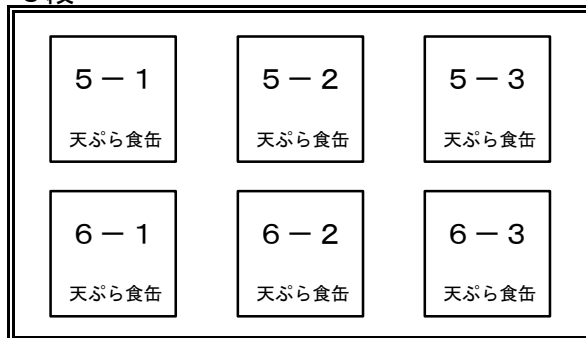
2段



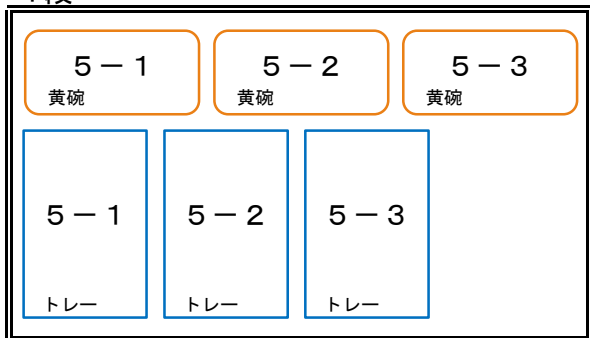
3段



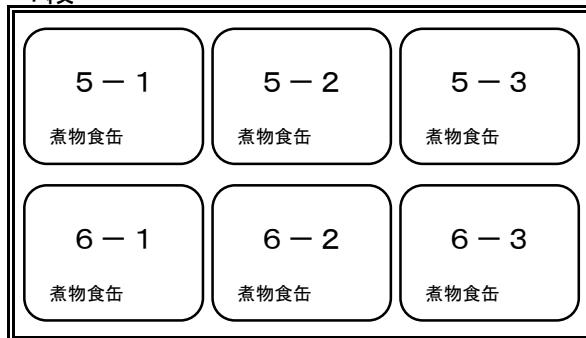
3段



4段



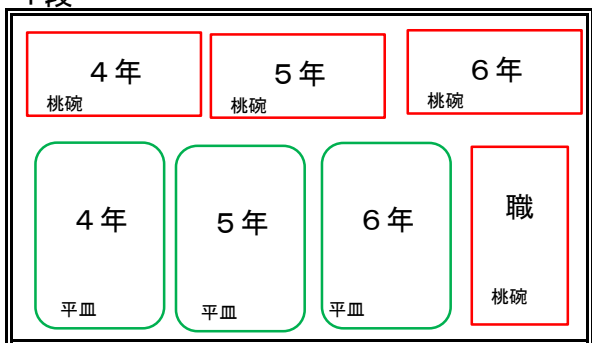
4段



食器用

食缶用

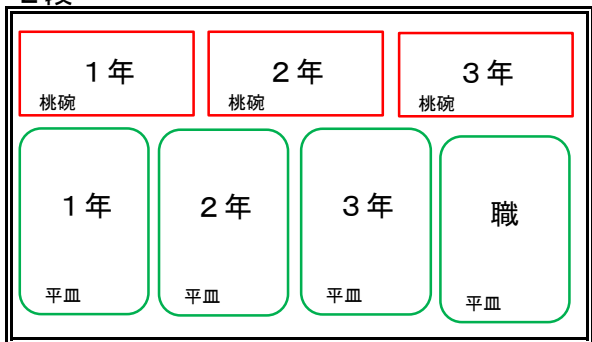
1段



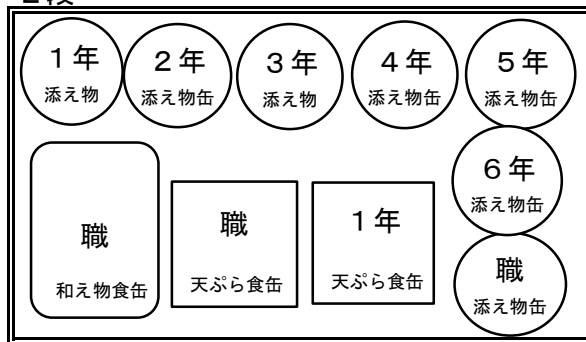
1段



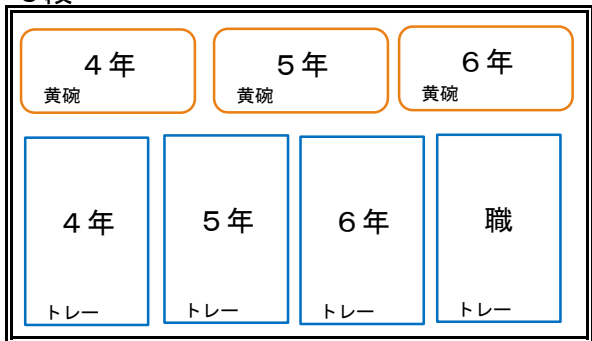
2段



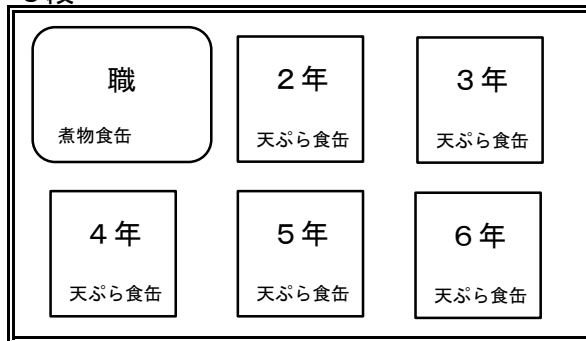
2段



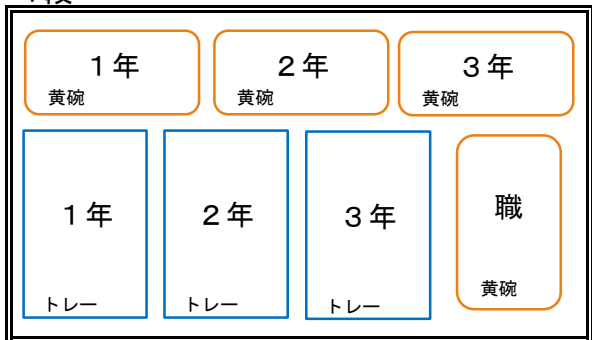
3段



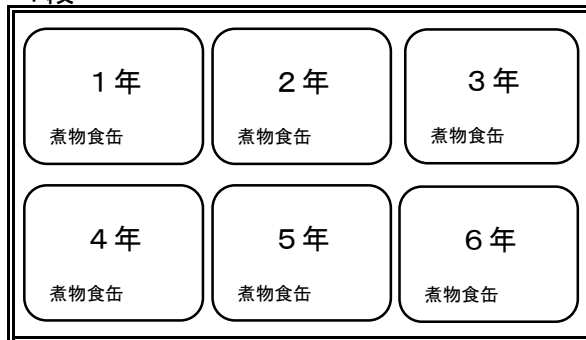
3段



4段

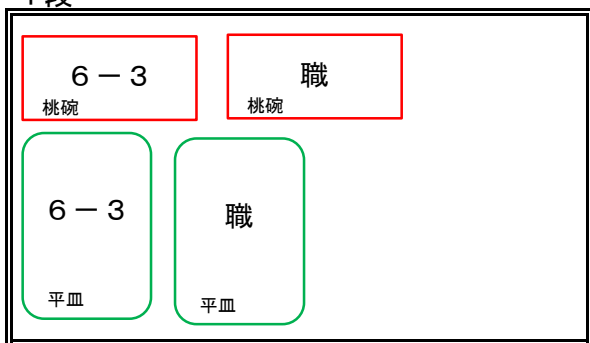


4段

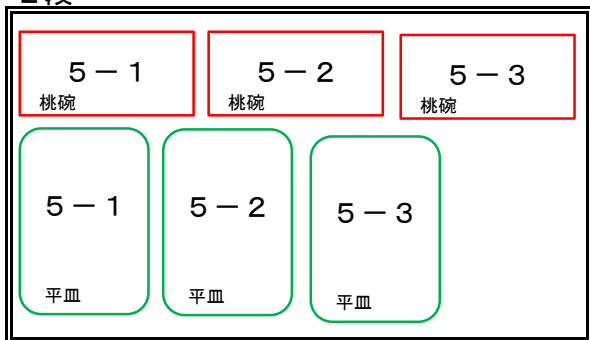


食器用

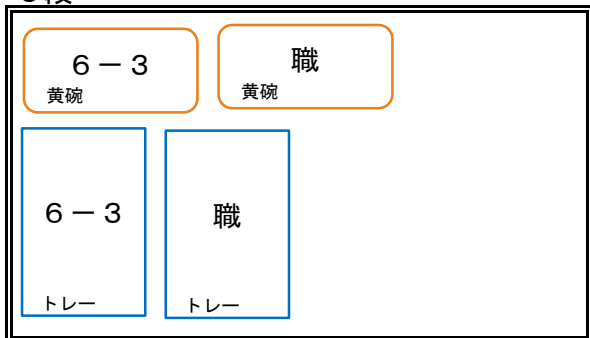
1段



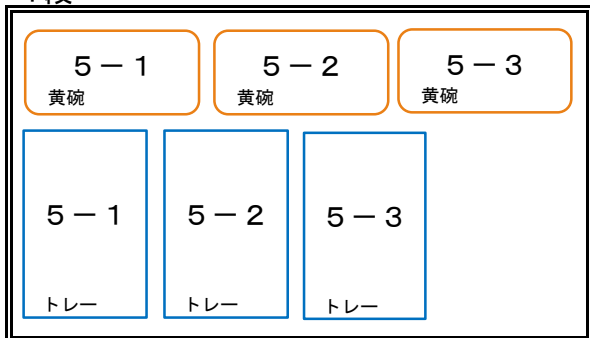
2段



3段



4段

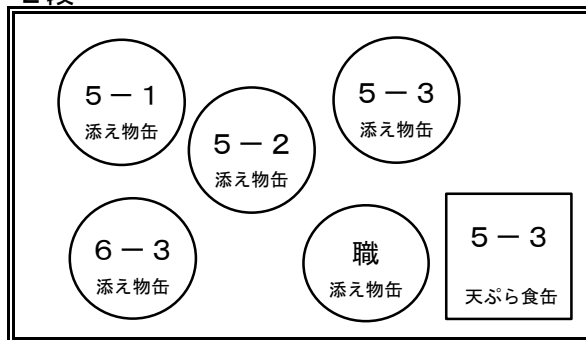


食缶用

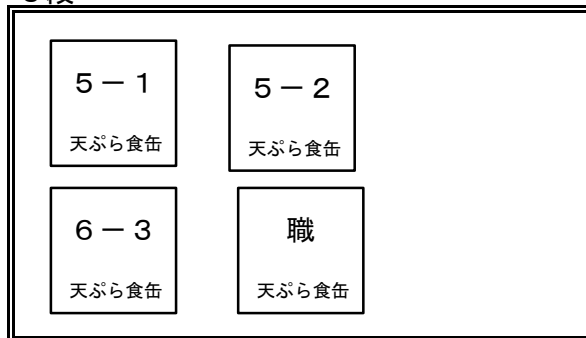
1段



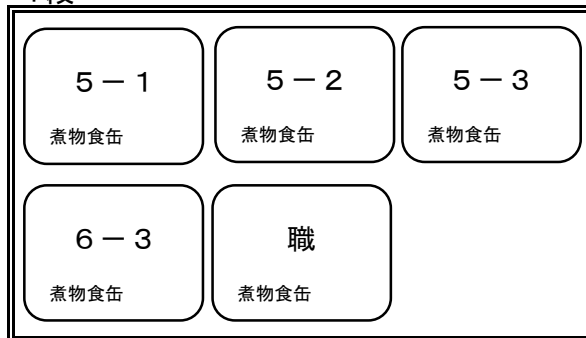
2段



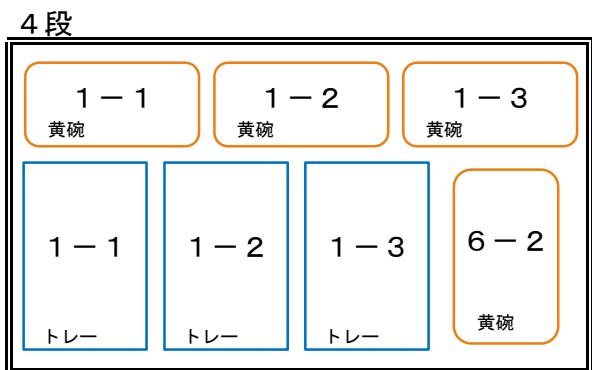
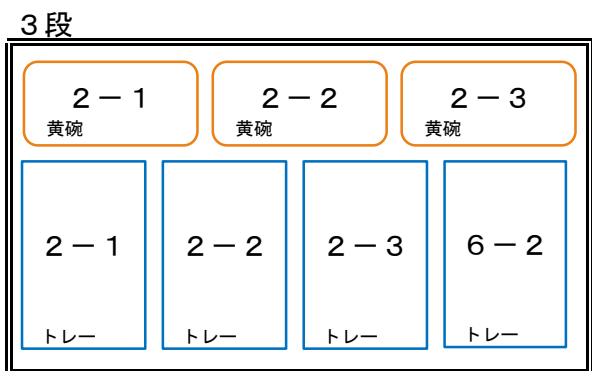
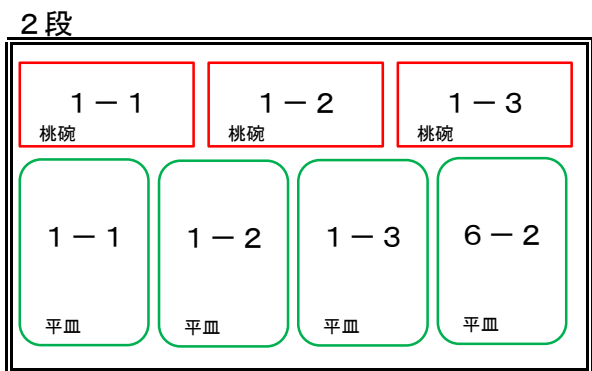
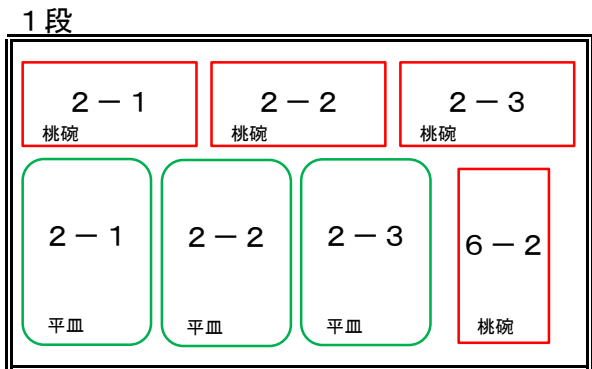
3段



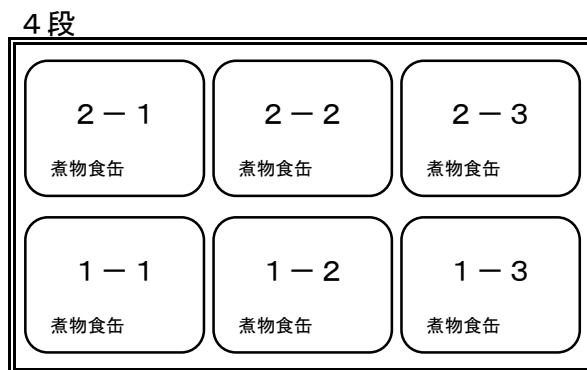
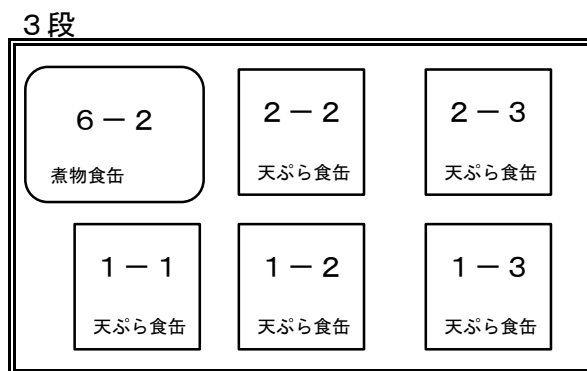
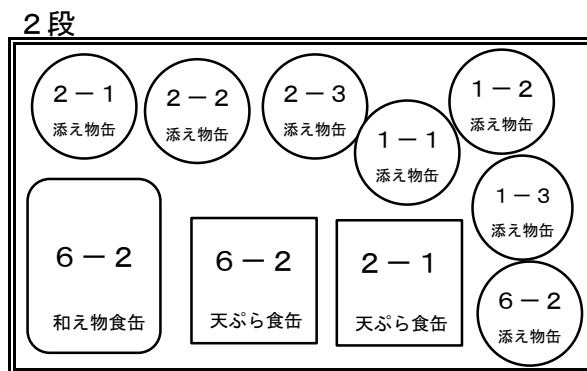
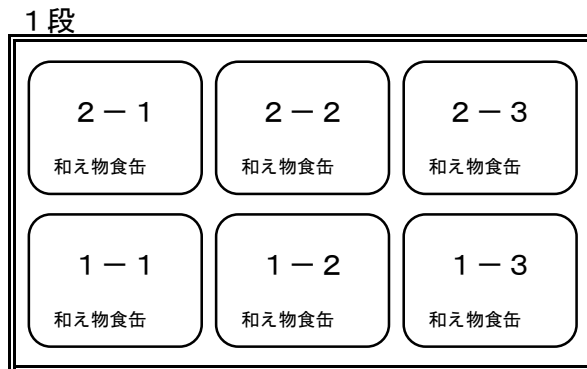
4段



食器用



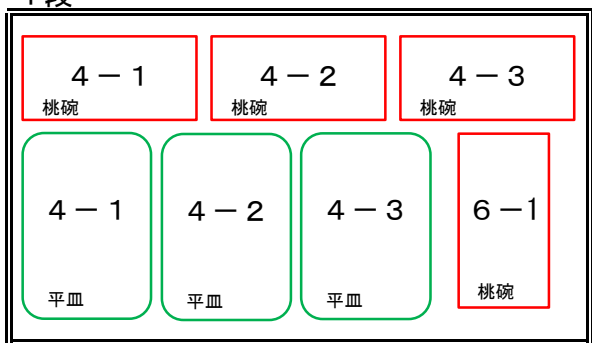
食缶用



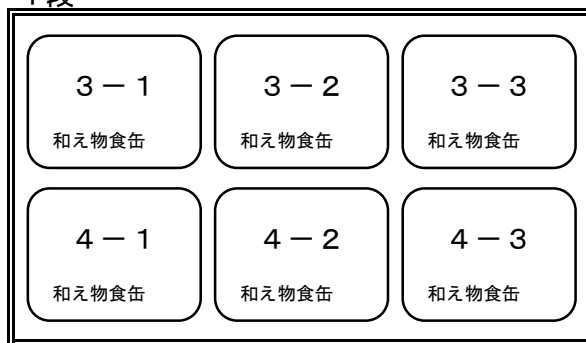
食器用

食缶用

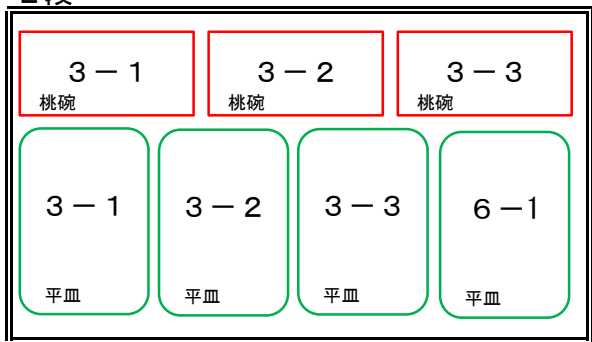
1段



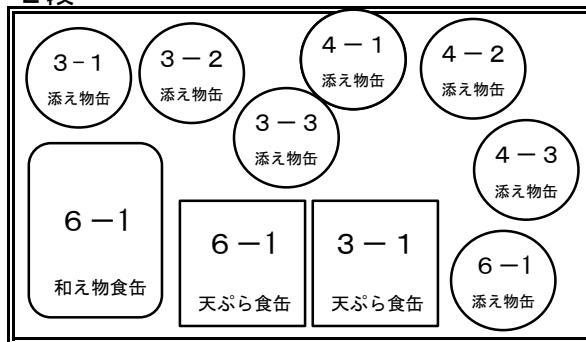
1段



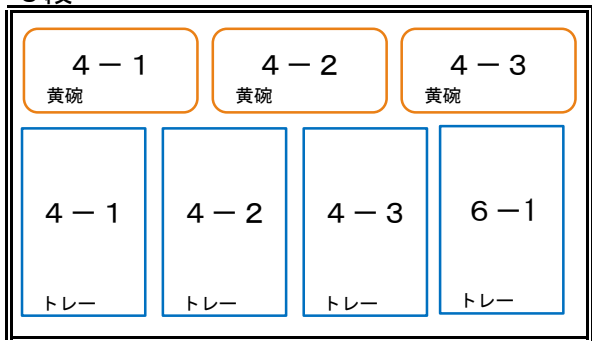
2段



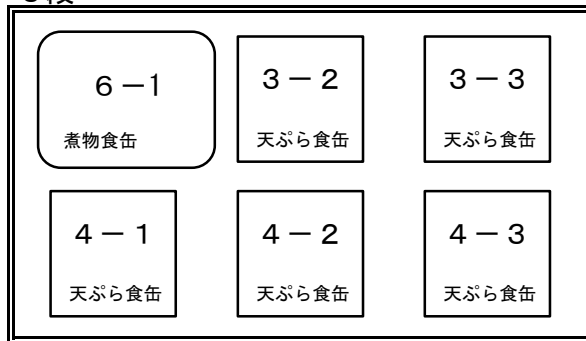
2段



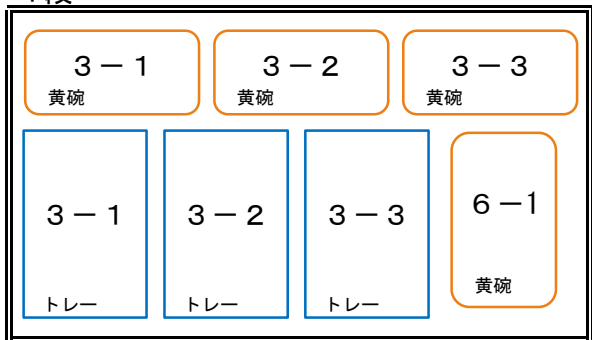
3段



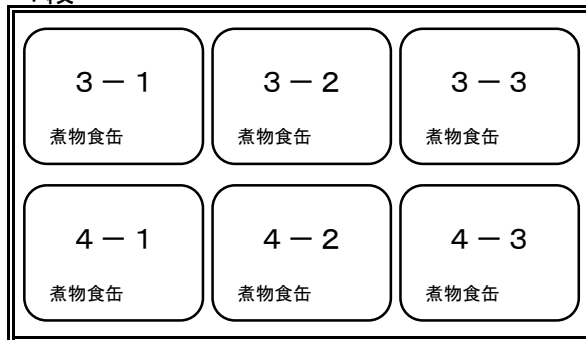
3段



4段

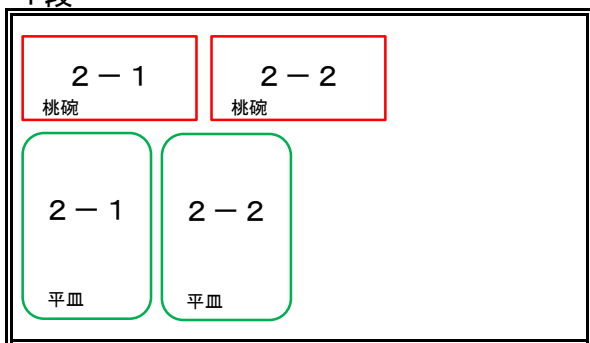


4段

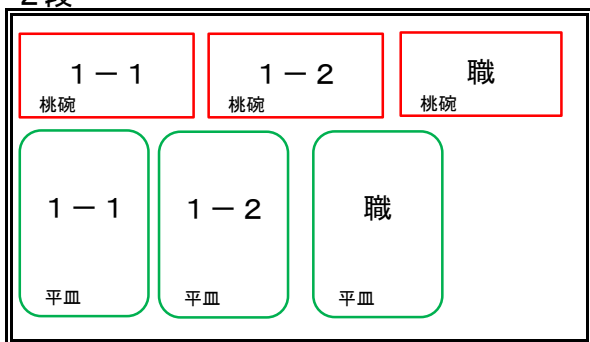


食器用

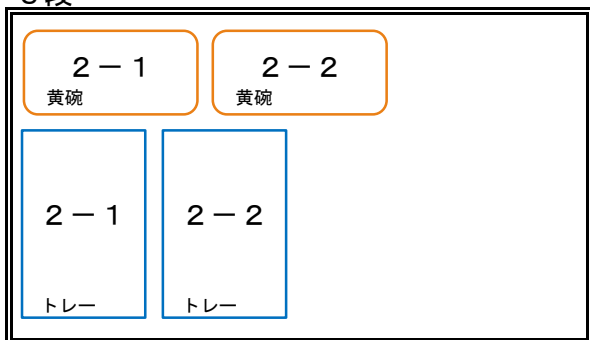
1段



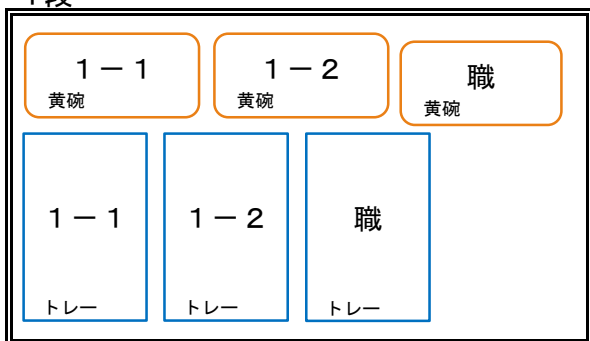
2段



3段

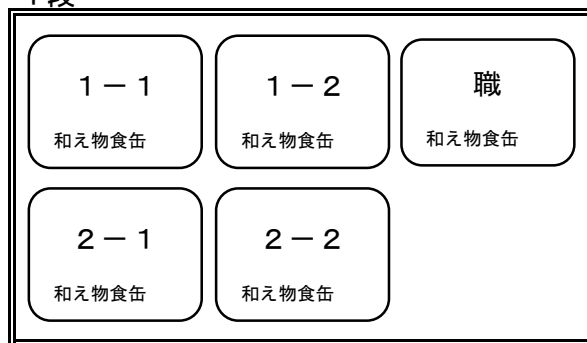


4段

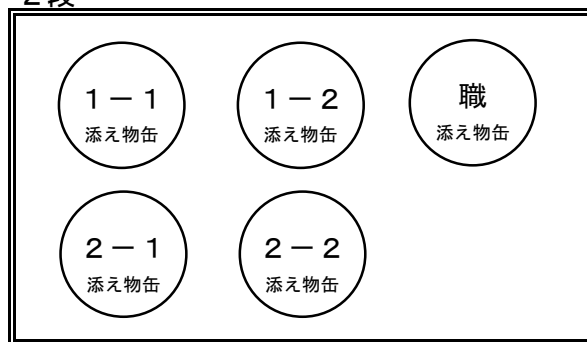


食缶用

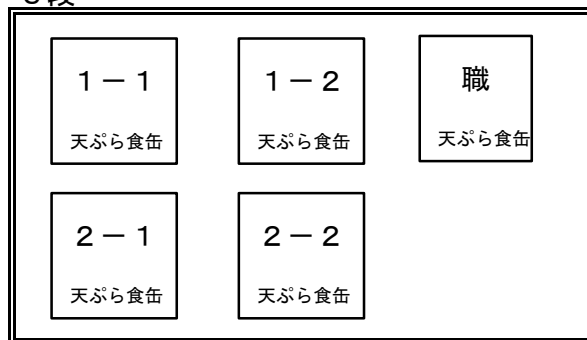
1段



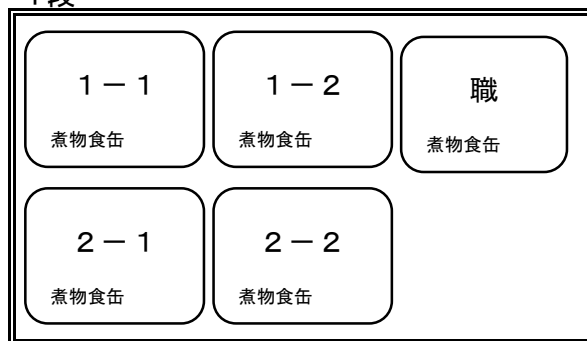
2段



3段

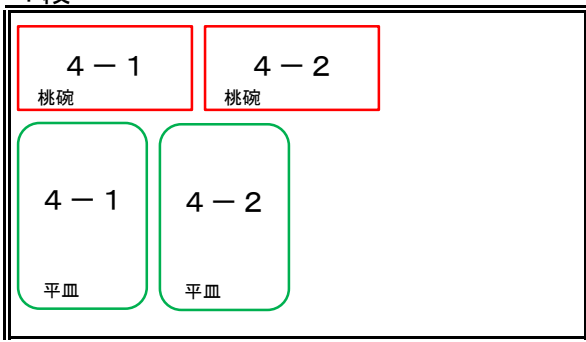


4段

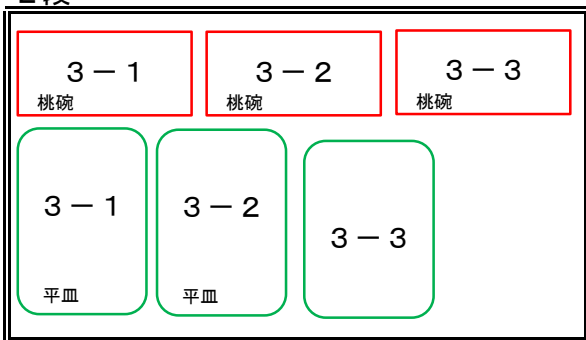


食器用

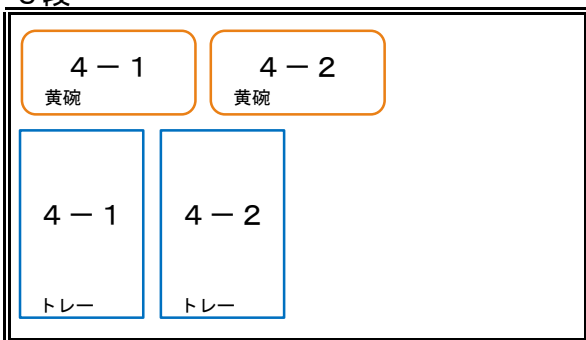
1段



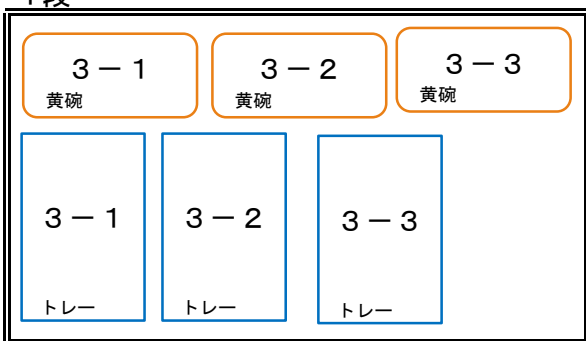
2段



3段

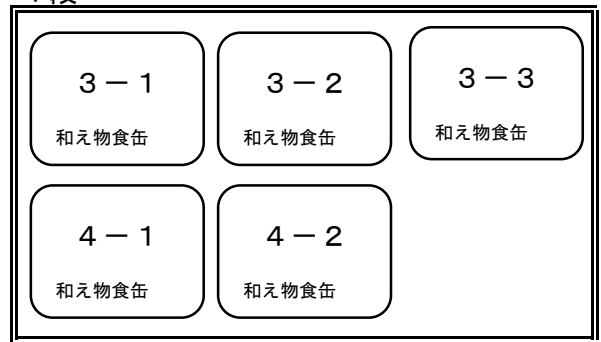


4段

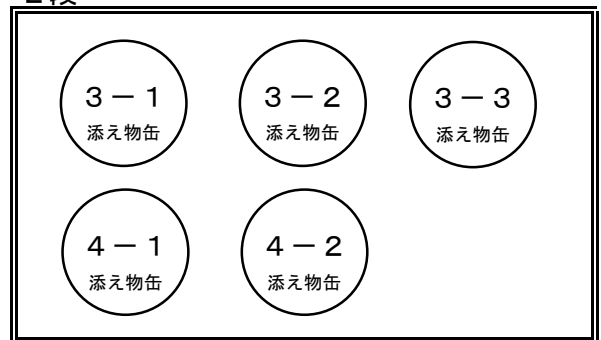


食缶用

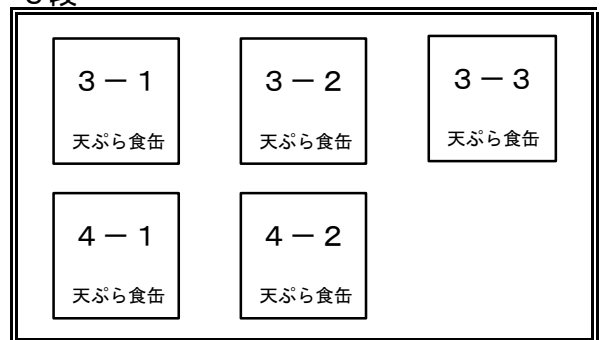
1段



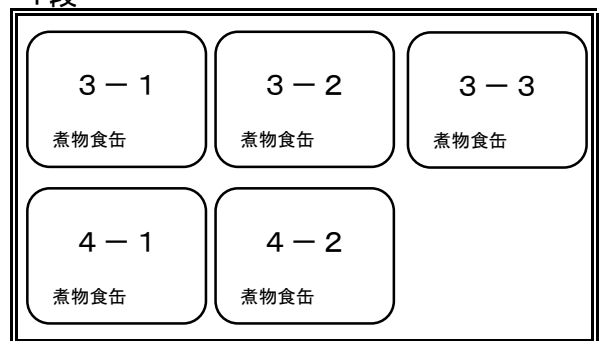
2段



3段



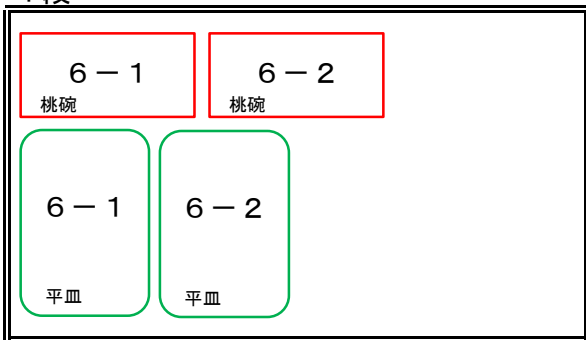
4段



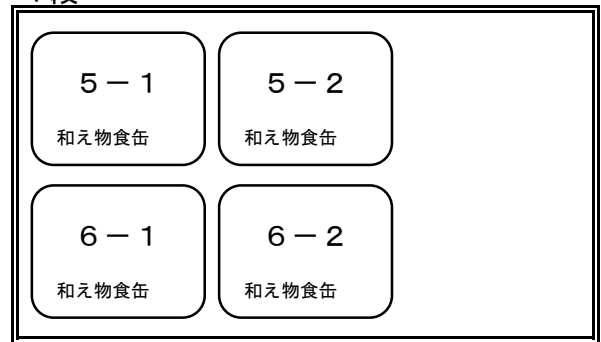
食器用

食缶用

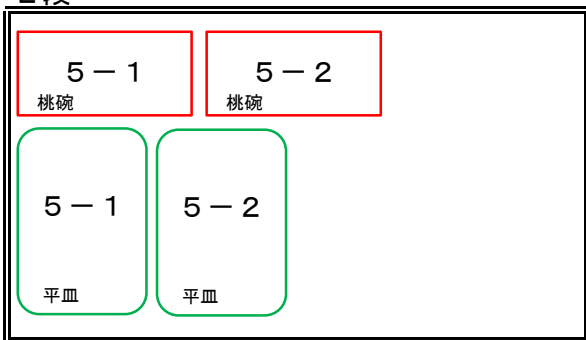
1段



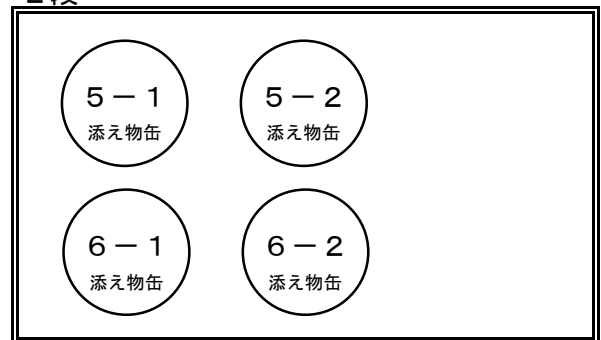
1段



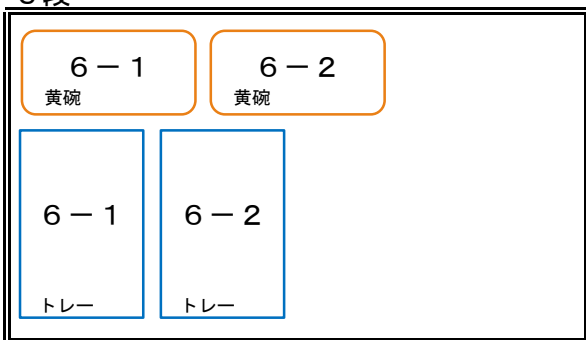
2段



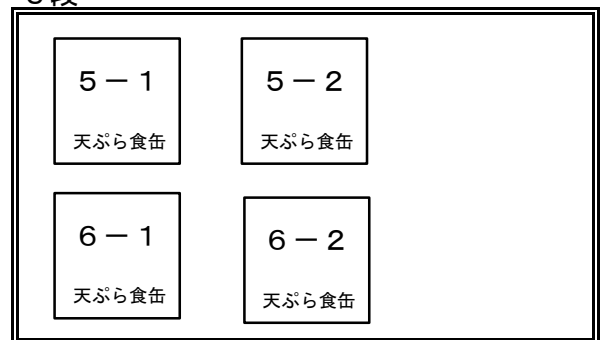
2段



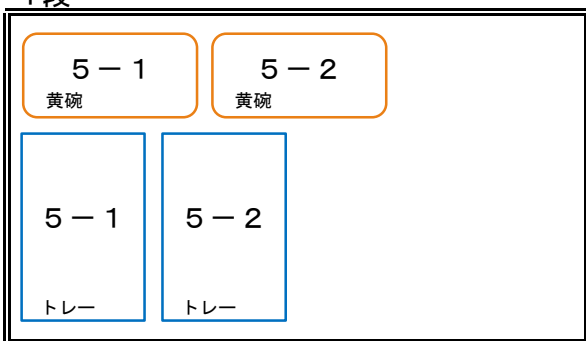
3段



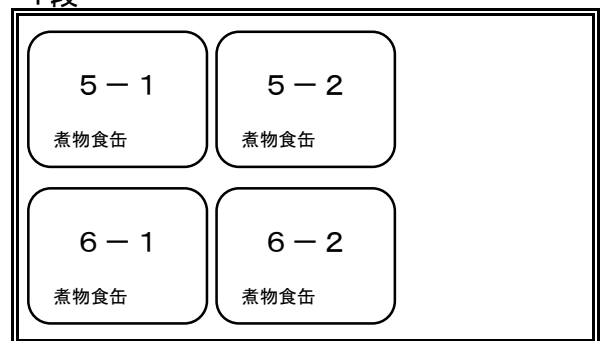
3段



4段



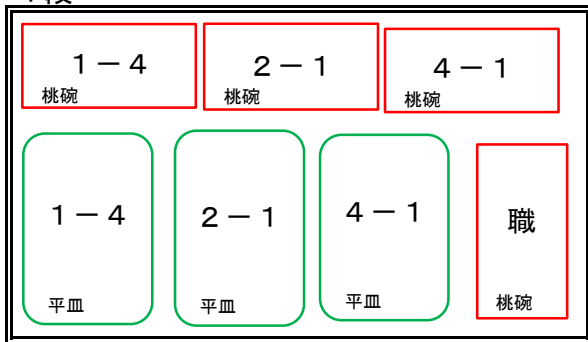
4段



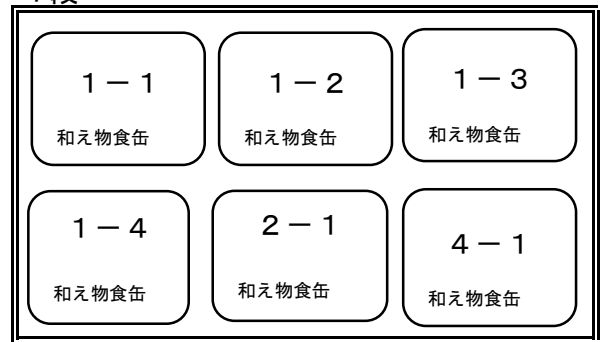
食器用

食缶用

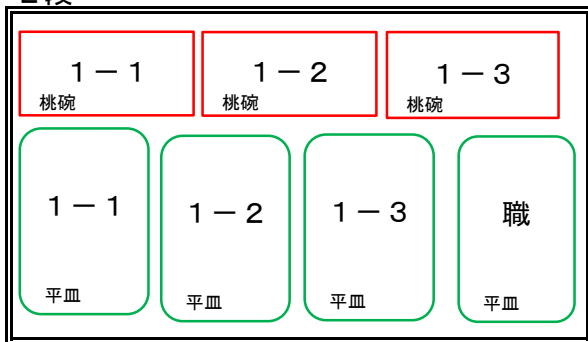
1段



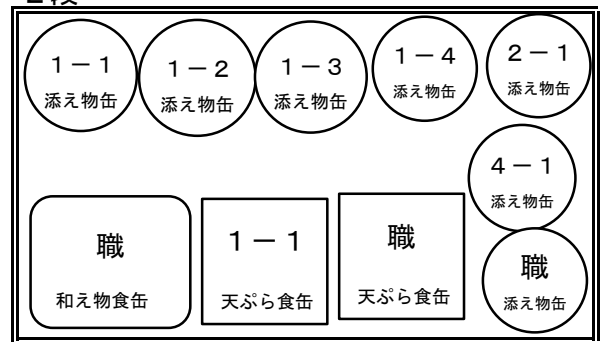
1段



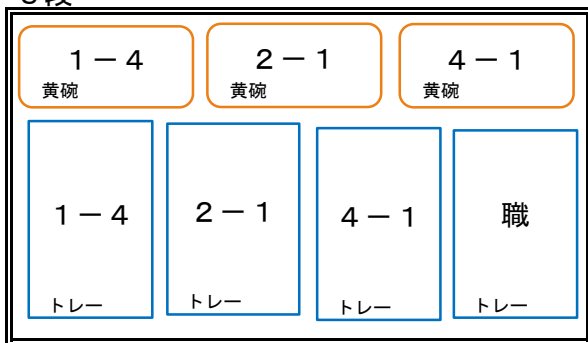
2段



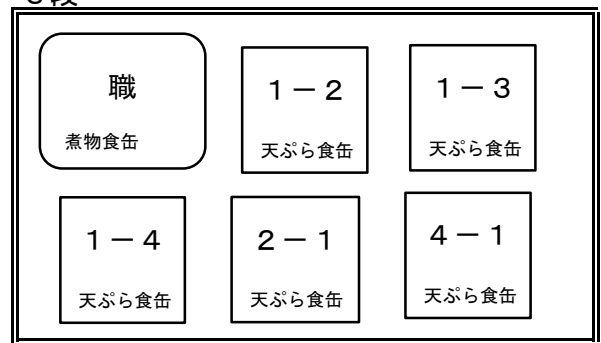
2段



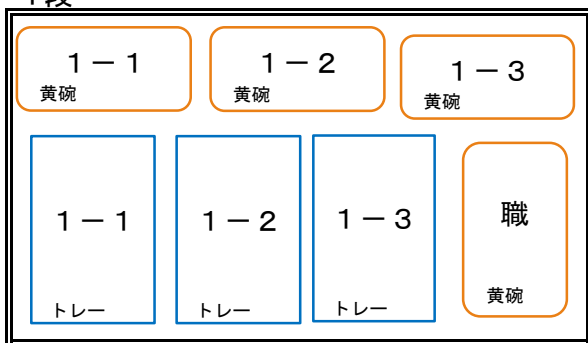
3段



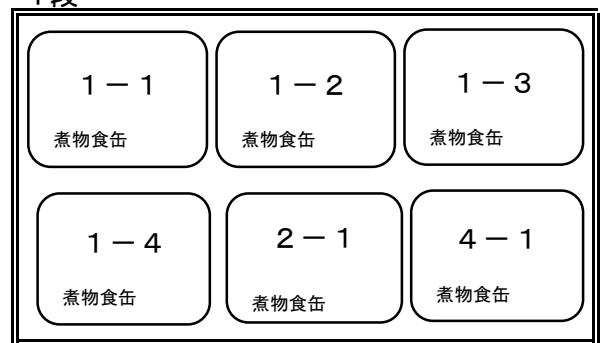
3段



4段



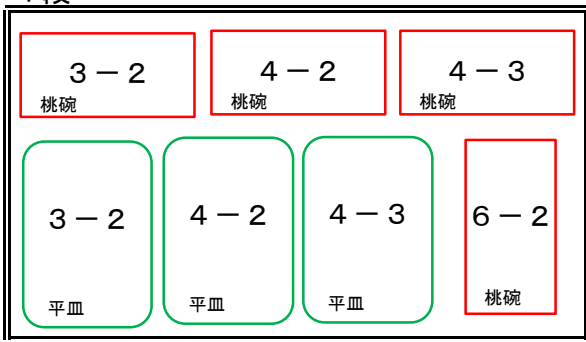
4段



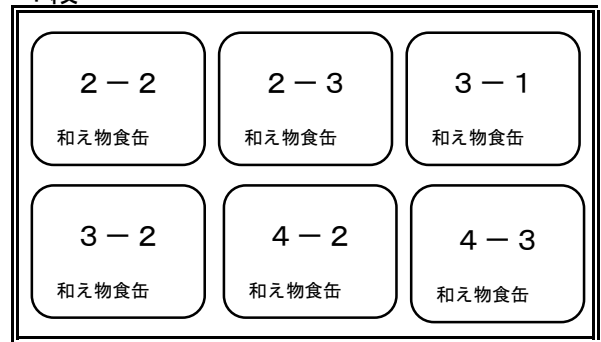
食器用

食缶用

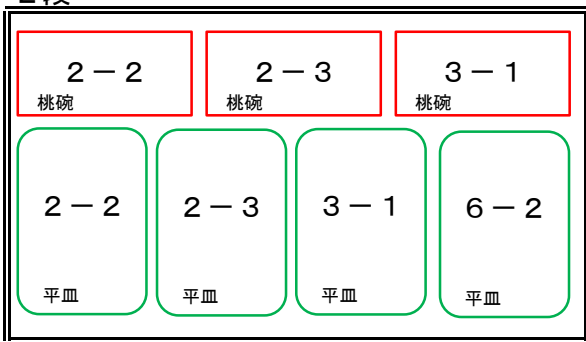
1段



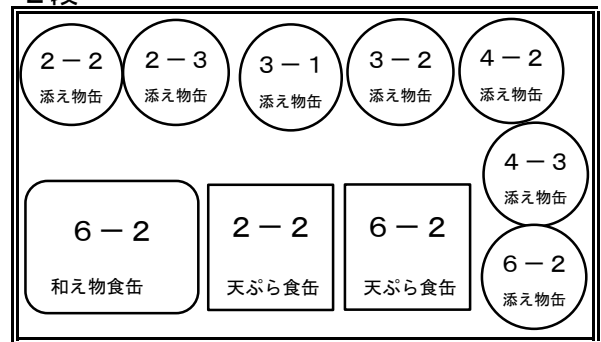
1段



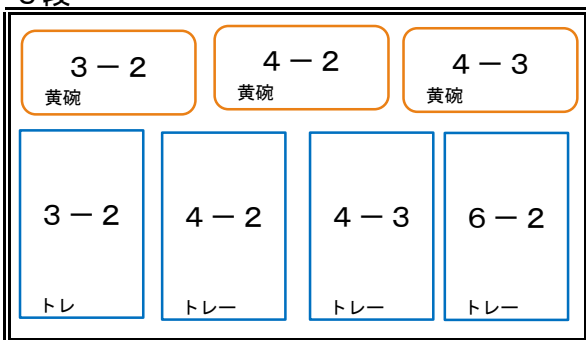
2段



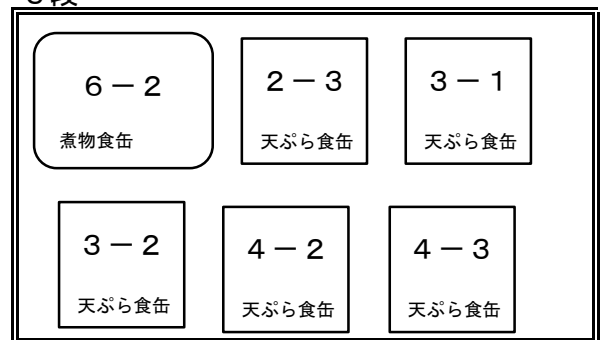
2段



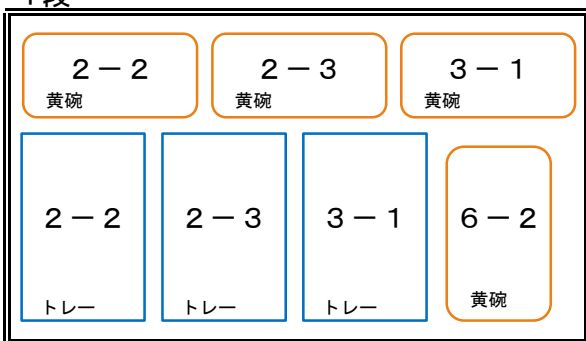
3段



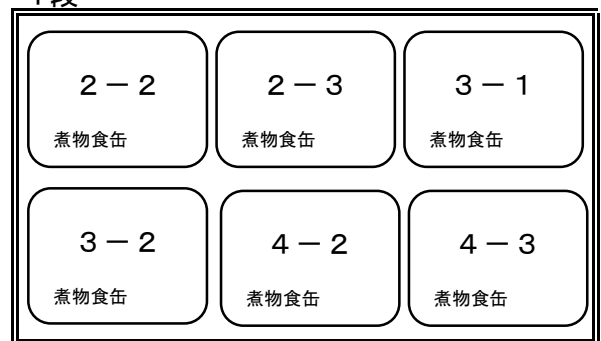
3段



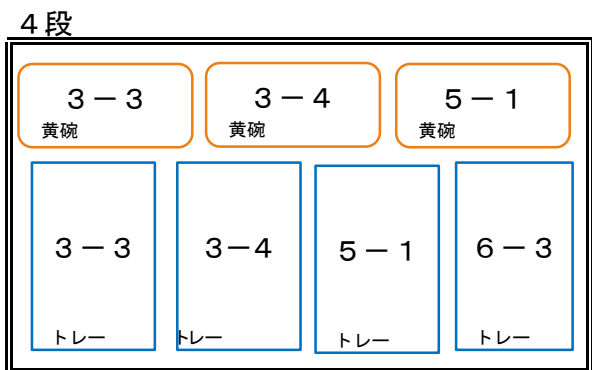
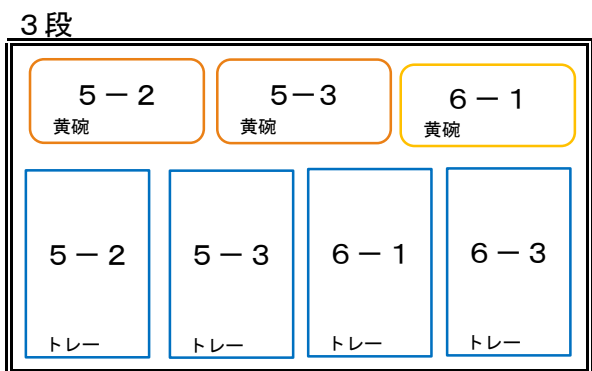
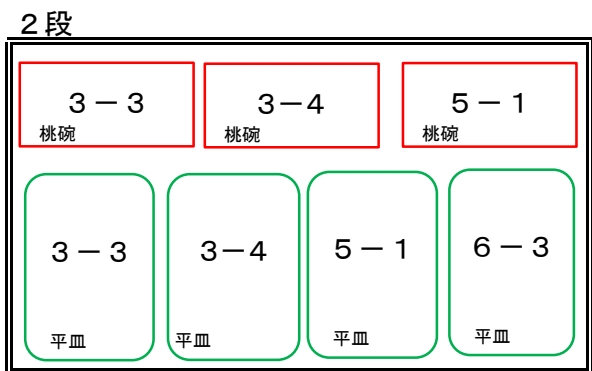
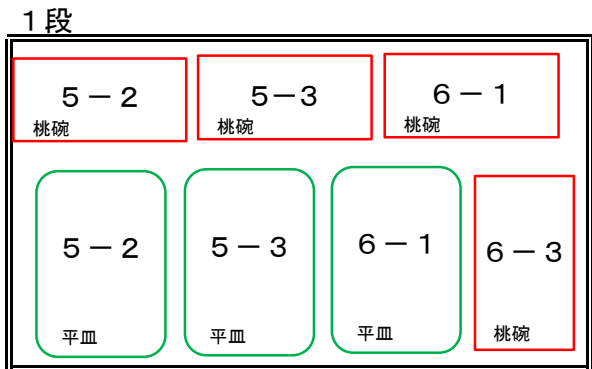
4段



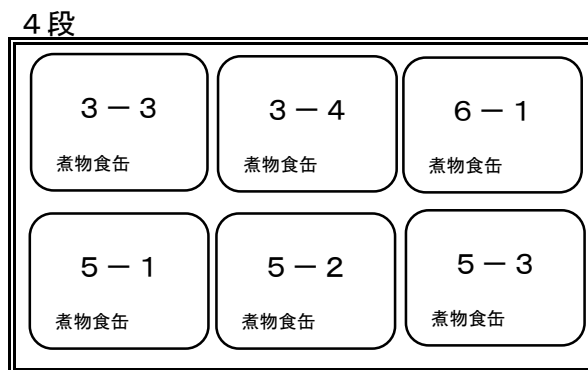
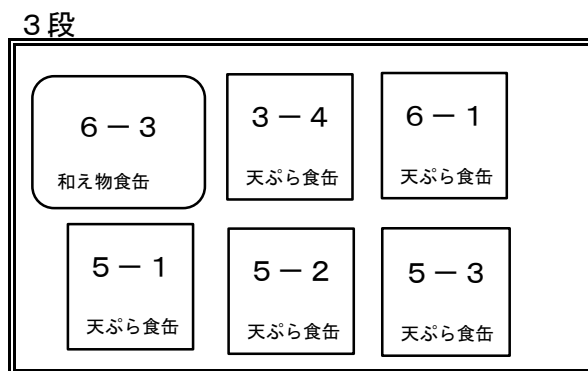
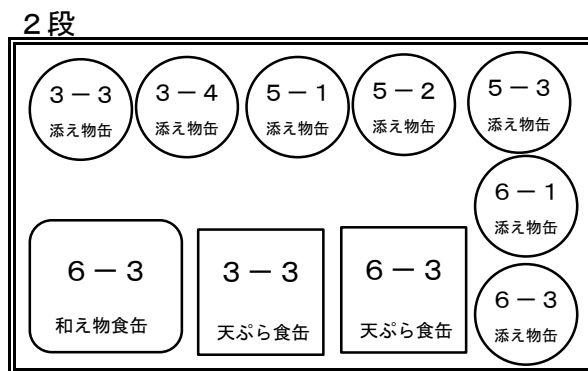
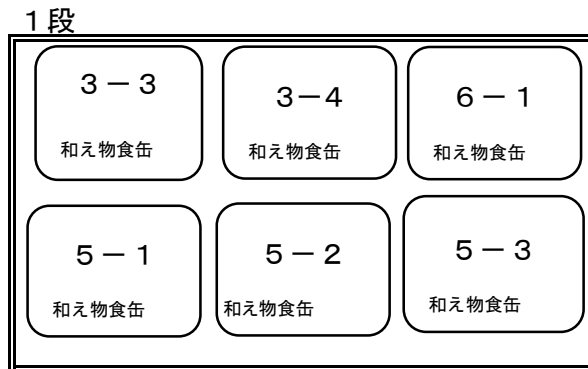
4段



食器用



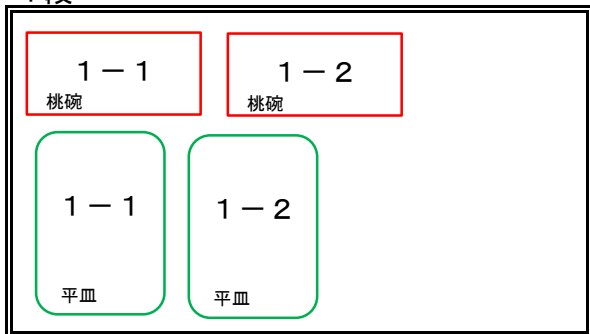
食缶用



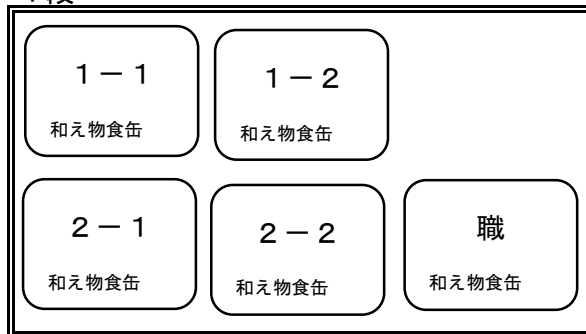
食器用

食缶用

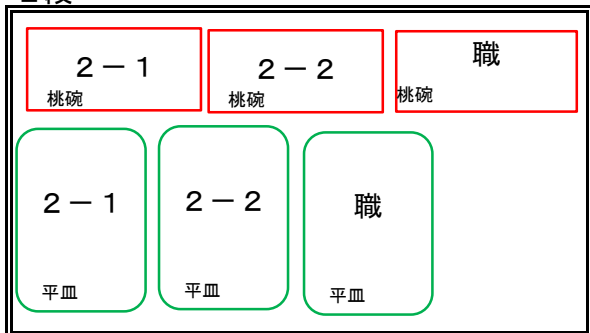
1段



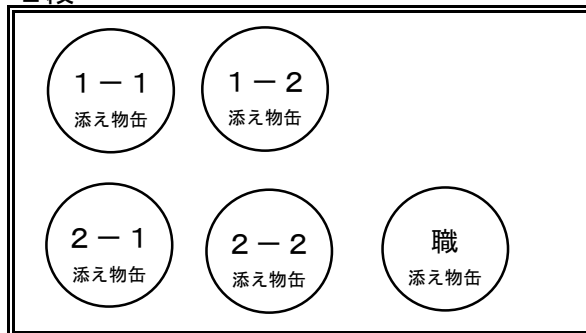
1段



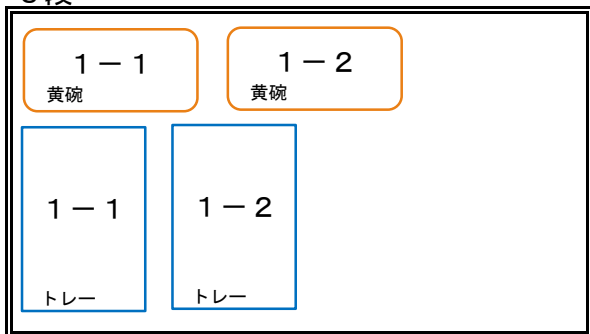
2段



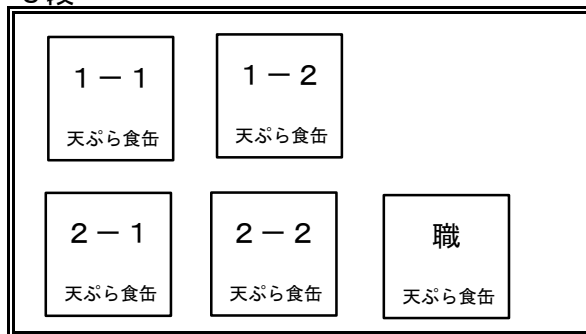
2段



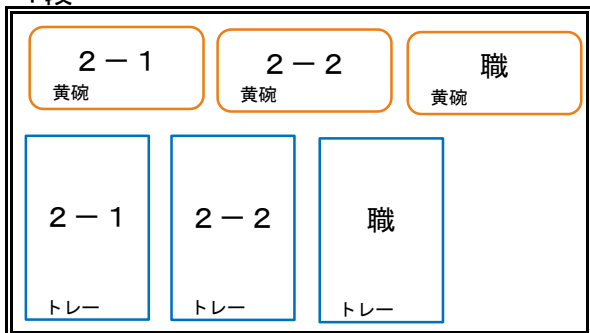
3段



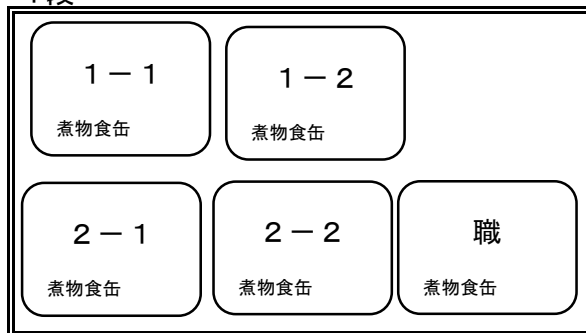
3段



4段

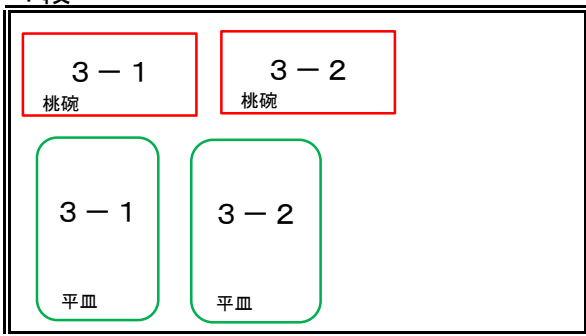


4段

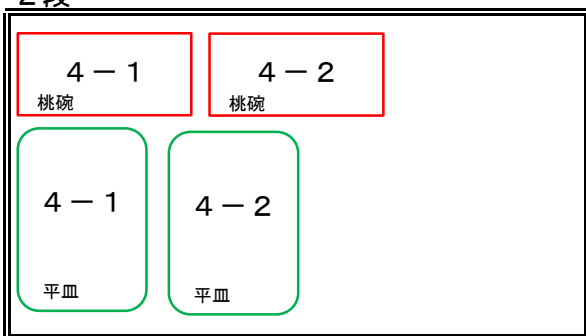


食器用

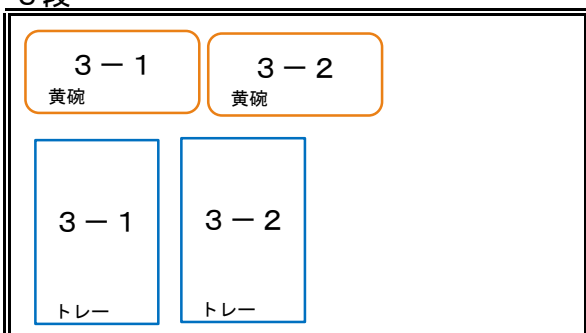
1段



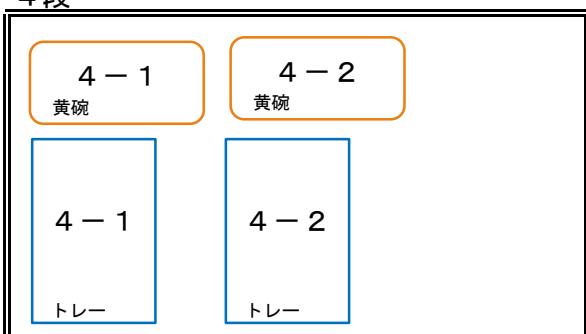
2段



3段

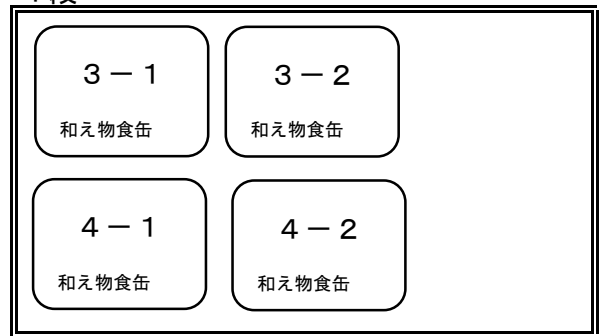


4段

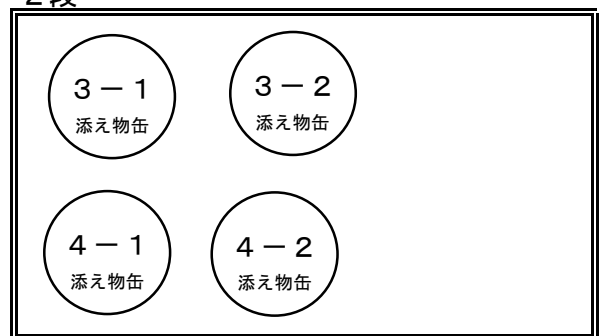


食缶用

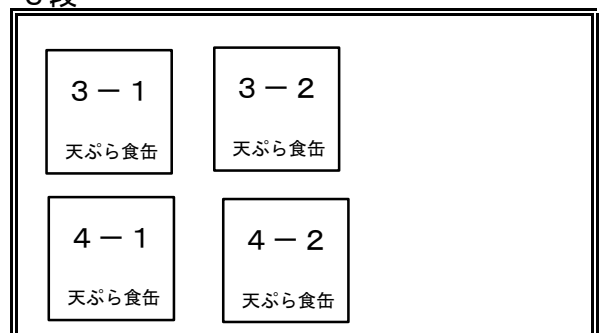
1段



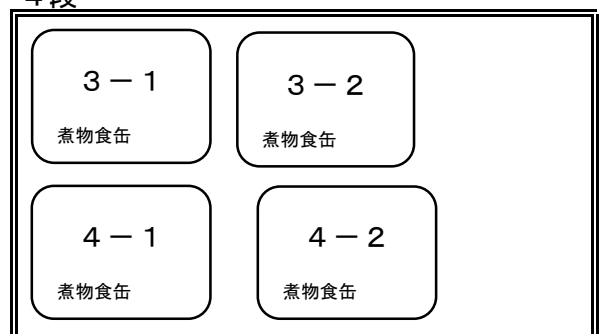
2段



3段

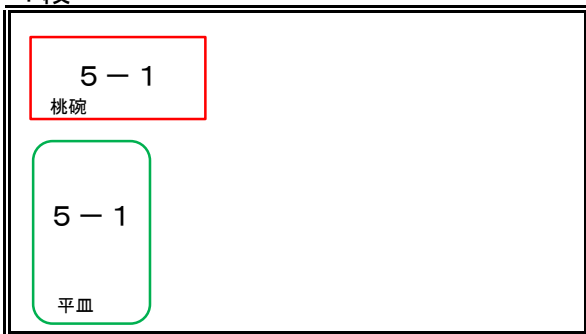


4段

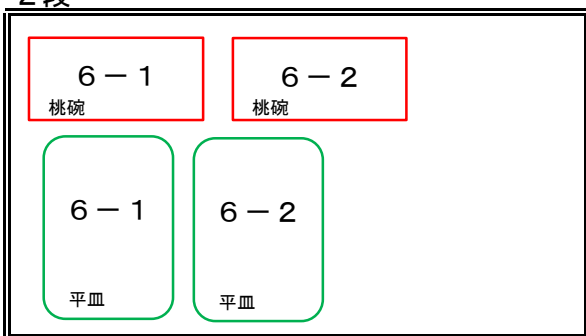


食器用

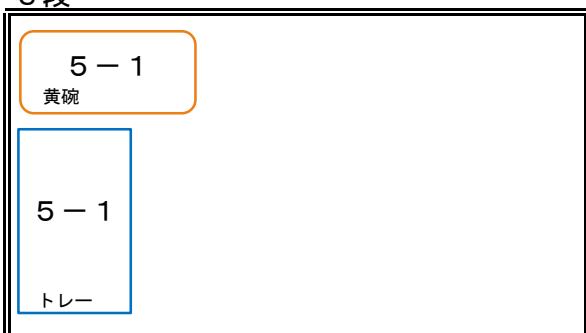
1段



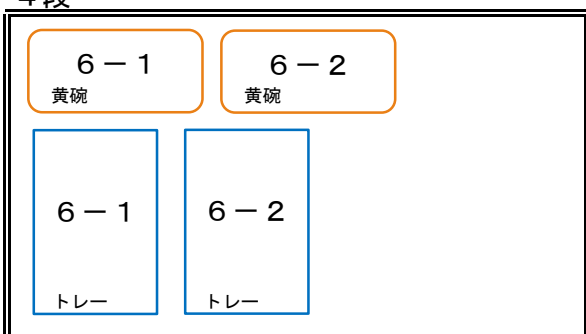
2段



3段

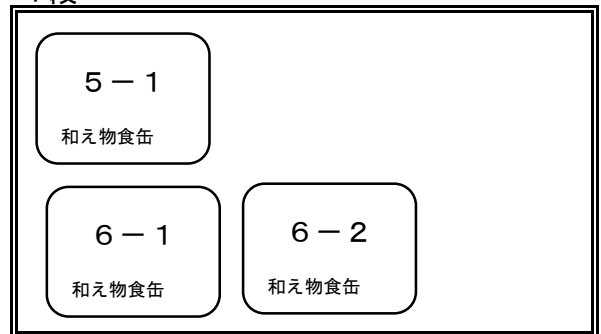


4段

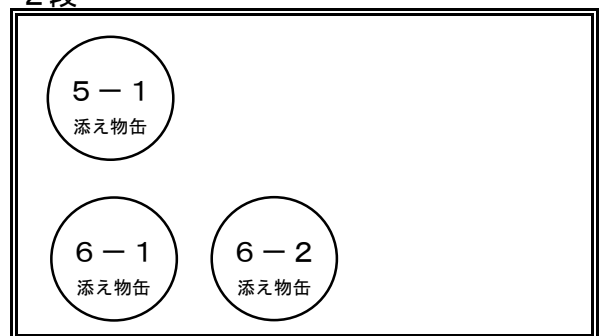


食缶用

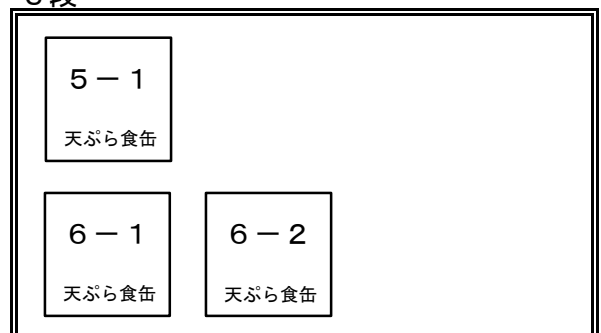
1段



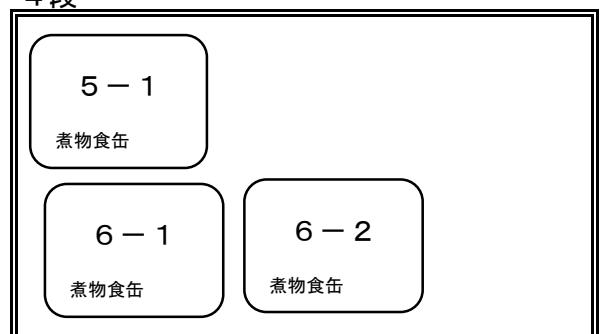
2段



3段

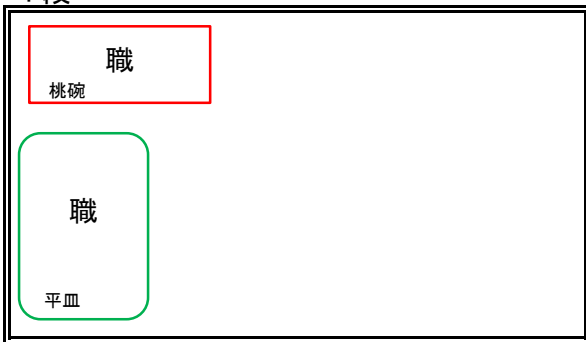


4段

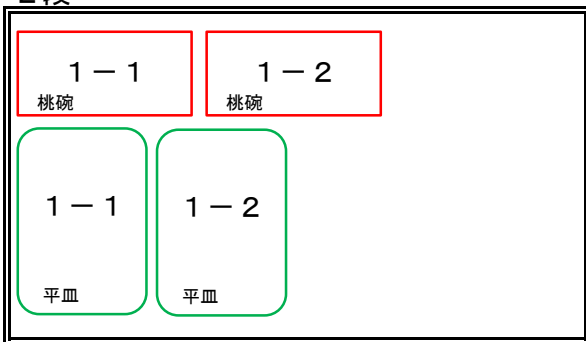


食器用

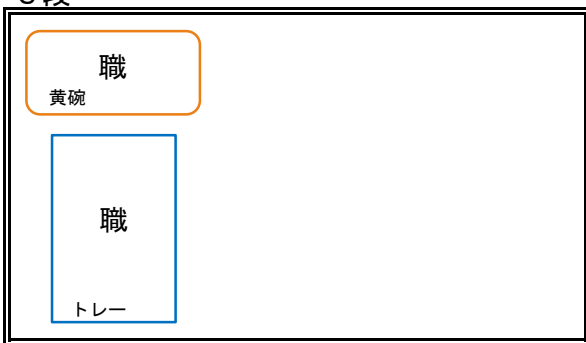
1段



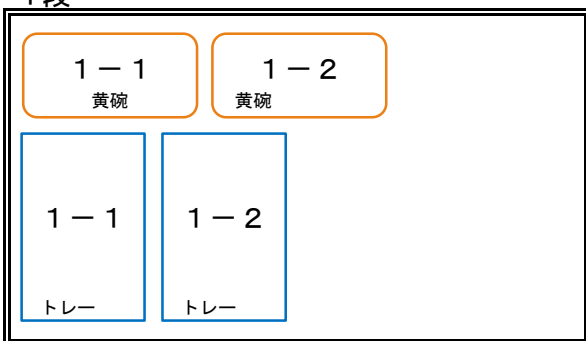
2段



3段

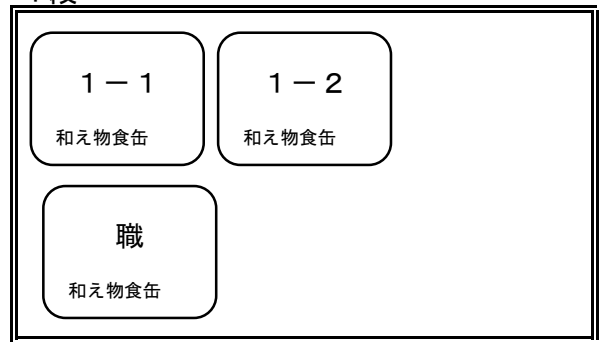


4段

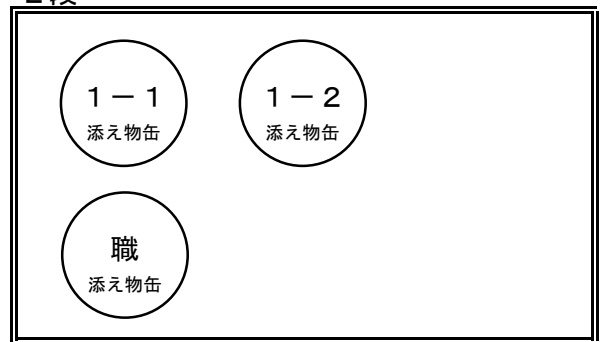


食缶用

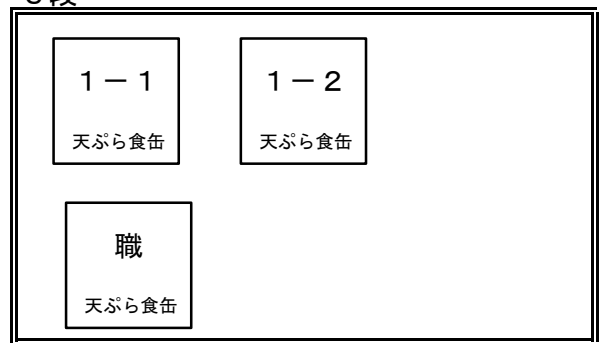
1段



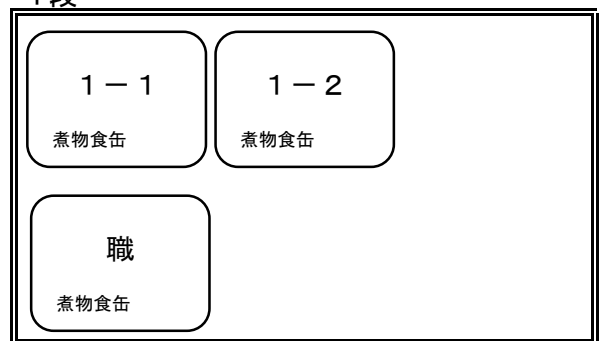
2段



3段



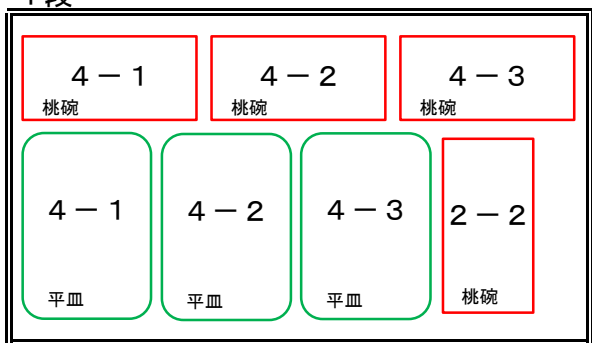
4段



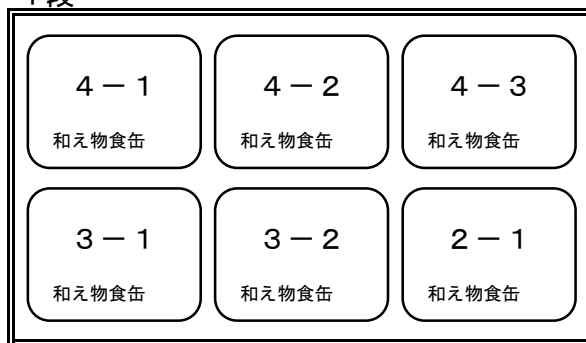
食器用

食缶用

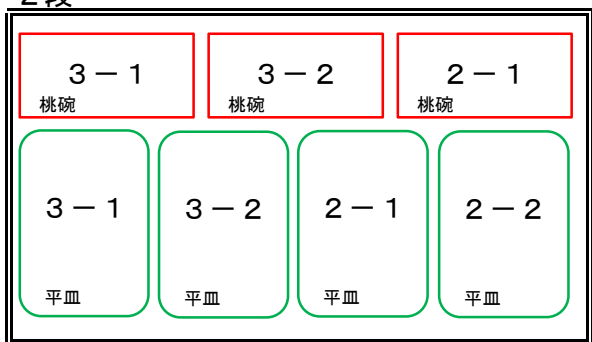
1段



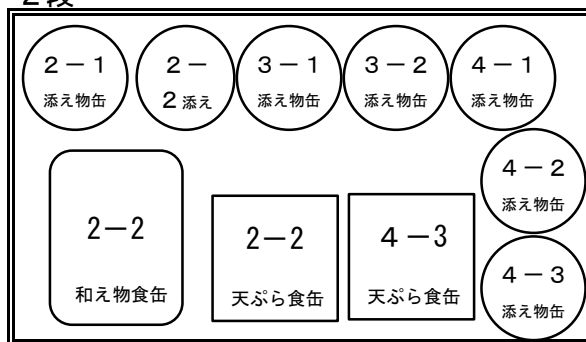
1段



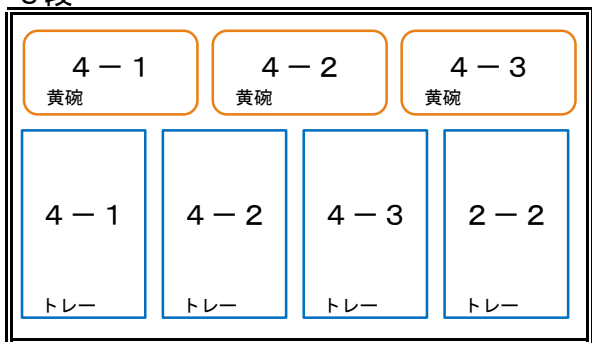
2段



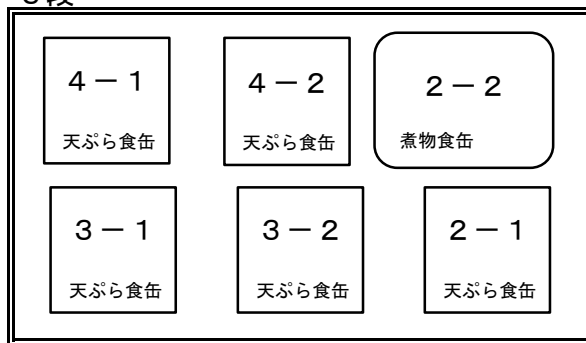
2段



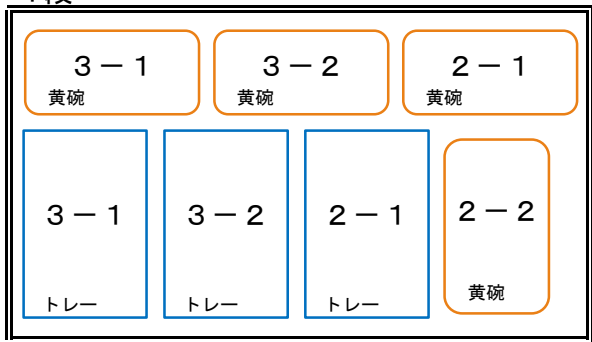
3段



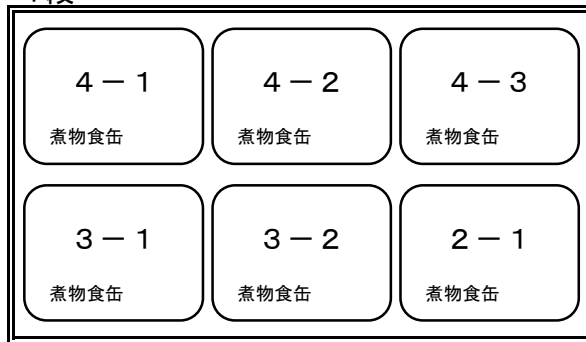
3段



4段



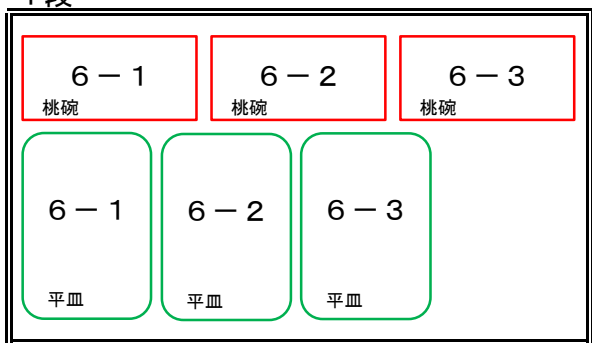
4段



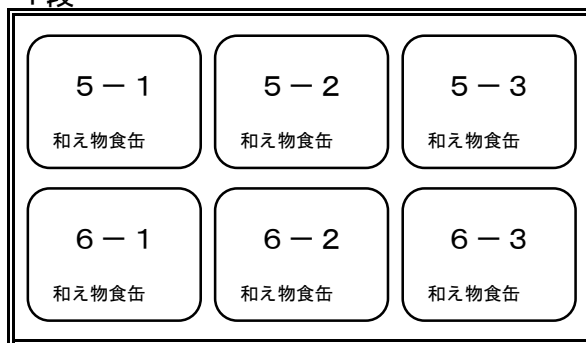
食器用

食缶用

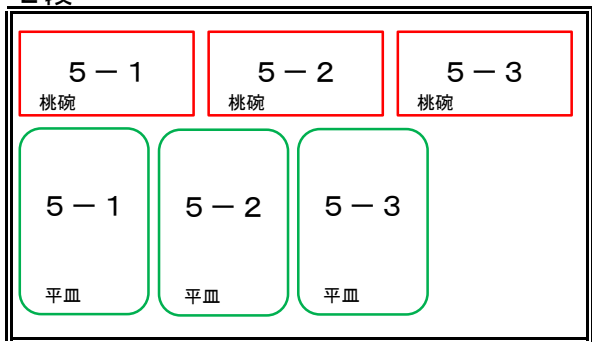
1段



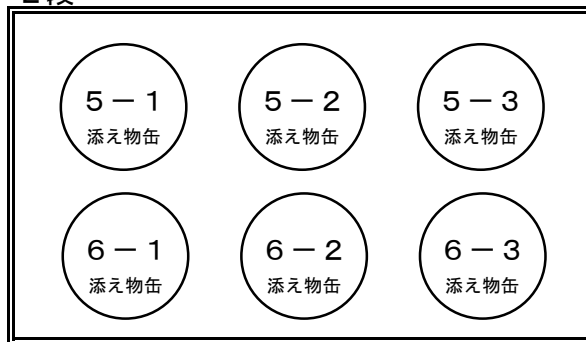
1段



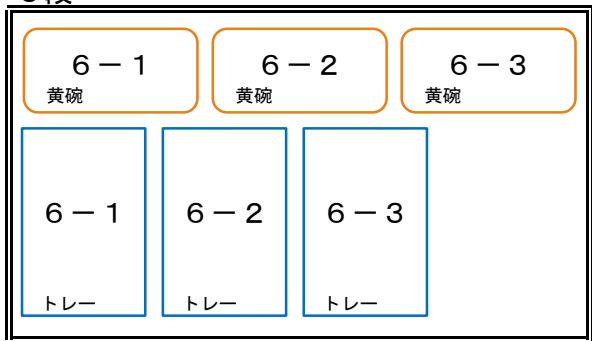
2段



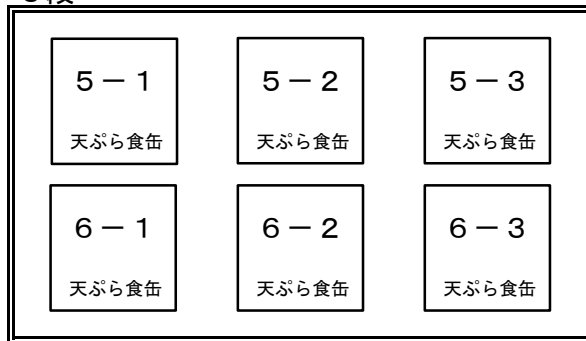
2段



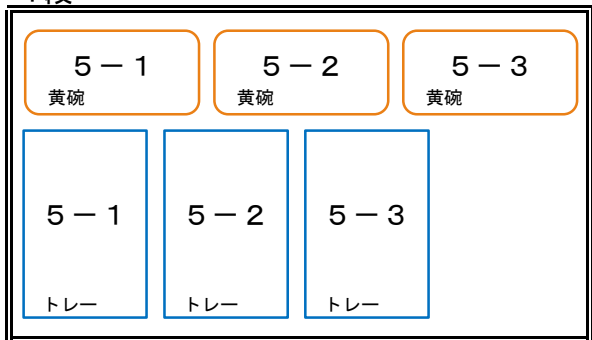
3段



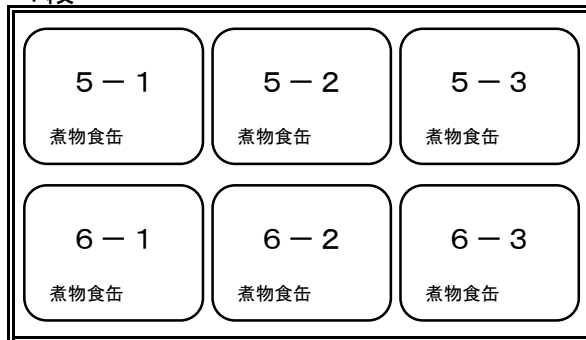
3段



4段



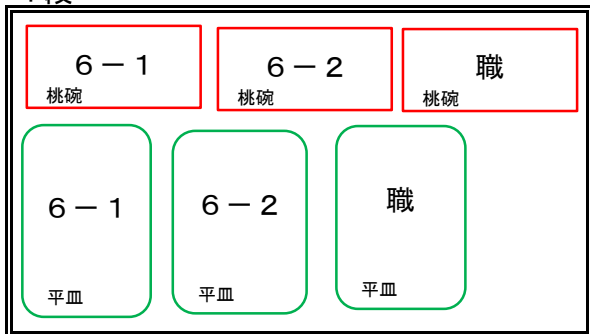
4段



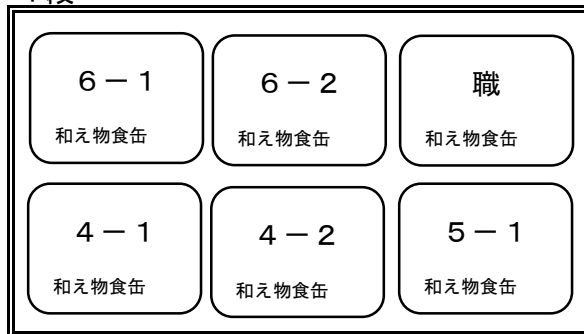
食器用

食缶用

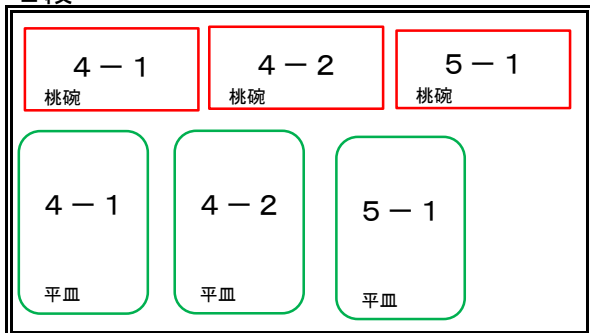
1段



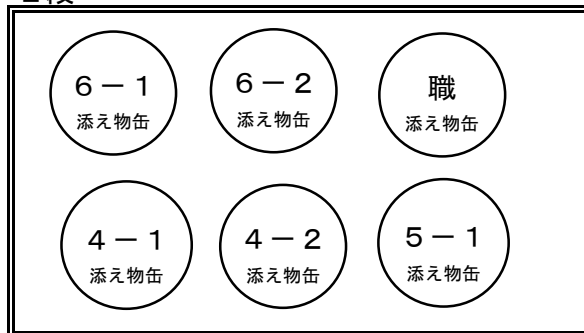
1段



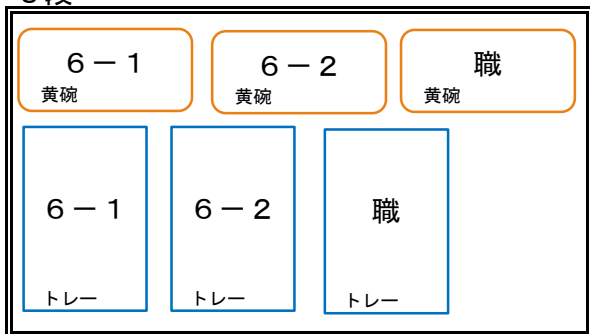
2段



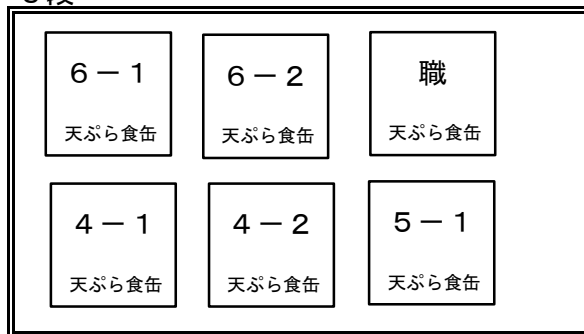
2段



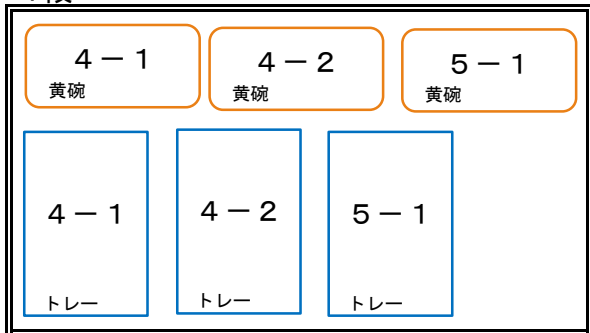
3段



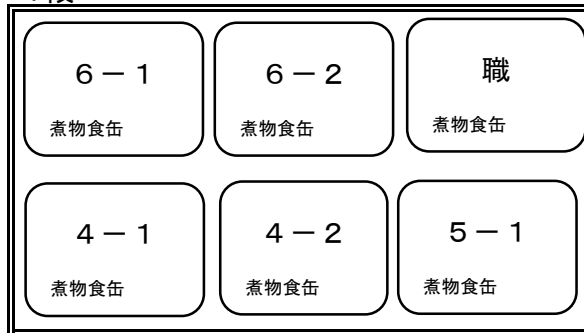
3段



4段



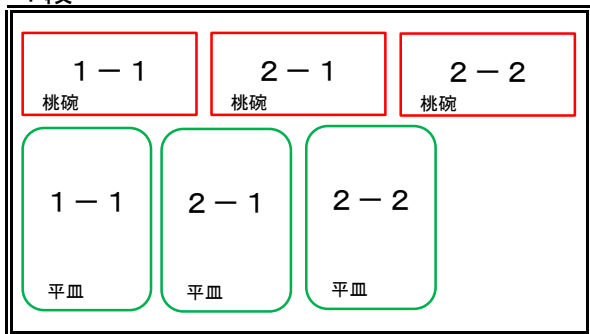
4段



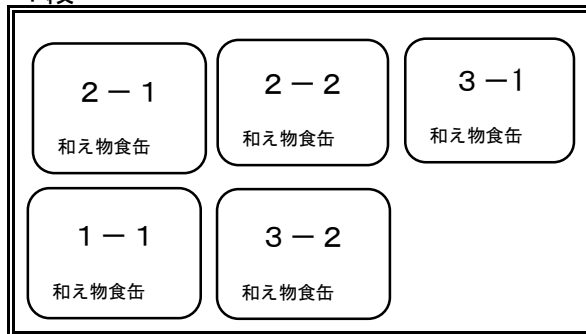
食器用

食缶用

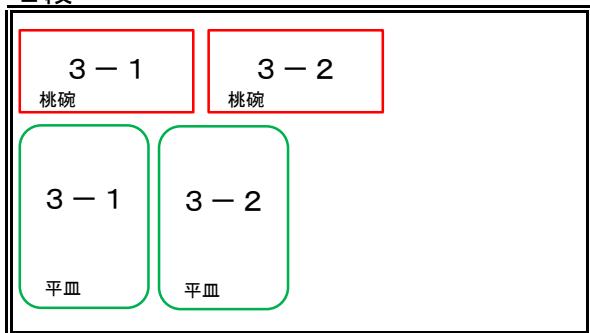
1段



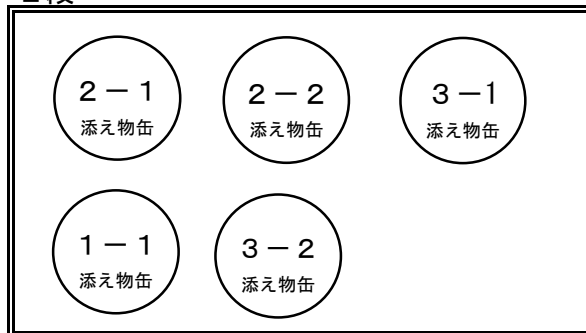
1段



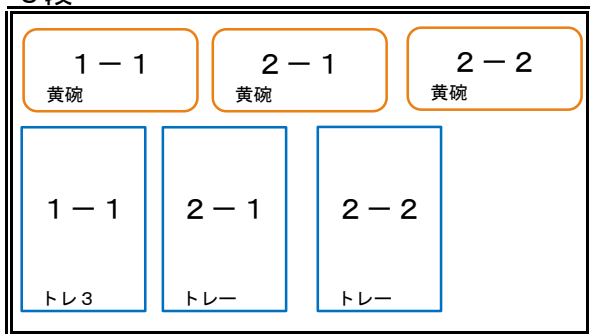
2段



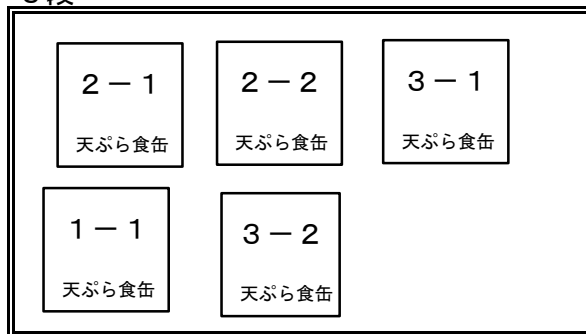
2段



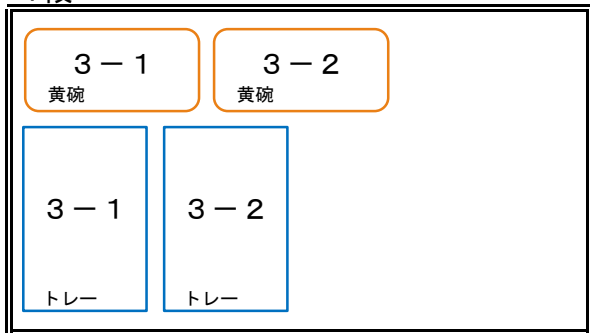
3段



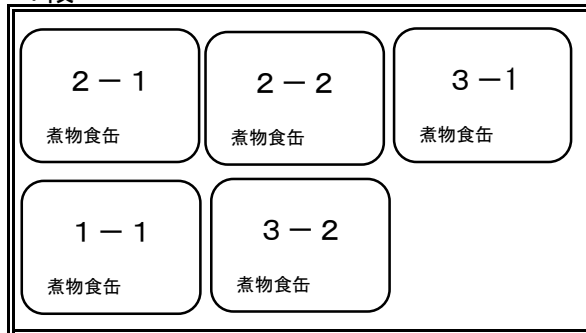
3段



4段

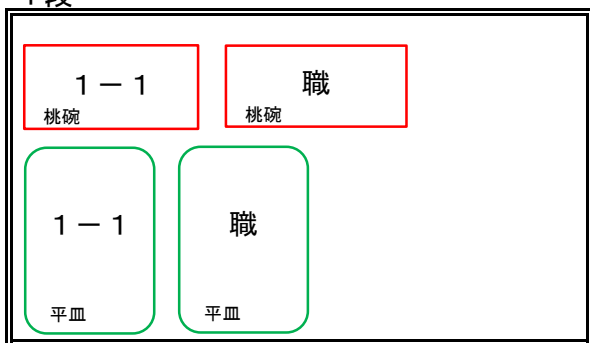


4段

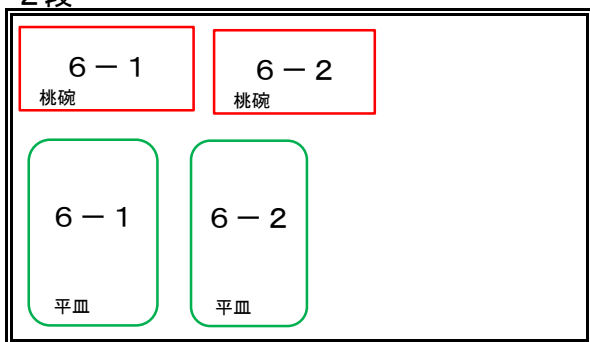


食器用

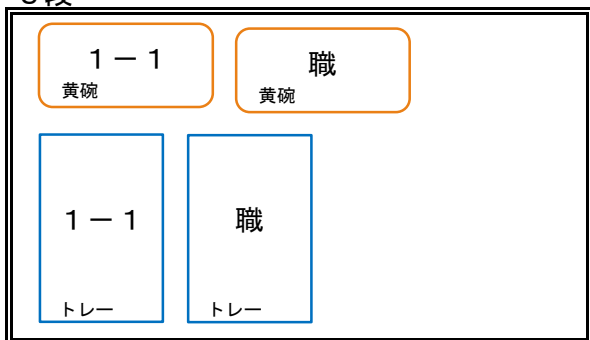
1段



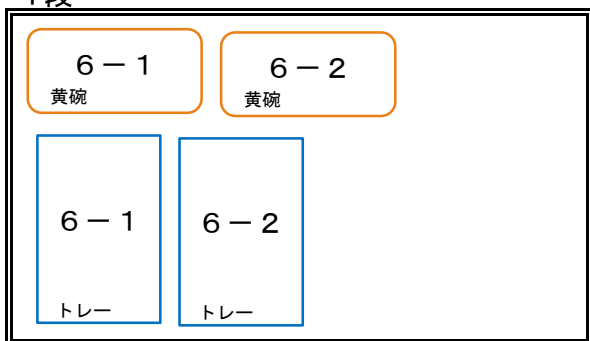
2段



3段

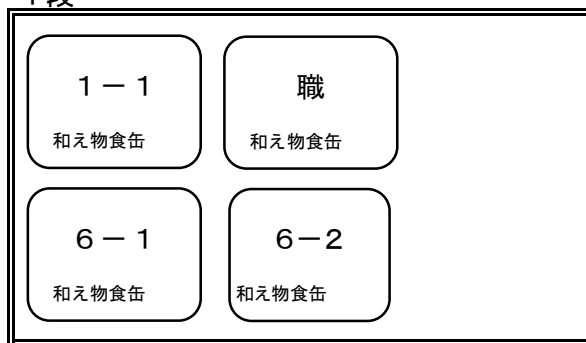


4段

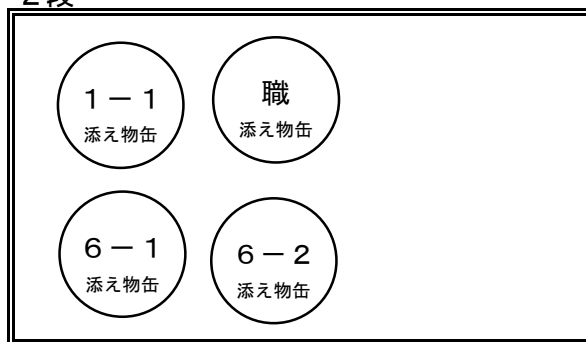


食缶用

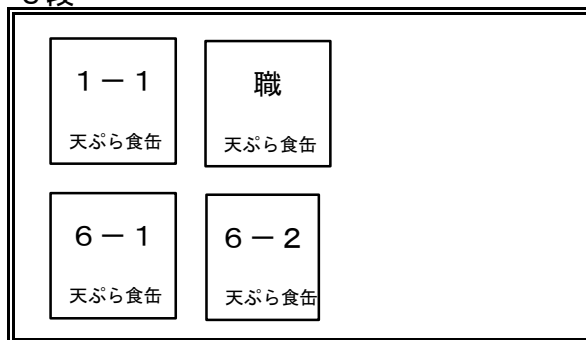
1段



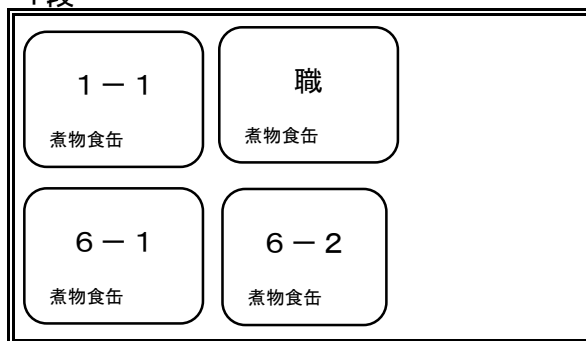
2段



3段



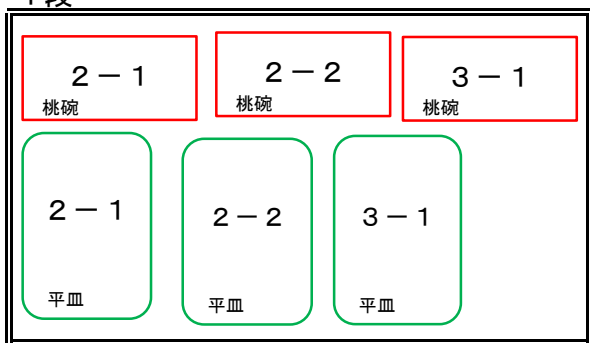
4段



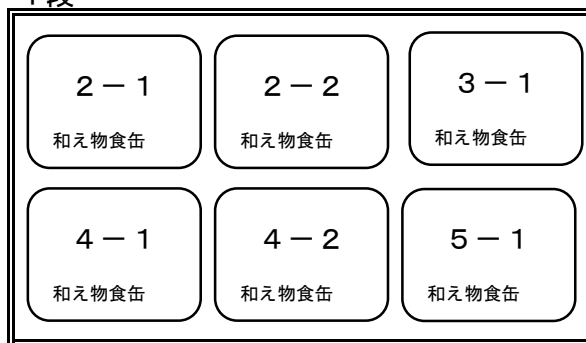
食器用

食缶用

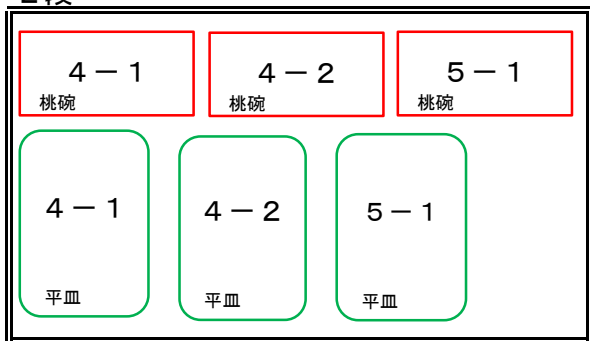
1段



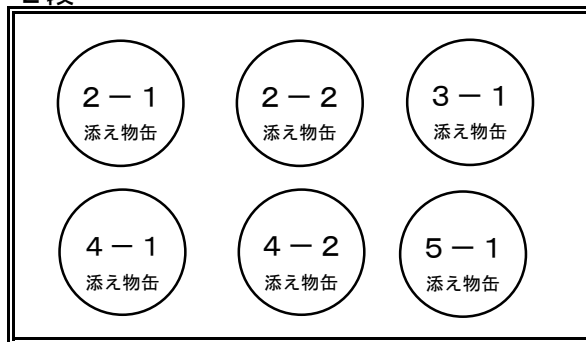
1段



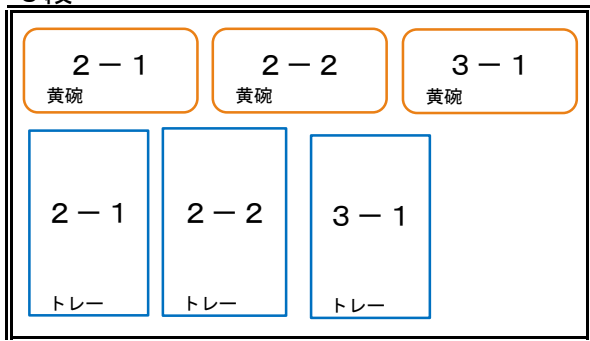
2段



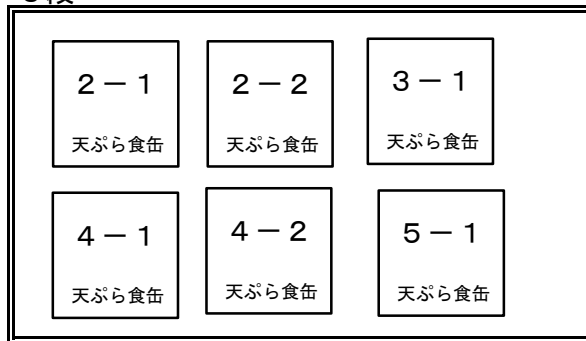
2段



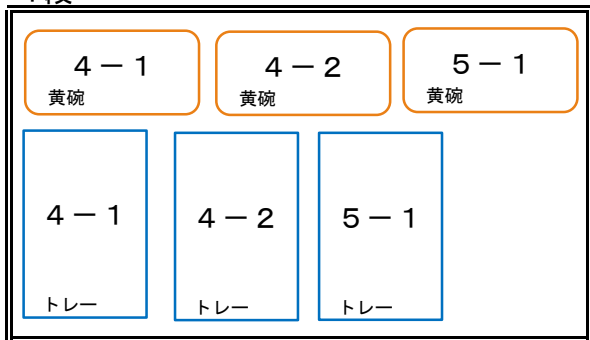
3段



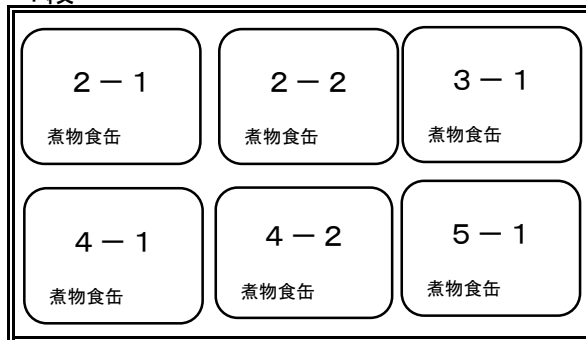
3段



4段

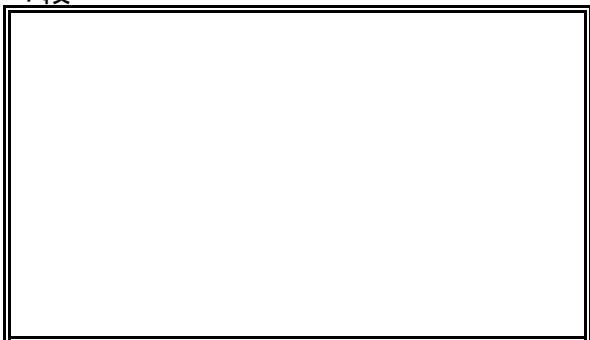


4段

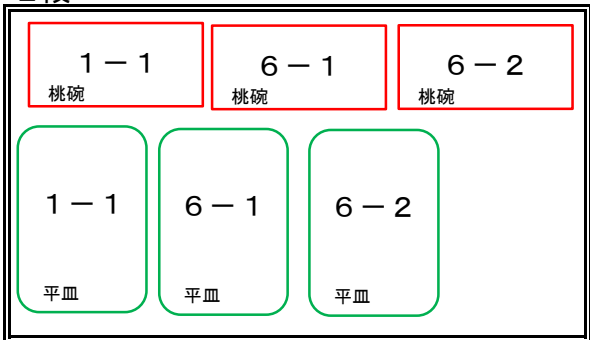


食器用

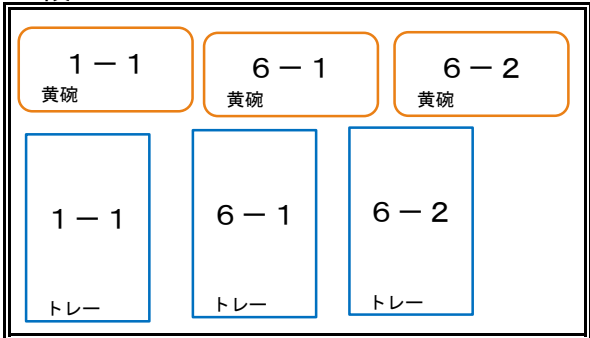
1段



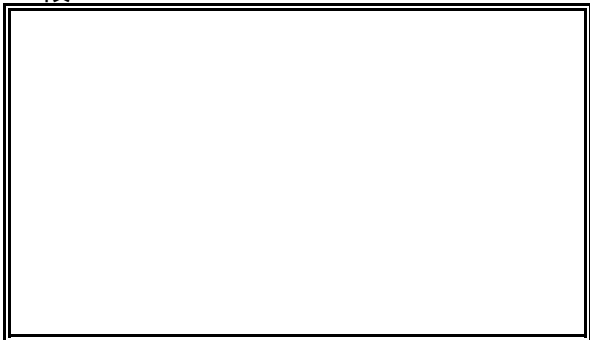
2段



3段

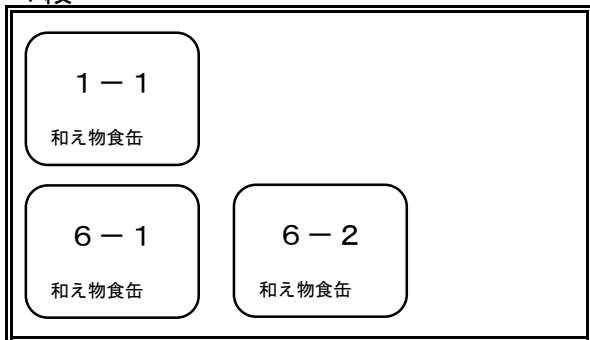


4段

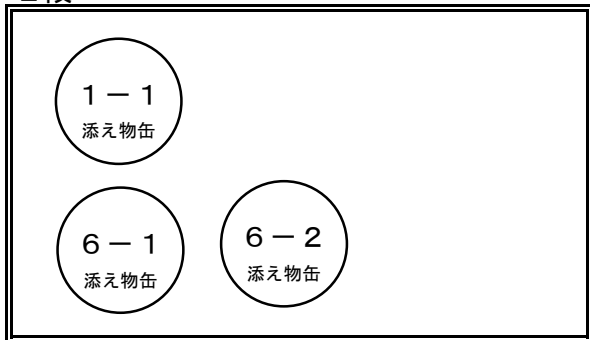


食缶用

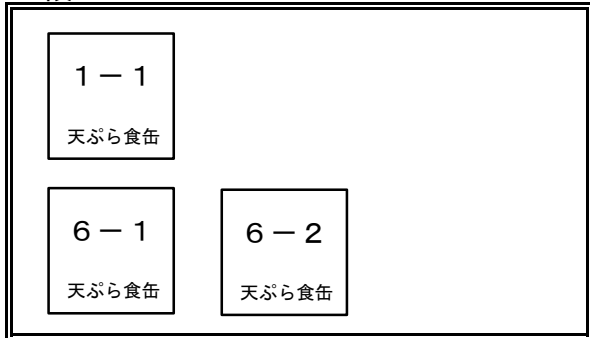
1段



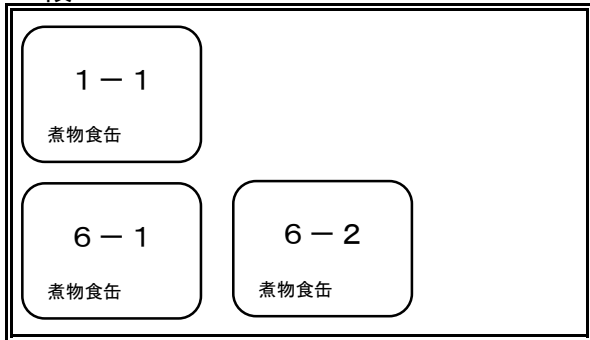
2段



3段



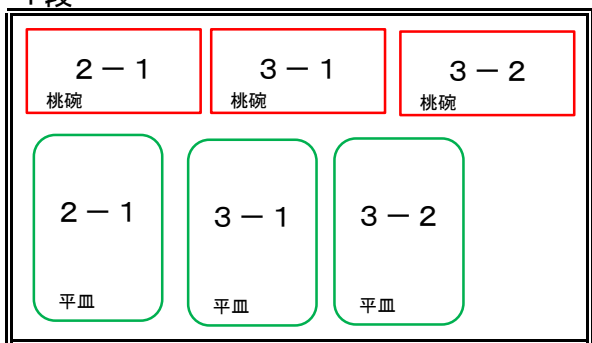
4段



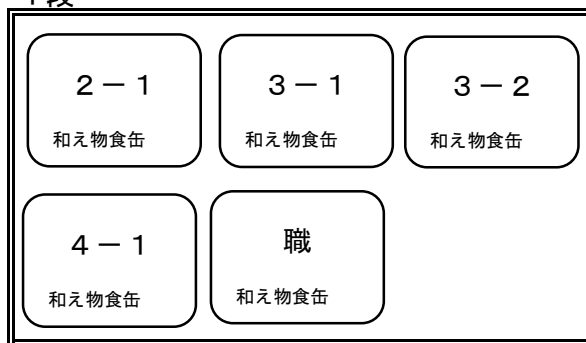
食器用

食缶用

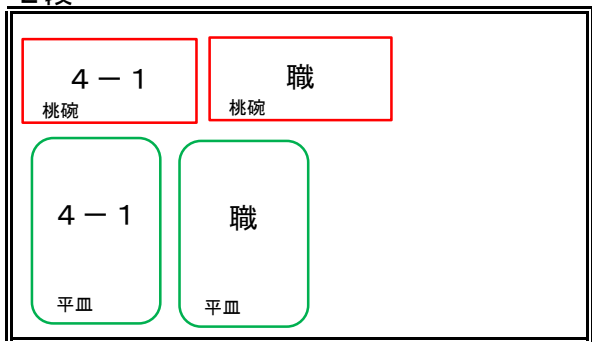
1段



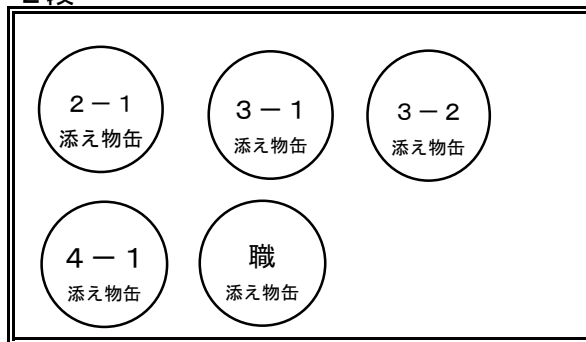
1段



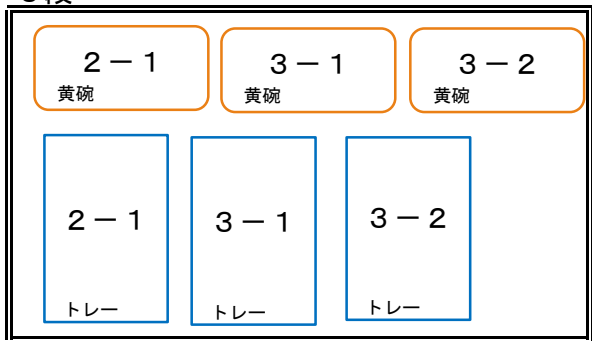
2段



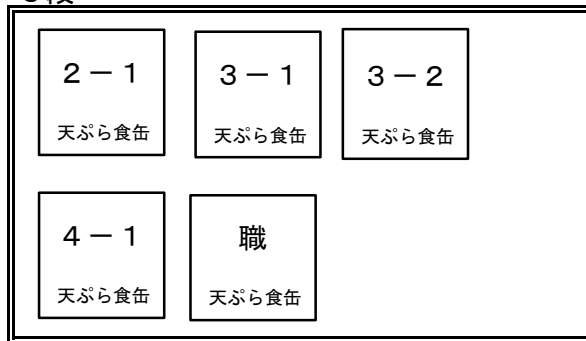
2段



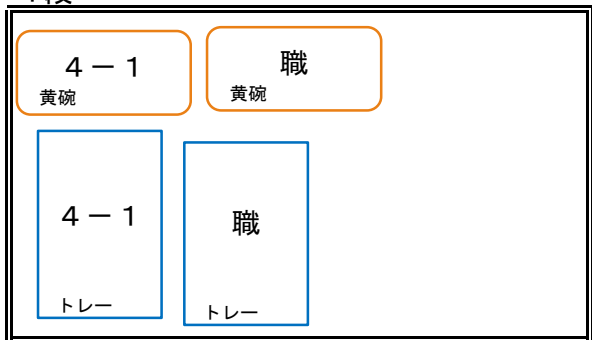
3段



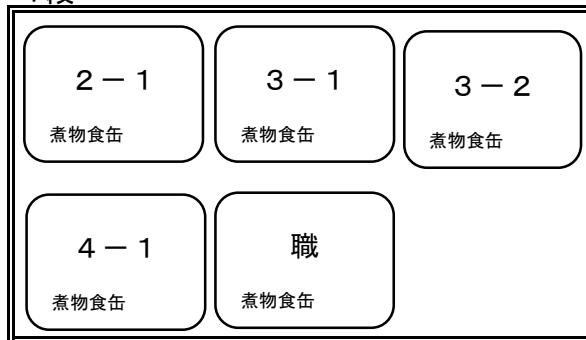
3段



4段

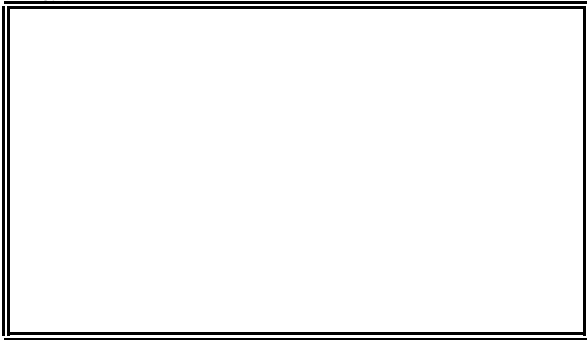


4段

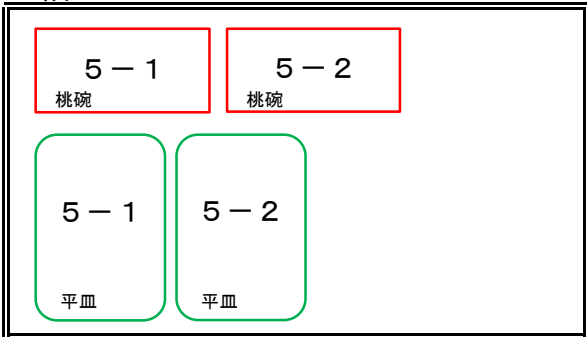


食器用

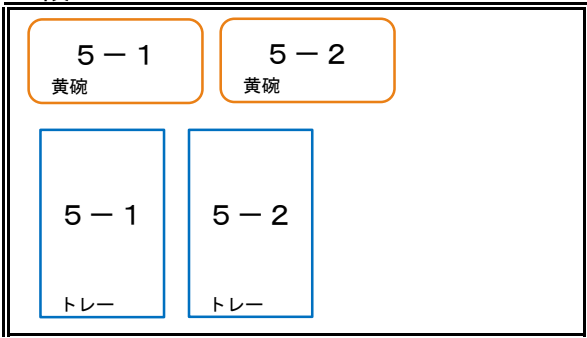
1段



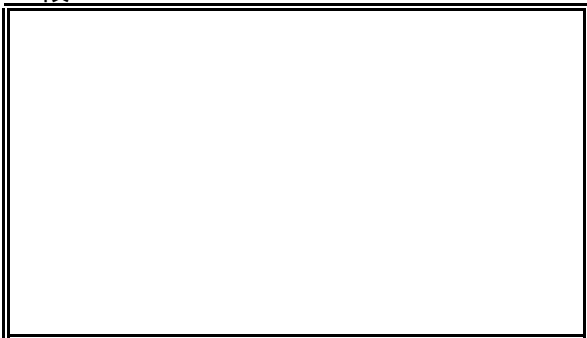
2段



3段

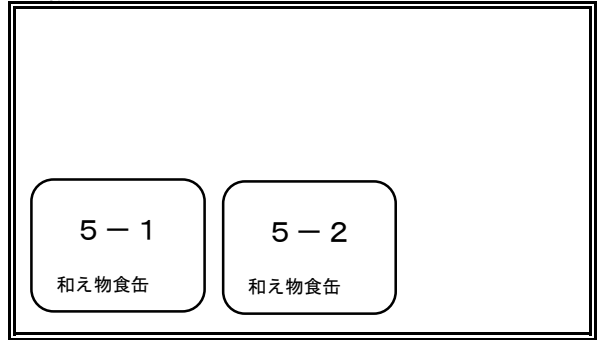


4段

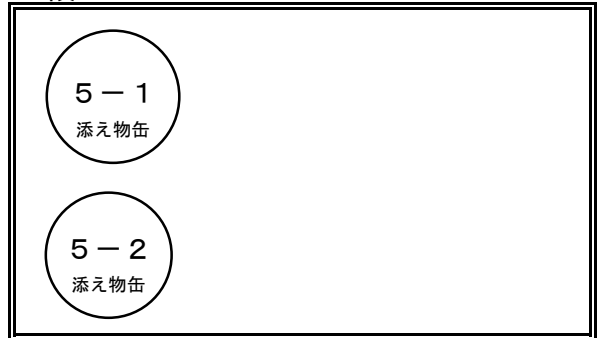


食缶用

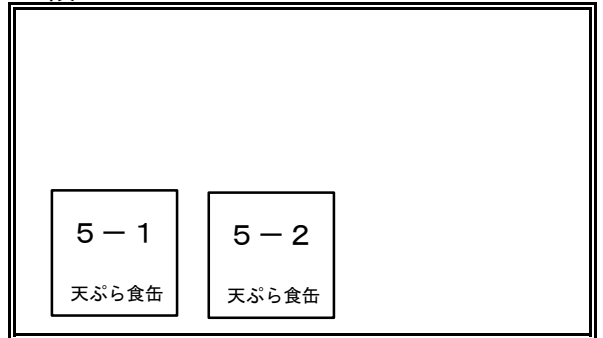
1段



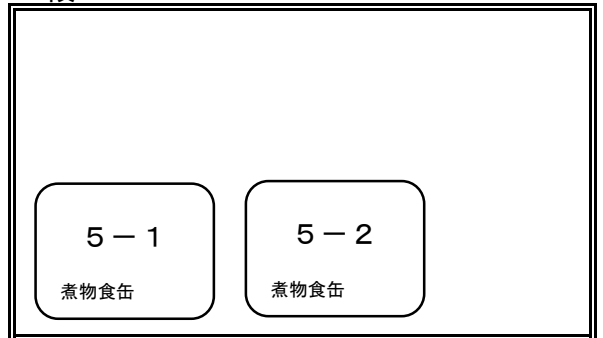
2段



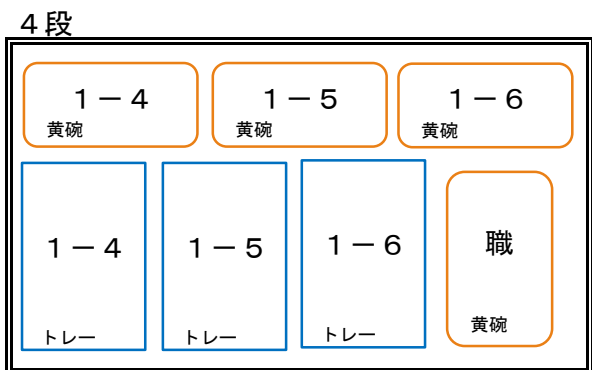
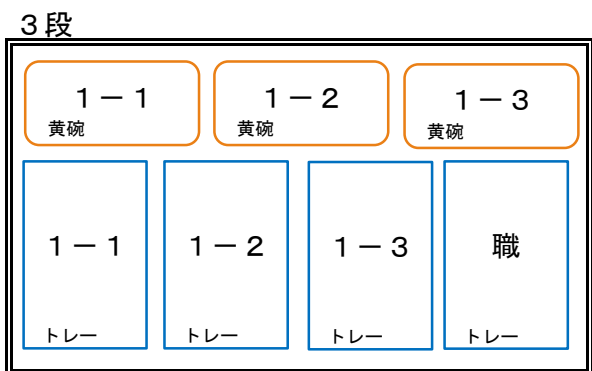
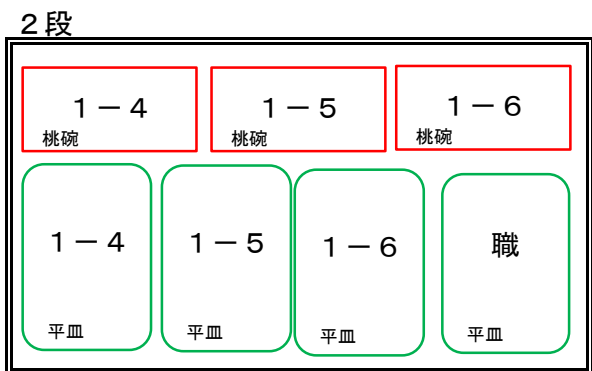
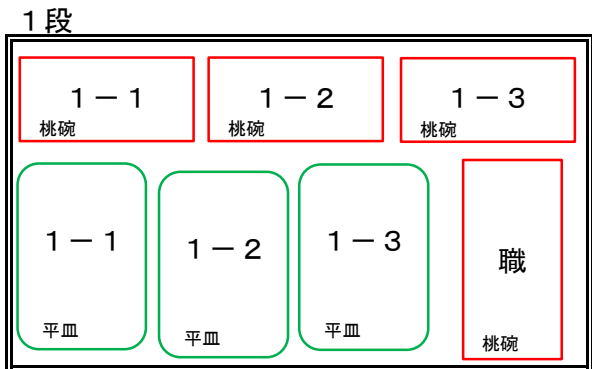
3段



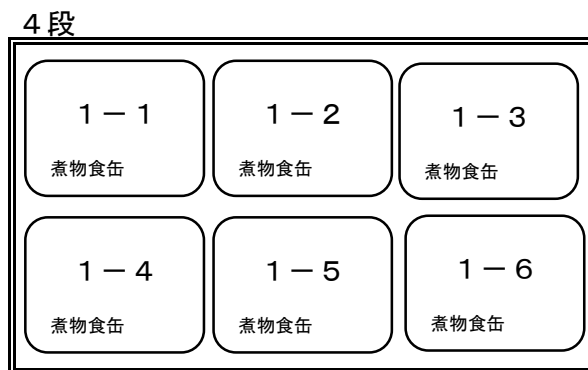
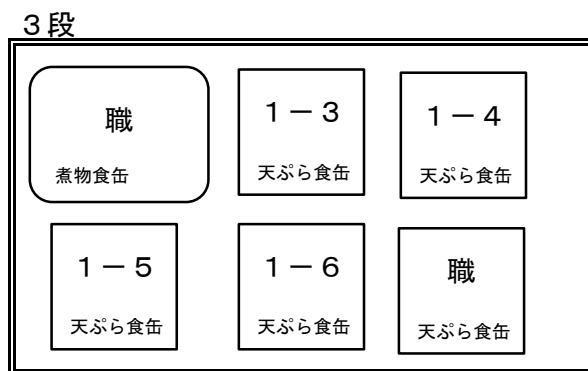
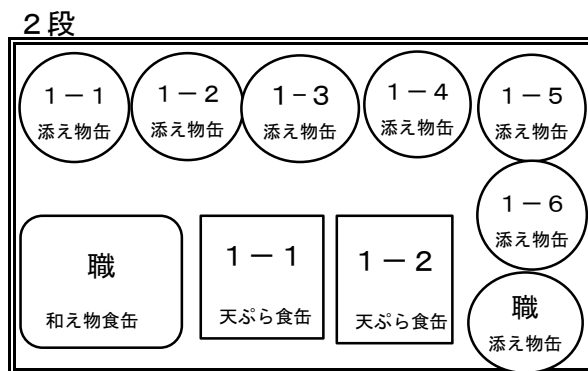
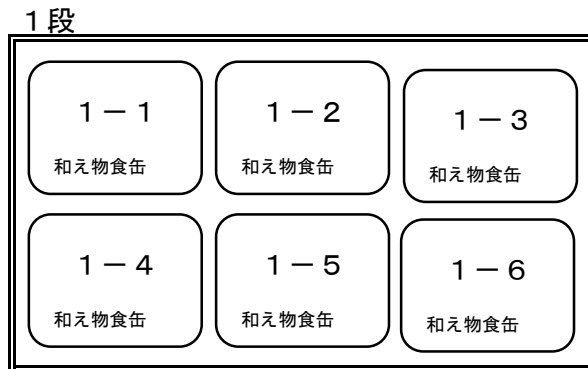
4段



食器用



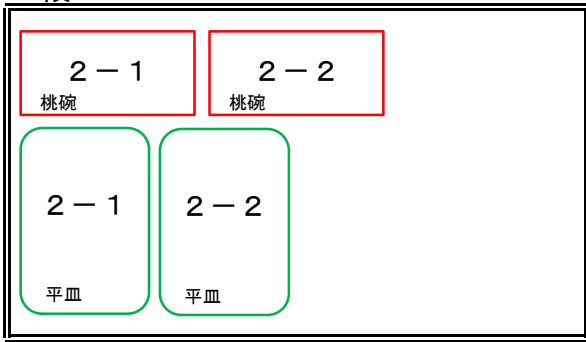
食缶用



食器用

食缶用

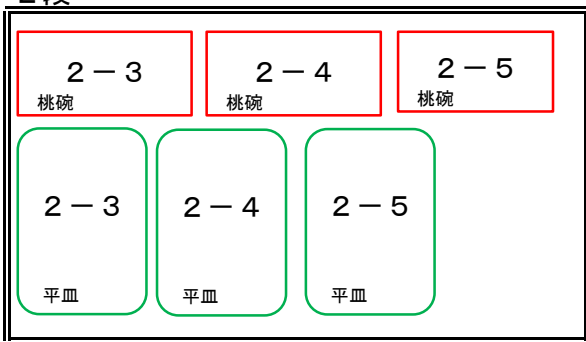
1段



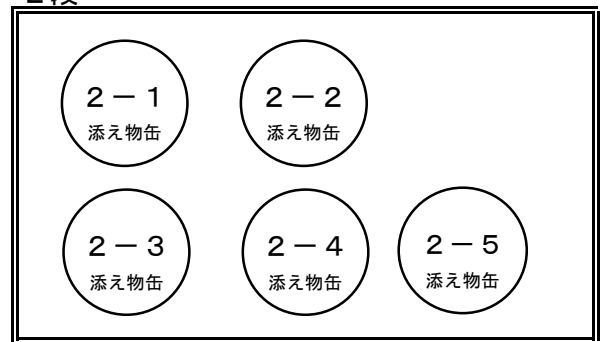
1段



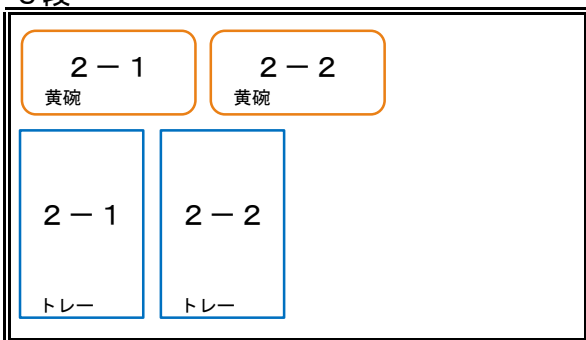
2段



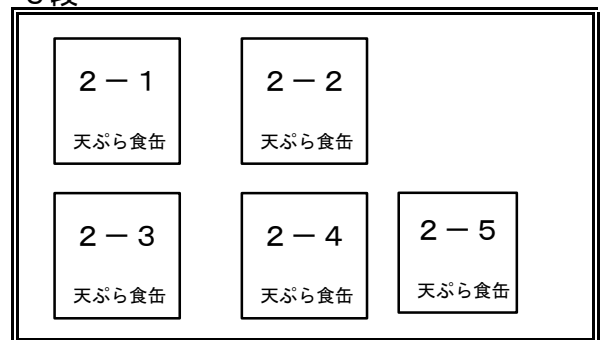
2段



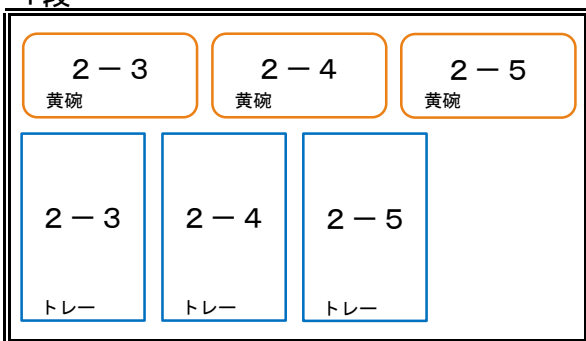
3段



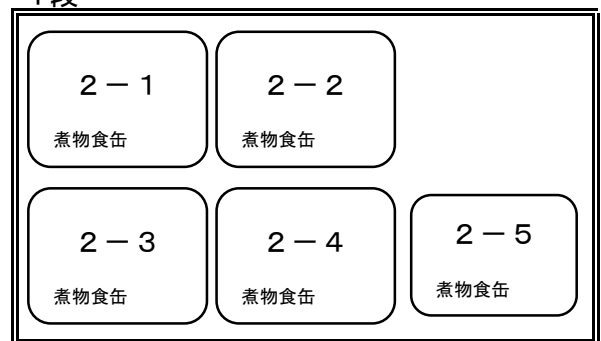
3段



4段

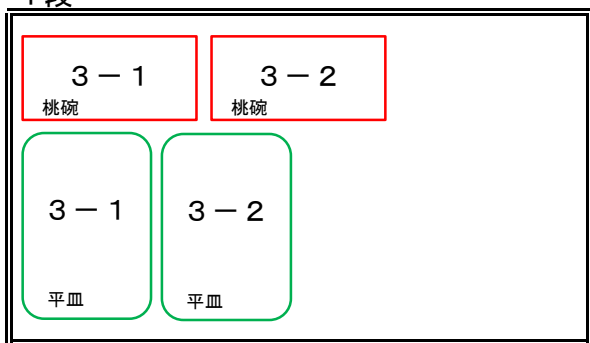


4段

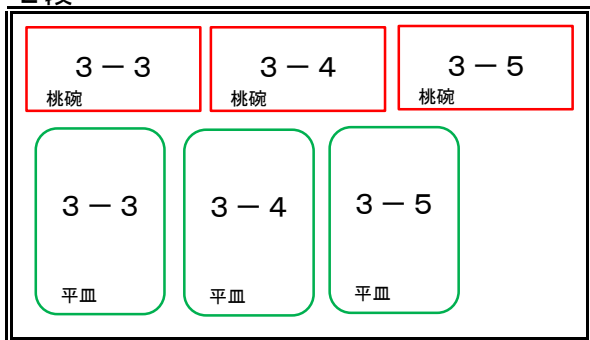


食器用

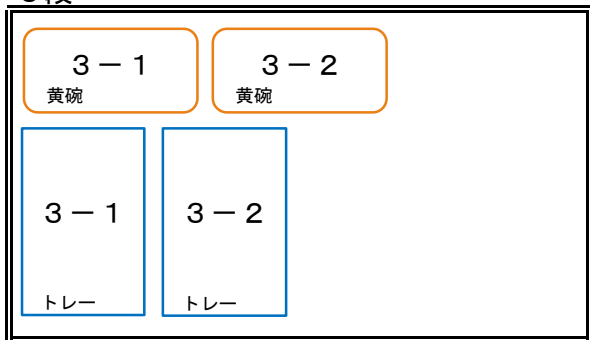
1段



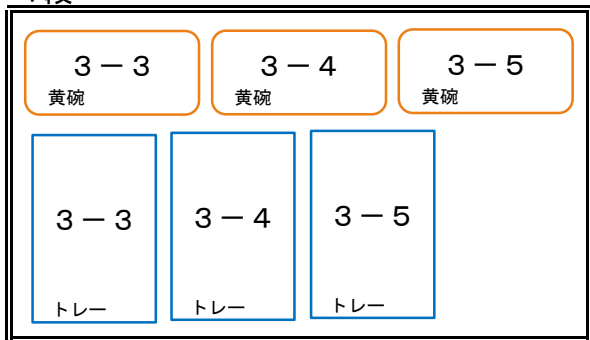
2段



3段

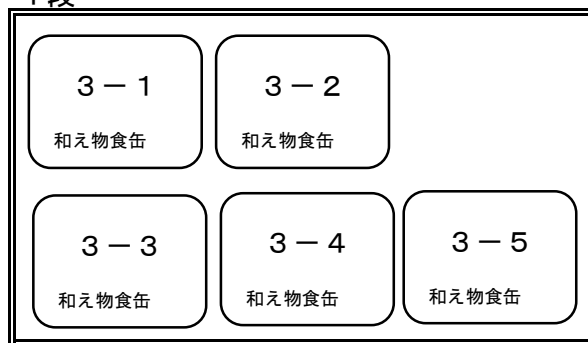


4段

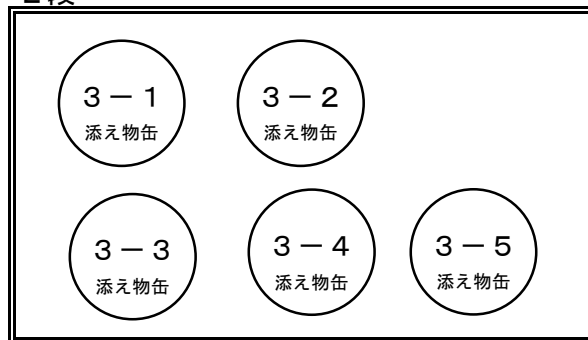


食缶用

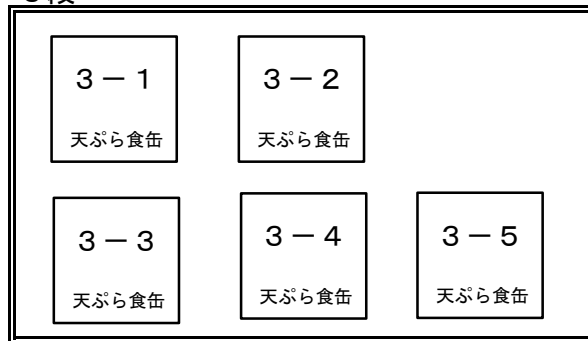
1段



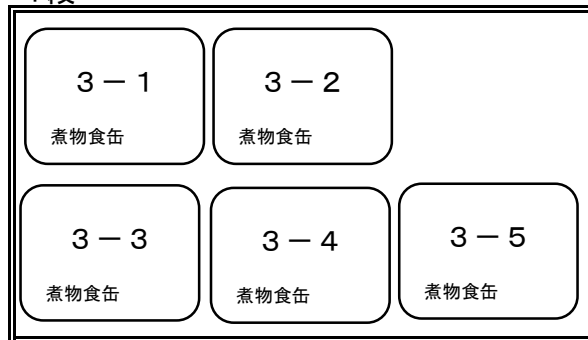
2段



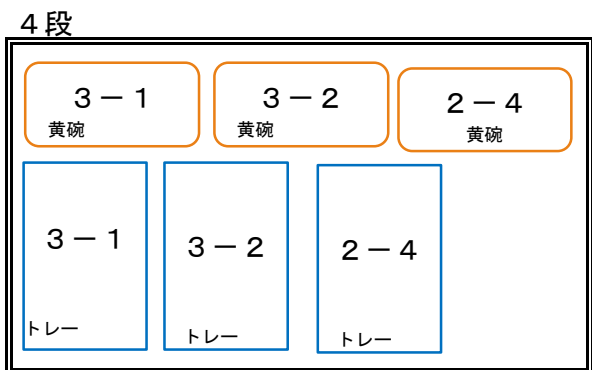
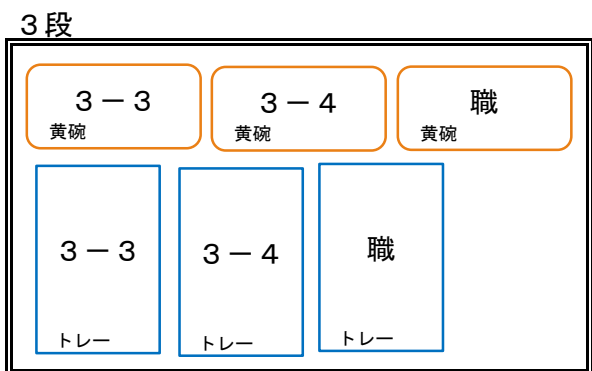
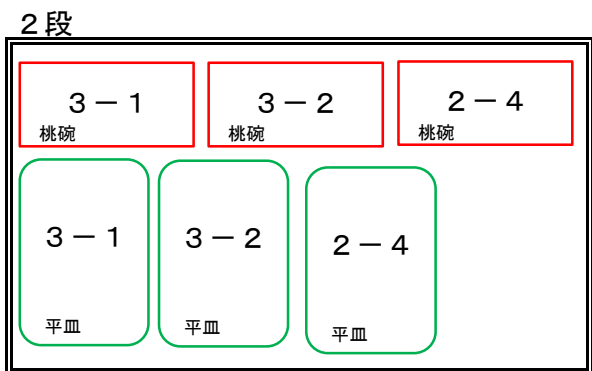
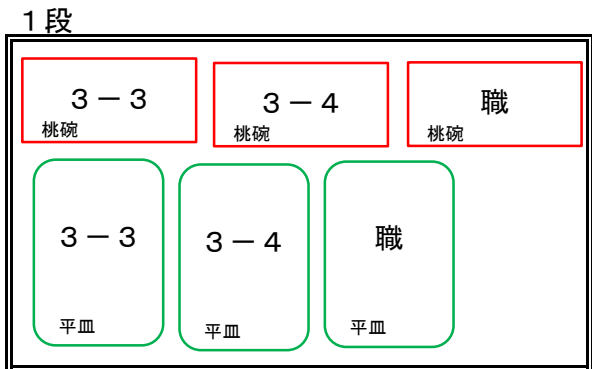
3段



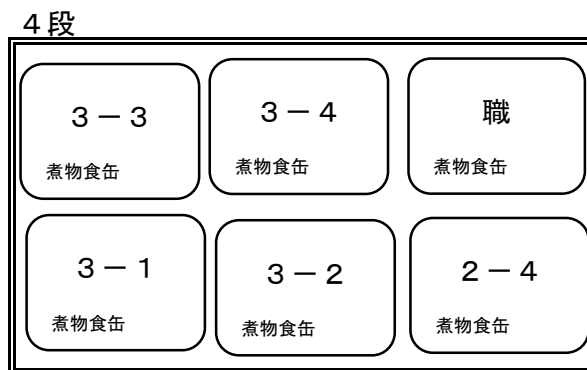
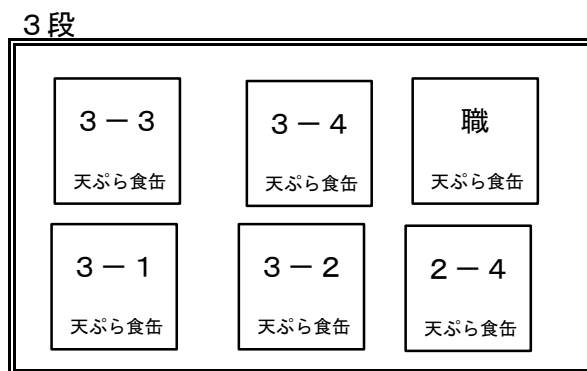
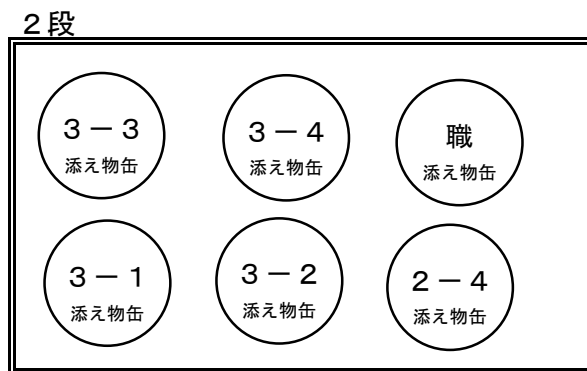
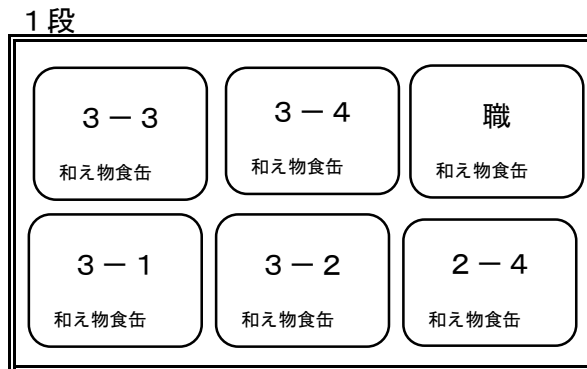
4段



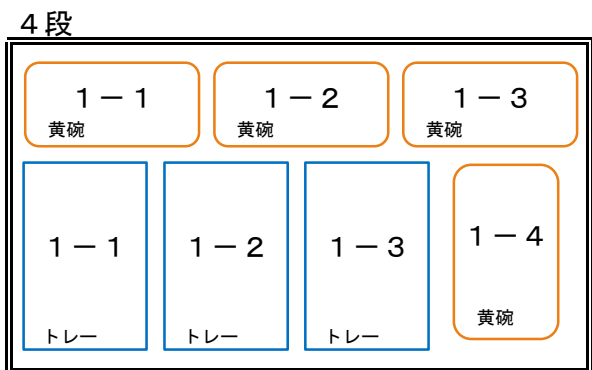
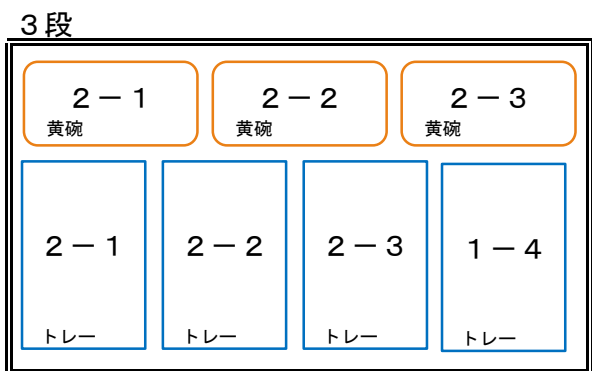
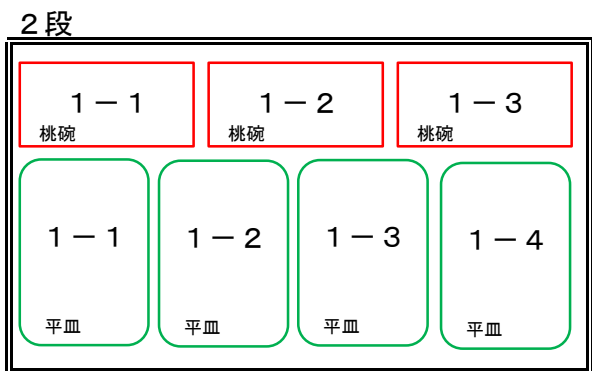
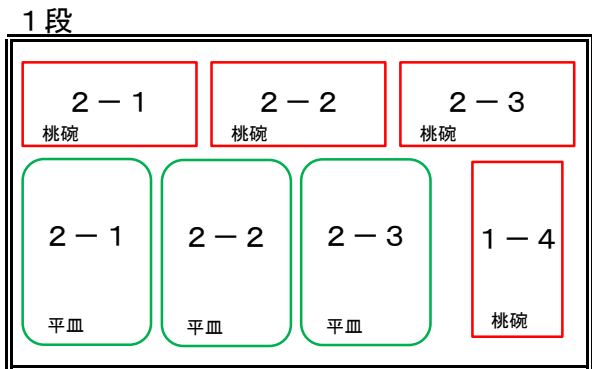
食器用



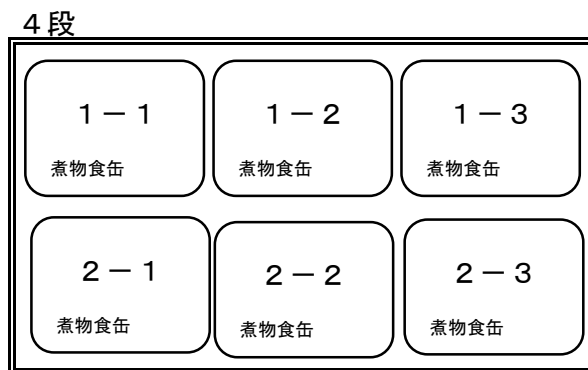
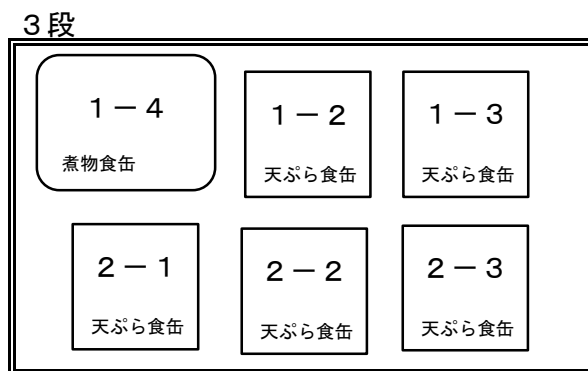
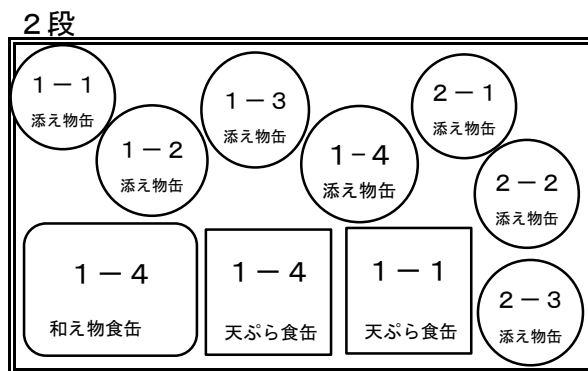
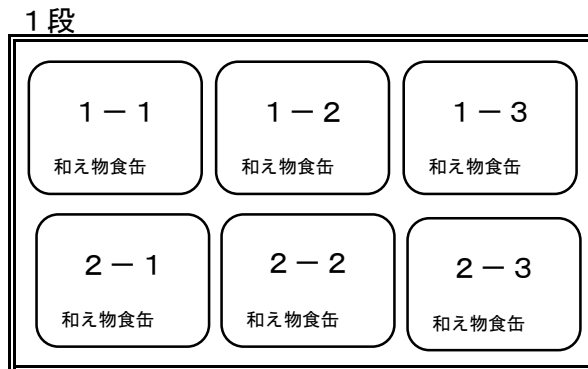
食缶用



食器用



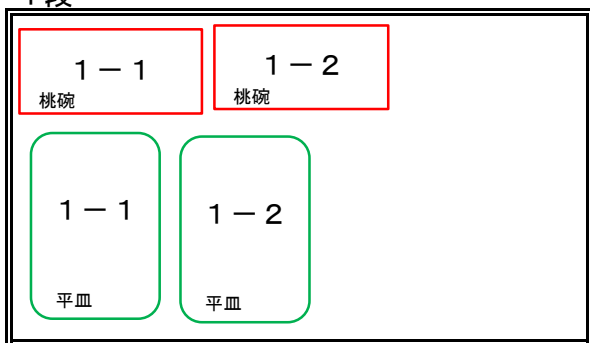
食缶用



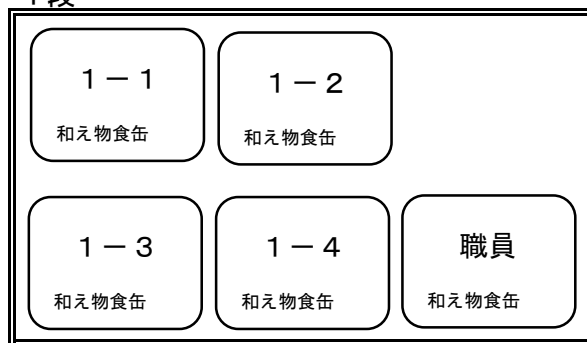
食器用

食缶用

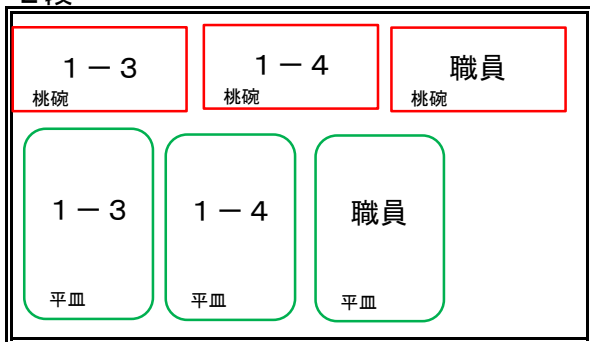
1段



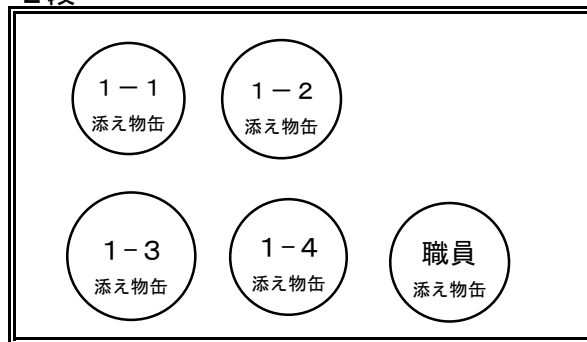
1段



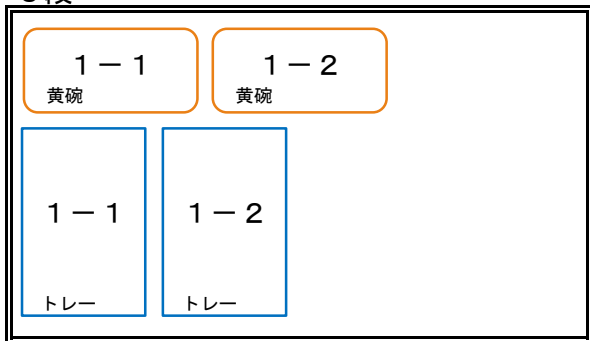
2段



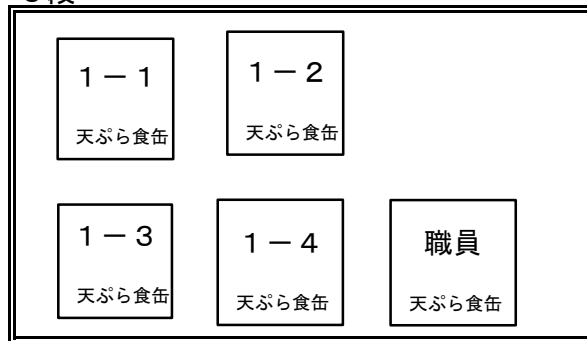
2段



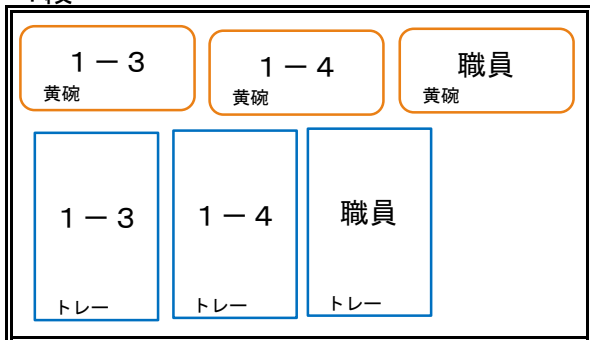
3段



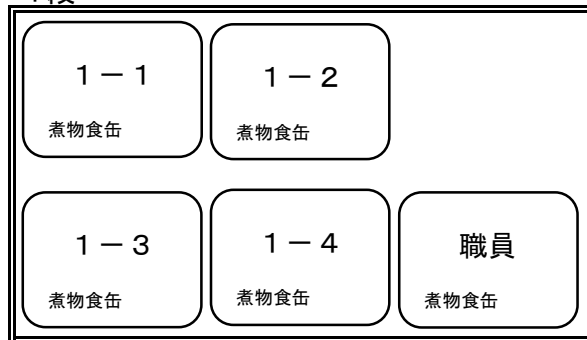
3段



4段



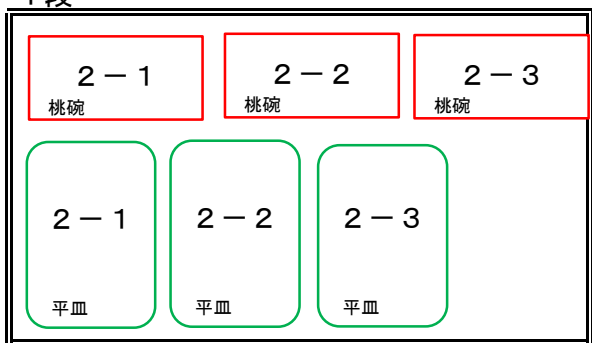
4段



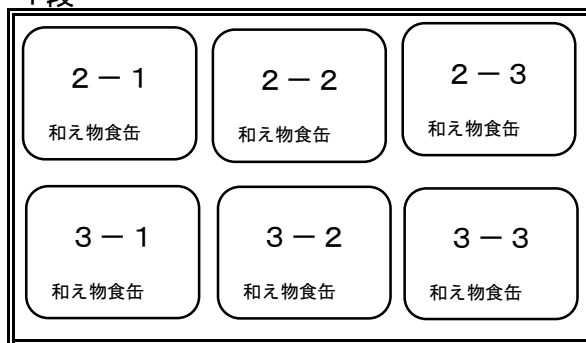
食器用

食缶用

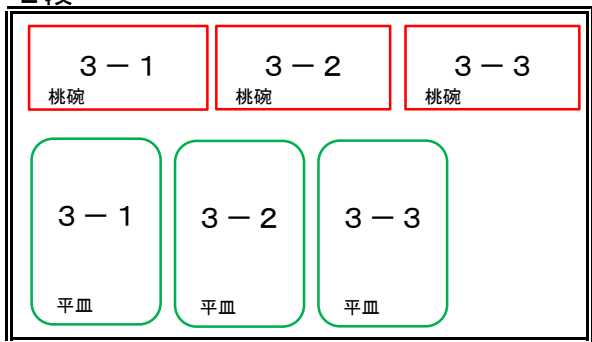
1段



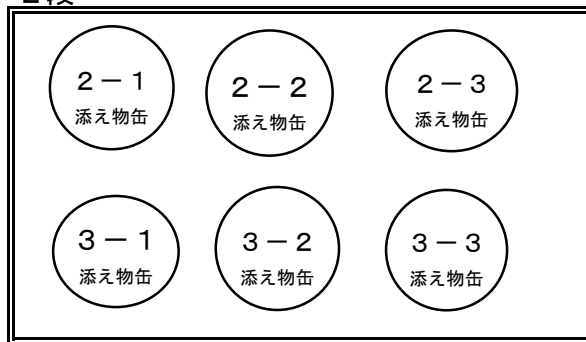
1段



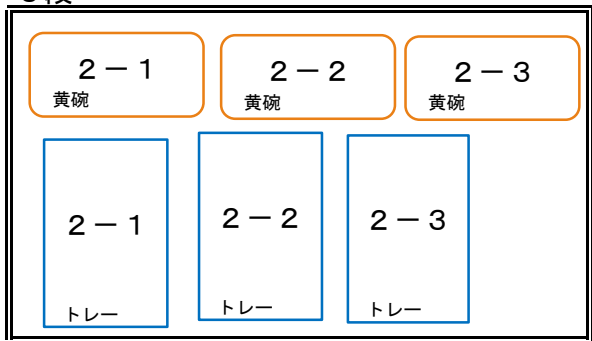
2段



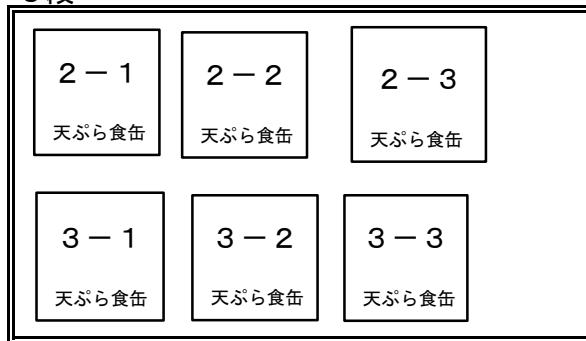
2段



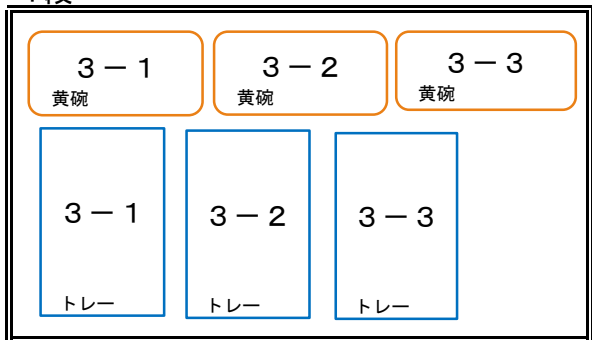
3段



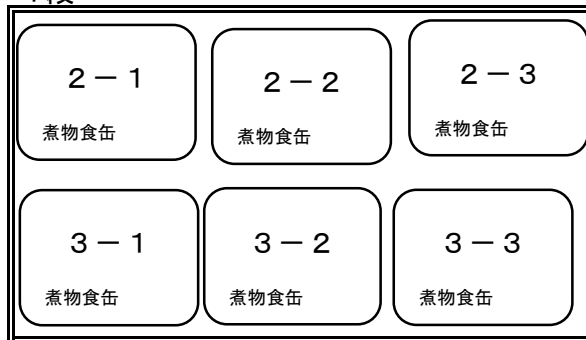
3段



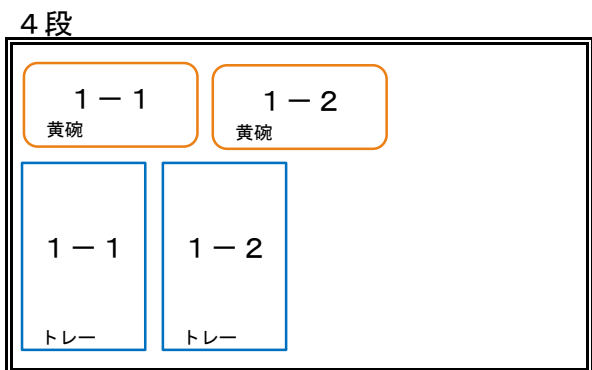
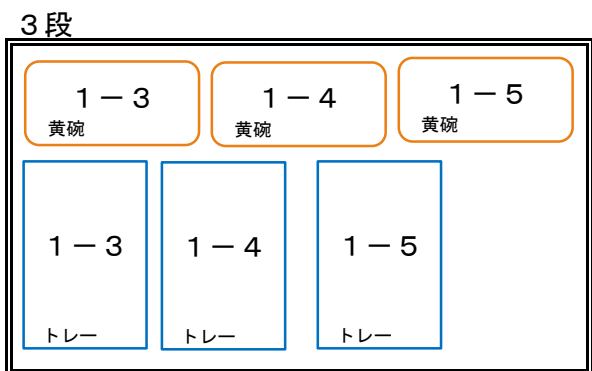
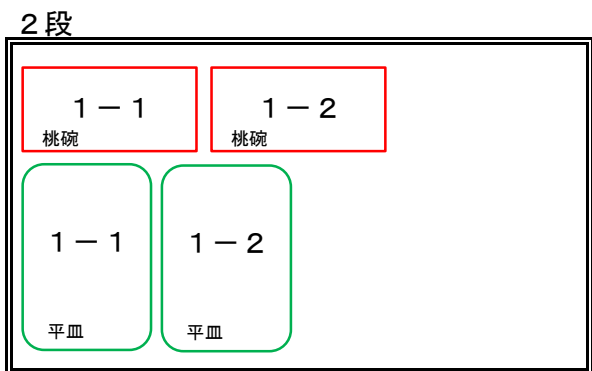
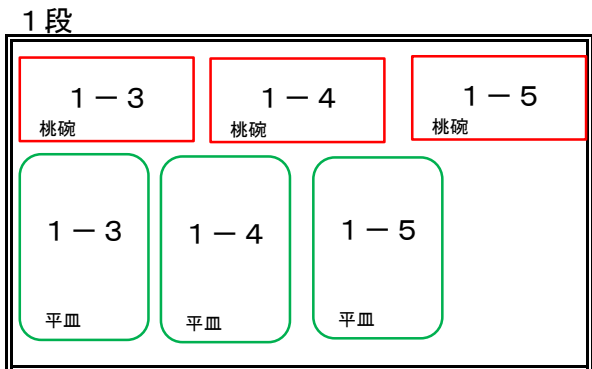
4段



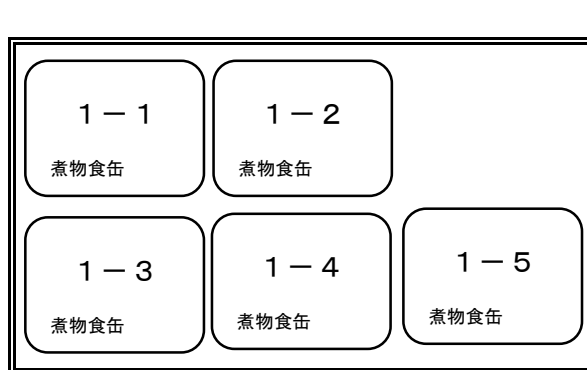
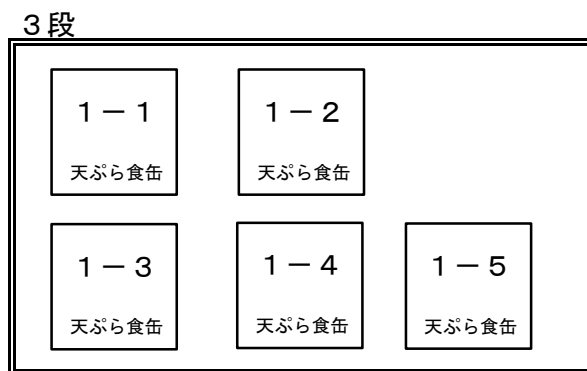
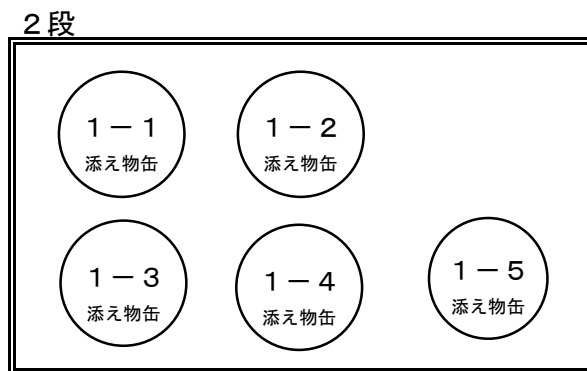
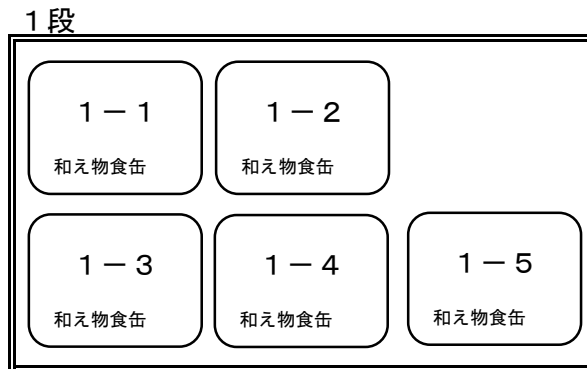
4段



食器用

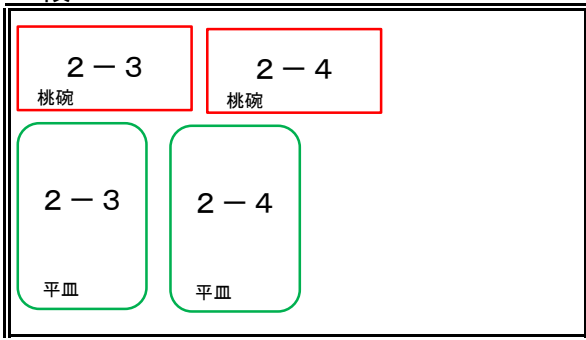


食缶用

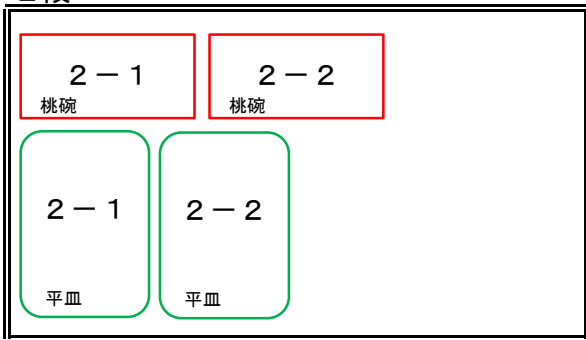


食器用

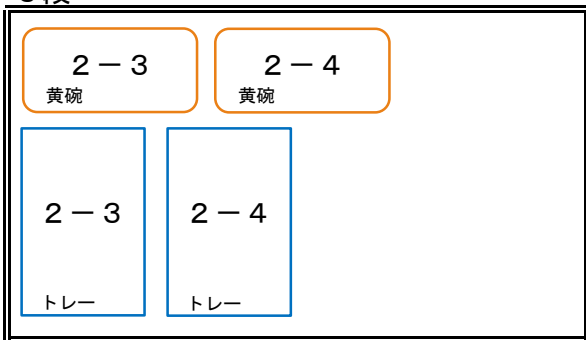
1段



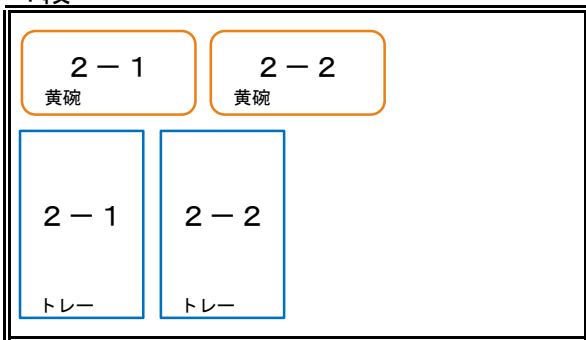
2段



3段

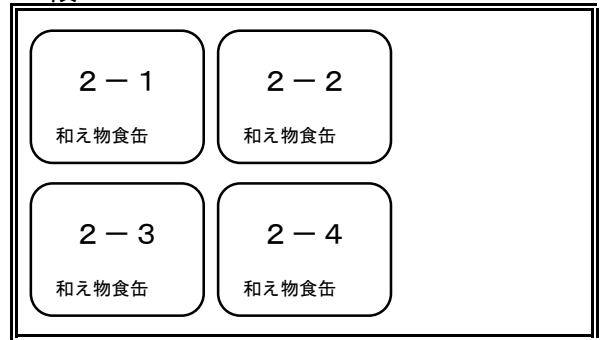


4段

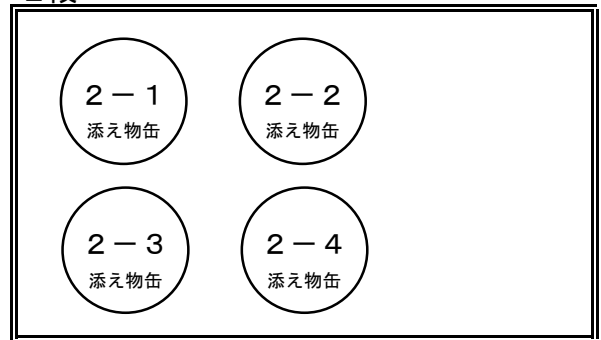


食缶用

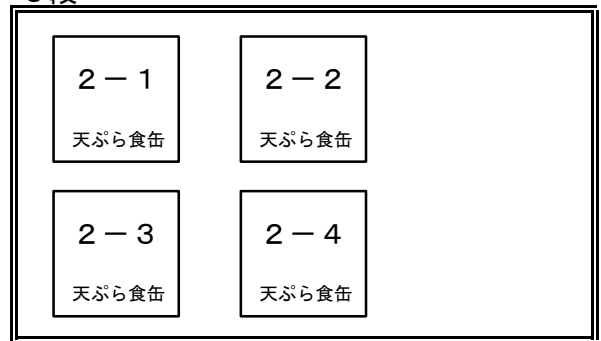
1段



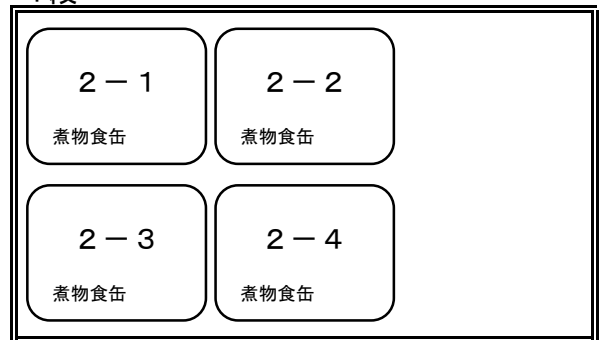
2段



3段



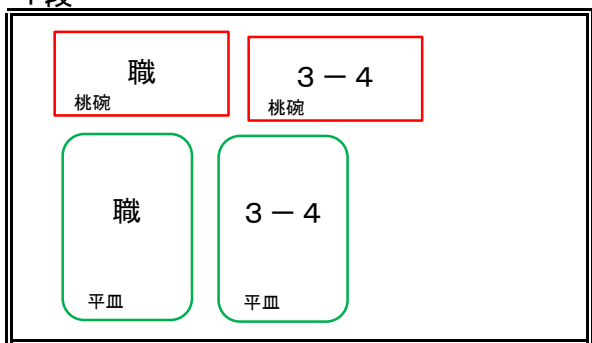
4段



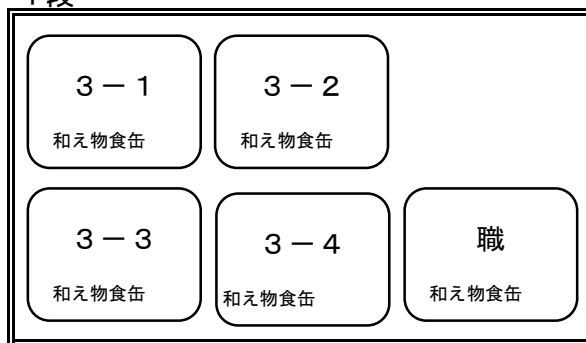
食器用

食缶用

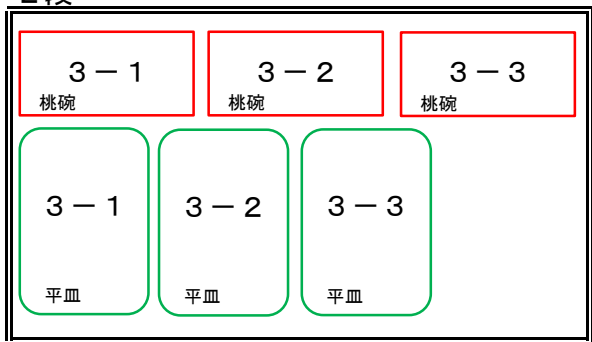
1段



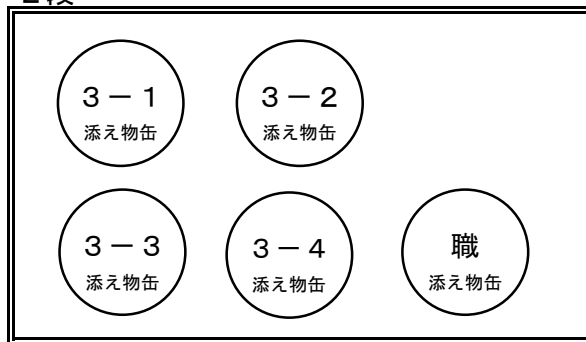
1段



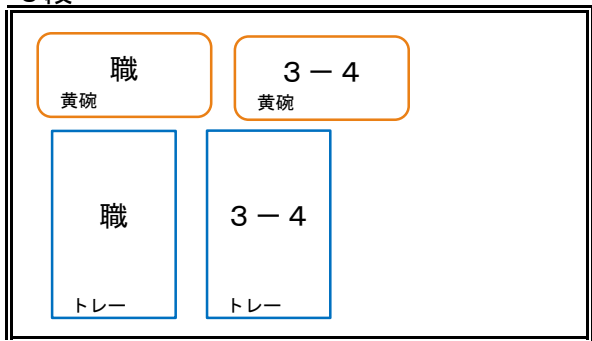
2段



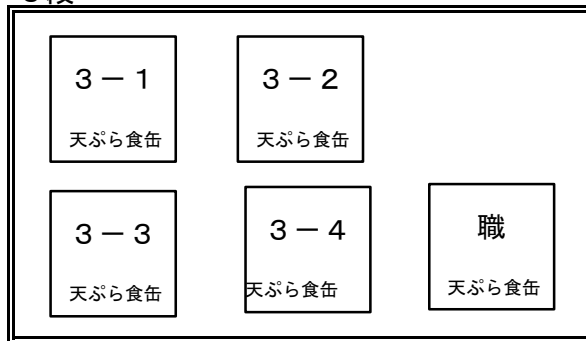
2段



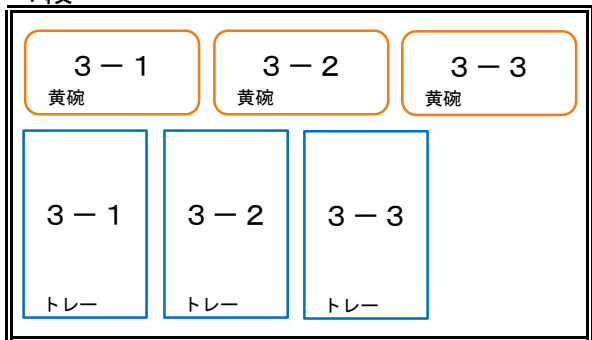
3段



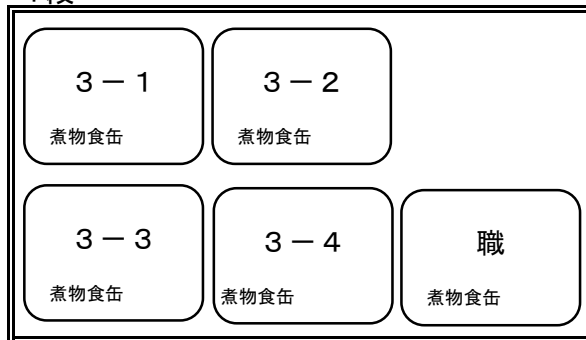
3段



4段

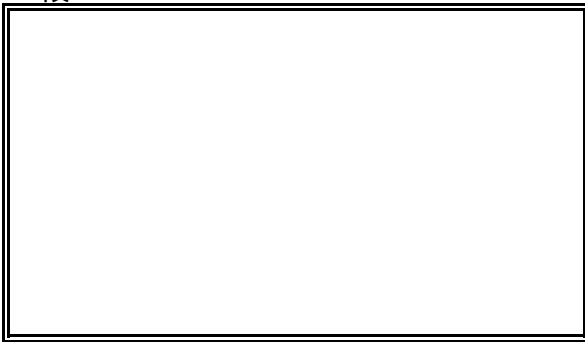


4段

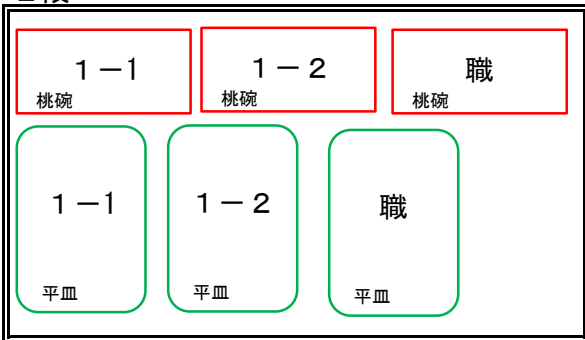


食器用

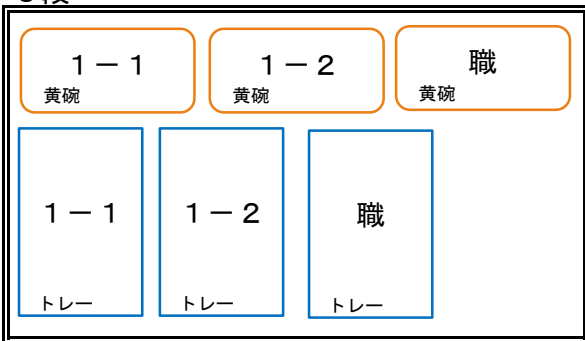
1段



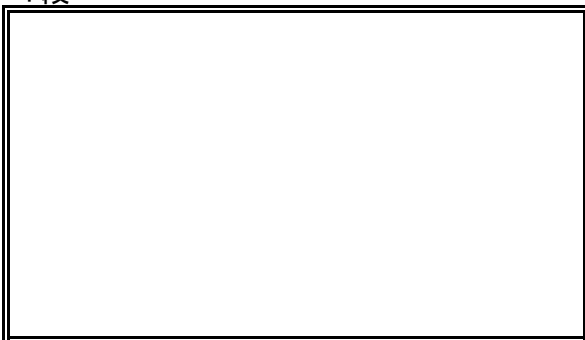
2段



3段

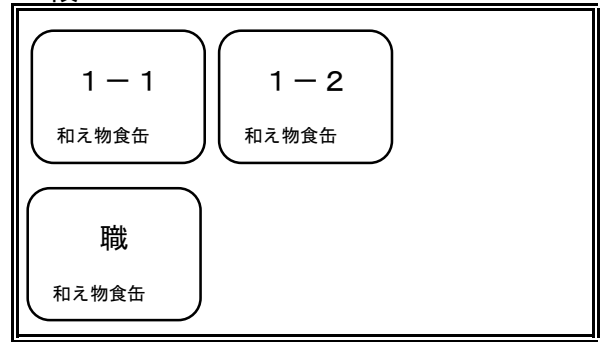


4段

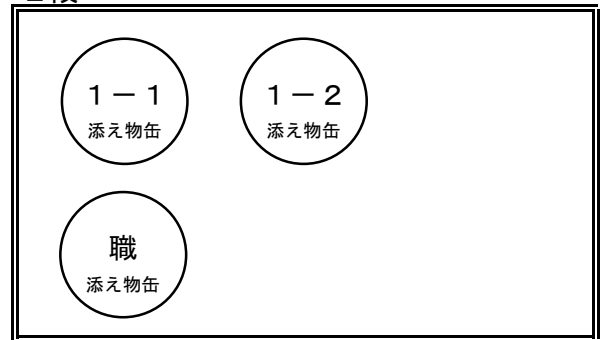


食缶用

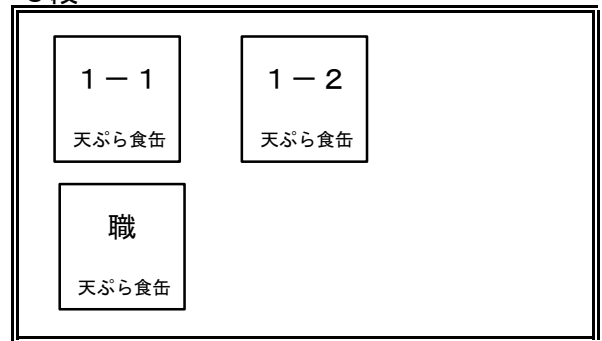
1段



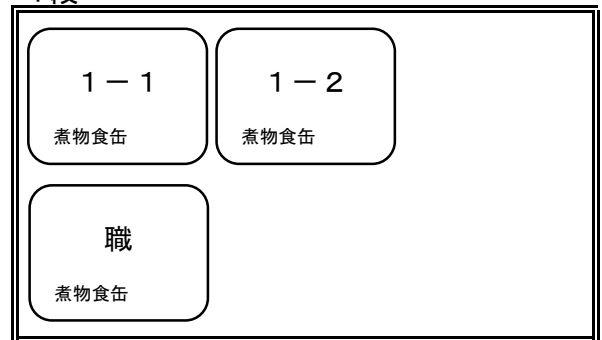
2段



3段



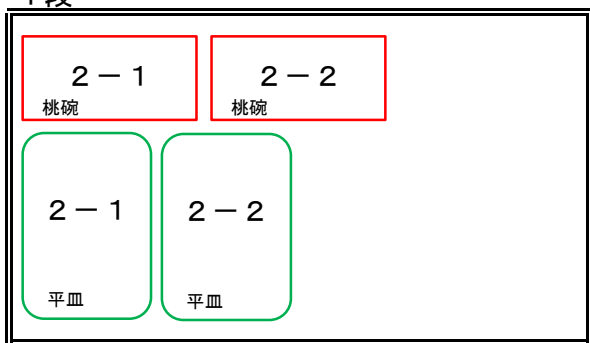
4段



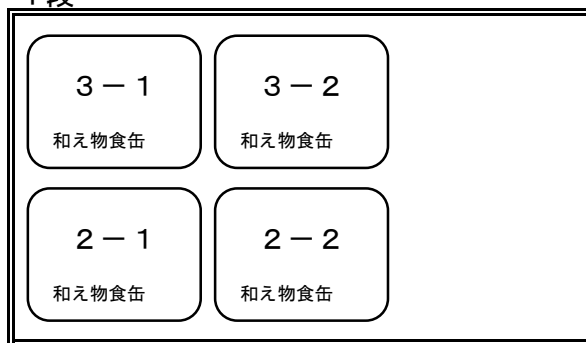
食器用

食缶用

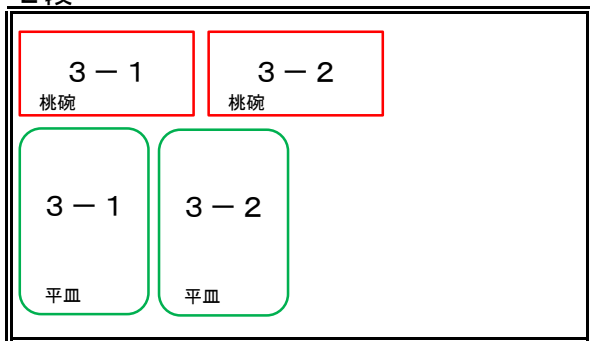
1段



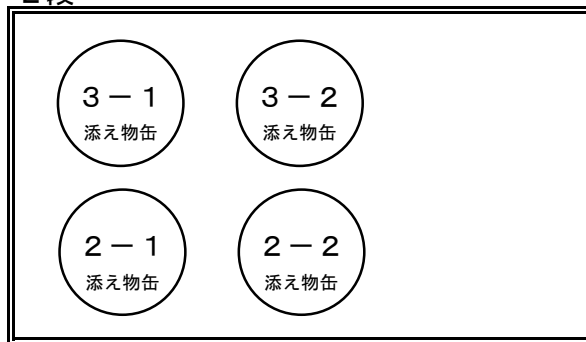
1段



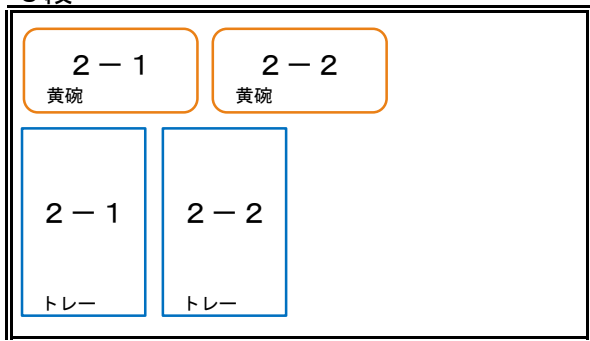
2段



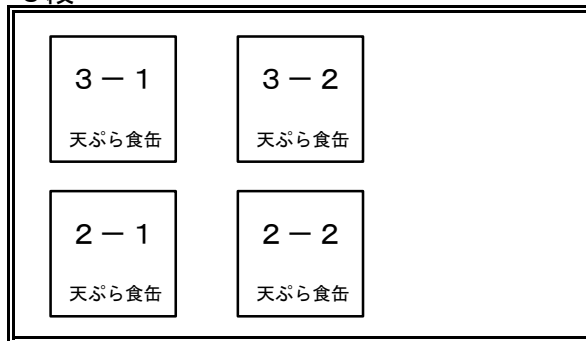
2段



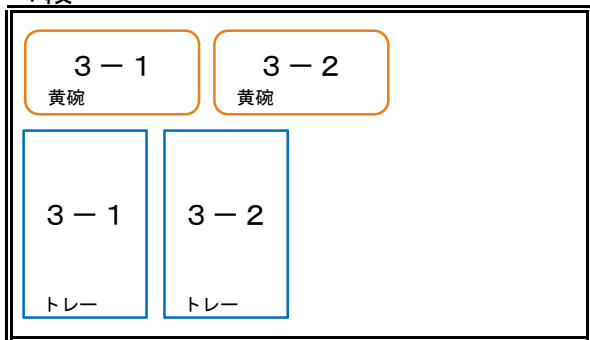
3段



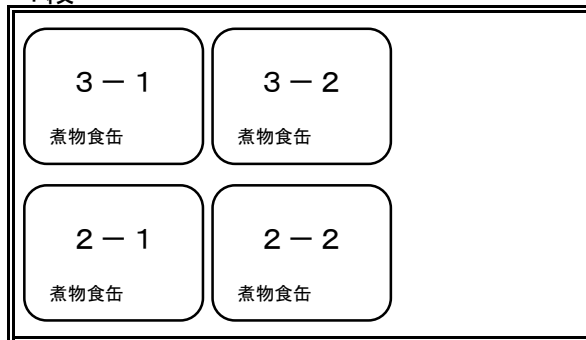
3段



4段

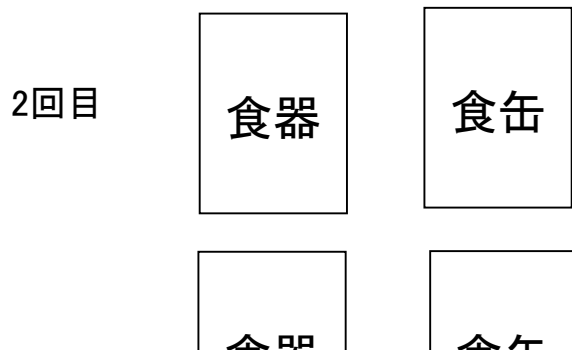
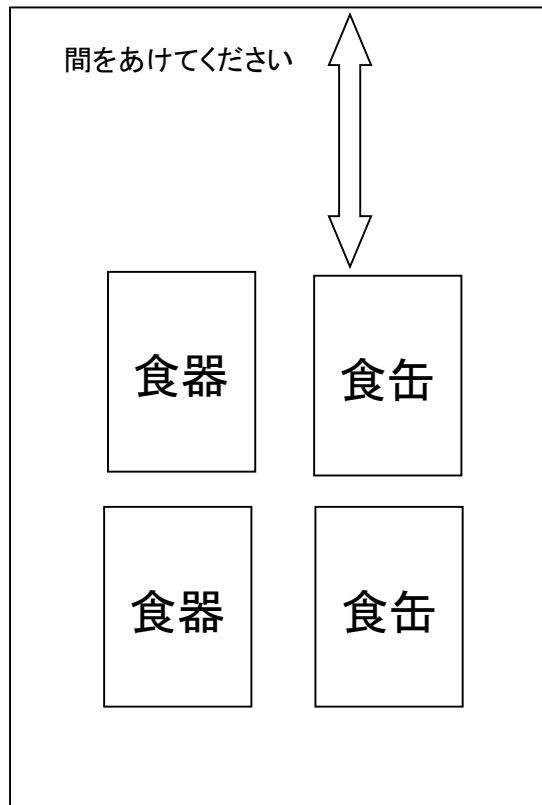
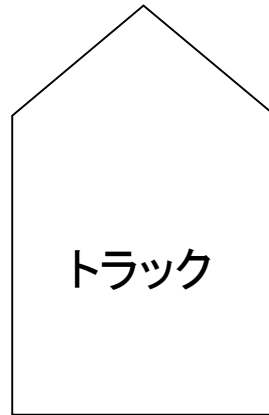


4段



廿日市小学校

学校給食コンテナ回収時の配置図



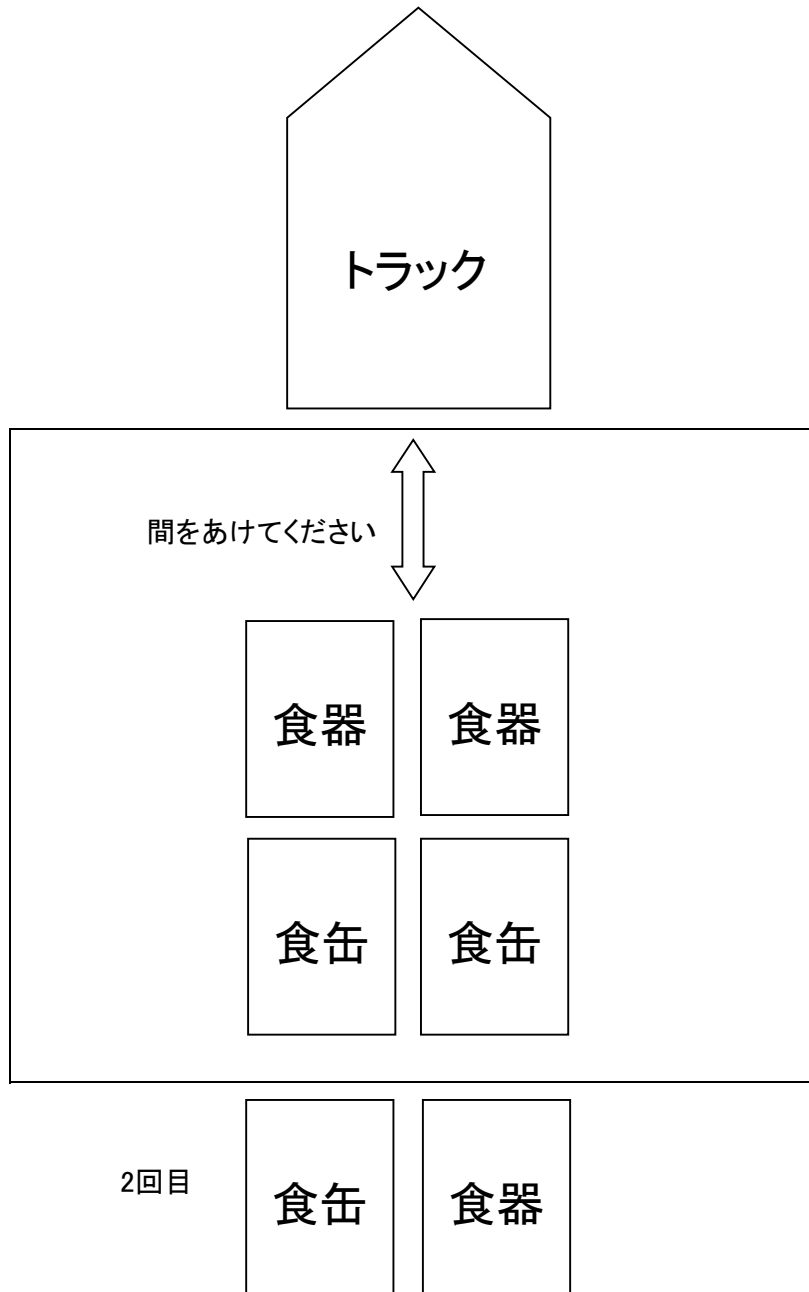
(別紙7)

食器

食缶

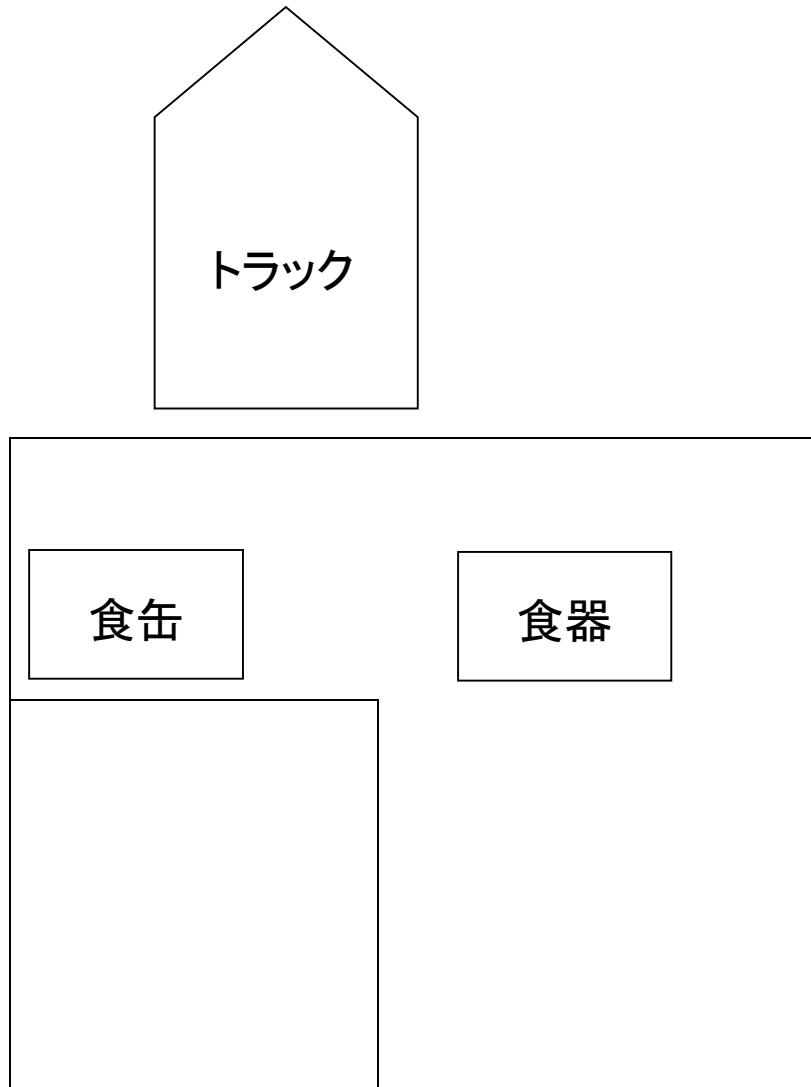
平良小学校

学校給食コンテナ回収時の配置図



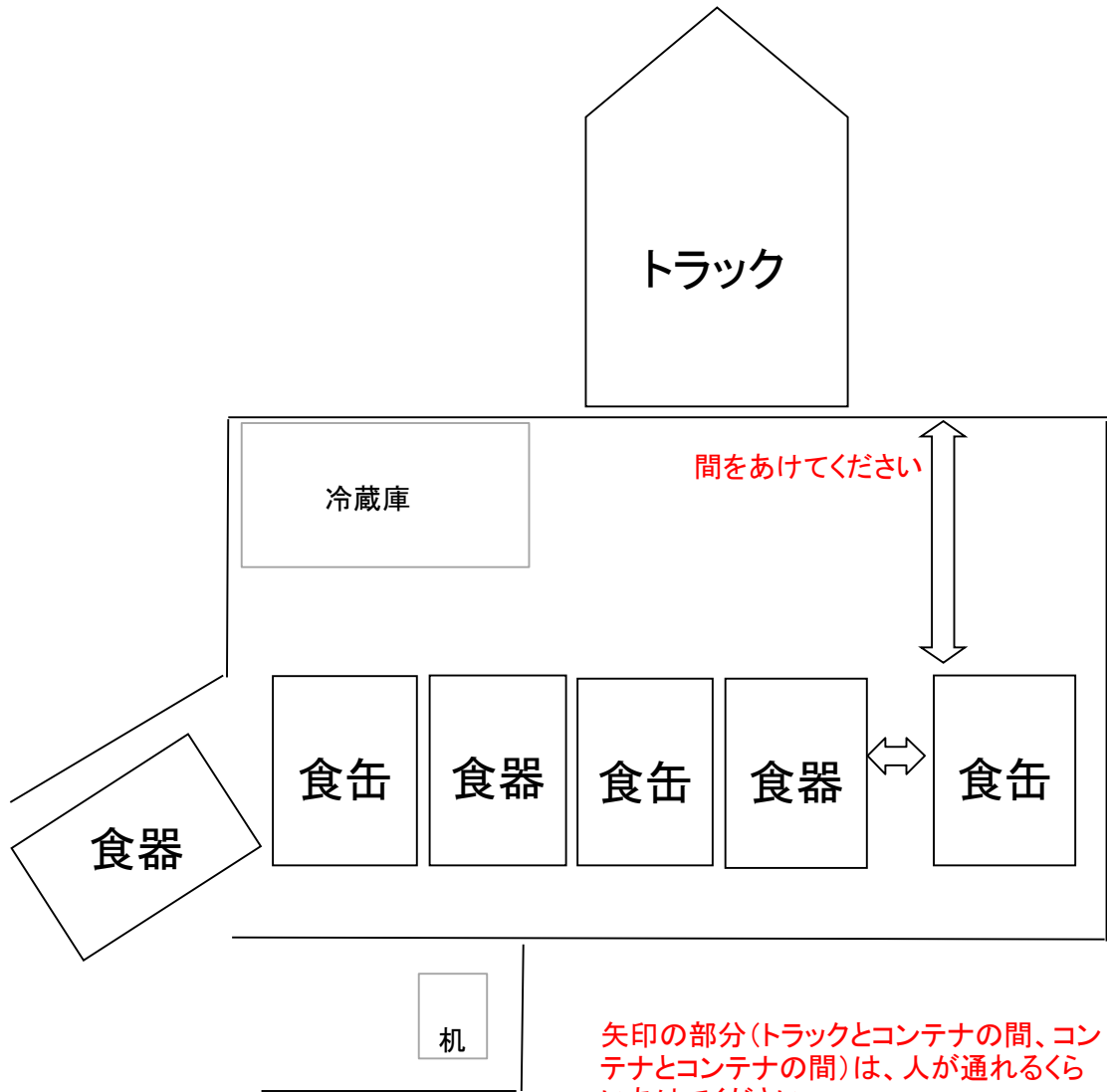
原小学校

学校給食コンテナ回収時の配置図



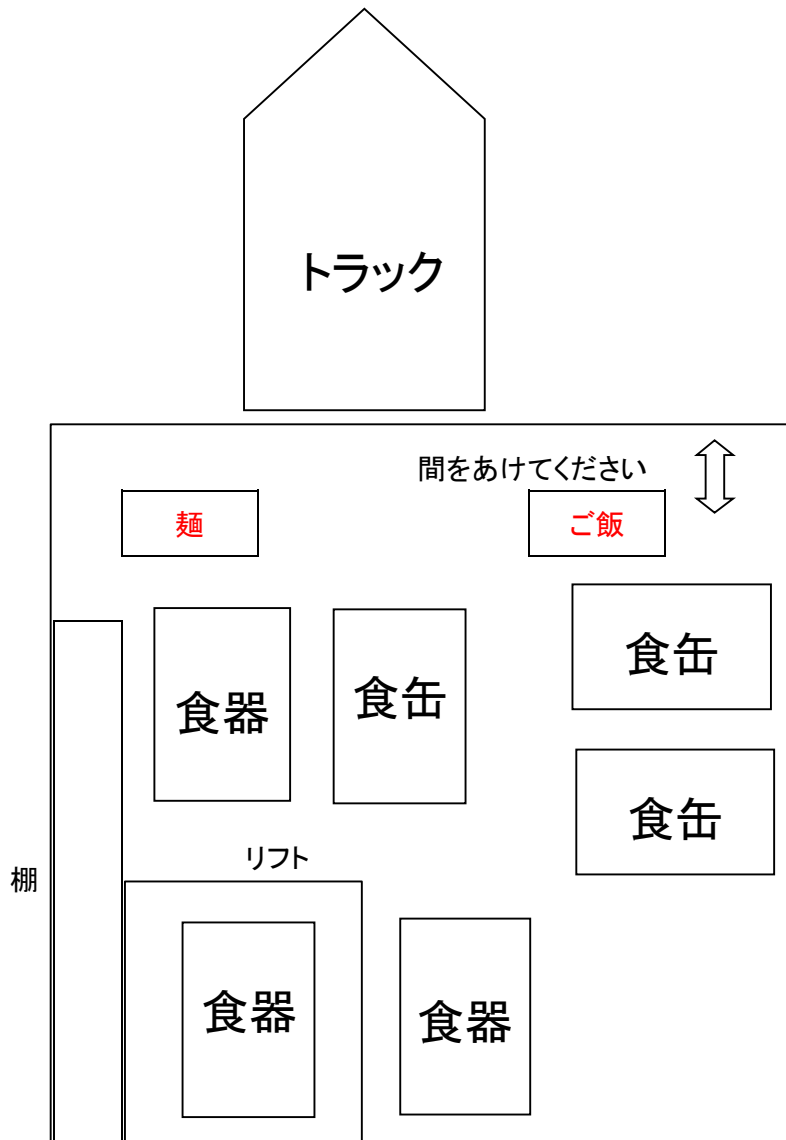
宮内小学校

学校給食コンテナ回収時の配置図



地御前小学校

学校給食コンテナ回収時の配置図

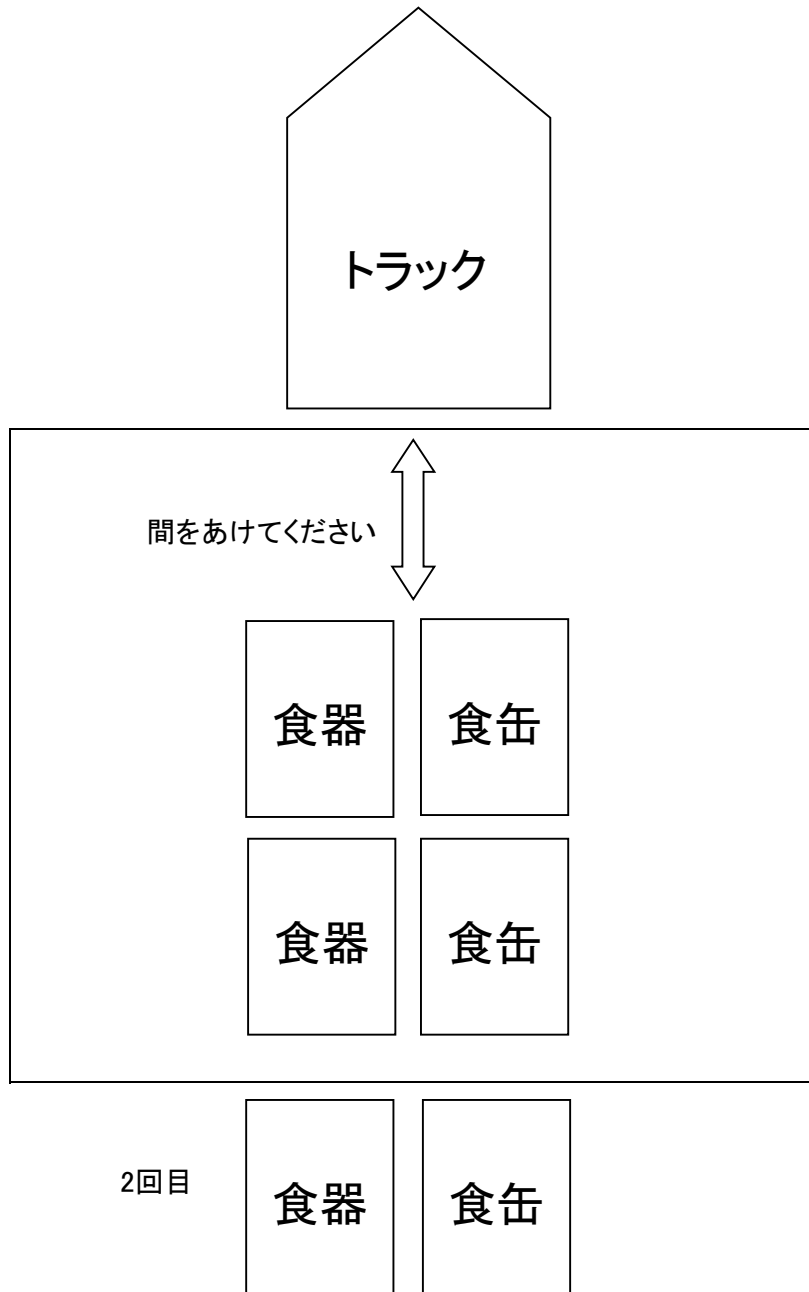


* コンテナは、全て上に上げておいてください。

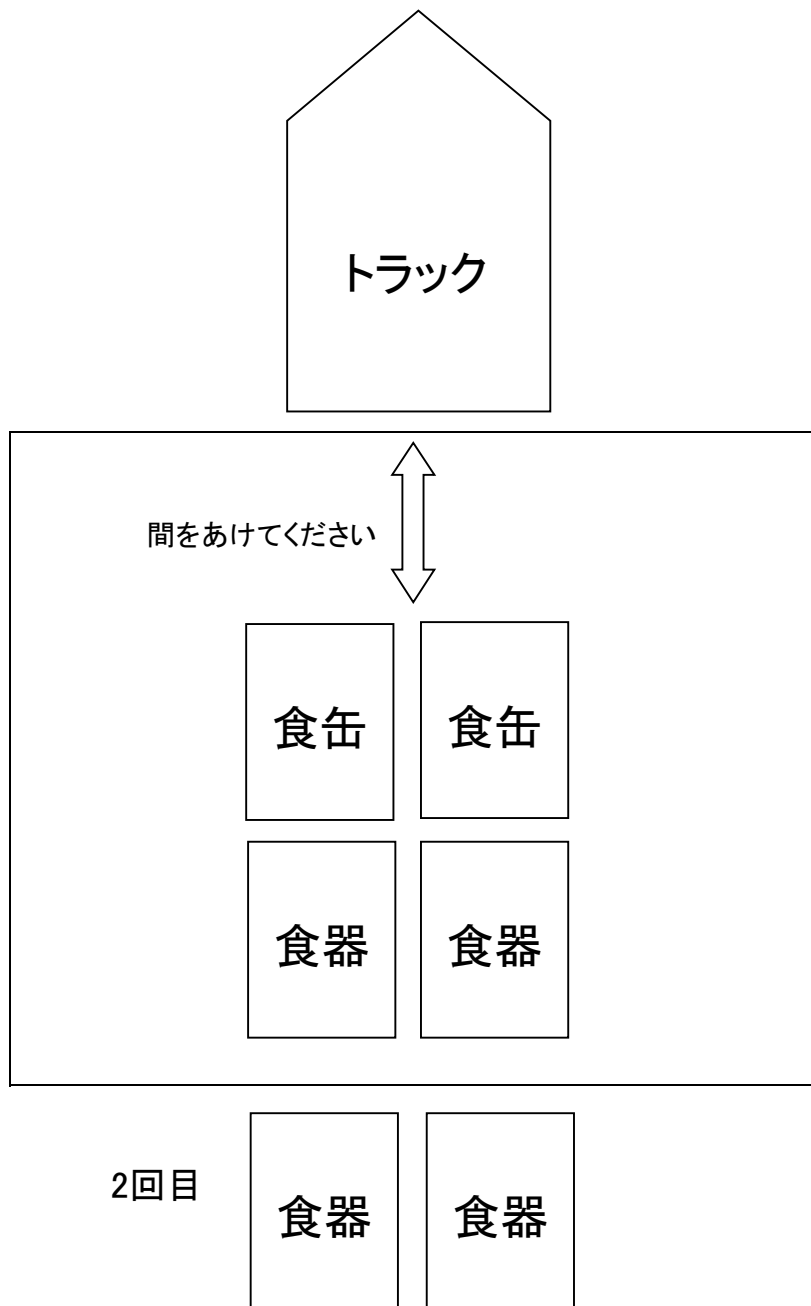
(別紙7)

佐方小学校

学校給食コンテナ回収時の配置図

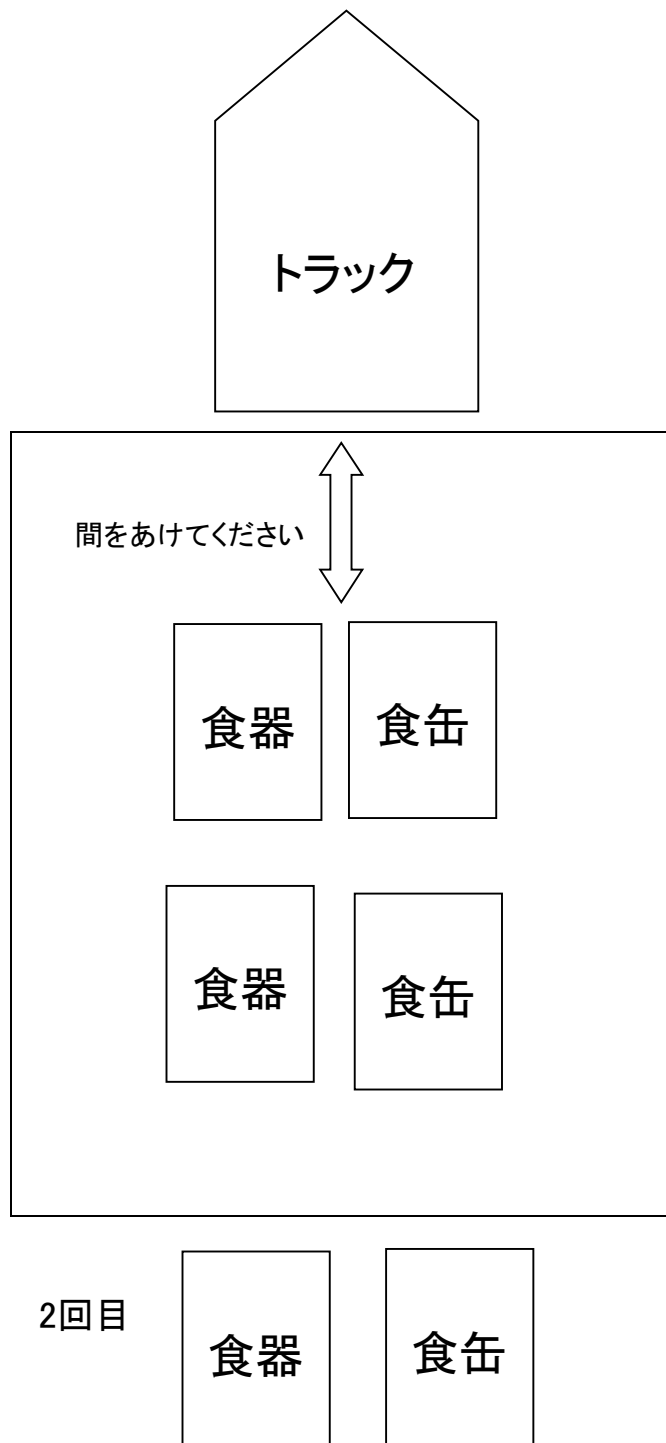


阿品台東小学校
学校給食コンテナ回収時の配置図



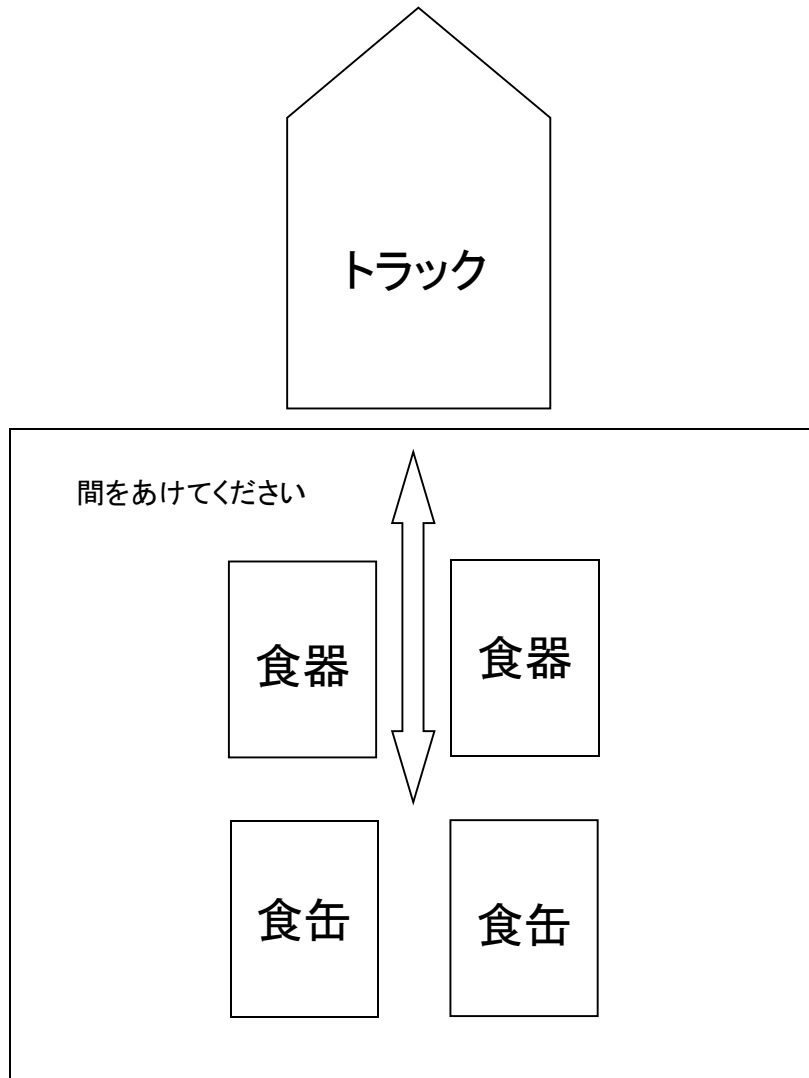
阿品台西小学校

学校給食コンテナ回収時の配置図

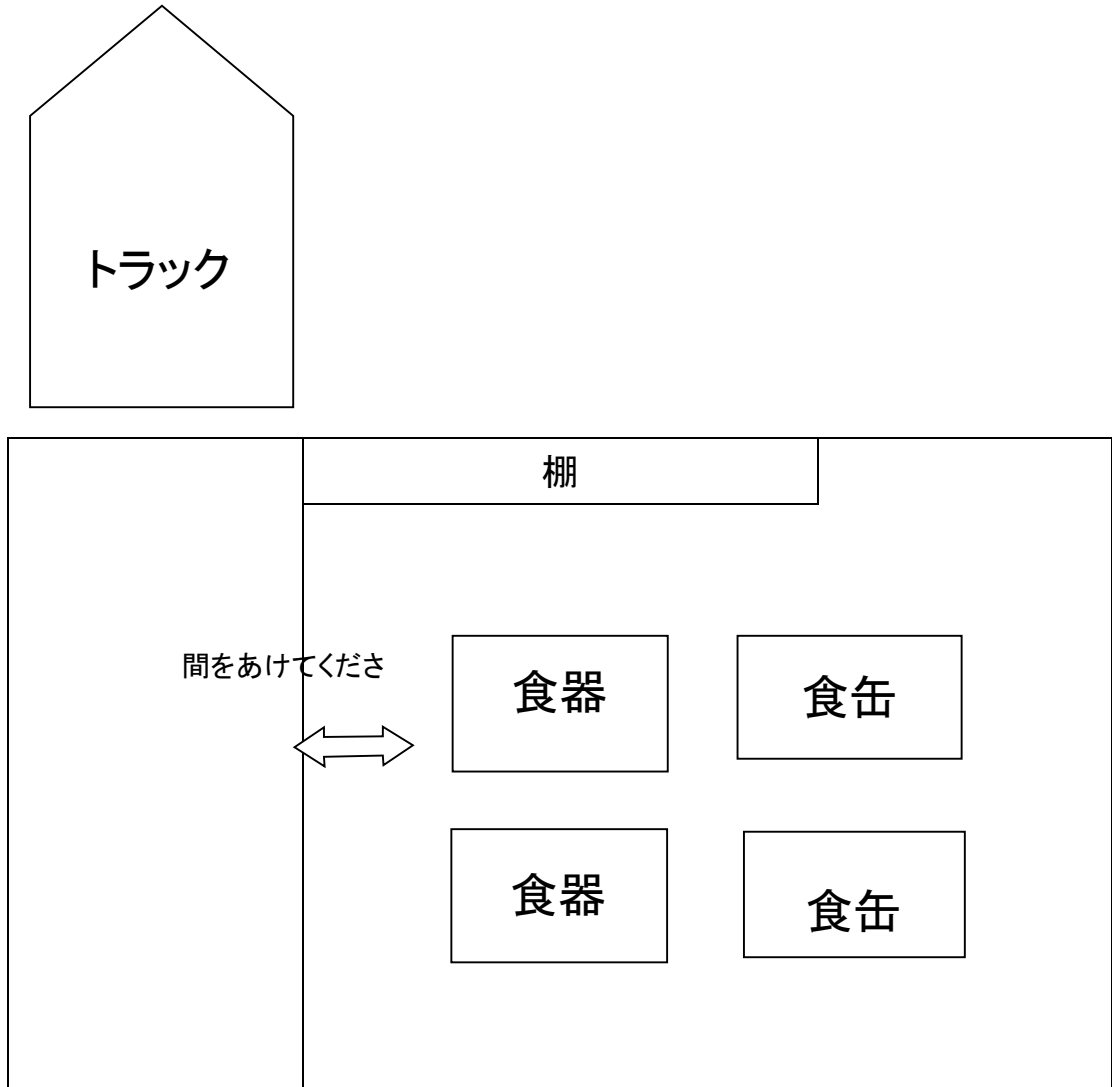


金剛寺小学校

学校給食コンテナ回収時の配置図

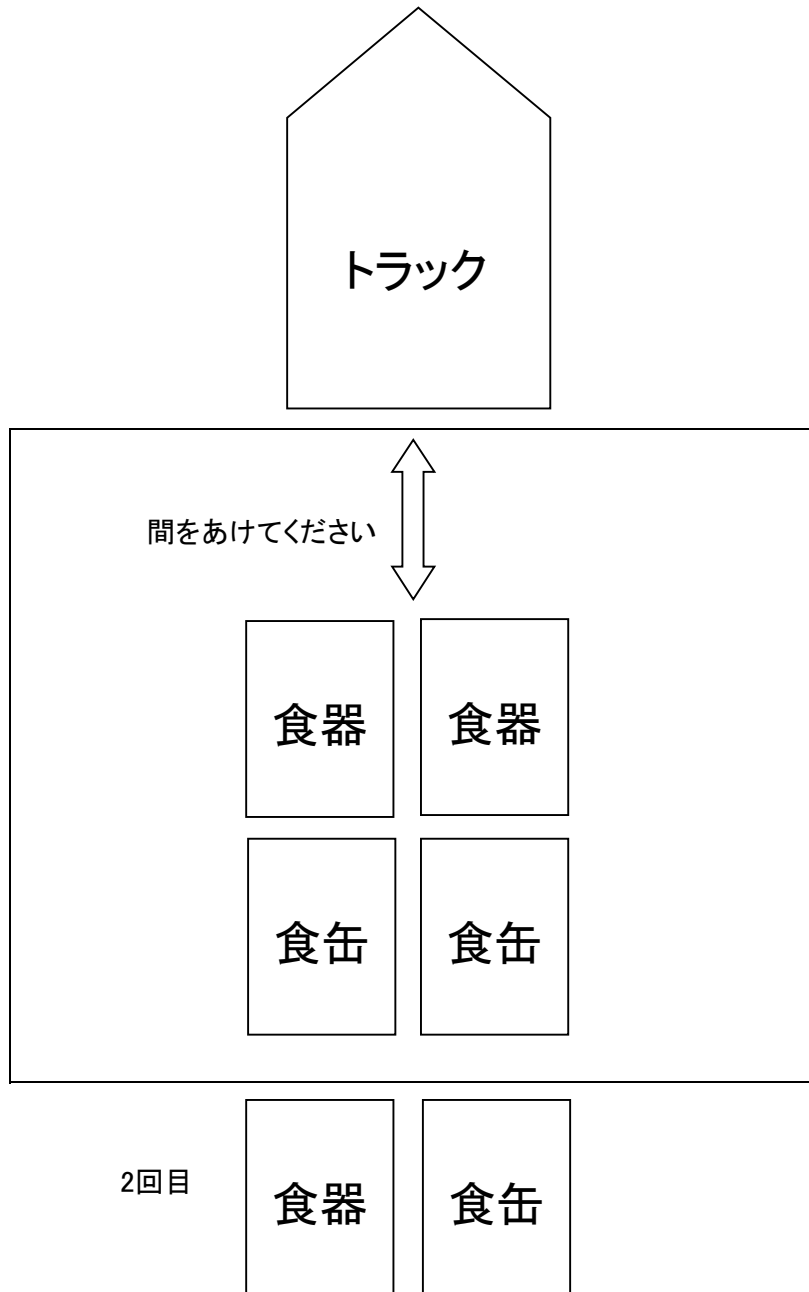


宮園小学校
学校給食コンテナ回収時の配置図



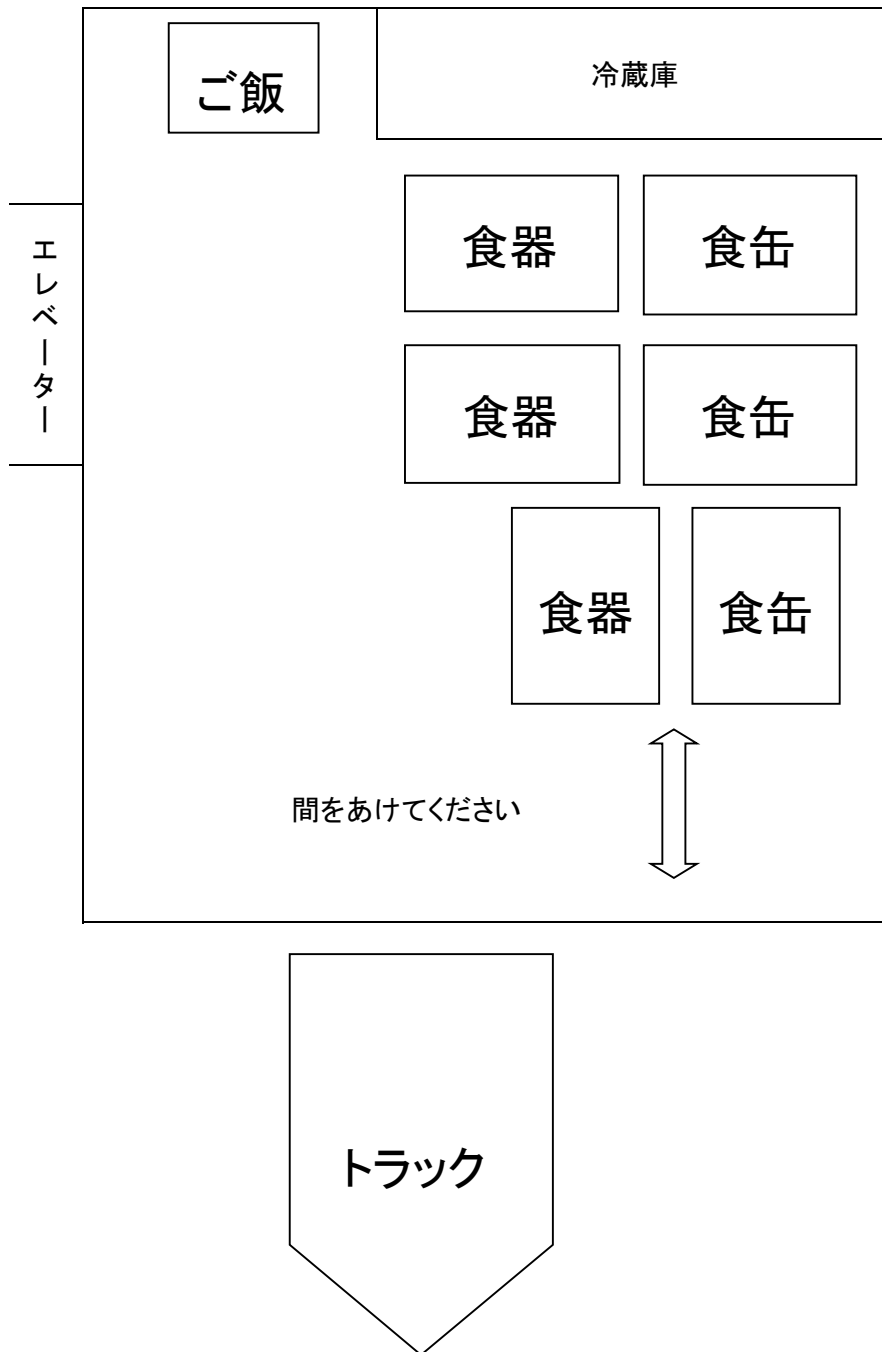
四季が丘小学校

学校給食コンテナ回収時の配置図



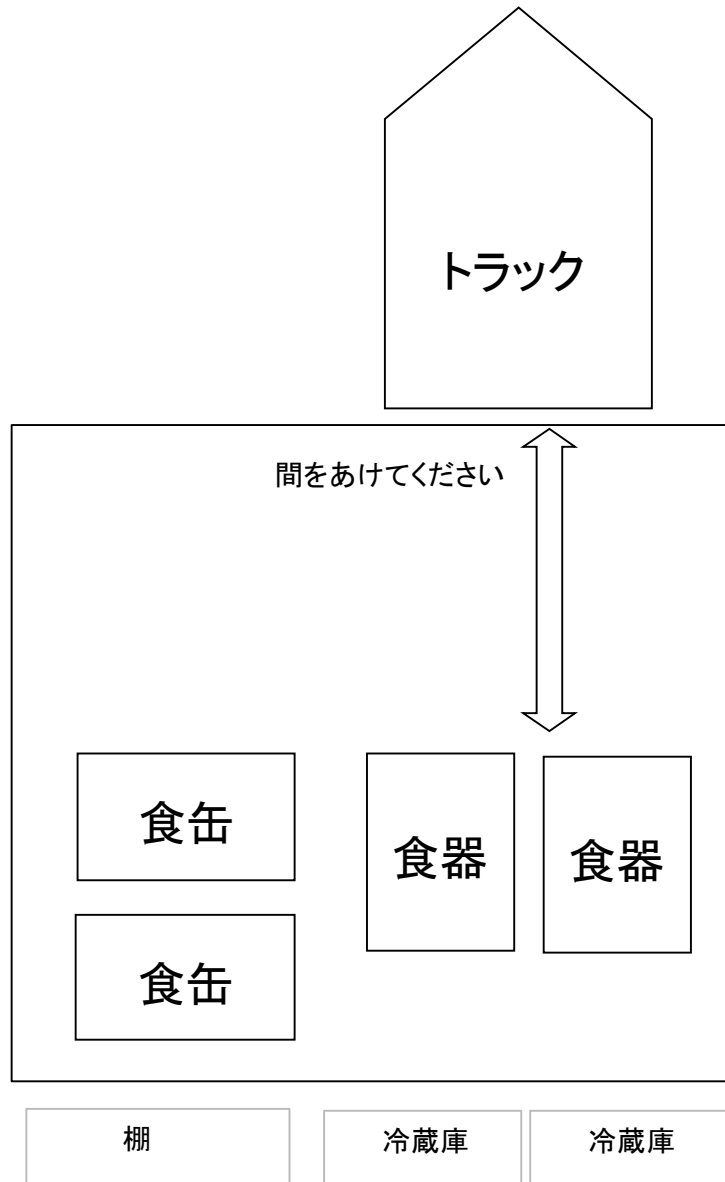
廿日市中学校

学校給食コンテナ回収時の配置図



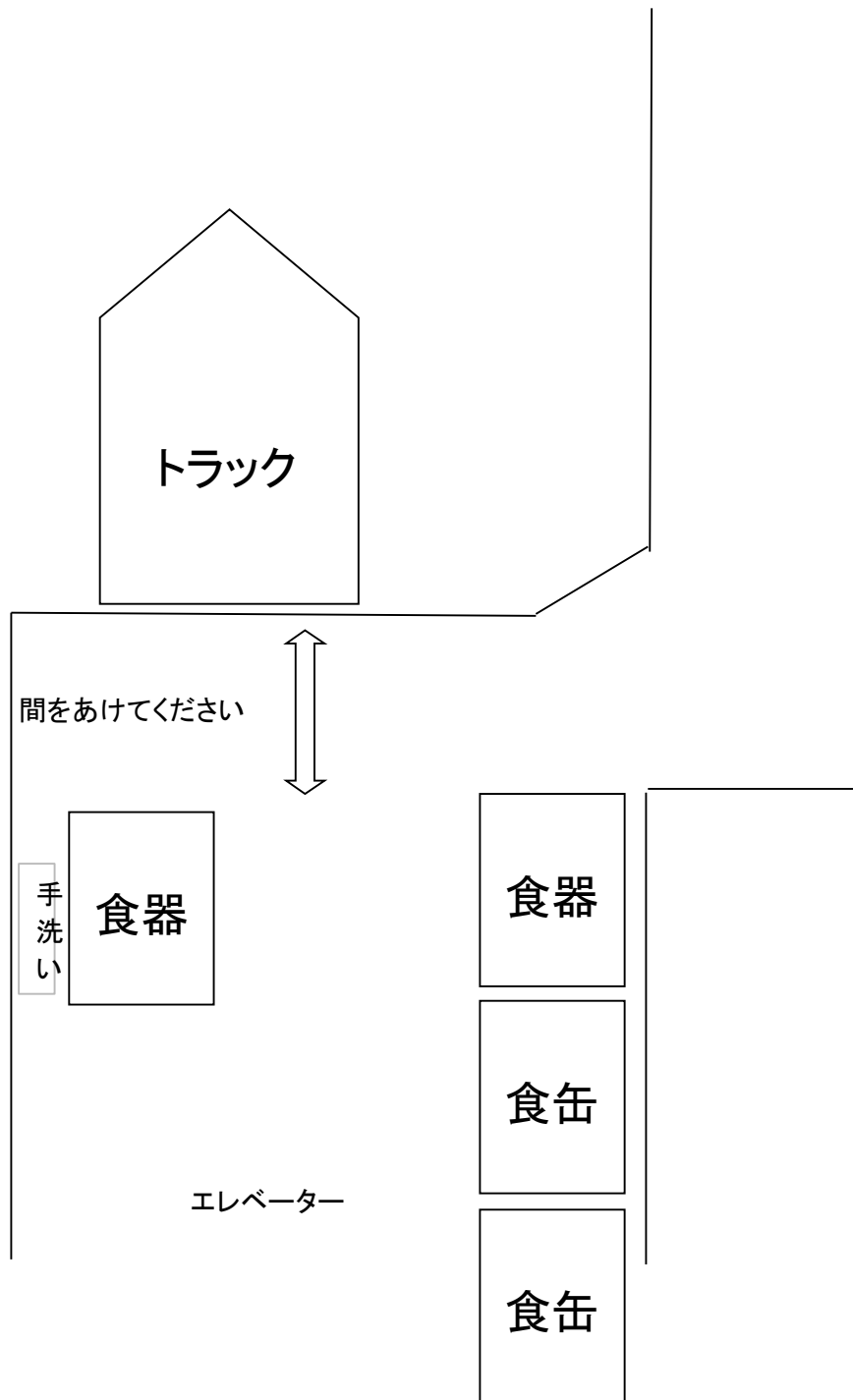
七尾中学校

学校給食コンテナ回収時の配置図



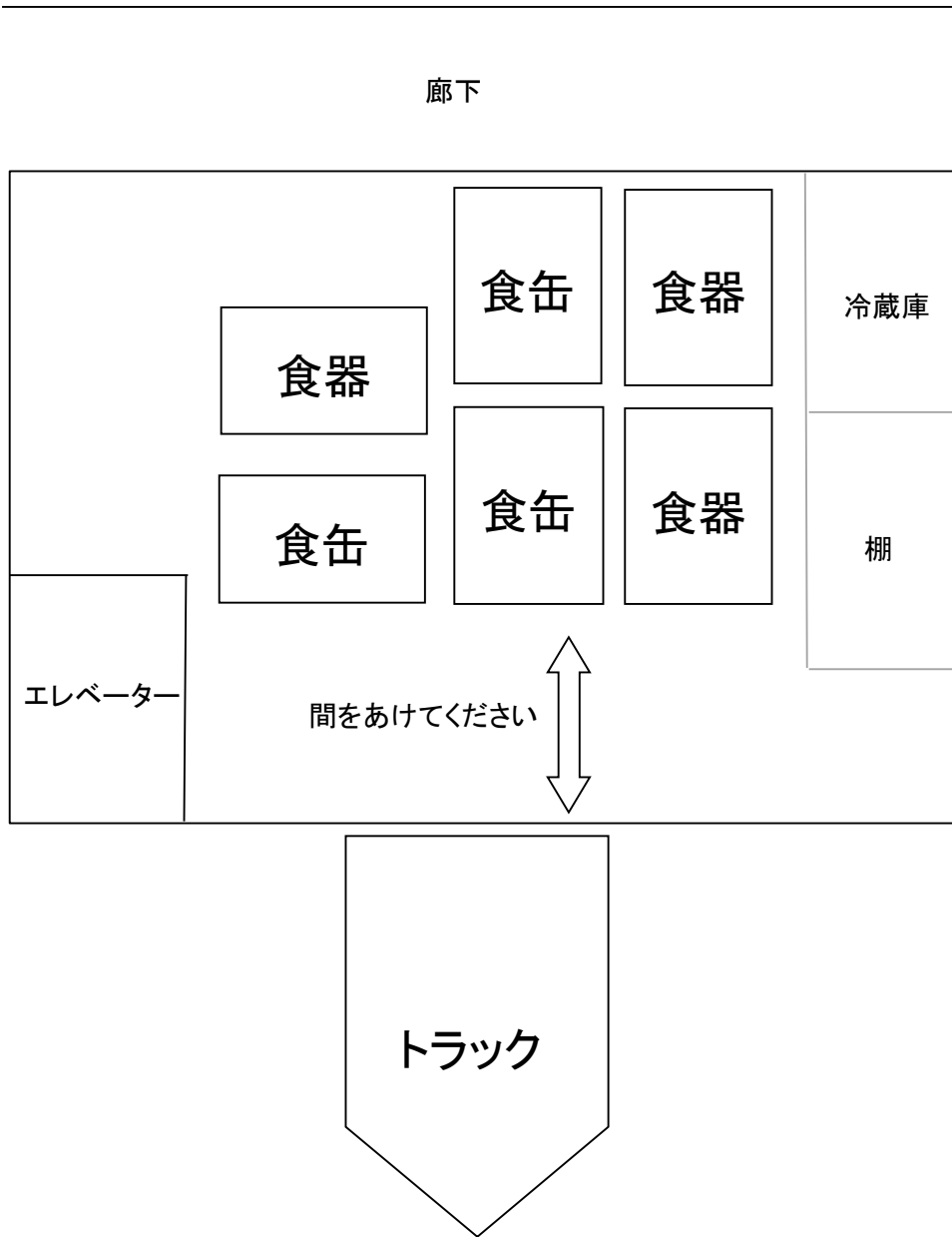
阿品台中学校

学校給食コンテナ回収時の配置図



野坂中学校

学校給食コンテナ回収時の配置図



四季が丘中学校

学校給食コンテナ回収時の配置図

