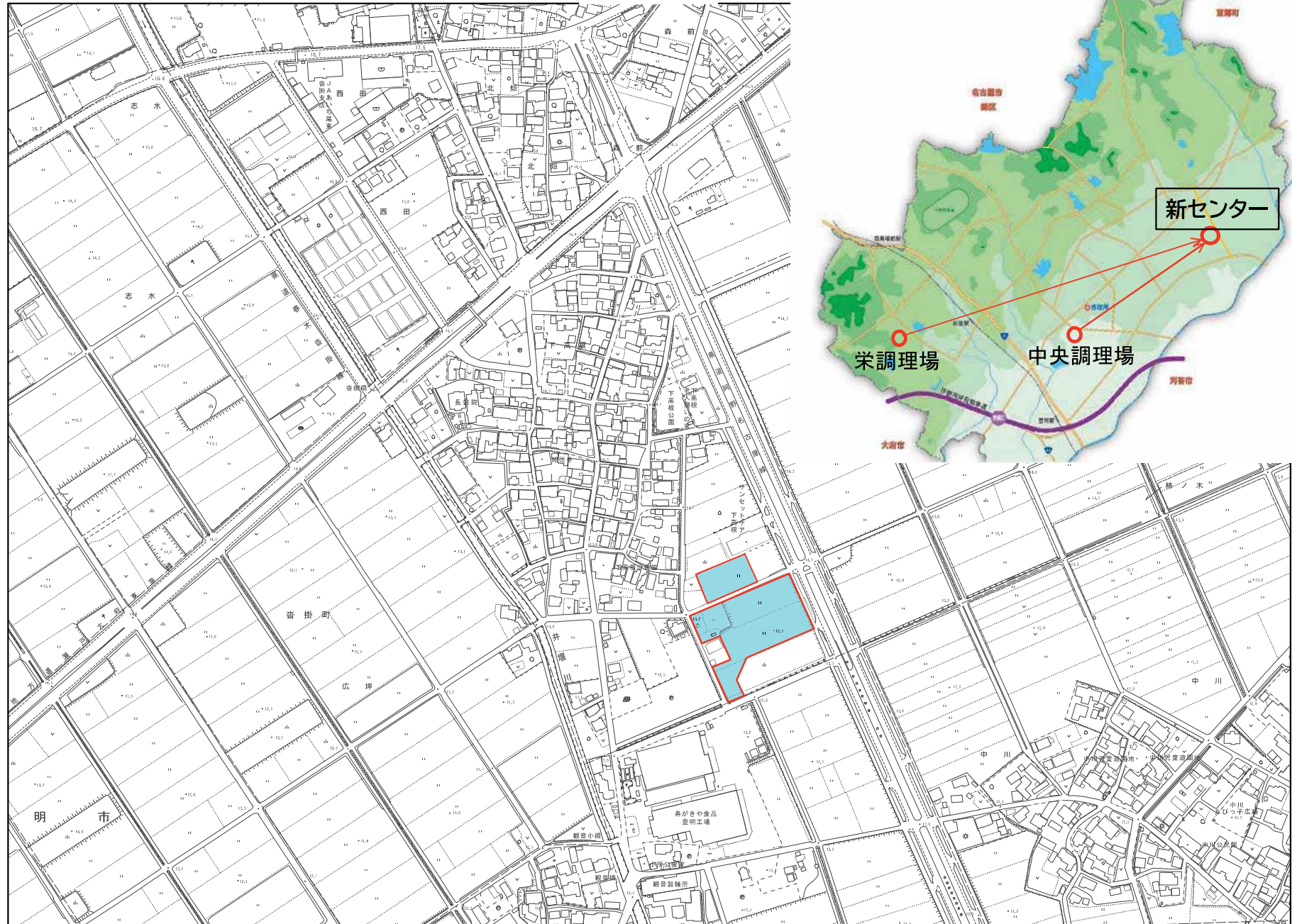
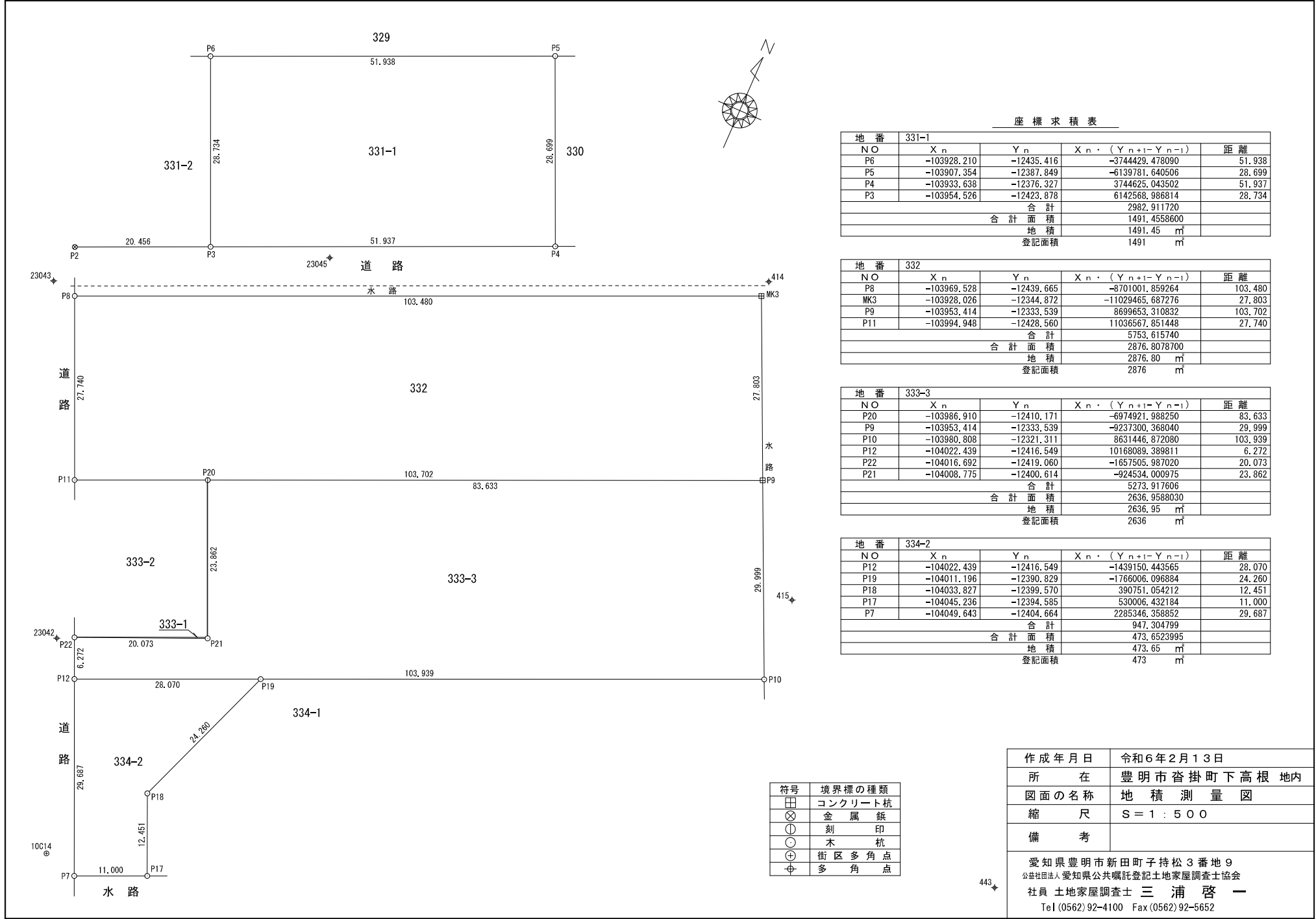


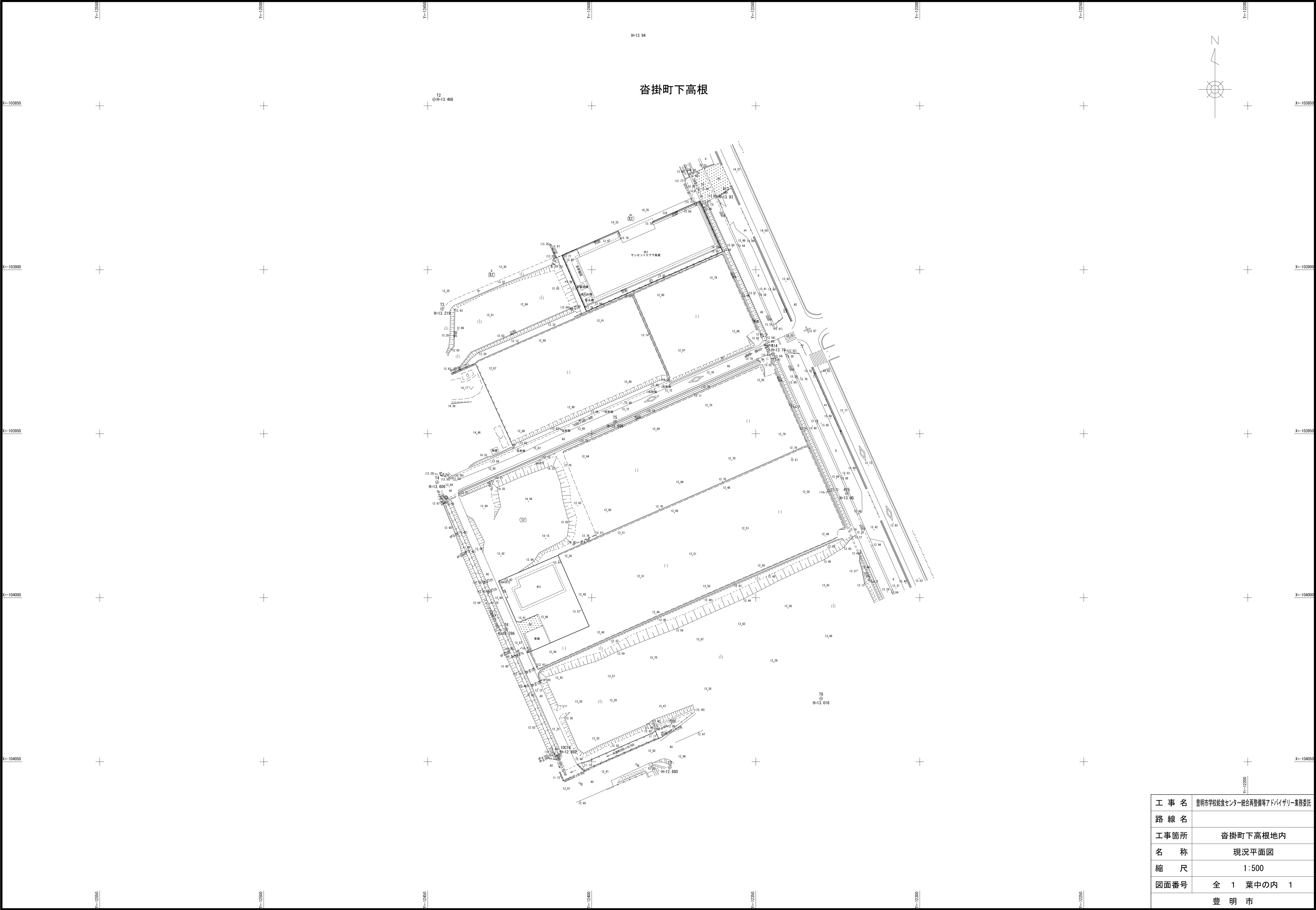
位置図



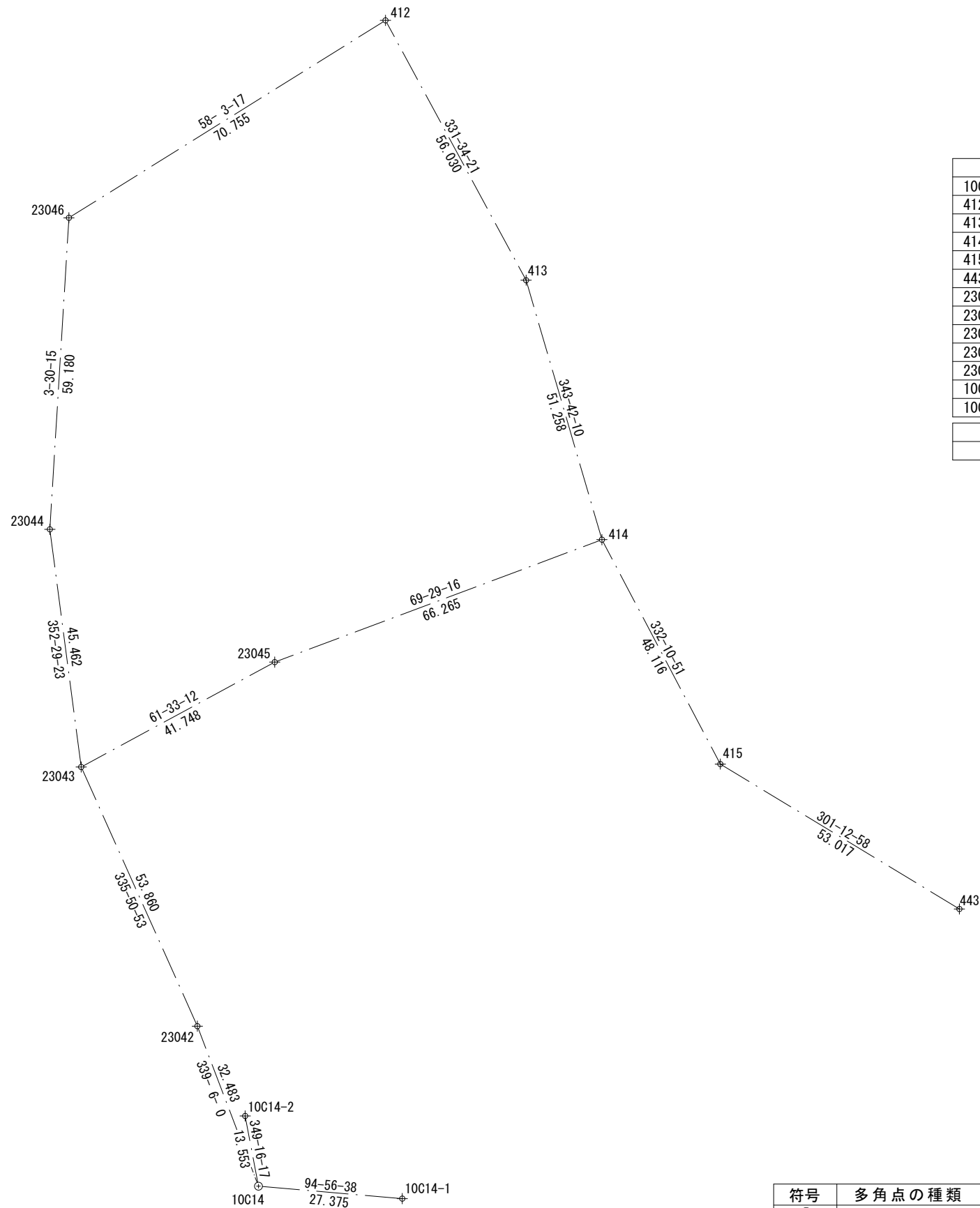
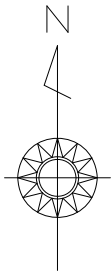
1/5,000

0m 100m 200m 300m 400m





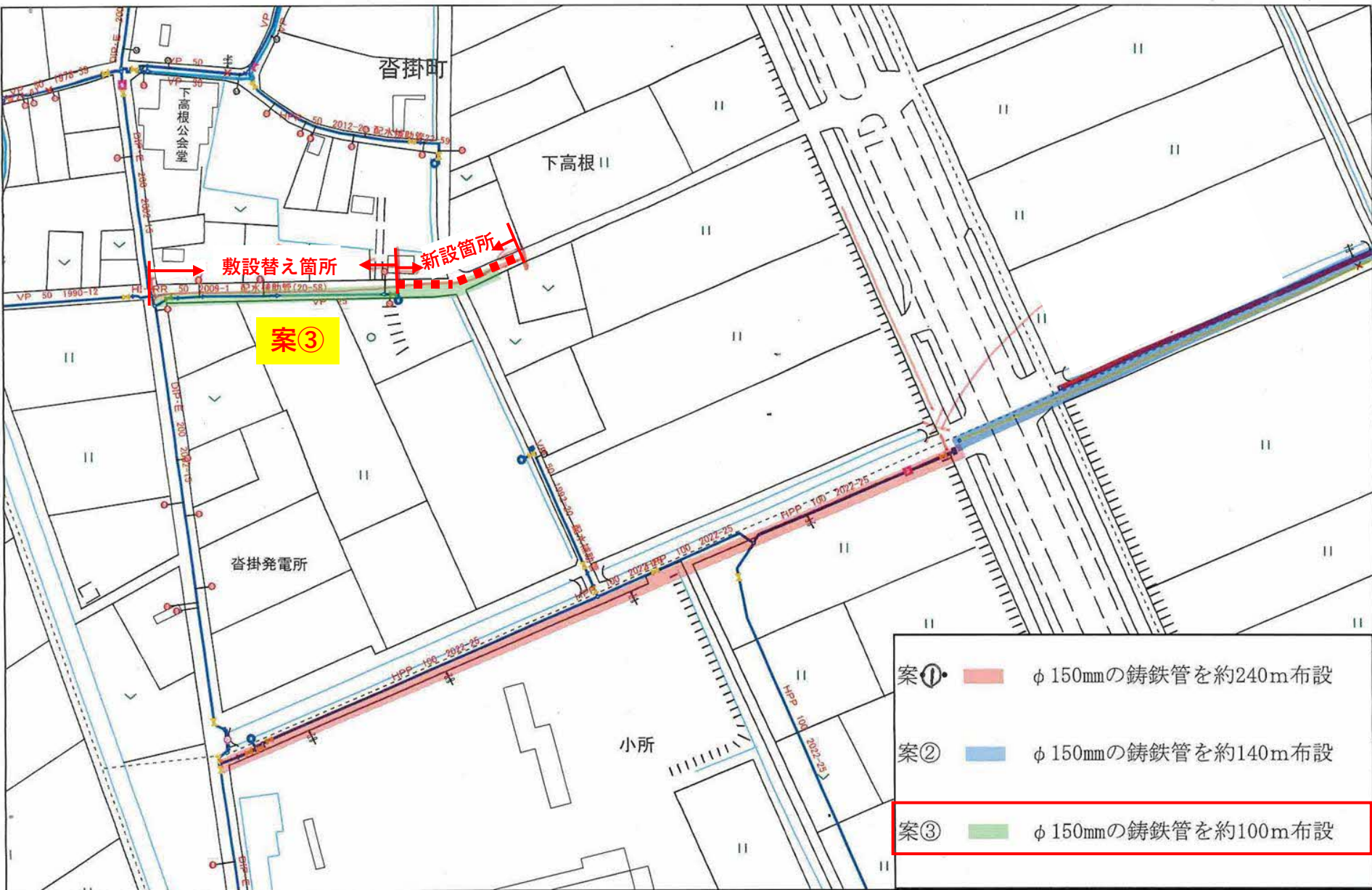
工 事 名	豊明市学校給食センター統合再整備等アドバイザー業務委託		
路 線 名			
工事箇所	沓掛町下高根地内		
名 称	現況平面図		
縮 尺	1:500		
図面番号	全	1	葉中の内 1
豊 明 市			



座標一覧		
点 名	X座標	Y座標
10C14	-104048.213	-12409.861
412	-103827.144	-12385.772
413	-103876.418	-12359.099
414	-103925.616	-12344.715
415	-103968.171	-12322.260
443	-103995.648	-12276.919
23042	-104017.867	-12421.449
23043	-103968.722	-12443.486
23044	-103923.650	-12449.428
23045	-103948.836	-12406.779
23046	-103864.581	-12445.811
10C14-1	-104050.572	-12382.588
10C14-2	-104034.897	-12412.384
測地系	世界測地系 (VII)	
縮尺係数	0.999902	

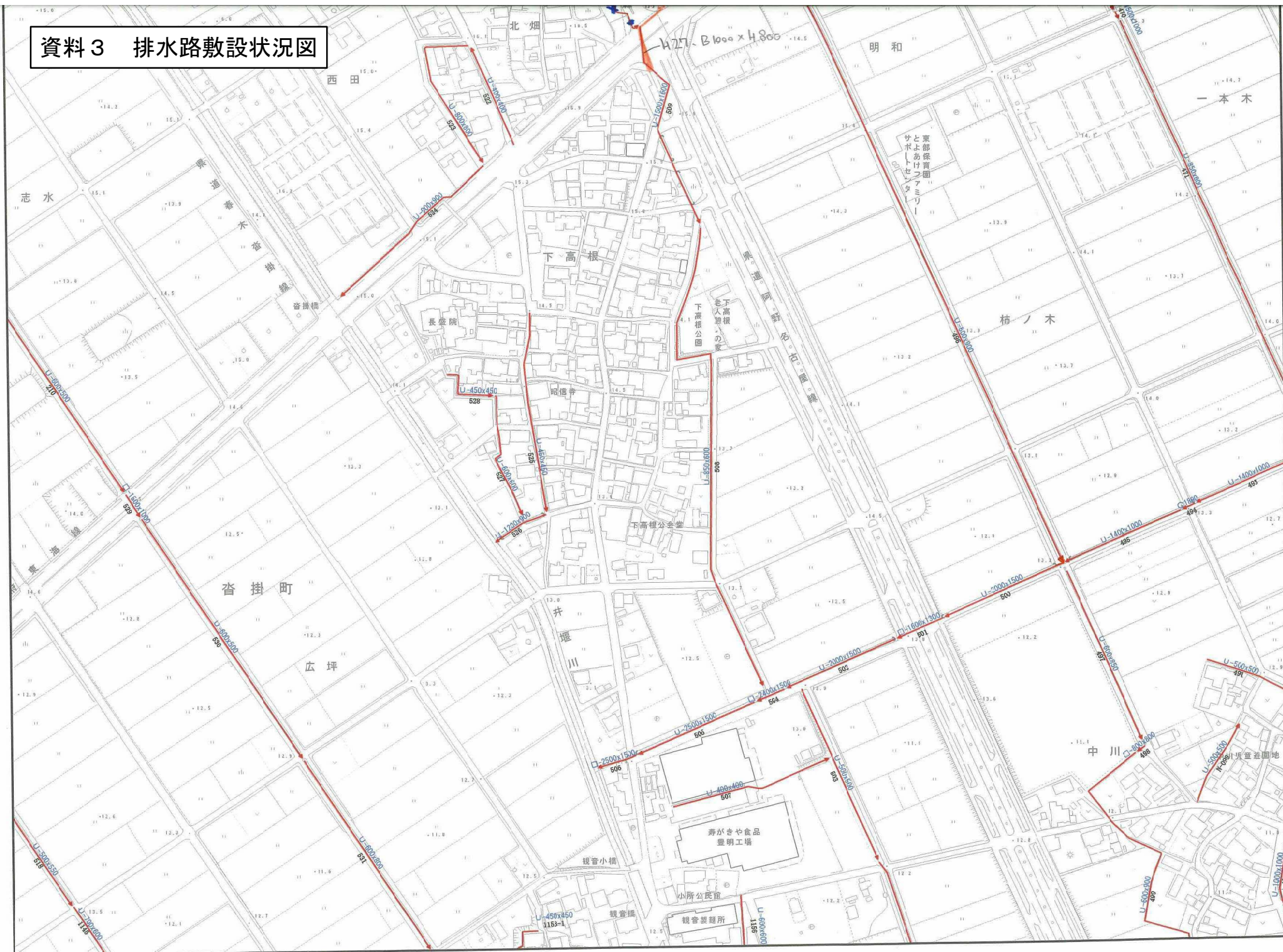
符号	多角点の種類
⊕	街区多角点
⊗	多角点

作成年月日	令和6年2月13日
所 在	豊明市沓掛町下高根 地内
図面の名称	多 角 点 網 図
縮 尺	S = 1 : 1 0 0 0
備 考	
愛知県豊明市新田町子持松3番地9 公益社団法人 愛知県公共嘱託登記土地家屋調査士協会 社員 土地家屋調査士 三 浦 啓 一 Tel (0562) 92-4100 Fax (0562) 92-5652	

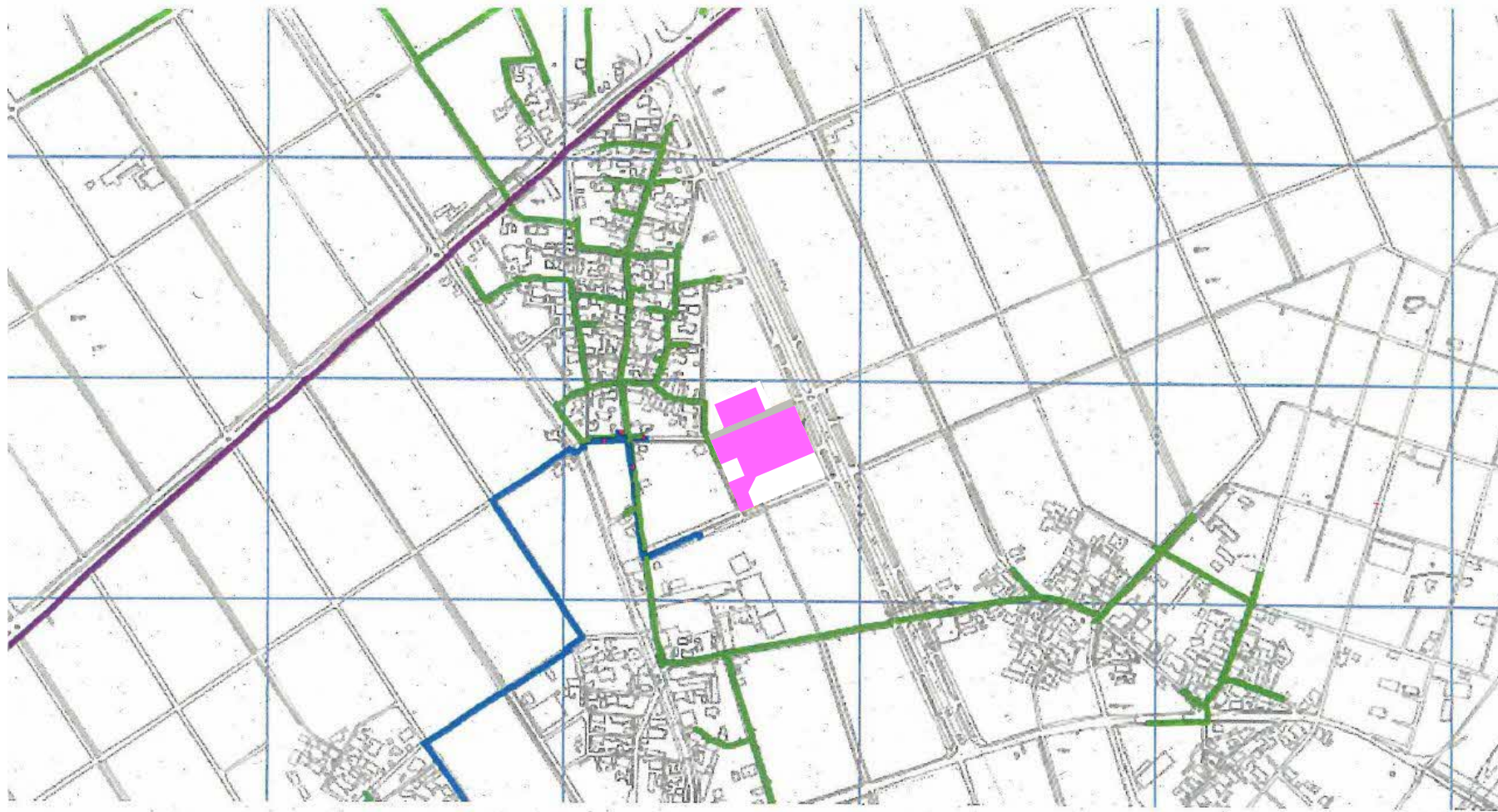


1:1,500 ※上水道の整備について、現時点では案③による整備を想定しているが、詳細は選定事業者にて上水道管理者と協議して決定する

資料 3 排水路敷設状況図



資料4 ガス管敷設状況図



凡例



低圧管



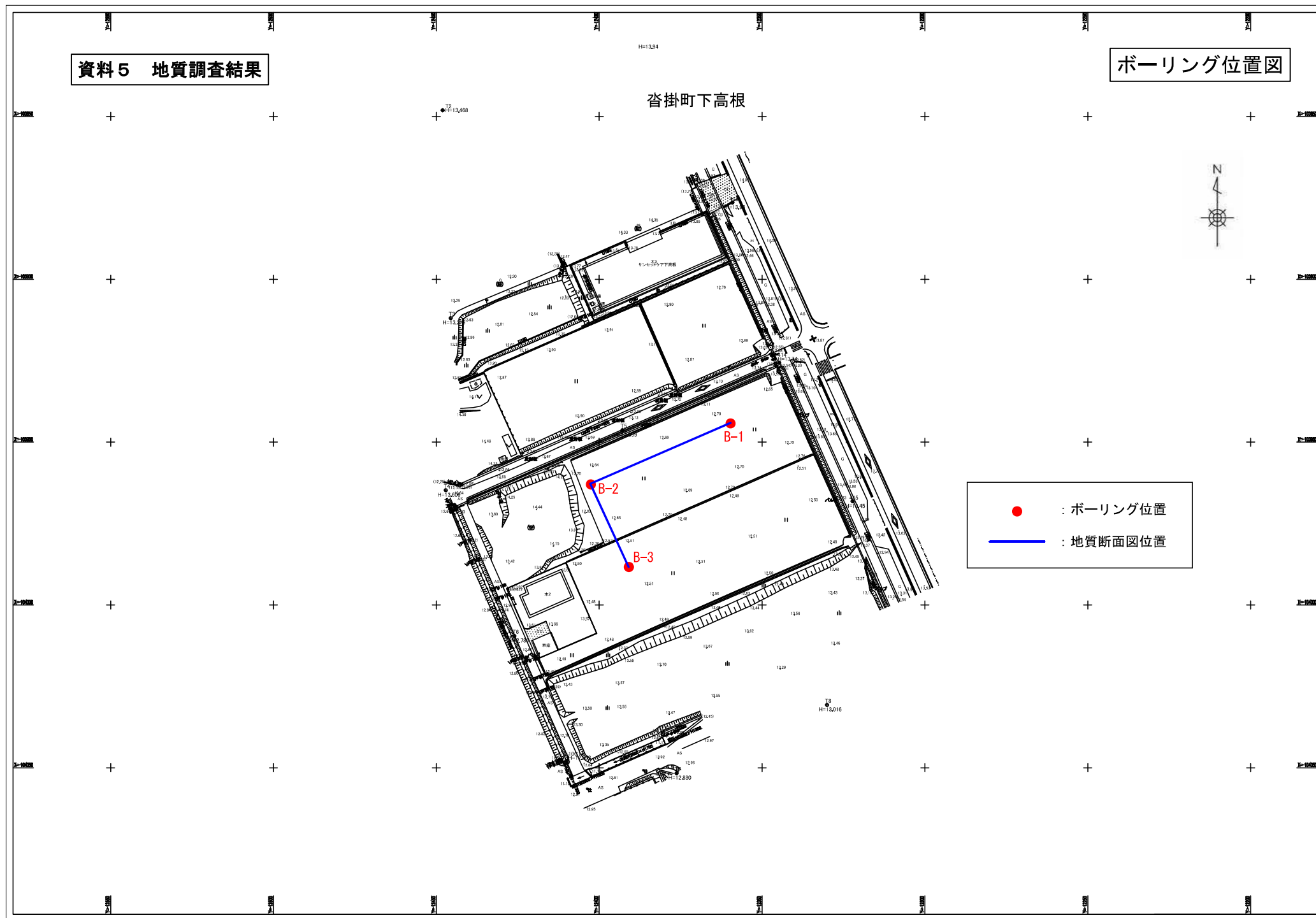
中圧管



本事業用地

資料5 地質調査結果

ボーリング位置図



ボーリング柱状図

ボーリングB-1柱状図

調査名 豊明市学校給食センター統合再整備等アドバイザー業務委託

ボーリングNo

事業・工事名

シートNo

ボーリング名	B-1		調査位置		豊明市沓掛町下高根						北緯		35° 3' 46.49"						
発注機関	豊明市 教育委員会 新給食センター準備室				調査期間		令和 6 年 3 月 4 日 ~ 6 年 3 月 6 日				東経		137° 1' 52.26"						
調査業者名	日本工営都市空間株式会社 電話 (052-979-9962)		主任技師		現場代理人		コ 鑑 定 者				ボーリング責任者								
孔 口 標 高	12.69m	角			方			地盤勾配			使用機種	試錐機		KR-100-PB2		ハンマー落下用具		半自動落下	
総掘進長	22.44m	度	向		エンジン		NFD-9		ポンプ		HPE403								

標尺	標高	層厚	深度	柱状図	土質区分	色調	相対密度	相対稠度	記述	孔内水位 (m) / 測定月日	標準貫入試験					原位置試験 深度 (m)	試験名 および結果	試料採取 深度 (m)	採取方法	室内試験 (月日)	掘進 月日		
											深 度 (m)	10cmごとの 打撃回数			打撃回数 ／貫入量 (cm)							N 値	
												0	10	20									
	12.43	0.20	0.20		耕作土 粘土質砂礫	暗灰	非常に緩	非軟	砂混り粘土。植物片を含む。	9.81	1.15	15	11	11	37	30	37						
1	11.79	0.70	0.90		砂礫	黄灰	中位	中位	不均質。粘土分多い。礫径φ5~40mm。		1.45	6	7	8	21	30	21						
2	10.19	1.60	2.50		砂礫	暗灰	中位	中位	礫はφ2~40mm程度のチャート主体。マトリックスは細~粗砂。含水中位。		2.15	5	6	7	18	30	18			3.15	I-1	①	比重量 本粒度 液性限界
3	8.79	1.40	3.90		砂礫	暗灰	中位	中位	細礫を多く含む中砂主体。含水中位。		2.45	10	13	16	39	30	39			3.45			
4	7.09	1.70	5.60		砂礫	淡灰	密な	密な	礫はφ5~40mm程度のチャート主体。マトリックスは中~粗砂。含水中位。		2.45	8	13	15	36	30	36						
5	6.49	0.60	6.20		シルト	淡青灰	軟らかい	軟らかい	層相均質。粘性中位。含水少ない。		3.15	1	3	7	11	30	11			6.20	I-2	①	比重量 本粒度 液性限界
6	4.99	1.50	7.70		砂	淡灰	中位	中位	粒径均一で細砂主体。含水中位。		3.45	8	9	8	25	30	25			6.45			
7	4.19	0.80	8.50		シルト	淡青灰	硬い	硬い	層相均質。粘性中位。含水少ない。		4.15	3	4	5	12	30	12						
8	3.39	0.80	9.30		砂質シルト	暗茶	軟らかい	軟らかい	微細砂を多く含むシルト。含水少ない。		4.45	1	2	7	10	30	10			9.30	I-3	①	比重量 本粒度 液性限界
9	2.29	1.10	10.40		砂	淡灰	中位	中位	粒径不均一で中~粗砂主体。GL-10m付近、木片混入。		5.15	4	4	9	17	30	17			9.45			
10	1.09	1.20	11.60		砂質シルト	淡青灰	中位	中位	微細砂を多く含むシルト。含水少ない。		5.45	2	2	3	7	30	7						
11	0.49	0.60	12.20		シルト	淡青灰	中位	中位	層相均質。粘性中位。含水少ない。		6.15	4	7	10	21	30	21						
12	-0.41	0.90	13.10		シルト質砂礫	白灰	中位	中位	礫はφ2~10mm程度のチャート主体。マトリックスはシルトを多く含む中~粗砂。含水中位。		6.45	13	19	18	50	30	50						
13	-1.61	1.20	14.30		砂礫	淡灰	密な	密な	礫はφ2~15mm程度のチャート主体。マトリックスは中~粗砂。含水中位。		7.45	13	5	7	25	30	25						
14	-3.01	1.40	15.70		砂混りシルト	淡青灰	硬い	硬い	微細砂を含むシルト。含水少ない。一部細砂の薄層を挟む。		8.15	5	4	5	14	30	14						
15	-3.61	0.60	16.30		砂礫	淡灰	非常に密	非常に密	礫はφ2~10mm程度のチャート主体。		8.45	21	2	3	26	30	26						
16	-4.11	0.50	16.80		砂混りシルト	淡青灰	中位	中位	微細砂を含むシルト。含水少ない。		9.15	23	27	8	50	18	83						
17					砂礫	淡灰	非常に密	非常に密	礫はφ2~30mm程度のチャート主体。マトリックスは細~粗砂。含水中位。上部は細砂の薄層を数枚挟む。		10.15	24	24	2	50	21	71						
18					砂礫	淡灰	非常に密	非常に密	礫はφ2~30mm程度のチャート主体。マトリックスは細~粗砂。含水中位。上部は細砂の薄層を数枚挟む。		11.15	31	19	9	50	19	79						
19					砂礫	淡灰	非常に密	非常に密	礫はφ2~30mm程度のチャート主体。マトリックスは細~粗砂。含水中位。上部は細砂の薄層を数枚挟む。		12.15	26	22	2	50	21	71						
20					砂礫	淡灰	非常に密	非常に密	礫はφ2~30mm程度のチャート主体。マトリックスは細~粗砂。含水中位。上部は細砂の薄層を数枚挟む。		13.15	31	19	6	50	16	94						
21					砂礫	淡灰	非常に密	非常に密	礫はφ2~30mm程度のチャート主体。マトリックスは細~粗砂。含水中位。上部は細砂の薄層を数枚挟む。		14.15	21	11	18	50	29	52						
22	-9.75	5.64	22.44		砂礫	淡灰	非常に密	非常に密	礫はφ2~30mm程度のチャート主体。マトリックスは細~粗砂。含水中位。上部は細砂の薄層を数枚挟む。		15.15												

ボーリングB-2柱状図

ボーリングNo									
---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

シート No

標尺	標高 (m)	属厚 (m)	深度 (m)	柱状図	土質区分	色調	相対密度	相対稠度	記事	孔内水位(m)／測定月日	標準貫入試験					原位置試験		試料採取		掘進月日				
											深 度 (m)	10cmごとの 打撃回数			打撃回数／ 貫入量 (cm)	深 度 (m)	試験名 および結果	深 度 (m)	試料 番号		採取 方法			
												0	10	20										
	12.13	0.20	0.20		耕作土	暗灰		非軟	砂混り粘土。植物片を含む。	○ =	1.15	4	4	7	15									
1	11.53	0.90	1.10		粘土質砂礫	黄茶灰		非常に緩い	不均質、粘土分多い。 礫径φ5〜20mm。		1.45	4	4	7	15									
2					砂礫	淡灰		中位	礫はφ2〜30mm程度のチャート主体、 マトリックスは細〜粗砂。 含水多い。		2.15	8	9	9	26									
3	9.53	2.00	3.10			シルト	暗灰	中位	層相均質。粘性中位。含水中位。		2.45	1	2	2	5									
	8.83	0.70	3.80								3.15													
4											3.45	9	14	14	37									
5						砂礫	淡黄灰		密な		礫はφ5〜30mm程度のチャート主体、 マトリックスは中〜粗砂。 含水中位。	4.15	12	11	11		34							
	6.93	1.90	5.70			砂混りシルト	淡灰	軟らかい	細砂を含むシルト。含水少ない。	4.45	2	5	5	12										
6	6.38	0.53	6.25							5.15														
	5.93	0.43	6.70							5.45	2	5	5	12										
7						シルト	淡青灰	中位と硬い	層相均質。粘性中位。含水少ない。 GL-7.3m付近細砂混じる。	6.15	2	3	4	9										
	3.83	2.10	8.80							7.15	2	3	4	9										
8										8.45	6	14	17	37										
9	3.33	0.50	9.30		9.15					5	5	6	16											
					9.45					3	4	4	11											
10					10.15					5	4	8	17											
	0.73	2.60	11.90		10.45					1	1	2	4											
11					シルト	淡青灰	中位	層相均質。粘性中位。含水少ない。	11.15	12	10	10	32											
	0.03	0.70	12.60						12.15	3	4	4	11											
12									12.45	2	3	4	9											
13									13.15	3	3	4	10											
	-1.57	1.60	14.20						13.45	20	21	9	50											
14									14.15	35	15	5	50											
	-2.37	0.80	15.00						14.45	29	21	8	50											
15					砂混りシルト	灰	非常に密に	硬い	細砂を含むシルト。含水少ない。	15.15	32	18	8	50										
	-2.97	0.60	15.60							15.45	20	21	9	50										
16										16.15	35	15	5	50										
	-3.47	0.50	16.10							16.45	29	21	8	50										
17										17.15	32	18	8	50										
	-4.67	1.20	17.30							17.45	20	21	9	50										
	-5.07	0.40	17.70							18.33	35	15	5	50										
18					シルト質砂礫	白灰	中位		礫はφ2〜20mm程度のチャート主体、 マトリックスはシルトを含む細〜粗砂。	19.15	29	26	3	50										
										19.38	21	15	9	50										
19										20.15	21	15	9	50										
										20.30	21	15	9	50										
20										21.15	21	15	9	50										
										21.33	21	15	9	50										
21										22.15	21	15	9	50										
22					砂礫				礫はφ2〜30mm程度のチャート主体、 マトリックスは細〜粗砂。 含水中位。 上部は細砂の薄層を数枚挟む。	22.24	21	26	3	50										
										23.15	21	26	3	50										
23	-10.74	5.67	23.37								23.37													

ボーリングB-3柱状図

[illegible]

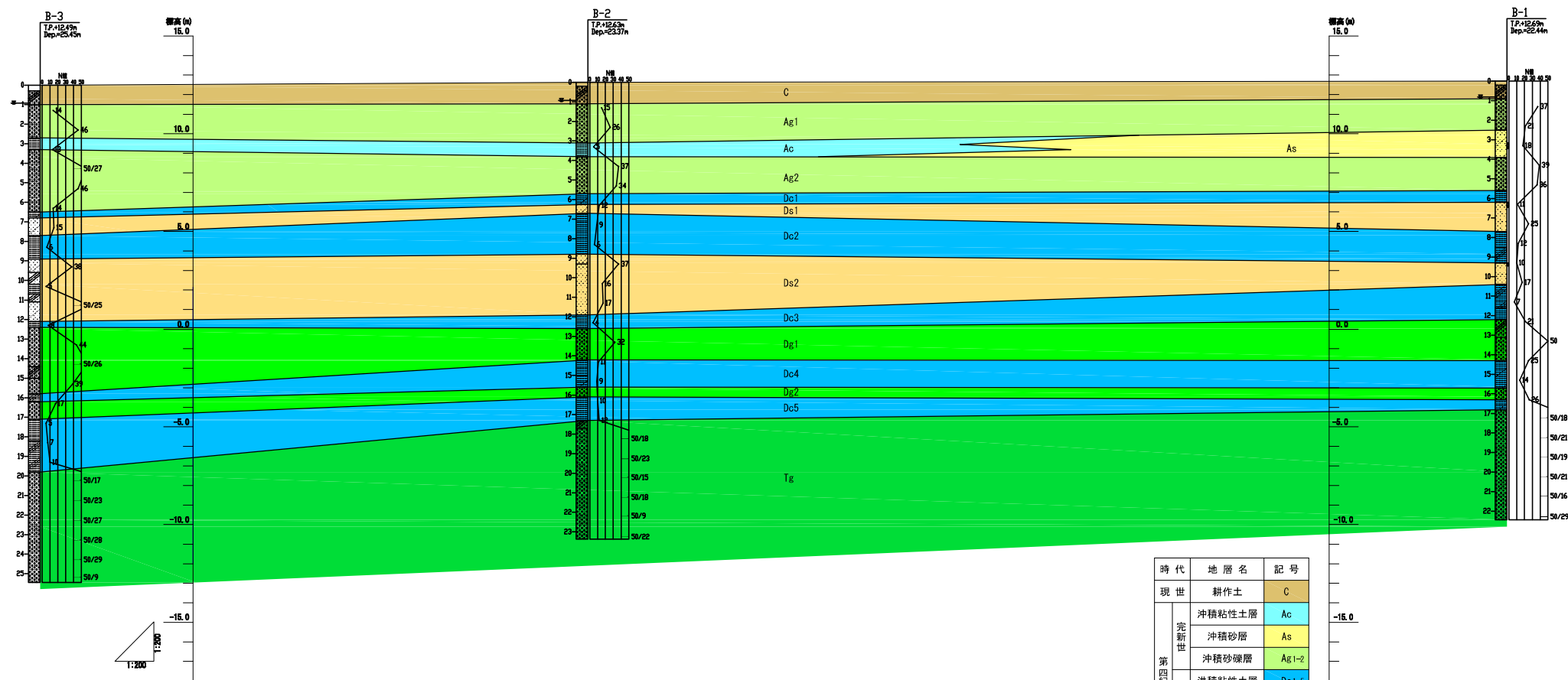
シート No

ボーリング名	B-3		調査位置	豊明市沓掛町下高根						北緯	35° 3' 45.15"	
発注機関	豊明市教育委員会 新給食センター準備室				調査期間	令和 6年 3月 12日 ~ 6年 3月 14日				東経	137° 1' 50.96"	
調査業者名	日本工営都市空間株式会社 電話 (052-979-9962)		主任技師	[Redacted]		現地代理人	[Redacted] コア鑑定者 [Redacted]		ボーリング責任者	[Redacted]		
孔口標高	12.49m	角 上 180° 90°	方 北 0° 270° 180° 西 東 南	地盤勾配 鉛直 90° 水平 0°	使用機種	試錐機 KR-100-PB2		ハンマー 落下用具	半自動落下			
総掘進長	25.45m	度 下 0°	向		エンジン	NFD-9		ポンプ	HPE403			

標尺	標高	層厚	深度	柱状図	土質区分	色調	相対密度	相対稠度	記事	孔内水位 (m)／測定月日	標準貫入試験						原位置試験		採取方法	室内試験 (掘進月日)		
											深 度 (m)	10cmごとの 打撃回数			打撃回数／ 貫入量 (cm)	N 値	深 度 (m)	試験名 および結果			深 度 (m)	試料 番号
												0	10	20								
	12.19	0.30	0.30		耕作土	暗灰		非軟	砂混り粘土、植物片を含む。	0.90	1.15	4	5	5	14	30	14					
1	11.49	0.70	1.00		粘土質砂礫	暗茶灰		非常に緩い	不均質。粘土分多い。 礫径φ5～30mm。	1.45	1.45	15	16	15	46	30	46					
2					砂礫	淡灰		中位／密な	礫はφ2～30mm程度のチャート主体、マトリックスは細～粗砂、含水中位。	2.15	2.15	2	3	8	13	30	13					
3	9.79	1.70	2.70		シルト	暗灰		中位	粘性中位。含水中位。砂分若干混入。	2.45	3.15	15	16	19	50	27	56					
4	9.19	0.60	3.30		砂礫	淡灰		中位／非常に密な	礫はφ5～40mm程度のチャート主体、マトリックスは中～粗砂、含水多い。	3.15	4.15	13	16	17	46	30	46					
5					砂礫	淡灰		中位／非常に密な	礫はφ5～40mm程度のチャート主体、マトリックスは中～粗砂、含水多い。	4.12	5.15	7	3	4	14	30	14					
6	5.99	3.20	6.50		砂混りシルト	暗灰		軟らかい	細砂を含むシルト。含水少ない。	5.45	6.15	5	5	5	15	30	15					
7	5.69	0.30	6.80		泥混り砂	淡灰		中位	φ2～5mmの礫を含む中砂。	6.45	7.15	2	2	2	6	30	6					
8	4.79	0.90	7.70		シルト	暗灰		中位	層相均質。粘性中位。含水少ない。	7.45	8.15	19	11	8	38	30	38					
9	3.59	1.20	8.90		泥混り砂	淡灰		密な	細礫を含む中砂主体。	8.45	9.15	1	2	2	5	30	5					
10	2.89	0.70	9.60		シルト質砂	暗灰		中位	シルトを多く含む細砂主体。	9.45	10.15	19	19	12	50	25	60					
11	2.29	0.60	10.20		シルト	暗灰		中位	層相均質。粘性中位。含水少ない。	10.45	11.15	2	3	3	8	30	8					
12	1.79	0.50	10.70		シルト質礫混り砂	淡灰		中位	シルトを多く含む中砂主体。細礫を含む。	11.40	12.15	14	15	15	44	30	44					
13	1.39	0.40	11.10		泥混り砂	淡灰		非常に密な	細礫を含む粗砂主体。含水中位。	12.15	12.45	19	25	6	50	26	58					
14	0.39	1.00	12.10		シルト	茶灰		中位	層相均質。粘性中位。木片混入。	13.15	13.45	8	9	22	39	30	39					
15	-1.91	2.00	14.10		砂礫	淡灰		密な	礫はφ2～30mm程度のチャート主体、マトリックスは細～粗砂、含水中位。	14.15	14.41	5	9	3	17	30	17					
16	-2.51	0.60	15.00		シルト質砂礫	灰		密な	シルトを多く含む砂礫。	15.15	15.45	1	2	2	5	30	5					
17	-3.31	0.80	15.80		砂礫	白灰		密な	礫はφ2～20mm程度のチャート主体、マトリックスは細～粗砂、含水中位。	16.15	16.45	2	3	2	7	30	7					
18	-3.71	0.40	16.20		砂質シルト	暗灰		硬い	微細砂を多く含むシルト。	17.15	17.45	3	3	4	10	30	10					
19	-4.61	0.90	17.10		砂礫	白灰		中位	礫はφ2～10mm程度のチャート主体。	18.15	18.45	31	19	7	50	17	88					
20	-5.71	1.10	18.20		シルト	暗茶灰		中位	層相均質。粘性中位。含水少ない。木片混入。	19.15	19.45	21	22	7	50	23	65					
21	-7.31	1.60	19.80		砂質シルト	黄灰		中位／硬い	細砂を多く含むシルト。含水少ない。	20.15	20.32	19	20	11	50	27	56					
22					砂礫	白灰／黄灰		非常に密な	礫はφ2～30mm程度のチャート主体、マトリックスは細～粗砂、含水中位。上部は細砂の薄層を数枚挟む。	21.15	21.38	18	20	12	50	28	54					
23					砂礫	白灰／黄灰		非常に密な	礫はφ2～30mm程度のチャート主体、マトリックスは細～粗砂、含水中位。上部は細砂の薄層を数枚挟む。	22.15	22.42	18	18	14	50	29	52					
24					砂礫	白灰／黄灰		非常に密な	礫はφ2～30mm程度のチャート主体、マトリックスは細～粗砂、含水中位。上部は細砂の薄層を数枚挟む。	23.15	23.43	50	9		50	9	167					
25	-12.90	5.65	25.15		砂礫	白灰／黄灰		非常に密な	礫はφ2～30mm程度のチャート主体、マトリックスは細～粗砂、含水中位。上部は細砂の薄層を数枚挟む。	24.11	25.15											

地質断面図

折れ点



時 代		地 層 名	記 号
現 世		耕作土	C
第四紀	完新世	沖積粘性土層	Ac
		沖積砂層	As
		沖積砂礫層	Ag1
	更新世	洪積粘性土層	Dc1
		洪積砂層	Ds1
		洪積砂礫層	Dg1
第三紀	鮮新世	第三紀砂礫層	Tg

室内土質試験結果一覧表

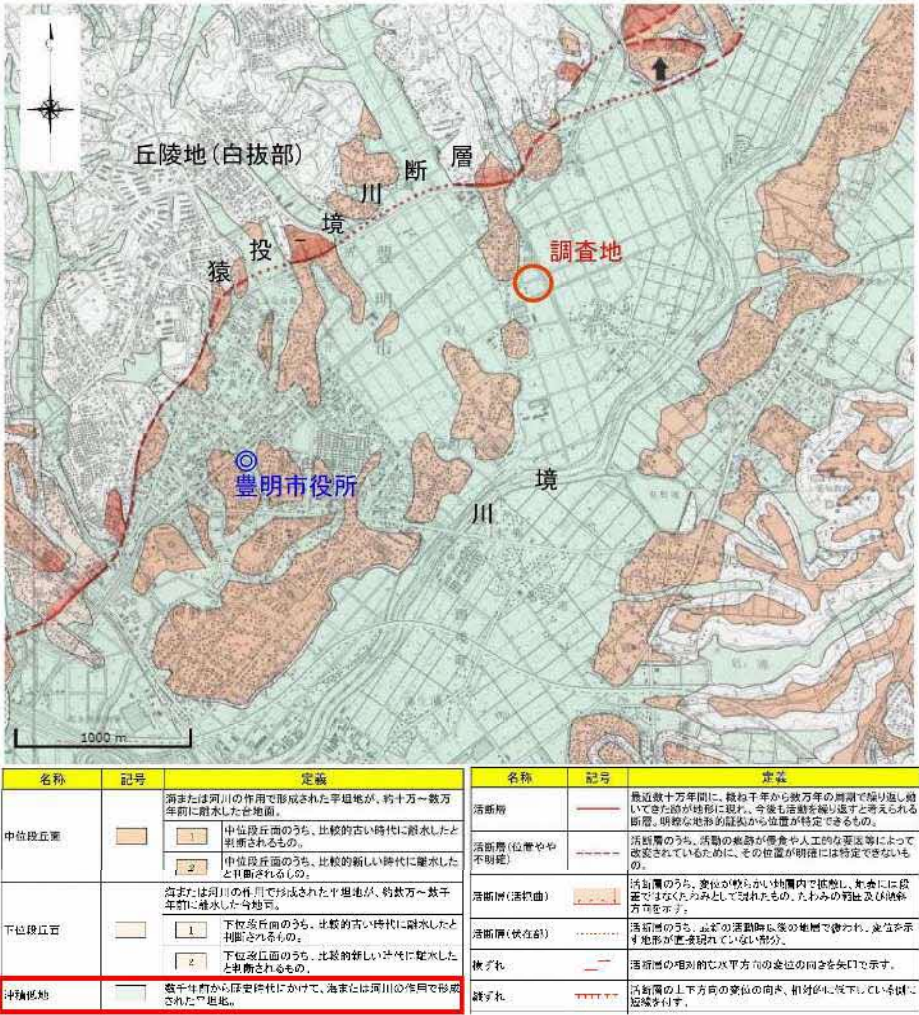
		土 質 試 験 結 果 一 覧 表					
調査件名		豊明市学校給食センター統合再整備等アドバイザー業務委託			整理年月日	2024年 3月 28日	
					整理担当者	[REDACTED]	
試 料 番 号 (深 さ)		B-1 As 1-1 (3. 15～3. 45m)	B-1 Ds1 1-2 (6. 20～6. 45m)	B-1 Ds2 1-3 (9. 30～9. 45m)			
一般	湿 潤 密 度 ρ_v g/cm ³						
	乾 燥 密 度 ρ_d g/cm ³						
	土粒子の密度 ρ_s g/cm ³	2. 633	2. 625	2. 610			
	自然含水比 w_n %	18. 3	17. 6	23. 3			
	間 隙 比 e						
粒 度	飽 和 度 S_r %						
	石 分 (75mm以上) %						
	礫 分 ¹⁾ (2～75mm) %	16. 6	4. 5	0. 2			
	砂 分 ¹⁾ (0. 075～2mm) %	70. 7	63. 4	80. 8			
	シルト分 ¹⁾ (0. 005～0. 075mm) %	4. 0	15. 3	8. 5			
	粘土分 ¹⁾ (0. 005mm未満) %	8. 7	16. 8	10. 5			
	最大粒径 mm	9. 5	9. 5	4. 75			
	均 等 係 数 U_c	69. 2	—	94. 1			
	5 0 % 粒 径 D_{50} mm	0. 5013	0. 1839	0. 3272			
	2 0 % 粒 径 D_{20} mm	0. 1578	0. 0083	0. 0914			
コン シ ス テ ン シ ー 特 性	液 性 限 界 w_L %	N P	N P	N P			
	塑 性 限 界 w_p %	N P	N P	N P			
	塑 性 指 数 I_p	—	—	—			
分 類	地盤材料の 分 類 名	細粒分まじり 礫質砂	細粒分質砂	細粒分質砂			
	分 類 記 号	(SG-F)	(SF)	(SF)			
	試 験 方 法						
圧 密	圧 縮 指 数 C_c						
	圧密降伏応力 p_c kN/m ²						
一 軸 圧 縮	一軸圧縮強さ q_u kN/m ²						
	一軸圧縮強さ q_u kN/m ²						
	一軸圧縮強さ q_u kN/m ²						
	一軸圧縮強さ q_u kN/m ²						
せ ん 断	試 験 条 件						
	全 応 力	c kN/m ²					
		ϕ °					
	有 効 応 力	c' kN/m ²					
		ϕ' °					
特記事項		1) 石分を除いた75mm未満の土質材料に対する百分率で表す。 [1kN/m ² ≒0. 0102kgf/cm ²]					

周辺の地形地質の概要

調査地は、豊明市役所の北東約 2km に位置する。

1) 地形

調査地の地形は、下図によると境川が形成した沖積低地にあたる。



調査地周辺の地形図 (国土地理院HP都市圏活断層図より)

2) 活断層

左図によると、調査地の北方約 600m には猿投-境川断層とよばれる活断層が分布する。愛知県ホームページによると、猿投-境川断層は愛知県北部を北東-南西方向に延びる北西側隆起、延長 3.4 km の逆断層とされている。

猿投-境川断層の活断層調査結果一覧 (愛知県HPより)

項目	確実度		活動度		長さ (km)		地震規模 (M)		活動履歴等					
	前	後	前	後	前	後	前	後	断層のタイプ	断層面の傾斜 (度)	最大変位量 (m)	平均変位速度 (m/千年)	活動間隔 (万年)	最新活動時期 (年前)
猿投-境川断層	I	I	B~C	B	28	34	不明	6.7~7.4	逆断層*1	70~80	1.4~3.4 計算値	0.1	1.4~3.4 計算値	11,800
(高根山横曲)	II		不明	不明	不明		不明							

3) 地質

調査地の表層地質は、境川が運搬した未固結の砂、泥及び礫からなる谷底低地堆積物からなる。



調査地周辺の地質図 (5万分の1地質図幅「豊田」より)

N値と土質定数

地層	ボーリング地点	標準貫入試験			N値			平均N値 (回)	単位堆積重量 γ (kN/m ³)	粘着力 C=6.25N (kN/m ²)	内部摩擦角 φ=15+√20N (度)	変形係数 E _m =700N (kN/m ²)	
		試験深度 (GL-m)	打撃数 (回)	貫入量 (cm)	換算N値 (回)	最小値 (回)	最大値 (回)						
C	B-2	1	4	10	12	12	12	12	礫-緩い	18	0	30	8400
Ag1	B-1	1	37	30	37	14	46	26.5	礫-緩い	19	0	38	18550
	B-2	2	21	30	21				礫 中位				
		1	15	30	15								
		2	26	30	26								
		1	14	30	14								
		2	46	30	46								
Ac	B-2	3	5	30	5	5	6	5.5	シルト-中位	15	34	0	3850
	B-3	3上	2	10	6								
As	B-1	3	18	30	18	18	18	18	砂-中位	17	0	33	12600
Ag2	B-1	4	39	30	39	34	50	40.3	砂-中位	20	0	43	28210
	B-2	5	36	30	36				礫 密な				
		4	37	30	37								
		5	34	30	34								
		4	50	30	50								
		5	46	30	46								
Dc1	B-2	6上	2	10	6	6	6	6	シルト-中位	15	37	0	4200
Ds1	B-1	6下	10	20	15	15	25	17.5	砂-中位	17	0	33	12250
	B-2	7	25	30	25				砂 中位				
		6下	10	20	15								
		7	15	30	15								
Dc2	B-1	8	12	30	12	6	12	8.2	シルト-中位	16	51	0	5740
	B-2	7	9	30	9				シルト 硬い				
		8	6	30	6								
		8	6	30	6								
Ds2	B-2	9	37	30	37	16	50	31.6	砂-中位	18	0	40	22120
	B-3	10	16	30	16				砂 密な				
		11	17	30	17								
		9	38	30	38								
		11	50	30	50								
Dc3	B-1	11	7	30	7	4	7.5	6.1	シルト-中位	15	38	0	4270
	B-2	12	4	30	4				シルト 中位				
		12上	5	20	7.5								
Dg1	B-1	13	50	30	50	32	50	43	砂-中位	20	0	44	30100
	B-2	13	32	30	32				礫 密な				
		13	44	30	44								
		14	50	30	50								
		15	39	30	39								
Dc4	B-1	15	14	30	14	10	14	12	シルト-中位	16	75	0	8400
	B-2	14下	8	20	12				シルト 硬い				
		15	10	30	10								
Dg2	B-1	16上	21	10	63	27	63	45	砂-密な	20	0	45	31500
	B-3	16下	9	10	27								
Dc5	B-1	16下	3	10	9	5	10	8.2	シルト-中位	16	51	0	5740
	B-2	16	10	30	10				シルト 硬い				
		17	5	30	5								
		18	7	30	7								
		19	10	30	10								
		18	50	30	50								
		19	50	30	50								
		20	50	30	50								
		21	50	30	50								
		22	50	30	50								
		23	50	30	50								
		24	50	30	50								
Tg	B-1	17	50	30	50	50	50	50	砂-密な	20	0	46	35000
	B-3	18	50	30	50				礫 非常に密な				
		19	50	30	50								
		20	50	30	50								
		21	50	30	50								
		22	50	30	50								
		18	50	30	50								
		19	50	30	50								
		20	50	30	50								
		21	50	30	50								
		22	50	30	50								
		23	50	30	50								
		24	50	30	50								
		25	50	30	50								

液状化について

1) 判定方法

- ・判定法は「建築基礎構造設計指針」（日本建築学会、2019 年 10 月）を基本とする。
- ・土層，N 値は柱状図を基本とする。
- ・検討に必要な数値は、土質定数表、土質試験結果、道路橋示方書の一般値を参考とする。
- ・地表面水平加速度値は、レベル 1 で 2.0m/s2、レベル 2 で 3.5m/s2 とする。
- ・30cm 貫入の途中で地層変化がある場合の N 値は、10cm 貫入の換算 N 値を用いる。

2) 判定結果

ボーリングB-1				ボーリングB-2				ボーリングB-3			
地下水位(GL-0.81m)				地下水位(GL-0.92m)				地下水位(GL-0.90m)			
地層 記号	深度 (m)	FL		地層 記号	深度 (m)	FL		地層 記号	深度 (m)	FL	
		レベル1	レベル2			レベル1	レベル2			レベル1	レベル2
Ag1	1.300	6.323	3.613	Ag1	1.300	3.611	2.063	Ag1	1.300	2.706	1.546
	2.300	5.271	3.012		2.300	5.466	3.124		2.300	5.435	3.105
As	3.300	4.816	2.752	Ac	3.300	—	—	Ac	3.300	—	—
	4.300	4.630	2.646		4.300	4.743	2.710		4.285	4.768	2.725
Ag2	5.300	4.611	2.635	Ag2	5.300	4.702	2.687	Ag2	5.300	4.723	2.699
	6.300	4.509	2.577		6.300	1.776	1.015		6.300	1.103	0.631
Ds1	7.300	4.460	2.548	Dc2	7.300	—	—	Ds1	7.300	2.630	1.503
	8.300	—	—		8.300	—	—		8.300	—	—
Dc2	9.300	—	—		9.300	4.459	2.548		9.300	4.576	2.615
	10.300	2.157	1.232		10.300	1.805	1.031		10.300		
Ds2	11.300	—	—		11.300	1.910	1.091		11.275	4.618	2.639
	12.300	1.549	0.885	Dc3	12.300	—	—	Dc3	12.300	—	—
Dgl	13.300	4.531	2.589		13.300	1.619	0.925		13.300	4.743	2.710
	14.300	3.378	1.930	Dc4	14.300	—	—	Dgl	14.280	4.842	2.767
Dc4	15.300	—	—		15.300	—	—		15.300	2.522	1.441
Dg2	16.300	4.770	2.726	Dc5	16.300	—	—	Dg2	16.300	0.932	0.532
	17.240	4.848	2.770		17.300	—	—		17.300	—	—
Tg	18.255	4.976	2.844	Tg	18.240	5.011	2.863	Dc5	18.300	—	—
	19.245	5.104	2.916		19.265	5.141	2.938		19.300	—	—
	20.255	5.236	2.992		20.225	5.266	3.009		20.235	5.315	3.037
	21.230	5.368	3.067		21.240	5.402	3.087		21.265	5.451	3.115
	22.295	5.060	2.892		22.195	5.534	3.162		22.285	5.591	3.195
					23.260	5.686	3.249		23.290	5.241	2.995
地表変位量 Dcy(m)		0.000	0.005	地表変位量 Dcy(m)		0.000	0.008	地表変位量 Dcy(m)		0.005	0.016
Dcyによる 液状化の程度		なし	軽微	Dcyによる 液状化の程度		なし	軽微	Dcyによる 液状化の程度		軽微	軽微

判定の結果、青着色部でFL≤1
を示した。また、地表最大水平変
位量Dcyは「なし～軽微」を示す
結果となった。

Dcyと液状化の程度の関係		凡 例	
Dcy (m)	液状化の程度		FL≤1の部分（レベル1地震動）
0	なし		FL≤1の部分（レベル2地震動）
～0.05	軽微		
0.05～0.10	小		
0.10～0.20	中		
0.20～0.40	大		
0.40～	甚大		

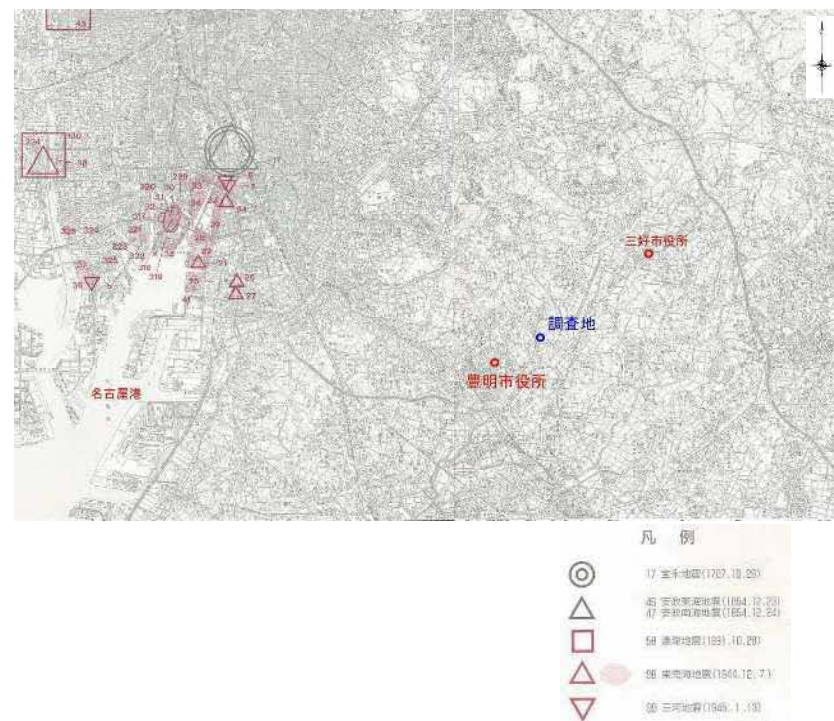
3) 液状化の既往資料

愛知県防災学習システムのホームページでは、調査地の液状化の可能性は「極めて低い」に該当する。



液状化危険度マップ (愛知県防災学習システムのホームページを利用)

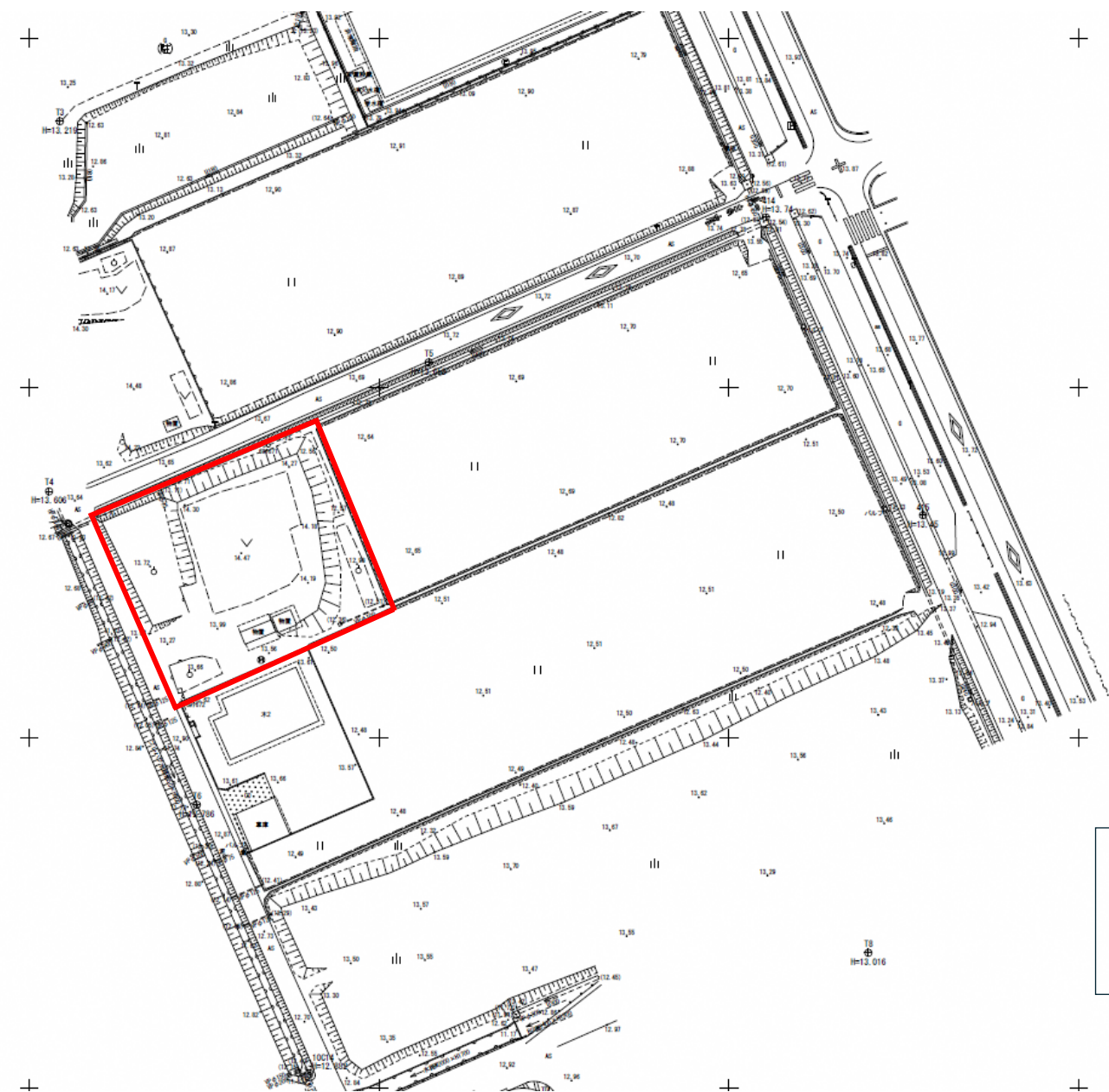
「日本の地盤液状化履歴図」(東海出版会)では、調査地を含めた周辺地域は液状化発生の履歴が確認されていない地域とされている。



調査地周辺の液状化履歴

(「日本の地盤液状化履歴図」(東海出版会)を利用)

資料 6 地中埋設物の含有箇所



凡例

地中埋設物の含有箇所

資料 7 市道沓掛南120号の道路拡幅計画図（北側）

工事延長 L=76.2m

盛土 52.0
33.3m³

横断排水工 L=3.4m
(ヒューム管 φ300)

側溝工PU3-300H L=27.0m
インバート 一式

側溝工PU3-300G L=45.0m

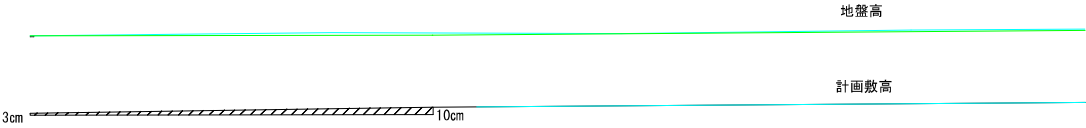
集水樹500×500×1200
N=1箇所

道路標識移設 1基

視線誘導標設置 2本

沓掛町

37.00
11.00
10.00
9.00
8.00



勾配	8.875	$i=0.30\%$ $L=27.0m$	8.957	$i=0.14\%$ $L=33.0m$	9.003	$i=0.14\%$ $L=12.0m$	9.020
高	9.940	9.986	9.972	10.017	10.035		
高		9.284	9.220	9.189	9.227		
高	9.940	9.949	9.952	9.970	9.998	10.015	

工 事 名

資料 8 配送校の給食時間及び配送回収時間

令和 6 年現在

学校名	日程	給食時間	備考
豊明小学校	A 日課	12:20～13:05	通常
	B 日課	12:00～12:45	不定期
	特別日課	12:25～13:10	不定期
中央小学校	A 日程	12:30～13:15	通常
	B 日程	12:10～12:55	月に数回、行事日等
栄小学校	A 日程	12:30～13:15	通常
	B 日程	12:10～12:55	40分授業
沓掛小学校	A 日程	12:20～13:10	通常
	B 日程	12:00～12:50	40分授業のとき
大宮小学校	A 日程	12:25～13:10	通常
	B 日程	12:05～12:50	会議日等
三崎小学校	A 日課	12:20～13:05	通常
	B 日課	12:00～12:45	
舘小学校	普通 日程	12:20～13:05	通常
	特別 日程	12:05～12:50	教育相談等学校行事のある日
二村台小学校	A 日程	12:25～13:15	通常
	C 日程	12:05～12:55	会議・研修日など
豊明中学校	月曜日課	12:30～13:05	月曜日
	A 日課	12:35～13:10	通常
	B 日課	12:15～12:50	委員会日や冬季等
栄中学校	A 日程	12:35～13:20	通常
	B 日程	12:15～13:00	会議、行事前等
沓掛中学校	A 日程	12:30～13:15	通常
	B 日程	12:10～12:55	適宜
	相談B日程	12:25～13:10	適宜
フレンドひまわり勅使		12:00～12:30	
フレンドひまわり栄		12:00～12:30	

令和5年度 配送・回収計画

中央調理場

標準タイム

() は学校到着時間

	コース	第 1 便	第 2 便	第 3 便
「配 送」	A	沓掛中学校 (11:04)	沓掛小学校(11:28) フレひま勅使(11:36)	
	B	豊明中学校 (11:04)	豊明小学校 (11:27)	中央小学校 新棟(11:43) 旧棟(11:47)

	コース	第 1 便	第 2 便	第 3 便
「回 収」	A		沓掛小学校(13:35) フレひま勅使(13:43)	沓掛中学校 (14:09)
	B	中央小学校 新棟(13:21) 旧棟(13:29)	豊明小学校 (13:43)	豊明中学校 (14:03)

栄調理場

	コース	第 1 便	第 2 便	第 3 便
「配 送」	A	大宮小学校 (11:06)	栄小学校 (11 : 21)	舘小学校 (11 : 37) フレひま栄 (11:45)
	B	三崎小学校 (11 : 10)	二村台小学校 (11:35)	(栄中学校)※ (11:25)

	コース	第 1 便	第 2 便	第 3 便
「回 収」	A	栄小学校 (13 : 29)	舘小学校 (13 : 44)	三崎小学校 (14 : 03)
	B	二村台小学校(13 : 39) フレひま栄 (13:55)	大宮小学校 (14:09)	(栄中学校)※ (13:25)

※現在、栄中学校は栄調理場から直接地下通路を使って配膳しているが、地下通路の封鎖工事に伴い、令和7年度（具体的な開始時期は未定）から他校と同様に配送に変更となる。

資料9 配送車両の概要および配送校のプラットフォーム等に関する情報

1) 各配送校のプラットフォーム・配膳室に関する情報

※概ねの採寸結果を記載しています。また、既設構築物等により利用上影響を受ける場合があります。

	学校名	プラットフォーム 寸法 (cm)	搬入口の開口 寸法 (cm)	配膳室の 面積 (㎡)	昇降機(エレベーター)内寸 (cm)	昇降対象
1	豊明小学校	幅：285 高さ：95 (92) 奥行：830	幅：165 高さ：200	43.28	幅：104 (88) 高さ：225 (205) 奥行：155	人荷共用
						
2	中央小学校 北棟	幅：320 高さ：90 (77) 奥行：880	幅：153 高さ：178	40.08	幅：120 (100) 高さ：225 (215) 奥行：160	荷物専用 (運転者一人可)
	中央小学校 管理棟	幅：310 高さ：85 奥行：860	幅：200 高さ：240	12.69	幅：100 高さ：120 奥行：100	荷物専用 (※小荷物用 昇降機)
3	沓掛小学校	幅：440 高さ：90 奥行：1000	幅：300 高さ：290	36.92	幅：120 (100) 高さ：230 (210) 奥行：165	荷物専用
						

	学校名	プラットホーム 寸法 (cm)	搬入口の開口 寸法 (cm)	配膳室の 面積 (㎡)	昇降機(エレベーター)内寸 (cm)	昇降対象
4	栄小学校	幅：530 高さ：95 奥行：1200	幅：195 高さ：180	64.08	幅：120 (95) 高さ：228 (208) 奥行：160	荷物用
						
5	大宮小学校	幅：298 高さ：90 奥行：1080	幅：300 高さ：210	53.92	幅：139 (87) 高さ：228 (205) 奥行：135	人荷共用
						
6	三崎小学校	幅：400(轍 220) 高さ：80 奥行：990	幅：160 高さ：198	38.98	幅：120 (98) 高さ：229 (209) 奥行：160	荷物用
						
7	舘小学校	幅：445 高さ：90 奥行：520	幅：305 高さ：240	89.14	幅：130 (110) 高さ：230 (200) 奥行：175	人荷共用
						

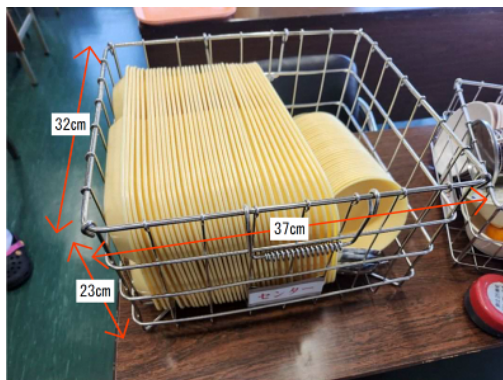
	学校名	プラットホーム 寸法 (cm)	搬入口の開口 寸法 (cm)	配膳室の 面積 (㎡)	昇降機(エレベーター)内寸 (cm)	昇降対象
8	二村台小学校	幅：500 (410) 高さ：85 奥行：1250	幅：302 高さ：240	33.49	幅：140 (90) 高さ：225 (200) 奥行：137	人荷共用
						
9	豊明中学校	幅：330 高さ：95 奥行：800	幅：250 高さ：270	27.00	幅：130 (105) 高さ：230 (208) 奥行：175	荷物用 (運転者一人可)
		 				
10	栄中学校	幅：395 高さ：85 奥行：730	幅：190 高さ：203	23.54	幅：130 (109) 高さ：209 奥行：165	荷物用
					※栄中学校は、令和7年度に昇降機の更新工事を予定しており二村台小と同じ製品に変更予定 	
11	沓掛中学校	幅：330 高さ：80 奥行：690	幅：280 高さ：197	38.58	幅：130 (110) 高さ：230 (210) 奥行：175	人荷共用
						

	学校名	搬入口			学校名	搬入口	
12	フレンドひまわり 勅使	幅：450	勅使会館裏口から搬入	13	フレンドひまわり 栄	栄公団駐車場	公団テナント裏口から搬入
							

※「昇降機(エレベーター)内寸 (cm) 」の () 内の数値は間口寸法

2) 既存コンテナの寸法 (現況)

高さ	(地面から) 141cm (コンテナのみ) 123 cm
横幅	127cm
奥行	77cm



3) 配送車両の概要 (現状)

配送トラック (3 t 車)

長さ	6.03m
幅	1.89m
高さ	2.78m

資料10 調理室手配表

2024年 1月 30日 火曜日
献立1 昼食 0:通常献立

[調理室手配表]

	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特1	特2	特3	職員	他	合計	換算人
人数	213	215	228	222	256	268	26	0	0	89	0	1517	1564.00
メモ1							メモ4						
メモ2							メモ5						
メモ3							メモ6						
料理名／食品名			一人分量 中小学	使用量 合計	発注量 合計				切り方	熱 調 理 方 法 等			
[牛乳]													
A 牛乳			1.00 個	1517.00 個	1517.00 個								
[にんじんごはん]										一重食缶 めしべら はし			
アルファー化米			55.00	86.02 Kg	9.00 箱					* 3. 具を混ぜ30分程度蒸らす			
アルファー化もち米			10.00	15.64 Kg	16.00 Kg					* 3.00			
水			106.00	165.78 Kg	166.00 Kg					* 2. 煮汁と合わせて沸騰させる			
										1. 具を作り汁を分ける			
A 若鶏むね肉（皮なし）			17.00	26.59 Kg	27.00 Kg					* ①			
にんじん			23.00	37.86 Kg	38.00 Kg				せん切り	* ②あくをとる			
A 油揚げ カット			2.00	3.13 Kg	3.00 Kg					* ⑥			
A 焼きちくわ			8.00	12.51 Kg	13.00 Kg				小口切 3mm	* ⑤			
A 和風だしの素			0.80	1.25 Kg	1.00 Kg					* ③			
三温糖			0.80	1.25 Kg	0.00 Kg					* ⑦			
しょうゆ			2.70	4.22 Kg	0.00 本					* ⑦			
うす口しょうゆ			2.10	3.28 Kg	5.00 本					* ⑦			
酒			0.80	1.25 Kg	0.00 本					* ⑦			
つきこんにゃく			8.00	12.51 Kg	13.00 Kg					* ④下ゆで			
[にぎすフライ]										天ぷらバット フライばさみ			
A にぎすフライ 40g			1.00 個	1517.00 個	1527.00 個					*			
菜種サラダ油			6.00	9.38 Kg	0.00 缶					* 180. 175. 175℃4分			
[すまし汁]										二重食缶 小：玉 中：大玉			
A ソフト豆腐			30.00	46.92 Kg	47.00 Kg				サイコ切り	⑤			
みつば			8.00	15.64 Kg	16.00 Kg				2cm巾きり	※ボイル冷却クラス別食器に分ける			
干しいたけ（カット）			1.00	1.56 Kg	1.60 Kg					* ①湯をわかしあくをとる			
焼きかまぼこ			15.00	23.46 Kg	23.00 Kg				イチョウ 4	③			
かつおうすけずり			3.00	4.69 Kg	5.00 Kg					②			
しょうゆ			1.40	2.19 Kg	0.00 本					④			
うす口しょうゆ			2.90	4.54 Kg	0.00 本					④			
酒			1.00	1.56 Kg	0.00 本					④			
										(小：180ml 中：234ml)			

小学校合計		小学校換算	中学校合計	中学校換算									
人数		3907	4017	1853	2409								
メモ1						メモ4							
メモ2						メモ5							
メモ3						メモ6							
料理名／食品名		一人分量 小学	一人分量 中学	小学校 合計	中学校 合計	小中学校 合計	切り方	熱 調 理 方 法 等					
[牛乳]													
A 牛乳		1.00 個	1.00 個	3907 個	1853 個	5760 個							
[にんじんごはん]													
アルファー化米		55.00	71.50	215 Kg	132 Kg	347 Kg		一重食缶 めしべら はし					
アルファー化もち米		10.00	13.00	39 Kg	24 Kg	63 Kg		* 3. 具を混ぜ30分程度蒸らす					
水		106.00	137.80	414 Kg	255 Kg	669 Kg		* 3.00					
A 若鶏むね肉（皮なし）		17.00	22.10	66 Kg	41 Kg	107 Kg		* 2. 煮汁と合わせて沸騰させる					
にんじん		23.00	29.90	90 Kg	55 Kg	145 Kg	せん切り	1. 具を作り汁を分ける					
A 油揚げ カット		2.00	2.60	8 Kg	5 Kg	13 Kg		* ①					
A 焼きちくわ		8.00	10.40	31 Kg	19 Kg	51 Kg	小口切 3mm	* ②あくをとる					
A 和風だしの素		0.80	1.04	3 Kg	2 Kg	5 Kg		* ⑥					
三温糖		0.80	1.04	3 Kg	2 Kg	5 Kg		* ⑤					
しょうゆ		2.70	3.51	11 Kg	7 Kg	17 Kg		* ③					
うす口しょうゆ		2.10	2.73	8 Kg	5 Kg	13 Kg		* ⑦					
酒		0.80	1.04	3 Kg	2 Kg	5 Kg		* ⑦					
つきこんにゃく		8.00	10.40	31 Kg	19 Kg	51 Kg		* ⑦					
[にぎすフライ]								* ④下ゆで					
								天ぷらバット フライばさみ					
A にぎすフライ 40g		1.00 個	1.00	3907 個	1853 個	5760 個		*					
菜種サラダ油		6.00	6.00	23 Kg	11 Kg	35 Kg		* 180.175.175℃4分					
[すまし汁]													
								二重食缶 小：玉 中：大玉					
A ソフト豆腐		30.00	39.00	117 Kg	72 Kg	189 Kg	サイコ切り	⑤					
みつば		8.00	10.40	31 Kg	19 Kg	51 Kg	2cm巾きり	※ボイル冷却クラス別食器に分ける					
干しいたけ（カット）		1.00	1.30	4 Kg	2 Kg	6 Kg		* ①湯をわかしあくをとる					
焼きかまぼこ		15.00	19.50	59 Kg	36 Kg	95 Kg	イチョウ 4	③					
かつおうすけずり		3.00	3.90	12 Kg	7 Kg	19 Kg		②					
しょうゆ		1.40	1.82	5 Kg	3 Kg	9 Kg		④					
うす口しょうゆ		2.90	3.77	11 Kg	7 Kg	18 Kg		④					
酒		1.00	1.30	4 Kg	2 Kg	6 Kg		④					
								(小：180ml 中：234ml)					

献立1 昼食 0:通常献立													
	1 年	2 年	3 年	4 年	5 年	6 年	特 1	特 2	特 3	職員	他	合計	換算人
人数	213	215	228	222	256	268	26	0	0	89	0	1517	1564.00
メモ1							メモ4						
メモ2							メモ5						
メモ3							メモ6						
料理名／食品名			一人分量 中小学	使用量 合計	発注量 合計					切り方	熱 調 理 方 法 等		
[牛乳]													
A 牛乳			1.00 個	1517.00 個	1517.00 個								
[わかめごはん]											はし めしべら		
A わかめごはん60 g (ライス			1.00 個	429.00 個	429.00 個						*		
A わかめごはん80 g (ライス			1.00 個	436.00 個	436.00 個						*		
A わかめごはん100 g (ライ			1.00 個	652.00 個	652.00 個						*		
[コロッケ]											天ぷらバット フライばさみ		
A スクールコロッケ 60 g			1.00 個	1517.00 個	1527.00 個						*		
A スクールコロッケ 70 g			0.00 個	0.00 個	0.00 個						*		
菜種サラダ油			6.00	9.38 Kg	0.00 缶						* 180. 175. 175℃5分		
[アーモンドあえ]											一重食缶 ガリ玉		
キャベツ			25.00	46.00 Kg	46.00 Kg					巾広せん切	ボイル冷却		
にんじん			6.00	9.88 Kg	10.00 Kg					せん切り	〃		
もやし			8.00	12.76 Kg	12.00 Kg					長ければ切	〃		
みつば			6.00	11.73 Kg	12.00 Kg					2cm巾きり	〃		
A アーモンド (粉末)			2.20	3.44 Kg	3.00 Kg						最後に和える		
三温糖			0.90	1.41 Kg	7.00 Kg						調味液		
しょうゆ			1.90	2.97 Kg	5.00 本						〃		
[山の子汁]											二重食缶 小：玉 中：大玉		
A 豚肉 (もも平切)			15.00	23.46 Kg	23.00 Kg					ちょう30mm	①水煮して、あくをとる		
大根			120.00	208.53 Kg	209.00 Kg						②出来上がりの2時間程度前に加える		
A 豆みそ (赤みそ)			9.17	14.34 Kg	14.10 Kg						④大根に中まで色が付き味が染みるまで煮る		
むろけずり			3.00	4.69 Kg	5.00 Kg						③だしがとれ次第、加える (小：180ml 中：234ml)		

小学校合計		小学校換算	中学校合計	中学校換算									
人数		3907	4017	1853	2409								
メモ1						メモ4							
メモ2						メモ5							
メモ3						メモ6							
料理名／食品名		一人分量 中小学	一人分量 中学	小学校 合計	中学校 合計	小中学校 合計	切り方	熱 調 理 方 法 等					
[牛乳]													
A 牛乳		1.00 個	1.00 個	3907 個	1853 個	5760 個							
[わかめごはん]								はし めしべら					
A わかめごはん60 g (ライス		1.00 個	個	個	個	個		*					
A わかめごはん80 g (ライス		1.00 個	個	個	個	個		*					
A わかめごはん100 g (ライ		1.00 個	個	個	個	個		*					
[コロッケ]								天ぷらバット フライばさみ					
A スクールコロッケ 60 g		1.00 個	1.00 個	3907 個	0 個	3907 個		*					
A スクールコロッケ 70 g		0.00 個	0.00 個	0 個	1853 個	1853 個		*					
菜種サラダ油		6.00						* 180. 175. 175℃5分					
[アーモンドあえ]								一重食缶 ガリ玉					
キャベツ		25.00	32.50	98 Kg	60 Kg	158 Kg	巾広せん切	ボイル冷却					
にんじん		6.00	7.80	23 Kg	14 Kg	38 Kg	せん切り	〃					
もやし		8.00	10.40	31 Kg	19 Kg	51 Kg	長ければ切	〃					
みつば		6.00	7.80	23 Kg	14 Kg	38 Kg	2cm巾きり	〃					
A アーモンド (粉末)		2.20	2.86	9 Kg	5 Kg	14 Kg		最後に和える					
三温糖		0.90	1.17	4 Kg	2 Kg	6 Kg		調味液					
しょうゆ		1.90	2.47	7 Kg	5 Kg	12 Kg		〃					
[山の子汁]								二重食缶 小：玉 中：大玉					
A 豚肉 (もも平切)		15.00	19.50	59 Kg	36 Kg	95 Kg		①水煮して、あくをとる					
大根		120.00	156.00	469 Kg	289 Kg	758 Kg	イチョウ30mm	②出来上がりの2時間程度前に加える					
A 豆みそ (赤みそ)		9.17	11.92	36 Kg	22 Kg	58 Kg		④大根に中まで色が付き味が染みるまで煮る					
むろけずり		3.00	3.90	12 Kg	7 Kg	19 Kg		③だしがとれ次第、加える (小：180ml 中：234ml)					

	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特1	特2	特3	職員	他	合計	換算人
人数	213	215	228	222	256	268	26	0	0	89	0	1517	1564.00
メモ1							メモ4						
メモ2							メモ5						
メモ3							メモ6						
料理名／食品名		一人分量 中小学	使用量 合計	発注量 合計					切り方	熱調理方法等			
[牛乳]													
A 牛乳		1.00 個	1517.00 個	1517.00 個									
[白ごはん]										スプーン めしべら			
A 白飯60 g (ライスパック)		1.00 個	429.00 個	429.00 個						*			
A 白飯80 g (ライスパック)		1.00 個	436.00 個	436.00 個						*			
A 白飯100 g (ライスパック)		1.00 個	652.00 個	652.00 個						*			
[絹ごし豆腐のミンチみそ]										二重食缶 ビニール手袋			
A 絹ごし豆腐120g		1.00 個	1517.00 個	1517.00 個						* 沸騰直前に火を止め10分蒸らす			
A 絹ごし豆腐150g		0.00 個	0.00 個	0.00 個						*			
[ミンチみそ]										タッパー 玉しゃくし			
A 豚ひき肉		15.00	23.41 Kg	23.00 Kg						①炒める 脂が多ければ捨てる			
A 豆みそ (赤みそ)		12.00	18.73 Kg	18.40 Kg						②同量の水分で溶いておく			
三温糖		11.00	17.17 Kg	19.00 Kg						③弱火で煮る			
生姜		1.00	1.95 Kg	2.00 Kg					すりおろし	④みそ臭さが抜けたら加える			
酒		2.00	3.12 Kg	0.00 本						②			
										中：小×1.2			
[根菜のきんぴら]										一重食缶 小:玉 中:玉			
A 若鶏むね肉 (皮なし)		20.00	31.22 Kg	31.00 Kg						* ②炒める			
にんじん		10.00	16.44 Kg	16.00 Kg					せん切り	* ③			
洗いごぼう 秀2L直径約2cm		20.00	32.85 Kg	33.00 Kg					さがき	* ④炒め、ふたをして蒸らし火を通す			
れんこん		20.00	39.02 Kg	39.00 Kg					イチョウ3	* ④ 〃 酢水にさらしてから			
つきこんにゃく		10.00	15.61 Kg	16.00 Kg						* ④ 〃			
A いんげん (カット) 1 k g		5.00	7.80 Kg	8.00 袋						* ⑥流水解凍			
米サラダ油 (炒め用)		0.50	0.78 Kg	0.00 本						* ①			
三温糖		1.00	1.56 Kg	0.00 Kg						* ⑤			
しょうゆ		3.00	4.68 Kg	0.00 本						* ⑤			
みりん		1.00	1.56 Kg	0.00 本						* ⑤			
										(中学＝小学×1.3)			
[みかん]										天ぷらバット ビニール手袋			
みかん S (個)		1.00 個	1517.00 個	1520.00 個						100ppm10分			
みかんM (個)		0.00 個	0.00 個	0.00 個						* 100ppm10分			

	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特1	特2	特3	職員	他	合計	換算人
人数	213	215	228	222	256	268	26	0	0	89	0	1517	1564.00
メモ1							メモ4						
メモ2							メモ5						
メモ3							メモ6						
料理名／食品名			一人分量 中小学	使用量 合計	発注量 合計					切り方	熱	調理方法等	
[牛乳]													
A 牛乳			1.00 個	1517.00 個	1517.00 個								
[ロウカット玄米ごはん]												スプーン めしべら	
A 金芽ロウカット玄米ごはん60g(7			1.00 個	429.00 個	429.00 個						*		
A 金芽ロウカット玄米ごはん80g(7			1.00 個	436.00 個	436.00 個						*		
A 金芽ロウカット玄米ごはん100g(			1.00 個	652.00 個	652.00 個						*		
[ハヤシライス]												二重食缶 小:玉 中:大玉	
A バター&マーガリン			0.50	0.78 Kg	2.00 個						*	①	
A 牛肉 (もも平切)			50.00	78.04 Kg	78.00 Kg							②炒める	
こしょう300g袋			0.05	0.08 Kg	0.00 袋						*	③	
赤ワイン1.8L			2.00	3.12 Kg	2.00 本						*	③	
玉葱			70.00	121.40 Kg	121.00 Kg					半割スライス		④	
マッシュルーム (レトル)			5.00	7.80 Kg	8.00 袋						*	⑦	
A スープストック			1.50	2.34 Kg	6.00 Kg						*	⑤水を加える	
上白糖			0.10	0.16 Kg	0.00 Kg						*	⑥	
A チャツネ			3.00	4.68 Kg	5.00 Kg						*	⑥	
A ドミグラスルー			7.50	11.71 Kg	12.00 Kg							⑧	
A 小麦粉			3.00	4.68 Kg	1.00 袋						*	⑨ブラウルウ	
A バター&マーガリン			3.00	4.68 Kg	9.00 個						*	⑨ "	
トマトピューレ			15.00	23.41 Kg	8.00 袋						*	⑨	
中濃ソース			2.00	3.12 Kg	2.00 本							⑨	
												(小:200ml 中:240ml)	
[ミックスサラダ]												天ぷらバット 玉しゃくし	
キャベツ			18.00	33.06 Kg	33.00 Kg					巾広せん切	*	ボイル冷却	
きゅうり			12.00	19.10 Kg	19.00 Kg					小口切3mm		ボイル冷却	
A むき枝豆 (冷)			10.00	15.61 Kg	16.00 Kg						*	ボイル冷却	
にんじん			5.00	8.21 Kg	8.00 Kg					せん切り	*	ボイル冷却	
[クラス用イタリアントレッシング]													
イタリアントレッシング200mL			0.03 本	45.51 本	54.00 本						*	添加物	
イタリアントレッシング300mL			0.00 本	0.00 本	0.00 本						*		
[フルーツミックス]												一重食缶 玉しゃくし	
みかん袋 (国産)			25.00	39.02 Kg	20.00 袋						*	袋開けて汁捨てる	
A 黄桃袋 (ダイス)			20.00	31.22 Kg	16.00 袋						*	袋開けて汁捨てる	
パイナップ袋 (チビット)			20.00	31.22 Kg	16.00 袋						*	袋開ける	
												(中学=小学×1.2)	

	1 年	2 年	3 年	4 年	5 年	6 年	特 1	特 2	特 3	職員	他	合計	換算人
人数	213	215	228	222	256	268	26	0	0	89	0	1517	1564.00
メモ1	豊小+2 PTA試食会 6年カット						メモ4						
メモ2							メモ5						
メモ3							メモ6						
料理名／食品名		一人分量 中小学	使用量 合計	発注量 合計					切り方	熱 調 理 方 法 等			
[牛乳]													
A 牛乳		1.00 個	1352.00 個	1352.00 個									
[麦ごはん]										はし めしべら			
A 麦ごはん60 g (ライスパッ		1.00 個	429.00 個	429.00 個						*			
A 麦ごはん80 g (ライスパッ		1.00 個	436.00 個	436.00 個						*			
A 麦ごはん100 g (ライスバ		1.00 個	487.00 個	487.00 個						*			
[れんこんはさみ揚げ]										天ぶらバット フライばさみ			
A れんこんはさみ揚げ50		1.00 個	1352.00 個	1362.00 個						*			
A れんこんはさみ揚げ60		0.00 個	0.00 個	0.00 個						* 180. 175. 175℃5分20秒			
菜種サラダ油		6.00	8.18 Kg	0.00 缶						*			
[ごまあえ]										一重食缶 ガリ玉			
ほうれんそう		9.00	12.91 Kg	13.00 Kg					2cm巾きり	ボイル冷却			
キャベツ		18.00	28.86 Kg	29.00 Kg					巾広せん切	ボイル冷却			
にんじん		9.00	12.91 Kg	13.00 Kg					せん切り	ボイル冷却			
もやし		9.00	12.51 Kg	12.00 Kg					長ければ切	ボイル冷却			
A 白いりごま		0.90	1.23 Kg	2.00 Kg						軽くする			
三温糖		1.40	1.91 Kg	0.00 Kg						調味料			
しょうゆ		2.70	3.68 Kg	0.00 本						調味料			
[臭汁]										二重食缶 小:玉 中:大玉			
A 大豆 500g袋		5.00	6.81 Kg	14.00 袋						⑤前日水戻し、当日炊いてミキサー			
大根		25.00	37.86 Kg	38.00 Kg					イチョウ4	③下ゆで			
にんじん		15.00	21.52 Kg	22.00 Kg					イチョウ3	①水煮 あくをとる			
洗いごぼう 秀2L直径約2cm		10.00	14.35 Kg	14.00 Kg					ささがき	* ①			
板こんにゃく (短冊)		10.00	13.63 Kg	14.00 Kg						* ④			
A 油揚げ カット		3.00	4.09 Kg	4.00 Kg						④油抜き			
葱		10.00	14.35 Kg	14.00 Kg					小口切 3 mm	⑧			
A 米みそ (白みそ)		8.10	11.04 Kg	11.00 Kg						⑥1/2、⑦1/2			
むろけずり		3.00	4.09 Kg	4.00 Kg						②			
										(小 : 180ml 中 : 234ml)			

	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特1	特2	特3	職員	他	合計	換算人
人数	213	215	228	222	207	268	26	0	0	91	0	1470	1512.30
メモ1	豊小5年カット、中央+2						メモ4						
メモ2							メモ5						
メモ3							メモ6						
料理名／食品名		一人分量 中小学	使用量 合計	発注量 合計					切り方	熱調理方法等			
[牛乳]													
A 牛乳		1.00 個	1470.00 個	1470.00 個									
[中華めん]										はし			
A 中華めん 160 g		1.00 個	429.00 個	429.00 個						*			
A 中華めん 180 g		1.00 個	436.00 個	436.00 個						*			
A 中華めん 200 g		1.00 個	605.00 個	605.00 個						*			
[五目ラーメン]										二重食缶 小：玉 中：大玉			
葱		8.00	12.73 Kg	13.00 Kg					小口切 3 mm	⑧			
A 焼き豚（せん切り）		15.00	22.68 Kg	23.00 Kg						* ⑥			
なると		5.00	7.56 Kg	8.00 Kg						* ⑤軽くほぐす			
キャベツ		15.00	26.69 Kg	27.00 Kg					せん切り	⑥			
もやし		10.00	15.43 Kg	15.00 Kg					長ければ切	* ⑥			
にんじん		5.00	7.95 Kg	8.00 Kg					せん切り	①あくをとる			
干しいたけ（カット）		0.80	1.21 Kg	1.20 Kg						* ②洗って水戻し、戻し汁使用			
しょうゆ		2.20	3.33 Kg	0.00 本						* ④			
酒		3.00	4.54 Kg	0.00 本						* ④			
A 中華スープの素		0.80	1.21 Kg	0.00 Kg						③			
こしょう300g袋		0.03	0.05 Kg	0.00 袋						⑦			
A しょうゆラーメンスープ の素		6.00	9.07 Kg	3.00 袋						④			
										(小：200ml 中：240ml)			
[えびしゅうまい（2個）]										天ぷらバット ビニール手袋			
A えびしゅうまい（18）		2.00 個	2940.00 個	2980.00 個						* ボイル			
[きゅうりのごましょうゆ]										一重食缶 玉しゃくし			
きゅうり		35.00	54.00 Kg	54.00 Kg					手切り乱切	ボイル冷却			
A 白いりごま		1.00	1.51 Kg	0.00 Kg						軽くすり、最後に和える			
しょうゆ		4.00	6.05 Kg	0.00 本						調味液 30分以上漬け込む			
三温糖		2.50	3.78 Kg	0.00 Kg						〃			
酢		0.80	1.21 Kg	0.00 本						〃			
A ごま油		0.50	0.76 Kg	0.00 本						〃			
[ミニフィッシュ]													
A ミニフィッシュ		1.00 個	1470.00 個	1470.00 個						* 添加物			

	1 年	2 年	3 年	4 年	5 年	6 年	特 1	特 2	特 3	職員	他	合計	換算人	
人数	213	215	228	222	256	268	26	0	0	89	0	1517	1564.00	
メモ1	豊小+1中央小+2						メモ4							
メモ2							メモ5							
メモ3							メモ6							
料理名／食品名			一人分量 中小学	使用量 合計	発注量 合計					切り方	熱 調 理 方 法 等			
[牛乳]														
A 牛乳			1.00 個	1520.00 個	1520.00 個									
[白ごはん]											はし めしべら			
A 白飯60 g (ライスパック)			1.00 個	429.00 個	429.00 個						*			
A 白飯80 g (ライスパック)			1.00 個	436.00 個	436.00 個						*			
A 白飯100 g (ライスパック)			1.00 個	655.00 個	655.00 個						*			
[里いものそぼろ煮]											二重食缶 小:玉 中:大玉			
											※里芋は切った後、塩で洗う			
里いも			80.00	147.24 Kg	147.00 Kg					手切り乱切	①軽くゆがき、ぬめり取って煮る			
うす口しょうゆ			3.00	4.69 Kg	0.00 本						②水を加える			
三温糖			1.00	1.56 Kg	0.00 Kg						②			
酒			2.00	3.13 Kg	8.00 本						②			
											③※里芋と別でそぼろを作る			
米サラダ油 (炒め用)			0.10	0.16 Kg	5.00 本						* 1.00			
A 若鶏ひき肉			15.00	23.47 Kg	23.00 Kg						2.少量の水を加え、ほぐし炒める			
しょうゆ			1.80	2.82 Kg	0.00 本						3.00			
三温糖			0.70	1.10 Kg	0.00 Kg						3.00			
みりん			0.70	1.10 Kg	0.00 本						3.00			
生姜			0.30	0.59 Kg	0.60 Kg					すりおろし	4.00			
A いんげん (カット) 1 k g			5.00	7.82 Kg	8.00 袋						* ④下茹で、そぼろの後散らす (中学＝小学×1.3)			
[さば塩こうじ焼き]											天ぷらバット ビニール手袋			
A さば塩こうじ焼 (50) パック			1.00 個	1520.00 個	1540.00 個						* ボイル			
A さば塩こうじ焼 (60) パック			0.00 個	0.00 個	0.00 個						*			
[おひたし]											一重食缶 ガリ玉			
もやし			30.00	47.89 Kg	47.00 Kg					長ければ切	ボイル冷却			
にんじん			10.00	16.47 Kg	16.00 Kg					せん切り	〃			
みつば			5.00	9.78 Kg	10.00 Kg					2cm巾きり	〃			
しょうゆ			2.70	4.22 Kg	0.00 本						調味液			
三温糖			1.30	2.03 Kg	0.00 Kg						〃			

	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特1	特2	特3	職員	他	合計	換算人
人数	213	215	228	222	256	268	26	0	0	89	0	1517	1564.00
メモ1							メモ4						
メモ2							メモ5						
メモ3							メモ6						
料理名／食品名		一人分量 中小学	使用量 合計	発注量 合計					切り方	熱調理方法等			
[牛乳]													
A 牛乳		1.00 個	1517.00 個	1517.00 個									
[ドイツロールパン]										スプーン			
A ドイツロールパン 102g		1.00 個	1295.00 個	1295.00 個						*			
A ドイツロールパン 85g		1.00 個	222.00 個	222.00 個						*			
[えびカツ]										天ぷらバット フライばさみ			
A エビカツ（40）		1.00 個	1517.00 個	1530.00 個						*			
A エビカツ（50）		0.00 個	0.00 個	0.00 個						*			
菜種サラダ油		6.00	9.36 Kg	0.00 缶						* 180. 175. 175℃5分			
[ポテトチップスサラダ]										一重食缶 玉しゃくし			
A ゆで大豆（レトルト）		8.00	12.49 Kg	12.00 Kg						ボイル冷却			
A ばらベーコン（スライス）		10.00	15.61 Kg	16.00 Kg						炒めて脂をきり冷ます			
キャベツ		25.00	45.90 Kg	46.00 Kg					巾広せん切	ボイル冷却			
にんじん		5.00	8.21 Kg	8.00 Kg					せん切り	〃			
ポテトチップス 126g袋		3.00	4.68 Kg	37.00 袋						ビニール袋にクラスに分ける			
[青じそドレッシング]													
A 青じそドレッシング200ml		0.04 本	60.68 本	54.00 本						* 添加物			
A 青じそドレッシング300ml		0.00 本	0.00 本	0.00 本						* 添加物			
[ソーセージと野菜のスープ]										二重食缶 小：玉 中：大玉			
A スキンレスウインナー		15.00	23.41 Kg	23.00 Kg						* ①釜を熱し、空炒めする			
キャベツ		25.00	45.90 Kg	46.00 Kg					巾広せん切	* ⑤			
にんじん		10.00	16.44 Kg	16.00 Kg					せん切り	* ②			
玉葱		20.00	34.68 Kg	35.00 Kg					半割スライス	* ④			
A コンソメスープの素		2.00	3.12 Kg	3.00 Kg						* ③			
しょうゆ		2.00	3.12 Kg	0.00 本						* ⑤			
こしょう300g袋		0.05	0.08 Kg	0.00 袋						* ⑤			
パセリ		0.80	1.39 Kg	1.40 Kg					みじん切り	* ⑥			

資料 11 新センターでの想定献立

・新センターでは、新たに以下の献立の実施を想定している。

【想定献立】

<かつ>

豚ひれ肉	30g
小麦粉	3 g
パン粉	6 g
なたね油	

<からあげ>

鶏もも肉	50g
しょうが	0.3g
にんにく	0.2g
しょうゆ	2 g
酒	0.8g
でんぷん	3g
小麦粉	2 g
なたね油	

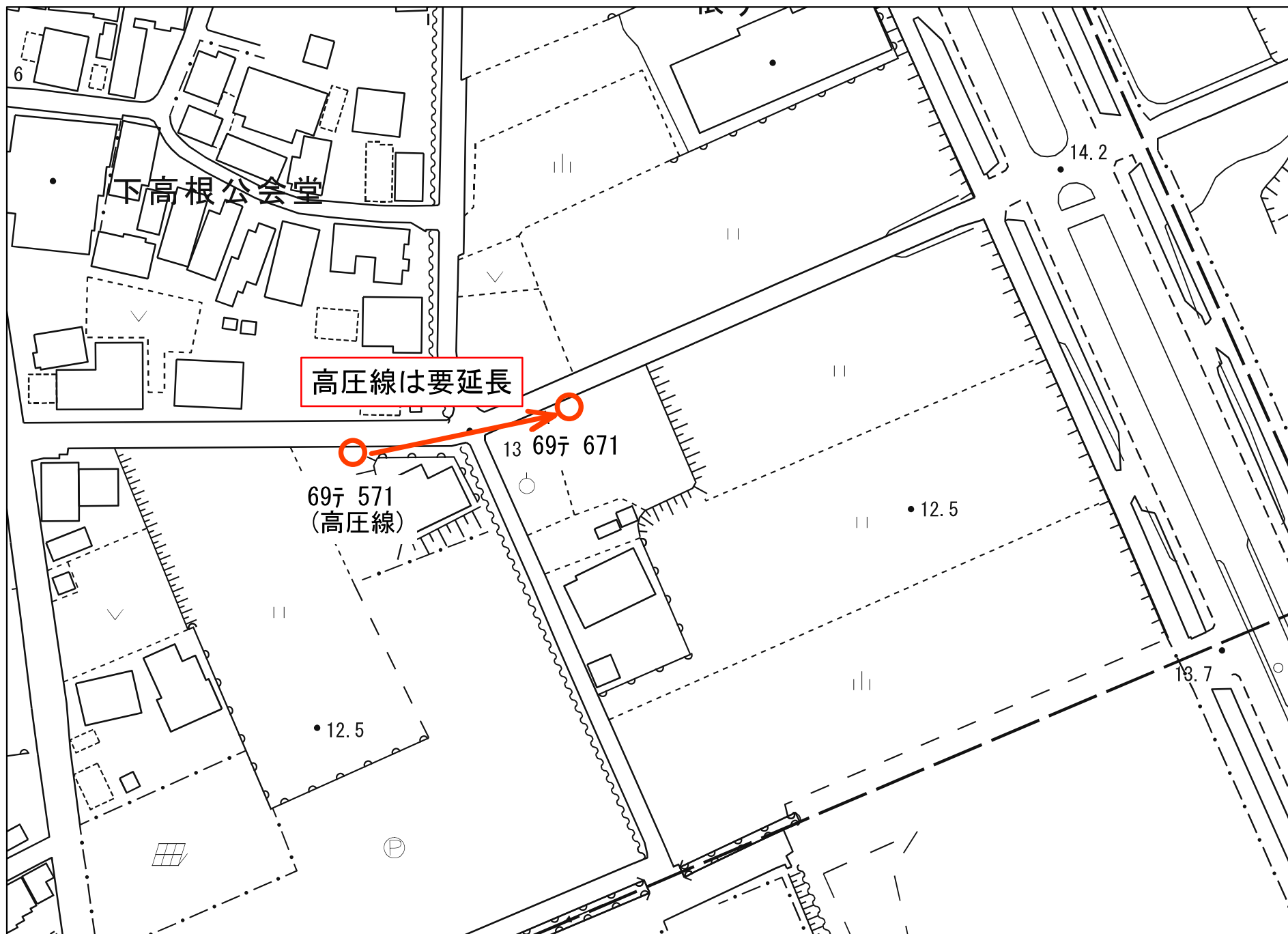
<ウインナーパイ>

パイシート	35 g
ウインナー	40 g

<揚げパン>

クロスロールパン	1 個
なたね油	
きな粉	6.5 g
上白糖	6.5 g

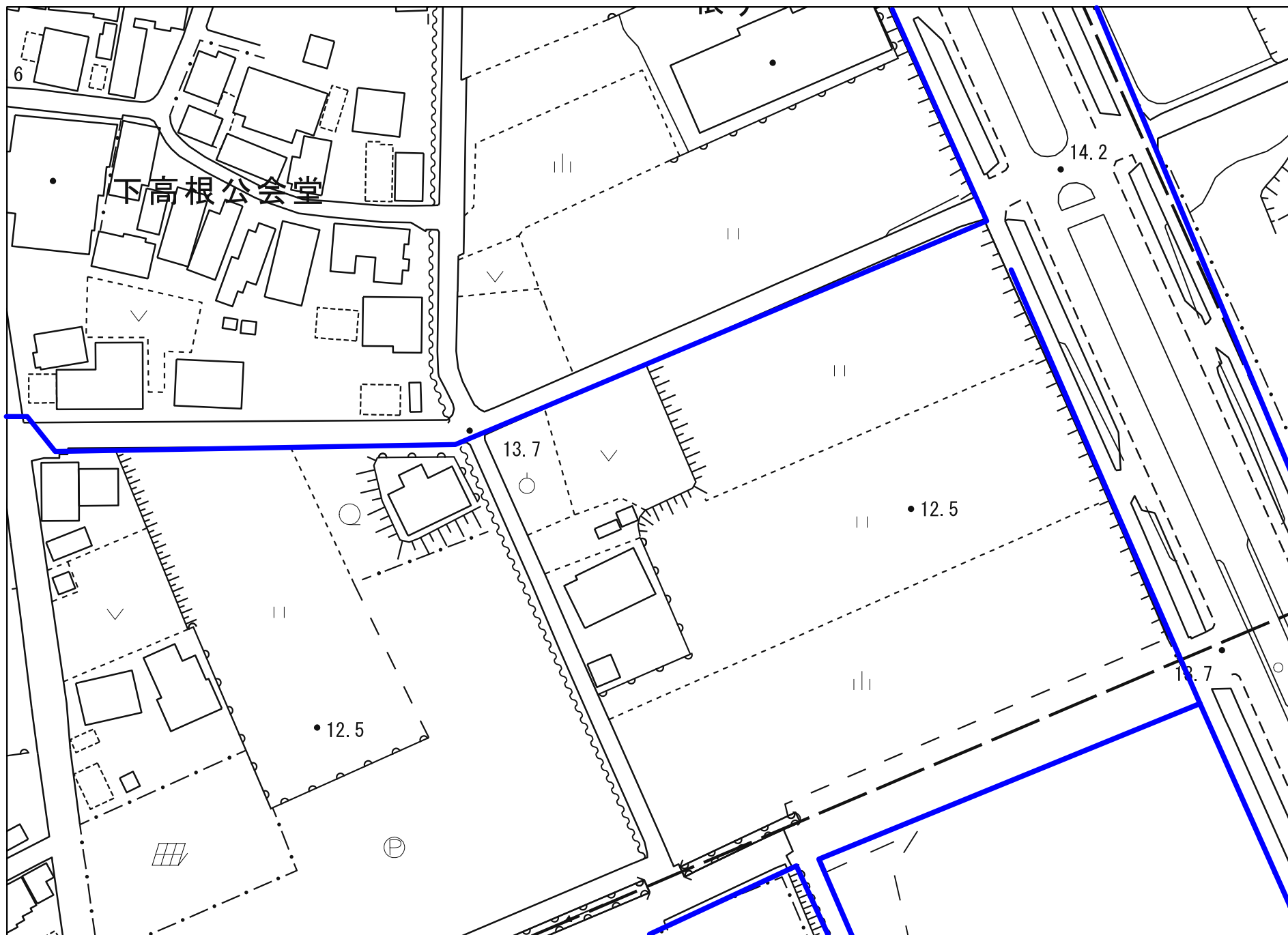
最寄り電線設置状況



1/1,000

0m 20m 40m 60m 80m

農業用水路(管)敷設状況



資料14 コンテナ設置一覧

給食配送用コンテナ（6学級用）設置一覧

[illegible]

資料15 既存施設（栄・中央調理場）備品台帳

学校給食センター栄調理場備品

2023/8/28

数	品 名	購入年月日	規 格	備 考
1	芽取り台	H15.3.31	1250*700*600	調理室(下処理室)
3	置台	S53.9.1		調理室
1	置台	H5.12.6	750*500*630	洗浄室(下処理室)
1	厨房用戸棚	S53.8.1	1800*750*1800	調理室(車庫)
1	厨房用戸棚	S57.8.30	900*750*1800	調理室
3	パンラック	S53.8.1	1800*750*1800.5段	調理室、下処理室、検収室
7	パンラック	S59.8.30	1500*500*1600.4段	冷凍庫、冷蔵庫、調味料庫
1	パンラック	H1.6.28	2100*450*1700	洗剤倉庫
1	パンラック	H3.8.30	1475*500*1750.3段	調味料庫
1	パンラック	H3.8.30	1475*500*1750.3段	調味料庫
2	パンラック	H4.3.31	1520*500*1800.3段	調理室(調味料庫)
2	パンラック	H4.3.31	1520*500*1800.3段	調理室(検収室)
2	パンラック	H6.3.30	1520*500*1750	調味料庫
1	パンラック	H6.9.9	2800*700*1800	調味料庫
1	移動式パンラック	H11.3.23	1200*600*1100スノコ2段	調理室
1	移動式パンラック	H11.3.23	1650*700*1100すのこ2段	調理室
2	移動式パンラック	H12.3.24	1650*700*1100	調理室
2	移動式パンラック	H12.12.20	1200*600*1100	調理室
2	移動式パンラック	H22.8.23	1400*600*1100	調理室
1	シューズロッカー	H28.12.28	20人用	職員用玄関
1	シューズロッカー	H28.12.28	25人用	事務所出入口
1	移動式パンラック	R2.9.2	1500*760*1100	調理室
1	業務用冷凍庫	H19.7.24	HF120XT3-ML	下処理前室
1	業務用冷蔵庫(肉用)	H20.6.24	HR-75XT3	調理室
1	業務用冷蔵庫(肉用)	H24.8.1	HR-75ZT3	調理室
1	冷蔵庫(牛乳用)	H29.9.26	HRF-63ZT-ED	調理室
1	スポットクーラー	R5.8.25	SS16MZW1	調理室
1	スポットクーラー	R5.8.25	SS16MZW1	洗浄室
2	電解水生成装置	H23.1.6	ROX-10WB	消毒室
1	ガーデンスプレー	H18.3.28	マキタUS5DW	調理室
3	消火器	H23.9.9	ABC粉末10型	事務室等
4	消火器	H23.9.9	セーフティミスト	調理室等
3	消火器	H23.9.9	ABC粉末50型	ボイラー室等
1	自動台はかり	H5.11.2	100Kgヤマト車付両面	下処理室
1	デジタル秤	H18.3.3	ヤマト UDS-200W 20Kg	調味料室
1	デジタル秤	H18.8.8	DP-8100S-150 150Kg	検収室
1	デジタル秤	H19.5.1	ヤマト DP-8100S150K	下処理室
1	デジタル秤	H26.1.27	ヤマト DP-6700K-150移動台付	検収室
1	中心温度計	H31.1.16	AP-400E	事務室
1	中心温度計	H31.1.16	AP-400E	事務室
1	糖度計	S61.4.1	0～90% 手持	調理室
1	放射温度計	H17.2.14	SK8700Ⅱ 双峰小	学校貸出中
1	放射温度計	H17.7.8	SK-8700Ⅱ 唐竹小	学校貸出中
1	放射温度計	H17.7.8	SK-8700Ⅱ 館小	学校貸出中

R4.9.15使用不能により廃棄

R4.9.15～二村台小へ

数	品 名	購入年月日	規 格	備 考
1	放射温度計	H17.7.8	SK-8700Ⅱ フレびま	学校貸出中
1	放射温度計	H17.7.8	SK-8700Ⅱ 栄中	学校貸出中
1	放射温度計	H17.7.8	SK-8700Ⅱ 三崎小	学校貸出中
1	放射温度計	H17.7.8	SK-8700Ⅱ 栄小	学校貸出中
1	放射温度計	H17.7.8	SK-8700Ⅱ 大宮小	学校貸出中
1	放射温度計	H18.3.1	SK-8700Ⅱ	検収室
1	中心温度計	H26.4.9	AP-400E	調理室
1	中心温度計	H27.10.13	AP-400E	調理室
1	中心温度計	H28.1.20	AP-401E	調理室
1	中心温度計	H31.1.16	AP-400E	調理室
1	中心温度計	H31.1.16	AP-400E	調理室
1	包丁組殺菌庫	S53.9.1	1500*750*×1500ステンレス	冷却機横
1	棚昇降式食器消毒保管機	H7.3.24	ISCM-W48A-SH	洗浄室
1	昇降式消毒保管機	H10.8.24	ISCM-W48A-SH	洗浄室
1	昇降式消毒保管機	H10.8.24	ISCM-W48A-SH	洗浄室
1	食缶消毒保管機	H17.8.25	ISC-2500C-S	調理室
1	食缶消毒保管機	H17.8.25	ISC-3750C-S	調理室
1	食缶消毒保管機	H17.8.25	ISC-5000C-S	調理室
1	食缶消毒保管機	H17.8.25	ISC-5000C-S	調理室
1	食缶消毒保管機	H17.8.25	ISC-3750C-ED	下処理室
2	シューズ殺菌庫	H20.8.8	AIN-4DO	消毒室
1	シューズ殺菌庫	H20.8.8	AIN-5DO	消毒室
2	エプロン用殺菌庫	H20.8.8	AIN-6DO	消毒室
1	包丁まな板殺菌庫	H21.7.22	MSB-5SA3-1-H	下処理室
1	消毒保管庫	H24.1.5	MSB-5SA3-1-H	下処理室
1	消毒保管庫	H24.1.5	MSB-5SA3-1-H	下処理室
1	消毒保管庫	H24.1.5	MSB-5SA3-1	調理室
1	消毒保管庫	H24.1.5	MSB-5SA3-1	調理室
1	昇降式消毒保管機	H27.3.31	ISCM-W48C-SH	コンテナプール
1	昇降式消毒保管機	H27.3.31	ISCM-W48C-SH	コンテナプール
1	昇降式消毒保管機	H27.3.31	ISCM-W48C-SH	コンテナプール
1	器具用消毒保管機	H27.3.31	ISC-W60J-SH	コンテナプール
1	器具用消毒保管機	H27.3.31	ISC-W60J-SH	コンテナプール
1	器具用保管機	R1.8.22	ISD-W20JW-EF	検収室
1	三槽シンク	H15.8.25	3590*900*850	調理室
1	三槽シンク	H15.8.25	2790*930*850	調理室
1	三槽シンク	H15.8.25	2790*930*850	調理室
1	四槽シンク	H15.8.25	3680*920*850	調理室
1	スライサー用シンク	H15.8.25	1700*900*600	調理室
1	サイノ目切機用シンク	H18.8.25	1250*900*600	調理室
1	移動式水槽	S58.7.25	1800*750*800	洗浄室
1	ピーラーシンク	H15.8.25	1200*750*650	調理室
1	三槽シンク	R1.8.23	2820*960*850	調理室
1	二槽シンク	R1.8.24	2400*850*850	調理室
1	高速度ミキサー	H31.2.12	MX-46D	調理室
1	球根皮剥機	R2.8.17	PL-82N	検収室

数	品 名	購入年月日	規 格	備 考
1	フードプロセッサー	H30.11.6	RM－5200VD	調理室
1	コンニャクカッター	H8.2.29	SUS－304	調理室
1	デジタル式スライサー	H15.8.29	ECD－201(671*1486*1447)	調理室
1	サイノ目切機	H16.8.25	CBM－40H(380*480*820)	調理室
1	フードスライサー	H24.12.26	MK-201X	調理室
1	フードスライサー	H27.8.26	ECD－702	調理室
1	高速度ミキサー	H27.8.25	MX－40S	調理室
1	高速度ミキサー	H28.12.26	MX－81D	調理室
2	コンテナ	H31.1.4	1250*730*1410	配送室
1	コンテナ	R1.8.28	6学級用(1250*730*1410)	配送室
1	コンテナ	H5.3.25	SUS－430ステンレス(1250*730*1410)	配送室
2	コンテナ	H5.8.25	SUS－304ステンレス(1250*730*1410)	配送室
3	コンテナ	H8.3.12	SUS－304ステンレス(1250*730*1410)	配送室
2	コンテナ	H9.3.10	SUS－430ステンレス(1250*730*1410)	配送室
3	コンテナ	H11.3.26	6学級用SUS－430	配送室
3	コンテナ	H12.3.24	6学級用(1250*730*1410)	配送室
4	コンテナ	H14.3.26	6学級用(1250*730*1410)	配送室
3	コンテナ	H15.3.24	6学級用(1250*730*1410)	配送室
6	コンテナ	H16.3.23	6学級用(1250*730*1140)	配送室
1	コンテナ	H18.3.24	6学級用(1250*750*1410)	配送室
1	コンテナ	H20.3.31	6学級用(1250*750*1410)	配送室
1	コンテナ	H22.3.25	6学級用(1280*750*1410)	配送室
1	コンテナ	H26.3.27	1250*730*1410	配送室
1	食器洗浄機	H30.8.21	自動供給装置自動整理機含む	調理室
1	高圧洗浄機	H18.5.30	TRY－345	車庫通路
1	食缶洗浄機	H23.8.31	DWA9-5MHS	洗浄室
1	箸洗浄機	H27.8.17	IS-95	調理室
1	高圧洗浄機	H29.11.24	TRY－345-2	車庫通路
1	超音波洗浄機	R1.6.22	UCP-900	調理室
1	ライスボイラー	H7.8.25	服部PHT－35	調理室
1	ライスボイラー	H7.8.25	服部PHT－35	調理室
1	蒸気式回転釜	H16.8.25	AOS－60K	調理室
1	蒸気式回転釜	H23.8.31	AOS－60K	調理室
1	蒸気式回転釜	H25.8.16	AOS－60K	調理室
1	ガス回転釜	H26.12.24	GHS－30FC(内外共铸铁製)	調理室
1	ガス回転釜	H26.12.24	GHS－30FC(内外共铸铁製)	調理室
1	蒸気式回転釜	H28.12.26	AOS－60K	調理室
1	蒸気式回転釜	H29.8.18	AOS－60K	調理室
1	包丁研磨機	S57.5.21	日立U-100	下処理室
1	むしさな	S51.3.30	アルミ製	調理室
1	むしさな	S51.3.30	アルミ製	調理室
1	むしさな	S51.3.30	アルミ製	調理室
1	移動式水槽	S61.4.1		調理室
1	移動式水槽	S61.4.1		洗浄室
1	むしさな	S59.4.21		調理室
1	むしさな	S59.4.21		調理室

備品台帳なし

数	品 名	購入年月日	規 格	備 考
1	スパテラストンド	R5.3.31	ST-S 270*620	調理室
1	スパテラストンド	R5.3.31	ST-S 270*620	調理室
1	油タンク	H3.3.6	Φ800*1250、SUS-304架台付	調味料室
1	コロコンベアー	H5.8.25	2400*450*1160	洗浄室
1	水質比色測定器	H9.11.28	残留塩素濃度c02(ppm)	調理室
1	スパテラキャリー	H13.10.10	SUS430キャスター付(400*400*800)	調理室
1	ゴミ袋スタンド	H13.10.9	Φ310*600SUS-430	調理室
1	ゴミ袋掛けスタンド	H14.2.15	Φ310*600SUS-430	調理室
1	冷凍食品台車	H15.3.31	950*700*600	冷凍庫
1	冷凍食品台車	H15.3.31	950*700*600	冷凍庫
1	移動式作業台	H15.8.25	1800*900*850	調理室
1	移動式調理台	H15.8.25	930*810*850	下処理室
1	移動式調理台	H15.8.25	930*810*850	前処理室
1	移動式調理台	H15.8.25	1920*1020*850	調理室
1	移動式調理台	H15.8.25	1800*960*850	調理室
1	移動式調理台	H15.8.25	1800*960*850	調理室
1	移動式煮物用調理台	H15.8.25	2260*1190*850	調理室
1	移動式調理台	H15.8.25	1800*920*850	調理室
1	移動式調理台	H15.8.25	1840*900*850	調理室
1	移動式調理台	H15.8.25	1840*900*850	調理室
1	秤置き台車	H18.8.25	600*500*520キャスター付	検収室
1	検収台車	H18.8.8	1250*700*600	検収室
1	食缶浸漬槽	H18.8.25	1800*900*850	洗浄室
1	リフトラー	H18.10.27	PL-H350-15S	調理室
1	ドライ式移動シンク	H19.3.15	1800*900*850	洗浄室
1	ドライ式移動シンク	H19.3.16	1800*900*851	洗浄室
1	秤置き台車	H19.5.1	600*500*520キャスター付	下処理室
1	ごはん食器用受け台	H21.8.21	1030*530*650	洗浄室
1	ランチ皿用受け台	H21.8.21	1800*920*850	洗浄室
1	真空冷却機	H22.1.25	CH-180RK	調理室
1	連続揚物機(コンベアー付)	H22.1.25	DSKC-43A-75-X	調理室
1	電動缶切り機	H23.8.31	K-100	調理室
1	捕虫器	H26.12.18	MPX-2000	調理室
1	食器受け作業台	H27.2.23	1800*920*850	洗浄室
1	食器受け作業台	H27.2.23	1800*920*850	洗浄室
1	捕虫器	H27.8.28	MPX-2000	調理室
1	捕虫器	H27.8.28	MPX-2000	検収室
1	スチームコンベクションオープン	H27.8.26	CSV-E40-SW	調理室
1	捕虫器	H27.12.24	MPX-2000	洗浄室
1	捕虫器	H27.12.24	MPX-2000	コンテナプール
1	捕虫器	H28.8.22	MPX-2000	調理室
1	捕虫器	H28.8.22	MPX-2000	調理室
1	作業台	S53.9.1	1800*900*800	調理室
4	ホワイトボード	H1.3.30	配缶表	調理室
3	ホワイトボード	H1.3.30	各学校名入り	調理室
1	ホワイトボード	H1.3.30	配送計画表	調理室

数	品 名	購入年月日	規 格	備 考
1	ホワイトボード	H1.3.30	配送計画表	調理室
5	ホワイトボード	H1.3.30	配缶指数	調理室
7	ホワイトボード	H1.3.30	在籍数	調理室
1	ホワイトボード	H3.620	配送室600*450	配送室
3	ホワイトボード	H5.3.31	食数表小学校900*600	下処理室
1	ホワイトボード	H5.3.31	食数表小学校900*600	調理室
1	ホワイトボード	H5.3.31	食数表小学校900*600	調理室
1	ホワイトボード	H5.3.31	食数表小学校900*600	調理室
1	ホワイトボード	H5.3.31	食数表小学校900*600	洗浄室
1	ホワイトボード	H5.3.31	食数表小学校900*600	洗浄室
1	ホワイトボード	H5.3.31	食数表小学校900*600	洗浄室
1	ホワイトボード	H5.3.31	食数表中学校900*600	下処理室
1	ホワイトボード	H5.3.31	食数表中学校900*600	調理室
1	ホワイトボード	H5.3.31	食数表中学校900*600	洗浄室
1	ホワイトボード	H5.3.31	廃棄量900*600	下処理室
1	ホワイトボード	H5.3.31	配缶指数900*600	調理室
1	ホワイトボード	H5.3.31	在籍数900*600	調理室
8	ホワイトボード	H13.3.15	食数表小学校用ホーロー看板600*900	調理室
1	踏み台	H5.8.25	縞甲板3t1000*400*300	洗浄室
1	踏み台	H6.9.5	900*470*300	洗浄室
1	生ゴミ処理機	H9.4.30	NGC-220A DEO2A	21年使用中止
1	重量蓋開閉工具	H27.9.28		車庫
2	運搬車(L型)	S62.5.9	900*600*800ステンレス	調理室
2	運搬車(L型)	H1.3.30	900*600*800ステンレス	調理室
2	運搬車(L型)	H2.3.9	900*600*800ステンレス	調理室
5	運搬車(スノコ台)	S53.9.1	1800*600*400	調理室
1	運搬車(スノコ台)	S54.8.1	1800*600*400	調理室
1	運搬車(スノコ台)	S56.5.18	1800*600*400	調理室
3	運搬車(スノコ台)	S58.9.20	1800*600*400	調理室
2	運搬車(移動式バンラック)	S57.8.2	1200*600*1200・3段式	調理室
2	運搬車(L型スノコ)	H3.3.30		調理室
3	運搬車(L型)	H8.3.12	900*600*800	調理室
4	運搬車(L型)	H9.3.10	900*600*800	調理室
1	L型台車	H11.3.23	950*650*850	調理室
5	L型運搬車	H12.3.24	950*650*850	調理室
5	荷高L型運搬車	H12.12.20	950*650*850	調理室
3	スノコ運搬車	H14.3.20	1800*600*800	調理室
9	スノコ台車	H14.6.21	1830*600*800	調理室
1	運搬車	H19.8.25	1080*840*630	調理室
2	配缶用運搬車	H20.8.1	1080*840*630	調理室
2	スノコ台車	H12.5.1	1800*600*400	調理室
1	L型運搬車	R5.10.19	900*600*790	調理室

中央調理場備品台帳

中央

品名	購入年月日	設置場所	品名
食数用黒板	61.04.04	下処理室	ホワイトボード
食数用黒板	61.04.04	下処理室	ホワイトボード
食数用黒板	61.04.04	下処理室	ホワイトボード
食数用黒板	61.04.04	調理室	ホワイトボード
食数用黒板	61.04.04	調理室	ホワイトボード
食数用黒板	61.04.04	調理室	ホワイトボード
食数用黒板	61.04.04	洗浄室	ホワイトボード
食数用黒板	61.04.04	洗浄室	ホワイトボード
食数用黒板	61.04.04	洗浄室	ホワイトボード
献立用黒板	61.04.04	会議室	ホワイトボード
ホワイトボード	05.03.31	調理室	食数表小学校900*600
ホワイトボード	05.03.31	調理室	食数表小学校900*600
ホワイトボード	05.03.31	洗浄室	食数表小中混合900*600
ホワイトボード	05.03.31	下処理室	食数表中学校900*600
ホワイトボード	05.03.31	調理室	食数表中学校900*600
ホワイトボード	05.03.31	下処理室	廃棄量900*600
ホワイトボード	05.05.31	栗田商会	ウチダ月予定表266-0012
配缶指数表	12.03.30	調理棟	アルミ複合板小学600*900
配缶指数表	12.03.30	調理棟	アルミ複合板小学600*900
配缶指数表	12.03.30	調理棟	アルミ複合板小学600*900
配缶指数表	12.03.30	調理棟	アルミ複合板小学600*900
配缶指数表	12.03.30	調理棟	アルミ複合板小学600*900
配缶指数表	12.03.30	調理棟	アルミ複合板小学600*900
配缶指数表	12.03.30	調理棟	アルミ複合板小学600*900
配缶指数表	12.04.26	調理棟	アルミ複合板中学600*900
配缶指数表	12.04.26	調理棟	アルミ複合板中学600*900
配缶指数表	12.04.26	調理棟	アルミ複合板中学600*900
配缶指数表	12.04.26	調理棟	アルミ複合板中学600*900
配缶指数表	12.04.26	調理棟	アルミ複合板中学600*900
配缶指数表	12.04.26	調理棟	アルミ複合板中学600*900
配缶指数表	12.04.26	調理棟	アルミ複合板中学600*900
ホワイトボード	14.04.25	調理棟	小学用500*600
ホワイトボード	14.04.25	調理棟	中学用500*600
ホワイトボード	16.03.30	調理棟	
はしご	50.07.30	車庫	アルミ製
はしごキャット	58.06.00	倉庫	1500mm
生垣バリカン	17.03.30	車庫	MUH462
時計	03.03.04	事務室	ナショナルクォーツヘルタイマー
時計	45.09.01	会議室	丸時計
時計	45.09.01	女子更衣室	丸時計
時計	45.09.01	男子更衣室	丸時計
時計	45.09.01	配送室	丸時計
時計電波	11.12.28	下処理室	セイコーKS201S
灰皿	22.4.8	管理棟横	
灰皿	22.4.9	ボイラー室横	
焼却炉	63.02.10	屋外	メーホーKS110型
物置	R5.8.17	栄小学校	FS-1509S
物置	R5.8.17	豊明中学校	FS-1509S
物置	R5.8.17	沓掛中学校	FS-1509S
物置	R5.8.17	大宮小学校	BJX-139E
物置	R5.8.17	三崎小学校	BJX-139E
物置	R5.8.17	沓掛小学校	MJX-159D
物置	R5.11.7	二村台小学校	FS-1509S
一斗缶専用台	06.08.08	調理室	SUS
一斗缶専用台	06.08.08	調理室	SUS
生ゴミ処理機	09.04.30	屋外	NGC-220ADE02A
普通乗用車	09.09.11	車庫	加ローバン名古屋48や6193
運搬車L	45.09.01	調理棟	ステンスL型
運搬車L	50.02.29	調理棟	ステンスL型
運搬車L	50.02.29	調理棟	ステンスL型
運搬車L	51.03.31	調理棟	ステンスL型
運搬車L	51.03.31	調理棟	ステンスL型
運搬車L	52.03.30	調理棟	ステンスL型
運搬車L	52.03.30	調理棟	ステンスL型
運搬車L	52.03.30	調理棟	ステンスL型

中央調理場備品台帳

中央

品 名	購入年月日	設置場所	
運搬車 配膳	46.09.10	調理棟	ステンレスL型
運搬車 配膳	46.09.10	調理棟	ステンレスL型
運搬車 配膳	46.09.10	調理棟	ステンレスL型
運搬車 配膳	46.09.10	調理棟	ステンレスL型
運搬車 配膳	46.09.10	調理棟	ステンレスL型
運搬車L	57.08.20	調理棟	ステンレスL型
運搬車調理料理用	57.08.20	調理棟	ステンレス配缶用
運搬車L	57.08.20	調理棟	ステンレスL型
運搬車L	62.05.09	調理棟	ステンレス900*600*800
運搬車L	62.05.09	調理棟	ステンレス900*600*800
運搬車L	01.03.30	調理棟	ステンレス900*600*900
運搬車L	01.03.30	調理室	ステンレス900*600*900
運搬車L	02.03.09	調理室	ステンレス900*600*800
運搬車L	04.03.31	調理室	ステンレスSUS-430
運搬車L	04.03.31	調理室	ステンレスSUS-430
L型運搬車	09.03.10	配送室	ステンレス800*900*600
L型運搬車	09.03.10	配送室	ステンレス800*900*600
L型運搬車	10.12.15	調理棟	荷高L台1350*650*850
L型台車	11.03.23	調理室	ドライ仕様1350*650*850
L型台車	12.03.24	調理室	950*650*850
L型運搬車	12.03.24	調理室	950*650*850
L型運搬車	12.03.24	調理室	950*650*850
L型運搬車	12.03.24	調理室	950*650*850
L型運搬車	12.03.24	調理室	950*650*850
L型運搬車	12.03.24	調理室	1200*700*600
移動台車	12.03.24	調理室	900*700*600
移動式パンラック	12.03.24	調理室	1650*700*1100
移動式パンラック	12.03.24	調理室	1650*700*1100
スノコ台車	12.05.01	調理棟	1800*600*400
スノコ台車	12.05.01	調理棟	1800*600*400
アングルキャリー	13.09.27	調理棟	645*435自在車
アングルキャリー	13.09.27	調理棟	645*435自在車
まな板運搬車	14.01.24	調理棟	840*510*872
エアータオル	03.01.08	消毒室	G-3MT-700
エアータオル	03.01.08	消毒室	G-3MT-700
ハンドドライヤー	09.03.10	消毒室	JT-16GW
手指消毒器	11.07.30	調理室	HS-100
手指消毒器	11.07.30	調理室	HS-100

廃棄予定
 廃棄予定
 廃棄予定
 廃棄予定
 廃棄予定
 廃棄予定

H28廃棄
 H28廃棄

廃棄予定
 廃棄予定
 廃棄予定

令和6年度 事業計画

令和6年度学校給食事業計画案

年間給食実施予定回数 191回

学期	月	実施日		回数	備 考	
		開始日	終了日			
一 学 期	4	4月10日(水) 小・中学校 4月15日(月) (小学校新1年)	4月30日(火) 〔11回〕	14	小学校入学式 小学校始業式 中学校入学式・ 始業式	4月4日(木) 4月5日(金) 4月5日(金)
	5	5月1日(水)	5月31日(金)	21		
	6	6月3日(月)	6月28日(金)	20		
	7	7月1日(月)	7月18日(木)	13	終業式	7月19日(金)
	小計			68		
二 学 期	9	9月3日(火)	9月30日(月)	18	始業式	9月2日(月)
	10	10月1日(火)	10月31日(木)	22		
	11	11月1日(金)	11月29日(金)	20		
	12	12月2日(月)	12月20日(金)	15	終業式	12月23日(月)
	小計			75		
三 学 期	1	1月8日(水)	1月31日(金)	17	始業式	1月7日(火)
	2	2月3日(月)	2月28日(金)	18		
	3	3月3日(月)	3月21日(金)	13	中学校卒業式 (3年生 6日(木)まで) 小学校卒業式 (6年生 18日(火)まで) 修了式	3月7日(金) 3月19日(水) 3月24日(月)
		小・中ともに卒業式を除く				
	小計			48		
合 計				191	センター稼動日数 192	