

# 全 員 協 議 会 会 議 次 第

日 時：令和8年5月20日 午前9時

場 所：全員協議会室

## 1 開 会

## 2 協議事項

(1) 東部地区小学校給食センター厨房機器購入について (資料No.1)

9:00～9:15

【 教育委員会 】

# 東部地区小学校給食センター厨房機器購入について

令和8年5月20日  
 全員協議会 資料No.1  
 教育委員会 教育課

契約方法：指名競争入札

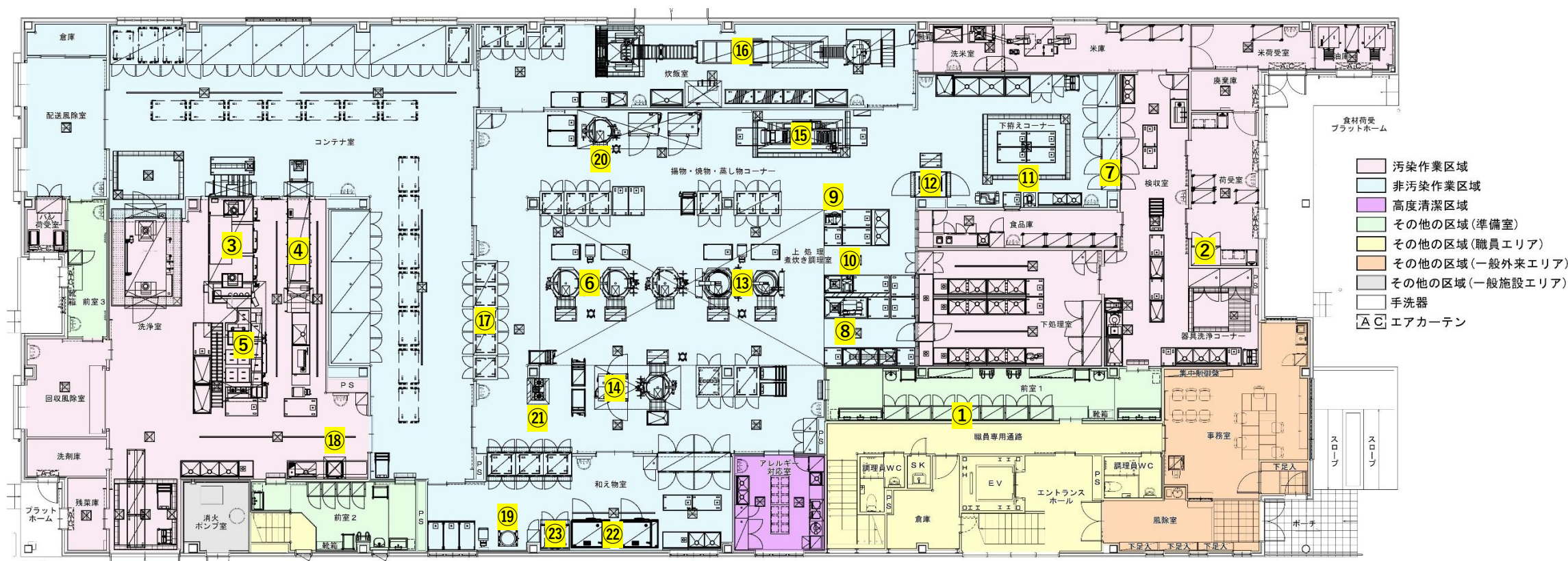
入札日：令和8年4月21日

台数：380台

仮契約額：346,500千円

受注予定者：(株)中西製作所 長野営業所

納入期限：令和9年10月29日



- 汚染作業区域
- 非汚染作業区域
- 高度清潔区域
- その他の区域(準備室)
- その他の区域(職員エリア)
- その他の区域(一般外来エリア)
- その他の区域(一般施設エリア)
- 手洗器
- A/C エアカーテン

## 主な厨房機器

①衣類・シューズ 殺菌保管機		②冷蔵庫・冷凍庫		③食器類洗浄システム		④食缶洗浄機		⑤食具洗浄機付浸漬装置		⑥低放射蒸気回転釜	
⑦パ スルー冷蔵庫		⑧マイコンスライサー		⑨フード カッター		⑩野菜調理器		⑪ミキサー		⑫カートン冷蔵庫	
⑬電気回転釜		⑭スチームコンベクションオーブン		⑮電気連続フライヤー		⑯和え物釜		⑰ガス半自動炊飯システム		⑱カートン消毒保管機	
⑲和え物釜		⑳容器洗浄機		㉑ガステーブル		㉒ブラストチラー		㉓予冷機能付消毒保管庫			

# 主な厨房機器の説明

<p><b>①衣類・シューズ殺菌保管機</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・紫外線とオゾンによるダブル殺菌で、紫外線が直接照射されない箇所にもオゾンが行き渡ること、隅々まで殺菌、消臭されます。</li> <li>・乾燥機能付きで、半乾き状態で保管してもしっかりと乾燥することも可能です。</li> </ul>	<p><b>②冷蔵庫・冷凍庫</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・フロンガスを冷媒に用いない自然冷媒を使用し、環境への負荷が少なく、地球にやさしい冷媒です。</li> <li>・ノンフロン製品のため、簡易点検やフロン類が漏えいした際の報告などが不要です。</li> </ul>	<p><b>③食器類洗浄システム</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食具洗浄機付浸漬装置と連動することで、食器・トレイはもちろん、箸カゴやスプーン、お玉などの備品、食器カゴまで「学級単位」で洗浄できます。</li> </ul>	<p><b>④食缶洗浄機</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食缶類の他、食器類も洗浄できるため、食器洗浄機が故障した際にも代替機として使用できます。</li> </ul>	<p><b>⑤食具洗浄機付浸漬装置</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食器の浸漬層と箸やスプーン、お玉などの食具洗浄機がひとつになった機器です。</li> <li>・通常は汚れが溜まりやすい食器の微細な傷にも、超微細な気泡の力で汚れを浮かし、汚れの微積を防ぎます。</li> </ul>
<p><b>⑥低輻射蒸気回転釜</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・低輻射カバーを取り付けることで周囲の温度上昇を抑え、火傷防止や作業環境の改善に寄与します。</li> <li>・床設置時の作業高さが850mm程度なので、自然な姿勢で作業できます。</li> </ul>	<p><b>⑦パススルー冷蔵庫</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・扉を両開きのパススルー使用にすることで、搬入側と搬出側を明確にすることができます。</li> <li>・検収室と下処理室、下処理室と調理室など、境界に設置して使用することで作業区分や衛生区分を明確化し、ワンウェイ動線とすることで交差汚染を防止し、衛生管理を徹底できます。</li> </ul>	<p><b>⑧マイコンスライサー</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・刃の交換や切裁スピードを調整することで、千切りや輪切りなど献立に応じた多彩な形状に切裁できるスライサーです。</li> <li>・コンベアを含む部品を工具なしで分解可能で、ビスを使用しない構造のため、異物混入を未然に防止し、清掃性の高い構造になっています。</li> </ul>	<p><b>⑨フードカッター</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・キャベツや玉ねぎ、ニラなどの野菜を風味を損なわずにみじん切りにします。</li> <li>・安全カバー付きで、調理中の事故を防止します。</li> </ul>	<p><b>⑩野菜調理器</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜の繊維を潰さずシャープにスライスします。</li> <li>・替え刃は、輪切り、千切り、短冊切り、おろしのラインアップがあります。</li> </ul>
<p><b>⑪Nミキサー</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・カレーや大量の食材の攪拌からデリケートな食材の攪拌まで行えます。</li> <li>・攪拌容器への移し替え作業がないため、液だれが無く作業も効率化できます。</li> <li>・シンプルな構造のため清掃性が良く、全ての作業で床上60cm以上を確保しているため、衛生的な作業が実現できます。</li> </ul>	<p><b>⑫カートイン冷蔵庫</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・カートごと直接収納できる冷蔵庫です。</li> <li>・機能性と効率性が高く、衛生的に温度管理ができます。</li> <li>・入口と出口が一方通行のパススルー使用です。</li> </ul>	<p><b>⑬電気回転釜</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・内窯には熱伝導と衛生面・耐久性に優れた鋼材を採用しています。</li> <li>・温度設定と現在温度をわかりやすくデジタル表示し、調理に合わせて温度を無段階にコントロールできます。</li> </ul>	<p><b>⑭スチームコンベクションオープン</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・スチームとホットエアーの組み合わせで、1台で焼く・蒸す・煮込む・炊くなど多彩な調理が提供できます。</li> <li>・自動洗浄機能付で、庫内洗浄の作業負担を軽減します。</li> </ul>	<p><b>⑮電気連続フライヤー</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・赤外線効果で食材の内部共振発熱が起こり、短時間で芯温が上がり、油の劣化を防ぎます。</li> <li>・油煙の発生が少ないため、排煙ダクトや壁への汚れを抑えることができ、作業環境が向上します。</li> </ul>
<p><b>⑯ガス半自動炊飯システム</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・炊飯の主要工程を自動化し、連続的にご飯を炊き上げます。</li> <li>・ご飯の入った炊飯釜を持ち上げる作業が無いので、作業者の負担を軽減します。</li> <li>・炊飯釜自動反転洗浄機を導入し、炊飯釜の洗浄作業を容易にします。</li> </ul>	<p><b>⑰カートイン消毒保管機</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・洗浄後の食缶や食器類をカートやコンテナに積み込んだまま消毒保管できます。</li> </ul>	<p><b>⑱容器洗浄機</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・アレルギー容器専用の小型洗浄機です。通常食で使用する食器や食缶と別に洗浄することで、洗浄物同士の相互汚染をなくし、安全性を高めます。</li> </ul>	<p><b>⑲和え物釜</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・和え物専用の移動式回転窯で、内窯がシンクで洗えます。</li> <li>・移動式のため、献立に合わせて柔軟なレイアウト変更に対応できます。</li> </ul>	<p><b>⑳フライ兼用ガス煮炊釜</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・揚物や焼物のソースやタレ調理のほか、連続フライヤーには適さない小魚や大豆など小さな食材の揚物調理に使用できるフライ兼用の煮炊釜です。</li> </ul>
<p><b>㉑ガステーブル</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ハイカロリー対応の二重バーナーを内周だけに切り替えられ、外周と内周の火力を個別のツマミで調整できるので、幅広い火力設定が可能。</li> <li>・全面ゴトク仕様によりバーナーからバーナーへ、鍋を持ち上げることなくスライド移動できます。</li> </ul>	<p><b>㉒プラストチラー</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・加熱調理した食品を強力な冷風で急速に冷却することで、食中毒菌の繁殖を防ぎます。</li> <li>・循環ファン方式で冷却するため、凍結による食材組織の破壊がなく、風味をそのまま保てます。</li> <li>・使用後は扉を開けずに洗浄から乾燥までワンタッチで自動洗浄できます。</li> </ul>	<p><b>㉓予冷機能付消毒保管庫</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・和え物用食缶を消毒した後、自動的に冷却運転を開始し、設定した低温度を維持します。</li> <li>・和え物釜や食缶を調理前・配管前まで冷却状態に保ち、冷たい料理を冷たいまま衛生的に提供できます。</li> </ul>		

# 厨房機器一覧

No.	名 称	数 量	単 位
< A 前室 >			
A1	衣類殺菌保管機	5.0	台
A2	シューズ殺菌保管機	2.0	台
A3	衣類殺菌保管機	3.0	台
A4	シューズ殺菌保管機	2.0	台
A5	毛髪・塵埃除去機	3.0	台
A6	戸棚	1.0	台
A7	戸棚	1.0	台
A8	リネンカート	4.0	台
< B 検収～食品保管 >			
B1	移動台	2.0	台
B2	デジタル台秤	2.0	台
B3	引出付台下戸棚	2.0	台
B4	冷蔵庫	1.0	台
B5	メトロマックスQ(移動ラック・移動棚)	7.0	台
B6	スタッキングカート(重ねられる手押し車)	6.0	台
B7	移動台	4.0	台
B8	モービルシンク(移動式水槽)	2.0	台
B9	一槽シンク	1.0	台
B10	ビーカー	1.0	台
B11	移動ビーカー受槽	1.0	台
B12	検食用冷凍庫	1.0	台
B13	二槽シンク	1.0	台
B14	作業台	1.0	台
B15	パッケージ型厨芥処理機	1.0	台
B16	パススルー冷蔵庫	1.0	台
B17	パススルー冷蔵庫	1.0	台
B18	冷蔵庫	1.0	台
B19	一槽シンク	1.0	台
B20	テーブル型消毒保管機	1.0	台
B21	デジタル式上皿秤	1.0	台
B22	デジタル式上皿秤	1.0	台
B23	カウンター	1.0	台
B24	コールドテーブル冷蔵庫	1.0	台
B25	移動台	2.0	台
B26	三槽シンク	1.0	台
B27	器具消毒保管機	2.0	台
B28	掃除用具ロッカー	1.0	台
B29	移動式サニタリーラック	1.0	台
B30	新油タンク	1.0	台
B31	廃油タンク	1.0	台
B32	メトロマックスQ(移動ラック・移動棚)	1.0	台
< C 下処理 >			
C1	冷蔵庫	1.0	台
C2	冷凍庫	1.0	台
C3	電解次亜水生成装置	1.0	台
C4	作業台	1.0	台
C5	移動台	2.0	台
C6	二槽シンク	4.0	台
C7	二槽シンク(蓋1枚付)	2.0	台
C8	作業台	3.0	台
C9	水切カウンター	1.0	台
C10	水切カウンター	1.0	台
C11	パススルー冷蔵庫	1.0	台
C12	器具消毒保管機	1.0	台
C13	包丁まな板消毒保管機	1.0	台
C14	掃除用具ロッカー	1.0	台

No.	名 称	数 量	単 位
< D 上処理～加熱調理 >			
D1	移動台	2.0	台
D2	移動台	1.0	台
D3	モービルシンク(移動式水槽)	3.0	台
D4	移動台	2.0	台
D5	移動台	1.0	台
D6	マイコンスライサー	1.0	台
D7	移動スライサーシンク	1.0	台
D8	移動台	1.0	台
D9	野菜調理器	1.0	台
D10	移動スライサーシンク	1.0	台
D11	二槽シンク	1.0	台
D12	移動台	2.0	台
D13	移動台	1.0	台
D14	フードカッター	1.0	台
D15	水切付二槽シンク	1.0	台
D16	Nミキサー	1.0	台
D17	移動台	1.0	台
D18	フードミキサー	1.0	台
D19	移動台	6.0	台
D20	カートイン冷蔵庫	1.0	台
D21	スタッキングカート(重ねられる手押し車)	8.0	台
D22	移動ラック	6.0	台
D23	移動式スパテラスタンド(樹脂製ヘラ等の一時置場)	4.0	台
D24	電気回転釜	1.0	台
D25	低輻射蒸気回転釜	2.0	台
D26	カート・キャリー	2.0	台
D27	カート	1.0	台
D28	スチームコンベクションオープン	1.0	台
D29	ガステーブル	1.0	台
D30	モービルシンク(移動式水槽)	1.0	台
D31	配缶台	6.0	台
D32	移動台	1.0	台
D33	電気連続フライヤー	1.0	台
D34	移動台	1.0	台
D35	ラックインカート	2.0	台
D36	スチームコンベクションオープン	2.0	台
D37	低輻射フライ兼用ガス煮炊釜	1.0	台
D38	検食用冷凍庫	1.0	台
D39	カートイン消毒保管機	4.0	台
D40	カートイン消毒保管機	3.0	台
D41	カート	11.0	台
D42	カートイン消毒保管機	2.0	台
D43	トレイ用カート	2.0	台
D44	カート	1.0	台
D45	掃除用具ロッカー	1.0	台
D46	モービルシンク(移動式水槽)	1.0	台
D47	二槽シンク	1.0	台
D48	一槽シンク	1.0	台
D49	器具消毒保管機	1.0	台
D50	器具消毒保管機	1.0	台
D51	器具消毒保管機	1.0	台
D52	包丁まな板消毒保管機	1.0	台
D53	包丁まな板消毒保管機	1.0	台
D54	掃除用具ロッカー	1.0	台
D55	移動式サニタリーラック	1.0	台
D56	ハカレコ(配缶/残食計算装置)	2.0	台
D57	電気回転釜	1.0	台
D58	低輻射蒸気回転釜	1.0	台

No.	名 称	数 量	単 位
< E 和え物調理 >			
E1	パススルー冷蔵庫	2.0	台
E2	包丁まな板消毒保管機	1.0	台
E3	移動台	2.0	台
E4	二槽シンク	1.0	台
E5	作業台	1.0	台
E6	プラストチラー	2.0	台
E7	和え物釜(内釜2個付属)	1.0	台
E8	配缶台	3.0	台
E9	予冷機能付消毒保管機	4.0	台
E10	カート	4.0	台
E11	掃除用具ロッカー	1.0	台
E12	配缶計量装置	1.0	台
< F アレルギー対応調理 >			
F1	冷凍冷蔵庫	1.0	台
F2	一槽シンク	1.0	台
F3	作業台	2.0	台
F4	台下戸棚	1.0	台
F5	IHコンロ	2.0	台
F6	IHジャー炊飯器	1.0	台
F7	スチームオープン	1.0	台
F8	引出付作業台	2.0	台
F9	二槽シンク	1.0	台
F10	包丁まな板消毒保管機	1.0	台
F11	容器消毒保管機	1.0	台
< G 炊飯 >			
G1	メトロマックスQ(移動ラック・移動棚)	3.0	台
G2	昇米機	1.0	台
G3	米サイロ	1.0	台
G4	昇米機	1.0	台
G5	エアコンプレッサー	1.0	台
G6	自動水圧洗米機	1.0	台
G7	パススルー戸棚	1.0	台
G8	一槽シンク	1.0	台
G9	計量洗米ライン制御盤	1.0	台
G10	オートライマー(米の水切り、計量、釜への自動供給)	1.0	台
G11	連続炊飯機	1.0	台
G12	立体蒸らし装置	1.0	台
G13	蒸らしコンベヤ	1.0	台
G14	炊飯釜	34.0	台
G15	反転ほぐし機	1.0	台
G16	作業コンベヤ	1.0	台
G17	配缶台	2.0	台
G18	モービルシンク(移動式水槽)	1.0	台
G19	一槽シンク	2.0	台
G20	釜反転自動洗浄機	1.0	台
G21	移動パンラック	3.0	台
G22	カートイン消毒保管機	1.0	台
G23	カートイン消毒保管機	1.0	台
G24	カート	3.0	台
G25	掃除用具ロッカー	1.0	台

No.	名 称	数 量	単 位
< H コンテナ室 >			
H1	コンテナイン消毒保管機	1.0	台
H2	コンテナイン消毒保管機	6.0	台
H3	コンテナイン消毒保管機	2.0	台
H4	混載4学級用コンテナ	17.0	台
H5	飯食缶24学級用コンテナ	1.0	台
H6	カート	1.0	台
H7	スタッキングカート(重ねられる手押し車)	3.0	台
H8	移動台	1.0	台
H9	移動台	1.0	台
H10	備品ロッカー	1.0	台
H11	掃除用具ロッカー	1.0	台
H12	パススルー戸棚	1.0	台
H13	ローリーボート(保温・保冷コンテナ用台車)	2.0	台
< J 洗浄 >			
J1	移動ラック	3.0	台
J2	スタッキングカート(重ねられる手押し車)	3.0	台
J3	三槽シンク	1.0	台
J4	作業台	1.0	台
J5	ラックシェルフ(収納棚)	1.0	台
J6	ソイルドテーブル(シンク付き作業台)	1.0	台
J7	食器洗浄機	1.0	台
J8	グリーンテーブル	1.0	台
J9	移動台	3.0	台
J10	モービルシンク(移動式水槽)	2.0	台
J11	ローラーコンベヤ	1.0	台
J12	スプーン洗浄機付浸漬装置	1.0	台
J13	食器類洗浄機	1.0	台
J13	食器自動供給装置	1.0	台
J13	食器自動供給装置	1.0	台
J13	デミコン(蒸気低減装置)	2.0	台
J14	脇台	1.0	台
J15	パッケージ型厨芥処理機	1.0	台
J16	水切付一槽シンク	1.0	台
J17	食器食缶洗浄機	1.0	台
J18	コンテナ洗浄機	1.0	台
J19	掃除用具ロッカー	1.0	台
J20	移動式サニタリーラック	1.0	台
J21	ハカレコ(配缶/残食計算装置)	1.0	台
< K 2F設置機器 >			
K1	一槽シンク	1.0	台
K2	引出付台下戸棚	1.0	台
K3	IHコンロ	1.0	台

購入台数合計 380台