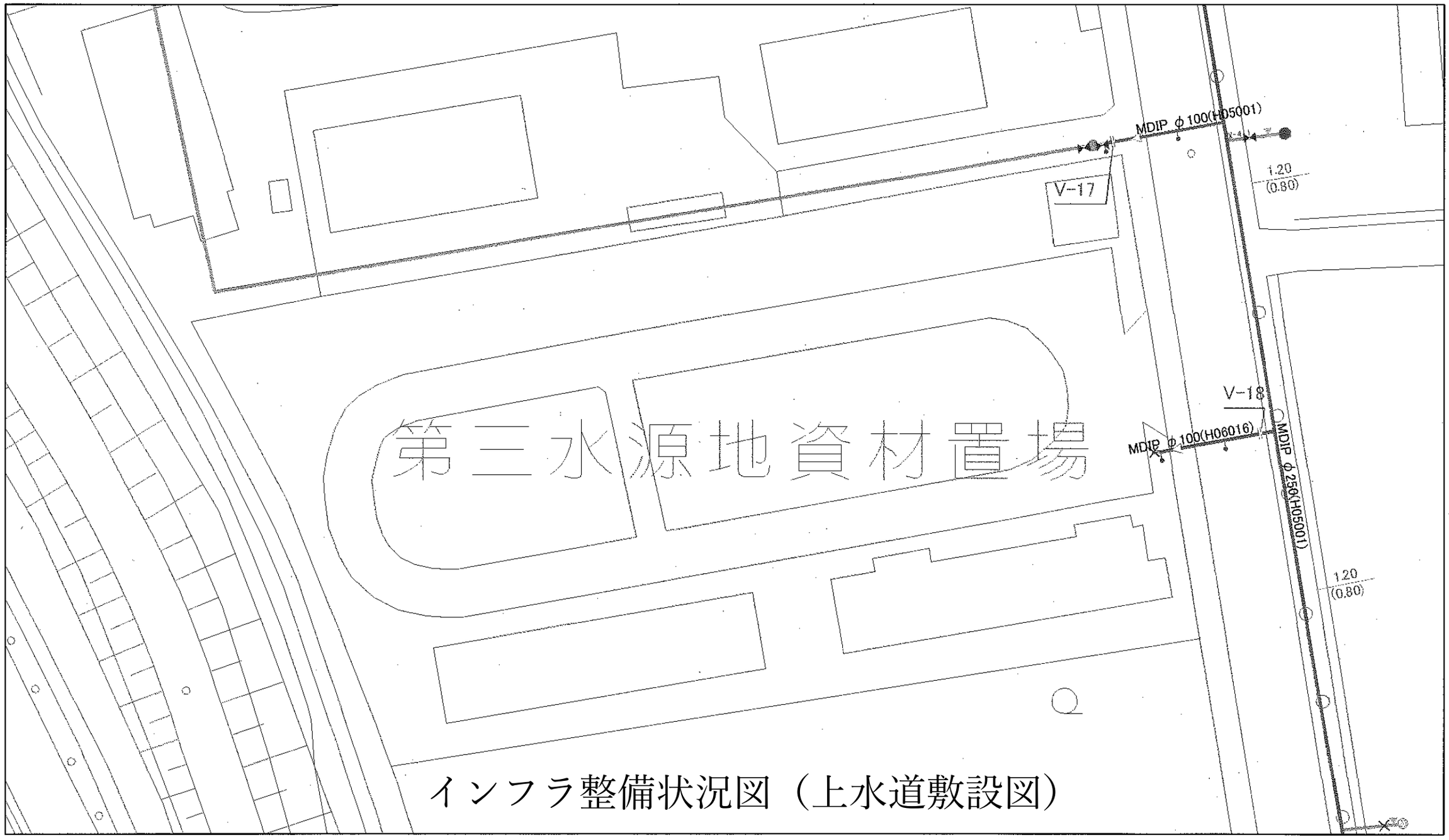
資料５－１

参考図

このシステムの情報は、水道施設の維持管理に必要な精度で作成されているため、水道管が道路や家形とずれが生じる場合があります。
工事設計や土地取引などの資料に利用される場合は、水道管や水道メーターの位置を現地で十分調査してください。
なお、ご不明な点につきましては、必ず窓口にてお問い合わせください。

小田原市水道局

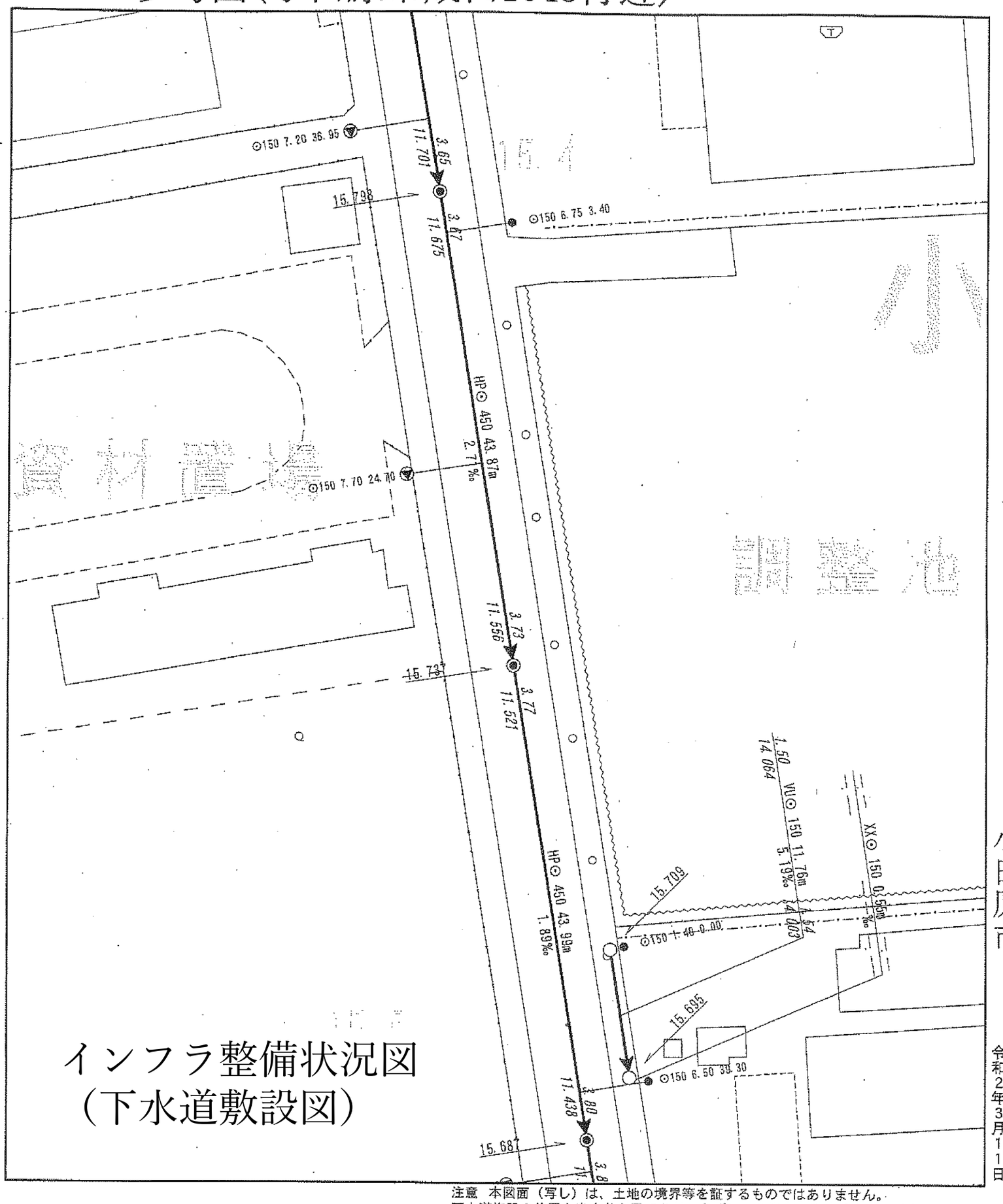


インフラ整備状況図（上水道敷設図）

2021年4月20日

資料５－２

参考図（小田原市成田1048付近）



インフラ整備状況図
（下水道敷設図）

令和２年３月１１日

注意　本図面（写し）は、土地の境界等を証するものではありません。
下水道施設の位置を表す参考図であり、必ずしも実際と一致するものではありません。
工事等における下水道施設の位置の確認については、必ず手掘による試験掘を行ってください。
（公道上を掘削する場合は道路管理者の許可を得ること）
また、下水道施設の確認以外の目的に本図面を使用する事を禁じます。

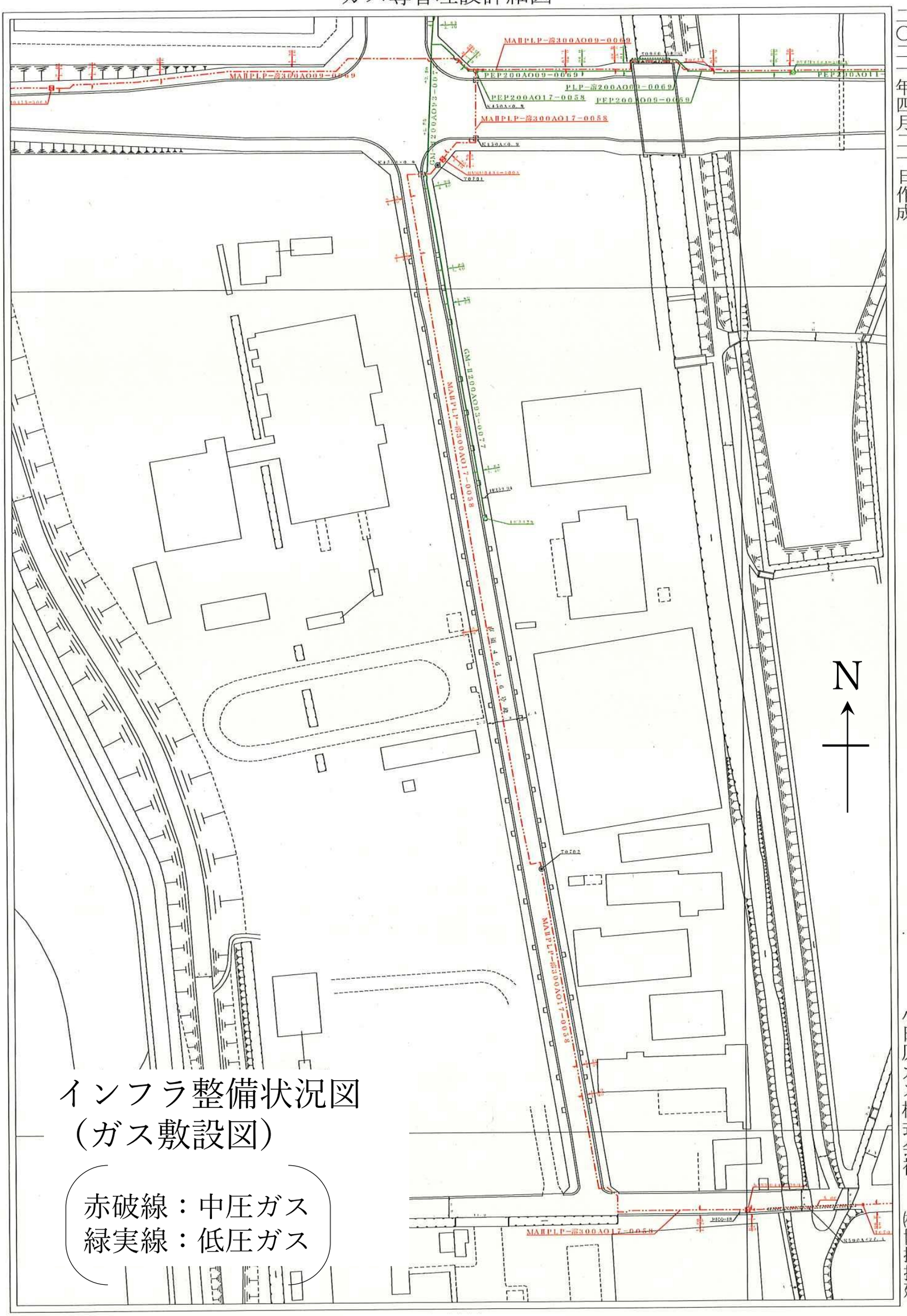
凡例

管渠		人孔								人孔属性	管渠属性
	流域幹線		1号人孔		特殊人孔（円形）		特2号人孔		処理場	地盤高 11.366	更生有無 管材料 管断面 呼び径 区間距離 下流管頂深 2.89 更生HP⊙ 250 30.40m 2.53 0.557 下流管底高 4.97‰ 勾配 0.708 上流管底高
	幹線管渠		2号人孔		特殊人孔（角形）		特3号人孔		マンホールポンプ 0号～7号人孔		
	枝線管渠		3号人孔		塩ビ小口径人孔		特4号人孔		ます		
	副管		4号人孔		レジン小口径人孔		特殊人孔（形状不明）		コンクリート φ40		
			桝人孔		5号人孔		ポンプ場		コンクリート φ30×30		
管種			Y号人孔		6号人孔		点検孔（円形）		コンクリート φ36×36	取付管属性	更生有無 管材料 管断面 呼び径 区間距離 下流管頂深 2.89 更生HP⊙ 250 30.40m 2.53 0.557 下流管底高 4.97‰ 勾配 0.708 上流管底高
VU	硬質塩化ビニル管（通常管）	CP	陶管		0号人孔		7号人孔		点検孔（矩形）		
HP	高強力鉄筋コンクリート管（ヒューム管）	VP	硬質塩化ビニル管（厚肉）		特円人孔		伏越人孔		点検孔（グレーチング）		
PRP	リブ付硬質塩化ビニル管	VPH	高剛性塩化ビニル管		特殊人孔（角形 type-A）		泥溜人孔		吐け口		
VE	硬質塩化ビニル管補強管	VEH	高剛性補強管		特殊人孔（角形 type-B）		特1号人孔		キャップ止め		

取付管属性：管底面 呼び径 ⊙100 1.64 18.98 取付管延長 上流人孔からの距離

資料５－３

ガス導管埋設詳細図



二〇二一年四月二一日作成

小田原ガス株式会社
㈱協振技建

資料６－１

想定献立表Ａ

牛乳
こぎつねごはん（さくら飯）
豚汁

献立	食材	分量(g)	調理工程
牛乳	牛乳	206	
こぎつねごはん	さくら飯	100	
	こめサラダ油	0.6	油 ↓ しょうが（みじん） ↓ 鶏肉（短冊） ↓ だし汁 ↓ 調味料 ↓ 人参（せん） ↓ （冷）油揚げ（ボイル） ↓ （冷）ピース（ボイル） ↓ 配缶
	しょうが	0.7	
	ひなもも皮なし	38	
	かつお節（薄）	0.5	
	水	9	
	三温糖	2.6	
	しょうゆ	4	
	調理用日本酒（ペットボトル）	3	
	にんじん	35	
	カット油揚げ	23	
	北海道産グリンピース	6	
豚汁	こめサラダ油	0.6	
	ぶた肩肉	30	油 ↓ 鶏肉（短冊） ↓ 人参（いちょう） ↓ こんにゃく（薄切り） ↓ 大根（いちょう） ↓ 里芋（いちょう） ↓ だし汁（釜使用） ↓ 味噌(1.5倍の水で溶く） ↓ 豆腐（サイコロ） ↓ 長葱（輪） ↓ 配缶
	こんにゃく	15	
	にんじん	15	
	かつお節（薄）	3	
	だいこん	30	
	さといも	30	
	味噌（甘）	8	
	味噌（辛口・白）	10	
	木綿豆腐	20	
	長ねぎ	7	

資料６－２

想定献立表Ｂ

牛乳
ちゃんこうどん
さつま揚げのカレー炒め

献立	食材	分量(g)	調理工程
牛乳	牛乳	206	
ちゃんこうどん	ゆでめん	120	
			だし汁
	かつお節（厚）	3	↓
	ひなもも皮なし	25	鶏肉（短冊）
	にんじん	15	↓
	だいこん	20	人参（いちょう）
	はくさい	25	↓
	カット油揚げ	10	大根（いちょう）
	しょうゆ	13	↓
	日の出本みりん	5	調味料
	食塩	0.5	↓
	長ねぎ	7	（冷）油揚げ（ボイル）
			はくさい（ザク）
			↓
			長葱（輪）
			↓
			配缶
さつま揚げのカレー炒め	さつま揚げ	60	
	三温糖	2	調味料を合わせて
	調理用日本酒（ペットボトル）	2	煮立てる
	しょうゆ	2	↓
	カレー粉　400g	0.15	さつま揚げ（油抜き）
	白ごま	1	↓
	澱粉	0.1	白ごま（炒る）
			↓
			配缶

資料６－３

想定献立表Ｃ

牛乳
ごはん
韓国風肉じゃが
もやしのナムル

献立	食材	分量(g)	調理工程
牛乳	牛乳	206	
ごはん	米飯	100	
韓国風肉じゃが	こめサラダ油 にんにく ぶた肩肉 四川豆板醤 にんじん しらたき じゃがいも 丸鶏使用がらスープ 三温糖 しょうゆ たまねぎ	0.6 0.7 40 0.5 25 25 65 0.4 2.5 6 45	油 ↓ にんにく（みじん） ↓ 豚肉（短冊） ↓ 人参（厚いちょう） ↓ 白滝（ザク・ボイル） じゃがいも（厚めいちょう） ↓ （冷）油揚げ（ボイル） ↓ はくさい（ザク） ↓ 長葱（輪） ↓ 配缶
もやしのナムル	ごま油 にんにく にんじん 無塩せきロースハムカット こまつな もやし 上白糖 しょうゆ 白ごま	0.6 0.3 20 15 25 40 0.6 2.7 1.3	ごま油 ↓ にんにく（みじん） ↓ 人参（せん） ↓ ハム（短冊） ↓ 小松菜（2cmザク） ↓ もやし（ボイル） ↓ 砂糖・しょうゆ・ 白ごま（炒る） ↓ 配缶

資料６－４

想定献立表Ｄ

牛乳
ポークカレーライス
ホットポテト

献立	食材	分量(g)	調理工程	
牛乳	牛乳	206		
ポークカレーライス	米飯	100		
			小麦粉、バターでルウを作る	
	こめサラダ油	0.6		
	にんにく	1		
	たまねぎ	40	油	
	にんじん	25	↓	
	ぶた肩肉	35	にんにく（みじん）	（冷）ソニオン
	カレー粉400g	0.4	↓	↓
	ぶどう酒（赤）	2	玉ねぎ（薄切り）	調味料
	冷凍ソニオン	30	↓	↓
	ケチャップ	8	人参（いちょう）	ルウ・脱脂粉乳
	ソース（ハイブレンドスター）	5	↓	↓
	ソース（ハイブレンド中濃）	0.1	豚肉（短）	10分以上煮る
	りんごソース	0.5	カレー粉	↓
	食塩	0.2	赤ワイン	配缶
	こしょう	0.02	↓	
	マイルドカレーフレーク	21	水	
	脱脂粉乳　１kg箱	4		
ホットポテト	L&M　ノンエッグハーフ　1kg	10		
	食塩	0.2	ノンエッグハーフ・塩・こしょう	
	こしょう	0.01	↓	
	北海道まるごと野菜ミックス	20	冷）野菜ミックス（ボイル）	酢
	じゃが芋	65	↓	↓
	純米酢	0.5	じゃが芋（いちょう・ボイル）	配缶

資料６－５

想定献立表Ｅ

牛乳
黒パン
チキンメンチカツ
チリコンカン
コーンソテー

献立	食材	分量(g)	調理工程
牛乳	牛乳	206	
黒パン	黒パン	80	
チキンメンチカツ	冷)チキンメンチカツ 揚げ油	60 8	油 ↓ 冷)チキンメンチカツ 揚げる ↓ 配缶
チリコンカン	こめサラダ油 にんにく ぶた肩肉 ウィンナー オールスパイス にんじん たまねぎ ひよこ豆 冷）ミックスビーンズ ぶどう酒（赤） トマトピューレ ケチャップ ウスターソース 塩 こしょう 三温糖	0.6 0.5 15 20 0.02 20 30 15 15 1 10 15 3 0.3 0.02 0.1	油 ↓ にんにく（みじん） ↓ 豚肉（短冊） ↓ ウィンナー（輪） ↓ オールスパイス ↓ 人参（角） ↓ 玉葱（角） ↓ ひよこ豆 冷）ミックスビーンズ ↓ 調味料 ↓ 配缶
コーンソテー	バター コーン	0.6 40	バター ↓ コーン ↓ 配缶

資料６－６

想定献立表F

牛乳
麦入りご飯
照り焼きチキン
こふき芋
つみれ汁

献立	食材	分量(g)	調理工程
牛乳	牛乳	206	
麦入りご飯	麦入りご飯	90	
照り焼きチキン	こめサラダ油 鶏ひなもも切り身 しょうが しょうゆ 酒 味醂	2 80 1.5 3 1 1	油 ↓ 鶏肉 焼く ↓ 配缶
こふき芋	じゃが芋 塩 こしょう	50 0.1 0.01	じゃが芋 ↓ ふかす 塩・こしょう ↓ 配缶
つみれ汁	かつお節 地魚ハンバーグ にんじん だいこん キャベツ 長ねぎ しょうゆ 味醂 塩	3 15 15 25 25 10 6 1.8 0.3	かつお節でだし汁をとる ↓ 地魚ハンバーグ（８等分） ↓ 人参（いちょう） ↓ 大根（いちょう） キャベツ（短冊） ↓ 長葱（輪） ↓ 調味料 ↓ 配缶

資料６－７

想定献立表Ｇ

牛乳
マーボー丼
焼き餃子
中華サラダ

献立	食材	分量(g)	調理工程	
牛乳	牛乳	206		
マーボー丼	米飯	90	油	大豆ミート
	こめサラダ油	0.6	↓	↓
	しょうが	0.8	しょうが（みじん）	豆腐（角・ボイル）
	にんにく	0.8	↓	↓
	豚ひき肉	40	にんにく（みじん）	ごま油
	豆板醤	1	↓	↓
	にんじん	30	豚肉（ひき肉）	でんぷん
	たまねぎ	30	↓	↓
	みそ	4	豆板醤	配缶
	しょうゆ	5.5	↓	
	上白糖	1.5	人参（みじん）	
	酒	3	玉葱（みじん）	
	ケチャップ	2.5	↓	
	長ねぎ	7	調味料	
	大豆ミート	5	↓	
	豆腐	45	長葱（輪）	
	ごま油	0.2		
	でんぷん	1.5		
焼き餃子	こめサラダ油	2	油	焼く
	冷)餃子	60	↓	↓
			冷)餃子	配缶
中華サラダ	ごま油	0.6		
	無塩せきロースハムカット	10	ごま油	春雨（ボイル）
	にんじん	10	↓	↓
	もやし	30	ハム（短冊）	調味料
	きゅうり	20	↓	↓
	春雨	10	人参（せん）	配缶
	サラダビネガー	4.5	↓	↓
	上白糖	2	もやし（ボイル）	真空冷却機で保管
	塩	0.1	↓	
			きゅうり（せん）	

資料６－８

想定献立表Ｈ

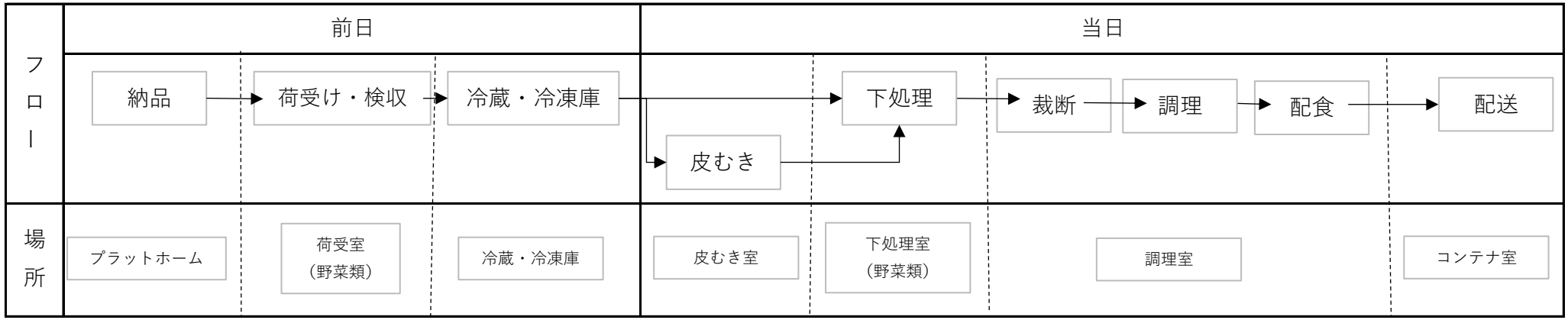
牛乳
ソフト麺ミートソース
焼きウィンナー
コールスローサラダ

献立	食材	分量(g)	調理工程
牛乳	牛乳	206	
ソフト麺 ミートソース	ソフト麺	120	
			小麦粉、バターでルウを作る
	こめサラダ油	0.6	
	にんにく	0.5	
	たまねぎ	50	油
	にんじん	25	↓
	豚ひき肉	35	にんにく（みじん）
	オールスパイス	0.05	↓
	ぶどう酒（赤）	3	玉ねぎ（薄切り）
	冷）ソニオン	20	↓
	トマトピューレ	25	人参（いちょう）
	ケチャップ	25	↓
	食塩	0.7	豚肉（挽）
	こしょう	0.03	オールスパイス
	デミグラスソース	10	赤ワイン
	ウスターソース	6	↓
	粉チーズ	3	水
	小麦粉	3	
	バター	3	
			（冷）ソニオン ↓ 調味料 ↓ ルウ・脱脂粉乳 ↓ 10分以上煮る ↓ 配缶
焼きウィンナー	こめサラダ油	2	油
	ウィンナー	60	↓
			ウィンナー
			焼く ↓ 配缶
コールスロー サラダ	こめサラダ油	0.2	
	無塩せきロースハムカット	20	油
	キャベツ	45	↓
	コーン	10	ハム（短冊）
	サラダビネガー	4	↓
	塩	0.25	キャベツ（せん）
	こしょう	0.03	↓
	洋辛子	0.1	コーン
	上白糖	0.5	
			調味料 ↓ 配缶 ↓ 真空冷却機で保管

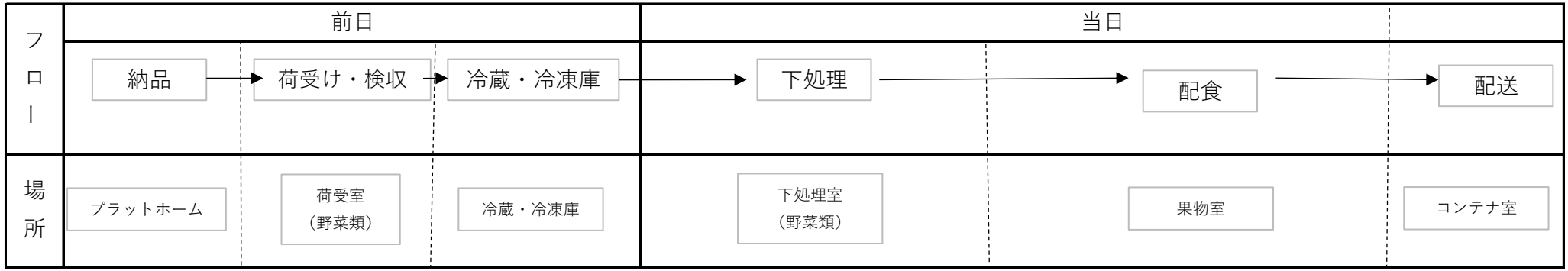
調理フロー

資料７

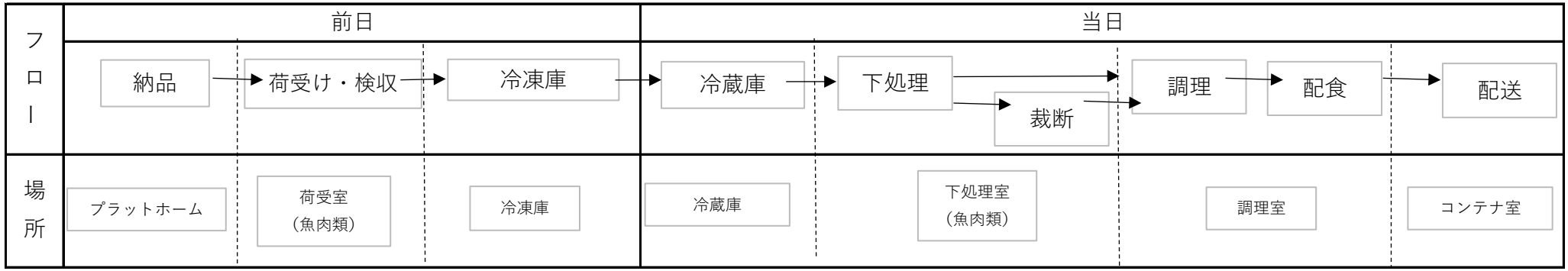
■野菜（生・冷凍）



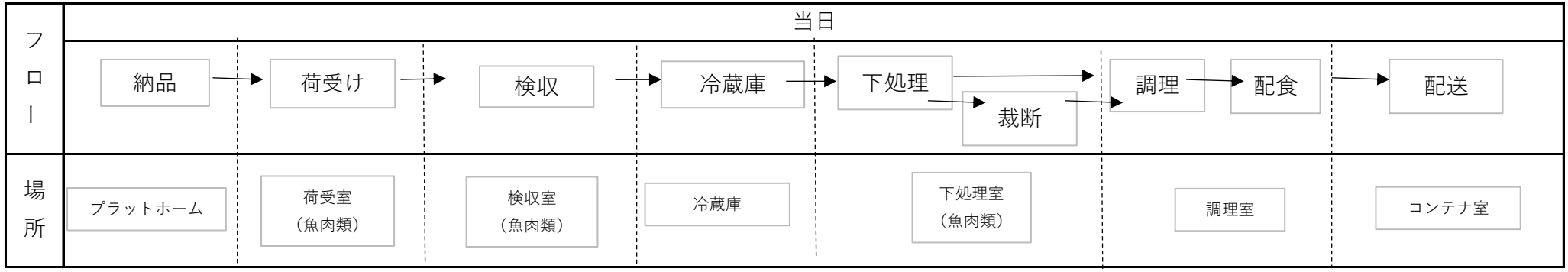
■果物（生・冷凍）



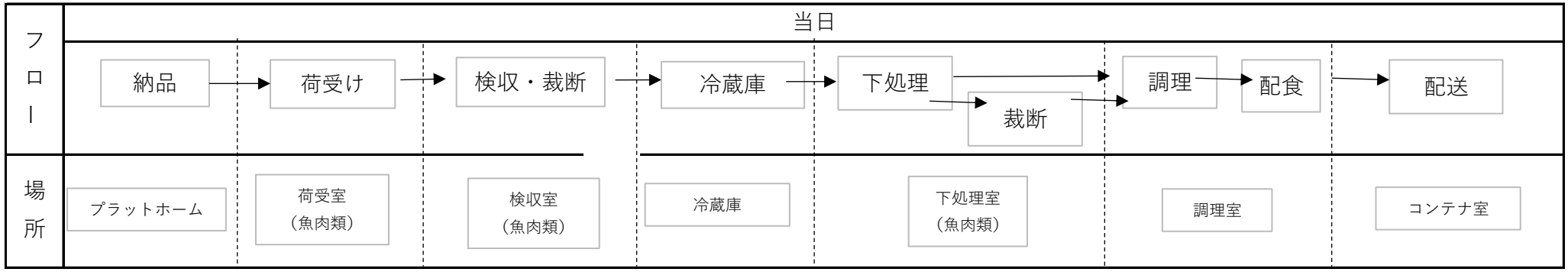
■肉・魚加工品・豆腐類（冷凍）



■肉・魚加工品（生）



■豆腐類（生）



■液卵（冷凍）

	前日			当日			
フロー	納品 →	荷受け・検収 →	冷蔵庫 →	下処理 →	調理 →	配食 →	配送
場所	プラットホーム	荷受室（魚肉類）	冷蔵庫	下処理室（魚肉類）	調理室		コンテナ室

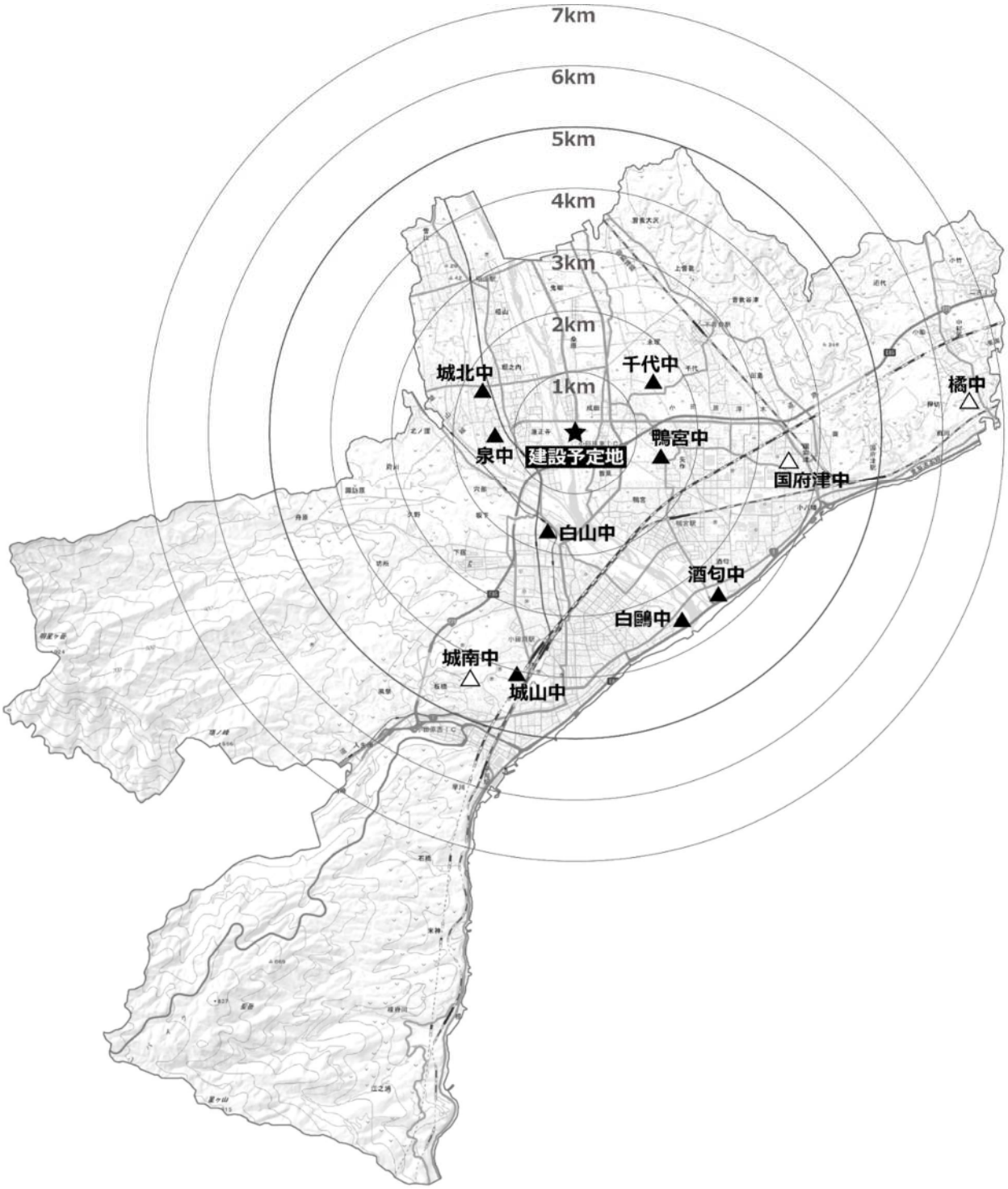
■調味料・乾物

	前日までに			当日			
フロー	納品 →	荷受け・検収 →	食品庫 冷蔵庫 →	計量 →	調理 →	配食 →	配送
場所	プラットホーム	荷受室（野菜類）	食品庫 冷凍庫	計量室	調理室		コンテナ室

資料８

配送校の配置

▲：配送校



資料９

各中学校の学級数及び生徒数等

施設名	所在地	令和６年度(2024)								令和9年度(2027)								令和12年度推計(2030)								令和15年度(2033)							
		生徒数		クラス数		職員等	食数	配缶数	コンテナ数	生徒数		クラス数		職員等	食数	配缶数	コンテナ数	生徒数		クラス数		職員等	食数	配缶数	コンテナ数	生徒数		クラス数		職員等	食数	配缶数	コンテナ数
			特		特						特		特						特		特						特		特				
城山中学校	城山3-4-1	269	8	9	2	32	301	12	3	254	7	9	2	32	286	12	3	238	6	8	2	31	269	11	3	226	6	8	2	31	257	11	3
白鴎中学校	東町4-13-1	279	10	9	3	30	309	11	3	262	8	9	3	30	292	12	3	246	6	9	2	30	276	12	3	234	6	9	2	30	264	12	3
白山中学校	扇町5-7-17	466	10	15	3	41	507	17	5	439	10	15	3	41	480	18	5	412	10	14	3	40	452	17	4	392	10	14	3	40	432	17	4
鴨宮中学校	鴨宮547	483	16	15	3	43	526	17	5	455	14	15	3	43	498	18	5	427	11	15	3	43	470	18	5	406	10	14	3	42	448	17	4
千代中学校	千代800	470	14	15	3	40	510	17	5	442	12	15	3	40	482	18	5	415	11	14	3	39	454	17	4	394	10	14	3	39	433	17	4
酒匂中学校	酒匂3-4-1	392	7	12	3	37	429	14	4	369	8	13	3	38	407	16	4	346	9	12	3	37	383	15	4	329	9	11	3	36	365	14	4
泉中学校	飯田岡22	487	10	14	3	40	527	16	4	458	10	15	3	41	499	18	5	430	11	15	3	41	471	18	5	409	10	14	3	40	449	17	4
城北中学校	栢山2888	358	6	12	3	33	391	14	4	337	7	11	3	32	369	14	4	316	8	11	3	32	348	14	4	300	8	10	3	31	331	13	3
給食センター	―	－	－	－	－	45	45	－	－	－	－	－	－	45	45	－	－	－	－	－	－	45	45	－	－	－	－	－	－	45	45	－	－
計		3, 202	80	101	23	341	3, 543	118	33	3, 016	76	102	23	342	3, 358	126	34	2, 830	72	98	22	338	3, 168	122	32	2, 690	68	94	22	334	3, 024	118	29

※１　生徒数については、国立社会保障・人口問題研究所及び本市の立地適正化計画のデータを元に推計

※２　学級数は１学級の人数を３０人程度として算出

※３　配缶数は、通常級と特別支援級のクラス数の合計に各学校職員分１、予備分１を加えたもの

※４　職員等の内訳は教員、事務員、用務員、栄養職員

資料１０

使用する食器、食缶

1 共通事項

（１）生徒が学校で使用することを十分に考慮し、安全性・耐久性を備え、生徒にとって使いやすいものとする。

（２）教職員用として、生徒が使用するものと同一のものを調達する。

2 食器等

想定している食器等の種類は、表１のとおりである。

なお、これらは参考として例示したものであり、メーカーや寸法等を指定するものではない。

また、以下の点に留意する。

（１）食器は、ＰＥＮ樹脂とする。

また、生徒にとって扱いやすいもので、かつサイズ・重量・強度・使用感・熱伝導・耐熱・対キズ・撥油・撥水・光沢・食物色素・環境ホルモン・安全性・価格・洗浄機との相性を考慮して選択する。

（２）数量は、各3、800点とする。破損等による不足が発生しないように、100点の予備を確保する。

（３）仕様食器の組み合わせは以下の通りとする。

ア　３点（飯椀、汁椀、深皿）

イ　２点（深皿、汁椀）

（４）色は別途指定する。

（５）アレルギー対応容器は表２の内容を目安として提案する。数量は、各100点とする。

（６）食缶は表３に掲げるものを想定している。なお、生徒が運ぶことを考慮し、扱いやすいものとする。数量は、予備を含んで各150クラス分とする。

（７）食器・容器・食缶等は、洗浄機・消毒保管庫対応とする。

表１　使用食器等

種類	参考寸法（mm）	容量	備考
飯椀	144×59	510ml	
汁椀	144×59	510ml	
深皿（中）	180×39	580ml	
深皿（大）	200×38	700ml	
はし	210mm		
スプーン	38×61×180mm		
フォーク	25×63×180mm		
トレー	370×270×17mm		

表２　アレルギー対応容器

種類	参考形状	参考寸法（mm）	備考
汁用	丸型	90×90×120	真空断熱
おかず用	角型	145×90×55	

表３　食缶

品名	容量	参考寸法（mm）	備考
汁食缶（クリップ付）	13ℓ	390×320×200	断熱食缶
フライ食缶（クリップ付）	9 ℓ	390×320×130	断熱食缶
炒め物食缶（クリップ付）	9 ℓ	390×320×130	断熱食缶
果物食缶（クリップ付）	13ℓ	390×320×200	断熱食缶