

石垣市認定こども園給食調理業務委託 仕様書

認定こども園給食調理業務を実施するにあたり、食材料の発注・受領・検収・保管、各園への配送・回収、残菜の処理、その他これらに付属する業務の仕様は、以下の通りとする。

1. 業務名:石垣市認定こども園給食調理業務委託

2. 業務委託期間及び契約方法

契約期間:令和7年8月1日から令和8年3月31日まで

契約方法:1食あたりの単価契約

3. 対象園

名称	一日あたり 想定食数	内訳			
		3歳児	4歳児	5歳児	職員
おおはまこども園	90	20	30	30	10
へいしんこども園	82	20	26	26	10
あらかわこども園	90	20	30	30	10
合 計	262	60	86	86	30

※想定食数は、推定値であり、委託料の支払いを保証するものではありません。

4. 給食の対象者

対象園の児童および職員

5. 給食実施日

給食実施日は、契約期間内の月曜日から土曜日(祝日は除く)で、各園の実施日とする。

各園実施日については、委託者が受託者に指示するものとする。

6. 委託食数

委託食数は、委託者が当該月分の数量を当該前月に、受託者に指示するものとする。各園園児の状況等により数量は、随時変更することがある。なお、委託食数には、検食及び保存食の数を含まないものとし、委託食数の具体的な指示方法及び指示時期については、委託者と受託者で協議するものとする。

7. 献立

(1)受託者は毎月の献立を作成し(おやつを含む)、当該月分の献立を当該前月 15 日までに、委託者に通知すること。通知方法については、書面及びデータ形式で提供すること。

- (2)こども園給食計画に基づいた給与栄養目標量に沿った献立を作成するものとする。
(別添1参照)
- (3)食物アレルギー対応の献立作成は、「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン(2019 年改訂版)」に準拠して行うこと。おやつも同様とする。
- (4)主食は、米飯を中心とし、副食は4品(主菜・副菜・汁物・デザート)程度とする。
- (5)おやつは、給食とのバランスを考慮した上で、外部委託も可とするが、受託者が調理したおやつを提供できる事が望ましい。
- (6)主食・副食は、専用の食缶で提供する。
- (7)行事食は特別メニューを意識した献立を作成すること。
(誕生日会、クリスマス、お正月、節分、ひなまつり等)
- (8)園児の年齢に合わせて見た目、食べやすさ、味付け、大きさ等を工夫すること。

8. 食物アレルギー対応

委託者は、こども園を利用する児童のアレルギーの有無を調査し、受託者と協議のうえ、給食提供の可否を判断するものとする。給食提供の際は、代替食材の使用やアレルギーの原因となる食材の除去を行い、一般食と似たような献立が望ましい。アレルギー物質の混入がないよう十分留意の上、調理を行うこととする。

9. 給食施設・設備等の負担区分

- (1)委託者は、園内に食缶等を安全に保管できる場所の整備を行う。
- (2)受託者は、委託業務に必要な調理施設・設備、配送用車両、備品、消耗品を用意するものとする。

10. 法令等の遵守

委託業務に係る作業は、厚生労働省「HACCP」、「大量調理施設衛生管理マニュアル」及びその他食品衛生および公衆衛生に関する法令等遵守すること。

11. 委託業務の内容

- (1)業務内容
 - ①献立の作成、食物アレルギー対応献立の作成
 - ②食材料の発注・受領・検収・保管
 - ③おやつの発注
 - ④給食・おやつの調理
 - ⑤食缶等の配送・回収
 - ⑥食器類の洗浄、消毒、保管
 - ⑦残菜の処理及び残食記録
 - ⑧前各号に付帯して必要な業務

(2) 留意事項

① 食材の選定

食物アレルギー対応献立は、アレルゲンを完全に除去することとし、使用する食材の選定には十分留意すること。

② 食材料・おやつの発注

発注書等を常に整理し、委託者に報告できるようにすること。

③ 食材の納品及び検収

食材料の納品は、調味料及び委託者が指定したものを除き、原則として給食実施日当日とする。ただし、衛生的に保管できる食材料の場合は事前納品も可とする。納入時にトラブルが生じたときは、速やかに委託者に報告し、委託者と協議の上、対応すること。また、食材の検収時の納品書等の関係書類は、常に整理し、委託者に報告できるようにすること。

④ 食材の保管

法令等に基づき、適切な温度、湿度で食材料を保管すること。

⑤ 給食実施日前に納品された食材料の取り扱い

給食実施日前に納品された食材料の保存状態に問題が生じたときは、速やかに委託者へ連絡し、受託者が責任を持って代替品を用意すること。この際、食材料の損失については、在庫表等を備え、出来る限り新しいものを備え、使用期限を遵守すること。

⑥ 法令に基づいた保存食の保管

⑦ 配送及び回収

配送時には、食缶等の配送ケースを給食開始時間の30分前までに各こども園の所定の位置へ配送すること。食物アレルギー対応食等があった場合においては、専用の食器やトレーを使用し、他の給食と混同しないように明示し、対応策を講じること。

⑧ 食品の適切な温度管理

調理、盛り付け及び配送の一連の作業は、適切な温度管理を行い、食中毒防止に万全を期すこと。

⑨ 使用器具等は、清潔に保持し細心の注意を払い適切に保管すること。

⑩ 残菜等の処理

残菜等は、適法に処理すること。また、食材料の搬入に使用された段ボールや包装等についても同様に処理すること。

⑪ 臨時対応

台風等の災害時における臨時対応は、次の通りとする。

イ) 前日の午後9時までに暴風警報が解除された場合は、給食提供あり。

ロ) 前日の午後9時以降に暴風警報が解除された場合は給食提供無し。

12. 配送及び回収車両の運行

配送及び回収時の車両の運行にあたっては、交通法令を遵守し、安全運行に万全を期すこと。特に園敷地内では、最徐行で運行するとともに、車両の発進・後退に際して車両周囲の安全を十分確

認し、園児等の安全確保を図ること。

13. 責任者の配置

(1)調理業務責任者

受託者は、調理業務責任者を配置すること。調理業務責任者は、調理・盛り付け等業務に従事者の中心となって遂行するものであり、受託者は、特定給食施設の調理業務に2年以上の経験を有する調理師資格者で正社員の中から選任すること。

(2)調理業務副責任者

受託者は、調理業務副責任者を配置すること。調理業務副責任者は、調理業務責任者に事故があったとき又は欠けたとき、その職務を行うものであり、受託者は、調理師有資格者で正社員の中から選任すること。調理業務責任者が、調理業務副責任者を兼任することはできない。

ただし、資格要件を満たすことができない場合は、必要に応じて委託者及び受託者が双方協議の上、これを定めるものとする。

(3)食品衛生責任者

受託者は、食品衛生責任者を配置し、その任に当たらせること。なお、調理業務責任者又は調理業務副責任者が、食品衛生責任者を兼任することができる。

(4)栄養士

委託業務を円滑に進めるとともに、衛生管理の徹底を図るため、受託者は栄養士を配置し、その任に当たらせること。栄養士業務を委託する場合は、委託した栄養士の氏名、委託内容等が分かる書類を提出すること。

(5)配送業務責任者

受託者は、配送業務責任者を配置すること。配送業務責任者は、配送業務全般の管理、こども園との配膳時間等の調整等を遂行するものであり、受託者は正社員の中から選任すること。

(6)受託者は、(1)～(5)の責任者名簿を作成し、委託者へ報告すること。また、これらの者を変更したときも同様とする。

14. 業務従事者の健康管理

(1)受託者は、業務従事者(配送業務従事者を含む。以下、同じ)に対して、日常的な健康状態の点検を行うとともに、年1回健康診断を行うこと。

(2)受託者は、業務従事者に対して毎月1回以上(年12回以上)検便による腸内細菌検査を行うこと。検査対象の細菌は、赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌とする。また、必要に応じ10月～3月にはノロウイルスの検査を含めること。

(3)新規の採用者を業務に従事させる場合は、従事する日の1か月前までに健康診断及び検便による腸内細菌検査を行うこと。

(4)調理業務責任者は、業務従事者一人ひとりの健康状態を業務開始前に確認し、異常があると

認められる場合には調理業務等に従事させず適切な処置を講じなければならない。また、個人別健康状態及び処置の記録を行うこと。

(5)受託者は、(1)～(4)の結果及び記録について、委託者へ報告できるようにすること。

15. 研修

受託者は、調理及び食品の取扱等が適切かつ円滑に行われるよう、次の通り研修を実施し、又は研修機関が実施する研修を受講させ、業務従事者の資質の向上に努めること。

(1)業務従事者を対象として、衛生管理に関する研修を年度内に1回以上実施、又は受講させるとともに、調理及び食品の取扱等に関する研修を実施すること。

(2)業務従事者を新たに業務に従事させるときは、事前に当該委託業務について十分に認識させるとともに、調理及び食品の取扱い等に関する研修を実施すること。

16. 危機管理

受託者は、園給食の実施に伴う危機管理として次の項目について、対応策を講じること。

(1)天災、停電等により電気、ガス、水道のライフラインに影響が出た際の対応について

(2)工場内の機械類の故障等による生産能力の低下時について

(3)異物混入等の事故について

(4)交通事故等による配送中の事故について

(5)その他給食実施に著しい影響が考慮される事態について

17. 事故対応(異物混入・交通事故)

受託者は、万が一異物混入、交通事故等による配送の遅れ等が生じた場合は、速やかに委託者へ連絡するとともにその支持に従うこと。万が一、受託者による給食の提供が一時的に困難となった場合には、速やかに委託者へ連絡し、対策について協議すること。

異物混入時の精密検査が必要になった場合、検査に係る経費負担については状況確認後、委託者と受託者で協議するものとする。

本仕様書に記載された事項の違反が認められる場合及び契約不履行の事態を生じた際には、受託者はその損害の賠償を負うこと。

18. 危機管理計画及び事故対応マニュアル

受託者は、危機管理計画書及び事故対応マニュアルを作成し、委託者に提出すること。これらの内容を変更したときも同様とする。

19. 経費負担

委託料に含まれる経費は、本仕様書により委託される業務に係る全ての費用とする。ただし、次の

経費については、委託者が負担する。

- (1)園の受入場所に関する整備
- (2)園の受入場所の備品の整備に関する経費
- (3)園の受入場所における光熱水費

20. 特定給食施設栄養定期報告に係る情報提供

沖縄県健康増進法施行細則第5条に基づき、毎年 6 月実施分について受託者が報告を行う。

委託者は、児童の身体状況について情報を提供する。

21. 給食会議

月に1度、園長、保育教諭、調理員、栄養士等による給食会議を実施し、情報の共有を図る。

22. その他

この仕様書に定めのない事項が生じた場合は、必要に応じて委託者及び受託者が双方協議の上、これを定めるものとする。

こども園給食計画に基づいた給与栄養目標量

こども園(おおはま・へいしん・あらかわ) 給 食 計 画

＜給食の意義＞

- 幼児の心身の成長発達と健康増進
- 給食を通して望ましい生活習慣のしつけ指導
- 栄養や衛生の知識を与え、家庭や地域社会における食生活の合理化

こども園における栄養給与目標算出例

1. 3～5歳児の給与栄養目標量(完全給食・おやつ含む)						日本人の食事摂取基準 2025年版					
	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (μgRE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食塩相当量 (g)	食物繊維 (g)
食事摂取基準(A) (1日当たり)	1,300	(13～ 20%)	(20～ 30%)	600	5	500	0.5	0.8	40	3.5	8
屋食+おやつ の比率 (=B%)	45%	45%	45%	45%	45%	45%	45%	45%	45%	45%	45%
給与栄養目標量 (C=A×B/100)	585	12～24	11～16	270	2.25	225	0.225	0.36	18	1.57	3.6
こども園における給与栄養 目標量(Cを丸めた値)	585	【中央値】 18	【中央値】 14	270	2.3	225	0.2	0.36	18	1.6	3.6

※たんぱく質及び脂質については、%エネルギーとして幅を考える。
※屋食及び午後のおやつで1日の給与栄養量の45%を給与する。

例:食品構成表(3～5歳児)				(g)	
6つの基礎食品		3～5歳児	6つの基礎食品		3～5歳児
1類	肉類	15	4類	その他の野菜	40
	魚介	15		果物類	40
	卵	8	5類	穀類	65
	大豆製品	20		いも類	20
2類	牛乳	110		菓子類	6
	乳類	10	6類	砂糖類	2
	藻類	1.2		油脂類	5
3類	緑黄色野菜	30			