

第２期本巢市学校給食センター調理業務等委託仕様書

本巢市長（以下「甲」という。）と受託事業者（以下「乙」という。）は、本巢市学校給食センター及び本巢市根尾学校給食センター（以下「給食センター」という。）の給食調理業務等の実施にあたり、学校給食の質の低下を招くことが無いよう十分に配慮しながら、優れた技術力を活用し、効率的な運営と安全・安心で魅力ある学校給食が提供できるよう、本仕様書に定めるところにより業務を遂行する。

１ 委託業務名

第２期本巢市学校給食センター調理業務等委託

２ 施設名称及び所在地

	施設名称	所在地
１	本巢市学校給食センター	本巢市見延１４１４番地５７
２	本巢市根尾学校給食センター	本巢市根尾神所５５０番地４

３ 施設概要

１	本巢市学校給食センター（以下「本巢Ｃ」という。）	
建築年月	平成２０年３月	
敷地面積	６，３６５．３２㎡	
構造	鉄骨造り一部２階建	
建物面積	２，５４７．９５㎡	
付属棟（車庫）	２０２．３６㎡	
調理能力	５，５００食／日	
運用方式	ドライシステム	
調理稼働日数	概ね２００日／年 ※夏期保育期間概ね２０日	
調理食数	約４，３００食／日 ※夏季保育期間 約９００食／日	
調理品目	１献立制：概ね３～４品目 米飯 ３回／週 （センター内で炊飯） 麺 １回／週 パン １回／週	
使用食器等	食器（強化磁器）、はし、スプーン、トレー	

給食配送車	3 tトラック 5 台
施設平面図	添付資料 1 のとおり

2	本巣市根尾学校給食センター（以下「根尾C」という。）	
建築年月	平成 9 年 3 月	
敷地面積	1, 6 4 0 m ²	
構造	鉄骨コンクリート平屋建	
建物面積	3 5 4 m ²	
調理能力	5 0 0 食／日	
運用方式	ドライシステム	
調理稼働日数	概ね 2 0 0 日／年 ※夏期保育期間は 調理無し	
調理食数	約 9 0 食／日	
調理品目	1 献立制：概ね 3 ～ 4 品目 米飯 3 回／週 （センター内で炊飯） 麺 1 回／週 パン 1 回／週	
使用食器等	食器（強化磁器）、はし、スプーン、トレー	
給食配送車	2 tトラック 1 台	
施設平面図	添付資料 2 のとおり	

4 業務履行期間

令和 5 年 9 月 1 日から令和 8 年 8 月 3 1 日まで

ただし、契約締結の日から令和 5 年 8 月 3 1 日までの間は、準備期間とする。

原則、土曜日・日曜日・祝日・学校休業日（夏季保育期間を除く。）、その他学校行事により給食が無い日を除いた日を業務履行日とする。

5 対象者及び食数

- （1）別表 1 「給食受配校一覧」に示す市立幼稚園、小・中・義務教育学校並びに県立岐阜本巣特別支援学校（以下「各学校」という。）の園児・児童・生徒及び教職員等とする。
- （2）実際の食数については、学校給食実施計画書・物資計算書及び調理作業指示書などにより、1 年・1 月・1 週間・1 日の単位でその都度指示する。

6 基本条件（順守事項）

- （１）乙は、本仕様書に基づき調理業務管理、配送業務管理、洗浄業務管理、食材の管理、施設及び設備の管理、安全衛生管理、研修等を行うものとする。
- （２）乙は、学校給食法、食品衛生法、食育基本法、労働基準法等の関係法令及び関連要綱等を遵守し、また、調理業務にあつては、文部科学省の定める「学校給食衛生管理基準」、厚生労働省の定める「大量調理施設衛生管理マニュアル」、教育委員会の定める「食物アレルギー対応給食の実施について（実施要領）」、「学校給食異物混入対応マニュアル」、「衛生管理等マニュアル」及び「調理業務等に係る作業手順」を遵守するとともに、その指示（調理業務指示書等の文書による指示及び業務責任者に対する口頭指示を含む。）に従うこと。

ただし、審査の提案書に基づく内容が、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理で、このマニュアル等を上回ると甲が判断した場合は、その提案書を遵守すること。

- （３）乙は、給食調理業務等を甲が貸し付ける厨房設備及び調理器具、給食配送車等（以下「貸付設備等」という。別表２）を用いて行うこと。
- （４）乙は、学校給食が学校教育活動の一環として重要な教材であることを理解し、手づくりと旬の食材を使用したふるさとの味や食文化等、作り手からの心のこもったメッセージを「生きた教材」として送り続けられるよう、甲の方針に基づく「食育」「地産地消」「郷土食・行事食」「試食会」等の取り組みに対して遵守すること。
- （５）乙は、調理過程で異物混入や不適当な食材等を発見した場合は、速やかに給食センター所長及び栄養教諭、学校栄養職員、管理栄養士（以下「栄養教諭等」という。）に報告して指示を受け、原因等が乙にあると考えられる場合は、乙の責任において処理すること。

また、各学校において異物混入が発生した場合は、原因や混入経路等の調査に努め、原因等が乙にあると考えられる場合も、乙の責任において処理すること。なお、調理ミスや数量間違い等が生じた場合も同様とする。

- （６）乙は、食物アレルギーなど特別な配慮が必要な児童及び生徒への給食については、教育委員会の定める「食物アレルギー対応給食の実施について」を遵守すること。

7 業務時間

業務時間は、午前８時００分から午後４時４５分までの間を基本とする。ただし、時間内に業務の遂行が不可能となり、そのことにより給食提供に支障が起こることが予想され、やむを得ず基本時間外の業務が必要となる場合には、甲との事前協議によりその他の時間の業務も可能とする。また、朝の食材納入の検収業務については、業務時間を変更して、

確実な検収が行えるよう対応すること。

その際、必要に応じて、施設の開錠及び施錠を行うこと。

8 業務内容

(1) 食材検収業務

- ① 発注書に基づき、食材の引渡し、検収、検品、品温の確認を行い、検収表等に記録などの業務をすること。また、調理中の検収業務についても対応すること。なお、給食センターで現在実施する検収業務は、午前は7時00分から、午後は1時30分から対応している。
- ② 食材に使用する野菜類、果物類、食肉・魚介類、食肉加工品、乾物及び冷凍食品については、所定の専用台車または専用容器への入れ替え、冷蔵庫等での保管及び下処理室等への運搬をすること。

(2) 調理業務（食物アレルギー対応給食の調理を含む。）

- ① 乙は、本仕様書等により、検収された食材を所定の専用台車または専用容器に入れ替え、栄養教諭等が作成した献立表、調理業務指示書等に基づき、提供する食材を使用し調理を行い、栄養教諭等の検査合格後に配缶を行うとともに、給食センターの所長に検食を用意すること。
- ② 調理・配缶は、調理終了後2時間以内の喫食に対応すること。
- ③ 調理は概ね3～4品目の1献立制／日とする。
- ④ 食物アレルギーを有する児童及び生徒については、除去食を調理する。なお、食物アレルギー対応給食の調理については、食物アレルギー対応給食責任者を定めて実施すること。
- ⑤ パン、麺、牛乳等については、別途業者から配送する。

(3) 調理食材等の管理業務

- ① 保存食（原材料及び調理済み食品）については原則納品時及び調理後に速やかに採取し、衛生管理マニュアルに基づき、食品毎に50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、密封し、－20℃以下で2週間以上保存し、保存期限後は破棄すること。なお、別に定める保存食記録簿に記録すること。
- ② 引渡しを受けた食材（主食、牛乳、調味料等を含む。）を適切な場所に保管すること。また、納品伝票等と照合し、在庫量を記録すること。

(4) 配缶等

- ① 調理した給食を学校別、学級別に供給量を計量確認の上、配缶し、添加物等はクラス別に仕分けすること。食器、食缶などの数量等を確認の上、コンテナに積み込み、配送風除室まで運ぶこと。
- ② 食物アレルギー対応給食については、甲が指定する容器に入れ、明確に区分すること。

(5) 配送・回収

- ① 甲が所有する給食配送車（本巢C 5台及び根尾C 1台）により、別表1－5及び1－6に示す配送計画に基づき、各学校への食器及び食缶を迅速丁寧に配送し、各学校の給食終了後、順次回収すること。また、給食や食器具等に不足が生じた場合は、必要に応じ速やかに再配送すること。ただし、学校行事等により、配送時刻や配送順の変更により指定時間を変更する場合がある。この場合において、乙は円滑に配送及び回収が可能な配送時刻や配送順の変更案を甲へ示し、甲の了承を得るものとする。
- ② 給食配送車は、交通ルールを遵守し、自ら事故を起こさないことはもちろん、事故に巻き込まれないように十分に注意すること。
また、各学校の敷地内においては、園児・児童・生徒及び第三者、車両等に最大限の注意を払い、事故防止等、安全確認に万全を期すること。なお、万が一事故が発生した場合は、速やかに甲及び学校長等に報告するとともに、適切な処理を行うこと。
- ③ 給食配送車は、「給食配送車運転日誌・給食配送車点検記録簿」により毎日安全点検整備及び清掃洗浄し、清潔に保つこと。
- ④ 給食配送車は、適切な整備と装備を行い、給食配送回収の専用車両とし、使用しない時は、給食センター内の指定する場所に駐車しておくこと。
- ⑤ 給食配送車は、給食センターと給食受配校との連絡文書や給食関係用品等の配付も行うこと。

(6) 食器、食缶、調理器具等の洗浄・消毒・保管及び日常点検

各学校から回収したコンテナを、回収風除室より運び、コンテナ、食器類、食缶類及び調理器具等の洗浄を行い、汚れの洗い残し及び破損の有無を確認の上、次の給食数に合わせて食器籠に入れ、各指定の保管庫への格納作業・整理作業を行うこと。

(7) 残菜及び厨芥の処理

- ① 残菜及び厨芥は、学校・園及び献立別に残量調査表に記録し、所定の場所に搬出すること。

- ② 搬出するごみについては、市のごみ分別方法に従って区分し、各廃棄物集積場は、常に整理整頓・清潔を保つこと。

(8) 施設、設備の清掃及び日常点検

- ① 調理業務に使用した施設・設備は、その都度清掃、洗浄及び点検を行い、異常が無いか確認すること。特に野菜等の加工や切削に使用した機械等は分解して良く洗浄し、清潔に保つこと。また、使用した調理器具等は、洗浄後に全て消毒保管すること。刃物類については、食材ごと等の使用前、使用中、使用後に、刃こぼれ等の異常が無いか点検し、機械器具点検報告に記録すること。
- ② 作業終了後の検収室、下処理室及び調理室等の清掃及び整理整頓を行うこと。また、事務所、食堂、更衣室、休憩室、洗濯室及びトイレについても、毎日清掃し、清潔に保つこととし、トイレ等は毎日拭き取り、次亜塩素消毒を行うこと。
- ③ 排水ピット、排水枡、グリーストラップ（バスケット）等の洗浄については、適宜行うこと。なお、調理場の床の洗浄については、必要に応じて適宜行うこと。
- ④ 包丁・まな板・プレート殺菌庫、消毒保管庫、冷蔵庫等は、必要に応じて拭き取り消毒を行い、常に清潔な状態を保つこと。
- ⑤ 調理機器、調理器具等については、乙の注意義務をもってその管理に当たり、点検及び在庫管理を行うこととし、異常があった場合は、速やかに甲へ報告すること。
- ⑥ 空調設備、冷凍庫・冷蔵庫等のフィルター、玄関、通路及び会議室等は、適宜清掃を行うこと。
- ⑦ 敷地内及び必要に応じて敷地周辺の除草、樹木の剪定、側溝の清掃等の環境整備を行うこと。

(9) ボイラー管理

- ① ボイラーの運転管理は、日常点検業務及び運転業務を行い、故障の予防及び性能の維持に努め、月 1 回自主点検を行った上、記録し、甲に報告すること。
- ② 業務遂行中に異常を認めたときは、直ちに必要な措置を講じて、業務に支障をきたさないようにすること。

(1 0) 上記に付帯するその他必要な業務

9 献立及び給食実施日数等に関する提示

- (1) 栄養教諭等は、献立及び調理食数並びに食器・食缶・配膳用具等の種別・使用数等に関して、次の文書により乙へ提示する。なお、調理に当たり、業務責任者は、栄養教諭等と打ち合わせを行ったうえ、調理従

事者に周知徹底すること。

内 容	提示時期
学校給食実施予定食数	年度当初及び当該月の前月中旬
月間予定献立表	前月中旬
調理業務指示書（作業工程表）	前々週（１週間毎）
調理業務変更指示書	変更の都度
学校給食実施計画書	前月中旬（変更がある場合は前々日まで）

（２）乙は、前項により提示を受けた場合は、調理作業計画（作業工程表（タイムスケジュール）・作業動線図・給食人数表・配缶表等）を作成しなければならない。

（３）栄養教諭等は、調理業務指示書（作業工程表）の内容に追加または変更がある場合は、調理業務変更指示書により、その都度、乙に指示する。

１０ 人員の配置及び従事者の資格等

乙は、委託業務が「安全・安心で魅力ある学校給食」の提供であることを意識して、調理業務等が円滑に行われるように、次に示す業務責任者及び業務従事者を配置すること。なお、常勤する正規の職員として、いずれか１人以上の管理栄養士または栄養士の資格を有する者を配置するものとする。ただし、甲は、従事者のうち委託業務に従事させることが不適切と認められるものについては、従事者の交代を乙に求めることができるものとする。

（１）調理業務責任者 本巢Ｃ：１名・根尾Ｃ１名

職員で調理に従事する者のうち、業務遂行の受託者として責任を負うべき責任者を定め、業務全体の指揮及び統括を行うとともに、栄養教諭等との連絡調整の任に当てること。

調理業務責任者は、管理栄養士、栄養士または調理師のいずれかの資格を有し、本巢Ｃでは、学校給食調理施設で３年以上、根尾Ｃでは、学校給食調理施設で２年以上の実務経験があり、ともにドライ方式またはドライ運用方式での豊富な従事経験を有するもの者とする。また、調理業務責任者は、乙に常勤する正規の職員であること。

(2) 調理業務副責任者 本巢C：1名以上

職員で調理に従事する者のうち、調理業務責任者を補佐する副責任者を定め、責任者に事故あるとき、または欠けたときは、その職務を代行すること。

調理業務副責任者は、栄養士または調理師の資格を有し、学校給食調理施設で2年以上の実務経験を有するもの者とする。ただし、調理業務責任者を兼ねることはできない。また、調理業務副責任者は、乙に常勤する正規の職員であること。

(3) 食品衛生責任者 本巢C：1名以上・根尾C 1名以上

職員で調理に従事する者のうち、施設及び設備の衛生管理、食品の安全管理に従事する者を配置し、給食調理の全般にわたり業務が衛生的に行われるよう従事者に対する衛生教育の任に当てること。

食品衛生責任者は、管理栄養士、栄養士または調理師のいずれかの資格を有し、乙に常勤する正規の職員であること。

なお、食品衛生責任者は、調理業務責任者または調理業務副責任者と兼務することができるものとする。ただし、兼務させない場合は、調理業務責任者または調理業務副責任者と同等の資格を有するものとする。

(4) 食物アレルギー対応給食責任者 本巢C：1名・根尾C：1名

職員で調理に従事する者のうち、食物アレルギー対応給食の調理などを専任で従事する者を配置し、食物アレルギー対応給食に関する業務の指導・管理の任に当てること。

食物アレルギー対応給食責任者は、栄養士または調理師の資格を有し、食物アレルギー対応給食の調理経験があり、乙に常勤する正規の職員であること。

なお、食物アレルギー対応給食責任者は、調理業務責任者または調理業務副責任者と兼務することができるものとする。

(5) 施設・設備責任者 本巢C：1名

職員で調理に従事する者のうち、施設及び設備の安全管理に従事する者を配置し、施設、機械、調理機器など設備の安全運転の管理監視及び軽微な機械機器などの故障対応の任に当てること。

施設・設備責任者は、ボイラー取扱技能講習受講及び普通第一圧力容器取扱作業主任者技能講習の修了試験を合格した者（若しくは、同等以上の資格を有する者）で、乙に常勤する正規の職員であること。

なお、施設・設備責任者は、調理業務責任者または調理業務副責任者と兼務することができるものとする。

(6) 火元責任者（防火管理者） 本巢C：1名

職員で調理に従事する者のうち、火気の使用または取扱に関する監督に従事する者を配置し、消火器の位置、使用方法の確認、従業者への周知、その他火災の防止に関する業務の任に当てること。

火元責任者（防火管理者）は、甲種防火管理講習の修了者（若しくは、同等以上の資格を有する者）で、乙に常勤する正規の職員であること。

なお、火元責任者（防火管理者）は、調理業務責任者、調理業務副責任者または施設・設備責任者と兼務することができるものとする。

(7) 調理業務従事者

受託業務が学校給食調理等業務であることを考慮し、調理に従事する者として、調理師の資格を有する者または学校給食調理施設や大量調理施設での調理業務に従事した経験のある者を含め、献立に対応するために必要な人員を配置するとともに、従事者の休暇や欠員の補充に努め、採用に当たっては、地元雇用に努めるものとする。

(8) 配送業務責任者（安全運転管理者） 本巢C：1名

給食受配校への食器・食缶等の配送及び回収等の配送業務全般を把握し、また、給食配送車の安全運転を管理する者を配置し、配送業務に関する業務の指導・管理の任に当てること。

配送業務責任者（安全運転管理者）は、自動車運転経験を5年以上有し、配送経験を有する者を配置するものとする。

(9) 配送業務従事者

本巢C 5台及び根尾C 1台の給食配送車により、給食受配校への食器・食缶等の配送及び回収、給食配送車の清掃洗浄及び日常点検に従事する者を必要数配置することとし、配送経験を有する者をできるだけ多く配置するものとする。

なお、各学校の敷地内における園児、児童及び生徒の安全確保、運行時の安全確保、コンテナ搬出及び搬入を補助するため、本巢Cには、配送補助員を各車1人以上配置するものとする。

1 1 従事者の服務及び選任の報告

(1) 従事者の服務

- ① 調理業務責任者は、本仕様書に沿って業務が履行されるよう、各書式等の作成、実施に関する指揮・監督等、業務全般の責任を負うこと。
- ② 調理業務責任者は、委託業務期間中に火災、盗難等が発生しないように注意すること。
- ③ 調理業務副責任者は、調理業務責任者が不在の時、前2項を代行すること。
- ④ 調理業務責任者及び調理業務副責任者は所在を明らかにし、業務の履行に関して栄養教諭等と連絡・調整ができるようにしておくこと。
- ⑤ 各従事者は、清楚かつ清潔な被服を着用し、社会人として常識的な対応を心がけること。
- ⑥ 各従事者は、業務上知り得た秘密を他に漏らさないこと。従事者でなくなった場合も同様とする。

(2) 選任の報告

業務を開始しようとする前に選任した調理業務責任者及び調理業務副責任者、食品衛生責任者、食物アレルギー対応給食責任者、施設・設備責任者、火元責任者（防火管理者）、配送業務責任者（安全運転管理者）（以下「責任者等」という。）について、責任者等選任報告書（任意様式）に必要書類を添付した上で甲に報告すること。また、責任者等を変更する場合も同様とする。

選任報告書	添付書類	提出期限
調理業務責任者	業務経歴書 資格を証する書類の写し	履行開始2週間前
調理業務副責任者	業務経歴書 資格を証する書類の写し	履行開始2週間前
食品衛生責任者	業務経歴書 資格を証する書類の写し	履行開始2週間前
食物アレルギー対応給食責任者	業務経歴書 資格を証する書類の写し	履行開始2週間前
施設・設備責任者	業務経歴書 資格を証する書類の写し	履行開始2週間前
火元責任者（防火管理者）	業務経歴書 資格を証する書類の写し	履行開始2週間前
配送業務責任者（安全運転管理者）	業務経歴書 資格を証する書類の写し	履行開始2週間前

1 2 業務及び費用の分担区分

- (1) 甲は、所有する施設や別表2「貸付設備等」を乙に無償で貸与し、乙は善良なる管理者としての注意義務をもって、使用するものとし、目的外の使用は一切禁止する。
- (2) 業務区分の概要は、別表3「業務分担区分」のとおりとする。
- (3) 給食調理業務等に係る人件費は、全て乙の負担とする。また、人件費以外の費用の負担区分は、別表4「経費負担区分」のとおりとする。ただし、甲と乙が共有して使用するものや負担区分が明確でないものは、双方の協議の上、負担するものとする。
- (4) 乙は、委託業務を履行するために必要となる洗剤、石けん、消毒薬等の消耗品等を購入する際は、給食センターで現在使用する消耗品等と同等以上のものとし、事前に品質及び規格について甲の了解を得ること。また、調理及び洗浄に使用する消耗品等については、在庫を常に確認し、必要に応じて補充を行うこと。
- (5) 乙は、委託業務が適正かつ効率的に実施するため、設備や器具等の正しい操作方法及び食器等の丁寧な取扱い方に留意するとともに、光熱水費など不必要な使用を避け、経費の節減に努めなければならない。なお、過去の実績と著しく異なる場合は、調査・改善を求めることができる。

1 3 安全・衛生管理

(1) 食品の衛生管理

食品は、衛生的な管理を行い、当日処理すること。なお、調理前に再度安全を確認した上で使用すること。

(2) 水質検査

調理開始前及び調理作業終了後に水質検査を実施し、検査結果を記録すること。

(3) 設備、器具等の衛生等管理

- ① 長期休業期間（春・夏・冬）に施設及び設備の清掃並びに食器、食缶、食器籠、調理作業用消耗品等の洗浄、消毒及び保管等を行い、業務履行に支障の無いように努めること。なお、日程については甲と協議すること。
- ② 施設、設備機器等の操作マニュアルの内容や設備機器メーカーの指

示に従うこと。

- ③ 食缶、食器籠、コンテナ等の学校名、クラス名等の確認及び書き直し等を行うとともに、食物アレルギー対応給食用の食器等についても適正な管理を図ること。
- ④ 施設等の衛生管理等に係る点検を定期的実施し、公表すること。

(4) 食器及び食缶等の取扱い

- ① 高い所から落とす、激しくぶつける等、急激な衝撃を与えることは避け、丁寧に取り扱うこと。
- ② クレンザーやスチールたわしその他、傷をつける恐れのある材質のたわし等で洗わないこと。
- ③ 破損した場合若しくは汚れの落ちない場合は、随時報告すること。
- ④ 食器等は、長期休業中（春・夏）に ATP 検査、でんぷん残留等の衛生検査を行い、甲に報告するとともに、汚れ等の状況に応じ漂白・磨きをすること。

(5) 配送及び回収

車両の保険について、次回の車検以降の自動車損害賠償責任保険及び業務履行期間開始日以降の任意保険については乙が加入するものとする。なお、事故等については、乙がその損害に対する賠償責任を負い、原則、任意保険により対人、対物、搭乗者、車両等に対し補償するものとする。また、当車両に損害が生じた部分についても、乙が責任をもって賠償し原状に回復するものとする。

(6) 従事者の健康管理

- ① 乙は、常に安全・衛生管理の徹底を図るとともに、従事者の健康管理として、次に掲げる検診及び検査を実施すること。

(ア) 健康診断

従事者を対象として、労働安全衛生規則に基づく定期健康診断を年 1 回以上実施し、「定期健康診断結果報告書」を甲に提出すること。なお、新規採用の従事者を業務に従事させる場合は、従事する日以前に健康診断を実施し、健康状態を確認した上で、業務に従事させること。

(イ) 検便検査（腸内細菌検査）

従事者を対象として、赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌群（O-157・O-26）について、月 2 回（各回の間隔は、15 日程度）以上実施し、「細菌検査報告書」を甲に提出すること。なお、新規採用の従事者を業務に従事させる場合は、従事する日の直前 2 週間以

内に実施し、健康状態を確認した上で、従事者報告書に「細菌検査報告書」を添付して甲に提出しすること。

(ウ) 検便検査（ノロウイルス検査）

従事者を対象として、10月から3月までの間には月1回以上または必要に応じてノロウイルスの検便検査を実施し、「ノロウイルス検査結果報告書」を甲に提出すること。なお、検査に当たっては、概ね便1g当たり 10^5 オーダーのノロウイルスを検出できる検査法（BLEIA法）を用いて検査を行うこと。

ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された従事者は、高感度の検便検査（遺伝子増幅法：RT-PCR法と同等以上）において、ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、従事禁止として適切な処置をとること。

また、発症者が同居人にいるなど、同一の感染機会があった可能性がある従事者についても、速やかに高感度の検便検査を実施し、適切な処置をとること。

② 乙は、前項(ア)～(ウ)の検診及び検査の結果、下痢症状、発熱、咳、外傷、皮膚病等の感染症疾患で食品衛生上支障の恐れがある者を調理業務等に従事させないこと。また、従事者若しくは同居人が「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」における一類、二類、三類感染症患者、若しくは疑似感染者である場合または無症状病原体保有者である場合は、調理業務等に従事させないこと。

③ 乙は、従事者に従事する当日に記入した「学校給食従事者個人別健康観察記録票」を甲に報告すること。また、前項に掲げる事項が発生したときは、発症日時、発症状況等を甲に報告し、必要な指示を仰ぐこと。

④ 甲は、乙からの前項報告の結果、調理業務等の履行に支障をきたすと判断される場合は、当該従事者の調理業務等への従事の停止を乙に求めることができる。

(7) 従事者の衛生管理

乙は、従事者に対して業務に適した被服を着用させ、汚れや破損が生じた場合は、随時補充・更新を行うこと。また、被服は、栄養教諭等・乙ともに当該施設にて毎日洗濯し、清潔に保つこと。なお、被服及び靴の保管場所は、共用とする。

爪は常に短く切り、マニキュア、香水及びマスカラはつけていないこと。また、指輪、ネックレス（磁気ネックレスなど全てのネックレス

スを含む。)、つけ爪、まつ毛エクステ、ピアス、ヘアピン、時計等の装飾品は、異物混入の恐れがあるため身に付けて従事しないこと。

(8) 調理室への立ち入り

- ① 外部の者をむやみに立ち入らせないこと。やむを得ず外部の者を立ち入らせる場合は、甲の許可を得て、「外来者衛生管理点検票」の項目により、食品衛生責任者がチェックを行い安全確認すること。
- ② 調理作業中に外部の者を立ち入らせる場合は、検便検査（腸内細菌検査）の結果を確認し、清潔な調理室用の帽子・白衣、マスク、履物等を身につけさせ立ち入らせること。
- ③ 立ち入り者には、作業等で必要な部分以外には触れさせないようにすること。また、必要に応じて、使い捨て手袋等を着用させること。

1 4 研修

- (1) 乙は、給食調理業務等が適正かつ円滑に行われるよう、従事者に対して、定期的及び随時に研修を実施して、資質の向上を図るように努めること。また、欠席者がある場合は、乙の責任において伝達講習等を実施して、レポートを提出させること。なお、研修結果については、研修資料等を添え、甲に報告すること。
- (2) 乙は、新規採用の従事者を業務に従事させる場合は、あらかじめ期間を定めて、必ず事前に研修を実施した上で、業務に従事させること。なお、研修実施に際しては、計画及びその結果について、甲に報告すること。
- (3) 乙は、甲が必要と認めた場合には、教育委員会または第三者機関が実施する研修、調理発表会、会議等に従事者を参加させること。
- (4) 従事者に注意事項等を徹底させるため、打合会等で業務の確認を行うこと。

1 5 協力事項

(1) 食育推進の協力

地場産物を活用した地産地消の推進、郷土食や行事食の充実等、甲の方針に従い、その対応に協力すること。また、手づくりと旬の食材を使用したふるさとの味や食文化等、心のこもったメッセージを「生きた教材」として、園児、児童及び生徒への教育面においても協力すること。

(2) 食物アレルギー対応給食の協力

食物アレルギーを有する児童及び生徒については、現在提供している鶏卵（除去食）に加え、ゴマ等の種実類・果物・乳製品などの提供について、各学校及び保護者との調整が整った品目から順次に協力すること。

(3) 視察や学校訪問等の協力

学校等からのセンター見学や試食会及び学校訪問等、必要に応じて業務責任者や食品衛生責任者等の出席について協力すること。

(4) 実習生等の受入れの協力

実習生や職場体験の受入れ等については、甲の指示に従い協力すること。

(5) 立入検査、調査等の協力

保健所等の検査機関による検査が行われる場合または施設、設備、衛生等の調査その他必要の都度行う調査及び検査については、協力体制をとり、必要な書類の提出に協力すること。また、施設見学者や施設修繕等の対応についても協力すること。

(6) 災害等対応への協力

災害等が発生した場合には、調理施設及び設備の復旧作業に協力すること。また、甲が防災訓練を実施するときや協力要請を行った場合には、可能な限り協力すること。

(7) 警報発令時等における休業等への協力

気象等の警報発令時、若しくは気象等の警報の発令が予想されるなどの理由により、各幼児園、各学校が臨時休業となった場合は、調理業務等の変更及び献立や使用食材の変更について協力すること。

また、感染症等による学級閉鎖や学校閉鎖となった場合も調理業務等の変更及び献立や使用食材の変更について協力すること。

(8) 不測の事態の対応への協力

給食の提供ができない等の不測の事態が生じた場合には、学校給食の確保に協力すること。なお、本巢市根尾学校給食センターにおいて、給食の提供ができない等の不測の事態が生じた場合には、本巢市学校給食センターで調理した給食を根尾地域へ配送すること。

(9) 引き継ぎの協力

委託契約期間の満了に伴い、次期受託者から受託事業の引き継ぎの申し出があった場合は、業務に支障が無い範囲で確実に引き継ぎが行えるよう協力すること。

16 報告

(1) 営業許可

乙は、食品衛生法第52条第1項の規定により必要な許可を取得し、業務開始2週間前までに証する書類の写しを甲に提出すること。なお、取得に係る費用については、乙の負担とする。

(2) 業務計画書及び完了報告書等

乙、次に掲げる報告書等を作成し、提出するものとする。

報告書等の種類	提出期限
従事者報告書	業務開始1週間前
従事者変更報告書	変更時1週間前
個人別健康観察記録票	給食調理開始前
細菌検査報告書	〃
ノロウイルス検査結果報告書	〃
研修実施報告書	実施後直ちに
作業工程表(タイムスケジュール)	作業日の3日前
作業動線図	〃
配送計画書	〃
委託業務日報	毎日業務終了後
給食日誌	〃
学校給食日常点検表	〃
検収表	〃
残量調査表	〃
保存食記録表・廃棄表	当該月業務終了後、速やかに
中心温度記録表	〃
水質検査実施報告書	〃
衛生管理自主点検表	〃

施設管理・機械器具点検報告書	当該月業務終了後、速やかに
圧力容器・ボイラー点検報告書	〃
給食配送車点検記録簿	〃
配送車運行日誌	〃
委託業務完了報告書（月毎）	〃
異物混入報告書	発生後、直ちに
事故等状況報告書	〃
長期休業期間の作業計画書	長期休業期間の作業日の１月前
長期休業期間の作業報告書	長期休業期間の作業日終了後

※乙が甲に提出した書類は、情報公開することがある。

（３）その他

報告書様式は、甲の指定するもの以外、任意の報告書で可とし、各様式の印刷は、乙が行うものとする。また、報告書等の様式や事項に追加または変更がある場合は、その都度乙に指示する。

なお、個人情報を含むものは、従事者の承諾を得ること。

１７ 損害賠償等

（１）損害賠償責任

- ① 乙は、委託業務の実施にあたり、児童・生徒及び教職員等に損害（食中毒、事故等）を与え、法律上の損害賠償責任を負う場合の保証のため、委託業務について製造物責任法（平成６年法律第８５号）に基づく損害賠償義務を補填する生産物賠償責任保険（１事故につき１人当たり１億円以上）に加入すること。ただし、既に同等以上の賠償保険に加入している場合は、この限りでない。
- ② 乙は、賠償責任保証書の写しを契約書に添付すること。なお、賠償責任保険を更新した場合は、その都度、甲に報告すること。
- ③ 次に掲げる事項に該当し、その結果、甲に損害を与えたときは、乙は、甲に損害を賠償しなければならない。
 - (ア) 故意または瑕疵により、食中毒の原因となる細菌その他人体に有害な物質を学校給食に混入したとき。
 - (イ) 故意または瑕疵により、原材料等を損失したとき。
 - (ウ) 故意または瑕疵により、施設設備及び備品を損壊、紛失または遺棄したとき。
 - (エ) 受託業務中の事故において、第三者が被った損害を甲が第三者に対して賠償したとき。

(2) 代行保証

- ① 乙は、やむを得ない事情により給食調理業務等の全部または一部の遂行が困難となった場合の危険を担保するため、次の内容の代行保証体制を整備できる代行保証人の代行保証契約書を契約書に添付すること。また、代行に当たっては、乙が手配を行うこと。
- (ア) 乙の給食調理業務等の全てを代行できる者であること。
- (イ) 給食調理業務等の代行ができる能力が担保されていること。
- (ウ) 代行に当たって連絡体制が明確であること。
- (エ) 乙が給食調理業務等を再開できる場合は、代行保証に基づく代行を解除することができるものであること。
- (オ) 代行保証人は、乙と資本関係のない法人であること。

(3) 債務不履行の措置

- ① 乙の責に帰すべき事由により債務不履行となった場合、または債務不履行が見込まれる場合には、甲は乙に対し改善勧告をし、一定期間内に改善策の提出及びその改善を求めることができる。
- ② 甲が乙に対し改善を求めたとき、乙がこれに応じない場合には、甲は契約を解除できる。この場合において、甲は乙に対し、これにより生じた損害賠償を請求できるものとする。
- ③ 甲の責に帰すべき事由により業務の継続が困難となったときは、乙は契約を解除できる。この場合において、乙は甲に対し、これにより生じた損害賠償を請求できるものとする。
- ④ 災害等による不可抗力または甲及び乙の双方に責を帰すことができない事由により業務の継続が困難となった場合は、甲及び乙により業務の継続について協議するものとする。一定期間内に協議が整わないときは、相手方に対する通知により、契約を解除できるものとする。
- ⑤ 契約を解除したときの委託料については、実際に業務が停止した日までの日割り計算で支払うものとする。

1.8 個人情報の管理

- (1) 乙は、甲から個人情報を受領し、業務を履行するときは、個人情報の漏洩、紛失、破壊または改ざん等の事故防止その他個人情報を適切に管理するための措置を講じなくてはならない。
- (2) 乙は、本巣市個人情報保護条例及び個人情報保護法令等を遵守するとともに、個人情報を取り扱う業務を適正に履行しなくてはならない。
- (3) 乙は、個人情報及び帳票書類等を施設外に持ち出してはならない。また、契約解除及び期間満了後においても同様の取扱いとする。

19 委託料の請求

- (1) 乙は、当該月の委託業務が履行された際は、「委託業務完了報告書」を速やかに甲に提出することとする。ただし、毎年度3月分の「委託業務完了報告書」については、同月末日までに提出するものとする。
- (2) 甲は、「委託業務完了報告書」を受領したときは、業務が適切に履行されていることを確認し、乙に完了を確認した旨を通知する。
- (3) 乙は、甲から委託業務の完了を確認した旨の通知を受けたときは、当該月分の委託料を甲に請求できるものとする。
- (4) 甲は、所定の当該支払請求書を受領した日から30日以内に委託料を支払うものとする。
- (5) 甲が乙に支払う各月の委託料の額は、各年度委託契約金額をその年度の契約月数で除した額（端数が生じた場合は3月分で調整する。また、令和8年度は8月分で調整する。）とする。
- (6) この契約の締結後、法令の改正等により、消費税法（昭和63年法律第108号）の規定による消費税及び地方税法（昭和25年法律第226号）の規定による地方消費税の額に変動が生じた場合は、甲は、この契約を何ら変更することなく契約金額に相当額を加減して支払うものとする。

20 その他

- (1) 従事者は、調理した学校給食を喫食することができることとし、本巢市学校給食センター条例施行規則に規定する給食費（令和5年度現在、月額：4,620円・日額：252円）を支払うこと。
- (2) 委託業務の履行に当たり、学校給食法(昭和29年法律第160号)及びその他関係諸法令等を遵守し、万全を期すものとする。
- (3) 本仕様書等の内容は、必要に応じて変更・追加する場合がある。
- (4) 臨機の措置をとらなければならない事故等が発生した場合は、甲に報告した上で、指示に従い処置すること。
- (5) 本仕様書の内容に疑義が生じた場合及び本仕様書に記載のない事項については、必要に応じて双方協議の上、定めるものとする。

別表 1 「給食受配校一覧：本巢 C」

学校名（幼稚園）	住 所
本巢幼稚園	本巢市曾井中島 1429 番地 2
神海幼稚園	本巢市神海 459 番地 1
糸貫東幼稚園	本巢市石原 39 番地 1
糸貫西幼稚園	本巢市見延 698 番地
真正幼稚園	本巢市下真桑 443 番地 2
真桑幼稚園	本巢市宗慶 357 番地 1
弾正幼稚園	本巢市政田 2206 番地
根尾幼稚園 ※夏季のみ	本巢市根尾高尾 775 番地 1

学校名（小学校）	住 所
外山小学校	本巢市神海 1328 番地 3
本巢小学校	本巢市文殊 179 番地
一色小学校	本巢市見延 16 番地
土貴野小学校	本巢市七五三 658 番地
席田小学校	本巢市郡府 37 番地
弾正小学校	本巢市政田 2100 番地
真桑小学校	本巢市下真桑 223 番地 1

学校名（中学校）	住 所
本巢中学校	本巢市文殊 120 番地
糸貫中学校	本巢市三橋 1101 番地 8
真正中学校	本巢市下真桑 1010 番地

学校名（特別支援学校）	住所
岐阜本巢特別支援学校	岐阜市西秋沢 2 丁目 363 番地 1

別表 1 「給食受配校一覧：根尾 C」

学校名（幼稚園）	住 所
根尾幼稚園	本巣市根尾高尾 775 番地 1

学校名（義務教育学校）	住 所
根尾学園	本巣市根尾神所 268 番地 1

別表1－2「令和5年度 小・中・特 主食計画カレンダー」（本巢C）

令和5年度 小中・特 主食計画カレンダー （令和5年2月28日 作成 行事未確定部分はR4の実績を引用岐本はR5予定入力済み）

日	月	火	水	木	金	土	この予定で組んでいます
4月	2	3	4	5	6	7	4月7日 始業式 給食 無し 7月20日 前期前半終了 給食 有り 8月29日 前期後半開始 給食 有り 12月26日 後期前半終了 給食 有り 1月9日 後期後半開始 給食 有り 3月26日 修了式 給食 無し
5月	7	8	9	10	11	12	7/21～8/28 夏休み 10/7～10/11 秋休み 12/27～1/8 冬休み 中卒業式 3月5日 ?? 小卒業式 3月25日 ?? 幼卒業式 3月15日 ??
6月	4	5	6	7	8	9	月日数 ごはん実需率
7月	2	3	4	5	6	7	4月 9 3 3 0 15 60.0
8月	6	7	8	9	10	11	5月 12 3 5 0 20 60.0
9月	10	11	12	13	14	15	6月 13 5 4 0 22 59.1
10月	16	17	18	19	20	21	7月 7 3 3 0 13 53.8
11月	22	23	24	25	26	27	8月 1 1 1 0 3 33.3
12月	28	29	30	31			9月 12 4 4 0 20 60.0
1月	1	2	3	4	5	6	10月 11 4 4 0 19 57.9 秋休みあり
2月	7	8	9	10	11	12	11月 12 4 4 0 20 60.0
3月	13	14	15	16	17	18	12月 11 3 4 0 18 61.1
4月	19	20	21	22	23	24	1月 10 3 4 0 17 58.8
5月	25	26	27	28	29	30	2月 10 5 4 0 19 52.6
6月	31						3月 10 3 3 0 16 62.5
7月							年間計 118 41 43 0 202 58.4
8月							※主食の需要申請は3月の小中卒業式の日、1回分減らしてカウント
9月							※3回ほど僅包装のパン(ナンなど)があっても…(どの日でもOK)
10月							小中のめんの内訳 岐本の回数 R5年度 R5.2.28現在
11月							ソフト麺 うどん類 焼きそば ごはん パン めん その他
12月							4月 1 1 1 1 8 3 2
1月							5月 1 2 2 12 3 5
2月							6月 1 1 1 1 13 5 4
3月							7月 1 1 1 8 3 3
4月							8月 1 0 0 1 1 0
5月							9月 1 1 2 12 4 4 0
6月							10月 2 1 1 11 4 5 0
7月							11月 1 1 1 1 11 4 4
8月							12月 1 2 1 10 3 3
9月							1月 1 2 1 10 3 4
10月							2月 1 1 1 1 10 5 4 0
11月							3月 1 1 1 0 8 3 3 0
12月							年間計 13 14 13 3 114 41 41 0
1月							※9月:ちゃんぽん麺 11、1月:きしめん 岐本合計 196
2月							・岐本は2月に入試で1日欠食予定(総数からは引いていない)
3月							・月の中で日にちの変更は可能
4月							・パンの種類の変更は可能(但し、米粉パンは学期に1回使用する)
5月							(米粉パンは、バーガーかドッグにした方が食べやすい)
6月							・揚げパンは木曜、やきそばは火曜がパン屋、麺屋の都合がよい
7月							ので、「揚げパン・焼きそば」の組み合わせはなしとする。
8月							・連休明けのご飯は、避けてきたが、もう気にしなくていい。
9月							・1月2月の根尾は麺は通常配送してもらえる。(R3年度より)
10月							・高山ラーメンはちれ麺で、北方と同時に作れないため、北方とバインウエイブ(松波製麺)
11月							に確認して曜日の調整をする。↑高山ラーメンのときは、本巢が動かしにくい。
12月							・(該当する年度のみ)12月26日が年に2回のポイラー点検日にあたるため、給食をつくることができない。(28日が土曜日で、その後は業者も年末年始休業にはいるため)
1月							・岐本 3/4高等部卒業式・小中 3/8小中卒業式(仮)
2月							給食有 7/21 8/28 10/10 10/11 秋休みの立、幼と一緒に考えてもらう。
3月							給食無 4/10 4/11 11/13 12/25 12/26 2/15 3/22 3/25
4月							1 岐本の予定(2期制 前期～9月30日、後期10月1日～)

別表 1-2 「令和 5 年度 義務教育学校 主食計画カレンダー」(根尾 C)

令和5年度 小中・特 主食計画カレンダー (令和5年2月28日 作成 行事未確定部分はR4の実績を引用岐本はR5予定入力済み)

	日	月	火	水	木	金	土	この予定で組んでいます
4月	2	3	4	5	6	7	8	4月7日 始業式 給食 無し
	9	10	11	12	13	14	15	7/21~8/28 夏休み
	16	17	18	19	20	21	22	7月20日 前期後半終了 給食 有り
	23	24	25	26	27	28	29	8月29日 前期後半開始 給食 有り
5月	30	1	2	3	4	5	6	12月26日 後期後半終了 給食 有り
	7	8	9	10	11	12	13	1月9日 後期後半開始 給食 有り
	14	15	16	17	18	19	20	3月26日 修了式 給食 無し
	21	22	23	24	25	26	27	中卒業式 3月5日 ??
6月	28	29	30	31	1	2	3	中卒業式 3月25日 ??
	4	5	6	7	8	9	10	幼卒業式 3月15日 ??
	11	12	13	14	15	16	17	
	18	19	20	21	22	23	24	
7月	25	26	27	28	29	30	1	
	2	3	4	5	6	7	8	
	9	10	11	12	13	14	15	
	16	17	18	19	20	21	22	
8月	23	24	25	26	27	28	29	
	30	31	1	2	3	4	5	
	6	7	8	9	10	11	12	
	13	14	15	16	17	18	19	
9月	20	21	22	23	24	25	26	
	27	28	29	30	31	1	2	
	3	4	5	6	7	8	9	
	10	11	12	13	14	15	16	
10月	17	18	19	20	21	22	23	
	24	25	26	27	28	29	30	
	1	2	3	4	5	6	7	
	8	9	10	11	12	13	14	
11月	15	16	17	18	19	20	21	
	22	23	24	25	26	27	28	
	29	30	31	1	2	3	4	
	5	6	7	8	9	10	11	
12月	12	13	14	15	16	17	18	
	19	20	21	22	23	24	25	
	26	27	28	29	30	31	1	
	2	3	4	5	6	7	8	
1月	9	10	11	12	13	14	15	
	16	17	18	19	20	21	22	
	23	24	25	26	27	28	29	
	30	31	1	2	3	4	5	
2月	6	7	8	9	10	11	12	
	13	14	15	16	17	18	19	
	20	21	22	23	24	25	26	
	27	28	29	30	31	1	2	
3月	3	4	5	6	7	8	9	
	10	11	12	13	14	15	16	
	17	18	19	20	21	22	23	
	24	25	26	27	28	29	30	
31								

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	年間計
9	12	13	7	1	12	11	1	2	3	4	13	118
3	3	5	3	3	4	5	2	1	1	1	13	41
0	0	4	3	0	4	4	1	1	1	1	13	43
15	20	22	18	19	20	17	11	4	5	4	114	202
60.0	60.0	59.1	53.8	33.3	60.0	58.8	4	4	3	4	41	58.4

※主食の需要申請は3月の小中卒業

別表 1 - 3 「令和 5 年度（4 月）給食人数表」（本巢 C）

令和 5 年度 給食人数表(基本)

令和 5 年度 4 月・ 0 必要数

本巢市学校給食センター

幼稚園		年長			年中			年少			未満児			小計
		1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	
まぐわ幼	8	16	14		23	22		14	12		19	19		139
弾正幼	8	21	21		17	17		21	21		28	21	0	167
真正幼	7	26	0		17	18		14	13		14	13		115
西幼	8	22	21		24	24		21	21		26	21		180
東幼	8	25	23		19	19		23	22		34	24		189
本巢幼	8	23	23		22	23		18	19		25	23		176
神海幼	2	8			11									19

幼稚園	食缶①		食缶②	
	未満児	以外児	未満児	以上児
神海		8	3	8

※検査食分は[未満児]にプラスする！

	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩-1	⑩-2	小計
岐阜本巢	11	30	21	32	40	30	35	40	32	38	38	357

中学校		1組	2組	3組	4組	5組	6組		小計		
真正中	1年	31	30	31	31	0			123	7・8組	18
	2年	32	30	30	30	29			151	職	14
	3年	37	35	36	36	0			144	合計	450
本巢中	1年	29	29						58	5組	12
	2年	25	24						49	職	7
	3年	29	29						58	合計	184
糸貫中	1年	34	34	34	0				102	ふれあい	9
	2年	28	28	27	27				110	職	16
	3年	29	29	28	28				114	合計	351

給食センター		事務所	センター	試食会	
2	8	43	0		51

園・学校名	人数	クラス数
幼稚園合計	985	49
特別支援合計	357	11
小学校合計	1794	80
中学校合計 センター含む	1036	38
総合計	4172	178

小学校	A	B	C	D	E	小計		
真桑小	1年	37	36	0		73	いずみ①	35
	2年	34	33	0		67		
	3年	28	28	28		84	職	10
	4年	36	36	0		72		
	5年	29	29	28		86		
	6年	34	33	33		100	合計	527
小学校	1組	2組	3組	4組	5組	小計		
弾正小	1年	20	19			39	いぶき①	6
	2年	34	0			34	いぶき②	7
	3年	21	21			42	いぶき③	4
	4年	33	0			33	職	8
	5年	24	24			48		
	6年	21	21			42	合計	263
本巢小	1年	20	20			40	つばき①	24
	2年	20	20			40	つばき②	16
	3年	25	24			49	職	9
	4年	26	25			51		
	5年	33	0			33		
	6年	25	28			53	合計	315
外山小	1年	9				9		
	2年	0				0	職	6
	3年	14				14		
	4年	0				0		
	5年	12				12		
	6年	6				6	合計	47
席田小	1年	25	25			50	なかよし	17
	2年	20	20			40	職	8
	3年	22	22			44		
	4年	25	25			50		
	5年	26	25			51		
	6年	27	26			53	合計	313
一色小	1年	28	0			28		
	2年	21	19			40	職	7
	3年	26	0			26		
	4年	21	0			21		
	5年	30	0			30		
	6年	34	0			34	合計	186
土貴野小	1年	24				24	ひまわり	13
	2年	25				25	職	6
	3年	13				13		
	4年	15				15		
	5年	22				22		
	6年	25				25	合計	143

別表 1 - 3 「令和 5 年度（4 月）給食人数表」（根尾 C）

※ 根尾幼・根尾学園 基本数

幼稚園		
未満	以上児	職員
2	7	8
	15	17

※未満＝未満児+検食1

根尾学園			
	児童・生徒	職員	小計
1年	4	2	6
2年	6	2	12
3年	4		
4年	5	1	10
5年	4		
6年	4	2	6
小計	27	7	34

7年	4	2	19
8年	5	1	
9年	5	2	
小計	14	5	
職員		12	31
		38	65

※↑中学校規格の小計人数

センター	
委託業者	5
栄養教諭	1
検食	1

別表 1 - 4 「令和 5 年度コンテナ分け表」(本巢 C)

令和 5 年度

コンテナ分け表(最大数)

R5.3.23 現在

まくわ幼稚園 8			西幼稚園 8			真桑小 17			席田小 14			弾正小 14			本巢中 8		
年長	1	16	年長	1	22	1-A	37	1-1	25	1-1	20	1-1	29				
	2	14		2-1	21	1-B	36	1-2	25	1-2	19	1-2	29				
年中	1	23	年中	1	24	2-A	34	2-1	20	2年	34	2-1	25				
	2	22		2-2	20			2-2	24								
年少	1	14	年少	1	21			3-1	22	3-1	21	3-1	29				
	2	12		2-2	21	3-2	22	3-2	21	3-2	29						
未満児	1	27	未満児	1	31	いずみ	35	なかよし	17	いぶき①	6	5組	12				
	2	19				4-1	25	いぶき②	7	職	11						
147			185			3-A	28	4-2	25	いぶき③	4	188					
弾正幼稚園 8			東幼稚園 8			3-B	28	5-1	26	4年	33	糸貫中 13					
年長	1	21	年長	1	25	3-C	28	5-2	25	4-2	0	1-1	34				
	2	21		4-A	36	6-1	27	5-1	24	1-2	34						
年中	1	17	年中	1	19	4-B	36	6-2	26	5-2	24	1-3	34				
	2	17		4-C	0	職	14	6-1	21								
年少	1	21	年少	1	23	職	15	319		6-2	21	2-1	28				
	2	21		5-A	29	土貴野小 8		職	12	267		2-2	28				
未満児	1	28	未満児	1	34	5-B	29	1年	24	一色小 8		2-3	27				
	2	25		5-C	28	2年	25	1年	28	2-4		27					
171			195			6-A	34	3年	13	1-2	0	3-1	29				
本巢幼稚園 8			真正幼稚園 7			6-B	33	4年	15	2-1	21	3-2	29				
年長	1	23	年長	1	26	6-C	33	5年	22	2-2	19	3-3	28				
	2	23			532	6年	25	3年	13	3年	26	3-4	28				
年中	1	22	年中	1	17	本巢小 14			ひまわり	13	4年	21	ふれあい	9			
	2	23		1-1	20	148			職	11	5年	30	職	19			
年少	1	18	年少	1	17	1-2	20				6年	34	354				
	2	19		2-1	20				191		真正中 15						
未満児	1	31	未満児	1	14	2-2	20				職	12	1-1	31			
	2	23		3-1	25				岐本① 5		1-2	30					
182			118			3-2	24				岐本② 6		1-3	31			
神海幼稚園 2			センター 2			つばさ①	24				①		30	1-4	31		
①	8		事務所	8		つばさ②	16				②		21	1-5	0		
②	13		センター	43		4-1	26				③		32	7・8組	18		
21			試食会	0		4-2	25				④		40	職	17		
			51	322			5-1	33				⑤		30	2-1	32	
						5-2	0				153		2-2		30		
						6-1	25				岐本② 6		2-3		30		
						6-2	28				⑥		35	2-4	30		
						職	16				⑦		40	2-5	29		
												⑧		32	3-1	37	
												⑨		38	3-2	35	
												⑩-1		38	3-3	36	
												⑩-2		21	3-4	36	
												204		3-5	0		
														453			

別表 1－4 「令和 5 年度コンテナ分け表」(根尾 C)

R5年度 コンテナ分け表

根尾幼稚園	人数	食缶	コンテナ
年長	7	1	1
年中			
年少			
未満児	1		
職員	8		

根尾学園	人数	食缶	コンテナ
1年	6	1	1
2年	12		
3年			
4年			
5年	10		
6年	6	1	1
7年	6	1	1
8年	6		
9年	7		
職員室	12	1	1

別表 1－5 「令和 5 年度配送計画」（本巢 C）

R5年度 本巢配送順表

R5.4.1

〈食器〉

A	本中①・ 9:00	岐本②・ 9:10	本幼① 9:20	➡	一色小①・ 9:40	土貴野① 9:48	
B	糸中②・ 8:50	真中③ 9:02	➡	まくわ幼①・ 9:27	弾幼①・ 9:38	弾小② 9:42	
C	東幼①・ 8:50	席小②・ 9:00	本小② 9:10	➡	西幼① 9:25	真幼① 9:35	真小③ 9:45

〈食材〉

A	東幼①・ 10:35	本幼① 10:45	➡	席小②・ 11:30	本中① 11:40		
B	西幼①・ 10:33	真幼①・ 10:43	まくわ幼①・ 10:49	弾幼① 11:00	➡	一色小①・ 11:30	土貴小① 11:40
C	岐本② 10:48	➡	真中③ 11:45				
D	真小③ 11:00	➡	弾小② 11:45				
E	本小② 11:09	神海幼① 11:20	外山小・黄赤② 11:25	➡	糸中② 11:53		

〈回収〉

A	本中②・ 13:25	一色小② 13:30	→	本小④ 13:45	→	弾幼②・ 14:10	西幼② 14:20		
B	弾小④・ 13:30	真中赤① 13:40	→	真小赤①・ 14:00	土貴小② 14:05	→	席小④ 14:20	→	西幼② 14:25
C	糸中④ 13:20	→	真中黄③赤② 13:40	→	神海幼① 14:10	外山小②・ 14:13	本幼② 14:23		
D	真小黄③赤② 13:25	→	岐本④ 13:50	→	真幼②・ 14:15	東幼② 14:23			

別表 1－5 「令和 5 年度配送計画」(根尾 C)

R5.4.1

令和5年度 根尾配送順表

〈配送〉

根尾幼児園	➡	根尾学園
10:50		11:10

〈回収〉

根尾幼児園	➡	根尾学園
13:15		13:30

令和 4 年度 夏季保育期間配送順

〈食器〉

	センター	東幼①	西幼①	真幼①	まくわ幼①	弾幼①	センター
A	9:15	9:20	9:30	9:40	9:45	10:00	10:15

〈食材〉

	センター	本幼①①	神海幼①	根尾幼①			
A	10:25	10:45	11:00	11:15			
	センター	東幼①	西幼①	真幼①	まくわ幼①	弾幼①	センター
B	10:25	10:30	10:40	10:50	10:55	11:05	11:25

〈回収〉

	根尾幼①	神海幼①	本巢用①①	→	真幼①①	センター	
A	13:15	13:30	13:45		14:10	14:15	
	センター	東幼①①	西幼①①	→	弾幼①①	まくわ幼①①	センター
B	13:15	13:20	13:40		13:55	14:05	14:15

別表2 「貸付設備等」(本巢C)

【厨房設備及び調理器具】

区分	名称	数量	備考
検収室・食油庫・	デジタル台秤	4	
器具・カート洗浄室	ドライ対応型球根皮剥機	2	
	検食保存用冷凍庫	1	
	器具消毒保管機(1基)	2	魚肉専用
	器具消毒保管機(2基)	1	
	器具消毒保管機(1基)	1	
	新油タンク	1	
	廃油タンク	1	
	自動食缶洗浄機	1	
野菜下処理室	プレハブ冷蔵庫	1	
	野菜洗浄機	2	
	包丁まな板殺菌庫	1	
	器具消毒保管機(1基)	3	
食品庫・仕分室	冷蔵庫	1	
	電動缶切機	2	内、米庫1
	デジタル台秤	1	
	パススルー冷蔵庫	1	
	容器具消毒保管機(2基)	1	
魚肉下処理室	プレハブ冷蔵庫	1	
	プレハブ冷凍庫	1	
	包丁まな板殺菌庫	1	
	パススルー冷蔵庫	3	
	器具消毒保管機(2基)	1	
	冷蔵庫	1	
	高速度ミキサー	1	
野菜上処理室	フードスライサー	3	
	サイノ目切り機	1	
	フードカッター	1	

	トラックイン蒸し庫	1	
	プレート殺菌庫	2	
	デジタル台秤	1	
	器具消毒保管機(2基)	1	
	器具消毒保管機(1基)	1	
加熱調理室	ライスボイラー	9	
	真空冷却機	1	
	空冷ヒートポンプチラー	1	
	高速度ミキサー	2	内、外部倉庫1
	検食保存用冷凍庫	1	
アレルギー室	冷蔵庫	1	
	電磁調理機	1	3コンロ
	器具消毒保管機(2基)	1	
	スチームオーブンレンジ	1	
揚げ物・焼物・蒸物調理室	連続フライヤー	1	
	油切コンベヤ	1	
	コンビオーブン	5	
	器具消毒保管機(1基)	2	
器具・カート洗浄室	器具消毒保管機(2基)	1	
	自動食缶洗浄機	1	
和え物室	プレハブ冷蔵庫	1	カートイン式
	ライスボイラー	2	
	蓄冷材用冷凍庫	2	
	電動缶切機	1	
米粉・洗米室・炊飯室	計量装置付納米庫	1	
	第二昇降機	1	
	スクリー式連続洗米機	1	
	送米機	1	
	自動中型充填機	1	
	前処理用電気制御装置	1	
	ライスフレンド	1	
	自動反転ほぐし機	1	

	ライスチェッカー	1	
	デジタル台秤	1	
	炊飯釜洗浄機	1	
	蒸気式消毒保管機(2基)	2	トラックイン式
	蒸気式消毒保管機(1基)	1	トラックイン式
コンテナプール	蒸気式コンテナ消毒装置	30	天吊り式
	蒸気式消毒保管機(2基)	8	トラックイン式
洗浄室	粉碎流し台	1	
	システム食缶前処理機	1	
	システム食缶洗浄機	1	
	自動食器浸漬機	2	
	自動食器供給装置	2	
	システム食缶トレー洗浄機	2	
	自動食器整理装置	2	
	スプーン洗浄機	2	
	連続式コンテナ洗浄機	1	
残菜庫	調整タンク	1	
	厨芥脱水機	1	
	ポリバケツ交換装置	1	

※厨房内用品等の詳細については、現地見学会にて確認のこと。

【給食配送車】

用途・形状	車両番号 (日野 デュトロ)	初年登録年月	年間走行距離 (R2.9.30～R.4.9.30 の平均)
貨物バン	1号車(岐阜 100 せ 8738)	平成 20 年 2 月	約 14,500km/年
貨物バン	2号車(岐阜 100 せ 8727)	平成 20 年 1 月	約 14,100km/年
貨物バン	3号車(岐阜 100 ち 7377)	令和 5 年 3 月	約 14,400km/年
貨物バン	4号車(岐阜 100 せ 8726)	平成 20 年 1 月	約 14,600km/年
貨物バン	5号車(岐阜 100 せ 8739)	平成 20 年 2 月	約 14,200km/年

※最大積載量は 3,000kg

※令和 4 年度から現在使用している配送車と同等の性能を有する車両に順次更新予定。(令和 4 年度は 3 号車を更新)

別表2 「貸付設備等」(根尾C)

【厨房設備及び調理器具】

区分	名称	数量	備考
検収室・食品庫	デジタル台秤	3	
	台秤	1	
	プレハブ冷蔵庫	1	
	プレハブ冷凍庫	1	
器具洗浄室	器具消毒保管機(2基)	2	
	システム食缶洗浄機	1	
下処理室	ドライ対応型球根皮剥機	1	
上処理室	デジタル台秤	1	
	台秤	2	
	包丁まな板殺菌庫	1	
	高速度ミキサー	1	
	フードスライサー	1	
調理室	ライスボイラー(蒸気)	2	
	ライスボイラー(ガス)	1	
	真空冷却機	1	
	フライヤー	1	
	オーブン	1	
	蒸し器	1	
	ガス台	1	五徳3

※厨房内用品等の詳細については、現地見学会にて確認のこと。

【給食配送車】

用途・形状	車両番号 (トヨタダイナ)	初年登録年月	年間走行距離 (R2.9.30～R.49.30 の平均)
貨物バン	岐阜 100 せ 8681	平成20年1月	約5,900km/年

※最大積載量は850kg・車両総重量は3,285kg。

※令和7年度に車両の更新予定あり。

別表 3 「業務分担区分」

区 分	業務内容	甲	乙
給食管理	献立作成	○	
	栄養指導	○	
	実施献立表・学校給食実施計画書の作成	○	
	給食費徴収等管理	○	
	検食の実施・評価	○	
	調理作業計画		○
	業務計画書及び完了報告書の作成		○
食材管理	食材の選定・発注・購入	○	
	食材の点検・検収		○
	食材の点検・検収の確認	○	
	食材の出納事務	○	
	食材の保管・在庫管理		○
調理作業管理	作業工程表（タイムスケジュール）・作業動線図等の作成		○
	作業工程表（タイムスケジュール）・作業動線図等の確認	○	
	調理・配缶		○
	食器・食缶・器具類等の洗浄消毒		○
配送回収業務	食器・食缶類のコンテナへの積み込み		○
	配送・回収		○
	コンテナ洗浄消毒		○
	配送車両洗浄消毒		○
廃棄物管理	給食残菜の計量		○
	残菜・厨芥の集積		○
施設管理	給食施設・主要な設備の維持・改修・更新	○	
	給食施設・主要な設備の日常点検		○
業務管理	組織体制（勤務体制）表の作成		○
	当日業務分担の決定		○
	当日業務分担の決定の確認	○	
	緊急を要する場合の対応	○	○

衛生管理	衛生面の遵守事項の作成	○	
	食材の衛生管理		○
	施設・設備(調理器具・食器等)の清掃等		○
	従事者の検便の実施・報告		○
	従事者の被服等の清潔保持状況等の確認		○
	保存食(全材料及び調理済み食品)の確保		○
	保存食記録簿の作成		○
	健康調査表の記入		○
研修	従事者等に対する研修		○
労働安全衛生	従事者の定期健康診断の実施・報告		○
	労災事故防止対策の策定		○
	労災保険の加入		○

別表 4 「経費負担区分」

項 目	内 容	甲	乙
施設・厨房 設備類	建設施設・厨房設備機器及び付帯設備	○	
設備等維持費	施設・厨房設備類・厨房内備品類、メンテ ナンス・修繕等	○	
厨房内備品類	コンテナ、移動台、作業台、移動シンク、 掃除用具入れ、L型運搬車、台秤、 残留塩素計、中心温度計等	○	
光熱水費	電気、都市ガス、上下水道等	○	
厨房内用品	包丁、まな板、ボール、プラスチック類、 タライ、ステパラ、すくい網、ひしやく、 軽量カップ、金網ザル等	○	
	食器、食缶等配膳用品	○	
厨房内消耗品	食器・食缶用洗剤、食器・食缶用消毒薬、 食材用消毒薬		○
	その他洗剤、DPD 剤、ペーパータオル、エ ンボス等使い捨て手袋類、ゴミ袋、 スポンジ等		○
調理用被服類	作業用白衣、エプロン、短靴、長靴、 帽子、マスク、作業用サンダル、 爪ブラシ、洗濯洗剤等		○
雑貨・文房具類 医薬品	従事者用茶器、お茶類、ボールペン等		○
	消毒薬、火傷薬、湿布薬、緊急絆創膏、 包帯等		○
乙用 休憩室用品類	テーブル、キャビネット、冷蔵庫等 ※既存備品などは除く。		○
施設付属 消耗品備品類	蛍光灯、殺菌灯等施設に付随した消耗品	○	
	更衣室ロッカー、洗濯機、乾燥機等	○	
その他消耗品	清掃・点検用具類、トイレットペーパー 等		○
	ボイラー関連消耗品類（清缶剤は除く。）		○
維持管理費	専門清掃、消毒（施設消毒・害虫駆除・ グリストラップ清掃等）	○	

廃棄物処理費	ダンボール、廃油、一般廃棄物等	○	
配送費	各種税金、車検・点検、自賠責保険、任意保険、維持費、燃料費等		○
食材料費		○	
給食費	従事者喫食分		○
保険	生産物賠償責任保険等		○
従事者人件費等	人件費、福利厚生費等		○
	労働保険、社会保険等		○
	健康診断、検便等		○