

吹田市健都イノベーションパーク利用事業
中学校給食調理等業務に係る要求水準書

令和 7 年 3 月

吹田市

目 次

第 1 総則

1 本要求水準書の位置付け.....	1
2 事業概要	1
3 基本的事項	1
4 事業実施スケジュール.....	1
5 委託業務及び付随する準備行為の範囲.....	2
6 事業者の収入	2
7 学校給食の提供における資金計画.....	2
8 自主事業における留意事項.....	3
9 本給食調理等業務に係る調理場整備用地に関する事項.....	3

第 2 給食調理等業務概要

1 提供食数	4
2 給食実施日	4
3 献立作成及び食材調達.....	4
4 食物アレルギー対応.....	4
5 食器・食缶等	4
6 配送	4
7 配送校と計画食数.....	5
8 本市の事業に付帯する業務.....	5

第 3 調理場整備

1 総則	6
2 業務内容及び要求水準.....	6

第 4 本件調理場の要求性能

1 本件調理場の概要.....	10
2 見学機能の確保.....	11

第 5 開業準備

1 総則	12
2 業務従事者の確保.....	12
3 業務内容及び要求水準.....	12
4 調理リハーサル.....	12
5 試食会	12

第 6 調理場の維持管理

第 7 学校給食の調理

1 基本方針	14
2 給食提供方法	14

3 実施体制	14
4 運営担当者	14
5 モニタリングの実施.....	16
6 業務計画書の作成.....	16
7 運営会議	17
8 営業許可の取得.....	17
9 調理従事者等への研修等.....	17
第8 給食調理事業者が実施する業務	19
1 食材検収・保管業務.....	19
2 調理業務	19
3 配送業務	22
4 配膳業務	23
5 回収業務	25
6 洗浄・消毒等業務.....	25
7 廃棄物処理業務(洗浄・残渣処理業務).....	26
8 衛生管理	26
9 調理場清掃・器具洗浄.....	27
10 備品調達・保守管理業務.....	29
11 衛生管理検査.....	30
12 食育に関連する業務.....	31
13 献立作成の支援.....	31
14 臨機の措置	31
第9 学校給食と自主事業の区分	32
1 学校給食と自主事業の区分.....	32
2 学校給食と自主事業の相乗.....	32
第10 危機管理体制	32
1 給食事故防止策の構築.....	32
2 事故発生時の対応.....	32
3 災害時の支援体制の検討.....	32
第11 本市が行う業務	32
1 献立作成業務	32
2 食材選定・発注業務.....	32
3 食数管理業務	32
4 給食費管理	32
第12 自主事業の設定について	32
第13 提案金額	32

1 見積条件	32
2 提案上限金額	32
第14 個人情報等取扱特記事項	33
第15 提出書類等	36
1 各種計画書	36
2 各種報告書	36

1 本要求水準書の位置付け

吹田市健都イノベーションパーク利用事業中学校給食調理等業務に係る要求水準書（以下「要求水準書」という。）は、本業務を本市が給食調理事業者（以下「事業者」という。）に委託するにあたり、吹田市（以下「本市」という。）が事業者并要求する本業務の業務水準を示し、提案に参加する事業者の具体的な指針を示すものである。

2 事業概要

本要求水準書において示す業務は、吹田市健都イノベーションパーク利用事業（第2アライアンス棟（第Ⅰ期）整備・運営事業）公募プロポーザル実施要項 第1 5 （1）施設構成イメージに示されている給食調理等の業務であり、吹田市立中学校（18校）において全員給食を実施するために、本市が事業者給食の調理等を委託するものである。

3 基本的事項

（1）事業期間

本業務の実施期間（給食提供期間）は、令和10年度のいずれかの学期始めから令和25年7月31日（1学期末）まで（15年間程度）を予定している。事業期間の始期は、事業者の提案によるものとする。

（2）学校給食の提供に係る基本方針

高い衛生水準と安心・安全でおいしく栄養のバランスを考慮した食缶方式による給食の提供を目指して、事業者は、以下の点を十分に踏まえ、施設の整備を行い、本業務を実施するものとする。

- ア 「食品衛生法」「学校給食衛生管理基準（文部科学省）」「大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）」などに適応した施設の整備
- イ HACCPの考え方に沿った衛生管理が徹底できる施設整備
- ウ 二次汚染防止の観点から隔壁による汚染区域と非汚染区域の区分
- エ 交差汚染や二次汚染を防止するドライシステムの導入
- オ 外部からの異物混入を防止する設備の設置
- カ 食物アレルギー対応食（除去食）専用調理室の設置
- キ 適切な温度管理を行うために調理後の保温・保冷に十分配慮した調理設備の導入
- ク 調理終了後から給食時間までを適切な時間（学校給食衛生管理基準や大量調理施設衛生管理マニュアルの基準に則ったもの）とするために、効率的な搬送ができる輸送形態や余裕のある調理能力を持った調理機器の導入

4 事業実施スケジュール

本事業の事業期間は次の期間を予定している。

契約期間：令和7年9月下旬以降～令和25年7月31日

準備期間：令和7年9月下旬以降～給食提供開始まで

給食調理等業務実施期間：令和10年度のいずれかの学期始め～令和25年7月31日（15年間程度）

5 委託業務及び付随する準備行為の範囲

(1) 事業者が本業務を始めるにあたって付随する準備行為は、以下に示す準備業務とする。

給食調理場の整備をはじめ、本業務を行うために必要となる全ての準備

(2) 事業者が行う業務は、以下に示す運営業務とし、詳細は本要求水準書のとおりとする。

中学校給食の提供に係る一切の業務

- ① 食材検収、食材保管、在庫管理業務
- ② 調理炊飯業務
- ③ 配送・回収業務
- ④ 配膳業務
- ⑤ 残渣・廃棄物処理等業務
- ⑥ 食器回収及び洗浄保管業務
- ⑦ 食育に関連する業務
- ⑧ 献立作成支援業務
- ⑨ その他運営業務の実施に伴い必要となる業務

なお、事業者が業務を一括して第三者に委託することはできないが、本市にあらかじめ書面で承諾を得た場合は、一部の業務について第三者に委託することは可能とする。

(3) 本市と事業者の業務分担については、別添Ⅰ「給食調理等業務分担区分表」も参考にすること。

6 事業者の収入

本事業における事業者の収入は次のとおりとする。

(1) 業務委託料

給食調理等業務の実施により本市が支払う委託料は、事業者の収入となる。

本業務開始後、毎年の運営費用について、事業者が提案した金額をもとに、業務の実施状況、給食提供実施日数等を考慮の上、毎月支払うことを基本とする。業務不履行や提供不全、重大な問題が発生した場合等において、その影響の度合いに応じて、委託料の減額措置を講じる場合がある。

なお、業務委託料の支払い方法その他詳細については、中学校給食調理等業務委託契約書の規定によるものとする。

(2) 補助金

自治体等から支払われる補助金については、事業者の収入とする。

(3) 自主事業に係る収入

自主事業（本要求水準書において求める見学機能の活用も含む。）に係る収入は事業者の収入とする。

7 学校給食の提供における資金計画

給食調理等業務の実施にあたる、具体的な事業計画や資金計画については、可能な限り詳細な事業提案を行うこと。

なお、事業者から提案される委託料の金額は、令和 25 年 7 月 31 日までの期間において本市が支払う上限額となることから、毎年度全校で、190 日給食提供を実施するものとして積算し、提案書に記載すること。（令和 10 年度については提案する開始時期以降の実施に係る費用を、令和 25 年度については 1 学期のみの実施に係る費用を積算すること。）

8 自主事業における留意事項

調理場を活用して自主事業を行うにあたり、当初提案した自主事業を実施する場合や、その内容を変更する場合、あらかじめ本市に届出を行い、承諾を得た上で実施すること。

なお、調理場を活用した自主事業については、衛生管理上、本市が給食調理業務に支障がないと認められる場合に限り、承諾するものとする。

9 本給食調理等業務に係る調理場整備用地に関する事項

吹田市健都イノベーションパーク利用事業（第2アライアンス棟（第Ⅰ期）整備・運営事業）公募プロポーザル実施要項 第1 4 事業用地の概要等を参照のこと。

第2 給食調理等業務概要

1 提供食数

食缶方式の学校給食を、最大11,500食/日提供するものとする。

2 給食実施日

(1) 給食実施日

給食の実施日は、始業式の翌日から終業式の前日までの期間における土曜、日曜及び国民の休日を除いた日で、各校の実施日は本市が事業者へ指示するものとする。

そのため、給食調理場の年間稼働日数は、180日～195日程度となる予定である。

(2) 給食実施日数

1校あたりの給食実施回数は学校毎に異なるが、令和6年度の実施状況は、平均年間約170日となっているが、全員給食の開始に伴い、増加する見込みである。

3 献立作成及び食材調達

(1) 本業務で調理する給食の献立は、本市が作成する。

(2) 使用する食材については、献立に基づき本市で食材を選定し、調達する。

(3) 1日2献立とし、1献立につき主食1品及び副食3品程度を基本とする。

献立例 A献立：白飯、汁物A、揚げ物、和え物

B献立：炊き込みご飯、汁物B、焼物、炒め物

(4) 主食は米飯を基本とし、パンについては月2回程度の実施を想定している。

4 食物アレルギー対応

(1) 食物アレルギー対応食(除去食)を提供する(2献立合わせて最大100食程度/日)。対応アレルゲンは卵・乳・小麦の一部としている。

(2) 除去食は、アレルギー調理専用室で最初から調理し、該当生徒へ個別の専用容器に配食し、配送するものとする。

(3) 代替食の提供は、行わない。

(4) 将来的に、本市がアレルギー対応について変更を行う場合があるので、その際は本市との協議に応じること。

5 食器・食缶等

生徒・教職員への給食提供に使用する食器・食缶・食具等について、衛生的に洗浄・保管すること。

なお、本業務において使用する食器・食缶・食具等の仕様については、「第3 調理場整備
2 業務内容及び要求水準 (5) 食器、食缶、食具等の調達」に示す。

6 配送

(1) 調理後の給食は温度管理を徹底し、適切な時間に喫食できるよう各配送校へ配送すること。(大量調理施設衛生管理マニュアルの基準に準ずる。)

(2) 各配送校の配膳室にはプラットホームがないため、校舎の入口等から搬入し、廊下等を通して配膳室へコンテナ等を使用して搬入することを想定している。ただし、校内でのコンテナの積み下ろしができるスペースの確保や搬入の動線における段差解消等は、本市が実施する予定である。また、配送計画は、調理完了から配膳室到着までの時間をできるだけ短くすること念頭に、最も効率的に配送を行える計画を事業者において検討し、最終の配送計画は、事業者からの提案をもとに、本市と事業者で協議の上、決定する。

なお、コンテナのサイズは幅1,450×奥行900×高さ1,600mm程度と想定している。

(3) 給食の配送において、各配送校では安全や騒音に配慮した作業を行うこと。また、給食

調理場が立地する敷地内及び健都イノベーションパーク周辺においても、同様に安全や騒音に対して配慮するとともに、振動・臭気への対策も十分講じること。

(4) 給食終了後、各配送校から食器・食缶等を回収するとともに、各配送校において生徒・教職員の嘔吐発生時には事前に定めた手順により、食器・食缶等の回収・消毒洗浄処理を行うこと。

(5) パン・牛乳等については現時点では各配送校の配膳室へ直接配送となる予定であり、当該直送品は配膳室にて学級ごとに仕分けを行うこと。

また、一部デザート類も直接配送される場合がある。

7 配送校と計画食数

各配送校の所在地等は下記のとおりとし、提供食数は11,500食程度を上限とする。

なお、今後、本市の方針等により、各配送校等を増減する場合があります、その際には事業者は本市との協議に応じ、誠実に対応すること。

(参考) 各中学校の所在地、令和6年5月1日時点の生徒・教職員数、学級数

No.	学校名	所在地	生徒数 (人)	教職員数 (人)	合計食数	学級数
1	第一中学校	千里山西2丁目2番1号	860	51	911	23
2	第二中学校	岸部北1丁目21番1号	415	36	451	11
3	第三中学校	中の島町3番51号	239	23	262	8
4	第五中学校	幸町21番1号	343	29	372	9
5	第六中学校	穂波町16番1号	526	41	567	14
6	片山中学校	竹谷町35番1号	733	46	779	20
7	佐井寺中学校	五月が丘南5番1号	547	35	582	14
8	南千里中学校	桃山台4丁目2番1号	382	30	412	12
9	豊津中学校	垂水町3丁目32番50号	689	44	733	18
10	豊津西中学校	豊津町6番1号	402	30	432	12
11	山田中学校	山田市場15番1号	662	41	703	17
12	西山田中学校	山田西2丁目11番1号	336	27	363	9
13	山田東中学校	山田東4丁目33番1号	451	32	483	12
14	千里丘中学校	青葉丘南15番1号	1,022	61	1,083	27
15	高野台中学校	高野台4丁目5番1号	436	34	470	12
16	青山台中学校	青山台4丁目2番1号	360	26	386	10
17	竹見台中学校	竹見台1丁目3番1号	411	31	442	11
18	古江台中学校	古江台1丁目1番1号	417	31	448	12
合 計			9,231	648	9,879	251

※各中学校には、表に記載の学級数に加え、職員室用の食缶等（各校1セット分を想定）の配送が必要となる。

※各中学校への配送のほか、調理状況の確認のため、教育委員会事務局（保健給食室：吹田市朝日町3番411号）に配送を行うよう指示する場合がある。

8 本市の事業に付帯する業務

P T A等が実施する試食会や調理場の施設見学については積極的に応じること。

Ⅰ 総則

(1) 調理場整備に係る基本方針

本事業における調理場整備にあたっては、次の点に配慮して計画すること。

なお、本件施設は民設民営の施設となるため、本市の関与は必要最小限になるよう、原則として情報共有を基本とする。ただし、本市・事業者双方が予見していなかった事象が発見されたときは、双方協議の上対応について別途定めるものとする。

ア 関係法令等を順守し、調理、配送、洗浄までの一連の業務において、ドライシステムを基本とし、HACCPに沿った衛生管理が徹底できるよう整備すること。

イ 本市が想定する中学校給食の献立に対応した最大提供食数の調理が、安全・確実・効率的に行えるようにすること。

(2) 実施体制

ア 事業者は、本事業における施設整備業務の実施にあたり、本市との連絡窓口を一元化するための「施設整備業務総括責任者」を配置し、定期的に本市へ進捗を報告するとともに、予期せぬ調整事項が発生した際には窓口となること。

イ 事業者は、施設整備業務総括責任者を中心に施設整備に関する連絡会議を月1回以上の頻度で開催し、その結果について本市へ情報共有すること。

なお、本市が会議の傍聴又は参加(オブザーバー)する場合も議事録の共有を行うこと。

(3) 対象業務

本事業で事業者が行う調理場整備において、本市が想定することは次のとおりである。

ア 事前調査

イ 施設整備に伴う各種申請

ウ 設計

エ 建設工事及び調理設備、調理備品等の調達設置

オ 食器、食缶、食具等の調達

カ 近隣対応・周辺対策

キ 配送車両の調達

ク その他中学校給食の提供に伴い必要となる業務

2 業務内容及び要求水準

(1) 事前調査業務

事業者は、自らの提案の実施において必要となる地質調査、測量調査、家屋調査、電波障害調査など各種事前調査を事業者の責任において適切に行うこと。

(2) 施設整備に伴う各種申請業務

事業者は、自らの提案の実施において必要となる諸手続を遅延なく行うこと。

ア 施設整備に伴う各種申請の手続を事業スケジュールに支障がないよう、適切な時期に実施すること。

イ 施設整備に伴う各種申請を行うにあたり、関係法令などによる全ての必要な手続についてリストを作成し、進捗管理を行うこと。

ウ 各種許認可の取得時には、本市にその旨を報告すること。

(3) 設計

ア 事業者は提案書に基づき基本設計を行い、基本設計が完了したときは、事業者にて要求水準書及び提案内容と適合することを確認した上で、その確認結果を本市に報告し、本市の確認を受けなければならない。

イ 事業者は基本設計に基づいて実施設計を行うこと。実施設計が完了したときは事業者にて要求水準書及び提案内容と適合することを確認した上で、その確認結果を本市に報告し、本市の確認を受けなければならない。本市の確認完了後は、実施設計図書の写しを1部本市に引き渡すこと。なお、ア及びイに示す確認は、建築基準法第6条の確認ではなく、本要求水準書及び事業者の提案内容との適合を確認するものである。この確認をもって建築基準法第6条の確認を保証するものではない。

ウ ア及びイによる本市の確認後は、開発・建築等に係る関係法令等に沿って、各管轄行政機関において手続を進めること。

(4) 建設工事及び調理設備、調理備品の調達設置

ア 事業者は関係法令及び各種工事の安全施行に関する指針などを遵守し、設計図書及び要求水準書に従って、本件調理場の建設工事を実施すること。

イ 工事が完成したときは、事業者にて要求水準書及び提案書と適合することを確認した上で、その確認結果を本市に報告しなければならない。

ウ 工事により発生した廃棄物については、法令などに定められたとおり適切に処理すること。

エ 事業者は本業務を実施するために必要な調理設備、調理備品、食器・食缶等の調達、搬入・設置を開業準備業務の開始までに行うこと。なお、調達する調理設備の要求水準については、「第4 1 本件調理場の概要」などを参照すること。

オ 事業者は工事完了後竣工図書を2部本市へ提出すること。

(5) 食器、食缶、食具等の調達

事業者は、次に示す食器、食缶、食具等を調達すること。また、これらの使用状況に応じ、適切に更新を行うこと。予備数量についても調達すること。

なお、事業者は、品名、規格（色柄含む。）、数量等について、あらかじめ本市の確認を受けた上で発注を行うこと。想定数量については、別途示す。

ア 食器・食器カゴの仕様

(ア) 食器・食具の仕様

種類	材質	参考サイズ	備考（色など）
飯椀	P E N樹脂製	φ145 mm×高さ 61 mm	白色系
汁椀	P E N樹脂製	φ145 mm×高さ 61 mm	緑色系
大皿（深）	P E N樹脂製	φ200 mm×高さ 38 mm	白色系
小皿	P E N樹脂製	φ130 mm×高さ 32 mm	白色系
トレイ	F R P製	380 mm×290 mm×18 mm	緑色系又は黄色系
はし	強化ナイロン樹脂製 （PBT 樹脂）	210 mm	黒色系、六角形、 滑り止め付き
スプーン	ステンレス製	180 mm	
はしかご	ステンレス製	（1学級分のはしを収 納できるもの）	
スプーン通し	ステンレス製	山型	

※上記の表に示すものに加え、除去食用に色・柄違いの食器（汁椀（桃色系）及び大皿（深））と

ランチジャーを100食分程度調達すること。

※食器のPEN樹脂については、食品衛生法上の安全が確認できているものを使用すること

(イ) 食器カゴの仕様

種類	1学級あたり使用数	サイズ・材質
食器用	2以上	提案による
トレー用	1以上	提案による
配膳備品用	提案による	提案による

なお、提案に当たっては、配膳室から教室まで生徒自身が運搬すること踏まえ、中学生の体格等を考慮したもの及び、衛生的に使用できるものとする。

イ 配膳備品の仕様

種類	1学級あたり使用数	サイズ・材質
しゃもじ	2点	長さ210mm程度/樹脂製
汁杓子(大)	2点	φ105mm/120cc/柄の長さ240mm程度/ステンレス
汁杓子(小)	1点	φ85mm/80cc/柄の長さ200mm程度/ステンレス
麵杓子	1点	φ100mm/120cc/柄の長さ240mm程度/ステンレス
フライばさみ	2点	長さ240mm程度/ステンレス

ウ 食缶の仕様(1学級あたり)

種類	サイズ・容量、材質	備考
高性能二重保温食缶 (米飯用)	13～14L程度 ステンレス製	クリップ、蓋パッキン
高性能二重保温食缶 (汁物・煮物用)	13～14L程度 ステンレス製	クリップ、蓋パッキン
高性能二重保温食缶 (揚げ物・焼物・蒸し物用)	10L程度 ステンレス製	クリップ、蓋パッキン、 敷網付き
高性能二重保温食缶 (和え物用)	7L程度 ステンレス製	クリップ、蓋パッキン、 保冷可能なもの(蓄冷材付き)

※職員室用については、食数に応じて、別のサイズで提供することを可能とする。

(6) 近隣対応・周辺対策

ア 事業者は、近隣との調整及び工事状況説明を必要に応じて行い、工事などに伴う近隣住民や周辺施設関係者への影響を最小限とすること。

イ 事業者は、工事により、周辺地域に大気汚染、水質汚濁、土壌汚染、騒音、振動、地盤沈下及び悪臭の発生、周辺道路の交通渋滞などの影響が及ばないよう十分な対策を行うとともに、その他工事が近隣住民や周辺施設関係者の生活環境に与える影響を勘案し、合理的に要求される範囲の近隣対応を実施すること。

ウ 事業者は、隣接する建物や通路などに損害を与えないよう留意し、工事中に汚損又は破損をした場合の修繕及び補償は、事業者の責任において行うこと。

エ 事業者は、工事により、周辺地域に停電などの被害が発生しないよう留意し、万が一に発生した場合には、事業者の責任において対応すること。

オ 事業者の責任において工事関係車両の駐停車スペースを十分に確保し、周辺道路でエ

事関係車両を待機させないこと。

カ 工事などに関する近隣住民、周辺施設関係者や本市からの苦情などについては、事業者の責任において、速やかに対策を講じるなど適切に対処すること。

(7) 配送車両の調達

ア 事業者は調達する備品、各配送校の配膳室及び校内通路などを考慮した配送車両の規格とすること。

イ 配送・回収業務に支障がない台数を確保すること。

ウ 配送車両の側面には、容易に視認できる寸法で業務実施中は「吹田市中学校給食配送中」など学校給食の配送中であることが分かるようプレートを入れる等表示すること。

エ 長期休業中や給食時間外は配送車両を衛生的に保つことを基本とし、自主事業や他事業に使用しても良いが、プレートを外すなどの対応を行うこと。

オ 給食提供業務に従事している間は、他の事業の製品を混載することを禁止する。

カ 配送車両の調達手法は、事業者の提案によるものとする。なお、配送業務の再委託は、可能とするが、あらかじめ本市の承諾を得るほか、再委託先の業務の履行状況を管理及び監督するとともに、本市の求めに応じて、管理及び監督の状況を適宜報告すること。

キ 各配送校や健都イノベーションパークの周辺での路上駐車は、行わないこと。

Ⅰ 本件調理場の概要

本件調理場は、最大11,500食/日の学校給食の調理能力を有すること。

本事業では、民設民営で施設を整備運営するため、本要求水準書に基づく中学校給食の提供に妨げの無い範囲で活用し、自主事業を行うことを認めているため、調理場の構造設備について、特段本市からの指定は行わない。

しかしながら、学校給食の調理場として、生徒へ安心・安全な食の提供を行うことを大前提として、提案事業者のノウハウを用いて衛生的かつ合理的な施設の整備を行うこと。

前述のとおり本市は具体的な構造設備の指定は行わないが、学校給食の提供に係る施設整備における主な考え方は原則として、次のとおりである。

なお、次の条件はあくまで整備における考え方なので、客観的に衛生管理ができる配置や、運用が可能であれば必ずしも全ての条件を完全に満たす必要は無いが、条件を満たさない場合は、提案においてどのように対応するのか示すこと。

(1)調理場全般

調理場は無駄のない配置とすること。

(2)避難経路

緊急時に安全に避難できる非常口や避難経路を確保し、避難経路の確実な整備と明確な表示を施すこと。

(3)調理能力

最大提供食数に応じた作業空間と、各種の設備や備品が配置可能なスペースを確保し、調理後2時間以内の給食ができるよう、業務の流れに応じて、作業が適切に行えるよう配置すること。

(4)調理場とその他のエリア及び建物外の動線

本件施設における調理場エリアとその他のエリアは、明確に区分し、調理に係る関係者以外の者が容易に立ち入れないように、エリア分けや出入口の配置を工夫すること。また、調理に関わる適切な位置に出入口を設け、食材搬入時、配送時、回収時の車両の錯綜が生じないように動線に配慮した配置とすること。

(5)調理場内の動線

ア 調理エリアと一般(事務)エリアは明確な区分を行うこと。

イ 調理エリアは、汚染作業区域・非汚染作業区域を明確に区分し、各区域の境界には、隔壁、扉又は床面の色別表示等により、交差汚染のないよう配慮すること。また、各区域内においても、清浄度の異なる区域については同様に配慮すること。

ウ 一般(事務)エリアなどから汚染作業区域及び非汚染作業区域へ入る際には、調理衣や靴の履き替え、作業衣に付着する毛髪、埃等を取り除き、手指の洗浄・消毒などの衛生管理対策が可能な前室を通過するレイアウトとすること。

エ 調理従事者の動線の観点から、調理従事者は、汚染作業区域及び非汚染作業区域の各作業区域で業務に従事することを原則とし、目的の作業区域に行くときに別の作業区域を通らないで行くことができるレイアウトが望ましい。また、汚染区域から非汚染区域へ移動する際には、調理衣や靴の履き替え、手洗い・消毒などを行う前室を通過するレイアウトとすること。

オ 調理エリアにおける動線は、食材の搬入、調理済みの食品の配送及び食器・食缶の回収までの一連の作業工程・作業動線を考慮した配置とすること。

カ 汚染している可能性の高い食品と汚染させてはいけない食品を明確に区分し、掛け持ち作業を行わないようにすることや、時間や動線で交差汚染しないよう区分すること。また、保管場所も区分すること。

(6) 食物アレルギー対応食(除去食)専用調理室

ア 食物アレルギー対応食(除去食)を調理するための専用室を設けること。

イ 食物アレルギー対応食(除去食)は調理後専用容器に配食し、取り間違いがないように配送できる動線を確保すること。別途示す「吹田市学校給食における食物アレルギー対応の手引きを参照のこと。

(7) トイレ

トイレは、調理場に入る職員専用のものを設置するとともに、食品を取扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造とすること。また、食品を取扱う場所及び洗浄室から3 m以上離れた場所に設けるよう努めること。さらに、トイレの個室の前に調理衣を着脱できる場所及び個室に手洗い設備を設けるよう努めること。

(8) 嘔吐物の処理

嘔吐物の処理場所を屋外に設けるなど、嘔吐物が付着した食器類を調理場内に持ち込まないようにするための措置を講じること。

(9) 周辺環境への配慮

調理場が臭気や車両の通行などにおいて周辺環境へ及ぼす影響に十分配慮した施設の整備を行うこと。そのため、臭気対策や脱臭装置の設置など必要な対策を講じること。

(10) 通信・情報設備の整備

給食の提供にあたり、本市と綿密な連携を図ることができるよう、適宜電話等の通信設備や映像の送受信ができる環境を整備すること。また、献立システムの利用に係るインターネット環境の詳細について、本市と協議すること。

2 見学機能の確保

食の実装機能の一環として、児童・生徒やその保護者、近隣住民などが給食調理の状況を見学できる機能を設けること。

第5 開業準備

1 総則

事業者は、本業務を円滑に行えるよう、可能な限り実際の流れに即したリハーサル・訓練や、業務従事者への研修、設備等の試稼働を行い、その結果を踏まえ運営期間の開始までに、給食業務に関する業務計画書、マニュアル及び業務体制の見直しを行い、調理トレーニングに合わせて、トラック配送や学校配膳室の運用に係るリハーサル、従事者の研修などの準備を行うこと。

なお、開業準備期間中においても自主事業を実施することができる。

2 業務従事者の確保

本事業は、調理、配送、配膳等に相当の人員確保が必要となる。人材不足が課題となる中、人員を確保するための取組や福利厚生、採用条件などについて次の内容を提示すること。

(1) 人員の確保

人員を確保するための取組

(2) 採用条件・福利厚生

採用条件・勤務条件(社員・パート)

正社員登用や福利厚生などの労働環境

3 業務内容及び要求水準

(1) 事故等発生時対応マニュアルの作成を行い、地震、火災及び事故等の対応について、関係機関等との連絡体制を含めたマニュアルを作成すること。

(2) 設備等を稼働させ、正常に稼働することを確認する試稼働を行い、不具合がみられる場合は給食提供開始までに必要な措置を講じること。

(3) 設備の不具合等起こりうるトラブルの対策マニュアルを作成すること。

(4) 業務従事者に対し、衛生管理、設備機器の操作方法及び手順書の指導教育を行う等の研修、訓練を行うこと。事故発生時の対応についても、想定される事態の種類に応じて必要な訓練を実施すること。

4 調理リハーサル

(1) 調理リハーサル、配送・回収リハーサル、配膳リハーサルを実施することとし、最低限2回は一連の作業工程を行うこと。

(2) 配送及び回収リハーサルは、十分に行うこと。また、配膳リハーサルは、各中学校最低1回は実施し、水を入れた食缶等を配送し、実施すること。

5 試食会

給食提供開始までに、保護者等に対する試食会を実施すること。詳細については、本市と協議して定めるものとする。

第6 調理場の維持管理

施設の維持管理等については、本施設は民設民営の施設となり、給食提供業務以外の事業の実施も行うことから、本市からの関与は原則行わないが、法定点検などを遵守するとともに、次の点に留意すること。

- 1 安心・安全な給食提供に支障をきたすことのないよう、本施設が有する性能を良好に維持する管理を行うこと。
- 2 予防保全を基本とし、計画的に修繕及び更新を実施することで、経年劣化による故障などの未然防止に取り組むこと。
- 3 常に施設環境を快適・衛生的に保ち、施設で従事する者の心身の安全を確保すること。
- 4 異常事態が発生した場合は、影響が最小となるよう、速やかに復旧・改善を行うこと。
- 5 設備の中でも特に重要な機器(ボイラー、除害装置、受変電施設等)のオーバーホールや更新又は躯体の大掛かりな改修の計画を業務計画として本市に報告すること。
- 6 事故・火災等非常時の対応について事故等発生時対応マニュアルを定め、対応方法について本市と共有することとし、事故火災などが発生した場合には、直ちに被害の拡大防止及び復旧に必要な措置を講じるとともに、本市及び関係機関に報告すること。
- 7 防災設備の取扱い方法の周知やマニュアル及び事業継続計画の整備を行い、災害時の業務計画の実効性を確保すること。
- 8 各種法定点検、設備備品の日常点検など点検に使用した帳票については、5年以上保管すること。
- 9 本市は、モニタリング等により、運用上又は設備上問題があると本市が認識した場合は、合理的な範囲内で事業者改善策の立案を求めることがある。
- 10 施設の維持管理及び更新に係る費用については、事業者の負担とする。

第7 学校給食の調理

1 基本方針

事業者は、以下の方針を基本として運営業務を実施すること。

- (1) HACCPの概念に基づき策定されている「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び「学校給食衛生管理基準」に沿った衛生管理を行う。
- (2) 衛生管理や、調理技術などの研修を充実することで、調理従事者の衛生意識及び調理技能の向上に努め、常に安全な給食を提供する。
- (3) 食中毒発生・異物混入・アレルギー対応等給食事故を未然に防止するため、必要な人員の適正配置を行う。
- (4) 本市が作成する献立や調理指示書に従い、学校給食の調理及び配送等を衛生的、安全、確実、効率的に行い、おいしい給食を提供する。
- (5) 本市へ報告する調書等の図書は全て、事業期間終了時まで適切に保管・管理を行う。

2 給食提供方法

(1) 提供方法

給食は主食、牛乳、副食3品程度とする。なお、調理場では、原則として2種類の献立を調理する。1クラスずつ保温食缶に入れてあるものを、原則として生徒が教室まで運び、食器に盛り付け配膳する食缶方式とする。

(2) 献立

①主食(米飯、パン)②牛乳③副食3品程度(汁物、煮物、焼物、揚げ物、蒸し物、炒め物、和え物、サラダ、デザート類(果物、ゼリー等))を基本とする。

ア 主食は米飯を中心とし、パンの提供は月2回程度とする。主食のパンや牛乳、デザートの一部、牛乳は、調理場で調理せず、各学校に直接搬入する直送品となる見込み。

イ 献立は、吹田市が作成し、中学生の発達段階に応じた給食の充実を図る。

3 実施体制

事業者は本業務を実施するにあたって、自らの責任及び権限をもって労務管理及び業務管理を行うことに留意した業務実施体制を構築すること。

4 運営担当者

- (1) 本業務の実施にあたっては、次の表に示す責任者を各々選任し、常勤(週5日かつ1日8時間)で配置する。なお、本市が認めた場合に限り兼務させることができる。(ただし、運営業務総括責任者及び調理責任者については、食品衛生責任者以外の責任者との兼務は認められない。)

職種	人数	担当業務	資格等
運営業務総括責任者	1名	業務全般を掌握し、調理責任者その他の従業員を指揮監督する。 業務全般に関して本市との連絡調整を行う。	業務全般に関し、相当の知識と経験を有する者 学校給食業務、病院給食業務、集団給食施設の運営業務に2年以上の従事経験又は本業務と同規模の工場運営を有する者を選任すること。

調理責任者	1名	運營業務総括責任者の下、調理業務、洗浄・消毒業務、衛生管理業務及びこれらに付随する業務(以下「調理業務等」という。)に関する業務を指導管理する	管理栄養士・栄養士又は調理師の資格を有する者 学校給食業務、病院給食業務、集団給食施設に3年以上従事した経験を有する者を選任すること。
副調理責任者	2名以上	調理業務等に関する業務について調理責任者を補佐し、指導・管理する。 調理責任者が欠けたとき、その職務を行う。	管理栄養士・栄養士又は調理師の資格を有する者 学校給食業務、病院給食業務、集団給食施設に2年以上従事した経験を有する者を選任すること。
食品衛生責任者	1名以上	調理業務等のうち、特に調理従事者、施設・設備の衛生、食品衛生の業務全般について指導・管理する。	調理師、管理栄養士・栄養士等衛生関係法規に基づく資格を有する者や都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が適正と認める講習会を受講した者
食物アレルギー対応責任者	1名	調理業務等のうち、特にアレルギー対応食に関する業務を指導・管理する。	管理栄養士・栄養士の資格を有する者 学校給食業務、病院給食業務、集団給食施設においてアレルギー対応食の調理又は管理業務に2年以上従事した経験を有する者を選任すること。
配送責任者	1名	配送・回収業務及びこれらに付随する業務を指導・管理する。	配送に関する業務に従事した経験を有する者を選任すること。
配膳責任者	1名	配膳業務全般及びこれらに付随する業務を指導・管理する。	従業員の中から選任すること。

- (2)(1)に示す責任者は、離職等した場合を除き、原則として2年間は固定すること。また、調理責任者又は副調理責任者のうち少なくとも1人は、2年以上、センター方式の学校給食調理業務に従事した経験を有することとする。
- (3) 調理責任者又は副調理責任者のうち少なくとも1名は、管理栄養士・栄養士の資格を有する者を配置すること。
- (4)(1)に示す責任者以外に、調理業務等の業務区分に応じ、調理従事者及びその他の者を指揮する調理班長を適宜配置すること。
- (5)(1)に示す責任者について、事業開始の2か月前までに下表に示す添付書類とともに「業務従事者名簿」を本市に提出すること。また、責任者を変更する場合は、事前に下表

に示す添付書類とともに、変更した「業務従事者名簿」を本市に提出すること。

職種区分	添付書類
運営業務総括責任者	履歴書、経歴を証明する資料等
上記以外の責任者	履歴書、資格を証する書類、経歴を証明する資料等

(6) 本市が運営業務総括責任者と常時連絡が取れる体制を構築すること。

(7) (1) に示す責任者が事故等により職務を遂行できなくなった場合に備え、その職務を代行する者をあらかじめ選任しておくこと。

(8)(1)及び(4)に定める者のほか、運営業務に必要な人員を適切に配置すること。

5 モニタリングの実施

(1) セルフモニタリング

ア 事業者が実施する維持管理・運営業務の業務水準を維持改善するよう、事業者自らのモニタリング（セルフモニタリング）を実施すること。なお、実施にあたっては「第7 4 運営担当者」に示す責任者等で構成される専門の組織を組成すること。

イ 衛生検査機関などによるモニタリングを定期的の実施すること。

ウ 要求水準書の各項目に対応して、業務が要求水準に合致しているかを確認する基準を設定すること。

エ 基準ごとにモニタリングを行う頻度、モニタリング方法を設定すること。

オ 要求水準書に規定する内容及び本市が実施するモニタリングとの連携に十分配慮して、セルフモニタリングの項目、方法などを提案すること。セルフモニタリングの内容については、本市と協議の上設定すること。

なお、効率的な作業モニタリングのため、給食エリア内の各諸室において作業状況が確認できる場所へのカメラの設置と、事務室等へのモニター設置を検討すること。また、検証のため、録画が可能なシステムを導入することが望ましい。この場合の録画データの保存日数は14日程度以上とし、本市の求めに応じて、提供すること。

カ 事業者は、毎月、本市にモニタリング報告書を提出すること。モニタリング報告書には、次の内容を記載すること。

(ア)本市と合意して実施したモニタリングの状況

(イ)モニタリングを行った結果発見した事項

(ウ)要求水準未達が発生した場合の当該事象の内容、発生期間、対応状況

(エ)要求水準未達により影響を受けた機能

(オ)要求水準未達が発生した場合の今後の業務プロセスの改善方策

(カ)その他必要な事項

(2) 本市によるモニタリング

本業務が適正に運営されているか、本市が定期及び随時に確認を行う。そのため、本市が調理場への立ち入りを求めた場合は、これに応じること。また、確認のため必要な資料等については、本市が事業者に定期及び随時に提出を求めた場合は、誠実に対応すること。

なお、本市職員が調理場を確認する際、必要となる更衣場所、荷物置場及び事務スペースなどの確保について協力すること。

6 業務計画書の作成

事前に本市と協議を行った上で開業準備期間の開始までに開業準備業務及び運営業務に関す

る計画書（以下「業務計画書」という。）を作成し、本市の承認を得ること。具体的な内容などについては、事業者が提案するものとする。また、業務計画書を変更する場合は、本市と協議し、承認を得ること。また、毎年年間運営業務計画書を作成し、本市に提出すること。

（１）事故等発生時対応マニュアルの作成

地震、火災及び事故等の発生時の対応について、関係機関等との連絡体制を含めた対応マニュアルを作成し、本市の承認を得る。

（２）衛生管理計画・給食業務マニュアルの作成

①本市と事前に協議した上で、「第 15 Ⅰ 各種計画書」に掲げる内容を期日までに作成し、本市の承認を得ること。

②衛生管理計画・給食業務マニュアルの作成に当たっては、衛生基準や H A C C P の考え方等に基づき、衛生管理の徹底を図るよう特に留意する。

衛生管理計画・給食業務マニュアルを変更する場合には、事前に本市と協議し、承認を得ること。

（３）業務従事者等の研修・訓練等

①業務従事者に対し、衛生管理、設備機器の操作方法及び作業手順等の指導教育を行い、習熟を図ること。

②地震、火災及び事故発生時の対応について、想定される事態の種類ごとに必要な回数の訓練を実施する。

③毎年度 1 回以上、人権研修を行うこと。

④上記の研修等を実施した場合において、本市に実施報告を行うこと。

（４）業務報告書

業務計画書に基づいて実施した内容及び結果について、本市に報告する。

7 運営会議

（１）月例会議

ア 事業者は、毎月 1 回定期的に月例会議を開催し、本市に報告等を行う。

イ 月例会議の出席者は、運営業務総括責任者他 2 名、本市職員とし、その他本市の要請により関係者が出席するものとする。

ウ 月例会議においては、本市に対して、前月の業務報告、当月以降の業務計画の報告を行う他、本市との意見交換を行う。詳細は事業者と本市との協議の上で決定する。

（２）献立作成委員会に向けた会議

事業者は、本市が開催する献立作成委員会に向けて、打合せを行い、適宜協議を行う。

また、献立原案作成（食物アレルギー対応食を含む。）にあたり、新しい食材、メニュー、調理方法等についての支援・提案を行う。

（３）その他の会議

上記の他随時必要に応じて会議などが開かれる場合、各運営担当者は本市の要請によりこれに出席する。

8 営業許可の取得

事業者は、本件施設の運営業務に関し、食品衛生法による営業許可を取得する必要があるため、開業までに営業許可を取得し、営業許可証の写しを本市に提出すること。なお、スムーズに許可を取得できるよう、適切に所管保健所へ相談を行うこと。

9 調理従事者等への研修等

（１）非正規の調理従事者等の正社員への登用制度、調理師免許や管理栄養士・栄養士資格など

の取得支援、定期的な満足度調査の実施等、調理従事者等の勤務意欲の向上を図る取組を実施すること。

(2)衛生管理や調理実習などの研修を実施し、調理従事者、配膳員等の衛生意識及び調理技術の向上を図ること。

(3)開業当初時には、学校給食調理の実務経験者を積極的に雇用するよう努めること。

(4)新たに従事する調理従事者、配膳員には、十分な事前研修を実施すること。

(5)上記の取組や研修を実施した場合、本市に報告を行うこと。

第8 給食調理事業者が実施する業務

1 食材検収・保管業務

(1) 日常の検収業務

ア 納品時に立ち会うことを原則とし、納品される食材の積み下ろし、食品表示の確認、開封、数量確認、検温等、原材料の採取等の検収業務を行い、検収表に記録する。

イ 納品時間の目安は表「食材納品時間(現時点での想定)」のとおりである。下記の納品時間に変更があった場合の納品時間等はその都度連絡する。

食材納品時間(現時点での想定)

食品の分類	納品日の目安	納品時間
乾物等	前日までに納品	午後
野菜類、冷凍及び冷蔵品等	前日納品	午後
傷みやすい生鮮野菜果物等	当日納品	当日朝
調味料、食用油	月に数回納品	午後
精米	週に1～2回納品	午後

※上記内容は参考であり、供用開始時には変更となっている可能性がある。

※献立等により、納品時間が当日朝に変更となる場合がある。

※土日祝日をはさむ場合は、土日祝日の前の平日に納品する。

※ゴールデンウィークなど長期休業前の納品時間については、今後協議する。

※肉・魚は、原則として調理場でカットする必要のない状態で搬入される。

※肉類及び魚介類はバラ凍結で搬入される。

※卵は、液卵（冷凍又は冷蔵）を使用する。

(2) 食材保管業務

検収後は、食材ごとに消毒済の専用容器に移し替え、所定の冷凍庫・冷蔵庫等に運搬し、適切な温度、場所で、その汚染度に応じて適切に保管する。

なお、ダンボールは一切、調理場内に持ち込まないこと。

(3) 在庫管理業務

適正な在庫管理を行い、本市の指示に従い、食材の数量（残量）を報告すること。

2 調理業務

(1) 事前準備

ア 使用する食材

本市が調達した食材を使用して調理業務を行う。

イ 作業工程表及び作業動線図の作成

本市は、事業者「月間予定献立表」及び1か月分の「調理指示書」等を示す。事業者はその「調理指示書」に基づき、一週間分の「作業工程表」「作業動線図」「釜割表」を作成し、本市に提出する。

なお、釜割表は、釜ごとに配送する配送校・人数が分かるように記載する。なお、配送校の修正等がある場合には、釜割表にその旨を記載する。

調理食数や配送時間については、給食提供の数日前までに、本市から事業者に対して指示するものとする。

(2) 調理業務の基本事項

献立をよく理解し、味、香り、色彩及び形態等の整った給食を提供する。なお、本市が現

時点で想定する献立の内容は別添2のとおりである。

- ア 調理従事者は、作業工程表及び作業動線図等に従って業務を行う。
- イ 調理室内の温度・湿度は、常に 25℃以下、80%以下を目標とし、食品に影響がないように設定すること。また、別途調理前の温度・湿度を記録する。
- ウ 包丁、まな板、温度計等調理業務の際に食品と直接触れる調理器具は、食品が替わると共に洗浄・消毒し、使用する。
- エ 調理場内の設備機器等で直接手を触れる部分については、作業の前後及び取扱い食材が替わるときに洗浄・消毒し、使用する。
- オ 調理済み食品については、保存食を採取する前に味付けや調理状態について確認を行う。
- カ 使用水は調理作業前と調理作業後に色、にごり、におい、異物のほか、遊離残留塩素濃度を測定し、記録する。

(3) 炊飯業務

- ア 炊飯は、原則として5回/週（パンは1献立あたり月2回程度）の実施を想定する。
- イ 混ぜご飯及び炊き込みご飯(加工調理済みの具材を使用)は、それぞれ実施を想定する。

(4) 下処理業務

- ア 予め定めたマニュアルに従って、使用する食品に応じた処理及び洗浄を行う。
- イ 下処理については、HACCPの考え方に則した安全を担保できれば、前日処理について本市と協議を行い可能とする。
- ウ 異物混入防止のため、一度に大量の食材をシンクに入れないよう留意する。
- エ 食材洗浄用シンクの水は、食材の種類ごとに入れ替える。また、同一食材であっても汚れの状態により、随時入れ替える。
- オ 野菜は3層洗いをを行い、汚れがひどい場合はこの限りではない。
- カ 食材洗浄用シンクの水を入れ替える際には、必要に応じて洗浄・消毒を行う。

(5) 釜調理業務

- ア 加熱調理を行う際は、食材の中心部まで十分に加熱する。
- イ 加熱による殺菌効果を十分に得るために、中心温度が75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃で1分間以上）又はこれと同等以上の温度まで加熱し、その温度と時間の記録をする。
- ウ 調理の最終段階で釜の中心温度を測定する場合は、3か所以上測定する。また杓にくって中心温度を測るなど、測定時に釜の中に直接温度計を差し入れないこと。

(6) 揚げ物、焼物、蒸し物調理業務

- ア 調理中の食材の中心温度を3点以上測定し、中心温度が75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃で1分間以上）又はこれと同等以上の温度まで加熱し、その温度と時間の記録をする。
- イ 揚げ物調理に使用する調理油は、調理当日に揚げ物機に入れ、設定温度に達してから調理を行う。調理油の再使用は可能とするが、酸化度の測定結果により使用できる範囲内とする。

(7) 和え物等調理業務

- ア サラダ・和え物等に使用する食材は、中心温度が75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃で1分間以上）又はこれと同等以上の温度

まで加熱したことを確認し、その温度と時間を記録する。

イ 加熱後の食材は速やかに冷却する必要があるため、真空冷却機を使用し、短時間で中心部まで十分に温度を下げ、加熱終了時、冷却開始時及び冷却終了時の温度と時間を記録する。保管する場合には冷蔵保管する。

ウ 調理過程において食品を混ぜ合わせる作業をする場合は、必ず清潔な器具を使用し、使い捨て手袋等を用い、素手で食品を扱わないこと。

エ 冷蔵保管した食材は、配缶時に中心温度を計り、10℃以下であることを確認し、その温度と時間を記録する。

(8) 果物調理業務

ア 生のまま提供する果物類や野菜の洗浄は、洗浄作業の最初に行い、十分な流水で確実に洗浄後、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウムを適正濃度に希釈した溶液で、200ppmで5分(100ppmで10分)、又は同等の消毒が可能な対応を行い、さらに十分な流水ですすぐ。殺菌開始時間及び終了時間を記録する。

イ 生の食肉、卵及び魚介類を扱った者は、果物調理に従事しないようにする。

ウ 果物調理業務従事者は、他の業務と兼務せず、専任とすることが望ましい。

(9) 配缶・配食業務

ア 調理済み食品の取扱い

調理済みの食品を素手で取り扱うことは、食中毒菌・ウイルスを付着させる原因となるため、調理済み食品に直接手を触れないようにする。

イ 調理責任者等による味などの確認・検査を行った上で、配缶を行う。配缶時の重量計測は正確に行う。また、配缶を行う際には、調理機器ごとに配された配送校及び学級が特定できるように記録する。

①生の食肉、卵及び魚介類等を扱った調理従事者は、配缶・配食業務に従事しない。

②配缶する際は、配缶専用のエプロン及び手袋を着用する。

③消毒した配缶専用の器具を使用し、調理用との共用は避ける。

④重量配缶の場合は、学級別に数量を確認し、計量し配缶する。

⑤配缶時に食缶が汚れた場合は、清潔なふきんで拭き取るなどし、衛生的に管理する。

(10) 添え物類等

添え物類等で学級ごとに食事に供するものは、配送校別に学級数分の仕分けをし、配送する。各学校へ直接配送となるものは、配膳室にて仕分けを行う。

(11) 食物アレルギー対応食の調理等

次の点に注意し、食物アレルギー対応食の提供を行うこと。

ア 食物アレルギー対応食の提供を行う生徒の情報は、本市から事業者連絡する。(個人情報取扱いには細心の注意を払うこと。)

イ 事業者は、食物アレルギー対応マニュアルを用い、本市が作成する献立に従い、除去すべき原因食物が混入しないよう調理を行うこと。また、食物アレルギー対応食(除去食)専用調理室には、除去食対象となるアレルゲンを持ち込まないこと。

ウ 配食は個別の専用ランチジャー、専用容器に行うこと。配食・配送にあたっては、色分けを行うなど工夫し、誤配食・誤配送を防止すること。

エ 調理器具(杓子、フライ返し等)は、アレルゲンごとに専用のものを使用する。

オ アレルゲンを扱った調理従事者は、アレルギー対応調理業務に従事しないこと。

カ 個人情報の漏洩防止を徹底すること。

(12) 保存食の採取・保存業務

ア 保存食の採取

- ①納入された食品（原材料）の製造年月日やロットが異なる場合は、それぞれ採取する。
- ②調理済み食品ごとに 50 g 程度ずつ、清潔な容器（ビニール袋等）に採取し、密封する。
- ③釜調理済み食品は、釜別に使用食材が全部入るように清潔な状態で採取する。また、その釜ごとの配送校について記録する。
- ④揚物の調理済み食品は、調理の最初、中間、最後にできあがった食品を採取する。また、焼物、蒸し物の調理済み食品は、調理機器ごとに保存食を採取する。
- ⑤使用水について、残留塩素濃度が基準に満たない等異常を認め再検査を行った後、異常を認めなくなったため使用することとした場合、その使用水 1 リットルを保存する。

イ 保存の方法

- ①採取した保存食は、専用冷凍庫に -20℃ 以下で 2 週間保存する。なお、配送校へ直接配送される食品は、配送校において保存する。
- ②保存食は、廃棄した日時を記録する。
- ③保存食用冷凍庫については、学校の長期休業期間中、給食終了後 2 週間を経過した保存食をすべて廃棄し、空になった状態で庫内を清掃、消毒する。

(13) 調理済み食品の確認・検査

ア 調理済み食品について、機器ごとに全て調理責任者等による味などの確認・検査を行い、時間、意見等の結果を記録する。異常があった場合には直ちに本市に報告し、指示に従う。

イ 当日の給食について、運営業務総括責任者等が検食を行い、異常がないことを確認し、検食の時間、検食者の意見等結果を記録する。

ウ 検食用に盛り付けた給食（A・B 献立各 1 食分ずつ）を撮影し、配送の開始までに本市へデータで提出する。

3 配送業務

(1) 配送業務

ア 配送及び回収時の車両の運行にあたっては、交通法規を遵守し、安全運行に万全を期すこと。特に学校敷地内では、最徐行で運行するとともに、車両の発進・後退に際しては、必ず、配膳員等が、車両の周辺において誘導を行い、車両周囲の安全を十分確認し、生徒等の安全確保を図ること。

また、給食調理場が立地する敷地内及び健都イノベーションパーク周辺においても安全運行に万全を期すとともに、敷地内への出入り時や健都イノベーションパーク周辺の通行時における安全運行について、具体的な提案を行うこと。

イ 事業者は、給食開始時間の 30 分前までに学校長等が検食を行えるように、各学校へ配送すること。なお、各中学校の給食開始は、現時点の想定では、通常時間割で 12:40 ごろから、短縮時間割で 12:20 ごろとなる。

ウ 前月の 20 日ごろ翌月分の概算の食数報告と学校の予定連絡を行う。

エ 通常の給食開始時間及び終了時間に変更がある場合、本市は、学校から連絡を受けた後、事業者へ指示する。

オ 本市は、各学校から連絡を受け、学校等での行事その他の理由により、給食配送時間・回収時間の変更が必要となった場合には、提供日の変更が生じる日から起算して数日前までに、本市から事業者に対して指示する。事業者はそれをもとに、配送・回収の

計画を行うこと。

カ 緊急時(食器・食缶等の数量不足・積載ミスが発生した場合など)に、運營業務総括責任者等が本市や配送校などへ直ちに出向き、迅速な対応ができる体制を構築しておくこと。

キ 配送員の衛生管理については、学校給食衛生管理基準に対応した服装・手洗い等の衛生管理を行い配送業務にあたる。

ク 現時点で想定している、各学校における配膳室の位置及び配送車両とコンテナの動線は、別添3のとおりである。

(2) 車両の維持管理

事業者は次の事項に留意し配送車両の維持管理を行うこと。

ア 配送車両に係る賠償保険の付保、税金の納付、車検その他の点検等は適宜、実施する。

イ 配送車両は、配送校への配送前に清掃、点検する。また、点検整備記録を常備する。

ウ 配送車両は洗浄・消毒を行い、常に清潔を保つ。また、その記録を常備する。

エ 配送車両を運行に要する消耗品等は、常時準備しておく。

オ 配送車両用無線等は、事業者提案とする。

カ 運転日誌の記録を行い保存すること。

キ 配送員は勤務時間中、学校給食の関係者であることを自覚し行動すること。

4 配膳業務

(1) 配膳員の業務(詳細については、別途「配膳業務マニュアル」において示す。)

ア 配膳室の管理

配膳室の清掃等衛生管理を行う。また、牛乳パック用ダストボックスの洗浄を行うこと。

イ 配送トラックの搬入、搬出時の誘導及び安全確保

配送トラックが学校に入る際は、生徒の安全確認のため、配送トラックの誘導を行うこと。

ウ 給食の搬入、検収作業

搬入時、周囲の安全確認を行い、配送トラックから配膳室へ給食の搬入と検収(数量確認・納品時間・温度確認)を行う。

エ 保存食・検食

①保存食は各校に届いた給食を採取すること。

②検食は、給食開始 30 分前に、トレーに 1 食分を用意し、検食簿と一緒に、校長又は校長が指定する教職員へ届けること。なお、検食用の給食は、職員室用の食缶から配食すること。

オ コンテナの運搬と配膳室内での生徒の作業補助

①生徒によるコンテナからの食缶、食器カゴ等の取り出しや返却の補助をすること。

②直送品がある時は、受取り、保管を行い、学級ごとの必要数に仕分けるとともに、提供時は適温で提供するようにすること。

カ 配膳準備

①牛乳等の仕分け

牛乳は学級ごとの必要数に仕分けすること。また、仕分けが正しくされているかの確認を、給食開始時間 10 分～15 分前までは終えていること。

②コンテナ

学校により、所定の場所へコンテナを配置すること。

キ 給食の下膳・片付け

①給食時間終了後、昼休みが終わるまでに、配膳室内のコンテナに食器カゴや食缶が返却されていることを確認すること。

②搬出

牛乳の残乳は調理場に持ち帰り処分すること。

③ゴミ捨て

給食で出た学級ごとのゴミは配膳室にて回収し、ゴミを小さくまとめて学校指定場所へ毎日捨てに行くこと。配膳室で出たゴミは調理場に持ち帰り処分すること。

④配膳室内の清掃

給食時間終了後、配膳室内の清掃を行い、清潔な状態に戻すこと。また、定期的に配膳室内の1m以上の内壁・天井・照明器具・機械器具の上部、換気扇、エアコンフィルター等の清掃を行うこと。ただし、汚れがひどい時は、随時清掃を実施すること。

(2) 食物アレルギー対応食の引渡し

食物アレルギー対応食の給食数及び対象者名の確認後、対象生徒への引渡しを行うこと。

(3) 異物対応

異物混入が起きた際には、事業者及び本市マニュアルに従い、聞き取り、連絡、その他の対応を行い、適切に処理すること。

(4) 配膳員の配置

ア 各学校における配膳室の場所やクラス数に応じて、必要な人員を配置すること。(各学校2名の配置が基本となる。)

イ 配膳室を無人にしないこと。やむを得ず配膳室を無人にする場合は、配膳室を施錠すること。

ウ 配膳員が休暇を取得する際には代替要員を配置すること。

エ 想定を大きく上回る配膳員の配置を行う場合は、増加分の取扱いについて、本市と事業者が協議の上、対応を行う。

オ 配膳員は、配膳等の業務を行う中で事故等が発生した場合、速やかに事業者へ報告を行い、その指示に従うこと。

カ 緊急時(食器・食缶等の数量不足・積載ミスが発生した場合など)に、運營業務総括責任者等が本市や配送校などへ直ちに出向き、迅速な対応ができる体制を構築しておくこと。

キ 運營業務総括責任者等、事業者の責任者は、定期的に、又は必要が生じた時には速やかに、給食配膳員の勤務状況を確認するとともに、学校配膳業務に係る各学校の個別の事情や要望を把握すること。その結果を速やかに本市へ報告し、対応を本市と協議するものとする。

ク 配膳員は、自己健康観察により健康状況をチェックし、記録すること。

※クラス数の変更により配膳員の必要人数が増減することがあります。

※各学校により配膳の状況が異なるため、事業者決定後に事業者と本市が協議の上、配膳業務の詳細を決定します。

配膳員の想定配置人数表

No.	学校名	想定配置人数	No.	学校名	想定配置人数
1	第一中学校	4人	10	豊津西中学校	2人
2	第二中学校	2人	11	山田中学校	2人
3	第三中学校	2人	12	西山田中学校	2人
4	第五中学校	2人	13	山田東中学校	2人
5	第六中学校	2人	14	千里丘中学校	4人
6	片山中学校	2人	15	高野台中学校	2人
7	佐井寺中学校	2人	16	青山台中学校	2人
8	南千里中学校	2人	17	竹見台中学校	2人
9	豊津中学校	2人	18	古江台中学校	2人
				合計	40人

(5) 配膳室の備品・消耗品

学校の配膳室には、牛乳保冷库、保存食用冷凍庫などのほか、手洗い設備、掃除流し、事務机、更衣用カーテン、更衣ロッカーなどを設置する予定である。なお、これら以外に配膳業務に必要な備品、消耗品は、事業者が準備すること。

5 回収業務

給食時間終了後、次の授業開始までに配膳室へ食缶が返却されているか確認する。
給食時間については、今後変更になる可能性があり、また、テストや学校行事などによって、一時的にスケジュールが変更となることもある。

各配送校からの回収業務を、次のとおり行うこと。

(1) 回収業務

- ア 各学校の配膳室で食缶等を配送車両に積み込んで、調理場に戻す。
- イ 回収は、各学校の昼休み終了後、次の授業開始後を目途に行う。
- ウ 各学校へ直接配送された食品(牛乳)の残量記録票を各学校の配膳員から受け取り、後日本市に提出する。
- エ 残乳は計量し、未開封のものも含めて調理場にて処分する。

(2) 嘔吐など発生時の対応

各配送校での嘔吐発生時の食器・食缶等の回収・処理については、安全確保のため、次の点を徹底すること。

- ア 嘔吐物の付着したものについては、本件施設調理場内に持ち込まないこと。嘔吐物の付着した食器等の処理については、本件施設の調理場外で行い、処理する人自身への感染と、本件施設内への感染・汚染拡大を防ぐため、適切な方法で、迅速、確実に行うこと。詳細な作業手順については、別途、本市が示すものとする。
- イ 嘔吐の食器は職員室等(学校により異なる)に保管するため、各学校の配膳室に運び込まないこと。

6 洗浄・消毒等業務

(1) 食器・食缶等洗浄・消毒保管業務

- ア 食器・食缶等に記載のある使用した食器、食缶等は当日中に洗浄・消毒し保管する。
分解できる調理機器については分解して洗浄作業を実施する。また、夏季、冬季、春季の長期休業明けは、使用前に洗浄と消毒を行う。

イ 調理機器の部品、調理器具、容器、食器・食缶等は、床に直接置かず、置台等の上に置く。

ウ 食器等については、事業者が衛生的でない又は使用するのにふさわしくないと判断するものは、適宜更新を行うものとする。また、本市が衛生的でない又は使用するのにふさわしくないと判断する場合においても同様とする。

7 廃棄物処理業務(洗浄・残渣処理業務)

事業者は、配送校から回収した食器、食缶等及び使用した調理設備機器等について、食べ残し及び飲み残しの牛乳の計量を行うとともに、洗浄、消毒及び残渣等の処理を行う。食べ残しの計量は、「毎日」「学級ごと」「献立ごと」に、飲み残しの牛乳の計量は、「毎日」「学校ごと」に行うこと。なお、残乳の計量方法については現時点では配膳室での計量でも、調理場による計量でも問題ないため、どちらか効率の良い方法で提案すること。計量器具については、配膳室で計量する場合も含めて事業者が準備すること。

- (1) 廃棄物容器は、汚臭及び汚液が漏れないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持する。
- (2) 廃棄物は適宜場外へ搬出し、本件施設内に放置しない。また、廃棄物からの臭気が発生しないように対策に努めること。
- (3) 食材を調理場へ納品後又は調理後に、突然の暴風警報等で学校給食が中止となった場合、必要に応じて食材等の廃棄処分を行うこと。処分費用については、原則として事業者が負担する。

8 衛生管理

衛生管理の基準、研修体制、健康調査票、検便検査(通常・冬季はノロウイルスも)衛生検査結果の事後措置等について

(1) 衛生管理体制の整備

事業者は、衛生管理体制の整備に当たっては、衛生管理の徹底を図るための適正な人員を配置し、あらかじめ年間運営業務計画書を作成し、本市の確認を得てから実施する。なお、実施した整備の結果については、本市へ報告する。

関係官公署から改善命令などを受けたときは、その主旨に基づき、関係する従事者に周知するとともに、具体的な改善方法を本市に報告すること。

(2) 事業者による衛生管理体制

衛生責任者は、給食について常に注意を払うとともに、従業員等に対し、衛生管理の徹底を図るよう注意を促し、給食の安全な実施に配慮する。

- ①衛生責任者は、調理場の日常点検の結果、改善に時間を要する事態が生じた場合、必要な応急処置を講じるとともに、計画的に改善を行う。
- ②衛生責任者は、従業員等の指導・助言が円滑に実施されるよう、従業員等との意思疎通に配慮する。

(3) 従業員等の健康管理

事業者は、以下の検診等を実施し、従業員等の健康管理の徹底を期すこと。なお、検査結果については、本市に報告するとともに、異常等が認められた者又はその疑いのある者を調理作業に従事させない。

ア 調理作業前に、従業員等の健康状態を確認する。

イ 健康診断は、年1回以上実施する。

ウ 検便検査は、学校の長期休業中も含め、月2回以上実施する(赤痢、サルモネラ、腸管

出血性大腸菌 O-157、その他必要な細菌等についての検査を含む。）。

エ 毎年10月から3月までの期間内にノロウイルスの検査を行う事が望ましい。なお、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学校給食従事者は、調理の仕上げ以降の作業や食器、コンテナに触れる作業を控えさせるなど適切な措置をとること。

(4) 従業員等の研修

事業者は、従業員等の衛生意識の高揚を図るため、従業員等に対する衛生管理に関する研修の機会を積極的に設ける。その際、食中毒防止のための基礎的知識と日常業務に直結した衛生管理の研修を行う、また、人権研修も全員が等しく受講できるようにする。

(5) 定期、臨時及び日常の衛生検査業務

事業者は、本件施設における定期衛生検査、臨時衛生検査及び日常衛生検査（以下「定期等衛生検査」という。）を実施する。定期等衛生検査の実施に当たっては、学校給食衛生管理基準に準拠した年間運営業務計画書を作成、提出してから実施する。なお、衛生管理の手法としては、HACCPを基礎とし、本件施設の運営に関する業務に対応した給食業務マニュアルに基づいて実施することとし、実施した結果については本市へ報告する。

ア 建物内部及び外周部の衛生管理

イ 鳥類、ねずみ及び衛生害虫の侵入防止策を計画し、その効果をモニタリングする。

ウ 定期的に専門業者によるねずみ、ハエ、ゴキブリ等衛生害虫等の駆除を行う。

9 調理場清掃・器具洗浄

適切に施設清掃・器具洗浄を行うことで、衛生的な調理環境を保つことが目的となる。

(1) 調理場全般（建物を含む。）

ア 本件施設の周囲は、常に清潔に保ち、鳥類、ねずみ及びハエ、ゴキブリ等衛生害虫を誘引するような廃棄物等を放置しない。

イ 食材搬入口周辺の床面は、常に清掃し、清浄な状態とする。

ウ 定期的に清掃等を行い、常に排水に支障のない状態を保つ。

エ 本件施設の搬入口、扉及びシャッターは、開放したままにしない。

オ 清掃用具は、エリア別作業場別に洗浄を行い保管も個別に行うこと、また、清掃用具は色分けし混同を防止すること。

カ 清掃用具は、使用の都度洗浄し、定期的に殺菌し、定められた場所に収納すること。

キ 衛生害虫の発生抑制、侵入防止、駆除作業は、安全かつ環境に配慮した手法で行うこと。

ク 清掃に関するチェックシートを作成し、定期的にモニタリングを実施すること。

ケ 清掃については、「調理場における洗浄・消毒マニュアル(文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課)」を参考に行うこと。

コ 清掃業務の記録を取り、5年間保管することとし、本市から要求があれば速やかに提出できるようにしておくこと。

(2) 給食調理エリア

ア 検収・下処理エリア

①内壁、天井、扉等の清掃は、適切に実施する。カビの集落が生じた場合は、拭き取るなど適切な処理を行う。

②エアシャワーのフィルターは、定期的に清掃する。

③掃除用具は、使用する度に洗浄殺菌、乾燥させ、指定した場所に収納し、常に清潔な状態を保つ。

④調理設備等に付属する部品類及び工具類は、所定の場所に収める。

(3) 建築設備

ア 外構、付帯設備

- ①排水溝は、定期的に清掃等を行い、常に排水に支障のない状態を保つ。
- ②構内通路、付帯施設の周囲及び内部を適宜清掃する。

イ 受水槽

- ①清潔を保持するため、専門の業者に委託して年1回以上水抜き及び清掃し、清掃した記録(証明書等)を1年間保管する。
- ②供給する水は、着色、にごり、におい、味の異常がない、異物がないほか、殺菌のために塩素を添加する必要がある場合は、連続塩素注入装置を設置する。
- ③定期検査は年1回以上実施し、検査記録は1年間保管する。

ウ 排水設備

排水関連設備は、設置した機器の性能に合わせて、定期的に点検・清掃し、機能の維持に努める。

- ①排水管は月1回以上点検し、1年に1回以上清掃する。
- ②グリストラップを設置する場合は、1日に1回以上点検し、適宜清掃する。
- ③排水枥、排水溝は1日1回以上洗浄する。

エ 給食調理エリア

換気、空調及び照明設備

- ①換気扇及び空調のフィルターは、定期的に清掃する。
特に除菌フィルターは、目詰まりによる風力不足、破損等による除菌効果の低下のないように定期的に点検し、必要に応じて交換する。
- ②給食エリアの各諸室の結露状況を点検し、結露が認められる場合には、換気・空調設備の改善を図る。
- ③照明器具は、定期的に清掃し、照度を半年に1回以上測定し、必要な照度が得られていることを確認する。

オ 給水、給湯及び給蒸気設備

- ①使用水は年1回以上、水質検査を行う。
- ②パイプ類は、錆の発生によるスケールの付着により水質を低下させることがあるので、定期的に点検を行い、必要に応じて清掃、補修、交換等を行う。

カ 衛生設備

- ①手洗い設備、ごみ箱等は1日1回以上清掃し、常に清潔な状態を保つ。
- ②洗浄・殺菌用機械・器具収納設備は清掃し、清潔な状態を保つ。
- ③ホース、洗浄剤、殺菌剤、噴霧装置、掃除機等は、専用の保管場所に整理・整頓して収納する。

(4) 調理設備

ア 冷蔵庫・冷凍庫

- ①壁、床及び扉は、カビの集落が生じないようにすること。
- ②壁及び扉は、結露が生じた場合は、拭き取るなどの処理を行うこと。
- ③清掃の頻度は、給電コード及び冷媒チューブは、半年に1回以上行うこと。
- ④給電コード、冷媒チューブ、コンプレッサーのエアフィルターに、塵埃を堆積させないこと。

⑤庫内、扉の取手等は洗浄・消毒を行い、常に清潔に保つこと。

⑥定期清掃については、学期ごとに行うこと。

イ 作業台、シンクなど

①調理作業前に、塵埃等を拭き取ること。

②調理前及び調理終了後に、洗浄・消毒等を行うこと。

ウ フードカッター、ミキサー等

調理備品類は、使用後に分解して洗浄・消毒した後、保管庫で乾燥させること。また、フードカッターやスライサー等については、適切に刃の手入れを行い、良好な状態を保つこと。

エ 加熱機器

①使用機器の取り扱い説明書を守って洗浄、消毒をすること。

②調理備品類は、使用後に分解して洗浄・消毒した後、保管庫で乾燥させること。全面を飲用に適する水で洗浄し、80℃で5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で十分殺菌した後、乾燥させ、清潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保管すること。

オ 冷却機器

使用機器の取扱い説明書を守って洗浄、消毒をすること。

カ 炊飯設備

①米を保存する設備、移動につかう管等はカビが発生しないようにすること。また、米ぬかが蓄積しないようにすること。

②洗米工程部分や盛付工程部分等、炊飯設備に直接米が触れる箇所(納米庫を除く)については、炊飯設備稼働日は毎日、分解清掃を行うこと。

キ 洗浄・殺菌用備品等

ホース、洗浄剤、殺菌剤、噴霧装置及び掃除機等は、整理・整頓して収納すること。

ク その他の調理設備及び調理備品

①その他の調理設備・備品は、適切な洗浄及び消毒を行った後、乾燥させ、清潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保管すること。

②調理員の白衣を工場内で洗浄する場合は洗濯機及び乾燥機は、適宜清掃、消毒を行うこと。

③履物は、適宜洗浄を行い常に清潔な状態を保つこと。また、それぞれのエリアで保管場所を指定し、交差汚染を防止すること。

(5) 付帯施設等

ア 付帯施設については、駐車場や通路も含め、その周囲及び内部を適宜清掃すること。

イ ねずみ及び衛生害虫等の発生源を発見した場合は、速やかに撤去、消毒すること。

ウ 施設の搬入口、扉及びシャッターは、開放したままにしないこと。

(6) 配膳室

ア 配送校の配膳室は、適切な頻度・方法で清掃、管理すること。

イ 給食終了後の給食移動カート等は、ふきんにより大きな汚れの付着を拭き取り、洗浄(水拭き)し、使用前にアルコール消毒すること。

ウ ねずみ及び衛生害虫等の発生源を発見した場合は、本市に連絡するとともに、速やかに撤去、消毒すること。

10 備品調達・保守管理業務

(1) 調理設備維持管理業務

事業者は、給食調理エリア内の調理設備について、法定点検などを遵守するとともに、必要な点検を行い、結果を記録すること。また、関係帳票については、本市の求めに応じて、提出すること。

ア 修繕・更新業務

事業期間内における調理設備の機能を維持するために、業務計画書を作成しそれに基づくほか、必要に応じ調理設備の修繕及び更新を行う。

イ 調理設備維持管理記録の作成、保管及び提出

調理設備維持管理記録は、事業期間終了時まで保管する。

また、点検・事故の内容等は、毎月の維持管理業務報告書に記載し報告する。

ウ 食器食缶等維持管理業務

①日常点検

コンテナ・食器食缶等について、洗浄時又は使用する日の前日に点検を行う。

②食器・食缶等維持管理の記録

食器・食缶等の点検業務及びそれらの修繕・補充・廃棄は、食器食缶等維持管理記録を残し、本市に毎月の維持管理業務報告書にて報告する。当該記録は、事業期間終了時まで保管する。

エ 施設備品等維持管理業務

①日常点検

施設備品等について、必要に応じて日常的に点検を行う。

②定期点検

施設備品等について、常に正常な状態・機能を維持できるよう、定期的に点検・対応を行う。

オ 修繕・更新(補充)業務

事業者は、自らが調達した施設備品等について、事業期間内における施設備品等の機能を維持するために、必要に応じ、施設備品等の修繕、更新(補充)、分解整備及び調整等を行う。また、施設備品等の備品管理を適切に行い、消耗品は、在庫を適切に管理し、不足がないようにする。

カ 施設備品等維持管理記録の作成、保管及び提出

点検、修繕その他の対応業務は、施設備品等維持管理記録を残し、本市に毎月の維持管理業務報告書にて報告する。

(2) 食器・食缶・食具等維持管理業務

事業者が調達した、食器、食缶、食具、配膳備品等について破損、変形、変色、不足などが生じた場合は、運営に支障がないよう速やかに補充し、常に安全性を確保し、衛生的な物を準備すること。また、食器、食缶、食具、配膳備品は、運営開始から事業終了年度までの間に、その半数を更新することを想定している。更新に当たっては、あらかじめ本市の承諾を得ること。

II 衛生管理検査

(1)衛生管理点検

本市は、事業者が行う業務について定期的に点検を行う。措置が必要とされる事項がある場合、本市は事業者に対して、衛生管理の改善を求めることができる。

(2)本市が衛生管理の改善を求める場合、事業者は指導・指摘された内容を改善し、必要に応じ改善報告書を提出すること。

(3)立入検査等の協力

保健所や本市が指定する者の立入検査があった場合は、当該検査の立会い等に協力すること。

Ⅱ 食育に関連する業務

事業者は、本市が各学校で実施する生徒への食育にあたって、調理等業務の従事者を帯同させ、作業の内容などの説明を行うなど、協力する。また、本市が児童・生徒の調理場見学の実施する際には協力するものとし、調理業務等の内容説明などを実施する。PTA等の調理場見学においても同様とする。

また、事業者は、地域住民に向けた食育の実施についても取り組むこと。

Ⅲ 献立作成の支援

事業者は、本市が行う献立作成業務について、支援を行うこと。支援内容の目安については、次のとおりとする。

(1) 献立作成の支援

(2) 献立作成委員会への出席

(3) 新しい食材、献立、調理方法等について、本市への提案

(4) 本市の求めに応じた新しい食材や献立についての試作

Ⅳ 臨機の措置

臨機の措置をとらなければならない重大な事故等が発生した場合は、直ちに本市に連絡し、指示に従い措置を講ずること。

なお、事業者は、近隣住民や周辺施設関係者からの苦情などについては、その責任において、事業者の担当者を窓口にして、適切に対処すること。

第 9 学校給食と自主事業の区分

1 学校給食と自主事業の区分

学校給食と自主事業で調理場内の同一製造ラインを使用する場合は、衛生管理上必要となる措置について、考え方や対応策の提案を行うこと。

2 学校給食と自主事業の相乗

自主事業を行う場合、学校給食と自主事業における相乗効果等メリットについて提案を行うこと。

第 10 危機管理体制

1 給食事故防止策の構築

徹底した衛生管理を行っていても、異物混入や交通事故による配送遅延などのトラブルは発生し得るため、様々な想定されるトラブルについて未然防止対策を講じ、その内容を提案すること。

また、各種のマニュアルを整備し、業務従事者への周知を図ること。

2 事故発生時の対応

異物混入や配送遅延、調理ラインの故障等事故発生時の対応策とその内容を提案すること。

3 災害時の支援体制の検討

災害時において、可能な範囲での食の提供の継続など、非常事態における地域住民等への支援方策を検討し、その内容を提案すること。

第 11 本市が行う業務

1 献立作成業務

給食の献立の決定は本市が行う。

2 食材選定・発注業務

給食で使用する食材の選定及び発注は本市が行う。

3 食数管理業務

提供する給食数の管理は本市が行う。

4 給食費管理

保護者等から徴収する給食費については、本市が管理する。

第 12 自主事業の設定について

本市の給食提供業務以外の自主事業を実施する場合の計画について、具体的に提案すること。

第 13 提案金額

1 見積条件

本要求水準書において示す業務を実施するにあたり必要な費用を見積もるものとする。

2 提案上限金額

提案における上限金額は、26,309,969,000 円（税込）とする。

当該金額は、給食運営に係る経費や施設入居又は調理場の整備に係る経費など、本要求水準書において示す業務を実施するために必要な経費を積算している。また、業務期間中における物価上昇をあらかじめ見込んでいる。

なお、提案時には、提案委託料の積算内訳資料を参考資料として添付するものとする。

第14 個人情報等取扱特記事項

（個人情報を取扱う際の基本的事項）

第1条 受注者は、個人情報の保護の重要性を認識し、業務に関連して個人情報を扱うときは、個人の権利利益を侵害することのないよう、適切に取り扱わなければならない。

2 受注者は、吹田市情報セキュリティポリシー（平成29年5月18日制定）、吹田市の保有する個人情報等保護管理要領（令和5年4月1日施行）及び個人情報の保護に関する法律（平成15年法律第57号）等関係法令を遵守しなければならない。

（収集の制限）

第2条 受注者は、本契約による業務を処理するために個人情報を収集するときは、その目的を明確にし、当該目的の達成に必要な範囲内で、適法かつ公正な手段により収集しなければならない（再委託）

第3条 受注者は、原則として本委託業務を第三者へ委託（以下「再委託」という。）してはならない。

2 受注者は本委託業務の一部をやむを得ず再委託する必要がある場合は、再委託先の名称、再委託する理由、再委託して処理する内容、再委託先において取り扱う情報、再委託先における安全性及び信頼性を確保する対策並びに再委託先に対する管理及び監督の方法を明確にした上で、業務の着手前に、書面により再委託する旨を発注者に申請し、その承認を得なければならない。

3 前項の場合、受注者は、再委託先に本契約に基づく一切の義務を遵守させるとともに、発注者に対して、再委託先の全ての行為及びその結果について責任を負うものとする。

4 受注者は、再委託先との契約において、再委託先に対する管理及び監督の方法及び方法について具体的に規定しなければならない。

5 受注者は、再委託先に対して本委託業務を委託した場合は、その履行状況を管理・監督するとともに、発注者の求めに応じて、管理・監督の状況を発注者に対して適宜報告しなければならない。

（責任体制）

第4条 受注者は、個人情報の取扱いに関する責任体制及び管理責任者を定め、書面により発注者に通知しなければならない。

2 受注者及び受注者の管理責任者は、発注者から個人情報の取扱いに関して改善を指示されたときは、その指示に従わなければならない。

（委託業務の調査等）

第5条 発注者は、個人情報を保護するために必要な限度において、受注者に対し、個人情報を取り扱う事務について管理状況の説明若しくは資料の提出を求め、又は発注者の職員に受注者の実地の調査等をさせることができる。

2 受注者は、発注者から個人情報の取扱いの状況について報告を求められた場合は、直ちに報告しなければならない。

3 前2項に規定する委託業務の調査等については、受注者が再委託した場合も同様とする。

4 受注者は、個人情報の取扱いの状況に関する報告及び緊急時報告の手順を定めて発注者に提出し、その承諾を得なければならない。

（事故の防止及び発生時における責任）

第6条 受注者は、個人情報の漏えい、滅失、改ざん、毀損及びその他の事故（以下「漏えい事故」という。）を未然に防止するために必要な措置を講じなければならない。

2 受注者は、漏えい事故が生じ、又は生ずるおそれがあることを知ったときは、速やかに発注者に対して、当該事故に関わる個人情報の内容及び件数並びに事故の発生場所及び発生状況を書面により報告し、事故の対応について発注者の指示に従わなければならない。契約期間満了後又は契約解除後においても同様とする。

3 受注者は、漏えい事故が生じた場合、当該事故の被害を最小限にするため、発注者と協力して必要な措置を講じ、かつ、発注者の指示に従わなければならない。

4 受注者は、漏えい事故が発生した場合に備え、発注者その他の関係者との連絡並びに証拠保全、被害拡大の防止、復旧及び再発防止の措置を迅速かつ適切に実施するために、緊急時対応計画を定めなければならない。

(資料等の返還等)

第7条 受注者は、本契約業務を処理するために発注者から提供され、又は受注者が収集し、複製し、若しくは作成した個人情報が記録された資料等を、契約期間満了後又は契約解除後直ちに発注者に返還し、若しくは引き渡し、又は消去し、若しくは廃棄しなければならない。ただし、発注者が別に指示したときは、当該方法によるものとする。

2 受注者は、前項の規定により個人情報を消去し、又は廃棄する場合は、事前に消去し、又は廃棄すべき個人情報の項目、媒体名及び数量、消去又は廃棄の方法並びに処理予定日を書面により発注者に申請し、その承諾を得なければならない。

3 受注者は、個人情報の消去又は廃棄に際し発注者から立会いを求められた場合は、これに応じなければならない。

4 受注者は、第1項の規定により電子記録媒体に記録された個人情報を消去し、又は廃棄する場合は、当該個人情報が復元できないように確実に消去しなければならない。

5 受注者は、第1項の規定により個人情報を消去し、又は廃棄した場合は、当該個人情報の消去又は廃棄を行った日時、担当者名及び方法を記載した報告書を発注者に提出しなければならない。

(個人情報の管理方法)

第8条 受注者は、個人情報を、善良なる管理者の注意をもって管理し、かつ、本契約業務以外の用途に使用してはならない。

2 受注者は、個人情報の保管に当たっては本契約による業務により取得した個人情報とそれ以外の個人情報を明確に区分し、管理しなければならない。

3 受注者は、発注者の承諾を得ることなく個人情報を発注者の指定する場所以外の場所に持ち出してはならない。

4 受注者は、発注者の指示又は承諾があるときを除き、委託業務を実施するために発注者から提供された個人情報を複写し、又は複製してはならない。

(秘密の保持)

第9条 受注者は、個人情報の内容を他人に漏らしてはならない。契約期間満了後又は契約解除後においても同様とする。

2 受注者は、前項の規定に違反したときは、直ちに発注者においてその事実及び経過について公表されても一切異議申し立てを行うことができない。

3 受注者は、本契約業務の従事者に秘密の保持等の適正な取扱いに関する誓約書を記入させて発注者に対して提出しなければならない。

(教育及び研修)

第10条 受注者は、個人情報の保護及び情報セキュリティに対する意識の向上を図るため、従事者が遵守すべき事項、本契約業務の適切な履行のために必要な事項及び次の各号に規定する関連法令等について、本契約業務に従事する従業員に対して教育及び研修を実施しなければならない。

- (1) 行政手続における特定の個人を識別するための番号の利用等に関する法律（平成25年法律第27号）
 - (2) 特定個人情報の適正な取扱いに関するガイドライン（行政機関等・地方公共団体等編）（平成26年12月18日特定個人情報保護委員会公布）
 - (3) 個人情報の保護に関する法律
 - (4) 吹田市の保有する個人情報等保護管理要領
 - (5) 吹田市情報セキュリティポリシー
- （発注者の解除権）

第11条 発注者は、受注者が本特記事項に定める義務を履行しない場合は、契約を解除することができる。

- 2 受注者は、前項の規定による契約の解除により損害を受けた場合においても、発注者に対して、その損害の賠償を請求することはできないものとする。

（補則）

第12条 受注者は、個人情報の取扱いについて疑義が生じたときは、発注者と協議し、その指示に従わなければならない。

- 2 本特記事項に定める事項（第3条を除く。）は、第3条により受注者から再委託を受けた受任者又は下請負人についても適用する。

第 15 提出書類等

本事業の実施にあたり、提出が必要な主な書類は、以下のとおりとする。記載内容及び提出時期については、本市と事業者で協議を行い決定するものとする。

1 各種計画書

- (1) 調理場整備業務に関する計画書
- (2) 開業準備に関する計画書
- (3) 運営に関する計画書

2 各種報告書

- (1) 調理場整備に係る報告書
- (2) 開業準備に係る報告書
- (3) 業務報告書

別添Ⅰ

給食調理等業務分担区分表

区分	業務内容	市	事業者
調理場整備業務	事前調査		○
	施設整備に伴う各種申請、許認可取得		○
	施設の基本設計、実施設計	○ (内容確認)	○
	建設工事及び調理設備、調理備品等の調達設置		○
	食器、食缶、食具等の調達		○
	近隣対応・周辺対策		○
	配送車両の調達		○
開業準備業務	開業準備業務に関する計画書の作成		○
	従事者確保		○
	事故等発生時対応等、各種マニュアル作成		○
	設備等の試運転、調理等リハーサル		○
	営業許可の取得		○
	従事者への研修、訓練		○
	試食会		○
調理場等維持管理業務	法定点検、日常点検の実施		○
	施設の維持管理（光熱水費の支払を含む）		○
	重要機器のオーバーホール、更新及び躯体の大規模改修の計画策定		○
	防災設備の取扱いマニュアル及び事業継続計画の整備		○
	食器・食缶・食具等の維持管理及び更新		○
給食調理業務	必要人員の適正配置		○
	従業員の労務管理、業務管理		○
	セルフモニタリング	○ (内容協議)	○
	市によるモニタリング	○	
	運營業務に関する計画書の作成		○
	年間運營業務計画書の作成		○
	事故等発生時対応マニュアルの作成		○
	衛生管理計画・給食業務マニュアルの作成	○ (承認)	○
	業務従事者等の研修・訓練		○

	業務報告書の作成		○
	運営会議（月例会議）の開催		○
	献立作成委員会の開催	○	
	試食会や視察等への対応	○ (内容調整)	○
食材検収・保管業務	食材の選定・発注・購入	○	
	食材の検収		○
	食材の保管・在庫管理・残量報告		○
	給食費徴収等管理	○	
給食管理業務	献立・調理指示書の作成	○	
	献立作成支援		○
	作業工程表・作業動線図・釜割表の作成		○
	提供食数の管理・指示	○	
	給食調理（食物アレルギー対応食を含む）・配缶・配食		○
	食物アレルギー対応食を提供する生徒の確認・連絡	○	
	保存食の採取・保存		○
	調理済み食品の確認・検査（検食）		○
配送回収業務	配送計画の作成	○ (内容確認)	○
	食器・食缶類の配送車への積み込み		○
	配送及び回収		○
	配送車維持管理・洗浄消毒		○
配膳業務	配膳室及び搬入経路の整備（備品の調達・維持管理を含む）	○	
	配膳室の管理（備品の維持管理及び光熱水費の支払いを除く）		○
	主食・牛乳・副食の確認・仕分け		○
	保存食の採取・保存		○
	学校における検食	○	
	食器・食缶類の受け渡し（アレルギー対応食を含む）		○
	配膳室の清掃・消毒		○
	配膳室の害虫等検査	○	
洗浄・消毒等業務	食器・食缶等洗浄・消毒保管		○

廃棄物管理業務	給食の食べ残し及び飲み残しの計量		○
	食べ残し・飲み残し・残渣の集積・管理及び処理		○
	給食中止時の食材等の廃棄処分		○
衛生管理業務	衛生管理体制の整備		○
	食材料の衛生管理		○
	施設・設備（調理器具・食器等）の清掃等		○
	従事者の健康管理（健康状態の確認、検便検査、健康診断の実施・報告）		○
	従業員等の研修		○
	定期、臨時及び日常の衛生検査		○
	調理場の清掃・器具洗浄		○
	衛生管理チェックリスト（日常点検票）の作成		○
	衛生管理に係る点検	○	
食育関連業務	学校における食育	○	○ (協力)
	児童・生徒・PTA等の調理場見学時対応	○ (内容調整)	○
	地域住民向けの食育関連事業		○
その他	臨機の措置を取らなければならない重大事態発生時の指示	○	
	近隣住民及び周辺施設等からの苦情等への対応		○
	危機管理体制の構築		○
	事故発生時の対応	○ (必要時)	○
	災害時など、非常事態における住民等への支援体制の検討		○
	事業の実施に係る租税の負担		○
	物価等価格変動リスクの負担		○
	法令変更リスクの負担	○※	○※

※法令変更に起因する業務内容の変更については、市と事業者で協議の上決定するものとする

別添 2

【想定献立例】

※（除）：アレルギー除去食、K：かるしおアレンジメニュー

献立 区分	行事食	献立 区分		月	火	水	木	金
A 献立	赤飯 かしわのすき焼き ぶりの照焼 (炒め) なます	A 献立	1 週目	ごはん 野菜スープ 米粉白身魚フライ K 切干大根と大豆のトマト煮	カオマンガイ (除) 卵スープ 春巻き	① ウインナーピラフ チキンポトフ 切干大根のサラダ フルーツミックス	② K すし飯 K こぎつね寿司の具 沢煮椀 焼芋の黒糖がらめ	ごはん おでん K 鮭の甘酢あんかけ 白菜のおかか炒め
B 献立	赤飯 かしわのすき焼き かつおの甘辛 辛子和え	B 献立		ごはん 厚揚げチゲ しょうゆトッポギ 焼きぎょうざ	ウインナーピラフ チキンポトフ 切干大根のサラダ フルーツミックス	カオマンガイ (除) 卵スープ 春巻き	ごはん おでん K 鮭の甘酢あんかけ 白菜のおかか炒め	K すし飯 K こぎつね寿司の具 沢煮椀 焼芋の黒糖がらめ

献立 区分	行事食の前又は後	献立 区分		月	火	水	木	金
A 献立	ごはん みぞれ鍋 かつおの甘辛 辛子和え	A 献立	2 週目	ごはん 厚揚げチゲ しょうゆトッポギ 焼きぎょうざ	ごはん 味噌汁 豚肉と切干大根の炒め煮 K かき揚げ	③ ごはん K 肉じゃが K ひじきの煮物 K 鯖のゆず風味あんかけ	④ パン (除) 米粉クリームシチュー K ウインナーと大豆のトマト煮 キャベツソテー ぶどうゼリー (個付け)	米粉カレーライス 野菜のドレッシングあえ トンカツ
B 献立	ごはん みぞれ鍋 ぶりの照焼 (炒め) なます	B 献立		ごはん 野菜スープ 米粉白身魚フライ K 切干大根と大豆のトマト煮	ごはん K 肉じゃが K ひじきの煮物 K 鯖のゆず風味あんかけ	ごはん 味噌汁 豚肉と切干大根の炒め煮 K かき揚げ	米粉カレーライス 野菜のドレッシングあえ トンカツ	パン (除) 米粉クリームシチュー ウインナーと大豆のトマト煮 ぶどうゼリー (個付け)

【想定献立（使用する調理機器）】

※ 調理機器の表記は 炊：炊飯器、釜：回転釜、ス：スチームコンベクションオープン、フ：フライヤー、冷：真空冷却器、和え物釜：和え物釜

食缶	行事食				行事食の前又は後				月曜日			
	A献立		B献立		A献立		B献立		A献立		B献立	
大(13～14L)	ご飯	炊	ご飯	炊	ご飯	炊	ご飯	炊	ご飯	炊	ご飯	炊
大(13～14L)	煮物	釜	煮物	釜	汁物	釜	汁物	釜	汁物	釜	煮物	釜
中(10L)	焼物	ス	揚げ物	フ	揚げ物	フ	焼物	ス	揚げ物	フ	焼物	ス
			タレ	釜	タレ	釜						
小(7L)	和え物	釜	和え物	釜	和え物	釜	和え物	釜	煮物	釜	炒め物	釜
		冷						冷				
		和え物釜						和え物釜				
添加物	－		－		－		－		－		－	

食缶	①				②				③				④			
	A献立		B献立		A献立		B献立		A献立		B献立		A献立		B献立	
大(13～14L)	ご飯	炊	ご飯	炊	ご飯	炊	ご飯	炊	ご飯	炊	ご飯	炊	パン	直送	ご飯	炊
大(13～14L)	汁物	釜	煮物	釜	汁物	釜	煮物	釜	汁物	釜	煮物	釜	汁物	釜	ルウ	釜
中(10L)	ごはんの具	ス	和え物	釜	ごはんの具	釜	揚げ物	フ	煮物	釜	煮物	釜	煮物	釜	和え物	ス
	タレ	釜		冷			タレ	釜								釜
小(7L)	揚げ物	フ	デザート	和え物釜	デザート	ス	和え物	釜	揚げ物	フ	焼物	ス	炒め物	釜	揚げ物	フ
					タレ	釜		冷			タレ	釜				
添加物	－		有り	直送	－		有り	直送	－		－		有り		－	

献立（行事食A）					
献立名	食品名	小学校 (参考)	使用量 (g)	下処理	作り方 *調理器具も記載
赤飯（ごま塩）	精白米	35	45		釜・炊飯窯
	もち米	35	45		小豆を茹で、煮汁と分けて、炊飯窯に入れ炊く
	小豆（乾燥）	8	10	茹でる	
	ごま塩	1袋	1袋		*配膳室直送
かしのすき焼き	鶏肉（7gカット）	20	25	（カット済みバラ凍結）	釜
	系こんにゃく	30	35	5cm長さに切り下茹で	鶏肉を炒め、野菜を炒めて、調味し、煮含める
	白菜	65	80	2cm切り	
	玉ねぎ	40	50	短冊切り	
	人参	15	20	いちょう切り	
	白ねぎ	7	9	2cm切り	
	なたね油	0.5	0.6		
	濃口しょうゆ	6	7.2		
	砂糖	2.5	3		
	酒	1	1.2		
ぶりの照焼	ぶり（冷）	60	1切れ	（カット済みバラ凍結）	釜・焼く（スチコン）
	土しょうが	1.5	1.5	みじん切り	1 タレ作る（釜） 2 ぶりを焼く 3 焼いた「ぶり」に、数読み後タレをかける
	砂糖	3.5	1.7		
	濃口しょうゆ	4	2	タレ	
	みりん	2	1		
	酒	1	0.5		
	水	30	15		
（炒め）なます	きざみ揚げ	3	3.5	油抜きする	釜・冷却機・和え物釜
	人参	5	6	千切り	材料を炒め、冷却機で冷やす釜で調味液を作り、和え物釜で合わせる
	切り干し大根	5	6	戻した後2～3cm切り	
	干しいたけ	0.5	0.6	戻した後千切り	
	なたね油	0.5	0.6		
	砂糖	3	3.5		
	薄口しょうゆ	1.5	1.8		
	塩	0.1	0.12		
	酢	3	3.5		
	水	5	6		

献立（行事食B）					
献立名	食品名	小学校 (参考)	使用量(g)	下処理	作り方 *調理器具も記載
赤飯（ごま塩）	精白米	35	45		釜・炊飯窯
	もち米	35	45		小豆を茹で、煮汁と分けて、炊飯窯に入れ炊く
	小豆（乾燥）	8	10	茹でる	
	ごま塩	1袋	1袋		*配膳室直送
かしのすき焼き	鶏肉（7gカット）	20	25	（カット済みバラ凍結）	釜
	系こんにゃく	30	35	5cm長さに切り下茹で	鶏肉を炒め、野菜を炒めて、調味し、煮含める
	白菜	65	80	2cm切り	
	玉ねぎ	40	50	短冊切り	
	人参	15	20	いちょう切り	
	白ねぎ	7	9	2cm切り	
	なたね油	0.5	0.6		
	濃口しょうゆ	6	7.2		
	砂糖	2.5	3		
	酒	1	1.2		
かつおの甘辛	なまり節（角切り）	50	60	（カット済みバラ凍結）	釜・フライヤー
	澱粉	3	3.5		粉を合わせて、なまり節にからめて揚げる
	米粉	1	1.2		
	フライ油	7	7		
	土しょうが	0.3	0.35	みじん切り	1 タレを作る（釜） 2 揚げたなまり節にからめて仕上げる。
	濃口しょうゆ	2	2.5		
	みりん	1.5	2	タレ	
	砂糖	1.5	2		
	澱粉	0.2	0.3		
	水	6	7		
辛子和え	焼き豚	10	12	（カット済みバラ凍結）	釜
	キャベツ	45	55	短冊切り	食材を炒めて、調味料をからめて炒め、仕上げる（釜）
	人参	5	6	千切り	
	なたね油	0.5	0.6		
	辛子（粉）	0.1	0.12	水で溶いておく（水は分量外）	
	薄口しょうゆ	2	2.5		
	酢	2	2.5		
	砂糖	0.8	1		

献立（行事食あとA）					
献立名	食品名	小学校 (参考)	使用量(g)	下処理	作り方 ＊調理器具も記載
ごはん	精白米		100		炊飯窯
みぞれ鍋	豚肉(3×3)	20	25		釜
	白菜	55	70	2cm切り	
	人参	20	25	いちよう切り	
	大根おろし(冷)	20	25	解凍して開封	
	みずな	7	9	1.5cm切	
	しめじ	7	9	石づきをとり小房に分ける	
	塩	0.3	0.4		
	薄口しょうゆ	3.5	4.2		
	削り節	1	1.2	だしをとる	
	水	50	60	だしをとる	
かつおの甘辛	なまり節(角切り)	50	60	(カット済みバラ凍結)	釜・フライヤー
	澱粉	3	3.5		粉を合わせて、なまり節にからめて揚げる
	米粉	1	1.2		
	フライ油	7	7		
	土しろうが	0.3	0.35	みじん切り	1 タレを作る(釜) 2 揚げたなまり節にからめて仕上げる。
	濃口しょうゆ	2	2.5		
	みりん	1.5	2	タレ	
	砂糖	1.5	2		
	澱粉	0.2	0.3		
	水	6	7		
辛子和え	焼き豚	10	12	(カット済みバラ凍結)	釜
	キャベツ	45	55	短冊切り	食材を炒めて、調味料をからめて炒め、仕上げる(釜)
	人参	5	6	千切り	
	なたね油	0.5	0.6		
	辛子(粉)	0.1	0.12	水で溶いておく(水は分量外)	
	薄口しょうゆ	2	2.5		
	酢	2	2.5		
	砂糖	0.8	1		

献立（行事食あとB）					
献立名	食品名	小学校 (参考)	使用量(g)	下処理	作り方 ＊調理器具も記載
ごはん	精白米		100		炊飯窯
みぞれ鍋	豚肉(3×3)	20	25	(カット済みバラ凍結)	釜
	白菜	55	70	2cm切り	だし汁に、肉・野菜の順に入れて炊き、調味して仕上げる
	人参	20	25	いちよう切り	
	大根おろし(冷)	20	25	解凍して開封	
	みずな	7	9	1.5cm切	
	しめじ	7	9	石づきをとり小房に分ける	
	塩	0.3	0.4		
	薄口しょうゆ	3.5	4.2		
	削り節	1	1.2	だしをとる	
	水	50	60	だしをとる	
ぶりの照焼	ぶり(冷)	60	1切れ	(カット済みバラ凍結)	釜・焼く(スチコン)
	土しろうが	1.5	1.5	みじん切り	1 タレ作る(釜) 2 ぶりを焼く 3 焼いた「ぶり」に、数読み後タレをかける
	砂糖	3.5	1.7		
	濃口しょうゆ	4	2	タレ	
	みりん	2	1		
	酒	1	0.5		
	水	30	15		
(炒め)なます	きざみ揚げ	3	3.5	油抜きする	釜・冷却機・和え物釜
	人参	5	6	千切り	材料を炒め、冷却機で冷やす釜で調味液を作り、和え物釜で合わせる
	切り干し大根	5	6	戻した後2～3cm切り	
	干しいたけ	0.5	0.6	戻した後千切り	
	なたね油	0.5	0.6		
	砂糖	3	3.5		
	薄口しょうゆ	1.5	1.8		
	塩	0.1	0.12		
	酢	3	3.5		
	水	5	6		

献立案(月曜日)					
献立名	食品名	小学校 (参考)	使用量(g)	下処理	作り方 *調理器具も記載
ごはん	精白米		100		炊飯窯
野菜スープ	じゃがいも	50	65	乱切り	釜
	白菜	35	46	短冊切り	だし汁に、野菜・芋を入れて炊き、 調味し仕上げる
	チンゲンサイ	30	40	2cm切り	
	にんじん	15	20	せん切り	
	塩	0.4	0.5		
	こしょう	0.01	0.01		
	薄口しょうゆ	1.5	2		
	削り節	1	1.3	だしをとる	
	水	50	65	だしをとる	
米粉白身魚フライ	米粉白身魚フライ	50g/枚	60g/枚		フライヤー
	フライ油	7	7		170℃(目安)で揚げる
K 切干大根と大豆のトマト煮	ウインナー(1cm切)	10	13	(カット済み真空)	釜・釜
	大豆	3	4	洗ってやわらかく茹でる	1 オリーブ油で、にんにくを炒め ウインナー・大豆の順に炒める。
	切干大根(乾)	3	4	洗って、3cmに切る	
	にんにく	0.5	0.7	みじん切り	2 トマト水煮・トマトピューレ・ チキンブイヨンを入れて煮込み、 調味料を入れて、切干大根を 入れて煮込み、しっかり味を からませる。
	トマト水煮	15	20		
	トマトピューレ	10	13		
	チキンブイヨン	8	10		
	オリーブ油	0.5	0.7		
	塩	0.2	0.26		
	こしょう	0.01	0.01		
	砂糖	0.6	0.8		

献立案(月曜日)					
献立名	食品名	小学校 (参考)	使用量(g)	下処理	作り方 *調理器具も記載
ごはん	精白米		100		炊飯窯
厚揚げチゲ	絹厚揚げ	45	55	油抜き	釜
	豚肉(3×3)	15	20	(カット済みバラ凍結)	だし汁に、豚肉・野菜・厚揚げの 順に入れ、調味して煮込み仕上 げる
	白菜キムチ	25	30	そのまま使用	
	白菜	20	25	短冊切り	
	小松菜	15	20	2cm切(色止めゆがく)	
	しめじ	7	9	石づきとり小房に分ける	
	薄口しょうゆ	1.5	1.8		
	赤味噌	2	2.4		
	コチュジャン	0.8	1		
	削り節	1.5	1.8	だしをとる	
	水	60	70	だしをとる	
しょうゆトッポギ	牛肉(糸切り・太)	15	18	(カット済みバラ凍結)	釜
	トッポギ	25	30	そのまま使用	牛肉・野菜を炒め、調味してトッ ポギを炒め、味を含ませごま・ご ま油を入れて仕上げる
	玉ねぎ	35	45	短冊切り	
	にんじん	10	15	せん切り	
	青ネギ	7	9	小口切り	
	干し椎茸	0.5	0.6	せん切り(戻し汁使用)	
	にんにく	0.3	0.4	みじん切り	
	なたね油	0.5	0.6		
	さとう	2	2.4		
	こいくちしょうゆ	3	3.6		
	酒	0.5	0.6		
	塩	0.1	0.12		
	こしょう	0.01	0.01		
	白ごま	0.5	0.6	炒っておく	
	ごま油	0.3	0.4		
	水	10	12		
焼きぎょうざ	米粉ぎょうざ	2個	2個		スチコン
					焼く

献立案①					
献立名	食品名	小学校 (参考)	使用量(g)	下処理	作り方 *調理器具も記載
カオマンガイ	精白米		95		炊飯窯
	We米		5	(吹田地産地消玄米)	調味料を入れて炊飯する
	生姜		0.3	すりおろす	
	にんにく		0.3	すりおろす	
	からスープ		10		
	塩		0.2		
	鶏むね肉		120	40g×3個	スチコン
	砂糖		0.2		下味をつけて焼く
	塩		0.1		
	こしょう		0.01		
	白ねぎ		12	みじん切り	釜
	生姜		0.35	すりおろす	1 合わせて、たれを作る 2 焼いた鶏肉の数読み後、タレをかけて仕上げる
	ごま油		0.25		
	赤味噌		3		
	米酢		3		
	濃口醤油		1.8		
	オイスターソース		1.8		
	砂糖		1.8		
	酒		1.2		
	ナンプラー		0.6		
	水		3		
卵スープ(卵除去食)	鶏卵		25	液卵	釜
	キャベツ		40	1cm幅の短冊切り	だし汁に野菜を入れて炊き、調味して、卵を入れて炊き、味をととのえて仕上げる
	人参		15	せん切り	
	青ねぎ		10	小口切り	
	薄口醤油		3.2		<除去食> 別調理
	塩		0.2		
	こしょう		0.01		
	削り節		3	だしをとる	
	昆布		0.3	だしをとる	
	水		130	だしをとる	
	澱粉		0.5		
春巻き	春巻き(冷)		1本		フライヤー
	油		5		揚げる

献立案①					
献立名	食品名	小学校 (参考)	使用量(g)	下処理	作り方 *調理器具も記載
ウインナーピラフ	精白米	75	100		釜・炊飯窯
	ウインナー	15	20	(カット済み真空)	1 具を炒める 2 具・調味料を入れて炊飯する
	玉ねぎ	5	5	小色紙切り	
	なたね油	0.5	0.6		
	人参	5	5	粗みじん切り	
	塩	0.6	0.6		
	こしょう	0.01	0.01		
	チキンブイヨン	10	12		
	薄口しょうゆ	0.8	0.9		
チキンボトフ	鶏肉(7g)	15	20	(カット済みバラ凍結)	釜
	じゃがいも	50	60	乱切り	だし汁に、鶏肉・野菜・じゃがいもを入れて調味し、味をととのえて仕上げる。
	キャベツ	35	40	色紙切り	
	玉ねぎ	30	35	色紙切り	
	人参	15	20	いちょう切り	
	塩	0.4	0.5		
	こしょう	0.01	0.01		
	薄口しょうゆ	1.5	2		
	酒	1	1.2		
	削り節	1	1.2	だしをとる	
	水	50	60	だしをとる	
切干大根のサラダ (ごまドレッシング)	切り干し大根(乾)	7	8	洗うように戻し、3cm切り	釜・冷却機
	人参	5	6	せん切り	材料を煮、調味して仕上げ、冷まして配缶
	薄口しょうゆ	1.2	1.4		
	酢	1	1.2		
	水	5	6		
	ごまドレッシング	1袋	1袋		*配膳室直送
フルーツミックス	みかん缶	20	70	1缶ずつボウルに開け、中身を確認する	和え物釜
	和梨缶	20			釜で和えて、配缶
	りんご缶	20			

献立案②					
献立名	食品名	小学校 (参考)	使用量(g)	下処理	作り方 *調理器具も記載
K すし飯	精白米	80	100		炊飯窯
	酢	8	11	合わせる	合わせ酢・だし昆布を入れて炊飯。
	砂糖	3.8	5	合わせる	
	塩	0.3	0.4	合わせる	
	だし昆布	0.3	0.4		
K こぎつね寿司の具	きざみ揚げ	15	20	油抜き	釜
	鶏肉(3gカット)	10	15	(カット済みバラ凍結)	1 油で鶏肉・ごぼう・人参・干し椎茸の順に炒める。 2 だし汁・しいたけの戻し汁・調味料を入れて炊く。 3 きざみ揚げを入れて、味を含ませて仕上げる。
	人参	10	15	せん切り	
	ごぼう	10	15	ささがき	
	干し椎茸	0.5	0.6	せん切り(戻し汁使用)	
	なたね油	0.5	0.7		
	砂糖	1.8	2.4		
	濃口しょうゆ	2.7	3.5		
	酒	0.8	1.1		
	みりん	0.4	0.5		
	だし昆布	0.1	0.1		
	削り節	0.3	0.4	だしをとる	
	水	25	32	だしをとる	
沢煮碗	豚肉(糸切り・細)	25	33	(カット済みバラ凍結)	釜
	大根	25	33	せん切り	1 だし汁に、豚肉・人参・大根・えのき茸を入れて炊く。 2 調味料を入れ味をととのえほうれん草を入れて仕上げる。
	人参	10	13	せん切り	
	ほうれん草	5	7	1cm切り・下茹で	
	えのき茸	5	7	石づきを落とし、半分に切る	
	薄口しょうゆ	3.2	4.2		
	塩	0.5	0.6		
	削り節	0.3	0.4	だしをとる	
	だし昆布	0.3	0.4	だしをとる	
	水	130	170	だしをとる	
焼芋の黒糖がらめ	さつまいも	60	75	小さめの乱切りorいちょう切り	釜・スチコン
	(フライ油)	7	7		
	黒砂糖	3	4	タレ	1 さつまいもを焼き、タレを
	砂糖	3	4	タレ	からめて仕上げる
	濃口しょうゆ	0.6	0.8	タレ	
	水	3	4	タレ	

献立案②					
献立名	食品名	小学校 (参考)	使用量(g)	下処理	作り方 *調理器具も記載
ごはん	精白米		100		炊飯窯
おでん	鶏肉(7gカット)	20	26	(カット済みバラ凍結)	釜
	ごぼう天	15	20	湯をかける	だし汁に鶏肉・野菜・じゃがいも・ごぼう天、調味料を入れて煮含める
	じゃがいも	40	55	乱切り	
	大根	30	40	2〜3cm厚のいちょう切り	
	人参	20	25	1〜2cm厚のいちょう切り	
	板こんにゃく	25	30	短冊切り、下茹で、おかあげ	
	砂糖	2	2.6		
	酒	1	1.3		
	濃口しょうゆ	5	6.5		
	削り節	0.5	0.6	だしをとる	
	水	40	50	だしをとる	
K 鮭の甘酢あんかけ	鮭(角切り)	40	60又は1切	(カット済みバラ凍結)	フライヤー
	澱粉		6	合わせる	1 鮭に合わせた粉をつけて160℃(目安)で揚げる。 2 なたね油で野菜を炒め、野菜がしんなりしたら、調味料・だし汁を入れて炊く。 3 ごま油・水溶性澱粉を入れ仕上げ、鮭にかける
	米粉		2	合わせる	
	フライ油	7	7		
	玉ねぎ	10	15	薄切り	
	人参	3	4	せん切り	
	たけのこ(水煮)	3	4	せん切り	
	なたね油	0.7	1		
	砂糖	1.5	2	合わせてもよい	
	酢	1.5	2	合わせてもよい	
	薄口しょうゆ	1.5	2	合わせてもよい	
	トマトケチャップ	2.3	3	合わせてもよい	
	ごま油	0.3	0.4		
	澱粉	0.2	0.3	水溶性澱粉(水は分量外)	
	削り節	0.2	0.3	だしをとる	
	水	10	13	だしをとる	
白菜のおかか炒め	白菜	50	65	短冊切り	釜
	なたね油	0.5	0.7		白菜を炒めて、調味料を入れかつお節を数回に分けて入れ、味をととのえ仕上げる。
	薄口しょうゆ	0.7	0.8		
	濃口しょうゆ	0.6	0.8		
	かつお節・破片	0.5	0.7		

献立案③					
献立名	食品名	小学校 (参考)	使用量(g)	下処理	作り方 *調理器具も記載
ごはん	精白米		100		炊飯窯
味噌汁	冷凍豆腐	15	20		釜
	きざみ揚げ	3	4	油抜き	だし汁に、材料を入れて炊き、味噌を入れて味をととのえ仕上げる。
	白菜	25	30	短冊切り	
	人参	10	15	せん切り	
	えのき茸	7	10	石づきをとり、半分に切る	
	青ねぎ	5	7	小口切り	
	赤味噌	9	11.5	だしで溶いておく	
	煮干し	2.5	3.3	だしをとる	
	水	120	160	だしをとる	
豚肉と切干大根の炒め煮	豚肉(3×3)	15	20	(カット済みバラ凍結)	釜
	酒	0.5	0.7		肉を炒めて下味をつけ、野菜を入れて炒め、調味し味をととのえて仕上げる。
	こいくちしょうゆ	0.3	0.4		
	切り干し大根(乾)	7	9	洗って、2～3cmに切っておく	
	小松菜	15	20	1cmに切り、下茹で	
	人参	10	15	せん切り	
	なたね油	0.5	0.7		
	さとう	1.5	2		
	こいくちしょうゆ	2.5	3.3		
	酢	1	1.3		
K かき揚げ	焼き竹輪	10	12	半月切り	フライヤー
	さつまいも	30	40	せん切り	材料を合わせ、バター液をからめて、一人一つになるように成形して揚げる
	玉ねぎ	10	14	薄切り	
	人参	5	7	せん切り	
	みつば	3	4	2cm切	
	小麦粉	10	13		
	澱粉	3	4	衣	
	かつお節	0.3	0.4		
	水	10	13		
	フライ油	7	7		

献立案③					
献立名	食品名	小学校 (参考)	使用量(g)	下処理	作り方 *調理器具も記載
ごはん	精白米		100		炊飯窯
K 肉じゃが	豚肉(3×3)	20	26	(カット済みバラ凍結)	釜
	系こんにゃく	35	45	10cm程度に切り、下茹で・おかあげ	1 油で豚肉を炒め、系こんにゃくも一緒に炒める。 2 下味をつけ、玉ねぎ・人参・じゃがいもの順に炒める。 3 だし汁と調味料を入れて煮込み、仕上げる。
	酒	0.5	0.7	下味	
	濃口しょうゆ	0.3	0.4	下味	
	砂糖	0.3	0.4	下味	
	なたね油	0.5	0.7		
	じゃがいも	60	80	乱切り	
	玉ねぎ	40	50	くし形切り	
	人参	20	25	いちょう切り	
	濃口しょうゆ	4.5	5.8		
	砂糖	2	2.6		
	削り節	0.5	0.6	だしをとる	
	水	10	13	だしをとる	
K ひじきの煮物	鶏肉(3gカット)	10	15	(カット済みバラ凍結)	釜
	ひじき(乾)	4	5.2	戻しておく	1 だし汁に、調味料すべて入れ煮立たせ、鶏肉を炊く。 2 人参・ひじきを入れて、煮含め味をととのえて仕上げる。
	人参	5	7	せん切り	
	濃口しょうゆ	2.3	3		
	砂糖	1.8	2.4		
	酒	1	1.3		
	なたね油	0.5	0.7		
	削り節	0.6	0.8	だしをとる	
	水	5	7	だしをとる	
K 鰯のゆず風味あんかけ	鰯(焼)	50g/切	60g/切	(焼目付 バラ凍結)	釜・スチコン
	砂糖	1.5	2		1 だし汁に、調味料を入れて煮立たせ、ゆず果汁・澱粉を入れて、仕上げる。 2 スチコンで、魚を焼く 3 数読みした魚に、タレをかける
	濃口しょうゆ	1.1	1.5		
	酒	0.5	0.7		
	みりん	0.5	0.7		
	削り節	0.05	0.06	だしをとる	
	水	2	2.6	だしをとる	
	ゆず果汁	1.2	1.5		
	澱粉	0.2	0.3	水溶き澱粉(水は分量外)	

献立案④					
献立名	食品名	小学校 (参考)	使用量(g)	下処理	作り方 *調理器具も記載
コッペパン	コッペパン	1本	1本		*配膳室直送
米粉クリームシチュー (乳除去食)	鶏肉(3g)	20	25	(カット済みバラ凍結)	釜
	じゃがいも	50	60	いちょう切り	1 肉・野菜を炒め、じゃがいもを 入れ水を入れて煮込む。 2 水溶き米粉を入れて、とろみ をつけ、牛乳・チーズを入れて字 をととのえて仕上げる <除去食> 別調理
	玉ねぎ	45	55	くし形切り	
	人参	15	20	いちょう切り	
	パセリ	0.5	0.6	みじん切り	
	なたね油	0.5	0.6		
	塩	0.7	0.7		
	こしょう	0.01	0.02		
	米粉	4	5		
	水	10	13	水で溶く	
	牛乳	30	35		
	ナチュラルチーズ	2	2.5		
	水	40	50		
K ウィンナーと大豆のトマト煮	ウィンナー(カット)	25	30	(カット済み真空)	釜
	大豆(乾燥)	12	15	浸漬後、柔らかく炊く	野菜・ウィンナーをしっかりと炒め、 水・調味料・大豆を入れて煮込 み、味をととのえる。
	玉ねぎ	25	30	小色紙切り	
	人参	5	6	小色紙切り	
	なたね油	0.5	0.6		
	塩	0.1	0.15		
	こしょう	0.01	0.02		
	トマトケチャップ	5	6		
	ウスターソース	0.8	1		
	辛子(粉)	0.08	0.1		
	コーンスターチ	1	1.2		
	水	10	15		
キャベツソテー	キャベツ	40	50	短冊切り	釜
	なたね油	0.5	0.6		キャベツを炒め、調味し味をと のえて仕上げる
	塩	0.1	0.13		
	こしょう	0.01	0.02		

献立案④					
献立名	食品名	小学校 (参考)	使用量(g)	下処理	作り方 *調理器具も記載
米粉カレーライス	精白米	80	105		炊飯窯
	We米	5	5	(吹田地産地消玄米)	
	豚肉	25	30	(カット済みバラ凍結)	釜・釜
	じゃがいも	55	70	いちょう切り	1 肉・野菜を炒め、じゃがいもを 入れ、水を入れて煮込む。 2 調味料を入れて、さらに煮込 み、水溶き米粉を入れてとろみを つけ、味をととのえて仕上げる。
	玉ねぎ	15	20	短冊切り	
	なたね油	0.3	0.4	(きつね色に炒めておく)	
	玉ねぎ	35	40	短冊切り	
	人参	20	25	いちょう切り	
	にんにく	0.3	0.4	みじん切り	
	土しょうが	0.3	0.4	みじん切り	
	塩	0.7	0.85		
	なたね油	0.5	0.6		
	カレー粉	0.3	0.4		
	カレー粉(マイルド)	0.5	0.6		
	ローリエ	0.02	0.03		
	クミン	0.05	0.06		
	ポークブイヨン	8	10		
	トマトケチャップ	6	7.5		
	ウスターソース	2	2.5		
	濃口しょうゆ	2	2.5		
	りんご果汁	5	6		
	米粉	7	8.5	水で溶く	
	水	20	25		
	水	60	70		
野菜のドレッシングあえ	ブロッコリー	20	25	花蕾は小房に分け、基部は皮をむい て薄くスライス	スチコン・釜
	キャベツ	20	25	短冊切り	1 野菜を蒸す 2 ドレッシング液を作り、野菜を あえる
	酢	1袋	1袋		
	なたね油	1枚	1枚	ドレッシング	
	砂糖	7	7		
	薄口しょうゆ				
	塩				
トンカツ	トンカツ	1枚	1枚		フライヤー
	フライ油	7	7		トンカツを揚げる