

吹田市立認定こども園給食調理業務仕様書

吹田市立認定こども園（以下、「園」という。）の給食業務を委託するための仕様について以下のとおり定める。

1 業務名称

吹田市立認定こども園給食調理業務

2 契約方法及び履行期間

(1) 契約方法は下記のとおりとする。

昼食・おやつ : 1食あたりの単価契約

諸経費等 : 基本料金（契約期間総所要額の1/10を毎月の請求額とする）

(2) 履行期間は令和8年6月1日から令和9年3月31日までとする。

3 履行場所

(1) 幼稚園型認定こども園

- | | | |
|---|-------------------|--------------|
| ア | 吹田市立認定こども園吹田第一幼稚園 | (元町30-44) |
| イ | 吹田市立認定こども園吹田南幼稚園 | (南金田1-4-16) |
| ウ | 吹田市立認定こども園千里第二幼稚園 | (千里山松が丘25-1) |
| エ | 吹田市立認定こども園岸部第一幼稚園 | (岸部中2-19-1) |
| オ | 吹田市立認定こども園豊津第一幼稚園 | (江坂町1-15-42) |
| カ | 吹田市立認定こども園山田第一幼稚園 | (山田東2-33-3) |
| キ | 吹田市立認定こども園山田第三幼稚園 | (山田西1-4-1) |
| ク | 吹田市立認定こども園佐竹台幼稚園 | (佐竹台5-12-1) |

(2) 幼保連携型認定こども園

- | | |
|---|--------------------------|
| ア | 吹田市立千里新田こども園 (春日4-10-1) |
| イ | 吹田市立江坂大池こども園 (江坂町3-13-1) |

4 業務内容

- (1) 給食の献立作成、食材調達、調理、配膳、食器・食具の準備・洗浄、配茶とする。
- (2) 給食の調理方法は、主にクックチル方式によるものとし、炊飯および副食等の最終調理は園で行うものとする。
- (3) 食種は、園児の昼食及びアレルギー対応食、おやつとし、必要に応じて試食会等を含むものとする。

5 給食管理

- (1) 給食は、吹田市が作成した食品群別摂取目標量を参考に献立を作成し、給与栄養目標量を満たすこと。なお、献立は事前に保育幼稚園室及び園長の確認を得ること。
- (2) 昼食は、主食・主菜・副菜・汁物とし、献立によって副菜数等を含めて適正に調整するものとする。原則、主食は米飯として給食調理室で炊飯すること。
- (3) おやつは、幼児にとって必要性の意義を達するものとし、週3日の手づくりおやつ、その他は果物等を取り入れる。
- (4) 献立は、旬の食材や行事食等を取り入れながら季節感のあるものとし、加工品の使用は極力控えること。また、日本食を中心とした食材や調理方法を選択し、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。
- (5) 調理された給食は、園児の喫食前に園長又は、代行者による検食を受けなければならない。その評価は、参考として業務に反映させること。
なお、検食結果等で異常発生の実事が確認された場合、受注者は速やかに保育幼稚園室へ報告し、園長及び保育幼稚園室の指示のとおり対応すること。
- (6) 食物アレルギー対応は、文部科学省作成の「学校給食における食物アレルギー対応指針」及び厚生労働省作成の「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」を十分に理解し、安全管理体制を確立した上で除去及び代替によりアレルギー対応食を提供すること。なお、その際は事前に保護者及び園と十分に情報を共有すること。
- (7) 給食は適温給食とし、調理後喫食までの時間は、可能な限り短縮し最大2時間以内とする。
- (8) 受注者は、食物アレルギー対応について、保護者対象アレルギー会議に随時立ち会うこととし、保護者及び園への情報提供に努めること。
- (9) 配茶について、昼の給食時に「ほうじ茶」を提供することとする。提供量の目安としては1園1日あたり24リットルとする。

6 食材管理

- (1) 使用する食材は安全を第一に選定し、細菌検査や品質検査書等の入手など、安全管理に努めること。
- (2) 使用食材の産地は、地産地消を基本としてできるだけ地場産の食材を取り扱うこと。使用食材は原則、国内産を使用し、輸入品を使用する場合にはその安全性について十分に確認すること。
- (3) 万が一、異物混入等の事故が起きた場合は、受注者は吹田市に対して事故報告書及び改善報告書を提出すること。その際、状況に応じて食材の仕入れ元等の関係各者からの報告書等も受注者の責任において取りまとめ、吹田市へ報告すること。
- (4) 「検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方」（平成24年7月12日原子力災害対策本部決定）の対象自治体である17都県の食材に関しては、納品直近日の放射性物質検査報告書により、「検出限界以下」の結果が確認できる食材を使用すること。

(5) 受注者は、給食で使用している食材について、食材の産地一覧表を作成し吹田市へ提出すること。また、一覧表は公開を前提とし、産地については都道府県名まで、外国産の場合は国名まで記載すること。なお、産地に変更があった場合は、速やかに吹田市へ報告し、修正した一覧表を再提出すること。

7 食数

次に掲げる表を参考とし、推計すること。なお、業務実施における最低食数は設けない。

<表1 提供数量見込み(幼稚園型認定こども園 8園分)>

	1号認定 (通常利用者)	1号認定 (一時預かり利用者)	2号認定	職員
対象人数(人)	228	15	344	75
喫食日数(日)	148	202	202	202
給食(食) (240円/食)	33,744	3,030	69,488	15,150
おやつ(食) (40円/食)	0	3,030	69,488	0

<表2 提供数量見込み(幼保連携型認定こども園 2園分)>

	1号認定 (通常利用者)	1号認定 (一時預かり利用者)	2号認定		職員	
			月～金曜日	土曜日	月～金曜日	土曜日
対象人数(人)	42	10	78	18	24	5
喫食日数(日)	148	202	202	42	202	42
給食(食) (240円/食)	6,216	2,020	15,756	756	4,848	210
					5,058	
おやつ(食) (40円/食)	0	2,020	15,756	756		0

8 給食

(1) 幼稚園型認定こども園における実施日及び提供時間

- ア 業務日は、原則、平日の月～金曜日にあたる開園日とする。
- イ 休日は、土曜日、日曜日、国民の祝日に関する法律に規定する休日、年末年始（12月29日～1月3日）及び園の定める日とする。
- ウ 食事時間は、昼食11時から13時まで、おやつ15時を基本とする。行事や教育内容の都合による時間の変動があるため、園の要望に応じてその都度対応すること。

(2) 幼保連携型認定こども園における実施日及び提供時間

- ア 業務日は、原則、月～土曜日にあたる開園日とする。
- イ 休日は、日曜日、国民の祝日に関する法律に規定する休日、年末年始（12月29日～1月3日）及び園の定める日とする。
- ウ 食事時間は、昼食11時から13時まで、おやつ15時を基本とする。行事や教育内容の都合による時間の変動があるため、園の要望に応じてその都度対応すること。

9 経費

- (1) 1食分の食材料費（税込）を昼食240円、おやつ40円とする。
- (2) 給食調理設備・機器の購入費及び修繕に係る費用並びに食器・食具及び食缶の購入費については吹田市が負担するものとし、その他経費については受注者が負担するものとする。ただし、受注者の責に帰すべき理由による機器等の破損等については、受注者の負担とする。
- (3) 給食業務に係る施設使用料、設備等の使用料及び光熱水費の使用料は、無償とする。
- (4) 給食調理業務に係るホイル・ラップ等及び食器・厨房器具洗淨用洗剤等の消耗品については、受注者の負担とする。なお、厨房器具の更新に伴い、必要な消耗品は変更となる場合がある。

10 給食調理施設

調理施設の使用は、原則、開園時とする。なお、調理施設には以下を備える。

(1) 調理機器

※ 主な厨房器具については別紙のとおりとする。

- (2) 保冷設備
- (3) 保管設備
- (4) 食器・食具

11 調理業務従事者

受注者は、調理業務に必要な人員を確保するものとする。当該業務の受託に関し、専門的な立場から必要な指導を行う管理栄養士もしくは栄養士を確保し、調理業務に従事する者は、給食調理業務に相当の知識・経験を習得した者であること。受注者は、幼児を対象とした給食の実際について必要な研修を実施するとともに、衛生面・技術面及びサービスの改善等に関する教育研修をあらかじめ計画を立てて実施すること。調理業務従事者は、部外研修会等についても積極的に参加し、自己研鑽に努めること。

12 衛生管理

- (1) 文部科学省の定めた「学校給食衛生管理基準」及び厚生労働省作成の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、衛生管理体制を確立し業務を行うこと。重要な管理事項については、点検や記録を行うとともに必要な改善措置を講じること。
- (2) 残菜等のゴミ処理は、吹田市が定める分別に従い適正に処理すること。

13 労働安全衛生

- (1) 受注者は健康管理計画を作成してセントラルキッチン内での業務従事者を含むすべての調理業務従事者（以下、「業務従事者」という。）の健康管理に努めること。
- (2) 業務従事者の健康診断については、労働安全衛生法に基づき実施し、常に業務従事者の健康状態に注意し、異常を認めた場合は速やかに受診させること。
- (3) 業務従事者の検便検査は赤痢菌、サルモネラ、病原性大腸菌O-157を項目として月1回以上実施すること。
- (4) 業務従事者本人又は家族に下痢や嘔吐のある場合は、感染症の恐れがあるため、業務従事者はただちに医療機関を受診し、感染症疾患の有無を確認すること。業務従事者本人が「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（平成10年法律第114号）」で定められる一類感染症の患者及び二類感染症又は三類感染症の患者又は無症状病原体保有者と診断された場合（疑いのある場合を含む）は、調理業務に従事させてはならない。
- (5) 食中毒が疑われる際には、保健所による調査に積極的に協力を行うこと。

14 危機管理

- (1) 給食に関する事故や緊急事態が発生した場合は、直ちに園長の指示に従い、速やかに適切な対応を行うこと。なお、緊急時対応に備えて平常時から代替食品等の給食の確保に努めること。なお、受託業者の業務内容について事故や異常があった場合は、原因を調査し、その結果と改善策について速やかに報告すること。

- (2) クックチル方式の採用にあたり、セントラルキッチンの天災・事故等による被災及び万一の事故発生などに起因する営業停止処分に備える為、受注者は自社あるいは同一企業グループ内で国内に2箇所以上のHACCPシステムに基づいた運営を行うセントラルキッチンを有すること。

ただし、自社においてセントラルキッチンを1箇所のみ有する場合は、受注者以外（同一企業グループ内の他社含む）が保有する同等の施設と災害時等における食料等の供給及び運搬に関する協力体制を確立させ、その協力体制について確認できる書類の提出をもって代替施設と認めることとする。

15 その他

- (1) 契約期間満了後、受注者が変更となる場合は、円滑な業務の引継ぎ等に協力すること。
- (2) 関係書類等の作成及び報告は、吹田市の指示する日までに行うこと。なお、上記の内容のほか内容の詳細については、別に定める。発注方法、支払方法等、その他必要な事項については吹田市と協議のうえ決定する。