

一関市学校給食調理業務委託仕様書 B

- 1 業務の名称 一関市学校給食調理業務委託（花泉・大東・千厩学校給食センター）
- 2 業務委託期間 令和 9 年 4 月 1 日から令和 12 年 3 月 31 日まで
- 3 履行場所 一関市花泉学校給食センター
一関市大東学校給食センター
一関市千厩学校給食センター

4 施設等の概要並びに供給する学校、給食対象者及び食数

施設名	一関市花泉学校給食センター	一関市大東学校給食センター	一関市千厩学校給食センター
所在地	一関市花泉町涌津 字松子沢 21 番地	一関市大東町摺沢 字上堺ノ沢 37 番地 1	一関市千厩町千厩 字上駒場 290 番地 1
敷地面積	3,526.23 m ²	6,159.5 m ²	5,944 m ²
延床面積	841.50 m ²	991.58 m ²	1,104.33 m ²
構造	鉄骨造一部 2 階建	鉄骨造一部 2 階建	鉄骨造一部 2 階建
建築年度	平成 12 年度（新築）	平成 19 年度（新築）	平成 24 年度（新築）
厨房方式	ドライシステム	ドライシステム	ドライシステム
ボイラー	蒸気(小型貫流) 伝熱 面積 9.96 m ²	なし	なし
地下貯蔵タンク	重油 8,000 リットル	なし	なし
コンテナ台数	13 台（予定）	18 台（予定）	18 台（予定）
調理予定日数	年間 200 日程度	年間 200 日程度	年間 200 日程度
調理能力	1,950 食	2,000 食	2,200 食

※ 供給する学校及び食数は別表 1 のとおりとする。なお、供給する学校及び食数は現時点における見込みであり、事情により変更となる場合がある。

※ 給食対象者は、一関市立学校の児童、生徒及び教職員等とする。千厩学校給食センターは清明支援学校千厩分教室にも供給する。

※ 転出入等による増減並びに学校行事等により学校毎に給食実施日が異なることなどから、日々の食数は変動することがある。

5 献立

- (1) 献立は主食、牛乳、主菜、副菜、汁物の組み合わせの単一献立を基本とし、果物、デザート又は調味料等添加物を供する場合若しくは一部献立を複数とする場合等がある。
- (2) 主食（米飯又はパン）及び牛乳は販売者から供給する学校へ直接納品されることから、主食の調理及び配食並びに牛乳の配食は原則として本業務の対象としないが、年に数回の実施を予定する小規模のごはんの炊飯及び揚げパン等の調理は対象とする。
- (3) 食物アレルギーを持つ児童又は生徒のため、除去食及び代替食を調理する。

6 業務履行日の区分

受託者の業務履行日の区分は、概ね次のとおりである。なお、実際の業務については、委託者の指示による。

- ① 給食を提供する日

- ② 施設、設備等の点検、清掃、維持補修等を実施する日
- ③ 給食供給を円滑に行うための準備作業を実施する日
- ④ その他、業務の履行に必要な日
- ⑤ 給食センターが実施する事業の日

7 施設、設備等の使用

- (1) 受託者は、委託者の所有する施設で業務を履行する。使用に当たっては、善良なる使用者としての注意義務をもって使用しなければならない。
- (2) 施設、設備等の使用は、原則として午前7時から午後5時までとする。ただし、この時間外に使用する必要がある場合は委託者と協議するものとする。
- (3) 地震の発生や風水害等の発生の恐れがある場合等により委託者が指示した場合は、速やかに施設、設備等の緊急点検を実施し、破損等の状況を委託者に報告しなければならない。
- (4) 受託者は、電気、燃料、水道等の使用量の節減に努めなければならない。なお、過去の使用実績と比較して著しく使用量等の増加が認められた場合、委託者は受託者に原因調査及び措置・改善について書面での報告を求めることがある。
- (5) 受託者は、履行場所のトイレ、休憩室等を使用することができる。

8 経費負担

- (1) 委託者が負担するもの
 - ① 委託者は施設に備え付けの厨房機器等を受託者に貸与する。
 - ② 施設及び上記①の施設に備え付けの厨房機器等に受託者の責によらない故障等が生じた場合の修繕費は委託者が負担する。なお、故障等が発生した場合、委託者に報告するとともに、対応を協議すること。
 - ③ 施設の使用に伴う電気、水道等の光熱水費は委託者が負担する。
 - ④ 各学校で使用する食器、配膳器具、食缶等は委託者が用意する。
- (2) 受託者が負担するもの
 - ① 従事者の労務管理、細菌検査（便）及び健康診断等健康管理、衛生管理等に関する研修教育、福利厚生等にかかる経費
 - ② 損害賠償責任保険等の加入にかかる経費
 - ③ 調理業務等に使用する消耗品（別表2）、通信費
 - ④ その他、受託者の負担とすることが適当と認められる経費

9 業務開始前の準備

- (1) 受託者は、業務開始日から円滑に業務を遂行できるよう、業務開始までに必要な準備を行うものとする。
- (2) 業務開始前の準備に要する一切の経費は、受託者の負担とする。

10 業務分担及び業務の遂行

委託者及び受託者の業務分担は、別表3に掲げる区分とし、業務の遂行にあたっては、次に示す区分ごとの注意事項を遵守すること。なお、受託者は、いずれの業務も契約条項や本仕様書に定める事項及び学校給食法、学校保健安全法、食品衛生法等関係法令等に基づく基準、指針等（学校給食衛生管理基準及び大量調理施設衛生管理マニュアル等）を遵守すること。

また、受託者が業務遂行するため、施設の施錠及び開錠の責を要する際は、委託者の指示により行うこと。

(1) 調理業務

- ① 受託者は、委託者が提示する「月間予定献立表」、「調理指示書」及び「アレルギー食等対応者一覧」に基づき、副食を調理すること。食物アレルギーを有する児童・生徒については、

除去食又は代替食を調理すること。

- ② 調理方法等については栄養教諭等と打合せを行い、すべての従事者が調理作業工程表及び調理作業動線図の内容を理解した上で、調理作業を実施すること。
- ③ 受託者は、日常点検を実施後、下処理及び調理作業を実施し、委託者による調理食品の官能検査を受け、指定される時刻までに調理を完了させなければならない。
- ④ 受託者は、調理前の原材料及び調理済食品を、委託者が指定する場所に保存し使用期限の管理も行うこと。

(2) 配缶等業務

受託者は、指定する時刻までに調理済食品を学校別又は学級別に配缶し、食器具等とともに搬送用コンテナに収納し、搬出用プラットホームで委託者が指定する者に引き渡すこと。ただし、搬出用プラットホームを有しない施設においては、搬送用コンテナの配食配送車への積込及び固定をもって引渡しとする。

(3) 調理機械、器具及び食器の洗浄・消毒業務

- ① 受託者は、調理及び洗浄作業後調理機械・器具を洗浄するとともに軽微な補修等を行うこと。
- ② 受託者は、委託者が指定する者から搬送用コンテナ及び食器具並びに食缶等を引き取り、洗浄、消毒し、適切に保管・管理すること。
- ③ 搬送用コンテナ、食器具並びに食缶等以外の物品については、委託者が指示した場所に集積すること。
- ④ 受託者は、長期休業時に米飯納入業者から搬入された保温箱・パン缶を洗浄、消毒し、委託者が指示した場所に集積すること。

(4) 廃棄物の集積業務

- ① 受託者は、廃棄物（調理施設で生じた廃棄物及び学校から返却された残食をいう。）を、廃棄物の処理及び清掃に関する法律等に基づき適切に分別し、委託者が指定する場所に集積するとともに、学校から返却された残食は、学校別に計量すること。
- ② 廃棄物等は、水切りし、減量に努めるとともに、作業終了後は廃棄物用の容器の洗浄及び集積場の清掃を行い衛生的に管理すること。

(5) 施設設備の清掃及び日常点検業務

- ① 受託者は、調理及び洗浄作業後施設の清掃及び点検を行うこと。
- ② ボイラー及び地下貯蔵タンクのある施設においては、ボイラーの取扱い（点検・操作・記録等日常の管理）及び油類、消耗品の使用量の確認を適切に行うこと。
- ③ ①の他、受託者が使用するトイレ、休憩室等（通路を含む。）を清掃すること。
- ④ 降雪時の除雪作業及び冬季間の水抜き栓の操作を行うこと。

11 業務指示の方法

調理業務の指示は、次により行う。

指示の種類	指示の時期
年間予定表（年度給食予定日数、食数）	供給年度初日の10日前まで
月間予定献立表（学校給食献立予定表）	供給月初日の5日前まで
調理指示書	供給日の5日前まで
食数、その他の指示	供給日の前日まで。ただし、学級閉鎖等に伴うもの等緊急を要する場合は随時。
アレルギー食等対応者一覧	供給年度初日の10日前まで。ただし変更等がある場合は随時。

12 業務報告書等

- (1) 受託者は、別表4に記載する報告書等を作成し、期限までに委託者に提出すること。

- (2) 委託者は、企画提案書に記載された内容の履行状況を確認するため、必要に応じて調査又は確認を行うことができる。この場合において、受託者はこれに協力しなければならない。なお、委託者は必要に応じて受託者に対し改善又は是正のための指導を行うことができる。

13 調理業務従事者及び業務責任者等

- (1) 受託者は、当該受託業務は学校給食業務であることに鑑み、施設ごとに次のとおり調理業務に従事する者（以下「調理業務従事者」という。）及び業務責任者等を配置しなければならない。なお、業務責任者、業務副責任者、食物アレルギー対応責任者は専任とし、職を兼務することはできない。

① 調理業務従事者

業務を円滑に行うため、調理業務従事者について適正な人数を配置すること。

調理業務従事者は、学校給食又は集団給食における業務経験又は調理師等の資格を有する者が望ましい。

② 業務責任者

受託者は、調理業務従事者から業務責任者を定めなければならない。なお、業務責任者は各履行場所に常駐するものとする。

業務責任者は、学校給食調理等業務の実務経験を3年以上有し、管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有する者とする。また、受託者が直接雇用する正社員（社会保険等）に加入し、雇用期限の定めがない者をいう。以下同じ。）で、調理業務従事者に対して直接指揮監督する権限及び本業務の総括にかかる権限を持つものとする。

③ 業務副責任者

業務責任者に事故あるとき、又は欠けたときその職務を代行する業務副責任者2名を定めなければならない。なお、業務副責任者は受託者が直接雇用する正社員で、管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有する者とし、各履行場所に常駐するものとする。

④ 食物アレルギー対応責任者

受託者は、各履行場所の調理業務従事者から食物アレルギー対応責任者を定めなければならない。

食物アレルギー対応責任者は、食物アレルギー対応に関し、十分な経験と知識を有する者とする。

⑤ ボイラー取扱者

受託者は、業務場所のボイラーを適切に取り扱うための特別教育受講者以上の資格を有する者を配置するものとする。

- (2) 受託者は、調理業務従事者の配置について、委託者に報告しなければならない。また、業務責任者、業務副責任者及びアレルギー対応責任者を選定又は変更した場合は、速やかに委託者に報告しなければならない。
- (3) 受託者は、調理業務従事者に月2回以上（検査間隔はおおむね14日程度）の腸内細菌検査を受検させ、その結果を随時委託者に報告すること。なお、検査項目は赤痢菌、サルモネラ菌（チフス菌も含む）、腸管出血性大腸菌（O-26、O-111、O-128、O-145、O-157等）その他必要な細菌等とする。10月から3月までの間には、月1回以上又は必要に応じてノロウイルスについても検査に努め、検査結果を委託者に報告すること。
- (4) 常に調理業務従事者及びその同居家族の健康状態に注意し、異常がある場合は、速やかに医療機関に受診させる等必要な措置を講じること。また、下痢、発熱、せき、外傷、皮膚病等の感染性疾患で食品衛生上支障の恐れがある者、本人または同居人が感染症またはその疑いがある者を業務に従事させないこと。措置内容は、委託者に報告すること。

14 作業区域

作業区域は、下表のとおり汚染作業区域と非汚染作業区域に区分されているので厳守のこと。

	作業区域
汚染作業区域	〔検収室〕原材料の鮮度等の確認及び根菜類等の処理を行う場所 〔食品の保管室〕食品の保管場所 〔下処理室〕食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所 〔返却された食器・食缶等の搬入場〕 〔洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒前）〕
非汚染作業区域	〔調理室〕 ・食品の切断等を行う場所 ・煮る、揚げる、蒸す等の加熱調理を行う場所 ・加熱調理した食品の冷却等を行う場所 ・食品を食缶に配食する場所 〔食品・食缶の搬出場〕 〔洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒後）〕
その他	〔更衣室〕〔休憩室〕〔調理員専用便所〕〔前室〕等

15 異物混入等の事故防止

受託者は、異物混入等の事故が発生しないよう学校給食衛生管理基準に基づき、業務管理を徹底しなければならない。また、調理業務従事者が互いに注意喚起等を行うよう指導を行わなければならない。

なお、異物混入等があった場合又はその疑いがある場合は、業務責任者は委託者と遅滞なく協議を行うとともに、委託者の指示により適切に対応すること。また必要に応じて改善策について委託者に協議するとともに、速やかに報告書（様式任意）を委託者に提出すること。

16 点検指導等及び食品検査

履行場所において、食品衛生法又は健康増進法等に基づく保健所の監視指導、学校保健安全法に基づく環境衛生検査等委託者が指定する検査等がある場合は、協力すること。

17 その他

- (1) 学校保健安全法に基づく休校措置又は学校行事等により、供給内容や搬出時間等に変更が生じる場合があるので、臨機な対応に努めること。
- (2) インターンシップ等の就業体験や調理師又は栄養士養成機関の実習生等の受入に協力すること。
- (3) 配食した数量等に過不足があった場合、遅滞なく委託者に報告し、委託者の指示に従うこと。
- (4) 受託者は、調理、食品の取扱が円滑に行われるよう、調理業務従事者に対する研修を年4回以上行い調理業務従事者の資質向上に努めること。研修実施後は「研修実施報告書」を委託者へ提出すること。
- (5) 受託者は、労働施策の総合的な推進並びに労働者の雇用の安定及び職業生活の充実等に関する法律に基づくハラスメント相談窓口の設置及び従事者の健康（心身）相談等の対応を行うこと。
- (6) 学校給食調理コンクールや食育に関するイベント等に必要な協力を行うこと。
- (7) 受託者は、委託者の指示に基づき、供給する学校に配置している放射温度計について、点検を実施し、その結果を委託者に報告すること。
- (8) 受託者は、本業務の契約期間が満了し、次期受託者への業務の引継ぎが必要となった場合は、委託者と協議の上、次期業務の運営に支障を生じさせないよう必要な引継ぎを行うものとする。

別表 1－B 供給する学校及び食数一覧

花泉学校給食センター

区分		令和 9 年度		令和10年度		令和11年度	
No.	学校名	喫食者数	学級数	喫食者数	学級数	喫食者数	学級数
1	花泉小学校	450	21	433	19	413	17
2	川崎小学校	122	9	109	8	100	8
3	花泉中学校	264	15	258	14	254	13
4	川崎中学校	70	6	77	6	72	6
5	花泉学校給食センター	19		19		19	
合計		925	51	896	47	858	44

大東学校給食センター

区分		令和 9 年度		令和10年度		令和11年度	
No.	学校名	喫食者数	学級数	喫食者数	学級数	喫食者数	学級数
1	大原小学校	83	8	72	7	69	7
2	大東小学校	140	9	120	9	116	9
3	興田小学校	54	7	45	6	42	5
4	猿沢小学校	51	5	43	5	42	5
5	東山小学校	178	9	162	9	143	9
6	大東中学校	216	11	232	12	203	11
7	東山中学校	113	7	109	6	111	6
8	大東学校給食センター	21		21		21	
合計		856	56	804	54	747	52

千厩学校給食センター

区分		令和 9 年度		令和10年度		令和11年度	
No.	学校名	喫食者数	学級数	喫食者数	学級数	喫食者数	学級数
1	千厩小学校	315	17	298	16	289	15
2	室根小学校	131	9	115	9	98	9
3	藤沢小学校	166	10	150	10	129	10
4	黄海小学校	57	6	51	6	45	6
5	千厩中学校	198	9	197	10	185	10
6	室根中学校	91	5	84	5	82	6
7	藤沢中学校	141	8	135	8	138	8
8	清明支援学校	36		36		36	
9	千厩学校給食センター	21		21		21	
合計		1,156	64	1,087	64	1,023	64

※ 喫食者数は、児童生徒と教職員等の合計人数

学級数には職員室も含む

上記数値は、推計値であることから変更となる場合がある

別表２ 調理業務に使用する消耗品一覧

項目	消耗品名
調理業務用被服類	調理業務服(上下) 帽子(ネット含む) 調理用靴 手袋類(使い捨て手袋、ゴム手袋、オープン用手袋、軍手、 マスク 等) エプロン類(作業による色分け) 汚染区域用履物(下処理、洗浄用長靴)
調理業務に必要な物品	爪ブラシ ペーパータオル アルミホイル・ラップ 消毒用アルコール 手洗い用石鹸 ごみ袋 食品温度計 塩分計 アルミカップ・紙カップ 残留塩素測定試薬 油汚れ判定紙 その他調理業務用消耗品
洗浄業務に必要な物品	食器・食缶洗浄機等厨房機器用洗剤(※厨房機器納入・メンテナンス業者指定の物品とする) 次亜塩素酸ナトリウム 塩化ナトリウム(純度99%以上) タオル・布きん タワシ類(スポンジタワシ、ナイロンタワシ) ブラシ類 洗剤 洗浄用エプロン モップ等清掃用具 その他洗浄業務用消耗品
事務用品	文房具等事務用消耗品
救急用品	救急薬品、救急用品
その他	その他業務遂行上必要な消耗品(移動台車等潤滑油等)

別表3 業務分担一覧

学校給食関連業務内容	委託者	受託者
栄養指導業務	○	
食数管理業務	○	
献立作成業務	○	
食材の発注	○	
食材の検収業務(施設の開錠、施錠を含む)		○
食材の収納、移動、移し替え作業及び使用期限管理		○
調理指示書作成業務	○	
調理業務		○
官能検査及び検食	○	
配缶等業務		○
調理機械・器具、食器の洗浄・消毒業務		○
廃棄物の集積業務		○
施設設備の清掃及び日常点検業務		○
衛生害虫防除業務	○	
施設の警備・維持管理等業務	○	○

別表4 業務報告等一覧

報 告 書 の 種 類 等		提出期限	提出部数
様式1	学校給食従事者個人別健康観察記録票(月次)	翌月5日まで ただし3月は月末まで	1
様式2	調理等業務実施報告書(日次)	当日	1
様式3	衛生管理チェックリスト<日常点検票>(日次)	当日	1
様式4	調理作業工程表(日次)	前日まで	1
様式5	調理作業動線図(日次)	前日まで	1
様式6	温度計測機器点検表(中心温度計用)(月1回)	当日	1
様式7-1	温度計測機器点検表(放射温度計用)(月1回)	当日	1
様式7-2	温度計測機器点検表(供給校放射温度計用)(年3回)	当日	1
様式8	調理等業務完了報告書(月次)	翌月5日まで ただし3月は月末まで	1
様式9	残食計量報告書	随時	1
様式10	施設の清掃・消毒実施報告書	随時	1
様式11	施設・設備等の不良報告書	随時	1
様式12	定期健康診断結果報告書	随時	1
様式13	腸内細菌検査結果報告書	随時	1
様式14	ボイラー稼動日誌(日次)	当日	1
様式15	ボイラー定期自主検査表(月次)	翌月5日まで ただし3月は月末まで	1
様式16	調理業務従事者届	随時	1
様式17-1	調理業務責任者等選定通知書	随時	1
様式17-2	調理業務責任者等変更通知書	随時	1
様式17-3	経歴書(17-1、17-2に添付)	随時	1
様式18	研修実施報告書	随時	1
様式19	年度業務実施報告書(学校給食センターごと)	年度末	1

※ 様式14・15は、ボイラー設備のある施設のみ

※ 提出先は、各給食センター

※ 提出が随時のものは、発生の都度、遅滞なく提出すること