

始良市立加治木学校給食センター
給食調理等業務委託
プロポーザル実施要項

要求水準書・作業基準書

始良市

目 次

要求水準書

1	事業の目的	1
2	本書の位置付け	1
3	履行期間	1
4	業務履行場所等	1
5	受配校及び1日当たりの予定食数	1
6	市と事業者の業務分担	2
7	事業者の安全衛生管理	2
8	調理等業務従事者の配置等	3
9	施設・設備・備品等	3
10	リスク管理方針	4
11	研修について	4
12	報告について	4
13	守秘義務	4
14	その他	4～5
別表1～5		6～11
始良市立加治木学校給食センター調理等業務に関する様式一覧表		12
様式1～19		13～32

作業基準書

1	業務作業基準等について	33
2	残菜の計量等について	33
3	設備・器具の洗浄・殺菌・清掃・整理整頓等について	33
4	ゴミの処理について	34
5	長期休業中における給食施設・設備の衛生管理について	34
6	バイラー作業について	35

要求水準書

要 求 項 目	要 求 内 容																		
1 事業の目的	始良市立加治木学校給食センターの調理業務について、民間事業者が持つ調理や衛生管理に関する技術やノウハウを活用し、安心で安定的な学校給食を提供する。																		
2 本書の位置付け	本書「要求水準書」は、本市（以下「市」という。）が、民間事業者（以下「事業者」という。）を選定するに当たり、調理等業務の運営内容について、市が事業者に要求するサービス水準及び具体的な指針が示してある。																		
3 履行期間	令和5年8月1日から令和9年7月31日まで（4年間） ※事業者は、食品衛生法第52条による営業許可を取得し、業務開始2週間前までに、営業許可書の写しを提出することとする。																		
4 業務履行場所等 (1) 履行場所 (2) 施設概要	始良市立加治木学校給食センター <table border="1"> <tr> <td>所在地</td><td>始良市加治木町木田 4388 番地</td></tr> <tr> <td>敷地面積</td><td>2,772 m² (建物 620 m² 廃水処理施設 77 m²)</td></tr> <tr> <td>延床面積</td><td>648.45 m²</td></tr> <tr> <td>構造</td><td>鉄骨造平屋建</td></tr> <tr> <td>建築年月日</td><td>昭和 58 年 4 月</td></tr> <tr> <td>方式</td><td>ウェットシステム使用のドライ運用方式</td></tr> <tr> <td>調理予定日数</td><td>200 日～205 日（小・中学校始業式及び終業式 5 日分含む）</td></tr> <tr> <td>調理予定食数</td><td>1,900 食～2,100 食／日(試食会等の食数増分含む)</td></tr> <tr> <td>使用食器</td><td>PEN 樹脂食器</td></tr> </table> (3) センター使用時間 原則として午前 7 時から午後 6 時までの間とする。 ※労働時間及び休憩時間については、労働基準法等、関係法令を遵守することとする。 (4) センター休業日 原則として土日祝日、8 月 1 3～1 5 日の 3 日間、1 2 月 2 8 日～3 1 日、1 月 1 日～3 日。	所在地	始良市加治木町木田 4388 番地	敷地面積	2,772 m ² (建物 620 m ² 廃水処理施設 77 m ²)	延床面積	648.45 m ²	構造	鉄骨造平屋建	建築年月日	昭和 58 年 4 月	方式	ウェットシステム使用のドライ運用方式	調理予定日数	200 日～205 日（小・中学校始業式及び終業式 5 日分含む）	調理予定食数	1,900 食～2,100 食／日(試食会等の食数増分含む)	使用食器	PEN 樹脂食器
所在地	始良市加治木町木田 4388 番地																		
敷地面積	2,772 m ² (建物 620 m ² 廃水処理施設 77 m ²)																		
延床面積	648.45 m ²																		
構造	鉄骨造平屋建																		
建築年月日	昭和 58 年 4 月																		
方式	ウェットシステム使用のドライ運用方式																		
調理予定日数	200 日～205 日（小・中学校始業式及び終業式 5 日分含む）																		
調理予定食数	1,900 食～2,100 食／日(試食会等の食数増分含む)																		
使用食器	PEN 樹脂食器																		
5 受配校及び 1 日当りの予定食数	別表 1 のとおりとする。																		

要 求 項 目	要 求 内 容												
6 市と事業者の業務分担 (1) 業務分担について (2) 事業者に提示する書類等について	市が行う業務と事業者が行う業務の分担については、別表2のとおりとする。 市は、次のとおり業務内容に応じ事業者へ提示する。 <table><tr><th>区分</th><th>内 容</th><th>期 限</th><th>備 考</th></tr><tr><td>日 単 位</td><td>学校別人数表 調理指示書 調理工程表 釜割り表</td><td>前日 前日 前日</td><td>様式 1 様式 16</td></tr><tr><td>月 単 位</td><td>月別予定献立表 納入予定表 行事予定表</td><td>前月の 28 日 前月の 28 日 前月の 28 日</td><td></td></tr></table> ※予定給食数に変更がある場合は、供給日の前日 15 時までに事業者へその内容を示し、それ以降の変更は行わないこととする。ただし、天災等は除く。	区分	内 容	期 限	備 考	日 単 位	学校別人数表 調理指示書 調理工程表 釜割り表	前日 前日 前日	様式 1 様式 16	月 単 位	月別予定献立表 納入予定表 行事予定表	前月の 28 日 前月の 28 日 前月の 28 日	
区分	内 容	期 限	備 考										
日 単 位	学校別人数表 調理指示書 調理工程表 釜割り表	前日 前日 前日	様式 1 様式 16										
月 単 位	月別予定献立表 納入予定表 行事予定表	前月の 28 日 前月の 28 日 前月の 28 日											
7 事業者の安全衛生管理 (1) 安全衛生管理について (2) 衛生管理責任者について (3) 配送業務について (4) 感染性胃腸炎等発生時の対応について	事業者が行う業務内容等は、学校給食衛生管理基準、加治木学校給食センター調理等業務委託作業基準書及び加治木学校給食センター作業管理マニュアルにより業務を行うこととする。 事業者は、調理業務従事者（常勤）の内から 1 人を選出し、調理業務従事者の衛生教育に努めることとする。 事業者は、各学校等への配送・回収業務について、市所有の給食運搬車両（2 台）に調理業務従事者の内から、運転手 1 人及び添乗員 1 人をそれぞれ配置することとする。なお、運搬中は、事故防止に最大限の注意を払い、安全確認に万全を期することとする。 調理業務従事者の感染性胃腸炎（ノロウイルス含む）の発症（疑い含む）の際は、市の対応フローに沿って対応することとする。なお、ノロウイルスの高感度検査で陰性が確認されるまでは、出勤停止の扱いとすることとする。												

要 求 項 目	要 求 内 容
8 調理等業務従事者の配置等 (1) 調理等業務従事者数について (2) 業務責任者について (3) 副業務責任者について (4) 調理等業務従事者の変更について	事業者は、調理等業務が円滑に行われるように、調理従事者数は、15人以上（うち常勤者6人以上）とし、調理従事者は、学校給食施設での調理業務の経験の有する者又は、事前に事業者が行う学校給調理技術や衛生管理に関する研修を受けた者であることとする。 事業者は、調理等業務従事者の中から調理師又は栄養士若しくは管理栄養士の資格を有し、学校給食施設での調理経験が2年以上の者を、業務責任者として、1人選任することとする。なお、業務責任者は、事業者としての業務遂行上の責任を負い、所長及び栄養教諭との連絡調整の任にあたることとする。 事業者は、調理等業務従事者の中から調理師又は栄養士若しくは管理栄養士の資格を有し、学校給食施設での調理経験が1年以上の者を、副業務責任者として、2人選任することとする。なお、業務責任者が欠けたときは、2人のうち1人がその職務を行うこととする。 事業者は、調理等業務従事者に変更が生じた場合は、「調理等業務従事者変更報告書（様式5）」により市へ報告することとする。 また、新規採用者については1か月以内、社内異動者については、1年以内の健康診断書及び2週間以内の便培養検査報告を添付することとする。
9 施設・設備・備品等 (1) 施設・設備・備品等の使用について (2) 破損した場合の取り扱いについて (3) 市及び事業者が用意する物について	事業者は、市の所有する施設及び調理用設備、器具等を使用することとする。 また、目的外の使用は、一切禁止するものとし、使用にあたっては、善良なる管理者としての注意義務をもって管理することとし、事業者所有の器具を使用する場合は、所長と協議しなければならない。 事業者は、施設及び調理用設備、器具等が破損した場合は、直ちに所長へ報告し、その指示に従うこととする。 なお、破損の原因が事業者の責に帰すべき理由による場合は、その損害を賠償することとする。 市及び事業者が用意するものについては、別表3のとおりとする。

要 求 項 目	要 求 内 容
10 リスク管理方針 (1) リスク分担について	市と事業者の主なリスク分担方針は、別表４のとおりとする。
11 研修について (1) 研修の実施について	事業者は、学校給食衛生管理基準に従い、学校給食の目標を十分理解し、児童・生徒の健やかな成長に資する為、安全衛生管理及び調理・食品の取扱いが適正に行われるように、研修等を学期毎に実施して、調理等業務従事者の資質の向上を図るよう努めることとする。
(2) 研修への参加について	事業者は、教育委員会の指定した研修に、調理業務従事者を参加させることとする。
12 報告について (1) 日常の報告について	事業者は、別表５に掲げる事項を所長へ報告することとする。なお、報告書は、書式に記載の書類を添付して提出することとする。
13 守秘義務 (1) 知徳した情報等について	本事業を実施する事業者は、業務に関して市から開示された資料・情報及び本業務の遂行を通じて知得した資料・情報を、第三者に開示し、また漏洩してはならない。ただし、次の各号のいずれかに該当するものはこの限りでない。 ア 市から知得する以前に所有していたもの。 イ 市から知得する以前に既に公知のもの。 ウ 市から知得した後に、事業者の責に帰し得ない事由により公知となったもの。 エ 正当な権限を有する第三者から秘密保持の義務を伴わず知得したもの。
14 その他 (1) 関係機関への協力について	事業者は、教育委員会及び保健所等の検査機関による立ち入り検査等が実施される場合は、これに応じなければならない。
(2) 防災対策について	事業者は、施設で実施する火災・地震等の防災訓練に、調理等従事者を参加させなければならない。
(3) 会議等への出席について	事業者は、市の会議及び協議等に業務責任者の出席を求められたときは、これに応じなければならない。

要 求 項 目	要 求 内 容
(4) 学校行事への参加等について	事業者は、交流給食等への参加依頼があった場合は、必要に応じて調理業務従事者を出席させなければならない。
(5) 給食時間変更の対応について	事業者は、学校行事等のため給食時間に変更がある場合は、適切に対応することとする。
(6) 実習生等の受入れについて	事業者は、職場体験や実習生の受入れに協力することとする。

(別表1) 受配校及び1日当たりの予定食数

(令和5年3月1日現在)

	幼稚園・学校名	住所	食数(職員含)	クラス数
1	始良市立加治木幼稚園	始良市加治木町飯屋町251	59食	3クラス
2	始良市立錦江幼稚園	始良市加治木町木田171-1	31食	2クラス
3	始良市立柁城小学校	始良市加治木町飯屋町248	490食	14クラス
4	始良市立錦江小学校	始良市加治木町錦江町74	262食	9クラス
5	始良市立竜門小学校	始良市加治木町小山田1363	59食	5クラス
6	始良市立永原小学校	始良市加治木町西別府594	38食	3クラス
7	始良市立加治木小学校	始良市加治木町反土2955	314食	11クラス
8	始良市立加治木中学校	始良市加治木町反土2162	580食	15クラス
9	加治木学校給食センター	始良市加治木町木田4388	20食	
	合計		1,853食	62クラス

(別表2) 市と事業者の業務分担表

	業務内容	市	事業者
1	献立表作成	○	
2	栄養指導業務	○	
3	食数管理業務	○	
4	給食費管理業務	○	
5	食材調達業務	○	
6	調理指示書、調理工程表の作成業務	○	
7	個人作業工程表・作業動線図の作成業務		○
8	釜割り表	○	○
9	検収業務		○
10	保存食の保存業務(原材料)		○
11	調理業務(アレルギー対応食調理含む)		○
12	保存食の保存業務(調理済食品)2週間分		○
13	検食業務	○	
14	配缶業務(コンテナ積み込み含む)		○
15	運搬・回収業務		○
16	洗浄・殺菌業務		○
17	残菜・厨芥集積業務		○
18	残菜・厨芥処理業務	○	
19	施設設備等の保守・維持管理業務	○	
20	清掃・整理整頓業務(設備・施設の日常的点検含む)		○
21	使用物品等管理業務		○

(別表3-1) 市が準備する物

設置場所	物品名
検収室	皮剥機
	秤
	秤台
	移動台
下処理室	一槽シンク
	二槽シンク
	カッター
	移動台
	作業台
	時計
	連続揚げ物機
調理室	スライサー
	調理台
	二槽シンク
	一槽シンク
	移動台
	台車
	ジュースサーミキサー
	缶切機
	包丁・まな板熱風消毒保管庫
	プレート殺菌庫

(別表3－2) 市が準備する物

設置場所	物品名
調理室	配膳台
	真空冷却機
	ガス回転釜
	蒸気式回転釜
	食器消毒保管庫
	移動シンク
	ざる受台
	温湿計
	消火器
	運搬車
	デジタル式秤
	秤
	2段棚
	時計
	非加熱用冷蔵庫
	スパデラスタンド
洗浄・配送室	残留塩素測定器
	一般調理器具(包丁等)
	食器洗浄機
	食缶洗浄機
	スプーン・はし洗浄機

(別表3－3) 市が準備する物

洗浄・配送室	食缶シンク
	食器シンク
	スプーン浸透槽
	コンテナ
	調理台
	配膳台
	ホワイトボード
	壁掛扇風機
	消火器
	時計
	食器消毒保管庫
	水切台
その他	秤
	給食運搬用配送車
	ボイラー
	洗濯機
	乾燥機
光熱水費 運搬車燃料料費	経費削減に努めることとする

(別表3－4) 事業者が準備する物

項目	物品名等
調理等の業務に必要な物品及び被服等	消毒用アルコール等食器洗浄洗剤
	作業用白衣(上下)
	胸付前掛け
	作業用長靴
	作業用短靴
	作業用帽子
	ネット
	調理用手袋(使い捨て含む)
	マスク等(作業区分に応じて準備する)
	石鹸
個人衛生に必要な物品	爪ブラシ(各人別)
	ペーパータオル等
	事務文具類一式
事務用消耗品	事務用機器
	救急絆創膏、消毒薬等
救急用品	通信にあたる経費
通信費	作業着洗濯用洗剤、トイレットペーパー及びその他事業者が負担することが適当と認められるもの

(別表3－5) 事業者が準備する物

項目	物品名等
検査手数料	・腸内細菌検査 (赤痢菌・サルモネラ菌・O-26・O-111・O-157) 毎月2回 ・ノロウイルス高感度検査 (遺伝子型によらない概ね便1g当たり10の5乗オーターのノロウイルスを検出できる検査法によること) 10～3月の月1回及び感染の疑い発生時 ・健康診断料
研修会費	調理従事者に係る研修会等の経費等

(別表４) リスク分担方針

リスクの種類	リスクの内容	負担者	
		市	事業者
事業の中止・延期に関するリスク	市の指示によるもの	○	
	事業者の事業放棄、破綻		○
	天災、暴動等による履行不能	○	
	事業の実施に必要な許認可取得の遅延等		○
計画変更リスク	事業内容の変更等	○	
運営費上昇リスク	計画変更以外の要因による運営費用の増大		○
施設損傷リスク	事業者の責に帰すべき事由による場合		○
	上記以外	○	
	実施条件を超える需要変動	○	
需要変動リスク	上記以外		○
調理事故・異物混入等リスク	事業者の責に帰すべき事由による場合		○
	上記以外	○	

※需要変動リスク（給食日数の日々の変動に伴う勤務調整等）は、事業者の負担とする。ただし、実際の年間調理数が実施条件（「調理予定日数」×「日最大調理数」）を超えるときは、市の負担とする。

(別表5) 日常の報告について

	報告書の種類	提出期限	様式
1	作業日誌・機械・器具点検記録票	作業終了後	様式2
2	調理等業務完了届	毎月5日(前月分)	様式3
3	調理等業務従事者報告書	年度当初 給食開始1週間前	様式4
4	調理等業務従事者変更報告書	変更の都度 2日前	様式5
5	研修報告書	実施後直ちに	様式6
6	調理等業務委託状況改善報告書	通知後1か月以内	様式7
7	学校給食日常点検票	作業終了後	様式8
8	残量表	作業終了後	様式9
9	保存食日誌	作業終了後	様式10
10	長期休業中における清掃業務完了確認書	長期休業終了後1週間以内	様式11
11	学校給食従事者個人別健康観察記録票	作業開始前	様式12
12	個人作業工程表	作業終了後	様式13
13	温度管理表	作業終了後	様式14
14	運行日誌	作業終了後	様式15
15	作業動線図	作業終了後	様式17
16	業務日誌	毎月5日(前月分)	様式18
17	委託業務終了届	毎月5日(前月分)	様式19
18	健康診断書	実施後直ちに	病院所定の様式
19	便培養検査報告書	結果を受けた後直ちに	検査機関所定の様式

※「調理等業務委託状況改善報告書(様式7)」については、市から委託業務等の問題点について、指摘事項があった場合提出し、その状況に応じ改善に努めることとする。

始良市立加治木学校給食センター調理等業務に関する様式一覧表

様式番号	表 題
様式 1	学校別人数表
様式 2	作業日誌・機械・器具点検記録票
様式 3	調理等業務完了届
様式 4	調理等業務従事者報告書
様式 5	調理等業務従事者変更報告書
様式 6	研修報告書
様式 7	調理等業務委託状況改善報告書
様式 8	学校給食日常点検票
様式 9	残量表
様式 10	保存食日誌
様式 11	長期休業中における清掃業務完了確認書
様式 12	学校給食従事者個人別健康観察記録票
様式 13	個人作業工程表
様式 14	温度管理票
様式 15	運行日誌
様式 16	調理作業工程表
様式 17	作業動線図
様式 18	業務日誌
様式 19	委託業務終了届

様式1
学校別人数表

竜門小		1年	2年	3年	4年	5年	6年	職員

0

柁城小		1年	2年	3年	4年	5年	6年	職員
	1組							
	2組							仲良し
	3組							
	4組							0

加治木小		1年	2年	3年	4年	5年	6年	職員
	1組							
	2組							0
	3組							

永原小	1年	2年	3年	4年	5・6年		職員
							0

錦江小		1年	2年	3年	4年	5年	6年	職員	0
	1組								
	2組							仲良し	
	3組								

加治木中		1年	2年	3年
	1組			
	2組			
	3組			
	4組			
	5組			
	6組			
	7組			
	職員		総合	

加治木幼	うさぎ		0
	りす		
	ぞう		
	☆きりん		

錦江幼	☆ゆり		0
	ばら		

センター		0
------	--	---

幼稚園	小学校	中学校	センター	総計
				0

※職員には予備数含む
 柁城・加小・錦小・永小～4
 竜小～3
 幼稚園～2(☆に追加)
 中学校～6

様式 2

令和 年 月 日 ()

作業日誌・機械・器具点検記録票

決 裁							
所長		係		栄養士		担当	

機械・器具類	作業担当者名	使用前 の衛生 状態	サ ビ	ね じ 刃 こぼれ				異音	作動 状態	使 用 食 品	洗 浄 担 当 者	備 考 不良箇所等を 記 入
				前	後	前	後					
裁 断 機	7°レフト付 2 枚 刃											
	2 枚 刃											
	1 枚 刃											
	乱 切 刃											
	線切刃大											
	線切刃中											
	線切刃小											
	缶 切 刃											
	おろし刃											
(修理・故障箇所の対応)												

①異常なし (○) 異常あり (×) で記入 ②担当者は全員記入

機械・器具類	作業担当者名	使用 前 の 衛 生 状 態	作 動 状 態	刃 こ ぼ れ	ガ ス の 元 栓	ね じ の 確 認	スイッチ を OFF にしたか	ドレン	洗 浄 担 当 者	備 考 不良箇所等を 記 入
皮 む き 機										
蒸 気 釜	①								①	
	②								②	
	③								③	
	④								④	
	⑤								⑤	
ガ ス 釜	①								①	
	②								②	
揚 物 機										
ミ キ サ ー										
真 空 冷 却 機										
缶 切 機										
洗 浄 機	食 器									
	食 缶									
	スプーン・はし									
食 缶 等 保 管							□ON			
食 器 等 保 管							□ON			
ボイラー 1・2号										
(修理・故障箇所の対応)										

①異常なし (○) 異常あり (×) で記入 ②担当者は全員記入

始 良 市 長 殿

調理等業務完了届 (月分)

住 所

商 号
受 託 者

印

下記のとおり業務を完了したのでお届けします。

委 託 件 名

委 託 場 所

契 約 年 月 日 令和 年 月 日

履 行 内 容

給食実施回数 回

清掃実施回数 回

調理等業務完了確認者	給食センター所長
------------	----------

始 良 市 長 殿

受託者

印

調理等業務従事者報告書

このことについて、下記のとおり決定しましたので報告いたします。

記

調理等業務受託センター名 始良市立加治木学校給食センター

1 業務責任者

氏 名	性別	年齢	住 所	電 話	有資格免許名

2 副業務責任者

氏 名	性別	年齢	住 所	電 話	

3 衛生管理責任者 氏名 資格名

4 調理従事者

氏 名	性別	年齢	住 所	電 話	有資格免許		
						正	パ
						正	パ
						正	パ
						正	パ
						正	パ
						正	パ
						正	パ
						正	パ
						正	パ
						正	パ
						正	パ
						正	パ
						正	パ
						正	パ
						正	パ
						正	パ
						正	パ
						正	パ
						正	パ
						正	パ

- 5 添付書類
- (1)履歴書の写し（入社日のわかるもの）
 - (2)調理師及び栄養士等免許の写し
 - (3)健康診断結果報告書の写し（従事前1ヶ月以内のもの）
 - (4)検便結果成績書の写し（従事前2週間以内のもの）

始 良 市 長 殿

受託者 印

調理等業務従事者変更報告書

このことについて、下記のとおり決定しましたので報告いたします。

記

調理等業務受託センター名 始良市立加治木学校給食センター

1 業務責任者

	氏 名	性別	年齢	住 所	電 話	有 資 格 免 許 名	変 更 月 日 変 更 理 由
変更前							
変更後							

2 副業務責任者

	氏 名	性別	年齢	住 所	電 話	有 資 格 免 許 名	変 更 月 日 変 更 理 由
変更前							
変更後							

3 衛生管理責任者

	氏 名	変 更 日	資 格
変更前			有・無
変更後			有・無

4 調理従事者

	氏 名	変 更 日	資 格
変更前			有・無
変更後			有・無

4 添付書類

調理等業務従事者報告書と同様とする。

始 良 市 長 殿

令和 年 月 日

受託者

印

研 修 報 告 書

(給食施設管理者・従事者研修会)

1 実 施 日 令和 年 月 日 ()

2 研 修 会 場

3 受 講 者

4 内 容 (詳細に書いて下さい)

始 良 市 長 殿

令和 年 月 日

受託者 印

令和 年 月分調理等業務委託状況改善報告書

このことについて、下記の問題点を次のとおり改善したので報告します。

記

問 題 点	改 善 の 実 施 内 容 (具 体 的 に)

様式 8

学校給食日常点検票

月 日 曜日 天気

所長	栄養教諭	担当

網掛市記入	気温	調理室		冷蔵・冷凍庫	調理前	調理中	夕方	食品庫	調味料庫
		調理前	調理中						
	温度	℃	℃	冷蔵庫	℃	℃	℃	℃	℃
湿度		%	%	冷凍庫				%	%
				非冷凍					

作業前	施設・設備 ☐ 調理場の清掃・清潔状態はよい。 ☐ 調理室には調理作業に不必要な物品等を置いていない。 ☐ 主食置場、容器は清潔である。 ☐ 床、排水溝は清潔である。 ☐ 調理用機械・機器・器具は清潔である。 ☐ 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。 ☐ 機械、機器の故障の有無を確認した。 ☐ 食品の保管室の温度・湿度は適切である。 ☐ 冷蔵庫・冷凍庫（ただし、保存食の保管ための専用冷凍庫については－20℃以下）の温度は適切である。 ☐ 食器具、容器や調理器具は乾燥しており、保管場所は清潔である。 ☐ 手洗い施設の石けん液、アルコール、ペーパータオル等は十分にある。	検 収 ☐ 食品は、検収室において検収責任者が立ち会い受け取った。 ☐ 品質、鮮度、包装容器の状況、異物の混入、品質表示等を十分に点検し、記録した。 ☐ 納入業者は衛生的な服装である。 ☐ 納入業者は検収時に下処理室や調理室に立ち入ってない。 ☐ 食品は、食品保管場所に食品の分類毎に衛生的に保管した。						
	使用水 ☐ 作業前に十分（5分間程度）流水した。 ☐ 使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した。 （ 異常なし、異常あり ） ☐ 残留塩素について確認し、記録した。（0.1 mg/L以上あった） （ mg/L ）	学校給食従事者 <table><tr><td>服装等</td><td>☐調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。 ☐履物は清潔である。 ☐適切な服装をしている。 ☐爪は短く切っている。</td></tr><tr><td>手洗い</td><td>☐石けん液やアルコールを使って手指を洗浄・消毒した</td></tr><tr><td>健康状態</td><td>☐下痢をしている者はいない。 ☐発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。 ☐本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。 ☐感染症又はその疑いがある者は医療機関に受診させている。 ☐手指・顔面に化膿性疾患がある者はいない。</td></tr></table>	服装等	☐ 調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。 ☐ 履物は清潔である。 ☐ 適切な服装をしている。 ☐ 爪は短く切っている。	手洗い	☐ 石けん液やアルコールを使って手指を洗浄・消毒した	健康状態	☐ 下痢をしている者はいない。 ☐ 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。 ☐ 本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。 ☐ 感染症又はその疑いがある者は医療機関に受診させている。 ☐ 手指・顔面に化膿性疾患がある者はいない。
	服装等	☐ 調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。 ☐ 履物は清潔である。 ☐ 適切な服装をしている。 ☐ 爪は短く切っている。						
手洗い	☐ 石けん液やアルコールを使って手指を洗浄・消毒した							
健康状態	☐ 下痢をしている者はいない。 ☐ 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。 ☐ 本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。 ☐ 感染症又はその疑いがある者は医療機関に受診させている。 ☐ 手指・顔面に化膿性疾患がある者はいない。							

作業中	下処理 ☐ エプロン・履物等は下処理専用を使用している。 ☐ 加熱処理用、非加熱調理毎に下処理した。 ☐ 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。 ☐ 野菜類等は流水で十分洗浄した。また、生食する場合、必要に応じて消毒した。	使用水 ☐ 食品を水で冷却する場合は、有利残留塩素について確認し、その時の温度と時間を記録した。 ☐ 調理作業終了時に、遊離残留塩素は確認して記録した。 （0.1 mg/L以上あった）（ mg/L ）
	保存食 ☐ 原材料、調理済み食品を全て50g程度採取した。 ☐ 釜別・ロット別に採取した。 ☐ 保存食容器（ビニール袋等）に採取し、－20℃以下の冷凍庫に2週間以上保存した。 ☐ 採取、廃棄日時を記録した。	調理時 ☐ 原材料は適切に温度管理した。 ☐ 作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。 ☐ 魚介類・食肉類、卵類を取り扱った手指は洗浄・消毒した。 ☐ 調理機器・容器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。 ☐ 加熱調理においては、十分に加熱し（75℃、1分以上）、その温度と時間を記録した。 ☐ 加熱処理後冷却した食品は、適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録した。 ☐ 和え物、サラダ等は十分に冷却したか確認し、調理終了時の温度と時間を記録した。 ☐ 調理終了後の食品は二次汚染を防止するため適切に保管した。 ☐ 床に水を落とさないで調理した。
	配食 ☐ 調理終了後の食品を素手で扱っていない。 ☐ 飲食物の運搬には、ふたを使用した。 ☐ 配食時間は記録した。 ☐ 食缶を床上60cm以上の置台等に置いた。	

便所

- ☐便所に石けん液、アルコールやペーパータオルは十分にある。
☐調理衣(上下)、履物等は脱いだ。
☐用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。

共同調理場受配校

- ☐主食・牛乳や調理場を経由しない直送品は、検収票に基づき十分に点検し記録した。
☐牛乳等温度管理が必要な食品は保冷库等により適切に保管した。
☐受配校搬入時の時刻を記録した。

調理室の立ち入り

- ☐部外者が立ち入った。
☐部外者の健康状態を点検・記録した。
☐部外者は衛生的な服装であった。

作業後

配送・配膳

- ☐調理終了後、速やかに喫食されるよう配送や配膳にかかる時間は適切である(2時間以内)。
☐釜別、ロット別に直送先を記録し、搬出時刻と搬入時刻を記録した。
☐配送記録をつけている。

検食

- ☐検食は、児童生徒の摂食30分前に実施している。
☐加熱調理や冷却は、適切に行っている。
☐異味、異臭、異物等の異常はない。
☐検食結果については、時間等も含め記録した。

食器具・容器・器具の洗浄・消毒

- ☐食器具、容器や調理用器具は、確実に洗浄・消毒した。
☐食器具、容器や調理用器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した。
☐分解できる調理機械・機器は、使用後に分解し、洗浄・消毒、乾燥した。

給食当番

- ☐下痢をしている者はいない。
☐発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。
☐衛生的な服装をしている。
☐手指は確実に洗浄した。

廃棄物の処理

- ☐調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。
☐返却された残菜は、非作業区域に持ち込んでいない。
☐残菜容器は清潔である。
☐廃棄物の保管場所は清潔である。

食品保管室

- ☐給食物資以外のものは入れてない。
☐通風、温度、湿度等の衛生状態は良い。
☐ネズミやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。

様式 9

残量表

			所長	栄養教諭		担当
月 日 曜日						
	残量	備考				
加 治 木 幼 稚 園	Kg					
錦 江 幼 稚 園	Kg					
柁 城 小 学 校	Kg					
加 治 木 小 学 校	Kg					
錦 江 小 学 校	Kg					
竜 門 小 学 校	Kg					
永 原 小 学 校	Kg					
加 治 木 中 学 校	Kg					
合 計	Kg					

			所長	栄養教諭		担当
月 日 曜日						
	残量	備考				
加 治 木 幼 稚 園	Kg					
錦 江 幼 稚 園	Kg					
柁 城 小 学 校	Kg					
加 治 木 小 学 校	Kg					
錦 江 小 学 校	Kg					
竜 門 小 学 校	Kg					
永 原 小 学 校	Kg					
加 治 木 中 学 校	Kg					
合 計	Kg					

			所長	栄養教諭		担当
月 日 曜日						
	残量	備考				
加 治 木 幼 稚 園	Kg					
錦 江 幼 稚 園	Kg					
柁 城 小 学 校	Kg					
加 治 木 小 学 校	Kg					
錦 江 小 学 校	Kg					
竜 門 小 学 校	Kg					
永 原 小 学 校	Kg					
加 治 木 中 学 校	Kg					
合 計	Kg					

保存食日誌

廃棄年月日	年 月 日 曜日
廃棄時間	時 分
廃棄者	

[illegible][illegible]

始良市長 殿

長期休業中における清掃業務完了確認書

受託者

印

業務責任者

施設名 始良市立加治木学校給食センター

[illegible]

様式12 学校給食従事者個人別健康観察記録票

令和 年 月 日 氏名

		1	2	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
		土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月
本人	健康状態	①下痢をしていない。																														
		②発熱をしていない。																														
		③腹痛をしていない。																														
		④嘔吐をしていない。																														
		⑤手指、顔面に傷はない。(注1)																														
服装等		⑥手指、顔面にできものはない。(注1)																														
		⑦感染症の感染、またはその疑いはない。																														
		①白衣、エプロン、帽子、マスクは清潔である。																														
		②履き物は清潔である。																														
家族		③適切な服装をしている。																														
		④爪は短く切っている。																														
		①下痢をしていない。																														
		②発熱をしていない。																														
		③腹痛をしていない。																														
備考																																
確認者印																																

(注1)化膿性疾患が手指にある場合は調理作業に従事することを禁止すること。

※項目で異常があった場合は、速やかに衛生管理者に報告し、指示を仰ぐこと。

個人作業工程表

所長	栄養士	栄養士	責任者

令和 年 月 日 曜日

材料:

献立名

主 菜

副 菜

揚げ物

下 処 理

検 収 ・ 荷 受 け

献立名	作業担当	8:15	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00
主 菜									
スライヤ									
食器入れ									
副 菜									
揚げ物									
下 処 理									
検 収 ・ 荷 受 け									

様式 14

温度管理票 令和 年 月 日 ()

所長	栄養士	担当

変更等	
-----	--

< 仕上げ温度 >

		1 釜	2 釜	3 釜	4 釜
温 食	釜 分 け				
	仕上げ時間	:	:	:	:
	温 度	℃	℃	℃	℃
副 食	釜 分 け				
	仕上げ時間	:	:	:	:
	温 度	℃	℃	℃	℃

< 揚げ物・ボイル物 中心温度 >

	1 回目	2 回目	3 回目	4 回目	5 回目	6 回目
釜分け						
測定時間	:	:	:	:	:	:
()	℃	℃	℃	℃	℃	℃
()	℃	℃	℃	℃	℃	℃

< ゆで野菜中心温度 >

					冷却 開始	冷却 終了	和え た後
測定時間	:	:	:	:	:	:	:
1 釜目	℃	℃	℃	℃			
2 釜目	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃

< たれ・ソース >

測定時間	:
	℃
	℃

< アレルギー食中心温度 >

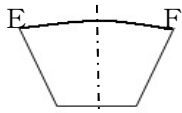
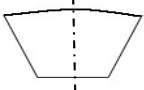
	()	()	()	()
測定時間	:	:	:	:
中心温度	℃	℃	℃	℃

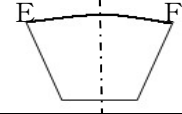
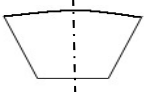
< 配送時温度 >

コンテナ収納時	:	:	:	:
測 定 学 級 名				
温 食	℃	℃	℃	℃
副食 ()	℃	℃	℃	℃
副食 ()	℃	℃	℃	℃

配 送		ルート①	ルート②
	先発		
	後発		

様式 15 運行日誌

月 日 曜日 天気									
配 送	運転者		時刻	受領印	走行メーター	所長			
		センター発	:						
			:						
			:						
	補助者		:			降車時の 燃料計の 位置			
			:			アルコール検知器測定結果			
		センター着	:		km	【確認時間】 : 【測定数値】 _____ mg/L 【確 認 者】			
回 収	運転者		時刻	走行メーター	降車時の燃料計の 位置 	給油時走行 メーター			
		センター発	:			km			
			:			給油量			
			:			ℓ			
	補助者		:		E	F	アルコール検知器測定結果		
			:		給油所名		【確認時間】 :		
			:				【測定数値】 _____ mg/L		
		センター着	:	km			【確 認 者】		

月 日 曜日 天気									
配 送	運転者		時刻	受領印	走行メーター	所長			
		センター発	:						
			:						
			:						
	補助者		:			降車時の 燃料計の 位置			
			:			アルコール検知器測定結果			
		センター着	:		km	【確認時間】 : 【測定数値】 _____ mg/L 【確 認 者】			
回 収	運転者		時刻	走行メーター	降車時の燃料計の 位置 	給油時走行 メーター			
		センター発	:			km			
			:			給油量			
			:			ℓ			
	補助者		:		E	F	アルコール検知器測定結果		
			:		給油所名		【確認時間】 :		
			:				【測定数値】 _____ mg/L		
		センター着	:	km			【確 認 者】		

様式 16

＜調理作業工程表＞

月 日 ()

所長	栄養士	栄養士	責任者

献立名	釜	副		下処理	調揚	
担当者						
8:15	スライサー	上処理	下処理		下処理	上処理
8:45						
9:00						
9:30						
10:00						
10:30						
11:00						
11:45						

作業動線図

料理名・食品名



業務日誌

様式18

令和 年 月 日

始良市			委託業者
所長	栄養士	栄養士	担当

施設・設備項目	項目内容	良	不可	備考		
機器	蒸気、ガス釜(動作・蒸気圧・蒸気漏れ・衛生状態等)					
	真空冷却機(動作・異音・温度計・付属品・衛生状態等)					
	スライサー(動作・異音・刃こぼれ・ネジ確認・付属品・衛生状態等)					
	フライヤー(動作・異音・着火・付属品・衛生状態等)					
	ミキサー(動作・異音・カッター・付属品・衛生状態等)					
	缶切り機(動作・異音・付属品・衛生状態等)					
	保管庫(動作・異音・温度・タイマー・液晶表示)					
	球根皮むき機(動作・異音・回転盤・付属品・衛生状態等)					
	シャッター(調理場・車庫)					
	食缶洗浄機(動作・異音・蒸気漏れ)					
	食器洗浄機					
	スプーン洗浄機					
	上・下処理室シンク、蛇口					
水道水	残留塩素濃度					
ボイラー	1号機(動作・異音・ブロー・バルブ蒸気漏れ)					
	2号機(動作・異音・ブロー・バルブ蒸気漏れ)					
配送車	エルフ(動作・異音・給油・点検)					
	アトラス(動作・異音・給油・点検)					
健康状態項目	項目内容	良	不可	備考		
細菌検査	検査結果					
ノロウイルス検査	検査実施・検査結果					
インフルエンザ	本人・家族()					
感染性胃腸炎等	本人・家族()					
手指傷	作業配置					
調理業務項目	項目内容	良	不可	備考		
下処理	器具・異物・食材					
上処理	器具・異物・食材・配缶					
配送	配送遅れ・配送間違い・事故					
洗浄	特別洗浄作業					
回収	事故					
出勤者数	人員配置	配置人数	人員配置	配置人数	人員配置	配置人数
	調理業務	人	残菜集積業務	人	衛生管理業務	人
	配缶業務	人	清掃業務	人	使用物品管理業務	人
	洗浄・消毒業務	人	配送・回収業務	人		
特記事項						

様式19

部						合 議 工 事 監 査 課					
部 長	次 長	課 長	課長補佐	係 長	係	工事監査監	課長	課長補佐	課長補佐	係長	係

委 託 業 務 終 了 届

(出来形部分等確認申請書)

※下記委託業務について、令和 年 月 日に終了したので、
提出します。
(現在の出来形部分等について、確認してくださいお願いします。)

令和 年 月 日

契約の相手方住所氏名

課 名

⑩

始良市長 湯元 敏浩 殿

※委託業務番号

第 号

※委託業務の目的

※場 所

※契 約 年 月 日

令和 年 月 日

※履 行 期 限

令和 年 月 日

検

令和 年 月 日

契約
担当者印

契約金額

査

職

一金

円也

下

氏 名

命

作業基準書

作 業 項 目	作 業 基 準 等
1 調理業務作業基準等について	調理業務作業等の基準については、次の法令及びマニュアル等を遵守し、業務を行わなければならない。 (1) 学校給食衛生管理基準 (2) 学校給食調理場における手洗いマニュアル (平成 20 年 3 月 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課作成) (3) 調理場における洗浄・消毒マニュアル (平成 22 年 3 月 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課作成) (4) 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル (平成 23 年 3 月 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課作成) (5) 学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン (平成 20 年 3 月 公益財団法人日本学校保健会作成) (6) 学校給食における食物アレルギー対応指針 (平成 27 年 3 月 文部科学省作成) (7) 加治木学校給食センターマニュアル
2 残菜の計量等について	残菜の計量については、次のとおり業務を行うこととする。 (1) 学校別に残菜を計量すること。 (2) 計量した数値は、「残量表（様式 9）」に記入し、毎日業務終了後提出すること。 (3) 残食調査期間は残食計量に協力すること。 ※ 必要に応じ、計量の方法を別途指示することがある。
3 設備・器具の洗浄・殺菌・清掃・整理整頓等について	設備・器具の洗浄・殺菌・清掃・整理整頓については、次のとおり業務を行うこととする。 (1) 学校給食衛生管理基準及び各マニュアルを遵守し、業務を行うこと。 (2) 床（プラットホームを含む）は、1 日 1 回以上、非汚染区域は、週 1 回以上清掃を行い、終了時に十分水切りをし、乾燥状態にすること。 (3) ゴミは、できるだけ掃き取るようにし、むやみに排水溝へ流しこまないこと。 (4) 天井、腰壁、扉、窓のサン、床等も常に清潔を保つよう、清掃すること。 (5) 排水溝の排水マスの網も洗浄すること。また、排水溝の詰まりや逆流が起きた場合は、速やかに対処できるように構造や配置を把握しておくこと。 (6) 施設は、定期的に（週 1 回以上）点検し、破損箇所等を発見した場合は、速やかに所長に報告し、指示を受けること。

作 業 項 目	作 業 基 準 等												
4 ゴミの処理について	ゴミの処理については、次のとおり業務を行うこととする。 (1) 残菜及び厨芥等の廃棄物は、十分に水切りをすること。また、ダンボールは、別にしておくこと。 (2) ゴミ処理方法は、収集日時・集積場所を確認し、適切に処理すること。 (3) ゴミ回収後は、保管場所をよく清掃し、乾燥させ、害虫等の発生を予防すること。 (4) 空き缶・ペットボトル等は、必ず残りがすを洗い流し、保管場所に搬出すること。 (5) 事務所・休憩室・トイレで出るゴミは、市が指定した方法により、調理場のゴミとは別に指定の場所に搬出すること。												
5 長期休業中における給食施設・設備の衛生管理について	長期休業中については、次のとおり業務を行うこととする。 (1) 長期休業（夏・冬・年度始め・年度末）の期間に、市と協議し定めた日時に、清掃・消毒・点検・整理整頓を行い、業務の履行に支障がないようにすること。 (2) 給食施設・設備の清掃・手入れ・点検等については、日常の清掃で不十分な箇所を徹底して行うこと。 (3) 出勤日は、調理室の換気・電気設備・機械等の空運転を行うこと。 (4) 破損箇所・修理箇所の点検を行い、所長の指示を受けること。 (5) 食器・食缶等については、汚れが残っているとところがないかを確認の上、丁寧に手入れを行うこと。 (6) 各学校の配膳盆（夏・冬・春休み）及び個人盆（夏休みのみ）の洗浄を行うこと。 (7) 長期休業終了後は、「長期休業中における清掃業務完了報告書（様式 11）」により、市へ報告すること。 主な点検及び清掃箇所 <table border="1"> <tbody> <tr> <td>調理室・調味料庫</td><td>壁・天井・蛍光灯・窓ガラス・網戸・戸・換気扇・エアーカーテン</td></tr> <tr> <td>物品庫・備品庫</td><td>戸棚カウンター・床・排水溝・エアコンの清掃</td></tr> <tr> <td>倉庫</td><td>不要品の廃棄、棚・床の清掃、防湿・防虫等対策</td></tr> <tr> <td>休憩室</td><td>ロッカー・棚等の整理及び清掃、エアコンの掃除</td></tr> <tr> <td>施設周辺</td><td>草取り等</td></tr> <tr> <td>機械器具等</td><td>施設内の厨房機器の点検及び清掃</td></tr> </tbody> </table>	調理室・調味料庫	壁・天井・蛍光灯・窓ガラス・網戸・戸・換気扇・エアーカーテン	物品庫・備品庫	戸棚カウンター・床・排水溝・エアコンの清掃	倉庫	不要品の廃棄、棚・床の清掃、防湿・防虫等対策	休憩室	ロッカー・棚等の整理及び清掃、エアコンの掃除	施設周辺	草取り等	機械器具等	施設内の厨房機器の点検及び清掃
調理室・調味料庫	壁・天井・蛍光灯・窓ガラス・網戸・戸・換気扇・エアーカーテン												
物品庫・備品庫	戸棚カウンター・床・排水溝・エアコンの清掃												
倉庫	不要品の廃棄、棚・床の清掃、防湿・防虫等対策												
休憩室	ロッカー・棚等の整理及び清掃、エアコンの掃除												
施設周辺	草取り等												
機械器具等	施設内の厨房機器の点検及び清掃												

作 業 項 目	作 業 基 準 等
6 ボイラー作業について	日常の運転業務は次のとおりとする。 (1) ボイラーの点火及び消火は、週間タイマーによりセットすること。 (2) 運転中は、必ず換気扇のスイッチを入れて十分に換気を行うこと。 (3) ブローサインがでたら、速やかにブローを行うこと。 (4) 運転中は、常に燃焼状態を確認し、配管・バルブ等からの蒸気・水等の漏れがないか巡視すること。 (5) 清缶剤・塩その他消耗品が不足した時は、所長へ連絡すること。 (6) 異常が生じた時は、至急対処を講じ所長へ連絡すること。 (7) ボイラー室は常に清掃し、整理整頓すること。 (8) 朝・夕の施錠・開錠を行うこと。 使用するボイラーの仕様と使用目的については、次のとおり。 小型貫流蒸気ボイラー 相当蒸発量：750 kg/h 2台 給食実施日：7：40 から 18 時まで 給食実施日以外：7：40 から 17 時まで

要 求 項 目	要 求 内 容																		
1 事業の目的	始良市立加治木学校給食センターの調理業務について、民間事業者が持つ調理や衛生管理に関する技術やノウハウを活用し、安心で安定的な学校給食を提供する。																		
2 本書の位置付け	本書「要求水準書」は、本市（以下「市」という。）が、民間事業者（以下「事業者」という。）を選定するに当たり、調理等業務の運営内容について、市が事業者に要求するサービス水準及び具体的な指針が示してある。																		
3 履行期間	令和5年8月1日から令和9年7月31日まで（4年間） ※事業者は、食品衛生法第52条による営業許可を取得し、業務開始2週間前までに、営業許可書の写しを提出することとする。																		
4 業務履行場所等 (1) 履行場所 (2) 施設概要	始良市立加治木学校給食センター <table border="1"> <tr> <td>所在地</td><td>始良市加治木町木田 4388 番地</td></tr> <tr> <td>敷地面積</td><td>2,772 m² (建物 620 m² 廃水処理施設 77 m²)</td></tr> <tr> <td>延床面積</td><td>648.45 m²</td></tr> <tr> <td>構造</td><td>鉄骨造平屋建</td></tr> <tr> <td>建築年月日</td><td>昭和 58 年 4 月</td></tr> <tr> <td>方式</td><td>ウェットシステム使用のドライ運用方式</td></tr> <tr> <td>調理予定日数</td><td>200 日～205 日（小・中学校始業式及び終業式 5 日分含む）</td></tr> <tr> <td>調理予定食数</td><td>1,900 食～2,100 食／日(試食会等の食数増分含む)</td></tr> <tr> <td>使用食器</td><td>PEN 樹脂食器</td></tr> </table> (3) センター使用時間 原則として午前 7 時から午後 6 時までの間とする。 ※労働時間及び休憩時間については、労働基準法等、関係法令を遵守することとする。 (4) センター休業日 原則として土日祝日、8 月 1 3～1 5 日の 3 日間、1 2 月 2 8 日～3 1 日、1 月 1 日～3 日。	所在地	始良市加治木町木田 4388 番地	敷地面積	2,772 m ² (建物 620 m ² 廃水処理施設 77 m ²)	延床面積	648.45 m ²	構造	鉄骨造平屋建	建築年月日	昭和 58 年 4 月	方式	ウェットシステム使用のドライ運用方式	調理予定日数	200 日～205 日（小・中学校始業式及び終業式 5 日分含む）	調理予定食数	1,900 食～2,100 食／日(試食会等の食数増分含む)	使用食器	PEN 樹脂食器
所在地	始良市加治木町木田 4388 番地																		
敷地面積	2,772 m ² (建物 620 m ² 廃水処理施設 77 m ²)																		
延床面積	648.45 m ²																		
構造	鉄骨造平屋建																		
建築年月日	昭和 58 年 4 月																		
方式	ウェットシステム使用のドライ運用方式																		
調理予定日数	200 日～205 日（小・中学校始業式及び終業式 5 日分含む）																		
調理予定食数	1,900 食～2,100 食／日(試食会等の食数増分含む)																		
使用食器	PEN 樹脂食器																		
5 受配校及び 1 日当りの予定食数	別表 1 のとおりとする。																		