

生駒市立認定こども園生駒幼稚園ハイブリッド給食調理業務仕様書

生駒市立認定こども園生駒幼稚園（以下、「園」という。）のクックチル方式での調理方法を主体としたハイブリッド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

生駒市立認定こども園生駒幼稚園ハイブリッド給食調理業務

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（契約金額を月あたりに分割して毎月の請求額とする）

（２）履行期間は令和７年７月１日から令和１０年６月３０日までとする。受注者は、令和７年６月３０日までに調理現場の把握、調理従事者の研修、各種書類（別表６）の提出を行うこと。必要に応じて試し炊き等を行い、滞りなく令和７年７月１日から業務を開始すること。なお、業務開始までの準備にかかる費用は受注者の負担とする。入札開始までに現地見学を希望する場合は、令和７年４月１８日（火）正午までに電話で幼保こども園課に申し込むこと。

3 履行場所

園名	所在地
生駒市立認定こども園生駒幼稚園	生駒市西旭ヶ丘18番12号

4 業務内容

（１）給食の献立作成、食材調達、調理、配膳、食器洗浄、残食調査、配茶、清掃とする。

２階部分への配膳、配茶は階段を使って行う。

（２）調理はクックチル・クックフリーズ等を主体としたセントラルキッチン方式とし、炊飯、汁物の調理、副菜の加熱調理等の仕上げについては園で行うこととする。食材の調理加工、園への配送の際には、適正に温度管理を行うこと。

（３）食種は、園児の昼食及びアレルギー対応食、おやつ及び職員の昼食の提供を行い、必要に応じて試食会等を含むものとする。

（４）園庭で栽培した食材の使用、イベントに伴う配膳方法や時間の変更への対応

（５）次年度の新入児面談に同席し、必要に応じてアレルギーや食形態などの特別対応の必要な保護者に対して説明を行う。

（６）月１回の給食会議に参加する。

（７）その他の業務内容については、生駒市と協議のうえ決定する。

（８）受注者は、業務上知り得た秘密及び園児や園児の保護者に関する情報を他に漏らしてはならない。契約の解除及び期間満了後においても同様とする。

【業務分担一覧】 ○：主体的に実施 △：補助

	業務内容	生駒市	受注者
給 食 管 理	献立表の作成（保護者配布用を含む）		○
	献立表の保護者への配布	○	
	献立表の確認	○	
	検食の実施及び記録	○	
	衛生関係管理記録書類の作成 ※提出書類一覧に詳細記載		○
	給食関係報告書の点検・確認・保管	○	
	食材の発注		○
	調理工程及び動線の指示		○
	調理、盛り付け、配膳、下膳、食器や調理機器の洗浄、消毒等の実施		○
	残菜調査の実施及び記録		○
	残菜調査結果の確認・保管	○	
	食材の検収、記録		○
	食材の保管、在庫管理		○
	保存食（全材料及び調理済み食品）の採取・管理・廃棄		○
衛 生 管 理	日常点検表等に基づく点検及び報告		○
	日常点検表等に基づく点検及び報告の確認、保管	○	
	施設・設備（給食室、調理器具、食器等）の清掃等の実施 （グリストラップの日常清掃を含む）		○
	衛生面の順守事項の作成		○
	害虫駆除の実施と記録	○	
	従事者の被服等の清潔保持		○
	調理従事者に対する研修、訓練	△	○
事 務 管 理	食数の決定・管理	○	
	入所児童の保護者との面接、対応の検討	○	△
	食数管理帳票の記録・管理		○
	給食日誌等の記録（職員の出勤状況・健康チェック）		○
	関係官公庁報告書類の作成及び保管管理	○	○
労 務 管 理	定期的な健康診断の実施		○
	適正な人員配置		○
	腸内細菌検査の定期実施及び結果報告		○
	腸内細菌検査の定期実施及び結果報告の確認、保管	○	
	勤務状況の把握		○
	労災保険の加入		○

5 栄養士の配置

当該業務に関する献立の作成等を担当する管理栄養士もしくは栄養士を配置すること。

6 給食管理

(1) 給食は、生駒市の提示する給与栄養目標量を満たすこと。なお、献立は事前に生駒市及び園長の確認を得ること。給与栄養目標量は、以下の通りとする。

【給与栄養目標量】（別表2）

年齢	エネルギー (kcal)	タンパク質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	カルシウム (mg)	カリウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (μg RAE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食塩相当量 (g)	食物繊維 (g)
3～5歳 クラス	585	19～29	13～ 20	73～ 95	270	630	2.5	225	0.3	0.4	23	1.6 未満	4以上

(2) 昼食は、主食・主菜・副菜・汁物等とし、献立によっ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3食では取りきれない栄養を補うために重要な食事であり、食育の一環を担うものであることから、少なくとも週2日以上、手作りのおやつを取り入れる。おやつの内容は、原則、飲み物として普通牛乳の提供を行い、その他に咀嚼して食するメニューを含むものとする。

(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する。また、和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また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。また、検食の結果、不適切と認められた場合は受注者の負担においてただちに手直しもしくは作り直しをすること。

(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) 「教育・保育施設等における事故防止及び事故発生時の対応のためのガイドライン」や全国での窒息・誤嚥事故の発生状況等の情報収集を行い、窒息事故防止をはじめとする食事の事故防止のため、使用する食材や形態について配慮すること。

(9) 生駒市及び園長の確認後に、予定献立に変更が生じる場合には、事前に生駒市及び園長と協議し、対応すること。

7 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。なお、検収は受注者が責任をもって行うこと。
- (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。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) 「検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方」で対象となる自治体の食材の使用に関しては、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。
- (4) 食材の産地について、受注者は毎月給食実施前に生駒市に報告すること。なお、その他食材に関する情報は、生駒市の求めに応じて速やかに提出すること。
- (5) 受注者の責による食材等の損失については、弁済すること。

8 年間予定食数

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

(令和7年7月～令和8年6月分 園の提供数量見込み)

	1号認定	2号認定	職員	合計
対象人数	133人	45人	25人	203人
喫食日数	156日	242日	242日	-
給食	23,328食	10,890食	6,050食	40,268食
おやつ	7,260食	10,890食	0食	18,150食

※1号認定給食数については、預かり保育実施分(7,260食)を含む

9 給食

実施日及び提供時間

- (1) 業務日は、原則、平日の月～金曜日にあたる開園日とする。台風等による警報発令時は、保育を実施するため給食を提供する。
- (2) 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。
- (3) 1号認定における長期休業は、夏期(7月19日～8月31日)、冬期(12月23日～1月12日)、春期(3月20日～)とする。
- (4) 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。

10 経費

- (1) 1食分の食材料費(税込)を昼食240円(主食を含む)、おやつは牛乳を含めて99円とする。
- (2) 給食調理設備・機器の修繕に係る費用並びに食器及び食缶の購入費については生駒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・ラップ等及び食器洗浄用洗剤等の消耗品については、受注者

の負担とする。

(5) 業務遂行時は、省資源・省エネルギーに努めること。

(6) 配膳にあたっては、園児との接触等を含む事故防止に努めること。

【費用分担一覧】（別表3）

費用等の内訳	生駒市	受注者
業務従事者に関わる費用 ・ 人件費等 ・ 保健衛生費（健康診断、腸内細菌検査等） ・ 被服費（調理服、エプロン等） ・ 消耗品費（文房具、トイレットペーパー、救急薬品等） ・ 研修費		○
調理業務、洗浄、消毒、清掃等に関わる費用 ・ 石鹼類及び薬品類（手洗い石鹼、手指消毒アルコール、逆性石鹼など） ・ 消耗品及び用具等（爪ブラシ、ペーパータオル、ごみ袋、ラップ、スポンジ、たわし、クッキングペーパー、ポリ袋、使い捨て手袋、ほうき、ちりとりなど）		○
施設等管理費 ・ 給食室の改修費・調理機器の修繕費 ・ 調理機器等保守管理費 ・ 食器・調理器具類購入費 △受注者の責による損失は受注者負担	○	△
光熱水費（電気・ガス・水道）	○	
食材費（業務従事者食材費を除く）一人当たり昼食240円、おやつ99円） △受注者に責による損失は受注者負担	○	△
食器用及び調理器具用石鹼類の購入費 （粉石鹼、食器洗浄器用洗剤等）		○
害虫等の防駆除に係る経費	○	
残菜・ゴミの処理に係る経費	○	
園児に関する給食消耗品（アルミカップ等）		○
業務従事者食材費		○
食器 △受注者の責による損失は受注者負担	○	△

1.1 給食調理施設

(1) 調理施設の使用は、原則、開園時とする。

(2) 調理には、給食調理室の施設・設備・備品を使用すること。器具等を持ち込み使用する場合は、事前に生駒市の許可を得ること。

- (3) 受注者は、生駒市が貸与する備品等を生駒市の許可なく持ち出してはならない。
- (4) 受託者は、委託者から借り受けた施設等の故障、破損、滅失等を発見したとき、又は発生させたときは、直ちに委託者に報告するとともに、その指示に従わなければならない。
- (5) 現在の調理設備、器具は以下の通りとなっている。以下の内容は、入れ替えなどにより変更となる場合がある。

【調理機器一覧】(別表4)

機器名称	メーカー	機種
スチームコンベクション	ホシザキ	MIC-6SA3-1
電磁調理器	マルゼン	MIHL-10S
立体炊飯器	アイホー	RCE-150
冷凍冷蔵庫	ホシザキ	HRF-180ZFT
食器消毒保管庫	ホシザキ	HSB-15SPA3-1
食器洗浄機	ホシザキ	JWE-680UB

【調理器具一覧】(別表5)

N0.	品名	大きさ、容量等	数量
1	箸簞	横型220×100×67	10
2	レードルお玉 穴あき	直径90×柄長255) 90 c c	1
3	横口レードル	(68×104×柄長255) 70 c c	8
4	横口レードル	(84×116×柄長282) 144 c c	8
5	両レードル	(85×139×柄長245) 180 c c	2
6	やかん		13
7	アルマイト段付二重缶	6 L	6
8	保温食缶(おひつ) ダイワ	小(直径32 c m)	7
9	マジックしゃもじ	19 c m 191×70	3
10	マジックしゃもじ	30 c m大 300×93	3
11	ミキシングボール	18 c m 桃印深さH 7 0 容量1.3 L	4
12	ミキシングボール	24 c m18-0 桃印深さH89容量3.0 L	4
13	ミキシングボール	30 c m 桃印深さH110容量5.8 L	8
14	ミキシングボール	42 c m 桃印深さH150容量15.5 L	3
15	F型ザル 普通目	18 c m 14メッシュ 深さ90	3
16	F型ザル 普通目	25 c m 14メッシュ 深さ109	3
17	F型ザル 普通目	30 c m 14メッシュ 深さ120	4
18	米揚ザル 普通目	30 c m 4升18-8BK	4
19	角バット	8枚取 410×295×65	6

20	角バット	10枚取 350×270×60	7
21	クラス配膳用バット	深長バット 28型 280×168×84	9
22	クラス配膳用バット	長バット蓋 28型 288×176	7
23	トングミニ	万能トング 全長178mm	7
24	キッチンばさみ	ステンレス 黒 分解洗浄	2
25	シルバー泡立て	36 c m	1
26	オールシリコンヘラ	幅60×全長255 耐熱温度-20～260℃	2
27	ジャム用ナイフ バタースプレーター	15 c m	2
28	ガンジー缶切	ステンレス 110×75	1
29	スライサー 業務用 せんぎりスライスくん		1
30	スライサー替え刃	平刃	1
31	10キロはかり	大和普及型 10 k g	1
32	中心温度	防滴型ペンタイプ	3
33	温・湿度計	くらしのメモリー	1
34	庫内温度計	マグネットタイプ冷蔵庫用温度計	2
35	トウジロウ カラー包丁	15 c mベティナイフ 赤	1
36	トウジロウ カラー包丁	21 c m牛刀 黒	2
37	ハイテク・丸スパテラ	50 c m全長：126 c m	1
38	料理鍋 打出	板厚2.0 24 c m3.9 L アルミ深さ H110	1
39	料理鍋 打出	33 c m 11 L アルミ 深さH150 板 厚2.3	1
40	料理鍋 打出	42 c m 19 L アルミ 深さH185 板 厚2.5	3
41	料理鍋蓋	24 c mアルミ	1
42	料理鍋蓋	33 c mアルミ	1
43	料理鍋蓋	42 c mアルミ	3
44	浅型ソースパン	18 c m深さ70 1.2 L 0.55 k g 底 径145	2
45	パンケースP P超特大番重A型	外寸650×440×152	23
46	パンケース 蓋 P P超特大番重A型	外寸661×451×31	12
47	ピーラー		1
48	シリコンオープンミトン	ロングサイズ (片手1枚)	2
49	布製ミトン		2

50	まきす	プラスチック製	2
51	まきす	竹	1
52	ザル	直径15 c m×深さ8.5 c m	9
53	ボール	直径16 c m×深さ8 c m	4
54	じょうご		1
55	残菜用バケツ（ふた付）	直径21.5 c m×深さ17 c m	2
56	配膳用台車		2
57	ホテルパン	深型	4
58		穴あき	8
59		浅型	6
60		蓋	2

1 2 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し、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行う。また、調理に従事する者の大半は、調理業務に相当の経験を習得しているものであること。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。

1 3 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」ならびに別紙「生駒市保育園・こども園0157対策マニュアル」に基づき、衛生管理体制を確立し業務を行うこと。なお、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）給食調理室は、毎日、作業後ただちに適切な方法で清掃及び洗浄消毒を行い、衛生管理の徹底を図ること。
- （３）残菜等のゴミ処理は、生駒市が定める分別に従い適正に処理すること。
- （４）生駒市及び保健所が実施する立入検査については積極的に協力を行うこと。
- （５）調理室は、原則として業務での使用のみを許可する。休憩、更衣等は行わないこと。また、生駒市に事前に許可を得ていない私物の持ち込みをしないこと。

1 4 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0-157・0-111・0-26を項目と

して月1回以上、5月～9月は月2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。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もしくは無症状病原体保有者と診断された場合（疑いのある場合も含む。）は、調理業務に従事させてはならない。なお、調理従事の再開はPCR法による検便検査で陰性が確認された場合、もしくは簡易検査で陰性が確認され、かつ症状が消失してから2週間経過後とする。

(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。

(6) 受注者は、生駒市が実施する防災訓練に参加し、災害時における給食業務の継続に協力すること。

(7) 受注者は、業務が支障なく適切に行われるよう、当該業務を統括する責任者及び安全衛生・給食調理に関して専門知識をもつ者が、園を月1回以上巡回し、業務が確実に遂行できているか確認すること。巡回の際には、園長等及び従事者との調整・指導を行い、また、状況に応じて調理現場のバックアップを講じ、給食運営に支障を来すことのないように責任をもって統括すること。なお、巡回する際は、事前に園長等に連絡をすること。

1.5 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、受注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) セントラルキッチンでの天災・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に備える為、受注者は配送可能な国内に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持つこと。また、自社で2箇所以上のセントラルキッチンを持っていない場合は、同一企業グループ内で有効な代行保証を取り交わすか、受注者以外が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が確立できていることが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。

1.6 その他

(1) 関係書類等の作成及び報告は、生駒市の指示する日までに行うこと。なお、全ての報告は虚偽であってはならない。また、感染症の感染拡大防止のための休園措置をとり、給食提供を行わない場合においては、生駒市と受注者が協議して委託料を減額することができる。

(2) 法令の改正、通知、その他により仕様書の変更を行うことがある。

(3) 受注者は万が一、債務不履行があった場合、又は業務が実施できなくなった場合に代替して業務を履行する業者を選任すること。

【各種提出書類と提出期限】（別表６）

書類	提出期限
従業員名簿（資格を証する書類の写しを添付）	令和7年5月30日
緊急時連絡一覧表	令和7年5月30日
自社作成のアレルギー対応マニュアル	令和7年5月30日
借用証書 ※生駒市の様式あり	令和7年5月30日
調理従事者の勤務表	前月25日まで
予定献立表（アレルギー対応含む）	前月20日まで
食材産地一覧表	前月20日まで
検収記録簿	翌月15日まで
喫食調査（残食調査）	翌月15日まで
実施献立表	翌月15日まで
給食材料納品書	翌月15日まで
検便結果の写し	翌月15日まで
栄養月報（給与栄養量表）	翌月15日まで
食数管理記録	翌月15日まで
委託業務完了報告書	翌月5日まで
請求書	翌月5日まで

特記事項

生駒市は、特に次にあげる仕様書上の業務を受託者が遵守できないと認めた場合は、概ね５ヶ月を目安に契約を解除できるものとする。

- （１）関係法令等を遵守できず、指導後も改善が認められない場合。
- （２）配膳時刻が１０分以上、遅延することが常態化し、指導後も具体的な改善策が講じられないと認めた場合。
- （３）業務遂行に必要と考えられる能力を備えた職員の配置が、指導後も恒常的にできていないと認めた場合。
- （４）提出を明記している書類の提出が著しく遅滞する場合。