

仕様書

この仕様書は、委託者守口市(以下「甲」という。)が受託者(以下「乙」という。)に対し、下記の守口市立認定こども園における給食業務等委託を実施するに当たり、必要な事項を定める。

1. 業務名 守口市立認定こども園給食調理業務等委託

2. 履行期間 令和7年9月1日から令和9年3月31日

3. 履行場所 表1「委託認定こども園詳細」のとおりとする。

4. 業務日

日曜日、国民の祝日に関する法律(昭和22年法律第178号)に規定する休日及び12月29日から翌年1月3日までを除く日。

ただし、暴風警報、計画停電等で給食提供が遅滞・変更もしくは、中止になる場合の対応は、甲からの指示に従って対応するものとする。

5. 対象および食数等

対象は、入園児童(以下「園児」という。)・検食・保存食・展示食とし、おおむね表2のとおりとするが実際の調理食数は、毎月指示する。ただし、食数の変更がある場合は、日単位で指示する。

6. 委託業務内容

(1) 留意事項

- ① 認定こども園における給食の趣旨を十分認識し、園児に安全かつ安心して良質な給食を提供するものとする。
- ② 園児の発達段階や健康状態に応じた離乳食・幼児食・食物アレルギー除去食等への配慮など、安全、衛生及び栄養面等での質の確保が図られるものとする。
- ③ 本業務実施にあたり、下記の法令等に留意すること。
 - ・児童福祉法(昭和22年法律第164号)
 - ・食品衛生法(昭和22年法律第233号)
 - ・労働基準法(昭和22年法律第49号)
 - ・大量調理施設衛生管理マニュアル(厚生労働省)
- ④ 乙は、業務従事者に対して、定期的に食品衛生及び調理技術の教育又は訓練を実施するものとする。
- ⑤ 認定こども園が実施する食育活動及び行事等に参加、協力するものとする。
- ⑥ 認定こども園においての業務連絡は、甲は認定こども園長が指定する者(以下「認定こども園責任者」という。)及び甲栄養士、乙は調理業務責任者とする。

(2) 献立については甲が作成する統一献立によるものとする。

ただし、認定こども園の行事等で献立に変更が生じる場合は、業務責任者が認定こども園責任者に献立変更案を提示すること。

(3) 業務及び作業内容は、別紙1のとおりとする。

(4) 食事等の時間

	月～金曜日	土曜日
配茶	8:45～17:15	8:45～12:30
0・1・2歳児 おやつ	9:30～10:00	9:30～10:00
0・1・2歳児 昼食	11:15～12:00	10:40～11:30
3・4・5歳児 昼食	11:30～12:45	
全員 おやつ	14:45～15:30	

※ 保育教諭等が配茶や展示食の食器を洗って下膳するので翌開園日に調理室で洗浄消毒する。

※ 食事等の時間はあくまで予定であり、行事等の状況に合わせて提供する。(運動会や生活発表会練習時、散歩等)

※ 土曜日午後おやつについては、保育を行う園児数が増えることが多いため、適宜対応するものとする。

(5) 食事の種類

食事の種類	内 容
離乳食	離乳食献立表を基本として、月齢・個人別に大きさ、柔らかさ等を工夫し対応すること。
幼児食	献立表どおりとする。 年齢別に大きさ、やわらかさを工夫すること。
食物アレルギー除去食	甲と家庭と乙が連携を密にした上で、「認定こども園におけるアレルギー疾患生活管理指導表」の内容にそって検討し、決定実施していく。食物アレルギー児除去食品は、表3のとおり。
宗教食	甲と家庭と乙が連携を密にした上で、必要に応じて実施すること。
行事食	試食会等、必要に応じて実施すること。
その他	医師の所見、障がい等により特別な配慮が必要な園児に対して、その園児の食事(流動食等)に対応すること。 園児の体調不良により通常食が適さない場合は、認定こども園責任者と別途協議すること。

(6) 業務処理時間

① 原則、平日 8 時 30 分から 17 時 15 分まで、土曜日 8 時 30 分から 12 時 30 分までとする。

② 業務時間中は調理室又は洗浄室に調理業務従事者が常時駐在していること。

(7) 調理・盛付け・配膳

① 調理は、甲が作成した献立に基づき喫食当日に実施し、乙の都合で変更する

事は認めないものとする。

- ② 調理済み食品は、調理後 2 時間以内に園児が喫食することが出来るように調理業務を行うこと。
- ③ 料理の味や温度を損なわないように短時間で盛付けをするように心がけること。
なお、甲が配缶を指示したクラスについては、クラス別人数表に基づき、クラス別配分表を作成し、配缶すること。
- ④ 調理作業開始から配膳までの一連の業務は、複数の調理従事者で確認すること。
- ⑤ 配食数量の過不足等が生じないよう、業務管理を徹底すること。また、乙は、調理従事者が互いに注意喚起等を行うよう指導すること。
- ⑥ アレルギー児用の食事は、他の園児用の食事と区別がつくようにし、保育教諭等と連携を図り事故が起こらないようにすること。また、乙は納品後の食材の原材料を確認し、アレルギー物質の把握を行うこと。
なお、個人情報を取り扱う必要があることから、個人情報取扱作業責任者を定めること。

(8) 施設・備品・消耗品等の使用

- ① 認定こども園内の調理室を使用して調理すること。
- ② 土地、建物の使用は無償とする。また、備品及び消耗品の使用は、物品使用貸借契約を締結すること。調理室や休憩室に備品を持ち込む場合、事前に甲に申請し許可を受けた備品についてのみ、その使用を認める。なお、備品及び消耗品については、表4のとおりであるが、破損および不足した場合には経費負担区分により甲負担分は支給する。
- ③ 施設・備品・消耗品等が破損した場合は、認定こども園責任者を經由し、甲に速やかに報告すること。施設・備品の修繕については甲において行うものとする。ただし、乙の過失による場合は乙が修繕するものとする。
- ④ 業務に使用する施設・備品・消耗品等の日常の維持管理は、乙において行うこと。
- ⑤ 甲との業務連絡等を円滑に行うため、業務用電話とインターネット接続のパソコンを準備すること。

なお、インターネット接続のパソコンは、E メールおよびマイクロソフトオフィスのエクセル並びにファイルの拡張子「.pdf」を閲覧可能なソフトを準備すること。

- ⑥ 作業区域は、汚染作業区域と非汚染作業区域とし、下表のとおりその作業内容に沿って使用すること。

区域区分	作業区域の詳細	
汚染作業区域	検収室	原材料の鮮度等の確認を行う場所
	下処理室	食品の選別、剥皮及び洗浄等を行う場所
	洗浄室	食器具類等の洗浄・殺菌を行う場所
非汚染作業区域	給食調理室	食品の切裁を行う場所 加熱調理、加熱した食品の冷却を行う場所
その他	休憩室、調理員専用トイレ、前室	

(9) 異物混入等の事故防止

- ① 異物混入等の事故が発生しないよう原材料等の確認及び作業開始前および作業終了後に施設・備品・消耗品等の破損を含む異常の有無の点検を行うこと。
- ② 異物混入等があった場合またはその疑いがある場合は、調理業務責任者は甲と遅延なく協議を行うとともに対応を図ること。
また、必要に応じて改善策について甲と協議するとともに、乙は速やかに「異物混入等の報告書(任意様式)」を甲に提出すること。

(10) 食材費の負担

- ① 給食用調理業務に使用する食材費の負担は、甲において行うものとする。
- ② 乙は食材の保管に十分留意すること。
- ③ 乙は食材の納品に際しては品質及び数量等を確認し記録すること。
- ④ 乙の過失による場合は、甲が食材を購入し、乙が支払うものとする。
過失の基準は、別紙2のとおりとする。

(11) 保存食及び検食、展示食

- ① 乙は、毎食保存食として、原材料及び調理済み食品を毎食1食分(50g以上)甲の指示する方法で保存する。
- ② 保存期間は、 -20°C 以下で2週間とする。
- ③ 保存期間を過ぎた保存食は、速やかに処分すること。
- ④ 調理終了後、園長等の検食を受け、速やかに盛り付けること。
- ⑤ 昼食・おやつ配膳が終了次第、それぞれの食事のサンプルを所定の場所に展示すること。

(12) 残菜等の処理業務等

- ① 残菜量を把握し食事日誌に記入する。
- ② 給食調理業務で発生したゴミ、残菜等は、甲の分別方法に従い、所定の場所に搬出すること。

(13) 必要書類の記入事務

甲が指示する食事日誌等の記入を行うこと。

(14) 安全・安心な給食提供の実施

- ① 認定こども園責任者と業務責任者は、毎月末に翌月分の献立に関する打合せを行うこと。
- ② 業務責任者は、毎日の朝礼と終礼に参加すること。朝礼は、当日の除去食の確認や体調不良児等の連絡、終礼は給食の状況を把握すること。
- ③ 事前に離乳食・食物アレルギー除去食の打ち合わせを行うこと。
- ④ 子どもが給食を食べている様子を毎日巡回し、状況を把握すること。

(15) 廊下、階段等の清掃業務

清掃時間は、認定こども園責任者が指定する時間に行うこと。清掃終了後は、調理作業に従事しないこと。

なお、認定こども園の道具や洗剤等を使用して行うこと。清掃場所は、図1のとおりとする。

(16) 業務の指示または提示

内容	指示または提示日	備考
食数(変更)指示書 食物アレルギー除去食指示書	随時	認定こども園責任者から指示
翌月分予定献立	前月中旬～下旬	献立決定後、Eメールで送付

7. 調理業務従事者及び業務責任者並びに服務

(1) 調理業務従事者は、下記のとおりとする。

次に掲げる調理従事者を1施設につき、それぞれ1名以上配置すること。また、配置予定者の資格等を証明する書類として保有資格を証する書面の写しを添付すること。

- ① 栄養士法に基づく管理栄養士または栄養士資格を有したのち、特定給食業務又は乳児保育を実施している保育所・認定こども園(以下「保育所等」という。)の給食調理業務に3年以上従事した実績を有する者。
なお、他の給食調理業務施設等と兼務も可とする。(ただし、調理業務責任者の兼務は、認められないものとする。)
- ② 調理師法に基づく調理師資格を有したのち、特定給食業務に3年以上又は乳児保育を実施している保育所等の給食調理業務に1年以上従事した実績を有する者。
- ③ 作業内容に応じて上記①・②以外に調理従事者を配置する場合については、管理栄養士・栄養士・調理師のいずれかの資格を有する者を従事させること。
- ④ 調理業務責任者と調理業務副責任者を定めること。
- ⑤ その他
 - ・ 準備も含め本業務の確実で効果的な遂行のため、人材の確保については十分配慮すること。
 - ・ 上記の規定に従い、業務従事者は食数によって無理なく確実に業務遂行できる体制をとること。
 - ・ 業務従事者の休暇等に対応した代替職員を確保しておくこと。
 - ・ 参考の人員配置表の内訳(表5)

(2) 調理業務従事者の服務

- ① 業務従事者は、委託契約を履行するための個人情報保護に関しては、契約書に記載する規定を遵守すること。
- ② 人との対応は礼儀正しく、親切丁寧を旨とし、粗暴な言動があってはならない。また、園児とのかかわりの中で、親しみの持てるよう努めること。
- ③ 認定こども園では敷地内禁煙を守る等、勤務の妨げとなる行為をしてはならない。
- ④ 認定こども園給食における給食の趣旨を十分認識し、関係法令等に基づき調理を行うものであること。調理者としての責任を自覚し、給食内容の向上改善に資するものであることから自ら調理した給間食を1食分試食すること。

- ⑤ 作業中には、調理室内に関係者以外の者を入れないとともに、作業に関係ない物及び不要な物・私物は持ち込まないこと。
 - ⑥ 認定こども園給食室前に調理従事者の顔写真(L判 89mm×127mm)と名前を掲示すること。
 - ⑦ 調理従事者は、業務上知り得た秘密を他にもらしてはならない。
 - ⑧ 自動車の認定こども園内への乗り入れを禁止する。
 - ⑨ 調理従事者は原則として1年以内の異動を避けること。
- (3) 調理業務責任者は、下記のとおりとする。
- 調理業務責任者は、専任の者を配置すること。
- 調理業務従事者のうち、本項(1)①又は、本項(1)②の中から業務遂行上の責任を負うべき調理業務責任者を定め、業務にあたらせること。
- (4) 調理業務責任者の服務
- ① 調理業務責任者は、業務遂行上の責任者として調理従事者を指導・監督し、また、甲との連絡調整を行うものとする。
 - ② 6項(14)①に規定する打合せに参加し、これに基づく業務の遂行について、業務従事者を指示・監督するものとする。
 - ③ 緊急を要するときは認定こども園責任者と連携をとる。
 - ④ 業務終了後、調理室の最終点検結果を認定こども園責任者へ報告する。
- (5) 調理業務副責任者は、下記のとおりとする。
- 調理業務従事者のうち、本項(1)①又は、本項(1)②の中から業務遂行上の責任を負うべき調理業務副責任者1名または2名を定め、調理業務責任者が不在のときは、その任にあたらせること。

8. 安全・衛生管理

- (1) 衛生管理は、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に準じ会社作成の「認定こども園給食衛生管理マニュアル」に沿って行うこと。乙は、会社作成の「認定こども園給食衛生管理マニュアル」を甲と認定こども園責任者に提出すること。
- また、大量調理施設衛生管理マニュアルや会社作成のマニュアルが改訂された場合も、甲と認定こども園責任者に提出すること。
- (2) 乙は、会社作成の「認定こども園給食衛生管理マニュアル」を把握している者により、各園において4カ月に1回以上立入検査を行い、衛生管理上、必要な指導を行うとともに甲に結果を報告すること。
- (3) 調理業務従事者の衛生管理
- 乙は、下記の通り調理業務従事者に健康診断及び検便検査を受診させ、その結果を甲に報告すること。
- また、安全衛生上、その健康診断や検便検査の結果、就労に適さない者と認められるものが確認されれば、その旨を甲に通知するとともに、その者を就労させてはならない。この場合の代替の者または新規採用者を業務に従事させるときは、健康診断及び検便を行い、異常がないことを確認すること。就労復帰する場合は、検便検査等において陰性であることを確認すること。
- ① 従事者の健康管理について、絶えず注意を払うとともに、労働安全衛生規則に

定める定期健康診断を年1回以上実施すること。

- ② 検便は、月1回以上実施し、腸管出血性大腸菌(O-26、O-157、O-111 必須)・サルモネラ菌・赤痢菌に対応した項目を含めること。

また、10月から3月までの間には月1回以上かつ必要に応じてノロウイルスも検便項目に含めること。ノロウイルスの検査に当たっては、遺伝子型によらず、概ね便1g当たり 10^5 オーダーのノロウイルスを検出できる検査法を用いること。

さらに、ノロウイルスによる発症者が家族にいるなど、同一感染機会の可能性がある調理従事者についても、同様の陰性が証明されるまでの間、調理に直接従事することを控えさせるなどの手段を講じること。

- (4) 業務執行に伴う電気・ガス・水道料金は甲の負担とするが、乙はこれについて、省エネルギーに努め適切な管理の下に使用しなければならない。
- (5) 甲、守口保健所等の立入検査が行われる場合は協力し、その際に必要なペーパータオルや消毒用アルコール等は乙の負担とすること。
- (6) 調理室内の清掃、整理整頓及び日常点検は常に行い、また消防法に基づく防火管理者を補佐するために、防火責任者を定めて火災予防に努めること。(防火責任者は、防火管理者の資格を有する必要はない。)

9. 研修

乙は、調理及び食品の取扱い等が安全・衛生かつ適正に行われるように、認定子ども園給食の目的を十分理解し、園児の健やかな成長に資することができるように全ての調理従事者に対して委託実施日から起算して4ヵ月に1回以上研修を実施し、資質の向上に努めること。

10. 食中毒や事故等発生時の対応

- (1) 食中毒や事故等が発生した場合は、速やかに甲への報告、協議を行い、甲の指示により対応を行うものとする。
- (2) 食中毒や事故等が発生した場合は、甲と協議のうえ、速やかに給食確保など安定的な業務の持続についての対策を行うものとする。
- (3) 食中毒や事故等が発生した場合の対応として、製造責任法(平成6年法律 85号)に基づく生産物賠償責任保険等に継続して加入すること。
- (4) 乙の責任で食中毒等の事故が発生した場合及び契約に定める義務を履行しないため甲に損害を与えた場合は、甲に対し損害賠償を行うこと。

11. 委託料の支払い

契約金額を下記の方法により委託期間開始月の翌月より前月分を月額払で支払い、金額は下記の方法で算出するものとする。

- (1) 入札額を委託実施期間(月単位)で除算した金額に、消費税相当額を加算した金額とする。(1円未満の端数が生じた場合には、切り捨てる。)
- (2) 参考区分別食数が、契約締結時予定食数より著しく変動が生じた場合は、別途協議を行うものとする。

12. 給食提供の確保

やむを得ない理由により認定こども園給食調理業務等の履行が継続できなくなった場合に備え、当該認定こども園給食調理業務等の履行可能な業者を連帯保証人として定めること。

- (1) 連帯保証人は、乙が甲から委託された認定こども園給食調理業務等委託のすべてを代行できるものであること。
- (2) 連帯保証人は、守口市立認定こども園給食調理業務等の代行ができる能力が担保されていること。
- (3) 連帯保証人は、係る業務を代行する場合、入札参加資格として掲げている要件(1)～(11)の全てを満たしているものであること。

13. 履行期間の短縮等

甲は、事業内容の見直しによる変更等特別の事由により履行期間を短縮する必要がある場合、乙に対して、予定している短縮後の終期の3か月前までに書面をもって通知し、履行期間を短縮するものとする。この場合における変更内容については、別途協議を行い、書面をもって定めるものとする。

14. 報告文書

報告書	期 日	様 式
調理作業点検表	日 々	別票1
食事日誌	日 々	別票2
個人衛生点検票	日 々	別票3
在庫食品受払簿	日 々	別票4
調理業務従事者報告書	受託業務開始2週間前	様式1-1
調理業務従事者経歴書	受託業務開始2週間前	様式1-2
認定こども園給食調理業務等完了届	翌月10日までに	様式2-1
業務一部完了届※最終月のみ業務完了届	翌月10日までに	様式2-2
健康診断結果報告書	実施後速やかに	様式3
検便結果報告書	実施後速やかに	様式4
調理業務従事者変更報告書	従事日の2日前まで	様式5
調理室及び休憩室内への備品持ち込み申請書	搬入1ヶ月前	様式6
研修実施報告書、立入検査報告書	実施後速やかに	—

※乙は、別票1～4及び物資納品伝票を毎日認定こども園責任者に報告し月末に1ヶ月分まとめて甲に報告しなければならない。

※乙は、様式1-1～6、研修実施報告書及び立入検査報告書を甲に報告すること。なお、様式1-1及び様式3～5は、写しを認定こども園責任者に提出しなければならない。

※甲の指示する別票1～4及び様式1-1～様式6の内容に追加、訂正等が生じた場合は、それに従って業務を行うこと。

※定めのない書類については、甲、乙の双方協議の上、決定する。

15. 契約締結後の予定

契約締結後から履行開始までの業務及び事務の引継、研修、業務訓練、準備、清掃等に要する費用は、乙が負担すること。

内容	日程 及び 注意事項
調理業務の見学	・契約締結後～業務開始日までの間、必要に応じて実施 ・見学は、実際に配置される調理従事者で、検便検査結果と健康診断結果に異常がない者に限る。係る結果を事前に甲に提出すること。 ・調理室への入室は、2名以内とすること。
認定こども園責任者との打ち合わせ会議	・契約締結後～業務開始日までの間 (日程・回数等は、後日調整)
業務内容の説明	・令和7年8月8日(金) 14時00分～17時00分 ・参加者:調理業務責任者・調理業務副責任者・会社担当者
調理備品の引継	・令和7年8月30日(土) 11時30分～ ・参加者:調理業務責任者・調理業務副責任者・会社担当者

16. その他

- (1) 業務の開始にあたり、乙は自社の責任において、甲から業務の引継ぎを受けるとともに、十分な研修を経た後に臨むこと。
- (2) 業務遂行上甲が不都合と認めるときは、甲の指示に従うこと。
- (3) 本仕様書に記載されていない事項については、双方誠意を持って協議し、決定するものとする。

表1 委託認定こども園詳細

施設名	受入年齢	所在地	定員
あおぞら認定こども園	6ヵ月から	守口市寺方元町4丁目1番8号	139
にじいろ認定こども園		守口市藤田町1丁目 57 番 19 号	146

表2 予定食数

施設名	0～2歳児	3～5歳児	合計
あおぞら認定こども園	49	90	139
にじいろ認定こども園	36	110	146

表3 食物アレルギー児除去食品

施設名	除去食品
あおぞら認定こども園	(令和6年度参考)卵・くるみ
にじいろ認定こども園	(令和6年度参考)卵・乳類・小麦・ナッツ類・赤魚・えび・かに・豆乳・トマト・そば

※上記食品は、令和7(2025)年3月1日現在の情報であるため変動する場合があります。

表5 参考配置人員内訳

施設名	調理業務責任者	調理業務副責任者	その他調理従事者
あおぞら認定こども園	1	1	2
にじいろ認定こども園	1	1	2

あおぞら認定こども園 備品・消耗品一覧表

1.備品

図面記号	品名	規格	数量
AA2	洗濯機	全自動5.5kg用 ハイアール JW-C55A	1
AA3 EE2	移動台	持ち手付移動台 600×760×820	2
BB1	ステンレスシェルフ	1800×450×1900	1
BB2 CC7	ステンレスシェルフ	1500×450×1900	各1
CC1	球根皮むき機	アイホー P-28D	1
CC2 DD5	乾燥機付包丁まな板殺菌庫	タニコー N-TNS-6060HF-2	各1
CC3	冷蔵庫(立型)	ホシザキ HR-120ZT3	1
CC4	戸棚	1500×600×1800	1
CC5	冷凍庫(保存食用)	ホシザキ HF-63CZT-KS	1
CC6	消毒保管庫(両面式)	タニコー NHE-10AW	1
CC8	三槽シンク	1800×700×800	2
CC9	冷凍冷蔵庫(立型パススルー)	ホシザキ HRF-120CZF3-4D4D	1
CC10	調理台(台下パススルー)	720×480×750	1
CC11 DD21	調理台	ドライ仕様移動台 900×600×800	3
CC12	調理台	ドライ仕様移動台 600×600×800	1
CC13	受シンク	750×800×600	1
DD1	ガス回転釜	服部工業 GHSX-28T	1
DD2	スチームコンベクションオーブン	タニコー TSCO-10GDN2	1
DD3	スチームコンベクションオーブン専用架台	920×650×600	1
DD4	ステンレスシェルフ	900×600×1900	1
DD6	ガスコンロ	コメットカトウ XY-1575T	1
DD7	ガスコンロ脇台	300×740×780	1
DD8	炊飯台	650×740×650	1
DD9	炊飯器	5升炊き リンナイ RR-50S2	1
DD10	炊飯器	2升炊き リンナイ RR-S20SF	1
DD11	水切付三槽シンク	2500×840×790	1
DD12	冷凍庫(台下)	ホシザキ FT-150SNF	1
DD13	フードプロセッサー	マジックス RM-4200F	1
DD14	ハンドミキサー	エキスプロ HX-501	1
	ハンドミキサー	ナショナル MK-H1	1
DD15	切裁台(台下戸棚)	1830×670×800	1
DD16	配膳台(台下戸棚)	1500×750×800	2
DD17	ステンレスシェルフ	750×600×1900	1
DD18	冷蔵庫(台下パススルー)	ホシザキ RT-180SDF-B	1

DD19	配膳戸棚(両面式)	1800×580×1000	1
DD20	戸棚	1000×750×1800	1
DD22 FF 6	調理台	ドライ仕様移動台 900×600×800	3
DD23	調理台	移動水切台 500×540×650	1
DD24	調理台	移動式調理台 700×550×900	1
	プラストチラー	ホシザキ HBC-6B3	1
FF1	二槽シンク	1800×700×840	1
FF2	食器洗浄機	ホシザキ JWE-680B-HP-SG2	1
FF3	ガスブースター	ホシザキ WB-25H-HP-S	1
FF4	クリーンテーブル	1330×700×840	1
FF5	消毒保管庫(両面式)	タニコー NHE-20BW	2
	温水ボイラー	ノーリツ GQ-C3222WZ-1	1

2.消耗品

品名	規格	調理用			保育室 配膳用	合計数量
		汚染作業 区域	非汚染作 業区域	在庫		
ミルサー	イワタニ IFM-720G		1			1
	イワタニ IFM-700G			1		1
残留塩素計	タニタ EW-506		1			1
最低最高温度計	SATO PC-3300			4		4
	シンワ 73042			1		1
温湿度計	カシオ	2	1			3
	タニタ TT-559	1				1
鍋	天ぷら鍋	1				1
	両手鍋(直径36cm)		1		4	5
	両手鍋(直径30cm)		1		4	5
	両手鍋(その他)		3			3
	片手鍋		4			4
フライパン	テフロン		3			3
蓋付ボール	15cm				5	5
	21～30cm				5	5
	31～40cm				9	9
ボール	17cm		3			3
	21～30cm				11	11
	31～40cm	2	10			12
	41～50cm		3			3
ザル	11～20cm	1				1
	21～30cm	8				8
	31～40cm	6				6
	41～50cm	4				4
バット	W41cm D29cm H5cm		8			8
	W35cm D27cm H6cm(5cm)		7			7
	W32cm D26cm H6cm(4cm)		5			5
	W29cm D23cm H5cm		5			5
蓋付きバット・網	W34cm D29cm H12cm				7	7
パン箱	W41cm D35cm H18.5cm				2	2
しゃもじ	プラスチック		4			4
	ステンレス				5	5
スパテラ	30cm		2			2
	40cm		1			1
	75cm		1			1
ターナー	幅7cm*全長33cm		1			1
ワイドモノクリーナー	幅11cm*全長20cm				9	9
汁杓子	直径15cm*柄35cm		2			2
	直径7cm*柄15cm		4			4
	直径8cm*柄20cm		4			4
	直径9cm*柄20cm				8	8
穴あきおたも	38cm		2			2
網杓子		1	1			2
揚げ網			2			2
おろし金			1			1
うらごし器			1			1
だしこし			1			1
ドーナツメーカー		1				1
トンブ			10		25	35
ポテトマッシャー			1			1
泡立て器		1	3			4

皮むき器		2				2
キッチンバサミ		1	3		2	6
計量カップ	200ml 10 20		各1			3
やかん			1	3	13	17
折畳みBOXコンテナ	53cm*36cm*33cm	10				10
食器カゴ	45cm*28cm*20cm		4		9	13
	37cm*22cm*20cm			1	9	10
	40cm*24cm*20cm		3			3
	36cm*39cm*21cm	5			4	9
食器洗浄機用ラック	49cm*49cm*12cm	4				4
秤	CS-2000WP(2kg)	1	1			2
	CS-5000WP(5kg)	1				1
	CS-10KWP(10kg)		2			2
	DP-6700(30kg)	1				1

3.包丁・まな板の用途と数量

		魚	肉	野菜	果物	加熱済
汚染作業区域用	包丁	1		1	1	
	まな板	1		1	1	
非汚染作業区域用	包丁	1	1	3	2	2
	まな板	1	1	3	2	2

にじいろ認定こども園 備品・消耗品一覧表

1.備品

図面記号	品名	規格	数量
A1	検収台	引出付移動台 900×600×600	1
A3	はかり用置台	移動台 850×550×900	1
A4	冷凍冷蔵庫	ホシザキ HRF-150ZF3	1
A5	冷凍庫(保存食用)	ホシザキ HF-63CZT-KS	1
A7	ステンレスシェルフ	1500×600×1519	2
A8	冷蔵庫(立型)	ホシザキ HR-63ZT	1
B1	球根皮むき機	アイホー P-28D	1
B2	受シンク	750×700×900	1
B3	一槽シンク	900×640×850	1
B4 B6	調理台	ドライ仕様移動台 750×600×850	4
B5	三槽シンク	1800×750×850	2
B7	器具消毒保管庫	アイホー EWK-1504N	1
B8 C6	乾燥機付包丁まな板殺菌庫	アイホー ESK-254N	各1
B9	二槽シンク	1500×750×850	1
B10	冷凍冷蔵庫(立型パススルー)	ホシザキ HRF-120CZF3-4D4D	1
C1	三槽シンク	1800×600×850	1
C2	ガスコンロ脇台	300×600×850	1
C3	ガスコンロ	アイホー AXY-1560T特	1
C4	冷凍庫(台下)	ホシザキ FT-120SNF-E-ML	1
C5	調理台	ドライ仕様移動台 750×600×850	3
C7	スチームコンベクションオープン	アイホー ACO-100GS	1
C8	ガス回転釜	アイホー KIFE-30	1
C9	引違戸付移動台	1500×600×850	2
C10	一槽シンク	900×600×850	1
C11	角釜立体炊飯器	アイホー RCE-150	1
C12	引違戸付作業台	1500×600×850	1
C13	カウンター(下部戸棚)	1200×600×850	1
C14	カウンター(下部戸棚)	1600×600×850	1
C15	調理台	UTSカート 830×610×800	2
D2	冷蔵庫(台下パススルー)	ホシザキ RT-180SDF特	1
E1	二槽シンク(ソイドテーブル)	2500×700×830	1
E2	食器洗浄機	ホシザキ JWE-680B-SG215A-1	1
	ガスブースター	ホシザキ WB-25H-680-S	1
E3	クリーンテーブル	1200×700×830	1
E4	調理台	ドライ仕様移動台 900×600×830	1

E5	消毒保管庫(両面式)	アイホー EW-2004N	1
E6	消毒保管庫(両面式)	アイホー EW-1004N	1
	ブラストチラー	ホシザキ HBC-683	1
	調理台	スタッキングカート 870×700×800	2
	調理台	スタッキングカート 870×700×800	2
	洗濯機	全自動5kg用 ハイアール JW-K50F	1
	ハンドミキサー	ナショナル MK-H3	1
	フードプロセッサー	マジックス RM-4100V	1

表4

2.消耗品

品名	規格	調理用			保育室 配膳用	合計数量
		汚染作業 区域	非汚染作 業区域	在庫		
ミルサー	イワタニ IFM-720G		1			1
非接触温度計	SATO・SK-8700 II	1				1
残留塩素計	タニタ EW-506	1		1		2
冷凍冷蔵庫用温度計	シンワ 73042			6		6
	CRECER AP-06W			1		1
鍋	天ぷら鍋	2				2
	両手鍋(直径36cm)		1	2	6	9
	両手鍋(直径30cm)		3		6	9
	両手鍋(その他)	2				2
	片手鍋		7			7
フライパン	テフロン	2				2
蓋付ボール	15cm				9	9
	21～30cm				4	4
	31～40cm				10	10
ボール	21～30cm		6		7	13
	31～40cm	9		1		10
	41～50cm	4				4
ザル	21～30cm	2		2		4
	31～40cm	10		1		11
	41～50cm	3		1		4
バット	W41cm D29cm H6cm		5			5
	W35cm D27cm H6cm		6			6
	W32～38cm D26～28cm H5cm		5			5
	W29cm D23cm H5cm		3			3
	W24cmD30cmH4cm		10			10
	W33cmD43cmH7		1			1
	W39cm D57cm H6cm		10			10
蓋付きバット・網	W34cm D29cm H12cm				6	6
しゃもじ	ステンレス				10	10
スパテラ	75cm40cm30cm		各1本			3
ターナー	幅7cm*全長31cmその他		7			7
ワイドモノクリーナー	幅11cm*全長20cm				10	10
汁杓子	直径15cm*柄35cm		2			2
	直径10cm*柄27cm		2			2
	直径9cm*柄20cm				12	12
	直径10cm*柄27cm		2	1		3
網杓子	直径36cm*柄23cm		2			2
	直径10と8*柄23cm		1			1
揚げ網	直径15cm*柄26cm		2			2
	直径17cm*柄25cm		3			3
おろし金			1			1
うらごし器				1		1
だしこし			1			1
ドーナツメーカー				3		3
トング			3		36	39
ポテトマッシャー			1			1
泡立て器		1	1			2
皮むき器		1	1			2
キッチンバサミ				4		4
計量カップ	200ml 10 20		各1			3
やかん	40未満		2		16	18
折畳みBOXコンテナ	53cm*36cm*33cm	15				15

食器カゴ	45cm*28cm*20cm		1	6	15	22
	37cm*22cm*20cm		3		9	12
	36cm*39cm*21cm	27		23		50
食器洗浄機用ラック	49cm*49cm*12cm	4				4
秤	CS-2000WP(2kg)	2				2
	CS-5000WP(5kg)	1				1
	CS-10KWP(10kg)	1				1
	CS-20KWP(20kg)	1	2			3
	DP-6700(30kg)	1				1

3.包丁・まな板の用途と数量

		魚	肉	野菜	果物	加熱済
汚染作業区域用	包丁	1	1	3	1	
	まな板	1	1	2	1	
非汚染作業区域用	包丁	1	1	2	2	3
	まな板	1	1	2	2	3

業務負担区分

	業 務 内 容	乙	甲
給食管理	施設給食管理の総括		○
	献立表の作成		○
	検食の実施		○
	献立変更(案)の作成	○	
	上記の確認		○
栄養管理	栄養管理全般		○
	栄養給与量の計算		○
	残食調査	○	○
材料管理	食材料・調味料の購入、発注		○
	食材料の検収・保管・取扱い(原材料2週間)	○	
	在庫食品受払簿の記録・在庫管理	○	
	上記の確認		○
食育等	園児に対する食事指導		○
	食事・食事指導に関する資料の作成		○
	食育に対する行事参加	○	○
作業管理	食数の把握		○
	食数の確認	○	
	調理作業(下処理含む)・調理・盛付等の実施	○	
	保存食(原材料・調理済み食品)の採取、保存	○	
	上記の確認		○
	配膳・下膳	○	○
	食器洗浄・消毒・調理残飯・廃油の処理(処分は除く)	○	
	調理室・食品保管庫・排水路(屋外含む)廊下・階段等の清掃業務、日常点検	○	
上記の確認		○	
事務処理	日常管理等で必要な書類の作成	○	
	上記の確認		○
労務管理	調理従事者に対する定期的な教育訓練	○	
	調理従事者の定期的な検便・健康診断の実施	○	
	業務分担・調理員配置の指示	○	
	上記の確認		○
その他	給食関係部門連絡調整(アレルギー打合せを含む)	○	○
	研修会・打ち合わせの参加	○	○

※給食について迅速的確に対応しうる体制を確保すること。

※緊急時対応マニュアルを作成し、周知徹底を図ること。

経費負担区分

【乙負担】

調理用具	備考	被服等
ラップ 調理用はさみ ピーラー チャッカマン おろし金 缶切り 上皿自動天秤 検収後の食材保管容器 鍋 パンチングザル ボール やかん しゃもじ 汁杓子 トング 調理用オール だしこし		白衣上下 ビニールエプロン 帽子 マスク ゴム底の履物 作業用サンダル
		その他 調理従事者の検便・健康診断 調理従事者の研修参加等の費用 保健所への営業許可申請 生産物賠償責任保険等の保険料 業務用電話代 パソコン通信費 時計 電池 守口市負担物品以外で必要なもの
衛生管理品		
ペーパータオル 使い捨て手袋 手洗い用石けん液 消毒用アルコール 保存食用ナイロン袋 非接触温度計 中心温度計 次亜塩素酸ナトリウム 温度計 湿度計	手洗用含む	
掃除・洗浄用品		
食器・器具用石けん液 洗濯用洗剤 物干し竿 ごみ箱 ゴミ袋（透明） 水切りワイパー バケツ トイレットペーパー 機械油 砥石 ネズミとりシート 害虫駆除シート 調理室の清掃用具と洗剤	スチコン用及び食洗器用はメーカー純正品又は推奨品を使用すること	

【甲負担】

保育室配缶用器具
食器 食具 鍋 ボール、蓋付きボール しゃもじ ワイドモノクリーナー 汁杓子 トング やかん 配ぜん盆 食器カゴ
調理用具
フードプロセッサー ミルサー ドーナツメーカー IH調理器 包丁 まな板
掃除・洗浄用品
廊下、階段等の清掃に使用する用具 調理室の害虫防駆除 調理室のゴキブリ防駆除（年1回） 調理室の廃油処分費
その他
包丁保管庫等の殺菌灯 残留塩素測定器（薬剤不使用の機種） 光熱水費 給食用リフトの保守点検 グリストラップの清掃

業務内容

	月～金	土	作業項目	内容
物資受取・保管	8:30	8:30	検収表・納品伝票への記入	物資入荷時、その都度検収。食材に適した温度管理。納品日時・品質・鮮度・包装容器の状況・品温・異臭・異物混入の有無・賞味期限表示・数量等を記録。
	8:40	8:40	準備、消毒	身支度・個人衛生点検表の記入・手指の洗浄・消毒・調理器具（ザル、ボール）・機械器具等の消毒、水質チェック、調理方法等の確認、打合せ、保存食（食材）の採取と保管（-20℃ 2週間）、温度（気温・冷蔵庫・冷凍庫等）、湿度を記入。
調理	8:40	8:40	下処理	野菜の洗浄。汚染作業区域用の包丁・まな板使用。
			点火・計量	お茶を沸かし、冷却。調味料を計量。
			切裁	非汚染作業区域用の包丁・まな板を使用。
			朝礼へ参加	アレルギー除去食品の最終確認、提供方法の確認。
			盛りつけ	検食後、10時のおやつを盛り付け。
	11:15	10:50	パンの配缶	クラス毎に配缶。
			加熱処理	調理後の二次汚染がないよう、保管場所や保管器具に配慮。献立毎に中心温度（85℃以上90秒間）調理終了時間を確認し、記入。自ら調理した給食を試食し適切な味付けであるか確認。
給食	11:15	10:50	提供	安全面を配慮し、必要に応じ給食を保育室まで運搬。運搬途中のほこり、ごみ、虫などに汚染されないように注意を払う。
	12:00	12:00	巡回	給食を食べている様子を巡回し、状況を把握する。
			その他	お茶を沸かし、冷却。
洗浄・消毒・調理	12:00	12:00	洗浄	返却された食器の浸漬→洗浄→食器消毒保管庫へ
			土曜日のみ お茶を沸かし、冷却。おやつの準備して指定の場所に置く。	
			下処理	野菜の洗浄。汚染作業区域用の包丁・まな板使用。
			切裁	非汚染作業区域用の包丁・まな板を使用。
			加熱処理	調理後の二次汚染がないよう、保管場所や保管器具に配慮。献立毎に中心温度（85℃以上90秒間）調理終了時間を確認し、記入。自ら調理した15時のおやつを試食し適切な味付けであるか確認。
			盛りつけ	検食後、盛り付けし、取りやすいように並べる。展示食を所定の場所に置く。保存食（でき上がり）を採取し、保管。
			提供	自ら調理した料理を試食。安全面を配慮し必要に応じおやつを保育室まで運搬。運搬途中のほこり、ごみ、虫などに汚染されないように注意を払う。お茶を沸かし、冷却。
	15:20	12:20	洗浄	返却された食器の洗浄→食器消毒保管庫へ
			用務	廊下・階段等の清掃
			調理室の清掃	ゴミの処理、排水溝、会所、調理室の床、食品庫、休憩室、トイレ
清掃・翌日の準備	15:20	12:30	調理室の清掃	調理器具、調理台、運搬車、ワゴンの洗浄・消毒。冷蔵庫、冷凍庫、棚、食器保管庫、カウンター拭き掃除
			翌日の準備	調味料・在庫食品、翌日の献立・物資の確認
	17:15	12:30	メール確認	発注変更書等を確認する。
			帳票整理	物資伝票の整理、食事日誌等の帳票記入
			終礼へ参加	翌日のアレルギー除去食品の確認や献立の打ち合わせを実施。

調理作業中の過失による食材負担の基準

1. 用語の定義

「食材」とは、料理を調理するために必要な食品及び調味料を指す。

「調味料」とは、飲食物の味、香りをととのえるのに用いる食材で、甘味、酸味、塩味、うま味などを多く含んだ食品を指す。具体例は、下表のとおり

「規定量」とは、事前に通知した歳児別の園児数に 1 人当たりの使用量を乗じた量を指す。

「調味料」の具体例

砂糖・みりん・ケーキシロップ・酢・塩・醤油・みそ・カレー粉・こしょう・だし用食材（削り節・昆布・煮干・洋風スープの素・中華スープの素）・ソース・ケチャップ・マヨネーズ・ドレッシング
--

2. 業者過失により費用負担が発生する場合

- ① 故意又は過失により献立以外の食材を使用した場合
- ② 食材の取扱を誤り使用できない場合
- ③ 規定量以上の食品を使用した場合
- ④ その他、市が業者の過失と認めた場合

3. 負担する食材が損失量を上回る場合の取扱

食材を規格単位で発注する場合、購入量が損失量を上回る場合があることからその差分は、委託業者が処理すること。

4. 献立記載重量で調理が困難な場合の取扱

事前に認定こども園責任者と調理業務責任者の両方で協議せずに使用した場合は、業者過失の「規定量以上の食品を使用した場合」を適用し、費用負担が発生する。

守口市長 様

住所
受注者
氏名

給食調理業務従事者報告書

標記の件について、下記のとおり報告します。

記

1. 調理従事者名

あおぞら認定こども園	にじいろ認定こども園
責)	責)
副)	副)
副)	副)

責) 調理業務責任者 副) 調理業務副責任者

2. 個人情報取扱作業責任者 及び 食品衛生責任者 及び 防火責任者名

あおぞら認定こども園	にじいろ認定こども園

3. 添付書類

- ・ 資格証 (写) ・ 検便検査結果 (写)
- ・ 健康診断結果 (写) ・ 調理業務従事者経歴書 (様式 1 - 2)

給食調理業務従事者経歴書

調理従事者名					
履行場所		<input type="checkbox"/> あおぞら認定こども園 <input type="checkbox"/> にじいろ認定こども園	資格	<input type="checkbox"/> 管理栄養士 <input type="checkbox"/> 栄養士 <input type="checkbox"/> 調理師	
給食調理業務経歴	勤務先①	<input type="checkbox"/> 特定給食施設 (1回 食程度) <input type="checkbox"/> 乳児保育を実施している保育所等	期間	年 月 から 年 月 まで 年 ヶ月	
	勤務先②	<input type="checkbox"/> 特定給食施設 (1回 食程度) <input type="checkbox"/> 乳児保育を実施している保育所等	期間	年 月 から 年 月 まで 年 ヶ月	
	通算	年 ヶ月			

調理従事者名					
履行場所		<input type="checkbox"/> あおぞら認定こども園 <input type="checkbox"/> にじいろ認定こども園	資格	<input type="checkbox"/> 管理栄養士 <input type="checkbox"/> 栄養士 <input type="checkbox"/> 調理師	
給食調理業務経歴	勤務先①	<input type="checkbox"/> 特定給食施設 (1回 食程度) <input type="checkbox"/> 乳児保育を実施している保育所等	期間	年 月 から 年 月 まで 年 ヶ月	
	勤務先②	<input type="checkbox"/> 特定給食施設 (1回 食程度) <input type="checkbox"/> 乳児保育を実施している保育所等	期間	年 月 から 年 月 まで 年 ヶ月	
	通算	年 ヶ月			

調理業務責任者または調理業務副責任者の要件

①管理栄養士または栄養士資格を有したのち、特定給食業務又は乳児保育を実施している保育所等の給食調理業務に3年以上従事した実績を有する者

②調理師資格を有したのち、特定給食業務に3年以上又は乳児保育を実施している保育所等の給食調理業務に1年以上従事した実績を有する者

③調理業務責任者は、専任の者を配置すること。

業 務 一 部 完 了 届

守 口 市 長 様

住 所

受 注 者

氏 名

次 の と お り 業 務 が 一 部 完 了 し ま し た の で お 届 け し ま す 。

記

委 託 名	守口市立認定こども園給食調理業務等委託				
対 象 の 位 置	守口市寺方元町4-1-8 守口市藤田町1-57-19				
契 約 日	令和 年 月 日				
契 約 期 間	始 期	令和 年 月 日	実 施 期 間	始 期	令和 年 月 日
	終 期	令和 年 月 日		終 期	令和 年 月 日

令和 年 月 日

守口市長 様

住所
受注者
氏名

調理業務従事者変更報告書

標記の件について、下記のとおり報告します。

記

1. 変更となる調理従事者

変更日	従事者名	保有資格	事由
年 月 日 から		<input type="checkbox"/> 管理栄養士 <input type="checkbox"/> 栄養士 <input type="checkbox"/> 調理師	<input type="checkbox"/> 登録追加 <input type="checkbox"/> 登録抹消 <input type="checkbox"/> 現場巡回 <input type="checkbox"/>
年 月 日 まで			
年 月 日 から		<input type="checkbox"/> 管理栄養士 <input type="checkbox"/> 栄養士 <input type="checkbox"/> 調理師	<input type="checkbox"/> 登録追加 <input type="checkbox"/> 登録抹消 <input type="checkbox"/> 現場巡回 <input type="checkbox"/>
年 月 日 まで			
年 月 日 から		<input type="checkbox"/> 管理栄養士 <input type="checkbox"/> 栄養士 <input type="checkbox"/> 調理師	<input type="checkbox"/> 登録追加 <input type="checkbox"/> 登録抹消 <input type="checkbox"/> 現場巡回 <input type="checkbox"/>
年 月 日 まで			

2. 添付書類

- ・資格証（写）

業務責任者及び業務副責任者を変更する場合は、調理業務従事者経歴書（様式1-2）を添付すること。

- ・検便検査結果（写）
- ・健康診断結果（写）

守口市長 様

住所
受注者
氏名

調理室及び休憩室内への備品持ち込み申請書

標記の件について、下記のとおり申請します。

記

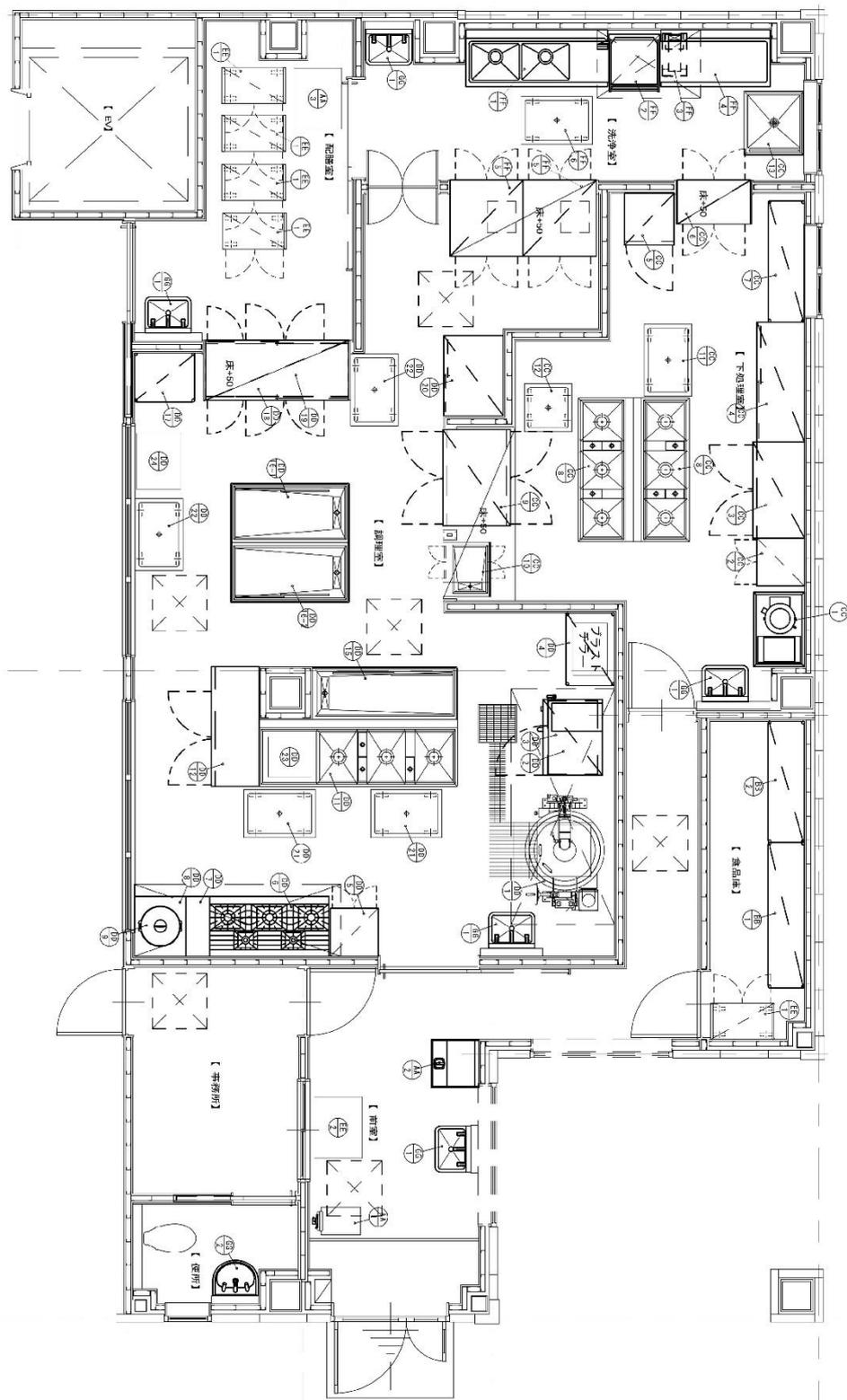
1. 備品名

設置場所	<input type="checkbox"/> あおぞら認定こども園 <input type="checkbox"/> にじいろ認定こども園
品名	
メーカー名	
品番・形式	
外形寸法(mm)	間口 × 奥行 × 高さ
電源	<input type="checkbox"/> 100V <input type="checkbox"/> 200V <input type="checkbox"/> ガス

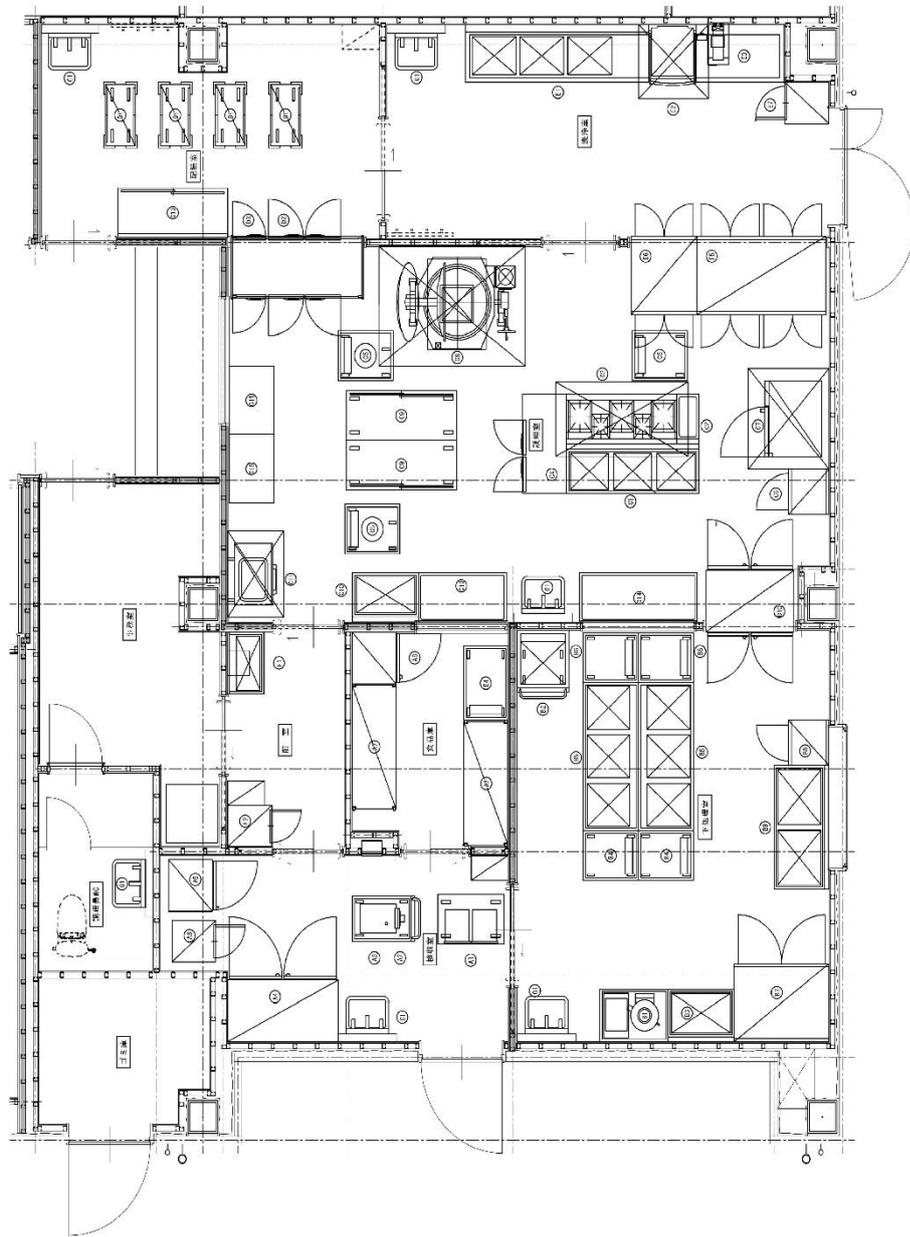
2. 添付書類

・設置予定図

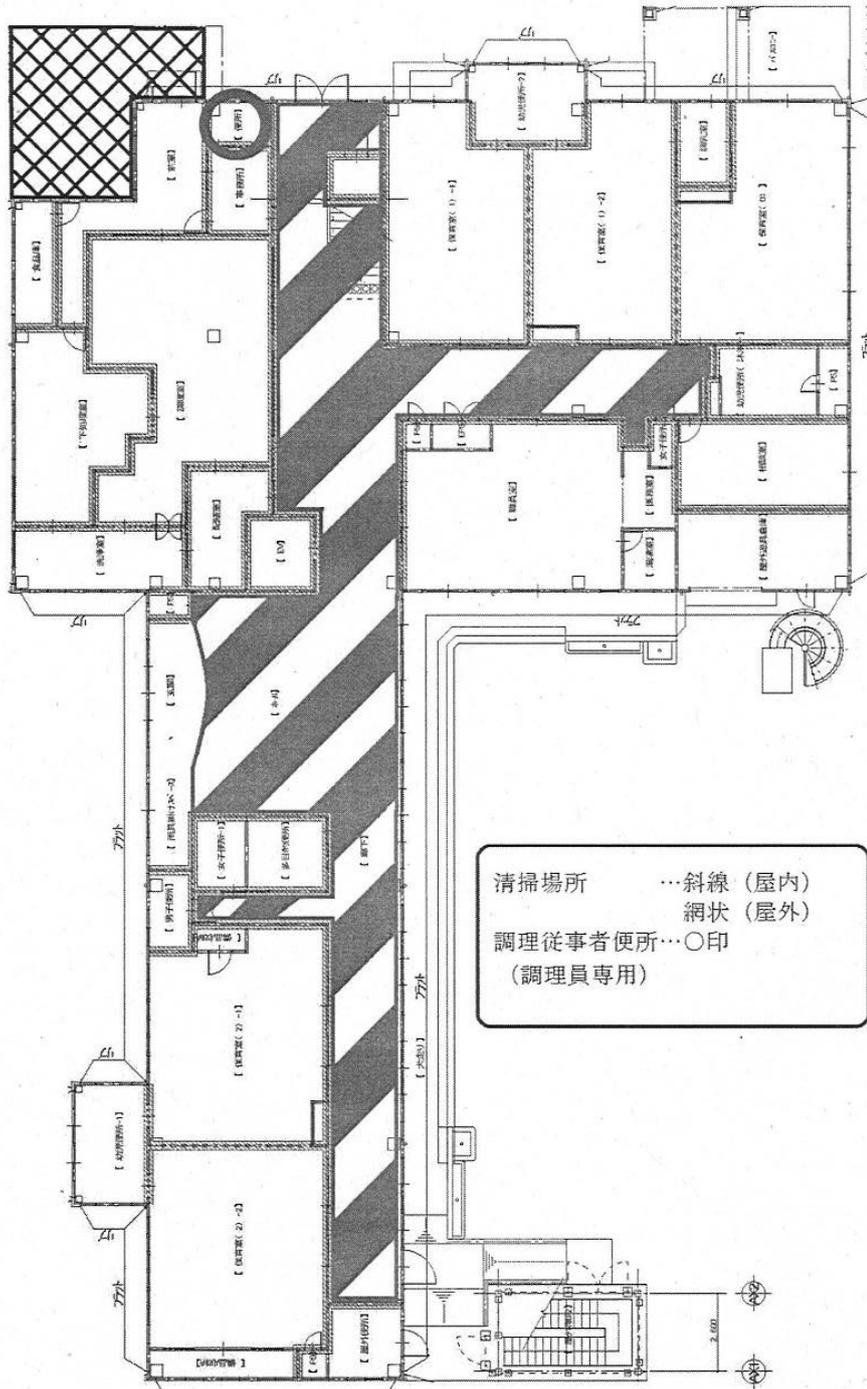
あおぞら認定こども園 調理室



にじいろ認定こども園 調理室



あおぞら認定こども園 1階



あおぞら認定こども園 2階

