

舞鶴市小学校給食調理業務委託仕様書

1 学校名

（別紙「舞鶴市小学校給食調理業務委託に係る契約要件」（以下「契約要件」という。）に記載された学校名及び住所）

舞鶴市立 小学校（舞鶴市字 番地）

2 履行期間

令和 8 年 3 月 2 0 日～令和 1 1 年 3 月 1 9 日

3 対象者及び食数

対象者は児童及び教職員等とし、食数は、週単位又は日単位で指示する。
調理日数（年間）及び食数（1 日当たり）で契約要件に提示した数の 1 割以内の増減は委託料の精算を行わない。

4 調理従事者の勤務時間

「8 調理従事者及び現場責任者」における現場責任者については午前 8 時 3 0 分～午後 5 時を原則とする。（ただし、学校長は開始時間及び終了時間を最大 1 時間程度繰り上げ又は繰り下げを指示することができる。）。調理従事者については受注者が別に定める「配置基準」を参酌し調理業務を適切に実施するために必要な時間を定めるものとする。

5 業務内容

(1) 調理

当該学校長が作成した献立表及び調理業務指示書（様式 1）に従い、当該学校長が提供する食材料を使用し、調理する。

(2) 配食及び回収

学校が指定した時間に配食、回収する。

(3) 食器具等の洗浄、消毒及び保管

食器具、調理器具等の洗浄、消毒及び保管は、舞鶴市教育委員会が定める「給食調理衛生マニュアル」（以下、「給食調理衛生管理マニュアル」という。）に従って行う。

(4) 施設・設備の清掃及び点検

施設・設備の整理整頓と清掃を行い、調理業務完了確認書（様式 2）により日々の点検を行う。

(5) 残菜及び厨芥の処理

残菜及び厨芥の処理は、「給食調理衛生管理マニュアル」に従って行う。

(6) その他上記の事項に付帯する業務

6 業務の指示

受託者は、下記の内容による指示に従う。

内 容	提 出 日	様 式
月間予定献立表	前月 7 日前	定型・学校別
調理業務指示書	前週の水曜日	様式 1

- (1) 円滑な給食運営を行うため、受託者と学校等で随時連絡会議を行う。
- (2) 学校が提示した献立について、栄養教諭・学校栄養職員と受託者現場責任者とにおいて、「給食調理衛生管理マニュアル」に基づく作業工程表・作業動線図及び業務委託契約第 7 条に基づく業務処理計画により事前打合せを行う

7 調理業務は「給食調理衛生管理マニュアル」に従う。

8 調理従事者及び現場責任者

- (1) 調理に従事する者のうち 2 名以上は、集団給食調理業務に 1 年以上の経験を有し、かつ、調理師又は栄養士の資格を有すること。
- (2) 調理に従事する者は、※名以上（（※「契約要件」別記に提示した従事者数） 始業開始から調理・配缶作業完了までは当該人員を確保すること）とし、現場責任者、現場副責任者は受託者の正規雇用職員とする。ただし、配置形態については教育委員会に届けること。
- (3) 調理に従事する者の年齢は 18 歳以上とすること。
- (4) 現場責任者
調理に従事する者のうち、調理師又は栄養士の資格を有し、かつ、相当の経験を有する者の中から、受託者を代理し、業務委託契約第 9 条に定める任務を遂行するための現場責任者を定めること。
- (5) 現場副責任者
調理に従事する者のうち、調理師又は栄養士の資格を有する者の中から、現場副責任者を定め、業務責任者に事故があるときはその任にあたらせること。

9 施設、設備及び調理器具等の使用

- (1) 調理業務は、当該学校の給食室内において行い、備えつけられた設備及び調理器具等についてそれを使用するものとする。
- (2) 受託者は、次に掲げるものを調達すること。
 - ア 調理業務に必要な被服等
白衣上下、作業用服・ズボン、帽子、マスク、長靴、作業用サンダル、運動靴、個人用調理用ゴム手袋、軍手、ゴム前掛（調理区分毎）等
 - イ 雑貨、文具等
救急薬品類（消毒薬、絆創膏、ハンドクリーム等）、筆記用具類（ボールペン、鉛筆、ノート

等)、学校給食を喫食する場合は実費、茶器、お茶等

ウ その他受託者の負担とすることが適当と認められるもの

手洗い用ペーパータオル、調理従事者が使用する休憩室、便所等を使用するために必要な洗剤、石鹸、薬品等

(3) 受託者は、施設、設備及び調理器具等を破損した場合は、学校長に報告し、その指示に従うものとする。なお、その原因が受託者の責めによる場合においては、その損害を賠償するものとする。

(4) 受託者は、電気・ガス・上水道等の使用について、経費節減に努めること。

10 安全及び衛生管理

(1) 受託者は、食品衛生責任者を配置し、関係法令に基づき食品の安全衛生管理に留意するとともに、給食の調理、配膳等が衛生的に行われるよう、調理従事者の衛生教育に努めること。

(2) 調理従事者の衛生管理

ア 受託者は、調理従事者に対し健康診断を定期的に行うほか、常に調理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。なお、新規採用者を業務に従事させる場合は、従事する日の2週間前以内に健康診断及び検便を行うこと。

イ 受託者は、1ヶ月に2回以上検便を行うこと。

ウ 詳細については「給食調理衛生管理マニュアル」に従って行うこと。

(3) 食品の取扱い

食品の取扱いは「給食調理衛生管理マニュアル」に従って行うこと。

(4) 施設、設備及び調理器具等の管理

施設、設備及び器具等の衛生管理は、「給食調理衛生管理マニュアル」に従って行うこと。なお、「主な設備・器具の手入れ基準」(別表1)にあるものについては、それに従って行うこと。

(5) 残菜及び厨芥の処理

残菜及び厨芥の処理は「給食調理衛生管理マニュアル」に従って行うこと。

(6) 保存用食材料等の管理

保存用食材料、保存食及び展示食については「給食調理衛生管理マニュアル」に従って管理し保存すること。なお、(別表2～4)にあるものについては、それに従って行うこと。

(7) 立入検査

受託者は、受託者自身の責任において立入検査を行うこと。また、舞鶴市教育委員会、保健所、学校薬剤師等の立入検査が行われる場合は協力すること。

11 完成検査

受託者は、調理済みの学校給食について、学校長又は学校長が指定する者が行う完成検査を受けなければならない。完成検査が不合格と認める場合は、手直しに応じなければならない。

12 学校給食への理解と協力

(1) 学校給食は教育課程の一環として行われることに鑑み、その実施にあたっては教育の場での従事ということを明確に意識するとともに、子どもたちや保護者等とのふれあいに十分配慮すること。

(2) 給食試食会等の開催、学校行事に伴う給食日時の変更等については、その対応に協力すること。

- (3) 学校、PTA、第三者機関（学校薬剤師、市民・有識者等）と受託者からなる学校給食協議会の運営に参画すること。

1.3 研修

受託者は、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、また、学校給食の目的を十分理解し、児童の健やかな成長に資することができるよう、調理業務従事者に対し学期に1回以上研修を実施し、資質の向上に努めること。

なお、研修結果は教育委員会あてに報告すること。

1.4 報告

受託者は、次に掲げる事項について、教育委員会及び学校に報告を行うこと。

但し、別票は除く。◎は原本、○は写し

報告書	提出	様式	学校	教育委員会
調理業務完了確認書	給食実施日	様式2	◎	×
学校給食日常点検票	給食実施日	別表	◎	×
業務完了報告書	毎月20日	様式3	○	◎
健康診断結果報告書	実施後速やかに	様式4	○	◎
検便結果報告書	実施後速やかに	様式5	○	◎
調理業務従事者報告書	当初	様式6	○	◎
調理業務従事者変更報告書	変更の都度	様式7	○	◎
研修実施報告書	実施後速やかに		○	◎

1.5 事故等の発生

食中毒発生等の疑い若しくは異物混入等の調理業務に関して発生した事故等の処理にあたる時は、現場責任者は、学校長に速やかに報告し対応を協議するとともに、原因を究明し教育委員会及び学校あてに文書で報告すること。

1.6 その他

- (1) 本仕様書は業務の大要を示すものであり、定めのない事項であっても、本仕様書に付随する業務は、誠意を持って実施すること。
- (2) 仕様書の内容が履行されない場合は、契約金額の減額、侵害賠償の請求等を行う場合がある。

別表 1

主な設備・器具の手入れ基準

(○は毎日、●は基準どおり)

品名	日常の手入れ・点検方法	基準
野菜切断機	<ul style="list-style-type: none"> ○機体と付属部品の清掃 取り外しのできる部分は外して清掃する。 ○刃物プレートは回転軸から外して殺菌庫で保管する。 ○輪切りプレートは調整ねじを厚み0に戻して保管する。 	
皮むき機	<ul style="list-style-type: none"> ○皮むき円盤を外して、機体内外と皮むき円盤を清掃する。 機体内に汚物を残さないこと。 ○回転軸まわりは、注水厳禁のこと。 ○スイッチまわりとモーター部は必ずから拭き清掃する。 ●皮むき円盤の汚れを取り除く。 	学期／1回
フードカッター	<ul style="list-style-type: none"> ○取り外しのできる部分は外して水洗い 刃物は、金具付きのまま洗浄 	
回転釜	<ul style="list-style-type: none"> ○釜内外の清掃 ガスバーナー等には水は厳禁のこと。 ○清掃後は、釜をたてて水を切る。 ●ハンドル軸の軸受と歯車、釜回転軸に注油する。 	適宜
消毒保管庫	<ul style="list-style-type: none"> ○食器洗浄前、庫内が空のとき棚板を外し底部を拭き清掃する。 ○扉の内外面と機体外面の拭き清掃 放水洗いは厳禁のこと。 ●棚板を全て外し、機内側壁とすのこを清掃する。 ●機内除湿のための扉開放と空運転 	学期／1回 休暇明け／1回

包丁まな板殺菌庫	<ul style="list-style-type: none"> ○機体外面の拭き清掃 放水洗いは厳禁のこと。 ●庫内を清掃する。 	週／1回
----------	---	------

食器洗浄機	<ul style="list-style-type: none"> ○機体内外の清掃 洗浄ノズルの清掃 取り外せる付属品は、外して清掃 ○コンベアの念入りな洗浄と点検補修 ○電気系統や回転駆動部の注水は厳禁のこと。 ●コンベア駆動チェーンに注油する。 	3～6ヶ月／ 1回
冷凍冷蔵庫 牛乳保冷库	<ul style="list-style-type: none"> ○扉の内外面と外周面の拭き清掃 ○棚板と庫内全ての清掃 (調理室の冷蔵庫の棚板は月1回以上は洗浄する。) ○冷凍庫は－20℃、保冷库は5℃に保ち、温度計を確認する。 ●冷却機下の水受け皿の清掃 ●冷却機下の水受け皿から出ている排水管内のほこり汚れ等を清掃 	週／1回 学期／1回
コンベクションオープン	<ul style="list-style-type: none"> ○庫内の油汚れは熱いうちに落とす。 火傷に十分注意する。 ○冷えてから機体内外を清掃 ○鉄板、棚網の清掃 ●棚枠をはずし洗浄する。 	適宜

フライヤー	<ul style="list-style-type: none"> ○揚釜は油を抜いて洗剤で洗う。 水洗い後よく水気を切り、乾燥、蓋かけしておく。 ○揚釜のまわりも油汚れを完全に取り除く。 ○サーモスタットと感温部は、注意して取り扱う。 ○付属部の清掃と抜き油の始末 ●ガス系統の点検、清掃 ●サーモスタットの作動確認、常に気をつける。 	使用時に／ 1 回 使用時に／ 1 回
運搬車等	<ul style="list-style-type: none"> ○作業終了後は汚れを完全に落とし、水をふきあげる。 ●キャスター軸受けに注油 	適宜

別表 2

材料保存についての注意事項

- 1 採取した袋には、日付と材料名・献立名をマジックで記入しておく。
- 2 原材料の採取にあたっては、包丁、まな板、手指等から2次汚染が生じないように配慮する。
- 3 原則として50g取る。魚切り身、コロッケなどの1個ものは1個取る。シューマイなど小さいものは50g程度となるよう数個程度取る。
- 4 卵は攪拌したものを50gとる。
- 5 白菜や大根、リンゴなどの大きいものは、洗浄消毒した（アルコール）包丁で切る。
- 6 野菜は小さいものは丸ごと、根、茎、葉があるものは全形で取る。（50g程度）
- 7 野菜などで産地が異なる場合は、産地毎に取り、産地名を袋に記入する。
- 8 製造年月日の違うものは、それぞれの日付のものを取る。
- 9 冷凍で固まっているものは、解凍してから取る。
- 10 乾燥品でも蛋白源となるものは取る。
- 11 缶詰のうち、ツナ缶、うずら卵缶は取る。
- 12 材料はそれぞれ小さいチャック袋に入れ、1日分を大きなフリーザーパックにまとめて冷凍庫に入れる。大きなフリーザーパックに廃棄日を記入しておく。
- 13 冷凍庫に入れたときは、庫内温度が -20°C 以下であることを確認する。

別表3

材料の取り方

保存しない材料	保存する材料 (小さいチャック袋に取り、大きなチャック袋にまとめて保存)
<p>調味料 塩、砂糖、酢、醤油、酒、みりん、ソース、胡椒、味噌、ケチャップ、カレー、ルー、オイスターソース、豆板醤、ガーリックパウダー等</p> <p>乾物 米、春雨、スパゲティ、マカロニ、干瓢、小麦粉、でんぷん、けずり節、昆布、大豆、(干)わかめ、ひじき、海苔、(干)しいたけ、ナッツ類、高野豆腐、切干だいこん、ごま、きくらげ等</p> <p>缶詰 トマトピューレ(缶)、リンゴピューレ(缶)、トマト水煮(缶)、ホールコーン(缶)、クリームコーン(缶)、ミカン(缶)、パイン(缶)、シナチク(缶)、マッシュルーム(缶)等</p> <p>上記以外のものは、全て保存しておく。</p>	<p>肉類、肉加工品(焼豚、ベーコン、ハム等)</p> <p>魚介類(切り身は1つ)</p> <p>練り製品(ちくわ、かまぼこ、平天等)</p> <p>冷凍食品(冷凍野菜、冷凍魚介類、加工食品等) (1個ものは全形を取る)</p> <p>(調)牛乳、バター、チーズ、マーガリン、マヨネーズ</p> <p>豆製品(豆腐、あげ、豆水煮)</p> <p>水煮類(たけのこ)</p> <p>乾物(蛋白質系のものは取る→鮭フレーク、かえり煮干等)</p> <p>缶詰(蛋白質系のものは取る→オイルツナ(缶)(パック)、うずら卵(缶)(パック))</p> <p>卵</p> <p>こんにゃく</p> <p>たけのこ(缶)</p> <p>野菜類 ①根、茎、葉のあるものは全形(ほうれん草など) ②巻いたものはくし形に切る(タマネギ、キャベツ等) ③産地別にする(産地名を記入)</p> <p>果物 ①50g程度のものは1つ ②大きいものはくし形に切る</p>

別表 4

保存食等の取り方の注意事項

- ① チャック付袋に日付、献立名を記入する。

○月○日
○○○○

- ② 保存食を入れて（熱いものは荒熱がとれてから）密閉する。密閉されているものはそのまま。

- ③ 1日分をまとめて保存する。

- ・パン 1人分
- ・牛乳 1本
- ・釜のおかず 50g
- ・個数のおかず 1人分
- ・デザート 1人分
- ・調味料 下記参照

- ④ 庫内温度－20℃を確認し、冷凍庫に入れる。

- ⑤ 1人付け材料

- （A）1人付け調味料、添加物 ...保存食として1人分保存する。

ケチャップ、マヨネーズ、タルタルソース、ジャム類
アーモンド、アーモンド入り小魚、ピーナッツ、かみかみ昆布、ミルメーク、
ふりかけ、福豆、味付け海苔、手巻き海苔、ひなあられ、丸干し

- （B）デザート ...保存食として1人分保存する。

ゼリー、ヨーグルト、ケーキ等

- （C）調理された個数もの ...小さいものは3個保存する。

ギョーザ、シューマイ等