

長野県飯田ＯＩＤＥ長姫高等学校夜間定時制給食調理業務委託仕様書

1 件名

長野県飯田ＯＩＤＥ長姫高等学校夜間定時制給食調理業務委託

2 履行期間

令和６年４月１日から令和７年３月３１日まで

3 業務場所

住 所 長野県飯田市鼎名古熊 2535-2

学校名 長野県飯田ＯＩＤＥ長姫高等学校 厨房

4 委託業務内容

- (1) 献立の作成
- (2) 調理
- (3) 盛り付け及び配膳
- (4) 食器具等の下膳、洗浄（洗剤を含む）、消毒、保管
- (5) 施設設備の清掃及び日常点検
- (6) 残菜及び厨芥の処理
- (7) 調理業務に伴う事務
- (8) 各種調査における報告書作成協力
- (9) 上記(1)から(8)に附帯して必要となる業務

5 各業務の留意事項

(1) 献立の作成について

ア 調理委託業者は、献立表及び月間予定栄養量等（参考様式）をその月の前月末までに学校長へ提出して承認を得ること。

イ 献立の作成に当たっては、別添「夜間学校給食実施基準の一部改正について（通知）」に則り、別表１の生徒一人一回当たりの夜間学校給食摂取基準に合った献立となるよう努めること。

(2) ４の(2)～(6)について

別添「夜間学校給食衛生管理基準の施行について（通知）」により行い、常に業務場所の清潔、整頓に努めること。

(3) 調理業務に伴う事務について

ア 学校から送付される学校給食に関する関係諸通知を確認の上、適切に対応しなければならない。

イ 調理委託業者は、調理に必要な事務及び学校から要求される事務等については拒むことができない。

6 調理食数（予定）

1 日当たり 93 食とする。ただし、日によって変更する場合がある。

7 調理従事者の確保、配置等

- (1) 調理従事者（人数、資格保有者、資質等）の確保については、学校給食業務の特殊性に十分配慮して適正な人員を配置し、安全で良質な給食が確保され、円滑かつ適正に業務が行われるようにすること。
- (2) 調理従事者は、調理業務経験者など知識及び技術を有する者に配慮すること。
- (3) 調理従事者については、事前に学校へ報告すること。また、変更する場合も、同様に報告すること。
- (4) 調理従事者の業務時間は学校の給食時間等に合わせて業務を行うこと。

8 調理従事者の管理

- (1) 調理委託業者は、調理従事者に年 1 回の健康診断を行い、検便については、毎月 2 回以上実施し、その都度結果を遅滞なく学校長へ報告しなければならない。
- (2) 調理委託業者は、常に調理従事者の健康状態を把握し、頭痛、発熱、のどの痛み、腹痛、下痢、嘔吐、手指の傷があるなど、体調が悪い場合には調理に従事させてはならない。

9 危機管理

- (1) 食中毒が発生した場合は、学校の指揮下に入り、学校の指示に従わなければならない。
- (2) 緊急連絡先・体制を学校との間で決めておくこと。

10 経費区分

委託者と受託者の経費区分については、別表 2 のとおりとする。

11 その他

- (1) 学校給食用食材の調達については、別途契約する。その場合の食材料費は、1 食あたり 291.5 円（税込み）（予定）とする。
- (2) 本仕様に定めのない事項及び不明の点は、委託者と受託者が協議の上決定する。

別表 1

生徒一人一回当たりの夜間学校給食摂取基準

区 分	栄 養 量
エ ネ ル ギ ー (kcal)	860
た ん ぱ く 質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の 13%～20%
脂 質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の 20%～30%
ナ ト リ ウ ム (g) (食塩相当量)	2.5 未満
カ ル シ ウ ム (mg)	360
マ グ ネ シ ウ ム (mg)	130
鉄 (mg)	4
ビ タ ミ ン A (μ gRAE)	310
ビ タ ミ ン B ₁ (mg)	0.5
ビ タ ミ ン B ₂ (mg)	0.6
ビ タ ミ ン C (mg)	35
食 物 繊 維 (g)	7.5 以上

(注) 1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについてもそれぞれ示した摂取について配慮すること。

亜 鉛…………… 3 mg

2 この摂取基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。

3 献立の作成に当たっては、多様な食品を適切に組み合わせるよう配慮すること。

別表 2

学校負担経費	1 厨房及び食堂施設等の機器及び備品類 2 食器器具 3 給食関係様式・書類 4 机・ロッカー等備品
調理業者負担経費	1 調理従事者の健康管理に要する経費 2 調理用被服類 作業用上・下衣、前掛け、作業靴、調理用手袋、帽子、マスク、クリーニング代 3 洗浄用・消毒用及び調理器具手入れ用薬剤 (粉石けん、次亜塩素酸ナトリウム、漂白剤等) 4 光熱水費 5 ごみ処理費 6 調理用品 台ふきん、たわし、スポンジ、調理用菜ばし(木・竹製)、アルミホイル、食品包装用フィルム等 7 保存食及び保存食材に係る消耗品 保存食容器(ビニール類) ビニール手袋等 8 清掃用具類 モップ、デッキブラシ、雑巾、ほうき、ちりとり、ゴムへら、バケツ、ゴミ用ポリ袋、施設清掃用洗剤等 9 厨房用害虫駆除経費 10 検査経費 11 その他消耗品 調理従事者用消耗品 爪ブラシ、ペーパータオル、手洗い用石けん、逆性石けん、文房具等 12 食品衛生法等営業許可申請手数料等 1 式 13 その他学校側負担以外は一切の経費

参考様式

月間予定栄養量（ 年 月分）

学校名 _____

記入者氏名 _____

連絡先（TEL） _____

○ 学校給食摂取基準と平均栄養量

区分		基準	平均値
エネルギー	kcal	860	
たんぱく質	%	13～20	
脂質	%	20～30	
食塩相当量	g	2.5 未満	
カルシウム	mg	360	
マグネシウム	mg	130	
鉄	mg	4	
ビタミン A	μ gRAE	310	
ビタミン B1	mg	0.5	
ビタミン B2	mg	0.6	
ビタミン C	mg	35	
食物繊維	g	7.5 以上	
亜鉛	mg	3	

※ 1 ヶ月の平均値を記入する。

※ 実施月の前月末までに学校長に提出する。

※ 同様の内容が記載されていれば、任意様式での提出でもよい。