

防府市立右田小学校給食
調理等一部業務委託事業

要求水準書

令和8年7月

防 府 市

第1 総則

1 事業の目的

防府市立右田小学校給食調理等一部業務委託事業（以下「本事業」という。）の実施に当たり、より効率的な運営を図るとともに、民間が有する食品衛生等に関するノウハウを活用することにより、安全・安心でおいしい学校給食の実現を期す。

2 本書の位置付け

本「要求水準書」は、防府市（以下「市」という。）が本事業を実施する業者（以下「業者」という。）を募集するに当たり、「調理業務等の運営内容」について、市が業者に要求するサービス水準を示し、本事業に参加する業者の提案の具体的な指針を示すものである。

3 本事業の与条件

（1）実施する施設等の内容

本事業を実施する施設等の内容は、表1のとおりである。

表1

名 称	防府市立右田小学校
所 在 地	山口県防府市大字下右田10086番地の2
建 築 年 月	昭和49年5月（平成26年8月改修）
延 床 面 積	166㎡（給食調理室他） 69㎡（校舎配膳室）
方 式	ウエット方式（ドライ運用）
調理予定日数	概ね200日／年（※1） 令和9年4月12日開始予定
調理予定食数	597食／日（令和8年4月現在）
使 用 食 器	PEN食器 食器は、1人に1食3枚 トレー1枚
献 立 コ ー ス	1コース
業務従事者数 （※2）	市正規職員2名・フルタイム職員2名・パート職員1名 待機パート2名

※1 調理日数が学校行事等により増加した場合も対応すること。

※2 平成25年度（委託前）における市職員等の数（565食／日）

（2）委託学校の学年別クラス数及び学年別食数、教職員数

委託学校の学年別クラス数及び学年別食数、教職員数は表2のとおりである。

表2 （参考）

令和8年4月1日現在

学 年 学校名	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別 支援	教職員	計
右田小クラス数	3	3	3	3	3	3	0	2	20
// 児童数・ 教職員数	90	85	101	94	106	83	0	38	597

（3）業務時間

業務時間は、原則として検収業務の確認開始から洗浄・清掃終了までとする。

(4) 施設・設備等の使用

業者は、市の所有する施設、設備、器具等を使用する。使用に当たっては、善良なる管理者としての注意義務をもって管理する。また、目的外の使用は一切禁止する。

なお、施設、設備、器具等（別表2）は無償貸与とし、借用書を提出すること。

また、修繕及び故意、過失による破損は業者の責任において原状に戻すこと。

(5) 経費負担区分

市及び業者が負担する区分は、表3のとおりとする。

表3

項 目	市・学校	業者	備 考
設備・調理機器	○		増設・改修・維持管理
水道・光熱費・空調費	○※1		水道代、ガス代、電気代
食器及び食缶類	○		新規・補充
運搬車	○		燃料・車検費用等
運搬車にかかる任意保険の加入		○	対人・対物とも無制限の保険に加入する
設備・貸与機器の清掃及び保守点検		○	保守点検は年2回（夏休み・年度末）専門業者で点検
設備・貸与機器の修繕費		○	消耗によるもの（軽微なもの・受託者の過失責任による場合）
食材料費	○		材料費（学校行事等含む）
防鼠防虫駆除費		○	
厨芥処分費		○	野菜屑及び調理ごみ（事業用ごみ）
給食ごみ処分費（ごみ袋含む）	○		厨芥以外（給食の残食等）
グリストラップ清掃		○	週1回清掃
ダクト清掃	○		専門業者で清掃
経営経費		○	営業許可申請等
洗浄・消毒の洗剤・薬品費		○※2	洗浄・消毒及び日常点検に必要な洗剤等（別表1）
業者の人件費・法定福利費		○	業者従業員の給与等
業者の福利厚生費		○	業者従業員の福利厚生費等
業者の保健衛生費		○	検便・健診等
業者の被服・洗濯費		○	被服代・洗濯代
研修に関する経費		○	業者従業員研修費用
消耗品・清掃用具等		○	（別表1）
損害賠償制度の加入		○	製造物賠償責任保険等
各種通信費		○	回線開設等

※ 1 経費節減に努める。

※ 2 消耗品等（別表1）については、学校の承認を得たものとする。

(6) 契約期間中の変更

食数が1年目より2～5年目で1日100食以上増減があった場合は、市・業者で協議する。

4 業務分担

本事業の市及び業者の業務分担は、表4のとおりである。

表4

業 務	市・学校	業者
献立作成業務	○	
栄養指導業務	○	
食数管理業務	○	
給食費管理業務	○	
食材調達業務	○	
工程計画、衛生計画等の作成業務 (作業工程表、作業動線図)		○
工程計画、衛生計画等の確認業務 (作業工程表、作業動線図)	○	
検収業務	○	
検収業務の確認		○
調理業務(学校行事・アレルギー対応等含む)		○
調理の検査(中間検査及び出来上がり検査)	○	
保存食の保存(原材料及び調理済み食品)		○
展示食の展示		○
検食の準備		○
検食業務	○	
校舎配膳室への運搬及び保安(運搬車の日常点検・清掃を含む)		○
児童への引渡し及び回収		○
洗浄・殺菌業務		○
厨芥の処分		○
給食ごみの処分		○
施設等の保守・維持管理等業務	○	
清掃業務 (長期休業時の始めと最後の清掃・点検等含む)		○
使用物品等管理業務		○

(1) 学校の業務範囲

学校は、以下の業務を行う。

ア 献立作成等

学校は、献立を作成し、献立、食数及び食器、食缶、食器箸、配膳器具の種別等に

ついて、表5のとおり業務内容に応じてそれぞれの提示時期に業者に提示する。

表5

種 類	提示時期
年間給食実施計画（給食予定日数、食数）	毎年3月下旬
月間献立表（学校給食献立予定表・給食だより）	前月下旬
調理等業務指示書	前週
調理等業務指示書打合せ	前週
調理等業務変更指示書	前日又は当日

イ 提供給食数等

各月の前月中旬までに、業者にその月の予定給食数を示す。予定給食数に変更がある場合には、原則として提供日の2稼働日前までに業者にその内容を示す。ただし、台風等による給食数の変更は別途協議とする。

ウ 食材料の調達及び検収

献立、食数に応じて食材料（調味料を含む全ての食品をいう）を調達し検収の後、食材料を業者へ引渡す。

(2) 業者の業務内容

業者は、以下の業務を行う。

ア 食材料の受領

検収済み食品を調理場に運搬し、調理業務を行う。食材料の保存を行う。

イ 調理業務

「学校給食献立表」、「調理指示書」、「アレルギー対応指示書」等に基づき、受領した食材料を使用して調理する。

調理済み食品の保存を行う。

（調理は当日に行い、前日に下拵えなどを行ってはならない）

ウ 配膳・運搬・保安業務

調理した給食を学級別に配缶、記録した後、配膳と引き渡し及び受取りを行う。

市所有の運搬車を使用し、給食室から校舎配膳室までの運搬及び児童へ引き渡すまでの保安を行う。

エ 食器具等の洗浄・消毒、保管及び日常点検

食器具、食缶、調理器具等の洗浄・消毒・保管及び日常点検を行う。

オ 厨芥・給食ごみ処分

廃棄物（調理工程上出てくるごみ及びプラスチック等含む）を分別して指定の処分方法により処分する。厨芥の運搬・搬入費用は業者負担とする。（ただし、給食ごみは、クリーンセンターが収集する）

カ 清掃業務

① 施設設備・器具は毎日清掃。

② 休憩室、トイレは毎日清掃。

③ 学期毎の給食開始前と終了後に、施設設備の清掃及び点検を実施する。

キ 衛生管理業務

ク 貸与機器の清掃・保守点検及び修繕

ケ 使用物品管理業務

コ その他、附帯する業務

調理被服の洗濯、調理室などの設備・洗浄施設の日常点検作業、電源の確認、ガス・水道等の元栓の閉鎖確認等、異常が無いことを確認する。

5 諸届

(1) 営業許可の取得

業者は、食品衛生法第55条による営業許可を取得し、業務開始2週間前までに、営業許可証の写しを市に提出する。

(2) 食品衛生責任者の設置

業者は、業務開始2週間前までに、食品衛生責任者を定め、選任報告書を学校に提出する。

6 業務計画書

業務遂行に当たっては、表6のとおり、「調理作業工程表」、「調理作業動線図」等を確認し、学校に報告する。

表6

計画書の種類	提出期限	提出部数
調理作業工程表	前週	1部
調理作業動線図	前週	1部
長期休業中の清掃業務計画書	作業日10日前	1部

7 業務報告書

実施した業務内容については、表7のとおり報告書を作成し、提出期限までに提出する。

表7

報告書の種類	提出期限	提出先	提出部数
委託業務完了届	毎月	学校→市	1部
調理業務完了確認報告書	毎日	学校	1部
調理業務従事者等報告書	当初	市→学校	1部
集団給食調理業務に関わる経歴書	当初	市→学校	1部
調理業務従事者等変更報告書	変更の都度	市→学校	1部
健康診断書（医師の診断書）	年1回	市→学校	1部
細菌検査成績報告書（検査業者報告書）	毎月2回	市→学校	1部
個人別衛生管理点検表	毎日	学校	1部
施設整備管理点検表	毎月	学校	1部
調理作業分担、工程表	毎日	学校	1部
作業動線表	毎日	学校	1部
調理室手配表	毎日	学校	1部
食品検収表・食品確認表	毎日	学校	1部
学校給食日常点検表	毎日	学校	1部
中心温度等記録表	毎日	学校	1部
クラスごとの配食量	毎日	学校	1部
主な設備、器具手入れ点検表	週・月1回	学校	1部
食品物品在庫管理表	週・月1回	学校	1部
配膳作業、冷蔵庫・冷凍庫等庫内温度記録表	毎日	学校	1部
給食ごみ計量記録表	週・月1回	学校	1部

長期休業中の作業計画書・報告書	年3回	学校	1部
研修実施結果報告書	その都度	学校	1部
保存食（原材料・調理済み食品）記録表	毎月	学校	1部
異物混入等報告書	その都度	学校	1部
運搬車の日常点検表	毎月	市	1部
運搬車の運行実績記録簿	毎月	市	1部
運搬車の事故報告書	その都度	市・学校	1部

※ 様式等については、別途指示する。

第2 調理業務等

1 実施体制

(1) 業務責任者等

業者は、学校給食業務であることを考慮し、調理に従事する者として、調理の専門の知識を有し、かつ集団給食調理業務に従事した経験のある者を配置する。

ア 業務責任者（1名）

業務責任者は、管理栄養士・栄養士又は調理師の資格を有し、大量調理施設※（注1）で3年以上の実務経験のある正規社員とする。

業務責任者は、給食調理に係る業務管理、衛生管理、設備管理等に関する総合的な管理及び業務従事者の指揮監督、並びに、学校との連絡調整を行う。

イ 業務副責任者（1名）

業務副責任者は、管理栄養士・栄養士又は調理師の資格を有し2年以上の実務経験のある正規社員とする。

業務副責任者は、業務責任者に事故のある時又は欠けた時にその職務を行うものとする。

ウ 食品衛生責任者

業務責任者又は業務副責任者が兼ねるものとする。

関係法令に基づき食品の安全管理に留意するとともに、給食の調理、配缶、洗浄、消毒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。

エ 調理業務等従事者

献立表（別表3）がドライ運用の施設で時間内に調理・運搬・保安ができる必要な人員を配置する。

ただし、常勤者（業務責任者及び業務副責任者を除く。）を2名とし、内1名は管理栄養士・栄養士又は調理師の資格を有するものとする。常勤者とは、1日あたりの勤務時間数が正規社員と同じである者をいう。

オ 代替要員

緊急時の対応のための、代替要員を事前に報告する。

※（注1）「大量調理施設」とは、「同一メニューを1回300食以上または、1日750食以上を提供する調理施設」をいう。「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成29年6月16日 生食発0616第1号）

(2) 選任報告書

選任した業務責任者、業務副責任者、食品衛生責任者、調理業務従事者及び代替要員について、業務を開始する2週間前までに、それぞれの選任報告書（表8）を市を経由して

学校に提出する。また、表8にある者を変更する場合は、変更前に市を経由して学校に報告する。この場合、新たに業務に従事する者に対しては、事前に作業手順や安全衛生に関する研修を実施する。

表8

報告書	添付書類	提出期限
調理業務従事者等報告書	履歴書、(資格を証する書類)	業務開始2週間前
調理業務従事者等(代替)報告書	履歴書、(資格を証する書類)	業務開始2週間前

*表8の添付書類欄()は、資格がある場合に添付

2 調理業務

業務については、「学校給食衛生管理基準(学校給食法に基づく基準(平成21年文部科学省告示第64号))」、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき業務を実施するものとする。

なお、業務に当たっては、ドライ運用で実施する。

- (1) 食材料の搬入から調理、保管、配缶等の取扱は衛生的に行い、はえ・ゴキブリ等害虫によって汚染されないよう注意するとともに、適切な温度管理、時間管理等の衛生的取扱いに配慮する。
- (2) 食肉類・魚介類及びその加工品、冷凍食品、ハムなど食肉製品その他の加熱処理する食品については、中心温度計を用いて、中心部が85～90℃で90秒間以上加熱されていることを確認・記録した学校給食日常点検表を学校に提出する。
- (3) 生で食用する果物類については、流水で十分洗浄したのち、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム等を使用し消毒する。それらが完全に洗い落とされるまで十分に流水で水洗いする。
- (4) 料理の混ぜ合わせ(和え物等)、配分、盛り付け等に際しては、必ず清潔な場所で清潔な器具を使用するとともに、「使い捨て手袋」等を着用して行い、料理に直接手を触れないようにする。
- (5) 和え物等については、各食材料を調理後速やかに冷却を行った上で、冷却後の二次汚染に十分注意し、和える時間をできるだけ配缶の直前にし、適切な温度管理を図る。
- (6) 缶詰の使用に際しては、缶の状態、内壁塗装の状態等を十分注意する。
- (7) 調理に関係のない者をみだりに調理室に入れない。
- (8) 調理業務開始前までに調理室の床を乾燥させておく。

3 配膳・運搬・保安業務

- (1) 調理した給食を、クラス別に配膳し、児童へ引き渡す。
- (2) 食器及び食缶を運搬車に積み込み、校舎配膳室へ運搬及び児童へ引き渡すまでの保安を行う。
- (3) 運搬中は児童等に最大限の注意を払い、事故防止等安全確認に万全を期する。
- (4) 運搬車の内部は、給食実施日の業務開始前にアルコール消毒をする。業務終了後は丁寧に洗浄し、ワイパー等で水気を確実にきった後、200ppmに希釈した次亜塩素酸ナトリウム水溶液を布きん等に浸み込ませ拭きあげ消毒をする。その後十分に水を浸した布きん等で水拭きを行う。常に清潔な状態を保ち、内部に異物や損傷箇所等がないよう常に点検する。外部においても常に清潔な状態を保つように努める。

4 洗浄・消毒業務

- (1) 学校から返却された、食器、トレイ、箸、スプーン、食器簞、食缶、汁杓子等を洗浄し、消毒保管する。

- (2) 食器等は、丁寧に取り扱い、洗浄後はクラス別に箆に入れ消毒保管する。
 - ア 食器の入った箆は、積み重ねない。
 - イ 食器洗浄機出口からの食器は、1枚ずつ手に取り、汚れの有無を確認する。
 - ウ 食器の目的外使用は一切禁止する。
- (3) 食等の洗浄に使用する洗剤等は、規定濃度で使用し、適正に保管する。

5 厨芥・給食ごみの集積及び処分業務

- (1) 調理に伴うごみは、それぞれのごみを表9のとおり区分し給食ごみ計量記録表に記録する。

表9

ごみの種類	回収方法
厨芥	業者で処分
給食ごみ	市指定ごみ袋で防府市クリーンセンターが処集する
ダンボール	業者で処分
紙	業者で処分
空瓶・空缶	業者で処分
その他	市及び業者で協議

- (2) 学校から返却された残食は、給食ごみ計量記録表により学校に提出する。
- (3) 廃棄物（調理施設で生じた廃棄物及び学校から返却された残食をいう。）の管理は次のとおりとする。
 - ア 廃棄物容器は、汚臭、汚液が漏れないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃する。
 - イ 廃棄物は、非汚染区域に持ち込まない。
 - ウ 廃棄物は、できるだけ水切りし、減量に努める。
 - エ 廃棄物は、指定する場所に搬出し、調理場内に放置しない。

6 衛生管理業務

(1) 個人衛生

- ア 学校給食の衛生管理について、常に注意を払うとともに、従事者に対し、衛生管理の徹底を図るよう注意を促し、学校給食の安全な実施に努める。
- イ 年1回の健康診断を実施し、定期健康診断結果報告書を市を経由して学校に提出する。
また、当該健康診断を含め年3回定期的に健康状態を把握する。
- ウ 検便は、腸管出血性大腸菌の検査を含め月2回以上、また、10月から3月の間には月に1回以上又は必要に応じノロウイルスの検査を実施し、検査結果報告書を市を経由して学校に提出する。
なお、保菌者等が出た場合は、速やかに市に連絡する。
- エ 毎日、給食調理従事者の健康状態を個人別に記録した、学校給食日常点検表を学校に提出する。
- オ 下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしている者又は化膿性疾患が手指にある者は、調理作業に従事させてはならない。
- カ 作業時、給食調理従事者は、清潔な専用の調理衣等（調理衣（上・下）、エプロン、マスク、帽子等）及び履物を着用する。
- キ 作業時の調理衣等及び履物を着用したままトイレに入らない。
- ク エプロン等及び履物は、調理場の各作業区分に専用のものを着用することとし、調理

場の各作業区分に保管し、翌日までに乾燥させておく。

ケ 次に定める場合には、必ず手指の洗浄及び消毒を行う。

(ア) 作業開始前及び用便後

(イ) 汚染区域から非汚染区域に移動する場合

(ウ) 食品に直接触れる作業に当たる前

(エ) 生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れた後、他の食品や器具類に触れる場合

(オ) 配膳の前

(2) 食品管理

ア 業務の原則

(ア) 食材料は、検収室において食品どうしの相互汚染や床面からの二次汚染に十分注意し、専用の容器に移し替える。下処理室にダンボール等を持ち込まない。

(イ) 納品された食材料を保管する必要がある場合には、食肉類、魚介類、野菜類等食品の分類毎に区分して、専用の容器で保管し、原材料の相互汚染を防ぎ、表１０により、冷蔵・冷凍設備棚に保管する。また、保管場所の衛生管理に十分留意する。

表１０

食 品 名		保存温度
牛乳（調理用）		１０℃以下
固形油脂		１０℃以下
種実類		１５℃以下
豆腐		冷蔵
魚 介 類	鮮魚介	５℃以下
	魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	１０℃以下
	冷凍魚肉ねり製品	－１５℃以下
食 肉 類	食肉	１０℃以下
	冷凍食肉	－１５℃以下
	食肉製品	１０℃以下
	冷凍食肉製品	－１５℃以下
卵 類	殻付卵	１０℃以下
	液卵	８℃以下
	凍結卵	－１８℃以下
乳 製 品 類	バター	１０℃以下
	チーズ	１５℃以下
	クリーム	１０℃以下
生鮮果実・野菜類		１０℃前後
冷凍食品		－１５℃以下

イ 使用水の管理

使用水に関しては、始業前、作業中必要な場合及び調理作業終了後に、遊離残留塩素が０．１ｍｇ／リットル以上であること及び外観、臭気、味等について水質検査を実施し、記録すること。使用に不適な場合には、速やかに学校に連絡する。

ウ 二次汚染の防止

- (7) 献立毎に調理作業の手順・担当者を示した調理作業工程表や各調理担当者の調理室内の作業動線を示した作業動線図を作成する。この図を基に、作業動線の交差がどこで生じ易いかを調理作業前に示し、調理作業工程報告書、調理作業動線報告書を学校に提出する。
- (i) 従事者に対し、調理機械・器具類の汚染の防止及び包丁・まな板類の食材料別、処理別の使い分けを徹底する。
- (j) 調理場における食品及び調理用器具類は、常に床面から60cm以上の高さの置台に置く。
- (k) 食肉、魚介類は他の食品を汚染しないよう、専用の容器、調理用機器・器具類で調理する。
- (l) 原材料、下処理後の非加熱食品及び加熱処理後冷却する必要がある食品は、それぞれ冷蔵庫等で保管する。
- (m) 調理中はふきんを使用せず、ペーパータオルを使用する。
- (n) エプロン等や履物類は、表11のように汚染作業区域と非汚染作業区域で使い分けるとともに、保管の際は作業区分毎に保管する。

エ 適切な温度管理

- (7) 食材の適切な温度管理を行い、鮮度を保つ。加熱調理においては中心部が85～90℃で90秒間以上加熱し、その温度と時間を記録する。
- (i) 冷蔵・冷凍保管する必要がある食品は常温放置しない。
- (j) 加熱調理後、冷却する必要がある食品は、食中毒菌等の発育至適温度帯の時間を可能な限り短くする。この場合、加熱終了後、冷却開始時と冷却終了時の温度と時間を記録し、学校に報告する。
- (k) 調理後の食品の適切な温度管理を行う。

オ 保存食（原材料及び調理済み食品）の保存業務

保存食は、原材料を50g及び調理済み食品を食品の調理単位毎に50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋）に密封して入れ、専用冷凍庫に－20℃以下で2週間以上保存し、その記録（保存開始日、保存温度、廃棄した日時等）を保存食（調理済み食品）記録表により、学校に報告する。

カ 検食

学校は出来上がりの検食を行い、不都合がある場合は、適切な指示をする。検食結果については、検食記録表に記入する。

キ その他

食材の異変、異物混入等を調理作業中に気づいた場合は、直ちに学校に報告し、その指示に従う。

業者の責による食材等の損失については、学校の指示に従い弁済する。

（3）施設、設備等の管理

- ア 設備・機器に欠陥、異常がある時は、直ちに学校へ報告する。
- イ フードカッター等の調理機器・器具類は使用後に分解して洗浄・消毒した後、乾燥させる。
- ウ 調理用シンクを、給食終了後、食缶・食器を洗浄するシンクと共用する場合は、洗浄後完全に消毒を行い次の日に備える。

- エ 調理場・食品保管庫の温度・湿度、冷蔵庫・冷凍庫の内部温度を毎日記録する。
- オ 使用する給食設備については、整理整頓、清掃等により衛生を保持する。
- カ 冷蔵庫・冷凍庫及び食品保管庫のそれぞれの内部並びに食品保管場所は、清潔を保持するため、常に整理整頓する。
- キ 調理場の換気状態は、適正に保つ。
- ク 食器具、容器、調理機械・器具は、使用後に洗浄・消毒する。
- ケ 調理室内の器具、容器等の使用後の洗浄・消毒は、全ての食品が調理室内から搬出された後に行う。
- コ 調理室内には、調理作業に不必要な物品等を置かない。
- サ 作業区域は、汚染作業区域と非汚染作業区域とし、表１１のとおり基準に沿って使用する。
- シ 業者は、貸与を受けた施設・設備・器具・運搬車等を細心の注意をもって保守・管理する。エアコンは、定期的にフィルターの状態を確認し清掃を行う。
- 破損した場合は、学校に報告し、その指示に従うものとする。また、業者の責に帰すべき理由の場合は業者の負担とし、原状に回復させるものとする。

表１１

	作 業 区 域
汚 染 作 業 区 域	・原材料の鮮度等の確認及び根菜類等の処理を行う場所 ・食品の保管場所 ・食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所 ・洗浄を行う場所
非 汚 染 作 業 区 域	・食品の切裁等を行う場所 ・煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う場所 ・加熱調理した食品の冷却等を行う場所 ・食品を食缶に配食する場所
そ の 他	・休憩室、便所等

７ 使用物品管理業務

業者が調理場内に持ち込む調理器具等については、事前に承諾を得ることとする。

また、調理器具リスト等を作成し、常に数量等を確認するとともに、変更がある場合は、市に報告するものとする。

８ 遵守法令等

【法令】・学校給食法・食品衛生法・労働基準法等の労働関係法令・食育基本法・学校給食衛生管理基準・その他の関連法規等

【要綱等】・大量調理施設衛生管理マニュアル・その他の関連要綱等

９ その他

（１）調理従事者の研修

ドライ運用の施設における調理、食品の取扱い等、学校給食調理等業務が円滑に行われるよう、調理従事者の研修を定期的実施する。また、行政機関等が主催する衛生管理等

の研修に参加させる。

なお、研修実施後、直ちに研修実施結果報告書（表7）を学校に提出する。

（2）立入検査等の協力

給食調理室において、山口健康福祉センターや市の指定する者の立入検査があった場合は、当該検査の立会等に協力する。

（3）会議・研修等への出席

業務責任者等は、県・市・学校が主催する会議・研修等に出席を求められた場合は、協力する。

（4）学校行事への参加・協力

学校行事等により給食試食会等が生じた場合は、学校に協力する。また、給食試食会等に伴う評価については、業務の参考とする。

（5）給食時間変更の対応

学校行事等のため、給食時間の変更のある場合は、適切に対応する。

（6）実習生等の受け入れ

実習生の受け入れについては、これに協力する。

（7）秘密の保持

調理従事者は、児童に係る情報及び業務上知り得た秘密を他に漏らしてはならない。

（8）緊急時の対応について

自然災害等による緊急時の対応については、学校・業務責任者・教育委員会で協議し、適切に対応する。

（9）損害賠償責任

業者は、この委託契約の履行において、業者の責めに帰すべき理由により本市又は第三者に対して損害を与えた場合は、その賠償の責を負うものとする。

（10）給食協議会について

調理業務の円滑化を促進するための協議等を行うため、学校・保護者・業者・市で構成する防府市立右田小学校給食協議会に出席するものとする。

（11）試食会について（業務開始時等）

給食開始日までに学校と協議を行い、給食室及びその設備を使用し、給食献立にふさわしい給食を試作する。費用は委託料に含むものとする。

（12）要求水準書に定めのない事項

この要求水準書に定めのない事項及び変更せざるを得ない事項については、その都度、市と協議する。

別表1

消耗品等一覧

調理用品	洗剤・薬品類	被服用品
ビニール袋 耐熱手袋 アルミホイル ラップ タオル 中心温度計 点火棒 皮むき器 砥石 研磨剤 ペーパータオル クッキングシート 計量器 調味料等保存容器 包丁・まな板 調理用ざる・しゃもじ 調理用ボール 泡立て器・ゴムベラ たらい ホース やかん 缶切り	クレンザー 逆性石鹼及び手洗い石鹼若しくは手指洗浄殺菌剤 次亜塩素酸ナトリウム （食材消毒可能なもの） トイレ用洗剤 洗濯用洗剤 中性洗剤 レンジ用クリーナー 食器・器具用洗剤 残留塩素測定器及び試薬 施設用洗剤及び消毒剤 酵素系でんぷん・たんぱく質除去剤 消毒用アルコール 手指消毒用アルコール 食器酸素系漂白剤 防虫・駆除剤等	消毒用耐熱厚手手袋 ビニール手袋 （塩化ビニール不可） 軍手 使い捨て手袋 （塩化ビニール不可） 使い捨てマスク 白衣（白又は汚れが分かりやすい色・ボタンではなくファスナー） 作業ズボン ドライ用エプロン ゴムエプロン ドライ用シューズ（白） 長靴（白） 髪の毛が完全に覆える帽子若しくは帽子とネット 使い捨てエプロン
清掃用具		
ビニール袋 ゴムホース若しくはシリコンホース デッキブラシ 水切りワイパー モップ 水切りモップ 雑巾 台布巾 バケツ ほうき 給食ごみ用バケツ 給食ごみ用ビニール袋 ワイヤブラシ ごみ箱（蓋付き）	洗淨用品その他 亀の子たわし スポンジたわし ナイロンたわし 機械油 食材及び保存食入れビニール袋 爪ブラシ ペーパータオル 応急医薬品 事務用品 トイレットペーパー等	
	その他日々消耗する物品等について業者の負担とすることが適当と認められるもの。	

別表2

施設・設備・備品等の貸与について

学校名 防府市立右田小学校

■厨房機器

番 号	品 名	数 量
1	回転釜	4
2	食器洗浄機	1
3	野菜切機	1
4	球根皮むき機	1
5	フライヤー	1
6	冷凍庫（保存食用）	1
7	牛乳用保冷库	1
8	冷凍冷蔵庫	1
9	包丁まな板殺菌庫	1
10	消毒保管庫	5
11	ドライ仕様移動台	12
12	移動台（網）	4
13	三槽シンク（上）	2
14	三槽シンク（下）	1
15	移動シンク	1
16	ドライ仕様作業台	2
17	コンロ台	1
18	ガスコンロ	1
19	非接触温度計	3
20	パンラック	1
21	ざる置台（丸型）	1
22	配膳車	6

■食器・食缶類外

番 号	品 名	数 量
1	食器類 平皿（※）	687
2	食器類 温食器（※）	1450
3	食器類 トレイ（※）	650
4	食器箆	60
5	一重食缶	52
6	配缶用ボール	136
7	作業車	1
8	フライヤー用かご	2
9	ひしゃく 大	2
10	ひしゃく 小	2
11	金たらい	5
12	蒸しざる	3
13	残菜受ざる	2
14	スパテラ	7
15	計量棒	2
16	デジタル台はかり	2
17	ばねばかり	1
18	ロッカー（休憩室）	2
19	エアコン（休憩室）	1
20	エアコン（調理室）	3
21	ごみ収集ボックス	1

※アレルギー用も含む

別表3 令和8年度 5月学校給食献立表（例示）

No.	種別		献立名
1	小パン	麺	チャンポン・きゅうりの中華和え・はちみつレモンゼリー
2	パン	煮	ほたてのチャウダー・キャベツのサラダ・バナナ
3	ごはん	揚	豆腐ナゲット・野菜のドレッシング和え・中華スープ
4	ピースごはん	茹	いわし生姜煮・うの花炒め・かき玉汁
5	しょうゆごはん	混	根菜の混ぜごはん・豚肉と卵の炒め物・みそ汁
6	小パン	麺	山菜うどん・ひじきのサラダ・りんご・マーシャルビーンズ
7	パン	煮	ビーフシチュー・りんごのサラダ・こどもの日カープゼリー【こどもの日献立】
8	ごはん	揚	揚げ豆腐のごまだれ・おひたし・豚汁
9	ごはん	茹	さばのみそ煮・五目豆・生揚げのすまし汁
10	しょうゆごはん	混	キムチごはん・もやしナムル・元気スープ・あじわいプリン
11	小パン	麺	ペスカトーレ・コーンサラダ・オレンジ
12	縦割りパン	煮	チリコンカンドッグ・コーンポテト・野菜スープ
13	ごはん	煮	中華丼・春雨の酢の物・ベビーチーズ
14	ごはん	揚	魚のゆかり揚げ・ひじきの炒め煮・鶏ごぼう汁
15	麦ごはん	混	キーマカレー・海藻サラダ・福神漬け
16	丸パン	茹	てりやきバーガー・付け合わせ・マカロニスープ・ヨーグルト
17	パン	茹	オムレツミートソースかけ・キャベツのスープ・レーズンクリーム
18	ごはん	煮	カレー豆腐・中華サラダ・甘夏みかん
19	ごはん	煮	豚じゃが・酢の物・手作りふりかけ
20	ごはん	揚	さわらのお茶揚げ・切干し大根の甘酢和え・お麴のすまし汁
21	ごはん	揚	手作りとんかつ・付け合わせ・じゃがいものお味噌汁
22	パン	揚	和風肉団子・スパゲティサラダ・貝たくさんコンソメスープ
23	パン	揚	鰯のアングレーズ・アーモンドサラダ・とろとろ豆のスープ
24	すし飯	混	洋風五目ずし・チーズサラダ・ABCスープ・プチたい焼き 【こどもの日献立】
25	ごはん	揚	チキンチキンれんこん・ゆで野菜・味噌けんちん汁【100%献立】