

防府市学校給食センター
調理等業務委託事業

要求水準書

令和 8 年 7 月

防 府 市

第1 総則

1 事業の目的

防府市学校給食センター調理等業務委託事業（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に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	防府市学校給食センター
所 在 地	防府市鐘紡町7番23号
建 築 年 月	平成18年3月
延 床 面 積	1,863㎡
構 造	鉄骨造 一部2階建
方 式	完全ドライ方式
調 理 予 定 日 数	概ね200日/年（※1）
調 理 予 定 食 数	3030食/日（※2）
使 用 食 器	PEN（ポリエチレンナフタレート） （1食当たり碗皿2枚、深皿1枚、トレイ1枚使用）
献 立 コ ー ス	1コース
業 務 従 事 者 数 （※3）	業務責任者1名、副責任者1名、常勤者6名、 パート職員19名、代替要員4名

※1…調理日数は学校行事等により増減する。増加の場合も対応すること。

※2…調理予定食数は施設能力最大の3,500食/日まで対応すること。

※3…令和4年4月（前回契約更新時）における業務従事者数

（2）受持学校名等 受持学校名、学級数等は表2のとおりである。（※1）

表2

令和8年4月現在

学 校 名	学級数 (特学・職員含)	コンテナ数		
		食器用	食缶用	計
牟礼中学校	10	2	2	4
国府中学校	15	3	3	6
桑山中学校	22	4	4	8
華陽中学校	18	3	3	6
華西中学校	6	1	1	2
佐波中学校	11	2	2	4
右田中学校	15	3	3	6
大道中学校	4	1	1	2

野島小・中学校	1	—	—	—(※2)
向島小学校	1	—	—	—(※3)
計	103	19	19	38

※1…受持学校数等は今後の学校運営状況等により変動する。その場合は対応すること。

※2…野島小・中学校は保温バッグにより配送のためコンテナは無い。

※3…向島小学校は保温バッグにより配送のためコンテナは無い。

(3) 業務時間

業務時間は、原則として検収済食品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。

レクチャールームの使用にあたっては、市へ使用の申し出をし、承認を得ること。

(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	業者	備 考
設備・調理機器	○		増設・改修・維持管理
水道・光熱費	○※1		水道代、ガス代、電気代
空調費	○※1		冷暖房の空調費
食器及び食缶類	○		新規・補充
設備・貸与機器の修繕費		○	消耗によるもの（軽微なもの・業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）
専門清掃	○		グリストラップ、ダクト
経営経費		○	営業許可申請等
洗浄・消毒用洗剤・薬品費		○※2	洗浄・消毒及び日常点検に必要な洗浄薬品等
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・検診等
業者の被服・洗濯費		○	被服代・洗濯代
研修に関する経費		○	従業員研修費用
消耗品・清掃用具等		○	（別表1）
保険の加入		○	製造物損害賠償・食中毒等の保険
各種通信費		○	回線開設等

※1 経費節減に努めること。

※2 使用する消耗品等（別表1）については、市の承認を得たものとする。

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	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 （調理作業工程表、調理作業動線図）		○
工程計画、衛生計画等の確認業務 （調理作業工程表、調理作業動線図）	○	
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）		○
検食の準備		○
検食業務	○	
配缶業務（コンテナへの積み降ろしを含む）		○
配送業務	○(別委託)	
洗浄・殺菌業務		○
厨芥（野菜屑及び調理ごみ）の処分		○
給食ごみ（残食・個食包装容器等）の処理業務		○
施設設備等の保守・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 （貸与機器等の日常保守・点検・修繕を含む）		○

（1）市の業務範囲

市は、以下の業務を行う。

ア 献立作成等

市は、献立を作成し、献立、食数及び食器、食缶、食器箒、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	前々週
調理等業務指示書打合せ	前週
調理等業務変更指示書	変更発生の都度（当日朝まで）

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。）を調達し検収室で検収後、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

午前は検収済食品の確認後、保存食の保存を行ったのち、調理場に運搬し調理業務を行う。午後は検収済食品を確認後、所定の保管場所に保管する。

イ 調理業務

「学校給食献立表」、「調理等業務指示書」、「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。（原則完全米飯給食5回／週）

調理済食品の保存を行う。

（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 配缶業務

調理した給食を学校別・学級別に配缶・記録後、コンテナに入れ、配送車両に積み込む。野島小・中学校、向島小学校については保温バッグに規定のとおり入れ、所定の場所に配置する。

エ 食器具等の洗浄・消毒、保管及び日常点検

配送車からコンテナを降ろし、食器具、食缶、調理器具及びコンテナ等の洗浄・消毒・保管及び日常点検を行う。野島小・中学校分については、保温バッグ等で返却された食缶等の洗浄・消毒・保管及び日常点検を行う。向島小学校分については、保温バッグ等で返却された食器具、食缶等の洗浄・消毒・保管及び日常点検を行う。

オ 厨芥・給食ごみ処理

給食ごみ（残食）は生ごみ処理機等で処理する。

廃棄物（調理工程上出てくるごみ及びプラスチック等）の運搬・搬入は業者負担で処理する。

カ 清掃業務

① 施設設備・器具は毎日清掃。

② 休憩室、更衣室（更衣室内のトイレ含む）等は毎日清掃。

③ 長期休業（夏、冬、春）中の施設設備の清掃。

キ 衛生管理業務

ク 設備・貸与機器等の保守点検及び修繕

設備・貸与機器等の日常的な保守に伴う軽微な部品交換は業者負担で行う。

ケ 使用物品管理業務

コ その他、附帯する業務

調理被服等の洗濯、調理室などの設備、洗浄施設の日常点検作業、ボイラー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、調理業務従事者等報告書を市に提出する。

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」等を作成し、市に報告する。

表6

種 類	提出期限	提出部数
調理作業工程表	作業一週間前	1部
調理作業動線図	作業一週間前	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	提出時期	提出先	提出部数
委託業務完了届	毎月	市	1部
学校給食日常点検票	毎日	市	1部
調理業務従事者等報告書	当初	市	1部
集団給食調理業務に関わる経歴書	当初	市	1部
調理業務従事者等変更報告書	変更の都度	市	1部
健康診断書（医師の診断書）	年1回	市	1部
細菌検査成績報告書（検査業者報告書）	毎月2回以上	市	1部
調理作業工程表	毎日	市	1部
調理作業動線図	毎日	市	1部
残留塩素量及び室内温湿度点検記録表	毎日	市	1部
使用水及び温水点検記録表	毎日	市	1部
冷蔵庫・冷凍庫等庫内温度記録表	毎日	市	1部
中心温度等記録表	毎日	市	1部
熱風消毒保管庫入力時刻記録表	毎月	市	1部
施設整備管理点検表	毎日	市	1部
食品物品在庫管理表	毎日	市	1部
長期休業中の作業計画書・報告書	作業日10日前・完了後	市	1部

研修実施結果報告書	その都度	市	1部
残食記録報告書	毎日	市	1部
保存食（原材料・調理済み食品）記録表	毎日	市	1部
異物混入等報告書	その都度	市	1部

※様式等については、別途指示します。

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・栄養士または調理師のいずれかの資格を有し、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、市との連絡調整を行う。

イ 業務副責任者（1名以上）

業務副責任者は、管理栄養士・栄養士または調理師のいずれかの資格を有し、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または、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（1名）

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 ボイラー取扱責任者（1名）

ボイラー取扱責任者は、労働安全衛生法に基づくボイラー技士の資格を有する常勤者とする。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。

この者が事故または病気等の事由で欠けた時には、速やかに、代わりにその職務を行う者を配置する。

オ 調理業務従事者

市が作成する献立を完全ドライ方式で時間内に調理できる必要な人員を配置する。

うち常勤者（業務責任者及び業務副責任者を除く）を6名以上とし、内1名以上は管理栄養士・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。

カ 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、ボイラー取扱責任者、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）を市に報告すること。また、表8にある者を変更する場合は、変更前に市に報告すること。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こと。

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（資格を有する書類）	業務開始2週間前
調理業務従事者等（代替）報告書	履歴書（資格を有する書類）	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、完全ドライ方式で実施する。

- (ア) 食材料の搬入から調理、保管、配缶等の取扱いは衛生的に行い、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。
- (イ) 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市に提出する。
- (ロ) 生で食用する果物類については、流水で十分洗浄し、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。
- (ハ) 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。
- (ニ) 和え物等については、各食材料を調理後速やかに冷却機等で冷却を行った上で、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。
- (ホ) 缶詰の使用に際しては、缶の状態、内壁塗装の状態等に十分注意する。
- (ヘ) 調理に関係のない者をみだりに調理室に入れない。
- (ロ) 調理業務開始前までに調理室の床を乾燥させておく。

3 配缶業務

調理した給食を市が指示する学校ごと、クラス別に配缶し、表9の予定時間にコンテナに積み込み配送業者に引き渡す。（トラックへの積み降ろし作業を含む。）

表9

業 務	予定時間（通常時）	
運 搬 開 始	食 器	8時30分頃
	食 缶	10時50分頃
回 収 終 了		15時00分頃

※配送車両 4台

向島小学校分の食缶・食器については保温バッグ等に入れ、11時10分までに所定の場

所に配置する。

野島小・中学校分の食缶については保温バッグに入れ、１１時１０分までに所定の場所に配置する。

4 洗浄・消毒業務

- (ア) 学校から返却された、食器、トレイ、箸、スプーン、食器箸、食缶、汁杓子等を洗浄し、消毒保管庫への格納作業及びコンテナの洗浄・整理作業を行う。
- (イ) 食器等は、丁寧に取り扱い、洗浄後は各学校の学級別に箸に入れ消毒保管する。
 - a) 食器の入った箸は、積み重ねないこと。
 - b) 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こと。食器洗浄機で取れない汚れは、手洗いすること。
 - c) 食器の目的外使用は一切禁止する。
- (ロ) 食器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

- (ア) 調理に伴うごみや残食は、それぞれのごみを表１０のとおり区分し、残食記録報告書に記録する。

表１０

ごみの種類	回収方法
厨芥（野菜屑及び調理ごみ）	業者で処分（業者負担）
給食ごみ（残食）	生ゴミ処理機に投入または別途指示する方法
紙・ダンボール・空缶・空瓶	業者で処分（業者負担）
給食ごみ（個食包装容器等）	適切にビニール袋等に収集し、指定する場所に搬出（処分は市が行う。）
その他	市及び業者で協議

- (イ) 学校から返却された残食は、学校別、メニュー別に計量し、残食記録報告書を市に提出する。
- (ロ) 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等をいう。）の管理は次のとおり行う。
 - a) 廃棄物容器は、汚臭、汚液が漏れないように管理すると共に、作業終了後は速やかに清掃する。
 - b) 廃棄物は、非汚染区域に持ち込まない。
 - c) 廃棄物はできるだけ水切りし、減量に努める。
 - d) 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、常に注意を払うと共に、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。
- (ロ) 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ィルスの検査を実施し、検査結果報告書を市に提出する。

なお、保菌者等が出た場合は、速やかに市に連絡する。

- (I) 毎日、給食調理従事者の健康状態を個人別に記録し、学校給食日常点検表を市に提出する。
- (f) 下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしている者または、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。
- (g) 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。
- (h) 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。
- (i) 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。
- (j) 次に定める場合には、必ず手指の洗浄及び消毒を行う。
- 作業開始前及び用便後
 - 汚染区域から非汚染区域に移動する場合
 - 食品に直接触れる作業に当たる前
 - 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
 - 配缶の前
- (2) 食品管理
- ア 業務の原則
- (f) 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て、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。
- (i) 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11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11

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 使用水及び温水の管理

使用水及び温水に関しては、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、速やかに市に連絡する。

ウ 二次汚染の防止

- (ア) 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調理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、調理作業工程表、調理作業動線図を市に提出する。
- (イ) 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。
- (ロ) 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。
- (ハ) 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。
- (ニ) 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。
- (ホ) 調理中はふきんを使用せず、ペーパータオルを使用する。
- (ヘ) エプロン等や履物類は、表12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

- (ア) 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。
- (イ) 冷蔵・冷凍保管する必要がある食品は常温放置しない。
- (ロ) 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、市に報告する。
- (ハ) 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、市に報告する。

カ 検食

市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確認した場合は、直ちに市に報告し、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、市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、直ちに市へ報告する。

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 調理用シンクは、給食終了後、食缶・食器を洗浄するシンクとは共用しない。

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。異常がある時は直ちに市へ報告する。

オ 使用する給食設備については、整理整頓、清掃、軽微な部品交換など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、清潔を保持し、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 調理室内の食器具、容器、調理機械、器具等の使用後の洗浄・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12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・器具等を細心の注意をもって保守・管理する。休憩室のエアコン（2台）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、速やかに市に報告し、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12

	作 業 区 域
汚 染 作 業 区 域	『検収室』 ・ 原材料の鮮度等の確認及び根菜類等の処理を行う場所 『食品庫』 ・ 食品の保管場所 『野菜・魚肉下処理室』 ・ 食材の選別、剥皮、洗浄等を行う場所 『米庫』 『油庫』 『洗浄室（機械、器具類の洗浄・消毒前）』

非汚染作業区域	『切截室』、『炊飯室』、『和え物室』、 『調理室』 ・食材の裁断等を行う場所 ・煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う場所 ・加熱調理した食材の冷却等を行う場所 ・食缶に配食する場所 『コンテナ室』、『洗浄室』（機械、器具類の洗浄・消毒後）
その他	『更衣室』、『休憩室』、『便所』、『事務室』、『レクチャールーム』等

7 ボイラーの運転管理業務

- (1) ボイラー設備の点検及び機械室の清掃は毎日実施し、故障の予防及び性能の維持に努める。
- (2) 業務遂行中に異常を認めたときは、直ちに必要な措置を講じるとともに、市に報告する。

8 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。

9 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

10 その他

(1) 調理従事者の研修

完全ドライ施設における調理、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を実施する。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）を市に提出する。

(2) 立入検査等の協力

履行場所において、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。また、見学者の対応についても協力する。

(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・研修等に市が出席を求めた場合は協力する。

(4) 学校行事への協力

学校行事等のため、給食試食会等が生じた場合は協力する。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

学校の職場体験や栄養士の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、児童生徒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、市・学校・業務責任者で協議し、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、業者の責に帰すべき理由により、本市また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) 試食会について（業務開始時）

給食開始日までに市と協議し、調理場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。

(11) 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
耐熱手袋 タオル（レーヨンふきん） 皮むき器（ピーラー） 砥石 研磨剤 ペーパータオル クッキングシート 調味料等保存容器 包丁 調理用ざる・しゃもじ まな板 泡立て器 ゴムベラ ホース（調理用）	クレンザー 手洗い石鹸若しくは手指洗浄 殺菌剤 次亜塩素酸ナトリウム （食品添加物対応のもの） トイレ用洗剤 洗濯用洗剤 中性洗剤 スチームコンベクションオー プン用クリーナー 食器・器具用洗剤（※1） 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	洗米機・送米管洗浄剤（製造メ ーカー指定のもの） 消毒用アルコール （食品添加物対応のもの） 手指消毒用アルコール 食器酸素系漂白剤 防虫・駆除剤等	
ポリ袋 ゴムホース若しくはシリコ ンホース（中の汚れがわかり やすいもの） デッキブラシ 水切りワイパー モップ 水切りモップ 台布巾 バケツ ほうき 厨芥用バケツ 厨芥用ビニール袋 ワイヤブラシ	洗浄用品その他 保守用消耗部品（蛇口パッキン、接続アタッチメント等、ネジ、 ナット類 などの軽微な保守部品） 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	
ボイラー用品		
ボイラー水処理薬品 ボイラーソルト ボイラー水硬度検査試薬	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。	

※1 令和9年8月25日以降に食器洗浄機で使用する洗剤は、「花王製のアイクリーン NA」（食器
 洗浄機製造メーカー指定洗剤）とすること。