

明 石 市 二 見 こ ど も 園
給 食 調 理 業 務 委 託
仕 様 書

明石市こども局こども育成室
【2022年11月】

目次

1.	委託件名	1
2.	委託業務場所	1
3.	履行期間	1
4.	業務日数	1
5.	調理食数等	2
6.	教育・保育時間	2
7.	給食時間間	3
8.	喫食場所	3
9.	業務時間帯	3
10.	厨房の仕様	3
11.	業務の実施	4
12.	業務内容等	4
13.	調理器具、食器具等の洗浄、消毒、保管	7
14.	施設、設備の清掃及び日常点検並びに大掃除	8
15.	実施体制	9
16.	委託業務に関する準備及び引継ぎ	10
17.	経費負担	11
18.	安全衛生管理	11
19.	報告及び届出	13
20.	協力事項	13
21.	特記事項	14
22.	別表1：施設概要	15
23.	別表2：調理室等配置図	16
24.	別表3：調理設備、器具等一覧表	17
25.	別表3：明石市立こども園・こども園 給食献立（参考；月間献立）	18
26.	別表4：明石市立こども園・こども園 給食献立（参考；調理用献立）	19
27.	別表5：明石市立こども園・こども園 給食献立（参考；離乳食用献立） ..	20

明石市立二見こども園給食調理業務委託仕様書

明石市立二見こども園の給食調理業務を委託するにあたっての仕様は以下のとおりとする。

1. 委託件名

明石市立二見こども園給食調理業務委託（長期継続契約）

2. 委託業務場所

明石市立二見こども園（明石市二見町東二見448番地）

喫食予定数：41, 175食／年（2021年度実績）

給食予定回数：292回／年（2021年度実績）

3. 履行期間

2023年4月1日から2026年3月31日まで

（地方自治法第234条の3に基づく長期継続契約）

4. 業務日数

調理業務を委託する給食実施日数は、明石市こども局こども育成室（以下「こども育成室」という。）の定める期間とする。明石市立二見こども園（以下「二見こども園」という。）の1号認定、2・3号認定の給食実施日数は〔表1 給食実施日数〕のとおりとする。1号認定は、気象警報発令に係る自宅待機及び感染症に係る出席停止（学級閉鎖を含む）、代休となった場合、等は給食の提供は行わないこととする。

表1 給食実施日数

対象		給食日数			給食提供日
3号認定	0～2歳児	292日/年（2021年度実績）			日曜日、祝日、年末年始 （12/29～1/3）を除いた日
2号認定	3～5歳児				
1号認定	3歳児	172日/年（2022年度予定）			土曜日、日曜日、祝日、調理機休業（春休み、夏休み、冬休み）を除いた日
		1学期51日	2学期75日	3学期46日	
	4歳児	185日/年（2022年度予定）			
	5歳児	1学期64日	2学期75日	3学期46日	

5. 調理食数等

明石市立二見こども園の入園児童及び職員、検食、保存食、行事における保護者用給食等とし、実際の調理食数は、日々、明石市立二見こども園長（以下「園長」という。）から指定する食数とする。定員数は〔表2〕のとおりとする。

表 2

年齢	クラス数	定員	
		2・3号認定	1号認定
0歳児	1	約15人	/
1歳児			
2歳児	1	約20人	
3歳児	2	約20人	約20人
4歳児	2	約20人	約40人
5歳児	2	約20人	約40人
合計	8	約95人	約100人

6. 教育・保育時間

教育・保育時間は、〔表3 教育・保育時間〕のとおりとする。

表 3 教育・保育時間

対象		教育・保育時間
2号認定	0～2歳児	7時00分から19時00分
3号認定	3～5歳児	※延長保育時間を含む
1号認定	3歳児	8時40分から13時30分
	4歳児	8時40分から14時00分
	5歳児	

1号認定は教育時間の昼食のみを提供するが、預かり保育を利用した場合は、2・3号認定と同様に給食及び間食の提供をおこなう。

7. 給食時間

おおむね次の時間とする。

食事	0 歳児	1 0 時 5 0 分から
	1 歳児及び 2 歳児	1 1 時 過ぎから
	3 歳児から 5 歳児	1 1 時 3 0 分から
間食	0 歳児から 2 歳児	9 時 3 0 分から
	0 歳児から 5 歳児	1 5 時から
延長保育用間食	利用者のみ	1 7 時まで準備だけ行う
配茶	0 歳児から 5 歳児	1 日概ね 3 回（午前、給食時、午後） ※ 季節やこどもの体調等により、回数や時間は変動するものとする。

ただし、こども園の運営上食事時間を変える必要のある場合は、事前に時間を指示し、これを変更する。また、上記の食事のほか年数回程度、行事食を提供する。

8. 喫食場所

おおむね各保育室にて喫食とする。ただし、月～金曜日の間食、土曜日及び 1 号認定の給食提供がない日は、[表 4] のとおりとする。

表 4

対象日	喫食場所	
1 5 時間食（月～金曜日）	3～5 歳児はみんなの部屋②	
土曜日（給食・1 5 時間食）	調理室前のホール	
1 号認定の給食提供がない日	3 歳児	みんなの部屋②
	4・5 歳児	各②の保育室

9. 業務時間帯

調理業務は、こども園開所時間内に行うものとする。

10. 厨房の仕様

ウェットシステム方式の仕様であるが、ドライシステム方式（床を常に乾いた状態に保ち、はね水等による二次感染の防止や厨房内の湿度を低く保つことで、細菌の繁殖を抑え、食中毒の発生要因を最小限にする方法。）に順じた運用を行うこと。

11. 業務の実施

調理業務は、園長が受託者又は業務責任者に対して指示する「献立表」及び「月間行事予定表」に基づいて行うこと。

12. 業務内容等

受託者は、委託業務にあたっては本仕様書に定めるもののほか、厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」、児童福祉法、食品衛生法などの関係諸法令等の基準並びに明石市こども育成室の「明石市立保育所・認定こども園給食衛生管理マニュアル(以下「給食衛生管理マニュアル」という。）」、「明石市立保育所・認定こども園食物アレルギー対応マニュアル(以下「食物アレルギー対応マニュアル」という。）」等に従って行い、委託者の指示に従わなければならない。

各マニュアル等で使用する様式等は変更する必要があるが、その際はこども育成室又はこども園指定の指示する様式等を使用すること。

(1) 食材の調達

こども園がこども園指定の納入業者へ食材を発注するため、予定される食数を基に、食材の発注書を作成すること。

1号認定が気象警報発令に係る自宅待機及び感染症に係る出席停止（学級閉鎖を含む）や代休で給食の提供を行わない場合は、迅速に対応すること。

(2) 食材の検収、保管等

ア こども育成室給食献立委員会の作成した献立表に従い、こども園が提供する食材を使用して調理すること。

イ こども園が提供する食品の検収は、「発注表兼検収表（日計表）」に沿って行うこと。また、納品書は「発注表兼検収表（日計表）」の作成後に併せて園長に提出すること。

ウ 提供された食品は、直ちに所定の保管場所に保管すること。直接床に置いたり納品業者の梱包のまま調理台にのせたりしないこと。また、食品は床から60cm以上の場所に置くこと。

(3) 調理業務

ア 調理室に入る前に業務従事者の衛生チェックを行う。

イ 水道水をガラスのコップに採り、混濁等異常がないか確認する。

- ウ 食材搬入路、食材置場の片付け、清掃と検収の準備をする。
- エ 調理室の清掃を行う。特にハッチ、ワゴン、調理台、水切り台、ガス台、戸棚、扉を次亜塩素酸ナトリウム液に浸した清潔な台ふきんで拭き、又はアルコール消毒する。
- オ お茶（番茶、玄米茶等）を作る（夏季は特にこども園の希望量）。
- カ 水道の蛇口、まな板、包丁、皮むき器等に熱湯をかけ、又はアルコール消毒する。

(4) 基本的な手順

- ア 計量 — 下処理、洗浄 — 刻み — 加熱、冷却 — 調味（中間検査、調味料は計量の上80パーセントを使用） — 調味、検査（味を整える） — 調味完了 — 盛り付け
- イ 登所人数の確認 — 食器具一式を準備
- ウ 食材の洗浄は、丁寧にすばやく適切に行う。切り方は、食べやすく、おいしい出来栄えになるよう工夫する。
- エ 食材の洗浄は、丁寧にすばやく適切に行う。切り方は、食べやすく、おいしい出来栄えになるよう工夫する。
- オ 揚げ油は、使用后必ずろ過し、空気に触れないよう冷暗所に保管すること。その後、油を使用する都度、使用日及び使用内容を記録すること。
- カ 調理は出来栄え、風味、舌ざわり等入所児童向けに処理をし、給食時間に合わせ、適温で提供できるよう配慮すること。
- キ 調味料等は、「貯蔵食品受払簿」に毎日記入すること。

(5) 検食

- ア 提供する給食の内容が衛生上、形態上及び味付けが適当かどうか確認するため入所児童の食事前に、園長又はその代理者の検食を受けること。
- イ 出来上がった給食は、一人分を配膳盆にのせ、「給食日誌・検食簿」と共に園長検食用として提出すること。

(6) 盛り付け、配膳

- ア 給食は、一人分ずつ個別に食器に盛り付けること。
- イ 各クラス別に、人数分の給食をお盆にのせ、必要な食器具一式とともに、指定の場所に配膳すること。なお、0～2歳児の給食及びアレルギー対応食は調理室の配膳棚、3～5歳児の給食は、運搬用ワゴンに配置すること。
- ウ 離乳食、アレルギー対応食については、調理室で盛り付けること。
- エ 0～2歳児の給食は調理室で盛り付けること。

- オ 3～5歳児の給食は原則、配膳室で盛り付ける。その際、ラップ等をし、異物が混入しないようにして運ぶこと。運ぶ際には、こぼさないように注意すること。
- カ 3～5歳児の給食の汁物については、各クラス分を食缶に入れ、運搬用ワゴンにて各クラスに運搬し、クラスで盛り付けること。
- キ 配膳室で盛り付ける食器については、事前に消毒済の食器を専用のケースに入れ、調理室から移動させておくこと。

(7) 運搬、下膳等

- ア 1日の業務の中で調理室担当者、配膳室担当者、運搬担当者を決め、配膳室・運搬担当者は調理室への行き来は最小限にすること。また、各室への扉の開閉も最小限にすること。
- イ 配膳室に入る際は、必ず、リバマットの上を通り、防塵等を取り除くこと。
- ウ 運搬担当者は2名とし、別に汁物を配食する者を1名配置すること。
- エ 0～2歳児の給食及びアレルギー対応食については、配膳棚に設置し、搬出すること。
- オ 3～5歳児の給食は、運搬用ワゴンで搬出し、既定の経路に従い運搬すること。運搬する際には、こぼさないように細心の注意を払うこと。
- カ 運搬用ワゴンは3台使用し、1台につき1クラス分を配膳する。ただし、3～5歳児の教室は6クラスあるため、各運搬用ワゴンは2回転して使用すること。なお、1回目に使用した運搬用ワゴンの中は清潔にし、アルコール消毒をしてから2回目の運搬をすること。
- キ 運搬用ワゴンが配膳室に入る際は、必ず、リバマットの上を通り、防塵等を取り除くこと。
- ク 下膳は、運搬用ワゴンで既定の経路に従い運搬すること。

(8) 原材料及び調理後等の食品の保存用食材料並びに保存食

- ア 原材料及び調理後等の食品の保存用食材料並びに保存食は、それぞれ50g程度（軽いものはピンポン球大）採取し、ビニール袋に入れて-20℃以下で2週間以上冷凍保存すること。
- イ 丼ものやカレーライスは、ご飯と具は別々に保存すること。
- ウ 保存のためのビニール袋は、日付を記入し、わかりやすく保存すること。

(9) サンプル食

- 園長の指示により展示すること。

(10) アレルギー等への配慮

- ア アレルギー児への給食の対応については、こども育成室が作成した「食物アレルギー対応マニュアル」によって行うこと。
- イ 園長、保護者と面談の上協議し、適切に対応すること。
- ウ 除去食、代替食、配慮食について、園長を通じて保育士との連携を密にし、保護者との面談を行いながら対応すること。
- エ 毎朝、園長に入所児童の出欠・健康状況を確認し、状況に合わせた調理をすること。
- オ 緊急時等必要に応じて、いつでも園長や保育士と連絡、調整の上、対応すること。

(11) 残菜及び厨芥の処理

- ア 残菜及び厨芥等の廃棄物は、十分に水切りした後、所定の容器に入れ、汚液、汚臭が漏れないように注意し、常に清潔に処理すること。
- イ 廃棄物容器は、所定の場所に置き、その周辺は常に清潔に努めること。
- ウ 廃棄物は、収集日の朝に指定の場所に置くこと。

(12) 完了報告

- ア 受託者は、一日の業務の終了に際し、「衛生管理自主点検表兼調理業務等完了確認簿」、「従事者等の衛生管理点検表」、「発注表兼検収表（日計表）」、「給食日誌・検食簿」を提示して園長の確認を受けること。
- イ 1ヶ月の業務完了に際しては、「衛生管理自主点検表兼調理業務等完了確認簿」、「従事者等の衛生管理点検表」、「発注表兼検収表（日計表）」、「給食日誌・検食簿」、「貯蔵食品受払簿」を翌月10日までに園長に提出すること。また、「調理業務完了届」を翌月5日までにこども育成室に提出すること。

13. 調理器具、食器具等の洗浄、消毒、保管

- (1) 調理業務は、こども園に備えてある設備、器具等を使用して行うものとする。
- (2) 設備、器具等は、「別表3：調理設備、器具一覧表」のとおり。
- (3) 設備、器具等を破損した場合は、園長に報告し、指示を受けること。
- (4) 調理器具、食器具等は、使用の都度、洗浄、消毒、保管を行うこと。
- (5) 洗浄は、食器具についた残菜を払ってから下記のとおり行うこと。
 - ア 洗剤等を溶かした湯に食器を浸しつけてから、洗浄する。食器は、油汚れや汚れのひどい食器はあとにして洗剤液を効率よく使用する。
 - イ 脂質、でんぷん等の残留物、洗剤等が残らないように洗浄する。
 - ウ 食器具等は、適宜、漂白を行うこと。

- (6) 使用した器具、食器具一式の消毒は、下記のとおり行うこと。
 - ア 煮沸消毒は、沸騰状態で5分間以上行うこと。
 - イ 熱風食器消毒保管庫の場合は、85～90℃以上で30分から50分かけること。
 - ウ 「ATP測定による洗浄度検査」による検査を行った場合、ステンレス面は200RLU、プラチック面は500RLU以下であること。
 - エ 消毒後の食器は、すべて清潔に保管すること。

14. 施設、設備の清掃及び日常点検並びに大掃除

施設、設備の清掃及び整理整頓を行うこと。また、「衛生管理自主点検表兼調理業務完了確認簿」によって日常点検を行うこと。

- (1) 調理室、食品倉庫、配膳室、冷蔵庫、冷凍庫、調理業務関連区域は、毎日清掃し、常に整理整頓しておくこと。
- (2) 毎日の清掃の結果、異常を発見した時は、園長に連絡し、適切な処理をすること。
- (3) 清掃方法
 - 天井、壁面、扉、床、網戸等は、常に清潔を保つよう清掃を励行すること。
 - ア 床及び壁面の清掃
 - 容易に移動できる設備等を移動し、塵芥を除去して行うこと。
 - イ 窓ガラス
 - ガラスの両面の汚れは、適正な洗剤を用いて洗浄し、ぬれ布又は乾布にて仕上げる
 - ウ 調理室内排水溝
 - 排水溝の厨芥、残菜等は、常に除去し、清潔にしておくこと。
- (4) 清掃により、発生した廃棄物は、廃棄物の処理及び清掃に関する関係法令の定めるところにより、適切に処理すること。
- (5) その他、薬剤の使用に当たっては、園長の承認を受けること。
- (6) 調理室に関係者以外の者や動物などを入れないこと。
- (7) 防虫設備のない窓、出入口は、開放したまま調理業務を行わないこと。
- (8) 換気装置は、常に清潔に保ち、完全に作動させること。
- (9) 連休明け等、休務日が続いた場合は、清掃、消毒、整理整頓及び点検を特に念入りにして業務に支障のないよう努めること。
- (10) 大掃除は、年2回以上実施することとし、定期清掃で実施しない冷蔵庫や戸棚などの大型設備の背面や流し台の下部などの清掃を行うこと。
- (11) その他、必要な清潔保持に努めること。

15. 実施体制

(1) 業務従事者

- ア 業務に従事する者（以下「業務従事者」という。）の数は、予定される食数に基づき、十分に安全性を確保することを踏まえ、受託者の責任において、適正な人員を配置することとし、最も繁忙な時間帯は特に配慮すること。
- イ 業務従事者は、栄養士有資格者又は調理師有資格者（両方の資格を有する場合を含む）であること。ただし、代替者は除く。また、業務従事者のうち、1名以上は栄養士有資格者（給食調理の経験を有すること）とし、同有資格者に偏らないようにすること。
- ウ 業務時間のすべてに従事する者（以下「常勤者」という。）のうち、1名以上は、保育所・こども園等での給食調理の経験を3年以上有する者であること。
- エ 受託者は、業務が適正かつ円滑に行われるよう定期的に研修を行い、業務従事者の資質の向上に努めること。また、委託者が必要と認めるときは、受託者に研修計画書や研修実施報告書等の研修に関する書類の提出を求めることができるものとする。

(2) 業務責任者

受託者は、(1)の常勤者のうちから、業務遂行上の受託者としての責任を負うべき業務責任者を定めこども園との連絡調整の任に当たらせること。また、委託者が必要と認める場合を除くほか、契約期間中（第3条第2項の更新期間を含む）に当該責任者を変更してはならない。

(3) 業務責任者代理

- ア 業務責任者のうちから、業務責任者代理者を選任すること。
- イ 業務責任者代理者は、業務責任者が欠けたときにその職務を代行すること。
- ウ 委託者が必要と認める場合を除くほか、契約期間中の6ヶ月間は業務責任者代理者を変更してはならない。

(4) 業務責任者及び業務従事者の届出

業務責任者、業務責任者代理者、業務従事者については、あらかじめ「業務従事者届出書」をこども育成室及び園長に届け出て承認を得ること。また、代替者は5名以上登録しておくものとする。

(5) 業務従事者の変更

ア 業務従事者に変更が生じたときは、事前に「業務従事者変更届出書」をこども育成室および園長に届け出て承認を得ること。休暇等による臨時の業務従事者についても同様とする。

イ アの場合には、健康診断書及び検便の結果を添付し、こども育成室に届け出ること。

(6) 業務従事者は、身分証明書を携帯し、園長の指示により提示すること。

16. 委託業務に関する準備及び引継ぎ

(1) 受託者は、2023年2月1日から同年3月31日までの間において、常勤者に対する研修を15日間（常勤者以外の従事者については10日間）以上行わなければならない。ただし、継続して受託している受託者については、この限りではない。

(2) (1) の研修実施に要する費用は受託者の負担とする。

(3) 事前研修は、こども園給食調理室における器材と同等の器材を使用して実際に調理作業を行なう形態で下記の事項について実施しなければならない。

ア 回転釜を使用した調理に関する次の事項

- ① 煮物についての調理方法及び味付け
- ② 炒め物についての調理方法及び味付け
- ③ 蒸し物についての調理方法

イ 茹で野菜の水冷に関すること

ウ 中心温度計の取扱方法に関すること

エ 保存食の採取方法に関すること

オ 物資の検収及び保存方法に関すること

カ 汚染区域及び非汚染区域ごとに区別すべき次の事項に関すること

- ① 区域を移動した際の手洗い
- ② エプロンの付け替え
- ③ 調理器具の使い分け

キ 日常点検表の記録方法に関すること

ク 作業工程表の理解に関すること

ケ 調理献立表の理解に関すること

コ その他指示書の理解に関すること

サ 配膳・下膳に関すること

シ 明石市立保育所・認定こども園給食衛生管理マニュアル等を理解すること

ス アレルギー等への対応に関すること

セ その他付帯すること

- (4) 受託者は委託者の要請に応じて試食会を開催しなければならない。その内容については両者協議して決めることとする。
- (5) 委託者は必要と認めるときは、受託者に対し受託者の実施する事前研修を視察することを求めることができることとし、受託者はこれを拒むことができないものとする。

17. 経費負担

次に掲げる経費は、受託者の負担とする。

- (1) 業務従事者の健康管理に要する経費
- (2) 業務従事者及び業務に必要な被服等に要する経費
作業用上・下衣、帽子、マスク、長靴、調理用手袋、前掛、厨房以外でのサンダル等。なお、上衣、帽子、前掛、長靴の色は、白とする。
- (3) 業務従事者の給食に要する経費：1食350円（税込）。
- (4) その他日々消費する物品について、委託者が提供するものを除き、受託者の負担とすることが適当と認められる経費並びに受託者独自の衛生管理基準等により必要とする物品に係わる経費、業務従事者が個人的に負担すべき経費など（手洗い用爪ブラシ、救急医薬品、ハンドクリーム、筆記用具、茶器等）。

18. 安全衛生管理

- (1) 食品衛生管理責任者及び火元責任者
 - ア 受託者は、食品衛生管理責任者及び火元責任者を置き、その任に当たらせること。なお、食品衛生管理責任者及び火元責任者は、13-(2)に定めた業務責任者が兼務しても差し支えないものとする。
 - イ 食品衛生管理責任者は、食品衛生法に基づいた業務を行うこと。火元責任者は、消防法に基づいた業務を行うこと。
- (2) 業務従事者の健康管理
 - ア 受託者は、業務従事者を業務に従事させる2週間以内に実施した健康診断及び検便（赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌 0157 の項目を必ず実施する細菌検査をいう。以下同じ。）の結果を整理し保管すること。なお、その結果を「健康診断結果報告書」及び「細菌検査結果報告書」により、こども育成室及び園長に報告すること。

- イ 受託者は、毎年1回以上業務従事者の健康診断を実施し、その結果を「健康診断結果報告書」により速やかにこども育成室に提出すること。
- ウ 受託者は、業務従事者に対し定期的に検便を実施し（6月から9月の間は月2回、その他の期間は月1回）、その結果を「細菌検査結果報告書」により速やかにこども育成室および園長に報告すること。
- エ 受託者は、上記ア～ウの検査の結果、食品衛生法上支障のある者、あるいは下痢症状、嘔吐、発熱、せき、外傷、皮膚病、感染性疾患等食品衛生上支障の恐れのある者を調理業務に従事させないこと。

(3) 業務従事者の衛生管理

- ア 毎日、「衛生管理自主点検表兼調理業務等完了確認簿」、「従事者等の衛生管理点検表」により点検した上で、調理に従事すること。
- イ 身体、被服は、常に清潔を旨とし、調理室では清潔な白衣、帽子、マスクを着用し、頭髮は全部覆うこと。また、専用の履物を用い調理場、下処理場、室内とそれぞれ区分すること。
- ウ 爪は、常に短く切り（マニキュアもしないこと）、時計、指輪、ネックレス、ピアス等アクセサリ類は、着けないこと。
- エ 手洗いは、完全に励行すること。特に調理前、下処理後、汚物取り扱い後、用便後、配膳前は念入りに洗い、自然乾燥又はペーパータオルで拭くこと。原則としてタオルは使用しないこと。詳細は「給食衛生管理マニュアル」によること。
- オ 調理室では私物の持込、喫煙その他食品衛生上支障となるような行為をしないこと。
- カ 必要外の会話は控え、特に盛り付け中は注意すること。また、素手で盛り付けはしないこと。

(4) 備品等器具の管理

- ア 使用する前に必ず洗浄し、必要に応じて消毒を行うこと。使用後は洗浄し、調理器具の種類に応じて消毒の上、よく乾燥させて清潔な状態で保管すること。
- イ ふきんは、原則として使用しないこと。やむを得ず使用する場合は、消毒後十分に乾燥した清潔なふきんを使用すること。
- ウ 包丁及びまな板は、下処理用、魚肉用、野菜用、直接供する食品用（果物）、離乳食用等に区別すること。
- エ 冷蔵庫、冷凍庫、食器消毒保管庫等は、常に適正に管理すること。

オ 調理機器類及び器具の消毒は、洗剤で十分に洗浄後、消毒液を適正濃度で使用するか、必要に応じた消毒乾燥を行うこと。

カ 清掃用機材は、用途別に区分し、使用後は洗浄、消毒、乾燥すること。また、専用の場所に保管すること。

(5) 適正温度の管理等

「衛生管理自主点検表兼調理業務等完了確認簿」、「発注書兼検収表（日計表）」により次の項目を記録すること。

ア 室内の気温及び湿度

イ 冷凍庫及び冷蔵庫内温度

ウ 検収時の品質及び表面温度

エ 必要に応じて調理ごとの中心温度

オ 調理終了時間

カ 最終配膳時間

(6) 手洗い

ア 手洗設備は、常に清潔に保ち、石鹸、爪ブラシ、消毒液等を常備すること。

イ 手洗いは、次の手順によって励行すること。

① 水で手をぬらし石けんをつける。

② 指、腕を洗う。特に、指の間、指先をよく洗う（30秒程度）。

③ 石けんをよく洗い流す（20秒程度）。

④ ①～③までの手順を2回実施する。

⑤ 使い捨てペーパータオル等でふく（タオル等の共用はしないこと。）。

⑥ 消毒用のアルコールをかけて手指によくすりこむ。

19. 報告及び届出

(1) 受託者は、こども園を管轄するあかし保健所に、営業許可その他業務上必要な書類を2023年3月の給食終了日までに提出すること。

(2) 受託者が、他の事業所等で行う業務において事故を起こした場合、「事故報告書」によって速やかに園長に報告し、改善策を提示すること。

20. 協力事項

(1) 食育推進の協力

多様化給食や地産地消等、発注者の方針に従い、その対応に協力すること。

- (2) 受託者は、災害防止に努めること。また、委託者が計画した防災訓練等に協力すること。
- (3) 受託者は、こども育成室が行う残食調査、嗜好調査に協力すること。

21. 特記事項

- (1) 受託者は、受託業務について再委託しないこと。
- (2) 受託者は、給食業務に関わる一切の帳票類を持ち出さないこと。
- (3) 受託者は、業務上知り得た秘密を他に漏らしてはならない。
- (4) 受託者は、受託業務に関して委託者から必要な資料の提出を求められた場合は、遅滞なくこれに応じなければならない。
- (5) 受託者は、業務履行について委託者と事前に十分な打合せを行い、業務履行上の疑義については事前に確認しておくこと。
- (6) 受託者は、月1回以上、こども園において受託業務の履行状態を確認し、受託業務の円滑な履行に努めること。なお、その際は園長と面談等の連絡調整を行うこと。
- (7) 受託者は、こども園の運営方針を十分に理解し、職員、来所者、児童及びその保護者との良好なコミュニケーションの確保に努めること。
- (8) 受託者は、こども園の周辺地域住民、各種業者と良好な関係を保持するよう努
- (9) こども園においては、敷地内禁煙であるため、敷地内喫煙を一切禁止する。
- (10) 受託者は、業務の全部又は一部の遂行が困難となった場合に備えて、受託者に代わって本件業務を実施する代行保証人を予め定めるものとし、契約締結にあたっては、この代行保証人も加えた三者契約でおこなうものとする。
- (11) 本仕様書に定めのない事項あるいは本仕様書に関して疑義が生じた場合は、委託者と受託者で誠意をもって協議し決定するものとする。

22. 別表 1 : 施設概要

明石市立
幼保連携型認定こども園
ふたみ
二見こども園

住所 明石市二見町東二見448

TEL (078) 942-3454
FAX (078) 942-1322

開園年月 平成28年4月
施設長 谷河 敦美
定員 195名 (うち保育所部分95名)
受入可能月齢 生後6か月
ならし保育 1週間程度
職員構成 保育教諭27名(R4.4現在)
養護教諭1名(R4.4現在)
調理員等8名(R4.4現在)

建物の構造 鉄筋平屋建て 昭和63年建築
鉄筋2階建て 昭和48年建築
木造1階建て 昭和41年建築

敷地面積 4002.73㎡
建物延べ面積 1699.36㎡
設備 全保育室冷暖房完備
全保育室空気清浄機及び加湿器



【教育・保育目標】
「心豊かでたくましく生きる力を育てる」
・生き生きと活動することも
・健やかな体と豊かな心をもつことも
・人とかがわり共に生きる力をもつことも

保育時間 平日・土曜日 7:00~19:00

【1日の過ごし方】

0・1・2歳児	時間	3・4・5歳児
順次登園	7:00	順次登園(2号認定児)
好きな遊び		好きな遊び
各クラスの遊び (おやつ時間含む)	8:40	登園(1号認定児)
昼食	11:30	各クラスの保育
昼寝・休息	12:30	昼食
	13:00	昼寝・休息(2号認定児)
	14:00	降園(1号認定児)
おやつ	15:00	おやつ
好きな遊び	16:00	好きな遊び
順次降園		順次降園(2号認定児)
保育終了	19:00	保育終了

【年間の行事予定】

4月	入園式、みんなの会
5月	こどもの日のつどい、保育参観
6月	歯磨き指導、水遊び
7月	七夕の集い、プール遊び
10月	運動会、遠足
11月	秋まつり
12月	クリスマス会、生活発表会
1月	小学校との合同避難訓練
2月	まめまき、生活発表会
3月	ひなまつり会、お別れ遠足、修了式
*毎月: 誕生会、避難訓練、発育測定	
*その他: ふれあいDay(0・1・2・3歳)	
オープンDay(4・5歳)	
交流(小・中学生、高校生、高齢者等)	
※年齢や季節によって、生活スケジュールは変わります。	

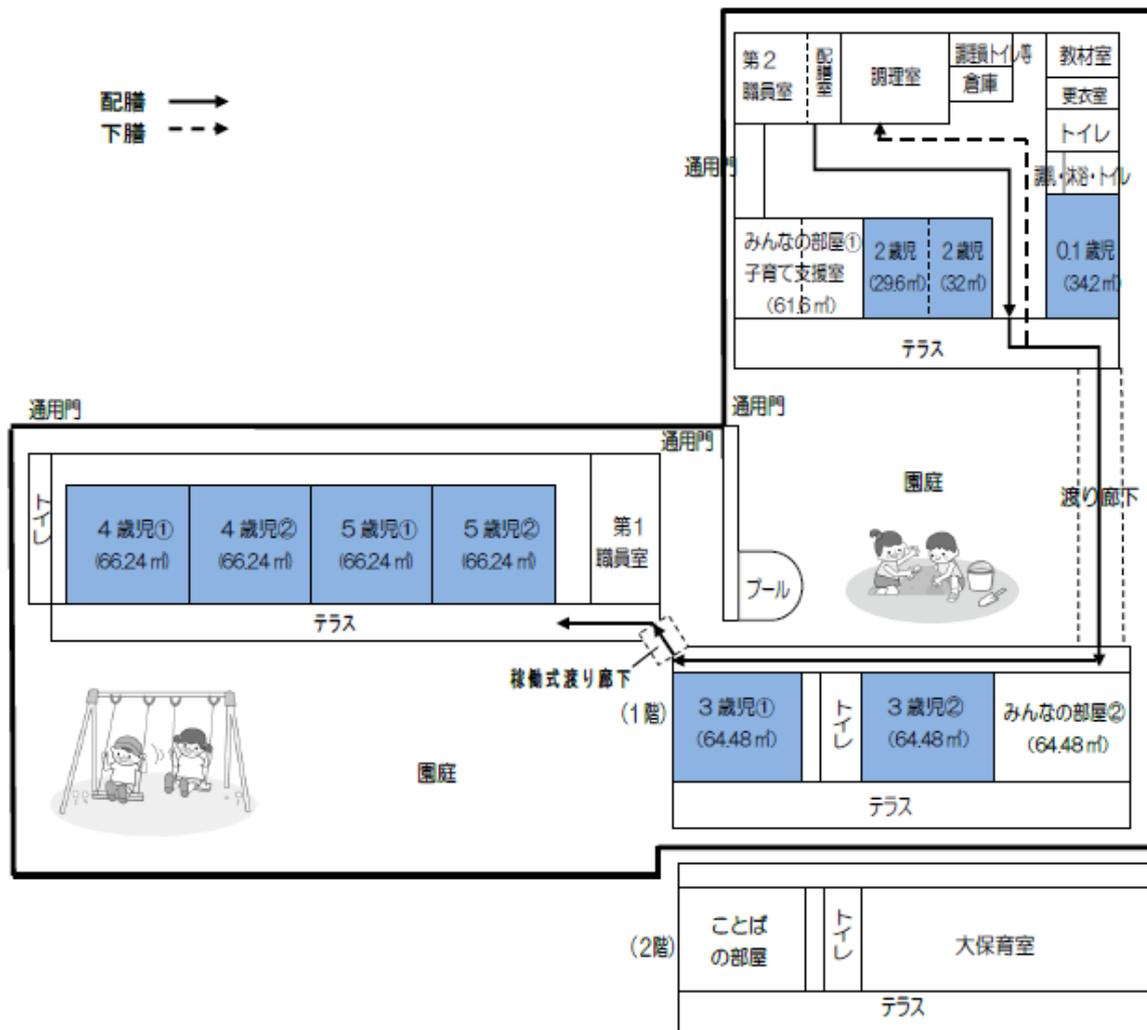
【保育施設から一言】

○二見保育所と二見幼稚園が一つになり、明石市立二見こども園になりました。0歳児から5歳児までの園児が一緒に過ごします。
○季節を感じながら、園庭で思い切り身体を動かして遊びます。楽しい遊びが次々見つかります。
○野菜や花も育てます。“栽培→収穫→食す”と食育にも取り組みます。
○近くの公園や天文科学館、散歩や園外保育にも出かけます。

【保育施設での自主事業など】

延長保育事業(利用料:月額3,000円)／預かり保育／子育て相談(要予約・9:30~17:00)／園庭開放(水9:30~11:00)

23. 別表 2 : 調理室等配置図



24. 別表3：調理設備、器具等一覧表

調理設備・器具等一覧表

二見こども園

厨房機器等		食器・器具等			
給湯器	1台	炊飯器(ガス)	2台	食器かご	17個
熱風食器消毒保管庫	2台	炊飯器(電気)	1台	包丁	19本
冷凍冷蔵庫	1台	鍋(大)	3個	まな板	15枚
保存食冷凍庫	1台	鍋(中)	1個		
ガス回転釜	1台	鍋(小)	2個	しゃくし	1本
ガスコンロ・オープン(一体型)	1台	片手鍋(大)	3個	パンばさみ(短)	7本
スチームコンベクションオープン	1台	片手鍋(小)	4個	しゃもじ	4本
電子レンジ	1台	中華鍋	2個	ゴムべら	1本
包丁・まな板殺菌庫	1台	ホットプレート	2台	泡だて器	3本
調理台	2台	タコ焼き器	2台	ボール(大)	5個
シンク(4槽)	1台	フードプロセッサー	1台	ボール(中)	10個
下処理用シンク(1槽)	1台	ミキサー	1台	ボール(小)	9個
		ハンドミキサー	1台	ざる(大)	9個
		中心温度計	1本	ざる(中)	8個
		扇風機	2台	ざる(小)	5個
		食器棚	2台	角バット	7枚
		消火器	2本	計量カップ	3個
		洗濯機・洗濯用乾燥機	1台	計量スプーン	1本
		温度・湿度計	2個	キッチンばさみ	3本
		掛け時計	1個	おろし器	2本
		エアコン	休憩室 1台	缶切り	1本
			調理室 1台	寿司おけ	1個
			配膳室 1台	配膳盆	106枚
調理室				ゴミ受けざる	1個
配膳台	1台			清掃用床用水切り	1個
ワゴン	2台			缶入り洗剤置き台	1台
食器棚	1台			チャッカマン(ライター)	1本
配膳用ワゴン	3台			クリアケース(お菓子、乾物等)	6枚
				ゴミ箱	1個

25. 別表3：明石市立こども園・こども園 給食献立（参考；月間献立）

所長	副所長	担当

★ 2019年10月 献立表

日付	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
日付	1日	2日	3日	4日	5日	
昼食	ごはん みそ汁 肉じゃが ごま和え なし	鯉チャーハン 野菜たっぷり豆腐スープ 切干大根サラダ キウイフルーツ	ごはん みそ汁 えび卵 ひじきと大豆の煮物 バナナ	ごはん みそ汁 ちひつこひろうす かぼちゃの煮物 りんご	イタリアンズパゲッティ スープ ツナサラダ バナナ	
間食	牛乳 りんごゼリー	牛乳 元氣マフィン	牛乳 アメリカンドッグ	牛乳 お菓子	牛乳 お菓子	牛乳 お菓子
日付	7日	8日	9日	10日	11日	12日
昼食	ごはん みそ汁 鶏焼き豚風 トマト ポテトサラダ バナナ	ごはん みそ汁 ハンバーグ ブロッコリー ジャーマンポテト オレンジ	ごはん みそ汁 野菜たっぷり豚肉スープ ピザ風卵焼き 小魚サラダ なし	ごはん みそ汁 魚フライ(あじ) トマト おひたし バナナ	豚井 豆腐スープ ごま和え バナナ	
間食	牛乳 お菓子	牛乳 たご焼き	牛乳 豆腐団子	牛乳 アップルパイ	牛乳 お菓子	牛乳 お菓子
日付	14日	15日	16日	17日	18日	19日
昼食	体育の日	ごはん みそ汁 さつまい ぎせい豆腐 おひたし りんご	ごはん みそ汁 魚のごまだれ焼き(さけ) 中華風サラダ ぶどう	お豆の手キンカレー ゆで卵 コーンサラダ りんご	ごはん みそ汁 酢豚 ナムル バナナ	ピラフ スープ 春雨サラダ バナナ
間食	牛乳 ヨーグルトホットケーキ	牛乳 ヨーグルトホットケーキ	牛乳 米粉もちり蒸しケーキ	牛乳 ココアゼリー	牛乳 お菓子	牛乳 お菓子
日付	21日	22日	23日	24日	25日	26日
昼食	豆腐スープ レンコン入りハンバーグ かぼちゃサラダ りんご	即位礼正殿の儀	栗ごはん みそ汁 焼き魚(さわら) ブロッコリー 金平ごぼう オレンジ	五目うどん かぼちゃそぼろ煮 バナナ	ごはん みそ汁 ツナカレーコロケ チキンサラダ かき	中華丼 豆腐スープ さつまいも甘煮 りんご
間食	牛乳 お菓子	牛乳 カルピス蒸しケーキ	牛乳 カルピス蒸しケーキ	牛乳 紅茶マドレーヌ	牛乳 お菓子	牛乳 お菓子
日付	28日	29日	30日	31日	1日	2日
昼食	ごはん みそ汁 ちくさ卵 ささ身とキュウリの梅肉和え バナナ	ごはん みそ汁 豚肉と野菜の味噌炒め 三色サラダ りんご	ごはん みそ汁 てんぷら おひたし オレンジ	ロールパン イタリアンスープ かぼちゃグラタン フレンチサラダ りんご	牛乳 お菓子	
間食	牛乳 お菓子	牛乳 スイートポテト	牛乳 ジャムサンド	牛乳 ぶどうゼリー		

26. 別表4：明石市立こども園・こども園 給食献立（参考；調理用献立）

調理用献立表						園長	
2020年5月1日(金)		クラス _____					
<昼食>		名前 _____					
献立名・食品名	一人当たり		献立名・食品名(アレルギー用)	一人当たり		2・3号 (保育所)	1号 (幼稚園)
	使用量	可食量		使用量	可食量		
こいのぼりライス			●こいのぼりライス				
米	45	45	米	45	45		
卵	35	30	きゅうり	10	10		
塩	0.2	0.2	たまねぎ	17	16		
油	1	1	鶏ミンチ	15	15		
たまねぎ	17	16	人参	6	5		
鶏ミンチ	15	15	ピーマン	5	4		
人参①	6	5	マッシュルーム	4	4		
ピーマン	5	4	油	1	1		
マッシュルーム	4	4	塩	0.5	0.5		
油	1	1	トマトケチャップ	15	15		
塩	0.5	0.5	グリーンピース	1	1		
トマトケチャップ	15	15					
グリーンピース	1	1					
吹流しスープ			吹流しスープ				
キャベツ	16	14	キャベツ	16	14		
豚肉	15	15	豚肉	15	15		
人参②	6	5	人参	6	5		
はるさめ	3	3	はるさめ	3	3		
絹さや	3	3	絹さや	3	3		
鶏がらの素(中華)	0.8	0.8	鶏がらの素(中華)	0.8	0.8		
塩	0.1	0.1	塩	0.1	0.1		
薄口しょうゆ	1	1	薄口しょうゆ	1	1		
こしょう	0.01	0.01	こしょう	0.01	0.01		
ごま和え			ごま和え				
ブロッコリー	40	20	ブロッコリー	40	20		
ホールコーン	7	7	ホールコーン	7	7		
すりごま	1.2	1.2	すりごま	1.2	1.2		
濃口しょうゆ	0.7	0.7	濃口しょうゆ	0.7	0.7		
砂糖	0.1	0.1	砂糖	0.1	0.1		
いちご			いちご				
いちご	31	30	いちご	31	30		
<間食>		<間食>					
牛乳			お茶				
牛乳			お茶				
ちまき			ちまき				
ちまき	40	40	ちまき	46	46		
<昼食>				<昼食>			
調理員①	調理員②	保育教諭①	保育教諭②	調理員①	調理員②	保育教諭①	保育教諭②
午前				午後			
				調理員①	調理員②	保育教諭①	保育教諭②

27. 別表5：明石市立こども園・こども園 給食献立（参考；離乳食用献立）

調理用献立表

2019年10月1日(火) クラス _____
 <昼食> _____

所長	副所長	保育士	調理員	保護者

献立名・食品名	C	B	A	指示内容
ご飯	軟飯	全がゆ	つぶしがゆ	
みそ汁 大根 人参① 油揚げ 青ねぎ 味噌 煮干し 削り節①	みそ汁 大根 人参 味噌 煮干し 削り節	汁 大根 昆布		
肉じゃが じゃがいも たまねぎ 牛肉 酒 油 糸こんにゃく 人参② さやいんげん 濃口しょうゆ 砂糖 みりん 削り節②	豚煮 じゃがいも たまねぎ 豚肉 濃口しょうゆ 砂糖 昆布	豚煮 じゃがいも たまねぎ 豚肉 濃口しょうゆ 砂糖 昆布	野菜ポタージュ じゃがいも 昆布	
ごま和え ほうれん草 人参③ ホールコーン すりごま 濃口しょうゆ 砂糖	おひたし ほうれん草 人参 だし割しょうゆ	だし煮 ほうれん草 人参 昆布	だし煮 ほうれん草 人参 昆布	
なし なし	バナナ バナナ	バナナ バナナ 昆布	バナナ バナナ 昆布	
<間食>				
牛乳 牛乳	ミルク ミルク	ミルク ミルク	ミルク ミルク	
りんごゼリー りんごジュース 白桃缶 砂糖 寒天 水	りんごゼリー りんごジュース 砂糖 寒天 水	お菓子 お菓子		

<昼食>

調理員①	調理員②	保育士①	保育士②

<間食>

午前	調理員①	調理員②	保育士①	保育士②
午後	調理員①	調理員②	保育士①	保育士②