

# 仕 様 書

## 1 件名

国分寺市立中学校給食業務委託

## 2 実施方法

国分寺市（以下「市」という。）の指示に基づき、給食原材料の購入、給食の調理及び配食、各学校への配送及び回収、各学校での配膳及び配膳室の維持管理、食缶、食器等の備品の洗浄、消毒、乾燥及び保管、残滓の計量及び記録、廃棄物等の処理、その他これらの業務に付随する業務とする。

## 3 契約期間

契約締結日の翌日から令和13年3月31日まで

## 4 履行期間

令和8年4月1日から令和13年3月31日まで

## 5 履行場所

市の指定する場所

| 学校等        | 所在地             |
|------------|-----------------|
| 国分寺市立第一中学校 | 国分寺市東戸倉二丁目6番地   |
| 国分寺市立第二中学校 | 国分寺市本多一丁目2番17号  |
| 国分寺市立第三中学校 | 国分寺市高木町二丁目11番地  |
| 国分寺市立第四中学校 | 国分寺市西元町三丁目10番7号 |

|              |                |
|--------------|----------------|
| 国分寺市立第五中学校   | 国分寺市並木町二丁目15番地 |
| 国分寺市教育委員会学務課 | 国分寺市泉町二丁目2番18号 |

## 6 食数

食数は、月単位とし、毎月20日までに翌月分の食数を給食注文票（様式第2号）により、各学校等から通知する。食数に変更がある場合は、変更日の4日前（国民の祝日に関する法律[昭和23年法律第178号]に規定する休日及び12月29日から翌年1月3日までを除く。）まで変更依頼できるものとする。（令和7年4月現在の食数：約2,350食／1日）

令和8年度以降の生徒予測数、想定食数

| 年度   | 8年度   |     | 9年度   |     | 10年度  |     | 11年度  |     | 12年度  |     |
|------|-------|-----|-------|-----|-------|-----|-------|-----|-------|-----|
|      | 人数    | 学級数 |
| 一中   | 606   | 17  | 637   | 19  | 679   | 21  | 735   | 23  | 761   | 23  |
| 二中   | 376   | 12  | 390   | 12  | 399   | 12  | 411   | 13  | 422   | 14  |
| 三中   | 486   | 14  | 507   | 16  | 538   | 17  | 562   | 18  | 566   | 18  |
| 四中   | 436   | 13  | 416   | 13  | 426   | 14  | 428   | 14  | 411   | 14  |
| 五中   | 431   | 13  | 444   | 14  | 480   | 15  | 503   | 15  | 532   | 16  |
| 合計   | 2,335 | 69  | 2,394 | 74  | 2,522 | 79  | 2,639 | 83  | 2,692 | 85  |
| 教職員込 | 2,585 | 70  | 2,644 | 75  | 2,772 | 80  | 2,889 | 84  | 2,942 | 86  |

※あくまで予測数値であり、実際の人数と異なる場合があります。

## 7 年間給食提供回数

約195回／年度

## 8 給食調理施設等

調理施設等は、受託者が用意するものとし、調理業務に係る電気、ガス等の光熱水費及び施設の維持管理費並びに調理業務に必要な備品、消耗品等は、すべて受託者が負担するものとする。

## 9 業務の指示

受託者は、次の様式により指示された内容に基づいて調理を行う。

| 内 容       | 指示日                | 様式      |
|-----------|--------------------|---------|
| 年間給食実施予定表 | 年度当初               | 様式第 1 号 |
| 給食注文票     | 前月の20日前及び<br>変更の都度 | 様式第 2 号 |
| 給食献立指示書※  | 前月の中旬              | 様式第 3 号 |
| 月間予定献立表   | 前月の中旬              | 様式第 4 号 |

※アレルギー献立については、別に指示する。

## 10 献立等

- (1) 献立は、1ヶ月単位で教育委員会栄養士が学校給食実施基準に基づき作成し、受託者と打ち合わせのうえ、前月の中旬までに献立内容等を受託者へ通知する。
- (2) 品数は、1献立5～6品（アレルギー対応献立を除く）とする。
- (3) ランチボックスは主に冷菜や和え物などを入れ、温かいものは食缶等で提供する。
- (4) 災害等不測の事態により、献立等を変更する必要がある場合は、教育委員会と受託者で協議のうえ、変更する。

## 11 食缶・食器等

食缶等、ランチボックス、食器類、かご類、コンテナ等は、受託者の負担（破損等の取替え含む）とする。使用する品は、安全性、耐久性、使いやすさ、及び環境に配慮したものとし、種類、材質、サイズを明示した「食缶・食器類等使用リスト」（任意書式）を作成のうえ市に提出し、承諾を得たうえで使用すること。使用する食缶・食器類は下記参照。

### 【食缶等】

保温食缶：ごはん、汁物、おかず（主菜）

その他：パン箱、しゃもじ、トング、杓子等

### 【食器類】

飯椀、汁椀、カレー皿、トレー、ランチボックス（3部屋）、はし、

スプーン、フォーク

### 【かご類】

食器かご、トレーかご、はし・スプーン・フォークかご

## 12 業務内容

委託業務の内容は、次の(1)から(13)のとおりとし、学校保健安全法の趣旨を踏まえ、学校給食における衛生管理の徹底を図るため、「学校給食衛生管理基準」（平成21年文部科学省告示64号。以下「衛生管理基準」という。）

「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日付け衛食第85号別添）を遵守し、実施するものとする。

(1) 給食用原材料の購入、検収、保管及び管理

(2) 市からの献立表、調理指示書に基づく給食の調理及び保温食缶への配食

- (3) 学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン（公益財団法人日本学校保健会）、学校給食における食物アレルギー対応指針（平成27年3月文部科学省）、及び市の指示に基づく代替献立によるアレルギー対応
- (4) 保温食缶等の各校学級ごとの仕分け、各学校への配送及び回収
- (5) 各学校配膳室の衛生管理、配送された給食の衛生管理、各学級ごとの給食の仕分け、各学級への配膳、受け渡し及び回収（全て牛乳を含む。）
- (6) 調理施設での保存食の採取及び廃棄とその記録
- (7) 各学校での検食の準備と給食開始30分前までの検食者への検食の配膳
- (8) 食器、保温食缶等の回収、洗浄、消毒、乾燥及び保管
- (9) 残滓等の確認、記録及び廃棄処理
- (10) 厨芥その他廃棄物の処理
- (11) 市を含む各関係機関等への報告、連絡調整業務
- (12) 異物が混入した際の原因究明と再発防止の徹底
- (13) 前12号の他、当該業務に付随する必要な業務

### 13 業務内容に関する補足事項

- (1) 市が、献立表、調理指示書、アレルギー調理指示書を作成する。
- (2) 給食の原材料は、市が定める「中学校給食物資選定基準（別紙1）」に基づき指定した物資を購入すること。
- (3) 食材には、国分寺市内の地場野菜を可能な限り（重量ベースで2割以上が望ましい。）取り入れること。
- (4) 前日入荷する食材及び野菜の取扱いについては、市と協議し許可を得ること。

- (5) 給食原材料は受託者の調理場への納品とし、受託者は給食原材料の検収を行い、衛生的に保管及び管理すること。
- (6) 各校学級毎のコンテナ等の数量については、市と協議の上、決定する。
- (7) 配膳は上層階を含む各教室の前までとする。今後も施設改修等の予定がないことを踏まえ、各教室までの配膳を安全かつ効率的に行う方法で実施すること。
- (8) 予備食等については、職員室分に含める。
- (9) 牛乳等は、別途事業者から配膳室へ納入する。各学校配膳室で検収後、牛乳保冷庫で適正に保管し、学級毎に仕分けをすること。
- (10) 献立表の受託者への通知及び確認は、前月中旬までとする。
- (11) 調理指示書の受託者への通知及び確認は、実施日14日前までとする。
- (12) アレルギー対応献立については、代替食献立対応まで行うこと。
- (13) 受託者の栄養士等は、アレルギー対応献立の決定業務に協力する。その際、必要に応じて、市が実施する会議への出席及び保護者等との面談への同席を求める場合がある。
- (14) 給食は、主食、副食、汁物及びデザート等を提供するものとする。
- (15) 副食については、市と協議の上、3から4品程度とする。
- (16) 調理業務の実施及びアレルギー対応については、市と受託者の十分な打ち合わせが必要であることから、市、受託者それぞれの栄養士による連絡調整会議を月1回以上設けることとする。
- (17) 受託者の業務責任者は、市が開催する協議会等へ出席の上、給食の評価や要望などの意を給食内容に反映すること。
- (18) 主食、副食別に日ごとの残量を計量し、月単位で市へ報告すること。
- (19) 配送に当たっては、安全な作業環境の確保と周辺に対する安全性に配慮すること。また、ディーゼル車を使用する場合は、都民の健康と安全

性を確保する環境に関する条例（平成12年東京都条例第215号）に適合する自動車とする。なお、当該自動車の自動車検査証、粒子状物質減少装置装着証明書の提示又は写しの提出を求められた場合には、速やかに提示又は提出すること。

#### 14 食材費

(1) 食材費の額については、あらかじめ定めた給食1食あたりの額に食数を乗じた範囲に合わせるようにすること。

※1食あたりの食材調達に係る単価は、国分寺市立中学校給食の実施に関する規則第8条に規定する外注給食の給食費の額と同額とする。

(2) 市から使用する食材の報告を求められた時は、その使用状況を市に報告すること。

(3) 使用状況については、重量と金額を明記すること。市が食材納入金額の開示を求めた場合には対応すること。

#### 15 委託料の支払い

本契約に係る委託料は、各年度12回払いとする。支払いの締め日は毎月末日とし、支払日は翌月末日とする。

#### 16 業務責任者等

##### (1) 業務責任者

調理業務従事者の中から、現場の業務遂行上の責任を負うべき業務責任者を定め、教育委員会栄養士との連絡調整の任に当たらせること。また、業務責任者は常勤の正社員とし、調理師の資格を有し、学校給食調理の業務経験を有すること。

## (2) 業務副責任者

調理業務従事者のうち、業務副責任者を定め、業務責任者に事故のあるときはその任に当たらせること。また、業務副責任者は常勤の正社員とし、管理栄養士又は栄養士の資格を有し、学校給食調理の業務経験を有すること。

## 17 安全・衛生管理

### (1) 衛生管理

受託者は、食品衛生責任者（業務責任者、業務副責任者が兼ねることができる。）を定め、関係法令に基づき食品の安全衛生管理に留意し、給食の調理、運搬、配膳等が衛生的に行われるよう、調理業務従事者の衛生教育に努めること。また、調理作業工程表及び作業動線図（任意様式）を作成し、学校と安全衛生管理上の注意すべき事項を共有すること。

### (2) 調理業務従事者の衛生管理

- ①調理業務従事者は、身体、衣服を清潔に保つこと。
- ②調理、盛付け、仕分け作業等に当っては、せき、くしゃみ、髪の毛等が容器、食品等につかないよう専用で清潔な調理衣、エプロン、マスク、帽子、履物等を着用すること。
- ③作業区域用の調理衣等及び履物を着用したまま便所に入らないこと。
- ④作業開始前、用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前、食品に直接触れる作業の開始直前、生の食肉類・魚介類・卵・調理前の野菜類等に触れた後に他の食品・器具等に触れる前には、手指の洗浄及び消毒を行うこと。
- ⑤その他詳細については、「衛生管理基準」を遵守すること。

### (3) 調理業務、配送・配膳業務従事者の健康管理

①受託者は、従事者に対し、日常的な健康状態の点検を行うとともに、月2回以上、細菌検査（赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌血清型O-157、その他必要な細菌等）を行わなければならない。また、受託者は、従事者に対し、10月から3月までの間には月1回以上ノロウイルスの検便検査を行わなければならない。これらの結果は、市に報告すること。

②受託者は、上記①の検査の結果、衛生上支障のある者、その他下痢腹痛、嘔吐症状・発熱・せき・外傷及び皮膚病等感染症疾患の恐れがある者を業務に従事させないこと。

#### (4) 食材料の取扱い

①納品された食材料は、検収後直ちに所定の場所に保管すること。

②食材料は、専用の容器に移し替え、調理室等にダンボールなどを持ち込まないこと。

③野菜、果物等を使用する場合は、清潔な流水で十分に洗浄すること。

④冷蔵庫・冷凍庫内で保存食や食材料等を貯蔵する場合は、適温を保つとともに食材料の相互汚染が生じない方法で行うこと。

⑤食材料の加熱は、使用日当日に行うこと。特に、肉類、魚介類、卵類は十分に加熱処理を行うこと。

#### 18 立会い

市は、随時、受託者の業務責任者とともに、検品、調理、配送、検食の保存、洗浄、清掃に立会い、衛生等の指導を行うことができる。

#### 19 立入り検査、調査等への協力

受託者は、市、保健所等による立入り検査、調査等へ協力すること。

## 20 保管書類

受託者は、衛生管理基準に基づく次の帳票類の記録等を行い、保管しなければならない。記録等については、随時、市の検査確認を受けること。

### 【帳票名等】

- ①給食施設等定期検査票
- ②学校給食設備等の衛生管理定期検査票
- ③学校給食用食品の検収・保管等定期検査票
- ④学校給食調理従事者及び配送・配膳業務従事者の衛生・健康状態定期検査票
- ⑤学校給食日常点検表

## 21 報告

受託者は、次に掲げる事項について、市へ報告すること。

| 報 告 書            | 提出時期        | 様 式   |
|------------------|-------------|-------|
| 調理業務従事者等届出（報告）   | 業務開始までに提出   | 様式第5号 |
| 調理業務従事者等変更届出（報告） | 変更の都度、事前に提出 | 様式第6号 |
| 完了届              | 履行の翌月速やかに提出 | 様式第7号 |
| 事故報告書            | 事故発生後速やかに提出 | 様式第8号 |
| 残量報告（主食、副食別）     | 履行の翌月速やかに提出 | 任 意   |
| 野菜産地報告           | 履行の翌月速やかに提出 | 任 意   |

## 22 その他

- (1) 市と受託者は、随時打ち合わせを行い、円滑かつ安定して給食が供給できるように努めること。
- (2) 給食試食会等、教育委員会が受託者に参加・協力を要請したものについては、受託者側の栄養士または、その関係者が参加し、協力すること。
- (3) 市が実施する学校給食の啓発事業（こくぶんじまつり）において、試食（約140食）の調理等について協力すること。
- (4) 国分寺市立中学校給食業務委託に関する企画提案等を遵守すること。
- (5) 生徒等への給食提供開始までに全ての給食配食校に給食を提供する準備行為として、水を入れた食缶等を使用して、配送・配膳・回収等の一連の流れを想定した訓練を実施する。訓練に要する経費については、受託者の負担とする。
- (6) 本仕様書に記載のない事項について疑義が生じた場合、市と協議し決定するものとする。

【担当】 国分寺市泉町2-2-18 教育部 学務課 保健給食係

TEL：042-312-8656 FAX：042-312-8715

## 中学校給食物資選定基準

この基準は、国分寺市立中学校の学校給食において、安全な給食提供のための食材選定の基準とする。

1 使用する食品については、遺伝子組み換え食品ではないこと。また遺伝子組み換えの原材料を使用していない旨の証明書の提出、若しくは確認すること。

2 使用する食品は、可能な限り国産、無添加食品とする。ただし、国分寺市教育委員会の許可を得たものについてはこの限りでない。

3 使用する野菜については、可能な限り生産地のわかる野菜及び地場野菜とする。

4 肉類及び卵については、遺伝子組み換え飼料等安全が確認されていない物が与えられていないものとする。また、可能な限り流通経路、生産地(者)が分かるように努めるものとする。また牛肉については、教育委員会と協議のうえ、使用するものとする。

5 使用するすべての食品について、安全性確保に万全を期するものとする。

6 食品の置き場・保管場所・冷蔵庫等については、学校給食衛生管理基準を遵守し、万全の配慮をする。