

**裏館学校給食共同調理場及び下田学校給食共同調理場の  
調理等業務委託に関する質問事項と回答**

**1 施設見学会(令和7年8月19日実施)**

**(1) 裏館学校給食共同調理場**

| 質 問 事 項                  | 回 答                                                                                           |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 調理完了時間は何時くらいか。           | 小学校、中学校共通で 11 時頃となる。                                                                          |
| 除去食、代替食の頻度はどのくらいか。       | 月 4 ～ 5 回程度。同日に 2 品以上(副菜と汁物等)の対応がないように配慮している。                                                 |
| 午前中の洗い物はどこで行うのか。         | 洗浄室で行っている。                                                                                    |
| 果物のカット等はどこで行っているか。       | スチコンやフライヤーの使用状況等を見て、調理室内で適宜良い場所を見つけて行っている。和え物室で行うこともある。                                       |
| 調理完了から裏館小への受渡しまで時間は空くのか。 | 時間は空くが、裏館小は 1 ～ 3 階の各階に配膳室があり、学級数も多いため、コンテナやご飯等の運搬で調理場と学校間を何往復かする必要がある、そうした作業をしていると受渡しの時間となる。 |
| 裏館小の牛乳は調理員が数えるのか。        | 調理員が数えている。<br>牛乳が届いたら調理場の牛乳保冷庫に一度保管し、数えた後は学校の各階にある牛乳保冷庫に移動する。                                 |
| 現在、困っていることはあるか。          | 今のところ大きな問題はないが、稼働から 10 年以上経過しているため、機械類はこれから入替等が必要となると考えられる。                                   |
| フード等の清掃は調理委託業者が行っているのか。  | フード等の排気装置は、清掃専門業者に依頼して夏季休業期間中に清掃している。<br>ただし、調理員で清掃できるところは調理員で実施する。                           |

※事業者説明会における質問事項はなし

## 2 8月25日までの質問事項

| 質 問 事 項                                                                         | 回 答                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>【要項P. 3】</b><br>調理員の1食当たりの給食費は。                                              | 令和7年度現在、1食当たり284円。<br>基本的に、学校と同様に月額(令和7年度現在5,540円)で支払ってもらい、2月の調整月で年間食数に合わせて支払額を調整する。                                                                      |
| <b>【仕様書P.2(1)ウ】</b><br>業務従事者の半数以上を、栄養士又は調理師資格を有する者、とあるが、業務従事者の中には、洗浄専用要員も含まれるか。 | 洗浄のみ行う従事者も業務従事者の1人として数える。ただし、栄養士等の資格はなくても良い。                                                                                                              |
| <b>【仕様書P.2(4)】</b><br>食物アレルギー対応給食管理担当者は、業務責任者と兼任でも良いか。                          | 食物アレルギー対応給食管理担当者の条件として記載している栄養士又は調理師の資格を持つ者であれば、業務責任者等と兼任でも良い。                                                                                            |
| <b>【仕様書P.2(2)ア】</b><br>裏館学校給食共同調理場の作業工程表、作業動線図の基本様式を提示してもらいたい。                  | 別ファイル「裏館学校給食共同調理場 作業工程表、作業動線図」のとおり。                                                                                                                       |
| <b>【三条市衛生管理基準P.9】</b><br>機械器具等の洗浄・清掃・消毒一覧表にある、洗浄機の専用洗剤は、受託者が用意するものか。            | 消耗品として受託者に用意いただく。<br>仕様書P.11「消耗品費の品名例示」の衛生用品①に記載の洗剤類と同類となる。                                                                                               |
| <b>【感染性胃腸炎対応マニュアルP.9】</b><br>発熱のみの場合も、同居者の最後の症状から48時間経過後の出勤となるのか。               | 本マニュアルは、感染性胃腸炎が疑われる場合の対応を規定したものであり、風邪様症状の1つとしての発熱は対象外となる。<br>発熱のみの場合でも、周りで胃腸炎が流行している等、感染性胃腸炎を疑って医療機関を受診したのであれば、胃腸炎の疑いなしと医師に判断された場合も、最後の症状から48時間経過後の出勤となる。 |
| <b>【その他】</b><br>裏館学校給食共同調理場の配送の詳細を提示してもらいたい。(便数、ルート、食器のみの便があるか、各便の出発時間)         | 別ファイル「裏館学校給食共同調理場 コンテナ配送・回収ルート」のとおり。<br>食器のみの便はなく、全受配校、食器及び給食と一緒に配送している。                                                                                  |

|                                                 |                                                                              |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| <p>【その他】</p> <p>洗剤やアルコール等の衛生消耗品（薬品）の指定はあるか。</p> | <p>特にない。</p> <p>ただし、薬剤師検査等により食器汚れ等の指摘があった場合は、洗剤の変更等も含めて改善を依頼することがある。</p>     |
| <p>【その他】</p> <p>野菜や肉等の納品時刻は。</p>                | <p>納品時刻の目安は次のとおり。</p> <p>野菜：朝 7 時 10 分～7 時 30 分</p> <p>肉　：朝 8 時～8 時 30 分</p> |