

大崎学園給食調理場の調理等業務の民間委託について

1 最終受託候補者

名 称 株式会社オーシャンシステム
住 所 三条市西本成寺二丁目 26 番 57 号
代表者 代表取締役社長 樋口勝人

2 委託期間

令和 2 年 4 月 1 日から令和 7 年 3 月 31 日まで

3 委託する業務の内容（※裏面参照）

- (1) 食材の検収
- (2) 調理
- (3) 配缶、給食の受け渡し及び食器等の回収
- (4) 食器、食缶、調理機器及びコンテナ等の洗浄、消毒、保管
- (5) 施設、設備の清掃及び日常点検
- (6) 使用物品の管理及び補修
- (7) その他前各号に付随する業務

参考：民間委託後の学校給食の流れ

三条市

業務委託

大崎学園給食調理場調理等業務受託者

委託する業務内容

①献立作成・食材発注

栄養教諭が献立を作成し、食材を発注

②食材の検収

納品された食材の検収

③調理

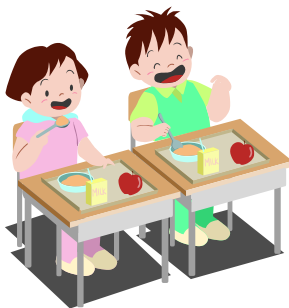
献立表及び調理業務指示書に従い調理

④調理の確認

栄養教諭が調理の出来栄を確認

学校

学校責任者の検食



⑤配缶及び給食の受け渡し

出来上がった給食を学級毎に分ける作業及びカートへの積み込み、配膳室での受け渡し

⑥食器等の回収

⑦食器・食缶等の洗浄、消毒、保管

★施設・設備の清掃及び日常点検