

## 香芝市立二上小学校及び二上幼稚園給食調理業務仕様書

香芝市立二上小学校及び二上幼稚園の給食調理業務を委託するに当たり、その仕様は、次のとおりとする。

### 1 業務名

香芝市立二上小学校及び二上幼稚園給食調理業務

### 2 履行場所

- (1) 香芝市立二上小学校（香芝市畑四丁目 5 7 3 番地）
- (2) 香芝市立二上幼稚園（香芝市畑四丁目 6 0 8 番地）

### 3 履行期間

令和 8 年 4 月 1 日から令和 1 3 年 3 月 3 1 日まで（契約日から令和 8 年 3 月 3 1 日までの間は、委託業務履行のための準備期間とする。）

### 4 基本条件

- (1) 学校給食の趣旨を十分に認識の上、児童及び職員に安全かつ安心で良質な給食を提供すること。
- (2) 文部科学省が定める「学校給食衛生管理基準」及び厚生労働省が定める「大量調理施設衛生管理マニュアル」（以下「学校給食衛生管理基準等」という。）に沿った運営を図ること。
- (3) 給食施設、設備及び機器並びに香芝市（以下「発注者」という。）が提供する電気、ガス及び上下水道を、適切な管理の下に使用し、委託業務を行うこと。
- (4) あらかじめ定められた調理指示書等に基づき調理作業等を行うこと。
- (5) 発注者が購入した食品を使用すること。
- (6) 委託料は、別紙 1「委託校詳細」に記載の委託校に係る経費とする。
- (7) 給食予定数については、別紙 1「委託校詳細」に記載のとおりとし、日々の食数の変更による契約金額の変更はしないものとする。  
また、委託する業務の分担にあつては別紙 2「業務分担表」に記載のとおりとし、経費の分担にあつては別紙 3「経費分担表」に記載のとおりとする。
- (8) 給食の実施回数は、別紙 4「令和 7 年度学校給食実施回数予定表」に記載のとおりとする。ただし、変更する場合がある。
- (9) 休日参観等のため給食を提供する日については、業務を行うこと。
- (10) 大規模災害等の発生により、炊き出し等が必要となったときは、発注者、学校、幼稚園及び受注者で別途協議の上、相互に協力して対応すること。

- (11) 受注者は、本契約に基づく業務を第三者に委託し、又は請け負わせてはならない。
- (12) 発注者が必要と認める場合は、発注者の指定する日（土曜日、日曜日及び国民の祝日（国民の祝日に関する法律（昭和23年法律第178号）に規定する国民の祝日をいう。）を含む。）に試食会を行うこと。  
なお、この試食会に要する食品費は全て受注者の負担とし、食品の調達は受注者が行うこと。
- (13) 令和9年4月1日から滞りなく業務を開始できるよう、同年3月31日までに研修、見学、試し炊き、引継ぎ等を行うこと。  
なお、これらに伴う費用は、光熱水費を除き受注者の負担とする。
- (14) 別紙5「提出書類一覧表」に記載の提出書類は、期日までに必ず発注者に提出すること。その他給食調理業務に関係する書類等の作成及び報告は、発注者及び学校が指定する期日までに行うこと。
- (15) 委託業務について、異物混入、事故等があった場合は、直ちに学校長、幼稚園長（以下「施設長」という。）及び発注者へ報告すること。
- (16) 気象警報等による緊急時の対応については、発注者、学校、幼稚園及び受注者で協議の上、誠意をもって協力し、及び対応すること。給食の中止を判断する基準となる時刻は、原則として午前7時00分及び午前8時00分とし、発注者の指示に従うこと。  
また、状況の変化及びその後の見通しにより、臨機応変に給食の提供ができるよう対応すること。
- (17) 契約期間内に幼稚園給食業務について廃止する場合は、当該業務に係る経費を契約金額から差し引くこととする。

## 5 委託する業務の内容

受注者に委託する業務は、原則として別紙2「業務分担表」の受注者欄に○印を記した業務とし、次の事項を遵守して行うものとする。

### (1) 給食管理

ア 受注者は、調理された給食について、施設長又はその代行者が行う検食のため、配膳及び下膳を行い、その評価を受けること。

また、評価については業務の参考とし、万一異常があった場合は、発注者及び施設長の指示に従い、迅速に対応すること。

イ 嗜好、喫食及び残食等の調査に参加すること。

ウ アレルギー除去食については、学校及び幼稚園と十分に協議の上、誤配及び誤食がないよう、確実な対応を行うこと。

エ 試食会への参加及びこれに付随する業務については、誠意をもって行うこと。

オ 発注者、学校及び幼稚園が実施する給食に関する会議に、調理業務責任者又は衛生管理業務責任者が参加すること。

(2) 調理作業管理

ア 調理作業工程表及び調理作業動線図を調理日前日までに作成の上、これら及び調理指示書等に基づいて調理作業を行うこと。

イ 調理終了後喫食までの時間は、可能な限り短縮し、2時間以内とすること。

ウ 配缶、教室への運搬及び返却は、校時に従い定められた場所で、児童の安全を確保の上、行うこと。

エ 食数の変更及び緊急の給食時間の変更については、発注者、学校及び幼稚園と協議の上、誠意をもって迅速に対応すること。

オ 献立の変更等による業務の変更については、発注者と協議の上、誠意をもって迅速に対応すること。

カ 業務終了後は、学校に対し業務完了の報告を行い、承認を受けるとともに、翌日の校時を確認すること。

キ 教室への運搬及び返却時の食缶、器具等の安全確認について、的確に行うこと。

(3) 食品管理

ア 学校に納入される食品の検収については、食品の搬入後に、調理業務責任者、衛生管理業務責任者又は調理業務責任者が指定する者が、検収記録簿に基づき、責任をもって行うこと。

イ 納入された食品に不備がある場合は、発注者に申し出ること。

ウ 受注者の責めに帰すべき事由による食品の損失については、発注者の指示に従い、弁済すること。

エ 学校に納入された食品については、受注者の責任において、適正に保管すること。

(4) 施設等の使用及び管理

ア 給食施設、設備及び機器類（以下「施設等」という。）の使用に当たり、受注者は、発注者に別紙3「経費分担表」に記載の施設等使用負担金を支払うものとする。

なお、使用及び管理に関して、発注者と別途、施設等使用契約を締結すること。

イ 施設等については、保守管理に努めること。

なお、受注者は、施設等を細心の注意を払って管理し、受注者の責めに帰すべき事由による破損等については、受注者の責任において原状回復させること。

ウ 業務を終えて退出するときは、電気機器、ガス機器、空調機器及び水回り並びに施設の施錠を点検すること。

(5) 業務管理

ア 調理業務に従事する人員（以下「従業員」という。）については、安定した配置を図ることとし、原則として、1年間は異動させないこと。

イ 緊急時の対応のため、交代要員を常時確保しておくこと。

ウ 従業員の変更及び交代については、発注者、学校及び幼稚園に対し、事前に報告すること。

エ 長期休業中の作業日程については、事前に予定表を発注者及び学校に提出すること。

オ 工事等により清掃及び立会いが必要な場合は、協力すること（長期休業中を含む。）。

(6) 衛生管理

ア 学校給食衛生管理基準等を遵守し、適正かつ確実に衛生管理を行うこと。施設等は、毎日、作業後直ちに適正な方法で清掃し、及び洗浄消毒し、衛生管理に留意すること。

イ 設備、調理器具、食器具等について、適切な方法で清掃し、及び洗浄消毒し、衛生管理に留意すること。

ウ 残飯及びごみの処理は、適正に行うこと。

エ 保存食用食品等について、適正に保存し、及び管理すること。

(7) 研修

ア 学校給食における調理の役割を認識させるとともに、高度化する知識及び技術の習得のため、研修を学期ごとに1回以上行うこと。

また、発注者の求めがあった場合は、研修実施報告書を速やかに発注者へ提出すること。

イ 奈良県及び発注者が主催する研修に従業員を参加させること。

(8) 労働安全衛生

ア 従業員の衛生管理については、学校給食衛生管理基準等を遵守すること。

イ 従業員の健康診断については、労働安全衛生法（昭和47年法律第57号）その他法令に基づき、受注者の責任において実施すること。

ウ 検便（サルモネラ菌、赤痢菌、病原性大腸菌O-157その他必要な細菌等について検査するものをいう。）については、月2回以上行い、その結果を発注者に報告すること。ただし、特別の情報がある場合は、別途実施するものとする。

エ 従業員が発熱、腹痛、下痢、嘔吐等の症状を有している場合は、医療機関を受診させ、医師の指示に従わせること。この場合において、感染症にり患しているときは、速やかに発注者にその旨を報告すること。

オ 手指に化膿<sup>のう</sup>性疾患がある場合は、調理作業への従事を禁止すること。

カ 休暇等により代替者を勤務させるときは、事前に代替者の健康診断及び検便の結果を発注者に報告すること。

(9) 幼稚園給食業務

ア 給食実施予定回数は、別紙4「令和7年度学校給食実施回数予定表」に記載のとおりとする。ただし、変更する場合がある。

イ 幼稚園により定められた時間に従い、幼稚園の配膳室に保管している食缶、アレルギー除去食用容器等を取りに行き、給食施設で調理した給食を配缶して幼稚園へ運搬すること。

ウ 幼稚園の配膳室に返却された食缶、食器具等を適切な方法で洗浄消毒し、その後、幼稚園の配膳室を適切な方法で清掃し、及び洗浄消毒する等、衛生管理に留意すること。

エ 返却時の食缶、食器具等の安全確認についての的確に行うこと。

## 6 従業員の配置

(1) 調理する食数が、1名につき100食を超えないように従業員を配置すること。その際、別紙1「委託校詳細」に記載の給食予定数を参考にするこ  
と。

(2) 栄養士法（昭和22年法律第245号）第2条第1項の栄養士の免許を有し、特定給食施設（健康増進法（平成14年法律第103号）第20条の特定給食施設をいう。以下同じ。）における調理業務（以下「特定給食施設調理業務」という。）に2年以上従事した経験を有する者（以下「栄養士」という。）1名を、衛生管理業務責任者として、常勤かつ常駐させること。

(3) 調理師法（昭和33年法律第147号）第2条の規定による調理師の免許を有し、自校調理業務に3年以上従事した経験を有する者（以下「調理師」という。）1名を、調理業務責任者として、常勤かつ常駐させること。

(4) 栄養士又は調理師のほか、特定給食施設調理業務に1年以上従事した経験を有する者（以下「特定給食施設調理業務経験者」という。）を置くこと。

また、特定給食施設調理業務経験者のうち1名は、副調理業務責任者として調理業務責任者を補佐すること。

(5) 調理業務責任者は、1年以上調理業務責任者に従事した経験を有する者又は2年以上副調理業務責任者に従事した経験を有する者であること。

(6) 衛生管理業務責任者、調理業務責任者及び副調理業務責任者を除く従業員のうち、少なくとも1名は、特定給食施設において、年間100食以上の炊飯業務の経験を有する者であること。

(7) (2)から(6)までに定める経験年数は、年間180日以上勤務した年を1年として算定すること。

- (8) 受注者は、栄養士、調理師及び特定給食施設調理業務経験者が、(1)の基準により配置すべき従業員数（ここでは実際の従業員数ではなく、基準上配置を義務付ける最低限度の人数を指すものとする。）の半数以上を占めるよう、従業員を配置すること。
- (9) 受注者は、調理作業工程表、調理作業動線図等に基づき、各調理作業区分における調理作業工程を明確にした上で、適切な人員を配置すること。
- (10) 調理業務が滞ると発注者が判断し、増員を要請した場合は、速やかに配置人数を増員すること。

## 7 従業員の服務

- (1) 調理業務責任者は、本仕様書に沿って業務が履行されるよう、従業員の指揮監督を行い、業務全般の責任を負うこと。
- (2) 調理業務責任者は、業務中の火災、盗難等の事故が起こらないよう、細心の注意を払うこと。
- (3) 衛生管理業務責任者は、衛生管理に関する指揮監督を行うとともに、調理業務責任者を補佐し、調理業務責任者が不在のときには、これを代行すること。
- (4) 副調理業務責任者は、調理業務全般が円滑に進むよう、調理業務責任者の補佐を行うこと。
- (5) 調理業務責任者は、常に所在を明らかにし、業務の履行に関して発注者及び学校と連絡及び調整を行うことができるよう、通話機能、マイクロソフトエクセル及び電子メール等の送受信機能を有する通信端末を確保すること。  
また、連絡及び調整は、原則として、当該通信端末を用いて行うこと。
- (6) 調理業務責任者は、業務開始までに、アレルギー対応等の注意事項を周知徹底の上、業務確認を必ず行うこと。
- (7) 従業員は、業務中は清潔な服装を着用の上、衛生管理に留意すること。
- (8) 業務中は言動に注意し、教職員、児童、園児及びその他の者に不快感を与えないこと。
- (9) 従業員は、個人情報の保護に関する法律（平成15年法律第57号）を遵守し、業務上知り得た秘密を他に漏らしてはならない。
- (10) 学校内の自動車の駐車は、禁止する。ただし、学校長の許可を得た場合は、この限りでない。この場合において、駐車に係る使用料が必要となる。

## 8 長期休業中の業務

香芝市立学校の管理運営に関する規則（昭和31年教育委員会規則第7号）第3条第1項第3号から第5号までに掲げる夏期休業日、冬期休業日及び春期休業日の期間中は、原則として給食を行わないが、当該休業中に、給食施設

及び幼稚園の配膳室の換気、室内清掃、消毒、防虫対策及び害虫駆除を行うこと。

また、各学期の給食開始前及び給食終了後に、調理器具、食器具等を洗浄消毒すること。更に研修等も行うこと。

## 9 その他

- (1) 本仕様書は、業務の概要を示すもので、関係法令の改正、通知その他により、変更することがある。また、業務遂行に関して疑義が生じたとき、及び今後、本仕様書を変更する必要があるときは、発注者と受注者で、より良い給食実施のため、前向きに協議するものとする。
- (2) 業務委託料の支払は、原則として1年間の委託料を12月間で均等に割り振り、端数は3月分に含めて支払うものとする。ただし、支払方法の変更を検討すべき事由が生じた際は、発注者と受注者で協議の上、これを定めるものとする。
- (3) 別紙1「委託校詳細」に記載の給食予定数と実際の調理食数が著しく異なった場合又は災害、感染症等により先の実施が不確定になった場合は、発注者と受注者で協議の上、委託料の額を変更することができる。

## 別紙 1

### 委託校詳細

#### 1 委託校

- (1) 香芝市立二上小学校（香芝市畑四丁目 5 7 3 番地）
- (2) 香芝市立二上幼稚園（香芝市畑四丁目 6 0 8 番地）

#### 2 1 日当たりの給食予定数

委 託 校	児童又は園児数	教 職 員 数	合 計
香芝市立二上小学校	5 0 4 人	4 4 人	5 4 8 人
香芝市立二上幼稚園	2 1 人	1 0 人	3 1 人
合 計	5 2 5 人	5 4 人	5 7 9 人

#### 備考

- 1 香芝市立二上小学校の給食施設は、ドライ方式である。
- 2 香芝市立二上小学校の給食施設は、自校炊飯方式である。



## 別紙 2

業務分担表

区 分	業 務 内 容	発 注 者	受 注 者
給 食 管 理	給食運営の総括	○	
	給食実施に関する各種会議の開催及び運営	○	
	各種会議への参加及び協力		○
	献立表の作成	○	
	献立及び各種指示の確認及び実施		○
	嗜好、喫食及び残食調査等の企画及び実施	○	○
	アレルギー除去食の調査、検討及び実施	○	○
	検食の実施及び評価	○	
	給食調理業務関係書類の確認、保管及び管理	○	
	上記業務に係る書類の作成		○
	上記以外の給食関係の伝票整理並びに報告書等の作成及び保管	○	○
調 理 作 業 管 理	調理指示書の作成	○	
	調理指示書の確認		○
	調理、配缶及び教室への運搬		○
	児童及び教職員とのコミュニケーション並びに喫食状況の確認	○	○
	当日の食数の変更及び緊急の給食時間の変更への対応	○	○
	献立変更等への対応	○	○
食 品 管 理	給食費の徴収管理	○	
	食品の業者管理及び調達	○	
	食品の発注	○	
	食品の点検、検収及び書類管理	○	○
	食品の保管及び在庫管理		○
	食品の使用状況の確認	○	○
施設等の使用及び管理	給食施設、設備及び機器類の配置及び改修	○	
	給食施設、設備及び機器類の保守及び管理	○	○
業 務 管 理	勤務表の作成		○
	業務分担及び従業員配置表の指図		○
	業務分担及び従業員配置表の確認	○	
	緊急を要する場合の対応	○	○
衛 生 管 理	衛生面の遵守事項（衛生管理の基準）の作成	○	○
	食品の衛生管理	○	○
	施設、設備（汚水ます、空調機器等）、機器類、食器具等の清掃及び洗浄消毒		○
	衣服及び従業員等の清潔保持状況の確認		○

	保存食用食品の保存及び管理		○
	納入業者等の清潔保持状況の確認		○
	施設等の消毒、防虫対策及び害虫駆除	○	○
研 修	従業員に対する研修	○	○
労 働 安 全 衛 生	健康診断の実施		○
	健康診断結果の保管		○
	健康診断実施状況等の確認	○	
	検便の定期実施		○
	検便結果の確認	○	○
	事故防止対策の策定		○
	労災保険の加入		○
配 送 業 務	食缶等の配送（幼稚園分）		○
	幼稚園の食缶、食器具等及び配膳室の洗浄消毒		○
	配送車又はリヤカーの洗浄消毒		○

### 別紙 3

経費分担表

経 費 内 訳	発注者	受注者
施設、調理機器及び食器具等	○	○
光熱水費（電気、水道及びガス）	○	
食品費	○	
施設清掃器具		○
施設消耗品及び洗剤等		○
施設の防虫、防鼠及び消毒	○	○
残飯、ごみ及び廃油の処分	○	
被服費（調理服、エプロン、帽子、調理用靴、作業用サンダル（内外用）等を含む。）		○
検便に係る経費		○
健康診断に係る経費		○
消耗品費		○
雑貨文房具費（従業員用お茶類、筆記用具、朱肉等）		○
医薬材料費（消毒薬、湿布薬、救急ばんそうこう、包帯等）		○
通信費		○
従業員に係る諸経費（指定研修会参加費等）		○
受注者が行うべき官公庁の手續に係る経費		○
保険料（生産物賠償責任保険等）		○
施設等使用負担金		○
その他経費		○

#### 備考

- 1 消耗品費の主な品目は、次のとおりとする。

手洗い用せっけん液、爪ブラシ、使い捨てペーパータオル（拭き用及び調理台等消毒用）、アルコール（手指及び施設等消毒用）、使い捨てマスク、使い捨て手袋、ゴム手袋、耐熱手袋、キッチンタオル（揚げ物用等）、保存食用食品の袋、ビニール袋、ゴミ袋、ラップ類、各種洗剤（食器漂白には、酸素系洗剤を使用すること。PEN樹脂食器に関しては、塩素系漂白剤の使用を可とする。）、スポンジ、たわし、残留塩素測定器（試薬が必要な場合は、それも含む。）、中心温度計、食品用放射温度計等

- 2 施設等使用負担金の年額は、次のとおりとする。

$(50,000 \text{ 円} + 1 \text{ 食} 100 \text{ 円} \times 600 \text{ 食}) \times 11 \text{ 月} = 1,210,000 \text{ 円}$

- 3 上記以外の経費の分担については、発注者と受注者で随時協議する。

- 4 省資源及び省エネルギーに努めること。

別紙 4

令和 7 年度学校給食実施回数予定表

1 実施回数予定表

(単位：回)

月	小 学 校			幼 稚 園		
	パン	米飯	合計	パン	米飯	合計
4 月	2	1 2		1	6	
5 月	3	1 7		3	1 3	
6 月	4	1 7		4	1 3	
7 月	2	1 0		2	7	
1 学期合計	1 1	5 6	6 7	1 0	3 9	4 9
9 月	3	1 5		3	1 1	
1 0 月	4	1 7		4	1 3	
1 1 月	4	1 4		4	1 0	
1 2 月	3	1 2		3	8	
2 学期合計	1 4	5 8	7 2	1 4	4 2	5 6
1 月	3	1 2		3	8	
2 月	4	1 4		4	1 2	
3 月	3	1 0		2	5	
3 学期合計	1 0	3 6	4 6	9	2 5	3 4
総合計	3 5	1 5 0	1 8 5	3 3	1 0 6	1 3 9

2 各学期の開始日及び終了日（令和 7 年度）

	小 学 校	幼 稚 園
1 学期開始日	4 月 1 0 日（木） 1 年生は 4 月 1 6 日（水）	年長及び年中は 4 月 1 7 日（木） 年少は 6 月 2 日（月）
1 学期終了日	7 月 1 6 日（水）	7 月 1 5 日（火）
2 学期開始日	9 月 3 日（水）	9 月 4 日（木）
2 学期終了日	1 2 月 1 9 日（金）	1 2 月 1 8 日（木）
3 学期開始日	1 月 9 日（金）	1 月 9 日（金）
3 学期終了日	3 月 1 8 日（水）	3 月 1 2 日（木）

備考

- 1 幼稚園は、水曜日を弁当日とし、給食をなしとする。
- 2 3 月 6 日については、小学校にあってはお祝い給食、幼稚園にあっては弁当日とする。

3 天候、行事、学級閉鎖等により実施回数に変更が生じる場合がある。

提出書類一覧表

**1 初年度に提出する書類**

次の書類は、初年度給食開始日の 7 営業日前までに提出すること。ただし、衛生管理マニュアルについて改訂した場合は、その都度提出すること。

- (1) 衛生管理マニュアル
- (2) 保健所発行の営業許可証
- (3) 検便結果報告書

**2 毎年度提出する書類**

次の書類は、毎年度給食開始日の 7 営業日前までに提出すること。ただし、変更があった場合は、その都度提出すること。

- (1) 次のアからウまでの事項が記載された従業員の名簿
  - ア 従業員の氏名、性別及び年齢
  - イ 調理師及び栄養士資格の有無
  - ウ 調理業務責任者、衛生管理業務責任者及び副調理業務責任者の区分（兼任不可）
- (2) (1)イの資格を証する免許の写し
- (3) 健康診断の結果の写し
- (4) 自動車保険証券の写し（配送業務がある場合のみ）

**3 毎学期提出する書類**

長期休業中の作業日程（提出前に学校と調整すること。）は、毎学期の給食終了日までに提出すること。

**4 発注者の求めがあった場合に提出する書類**

研修実施報告書は、発注者の求めがあった場合に速やかに提出すること。

**5 毎月提出する書類**

次の書類は、毎月 5 営業日以内に提出すること。

- (1) 業務完了報告書
- (2) 検便結果報告書（長期休業中も含め、月 2 回提出すること。）
- (3) 調理作業工程表
- (4) 調理作業動線図

- (5) 学校給食従事者個人別健康及び服装点検票
- (6) 衛生管理チェックリスト（日常点検票）
- (7) 検収記録簿
- (8) 施設、機械、器具等点検票
- (9) アレルギー児童への対応及び指示書
- (10) 給食日誌
- (11) 中心温度計チェック票
- (12) 学校給食保存食及び庫内温度記録簿
- (13) トイレ清掃表（2か月ごと）
- (14) 機械設備点検
- (15) 納品伝票

## 別紙 6

### 配送車両及びコンテナ概要

- 1 配送車両は衛生的な構造とし、木製品の使用がなく、能率的かつ安全な車両であること。
- 2 車両は、法定点検整備したものであること。
- 3 コンテナ内部は調理食数分の食缶、ボール、収納ケース等が転倒なく、安全かつ衛生的に積載及び配送できる仕様とすること。
- 4 後部扉は、委託校の搬出口及び出入口で開閉可能な形式及び大きさであること。
- 5 コンテナサイズ（内寸）は、次のとおりとする。  
幅 1, 250 mm×奥行き 1, 680 mm×高さ 1, 030 mm