

小田原市学校給食の概要

1 小田原市の学校給食

(1) 食数 小中学校であわせて約 14,000 食

(2) 実施方式 共同調理場 4 場 自校調理場 20 場
小学校 25 校 中学校 11 校

(3) 献立 施設ごとの単独メニュー

(4) 献立内容

①主食 ②牛乳 ③主菜 ④副菜 ⑤デザート（月に数日）

原則おかず加熱処理 2 品

サラダ・あえもの・生野菜は禁止

果物・・・みかん・缶詰・個包装カットフルーツ

米飯・・・委託炊飯（片浦小学校が平成 22 年度から、曾我小学校が令和 5 年度から家庭用炊飯器を使った自校炊飯開始）

(5) 学校栄養職員

自校方式 1 校 1 名配置 共同調理場 1 場 2 ～ 3 名

(6) 特色ある給食

環境保全に配慮した給食、石鹼洗浄、ごみ分別・リサイクル、生ごみ処理機

食育推進・・・地産地消、イベント給食、食に関する指導、その他学校行事対応

食器食具・・・強化耐熱ガラス食器 強化磁器食器 箸 フォーク スプーン

2 調理業務委託の内容（概要）

(1) 食材の受入れ

食材の受入れ時において調理で使用する食材の検収に立会い、検収終了品を所定の場所へ搬入すること。

(2) 調理

ア 指示書等に基づき、発注者が提供する食材を使用し、調理を行うこと。

イ 食物アレルギー等への対応については、発注者が別途作成する指示書に従うこと。

(3) 配缶

調理した給食を定められた容器に配缶し、クラス用配膳車に積載すること。

(4) 配膳及び回収

ア 主食、主菜、副菜、牛乳、食器具類等をクラス用配膳車に乗せ、学校が指定した場所に運搬し、学校職員及び給食当番の児童へ引き渡すこと。

イ 喫食後、学校が指定した場所から調理場までクラス用配膳車（食器具類等）の回収を行うこと。

ウ 配膳室等発注者が指定した場所の清掃と施錠を行うこと。

(5) 調理器具及び食器具類等の洗浄・消毒・保管

給食調理及び提供に使用した調理器具等の洗浄・消毒・保管を当日中に行うこと。

(6) 施設・設備等の清掃及び日常点検

施設・設備等の清掃及び日常点検を行うこと。このほか、施設・設備等の維持管理について、簡易な修繕業務の協力をする事。

(7) 残菜・ちゅうかいの処理及び残菜の計量・記録

クラス用配膳車が戻った後、速やかに、回収された残菜等の処理を行うこと。

また、残菜は、計量して記録すること。

* 生ごみ処理機設置校にあっては、発注者の指示により生ごみ処理機による残菜等の処理を行うこと。

3 配膳業務内容（共同調理場）

(1) 配膳及び回収

ア 配膳業務場所に直接納品される物資（米飯、パン、牛乳、デザート等）について過不足や容器の汚破損等を確認すること。

イ パン、牛乳、デザート等をクラスごとに種類別に配缶すること（必要に応じて清潔なビニール袋等を使用する）。

ウ コンテナの積卸し作業の補助を行うこと。

エ コンテナ内の食器具類の過不足や汚破損等を確認し、食器具類と副食をクラスごとに配分すること。

また、学校が指定した場所に運搬し、学校職員及び給食当番の生徒へ引き渡すこと。

オ 給食喫食後、クラスごとに食器具類の数、汚破損状況等を確認し、コンテナに格納すること。

カ 牛乳パックのリサイクル作業を行うこと。

(2) 食缶類等の洗浄・消毒・保管

給食提供に使用した食缶類及びワゴン車の洗浄・消毒・保管を当日中に行い、所定の場所に格納すること。

(3) 施設・設備等の清掃及び日常点検

施設・設備等の清掃及び日常点検を行うこと。このほか、施設・設備等の維持管理について、簡易な修繕業務の協力をする事。

4 業務日数等

調理実施日数およそ184日

このほか、給食実施日以外の点検及び清掃に要する日、施設・設備・機器等の定期点検に要する日などが勤務日となる。

5 事故等が発生した場合の対応について（概要）

(1) 業務の履行に当たり、感染症、食中毒、火災等の事故が発生した場合は、その原因等については公的機関の判断に基づくものとし、その対応について発注者と受注者で協議すること。

(2) 火災、労働争議、業務停止等何らかの事情により、その業務の全部又は一部が履行できなくなった場合の保証のため、業務代行保証制度に加入し、当該学校給食施設を業務代行保証施設として登録しておくこと。また、相対方式により代行保証を行うこと。相対方式の相手事業者は同規模の学校給食調理業務委託の実績があり、受注者に代わって迅速に業務を履行できる規模・能力を有するものとする。

この場合にあっては受注者の責務は免責されるものではない。

業務委託契約に際し、業務代行保証加入証及び業務代行保証施設の登録を証する書類の写し又は「代行保証書」を発注者に提出すること。

本仕様書を満たす業務の実施が可能な代行者について、そのことが確認できる書類を添えて、履行保証人として発注者に届け出ること。

(3) 受注者の責めに帰すべき事由により、学校給食施設及び設備等に損害を与えた場合や、調理や配膳に不備があった場合等は、受注者は直ちに発注者に報告すること。

また、受注者がこれを賠償する責めを負うものとする。

(4) その他、不測の事態が発生し、業務の履行が不可能となるおそれがあると認められる場合は、直ちに発注者に報告し、業務履行が可能となるよう発注者に協力すること。

<参考>

受注者が調達するものは以下にあげるものを目安とする

① 業務に必要な従事者の被服等

給食調理用白衣上下、ネット付き帽子、マスク、調理用長靴、厨房用シューズ、調理場内用・外用サンダル、調理用手袋、調理用前掛け

② 洗浄・消毒及び日常点検に必要な洗剤・薬品等

中性の合成洗剤（生分解度 96%以上）、食器洗浄用純石けん、石けんクレンザー、手洗い用石けん液（泡状で香りの残らないもの）、手指消毒用アルコール（アルコール濃度 70%以上）、漂白剤、残留塩素測定用試薬（D P D 錠剤、高濃度測定試験紙）、消毒薬（次亜塩素酸ナトリウム濃度 6 %、アルコール濃度 70%以上等）等

③ 業務に必要な消耗品類、清掃用具等

ペーパータオル、たわし（異物混入の原因にならない作りのもの）、アルミホイール、ラップ、スポンジたわし、ポリ袋、チャック付ポリ袋、紙袋、ごみ用ポリ袋、小田原市指定ごみ袋、耐熱手袋、作業用ゴム手袋、使い捨て手袋、爪ブラシ、調理器具類（皮むき、めとり、ゴムべら、まな板、包丁、ざる、かい棒等）、中心温度計（本体と針が離れているもの）、デッキブラシ、洗浄用ブラシ、手洗い用ブラシ、ワイヤーブラシ、雑巾、軍手、タオル、バケツ、ほうき、ちりとり、水切りワイパー、ビニールホース、モップ、モップ絞器、電子ライター、グリス、と石、洗濯用石けん（天然油脂）、不織布、消毒用マット

④ 従事者の使用する雑貨等

茶器、ポット、事務用品、救急薬品、テーブル、戸棚、ロッカー、座布団

⑤ その他

日々消耗する物品（トイレットペーパー等）で、受注者の負担とすることが適当と認められるもの。