

## 令和6年度第1回鴨川市学校給食センター運営委員会会議次第

日時 令和6年7月30日(火)  
午後3時から  
場所 鴨川市学校給食センター  
2階会議室

- 1 開会
- 2 委嘱状交付
- 3 教育長挨拶
- 4 自己紹介
- 5 役員選出
- 6 報告
  - (1) 令和6年度学校給食センターの概要及び業務計画について
  - (2) 学校給食センター設備改修等事業について
  - (3) 令和5年度決算及び令和6年度予算について
  - (4) 令和5年度教育委員会の点検と評価について
- 7 議題
  - (1) 学校給食センター調理及び配送等業務委託仕様書(案) について
  - (2) 学校給食センター調理及び配送等業務委託プロポーザル実施要項(案) について
  - (3) 学校給食センター調理及び配送等業務委託業者選定委員会設置要領(案) について
- 8 その他
- 9 閉会

## 令和6年度鴨川市学校給食センター運営委員会委員

1号委員（給食を受ける小学校及び中学校のPTAが推薦する者）

氏名	職名
コゴシ トモ 小越 友	鴨川市公立学校PTA連絡協議会会計（鴨川中）
ヒラノ トモミ 平野 朋美	鴨川市公立学校PTA連絡協議会母親代表（江見幼小）
コバタ エミ 小島 絵美	鴨川市公立学校PTA連絡協議会母親代表（鴨川幼小）

2号委員（識見を有する者）

氏名	職名
ノザワ リコ 野澤 憲子	安房健康福祉センター 鴨川地域保健センター 副センター長
コハン コウスケ 小橋 孝介	鴨川市立国保病院 院長

委嘱期間：令和5年6月1日から令和7年5月31日まで

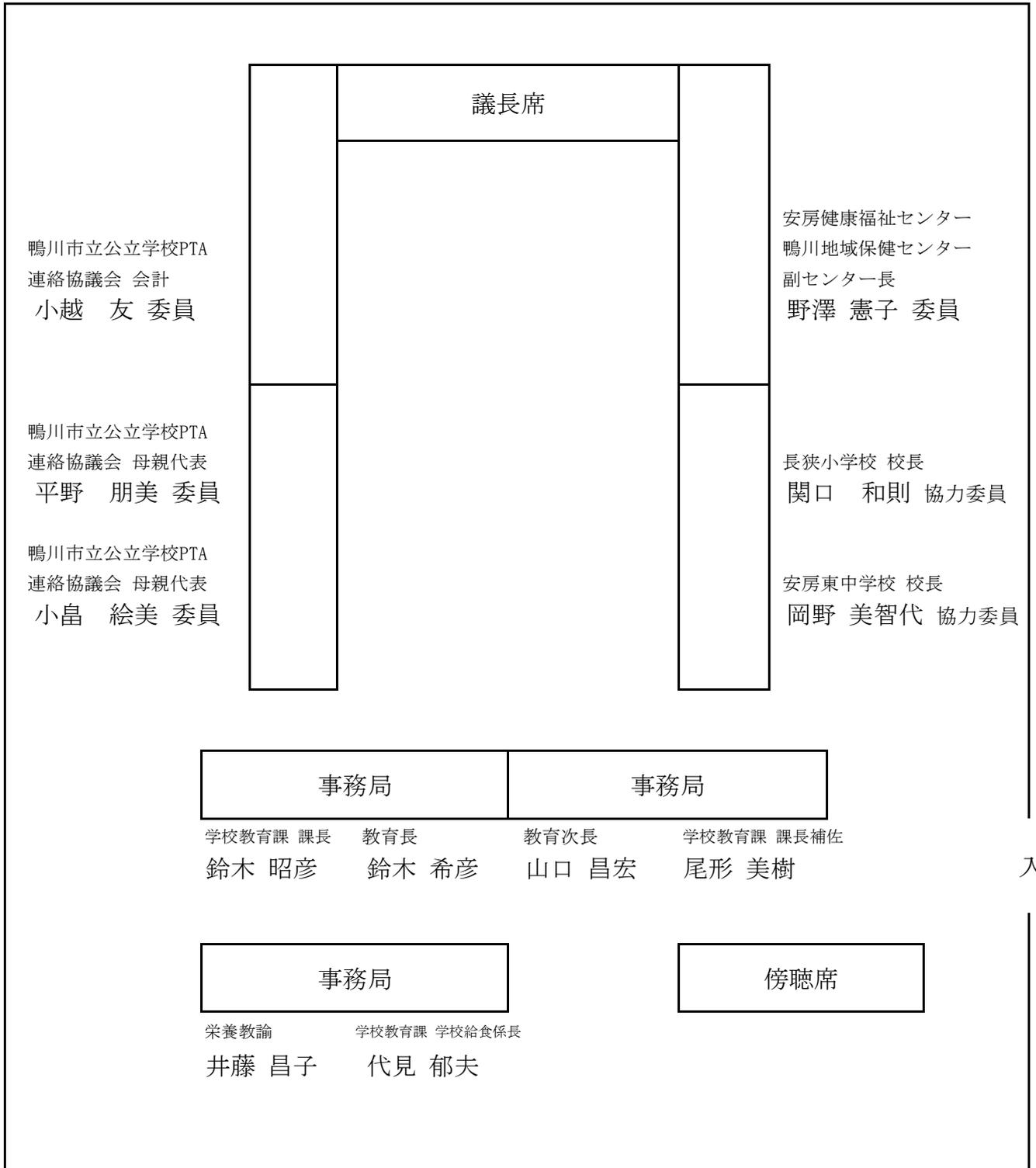
（1号委員の委嘱期間：令和6年6月1日から令和7年5月31日まで）

## 令和6年度鴨川市学校給食センター運営委員会協力委員

（給食を受ける小学校及び中学校の長）

氏名	職名
セキグチ カズノリ 関口 和則	鴨川市立長狭小学校 校長
オカノ ミチヨ 岡野 美智代	鴨川市立安房東中学校 校長

# 席次表



令和 6 年度学校給食センターの概要及び業務計画について

1 沿革

- (1) 平成 14 年 1 月 旧鴨川市の施設の老朽化により改築した現調理場にて給食事業を開始
- (2) 平成 17 年 2 月 鴨川市及び天津小湊町の合併により、鴨川共同調理場、天津共同調理場、小湊小学校調理場の 3 調理場にて新市の給食事業を開始
- (3) 平成 19 年 8 月 3 調理場統合に伴う増築工事が完成
- (4) 平成 20 年 4 月 3 調理場統合による給食事業開始
- (5) 平成 31 年 4 月 調理及び配送業務を民間事業者へ委託開始
- (6) 令和 4 年 4 月 回収業務を民間事業者へ委託開始

2 施設の概要

- (1) 名 称 鴨川市学校給食センター
- (2) 所在地 鴨川市貝渚 223 番地 1
- (3) 調理能力 3,500 食
- (4) 延床面積 764.78 m<sup>2</sup>

3 給食の内容

- (1) 給食形態 完全給食（主食、副食及び牛乳）  
ごはん（月・水・金）、パン（火・木）

- (2) 給食数 R 6.5 現在

区 分	箇所数	食 数
認定こども園	1	122
小 学 校	7	969
中 学 校	3	575
安房特別支援学校鴨川分教室	1	45
教職員等		234
合 計	12	1,945

4 鴨川市教育振興計画に基づく取組

- (1) 施設・設備の充実
- (2) 民間委託の推進
- (3) 学校や家庭との連携
- (4) 地産地消の推進

令和6年度 業務計画

項目	令和6年				令和6年					令和7年		
	1学期				2学期					3学期		
	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
学校給食	8 (月)			19 (金)	26 (月)				13 (金)	8 (水)		14 (金)
	← 71 →				← 76 →					← 45 →		
	各学校等が受けることのできる給食日数は195日											
給食参観		9 30	21	4		27	11 31	8 22	13	16	24	
		長狭小	OURS	江見小		東条小	鴨川中 田原小	西条小 特支分教室	鴨川小	安房東中	天津小湊小	
	学校給食センター職員と給食を受ける児童等が交流を図る事業											
食指導の実践予定	←-----→											
	栄養教諭による食べ物を中心とした栄養に関する指導											
給食センター設備 改修等事業				厨房機器納品7/22~8/30 (冷蔵庫・冷凍庫・その他備品) 機械設備改修 (手洗い設備・自動ドア)					空調設備設置12/16~年末 電気設備改修 蒸気ボイラー及び配管更新12/16~年末 機械設備改修設置(廃水処理施設・エアカーテン) 厨房機器納品(スライサー・回転釜)			空調設備設置3/15~3/27 厨房機器納品(保管庫・揚げ物機) 蒸気ボイラー及び配管更新3/15~3/27 配送車(1台)納車3/24
調理及び配送等業務委託業者選定委員会(業務委託)				8/30(金)委員会設置	9/2(月)プロポーザル実施公告	10/23(月)第1次審査	11/21(木)第2次審査	11/29(金)委託業者決定				
学校給食主任会議		31									○	
	給食の実施に伴い各学校や学校給食センターとの意見交換の場											
学校給食センター運営委員会				30								
	学校給食センターの適正かつ円滑な運営を図るため置かれる教育委員会の附属機関											

学校給食センター設備改修等事業について

1 空調設備工事

厨房用業務エアコン 13 台設置

2 電気設備関係

(1) 電源設備工事 200V 4 箇所 100V 9 箇所

(2) 電気設備改修 (高圧 PAS の更新) 工事

(3) PCB 分析調査

3 機械設備工事

(1) 蒸気ボイラー配管更新

(2) 蒸気ボイラー更新

(3) 手洗い設備改修

(4) 自動ドア改修

(5) 廃水処理施設改修

(6) エアカーテン設置

4 厨房機器購入

(1) サラダ用冷蔵庫 2 機 蓄冷剤用冷凍庫 2 機

(2) 二重食缶 100 個 蓄冷剤 100 個 蓄冷剤用移動シンク 2 台

(3) ホテルパン 20 枚

(4) スタックカート 6 台 ※(1)～(4)8/30 までに納品

(5) フードスライサー 1 機

(6) 蒸気回転釜 6 機

(7) 食器器具消毒保管庫 9 機

(8) 連続フライヤー 1 機 ※(5)～(8)R7.3/24 までに納品

5 配送車購入

※R7.3/24 までに納車

令和5年度一般会計歳入歳出決算(学校給食センター関係)

歳入

(単位:円)

款	項	目	節	予算現額	調定額	収入済額	収入未済額	備考
県支出金	県補助金	教育費県補助金	保健体育費補助金	5,991,000	4,665,000	4,665,000	0	公立学校給食費無償化事業補助金 4,665,000
諸収入	雑入	雑入	給食事業収入	111,699,000	122,186,268	108,447,678	13,738,590	給食費 105,444,845 給食費(滞納分) 550,200 給食費(調理分) 2,452,633

歳出

款	項	目	予算現額	支出済額	不用額	備考(事業別決算額)
教育費	保健体育費	学校給食費	259,704,000	253,757,022	5,946,978	職員人件費(給食センター) 16,362,307 給食センター事務費 5,408,502 給食センター維持管理費 15,915,357 公用車費(給食センター) 351,835 給食センター運営委員会運営事業 16,340 給食事業 215,702,681

\* 予算額については、流用額を含む。

令和6年度一般会計歳入歳出予算(学校給食センター関係)

歳入

(単位:千円)

款	項	目	節	予算額	説明
県支出金	県補助金	教育費県補助金	保健体育費補助金	4,747	公立学校給食費無償化事業補助金 4,747
諸収入	雑入	雑入	給食事業収入	103,853	給食費 101,147 給食費(調理分) 2,706

歳出

款	項	目	予算額	説明(事業別予算額)
教育費	保健体育費	学校給食費	407,705	職員人件費(給食センター) 17,159 給食センター事務費 4,946 給食センター維持管理費 21,706 公用車費(給食センター) 9,231 給食センター運営委員会運営事業 35 給食事業 214,372 給食センター設備改修等事業 140,256

## 令和5年度教育委員会の点検と評価について

## 《鴨川市教育振興計画・第3期》

## I. 学校教育

## 【基本目標】0歳から15歳までの連続性のある学び・育ちを重視した教育の推進

0歳から15歳までの子どもの発達の特徴を理解し、一人ひとりの健やかな成長と豊かに生きる力を身につけることのできる一貫した教育を、鴨川市の保幼小中一貫教育と位置づけ重点的に推進します。あわせて、未来を力強く生き抜いていくために必要な大きく変化するICT教育や、持続可能な社会を目指すSDGsの教育を推進するとともに、就学支援や教育的支援、不登校対応等にも取り組みます。さらに、小中学校の適正規模や部活動のあり方の検討のほか、安全安心な学校施設の整備や、地域に開かれた信頼される学校づくりに取り組み、子どもたちがいきいきと活動する学校づくりの推進を図ります。

## I-1. 幼児教育・義務教育の充実

## (1) 学び・育ちの連続性を重視した教育の推進

## ①保幼小中一貫教育の推進

## (2) 生きる力の基礎を育む幼児教育の推進

## ①認定こども園・小学校の連携の強化 ②魅力ある学びの場がある教育の推進

## ③一人ひとりの子どもの育ちに合わせた支援の充実 ④保護者への支援

## (3) 自ら学び未来を切り拓く義務教育の推進

## ①確かな学力の育成 ②ICTを活用した情報教育の充実 ③特色ある教育の実施

## ④発達段階に応じたキャリア教育の推進 ⑤豊かな心を育む教育の推進

## ⑥体力の向上と健康の推進 ⑦読書活動の推進

## (4) 一人ひとりの教育的ニーズに応じた特別支援教育の推進

## ①早期からの相談（就学相談・教育相談）と切れ目のない支援体制の充実

## ②豊かな人間性を育む交流及び共同学習の推進

## ③一人ひとりの発達に合わせた支援の充実

## ④多様化する教育的ニーズに対応するための人材育成・指導の充実

## ⑤認定こども園・小中学校への支援体制の強化 ⑥地域や保護者等への理解・啓発の促進

## I-2. 学校教育環境の整備充実

## (1) 学校施設設備と教育機器の整備

## ①長寿命化や大規模改修への対応 ②魅力ある学校づくりに向けた設備の拡充

## ③バリアフリー化の推進

## (2) 教員の意識改革と指導力の向上

## ①研修の充実と自主的研究活動促進

## (3) 信頼される学校づくりの推進

## ①学校運営協議会（コミュニティ・スクール）の実施 ②開かれた学校づくり

## ③学校規模・クラス規模の適正化

## (4) 学校給食の充実

## ①施設・設備の充実 ②民間委託の推進 ③学校や家庭との連携 ④地産地消の推進

## (4) 学校給食の充実

学校給食は、身体の発育期にある児童・生徒等に栄養バランスのとれた安全・安心な給食を提供し、学校や家庭との連携の下、健康の増進、体位の向上を図るとともに、アレルギー対策にも積極的に取り組んでいく必要があります。また、学校給食を通じて、正しい食生活を身につけ、好ましい人間関係を育成するなどの食育の役割も担います。

老朽化した設備・厨房機器等の更新を計画的に実施することにより、学校給食の充実に努めます。

給食業務の合理化・効率化を図るため、調理や配送業務等の民間委託の一層の活用に向けた取組を進めます。

豊かな郷土の自然を感じる機会となるよう、学校給食に地元産の旬の食材を取り入れるなど、地産地消を推進します。

### ①施設・設備の充実

給食施設設備全体の劣化状況を見ながら、故障により給食センターの機能停止につながる重大な影響とならないよう施設、設備等の更新を順次実施し、安全で安心な給食の提供に努めます。

### ②民間委託の推進

民間事業者のノウハウや専門性を取り入れて、給食業務の合理化・効率化を図るため、調理や配送業務等の民間委託の活用に向けた取組を進めてきました。その結果、コスト面や衛生管理の向上、調理業務の効率化等が図られていることから、継続して推進していきます。

### ③学校や家庭との連携

学校給食センターは各学校や家庭と連携を図り、より望ましい学校給食のあり方の検討や食育指導の実施等に努めてきました。引き続き、これまでの取組を承継し、関係者の意見交換や食に関する知見を得る機会を確保して、保護者等の理解を得ながら、より安全安心な給食提供に努めます。

ア) 学校給食センター運営委員会や学校給食主任者会議を開催して、望ましい学校給食のあり方について協議をします。

イ) 学校給食センターのホームページや給食だよりを活用して、学校給食に対する保護者の関心を高めるよう努めます。

ウ) 保護者への給食試食会に参加をして、学校給食に関する意見交換や食育指導を行います。

エ) 学校との連携により、食育指導を通じて子どもたちの健康増進を図ります。

#### ④地産地消の推進

生産者との連携により、学校給食に旬の食材等を取り入れた地場産品の積極的な活用に努めてきました。引き続き、米を中心とした鴨川産食材の給食への利用を進めます。必要な栄養価が摂取でき、コストや必要数の確実な納入、安全性や品質等が確保できるものについては、利用の拡大を図ります。

また、体験学習等を通じて、給食を生きた教材として郷土の産物に対する関心を高めます。

##### <主な取組>

取組	担当課
・老朽化した厨房機器等の更新	学校給食センター
・調理業務等の民間委託の実施	学校給食センター
・食育指導を基軸とした学校や家庭との連携	学校給食センター
・地産地消の推進	学校給食センター

【施策分野】 I. 学校教育

《施策区分》 I-2. 学校教育環境の整備充実  
(4) 学校給食の充実

重点取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理及び配送業務の民間委託を継続し、民間業者のノウハウや専門性を活かし、感染症対策導入による安全・安心でおいしい学校給食を安定的に提供する。</li> </ul>
実施状況	<ul style="list-style-type: none"> <li>栄養教諭が中心となって、食育指導を小学校及び中学校に対して実施した。</li> <li>地元の食材を活かした学校給食を提供し、地産地消の取組についてホームページや給食だより等により周知を図った。</li> <li>残菜や食器等の仕分けと整理を業者に業務委託した。</li> </ul>
成果と課題 ◎成果 ◆課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>◎ 地元の食材や献立に興味を示す児童生徒が増えた。</li> <li>◎ 生徒が残菜をなくすための取組として、生徒が考案した学校給食の献立を1品ずつ3回提供することができた。</li> <li>◎ 児童生徒及び教職員の感染リスク回避を図り、学校給食の安全性を高めた。</li> <li>◆ 大量の食品が食べられないまま廃棄されている状況の中、生産者など多くの関係者に支えられていることへの理解や、SDGsや感染症などの現代的な視点を踏まえた食育を推進する必要がある。</li> </ul>
取組の評価 <b>【B】</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食材費が高騰する中、給食費を値上げせず、工夫して給食を提供してくれている努力に感謝する。</li> <li>食育啓発活動のため、講師派遣や地元の食材を活かした学校給食の提供を行うことで、食に関心を持つ児童生徒が増えてきている。</li> <li>オンライン等で、給食センター調理室を見学できるとよい。</li> </ul>

(案)

**鴨川市学校給食センター調理及び配送等業務委託仕様書**

鴨川市学校給食センター調理及び配送等業務の委託に当たり、本業務委託仕様書に掲げる事項により業務を遂行すること。

## 1 委託業務名

鴨川市学校給食センター調理及び配送等業務

## 2 委託期間

令和7年4月1日から令和10年3月31日までを履行期間とする。

## 3 業務場所

所在：千葉県鴨川市貝渚223番地1

名称：鴨川市学校給食センター

## 4 対象及び食数等

(1) 対象は、鴨川市立小学校及び中学校、安房特別支援学校鴨川分教室及び認定こども園OURSの児童、生徒、園児、教職員等とする。

(2) 予定食数（令和7年度～令和9年度）は、別表1「給食受配先一覧」に示す小学校7校、中学校3校、安房特別支援学校鴨川分教室1校、認定こども園1園の通常約2,100食/日とする。

(3) 稼働日数は、通常約200日/年とする。

(4) 実際の食数は、「調理業務指示書」等により、その都度提示する。

## 5 市が委託する本業務の内容

## (1) 食材料の検収及び保管業務

① 受託者は、食材料の調理場への納入に際し、検収をしなければならない。なお、必要に応じて、市の職員及び学校給食センターの栄養士等が立ち会うことができる。

② 受託者は、検収済の食材料を調理するまでの間、受託者の責任において、衛生的かつ安全に食品庫等に格納し、適正に保管しなければならない。

## (2) 調理及び配缶業務

① 受託者は、市が作成した献立表、調理業務指示書等に基づき、市が提供する食材料を使用し調理すること。

② 受託者は、学校別、学級別に食缶等数量を確認し配缶しなければならない。

い。(添加物等の小分け、袋書作業を含む。)

③ 受託者は、調理終了後2時間以内の喫食に対応すること。

(3) 原材料及び調理後の保存食採取、保管業務

① 受託者は、原材料及び調理済食品を食品ごとに50g程度採取し、保存食として専用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存し、「調理時間及び保存食記録簿」及び「保存食廃棄記録簿」を作成しなければならない。

② 1日の業務を履行した結果、食材料に余剰が生じた場合は、市の指示に従い保存又は廃棄すること。

(4) 検食の提供業務

受託者は、配缶前に市に対し、検食用として1食分を提供しなければならない。

(5) 配送、回収及び配送車維持管理業務

① 受託者は、別表2「配送車・残飯車一覧表」に示す市が貸与する配送車により、各学校へ食器・食缶別にそれぞれ配送し、学校給食終了後、食器・食缶類等(残菜含む。)を順次回収すること。配送ルートは、別表3「給食配送経路及び配送時間表(通常)」に示すとおりとする。

② 受託者は、別表1「給食受配先一覧」に示す各施設において、配膳室の所定の場所に配送しなければならない。

③ 受託者は、学校給食センター搬出時及び各施設搬入時の時刻並びに車内温度を、毎回記録しなければならない。

④ 受託者は、回収時には、学級ごとに配膳室に搬入された食器、食缶、残菜等を、感染症対策を講じたうえで配送車に一度に搭載できるよう、選別まとめ及びコンパクト化し、回収しなければならない。

⑤ 市は、学校給食センターと学校等との簡易的な連絡文書その他の送達を、受託者が行う配送及び回収時に託すことができる。

⑥ 受託者は、運転手及び運転助手(調理員)に対し、配送及び回収業務従事中は、調理衣、マスク、帽子、靴及び手袋を着用させなければならない。

⑦ 受託者は、運転業務従事者の業務従事前、健康管理及びアルコール呼气検査を実施すること。

⑧ 運転時には、関係諸法令を遵守し、常に安全運転を心がけること。また、事故に巻き込まれないように十分注意すること。

⑨ 配送車は、給食配送回収専用車両とし、使用していないときは、学校給食センター敷地内に駐車すること。

⑩ 配送車は、業務実施日ごとに、点検整備及び清掃洗浄を実施し、安全及び清潔を保つこと。

⑪ 配送車が故障した場合の代車の手配は、受託者の責任において行うこ

と。

(6) 食器、食缶、調理器具等の洗浄、消毒、保管及び点検業務

- ① 使用した食器、食缶及び調理器具等は、洗浄、消毒、保管を行った上、業務実施日ごとに、点検を行うこと。
- ② 洗浄した食器及び食缶は、数量を確認し、学校別、学級別に仕分けをし、所定の消毒保管庫に収納しなければならない。

(7) 残菜等の処理業務

- ① 残菜及び厨芥は、別表2「配送車・残飯車一覧表」に示す市が貸与する残飯車にて、所定の場所に搬出すること。
- ② 受託者は、回収した残菜を学校別に計量し、「残菜記録簿」に記載しなければならない。
- ③ 受託者は、調理及び回収業務で排出される残菜及び厨芥以外のごみを、可燃ごみ、不燃ごみ及び資源ごみ等に分別して、所定の場所に集積し、整理整頓に努めなければならない。

(8) 施設、設備等の清掃及び日常点検記録等業務

- ① 受託者は、調理室、サラダ室、下処理室、洗浄室、検収室、男女更衣室、休憩室、会議室、トイレ等を業務実施日ごとに清掃し、清潔保持に努めなければならない。
- ② 受託者は、冷凍庫、冷蔵庫、消毒保管庫、その他調理機器類を業務実施日ごとに清掃し、清潔保持に努めなければならない。
- ③ 受託者は、業務に支障がないよう、施設、設備等について、清掃及び日常点検による維持管理を実施し、「施設・設備点検記録簿」を作成しなければならない。
- ④ 受託者は、ボイラーの日常運転を行い、日常点検による維持管理を実施し、「ボイラー点検記録簿」を作成しなければならない。
- ⑤ 受託者は、廃水処理施設について、清掃及び日常点検による維持管理を実施し、「廃水処理施設点検記録簿」を作成しなければならない。
- ⑥ 施設、設備等に異常を確認した場合は、速やかに市に報告すること。

(9) 使用物品の管理業務

調味料の在庫の点検を行い、「調味料在庫表」に記録すること。

(10) その他

- ① 市の職員及び学校給食センターの栄養士等は、調理場内に入場し、受託者の業務責任者に対し、衛生管理及び調理その他業務の改善等を指示、指導することができる。
- ② 受託者の施設、設備の維持管理として、施設周辺の草刈及び施設、設備のペンキ塗りなどを含むものとする。

- ③ 受託者は、鴨川市ホームページに公開するための学校給食のレシピ（4人分）を年3回作成して、市に提出すること。
- ④ 受託者は、市が行う年2回以上の残菜量調査に協力すること。
- ⑤ ねずみ、はえ及びごきぶり等衛生害虫の侵入及び発生を防止するため、発生状況を月1回以上点検し、必要な場合には、施設設備の補修、整理、整頓、清掃、清拭、消毒等を行うこと。また、発生を確認したときは、その都度駆除することとし、その後、市に「害虫駆除報告書」を提出すること。
- ⑥ その他、上記業務に附帯する業務を行うこと。
- ⑦ 市と受託者の業務区分の概要は、別表4「主な業務分担表」に示すとおりとする。

## 6 献立及び調理食数等に関する提示

- (1) 市は、献立、調理食数等に関して、献立表、喫食者数表及び調理業務指示書等を受託者に提示する。受託者の業務責任者は、調理に当たり、学校給食センターの栄養士等と打合せを行った上、受託者の調理従事者に周知徹底を図ること。
- (2) 受託者は、献立表、喫食者数表及び調理業務指示書等の提示を受けた場合は、「作業工程表」、「作業動線図」等により、調理作業計画を策定しなければならない。
- (3) 市は、調理業務指示書等の内容に追加又は変更がある場合は、調理業務変更指示書等の提示により、その都度受託者に指示をすること。

## 7 施設、設備等の使用

- (1) 市の所有する施設、設備、配送車及び備品等は、受託者に対し無償貸与とし、使用に当たっては、丁寧に取り扱うとともに、故障などが発生した場合は、速やかに市に報告すること。また、受託者の責めに帰する理由による損傷等が生じた場合は、その損害を賠償するものとする。なお、目的外の使用は禁止する。
- (2) 市の所有する施設において、受託者が調理業務等を行う際の光熱水費及び燃料費等の費用は市の負担とするが、使用に当たっては、適切な管理の下、経費節減に努めなければならない。
- (3) 受託者は、市の所有する施設、設備、配送車及び備品等が故障又は毀損した場合において、簡易に修復できるものは、自ら行うこととする。
- (4) 受託者は、施設を退出するときは、窓及び扉の施錠、消灯及び各設備機器類の停止等を確認すること。

## 8 業務可能時間

原則として、午前6時から午後6時までとする。ただし、各種研修及び会議等必要がある場合は、市との事前協議により時間外業務も可能とする。

## 9 衛生管理に関するマニュアル作成

- (1) 受託者は、市と協議した上で、本業務を開始する日までに、本施設に対応した衛生管理マニュアルを作成し、市に提出し承認を得ること。
- (2) 衛生管理マニュアルの作成に当たっては、「学校給食衛生管理の基準」(文部科学省)、「大量調理施設衛生管理マニュアル」(厚生労働省)等に基づき、衛生管理の徹底を図るよう特に留意すること。
- (3) 受託者は、衛生管理マニュアルを変更する場合には、市と協議した上で承認を得ること。

## 10 業務従事者

受託者は、学校給食に関する業務であることを考慮し、業務に従事する者として次の者を配置することとする。

### (1) 業務責任者

調理師又は栄養士の資格を有し、学校給食センターの業務として2,100食以上を提供する施設に3年以上従事した経験を持つ常勤の正社員1名を業務遂行上の業務責任者として選任し、業務全般における指揮及び総括を行うとともに、市の職員及び学校給食センターの栄養士等との連絡調整を行う。

### (2) 業務副責任者

業務責任者を補佐する常勤の正社員の業務副責任者1名を選任し、業務責任者に事故があったとき、又は欠けたときは、その任に充てるものとする。なお、業務副責任者は、業務責任者と同程度の資格と経験を有すること。

### (3) 調理業務従事者

学校給食の調理業務であるということに鑑み、調理の専門知識を有し、かつ学校給食調理業務に従事した経験が豊富な者を充てるよう努めること。また、常勤の正社員の調理業務従事者を4名以上配置すること。

### (4) 配送・回収業務従事者

マニュアル車の運転免許資格を有する者で、5年以上の運転業務経験のある常勤の正社員を1名以上配置すること。また、配送、回収業務には補助者を1名以上添乗させること。

### (5) 食品衛生責任者

施設、設備の衛生管理、食品の衛生管理及び調理従事者等の衛生管理を行う食品衛生管理者を1名配置（業務責任者又は業務副責任者が兼務することも可）すること。食品衛生管理者は、栄養士又は調理師の資格を有する者で、常勤の正社員とする。

#### 11 従事者の服務等

- (1) 業務責任者は、本仕様書に沿って業務が遂行されるよう、各書式等の作成、実施に関する監督等、業務全般の責任を負うこと。
- (2) 業務責任者は、委託業務中に火災、盗難等が発生しないように注意すること。
- (3) 業務責任者は、従事者に注意事項を徹底させるため、業務実施日ごとに朝礼等で業務確認を行うこと。
- (4) 業務副責任者は、業務責任者が不在の時、その服務等を代行すること。
- (5) 業務責任者及び業務副責任者は、業務中の所在を明らかにし、常時、市と連絡、調整ができるようにしておくこと。
- (6) 従事者は、業務上知り得た秘密を他に漏らしてはならない。退職した場合も同様とする。
- (7) 従事者は、清楚かつ清潔な被服を着用すること。
- (8) 従事者は、原則として、給食を喫食しなければならない。

#### 12 安全衛生管理

- (1) 受託者は、本施設に対応した衛生管理マニュアルのほか、次の事項に基づき安全衛生管理を行い、業務を実施すること。
  - ① 厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」
  - ② 文部科学省「学校給食衛生管理基準」
  - ③ 文部科学省「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part 1」
  - ④ 文部科学省「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part 2」
  - ⑤ 文部科学省「学校給食調理場における手洗いマニュアル」
  - ⑥ 文部科学省「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」
  - ⑦ 文部科学省「学校給食調理従事者研修マニュアル」
  - ⑧ 市の衛生管理に関する指示
  - ⑨ その他関係諸法令及び関係省庁の通知文
- (2) 献立の内容や食材料の納入の都合により、学校給食センターの栄養士等が認めた場合を除き、食材料は原則として当日処理とすること。
- (3) 水質検査  
調理開始前及び調理作業終了後に水質検査を実施すること。

(4) 施設、設備及び器具等の衛生管理

- ① 夏季休業、冬季休業及び学年末学年始め休業中の数日を、清掃消毒、点検、整理整頓にあて、業務履行に支障がないように努めること。なお、日程は、市と協議すること。
- ② 上記①の実施に当たっては、施設、設備、器具等の操作マニュアルの内容や、設備機器メーカーの指示に従うこと。

(5) 食器及び食缶の取扱い

- ① 洗浄後に消毒し、学校別、学級別に保管すること。
- ② 高い所から落とすなど、急激な衝撃を与えることは避けること。
- ③ 他の物に接触しないように丁寧に扱うこと。
- ④ クレンザーやスチールたわし等、傷をつける恐れのある材質のたわし等で洗浄しないこと。
- ⑤ 破損した場合又は汚れが落ちない場合は、随時、報告すること。
- ⑥ 目的外使用は一切しないこと。
- ⑦ 汚れ等の状況に応じ、長期休業中に漂白すること。
- ⑧ 汚れが落ちにくい場合には、手洗いにより洗浄をすること。

(6) 従事者の健康管理

- ① 受託者は、従事者の健康管理として、次に掲げる健診又は検査等を実施すること。

ア 健康診断

全従事者を対象として、年1回以上実施するとともに、新規採用者を業務に従事させる場合は、従事する日の直前1か月以内に実施し、その結果を市に報告しなければならない。

イ 検便

全従事者を対象として、サルモネラ菌、赤痢菌、パラチフス菌及び腸管出血性大腸菌などについて、月2回以上実施するとともに、新規採用者を業務に従事させる場合は、従事する日の直前2週間以内に実施し、その結果を市に報告しなければならない。また、検査結果が陽性の場合、細菌を保有していないことが確認されるまでの間は、業務への従事を禁止し、適切な処置をとること。

- ② 受託者は、ノロウイルスを原因とする感染性疾患と診断された従事者について、高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間は業務への従事を禁止し、適切な処置をとること。また、ウイルスによる感染性疾患発症者が同居人にいるなど、同一の感染機会があった可能性がある従事者についても、速やかに高感度の検便検査を実施し、適切な措置をすること。

- ③ 受託者は、常に従事者の健康状態に注意することとし、業務開始前に「健康観察記録表」に記録すること。また、食品衛生上業務に支障を生じさせる恐れのある者は、従事させないこと。
- ④ 受託者は、感染症が発生した場合は、市の指示に従い対応すること。

### 13 洗剤等の品質

受託者は、業務を実施するために必要となる洗剤、石鹼、消毒薬等を購入するに当たり、品質及び規格について、事前に市の承認を得ること。

### 14 研修

- (1) 受託者は、学校給食業務を円滑かつ適正に遂行するため、従事者に対し衛生管理研修等を学期毎に1回以上実施し、従事者の資質の向上を図ること。また、研修を実施した際には、その都度、市に報告書を提出すること。
- (2) 受託者は、新規採用者には、必ず研修を実施した上で業務に従事させること。

### 15 業務計画書

- (1) 受託者は、本業務を開始する日までに、市に業務計画書を提出し、承認を得ること。
- (2) 受託者は、業務計画書を変更する場合には、市と協議した上で、承認を得ること。

### 16 経費の区分

市と受託者における経費の分担は、別表5「主な経費の負担区分」に示すとおりとする。なお、別表5に記載されていない経費が生じた場合は、市及び受託者で協議の上、負担することとする。

### 17 リスク管理

市と受託者におけるリスク管理の分担は、別表6「リスク管理分担」に示すとおりとする。なお、別表6に記載されていない事項が生じた場合は、市及び受託者で協議の上、費用負担することとする。

### 18 市への協力義務

- (1) 受託者は、市が行う学校給食に関する会議及び試食会や見学会、食指導等において、市から要請があった場合は出席すること。

- (2) 受託者は、保健所などの検査においては、立会い等協力すること。
- (3) 受託者は、市が各種調査における資料等の提供を求めたときは、協力すること。
- (4) 受託者は、市が推進している地産地消に協力すること。
- (5) 受託者は、大規模災害が発生した場合に市が行う救援作業等に、可能な限り協力すること。

## 19 提出書類

- (1) 受託者は、次に掲げる書類を市に提出すること。

提出書類	提出時期又は期限
従事者報告書	給食調理開始前
調理従事者個別健康観察記録表	給食調理開始前
従事者変更報告書	変更時
定期健康診断結果報告書	実施後直ちに
細菌検査（検便）結果報告書	実施後直ちに
研修実施報告書	実施後直ちに
害虫駆除報告書	実施後直ちに
委託業務完了報告書	各月毎に翌月5日までに
作業工程表	前日
作業工程報告書	毎日業務完了後
作業動線図	前日
作業動線報告書	毎日業務完了後
調理時間及び保存食記録簿	毎日業務完了後
保存食廃棄記録簿	実施後直ちに
学校給食日常点検表	毎日業務完了後
給食日誌	毎日業務完了後
残菜記録報告書	毎日業務完了後
施設・設備点検記録簿	毎日業務完了後
ボイラー点検記録簿	毎日業務完了後
廃水処理施設清掃記録	毎日業務完了後
車両運行日誌	毎日業務完了後
調味料在庫表	月末1回
異物混入報告表	発生後直ちに
事故報告書	発生後直ちに

- (2) 市は、提出された書類について疑義や不備がある場合は、受託者に対

し、その都度、補正を指示するものとする。

## 20 委託料の請求

受託者は、原則として、翌月 5 日までに前月分の委託業務完了報告書を市に提出することとし、市から委託業務の完了を確認した旨の連絡を受けた際には、当該月分の委託料を市に請求することができるものとする。

市は、当該請求書を受理した日から 30 日以内に委託料を支払うものとする。

## 21 その他

- (1) 本業務を開始する日までの業務習熟及び準備、清掃等に要する費用は、受託者が負担すること。
- (2) 消耗品、被服及び害虫駆除等に係る道具類の購入は、できる限り市内業者へ発注するよう努めること。
- (3) 本業務の履行に当たり、関係法令（学校給食法、食品衛生法、労働基準法等）、関係基準等（学校給食衛生基準、大量調理施設衛生管理マニュアル等）及び関係機関の通知等を熟慮し、遵守すること。
- (4) 本業務委託仕様書の内容に疑義が生じた場合又は定めのない事項が生じた場合は、市と受託者にて協議の上業務を行うこととし、市が指示する内容に追加、変更等が生じた場合には、必要に応じて本業務委託仕様書の内容を変更するものとする。

## 給食受配先一覧

番号	住 所	施設名
1	鴨川市宮1451番地1	江見小学校
2	鴨川市横渚500番地	鴨川小学校
3	鴨川市西町364番地	東条小学校
4	鴨川市打墨220番地	西条小学校
5	鴨川市坂東285番地	田原小学校
6	鴨川市宮山176番地	長狭小学校
7	鴨川市天津1166番地	天津小湊小学校
8	鴨川市広場2201番地	鴨川中学校
9	鴨川市宮山176番地	長狭中学校
10	鴨川市天津1033番地	安房東中学校
11	鴨川市横渚500番地	安房特別支援学校鴨川分教室
12	鴨川市広場1726番地1	認定こども園OURS

## 配送車・残飯車一覧表

番号	ナンバー	購入時期
配送車1号車(2t車)	袖ヶ浦100さ8255	平成18年11月
配送車2号車(2t車)	袖ヶ浦100さ2766	平成14年4月
配送車3号車(2t車)	袖ヶ浦100す761	平成21年10月
配送車5号車(2t車)	袖ヶ浦100す760	平成21年10月
配送車6号車(2t車)	袖ヶ浦100さ8007	平成18年8月
残飯車(軽トラック)	袖ヶ浦480え3370	平成20年5月

R7新車と入れ替え予定

別表2

## 給食配送経路及び配送時間表(通常)

### (1回目配送)

#### ● 江見・田原・長狭方面

配送(食器類)	8:30発		8:40発		9:10発		9:20発		9:35着	運転手1名
	給食センター	→	江見小学校	→	田原小学校	→	長狭小学校 長狭中学校	→	給食センター	距離25.0km

#### ● 東条・鴨川方面

配送(食器類)	8:40発		9:05発		9:30発		9:35着	運転手1名 調理員 1名
	給食センター	→	鴨川中学校	→	鴨川小学校 安房特別支援学 校鴨川分教室	→	給食センター	距離8.1km

#### ● 天津・東条方面

配送(食器類)	8:30発		8:55発		9:05発		9:20発		9:35着	運転手1名
	給食センター	→	安房東中学校	→	天津小湊小学校	→	認定こども園 OURS	→	給食センター	距離18.8km

#### ● 西条方面

配送(食器類)	8:35発		8:55発		9:10着	運転手1名
	給食センター	→	西条小学校	→	給食センター	距離7.0km

運転手、調理員については、参考人数とする。

## (本配送)

### ● 江見・田原・長狭方面

配送(副食類)	10:25発	10:40発		10:55発		11:10発		11:30着	運転手1名 調理員1名
	給食センター	→	江見小学校	→	田原小学校	→	長狭小学校 長狭中学校	→	給食センター
									距離25.0km

### ● 長狭・田原方面

回収(食器類、残菜類)	12:45発	13:05発		13:20発		13:30着		運転手1名 調理員1名
	給食センター	→	長狭小学校 長狭中学校	→	田原小学校	→	給食センター	距離20.0km

### ● 鴨川・東条方面

配送(副食類)	10:40発	10:55発		11:20発		11:35着		運転手1名 調理員2名
	給食センター	→	鴨川小学校 安房特別支援学 校鴨川分教室	→	鴨川中学校	→	給食センター	距離8.1km

回収(食器類、残菜類)	13:00発	13:10発		13:20発		13:35発		13:50発		14:00着	
	給食センター	→	鴨川小学校 安房特別支援学 校鴨川分教室	→	給食センター	→	認定こども園 OURS	→	鴨川中学校	→	給食センター
									運転手1名 調理員2名 (途中の給食センターから調理員1名)		
									距離12.6km		

運転手、調理員については、参考人数とする。

● 西条・東条方面

配送(副食類)	10:30発	10:55発	11:20発	11:30着	運転手1名 調理員2名
	給食センター	→ 西条小学校	→ 東条小学校	→ 給食センター	距離12.2km

回収(食器類、残菜類)	12:45発	13:00発	13:30発	13:50発	14:00着	運転手1名 調理員1名
	給食センター	→ 西条小学校	→ 給食センター	→ 東条小学校	→ 給食センター	距離21.2km

● 東条・天津方面

配送(副食類)	10:30発	10:50発	11:10発	11:15発	11:30着	運転手1名 調理員1名
	給食センター	→ 認定こども園 OURS	→ 天津小湊小学校	→ 安房東中学校	→ 給食センター	距離19.0km

● 江見・天津方面

回収(食器類、残菜類)	12:45発	12:55発	13:05発	13:20発	13:30発	13:40着	運転手1名 調理員1名
	給食センター	→ 江見小学校	→ 給食センター	→ 天津小湊小学校	→ 安房東中学校	→ 給食センター	距離21.0km

運転手、調理員については、参考人数とする。

## 主な業務分担表

区分	業務名	市	委託業者	備考
給食 管理 全般	献立表の作成業務	○		
	食材料の発注	○		
	調理業務指示書の作成業務	○		
	喫食者数表の作成業務	○		
	検食業務	○		
	学校給食費の取扱事務	○		
	施設・設備等の維持管理及び更新	○		
	児童生徒等への給食指導	○		必要に応じ、委託業者も参加
	保健所等の立ち入り検査	○		委託業者立会い及び補助
食材 管理	食材料の検収		○	
	食材料の保管		○	
	保存食の保存(原材料)		○	
	保存食の保存(調理済み)		○	
	保存食の処分(原材料・調理済み)		○	
調理 作業	作業工程表・作業動線図の作成業務		○	
	下処理業務		○	
	調理業務		○	
	配缶・配食業務		○	
配送	配送業務		○	
	回収業務		○	
衛生 管理	洗浄・殺菌・消毒業務		○	
	残菜・厨芥集積業務		○	
	残菜・厨芥処理業務		○	
	施設・設備の日常点検・清掃業務		○	
	食器・食缶等の日常点検		○	
	配送車の日常点検・清掃業務		○	
	使用物品の管理業務		○	
	衛生管理研修		○	
ねずみ・ごきぶり等の害虫駆除作業		○		
委託業者の管理・指導		○		

## ◎施設・設備

建物、廃水処理施設、変電室、プロパンガス庫及びプロパンガス、ボイラー室及びボイラー、受水槽、重油庫及び重油タンク、上下水道設備、空調設備、電気設備、厨房機器類、ゴミ集積所、その他施設及び設備に付帯するもの

## 主な経費の負担区分

区 分	市	委託業者	備 考
施設・設備等の維持管理費用	○		修繕・保守点検・法定点検を含む
施設・設備の更新費用	○		
食器・食缶等の補充費用	○		
調理道具類の補充費用		○	下記のとおり
洗剤類・医薬品・調理関係消耗品・清掃用具の補充費用		○	下記のとおり
業務従事者の人件費		○	
業務従事者の被服費		○	下記のとおり
業務従事者の法定福利費		○	
業務従事者の衛生管理費		○	細菌検査・定期健康診断
業務従事者の研修費		○	
ねずみ・ごきぶり等衛生駆除費		○	
配送車・残飯車の車検に係る費用		○	
配送車・残飯車の任意保険費用		○	
配送車・残飯車の修繕費		○	
配送車・残飯車の燃料費		○	
配送車・残飯車の重量税、自賠責保険	○		
生産物賠償責任保険		○	
燃料費(ガス・重油)	○		
光熱水費(電気・水道)	○		
事務用品		○	下記のとおり

## 1. 市が調達する物

## ○施設・設備

建物、廃水処理施設、変電室、プロパンガス庫及びプロパンガス、ボイラー室及びボイラー、受水槽、重油庫及び重油タンク、上下水道設備、空調設備、電気設備、厨房機器類、ゴミ集積所、その他施設及び設備に付帯するもの

## ○食器・食缶等

はし、はし籠、スプーン、食器籠、仕切り皿、碗、トレイ、保温保冷食缶、トング等

## 2. 委託業者が調達する物

## ○調理道具類

たわし、スポンジ、包丁、まな板、ざる、ボール、ひしゃく、バケツ、鍋、タライ、網、調理用熊手、スパテラ、中心温度計、塩分計、塩素測定器、デジタルはかり等

## ○洗剤類

手洗い用石鹼、消毒用次亜塩素酸ナトリウム、中性洗剤、アルコール、食器・食缶用洗剤、オープン・揚げ物機用洗剤等

## ○医薬品

傷口消毒薬、傷薬、救急絆創膏、包帯等

## ○調理関係消耗品

調理用手袋、消毒用手袋、軍手、ハンドペーパー、ペーパータオル、クックペーパー、アルミホイル、ラップ、爪ブラシ、ゴミ袋、ポリ袋(トング用、井・おわん用、保存食用、添加物用、揚げパン用など)

## ○清掃用具

ほうき、チリトリ、水切り、モップ、バケツ、デッキブラシ、ワックス等

## ○被服類

白衣、帽子、マスク、エプロン、短靴、長靴、作業着、サンダル等

## ○事務用品

ボールペン、消しゴム、鉛筆、ノート、朱肉、スタンプ、色鉛筆、のり、テープ、紙類、コピー用紙、トイレットペーパー、パソコン、電話、ファックス、コピー機等の設置及びこれらの購入費、使用料等

## ○その他

洗濯機、掃除機、冷蔵庫(従業員用)、配送車床マット

## リスク管理分担

リスクの種類	リスクの内容	費用負担	
		市	受託者
事業の中止に関するリスク	鴨川市の指示によるもの	○	
	事業者の事業放棄・破綻		○
不可抗力リスク	天災・暴動等により履行不能	○	
許認可リスク	事業の実施に必要な許認可取得の遅延等		○
計画変動リスク	事業内容の変更	○	
運営費上昇リスク	計画変更以外の要因による運営費用の増大		○
施設損傷リスク	事業者の責めに帰すべき事由による場合		○
	上記以外	○	
調理事故・異物混入等に関するリスク	事業者の責めに帰すべき事由による場合		○
	上記以外	○	
配送車の故障リスク	配送車が故障した場合の代車の手配		○
消費税改定リスク	消費税が増税した場合の負担	○	

(案)

## 鴨川市学校給食センター調理及び配送等業務委託プロポーザル実施要項

## 第 1 委託の概要

## 1 趣旨

鴨川市学校給食センターにおける調理及び配送業務は、平成31年4月から民間事業者に委託しているが、現在の契約が今年度末で満了することに伴い、次期受託業者を選定する。

学校給食は、学校給食法（昭和29年法律第160号）に基づき、食育という重要な教育活動として実施するものであり、現状の学校給食の質を維持し、責任をもって安全で安心な魅力ある学校給食が提供できるよう、優れた技術力を活用し効率的に給食の調理、配送等の各種業務が履行できる事業者を選考するため、公募型プロポーザル（企画提案）方式で実施する。

## 2 業務名

鴨川市学校給食センター調理及び配送等業務

## 3 委託期間

令和7年4月1日から令和10年3月31日まで（3年間）

## 4 契約上限金額（3年間合計額）

鴨川市学校給食センター調理及び配送等業務委託 257,730,000円（消費税及び地方消費税額を含む。）

## 5 主な業務内容

- (1) 食材料の検収及び保管業務
- (2) 調理及び配缶業務
- (3) 原材料及び調理後の保存食採取、保管業務
- (4) 検食の提供業務
- (5) 配送、回収及び配送車維持管理業務
- (6) 食器、食缶、調理器具類等の洗浄、消毒、保管及び点検業務
- (7) 残菜等の処理業務
- (8) 施設、設備等の清掃及び日常点検記録等業務
- (9) 使用物品の管理業務
- (10) 前各号に附帯する業務

## 6 鴨川市学校給食センターの概要

所在 鴨川市貝渚 223 番地 1

構造・規模 鉄骨造 2階建 延床面積 764.78 m<sup>2</sup>

1階 559.30 m<sup>2</sup>（調理場、洗浄室、事務室等）

2階 205.48 m<sup>2</sup>（会議室、男女休憩室等）

附帯施設 変電室、ボイラー室、プロパンガス庫、重油庫、廃水処理施設等

システム	ドライシステム
厨房機器等	蒸気回転釜、自動食器洗浄機、食器消毒保管庫、冷蔵庫、冷凍庫、連続フライヤー（ガス式）、連続焼き物機、フードスライサー、球根皮むき機、真空冷却機、ボイラー 等
配送車	5台
残飯車	1台
献立	1献立
建築年月	平成14年1月

7 施設、設備の使用

既存の施設、設備を使用し、原則として、改造等を行わないものとする。

8 調理見込食数（令和7年度～令和9年度平均）

認定こども園OURS、小学校7校、中学校3校、安房特別支援学校1校  
合計12か所 約 2,100食

9 稼働日数

通常 年間約200日

10 業務可能時間

原則として、午前6時から午後6時までとする。

ただし、必要に応じて、鴨川市との協議により時間外業務も可能とする。

11 応募事業者の条件等

(1) 応募資格（下記のいずれの項目の条件も満たすこと。）

- ① 学校給食法の目的に沿い、教育の一環としての学校給食を安全に提供するため、調理などの業務を円滑に実施できる法人格を有する者であり、地方自治法施行令（昭和22年政令第16号）第167条の4第2項各号のいずれにも該当しないこと。
- ② 令和6・7年度鴨川市入札参加者資格者名簿に記載されていること。
- ③ 学校給食で、1日2,100食以上（過去5年以内）を受託しており、適正に運営されている実績を有していること。
- ④ 学校給食等の集団給食業務において、調理技術及び安全衛生の教育を積極的に行っていること。
- ⑤ 学校給食に関する教育や研修の徹底された従業員を安定的に雇用していること。
- ⑥ 受託業務を円滑に遂行できるための安定的かつ健全な財政能力を有していること。
- ⑦ 過去5年間に食中毒などの事故を起こしたことがないこと。ただし、事故を起こしたことがあっても、事故後の対応や改善策が適正になされたことを確認できた場合は除く。
- ⑧ 万一の事故に備えて、損害賠償を確実に担保できること。
- ⑨ 国税及び地方税に滞納がないこと。
- ⑩ 受託に当たり、新たに業務従事者を採用する場合には、地元雇用を努めること。

- ⑪ この公告の日から委託業者決定通知日までの間において、鴨川市建設工事請負業者等指名停止措置要綱（平成17年鴨川市告示第10号）に基づく指名停止措置の期間中でない者。
- ⑫ この公告の日から委託業者決定通知日までの間において、鴨川市建設工事等暴力団対策措置要綱（平成19年鴨川市告示第64号）に基づく指名除外措置を受けていない者。
- ⑬ 地方自治法施行令第167条の4の規定のほか、次の各号に該当しない者。
  - ア 会社更生法（平成14年法律第154号）の適用を申請した者で、同法に基づく裁判所からの更正手続開始決定がされていない者。
  - イ 民事再生法（平成11年法律第225号）の適用を申請した者で、同法に基づく裁判所からの再生手続開始決定がされていない者。
  - ウ 手形交換所による取引停止処分を受けてから、2年間を経過しない者又は本業務の委託業者決定通知日前6か月以内に手形、小切手を不渡りした者。
- ⑭ 警察当局から、暴力団員が実質的に経営を支配する者又はこれに準ずる者として、国土交通省発注工事等から排除要請があり、当該状態が継続していない者。

## （2）応募に関する留意事項

- ① 実施要項等の承諾
 

応募事業者は、応募意思表明書（様式第2号）の提出をもって、実施要項等の記載内容を承諾したものとみなす。
- ② 応募費用の負担
 

応募に関して必要な費用は、応募事業者の負担とする。
- ③ 使用言語及び単位
 

応募に関して使用する言語は日本語とし、単位は計量法（平成4年法律第51号）に定めるものとし、通貨単位は「円」とする。
- ④ 著作権
 

応募事業者から実施要項等に基づいて提出された書類の著作権は、原則として、書類の作成者に帰属する。ただし、採用した提案書等の著作権は、市に帰属する。
- ⑤ 提出書類の取扱い
 

提出された書類は、変更できないものとし、返却しない。
- ⑥ 資料の取扱い
 

市が提示する資料は、応募に係る検討以外の目的で使用することを禁止する。また、この検討の範囲内であっても、市の了承を得ることなく第三者に対しこれを使用させ、又は内容を提示することを禁止する。
- ⑦ 応募の無効に関する事項
 

次のいずれかに該当する応募は、無効とする。

  - ア 応募意思表明書の提出時から受託事業者決定までの期間に、応募事業者が不渡手形又は不渡小切手を出した場合。
  - イ 一つの応募事業者が複数の提案を行った場合。
  - ウ 審査の公平性に影響を与える行為があった場合。
  - エ 著しく信義に反する行為があった場合。

⑧ その他

ア 鴨川市が提示する資料及び回答書は、実施要項等と一体のものとして、同等の効力を有するものとする。

イ 実施要項に定めるもののほか、応募に当たって必要な事項が生じた場合は、応募事業者に通知する。なお、変更があった場合も同様とする。

## 第2 日程

実施スケジュールは、次のとおりとする。ただし、下記表中、項目⑤及び⑦は、土曜日、日曜日及び祝日を除くこととする。

項	目	日	時
①	手続き開始の公告	令和6年9月2日(月)	
②	プロポーザル実施要項配布	令和6年9月2日(月)から 令和6年9月9日(月)まで	鴨川市公式ホームページに掲載する。
③	現地説明会	令和6年9月10日(火)	
④	質問書受付期間	令和6年9月9日(月)から 令和6年9月11日(水)まで	最終日は16時まで 回答は、令和6年9月18日(水) 鴨川市公式ホームページに掲載する。
⑤	応募意思表明書提出期間	令和6年9月2日(月)から 令和6年9月20日(金)まで	開庁日の9時から16時まで
⑥	応募資格決定通知書交付	令和6年9月25日(水)	
⑦	提案書等提出期間	令和6年9月30日(月)から 令和6年10月10日(木)まで	開庁日の9時から16時まで
⑧	選定委員会(第1次審査)	令和6年10月23日(水)	
⑨	第1次審査結果通知	令和6年10月29日(火)	
⑩	選定委員会(第2次審査) 業者ヒアリング	令和6年11月21日(木)	
⑪	結果通知 委託業者決定通知	令和6年11月29日(金)	

## 第3 応募要領

### 1 実施要項等の公表

#### (1) 公表方法

本業務委託に関する次の(2)の公表資料を、鴨川市公式ホームページにおいて公

表するので、ダウンロードし使用すること。なお、(3)の付属資料は、後述する現地説明会にて配付する。

鴨川市公式ホームページアドレス <http://www.city.kamogawa.lg.jp/JP/>

(2) 公表資料

- ① 鴨川市学校給食センター調理及び配送等業務委託プロポーザル実施要項（本書）
- ② 鴨川市学校給食センター調理及び配送等業務委託仕様書

(3) 付属資料

- ア 学校給食センター配置図
- イ 学校給食センター主要設備・備品機器等一覧表
- ウ 1日の工程表（通常）
- エ 献立表
- オ 指示書
- カ 委託業者選定審査基準
- キ 応募資格条件確認書（応募意思表明書に添付）

2 現地説明会

(1) 日時

令和6年9月10日（火）13時30分から（受付は13時）

(2) 場所

鴨川市貝渚223番地1  
鴨川市学校給食センター 2階会議室

(3) 留意事項

- ① 本プロポーザルに参加希望する者は、現地説明会への参加を必須とし、令和6年9月9日（月）15時までに、現地説明会参加申込書（様式第1号）を鴨川市学校給食センターへFAX（電話連絡すること。）又はE-mailにより提出すること。  
鴨川市学校給食センター  
TEL 04-7092-1538  
FAX 04-7092-1567  
E-mail [kyusyoku-kamo@city.kamogawa.lg.jp](mailto:kyusyoku-kamo@city.kamogawa.lg.jp)
- ② 現地説明会では、実施要項（本書）及び業務委託仕様書は配付しないので持参すること。
- ③ 参加人数は、1事業者につき2名までとする。
- ④ 調理室などに入場する方は、必ず検便の検査結果（最近1か月以内の実施で、検査項目は赤痢菌、サルモネラ菌、腸チフス、パラチフス、腸管出血性大腸菌O-157）を持参するとともに、清潔な白衣、帽子、マスク、上履きを持参すること。
- ⑤ 場内の見学は自由とするが、設備機器などには触れないこと。なお、設備機器の説明は行わない。

⑥ 見学等に当たっては、鴨川市学校給食センターの職員の指示に従うこと。

### 3 質問書受付、回答

実施要項等に関する質問書は、次のとおり受け付け、令和6年9月18日（水）に鴨川市公式ホームページにおいて回答する。なお、電話及び口頭等による個別の対応はしない。

#### (1) 受付期間

令和6年9月9日（月）から令和6年9月11日（水）まで（最終日は、16時まで）

#### (2) 質問書の提出方法

質問書（様式第4号）に質疑の内容を簡潔にまとめ記載し、鴨川市学校給食センターへ、FAX（電話連絡すること。）又はE-mailにより提出すること。

鴨川市学校給食センター

TEL 04-7092-1538

FAX 04-7092-1567

E-mail kyusyoku-kamo@city.kamogawa.lg.jp

### 4 応募意思表明書の提出

応募を希望する事業者は、今回の提案方式に応募する意思表示として、応募意思表明書（様式第2号）を提出すること。

#### (1) 提出期間

令和6年9月2日（月）から令和6年9月20日（金）まで  
開庁日の9時から16時まで

#### (2) 提出方法

鴨川市学校給食センターへ持参すること。

なお、書留及び簡易書留で郵送（期限最終日の消印有効）により提出することも可とする。また、鴨川市は、郵送中の事故に伴う損害に関して一切の責任を負わない。

鴨川市学校給食センター

〒296-0004 鴨川市貝渚223番地1

TEL 04-7092-1538

### 5 応募資格決定通知書の交付

令和6年9月25日（水）に電話連絡の上、文書で通知する。

### 6 提案書の提出

応募資格決定通知書の交付を受けた事業者は、プロポーザル提案書（様式第5号）及び資料（以下「提案書等」という。）を作成し提出すること。事業者として特に主張したい箇所は、提案書等にアンダーラインを記入すること。

#### (1) 提案書等

① 鴨川市学校給食センター調理及び配送等業務委託プロポーザル提案書（様式第5号）

- ② 会社概要（様式第6号）  
様式以外に、既存のパンフレット等を添付しても差し支えない。
- ③ 会社決算等（任意様式）  
申請日の属する年度の前3事業年度分の貸借対照表、損益計算書、定款の写し
- ④ 国税及び地方税の納税証明書
- ⑤ 給食受託実績（様式第7号）
- ⑥ 見積書（消費税及び地方消費税額を含む。）（任意様式）  
令和7年度から令和9年度までの3年間について、年度ごとの見積額を記入すること。  
なお、令和7年度は、次の積算内訳の明細を記載すること。
  - ア 人件費（社員職種ごとの人件費明細）
  - イ 法定福利費
  - ウ 福利厚生費
  - エ 保健衛生費（被服費、細菌検査料、健康診断料、害虫駆除費等）
  - オ 事務費等（事務用品費、通信費、教育費、保険料等）
  - カ 消耗品費等（調理場用消耗品等）
  - キ 業務管理費等
- ⑦ 学校給食に対する基本的な考え方に関する提案（様式第8号）
- ⑧ 学校給食調理業務に当たっての提案（様式第9号）
- ⑨ 学校給食調理等実施体制に関する提案（様式第10号）
- ⑩ 安全・衛生管理体制に関する提案（様式第11号）
- ⑪ 異物混入及び数不足の防止対策と対応に関する提案（様式第12号）
- ⑫ 学校給食配送回収等業務に関する提案（様式第13号）
- ⑬ 緊急時の対応に関する提案（様式第14号）
- ⑭ 従事者の指導・研修に関する提案（様式第15号）
- ⑮ 課題に対する調理作業工程表・調理作業動線図（任意様式）  
「調理指示書8月28日用昼」に基づき、事業者で提案する調理作業工程表と調理作業動線図を事業者の様式により作成すること。

(2) 提出期間

令和6年9月30日（月）から令和6年10月10日（木）まで  
開庁日の9時から16時まで

(3) 提出部数

- ① 正本1部（社印及び代表者印を押印したもの）
- ② 副本14部（正本の写し。提案者の名称及び類推できるものは削除すること。消せない場合はマスキング等で対応すること。）
- ③ 提出書類のデータを記録した電子媒体（DVD-R等）1部

(4) 作成の注意

- ① 用紙サイズはA4判縦型、横書き、左綴じ（A3判折り込みも可）とし、ページ

番号を付した上で、全ての提出書類をA4判フラットファイルに綴り、正本と副本の表示をして提出すること。

- ② フラットファイル表紙及び背表紙に、正本は業務名「鴨川市学校給食センター調理及び配送等業務委託」と応募事業者名を記載することとするが、副本には「業務名」のみを記載すること。
- ③ 提案等は、要旨を簡潔明瞭に記載すること。

#### (5) 提出方法

鴨川市学校給食センターへ持参すること。

なお、書留及び簡易書留で郵送（期限最終日の消印有効）により提出することも可とする。また、鴨川市は、郵送中の事故に伴う損害に関して一切の責任を負わない。

提案書提出時においては、提案書の内容の説明及び質問等は受け付けない。

鴨川市学校給食センター

〒296-0004 鴨川市貝渚223番地1

TEL 04-7092-1538

#### 7 無効となる提案書等

提案書等が次のいずれかに該当する場合は、無効となることがある。

- (1) 実施要項に指定する作成、記載上の注意事項、提出方法、提出先及び提出期限等の条件に適合しないもの
- (2) 記載すべき事項の全部又は一部が記載されていないもの
- (3) 見積額が契約上限金額を超えているもの
- (4) 虚偽の内容が記載されているもの

#### 8 その他

- (1) 提案書等は、プロポーザル以外で応募事業者が無断で使用しないものとする。
- (2) 提案書等に虚偽の記載をした場合は、提案を無効とするとともに指名停止措置を行うことがある。
- (3) 提案書等は、選定及び特定を行う作業に必要な場合に複製を作成することがある。
- (4) 提案書等の提出期限後における差替え及び再提出は認めない。
- (5) 提案書等の返却はしない。
- (6) 提案書等の提出者として、応募事業者名を公表することがある。
- (7) 提案書等は、プロポーザルの公正性、透明性及び客観性を確保する必要があると認められた場合は、応募事業者の許可を得て公表することがある。
- (8) 鴨川市から受領した資料は、鴨川市の許可なく公表、転載及び引用することはできない。

### 第4 委託業者の選定

選定に当たって「鴨川市学校給食センター調理及び配送等業務委託業者選定委員会」（以下「選定委員会」という。）を開催し、最優秀提案業者を選定するための審査を行う。審査方法は、公募型プロポーザル（企画提案）方式により行う。

なお、参加者が1事業者のみであった場合においても、選定委員会において選考基準に基づき審査を実施する。

(1) 第1次審査

選定委員会は、提案書等について、第1次審査表に基づき審査を行う。

鴨川市は、選定委員会の意見を参考にして、第1次審査表に基づき、評価の高い上位3事業者を選定する。ただし、応募事業者が3業者に満たない場合、又は同評価の事業者の存在により3業者に限定できない場合は、この限りではない。

(2) 第1次審査結果の通知

令和6年10月29日（火）に電話連絡の上、文書で通知する。

(3) 第2次審査

選定委員会は、第1次審査で選定した3事業者を対象にヒアリングを実施し、第2次審査表に基づき審査する。

① ヒアリング期日 令和6年11月21日（木）時間、場所は別途通知

② ヒアリング時間 1業者30分程度（プレゼンテーション20分以内、質疑応答10分程度）

③ 出席者数 1業者3名まで

④ その他 パソコン等を使用する場合は、各自準備すること。

なお、プロジェクター、スクリーンは鴨川市で用意する。

(4) 委託業者決定の通知

令和6年11月29日（金）にすべての応募者に対し、電話連絡の上、文書で通知する。

(5) 選定委員会の事務局

鴨川市学校給食センター

〒296-0004 鴨川市貝渚223番地1

TEL 04-7092-1538

○ 様式一覧

様式第1号	鴨川市学校給食センター調理及び配送等業務委託プロポーザル現地説明会参加申込書
様式第2号	鴨川市学校給食センター調理及び配送等業務委託プロポーザル応募意思表明書（誓約書）
様式第3号	鴨川市学校給食センター調理及び配送等業務委託プロポーザル応募辞退届
様式第4号	鴨川市学校給食センター調理及び配送等業務委託プロポーザル質問書
様式第5号	鴨川市学校給食センター調理及び配送等業務委託プロポーザル提案書
様式第6号	会社概要
様式第7号	給食受託実績
様式第8号	学校給食に対する基本的な考え方に関する提案
様式第9号	学校給食調理業務に当たっての提案
様式第10号	学校給食調理等実施体制に関する提案
様式第11号	安全・衛生管理体制に関する提案
様式第12号	異物混入及び数不足の防止対策と対応に関する提案
様式第13号	学校給食配送回収等業務に関する提案
様式第14号	緊急時の対応に関する提案
様式第15号	従事者の指導・研修に関する提案

様式第1号

鴨川市学校給食センター調理及び配送等業務委託プロポーザル現地説明会参加申込書

令和 年 月 日

鴨川市長 様

会社名 \_\_\_\_\_

所在地 \_\_\_\_\_

代表者氏名 \_\_\_\_\_

担当者所属 \_\_\_\_\_

担当者職名・氏名 \_\_\_\_\_

電話番号 \_\_\_\_\_

鴨川市学校給食センター調理及び配送等業務委託プロポーザルに関する現地説明会への参加を、下記のとおり、申し込みます。

記

参加者	(職名)
	(氏名)
	(職名)
	(氏名)

※ この申込書は、令和6年9月9日（月）15時までに鴨川市学校給食センターへ提出すること。

TEL 04-7092-1538

FAX 04-7092-1567 (FAXで送付した場合は、必ず電話連絡をしてください。)

E-mail kyusyoku-kamo@city.kamogawa.lg.jp

様式第 2 号

鴨川市学校給食センター調理及び配送等業務委託プロポーザル応募意思表示書（誓約書）

令和 年 月 日

鴨川市長 様

鴨川市学校給食センター調理及び配送等業務委託プロポーザル実施要項を遵守し、応募の意思を表明します。

また、応募に当たり、実施要項に規定する応募資格を有していることを申し立てます。

なお、応募後において、応募資格を有していないことが判明したとき及び応募資格を有しなくなったときは、速やかに、貴職あて申し出るとともに、受託事業者としての不選定や取消等の処分を受けることがあっても、何ら異議のないことを誓約します。

会社名又は名称	フリガナ	
	⑩	
代 表 者 名	フリガナ	
	⑩	
担 当 者 名 ( 連 絡 責 任 者 )	フリガナ	所属部署
	氏名	
住 所 又 は 所 在 地	〒	
電 話 番 号 フ ァ ッ ク ス 番 号	TEL	
	FAX	
電子メールアドレス		

※ 本書提出の際には、応募資格条件確認書（付属資料「キ」を参照）を添付すること。

様式第3号

鴨川市学校給食センター調理及び配送等業務委託プロポーザル応募辞退届

令和 年 月 日

鴨川市長 様

会社名 \_\_\_\_\_

所在地 \_\_\_\_\_

代表者氏名 \_\_\_\_\_

担当者所属 \_\_\_\_\_

担当者職名・氏名 \_\_\_\_\_

電話番号 \_\_\_\_\_

令和 年 月 日付で鴨川市学校給食センター調理及び配送等業務委託プロポーザルに応募の意思を表明しましたが、以下の理由により辞退したいので届け出ます。

記

辞退理由

様式第4号

鴨川市学校給食センター調理及び配送等業務委託プロポーザル質問書

令和 年 月 日

鴨川市長 様

会社名 \_\_\_\_\_

次の事項について、質問します。

質問事項	内容

様式第 5 号

鴨川市学校給食センター調理及び配送等業務委託プロポーザル提案書

令和 年 月 日

鴨川市長 様

会社名 \_\_\_\_\_

所在地 \_\_\_\_\_

代表者氏名 \_\_\_\_\_

担当者所属 \_\_\_\_\_

担当者職名・氏名 \_\_\_\_\_

電話番号 \_\_\_\_\_

鴨川市学校給食センター調理及び配送等業務委託プロポーザル提案書として、下記書類を提出します。

記

1 提案書書類

- ① 会社概要（様式第 6 号）
- ② 会社決算等（任意様式）
- ③ 国税及び地方税の納税証明書
- ④ 給食受託実績（様式第 7 号）
- ⑤ 見積書（任意様式）
- ⑥ 学校給食に対する基本的な考え方に関する提案（様式第 8 号）
- ⑦ 学校給食調理業務に当たっての提案（様式第 9 号）
- ⑧ 学校給食調理等実施体制に関する提案（様式第 10 号）
- ⑨ 安全・衛生管理体制に関する提案（様式第 11 号）
- ⑩ 異物混入及び数不足の防止対策と対応に関する提案（様式第 12 号）
- ⑪ 学校給食配送回収等業務に関する提案（様式第 13 号）
- ⑫ 緊急時の対応に関する提案（様式第 14 号）
- ⑬ 従事者の指導・研修に関する提案（様式第 15 号）
- ⑭ 課題に対する調理作業工程表・調理作業動線図（任意様式）

様式第6号

会 社 概 要 (令和6年4月1日現在)

社 名					
本社所在地					
電 話			F A X		
提案書に対する問い合わせ先	担当者			電 話	
設立年月日	年 月 日		学校給食の受託開始年月	年 月	
経営規模・ 経営比率等	資 本 金	万円	受 注 金 額	億円	
	流 動 比 率	%	給 食 受 注 金 額	億円	
	固 定 比 率	%	学 校 給 食 受 注 金 額	億円	
	自 己 資 本 率	%	県内学校給食受注金額	千万円	
業 務 内 容					
営 業 所 数	(千葉県内 )				
従 業 員 数	総従業員数		人		
	正規従業員数		人		
	内 訳	事務職	人・技術職	人・その他	人
	臨時従業員数 (パート等)		人		
	内 訳	事務職	人・技術職	人・その他	人
責 任 賠 償 保 険 の 内 容	内容, 金額等を具体的に明記。(別紙でも可) ①生産物賠償責任保険の補償の限度額は ( 円) ②その他の補償の内容				
I S O ・ H A C C P の取得状況	ア	I S O 9 0 0 1	業 界 加 盟 団 体	(加盟している団体を全て記入する。)	
	イ	I S O 1 4 0 0 1			
	ウ	I S O 2 7 0 0 1			
	エ	I S O 2 2 0 0 0			
	オ	H A C C P			
過 去 5 年 間 の食中毒事 故の有無	有 ・ 無 (別紙でも可) (有の場合は事業部門, 発生年月日, 対処結果等を詳細に記入すること。)				

※ 生産物賠償責任保険の保険証の写しを添付すること。



様式第8号

## 学校給食に対する基本的な考え方に関する提案

※ 安全で安心できる美味しい学校給食を提供することに対する貴社の理念、取組姿勢及び食育に対する取組やこれまでの実績、その他特筆事項などについて、記入してください。用紙は縦型横書き、フォントは10.5ポイント以上、A4判2枚以内とします。

学校給食調理業務に当たっての提案

※ 学校給食に取り組む上での基本的考え方を踏まえて、現状の施設、事業内容の中で、貴社ではどのような調理業務ができるのか、また、本市では地産地消を推進しているため、地元産の野菜の規格が不揃いで手間がかかることなどが考えられるが、その点を貴社ではどのように考えているか、特記する提案を具体的に記述してください。用紙は縦型横書き、フォントは10.5ポイント以上、A4判3枚以内とします。

学校給食調理等実施体制に関する提案

※ 給食調理業務の実施体制に関する説明として、下記について具体的に記述してください。用紙は縦型横書き、フォントは10.5ポイント以上、A4判3枚以内とします。

記

- ① 業務責任者・副責任者等の配置、従業員体制（人員構成（正職数と臨時職員数を明記する。）、勤務時間、資格など）
- ② 調理員の雇用方針
- ③ 急な欠勤者が生じた場合や調理員の確保ができない場合の対応
- ④ その他提案できる事

安全・衛生管理体制に関する提案

※ 学校給食における安全・衛生管理体制に関する計画の説明として、下記について具体的に記述してください。用紙は縦型横書き、フォントは10.5ポイント以上、A4判3枚以内とします。

記

- ① 衛生管理に対する考え方
- ② 衛生管理体制（衛生検査を含む。）
- ③ 本センターに則したドライ運用について
- ④ その他（例 貴社独自の基準等）

異物混入及び数不足の防止対策と対応に関する提案

※ 下記について具体的に記述してください。用紙は縦型横書き、フォントは10.5ポイント以上、A4判2枚以内とします。

記

- ① 異物混入の防止対策と対応について
- ② 食数及び食器等数不足の防止対策と対応について

## 学校給食配送回収等業務に関する提案

### 【課題の背景】

千葉県内の大多数の給食センターは、給食で使う食器や食缶は「学級単位」でコンテナに入れて学校へ配送、回収を行う「コンテナ方式」を採用しているのに対し、鴨川市ではコンテナが無いため、配送時は食器及び食缶は配送車荷台の床の上に敷き詰めるように置いており、食器と食缶とを別々に2回に分けて届けている。

また、回収は1回で行うため、感染症対策を講じた上で、食器及び食缶を種類別にまとめてコンパクトな状態にし、配送車に詰めるようにしている。

### 【考えられる経費等】

回収時においては、各学校で学級ごとに配膳室に搬入された食器や食缶、残菜等を配送車に搭載できるよう、選別まとめ、コンパクト化する手間が発生するため、搭乗人員を各4コースで増員させる必要がある。

また、給食センター到着時刻並びに食器、食缶の洗浄終了時刻の遅延により、残業なども見込まれる。

以上のことから、配送と比較して概ね4人程度の人員増となり、その分の人件費の増加が見込まれる。

経費については、車両は既存のものを使用するなどの条件を踏まえて、天候や献立による食器量や残菜量、また、男女職員の構成などの要素も加えたすべての実証実験から、貴社独自の課題対応策を具体的に記述してください。

※ 下記について具体的に記述してください。用紙は縦型横書き、フォントは10.5ポイント以上、A4判2枚以内とします。

記

人員規模と大まかな見積はどのくらいか。

## 緊急時の対応に関する提案

※ 下記について具体的に記述してください。用紙は縦型横書き、フォントは10.5ポイント以上、A4判2枚以内とします。

### 記

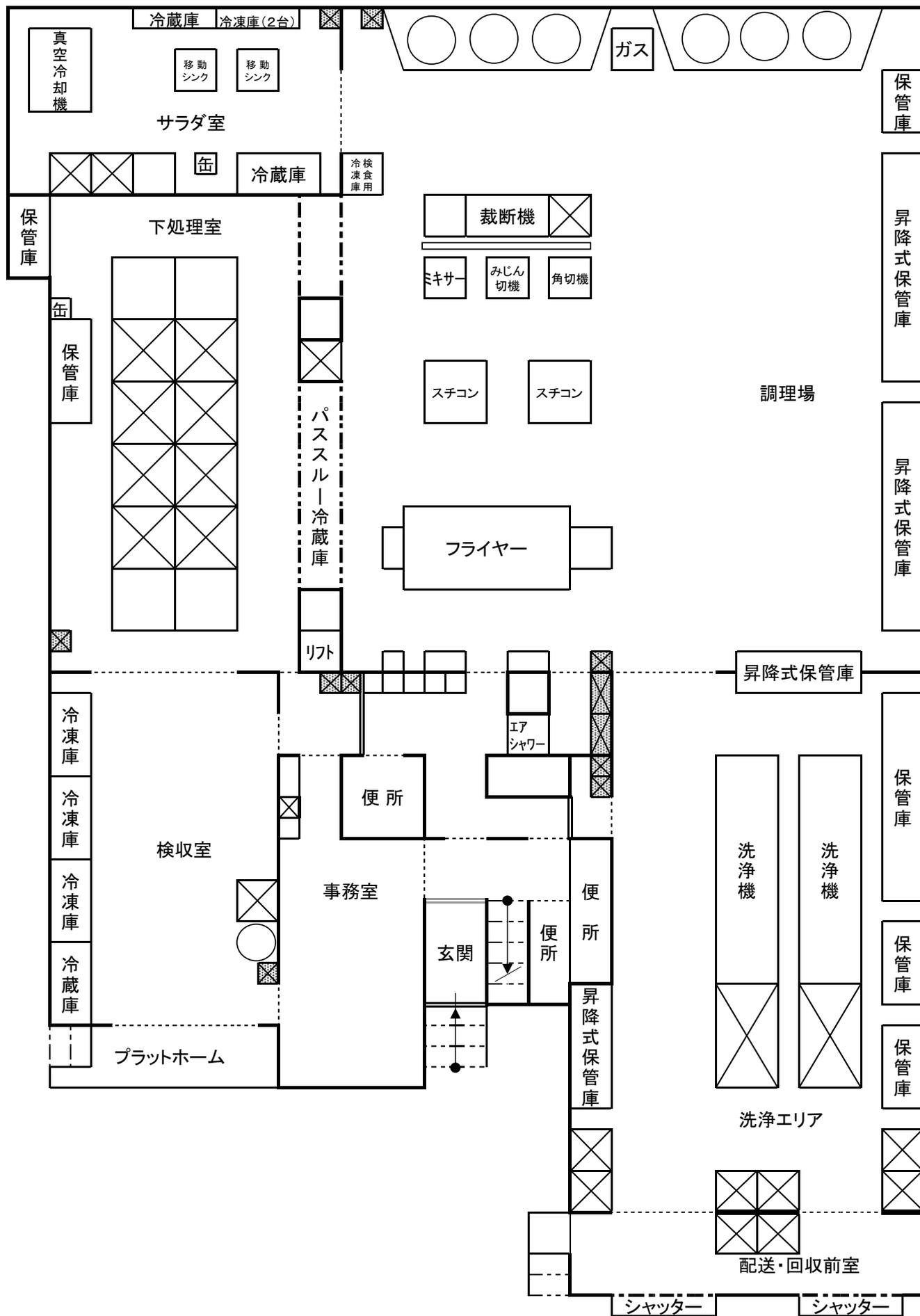
- ① 事故（交通事故、調理事故）の防止対策及び対応について（自動車保険、労災等を含めて）
- ② 食中毒の防止対策及び対応について（損害賠償を含めて）
- ③ 災害（火災、大規模災害）が発生した場合の対応について
- ④ 調理器具のトラブルの対応及び防止について
- ⑤ 配送車が故障した場合の対応

### 従事者の指導・研修に関する提案

※ 従事者(調理及び運転等)の指導・研修に関する計画(実施方法、内容、年間スケジュール、契約から給食開始までなど)について、具体的に記述してください。用紙は縦型横書き、フォントは10.5ポイント以上、A4判2枚以内とします。

配置図

R6 鴨川市学校給食センター



学校給食センター主要設備・備品機器等一覧表

番号	設備・備品名	設置場所	数量	メーカー又は購入先	備 考
1	冷凍庫	検収室	3	ホシザキ	
2	冷蔵庫	検収室	1	ホシザキ	
3	球根皮剥機	検収室	1	新日本厨機	
4	パンラック移動式	検収室	1	新日本厨機	
5	シンク	検収室	1	新日本厨機	
6	洗面台	検収室	1		
7	L型運搬車	検収室・下処理室	2	新日本厨機	
8	L型運搬車（ドライ用）	検収室・下処理室	3	新日本厨機	
9	2槽シンク	下処理室	4	新日本厨機	R6更新
10	水切台	下処理室	4	新日本厨機	
11	機器消毒保管庫	下処理室	1	アイホー	
12	包丁まな板殺菌庫	下処理室	1	インダ厨機	
13	ざる受け	下処理室	4		
14	洗面台	下処理室	1		
15	戸棚	下処理室	2		
16	缶切り機	下処理室	1	新日本厨機	
17	清掃用具入れ	下処理室	1		
18	消毒保管庫	下処理室	2	新日本厨機	R6更新
19	パススルー冷蔵庫	下処理室・調理場	2	新日本厨機	
20	真空冷却機	サラダ室	1	三浦工業	
21	クーラー	サラダ室・調理場外	13		R6更新予定
22	缶切り機	サラダ室	1	新日本厨機	
23	ざる受け	サラダ室	3		
24	戸棚	サラダ室	1		
25	棚	サラダ室	1		
26	2槽シンク	サラダ室	1	新日本厨機	
27	水切台	サラダ室	1	新日本厨機	
28	洗面台	サラダ室	1		
29	移動シンク	サラダ室	2	新日本厨機	R6更新
30	冷蔵庫	サラダ室	2	新日本厨機	R6更新
31	冷凍庫	サラダ室	2	新日本厨機	R6更新
32	スタックカート	サラダ室	6	新日本厨機	R6更新
33	回転釜	調理場	6	新日本厨機	R6更新
34	連続式フライヤー	調理場	1	新日本厨機	R6更新
35	ガステーブル	調理場	1	オザキ	
36	油ろ過機	調理場	1	新日本厨機	R6更新
37	フードスライサー	調理場	1	新日本厨機	R6更新
38	フードカッター	調理場	1	アイホー	

番号	設備・備品名	設置場所	数量	メーカー又は購入先	備考
39	大型高速度ミキサー	調理場	1	アイホー	
40	サイノ目切り機	調理場	1	新日本厨機	
41	ダムウェーター	調理場	1		
42	はかり	調理場	1		
43	L型運搬車	調理場	6	新日本厨機	
44	L型運搬車（ドライ用）	調理場	7	新日本厨機	
45	作業台（ドライ用）	調理場	3	新日本厨機	
46	作業台	調理場	9	新日本厨機	
47	移動台（ドライ用）低	調理場	4	新日本厨機	
48	移動台（ドライ用）高	調理場	6	新日本厨機	
49	洗面台	調理場	2		
50	パンラック移動式	調理場	11	新日本厨機	
51	1槽シンク	調理場	1	新日本厨機	
52	水切台	調理場	1	新日本厨機	
53	戸棚	調理場	1		
54	食器消毒保管庫	調理場	1	新日本厨機	
55	昇降式消毒保管庫	調理場	2	新日本厨機	R6更新
56	昇降式消毒保管庫	調理場	3	新日本厨機	R6更新
57	清掃用具入れ	調理場	1		
58	スポットクーラー	調理場	4		
59	スチームコンベクション	調理場	2	コメット	
60	スチコン用ラック	調理場	4	コメット	
61	天板送り用コンベア	調理場	1		
62	スライサー刃物入れ	調理場	1		
63	りんごむき機	調理場	1		
64	移動式棚	調理場	1		
65	検食用冷凍庫	調理場	1	新日本厨機	
66	昇降式消毒保管庫	調理場・洗浄室	2	新日本厨機	R6更新
67	食缶消毒保管庫	洗浄室	2	新日本厨機	
68	昇降式消毒保管庫	洗浄室	2	新日本厨機	
69	消毒保管庫	洗浄室	1	新日本厨機	R6更新
70	1槽シンク	洗浄室	4	新日本厨機	
71	2槽シンク	洗浄室	3	新日本厨機	
72	大型扇風機	洗浄室	3		
73	ロッカー	洗浄室	1		
74	移動台（ドライ用）低	洗浄室	1	新日本厨機	
75	移動台（ドライ用）高	洗浄室	3	新日本厨機	
76	作業台	洗浄室	1	新日本厨機	
77	自動織機洗浄機	洗浄室	2	新日本厨機	
78	洗面台	準備室	4		
79	棚	準備室	2		

# 1 日 の 工 程 表 ( 通 常 )

区 分	7:00	7:30	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	12:30	13:00	13:30	14:00	14:30	15:00	15:30	16:00	16:30	17:00	
食材の受領・保管(1~2)																						
下処理(6~10)																						
調理(回転鍋)(6~10)																						
調理(焼き物)(4~6)																						
調理(揚げ物)(4~6)																						
調理(和え物)(6)																						
配缶(副食類)(8~15)																						
積込(食器類)(4)																						
積込(副食類)(4)																						
配送(食器類)(4)																						
配送(副食類)(10)																						
機械類洗浄(12)																						
回収(9)																						
洗浄(かご、トレイ、仕切り皿、はし等)(12~18)																						
食器類数量確認(12~18)																						
消毒保管庫収納消毒(12~18)																						
残菜・残食処理(1)																						
場内清掃(7)																						
配送車清掃(4)																						
添加物数量確認(7)																						
明日の打ち合わせ(7)																						

( )内の数字については、参考人数を記載しております。



# 令和 6年 7・8月 こんだてひょう



鴨川市学校給食センター

に ち	よ う	こんだてめい	おもなざいりょうとはたらき			学 年	えいようりょう			
			エネルギーとなる	体をつくる	体の調子を整える		エネルギー Kcal	たんぱく質 g	しつ g	しよくえん g
1	月	ごはん ひじきのり ちくわいそべあげ ぶたにくとさといものいために ヨーグルト	こめ あぶら さといも さとう こむぎこ	ぎゅうにゅう ちくわ ぶたにく ヨーグルト あげボール のり	にんじん だいこん しいたけ こんにやく えだまめ しょうが	小	707	24.9	22.5	2.2
			中	856	28.7	24.3	2.5			
2	火	こくとうパン オムレットマトソース マカロニサラダ にくだんごスープ	パン バター さとう マカロニ マヨネーズ	ぎゅうにゅう たまご とりにく	にんじん たまねぎ トマト きゅうり コーン キャベツ	小	669	22.3	30.0	2.9
			中	856	28.2	36.4	3.8			
3	水	ごはん いかメンチ きりぼしだいこんのスタミナのため とんじる	こめ あぶら さとう さといも パンこ	ぎゅうにゅう みそ いか ぶたにく とうふ あぶらあげ	にんじん もやし なら きりぼしだいこん ごぼう ねぎ きくらげ こんにやく	小	611	24.1	19.7	1.9
			中	802	30.6	23.7	2.5			
4	木	セルフドッグ(コッペパン・ウインナー) やさしいソテー コーンスープ あおりのこざかな	パン あぶら さとう バター ルウ	ぎゅうにゅう ウインナー ぶたにく こざかな	にんじん たまねぎ もやし キャベツ コーン	小	643	26.1	26.7	3.6
			中	806	31.6	32.6	4.5			
5	金	ごはん とりにくのてりやき ひじきのいりに たばなたじる	こめ さとう あぶら	ぎゅうにゅう ひじき とりにく ぶたにく かまぼこ あぶらあげ	にんじん こんにやく えだまめ だいこんば えのきたけ しょうが	小	623	27.2	18.2	2.7
			中	794	33.1	20.7	3.4			
8	月	ごはん とりそぼろ キャベツとこまつなのいためもの とうにゅうプリン	こめ あぶら さとう プリン	ぎゅうにゅう とりにく たまご ウインナー	にんじん えだまめ こまつな コーン しょうが キャベツ エリンギ	小	671	25.1	24.7	1.7
			中	842	30.9	28.9	2.2			
9	火	コッペパン チョコクリーム ほしのハンバーグ ほうれんそうソテー しろいんげんまめのクリームスープ	パン あぶら チョコクリーム じゃがいも ルウ	ぎゅうにゅう とりにく ウインナー ベーコン いんげんまめ	にんじん ほうれんそう エリンギ コーン にんにく たまねぎ グリンピース	小	707	27.1	27.0	3.3
			中	906	34.7	33.8	4.3			
10	水	ごはん あじフライ ならいため とうふとわかめのみそしる	こめ あぶら パンこ ごまあぶら	ぎゅうにゅう みそ あじ ぶたにく とうふ わかめ	にんじん しめじ もやし キャベツ たまねぎ ねぎ なら しょうが	小	604	26.2	18.9	2.1
			中	774	32.2	22.2	2.6			
11	木	バターロールパン チキンピカタ コーンサラダ ABCスープ	パン あぶら マカロニ ごま	ぎゅうにゅう とりにく たまご ぶたにく	にんじん コーン キャベツ コメロン きゅうり たまねぎ	小	638	24.5	26.4	3.0
			中	779	28.7	30.3	3.7			
12	金	むぎごはん なつやさいかレー かいそうサラダ ふくじんづけ サイダーふうゼリー	こめ むぎ じゃがいも ルウ あぶら ゼリー	ぎゅうにゅう ぶたにく かいそう	にんじん たまねぎ コーン なす えだまめ ズッキーニ こんにやく きゅうり	小	635	19.8	17.6	3.7
			中	813	24.2	20.7	4.6			
16	火	ミルクロールパン さけのなかおちフライ イタリアンサラダ ちゅうかふうスープ	パン あぶら ごまあぶら はるさめ パンこ	ぎゅうにゅう さけ とうふ ぶたにく	にんじん ブロッコリー キャベツ コーン しいたけ ほうれんそう たまねぎ	小	677	24.7	28.3	3.0
			中	813	29.0	31.4	3.5			
17	水	ごはん さばスタミナやき チンジャオロース ごまこんぶ	こめ あぶら ごまあぶら ごま	ぎゅうにゅう さば ぶたにく こんぶ	にんじん ピーマン パプリカ たけのこ たまねぎ しいたけ	小	639	27.6	25.2	2.1
			中	848	35.7	32.6	2.7			
18	木	ソフトフランスパン やきキャベツメンチ はるさめサラダ パンプキンスープ	パン バター ルウ はるさめ ごま	ぎゅうにゅう とりにく	にんじん キャベツ もやし きゅうり かぼちゃ たまねぎ	小	683	23.1	27.1	3.5
			中	868	29.3	32.3	4.4			
19	金	ごはん かんこくふうのり とりにくのおこうじからあげ キムチはるさめ れいとうみかん	こめ でんぶん あぶら はるさめ ごま	ぎゅうにゅう とりにく のり ぶたにく	にんじん はくさいキムチ キャベツ もやし しめじ たけのこ なら みかん	小	683	26.2	24.7	2.6
			中	854	31.4	28.5	3.3			
8月	26	ごはん ショーロンポー マーボーどうふ ジョア(マスカット)	こめ こむぎこ あぶら でんぶん	ぎゅうにゅう ぶたにく とうふ ジョア	にんじん たまねぎ なら しいたけ たけのこ ねぎ しょうが にんにく	小	652	24.5	22.2	1.7
			中	796	28.7	24.4	2.0			
27	火	はちみつパン ほうれんそうオムレツ チリコンカン コーンとキャベツのスープ	パン でんぶん マカロニ さとう バター あぶら	ぎゅうにゅう たまご だいち ぶたにく ベーコン とりにく	にんじん たまねぎ キャベツ コーン トマト ほうれんそう パセリ	小	653	26.8	24.8	3.0
			中	852	34.0	31.5	3.9			
28	水	ごはん あかうおごまみそやき あつあげのそぼろに ほねぶとふりかけ	こめ あぶら さとう ごま じゃがいも	ぎゅうにゅう ひじき あかうお あつあげ ぶたにく かつおぶし	にんじん たまねぎ しいたけ えだまめ しょうが	小	605	26.3	16.4	1.3
			中	791	34.2	19.5	1.7			
29	木	ナン いかナゲット えだまめサラダ ドライカレー アセロラゼリー	ナン あぶら ルウ ゼリー こむぎこ	ぎゅうにゅう いか ぶたにく とりにく とりレバー だいち	にんじん たまねぎ もやし ピーマン パプリカ コーン えだまめ きゅうり コメロン	小	671	29.1	30.8	3.1
			中	808	35.5	34.6	3.9			
30	金	ごはん やきにく ウインナーとキャベツのソテー とつとチーズ	こめ あぶら	ぎゅうにゅう ぶたにく こざかな ウインナー チーズ	にんじん たまねぎ しめじ ピーマン きくらげ コーン キャベツ もやし こまつな	小	604	26.4	20.6	1.6
			中	772	32.2	24.1	2.0			

◎ぎゅうにゅうは、まいにちつきます。  
\*材料の都合により、献立を変更することがあります。

◎お知らせ  
※8/26(月) 『ショーロンポー』  
8/29(木) 『いかなゲット』  
2コです。



☆7月分の給食費口座引き落としは、  
**7月31日(水)**です。  
口座の残高確認をお願いいたします。  
☆8月は、給食費口座引き落としは、  
ありません。



給食の7月の最終日と8月の開始日は、  
学校によって異なります。



すいめん ぼんぼん  
こまめな水分補給

きじゅんえいようりょう				
小	650	21.2~ 32.5	14.5~ 21.6	2.0 未滿
中	830	27.0~ 41.5	18.5~ 27.6	2.5 未滿
へいきんえいようりょう				
小	651	25.4	23.8	2.6
中	823	31.2	28.0	3.2

献立指示書

2024/6/24

1 頁

実施日		8月28日 水曜日							
献立名		ごはん 牛乳 赤魚ごまみそ焼 厚揚げのそぼろ煮 骨太ふりかけ							
料理・食品名	一人当たり使用量(g)				購入量		単位	備考	
	幼児	児童	生徒		総使用量計	購入量計			
					2,025人	2,025人			
ごはん50607080100									
精米	50.00				127.00	127.00	袋*		
精米		70.00			1,040.00	1.04	袋*		
精米			100.00		858.00	858.00	袋*		
強化米	0.15	0.21	0.30		0.49	494.85	g*		
牛乳									
普通牛乳	206.00	206.00	206.00		2,018.00	2,018.00	個		
○赤魚ごまみそ漬									調理開始
* 赤魚ごまみそ漬	40.00	40.00			1,167.00	1,167.00	個	幼小40g	1. 鉄板に並べて焼く。
* 赤魚ごまみそ漬			60.00		858.00	858.00	個	中職60g	2. 数を数える。 ※こげやすいので注意
○生揚げのそぼろ煮（じゃがいも）								調理開始	調理開始 4釜
* 冷凍絹揚げ豆腐	20.00	25.00	32.50		56.43	57.00	Kg	油ぬぎ	油 ↓
* 豚もも肉（挽）	12.00	15.00	19.50		33.86	34.00	Kg	異物チェック	↓ 調味料
チルド国産おろし生姜	0.40	0.50	0.65		1.13	1.20	本		しょうが ↓
人参	8.00	10.00	13.00		25.08	25.00	Kg	0.5いちょう	↓ 厚揚げ
玉葱	20.00	25.00	32.50		60.03	60.00	Kg	0.5スライス	豚肉 しばらく煮る
馬鈴薯	28.00	35.00	45.50		87.77	88.00	Kg	1/6~1/8手切	↓←酒 ↓
国内産干椎茸スライス	0.64	0.80	1.04		1.81	1.80	Kg	戻す→戻し汁使用	人参、椎茸 でんぷん
* 冷凍むき枝豆	6.40	8.00	10.40		18.06	18.00	Kg	異物チェック	↓ ↓
* サラダ油 日清	0.16	0.20	0.26		0.45	451.40	g*		玉ねぎ 枝豆
和風だしの素	0.32	0.40	0.52		0.90	902.80	g*		↓
清酒	0.80	1.00	1.30		2.26	1.50	本		じゃがいも
* 徳用醤油 18L	2.80	3.50	4.55		7.90	7.90	Kg*		↓
上白砂糖	1.08	1.35	1.76		3.05	3.00	Kg		加水
本みりん	0.80	1.00	1.30		2.26	1.25	本		↓
でん粉10kg	0.56	0.70	0.91		1.58	1.58	Kg*		あくとり
水	12.00	15.00	19.50		33.86	33.86	Kg*		

献立指示書

2024/6/24

2 頁

実施日		8月28日 水曜日							
献立名		ごはん 牛乳 赤魚ごまみそ漬				生揚げのそぼろ煮			
料理・食品名	一人当たり使用量(g)				購入量		単位	備考	
	幼児	児童	生徒	成人	総使用量計	購入量計			
					2,025人	2,025人			
○骨太ふりかけ (ひじきふりかけ)								調理開始	1釜
干ひじき	0.40	0.50	0.65		1.13	3.00	Kg	異物チェック・戻す	調味料
花かつお500g	0.80	1.00	1.30		2.26	4.60	袋	袋あけ	↓
* 白炒りごま	0.80	1.00	1.30		2.26	2.30	Kg	袋あけ	ひじき
本みりん	0.48	0.60	0.78		1.35	0.75	本		↓
* 徳用醤油 18L	1.20	1.50	1.95		3.39	3.39	Kg*		鰹節
三温糖	0.48	0.60	0.78		1.35	2.00	袋		↓
清酒	0.80	1.00	1.30		2.26	1.50	本		ごま
									※パラパラするまで炒める

## (案)

## 鴨川市学校給食センター調理及び配送等業務委託業者選定委員会設置要領

## (設置)

第1条 鴨川市学校給食センター調理及び配送等業務委託業者選定を厳正かつ公平に行うため、鴨川市学校給食センター調理及び配送等業務委託業者選定委員会（以下「委員会」という。）を設置する。

## (所掌事務)

第2条 委員会は、次に掲げる事項を所掌する。

- (1) プロポーザル方式の審査方法に関する事項
- (2) プロポーザル方式の審査及び委託業者の選定に関する事項
- (3) 前2号に掲げるもののほか、委託業者選定に関し必要と認める事項

## (組織)

第3条 委員会の委員は、別表に掲げる9名をもって組織するものとする。

- 2 委員会の委員長は、副市長の職にある者をもって充てる。
- 3 委員長は、委員会を代表し、会議を総理する。
- 4 委員会の副委員長には、教育長の職にある者をもって充て、委員長に事故あるとき、又は委員長が欠けたときは、その職務を代理する。

## (任期)

第4条 委員の任期は、委嘱の日から第2条に規定する所掌事務が完了した日までとする。

## (会議)

第5条 委員会の会議は、委員長が招集し、議長となる。

- 2 委員会の会議は、委員の過半数が出席しなければ開くことができない。
- 3 委員会の議事は、出席委員の過半数をもって決し、可否同数のときは議長の決するところによる。
- 4 委員長は、必要に応じて、関係者に委員会の会議への出席を求め、意見を聴くことができる。

## (庶務)

第6条 委員会の庶務は、鴨川市教育委員会学校教育課学校給食係において処理する。

## (秘密を守る義務)

第7条 委員は、職務上知り得た秘密を漏らしてはならない。また、その職を退いた後も

同様とする。

(その他)

第8条 この要領に定めるもののほか、委員会の運営に関し必要な事項は、委員長が委員会に諮って定める。

附 則

この要領は、令和6年8月 日から施行する。

別表 委員名簿

	区分	職名
1	委員	副市長
2	委員	教育長
3	委員	企画総務部長
4	委員	教育次長
5	委員	企画総務部財政課長
6	委員	教育委員会学校教育課長
7	委員	鴨川市校長会会長
8	委員	学校給食センター運営委員会委員代表
9	委員	学校給食センター栄養士