

城南小学校学校給食調理・洗浄業務委託への質問・回答

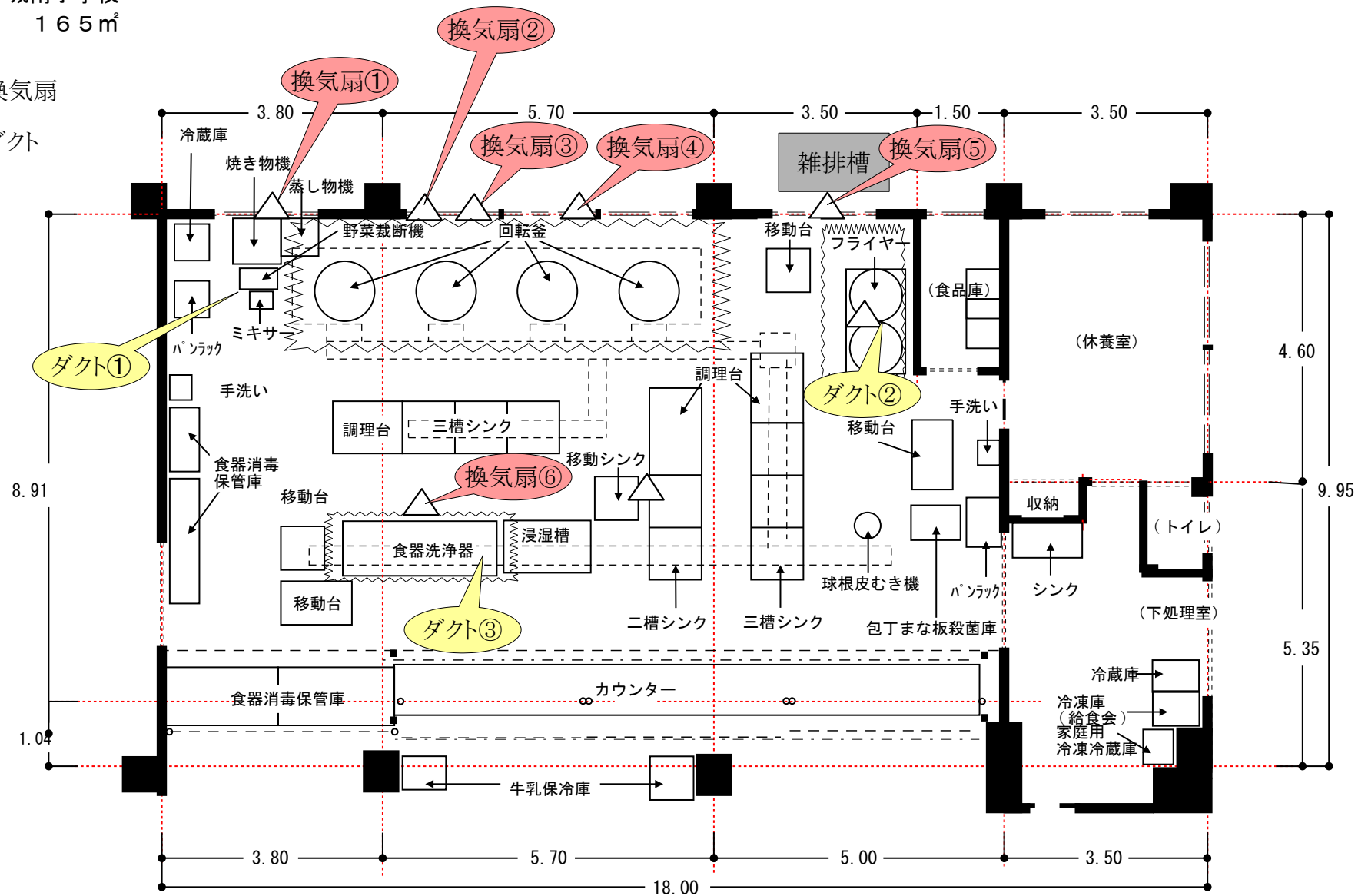
NO.	質問	回答
1	「5 名以上とする」と記載がございますが、現在の人数体制と勤務時間帯をご教示ください。	従事者の人数は、仕様を満たす範囲(従事者5名以上)で配置いただいております。勤務時間帯はおおむね7時 45 分～16 時 30 分です。
2	令和9年度若しくは現在のアレルギー代替食等の予定食数とその内容をご教示ください。	11 食 ※R8.7 時点 主なアレルギーは以下のとおり。 卵、魚卵、メロン、すいか、バナナ、キウイ、パイナップル、もも、アーモンド、ピーナッツ 除去、代替食により対応しています。
3	食品納品検収(牛乳等含む)時間帯・調理開始終了・配膳終了・洗浄開始終了の各時間帯をご教示ください。	食品検収時間 8:15～ 牛乳検収時間 9:00頃 調理開始時間 8:15～ 調理終了時間 11:45 配膳終了時間 12:10 洗浄開始時間 12:15 洗浄終了時間 16:30

4	配置図・調理指示書・作業工程表・作業動線図をご教示ください。	別紙参照 給食調理指示書は契約締結後にお示しします。
5	白衣等の洗濯方法につきまして、施設内に洗濯機・乾燥機等の設置はございますか。 設置していない場合はその理由と今後設置が可能なのかをご教示ください。	設置場所がないことから、洗濯機・乾燥機等の設置はありません。 今後も設置は難しいことから、白衣等の洗濯対応については受注者様で対応願います。

○学校名 城南小学校
○面積 165m²

△ → 換気扇

□ → ダクト



令和 8年 7月 6日 (月)

会津若松市立城南小学校

配食時間

12:30

338

校長:

調理作業工程表及び動線図

栄養職員:

職5 事4 下処理()主食()
牛乳()検収、検温後数えて牛乳保冷库へ

献立名	マーボー豆腐	春雨サラダ	小玉スイカ		
担当者					
8:00	健康観察				
8:30	●検収・保存食採取 ●食器、へら、スパテラ等熱風庫にて消毒 ●回転釜(洗浄)・機器・器具・調理台・シンク・ラック アルコール消毒 ●調味料の計量・準備 ●下処理開始(3層のシンクにて洗浄) ●打ち合わせ(作業工程・導線・アレルギー等の確認)				
9:30	干しいたけ戻す きざむ にんじん みじん切り にら 2センチ ねぎ半月かいちょう きざむ	きゅうり半ななめす もやし 洗う 春雨 ハム	スイカ洗う 手袋使用 手袋使用 1/16カット エンボスつけて配分 牛乳保冷库		
10:00		それぞれボイルする それぞれ冷却する			
10:30					
11:00		冷蔵保存			
11:30	釜を点火する 油を熱する 炒豚ひき、ねぎ1/3 めししょうが、にんにく る 干しいたけ 煮 マメックス る にら、ねぎ 調味 味見 片栗粉 中心温度はかる	手袋使用 材料を合わせる 調味 味見 中心温度はかる			
12:15					
12:30	配食	配食	配食	配食	配食

※茹でもののしぼる・冷蔵容器移し替え時エンボス手袋使用

※配食時の衛生(手洗い、エプロン、配食台、容器、器具)

<備考>

アレルギー対応

