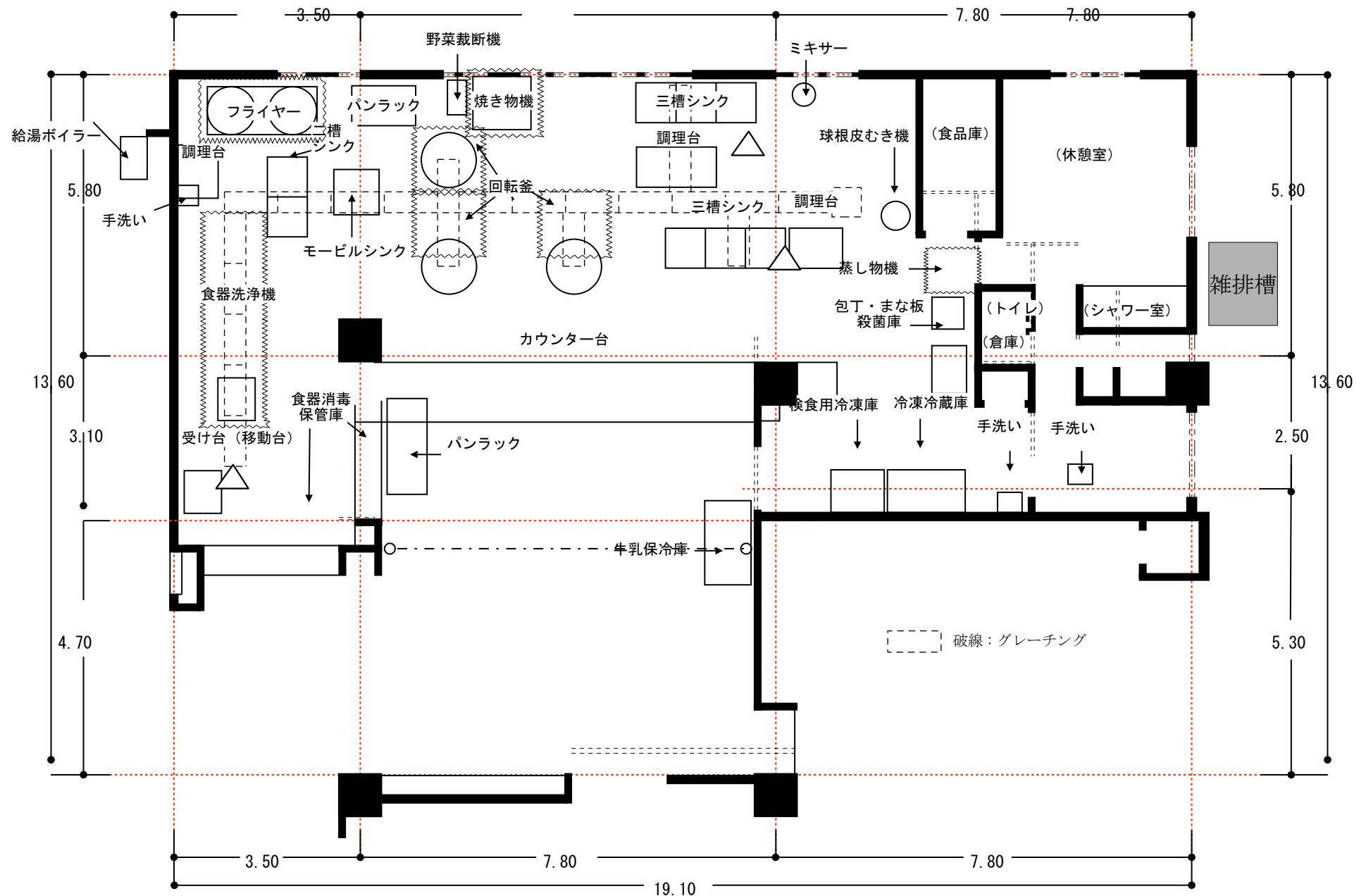


日新小学校学校給食調理・洗浄業務委託への質問・回答

NO.	質問	回答
1	調理場別仕様書Ⅱ実施体制 1 (1)「4 名以上とする」と記載があるが、現在の人数体制と勤務時間帯をご教示ください。	現在の従事者の人数については、業務責任者 1 名、業務副責任者 1 名、調理従事者 2 名の合計 4 名体制です。 勤務時間帯については、日によって変動はありますが、概ね午前 7 時 30 分から午後 4 時 15 分となっています。
2	調理場別仕様書 Ⅱ実施体制 1 (2)「常勤で期間の定めのない雇用契約」との記載があるが、「常勤で雇用期間の定めのない」＝「正社員」との理解でよろしいでしょうか。	「常勤で雇用期間の定めのない」については、「正社員」となります。
3	令和 8 年度若しくは現在のアレルギー代替食等の予定食数をご教示ください。	現在の食物アレルギー対応者は、30 名となっています。 児童のアレルゲン食材に応じて、除去、代替の対応をしています。
4	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。	洗濯機・乾燥機については、市では設置していません。現受託事業者様が購入した洗濯機を設置してます。
5	現在の（洗濯機等）運用方法と設置済みの場合、所有者は発注者か受託者なのか、また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ご教示ください。	現在の運用方法については、現受託事業者様が購入した洗濯機を、休憩室隣接に設置し、洗濯を行っています。また休憩室内の空きスペースを活用し干しています。（物干しラックも受託事業者様が購入したものを使用。） 今後も市で設置する予定はないため、受託事業者様でご準備をお願いいたします。

NO.	質問	回答
6	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をご教示ください。	食品納品検収（牛乳等含む）時間帯 8：15～9：00 下処理 8：30～9：45 本調理 10：00～11：40 配膳終了 12：05 洗浄 14：00～15：30
7	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。	次ページ以降をご確認願います。
8	「入札参加申込書類」と「入札書及び価格内訳書」の郵送について、郵便入札実施要領によると「封筒に入れ封印」との記載がございますが、封印＝使用印の押印ではないとの理解でよろしいでしょうかご教示ください。	「入札参加申込書類」（11/4 締切）については、封印不要です。 指名業者選定後に提出する「入札書及び価格内訳書」については、「使用印」による封印の上、提出願います。

○学校名 日新小学校
 ○面積 167m² △ → 換気扇 □ → ダクト







校 6

② 26

校 7

⑥ 11





月 日		月曜日		月 日		火曜日		10月1日				水曜日				10月2日				木曜日				10月3日				金曜日			
								ごはん 牛乳 ビビンバの具(肉、やさい) わかめスープ 3-2 4-1 5-2 とうふ除去				339 人				ごはん 牛乳 さばの昆布しょうゆ煮 筑前煮 凍み豆腐のみそ汁 3-2 4-1 5-2 凍りとうふ除去				340 人				味噌タンメン 牛乳 キャラメルポテト 切り干し大根のキムチ漬 3-2 5-2 めん無し バター除去 別あげ バター除去				340 人			
食品名	小分量	総使用量	業者	食品名	小分量	総使用量	業者	食品名	小分量	総使用量	業者	食品名	小分量	総使用量	業者	食品名	小分量	総使用量	業者	食品名	小分量	総使用量	業者	食品名	小分量	総使用量	業者	食品名	小分量	総使用量	業者
								給食用精米	70.00	23.73	339	給食用精米	70.00	23.80	340	中華めん	160.00	340.00	338	豚肩	12.00	4.08	4K	酒	0.90	0.31	310g	しょうゆ	0.50	0.17	170g
								牛乳	206.00	69.83	334	牛乳	206.00	70.04	335	糸サバ	40.00	22.67	348	しょうゆ	0.50	0.17	170g	油	1.00	0.34	340g	にんにく	0.60	0.20	200g
								豚肩	40.00	13.56	13.5K									にんにく	0.60	0.20	200g	しょうが	0.60	0.20	200g	木耳	0.30	0.10	1P
								しょうが	0.30	0.10	150g									塩メンマ	3.00	1.02	1K	たまねぎ	15.00	5.43	5K	キャベツ	20.00	8.00	8K
								にんにく	0.30	0.10	150g									にんじん千	8.00	2.80	2.8K	もやし	25.00	8.76	9K	にら	5.00	1.79	1.8K
								酒	1.00	0.34	340g									ねぎ 小口	5.00	2.83	3K	鶏豚湯	1.00	0.34	2P	豆板醤	0.60	0.20	100g
								砂糖	0.50	0.17	170g									みそ	15.00	5.10	5K	ごま油	0.90	0.31	310g	牛乳	206.00	70.04	335
								しょうゆ	2.00	0.68	680g									さつまいも	50.00	18.89	19K	油	6.00	2.04	揚げ油	砂糖	4.75	1.62	1.6K
								ごま油	0.50	0.17	170g									凍り豆腐	5.00	1.70	3P	無塩バター	1.25	0.43	1P	水	2.08	0.71	710g
								油	1.00	0.34	340g									こまつな	10.00	4.00	4K	切干大根	4.50	1.53	1.5K	きゅうり	15.00	5.20	5K
								錦糸卵	5.50	1.86	2K									みそ	9.00	3.06	3.1K	にんじん千	5.00	1.75	2K	塩	0.50	0.17	170g
								もやし	20.00	6.99	9K									だしパック	2.00	0.68	4P	キムチの素	1.20	0.41	1P				
								こまつな	20.00	7.98	6K																				
								にんじん千	5.00	1.75	1.7K																				
								ぜんまい水煮	5.50	1.86	2K																				
								砂糖	0.50	0.17	170g																				
								しょうゆ	3.00	1.02	1K																				
								ごま油	1.00	0.34	340g																				
								白いりごま	1.00	0.34	350g																				
								豆板醤	0.30	0.10	100g																				
								はくさい	20.00	7.21	7K																				
								干しいたけ	0.50	0.17	200g																				
								ワカメ	0.50	0.17	1P																				
								ねぎ 小口	7.00	3.96	4K																				
								マメックス豆腐	20.00	6.78	7K																				
								中華味	1.00	0.34	340g																				
								塩	0.50	0.17	170g																				
								ごま油	1.00	0.34	340g																				
								水	150.00	50.85	-																				
								オレオ	50.00	28.25	58g																				
								1/6																							

作業工程表(タイムスケジュール)

6月23日(月)				作成者	確認者
献立	かぼちゃと大葉のみそ汁	鶏の照り焼き	青菜の海苔和え	ごはん、牛乳	③みそ汁
担当					
8:15	【準備および消毒】カウンター、水槽消毒 玉ねぎ、大葉、下処理、洗浄 【打ち合わせ】日常衛生点検表をもとに衛生チェック	鶏とり下処理、保冷 照り焼き	品質(鮮度)・包装・異物・異臭・品温の確認、食材は専用容器に入っているか もやし、下処理、洗浄 牛乳配缶、保冷		
9:15	やさいかット		やさいかット ごはん、下処理、保冷 検 × 2		
10:15		とり鉄板に並べて焼く 照り焼き 配缶、保温		ごはん配缶、保温	
11:15	煮る ↓ 味噌味、仕上げ、検 配缶、カウンターへ	検 ↓ かき揚げ、下処理、保冷 配缶、保冷 ↓ 配缶、保冷			油あげ入れる前に別なべに取る 味噌味、仕上げ、検 配缶、カウンターへ
12:15 12:30		後片付け	後片付け	後片付け	後片付け

検 検温

9月6日(金)

6月6日(金)		作成者	確認者
献立	味噌タンメン	えびシューマイ	すめめのかにサラダ
担当			
8:15	【準備および消毒】カウンター、水槽消毒 ④ 味噌、人参、下処理 ④ ねぎ、玉ねぎ、洗浄 ④ もやし、下処理 ④ 豚肉、味噌、下処理 ④ 豚肉、味噌、下処理 ④ 豚肉、味噌、下処理	【検収】品質(鮮度)・包装・異物・異臭・品温の確認、食材は専用容器に入っているか	④ 牛乳菌乙法、保冷
9:15	④ やさいカット	④ やさいカット	④ タレ、スライス、保冷 ④ ねぎ、下処理、保冷 ④ 枝豆、下処理、保冷 ④ 枝豆、下処理、保冷
10:15	④ シューマイ蒸す	④ 菌乙法、保冷	④ めん菌乙法、保冷
11:15	④ 豚肉、下処理 ④ やさい、下処理 ④ 味噌、下処理 ④ 味噌、下処理	④ 菌乙法、保冷 ④ カウンターへ	④ 菌乙法、保冷 ④ 菌乙法、保冷
12:15			
12:30			

作業工程表(タイムスケジュール)

6月24日(火)

作成者		確認者	
献立	ミネストローネ	白身魚フライ	ポテトキャベツ
担当	ミネストローネ	白身魚フライ	ポテトキャベツ
8:15	【準備および消毒】カウンター、水槽消毒	【検収】品質(鮮度)・包装・異物・異臭・品温の確認、食材は専用容器に入っているか	⑦ ミネストローネ
	④ 玉ねぎ ⑤ 人参 ⑥ セロリ ⑦ ジャガイモ ⑧ 下処理 ⑨ 洗浄	④ フライヤー準備 ⑤ やさいカット ⑥ ポテト ⑦ キャベツ ⑧ 下処理 ⑨ 洗浄	④ ミネストローネ ⑤ 牛乳 ⑥ 配法 ⑦ 保冷
9:15	④ やさいカット	④ やさいカット ⑤ やさいカット ⑥ ポテト ⑦ キャベツ ⑧ 下処理 ⑨ 保冷	④ ミネストローネ ⑤ 牛乳 ⑥ 配法 ⑦ 保冷
10:15	④ 魚フライ揚げる	④ 魚フライ揚げる	④ ミネストローネ ⑤ 牛乳 ⑥ 配法 ⑦ 保冷
11:15	④ 肉(牛肉) ⑤ やさい(人参) ⑥ 煮込み ⑦ 調味料(仕上げ) ⑧ 配法 ⑨ カウンターへ	④ 肉(牛肉) ⑤ やさい(人参) ⑥ 煮込み ⑦ 調味料(仕上げ) ⑧ 配法 ⑨ カウンターへ	④ ミネストローネ ⑤ 牛乳 ⑥ 配法 ⑦ 保冷
12:15 12:30	④ 肉(牛肉) ⑤ やさい(人参) ⑥ 煮込み ⑦ 調味料(仕上げ) ⑧ 配法 ⑨ カウンターへ	④ 肉(牛肉) ⑤ やさい(人参) ⑥ 煮込み ⑦ 調味料(仕上げ) ⑧ 配法 ⑨ カウンターへ	④ ミネストローネ ⑤ 牛乳 ⑥ 配法 ⑦ 保冷

検 検温

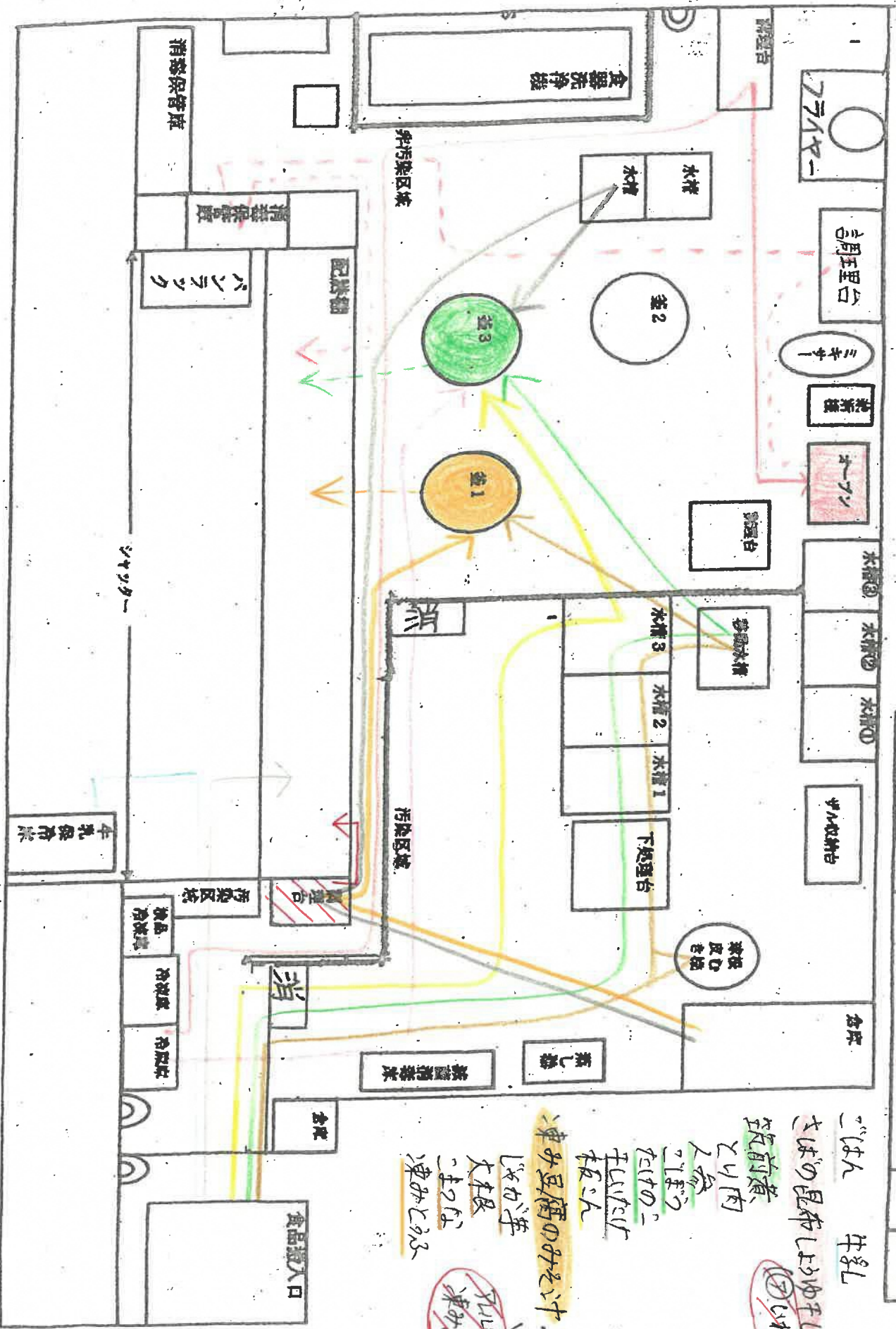
日新小学校 作業動線表

10月2日

記録者



確認印



ごはん 牛乳

そばの昆布しゅうゆ煮

筑前煮

とり肉

人参

たけのこ

干しいたけ

板こんに

凍み豆腐の水出し

凍み豆腐

凍み豆腐の水出し

凍み豆腐の水出し

凍み豆腐の水出し

凍み豆腐の水出し

凍み豆腐の水出し

凍み豆腐の水出し

凍み豆腐の水出し

凍み豆腐の水出し

凍み豆腐の水出し

凍み豆腐の水出し