

(別添－1)

豊見城市立学校給食センター
調理等委託業務仕様書

令和 8 年 10 月

豊見城市

豊見城市立学校給食センター調理等委託業務仕様書

1 総則

豊見城市立学校給食センター調理等委託業務の契約書（以下「契約書」という。）に規定する仕様書はこの仕様書とし、使用する用語は、契約書で使用する用語と同意義とする。

2 実施する施設等の内容

本委託業務を実施する施設等の内容は、下表のとおりである。

名 称	豊見城市立学校給食センター
所 在 地	豊見城市字伊良波249番地1
供 用 開 始	昭和61年1月
敷 地 面 積	12,000㎡
延 床 面 積	1,798㎡
建 物 構 造	鉄筋コンクリート造り 2階建
施 設 形 態	ドライ運用

3 受配校名、食数及び学級数

(1) 給食対象者数及び食数等

ア 給食対象者数は、児童生徒及び教職員等とし、給食を実施する予定日数は年間200日を基準とし、発注者は「年間学校給食実施計画」（様式1）により指示する。ただし、変更があるときはその日数とする。

イ 発注者は学校行事等により食数を変更することができる。

(2) 受配校及び食数等

本業務における受配校及び食数等は【添付資料－1】のとおりとする。（令和 8 年 9 月末日時点）

4 委託業務の実施日及び施設使用時間等

- (1) 発注者の指定する給食実施日
- (2) 発注者が指定する日の指定設備等の清掃等点検日
- (3) 給食開始までの準備期間
- (4) 調理場の使用時間は、原則として午前7時から午後5時とする。

5 施設・設備等の使用

- (1) 受注者は、発注者の所有する施設・設備・器具等を使用する。使用にあたっては、善良なる管理者としての注意義務を持って管理する。
- (2) 施設、設備、器具及び計器類のうち発注者が提供するものは、【添付資料—2】のとおりとする。これらに故障などが発生した場合は、直ちに発注者に報告し、その指示に従うものとする。
- (3) 電気・ガス(LPガス)、ボイラー燃料費(A重油)及び上下水道費は、発注者が負担する。ただし、経費節減に努めるものとする。

6 受注者が負担するもの

- (1) 従事者の人件費等
- (2) 事業者の使用する電話機等の通信運搬費
- (3) 消耗品(【添付資料—3】のとおりとする)
- (4) 給食従事者の衛生管理に関する研修会等に係る経費
- (5) 給食従事者の腸内細菌検査、ノロウイルス抗原検査及び健康診断料等
- (6) 調理被服等クリーニング代
- (7) 配送車両に係る諸経費

7 経費の負担区分

発注者と受注者との委託業務に対する主な経費の負担区分は、「経費の負担区分」【添付資料—4】のとおりとする。

8 業務分担区分

発注者と受注者との事業分担区分は、「業務分担区分」【添付資料—5】のとおりとする。

9 献立作成等

献立は、発注者が前月に「月間予定献立表」を提示すると共に日毎の調理献立について、前週末までに「調理業務指示書」により指示する。また、食数及び食器、食缶、食器かご、配膳器具の種別についても同様とし、下表のとおり業務内容に応じてそれぞれの提示時期に事業者提示する。

内 容	提示時期	書式
年間学校給食実施計画(日数・食数)	年度当初	様式1
月間予定献立表	前月末	
調理業務指示書(学校給食の記録)	前週末	様式2

10 食材の調達及び確認

発注者は、献立、食数に応じて食材を調達し、受注者が検収した食材の確認を行う。

11 食材の検収・受領・保管

- (1) 受注者は食材の検収を行う。
- (2) 受注者は、発注者が食材の確認を行った後、受領し調理業務を開始する。
- (3) 受注者は、食材の衛生的な保管及び在庫管理を行う。

12 委託業務計画書

受注者は、委託業務遂行にあたっては、下記のとおり調理作業工程表、調理作業動線図等を作成し、発注者に提出する。

- (1) 調理作業工程表(様式3)
- (2) 作業動線図(様式4)

13 業務遂行上の点検事項書等

受注者は、実施した業務内容については、【添付資料－6】のとおり報告書を作成し、提出期限までに発注者に提出する。

14 実施体制

業務従事者の定数は 42 名以上とし内正社員を 22 名以上とすること。また受注者は、調理等の専門知識を有する下記の従事者を配置すること。

(1) 業務責任者(1名)の配置

業務責任者は、学校給食センター等の大量調理施設で3年以上の実務経験があり、かつ管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有し、業務を統括する者として正社員とする。

(2) 業務副責任者(1名)の配置

業務副責任者は、学校給食センター等の大量調理施設で2年以上の実務経験があり、かつ、管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有し、業務責任者に事故あるとき、又は欠けたときにその職務を行う者として正社員とする。

(3) 食品衛生責任者(1名)の配置

食品衛生責任者は、従事者の衛生、施設・設備の衛生、食品衛生、食品衛生の日常管理等を行う者で、学校給食センター等の大量調理施設で2年以上の実務経験があり、管理栄養士、栄養士の資格を有し、正社員とする。

(4) ボイラー管理者(1名)の配置

ボイラー管理責任者は、ボイラー管理等の業務に2年以上の実務経験があり、かつ、2級ボイラー技士以上の資格を有し、ボイラー管理、設備管理、調理業務を行う者として正社員とする。

(5) ボイラー副管理者(1名)の配置

ボイラー副管理責任者は、2級ボイラー技士以上の資格を有し、ボイラー管理者に事故あるとき、又は欠けたときにその職務を行う者として正社員とする。

(6) 調理業務従事者の配置

上記従事者を除き、安定的な運営に必要な人数を弾力的に配置することとし、3分の1以上は、学校給食センター等の大量調理施設で1年以上の実務経験があり、もしくは管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有するものとする。

15 調理業務従事者の届出及び変更

- (1) 調理業務従事者は、「調理業務従事者等報告書」(様式10)により報告し、発注者の承認を受けなければならない。

- (2) 調理業務従事者に変更が生じたときは、「調理業務従事者変更等報告書」(様式11)により速やかに報告すること。
- (3) 一時的に調理業務従事者の代替、又は増員を行う場合は、「臨時調理業務従事者届出」(様式12)を速やかに提出すること。
- (4) 調理業務従事者に変更が生じて、委託業務に影響をきたさないよう十分配慮すること。
- (5) 業務責任者、業務副責任者及び食品衛生責任者(以下「責任者」という。)が決定したときは、速やかに報告すること。

16 調理業務の実施

調理業務の実施は、「豊見城市立学校給食センター衛生管理マニュアル」及び「学校給食衛生管理基準」を遵守して行い、その実施は次に定める事項を基本とする。

- (1) 食材の納入は午前7時30分から午前8時30分までとする。ただし、時間の変更もあるものとする。
- (2) 業務の流れを「調理作業工程表」(様式3)及び「作業動線図」(様式4)に毎日記録する。
- (3) 発注者の作成した「予定献立表」及び「調理業務指示書」(様式2)に従い、発注者の提供する食材を使って調理を行うこと。
- (4) 調理した給食は、受配校別、学級別に配缶を行うこと。
- (5) 学給閉鎖等による業務変更については、その内容を記述した「調理業務指示書」に基づき業務を遂行すること。
- (6) 調理後、喫食までの時間を2時間以内とするよう努めること。
- (7) 食材等を喪失した場合は、速やかに発注者に報告し、給食実施に支障をきたさないようにすること。
- (8) 受注者は、調理された給食について、発注者の行う検食の評価を受け、業務の参考とすること。

17 検食

検食は、午前11時30分から実施する。

18 配送・回収業務

- (1) 配缶された食缶及び食器かご等をコンテナに入れ、配送車両に積み込み、受配校に配送する。受配校までの時間及び距離は、【添付資料－7】のとおりである。
- (2) 受注者は、受配校に配送用コンテナを安全かつ確実に配送すること。また、給食終了後は、残菜等とともに回収すること。
- (3) 食缶及び食器かご等は、指定された時間に数量確認後回収すること。
- (4) 受配校への配送、回収業務は業務を遂行できる人数を配置すること。
- (5) 調理場及び受配校受け渡し室のコンテナ搬入の際は、汚染しないよう清潔で安全な履物に履き替えてから出入りすること。
- (6) 業務終了後、配送車は毎日清掃、洗浄、消毒等を行い、常に衛生保持に努めること。
- (7) 受注者は、交通規則を遵守し、安全運転に努めること。特に、学校敷地内及び通学路において、児童生徒の動静に最大限の注意を払い、事故防止に努めること。
- (8) 学校等の通用門等の開閉は、確実に行うこと。
- (9) 配送車両の台数と調達方法は、発注者受注者協議の上決定する。

19 洗浄、消毒保管業務

食器、トレイ、箸等、食缶及び調理器具等の洗浄、消毒、保管は、「大量調理施設衛生管理マニュアル」「学校給食衛生管理基準」を基に細心の注意をもって行うこと。

- (1) 食器具、食器かご、食缶、調理器具及びコンテナ等の洗浄、消毒、保管を行うこと。
- (2) 洗浄した食器については、次の給食数に合わせて食器かごに入れ、コンテナに積み込んで消毒保管すること。
- (3) 指定設備等の管理を適切に行うこと。
- (4) 学期毎、給食開始直前及び終了後、発注者の指定する日を清掃、消毒、点検、整理整頓にあて、委託業務の履行に支障のないように努めること。

20 調理業務の付帯業務

- (1) 発注者が実施するアンケート調査及び残食調査に協力すること。
- (2) 受配校が開催する行事等には、発注者の要請に応じて協力すること。
- (3) 受配校の要請による給食時間等の変更は、発注者の作成する「調理業務指示書」(様式2)に基づき対応すること。
- (4) 毎月「調理業務完了届」(様式7)を提出すること。

- (5) 修繕その他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。
- (6) 発注者及び保健所等の立入検査、食品検査等が行われる場合は、これに応じること。
- (7) 新型コロナウイルス感染症による学校の臨時休業等に対する対応(給食センターを活用した食事の提供等)については、都度協議を行い、対応が必要な場合は協力すること。

21 衛生管理

- (1) 文部科学省の定めた「学校給食衛生管理基準」「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び法令等に準拠した衛生管理を行うこと。
- (2) 検便は、毎月2回実施し、「腸内細菌検査成績報告書」(様式9)を提出すること。
- (3) 毎年、11月から翌年3月の期間において発注者の指定する月にノロウイルス抗原検査を2回実施し報告すること。
- (4) 指定設備等の日常清掃を行い、整理整頓すること。
- (5) 機器類の洗浄、消毒を行い、清潔な状態を保つこと。
- (6) 衛生管理は、「衛生管理チェックリスト 学校給食日常点検票」(様式6-①)によりチェックを行うこと。また、「使用水検査表」(様式6-②)により水道検査を実施し、残留塩素量を記録すること。
- (7) 材料及び調理済み食品を食品毎に冷凍保存すること。
- (8) 残菜等は、廃棄物ごとに分別し、指定の集積場所に集積すること。
- (9) 異物混入の防止

異物混入等の事故が起きないように、作業開始前に機械、器具等の破損箇所や、破損がないこと等を十分確認し、互いに注意喚起等を行うこと。特に、野菜裁断機は、使用前と使用後に刃の破損がないか確認すること。異物混入があった場合又はその疑いがある場合は、受注者は速やかに発注者に連絡し、指示を受けること。

22 労働安全衛生

- (1) 受注者は、従事者の健康管理及び衛生管理について万全を期すこと。
- (2) 従事者の日常的な健康状態の把握のため、「学校給食従事者個別健康観察記録票」(様式22)を記録し提出すること。
- (3) 従事者の健康診断は、労働安全衛生法に基づき実施し、「健康診断報告書」(様式8)を提出すること。
- (4) 受注者は、食品衛生上支障の恐れのある者を調理業務に従事させてはなら

ない。

- (5) その他、発注者が従事者として、衛生管理上不適当と認めるときは、当該従事者を従事させてはならない。

23 運営協力等

- (1) 受注者は、学校給食の運営に関し必要な会議等に必要に応じ参加するほか、学校給食の円滑な実施と内容の充実等を目的とする諸活動に協力すること。
- (2) 受注者は、仕様書に定めのない事項であっても、付随する業務は、誠意を持って対応すること。
- (3) 受注者は、損害を担保できる賠償責任保険に加入すること。
- (4) 受注者は履行保証人を立てること。

24 事務の引継ぎ

- (1) 委託期間満了により、本業務を引き継ぐ際には、円滑な引継ぎに協力すること。
- (2) 受注者は、本業務が終了し、その業務を引き継ぐ際において、受注者がリース契約又は所有していた配送車両については、学校給食の安定提供に支障をきたさぬよう、リース引継ぎ及び適正な価格を持って、次の受託業者に引き継ぎすること。また雇用従事者についても、その者の意思を尊重し引継ぎに協力すること。

25 協議

この仕様書に基づき定められている様式等については、給食の安全面の一層の確保や業務の円滑化を図る場合は、発注者、受注者協議して変更することができる。

【添付資料－１】

受配校及び食数等(令和８年９月末)

	学校名	給食予定人員	学級数
1	上田小学校	945	30
2	長嶺小学校	573	20
3	座安小学校	530	20
4	豊見城小学校	673	23
5	伊良波小学校	543	18
6	とよみ小学校	656	20
7	豊崎小学校	696	25
8	ゆたか小学校	755	26
	(小学校小計)	5,371	182
1	豊見城中学校	1,094	31
2	長嶺中学校	628	19
3	伊良波中学校	541	16
4	豊崎中学校	394	13
	(中学校小計)	2,657	79
1	とよむ教室	6	1
	(総合計)	8,034	262

※給食センターは 59 名(調理員、事務所職員分)です。

【添付資料―2】

豊見城市立学校給食センター

	品 名	数量	規格寸法
1	回転釜	8	
2	ケトル釜	4	
3	下処理区域用流し台	9	
4	洗浄区域用流し台	3	
5	可動式流し台	8	
6	調理台(溝有)	2	
7	自動食器洗浄機	2	
8	自動食缶洗浄機	1	
9	コンテナ洗浄機	1	
10	食器食缶消毒保管機	10	
11	蒸気ボイラー	2	
12	かくはん機(ミキサー)	1	
13	野菜裁断機(スライサー)	3	
14	球根皮むき機	2	
15	連続揚げ物機(フライヤー)	1	800 リットル以上
16	蒸し物機	2	
17	大型冷蔵庫	1	
18	大型冷凍庫	1	
19	二重食缶	550	大:268、小:282
20	バット	550	大:525 、 小:25
21	穀類格納庫用作業台	3	
22	食器浸漬槽	2	
23	包丁殺菌庫	2	
24	可動式作業台	7	
25	自動食缶洗浄機用作業台	1	
26	コンテナ	72	
27	パンラック(大型保管庫ラック)	9	
28	真空冷却機	1	
29	エアカーテン	16	
30	防水中心温度計	6	
31	サイノ目切り機	1	
32	自動缶切機	3	
33	調味料保管庫用ラック	4	

34	箸収納パンナック	1	
35	さじ収納パンナック	1	
36	手指殺菌機	11	
37	デジタルはかり	3	大:2 、 小:1
38	食器かご	525	お膳用を含む
39	箸かご	271	
40	可動式二段ラック	10	
41	L 型運搬車(60cm)	16	
42	L 型運搬車(40cm)	19	
43	L 型運搬車(その他)	4	
44	肉用運搬車	4	
45	保存食保管用冷凍庫	1	
46	洗濯機	2	
47	ガス乾燥機	2	
48			
49			
50			

【添付資料―3】

業者負担消耗品の例

業務に必要な調理従事者の被服等	白衣、ズボン、キャップ、ビニールエプロン、内履きズック、外履スリッパ等
洗浄・消毒液及び洗剤等	食器用洗剤、手洗い用石鹼、食器用酸素系漂白剤、汚れ落とし用研磨剤及び薬品(クレンザー等も含む、消毒用薬品類(次亜塩素ナトリウム、アルコール)、洗濯用洗剤、食器洗浄機用アルコール系洗剤、残留塩素試薬等
業務に必要な消耗品・清掃用具等	各種タワシ類、ペーパータオル、アルミホイル、ゴミ袋、ポリ袋(保存食用)、手洗い用ブラシ、作業用ゴム手袋、軍手、マスク、デッキブラシ、モップ、ほうき、ちり取り、雑巾、タオル、バケツ、ホース、ワイヤーブラシ、グリス等
従事者の使用する雑貨等	トイレットペーパー、ティッシュ、救急薬品類、文房具類、その他業務を遂行するにあたって、事業者が必要とする消耗品については、事業者の負担とする。

【添付資料―4】
経費の負担区分

市	事業者
<ul style="list-style-type: none"> ・設備・調理機器の購入費 ・電気・ガス・上下水道費 ・食器及び食缶の購入費 ・設備の修繕費 ・食材料費 ・防鼠、害虫等の駆除費 ・施設の維持管理に要する経費 ・ボイラーの燃料の購入費 	<ul style="list-style-type: none"> ・事業者の人件費及び法定福利費 ・事業者の保健衛生費 (健康診断、検便等) ・事業者の被服費 ・研修に関する経費 ・修繕費 (事業者側の過失による場合) ・調理用消耗品の購入費 (各種ビニール袋等消耗品) ・調理外消耗品の購入費 (清掃用具等) ・食器洗浄機用洗剤・消毒液・ボイラー用塩等購入費 ・通信機器費及び通信費 ・配送に必要な料金、公課費、自賠責保険料、維持費等 ・その他事業者が業務を遂行する上で必要とする経費

【添付資料―5】

業務分担区分

区 分	業 務 内 容	市	業 者
給食管理	学校給食運営の総括	○	
	献立作成業務	○	
	献立表・給食だより等作成、配布	○	
	食数管理業務	○	
	検食の実施、評価	○	
調理業務管理	作業工程表・作業動線図の作成		○
	作業工程表・作業動線図の確認	○	
	日常点検票等の作成(各種報告書・記録等)		○
	日常点検票等の確認	○	
	調理業務		○
	配食		○
	残菜、塵芥集積業務		○
	食器等洗浄消毒		○
	調理業務指示書の作成	○	
材料管理	食材の選定、調達及び点検	○	※△
	食材の検収の実施、報告等		○
	食材の検収の確認	○	
	食材の保管、在庫管理		○
施設等管理	給食施設及び設備の設置、改修	○	
	給食施設の清掃・管理		○
	給食施設及び主要な設備やその他の設備(調理器具、食器等)の管理		○
	上記に関する報告		○
	上記に関する報告の確認	○	
配送車両の運行管理	配送車両の確保		○
	給食配送車両の維持・管理		○
	給食配送車両の運行管理		○
衛生管理	食品の衛生管理		○
	保存食の管理(原材料及び調理済食品)		○
	衛生管理チェックリスト(日常点検票)の記入		○

衛生管理	衛生管理チェックリスト(日常点検票)の点検確認	○	
	従事者の健康調査票の記入		○
	従事者の衣服等の清潔保持状況等の確認		○
	定期健康診断の実施及び結果の保管		○
	健康診断実施状況等の確認	○	
	検便の実施及び報告		○
	検便結果の確認	○	
	水質検査の実施		○
	水質検査の確認	○	
研 修	調理従業者等に対する研修		○
労働安全衛生	労災事故防止対策の策定		○
	労災保険の加入		○

※新型コロナウイルス感染症拡大時において食材調達が厳しくなる場合、協議により食材の調達について協力を依頼すること等を想定しています。

【添付資料－6】

業務遂行上の点検事項書等

	報 告 書 等	提出期限	様式
1	調理器具点検確認表	毎日	様式5－①
2	異物混入防止対策器具チェック表	毎日	様式 5－②
3	衛生管理チェックリスト 日常点検票	毎日	様式6－①
4	使用水検査表	毎日	様式6－②
5	調理業務完了届	履行の翌月	様式7
6	健康診断結果報告書	実施後速やかに	様式8
7	腸内細菌検査成績報告書	実施後速やかに	様式9
8	調理業務従事者等報告書	業務開始前 速やかに	様式10
9	調理業務従事者等変更報告書	変更の都度	様式11
10	臨時調理業務従事者の届出	随時	様式12
11	保存食の記録簿(原材料・調理済)	随時	様式13
12	調理室及び食品庫の温度湿度、冷凍・ 冷蔵庫の温度記録表	随時	様式14
13	下処理業務記録表	毎日	様式 15
14	中心温度記録表(ケトル・ライス)	毎日	様式 15－①
15	中心温度記録表(ボイル・揚げ物・蒸し物)	毎日	様式 15－②
16	中心温度記録表(和え物等の仕上げ)	毎日	様式 15－③
17	調理に関するチェック表(和え物のボイル)	毎日	様式 15－④
18	在庫管理表(備品・消耗品)	定期的	様式 16
19	在庫管理表(調味料)	定期的	様式 17
20	検食の記録	毎日	様式18
21	検収の記録簿	毎日	様式19
22	ボイラー日誌	随時	様式20
23	配送記録簿	毎日	様式21
24	学校給食従事者個別健康観察記録票	翌月	様式22

【添付資料一7】

配送業務内容

1. 受配校までの搬送時間と距離(経路参考)

【午前の配送ルート】

A 号車(食器配送)

・9:30～ 豊崎小学校(4) ～ 座安小学校(2) 約 5.6 km

A 号車

・10:50～ 豊崎小学校(4) ～ 座安小学校(2) 約 5.6 km

・11:20～ ゆたか小学校(3) 約 4.0 km

B 号車

・10:50～ 伊良波小学校(2) 約 0.2 km

・10:55～ 長嶺小学校(2)(とよむ) 約 7.4 km

・11:35～ 伊良波中学校(5) 約 0.1 km

C 号車

・10:50～ とよみ小学校(2)(上田小 1 コンテナ) 約 5.4 km

・11:25～ 豊見城中学校(6) 約 2.8 km

D 号車

・10:50～ 上田小学校(5) 約 2.2 km

・11:15～ 長嶺中学校(4)(豊見城中 1 コンテナ) 約 8.0 km

E 号車

・10:50～ 豊見城小学校(5) 約 8.0 km

・11:25～ 豊崎小学校(6) 約 5.6 km

F 号車

・11:00～ 伊良波小学校(4) 約 0.2 km

コンテナ 52 台+バスケット1個を搬送する。

※()の数字はコンテナ等の数です。

※距離は往復の距離です

【午後の回収ルート】

A 号車

- ・13:00～ ゆたか小学校(5) 約 4.0 km
- ・13:30～ 長嶺小学校(4) 約 7.4 km

B 号車

- ・13:00～ 豊崎小学校(6) 約 5.6 km
- ・13:30～ 座安小学校(4) 約 2.0 km
- ・13:50～ 豊見城中学校(6) 約 2.8 km

C 号車

- ・13:00～ とよみ小学校(4) 約 5.4 km
- ・13:30～ 長嶺中学校(4) 約 8.0 km

D 号車

- ・13:00～ 上田小学校(5) 約 2.2 km
- ・13:20～ 豊見城小学校(5) 約 8.0 km
- ・13:45～ 伊良波中学校(5) 約 0.1 km

E 号車

- ・13:10～ 伊良波小学校(4) 約 0.2 km

コンテナ 52 台+バスケット1個を搬送する。おかず 3 品の場合、コンテナ 5 台追加。

※()の数字はコンテナ等の数です。

※距離は往復の距離です

2 現在の配送車両の仕様(参考)

1	台数	7台
2	車種	普通貨物
3	馬力・燃料	ディーゼル
4	最大積載量	3トン
5	コンテナ積載	コンテナを6台積載可能
6	コンテナ寸法	長さ133cm×幅80cm×高さ145cm.

※通常は、7 台をローテーションを組んで使用。

※献立の調理時間や悪天候等の理由により、配送に時間を要する場合は、7 台全て使用することもある。