

丸亀市中央学校給食センター
及び丸亀市飯山学校給食センター
調理等業務委託事業 要求水準書

令和 6 年 11 月 1 日

丸 亀 市

目 次

1. 事業の目的	1
2. 本書の位置づけ	1
3. 実施する施設等	1
4. 市と事業者の経費	3
5. 業務分担区分	3
6. 確保すべきサービス水準	4
7. 業務計画書	1 2
8. その他	1 2

■添付資料

1. 施設・設備・備品及び什器類一覧表	1
2. 事業者が負担するもの（消耗品等）	14
3. 市と事業者の業務分担区分	16
4. 給食献立の概要（平成6年4・6月分）	17
5. 受配校等及び食数リスト	19
6. 受配校等の給食開始時刻と終了時刻（令和6年度）	21
7. 丸亀市中央学校給食センター及び 飯山学校給食センター位置図	26

1. 事業の目的

丸亀市中央学校給食センター（以下「中央学校給食センター」という。）及び丸亀市飯山学校給食センター（以下「飯山学校給食センター」という。）調理等業務委託事業（以下「本委託事業」という。）の実施に当たり、より効率的な運営を図るとともに、民間企業が有する食品衛生等に関するノウハウを活用することにより、「安心・安全な学校給食」の実現を目指すものとする。

2. 本書の位置づけ

本「要求水準書」は、丸亀市（以下「市」という。）が本委託事業を実施する民間集団給食事業者（以下「事業者」という。）を募集するに当たり、「調理等業務の運営内容」について、市が事業者に要求するサービス水準を示し、本委託事業に参加する事業者の提案に具体的な指針を示すものである。

(1) 委託業務名

丸亀市中央学校給食センター及び丸亀市飯山学校給食センター調理等業務委託

(2) 履行場所

下記「3. (1) 調理業務実施施設」の表のとおり

(3) 履行期間

令和7年4月1日から令和10年3月31日まで

3. 実施する施設等

(1) 調理業務実施施設（2施設）

名 称	丸亀市中央学校給食センター
所 在 地	丸亀市飯山町東坂元 2065 番地 1
敷 地 面 積	4,991 m ²
延 べ 床 面 積	3,540.90 m ²
建 物 構 造	鉄骨造 2 階建
建 築 年 月	平成 21 年 12 月
運 営 方 式	ドライシステム方式
コンテナ台数	食器用 24 台・食缶用 36 台、 予備 1 台（食器用）・予備 6 台（食缶用）
調理予定日数	200 日
調理予定食数	約 4,800 食
使 用 食 器	ポリエチレンナフタレート製食器
アレルギー対応給の食調理	飯山学校給食センターの配送校に在籍する児童生徒のアレルギー対応給食も中央学校給食センターで調理する。
長期休業中の給食の調理	飯山学校給食センター配送校の給食も、中央学校給食センターで調理する。

名 称	丸亀市飯山学校給食センター
所 在 地	丸亀市飯山町東坂元 2063 番地 1
敷 地 面 積	2,899.75 m ²
延 べ 床 面 積	1,346.21 m ²
建 物 構 造	鉄骨造平屋建

建 築 年 月	平成 15 年 3 月
運 営 方 式	ドライシステム方式
コンテナ台数	食器用 18 台・食缶用 26 台・予備 2 台（食器、食缶用とも）
調理予定日数	200 日
調理予定食数	約 2,200 食
使 用 食 器	ポリエチレンナフタレート製食器

(2) 設備等

ア．市が用意する設備は、添付資料－１のとおりとし、これらに故障などが発生した場合は、直ちに市に報告しその指示に従うものとする。

イ．事業者が負担し、用意する消耗品等は、添付資料－２のとおりとする。

(3) 使用時間

調理場の使用時間は、原則として午前 7 時 30 分から午後 5 時まで、ボイラー室の使用時間は原則として午前 5 時 30 分から午後 5 時までとする。

(4) 配送校等名、食数及び学級数等（令和 6 年 5 月 1 日現在）

【中央学校給食センター】

配送校名	園児・児童・生徒	教職員数	合 計	学級数	備 考
あやうたこども園	45 人	12 人	57 人	3 組	
郡家こども園	109 人	25 人	134 人	6 組	
城東幼稚園	36 人	12 人	48 人	3 組	
城辰幼稚園	33 人	10 人	43 人	3 組	
栗熊小学校	126 人	18 人	144 人	6 組	
岡田小学校	245 人	22 人	267 人	10 組	
垂水小学校	309 人	27 人	336 人	12 組	別途職員室
城辰小学校	290 人	32 人	322 人	12 組	別途職員室
郡家小学校	740 人	46 人	786 人	23 組	別途職員室
城東小学校	573 人	41 人	614 人	18 組	別途職員室
綾歌中学校	277 人	33 人	310 人	9 組	別途職員室
南中学校	729 人	60 人	789 人	23 組	別途職員室
東中学校	621 人	57 人	678 人	19 組	別途職員室
給食センター	－人	46 人	46 人	－組	保存食 2 食別途
合 計	4,133 人	441 人	4,574 人	147 組	

【飯山学校給食センター】

配送校名	園児・児童・生徒	教職員数	合 計	学級数	備 考
飯山こども園	106 人	24 人	130 人	8 組	
富熊小学校	202 人	24 人	226 人	8 組	職員室 1 クラス別途
飯野小学校	307 人	29 人	336 人	12 組	職員室 1 クラス別途
飯山南小学校	271 人	26 人	297 人	11 組	職員室 1 クラス別途
飯山北学校	538 人	44 人	582 人	18 組	職員室 1 クラス別途
飯山中学校	434 人	43 人	477 人	13 組	職員室 1 クラス別途
給食センター	－人	26 人	26 人	－組	保存食 2 食別途
合 計	1,858 人	216 人	2,074 人	70 組	

(5) 長期休業日間の給食対象こども園と調理予定給食数（教職員を含む）

	令和 7 年度	令和 8 年度	令和 9 年度
郡家こども園	80 人	80 人	80 人
あやうたこども園	40 人	40 人	40 人

飯山こども園	70 人	70 人	70 人
その他	25 人	25 人	25 人
計	215 人	215 人	215 人

(6) アレルギー対応給食の品目及び予定給食数

ア．除去食または代替食

鶏卵（うずら卵含む）、乳（牛乳、脱脂粉乳、バター、生クリーム、チーズ等）

イ．代替食

卵・乳の入ったデザート、パン、果物（キウイ、メロン、バナナ）

ウ．令和 6 年度 9 月末時点での食物アレルギー対応給食対象の児童生徒数は 34 人

4．市と事業者の経費

(1) 市が負担する経費は、電気、ガス（L P ガス）、ボイラー燃料費及び上・下水道料金は、市が負担する。ただし、経費節減に努めることとする。（各室を使用しない時間は、節電等に努める。）

(2) 事業者が負担する経費

ア．給食従事員の衛生管理に関する研修会等に係る経費

イ．腸内細菌検査及び健康診断料等（ノロウィルス検査を含む）

ウ．調理被服等クリーニング代

5．業務分担区分

本委託事業の市及び事業者の業務分担区分は、添付資料－ 3 のとおりとする。

【市の業務範囲】

(1) 献立作成等

市（丸亀市教育委員会学校給食センター）は、献立を作成し、献立及び食数並びに食器、食缶、食器籠、配膳器具の種別等について、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に提示する。

種 類	提示時期	書式
年間学校給食実施計画 （学校給食予定日数・食数）	年度当初	様式第 1 号
月間献立表（学校給食献立予定表・給食センターだより）	実施前月末	—
献立指示書	前週	様式第 2 号
献立指示書打合せ	前週	—
献立変更指示書	当日まで	様式第 3 号

(2) 提供給食数等

当該月の行事予定は、事業者にも各月の約 35 日前までに、また、予定給食数については、前月の 20 日前後に示す。予定給食数に変更がある場合には、提供日の 1 稼働日前の午前中までに事業者にもその内容を示す。

(3) 食材の調達及び検収

献立、食数に応じて食材を調達し、原則として調理当日の午前 8 時 30 分までに検収室にて検収し、事業者にも食材を引き渡すものとする。また、原材料の保存食を保存す

る。ただし、調味料等においてはこの限りではない。

6. 確保すべきサービス水準

(1) 調理業務

調理業務については、学校給食法に定める「学校給食衛生管理基準（平成 21 年 4 月施行）」を遵守し、業務を実施するものとする。なお、新たな情報については、業務責任者を通じて、市より伝達された内容に従うものとする。

ア. 実施体制

事業者は、学校給食業務であることを考慮し、調理に従事する者として、調理の専門の知識を有し、かつ集団給食調理業務に従事した次の者をそれぞれの学校給食センターに配置する。

(ア) 総括責任者（1 名）

総括責任者は、業務全般を掌理し、業務責任者その他調理従事者を指揮監督する。なお、総括責任者は、業務全般に関する相当の知識と経験を有する者が好ましい。

(イ) 業務責任者（1 名以上）

業務責任者（調理・洗浄及びこれらに付随する業務。以下「調理業務等」という。）は、学校給食センターなどの大量調理施設（注 1）で 3 年以上の実務経験（注 2）を有し、管理栄養士、栄養士（注 3）又は調理師（注 4）のいずれかの資格を有し、調理業務等に関する事務を処理する者とする。業務責任者は、常勤の勤務者（注 5）とし、権限を持つ者とする。

(ウ) 業務副責任者（1 名以上）

業務副責任者は、学校給食センターなどの大量調理施設（注 1）で 2 年以上の実務経験（注 2）を有し、管理栄養士、栄養士（注 3）又は調理師（注 4）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代行する者とする。業務副責任者は、常勤の勤務者（注 5）とし、権限を持つ者とする。

(エ) 食品衛生責任者（1 名）

食品衛生責任者とは、食品衛生法施行規則（昭和 23 年厚生省令第 23 号）別表第 17 の第 1 号に規定する「食品衛生責任者」をいい、管理栄養士又は栄養士（注 3）の有資格者とする。

なお、食品衛生責任者は「学校給食衛生管理基準」における衛生管理責任者及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」における衛生管理者を兼ねることができる。食品衛生責任者は常勤の勤務者とする。

(オ) アレルギー対応給食責任者（1 名以上）

アレルギー対応給食責任者は、学校給食センターなどの大量調理施設（注 1）で 2 年以上の実務経験（注 2）を有し、管理栄養士、栄養士（注 3）又は調理師（注 4）のいずれかの資格を有し、アレルギー対応給食に関する調理業務等の事

務を処理する者とする。アレルギー対応給食責任者は、常勤の勤務者（注５）とする。

(カ) 栄養士・調理業務従事者

栄養士業務、調理業務に必要な人員を配置する。

（注１）「大量調理施設」とは、「同一メニューを１回 300 食以上又は、１日 750 食以上提供する調理施設」をいう。

（注２）「学校給食の実務経験」とは、それぞれ通算の期間において１従事日につき休憩時間を除き 6 時間以上従事することを常態としたものでなければならない。

（注３）「管理栄養士、栄養士」とは、栄養士法（昭和 22 年法律第 245 号）第 2 条に規定する栄養士免許を有する者をいう。

（注４）「調理師」とは、調理師法（昭和 33 年法律第 147 号）第 3 条に規定する調理師免許を有する者をいう。

（注５）「常勤」とは、１従事日につき休憩時間を除き 7 時間以上従事することを常態とする者をいう。

(キ) 選任報告書

選任した業務責任者、業務副責任者、食品衛生責任者、アレルギー対応給食責任者及び施設管理・ボイラー業務従事者（以下「責任者等」という。）について、業務を開始しようとする 2 週間前までに、様式第 4 号に定める業務責任者等選任報告書に業務経歴書、資格を証する書類の写しなどの必要書類を添えて市に提出する。また、責任者等を変更する場合は、変更後直ちに様式第 5 号に定める業務責任者等変更報告書に必要書類を添えて市に報告する。

イ. 調理

(ア) 市が提示する「学校給食献立予定表」「献立指示書」等に基づき、市が検収した食材を調理室等に運搬し、主食（米飯のみ）及び副食を調理する。（添付資料－４の例を参照）

(イ) 「丸亀市食物アレルギー対応マニュアル」「アレルギー対応給食用指示書」等に基づき、市の提供する食材を使用して、原因食品が混入しないように除去・代替食を中央学校給食センター２階のアレルギー食対応調理室で調理する。その他のメニューは調理室で調理したものを、アレルギー調理責任者に引き継いで、専用の容器にいれて配送する。

(ウ) 調理済み食品については、メニュー別に配缶量を計量し、記録する。

(エ) フードスライサーなどを使用するときは、食材のカット作業開始前、作業途中及び作業終了後に刃こぼれ等の異物がないか十分に確認する。また、洗浄後消毒保管庫に格納前も確認を行うこと。

ウ. 食材検収業務補助

- (7) 食材検収業務補助使用する野菜類、果物類、食肉・魚介類、食肉加工品、乾物及び冷凍食品については、納入業者によりさまざまな容器で搬入するため、検収の際に所定のキャリーケース及び専用容器（専用台車等）に入れ替える。（その際に、釜割りやアレルギー対応給食責任者へ食材の引継ぎも行うこと。）
- (4) 食材の搬入は、当日納入を原則としているが、地産地消関係の農産物等は生産者から直接学校給食センターへの前日納入があるので業務補助をすること。

(2) 配缶業務等

ア．調理した主食・副食の全体量を計量・記録する。

イ．市が指示する幼稚園及び学校別（以下「受配校等」という。）、クラス別の配分比率に基づき配分表を作成する。メニュー別にクラス毎に計量し、配缶する。コンテナに入れて、配送車両まで運搬し配送員に引き渡す。

（中央学校給食センター）

	7 年度	8 年度	9 年度	受配校等数
受配校等クラス数	147 組	147 組	147 組	こども園 2 園 幼稚園 2 園 小学校 6 校 中学校 3 校
受配校等の食数	4,800 食	4,800 食	4,800 食	

（飯山学校給食センター）

	7 年度	8 年度	9 年度	受配校等数
受配校等クラス数	70 組	70 組	70 組	こども園 1 園 小学校 4 校 中学校 1 校
受配校等の食数	2,200 食	2,200 食	2,200 食	

ウ．アレルギー対応給食については、基本的に 1 人分の給食（除去・代替食含む）を市が指定する個人用保温容器に入れ、対象者の学校名、クラス名、氏名が記載された専用袋に入れ市の配送担当者に手渡しで引き渡すものとする。学校でもわかりやすいように、アレルギー対応給食がある場合、クラスの食器籠に明記する。安全確認のため「食物アレルギー対応給食受渡し確認表」への記録を行う。

(3) 食器、食缶、調理設備機器・備品及び容器等の洗浄・消毒業務

ア．各受配校等から返却された食器類（ボール、菜皿、深皿等）、スプーン、食器籠、食缶、角食缶、汁杓子、しゃもじ等を分別して洗浄し、各指定の消毒保管庫への格納作業及びコンテナの洗浄・整理作業を行う。

イ．食器等は丁寧に取り扱い、洗浄後は受配校等ごとのクラス別の籠に入れ、それを各専用コンテナに収納して、専用の消毒保管装置に取り付ける。

(7) 食器の入った籠は積み重ねないこと。

(4) 食器洗浄機出口からの食器は、1 枚ずつ手に取り汚れの有無を確認すること。

- (㊦) 食器類の目的外使用は一切禁止すること。
- ウ．食器や各種調理設備機器・容器等の洗浄に使用する洗剤等は、人的・環境面で安全な規定濃度で使用し、適正に保管する。
- エ．アレルギー対応給食調理に使用した調理器具及び個人用保温容器等の洗浄・消毒・保管をアレルギー食対応調理室で行う。

(4) 厨芥の処理及び残菜等堆肥化装置への投入作業

- ア．調理作業に伴うごみや残菜は下表のとおり分別し記録簿に記載する。
- イ．学校から返却された残菜は、配送校別、メニュー別に計量して記録する。
- ウ．廃棄物（調理施設で生じた廃棄物及び配送校から返却された残菜をいう。）の管理は、次のように行う。

ごみの種類	ごみの搬出方法	回収方法
野菜屑（水切りをする。）	まとめてビニール袋に入れ、所定の置き場に仮置きする。	残菜等堆肥化装置に毎日投入する。
ダンボール	たたんで、所定の置き場に仮置きする。	中央（飯山）学校給食センター公用車で毎日回収
空き缶	洗浄室の水槽ですすぎ、まとめてごみ集積場に仮置きする。	中央（飯山）学校給食センター公用車で毎日回収
残飯（残菜）	できるだけ水気を切って、ビニール袋に入れの所定の置き場に仮置きする。	米、パンは中央（飯山）学校給食センターパッカー車へ、その他の残菜は残菜等堆肥化装置へ毎日投入する。

- エ．廃棄物の入ったビニール等は、汚臭、汚液が漏れないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃する。
- オ．廃棄物は、非汚染作業区域に持ち込まない。
- カ．廃棄物はできるだけ水切りし、減量に努める。
- キ．廃棄物は、適宜ゴミ集積場あるいは所定の仮置き場に搬出し、調理場に放置しない。
- ク．廃棄物集積場及び所定の仮置き場は、廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理する。

(5) 施設・設備の清掃

- ア．施設・設備機器・備品類の日常的な清掃（衛生管理を含む。）
- イ．三期休業（夏休み、冬休み、春休み）前後の清掃
- ウ．休憩室、会議室及び通路など事業者が業務活動で使用する部分の清掃
- エ．事業者が使用するトイレの毎日の清掃

(6) 施設管理及びボイラー業務

- ア. 施設管理業務・ボイラー業務従事者は、普通第一種圧力容器取扱作業主任者（普通第一種圧力容器取扱作業主任者技能講習終了）又は 2 級ボイラー技士以上の資格を有し、施設・設備機器・備品類の故障予防、性能維持のための日常点検及びボイラー運転・日常点検を行う者とし 1 名以上配置すること。
- イ. 専門業者による修理・点検等にかかる業務の立会いをする。
- ウ. 中央学校給食センター及び飯山学校給食センターのボイラーの運転・日常点検・維持管理、薬剤投入等業務
- エ. 施設・設備機器・備品類の日常点検作業

(7) 使用物資管理業務

ア. 食品等管理

- (ア) 食材は、検収室において食品間での相互汚染や床面からの二次汚染に十分注意して、専用の容器に移し替え、食品庫及び下処理室にダンボール等を持ち込まない。
- (イ) 納品された食材を保管する必要がある場合は、食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等食材の分類ごとに区分して専用の容器で保管し、原材料の相互汚染を防ぎ、下記の表により冷蔵・冷凍設備、棚で保管する。また、保管場所の衛生管理に十分留意する。

食品名	保存温度	食品名	保存温度
牛乳（調理用）	10℃以下	卵	10℃以下
種実類	15℃以下	クリーム	10℃以下
豆腐	冷蔵	バター	10℃以下
鮮魚介	5℃以下	チーズ	15℃前後
食肉	10℃以下	生鮮果実・野菜類	10℃前後
冷凍食肉製品	－15℃以下	冷凍食品	－15℃以下

イ. 検食及び保存食（調理済み食品）の保存業務

事業者は調理済み食品について、味の検査、異物混入の有無、加熱・冷却の確認などを行うものとする。市が検食を行った結果、手直しを要する場合はその指示に従う。

- (ア) 保存食は、調理済み食品を食品の調理単位ごとに 50 g 程度ずつ清潔な容器（ビニール袋）に密封して入れ、専用冷凍庫に－20℃以下で 2 週間以上保存する。
- (イ) 保存食について、その記録（保存開始日、保存温度、廃棄した日時等）を保存食（調理済み食品）記録表（様式第 12 号）により、市に報告する。
- (ウ) 使用水について日常点検で異常を認め、又は残留塩素濃度が基準に満たない場合は、再検査を行う。また、適と判定して水を使用した場合は、使用水 1 リットルを－20℃以下、2 週間以上保存食用の冷凍庫で保存する。

ウ. 調味料等の在庫数、賞味期限等を適切に管理する

(8) 衛生管理業務

ア．事業者による衛生管理体制

- (ア) 学校給食の衛生管理について常に注意を払うとともに、調理従事者に対して衛生管理の徹底を図るよう注意を促し、学校給食の安全な実施に配慮する。
- (イ) 調理従事者に対して労働安全衛生に十分配慮し、厚生労働省労働局長通知による「学校給食事業における安全衛生管理要綱」（平成 6 年 4 月 21 日基発 257 号）に基づき、業務を実施するものとする。
- (ウ) 衛生管理責任者は、本施設等の日常点検の結果、改善に時間を要する事態が生じた場合、必要な応急措置を講じるとともに、計画的に改善すること。
- (エ) 衛生管理責任者は、従事員の指導・援助が円滑に実施されるよう、常日ごろから調理従事者との意志疎通等に配慮すること。
- (オ) 下痢、発熱、腹痛、嘔吐等の症状があった場合や手指等に化膿性疾患がある者を調理作業等に從事させないこと。

イ．調理従事者等の健康管理

- (ア) 年 1 回の定期健康診断を実施し、定期健康診断結果報告書を市に提出する。
- (イ) 検便は、腸管出血性大腸菌 0-157、0-111、0-26 の検査を含めて月 2 回以上、ノロウイルス検査（10 月～3 月）については RT-PCR 法（TCR 法）により、月 1 回以上実施し、腸内細菌検査結果報告書を市に提出する。なお、疑わしい時は適宜検査を実施する。
- (ウ) 毎日、調理従事者の健康状態を個人別に記録し、学校給食日常点検表（様式第 8 号）を市に提出する。
- (エ) 作業時、調理従事者は清潔な専用の調理衣等（調理衣、エプロン、マスク、帽子等）及び履物を着用する。
- (オ) 汚染作業区域、非汚染作業区域の区分に基づき、調理衣等及び履物を着用したまま、トイレに入らない。
- (カ) 調理衣等及び履物は、作業区分ごとに専用のものとし、作業区分ごとに保管し、翌日までに乾燥させておく。
- (キ) 次に定める場合には、必ず手指の洗浄及び消毒を行う。
 - ・作業開始前及び用便後
 - ・汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
 - ・食品に直接触れる作業に当たる前
 - ・生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れた後、他の食品や器具類に触れる場合
- (ク) 委託業務開始までに、中央学校給食センター及び飯山学校給食センターそれぞれに HACCP 対応マニュアルを作成し、市の承認を得る。（業務開始 1 か月前までに提出）また、委託期間中にマニュアルを変更する場合も市の承認を得る。

ウ．使用水の安全確保

- (ア) 使用水については、「学校環境衛生基準」（平成 21 年文部科学省告示第 60 号）に

定める基準を満たす飲料水を使用すること。

- (イ) 使用水に関しては、毎日、始業前に十分流水後及び調理作業終了後に、遊離残留塩素が0.1mg/ℓ以上であること及び外観、臭気、味等について水質検査を実施し、記録すること。使用に不適な場合には、「学校給食衛生管理基準」に定める措置をとり、速やかに市に連絡すること。

エ. 二次汚染の防止

- (ア) 献立ごとに調理作業の手順・担当者を示した調理作業工程表や各調理担当者の調理室内の作業動線を示した作業動線図を作成して、作業動線の交差がどこで生じやすいかを調理作業前に示し、調理業務完了報告書、調理作業工程報告書、調理作業動線報告書（様式第7号・第9号・第10号）を市に提出する。
- (イ) ふきんは使用せず、ペーパータオル又は不織布を使用する。
- (ウ) エプロン、白衣、帽子及び履物類は、13 ページの表のとおり汚染作業区域と非汚染作業区域に使い分けるとともに、使用後は洗浄及び消毒し、保管の際は作業区分ごとにして、翌日までに乾燥させておく。

オ. 施設・設備等の管理

- (ア) 設備・機器に欠陥、異常があるときは、直ちに市へ報告する。
- (イ) フードスライサー、ミキサー等の調理機器・器具類は、使用後に分解して洗浄・消毒後、よく乾燥させる。
- (ウ) 調理用シンクは、給食終了後に食缶・食器を洗浄するシンクとは共用しない。
- (エ) 調理場、食品保管庫の温度・湿度、冷蔵庫・冷凍庫の内部温度を毎日記録する。
- (オ) 使用する給食設備については、整理整頓、清掃などにより衛生を保持する。
- (カ) 冷蔵庫・冷凍庫及び食品保管庫のそれぞれ内部並びに食品保管場所は、清潔を保持するため、常に整理整頓する。
- (キ) 調理場の換気状態は、適正に保つ。
- (ク) 食器具、容器、調理機器及び器具は、使用後に洗浄・消毒する。
- (ケ) 調理室内の器具、容器等の使用後の洗浄・消毒は、すべての食品が調理室内から搬出された後に行う。
- (コ) 調理室内には、調理作業に不必要な物品等を置かない。
- (サ) 作業区域は、汚染作業区域と非汚染作業区域とし、下表のとおりその作業内容（基準）に沿って使用する。

作業区域別	作業区域の諸室別
汚染作業区域	【検収室】食材の鮮度等の確認及び根菜類等を処理する場所 【食品の保管室】食品の保管場所 【下処理室】食品の選別、剥皮及び洗浄等をする場所 【食品・食缶の搬出場】 【洗浄室（機械・器具類の洗浄・消毒前）】
非汚染作業区域	【調理室】

	・食品を切断等する場所 ・煮る、揚げる、焼くなど加熱処理する場所 ・加熱調理した食品を冷却等する場所 ・食品を食缶等に配缶する場所 【洗浄室（機械・器具類の洗浄・消毒後）】
その他	【更衣室】【休憩室】【便所】【事務室】【会議室】等

(9) 報告書作成業務

ア. 実施した事業内容について下表のとおり報告書を作成し、各提出期限内に遅滞なく提出する。

報告書の種類	様式番号	提出期限	提出部数		
			学校給食センター	中央センター	飯山センター
調理従事者報告書	4	給食開始前	原本1部	写し1部	写し1部
調理従事者変更報告書	5	変更時（ただし、調理従事前 に）	原本1部	写し1部	写し1部
定期健康診断結果報告書		検査結果後直ちに	写し1部	原本1部	原本1部
腸内細菌検査結果報告書		検査結果後直ちに	写し1部	原本1部	原本1部
研修実施報告書	6	実施後直ちに	原本1部	写し1部	写し1部
調理業務完了報告書	8	毎日、業務終了後		原本1部	原本1部
残留塩素量、室内温湿度記録		毎日、業務終了後		原本1部	原本1部
冷蔵・冷凍庫等庫内温度記録		毎日、業務終了後		原本1部	原本1部
個人別衛生管理点検表		毎日、業務終了後		原本1部	原本1部
学校給食日常点検表	7	毎日、業務終了後		原本1部	原本1部
調理作業工程報告書	9	毎日、業務終了後		原本1部	原本1部
調理作業動線報告書	10	毎日、業務終了後		原本1部	原本1部
中心温度記録		毎日、業務終了後		原本1部	原本1部
冷却温度記録		毎日、業務終了後		原本1部	原本1部
できあがり量記録報告		毎日、業務終了後		原本1部	原本1部
残菜量記録報告書	11	毎日、業務終了後		原本1部	原本1部
保存食（調理済み食品）記録表	12	毎日、業務終了後		原本1部	原本1部

異物混入等報告書		発生後直ちに	写 し 1 部	原 本 1 部	原 本 1 部
廃棄物等報告書		翌月の 5 日まで		原 本 1 部	原 本 1 部
委託業務完了届	13	業務履行の翌月 5 日 までに	原 本 1 部	写 し 1 部	写 し 1 部
モニタリング調査票	14	各学期の終了後 10 日 以内		原 本 1 部	原 本 1 部

(10) モニタリング業務

- ア．事業者は、募集要項の業務内容によるモニタリングを学校給食センターごとに行い、各学期終了後 10 日以内に、様式第 14 号により提出すること。
- イ．様式第 14 号提出後、市と面談を行い、双方で課題解決及び業務改善の手法について協議すること。
- ウ．新たに業務改善されたことや、協議の結果追加されたモニタリング項目は、様式第 14 号を随時更新し、継続して業務水準の向上に努めるための提案を行うこと。

(11) 附帯する業務

- ア．調理用被服の洗濯、調理室などの設備、洗浄施設の日常点検作業、電源の確認、戸締り等を行う。
- イ．調理従事者に対する研修、健康診断及び検便(月 2 回)の実施
- ウ．労働安全衛生に関する事項
- エ．調理、食品の取り扱い等が円滑に行われるよう定期的に研修を行い、調理従事者の資質向上に努めるとともに、調理従事者を新たに採用した場合は、初任者研修を必ず実施すること。
- オ．調理従事者に注意事項を徹底させるために、業務開始前の朝礼等で確認を行うこと。
- カ．研修計画に基づいて実施した場合は、研修記録として研修実施報告書(様式第 6 号)を市に提出すること。

7. 業務計画書

委託業務遂行に当たっては、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、提出期限までに提出し、市の承認を得る。

- (1) 調理工程表…提出期限 作業日 1 週間前
- (2) 調理作業動線図…提出期限 作業日 1 週間前
- (3) 長期休業中の清掃業務計画書…提出期限 作業日 1 週間前

8. その他

- (1) 地産地消及び有機食材使用への協力

学校給食における地産地消及び有機食材の使用については、食育を推進するための

重要な取り組みであることを理解し、食材受け取り及び検収等その対応に協力すること。また、地産食材の利用促進について対応に積極的に協力すること。

(2) 食育推進への協力

食育の推進のため、事業者は、保護者、生産者、地域の方及び行政と連携し、その取り組みに協力すること。

(3) 立入検査等の協力

保健所や市の指定する者の立入検査があった場合は、当該検査の立ち会い等に協力すること。また、施設見学者への対応についても協力すること。

(4) 会議等への出席

業務責任者は、学校給食センター所長から香川県教育委員会が主催する学校給食衛生管理に関する研修会、又は香川県学校給食共同調理場連絡協議会が主催する関係職員等研修会等に出席を求められた場合は協力すること。

(5) 学校行事への参加・協力

学校訪問、バイキング給食、セレクト給食または給食試食会等が実施される場合は、調理への対応を行うと同時に、必要に応じて業務責任者等を出席させること。

(6) 給食時間変更の対応

学校行事等のため、給食時間の変更のある場合は、適切に対応すること。

(7) 実習生等の受け入れ

中学生の職場体験や栄養士の実習生の受け入れ等について協力すること。

(8) アレルギー給食の対応

市では将来的にその他の食品への対応を増やすことを想定しているため、品目、代替食品等の研究を行い、必要に応じて市に情報提供及び提案を行うこと。

(9) 大規模災害等発生時の協力

大規模災害が発生し、市内避難場所において炊き出し等が必要となった場合には、協力をすること。

(10) 臨機の措置

臨機の措置をとらなければならない重大な事故が発生した場合は、直ちにそれぞれの学校給食センター長若しくは栄養教諭等に連絡をしたうえで、「危機管理マニュアル」に従い処置すること。

(11) 要求水準書に定めのない事項

本要求水準書は業務の大要を示すもので、定めのない事項であっても本要求水準書に付随する業務は誠意をもって実施すること。