

奈良市立富雄南こども園等ハイブリッド給食調理業務委託 仕様書（案）

奈良市立富雄南こども園、左京こども園、都跡こども園、青和こども園の給食調理に関する業務を委託するための仕様について以下のとおり定める。

1 業務名称

奈良市立富雄南こども園等ハイブリッド給食調理業務

2 履行場所

園名	住所
奈良市立富雄南こども園（以下、富雄南）	奈良市中町4-1-74番地
奈良市立左京こども園（以下、左京）	奈良市左京三丁目1番地の2
奈良市立都跡こども園（以下、都跡）	奈良市四条大路五丁目2番55号
奈良市立青和こども園（以下、青和）	奈良市百楽園四丁目1番1号

3 履行期間

履行期間は、令和7年4月1日から令和12年3月31日までの5年間とし、地方自治法第234条の3に基づく長期継続契約とする。

受注者は、令和7年3月31日までに奈良市（以下「発注者」という。）と打ち合わせ、調理現場の把握、調理従事者の研修、各種書類（別表1）の提出を行うこと。試し炊き等必要に応じて実施し、滞りなく令和7年4月1日から業務を開始すること。なお、業務開始までの準備にかかる費用は受注者の負担とする。

入札参加申請までに現地見学を希望する場合は、令和6年7月5日までに発注者に申し出ること。（現地見学予定日：令和6年7月3日から令和6年7月12日までの期間）

4 業務内容

- (1) 園児を対象とした幼児食（昼食・おやつ）の提供（アレルギー対応食及び特別な配慮を要する園児の食事（以下「アレルギー対応食等」という。）を含む）及び職員食の提供
 - ◆給食献立作成、食材調達、調理、配膳、食器洗浄、配茶とする。
 - ◆給食調理方法は、主にクックチル方式によるものとし、炊飯及び副食等の最終調理は園で行うハイブリッド給食とする。
- (2) クッキング保育、行事食、保護者試食会、視察等への対応
 - ※クッキング保育・・・給食にこども園の菜園活動で収穫した食材等を使用する
 - ※行事食・・・誕生会、イベント等に伴う配膳方法等の変更への対応
 - ※保護者試食会・視察等への対応・・・保護者等への給食提供増加分の調理
- (3) 上記給食提供をするために必要な会議等への参加
- (4) 発注者と受注者の業務負担区分は、以下のとおりとする。

凡例 ○：主体的に実施、△：補助

区分	業務内容	発注者	受注者
管理 栄養	給食に関する会議及び研修への参加	○	△
	献立作成基準の作成	○	△
区分	業務内容	発注者	受注者
栄養管理	献立表（保護者配付用を含む）の作成		○
	献立表の確認	○	
	検食の実施及び記録	○	
	残食調査の記録		○
作業管理	調理従事者の研修	○	△
	調理作業工程表の作成		○
	食材調達、調理、盛り付け、配膳		○
	調理加熱加工記録		○
	下膳、食器洗浄及び消毒		○
	食器及び調理器具の点検、保管管理		○
衛生管理	調理室入室時及び食事提供に関する衛生教育	○	○
	検査用保存食の採取と保存（材料及び調理済食品）		○
	検便検査の実施と確認		○
	従事者等の衛生管理点検表の記録		○
	衛生管理記録票の記録		○
施設管理	機器及び器具の点検		○
	機器及び器具の整備・補修	○	○
	就業時の安全確認		○
	調理室内の清掃（グリストラップの日常清掃を含む）		○
	害虫駆除の実施と記録		○
食品管理	給食食材の発注及び検収とその記録		○
	在庫管理と記録		○
	給食食材に関する情報の管理と報告		○
事務管理	食数管理帳票（発注数管理）の記録		○
	給食日誌の記録		○
	関係官庁報告書類の作成及び保管管理	○	○
	行事等における関係部門との連絡・調整	○	
	緊急を要する場合の対応	○	○
労務管理	人員の適正配置		○
	定期的な健康診断の実施		○
	勤務状況の把握		○
	労災保険の加入		○

※表中の各種記録については、必要に応じて発注者へ報告すること。

5 給食実施日及び提供時間

(1) 給食実施日は、月曜日から金曜日とする。(年間243日程度)

※土曜日、日曜日、国民の祝日に関する法律に規定する休日及び年末年始(12月29日から1月3日)及び園の定める給食不要日においては実施しない。なお、台風等による警報発令時においても、保育を実施するため2号認定子どもには給食を提供するものとする。

(2) 食事提供時間は原則、表のとおりとする。なお、行事や教育・保育内容の都合により時間が変動することがある。

内 容	提供時間 (予定)
配 茶	9 : 3 0
昼食・配茶	1 1 : 3 0 ~ 1 2 : 4 5
おやつ・配茶	1 5 : 0 0 ~ 1 5 : 3 0

(3) 給食実施日に変動がある時は、発注者から受注者に対し速やかに通知し、協議のうえ対応する。

6 食数

提供食数については以下を参考とすること。ただし、実際の喫食率は変動する可能性がある。

また、別途検食及び給食見本(合計2食。ただし、給食見本を模型又は写真等により対応する場合は1食)を毎食調理すること。

(1) 予定定員(人)・参考在籍人数(人)及び喫食率(%)

◆富雄南こども園(アレルギー対応の必要な園児 6人(令和6年4月現在))

区 分	3歳	4歳	5歳	定員	令和6年4月在籍人数			
					3歳	4歳	5歳	計
1号認定子ども	40	50	50	140	16	23	28	67
2号認定子ども	10	10	10	30	3	15	8	26
合 計	50	60	60	170	19	38	36	93

在籍者の 平均喫食率	4月	7月	8月	12月	1月	3月	その他の月
1号認定子ども	35%	53%	8%	72%	74%	50%	100%
2号認定子ども	75%	100%	95%	100%	100%	100%	100%

◆左京こども園(アレルギー対応の必要な園児 8人(令和6年4月現在))

区 分	3歳	4歳	5歳	定員	令和6年4月在籍人数			
					3歳	4歳	5歳	計
1号認定子ども	45	55	40	140	27	24	26	77
2号認定子ども	10	10	10	30	5	7	9	21
合 計	55	65	50	170	32	31	35	98

在籍者の 平均喫食率	4月	7月	8月	12月	1月	3月	その他の月
1号認定子ども	45%	64%	22%	76%	83%	62%	100%
2号認定子ども	75%	98%	84%	96%	93%	91%	100%

◆都跡こども園（アレルギー対応の必要な園児 11人（令和6年4月現在））

区 分	3歳	4歳	5歳	定員	令和6年4月在籍人数			
					3歳	4歳	5歳	計
1号認定子ども	40	50	50	140	28	32	36	96
2号認定子ども	10	10	10	30	5	14	17	36
合 計	50	60	60	170	33	46	53	132

在籍者の 平均喫食率	4月	7月	8月	12月	1月	3月	その他の月
1号認定子ども	40%	60%	18%	72%	81%	56%	100%
2号認定子ども	82%	94%	89%	100%	100%	100%	100%

◆青和こども園（アレルギー対応の必要な園児 3人（令和6年4月現在））

区 分	3歳	4歳	5歳	定員	令和6年4月在籍人数			
					3歳	4歳	5歳	計
1号認定子ども	40	50	50	140	24	34	39	97
2号認定子ども	10	10	10	30	8	10	5	23
合 計	50	60	60	170	32	44	44	120

在籍者の 平均喫食率	4月	7月	8月	12月	1月	3月	その他の月
1号認定子ども	34%	58%	15%	74%	80%	55%	100%
2号認定子ども	82%	91%	90%	93%	100%	99%	100%

※1号認定子どもの給食提供について

- ・通常：おやつは希望者のみ提供
- ・長期休業中：給食及びおやつは希望者のみ提供
 長期休業中とは、夏期：7月20日から8月31日、冬期：12月24日から翌年1月8日、
 春期：3月19日から4月7日のこと。年度により前後する場合があります。

(2) 職員の人数・喫食率及び試食会等の実績（令和6年度）

園名	職員人数	喫食率		試食会等の食数
		長期休暇中	その他の月	
富雄南	20	52%	74%	20食程度
左京	14	51%	68%	20食程度
都跡	14	66%	95%	120食程度
青和	17	74%	90%	20食程度

- ・職員食は園児への提供量の1.5倍量とする。
- ・視察及び保護者試食は、原則幼児と同量とする。

(3) 提供食数の確定は、提供日の前々週の金曜日とする。ただし、当該日が休日又は祝日の場合は直前の平日とする。なお、長期休業前については別途協議する。

7 調理従事者

- (1) 受注者は、業務の実施にあたっては、安全衛生に十分配慮し、業務を支障なく実施できる人員を調理に従事させなければならない。
- (2) 当該業務の受託に関し、専門的な立場から必要な指導を行う管理栄養士もしくは栄養士を確保し、調理業務に従事する者は、給食調理業務に相当の知識・経験を習得した者であること。
受託者は幼児を対象とした給食の実態について必要な研修を実施するとともに、衛生面・技術面及びサービスの改善等に関する教育研修をあらかじめ計画を立てて実施する。調理業務従事者は部外研修会等についても積極的に参加し、自己研鑽に努めること。
- (3) 調理従事者の通勤用自動車の駐車場は、受注者が確保すること。

8 食材調達

- (1) 給食に使用する食材については原則として国内産を使用することとし、地産地消を基本としてできるだけ地場産の食材を取り扱うこと。輸入品を使用する場合はその安全性について十分に確認を行ったうえで発注者に事前確認を行うこと。米は奈良市産を中心とした奈良県産（コシヒカリ1等米又はヒノヒカリ1等米）の新米を使用すること。細菌検査や品質検査書等の入手やトレーサビリティシステムを導入するなど、安全管理に努めること。
- (2) 「検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方」（令和6年3月26日改正 原子力災害対策本部）の本文Ⅱ3（3）の乳（福島県）、牛肉（岩手県、宮城県、福島県及び栃木県（別添4の1の（2）を満たす場合を除く。）」については、納品直近日の放射性物質検査報告書により、「検出限界以下」の結果が確認できる食材を使用すること。
- (3) 調理従事者は食材搬入の際に立ち会い、責任を持って検収を行うこと。
- (4) 納品された食材については、受注者の責任において適正に保管すること。在庫食材については在庫管理記録を行い、発注者の求めがある場合は提示すること。
- (5) 発注者が行う安全・衛生検査について協力すること。
- (6) 食材が確保できない場合は、事前に発注者と協議し対応すること。
- (7) 受注者の責による食材等の損失については、弁済すること。

9 給食管理

(1) 献立

① 献立は発注者が作成した食品群別摂取目標量（別記1）を参考に作成し、給与栄養目標量を満たすこととし、事前に発注者の確認を得ること。

旬の食材や行事食等を取り入れながら季節感のあるものとし、加工品の使用は極力控えること。また、日本食を中心とした食材や調理方法を選択し、園児の発達及び喫食状況に応じて見た目、食べやすさ、味付け、大きさ等を工夫すること。

食材が確保できないこと等による急な献立変更については、都度事前に発注者と協議し対応すること。

② 昼食は、主食・主菜・副菜・汁物とし、献立によって副菜数等を含めて適切に調整するものとする。原則、セントラルキッチンで下処理済みの食材を納入し、調理室で最終加熱・調味し提供すること。また、主食は米飯として給食調理室で炊飯すること。

③ おやつは、幼児にとって必要性の意義を満たすものとし、週3日は手づくりおやつとし、その他は果物等を取り入れる。なお、長期休業中の献立はこの限りではない。

(2) 検食等

調理した給食（手作りおやつを含む）については、園長又はその代行者による検食を受けた後に盛り付けを行うこと。またその評価について業務に反映させること。給食見本（幼児食）1食分を園内に展示すること（模型又は写真等でも可とする）。

(3) 配膳

給食は適温給食とし、調理後喫食までの時間は可能な限り短縮し、最大2時間以内とする。出席園児及び職員の数に応じた食数を調理し、クラス別に提供量を確認して配膳すること。主菜・副菜については調理室で盛り付けを行う。主食・汁物は、クラス別に必要な量を食缶に入れ、盛り付けた主菜・副菜及び主食・汁物用の食器とともに、各保育室入口において担当の保育教育士に引き渡すこと。クラス担当職員以外の職員食は職員室へ配膳すること。なお、職員食の提供量は園児の1.5倍量とすること。

(4) 下膳

残食及び食器を各保育室において受け取り、残菜・塵芥及びその他のゴミは奈良市が定める分別方法に従い適正に処理すること。残食調査を実施し、記録するとともに、以降の業務の参考にすること。

(5) 食器洗浄及び消毒

食器具（食器・カップ・スプーン等）及び調理器具（包丁・まな板・ボール・番重等を含む）は速やかに洗浄・消毒し、適切に保管すること。

10 アレルギー対応等

(1) 調理したアレルギー対応食等は他と混同しないように個別に盛り付けを行い、園担当者との確認の上で受け渡しを行うこと。

(2) アレルギー対応食等の提供にあたっては、厚生労働省が作成した「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」を十分に理解し、発注者が作成した「奈良市立保育園・こども園食物アレルギー対応マニュアル」に基づき安全管理体制を確立した上で除去及び代替により提供する

こと。なお、事前に発注者と十分に情報を共有すること。

1.1 事故対応

- (1) 受注者は、緊急時の連絡体制を示した緊急時連絡一覧表をあらかじめ作成し、食中毒、アレルギー食材の誤食、その他給食に関する事故や緊急事態（以下「緊急事態等」という。）が発生した場合、直ちに園児の安全確保に必要な処置を行うとともに、速やかに発注者に報告を行うこと。また必要に応じて事故対応について発注者と協議し、その指示に従うこと。
- (2) 受注者は緊急事態等により給食を取りやめた場合は、代替食品を用意するなど給食の確保に努めること。緊急事態等に備えて平常時から代替食品等の確保に努めること。
- (3) 緊急事態等が生じた場合、受注者は事故原因を調査し、その結果と改善策について速やかに発注者へ報告すること。

1.2 給食調理施設

- (1) 調理には、奈良市が貸与する給食調理室の施設、備品等の貸与品（別表2）を使用することとする。貸与した備品等以外の機器を給食調理室に持ち込む場合は、事前に発注者の承認を得ることとし、その費用は受注者の負担とする。
- (2) 給食調理室の施設、設備・備品等は現状のまま使用すること。受注者はこれらを細心の注意を払って管理し、受注者の責に帰すべき理由による破損等については、受注者の負担により現状復帰すること。
- (3) 給食調理室の使用は、原則として開園時間内とする。
- (4) 業務遂行時は、省資源・省エネルギーに努めること。
- (5) 退出の際は、戸締り及び電気・ガス・水道の元栓を閉鎖するとともに、チェックリスト等により火気その他異常の有無を確認すること。
- (6) 工事等により清掃及び立ち会い等が必要な場合は協力すること。
- (7) 施設内の害虫駆除について半年に1回以上実施し、その記録を保管すること。

1.3 経費の負担区分及び算出

発注者と受注者の経費負担区分は、以下のとおりとする。

区 分	発注者	受注者
給食材料費（代替食品を含む）		○
機器（冷蔵庫等）・器具（食器、ボール等）の購入費 （別表2以外の機器を持ち込む場合は受注者負担） （※受注者の過失責任による損傷の場合は受注者負担）	○	※
機器（冷蔵庫等）・器具（食器、ボール等）の修繕費 （※受注者の過失責任による損傷の場合は受注者負担）	○	※
調理室使用消耗品費（調理及び衛生用品、清掃用具等）		○
残菜、塵芥及びその他のゴミ処理費	○	
調理室内の害虫駆除費		○
人件費及び法定福利費		○

区 分	発注者	受注者
保健衛生費（健康診断・検便検査等）		○
調理用被服費・洗濯費		○
従業員の研修に関する費用		○
通信機器費及び通信運送費		○
各種報告書等必要関係書類の作成に関する費用		○
その他経費（損害賠償保険料等）		○

- (1) 食材料費は、概ね昼食200円以上・おやつ70円以上（税込）とする。
- (2) 委託料は、月額に相当する額を毎月支払うこととする。

1.4 衛生管理

- (1) 文部科学省の定めた「学校給食衛生管理基準」及び厚生労働省作成の「大量調理施設衛生管理マニュアル」を十分に理解し、発注者が作成した「奈良市立園給食調理衛生管理マニュアル」に基づき衛生管理体制を確立し、業務を行うこと。
- (2) 食中毒が発生した際の原因究明を確実にを行うため、原則として、調理従事者等は当該施設で調理された食品を喫食しないこと。

1.5 労働安全衛生

- (1) 受注者は、労働安全衛生法に基づき従業員の健康診断を実施し、常に従業員の健康状態に注意し、異常を認めた場合は速やかに医療機関を受診させること。
- (2) 調理従事者の検便検査は赤痢菌、サルモネラ、腸管出血性大腸菌を項目として月2回以上実施すること。10月から3月までの間には月に1回以上又は必要に応じてノロウイルスの検便検査に努めること。
- (3) 調理従事者の健康診断及び検便において異常もしくは陽性の判定が出た時点で、当該調理従事者は調理業務に従事させてはならない。検査結果が陰性になるまで勤務させてはならない。
- (4) 調理従事責任者は毎日の作業開始前に調理従事者全員の健康確認を行い、調理従事者等の衛生管理点検表に記録すること。下痢、発熱、嘔吐、手指等に化膿性疾患、伝染性感染症又はその疑いがある場合は、当該調理従事者は調理業務に従事させてはならない。
- (5) 調理従事者本人又はその家族に下痢や嘔吐のある場合は、感染の恐れがあるため、当該調理従事者はただちに医療機関を受診し、感染症疾患の有無を確認すること。調理従事者本人が「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成10年法律第114号・令和3年2月3日号外法律第5号（新型インフルエンザ対策特別措置法等の一部を改正する法律二条による改正））」で定められる一類感染症の患者及び二類感染症又は三類感染症の患者又は無症状病原体保有者と診断された場合（疑いのある場合も含む）は、調理業務に従事させてはならない。
- (6) 食中毒が疑われる際には、保健所による調査に積極的に協力を行うこと。
- (7) 受注者は発注者が実施する防災訓練に参加し、災害の未然防止に協力すること。

1 6 秘密の保持及び個人情報の保護

- (1) 受注者は、本業務の実施に関して知り得た情報を他に漏らし、又は自己の利益のために使用し、もしくは不当な目的に使用してはならない。なお、契約期間が満了し、又は契約が解除された場合も同様とする。
- (2) 受注者は、本業務の実施に関して個人情報を取り扱う場合においては、発注者の定める「個人情報取扱特記事項」を遵守するとともに、個人情報の保護のための規定を設けなければならない。

1 7 法令上の責任

受注者は、労働基準法、労働安全衛生法、労働者災害補償保険法、最低賃金法、食品衛生法、個人情報保護法、その他関係法令を遵守するとともに、法令上のすべての責任を負うものとする。

1 8 その他

- (1) 発注者が毎年実施する環境衛生検査において、異常が確認された際は、発注者と協議の上、問題因子の除去等安全確保を確認した後、業務を実施すること。
- (2) 受注者は、万一債務不履行があった場合、又は業務が実施できなくなった場合に代替して業務を履行する代行保証人を選任すること。代行保証人は、本業務の入札の際に附された入札参加条件を満たす者であること。
クックチル方式の採用にあたり、自然災害や万一の事故発生などに起因するセントラルキッチンの営業停止に備えるため、受注者はHACCPシステムに基づいた運営を行うセントラルキッチンを国内の配送可能な地域に2箇所以上有すること。ただし、自社においてセントラルキッチンを1箇所のみ有する場合は、受注者以外が保有する同等の施設と災害時等における食料等の供給及び運搬に関する協力体制が確立できていることが確認できる書類の提出をもって代替施設と認めることとする。
- (3) 受注者は、製造物責任法第3条の規定する損害賠償責任を履行するために、生産物賠償責任保険に加入すること。
- (4) 関係法令の改正、通知その他により、仕様等の変更を行うことがある。

(別表1) 各種提出書類と提出期限

書 類	関連条項	提出期限
従業員名簿（資格を証する書類の写しを添付）	7 (1)(2)	令和7年3月1日
緊急時連絡一覧表	11 (1)	
設備及び備品の賃貸借に関する覚書	12(1)	
借用証書	12(1)	
調理業務の従事前に実施した健康診断結果の写し	15 (1)	
委託業務代行保証契約書	18 (2)	
生産物賠償責任保険証書の写し	18 (3)	
自社作成の衛生管理マニュアル	14(1)	

書 類	関連条項	提出期限
自社作成のアレルギー対応マニュアル	10(2)	令和7年3月1日
各種報告様式一式 (※)	—	
調理業務の従事前に実施した赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌の結果報告書の写し	15 (2)	令和7年3月15日
調理従事者の勤務表 (シフト表)	7(2),9	前月の25日まで
委託業務完了報告書及び請求書	13(2)	翌月の5日まで
(※) 衛生管理記録票	9	翌月の14日まで
(※) 給食日誌の記録	9	
(※) 食数管理帳票 (発注数管理)	8,9	
(※) 検食記録	9 (2)	
(※) 残食調査の記録	9 (4)	
(※) 調理従事者等の衛生管理点検表	15 (4)	
納品伝票	8	
調理従事者の検便結果	15 (2)	

(別表2) 備品等の貸与品

(1) 富雄南こども園

	品名	数量	備品番号	購入年度 (平成)	メーカー・品番等
1	ガスローレンジ	1	3-26795	21	マルゼン RGS-066B
2	卓上ガステーブル	1	3-26796	21	マルゼン RGC-094B
3	炊飯台	1	3-26799	21	マルゼン BW-126CN
4	水切付二槽シンク	1	3-26800	21	マルゼン BSM2-156R
5	調理台(両面引戸)	1	3-26803	21	マルゼン ※特注
6	調理台(引戸)	1	3-26804	21	マルゼン BH-096N
7	水切付一槽シンク	1	3-26801	21	マルゼン BSM1-126R
8	冷凍ストッカー	1	3-26793	21	サンヨー SCR-S44
9	冷凍冷蔵庫	1	3-26792	21	フクシマ URD-41PM1
10	食器消毒保管庫	1	3-26794	21	マルゼン MSH15-31WD
11	電気式スチームコンベクション オープン	1	3-26791	21	マルゼン SSC-06SCNU
12	ワイヤーシェルフ	1			
13	スチコン架台	1			

(2) 左京こども園

	品名	数量	備品番号	購入年度 (平成)	メーカー・品番等
1	ワイヤーシェルフ	1	3-37586	23	マルゼン NL610-PH1900-4
2	冷凍ストッカー	1	3-37576	23	パナソニック SCR-S45
3	食器消毒保管庫	1	3-37577	23	マルゼン MSH15-31WD
4	冷凍冷蔵庫	1	3-37575	23	フクシマ URD-41PM1
5	卓上コンロ	1	3-37579	23	マルゼン M-222C
6	炊飯台	1	3-37582	23	マルゼン BW-126CN
7	調理台(スノコ板付)	1	3-37583	23	マルゼン BW-046N
8	調理台(引戸)	1	3-37584	23	マルゼン BH-157W
9	電気式スチームコンベクション オープン	1	3-37574	23	マルゼン SSC-06SCNU
10	ガス炊飯器	2	3-37580	23	リンナイ RR-50S1
11			3-37581	23	
12	調理台(引戸)	1	3-37585	23	マルゼン BH-096N
13	ガスローレンジ	1	3-37578	23	マルゼン RGS-066B
14	調理台(スノコ板・タイヤ付)	2	3-37587		
15	二槽シンク	1			マルゼン

16	水切り付一槽シンク	1			マルゼン
17	スチコン架台	1			マルゼン

(3) 都跡こども園

	品名	数量	備品番号	購入年度 (平成)	メーカー・品番等
1	作業台	4	3-041151	25	タニコー TX-WT-7545NB
2			3-041152	25	
3			3-041153	25	
4	エレファントシェルフ (4段)	2	3-041149	25	マルゼン NL610-PH1900-4
5			3-041150	25	
6	調理台 (引戸)	1	3-041148	25	マルゼン BH-096N
7	調理台 (引戸)	1	3-041147	25	マルゼン BH-157W
8	調理台 (スノコ板付)	1	3-041146	25	マルゼン BW-046N
9	炊飯台	1	3-041145	25	マルゼン BW-126CN
10	炊飯器	2	3-041144	25	リンナイ RR-50S1
11			3-041143	25	
12	卓上コンロ	1	3-041142	25	マルゼン M-222C
13	ガスローレンジ	1	3-041141	25	マルゼン RGS-066B
14	食器消毒保管庫	1	3-041140	25	マルゼン MSH15-31WD
15	冷凍ストッカー	1	3-041139	25	ACF-603C
16	冷凍冷蔵庫	1	3-041138	25	ホシザキ HRF-120LZ
17	電気式スチームコンベクション オーブン	1	3-041137	25	マルゼン SSC-06SCNU
18	二槽シンク	2			マルゼン BS2-157N
19	アルミシェルフ (5段)	1	3-45699		
20	スチコン架台	1			
21	送風機	1			(株)JWS JSP100N-1

(4) 青和こども園

	品名	数量	備品番号	購入年度 (平成)	メーカー・品番等
1	二槽シンク	2	3-043584	26	マルゼン BS2-157N
2			3-043585	26	
3	電気式スチームコンベクション オーブン	1	3-043286	26	マルゼン SSC-06SCNU
4	冷凍冷蔵庫	1	3-043287	26	ホシザキ HRF-120LZ
5	卓上コンロ	1	3-043291	26	マルゼン M-222C

	品名	数量	備品番号	購入年度 (平成)	メーカー・品番等
6	冷凍ストッカー	1	3-043288	26	パナソニック SCR-S45
7	炊飯台	2	3-043294	26	マルゼン BW-126CN
8	炊飯器	2	3-043292	26	リンナイ RR-50S1
9			3-043293	26	
10	ガスローレンジ	1	3-043290	26	マルゼン RGS-066B
11	食器消毒保管庫	1	3-043289	26	マルゼン MSH15-31WD
12	調理台 (引戸)	1	3-043296	26	マルゼン BH-157W
13	エレファントシェルフ	2	3-043298	26	マルゼン NL610-PH1900-4
14			3-043299	26	
15	調理台 (引戸)	1	3-043297	26	マルゼン BH-096N
16	調理台 (スノコ板付)	1	3-043295	26	マルゼン BW-046N
17	調理台 (スノコ板・タイヤ付)	2			タニコー
18	スチコン架台	1			マルゼン

(別表3) 調理物品等の貸与品

※調達の都合により、同等品以上の物品に変更になる場合がある。

(1) 富雄南こども園

品名	数量
湯呑	184
ボール (小) 汁椀	190
ボール (大) 茶碗	200
深皿 (中)	193
深皿 (小)	186
丼ぶり	196
二つ仕切り皿	194
アレルギー用食器 (きどりっこ)	46
アレルギー皿	各 10
スプーン	50
フォーク	49
箸	6
やかん (金)	7
やかん (アルミ)	6
食缶	7
保管食缶 (おひつ)	6
しゃもじ (大)	2

品名	数量
しゃもじ (小)	8
横口レードル	7
スープレードル(180cc)	7
スープレードル(270cc)	1
レードルお玉	1
料理鍋 (大)	2
料理鍋 (中)	1
料理鍋(金色)	1
雪平鍋	1
ボール (大)	3
ボール (中)	2
ボール (小)	2
プラスチックボール (黄)	7
ステンレスざる (深型)	3
プラスチックざる (大)	3
プラスチックざる (中)	3
プラスチックざる (小)	3
バット (大)	7
バット (小)	10
キッチンバサミ	2
スライサー	2
ピーラー	1
キッチンタイマー	1
菜箸	2
ポテトマッシャー	1
フライ返し	2
泡立てホイッパー	1
包丁	2
ペティナイフ	1
パンナイフ	1
まな板	1
めん棒	1
モノクリナー	1
ハケ	1
穴あきおたま	1
あくとり	1
木べら・ゴムベラ	各1

品名	数量
計量カップ(20)	1
計量カップ(200ml)	2
缶切り	1
ケーキ型	5
フライパン	2
ホテルパン (穴開)	6
ホテルパン (薄型)	6
ホテルパン (深型)	3
ホテルパン (網)	2
ステンレストング	14
バケツ	6
バケツ(蓋)	6
サンボックス	21
サンボックス(蓋)	9
カゴ	15
中心温度計	2
庫内温度計	3
表面温度計	1
はかり	1
キッチンスケール	1
ミトン (布)	2
ミトン (シリコン)	1
台車	1

(2) 左京こども園

品名	数量
湯呑	160
ボール (小) 汁椀	180
ボール (大) 茶碗	188
深皿 (大)	188
深皿 (小)	180
丼ぶり	188
二つ仕切り皿	189
スプーン	52
フォーク	47
箸	7
やかん (小)	1

品名	数量
やかん (5L)	7
食缶	7
保管食缶 (おひつ)	6
しゃもじ (大)	2
しゃもじ (小)	7
横口レードル	6
スープレードル	2
レードルお玉	1
料理鍋 (金色)	2
料理鍋 (ステン)	3
雪平鍋 (大)	1
雪平鍋 (小)	2
ボール (大)	3
ボール (中)	2
ボール (小)	2
プラスチックボール (黄)	6
ステンレスざる (深型)	3
プラスチックざる (大)	3
プラスチックざる (中)	3
プラスチックざる (小)	3
バット (大)	7
バット (小)	6
キッチンバサミ	2
ナイロンスパゲッティトング	8
ピーラー	1
キッチンタイマー	1
茶こし	1
はかり (5 kg)	1
クッキングスケール	1
計量水マス (2L)	1
計量カップ (500ml)	1
めん棒	1
シリコンへら	1
温・湿度計	1
庫内温度計	2
オープンミット (布製片手)	3
包丁	2

まな板	2
サンボックス	23
サンボックス蓋	11
食器かご	12
バケツ（蓋つき）	3
バケツ（蓋なし）	3
ペダルペール	2
台車	2
缶切り	2
ハンドル付カラー分別ペール（レッド・ブラウン・ブルー）	各1
ケーキ型	2
ホテルパン	3
ホテルパン（穴開）	6
ホテルパン（薄型）	6
表面温度計	1
中心温度計	2
残留塩素測定器	1
ロールシャープナー	1
壁掛け時計	1

（3）都跡こども園

品名	数量
湯呑	169
ボール（小）汁椀	187
ボール（大）茶碗	174
深皿	166
丼ぶり	175
二つ仕切り皿	176
深皿（小）	208
スプーン	74
フォーク	121
やかん	7
食缶	7
保温食缶（おひつ）	6
しゃもじ（大）	2
しゃもじ（白）	7
しゃもじ（穴開）	3
横口レードル	

スープレードル (大)	2
スープレードル (小)	1
スープレードル (穴開)	1
スパテラ	1
両手鍋 (小)	1
両手鍋 (中)	1
両手鍋 (大)	3
片手鍋	1
ボール (大)	3
ボール (中)	3
ボール (小)	3
アルミざる	2
プラスチックざる (青・大中小)	各 3
プラスチックざる (白)	1
バット (大)	3
バット (小)	5
キッチンばさみ	2
泡立て器	1
ナイロンスパゲッティトング	9
トング	3
スライサー	2
ピーラー	1
めん棒	1
フライ返し	1
菜箸	2
マッシャー	1
はかり (5 kg)	1
クッキングスケール (3kg)	1
計量水マス	1
計量カップ (大・小)	各 2
温・湿度計	1
庫内温度計	3
オープンミット (シリコン)	2
万能スプレー	1
包丁	2
まな板	2
まな板 (シリコン)	1
サンボックス	24

サンボックス蓋	14
食器かご	11
バケツ (青)	3
バケツ蓋	4
ペダルペール	2
台車	3
台車 (ストッパー無)	2
缶切り	3
ハンドル付カラー分別ペール (レッド・ブラウン・ブルー)	各 1
ペール	3
フライパン	2
ケーキ型	1
ホテルパン	3
ホテルパン (穴開)	6
表面温度計	1
中心温度計	2
残留塩素測定器	1
ロールシャープナー	1
壁掛け時計	1

(4) 青和こども園

品名	数量
湯呑	185
ボール (汁碗)	210
ボール (茶碗)	190
深皿 (大)	192
深皿 (小)	197
丼ぶり	189
二つ仕切り皿	189
スプーン	124
フォーク	112
やかん (5L)	7
食缶	7
保温食缶 (おひつ)	7
しゃもじ (大)	2
しゃもじ (小)	7
横口レードル	7
プラスチックお玉 (中・小)	各 1

レードルお玉 (270ml)	1
レードルお玉 (180ml)	2
料理鍋 (大)	3
料理鍋 (中)	1
雪平鍋	3
ボール (大)	3
ボール (中)	2
ボール (小)	3
プラスチックボール (黄)	5
ステンレスざる	2
プラスチックざる (大)	3
プラスチックざる (中)	2
プラスチックざる (小)	3
バット (大)	3
バット (小)	6
キッチンばさみ	2
トンガ	7
キッチンタイマー	2
菜箸 (木製)	4
はかり (5 kg)	1
クッキングスケール	1
計量水マス (2L)	1
計量カップ (500ml)	1
スパテラ	1
ゴムベラ	1
木ベラ	1
泡立て器	1
温・湿度計	1
庫内温度計	2
オープンミット (布製片手)	2
包丁	2
まな板	2
サンボックス	27
サンボックス蓋	14
食器かご	16
ペダルペール	1
台車	2
缶切り	2

ハンドル付カラー分別ペール（レッド・ブラウン・ブルー）	各 1
ホテルパン	5
ホテルパン（穴開）	6
ホテルパン（薄型）	5
ホテルパン蓋	5
表面温度計	1
中心温度計	2
残留塩素測定器	1
ロールシャープナー	1
壁掛け時計	2

（別記 1）給与栄養目標量及び食品群別摂取目標量

「日本人の食事摂取基準（2020年版）」を参考に以下を設定する。

①食品群別摂取目標量

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (%)	脂質 (%)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミン A (μ gRE)	ビタミン B1 (mg)	ビタミン B2 (mg)	ビタミン C (mg)	食塩相当量 (g)
食事摂取基準 (1日あたり)	1,300	総エネルギーの 13%~20%	総エネルギーの 20%~30%	600	5.5	500	0.70	0.80	50	3.5 未満
目標量 (1日の50%)	650	総エネルギーの 13%~20%	総エネルギーの 20%~30%	300	2.8	250	0.35	0.40	25	1.8

- ・エネルギー：推定エネルギー必要量
- ・たんぱく質・脂質：目標量（総エネルギーに占める割合）
- ・ミネラル類・ビタミン類：推奨量
- ・食塩：目標量

②食品群別摂取目標量

食品群	(g)	食品群	(g)
肉	20	緑黄色野菜	40
魚	20	その他の野菜	50
卵	10	果実	30~40
大豆・大豆製品	20	穀類	65~75
牛乳	100	いも類	30
乳製品	15	砂糖類	5
海藻	1.2	菓子類	10~15
		油脂類	5

