

表1-①

業務の分担区分

区分	業務内容	町	受託者
給食管理	保育所給食運営の総括	○	
	町との連絡・調整	○	○
	実施献立表(アレルギー対応食等を含む。)の作成	○	
	嗜好調査・喫食調査等の企画・実施	○	○
	検食の実施・評価	○	
	給食関係の書類等の確認・保管・管理	○	
	上記書類等の作成		○
	保育所給食日常点検票の確認	○	○
	上記以外の給食関係の伝票整理、報告書等の作成・保管		○
	その他各種書類の確認	○	
調理作業管理	調理業務指示書の作成	○	
	給食日誌、記録・報告書類の作成		○
	作業実施状況(給食日誌、記録・報告書類等)の確認	○	
	調理		○
	配缶		○
	配膳		○
	給食後の食器・食缶の回収	○	○
	食器の洗浄消毒		○
食材管理	食材の購入契約・発注	○	
	食材の検収		○
	食品注文書及び検収記録簿の記入		○
	食材の保管・在庫管理		○
	食材の使用状況の確認	○	○
施設等管理	給食施設、主要な設備の配置・改修	○	
	給食施設、主要な設備の管理		○
	その他の設備(調理器具・食器等)の保守・管理		○
	使用食器の確認	○	○

表1－②

業務の分担区分

区分	業務内容	町	受託者
業務管理	勤務表の作成		○
	業務分担・職員配置表の作成及び指示		○
	業務従事者確認表の確認	○	
	緊急を要する場合の対応	○	○
衛生管理	「調理業務等作業基準」等、衛生面の遵守事項の作成	○	
	食材の衛生管理	○	○
	施設・設備(調理器具・食器・汚水枡等)の清掃等の衛生管理		○
	衣服・作業着等の清潔保持状況の確認		○
	保存食の確保		○
	納入業者等の清潔保持状況の確認	○	○
	調理室内の消毒及び防虫・害虫駆除	○	○
	衛生管理記録(清掃・消毒・害虫駆除等)の記録	○	○
	衛生管理記録の確認	○	
研修等	調理従事者等に対する研修・訓練	○	○
労働・安全衛生	健康管理計画の作成		○
	定期健康診断の実施		○
	健康診断結果の保管		○
	健康診断実施状況等の確認	○	
	検便の定期実施		○
	検便結果の確認	○	
	事故防止対策の策定		○
	労災保険の加入		○

表2

経費の分担区分

町	受託者
設備・調理機器の購入費(受託者負担分を除く)	受託者の人件費及び法定福利費
備品の付属品(殺菌灯、電灯など)	受託者の福利厚生費
水道・光熱費	受託者の保健衛生費(健康診断・検便等)
食器及び食缶類(配膳用)の購入費	受託者の被服費・洗濯費・給食費
貸与機器の修繕費	営業経費
食材料費(児童の給食実施日にかかるもの)	貸与機器の修繕費(受託者の過失責任による場合)
定期(年2回)の調理室内の消毒及び防虫・害虫駆除費	調理業務に必要な消耗品(調理業務に必要な衣服、調理器具、炊飯紙、フリーザーパック、ラップ、調理用手袋、ペーパータオル、洗浄消毒等衛生用品・清掃用具・雑貨など)の購入
その他の経費	報告書類のコピー費用
	通信機器費及び通信費
	文具類、各種報告書用紙等、必要な事務用品
	ごみ袋(ビニール袋)
	日常的な調理室内の消毒及び防虫・害虫駆除費
	食材料費(試食会・調理実習にかかるもの)
	その他の経費

表3

施設・設備の使用及び備品等の貸与品（たつた保育園）

厨房機器・備品

番号	品名	品番・規格等	数量
1	更衣ロッカー	3人用	1
2	調理台		2
3	配膳台		2
4	移動台		2
5	流し台	2槽シンク	1
6	流し台	1槽シンク	1
7	納品台		1
8	給湯器	電気給湯器	1
9	冷凍冷蔵庫		1
10	冷凍庫		3
11	包丁まな板殺菌庫		1
12	食器消毒保管庫		3
13	戸棚		2
14	オープン		1
15	ガスフライヤー		1
16	タライ		2
17	回転釜		2
18	三層ガスコンロ		1
19	ガス台		1
20	ガス炊飯器		3
21	電気炊飯器(1.5升)		1
22	電気炊飯器(1升)	夕食用	1
23	電子レンジ		1
24	電気ポット		1
25	ホットプレート		2
26	エアコン		2
27	台車		3
28	扇風機		1
29	はかり		2
30	検定秤		0
31	はかり台		1
32	シェルフ	メタルラック	2
33	シェルフ	グレー	2

食器・食缶類

番号	品名	品番・規格等	数量
1	茶碗	キタキツネ	259
2	パン皿	キタキツネ	151
3	仕切り皿	キタキツネ	102
4	仕切り皿	アレルギー用(黄色)	6
5	大皿	プチフラワー	20
6	中皿	キタキツネ	45
7	茶碗(大)	ピンクボール	121
8	小皿	プチフラワー	367
9	小皿	クレヨン	162
10	小皿	アレルギー用(黄色)	7
11	中皿	乳白色	123
12	中皿	プチフラワー	66
13	中皿	アレルギー用(黄色)	5
14	丼	クマ	49
15	丼(大)	かえで	25
16	丼	アレルギー用(黄色)	6
17	丼	プチフラワー	17
18	カレー皿(大)		34
19	湯呑	職員用	26
20	取っ手付きコップ	キツネ	7
21	取っ手付きコップ	水色	5
22	取っ手付きコップ	絵柄	12
23	取っ手付きコップ	ピンク	1
24	タッパ	大 タ食用	5
25	タッパ	小 タ食用	4
26	スプーン	ステンレス	99
27	スプーン	先割れ	219
28	スプーン	デザート	120
29	スプーン	離乳期用	5
30	絵柄つきスプーン		40
31	フォーク	ステンレス	159
32	フォーク	離乳期用	3
33	絵柄つきフォーク		27
34	箸	園児用	111

35		職員用	41
36	箸・スプーン・フォーク入れ		5
37	食缶	2段仕切り	13
38	食缶	汁用	3
39	食缶	パン用	5
40	食缶	黄 身	10
41	食缶	黄 ふた	5
42	食器かご		9
43	ざる	大	6
44	ざる	中	5
45	ざる	小	4
46	ボール	大	3
47	ボール	中	10
48	ボール	小	5
49	ボール	極小	8
50	洗桶	大	4
51	両手鍋	特大	1
52	両手鍋	大	1
53	両手鍋	中	3
54	両手鍋	小	2
55	片手鍋		2
56	まな板		9
57	包丁		5
58	はさみ		6
59	四角盆		5
60	長盆		15
61	丸盆	大	2
62	丸盆	中	3
63	丸盆	小	3
64	バット	大	6
65	バット	中	2
66	バット	小	5
67	やかん	大	3
68	やかん	中	9
69	やかん	小	7
70	やかん	2L	1
71	フライばさみ		14

72	汁杓子		14
73	あわ立て器		4
74	フライ返し		2
75	マッシャー		1
76	おろし器		2
77	すりこぎ		2
78	すりばち	大	1
79	すりばち	小	1
80	ディッシャー		5
81	ゴムべら		5
82	しゃもじ		8
83	しゃもじ	災害用	4
84	ピーラー		2
85	卵切り		1
86	中心温度計		1
87	室温計		1
88	品温計		1
89	計量カップ		2
90	バケツ		2
91	高速ミキサー		1
92	蒸し器	丸型	1
93	おにぎり型	白三角形	3
94	おにぎり型	透明三角形	2
95	おにぎり型	俵型	2
96	ゴム製はけ		2
97	缶切り		2
98	tong		5
99	汁杓子(夕食用)		1
100	クリアボックス	保管庫	15
101	クリアボックス	嘔吐用	1
102	はし・スプーンかご		7

表3

施設・設備の使用及び備品等の貸与品（あわ保育園）

厨房機器・備品

番号	品名	品番・規格等	数量
1	更衣ロッカー	6人用	1
2	調理台		8
3	移動水切台		2
4	流し台	2槽シンク	4
5	流し台	ソイルドテーブル付	1
6	クリーンテーブル		1
7	冷蔵庫		5
8	冷凍庫		2
9	包丁まな板殺菌庫		2
10	食器消毒保管庫		5
11	自動食器洗浄機		1
12	ワンタッチスライサー		1
13	戸棚		8
14	シェルフ	メタルラック	4
15	ラックシェルフ		2
16	スチームコンベクションオーブン		1
17	タライ		5
18	回転釜		3
19	ガスフライヤー		1
20	5層ガスコンロ		1
21	ガス炊飯器		2
22	電気炊飯器(1.5升)		1
23	電気炊飯器(1升)	夕食用	1
24	電子レンジ		1
25	エアコン		5
26	台車		8
27	移動台		3
28	パイプ椅子		13
29	はかり		2
30	検定秤		0
31	秤台		1

食器・食缶類

	品名	品番・規格等	数量
1	茶碗	キタキツネ	81
2	茶碗	うさぎ	410
3	茶碗	アレルギー用(黄色)	20
4	茶碗(大)	ピンクボール	263
5	茶碗(大)	フラワー	20
6	汁碗	うさぎ	10
7	汁碗	クマ タ食用	12
8	パン皿	キタキツネ・うさぎ	260
9	仕切り皿	キタキツネ・野菜(19)	153
10	仕切り皿	うさぎ	189
11	仕切り皿	アレルギー用(黄色)	10
12	豆皿	白	15
13	小皿	プチフラワー	450
14	小皿	クレヨン	120
15	小皿	乳白色	94
16	小皿	アレルギー用(黄色)	30
17	中皿	乳白色	247
18	中皿	プチフラワー・野菜(36)	163
19	中皿	クマ	63
20	中皿	アレルギー用(黄色)	20
21	大皿	フラワー	20
22	丼	クマ	52
23	丼	アレルギー用(黄色)	10
24	丼(中)	クマ タ食用	15
25	丼(中)	うさぎ	16
26	丼(大)	かえで・白	43
27	カレー皿(大)		51
28	スプーン	ステンレス	95
29	スプーン	先割れ	268
30	スプーン	デザート	466
31	スプーン	離乳期用(介助用含む)	32
32	スプーン	絵柄つき	15
33	フォーク	ステンレス	138
34	フォーク	おやつ	229
35	フォーク	離乳期用	19

36	フォーク	絵柄つき	15
37	箸	園児用	156
38	箸	職員用	73
39	コップ	園児用	28
40	湯呑	職員用	91
41	タッパ	夕食用	6
42	ディッシュボックス	茶色	19
43	食缶	2段仕切り	20
44	食缶	パン用	9
45	食缶	黄 身	11
46	食缶	黄 ふた	8
47	食缶	銀 ふた	5
48	食缶	白 ふた	8
49	食器かご		15
50	箸・スプーン籠		28
51	ざる	大	11
52	ざる	中	8
53	ざる	小	5
54	ざる	極小	2
55	こしざる	大	1
56	こしざる	中	6
57	こしざる	小	2
58	ボール	大	20
59	ボール	中	
60	ボール	小	
61	ボール	極小	2
62	洗桶	大	7
63	両手鍋	大 35・30・28・26	7
64	両手鍋	中	3
65	両手鍋	小	2
66	鍋ふた		3
67	鉄鍋		2
68	フライヤーバスケット		2
69	ポテトフライヤー		4
70	洗浄機用ラック		6
71	スチコン用ホテルパン		60
72	まな板		10
73	包丁		7

74	はさみ		10
75	盆	大 アレルギー用(黄色)	18
76	盆	小 アレルギー用(黄色)	16
77	長盆		25
78	バット	大	13
79	バット	中	
80	バット	小	
81	やかん	10リットル	2
82	やかん	8リットル	2
83	やかん	6リットル	14
84	やかん	5リットル	8
85	やかん	4リットル	3
86	やかん	3リットル	3
87	フライばさみ		6
88	汁杓子		20
89	あわ立て器		1
90	マッシャー	つぶしっこ込み	4
91	おろし器		1
92	すりこぎ・のばしぼう		6
93	すりばち	小	2
94	すりばち	ミニ	7
95	ディッシャー		10
96	しゃもじ		4
97	ピーラー		2
98	弁当箱		2
99	卵切り		1
100	中心温度計		1
101	室温計		1
102	品温計		1
103	計量カップ		4
104	計量スプーン		1
105	ダストマット		1
106	足踏ペダルゴミ箱		5
107	バケツ(残食受け用)		2
108	ザル(残食受け用)		2
109	レンジ台		1
110	水切台		3
111	レンジ・炊飯器台		1

112	ガス脇台		3
113	荷受検収台		2
114	高速ミキサー		1
115	蒸し器	角型	5
116	蒸し器	丸型	1
117	杵	横杵	3
118	杵	縦杵	2
119	クリアボックス	保管庫(15個)	15
120	クリアボックス	嘔吐用(1個)	1
121	箸・スプーン籠		5

表4

給食開始日までに実施する準備業務

準備業務等	備 考
令和9年3月1日～7日	
・ 保育所へのあいさつ	
・ 従事予定者の健康診断(検便検査を含む)	
・ 奈良県郡山保健所への営業許可申請	申請してから許可がおけるまでに2週間ほどかかる。
令和9年3月8日～14日	
・ 調理室の見学(物資納入～業務終了)	
・ 町による作業基準、衛生管理に関する説明	
令和9年3月15日～22日	
・ 調理室施設・設備の使用方法説明	現・委託会社による説明
・ 調理室での調理実習(2回)	日程については、3/20(土)～3/22(祝・月)の期間中に両園と協議し決定。 献立・配食数は町が指定。
令和9年3月23日～31日	
・ 実習後の反省会と指摘・指導	
・ 関係者の試食会	3/28(日)たつた保育園・あわ保育園 献立・配食数は町が指定。
・ 従事者名簿等必要書類の提出	
・ 従事者の健康診断結果報告	
・ 営業許可の確認	
・ 従事者全員との打ち合わせ	
・ 社内研修実施状況確認	
注意事項 ※ 委託者から提示する最低限の準備業務であり受託者においても必要な準備を実施すること。 ※ 上記日程は、提示する期限であり、協議によりこの予定よりも早めて実施することは妨げない。 ※ 施設の引渡しは、3月31日 ※ 3月1日から町栄養士等との打ち合わせ及び準備作業開始 ※ 調理実習・試食会にかかる食材費は、受託者負担 ※ 3月1日以降、町の指定する日に調理室の見学を行うため、見学者の2月分の検便結果を町に提出すること。	