

## 食缶方式での給食実施にかかる食材調達・調理・配送等業務委託 仕様書

1 件名 食缶方式での給食実施にかかる食材調達・調理・配送等業務委託

### 2 業務履行期間

給食提供開始は令和7年8月25日を想定しており、契約締結日から給食提供開始までの期間を準備期間とする。

### 3 業務内容

受託者は関係法令及び学校給食関連手引書等を遵守し、学校給食が教育活動の一環として実施されていることを十分理解した上で、善良かつ誠意をもって、次の事業を行う。

#### (1)食材調達

ア 受託者は、委託者が作成し示す献立・学校及びクラスごとの食数、別添の「新潟市中学校給食 使用物資等基準」及び「調理・配膳業務指示書」に従い、委託者が事前に示した食数の調理に必要な種類及び量の食材(飲用牛乳を含む)を調達する。調達にあたっては、市が取りまとめて行う調達等の利用も可能とする。

イ 調達する食材については日ごとに成分及びアレルゲンをまとめて委託者へ報告すること。

ウ 食材費の額(食材調達にかかる振込手数料を除く。以下同じ。)については、あらかじめ定めた給食1食あたりの額に食数を乗じた範囲に収まるようにすること。また、納品された食材については検収を行い、結果を帳簿に記載すること。なお、食材費の負担については本契約に含まず、別途委託者と受託者の間での協定によるものとする。

#### (2)調理

委託者が示す献立及び「調理・配膳業務指示書」に従い、受託者が作業工程表及び作業動線図を作成した上で指示する食数を調理すること。委託者の指示に応じて、食物アレルギーによる除去食や代替食提供などの対応を行うこと。

#### (3)配缶

委託者の示す学校別・学級等別の食数に従い、必要量を食缶に配缶すること。

#### (4)食器の洗浄、消毒、保管

ア 委託者が貸与する食器、箸、スプーン、フォーク、食缶、トレイ、コンテナ等の洗浄、消毒、保管を行うこと。破損等があった場合は委託者に報告すること。

イ 貸与する食器、食缶、コンテナ等は別紙1のとおりとする。

#### (5)配送等

調理した給食を入れた食缶及び食器等は、配送用コンテナ等を利用し衛生的に学校へ配送し、給食提供・下膳後回収すること。コンテナの受け渡し作業時は車止めを使用するなど、生徒及び配送業務従事者の安全に万全を期すこと。

#### (6) 配送用コンテナ等の移動、食缶の受け渡し支援

- ア 学校に配送した配送用コンテナ等は学校等と協議し決定した場所へ移動した上で保管し、生徒による食缶の取出し及び返却のサポートを配膳支援員が行うこと。
- イ コンテナは各校で1～2か所程度の生徒が取り出しやすい位置へ配置（具体的な位置は学校と調整）し、温度管理や異物混入防止等の適切な衛生管理を行う。コンテナの移動にあたっては安全に配慮し複数人で対応すること。

#### (7) 施設、設備の衛生管理及び清掃、日常点検

- ア 施設（ランチルーム・コンテナ保管場所を含む。）、設備の衛生管理及び清掃、整理整頓を行うこと。
- イ 施設（ランチルーム・コンテナ保管場所を含む。）におけるねずみ、はえ、ごきぶり等の衛生害虫の発生状況を1月に1回以上巡回点検するとともに、衛生害虫の駆除を半年に1回以上（発生したときはその都度）実施し、実施した場合はその結果を「衛生害虫駆除報告書」により報告すること。
- ウ ランチルーム及びコンテナ保管場所については、長期休業（夏、冬、春）の開始直後に1日及び終了直前に1日、学校が指定する日を、清掃、消毒、点検、整理整頓等に充て、業務の履行に支障のないように努めること。

#### (8) 残菜及び厨芥の処理、廃油処理、廃棄物処理

残菜（米飯・液体を含む）、厨芥、廃油及び学校給食に提供した牛乳パックや空き容器などの廃棄物は回収し、適正な方法で処理を行うこと。

#### (9) 食育

学校が行う食育の取組に協力すること。

#### (10) 前各号に付帯するその他必要な業務

### 4 給食の提供

#### (1) 提供対象者

別紙2で定める学校の生徒、教職員及び臨時喫食者とする。

#### (2) 実施日数

給食の実施日数は、全体として年間200日程度とし、学校ごとの実施日数は別途定める。

## 5 従事者

本業務に従事する者は、学校給食の基本理念と衛生管理を理解した心身共に健康な者であること。

### (1)責任者

#### ア 総括責任者

総括責任者は、委託業務全般を統括する者とし、委託者及び学校と適切な連絡調整の上、各業務責任者と密接な連携を図り、委託業務全般の円滑な遂行に努め、その任にあたること。

#### イ 業務責任者

業務責任者は、正社員のうちから選任された特定給食施設の調理業務に2年以上の経験を有する調理師有資格者で、調理・配缶業務を中心となって遂行する者とし、総括責任者と連絡を密にしながら、その任にあたること。

#### ウ 業務責任代理者

業務責任代理者は、調理師有資格者であり、業務責任者に事故あるとき又は欠けたとき、代わりにその職務を行うこと。

#### エ 食品衛生責任者

学校給食の調理を行う場所（以下「調理業務履行場所」という。）に食品衛生責任者を置き、その任に当たらせること。

なお、業務責任者又は業務責任代理者が、この食品衛生責任者を兼任することができる。

### (2)給食管理者及び調理従事者

#### ア 栄養士

栄養士は、特定給食施設調理業務に2年以上の経験がある者とする。

なお、業務責任者または業務責任代理者がこの栄養士を兼任することができる。

#### イ 調理師

調理師免許取得者を調理業務履行場所に配置すること。

### (3)その他の業務従事者

#### ア 配送業務従事者

配送業務従事者として、自動車運転免許等の有資格者を配置すること。

#### イ 配膳支援員

提供対象の学校において、配送用コンテナ等の移動、食缶の受け渡し等を行う支援員を配置すること。

## 6 業務履行の確保

受託者は、本業務の履行について、委託者が不備と認めた場合は、「改善指示書」に基づき検討し、その結果を「改善報告書」により報告すること。

## 7 調理・配膳業務等の変更

調理、盛付、配膳業務の内容の変更について、「調理・配膳業務等変更指示書」により、委託者から指示があった場合は、その指示に従って業務をすること。また、給食時間等の変更について、5日前（土曜、日曜及び国民の祝日を除く。5日前が国民の祝日にあたる場合は別途指示する。）までに学校から指示があった場合は、その指示に従って業務を変更すること。

## 8 作業基準

調理、配缶等業務は、関係法令等に従い衛生的に行うこと。

## 9 準備期間

給食提供開始日から円滑に給食が提供できるよう準備を行うこと。また、市が貸与する食缶・コンテナ等は、学校・クラスごとに分け、区別できるようにすること。

## 10 施設、設備、器具等の使用

- (1) 市から貸与された食器、食缶、トレイ、コンテナ等の他、提供対象となる学校の一部の施設・設備等について、本委託業務の履行に必要な範囲で使用することができる。
- (2) (1) に定めた以外の本業務委託の履行に必要な施設、設備、備品、消耗品等について用意すること。
- (3) 本市の施設、設備、器具等が破損し、又は紛失した場合、施設の管理者に報告し、その指示に従うこと。また、受託者の責に帰すべき理由による場合は、受託者にその損害を賠償させることがある。

## 11 安全・衛生管理

- (1) 学校給食が安全で衛生的に行われるよう万全の注意を払うこと。
- (2) 保存食を調理業務履行場所ごとに採取し、適正に管理すること。
- (3) 調理業務履行場所において、検食を実施し、安全・衛生管理に努めること。

## 12 諸手続き

本契約の締結後は、下記書類を委託者に提出すること。

### (1) 総括責任者報告書

受託者は、委託業務を統括する総括責任者1名を選任して「総括責任者報告書」を1部提出すること。

### (2) 業務従事者等報告書

調理業務履行場所ごとに 業務責任者、業務責任代理者及び食品衛生責任者を各 1 名選任し、「業務従事者等報告書」を 1 部提出すること。提出の際、次の必要書類を添付すること。

〔調理師免許（写）、栄養士免許（写）〕

(3) 業務従事者等変更報告書

責任者及び従事者を変更したときは、「業務従事者等変更報告書」を提出すること。

(4) 営業許可書（写）

営業許可書（写）を 1 部提出すること。

(5) 業務実施要領

対象の学校において従事する者の始業、終業等の時刻、配置、業務内容、休憩時間及び緊急連絡体制等の諸事項を定めた「業務実施要領」を作成し、1 部提出すること。

(6) その他

本仕様書に定める報告以外に、随時、書類の提出を求める場合があるので、指示に従い必要書類を提出すること。

### 13 研修

受託者は、調理、食品の取り扱い等が円滑かつ適正に行われるよう研修等を行い、従業員の資質向上を図ること。また、研修を実施した時は「業務従事者研修報告書」により報告すること。

### 14 学校給食関連手引書等

本業務を行うにあたり、以下を含め、学校給食、食品衛生、公衆衛生に関する関係法令、通達等を遵守すること。

- (1) 学校給食衛生管理基準（文部科学省）
- (2) 大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）
- (3) 学校給食調理の手引（新潟市教育委員会）
- (4) 新潟市幼児・児童・生徒食物アレルギー対応マニュアル（新潟市教育委員会）
- (5) 学校給食安全管理の手引（新潟市教育委員会）
- (6) 学校給食における異物混入等の事故発生時対応マニュアル（新潟市教育委員会）

### 15 本委託業務以外の業務との兼用

- (1) 受託者の調理施設・設備、配送車は、本委託業務にかかる作業の時間は原則、本委託業務以外の業務（以下、「その他業務」という。）と兼用で使用してはならない。ただし、その他業務のために本委託業務と同じもの（同じ食材で同じ献立を用いる場合に限る。）を調理する場合は委託者とあらかじめ協議し許可を得ること。
- (2) 本委託業務にかかる作業以外の時間においてその他業務を行う場合は業務内容、

時間、人員などを記載した事業計画並びにその他業務にかかる作業工程表、作業動線図及び使用する食材に関する情報をあらかじめ提出すること。

- (3) その他業務を行うにあたって、その他業務から本委託業務に切り替える場合は、食材の二次汚染等に注意し十分な清掃・洗浄等を行うこと。学校給食関連手引書等を遵守し、本委託業務と同様の衛生管理・安全管理を行うこと。新潟市幼児・児童・生徒食物アレルギー対応マニュアルに記載されている「特に重篤度の高い原因食物」は原則使用しないこと。
- (4) その他業務のために調理した食数やその他業務に使用した機器、兼務した人員などについて、その割合により委託料を一部減額することがある。

## 16 その他

- (1) 必要に応じて、委託者又は学校が指定する日時及び場所で試食会の開催に協力すること。この試食会の開催日数及び食数は、その月の給食業務履行日数及び食数に含むものとする。
- (2) 受託者の責めによる異物混入などの理由により、1食又は主食・副食のどちらかが欠ける給食の提供に至った場合は、受託者が速やかに代替食材の提供等を計画し、委託者の同意を得た後に提供を行うこと。代替食材については、あらかじめ食材納品業者と協議し、速やかに供給できる体制を整えておくこと。
- (3) 生徒数の増減その他委託者が必要と認めた場合は、本業務の対象校数等を見直す場合がある。
- (4) 提供対象以外の学校園において災害等により学校給食が提供できない場合、事前に協議の上、当該学校園を調理・配送対象に追加する場合がある。

別紙1 食器、食缶、コンテナ等一覧（現時点の想定）

※あくまで現時点での想定であり、今後の調達等により変更となる場合がある。

食器類	材質	外形寸法
どんぶり	PEN	φ164×64
カレー皿	PEN	φ219×36
飯碗	PEN	φ145×61
汁椀	PEN	φ145×61
菜皿	PEN	φ180×26
トレー	FRP	355×270×18
はし	ポリアミド	210
スプーン	ステンレス	180

カゴ類	材質	外形寸法
食器かご大	ステンレス	390×360×200
トレー籠	ステンレス	390×360×200
はしかご	ステンレス	260×100×67
スプーンかご	ステンレス	200×100×67

食缶等	材質	外形寸法
保温食缶		
ご飯	ステンレス	356×311×252
汁物	ステンレス	356×311×252
おかず	ステンレス	356×311×188
和え物	ステンレス	356×311×146
パン箱	シルバーアルマイト	474×368×185
おたま	ステンレス	φ91×295
穴あきおたま	ステンレス	φ108×300
しゃもじ2本	樹脂	210
トング	ステンレス	255×60
パントング	ステンレス	275×55

コンテナ（4クラス）	ステンレス	1380×850×1550
真空断熱フードジャー	ステンレス	φ95×155

## 別紙2 対象学校一覧

	学校名	所在地	学級数	生徒数	職員数	給食等実施日数
1	松浜中学校	北区松浜5丁目12-2	12	302	26	約200日
2	東新潟中学校	東区山木戸1丁目2-1	19	494	39	
3	山の下中学校	東区秋葉通2丁目3722-7	16	377	31	
4	大形中学校	東区海老ヶ瀬122-1	14	414	29	
5	石山中学校	東区東明6丁目2	15	365	33	
6	藤見中学校	東区小金町3丁目5-1	15	389	33	
7	木戸中学校	東区上木戸5丁目1-1	19	478	40	
8	東石山中学校	東区若葉町2丁目16-1	17	455	33	
9	下山中学校	東区下山1丁目120	12	320	25	
10	鳥屋野中学校	中央区女池4丁目31-1	26	763	54	
11	寄居中学校	中央区営所通2番町592-12	11	246	26	
12	新潟柳都中学校	中央区栄町3丁目4213	10	201	24	
13	宮浦中学校	中央区万代5丁目6-1	17	449	33	
14	上山中学校	中央区女池上山5丁目1-13	28	814	55	
15	山潟中学校	中央区山二ツ1-1	15	390	28	
16	亀田中学校	江南区城山1-3-5	22	605	44	
17	亀田西中学校	江南区早苗3-1-8	15	340	29	
18	坂井輪中学校	西区寺尾上3丁目1-36	24	683	46	
19	内野中学校	西区内野西1丁目10-1	27	787	51	
20	小針中学校	西区小針1丁目37-1	29	792	55	
21	五十嵐中学校	西区上新栄町5丁目3-1	19	579	39	
22	小新中学校	西区小新西3丁目18-1	11	299	24	
23	高志中等教育学校	中央区高志1丁目15-1	18	669	57	



<別添>

## 新潟市中学校給食 使用物資等基準

1. 食品衛生法に基準があるものについては、その基準に適合すること。
2. 甘味料、着色料、保存料、殺菌料、漂白剤、発色剤、防かび剤、防虫剤、酸化防止剤（既存添加物名簿にあるものは除く）は使用していないものとする。また、それ以外でも不必要な食品添加物が使用されているものは、できるだけ避けること。
3. J A S規格のあるものについては、規格品とすること。また、等級が示されているものについては上級以上を使用すること。
4. 遺伝子組換え食品は使用しないこと。
5. 生鮮食品は新鮮であること。
6. 材料はできるだけ国産、とりわけ新潟市産のものを使用すること。
7. 産地は明確にしておくこと。
8. 内容表示、賞味期限、製造業者等が明らかでない食品、材料の内容が明らかでない半製品等については使用しないこと。
9. 加工食品については、栄養成分、配合割合、食品添加物の使用状況、原産地、アレルギー原因物質含有食品についての書類を作成し、併せて食品の製造工程表、微生物（判定基準は別表1～3のとおり）および理化学検査の結果を提出すること。
10. 冷凍食品を使用する場合は上記提出書類のほか、冷凍工場認定証、保健所による食品衛生監視票も提出すること。なお、微生物検査の結果は、冷凍食品は1年以内、その他の加工食品については2年以内のもの、保健所による食品衛生監視票は、1年以内（最新のもの）を提出すること。その他の書類に関しても、最新のものを提出するように努めること。
11. 米飯については、別紙「米飯供給基準」に基づき炊飯された米飯とすること。
12. パン及び麺については、学校給食用基本物資と同等のものとする。
13. その他必要により新潟市教育委員会が定める基準によること。

（基準日 令和6年4月1日）

## 米飯供給基準

### 1. 米飯の基準について

- (1) 精米には原則として、保健給食課が指示する新潟市産こしいぶきを使用すること。
- (2) 米穀供給業者は、学校給食に理解のある業者で、安全なものを安定的に供給できる者であること。
- (3) 調理等業務受託業者は、新潟市教育委員会に米穀供給業者名と保健給食課の指示する自主検査結果等を報告すること。

#### ア. 自主検査の実施時期

検査は年度ごとに1回以上、米穀業者が新米の納入時に実施する。ただし、新たに納入を開始する業者は、その納入時に検査を実施する。

#### イ. 検査項目および基準

食品衛生法第7条第1項の規定に基づく、食品、添加物等の規格基準の検査項目について、公的検査機関で検査を行わせること。

### 2. 炊飯等の基準

- (1) 1食あたり  
精米 100g（無洗米は105gを下回らないこと）とする。  
強化米 0.3g
- (2) 炊飯設備  
洗米設備、浸漬設備、炊飯設備、自動盛付機等を使用し、炊飯、計量を行うこと。
- (3) 提供時間  
炊飯後2時間程度
- (4) 配送  
給食用配送車を使用し30分程度で配送する。

### 3. 納入基準

- (1) 温度条件  
学校での配膳時に米飯の中心部で65℃以上とする。

- (2) 衛生条件

#### ア. 配膳後米飯の細菌検査基準値

項目	基準値
一般細菌数	1,000/g以下
大腸菌群	陰性
黄色ブドウ球菌	陰性

#### イ. 米飯用食缶の衛生基準

洗浄消毒を徹底し、食器消毒保管庫で衛生的に保管すること。

- (3) 炊き上がり条件  
ア. 精米1に対して2.2倍を下回らないこと。  
イ. 外観、色、味、臭いに異常がないこと。
- (4) 配缶条件  
学校等の指示に基づき、1学級事に計量の上、指定の米飯用食缶に収めること。

<別表1>

## 判定基準

(食品衛生法で定める主な食品の成分規格による)

食品別	細菌数(殺菌数または生菌数)	大腸菌群等
氷雪	100 以下/融解水 1 ml	大腸菌群陰性
清涼飲料水	—	大腸菌群陰性
氷菓	1 万以下/融解水 1 ml	大腸菌群陰性
アイスクリーム類 (1) アイスクリーム (2) アイスミルク (3) ラクトアイス	10 万以下/標準寒天平板培養法 1 g 5 万以下/標準寒天平板培養法 1 g 5 万以下/標準寒天平板培養法 1 g	大腸菌群陰性
牛乳	5 万以下/標準平板培養法 1 ml	大腸菌群陰性
加工乳	5 万以下/標準平板培養法 1 ml	大腸菌群陰性
乳飲料	3 万以下/標準平板培養法 1 ml	大腸菌群陰性
はっ酵乳	乳酸菌数または酵母数 1000 万以上/1 ml	大腸菌群陰性
乳酸菌飲料 (1) 無脂乳固形分 3%以上 (2) 無脂乳固形分 3%未満	乳酸菌数または酵母数 1 千万以上/1 ml 乳酸菌数または酵母数 100 万以上/1 ml	大腸菌群陰性
食肉食品	(1)乾燥食肉製品	— E.coli 陰性
	(2)非加熱食肉製品	— E.coli 100 以下/1 g 黄色ブドウ球菌 1000 以下/1 g サルモネラ属菌陰性
	(3)特定加熱食肉製品	— E.coli 100 以下/1 g クロストリジウム属菌 1000 以下/1 g 黄色ブドウ球菌 1000 以下/1 g サルモネラ属菌陰性
	(4)加熱食肉製品 (容器包装に入れた後、加熱殺菌したもの)	— 大腸菌群陰性 クロストリジウム属菌 1000 以下/1 g
	(5)加熱食肉製品 (加熱殺菌後、容器包装に入れたもの)	— E.coli 陰性 黄色ブドウ球菌 1000 以下/1 g サルモネラ属菌陰性
鯨肉製品及び魚肉ねり製品	—	大腸菌群陰性
生食用冷凍鮮魚介類	10 万以下/1 g	大腸菌群陰性 腸炎ビブリオ最確数 100 以下/1 g
冷凍ゆでたこ	10 万以下/1 g	大腸菌群陰性
無加熱摂取冷凍食品	10 万以下/1 g	大腸菌群陰性
加熱後摂取冷凍食品 (1)凍結させる直前に加熱されたもの	10 万以下/1 g	大腸菌群陰性
(2)(1)以外のもの	300 万以下/1 g	E.coli 陰性

<別表 2 >

## 判定基準

(新潟県食品等の指導基準による H18.5.2改正)

加熱区分	食品区分	汚染指標菌			食中毒菌			備考
		一般細菌数 (1gあたり)	大腸菌群 (10倍希釈液)	大腸菌 (10倍希釈液)	サルモネラ (10gあたり)	黄色 ブドウ球菌 (10倍希釈液)	カンピロ バクター (10gあたり)	
未加熱食品群	カット野菜	100万以下		陰性				
	漬物(浅漬)	100万以下		陰性				
	そうざい半製品	100万以下		陰性				
	魚介類乾製品	100万以下		陰性	陰性			
	生食用魚介類	10万以下		陰性				注①
	未加熱そうざい	10万以下		陰性	陰性	陰性	陰性(注)	注②
加熱食品群	加熱そうざい	1万以下	陰性		陰性	陰性	陰性(注)	注②
	包装ゆでめん	1万以下	陰性					
	漬物(浅漬以外)	1万以下	陰性					
	魚肉練り製品 (特殊包装かまぼこ)	1,000以下				陰性		注③
	魚肉練り製品 (その他)	1万以下				陰性		注③
複合食品群	生菓子	10万以下		陰性	陰性	陰性		
	弁当・調理パン類	10万以下		陰性	陰性	陰性	陰性(注)	注②
	豆腐	10万以下		陰性				
	ゆでガニ	10万以下		陰性				注①
ふきとり			陰性		陰性			

注①腸炎ビブリオは食品衛生法の規格基準による

注②カンピロバクターは、食材に鶏肉を含む場合のみ実施

注③大腸菌群は食品衛生法の規格基準による

<別表3>

## 判定基準

小麦粉	小麦粉処理剤を使用していないもの
じゃがいも	放射線照射をしていないもの
豆腐，焼き豆腐	丸大豆 賞味期限内のもの
油揚げ，厚揚げ	丸大豆 賞味期限内のもの 油は良質，新鮮な食用油を使用
牛肉，豚肉，鶏肉	前日または当日にスライス，ミンチにしたもの
鶏卵	賞味期限内のもの