

公立保育園給食調理業務委託公募型プロポーザル 質疑回答書

令和7年10月24日

那須塩原市長 渡辺 美知太郎

No.	該当箇所	質問内容	回答
1	実施要領、提案書について	・枚数制限はありますでしょうか	枚数制限はございませんが、提出書類一式はA4判縦型フラットファイル1冊に収まるよう調整してください。
2	実施要領、提案書について	・食中毒やその他の事故及び災害で給食停止になった場合の具体的な対応策とありますが、過去にこのような事例はありますでしょうか。また、貴市としてはどのような対応が望ましいのか見解があれば教えてください	漏電トラブルにより給食室設備使用不可となったため、約1週間給食を停止した事例があります。受託業者には、備蓄食品を活用した給食提供の検討、食品や調理器具等の衛生管理、発注の調整等に関してご対応いただくことが望ましいと考えます。
3	仕様書、業務履行日時	・各園へは何時から勤務することが可能でしょうか。 また、各園での食材毎の納品時間を教えてください	仕様書のとおり、開所時間の7:30から勤務可能です。 各園での食材毎の納品時間は別紙1のとおりです。
4	仕様書、給食の提供時間	・各園での手作りおやつに関して、手作りでのようなものを作っているのか例示をお願いします	おにぎり、蒸しパン、コーンブレッド、クッキー、ラスク、人参マドレーヌ、大納言ケーキ、ふかし芋等
5	仕様書、対象食数	・現在のアレルギー対応人数及び提供までの流れ（打合せ、決定、提供）を教えてください。また、アレルギーに関しても児童毎に教えてください。土曜日に関してアレルギー対応はありますでしょうか	（１）アレルギー対応食の児童数と内容（令和7年10月現在） さくら保育園 4名（①そば、②くるみ、③卵、④イクラ） たかはやし保育園 1名（①卵） さきたま保育園 3名（①卵、②卵・ナッツ類） 永田保育園 1名（①卵・大豆） 南保育園 7名（①イクラ、②くるみ・カニ、③卵・りんご、④卵、⑤卵、⑥卵、⑦卵） （２）提供までの流れ ・実施開始時と継続時に保護者と面談を行う。 ・保護者が記入したアレルギーチェック表をもとに保育士と調理員がアレルギー対応が必要な献立について確認する。 ・アレルギー対応が必要な献立については、保育課が作成した献立表に基づいて除去食または代替食の調理を行い、所定の食器に盛りつけ提供する。 （３）土曜日のアレルギー対応について 原則、アレルギーフリーの献立を作成しています。アレルギー児の利用がある場合には、平日と同様に個別対応を行っています。
6	仕様書、業務の実施	・「那須塩原市立保育園衛生管理マニュアル」「アレルギー対応マニュアル」「離乳食マニュアル」「ノロウイルス等感染症対応マニュアル」をお示ください	別添のとおり提供します。
7	仕様書、業務従事者等	・業務従事者は、保育課主催の調理担当者研修会等に参加すること。と記載がありますが詳細（開催日時、実施時間、内容、対象者等）を教えてください	年1～2回、保育施設等職員を対象に研修会を開催しています。 【令和6年度】 ・アレルギー対応研修（令和6年7月4日 9時00分～11時00分） 内容：食物アレルギーを中心とした小児アレルギーについて ・乳幼児期の口腔発達研修（令和7年2月20日 14時30分～16時30分） 内容：乳幼児期の口腔発達と支援について 【令和7年度】 ・アレルギー対応研修（令和7年7月3日 9時00分～11時00分） 内容：食物アレルギーを中心とした小児アレルギーについて
8	仕様書、業務従事者等	・各園での業務従事者の詳細（役職、役割、資格、経験年数、労働時間、勤務日数、給与、手当等）を誇示ごとに教えてください。	仕様書のとおり「調理業務に従事する者のうち2名以上は常勤職員とする。常勤職員のうち少なくとも1名は、調理師有資格者（または栄養士）かつ離乳食調理及びアレルギー対応保育園給食業務の経験を1年以上有する者とする。その他業務従事者の人員については定めないが、安全で遅滞なく業務を行うために必要な人員を配置すること。」とされています。勤務日数についても、仕様書のとおり「保育園開所時間内で、業務処理に必要な時間」とされています。 現委託業者の運営体制、給与、手当等の詳細については回答いたしかねます。
9	仕様書、業務責任者	・給食に関わる行事には、計画の段階から打合せに出席し、実施状況反省等を記録し、保管すること。と記載がありますが、想定される行事の詳細を教えてください	誕生会（毎月、リクエストメニューの提供・調整・展示） クリスマス会（12月、行事食の提供・調整・展示） お別れ会（3月、園独自のリクエストメニューの提供・調整・展示） その他：園外保育等に伴う食数変更への対応
10	仕様書、業務責任者	・業務責任者は、園児を対象とする保育園の行事には、できる限り参加して園児の状況を把握すること。と記載がありますが、想定される行事の詳細を教えてください	誕生会（毎月1回、リクエストメニューの提供・展示） クリスマス会（12月、行事食の提供・調整・展示） お別れ会（3月、園独自のリクエストメニューの提供・調整・展示）

11	仕様書、消耗品の負担区分	・青果物洗浄用除菌用加工酢の記載がありますが、会社指定消毒液の使用でもよろしいでしょうか。	大量調理施設衛生管理マニュアルに準じた消毒方法であれば問題ありません。
12	仕様書、施設・設備・器具等の使用	・過去3年間での故障、入替等がありましたでしょうか。 また、今後の修理、入替等予定があれば教えてください	別紙1のとおり
13	仕様書、受託者の負担する経費	・調理服の洗濯は現在どのようにして行っているのでしょうか	永田保育園のみ、調理員専用の洗濯機で洗濯しています。 他4園では、各自持ち帰り、自宅で洗濯しています。
14	仕様書、安全・衛生管理	・園が実施する避難訓練の詳細（時期、時間、回数、内容等）を教えてください	別紙1のとおり
15	仕様書、中心温度計の使用	・調理の際に十分な加熱（90℃で1分以上）を確認するために、中心温度計を使用し、測定すると記載がありますが、調理工程での加熱において全て90℃で1分以上の対応でしょうか	お見込みのとおりです。炊飯については加熱途中での測定が困難なため、出来上がり温度を測定して記録していただきます。
16	仕様書、通信機器等	・現在受託者が持ち込んでいる通信機器を教えてください。	携帯電話、パソコン、プリンター
17	仕様書、調理	・バイキング給食の詳細（回数、内容、対象者、食数等）を教えてください。	実施している2園について回答します。 ・さきたま保育園（回数：1回、内容：お別れ会、対象者：幼児組、園児食数：62食） ・永田保育園（回数：8回、内容：誕生会、対象者：幼児組、園児食数：62食）
18	仕様書、食育	・各園での食育計画や年間指導計画を過去3年分お示しください。また、食育計画内でこれから取り組みたい事項があれば教えてください	食育計画・年間指導計画は別添のとおり提供します。 【これから取り組みたい事項の具体例】 ・調理体験 ・クッキー作り ・いろいろな食材を味わう。食事を通して季節や行事、文化に触れる。 ・新規よりも家庭の補いとして様々な体験を通し季節や文化に触れられるように内容を充実させる。
19	仕様書、災害時等の協力	・各園の災害対応マニュアルをお示しください	別添のとおり提供します。
20	受託実績調書	・こちらは給食のすべての実績を記載するのでしょうか。また、受託実績が多く契約書を全て添付するのは難しい場合どのように対応すればよいでしょうか	令和2年4月1日から令和7年3月31日までの間に受託した定員が90人以上の認可保育所及び認定こども園のうち、離乳食及びアレルギーの対応がある施設で、各施設の通算委託年数の合計が26年を超える場合は、26年を超える分の実績の記載及び契約書等の添付は不要です。印刷のレイアウト等を工夫していただき、提出書類一式はA4判縦型フラットファイル1冊に収まるよう調整してください。
21	その他	・現在の各園の契約金額（税別）を教えてください	第1期：さくら・さきたま・三島の3園を一括し、2年間で72,000千円（税別） 第2期：たかはやし・永田・南の3園を一括し、3年間で100,506千円（税別） 第1期・2期いずれの契約も3園を一括して契約しており、園ごとに契約はしていないため、各園の契約金額については回答いたしかねます。
22	その他	・過去3年間での異物混入、アレルギー事故等あれば詳細（内容、改善策等）を教えてください	対象の5園について回答します。 異物混入のヒヤリハットは合計14件ありました。 異物の内容は魚の骨、ビニール片、プラスチック片、羽虫等です。 アレルギー事故は2件ありました。原因は食品の原材料の確認漏れと、誤配食です。 複数の職員でのチェック体制や目視確認を徹底するよう努めています。
23	その他	・各園での備蓄食材の種類、数量を教えてください。	別紙1のとおり
24	その他	・各園での食材毎の発注方法を教えてください。	全園において、保育課管理栄養士が提示する献立表に沿って、調理員が必要な材料の計算を行い、それぞれの業者に1か月毎に手渡しやFAXで注文票を送り発注を行っています。また、園のFAXは使用可能です。

No.	該当箇所	質問内容	さくら保育園	たかはやし保育園	さきたま保育園	永田保育園	南保育園
3	仕様書、業務履行日時	各園での食材毎の納品時間	野菜 8時15分頃 肉 8時15分頃 牛乳 13時15分頃	野菜 8時15分頃 肉 8時40分頃 牛乳 14時頃	野菜 7時40分頃 肉 8時30分頃 牛乳 13時20分頃	野菜 7時40分頃 肉 8時10分頃 牛乳 11時40分頃	野菜 7時30分頃 肉 8時頃 牛乳 10時30分頃
12	仕様書、施設・設備・器具等の使用	過去3年間での施設設備等の故障・入替状況 今後の修理・入替等予定	令和6年度に廃園、民営化した保育園から食器消毒保管庫と卓上オープンを移設（購入日等不明）	令和5年度 帯根中学校より冷蔵庫移設（購入日等不明） 令和6年度 ガステーブル購入	令和6年度に廃園した保育園よりガス炊飯器を移設（購入日等不明） 令和7年度10月に食器消毒保管庫を移設予定	毎年 スチームコンベクションの部品交換 令和6年度 食器洗浄機の部品交換	令和5年度 ガス高速オープンレンジ購入
14	仕様書、安全・衛生管理	園が実施する避難訓練の詳細（時期、時間、回数、内容等）	時期 基本毎月第2金曜日 時間 10時～（午後の実施もあり） 回数 15回 内容 火災、地震、竜巻、不審者侵入 いきいきふれあいセンターとの合同訓練2回	時期 基本毎月15日前後 時間 10時～（午後の実施もあり） 回数 15回 内容 火災、地震、竜巻、不審者	時期 基本毎月15日前後 時間 10時～（午後の実施もあり） 回数 15回 内容 火災、地震、竜巻、不審者	時期 基本毎月第2金曜日 時間 10時～（午後の実施もあり） 回数 15回 内容 火災、地震、竜巻、不審者	時期 毎月第3又は第4火曜日 時間 10時～（午後の実施もあり） 回数 15回 内容 火災、地震、竜巻、不審者
23	その他	各園での備蓄食材の種類、数量	飲料水（500ml）120本 飲料水（2ℓ）6本 白飯19食 わかめご飯50食、 レトルトカレー180食 職員用カレー30食 缶詰パン48缶 液体ミルク3本 離乳用とり雑炊6食 保存用ビスコ15枚 ハイハイ12枚	飲料水（500ml）53本 飲料水（2ℓ）12本 アルファ米90食 救給カレー80袋 職員用カレー30袋 子ども用カレー62食 ごましお1本 ※現在ミルク、離乳食対応児なし	飲料水（2ℓ）24本 麦茶8箱（144本） 白飯100食 カレー90食 缶詰パン45缶	飲料水（2ℓ）12本 ミネラル麦茶（125ml）216本 缶詰パン72缶 わかめご飯50食 青菜ご飯20食 白飯20食 液体ミルク6缶 ベビーフード8食	飲料水（2ℓ）18本 おにぎりわかめ150食 アルファ米白飯15食 アルファ米赤飯15食 アルファ米わかめご飯10食 アルファ米五目ご飯5食 粥3食 ビーフカレー40食 救給カレー80食 パンの缶詰24缶 液体ミルク3本