

県立西和養護学校給食調理業務委託仕様書

1 件名

県立西和養護学校給食調理業務委託

2 履行場所

奈良県立西和養護学校（奈良県北葛城郡上牧町下牧１０１０）

3 履行期間

令和８年８月１日～令和１１年７月３１日（３６ヶ月間）

4 給食実施予定日数及び食数等

- (1) 給食実施予定日数、予定食数は以下のとおりとする。日数・食数とも現時点での予定であり、今後、学校行事や児童生徒数の増減等により変更もあり得る。なお、食数は、原則として週単位で指定する。

年 度	予 定 日 数	１日あたりの予定食数
令和８年度	１１５日	４２７食
令和９年度	１８２日	４２７食
令和１０年度	１８０日	４２７食
令和１１年度	６６日	４２７食

- (2) 受託者は、奈良県立西和養護学校（以下「学校」という。）における調理業務習熟のため、給食開始までに学校と協議の上、食材を使用した調理研修及び試食会を実施しなければならない。

なお、調理研修及び試食会に要する食材等に係る経費は、受託者負担とする。
ただし、学校と受託者が協議の上、実施しないことができる。

5 委託する業務内容

(1) 調理

学校が作成した学校給食実施計画表（様式１）に基づき、献立表及び調理業務指示書・変更指示書（様式２）並びに再調理指示書（様式３－１）、除去食・代替食等指示書（様式３－２）に従い、学校が提供する食材料を使用し調理する。

(2) 配缶・運搬・配膳及び回収（学校給食実施補助資料 別紙－１）

- ①小学部１～５年は、学校が指定した時間に配缶し、給食室に個別配膳する。
②小学部６年、中学部及び高等部は、学校が指定した時間に配缶し、配膳室（２・３階）へ運搬する。
③給食室の決められた場所に返却された食器類を回収する。
④配膳室（２・３階）まで返却された食器具・容器を回収する。

(3) 食器具・容器及び調理器具等の洗浄、消毒、保管

食器具・容器及び調理器具等の洗浄、消毒、保管は「学校給食衛生管理基準」（文部科学省）並びに文部科学省発行の各種マニュアル※１及び独立行政法人日本スポーツ振興センター発行の「学校給食における食中毒防止 Q&A」等に従って行う。

※１ 文部科学省発行の各種マニュアルとは、「学校給食調理場における手洗いマ

マニュアル」「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I・Part II」「衛生管理&調理技術マニュアル」「学校給食調理従事者研修マニュアル」を言う。（以下同様）

- (4) 施設（厨房、給食室、配膳室）・設備の清掃及び点検
日々、施設（厨房、給食室、配膳室）・設備の整理整頓と清掃を行い、調理業務完了確認書（様式4）によって点検を行う。長期休業前後における特別清掃については適宜実施し、特別作業報告書（様式5－2）により報告を行う。
- (5) 残菜、廃棄物の処理
残菜及び廃棄物の処理は、「学校給食衛生管理基準」（文部科学省）並びに文部科学省発行の各種マニュアル及び独立行政法人日本スポーツ振興センター発行の「学校給食における食中毒防止 Q&A」等、及び学校の指示に従うこと。
- (6) (1)～(5)に付帯する必要な業務を行うこと。

6 経費負担区分については、（別紙－2）のとおりとする。

7 業務の指示

委託業務は、学校の指示により行うものとし、指示方法は次のとおりとする。

内 容	指示方法	指 示 日	様 式
年間の実施回数等	学校給食実施計画表	年度当初	様式1
月間の献立予定	月間献立予定表	月初めの 1週間前	学校所定の 様式
1週間分の献立及び食数の 指示	調理業務指示書	前週初	様式2または 学校所定の様 式
1日毎の献立及び食数の 変更	調理業務変更指示書	当日まで	様式2または 学校所定の様 式
1週間分の再調理等の指示	再調理指示書	前週初	様式3－1
	除去食・代替食等指示書	前週初	様式3－2
清掃等、調理以外の業務	特別作業指示書	1週間前	様式5－1

※ 各指示書については、当日の業務終了後に学校へ返却すること。

8 作業基準

調理業務は、「学校給食衛生管理基準」（文部科学省）に示されている「作業工程表」及び「作業動線図」の作成を学校と相談して進めること。

9 調理業務従事者及び業務責任者

- (1) 調理業務従事者のうち2名は、調理師の資格を有し、特定給食施設である学校、病院等の給食の調理業務に2年以上の従事経験を有する者であること。
- (2) 上記(1)の調理業務従事者のうちから、業務責任者及び、業務副責任者を定め、業務にあたらせること。
- (3) 上記(1)の調理業務従事者のうちから、奈良県食品衛生法施行条例に規定する食品衛生責任者を定めること。

- (4) 業務責任者及び業務副責任者は、原則、学校給食の実施日においては常時勤務すること。やむを得ない事情がある場合についても、業務責任者及び業務副責任者のいずれかは勤務すること。但し、この場合については当日の調理開始までに学校に申し出ること。
- (5) その他の調理業務従事者は、調理師の資格を有するか又は特定給食施設である学校、病院等の給食の調理業務に1年以上の従事経験を有する者であること。但し、調理に携わることなく専ら運搬等の業務を行う者については、その限りではない。
- (6) 調理業務従事者の人数は、目安として7人以上とする。

10 施設、設備、器具等の使用

- (1) 作業場所
「教室配置図」（別紙－3）及び「厨房配置図」（別紙－4）のとおり
- (2) 設備
「調理用設備一覧」（別紙－5）及び「調理器具一覧」（別紙－6）のとおり
- (3) 調理業務は、学校に備え付けられた施設、設備、器具等を使用して行う。調理設備備品等の使用は、無償とする。ただし、不足する器具等がある場合については、受託者側で用意すること。
- (4) 受託者は、次に掲げるものを調達すること。
 - ①調理業務に必要な衣服等
白衣上下、帽子、マスク、長靴、調理靴、個人用調理用手袋、前掛け、布エプロン等
 - ②雑貨、文具等
救急薬品類（消毒薬、ばん創膏、ハンドクリーム等）、筆記用具類（ペン、鉛筆、消しゴム、ノート等）、ペーパータオル、従事者給食代、茶器、お茶等。
 - ③その他、日々消耗する物品で受託者の負担とすることが適当と認められるもの。
- (5) 施設、設備、器具等が破損した場合、受託者は学校長に報告し、その指示に従うものとする。なお、受託者の責に帰すべき理由による場合は、その損害を賠償するものとする。

11 安全、衛生管理

衛生管理は、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（厚生労働省）、「学校給食衛生管理基準」（文部科学省）並びに文部科学省発行の各種マニュアル及び独立行政法人日本スポーツ振興センター発行の「学校給食における食中毒防止 Q&A」等に従い、確実に行うこと。併せて栄養教諭等の指示に従うこと。

- (1) 食品の安全衛生管理
食品衛生責任者は、関係法令（奈良県食品衛生法施行条例）に基づき食品の安全衛生管理に留意するとともに、給食調理、配膳等が衛生的に行えるよう、調理業務従事者等の衛生教育に努めること。
- (2) 調理業務従事者等の衛生管理
 - ① 受託者は調理業務従事者等の検便（サルモネラ・腸管出血性大腸菌・赤痢菌の菌検査をいう。以下同じ。）を月2回（各回の間隔は15日程度あけること。）、健康診断（胸部レントゲンを含む。）を年1回（原則として各学期の給食開始前）実施し、その結果報告書を学校へ直ちに提出すること。また、常に調理業

務従事者等の健康状態に注意し、異常を認めた場合は速やかに受診させること。
なお、新規採用者を業務に従事させる場合は、従事する日の前2週間以内に健康診断及び検便を行うこと。

また、「学校給食衛生管理基準」（文部科学省）に示されている、ノロウイルス対策について必要に応じノロウイルス検便検査をするなど適切に実施すること。

- ② 調理業務従事者等の検便は、長期休業中（8月を含む）においても同様に実施すること。

(3) 食品の取り扱い

食品の取り扱いは、栄養教諭等の指示に従うとともに、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（厚生労働省）、「学校給食衛生管理基準」（文部科学省）並びに文部科学省発行の各種マニュアル及び独立行政法人日本スポーツ振興センター発行の「学校給食における食中毒防止 Q&A」等に従い確実に行うこと。

(4) 施設、設備、器具等の衛生管理

施設、設備、器具等の衛生管理は、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（厚生労働省）、「学校給食衛生管理基準」（文部科学省）並びに文部科学省発行の各種マニュアル及び独立行政法人日本スポーツ振興センター発行の「学校給食における食中毒防止 Q&A」等に従って行う。また、設備、器具の手入れについては、取扱説明書に従って行うこと。

(5) 残菜、廃棄物の処理

残菜、廃棄物の処理は、「学校給食衛生管理基準」（文部科学省）並びに文部科学省発行の各種マニュアル及び独立行政法人日本スポーツ振興センター発行の「学校給食における食中毒防止 Q&A」等、及び学校の指示に従うこと。

(6) 検食について

受託者は、調理された給食について、学校長又は代行者が行う検食のための配膳を行い、その評価を受け、学校長の指示に従い対応すること。

(7) 保存食等の管理

保存食の管理については、「学校給食衛生管理基準」（文部科学省）及び「学校給食における食中毒防止 Q&A」（独立行政法人日本スポーツ振興センター）に従って確実に行うこと。

(8) 立入検査

受託者は、受託者独自の責任において巡回指導や検査等を行うこと。また、奈良県教育委員会、学校、保健所、学校薬剤師等の立入検査に協力すること。

12 調理業務従事者等の教育訓練及び研修

- (1) 受託者は、調理業務従事者等の資質の向上を図るために、児童生徒の実態を把握し、以下の研修・指導に努めなければならない。また、業務責任者は障害のある児童生徒の実態を理解するため、必要に応じて教室を巡回したり、実際の給食指導や摂食指導を観察したりして、調理の参考とすること。

- ① 安全
- ② 衛生
- ③ 調理技術
- ④ 調理機器類の日常点検、管理、取り扱い等

- (2) 受託者は、委託者（奈良県教育委員会、学校）が指定する研修等（奈良県教育委

員会が主催する給食調理員研修会及び奈良県特別支援学校給食指導研究会が主催する給食調理員研修会）に調理業務従事者等を積極的（夏期休業中に各1回程度）に参加させること。なお、研修等の実施については、その都度通知する。

また、基本的人権について正しい認識をもって業務を遂行できるよう、人権啓発に係る研修を行うこと。

- (3) 研修等の計画については、様式12-1により事前に学校へ報告すること。

13 業務報告

受託者は、次に掲げる事項について、学校に報告を行うこと。

報告書	提出	様式	学校	教育委員会
調理業務完了確認書	毎日	様式4	○	
学校給食日常点検票	毎日	別票	○	
月次業務完了届	履行の翌月10日まで	様式6	○	※
保存食記録簿	毎日	様式7	○	
健康診断実施結果（報告）	実施後直ちに	様式8	○	※
検便検査結果（報告）	実施後直ちに	様式9	○	※
調理従事者等配置（報告）	当初	様式10	○	※
調理従事者等変更（報告）	変更のつど	様式11	○	※
調理従事者等研修計画書	計画策定後又は実施前	様式12-1	○	
調理従事者等研修実施報告書	実施後速やかに	様式12-2	○	

※については、学校より写しを奈良県教育委員会へ報告

14 連絡会

受託者は、給食の円滑な実施を図るため必要に応じて学校と意見交換を行うこと。

15 守秘義務

受託者は、業務上知り得た秘密及び個人情報を、第三者に漏らしてはならない。この契約の解除及び期間満了後においても同様とする。

16 代行保証

受託者は、一時的に受託業務の遂行が困難になった場合の危機を担保するため、受託者の責任として、代行保証制度への加入等、業務を代行できる能力が担保されている体制を整備すること。また、体制について、奈良県教育委員会へ速やかに報告すること。

17 契約方法等

奈良県教育委員会で一般競争入札により受託者を決定し、長期継続契約として契約を締結する。

18 その他

- (1) 「学校給食法」及び「盲学校、聾学校及び養護学校の幼稚部及び高等部における学校給食に関する法律」等関係法令を遵守し、業務を行うこと。
- (2) 土・日曜日、祝日等の学校行事等で、給食を提供すべき日については、業務を行

うこと。また、校時の変更及び児童生徒数の変動に伴う業務については、適切に対応すること。

- (3) 調理業務従事者等が不適切と認められた時、奈良県教育委員会と学校が協議し、従事者の交代を要求できる。
- (4) 本仕様書に定めのない事項及び不明な点は、学校及び奈良県教育委員会と受託者が協議のうえ決定すること。