

宇多津町学校給食センター  
調理等業務仕様書

令和8年8月10日

宇多津町教育委員会事務局生涯学習課

宇多津町学校給食センター  
調理等業務仕様書

これは、宇多津町（以下「町」という。）が設置する「宇多津町学校給食センター」における学校給食の調理等業務を委託するための仕様について定めたものである。

## 第1 業務の概要

### 1 事業名

宇多津町学校給食センター調理等業務

### 2 目的

宇多津町学校給食センターにおける調理等業務を、民間事業者が有する食品衛生等に関するノウハウを活用し効率的な運営を行い、長期にわたり安定して安全・安心な学校給食の提供を実現することを目的とする。

### 3 履行場所

宇多津町学校給食センター

### 4 施設の概要

- |           |                         |
|-----------|-------------------------|
| (1) 名 称   | 宇多津町学校給食センター            |
| (2) 所 在 地 | 香川県綾歌郡宇多津町2628番地993     |
| (3) 構 造   | 鉄骨造 平屋建                 |
| (4) 敷地面積  | 3,305.81 m <sup>2</sup> |
| (5) 建築面積  | 1,585.44 m <sup>2</sup> |
| (6) 延床面積  | 1,579.81 m <sup>2</sup> |
| (7) 調理能力  | 2,100 食／日               |
| (8) 運営方式  | ドライ方式                   |

### 5 設備・備品等

- (1) 委託業務の実施に必要な調理施設に備え付けの設備・備品等については町が無償で貸与する。
- (2) 受託事業者は、貸与を受けた施設の設備、備品及び機器・器具等を委託業務以外に使用してはならない。
- (3) 受託事業者は、貸与された施設の設備備品及び機器・器具等を管理し、受託事業者の故意又は過失による破損等については、受託事業者の責任において現状に復すこと。

- (4) 受託事業者は、貸与された施設の設備備品及び機器・器具等の使用に際しては、常に異常の有無を確認するとともに良好な状態で使用できるよう簡易な修理及びメンテナンスを実施すること。また、定期的に安全及び衛生管理点検を実施し、学校給食日常点検票に記入すること。
- (5) 委託業務に従事する者の福利厚生関係の備品や消耗品は受託事業者の負担とする。
- (6) 町と共有して使用する物については、双方協議の上、応分の負担をするものとする。
- (7) 受託事業者は、光熱費等の経費節減に努めること。

## 6 給食提供先

給食を提供する施設は次のとおりとする。

| 名 称      | 所 在               |
|----------|-------------------|
| 宇多津中学校   | 宇多津町 3 3 0 2 番地   |
| 宇多津小学校   | 宇多津町 8 1 5 番地     |
| 宇多津北小学校  | 宇多津町浜八番丁 1 1 5 番地 |
| 宇多津幼稚園   | 宇多津町 8 1 5 番地     |
| 宇多津中央保育所 | 宇多津町 1 9 4 1 番地 1 |

## 7 業務期間

### (1) 委託期間

令和 9 年 4 月 1 日から令和 1 2 年 3 月 3 1 日まで

### (2) 準備期間

契約締結日から令和 9 年 3 月 31 日までの間を引継ぎ、準備期間とし、受託事業者は、備品・施設等の確認、各事業における職員の確保等を行うものとする。なお、当該引継ぎ、準備に要する費用は、受託事業者の負担とする。

## 8 委託料

委託料の支払いは、毎月払いとする。

## 9 調理食数及び調理日数

| 項 目    | 中央<br>保育所 | 宇多津<br>幼稚園 | 宇多津<br>小学校 | 宇多津<br>北小学校 | 宇多津<br>中学校 |
|--------|-----------|------------|------------|-------------|------------|
| 調理食数/日 | 100 食     | 100 食      | 550 食      | 550 食       | 500 食      |
| 年間調理日数 | 240 日     | 200 日      | 200 日      | 200 日       | 200 日      |

## 10 関係法令の遵守

- (1) 学校給食法（昭和 29 年法律第 160 号）、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）及び労働基準法（昭和 22 年法律第 49 号）等の関係法令、その他関係法規並びに関連要綱等を遵守すること。
- (2) 大量調理施設衛生管理マニュアル（平成 9 年衛食第 85 号別添）及び学校給食衛生管理基準（平成 21 年文部科学省告示第 64 号）のほか関係法令等の基準を遵守すること。

## 11 安全衛生管理の徹底

安全衛生管理を目的とした研修・衛生管理指導等を実施すること。

## 12 給食時間の変更

学校行事等のため給食時間に変更があった場合は、町からあらかじめ通知するので適切に対応すること。

## 13 委託業務に関する協議

委託業務に関する協議を町と定期的に実施すること。

## 14 リスク分担

事業遂行における基本的なリスク分担については、「事業・業務区分」（別表 1）のとおりとす。

# 第 2 実施体制

## 1 業務の体制

受託事業者は、学校給食に関する業務であることを考慮し、業務に従事する者として、専門の知識を有し、かつ集団調理業務の実務経験を有する者を学校給食センターに配置するよう努めること。

また、「業務責任者、副業務責任者、食品衛生責任者、アレルギー対応食責任者」は常勤（注 1）とすること。

### (1) 業務責任者（1 名）

業務責任者は、業務全般を掌理し、副業務責任者その他調理従事者を指揮監督する。

なお、業務責任者は、管理栄養士、栄養士（注 2）又は調理師（注 3）のいずれかの資格を有する者とし、1 日あたり概ね 1,800 食以上提供できる学校給食センターで 3 年以上の実務経験を有する者が望ましい。

### (2) 副業務責任者（1 名以上）

副業務責任者は、学校給食センターなどの大量調理施設（注 4）で 3 年以上の実務経

験を有し、管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有し、調理業務等に関する事務を処理する者とする。

(3) 食品衛生責任者（1名、業務責任者又は副業務責任者と兼務可）

食品衛生責任者とは、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）別表第17の第1号に規定する「食品衛生責任者」をいい、管理栄養士又は栄養士の有資格者とする。

なお、食品衛生責任者は「学校給食衛生管理基準」における衛生管理責任者及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」における衛生管理者を兼ねることができる。

(4) アレルギー対応食責任者（1名、調理業務従事者と兼務可）

アレルギー対応食責任者は、学校給食センターなどの大量調理施設で2年以上の実務経験を有し、管理栄養士又は栄養士のいずれかの資格を有し、アレルギー対応食に関する調理業務等の事務を処理する者とする。

(5) 栄養士・調理業務従事者

栄養士業務、調理業務に必要な人員を配置する。

(6) 配送業務従事者（4名以上）

学校等への配送業務は配送車1台につき2名で行うものとし、必要な人員を配置すること。なお、調理業務従事者と兼ねることができる。

（注1）「常勤」とは、1従事日につき休憩時間を除き7時間45分以上従事することを常態とする者をいう。

（注2）「管理栄養士、栄養士」とは、栄養士法（昭和22年法律第245号）第2条に規定する栄養士免許を有する者をいう。

（注3）「調理師」とは、調理師法（昭和33年法律第147号）第3条に規定する調理師免許を有する者をいう。

（注4）「大量調理施設」とは、「同一メニューを1回300食以上又は、1日750食以上提供する調理施設」をいう。

## 2 業務従事者の教育・研修

(1) 受託事業者は、円滑な調理業務遂行のため、調理業務の事前研修を実施するものとし、その費用は、受託者の負担とする。

(2) 施設の維持管理、調理、食品の取り扱い等が円滑に行われるよう、業務従事者等の研修を年1回以上定期的に行い資質向上に努めること。

### 第3 業務区分

#### 1 町が実施する業務

##### (1) 献立作成

町は、献立を作成し「献立、食数並びに食器、食缶、食器かご等の種別及び使用数」等について、次のとおり業務内容に応じてそれぞれの提示時期に受託事業者に提示する。

| 種 別            | 提示時期   |
|----------------|--------|
| 学校給食実施予定表（中止届） | 前々月の5日 |
| 学校給食基本人員       | 前月の5日  |
| 献立指示書          | 前々月末   |
| 調理業務変更確認等      | 随時     |

##### (2) 給食実施食数等の確認

町は、当該年度の予定給食数を年度当初に受託事業者を示すものとし、各日の予定給食数は、4日前までに受託事業者を示すものとする。

なお、台風、インフルエンザ等による臨時休校等緊急やむを得ない場合の最終確定実施給食数は、当日の午前6時30分までに受託事業者を示すものとする。

##### (3) 食材の調達

町は、献立及び食数に応じて食材を調達する（受託事業者による一部補助あり）。

#### 2 受託事業者が実施する業務

##### (1) 食材調達の一部補助

町が学校給食管理システムを用いて実施する食材調達業務の運用が安定、定着するまでの間、当該業務の一部（発注）を補助すること。

##### (2) 食材検収、保管、在庫管理

受託事業者は、町による発注書に基づく食材の検収を実施し、引き渡しを受けるものとする。

検収の記録は、給食物資納入検収簿に記入し、速やかに町の確認を受けることとする。

検収後の食材については、衛生的な管理を行い、適切な場所に格納すること。また、調味料は、在庫を管理し毎月町に報告すること。

##### (3) 調理

ア 受託事業者は町が提示する献立指示書等に基づき調理作業工程表及び調理作業動線図を作成の上、栄養教諭等に提出し、確認検査を受けた内容で、町の提供する食材を使用して米飯及び副食を調理すること。

イ 米飯回数は週4回とする。パン及び牛乳は外部発注し、直接配送とする。

ウ 調理室内の温度及び湿度、使用水の残留塩素及び加熱調理する食品の中心温度等を記録すること。

- エ 調理後 2 時間以内に児童生徒等が喫食できるように調理を実施すること。
- オ 調理品の完了検査は、配缶前に受託事業者の立ち合いのもと栄養教諭等が実施する。  
また、必要があるときは、町は実地検査を実施することができるものとする。
- カ 受託事業者は検食用の給食を準備すること。
- キ 調理過程で異物混入や不適当な食材を発見した場合は、速やかに町に報告し、町の指示に従い、処理すること。異物混入等の原因が受託事業者にあると考えられる場合は、異物混入等報告書を提出すること。
- ク 調理事故や調理数間違い等が生じた場合は速やかに町に報告し、町の指示に従い受託事業者の責任において処理すること。
- ケ 普通食の献立等に関する打合せは毎月行い、業務責任者又は副業務責任者が出席すること。
- コ アレルギー対応食の献立等に関する打合せは毎月行い、アレルギー対応食責任者が出席すること。
- サ アレルギー対応食の調理員は、アレルギー対応食の調理専任とし、普通食の調理と掛け持ち作業は行わないこと。
- シ 献立指示書等に記載のない事項の作業は、双方協議の上、実施するものとする。

#### (4) 食物アレルギーへの対応

調理業務には、アレルギー対応食を含むものとし、消費者庁が指定する 29 品目の特定原材料等に町が指定する大麦、パイナップル、たこ、あさりを加えた 33 品目の食物アレルギーをもつ児童生徒等に応じた対応食（除去食又は代替食）の提供を実施すること。

#### (5) 原材料及び調理後の食品の保存食採取、保管業務

受託事業者は、原材料及び調理後の食品に対して、保存食を採取し、定められた期間保管し、保存期間が満了したものは廃棄するものとし、採取、保管及び廃棄の記録も行うものとする。

#### (6) 配缶業務及びコンテナへの積み込み業務

受託事業者は、調理品を町が指示する給食提供先ごとに、クラス別、個人別（アレルギー対応食）に計量配缶後、コンテナに入れ、配送車に積み込むこと。

#### (7) 配送及び回収業務

ア 町が調達する配送車により、給食提供先へ配送し、各学校給食終了後、順次回収すること。なお、配送車は、次のとおりとする。

| 車 名            | 形 式        | 最大積載量   | ミッション  | 備 考             |
|----------------|------------|---------|--------|-----------------|
| いすゞエルフ<br>1 号車 | PB-NKR81AN | 2,000kg | セミオートマ | テールゲート<br>リフター付 |
| いすゞエルフ<br>2 号車 | PB-NKR81AN | 2,000kg | セミオートマ | テールゲート<br>リフター付 |

イ 配送経路等は、次の学校給食提供校を基に協議により取り決めるものとする。

| 名 称      | 所 在               |
|----------|-------------------|
| 宇多津中学校   | 宇多津町 3 3 0 2 番地   |
| 宇多津小学校   | 宇多津町 8 1 5 番地     |
| 宇多津北小学校  | 宇多津町浜八番丁 1 1 5 番地 |
| 宇多津幼稚園   | 宇多津町 8 1 5 番地     |
| 宇多津中央保育所 | 宇多津町 1 9 4 1 番地 1 |

ウ 各学校敷地内においては、児童生徒等及び第三者に最大限の注意を払い、事故防止等安全確認に万全を期すること。

エ 配送、回収に関する記録を運転日誌及び配送記録簿に記入すること。

オ 配送車は、毎日安全点検整備及び清掃洗浄等を実施し、清潔に保つこと。

カ 配送車は、給食配送回収専用車両とし、使用しない時は、給食センター内の指定する場所に駐車しておくこと。

#### (8) 食器、食缶、調理器具、コンテナ等の洗浄、消毒保管業務

ア 受託事業者は、各提供校から回収した食器類、食器かご、食缶、スプーン、汁杓子等を分別して洗浄し、各指定の消毒保管庫へ格納作業及びコンテナの洗浄、整理作業を実施すること。

イ 食器等は丁寧に扱い、洗浄後は計数の上、クラスごとに食器かごに入れ、専用の消毒保管装置による消毒保管を実施すること。

ウ 食器や各種調理設備機器・容器等の洗浄に使用する洗剤等は、人的・環境面で安全な規定濃度で使用し、適切に保管すること。

#### (9) 残菜等の処理及び回収方法

ア 受託事業者は、調理業務に伴う廃棄物をそれぞれ次のとおり分別処理すること。

| ごみの種類           | 搬出方法                    | 回収方法        |
|-----------------|-------------------------|-------------|
| 野菜くず、残飯、残菜等の生ごみ | できるだけ水を切り、所定の置き場に仮置きする。 | 毎日生ごみ処理機に投入 |
| 可燃ごみ            | 所定の場所に仮置きする。            | 町のごみ収集車で回収  |
| ダンボール           | 所定の場所に仮置きする。            | 町のごみ収集車で回収  |
| 空き缶、空き瓶         | 所定の場所に仮置きする。            | 町のごみ収集車で回収  |
| ペットボトル          | 所定の場所に仮置きする。            | 町のごみ収集車で回収  |
| 廃油              | 廃油庫に保管する。               | 業者が回収       |

イ 返却された残菜類は、給食提供先別の学校毎、料理毎に計量して残菜記録表に記入し町に報告すること。また、新たに町が残菜類の調査をするときは協力すること。

ウ 廃棄物の入ったビニール等は、汚臭液が漏れないように管理するとともに作業終了後は速やかに清掃すること。

エ 廃棄物はできるだけ水切りし、減量に努めること。

オ 廃棄物は、適宜所定の仮置き場所に搬出し、調理場に放置しないこと。

カ 廃棄物の仮置き場所は、廃棄物の搬出後に清掃するなど周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。

(10) 施設・設備の清掃及び日常点検保守と記録業務

調理業務に使用した施設、設備及び調理機器等は、その都度清掃または洗浄すること。

また、調理機器等は使用前、使用後の点検を実施し、「調理機器等安全点検表」により町に報告すること。

(11) 調理場等の清掃業務

ア 作業終了後の準備室、検収室、下処理室、調理室、洗浄・コンテナ室等の清掃及び整理整頓を実施すること。

イ 夏休み、冬休み、春休み中は、施設・設備の清掃及び食器、食缶、食器かご、トレイ、調理作業用消耗品等の洗浄、消毒を実施すること。

ウ 研修室、休憩室、廊下等事業者が使用する部分についても清掃を行い清潔を保つこと。

エ 事業者が使用するトイレは毎日清掃を実施すること。

(12) 衛生管理業務

「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、従事者の健康管理、食品管理及び施設設備等の管理を実施すること。

ア 健康診断は、年1回以上の定期健康診断を実施し、定期健康診断実施報告書を町に提出すること。

イ 毎日、調理従事者の健康状態を個人別に記録すること。

ウ 検便は、腸管出血性大腸菌 0-157、0-111、0-26 の検査を含めて月2回以上、ノロウイルス検査（10月～3月）については RT-PCR 法（TCR 法）により、月1回以上実施し、腸内細菌検査結果報告書を町に提出すること。なお、疑わしい時は適宜検査を実施すること。

エ 下痢、発熱、腹痛、嘔吐等の症状があり、感染症予防法に規定する感染症又はその疑いがある場合には、医療機関を受診させ感染症の疾患の有無を確認し、その指示を励行させること。また、手指等に化膿性疾患がある者を調理業務等に從事させないこと。

オ 調理衣等及び履物は、作業区分ごとに専用のものとし、作業区分ごとに保管し、翌日までに乾燥させておくこと。

カ 受託業務開始1か月前までに、HACCP対応マニュアルを作成し、町の承認を得ること。また、受託期間中にマニュアルを変更する場合も町の承認を得ること。

## 第4 届出・報告

## 1 許認可証

受託事業者は、食品衛生法の規定による営業許可等必要な許認可証を取得し、業務開始2週間前までに町にその写しを提出すること。

## 2 業務計画

受託事業者は、次のとおり調理作業工程表、調理作業動線図等を作成し、提出期限までに町に提出し承認を得ること。

| 計画書の種類          | 提出期限       | 備考 |
|-----------------|------------|----|
| 1 調理作業工程表       | 作業日1週間前    |    |
| 2 調理作業動線図       | 作業日1週間前    |    |
| 3 長期休業中の清掃業務計画書 | 長期休業日の1週間前 |    |

## 3 業務報告

実施した業務内容について、次のとおり報告書を作成し提出期限までに町に提出すること。

| 報告書の種類         | 提出期限       | 備考 |
|----------------|------------|----|
| 1 業務責任者等報告書    | 業務開始2週間前   |    |
| 2 業務責任者等変更報告書  | 変更する1週間前   |    |
| 3 業務従事者報告書     | 業務開始1週間前   |    |
| 4 業務従事者変更報告書   | 決定後速やかに    |    |
| 5 給食従事者健康記録簿   | 毎日業務開始前    |    |
| 6 定期健康診断実施報告書  | 検査後速やかに    |    |
| 7 細菌検査結果報告書    | 検査結果後速やかに  |    |
| 8 研修実施報告書      | 実施後速やかに    |    |
| 9 温度管理表        | 毎日実施し、毎月報告 |    |
| 10 残菜記録表       | 毎日実施し、毎月報告 |    |
| 11 調理機器等点検報告書  | 毎日実施し、毎日報告 |    |
| 12 学校給食日常点検票   | 毎日実施し、毎日報告 |    |
| 13 検収記録表       | 毎日実施し、毎月報告 |    |
| 14 保存食記録表      | 毎日実施し、毎月報告 |    |
| 15 運転日誌及び配送記録簿 | 毎日実施し、毎月報告 |    |
| 16 業務完了報告書（毎月） | 翌月の10日まで   |    |
| 17 異物混入報告書     | 発生後直ちに     |    |

## 第5 地域等への協力

### 1 食育推進への協力

食育の推進のため、受託事業者は保護者、生産者、地域住民及び行政と連携し、その取り組みに協力すること。

## 2 地産地消への協力

学校給食における地産地消は、食育を推進するための重要な取り組みであることを理解し、食材の受け取り及び検収等その対応に協力すること。

## 3 会議への出席

香川県教育委員会が主催する学校給食衛生管理に関する研修会又は香川県学校給食共同調理場連絡協議会が主催する関係職員等研修会に町から出席を求められた場合は、協力すること。

## 4 学校行事等への協力

学校給食の意義や食育推進の役割を踏まえ、給食提供先への食育活動に積極的に協力するものとし、学校訪問や給食試食会等が実施される場合についても協力すること。

## 5 施設見学への協力

学校給食を提供している公共施設として、施設見学等への対応にも協力すること。

## 6 実習生の受け入れ

栄養士等の実習生の受け入れに協力すること。

# 第6 費用の負担区分

費用の負担区分は、別紙、「費用負担区分」(別表2)のとおりとする。

## 1 町が負担する費用

施設整備費、維持管理費、食材費、光熱水費、燃料費、食器、食缶類、厨房用品、廃棄物処理費等については、町が負担するものとする。

## 2 受託事業者が負担する費用

(1) 業務従事者に関する費用(人件費、被服費、研修費、福利厚生費、細菌検査、健康診断料等)保険料、事務通信費、清掃用具、厨房内消耗品、調理用及び衛生用消耗品等は、受託事業者の負担とする。

(2) 受託業務開始までの業務習熟、準備、清掃等に要する費用は受託事業者の負担とする。

(3) 業務従事者等は、調理した給食を食することができる。その経費は、受託事業者の負担とし、1月分の食数を取りまとめ翌月の10日までに町に報告し、受託事業者がまとめて納付するものとする。

(4) 町と共有して使用するものや負担区分が明確でないものは、双方協議の上、応分の負担をすること。

## 第7 災害時等の対応

### 1 大規模災害発生時の協力

大規模災害が発生し町内避難所において炊き出し等が必要になった場合には、可能な範囲で協力すること。

### 2 臨機の措置

臨機の措置を取らなければならない重大な事故が発生した場合は、直ちに町及び栄養教諭に連絡するとともにその指示に従い対応すること。

## 第8 損害賠償等

### 1 損害賠償保険

(1) 受託事業者は、食中毒や事故発生時の対応として、製造物責任法（平成6年法律第85号）に基づく生産物賠償責任保険に加入すること。また、配送車にかかる自動車任意保険については、対人対物無制限の保険に加入すること。

(2) 次に掲げる事項に該当し、その結果町に損害を与えたときは、受託事業者は、賠償すること。

ア 故意または過失により、食中毒の原因となる細菌その他の人体に有害な物質を学校給食に混入したとき。

イ 故意または過失により、原材料等を損失したとき。

ウ 故意または過失により、施設設備及び備品を損傷、紛失または遺棄したとき。

## 第9 契約等

### 1 契約の締結

町と受託事業者は、事業の内容及び管理の基準に関する細目的事項について、審査時に提出した事業計画、収支計画、提案内容、質疑応答等において明確化した事項に基づいて協議の上、契約を締結する。

### 2 契約の解除

町は、受託事業者が行う事業の適正を期するため、次に掲げる事由に該当する場合には、委託契約を解除し又は期間を定めて事業の全部又は一部の停止を命じることができる。

(1) 受託事業者が本仕様書に違反したとき。

(2) 受託事業者による事業の継続が適当でないと町が判断したとき。

### 3 原状回復

受託事業者は、契約期間が満了したとき又は契約期間満了前に契約を取り消されたとき若しくは期間を定めて事業の全部若しくは一部の停止を命ぜられたときは、その事業を実施しなくなった公の施設及びその設備を速やかに原状に復さなければならない。ただし、町の承認を得たときは、この限りでない。

### 4 事業の一括再委託の禁止

委託事業の全部又は一部を第三者に委託し又は請け負わせることはできない。ただし、事業を効率的に行う上で必要な業務については、町と協議のうえ一部を委託することができるものとする。

### 5 契約期間終了後の引継ぎ

受託事業者は、契約期間満了又は契約の取り消し等により受託事業者に変更があった場合、次の受託事業者が円滑かつ支障なく各事業を遂行できるよう引継ぎを行うこと。

### 6 その他

- (1) 受託事業者は、運営上の事務処理、児童数の把握、施設の維持管理等、日常の諸課題等について町と適宜協議を行い、運営にあたること。
- (2) 受託事業者は、開所日及び開所時間外に施設等を使用する場合は、町と協議の上決定すること。
- (3) 災害、疫病、その他受託事業者の責に帰することができない事由以外の事由により「年間の調理日数」の10%を超える大幅な給食日数の減少があったときは、その程度に応じて町と受託事業者が委託料の減額について協議するものとする。
- (4) この仕様書に定めのない事項については、町と受託事業者が別途協議のうえ、決定するものとする。ただし、本仕様書は業務の概要を示すものであり具体的な定めのない事項であっても本仕様書に付随する業務は誠意をもって実施すること。

## 第10 添付書類

### 1 施設図面・調理設備一覧表

- ・ 献立指示書
- ・ 付近見取図、配置図
- ・ 既設調理設備配置図（平面図）（問い合わせ頂いた方にメールにて送付します。）
- ・ 既設調理設備一覧表

