

質問回答書

令和4年12月23日午後3時30分更新

入札番号	5053001
案件名称	秦野市立東小学校給食調理委託業務（令和4年度債務負担行為設定）（長期継続契約）
質問回答①	質問 東小学校の入札は新規校か更新校かどちらでしょうか。
	回答 新規の委託業務となります。
質問回答②	質問 職員用の駐車場は何台お借りすることができますでしょうか。駐車場を利用する際の費用をご教示ください。
	回答 新年度時点での状況によりますが、現在は、5台分程度の貸し出しを見込んでいます。なお、駐車場料金は発生しますが、費用については、学校と調整していただきますので、請負金額には含めません。
質問回答③	質問 食材の納品時間をご教示ください。
	回答 午前8時から9時頃までです。
質問回答④	質問 アレルギー対応人数、対応品目及び対応方法についてご教示ください。
	回答 食物アレルギーを持つ児童は9名です。 本市のアレルギー対応は、乳と卵の除去食のみ行っています。
質問回答⑤	質問 従業員の給食費の一食あたり値段をご教示ください。
	回答 1食あたり256円（税込）です。

質問回答⑥	質問	現在勤務している再任用職員、任期付短時間職員、会計年度任用職員が継続雇用を希望した場合、落札業者が雇用契約を締結することは可能ですか。その場合、現在配置されている調理員の給与、期末手当（算出根拠）、各々の1日の勤務時間（〇時～〇時）、年間出勤日数についてご教示ください。
	回答	現在勤務している職員が希望した場合、雇用契約は可能です。給与等は本市の条例等により定めています。勤務時間は、業務を円滑に遂行できる適切な人員を配置していますので、公表しません。
質問回答⑦	質問	現在従事されている方で受託業者へ転籍を希望されている方は何名いらっしゃいますでしょうか。また、転籍希望者がいる場合、現在の勤務時間・給与・資格の有無をご教示ください。
	回答	把握していません。
質問回答⑧	質問	給食施設はドライ施設かウェットタイプのドライ運用施設かどうかでしょうか。
	回答	ウェットタイプでドライ運用施設になります。
質問回答⑨	質問	配膳室の立ち合いは必要でしょうか。また、配膳室への昇降はダムウェーターかエレベーターのどちらでしょうか。
	回答	配膳室の立ち合いは不要です。出来上がった給食は、ワゴンに乗せて、給食調理室からダムウェーターを使用し、各教室等内に運び入れて引き渡します。
質問回答⑩	質問	配膳室の立ち合いは必要でしょうか。調理した給食の運搬方法は食管・食器等を運搬ワゴンに乗せ換えて各界へ運搬するのでしょうか。その際、ワゴンの運搬はダムウェーターを使用しますか。児童又は教職員への引き渡しの際に総勢何名立ち合いが必要でしょうか。
	回答	配膳室の立ち合いは不要です。出来上がった給食は、ワゴンに載せて、給食調理室からダムウェーターを使用し、各教室等内に運び入れて引き渡します。

質問回答⑪	質問	作業衣上下、帽子につきましても、汚染区域と非汚染区域による、区分けを行いますでしょうか。
	回答	汚染区域と非汚染区域の区分けは、靴類と前掛けです。
質問回答⑫	質問	令和4年度の給食提供最終日、令和5年度の給食開始予定日をご教示ください。
	回答	令和4年度給食提供最終日：令和5年3月16日 令和5年度給食開始予定日：令和5年4月11日（予定）
質問回答⑬	質問	洗濯機で白衣を洗濯することは可能ですか。
	回答	可能です。
質問回答⑭	質問	早出しをする日課はありますでしょうか。また、頻度をご教示ください。
	回答	現在のところありません。
質問回答⑮	質問	始業開始は何時から可能でしょうか。
	回答	学校との調整となりますが、現状では、食材料の検収業務を午前8時頃から行っています。
質問回答⑯	質問	年間給食実施計画表、月間予定献立表1か月分、調理業務指示書（日誌）1週間分をご提示下さい。
	回答	別紙のとおりとなります。
質問回答⑰	質問	調理機器が配置された平面図と機器リスト、もしくは作業動線図をご提示ください。
	回答	別紙のとおりとなります。

(様式1)

年間給食実施計画書 (令和4年度秦野市立東小学校)

1. 給食実施日数

給食実施日数は、次の計画書のとおりとする。ただし、学校行事等の都合により変更を生じる場合は、事前に指示する。

(1) 各学期の開始日等

区 分	1学期	2学期	3学期
給食開始日	4月11日	9月1日	1月12日
給食終了日	7月19日	12月21日	3月16日

(2) 年間実施回数等

月	回数	備考	月	回数	備考
4月	14回	給食開始(4/11)	10月	19回	
5月	19回		11月	19回	
6月	22回		12月	15回	給食終了(12/21)
7月	12回	給食終了(7/19)	1月	14回	給食開始(1/12)
8月	0回		2月	19回	
9月	20回	給食開始(9/1)	3月	12回	給食終了(3/16)
			計	185回	

2. 給食時間

午後0時15分～午後1時

ただし、学校行事等で時間を変更する場合は、その都度指示する。

3. 調理食数

予定調理食数は、次のとおりとする。ただし、実際の調理食数は、週単位又は日単位で指示する。

児 童	教職員等	合 計
550人	50人	600人

2022年12月 学校給食予定献立表 秦野市立東小学校


ひつけ

こんだてめい
給食回数 15回
中学年提供栄養量

1材料 - たんぱく質 脂質 糖分

さいころ 炭水化物・脂質
あか たんぱく質・無機質
みどり ビタミン・無機質

冬野菜は甘い!
冬野菜を食べた時、甘いと感じることがあります。これは、冬野菜が寒さで凍らないように、細胞に糖を蓄えるためです。冬野菜の甘みを味わってみましょう。



5日(月)	6日(火)	7日(水)	8日(木)	9日(金)
アセロラ ミルク えびの 牛乳 サラダチリソースかけ ごはん ちゅうがスープ 645kcal 25.7g 17.3g 1.9g	★ピーマン 牛乳 ★さきいも ★コーンの ★マッシュポテト くらパン 630kcal 25.4g 19.3g 2.5g	★さつまいもと りんごのあまに 牛乳 かきあげうどん うどん 681kcal 24.5g 21.4g 2.2g	★ドライカレー 牛乳 ごはん ナン 615kcal 26.3g 18.3g 2.5g	★みかん 牛乳 さばのみそ汁 ごはん けんちん汁 665kcal 26.5g 19.5g 2.2g
せいはいくまい こめあぶら ごまあぶら しろうでんぶん こむぎこ さとう 牛乳 たまご とりにく とうふ えび サラダのり アセロラミルク とうもろこし ★にんじん たまねぎ きくらげ しょうが にんにく あかパプリカ	くらパン じゃがいも こめあぶら ピーマン パター こむぎこ 牛乳 とりにく エパミルク ぶたにく	ソフトめん さとう でんぶん こむぎこ こめあぶら ★さつまいも パター 牛乳 ぶたにく あぶらあげ なるとい か おから	ナン こめあぶら こむぎこ じゃがいも パター のむヨーグルト 牛乳 ぶたにく たいす とりにく エパミルク	せいはいくまい こめあぶら さといも さとう 牛乳 とうふ こんぶ さば あか・しろうみそ
★さけの ★すなばん 牛乳 キムチ ごはん いもちもち 675kcal 27.3g 23.2g 2.6g	フルーツ 牛乳 キャラット せりー きなこあげ パン ポトフ 677kcal 23.9g 27.4g 2.9g	ヨーグルト 牛乳 ゆさいソテー ハヤシライス はつがげんまい いりごぼん 683kcal 23.2g 19.2g 2.5g	カレーふろふとんかつ 牛乳 ★むしきゃべつ ★ほれんそうの ★ミルクスープ あじつけ パン 672kcal 30.2g 24.8g 2.5g	りんごの 牛乳 タルト ★とりごぼん ★にぎりあげ ★ゆさいの ★みそ汁 680kcal 23.9g 23.2g 1.5g
せいはいくまい むぎ こめあぶら ごまあぶら いもちもち でんぶん さとう 牛乳 ぶたにく とりにく あかみそ しろうみそ さけ キムチ つぼづけ ほしいだけ しょうが にんじん たまねぎ ごぼう たまねぎ ピーマン ★なかがねぎ ★ゆず	牛乳 ワインナー とりだんご きなこ にんじん たまねぎ ★だいこん ブロッコリー フルーツキャラットせりー	にんにく しょうが ★にんじん たまねぎ グリンピース きゃべつ とうもろこし トマト ★こまつな りんごせりー	あじつけパン じゃがいも こめあぶら こむぎこ パンこ パター 牛乳 とりにく エパミルク ぶたにく ★ほうれんそう にんじん たまねぎ ★きゃべつ	せいはいくまい でんぶん こめあぶら りんごタルト 牛乳 あぶらあげ とりにく あかみそ しろうみそ だいこん ★はくさい にんじん ★なかがねぎ こまつな たまねぎ ごぼう しょうが

12日(月) 13日(火) 14日(水) 15日(木) 16日(金)

★かじきのあずま煮 牛乳
とりのめし
626kcal 26.6g 18.8g 2.6g

ゆずせりー 牛乳
かぼちゃの
てんぷら
せきはん
すきやきば
674kcal 22.5g 20.8g 1.4g


フライドチキン 牛乳
さんしょく
1~4年(05.6年)
とうもろこし
★たきこ
★チャーハン
コンソメ
スープ
691kcal 25.2g 22.0g 2.4g

12月20日は東小開校記念日です!

12月20日は、東小学校の149回目の誕生日です。日本ではおめでたいことがあった時には、「赤飯」を炊いてお祝いする習慣があります。皆で開校記念のお祝いをしながらいただきます。また、22日は冬至です。合わせて「かぼちゃの天ぷら」と「ゆずせりー」も予定しています。

冬至にまつわる食べ物

冬至は、1年中で昼間が最も短く、夜が最も長い日です。昔、中国では冬至を馬の蹄と覚えており、冬が去り、春が来る一馬蹄の節目として餅つきがありました。冬至には、かぼちゃや小豆がゆを食べる風習があります。かぼちゃを食べると中風にならず、かせをひかないといわれ、小豆がゆは、小豆の赤い色が邪気をはらうとされています。そのほか、ゆず湯に入る風習もあります。



★東小学校給食週間★ 11/28(月)~12/2(金)

昭和32年12月、東小学校の完全給食はスタートしました。12月1日を東小給食記念日とし、この日はさんだ一週間で東小の給食週間としています。クラスでは、感謝の気持ちを表す寄せ書きをつくります。また、給食委員会の児童の皆さんは、楽しい企画を考え、活やくしてくれまます。献立は、日ごろの様子から、皆さんの好きなメニューを取り入れました。給食を味わいながら、給食にかかわる多くの人たちのこと、地域産物のこと、食事のマナーなど、給食について考える一週間にしてほしいと願います。




★今日の給食献立

はくさい、ほうれんそう
きゃべつ、なかがねぎ
にんじん、こまつな
だいこん、さつまいも
ゆず、みかん
★東地区でとれた新鮮な野菜を、多く使います。★印が目印です。

★今日の給食者献立

19日(月) かじきのあずま煮 ★印が目印です

「かじきのあずま煮」は、東小の保護者による献立です。令和元年度「保護者参画献立」により選ばれ、市内13校の小学校で実施されています。このほか、今月は「はたのかながわ産品学校給食デー」「Xmas献立」などが予定されています。どうぞ、お楽しみに!



作業工程表

令和4年12月12日 (A) 記録者

栗野市立栗小学校

献立名	担当者	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	11:55	中心温度
芋むす汁		手洗い・消毒	いもむす とろろ汁 よか 人参	⑤ ⑥ A(F) A(F)			④⑤ B ④⑥ C	④⑤ B ④⑥ C D		93°C
		手洗い・消毒	長ねぎ FUSAGU マッシュルーム	A(F) A(F) A(F)						
魚の袖子		手洗い・消毒	生さけ しほか	⑤ A(F)			④⑤ B ④⑥ C			78°C
		手洗い・消毒	人参 玉ねぎ もろこし	A(F) A(F) A(F)						
南蛮餅		手洗い・消毒	豚肉 つゆ 醤油	⑤ A(F)						
		手洗い・消毒	水 はり	A(F)						
ゆず 汁 ごぼろ		手洗い・消毒	入れ物 確認	⑤ A(F)						
		手洗い・消毒								
年季		手洗い・消毒	S	④⑤ B						

備考

20分車 4杯

牛乳 (日分) [: : ~ : :] (担当)
 その他 (日分) [: : ~ : :] (担当)

下処理 ㊄: 手洗い ㊅: エプロン ㊆: 手袋 A: 切る(手・キ) B: 調理(煮る・炒めるなどの調理法を記入) C: 中心温度 D: 配食 S: 食器セット W: ワゴン のせ

作業工程表

令和 4 年 12 月 13 日 (火) 記録者

東野市立東小学校

献立名	担当者	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	11:55	中心温度
ポトフ		手洗い・消毒 アランワ しゆぱん トマソレ	手洗い・消毒 人参 大根 ブドウ	手洗い・消毒 人参 大根 ブドウ 準備 準備	手洗い・消毒 人参 大根 ブドウ 準備 準備	手洗い・消毒 人参 大根 ブドウ 準備 準備	手洗い・消毒 人参 大根 ブドウ 準備 準備	手洗い・消毒 人参 大根 ブドウ 準備 準備	手洗い・消毒 人参 大根 ブドウ 準備 準備	190℃
オムレツ		手洗い・消毒 パン	手洗い・消毒 パン	手洗い・消毒 パン	手洗い・消毒 パン	手洗い・消毒 パン	手洗い・消毒 パン	手洗い・消毒 パン	手洗い・消毒 パン	90℃
フルーツサンド		手洗い・消毒 フルーツ	手洗い・消毒 フルーツ	手洗い・消毒 フルーツ	手洗い・消毒 フルーツ	手洗い・消毒 フルーツ	手洗い・消毒 フルーツ	手洗い・消毒 フルーツ	手洗い・消毒 フルーツ	70℃
牛乳		手洗い・消毒 牛乳	手洗い・消毒 牛乳	手洗い・消毒 牛乳	手洗い・消毒 牛乳	手洗い・消毒 牛乳	手洗い・消毒 牛乳	手洗い・消毒 牛乳	手洗い・消毒 牛乳	55℃

備考
 牛乳 23.10.26分6-1
 12/25日付 (12/25朝納品) 牛乳(14日分) (担当 中村 小太郎)
 6-3はXのまじり
 その他 () (担当)
 12/2(A)午後 12/25日分
 納品分
 牛乳(14日分) (担当 中村 小太郎)

下処理 (手洗い) : 手洗い (手・牛) B: 調理(煮る・炒めるなどの調理法を記入) C: 中心温度 D: 配食 S: 食器セット F: フゴンのせ

作業工程表

令和 4 年 12 月 14 日 (水) 記録者

栗野市立東小学校

献立名	担当者	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	11:55	中心温度
ハヤシ		手洗い・消毒	腸切用 消毒 手洗い・消毒	手洗い・消毒 消毒 手洗い・消毒	手洗い・消毒 消毒 手洗い・消毒	消毒 手洗い・消毒 消毒 手洗い・消毒	消毒 手洗い・消毒 消毒 手洗い・消毒	消毒 手洗い・消毒 消毒 手洗い・消毒	消毒 手洗い・消毒 消毒 手洗い・消毒	91°
野菜汁		手洗い・消毒	消毒 手洗い・消毒	消毒 手洗い・消毒	消毒 手洗い・消毒	消毒 手洗い・消毒	消毒 手洗い・消毒	消毒 手洗い・消毒	消毒 手洗い・消毒	91°
ご飯		手洗い・消毒	消毒 手洗い・消毒	消毒 手洗い・消毒	消毒 手洗い・消毒	消毒 手洗い・消毒	消毒 手洗い・消毒	消毒 手洗い・消毒	消毒 手洗い・消毒	90°
ヨーグルト		手洗い・消毒	消毒 手洗い・消毒	消毒 手洗い・消毒	消毒 手洗い・消毒	消毒 手洗い・消毒	消毒 手洗い・消毒	消毒 手洗い・消毒	消毒 手洗い・消毒	90°
牛乳		手洗い・消毒	消毒 手洗い・消毒	消毒 手洗い・消毒	消毒 手洗い・消毒	消毒 手洗い・消毒	消毒 手洗い・消毒	消毒 手洗い・消毒	消毒 手洗い・消毒	90°

備考
手洗い 5-3
4①
4②

その他 (15 日分) 牛乳 (15 日分) [14:50 ~ 15:00] (担当 ④⑦⑧⑨)

② 下処理 ③ 手洗い ④ エプロン ⑤ 手袋 A: 切る(手・キ) B: 調理(煮る・炒めるなどの調理法を記入) C: 中心温度 D: 配食 S: 食器セット W: フゴンのせ

作業工程表

令和4年12月15日(木) 記録者

栗野市立東小学校

献立名	担当者	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	11:55	中心温度
おひら草の シロアスノ		手洗い・消毒	1.おひら草 としい (手) 2.おひら草 A(手) 3.おひら草 A(手) 4.おひら草 A(手)	おひら草 A(手)	10-作)	②③④ B炒め c		⑤	①	9/0
カルー味 とろいか		手洗い・消毒	豚肉	豚肉	準備	②③④ B炒め c			③	9/0
ソース		手洗い・消毒				B炒め c	ソース	⑤	④	9/0
玉ねぎ		手洗い・消毒	玉ねぎ	玉ねぎ		B炒め c			⑤	9/0
トマト		手洗い・消毒	トマト	トマト		B炒め c			④	9/0
牛乳		手洗い・消毒					牛乳			

備考

牛乳 (日分) [: : :] (担当)
その他 (日分) [: : :] (担当)

下処理 (手洗い) (E): エプロン (手袋) (手) 手袋 A: 切る(手・キ) B: 調理(煮る・炒めるなどの調理法を記入) C: 中心温度 D: 配食 S: 食器セット F: フォンのせ

作業工程表

令和 4年 12月 16日 (金) 記録者

栗野市立東小学校

献立名	担当者	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	11:55	中心温度
みそ汁		手洗い・消毒 三田入水 下根 白菜 人参		→A切 →A切 →A切 →A切 →A切	だしとり、みそとで準備-B	⑤⑥ C	⑤⑥ D	⑦⑧	90	1
とりにぼろ 揚げ揚子		手洗い・消毒 長ねぎ 小根 肉		→A切 →A切 →A切	準備	B C ⑤⑥⑦ D	⑤⑥⑦ D		91	2
ごはん		手洗い・消毒 人参 しょうが		→A切 →汁	準備	B C ⑤⑥⑦ D	⑤⑥⑦ D		73度 92	
牛乳		手洗い・消毒 水					⑤⑥⑦ D			
りんごジュース		手洗い・消毒 三田入水								

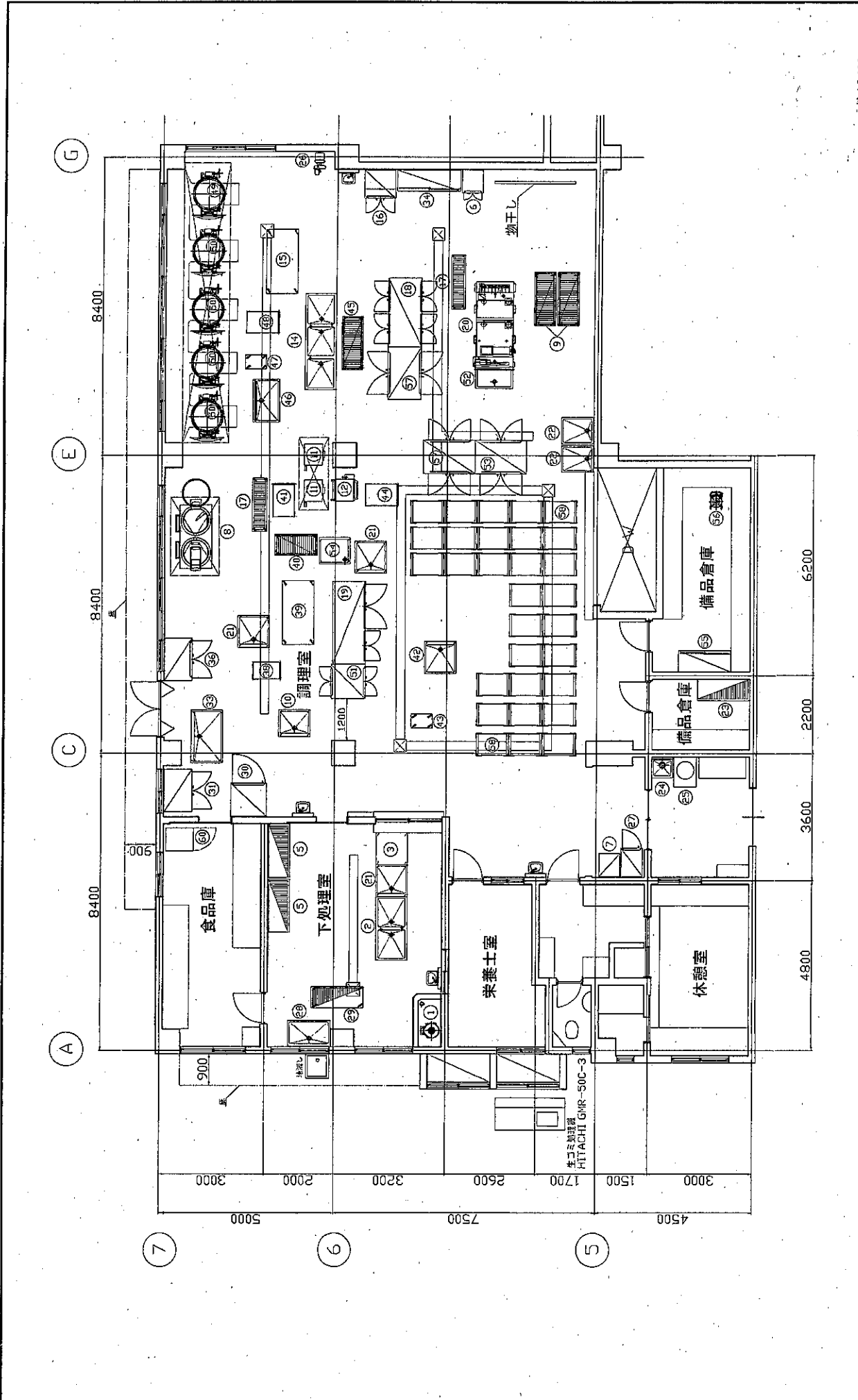
備考: 12/27日付
牛乳 6-1 6-3
6-2 6-8本
1本はおぼろの冷ぞうに
F: 23.10.10 1-3 28
牛乳 (日分) 日分
23.10.13 1-4 14
T: (担当) (担当)

下処理 (E): 手洗い (E): エプロン (E): 手袋 (E): 手鏡 (E): 手鏡 (E): 手鏡 (E): 手鏡 (E): 手鏡 (E)

準備 (C): 下処理 (E): 手洗い (E): エプロン (E): 手袋 (E): 手鏡 (E): 手鏡 (E): 手鏡 (E): 手鏡 (E): 手鏡 (E)

調理 (B): 調理 (煮る・炒めるなどの調理法を記入) C: 中心温度 D: 配食 S: 食器セット W: フゴンのせ

切る (手・キ) A: 切る (手・キ) B: 調理 (煮る・炒めるなどの調理法を記入) C: 中心温度 D: 配食 S: 食器セット W: フゴンのせ



東小学校		縮尺	1/100	給食室 現状平面図
		設計 製図	日付	
図書				

秦野市立東小学校給食室(既設)厨房器具リスト表

No.	品名	形式	寸法(m/m)		数量	配管接続口径(A)		ガス(13A) 消費量kW	電 気(kW)		フット	備 考
			間口(W)	奥行(D)		高さ(H)	給水		排水	口径(A)		
1	球根皮むき機(ペーラー)	SP-48	442	600	850	1	20				0.4	2016年 新日本厨機
2	二槽シンク		1800	900	800	1						
3	作業台		900	900	800	1						
4												
5	パンラック		1500	600	1900	2						
6	殺菌庫	113	600	500	1030	1			0.45			1991年
7	冷蔵庫	NR-173FZ-X							0.42			1990年 ナショナル
8	二槽フライヤー	FG2-180SHTVB	1800	900	800	1		74.4				2013年 東京板金工業
9	スロ台車		1500	500	400	2						
10	移動シンク		900	750	800	2						
11	立体炊飯器	CRA2-150NH	750	707	1300	2		20	31.4	0.45		2018年 コメトカトウ
12	立体炊飯器	CRA-150NH	750	707	1300	1		20	31.4	0.45		2006年 コメトカトウ
13												
14	三槽シンク		2500	900	800	1						
15	移動作業台		1800	900	800	1						
16	コンベクションオーブン	SFC-11W5-H	900	967	1610	1		20	34.9	0.35		2020年 コメトカトウ
17	スロ台車		1500	400	400	1						
18	消毒保管庫	SND-40	1920	1000	1890	1				10.2		1991年 新日本厨機
19	消毒保管庫	SND-50	2320	1000	1890	1				10.4		1991年 新日本厨機
20	食器洗浄機	SNM-1000	2400	1080	1200	1				5		2001年 新日本厨機
21	移動シンク		900	900	800	2						2020年
22	移動シンク		750	900	800	2						
23	パンラック		1500	500	1900	1						
24	一槽シンク		550	650	800	1						
25	作業台		550	900	800	1						
26	卓上野菜調理機	SVC-4	360	645	1060	1				0.2		2017年 新日本厨機
27	冷蔵庫	RF-23FL	610	615	1575	1			0.198			1990年 日立

秦野市立東小学校給食室(既設)厨房器具リスト表

No.	品名	形式	寸法(m/m)		数量	配管接続口径(A)		ガス(13A)		電気(kW)		備考
			間口(W)	奥行(D)		高さ(H)	給湯	給水	口径(A)	消費量kW	1P100V	
28	一槽シンク		1200	750	800	1						
29	移動ソック		1500	650	800	1						
30	牛乳保冷庫	MR-90A	900	800	1890	1				0.265		2003年 ホシガキ
31	冷蔵庫	HR-120S	1200	800	1890	1				0.295		2000年 ホシガキ
32												
33	移動シンク		1500	900	800	1						
34	戸棚		1800	600	1900	1						1986年
35												
36	牛乳保冷庫	MR-120-FA-DC	1200	900	1970	1				0.18		2015年 ホシガキ
37												
38	運搬車		800	500	600	1						
39												
40	スロ台車		1200	600	400	1						
41	運搬車		900	550	600	1						
42	移動シンク		900	900	800	1						
43	移動台		550	500	400	1						
44												
45	スロ台車		1500	550	400	1						
46	移動シンク		1200	750	800	1						
47												
48												
49	刃入回転釜	KGSN-30	1440	920	810	1			20	36		2018年×1台 桐山工業
50	刃入回転釜	KGSN-30	1440	920	810	4			20	36		2010年×1台、20014年×2台、2015年×1台 桐山工業
51	消毒保管庫	SEW-20	960	1000	1890	1					7.95	1982年 新日本厨機
52	洗浄機用前洗槽		1000	500	800	1						2001年 新日本厨機
53	昇降式保管庫	PLW-30ED	1480	950	1850	1					7.6	1998年 新日本厨機
54	水切台		900	800	800	1						

秦野市立東小学校給食室(既設)厨房器具リスト表

No.	品名	形式	寸法(m/m)			数量	配管接続口径(A)			ガス(13A)			電気(kW)			備考
			間口(W)	奥行(D)	高さ(H)		給水	給湯	排水	口径(A)	消費量kW	IP100V	IP200V	3P200V	7-ト	
55	戸棚		1500	600	1900	1										
56	高速度ミキサー	MX-45	370	506	984	1						0.4			1991年 74ホ-	
57	昇降式保管庫	PLW-30ED	1480	950	1850	2							8.6		2002年 新日本厨機	
58	リフト用運転車		960	660	825	30										
59																
60	検査用冷蔵庫	HF-63CZT-KS2	625	650	1910	1									2014年 ホシガキ	
	※品名未記入の所は次頁															