

別表1

## 対象校・園(受配校・園)及び食数

令和元年9月1日現在

	学校名	クラス数	児童数(担任込)	職員数(職員室)	計
小学校	三雲小学校	16	497	15	512
	三雲東小学校	13	333	12	345
	岩根小学校	8	219	14	233
	菩提寺小学校	15	425	13	438
	菩提寺北小学校	13	298	10	308
	水戸小学校	14	390	15	405
	下田小学校	12	300	12	312
	石部小学校	14	415	12	427
	石部南小学校	11	262	9	271
小	計	116	3,139	112	3,251
中学校	石部中学校	10	291	25	316
	甲西中学校	11	341	24	365
	甲西北中学校	15	471	27	498
	日枝中学校	12	335	19	354
小	計	48	1,438	95	1,533
幼稚園	石部幼稚園	4	87	0	87
	石部南幼稚園	3	48	0	48
小	計	7	135	0	135
こども園	平松こども園	7	142	13	155
	下田こども園	7	122	7	129
小	計	14	264	20	284
保育園	石部保育園	5	100	10	110
	三雲保育園	7	121	10	131
	岩根保育園	5	90	8	98
	水戸保育園	4	73	9	82
小	計	21	384	37	421
合	計	206	5,360	264	5,624

※合計食数には、センター分(市職員・栄養士・調理員等約60人)は含んでいない。

※クラス数には、職員室の1室を含む。

※令和2年度以降の食数・クラス数については変動する。

※小・中職員数には兼務者および臨時講師は含んでいない。

※令和2年度以降各幼稚園・保育園・こども園の施設名および提供園数が増減する可能性がある。

別表2

## 業務の分担区分

区 分	業 務 内 容	委託者	受託者
給食管理	学校給食運営の総括	○	
	給食関係各委員会の開催・運営	○	
	同上委員会への参加・協力		○
	市教委との連絡・調整	○	
	献立の作成(除去食・代替食をふくむ)	○	
	調理業務(変更)指示書の作成		○
	嗜好調査・喫食調査等の企画・実施	○	○
	残食の内容及び量の調査・記録		○
	給食の実施・評価	○	
	検食の実施・評価	○	
	給食関係の書類等の確認・保管・管理	○	○
	上記書類等様式の作成	○	
調理作業業務	調理業務		○
	給食業務日誌・月報・作業工程表・作業動線表・温度記録簿の作成		○
	給食業務日誌・月報・作業工程表・作業動線表・温度記録簿の確認	○	○
	調理後の確認(味付け等)	○	○
	配缶・コンテナへの積み込み・配送業務及びこれに付随する業務		○
	検食の準備		○
	食器、食缶、調理機器、配送用コンテナの点検、洗浄、消毒		○
	残菜及び廃棄物の回収及び管理		○
	学校給食日常点検票等の作成		○
	学校給食日常点検票等の確認	○	
食材料管理	食材料の購入契約	○	
	食材納入業者の選定	○	
	食材の発注	○	
	搬入時の食材料の点検・検収・検収簿の記録	○	
	調理時の食材料の点検		○
	食材料の使用状況の確認	○	○
	食材料の搬入、保管・在庫管理		○
	保存食(材料及び調理済みの食品)の採取、保管、破棄、記録		○
配送・回収業務	給食等の配送・回収		○
	食器・食缶コンテナ等の配送用車両への積み込み・降ろし		○
	配送用車両の運行計画	○	○
	配送用車両の運行管理記録(運転日誌)		○
	配送用車両の日常点検、清掃等の維持管理		○
	給食の配送・回収時での安全管理		○
施設等管理	給食施設、主要な設備の設置・改修	○	
	給食施設の保守点検、定期点検	○	
	給食施設の清掃、日常点検、日常の維持管理(軽微な修繕含む)		○
	給食施設、調理器具、食缶、食器等の管理		○
	ボイラー設備の運転・管理・日常点検		○
	使用調理器具、食缶、食器等の確認	○	○

区 分	業 務 内 容	委託者	受託者
業務管理	業務従事者勤務表の作成		○
	業務分担・職員配置表の表示		○
	業務分担・職員配置表の確認	○	
	緊急対応を要する場合の指示	○	
衛生管理	衛生面の遵守事項の作成	○	
	食材の衛生管理		○
	施設及びその周辺・設備(調理器具、食器類等)の清掃等の衛生管理		○
	被服、従事者等の清潔保持状況等の確認		○
	納入業者の清潔保持等の確認	○	○
	衛生管理各種記録簿の作成		○
	衛生管理各種記録簿の点検・確認	○	
研修	調理業務従事者に対する技術向上のための研修	○	○
	調理業務従事者衛生管理の研修	○	○
労働安全衛生	健康管理計画の作成		○
	定期健康診断の実施		○
	定期健康診断結果の保管		○
	定期健康診断実施状況の確認	○	
	検便(月2回)の定期実施		○
	ノロウイルス検査(10月～3月の期間内月1回計6回)の実施		○
	検便結果の確認	○	
	事故防止対策の策定		○
	労災保険の加入		○

別表3

委託者	受託者
設備建物の増改築、補修、維持、管理費等	受託業務従事者の人件費
厨房設備の工事、保守点検、修理、購入費	受託業務従事者の法定福利費
光熱水費	受託業務従事者の福利厚生費
食器・食缶類の購入費	受託業務従事者の保健衛生費(健康診断・検便等)
防鼠・防虫の害虫駆除費	受託業務従事者の被服(※1)費・洗濯費
	研修に関する費用
	消耗品・調理用器具(※2)の購入
	受託事務室用通信機器及び通信費等
	雑貨・文具・学校給食日常点検表等必要関係書類に関する経費
	配送車両に関する経費 車両購入費(改修に要する経費含む) 維持管理費(燃料費、税金、保険、車検、点検、修繕 夏・冬タイヤ等、その他必要経費)

## ※1 被服

・調理衣は、毎日専用で汚れが目立つ色で上着とズボンの二部式とし、上着とズボンとも下処理室用と調理室用を用意すること。

・帽子は、ケープ付きで、ケープを上着の中に入れられるように着用し、毛髪がでないようにすること。下処理室用、調理室用の2枚を用意すること。

・調理用靴は、汚れが目立つ色で、滑りにくく、手を使わずに着脱しやすいものとし、下処理室用、調理室用、洗浄室用を用意すること。

・マスクは、鼻と口を覆い、下処理室用と調理室用を用意すること。

・エプロンは、防汚性、撥水性、耐久性が良いものとし、6色用意すること。

(検収室、下処理室)……………ピンク

(検収室の皮むき、根とり係時)……………ベージュ

(調理室の肉魚卵作業時)……………赤

(調理室、和え物室、焼き物揚げ物配缶係時)……………黄

(洗浄室・上)……………白

(洗浄室・下)……………青

※2 消耗品・調理用器具 消耗品の品名例示

区 分	品 名
被服等	①白衣上下、エプロン、帽子、ネット、マスク
	②調理用靴、施設内用サンダル
	③洗浄用前掛
調理用品	①消毒用手袋、使い捨て手袋、耐熱手袋等
	②保存食用ポリ袋、温湿度計
	③キッチンタオル、不織布ふきん、たわし、スポンジ、オープンシート、アルミホイル ラップ、ポリ袋
	④スパテラ、丸ざる、ひしゃく、すくい網、まな板、包丁、亀ざる
	⑤クラス分け用シール・ラベル類
衛生用品	①食器用洗剤、洗濯用洗剤、クレンザー、床洗浄剤、食器用漂白剤、洗浄機用洗剤 中性洗剤、油吸着材
	②手洗い用石けん、爪ブラシ
	③次亜塩素酸ナトリウム、アルコール消毒液、アルコール噴霧器、 残留塩素測定器及び測定用試薬
	④ペーパータオル(手拭き)、トイレトペーパー、ティッシュペーパー等
	⑤ハンガー、洗濯ばさみ、洗濯かご、洗濯物干し
清掃用品	①デッキブラシ、ハンドブラシ、トイレ用ブラシ、溝ブラシ、靴用ブラシ
	②バケツ、ほうき、ちりとり、モップ、モップ絞り器、ホース、ゴム手袋、たわし 雑巾、水切りワイパー
事務用品	①受託事務室の事務用品及び通信機器
	②業務従事者用の事務用品
その他の用品	①電子ライター、マシン油、グリス、ホワイトオイル、錆止め潤滑油 グリススプレー、砥石、工具、脚立、蛇口用パッキン、排水用パッキン
	②ポット、救急薬品
	③ビニール袋、軍手
	④ボイラー用食塩、ボイラー用薬品
	⑤配送車に要するタイヤ、ワイパーゴム、オイル類等の消耗品
	⑥例示以外に、受託者が調達することが適当と認められるもの

※食器用洗剤は琵琶湖富栄養化防止条例に基づき、委託者の指示する洗剤を使用すること。

## 別表4

## 車両運行予定表(案)

## &lt;配送&gt;

	調理場出発	各幼・保・こども園・小・中到着時刻					
1号車	9:55	石部保 10:10	石部幼 10:25	センター 11:05	石部南小 11:25	センター 11:45	
2号車	9:55	三雲保 10:10	センター 10:25	岩根保 10:45	センター 10:55	石部小 11:10	センター 11:25
3号車	10:00	石部南幼 10:30	平松こども園 10:50	センター 11:00	石部中 11:40	センター 12:05	
4号車	10:05	水戸保 10:20	下田こども園 10:35	センター 10:55	水戸小 11:20	センター 11:40	
5号車	10:15	菩提寺北小 10:35	センター 11:00	菩提寺小 11:20	センター 11:40	甲西中 11:50	センター 12:00
6号車	10:20	下田小 10:35	センター 10:55	岩根小 11:10	センター 11:25	甲西北中 11:40	センター 11:55
7号車	10:25	三雲東小 10:40	センター 11:00	三雲小 11:10	センター 11:20	日枝中 11:40	センター 12:00

## &lt;回収&gt;

	調理場出発	各幼・保・こども園・小・中到着時刻					
1号車	13:00	石部保 13:15	石部幼 13:30	センター 13:50	石部南小 14:10	センター 14:30	
2号車	13:00	平松こども園 13:15	岩根保 13:30	センター 13:45	石部小 14:00	センター 14:15	
3号車	13:00	三雲保 13:10	センター 13:25	石部南幼 13:45	センター 14:05	石部中 14:25	センター 14:50
4号車	13:00	水戸保 13:15	下田こども園 13:30	センター 13:50	水戸小 14:15	センター 14:35	
5号車	13:00	菩提寺北小 13:20	センター 13:45	岩根小 14:00	センター 14:15	甲西北中 14:30	センター 14:45
6号車	13:00	下田小 13:15	センター 13:35	菩提寺小 13:55	センター 14:15	甲西中 14:25	センター 14:35
7号車	13:00	三雲東小 13:15	センター 13:35	三雲小 13:45	センター 13:55	日枝中 14:15	センター 14:35

※令和3年度以降の運行予定表については、変動する可能性がある。

※令和2年度以降各幼稚園・保育園・こども園の施設名が変動する可能性がある。