

岩手県立盛岡視覚支援学校給食調理等業務委託仕様書

岩手県立盛岡視覚支援学校における調理及び付帯する業務(以下「調理業務」という。)について、受託者は、この仕様書に定めるものの他、食品衛生法、学校給食法、学校給食衛生管理基準、その他関係法令等を遵守し、常に安全衛生に留意したうえで、委託業務を誠実に履行すること。

なお、委託業務の実施にあたって、契約業者(以下「乙」という。)は、岩手県立盛岡視覚支援学校長(以下「甲」という。)による管理又は指導のもと、調理する給食等が安全かつ安定的、円滑に、また、岩手県立盛岡視覚支援学校の運営に支障のないよう行うこと。

第1 委託期間

令和8年4月1日から令和11年3月31日まで

第2 調理等業務実施場所

岩手県立盛岡視覚支援学校寄宿舎内厨房 盛岡市北山一丁目11番5号

第3 調理等業務日数等

(1) 年間予定調理日数

年間 211日程度 (令和8年度の業務日程表は、別紙1のとおり)

年度途中に各種事由により給食提供日を変更する場合がある。

なお、令和9年度及び令和10年度の予定調理日数は、年度の当初に提示する。

(2) 年間予定調理食数

各年度 14,200食程度

1日あたり 朝食24食、昼食37食、夕食23食 計84食程度

上記は、食物アレルギー対応食及びきざみ食等(以下「特別食」という。)を含んだ食数であるが、いずれも見込数量であり、児童生徒の転出入や欠食等により、変動があるもの。

なお、予定調理食数の通常食と特別食の内訳は、令和8年度については契約締結時点、令和9年度及び令和10年度については年度の当初に提示する。

第4 委託人数、委託従事時間

(1) 委託人数 3名以上(うち、常勤2名以上)

(2) 委託従事時間 年間 4,536時間程度(令和8年度の調理従事予定時間は、別紙2のとおり)

第5 業務内容

- (1) 児童生徒及び教職員に対する学校給食法に定める給食(昼食)の調理及び盛付け。
- (2) 寄宿舎居住児童生徒及び教職員に対する寄宿舎食(朝食、昼食、夕食)の調理及び盛付け。
- (3) 食器及び調理器具等設備の洗浄、消毒、保管。
- (4) 厨房及び食堂等付帯施設の清掃、衛生管理。
- (5) 食材料の衛生管理、保管、検収。
- (6) その他委託業務の付帯業務。

第6 業務内容の個別仕様

- (1) 乙は、業務を行うに当たっては、「学校給食に関する法律」及び「学校給食衛生管理基準」など、関係法令及び通知等を遵守し、万全を期すものとする。
- (2) 乙は、甲の提供する施設及び設備並びに用水、給湯、電気、ガスを使用して業務を行い、給食等の場所は食堂とする。
- (3) 材料は、甲が調達する。
乙は甲から提供を受けた材料を善良な管理者の注意をもって管理、保管しなければならない。
- (4) 乙が検収表・食品保管時の記録簿により入荷材料の確認を行い、甲に報告するものとし、この場合において、材料からの保存食採取保存は甲の指示により行うものとする。
- (5) 甲は、1週間ごとの毎日の食数を、原則として前週木曜日までに乙に通知する。
ただし、当該通知済みの食数を変更しなければならない事情が生じた場合には、甲はその都度速やかに乙に通知するものとする。
- (6) 甲と乙は、作業指示書にしたがって調理業務の事前打合せを行う。
- (7) 乙は、学校給食法の規定に基づく学校給食用の材料を他の調理に使用してはならない。
- (8) 乙は、甲が作成する作業指示書に従い、作業工程表を作成し委託者の指導管理のもと調理業務等を遂行するものとする。
- (9) 乙は、甲の指示により調理食品の中心温度、食品処理時間等を記録表に記録しなければならない。
- (10) 乙は、次に掲げる時間までに調理及び盛付けを完了すること。ただし、学校運営等により変更する必要がある場合には、甲は乙に事前に連絡することとし、乙は当該時間までに調理及び盛付けを行うものとする。
 - ① 朝食 7:20
 - ② 昼食 12:00 (検食の一食分は15分前までに)
 - ③ 夕食 17:40
- (11) 乙は、甲の指示により、調理食品から保存食を採取し、保存食簿に記録するものとする。
- (12) 施設の設定、備品及び機器・器具、消耗品等については、甲が設置管理を行う。
なお、乙は、上記の物品について、善良な注意をもって取り扱うとともに、異常があった場合は、甲に報告するものとする。

第7 調理業務従事者の選任等

- (1) 乙は、各年度の調理業務着手前までに、調理業務従事者3名以上及び交代補助要員(以下「調理業務従事者等」という。)を選任し、様式第1号「学校給食調理業務従事者選任(変更)届出書」を甲に提出すること。
なお、栄養士又は調理師の免許を有する者で、過去10年以内に学校又は病院、老人施設等で調理業務に1年以上の経験を有する者を1名以上常勤で調理業務に従事させること。
また、調理業務従事者等に変更が生じる場合は、速やかに当該様式により報告すること。
- (2) 乙は、調理業務従事者の略歴、資格、免許、その他の必要な事項を記載した履歴書を委託者に届け出るものとする。
- (3) 調理業務従事者は、原則として1年を通して同一人とするものとする。
なお、調理業務従事者が休暇を取得した場合や、欠員等が生じるときは、直ちに補充をし、調理業務に支障が出ないよう安定した配置を図ること。

- (4) 甲は、調理業務従事者が業務遂行に当たり適格を欠くと判断する場合は、乙に理由を示して必要な指示をする。
- (5) 乙は、提供する給食については、安全・安心でおいしい給食の提供をすることが最上の目的であることを踏まえ、本業務委託実施前に乙の責任において、全業務従事者に研修や教育等、安全衛生管理指導等を行うこと。
- (6) 乙は、従事者の身分保障、就業、健康管理について自らこれを行うこと。

第8 乙及び調理業務従事者に係る安全衛生管理義務等

- (1) 乙は、調理業務従事者等に対し、次のとおり健康診断を受診、並びに腸内細菌検査及びノロウイルス検査を受検させ、その結果を甲に報告すること。

なお、受診及び検査に係る費用は乙の負担とする。

検査名	検査時期・回数等	検査項目等
健康診断	年 1回 ・業務着手前に実施する。 ・中途採用者はその都度実施する。	検査機関が実施する一般的検査項目
腸内細菌検査	毎月 2回 ・業務着手前の検査を含む。	赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌のうち、 ^{オー} O26、 ^{オー} O111、 ^{オー} O157の3種
ノロウイルス検査	10月～3月 月1回	リアルタイムPCR法による検査

- (2) 乙は、調理業務従事者に対し、次の被服等を着用させ、調理業務に従事させること。なお、被服等に係る費用は乙の負担とする。

〔被服等〕 衛生帽 2枚、白衣(調理衣)上下 2着、履物(短靴) 2足・(長靴) 1足

この数量は、厨房を汚染作業区域と非汚染作業区域等に区分しているため、調理業務従事者が調理業務の作業時に常時着用する数量であること。

- (3) 調理業務従事者は、新型コロナウイルス感染症やその他の感染症等の予防対策として、調理業務開始前に検温や体調等の確認を実施し、その結果を「個人別健康観察記録表」に記録する。

なお、体調が優れない等の場合には、速やかに交代補助要員との交代措置を講じること。

第9 調理業務従事者の業務

調理業務従事者は、委託者の栄養教諭(以下「栄養教諭」という。)が別途提示する作業指示書等に従い、次の業務を遂行する。

- (1) 調理食品の適切な温度管理を行い、加熱・冷却温度や時間等を記録すること。
- (2) 保存食の採取・冷凍保存・廃棄について適正管理し、記録すること。
- (3) 衛生管理の点検を実施し、記録すること。
- (4) 納入された食材の安全性を確認し記録すること。
- (5) 調理器具、設備等について、善良な注意をもって取り扱うこと。
- (6) 用水、給湯、電気及びガスの使用に当たっては、効率的な使用を図り節減に努めるとともに、火気類の取扱いには十分注意のうえ、火災等の予防に万全を期すること。
- (7) 調理終了後には、必ず清掃及び消毒作業を行うこと。

なお、この清掃及び消毒作業とは別に、週 1回は厨房の全体清掃を実施すること。

また、通常の調理用設備、器具類の清掃及び点検に加え、年 2 回以上又は必要に応じて調理用設備、器具類の念入りの清掃及び点検を行う。

- (8) 厨房の開錠及び施錠は、厳重な注意をもって行い、厨房出入口解錠・施錠記録簿に記載するものとする。
- (9) その他、甲又は栄養教諭が指示する業務。

第10 衛生管理及び食中毒等事故発生の防止

乙は、常に食材料及び調理品の衛生管理、施設設備の環境衛生等管理全般について、文部科学省による学校給食衛生管理基準に基づき、細心の注意を払い食中毒等事故の発生防止に万全を期すること。

第11 その他留意事項

- (1) 甲は、調理業務従事者の休憩室として1室を与える。
本業務の実施にあたっては、関わる全ての者が健康に留意するとともに、提供食材の中に危険物がないかなどあらゆる事故の発生を推量り、未然防止に努めること。
また、作業にあたっては、自らに怪我などを負わないよう十分に配慮すること。
- (2) 乙は、営業停止処分等により調理業務が遂行できなくなった場合は、乙の責任において給食及び寄宿舎食の代替確保等の措置を講じること。
- (3) この仕様書により難い事情が生じた場合は、その都度、甲、乙協議のうえ、適切な調理業務執行にあたるものとする。

(別紙1)

令和8年度 岩手県立盛岡視覚支援学校給食調理等業務 従事予定日数及び従事予定時間数等 <年度当初見込>

年間委託日数 211日 ※厨房清掃日を含む

年間給食等 見込回数	朝	200回	見込 食数	朝	×24食	4,800食 (7:20~7:50)
	昼	197回		昼	×37食	7,289食 (11:45~13:25)
	夕	156回		夕	×23食	3,588食 (17:40~18:20)

※積算見込食数(100食未満切上げ)

計 15,677食 ×90% = 14,109食

14,200食

日	4月				5月				6月				7月				8月				9月												
	曜	朝	昼	夕	備考	曜	朝	昼	夕	備考	曜	朝	昼	夕	備考	曜	朝	昼	夕	備考	曜	朝	昼	夕	備考								
1	水					金	○	○	○		月	○	○	○		水	○	○	○		土					火	○	○	○				
2	木					土	○	○			火	○	○	○		木	○	○	○		日					水	○	○	○				
3	金					日					水	○	○	○		金	○	○			月					木	○	○	○				
4	土					月					木	○	○	○		土					火					金	○	○					
5	日					火					金	○	○			日					水					土							
6	月				事前準備	水					土					月	○	○	○		木					日							
7	火				事前準備	木	○	○	○		日					火	○	○	○		金					月	○	○	○				
8	水	○	○	○		金	○	○			月	○	○	○		水	○	○	○		土					火	○	○	○				
9	木	○	○	○		土					火	○	○	○		木	○	○	○		日					水	○	○	○				
10	金	○	○			日					水	○	○	○		金	○	○			月					木	○	○	○				
11	土					月					木	○	○	○		土					火					金	○	○					
12	日					火	○	○	○		金	○	○			日					水					土							
13	月	○	○	○		水	○	○	○		土					月	○	○	○		木					日							
14	火	○	○	○		木	○	○	○		日					火	○	○	○		金					月	○	○	○				
15	水	○	○	○		金	○	○			月	○	○	○		水	○	○	○		土					火	○	○	○				
16	木	○	○	○		土					火	○	○	○		木	○	○	○		日					水	○	○	○				
17	金	○	○			日					水	○	○	○		金	○	○			月					木	○	○	○				
18	土					月	○	○	○		木	○	○	○		土					火					金	○	○					
19	日					火	○	○	○		金	○	○			日					水					土							
20	月	○	○	○		水	○	○	○		土					月					木				事前準備	日							
21	火	○	○	○		木	○	○	○		日					火	○	○	○		金			事前準備	月								
22	水	○	○	○		金	○	○			月	○	○	○		水	○	○	○		土					火							
23	木	○	○	○		土					火	○	○	○		木	○				日					水							
24	金	○	○			日					水	○	○	○		金			清掃作業		月	○	○	○		木	○	○	○				
25	土					月	○	○	○		木	○	○	○		土					火	○	○	○		金	○	○					
26	日					火	○	○	○		金	○	○			日					水	○	○	○		土							
27	月	○	○	○		水	○	○	○		土					月			清掃作業		木	○	○	○		日							
28	火	○	○	○		木	○	○	○		日					火					金	○	○			月				児童生徒休業日			
29	水	○	○	○	開舎予定日	金	○	○			月	○	○	○		水					土					火	○	○	○				
30	木	○	○	○		土					火	○	○	○		木					日					水	○	○	○				
31						日										金					月	○	○	○									
計		17	17	14			18	18	13			22	22	18			16	15	12			6	6	5			18	18	14				
委託日数		19日				18日				22日				18日				8日				18日											

令和8年度 岩手県立盛岡視覚支援学校給食調理等業務 従事予定日数及び従事予定時間数等 <年度当初見込>

日	10月				11月				12月				1月				2月				3月											
	曜	朝	昼	夕	備考	曜	朝	昼	夕	備考	曜	朝	昼	夕	備考	曜	朝	昼	夕	備考	曜	朝	昼	夕	備考							
1	木	○	○	○		日					火	○	○	○		金					月	○	○	○		月	○	○	○			
2	金	○	○			月	○	○	○		水	○	○	○		土					火	○	○	○		火	○	○	○			
3	土					火	○	○	○	開舎予定日	木	○	○	○		日					水	○	○	○		水	○	○	○			
4	日					水	○	○	○		金	○	○			月					木	○	○	○		木	○	○	○			
5	月	○	○	○		木	○	○	○		土					火					金	○	○			金	○	○				
6	火	○	○	○		金	○	○			日					水					土					土						
7	水	○	○	○		土					月	○	○	○		木				事前準備	日					日						
8	木	○	○	○		日					火	○	○	○		金				事前準備	月	○	○	○		月	○	○	○			
9	金	○	○			月	○	○	○		水	○	○	○		土					火	○	○	○		火	○	○	○			
10	土					火	○	○	○		木	○	○	○		日					水	○	○			水	○	○	○			
11	日					水	○	○	○		金	○	○			月					木					木	○	○	○			
12	月					木	○	○	○		土					火	○	○	○		金					金	○	○				
13	火	○	○	○		金	○	○			日					水	○	○	○		土					土						
14	水	○	○	○		土					月	○	○	○		木	○	○	○		日					日						
15	木	○	○	○		日					火	○	○	○		金	○	○			月	○	○	○		月	○	○	○			
16	金	○	○			月	○	○	○		水	○	○	○		土					火	○	○	○		火	○	○	○			
17	土					火	○	○	○		木	○	○	○		日					水	○	○	○		水	○	○				
18	日					水	○	○	○		金	○	○			月	○	○	○		木	○	○	○		木				清掃作業		
19	月	○	○	○		木	○	○	○		土					火	○	○	○		金	○	○			金				清掃作業		
20	火	○	○	○		金	○	○			日					水	○	○	○		土					土						
21	水	○	○	○		土					月	○	○	○		木	○	○	○		日					日						
22	木	○	○	○		日					火	○	○	○		金	○	○			月	○	○	○		月						
23	金	○	○	○		月					水	○	○	○		土					火	○	○	○	開舎予定日	火						
24	土	○				火	○	○	○		木	○				日					水	○	○	○		水						
25	日					水	○	○	○		金				清掃作業	月	○	○	○		木	○	○	○		木						
26	月					木	○	○	○		土					火	○	○	○		金	○	○			金						
27	火					金	○	○			日					水	○	○	○		土					土						
28	水	○	○	○		土					月					木	○	○	○		日					日						
29	木	○	○	○		日					火					金	○	○								月						
30	金	○	○			月	○	○	○		水					土										火						
31	土										木					日										水						
		20	19	15			20	20	16			18	17	14			14	14	11			18	18	14			13	13	10			
		20日				20日				19日				16日				18日				15日										

(別紙2)

給食調理等業務 従事予定時間表(調理員)

作業内容		1回あたりの作業		1日当りの 作業回数 (C)	年間の作業数量		年間の作業時間 <small>(A×B×C×D)÷60 小数点以下切捨て</small>
		時間(分) (A)	人数(人) (B)		積算単位	数量 (D)	
調 理	食材受入	30.0	2.0	1	給食日数	200 日	200 時間
	朝 食	60.0	1.0	1	調理回数	200 回	200 時間
	昼 食	60.0	3.0	1	調理回数	197 回	591 時間
	夕 食	60.0	1.0	1	調理回数	156 回	156 時間
盛付配膳	朝 食	20.0	1.0	1	調理回数	200 回	66 時間
	昼 食	20.0	3.0	1	調理回数	197 回	197 時間
	夕 食	20.0	1.0	1	調理回数	156 回	52 時間
食器洗浄・消毒・整理		45.0	2.0	3	給食回数	200 回	900 時間
調理器具、厨房機器清掃		30.0	3.0	3	給食回数	200 回	900 時間
厨房内清掃・残飯整理		40.0	2.0	3	給食回数	200 回	800 時間
食堂内清掃		20.0	2.0	3	給食回数	200 回	400 時間
調理以外の清掃・整理整頓		136.0	3.0	1	作業日数	11 日	74 時間
合計							4,536 時間