

泉大津市立幼稚園給食納入業務委託に関する質疑事項への回答

No.	質疑	回答
1	牛乳についての記載がありませんでしたが、牛乳の手配は受託者が行うのでしょうか。	牛乳は提供しないため、手配は不要です。
2	パンの発注についての記載がありませんでしたが、パンの手配は受託者が行うのでしょうか。	仕様書2ページの6.給食調理業務詳細（1）米飯の炊飯（イ）その他③に記載の規格に基づき、受託者が行うものとしています。
3	食缶の数は2つ以上にすると記載がありますが、園児と職員は予め分けて配缶するのでしょうか。それともご飯のように合算して配缶するのでしょうか。	園児と職員分を合わせたうえで、2つ以上に分けて配缶してください。
4	食品の加熱加工記録簿を作成と記載がありますが、加熱調理後の中心温度の基準は何℃以上でしょうか。また、冷却後の中心温度の基準は何℃以下でしょうか。	それぞれ、大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日付け衛食第85号別添）に記載の温度とします。
5	アレルギー対応食の献立は、十分に打合わせ協議し作成すると記載がありますが、どのようなことを打合せするのでしょうか。アレルギー対応食の献立は除去食と代替食があると記載がありました。他市では除去食が多いのですが、除去食以外の代替食の献立はどのように決められているのでしょうか。	アレルゲン食材の対応範囲や、誤配膳防止策等についての詳細を市と協議し決定します。アレルギー対応食は、基本的には除去食中心ですが、メインの肉や魚がアレルゲンとなるなど、除去が困難な食材においては代替食となる場合があるため、代替食の献立についても協議のうえ決定します。