

# 泉大津市立幼稚園給食納入業務委託仕様書

## 1 業務概要

### (1) 委託業務名

泉大津市立幼稚園給食納入業務委託

### (2) 業務内容

#### (ア) 給食調理業務

##### ①米飯の炊飯

※別途、本市が実施する米穀調達加工管理業務受託事業者が納品する金芽加工米を使用すること。

##### ②給食の調理

※市が指定する献立に基づく給食を調理すること。

#### (イ) その他業務

##### ①米飯及び給食の配送

##### ②食缶や食器等の提供・回収（食缶・食器については受託者が手配すること）

※食器の数については別紙のとおりとする。

##### ③残食処理

##### ④食器洗浄

## 2 履行期間

令和8年8月7日（予定）から令和9年3月31日まで。ただし、給食開始日は令和8年9月2日からとする。

## 3 履行場所

(1) 旭幼稚園（泉大津市昭和町4-38）

(2) 穴師幼稚園（泉大津市我孫子1-12-1）

## 4 食数（令和8年6月現在）

(1) 旭幼稚園 園児56人、教職員11人

(2) 穴師幼稚園 園児42人、教職員10人

市（各園）は、前月の1日までに数量及び日程を示して発注する。

なお、保護者向け試食会を各園1回以上行うこと（保護者から実費徴収を予定）。その際の食数については別途通知する。

※クラス数については別紙のとおりとする。

## 5 給食提供日、納入日数等

給食提供日は、月曜日から木曜日の週4回とする（祝日は除く）。履行期間に係る給食提供日数の目安については、別紙のとおりとする。

なお、給食提供日であっても、園行事の都合等により、発注しない園が生じる場合がある。

## 6 給食調理業務詳細

### (1) 米飯の炊飯

#### (ア) 精米量

##### (標準)

園児1人あたり 60g、職員1人あたり 100g

##### (最大)

園児1人あたり 80g、職員1人あたり 130g

※詳細については、事業者選定後に協議することとする。

#### (イ) その他

①食缶の数については、2つ以上に分けることとし、詳細は園と協議し決定することとする。

②しゃもじは、毎回、各園に4本ずつ付属すること。

③米飯について、製造の都合など、市がやむを得ないと認める場合は、パンの提供を可とする（※ショートニング及びマーガリン使用不可）。

パンの規格は、園児一人あたり食パン8枚切り1枚、またはロールパン1個（40g程度）、職員はその2倍量とする。

パンの提供日については、あらかじめ市と協議のうえ決定するものとする。

### (2) 給食の調理

受託者は、原則として、市が提供する泉大津市公立保育所・認定こども園の献立に基づく給食を調理する（参考：別紙「週間献立予定表（令和8年6月分）」）。

市は、前月の1日までに受託者に献立を提供する。受託者は必要に応じ調理指示書を作成のうえ調理を行う。

また、園児の食育推進等を目的とし、以下の（ア）～（ウ）を実施すること。

#### (ア) 有機食材等を使用した献立

有機食材や旬の食材等を使用した献立を、月1回以上設けること。

#### (イ) 学校給食体験

小学校給食と同じ献立の日を学期に1回以上設けること。

#### (ウ) 市内就学前施設・小中学校統一献立

市内就学前施設・小中学校統一献立の日を年2回以上設けること。

## 7 食品の選定・発注

食品の選定・発注については、上記の市が提供する献立に基づき、原則として受託者が行うものとする。ただし、調味料や食材その他、市が指定する食品について

は、市の指示に従うこと。

## 8 請求・支払い

毎月の業務完了後、市へ請求書を提出すること。請求金額は、実施食数に沿ったものとする。市は、適法な請求書を受領後、30日以内に支払いを行う。

## 9 食数の変更

4の食数に変更が生じた場合、原則、市は給食実施日の3営業日前（土日祝を除く）までに受託者へ連絡を行う。2営業日前以降については原則変更不可とし、受託者は予定数量通りの給食を提供するとともに実施食数に基づき請求を行う。

なお、台風の接近等に伴う臨時休園や、インフルエンザの流行等に伴う学級閉鎖など、やむを得ない事情が生じた際は例外とし、市は、受託者に対して、食数変更及び請求について別途協議できることとする。

## 10 配送

市が指定した場所に、原則として午前11時から午前11時30分までに配送完了すること。また、午後3時前後の降園時間を避け、所定の場所から回収すること。回収場所及び時間の詳細については、事業者選定後、園と個別に協議すること。

### 11 予備食

#### (1) 米飯

精米ベースで各日250g（最大数）

#### (2) 給食

各日3食分

### 12 衛生管理

給食の調理・配送においては、厚生労働省の「大量調理衛生管理マニュアル」に準拠した衛生管理を行うこと。調理済み食品は、納品時に温菜65℃以上、冷菜10℃以下となるよう適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に喫食できるよう、調理、配缶及び配送時間を適切に管理すること。また、食品の加熱加工記録簿を作成し、委託者の要求に応じ提出できるようにしておくこと。

### 13 アレルギー対応

アレルギー対応食については除去食または代替食対応を行うこととし、一般食との交差接触を防止するため、専用または明確に区別した器具・容器を使用すること。また、アレルギー対応用の献立表を、通常の献立表と別に作成すること。その他詳細な対応方針については、市と協議のうえ決定する。