

周防大島町久賀学校給食センター
調理業務等委託仕様書

令和 7 年 10 月
周防大島町教育委員会

1 目的

本仕様書は、周防大島町が受託者に委託する周防大島町久賀学校給食センター調理業務等を円滑かつ効果的に実施するために、以下の仕様を定めるものである。

2 業務名

周防大島町久賀学校給食センター調理業務等委託業務

3 委託期間

令和 8 年 4 月 1 日から令和 11 年 3 月 31 日まで（3 年間）

4 履行場所

(1) 調理等の業務

① 施設名 周防大島町久賀学校給食センター（以下「センター」という。）

② 所在地 山口県大島郡周防大島町大字久賀 5083 番地

(2) 配送の業務

配送先 （小学校）周防大島町立久賀小学校

（中学校）周防大島町立周防大島中学校

5 センターの概要

① 建物面積 289 m²

② 建物構造 鉄骨造平屋建

③ 建築年月日 平成 13 年 12 月

④ 調理方式 ドライ方式

⑤ コンテナ台数 5 台

⑥ 調理設備 ガス器具、電気器具

6 業務日数

① 給食実施日 年間約 200 日

毎週月曜日から金曜日までとする。ただし、学校行事による振替休日、国民の祝日に関する法律（昭和 23 年法律第 178 号）に定める休日及び周防大島町学校教育法施行細則（平成 16 年教育委員会規則第 8 号）第 6 条第 1 項第 1 号から 4 号に定める休業日（以下「三期休業」という。）を除く。その他、災害等による臨時的な休業も除く。

② 施設設備点検実施日 年間 9 日

三期休業中に行う施設設備の清掃及び点検

冷蔵庫等の設備、倉庫等の施設及び食器等の備品などについて、清掃、洗浄等を行う。

※作業箇所等の内容については、別紙 1 「三期休業中の作業マニュアル」を参照

7 調理食数

調理食数は、一日当たり概ね次のとおりである。ただし、試食会等の実施により増加する場合、学校行事及び学級閉鎖等により減少する場合が予定され、増減についてはセンター長の指示により対応する。

一日の予定食数 **234 食**（小学校、中学校、給食センター）

- ・久賀小学校 90 食／日
- ・周防大島中学校 139 食／日
- ・職員分（検食含む） 5 食／日 ※調理員 4 名＋検食 1 人

8 業務内容

(1) 給食実施日の調理業務等の内容は次のとおりとする。

① 調理

米食週 4 回 : ご飯自炊、おかず自炊、牛乳パック

パン食週 1 回 : パン委託、おかず自炊、牛乳パック

自炊に係るご飯、おかずの献立内容については、センター長より指示する。

また、アレルギー対応食についても、センター長の指示により対応する。

② 配缶

調理した給食を学校別、クラス別に計量・配缶し、食器具とともに食缶に入れ、配送車へ搬入する。

③ 食器具等の洗浄、消毒及び保管

食器、スプーン、箸、食缶、調理用具、消毒及び保管を行う。

④ 施設、設備の洗浄、消毒及び日常点検

施設、設備の清掃整理整頓及び日常点検を行う。

⑤ 残菜及び厨芥の処理

残菜は厨芥と共に所定の場所に搬出処理し、清潔を保つ。

⑥ ①～⑤に付帯するその他必要な業務

(2) 給食実施日以外の業務

6 の②の作業計画を事前に作成し、センター長に提出し確認を受けて業務にあたり、終了後は業務報告を行い、確認検査を受ける。

(3) 配送・回収先及び配送・回収時間

配送・回収先及び配送・回収時間は、次のとおりとする。ただし学校行事等の関係で時間が変更する場合は、センター長からのあらかじめの指示による。

① 配送・回収先

久賀小学校、周防大島中学校

② 配送時間

給食センター 10 : 45 出発

→ 10 : 50 周防大島中学校（食器コンテナ） → 11 : 00 給食センター

→ 11 : 20 久賀小学校着 → 11 : 30 給食センター

→ 11 : 50 周防大島中学校着

※牛乳については牛乳業者が直接各校に配送する。

③ 回収時間

給食センター 13 : 10 出発 → 13 : 15 周防大島中学校着

給食センター 13 : 25 出発 → 13 : 30 久賀小学校着

④ 配送・回収車

町保有の中型車（冷蔵車）で行う。

9 業務時間

業務時間は、7 及び 8 に掲げる調理食数、業務内容等の時間に対応できる時間帯とする。休憩時間を除く 7 時間以上とする。

10 施設設備の貸与

- ① 施設、設備及び器具等（以下「器具等」という。）については、周防大島町が設置管理し、別紙 2「貸与物品表」のとおり受託者に無償で貸与する。
- ② 受託者は、貸与を受けた器具等については、学校給食調理以外に使用してはならない。
- ③ 受託者は善良なる管理者の注意をもって器具等を管理し、受託者の明らかな責によると認められる破損・故障等については、受託者が修復の責を負うものとする。

11 食材の提供

- ① 食材は、センター長が提供し、センター長から提供されたもの以外は使用してはならない。
- ② 受託者は、センター長から提供された食材料について、検収のうえ、自己の責任において保管するものとする。

12 光熱水費の負担

- ① 電気、ガス及び上下水道料金については、センターの負担とする。ただし、受託者は適切な管理運営のもと、経費の節減に努めるものとする。
受託者の明らかな過失により経費の増が生じたと認められる場合は、その部分の支払を受託者が負うものとする。
- ② 配送車の維持管理経費は、センターの負担とする。ただし、受託者の明らかな過失により修繕等の必要が生じたと認められる場合は、その支払を受託者が負うものとする。

13 衛生管理用品

ペーパータオル、石鹼、洗剤、消毒液、害虫駆除材等はセンターが用意し、受託者は用意されたもの以外を使用してはならない。

14 給食衣等

- ① 白衣（上下）、ズボン、帽子、防水エプロン、長靴、サンダル、爪ブラシ、使い捨てマスク、ゴム手袋、使い捨て手袋、使い捨てロング手袋、配送用白衣（上下）、配送用帽子、配送用ドライシューズ及び医薬品（救急絆創膏等）は、受託者が用意する。
- ② 調理用被服等の設置は、センター長が別に示す基準に従い用意するものとする。
※別紙 3「経費の負担区分表」を参照

15 業務責任者等

- ① 受託者は業務責任者、衛生管理主任、調理員及び配送員を配置すること。
- ② 調理業務に従事させる従業員の数は、調理場における業務実施上、必要かつ十分な人員を配置し、業務に遅滞が生じないよう人員の確保に努めること。

- ③ 受託者は、学校給食従事者（配送員を含む。以下「従業員」という。）の衛生管理及び施設管理に関する指揮監督を円滑に行うため、業務責任者を選任しなければならない。
- ④ 受託者は、調理現場の衛生管理に関する指揮監督を円滑に行うために、衛生管理主任を選任し、現場に常駐させなければならない。なお、衛生管理主任は、栄養士又は調理師免許を有する者とし、正規社員であること。
- ⑤ 業務責任者と衛生管理主任は兼務しても差し支えない。
- ⑥ 調理現場従業員は、配送員と兼務してはならない。
- ⑦ 従業員については、周防大島町内に住所を有する者とするよう努めること。

16 業務従事者名簿の提出

- ① 受託者は、17「従業員の健康管理」に掲げる責任者を含む従業員名簿及び必要な資格を証する書類の写しを添付し、様式第1号「調理業務等従事者報告書」を学校給食センター長に提出すること。
なお、業務従事者に欠員が生じたときは、業務が停滞しないように業務従事者を速やかに補充し、様式第2号「調理業務等従事者変更報告書」を提出しなければならない。
- ② センター長は、従業員のうち業務に従事させることが不相当と認められる者について、その理由を示し従業員の交代を受託者に求めることができる。

17 従業員の健康管理

- ① 従業員の定期健康診断（労働安全衛生規則第44条に規定されている検査項目）は、年1回以上実施すること。（新規採用従業員については、雇用時に労働安全衛生規則第43条に規定されている検査項目）
- ② 従業員の検便（細菌検査）は、月2回以上実施すること。
- ③ 従業員の検便（ノロウイルス BLEIA 法）は、10月から翌年3月までの期間において毎月1回実施すること。
- ④ 従業員の健康に関する聴取を就業前に毎日行い、下痢、発熱、腹痛、嘔吐等の健康状態を把握し、適切な措置をとること。
- ⑤ 従業員の手指に化膿性疾患がある場合には、調理作業に従事させないこと。
- ⑥ 前記①、②及び③にあっては、実施後速やかに、④及び⑤にあっては、異常があると認めたとき又は措置を取ったとき、速やかにセンター長に報告しなければならない。

18 従業員の研修

従業員の衛生意識の高揚を図るため、受託者の責任において、衛生管理に関する研修機会を設定し、又は研修に参加させること。

19 労基法等関係法令の遵守

受託者は、委託業務を行うにあたり、労働基準法、労働者災害補償保険法、道路交通法、その他関係法令上の一切の責任を負うものとする。

20 立入検査等

- ① 受託者は、業務に関する書類、調理作業等に関して、センター長が随時に行う

立入検査等に協力しなければならない。

- ② 受託者は、センター長から業務に関して報告を求められた場合は、速やかに対応しなければならない。

21 業務内容

業務内容の基本については、「学校給食調理業務標準作業水準書」による。

※業務の分担区分については、別紙4「業務の分担区分表」を参照のこと。

22 その他

災害時の支援協力体制を整えること。災害時に支援対応をすること。

別紙 1 (調理業務等委託仕様書関係)

三期休業中の作業マニュアル

◇ (清 掃)

	項 目	
設 備	1	・ オープン (外・内部)
	2	・ 食器保管庫 (外・内部)
	3	・ 食缶保管庫 (外・内部)
	4	・ 冷凍庫 (外・内部)
	5	・ 冷蔵庫 (外・内部)
	6	・ 検食用冷凍庫 (外・内部)
	7	・ 食器洗浄機 (外・内部)
	8	・ ワゴン (外・内部)
	9	・ フ라이어油釜
	10	・ 回転釜
	11	・ 調理台 (含む下まわり)
	12	・ 流し台 (含む下まわり)
	13	・ 給食配送車 (内・外)
施 設	14	・ トイレ
	15	・ 休憩室
	16	・ 食品庫
	17	・ 倉庫内
	18	・ 調理室 (床含む)
	19	・ 配送 (配膳) 室
	20	・ プラットホーム
	21	・ 窓ガラス、サッシレール、網戸
	22	・ センター敷地内 (含む除草)
	23	・ 排水溝

◇（洗 浄）

項 目	
26	・ 食器
27	・ 食缶・器具等
28	・ ゴミ箱
29	・ ドライシューズ、長靴
30	・ ホース（含消毒）
31	・ ポリバケツ
32	・ コンテナ（含消毒）
33	・ パン箱

◇（磨 き）

34	・ ワゴン
35	・ 移動調理台
36	・ 手洗い場
37	・ 調理室の床
38	・ 下処理場の床
39	・ 洗浄室の床
40	・ 玄関フロアーの床
41	・ 検収室の床
42	・ 配送(膳)室の床
43	・ 各種棚
44	・ プラットホームの床

◇（その他）

45	・ 調理機械の点検
46	・ 食缶の学年等書換え

別紙 2（調理業務等委託仕様書関係）

久賀学校給食センター

貸 与 物 品 表

設置場所及び品名	個数	設置場所及び品名	個数
検収室・下処理室		調 理 室	
台秤	1	フライヤー	1
球根皮剥機	1	レックスオープン	1
受ワゴン	1	ドラフト洗米機	1
大型冷凍庫	1	立体炊飯器	3
二槽シンク	1	ガスコンロ	1
器具消毒保管機	1	包丁まな板殺菌庫	1
三槽シンク	2	二槽シンク	2
作業台	2	ガス回転釜	3
パススルー冷蔵庫	1	野菜切機	1
移動台	2	フードカッター	1
運搬車	2	移動台	8
ザル置台	1	ザル置台	2
時計	1	蒸し器	1
手指消毒器	1	一槽水切シンク	1
ロッカー（掃除用）	1	野菜切機置台	1
大型冷凍庫（保存食用）	1	米飯釜置台	1
オゾン発生装置	1	時計	1
赤外線放射温度計	1	秤	3
温湿度計（アナログ）	1	手指消毒器	3
温湿度計（デジタル）	1	二重食缶	13
消 毒 室		中心温度管理機能付調理機	1
手洗いシンク（ハンドドライヤー付き）	2	エアコン	3
手指消毒器	2	器具消毒保管機	1
エアシャワー	1	電子レンジ	1
ロッカー（配送員用）	1	炊飯器	1
洗 浄 室		パススルー冷蔵庫	1
器具消毒保管機	1	冷蔵庫	1
食器消毒保管機	2	大型冷凍庫（保存食用）	1
食缶消毒保管機	2	オゾン発生装置	1
三槽シンク	1	赤外線放射温度計	1
作業台	1	温湿度計（アナログ）	1
一槽シンク	1	休 憩 室	
食器洗浄機	1	流し台	1
水切台	1	ロッカー	2
移動台	1	机	1
扇風機	1	エアコン	1
スポットエアコン	1	時計	1
クリーンロッカー	1	屋 外	
時計	1	ボイラー	1
エアコン	2	配送車（山口800す906）	1
オゾン発生装置	1	パン収納庫	1
温湿度計	1	全自動洗濯機	1
		食 品 庫	
配 膳 室		エアコン	1
エアコン	1	温湿度計（アナログ）	1

別紙 3（調理業務等委託仕様書関係）

経 費 の 負 担 区 分 表

区 分	町	受託者	備 考
施設、設備 設置改修等	○		(過失が認められる場合は受託者)
機器・器具 設置修理等	○		冷蔵庫等調理器具 食器等調理用備品・消耗品等 (過失が認められる場合は受託者)
食材料費	○		
光熱水費等	○		電気、ガス、上下水道 (過失が認められる場合は受託者)
衛生管理用品	○		ペーパータオル、石鹼、洗剤、消毒液、 害虫駆除剤等 (※ 別表 1 衛生管理用品等負担区分詳細表参照)
残菜処理費	○	○	ゴミ袋等 所定場所への運び出し等は受託者
日常点検票等書類	○		指定様式の帳簿類等
配送車両管理・維持費	○		
従業員人件費		○	給与等、福利厚生費
従業員調理用被服		○	調理用被服、帽子、マスク、前掛け、 手袋、長靴、爪ブラシ等 (※ 別表 1 調理用被服等設置基準詳細表参照)
従業員健康診断・検便料等		○	
従業員の研修費		○	
受託者の事務経費		○	

別表 1（経費負担区分表）

衛生管理用品等負担区分詳細表・調理用被服等設置基準詳細表

◆ 衛生管理用品等負担区分詳細表

項 目	設 置 基 準		負担区分	
	数量	備 考	町	受託者
逆性石けん			○	
消毒用アルコール			○	
次亜塩素酸ナトリウム			○	
ペーパータオル			○	
手洗い用石けん液			○	
洗 剤		釜、調理設備・器具、食器類用	○	
食器洗浄機用洗剤			○	
洗浄用品		スポンジ、タワシ、ゴムホース等	○	
耐熱手袋			○	
救急用医薬品		絆創膏、消毒薬等		○
休憩用品		ポット、茶器、お茶葉等		○
休憩用品		暖房器具等（エアコンは町で設置）		○

◆ 調理用被服等設置基準詳細表

項 目	設 置 基 準		負担区分	
	数量	備 考	町	受託者
白衣	2 着	年間：夏用・冬用各 1 着		○
ズボン	2 本	年間：夏用・冬用各 1 本		○
帽子（2 枚入）	1 組	年間		○
防水エプロン（下処理用）	1 枚	年間		○
防水エプロン（調理用）	1 枚	年間		○
防水エプロン（洗浄用）	1 枚	年間		○
長靴（下処理用）	1 足	年間		○
ドライシューズ（調理用）	1 足	年間		○
長靴（洗浄用）	1 足	年間		○
サンダル	1 足	年間		○
爪ブラシ（5 個入）	2 箱	年間：各職員個別		○
使い捨てマスク（50 枚入）	4 箱	年間		○
ゴム手袋（10 双）	1 箱	年間		○
使い捨て手袋（100 枚入）	2 箱	年間		○
使い捨てロング手袋（30 枚入）	1 箱	年間		○
配送用白衣（上下）	2 着	年間		○
配送用帽子（2 枚入）	2 組	年間		○
配送用ドライシューズ	4 足	年間		○

別紙 4（調理業務等委託仕様書関係）

業 務 の 分 担 区 分 表

業 務	町	受託者	備 考
献立作成	○		
食数管理	○		
作業工程表、作業動線図の作成		○	
衛生管理	○	○	
食品検収	○	○	
調 理		○	
保存食の保存（原材料）	○	○	
保存食の保存（調理済み食品）	○	○	
検 食	○		
配缶（コンテナへの積み降ろし含む）		○	
配送・回収		○	
洗浄・消毒		○	
残食・厨芥集積及び処理		○	
施設設備の保守点検	○		施設設備法定点検等
設備の清掃・保守点検・維持管理		○	
施設の清掃（日常）		○	高所等は除く
施設の清掃（高所等）	○		

様式第 1 号（調理業務等委託仕様書関係）

令和 年 月 日

周防大島町久賀学校給食センター長 様

受託者 _____

調理業務等従事者報告書

調理等業務従事者について、以下のとおり報告します。

	氏 名	性別	年齢	住 所	電 話	資格・免許等
業 務 責 任 者						
衛生管理主任						
調 理 員						

配送・回収従事者

配 送 員						
配 送 員						

※ 添付書類

- ・調理師免許等の写し

様式第2号（調理業務等委託仕様書関係）

令和 年 月 日

周防大島町久賀学校給食センター長 様

受託者 _____

調理業務等従事者変更報告書

調理等業務従事者について、以下のとおり変更したので報告します。

	氏 名	性別	年齢	住 所	電 話	資格・免許等
業 務 責 任 者	(変更前)					
	(変更後)					
衛生管理主任	(変更前)					
	(変更後)					
調 理 員	(変更前)					
	(変更後)					
	(変更前)					
	(変更後)					

配送・回収従事者

配 送 員	(変更前)					
	(変更後)					

※ 添付書類

- ・調理師免許等の写し