

令和 8 年度

長井市幼児給食献立作成等業務委託契約仕様書

長井市子育て推進課

令和8年度 長井市幼児給食献立作成等業務委託契約仕様書

1 目的

本仕様書は、長井市食育コーディネート事業として各種食育に関する取組みを行うとともに、各児童センター及びすみれ学園（以下、「児童センター等」という。）の食育を推進し、地産地消や郷土料理を提供すべく献立業務等を委託するために必要な事項を定めることを目的とする。

2 委託業務名

令和8年度 長井市幼児給食献立作成等業務委託

3 対象となる施設名及び利用児童及び職員見込数

施設名	児童数	職員数	合計
致芳児童センター	15	10	25
西根児童センター	6	5	11
平野児童センター	19	7	26
伊佐沢児童センター	7	6	13
豊田児童センター	21	8	29
すみれ学園	9	19	28
合計	77	55	132

※このほかに調理場職員及び調理員の給食（12程度）も提供予定

4 給食調理等業務の履行期間

令和8年4月1日から令和9年3月31日まで

5 具備すべき受託基本条件

受託者は、次に掲げる事項のすべてを満たすこと。

- (1) 未就学児における給食の趣旨を十分認識し、適正な給食材料を使用するとともに、給食栄養目標量が確保される献立を行うものであること。
- (2) 献立業務等の実績や組織形態等、当該受託業務を継続的かつ安定的に遂行できる能力を有するものであること。
- (3) 受託業務に関し、専門的な立場から必要な指導を行う栄養士が確保されていること。
- (4) 業務に従事する者は、当該業務について、十分な経験を有する者であること。
- (5) 不当廉売行為等健全な商習慣に違反する行為を行わないものであること。
- (6) 受託業者が変更となる場合は、業務の引継等を速やかに行うものであること。

6 業務受託における基本事項

- (1) 受託者は、児童センター等の児童及び職員に良質な給食を提供するものとする。また、児童の発

達段階や健康状態に応じた給食の提供並びにアレルギー等への対応等、安全、衛生面及び栄養面等での質の確保を図り、児童の処遇の確保につながるよう十分配慮すること。

(2) 受託者は、国が示す「日本人の食事摂取基準（2025年版）」、「児童福祉施設における食事の提供ガイド」等に基づき、児童の成長のために必要な栄養量を設定し、献立の作成を行うこと。

(3) 受託者は、献立を行うに当たり、こども達の心と体の健やかな成長のため、次のことに心がけること。

- ① 安心・安全に留意した給食づくりに努めること。
- ② 食材については、国産のものを基本とし、安心、安全、良質なものを確保すること。また、可能な限り地産地消に努め、長井市産、山形県産のものを使用を心がけること。
- ③ 旬の食材を取り入れ、時季に合わせた行事食を提供するなど、季節感のある献立を工夫すること。
- ④ 食材が持つ本来の味を大切にし、こども達の味覚の成長に合わせ、よく噛むことを意識した献立とすること。
- ⑤ 給食を通じ食べる喜びを感じ、地産地消や郷土料理の提供を通じ「長井の心」を育むこと。
- ⑥ 調理員の人員や能力、調理器具、機材の設備、調理時間等を考慮した上、安全、安心を最優先して献立作成を行うこと。

(4) 受託者は、「長井市児童センター給食食物アレルギー対応ガイドライン」に則って食物アレルギーへの対応を徹底すること。

(5) 受託者が行う業務について、再委託することは認めない。

7 給食の実施日

給食実施予定日数は年間 220 日程度とする。なお、日曜日、国民の祝日に関する法律に規定する休日及び年末年始休業（12月29日～翌年1月3日）、委託者が指示する日については、実施しないこととする

8 業務分担一覧

分類	業務内容	受託者	委託者
給食管理	給食運営の総括		○
	給与栄養量の計算	○	
	献立表の作成	○	
	検食の実施		○
	嗜好調査の実施	○	○
	食数の把握		○
	食数の確認	○	
	保存食（原材料・調理済み食品）の確保、保存、記録	○	
材料管理	食材料の発注	○	
	食材料の検収	○	
	食材料の保管・取扱い	○	

	在庫食品受払簿の作成・在庫管理	○	
	上記の確認		○
事務処理	日常管理等で必要な書類の作成	○	
	調理業務の衛生的な取り扱い、購入材料等に係る書類の作成	○	
	上記の確認		○
	調理室の監査・立ち入り検査対応	○	○
食育	喫食状況の把握と児童への声掛け	○	○
	児童への食育活動	○	○
	児童センター等の行事への参加・協力	○	○
連携等	アレルギー対応	○	○
	給食関連部門連絡調整・会議への参加	○	○

給食管理

- ・ 献立作成にあたっては、委託者と事前協議を十分に行うこと。また、調理担当と協議し、人員や調理器具、機材の設備、調理時間等を考慮したものとする。
- ・ 実際の給食の調理に当たり、実施献立表や調理室手配表等を作成の上、調理担当との連絡調整を行うこと。
- ・ 使用する食材や献立の内容により児童と職員との給食量及び食材個数を定め、月ごとに給食個数表を作成し、児童センター等との情報共有を行うこと。
- ・ 給食の年間予定表の作成及び食数管理について委託者に協力し、情報連携、情報共有を行うこと。

材料管理

- ・ 食材料を発注する際は、発注書を作成し、国産・地場産の食材の利用を心がけること。
- ・ 食材料は適正に検収し、不良品等がある場合は、委託者等の指示により対応すること。
- ・ 食材料は在庫品を含め適正に管理すること。また、月末の在庫管理は、委託者の最終確認を受けること。

事務処理

- ・ 事務処理において、必要があれば調理場事務室の使用ができるものとする。
- ・ 給食業務に係る書類は、委託者における所定の様式があるものはその様式を用いること。
- ・ 受託者は、保健所等の立ち入り検査や、設備の修繕のために委託者が指定する者の立ち入りがある場合は、当該検査等の立ち合いに協力すること。

食育

- ・ 委託者の定める食育に係る基本方針並びに年間計画及び各種活動計画に基づき、食育活動に積極的に協力すること。また、受託者は実施可能な食育活動の提案をすること。
- ・ 児童が調理体験を行うときは、事前に委託者と打合せを行い、準備すること。
- ・ 児童センター等の給食に限らず、コミュニティFMおらんだラジオにて委託者が行っている食育活動や、子育て応援アプリや広報紙等による食育活動への協力を行うこと。
- ・ 献立表については家庭献立表とひらがな献立表を作成し、併せて家庭用お知らせ（食育だより）などによる食育活動を実施すること。

連携等

- ・ 食物アレルギーのある児童の保護者との面談に参加し、状況を把握して児童に相応しい給食提供に努めること。
- ・ 食物アレルギー対応は、「長井市児童センター食物アレルギー対応ガイドライン」に則って実施すること。
- ・ 食物アレルギー対応に当たっては、その提供のためのシミュレーションを実施すること。
- ・ 食物アレルギー対応、その他業務上の不備や問題が生じた場合は、速やかに委託者に報告し、必要な対応を行うこと。また、原因を明らかにし、その顛末と改善方法について書面で委託者に報告すること。
- ・ より質の高い給食を実施できるよう、専門的事業者の立場から、報告、意見、提案等を行うこと。
- ・ 必要に応じて、調理場及び児童センター等の給食及び保護者参観等に参加し、情報共有に努め、児童の食事状況等を確認し、また、児童センター等の職員との分担により質の高い給食と食育を実施すること。
- ・ 児童センター等の施設長会、食物アレルギー検討委員会に出席するなど、関係機関との各種調整を行うこと。

9 業務従事者に対する労務管理

(1) 業務従事者体制

- ① 受託者は、業務を行うにあたり、無理なく確実に業務を遂行できる人員配置とすること。また、業務に相応しい人員の配置に努めること。
- ② 受託者は、保育所給食について一定の経験を有する主たる職員を配置すること。
- ③ 従事者の休暇及び業務に従事できない状況が生じた場合には、速やかに代わりとなる従事者を補充することとし、業務に支障のないよう対応すること。

(2) 健康管理

- ① 従事者の健康管理に万全を期し、労働安全衛生規則に定める定期健康診断を1年に1回以上実施すること。
- ② 腸内細菌検査（赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌）を月1回以上実施し、毎月、委託者に結果報告すること。
- ③ 上記検査等の結果及び従事者からの申出によって、ノロウイルス、O-157及びその他感染症（インフルエンザ、新型コロナウイルス感染症等）に感染したと疑われる場合や、下痢症状、発熱、食品衛生上支障をきたす恐れがある場合は、速やかに委託者へ報告すること。また、当該従事者については、直ちに業務から外し、一定期間欠勤させる等業務従事を控えさせる手段を講じること。
- ④ 従事者の感染症及びそれに起因する食中毒等の事故が発生した場合は、速やかに委託者に報告し、管轄保健所及び法人の指示に従うこと。
- ⑤ 業務従事を控えた職員を勤務に復帰させる場合は、検査を実施して陰性であること、あるいは勤務が可能である旨の医師の証明又は指示を受けたことを、経過を添えて委託者に報告すること。

(3) 衛生管理

- ① 身体、衣服は常に清潔を旨とし、調理室では、清潔な着衣、帽子、マスク、作業用エプロンを着

用すること。また、専用の履物を用い、室外と兼用しないこと。

② 爪は常に短く切り、指輪、ピアス、時計等のアクセサリーは着けないこと。

③ 手洗いは完全に励行すること。特に調理前、下処理後、生物取扱い後、用便後、配膳前は爪ブラシを用い念入りに洗って業務を行うこと。

10 契約の解除

委託者は、以下に該当した場合、受託者の意向にかかわらず、委託期間中においても契約を解除することができる。

(1) 受託者が契約書で定めた事項を誠実に履行していないと委託者が認めた場合

(2) 受託者が適正な給食を確保するうえで支障となる行為を行ったと委託者が認めた場合

(3) 受託者が社会的に著しい不良行為をなしたと委託者が認めた場合

11 その他

本仕様書に記載されていない事項及び受託遂行時に疑義が生じた場合には、本来の事業が円滑に運営できるように、委託者及び受託者で協議し、解決するものとする。