

文京区立保育園給食調理業務委託保育園別仕様書

- 1 件名 文京区立こひなた保育園給食調理業務委託
- 2 履行場所 文京区立こひなた保育園
住所 東京都文京区小日向1丁目21番1号
電話 3943-4457 FAX 3945-9840
- 3 履行期間 令和9年4月1日から令和10年3月31日まで
- 4 調理業務従事者 調理業務従事者は、業務を適正に履行するために必要な人数を配置すること。
- 5 勤務する日 日曜日、国民の祝日に関する法律（昭和23年法律第178号）に規定する休日及び12月29日から翌年の1月3日までの期間以外の保育実施日
- 6 勤務する時間 原則として午前8時30分から午後5時15分まで
ただし、保育園で変更がある場合にはそれに従う。
- 7 給食内容 「献立表」による。献立表は前月に提示する。
調理献立に変更があった場合は、前日までに提示する。
なお、アレルギー対応食、行事食等はその都度連絡する。

《年間の主な行事》

4月	入園式	11月	お店屋さんごっこ 七五三
5月	こどもの日	12月	おたのしみ会 冬至 発表会
6月	プール・水遊び開始	1月	新年こども会 七草
7月	七夕 夏祭り	2月	節分
9月	引き渡し訓練 お月見	3月	ひなまつり 卒園式 お別れ会食会
10月	運動会 芋ほり遠足 お芋屋さん		

※その他毎月の誕生会等の他、保育参観等での給食の試食提供

※運動会は9月、芋ほり遠足は11月になる場合もあります。

8 園児数及び食数

(1) 平日

1歳	2歳	3歳	4歳	5歳	合計
15	18	20	22	22	97

※その他、一時保育事業等で必要な食事を提供する。(月～土)

(2) 土曜日：出席人数に変動があるので、適宜対応するものとする。

9 給食時間

クラス	昼食	おやつ	延長補食
1 歳児	11 : 00	15 : 00	18 : 15
2 歳児	11 : 25	15 : 00	18 : 15
3 歳児	11 : 30	15 : 00	18 : 15
4 歳児	11 : 40	15 : 00	18 : 15
5 歳児	11 : 50	15 : 00	18 : 15

※水分補給は適宜提供（1～5歳児）：午前9時30分頃及び午後5時頃

注）上記は基本の時間とする。発達又は行事により時間に変更になる場合は連絡する。

10 アレルギー対応等について

除去食対応 2人（令和8年6月現在）

※業務責任者（不在の時は業務副責任者）は、毎月の保護者、園長（または副園長）、栄養士、看護師との面談に立ち会い、除去食品及び対応を把握する。

11 配膳・運搬

(1) 配膳

①一人ずつ主食、おかずを盛り付ける。

②パン、果物は専用容器に入れ、汁物はクラスごとに鍋に分ける。他食具、コップはお盆にのせる。

③延長補食については、調理室内ワゴンに準備し、午後4時30分に園長又は園長があらかじめ指定した者と補食の内容を確認する。

(2) 運搬

運搬は、クラス別の配膳車でいき、1階は調理室入口で保育士に引き渡すこと。

また、給食終了後、調理室入口にて配膳車を回収すること。

なお、2階への昇降は給食用リフトを使用すること。

12 施設等の管理

食材搬入口の掃除として、室内は床に掃除機をかけ、雑巾モップで拭き、扉を拭くこと。また、屋外は、入口周りを掃き、扉を拭くこと。調理室の清掃は定められた周期で従い、行うこと。

13 設備・器具等

(1) 設備

1	熱風消毒保管庫	8	スチームコンベクション
2	電磁調理器	9	IH 炊飯器
3	IH 一口用ローレンジ	10	一層シンク (3)
4	食器洗浄機	11	二層シンク (2)
5	業務用冷凍冷蔵庫 (2)	12	調理台 (2)
6	牛乳保冷库	13	配膳車 (9)
7	まな板包丁殺菌庫	14	作業台 (3)

(2) 食器具

1	乳幼児ごはん茶碗	強化磁器食器
2	乳幼児汁椀・おかず皿	強化磁器食器
3	フルーツ皿・パン皿	強化磁器食器
4	丼ぶり・カレー皿	強化磁器食器
5	おやつ皿	強化磁器食器
6	アレルギー用食器	強化磁器食器
7	コップ	メラミン
8	お盆	アルマイト・FRP 製
9	箸	木製
10	スプーン	ステンレス
11	フォーク	ステンレス

14 残菜等厨芥の処理（令和7年度末現在）

(1) 分別する。（指定回収日に出す。）

- ・可燃ごみ（月～土）
- ・不燃ごみ（月・水・金）
- ・資源ごみ（第1木曜日、祝日の時は第3木曜日）
- ・その他区のリサイクル有り

(2) 生ごみは可燃ゴミで処理する。

15 調理従事者更衣室及び休憩室

(1) 更衣室及び休憩室は保育園職員と同じ場所を使用する。

(2) 貸与備品一ロッカー・洗濯機・衣類乾燥機

16 食育への協力・支援

(1) 保育所保育指針「食育の推進」を理解し、調理業務委託の一環としての食育活動に、役割に基づいた協力・支援をすること。

(2) 食を通して、子どもとのふれあいを大切にすること。

(3) 生きるための基礎として、食の大切さを子どもに伝えていくこと。

(4) 園長又は栄養士から相談があった食育活動について、打合せを十分に行うこと。

<食育活動の例>

(1) 給食食材等を使用しての食育活動

- ・子どもたちが野菜をちぎる、皮をむくなど。
- ・子どもに食材や調理過程を見せる、その日の給食のポイントを子どもに伝える。
(年長児が回覧当番で調理室に行った際にその日の食材の一部を渡す、調理室探検等)

(2) 各クラスで栽培したものや芋ほりで持ち帰り洗い終えたさつまいもを受け取り、市販品と差し替えて調理室内で調理して提供する。

(きゅうり・オクラ・いんげん・ピーマン・ゴーヤ・さつまいも等)

- (3) 子どもたちの行う調理保育の準備、下ごしらえ、補助をする。(野菜の皮むき、バイキング等)

17 その他特記事項

- (1) ドライシステムであるため、作業中は床に水をこぼさないようにし、洗浄時も短靴を着用する。履物及び白衣又はエプロンは、作業区域ごとに使い分ける。
- (2) 調理業務従事者の昼食は、各自で用意する。
- (3) 休憩室は、用務従事者及び他職員と共有し、整理整頓に心掛けて清掃を行い、清潔に使用すること。また、休憩室に必要な用品・什器は、区と相談の上、受託者が用意すること。
なお、園長等は、施設管理上休憩室に立ち入ることができる。
- (4) 近隣対策については、園長又は副園長から依頼された対応を行う。
- (5) 毎月1回、園長(副園長)、栄養士、調理師との打合せを行うこと。
- (6) 委託継続園のため、引継ぎは前事業者から3月に実施する。