

令和8年10月19日

多治見市調理場調理等業務委託公募型プロポーザル

質問に対する回答

No.	質 問	回 答																								
1	【仕様書 第4章1様式10 及び第5章1】 厨房に灯油を使用する暖房機があるということでしょう かご教示ください。	灯油（白灯油）は、北栄・北陵調理場の蒸気ボイラーの熱源として使用して いるものです。 「多治見市養正調理場、昭和調理場及び滝呂小調理場調理等業務委託仕様 書」にも記載されていますが、記載誤りのため仕様書を修正します。																								
2	現在の委託金額、委託業者をご教示ください。	1 北栄・北陵調理場及び池田小調理場 委託業者：シダックス大新東ヒューマンサービス株式会社 中部第一支店 委託金額：208,209,760 円 2 養正調理場、昭和調理場及び滝呂小調理場 委託業者：メーキュー株式会社 委託金額：416,671,200 円 ※令和6年8月1日～令和9年7月31日までの3年間																								
3	検収時刻（野菜・魚肉・牛乳・デザート・一般物資・ ご飯・パン等）をご教示ください。	<table><thead><tr><th></th><th>当日使用分</th><th>翌日分（午前）</th><th>翌日分（午後）</th></tr></thead><tbody><tr><td>北栄・北陵調理場</td><td>7：15～8：30</td><td>10：00～12：00</td><td>13：15～15：30</td></tr><tr><td>池田小調理場</td><td>7：45～8：30</td><td>9：00～11：30</td><td>13：30～15：30</td></tr><tr><td>養正調理場</td><td>8：00～9：00</td><td>9：30～11：00</td><td>13：15～15：45</td></tr><tr><td>昭和調理場</td><td>7：00～8：30</td><td>9：30～11：30</td><td>13：30～15：30</td></tr><tr><td>滝呂小調理場</td><td>8：00～9：00</td><td>10：00～12：00</td><td>13：20～15：30</td></tr></tbody></table> ※今後、食材業者からの依頼等により変更になることがあります。		当日使用分	翌日分（午前）	翌日分（午後）	北栄・北陵調理場	7：15～8：30	10：00～12：00	13：15～15：30	池田小調理場	7：45～8：30	9：00～11：30	13：30～15：30	養正調理場	8：00～9：00	9：30～11：00	13：15～15：45	昭和調理場	7：00～8：30	9：30～11：30	13：30～15：30	滝呂小調理場	8：00～9：00	10：00～12：00	13：20～15：30
	当日使用分	翌日分（午前）	翌日分（午後）																							
北栄・北陵調理場	7：15～8：30	10：00～12：00	13：15～15：30																							
池田小調理場	7：45～8：30	9：00～11：30	13：30～15：30																							
養正調理場	8：00～9：00	9：30～11：00	13：15～15：45																							
昭和調理場	7：00～8：30	9：30～11：30	13：30～15：30																							
滝呂小調理場	8：00～9：00	10：00～12：00	13：20～15：30																							
4	北陵中学校へはどのように運搬するのかご教示くだ さい。	配送業務の委託業者のトラックにより北栄・北陵調理場から北陵中学校ま で配送します。																								

5	配膳員の配膳業務時間、在中されているか、兼務かどうかをご教示ください。	配膳業務は 10 時 30 分から 14 時 30 分従事していただいています。 調理場の調理業務と兼務される場合もあります。
6	養正調理場、昭和調理場における現在の配膳員の配置人数をお教えください。	養正調理場、昭和調理場に配膳員の配置はありません。 調理員が併設する小学校の配膳（各教室の前までの運搬等）をしています。
7	洗濯機・乾燥機の設置の有無、設置がない場合は設置可能をご教示ください。 また、配膳員の白衣管理方法についてもご教示ください。	洗濯機・乾燥機を設置しています。 配膳員についても、調理員と同様に洗濯・乾燥しています。
8	市の想定する各調理場・学校の配置人数をご教示ください。	学校給食を安全に時間どおりに提供できる人数を配置していただきたいと考えています。常勤・非常勤など多様な雇用形態がありますので、参考として下記をお示しします。 北栄・北陵調理場 16 人 池田小調理場 8 人 養正調理場 19 人 昭和調理場 22 人 滝呂小調理場 11 人
9	各調理場における現在の調理員配置人数をお教えください。	【令和 8 年 10 月 1 日現在】 北栄・北陵調理場 18 人 池田小調理場 9 人 養正調理場 15 人 昭和調理場 15 人 滝呂小調理場 9 人

10	献立の特徴をご教示ください。(委託炊飯・自校炊飯、デザート・添加物の納品先、手作り給食の有無等)	自校炊飯と委託炊飯のどちらも取り入れています。北栄小・北陵中調理場には炊飯設備が無いため、食育センターで炊飯した米飯を配送しています。 デザートは、基本的に各学校に配送されます。 添加物は調理場でクラスごとの必要数に分けて袋に入れ、各学校に配送します。 当市は手作り給食を大切にしており、野菜の手切り、たれづくり、混ぜご飯の具、手作りコロッケ、かきあげ、一人1個付けのグラタン、鮎の甘露煮等を提供しています。
11	習熟訓練は、訓練なので後任業者は見ているだけということではないと思いますが、他社(者)が営業許可行為をして問題ないのでしょうか？	習熟訓練においては、実際に提供される給食を調理している時間は、基本的には見学をしていただきながらの訓練になります。 給食の提供終了後、機械等を扱いながらの訓練をおこなう予定です。
12	また長期期間何か事故が発生した際の責任の所在は明確となるような区別があるのでしょうか。	事故等により長期間給食が停止する事案が発生した場合、責任の所在については、事故等が発生した原因・対応策も含めて協議をおこなうものと考えます。
13	配送業務は委託しているかご教示ください。	配送業務は委託しています。
14	調理従事者・配膳員が給食を喫食している場合、幼稚園・小学校・中学校のどの金額で喫食しているかご教示ください。	小学校の給食を喫食します。 令和8年度の小学校給食費は315円/食ですが、令和9年度は値上げを予定しています。
15	食物アレルギーの対応について、お弁当を冷蔵庫に保管するというのは、調理場内での対応か、職員室等での対応か給食関係者が何かしら対応をしているのかご教示ください。	お弁当を冷蔵庫に保管する対応は、各学校において教職員が対応しています。
16	多治見市教育委員会作成の多治見市学校給食衛生マニュアル等はないという認識でよろしいでしょうか。ご教示ください。	本市のマニュアルはありません。 文部科学省等のマニュアルに準じています。

17	各学校・調理場における栄養教諭及び学校栄養職員の配置状況をご教示ください。また、場長が在中されていたら、ご教示ください。	【栄養教諭等の配置状況について】 ・池田小調理場及び北栄・北陵調理場：栄養教諭1名が兼務 池田小：月・水・金、北栄・北陵：火・木 ・養正調理場：栄養教諭1名 ・昭和調理場：栄養教諭1名、多治見市栄養士1名 ・滝呂小調理場：栄養教諭1名が食育センターと兼務 滝呂小：水・木 【場長について】 ・養正調理場及び昭和調理場：食育センター場長が兼務 ・池田小調理場、滝呂小調理場：学校長が場長 ・北栄・北陵調理場：北栄小校長が場長
18	土日祝日の給食提供等があれば、過去の実績よりご教示ください。	土日祝日の給食提供実績はありません。
19	提案書（企画書）は、枚数制限がないという認識でしょうかご教示ください。	提案書（企画書）の枚数制限はありません。
20	配膳業務において、配膳方法（立ち合いの有無、配置場所、食缶のみ配置なのか配膳車にセッティングし、配膳室に設置するのか、各階に配膳室があるか等）についてご教示ください。	配膳車に食缶、食器、牛乳、デザート等を載せ、各教室の前及び職員室の前（又は職員室の中）に設置します。