

質 問 事 項 回 答 書

令和 8 年 8 月 3 1 日

□ 件 名 : (仮称) 栃木東地域学校給食センター調理業務委託

□ 場 所 : (仮称) 栃木東地域学校給食センター

番 号	質 疑 事 項	回 答
1	委託料の支払いについて、12か月払いか8月を除く11か月払いのどちらでしょうか。	委託料の支払いは、8月を除く11回となります。
2	昨今、急激な物価上昇、人件費も上昇しており、同種業務の長期契約において物価スライド条項が適用されている契約が増えていますが、本業務において、物価スライド条項は、適用されないでしょうか。	設ける予定はございません。 ただ、事前に予期ができない著しい物価上昇などが生じた場合は、適宜協議に応じます。
3	本業務に物価スライド条項が適用されない場合、入札額に物価上昇に伴う費用を見込んで入札額としますが、委託費の支払いについて3年間均等ではなく年度毎に委託費を変更してお支払いいただくことは可能でしょうか。(3年間の契約金額は同一)	可能です。
4	令和9年3月31日までの開設準備期間中の費用(人件費・消耗品費等)も入札金額に含める必要はありますでしょうか。 開設準備は、落札者と別契約とする予定はありますでしょうか。	開札準備期間中の費用も入札金額に含まれます。 開設準備について、別契約をする予定はございません。
5	建築・設備、厨房機器等の取り扱い説明会を実施される時期をご教示ください。	令和9年3月中旬を予定しております。 調理機器については、給食開始後も一定期間の立ち会いをしていただく予定をしております。

6	(仮称) 栃木東地域学校給食センター竣工後に開所式や施設内覧会の実施は予定されていますでしょうか。 実施の場合、受託者にて行う業務があるのかご教示ください。	令和9年3月に開所式を予定しております。受託者において行う業務はございません。
7	開設準備期間中に納品される食器や食缶、調理備品の開封、収納作業や食缶へのクラス表記（テプラ等でのラベル作成・貼り付け）は、受託者の業務となりますでしょうか。 また、クラス表記に伴うテプラ等の消耗品は、市と受託者どちらの負担になりますでしょうか。	受託者の業務となります。 また、消耗品費も受託者の負担となります。
8	開設準備期間中の試作調理の試作回数、試作の時期、提供食数をご教示ください。 試作した料理は、調理員やセンター職員以外の方（児童生徒や学校職員）が喫食する予定はありますでしょうか。	調理場が指示する回数（試験調理に合格するまで）実施予定です。 食数については、50食を予定しております。 喫食者については、学校職員等を含め検討しております。
9	試作調理で使用する食材費の負担は、受託者負担ということですが、食材の発注は市が行い、食材費を受託者が負担するという理解でよろしいですか。 試作調理した料理の残渣等の処分費用は市の負担という理解でよろしいでしょうか。	食材の発注は市が行います。 食材費及び残渣等の処分費用は、受託者の負担になります。
10	配膳員と調理員の兼務可否	兼務可能です。
11	配膳員と調理員の兼務が可能な場合、配送車の相乗りしての移動は可能か	配送車への相乗りでの移動は不可になります。
12	配送員と配膳員の兼務可否	本業務委託に、配送業務は含まれておりません。

13	業務副責任者（副主任）、食物アレルギー等対応食責任者は、調理師有資格者でも良いか	仕様書 11調理従事者(1)に記載のとおり「管理栄養士又は栄養士若しくは調理師有資格者」を必要な資格としております。
14	現在の人員配置（調理員） ①一日の運営人数（社員・パート） ②事業所への在籍人数（社員・パート）	令和9年4月1日開設のため、現在の人員配置はご回答できません。
15	現在の人員配置（配送員） ①一日の運営人数（社員・パート） ②事業所への在籍人数（社員・パート）	令和9年4月1日開設のため、現在の人員配置はご回答できません。 なお、配送員は業務委託に含まれておりません。
16	現在の人員配置（配膳員） ①一日の運営人数（社員・パート） ②事業所への在籍人数（社員・パート）	令和9年4月1日開設のため、現在の人員配置はご回答できません。
17	「1校以上で給食が実施されない場合の最低調理員人数は、センター所長の指示によるものとする」とありますが、調理人数について稼働何日前に指示をいただけるのでしょうか。	学校行事や、学校からの人員報告での判断となることから、約1か月前を目安としての指示になります。
18	施設の利用について、従業員が施設の駐車場を使用することは可能でしょうか。 また、その場合料金は発生しますでしょうか。 発生する場合、料金についてもご教示ください。	敷地内に調理員用の無料駐車場を約40台分用意しております。
19	健康診断について、一般健康診断と結核健診と記載されておりますが、結核健診の受診は必須のでしょうか。	仕様書のとおり、結核健診も必須になります。

20	学校配膳員について、各校で想定されている具体的な勤務時間帯（開始時刻～終了時刻）および詳細な業務内容（配膳作業・アレルギー対応食の手渡し・受渡記録のほか、清掃や下膳等）をお示してください。	詳細な業務内容については、受託者と打合せを行います。が、小学校は10時から13時30分、中学校は10時30分から14時30分の作業時間を想定しております。
21	「調理従事者のうち1人以上はボイラー操作ができる者を置く」とありますが、配備されているボイラー設備の種別（簡易ボイラーか、二級ボイラー技士等が必要なボイラーか）および従事者に求められる有資格基準をお示してください。	ボイラー設備につきましては、小型簡易ボイラーになります。 そのため、操作を行う上で資格は必要になりません。
22	仕様書に調理業務と配膳業務の記載はございますが、配送業務は含まれないという認識でよろしかったでしょうか。	ご認識の通りです。
23	配送車両は発注者所有車両という認識で良いでしょうか。車種、積載量の想定などもご教示ください。	本業務委託に、配送業務含まれておりません。
24	（仮称）栃木市東地域学校給食センターにおける配送業務で使用される配送車の台数、ならびに各供給校への具体的な配送計画表（巡回ルート、発着時間等）をお示してください。	配送業務委託の公告前のため、開示できません。
25	給食供給校である7校について、それぞれの学校の搬入口や配膳室の位置を確認したいため、校舎見取り図の開示をお願いいたします。 また、配膳ワゴンを運搬する小荷物専用昇降機の有無についてご教示ください。	校舎見取り図については、防犯上の観点から、事前に開示することができません。落札業者に後日、開示いたします。 小荷物専用昇降機については、東陽中学校を除きございません。
26	配送業務は別発注（受配校への配送）と認識しておりますが、調理場での配送車への配送物資（コンテナ等）の積み込み作業および帰着時の降ろし作業は、本調理業務を受託する事業者が行う認識でよろしいでしょうか。	ご認識のとおりです。

27	給食センター全体で使用する配膳・配送用コンテナの予定台数をお示してください。	34台を予定しております。
28	(仮称) 栃木市東地域学校給食センターの調理場全体の平面図、厨房図面(ドライ運用・汚染/非汚染区分図を含む)の図面を開示していただくことは可能でしょうか。および配送先(各学校等)の配膳室の図面を開示していただくことは可能でしょうか。	防犯上の観点から事前の開示することができません。落札業者に後日、開示いたします。
29	(仮称) 栃木市東地域学校給食センターの厨房図面及び厨房機器リストの開示をお願いいたします。	厨房器機リストについては、別紙1をご確認ください。 ただし、同等品の納入も認めておりますので、別紙のとおりではない可能性もございます。
30	別表 消耗品区分表 調理場が用意するものにラップなどが含まれておりますが、調理で使用するラップ等は基本的に用意していただける認識で間違いはないでしょうか。	調理中に使用するラップは受託業者で用意となります。 ただし、児童生徒に供する食品に使用するものは市で用意となります。
31	センター竣工後、受託者が必要備品、消耗品の搬入ができるのはいつからになりますでしょうか。	令和9年3月中旬頃を予定しております。 それ以前に入る場合は外構工事業者と調整を行うため、適宜ご相談ください。
32	落札後、受託者が開設準備期間に配送校に必要な備品、消耗品の搬入、設置ができるのはいつからになりますでしょうか。	令和9年4月1日(木)以降を予定しております。 配送校での作業は各小中学校と調整を行うため、適宜ご相談ください。
33	市が購入予定の以下資料を開示いただけますでしょうか。 ①厨房機器のリスト・調理備品リスト ②事務什器備品リスト(受託者でロッカー〈想定人数〉や机、洗濯・乾燥機等どこまで購入が必要か確認のため)	厨房機器のリスト、調理備品リスト及び事務什器備品リストは、別紙1、2及び3をご確認ください。 ただ、同等品の納入も認めておりますので、別紙のとおりではない可能性もございます。

34	洗濯機は3台設置とありますが、容量や縦型、ドラム式等仕様をご教示ください。乾燥機は設置の有無、乾燥室等があるのかご教示ください。	洗濯機・乾燥機等の機器自体は受託者の負担（持込・設置・撤去）となります。洗濯と乾燥は同室となります。
35	市が購入予定の配食器具（食器・盆・箸・スプーン類・コンテナ・所管等）や調理器具、事務什器関係備品の納品時期をご教示ください。	配食器具（食器・盆・箸・スプーン類・コンテナ・所管等）や調理器具、事務什器関係備品については、令和9年3月15日(月)までに納品されます。
36	野菜を切るためのマイコンスライサー等は、導入予定でしょうか。導入される場合、切り刃の種類をご教示ください。	導入を予定しております。切り刃については、2枚刃が標準装備されており、追加で千切円盤を購入予定です。ただ、同等品の納入も認めておりますので、別紙のとおりではない可能性もございます。
37	消耗品区分表にて手洗い洗剤やトイレトペーパー、ペーパータオル、ティッシュペーパー、乾電池等、受託者負担となっていますが、一般・市職員のトイレ、手洗い場や市事務室に関する消耗品は市の負担という理解でよろしいでしょうか。	ご認識のとおりです。
38	「衣類の洗濯・乾燥に必要な機器類（洗濯機3台設置可能）」とありますが、洗濯機・乾燥機等の機器自体は受託者の負担（持込・設置）となるのでしょうか。	ご認識のとおりです。業務委託期間終了後の撤去についても、受託者の負担になります。
39	導入・使用予定の食器類（汁碗・主菜皿・ごはん茶碗・トレイ等）の種類、材質、および型番（メーカー等）をお示しください。	食器類は、別紙2をご確認ください。ただ、同等品の納入も認めておりますので、別紙のとおりではない可能性もございます。
40	牛乳等の納品は、学校に届くのでしょうか。また、届く場合は何時頃届くのでしょうか。届く場合は、検品は受託者で行うのでしょうか。	牛乳及びパンについては、各小中学校に納品となります。納品時間については、9時30分から10時30分の間に各小中学校に納品されます。検品（数量の確認等）については、各小中学校で行っていただきますが、配膳員にも行っていただきます。

41	食材の納品について、何時頃の納品を現在想定されているかご教示ください。 また、牛乳等、配送校に直接納品される物資の納品時間をご教示ください。	現在は下記時間帯を目安としております。 野菜：午前6時40分から午前7時 肉：午前8時から午前8時30分 その他：納品物資、業者による
42	配送校に直接納品されるもの（パン、添加物、デザート等）の受け取り、数えや仕分けは受託者の業務でしょうか。また、検食の盛付、受け渡しは、市の業務という理解でよろしいでしょうか。	直接納品されるもの（牛乳及びパン）の受け取り、各小中学校で行っていただきますが、数えや仕分けは、受託者に行ってください。 また、検食の盛付、引き渡しも受託者の業務になります。
43	食器洗浄はどちら（センター又は学校）で行いますか。 各学校で洗浄を行う場合は、洗浄機はございますか。	食器洗浄については、（仮称）栃木東地域学校給食センターで行います。
44	午後の洗浄時、半袖を着用しても良いか（熱中症）	長袖での作業になります。
45	下処理室にて、肉・魚に触れた従事者が調理業務に入る事が出来るか。	可能です。 ただし、白衣やエプロン、手袋等が汚れた場合は着替えが必要となります。
46	番号45が入室可の場合、釜への食材投入などを行う事が出来るか。	加熱調理に関わる釜への投入は可能です。
47	献立指示書について、実際に献立が記載されているものを一週間程度開示をお願いいたします。	別紙4をご確認ください。

48	厨房器機メーカーは、試作料理の日や給食提供開始してからしばらくの期間、厨房機器の取り扱いの支援のため、立ち会いはいただける予定でしょうか。	一定期間の立ち会いをさせていただく予定になっております。
49	マイコンスライサー等が導入される場合も野菜の手切りはありますでしょうか。手切りの指示がある場合、想定される野菜や切り方についてご教示ください。	野菜の手切りはあります。想定される野菜の切り方は、輪切り、いちょう切り、千切り、短冊切等になります。
50	(仮称) 栃木東地域学校給食センターの想定献立及び調理指示書の開示をお願いいたします。	別紙4及び5をご確認ください。
51	仕様書に「米飯の日については、炊飯業務を行う」とありますが、本調理場内での炊飯(米飯の直営調理)を行うのでしょうか。それとも外部炊飯業者等からの米飯配送の受渡・管理業務でしょうか。調理場での炊飯の有無についてお示しください。	センター内で米飯の炊飯業務を行っていただきます。
52	通常献立日、パンの日、麺の日等、メニューの形態(献立パターン)ごとに使用する食器の組み合わせ内容をお示しください。	通常献立：飯椀、汁椀、大皿、小皿 パンの日：汁椀、大皿、小皿 麺の日：麺丼、大皿、小皿
53	食物アレルギーの対応方法について、代替食対応になりますか、それとも除去食対応になりますか。	両方、想定しております。
54	食物アレルギー対応食材の調理工程(通常調理過程での取り分けか、下処理段階から別工程か)	両方、想定しております。

55	食物アレルギー調理担当者は、調理終了までアレルギー室で作業を行う運用か	対応人数等確定後に決定となります。
56	「栃木市教育委員会 学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」について、開示をお願いいたします。	市ホームページで公開されております。ご確認ください。
57	アレルギー対応食について何食程度、何品目対応でしょうか。	食数は、令和8年5月現在で45人を想定しております。品目数は、基本的に12品目（卵、乳、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、さけ、さば、鶏肉、豚肉、もも）となります。
58	アレルギー対応食について対応アレルゲン品目毎の対応想定人数、除去食、代替食の対応に有無についてご教示ください。	令和8年5月現在、新1年生を除き、卵14名、乳3名、えび9名、かに6名、いか1名、さけ1名、さば1名、オレンジ2名、もも15名を想定しております。代替食、除去食の両方、想定しております。
59	本給食センターにおける食物アレルギー対応食は、基本的に原因食材の「除去食」中心でしょうか。あるいは代替食材を使用した「代替食」の調理・提供も想定されていますか。対応の基本方針をお示してください。	対応人数等確定後に決定となります。
60	アレルギー対応食の調理から受配校・児童生徒へ届くまでの全体的なスキーム（運用フロー・ライン）について、調理場内および学校現場での標準的な実施の流れをお示してください。	学校給食における食物アレルギー対応指針のとおりとなります。
61	アレルギー対応食を配缶・保管・配送する際の専用容器（食缶・保温容器・食籠等）の種類、色分けや識別ラベル等の仕様をお示してください。	対応人数等確定後に決定となります。

62	アレルギー対応食の受託配膳員から学校（教職員・児童生徒）への引き渡し方法、および誤提供を防ぐための二重・三重のチェック体制（受渡時の確認記録・サイン等）の具体的な運用手順をお示してください。	方法は、配膳員から教職員へチェックリストとともに引き渡し、チェック体制は調理場、学校、学級で確認及びサインを行っています。
63	配膳が必要な階数 （例：1階～3階）	大宮南小学校：1階～3階 大宮北小学校：1階～4階 国府南小学校：1階～3階 国府北小学校：1階～3階 栃木東中学校：1階～3階 栃木南中学校：2階～4階 東陽中学校：1階のみ
64	大宮北小学校給食共同調理場、栃木第三小学校給食共同調理場、国府北小学校給食共同調理場が統合され、（仮称）栃木東地域学校給食センターが新設されるという認識ですが、統合される3調理場の令和8年度の給食最終日をご教示ください。	令和9年3月23日（火）を予定しております。
65	令和9年4月からの給食提供初日の予定日をご教示ください。	令和9年4月9日（金）を予定しております。
66	各供給学校（小学校4校、中学校3校）の学級数（学年ごとのクラス数および特別支援学級数）をお示してください。	大宮南小学校：1年1クラス、2年1クラス、3年1クラス、4年1クラス、5年1クラス、6年1クラス、特別支援学級0 大宮北小学校：1年3クラス、2年3クラス、3年3クラス、4年3クラス、5年3クラス、6年3クラス、特別支援学級4 国府南小学校：1年1クラス、2年1クラス、3年1クラス、4年1クラス、5年1クラス、6年0クラス、特別支援学級0 国府北小学校：1年2クラス、2年2クラス、3年2クラス、4年2クラス、5年2クラス、6年2クラス、特別支援学級2 栃木東中学校：1年3クラス、2年3クラス、3年3クラス、特別支援学級2 栃木南中学校：1年3クラス、2年2クラス、3年3クラス、特別支援学級2 東陽中学校：1年5クラス、2年5クラス、3年5クラス、特別支援学級3 （令和8年5月現在）