尼崎市学校給食調理業務委 託 業 者 募 集 要 項

令和5年8月 尼崎市教育委員会 学校給食課

1 事業の目的

本市の学校給食調理業務を民間委託するに際し、学校給食の目的・意義について 十分な知識と理解を有し、適正に委託業務を行うことができる事業者を選定することを目的とする。

2 委託業務の概要

- (1) 業務名 尼崎市学校給食調理業務委託
- (2) 業務内容 業務委託仕様書のとおり
- (3) 履行期間 令和6年4月1日~令和7年3月31日
- (4) 委託対象校(22小学校)

①難波の梅小学校、②下坂部小学校、③潮小学校、④水堂小学校、⑤立花西小学校、⑥立花北小学校、⑦尼崎北小学校、⑧七松小学校、⑨立花小学校、⑩立花南小学校、⑪名和小学校、⑫塚ロ小学校、⑬武庫小学校、⑭武庫東小学校、⑮武庫の里小学校、⑯武庫北小学校、⑰武庫南小学校、⑱武庫庄小学校、⑲園田小学校、⑩園和北小学校、㉑上坂部小学校、㉑園田南小学校

(5) 見積上限額 (22 校合計) 639, 179, 000 円 (税込)

3 募集事業者数等

- (1) 小学校委託対象校 2 2 校の給食調理業務委託の契約予定者として、1~22事業者を募集する。
- (2) 委託先の学校は、選定委員会終了後に決定する。

4 応募資格

次に掲げる全ての要件に該当する者とする。

- (1) 法人格を有し、資本金若しくは出資金が1千万円以上又は年間営業実績(売上高)が2億円以上であること。
- (2) 近畿圏内に本社又は支社(営業所等を含む。以下同じ。) を有していること。
- (3) 学校給食法、夜間課程を置く高等学校における学校給食に関する法律又は特別支援学校の幼稚部及び高等部における学校給食に関する法律の規定に基づく給食(以下「学校給食」という。)の単独調理場における調理業務受託実績が3年以上であること。
- (4) 納税義務を履行していること。
- (5) 次に掲げる者でないこと。
 - ア 尼崎市から入札参加停止の措置を受けている者
 - イ 会社更生法の規定に基づく更生手続開始の申立て又は民事再生法の規定に基

づく再生手続開始の申立てをしている者

- ウ 学校給食の調理業務受託に関し、食品衛生法の規定に基づく営業許可の取消 し、営業の禁止又は営業の停止の処分を過去1年の間に受けたことがある者
- エ 地方自治法施行令第167条の4に規定する事項に該当する者
- オ 尼崎市暴力団排除条例第7条第1項に規定する暴力団等である者
- (6) 損害賠償責任保険等に加入していること。
- (7) 業務の履行が困難となった場合に、業務契約を継続して行うことができる前記 (1)~(6)の応募資格要件を満たす業務代行者を確保できること。
- (8) 令和4・5年度尼崎市競争入札参加有資格者名簿に登載されていること。

ただし、次のいずれにも該当する者にあっては、応募資格の(3)の要件(調理業務受 託実績)は問わないものとする。

- ①尼崎市内に本社又は支社があること。
- ②集団給食事業(特定の者に対し、継続的に概ね1回100食以上又は1日250 食以上の食事を提供する事業)の実績が10年以上あること。
- ③食品衛生法に基づく営業許可の取消し、営業の禁止又は営業の停止の処分を過去1年の間に受けたことがないこと。
- ※応募資格の基準日は、参加表明書の提出日とする。

5 応募制限

応募資格を有する者が次のいずれかの関係にある場合は、同時に応募できないものとする。

- (1) 子会社(会社法第2条第3号に規定する子会社をいう。以下同じ。)と親会社 (会社法第2条第4号に規定する親会社をいう。以下同じ。)の関係にある場合
- (2) 親会社を同じくする子会社同士の場合
- (3) 一方の代表取締役が他方の代表取締役を兼ねている場合
- (4) 一方の取締役(代表取締役を含み、社外取締役を除く。以下同じ。)の半数以上の者が他方の取締役を兼ねている場合
- (5) その他上記(1)~(4)と同視しうる資本関係又は人的関係にあると認められる場合

6 募集等のスケジュール

募集要項に関する質問の受付	令和5年8月10日(木)午後1時まで
募集要項に関する質問への回答	令和5年8月21日(月)目途

参加表明書の受付	令和5年8月7日(月)~8月24日(木) 午後5時まで
受付番号の通知	令和5年8月29日(火)目途
企画提案書等(応募書類)の受付	令和5年9月4日(月)~9月5日(火) 午後5時まで
1次審査の結果通知	令和5年10月初旬
2 次審査 プレゼンテーション等	令和5年10月21日(土)または28日(土) 午前9時~午後5時 ※予定
2次審査の結果通知	令和5年12月中旬

7 提出書類等

次の応募書類を各期日までに提出すること。

ただし、⑩、⑪、⑫、⑬、⑭は、正本、副本とも、会社名を類推できるような記載を行わないものとし、各ファイルの表紙に下記ラベルを下部に添付すること。受付番号は、参加表明書提出後に学校給食課より通知する。

<正本の場合>

正本 (会社名) <副本の場合>

副	本	0/1	5
	(受付	寸番号)	

	応募書類名	内容等	部数
1	参加表明書	様式1	1 部
2	参加申込書	様式2(両面)	1 部
3	見積書(183 日及び 185 日)	様式3	1 部
		「業務見積書について」を参	
		照して作成すること	
4	財務諸表	直近の決算期から過去3年	2 部
		分(*1)	
(5)	国税の納税証明書(写し可)	国税(法人税及び消費税)	

⑥ 市税の納税証明書 (写し可)	市税(法人市民税)	2 部
*尼崎市内に事業所等を有する者のみ		
⑦ 定款及び商業登記簿(写し可)	_	
⑧ 会社概要	様式4	15部
⑨ 学校給食調理業務受託実績	様式 5	A4縦長左ホ
	(水)	ッチキス綴じ
	契約書の写し(*2)	1 部
⑩ 企画提案書	8の企画提案書の作成要領	正 1部
	を参照	副15部
⑩ 作業工程表 (*3)	様式6又は任意様式	A 4 縦長
	124-15-	ファイル綴じ
⑫ 作業動線図(*3)	様式7	
		作業工程表及
③ 調理のポイント(*3)	様式8	び作業動線図
		はA3横で
④ 業務責任者(予定)の経歴書	様式9	カラー印刷
	受託希望校数分必要	
⑤ 会社紹介 (パンフレット等)	_	15部
16 業務代行者の会社概要	様式10(*4)	1 部
	契約書の写し(*2)	

- *1 財務諸表は、貸借対照表、損益計算書、株主資本等変動計算書、販売費及び一般管理 費内訳書、売上原価内訳書、キャッシュフロー計算書などを提出してください。
- *2 契約書の写しは、件名及び押印のページのみで可。令和5年度尼崎市の学校給食調理 業務を受託している業者は、契約書の写しの添付は不要。
- *3 ①、②、③については、「作業工程表、作業動線図、調理のポイントの作成について」を参照。
- *4 様式10については、業務代行予定者より学校給食課への直送でも可。

8 企画提案書の作成要領

1事業者につき1案とし、次の項目について、提案趣旨等を明確にして記載してください。

[注意事項]

- (1) 正本、副本とも、会社名を類推できるような記載を行わないこと。
- (2) プレゼンテーションで使用するパワーポイントについては、全て、企画提案書の資料で行うこと。プレゼンテーション時のパワーポイント資料で、新たな資料 追加は認めない。

[提案項目]

(1) 学校給食に対する基本的な考え方と協力等について

教育活動の一環として実施する学校給食に対する基本的な考え方、食育、学校運営への協力の取組みについて具体的に記載してください。

- ① 学校給食に対する基本方針
- ② 食育の推進に係る取組み、児童との交流計画や学校行事等への協力 など

(2) 安全・衛生管理について

学校給食調理業務における衛生管理に対する基本方針や各種対応について具体 的に記載してください。(貴社の衛生管理マニュアルの提出は不要です。)

- ① 巡回指導の内容、時期、回数等
- ② 貴社独自の衛生検査の内容、時期等
- ③ 従事者の健康管理(検便検査陽性時等の対応、熱中症対策、新型コロナウイルスなどの感染症への対応などを含む。)
- ④ 食中毒、異物混入の未然防止対策、事故発生時の対応について

(3) 従事者の人材育成と雇用等について

従事者に対する人材育成の基本的な考え方などについて具体的に記載してください。

- ① 従事者に対する研修等による人材育成について
- ② 配置後の資格取得のための体制について
- ③ 従業員の継続雇用や採用方針等について

(4) 調理業務の実施体制について

従事者の配置についての基本的な考え方、応援体制などについて具体的に記載してください。

- ① 従事者配置基準及び委託対象校ごとの配置数(常勤と常勤以外、有資格者数)、 その他従事員の配置の考え方(資格の有無や経験年数)
- ② 業務責任者の選任基準及び配置期間
- ③ 病気等による突発的な欠員時の応援要員や退職等に伴う交替要員の確保など 安定した配置を行うための方策
- ④ 受託決定から委託開始までの給食調理業務の円滑な移行のために講じる方策
- ⑤ 業務遂行の組織体制

(5) 食物アレルギー対応について

食物アレルギー対応の考え方や対応などについて具体的に記載してください。

(6) 受託希望校数

受託を希望する校数を記載してください。(契約予定者として選定された場合の 委託校数を保証するものではありません。)

9 募集要項に関する質問及び回答

(1) 質問の提出方法

質問書に内容を簡潔にまとめて記載し、下記電子メールあてに、件名「尼崎市 学校給食調理業務委託業者募集に係る質問」と入力のうえ質問すること。

電子メール ama-gakkokyushoku@city.amagasaki.hyogo.jp

(2) 受付期間

令和5年8月1日(火)~令和5年8月10日(木)※午後1時必着

(3) 回答日等

質問に対する回答は、令和5年8月21日(月)を目途にホームページで公開する。

10 参加表明書の提出期限等

- (1) 応募期間 令和5年8月7日(月)~令和5年8月24日(木)
- (2) 提出期限 令和5年8月24日(木)午後5時必着(時間厳守)
- (3) 提出方法 電子メール
- (4) 提出先 尼崎市教育委員会事務局 学校給食課

ama-gakkokyushoku@city.amagasaki.hyogo.jp

電子メール送信後、学校給食課へ電話連絡すること。

- (5) 受付番号 令和5年8月29日(火)を目途に、企画提案書に記載する受付番号を電子メールにて通知する。
- (6) 辞 退 届 参加表明書提出後、企画提案を辞退する場合は、参加辞退届 (様式 11) を提出すること。

11 企画提案書等の提出期限等

- (1) 応募期間 令和5年9月4日(月)~令和5年9月5日(火)
- (2) 提出期限 今和5年9月5日(火)午後5時まで(時間厳守)
- (3) 提出方法 持参(郵送・FAX等不可)
- (4) 提出先 尼崎市教育委員会事務局 学校給食課

〒661-0024 尼崎市三反田町1丁目1番1号

(尼崎市教育・障害福祉センター3階)

業務代行者の会社概要(様式10)については、令和5年9月8日(金)までに学校給食課へ提出のこと。なお、業務代行予定者より学校給食課への直送(9月8日必着)でも可。

(5) 辞 退 届 企画提案書提出後、企画提案を辞退する場合は、参加辞退届(様式 11) を提出すること。

12 審査方法

企画提案書などの提出書類及びプレゼンテーション(ヒアリングを含む。)の内容をもとに業者選定委員会が選定基準に基づき審査・評価し、選考する。

なお、業者選定委員会は、学識経験者、保護者代表、学校長、税理士で構成する。

(1) 1次審査

企画提案書などの提出された書類の内容を審査基準に基づき審査・評価し、1 次審査通過事業者を選考する。

(2) 2次プレゼンテーション審査(1次審査通過事業者のみ)

ア プレゼンテーションの概要

	令和5年10月21日(土)または28日(土)※予定
日 程	(場所、時間等詳細については、1次審査通過事業者に別途
	通知する。)
	提出した企画提案書に基づき発表を行い、発表後、質疑応答
内 容 等	を行う。(発表時間:10分・質疑応答:20分)
	会社名が特定できる発言、表現を行わないこと。
出席者数	3人以内(必ず業務責任者(予定)を出席させること。)
	発表にパワーポイント(PowerPoint)を使用することを認め
	る。なお、パワーポイントを使用する各スライドに、「企画
	提案書」のページ番号を付けること。「企画提案書」で提出
	した資料以外によるプレゼンテーション」は認めない。「企
その他	画提案書」以外の資料を用いた場合は、パワーポイントの使
	用を不可とする。
	パワーポイントを使用する場合は本市に連絡し、10月 13日
	午後5時までにUSBメモリを持参すること。(パソコン、
	液晶プロジェクター及びスクリーンは本市で用意する。)

イ 審査

① 下表の審査項目について採点し、合計得点を算出する。

	審査項目	配点
1	学校給食に対する基本的な考え方等	30点
2	安全衛生管理	40点
3	従事者の人材育成と雇用等	30点
4	業務処理体制	60点
5	業務遂行能力	90点
6	経営内容及び信用状況	30点
7	経費見積	20点
	合計	300点

- ② 審査項目の1~7の合計得点が180点未満の場合又は審査項目1~7で極端に低い項目があるなど、応募事業者が受託事業者として求められる水準に達していないと判断される場合は、契約予定者として選定しない。
- ③ 地域経済の活性化を図るため、次のとおり加点し、加点後の得点を総合得点とする。なお、②に該当した業者は加算しない。
 - ・市内事業者(市内に本社(本店)を有する者) 合計得点の10%を加点する。
 - ・準市内事業者(市内に事業所等を有する者) 合計得点の5%を加点する。
 - ・事業実施に際して、新たに市内居住者の雇用提案を行った事業者 合計得点の5%を加点する。

13 契約予定者の選定

審査の結果、総合得点が高い順に、事業者(1~22事業者)を契約予定者として 複数選定する。

14 審査結果の通知

1次審査の結果については10月初旬に、2次審査の結果については12月中旬に文書により通知する。

なお、審査結果に対する異議の申し立ては受けつけない。

15 提案者の失格

次のいずれかに該当する場合は、提案者を失格とする。

- (1) 提出期限までに必要書類の提出がなかった場合
- (2) 見積提案額が見積上限価格を超えた場合
- (3) 企画提案書等の提出書類に虚偽の記載があった場合
- (4) プレゼンテーションに欠席(大幅な遅参を含む。) した場合
- (5) 応募資格の基準日から契約締結時までの間に応募資格要件を欠く事態が生じた場合
- (6) 前各号に定めるもののほか、審査の公平性を害する行為を行うなど業者選定委員会が失格であると認めた場合

16 契約の締結

- (1) 選定された事業者は、年度内に契約手続きを行うものとする。
- (2) 契約予定者が契約の締結を辞退したとき又は契約締結時までに応募資格要件を 欠いていることが判明したときは、次点の事業者を契約予定者とする。

なお、正当な理由がなく、契約の締結を辞退したときは、入札参加停止の措置 を受けることがある。

- (3) 委託期間は1年間とする。ただし、業務遂行について特段の支障がなく、かつ、この事業の関連予算の減額又は削除がない限り、初年度を含めて3~5年間、同一事業者と契約の更新を行うことを基本とする。(学校ごとの委託予定年数は、12ページを参照)
- (4) 学校給食調理業務は、尼崎市公共調達基本条例第11条の規定により、別添の 労働関係法令遵守状況報告書等の提出が必要であるため、決定業者は、契約締結 後2カ月以内に必要事項を記入の上、提出する。

17 契約保証金

必要:契約金額の100分の5以上

契約締結時までに納付すること。ただし、尼崎市契約規則第32条の規定により、 契約保証金の全部又は一部の納付を免除される場合はこの限りでない。

(尼崎市契約規則)

- 第32条 前条の規定にかかわらず、市長は、次の各号のいずれかに該当する場合においては、契約 保証金の全部又は一部の納付を免除することができる。
- (1) 契約の相手方が保険会社との間に市を被保険者とする履行保証保険契約を締結したとき。
- (2) 契約の相手方から委託を受けた保険会社、銀行、農林中央金庫その他予算決算及び会計令(昭和 22 年勅令第 165 号)第 100 条の 3 第 2 号に規定する財務大臣の指定する金融機関と本市との間に工事履行保証契約が締結されたとき。

- (3) 入札に参加する者に必要な資格を有する者と契約を締結する場合において、その者が過去2年の間に、市と種類及び規模をほぼ同じくする契約を数回以上にわたって締結し、これらをすべて誠実に履行し、かつ、契約を履行しないこととなるおそれがないと認められるとき。
- (4) 法令に基づき延納が認められる場合において、確実な担保が提供されたとき。
- (5) 物件を売り払う契約を締結する場合において、売払代金が即納されるとき。
- (6) 随意契約の方法により契約を締結する場合において、契約金額が少額であり、かつ、契約の相手方が契約を履行しないこととなるおそれがないとき。
- (7) 前各号に掲げるもののほか、市長が特に必要があると認めるとき。

18 その他

- (1) 企画提案書の作成経費、旅費など応募に要する全ての経費は参加事業者の負担とする。
- (2) 応募書類として提出された全ての資料は、理由の如何を問わず返却しない。

19 問い合わせ先

尼崎市教育委員会事務局 学校給食課

所 在 地 〒661-0024 尼崎市三反田町1丁目1番1号

尼崎市教育・障害福祉センター3階

電話番号 06-4950-5675

F A X 06-4950-5658

E-mail ama-gakkokyushoku@city.amagasaki.hyogo.jp

●業務見積書について

貴社が給食調理業務を受託した場合の経費について見積りしてください。

見積りに当たっては、別添の「尼崎市学校給食調理業務委託仕様書」、及び下記の 算定条件に基づき、<u>委託対象校ごと</u>に見積書を提出してください。見積書は、必 ず、様式3を使用してください。

※経費見積りは過少又は過大なものにならないよう適正に算定してください。(適 正・妥当と認められない場合や見積上限額を超えた場合は、1次審査で失格と なります。)

「算定条件」

1 委託対象校の現況

(1) 令和5年5月1日現在

学校名	児童数(人)	学級数	食数(食)	給食室	現行運営 方式
①難波の梅小学校	558	27(3)	608		
②下坂部小学校	409	18(3)	452		
③潮小学校	654	23 (3)	697		
④水堂小学校	466	20(3)	507		
⑤立花西小学校	446	18(3)	490		
⑥立花北小学校	391	16(2)	424		
⑦尼崎北小学校	786	28 (4)	834		
⑧七松小学校	387	16(2)	422		
⑨立花小学校	447	17(2)	481		
⑩立花南小学校	591	22(3)	634	ドライ	太 子.
⑪名和小学校	472	19(3)	514	トノイ	委託
⑫塚口小学校	697	25(3)	745		
⑬武庫小学校	688	26(3)	739		
40 武庫東小学校	708	26(3)	756		
⑤武庫の里小学校	511	20(3)	551		
16武庫北小学校	368	15(2)	400		
⑪武庫南小学校	612	24(3)	647		
18武庫庄小学校	629	22(3)	675		
19園田小学校	761	28 (4)	815		
20園和北小学校	659	25 (4)	709		

②上坂部小学校	607	22 (4)	653	ドラノ	委託
②園田南小学校	878	30 (4)	938	F / 1	安癿

※ 学級数欄の()の数値は、1年生の内数

(2) 委託予定期間中の児童数の推移(推計値)

学校名	6年度	7年度	8 年度	9 年度	10 年度
①難波の梅小学校	523	520	482	462	432
②下坂部小学校	433	433	455	455	458
③潮小学校	663	648	611	602	560
④水堂小学校	461	461	457		
⑤立花西小学校	456	467	502		
⑥立花北小学校	396	419	416		
⑦尼崎北小学校	783	797	798		
⑧七松小学校	412	401	403		
⑨立花小学校	451	477	510	520	
⑩立花南小学校	568	552	538	512	
⑪名和小学校	474	451	466	482	
⑫塚口小学校	688	672	644	653	
13武庫小学校	654	614	575	561	532
⑭武庫東小学校	685	682	651	642	642
15武庫の里小学校	519	518	527	550	560
16武庫北小学校	362	343	332	331	315
⑪武庫南小学校	614	612	611		
18武庫庄小学校	612	640	634		
⑲園田小学校	744	757	741	755	
20園和北小学校	662	660	671	679	
②上坂部小学校	630	679	715		
②園田南小学校	924	992	1080		

2 業務履行日

(1) 給食実施日

年間183日

※今後増加の可能性があるため、参考として185日の見積書も提出すること

(2) 清掃等点検日

学期ごとの給食開始前及び終了後

(3) その他学校長が特に必要と認める日 試食会、食材料の受領及び検収など

3 献立内容

(1) 主食

米飯(自校炊飯・週4回)

パン(外部委託・週1回)

(2) 副食

主菜、副菜及び汁物の3品献立を基本とする。

4 食物アレルギー対応

学校長等が指定する調理方法に従って除去食及び代替食を実施する。 (「尼崎市学校給食における食物アレルギー疾患対応マニュアル」を参照)

食物アレルギー対応児童数:令和5年5月1日現在

難波の梅小	下坂部小	潮小	水堂小	立花西小	立花北小
18	13	25	11	11	6
尼崎北小	七松小	立花小	立花南小	名和小	塚口小
21	17	6	16	13	28
武庫小	武庫東小	武庫の里小	武庫北小	武庫南小	武庫庄小
24	19	15	5	13	28
園田小	園和北小	上坂部小	園田南小		
9	11	26	21		

5 食器の洗浄、消毒、保管

材質等…ポリプロピレン製(大ボール、小ボール、ご飯椀、カレー皿) ステンレス製(スプーン)

洗 浄…スポンジ等のやわらかいものを用いて石けんで洗浄し、食器洗浄機です すぎを行う。

消毒・保管…食器消毒保管庫で消毒、保管する。

●業務見積書作成に係る費目別経費区分の基準

費目	対 象 経 費
人件費	・基本給・引当金(賞与・退職)・諸手当(交通費含む)・社会保険料(法定福利費)・その他一般福利厚生費
被服及び 健康管理費	・調理衣、エプロン、履物等・細菌検査(検便)・健康診断
器具類及び 消 耗 品 費	・衛生資材(洗浄、消毒等の業務に必要なもの) ・調理用器具・消耗品(調理、清掃等の業務に必要なもの) ・雑貨代(事務用品等)
その他経費	・研修費・業務管理費・営業経費・その他一般経費

[※]経理上、上記の区分が困難な場合は、内訳等で該当経費の所在を明らかにして ください。

- ●作業工程表、作業動線図、調理のポイントの作成について
- 1 別紙の調理指示書に基づき、様式7に示す給食室において調理業務を実施することを前提に業務責任予定者が作成してください。
- 2 「尼崎市学校給食作業基準・衛生管理基準」に基づいて作成してください。-
- 3 作業工程表の担当者名欄は<u>5名で調理</u>するとし、担当者ごとの調理作業及び衛生管理 のポイントを時系列に沿って記載してください。
 - ・空白の時間が生じないように、また、必要事項について記載漏れがないように注意して ください。
 - ・担当した釜番号を担当者欄に記入してください。
- 4 作業動線図は献立や**食品別に色分け**して作成し、**原本又はカラーコピーを提出**してく ださい。
 - ・どの釜で何を調理したかが分かるように料理名を釜の近くに記入してください。 例)親子うどん① 小松菜ゆで② など
- 5 作業動線図作成においては、様式7をそのまま A3 サイズに印刷して作成し、食材の動線が分かる様、食材ごとに色分けして線を引いてください。必要な機器類(作業台、移動シンク等)は、あえて記載しておりませんので、必要に応じて追加してください。また、下処理室の3層シンクは野菜用に、2層シンクはその他必要に応じて使用してください。なお、アレルギーコーナーは移動できません。
- 6 調理のポイントは、調理する際の注意点や美味しく仕上げるためのポイントなどを記 入してください。
 - ※作業工程表、作業動線図、調理のポイントは、15部作成して提出してください。 ※作業工程表及び作業動線図は、A3横カラー印刷をしてください。
 - ※会社名を類推できるような記載を行わないでください。
 - ※作成意図をよく理解し、実際の調理作業を行う上でも活用しやすい(見やすい)ものになるよう心がけてください。

別紙:調理指示書

献立名		可食量	調理法等(調理カード参照)	衛生上の注意事項				
ごはん			軽く洗米する。					
無洗米(うるち)			米37kg(5kgを5釜、6kgを2釜)					
水 牛乳		105 g						
牛乳		1 本						
 とり肉のから揚げ		1 4	①とり肉は解凍する。					
とり肉(皮つき20g)冷凍		60 g	②土しょうがはみじん切りにする。	油の量:2~3缶				
土しょうが			③とり肉はタライにあけ、土しょうが、しょ	1回に揚げる量:5~6kg				
濃口しょうゆ			うゆ、酒、ごま油で下味をつける。	油の温度:160~170°C				
酒			④とり肉の汁気をきりでんぷんを付けて油で					
ごま油	***************************************	1 g	揚げる。					
でんぷん		8.5 g						
油		4 g						
きくらげのサラダ			①きくらげはもどして、0.2cm幅のせん切り					
はるさめ(緑豆5cm)			にする。	給食時間を考慮して配缶				
きゅうり 			②きゅうりは0.5cm幅のせん切り。	直前に和えること。				
きくらげ乾			③調味料を合わせる。					
上白糖			④きゅうり、きくらげをゆがき、水けをきっ					
淡口しょうゆ			て冷却機に入れてさまし冷蔵庫で保管する。					
サラダ油			⑤はるさめをゆがいて水をかけてさまし冷蔵					
塩 味つけ用			庫で保管する。					
こしょう			⑥材料と調味料を合わせて仕上げる。					
- FF にまごスープ		1.5 g						
たまご人一ノ 	rato	17	①とりがら、土しょうがでスープをとる。					
とうふ(300g)	卵		②にんじんは0.5cm幅のせん切り。 ③たまねぎは1/2カット0.5cm幅のせん切り。					
にんじん			③たまねさは1/2ガット0.5cm幅のせん切り。 ④青ねぎは0.5cmまでの小口切り。					
たまねぎ		······································	⑤とうふは1.5~2cmのサイコロに切る。					
青ねぎ		~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~	⑥たまごを割り、ときほぐす。					
塩 味つけ用			⑦スープに、にんじん、たまねぎを入れる。					
こしょう			⑧塩、こしょう、しょうゆを入れ、とうふを					
淡口しょうゆ			入れる。					
とりがら冷		***************************************	③沸騰したら、除去食分を小鍋にとる。	たまごを入れる前に除去食分を取り分け				
土しょうが		~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~	⑩水どきでんぷんを入れ、ふたたび沸騰	ること。使い捨て手袋、専用エプロン。				
水		125 g	したら、ときたまごを入れ、味をととのえる。	二次汚染に注意。				
でんぷん		0.5 g	⑪青ねぎを入れて仕上げる。					
		•						

				アレルギー除去食児童数				
		食数	460食					
		及奴	400 <u>R</u>	5年 1人 6年 2人				
出来上がり量			<u></u>	· ·				
		使用食器具・食缶等						
おかず 1		米飯食缶	しゃもじ 大玉じゃくし	ご飯椀 大食器				
1. 1. 19		大食缶	小玉じゃくし	小食器				
おかず 2		小食缶	豆じゃくし	パン皿				
		ジャム缶	ギザばさみ パンばさみ	スプーン				
おかず 3		角型食缶	麺じゃくし					
		小角型食缶	サーバー					
おかず 4		使い捨て手						
		袋						
	_		特記事項(変更事項)					

											様式		
丰業工程		A:責任者											
調理師等		B:副責任者											
食数 4601)	C:一般社員(複数の場合はC-1、C-2、C-3の様に表記)											
		D:調理パート(複数											
献立名	担当者名	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	12:3		
	A												
	В												
		して、手洗い・エプロ											

