

# 滋賀県消防学校給食業務委託仕様書

## 1 業務名

滋賀県消防学校給食業務委託

## 2 目的

滋賀県消防学校（以下、「学校」という。）の厨房および食堂において、入校生等の健康保持増進のため安全かつ安心な食事を提供することができる委託業者を選定する。

## 3 委託期間

令和8年（2026年）4月1日から令和10年（2028年）3月31日までの2年間

## 4 業務場所

滋賀県消防学校（滋賀県東近江市神郷町314）

## 5 業務内容

- (1) 給食の献立の作成に関すること。
- (2) 学校の厨房および食堂の設備、調理器具、備品等を使用しての調理、配膳および後片付けに関すること。
- (3) 給食の衛生管理に関すること。
- (4) 調理、食事等に伴って生じる生ごみ、廃油、残飯、残菜、残汁等の処理に関すること。
- (5) 厨房、食堂および調理設備・器具、食器類、テーブル等の衛生管理に関すること。
- (6) 厨房および食堂の清掃並びに整理整頓に関すること。

## 6 業務委託の条件

- (1) 業務は、第三者へ再委託しないこと。
- (2) 貸与物品
  - ① 別紙1に掲げる調理設備、器具、備品は、無償で貸与する。
  - ② 業務実施に必要なもので①以外のもの（調味料類、ラップ、ホイル、ふきん、食堂用茶葉などの消耗品）は、受託者において用意すること。
  - ③ 無償貸与の調理設備・器具、備品の故障、不具合により使用不可能となるなどの緊急時において、受託者は可能な限り代替措置を講じること。
- (3) 費用負担
  - ① 業務実施に伴う光熱水費（電気、水道、ガス）については、入校生等の負担とする。金額は、7(2)④を参照のこと。
  - ② 無償貸与した調理設備・器具、備品が故障、不具合により修繕を要する場合、その原因が受託者の責めに帰すべきときは、受託者の負担により修繕し、それ以外のときは、学校の負担により修繕を行う。

## 7 業務の実施

### (1) 給食の提供

- ① 給食は1日3食とし、概ね次に定める時間に適温食を提供するものとする。訓練の都合等により時間が変更となる場合は、事前に担当者より連絡を行うので対応するものとする。

朝食 7:15もしくは7:30（教育によって異なる）

昼食 12:00もしくは12:20（教育によって異なる）

夕食 18:00

※原則として、毎週月曜日の昼食から金曜日の昼食まで（教育の都合により土日・祝日に食事が必要となる場合があるので、これに対応すること。）

- ② 病気等により体調不良となった入校生等には、必要に応じて粥食などで対応すること。
- ③ アレルギーをもつ入校生等に対しては、食事内容を変え適切に対応すること。（アレルギーの内容等については、事前に学校より連絡する。）
- ④ 教育によっては学校敷地内の食堂以外の場所で食事をとる場合があるので、別途対応すること。また、年に数回程度、入校生等の校外学習等により弁当が必要となる場合があるので、これに対応すること。
- ⑤ 業務の実施に当たっては、学校との連携を密にし、適正な人員配置と効率的な運営により、給食業務の円滑な遂行を図ること。
- ⑥ 消防団員教育は土日に行われることがあるため、これに対応すること（昼食のみ）。
- ⑦ 教育日程に急遽変更が生じる場合があるが、できる範囲でこれに対応すること。

### (2) 原材料について

- ① 受託者は、給食にかかる原材料の仕入れを行い、この経費は入校生等が負担する。ただし、給食にかかる材料費および光熱水費の徴収事務および光熱水費の県への納入事務は、学校の指示に従い、受託者が行うこと。
- ② 食材については、新鮮、鮮度の良いものや旬のものを使用し、仕入れについては“地産地消”を心がけ、「滋賀県産」の食材を優先的に使用するよう努めること。
- ③ 学校より指示があるとき、講師用弁当（昼食）を別途調理すること。（松花堂弁当スタイルで、1食680円）なお、この弁当代は学校が全て負担するものとする。
- ④ 「食事単価」および上記①に示す「材料費、光熱水費」は次表のとおりである。

|    | 単価計  | 内 訳  |      |
|----|------|------|------|
|    |      | 材料費  | 光熱水費 |
| 朝食 | 500円 | 416円 | 84円  |
| 昼食 | 610円 | 529円 | 81円  |
| 夕食 | 770円 | 625円 | 145円 |

※表内の価格は、令和8年4月1日からの税込価格である。

(3) 献立について

- ① 受託者は献立表を作成し、毎週金曜日までに翌週の献立表を学校長に提出し、承認を得るものとする。やむを得ない理由により献立を変更する場合は、速やかに変更後の献立表を学校長まで提出すること。
- ② 献立の作成を担う栄養士は、当校と緊密に連絡を取り合い、訓練内容や入校生等の年代などを把握した上で、献立の作成を行い、入校生等の必要に応じた質と量を確保すること。
- ③ 学校担当者は、必要に応じて栄養士と献立について協議等を行うものとする。
- ④ エネルギー必要量及び栄養素の摂取量については、厚生労働省の「日本人の食事摂取基準（2025年版）」に基づき必要量を確保し、献立表に1日あたりの各栄養素の摂取量および摂取カロリーを明記すること。  
1日あたりの摂取カロリーの目安 男性 2,650～3,050kcal
- ⑤ 栄養士は、座学が中心となる運動量の少ない教育期間中の栄養素の摂取量および摂取カロリーについては、事前に当校と協議した上で、献立を作成すること。
- ⑥ 献立については、和食・洋食・中華等を適宜盛り込み、飽きがこないように工夫すること。
- ⑦ 入校生等は教育の一環として同じ物を食するため、献立は1種類とする。（バイキング形式は不可）

8 予定食数

- (1) 学校は、翌月の朝・昼・夕食別の給食予定数を毎月20日までに受託者に通知するものとする。
- (2) 毎日の確定食事数は、当日の午前9時までに厨房担当者へ連絡する。
- (3) 受託者は、入校生等の体調や都合等により急遽食数の増減が生じた際にはできる範囲で対応すること。
- (4) 教育日程に急遽変更が生じた際にはできる範囲で対応すること。
- (5) 学校職員のみとなる場合も食事の提供を行うこと。

9 調理作業の留意点

- (1) 調理は、献立表に基づき食材の種類や分量を遵守し、適正な食事の提供を行うとともに、調理開始時間、給食の保温保冷等の温度管理その他を適切に行うこと。
- (2) 調理した食事は、所定の数を盛りつけ、所定の位置に配列すること。
- (3) 食中毒等の予防に最善を尽くすこと。
- (4) 使用する設備や器具の衛生管理（洗浄、消毒、乾燥など）を適切に行うこと。
- (5) 学校以外の場所で調理したものを持ち込み、学校の厨房では「盛り付け」のみを行うことは認めない。

10 衛生管理

- (1) 受託者は、健康管理に常に留意し、食中毒等の事故および伝染病を予防するため、次の

各号に掲げる業務従事者の健康診断を行い、その結果を保存しておくこと。

①検便を毎月実施すること。

②労働安全衛生法に基づいて、健康診断を実施すること。

- (2) 受託者は、前号の結果において、食品衛生上支障のある者あるいは下痢症状、発熱、咳、外傷化膿性創傷、その他伝染性疾患等食品衛生上問題となる者を業務に従事させてはならない。
- (3) 調理従事者本人はもちろん同居者が前記の疾患にかかった場合、調理作業に従事しないこと。調理従事者は近隣に伝染病の発生があった場合や自己に下痢等の症状がある場合は、速やかに責任者に申し出て、受託者の指示を受けること。
- (4) 仕入れた原材料は必要に応じて冷蔵庫または食品庫で適正に保管し、無駄のないように使用すること。また、調理後の残飯等については、適正に処理し、再利用および流用は禁止する。
- (5) 食器やその他の器具については、常に洗浄消毒を行うとともに、厨房や食堂および関係箇所の清掃、整理整頓を行うなど常に衛生の保持に努めること。
- (6) 受託者は、常に伝染病等の原因となるネズミ、ハエ、ゴキブリその他衛生有害動物等の駆除に努めること。（学校も年2回専門業者による厨房、食堂の害虫駆除を行う。）
- (7) この委託給食に起因して食中毒・伝染病等またはその他の災害が発生した場合、一切の責任は受託者が負うものとする。また、その経過、措置等を遅滞なく学校に報告すること。

#### 11 事故発生時の対応

食中毒、災害、その他の事故が発生した場合の対策をあらかじめ講じておくこと。

#### 12 食費の支払い

- (1) 材料費および光熱水費は入校生等が負担するものとし、当日もしくは翌月末日までに現金で支払う。ただし、学校が指定する分については受託者が指定する金融機関口座に後日県が振り込むものとする。
- (2) 受託者は、7(2)④に記載の光熱水費を県が発行する納入通知書により期限までに金融機関等から県へ納めること。
- (3) 受託者が喫食する食事代は、すべて受託者の負担とする。

#### 13 帳簿・日誌等

- (1) 受託者は、事前に給食業務に従事する者の名簿を学校長に提出し、変更があった際は速やかに新たな名簿を学校長に提出しなければならない。
- (2) 受託者は、原材料購入関係帳簿、作業日誌、作業予定表等を作成しなければならない。
- (3) 学校は、必要に応じて前号の関係帳簿等の提出を受託者に求め調査することができる。

#### 14 給食数

- (1) 過去3年度分（R5～R7）の月別・教育別給食実績数は別紙2-1～別紙2-3のとおり

である。（令和7年度については見込数を含む。）

- (2) 令和8年度の日毎の給食予定数は、別紙3のとおりである。また、同年度の教育訓練計画等については、別紙4および別紙5のとおりである。ただし、これらの入校者数は現時点での予定数であり、数量を保証するものではない。なお、令和8年度においては学校改修工事により教育場所が学校とは異なる日がある。この場合は給食の提供は行わない。
- (3) 令和9年度の教育別入校予定者数は未定である。実施教育が同程度である令和5年度、7年度（ただし、令和7年度は学校改修工事により給食の提供を行わない期間がある。）の食数を参考にされたい。なお、令和9年度においては学校改修工事の予定はない。

#### 15 その他の遵守事項

- (1) 受託者は、学校内における言動について、特に良風良俗を守り、学校の規律を乱すことのないよう注意しなければならない。また、受託者は、就業上必要のない物品を学校内に持ち込まないこと。
- (2) 受託者は、火災ならびに盗難等の事故の原因となる火の元、戸締まり等について常に細心の注意を払い、事故の防止に努めなければならない。
- (3) 受託者は、常に善良なる管理者の注意義務をもって学校が提供する業務遂行上必要な施設、備品を使用し管理しなければならない。設備等の破損、異常の発見および事故が生じたときには、ただちに学校に報告し、指示を仰ぐこと。
- (4) 受託者の責めに帰すべき事由により、設備や備品等が滅失またはき損した場合は、受託者の負担によりこれを原状に回復すること。
- (5) 受託者はこの業務にかかる責任者を定め、責任者は常に調理従事者の監督指導に当たるとともに、学校と緊密な連絡を取らなければならない。
- (6) この仕様書に定めのない事項については、その都度学校と受託者双方が協議して定めるものとする。