

杉並区学校給食調理業務委託 企画提案書

会社名 _____

1 学校給食の意義、目的、目標の理解

杉並区教育委員会では、学校給食は、「児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすもの」（学校給食法第1条）であり、教育上、非常に重要な役割を果たすと考えております。教育の一環としての学校給食の在り方・重要性について貴社のお考えをご記入ください。

※枠は必要に応じて、広げてください。

2 学校との関わり方

学校給食の円滑な運営のためには、学校はもちろんのこと、児童・生徒及び保護者との良好な関係構築が非常に重要となりますが、以下の項目について、貴社のお考えをご記入ください。

- (1) 学校給食調理業務を実施する場合、特に学校栄養士との連携・協力体制や情報共有が求められますが、貴社ではどのように対応していますか。

※枠は必要に応じて、広げてください。

- (2) 安定的な給食運営のためには、児童・生徒や保護者からの信頼を得ることも重要です。学校行事（試食会等）への取り組みの協力や貴社における児童・生徒、保護者への接し方、日常的な関わり等について、貴社が受託している学校給食調理場の具体例を踏まえてご記入ください。

※枠は必要に応じて、広げてください。

3 安全・衛生管理体制及び具体的な対応

学校給食は、集団給食調理という性質上、安全・衛生管理は非常に重要です。以下の項目について、貴社の安全・衛生管理に関するお考えをご記入ください。

- (1) 衛生管理において、貴社が最も重点を置いている内容と具体的対応策や衛生に関する研修についてご記入ください。

※枠は必要に応じて、広げてください。

- (2) 貴社の健康診断の受診と細菌検査体制、万が一保菌者が出現した場合の対応についてご記入ください。

※枠は必要に応じて、広げてください。

- (3) 健康・服装チェック等の日常衛生管理における、貴社の取組についてご記入ください。

※枠は必要に応じて、広げてください。

4 社員教育・研修体制

学校給食調理業務を遂行するためには、調理員等のスキルアップも重要となります。以下の項目について、貴社の調理員等に対する社員教育・研修体制の考え方をご記入ください。※研修の年間計画及びその内容も含む。

- (1) 実務研修の具体的な内容についてご記入ください。併せて、業務責任者、業務副責任者の能力育成についての考えもお聞かせください。

※業務責任者とは、業務を統括し、学校長等との連絡調整に当たるものをいう。業務副責任者とは、業務責任者を補佐し、業務責任者に事故があるときはその職務を代理するものをいう。

※枠は必要に応じて、広げてください。

- (2) 学校現場で働くことの意識の徹底についてどのような取り組みをしているかご記入ください。

※枠は必要に応じて、広げてください。

5 調理業務実施体制（区標準献立調理、人員配置、代替従事者対応）

「杉並区の学校給食」は、心のこもった、手作り料理による楽しい給食をめざしております。「杉並区の学校給食」の特徴の一つとして、「標準献立」があげられます。杉並区の「標準献立」ではカレーうどんやドレッシング、ケーキ等も手作りで作っています。

「標準献立」を安定して調理・提供することが求められますが、以下の項目について貴社のお考えをご記入ください。

- (1) 杉並区の「標準献立」を安定して調理・提供するために必要な体制や技術についてご記入ください。

※枠は必要に応じて、広げてください。

- (2) 欠員（退職・休暇等）に対処するための待機（事業所に所属していない）従事者数と具体的な対処方法をご記入ください。

	調理従事者	具体的な対処方法
正規社員	人	
正規社員以外	人	
合計	人	

6 事故処理体制、苦情処理体制及び具体的な対応

- (1) 異物混入、食中毒・火災等の事故、調理・配膳時の事故等の未然防止策に関する貴社の取り組みについて、ご記入ください。また、万が一の事故が発生した場合の貴社の緊急連絡体制、事故発生時、事故発生後の対応方法についてご記入ください。

※枠は必要に応じて、広げてください。

- (2) 学校からの指示や保護者からの要望に対して、貴社ではどのように改善に結び付けていますか。貴社における改善に向けた体制や他の調理場での具体例について、ご記入ください。

※枠は必要に応じて、広げてください。

7 給食の多様化、食物アレルギー等への具体的な対応

- (1) 杉並区では、多様化給食の取り組みを実施しておりますが、多様化給食に関する貴社の考え方や調理員等の応援体制の在り方について、ご記入ください。

※なお多様化給食とは、次のような給食形態等を対象とする。

【弁当給食】食事の場を普通教室に限定せず、弁当により野外等にも広げる給食。

【バイキング給食】児童生徒が料理の種類と量を食べる際に選択する給食。

【リザーブ・セレクト給食】児童生徒が自分の食べる献立を事前に選び予約する給食。

※枠は必要に応じて、広げてください。

(2) 食物アレルギー対応は、一步間違えれば、児童・生徒の生命にかかわる重大な事項です。杉並区教育委員会では「杉並区立学校におけるアレルギー対応の手引き」に基づきアレルギー対応食を提供しています。アレルギー対応食の調理にあたっての貴社の考え方や対応方法について、他の調理場での具体例を踏まえてご記入ください。

※枠は必要に応じて、広げてください。

8 従業員数（令和7年4月1日現在）

(1) 従業員数と委託校数をご記入ください。

	全従業員数	全従業員数のうち、 学校給食部門所属従業員数 ※()内は、調理師免許取得者数（内数）を記入。	学校給食調理業務 受託校数 ※()内は、東京都内の（内数）を記入。
正規社員	人	人 (人)	校 (校)
正規社員以外	人	人	

(2) 学校給食部門における新規採用者数及び退職者数（直近の過去3年間）をご記入ください。

	新規採用者		退職者	
	正規社員	正規社員以外	正規社員	正規社員以外
令和 年	人	人	人	人
令和 年	人	人	人	人
令和 年	人	人	人	人

9 集団給食調理業務等の実績

①集団給食事業開始 昭・平・令 年 月 日

※過去の事業停止の有無 有・無

②学校給食事業開始 昭・平・令 年 月 日

※過去の事業停止の有無 有・無

10 学校給食調理業務受託状況（公立小・中学校のみ対象）

①令和5～7年度に新規調理業務受託をした学校

区市町村名 (東京・千葉・埼玉・神奈川のみ)	学 校 名 (小学校・中学校の 順に記載)	食数 (1回)	受託開始年 月	社員配置（人）		
				正 規	パート	計
小学校計	校					
中学校計	校					
合計	校					

*内容に相違が無ければ当書式を使用せず、別紙を添付していただいても結構です。

② 令和４～６年度中に調理業務受託を終了した学校

区市町村名 (東京・千葉・ 埼玉・神奈川の み)	学 校 名	食数 (１回)	受託年月		受託終了の理由 ※下表のア～キから理由を選択 し、記入してください。なお、 エ～キについては、具体的な理 由も記入してください。	
			開 始	終 了	ア～キ	具体的な理由（エ～ キ）

<受託終了の理由選択肢>

- ア 入札の結果、他業者が受託した
- イ プロポーザルの結果、他業者が受託した
- ウ 契約期間満了後、制度上、継続して契約することができなかった
- エ 自治体側が履行評価等の結果により、契約を締結しない意向であった
- オ 貴社側の責により、自治体側から契約解除又は契約継続を拒否された
(→具体的に理由もお書きください)
- カ 貴社側が契約継続を辞退した (→具体的に理由もお書きください)
- キ その他 (→具体的に理由もお書きください)

* 内容に相違が無ければ当書式を使用せず、別紙を添付していただいても結構です。