

光市立学校給食センター

調理等業務委託事業者募集要項

令和6年5月

光市教育委員会

光市（以下「市」という。）では、光市立学校給食センターの調理、配送等業務（以下「調理等業務」という。）の委託期間が満了することに伴い、下記のとおり、公募型プロポーザル（企画提案）方式による民間事業者等（以下「事業者」という。）の募集を行います。

この募集要項は、調理等業務委託に係る事業者の募集に関して、必要な事項を定めたものです。

また、この募集要項と併せて公表・交付する仕様書及び指示書（以下「仕様書等」という。）並びに様式集も本募集要項と一体の資料とし、これらを含めて「募集要項等」と称します。

記

1 業務名

光市立学校給食センター調理等業務

2 目的

教育の一環としての学校給食の意義を理解し、安全・安心な学校給食、栄養バランス・多様性に配慮した学校給食、おいしいと実感できる学校給食を児童生徒に安定的に提供し、かつ、食育の推進を図るために、優れた調理技術、衛生・危機管理能力、業務効率性、食育推進に向けた体制等を有する事業者を選定することを目的とします。

3 対象施設等

- | | |
|-----------|------------------------|
| (1) 施設名 | 光市立学校給食センター |
| (2) 所在地 | 光市大字光井944番地3 |
| (3) 開設年月 | 平成26年9月 |
| (4) 建物構造 | 鉄骨造平屋建 |
| (5) 延床面積 | 2,095㎡ |
| (6) システム | ドライシステム |
| (7) 配送校数 | 16校（小学校11校、中学校5校） |
| (8) 調理能力 | 約4,500食／日 |
| (9) 調理食数 | 約3,200食／日（令和6年度の見込み食数） |
| (10) 調理日数 | 約200日／年 |

4 業務内容

- (1) 検収業務
- (2) 調理業務（アレルギー対応食を含む。）
- (3) 食材の在庫管理業務
- (4) 原材料、加工食品及び調理済食品の保存食の採取及び保管業務
- (5) 配送及び回収業務
- (6) 残菜等の計量、記録及び処理業務
- (7) 食器・食缶等の洗浄消毒保管業務
- (8) 施設・指定器材の清掃及び点検・管理業務
- (9) 前各号に附帯する業務その他市が必要と認める業務

※ 具体的な内容は、「光市立学校給食センター調理等業務委託仕様書」を参照してください。なお、次の業務は、含まない。

- ◎ 献立作成業務
- ◎ 食材調達業務
- ◎ 給食費徴収等業務
- ◎ 施設・指定器材保守業務

5 業務委託期間等

令和6年9月1日から令和11年7月31日まで

（地方自治法（昭和22年法律第67号）第234条の3及び光市長期継続契約を締結することができる契約に関する条例（平成19年光市条例第18号）に規定する長期継続契約）

なお、業務委託開始前の市が指定する期間（以下「訓練期間」という。）に、市及び厨房機器業者等から衛生管理、施設・指定器材の取扱い等の説明を受け、試運転等を行うこと。

6 受託事業者の選定方法

公募型プロポーザル（企画提案）方式により選定します。

7 施設・指定器材の使用

市が提供する施設・指定器材を使用し、原則として改造等を行わないこと。

8 応募資格

(1) 資格要件

応募する事業者（以下「応募事業者」という。）は、次に掲げる要件を全て満たすこと。

ア 次のいずれにも該当し、かつ、法人格を有する者であること。

（ア） 学校給食法（昭和29年法律第160号）第1条に規定する目的に沿って、学校給食が教育の一環であることに鑑み、児童生徒のために安全・安心な学校給食の調理等業務を円滑に実施できる者であること。

（イ） 安定的かつ健全な財務能力を有している者であること。

イ 地方自治法施行令（昭和22年政令第16号）第167条の4の規定により、市における一般競争入札の参加資格を制限されていない者であること。

ウ 会社更生法（平成14年法律第154号）の規定による更生手続開始の申立てが行われた者又は民事再生法（平成11年法律第225号）の規定による再生手続開始の申立てが行われた者でないこと。ただし、会社更生法に基づく更生手続開始の決定を受けた者又は民事再生法に基づく再生計画認可の決定（確定したものに限る。）を受けたときは、この限りでない。

エ 公告の日から優先交渉権者選定の日までの間のいずれの日においても、競争入札に係る指名停止措置を受けている者でないこと。

オ 国税及び地方税を滞納している者でないこと。

カ 仕様書等において示す実施体制を整備することができる者であること。

キ 1日おおむね3,000食の学校給食調理施設での受託実績を3年以上有する者であること。

ク 市との連絡及び調整が迅速に行えるよう、山口県又は広島県若しくは福岡県に本社、支社又は事業所のいずれかを公告の日までに有している者であること。

ケ 参加資格審査申請書の提出日までの過去5年以内に、食品衛生法（昭和22年法律第233号）の規定による営業の停止の処分を受ける等食中毒その他の食品に係る事故を起こしたことがない者であること。ただし、当該処分後の対応、改善策に関する事項について、書面等により適正な食品衛生対応の確認ができるときを除く。

コ 食品衛生法の規定により営業の許可を取り消され、当該取消しの日から起算して2年を経過していない者でないこと。

サ 製造物責任法（平成6年法律第85号）の規定による損害賠償責任を履行するため、生産物賠償責任保険に加入している者であること。

シ 暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律（平成3年法律第77号）第2条第2号に規定する暴力団、暴力団員（同法第2条第6号に規定する暴力団員をい

う。以下同じ。)又は暴力団員と社会的に非難されるべき関係を有している者でないこと。

(2) 応募資格の基準日

応募資格の基準日は、参加表明書の提出日とします。ただし、応募資格確認後から受託事業者の決定日までに、応募事業者の備えるべき要件を欠く事態が生じたときは、失格とします。

(3) 応募に関する留意事項

ア 応募事業者は、提案書の提出をもって募集要項等の記載内容を承諾したものとみなします。

イ 応募に関して必要な費用は、応募事業者の負担とします。

ウ 応募に関して使用する言語は日本語とし、単位は計量法(平成4年法律第51号)に定めるものとし、通貨単位は日本円とします。

エ 応募事業者から募集要項等に基づき提出される書類の著作権は、原則として書類の作成者に帰属します。ただし、市が必要と認めるときは、募集要項等に基づき提出される書類の内容を無償で使用するものとします。なお、選定に係る公表等を行う場合には、応募書類の内容の一部を使用する場合があります。

オ 提出された書類については、提出書類の受付期間内に限り訂正することができますが、同期間終了後は変更できないものとし、また、その理由のいかんに関わらず返却しません。ただし、市が必要と認めるときは、追加書類の提出を求め、記載内容に関する聞き取り調査を行う場合があります。

カ 市が提示する資料は、応募に係る検討以外の目的で使用することを禁止します。また、この検討の範囲内であっても、市の了承を得ることなく、第三者に対してこれを使用させ、又は内容を提示することを禁止します。

キ 参加表明書提出日から受託事業者が決定されるまでの間に、次のいずれかに該当するときは、失格とします。

(ア) 応募事業者が不渡手形又は不渡小切手を出したとき。

(イ) 審査の公平性に影響を与える行為があったとき。

(ウ) 著しく信義に反する行為があったとき。

(4) その他

ア 市が提出する資料及び質問への回答書は、募集要項等と一体のものとして、同等の効力を有するものとします。

イ 募集要項等に定めるもののほか、応募に当たって必要な事項が生じたときは、応募事業者に通知します。

9 応募手続き

スケジュール（予定）は、次のとおりです。ただし、受付等は光市の休日に関する条例（平成16年光市条例第2号）第1条第1項に規定する市の休日（以下「休日」という。）には、行いません。

(1) 応募書類等の公表、交付	令和6年5月14日（火）から 同年5月22日（水）まで
(2) 募集要項等に関する質問の受付	令和6年5月14日（火）から 同年5月22日（水）まで
(3) 募集要項等に関する質問に対する回答期限	令和6年5月23日（木）
(4) 参加表明書及び第一次審査に係る提出書類の受付（様式第2号～様式第6号）	令和6年5月24日（金）から 同年5月30日（木）まで
(5) 資格審査及び第一次審査に関する結果の通知	令和6年6月 5日（水）
(6) 第二次審査に係る提出書類の受付期限（様式第7号～様式第15号）	令和6年6月10日（月）
(7) 第二次審査（プレゼンテーション及びヒアリング審査）	令和6年6月中旬
(8) 第二次審査に関する結果の通知	令和6年6月下旬
(9) 受託事業者の決定	令和6年7月上旬
(10) 訓練期間	市の指定する日（令和6年8月1日（木）頃）から同年8月31日（土）まで

(1) 応募書類等の公表、交付

募集要項等の交付を次のとおり行います。また、市のホームページにおいても、同日から募集要項等を公表します。

ア 応募書類等の交付

(ア) 交付期間 令和6年5月14日（火）から同年5月22日（水）までの日（休日を除く。）の午前8時15分から午後5時まで

(イ) 交付場所 光市大字光井944番地3
光市教育委員会光市立学校給食センター

(ウ) 交付方法 窓口にて交付します。また、市のホームページからも申請書類等をダウンロードすることができます。

(<http://www.city.hikari.lg.jp/>)

イ 公表・交付資料

(ア) 調理等業務委託事業者募集要項 … 本書

(イ) 仕様書、別紙仕様書、指示書

(ウ) 様式集

(2) 募集要項等に関する質問の受付

募集要項等の内容に関する質問は、応募を予定する事業者が行うものとし、次のとおり受け付けます。

ア 質問書（様式第1号）に内容を簡潔にまとめて記載し、ファクシミリにより提出してください。

ファクシミリ (0833) 72-6995

イ 受付期間は、令和6年5月14日（火）から同年5月22日（水）までの日（休日を除く。）の午前8時15分から午後5時まで

(3) 募集要項等に関する質問に対する回答

受付を行った質問の回答は、その都度市のホームページにおいて公開するものとし、これに掲載した回答は、募集要項等と一体のものとして効力を有するものとします。なお、電話及び口頭等の個別対応はしません。

回答期限 令和6年5月23日（木）

(4) 参加表明書及び第一次審査に係る提出書類の受付

応募事業者は、次により提出してください。

ア 提出期間

令和6年5月24日（金）から同年5月30日（木）までの日（休日を除く。）の午前8時15分から午後5時まで

イ 提出書類

参加表明書 正本1部

提案書（様式第2号～様式第6号） 正本1部

※ 提出書類は、【別記1】提出書類一覧表（様式集）を参照すること。なお、正本は会社名入りとすること。

ウ 提出先

光市大字光井944番地3

光市教育委員会光市立学校給食センター

エ 提出方法

提出先へ直接持参又は郵送すること。ただし、郵送の場合は、送付記録が残る方法にて提出期間内に必着とすること。

(ア) 提案書の規格は、A 4 判・縦型・横書き・左綴じで作成するものとし、ページを付して各様式のほか、添付書類を含め、A 4 判フラットファイルに綴じ、表紙及び背表紙に応募事業者の会社名を表記して提出してください。

(イ) 会社概要については、会社の沿革、組織、経営状況調査表及び直近 3 期分の財務諸表（損益計算書及び貸借対照表の写し）を、別冊 A 4 判フラットファイルに綴じて、「会社概要」と表記して提出してください。ただし、会社の沿革及び組織については、PR 用パンフレットでも可とします。

(ウ) 「8 応募資格」(1)ケによる行政処分事例があるときは、参加表明書（様式第 2 号）にその旨を記載して申し出るとともに、当該処分等の後の対応、改善策に関する書面等を添付してください。

(エ) 無効（失格）となる提案書

- a 提出方法、提出先及び提出期限に適合しないもの
- b 同一事項に対し、二通り以上の書類が提出されたもの
- c 記載すべき事項の全部又は一部が記載されていないもの
- d 虚偽の内容が記載されているもの

(5) 資格審査及び第一次審査に関する結果の通知

ア 上記の応募事業者参加資格の審査を経て行う第一次審査は書類審査とし、提案書及び会社概要について評価を行います。

イ 第一次審査における選定結果は、応募事業者全員に通知します。

(6) 第二次審査（プレゼンテーション及びヒアリング審査）等

「10 資格審査及び提案の選考」を参照してください。

10 資格審査及び提案の選考

(1) 選定委員会

提出された書類の評価及び優先交渉権者選定等は、「光市立学校給食センター調理等業務委託業者選定委員会」（以下「選定委員会」という。）において行います。

(2) 審査及び評価の流れ

ア 資格審査

選定委員会は、参加資格審査申請書等により、参加資格を確認審査します。なお、資格不備のときは、失格とします。

イ 第一次審査

(ア) 選定委員会は、応募事業者ごとに様式第 4 号から様式第 6 号までの内容により評価点を付します。

(イ) 選定委員会は、参加資格の審査及び第一次審査の結果により、第二次審査対象者を選定します。

(ウ) 参加資格の結果及び第一次審査の結果を、応募事業者全員に書面により通知します。

ウ 第二次審査の実施

(ア) 第二次審査対象者は、次により第二次審査に係る書類を提出してください。

- a 提出期限 令和6年6月10日（月）午後5時まで
 - b 提出書類 提案書（様式第7号～様式第16号） 正本1部及び副本9部
※提出書類は、【別記1】提出書類一覧表（様式集）を参照すること。なお、正本は会社名入りとし、副本は会社名を全て除くこと。
 - c 提出先 「9（4）ウ」と同じ。
 - d 提出方法 提出先へ直接持参又は郵送すること。ただし、郵送の場合は、送付記録が残る方法にて提出期間内に必着とすること。
提案書の規格は、A4判・縦型・横書き・左綴じで作成するものとし、ページを付して各様式のほか、添付書類を含め、A4判フラットファイルに綴じて提出してください。なお、正本のみ表紙及び背表紙に応募事業者の社名を表記してください。
 - e 見積書 見積書は次によること。
 - (a) 仕様書等に基づいて作成してください。
 - (b) 見積内訳書は、年度ごとに記載してください。
 - (c) 各年度の詳細な内訳書（項目：社員職種ごとの人件費明細、事業費、管理費、間接経費）を添付してください。
 - (d) 見積書に押印する印鑑は、会社印及び代表者実印（法務局が証明する印鑑）としてください。
 - (e) 見積書に記載する委託料の金額は、消費税及び地方消費税を含めないで記載してください。
 - (f) 見積額が「11 委託金額」に記載した金額を超えるとき、又は異常に少額であるときなど、本委託事業の適正な履行に支障があると判断したときは、失格とすることがあります。
 - f 無効（失格）となる提案書 「9（4）エ（エ）」と同じ。
- (イ) 第二次審査対象者に対し、プレゼンテーション及びヒアリングを実施します。
- a 日時 令和6年6月中旬（予定） 別途通知します。

b 場所 別途通知します。

c プレゼンテーション時間

プレゼンテーションとヒアリングを含めて30分程度とします。

d 留意事項 パソコン等を使用するときは、各自持参をお願いします。詳細については、対象者に別途通知します。なお、パソコン等の準備・撤収は、審査前後の5分間の休憩時間中をお願いします。

(ウ) 第二次審査を行う順番は、参加表明書の受付順とします。

(エ) 選定委員会委員は、応募事業者ごとに様式第7号から様式第15号（様式第15号別紙を含む。）までの内容により評価点を付します。

(3) 優先交渉権者の選定

選定委員会は、第一次審査及び第二次審査の結果により、本業務に最も適した優先交渉権者を選定します。

(4) 審査結果の通知及び公表

第二次審査の結果は、応募事業者全員に書面で通知します。

(5) 評価の項目

評価項目	評価の観点	評価方法
経営状況	・財務健全性（自己資本比率、流動化比率等） ・受注金額 ・技術者数	様式第4号 の審査
業務実績	・学校給食調理等業務受託実績（会社全体） （自校調理方式、学校給食センター（共同調理場）方式） ・学校給食センター（共同調理場）方式の受託規模実績（会社全体）	様式第5号 の審査
危機管理体制	・事故発生時の対処体制（調理事故、異物混入等発生時、配送・回収時） ・製造物賠償責任保険（PL保険）等の損害賠償制度加入の有無及びグレード ・安全、安心の信頼度（会社全体で過去の食中毒等の発生状況）	様式第6号 の審査

評価項目	評価の観点	評価方法
企業理念	・学校給食に対する基本的な考え方 ・学校給食の意義や特色に対する理解度 ・学校給食の調理等業務に取り込む意欲	様式第 7 号 の審査
提案内容の的確性	・学校給食の専門性、サービス水準、安定的な業務履行に関する実施体制 ・アレルギー対応食に対する実績及び提案 ・作業工程表、作業動線図	様式第 8 号 の審査
施設の設備機器の延命化	・調理機器、衛生機器等の延命化に関する提案	様式第 9 号 の審査
給食調理等人員体制 (円滑な実施)	・業務責任者、業務副責任者、衛生管理担当者等の配置 ・配置者の資格 ・業務従事者勤務体制及び勤務ローテーション ・業務従事者の休暇等における代替員確保体制 ・作業工程表、作業動線図	様式第 10 号 の審査
安全衛生管理体制	・事業者としての安全衛生管理体制や対策 ・業務従事者の健康管理に関する体制 ・作業工程表、作業動線図	様式第 11 号 の審査
業務従事者研修、移行準備等	・通常の調理期間中の業務従事者に対する巡回指導及び研修計画 ・契約締結から給食開始までの業務従事者研修計画、体制 ・長期休業期間中の業務従事者研修計画、体制 ・継続雇用、地元採用計画	様式第 12 号 の審査
パン製造	・人員体制を含めたパン製造に対する基本的な考え方 ・パン製造技術者の配置予定人数及び経験年数等 ・パン製造に対する衛生管理の考え方	様式第 13 号 の審査
「おいしいと実感できる給食」の提供	・光市立学校給食センターの厨房機器等を駆使した他市に誇れる「おいしいと実感できる給食」の提供	様式第 14 号 の審査

給食が「楽しみ」になる取組	・児童生徒にとって給食が「楽しみ」になる取組 ・給食が「好き」、「どちらかといえば好き」である児童生徒の割合を100%に近付けるための取組	様式第15号の審査
食品ロス（調理残渣）低減	・食品ロス（調理残渣）低減に関する取り組み方	様式第16号の審査
受託コスト	・見積金額	様式第17号の審査

（６） 選定委員、関係市職員等との接触禁止

応募を予定する事業者及び提案者は、選定委員会委員、関係市職員、関係栄養士と本件提案についての接触（当然に、公募に関する質問等、正当な行為を除く。）を禁止します。接触の事実が認められた場合には、失格とする場合があります。

（７） 契約の締結

市は、選定委員会による選定の結果、優先交渉権者とされた者と随意契約の交渉を行います。優先交渉権者が辞退したとき、優先交渉権者が資格要件を欠くと判断されたとき、又は随意契約の交渉が不調となったときは、次に得点の高い応募事業者から順に契約交渉を行い、合意に達した応募事業者と契約を締結します。

（８） 適切な候補事業者がないときの対応

審査の結果、適切な候補事業者がないときは、「適切な候補事業者なし」として、再募集を行う場合があります。

1.1 委託金額

対象施設の調理等業務委託に係る契約金額の総額の上限額（消費税及び地方消費税を除いた額）は、総額523,050千円とし、見積額はこの額以内で記入してください。

1.2 提案書等に関する条件

（１） 遵守法令等

ア 学校給食法、食品衛生法、労働基準法（昭和22年法律第49号）ほか労働関係法令、その他の関係法規等

イ 大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日付け衛食第85号別添）、学校給食衛生管理基準（平成21年文部科学省告示第64号）、その他の関連要綱、通達等

(2) 履行の確認及び委託料の支払い

ア 委託料は、令和6年9月分を初回とし、月ごとに支払います。

イ 受託事業者は、「業務完了報告書」を提出し、市による業務履行確認を経た上で、当該月分の委託料を市に請求することができます。

ウ 市は、所定の請求書を受理した日から起算して30日以内に委託料を支払います。

(3) 責任分担区分

市と受託事業者の責任分担区分は、次のとおりです。

種 類	内 容	負担者	
		市	受 託 事業者
業務の中止・延期	市の指示によるもの	○	
	受託事業者の業務放棄、破綻		○
不可抗力による中止等	大規模な災害や暴動等による業務中止	○	
許認可等	業務実施に必要な許認可取得等の遅延等		○
計画変更	業務計画の変更		○
運営費変更	計画変更以外の要因による運営費用の増大		○
第三者賠償	受託事業者の責に帰すべき事由による場合		○
	上記以外	○	
調理事故・異物混入	受託事業者の責に帰すべき事由による場合		○
	上記以外	○	
施設・指定器材の補修	受託事業者の責に帰すべき事由による場合		○
	上記以外	○	
業務の実施水準	仕様書等で定める水準に不適合である場合		○

(4) 事業実施

受託事業者は、業務の継続が困難となったとき、又はその懸案が生じたときは、速やかに市に報告するものとし、その場合における措置は次のとおりとします。

ア 受託事業者の債務不履行の場合

受託事業者の責めに帰すべき事由により債務不履行又は懸案が生じたときは、市は受託事業者に対して、期限を付して修復策の提出及び実施を求めることができるものとします。この場合において、受託事業者が当該期間内に修復することができなかったときは、市は契約を解除し、及びこれにより生じた損害賠償を請求するこ

とができます。

イ 市の債務不履行の場合

市の責めに帰すべき事由により業務の継続が困難となったときは、受託事業者は契約を解除することができるものとします。この場合において、受託事業者が契約を解除したときは、受託事業者は市に対して、これにより生じた損害賠償を請求することができます。

ウ 不可抗力等による場合

不可抗力その他受託事業者の責めに帰すことができない事由により業務の継続が困難となったときは、市と受託事業者は業務継続の可否について協議を行います。この場合において、継続が困難と判断したときは、市は契約を解除できるものとします。

(5) 委託事業の評価

市は、受託事業者が提供するサービスについて、定期又は随時に評価を行います。その結果、業務委託契約書及び仕様書等で定められた内容を充足していないことが判明したときは、委託料の減額等を行うことがあります。

1 3 事務局

この募集に関する事務局は、次のとおりです。

〒743-0011 光市大字光井944番地3

光市教育委員会光市立学校給食センター

電 話 (0833) 72-0050

ファクシミリ (0833) 72-6995

【別記 1】

提出書類一覧表（様式集）

様式及び添付書式のサイズはA4判とします。

提出部数は、様式第2号から様式第6号は正本1部、様式第7号から様式第15号までについては、正本1部、副本8部とします。様式第4号のうち会社概要については、別冊A4判フラットファイルに綴じて提出してください。正本は会社名入りとし、副本は会社名を全て除きます。

なお、各様式の設問において、記載事項がない場合も空欄のままにせず「該当なし」などの表記を必ず行ってください。

様式	名称	備考	提出期限
様式第1号	質問書	ファクシミリによる。	令和6年 5月22日 午後5時
様式第2号	参加表明書	「8 応募資格」(1)ケによる行政処分事例があるときは、その旨記載して申し出るとともに、当該処分等の後の対応、改善策に関する書面等を添付すること。	令和6年 5月30日 午後5時
様式第3号	参加審査に関する提案書類提出書		
様式第4号	経営状況に関する提案書	・会社概要書、営業経歴書その他活動内容及び沿革を明らかにする書類並びに定款を添付すること。 ・直近3事業年度に係る財務諸表（貸借対照表及び損益計算書の写し）を添付すること。 ・直近1年間の国税及び地方税に滞納額がない旨を証明する書類を添付すること。	
様式第5号	業務実績に関する提案書		
様式第6号	危機管理体制に関する提案書		
様式第7号	企業理念に関する提案書		令和6年 6月10日 午後5時
様式第8号	提案内容の的確性に関する提案書	アレルギー対応食の作業工程表及び作業動線図を添付すること。	
様式第9号	施設の設備機器の延命化に関する提案書		
様式第10号	給食調理人員及び配送人員体制（円滑な実施）に関する提案書	作業工程表及び作業動線図を添付すること。	
様式第11号	安全衛生管理の体制に関する提案書		
様式第12号	業務従事者研修、移行準備等に関する提案書		
様式第13号	パン製造に関する提案書		
様式第14号	「おいしいと実感できる給食」の提供に関する提案書		
様式第15号	給食が「楽しみ」になる取組に関する提案書		

様式第 1 6 号	食品ロス（調理残渣）低減に関する提案書		
様式第 1 7 号	見積書	別紙見積内訳書を年度ごとに作成し、添付すること。	

【別記 2】

作業工程表及び作業動線図作成要領（様式第 8 号～様式第 10 号関係）

下記のメニューを想定した作業工程表（各作業に要する人数・時間が明確に記載してあるもの：様式は任意とする。）及び作業動線図（別記 3：A 3 可）を通常の給食及びアレルギー対応食（卵及び乳の除去食）のそれぞれについて作成してください。

※ 物資納品時間・・・午前 7 時 15 分から午前 8 時 30 分まで（ただし、パンの材料は前日までに納入済）

記

○ 想定メニュー

- ・横割りコッペパン
- ・牛乳（学校に直接納品）
- ・フルーツホイップ和え

（小学校量（g） ※中学校量は小学校量×1.3）

みかんダイスゼリー（15）・パインアップル缶詰（15）・黄桃缶詰（20）

バナナ（7）・ホイップクリーム（20）

- ・鶏肉のガーリック焼き… スチコン使用

（小学校量（g） ※中学校量は小学校量×1.25）

鶏肉切り身 塩・こしょう付き（40）・こいくちしょうゆ（1.3）

・はちみつ（0.6）・食塩（0.05）・こしょう（0.01）

・粒マスタード（0.3）・白ワイン（0.4）

・鶏肉切り身 塩・こしょう付き（50）・こいくちしょうゆ（1.69）

・はちみつ（0.78）・食塩（0.07）・こしょう（0.01）

・マスタード（0.38）・白ワイン（0.5）

- ・ラッキースターポトフ

（小学校量（g） ※中学校量は小学校量×1.3）

冷ポークウインナー（8）・玉葱（30）・じゃがいも（30）・人参（10）

はくさい（30）だいこん（20）・冷カリフラワー（10）・チキンスープ（3）

コンソメ（1）・こいくちしょうゆ（0.6）・塩（0.2）・こしょう（0.01）

水（50）

*フルーツのホイップ和えは、乳の除去食の対応有

【別記 2 付表】

～参考：パン製造について～

☆ 製法：直捏法

☆ 製造するパン：米粉パン（県産小麦 90%、県産米粉 10%）

☆ 1 日に製造する量：45 g パン…約 700 個

55 g パン…約 800 個

65 g パン…約 1,100 個

85 g パン…約 1,300 個

☆ 工程（①～④の 1 回転あたり生地 90 g × 1,000 個）

作業	使用機器	所要時間	備考
①ミキシング	ミキサー	30 分程度	
②分割丸め	分割丸め機	30 分程度	
③中間寝かし	ブルーファー	30 分程度	
④成型 (天板乗せ)	モルダー	30 分程度	天板 1 枚当たり 8～10 個

※ ①～④を概ね 5 回転

⑤二次発酵	ドウコンディショナー	60 分程度	
⑥焼成	リールオーブン	20 分程度 (1 回転あたり)	1 回転当たり天板 80 枚焼成 可能（天板 40 枚 × 2 機） 概ね 7 回転
⑦粗熱とり	ラック	30 分程度	
⑧配缶	—	10 分程度 (焼成 1 回転あたり)	天板 80 枚当たりの配缶時間

作業動線図

