(広岡こども園)

企画提案にあたっての留意事項

企画提案は、「調理等業務企画提案に関する仕様書(広岡こども園)」及び 「広岡こども園 調理等業務概要」を念頭に、下記の事項を踏まえた内容と して下さい。

1 調理等業務委託内容

園児の食事に係る献立表の作成、食材の調達管理、調理、配膳、衛生管理及びこれらに付随する業務全般とする。

- 2 調理等業務委託施設
 - (1) 幼保連携型認定こども園 広岡こども園
- 3 企画提案等の手続き
 - (1) 施設現地見学について

希望される方は、事前に事業団事務局(076-257-2240大池、安田)に連絡ください。

※注意:調理室入室にあたっては検便確認書の提示及び白衣 等必要となります。

(2) 調理等業務企画提案に関する質疑について 質問のある方は、令和7年11月13日(木)までにメール (jigyou04@yu.incl.ne.jp)にて連絡してください。

- (3) 企画提案書等の提出について
 - ① 提出期限: 令和7年11月19日(水)
 - ② 提出場所 : 〒920-3104

金沢市八田町東 912 番地 八田ホーム2階

石川県社会福祉事業団 事務局

Tel 076-257-2240 fax 076-257-1890

③ 提出様式: ア 別紙1「法人に関する調書」

イ 別紙2 「委託費及び職員配置」

ウ 審査会のプレゼン用の企画提案

(A4サイズ10枚以内)

工 献立表

④ 提出方法 : 持参 (受付時間等は、土曜日、日曜日及び祝休日を

除く平日の午前9時から午後5時15分までとする。)

⑤ 提出部数 : 8部

⑥ 費用負担 : 企画提案の作成及び提出、並びに審査会に要する費用

は、企画提案参加者の負担とする。

4 審査会

① 開催日時 : 令和7年11月25日(火)~11月28日(金)で調整

② 開催場所 : 企画提案書提出場所と同じ

③ 留意事項 : ア 説明者については、1提案者あたり3名以内

イ 1 提案者あたり持ち時間は、説明20分、質疑20分 ウ プロジェクター等の使用及びパネル等の持込は遠慮

願います。

5 結果通知

審査会後10日以内に通知

1	会社概要
Τ.	五 上

1 会 社 名	
2 資 本 金	
3 代表者の 職名・氏名	
4 本社の所在地	〒
5 石川県を所管する支店・営業所等 (1)名 称	
(2)責任者の 職名·氏名	
(3)常 駐 の 職 員 体 制	
(4)所 在 地 電 話 番 号 メールアドレス	₸

2 関係団体(協会)への加入状況

関係団体の名称	加入時期	会社役員の団体役職就任状況
公益社団法人日本メディカル給食協会		
公益社団法人日本給食サービス協会		
公益社団法人集団給食協会		
一般社団法人医療関連サービス振興会		

3	HACCPに	へった街	生祭理0	フ田の組	ム米泡
U.		コーフノニー単		ノムスソルロ	ひ たれハ モルニ

4	ΙS	Ο	の認証状況
---	----	---	-------

認証の区分	取 得 時 期	備考

石川県での人材保	有状況			令和	年	月	日現在
区 分		Þ	1		容		
管理栄養士	総数)	Σ	区均年齢 ()	平均	()	
栄養 士	総数)	2	P均年齢 ()	平均	()	
調 理 員 (有資格者と 無資格者別)	区 分 調 理 師 調 理 員 計	総	数 () ()	平均年齢 () ()	平均	(((()))
	※()内は正	三規のみ	の人数	、、年齢、年数			

6 職員の教育体制

(1)) 研修	(内容及び患	五中/

(2)	衛生管理	(法定義務外に取り組んでいること等)

7 北陸3県の調理受託状況

, ,		/			
(1)	調理の受託実績	(調理の)-	一或公介) 学科は除く)	

令和 年 月 日現在

区分	内容
北 陸 3 県	医療施設 社会福祉施設 官公庁 民間企業 計
合計件数	
石川県内	医療施設 社会福祉施設 官公庁 民間企業 計
合計件数	

(2) 石川県内における主な受託法人又は施設

法人名又は施設名称	所在市町	1日の食数	備考

[※] 社会福祉施設、医療施設、官公庁、民間企業の施設ごとにまとめて記入して下さい。

8 (1)受託施設(調理部門)での食中毒発生状況(件数)

区 分	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度
全 国					
うち石川県内					

- (2)受託施設(調理部門)での新型コロナウイルス感染症発生状況
 - 有無
- 9 バックアップシステムの概要
 - (1) 食中毒発生時
 - (2) 新型コロナウイルス感染症等発生時
 - (3) 自然災害、断水、停電等の発生時

別紙 2

委託費及び職員配置

施設·事業所	委託費	職員配置	その他
広岡こども園		栄養士 人	
幼保連携型認定こども園		調理員 人	
	0000円	その他 人	
	積算は別紙 (様式は任意)		
その他経費			

調理に係る費用及び業務の分担の考え方

1 業務委託費

	区分	事業団	貴社
1	人件費		\circ
2	健康診断料		\bigcirc
3	検便費		\circ
4	被服費(マスク、手袋含む)		\circ
5	洗濯代		\circ
6	福利厚生費		\circ
7	事務用品費		\circ
8	業務連絡費		\bigcirc
9	パソコンリース等		
	(栄養管理ソフト)		
10	その他		
	水道光熱費	\circ	
	調理器具、食器等の購入費	\circ	
	防鼠、防虫施工費	\circ	
	残菜等廃棄物処理	\circ	
	厨房消耗品費	\circ	
	官公庁諸手続費用		0
	休憩室・トイレの消耗品費		0

2 食材料費

	区分	事業団	貴社
1	給食材料費		0
2	調味料		\circ
3	濃厚流動食	0	
4	嚥下困難補助用増粘剤	\bigcirc	
5	栄養補助食品	\circ	
6	水分補給飲料	\circ	

3 業務分担表

区分	業務内容	事業団	貴社
	施設食事サービス業務運営の総括	\circ	
	栄養管理委員会の開催・運営	\circ	
	施設内関係部門との連絡・調整	\circ	
	献立表作成基準(療養食等を含む)の作成	\circ	
栄	献立表の作成		\circ
養	献立表の確認	0	
	食数の指示・管理	0	
管	食事箋の管理	0	
理	嗜好調査、喫食調査等の企画・実施	\circ	
	検食の実施・評価	\circ	
	関係官庁等に提出する給食関係の書類等の確認・提出・保管管理	\circ	\circ
	上記書類等の作成	\circ	\circ
	上記以外の給食関係の伝票整理、報告書の作成・保管	\circ	\circ
	作業仕様書の作成(療養食の調理に対する指示を含む)		\bigcirc
	作業仕様書の確認(療養食の調理に対する指示を含む)	\circ	
調	作業計画表の作成		\circ
理	作業実施状況の確認	\circ	
作	調理		\circ
	盛り付け		\circ
業	配膳	\circ	\circ
管	下膳	\circ	\circ
理	食器洗浄消毒(飲水用カップ含む)		\circ
	管理点検記録の作成		\circ
	管理点検記録の確認	\circ	
材	食材の調達 (契約から検収まで)		\circ
料	食材の点検	\circ	0
	食材の保管・在庫管理		\bigcirc
管	食材の出納事務		\bigcirc
理	食材の使用状況の確認	\circ	\circ

区分	業務内容	事業団	貴社
施	給食施設、主要な設備の設置・修理	\circ	
設 設	給食施設、主要な設備の管理		0
備管	その他の調理器具、食器、備品等の保守・管理	\circ	0
理	使用食器の確認	\bigcirc	
業	勤務表の作成		\bigcirc
業務管	業務分担・職員配置表の提示		0
理	業務分担・職員配置表の確認	\bigcirc	
	衛生面の遵守事項の作成	\bigcirc	
	食材の衛生管理		0
	施設・設備(調理器具・食器・備品等)の衛生管理		\bigcirc
衛	衣服・作業者等の清潔保持状況等の確認		0
生	保存食の確認		0
管	廃油の処理		0
理	納入業者に対する衛生管理の指示		0
	衛生管理簿の作成		\bigcirc
	衛生管理簿の点検・確認	\bigcirc	
	緊急対応を要する場合の指示	\bigcirc	
研修	調理従事者等に対する研修・訓練		\bigcirc
	健康管理計画の作成		0
	定期健康診断の実施		0
労働安全衛生	健康診断結果の保管		0
安全	健康診断実施状況等の確認	0	
衛生	検便の定期的実施		0
	検便結果の確認	\circ	
	事故防止策の策定		0

調理等業務企画提案に関する仕様書

食数及び食事形 態等	園の定員、令和6年度平均食数及び令和7年7月1日の給食実施状況を参考
食材の種類	生鮮食品(魚、野菜、果物)、地元産品、カット野菜、完調品等の使用頻度
	施設農園や家族等からの食材の受入れの有無
	季節感を損わない食材の使用
個別非常時対応	食事時間外の対応等
緊急時の代替食 の対応	食中毒、感染症や自然災害、断水、停電、調理器具の不具合等による対応
その他	給食会議等に参加し、園児の身体状況を理解したうえで好みを把握し喜ばれる食事の提供の有無
	園で行われる行事食の提供と参加協力の有無
献立作成	(1) 1 2月22日(月)~12月27日(土)の1週間の献立(クリスマス(12/24)は行事食とすること)
	①幼児食(3~5歳児)80食 1食(おやつ含む) エネルギー 500Kcal、たんぱく質 20g
	※栄養目標量はその年度の園児の年齢・性別の人数によって変動する。
	②昼食及びおやつ2回(午前・午後) 月平均60万円(税込)を目安に1週間の献立作成
	※おやつの詳細は調理等業務概要を参考
	③上記金額を目安に手作りおやつを月何回、行事食(イベント食)を年何回実施可能か。
	④完調品の使用頻度・割合を提示すること。
	(2)クリスマス以外の貴社が提案する行事食の献立
	例えば、桃の節句、七夕、新年会など
上記献立の食費	昼食とおやつを別単価

広岡こども園 調理等業務概要

1 食数(利用者数)

区分	定員	令和6年度平均人数	稼 働 日
園児	140 名	149 名	土曜・日曜・祝日・夏季5日及び12/29~1/3は除く
園児(延長)	_	※ 7 名	土曜・日曜・祝日・12/29~1/3は除き、18:00~19:00
職員	33 名	34 名	土曜・日曜・祝日・12/29~1/3は除く

※ 夕方のおやつのみ

2 食種

【食事形熊】

	幼児食		
離乳食	主 食 (3歳未満児のみ)	副食	
中期	ごはん	和食中心	
後期	パン	(季節の食材使用)	
完了期		毎日(肉・魚・卵使用)	
		毋口(内"思"外使用/	

【午前のおやつ】

【午後のおやつ】

牛乳又はお茶

牛乳、お茶、駄菓子、手作り(週2~3回)、果物等

(一時保育はお茶と駄菓子)

【延長】

お茶、菓子

3 食事摂取基準

1歳から2歳児 … エネルギー 450kcal、たんぱく質 18g 3歳から5歳児 … ″ 500kcal、 ″ 20g

※ おやつ 含む

※ 職員については、園児と同量

4 食事時間

区分	おやつ(午前)	昼食	おやつ(午後)	おやつ(延長)
検食	_	11:00	_	_
0歳児離乳食	_	10:50	_	_
3歳未満児	9:30	11:15	15:00	18:00
3歳以上児		12:00	15:00	18:00

5 配膳・下膳 (各部屋で保育士が食器に盛る)

1階用 配膳車1台 2階用 配膳車1台

6 その他の食事サービス等

- ・行事食 … 月1回スペシャルメニュー(3歳以上児の主食含む)
- ・アレルギー除去食 … アレルギー指示書を元に除去
- ・データ管理 … 主食調べ等(年2回)
- ・給食会議出席のうえ献立等の見直し

7 その他

・食育の講師依頼 … 離乳食試食会 4回、食育(クッキング)6回

令和7年7月1日(火) 給食実施状況 (広岡こども園)

主食	3歳以上児	3歳未満児
常飯		56
軟飯		8
全 粥		1
パン		
計		65

副食	3歳以上児	3歳未満児
常菜	78	56
粗刻み		
刻み		
計	78	56

ソフト食	3歳以上児	3歳未満児
離乳中期		1
離乳後期		3
離乳完了期		5
計		9

※ 上記の内以下の除去食 有

除去食	3歳以上児	3歳未満児
D D	2	3
乳製品		
小麦		1
卵乳魚		
魚卵		
ピーナッツ	1	
くるみ	1	
キウイ	1	
計	5	4

※ アレルギー児 9名

広岡こども園 厨房機器配置図

