

食堂業務委託仕様書

以下の委託業務について「福島県」を甲とし、「（受注者名）」を乙とする。

1 委託の目的

夜間に授業を受ける生徒の健全な身体の発達と適切な食生活の習慣を身につけさせるため、「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」（別紙１）に準じて、本校定時制課程の生徒及び教職員に対する食事提供業務を委託により実施する。

2 業務委託期間及び業務実施日数

(1) 業務委託期間

令和７年６月１日から令和８年３月３１日まで

(2) 業務実施日数

「令和７年度食堂業務実施計画」（別表）のとおり

3 業務の内容

(1) 食数及び日数

食数は１日平均２０食（最大４０食程度）とする。

(2) 食事の提供方法

ア 献立は、夜間学校給食実施基準の別表（第３条関係）の「生徒一人一回当たりの夜間学校給食摂取基準」（別紙２）を参考にして、乙が決める。

イ 食数は、原則として毎月、翌月開始の１週間前（４月は食堂営業日の４日前）までに乙に通知する。

なお、食数の変更は、原則として食堂営業日の４日前（定時制夜間主休校日を除く）までに通知する。

ウ 食事の単価は、食材の実費額相当とし、別に示す。なお、食事の単価に変更が生じる場合は、事前に甲と乙が協議し、決定するものとする。

エ 配膳は、セルフサービスとする。

(3) 食事の提供時間

ア 食事の提供は、１６時３５分から１７時２０分までとする。ただし、学校行事等により時間を変更する場合があります、この場合、原則として前日までに甲が指示する。

イ 教職員の給食は、１７時２０分まで食堂で管理する。この時間以降は、乙が職員室に連絡し、担当者の指示により対応する。

ウ 食堂の開錠及び施錠は、乙が行うものとし、開錠１６時３５分、施錠１７時４０分とする。

なお、食堂の提供時間を変更する場合は、原則として前日までに甲が指示する。

(4) 食材の発注等

ア 食材の発注は、乙が行うものとする。

イ 食材費は、毎月末日締めとし、乙が発注伝票を添付した請求書により甲に請求し、甲がこれを乙に支払う。振込手数料については、乙が負担する。

4 経費及び役割の分担

(1) 経費の分担

次の表のとおりとする。

負担者	負担内容
甲	光熱水費、調理器具、食器等の補充に要する経費及び食堂の施設・設備の維持管理に要する経費（防鼠・防虫費を含む）
乙	調理員等の健康衛生管理に要する経費、被服に関する経費及び受託業務の履行に要する消耗品費（洗剤、ラップ、ゴミ袋等）

(2) 役割分担

次の表のとおりとする。

区分	業務内容	甲	乙
栄養管理	施設及び食堂運営の総括	○	
	メニューの作成及び提出		○
	メニューの確認及び保管、嗜好調査の企画及び実施	○	○
	検食の実施及び評価	○	
	関係機関に提出する書類の作成、確認及び提出		○
調理作業管理	調理及び盛り付け、食器洗浄消毒及び保管		○
	管理点検記録の作成		○
	管理点検記録の確認	○	○
材料管理	食品材料の調達、点検、保管及び在庫管理		○
施設設備管理	食堂の施設設備の管理及び設置改修	○	
	その他の設備（調理器具、食器等）の管理	○	○
	施設の日常の清掃及びゴミの処理		○
	グリストラップの日常の清掃及び管理		○
	グリストラップの定期清掃（年1回）	○	
衛生管理	食品材料及び施設設備の衛生管理		○
	衣服や清掃状況の確認		○
	業者に対する衛生管理の指示	○	
	衛生管理簿の作成		○
	衛生管理簿の点検、確認	○	○

	緊急対応を要する場合の指示	○	
研修等	調理従事者に対する研修、定期健康診断の実施		○

5 貸与施設、設備等

委託者は、次の施設等を受託者に無償で貸与する。

施設	厨房・食堂（１室）、検収保管室（１室）、 休憩室(厨房専用トイレ更衣ロッカーを含む)（１室）
設備	電気ディッシュウォーマー（１台）、業務用冷蔵庫（１台）、 テーブル型冷蔵庫（１台）、業務用冷凍庫（１台）、自動式食器洗浄器（１台）、 テーブル型冷凍庫（１台）、スチームコンベクションオーブン（１台）、 ガスレンジ（１台）、スープレンジ（１台）、電子レンジ（１台）、 電気フライヤー（１台）、水圧洗米機（１台）、ランチジャー（１台）、 ガス立体炊飯器（１台）、業務用電子ジャー（２台）、ティーサーバー（１台）、 包丁・まな板殺菌庫（１台）、フードウォーマー（３台）、 ウォーマーエバーホット（１台）、ＲＴ型ゆで麺器（１台）、 角型ゆで麺器（１台）、電気式食器消毒保管庫（１台）
器具	食器・調理器具その他厨房機器（１式）

6 業務の従事者

乙は、従業員名簿をあらかじめ甲へ提出し、承認を得るものとする。

7 業務内容の報告

乙は、甲が別に定める食堂日誌を業務終了後、甲に提出する。

また、乙は、毎月の業務報告書に「営業日数」及び「業務従事者名」を記載し、甲に提出する。

8 施設管理及び防火管理

乙は、食堂の施設管理者及び防火管理者を定め、その責任を明確にし、業務終了後の火気の完全消火、ガスの元栓の閉止等火災の防止に万全を期すよう努める。

9 休校の際の対応

業務実施日に地震、台風等受託者の責めに帰すことができないものにより休校が決定し、業務を中止する場合、休校が決定した時点で甲は乙に連絡をし、食材等の調整を依頼する。この場合、乙は発注済みの食材を休校日以降の献立を調整して使用するものとし、休校当日の食費は生徒に返金する。

10 その他

この仕様書に定められていない事項については、甲と乙が協議して行うものとする。

(別紙1)

■夜間過程を置く高等学校における学校給食に関する法律

(定義)

第2条 この法律で「夜間学校給食」とは、夜間において授業を行う課程（以下「夜間課程」という。）を置く高等学校において、授業日の夕食時に、当該夜間課程において行う教育を受ける生徒に対し実施される給食をいう。

(学校給食法の準用)

第7条 学校給食法(昭和29年法律第160号)第8条及び第9条の規定は、夜間学校給食の実施について準用する。

■学校給食法

(学校給食実施基準)

第8条 文部科学大臣は、児童又は生徒に必要な栄養量その他の学校給食の内容及び学校給食を適切に実施するために必要な事項（次条第1項に規定する事項を除く。）について維持されることが望ましい基準（次項において「学校給食実施基準」という。）を定めるものとする。

2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食実施基準に照らして適切な学校給食の実施に努めるものとする。

(学校給食衛生管理基準)

第9条 文部科学大臣は、学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、調理の過程における衛生管理その他の学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準（以下この条において「学校給食衛生管理基準」という。）を定めるものとする。

2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食衛生管理基準に照らして適切な衛生管理に努めるものとする。

3 義務教育諸学校の校長又は共同調理場の長は、学校給食衛生管理基準に照らし、衛生管理上適正を欠く事項があると認めた場合には、遅滞なく、その改善のために必要な措置を講じ、又は当該措置を講ずることができないときは、当該義務教育諸学校若しくは共同調理場の設置者に対し、その旨を申し出るものとする。

(別紙2)

夜間学校給食実施基準

(夜間学校給食の実施回数等)

第1条 夜間学校給食(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第2条に規定する「夜間学校給食」をいう。以下同じ。)は、年間を通じ、原則として毎週5回、授業日の夕食時に実施されるものとする。

2 前項の夕食時は、生徒の健康及び教育に支障がないよう定められなければならない。
(生徒の個別の健康状態への配慮)

第2条 夜間学校給食の実施に当たっては、生徒の個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に配慮するものとする。

(夜間学校給食に供する食物の栄養内容)

第3条 夜間学校給食に供する食物の栄養内容の基準は、別表に掲げる生徒1人1回当たりの夜間学校給食摂取基準とする。

別表(第3条関係)

生徒1人1回当たりの夜間学校給食摂取基準

区分	基準値
エネルギー(kcal)	860
タンパク質(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の13%~20%
脂質(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の25%~30%
ナトリウム(食塩相当量)(g)	2.5未満
カルシウム(mg)	360
マグネシウム(mg)	130
鉄(mg)	4
ビタミンA(μgRE)	310
ビタミンB1(mg)	0.5
ビタミンB2(mg)	0.6
ビタミンC(mg)	35
食物繊維(g)	7.5以上

(注)1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについてもそれぞれ示した摂取について配慮すること。

亜鉛…3mg

2 この摂取基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。

3 献立の作成に当たっては、多様な食品を適切に組み合わせるよう配慮すること。