

京都府立農芸高等学校
寄宿舍給食調理業務仕様書

始期 令和6年10月1日
期間
終期 令和9年9月30日

京都府立農芸高等学校

京都府立農芸高等学校寄宿舎給食調理業務仕様書

京都府立農芸高等学校寄宿舎給食調理業務の仕様は、下記のとおりとする。

記

- 1 委託業務名 京都府立農芸高等学校寄宿舎給食調理業務
- 2 委託期間 令和6年10月1日から令和9年9月30日
- 3 業務場所 京都府南丹市園部町南大谷 京都府立農芸高等学校内 寄宿舎
- 4 当事者 この仕様書における「甲」とは委託者（京都府立農芸高等学校）、「乙」とは受託者をいう。

5 業務内容等

甲が指示する給食及び献立の基本方針に基づき、献立表を作成し、定められた単価で必要な給食材料を調達し、調理加工して定められた時間に寄宿舎生徒及び職員に配食し供給する。

また、供給後は、食器具等の洗浄、給食設備等の清掃及び点検、残菜の処理及びこれらに付随する業務とする。

(1) 1食当たりの材料費(標準)

	単価(税抜き)	備考
朝食	373円	主食及び副食
昼食	413円	
夕食	514円	
計	1,300円	寄宿生徒負担

※ 1日1人あたりのエネルギー量は2,800kcal程度とする。
※ 学校行事食の単価は別途協議し、決定する。

〔舎監〕

	単価(税抜き)	備考
朝食	373円	主食及び副食
夕食	514円	
計	887円	舎監負担

(2) 食事時間

	開始時間	備考
朝食	午前7時20分から	学校行事等の都合により時間変更する場合がある
昼食	午後0時45分から	
夕食	午後6時20分から	

(3) 1食あたりの最多見込食数及び期間見込食数

ア 1食あたり最多見込食数 184食(参考)R6.5.1現在入寮生徒数112名

イ 委託期間見込食数(令和6.10.1～令和9.9.30)約240,000食

注) 上記食数には舎監(1日5名 朝食、夕食)の食数は含まれていない。

(4) 業務日(予定)

ア 基本事項

- ・ 京都府立農芸高等学校寄宿舎規程（抜粋）
（収容期間）

第3条 船南寮の収容期間は、4月7日から翌年3月20日までとする。ただし、夏季休業日及び冬季休業日を除く。

2 前項の規定にかかわらず、校長は収容期間を変更することがある。

- ・ 一斉帰省及び自由帰省

原則として、夏季休業期間中を除き毎月第2土曜日及び第4土曜日の前の金曜日は一斉帰省日とし、その他の金曜日は自由帰省日とする。

イ 該当期間（予定）

(7) 令和6年度

令和6年10月1日から12月20日

令和7年1月7日（始業式前日）から3月19日

(4) 令和7年度

令和7年4月7日（始業式前日）から7月31日

令和7年8月31日（始業式前日）から12月19日

令和8年1月7日（始業式前日）から3月19日

(ウ) 令和8年度

令和8年4月7日（始業式前日）から7月31日

令和8年8月31日（始業式前日）から12月18日

令和9年1月7日（始業式前日）から3月19日

(エ) 令和9年度

令和9年4月7日（始業式前日）から7月30日

令和9年8月31日（始業式前日）から9月30日

6 使用させる所管施設・備品等

施設	厨房	63.0㎡
	食品倉庫	8.5㎡
	事務室	12.0㎡
	休憩室	10.7㎡

備品等 別紙資料1に示す備品等とする。

7 経費の負担

負担区分は下記のとおりとする。

項	目	甲	乙
従事者の人件費、諸手当、その他従事者に付随する経費			○
厨房、食品倉庫、事務室、休憩室の施設及び設備、食器類の修理及び補充		○	
委託業務遂行に伴う光熱水費		○	
清掃器具、薬剤、洗剤費			○
従事者の検便費（月2回）		○	
給食用食品の検査費		○	
従事者の健康診断費			○
従事者の作業衣服、靴、帽子類			○
従事者の衣服等のクリーニング代			○
厨房に係るゴミ処理費用			○
業務に伴う電話等の通信費			○
その他、上記以外の内容			○

8 従業員の人員構成及び条件

人員構成は、7名以上とし、以下の条件を満たすこと。また、従業員の中から甲と常時連絡を取ることができる責任者を選定すること。

- ・調理師 3名以上（うち2名はパート不可）

調理師の名称を用いて調理の業務に従事することができる者として都道府県知事の免許を受けた者とする。

- ・管理栄養士 1名以上（パート可）

管理栄養士は、管理栄養士の名称を用いて特別な配慮を必要とする給食管理及びこれらの施設に対する栄養改善上必要な指導等を行うことができる者として厚生労働大臣の免許を受けた者とする。

- ・食品衛生責任者 1名以上

調理師又は栄養士、管理栄養士が資格を有することで可とする。

- ・その他の従業員 4名程度

調理補助員（パート可）

9 安全衛生管理について

- (1) 厚生労働省作成の「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び文部科学省が定めた「学校給食衛生管理の基準」に基づいた衛生管理マニュアルを確立させること。
- (2) 業務従事者に対する健康管理を確実に行うこと。
- (3) 食中毒などの非常時の対応マニュアルを確立させること。
- (4) 年に2回、厨房の衛生検査を受け、甲に報告書を提出すること。

10 業務従事者に対する研修等について

- (1) 食品の安全衛生や調理技術の向上に関する教育・研修体制を確立させること。
- (2) 寄宿舎教育の一環としての寄宿舎給食の意義や目的を理解し、その重要性を認識させること。

11 給食及び献立の基本方針

(1) 給食の目標

京都府立農芸高等学校寄宿舎給食については、寄宿舎教育の目的を実現するために、次の掲げる目標の達成に努めるものとする。

- ア 日常生活における食事について、正しい理解と望ましい習慣を養うこと。
- イ 寄宿舎生活を豊かにし、明るい社交性を養うこと。
- ウ 食生活の合理化、栄養の改善及び健康の増進を図ること。
- エ 食糧の生産、配分及び消費について、正しい理解に導くこと。

(2) 献立の方針

給食の献立は、衛生、栄養、嗜好、旬、分量、地域性、施設設備及び作業量を考慮して作成するものとする。

また、食事内容の多様化を図り、魅力ある給食にし、寄宿生徒の正しい味覚を育てるものとする。

ア 栄養基準

厚生労働省作成の平均栄養所要量の基準及び文部科学省作成の学校給食の標準食品構成表を参考に栄養バランスのとれた内容とする。

イ 献立の工夫

- (ア) 季節毎の食品を多く組み合わせる。
- (イ) 不足しがちな栄養素（カルシウムやビタミン類）の摂取に努める。
- (ウ) 脂肪の過剰摂取を抑え、穀物エネルギー比を高めるよう努める。

- (エ) 食中毒予防対策として、加熱調理することを原則とする。
 - (オ) 旬や郷土食・行事食を適宜取り入れ、寄宿生徒が豊かな食文化を伝承できるよう配慮すること。
 - (カ) 安全で衛生的な食品を選び、1日に多くの種類の食品をとる習慣を身に付けるようにすること。
 - (キ) 食品添加物の防腐剤、凝固剤、発色剤、香料、着色料などの入っている加工食品、インスタント食品、化学調味料の使用はできるだけ控えること。
 - (ク) 湯茶を提供すること。
- ※ 別添献立表サンプルを参照

12 業務の取扱について

- (1) 給食日は、甲の定める開寮日から閉寮日までとし、原則として毎年4月7日から翌年3月20日までとし、特別入寮期間を除く夏季休業日及び冬季休業日は閉寮とする。
- (2) 甲は、寄宿生徒名簿を作成し、給食開始日において乙に通知するものとし、変更があった場合は、その都度通知するものとする。
- (3) 乙は、献立表を作成し甲に提出するものとし、甲は、提出された献立表の監査を行い、修正事項があれば所要の修正指示を行うものとする。
- (4) 甲は、委託する食数を原則として3日前までに乙に通知するものとする。
- (5) 甲は、特別食（アレルギー対応等）又は病人食供給の必要が生じた場合は、乙に通知し、乙は必要な特別食又は病人食を供給するものとする。
- (6) 甲より学校行事の対応（食事提供、お弁当対応）を依頼された場合は、甲・乙協議の上、対応することとする。
- (7) 甲よりお米及び農作物の買取りの依頼があった場合は、甲・乙協議の上、教育の一環として寮生が収穫したお米、農作物を使用する。
- (8) 乙は長期閉寮期間（夏休み、冬休み、春休み等）中に、食堂の床ワックス掛け及び厨房の清掃業務を対応することとする。
- (9) 甲は、乙の立会いを求め、適宜、厨房、冷蔵庫、食品倉庫等の立入検査を行うとともに、必要に応じ、乙の仕入元帳、納品書及び請求書等帳票の提示を求め、原価計算書及び損益計算書の監査を行うものとする。
- (10) 乙は、従事者名簿及び健康診断書（写）を甲に提出するものとし、変更があった場合は変更届を提出するものとする。
- (11) 甲は、断水、停電その他給食業務に支障を来す事態が発生する場合は、乙にその旨を連絡し、対応を協議するものとする。
- (12) 乙は、無償で使用している施設、設備について、修理等の必要が生じた場合は、甲に報告するものとする。
- (13) 甲と乙は、円滑な給食運営を図るため、給食内容等について検討する給食会議を定期的（月1回程度）に実施すること。

13 その他

その他、仕様書に記載のない事項は、校長と委託業者の協議事項とする。

資料 1

使用させる所管備品等一覧

品 名	数量	備 考
調 理 台	7	
流 し 台	4	
包 丁 ま な 板 殺 菌 庫	2	
冷 蔵 庫	2	
冷 凍 庫	2	
冷 蔵 シ ョ ー ケ ー ス	1	
ガ ス 台	1	
か ま (回 転 釜)	1	
オ ゾ ン 発 生 装 置	1	
電 子 レ ン ジ	2	
炊 飯 器	3	
ラ イ ス ジ ャ ー	4	
洗 米 機	1	
食 器 洗 淨 機	1	
湯 沸 器	1	
計 量 米 び つ	1	
製 氷 機	1	
食 器 消 毒 保 管 庫	1	
野 菜 裁 断 機	1	
残 菜 受 力 ゴ	1	
揚 物 器	1	
オ ー ブ ン	1	

週間メニュー表

農芸高等学校 寮生

2024年6月10日～2024年6月16日

	6月 10日 (月)	6月 11日 (火)	6月 12日 (水)	6月 13日 (木)	6月 14日 (金)	6月 15日 (土)	6月 16日 (日)
朝食	ご飯 照り焼きハンバーグ 切干大根 味噌汁	ご飯 白身フライ ポテトサラダ 味噌汁 ふりかけ	ご飯 ウインナー・ゆでたまご ブロッコリーのおかか和え 味噌汁	ご飯 鯖の照焼 小松菜のお浸し 味噌汁	ピザトースト ポテト&サラダ コンソメスープ 牛乳	ご飯 ソーセージ・コロッケ マカロニサラダ 味噌汁	ご飯 ししゃもフライ ポテトサラダ 味噌汁 ふりかけ
昼食	月見うどん 菜飯 野菜かきあげ デザート	すりごま味噌の麦とろ御飯 青梗菜ともやしのナムル 味噌汁 デザート	ペーコンと納豆草のトマトががが シーフードピラフ クリームコロッケ コンソメスープ	醤油麹さっぱりサラダ豚丼 高野豆腐の卵とし わかめスープ デザート	味噌ラーメン チャーハン 揚げ焼売 デザート	ご飯 ビーフシチュー 盛り合わせサラダ コンソメスープ	ご飯 油淋鶏 小松菜のナムル 中華スープ
夕食	ご飯 チキンのガーリック焼き アスパラコロン炒め コンソメスープ	ご飯 鯖の唐揚げ香味ソース じゃがいもの炒り煮 中華スープ	ご飯 鶏肉の味噌焼き 南瓜のほくほく揚げ すまし汁	ご飯 メンチカツミックスソース ブロッコリーのソテー コンソメスープ	ご飯 チキンのタルタル焼 6品目の胡麻和え 味噌汁	ご飯 かつ煮 白菜の甘酢和え 豚汁	ご飯 ハンバーグきのこソース コーンサラダ コーンスープ