

回 答 書

令和 7 年 3 月 7 日
鳥栖市学校給食課

	質問事項	回答
1	提案書について、ページ数(枚数)制限の記載がございませんが、制限なしの理解で宜しいでしょうか。	ご認識のとおりです。
2	第 2 業務及び注意事項 4 調理場概要及び要件 (2) 食物アレルギー対応に関しては、基本的に 4 品目の除去対応と考えますが、それ以外の個別対応も生じるとのことでしょうか。	現在のところ 4 品目以外の個別対応は想定していません。
3	第 3 給食配送配膳要件 1 配送及び校内配膳方法において「市の配送用保温庫を使用することができる」との記載があり、また後述に「更新予定はない見込」と記されています。経年劣化等により更新が必要となった場合の対処やその際の費用負担はどの様にお考えでしょうか。また、「使用しない場合」、現在使用中のホテルパンでは保温効果が不十分となる可能性も考えられますが、その場合は新たな保温食缶を貴市にて購入頂けるのでしょうか。	経年劣化等により更新が必要な場合、ご対応は受託者の負担となります。 現在、数台の予備車両があることから、当面の間は使用可能と考えています。 また、本市の配送用保温庫を使用しない場合、受託者で適温が保てる配送用コンテナをご用意いただくことになります。本市で新たに保温食缶を購入することは考えていません。
4	第 4 業務の履行に関する要求水準 2 運営に関する要求水準 (3) 責任者の配置に関し、栄養士は責任者を含む調理作業要員とは別に配置する必要がありますか。	栄養士と責任者を含む調理作業要員は兼任しても差し支えありません。
5	別添資料 1 委託料の算定・支払方法及び改定方法 4 委託料の改定方法について 委託料改定基準となる物価指数の変動値 1.5%の根拠をご教授願います。また委託料の見直しが随時発生するとな	委託料改定基準となる物価指数の変動値 1.5%は工事契約で採用されている全体スライド条項の考え方を準用してい

	ると、履行保証保険等も都度見直しの必要が生じ、一方で15年の一括保証もコストや与信面の問題の懸念もあります。履行保証保険については、別途協議が可能でしょうか。	ます。 履行保証保険は協議対象とは考えていません。履行保証の額は、契約当初の15年間の委託料の総額を1年あたりに換算した額の10分の1以上となるようにしてください。
6	別添資料1 委託料の算定・支払方法及び改定方法 1 委託料の構成に記載のある「開業前のリハーサルに係る費用等」については、開業準備期間における人件費を含むとの理解でよろしいのでしょうか。	ご認識のとおりです。
7	別添資料1 委託料の算定・支払方法及び改定方法 2 委託料の算定方法における委託料Bは、給食提供作業に係る人件費が中心になると考えます。作業工程の変更から、ある程度の人員数もしくは労働時間の短縮を見込みますが、根拠を明確にする為に最低予測食数をお示し頂きたいと存じます。	提供食数は年々少しずつ減っていく見込みで、最低予測食数は1,500食程度を想定しています。
8	3. 提出様式集 第7号 ②食材の受け入れについて複数の事業者が同時に来ても対応できる体制とあります、複数というのはどの程度を想定すべきかお示し頂ければ幸いです。	下記の納入食材品目毎に1業者ずつ納品することを想定しています。同時に複数業者が納品に来ることもあり得ます。 ■ 肉類・肉加工品 ■ 魚介類・練り製品 ■ 青果 ■ こんにゃく類 ■ 調味料 ■ 一般物資 なお、納入登録業者は複数あり、一般物資以外は月ごとに変わります。 別添の調理室手配表(例)をご参照ください。

[調理室手配表]

2025年 1月20日 月曜日

0:通常献立

鳥栖市内中学校

人 数	1	2	3										合計	換算人	行 事 等
	2200	0	0										2200	2200.00	
献立名／食品名				内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	調 理 方 法 等					
【白身魚の香草焼き】															
まだら 60 g					60.00 g	2200.00 切	2200.00 切	魚		・ 魚に下味をつける					
ｼﾏ・ﾏｰｽ (食塩)					0.20 g	0.44 Kg	0.44 Kg	調味料		・ シーズニングをまぶす。					
白ワイン風調味料					1.30 g	2.86 Kg	1.59 本	給食会		・ 鉄板に並べる					
香草焼きシーズニング					1.50 g	3.30 Kg	3.30 Kg	給食会		・ スチコンで焼いて仕上げる。					
ペリオオリーブ油					6.00 g	13.20 Kg	13.20 Kg	給食会		・ クラス人数毎に配缶する					
										※ 加熱後の二次汚染に注意					
【ブロッコリーとキャベツのサラダ】															
ブロッコリー(冷凍)					30.00 g	66.00 Kg	66.00 Kg	給食会		・ 材料を加熱冷却する。					
キャベツ					20.00 g	51.77 Kg	51.77 Kg	青果	ざく切り	・ 水気を切ってからドレッシングで					
カットこまつな					10.00 g	22.00 Kg	22.00 Kg	給食会		和える。					
ローズハムタンザク					10.00 g	22.00 Kg	22.00 Kg	給食会							
ﾎﾙﾎﾝｶｰﾎﾙ (冷凍とうもろこし)					10.00 g	22.00 Kg	22.00 Kg	給食会		※ 加熱後の二次汚染に注意					
野菜いっぱいﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ (和風)					8.00 g	17.60 Kg	17.60 本	給食会							
ｼﾏ・ﾏｰｽ (食塩)					0.03 g	0.07 Kg	0.07 Kg	調味料							
白こしょう					0.01 g	0.02 Kg	0.05 缶	調味料							
【豚汁】															
豚肉スライス					10.00 g	22.00 Kg	22.00 kg	肉		・ だしを取る。					
さといも(冷凍)					10.00 g	22.00 Kg	22.00 Kg	給食会		・ だしで材料を煮る。					
千切ごぼう					10.00 g	22.00 Kg	22.00 Kg	給食会		・ 火が通ったのを確認し、みそを溶					
だいこん					15.00 g	36.67 Kg	36.67 Kg	青果	いちよう	く。					
にんじん					10.00 g	22.68 Kg	22.68 Kg	青果	いちよう	・ ねぎを入れて仕上げる。					
突きこんにやく (業務用きんぴら)					10.00 g	22.00 Kg	22.00 Kg	給食会							
深ねぎ					5.00 g	18.33 Kg	18.33 Kg	青果	小口切り	※ 加熱後の二次汚染に注意					
おろししょうが					0.30 g	0.66 Kg	0.66 Kg	調味料							
花かつお					1.50 g	3.30 Kg	3.30 Kg	給食会							
かたくちいわし(煮干し)					1.50 g	3.30 Kg	3.30 Kg	給食会							
合わせ味噌					10.00 g	22.00 Kg	22.00 Kg	給食会							

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調 理 室 手 配 表]

2025年 1月21日 火曜日

0: 通常献立

鳥栖市内中学校

人 数	1	2	3											合計	換算人	行 事 簿
	2200	0	0											2200	2200.00	
献立名／食品名				内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	調 理 方 法 等						
【肉じゃが】																
豚モモ(脂身付き)					30.00 g	66.00 Kg	66.00 Kg	肉		・ 豚肉、玉葱を加える						
おろししょうが					0.50 g	1.10 Kg	1.10 Kg	調味料		・ こんにゃく、人参を加える						
玉葱					40.00 g	93.61 Kg	93.61 Kg	青果		・ 椎茸、じゃがいもを加える						
にんじん					20.00 g	45.36 Kg	45.36 Kg	青果		・ あくを取る						
じゃがいも					55.00 g	134.44 Kg	134.44 Kg	青果		・ 調味する						
さやいんげん					5.00 g	11330.00	11330.00	給食会		・ 高野豆腐を加え、煮含める						
しらたき					15.00 g	33.00 Kg	33.00 Kg	こんにゃく		・ いんげんを加える						
凍り豆腐					5.00 g	11.00 Kg	11.00 Kg	給食会								
干し椎茸					1.00 g	2.75 Kg	2.75 Kg	給食会								
こいくちしょうゆ					6.00 g	7.33 本	7.33 本	調味料								
料理酒					1.00 g	2.20 Kg	1.22 本	調味料								
錦味特醸（本みりん）					1.00 g	2.20 Kg	1.22 本	調味料								
三温糖					3.00 g	6.60 Kg	6.60 Kg	調味料								
キャノラ油（なたね油）					0.50 g	0.81 本	0.81 本	調味料								
水					0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg									
【いわしのみぞれ煮】																
いわしみぞれ煮					50.00 g	2200.00 個	2200.00 個	給食会		・ スチコンで加熱する。						
										※ 加熱後の二次汚染に注意						
【ほうれん草のごま和え】																
ほうれんそう(冷凍)					40.00 g	97.77 Kg	97.77 Kg	給食会		・ 調味液を加熱する						
もやし					30.00 g	66.66 Kg	66.66 Kg	青果	ざく切り	・ ほうれん草をかまで茹で、冷却す						
にんじん					10.00 g	22.68 Kg	22.68 Kg	青果	せん切り	る						
いりごま白CF					3.00 g	6.60 Kg	6.60 Kg	給食会		・ 材料をスチコンで加熱し冷却する						
こいくちしょうゆ					2.00 g	4.40 Kg	2.44 本	調味料		・ 調味液を入れて和え、ごまを加え						
うすくちしょうゆ					1.50 g	3.30 Kg	1.83 本	調味料		て仕上げる						
三温糖					2.00 g	4.40 Kg	4.40 Kg	調味料								
										※ 加熱後の二次汚染に注意						

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2025年 1月23日 木曜日

0:通常献立

鳥栖市内中学校

人 数	1	2	3											合計	換算人	行 事 簿
	2200	0	0											2200	2200.00	
献立名／食品名				内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	調 理 方 法 等						
【チキンカツ】																
鶏若鶏肉胸(皮付き)					60.00 g	132.00 Kg	132.00 Kg	肉		・鶏肉に調味料を入れて下味をつけ						
ｼﾏ・ﾏｰｽ(食塩)					0.10 g	0.22 Kg	0.22 Kg	調味料		る。						
こいくちしょうゆ					1.50 g	3.30 Kg	1.83 本	調味料		・衣をつけてフライヤーで揚げる。						
料理酒					1.00 g	2.20 Kg	1.22 本	調味料								
薄力粉					6.00 g	13.20 Kg	13.20 Kg	給食会		※ 加熱後の二次汚染に注意						
パン粉(乾燥)					9.00 g	19.80 Kg	19.80 Kg	給食会								
ｷｬﾈﾗｰ油 (なたね油)					5.00 g	8.15 本	8.15 本	調味料								
【ひじきの炒め煮】																
干ひじき(ｽﾃﾝﾚｽ釜、乾)					3.00 g	6.60 Kg	6.60 Kg	給食会	戻しておく	・ひじきを水で戻す。						
にんじん					5.00 g	11.33 Kg	11.33 Kg	青果	せん切り	・材料を炒める。						
糸こんにゃく					15.00 g	33.00 Kg	33.00 Kg	こんにゃく	ざく切り	・調味料を入れて煮含める。						
スライス天ぷら					5.00 g	11.00 Kg	11.00 Kg	給食会								
大豆(冷凍)					10.00 g	22.00 Kg	22.00 Kg	給食会		※ 加熱後の二次汚染に注意						
(冷凍) カット油揚げ					5.00 g	11.00 Kg	11000.00	給食会								
ｷｬﾈﾗｰ油 (なたね油)					0.50 g	1.10 Kg	1.10 Kg	調味料								
料理酒					1.00 g	2.20 Kg	1.22 本	調味料								
錦味特醸(本みりん)					1.00 g	2.20 Kg	1.22 本	調味料								
こいくちしょうゆ					4.00 g	8.80 Kg	4.89 本	調味料								
三温糖					1.50 g	3.30 Kg	3.30 Kg	調味料								
水					0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg									
【小松菜の味噌汁】																
だいこん					10.00 g	24.44 Kg	24.44 Kg	青果		・だしを取る。						
冷凍豆腐(ﾀﾞｲｽｶｯﾄ)					25.00 g	55.00 Kg	55.00 Kg	給食会		・だして材料を煮る。						
カットこまつな					15.00 g	33.00 Kg	33.00 Kg	給食会		・火が通ったのを確認し、みそを溶						
花かつお					1.50 g	3.30 Kg	3.30 Kg	給食会		く。						
かたくちいわし(煮干し)					1.50 g	3.30 Kg	3.30 Kg	給食会								
合わせ味噌					10.00 g	22.00 Kg	22.00 Kg	調味料		※ 加熱後の二次汚染に注意						

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2025年 1月24日 金曜日

0:通常献立

鳥栖市内中学校

人 数	1	2	3											合計	換算人	行 事 等
	2200	0	0											2200	2200.00	
献立名／食品名				内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	調 理 方 法 等						
【ナポリタン】																
スパゲッティ（ミニ）					35.00 g	77.00 Kg	77.00 Kg	給食会		・ 麺を茹でる						
キャノー油（なたね油）					1.00 g	2.20 Kg	2.20 Kg	調味料		・ 野菜を炒めて茹でた麺をいれる						
ベーコン(カット)					10.00 g	22.00 Kg	22.00 Kg	給食会		・ 調味する						
ソー・ド・オニオン（スライス70）					26.00 g	57.20 Kg	57.20 Kg	給食会		・ クラス毎に配缶する						
にんじん					10.00 g	22.68 Kg	22.68 Kg	青果								
玉葱					15.00 g	35.11 Kg	35.11 Kg	青果								
青ピーマン					6.00 g	15.53 Kg	15.53 Kg	青果								
おろしにんにく					0.40 g	0.88 Kg	0.88 Kg	給食会								
トマトケチャップ					13.00 g	28.60 Kg	28.60 Kg	給食会								
トマトピューレ					13.00 g	9.53 缶	9.53 缶	給食会								
ソース（中農）					2.70 g	3.30 本	3.30 本	給食会								
パルメザンチーズ					1.40 g	6.16 袋	6.16 袋	給食会								
赤ワイン風調味料					1.30 g	2.86 Kg	1.59 本	給食会								
シマ・マス（食塩）					0.20 g	0.44 Kg	0.44 Kg	調味料								
白こしょう					0.01 g	0.06 缶	0.06 缶	調味料								
ペリオオリーブ油					1.50 g	3.30 Kg	3.30 Kg	給食会								
【コーンサラダ】																
ホーローンカール（冷凍とうもろこし）					20.00 g	44.00 Kg	44.00 Kg	給食会		・ 材料を入れて冷却する						
キャベツ					20.00 g	51.77 Kg	51.77 Kg	青果		・ 材料をドレッシングで和える						
冷凍ブロッコリー					20.00 g	44.00 Kg	44.00 Kg	給食会								
ほぐし蒸し鶏					10.00 g	22.00 Kg	22.00 Kg	給食会								
和風ドレッシング（デリシヤス）					8.00 g	17.60 Kg	17.60 本	給食会								
シマ・マス（食塩）					0.03 g	0.07 Kg	0.07 Kg	調味料								
白こしょう					0.01 g	0.02 Kg	0.05 缶	調味料								

※アレルギー食品には記号を表示しています