

様式8 (FAX送信)

令和4年度福島県立ふたば未来学園中学校給食及び寄宿舍食堂業務委託
仕様書等に関する質問・回答書

令和 4年 2月 1日
福島県立ふたば未来学園高等学校

公 告 日	令和4年1月21日付け入札公告
件名及び数量	令和4年度福島県立ふたば未来学園中学校給食及び寄宿舍食堂業務委託
質問事項 別紙1のとおり	
回答事項 別紙2のとおり	

2022年1月28日

以下質問させていただきます。

- ① 調理について、学校給食として喫食する厨房も海風寮の厨房で調理し、配送という流れでよろしいでしょうか。
- ② 現在の、学校給食、寮の食事の献立明細は開示いただけますでしょうか。
- ③ 現在の調理スタッフの人数をご教示ください。また、作業工程や、シフト表の開示は可能でしょうか。
- ④ 現在の配送車台数、配送人数をご教示ください。
- ⑤ モニタリグ、放射能検査作業は専任のスタッフを配属という認識でよろしいでしょうか。また、検査機器のブレンダー等は貴校で貸与いただけますでしょうか。研修とございますが、研修についてはご指導いただけますでしょうか。また、専用の研修会がございますでしょうか。
- ⑥ 現在、各寮で喫食されている、月平均の人数をご教示ください。
(例) 朝〇名、昼〇名、夕〇名
- ⑦ 昼食において、各寮で、学校給食が提供されない日の日数及び、喫食人数をご教示ください。
- ⑧ 現在のフライヤー用油の請求額の金額をご教示ください。
- ⑨ 現在の茶葉代、メーカー、使用量をご教示下さい。茶葉の種類にご指定はございますか。緑茶、ほうじ茶、麦茶など。
- ⑩ 配送について、配送計画等ございましたらご開示いただけますでしょうか。出発時刻、回収時刻等、ご教示ください。
(例) 朝食：〇時、昼〇時、夕〇時
- ⑪ 各寮、高校食堂の、汁、ご飯については、仕様書の通り個人で配膳という認識でよろしいでしょうか。
- ⑫ 現在、立志寮で調理されている献立はございましたらご教示ください。
- ⑬ 経費について、洗剤の経費はどちら側になりますのでしょうか。
- ⑭ 従業員用の駐車場の貸与は可能でしょうか。
- ⑮ 現在の契約金をご教示ください。
- ⑯ 立志寮内食堂はビュッフェ方式とし、食事の準備、補充を行い、配膳は不要とする。とございますが、現在も3食ビュッフェ方式でしょうか。厨房で盛り付ける献立があればご教示ください。
- ⑰ 実際の食事提供風景に写真などございましたらご開示ください。
- ⑱ 現在アレルギー対応食はございますか。ある場合、どのような方法で提供している

かご教示ください。

- ⑱ 検便についての費用は受託者負担でよろしいでしょうか。検便回数については、学校給食法（月2回）を踏襲、または大量調理衛生管理マニュアルに沿った（月1回）方法どちらになるかご教示ください。また、ノロウイルス検査のご指定がありましたらご教示ください。

以上、よろしくお願い申し上げます。

- ① お見込みのとおりです。海風寮の厨房で調理し、学校給食、立志寮に配送することとしております。
- ② 現在の受託者が工夫を加えて決定しておりますので開示しかねますが、学校給食の献立明細として、「別紙3 献立」を例示します。
- ③ 調理スタッフ人数、作業工程、シフト表は、受託者が業務を行える体制を自ら整えたものなので開示しかねます。
- ④ 配送車については福島県所有の公用車（日野デュトロ、オートマチックトランスミッション）1台です。乗用人数は2名までです。
- ⑤ モニタリング、放射線検査作業スタッフは、栄養士や調理スタッフとの兼務でも構いません。検査機器については学校から貸与します。また、メーカー作成のマニュアル等による指導を行います。専用の研修会は設けていません。
- ⑥ 令和3年度の12月分までの実績
海風寮 平日…朝 81食/回、夕 78食/回 土日祝日…朝 59食/回、夕 61食/回
立志寮 平日…朝 74食/回、夕 73食/回 土日祝日…朝 70食/回、夕 69食/回
- ⑦ 提供されない日数は179日です。喫食人数は昼食についても⑥と変わりません。
- ⑧ 令和3年度は、1月分までで19万円程度です。
- ⑨ 茶葉代、メーカーについては受託者が必要に応じて決定したもので開示しかねます。お茶は麦茶としており、海風寮と立志寮は2日で1パック、学校食堂は1週間で1パック程度消費します。
- ⑩ 各寮への配送計画については、受託者が業務内容に応じて決めるものなので開示しかねます。
- ⑪ 仕様書のとおり個人が配膳することとしております。
- ⑫ ①のとおり立志寮で調理することはありません。
- ⑬ 委託者（福島県）が負担します。
- ⑭ 駐車スペースは貸与します。
- ⑮ 令和3年度の業務委託金額は65,340,000円です。
- ⑯ 井ものなど一部厨房で盛り付ける献立以外はビュッフェ方式をとっております。
- ⑰ 立志寮のビュッフェ方式の様子は「別紙4 写真」のとおりです。その他学校給食の様子は本校HPを御確認願います。
- ⑱ アレルギーの内容に応じて該当食品の代替食や除去食を提供しています。
- ⑲ 検便費用は、委託者（福島県）が負担します。検便回数は学校給食法に沿って行います。ノロウイルス検査は年に1回以上は行う必要があります。

《 釜 割 り 表 》

2022年 1月

24日(月)

福島県立ふたば未来学園中学校

No.	料理・食品名	児童一人	中学一人	アス一人	合計	1の釜	2の釜	3の釜	下処理	作り方	学校名	釜No.	人員
		使用量g	使用量g	使用量g		320 人分	200 人分	34 人分					
	カルシウム強化ごはん(R3ふ◎)				0.00	0.00	0.00	0.00		中20kg 高 14kg	ふたば未来	1	200
1	学校給食用精米コシヒカリ	100	150		36,300.00	20,000.00	3,400.00	12,900.00	研ぐ	炊く、蒸らす、混ぜる	一般生	2	34
2	学校給食用カルシウム米	1.5	2.25		544.50	300.00	51.00	193.50			アスリート	3	86
3	水	120	180		43,560.00	24,000.00	4,080.00	15,480.00	30分以上浸漬する				0
	牛乳(ふ)				0.00	0.00	0.00	0.00					0
4	普通牛乳(200ml)	1本	1本		320.00	200.00	34.00	86.00					0
	鮭の唐揚げ・ゆずソース(R3ふ○)				0.00	0.00	0.00	0.00		※前日解凍			0
5	秋鮭切身	1切	1切		320.00	200.00	34.00	86.00	全員1枚60g	1) 鮭に米粉をつける。			0
6	県産米粉	7	7		2,240.00	1,400.00	238.00	602.00					0
7	こめ白絞油	9.2	9.2		2,944.00	1,840.00	312.80	791.20		2) 175度に熱した油で3分熱する			0
8	ゆず 果汁、生	4.2	4.2		1,344.00	840.00	142.80	361.20		○ソース作り			0
9	ゆず 果皮、生	1	1		320.00	200.00	34.00	86.00	みじん切り	1) 鍋に果汁、ゆず、水、醤油、砂糖をいれて加熱する。			0
10	水	8	8		2,560.00	1,600.00	272.00	688.00					0
11	有機丸大豆吟選醤油(ヤマサ)	3	3		960.00	600.00	102.00	258.00					0
12	きび砂糖	3	3		960.00	600.00	102.00	258.00					0
13	キャベツ 結球葉、生			20	1,720.00	0.00	0.00	1,720.00	千切り				0
	おさかなナゲット(R3ふ)				0.00	0.00	0.00	0.00					0
14	冷凍おさかなナゲット			2袋	172.00	0.00	0.00	172.00	アスのみ2個	175度の油で約3分揚げる			0
15	こめ白絞油		4		344.00	0.00	0.00	344.00					0
	青菜のじゅうねんあえ(R3ふ▲)				0.00	0.00	0.00	0.00					0
16	冷凍県産ほうれんそう	30	37.5		10,245.00	6,000.00	1,020.00	3,225.00	3cm	1)各野菜は蒸し、冷却する			0
17	こまつな 葉、生	20	25		6,830.00	4,000.00	680.00	2,150.00	短冊切り	2) 調味料をすべて混ぜ合わせ			0
18	りょくとうもやし 生	6	7.5		2,049.00	1,200.00	204.00	645.00		1)の野菜と混ぜ合わせる			0
19	スクール糸かまぼこ・ほぐし	6	7.5		2,049.00	1,200.00	204.00	645.00					0
20	有機丸大豆吟選醤油(ヤマサ)	0.4	0.5		136.60	80.00	13.60	43.00		※味見してください			0
21	ふくしま味噌	4.2	5.25		1,434.30	840.00	142.80	451.50					0
22	県産えごまペースト	2.1	2.63		717.58	420.00	71.40	226.18					0
23	きび砂糖	2.4	3		819.60	480.00	81.60	258.00					0
24	白すり胡麻	0.7	0.88		239.48	140.00	23.80	75.68					0
	たこボールスープ(R3ふ▲)				0.00	0.00	0.00	0.00					0
25	水	140	175		47,810.00	28,000.00	4,760.00	15,050.00		1) 水を入れる。			0
26	だいこん 根、皮つき、生	20	25		6,830.00	4,000.00	680.00	2,150.00	いちよう切り6mm	2) 大根			0
27	にんじん 根、皮つき、生	15	18.75		5,122.50	3,000.00	510.00	1,612.50	いちよう切り6mm	人参			0
28	たまねぎ りん茎、生	20	25		6,830.00	4,000.00	680.00	2,150.00	スライス	玉ねぎ			0
29	はくさい 結球葉、生	20	25		6,830.00	4,000.00	680.00	2,150.00	短冊切り	白菜を入れて、煮る。			0
30	タコボール・10g	30	37.5		10,245.00	6,000.00	1,020.00	3,225.00		3) 野菜煮→たこボールを入れて煮る。			0
31	清酒 上撰	1.2	1.5		409.80	240.00	40.80	129.00		4) 酒			0
32	減塩中華だし	0.75	0.94		256.34	150.00	25.50	80.84		中華だし			0
33	有機丸大豆吟選醤油(ヤマサ)	1.2	1.5		409.80	240.00	40.80	129.00		醤油			0
34	ホワイトペッパー	0.02	0.03		7.26	4.00	0.68	2.58		胡椒			0
35	天日塩	0.4	0.5		136.60	80.00	13.60	43.00		塩を入れて、量の調整・味を整える。			200
36	ごま油(かどや)1.65kg	1.2	1.5		409.80	240.00	40.80	129.00		5) ごま油を入れ、			34
37	根深ねぎ 葉、軟白、生	18	22.5		6,147.00	3,600.00	612.00	1,935.00	斜め切り	6) 長ねぎを入れ、味見をして仕上げる。			86
	みかん(ふ)				0.00	0.00	0.00	0.00					0
38	みかん 砂じょう 普通、生	1個	1個		320.00	200.00	34.00	86.00		一人1個			0

幼稚園	計	0
小学校	計	234
中学校	計	0
成人	計	86

