

## 業務説明資料

1 件 名 横浜市立中学校給食調理・配送等業務委託事業【A区分】

2 期 間 令和6年4月1日～令和23年3月31日

### 3 事業概要

#### (1) 事業内容

区分	主な内容																		
実施方式	デリバリー方式で中学校給食を提供する。献立は、A区分のエリア内の全中学校で、同じ献立を日替わりで提供する。また、当日の献立に対応する、アレルギー代替食を提供する。																		
提供食数	28,000 食程度／日																		
対象校数	横浜市立中学校 56校（予定） ※A区分のエリア内で給食室を改修している小学校等に対して、一定期間、中学校給食の提供を予定。																		
対象者	横浜市立中学校の生徒及び教職員 ※別途、給食室改修期間中の小学校に対して、一定期間給食を提供予定  (参考) 対象エリアの令和8年度想定提供食数 <table><tr><th>区分</th><th>行政区</th><th>想定提供食数</th></tr><tr><td rowspan="7">A区分</td><td>中区</td><td>2,000食</td></tr><tr><td>南区</td><td>3,970食</td></tr><tr><td>港南区</td><td>5,000食</td></tr><tr><td>磯子区</td><td>3,780食</td></tr><tr><td>金沢区</td><td>4,240食</td></tr><tr><td>戸塚区</td><td>6,530食</td></tr><tr><td>栄区</td><td>2,430食</td></tr></table> ※上記想定提供食数は、生徒、教職員への提供食数に加え、アレルギー代替食及び予備食の提供分も含む。 ※上記想定提供食数のうち、2％程度がアレルギー代替食分と想定。	区分	行政区	想定提供食数	A区分	中区	2,000食	南区	3,970食	港南区	5,000食	磯子区	3,780食	金沢区	4,240食	戸塚区	6,530食	栄区	2,430食
区分	行政区	想定提供食数																	
A区分	中区	2,000食																	
	南区	3,970食																	
	港南区	5,000食																	
	磯子区	3,780食																	
	金沢区	4,240食																	
	戸塚区	6,530食																	
	栄区	2,430食																	
実施日数	各中学校の平均的な昼食設定日数は概ね年間170日程度、年間の給食提供日数は、概ね200日程度。																		
調理・配送等	【献立作成】 献立は横浜市教育委員会が作成する。主食（米飯等）・副食（おかず3品～4品程度）・汁物・牛乳のセットで提供する予定。米飯と副食はランチボックスで、汁物は食缶での提供とする。なお、各クラスに1食、予備食を用意すること。予備食は通常食と同じ献立とする。 【食材調達】 食材は、本市での一括調達とする。乾物・調味料以外の食材納入は前日とする。なお、食材は受託者の工場に納品し、受託者が検収、検品をする。 【調理・盛り付け】																		

	<p>本市が作成した献立表、調理指示書に従い、受託者が調理し、指定のランチボックスもしくは食缶に盛り付ける。なお、調理開始は当日の0時以降とする。</p> <p><b>【配送・配膳】</b></p> <p>各学校の給食時間に合わせ、ランチボックスへ盛り付け、4時間以内に喫食できるよう、配送する。また、汁物は最終加熱後、4時間以内に喫食できるよう、食缶に盛り付け、配送する。主食（米飯等）、副食、汁物、食器及び配膳具等を学校・学級単位に仕分けをし、コンテナに入れて各中学校へ配送する。</p> <p>給食時間までに確実に配膳できるよう、受託者が各校に配膳員を用意、配置し、生徒への配膳を行う。各学校の配膳方法については、原則として、配膳員が各教室のクラス前までコンテナを運搬し、生徒に受け渡すクラス前配膳とする。ただし、エレベーターが無いなど、学校の施設や設備の配置状況などにより、生徒がクラスの前までコンテナを運ぶ生徒代表受け取りとなる可能性もある。汁物は、各クラスで生徒が食缶から食器によそうことを想定。牛乳については、メーカーが学校に直接納品する予定。</p> <p>なお、現在の配送車は、ワゴン車を基本とし、学校の敷地状況や食数等によっては2 t車を利用しているが、令和8年度からは2 t車で配送することを想定している。</p> <p><b>【回収】</b></p> <p>喫食後のランチボックス・食缶等は、生徒がコンテナに入れ、配膳員がコンテナを回収する。</p> <p><b>【洗浄・消毒・乾燥及び保管】</b></p> <p>回収したランチボックス・食缶等は、受託者が工場などで、洗浄・消毒、乾燥を行い、衛生的且つ適切に保管する。</p> <p><b>【備品の貸与】</b></p> <p>ランチボックス、コンテナ、蓄熱材等の備品のほか、汁物を提供する際に必要となる食缶や食器、配膳器具等及びアレルギー代替食を提供する際に必要となる個別容器等についても本市が用意し、委託契約期間中に受託者に無償で貸与する。</p> <p><b>【残菜、厨かいの処理、残食量調査】</b></p> <p>受託者が行う。牛乳の飲み残しの回収と処理も含む。</p> <p>処理にあたっては、可能なかぎりリサイクルの取組を進めること。</p> <p>残食量調査については、計量の対象者、頻度及び時期等については、年度当初に委託者と確認する。</p>
共通システム	<p>令和8年度から全員給食となるため、アレルギー代替食の必要な食数、各学校の休校スケジュール、欠席者情報など、学校、教育委員会、受託者等が連携したシステムを導入し、速やかに情報が共有できるよう、新たなシステムの開発を検討している。</p>
アレルギー対応	<p>令和8年度からアレルギー代替食の提供を行う。アレルギー代替食は、えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）の主要8品目での対応を想定している。なお、かに、くるみ、そば、落花生（ピーナッツ）は給食で使用しておらず、今後も使用する予定はない。</p>

	<p>アレルギー代替食の献立は1献立で、アレルギー毎の代替食の提供は行わない。</p> <p>アレルギー代替食は、令和8年度のA区分の想定提供食数約28,000食の2%程度、560食程度を提供する想定。また、アレルギー代替食は、専用の個別容器を使用して提供するが、生徒のアレルギー情報の確認方法や学校での受け渡し方法などについては、委託者と調整の上決定する。</p>
配膳室等	<p>配送校の配膳室は、原則として令和7年度末までに本市が整備する。</p> <p>配膳台などの備品は、本市が用意し、委託期間中、受託者は無償で利用できる。なお、配膳室には配膳台のほか、エアコン、換気扇、遮光カーテン、ロッカーなどを設置する予定である。</p> <p>牛乳保冷庫については、配膳室のほか、学校の指定する適切な場所に設置する予定である。</p>
給食室改修期間中の小学校等への提供	<p>給食室改修期間中の小学校等へ中学校給食の提供を行う予定である。なお、献立は、中学校給食と同じものとする。</p>
その他の業務	<p>その他の業務として、受託者は以下を実施する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・保護者等への試食会に附随する業務</li> <li>・食育の推進、プロモーションなど横浜市の中学校給食に関する事業に必要な業務</li> <li>・献立作成への協力</li> </ul>
用地・建物・維持管理	<p>本市は、本市が保有する事業用地（横浜市金沢区福浦）に、借地借家法（平成3年法律第90号）第23条第2項に定める事業用定期借地権を設定し、受託者に貸付ける。なお、借地権の存続期間（契約期間）は17年とする。</p> <p>受託者（借地権者）は、本市から事業用地を借受け、関係法令等を遵守し、本市の要求事項を満たす給食調理工場を設計して、令和8年1月末までに建設することとする。また、受託者は本施設及び設備等を委託契約の期間にわたり所有するとともに、適正に維持管理を行うものとする。</p>
施設・設備の衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・文部科学省「学校給食衛生管理基準」に基づくドライシステムを導入すること。</li> <li>・HACCPに基づく、汚染・非汚染区域の明確なゾーニング、方向性がある作業動線等に配慮すること。</li> </ul>
HACCP	<p>受託者が整備する給食調理工場において、HACCPに基づく衛生管理の運用を行うこと。その際、「①衛生管理計画の作成」「②必要に応じて手順書の作成（作成しない場合はその理由）」「③食品取扱者等に教育訓練を実施（運用開始前の段階では、実施計画）」「④衛生管理の実施状況を記録し、保存（運用開始前の段階では実施計画）」「⑤効果を検証し、計画・手順書の見直し（運用開始前では見直しの計画）」が必要であり、作成したこれらの文書については、直ちに本市に提出することとする。</p>
配送車両	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配送車両を確保すること。</li> </ul>

## (2) 配送校

配送校は以下のとおり。

## 【A区分】

エリア	学校名	エリア	学校名
中区 (5校)	大島中学校	金沢区 (9校)	金沢中学校
	仲尾台中学校		釜利谷中学校
	本牧中学校		小田中学校
	港中学校		大道中学校
	横浜吉田中学校		富岡中学校
南区 (8校)	共進中学校		富岡東中学校
	永田中学校		並木中学校
	藤の木中学校		西柴中学校
	平楽中学校		六浦中学校
	蒔田中学校	戸塚区 (11校)	秋葉中学校
	南中学校		汲沢中学校
	南が丘中学校		境木中学校
	六ツ川中学校		大正中学校
港南区 (10校)	上永谷中学校		戸塚中学校
	港南中学校		豊田中学校
	港南台第一中学校		名瀬中学校
	笹下中学校		平戸中学校
	芹が谷中学校		深谷中学校
	東永谷中学校		舞岡中学校
	日限山中学校		南戸塚中学校
	日野南中学校	栄区 (6校)	飯島中学校
	丸山台中学校		桂台中学校
	南高等学校附属中学校		上郷中学校
磯子区 (7校)	岡村中学校		小山台中学校
	汐見台中学校		西本郷中学校
	根岸中学校		本郷中学校
	浜中学校		
	森中学校		
	洋光台第一中学校		
	洋光台第二中学校		

(3) 稼働日数

各中学校の平均的な昼食設定日数は概ね年間 170 日程度、年間の給食提供日数は、概ね 200 日程度

(参考) 業務の分担表

業務内容	本市	受託者
開業準備	○	○
献立作成・栄養指導	○	
食数の決定	○	
食材の調達	○	
食材の検収・検品・保管		○
調理（アレルギー対応食を含む。）		○
調理等の確認	○	○
衛生管理	○	○
作業工程表等の作成		○
保存食の管理（原材料・調理済食品等）		○
検食	○	○
盛付、配缶、配送、回収		○
配膳		○
洗浄・消毒・清掃（調理設備等）		○
残渣の計量及び廃棄物の処理		○
建築物及び建築設備点検保守・修繕		○
建築設備運転監視		○
食器・食缶等及び備品類保守管理		○
食器・食缶等の補充	○	
警備・清掃（施設）		○