

沼津市立愛鷹小学校共同調理場給食調理等業務委託

質問書に対する回答

No.	質問	回答
1	献立内容別（ごはんの日、麺の日、パンの日別）の工程表、動線図をお示しいただきたい。	審査要件となっているため、提示することはできません。
2	各調理室に設置されている回転釜について、用途（主菜・副菜・汁物等）の指定や、1回あたりの調理予定食数をご教示ください。	食数は愛鷹小 560 食、浮島小 180 食、浮島中 105 食になります。回転釜は揚げ物、汁物、炒め物、ゆで物、和え物に使用しています。
3	各釜の使用用途をお示しいただきたい。 （汁類、使用の釜、揚げ物使用の釜、炒め物使用の釜などといった具合）	揚げ物釜は左から 1 番目の釜、和え釜は右から 1 番目の釜です。それ以外は特に指定はありません、献立により衛生的な動線を考えて調理をしています。
4	あえ物関係は回転釜使用ですか、それとも和え調理器具（タライなど）で行って見えますか。	回転釜を使用しています。和え物用のタライはありません。
5	あえ物、フルーツなど配缶後の保管冷蔵庫はどれを使用するかをお示しくください。	保管冷蔵庫ありません。配送校の浮島小中学校は保冷剤付きバットを使用しています。夏場の和え物については現在行っていません。
6	洗浄作業終了時間をお示しくください。	午前中は 1 2 時 3 0 分 午後は 1 5 時頃となっています。
7	調理作業員の手洗いについてですが、調理場清潔区域入室後に清潔区域内に設置してある手洗い器での手洗いでしょうか・・・ 前室での手洗いは無いと考えればよいと理解すればよろしいでしょうか、お示しくください。	前室がありません。調理室入室後直ちにスチームコンベクションオーブンとなりの手洗い場で手洗いをします。先に下処理室に入る調理員は、下処理室の手洗い場で手洗いをします。
8	肉・卵・魚は下処理室での処理でよろしいでしょうか・・・	下処理室で処理しています。
9	当日使用分、前日納品分の具体的な食材をご教示ください	乾物類は前日までに配送されます。 それ以外の生鮮食材、冷蔵冷凍の食材、食品は当日納品です。

10	現在使用されている「沼津市の衛生マニュアル」や「導線工程表作成の注意点」を開示いただけますか。	<p>文部科学省の衛生管理マニュアルに従っています。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学校給食施設・設備の改善事例集（平成 25 年 3 月）文部科学省</li> <li>・学校給食調理従事者研修マニュアル（平成 24 年 3 月）文部科学省</li> <li>・調理場における衛生管理&amp;調理技術マニュアル（平成 23 年 3 月）文部科学省</li> <li>・調理場における洗浄・消毒マニュアル Part1（平成 21 年 3 月）文部科学省</li> <li>・調理場における洗浄・消毒マニュアル Part2（平成 22 年 3 月）文部科学省</li> <li>・学校給食調理場における手洗いマニュアル（平成 20 年 3 月）文部科学省</li> <li>・学校給食衛生管理基準の解説－学校給食における食中毒防止の手引き－（平成 23 年 3 月） 独立行政法人日本スポーツ振興センター</li> </ul>
11	プロポーザル審査に参加される審査員様のメンバー構成をご教示ください。	教育次長・学校施設課長・学校教育課長・指導主事・栄養教諭・栄養士の計 6 名で審査を行います。
12	審査員の構成（人数、所属、役職等）ご教示ください。	No.11 に同じ。