

沼津市立門池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。	窓側 7釜 主菜 揚げ 焼き 茹で後の炒め等 1回 約 400食 副菜 野菜の茹で 野菜の種類により 1～3釜 野菜の炒め 1回 約 400食 冷却後の和え（たらい使用の場合もあり） 1回約 400食 汁物 1回約 400食 中央 2釜 揚げ 料理により適宜（蒸し・茹で・炒め等にも使用する場合もあり）
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）	No. 2 に同じ 釜指定はしておらず当日の献立により弾力的に使用 例：汁物 小学校 2釜 中学校 1釜 使用 例：炒め物 小学校 1釜×2回転 中学校 1釜×1回転
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。	献立により、回転釜・たらい どちらの場合もあり
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ださい。	中学校 配缶後食缶用保冷剤を使用 小学校 冷蔵庫は使用していない （冷却後の野菜は冷却器前の冷蔵庫に保管 和え調理開始は 11：00 以降）
6	洗浄作業終了時間をお示しください。	15：30分～16：00分位
7	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。	当日：野菜（前日の場合あり） 魚 肉 冷凍食品等 前日：野菜（当日の場合あり） 乾物 調味料 冷凍液卵等

8	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"> ・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 ・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 ・調理場における衛生管理&調理技術マニュアル（平成 23 年 3 月）文部科学省 ・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 ・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 ・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 ・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
9	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。
10	審査員の構成（人数、所属、役職等）ご教示ください。	No.9 に同じ