

質 疑 回 答 書

入札参加業者 様

令和8年5月15日

令和8年度栗幼委第4号

業 務 名 称 栗東市立保育園・こども園自園給食調理等委託業務

NO.1

番号	資料名称及び ページ、項目等	質 疑 事 項	回 答
1	プロポーザル実施要領	6園すべて同一業者を予定していますでしょうか？6園中1園等のみの応募は可能でしょうか？	6園すべて同一業者を予定しています。
2	仕様書p.5 (2) 食品管理 イ.	2025年度の食事単価はいくらでしょうか？	園児昼食代181円（税抜き）、職員昼食代（米代含む）268円（税抜き）、園児米代34円（税抜き）、園児おやつ代53円（税抜き）、行事食代（誕生日会）95円（税抜き）、牛乳代（1L）286円（税抜き）、豆乳代（200mL）74円（税抜き）になります。
3	該当なし	2026年4月現在で、委託している園があれば、その園名と受託業者をご教示ください	現在、当業務に相当する部分は民間委託にて運営しています。 なお、令和4年度より一富士フードサービス株式会社と契約しています。
4	仕様書p.6 (4) 配送・回収作業	配送業務を受託業者から配送専用業者へ再委託することは可能でしょうか？	再委託は不可です。

質 疑 回 答 書

NO.2

5	仕様書p.6 (4) 配送・回収作業	配送車に冷蔵機能は必要でしょうか？	適正な温度管理ができていれば、指定はありません。
6	仕様書p.5 (2) 食品管理 イ.	請求食数の確定時点（食材発注時など）はいつになりますでしょうか？	前月の15日に各園より食数を報告します。変更（入退園等）があれば、都度お知らせします。
7	仕様書p.4 (1) 給食管理	栗東市様からいただける献立計画書類のサンプルをお送りいただけますでしょうか？	令和7年度9月献立表(幼児食、離乳食、おやつ、個別対応食など)を添付しています。 なお、栗東市保育園・こども園自園給食では、できる限りアレルギー対応が複雑化しないように卵・そば・ピーナッツなどの食材を使用しない献立づくりをしています。
8	仕様書p.4 (1) 給食管理	調味料を含む食材調達を受託者となっていますが、実施献立のアレルギー指示のやり取りはどのようなフローをご検討されていますでしょうか？	使用前に必ず食材配合表を提出していただき、幼児課で確認後、提供します。幼児課で個別対応（食物アレルギー対応食及び特別対応食）の献立を作成後、委託業者、園及び保護者へ共有します。委託業者、園及び保護者で献立を確認し、保護者の同意が得られれば、提供可能となります。
9	該当なし	各調理園の厨房図面をご教示ください	添付しています。

質 疑 回 答 書

NO.3

10	仕様書p.4 (1) 給食管理 ウ.	献立発注を本社など、園外で行う形でもよいのでしょうか？	献立作成は幼児課で行います。発注については、園外で行っていただいて結構です。
11	仕様書p.3 (1) おやつ ア.	おやつは朝も手作りでしょうか？	献立表をご確認ください。週に2、3回程度手作りのおやつがあります。
12	仕様書p.4 (1) 個別対応 食 イ.	アレルギー対応について、種類、何人対応、どこまで（除去・代替/アレルギー一括・園児ごと/多段階対応有無）の対応でしょうか？	令和7年度食物アレルギー対応については、13名です。できる限りアレルギー対応が複雑化しないように卵・そば・ピーナッツなどの食材を使用しない献立づくりをしていますので、該当食材のアレルギーについては、対応なしです。調味料レベルでの除去が必要な園児については、弁当を持参いただいていますので、対応なしです。1日のうちで同一献立で複数人数の対応が必要になる場合、同じ対応としています。
13	仕様書p.5 (1) 給食管理 ケ	給食会議参加について貴市主催、貴園主催の回数についてご教示ください	令和7年度実績になりますが、市主催給食会議は年11回（8月除く）、園主催給食会議は年12回です。
14	仕様書p.5 (1) 給食管理 コ	行事、食育活動参加、クッキング…年何回ほどでしょうか？積極的に参加とありますが、最大何名ほどが必要となりますでしょうか？また調理員が調理のため参加できない場合、他の者でもよろしいでしょうか？	現在は実施しておらず、想定になりますが、年に数回程度の予定をしています。実施内容によって参加人数が前後するかと思いますが、各園の受託業者在籍人数を上回ることはありません。調理の時間以外の時間での実施を考えています。

質 疑 回 答 書

NO.4

15	仕様書p.6 (3) 調理作業 エ.	個別対応食の専任の業務従事者はパートでも良いでしょうか？	特に指定はありません。
16	仕様書p.9 (2) 報告書の提出 エ	健康診断の年1回以上は、約1年に1回で数日前後しても問題でしょうか？	問題ありません。
17	仕様書p.5 (2) 食品管理 キ	使用食材は当日に使い切りとのことですが、調味料や一部既成菓子の取り扱いはどうなるのでしょうか？	当日搬入できない場合（調味料等含む）には、冷凍庫もしくは冷蔵庫等で適切に温度管理するなど衛生管理に留意してください。
18	業務委託仕様書 第7項(6)ウ	調理器具・器具類について1件あたり30千円以下の修繕については、受託者が行うこととありますが、経年劣化による修繕においても受託者が行うことになりますでしょうか。あるいはご相談させていただけるのでしょうか。	経年劣化による修繕については、本市と受託者が協議することとします。