

秦野市学校給食センター（仮称）  
施設整備及び運営事業実施計画

令和元年7月25日

秦 野 市

# 目 次

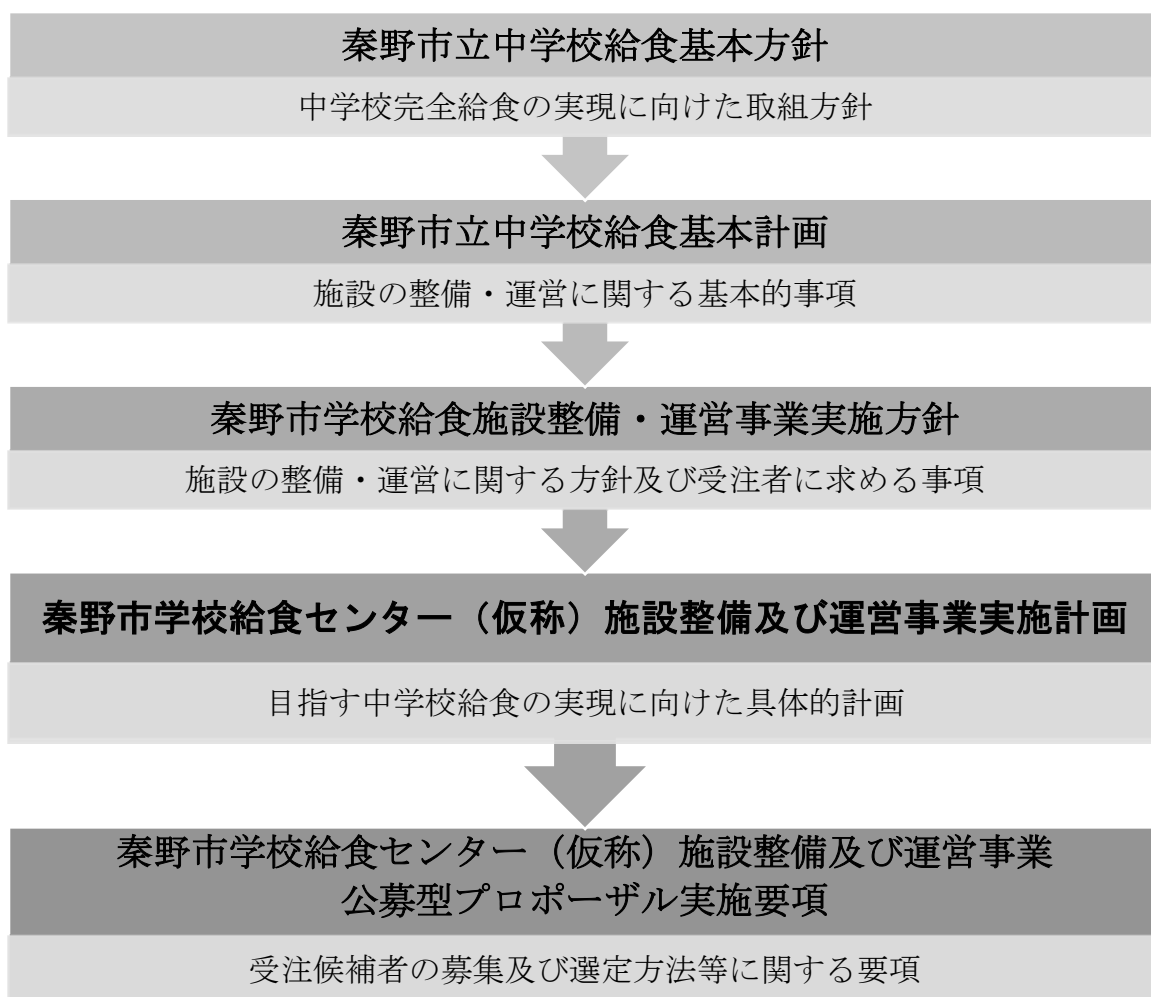
第 1	実施計画の目的	1
第 2	事業目的等	2
第 3	中学校給食事業の概要	3
1	喫食形態	3
2	配膳方式	3
3	献立方式	3
4	提供食数	3
5	配送校	4
6	業務の範囲	4
7	業務の分担	5
第 4	法令及び基準等の適用	6
1	関係法令等	6
2	条例等	7
3	要綱・各種基準等	7
第 5	事業用地に関する事項	9
1	事業用地の概要	9
2	事業用地の貸付条件等	9
第 6	施設整備の計画要件	11
1	提供食数	11
2	施設の年間稼働日数	11
3	献立方式	12
4	炊飯機能	12
5	食物アレルギー対応	12
6	衛生管理	12
7	食育推進機能等	12
8	災害時対応	12
9	施設の構造等	12
10	周辺環境への配慮	13
11	環境への配慮	13
12	食器・食缶等	13
第 7	配送・配膳の計画要件	15
1	配送方法	15
2	コンテナ配送用エレベーターの設置	15
第 8	業務の履行に関する要求事項	17
1	全体スケジュール（業務工程表）の作成及び提出	17
2	施設整備業務に関する要求事項	17
3	運営業務に関する要求事項	19
<資料 1>	秦野市中学校給食想定献立	

# 第 1 実施計画の目的

本市は、令和 3 年 1 2 月から全ての中学校（9 校）で完全給食を開始するため、「秦野市立中学校給食基本計画」を策定し、施設整備等の基本的事項を決定しました。また、施設の整備及び運営手法は民間企業の技術力と創意工夫を生かした公民連携による「秦野方式」を実現するため、事業スキームや事業水準等に関する「秦野市学校給食施設整備・運営事業実施方針」を公表し、民間企業の意見や要望を反映しながら、様々な検討を重ねてきました。

この実施計画は、実施方針の公表時点では検討中であった事項も含め、本市が目指す中学校給食事業の具体的な計画について明らかにすることで、民間企業の事業参入に向けた積極的な検討を促し、より効果的・効率的で本市に最適な中学校給食の実現につなげることを目的とするものです。

## 実施計画の位置付け



## 第2 事業目的等

---

本市の中学校給食事業は、次の目的や方針等に沿って実施します。

### 1 中学校給食事業の目的

- (1) 未来を担う子供たちの心身ともに健全な育成
- (2) 子育て支援策としての保護者の負担軽減
- (3) 学校給食事業を通じた地域振興

### 2 秦野市立中学校給食基本方針

- (1) 保護者・学校及び行政が連携した学校給食の早期実現
- (2) 安全・安心でおいしい、生徒が喜ぶ学校給食の提供
- (3) 成長期にふさわしい、栄養バランスを考えた学校給食の提供
- (4) 学校給食を通じた食育の推進
- (5) 地産地消の視点を生かした学校給食の推進

### 3 秦野市立中学校給食基本計画の骨子

- (1) 喫食形態は、「全員喫食」を基本とします。
- (2) 配膳方式は、「食器・食缶方式」とします。
- (3) 提供方式は、「センター方式（共同調理場方式）」とします。
- (4) 全ての中学校に「コンテナ配送用エレベーター」を設置します。
- (5) 調理施設の整備・運営手法は、民間活力を生かした「秦野方式（公民連携方式）」とします。

また、保護者や学校の代表等で構成する「推進会議」から、検討結果とともに提出された要望事項は次のとおりです。

### 4 推進会議からの要望事項

- (1) 生徒が喜ぶ秦野らしい給食の実現
- (2) 食育の推進
- (3) 生徒・教職員の負担軽減
- (4) 財政負担を考慮した効果的・効率的な事業執行
- (5) 中・長期的視点に立った自校方式の検討

## 第3 中学校給食事業の概要

本事業の概要は次のとおりです。

### 1 喫食形態

学校給食を通じた食育を推進し、生徒の心身の健全な成長につなげるため、「全員喫食」を基本とします。ただし、食物アレルギー等を理由とする弁当の持参は可能とします。

### 2 配膳方式

生徒の食に対する理解の促進や協働によるコミュニケーションの醸成など、学校給食を生きた教材として活用する上で高い効果が期待できる「食器・食缶方式」とします。

### 3 献立方式

献立は、次の基本的考え方に沿って、学校給食センターに配置する栄養士が直接作成します。

- (1) 献立方式 1種類
- (2) 標準品数 主食及び副食3品（主菜1品、副菜2品）
- (3) 炊飯 学校給食センター内で炊飯して各校に配送
- (4) 直送品 学校への直送品は牛乳、パンを予定  
ただし学校給食センターに納品し、各校に一括して配送する方式の提案も可能とします。
- (5) 参考資料 秦野市小学校給食の献立を踏まえた現時点における「秦野市中学校給食想定献立」は、「資料1」のとおりです。

### 4 提供食数

現在の生徒数及び年齢別人口推計から想定する生徒数に、教職員等も含めた提供食数は、次のとおり想定しています。

提供食数（1日当たり）	4,500食以内
うち、食物アレルギー対応食	100食以内

※食物アレルギー対応は、専用調理室で上処理から調理工程を分離

※除去食を基本とし、特定7品目に対応

## 5 配送校

配送する中学校 9 校の所在地及び生徒数等は次のとおりです。

中学校名	所在地	普通学級		特別支援学級	
		生徒数	学級数	生徒数	学級数
本町中学校	秦野市富士見町 1-1	620 人	17 級	34 人	7 級
南中学校	秦野市緑町 16-1	497 人	14 級	16 人	3 級
東中学校	秦野市寺山 509	282 人	9 級	7 人	2 級
北中学校	秦野市横野 101	374 人	12 級	8 人	2 級
大根中学校	秦野市南矢名 4-28-1	368 人	10 級	14 人	3 級
西中学校	秦野市柳町 2-5-1	607 人	17 級	25 人	4 級
南が丘中学校	秦野市南が丘 1-6	352 人	10 級	8 人	3 級
渋沢中学校	秦野市渋沢 2030	374 人	12 級	14 人	2 級
鶴巻中学校	秦野市鶴巻 2220	379 人	12 級	10 人	2 級
合計		3,853 人	113 級	136 人	28 級

※ 生徒数及び学級数は、令和元年 5 月 1 日現在です。

## 6 業務の範囲

本事業において受注者に求める主な業務は次のとおりです。

### (1) 施設整備業務

- ア 設計業務（基本設計、実施設計及び設計に伴う近隣対応等）
- イ 建設業務（工事及び必要な調査、手続き、工事に伴う近隣対応、電波障害対策等）
- ウ 工事監理業務（工事の監理）
- エ 調理設備等調達業務（厨房設備等の調達、設置等）
- オ その他施設整備に関する業務

### (2) 運営業務

- ア 開業準備業務
- イ 調理業務（アレルギー対応食を含む。）
- ウ 衛生管理業務
- エ 洗浄及び残渣処理業務
- オ 配送・回収業務
- カ 建築物及び建築設備点検保守・修繕業務

- キ 建築設備運転監視業務
- ク 食器・食缶等及び備品類保守管理業務
- ケ 清掃業務（日常及び定期の清掃等）
- コ 警備業務
- サ その他運営に関する業務

## 7 業務の分担

本事業における市と受注者の主な業務の分担は次のとおりとします。

業 務	業 務 内 容	市	受注者
施設整備	事業用地の確保	○	
	施設の設計、建設及び工事の監理		○
	設備等の調達・設置		○
	備品類の調達・設置	○	○
運営	開業準備	○	○
	献立作成・栄養指導	○	
	食数の決定	○	
	食数の管理		○
	食材の調達・検収	○	○
	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	○	
	配缶、配送・回収		○
	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・箸等の補充	○	
警備・清掃（施設）		○	

## 第4 法令及び基準等の適用

---

業務の履行及びサービスの提供に当たっては次の法令、要綱及び各種基準等を遵守してください。なお、関係法令等（条例を含む。）及び関係要綱、各種手続き等については最新のものを参照して遵守してください。

### 1 関係法令等

- (1) 学校教育法（昭和 22 年法律第 26 号）
- (2) 学校給食法（昭和 29 年法律第 160 号）
- (3) 学校保健安全法（昭和 33 年法律第 56 号）
- (4) 食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）
- (5) 健康増進法（平成 14 年法律第 103 号）
- (6) 食育基本法（平成 17 年法律第 63 号）
- (7) 建築基準法（昭和 25 年法律第 201 号）
- (8) 建築士法（昭和 25 年法律第 202 号）
- (9) 建設業法（昭和 24 年法律第 100 号）
- (10) 景観法（平成 16 年法律第 110 号）
- (11) 屋外広告物法（昭和 24 年法律第 189 号）
- (12) 文化財保護法（昭和 25 年法律第 214 号）
- (13) 都市計画法（昭和 43 年法律第 100 号）
- (14) 消防法（昭和 23 年法律第 186 号）
- (15) 高齢者、障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律（平成 18 年法律第 91 号）
- (16) 建築物における衛生的環境の確保に関する法律（昭和 45 年法律第 20 号）
- (17) 建設工事に係る資材の再資源化等に関する法律（平成 12 年法律第 104 号）
- (18) 道路法（昭和 27 年法律第 180 号）
- (19) 水道法（昭和 32 年法律第 177 号）
- (20) 浄化槽法（昭和 58 年 5 月 18 日法律第 43 号）
- (21) 水質汚濁防止法（昭和 45 年法律第 138 号）
- (22) 大気汚染防止法（昭和 43 年法律第 97 号）
- (23) 騒音規制法（昭和 43 年法律第 98 号）
- (24) 振動規制法（昭和 51 年法律第 64 号）



- 
- (25) 電波法（昭和 25 年法律第 131 号）
  - (26) 電気事業法（昭和 39 年法律第 170 号）
  - (27) 労働安全衛生法（昭和 47 年法律第 57 号）
  - (28) 廃棄物の処理及び清掃に関する法律（昭和 45 年法律第 137 号）
  - (29) 食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律（平成 12 年法律第 116 号）
  - (30) 建築物エネルギー消費性能の向上に関する法律（平成 27 年法律第 53 号）
  - (31) 地球温暖化対策の推進に関する法律（平成 10 年法律第 117 号）
  - (32) 駐車場法（昭和 32 年法律第 106 号）
  - (33) 土壌汚染対策法（平成 14 年法律第 53 号）
  - (34) 悪臭防止法（昭和 46 年法律第 91 号）
  - (35) 警備業法（昭和 47 年法律第 117 号）
  - (36) 地方自治法（昭和 22 年法律第 67 号）

上記に関する全ての関連施行令・規則等も含むものとします。

## 2 条例等

- (1) 神奈川県景観条例（平成 18 年 10 月 20 日神奈川県条例第 55 号）
- (2) 神奈川県屋外広告物条例（昭和 24 年 9 月 1 日神奈川県条例第 62 号）
- (3) 神奈川県みんなのバリアフリー街づくり条例（平成 20 年神奈川県条例第 40 号）
- (4) 神奈川県生活環境の保全等に関する条例（平成 9 年神奈川県条例第 35 号）
- (5) 秦野市まちづくり条例（平成 11 年 12 月 21 日条例第 19 号）
- (6) 秦野市土地の埋立て等の規制に関する条例（平成 7 年 10 月 6 日条例第 19 号）
- (7) 秦野市水道事業給水条例（平成 39 年 3 月 31 日秦野市条例第 43 号）
- (8) 秦野市下水道条例（昭和 55 年 9 月 27 日秦野市条例第 32 号）

上記に関する全ての関連施行令・規則等も含むものとします。

## 3 要綱・各種基準等

- (1) 学校給食衛生管理基準（平成 21 年文部科学省告示第 64 号）
- (2) 学校給食実施基準（平成 21 年文部科学省告示第 61 号）
- (3) 学校環境衛生基準（平成 20 年文部科学省告示第 60 号）

- 
- (4) 大量調理施設衛生管理マニュアル(平成 19 年厚生労働省告示第 85 号)
  - (5) 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)
  - (6) 調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I (平成 21 年 3 月文部科学省)
  - (7) 調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II (平成 22 年 3 月文部科学省)
  - (8) 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)
  - (9) 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)
  - (10) 学校給食における食物アレルギー対応指針 (平成 27 年 3 月文部科学省)
  - (11) 学校のアレルギー疾患に対する取組ガイドライン (公益財産法人日本学校保健会)
  - (12) 学校給食における食中毒防止 Q & A (独立行政法人日本スポーツ振興センター)
  - (13) 学校給食における食中毒防止の手引き (独立行政法人日本スポーツ振興センター)

本事業を実施するに当たり必要とされるその他の法令等 (条例を含む。) 関連要綱・各種基準等についても最新のものを参照して遵守してください。

## 第5 事業用地に関する事項

---

事業用地の概要及び貸付条件は次のとおりです。

### 1 事業用地の概要

(1) 所在地

秦野市曾屋 830-1 (曾屋庁舎用地／旧水道局庁舎跡地)

(2) 敷地面積 (地目)

3,547.20 平方メートル (宅地)

(3) 用途地域

工業地域

(4) 建ぺい率

60 パーセント

(5) 容積率

200 パーセント

(6) 接続道路

市道 12 号線「都市計画道路峯榎戸線」 (幅員 12 メートル)

(7) インフラ整備

上水道、下水道 (汚水・雨水)、都市ガス (前面道路まで中圧導管整備済)、電力、電話等通信回線

(8) 事業用地に関して市が行う業務

ア 既存建物の撤去等

事業用地内の建物等は、令和元年 9 月末までに市が解体・撤去します。ただし事業用地の管理上、アスファルトは令和元年 9 月末の時点では撤去せず、受注者の工事着工までに改めて市が撤去する予定です。

イ 事業用地北側擁壁工事の実施

市は、既存建物等の撤去後、敷地内北側斜面の擁壁工事を実施する予定です。

### 2 事業用地の貸付条件等

(1) 貸付方法

市は、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、受注者に貸付けます。

---

(2) 貸付期間

契約締結の日から令和 23 年 11 月 30 日までとします。

ただし、契約締結の日から令和 3 年 9 月 30 日まで（事業準備期間）の地代は支払いを免除します。

(3) 地代

1 平方メートル当たり月額 316 円とします。

(4) 貸付期間の終了

受注者は、原則として契約終了日までに施設を撤去し、事業用地内を原状に復して市に返還してください。なお、契約終了に関する事項については、契約終了日の 5 年前（令和 18 年度）から市と受注者が協議の上で決定することとします。

(5) 定期借地権の譲渡・転貸の制限

受注者は、書面による市の承諾なく、借地権の譲渡又は転貸を行うことはできません。

(6) 付帯事業等の許可

受注者は、事業用地を活用して付帯事業等を行おうとする場合は、提案段階で市と協議し、市は公益上有益かつ法令等に照らして実施可能と認めた場合に限り、これを許可することとします。

(7) 埋設管等の取扱い

事業用地内の埋設管等の撤去や新設は、基本的に受注者が行うこととします。ただし、詳細については市と受注者が協議して決定することとします。

## 第6 施設整備の計画要件

学校給食センター施設の計画要件は次のとおりです。ただし、ここに示す計画要件と異なる提案も可能とします。

### 1 提供食数

提供食数は1日当たり最大4,500食とし、アレルギー対応食100食以内を含む調理に対応可能な施設としてください。

なお、年齢別人口推計では、提供開始から10年後の令和13年度(2031年度)には、1,000食程度減少する可能性があります。

年 度	生徒数	教職員数	事務職員等	必要食数
平成30年度 (実際の生徒数)	4,249人 (3,967人)	287人	30人	4,566人
令和元年度 (実際の生徒数)	4,222人 (3,989人)	287人	30人	4,539食
令和2年度	4,220人	287人	30人	4,537食
<b>令和3年度</b>	<b>4,200人</b>	<b>287人</b>	<b>30人</b>	<b>4,517食</b>
令和4年度	4,224人	287人	30人	4,541食
令和5年度	4,168人	287人	30人	4,485食
令和6年度	4,050人	287人	30人	4,367食
令和7年度	3,955人	287人	30人	4,272食
令和8年度	3,887人	287人	30人	4,204食
令和9年度	3,826人	287人	30人	4,143食
令和10年度	3,682人	287人	30人	3,999食
令和11年度	3,532人	287人	30人	3,849食
令和12年度	3,357人	287人	30人	3,674食
令和13年度	3,149人	287人	30人	3,466食

※ 「生徒数」は、年齢別人口の13歳から15歳の合計人数(平成30年5月末現在)に基づく推計値のため実際の生徒数と異なります。

※ 平成31年度及び令和元年度の(実際の生徒数)は、5月1日現在の実人数です。

※ 「教職員数」は平成31年度の実際の配置数、「事務職員等」は同時期の実際の配置数による設定値です。

### 2 施設の年間稼働日数

年間約200日の稼働を予定してください。なお、実際の稼働日数は年度ごとに市が決定します。

---

### 3 献立方式

1 献立とし、副食の品数 3 品以上に対応可能な施設としてください。

### 4 炊飯機能

炊飯機能を有し、全校分の炊飯が可能な施設としてください。

### 5 食物アレルギー対応

食物アレルギー専用調理室を有し、上処理から調理工程を分離してください。また除去食を基本とし、特定 7 品目に対応してください。

### 6 衛生管理

ドライシステムを採用し、学校給食衛生管理基準（文部科学省）及び大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）等に適合した施設としてください。また、H A C C P（ハサップ）の概念に基づく衛生水準を確保してください。

### 7 食育推進機能等

食育推進の拠点施設となるよう、概ね次の施設を有することとします。

- (1) 調理見学通路（または見学室）
- (2) 会議・研修室（40 人程度収容を想定）
- (3) 献立の検討等に使用する調理・試食室
- (4) 秦野市学校給食センター（仮称）事務室（6 人程度収容を想定）  
※市は、学校給食事業を直接運営するため、施設内事務室に栄養士等の職員を常駐させる予定です。
- (5) その他食育の推進に資する施設・機能

### 8 災害時対応

市は、受注者と協議の上、「災害時応援協定（仮称）」を締結したいと考えています。施設整備にあたっては、災害対応力強化等についても検討してください。

### 9 施設の構造等

公共事業を運営する施設としての安全性、耐久性及び経済性に配慮し、30 年以上の使用に耐え得る構造等としてください。また、関係法令に則ったバリアフリー対応の施設としてください。

## 10 周辺環境への配慮

防音、防振及び脱臭対策等、周辺環境に十分配慮した施設としてください。

## 11 環境への配慮

省エネルギー、リサイクル可能な建築資材の使用及び廃棄物の抑制等、環境に配慮した施設としてください。省エネルギーは、CO<sub>2</sub>排出量の削減とライフサイクルコストの低減を同時に達成できる重要な取組みとして積極的に検討してください。また、秦野産材等の木材使用についても検討してください。特に、給食残渣等の処理は、本市のごみ処理基本計画等も踏まえた施設整備や運営について検討してください。

## 12 食器・食缶等

現時点で市が想定する食器の組み合わせや材質等は次のとおりです。

なお、ここに掲げる食器等は参考に示すものであり、献立、食育及び安全性等を考慮して、使用する食器の種類や大きさを提案することも可能とします。

### (1) 食器等

種 類	材 質	規 格
飯椀	P E N樹脂	145mm×61mm (520ml) 又は同等品
汁椀	〃	〃
深皿	〃	180mm×39mm (580ml) 又は同等品
トレイ	F R P	370mm×270mm×17mm 又は同等品
箸	強化ナイロン	210mm 又は同等品
スプーン	ステンレス	180mm 又は同等品
フォーク	〃	180mm 又は同等品

※食物アレルギー対応食用として、同規格で異なる色の飯椀、汁椀及び深皿を必要個数準備します。

(2) 食物アレルギー対応専用容器

種 類	材 質	規 格
真空断熱 フードジャー	ステンレス	300ml 筒型、φ 950mm×高さ 115mm 又は同等品
小容量配食容器	ステンレス	420mL 箱型、175mm×100mm×高さ 55mm 又は同等品



## 第7 配送・配膳の計画要件

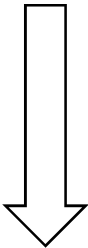
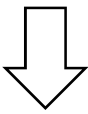
配送・配膳の計画要件は次のとおりです。ただし、ここに示す計画要件と異なる提案も可能とします。

### 1 配送方法

学校給食センターから各校への配送は、専用の配送車両で行うこととします。

なお、配送中の異物混入等を防ぎ、温かいまま（又は適温で）各校に届けることができるよう、給食配送用コンテナを導入することとします。

市が想定する配送手順は次のとおりです。

調理からの時間	作業内容等
 1 時間以内	受注者は、給食調理後、学校別・学級別に配缶してコンテナに積込み施錠する。
	受注者は、配送計画に基づき、専用車両でコンテナを各校に配送する。
	受注者は、配送校到着後、市が指定する場所(各教室の前又は最寄りの指定場所)までコンテナを配送する。
 2 時間以内	教職員は、給食開始時刻にコンテナを解錠し、教室ごとに生徒が配膳する。
	～ 給 食 ～
	生徒は、給食終了後に食器等をコンテナに積込み、教職員がコンテナを施錠する。
	受注者は、指定場所からコンテナを回収して学校給食センターで洗浄等を行い保管する。

### 2 コンテナ配送用エレベーターの設置

市は、校内のコンテナ移動を円滑に行い、生徒や教職員の配膳に係る負担を軽減するため、全ての中学校にコンテナ配送用のエレベーターを設置します。

なお、エレベーターの規格や設置時期等の予定は次のとおりですが、今後の設計業務等において変更する場合があります。

(1) 各校に設置するエレベーターの規格等

J I S（日本産業規格）に基づく一般乗用エレベーター（最大定員13人）を基本に、バリアフリー対応として設計・設置します。

(2) エレベーター設置に係る各校の設計・設置時期（予定）

中学校名	設 計	工 事
本町中学校	設置済み	
南中学校	令和2年度	令和3年度
東中学校	令和2年度	令和3年度
北中学校	令和元年度	令和2年度
大根中学校	令和2年度	令和3年度
西中学校	令和2年度	令和3年度
南が丘中学校	令和元年度	令和2年度
渋沢中学校	令和元年度	令和2年度
鶴巻中学校	令和元年度	令和2年度

(3) 各校へのエレベーター設置予定箇所データ

現時点で想定する各校のエレベーター設置箇所データは、希望者に貸与しますので、エレベーター設置箇所データの貸与について（様式40）を電子メールで提出してください。ただし、今後の設計業務において設置場所等を変更する場合があります。

## 第 8 業務の履行に関する要求事項

---

本事業の業務の履行に関し、受注者に求める事項は次のとおりです。

### 1 全体スケジュール（業務工程表）の作成及び提出

受注者は、令和 3 年 9 月末までに施設整備業務を完了し、同年 10 月から運營業務のうち開業準備業務を行い、同年 12 月から運營業務（開業準備業務を除く。）を開始できるように、事業提案及び市の要求事項を反映した全体スケジュール（業務工程表）を作成し、市に提出してください。

また全体スケジュール提出後は、構成企業が互いの意見や要望を反映し、市と協議しながら質の高い学校給食事業の実現に向けて業務を着実に履行してください。

なお受注者は、ここに示した事項以外についても、自らの技術力と創意工夫を最大限発揮し、より効果的・効率的な業務の履行に努めてください。

### 2 施設整備業務に関する要求事項

#### (1) 設計業務

ア 受注者は、基本協定締結後は速やかに、施設整備業務計画書を市に提出してください。

イ 受注者は、事業提案及び市の要求事項を反映し、市と協議を行いながら基本設計を行ってください。また、完成後は市に關係書類を提出して確認を受けてください。提出書類は、市と受注者の協議によって決定します。

ウ 実施設計は、市が基本設計を確認した後に行ってください。

エ 受注者は、基本設計及び実施設計の進捗状況等を随時、市に報告してください。受注者が市に進捗状況等を報告する場合は、市と受注者の協議によって別途定めます。

オ 市が、全体スケジュールや事業費の変更を伴わず、受注者の提案趣旨を逸脱しない範囲で設計の変更を求めた場合、受注者はその対応に努めてください。

---

(2) 工事監理業務

- ア 受注者は、工事監理者を定めて市に報告してください。なお、工事監理者は、工事を請け負った企業及びその関連会社以外から選定してください。
- イ 受注者は、工事管理状況について関係書類を提出し、市に進捗状況等を報告してください。提出書類は、市と受注者の協議によって決定します。

(3) 建設業務

- ア 受注者は、法令を遵守し、関係する要綱や各種基準等に基づき適切な工事計画を策定してください。また受注者は、基本協定に定める市の業務を除き、建設に必要な業務を自らの責任において実施してください。
- イ 受注者は、着工前に工事の実施体制等の計画書類を市に提出してください。なお、具体の書類については市と受注者の協議によって決定します。
- ウ 受注者は、全体スケジュールに支障がないよう、工事に伴う各種申請の手続を適切な時期に実施してください。
- エ 受注者は、着工前に近隣住民との調整を十分に行い、工程等について理解を得てください。なお、事業の前提となる事項に関する近隣住民への説明、調整等は市が行いますので、受注者は市の要請に応じて協力してください。
- オ 受注者は、工事が近隣に及ぼす諸影響について十分に検討し、円滑な進捗等を確保するとともに、問題が生じた場合は適切に対応してください。
- カ 受注者は、騒音・振動、悪臭、粉じん等の発生、交通渋滞等、工事が近隣に与える影響を考慮し、合理的・合法的に要求される範囲の近隣対応を実施してください。また、近隣対応については事前及び事後に、その内容及び結果を市に報告してください。
- キ 受注者は、工事車両の出入り口には交通誘導員を適宜配置し、安全を確保してください。

---

ク 受注者は、工事で発生する濁水を沈砂槽などで処理した上で、既設の排水溝に排水してください。また排水については、排水溝等の管理者と事前に協議し、適切に対応してください。

ケ 受注者は、工事期間中、既設の建築物、工作物、境界表示等に損傷を与えないよう十分配慮するとともに、損傷等が生じた場合は自らの責任で直ちに現状に復してください。

(4) 調理設備等調達業務

ア 受注者は、法令や関係の基準等を遵守し、事業提案や市の要求事項を反映した調理設備等の調達及び設置を行ってください。

イ 受注者は、設備等の調達にあたり、環境への配慮及びLCCの低減について十分な検討を行い、より効果的・効率的な施設整備と運営の実現に努めてください。

3 運營業務に関する要求事項

(1) 開業準備業務

ア 受注者は、基本協定締結後、開業準備業務計画書を作成して市に提出してください。なお、開業準備業務は、給食の提供を計画どおり円滑に開始できるよう、遅くとも令和3年10月1日から開始し、提供開始日の1週間前までに完了してください。

イ 受注者は、開業準備期間中に市の立会いの下、調理及び配送のリハーサルを実施してください。なお、リハーサルに要する食材等の費用は、受注者の負担とします。

ウ 市は、開業準備期間中に保護者や生徒等を対象とする施設見学会や試食会を開催します。受注者は市の要請に応じ、これに協力してください。

(2) 調理業務等

ア 受注者は、法令や関係基準等を遵守し、市が求める衛生管理及び食物アレルギー対応等に適う運營業務を行ってください。

イ 受注者は、基本協定締結後、運營業務計画書を作成して市に提出してください。運營業務の詳細は、受注者の提案に基づき、市と受注者が協議して決定することとします。

ウ 事業期間中の業務に係る光熱水費は、受注者の負担とします。

---

エ 市は、食器等の消耗品類及び備品類の一部を調達し、受注者に貸与する予定ですが、詳細については受注者の提案に基づき、市と受注者が協議して決定することとします。

(3) 施設維持管理業務

ア 受注者は、施設設備の機能を常に正常に維持できるよう、法令や関係基準等を遵守し、適正に維持管理を行ってください。また、維持管理にあたっては、環境への配慮及びLCCの低減の視点から、積極的な予防保全等に努めてください。

イ 受注者は、基本協定締結後、維持管理業務計画書を作成して市に提出してください。

秦野市中学校給食想定献立

Table with 5 columns (No. 1-5) and 2 rows of menu items. Each cell contains item names and their corresponding energy, protein, and salt equivalent values. Includes detailed ingredient breakdowns for each item.

冷：冷蔵品 凍：冷凍品 サラダ油（米油）：焼き、炒め、煮物等の油 米油：揚げ油

※ 小麦粉重量

○ 「ミートボール（冷凍食品）」に変更可

秦野市中学校給食想定献立

No	11	12	13	14	15					
献立名	もち麦ご飯 白身魚のきのこソースがけ キャベツともやしのソテー クラムチャウダー 牛乳	エネルギー (kcal) 751 たんぱく質 (g) 32.2 食塩相当量 (g) 2.5	米粒麦ご飯 メンチカツ もやしの旨煮 鶏肉とキャベツのスープ アシドミルク	エネルギー (kcal) 839 たんぱく質 (g) 26.5 食塩相当量 (g) 3.0	ミートソーススパゲッティ アスパラとキャベツのサラダ 豆乳バナナケーキ 牛乳	エネルギー (kcal) 843 たんぱく質 (g) 28.1 食塩相当量 (g) 2.9	ハヤシライス (発芽玄米ご飯) 野菜ソテー りんごゼリー 牛乳	エネルギー (kcal) 845 たんぱく質 (g) 26 食塩相当量 (g) 3.0	シナモン揚げパン 白菜ともやしのサラダ パンブキンミルクスープ 牛乳	エネルギー (kcal) 738 たんぱく質 (g) 26.8 食塩相当量 (g) 3.0
材料及び可食量 (g)	もち麦ご飯 90 精白米 10 国内産 もち麦 10 白身魚のきのこソースがけ 60 冷メルルーサ (骨皮無) 1.5 酒 0.2 食塩 0.2 でんぶん (じゃがいも) 5 サラダ油 (米油) 0.4 冷バター 1 ぶなしめじ 9 たまねぎ 14 えのきだけ 6.8 にんにく 0.18 にんにく 0.02 しょうゆ 3.5 キャベツともやしのソテー 38 キャベツ 25 もやし (緑豆) 10 凍ホールコーン 3 しょうゆ 3 サラダ油 (米油) 0.4 牛乳 206	クラムチャウダー 10 あさり水煮 1.5 おからパウダー 39 じゃがいも 13 凍国産白いんげんビュレ 14 にんにく 28 たまねぎ 0.3 にんにく 4 ホールトマト 4 セロリ 1 サラダ油 (米油) 1.2 冷バター 1 小麦粉 (薄力粉1等) 4 冷調理用牛乳 40 チキンブイヨン 0.7 がらスープチキン 15 食塩 0.4 こしょう 0.04 エバミルク 4 パセリ 1.3 水 206	米粒麦ご飯 90 精白米 10 米粒麦 10 メンチカツ 17 凍キャベツメンチカツ 80 米油 10 中濃ソース 0.3 もやしの旨煮 1.1 冷豚も肉 7 にんにく 7 もやし (緑豆) 60 にら 5 しょうゆ 0.1 サラダ油 (米油) 0.6 さとウ 1 しょうゆ 3.5 がらスープチキン 10 でんぶん (じゃがいも) 0.8 水 193	鶏肉とキャベツのスープ 19 たまねぎ 15 にんにく 15 冷とり肉 (一口切り) 20 キャベツ 17 ほうれん草 10 えのきだけ 11 食塩 0.3 こしょう 0.02 チキンブイヨン 1.1 しょうゆ 2.5 小麦粉 (薄力粉1等) 3 冷バター 2 食塩 0.5 にんにく 0.04 トマトケチャップ 10 トマトピューレ 5 ウスターソース 2 バジリコ 0.05 チキンブイヨン 2 冷粉チーズ 3 アスパラとキャベツのサラダ 9 ぶなしめじ 15 アスパラガス 12 凍ホールコーン 10 にんにく 26 キャベツ 3 しょうゆ 0.01 サラダ油 (米油) 0.5	豆乳バナナケーキ 20 プレミックス粉 (ホットケーキ) 27 バナナ 12 無調整豆乳 6 さとウ 8 サラダ油 (米油) 206 冷牛乳 206 しょうゆ 2 にんにく 2 しょうゆ 2 トマトケチャップ 10 トマトピューレ 5 ウスターソース 2 バジリコ 0.05 チキンブイヨン 2 冷粉チーズ 3 アスパラとキャベツのサラダ 9 ぶなしめじ 15 アスパラガス 12 凍ホールコーン 10 にんにく 26 キャベツ 3 しょうゆ 0.01 サラダ油 (米油) 0.5	ハヤシライス (発芽玄米ご飯) 90 精白米 21 発芽玄米 18 小松菜 17 にんにく 15 キャベツ 0.2 凍ホールコーン 0.7 サラダ油 (米油) 3 しょうゆ 0.05 りんごゼリー 17 野菜ソテー 50 凍国産りんごゼリー 206 冷牛乳 206 しょうゆ 2.5 小麦粉 (薄力粉1等) 0.01 牛乳 206 冷牛乳 206 しょうゆ 0.6	シナモン揚げパン 70 ※ コッペパン 9 米油 17 にんにく 0.2 かぼちゃ 32 たまねぎ 19 小松菜 9 キャベツ 17 にんにく 18 食塩 0.2 まぐろ水煮 15 だいこん (根) 17 冷調理用牛乳 60 もやし (緑豆) 30 チキンブイヨン 1.7 28 サラダ油 (米油) 1.5 にんにく 14 水 3 しょうゆ 2.5 牛乳 0.01 冷牛乳 206 冷牛乳 206 しょうゆ 0.6			
No	16	17	18	19	20					
献立名	【イベント：七夕】 米粒麦ご飯 いかのかりん揚げ とうもろこし 七夕汁 七夕ゼリー 牛乳	エネルギー (kcal) 771 たんぱく質 (g) 31.2 食塩相当量 (g) 2.3	【イベント：十五夜】 かき揚げ丼 (もち麦ご飯) お月見汁 お月見デザート 牛乳	エネルギー (kcal) 813 たんぱく質 (g) 30.2 食塩相当量 (g) 2.8	【イベント：沖縄料理】 タコライス (もち麦ご飯) にんじんしりしり 梨ゼリー 牛乳	エネルギー (kcal) 773 たんぱく質 (g) 31.9 食塩相当量 (g) 3.1	【イベント：韓国料理】 ビビンバ丼 (もち麦ご飯) わかめスープ みかん 牛乳	エネルギー (kcal) 863 たんぱく質 (g) 25.8 食塩相当量 (g) 2.9	【イベント：フランス料理】 ソフトフランスパン キャラメルパテ サーモンのポワレ ブロッコリーとコーンのソテー ジュリエンヌスープ 牛乳	エネルギー (kcal) 814 たんぱく質 (g) 36.2 食塩相当量 (g) 3.5
材料及び可食量 (g)	米粒麦ご飯 90 精白米 10 米粒麦 10 いかのかりん揚げ 60 凍いか (切り身) 1.5 酒 0.1 食塩 6 でんぶん (じゃがいも) 4.5 しょうゆ 0.5 にんにく 0.2 さとウ 0.9 みりん 2.5 しょうゆ 3.5 とうもろこし 35 とうもろこし 35 七夕汁 35 七夕ゼリー 40 牛乳 206	七夕汁 15 冷とり肉 (小間切れ) 20 凍αそうめんゆでのび防止タイプ 5 凍油あげ (カット) 14 にんにく 25 たまねぎ 5 さやいんげん 3 オクラ 9 小松菜 1.5 酒 3 しょうゆ 0.5 食塩 0.5 こんぶ 1 米油 2.5 けずり節 2.5 水 6.2 酒 3 みりん 31 お月見デザート 0.9 凍月見デザート 50 でんぶん (じゃがいも) 0.9 牛乳 206	かき揚げ丼 (もち麦ご飯) 85 精白米 10 国内産 もち麦 10 かぼちゃ 36 たまねぎ 56 キャベツ 26 あさり水煮 10 凍ちりめんじゃこ 5 にんにく 27 小麦粉 (薄力粉1等) 20 水 2 酒 0.3 こんぶ 1 米油 7 けずり節 3 さとウ 6 しょうゆ 3 酒 8 みりん 31 お月見デザート 0.9 凍月見デザート 50 でんぶん (じゃがいも) 0.9 牛乳 206	お月見汁 12 ○上新粉 10 水 15 冷とり肉 (小間切れ) 13 神奈川県産カットわかめ 0.3 だいこん (根) 13 にんにく 14 ぶなしめじ 7 小松菜 13 食塩 0.4 しょうゆ 3 酒 2 こんぶ 1 けずり節 2.5 水 6.2 酒 8 みりん 31 お月見デザート 0.9 凍月見デザート 50 でんぶん (じゃがいも) 0.9 牛乳 206	タコライス (もち麦ご飯) 90 精白米 14 国内産 もち麦 14 冷豚挽き肉 45 ピーマン 9 キャベツ 30 たまねぎ 33 凍グリーンピース 6 ホールトマト 20 にんにく 0.3 大豆 (ゆで) 8 サラダ油 (米油) 1 酒 1.3 冷牛乳 0.01 チリパウダー 0.06 ウスターソース 8 トマトケチャップ 17 カレー粉 0.25 食塩 0.5 さとウ 0.3 冷シュレットチーズ 5	にんじんしりしり 39 にんにく 14 まぐろ油漬け 14 凍冷凍殺菌全卵 0.1 穀物酢 0.7 サラダ油 (米油) 0.2 食塩 0.03 しょうゆ 1.5 梨ゼリー 50 凍国産和梨ゼリー 206 冷牛乳 206 しょうゆ 0.01 みりん 8 淡色辛みそ 17 サラダ油 (米油) 0.25 食塩 0.5 さとウ 0.3 冷シュレットチーズ 5	ビビンバ丼 (もち麦ご飯) 90 精白米 10 国内産 もち麦 5 冷豚肉 (小間切れ) 50 しょうゆ 0.2 にんにく 0.4 もやし (緑豆) 26 小松菜 21 にんにく 14 たまご 21 切り干しだいこん 5 ごま油 0.5 水 3 みかん 6.8 白ごま 0.7 淡色辛みそ 1.5 サラダ油 (米油) 1 豆板醤 (一味唐辛子) 0.2 わかめスープ 45 冷とうふ (もめん) 8 冷わかめ(塩ぞう) 5 国産たけのこ水煮 15 えのきだけ 6.8 にんにく 14 がらスープチキン 70 チキンブイヨン 0.8 小麦粉 (薄力粉1等) 0.5 生マッシュルーム 14 サラダ油 (米油) 1.5 冷バター 3 こしょう 0.03 水 0.3 冷北海道フレッシュクリ- 9 冷調理用牛乳 15 チキンブイヨン 0.5 レモン(果汁) 0.6 ジュリエンヌスープ 10 冷豚肉 (小間切れ) 28 たまねぎ 18 にんにく 30 キャベツ 2.7 セロリ 0.3 食塩 0.3 こしょう 0.03 牛乳 206 冷牛乳 206 しょうゆ 0.6	ソフトフランスパン 70 ※ ソフトフランスパン 70 キャラメルパテ 15 パテキャラメル 30 サーモンのポワレ 70 冷生さけ (切り身) 70 食塩 0.3 こしょう 0.03 チキンブイヨン 1.7 サラダ油 (米油) 0.5 水 0.5 冷牛乳 206 冷牛乳 206 しょうゆ 0.6 冷牛乳 206 しょうゆ 0.6		
冷：冷蔵品 凍：冷凍品 サラダ油 (米油)：焼き、炒め、煮物等の油 米油：揚げ油										
					平均 エネルギー (kcal) 811 たんぱく質 (g) 30.6 食塩相当量 (g) 2.9					

1 本市の中学校給食は「手作り給食」を検討している。  
2 献立において○印がついたものについては、手作りが望ましいが、冷凍食品への変更を可とする。なお、使用する冷凍食品は、その産地や原材料等について市が安全性等を評価したものに限る。  
3 保護者や生徒が考案した献立を募集する給食、かながわ産品学校給食デー等についても実施予定である。



秦野市教育委員会教育部学校教育課（中学校給食担当）

〒257-8501 秦野市桜町一丁目3番2号

電 話 0463-84-2785

ファクス 0463-83-4681

電子メール [g-kyouiku@city.hadano.kanagawa.jp](mailto:g-kyouiku@city.hadano.kanagawa.jp)