

所沢市立保育園給食調理業務委託に関する質問と回答について

公開日:令和7年6月13日(金)

No.	資料名等	該当ページ	該当箇所	質問内容	回答
1	《別紙2-1》 所沢市立西所沢保育園外1園給食調理業務委託仕様書	P4	11.消耗品等の準備	仕様書には「生野菜などの消毒に用いる次亜塩素酸ナトリウムについては、市の指定する薬品を受託者の負担にて用意」との記載がありましたが、市の指定する薬品とは具体的にどの製品、メーカーを指しておりますでしょうか。	現在使用している薬品については以下のとおりです。 (株)オーヤラックス:ピューラックスS
2	《別紙2-1》 所沢市立西所沢保育園外1園給食調理業務委託仕様書	P3	8.食事開始時間等 (目安)	仕様書には、食事の下膳時間に関する具体的な詳細が見受けられなかったため、下記例のように西所沢保育園、西新井保育園の下膳時間の詳細をご教示いただけますと幸いです。 例: 【午前おやつ】9:30 【昼食】0歳児 11:00 1歳児 11:25 2歳児 11:40 3歳児 12:15 4歳児 12:20 5歳児 12:25 【午後おやつ】15:30 【捕食】皿を使用する場合、貴園にて食器を漬け置きいただき、翌朝に弊社にて洗浄	下膳の時間は、仕様書P3[8食事開始時間等(目安)]に記載の時間から1時間後を目安にしてください。なお、補食・夕食の下膳時間は、概ね19時前後になります。
3	《別紙2-2》 所沢市立吾妻保育園外1園給食調理業務委託仕様書	P3	8.食事開始時間等 (目安)	仕様書には、食事の下膳時間に関する具体的な詳細が見受けられなかったため、下記例のように吾妻保育園、山口保育園の下膳時間の詳細をご教示いただけますと幸いです。 例: 【午前おやつ】9:30 【昼食】0歳児 11:00 1歳児 11:25 2歳児 11:40 3歳児 12:15 4歳児 12:20 5歳児 12:25 【午後おやつ】15:30 【捕食】皿を使用する場合、貴園にて食器を漬け置きいただき、翌朝に弊社にて洗浄	No.2の回答を参照してください。
4	《別紙2-3》 所沢市立富岡保育園外1園給食調理業務委託仕様書	P3	8.食事開始時間等 (目安)	仕様書には、食事の下膳時間に関する具体的な詳細が見受けられなかったため、下記例のように富岡保育園、中新井保育園の下膳時間の詳細をご教示いただけますと幸いです。 例: 【午前おやつ】9:30 【昼食】0歳児 11:00 1歳児 11:25 2歳児 11:40 3歳児 12:15 4歳児 12:20 5歳児 12:25 【午後おやつ】15:30 【捕食】皿を使用する場合、貴園にて食器を漬け置きいただき、翌朝に弊社にて洗浄	No.2の回答を参照してください。
5	《別紙2-1》 所沢市立西所沢保育園外1園給食調理業務委託仕様書	P9	2.受託者が行う業務 (3)食物アレルギー対応	現在実施されているアレルギー対応の内容を6園全て教えてください。(例:除去食、代替食、トレイや食器の色分けなど) また、年齢別にアレルギーをお持ちのお子様の人数と、主なアレルギーの種類の可能な範囲で6園分ご教示ください。	現在各園でアレルギーを持っている園児は3名～8名程度です。 品目については以下のとおりです。 【現在対応している品目】 卵、小麦、くるみ、そば、ごま、ピーナッツ、ナッツ類、魚卵 キウイ、すいか、メロン、 各園ごとの年齢別の詳細については公開できませんのでご了承ください。
6	《別紙2-1》 所沢市立西所沢保育園外1園給食調理業務委託仕様書	P8	2.受託者が行う業務 (2)調理・提供	盛り付け方法について、具体的な手順を教えてください。 月齢によって異なる場合は、以下のような形式でご記載いただくと助かります。 【例】 ① 全年齢、厨房での個別盛り ② 0歳児:厨房で個別盛り／1～5歳児:クラスで園職員様が食缶で盛り付け 配膳方法について、具体的な流れを教えてください。 【例】 ①配膳は、厨房出入口にて配膳ワゴンおよびDWIにて受け渡し。 ②弊社スタッフが所定の場所に配膳ワゴンを持っていく→その後貴園職員様にて配膳 下膳方法についても、具体的な流れを教えてください。 【例】 ① 厨房出入口で受け渡し／下膳時は職員様が食器をまとめて返却 ② 職員様が所定の場所にまとめておき、弊社スタッフが回収	提供方法は、個別の盛り付けと食缶での配食どちらもあります。 配膳、下膳につきましては、基本的には、配膳は配膳室(給食室前)まで準備していただき、各クラスでの配膳は園の職員が行います。 園での調整で各クラスまでワゴン等で運んでいただく場合もあります。 下膳方法は、園の職員が配膳室(給食室前)まで戻しています。
7	《別紙2-2》 所沢市立保吾妻保育園外1園給食調理業務委託仕様書	P8	2.受託者が行う業務 (2)調理・提供	盛り付け方法について、具体的な手順を教えてください。 月齢によって異なる場合は、以下のような形式でご記載いただくと助かります。 【例】 ① 全年齢、厨房での個別盛り ② 0歳児:厨房で個別盛り／1～5歳児:クラスで園職員様が食缶で盛り付け 配膳方法について、具体的な流れを教えてください。 【例】 ①配膳は、厨房出入口にて配膳ワゴンおよびDWIにて受け渡し。 ②弊社スタッフが所定の場所に配膳ワゴンを持っていく→その後貴園職員様にて配膳 下膳方法についても、具体的な流れを教えてください。 【例】 ① 厨房出入口で受け渡し／下膳時は職員様が食器をまとめて返却 ② 職員様が所定の場所にまとめておき、弊社スタッフが回収	No.6の回答を参照してください。

No.	資料名等	該当ページ	該当箇所	質問内容	回答
8	《別紙2-3》 所沢市立富岡保育園外1園給食調理業務委託仕様書	P8	2.受託者が行う業務 (2)調理・提供	盛り付け方法について、具体的な手順を教えてください。 月齢によって異なる場合は、以下のような形式でご記載いただくと助かります。 【例】 ① 全年齢、厨房での個別盛り ② 0歳児：厨房で個別盛り／1～5歳児：クラスで園職員様が食缶で盛り付け 配膳方法について、具体的な流れを教えてください。 【例】 ⑤配膳は、厨房出入口にて配膳ワゴンおよびDWIにて受け渡し。 ⑥弊社スタッフが所定の場所に配膳ワゴンを持っていく→その後貴園職員様にて配膳 下膳方法についても、具体的な流れを教えてください。 【例】 ① 厨房出入口で受け渡し／下膳時は職員様が食器をまとめて返却 ② 職員様が所定の場所にまとめておき、弊社スタッフが回収	No.6の回答を参照してください。
9	《別紙2-1》 所沢市立西所沢保育園外1園給食調理業務委託仕様書	P3	9.食事の種類	現在グループ1、2園の離乳食対応についてどこまで対応が必要でしょうか。 また各段階(初期、中期、後期、完了期)における対象人数など可能な範囲で詳細をご教示いただけますと幸いです。 例：初期5人、中期2人、後期1人、完了期0人	【西所沢保育園】 後期：8人 【西新井保育園】 初期：2人、中期：1人、後期：3人
10	《別紙2-2》 所沢市立吾妻保育園外1園給食調理業務委託仕様書	P3	9.食事の種類	現在グループ2、2園の離乳食対応についてどこまで対応が必要でしょうか。 また各段階(初期、中期、後期、完了期)における対象人数など可能な範囲で詳細をご教示いただけますと幸いです。 例：初期5人、中期2人、後期1人、完了期0人	【吾妻保育園】 初期：2人、中期：2人、後期：3人 【西新井保育園】 初期：1人、中期：3人、後期：5人
11	所沢市立保育園給食業務調理委託プロポーザル募集要項	P4	10.応募申請書(兼応募資格審査申請書)の提出	Excelデータ内に様式は任意と書いてありますが、提案書へ記載するべき内容が具備されていればPowerPointを使用し作成しても問題がないという認識でお間違いないでしょうか。 (提出はPDF上で行うため、見た目は変わりません)	提出する際のファイル形式がPDFであれば、PowerPointで資料作成しても問題ございません。
12	所沢市立保育園給食業務調理委託プロポーザル募集要項	P4	10.応募申請書(兼応募資格審査申請書)の提出	提案書を作成するにあたって、フォントサイズの指定はございますか。	フォントサイズの指定はございません。
13	所沢市立保育園給食業務調理委託プロポーザル募集要項	P4	10.応募申請書(兼応募資格審査申請書)の提出	正本の両面コピー不可とは、両面印刷不可という認識でお間違いないでしょうか。	お見込みのとおりです。
14	《別紙2-1》 所沢市立西所沢保育園外1園給食調理業務委託仕様書	P2	7.給食対象者及び基本の食数	所沢市立西所沢保育園と所沢市立西新井保育園に在籍している園児様の内訳をご教授いただけますと幸いです。 例：0歳5人、1歳4人、2歳6人、3歳8人、4歳9人、5歳10人	【西所沢保育園】 0歳：8人、1歳：13人、2歳：16人、3歳：21人、4歳：21人、5歳：21人 【西新井保育園】 0歳：8人、1歳：13人、2歳：16人、3歳：22人、4歳：21人、5歳：22人
15	《別紙2-2》 所沢市立吾妻保育園外1園給食調理業務委託仕様書	P2	7.給食対象者及び基本の食数	園児の人数内訳について 所沢市立吾妻保育園と所沢市立山口保育園に在籍している園児様の内訳をご教授いただけますと幸いです。 例：0歳5人、1歳4人、2歳6人、3歳8人、4歳9人、5歳10人	【吾妻保育園】 0歳：8人、1歳：13人、2歳：16人、3歳：23人、4歳：25人、5歳：25人 【山口保育園】 0歳：9人、1歳：13人、2歳：16人、3歳：23人、4歳：23人、5歳：24人
16	《別紙2-1》 所沢市立西所沢保育園外1園給食調理業務委託仕様書	P3	8. 食事開始時間等	職員数とおやつについて6園全てご回答いただけますと幸いです。 職員食の分量について、ご教示いただけますでしょうか。 一例：幼児の1.5倍 等 職員食は、幼児と同じ献立でしょうか。別の献立でしょうか。 一もし別の献立の場合、差し支えなければ献立表をご提供いただけますと幸いです。 仕様書の基本食数を拝見したところ、職員向けのおやつ提供はあるという認識でよろしいでしょうか。	職員数は、仕様書p2[7給食対象者及び基本の食数]を参考にしてください。 職員は幼児と同じ献立、同じ分量を提供しています。おやつ提供についても同様です。
17	《別紙2-1》 所沢市立西所沢保育園外1園給食調理業務委託仕様書	P3	8. 食事開始時間等	延長保育時の捕食について6園全てご回答いただけますと幸いです。 捕食の内容について、手作りか市販菓子かを教えてください。 提供方法についても、以下のどれに該当するか教えてください。 例： ① 弊社スタッフが事前に調理し、お渡しする形式 ② 時間になったら指定の場所に設置し、園職員様が配膳	補食については主におにぎりで対応しています。 提供方法は個別に盛り付けやバット等での盛り付けで、園の状況により異なります。
18	《別紙2-1》 所沢市立西所沢保育園外1園給食調理業務委託仕様書	P3	9.食事の種類	差し支えなければ、6園全ての直近献立(離乳食も含む)をご提供いただけますと幸いです。	当ホームページの献立表の掲載ページで確認してください。

No.	資料名等	該当ページ	該当箇所	質問内容	回答
19	《別紙2-1》 所沢市立西所沢保育園外1園給食調理業務委託仕様書	P3	9.食事の種類	夕食について6園全てご回答いただけますと幸いです。 具体的な夕食の献立、ご教授いただけますと幸いです。 提供方法についても、以下のどれに該当するか教えてください。 例： ① 弊社スタッフが事前に調理し、お渡しする形式 ② 時間になったら指定の場所に設置し、園職員様が配膳	夕食献立表は添付資料をご覧ください。 提供方法は調理後、基本的には配膳まで行っていたいでいます。 園の状況で異なる場合もあります。
20	《別紙2》 仕様書	P2	7給食対象者及び 基本の食数	各園のアレルギー食の対応内容、対応人数をご教示願います。	No.5の回答を参照してください。
21	《別紙2》 仕様書	P4-P5	1業務従事者	各園の現在の総雇用人数と1日の出勤人数、勤務時間をご教示願います。平日と土曜日に分けてお願いします。	現在調理業務に従事している職員の人数は以下のとおりです。 なお、一日の出勤人数は状況等により変わります。 ※短時間勤務の職員を含む 【西所沢保育園】7人 【西新井保育園】9人 【吾妻保育園】7人 【山口保育園】9人 【富岡保育園】5人 【中新井保育園】6人 始業時間は基本的に8時30分からです、食材料の納品時間により変動します。終業時間については閉園時間の20時となりますが、夕食の有無等により変わる場合もあります。
22	《別紙2》 仕様書	P8	2受託者が行う業務 (その1)	各園の食材の納品時間をご教示願います。	肉、豆腐、魚、野菜に関しては当日7時から9時の間に納品があります。その他については概ね15時までの間に納品があります。
23	所沢市公立保育園給食実施の基本事項		4 調理について	各園の配膳・下膳時間と配膳・下膳方法をご教示願います。 また、現在の配膳については、食缶配膳か個別盛り付け配膳かどちらになりますでしょうか。	配膳の時間は、仕様書P3[8食事開始時間等(目安)]に記載の時間を目安にしてください。 下膳時間は、No.2の回答を参照してください。 配膳については、No.6の回答を参照してください。

2025年

6月 夕食献立表



所沢市立保育園

日 (曜)	献立名 夕食	おもな材料とからだの中でののはたらき			栄養価	
		(赤) 血や肉になる食品	(緑) からだの調子をととのえる食品	(黄) 熱や力になる食品	3才未満児 エネルギー(kcal) タンパク質(g)	3才以上児 エネルギー(kcal) タンパク質(g)
2 (月)	ごはん 鶏肉のうま煮 キャベツと塩昆布のあえもの 大根と長ねぎのみそ汁 型抜きチーズ	鶏もも肉 みそ 型抜きチーズ	人参 キャベツ 塩昆布 大根(根) 長ねぎ	精白米 砂糖 ごま油	262	357
					12.2	16.6
3 (火)	ごはん 豚肉のしょうが焼き サイコロサラダ 玉ねぎと麩のみそ汁	豚ロース プロセスチーズ みそ	玉ねぎ 生姜 きゅうり 人参 スイートコーン	精白米 砂糖 油 さつまいも マヨネーズドレッシング 焼麩	306	437
					11.2	16.1
4 (水)	ごはん 鶏肉のオニオンソースがけ いそあえ 根菜のみそ汁	鶏もも肉 油揚げ みそ	玉ねぎ 小松菜 人参 きざみのり ごぼう 長ねぎ 大根(根)	精白米 油 砂糖 片栗粉	231	334
					10.3	14.9
5 (木)	ごはん 魚のマヨドレ焼き ひじきのいり煮 キャベツと長ねぎのみそ汁	さわら 油揚げ みそ	玉ねぎ バセリ ひじき 人参 さやいんげん キャベツ 長ねぎ	精白米 マヨネーズドレッシング パン粉 油 砂糖	229	330
					11.5	16.9
6 (金)	ごはん ハンバーグ 粉ふきいも 人参のつや煮 いんげんと玉ねぎのみそ汁	豚ひき肉 牛乳 みそ	玉ねぎ 青のり 人参 さやいんげん	精白米 パン粉 油 砂糖 バター じゃがいも	264	381
					9.7	13.9
7 (土)	ごはん オイスターソース炒め きゅうりの塩ナムル すまし汁 ヨーグルト	豚もも ヨーグルト	玉ねぎ ビーマン 人参 キャベツ きゅうり 塩蔵わかめ 長ねぎ	精白米 ごま油 砂糖 油 いりごま 焼麩	265	357
					12.2	16.2
9 (月)	ごはん ポークチャップ ほうれん草サラダ じゃがいもと玉ねぎのみそ汁	豚ロース みそ	玉ねぎ ほうれん草 スイートコーン	精白米 小麦粉 油 砂糖 じゃがいも	271	391
					10.7	15.6
10 (火)	ビビンバ風どんぶり キャベツと玉ねぎのスープ バナナ	豚もも みそ	生姜 にんにく ほうれん草 もやし 人参 キャベツ 玉ねぎ バナナ	精白米 油 砂糖 いりごま ごま油 片栗粉	249	360
					10.3	15.2
11 (水)	ごはん 鶏肉の甘酢づけ 小松菜のしらすあえ 大根とわかめのみそ汁	鶏もも肉 しらす干し みそ	生姜 小松菜 大根(根) 塩蔵わかめ	精白米 片栗粉 油 砂糖	240	340
					9.8	13.8
12 (木)	ごはん 高野豆腐の煮物 キャベツのごま酢あえ なすのみそ汁 型抜きレアチーズ	高野豆腐 鶏もも肉 油揚げ みそ 型抜きレアチーズ	人参 玉ねぎ キャベツ きゅうり なす	精白米 砂糖 すりごま	287	391
					12.7	17.9
13 (金)	ごはん つくねの甘辛だれ いそあえ かぼちゃと長ねぎのみそ汁	鶏ひき肉 木綿豆腐 みそ	長ねぎ 生姜 チンゲン菜 もやし きざみのり かぼちゃ	精白米 片栗粉 油 砂糖	234	335
					10.1	14.4
14 (土)	ごはん 鶏肉のてりやき 大豆サラダ もやしと麩のみそ汁	鶏もも肉 大豆 ツナ みそ	玉ねぎ きゅうり 人参 もやし	精白米 マヨネーズドレッシング 焼麩	232	331
					11.3	16.5
16 (月)	ごはん 大根と豚肉の煮物 きゅうりの塩昆布あえ さつまいもと玉ねぎのみそ汁 型抜きチーズ	豚もも みそ 型抜きチーズ	大根(根) きゅうり 塩昆布 玉ねぎ	精白米 砂糖 油 さつまいも	282	384
					12.3	16.4

日 (曜)	献立名 タ 食	おもな材料とからだの中でののはたらき			栄養価	
		(赤) 血や肉になる食品	(緑) からだの調子をととのえる食品	(黄) 熱や力になる食品	3才未満児	3才以上児
					エネルギー (kcal) タンパク質 (g)	エネルギー (kcal) タンパク質 (g)
17 (火)	きつねうどん ちくわのいそべ揚げ	鶏もも肉 油揚げ ちくわ	人参 長ねぎ ほうれん草 青のり	うどん 砂糖 小麦粉 油	253	363
					11.3	16.2
18 (水)	ごはん さけのねぎみそ焼き スパゲティサラダ すまし汁	生さけ みそ ツナ	長ねぎ きゅうり 人参 生しいたけ ほうれん草	精白米 砂糖 スパゲッティ マヨネーズドレッシング 油	244	351
					11.9	17.2
19 (木)	ごはん 春雨ソテー オクラのごまあえ 生揚げとわかめのみそ汁 ヨーグルト	豚もも 生揚げ みそ ヨーグルト	キャベツ もやし 人参 生姜 オクラ 塩蔵わかめ	精白米 はるさめ 片栗粉 ごま油 砂糖 すりごま	277	372
					12.8	16.9
20 (金)	ごはん 鶏肉のケチャップソースがけ キャベツのドレッシングあえ じゃがいもと油揚げのみそ汁	鶏もも肉 油揚げ みそ	生姜 トマトピューレ パセリ キャベツ 人参 スイートコーン	精白米 砂糖 油 じゃがいも	238	343
					10.3	14.8
21 (土)	ごはん ひじき入りつくね焼き ほうれん草のおかかあえ 玉ねぎと麩のみそ汁 型抜きレアチーズ	鶏ひき肉 木綿豆腐 かつお節 みそ 型抜きレアチーズ	長ねぎ 生姜 ひじき ほうれん草 人参 玉ねぎ	精白米 片栗粉 油 砂糖 焼麩	270	366
					11.2	16.0
23 (月)	ごはん ミートグラタン きゅうりとコーンのあえもの えのきのスープ	豚ひき肉 とろけるチーズ	玉ねぎ マッシュルーム 人参 パセリ トマトピューレ きゅうり スイートコーン えのきたけ	精白米 マカロニ 油 バター 砂糖 パン粉	247	353
					9.6	13.9
24 (火)	チキンカレー ツナサラダ ピピピチーズ	鶏もも肉 ツナ ピピピチーズ	人参 玉ねぎ にんにく キャベツ スイートコーン	精白米 じゃがいも 油 砂糖	317	451
					10.5	14.5
25 (水)	ごはん マーボーなす 青ゆでブロッコリー 豆腐スープ	豚ひき肉 赤みそ 絹ごし豆腐	なす ピーマン 長ねぎ 生姜 にんにく ブロッコリー 塩蔵わかめ	精白米 油 砂糖 ごま油 片栗粉 マヨネーズドレッシング	234	336
					10.0	14.4
26 (木)	ごはん 鶏肉と人参のさっぱり煮 小松菜のえのきあえ かぶのみそ汁 バナナ	鶏もも肉 みそ	人参 生姜 小松菜 えのきたけ かぶ(根) かぶ(葉) バナナ	精白米 砂糖	244	346
					10.0	14.7
27 (金)	ごはん あじフライ 切り昆布とさつまいもの煮物 チンゲン菜と玉ねぎのみそ汁	あじ みそ	刻みこんぶ 人参 チンゲン菜 玉ねぎ	精白米 小麦粉 パン粉 油 さつまいも 砂糖	247	349
					10.1	14.5
28 (土)	ごはん じゃが芋と鶏肉の煮物 ほうれん草のいそあえ 玉ねぎと油揚げのみそ汁	鶏もも肉 油揚げ みそ	人参 ほうれん草 しめじ きざみのり 玉ねぎ	精白米 じゃがいも 砂糖	230	327
					10.2	14.7
30 (月)	ごはん 生揚げの煮物 小松菜としらすの炒め物 かぼちゃと玉ねぎのみそ汁	生揚げ 鶏もも肉 しらす干し みそ	人参 水煮筍 小松菜 生姜 にんにく かぼちゃ 玉ねぎ	精白米 砂糖 油	246	353
					11.5	16.6

材料の都合により、献立・調理方法を

変更することがありますので御了承ください

