

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5年6月12日(月)

No.	資料名等	質問内容	回答
1	プロポーザル 募集要領 P.1 4委託料の上限額	以前の契約金額のご教授をお願い致します。	グループ1(松井保育園・並木保育園)は、令和3年度から令和5年度の契約で、総額118,800,000円です。 グループ2(柳瀬保育園・松郷保育園)は、令和3年度から令和5年度の契約で、総額133,211,100円です。
2	プロポーザル 募集要領 P.1	グループ1及びグループ2の現在の委託金額(税込み)を年度ごとに教えて下さい。	No.1の回答をご参照ください。
3	プロポーザル 募集要領 P.1	入札参加資格申請の際、支店長へ委任しているのですが申請の際の代表者は支店長名でよろしいでしょうか。	当市の契約課に届け出ている受任者情報の代表者としてください。
4	プロポーザル 募集要領 P.1	グループ1及びグループ2の各園での食材の納品時間を園・食材ごとに教えて下さい。	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。
5	プロポーザル 募集要領 P.2 8資料請求	厨房見学をすることは可能でしょうか？	厨房見学会を開催しない代替わりとして、調理室資料を配付していますので、見学はできません。
6	プロポーザル 募集要領 P.3 10応募申請書(兼 応募資格審査請求 書)	提案書の文字サイズと字体に指定はありますか？	提案書は文字サイズと字体に指定はありませんが、本プロポーザル募集要領の10に記載しているとおりとしてください。

No.	資料名等	質問内容	回答
7	プロポーザル 募集要領 P.3	納税証明書の詳細を教えてください。	本社所在地の国税及び地方税の納税証明書の外に、所沢市内に事業所がある場合は、それに係る地方税の納税証明書を添付してください。 プロポーザル募集要領P.1 6募集資格(7)をご参照ください。
8	プロポーザル 募集要領 P.4	選定委員会の委員の詳細を教えてください。 (人数、役職等)	選定委員は、こども未来部次長、経営企画部経営企画課長、財務部財政課長、学校教育部保健給食課長、市民医療センター事務部総務課長、保育幼稚園課長、委託予定保育園長(4名)の10名です。
9	《別紙2-1,2-2》 仕様書P.1	グループ1及びグループ2の各園での現在の曜日別に勤務時間を園ごとに教えてください。	各園の人数、勤務時間、勤務シフトについては公開できませんのでご了承ください。 始業時間は基本的に8時30分からですが、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。
10	《別紙2-1,2-2》 仕様書P.2	おやつ、補食、夕食の週間での手づくり頻度を教えてください。	献立表の掲載ページでご確認ください。 おやつ・夕飯につきましては基本的に手作りです。6月の市販おやつのは回数は5回でした。夕飯の献立は添付資料をご覧ください。
11	《別紙2-1,2-2》 仕様書P.2	グループ1及びグループ2の各園でのアレルギー対応の提供までの流れ、アレルゲンを個人ごとに教えてください。	現在各園でアレルギーを持っている園児は4名～7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、乳、大豆、ピーナッツ、ナッツ類、ごま、そば、バナナ、魚卵 流れについては、食物アレルギーマニュアル掲載のページでご確認ください。

No.	資料名等	質問内容	回答
12	≪別紙2-1,2-2≫ 仕様書P.2	グループ1及びグループ2の各園での配膳・下膳方法及びそれぞれの時間を園、対象年齢ごとに教えてください。	<p>配膳方法は個別の盛り付け、また食缶での配食どちらもあります。各園の状況、または年齢や時期によって異なります。 ※近年は新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から、原則全て個別盛り付けとしております。</p> <p>配膳時間は、仕様書P3「8食事開始時間等(目安)」に記載の時間を参考にしてください。 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。</p> <p>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。</p>
13	≪別紙2-1,2-2≫ 仕様書P.2	個別対応について、具体的にアレルギー対応児は何名程おりますか？そしてアレルギーは何があるのでしょうか？ また現在宗教対応食は提供しておりますでしょうか？ 提供していたら人数と対応内容をご教授下さい。	<p>No.11の回答をご参照ください。 宗教食については、園の状況に応じて、可能な範囲での対応としています。</p>
14	≪別紙2-1,2-2≫ 仕様書P.2	夕食は具体的に何を提供していますか？献立表があれば頂きたいです。 また夕食の食器洗浄は当日に行っているのでしょうか？	<p>夕飯の献立については別紙をご覧ください。 食器の洗浄については、原則当日洗浄まで対応していただきます。</p>
15	≪別紙2-1,2-2≫ 仕様書P.4	お皿について、強化磁器・メラミンどちらでしょうか？	<p>主に強化磁器を使用しておりますが、メラミン他を使用している場合もあります。</p>
16	≪別紙2-1,2-2≫ 仕様書P.4	「生野菜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」とありますが、指定の薬品についてご教授お願い致します。	<p>現在使用している薬品については次のとおりです。 (株)オーヤラックス:ピューラックスS</p>

No.	資料名等	質問内容	回答
17	《別紙2-1,2-2》 仕様書P.4	「調理業務、洗浄業務等に必要な消耗品(衣服等、洗剤類等)については受注者の負担で用意すること。また、生野菜等の消毒に用いる次亜鉛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すること」と記載がありますが、消耗品が保育園側・薬品が会社側の負担という認識でしょうか？	調理業務、洗浄業務に必要な消耗品については受託者負担で用意して頂きます。
18	《別紙2-1,2-2》 仕様書P.4	グループ1及びグループ2の各園での運営体制を園ごとに教えて下さい。 (正規職員○名、非正規職員○名、労働時間、有資格等) また、曜日別の出勤人数も教えて下さい。	No.9の回答をご参照ください。
19	《別紙2-1,2-2》 仕様書P.5	喫食の際の給食費の月額を教えてください。	月額5,500円または1日270円です。
20	《別紙2-1,2-2》 仕様書P.8	食育の内容と頻度をご教授下さい。	食育については、各園食育計画を作成しています。近年は新型コロナウイルス感染症により子どものクッキングは控えており、保育士や受託者がクラスで空豆をゆでたり、育てたきゅうりをあえ物にしたり、おにぎりを握っていました。また、栄養士によるカルシウムについての話なども実施しています。
21	《別紙2-1,2-2》 仕様書P.8	冷凍野菜の使用はありますか？	冷凍コーンを使用しております。
22	《別紙2-1,2-2》 仕様書P.8	お泊り保育の際は、夕食と翌日の朝食を提供するという認識で宜しいでしょうか。 またその際の人件費についてご教授頂きたいです。	そのとおりです。 人件費については、総額の中に含まれます。

No.	資料名等	質問内容	回答
23	《別紙2-1,2-2》 仕様書P.8	夏祭りについて、お弁当や焼きそばを提供する等がありましたら過去の事例をご教授下さい。	近年は新型コロナウイルス感染症により実施しませんでした。過去には焼きそばやホットドック等を提供していました。
24	《別紙2-1,2-2》 仕様書P.8	グループ1及びグループ2の各園での献立過去1年分を園ごとに教えて下さい。 その際、一般、離乳食、アレルギー毎でお願いします。	一般食、離乳食については献立表の掲載ページで確認してください。 アレルギー食については、各園の状況で代替食・除去食の対応をしています。
25	《別紙2-1,2-2》 仕様書P.8	献立作成は貴市のどなたが作成しているのですか。	市の保育園栄養士が作成しています。
26	《別紙2-1》 仕様書P.8	各園の令和5年度4月の食数をご記載頂いておりますが、来年度以降もご記載頂いている食数と相違はございませんでしょうか。	次年度以降の食数については、若干変動する可能性があります。
27	《別紙2-2》 仕様書P.2	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.11の回答をご参照ください。
28	《別紙2-2》 仕様書P.3	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、配膳につきましては、食缶配膳か盛り付け配膳かご教示願います。	No.12の回答をご参照ください。
29	《別紙2-2》 仕様書P.4～5	現在勤務されている調理従事者の保育園経験年数、資格の有無をご教示願います。	個別の職員の経験年数、資格の有無についてはお答えできません。

No.	資料名等	質問内容	回答
30	《別紙2-2》 仕様書P.4～5	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。可能であれば、現在の勤務シフト表をご教示頂けますと幸いです。 (難しい場合は、勤務の始業開始時間を就業時間をご教示頂きたく存じます。)	No.9の回答をご参照ください。
31	《別紙2-2》 仕様書P.8	各園の食材の納品時間をご教示願います。	No.4の回答をご参照ください。
32	《様式8》提案書 人員配置2 (5)研修、人材育成	設問では平成28年度に実施した研修内容及び回数となっておりますが、令和4年度に実施の間違いではないでしょうか。	令和4年度の誤りのため修正いたします。
33	所沢市公立保育園給食実施の基本事項 4調理について	「各保育園の状況により、各自の食器に盛り付けるか食缶で配食してクラスで配膳する」と記載がございますが、各園ごとの盛付方法についてご教授いただけますか？	No.12の回答を参照にしてください。
34	その他	調理員が使用する駐車場はございますでしょうか？ ある場合は、費用についてご教授下さい。	各園の駐車場は保護者様の送迎用のため、通勤に伴う受託者の従業員用駐車場については、受託者で確保することになります。
35	その他	調理従事者の通勤に関しまして、各園で調理従事者が駐車場をお借りすることは可能でしょうか。可能な場合、利用できる台数、費用をご教示願います。 また、バイク通勤、自転車通勤は可能でしょうか。	No.34の回答をご参照ください。 バイク、自転車通勤自体は可能ですが、各園に止められるかどうかについては状況によりますので、各園で調整となります。
36	その他	従事者が利用できる駐車場は各園ありますでしょうか。ある場合の有料・無料のどちらか、有料の場合の月額はおいくらでしょうか	No.34の回答を参照にしてください。

No.	資料名等	質問内容	回答
37	その他	園内に農園はありますか。ある場合、栽培している野菜の種類、その野菜を食材として使用しているか教えてください。	全施設、園内菜園があります。きゅうり・トマト・なす・じゃが芋等季節の野菜を育てており、各園のその年の状況によって異なります。食育の一環として、育てた野菜は給食で提供をしています。
38	その他	グループ1及びグループ2の各園での食育活動を園ごとに教えてください。	No.20の回答をご参照ください。
39	その他	グループ1及びグループ2の各園での行事を園ごとに教えてください。	園行事としてはお泊り保育、夏祭り、芋煮会等があります。その他にも豚汁づくりやお店屋さんごっこ等、各園で行っているものもあります。当市HP上に「保育施設等の紹介」を掲載しており、その中に各園での主な行事を記載していますので、ご参照ください。

2023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		
		(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
1 (木)	カレーライス ツナサラダ	ツナ, 豚肉	きゅうり, 玉葱, 人参, にんにく, スイートコーン	精白米, じゃが芋, 砂糖, 油
2 (金)	ごはん かれのいりてりやき もやしときゅうりのごま酢あえ じゃがいもとにらのみそ汁 pipipiチーズ	みそ, かれい, ピピピチーズ	きゅうり, にら, もやし, スイートコーン	精白米, じゃが芋, 砂糖, 白いりごま, 油
3 (土)	ごはん 中華風チキン ほうれん草のおひたし 豆腐のみそ汁	豆腐, みそ, かつお節, 鶏肉	生姜, 玉葱, 人参, にんにく, ほうれん草, 長葱	精白米, 白いりごま, ごま油
5 (月)	ごはん 厚揚げの煮物 かぶの甘酢あえ 小松菜と玉葱のみそ汁	みそ, 厚揚げ, 鶏もも肉	かぶ, 小松菜, 水煮筍, 玉葱, 人参	精白米, 砂糖
6 (火)	ごはん 豚肉のしょうがやき 小松菜のえのきあえ じゃがいもと油揚げのみそ汁	みそ, 油揚げ, 豚肉	小松菜, 生姜, 玉葱, 人参, えのき	精白米, じゃが芋, 砂糖, 油
7 (水)	ごはん 魚のみそ焼き 切り干し大根の煮つけ すまし汁	みそ, 油揚げ, さわら	ほうれんそう, 生姜, 切り干し大根, 人参, 生椎茸	精白米, 砂糖, 油
8 (木)	ごはん 鶏肉のオニオンソースがけ サイコロサラダ えのきのスープ	鶏もも肉, フォレチーズ	きゅうり, 玉葱, 人参, スイートコーン, えのき	精白米, じゃが芋, でん粉, 砂糖, 油
9 (金)	ごはん ひじき入りつくね焼き キャベツと人参の酢の物 チンゲン菜のみそ汁	豆腐, みそ, 鶏ひき肉	キャベツ, 生姜, 玉葱, チンゲン菜, 人参, 長葱, ひじき	精白米, でん粉, 砂糖, 油
10 (土)	ごはん 生揚げと野菜のみそ炒め煮 ほうれん草のごまあえ もやしとわかめのスープ ヨーグルト	みそ, 生揚げ, 豚肉, ヨーグルト	キャベツ, 生姜, 水煮筍, 玉葱, 人参, ほうれん草, もやし, 塩蔵わかめ	精白米, でん粉, 砂糖, 白すりごま, 油
12 (月)	ごはん 豚肉とじゃが芋の細切りいため きゅうりのしらすあえ チンゲン菜のみそ汁	みそ, しらす干し, 豚肉	きゅうり, 生姜, 水煮筍, 玉葱, チンゲン菜, ピーマン, 赤ピーマン	精白米, じゃが芋, でん粉, 砂糖, ごま油
13 (火)	肉うどん 小松菜の煮びたし 型抜きチーズ	かつお節, 豚肉, 型抜きチーズ	小松菜, 玉葱, 人参, ほうれん草	ゆでうどん
14 (水)	ごはん タンドリーチキン 温野菜サラダ キャベツと玉ねぎのみそ汁	みそ, 鶏もも肉, プレンヨーグルト	キャベツ, 生姜, 玉葱, 人参, にんにく, スナップえんどう, スイートコーン	精白米, 砂糖, 油
15 (木)	ごはん あじフライ いんげんのごまあえ ほうれん草とじゃがいものみそ汁	みそ, あじ	人参, ほうれん草, いんげん	小麦粉, パン粉, 精白米, じゃがいも, 砂糖, 白いりごま, 油

日 (曜)	献立表	おもな材料とからだの中でののはたらき		
	夕食	(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
16 (金)	ごはん 大根ととり肉の煮もの アスパラのおかかあえ しめじと玉ねぎのみそ汁	みそ、かつお節、鶏肉	アスパラガス、キャベツ、大根、玉葱、人参、しめじ	精白米、砂糖、油
17 (土)	ごはん 肉じゃが ブロッコリーとコーンのサラダ わかめと麩のみそ汁 ヨーグルト	みそ、豚肉、ヨーグルト	白たき、玉葱、人参、ブロッコリー、スイートコーン、塩蔵わかめ	精白米、焼麩、じゃが芋、砂糖、油
19 (月)	ごはん ホイコーロー チンゲン菜のナムル 豆腐スープ	豆腐、みそ、赤みそ、豚肉	キャベツ、チンゲン菜、人参、ピーマン、長葱	精白米、砂糖、ごま油、油
20 (火)	ごはん 高野豆腐のそぼろ煮 ほうれん草のドレッシングあえ もやしと油揚げのみそ汁	凍り豆腐、みそ、油揚げ、鶏ひき肉	水煮筍、玉葱、人参、ほうれん草、もやし	精白米、でん粉、砂糖、油
21 (水)	ごはん 魚のマヨネーズ焼き きゅうりとコーンのあえもの いんげんと玉ねぎのみそ汁	みそ、生さけ	きゅうり、玉葱、パセリ、いんげん、スイートコーン	パン粉、精白米、砂糖、マヨネーズドレッシング
22 (木)	ごはん 鶏肉の塩こうじ焼き 小松菜のしらすあえ かぼちゃのみそ汁	みそ、しらす干し、鶏肉	小松菜、南瓜、長葱	精白米、油
23 (金)	ごはん ハンバーグ(卵抜き) キャベツの和風サラダ 大根のみそ汁	豆乳、みそ、ツナ、豚ひき肉	キャベツ、大根、玉葱、人参、スイートコーン	パン粉、精白米、砂糖、油
24 (土)	ごはん 春雨ソテー しゅうまい わかめスープ 型抜きレアチーズ	豚肉、型抜きレアチーズ、しゅうまい	キャベツ、生姜、人参、もやし、長葱、塩蔵わかめ	精白米、はるさめ、でん粉、ごま油
26 (月)	ごはん 鶏肉と人参のさっぱり煮 オクラのおかか和え キャベツと麩のみそ汁	みそ、かつお節、鶏もも肉	わか、キャベツ、生姜、人参	精白米、焼麩、砂糖
27 (火)	ごはん 納豆 かぼちゃのそぼろあんかけ ブロッコリーのごまあえ 小松菜と油揚げのみそ汁	納豆、みそ、油揚げ、鶏ひき肉	小松菜、生姜、人参、ブロッコリー、南瓜	精白米、でん粉、砂糖、白いりごま
28 (水)	ごはん 鶏肉のごま照り焼き キャベツと塩昆布のあえもの じゃが芋と玉葱のみそ汁	みそ、鶏もも肉	キャベツ、玉葱、人参、塩昆布	精白米、じゃが芋、黒いりごま、ごま油、油
29 (木)	ごはん かじきの煮つけ ひじきのごまサラダ なすのみそ汁 バナナ	みそ、めかじき	きゅうり、生姜、なす、人参、スイートコーン、長葱、バナナ、ひじき	精白米、砂糖、白すりごま、マヨネーズドレッシング
30 (金)	ごはん 豚肉とごぼうのすきやき風煮 いそあえ もやしと油揚げのみそ汁	みそ、油揚げ、豚ロース	ごぼう、小松菜、人参、もやし、長葱、しめじ、焼きのり	精白米、はるさめ、砂糖、ごま油

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。

