

回 答 書

1 題名
仕様書 3. 宮城県船形の郷の調理業務 (ホ) 特別食 (へ) その他

【要旨】

1. 特別食について
記載のある、現時点での糖尿病食、心臓食等は対象人数を教えてください。
通常の献立と別に特別食の献立がある場合には、資料として頂く事は可能でしょうか。
2. その他について
嗜好・こだわりによる代替食・アレルギー食・拒食の対象人数、対応方法を教えてください。

回答

1 特別食について (重複あり)

項目	糖尿病 (Kcal)					低残渣食	カリウム制限	減塩食	計
	1200	1400	1500	1600	1800				
人数	3	3	1	2	2	3	1	9	21

通常の献立と別に特別食の献立はありません。個別の状況により食材の使用を調整しています。

2 その他代替食について (重複あり)

項目	牛乳×	ト×	ヨーグル	パン×	麺×	混ぜ飯×	納豆×	とろろ×	温泉卵×	塩辛×	めかぶ×	梅干×	キウイ×	鶏肉×	
代替品	ヨーグルト	プリン	牛乳	プリン	おかず	ごはん・			のり佃煮等	ふりかけ・			除去	魚缶詰等	
人数	37	5	2	5	7	2	5	3	7	4	5	5	1	1	1

2 題名
仕様書 3. 宮城県船形の郷の調理業務 (チ) 給食材料費
4. 宮城県七ツ森希望の家の業務 (へ) 給食材料費

【要旨】

1. 税込み価格 880 円との提示されていますが、契約期間 4 年間の価格指定なのか。
2. 税込み価格 1,000 円との提示されていますが、契約期間 1 年間の価格指定なのか。希望の家。
3. 1. 2 の上記価格について、契約期間中に物価高騰等の社会情勢の変化に合わせて、価格の協議を行うことは可能でしょうか。
4. 給食材料費の金額は、施設の栄養基準に合わせて設定しても宜しいでしょうか。
5. 給食材料費には、厨房で提供する食事以外にも含む物がありますか
例) 厨房以外で使用するトロミ剤、栄養補助食品、水分補給等
6. 行事食については、行事内容に合わせて追加で費用は負担して頂けるのでしょうか。
また現在行っている行事食の内容も合わせて教えてください。
食材料費に、食事以外のトロミ剤や補助食品等も含まれるのでしょうか。

回答

- 1 から 4 仕様書に記載のとおりです。給食材料費（県で定める金額）を下回らないように食事提供してください。
- 5 給食材料費は、厨房で提供する食事に関する経費となります。トロミ剤、栄養補助食品、水分補給は、発注者が負担します。
- 6 行事食の費用は、給食材料費に含まれます。行事食（令和5年度実施分）は以下のとおりです。トロミ剤、栄養補助食品費は、発注者が負担します。

月	歳時メニュー	季節メニュー	希望メニュー
4月		春（ふきご飯）	各園2回 計8回 冷し中華 ピザ 天ぷら カツ丼 海鮮丼 ラーメン・寿司 いなり・天ぷら 海鮮丼
5月			
6月	防災訓練（非常食）		
7月	七夕（そうめん） 土用丑の日（うなぎ）		
8月	お盆（天ぷら）	夏（冷しめん）	
9月	彼岸（炊き込みごはん）		
10月	芋煮（おにぎり・豚汁）	秋（栗ご飯）	
11月	防災訓練（非常食）		
12月	クリスマス（チキン）		
1月	お正月（おせち）		
2月	節分（太巻き寿司）	冬（はらこめし）	
3月	ひなまつり（ちらし寿司） 彼岸（おはぎ）		

3 題名

仕様書 3. 宮城県船形の郷の調理業務（ト）食数見込み

【要旨】

- 令和7年度 80,300食 ÷ 12ヶ月 = 6,692食（1ヵ月あたりの食数）
6,692食 ÷ 30.4日 = 220食/日
220食/日と食形態別食数の合計を出すと 291食/日となりますが、どちらが正しいのでしょうか。
- また、食数見込み表を見ると毎年食数が増える見込みとなっておりますが、その理由を教えてください。また、各年度途中から食数が増減することもあり得るのでしょうか。
- 給食材料費の算出の仕方として 例）880円 × 80,300食 = 年間の材料費の理解で宜しいでしょうか。

回答

- 食形態別食数には、重複している方がいるためです。
- 利用者定員が増える予定のためです。各年度途中で食数が増減することはありません。
- 全体の給食材料費を食数で除した場合、仕様書に記載の「給食材料費（県で定める額）」を下回らないようにしてください。

4 題名

仕様書 3. 宮城県船形の郷の調理業務（2）業務の内容 イ献立作成業務
ハ盛付業務

【要旨】

- 発注者の定める栄養基準を教えてください。
- 盛付けは、発注者の指示した内容で実施するとありますが、具体的にどのような内容で指示を頂くのでしょうか。

回答

1 栄養基準

令和6年度食事摂取基準（船形の郷）

令和6年4月1日付

	食生活調査地	性別	人数	平均年齢	BMI	エネルギー	たんぱく質	脂質	食物繊維	鉄	カルシウム	VA	VB ₁	VB ₂	VC	塩分	
						(kcal)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(μg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	
女性平均	かまくら・はちくら		29	37	1.5	1698	50.0	212	41.5	18.0	9.8	616	484	0.90	1.00	85	6.5
	とがくら		37	63	1.5	1390	50	174	34.0	17.4	6.8	602	482	0.90	1.00	82	6.5
男性平均	おおくら		74	50	1.6	1905	64	262	46.6	20.9	7.5	604	597	1.10	1.20	84	7.5
	かまくら		34	42	1.6	2066	65	284	50.5	21.0	7.5	611	600	1.20	1.30	85	7.5
	とがくら		38	57	1.5	1678	63.1	231	41.0	20.6	7.4	604	597	1.10	1.20	83	7.5
船形の郷年間摂取基準			212	51	1.5	1,772	60.0	238	43.3	19.9	7.7	606	560	1.05	1.15	84	7.2

令和6年度食糧構成

令和6年4月1日現在

食品群	単位	船形の郷平均	女性		
			とがくら	おおくら	かまくら
穀類	g	225	180	210	265
その他穀類	g	30	25	30	35
いも類	g	60	60	60	60
さとう類	g	5	5	5	5
豆類	g	25	25	25	25
豆製品	g	40	40	40	40
雑実類	g	2	2	2	2
野菜類	g	100	100	100	100
葉色野菜	g	230	230	230	230
芋類	g	10	10	10	10
その他芋類	g	25	25	25	25
きのこ類	g	10	10	10	10
海藻類	g	8	8	8	8
魚介類	g	75	70	70	80
肉類	g	70	65	65	75
卵類	g	35	35	35	35
乳類	g	100	100	100	100
牛乳	g	50	50	50	50
乳製品	g	50	50	50	50
油脂類	g	7	6	6	8.5
菓子類	g	15	10	15	15
調味料類	g	30	30	30	30
加工食品	g	15	12	12	15

2 基本的には受注者に一任しますが、利用者様の状況に合わせた配慮が必要な場合に行うものです。例) 利用者の嗜好により、たれをかけない等の要望を伝えます。

5 題名
仕様書 別表6 経費区分

【要旨】

消耗品費（※貸与設備に係るもの）は発注者負担と記載されています。

発注者が負担する物と受託者が負担する物を教えて下さい。

例) 発注者負担：洗浄機の洗剤・リンス等、設備に係る費用

受託者負担：アルコール、ゴミ袋等

回答

発注者が負担する物は、貸与設備に係る費用です。

受注者が負担する物は、厨房内で使用するものとして、洗剤（含む洗浄機の洗剤）アルコール、ホイル、エンボス手袋、ゴミ袋等です。

6 題名 その他																																
<p>【要旨】 受託者側で行う、栄養事務業務はありますか。有る場合には、具体的な業務を教えてください。</p>																																
<p>回答</p> <ul style="list-style-type: none"> ・栄養摂取基準に基づく献立作成 ・療養食加算者（糖尿病等）の献立作成 																																
7 題名 その他																																
<p>【要旨】 選考後、契約と進んだ際に本件について代行保証者は必要となりますか。仮に必要な場合には、グループ会社となることでも可能でしょうか。</p>																																
<p>回答</p> <p>受注者は、業務の全部又は一部の遂行が困難となった場合の保証のため、あらかじめ業務の業務代行保証人を指定しておくことは必要となります。</p> <p>受注者の業務代行が必要な場合、その業務代行を果たすことができるのであれば、グループ会社とすることは構いません。</p>																																
8 題名 その他																																
<p>【要旨】 本件の参加にあたり、下記の資料を頂く事は可能でしょうか。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 約束食事箋（施設内食事基準） 2. 禁止食材一覧表 3. 食形態別・食種別食数表 4. 個別対応リスト（料理形状を除く） 5. 直近月のシフト表 6. 現在の作業工程表 																																
<p>回答 （※セツ森希望の家の2から4は利用者状況による。）</p>																																
<p>1 約束食事箋</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">項目</th> <th colspan="5">糖尿病 (Kcal)</th> <th rowspan="2">低残渣食</th> <th rowspan="2">カリウム制限</th> <th rowspan="2">減塩食</th> </tr> <tr> <th>1200</th> <th>1400</th> <th>1500</th> <th>1600</th> <th>1800</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>主食</td> <td>540 Kcal</td> <td>640 Kcal</td> <td>660 Kcal</td> <td>750 Kcal</td> <td>910 Kcal</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>副食</td> <td>660 Kcal</td> <td>760 Kcal</td> <td>840 Kcal</td> <td>850 Kcal</td> <td>890 Kcal</td> <td>食物繊維 制限</td> <td>生野菜・ 果物制限</td> <td>汁物塩分 1/2量</td> </tr> </tbody> </table>	項目	糖尿病 (Kcal)					低残渣食	カリウム制限	減塩食	1200	1400	1500	1600	1800	主食	540 Kcal	640 Kcal	660 Kcal	750 Kcal	910 Kcal				副食	660 Kcal	760 Kcal	840 Kcal	850 Kcal	890 Kcal	食物繊維 制限	生野菜・ 果物制限	汁物塩分 1/2量
項目		糖尿病 (Kcal)								低残渣食	カリウム制限	減塩食																				
	1200	1400	1500	1600	1800																											
主食	540 Kcal	640 Kcal	660 Kcal	750 Kcal	910 Kcal																											
副食	660 Kcal	760 Kcal	840 Kcal	850 Kcal	890 Kcal	食物繊維 制限	生野菜・ 果物制限	汁物塩分 1/2量																								
<p>2 禁止食材について グレープフルーツ、生卵、生肉等</p>																																
<p>3 食事形態・食種別食数表 別紙1「食事形態・食種別食数表」をご参照ください。</p>																																
<p>4 個別対応リスト（料理形状を除く） スチロール食器使用 2名</p>																																

5 直近月のシフト表
(1) 船形の郷分

	令和6年12月1日～6年12月21日																						週休													
	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土															
1 調理師(正職)8H	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	2	1	7	3	0	9	0	0	8						
2 調理師(正職)8H	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	2	0	7	0	8	0	0	6							
3 調理師(正職)8H	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	6	5	9	0	0	0	0	8							
4 調理師(正職)8H	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	5	1	14	0	0	0	0	8							
5 調理師(正職)8H	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	2	2	6	0	10	0	0	8							
6 調理師(正職)8H	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	2	2	10	0	6	0	0	8							
7 調理師(正職)8H	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	0	3	14	0	3	0	0	8							
8 調理師(正職)8H	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	2	0	11	0	7	0	0	8							
9 調理師(正職)8H	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	10	2	8	0	0	0	0	8							
10 調理師(正職)8H	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	5	2	10	0	3	0	0	8							
11 調理師(正職)8H	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	20	0	0	0	0	0	0	8							
12 調理師(正職)8H	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	0	0	0	0	0	0	19	0	9						
13 調理師(正職)8H	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	0	0	0	0	0	0	0	20	8						
14 調理師(正職)8H	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	0	0	0	0	0	0	0	0	12						
15 調理師(正職)8H	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	0	0	0	0	0	0	0	0	12						
16 調理師(正職)8H	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	0	0	0	0	0	0	0	0	0						
17 調理師(正職)8H	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	0	0	0	0	0	0	0	0	0						
18 調理師(正職)8H	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	0	0	0	0	0	0	0	0	0						
19 調理師(正職)8H	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	0	0	0	0	0	0	0	0	0						
20 調理師(正職)8H	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	0	0	0	0	0	0	0	0	0						
21 調理師(正職)8H	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	才	0	0	0	0	0	0	0	0	0						
平常		2	5	4	4	5	4	3	2	4	5	5	4	4	2	2	4	4	4	5	4	2	*平は、早番A(8時45分～17時40分)													
早A		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	*早Bは、早番B(9時15分～14時40分)													
早B		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	*早Cは、早番C(10時40分～16時15分)													
才		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	*才は、才番C(14時40分～19時15分)													
才		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	*才4は、14時00分～16時30分													
才4H		1	1	0	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	1	0	*平5は、10時00分～15時45分													
才5H		1	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2														
週休		8	4	6	5	4	5	7	9	5	4	4	5	5	8	3	5	5	6	4	5	8														
休日		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0														
休日		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0														
計		19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19														

(2) セツ森希望の家分

日	令和6年 4月21日～5月18日																					
	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	
調理師(正職)8H	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	
調理師(正職)8H	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	
調理員(臨時)8H	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	

6 現在の作業工程表

別紙2-1「宮城県船形の郷 厨房業務 作業工程表」、別紙2-2「宮城県セツ森希望の家 厨房業務 作業工程表」のとおりです。

別紙1 食事形態・食種別食数表

①	12月17日										(火)		朝			
	入所者	職員	小計	男	女	流動食	11	10	減塩汁	糖質のみ	汁	100	牛	牛	牛	牛
①	19	2	21	1	3	16		1		3.6	3.8	中	20	19	21	
②	18	2	20	2	5	14				3.6		中	18	19	17	
③	15	2	17	1	4	11		1		2.9	3.0	中	16	16	15	
④	18	2	20	6	6	7		1		2.3	2.6	中	14	12	18	14
⑤	19	2	21	1	3	17				3.8	4.3	中	20	20	21	
⑥	18	2	20	1	3	16		1		3.6	4.1	中	20	19	20	
⑦	15	2	17		9	8			1	2.9	2.6	小	15	15	16	
⑧	5	2	7			7				1.0	1.1	小	3	2	4	
⑨	16	2	18	5	5	4		3		1.5	1.1	中	4	4	8	5
⑩	14	2	16	4	4	7		1		1.7	1.6	中	7	3	5	11
⑪	16	2	18	7	6	3				1.0	1.2	小	6	10	11	7
⑫	14	2	16	6	6	5				2.1	1.4	小	7	11	13	6
⑬	12	2	14	2	5	7				2.4	1.8	小	10	13	13	13
まつくら												小				
小計						9		3		32.2	2.0			33	4	
検査	1		1			1										
給食																
合計	199	27	226	35	27	59		5								2

*米 15.6 kg(おかゆのぞく)

(き(ふ)つ)

(個)

AAA

スプーン	2
はん	41
茶	11
碗	128
普通	176
汁	9
わん	2
ご汁	30
お	36
か	38
ず	32
大	24
小	96

⑩利用着・糖尿・糖
⑪利用着・糖尿・糖
⑫利用着・糖尿・糖
⑬利用着・糖尿・糖

きざみ	62
お	126
か	
ず	2

勤務時間	業務内容	早番 (4~5名)	平A (2~3名)	遅C (2~3名)	平5H (2名)
		5:30~14:15	8:45~17:30	10:30~19:15	9:00~14:45
5:30	前日片付け 朝食調理	出勤			
6:00	盛付け・配膳車入れ込み				
7:20	温冷配膳車確認 温冷配膳車引渡し はちくらトラック配送 (前日夕食食器回収) 温冷配膳車回収・清掃 食器準備・トレーセット 昼食材料下処理				
8:30	朝食食器下膳				
8:45	トレー洗浄・食器浸水		出勤		
9:00	昼食下処理				出勤 食器洗浄 (前日夕食・朝食分)
9:30	昼食調理 盛付け・配膳車入れ込み				
10:30				出勤	
11:20	温冷配膳車確認 温冷配膳車引渡し はちくらトラック配送 (朝食食器回収) 温冷配膳車回収・清掃 食器準備・トレーセット 夕食・翌朝食材料下処理				
12:00				休憩 (45分)	休憩 (45分)
12:45	昼食食器下膳	休憩 (45分)			
13:30	トレー洗浄・食器浸水 昼食食器洗浄			昼食食器洗浄	
14:15	清掃	退庁			
14:45				退庁	
15:30	夕食調理 盛付け・配膳車入れ込み				
17:20	温冷配膳車確認 温冷配膳車引渡し				
17:30	はちくらトラック配送 (昼食食器回収) 温冷配膳車回収・清掃 食器準備・トレーセット		退庁		
18:20	夕食食器下膳				
19:15	トレー洗浄・食器浸水 戸締り			退庁	

加熱調理終了と消毒終了時刻、及び未加熱食品の開封は、朝5:30、昼9:30、夕15:30以降に
なるようにすること。

勤務時間	業務内容	早番	遅番	平常			
		6:30~15:15	9:45~18:30	8:30~17:15			
6:30	朝食調理	出勤					
7:00	盛り付け						
8:00	朝食提供						
8:30	食器浸水				出勤		
8:40	ミーティング参加(1名) 引継ぎ・業務確認						
9:00	食器洗浄						
9:45	昼食下処理 昼食調理				出勤		
11:20	盛り付け						
12:00	昼食提供					休憩 (45分)	休憩 (45分)
12:45	食器浸水				退庁		
13:15	食器洗浄						
	清掃						
	※翌日の食材下処理						
15:15							
15:30	夕食調理 盛り付け	退庁					
17:15							
17:30	夕食提供				退庁		
18:00	食器浸水 食器洗浄						
18:30	戸締り						

※通常は殆ど2名体制だが、利用人数が多い場合やアレルギー食の対応数が多い場合等は3名体制となる。
 ※短期入所のための宿泊の場合は、平常勤務となる。