

## 質 問 書

| 質問事項                                                    | 回 答                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 休業日について<br>→年未年始、夏休み、春休みそれぞれ何日間の休業日があるのかご教示いただけますでしょうか。 | 通園(R7年度実績)<br>開所日数 206日<br>給食提供日数 196日<br><br>春休 3/19～4/8<br>夏休 8/6～8/25<br>冬休 12/22～1/8             |
| 喫食される児童様の年齢ごとの内訳をご教示いただけますでしょうか。                        | 令和8年10月1日現在<br>(児童内訳)<br>5歳:14名<br>4歳:13名<br>3歳:12名<br>合計:39名                                        |
| 現給食会社の現状の配置人数、出退勤時間をご教示いただけますでしょうか。                     | (参考)<br>職員数:4名程度<br>勤務時間:7:30頃～16:30頃まで<br><br>※上記は参考ですので、食数及び給食提供日数に従って、必要な人員体制等を想定して見積りをご提示ください。   |
| 駐車場又は駐輪場をお貸し頂くことは可能でしょうか。<br>(調理員の利用について)               | ・食材の搬入時に駐車場を使用することは可能ですが、駐車可能な台数が少ないため利用者以外の使用はできません。<br>・駐輪場については施設職員用の駐輪スペースがあります。                 |
| 献立表を頂くことは可能でしょうか。<br>実際の提供内容の写真もあります幸いです。               | ・具体的なメニューについては、現事業者(委託先)作成のため開示はできません。<br>・イメージとしては、主食(ごはん・パン・麺)、主菜(つけあわせあり)、副菜、汁物、デザート(または、フルーツ)です。 |

|                                                         |                                                                 |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| <p>配膳方法について<br/>児童様、職員様共に個別盛でしょうか。もしくは食缶にてご提供でしょうか。</p> | <p>・児童、職員共に個別盛で配膳をお願いします。</p>                                   |
| <p>お茶の提供はありますでしょうか。<br/>その際に茶葉はどちらの費用負担になりますでしょうか。</p>  | <p>・朝と昼に、沸かして冷ましたものを用意していただきます。麦茶パックは委託元の負担で購入しています。</p>        |
| <p>とろみ剤の費用負担はどちらになりますでしょうか。</p>                         | <p>・食材費と解釈しており、給食配膳時に必要なものは委託先の負担としています。</p>                    |
| <p>食器の材質をご教示下さい。<br/>(例：メラミン、陶器、強化磁器)</p>               | <p>・アルミナ強化磁器食器を使用しています。<br/>自助食器・大人用カレー・うどん皿等はメラミンを使用しています。</p> |
| <p>職員様のお食事は、児童様と比較しておよそ何倍量でしょうか。</p>                    | <p>・日本人の食事摂取基準(2020版)に基づき提供していただいています。</p>                      |

|                                                           |                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>アレルギー対応について<br/>現在のアレルギー対応児童と内容についてご教示いただけますでしょうか。</p> | <p>毎年大きく変わる可能性のあるものですが現在は次のとおり<br/>・ナッツ、くるみ(現状では提供されない)<br/>・乳、卵 代替・除去</p> <p>※対象児の「食物アレルギー生活管理指導表」に基づいて管理します。食器の色を変えて提供していただきます。</p> |
| <p>特別食対応の年齢ごとの内訳についてご教示いただけますでしょうか</p>                    | <p>現在は次の対応を行っています<br/>・年少1名 離乳食(後期)<br/>・年中1名 離乳食(後期)<br/>・年中1名 ミキサー食<br/>・1cmカット 果物すりおろし、別皿盛(丼物メニューなどで、おかずとごはんなど)複数名あり。</p>          |
| <p>厨房機器リスト一覧、もしくは冷凍庫、冷蔵庫の台数と型番をご教示いただけますでしょうか。</p>        | <p>・内部情報のため、別途回答します。</p>                                                                                                              |
| <p>食材について、指定の産地等の条件はありますでしょうか。</p>                        | <p>・指定の産地等の条件はありませんが、子どもたちの健康面や日常的な食域から、通常国産を想定するもの(例えば米など)についてやむを得ず変更の可能性ある場合は都度事前にご相談いただいています。<br/>・市内の業者や食材の活用もご検討ください。</p>        |
| <p>職員様のアレルギー対応はございますでしょうか。</p>                            | <p>・職員への個別のアレルギー対応はありません。</p>                                                                                                         |