

市立保育園給食調理業務委託に関するQ&A

No.	質問内容	回答
1	献立は誰が作成するのですか？	委託後も献立については、園児の年齢ごとの栄養バランス等を考慮して、これまでと同様、市の栄養士が作成します。
2	食材料は誰が購入するのですか？	委託後も食材料の購入については、使用する食材の品質や安全性を考慮し、これまでと同様、市が行います。
3	給食はどこで調理するのですか？	委託後も給食調理作業は、これまでと同様に各保育園の調理室で行います。外部搬入はいたしません。
4	食材料の確認は誰がするのですか？	保育園に納品された食材料の確認については、まずは委託事業者により、食材の鮮度、温度、賞味期限等を確認し、記録をすることにより確認します。その後、委託事業者が記録した内容について、市の栄養士が確認を行います。
5	給食は誰が作るのですか？	調理業務は、委託事業者の調理員が行います。毎月、市の栄養士と委託事業者の現場責任者が打合せを行い、市が作成したマニュアルを遵守して調理します。

市立保育園給食調理業務委託に関するQ&A

No.	質問内容	回答
6	調理員の配置人数等はどうなるのですか？	現時点で配置人数は決まっておりませんが、現在の人数を下回らない配置とします。
7	どのような事業者に委託しますか？	以下の点を考慮のうえ、プロポーザル方式により業者選定を行います。 <ul style="list-style-type: none"> ・ 保育園給食調理業務の経験・実績のある業者 ・ 衛生管理の教育がしっかりしている業者 ・ 乳幼児の食事、食物アレルギー、離乳食について研修を受けている業者
8	委託によって、給食費はどうなりますか？	委託化による給食費の変更はありません。市立保育園19園の給食費は、すべて同じ取扱いとなります。
9	給食の質や味の低下はないのですか？	給食調理業務委託実施後も「献立の作成」及び「食材料の購入」については、これまで同様、市が責任を持って行います。また、委託事業者は市が定めるマニュアルを遵守して調理を行い、最終的には園長等による検食も行いますので、委託により給食の質が低下することはありません。
10	衛生管理の責任は誰が持つのですか？	市が所有する施設・設備に関する安全衛生管理は市が責任を持って行います。なお、これまで本市の調理員に実施してきた定期健康診断や細菌検査、研修等については受託事業者が行います。また、市が行う衛生管理研修については、受託事業者に参加してもらいます。

市立保育園給食調理業務委託に関するQ&A

No.	質問内容	回答
11	子どもたちへの食育はどうなりますか？	現在も市の栄養士・調理員により食育活動を行っておりますが、委託後も引き続き、市の栄養士と委託事業者の調理員により食育活動を行います。
12	食物アレルギー対応はどうなりますか？	食物アレルギー対応については、市が作成したマニュアルと、厚生労働省が作成した「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」を遵守して対応します。