

質問日	質問項目	質問内容	回答日	回答内容
R5.4.21	実施要領/8企画提案書の提出/(1)	<企画資料の構成>に記載の項目ですが、審査基準の同項目の方が多く表記されています。審査基準を正とすれば宜しいでしょうか。	R5.5.8	審査基準を正とします。
R5.4.21	実施要領/8企画提案書の提出/(1)	企画資料は任意様式と記載がありますが、サイズや枚数、文字の大きさなどについても任意との理解で宜しいでしょうか。	R5.5.8	任意とします。
R5.4.21	要求水準書P13 第2 基本的事項/4 計画条件等/(3)	「～そらなみ保育園と清水幼稚園を統合した幼保一元化施設を整備する予定である。開園時期は未定だが、開園後業務を開始する。」と記載がありますが、そらなみ保育園と清水幼稚園については、統合するまでは、2ヶ所に配送が必要との理解で宜しいでしょうか。	R5.5.8	統合するまでは、仲里幼稚園、清水幼稚園の2園を対象に昼食とおやつを配送する予定です。
R5.4.21	要求水準書P14 第2 基本的事項/4 計画条件等/(3)/イ	こども園給食のおやつは、各園に何時に配送すれば宜しいでしょうか。また、どのような献立を想定しておりますでしょうか。	R5.5.8	おやつ時間の3時30分の1時間前までに配送をお願いします。
R5.4.21	要求水準書P15 第2 基本的事項/4 計画条件等/(3)/カ	こども園給食について、「・食器や食缶をまとめて運搬するコンテナ方式とする。」とあり、P17 4 配送車両には「園内は段差があるため、コンテナ方式は採用しないものとする。」とありますが、どちらが正しいでしょうか。	R5.5.8	P11の記載誤りです。 P17の内容が正しいです。
R5.4.21	要求水準書P15 第2 基本的事項/4 計画条件等/(3)/カ	「給食開始時間の1時間前までに各こども園の配膳室に配送すること。」とありますが、各こども園の給食開始時間およびおやつの開始時間をご教授ください。	R5.5.8	給食開始時間：11時15分 おやつ開始時間：3時30分
R5.4.21	要求水準書P16 第3 施設整備業務要求水準/2 調理設備等/(7)	学校給食の食器についてですが、現在ご使用の食器及びトレイの寸法（直径×高さ）もしくは製造元/型式等が分かればご教示お願い申し上げます。樹脂食器の材質については要求水準を遵守した規格で材質の指定はないとの理解でよろしいでしょうか。	R5.5.8	現在使用している材質は、PP樹脂、メラミン樹脂等です。別添、写真添付します。
R5.4.21	要求水準書P16 第3 施設整備業務要求水準/2 調理設備等/(7)	学校給食の食器の組合せについてですが、3種類（茶碗2種、平皿1種）のうち「別紙10：学校給食盛り付け写真」を参照すると、2点と3点の時があるようにお見受けします。使用パターンは下記の考えで宜しいでしょうか。 3点：飯椀＋汁椀＋平皿 2点：汁椀＋平皿	R5.5.8	3点：飯椀＋汁椀＋皿（小、平） 2点：丼椀（麺、もずく丼等）＋汁椀又は小皿
R5.4.21	要求水準書P16 第3 施設整備業務要求水準/2 調理設備等/(7)	学校給食の食缶についてですが、「温食用（汁物・米飯）、揚げ物用、デザート用、和え物用など、様々な献立に対応できる種類・数量を確保する。」と記載がありますが、記載の5点を用意し容量などは人数に合わせた計画で宜しいでしょうか。	R5.5.8	よろしいです。
R5.4.21	要求水準書P16 第3 施設整備業務要求水準/2 調理設備等/(7)	学校給食の食缶の組合せについてですが、最大点数と最小点数の組み合わせを御教授ください。	R5.5.8	最大5点：食缶、米飯バット、おかずバット、揚げ物・数物小バット、デザート（主にビニール袋） 最小3点：食缶、米飯バット（米及び麺）、おかずバット（大、小） *パンは、沖縄本島より、個包装にて、納品されるため、パンバットは使用していません。（学級ごとに、ビニール袋に個包装分を袋詰め。）（揚げパン等の際は、米飯バットにて）
R5.4.21	要求水準書P16 第3 施設整備業務要求水準/2 調理設備等/(7)	学校給食の箸とスプーンはどちらか1点を使用するとの理解で宜しいでしょうか。	R5.5.8	どちらかの1点を使用することになります。児童生徒の身体的な事情から、スプーンでの喫食となるケースがありました。
R5.4.21	要求水準書P16 第3 施設整備業務要求水準/2 調理設備等/(7)	「学校給食は提供食数及び学校別学級数に応じた食器・食缶等を調達する。」と記載がありますが、「別紙13：学校給食配缶状況（令和4年度）」を考慮した計画との理解で宜しいでしょうか。	R5.5.8	各学校の要望より、幼稚園児体験学校給食やPTAの給食試食会等が有りますので、30個ぐらいの予備が必要と思われます。
R5.4.21	要求水準書P16 第3 施設整備業務要求水準/2 調理設備等/(9)	こども園の食器の組合せについてですが、6種類（茶碗3種、平皿3種）のうち、最大点数と最小点数の組み合わせを御教授ください。	R5.5.8	4点（平皿中＋平皿中＋スープ碗＋ごはん碗） 3点（平皿大＋平皿小＋スープ碗）※カレーの場合 2点（丼＋平皿中または平皿小）※そばの場合

質問日	質問項目	質問内容	回答日	回答内容
R5.4.21	要求水準書P17 第3施設整備業務要求水準/2調理設備等/(9)	こども園の食器についてですが、現在ご使用の食器及びトレイの寸法（直径×高さ）もしくは製造元/型式等が分かればご教示 お願い申し上げます。 また、食器は陶器製との記載がありますが、強化磁器製と理解 させていただいてよろしいでしょうか。	R5.5.8	お見込みの取り、強化磁器製です。 参考サイズは下記のとおりです。 平皿大：(KIDMATE)15cm深菜皿(151Ø×31H 165g) 平皿中：(KIDMATE)12.4cm深菜皿(124Ø×33H 115g) 平皿小：(KIDMATE)9cm深菜皿(95Ø×24H 66g) スープ碗大：(KIDMATE)12cm汁碗(120Ø×51H 300cc) スープ碗小：(KIDMATE)11cm水切りボール(107Ø×50H 220cc) ごはん碗：(KIDMATE)10cmコトコト碗(101Ø×48H 200cc) 丼：(KIDMATE)13cm水切りボール(130Ø×56H 400cc) スプーン：(KIDMATE)KC-601(150mm巾29mm24g) フォーク：(KIDMATE)KC-602(155mm巾23mm24g) お箸：(KIDMATE)AWH-6160(六角箸16.0cm)
R5.4.21	要求水準書P17 第3施設整備業務要求水準/2調理設備等/(9)	こども園の食器についてですが、「～陶器のものとする。」と 記載がありますが、陶器より割れにくい、樹脂製などの材質で 提案することは可能でしょうか。	R5.5.8	樹脂製について、コスト面での効果が高く、衛生的に問題が内 容でしたら提案可能といたします。
R5.4.21	要求水準書P17 第3施設整備業務要求水準/2調理設備等/(9)	こども園の現在の食器を、平皿は仕切り皿を用いて点数を減ら すご提案は可能でしょうか。	R5.5.8	減点は検討しておりませんが、食器に関する加減もないため、 審査基準は変更いたしません。ただし、食育でお椀をもって食 事をさせているため、仕切り皿でご提案頂いた場合は契約前の 協議で仕切り皿でない各種お皿に変更していただくことになり ます。
R5.4.21	要求水準書P17 第3施設整備業務要求水準/2調理設備等/(9)	こども園の食缶についてですが、「温食用（汁物・米飯）、揚 げ物用、デザート用、和え物用など、様々な献立に対応できる 種類・数量を確保する。」と記載がありますが、記載の5点を 用意し容量などは人数に合わせた計画で宜しいでしょうか。	R5.5.8	現行では園内調理で食缶を使用していないため、民間事業者の 提案に委ねます。
R5.4.21	要求水準書P17 第3施設整備業務要求水準/2調理設備等/(9)	こども園の食缶の組合せについてですが、最大点数と最小点数 の組み合わせを御教授ください。	R5.5.8	現行では園内調理で食缶を使用していないため、民間事業者の 提案に委ねます。
R5.4.21	要求水準書P17 第3施設整備業務要求水準/2調理設備等/(9)	こども園の必要食缶は、P13に記載の3～5歳児用を各園に3 セット（職員用含む）用意する理解で宜しいでしょうか。ま た、0人と記載の箇所は必要ないとの理解で宜しいでしょうか。 例）中央保育所：3歳児+4歳児の2セット（5歳児は0人の 為なし）	R5.5.8	こども園に統合されれば 中央保育所+仲里幼稚園の3セット そらなみ保育園+清水幼稚園の3セット こども園統合前 仲里幼稚園の1セット 清水幼稚園の1セット を想定しております。
R5.4.21	要求水準書P17 第3施設整備業務要求水準/2調理設備等/(9)	こども園の箸とスプーンはどちらか1点を使用するとの理解で 宜しいでしょうか。	R5.5.8	スプーン、フォークを中心にお箸も使用いたします。
R5.4.21	要求水準書P20 第3施設整備業務要求水準/7施設の構成/(1)	野菜類下処理室に「・土付根菜類のピーラー等による皮むきを する専用の室とする。」と記載がありますが、極力泥を持ち込 まないように荷受・検収室側にピーラーを配置計画する提案で も宜しいでしょうか。	R5.5.8	荷受け、検収時にピーラーの使用が重ならない等の動線が確保 できれば可能と思われます。
R5.4.21	要求水準書P20 第3施設整備業務要求水準/7施設の構成/(1)	回収用プラットホームと記載がありますが、ドックシェルター にする提案も可能でしょうか。	R5.5.8	可能です。
R5.4.21	要求水準書P21 第3施設整備業務要求水準/7施設の構成/(1)	炊飯室については、コーナーにするなど他室と一体で整備する 計画は可能でしょうか。	R5.5.8	非汚染作業区域として、他の室（庫）と作業動線が重ならない ような配置が可能でしょうか。
R5.4.21	要求水準書P27 第5運営業務要求水準/6 アレルギー対応食の提供	アレルギー対応の食数についてですが、学校給食はP11に4食/ 日程度と記載がありますが、こども園については、P14に記載 がありません。対応がないとの理解で宜しいでしょうか。	R5.5.8	R4年時点ではアレルギー対応が必要な子がいなかったため、要 求水準書の該当ページに記載しておりませんでした。 対応が必要な子がおりましたら、対応していただくことになり ます。
R5.4.21	要求水準書P27 第5運営業務要求水準/6 アレルギー対応食の提供	アレルギー対象の食材を使用していない日の献立については、 他の児童生徒と同様に通常食を配膳して喫食するお考えでし ょうか。	R5.5.8	お見込みのとおりです。

質問日	質問項目	質問内容	回答日	回答内容
R5.4.21	要求水準書P27 第5 運營業務要求水準/6 アレルギー対応食の提供	アレルギー対象の食材を使用している日の献立については、該当メニューのみを専用の容器に盛り付けて提供し、その他のメニューについては他の児童生徒と同様に通常食から配膳して喫食するお考えでしょうか。	R5.5.8	アレルギー対応食、代替え食のメニューの際は、専用容器での提供となります。 参考に、当日の配膳受け取り等の説明資料を添付します。

学校給食用食器



三信化工 BD-1

丼（そば、三食丼、ビビンバ等）小中で色分け



三信化工 MS-12

平皿（麺類、おかず用）



カレー皿共通 三信化工 SD-17



ご飯 中学生 ? L-236



ご飯 (小学生) ? J-12



小皿 (和え物等) 三信化工 MS-14



汁椀（スープ）小中共通三信化工

MB2123



トレイ T-104 (P) 三信化工



はし、スプーン、フォーク トレイ

# 学校給食における食物アレルギー対応について

久米島西中

## ○アレルギー

- ・たまご、エビ、カニ、イカ、タコ

## ○学校給食におけるアレルギー対応

- |              |                         |
|--------------|-------------------------|
| 1. 詳細な献立表の配布 | 2. アレルギー対応食(除去食・代替食)の提供 |
|--------------|-------------------------|

### 1. 詳細な献立表の配布



アレルギーの使用や、対応の有無など、アレルギー対応に関する情報を記した資料①②を家庭・学校に配布する。

資料①「詳細献立表」

資料②「食物アレルギー除去食・代替食 対応一覧表」

### 2. アレルギー対応食(除去食・代替食)の提供



**【除去食】** 通常の調理過程でアレルギーを加える前に本人用に必要量を取り分け、提供する。

ex) ・かきたま汁の最後に「たまご」を加える前に、本人用に必要量を取り分け、提供する。

・チャーハンの具材である「たまご」を加える前に、本人用に必要量を取り分け、提供する。

**【代替食】** アレルギーを含む料理の代わりとなる料理を、個別に調理して提供する。

ex) ・オムレツの代わりに、ハンバーグを個別に調理し提供する。

※ただし、他のアレルギーの食物アレルギー対応児童と、対応する料理が重なった場合は、双方のアレルギーに対応した除去食・代替食を提供する。

ex) 「卵アレルギー対応」と、「魚アレルギー対応」の対応する料理が重なった場合。

・クーリジシの具材であるたまごとかまぼこ(魚)を加える前に、本人用に必要量を取り分け、提供する。

(つまり、たまごも かまぼこ(魚)も 両方入らない汁物を提供する。という意味です。)



### ○食物アレルギー対応の流れ

1. 毎月（20日前後）、予定献立表とアレルギー資料①②を基に翌月の食物アレルギー対応について、保護者・栄養士・調理主任で面談（確認）を給食センターにおいて行う。
2. 月末に予定献立表とアレルギー資料①②を給食センター⇒学校⇒家庭に配布する。
3. アレルギー対応食実施日にアレルギー対応食を調理、提供する。

【連絡】6月の献立表の確認は、5月26日（木）に行います。



### ○アレルギー対応食の調理方法について（給食センターにおける）



1. アレルギー専用容器を準備する。



2. アレルギー担当調理員がアレルギー対応食を作る。



3. 個別の専用容器に盛りつける。



4. フタをする。



5. コンテナへ入れる。

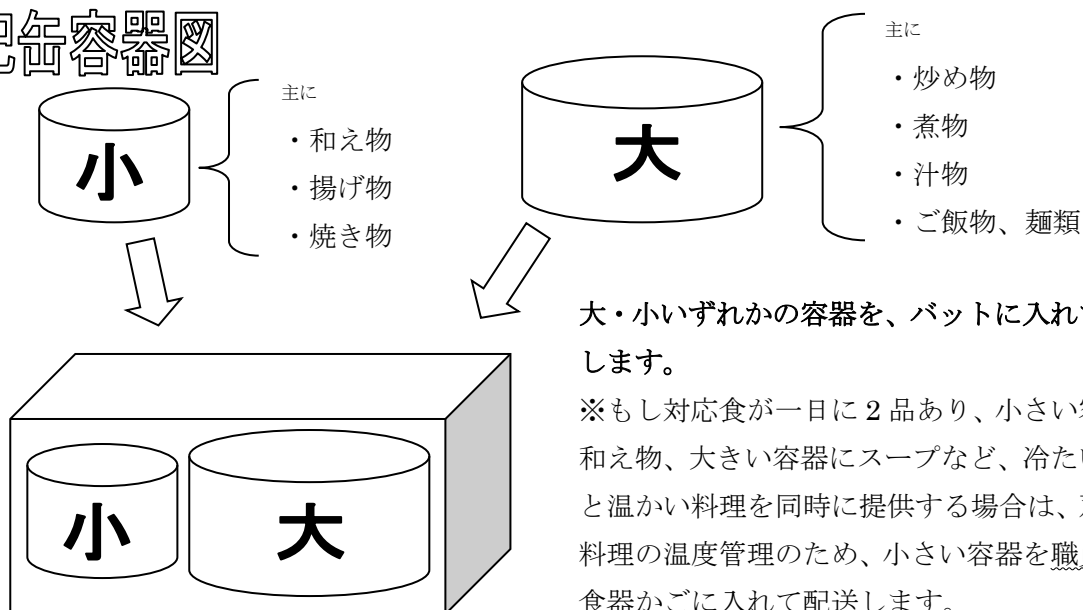


6. 学校へ配送。

### ○アレルギー対応食を提供するにあたっての配缶

- ・アレルギー対応食を提供する場合は、食物アレルギー児童専用の配缶容器にて配缶します。

#### 配缶容器図



### ○学校へのお願い

1. 給食が配送されたら、アレルギー対応食は一度、職員室に運び、職員による確認をお願いします。また、必ず児童本人が職員室に来て受け取るよう、ご指導をお願いします。
2. 学級で誤って配膳されることがないように、学級の児童生徒への説明をお願いします。また、学級担任の先生も資料①②に目を通して確認をお願いします。
3. 児童がおかわりを申し出た場合には、それがアレルゲンを含む料理ではないかどうか、資料①②の確認をお願いします。
4. 学級担任や養護教諭、給食主任の先生が不在の場合でも、誰でも対応に当たることができるよう、学校全体での共通理解と体制づくりをお願いします。



### ○ご家庭へのお願い

1. 毎日、児童本人と一緒に予定献立表と資料①②に目を通し、本日の給食にアレルゲンが使われているのかどうか、対応があるのかどうかを必ず確認するようにお願いします。また、児童本人が自覚を持って対応に臨むように、ご家庭での声掛けをお願いします。
2. アレルギー対応食提供当日に学校を欠席する場合は、必ず、朝9:00までに給食センターへ連絡をお願いします。（給食センター：985-2790 ）

**★食物アレルギー対応は児童生徒の安全性が最優先であり、安全な対応のためには学校、家庭、給食センター、担当医との連携が不可欠です。お互いに相手任せにならないよう、各自が危機意識を持って児童生徒を見守り、事故防止に努めていきましょう。**

### ○メモ欄

