

菰野町学校給食センター整備運営事業 要求水準書に関する質問への回答

No.	書類名	頁	記載箇所					項目	質問内容	回答
1	要求水準書	4	第1章	4	(1)			現況	敷地引渡し時、山林の樹木は撤去（伐根）し整地された状態と理解してよい か。	要求水準書P24記載の通り、既存樹木の伐採・伐根は 建設工事の対象範囲となります。
2	要求水準書	4	第1章	4	(1)			敷地面積	配布資料で敷地形状が確認できましたが、地盤レベルの分かる資料をいた だきたい。	敷地の地盤レベルが分かる資料はありません。
3	要求水準書	4	第1章	4	(1)			敷地条件	都市計画法第29条第1項第3号に該当とは、開発許可不要の公益上必要な建 築物（政令21条 26号）と考えてよいか。（但し開発許可は不要ではある が、都市計画法第33条における開発許可の技術基準に準拠できるよう努め る）	ご理解の通りです。
4	要求水準書	4	第1章	4	(1)			前面道路	西側道路拡幅予定については、事業地にかかわらないと考えてよろしいで すか。	ご理解の通りです。
5	要求水準書	4	第1章	4	(1)			前面道路	南側道路3.5mは4m拡幅を想定した場合、道路排水溝等の整備は事業に含 まれないと考えてよろしいですか。	ご理解の通りです。ただし、現段階において、南側 道路(町道岡34号線)の幅員拡幅の予定はありません。
6	要求水準書	4	第1章	4	(1)			前面道路	道路拡幅工事の実施予定時期は、町の都市整備課に確認することとありま すが、事前に連絡すれば資料や情報提供をいただけるとの理解でよろしいで しょうか。	道路拡幅工事に関する資料や情報に関しては、町の 都市整備課に確認してください。
7	要求水準書	4	第1章	4	(1)			敷地条件 前面道路	「西側道路(町道竹成48号線)：幅員約3.5m…供用開始前までに幅員5mに 拡幅予定…町の都市整備課に確認すること」とありますが、工事未定ではな く、予定期日を通知頂けると考えて宜しいでしょうか。	拡幅工事の実施予定時期は、町の都市整備課に確認 してください。
8	要求水準書	4	第1章	4	(1)			付替水路	事業地内の付替水路は、境界確定の必要はありませんか。	境界確定の必要はありません。
9	要求水準書	4	第1章	4	(1)			付替水路	事業地内の付替水路上部は、事業の用途に利用することは可能ですか。	敷地内で敷設替えする農業用水管の上部には、構造 物の設置及び建築は認められません。
10	要求水準書	4	第1章	4	(2)			雨水排水	自然放流に必要なレベルの確保が難しい場合は、他の排水先を協議させてい ただくことは可能でしょうか。	雨水排水の放流先は、町の都市整備課と事前に協議 を行ったうえで、適切に計画してください。
11	要求水準書	4	第1章	4	(2)			雨水排水	既存の排水桝に流す計画とありますが、排水能力（Q/h）を教えてください。 い。	町の都市整備課と協議のうえで、事業者において現 地調査を実施して確認してください。
12	要求水準書	4	第1章	4	(2)			インフラ整備 状況 ガス	「千種工業団地内に中圧Aの都市ガス導管が敷設されている。」とありますが、敷 設位置図をお示し下さい。	都市ガス導管の敷設位置は、ガス導管事業者へ直接 確認してください。
13	要求水準書	5	第1章	5	(1)			提供食数	園児・児童・生徒数の一定範囲を超える変動による需要変動リスクは、市に 負担いただく認識でよろしいでしょうか。	事業期間中の「園児・児童・生徒数の推移見込み」を 踏まえて想定される提供食数の変動リスクは、事業 者の負担となります。なお、維持管理・運営業務委 託費は、固定料金と変動料金で構成し、変動料金は 実際の提供食数により増減することになります。

No.	書類名	頁	記載箇所					項目	質問内容	回答
14	要求水準書	5	第1章	5	(2)		イ	献立方式	「ご飯は、本施設の炊飯設備を使用(米に麦を5%混ぜて炊飯)して、週4回提供する。」とありますが、残りの1食分は、パンもしくは麺類と考えてよろしいでしょうか。	週1回は、パンとなります。
15	要求水準書	5	第1章	5	(2)		ウ	献立方式	揚げパンなどセンターから配送となる場合のみ回答お願い致します。 配送する容器の考え方について詳細をご教示ください。 例1) 飯食缶を使用しコンテナに積んで配送 例2) 袋のままコンテナに積んで配送 例3) パン業者の容器をそのまま使用し配送	「例1」を想定していますが、良い配缶方法を提案してください。
16	要求水準書	5	第1章	5	(2)			献立方式	週1回ご飯以外の主食(パン等)の提供があるかと思いますが、揚げパン等センターで調理が必要となるものはございますでしょうか。	配布資料No.5「調理指示書」の⑧を参考にしてください。
17	要求水準書	5	第1章	5	(3)		イ	給食エリア	給食エリアは、1階に配置する。とあるが、15ページ【本施設の必要諸室等】の給食エリア その他に記載されている諸室が該当するわけではないと理解してよいか。	給食エリアのうち、汚染作業区域及び非汚染作業区域は、1階に配置してください。要求水準書の記載を修正します。
18	要求水準書	5, 6	第1章	5	(1) (6)			提供食数、園児・児童・生徒推移の見込み	「提供食数は、『園児・児童・生徒数の推移見込み』から想定される提供能力を有するものとする」という記述につきまして、具体的な提供食数の明記がないように見受けられます。 施設規模や調理設備の能力・台数を考えるに際して、給食提供開始初年度(令和10年度)の生徒数である3,359人を網羅できるよう、最大提供食数を約3,500食と想定し、この食数を基準として施設規模や調理設備の能力・台数を検討するという理解でよろしいでしょうか。	本施設の提供可能食数は、「園児・児童・生徒数の推移見込み」を踏まえ、確実かつ安定的に給食を提供できることを前提に、事業者の提案とします。
19	要求水準書	6	第1章	5	(6)			園児・児童・生徒数の推移見込み	事業期間中、令和16年～令和25年各年度毎の「園児・児童・生徒数」「教職員数」をご教示願います。	令和17年度までの「園児・児童・生徒数」の見込みは、実施要領の公表時に示します。その後の「園児・児童・生徒数」「教職員数」の見込みを示すことはできませんが、維持管理・運営業務委託費(変動料金)算定用の提供食数は、実施要領の公表時(様式集)に示します。
20	要求水準書	8	第1章	5	(8)			給食提供日数	「給食の提供日数について、小学校は年間190日程度、中学校は180日程度を予定している」とありますが、配膳員の労務費試算にあたり、各校毎年間の給食提供日数をご教示願います。	各校の給食提供日数に関して、小学校は年間190日程度、中学校は180日程度を想定してください。
21	要求水準書	8	第1章	5	(8)			給食提供日数	「土曜日または日曜日に年5回程度、給食を提供する日がある」とありますが、具体的な食数をご教示願います。	土曜日・日曜日の提供食数は、授業を実施する学校により異なります。
22	要求水準書	8	第1章	5	(9)			水光熱費の負担	「事業者の責めに帰すべき事由」とありますが、どのようなケースを想定されているのでしょうか。開業準備業務、維持管理業務、運営業務は事業者が行うため、水光熱費が増加する理由は、事業者の業務以外は考えられず、増えた場合はすべて事業者負担となるように見えます。何と比較して増加と判断すればよろしいのでしょうか。	「事業者の責めに帰すべき事由」とは、事業者の故意・過失の場合が該当します。提案書において、事業期間中の光熱水費及び電気・ガス・水道使用料の提出を求め、事業者の故意・過失により、提案書の記載内容と乖離した場合は、事業者の負担となります。
23	要求水準書	8	第1章	5	(9)			水光熱費負担	事業者の責めに帰すべき事由…との記載がありますが、具体的にはどのような状況によるものかお示し願います。	「事業者の責めに帰すべき事由」とは、事業者の故意・過失の場合が該当します。
24	要求水準書	8	第1章	5	(9)			光熱水費の負担	開業準備業務、維持管理業務、運営業務の光熱水費の負担について「事業者の責めに帰すべき事由」とありますが、どのようなケースを想定されておりますでしょうか。	「事業者の責めに帰すべき事由」とは、事業者の故意・過失の場合が該当します。

No.	書類名	頁	記載箇所					項目	質問内容	回答
25	要求水準書	8	第1章	5	(9)			光熱水費の負担	増加分については事業者が負担とありますが、「事業者の責に帰すべき事由」の基準がございましたらご教示ください。	「事業者の責めに帰すべき事由」とは、事業者の故意・過失の場合が該当します。
26	要求水準書	8	第1章	5	(9)			水熱水費の負担	「施設整備業務に係る光熱水費は事業者が負担し、開業準備業務、維持管理業務、運営業務に係る光熱水費は町が負担する。」の内「施設整備業務に係る光熱水費」とは、施設の建設中（工事中）の光熱水費と解してよろしいでしょうか。	ご理解の通りです。
27	要求水準書	10	第2章	1	(1)		ウ	施設整備基本計画	本施設では卵・乳以外のアレルギーにも対応できるように配慮との記載があります。具体的にどの様なアレルギー対応とお考えでしょうか。	開業後しばらくは卵・乳のみの除去食とし、その後は状況により対応できるアレルギー数を増やしていきたいと考えています。現時点において、具体的に想定しているアレルギーはありません。
28	要求水準書	10	第2章	1	(1)		ウ	施設整備基本方針	「アレルギー対応について卵と乳以外のアレルギーにも対応できるよう配慮すること」とありますが、最大で何品目の対応を想定しておりますでしょうか。	将来のアレルギー対応に関し、現時点において、最大の品目数は想定していません。
29	要求水準書	10	第2章	1	(1)		ウ	アレルギー対応	卵・乳以外のアレルギーにも対応とありますが、追加を想定されている品目を教えていただきたい。	現時点において、追加を想定している具体的なアレルギーはありません。
30	要求水準書	10	第2章	1	(1)		エ	施設整備基本計画	地産地消の推進を図るため…との記載があります。地産地消として学校給食で使用予定の食材を具体的にお示しください。	献立に使用予定の地元食材としては、米、小松菜、豆腐、油揚げ、生揚げ、まこもたけなどがあります。
31	要求水準書	10	第2章	1	(1)		オ	施設整備基本方針	「多様な施設見学者を想定」とありますが、見学対象者について貴町の児童生徒や住民、教育関係者以外にどのような方を想定されておりますでしょうか。	「多様な施設見学者」として、障がい者や高齢者なども想定してください。この記載は、具体的な見学対象者を想定したのではなく、ユニバーサルデザインやバリアフリーへの配慮に関する要求水準となります。
32	要求水準書	10	第2章	1	(1)		カ	炊き出しができる計画	災害時発生維持に炊き出しができる計画とありますが、何食の想定でしょうか。また提供されるメニューの想定はあるでしょうか。	災害時における炊き出し内容(提供食数、提供メニュー)は、事業者の提案とします。
33	要求水準書	10	第2章	1	(1)		キ	敷地出入口	敷地出入口の車両通行時の安全性を考慮した計画とすること。とあるが、出入口の箇所数は、周辺道路・構内道路（通路）の安全性確保のために複数設けることができると理解してよいのか。	敷地出入口の位置や数は、事業者の提案とします。
34	要求水準書	10	第2章	1	(1)		キ	敷地出入口	敷地出入口の車両通行時の安全性を考慮した計画とすること。とあるが、公衆用道路（建設省）側に入出口を設けることができると理解してよいのか。	敷地出入口に関して、町道竹成48号線側に設置することは可能です。なお、町道48号線は、要求水準書に記載の通り、拡幅予定であることに留意してください。
35	要求水準書	11	第2章	1	(4)		ア	施設整備業務責任者	「施設整備業務責任者は建設企業から選任すること。」とありますが、建設期間を通じて選任する場合、現場代理人・監理技術者等と兼務することは可能でしょうか。	施設整備業務責任者に関して、現場代理人・監理技術者等との兼務は可能です。ただし、設計段階から施設整備業務に関して、町との一元的な連絡窓口を担うことのできる方を選任してください。
36	要求水準書	11	第2章	1	(4)		ア	施設整備業務責任者	施設整備業務責任者は工事期間において、工事現場に常駐は不要との理解でよろしいでしょうか。	施設整備業務責任者の現場常駐は、不要です。現場代理人は現場常駐、監理技術者は現場専任が必要となります。

No.	書類名	頁	記載箇所					項目	質問内容	回答
37	要求水準書	11	第2章	1	(4)		ア	施設整備業務責任者	施設整備業務責任者は設計期間、工事期間において人員の交代は可能との理解でよろしいでしょうか。	施設整備業務責任者は、設計・建設期間を通じて町との一元的な連絡窓口となるため、真にやむを得ない理由と監督職員が認める場合を除き、交替は認めません。
38	要求水準書	11	第2章	1	(4)		エ	業務実施体制	「施設整備業務責任者」と「建設工事責任者」の兼務は可能でしょうか。また、「設計業務責任者」と「工事監理業務責任者」の兼務は可能でしょうか。	「施設整備業務責任者」と「建設工事責任者」の兼務、「設計業務責任者」と「工事監理業務責任者」の兼務は、いずれも可能です。
39	要求水準書	11	第2章	1	(4)			業務実施体制	建設工事を請負う体制として、各企業の専門分野で区分して対応する乙型JVをお認め頂けると言う認識でよろしいでしょうか。	乙型JVを組成し、複数の建設企業で建設工事を請け負うことは可能とします。
40	要求水準書	11	第2章	1	(4)			業務実施体制	建設工事を請負う体制として、建設企業だけでなく電気・衛生等の専門企業を【その他企業】し、構成企業として参画できるという認識でよろしいでしょうか。	構成企業の参加資格要件は、実施要領に示します。
41	要求水準書	11	第2章	2	(1)		イ	境界画定	付替え予定の町道部分についての境界画定について、町道部分と本事業用地の境界画定作業及びその費用は、町側の負担と考えてよろしいでしょうか。	ご理解の通りです。
42	要求水準書	11	第2章	2	(1)		イ	境界画定	同上の境界画定において、境界紙等の明示にとどめ、分筆等の手続きまでは伴わないものと考えてよろしいでしょうか。	分筆等の手続きは、町の負担で実施します。
43	要求水準書	12	第2章	2	(1)		ウ	土壌汚染対策法	土壌汚染対策法に基づく対策が大幅に必要な場合、事業開始日は対策にかかる期間を考慮していただけるでしょうか。	土壌汚染対策が必要になった場合、町と事業者との協議により、工期の見直しを行います。
44	要求水準書	13	第2章	4	(1)	⑤	エ	基本設計及び実施設計に関する書類の提出	エの設計業務完成報告書とはどのようなものでしょうか	設計業務が完了した旨を報告する様式となります。
45	要求水準書	13	第2章	4	(1)	⑤	ウ	基本設計及び実施設計に関する書類の提出	国土交通省告示第九十八号別添一・・・との記載は、告示八号別添一・・・と置換えします。（令和6年に改定）	国土交通省告示第九十八号は、告示第8号の誤記となります。要求水準書を修正します。
46	要求水準書	12	第2章	4				設計業務	敷地造成工事、町道付替工事、農業用水管付替工事、その他敷地整備に関する設計・監理は設計業務の範疇と考えて宜しいでしょうか。その場合、提出書類が追加で必要となる際はお示し下さい。	敷地の造成工事、町道の付替え工事、農業用水管の敷設替え工事に係る設計は、要求水準書の設計業務に準じて実施してください。なお、これらの工事の監理は、要求水準書の工事監理業務には含まれません。
47	要求水準書	14	第2章	4	(2)		イ	日照の影響	隣接地の太陽光発電施設への日照の影響を回避とあるが、具体には冬至日8時～16時の影を落とさない様に配慮することか。	隣接地の太陽光発電施設には、冬至日に限らず、年間を通じて、影がかからない計画としてください。
48	要求水準書	14	第2章	4	(2)		イ	配置計画	隣接地の太陽光発電施設への日照の影響を回避できるように計画するとありますが、日照確保時間の想定はありますか。	隣接地の太陽光発電施設には、影がかからない計画としてください。
49	要求水準書	14	第2章	4	(2)		イ	配置計画	「特に、隣接地の太陽光発電施設への日照の影響を回避できるように計画すること。」とありますのでこの太陽光設備の平面的位置図、設置レベル、機器の傾斜書等、詳しい資料のご提供をお願いします。	隣接地の太陽光発電施設に関して、図面等の詳しい資料の提供はできません。

No.	書類名	頁	記載箇所						項目	質問内容	回答
50	要求水準書	14	第2章	4	(2)		ウ		敷地内の通路	各種車両の錯綜が発生せず。とあるが町職員、外来者、事業者の一般車両と配送車などの中型・大型車両の動線交錯に配慮するものと理解してよいか。また、車路と駐車スペースを分離させる必要があると理解してよいか。	敷地内の通路や駐車スペースは、安全性や利便性などを確保できることを前提に、事業者の提案とします。
51	要求水準書	15	第2章	2	(4)	①			必要諸室等	野菜類上処理室は煮炊き調理室の一部コーナーとして設置してもよろしいでしょうか。	野菜類上処理室に関して、室ではなく、コーナーとする提案は可能です。なお、事業者の提案により要求水準書に記載している諸室構成を変更する場合、提案書に理由や効果等を明記してください。
52	要求水準書	15	第2章	2	(4)	①			必要諸室等	回収風除室は洗浄室の一部コーナーとして設置してもよろしいでしょうか。	回収風除室の計画は、衛生管理面や機能面などを考慮して、事業者の提案とします。なお、事業者の提案により要求水準書に記載している諸室構成を変更する場合、提案書に理由や効果等を明記してください。
53	要求水準書	15	第2章	2	(4)	①			必要諸室等	備蓄倉庫の広さの設定に際し、備蓄される想定の商品・数量があればご提示ください。もしくは、おおよその面積等をご提示ください。	備蓄倉庫に保管するもの（移動式煮炊き釜の常備数、備蓄用食材の品目・数量等）は、事業者の提案になります。備蓄倉庫の面積は、保管内容を考慮して適切に計画してください。
54	要求水準書	15	第2章	4	(4)	①			本施設の必要書室等	野菜上処理室は、調理室と同じ衛生区域のため、コーナーでもよろしいでしょうか。	野菜類上処理室に関して、室ではなく、コーナーとする提案は可能です。なお、事業者の提案により要求水準書に記載している諸室構成を変更する場合、提案書に理由や効果等を明記してください。
55	要求水準書	16	第2章	4	(4)	②			給食エリア(汚染作業区域)	備蓄倉庫は非常時の荷出し作業を考慮し、出し入れしやすい位置であれば、別棟にするなど事業者の御提案でもよろしいでしょうか。	備蓄倉庫の位置は、事業者の提案とします。
56	要求水準書	16	第2章	4	(4)	②			備蓄倉庫	釜などの保管数について、災害発生時の炊き出しで想定される食数をご教示いただきたい。	災害発生時の炊き出しで想定される食数及び移動式煮炊き釜の常備数は、事業者の提案とします。
57	要求水準書	16	第2章	4	(4)	②			給食エリア(汚染作業区域)	米庫『必要量の貯米スペースを確保し』とありますが、米は何日分の貯米を想定されているか御教示下さい。	現時点において、お米の納入頻度は未定です。米庫は、米飯の実施頻度(週4回)や提供食数を考慮し、適切に保管できる量を提案してください。
58	要求水準書	16	第2章	4	(4)	②			給食エリア(汚染作業区域)	備蓄倉庫は敷地内に別棟で設定しても宜しいでしょうか。また、保管する備蓄用食材はどのような食材を、どの程度保管予定でしょうか。大きさの目安とさせていただきますのでご教示ねがいます。	備蓄倉庫の設置場所は、災害発生時の炊き出しや備蓄用食材の搬出入が円滑に行えることを前提に事業者の提案とします。保管する備蓄用食材の内容・量及び備蓄倉庫の面積は、事業者の提案となります。
59	要求水準書	16	第2章	4	(4)	②			給食エリア(汚染作業区域)	想定されているアレルギー食容器の種類と、1人あたりの容器個数があれば御教示下さい。	アレルギー対応食容器の種類や1人あたりの個数は、事業者の提案とします。

No.	書類名	頁	記載箇所					項目	質問内容	回答
60	要求水準書	17	第2章	4	(4)	③		給食エリア(非汚染作業区域)	野菜類上処理室の諸室区分について、衛生的な作業に留意することを前提に、諸室ではなくエリアとして、事業者の御提案でもよろしいでしょうか。	野菜類上処理室に関して、室ではなく、エリアとする提案は可能です。なお、事業者の提案により要求水準書に記載している諸室構成を変更する場合、提案書に理由や効果等を明記してください。
61	要求水準書	17	第2章	4	(4)	②		給食エリア(非汚染作業区域)	野菜上処理室は適切な動線、作業性が確保されていれば室ではなくコーナーとしても宜しいでしょうか。	野菜類上処理室に関して、室ではなく、コーナーとする提案は可能です。なお、事業者の提案により要求水準書に記載している諸室構成を変更する場合、提案書に理由や効果等を明記してください。
62	要求水準書	17	第2章	4	(4)	④		非汚染作業区域前室	非汚染作業区域への入室するときに必ずエアシャワーを通ること、との記載がございますが、エアシャワー同様に毛髪・塵埃等を取り除く機能を有している機器を設置する、でもよろしいでしょうか。ご教示ねがいます。	エアシャワーと同様の機能を有する設備機器の提案は、可能とします。
63	要求水準書	17	第2章	4	(4)	④		町職員更衣室	「男女別に設けること」とございますが、男女比をご教示ねがいます。	町職員(5名)の男女比に関して、現時点では未定ですが、男性1名・女性4名、男性2名・女性3名などの体制が想定されます。
64	要求水準書	18	第2章	4	(4)	①		本施設の必要諸室等	給湯室は、町職員用事務室内にコーナーとして設けてもよろしいでしょうか。	町職員用事務室内に給湯コーナーを設ける提案は、可能とします。
65	要求水準書	18	第2章	4	(4)	⑤		玄関	出入口には、オートロックを設置すること。とあるが入退者管理は、町職員や事業者はカードキーによる出入り、外来者はインターホンによる出入りと理解してよいか。	ご理解の通りです。
66	要求水準書	18	第2章	4	(4)	⑤		玄関	見学者、町職員の靴箱の設置が要求されているが、事業者用の靴箱は玄関に設置することは不可と理解してよいか。	事業者用の靴箱を玄関に設置する提案は、可能とします。
67	要求水準書	18	第2章	4	(4)	⑤		町職員用事務室	ミーティングなどが行えるスペースを確保すること。とあるが、防音性・遮音性に配慮した空間が必要と理解してよいか。	「ミーティングなどが行えるスペース」とは、町職員用事務室内のオープンスペース(室内にミーティングテーブル・椅子設置)を想定しています。
68	要求水準書	18	第2章	4	(4)	⑤		町職員用事務室	直接外部に面して窓を設け、外来者を容易に視認できる位置に設置とあるが、出口・入口を分けて設けた場合、入口を目視できる位置であれば問題ないかと理解してよいか。	町職員用事務室は、直接外部に面した窓を設け、外来者が敷地内に進入したことを容易に視認できる位置に設置してください。
69	要求水準書	18	第2章	4	(4)	⑤		通路	町職員は本施設で調理されたもの(給食と同じもの)を喫食するものと理解してよいか。	ご理解の通りです。
70	要求水準書	18	第2章	4	(4)	⑤		通路	町職員が本施設で調理されたものを喫食される場合、場所は町職員用事務室と理解してよいか。その場合、配膳動線は汚染作業区域を経由しない通路を設ける必要があるのか。	町職員の喫食場所は、ご理解の通りです。配膳動線は、衛生管理面に配慮して計画してください。
71	要求水準書	18	第2章	4	(4)	⑤		通路	会議室に設置するテレビでは、給食エリア内に設置するモニタリング用カメラの映像を視聴できるようにすること。とあるが、これにより効果的な見学機能を確保できれば通路に見学窓の設置は不要と理解してよいか。	本施設の見学機能は、要求水準書の記載内容を踏まえたうえで、事業者の提案とします。

No.	書類名	頁	記載箇所						項目	質問内容	回答
72	要求水準書	18	第2章	4	(4)	⑤			町職員用事務室	モニターについて給食エリア内の全ての諸室に設置が必要になりますでしょうか。	モニターは、町職員用事務室のみに設置してください。
73	要求水準書	18	第2章	4	(4)	④			業務従事者用トイレ	「業務従事者」とは、「調理従事者」と同様でよろしいでしょうか。ご教示ねがいます。	ご理解の通りです。
74	要求水準書	18	第2章	4	(7)	③			給水給湯給蒸気設備	「飲料水」とございますが、町職員、調理従事者(事業者)の方の「飲料」用として設備を設ける、ということでしょうか、ご教示ねがいます。	本施設の使用水として、「学校環境衛生基準」に定める基準を満たす飲料水を供給できる給水設備を設置してください。
75	要求水準書	19	第2章	4	(7)	②	ア		電気設備	町職員事務室及び事業者事務室に集中管理パネルを設置とありますが、両室とも全体の集中管理という理解でよろしいでしょうか。また事業者用事務室を主として給食エリアを含めた全体の集中管理を行い、市職員用事務室を副として、一般エリアのON・OFF操作程度と考えればよろしいでしょうか。	集中管理パネルの機能・仕様は、利便性や効率性などを考慮したうえで、事業者の提案とします。
76	要求水準書	19	第2章	4	(7)	②	イ		電気設備	「将来の電気設備の増設や電気容量の増加を考慮した計画とすること。」とありますが、P5「給食提供数の減少に対応して効率的に維持管理・運営を実施できる提案」からすると「電気容量の増加を考慮」とはどのようなケースを想定されているかご教授ください。	具体的なケースは想定していませんが、事業期間終了後も含め、電気設備の増設や電気容量の増加に対応しやすい計画としてください。
77	要求水準書	19	第2章	4	(7)	②			電源設備	停電対策において停電時でもガスは供給されている想定でよろしいでしょうか。また、「事務室機能など」とありますが、空調設備の利用や事務室以外にトイレ・会議室・備蓄倉庫等の利用は想定されていますでしょうか。	ガスの使用有無及び種別(都市ガス、LPガス)は、事業者の提案としており、停電時のガス供給の状況は、事業者において想定してください。保安用自家発電設備の対象範囲は、事業者の提案とします。
78	要求水準書	19	第2章	4	(7)	②			通信・情報設備	児童・生徒がタブレット端末で給食エリア内の様子を視聴できる計画とありますが、モニタリング用のカメラ映像を想定されていますでしょうか。それとは別に撮影した映像(視聴させたい部分の映像)を想定されていますでしょうか。	モニタリング用カメラの映像は、各校への配信を想定しており、当該カメラは作業モニタリングの目的だけでなく、食育に活用できる映像も配信できる位置に設置してください。また、町職員が給食エリア内を移動しながら、自身で撮影した映像を配信することも想定しています。
79	要求水準書	19	第2章	4	(4)	⑤			会議室	見学者への説明や町職員の会議に利用とありますが、定期的な催し(選定会、親子料理教室など)があれば、その頻度や参加人数など教えてください。	町職員が使用する定期的な会議としては、原案検討会、献立委員会、調理説明会があり、頻度は月にそれぞれ1回程度、参加人数は最大10名程度を想定しています。社会見学での利用頻度は未定ですが、参加人数は、1クラス35名程度を想定しています。
80	要求水準書	19	第2章	4	(4)	⑤			会議室	給食調理の疑似体験ができる設備とはVRで調理の疑似体験できるものでもよいでしょうか。食育体験ができる設備と広義に捉えてもよいでしょうか。	「給食調理の疑似体験ができる設備」は、VRに限定したものではなく、食育につながる設備の設置を求める要求水準となります。
81	要求水準書	19	第2章	4	(4)	⑤			会議室	給食調理の疑似体験は、どのようなものを想定されておりますか。	「給食調理の疑似体験」とは、例えば、回転釜を設置して、疑似具材をスパテラでかき混ぜる体験などを想定しています。

No.	書類名	頁	記載箇所					項目	質問内容	回答
82	要求水準書	19	第2章	4	(7)	②	イ	電気設備	表の電源設備の中で「停電対策として、事務室機能などの保持を目的とした保安用自家発電設備を設置すること。」とありますが、必要電気供給量や燃料については事業者側での提案との理解でよろしいでしょうか。	ご理解の通りです。
83	要求水準書	21	第2章	2	(7)	②	イ	電気設備	運營業務に関するモニタリング用として給食エリア内の各室に作業状況を確認できるカメラの設置と記載があります。この各室とは給食エリアすべてと考えれば宜しいでしょうか。（煮炊き室、揚げ焼き室、和え物室、アレルギ対応室、炊飯室）	モニタリング用カメラを設置する室は、給食エリアのうち、汚染作業区域内及び非汚染区域内が対象となります。当該カメラは、町職員が調理員の作業状況を確認したり、町役場や各校に調理作業のライブ配信をしたりすることを前提に、適切な場所に設置してください。なお、設置する室や数については、事業者の提案とします。
84	要求水準書	21	第2章	2	(7)	②	イ	電気設備	モニタリング用カメラは、調理中のライブ映像を町役場会議室や各校へ配信できる仕様とすることの記載があります。配信方法は事業者の提案と考えれば宜しいでしょうか（例；SNS・YouTube等）	配信方法は、事業者の提案となりますが、本事業において、映像配信ソフトの提案、映像配信サービスを利用するためのアカウントの作成をお願いします。導入・設定にあたっては、町との協議が必要となります。
85	要求水準書	20	第2章	4	(7)	②		電気設備	保安用自家発電設備における保持すべき事務室機能はカメラ機能・施錠電源・通信設備・照明設備を想定してよいですか。また、町職員用事務室だけでなく事業者用事務室も含めた事務機能を想定する必要がありますか。	保安用自家発電設備により保持する事務室機能は、町職員の利便性などを考慮したうえで、事業者の提案とします。なお、事業者用事務室機能の保持は、事業者の提案とします。
86	要求水準書	20	第2章	4	(7)	②		電気設備	保安用自家発電設備のエンジンの選定は事業者の提案という認識でよろしいでしょうか。（ディーゼル式またはガスタービン式）	ご理解の通りです。
87	要求水準書	21	第2章	4	(7)	②		調理作業のライブ映像	ライブ映像を町役場や各校へ配信することとありますが、貴町で既に何らかの配信プラットフォームを採用しており、その媒体を用いて配信する想定でしょうか。	配信方法は、事業者の提案となりますが、本事業において、映像配信ソフトの提案、映像配信サービスを利用するためのアカウントの作成をお願いします。導入・設定にあたっては、町との協議が必要となります。
88	要求水準書	21	第2章	4	(7)	②		防犯カメラ設備	防犯カメラ設備のモニタリング用カメラについて、カメラの設置場所等は事業者の提案によるものという認識でよろしいでしょうか。また、「モニタリング用カメラは、調理作業中のライブ映像を町役場の会議室や各校へ配信できる仕様にする」とありますが、町役場の会議室と各校でどなたが視聴されるかご教示願います。	モニタリング用カメラを設置する室は、給食エリアのうち、汚染作業区域内及び非汚染区域内が対象となります。設置する室や数については、事業者の提案とします。ライブ映像の視聴者に関して、町役場の会議室では、町職員や議員等、各校では児童・生徒・教員を想定しています。
89	要求水準書	22	第2章	4	(7)	③		換気設備 空調設備	町職員事務室及び事業者事務室に集中管理を行えるように計画とありますが、集中管理は空調機のみと考えてよろしいでしょうか。また事業者用事務室を主として給食エリアを含めた全体の集中管理を行い、市職員用事務室を副として、一般エリアのON・OFF操作程度と考えればよろしいでしょうか。	集中管理パネルの機能・仕様は、利便性や効率性などを考慮したうえで、事業者の提案とします。
90	要求水準書	22	第2章	4	(7)	③		換気設備 空調設備	空調・換気系統は、汚染作業区域、非汚染作業区域を分けて計画するとありますが、各諸室の稼働時間が異なるため、空調系統を午前・午後で切り替えることをお認め頂けますでしょうか。	空調系統の切替に関して、汚染作業区域、非汚染作業区域を分けて計画しないことによる衛生管理面への影響がないことを前提に、事業者の提案とします。

No.	書類名	頁	記載箇所						項目	質問内容	回答
91	要求水準書	24	第2章	4	(7)	③			小荷物専用昇降機	休憩室(食堂)について、詳細な要求水準の記載がないことから事業者提案によって仕様が変わることが考えられます。したがって、休憩室(食堂)における小荷物専用昇降機は任意提案とさせていただけないでしょうか。	小荷物専用昇降機の設置は、事業者の提案とします。要求水準書を修正します。なお、「会議室」での試食会を想定しており、小荷物専用昇降機を設置しない場合は、円滑かつ衛生的に食器や食缶等を会議室へ搬入できる方法を提案してください。
92	要求水準書	24	第2章	4	(7)	③			昇降機設備	「休憩室(食堂兼用)には」とございますが、休憩室に近接した一般エリアでもよろしいでしょうか。ご教示ねがいます。	小荷物専用昇降機の設置場所は、事業者の提案とします。要求水準書を修正します。なお、「会議室」での試食会を想定しており、小荷物専用昇降機は、円滑かつ衛生的に食器や食缶等を会議室へ搬入できる場所に設置してください。
93	要求水準書	25	第2章	4	(9)				構造計画	「・・・耐用年数は30年程度と想定する」とありますが、30年の耐用性を示すエビデンスを示すことは困難と思われるます。設計者の常識的な(感覚的な)判断としてよろしいでしょうか。	類似施設等を参考に、30年程度の耐用年数を確保できる施設を提案してください。
94	要求水準書	25	第2章	4	(10)	②	エ		門扉・フェンス	敷地東側の遮蔽に配慮するとは、目隠しフェンス等を想定するものと考えてよろしいでしょうか。	ご理解の通りです。
95	要求水準書	25	第2章	4	(10)	②	エ		門扉・フェンス	フェンス等は、敷地東側の遮蔽に配慮した計画とありますが、東側全面ですか、又高さの要望はありますか。	敷地(地番8408)東側の遮蔽に配慮した計画を想定しています。高さは、2m程度を想定しています。
96	要求水準書	26	第2章	4	(10)	④	エ		敷地内通路・駐車場等	大人数での見学の際に、大型バスの使用が考えられますが駐車スペースは必要でしょうか。	大型バス用の駐車スペースの有無は、事業者の提案とします。
97	要求水準書	26	第2章	4	(10)	④	エ		敷地内通路・駐車場等	事業者用(必要台数)の駐車場は無償との理解でよろしいでしょうか。	敷地内の事業者用駐車場は、無償となります。
98	要求水準書	26	第2章	4	(10)	⑤	ア		駐輪場	自転車やバイクの駐輪台数は、計10台以下の計画を提案してもよろしいでしょうか。	要求水準書に記載の通り、自転車やバイクの駐輪台数は、計10台程度を想定してください。
99	要求水準書	26	第2章	4	(10)	⑥			ごみ置き場	ごみ置き場は施設内でもよろしいでしょうか。	ごみ置場の位置は、廃棄物収集車両の動線や停車位置、衛生管理面などを考慮したうえで、本施設内に計画することは可能とします。
100	要求水準書	27	第2章	5	(1)	①	イ		工事監理	工事監理業務責任者の要件で、設計担当技術者として3年以上とありますが、監理業務経験と読み替えてよろしいですか。	ご理解の通りです。要求水準書を修正します。
101	要求水準書	27	第2章	6	(1)		ア		建設工事基本事項	敷地造成工事、町道付替工事、農業用水管付替工事、その他敷地整備を実施する際、予見できない地中埋設物等の発見により工期・工事費に影響が出た場合、工期延長、工事費清算について別途協議頂けると考えて宜しいでしょうか。	ご理解の通りです。
102	要求水準書	28	第2章	6	(2)		イ		近隣対応	「着工前に、工事内容や作業時間等に関する近隣説明を行い、理解を得ること。」とありますが、具体的な近隣説明範囲(件数)をご教示下さい。	国道及び県道等からの進入路で、作業動線となる沿道の企業には説明が必要となります。

No.	書類名	頁	記載箇所						項目	質問内容	回答
103	要求水準書	29	第2章	6	(3)	②		力	建設期間中の業務内容	「建設工事に伴う近隣への影響を最小限に抑制するとともに、…万一発生した場合は、事業者の責任において対応すること。」とありますが、施工について事業者が善良な管理者としての注意を払っても避けることができない騒音、振動、地盤沈下、地下水の断絶などの事由により第三者に与えた損害を補償するときは、発注者様にてご負担頂けると考えて宜しいでしょうか。	建設工事における町と事業者の責任範囲は、実施要領の公表時(設計・建設工事請負契約書(案))に示します。
104	要求水準書	30	第2章	6	(5)				保険	建設工事保険とは、建設中の建物に火災など事故等不測かつ突発的な事故によりその建物に損害が生じた場合に、その物的損害とその建物の復旧費用を補償する保険であるとの認識です。要求水準では、「事業者は、建設期間中、火災保険、建設工事保険及び第三者賠償責任保険を付保すること。」とありますが、コスト負担の面もあり建設工事保険と別途火災保険に加入する必要があるのでしょうか。	建設工事保険に関して、火災が事故の対象になっている場合は、火災保険の別途加入は不要となります。
105	要求水準書	32	第2章	7	(2)	①			冷凍庫 冷蔵庫	「内外装はステンレス製とし～」と記載がありますが、この記述は、タテ型冷蔵庫・冷蔵庫のことで、プレハブ冷蔵庫・冷凍庫の内外装は、一般的に使用されているカラー鋼板で良いとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解の通りです。
106	要求水準書	32	第2章	7	(2)	①			冷却機器	冷蔵庫、冷凍庫の内装はステンレス製とすることありますが、記載はタテ型冷蔵庫、冷凍庫で、プレハブ冷蔵庫、冷凍庫は、カラー鋼板で良いという理解でよいでしょうか。	ご理解の通りです。
107	要求水準書	32	第2章	7	(2)	①			冷蔵庫・冷凍庫	庫内温度の常時記録が可能な機器と記載がありますが、パススルー冷蔵庫など、常に食品を補充しない冷蔵庫・冷凍庫につきましては、当該機能は不要にしていだけないでしょうか。	パススルー冷蔵庫についても、庫内温度の常時記録が可能な機器を設置してください。
108	要求水準書	32	第2章	7	(2)	②			回転釜	最も回転釜を多く使う日の献立をご提示ください。	回転釜を最も多く使う献立は、配布資料No.5「調理指示書」を踏まえて想定してください。
109	要求水準書	32	第2章	7	(2)	②			回転釜	ご要望されるか釜割方法があればご提示ください。(学校ごと、配送車ごとなど)	釜割方法は、事業者の提案とします。
110	要求水準書	32	第2章	7	(2)	②			回転釜	回転釜を使用した調理の考え方についてご教示ください。他自治体同様、下ゆでや出汁とり等で使用した回転釜は、一連の調理の流れであれば本調理で使用しても良いでしょうか。	下ゆでや出汁とり等で使用した回転釜について、本調理で使用することは原則不可としますが、献立により一部使用する提案は認めます。
111	要求水準書	33	第2章	8	(2)				食器	「絵柄は剥がれないように印刷」とありますが、絵柄は貴町からご指定いただくという認識でよろしいでしょうか。もしご指定いただく場合は、想定の大きさ、何色かをご教示願います。	絵柄は、事業者の提案となります。本町独自の絵柄は想定していません。
112	要求水準書	33	第2章	7	(2)	③			洗浄消毒保管機器	コンテナ洗浄機の配慮事項に「コンテナに付着した水滴を確実に除去できる機器とすること。」と記載がありますが、現実的に困難なため、運用にてスクレーパー等にて水滴を除去することをお認め頂けないでしょうか。	コンテナ洗浄機は、水滴が極力残らない機器としてください。運営業務において、付着した水滴を除去する提案は認めます。
113	要求水準書	33	第2章	7	(2)	③			コンテナ洗浄機	コンテナ洗浄機に付着した水滴を確実に除去できる機器とありますが、全ての水滴は除去できないので、ワイパー等で水滴を切ることでよいですか。	コンテナ洗浄機は、水滴が極力残らない機器としてください。運営業務において、付着した水滴を除去する提案は認めます。
114	要求水準書	33	第2章	7	(2)	③			炊飯機器	混ぜご飯など味の付いたご飯の提供に対応と記載がありますが、具材と共に炊き上げる炊き込みご飯ではなく、配缶前に具材と混ぜる混ぜご飯という認識で宜しいでしょうか。	「具材と共に炊き上げる炊き込みご飯」「配缶前に具材と混ぜる混ぜご飯」の両方を想定しています。

No.	書類名	頁	記載箇所					項目	質問内容	回答
115	要求水準書	33	第2章	7	(2)	④		炊き出し	災害時の炊き出しは事業者提案とありますが、想定されている1日当たりの炊き出し食数、調理内容（おにぎりなど）などをご提示ください。	災害時における炊き出し内容（提供食数、調理内容）は、事業者の提案とします。
116	要求水準書	34	第2章	8	(2)		オ	食器	「飯椀、汁椀、おかず用の3種類の皿を調達すること。」と記載がありますが、毎日3種類を使用するとの理解で宜しいでしょうか。 「汁椀、おかず用の2種類」などのケースも想定されますでしょうか。	飯椀、汁椀、おかず用皿のうち2点を使用する日（パンの日など）もあります。
117	要求水準書	34	第2章	8	(2)		オ	食器の参考規格	配送コンテナ台数算出の為、配送される食器は常時飯椀、汁椀、皿の3点という認識で宜しいか御教示下さい。	米飯の日の食器は、飯椀、汁椀、おかず用皿の3点が基本となります。なお、飯椀、汁椀、おかず用皿のうち2点を使用する日（パンの日など）もあります。
118	要求水準書	34	第2章	8	(2)		オ	食器の参考規格	飯椀（中学生用）直径45.5cmとありますが、14.5cmの誤記載でしょうか。	飯椀（中学生用）の直径は、14.5cmの誤記です。要求水準書を修正します。
119	要求水準書	34	第2章	8	(2)			食器	【食器の参考規格】の飯椀（中学生用）のサイズは直径45.5cmではなく14.5cmでしょうか	飯椀（中学生用）の直径は、14.5cmの誤記です。要求水準書を修正します。
120	要求水準書	34	第2章	8	(2)			食器の参考規格	飯椀（中学校用）の直径は15.5cmでよろしいでしょうか。	飯椀（中学校用）の直径は、14.5cmとなります。要求水準書を修正します。
121	要求水準書	34	第2章	8	(3)			はし・スプーン	箸とスプーンを同時に使用する献立は想定されてますでしょうか。	箸とスプーンを同時に使用する献立も想定しています。
122	要求水準書	34	第2章	8	(3)		イ	スプーン	スプーンカゴについては、カゴに限定したものではなく、安全に食器カゴに食器と共に収納でき、収納にも便利なスプーン通しでも宜しいでしょうか。	スプーンの収納は、カゴタイプの方が良いと考えていますが、小学生低学年でも扱いやすい方法があれば、事業者からの提案も可能とします。
123	要求水準書	34	第2章	8	(3)		イ	はし・スプーン	スプーンカゴを調達と記載がありますが、スプーン通しの提案でもよろしいでしょうか。	スプーンの収納は、カゴタイプの方が良いと考えていますが、小学生低学年でも扱いやすい方法があれば、事業者からの提案も可能とします。
124	要求水準書	34	第2章	8	(5)			食缶の用途別容量	ご飯用18リットル程度と記載がありますが、一般的でない仕様に見受けられます。参考となるメーカーと型式をお示しいただけないでしょうか。	ご飯用食缶の容量は、要求水準書記載の表【食缶の用途別容量】を参考として、事業者の提案とします。
125	要求水準書	34	第2章	8	(5)			食缶の用途別容量	ご飯用18リットル程度と記載がありますが、通常より大きいように見受けられます。パン箱と兼用されるなど用途をお示しください。	ご飯用食缶の容量は、要求水準書記載の表【食缶の用途別容量】を参考として、事業者の提案とします。
126	要求水準書	34	第2章	8	(5)			食缶の用途別容量	ご飯用18リットル程度と記載がありますが、飯椀容量が520ml×60%=312ml×40食=12.5ℓです。一般的に生米80g/食ですと、炊き上がりは約236ml×40食=9.5ℓ程度です。18ℓはかなり大きい容量のようにお見受けします。なお近年多くの学校給食施設にごはん用として使用されている食缶は14ℓです。差し支えなければ、14ℓ食缶での運用の方が、保温性も高く、美味しい給食を提供できますので、14ℓでの提案をさせて頂きたいのですが、いかがでしょうか。	ご飯用食缶の容量は、要求水準書記載の表【食缶の用途別容量】を参考として、事業者の提案とします。14ℓの提案も可能とします。
127	要求水準書	34	第2章	8	(5)		ウ	食缶	炊き上がりご飯の1人あたりの提供は、何g想定でしょうか。	小学校低学年140g、中学年160g、高学年180g、中学校220gを想定しています。

No.	書類名	頁	記載箇所					項目	質問内容	回答
128	要求水準書	34	第2章	8	(5)		ウ	食缶の用途別容量	配送コンテナ台数算出の為、配送される食缶の組み合わせを御教示下さい。	食缶の組み合わせは、配布資料No.5「調理指示書」に記載している献立を踏まえて、想定してください。
129	要求水準書	34	第2章	8	(5)		ウ	食缶の用途別容量	「ごはん用」の食缶ですが、中学生で生米100g/食とした場合炊きあがり220gとなり、40食で最大8.8kg程度となります。18ℓだと大きいと考えられますが、想定根拠等ございましたら、ご教示ねがいます。	ご飯用食缶の容量は、要求水準書記載の表【食缶の用途別容量】を参考として、事業者の提案とします。
130	要求水準書	35	第2章	8	(7)		イ	アレルギー対応食用容器	副食及び汁物が個別に配食できるものとありますが、アレルギー対応食用容器は主食用×1、副食用×1を用意すると理解して良いでしょうか。	アレルギー対応食用容器の種類は、事業者の提案とします。
131	要求水準書	35	第2章	8	(7)		イ	アレルギー対応食用容器	副食及び汁物を個別に配食とございますが、ご飯に関しては、教室で、食器にて配食され则认为てよろしいでしょうか。	ご理解の通りです。
132	要求水準	35	第2章	8	(7)		イ	アレルギー対応食用容器	想定されているランチジャー形式の容器（参考メーカー、型式）をご教示いただけますでしょうか。	アレルギー対応食用容器は、事業者の提案とします。
133	要求水準書	35	第2章	8	(7)			アレルギー容器	1日当たり、1人に提供するアレルギー対応食は何品でしょうか。	開業当初は、一品を想定しています。
134	要求水準書	35	第2章	8	(7)		ウ	アレルギー対応食の提供	除去対象食材は卵と乳の2品目ありますが、除去食は卵と乳を完全除去する1献立との認識でよろしいでしょうか。	ご理解の通りです。
135	要求水準	35	第2章	8	(8)		エ	コンテナ	配膳室等の状況を考慮をするにあたり、各配膳室等の有効寸法をご教示ください。	現在使用している配膳室の有効寸法は、実施要領の公表時に示します。実施要領の公表後、配送先見学会の開催を予定しており、配膳室等の状況は、その際に確認してください。
136	要求水準書	35	第2章	8	(8)			コンテナ	利用できるコンテナ寸法に制限はございますか。配送校の入り口、エレベーターを利用される等の寸法条件をご提示ください。	コンテナの寸法は、給食配送・回収業務の効率性や配送先における配膳業務の安全性等も考慮したうえで、事業者の提案とします。配送校の入口は、実施要領公表後に開催する配送先見学会において確認してください。エレベーターの寸法は、配布資料No.7「配膳業務関連資料」を参照してください。
137	要求水準書	35	第2章	8	(9)		イ	配膳ワゴン	牛乳の配膳方法に業者からの20個入りの牛乳ケースと別の（サイズ違い）牛乳ケース購入（準備）は市の準備品と考えれば宜しいでしょうか。又は、事業者側で準備する必要な備品でしょうか。	牛乳ケースは納入業者が準備するため、事業者側で準備する必要はありません。
138	要求水準書	36	第2章	8	(9)			配膳ワゴン	配膳ワゴンの参考型式、寸法、材質等をご提示ください。	配膳ワゴンの材質は、ステンレスとします。規格は、積載物や配膳室・エレベーターの寸法の整合性のほか、使用する児童・生徒の安全性や利便性などにも十分配慮したうえで、事業者の提案とします。
139	要求水準書	36	第2章	8	(9)			配膳ワゴン	既存利用されている配膳ワゴンの参考図面をご提示ください。	現在使用している配膳ワゴンの図面はありません。天板収納時のサイズは、横87cm×縦50cm×高さ84cmとなります。

No.	書類名	頁	記載箇所					項目	質問内容	回答
140	要求水準書	36	第2章	8	(9)			配膳ワゴン	牛乳ケース、パンケースの大きさをご提示ください。	配膳ワゴンに積載する牛乳ケースの寸法は、要求水準書に記載の通り、横28cm×縦34cm×高さ14cmとなります。 パンに関して、パンケースは使用せず、配膳ワゴンには、パン袋を積み込むことになります。パン袋(ビニール袋)の大きさは、事業者の提案とします。
141	要求水準書	36	第2章	10	(1)			施設備品調達・設置業務	表中の【玄関】の備品にスリッパ50足とありますが、これは大人用でよろしいでしょうか。また生徒や見学者用で子供用のスリッパの準備は不要との理解でよろしいでしょうか。	大人用のスリッパを調達してください。
142	要求水準書	39	第3章	1	(4)	②	イ	業務従事者の適正配置	現状の雇用条件（配布資料6参照）との記載がありますが、資料6の受け取りがなかったため、再度配布されるとの理解で宜しいでしょうか。	目次に記載の通り、配布資料No.6「小学校給食調理員(会計年度任用職員)の雇用条件」は、実施要領の公表時に配布することを予定しています。
143	要求水準書	39	第3章	1	(4)	②		業務従事者の適正配置	「小学校給食調理員を雇用する場合、現状の雇用条件及び有給休暇日数に配慮する」とありますが、貴町で勤務の際に付与された有給休暇の残日数の扱い等を含めて配布資料6で公表いただけますでしょうか。	小学校給食調理員の雇用に関して、有給休暇の残日数の扱い等を含め、事業者の提案とします。
144	要求水準書	40	第3章	1	(10)		ア	保険	開業準備期間中、火災保険の付保は必要ないという認識でよろしいでしょうか。	本施設の引渡し後において、事業者による火災保険の付保は不要です。
145	要求水準書	41	第3章	2	(5)	②	ア	DVDの作成	「維持管理・運営期間の開始後2か月以内にDVDを提出」とありますが、運営の様子を紹介する場合は、運営が落ち着いた時に撮影の方が望ましく、開始後2か月以内の提出は厳しくなります。開始後6か月以内に変更いただけないでしょうか。	DVDの提出時期は、「維持管理・運営期間の開始後6か月以内」とします。要求水準書を修正します。
146	要求水準書	41	第3章	2	(7)		ア	開所式の開催支援	試食会に係る費用について開所式と同様に町側の負担という認識でよろしいでしょうか。	試食会に係る費用は、事業者の負担とします。試食会の提供食数は、100食程度を想定しています。
147	要求水準書	41	第3章	2	(7)		ウ	開所式の開催支援	「試食会の献立及び提供食数は、町と協議のうえで決定する」とありますが、現段階で想定している総食数（リハ、試食会）をご教示願います。	試食会の提供食数は、100食程度を想定しています。
148	要求水準書	41	第3章	2	(7)			開所式の開催支援	開所式の開催支援について、支援・協力の内容についてご教示ください	開所式の内容は、開催予定日の3か月以上前に町から事業者へ連絡します。現時点では、案内等補助業務、キーのレプリカ、リボンの準備などを想定しています。具体的な支援・協力の内容は、事業者からの提案に基づき、町と協議のうえで決定します。
149	要求水準書	42	第3章	2	(9)		ウ	救急カレー	提供食数に応じて毎年度調達が必要とのことですが、将来的な食数の減少に応じて必要調達数も減少するとの理解でよろしいでしょうか。	救給カレーの調達は、町が行うことに変更します。要求水準書を修正します。
150	要求水準書	42	第3章	2	(9)		イ	備蓄用食材の調達	備蓄用食材は事業者からの提案に踏まえてとの記載がありますが、どの様な備蓄用食材をお考えでしょうか。	アルファ化米以外の備蓄用食材は、事業者の提案となります。

No.	書類名	頁	記載箇所					項目	質問内容	回答
151	要求水準書	42	第3章	2	(9)		イ	備蓄用食材の調達	非常食用のアルファ化米で賞味期限が近付いたアルファ化米についてはどのように取り扱う想定かご教示願います。	賞味期限が近付いたアルファ化米や事業者が提案した備蓄用食材は、防災訓練等の実施時に使用することを想定しています。なお、アルファ化米や事業者が提案した備蓄用食材に関して、本施設の供用開始以降も、賞味期限に合わせて、事業者が調達することに変更します。 要求水準書を修正します。
152	要求水準書	42	第3章	2	(9)		イ	備蓄用食材の調達	「その他の備蓄用食材は事業者からの提案を踏まえて」と記載がある備蓄用食材は、救給カレーとは別との理解でよろしいでしょうか。	ご理解の通りです。本施設に保管する非常食として、アルファ化米以外の備蓄用食材を提案してください。 救給カレーは、各校で保管する非常食となります。救給カレーの調達は、町が行うことに変更します。 要求水準書を修正します。
153	要求水準書	42	第3章	2	(9)		ウ	備蓄用食材の調達	非常食（救給カレー）を給食用として提供した日に関しては、当日の調理業務は副菜のみの調理という認識でよろしいでしょうか。	救給カレーの提供日は、本施設を稼働しない想定であり、副菜の調理は行いません。
154	要求水準書	42	第3章	2	(9)		ウ	備蓄用食材の調達	救給カレーの保管場所は各校の配膳室でしょうか。	ご理解の通りです。
155	要求水準書	42	第3章	2	(9)		ウ	備蓄用食材の調達	「提供食数分の救給カレーを調達すること」とありますが、何食分かご教示願います。また、商品に関してご指定がございますでしょうか。レトルトカレーのみでよろしいのか、炊飯米やアルファ米付きのものがいいのかご教示願います。	救給カレーの調達数は、通常の給食提供食数に予備食30食程度を加えた数となりますが、救給カレーの調達は、町が行うことに変更します。 要求水準書を修正します。 なお、救給カレーにはご飯が含まれているため、ご飯の提供は不要です。
156	要求水準書	42	第3章	2	(9)		ウ	備蓄用食材の調達	非常食（救給カレー）は給食用として年1回提供するため、事業者が毎年度調達すると記載されています。給食で提供する場合においても給食費からではなく事業者負担になるのでしょうか。	救給カレーの調達は、町が行うことに変更します。 救給カレーの納品作業（段ボールから容器への移し替えなど）は、配膳員の業務範囲となります。 要求水準書を修正します。
157	要求水準書	42	第3章	2	(9)		ウ	備蓄用食材の調達	各学校に保存する非常食の保管に必要な備品等（収納棚等）は配膳室に設置する牛乳保管用冷蔵庫同様、貴市で調達して頂けるとの認識でよろしいでしょうか。	非常食（救給カレー）の保管に必要な備品（容器や収納棚等）は、事業者の提案とします。当該備品は、事業者の負担で設置してください。
158	要求水準書	42 61	第3章	2	(9)		ウ	非常食について	非常食の調達数（年ごと）をお示し下さい。また、保管については各学校との記載がありますので、学校内で衛生的に保管する方法を事業側で提案とのご理解で宜しいでしょうか。	各年度における非常食の調達数は、当該年度の児童・生徒・教職員数の合計となります。 非常食の保管場所は、配膳室を想定していますが、衛生的に保管する方法については、事業者の提案になります。
159	要求水準書	44	第4章	1	(4)	①	ウ	業務実施体制	「維持管理業務責任者」と「ボイラー管理責任者」の兼務は可能でしょうか。	「維持管理業務責任者」と「ボイラー管理責任者」の兼務は可能です。
160	要求水準書	47	第4章	1	(13)		イ	事業期間終了時の対応	「事業期間終了時に町が実施する検査では～（中略）正常に使用できる状態であることの確認を行う。」とありますが、検査の結果不具合となった場合の修繕に経年劣化による軽微な修繕や消耗品の交換は含まれないとの理解でよろしいでしょうか。	本施設の機能・性能を維持するための修繕・更新は、全て事業者の業務範囲となります。 要求水準書に記載の通り、終了時検査で不適合と認められた場合、事業者は自らの責任及び費用において、速やかに必要な措置等を講じ、町の確認を受ける必要があります。

No.	書類名	頁	記載箇所					項目	質問内容	回答
161	要求水準書	47	第4章	1	(13)		力	事業期間終了時の対応	「事業期間終了日から1年間は、維持管理企業及び調理設備企業が窓口となり～(中略) 問い合わせ等に対応すること。」とありますが、引継ぎ時のトラブル防止の観点から菰野町様に仲介していただく事は可能でしょうか。	維持管理企業及び調理設備企業への問い合わせ等は、町が行い、町宛てに対応(回答)していただくことを想定しています。
162	要求水準書	47	第4章	1	(13)			事業期間終了時の対応	大規模修繕の考え方は、多大な費用を必要とする項目が多く事業期間終了時にその費用を算出することが困難であるため事業者のリスクが増大します。事業期間終了の2年前からの協議において事業者との別途契約としていただく等をご検討いただけませんか。	要求水準書に記載の通り、維持管理期間中に発生する修繕・更新等は、規模に関わらず、全て事業者の業務範囲(町の帰責事由及び不可抗力を除く)となります。本事業において大規模修繕の実施は想定しておらず、事業期間終了日から6か月以内に建築物、建築設備、調理設備等、外構の大規模修繕が発生しない状態で町に引き継ぐことが維持管理業務の要求水準となります。
163	要求水準書	48	第4章	2	(2)		ア	日常点検及び保守	「建築物の状況について、外部及び内部を巡回して観察し、点検記録を作成すること。」とありますが、点検記録につきましては紙でなくエクセルやワード等のソフトを使用し電子データによる保管でもよろしいでしょうか。 ※その他の項目においても「記録の作成」と記載のある項目についても同様の質問とします。	点検記録は、紙以外での作成・保管も可能とします。なお、各種点検記録に関して、町が依頼した場合は、速やかに提出できるようにしてください。
164	要求水準書	51	第4章	6	(1)			施設備品保守管理業務	備品の更新回数は、備品の対応年数に応じて検討し、事業者側の提案との理解でよろしいでしょうか。	ご理解の通りです。
165	要求水準書	52	第4章	8	(2)		ウ	洗浄殺菌計画	洗浄殺菌計画は、洗浄実施時に都度前もって貴町へ提出する運用でよろしいでしょうか。	「洗浄殺菌計画」は、「維持管理業務年間計画書」に明記してください。
166	要求水準書	54	第4章	8	(4)	②		排水設備	グリストラップを設けずに、排水処理施設により処理する方法の提案は可能でしょうか。	排水基準を遵守できる仕様の排水処理施設であれば、グリストラップを設けない提案も可能です。
167	要求水準書	57	第5章	1	(1)		オ	基本方針	食育活動の支援との記載があります。現在、町内で行われている食育活動がありましたら事例内容をご教授願います。	児童を対象に、田植えや稲刈り、大豆作りの体験学習を行っています。なお、これらの活動に関して、事業者の支援は想定していません。
168	要求水準書	57	第5章	1	(1)		エ	基本方針	地場の農産物として具体的にどのような食材が挙げられますでしょうか。	地元の食材としては、米、小松菜、豆腐、油揚げ、生揚げ、まこもたけなどがあります。
169	要求水準書	57	第5章	1	(2)		ケ	業務範囲	業務範囲の中に配膳業務があります。対象校の配膳業務従事者の勤務時間帯及び各校ごとの配置人数をご教授願えませんか。	配膳員の勤務時間帯及び各校の配置人数は、事業者の提案となります。
170	要求水準書	59	第5章	1	(5)	③	イ	業務従事者の適正配置	配送従事者の雇用を柔軟にする為、給食配送・回収業務責任者の配置要件を1年以上の運転経験を有する者に緩和をご検討願います。	給食配送・回収業務責任者の配置要件は要求水準書に定めておりませんが、給食配送・回収業務従事者と同様に、3年以上の運転経験を有する者を配置してください。
171	要求水準書	61	第5章	1	(14)		ア	保険	運営期間中、火災保険の付保は必要ないという認識でよろしいでしょうか。	本施設の引渡し後において、事業者による火災保険の付保は不要です。
172	要求水準書	62	第5章	2	(1)			米の入荷	米の入荷頻度をご提示ください。(例：週1回等)	現時点において、お米の納入頻度は未定です。

No.	書類名	頁	記載箇所					項目	質問内容	回答
173	要求水準書	64	第5章	3	(2)	⑤	イ	炊飯業務	混ぜご飯につきまして、調理指示書⑮まこもたけごはんは、調理済みの具材を炊き上がりに混ぜ込む認識でよろしいでしょうか。	ご理解の通りです。
174	要求水準書	64	第5章	3	(2)	⑩		果物等調理業務	想定する果物類と切裁が伴う果物についてご教授願います。	対象となる果物は、りんご、オレンジ、デコボンなどを想定しています。
175	要求水準書	65	第5章	3	(2)	⑪	エ	アレルギー対応食の提供	特定原材料が混入しないようにとありますが、本施設においては除去対象食材である卵と乳のみ該当すると理解して良いのでしょうか。	開業当初は、卵と乳のみが該当しますが、将来は、特定原材料の数が増えることを想定してください。
176	要求水準書	65	第5章	3	(2)	⑪		アレルギー対応食の提供	除去食は1日最大何品（何種類）調理する想定でしょうか（例：主食1品・副食1品の2品、主食想定無し・副食2品等）	開業当初は、一品を想定しています。
177	要求水準書	65	第5章			⑪	オ	アレルギー食提供について	基本、卵・乳の除去食対応との記載があります。主菜が卵献立の場合に除去食対応のみと考えれば良いのでしょうか（自宅からの弁当対応）	献立に卵、乳が含まれる場合、アレルギー対応食として当該アレルゲンの除去食を提供してください。
178	要求水準	65	第5章			⑪	カ	アレルギー対応食用容器や提供方法	「アレルギー対応食の提供容器や提供方法等は事業者の提案による」とありますが、第2章にあるアレルギー対応食用容器は「ランチジャー形式の容器とし」の範囲内にあるものでご提案との理解で良いのでしょうか？	ご理解の通りです。
179	要求水準書	65	第5章	3	(3)		ア	調理済食品の確認	児童が食事をするまでに3回の検食が行われるという想定でしょうか。（①調理業務責任者等②町③配食先）	検食は、学校給食法に基づいて、本施設及び各校の責任者が行います。
180	要求水準書	65	第5章	3	(3)		ア	調理済食品の確認	施設での検食を行う際のスペースは会議室を想定してよいですか。（小荷物専用昇降機のある休憩室でしょうか。）	本施設の検食は、町職員用事務室で行うことを想定しています。
181	要求水準書	66	第5章	4	(1)		イ	調理従事者の作業服について	作業服の着替えについてお示し下さい。 ①午前：下処理、調理（コンテナプール含む）2種類、午後の洗浄業務 1種類 ②午前：下処理・調理業務（コンテナプール含む）1種類、午後：洗浄業務 1種類	作業服の着替えは、衛生管理に配慮したうえで、事業者の提案とします。
182	要求水準書	66	第5章	4	(1)	②	エ	業務従事者の健康管理	年1回の健康診断を含め年3回との記載があります。1回の健康診断については法で定められた内容、後の2回については簡易健康診断でも宜しいでしょうか。	業務従事者の健康状態について、年1回の健康診断以外の確認方法は、事業者の提案とします。
183	要求水準書	67	第5章	5	(2)		ア	残渣等処理業務	残渣計量について、各クラスごと・献立内容ごとの記載があります。給食センターPPP案件の中で、この様な残渣計量を求められている案件は珍しいと考えます。自校方式の給食であればよくある内容ですが、中型C・大型Cの食数が多い場合、学校ごと・献立内容ごと、又は学年ごと献立内容ごとが一般的と考えます。この内容の意図をご教授願います。 （例 学校のクラスごとに、実栄養摂取量を計算し文科省の基準（年間・1日当り）からどれくらい乖離しているのか食育授業等で児童・生徒様への指導教材（データ）として使用とか定期的な給食協議会に使用）	食べ残しの計量・記録方法は、「クラス毎、献立内容毎（汁物以外）」ではなく、「学年毎、献立毎」とする提案も可能とします。要求水準書を修正します。なお、計量データは、食べ残しの多い献立の改善策を検討するなどに活用することを想定しています。
184	要求水準書	67	第5章	5	(2)		エ	残渣等処理業務	「残渣等は、事業者が当日中に処分し」とありますが、消臭対策等を提案させていただいた上で、翌日以降の回収にさせていただくことは可能でしょうか。他センターにおきましては、当日中の回収が難しい回収業者が多いです。	残渣等の処分にに関して、保管場所の衛生管理や臭気対策を徹底したうえで、廃棄物処理業者の回収は翌日以降とする提案も可能とします。

No.	書類名	頁	記載箇所						項目	質問内容	回答
185	要求水準書	67	第5章	6	(1)				給食配送・回収業務	配送業務完了後、回収業務開始まで配送車両を校内で待機することは可能でしょうか。	配送車両が校内で待機する提案は、不可とします。
186	要求水準書	68	第5章	6	(1)			イ	給食配送・回収業務	配送時の各学校へは、1ヶ所の配膳室へ受渡と考えれば宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。実施要領の公表後、配送先見学会の開催を予定しており、コンテナを搬出入する場所は、その際に確認してください。
187	要求水準書	69	第5章	6	(3)			ア	給食配送・回収業務	配送・配送従事者が配膳室に入る場合、運転用の作業服のまま入る事は可能でしょうか。または、栄養士白衣などに着替えての入室と考えていますか。	配送員は、運転用の作業服ではなく、要求水準書に記載の通り、専用の清潔な服装・帽子及び使い捨てマスクの着用が必要となります。配膳室に入室する際の着替えは、衛生管理面に問題がなければ、不要と考えます。
188	要求水準書	69	第5章	7	(2)			ア	配送車両	敷地内の省スペース化を図るため、事業者（配送業者）の倉庫内に配送車両を保管することは可能か。	配送車両の駐車場所は、事業者の提案とします。
189	要求水準書								手作り献立	手作り献立をセンター内で実施を考えていますか。実施の場合、手作り献立についてご提示お願いいたします。	配布資料No.5「調理指示書」の⑭を参考にしてください。
190	要求水準書								配送計画	配送校（配膳室）の見学会の実施をお願いいたします。	実施要領の公表後、運営企業及び調理設備企業を対象とした配送先見学会の開催を予定しています。
191	要求水準書								配送計画	午前中配送時の最終学校に配送車両を待機させることは可能でしょうか。	配送車両の待機は、不可とします。
192	その他									要求水準書以外の募集要項等の資料につきましては、いつ頃ご公表いただける予定でしょうか。	実施要領等の公共は、6月下旬を予定しています。
193	その他									入札保証金について、入札保証金の納付は事業者にとって参画上の大きな負担となります。同様のPPP/PFI事業においては、入札保証金が「免除」とされている例が多く見受けられることから、本事業においても入札保証金を「免除」としていただけないでしょうか。	入札保証金は免除します。ただし、優先交渉権者となった場合において、正当な理由がなく契約を締結しないときは、菰野町契約規則第17条の2に基づき、免除された入札保証金に相当する額を違約金として納付していただきます。
194	その他									維持管理・運営期間中の契約保証金についても、長期契約における事業者の資金負担軽減の観点から、「免除」としていただけないでしょうか。	維持管理・運営期間中の契約保証金(各年度の業務委託費の100分の10以上)は、必要となります。詳細は、実施要領の公表時（維持管理・運営業務委託契約書(案)）に示します。
195	他								スケジュール	菰野町学校給食センター整備運営事業プロポーザルのおおよそでも構いませんので、想定されているスケジュールをお示しください。（公告、提案書、切、プレゼン、決定等）	実施要領の公表は6月下旬、提案書の提出期限は12月上旬、プレゼンテーション・ヒアリングの開催は1月下旬、優先交渉権者の決定は2月上旬を予定しています。
196	他								参加要件	菰野町学校給食センター整備運営事業プロポーザルのおおよそでも構いませんので、想定されているコンソーシアム等、参加要件、参加企業条件（実績）等をお示しください。	実施要領に示します。

No.	書類名	頁	記載箇所						項目	質問内容	回答
197	配布資料No. 1 付属資料:町道 付替図									付替える町道の幅員は4m程度を想定し、敷地計画を検討してもよろしいでしょうか。	付替え予定の町道に関する詳細な条件は、実施要領の公表時に示しますが、幅員は4.5mを想定しています。
198	配布資料No. 1 付属資料:農業 用水管付替図									付替え部分の農業用水は既設に対して3倍程度の延長になると見込まれますが、高低差の解消をどのように想定すればよろしいでしょうか。	農業用水は、調圧水槽からの配水となることを踏まえて、適切な工事を実施してください。
199	配布資料No. 1 付属資料:農業 用水管付替図									付替えの農業用水は暗渠を基本とし、部分的に蓋を開けて清掃できる配慮をするものと考えてよろしいでしょうか。	敷設替える農業用水管は、現状と同様に暗渠として整備してください。部分的に蓋を設置する必要はありません。
200	配布資料No. 1 付属資料:農業 用水管付替図									付替え後の農業用水は、土地改良区において清掃・維持管理をおこなうものと考えてよろしいでしょうか。	ご理解の通りです。
201	配布資料No. 1 付属資料:農業 用水管付替図									事業者にて農業用水管の付替え工事が含まれておりますが、現況の管の深さが不明です。追加にて資料の公表をしていただけますでしょうか。もしくは、都市整備課に何えば資料をいただけますでしょうか。	既存の農業用水管は、1.0～1.5m程度の深さに埋設されていると想定していますが、資料はありません。
202	配布資料No. 1 付属資料:農業 用水管付替図									事業者にて農業用水管の付替え工事が含まれておりますが、新設の管の深さが不明です。新設管の工事資料については、追加にて資料の公表をしていただけますでしょうか。もしくは、都市整備課に何えば資料をいただけますでしょうか。	新しい農業用水管は、土被り700mm以上を確保した上で、町道敷きに埋設することを予定しています。詳細については、町の都市整備課及び菰野町土地改良区との協議が必要となります。
203	配布資料No. 5 調理指示書									一人分量は小学生と理解し、中学校、職員は1.3倍等で換算すればよろしいでしょうか。	一人分量は、小学校中学年を基準として、低学年はおおよそ0.8～0.9倍、高学年は1.1～1.2倍、中学生・職員は1.2～1.3倍程度と換算してください。
204	配布資料No. 5 調理指示書									小学校中学年を基準とした場合、子ども園、小学校（低・高学年）、中学校の一人分量はどのくらいでしょうか。	一人分量は、小学校中学年を基準として、こども園は0.75～0.8倍、低学年はおおよそ0.8～0.9倍、高学年は1.1～1.2倍、中学生・職員は1.2～1.3倍程度と換算してください。
205	配布資料No. 5 調理指示書									献立の魚など個数物の重量は何グラムを想定されていますでしょうか。小学校○○g 中学校○○g	小学校30～60g程度、中学校40～70g程度を想定しています。
206	配布資料No. 5 調理指示書									「調理指示書①」のごはん（精白米）が1食との記載がありますが、何グラムを想定されますでしょうか。小学校○○g 中学校○○g	おおよそ小学校低学年140g、中学年160g、高学年180g、中学生220gとなります。
207	配布資料No. 5 調理指示書									調理指示書に記載の1人分量は小学校・中学年（3・4年生）の分量でしょうか。	ご理解の通りです。
208	配布資料No. 5 調理指示書									煮物や汁物等の水分量についてご教示ください。	汁物の1食あたりの総量は、小学校中学年で、おおよそ180～200gとなります。煮物の水分量は一定ではありません。配布資料No. 5「調理指示書」に記載している献立を踏まえて、想定してください。
209	配布資料No. 5 調理指示書									和え物やサラダの「いりごま」や「かつお節」等は加熱しますでしょうか。	加熱せず、未開封のものを使用することを想定しています。
210	配布資料No. 5 調理指示書								調理指示書	「ごはん」の1食当たりの生米の量をご教示ねがいます。	小学校低学年60g、中学年70g、高学年80g、中学校100gとなります。

No.	書類名	頁	記載箇所						項目	質問内容	回答
211	配布資料No. 5 調理指示書								調理指示書	「けんちん汁」等①～⑨までの汁物等に関しまして、加水量がございましたらご教示ねがいます。または、1食当たりの盛付重量をご教示ねがいます。	汁物の1食あたりの総量は、小学校中学年で、おおよそ180～200 g となります。
212	配布資料No. 5 調理指示書⑧								あげパン	調理方法で2個のうち1個を揚げるとありますが、本施設には揚げパン1個分のパンが納品され、もう1個は各校に直接配送されるとの認識でよろしいでしょうか。	ご理解の通りです。
213	配布資料No. 5 調理指示書⑧								調理指示書	「あげパン」ですが、2個のうち1個を揚げる、とございますが、揚げないパンは学校へ直送する、と考えてよろしいでしょうか。ご教示ねがいます。	ご理解の通りです。
214	配布資料No. 5 調理指示書⑪								五目ラーメン	麺は袋ごとボイルするとありますが、1食用のものを袋ごとボイルして、袋ごと食缶に配食するのでしょうか。または、大袋のものを開封して配食するのでしょうか。ご教示ください。	麺のみを配缶してください。麺の具体的な調理方法は、事業者の提案を可能とします。
215	配布資料No. 5 調理指示書⑫								チキンカレー	手作りルウはブラウンルウではなく、小麦粉とバターを練りあげるとの認識でよろしいでしょうか。	ご理解の通りです。
216	配布資料No. 5 調理指示書⑬								ごま酢和え	調味料は「加熱なし」との認識でよろしいでしょうか。	ご理解の通りです。
217	配布資料No. 5 調理指示書⑭								じゃがいものグラタン風	重量で配食（グラム配缶）するとの認識でよろしいでしょうか。	ご理解の通りです。
218	配布資料No. 5 調理指示書⑭								調理指示書	「じゃがいものグラタン風」ですが、調理方法から「パット」が食缶と考えられますが、ご指定の保温性の高い食缶の場合、直の加熱は困難であると考えられますが、個食容器への移し替えて提供、をご検討いただくことは可能でしょうか。ご教示ねがいます。	個食容器に移し替えて提供する方法は可能です。 なお、配布資料No.5「調理指示書」は自校調理方式を想定した記載となるため、本施設の調理設備や調理方法等は、センター方式に適宜置き換えて検討してください。