

■要求水準書（案）に関する質問及び回答

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	質問内容	回答
1	2	第1	2	(4)	オ		手作り給食を基本に、多様な、メニューに対応できる厨房設備とありますが、唐揚げ以外の、手作り給食の品目、調理工程、最大提供食数をお提示頂けないでしょうか。	現段階では、グラタンや魚のマヨネーズ焼などカップに詰めて焼くものや、鶏肉に下味をつけて焼く調理などを想定しています。
2	2	第1	2	(4)	キ		提供を想定されている地場農産物はありますでしょうか。	平成30年度では、小松菜、玉ねぎ、大根、キャベツ、ねぎ、人参、じゃがいも、青梗菜、ピーマン、なす、白菜、里芋、枝豆、ズッキーニを使用しましたので、同様な想定です。
3	2	第1	2	(4)	キ		提供を想定されている郷土料理はありますでしょうか。	平成30年度では、厚木風雑煮、豚の味噌漬（焼き又はフライ）、月見汁、あつぎのかためしを提供いたしましたので、同様な想定です。
4	10	第1	6	(1)			北側道路の完成時には、市道D-493号との交差点には、将来的に信号機が設置される計画でしょうか。計画道路は幅員も広く、将来的な配送計画を立案するうえで重要な条件と考えています。ご教示願います。	信号機を設置する計画と認識しておりますが、施工時期については未定です。
5	11	第1	6	(2)			上水道を市道D-493号線内に敷設した場合、敷設後の上水管の維持管理は県との考えでよろしいでしょうか。	御理解のとおりです。
6	11	第1	6	(2)			下水道を市道D-493号線内に敷設した場合、引渡し後の下水道管の維持管理は貴市との考えでよろしいでしょうか。	御理解のとおりです。
7	11	第1	6	(2)			「インフラの引込は、落札事業者の提案による。」とありますが、敷地の前面道路までのインフラ整備は市が行うという事で宜しいでしょうか。	敷地の前面道路までのインフラ整備を含めて、全て落札事業者の業務として御理解下さい。
8	12	第1	7	(2)			本施設の供用開始時期に（予定）、引渡し時期に（令和4年6月頃）とありますが、実施方針では供用開始時期（令和4年9月）、引渡し時期（令和4年6月下旬）となっております。それらについては、応募者の提案に委ねられているのでしょうか。提案に委ねられていない場合には、提案の公平性を期すために、入札説明書等の公表時に各時期が明示されることを、確認させてください。	引渡し期日については、6月末日を期限として提案に委ねます。 なお、要求水準書P12を「令和4年6月下旬」に修正いたします。
9	12	第1	7	(1)	イ	(ア)	2献立を円滑に行うために、調理能力を算定する目安となります想定献立や調理量を明記しております調理指示書などをご教示ねがいます。	現在の給食センターでの調理指示書については、別添資料（資料14）として追加提示します。
10	12	第1	7	(1)	イ	(ア)	2献立運営における食数の内訳は3,500食/1献立と算出させていただいてもよろしいですか。	御理解のとおりです。なお、本施設の食数規模は、単独調理場における有事の際なども含め7,000食としておりますが、通常の提供食数については、要求水準書P13（4）を想定しております。
11	12	第1	7	(1)	イ	(ア)	炊飯調理は、2献立で重複し最大7,000食と検討してよろしいですか。	御理解のとおりです。
12	12	第1	7	(1)	イ	(ア)	焼物・蒸し物調理は2献立で重複することがございますか。例)A・B献立ともに「蒸し物調理」など	焼物、蒸物は、重複する献立も想定しています。
13	12	第1	7	(1)	イ	(ア)	揚物調理は2献立で重複することがございますか。	揚物については重複しないような献立を想定しています。
14	12	第1	7	(1)	ア		炊飯設備についても7,000食の提供可能な調理設備を見込むとの認識でよろしいでしょうか。	御理解のとおりです。
15	12	第1	7	(1)	イ	(ウ)	パン、麺、牛乳等の残さいの回収は市側の業務でしょうか。	牛乳を除き各校から出る残さいの回収は市の業務となります。なお、残さいの牛乳については、落札事業者において食缶回収時と合せて、本施設へ回収及び処分となります。

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	質問内容	回答
16	13	第1	7	(4)			本事業の運営開始年度である令和4年度以降、同7年度、同9年度の生徒及び職員の予想数しか示されておりません。本事業は15年半の運営期間となり、その間を含めた長期事業収支の計画策定・検証が必要になる同時に、提案の公平性を期すために、入札説明書等の公表時に、全事業期間に亘る提供給食数の計画が明示されることを、確認させていただきます。	要求水準書に示す各年度の生徒及び教職員数の予測により想定してください。
17	13	第1	7	(5)			施設稼働日数190日のうち米飯が提供される日数は、週3回を前提に114日との想定でよろしいでしょうか。	御理解のとおりです。
18	13	第1	7	(4)			生徒数及び配缶数等に記載の学級配缶数206+特別支援学級配缶数2=208学級想定で宜しいでしょうか。	数量につきましては、入札公告時に、令和元年5月現在のものを示します。 なお、別添資料9の基本事項を修正いたします。
19	13	第1	7	(4)			教職員の学級数換算は1学校、1学級想定で宜しいでしょうか。教職員数の多い学校については2学級想定とする必要はありますでしょうか。(例 30名以下は1学級換算、以上は2学級換算等)	1学校1学級の想定です。 なお、要求水準書P13を「教職員の学級換算は1学校1学級の想定です。」と修正追記いたします。
20	13	第1	7	(4)			「【予測 生徒及び教職員数】」について、令和9年度以降から事業終了年度までの予測数をお示し頂けますでしょうか。	No.16を御参照下さい。
21	13	第1	7	(4)			教職員用の食缶数は、各校いくつ想定すればよろしいでしょうか。または不要でしょうか。	No.19を御参照下さい。
22	13	第1	7	(4)			お示しいただいている配缶学級数は、事業開始年度も同様の学級数との認識でよろしいでしょうか。	No.16及びNo.19を御参照下さい。
23	13	第1	7	(7)			生徒数及び配缶数等の表において、事業期間中における最大となる配缶数(クラス数、特別支援学級、教職員数)を学校別にお示しください。	No.18を御参照下さい。
24	16	第2	1	(3)	エ		いくつか配慮すべき項目が挙げられていますが、建築物温暖化対策計画書制度で目標とするBEE値があればご教示ください。	提案に委ねます。
25	16	第2	1	(3)	カ	(ア)	「災害時に使用する物資を保管できるスペースを部屋として確保すること。」とありますが、部屋の必要面積等の指定がありましたらご提示願います。	要求水準書P30「防災倉庫」を御確認の上、提案に委ねます。
26	16	第2	1	(3)	カ	(イ)	災害時対応のため、最低限確保しておくべき水量の基準はあるでしょうか。	最低限3日分(6,000食)に対応できる容量で提案に委ねます。
27	18	第2	3	(1)	ア	(ウ)	重要機器と位置付ける熱源機器とは、具体的に何を指しているのでしょうか。	熱源機器については提案に委ねますが、例示としては、非常用発電機、ボイラー等が考えられます。
28	20	第2	3	(2)	キ	(イ)	「施設整備に係る費用(交付金対象費用)とその他の費用を明確に区分すること。」とありますが、明確な費用区分を表記するための見積もり表等を貴市よりお示し頂けるとの理解で宜しいでしょうか。	交付金の要綱を御参照下さい。
29	20	第2	3	(2)	キ	(イ)	学校施設環境改善交付金を受けることから費用区分の注意書きがありますが、他にもあれば具体的にご教示ください。	No.28を御参照ください。
30	21	第2	3	(3)	キ	(ア)	「給食エリアは1階に配置する。」とありますが、一部調理エリアを2階に配置することは可能でしょうか。	要求水準書P21を「給食作業エリア」に修正いたします。なお、調理作業は1階に配置とします。
31	22	第2	3	(5)			諸室概要で汚染作業区域内に洗浄室(消毒前)と表記がありますが、消毒前とはどういったお考えでしょうか。貴市のお考えをご教示願います。	洗浄室(消毒前)とは、回収したコンテナ、食器・食缶等を洗浄する室を指し、洗浄室とは、洗浄室(消毒前)で洗浄したコンテナ・食器・食缶等の取り出し口となる室を指します。 なお、ご指摘を踏まえて、「洗浄室(消毒前)」を「洗浄室(汚染作業区域)」、「洗浄室」を「洗浄室(非汚染作業区域)」と修正します。
32	22	第2	3	(5)			諸室の概要と留意事項の事業者専用部分に機械室・電気室とありますが、衛生面、機能等に支障がなければ、施設の構成を変更することも可と記載がありますので、部屋にしなくても宜しいでしょうか。(屋外設置等)	御理解のとおりです。
33	22	第2	3	(5)			その他区域の『清掃器庫』とは清掃ロッカー等ではなく諸室での計画という事でしょうか。	実施方針に関する質問及び回答No.12を御参照ください。

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	質問内容	回答
34	22	第2	3	(5)			調理員用シャワーは、運営企業が不要と判断した場合、設置しない提案も可能でしょうか。	原案のとおりとします。
35	22	第2	3	(5)			災害支援型自動販売機及び空容器回収箱の設置は市で調達しますが、空き容器等を回収するスペースについては、提案に委ねます。	災害支援型自動販売機及び空容器回収箱の設置は市で調達しますが、空き容器等を回収するスペースについては、提案に委ねます。
36	22	第2	3	(5)			調理室（炊飯コーナー、煮炊き調理コーナー、焼物・揚物・蒸物コーナー）とありますが、各コーナーを室として区画して提案させて頂いても問題ないでしょうか。	提案に委ねます。
37	24	第2	3	(3)			米庫の概要として「6日分(42,000食以上)を貯米可能なスペースを確保」とありますが、防災用倉庫の概要では「3日分(6,000食)の物資等」とあり、1日分の食数に齟齬が生じていると考えられます。ここでの要求は、「日数に係わらない食数なのか」、「日数に応じた食数なのか」どちらになりますでしょうか。	米庫の貯米は防災用を兼ねますが、7,000食を6日分としています。
38	24	第2	3	(5)			検収室（野菜類…）に下処理を必要としない加工食品と記載がありますが、加工食品名を教えてください。	白身魚のフライなど、揚げるだけの状態で納品される加工品食材です。上処理コーナーで処理する当日納入の加工品食材です。
39	24	第2	3	(5)			油の納入方法（缶での納品、専用トラックから直接油庫に納品等）、についてどのように想定されているのかをご教示頂けますでしょうか。	提案に委ねます。
40	24	第2	3	(5)			食品仕分け室について「缶詰や調味料等を種類ごとに乗せたカートを置けるスペースを設けること。」とありますが、これは一時的な処置としてという理解で宜しいでしょうか。	御理解のとおりです。
41	24	第2	3	(5)			〔食品仕分け室;d〕全ての調理室へカウンター越しに直接受け渡しすることは、レイアウト上困難であることが想定されます。P.27に記載されている調理室の、どのコーナーへ直接受け渡しできれば良いか考えをお示しいただけないでしょうか。	食品仕分け室から全ての調理室への受け渡しができるレイアウトは想定しておりません。
42	24	第2	3	(5)			油庫は検収室等から入室する必要がありますか。	提案に委ねます。
43	25	第2	3	(5)			下処理室において「果物類の洗浄には専用のシンクを用いること。」とありますが、果物が献立にない日は野菜等の洗浄で使用してもよいという理解で宜しいでしょうか。	果物専用シンクは果物専用のため、野菜の洗浄に使用することは想定しておりません。
44	25	第2	3	(5)			〔下処理室（野菜類、果物類用）;e〕開缶前の缶詰の洗浄や生のまま提供する果物類などが、加熱しない食材にあたるとの認識でよろしいでしょうか。	御理解のとおりです。
45	25	第2	3	(5)			〔下処理室（野菜類、果物類用）;e〕P.93-3(1)ーア-(工)に提供する給食は、果物類以外は完全に熱処理すると記載されていますが、加熱しない食材レーンでは果物類以外何を洗浄するのでしょうか。	加熱しない食材レーンにおいては、果物類のみを洗浄することを想定しております。
46	25	第2	3	(5)			割卵は検収室で行ってもよろしいでしょうか。	割卵は下処理室の専用スペースで行うこととします。
47	25	第2	3	(5)			下処理室（肉魚卵）で想定されている割卵以外の具体的な作業をお示しください。	肉や魚の下味の漬け込みや、オープン用の鉄板に並べる作業などを想定しております。
48	25	第2	3	(5)			“冷凍室及び魚・肉・卵類を収納する冷蔵庫は、送り側が汚染区域、受け側が非汚染作業区域となることに留意すること。”とは、汚染区域と非汚染作業区域の境にプレハブ冷凍・冷蔵庫を設置し、人の行き来が出来ないように対策を講じることの理解でよろしいでしょうか。	御理解のとおりです。
49	27	第2	3	(5)			調理室の上処理コーナー、炊飯コーナー、煮炊き調理コーナー、焼物揚物蒸し物コーナーはそれぞれを独立した「部屋」とご提案させて頂いてもよろしいのでしょうか？コーナー配置としております事由などございましたらご教示ねがいます。	提案に委ねます。
50	27	第2	3	(5)			上処理コーナーにおいて「果物等の消毒作業を行う室」と定義していますが、消毒は下処理室にて実施していますので、必要に応じての消毒と言う理解で宜しいでしょうか。	御理解のとおりです。

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	質問内容	回答
51	27	第2	3	(5)			炊飯コーナーにおいて「混ぜご飯及び炊き込みご飯に対応できるスペースを確保すること。」とありますが、炊き込みご飯の想定献立をお示し頂けますでしょうか。	詳細等は決定しておりませんが、現段階では、たけのご飯、秋の香りご飯（芋やキノコ入り）、栗ご飯、菜飯などを想定しています。
52	27	第2	3	(5)			揚げ物、焼物、蒸物等の調理で2種類の献立の調理方法が同じ調理機器を使用する献立の組み合わせは想定していますか。献立が重なる場合、調理機器を2レーン準備しなければならないため、施設も大きくなり入札価格に大きく影響します。	No.12及びNo.13御参照下さい。
53	27	第2	3	(5)			ハンバーグや肉団子など肉魚類の成形はどの部屋で行う想定でしょうか。	ひき肉の成型を行う場合は、汚染作業区域の部屋で行う想定をしています。
54	27	第2	3	(5)			ハンバーグや肉団子など肉魚類の成形を行う部屋は汚染区域でしょうか。非汚染区域でしょうか。	No.53を御参照ください。
55	28	第2	3	(5)			果物の消毒方法はどのように想定されてますでしょうか。	現在は果物専用洗剤1回、流水2回を基本としているため、現段階では同様の想定をしています。
56	28	第2	3	(5)			和え物室と調理室との間は「非接触スイッチ式」の自動扉とすることとありますが、和え物室と調理室との間を人が行き来しない想定の場合は不要という理解でよろしいでしょうか。	御理解のとおりです。
57	29	第2	3	(5)			「コンテナの内部が完全に消毒乾燥できる消毒保管機を設けること」とありますが、安全な給食提供を実現できれば、消毒方式については事業者の提案に委ねるとしていただけないでしょうか。	原案のとおりとします。
58	29	第2	3	(5)			コンテナ寸法は資料11の寸法W1370×D750×H1470が参考寸法でしょうか。	御理解のとおりです。
59	29	第2	3	(5)			効率的な作業動線、スペースを考慮し、非汚染作業区域内のコンテナ室と洗浄室を同様の室として、仕切りを設けない提案も可能でしょうか。	コンテナの消毒に配慮したもので、提案に委ねます。
60	30	第2	3	(5)			前室にて「c靴は十分な数を洗浄・消毒できる設備を設置し、衛生的に保管できること。」とありますが、衛生面から靴の洗浄は、別室での提案は宜しいでしょうか。	衛生面に配慮したもので、提案に委ねます。 また、要求水準書を「c靴を保管する場合には、靴は十分な数を洗浄・消毒できる設備を設置し、衛生的に保管できること。」と修正いたします。
61	30	第2	3	(5)			食堂にて「a調理員が食事をする部屋とする。」とありますが、市の職員の方の食事は食堂を使わないという理解で宜しいでしょうか。	御理解のとおりです。
62	30	第2	3	(5)			防災用倉庫の「防災用備蓄品として、3日分(6,000食)の物資等を置くことができるスペースを確保すること。」とありますが、物資等とは具体的に何を示しますか。また、床面積又は容量等の指定がありましたらをご教示願います。	アルファ米及びレトルト保存食等を想定しています。 後段についてはNo.25を御参照下さい。
63	30	第2	3	(5)			休憩室と兼ねることも可とする。と記載がありますが休憩室兼食堂とした場合、食堂は不要として良いとの事でしょうか。	御理解のとおりです。
64	30	第2	3	(5)			防災用倉庫に保管する3日分(6,000食)ですが、1日あたり6,000食ですか、また内訳としてどのような備蓄品を想定しておりますか。	前段については3日分として6,000食です。 後段についてはNo.62を御参照下さい。
65	30	第2	3	(5)			『C本施設で受け入れ、調理を行い・・・』とありますが建物内(調理エリア)での調理を行うという解釈でしょうか。また、災害時を想定した調理設備機器稼働対象等ありましたらご教示願います。	御理解のとおりです。 後段につきましては、現段階では回転釜、炊飯設備の稼働を想定していますが、その他は提案に委ねます。
66	30	第2	3	(5)			「防災用倉庫には防災用備蓄品として3日分(6,000食)の物資を置くことができるスペースを確保すること」とありますが、どのような防災用備蓄品を想定しているのでしょうか。	No.62を御参照下さい。
67	30	第2	3	(5)			着用後の調理衣は再度使用しないものとすると思いますが、当日は再使用してもよろしいでしょうか。	当日は可とします。
68	30	第2	3	(5)			防災用倉庫について、「最低限、防災用備蓄品として、3日分(6,000食)の物資等を置くことができるスペースを確保すること。」とありますが、物資等については貴市にて調達するという理解で宜しいでしょうか。	御理解のとおりです。
69	30	第2	3	(5)			防災用倉庫について、「最低限、防災用備蓄品として、3日分(6,000食)の物資等を置くことができるスペースを確保すること。」とありますが、物資等はどのようなものを想定されておりますでしょうか。	No.62を御参照下さい。

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	質問内容	回答
70	30	第2	3	(5)			防災用倉庫は防災用食料等を一時的に保管する室とありますが具体的にどの程度のスペースが必要か資料をご教示ください。	No.62を御参照下さい。
71	30	第2	3	(5)			防災用倉庫は防災用備蓄品3日分6000食を常備するとありますが具体的にどの程度のスペースが必要か資料をご教示ください。	No.62を御参照下さい。
72	30	第2	3	(5)			最低限、防災用備蓄品として3日分(6000食)の物資等とありますが、防災用倉庫の大きさを検討する為、防災用備蓄品内容を教えて頂けないでしょうか。	No.62を御参照下さい。
73	31	第2	3	(5)			調理員用トイレに「誰が何時に入ったか記録を取れるようにすること」とありますが、文言の削除をお願いできませんでしょうか。	原案のとおりとし、記録方法については提案に委ねます。
74	31	第2	3	(5)			調理員用のシャワー室の配置は事業者の提案に委ねるとしていただけないでしょうか。	No.34を御参照下さい。
75	31	第2	3	(5)			「災害支援型自動販売機を置くスペースを設けること。」とありますが、外部の道路に面した第三者も利用できることを想定されているのか、施設内に設置して一般の方が利用出来る想定か、ご教示願います。	提案に委ねますが、設置位置については市と協議の上決定します。
76	31	第2	3	(5)			災害支援型自動販売機置場について災害支援型自動販売機は貴市にて調達するという理解で宜しいでしょうか。	No.35を御参照下さい。
77	31	第2	3	(5)			調理員用トイレにおいて「男女別に設置すること。」とありますが、施設スペースの有効利用等を考慮し、男女別を基本としますが、一部男女兼用トイレを設置することは可能でしょうか。	原案のとおりとします。
78	31	第2	3	(5)			調理員用トイレにおいて「誰が、何時に入ったか記録を取れるようにすること。」とありますが、記録については設備を設置してするのではなく運営業務内での運用にて記録できれば問題ないとの理解で宜しいでしょうか。	No.73を御参照下さい。
79	31	第2	3	(5)			洗濯・乾燥室において「作業ごとに調理衣を分けて洗浄・乾燥できるようにすること。」とありますが、この中の作業とはどこまでの区分(調理内でも汚染エリア・非汚染エリアで業務区分等)が必要でしょうか。	「汚染作業区域」と「非汚染作業区域」での区分や調理作業による区分が必要となります。
80	32	第2	3	(5)			多目的トイレの使用者として乳幼児を連れた保護者の方等について想定は必要でしょうか。	提案に委ねます。
81	33	第2	3	(5)			諸室の概要と留意事項(市職員専用部分) 「d 職員数に応じた広さを確保すること。」との記載がありますが、貴市での配置想定職員数を確認させてください。	現段階では7名程度を想定しています。
82	33	第2	3	(5)			市職員用事務室にて「d 職員数に適した広さを確保すること。」とありますが、想定する職員数をご教示願います。	No.81を御参照下さい。
83	33	第2	3	(5)			市職員用事務室の定員をご教示ねがいます。また、想定されている男女比率などございましたらご教示ねがいます。	前段についてはNo.81を御参照下さい。 また、現在想定している男女比率はありません。
84	33	第2	3	(5)			見学通路は小学生の見学も考慮した設計とすることとありますが、中学校の給食を調理する給食センターを小学生が見学することを想定しているのでしょうか。	御理解のとおりです。
85	33	第2	3	(5)			市職員用事務室は何名の職員が執務する予定でしょうか。	No.81を御参照下さい。
86	33	第2	3	(5)			市職員用事務室において「執務室、給湯室により構成すること。」とありますが、給湯エリアとして配置することは可能でしょうか。	原案のとおりとします。
87	33	第2	3	(5)			市職員用事務室において「長机を1台設置できるスペースを確保すること。」とありますが、想定されている長机の大きさをご教示頂けますでしょうか。また、要求水準書(案)60頁8(2)アでは、長机の数量が2台となっておりますが、1台との理解で宜しいでしょうか。	3人掛け(折りたたみ式)想定しています。 また、要求水準書(案)P33について、2台に修正いたします。

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	質問内容	回答
88	33	第2	3	(5)			市職員用事務室で執務する職員数は何人程度を想定されてますでしょうか。	No.81を御参照下さい。
89	33	第2	3	(5)			市職員用事務室の長机は何名で利用することを想定されてますでしょうか。若しくは長机の大きさはどの程度を想定されてますでしょうか。	No.87を御参照下さい。
90	34	第2	3	(5)			市職員更衣室は、「b 男女別に確保すること。」とありますが、想定する職員数や男女比等判りましたらをご教示願います。	No.83を御参照下さい。
91	34	第2	3	(5)			事業者用事務室に設置が求められているj施設管理設備は、38ページ第2-3-(6)-イ-(ア)-aにある集中管理パネルのことでしょうか。	集中管理パネルを含めた施設管理をする設備を指します。
92	34	第2	3	(5)			市職員用更衣室において「男女別に確保すること。」とありますが、想定されている職員数の男女比をご教示頂けますでしょうか。	No.83を御参照下さい。
93	34	第2	3	(5)			安全性が確保できれば電気室は必ずしも室としなくて良いとは、屋外設置でも良いとの解釈で宜しいでしょうか。	No.32を御参照下さい。
94	34	第2	3	(5)			事業者用事務室は、事業者専用部分での動線を考慮し、玄関ホールに面していない提案も可能でしょうか。	原案のとおり、玄関ホールに面した上で、配置については提案に委ねます。
95	34	第2	3	(5)			事業者専用の入り口を別に整備する場合、事業者用の事務室は玄関ホールに面した場所としなくてもよろしいでしょうか。	No.94を御参照下さい。
96	37	第2	3	(5)	オ		湿度の監視は、機器ではなく、諸室のみとの認識でよろしいでしょうか。	御理解のとおりです。なお、要求水準書を「諸室の温度・湿度、機器の温度」と修正いたします。
97	37	第2	3	(5)	オ		機器の温度監視、制御、記録はすべての機器で必要ではなく、管理上それらが必要な機器で行うことができれば問題ないとの認識でよろしいでしょうか。	御理解のとおりです。
98	38	第2	3	(6)	イ	(ア)	集中管理パネルを設置するのは事業者事務室のみでよろしいでしょうか。	御理解のとおりです。ただし、市職員用事務室の空調操作パネルや防災・防犯に係る監視設備は、市職員用事務室にも設置して下さい。
99	38	第2	3	(6)	イ	(ア)	集中管理パネルは、事業者用事務室に設置するとの認識でよろしいでしょうか。	No.98を御参照下さい。
100	40	第2	3	(6)	イ	(イ)	防犯カメラ設備(b)に記載の「作業状況を目視できない場合」とは、どこから目視できないことを想定されておりますでしょうか？	見学通路等の調理室外から目視できない場合を指します。
101	40	第2	3	(6)	イ	(イ)	「(b)作業モニタリングを目的とし、・・・」とありますが、作業モニタリングとは、貴市が日々行うことを想定しているのでしょうか、ご教示願います。	御理解のとおりです。
102	40	第2	3	(6)	イ	(イ)	「(b)作業モニタリングを目的とし、主要な調理室において作業状況を目視できない場合は、確認できる位置にカメラ等を設置すること。」とありますが、この場合のモニタリングとは誰が何を目的に行う想定でしょうか。ご教授願います。	市が作業等の確認を行うことを目的としています。
103	40	第2	3	(6)	イ	(イ)	「(b)・・・主要な調理室において作業状況を目視できない場合は、確認できる位置にカメラ等を設置すること。」とありますが、目視できないとはどのような状況でしょうか。また、カメラを確認するモニターや、映像録画機能は必要でしょうか。	前段についてはNo.100を御参照下さい。 後段について、モニター設置は必要ですが、映像録画機能は提案に委ねます。
104	40	第2	3	(6)	イ	(イ)	「食材の搬入口と事務室が直接見通せない場合には、当該間にインターホン設備等を設けること。」とありますが、プラットホームには、1箇所以上の考えで宜しいでしょうか。	御理解のとおりです。
105	40	第2	3	(6)	イ	(イ)	太陽光発電の想定する使用用途についてご教示ねがいます。	提案に委ねます。
106	41	第2	3	(6)	ウ	(ウ)	「a 熱湯については、釜に投入できるようにし、調理に使用することを考慮すること。」とありますが、調理工程では使用水の塩素濃度を確認した水を利用する工程と考えていますが、熱湯からの調理工程もあるとの考えでしょうか。貴市のお考えをご教示願います。	同一水源の水を蒸気等で熱したものを熱湯として使用することを想定しています。 また、使用用途としては汁物類や煮物類の調理水としての使用を想定しています。

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	質問内容	回答
107	41	第2	3	(6)	ウ	(ウ)	「a 熱湯については、釜に投入できるようにし、調理に使用することを考慮すること。」とありますが、ボイラー系統の熱湯は貯湯槽に溜まった約60℃以下のお湯を調理に使用する想定でしょうか、ご教示願います。	御理解のとおりです。
108	41	第2	3	(6)	ウ	(ウ)	蒸気及び熱湯を十分に供給しうる設備と記載がありますが熱湯の使用目的・用途をご教示願います。	No.106を御参照下さい。
109	42	第2	3	(6)	ウ	(ウ)	地下水を使用して良いエリアの指定はございますでしょうか。	第2.3.6.ウ.(ウ).hのとおり給食エリアでは使用できません。
110	42	第2	3	(6)	ウ	(オ)	「a 排水溝の内部は、調理室内においてはステンレス製とし、それ以外については塗膜剤を用いて平滑処理を施す等・・・」とありますが、ステンレス製の排水溝、コンクリート(モルタル整形)の排水溝を用途に応じて採用する計画で良いとの認識で宜しいでしょうか。	御理解のとおりです。
111	42	第2	3	(6)	ウ	(ウ)	具体的に給食エリアとは、どのような理解でしょうか。	要求水準書P22の表を御参照下さい。
112	42	第2	3	(6)	ウ	(ウ)	調理の前処理での洗浄水に使用しても宜しいでしょうか?(野菜の洗い等)	No.109を御参照下さい。
113	42	第2	3	(6)	ウ	(ウ)	食器・調理機器の洗浄には使用しても宜しいでしょうか。	No.109を御参照下さい。
114	42	第2	3	(6)	ウ	(ウ)	車両洗浄、トイレの流し水等に使用しても宜しいでしょうか。	No.109を御参照下さい。
115	42	第2	3	(6)	ウ	(ウ)	給食エリアで地下水を使用しないこととありますが、何か関係法令で規制されている内容でしょうか。	安全性を考慮しリスク回避を目的としたものです。
116	42	第2	3	(6)	ウ	(ウ)	地下水を原水としてろ過設備を設置し飲料水基準まで処理を行い、水道法上の専用水道として保健所の認可を受けた上で、施設の受水槽に給水し、県営の水道水と混合して使用する事は問題ございませんでしょうか。 (区役所等の公共施設、民間の食品工場、病院等でも上記と同様の仕組みで導入実績が多数ございます。)	原案のとおり、地下水を使用する場合は、独立した管で送水するため、水道水と混同して使用することは想定してません。 また、No.109を御参照下さい。
117	43	第2	3	(6)	ウ	(ク)	「前室から調理室への出入口はエアシャワーを設置」とありますが、エアシャワーを設置するのは前室から非汚染作業区域への入口のみで、その他については事業者の提案に委ねるとしていただけないでしょうか。	要求水準書P43を「前室から非汚染作業区域の調理室への入口は」と要求水準書を修正いたします。
118	47	第2	4	(3)	イ	(ア)	「工事により、周辺地域に水枯れ等の被害が発生しないよう～落札事業者の責任において対応を行うこと。」との記載がありますが、事業者が善良な管理者の注意をもってしても避けられない理由に関しては、貴市負担としていただけないでしょうか。	原案のとおりとします。
119	49	第2	5	(1)	ア	(ウ)	監督職員という記載がありますが、どのような立場役割の方がご教示ください。	工事監理業務に必要な工事監理の方法を示す指針に示された立場の者です。
120	50	第2	6	(3)	ア		規格品の調理機器の中には、外装にプラスチックや鉄等、ステンレス板を使用していない機器もございます。 ドライシステムで運用されている他の給食センターで採用し、腐食が生じていない機器であれば、それらの仕様のもも提案させていただいてもよろしいでしょうか。	原案のとおりとします。
121	51	第2	6	(3)	イ	(ウ)	脚部及び補強材は清掃しやすければ管材、角管材を使用しなくてもよろしいでしょうか。脚部、補強材をすべて、管材、角管材にした場合、金額、重量が増えてしまいます。他のセンターでもすべての脚部を管材、角管材にした事例は存じ上げません。 シンク等清掃頻度が高い部分についてはパイプ材を使用しますが、コンテナの補強部などはLアングル材が適切と考えます。 適材適所にて対応させていただきたいのですが、よろしいでしょうか。	原案のとおりとします。なお、調理機器の仕様にコンテナは該当しません。

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	質問内容	回答
122	52	第2	6	(4)	ア	(ア)	冷凍庫・冷蔵庫の内、パススルー冷蔵庫等の常時食品を保管していない冷蔵庫でも集中管理システムに組み込むのでしょうか。	組み込む機器は提案に委ねます。
123	52	第2	6	(4)	ア	(ア)	自動温度記録装置等の対象機器は冷機器および消毒保管設備でよろしいでしょうか	No.122を御参照下さい。
124	52	第2	6	(4)	ア	(ア)	「a.内装は～ステンレス製とすること。」とありますが、すべての冷蔵庫冷凍庫ではなく、プレハブ冷蔵庫冷凍庫のように内装がステンレスでないものは対象外との認識でよろしいでしょうか。	原案のとおりとします。
125	53	第2	6	(4)	イ	(ウ)	焼き蒸し器で茹でる、解凍、再加熱することを想定されている場合は、具体的な献立や用途をお示しく下さい。	現状では具体的な献立や用途は想定していません。
126	53	第2	6	(4)	イ	(ウ)	「未加熱食材と加熱食材が交差しない構造」とありますが、パススルー式をご要望と認識してよろしいでしょうか。	御理解のとおりです。
127	54	第2	6	(4)	ウ	(ウ)	コンテナ洗浄機のエアブローや加熱等では水滴を十分に除去できない場合もありますので、そのような場合は、スクレーパー等を使用した運用で水滴除去をする方法で対処してもよろしいでしょうか。	御理解のとおりです。
128	54	第2	6	(4)	ウ	(工)	食器洗浄機等でスプーン等を洗浄できる仕様の機器を設置する場合、不要との認識でよろしいでしょうか。	御理解のとおりです。なお、要求水準書に「ただし、食器洗浄機等でスプーン等を洗浄できる場合を除く。」を追加します。
129	56	第2	7	(1)	イ	(イ)	食器の原材料について「ホルムアルデヒドや環境ホルモン等を一切含まない」とありますが、樹脂製の食器は、上記以外にも原油をはじめとした身体に害のある物質を含んでいます。そのため、厚生労働省等の基準を順守することによって、安全性を担保しています。今回ご提案する食器類の規格基準は食品衛生法及び厚生労働省告示370号を順守していればよろしいでしょうか。	原案のとおりとします。
130	56	第2	7	(1)	イ	(イ)	食器は「ABS樹脂製を基本」とのことですが、PEN樹脂も含み、ご提案可と認識でよろしいでしょうか。	御理解のとおりです。
131	56	第2	7	(1)	イ	(イ)	原材料はABS樹脂製を基本とし、と記載がありますが以外の樹脂製食器でもよろしいでしょうか。	No.130を御参照下さい。
132	56	第2	7	(1)	イ	(イ)	食器類の規格基準は食品衛生法及び厚生労働省告示370号を順守していればPEN樹脂食器をご提案してもよろしいでしょうか。	No.130を御参照下さい。
133	56	第2	7	(1)	イ	(イ)	ホルムアルデヒドを一切含まないとありますが、その他の発がん性物質については如何お考えでしょうか？	食器の原材料はABS樹脂製を基本とし、提案を妨げるものではありません。
134	56	第2	7	(1)	イ	(工)	食器の絵柄の候補を三つ以上提案することとありますが、貴市へのオリジナル柄のご提案との解釈でよろしいのでしょうか？	提案に委ねます。
135	56	第2	7	(1)	イ		食器の使用するすべての組み合わせ例をお示ください。	和食の場合は、飯椀、汁椀、角仕切皿、又はどんぶり、汁椀、角仕切り皿。 洋食の場合は、汁椀、角仕切り皿。麺類の場合は、どんぶり、角仕切り皿を想定してます。
136	56	第2	7	(1)	エ		食缶等を使用する組み合わせを献立の例ごとにお示しいただけないでしょうか。	主食が米飯の場合①：米飯用二重食缶、汁用二重食缶、和え物用二重食缶、揚げ焼き用二重食缶。 主食が米飯の場合②：米飯用二重食缶、汁用二重食缶、主菜用二重食缶、揚げ焼き用二重食缶。 主食がパンの場合①：（パン箱）、汁用二重食缶、揚げ焼き用二重食缶、和え物用二重食缶。 主食がパンの場合②：（パン箱）、汁用二重食缶、揚げ焼き用二重食缶、主菜用二重食缶。 主食が麺の場合：汁用二重食缶、揚げ焼き用二重食缶、和え物用二重食缶。 また、それぞれに果物用バットがつく場合があります。
137	56	第2	7	(1)	エ		食缶は予備を除き、初期導入時に何クラス分調達すればよろしいでしょうか。	要求水準書P13及び別添資料9を参考に、提案に委ねます。なお、要求水準書P13及び資料9については、No.18のとおり更新します。



No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	質問内容	回答
138	56	第2	7	(1)	エ		15食以下の食缶は予備を除き、何クラス分調達すればよろしいでしょうか。	要求水準書P13及び別添資料9を参考に、提案に委ねます。なお、要求水準書P13及び資料9については、No.18のとおり更新します。
139	57	第2	6	(4)	カ		コンテナをエレベーターや小荷物昇降機に積載することはありますか。ある場合はコンテナ寸法の許容できる最大寸法をお示しください。	コンテナを積載することはありません。
140	57	第2	6	(4)	カ		コンテナサイズ検討の為、各配送校の配膳室内寸法をお示しください。	現在の各配送校の配膳室について、配布資料とした資料9の追加資料とします。 なお、貸与期間については8月20日に延期しますので、必要の場合は御連絡ください。
141	58	第2	7	(2)	ア		献立による食器の組み合わせについてご教示願います。	No.134を御参照下さい。
142	58	第2	7	(2)	ア		飯椀・汁椀の容量の記載がありますが、満水量なのか？盛り付け量についての要求はございますか？	満水量としての記載です。盛り付け量は、御飯・汁共に200～250mlの出来上がりを目安として想定しています。
143	58	第2	7	99	ア		トレイの寸法の記載がありますが、必要食器が乗る物であればサイズ通りでないものでも構いませんか？	原案記載のサイズは目安としたもので、提案に委ねます。
144	58	第2	7	(2)	イ		食缶等に「パン箱」「牛乳箱」とありますが、P.12では「パン、麺及び牛乳等は市等と契約した事業者が行う」とございます。パン箱及び牛乳箱の使用用途をご教示ねがいます。コンテナの積載物と検討したほうがよろしいでしょうか。	パン・牛乳については、委託業者から直接学校の配膳室に納品され、配膳員が、各クラスの人数を数えながら、パン箱と牛乳箱に入れ替えています。パン箱、牛乳箱共に普段は配膳室で保管しますが、学期終了後に一度給食センターに回収し、洗浄・殺菌を行います。なお、本施設において調理するパンに伴っては、パン箱をコンテナに積載することも想定しています。
145	58	第2	7	(2)	イ		1学級あたりの使用食缶は下記の5点で宜しいでしょうか。 米飯用二重食缶：10L 汁用二重食缶：16L 揚げ用二重食缶：7L 和え物用二重食缶：4L 果物用バット	主菜用二重食缶も含めた6点となります。
146	58	第2	7	(2)	イ		主菜用二重食缶：7Lと記載がありますが、揚げ用二重食缶：7Lとも記載がありますが兼用での使用でも宜しいでしょうか。	両方使用する場合があるので兼用は不可です。
147	58	第2	7	(2)	イ		和え物用二重食缶の材質部分に『蓄冷材、蓄冷材蓋付』と記載がありますが同等の保冷性能があれば他の提案でも宜しいでしょうか。	原案のとおりとします。
148	58	第2	7	(2)	イ		「パン箱」「牛乳箱」の調達業務に関し、貴市委託業者ではなく、落札事業者が調達するとの理解で宜しいでしょうか。	御理解のとおりです。
149	58	第2	7	(2)	ア		食器の材質がABS樹脂等と記載されていますが、食器の材質は事業者の提案に委ねるとの認識でよろしいでしょうか。	No.130を御参照下さい。
150	58	第2	7	(2)	イ		パン箱や牛乳箱は空のまま配送、配膳室での学級ごとの仕分の際に利用し、給食後センターで回収、洗浄消毒保管を行うとの認識でよろしいでしょうか。	No.144を御参照下さい。
151	60	第2	8	(2)	ア		市職員用事務室に設置予定の冷蔵庫の想定容量をご教示いただけますでしょうか。また、冷凍庫は設置不要との理解で宜しいでしょうか。	現在、使用しているものは冷凍78ℓ、冷蔵212ℓの冷凍冷蔵一体型のもので、同等のものを想定しています。
152	61	第2	8	(2)	イ		会議室兼研修室に設置予定の冷蔵庫および冷凍庫の想定容量をご教示いただけますでしょうか。また貴市ご回答の容量を満たせば冷凍冷蔵庫（一体型）の設置でも宜しいでしょうか。	現在、使用しているものは冷凍115ℓ、冷蔵350ℓの冷凍冷蔵一体型のもので、同等のものを想定しています。
153	61	第2	8	(2)	ウ		「（本施設で試食会等を行う場合にも使用する。）」とありますが、試食会実施時の想定人数をご教示いただけますでしょうか。	試食会を実施する場合は、最大80人の想定をしています。
154	61	第2	8	(2)	ウ		食堂を休憩室と兼用する場合は配膳台の設置は事業者の提案に委ねるとの理解でよろしいでしょうか。	試食会での使用も考えられるため、適宜設置してください。

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	質問内容	回答
155	62	第2	9	(2)	ア	(ウ)	「門扉及び名称板」の設置は、当面利用されない都市計画道路側の出入口への設置だけが要求されているとの理解でよろしいでしょうか。	市道D-493号線側及び敷地北側へ整備予定の都市計画道路の2ヶ所に設置して下さい。
156	64	第3	2			エ	「開業準備業務は、開業の2箇月前から開始し、1週間前までに完了する。」ことから、但し書き以降部において別途定められるパンフレット及びDVDの納品時期に係わらず(未完了の状態でも)、それ以外の業務が完了していれば、開業準備業務費の支払いが実施されるとの理解でよろしいでしょうか。	パンフレット及びDVDの作成は、竣工式に合わせた納品を想定しています。
157	65	第3	2			キ	開業準備期間中は「光熱水費を含めて落札事業者の負担とする。」とありますが、本要求水準書P11において「光熱水費は全て市の負担とする。」と記載されていますので、落札事業者が負担する開業準備業務費は、光熱水費以外の費用であることを、確認させてください。	「給食提供開始後の光熱水費は」と改め、要求水準書P11を修正いたします。
158	65	第3	2			カ	調理リハーサルの食数及び回数については提案によるとの理解で宜しいでしょうか。	御理解のとおりです。
159	65	第3	2			シ	「市の既存調理従事者等の雇用」とありますが、現在従事されている方の人数・雇用条件(給与等)をご教示いただけますでしょうか。	令和元年5月現在で、北部学校給食センターが44人、南部学校給食センターで27人が従事しています。また、雇用条件(給与等)については、各施設の従事者は民間企業を委託していますので、お示しすることはできません。
160	74	第4	4	(2)	ア	(キ)	寒冷地ではないため堆雪スペースは不要と思うのですが、必須でしょうか。	設置スペースは提案に委ねます。
161	77	第4	6	(2)	イ	(ア)	食器、トレー以外の備品類の更新回数は事業者提案によるものとして宜しいでしょうか。	御理解のとおりです。
162	77	第4	6	(2)	イ	(ア)	食器、トレーの更新回数は2回ということでしょうか。	御理解のとおりです。
163	77	第4	6	(2)	イ	(ア)	食器、トレーの更新回数は3回以上とご判断された場合は市の負担と考えてよろしいでしょうか。	3回以上更新する必要がある場合は市と事業者で協議を行うとご理解ください。
164	89	第5	1	(9)	ア		「地元雇用」とありますが、地元雇用とは市内雇用との理解で宜しいでしょうか。	御理解のとおりです。
165	89	第5	1	(8)	ウ	(ウ)	「他の給食施設で給食を提供不可能となった場合の支援に協力すること。」とありますが、最大7,000食までの支援との理解で宜しいでしょうか。	中学校給食は提供を継続し、支援するので概ね1,000食程度の支援を想定しています。ただし、協力内容については市との協議となります。
166	91	第5	2	(1)	ア		当日納品の肉に関して納品状態の想定をご教示いただけますでしょうか。	冷凍及びチルドを想定しています。また、チルド品につきましては、焼き及び揚げ用に使用します。
167	91	第5	2	(1)	ア		当日納入の時間が6:00~8:30とありますが、貴市栄養教諭様の出勤時間の想定をご教示いただけますでしょうか。また、貴市栄養教諭様の出勤時間前に食材納入がある場合、事業者にて仮検収をした後、貴市栄養教諭様が出勤後に再度確認を行うとの理解で宜しいでしょうか。	現状における出勤時間は8:30を想定しています。後段については、御理解のとおりです。
168	91	第5	2	(1)	ア		卵の納入は、P.96の表に記載されている通り、「殻付き卵・液卵・凍結卵」の3形態納品されるのでしょうか。また、全ての形態で納品は当日納品となりますでしょうか。	殻付き卵・冷凍殺菌液卵の2形態で納品しています。冷凍殺菌液卵は基本的に前日納品、殻付き卵は当日納品を想定しています。
169	96	第5	3	(1)	エ	(ア)	当日納品の卵に関して納品状態の想定をご教示いただけますでしょうか。	No.168を御参照下さい。
170	97	第5	3	(1)	エ	(ク)	温度を定期的に記録するとありますが、配膳室での温度計測は、異物混入につながる恐れもあるため、削除願います。	原案のとおりとします。
170	97	第5	3	(1)	キ	(イ)	アレルギー対応食で1日あたり最大何品目の除去食調理を想定されているのでしょうか。	別添資料8を御参照ください。
171	98	第5	3	(1)	エ	(ク)	各学校の生徒の摂食時間をお示しください。	別添資料9を御参照下さい。(概ね30分)
172	98	第5	3	(1)	ク		「手作り給食を基本とする」とありますが、想定されているメニュー等ありましたらご教示願います。	No.1を御参照下さい。

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	質問内容	回答
173	98	第5	3	(1)	ク	a	「手作り給食を基本に郷土料理等、多様なメニューに対応した調理を行うこと。」とありますが、想定献立の調理指示書等をお示しいただけますでしょうか。	No.1及びNo.3御参照下さい。
174	99	第5	3	(2)	ア	(サ)	殻付きの卵と記載がありますが、卵の入荷形態は殻付き卵でしょうか。	No.168を御参照下さい。
175	99	第5	3	(2)	ア	(シ)	野菜の切裁は料理によって手切りとありますが、手切りする品目や頻度をご明示ください。本案件の食数規模で手切りをする場合、使用する野菜が大量であるため、運営費に大きく影響します。	現在では、なす、里芋、かぶ等を手切りしており、献立に応じ月に2～3回程度を想定しています。 また、行事食として人参を花形に切ることなども想定しています。
176	99	第5	3	(2)	ア	(ス)	手作りする品目や頻度、想定している調理手順をご明示ください。本案件の食数規模で手作りする場合、配置する人員体制に大きく関係するため、運営費に影響します。	No.1及びNo.3を御参照下さい。
177	99	第5	3	(2)	イ	(ア)	各学校の生徒の摂食時間をお示しください。	No.171を御参照下さい。
178	99	第5	3	(2)	イ	(ア)	参考までに、現在の各学校の配膳員の配置人数をお示しください。	別添資料9を御参照下さい。
179	102	第5	3	(2)	オ		飲み残しや欠席者分の牛乳もセンターに回収されるのでしょうか。この場合、回収する牛乳量の実績がございましたらお示し下さい。	各学校から本施設へ回収し、処分する想定です。 <b>日の開いていないものについては、翌日に牛乳納品業者が直接回収をします。</b> また、回収する牛乳量のH30度実績は、年間約10,000ℓとなります。 なお、回収について要求水準書P102を修正いたします。
180	102	第5	3	(2)	オ	(ア)	各校から回収される残さいについて、牛乳の飲み残しは含まれますでしょうか。	各校から回収する残さいは牛乳の飲み残しのみとなります。その他残さいは市の業務として市が回収いたします。 なお、牛乳の回収についてはNo.179を御参照下さい。
181	103	第5	4	(2)	ア	(ア)	体温計測は各自が自宅で出勤前に実施することで、本項目を満たすものとしていただいてよろしいでしょうか。	提案に委ねます。
182	104	第5	4	(2)	ア	(ウ)	本項目に記載されている内容は、調理に関係のない外部関係者が「給食エリア」に立ち入る際の対応であることを、確認させて下さい。	御理解のとおりです。
183	106	第5	5	(2)			配送・回収計画作成に伴い貴市にて想定されている各学校の喫食時間および各学校敷地内出入り可能な時間を教示願います。	喫食時間については、別添資料9を御参照下さい。 敷地内出入り可能な時間は、学校活動時間内（ <b>9時から16時30分</b> ）となります。
184	106	第5	5	(2)	ア		各校の給食時間の想定をご教示いただけますでしょうか。	No.171を御参照下さい。
185	106	第5	5	(2)			コンテナの配送は、食器、食缶を別々に運搬する2段階配送は可能でしょうか。	提案に委ねます。
186	106	第5	5	(2)			各学校にコンテナが到着していなければならない時刻を学校別にご提示ください。	別添資料9を参考に、提案に委ねます。
187	107	第5	5	(3)	エ		配送車両は、リースも可という理解でよろしいでしょうか。	御理解のとおりです。
188	109	第5	6	(1)			貴市による修繕対象として記載されている「床」は、配膳室の床に限られず、配送車から配膳室に至るまでにコンテナが通過する床を含むという理解でよろしいでしょうか。	御理解のとおりです。
189	109	第5	6	(2)			学校配膳室にあるダムウェーター等に、コンテナごと載せて昇降している配送対象校はないという理解でよろしいでしょうか。	御理解のとおりです。
190	全般						2献立で揚げ物と揚げ物、蒸し物と蒸し物が被る献立はないとの認識でよろしいでしょうか。	No.12及びNo.13を御参照下さい。
191	全般						2献立でごはんの提供と麺類などの直接搬入品が被る想定はありますか。	2献立で重複する献立を想定しています。
192	全般						2献立で、センターで加工する必要のある果物類やデザートが被る献立の想定はありますか。	2献立で重複しない献立を想定しています。

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	質問内容	回答
193	全般						2献立で別々の果物を提供する想定はありますでしょうか。 その場合、2献立とも皮付きの果物で納品されることはありますでしょうか。	詳細については決定していませんが、現在は2献立で果物は1種類を提供しております。
194	全般						センターでデザート調理を行うことはありますでしょうか。 想定されている場合、具体例をお示してください。	現在、デザート調理は行っていませんが、缶詰の果物類を合わせることは行っています。
195	全般						米の納入頻度、納入量、荷姿（袋10kg）等をお示してください。	現在、詳細については決定していませんが、現状の単独調理場については、荷姿は袋10kgで週1回の納品となっていますので同様になると考えています。
196	全般						2献立で混ぜご飯と普通の白米など、調理工程の異なる炊飯献立組み合わせの想定はありますでしょうか。	異なる組み合わせ献立は想定していません。
197	資料6-2						市道D-493号線はこの資料のとおり整備済でしょうか。整備途中でしたら供用開始までのスケジュールをご教示ください。	道路拡幅については、資料のとおり整備済ですが、今後、歩道等を整備する予定ですので、道路担当課と調整が必要になります。
198	資料7						直接搬入品の献立の場合、直接搬入品で使用する食器をセンターから配送回収するのでしょうか。	パン、牛乳、デザート類につきましてはトレーに直にのせるものであるため、使用する食器の想定はしていません。
199	資料7						ラーメンやうどんなどの献立の場合、麺類は学校へ直接搬入され、スープや具材のみセンターから提供するとの認識でよろしいでしょうか。	御理解のとおりです。
200	資料7						2献立のそれぞれの食数は半分ずつでしょうか。	概ね半数を想定しています。
201	資料7						2献立それぞれで焼き蒸し器を同時に使用する献立はありますか。	No.12を御参照下さい。
202	資料7						2献立それぞれでフライヤーを同時に使用する献立はありますか。	No.13を御参照下さい。