

別紙 1-1

令和 7 年度 札幌市立認定こども園にじいろ給食

1 履行場所

札幌市立認定こども園にじいろ (清田区真栄 2 条 1 丁目 11-20 電話 883-3345)

2 児童数

年 齢	名 称	児 童 数 ^{※1} (人)
0 歳児	らっこぐみ	6
1 歳児	うさぎぐみ	8
2 歳児	こあらぐみ	11
3 歳児	ぱんだぐみ	16
4 歳児	きりんぐみ	19
5 歳児	らいおんぐみ	18
合 計		78

3 調理形態、提供数（予定数）及び喫食時間

調理形態			提供食数 ^{※2} (人)		喫食時間
			食物アレルギー食 ^{※3}	その他 ^{※3}	
ミルク	1～4 か月	0	0	0	適宜
離乳食	離乳初期	0	0	0	10:15
	離乳中期	2	0	0	10:30
	離乳後期（午前）	1	0	0	10:45
	離乳後期（午後）	1	0	0	14:45
離乳食合計		4	0	0	
幼児食	1～2 歳児	22	0	0	11:00
	3～5 歳児	53	1	1	11:15
幼児食合計		75	1	1	
午前おやつ	1～2 歳児	22	0	0	9:30
午後おやつ	1 歳児以上	58	0	0	15:00
延長おやつ	1 歳児以上	10	0	0	18:00
おやつ合計		90	0	0	
一時保育 ^{※4}	利用児童数	最大 3 人			
総合計		172	1	1	

一時預かり幼稚園型^{※4}（平日・長期休業期間）最大 6 人

※1 令和 7 年 1 月時点の人数

※2 令和 7 年 1 月時点の人数。入・退園及び成長に伴い提供数の変動あり。

※3 提供数の内数とする。医師の指示（除去、解除の指示等）により提供数の変動あり。

その他、病児食等の対応あり。変動あり。

※4 その日の利用状況により提供数の変動あり。喫食時間等は、その児童の月齢に合わせて提供する。

※ 行事食の提供あり。事前に提示、説明あり。

別紙 1-2

令和7年度 山の手保育園給食

1 履行場所

山の手保育園 (西区山の手4条8丁目1-6 電話 611-4477)

2 児童数

年 齢	名 称	児 童 数 ^{※1} (人)
0歳児	ひよこぐみ	8
1歳児	きりんぐみ	14
2歳児	あかぐみ	9
	ももぐみ	9
3歳児	みどりぐみ	15
4歳児	きいろぐみ	19
5歳児	あおぐみ	24
合 計		98

3 調理形態、提供数（予定数）及び喫食時間

調理形態		提供食数 ^{※2} (人)			喫食時間
			食物アレルギー食 ^{※3}	その他	
ミルク	1～4か月	0	0	0	適宜
離乳食	離乳初期	1	0	0	10:15
	離乳中期	1	0	0	10:30
	離乳後期（午前）	0	0	0	10:45
	離乳後期（午後）	0	0	0	14:45
離乳食合計		2	0	0	
完了食	1歳児	7	1	1	11:00
幼児食	1～2歳児	31	0	0	11:00
	3～5歳児	58	2	0	11:20
完了食、幼児食合計		96	3	1	
午前おやつ	1～2歳児	38	1	0	9:30
午後おやつ	1歳児以上	96	3	0	15:00
延長おやつ	1歳児以上	10	3	0	18:00
おやつ合計		144	7	0	
一時保育 ^{※4}	利用児童数	最大0人			
総合計		242	10	1	

※1 令和7年1月時点の人数

※2 令和7年1月時点の人数。入・退園及び成長に伴い提供数の変動あり。

※3 提供数の内数とする。医師の指示（除去、解除の指示等）により提供数の変動あり。

その他、病児食等の対応あり。変動あり。

※4 その日の利用状況により提供数の変動あり。喫食時間等は、その児童の月齢に合わせて提供する。

※ 行事食の提供あり。事前に提示、説明あり。

別紙 1-3

令和7年度 新川保育園給食

1 履行場所

新川保育園 (北区新川1条5丁目1-23 電話 761-7962)

2 児童数

年 齢	名 称	児 童 数 ^{※1} (人)
0歳児	ひよこぐみ	7
1歳児	うさぎぐみ	12
2歳児	いちごぐみ	15
3歳児	ももぐみ	20
4歳児	きいろぐみ	16
5歳児	みどりぐみ	17
合 計		87

3 調理形態、提供数（予定数）及び喫食時間

調 理 形 態		提 供 食 数 ^{※2} (人)			喫 食 時 間
			食物アレルギー食 ^{※3}	その他	
ミルク	1～4か月	0	0	0	適宜
離乳食	離乳初期	0	0	0	10:15
	離乳中期	0	0	0	10:30
	離乳後期（午前）	0	0	0	10:45
	離乳後期（午後）	0	0	0	14:45
離乳食合計		0	0	0	
幼児食	1～2歳児	34	1	0	11:00
	3～5歳児	53	6	1	11:20
幼児食合計		87	7	1	
午前おやつ	1～2歳児	34	1	0	9:30
午後おやつ	1歳児以上	53	6	0	15:10
延長おやつ	1歳児以上	10	0	0	18:05
おやつ合計		97	7	0	
一時保育 ^{※4}	利用児童数	最大0人			
総合計		184	14	1	

※1 令和7年1月時点の人数

※2 令和7年1月時点の人数。入・退園及び成長に伴い提供数の変動あり。

※3 提供数の内数とする。医師の指示（除去、解除の指示等）により提供数の変動あり。

その他、病児食等の対応あり。変動あり。

※4 その日の利用状況により提供数の変動あり。喫食時間等は、その児童の月齢に合わせて提供する。

※ 行事食の提供あり。事前に提示、説明あり。

別紙 2-1

現行における調理室体制

1 履行場所

認定こども園にじいろ (清田区真栄 2 条 1 丁目11-20 電話 883-3345)

2 調理従事者配置内訳

NO	職種	就業時間帯等 (月～金曜日)	就業時間帯等 (土曜日)	配置数
1	正職調理員	8 時 3 0 分 ～ 1 7 時 0 0 分	休 暇	1
2	調理員 (会計年度任用職員)	8 時 3 0 分 ～ 1 2 時 3 0 分	8 時 3 0 分 ～ 1 2 時 3 0 分	1
3	調理員 (会計年度任用職員)	8 時 4 5 分 ～ 1 2 時 4 5 分	8 時 3 0 分 ～ 1 2 時 3 0 分	1
4	調理員 (会計年度任用職員)	1 2 時 3 0 分 ～ 1 6 時 3 0 分	8 時 3 0 分 ～ 1 2 時 3 0 分	1

別紙 2-2

現行における調理室体制

1 履行場所

山の手保育園 (西区山の手 4 条 8 丁目 1-6 電話 611-4477)

2 調理従事者配置内訳

NO	職種	就業時間帯等 (月～金曜日)	就業時間帯等 (土曜日)	配置数
1	正職調理員	8 時 3 0 分 ～ 1 7 時 0 0 分	休 暇	1
2	調理員 (会計年度任用職員)	8 時 3 0 分 ～ 1 4 時 1 5 分	8 時 3 0 分 ～ 1 2 時 3 0 分	1
3	調理員 (会計年度任用職員)	8 時 3 0 分 ～ 1 4 時 1 5 分	8 時 3 0 分 ～ 1 2 時 3 0 分	1
4	調理員 (会計年度任用職員)	1 0 時 4 5 分 ～ 1 6 時 3 0 分	8 時 3 0 分 ～ 1 2 時 3 0 分	1

別紙 2-3

現行における調理室体制

1 履行場所

新川保育園（北区新川 1 条 5 丁目 1-23 電話 761-7962）

2 調理従事者配置内訳（委託）

NO	職種	就業時間帯等（月～金曜日）	就業時間帯等（土曜日）	配置数
1	現場業務責任者（調理員）	8 時 3 0 分 ～ 1 6 時 3 0 分	8 時 3 0 分 ～ 1 2 時 3 0 分	1
2	業務従事者（調理補助）	8 時 3 0 分 ～ 1 6 時 3 0 分	8 時 3 0 分 ～ 1 2 時 3 0 分	1
3	業務従事者（調理補助）	8 時 3 0 分 ～ 1 2 時 3 0 分	8 時 3 0 分 ～ 1 2 時 3 0 分	2

別紙 3-1

備品一覧（認定こども園にじいろ）

NO	名 称	備 考
1	炊飯釜【電気】	2 台設置20合・10合
2	おかゆメーカー【象印 EG-DA02型】	1 台設置
3	電磁調理器【電気】HIH-2CB（350×450×150）	1 台設置 1 口
4	電磁調理器【電気】HIH-22CB（750×450×150）	1 台設置 2 口
5	置台（1050×600×650）	1 台設置扉付き
6	電磁調理器【電気】HIH-33CB（900×600×280）	1 台設置 2 口
7	電磁調理器用架台（900×600×520）	1 台設置
8	電気ローレンジELR-5（600×600×300）	1 台設置
9	置台（600×600×350）	1 台設置
10	バックシェルフ（600×600×350）	1 台設置
11	食器消毒保管庫【電気式】【ホシザキ HSB-15SA3-1】	1 台設置
12	食器洗浄機【機種 ホシザキ JW-500F3】	1 台設置
13	ソイルドテーブル（1500×700×850）	1 台設置
14	ラックシェルフ（1040×350×520）	1 台設置
15	電気ブースターBT-6DT（300×600×640）	1 台設置
16	クリーンテーブル（750×700×850）	1 台設置
17	食器カゴ（大）ステンレス製 36×39×20cm	1 0 個設置
18	食器カゴ（中）強化磁器用コーティング	4 個設置
19	フードプロセッサ ロボクーブマジックスRM-3200VD	1 台設置
20	小型ミキサー【機種 ブラウンマルチクイックハンド】 【機種 テスコム】	2 台設置
21	電気スチームコンベクションオープン【電気】 SCOS-610RH-R（1035×655×770）	1 台設置
22	電気スチームコンベクション架台（1035×655×625）	1 台設置
23	電子レンジ	
24	冷凍冷蔵庫HRF-120XT3（1200×650×1890） （冷蔵3ドア、冷凍1ドア）	1 台設置
25	牛乳保冷库 ホシザキUSB-50BTL1（500×490×1520）	1 台設置
26	保存食用冷凍庫 サンデンVF-K120X（460×585×1110）	1 台設置
27	調乳室用冷凍冷蔵庫	1 台設置
28	ワークテーブル（1800×750×850）	1 台設置
29	引き出し付きキャビネットテーブル（1800×600×850）	1 台設置
30	キャビネットテーブル（1500×600×850）	1 台設置
31	キャビネットテーブル（1800×600×850）	1 台設置
32	移動テーブル（600×600×850）	2 台設置
33	配膳カート（860×475×1180）（給食配膳用）※扉付き	4 台設置
34	秤【アナログ】（8Kg）	1 台設置
35	秤【デジタル】（2Kg）	3 台設置
36	食器戸棚（1800×600×1890）	1 台設置
37	包丁まな板殺菌庫HSB-4SA-H（540×550×1600）	1 台設置
38	両手鍋 寸胴 30cm【電気】	1 個設置
39	両手鍋 半寸胴 30cm【電気】	1 個設置
40	両手鍋 半寸胴 32cm【電気】	1 個設置
41	両手鍋 半寸胴 24cm【電気】	1 個設置
42	両手鍋 42cm【電気】	2 個設置
43	両手鍋 44cm【電気】	1 個設置
44	両手鍋 45cm【電気】	1 個設置
45	両手鍋 42cm アルマイト 蓋つき	1 個設置
46	ホットプレート	1 個設置
47	スチコン天板	4 個設置
48	スチコン天板（深バット）	4 個設置
49	スチコン天板（穴あきバット）	2 個設置
50	電気ポット	2 個設置
51	温乳器	1 個設置
52	更衣ロッカー	1 個設置
53	更衣室用ロッカー	4 個設定

別紙 3-2

備品一覧（山の手保育園）

NO	名 称	備 考
1	炊飯ジャー【電気】（象印 NS-QC36）	1 台設置
2	炊飯ジャー【電気】（象印 NW-VD10）	1 台設置
3	秤【デジタル】（20Kg） 検収用	1 台設置
4	ローレンジ【ガス】（17.4KW・K）	3 台設置
5	ガステーブルコンロ【ガス】（15.0KW・K）	5 口設置
6	食器消毒保管庫【電気式】（タニコー NHE-30BS）	1 台設置
7	包丁まな板殺菌庫【電気】（タニコー TNSE-58）	1 台設置
8	食器洗浄機（タニコー TDWD-6SE（L））	1 台設置
9	2 槽ソイルドテーブル（1250×750×820）	1 台設置
10	クリーンテーブル（1100×750×820）	1 台設置
11	食器カゴ ポリプロピレン製 390×360×200	15個設置
12	食器カゴ ポリプロピレン製 375×225×200	3 個設置
13	食器カゴ ポリプロピレン製 420×245×200	5 個設置
14	スチームコンベクションオープン（タニコー TSC0-61GBCL）	1 台設置
15	冷凍冷蔵庫（4 ドア R:2790、F:2790）	1 台設置
16	冷蔵庫（2 ドア 3840）	1 台設置
17	冷蔵ショーケース（ホシザキ USB-63B1 3480）	1 台設置
18	検食用冷凍庫（ホシザキ HF-63CAT-KS 3960）	1 台設置
19	調乳室冷凍冷蔵庫（シャープ SJ-H12D R:900 F:280 ）	1 台設置
20	引出付調理台（1800×900×800）	1 台設置
21	引出付調理台（1600×900×800）	1 台設置
22	引出付調理台（300×750×650）	1 台設置
23	調理台（900×900×800）	1 台設置
24	作業台（600×800×800）	1 台設置
25	作業台（450×750×800）	1 台設置
26	戸棚（900×600×1800）	2 台設置
27	電子レンジ（シャープ RE-T13）	1 台設置
28	台付きシンク（900×600×800）	2 台設置
29	一槽シンク（600×750×800）	1 台設置
30	一槽シンク（900×800×800）	1 台設置
31	二槽シンク（1200×800×800）	1 台設置
32	扉付き配膳カート（800×600×1130）	6 台設置
33	移動台（900×600×800） 2 段	1 台設置
34	台車（680×430×870） 3 段	1 台設置
35	ワゴン（750×450×1070） 3 段（下 2 段はスノコ板）	2 台設置
36	電気ポット（象印 CD-XB30）	1 台設置
37	ウォーターバス（EYELA SB-350） 温乳器として使用	1 台設置
38	白衣ロッカー	1 台設置

別紙 3-3

備品一覧（新川保育園）

NO	名 称	備 考
1	炊飯釜【電気】	1 台設置
2	炊飯釜【ガス】	1 台設置
3	ガス台【ガス】	4 口設置
4	ガス台【ガス】	5 口設置
5	食器消毒保管庫【電気式】（10カゴ用）	1 台設置
6	食器洗浄機【機種 SANYOU DW.UD420】	1 台設置
7	食器カゴ（大）	7 個設置
8	コンベクションオープン【電気<IH>】（TE40m	1 台設置
9	冷凍冷蔵庫 （510ℓ、冷蔵 3 ドア、冷凍 3 ドア）	冷凍庫54L. 100L. 56L 各 1 台設置
10	牛乳保冷库（192ℓ）	1 台設置
11	保存食用冷凍庫（153ℓ）	1 台設置
12	オーブントースター TOSHIBA HTR-C2	1 台設置
13	作業台（90cm × 75cm × 80.5 cm）	3 台設置
14	作業台（180 cm × 75 cm × 80.5 cm）	2 台設置
15	食器棚（230 cm × 150 cm × 64 cm）	1 台設置
16	パンラック（180 cm × 90 cm × 45 cm）	2 台設置
17	秤【デジタル】（3 Kg）	2 台設置
18	秤【台秤】（4 Kg）	1 台設置
19	配膳車（給食配膳用）※扉付き	6 台設置

別紙 4-1

食器、食具、調理器具等一覧（認定こども園にじいろ）

区分	No.	品 目	区分	No.	品 目
食器等	1	カップ（ひよこ柄）（強化磁器）	調理器具等	46	カス揚げ
	2	カップ（きりん柄）（強化磁器）		47	おたま
	3	丼（ベジタブル）（強化磁器）		48	へら
	4	丼（ラッチタイムトリオ）（強化磁器）		49	しゃもじ
	5	ご飯茶わん（強化磁器）		50	ストレーナー（漉し器）
	6	汁用茶碗（ひよこ柄）（強化磁器）		51	バット
	7	汁用茶碗（きりん柄）（強化磁器）		52	バットスノコ
	8	皿（リス柄）（強化磁器）		53	ボール
	9	皿（ラッチタイムトリオ）（強化磁器）		54	ザル
	10	皿（水玉柄）（強化磁器）		55	配膳用鍋（アルマイト蓋つき）
	11	皿（スカイ）（強化磁器）		56	両手鍋
	12	皿（ぞうさん大）（強化磁器）		57	片手鍋
	13	皿（ラッチタイムトリオ大）（強化磁器）		58	やかん（ステンレス）（100）（50）
	14	皿（特小皿）（強化磁器）		59	フライパン
	15	深皿（ぞうさん）（強化磁器）		60	クラス用やかん（アルミ）（50）
	16	深皿（小12.8cm）（強化磁器）		61	トンゴ（パンばさみ）
	17	カレー皿（ウェーブ）（強化磁器） ＜乳児用＞		62	計量カップ等
	18	カレー皿（ぞうさん）（強化磁器） ＜幼児用＞		63	大スプーン
	19	カレー皿（ラッチタイムトリオ）（強化磁器） ＜幼児用＞		64	菜箸
	20	アレルギー用食器各種（ピンク）（強化磁器）	その他	65	スプーン・フォーク入れ
	21	メラミン樹脂食器各種2セット		66	調味料用容器
	22	哺乳瓶		67	角金ざる
食具等	23	哺乳瓶		68	石けん液用容器
				69	コロコロ（衣類用粘着テープ）
	24	スプーン（乳児用）		70	ミルク札
	25	スプーン（柄が磁器）（乳児用）		71	食札
	26	スプーン（幼児用）		72	軍手
	27	フォーク（乳児用）		73	爪ブラシ
	28	フォーク（幼児用）		74	牛乳用ストロー
調理器具等	29	子ども用箸		75	中心温度計
	30	離乳食スプーン、介助用スプーン		76	冷凍、冷蔵庫庫内温度計
	31	ブレンダー（調理用・離乳食・ミキサー食）		77	温度計・湿度計
	32	ブレンダー部品（調理用・離乳食・ミキサー食）		78	時計
	33	ブレンダー容器（離乳食・ミキサー食）		79	残留塩素濃度測定器
	34	包丁		80	残留塩素濃度測定試薬
	35	まな板		81	消毒液用バケツ
	36	キッチンばさみ		82	果物消毒用バケツ
	37	缶切り		83	お盆 ・トレイ類
	38	おろし金			
	39	ピーラー（皮むき）			
	40	ディッシャー			
	41	マッシャー			
	42	泡立器			
	43	ゴムベラ			
	44	ストレーナー（漉し器）			
	45	フライ返し			

※ 調理器具は、食品衛生の観点より、ステンレスやシリコン製を使用。（木製は不可。）

別紙4-2

食器、食具、調理器具等一覧（山の手保育園）

区分	No.	品 目	区分	No.	品 目
食器等	1	飯椀（強化磁器）もりのなかよし	調理器具等	46	計量カップ
	2	汁椀（強化磁器）ぞう		47	菜箸
	3	汁椀（強化磁器）ひよこ		48	ホイッパー
	4	汁椀（PEN樹脂）年長用		49	ディッシャー
	5	豆皿（強化磁器）もりのなかよし Φ99×26		50	粉ふるい
	6	深皿（強化磁器）ぞう Φ128×37		51	ステンレスストレーナー
	7	浅皿（強化磁器）水玉 Φ130×25		52	かす揚げ
	8	浅皿（強化磁器）もりのなかよし Φ132×32		53	だし漉し
	9	カレー皿（強化磁器）ひよこ Φ147×37		54	柄杓
	10	カレー皿（強化磁器）ぞう Φ179×40		55	お玉（調理用・盛付用・以上児クラス盛付用）
	11	カップ（強化磁器）ひよこ Φ74×67		56	トンダ
	12	麺丼（強化磁器）ベジタブル Φ144×60		57	揚げ物用バット
	13	麺丼（強化磁器）ババール Φ×140×62		58	ステンレスボール
	14	平皿（強化磁器）ぞう Φ160×20		59	パンチングボール
	15	ランチ皿（強化磁器）ぞう Φ215×34		60	ポリプロピレンざる
	16	麺丼（強化磁器）ピンク Φ148×61		61	中心温度計
	17	汁椀（強化磁器）ピンク		62	キッチンタイマー
	18	深皿（強化磁器）ピンク Φ182×40		63	水筒（水分補給の麦茶用）
	19	深皿（強化磁器）ピンク Φ132×26		64	オードブル皿
	20	カレー皿（強化磁器）ピンク Φ146×39		65	オープンミトン
	21	スタック深皿（強化磁器）ピンク Φ131×37		66	アルミ両手鍋（Φ465×180）
	22	カップ（強化磁器）ピンク Φ79×72		67	アルミ両手鍋（Φ440×170）
	23	哺乳瓶（母乳実感 240ml・160ml）		68	アカオシユウ酸アルマイト両手鍋（Φ456×166）
	24	哺乳瓶（スリム 200ml）		69	アカオシユウ酸アルマイト両手鍋（Φ394×137）
	25	乳首（哺乳実感、スリム 各サイズ）		70	以上児汁物用両手鍋（Φ320×140）
	26	お茶カップ（ステンレスプリンカップ）		71	アルミ揚げ鍋（450×125）
食具等	27	スプーン（完了食・1～2歳児・以上児）		72	片手鍋（Φ185×80、Φ160×70） 離乳食用
	28	フォーク（1～2歳児・幼児用）		73	片手鍋（Φ190×100）
	29	離乳食用スプーン（初期～後期）		74	片手鍋 片口（160×70）
	30	個別トレイ（離乳食・食物アレルギー）		75	片手鍋 片口（220×80）
	31	スプーン・フォーク籠		76	フライパン（Φ200、Φ320）
調理器具等	32	ロボクーブ カッターミキサー（FMI R-3D）	その他	77	やかん（8ℓ・10ℓ）
	33	クラッシュミルサー（イワタニ IFM-C20G）		78	配膳用トレイ各種
	34	フードブレンダー（FMI HGB-SS）		79	ミルク札
	35	フードプロセッサ（パナソニック MK-K32）		80	洗い桶
	36	デジタル秤（5kg・3kg・2kg）		81	ポリプロピレン角ざる
	37	しゃもじ		82	角バット用網（食洗器用）
	38	ヘラ（炒め用・製菓用）		83	ペーパータオルケース
	39	ターナー		84	ディスペンサー（石けん液用、アルコール用）
	40	包丁（下処理・生食・果物・パン）		85	バケツ（次亜塩素酸ナトリウム溶液用）
	41	まな板（下処理・生食・果物・パン）		86	スポンジ用物干し
	42	キッチン鋏		87	雑巾用物干し
	43	ピーラー（下処理・生食）		88	ごみ箱
	44	缶切り			
	45	おろし器			

※ 調理器具は、食品衛生の観点より、ステンレスやシリコン製を使用。（木製は不可。）

別紙 4-3

食器、食具、調理器具等一覧（新川保育園）

区分	No.	品 目	区分	No.	品 目
食器等	1	カップ（強化磁器）＜乳児用＞	調理器具等	52	ご飯しゃもじ 大・中・小
	2	カップ（強化磁器）＜幼児用＞		53	トング（パンばさみ）
	3	丼（強化磁器）＜幼児用＞		54	マッシャー
	4	丼（強化磁器）＜乳児用＞		55	泡立器 大・中・小・極小
	5	ご飯茶わん（強化磁器）		56	調味料入れ（計量カップ等）
	6	汁用茶碗（強化磁器）乳児用		57	脇取盆
	7	汁用茶碗（強化磁器）幼児用		58	ボール ステンレス・アルミ
	8	皿（16cm）（強化磁器）		59	ザル
	9	皿（13cm）（強化磁器）		60	調理用鍋 20 ^{リットル} ・10 ^{リットル}
	10	皿（10cm）（強化磁器）		61	調理用鍋15 ^{リットル} ・7 ^{リットル}
	11	深皿（13cm）（強化磁器）		62	調理鍋 5L
	12	カレー皿（18cm/15cm）（強化磁器）＜幼児用・乳幼児用＞		63	配膳鍋 7L 3・5L 6・4L 2
	13	哺乳瓶） 果汁用（50ml）		64	天ぶらバット（大）
	14	母乳実感240ml・160ml		65	天ぶらバット（中）
	15	ピジョン240ml・120ml		66	缶切包丁
	16	乳首）母乳実感SS・S・M・L		67	皮むき
	17	ピジョンS・M・L・クロスカット・Yカット		68	ゴムベラ
	18	スワークM		69	お粥炊き
食具等	19	箸（幼児用）		70	おろしき
	20	スプーン（乳児用）		71	金へら 大・中・小
	21	スプーン（幼児用）		72	デッシャー14, 16, 18, 22, 24
	22	フォーク（乳児用）		73	あくとり
	23	フォーク（幼児用）		74	計量カップ 1000ml・500ml・200ml
	24	箸・スプーン・フォーク籠		75	粉ふるい
	25	トレイ		76	中心温度計
	26	離乳食介助スプーン		77	表面温度計
	27	離乳食介助ペースト用		78	まな板 大・中・小
	28	離乳食介助スープ用		79	包丁 下処理・生食・パン・野菜
	29	無地どんぶり 大		80	包丁とぎ
	30	無地どんぶり 小		81	麦茶ポット
	31	ランチプレート		82	ステンレスポット
	32	アレルギー用小皿		83	やかん
	33	アレルギー用茶碗	その他	84	名札
	34	アレルギー用汁椀		85	ディスペンサー（石けん液用）
	35	アレルギー用どんぶり		86	ペーパータオルケース
	36	アレルギー用おやつ皿			
	37	アレルギー用コップ			
	38	アレルギー用カレー皿			
	39	時間外用コップ			
	40	銀カップ			
	41	離乳食介助スプーン			
	42	離乳食介助ペースト用			
	43	離乳食介助スープ用			
	44	アレルギー・離乳食用お盆			
	45	ミキサー（離乳食用）			
調理器具等	46	フードプロセッサー【タイガーSKFB100】			
	47	ひしゃく			
	48	離乳食用鍋900ml			
	49	ストレーナー（漉し器）大・中・小			
	50	おたま 調理用・配膳用			
	51	カス揚げ			

※ 調理器具は、食品衛生の観点より、ステンレスやシリコン製を使用。（木製は不可。）

別紙 5

業 務 区 分 及 び 経 費 区 分

1 業務の区分

N01

区 分	業 務 内 容	委託者	受託者
給食全般	給食業務の総括	○	
	札幌市給食運営要綱に基づくマニュアルの作成及び提示	○	
	「札幌市保育所における食物アレルギーを持つ児童への対応マニュアル」等、各マニュアルの提示	○	
	給食関係会議の開催及び運営	○	
	給食関係会議への参加		○
	給食関係調査等の実施	◎	○
	給食関係会議及び調査等への協力		○
	基準献立及び予定献立の作成	○	
	給食だより（食育だより）の作成	○	
	予定・実施献立表の作成（給食提供数含む）	○	
	各種給食関係業務に係る届出及び報告書の作成		○
	各種給食関係業務届出及び報告書の確認並びに保管	○	
食材	食材の発注及び購入	○	
	食材の受領	○	◎※
	食材の保管		○
	納入業者に対する衛生管理指導等	○	
調理等業務	下処理、解凍、食材の切り込み、攪拌、加熱調理及び非加熱調理、調乳作業		○
	盛り付け・配食作業		○
	配膳作業		○
	食器、調理用具、調理機器類の洗浄、消毒、保管及び清掃		○
	保存食の確保		○
	調理品の仕上がり確認	◎	○

※食材の受領については、勤務体制表に記載された業務時間内に納入されるものに限る。

区 分	業 務 内 容	委託者	受託者
調理等業務	検食の実施	○	
	残菜及び廃棄物処理		○
	衣服及び履物等の衛生管理		○
	業務実施状況の確認	○	
	給食日誌及び衛生管理チェック表の作成		○
	給食日誌及び衛生管理チェック表の確認及び保管	○	
食物アレルギー対応	食物アレルギー対応の決定および調理指示書の作成	○	
	除去食、代替食の調理		○
	除去食及び代替食の盛り付け・配食		○
	食物アレルギー対応食の確認	◎	○
従事者の衛生	定期健康診断の実施		○
	定期健康診断実施状況の確認	○	
	検便の定期実施		○
	検便結果の確認及び保管	◎	○
施設設備管理	施設設備の設置及び改修	○	
	施設設備の管理及び運用		○
	食器、食具、調理器具等（別紙４）の確保	○	
	食器、食具、調理器具等（別紙４）の管理及び運用		○

別紙 5

業 務 区 分 及 び 経 費 区 分

2 経費の負担区分

委 託 者 の 負 担	受 託 者 の 負 担
1 施設設備の設置及び改修	1 従業員の給与及び諸手当
2 食器、食具、調理器具等（別紙４）の確保	2 従業員の福利厚生
3 食材の選定及び購入	3 従業員の教育及び研修
4 光熱水費	4 従業員の健康診断及び検便の実施
5 帳票類の印刷	5 従業員の被服及び履物
6 防鼠防虫等駆除消毒	6 電話代（通信機器にかかわる取得・加入費を含む。）
7 その他委託者の負担とすることが適当と認められるもの	7 関係官庁申請等諸手続
	8 委託者に対する各種給食関係業務届出及び報告
	9 業務用消耗品（別表のとおり）
	10 その他受託者の負担とすることが適当と認められるもの

別紙 6

勤務体制表

1 履行場所
○○保育園

2 調理従事者配置内訳

NO	職種	氏名	就業時間帯等（月～金曜日）	就業時間帯等（土曜日）	配置数
1	現場業務責任者				
2	業務従事者				
3	業務従事者				
4	業務従事者				

別表 受託者負担消耗品一覧

区分	No.	品 目
調理用品等	1	スポンジ（調理用）
	2	タワシ（調理用）
	3	ラップ
	4	アルミホイル
	5	キッチンペーパー
	6	ペーパータオル（調理用）
	7	保存食（食材）用ポリ袋（保存食容器等）
	8	ビニール袋（その他）
	9	アルミカップ深8号オープンシートクックパー
	10	クッキングシート
洗浄用品等	11	タオル
	12	雑巾
	13	ゴミ袋
	14	スポンジ（洗浄用）
	15	タワシ（洗浄用）
	16	油固化剤カタマール
	17	哺乳瓶洗浄ブラシ
	18	乳首洗浄ブラシ
手袋・マスク等	19	使い捨て手袋
	20	ゴム手袋
	21	ゴム手袋（清掃用）
	22	マスク
洗浄剤等	23	洗浄剤（食器洗浄機用）
	24	洗剤（調理器具、調理機器洗浄機用）
	25	漂白剤（次亜塩素酸ナトリウム）
	26	クレンザー
	27	洗剤（洗濯用）
手洗い用品	28	手洗い用石けん液（消毒剤入り）
	29	消毒用アルコール（手洗い用）
	30	逆性石けん
	31	ペーパータオル（手洗い用）
その他	32	事務用品（電池含む）
	33	調理衣
	34	帽子（調理作業用）
	35	エプロン（配膳用）
	36	履物（調理室専用スリッパ）
	37	履物（配膳専用スリッパ）
	38	救急医薬品

※上記以外にも委託者と受託者において、受託者が負担すべき消耗品と認められるものについては、協議の上、受託者負担の消耗品とする。

提出書類一覧

名称	提出時期	提出先	備考
給食日誌	給食実施日	保育園	
衛生管理チェック表	給食実施日	保育園	
営業許可申請	契約後速やかに	各園が設置されている区健康・子ども課	写しを子ども未来局へ提供すること
勤務体制表	令和7年3月31日まで	子ども未来局	
業務従事者名簿及び業務従事者配置計画書	令和7年3月31日まで	子ども未来局	従事者の変更がある場合は、その都度、変更後の名簿を変更後の労働者が従事する日の前日までに子ども未来局へ提出する
完了届及び検便検査結果（写）	毎月	子ども未来局	
業務従事者支給賃金状況報告書	子ども未来局より指示有	子ども未来局	
業務従事者健康診断受診等状況報告書	子ども未来局より指示有	子ども未来局	
事故報告書	事故発生後、任意の様式で作成	子ども未来局	
その他 ^{※1}	随時	保育園または子ども未来局	

※1 その他、提出が必要とされる書類については、その都度協議する。