

学校(認定こども園)給食調理業務委託プロポーザル募集要項

1 目的

文京区立小・中学校及び認定こども園において、既に給食調理業務委託を実施している7施設について、学校(認定こども園)給食専門の事業者をプロポーザルにより募集し、区の考え方にもっとも合致する提案をした事業者をグループごとに選定する。2施設1グループ【以下6の(1)、(2)、(3)】と(4)1施設で委託事業者を選定する。

2 委託期間

令和9年4月1日から令和10年3月31日まで

3 委託内容

調理作業、配缶・運搬、食器洗浄・消毒、その他調理に付随する作業

詳細は、学校については「文京区立小・中学校給食調理業務委託共通仕様書」(資料1)、認定こども園については「文京区立認定こども園給食調理業務委託仕様書」(資料2)による。

4 対象施設の概要

別紙1「施設別概要」のとおり

5 事業者が負担する消耗品

学 校 : 資料1 調理業務等作業基準(文京区立小・中学校) 別紙1のとおり

認定こども園: 資料2 調理業務等作業基準(文京区立認定こども園) 別紙①のとおり

6 提案限度額(消費税(10%)込み)

(1) 小日向台町小学校	38,424 千円
第三中学校	20,556 千円
(2) 根津小学校	28,142 千円
本郷台中学校	26,664 千円
(3) 柳町小学校	46,844 千円
認定こども園柳町幼稚園	26,480 千円
(4) 第十中学校	26,671 千円

※上記金額は令和8年度労働報酬下限額(1,480円)を踏まえて積算している。ただし、光熱水費(電気料金、ガス料金及び水道料金)を除く。

※提案限度額は、本選定評価に使用するものであり、区の予算計上を約するものではない。

※当契約は、文京区公契約条例の適用範囲に該当する。

7 参加資格

参加事業者は、次の資格の全てを満たしていなければならない。参加事業者が次の参加資格を満たしていない場合は、参加することができない。

- (1) 対象業務における文京区での競争入札参加資格を有していること。
- (2) 地方自治法施行令（昭和 22 年政令第 16 号）第 167 条の 4 第 1 項に規定する者に該当しないこと。
- (3) 文京区指名競争入札の参加資格を有する者に対する指名停止取扱要綱（18 総契第 347 号）による指名停止を受けていないこと。
- (4) 文京区契約における暴力団等排除措置要綱（23 文総契第 306 号）第 4 条の入札参加除外措置を受けていないこと。
- (5) 小・中学校、認定こども園における給食調理業務受託が 6 校（園）以内であること。（今回の参加を含める。）

8 選定スケジュール（予定）

募集要項の公表：ホームページ	令和 8 年 9 月 18 日（金）～10 月 9 日（金）
質問受付開始日	9 月 18 日（金）
質問中間締切日	9 月 25 日（金）
質問に対する回答期限（中間締切日）	9 月 29 日（火） 正午（予定）
最終質問受付期限	10 月 1 日（木） 17 時
プロポーザル参加希望書の提出期限	10 月 2 日（金） 17 時
最終質問回答期限	10 月 6 日（火） 正午（予定）
参加申込書及び提案書類等の受付期間	10 月 7 日（水）～9 日（金） (受付時間：8 時 30 分～17 時 00 分)
第一次審査（選定委員会）	11 月上旬
第一次審査結果通知送付（全参加事業者）	11 月中旬
第二次審査（学校部会）	11 月下旬～12 月中旬
最終結果通知送付	令和 9 年 1 月下旬
契約締結	令和 9 年 4 月 1 日

9 質問及び回答について

本件に関する質問及び回答は、次のとおりとする。

なお、下記以外による問い合わせ及び質問は受け付けない。

(1) 受付方法

質問内容、事業者名、担当者名及び連絡先を明記の上、件名を「プロポーザル質問：給食調理業務委託」とし、区ホームページのお問い合わせフォームにて送信すること。質問内容は、番号を付して箇条書きで簡潔に記載すること。

お問い合わせフォーム：文京区ホームページ

検索 → ページ ID から探す → 5186

→ 「学校運営課」 お問い合わせ先 お問い合わせフォーム

(2) 回答方法

ア 「8 選定スケジュール（予定）」の中間締切日までに受けた質問については、区ホームページに回答を掲載する。

イ 中間締切日から最終質問受付期限までに受けた質問及び上記アで未回答となっている質問については、プロポーザル参加希望書を提出した全事業者宛てに、最終質問回答期限までに電子メールによ

り回答する。

10 選定方法及び結果通知について

(以下、「学校」には、認定こども園も含むものとする。)

(1) 学校別の提案限度額を超えた事業者の提案は、無効とする。

(2) 第一次審査

事業者から提出された提案書類等を基に、学校(認定こども園)給食調理業務委託事業者選定委員会が書類審査により学校グループ当たり上位3者程度の委託候補者を選定する。

(3) 第二次審査

第一次審査で選定された委託候補事業者によるプレゼンテーション及び質疑応答を行う。

ア提案書類等に基づき、1事業者当たり15分以内でプレゼンテーションを行う。その後、20分程度の質疑応答を行う。

イ説明者は3人以内とする。調理員は除き、エリアマネージャー等学校担当責任者(以下「学校現場指導者」という。)を必ず含む。

ウパワーポイントの利用を希望する場合は、プレゼンテーション用データを入れたパソコン(HDMI端子仕様)を当日持参すること。プロジェクター及びスクリーンは、区が用意する。

エ会場での追加資料の配付は、禁止する。

(4) 第一次審査、第二次審査及び価格評価による総合評価点の最も高い事業者を契約交渉順位第1位、2番目に高い事業者を第2位として選定する。区の定めた基準点に満たない場合は、順位にかかわらず選定しない。

(5) 第一次審査及び第二次審査による選定結果は、参加事業者に対し書面により通知する。

(6) 審議の透明性を図るために、選定結果について次の項目を区ホームページで公表する。

なお、審査結果に係る問合せには応じない。

＜公表する項目＞・ 件名

- ・ 業務概要
- ・ 選定した日
- ・ 契約交渉順位第1位の事業者名及び所在地
- ・ 契約交渉順位第1位の事業者が提案した見積金額
- ・ 選定結果(第2位以下の事業者は、番号に置き換える。)

11 プロポーザル参加希望書及び直近3事業年度の決算報告書(貸借対照表、損益計算書及びキャッシュフロー計算書)の提出について

本プロポーザルに参加を希望する事業者は、プロポーザル参加希望書(別記様式第4号)及び直近3事業年度の決算報告書(貸借対照表、損益計算書及びキャッシュフロー計算書)を下記メールアドレス宛てに送る。プロポーザル参加希望書の提出を、本プロポーザルの参加要件とする。提出がない事業者は、参加申込書及び提案書類等の提出ができない。提出期限は、「8選定スケジュール(予定)」のとおり

提出方法は、電子メールによる送信とする。メールの件名は、以下のとおりとし、メール送信時に開封確認設定を行うこと。受信確認のメール送信後電話により受信確認すること。

【電子メールアドレス】b-kyushoku●city.bunkyo.lg.jp

(注) ●を@に変換して、使用してください。

【件名】学校(認定こども園)給食調理業務委託：プロポーザル参加希望書提出（事業者名）

12 応募方法

1 グループから3グループまで応募できるが、「7 参加資格(5)」を満たしていること。次の書類を作成し、提案書類等の受付期間中に提出すること。受付期間外に提出された提案書等については、無効とする。

(1) 提出書類及び提出部数

No.	提出書類	様式	提出部数
1	参加申込書 ※入札参加資格審査受付票の写しを添付	別記様式第1号	1部
2	表紙	任意様式	1部
3	見積書	任意様式	学校ごとに1部
4	見積書明細書	任意様式	学校ごとに1部
5	提案書	別記様式第2号	グループ(学校)ごとに15部
6	会社の組織図	任意様式	15部(提案書に添付)

(2) 表紙について

表紙には、事業者名を明記し、1部提出する。

(3) 見積書、見積書明細書について

別紙2の見積書を、記入上の注意点を参考に、学校ごとに1部ずつ作成する。

学校名、事業者名、予定従事員数(正社員とパートの内訳)、人件費等を記載した明細を明記した明細書を添付すること。(様式任意、最も低い1時間当たりの労働報酬を明記すること。)

※労働酬下限額が適用となる労働者等については、令和8年度労働報酬下限額(1,480円)を下回らないように積算すること。あわせて、労働報酬下限額が適用となる労働者等であって、1時間当たりの報酬額が低いことが想定される雇用形態の区分(例：非常勤職員、パート、アルバイト等)については、見積関係書等に積算内訳(例：報酬単価×時間×日数×人数)を具体的に記入すること。

【作成の留意点】

ア 学校(認定こども園)別概要(別紙1)、「文京区立小・中学校給食調理業務委託共通仕様書(案)」(資料1)、「認定こども園給食調理業務委託仕様書(案)」(資料2)を参考に、総額は11か月(認定こども園は12か月)で割り切れる整数にして消費税込みの額を記載すること。消費税額は、別欄に明示すること。1か月単価は消費税抜きの額を記載すること。消費税は10%とする。

イ 児童・生徒・園児数は、学校(認定こども園)別概要(別紙1)の令和8年7月現在の人数を参考とする。

ウ 給食実施予定回数は、学校により異なるため、学校(認定こども園)別概要(別紙1)を参考とする。

エ 調理業務従事者の資格等は、仕様書(案)のとおり

(4) 提案書(別記様式第2号)、会社の組織図について

下記の内容を踏まえた提案書の作成を行い、事業者の名称その他事業者が特定される情報は記載しないこと。また、2枚(学校・認定こども園グループは3枚)以内で作成し、最終頁に事業者の組織図を添付すること。

ア 学校給食の基本的な考え方について

- (ア) 学校給食調理業務の理念
- (イ) 学校給食調理業務に対する理解
- (ウ) 学校との連携
- (エ) アレルギー対応

イ 安全衛生管理について

- (ア) 調理業務上の衛生管理
- (イ) 調理従事者の健康管理
- (ウ) 調理従事者の研修計画
- (エ) 巡回指導体制
- (オ) 定期検査体制
- (カ) 食中毒、異物混入等トラブル発生時の対応

ウ バックアップ体制について

- (ア) 的確・迅速な対応
- (イ) 連絡体制
- (ウ) 欠勤者への対応

エ 経営状況について（令和8年4月現在）

- (ア) 事業所別（学校、病院、社員食堂等）受託件数内訳
- (イ) 23区立小・中学校別受託件数：令和4年から令和8年までの5年間について、年度ごと小・中学校別に記載する。
- (ウ) 令和8年度の本社管理部及び23区立小・中学校の学校給食調理業務に従事する社員とパートの人数内訳。
- (エ) 事業者の特色、現在取り組んでいる事柄等

(5) 提案体裁

提出する書類は、原則として、A4判縦で片面印刷とする。

提案書は、グループごとに、左側2箇所ステープラ留めしたものを15部提出する。

一番上に表紙を付け、全てまとめて封筒（社名入りも可）に入れて提出する。

(6) 提出期間

令和8年10月7日（水）から10月9日（金）までの 午前8時30分から午後5時までとする。

(7) 提出場所・方法

下記の事業担当に、直接持参する。

13 提案内容の評価項目

(1) 第一次審査

- ア 学校給食の基本的な考え方について
- イ 安全衛生管理について
- ウ バックアップ体制について
- エ 経営状況について

(2) 第二次審査

- ア 受託への熱意・意欲

イ 人材配属、研修・指導体制

ウ 緊急時体制

エ 衛生管理

オ 業務遂行力

(3) 見積価格

14 その他

- (1) 参加申込書及び提案書類の作成及び提出に係る費用は、提出者の負担とする。
- (2) 提出された書類は、返却しない。
- (3) 提出された参加申込書及び提案書類等は、無断で事業者の選定以外の目的に使用しない。
- (4) 提出期限後における参加申込書及び提案書類等の差し替え及び再提出は、原則として認めない。
- (5) 参加申込書及び提案書類等に虚偽の記載をした場合は、参加申込書及び提案書類を無効とするとともに、虚偽の記載をした者に対して、指名停止を行うことがある。
- (6) 参加資格要件等を満たさなかった場合は、失格とする。
- (7) 参加申込書及び提案書類等は、情報公開の対象となる。ただし、不利益情報（応募事業者の正当な利益が害されるおそれがあると区が認めた情報〈事業のノウハウ、人事等内部管理に係る情報等〉）は、文京区情報公開条例（平成12年3月文京区条例第4号）第7条第3号により非公開とする。
なお、種別ごとの公開の可否、非公開事項、非公開理由等については、教育委員会が判断する。
- (8) メール等の通信事故については、区はいかなる責任も負わない。
- (9) 本案件は、文京区公契約条例（令和6年6月文京区条例第24号）の規定により、労働報酬下限額以上の報酬を労働者等に支払うことや労働条件に関する事項の報告書を区に提出することなどについて約定する必要があるため、詳細について文京区ホームページに掲載されている「文京区公契約条例の手引」その他の関係資料を確認すること。

事業担当 文京区教育委員会教育推進部学校運営課 佐京

電話 03 (5803) 1299

FAX 03 (5803) 1367

電子メールアドレス [b-kyushoku●city.bunkyo.lg.jp](mailto:b-kyushoku@city.bunkyo.lg.jp)

(注) ●を@に変換して、使用してください。

別記様式第4号

プロポーザル参加希望書

「学校(認定こども園)給食調理業務委託（〇〇学校）」に係るプロポーザル方式の実施について、参加を希望するため、以下のとおり提出します。

件名	学校(認定こども園)給食調理業務委託		
事業者名			
所在地	〒		
担当部署		担当者名	
電話番号		FAX番号	
メールアドレス			

令和8年 月 日

文京区長 殿

住 所
事業者名
代 表 者

参 加 申 込 書

プロポーザル方式による提案書の募集について、必要書類を添えて、参加を申し込みます。
なお、下記の記載事項及び提出書類の記載内容は事実と相違ないことを誓約いたします。

記

1 件 名 学校(認定こども園)給食調理業務委託(〇〇学校)

2 文京区での競争入札参加資格(以下「文京区競争入札参加資格」という。)

あり ・ なし

東京電子自治体共同運営電子調達サービスの競争入札参加資格審査受付票の写し(両面をコピーしたもの)を添付してください。

3 文京区競争入札参加資格以外の参加資格

該当する場合に、□にチェックしてください。

□(1) 地方自治法施行令(昭和22年政令第16号)第167条の4第1号に規定する者に該当しないこと。

□(2) 文京区指名競争入札の参加資格を有する者に対する指名停止取扱要綱(18文総契第347号)による指名停止を受けていないこと。

□(3) 文京区契約における暴力団等排除措置要綱(23文総契第306号)第4条の入札参加除外措置を受けていないこと。

□(4) 文京区立小・中学校、認定こども園における給食調理業務受託が6校(園)以内であること。(今回の参加を含める。)

4 提出書類

提出する書類の□にチェックしてください。

- ☐ 東京電子自治体共同運営電子調達サービスの競争入札参加資格審査受付票の写し
(両面をコピーしたもの)

(担当者)

所属部署

氏 名

電 話

F A X

提 案 書

ア 学校(認定こども園)給食の基本的な考え方について

① 調理業務の理念	
② 調理業務に対する理解	
③ 学校(認定こども園)との連携	
④ アレルギー対応	

イ 安全衛生管理について

① 調理業務上の衛生管理	
② 調理従事者の健康管理	
③ 調理従事者の研修計画	
④ 巡回指導体制	
⑤ 定期検査体制	
⑥ 食中毒、異物混入等トラブル発生時の対応	

別記様式第2号

ウ バックアップ体制について

① 的確、迅速な 対応	
② 連絡体制	
③ 欠勤者への対応	

エ 経営状況について（令和8年4月現在）

① 事業所別受託件 数内訳	
② 23区立小・中学 校及び認定こど も園・保育園別 受託件数	〈令和4年～令和8年〉
③ 学校（認定こど も園）給食調理 業務の社員とパ ートの内訳	
④ 事業者の 特色等	

※各項目とも簡潔にまとめ、本シート全体でA4二枚を超えないこと。

※学校・認定こども園グループの提案書は、本シート全体でA4三枚までとする。

学校(認定こども園)別概要

文京区立小日向台町小学校

所在地 文京区小日向 2-3-8

1 令和 8 年 7 月現在の児童・学級数

児童数（人）	職員食数（人）	学級数（組）
569	60	23

2 令和 8 年度の給食実施予定回数 188 回

3 食物アレルギー対応について

除去食対応 令和 8 年度 11 人

4 令和 9 年の児童・学級数（令和 8 年 9 月現在の見込み）

児童数（人）	職員食数（人）	学級数（組）
552	66	21

5 配膳方法について

学級ごとの配膳車をリフトで各教室前まで運び、担任に手渡すまで各階に 1 名ずつ待機する。
各階リフト前から配膳車を給食室へ下膳する。1 階教室は教室前から下膳する。

6 給食室の状況

○ドライシステム。作業中は床に水をこぼさないようにし、洗浄時も短靴とする。

履物及び前掛けは、作業区域ごとに使い分ける。

○主な備品と食器具

〔備 品〕	冷蔵庫（4）
回転釜（3）	冷凍庫（2）
炊飯器（2）	給湯器（1）
スチームコンベクションオーブン	
ガステーブル	〔食器具〕
フードカッター	強化磁器食器 茶碗
食器洗浄機	強化磁器食器 深皿
食器消毒保管機（5）	強化磁器食器 サラダボール
器具消毒保管機（2）	強化磁器食器 丼
球根皮むき機	
野菜裁断機	トレイ（FRP 製）
真空冷却機	はし、スプーン、デザートスプーン、フォーク
牛乳保冷庫	

7 給食室配置図

別紙 1-8 参照

文京区立第三中学校

所在地 文京区春日 1-9-31

1 令和 8 年 7 月現在の児童・学級数

児童数（人）	職員食数（人）	学級数（組）
132	37	7

2 令和 8 年度の給食実施予定回数 183 回

3 食物アレルギー対応について

除去食対応 令和 8 年度 6 人

4 令和 9 年の生徒・学級数（令和 8 年 9 月現在の見込み）

児童数（人）	職員食数（人）	学級数（組）
142	33	7

5 配膳方法について

学級ごとの配膳車をリフトで各教室前まで運び、担任に手渡すまで待機する。
各階リフト前から配膳車を給食室へ下膳する。

6 給食室の状況

○ドライシステム。作業中は床に水をこぼさないようにし、洗浄時も短靴とする。

履物及び前掛けは、作業区域ごとに使い分ける。

○主な備品と食器具

〔備 品〕	冷凍庫（1）
回転釜（3）	冷蔵庫（3）
炊飯器（1）	冷凍冷蔵庫（1）
スチームコンベクションオーブン	給湯器
真空冷却機	
ガステーブル	〔食器具〕
食器洗浄機	強化磁器食器 茶碗
食器消毒保管機（5）	強化磁器食器 深皿
器具消毒保管機（2）	強化磁器食器 パン皿
球根皮むき機	強化磁器食器 サラダボール
フードカッター	強化磁器食器 丼
フードプロセッサー	トレイ（FRP 製）
洗濯機・衣類乾燥機	はし、スプーン、デザートスプーン、
牛乳保冷庫（1）	フォーク、デザートフォーク

7 給食室配置図

別紙 1-9 参照

文京区根津小学校

所在地 文京区根津 1-14-3

1 令和 8 年 7 月現在の児童・学級数

児童数（人）	職員食数（人）	学級数（組）
306	35	12

2 令和 8 年度の給食実施予定回数 191 回

3 食物アレルギー対応について

除去食対応 令和 8 年度 15 人

4 令和 9 年の児童・学級数（令和 8 年 9 月現在の見込み）

児童数（人）	職員食数（人）	学級数（組）
301	37	12

5 配膳方法について

学級ごとの配膳車をリフトで各教室前まで運び、担任に手渡すまで待機する。
各階リフト前から配膳車を給食室へ下膳する。

6 給食室の状況

○ドライシステム。作業中は床に水をこぼさないようにし、洗浄時も短靴とする。

履物及び前掛けは、作業区域ごとに使い分ける。

○主な備品と食器具

〔備 品〕	牛乳保冷庫
回転釜（3）	冷凍庫
炊飯器（1）	冷蔵庫
スチームコンベクションオーブン	冷凍冷蔵庫
ガステーブル	
食器洗浄機	〔食器具〕
食器消毒保管機（4）	強化磁器食器 茶碗
器具消毒保管機（2）	強化磁器食器 深皿
球根皮むき機	強化磁器食器 パン皿
フードカッター	強化磁器食器 サラダボール
真空冷却機	強化磁器食器 丼
野菜裁断機	トレイ（FRP 製）
給湯器	はし、スプーン、フォーク、デザートスプーン

7 給食室配置図

別紙 1-10 参照

文京区立本郷台中学校

所在地 文京区本郷 2-38-23

1 令和 8 年 7 月現在の生徒・学級数

生徒数（人）	職員食数（人）	学級数（組）
255	33	8

2 令和 8 年度の給食実施予定回数 182 回

3 食物アレルギー対応について

除去食対応 令和 8 年度 6 人

4 令和 9 年の生徒・学級数（令和 8 年 9 月現在の見込み）

生徒数（人）	職員食数（人）	学級数（組）
269	29	9

5 配膳方法について

学級ごとの配膳車をリフトで各教室前まで運び、学年教諭に声掛けするまで待機する。
各階リフト前から配膳車を給食室へ下膳する。

6 給食室の状況

○ドライシステム。作業中は床に水をこぼさないようにし、洗浄時も短靴とする。

履物及び前掛けは、作業区域ごとに使い分ける。

○主な備品と食器具

〔備 品〕	牛乳保冷庫
回転釜（3）	冷蔵庫（2）
炊飯器（2）	冷凍庫
スチームコンベクションオーブン	給湯器
真空冷却機	
スプーン洗浄機	〔食器具〕
ガステーブル	強化磁器食器 茶碗
食器洗浄機	強化磁器食器 深皿
食器消毒保管機（4）	強化磁器食器 サラダボール
器具消毒保管機（2）	強化磁器食器 パン皿
野菜裁断機	強化磁器食器 丼
フードカッター	トレイ（FRP 製）
球根皮むき機	はし、スプーン、デザートスプーン、フォーク、デザートフォーク

7 給食室配置図

別紙 1-11 参照

文京区立柳町小学校

所在地 文京区小石川 1-23-16

1 令和 8 年 7 月現在の児童・学級数

児童数（人）	職員食数（人）	学級数（組）
558	64	24

2 令和 8 年度の給食実施予定回数 188 回

3 食物アレルギー対応について

除去食対応 令和 8 年度 20 人

4 令和 9 年の児童・学級数（令和 8 年 9 月現在の見込み）

児童数（人）	職員食数（人）	学級数（組）
662	67	24

5 配膳方法について

学級ごとの配膳車をリフトで各教室前まで運ぶ。

各階リフト前から配膳車を給食室へ下膳する。

6 給食室の状況

○ドライシステム。作業中は床に水をこぼさないようにし、洗浄時も短靴とする。

履物及び前掛けは、作業区域ごとに使い分ける。

○主な備品と食器具

〔備 品〕	牛乳保冷库
回転釜（4）	冷蔵庫（2）
炊飯器（3）	冷凍庫（2）
スチームコンベクションオーブン	給湯器
ガステーブル	
フードカッター	
食器洗浄機	〔食器具〕
食器消毒保管機（5）	強化磁器食器 茶碗
器具消毒保管機（2）	強化磁器食器 深皿
真空冷却機	強化磁器食器 パン皿
球根皮むき機	強化磁器食器 サラダボール
野菜裁断機	強化磁器食器 丼
	トレイ（FRP 製）
洗濯機・衣類乾燥機	はし、スプーン、デザートスプーン、
	フォーク、デザートフォーク、

7 給食室配置図

別紙 1-12 参照

文京区立認定こども園柳町幼稚園（現柳町こどもの森）

所在地 文京区小石川 1-23-6

1 令和 8 年 7 月現在の予定園児・学級数（令和 9 年度も同数の見込み）

園児数（人）	学級数
131	7

2 令和 8 年度の給食実施予定日数 292 日

3 食物アレルギー対応について

除去食対応 2 人

4 配膳方法について

昼食は、1 人分を食器に盛り付けることを基本とし学級毎の配膳車に載せ、給食室まで取りに来た職員に配膳車を渡す。

下膳は給食室まで持ってきた職員から配膳車を受け取り、おやつ用に配膳車を洗浄する。
おやつも昼食と同じ。

5 給食室の状況

○ドライシステム。作業中は床に水をこぼさないようにし、洗浄時も短靴とする。

履物及び前掛けは、作業区域ごとに使い分ける。

○主な備品と食器具

〔備 品〕	〔食器具〕（予定）
ガステーブル	強化磁器食器 茶碗
ローレンジ	〃 汁椀
炊飯器	〃 深皿
スチームコンベクションオーブン	〃 パン皿
食器洗浄機	〃 深小皿
食器消毒保管機（2）	〃 丼
器具消毒保管機（1）	〃 小皿
電子レンジ	〃 おかず皿
洗濯機	メラミン マグカップ
衣類乾燥機	はし、スプーン、フォーク
冷蔵庫	
冷凍冷蔵庫	
検食用冷凍庫	

6 給食室配置図

別紙 1-13 参照

文京区立第十中学校

所在地 文京区千石 2-40-17

1 令和 8 年 7 月現在の生徒・学級数

生徒数（人）	職員食数（人）	学級数（組）
254	29	8

2 令和 8 年度の給食実施予定回数 182 回

3 食物アレルギー対応について

令和 8 年度 9 人

4 令和 9 年の生徒・学級数（令和 8 年 9 月現在の見込み）

生徒数（人）	職員食数（人）	学級数（組）
269	31	9

5 配膳方法について

学級ごとの配膳車をリフトで各教室前まで運び、学年教諭に手渡すまで各階に 1 名ずつ待機する。

各階リフト前から配膳車を給食室へ下膳する。

6 給食室の状況

○ドライシステム。作業中は床に水をこぼさないようにし、洗浄時も短靴とする。

履物及び前掛けは、作業区域ごとに使い分ける。

○主な備品と食器具

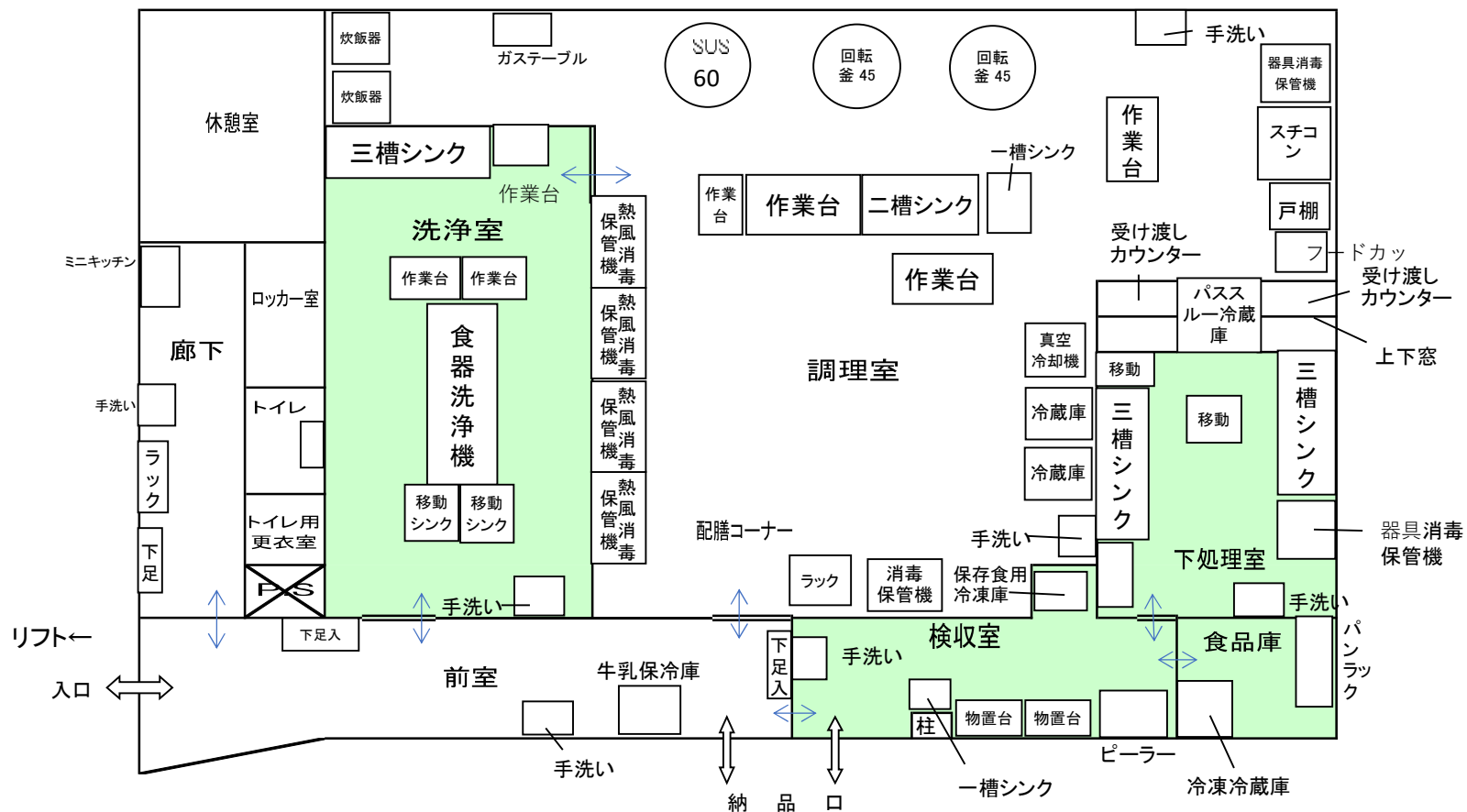
〔備 品〕	牛乳保冷库
回転釜（3）	冷凍庫（2）
炊飯器（2）	冷蔵庫（2）
スチームコンベクションオーブン	給湯機
ティルティングパン	
ガスコンロ	〔食器具〕
食器洗浄機	強化磁器食器 茶碗
食器消毒保管機（5）	強化磁器食器 深皿
器具消毒保管機（2）	強化磁器食器 サラダボール
球根皮むき機	強化磁器食器 パン皿
フードカッター	強化磁器食器 丼
真空冷却機	強化磁器食器 小皿
野菜裁断機	トレイ（FRP 製）
	はし、スプーン、デザートスプーン、フォーク

7 給食室配置図

別紙 1-14 参照

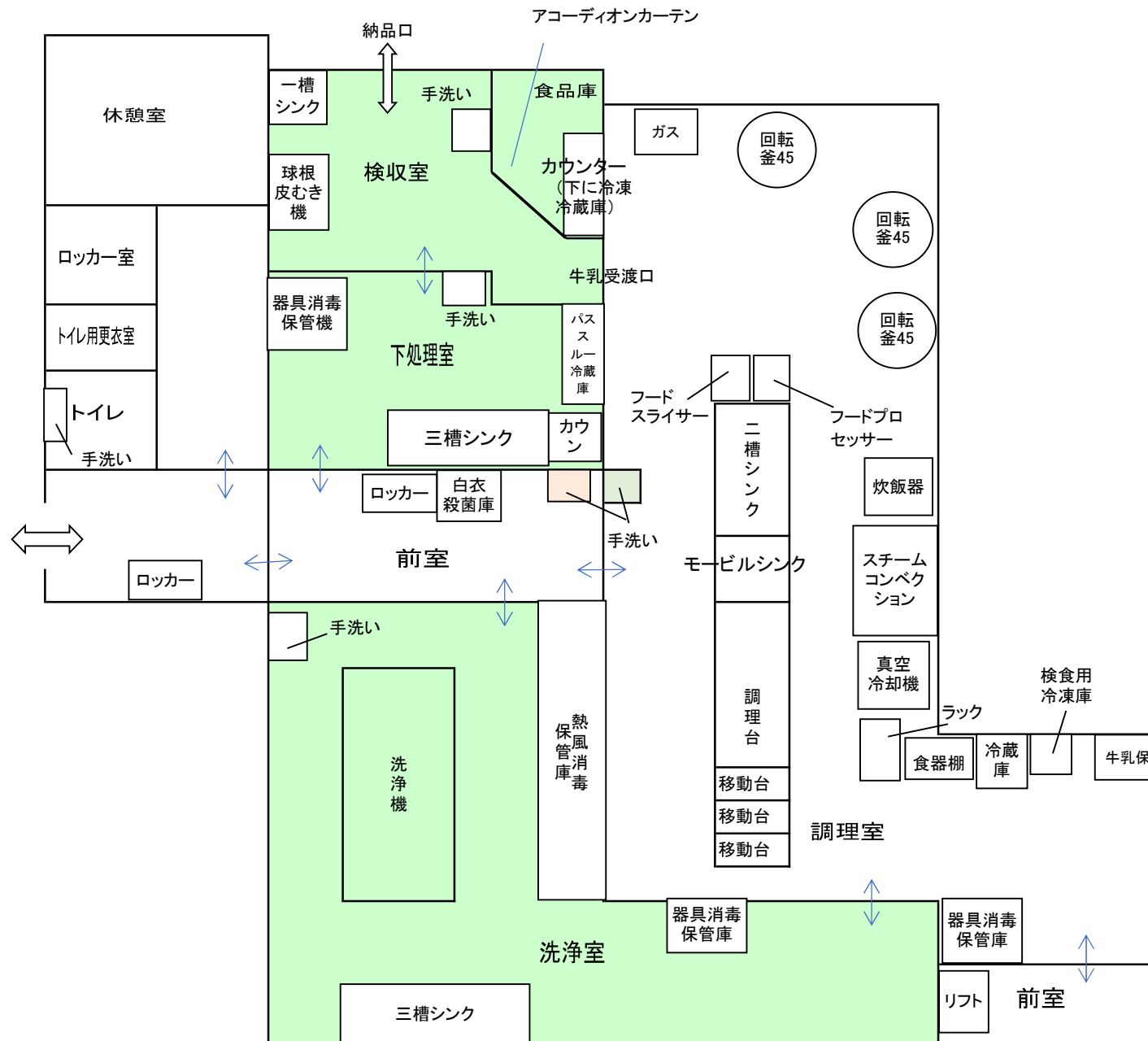
小日向台町小学校給食室 配置図

別紙1-8



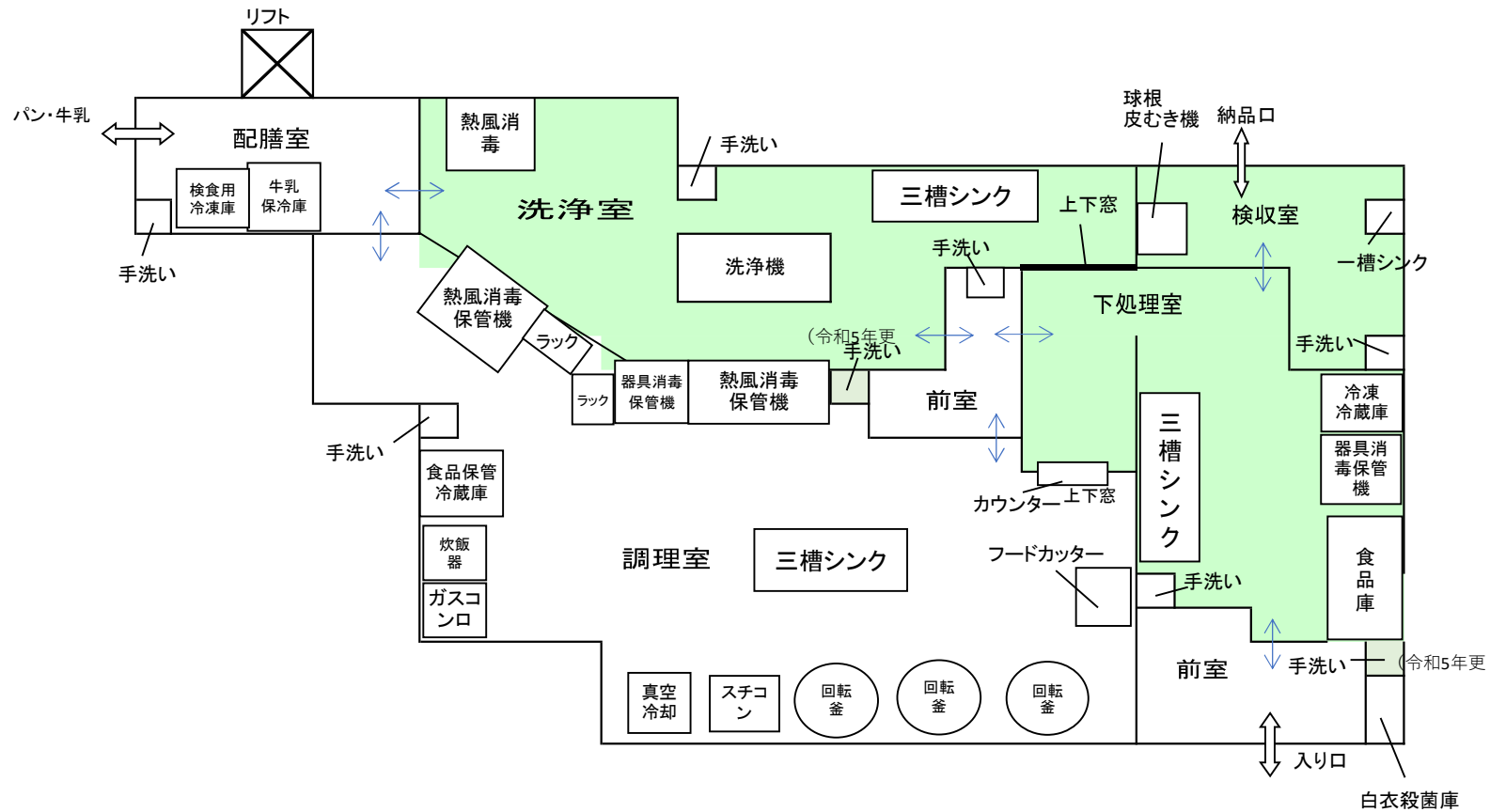
第三中学校給食室配置図

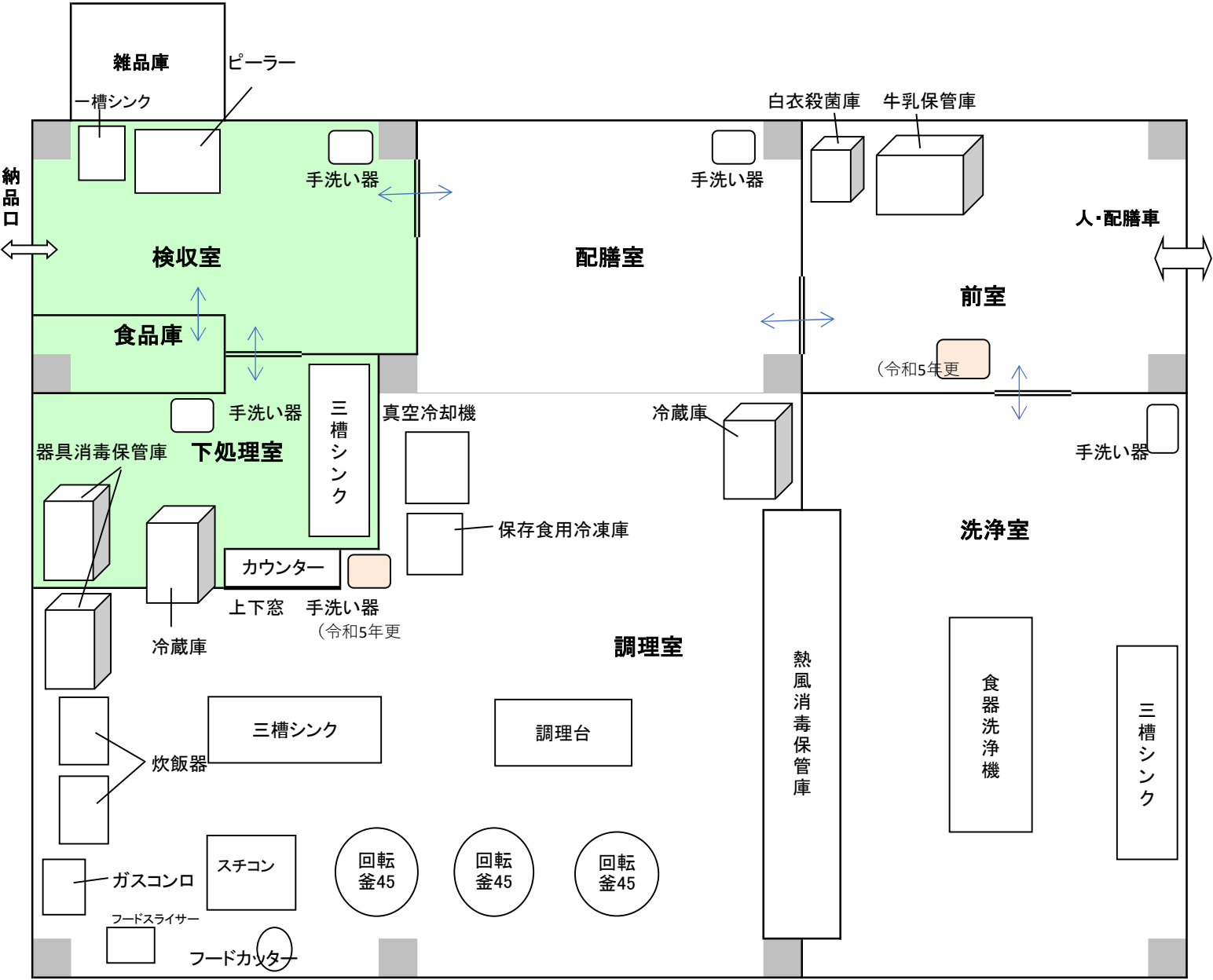
別紙1-9



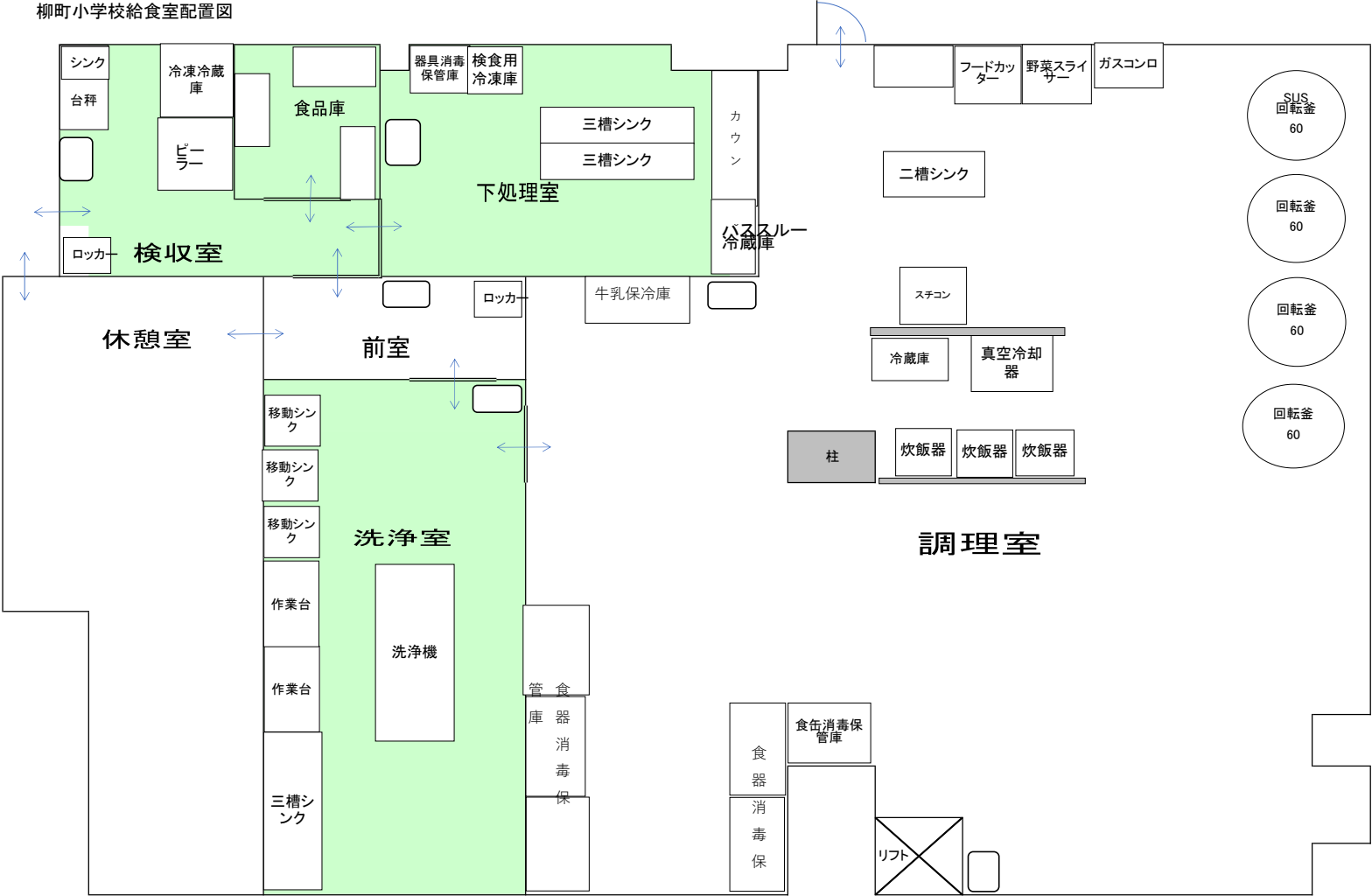
根津小学校給食室 配置図

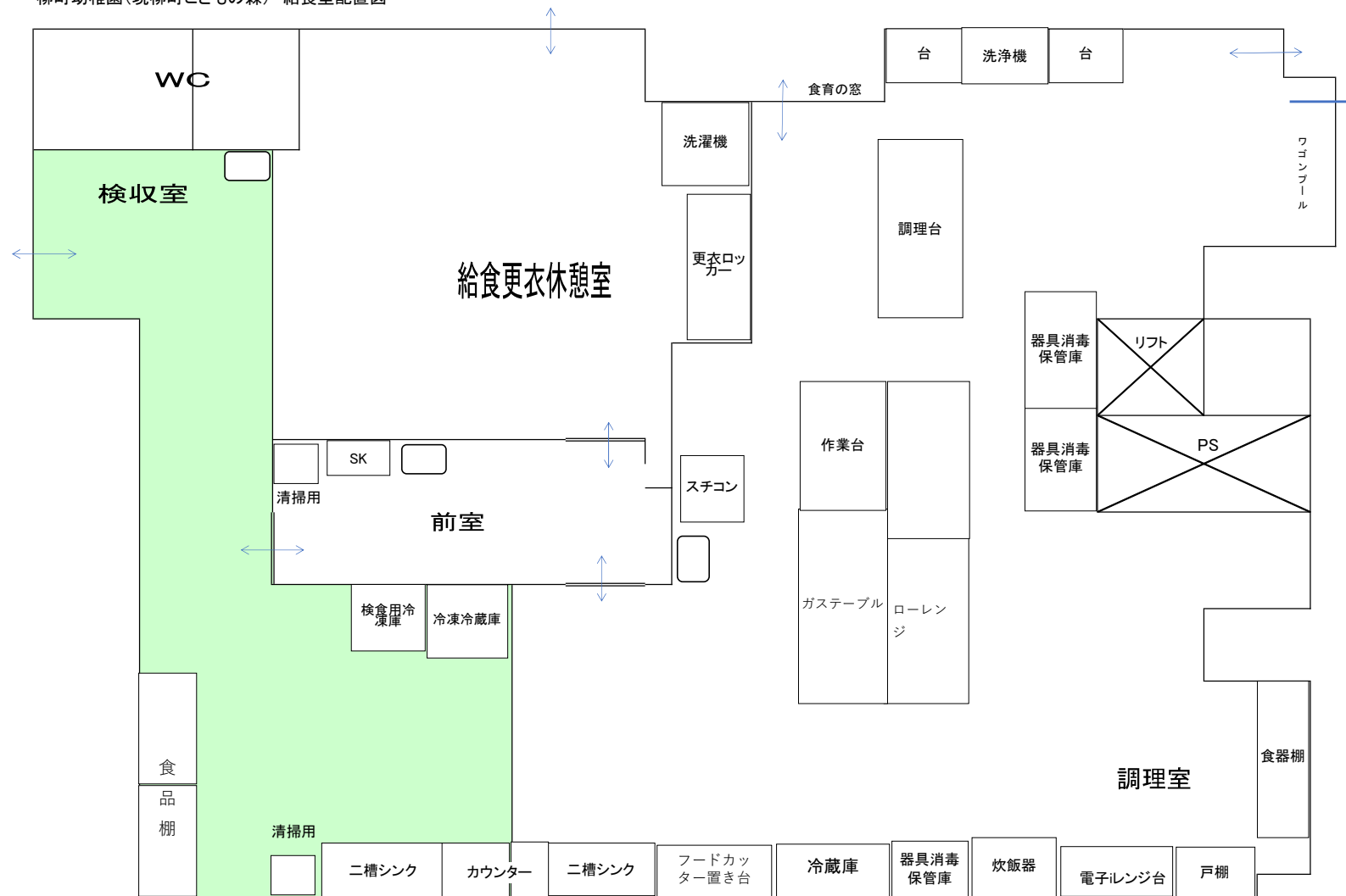
別紙1-10

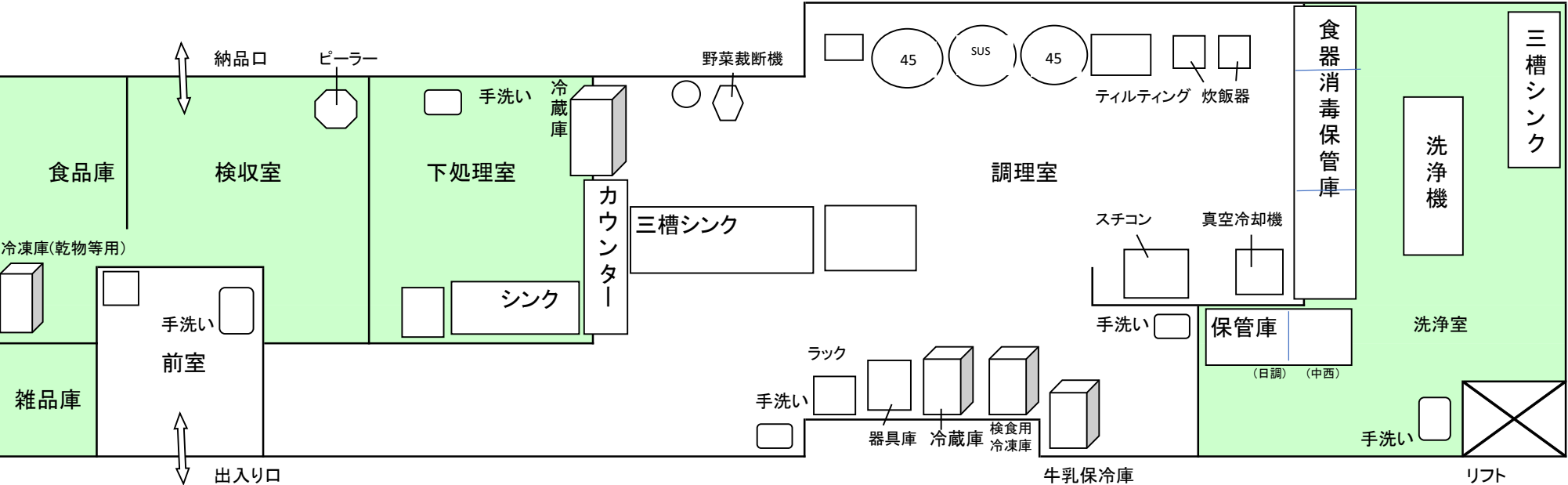




柳町小学校給食室配置図







見 積 書件 名 学校（認定こども園）給食調理業務委託（〇〇学校）

			十	億	千	百	十	万	千	百	十	円	
--	--	--	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	--

(内消費税額 円)

- ・ 1 か月単価は 円（税抜き）です。
- ・ この業務に従事する労働者のうち、最も低い報酬額は、1 時間当たり 円です。

上記金額をもって見積します。

年 月 日

文 京 区 長 殿

住 所

事業者名

代表者名

(又は代理人名)

本件責任者及び担当者

- | | | | | | |
|---------|---------|---|---|------|---|
| ・ 本件責任者 | 役職： | | | | |
| | 氏名： | | | | |
| | 電話： | - | - | Fax： | - |
| | E-Mail： | | @ | | |
| ・ 本件担当者 | 役職： | | | | |
| | 氏名： | | | | |
| | 電話： | - | - | Fax： | - |
| | E-Mail： | | @ | | |

見 積 書 (記入上の留意点)

件 名 学校 (認定こども園) 給食調理業務委託 (〇〇学校)

施設ごとに作成

金額(税込額)

学校: 1か月単価 × 11 月 × 1.1

こども園: 1か月単価 × 12 月 × 1.1

1 か月単価の税抜金額
(消費税率をかけて整数になる金額に)

(内消費税額 円)

- ・ 1 か月単価は 円 (税抜き) です。
- ・ この業務に従事する労働者のうち、最も低い報酬額は、1 時間当たり 円です。

上記金額をもって見積します。

年 月 日

文 京 区 長 殿

日付空欄

住 所

事業者名

代表者名

(又は代理人名)

本件責任者及び担当者

- ・ 本件責任者 役職 :
氏名 :
電話 : - - Fax: - -
E-Mail : @
- ・ 本件担当者 役職 :
氏名 :
電話 : - - Fax: - -
E-Mail : @