

社会福祉法人ひまわり福祉会給食業務委託プロポーザルに関する質問への回答

質問番号 (受付順)	質問事項	資料名	該当ページ	質問内容	回答
1	参加資格について	募集要項	2ページ	「(1) 23区内で保育園・高齢者介護施設業務委託契約実績がある業者であること」とありますが、A社…弊社は現在設立3年の若い会社で関東近県の認可保育園3か所の受託と都内の某社員食堂など運営しています。B社…保育施設を東京市部にて乳児院、関東近県にて保育園を、また福祉施設を関東近県24か所受託しています。参加はできますでしょうか。	東京都の運営基準により23区内での保育園・高齢者介護施設業務委託契約実績を求めています。事業者様からのご応募拡大の必要性がありますため、事業者様における「東京都内での保育園・高齢者介護施設業務委託契約実績」と改めてさせていただきます。
2	施設の厨房について	募集要項	1ページ	Aグループについて保育所・有料老人ホーム・グループホームと3か所施設がありますが厨房施設は各施設にあるのでしょうか。若しくは、一か所で配膳するスタイルですか。	厨房は1か所、但し面積上の区分があり認可保育所と高齢者施設で配膳口は別になっています。
3	給食試食会参加の保護者への給食提供について	仕様書【別紙1-1】	1ページ	想定している一人当たりの食量と最大食数を教えてください。各園により給食室の広さ及び設備が異なることを予測しています。試食会を想定した際の一人当たりの提供量と想定している最大食数を教えてください。	食量は幼児食の1/3を想定しています。最大食数について、「2019年度実績」は以下の通りです。志村：大人57名、こども44名 城山：大人41名、こども30名 有明：大人50名、こども38名 有明の森：大人64名、こども37名
4	給食食数指示の変更について	仕様書【別紙1-1】	3ページ	暦により食数が変動することを想定しています。また、補食や夕食、土曜日の昼食等も変動することを想定しています。この場合、追加やキャンセルに伴う食数変更が発生しますが、変更期日を教えてください。万が一、設定している期日が発注変更に関わらない場合(業者により変更期日が異なります)の食材調達方法とその費用精算方法について、実費精算等含め相談可能でしょうか。	長期休暇初日の3~5日前を想定しています。夕食は当日概ね15:00を期日としています。補食は契約食数提供を基本としているため期日は決めていません。ただし、当日の延長利用人数によって契約食数よりも増える場合がありますので、個包装されている菓子などを常備していただきます。当日15:00まで夕食を受付けているためこのような状況になることも想定されます。実費精算等も相談可能です。ただし、購入品目、小売店名、金額等、具体的にご相談ください。
5	延長補食と夕食の内訳と各最大食数について	仕様書【別紙1-1】	3ページ	延長保育と夕食の合計食数が記載されています。年度により変動があるかと思いますが、現時点での内訳を園毎に教えてください。また、最大食数は設定されていますか、食数により配置人数が異なりますので想定している最大食数を教えてください。	志村：補食6、夕食0 城山：補食15 夕食0 有明：補食15 夕食15→10(年度途中で変更) 有明の森：補食10 夕食2
6	離乳食の開始期食について	仕様書【別紙1-1】	4ページ	離乳の開始期(準備期)は授乳離乳の支援ガイドにて不要と位置付けられており、その理由も明確です。貴法人独自の方針でしたら対象月例や内容等教えていただくことは可能でしょうか。内容により配置人数に影響するものか、献立立案等にどの程度影響するのかわかることが目的です。	授乳・離乳の支援ガイド(2019年3月「授乳・離乳の支援ガイド」改定に関する研究会)内、30ページにて「離乳開始前に果汁やイオン飲料を与えるの栄養学的な意義は認められていない」とあるように、開始食は不要であると認識しています。しかしながら昨今の様々な養育環境を鑑み、お預かりしているお子さんの状況も様々であり、それらへの対応として相談する場合があります。
7	食事内容 延長補食・夕食について	仕様書【別紙1-1】	4ページ	食事費見積書を参照すると、土曜日の延長補食及び夕食がないように見えます。延長補食及び夕食については平日のみ提供という理解でよろしいでしょうか。	平日同様に、土曜日にも「補食」「夕食」の提供が少数ありますので、見積書は書式を修正致します。訂正お詫び致します。
8	補食・夕食のアレルギー対応について	仕様書【別紙1-1】	4ページ	補食・夕食のアレルギー対応については発生しますか。発生する場合は最大何パターンを想定すればよろしいでしょうか。人員配置を検討するため教えてください。	対応をお願いします。通常食+アレルギー1パターンを想定しています。
9	中間食(7~9ヶ月)の対象期間について	仕様書【別紙1-1】	4ページ	一般的に、授乳離乳の支援ガイドでは中期食を7~8ヶ月、後期食を9~11か月と取り扱いますが、貴法人ではおおよそ7~9ヶ月のお子様は中期食の献立・形態の食事を提供するという理解でよろしいでしょうか。	表記の誤りであり、ご認識の通り、中期7~8か月、後期9~11か月です。お詫びして訂正致します。
10	完了食の取り扱いについて	仕様書【別紙1-1】	4ページ	完了食は離乳食の一部として取り扱われると認識しております。昼食に含まれていることから、0歳児のいない園でも完了食の提供が発生するという理解でよろしいでしょうか。その場合、形態(大きさ)の配慮以外の対応をご希望されることはありますか。	0歳児クラスのない園(有明、城山)も1歳未満で入園する子がいるため、完了食の提供をお願いします。また、お子さんの発達段階によっては完了食前の形態で入園される場合があります。その際はお子さんの状態と保護者の意向を踏まえ提供方法や配慮をその都度決めていきます。
11	貴法人のアレルギー対応の方針について	仕様書【別紙1-1】	4ページ	アレルギー対応方法については方針により複数方法があります。例えば、子どもの心理面に配慮してできる限り常食と似た献立を提供したい、アレルギーのお子さんと同じ献立を食べられるようにしたい、常食とアレルギー食(除去内容は複数でもアレルギー食は一つ)にすることで安全面を配慮したい、等があげられます。園の方針を踏まえた方法の提案をさせていただきたいと考えますので、開示いただけますと幸いです。	食物アレルギー対応は、安全性を最優先し、医師の診断に基づき作成される「生活管理指導表」に沿って対応しています。重度の食物アレルギー児には調理室の環境や調理過程において給食提供は難しいと考えるため併当持参をお願いしています。重度の食物アレルギー児とは、厚生労働省「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」で定めている「生活管理指導表の“除去食品”においてより厳しい除去が必要”の項目に該当する食品”がある」と定義しています。
12	アレルギー対応食の最大提供パターン	仕様書【別紙1-1】	4ページ	アレルギーの対応は年度により、在園児の状況により変化があると承知しております。しかしながら、園の規模や設備、アレルギー対応食の種類により対応の限界はあります。一度に提供するアレルギー対応食は最大何パターンになることを想定し、人員費算出の根拠とすればよろしいでしょうか。	アレルギー対応食は、基本2パターンを想定しています。昼食・補食・夕食は、卵と乳を使用しない献立のため、卵と乳以外のアレルギーがある子のみ除去代替食を提供します。おやつは、卵、乳を含む献立になりますので、各園のアレルギー児の状態に合わせて除去代替食を提供しています。
13	アレルギー対応食が提供できないケースについて	仕様書【別紙1-1】	4ページ	保育園の給食室の広さや設備は園毎に異なります。卵や乳は一般的ですが、大量調理では小麦・大豆等の対応が難しいケースもございます。園毎に対応可否が異なることもあるかと思いますがその際は、対応をご相談させていただくことは可能でしょうか。	相談に応じます。
14	アレルギー食の指示について	仕様書【別紙1-1】	4ページ	①「園の指示に基づきアレルギーの食品除去や代替食品を使った料理を提供すること」とありますが、園の指示内容は除去すべきアレルギー食品でしょうか。②「食材・調理方法については、園長と打合せを行う」とありますが、アレルギー食献立を立案し、確認・承認いただくという理解でよろしいでしょうか。	①生活管理指導表に基づき指示をします。 ②その通りです。

社会福祉法人ひまわり福祉会給食業務委託プロポーザルに関する質問への回答

質問番号 (受付順)	質問事項	資料名	該当ページ	質問内容	回答
15	アレルギー対応専用食材の使用について	仕様書 【別紙1-1】	4ページ	特に小麦や大豆アレルギーへの対応の際、専用食材を用いて給食を提供することを想定しています。使用量と最低発注量の関係から、設定の食事単価内での対応ができないこともあります。その際は、別途費用をご請求させていただくことは可能でしょうか。	単価内でお願いします。
16	配慮食（宗教上の理由）について	仕様書 【別紙1-1】	4ページ	宗教上の配慮食は、オーダーにより細かな対応が求められます、対応レベルを教えてください。あわせて、複数人対象園児がいらっしゃる場合、最大何パーターンを想定すればよろしいでしょうか。また、現在宗教上の配慮食が必要なお子様が在園している事例がございましたら内容を押ししてください。	2021年度より信仰上の配慮はしていません。配慮が必要なご家庭には毎日弁当持参をお願いしています。
17	配慮食（体調不良時）について	仕様書 【別紙1-1】	4ページ	体調不良についての質問です。胃腸炎等の体調不良や口腔内や手の怪我による形態の配慮を想定しています。消化吸収の良いメニューという点については別献立が必要となるケースが多いため、胃腸炎等の食事がこの体調不良に該当するかを教えてください。	胃腸炎等に罹患した場合は、体調が完全に回復してから（通常食が食べられるようになったら）登園するようお願いしているため基本該当しません。
18	提供時間に関連し下膳時間の目安について	仕様書 【別紙1-1】	5ページ	食事開始時間から概ね30分で食事を終了することを想定しておりますが、下膳につきましてはそれぞれ何時ごろになりますか。人員配置を検討する際に必要になりますので教えてください。	時期や園によって異なりますが、乳児は12時半ごろ、幼児は13時頃を想定しています。※エリアによっても時間差があります。
19	試食（検食のためのもの）の担当者限定について	仕様書 【別紙1-1】	5ページ	大量調理マニュアルに順ずる事項であると認識しておりますが、「担当者を限定する」とは、1日に1名に限定するというのでしょうか。又は、例えば業務責任者又は業務責任者代理に等、担当する者を限定するというのでしょうか。	職務で限定するというより、食中毒の観点から各日1名という認識です。
20	盛り付け・配付区分について	仕様書 【別紙1-1】	6ページ	「年齢別に食器や食缶に盛り付けるとありますが、現在想定している年齢別の対応を教えてください。極端な例としては、全クラス個別に盛り付けることもあるかを確認したいです。盛り付け配付がにより必要な人員数が異なりますので確認しました。	全クラスの盛り付けをお願いします。ただし、時期によって保育士や子どもが盛り付けをする場合もあります。その際には相談します。
21	配膳・下膳について	仕様書 【別紙1-1】	6ページ	「保育の状況・施設の行事等により食事提供時間が変更することがあり、この場合は給食業務受注職員が配膳・下膳することがある」に関する質問です。行事等による給食提供時間の変更は想定しておりますが、給食受注職員が配膳・下膳することほどの程度の頻度で発生しますか。ここでいう配膳・下膳は保育室やランチルーム内でのテーブル上へのセッティングや片付けを指しますか。	配膳下膳は原則保育園が行います。但し、保育園の活動状況により配膳及び下膳をご相談させていただく場合があります。テーブル上へのセッティングや片付けを指しません。
22	水分補給の準備について	仕様書 【別紙1-1】	6ページ	昼食、おやつ時（並びから午後おやつと想像）、夕食時に提供とあります。暑い日もあるかと思うので、最短で何時に必要になるかを教えてください。例えば、夏場の8時にある程度冷めた麦茶を提供するには出勤時間を早める必要がありますので確認しました。	9時から提供できるよう準備をお願いします。
23	サンプル展示数について	仕様書 【別紙1-1】	6ページ	「年齢別にサンプル展示」とありますが、1日あたりのサンプル展示数を教えてください。食材費に計上いたします。	幼児食（お昼・おやつ）1食。離乳食サンプルが必要なのはひまわりキッズガーデン志村、ひまわりキッズガーデン有明の森です。
24	延長及び夕食のサンプル展示について	仕様書 【別紙1-1】	6ページ	延長及び夕食のサンプル展示のご予定はありますか。その場合、展示数を教えてください。食材費に計上いたします。	現在は延長及び夕食のサンプル展示予定はございません。
25	サンプル展示の片付けについて	仕様書 【別紙1-1】	6ページ	「展示したサンプルの食器は、当日に洗浄、殺菌する」とありますが、最終降園時の片付けという理解でよろしいでしょうか。配置人数の検討に必要になりますので教えてください。	原則は当日ですが、人手不足等を鑑み、現在は食器の洗浄のみ当日保育者が行っています。殺菌については翌日給食業務受注職員をお願いをしています。
26	食数及び食材の変更について	仕様書 【別紙1-1】	6ページ	①「欠席者が多い場合等食数に変更になった際」とは当日急に欠席者が多いことが分かった場合を想定していますか。又は事前に分かる場合ですか。②追加/キャンセルについては園の指示のもと変更するものと本仕様書から判断しています。業務責任者が判断し園長又は副園長に報告することでしょうか。③「余った食材の使用法」について、原則生鮮食品は繰越できないと思いますが、記録することで可となるという理解でよろしいでしょうか。	①「欠席者が多い場合等食数に変更になった際」は、事前にかかる場合があります。②追加、キャンセルは園の指示によるものです。③余った食材は繰越できないと認識していますが、それらの処理について（破棄または繰越）、保育園が把握するための帳簿とご理解ください。
27	調理保育の実施について	仕様書 【別紙1-1】	7ページ	「調理従事者は保育士と協力して調理保育を行うこと」とありますが、給食調理のヘルプ要因を入れ、配属スタッフが調理保育を行うことを想定していますか。その場合は頻度を教えてください。	ここでいう「協力」は、企画立案の際に助言をもらうなどを想定しており、調理保育に直接入ってもらうことは想定していません。ただし、調理保育の内容によってヘルプ要員が生じる場合には予め相談をします。
28	調理師資格者の配属について	仕様書 【別紙1-1】	7ページ	①調理師資格は経験の有無に関わらず受験、取得することも可能です。調理経験を求めるのではなく調理師資格者を配置する理由をご教示いただくことは可能でしょうか。②調理従事者うち1名以上は調理師有資格者とありますが、雇用形態や労働時間により該当するか否かが決まりますか。③調理師資格者かつ保育園給食調理業務の経験を有する者となりますが、経験ありと判断する基準はありますか。	①離乳食、幼児食の提供があり特に離乳食は知識や料理技術が必要だと考え資格者を求めています。ただし、現在も無資格者でありながら調理経験豊富な方が業務に携わり貢献して下さっていますので、資格の有無は相談に応じます。②「栄養士又は調理師有資格者」が正しい表記です。訂正しお詫び致します。③調理師資格者かつ保育園給食調理業務の経験を有する方が好ましいですが、業務経験がない場合は事業者様で行われる研修等で保育園給食の知識や技術を習得していることを求めます。
29	栄養業務従事者の職務内容について	仕様書 【別紙1-1】	8ページ	①栄養業務従事者（専従の栄養士）が献立表を作成とありますが、本社等で献立作成を行うのではなく、園毎に専従の栄養業務従事者が献立立案、栄養管理業務を行うという理解でよろしいでしょうか。②その場合、PCや栄養管理ソフトは弊社の負担となりますか。③献立・栄養管理業務を行うスペースは給食室・前室・食品庫以外の場所で提供いただけますか。	①受注園において園毎に専従の栄養業務従事者が行っていたことが望ましいですが、園ごとの栄養管理に支障をきたさないようであれば本社等で献立立案、栄養管理業務を行っていただいても構いません。②事業者様のご負担をお願いします。③保育園の、主に事務所スペースを共有いただけます。

社会福祉法人ひまわり福祉会給食業務委託プロポーザルに関する質問への回答

質問番号 (受付順)	質問事項	資料名	該当ページ	質問内容	回答
30	栄養給与目標量の設定について	仕様書 【別紙1-1】	8ページ	栄養給与目標量の算出に必要なデータ(園児毎の生年月日、性別、身長、体重)をご提供いただくことは可能でしょうか。	可能ですが、別紙_個人情報等取扱いに関する特記事項に沿って、情報閲覧でご対応をお願いします。
31	指導栄養士の巡回について	仕様書 【別紙1-1】	8ページ	指導栄養士の巡回に際し、1つの園を複数名が担当させていただくことは可能でしょうか。	情報共有の徹底を図っていただければ、可能です。
32	従事者の休暇等代替対応について	仕様書 【別紙1-1】	9ページ	従事者の長期休暇とは、産休等を指しますか。また、当日体調不良が発生し、代替者を手配した場合には、事前の届け出が難しいと思います。こういった場合には一報を入れ、速やかに届出を行うことによるのでしょうか。	長期休暇は保育園運営稼働5日以上の連続した休みを指します。当日の急な変更については、園長または園長代理宛に一報をいれたいいただき、「給食調理業務完了届」でご報告ください。
33	緊急時対応について	仕様書 【別紙1-1】	9ページ	緊急時として想定していることを教えていただけますか。電車遅延、自然災害等が該当しますか。	出勤できない(出勤していても調理できない体調も含む)、大幅に遅刻する、台風等で早退するなど、通常と異なることを想定しています。
34	調理作業着のクリーニングについて	仕様書 【別紙1-1】	10ページ	「調理作業着はクリーニング等を行い清潔なものを使用すること」とは業者による洗濯を指定するものでしょうか。	専門事業者による洗濯を指定するものではございません。外見を含め、清潔なユニフォームをご着用ください。
35	使い捨て手袋の使用について	仕様書 【別紙1-1】	10ページ	「直接提供する食品は素手で取り扱わない」とありますが、野菜の下処理時等における手袋の使用については給食事業者の判断に一任するという理解でよろしいでしょうか。	「使い捨て手袋」の取り扱いについては、文科省「学校給食衛生管理基準」における「マスク、手袋等の洗浄・消毒マニュアル」を参考にしており、それに基づくと使い捨て手袋を装着した下処理作業は含まれておりません。あくまで、「直接提供する食品」を調理する場合に言及しています。
36	納品・仕込みについて	仕様書 【別紙1-1】	10ページ	加熱を要する食品の加熱は当日に行うことという記載がありますが、前日納品や仕込みについては給食事業者の判断に一任するという理解でよろしいでしょうか。	加熱調理は、焼く・煮る・蒸す・炒める・ゆでるを想定していますが、「焼く」に関しては、行事で食べるクッキーはその限りではありません。
37	食材に不足がある場合の報告について	仕様書 【別紙1-1】	10ページ	食材の不足に気付いた場合は前日の午後3時までに報告とのことですが、不足が発生していること、業者に追加発注を依頼すること、間に合わない場合には対応策を検討し報告が求められているという理解でよろしいでしょうか。	報告をお願いします。
38	天井の清掃について	仕様書 【別紙1-1】	11ページ	構造によっては天井の清掃が難しい場合もあります。その場合、ご相談は可能でしょうか。	可能です。
39	グリーストラップの清掃について	仕様書 【別紙1-1】	11ページ	グリーストラップの日常清掃にかかる消耗品も消耗品費用に含まれるという理解でよろしいでしょうか。また、以上に伴う追加投入薬剤も受託者側の消耗品負担でしょうか。	受注者側でお願いします。
40	食器、容器、調理器具の洗浄について	仕様書 【別紙1-1】	11ページ	「使用前に必ず洗浄」とありますが、洗浄、殺菌、保管されたものを再度洗浄することはあまり望ましくないと感じます。清潔な状態の物を洗浄し使用するという理解でよろしいでしょうか。	消毒保管庫ではない箇所での保管する食器、容器、調理器具の保管状況を管理頂けた上でしたら、良いです。
41	布巾の使用について	仕様書 【別紙1-1】	11ページ	布巾は原則使用しないとありますが、大型の鍋やボール、トレー等消毒保管庫に入らないものは布巾を使用する場合があります。大きなサイズの調理器具が収納できる消毒保管庫の準備があるという理解でよろしいでしょうか。	大きなサイズの調理器具が収納できる消毒保管庫の準備はありません。原則使用はせず、やむを得ない場合には使用することを想定しています。
42	冷凍冷蔵庫の設定温度について	仕様書 【別紙1-1】	11ページ	冷凍冷蔵庫の設定温度は「5℃以下」「-20℃以下」という理解でよろしいでしょうか。例えば魚は5℃以下での保冷が求められており、ドアの開閉に伴う温度上昇も加味した場合には5℃以下の設定が必要で	そのように解釈頂いて結構です。
43	熱風消毒保管庫の温度等取扱いについて	仕様書 【別紙1-1】	12ページ	「98℃30分以上かけて消毒し、60℃以下に下がるまで扉を開けてはならない」とありますが、これに対応できる設備や食器数が準備いただけないという理解でよろしいでしょうか。扉を開けずに60℃以下に下げるには6時間以上はかかるかと想定しております。熱風消毒保管庫8かご×2機~3機を要し、食器の数も1日に使いまわししないことを前提とした数量が必要になることを想定しています。	文科科学省「調理場における洗浄・消毒マニュアル」基本的な考え方を参考にしています。これは施設設備によって限界がありますので、基本的には現状の設備と食器数でお願いします。
44	調理業務不履行・事故・事件発生時の対応について	仕様書 【別紙1-1】	12ページ	本件に該当する事故・事件に該当するものを教えてください。重大事故としては食中毒、火災、誤提供、異物混入、調理ミス等を想定しておりますが、他にありますか。	調理業務不履行・事故・事件を限定することはできませんので、あくまで仕様書の通りです。もし想定されておられること以外で判断に困られる場合には都度ご相談ください。

社会福祉法人ひまわり福祉会給食業務委託プロポーザルに関する質問への回答

質問番号 (受付順)	質問事項	資料名	該当ページ	質問内容	回答
45	受託者の負担する経費について	仕様書 【別紙1-1】	13ページ	包丁、中心温度計、表面温度計は施設の備品ではなく消耗品として区分されるという理解でよろしいでしょうか。	仕様書の記載誤りです。 包丁、中心温度計、表面温度計は「施設の備品」として園で負担します。
46	栄養管理状況等報告書の作成、提出・保管について	仕様書 【別紙1-1】	14ページ	作成・提出は受託者が行い、保管は発注者という理解でよろしいでしょうか。	解釈いただいた通りです。
47	盛り付けについて	仕様書 【別紙1-1】	14ページ	作業管理内に「盛り付け」とありますが、全員分を盛り付けで提供することを想定しているという理解でよろしいでしょうか。	全クラスの盛り付けをお願いします。 ただし、時期によって保育士や子どもが盛り付けをする場合もあります。その際には相談します。
48	専門業者による定期的な清掃について	仕様書 【別紙1-1】	15ページ	グリーストラップも専門業者による定期的な清掃をお願いすることは可能でしょうか。定期的な清掃の限界もあり、ご相談です。	定期的な清掃業務は受注者をお願いしております。業者対応について、受注者のご負担にてご対応くださるようご検討ください。 尚、グリーストラップ設備の定期的な清掃は設備保全として園負担で年一回専門事業者へ手配をします。
49	検食簿の記入について	仕様書 【別紙1-1】	15ページ	検食簿は一部受託者の記入箇所がありますが、主として発注者側で記入が必要な書類だと判断しております。「確認」ではなく「〇」としていただくことは可能でしょうか。	検食簿は、発注者「〇」、受注者「△」 衛生管理日常点検票は発注者「確認」、受注者「〇」と致します。
50	食数追加・キャンセルの対応について	仕様書 【別紙1-2】	3ページ	追加・キャンセルは3日前まえまでとの記載がありますが、期日を超えての依頼はありますか。ある場合にはメニュー変更等の対応の相談はできますか。	ご利用者、ご家族のご事情により期日を超えた依頼を受ける場合があります。 この場合はメニューを変更等対応を相談可能です。
51	食事の個別対応について	仕様書 【別紙1-2】	3ページ	食事形態以外に、嗜好を含む個別対応は発生しますか。現時点で該当する個別対応や嗜好対応がございましたら教えてください。	嗜好及び身体機能、既往歴、アレルギー等の個別対応します。 事例) 別メニュー及び除去等で対応 ①鶏肉禁忌 (両年生まれなので鶏肉は昔から食べない) ②汁物の浮身禁忌 (食べにくいから) ③麺類禁忌 (麺が嫌い、食文化で食べられない) ④辛い物禁忌 (むせるので) ⑤飲む牛乳禁忌 (牛乳が飲めない、嫌い) ⑥うなぎ禁忌 (嫌い) ⑦パン、マフィン禁忌 (食感が嫌い、主食は常にご飯を希望) ⑧麺類は刻む (すすれないため) ⑨青魚禁忌 (アレルギーでないが嫌い、過去のトラウマのため) ⑩栄養補助飲料のゼリー提供 ⑪後かけ調味料は全て別皿、別添えで対応 ⑫生野菜で硬く食べにくいものはボイル対応 ⑬丼もの、カレーライスなどは常食 (通常は粥食の方) ⑭丼ものは具とご飯を別盛り ⑮小ぶりのお茶碗で提供して欲しい ⑯食器指定 (食べやすい食器がよい) ⑰ご飯・おかゆ保温ポットに入れて対応 (冷めるから) ⑱おにぎりにして提供 (自分で食べるために手で食べられる形態)
52	食事の提供時間について	仕様書 【別紙1-2】	4ページ	①食事の提供時間に幅があります。大量調理マニュアル遵守となる場合、対応が難しいことが想定されますが提供時間を統一することは可能でしょうか。また、保管に必要な温冷カート等は提供食数分準備があるという理解でよろしいでしょうか。 ②食事時間の変更は事前に分かりますか。 ③下膳時間の目安をお示しいただくことは可能でしょうか。	①ご入居者の生活に合わせるため食事の提供を実現するため、一律の提供時間は困難です。2時間の提供時間を確保したいです。ただしほとんどの方が提供開始時間に召し上がります。時間を変えて召し上がる方は少数のためその方分の温冷カートは用意できます。 ②変更の際は事前にお知らせいたします。 ③朝食は9:30、昼食は14:00、夕食は20:00です。
53	盛り付けについて	仕様書 【別紙1-2】	5ページ	食缶で提供する料理は食器へ受注者が盛り付けしないという理解でよろしいでしょうか。	食缶で提供する際は、食器へ盛り付けをお願いします。
54	配膳・下膳について	仕様書 【別紙1-2】	6ページ	配膳とは、個別トレーに料理をセットすることを指しますか。料理をセットした個別トレーを入居者様へ運ぶことを指しますか。	個別トレーへセットすることを指します。ご入居者には原則介護スタッフが配膳します。 尚、行事などの際に配膳をお手伝いしていただくことがあります。
55	加熱を要する食品は使用当日に行うことについて	仕様書 【別紙1-2】	10ページ	朝食の準備においてサラダ等冷菜の野菜の加熱調理等は前日に行うことを想定しております。これらも当日朝行うという理解でよろしいでしょうか。人員配置に必要ですので教えてください。	冷菜等は前日にご用意いただいで問題ございません。冷蔵庫での管理と品質保持をお願いします。
56	委託事業規模と食材費について	募集要項	2ページ	オ) 委託事業規模にて表記されてます金額と、食材費は別途のご請求かと思いますがその認識でよろしいでしょうか？	食材費は別途ご請求ください。