

質問に対する回答

令和8年（2026年）6月19日

・委託業務名 佐賀県療育支援センター給食調理等業務委託

（令和8年6月8日付け公示）

No.	質 問	回 答
1	・給食室従事者の給食費をご教示ください。	・従事者分の給食はありません。昼食等については持参をお願いします。
2	・敷地内に業務従事者が使える駐車場はございますか。使用可能である場合、駐車場代や台数制限についてもお教示ください。	・1台につき月1,200円、台数は6台程度駐車可能です。それ以上の駐車台数になる場合は、ご相談いただければ対応可能です。
3	・可能であれば、現在の1ヵ月献立をご提示いただけますでしょうか。	・別紙のとおりです。
4	8-(2)弁当の調理について。 現在の喫食時間及び温度管理の方法についてご教示ください。特に、調理後2時間以内の喫食に向けた管理状況についてご説明ください。	・弁当調理は、利用者が学校や実習先等へ弁当を持参する必要がある場合に実施しているものです。喫食時間については、学校や実習先等のスケジュールに依存するため、調理後2時間を超える喫食となる場合があるのが実情です。そのため、弁当の内容や、持参方法等について工夫を行い、食中毒予防に努めています。
5	9-(5)ア食事量及び食形態について。 一口大、軟固形食、ペースト食それぞれの、現在の食数についてご教示ください。また、その他形態食がございましたら合わせてお知らせください。	・現在の食形態は以下のとおりです。 <春日園> 一口大 4名、きざみ食 2名、ペースト食 1名 <くすのみ園> 一口大 12名

No.	質 問	回 答
6	9-(5)ア食事量及び食形態について。 軟固形食とは、どのようなものかご教示ください。 例：嚥下食 学会分類 2021 の 0 j 程度の食事。	<ul style="list-style-type: none"> ・発達期摂食嚥下障害児（者）のための嚥下調整食分類 2018 の「軟菜」程度になります。 https://www.jsdr.or.jp/doc/classification2021.html
7	9-(5)イ アレルギーへの対応について。 現在のアレルギー提供食の種類についてご教示ください。	<ul style="list-style-type: none"> ・現在は、卵アレルギーのみです。なお、アレルギーの有無や種類については利用者ごとに異なるため、今後の状況に応じて対応内容は変動する可能性があります。
8	11-(3)配膳方法について。 ・イ 土日祝・学校休業日における、現在の男子棟利用者数をご教示ください。 ・ウ くすのみ園の台車数をご教示ください。また、配膳先であるクラスまでのおおよその距離についても合わせてご教示ください。	<ul style="list-style-type: none"> ・土日祝・学校休業日における、春日園の利用者は 14 名です（男子棟 10 名、女子棟 4 名）。 ・現在のくすのみ園の台車数は 2 台ですが、利用者数によって変動します。厨房から配膳先までの距離は 100m 程度です。
9	13 利用者のエプロンについて。 利用者ご本人が購入したものを使用されるという認識で相違無いでしょうか。	<ul style="list-style-type: none"> ・利用者のエプロンは、当センターで準備したものを使用しています。
10	16-(6)服装について。 ア 厨房から出る場合は衣類を着替えることとありますが、食堂等への配膳時にも制服を全て着替えることをご希望されますでしょうか。	<ul style="list-style-type: none"> ・食堂等への配膳時に制服を着替えることは不要です。
11	17-(1)会議の開催について。 定例会については、どのくらいの頻度で開催されますでしょうか。	<ul style="list-style-type: none"> ・年 7 回（4 月,5 月,7 月,9 月,11 月,1 月,3 月）開催しています。なお、必要に応じて臨時会議を開催する場合があります。

No.	質 問	回 答
12	別紙 2 春日園利用者について。 夏季・冬期・春期帰省の期間についてご教示ください。また、例年何名程が帰省せずに給食を利用されていますでしょうか。	・長期休暇期間も施設で利用者は生活をしており、給食を提供しています。基本的に帰省はありません。なお、年末年始等の給食提供の体制については、受託者と当センターで協議・調整の上対応しています。
13	別紙 3 経費負担区分について。 厨房備品に包丁やまな板、ザル等は含まれますでしょうか。	・含まれます。
14	制服やエプロンを洗うための洗濯機は設置されていますか。	・設置しています。
15	前回入札時の落札金額についてご教示ください。	・令和5年10月1日～令和8年9月30日までの契約期間で、70,092,000円（税込）です。
16	11-(3)イ 土日祝・学校休業日の配膳について、昼・夕食は女子棟を使用されるのかご教示ください。	・土日祝・学校休業日の配膳も、基本食堂となります。ただし、利用者に応じて対応するため、今後の状況に応じて対応は変動することがあります。
17	11-(4) 専用容器とはどのようなもので、何個程度あるのかご教示ください。	・水筒やピッチャー等で、おおよそ10個程度です。
18	13 水筒は利用者全員がご持参されますでしょうか。また、消毒保管庫対応のものであるかも、分かる範囲でご教示ください。	・水筒は全員が持参します。消毒保管庫を利用しています。

No.	質 問	回 答
19	9-(1) 食材の納品時間についてご教示ください。	・納入業者によって異なりますが、おおよそ8時～14時の間が主となります。
20	7-(3) くすのみ園と春日園のおやつは同じ内容のものの提供となりますでしょうか。	・くすのみ園と春日園の間食の内容は異なります。くすのみ園の間食及び春日園の平日の間食は原則として市販の菓子の提供になります。
21	別紙2 利用者数について。R8.9の見込みがあればご教示ください。	・現在のところ春日園15名、くすのみ園14名、ショートステイ1名程度ですが、利用者は数名増加する可能性があります。
22	くすのみ園の給食提供日は、月～金曜日という認識で相違ないでしょうか。	・くすのみ園の給食提供日は、原則として月曜日～木曜日です。(週4日)
23	別紙6 例2の人員配置について、4時間2人と記載がありますが、線が引かれてい部分とは異なるように思います。どちらの記載が正しいものとなりますでしょうか。	・ご指摘のとおり、正しくは「実労働時間8時間×4人」となります。なお、こちらはあくまでも例であり、業務が円滑に履行できる体制であれば、人員配置の具体的な構成については特段の制約はありません。協議の上、人員体制を決定させていただきたいと考えています。
24	年間の給食提供予定数カレンダーがあればご教示ください。	・年間の給食提供予定数については、仕様書(案)別紙2「1日当たりの利用者数、提供数、調理食数」をご参照ください。なお、行事食については、仕様書(案)別紙5をご参照ください。

[別紙]
2026年

月間予定献立表

	6月1日(月)	6月2日(火)	6月3日(水)	6月4日(木)	6月5日(金)	6月6日(土)	6月7日(日)
朝	米飯 みそ汁(きのこ) ひきわり納豆 野菜炒め(豚) ふりかけ のりたまご	米飯 かきたま汁(やさい) 魚の塩焼き トマトサラダ しそ昆布	米飯 みそ汁(なす) わかめスープ 卵とじ(高野豆腐) おひたし(小松菜) 一食のり佃煮	米飯 わかめスープ ポークソテー おかかあえ(キャベツ) ふりかけ ご飯の友	米飯 かきたま汁(ほろれん草) 香め煮(むね) ツナサラダ 味噌汁のり	あんぱん♪♪パンズ コンソメスープ(えだまめ) 鶏のガーリック焼き ペビーチーズ バック牛乳	あんぱん(本任込) 1食いちごジャム 1食マーガリン ポークビーンズ 大根サラダ ペビーチーズ バック牛乳
昼	米飯 鮭の塩焼き 付け合せトマト(クシ) 春雨サラダ かきたま汁(青梗菜) くすのみミルクゼリー	わかめうどん 炒り豆腐 フレークサラダ りんご	米飯 蒸ししゃぶ 和風ポテトサラダ みそ汁(ほろれん草) 7ル-3ル 鮎(ハイ)	米飯 鶏つくねバーグ ほろれん草とひじきのごま和え すまし汁(豆腐) アトゲリ			野菜塩ラーメン 焼き餃子 チョレギサラダ ソファール
間	バック牛乳 ポッキー	ジョア(ブルーベリー) かっぱえびせん	R-1 ハッピーターン	バック牛乳 ペロにペロ(4P)	ジョア(ストロベリー) チョコチップクッキー	カルピスフルーツポンチ ジュース(アップルキャラット)	R-1 雪の雫 米飯
夕	米飯 鶏のさっぱり煮 海藻サラダ ミネストローネ(加コ) なめらかプリン	米飯 豚豚 ごまあえ(きゅうり) すまし汁(昆布) ハイン缶	米飯 魚のソテー野菜あんかけ カル鉄サラダ かきたま汁(かまぼこ) オレンジ	米飯 肉のしぐれ煮 和風パスタサラダ みそ汁(ごぼう) 青りんごゼリー	米飯 鶏肉の味噌バター蒸し(ホイル) 大根グリーンサラダ すまし汁(もずく) 7ル-3ル 鮎(もも)	米飯 鶏のみぞれ煮 胡瓜の三杯酢 みそ汁(もやし) 大学芋	米飯 冷しゃぶ じゃこ炒め かきたま汁(えのき) バナナ
朝	米飯 みそ汁(キャベツ) 厚焼餅 アスパラソテー ふりかけ 味かつお	米飯 きのこ汁 鶏肉のマーメイド焼き かにかまきゅうり 味噌汁のり	米飯 すまし汁(エビボール) 魚の照り焼き おひたし(ほろれん草) しそ昆布	米飯 豚汁 玉子と豆腐 ほろれん草とひじきのごま和え ふりかけ ジャクパッパ	米飯 みそ汁(小松菜) 豚肉の照り焼き もやしと昆布和え 一食のり佃煮	あんぱん(本任込) 1食マーメイド 1食マーガリン 1食トマト コールスローサラダ ペビーチーズ バック牛乳	くわい♪♪パンズ チリコンカン ポパイサラダ ペビーチーズ バック牛乳
昼	ロールパン 鶏肉のゆめしソース グリーンサラダ コンソメジェリエンヌ りんご	米飯 鮭の塩焼き 付け合せ(トマト・じゃがいも) みそ汁(キリボシ) 7ル-3ル 鮎(もも)	米飯 鶏の塩揚げ 付け合せ(トマト・じゃがいも) ごまあえ すまし汁(かまぼこ) 青りんごゼリー	米飯 魚のムニエル 鶏でカロシサラダ コンソメスープ(アスパラ) オレンジ		焼きそば パンパンジーサラダ 中華スープ(特製) ソファール	米飯 豚肉アップルジンジャー焼き ごまあえ みそ汁(ねぎ) ジョア(ストロベリー)
間	バック牛乳 ミニサラダ	ジョア(グリーン) うまい棒(チーズ)	R-1 ハッピーターン	バック牛乳 チョコリエール	ジョア(ブルーベリー) ブリッツ	ジュース(ミルージュ) じゃがりこ(4P)	R-1 小倉蒸しパン
夕	米飯 魚のチーズ焼き おかかあえ(水菜) ミルクスープ キャロットゼリー	米飯 れんこんはさみ揚げ 付け合せ(トマト・じゃがいも) 塩昆布和え かきたま汁(青梗菜) キウイ	米飯 チンジャオロース 中華炒め(塩昆布) 春雨スープ 7ル-3ル 鮎(ハイ)	米飯 鶏前煮 白和え すまし汁(きのこ) イチゴパッパ	米飯 鮭のちゃんちゃん焼き ごぼうサラダ コンソメスープ(加特 加コ) りんご	米飯 茄子と豚肉の甘酢南蛮 きんぴら(れんこん) みそ汁(ほろれん草) ココアプリン	チキンカレー ゆで卵 盛り合わせサラダ 青りんごゼリー
朝	米飯 みそ汁(あさり) いわしの甘露煮 梅おかかあえ ふりかけ のりたまご	米飯 かきたま汁(かまぼこ) 炒り鶏 梅おかかあえ 一食のり佃煮	米飯 みそ汁(ニクダンゴ) 海苔煮 ほろれん草のうま煮 ふりかけ 味かつお	米飯 かきたまスープ(トマト) 鮭の塩焼き コーンサラダ しそ昆布	米飯 すまし汁(竹輪) ハムエッグ アスパラソテー 味噌汁のり	めるん♪♪パンズ サーモンニエル グリーンサラダ ペビーチーズ バック牛乳	あんぱん(本任込) 1食ブルーベリージャム 1食マーガリン 1食風車スープ 白玉焼き ペビーチーズ バック牛乳
昼	米飯 麻婆茄子 大根サラダ 中華スープ(たまねぎ) 7ル-3ル 鮎(みかん)	米飯 チキンクチャップ マカロニサラダ(魚肉) コンソメスープ(えだまめ) オレンジ	米飯 煮魚(青) れんこんサラダ みそ汁(厚揚げ) キウイ	常めし中華肉炒 チーズ餃子(3本) おかかあえ(キャベツ) キャロットゼリー		高菜卵餃 ごまあえ(なす) いりよう豚汁 ソファール	鶏肉うどん 豆腐サラダ きんぴら(じゃがいも) ジョア(ブルーベリー)
間	バック牛乳 サッポロポテト(4P)	ジョア(マスカット) チョコチップクッキー	R-1 ミニサラダ	バック牛乳 ムーンライト	ジョア(グリーン) かっぱえびせん	ジュース(シロブドウ) バナナケーキ	R-1 堅あげポテト
夕	米飯 豚肉の塩だれ炒め ハンサンスー 根菜スープ 大学南蛮	米飯 揚げ魚のおろし煮 和風パスタサラダ みそ汁(高野) なめらかプリン	米飯 海藻サラダ ハフェ もものラッシー	米飯 ひき肉と野菜のチャプチェ おかかあえ(水菜) おま汁(じゃがいも) 7ル-3ル 鮎(加)	米飯 鶏肉のレモンだれ 付け合せ(高野) コロコロサラダ コンソメスープ(大根) オレンジ	米飯 魚のトマトソースかけ カリカリベーコンサラダ かきたま汁(きのこ) キャンディポテト	米飯 和風ハンバーグ ブロックソーテー みそ汁(醤油) オレンジゼリー
朝	米飯 かきたま汁(しいたけ) さんか煮 中華サラダ(もやし) ふりかけ 味かつお	米飯 みそ汁(ごぼう) ひきわり納豆 厚揚げと小松菜のチャンプルー 一食のり佃煮	米飯 かきたま汁(青梗菜) 鮭の塩焼き* なす味噌炒め しそ昆布	米飯 コンソメスープ(えだまめ) ミートオムレツ おかかあえ(水菜) ふりかけ ジャクパッパ	米飯 みそ汁(えのき) 佃煮 ハムサラダ 味噌汁のり	あんぱん♪♪パンズ ハムエッグ ほろれん草のバター醤油炒め ペビーチーズ バック牛乳	あんぱん(本任込) 1食ブルーベリージャム 1食マーガリン 1食洋風ソーテー 1食洋風きんぴら ペビーチーズ バック牛乳
昼	米飯 肉のしぐれ煮 人参しりしり みそ汁(きのこ) なめらかプリン	くすのみカレー ゆで卵 ひじきサラダ くすのみミルクゼリー	かさききロールパン チキンクチャップ 切干大根のカラフルサラダ かぼちゃスープ りんご	米飯 豚肉の照り焼き 付け合せ(トマト・じゃがいも) 和風ポテトサラダ(加ア) みそ汁(なす) オレンジゼリー		ミートソースハスタ 大根グリーンサラダ コンソメスープ(きのこ) ソファール	親子丼 胡瓜の三杯酢 すまし汁(あさり) ジョア(ストロベリー)
間	バック牛乳 雪の雫	ジョア(ストロベリー) うまい棒(コーンポタージュ)	R-1 堅あげポテト	バック牛乳 ポッキー	ジョア(マスカット) ハッピーターン	ジュース(ミルージュ) ミニサラダ	R-1 きなこトースト
夕	米飯 ヤンニョムポーク 付け合せ(高野) ポテトサラダ 中華スープ(特製) 7ル-3ル 鮎(もも)	米飯 肉じゃが ごまあえ けんちん汁 バナナ	米飯 豚こま麻婆 ハンサンスー 中華スープ(たまねぎ) 牛乳寒天	米飯 鮭の磯焼き フレークサラダ わかめスープ りんごチーズ包み揚げ	米飯 手作りメンチカツ 付け合せ(トマト・じゃがいも) ごまあえ かきたま汁(豆腐) オレンジ	米飯 ぶり大根 白和え みそ汁(ねぎ) 青りんごゼリー	米飯 蒸ししゃぶ なす田楽 中華スープ(もやし) ハイン缶
朝	米飯 みそ汁(厚揚げ) 肉団子クチャップ 7ル-3ル 鮎(加) ふりかけ のり香味	米飯 すまし汁(エビボール) 玉子と豆腐 おひたし(小松菜) 一食のり佃煮					
昼	米飯 魚の塩揚げ 海藻ナムル すまし汁(かさみ) キウイ	米飯 肉野菜炒め のりごまあえ かきたま汁(もずく) イチゴパッパ					
間	バック牛乳 ほたはた焼き	ジョア(ブルーベリー) うまい棒(チーズ)					
夕	米飯 中華チキン 付け合せ(高野) ひじきサラダ(中華) かきたま汁(かまぼこ) りんご	米飯 魚のクリームソース マカロニソテー コンソメスープ(トマト) 7ル-3ル 鮎(もも)					