

# 下松市立中学校給食センター調理等業務

## 公募型プロポーザル実施要項

令和4年11月

下松市教育委員会

## 第1 はじめに

下松市(以下「市」という。)では、業務委託期間が満了することに伴い、複数の事業者から知識と技術、豊富な経験に基づく企画提案を受け、下記の通り、公募型プロポーザル方式(以下「本プロポーザル」という。)により、民間事業者の募集を行います。

この実施要項は、調理等業務委託に係る事業者の募集に関して、必要な事項を定めたものです。

なお、この実施要項と併せて公表・交付する仕様書及び指示書(以下「仕様書等」という。)並びに様式集も本実施要項と一体の資料とし、これらを含めて「実施要項等」と称します。

## 第2 事業の概要

### 1 事業名称

下松市立中学校給食センター調理等業務委託(以下「委託業務」という。)

### 2 目的

教育の一環としての学校給食の意義を理解し、安全・安心な学校給食、生徒の健全な食生活を確保し、成長期の健康な体づくりを推進するために必要な充実した学校給食を安定的に提供し、かつ、優れた調理技術、衛生・危機管理能力、業務効率性、食育推進に向けた体制等を有する事業者を選定することを目的とします。

### 3 対象施設等

- |          |                 |
|----------|-----------------|
| (1) 施設名  | 下松市立中学校給食センター   |
| (2) 所在地  | 下松市潮音町二丁目16番38号 |
| (3) 開設年月 | 平成8年4月          |
| (4) 建物構造 | 鉄骨造2階建て         |
| (5) 延床面積 | 890.07㎡         |
| (6) システム | ドライシステム         |
| (7) 配送校数 | 市内中学校全3校        |
| (8) 調理食数 | 約1,700食/日       |
| (9) 調理日数 | 約185日/年         |

ただし、学校行事等により調理食数が増減することがある。

なお、副食は複数メニューとし、毎日セレクト給食を実施する。セレクトの1及び2の数量は生徒の選択により決定する。

### 4 業務内容

- (1) 食材の検収業務

- (2) 調理・配缶業務
- (3) 食材の在庫管理業務
- (4) 原材料、加工食品及び調理済食品の保存食の採取及び保管業務
- (5) 配送、回収及び配膳業務
- (6) 残菜等の計量、記録及び処理業務
- (7) 食器・食缶、調理器具、コンテナ等の洗浄消毒保管業務
- (8) 施設・指定器材の清掃・洗浄及び安全点検・管理業務
- (9) ボイラー管理業務
- (10) 衛生管理業務
- (11) 前各号に附帯する業務その他市が必要と認める業務

※ 具体的な内容は、「下松市立中学校給食センター調理等業務委託仕様書」を参照してください。なお、次の業務は、含みません。

- ◎ 献立作成業務
- ◎ 食材の決定及び調達業務
- ◎ 学校給食費徴収等業務
- ◎ 施設・指定器材保守業務

#### 5 業務委託期間等

令和5年4月1日から令和10年3月31日まで

#### 6 受託する事業者

公募型プロポーザル（企画提案）方式により選定します。

#### 7 施設・指定器材の使用

市が提供する施設・指定器材を使用し、原則として改造等を行わないこと。

### 第3 応募資格

#### 1 資格要件

応募する事業者（以下「応募事業者」という。）は、次に掲げる要件を全て満たすこと。

(1) 次のいずれにも該当し、かつ、法人格を有する者であること。

(ア) 学校給食法(昭和29年法律第160号)第1条に規定する目的に沿って、学校給食が教育の一環であることに鑑み、生徒のために安全・安心な学校給食の調理等業務を円滑に実施できる者であること。

(イ) 安定的かつ健全な財務能力を有している者であること。

(2) 地方自治法施行令(昭和22年政令第16号)第167条の4の規定により、

市における一般競争入札の参加資格を制限されていない者であること。

- (3) 会社更生法（平成14年法律第154号）の規定による更生手続開始の申立てが行われた者又は民事再生法（平成11年法律第225号）の規定による再生手続開始の申立てが行われた者でないこと。ただし、会社更生法に基づく更生手続開始の決定を受けた者又は民事再生法に基づく再生計画認可の決定（確定したものに限る。）を受けたときは、この限りでない。
- (4) 公告の日から優先交渉権者選定の日までの間のいずれの日においても、市若しくは他の地方公共団体又は国から競争入札に係る指名停止措置を受けている者でないこと。
- (5) 令和2年1月1日から優先交渉権者選定の日までの間のいずれの日においても、国税及び地方税を滞納している者でないこと。
- (6) 仕様書等において示す実施体制を整備することができる者であること。
- (7) 1日概ね1,500食以上の学校給食調理施設での受託実績を3年以上有する者であること。
- (8) 市との連絡及び調整が迅速に行えるよう、山口県又は広島県若しくは福岡県に本社、支社又は事業所のいずれかを有している者であること。
- (9) 令和元年11月1日から優先交渉権者選定の日までの間のいずれの日においても、食品衛生法（昭和22年法律第233号）の規定による営業の停止の処分を受ける等食中毒その他の食品に係る事故を起こしたことがない者であること。ただし、当該処分後の対応、改善策に関する事項について、書面等により適正な食品衛生対応の確認ができるときを除く。
- (10) 食品衛生法の規定により営業の許可を取り消され、当該取消の日から起算して2年を経過していない者でないこと。
- (11) 製造物責任法（平成6年法律第85号）の規定による損害賠償責任を履行するため、生産物賠償責任保険に加入している者であること。
- (12) 暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律（平成3年法律第77号）第2条第6号に規定する暴力団員及びその利益となる活動を行う者でないこと。

## 2 応募資格の基準日

応募資格の基準日は、参加資格審査申請書の提出日とします。ただし、応募資格確認後から受託事業者の決定日までに、応募事業者の備えるべき要件を欠く事態が生じたときは、失格とします。

## 3 応募に関する留意事項

- (1) 応募事業者は、提案書の提出をもって実施要項等の記載内容を承諾したもの

とみなします。

- (2) 応募に関して必要な費用は、応募事業者の負担とします。
- (3) 応募に関して使用する言語は日本語とし、単位は計量法（平成4年法律第51号）に定めるものとし、通貨単位は日本円とします。
- (4) 応募事業者から実施要項等に基づき提出される書類の著作権は、原則として書類の作成者に帰属します。ただし、市が必要と認めるときは、実施要項等に基づき提出される書類の内容を無償で使用するものとします。なお、選定に係る公表等を行う場合には、応募書類の内容の一部を使用する場合があります。
- (5) 提出された書類については、提出書類の受付期間内に限り訂正することができますが、同期間終了後は変更できないものとし、また、その理由のいかんに関わらず返却しません。ただし、市が必要と認めるときは、追加書類の提出を求め、記載内容に関する聞き取り調査を行う場合があります。
- (6) 市が提示する資料は、応募に係る検討以外の目的で使用することを禁止します。また、この検討の範囲内であっても、市の了承を得ることなく、第三者に対してこれを使用させ、又は内容を提示することを禁止します。
- (7) 参加表明書提出日から受託事業者が決定されるまでの間に、次のいずれかに該当するときは、失格とします。
  - (ア) 応募事業者が不渡手形又は不渡小切手を出したとき。
  - (イ) 審査の公平性に影響を与える行為があったとき。
  - (ウ) 著しく信義に反する行為があったとき。

#### 4 その他

- (1) 市が提出する資料及び質問への回答書は、実施要項等と一体のものとして、同等の効力を有するものとします。
- (2) 実施要項等に定めるもののほか、応募に当たって必要な事項が生じたときは、応募事業者に通知します。

### 第4 応募手続き

スケジュールは、次のとおりです。ただし、受付等は下松市の休日に関する条例（平成元年下松市条例第38号）第1条第1項に規定する市の休日（以下「休日」という。）には、行いません。

(1) 実施要項等の公表、交付	令和4年11月 8日（火）から
-----------------	-----------------

	同年11月22日(火)まで
(2) 実施要項等に関する質問の受付	令和4年11月8日(火)から 同年11月22日(火)まで
(3) 実施要項等に関する質問に対する 回答期限	令和4年11月28日(月)
(4) 参加表明書(兼参加資格審査申請 書)及び提出書類の受付	令和4年11月29日(火)から 同年12月5日(月)まで
(5) 資格審査及び第一次審査に関する 結果の通知	令和4年12月中旬
(6) 第二次審査(プレゼンテーション及 びヒアリング審査)	令和4年12月中旬から下旬
(7) 第二次審査に関する結果の通知	令和4年12月下旬
(8) 受託事業者の決定	令和5年1月上旬
(9) 準備期間	市の指定する日(令和5年2月1日頃) から同年3月31日まで

## 1 実施要項等の公表、交付

実施要項等の交付を次のとおり行います。また、市のホームページにおいても、同日から実施要項等を公表します。

### (1) 実施要項等の交付

- (ア) 交付期間 令和4年11月8日(火)から同年11月22日(火)までの日(休日を除く。)の午前9時から午後5時までの間
- (イ) 交付場所 下松市潮音町二丁目16番38号  
下松市教育委員会 学校給食課(中学校給食センター)
- (ウ) 交付方法 窓口にて交付します。また、市のホームページからも申請書類等をダウンロードすることができます。

[\(http://www.city.kudamatsu.lg.jp/\)](http://www.city.kudamatsu.lg.jp/)

### (2) 公表・交付資料

- (ア) 調理等業務公募型プロポーザル実施要項 … 本書
- (イ) 仕様書等
- (ウ) 様式集

## 2 実施要項等に関する質問の受付

実施要項等の内容に関する質問は、応募を予定する事業者が行うものとし、次のとおり受け付けます。

- (1) 質問書（様式第1号）に内容を簡潔にまとめて記載し、FAXにより提出してください（要着信確認）。

FAX (0833) 43-7709

(下松市教育委員会 学校給食課 (中学校給食センター))

- (2) 受付期間は、令和4年11月8日（火）から同年11月22日（火）までの日（休日を除く。）の午前9時から午後5時まで

### 3 実施要項等に関する質問に対する回答

受付を行った質問のうち、重要と思われる質問の回答については、その都度市のホームページにおいて公開するものとし、これに掲載した回答は、実施要項等と一体のものとして効力を有するものとします。なお、電話及び口頭等の個別対応はしません。

回答期限 令和4年11月28日（月）

### 4 参加表明書（兼参加資格審査申請書）及び提出書類の受付

応募事業者は、次により提出してください。

- (1) 提出期間

令和4年11月29日（火）から同年12月5日（月）までの日（休日を除く。）の午前9時から午後5時までの間

- (2) 提出書類

参加表明書（兼参加資格審査申請書） 正本1部

提案書及び見積書 正本1部及び副本12部

※ 提出書類は、【別記1】提出書類一覧表（様式集）に定める各様式（様式第2号～様式第13号）のとおり。

- (3) 提出先

下松市潮音町二丁目16番38号

下松市教育委員会 学校給食課 (中学校給食センター)

- (4) 提出方法

提出先へ直接持参するものとし、それ以外の方法による提出は不可。

- (ア) 提案書及び見積書の規格は、A4判・縦型・横書き・白黒カラーの別は任意で作成するものとし、各様式のほか、添付書類を含め、提案書及び見積書それぞれの左上をホッチキス止めして、提出してください。

- (イ) 提案書には、ページ番号を付してください。なお、本プロポーザルでは社名を伏せる必要はありません。

(ウ) 「第3 応募資格」1(9)による行政処分事例があるときは、危機管理体制に関する提案書(様式第6号)にその旨を記載して申し出るとともに、当該処分等の後の対応、改善策に関する書面等を添付してください。

(エ) 無効(失格)となる提案書

- a 提出方法、提出先及び提出期限に適合しないもの
- b 同一事項に対し、二通り以上の書類が提出されたもの
- c 記載すべき事項の全部又は一部が記載されていないもの
- d 虚偽の内容が記載されているもの

(オ) 見積書

- a 見積額は、年度ごとに記載してください。
- b 仕様書等に基づいて作成してください。
- c 各年度の詳細な内訳書(項目:社員職種ごとの人件費明細、事業費、管理費、間接経費)を添付してください。
- d 見積書に押印する印鑑は、会社印及び代表者印としてください。
- e 見積書に記載する委託料の金額は、消費税及び地方消費税を含めないで記載してください。
- f 見積額が「第6 委託金額」に記載した金額を超えるとき、又は異常に少額であるときなど、本委託事業の適正な履行に支障があると判断したときは、失格とすることがあります。

5 資格審査及び第一次審査に関する結果の通知等

「第5 資格審査及び提案の選考」を参照してください。

## 第5 資格審査及び提案の選考

1 審査委員会

提出された書類の評価及び優先交渉権者選定等は、「下松市立学校給食センター調理等業務公募型プロポーザル審査委員会」(以下「審査委員会」という。)において行います。

2 審査及び評価の流れ

(1) 資格審査

審査委員会は、参加資格審査申請書等により、参加資格を確認審査します。なお、資格不備のときは、失格とします。

(2) 第一次審査

(ア) 審査委員会委員は、業務実績、受託コスト等の内容により評価点を付します。



(イ) 審査委員会は、参加資格の審査及び第一次審査の結果により、第二次審査対象者を選定します。

(ウ) 参加資格の結果及び第一次審査の結果を、参加表明書の提出者全員に書面により通知します。

### (3) 第二次審査の実施

(ア) 第二次審査対象者に対し、プレゼンテーション及びヒアリング審査を実施します。

- ・ 日時 令和4年12月中旬から下旬

- ・ 場所 別途通知します。

- ・ プレゼンテーション時間

プレゼンテーションとヒアリングを含めて40分程度とします。

- ・ 留意事項 パソコン等を使用するときは、各自持参をお願いします。詳細については、対象者に別途通知します。なお、パソコン等の準備・撤収は、審査前後の5分間の休憩時間中をお願いします。

(イ) 第二次審査を行う順番は、参加表明書の受付順とします。

(ウ) 審査委員会委員は、応募事業者ごとに第一次審査の項目以外の項目を審査し、評価点を付します。

(エ) 第二次審査対象者が1社の場合でも、実施します。

### 3 優先交渉権者の選定

審査委員会は、第一次審査及び第二次審査の結果により、本業務に最も適した優先交渉権者を選定します。

### 4 審査結果の通知及び公表

第二次審査の結果は、応募事業者全員に書面で通知します。

### 5 評価の項目

#### (1) 企業評価

評価項目	評価の観点	評価方法
(ア) 企業理念	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 学校給食に対する基本的な考え方</li><li>・ 学校給食の意義や特色に対する理解度</li><li>・ 学校給食の調理等業務に取り込む意欲</li></ul>	様式第4号 の審査
(イ) 業務実績	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 学校給食調理施設の受託実績（会社全体） （センター方式に限らない。）</li><li>・ 1日概ね1,500食以上の学校給食センター</li></ul>	様式第5号 の審査

	<p>(共同調理場) 方式の受託実績 (会社全体)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・受託が20年以上の学校給食調理施設 (センター方式に限らない) の受託実績</li> <li>・セレクト給食実施の実績</li> </ul>	
(ウ) 危機管理体制	<ul style="list-style-type: none"> <li>・事故発生時の対処体制 (調理事故、異物混入等発生時、配送・回収時)</li> <li>・製造物賠償責任保険 (PL保険) 等の損害賠償制度加入の有無及びグレード</li> <li>・安全・安心の信頼度 (会社全体で過去の食中毒等の発生状況)</li> </ul>	様式第6号の審査

(2) 技術力評価

評価項目	評価の観点	評価方法
(ア) 提案内容の的確性	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校給食の専門性、サービス水準、安定的な業務履行に関する実施体制</li> <li>・市が実施するセレクト給食について理解し、現在の施設を活用した献立や作業等の提案</li> <li>・作業工程表、作業動線図</li> </ul>	様式第7号の審査
(イ) 給食調理等人員体制 (円滑な実施)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・業務責任者、業務副責任者、衛生管理担当者等の配置</li> <li>・配置者の資格</li> <li>・業務従事者勤務体制及び勤務ローテーション</li> <li>・業務従事者の休暇等における代替員確保体制</li> <li>・作業工程表、作業動線図</li> </ul>	様式第8号の審査
(ウ) 安全衛生管理の体制	<ul style="list-style-type: none"> <li>・事業者としての安全衛生管理体制や対策</li> <li>・業務従事者の健康管理に関する体制</li> <li>・作業工程表、作業動線図</li> </ul>	様式第9号の審査
(エ) 業務従事者研修、移行準備等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・通常の調理期間中の業務従事者に対する巡回指導及び研修計画</li> <li>・契約締結から給食開始までの業務従事者研修計画、体制</li> <li>・長期休業期間中の業務従事者研修計画、体制</li> </ul>	様式第10号の審査

	・継続雇用、地元採用計画	
(オ) 「おいしいと実感できる給食」の提供	・設置する厨房機器等を駆使した「おいしいと実感できる給食」の提供	様式第11号の審査
(カ) 給食が「楽しみ」になる取組	・生徒にとって給食が「楽しみ」になる取組	様式第12号の審査

### (3) コスト評価

評価項目	評価の観点	評価方法
受託コスト	<ul style="list-style-type: none"> <li>・見積金額</li> <li>・見積内訳（給与・賞与等）</li> <li>・見積内訳（給与・賞与等以外の経費）</li> </ul>	様式第13号の審査

#### 6 審査委員会委員、関係市職員等との接触禁止

応募を予定する事業者及び提案者は、審査委員会委員、関係市職員、関係栄養士と本件提案についての接触（当然に、公募に関する事務局に対する質問等、正当な行為を除く。）を禁止します。接触の事実が認められた場合には、失格とする場合があります。

#### 7 契約の締結

市は、審査委員会による選定の結果、優先交渉権者とされた者と随意契約の交渉を行います。優先交渉権者が辞退したとき、優先交渉権者が資格要件を欠くと判断されたとき、又は随意契約の交渉が不調となったときは、次に得点の高い応募事業者から順に契約交渉を行い、合意に達した応募事業者と契約を締結します。

#### 8 適切な候補事業者がないときの対応

審査の結果、適切な候補事業者がないときは、「適切な候補事業者なし」として、再募集を行う場合があります。

## 第6 委託金額

- 1 対象施設の調理等業務委託に係る契約金額の総額の上限額（消費税及び地方消費税を除いた額）は **249,090千円**（5年間合計）とし、見積額はこの額以内で記入してください。

## 第7 提案書等に関する条件

### 1 遵守法令等

- (1) 学校給食法、食品衛生法、労働基準法（昭和22年法律第49号）ほか労働関係法令、その他の関係法規等
- (2) 学校給食衛生管理基準（平成21年文部科学省告示第64号）、大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日付け衛食第85号別添）、その他の関連要綱、通達等

### 2 履行の確認及び委託料の支払い

- (1) 委託料は、令和5年4月分を初回とし、月ごとに支払います。
- (2) 受託事業者は、「業務完了報告書」を提出し、市による業務履行確認を経た上で、当該月分の委託料を市に請求することができます。
- (3) 市は、所定の請求書を受理した日から起算して30日以内に委託料を支払います。

### 3 責任分担区分

市と受託事業者の責任分担区分は、次のとおりです。

種 類	内 容	負 担 者	
		市	受 託 事 業 者
業務の中止・延期	市の指示によるもの	○	
	受託事業者の業務放棄、破綻		○
不可抗力による中止等	大規模な災害や暴動等による業務中止	○	
許認可等	業務実施に必要な許認可取得等の遅延等		○
計画変更	市の指示による変更	○	
	受託事業者の要求による変更		○
運営費変更	計画変更以外の要因による運営費用の増大		○
第三者賠償	受託事業者の責に帰すべき事由による場合		○
	上記以外	○	
調理事故・異物混入	受託事業者の責に帰すべき事由による場合		○
	上記以外	○	

施設・指定器材の補修	受託事業者の責に帰すべき事由による場合		○
	上記以外	○	
業務の実施水準	仕様書等で定める水準に不適合である場合		○

#### 4 事業実施

受託事業者は、業務の継続が困難となったとき、又はその懸案が生じたときは、速やかに市に報告するものとし、その場合における措置は次のとおりとします。

##### (1) 受託事業者の債務不履行の場合

受託事業者の責めに帰すべき事由により債務不履行又は懸案が生じたときは、市は受託事業者に対して、期限を付して修復策の提出及び実施を求めることができるものとし、この場合において、受託事業者が当該期間内に修復することができなかつたときは、市は契約を解除し、及びこれにより生じた損害賠償を請求することができます。

##### (2) 市の債務不履行の場合

市の責めに帰すべき事由により業務の継続が困難となったときは、受託事業者は契約を解除することができるものとし、この場合において、受託事業者が契約を解除したときは、受託事業者は市に対して、これにより生じた損害賠償を請求することができます。

##### (3) 不可抗力等による場合

不可抗力その他受託事業者の責めに帰すことができない事由により業務の継続が困難となったときは、市と受託事業者は業務継続の可否について協議を行います。この場合において、継続が困難と判断したときは、市は契約を解除できるものとし、

#### 5 委託事業の評価

市は、受託事業者が提供するサービスについて、定期又は随時に確認を行います。その結果、業務委託契約書及び仕様書等で定められた内容を充足していないことが判明したときは、委託料の減額等を行うことがあります。

#### 【事務局】

〒744-0074 下松市潮音町二丁目16番38号  
 下松市教育委員会 学校給食課 (中学校給食センター)  
 電話 (0833) 43-7705  
 FAX (0833) 43-7709

【別記 1】

提出書類一覧表（様式集）

様式及び添付書式のサイズはA4判とします。

提出部数は、様式第2号は正本1部、様式第3号から様式第13号までについては、正本1部、副本12部とします。社名を伏せる必要はありません。

なお、各様式の設問において、記載事項がない場合も空欄のままにせず「該当なし」などの表記を必ず行ってください。

様式	名称	備考
様式第1号	質問書	FAXによる（要着信確認）。
様式第2号	参加表明書（兼参加資格審査申請書）	令和3・4年度下松市競争入札参加資格を有している者とする。
様式第3号	参加審査に関する提案書類提出書	
様式第4号	企業理念に関する提案書	
様式第5号	業務実績に関する提案書	
様式第6号	危機管理体制に関する提案書	「第3 応募資格」1(9)による行政処分事例があるときは、その旨記載して申し出るとともに、当該処分等の後の対応、改善策に関する書面等を添付すること。
様式第7号	提案内容の的確性に関する提案書	
様式第8号	給食調理人員及び配送人員体制（円滑な実施）に関する提案書	作業工程表及び作業動線図を添付すること。
様式第9号	安全衛生管理の体制に関する提案書	
様式第10号	業務従事者研修、移行準備等に関する提案書	
様式第11号	「おいしいと実感できる給食」の提供に関する提案書	
様式第12号	給食が「楽しみ」になる取組に関する提案書	
様式第13号	見積書	各年度の詳細な内訳書（項目：社員職種ごとの人件費明細、事業費、管理費、間接経費）を添付すること。

【別記2】

作業工程表及び作業動線図作成要領(様式第7、8、9号関係)

下記のメニューを想定した作業工程表(各作業に要する人数・時間が明確に記載してあるもの:様式は任意とする。)及び作業動線図(別記3:A3可)を作成してください。

※ 物資納品時間・・・午前7時45分から午前8時30分まで

記

○ 想定メニュー

【プロポーザル用献立案】

献立明細表		プロポーザル用献立案			給食人員 選択A 850人 選択B 850人				下松市立中学校給食センター						
選択	料理	食品名	一人当たり 使用量g	食数	総量	作り方									
	白飯米川こしひかり	精白米 うるち米	100.00	1700	170kg	洗米して炊飯する。									
	チキンチキンれんこん	鶏肉ダイスカット(澱粉付き)	55.00	1700	94kg	①れんこんを下処理した後、乱切りにカットする。									
		なたね油	5.00	1700	1缶	②れんこんを素揚げする。									
		れんこん	30.00	1700	64kg	③鶏肉を揚げる。									
		三温糖	1.50	1700	2.6kg	④たれを作成する。									
		こいくちしょうゆ	3.20	1700	2.6本	⑤揚げたれんこん、鶏肉をタレにからめる。									
		料理酒	1.80	1700	1.5本										
		みりん風調味料	1.00	1700	0.9本										
		下松焼肉のたれ	1.20	1700	1本										
	降松あえ	ほうれん草 葉 通年平均 生	17.00	1700	32kg	①野菜の下処理を行う。									
		りょくとともやし	55.00	1700	94kg	②ほうれん草は2cmカットする。									
		レモン 果汁 生	0.35	1700	1本	③ごまのりはスチコンで加熱し、冷ます。									
		県産さざみ焼きのり	0.30	1700	1kg	④レモンの果汁を絞る。									
		すりごま	2.00	1700	3kg	⑤野菜をゆでて冷却する。									
		いりごま	1.00	1700	2kg	⑥ごま、のりを加えて調味料で和える。									
		こいくちしょうゆ	2.60	1700	2.1本										
		三温糖	1.30	1700	2.2kg										
	七星汁	県産木綿豆腐	30.00	1700	128丁	①だしをとる。									
		県産カットわかめ	0.40	1700	0.68kg	②野菜の下処理を行う。									
		はくさい	20.00	1700	36kg	③白菜は1.5cmカット、にんじん、大根は3mmの いちよう切り、しいたけはスライス、ねぎは小口切り にカットする。									
		にんじん	6.00	1700	11kg										
		だいこん	25.00	1700	47kg										
		生しいたけ 菌床栽培	4.00	1700	8.5kg	④豆腐は1.5cm角にカットする。									
		葉ねぎ	6.00	1700	11kg	⑤みそを溶く。									
		麦みそ	10.50	1700	18kg	⑥だし汁で具材を煮る。みそ、ねぎを入れて仕上げる。									
		煮干だし (500g 袋入り)	3.00	1700	10袋										
A	県産みかんゼリー	県産温州みかんゼリー	40.00	850	850個	クラスごとに数える。									
B	小野茶ムース	小野茶ムース	50.00	850	850個	クラスごとに数える。									
	牛 乳	普通牛乳	206.00	1700	1700本										
		使用量	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩当量	マグネシウム	鉄	亜鉛	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩
		g	Kcal	g	g	g	mg	mg	mg	µg	mg	mg	mg	g	g
	選択A	629.15	778.4	30.7	18.6	117	351	138.9	5.2	3.49	233	0.31	0.50	39	4.9
	選択B	639.15	835.3	32.4	22.5	121	405	143.6	2.9	3.69	243	0.33	0.58	38	5.0
	Total	634.15	806.9	31.5	20.5	119	378	141.3	4.0	3.59	238	0.32	0.54	38	5.0