

四日市市幼稚園等給食事業業務委託プロポーザル企画提案書作成要領

1 企画提案書等の提出

企画提案書その他の提出書類を以下の要領で作成し、提出すること。

なお、作成にあたっては、「四日市市幼稚園等給食事業業務委託仕様書」の内容に基づいたものとする。

2 作成上の留意点

- ① 企画提案書の提出は1者につき1案とする。
- ② 企画提案書は、A4判で作成すること。資料やイメージ図など、見やすくするためにA3版折込みを利用してもよい。
- ③ 原則、両面印刷とする。また、ページ番号を付し、ファイルやクリップ止めなどで書類を綴じて提出すること。
- ④ 文字の大きさは、原則として10.5ポイント以上とする。
※小さなフォントは視認性が悪いという点を理解した上で作成すること。
- ⑥ 文章を補完するための写真、イラストの使用は任意とする。
- ⑦ 企画提案書等の印刷の色は、カラー、白黒を問わない。
- ⑧ 専門知識を有しないものでも理解できるよう分かりやすい記載に努めること。

3 必要な項目

- ① 企画提案書の表紙には、タイトル「四日市市幼稚園等給食についての提案書」と、会社等の名称を記載すること。
- ② 企画提案書には、別添1に定める項目を簡潔にまとめ、順番に記載すること。

4 提出部数

12部(正副の区別なし)

5 提出期限

令和6年8月6日(火) 午後5時15分必着 ※郵送・宅配便についても同様。

6 提出方法

持参、郵送又は宅配便に限る。

※提出期限までに到着したものに限り受け付けるため、期限までに到着するよう余裕を持って発送すること。郵便事故等については提出者のリスク負担とする。

※持参の場合、開庁時間(土・日・祝日を除く、平日午前8時30分から午後5時15分まで)内の提出に限る。

7 提出先

四日市市こども未来部保育幼稚園課 施設運営係
担当 市川

〒510-0085 三重県四日市市諏訪町2番2号

T E L 059-354-8172 F A X 059-354-6013

8 その他

- ① 企画提案書等の作成、提出など応募に関する費用は、提案事業者の負担とする。
- ② 企画提案書等に虚偽の記載をした場合には、提出された企画提案書等を無効とする。
- ③ 企画提案書等は、提案事業者へ返還しない。
- ④ 企画提案書等は、必要に応じて複製（当市での使用に限る）することがある。
- ⑤ 提出された企画提案書等は、誤字脱字等の修正を除き、差し替え、追加・削除、再提出を認めない。ただし、市が必要と認める場合には追加資料の提出を求めることがある。
- ⑥ 企画提案書等を提出した提案事業者が1者となった場合でも、本プロポーザルでの選定を実施する。

別添 1

①幼稚園等給食事業に対する基本的な考え方について

- 業務を受託するにあたっての基本的姿勢
- 業務体制・人員配置の予定（仕様書の9で示す各種責任者の予定（氏名・資格）を含む）
- 指揮命令系統図

②幼稚園等給食の魅力を増すための工夫について

- 使用する食材の工夫
- 調理の工夫
- 園と連携した食育の取り組み など

③献立について

③-1 昼食について

四日市市立保育園の献立例（昼食）（別添2）のうち、同じ内容での提供ができない料理の有無と、その場合にどのような料理に変更するか、変更案（料理名・材料・分量など詳細に記載）を示してください。（全てを提供可能な場合には、「全て提供可」と記載）

③-2 午後間食について

午後間食は、飲み物とおやつとします。

飲み物は、牛乳（100～150ml程度）を基本としますが、1か月に2回程度飲むヨーグルト等やお茶とすることも可とします。

おやつは、市販菓子又は手作りおやつとします。

四日市市立保育園の献立例（間食）（別添3）を参考に、どのような内容の提供が可能か、例を示してください。（献立例にないものも可）

④幼稚園等給食における食物アレルギーやハラール等への対応について

○食物アレルギーやハラール等の対応についての考え方

○食物アレルギーやハラール等の対応で可能な方法（なるべく具体的に記載）

例) ●除去のみ対応可能

（卵アレルギーの場合、「かき玉汁」を「卵抜きすまし汁」で対応など）

●主食、主菜については代替食の対応が可能

（小麦アレルギーの場合 「パン」を「米飯」

「イタリアンスパゲティ」を「ケチャップライス」

サバアレルギーの場合 「サバの味噌煮」を「鶏肉の味噌煮」で対応 など）

●一部対応不可

（「食材の変更や除去はできるが、調味料の変更や除去は不可。」「調味料は除去のみ対応可能（変更は不可）。」など、対応できない内容を具体的に記載）

●全て対応不可（理由も記載）

●その他（具体的な方法を記載） など

○食物アレルギーやハラール等への対応において、提供ミスを防ぐためにどのような体制整備を行うか

⑤安全衛生管理体制について（万一の事故対応体制も含む）

- 食中毒・異物混入の防止（マニュアルや研修体制など）
- 従業員の健康に異常が認められた場合の連絡及び対応方法
- 万一事故等が起こった場合の報告体制及び再発防止のための対策
- 給食施設が使用できなくなった場合の、代替手段

⑥幼稚園等給食の配送計画について

○調理後の料理（配送中の料理）の温度管理の方法（大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいた温度管理）

○昼食及び午後間食の配送、食器回収のルート

（配送及び食器回収の時間は、契約後の調整となるが、次の時間と仮定して計画を立てること）

配送 昼食：午前 1 時 4 5 分まで 午後間食：午後 2 時 1 5 分まで

食器回収 昼食：午後 1 時 1 5 分～午後 2 時 1 5 分

午後間食（食器を使用する場合のみ）：午後 3 時 3 0 分～午後 4 時 3 0 分

○安全な配送のための研修体制や車両管理等

⑦職員の研修体制について

○この業務を円滑に行うため、職員にはどのような研修を行う予定か。内容・頻度など

⑧その他 幼稚園等給食業務の円滑な遂行について

○上記①～⑦以外の項目で、特記事項があれば記載

四日市市保育園の献立例(昼食)

(1人分 材料の単位はg)

きつねうどん 干しうどん 40 油揚げ 10 干しいたけ 1 醤油 2 さとう 2 ねぎ 3 にんじん 10 削り節(だし) 2 だしの素 2 醤油 7 はっこう乳 ジョアマスクット 100 バナナ バナナ 1/2本 50	五目うどん 干しうどん 40 若鶏胸チキンライス用 20 油揚げ 3 にんじん 10 たまねぎ 20 こまつな 10 醤油 5 だしの素 2 削り節(だし) 2 型ぬきチーズ 型ぬきチーズ 15 パインアップル パインアップル 生果 30	肉味噌うどん 干しうどん 40 鶏ひき肉 30 干しいたけ 0.6 しょうが 1 豆みそ 8 さとう 7.2 油 1 にんじん 10 こまつな 20 もやし 15 削り節(だし) 2 だしの素 2 醤油 3 チーズ(鉄強化) ビビチーズ 鉄分カルシウム入り 10 グレープフルーツ グレープフルーツ1/4個 50	ラーメン 干し中華めん 50 豚肉 25 もやし 20 キャベツ 20 にんじん 7 にら 5 醤油 3 鶏豚湯 3 中華スープの素 2 チーズ(型ぬき・ディズニー) 型ぬきチーズ(ディズニー) 10 パイン缶 パインアップル缶 30	イタリアンスパゲティ スパゲティ 50 <small>ペーコン(ソルトダーク)・乳・卵・大豆不使用6mm粒状</small> たまねぎ 20 ピーマン 7 にんじん 10 油 3 トマトケチャップ 20 ウスターソース 3 スープ チンゲンツァイ 12 もめん豆腐 20 にんじん 5 コンソメ 2 オレンジ オレンジ1/4個 40	焼きそば 干し中華めん 40 豚肉 20 にんじん 7 もやし 10 チンゲンツァイ 8 キャベツ 30 干しいたけ 0.5 油 5 塩・コショウ 0 醤油 5 オイスターソース 1 あおのり 0.3 花かつお 0.6 中華スープ もめん豆腐 20 えのきたけ 8 とうみょう 4 中華スープの素 1.5 ごま油 1 バナナ バナナ 1/2本 50
パン ロールパン 60 五目炒り卵 鶏卵 40 豚肉 20 たまねぎ 25 キャベツ 30 にんじん 30 さとう 1.5 油 2 塩・コショウ 0 中華スープの素 1 醤油 1 じゃがいもスープ じゃがいも 25 にんじん 7 冷グリーンピース 3 カレー粉 0.07 コンソメ 2 りんご りんご1/8個 25	ごはん 白米 50 鶏団子の照り煮 鶏ひき肉 60 しょうが 1 もめん豆腐 10 たまねぎ 10 にんじん 5 でんぷん 4 油 4 醤油 3 さとう 1.5 みりん 1 でんぷん 1 キャベツとにんじんの昆布和え★ キャベツ 35 にんじん 10 塩昆布 1 塩 0 ごま油 0.5 すまし汁 こまつな 12 えのきたけ 8 乾燥わかめ 0.3 削り節(だし) 2 醤油 5	パン ロールパン 60 若鶏の照り焼き★ 鶏もも肉40g 40 鶏もも肉40g 40 鶏もも肉40g 0 さとう 3 みりん 3 油 4 塩・コショウ 4 やさしいため ピーマン 10 にんじん 15 キャベツ 10 油 1 塩・コショウ 1 スープ ほうしめじ 6 ねぎ 7 もやし 12 コンソメ 2 ももゼリー 国産ももゼリー プチ 50	パン ロールパン 60 コロッケ じゃがいも 50 豚ひき肉 15 にんじん 8 たまねぎ 20 えのきたけ 1 油 0.5 豆みそ 8 パン粉 13 油 5 ウスターソース 5 スナップチャップ 7 茹たマツタケえんどう スナップえんどう 25 塩 0.01 スープ にんじん 8 キャベツ 20 えのきたけ 8 コンソメ 2	ごはん 白米 50 豚肉とピーマンの味噌炒め★ 豚肉 50 ピーマン 15 たまねぎ 40 にんじん 15 えのきたけ 8 油 1 塩・コショウ 0 豆みそ 3 醤油 3 さとう 1 みりん 2 しょうが 1 中華スープの素 0.5 でんぷん 0.3 フォーのスープ フォー(お米の平麺) 5 にんじん 8 チンゲンツァイ 12 <small>ローズハム(卵・乳・大豆不使用)1/2センチリ</small> 中華スープの素 2	パンズパン パンズパン 60 豆腐入りハンバーグ 豚ひき肉 40 もめん豆腐 30 たまねぎ 30 にんじん 8 でんぷん 6 塩・コショウ 0 油 1 トマトケチャップ 3 ウスターソース 2 カレーきゃべつ キャベツ 30 にんじん 8 カレー粉 0.1 塩 0 コーンスープ クリームコーン缶 15 西洋かぼちゃ 15 たまねぎ 15 コンソメ 2
ごはん 白米 50 あじの揚げ煮★ あじ切身50G 50 でんぷん 5 油 5 さとう 2 醤油 2 みりん 3 しょうが 0.5 浸し チンゲンツァイ 25 ほうしめじ 10 にんじん 5 醤油 3 さとう 1 だしの素 0.5 花かつお 0.1 味噌汁 油揚げ 3 切干し大根 2 ねぎ 6 削り節(だし) 1 だしの素 0.8 豆みそ 5	まめごはん 白米 50 実えんどう 15 塩 0 煮魚(さわら) さわら切り身50G 50 みりん 2 さとう 3 醤油 3.5 しょうが 0.8 卵の花炒り煮 おから 10 鶏ささみフレーク 10 干しいたけ 1 にんじん 7 ねぎ 4 油 1 醤油 2 さとう 1 だしの素 0.5 味噌汁★ こまつな 10 ほうしめじ 7 油揚げ 3 削り節(だし) 1 だしの素 0.8 豆みそ 5	パン ロールパン 60 ホキのフライ ホキ 50g 50 小麦粉 5 パン粉 10 油 5 塩・コショウ 0 ウスターソース 2 トマトケチャップ 3 かぶとりんごのサラダ かぶ 30 きゅうり 10 りんご 10 油 2 酢 2 塩・コショウ 0 さとう 1 スープ もめん豆腐 25 にんじん 7 ほうしめじ 7 コンソメ 2 ももゼリー 国産ももゼリー プチ 50	パン ロールパン 60 まぐろノルウエー風(揚) まぐろ 角切り 60 しょうが 1 でんぷん 5 油 4 トマトケチャップ 6 ウスターソース 4 みりん 3 さとう 1 クッキングワイン 1 もやしのサラダ もやし 30 きゅうり 10 にんじん 2 マヨネーズ風調味料 ※2 10 塩・コショウ 0 スープ たまねぎ 12 オクラ 6 えのきたけ 8 コンソメ 2 ももゼリー 国産ももゼリー プチ 50	ごはん 白米 50 あじの立田揚げ あじ切身50G 50 しょうが 2 醤油 2 酒 1 でんぷん 5 油 5 にんじんサラダ にんじん 30 きゅうり 10 酢 2 油 2 塩・コショウ 0 レーズン 2 すまし汁 たまねぎ 10 こまつな 15 えのきたけ 7 削り節(だし) 2 醤油 5	パン ロールパン 60 鮭のオーロラソース焼 サケ切身50G 50 塩・コショウ 0 マヨネーズ風調味料 ※2 5 トマトケチャップ 1.5 かぼちゃサラダ 西洋かぼちゃ 35 きゅうり 15 にんじん 7 りんご 10 マヨネーズ風調味料 ※2 12 塩・コショウ 0 スープ チンゲンツァイ 12 えのきたけ 6 にんじん 8 コンソメ 2

あなご丼	カレーライス	マーボー飯	チャーハン	親子丼	三色丼
白米 60	白米 60	白米 60	白米 50	白米 60	白米 60
きざみあなご(焼き) 40	若鶏胸チキンライス用 25	もめん豆腐 25	たまねぎ 80	若鶏胸チキンライス用 20	鶏ひき肉 30
さとう 1	クッキングワイン 1	豚ひき肉 25	にんじん 25	たまねぎ 30	たまねぎ 20
酒 0.5	塩・コショウ 0	しょうが 0.3	ピーマン 0.3	にんじん 6	しょうが 0.4
醤油 2	たまねぎ 50	にんにく 0.3	ツナ缶 25	ねぎ 5	みりん 1
みりん 1	じゃがいも 25	チンゲンツァイ 15	油 2	干しいたけ 1	さとう 2
錦糸卵 10	にんじん 15	にんじん 10	塩・コショウ 0	さとう 2	醤油 3
刻みのり 0.5	油 3	干しいたけ 1	醤油 2	みりん 2	にんじん 15
けんちん汁	カレールー 15	豆みそ 5	中華スープの素 0.2	醤油 3.5	さとう 0.6
もめん豆腐 20	(アレルギー除去) ※1	さとう 3	わかめスープ	だしの素 1	塩 0
油 12	トマトケチャップ 4	みりん 2	サイコロ豆腐 25	鶏卵 30	こまつな 20
だいこん 12	トマトサラダ	醤油 50	乾燥わかめ 0.35	刻みのり 0.5	醤油 0.5
にんじん 8	トマト 50	油 7	たまねぎ 2	さとう 0.8	さとう 0.8
さといも 12	ホールコーン缶 7	でんぷん 3	中華スープの素 2	だいこん 15	だしの素 0.8
ねぎ 6	きゅうり 12	ワカメスープ	グレープフルーツ	油揚げ 3	味噌汁
醤油 4	酢 2	乾燥わかめ 0.3	グレープフルーツ1/4個 50	乾燥わかめ 0.3	切干し大根 2
削り節(だし) 2	油 2	にんじん 7		削り節(だし) 1	ほんしめじ 5
すいか	塩・コショウ 0	ねぎ 6		だしの素 0.8	油揚げ 3
すいか1/28個 80	さとう 0.5	中華スープの素 1.8		豆みそ 5	削り節(だし) 1
		グレープフルーツ		なし 0.8	だしの素 0.8
		グレープフルーツ1/4個 50		なし1/4個 50	豆みそ 5
					伊予柑
					伊予柑1/4個 50
赤飯	そばろちらし	ケチャップライス	七草粥	たけのごはん	ひじきごはん
白米 30	白米 50	白米 50	白米 50	白米 50	白米 50
もち米 30	さとう 3	ロースハム(卵・乳なし)うす角(6m切) 20	豚肉 20	若鶏胸チキンライス用 20	鶏ささみフレーク 25
乾あずき 4	酢 9	たまねぎ 25	かぶ 20	油揚げ 5	ひじき 0.5
黒ごま 0	塩 0	にんじん 10	はくさい 20	たけのご生 20	干しいたけ 0.8
すきやき風	かんぴょう 2	ピーマン 3	ほうれんそう 5	にんじん 10	にんじん 10
牛並肉 35	干しいたけ 2	油 2	にんじん 5	干しいたけ 1	醤油 5
焼き豆腐 25	さとう 3	塩・コショウ 0	削り節 2	醤油 5	さとう 1
ねぎ 10	醤油 3	トマトケチャップ 15	醤油 3	さとう 2	みりん 4
はくさい 50	きゅうり 10	キャベツのサラダ	塩 0	みりん 2	だしの素 0.5
たまねぎ 25	冷ホールコーン 10	キャベツ 30	だしの素 1	だしの素 0.5	冷グリーンピース 3
ほんしめじ 8	鶏ひき肉 25	きゅうり 10	黒豆	きゅうりもみ	金時豆の甘煮
にんじん 10	さとう 1	パイン缶 8	黒豆味付け 15	きゅうり 30	金時豆 12
さとう 3	酒 0.3	油 2	たつくり	みかん缶 12	さとう 4.8
みりん 3	醤油 1	酢 2	田作り 7	白すりごま 1	みりん 1.6
醤油 6	にんじん 10	塩・コショウ 0	みりん 1	塩 0	醤油 0.8
油 1	塩 0	さとう 0.3	さとう 1	酢 2	味噌汁
すまし汁	さとう 1	コーンスープ	醤油 1	さとう 2	サイコロ豆腐 20
もやし 12	刻みのり 0.6	クリームコーン缶 15	白ごま 0.3	味噌汁	たまねぎ 10
にんじん 5	にゅうめん汁	たまねぎ 10	みかん	もめん豆腐 25	乾燥わかめ 0.3
とうみょう 5	そうめん 15	こまつな 5	みかん 1個 70	乾燥わかめ 0.3	削り節(だし) 1
削り節(だし) 5	にんじん 8	コンソメ 1		たまねぎ 12	だしの素 0.8
醤油 5	オクラ 5	こどもの日ゼリー		削り節(だし) 1	豆みそ 5
みかん	削り節 2	こどもの日ゼリー 40		だしの素 0.8	
みかん 1個 70	醤油 4			豆みそ 5	
	七夕ゼリー				
	七夕デザート 40				

※1 「カレールー(アレルギー除去)」は、「アレルギーフリー(28品目不使用)カレーフレークN 1kg(S&B)」を使用

同様に「シチューフレーク」「ハヤシフレーク」もアレルギー28品目不使用の商品(S&B)を使用

※2 「マヨネーズ風調味料」は「エッグケア(キュービー)」を使用(卵不使用、使用アレルギー大豆)

※ 主食量は時期により変更します。

米 4~9月 園児50g、職員60g

10~3月 園児60g、職員72g

麺 4~9月 園児40g、職員48g

10~3月 園児50g、職員60g

※ 魚は小骨無しを使用

※ ☆の5品は、プレゼンテーション・ヒアリング実施時にサンプル提出していただく料理です。

※ 塩 0gは、味を見て、適宜調整しながら加えます。

四日市市保育園の献立例(間食)

・午後間食は、飲み物とおやつを組み合わせ提供する。

(参考) ・公立保育園は週に2回程度手作りおやつを提供している。

・公立保育園で提供しているおやつの例は、下の表のとおり。

1. 市販菓子

商品名	1人分
お米deスイートポテト	1個
お米de国産いちごのスティックケーキ	1個
お米de国産かぼちゃのマフィン	1個
お米de国産豆乳プリンタルト	1個
お米deいちごクレープ	1個
お米deみかんクレープ	1個
いなかあられ	15g
おにぎりせんべい(銀しゃり)	1袋(小袋)
ハッピーターン	2枚
ぱりんこ	1袋(小袋)
ぼたぼた焼き	1袋(小袋)
もち麦粒ごとおせんべい	1袋(小袋)
古代米せんべい	1袋(小袋)
ぼんち揚げ	12g
ばかうけ青のり	1袋(小袋)
アンパンマンソフトせんべい	1袋(小袋)

商品名	1人分
ミニアスバラガスビスケット	1袋(小袋)
ミレーフライ	15g
チョイス	1袋(小袋)
ムーンライト	1袋(小袋)
ビスくん	1袋(小袋)
芋けんぴ	20g
おさつどきっ	16g
いわしっ子	1袋(小袋)
ぼんこめバー	1本
ミルクボーロ	1袋(小袋)
厚切りバームクーヘン	1袋(小袋)
スナックパン(市内パン屋が製造)	1本(38g)

2. 手作りおやつ

(1人分 材料の単位はg)

じゃがいも団子 じゃがいも 70 でんぷん 10 醤油 3 さとう 3	カリカリごぼう ごぼう 40 でんぷん 6 塩 0 揚げ油 3	さつまいものスティック素揚げ さつまいも 70 揚げ油 3	大学芋 さつまいも 55 揚げ油 2 さとう 4 醤油 1 黒ごま 1	焼き芋 さつまいも 90	とうもろこしの塩ゆで とうもろこし1/4本生 25 塩 0
鬼まんじゅう さつまいも 25 米粉(ケーキ用) 12 でんぷん 1 ベーキングパウダー 0.6 さとう 4.5 塩 0.1 湯(70℃くらい)(目安量 加減して入れる) 10	ホットケーキ ホットケーキミックス 22 ベーキングパウダー 0.3 油 2	アップルケーキ ホットケーキミックス 20 ベーキングパウダー 0.5 りんご 15 油 2	にんじん蒸しパン にんじん 10 ホットケーキミックス 10 ベーキングパウダー 0.3	豆腐ドーナツ もめん豆腐 10 ホットケーキミックス 25 さとう 3 揚げ油 5	おからドーナツ ホットケーキミックス 20 おから 7 ベーキングパウダー 0.5 さとう 3 揚げ油 5
オートミールクッキー オートミール 12 米粉(ケーキ用) 5 さとう 3 油 4 水(目安量 加減して入れる) 5	米粉セサミクッキー 米粉(ケーキ用) 5 でんぷん 5 白ごま 5 油 4 さとう 3 水(目安量 加減して入れる) 2.5	きなこパン ミニロール 30 油 3 きな粉 4 さとう 4	ホイップサンド ミニロール 30 ホイップ 10 みかん缶 13	オレンジゼリー オレンジゼリーの素 20 みかん缶 15	五平餅 白米 40 豆みそ 2.5 さとう 2.5 白ごま 2

※ホットケーキミックスは、卵・乳・大豆不使用(アレルギーが小麦のみ)のものを使用

3 飲み物

- ・牛乳 100~150cc程度を1本(基本)
- ・ジョアマスカット 1本(月に1回程度)
- ・アジミルク 1本(月に1回程度)
- ・お茶(おやつが、五平餅、ゼリーの場合)