

別紙1-1

令和8年度 札幌市北区保育・子育て支援センター 給食

1 履行場所

北区保育・子育て支援センター（北区北25条西3丁目3番3号）

2 児童数

年齢	名称	児童数※1 (人)
0歳児	ひよこ	8
1歳児	うさぎ	15
2歳児	もも	17
3歳児	き	16
4歳児	みどり	20
5歳児	あお	16
合計		92

3 調理形態、提供数（予定数）及び喫食時間

調理形態		提供食数※2（人）			喫食時間
		食物アレルギー食※3	その他※3		
ミルク	1～4か月	0	0	0	適宜
離乳食	離乳初期	0	0	0	10:15
	離乳中期	0	0	0	10:30
	離乳後期（午前）	1	0	0	10:45
	離乳後期（午後）	1	0	0	14:45
離乳食合計		2	0	0	
完了食	1歳児	7	0	0	11:00
幼児食	1～2歳児	32	0	0	11:00
	3～5歳児	51	1	1	11:15
完了食、幼児食合計		90	1	1	
午前おやつ	1～2歳児	39	0	1	9:30
午後おやつ	1歳児以上	91	1	1	15:00
延長おやつ	1歳児以上	12	1	0	18:00
おやつ合計		142	2	2	
一時保育※4	利用児童数	最大3人			
休日保育（日祝）※4	利用児童数	最大20人			
総合計		234	3	3	

※1 令和8年1月1日時点の人数

※2 令和8年1月1日時点の人数。入・退園及び成長に伴い提供数の変動あり。

※3 提供数の内数とする。医師の指示（除去、解除の指示等）により提供数の変動あり。

その他、病児食等の対応あり。変動あり。

※4 その日の利用状況により提供数の変動あり。喫食時間等は、その児童の月齢に合わせて提供する。

※ 行事食の提供あり。事前に提示、説明あり。

別紙1-2

令和8年度 札幌市西区保育・子育て支援センター 給食

1 履行場所

西区保育・子育て支援センター（西区二十四軒3条5丁目6番11号）

2 児童数

年齢	名称	児童数※1 (人)
0歳児	りす	8
1歳児	うさぎ	15
2歳児	もも	16
3歳児	きいろ	21
4歳児	あお	19
5歳児	みどり	23
合計		102

3 調理形態、提供数（予定数）及び喫食時間

調理形態		提供食数※2（人）			喫食時間
		食物アレルギー食※3	その他※3		
ミルク	1～4か月	0	0	0	適宜
離乳食	離乳初期	0	0	0	10:15
	離乳中期	0	0	0	10:30
	離乳後期（午前）	1	0	0	10:45
	離乳後期（午後）	1	0	0	14:45
離乳食合計		2	0	0	
完了食	1歳児	7	0	0	11:00
幼児食	1～2歳児	29	0	2	11:00
	3～5歳児	62	1	0	11:20
完了食、幼児食合計		98	1	2	
午前おやつ	1～2歳児	38	0	0	9:30
午後おやつ	1歳児以上	98	1	2	15:00
延長おやつ	1歳児以上	5	1	0	18:00
おやつ合計		141	2	2	
一時保育※4	利用児童数	最大3人			
休日保育（日祝）※4	利用児童数	最大20人			
総合計		241	3	4	

※1 令和8年1月1日時点の人数

※2 令和8年1月1日時点の人数。入・退園及び成長に伴い提供数の変動あり。

※3 提供数の内数とする。医師の指示（除去、解除の指示等）により提供数の変動あり。

その他、病児食等の対応あり。変動あり。

※4 その日の利用状況により提供数の変動あり。喫食時間等は、その児童の月齢に合わせて提供する。

※ 行事食の提供あり。事前に提示、説明あり。

別紙2

現行における調理室体制

1 北区保育・子育て支援センター

NO	職種	就業時間帯等（月～金曜日）	就業時間帯等（土曜日）	就業時間帯等（日曜日・祝日）	配置数
1	正職調理員	8時30分～17時00分	休暇※1	—	1
2	調理員（会計年度任用職員）	8時30分～12時30分	8時30分～12時30分	—	1
3	調理員（会計年度任用職員）	8時30分～12時30分	8時30分～12時30分	—	1
4	調理員（会計年度任用職員）	12時30分～16時30分	8時30分～12時30分	—	1
5	別途委託契約（現場業務責任者）	—	—	8時30分～16時30分	1

2 西区保育・子育て支援センター

NO	職種	就業時間帯等（月～金曜日）	就業時間帯等（土曜日）	就業時間帯等（日曜日・祝日）	配置数
1	正職調理員	8時30分～17時00分	休暇※1	—	1
2	調理員（会計年度任用職員）	8時30分～12時30分	8時30分～12時30分	—	1
3	調理員（会計年度任用職員）	8時30分～12時30分	8時30分～12時30分	—	1
4	調理員（会計年度任用職員）	12時30分～16時30分	8時30分～12時30分	—	1
5	別途委託契約（現場業務責任者）	—	—	8時30分～16時30分	1

別紙3-1

備品一覧（北区保育・子育て支援センター）

NO	名 称	備 考
1	エアコン (TOSHIBA AIC-AP803H)	2台
2	ガステーブルコンロ 2口 (OZAKI TSGT-1220A)	1台
3	ガステーブルコンロ 4口 (OZAKI4III)	1台
4	ガステーブルコンロ 1口 (tanico TAP-TGP-60AFSG-I0)	1台
5	食器洗浄機【ガス】(ホシザキ JWE-680A) (給湯機WB-25H)	1台設置
6	食器消毒保管庫【電気式】(ホシザキ HSB-15SA3-1)	1台設置
7	包丁まな板殺菌庫(ホシザキ HSB-4SA-H)	1台設置
8	スチームコンベクションオーブン【ガス】(コメットカトウCSI2)	1台設置 (天板6、穴2)
9	スチームコンベクション架台	1台設置
10	電子レンジ (TOSHIBA ER-J3)	1台設置
11	冷凍冷蔵庫 (ホシザキ HRF-120ZFT3)	1台設置
12	保存食用冷凍庫 (ホシザキ HF-63CZT-KS)	1台設置
13	牛乳保冷庫 (ホシザキ HSB-5SA3-1-L-H)	1台設置
14	調乳室用冷凍冷蔵庫 (SANYO SR-111U)	1台設置
15	炊飯器【ガス】(パロマPR-403SF)	1台設置
16	炊飯釜【電気】(アイリスオーヤマ ERC-IB50-W-D 1L)	1台設置
17	電気ポット (ZOJIRUSHI CV-GC22・CV-GC40)	2個設置
18	温乳器 (ウォーターバス EYELA SB-350)	1個設置
19	ホットプレート	2個設置
20	扉付き配膳カート (850×500×910)	4台設置
21	戸棚 (9600×900×1790)	1台設置
22	戸棚 (600×750×620)	1台設置
23	扉付き台 (650×750×850)	1台設置
24	扉付き台 (700×750×850)	1台設置
25	ラックシェルフ (1200×450×1600) 食品庫	1台設置
26	ラックシェルフ (1000×450×1600) 食品庫	1台設置
27	ラックシェルフ (750×350×750) 食品庫	1台設置
28	調理台付き一槽シンク (1400×600×850)	1台設置
29	調理台付き一槽シンク (1800×700×850)	2台設置
30	二槽シンク (1800×700×850)	1台設置
31	移動台 (750×450×880) 2段	1台設置
32	移動台 (600×600×860) 2段	2台設置
33	給食用リフト (菱電)	1台設置
34	更衣室用ロッカー	5個設定

別紙3-2

備品一覧（西区保育・子育て支援センター）

NO	名 称	備 考
1	炊飯ジャー【電気】(タイガー JNO-A361)	1台設置
2	炊飯ジャー【電気】(タイガー JBH-G101)	1台設置
3	おかゆメーカー(象印 EG-DA02)	1台設置
4	秤【アナログ】(12Kg)	1台設置
5	ローレンジ【ガス】(タニコー 17.4KW・K TGL-0710A-X)	2台設置
6	ガステーブルコンロ【ガス】(タニコー 8.7KW・K TMS-TGU-4545)	1口設置
7	ガステーブルコンロ【ガス】(マルゼン M-822DC)	4口設置
8	食器消毒保管庫【電気式】(ホシザキ 7.4kw HSB-20DB3)	1台設置
9	包丁まな板殺菌庫【電気】(ホシザキ HSB-5SB3-L-H)	1台設置
10	食器洗浄機(ホシザキ 29.1kw WB-25H-2)	1台設置
11	食器カゴ(ピンク) ポリプロピレン製 390×360×200	5個設置
12	食器カゴ(茶色) ポリプロピレン製 375×225×200	15個設置
13	スチームコンベクションオーブン(ホシザキ MIC-6SC3-L)	1台設置
14	冷凍冷蔵庫(ホシザキ 4ドア R:2890、F:1770 HRF-120AB)	1台設置
15	冷凍冷蔵庫(ホシザキ 2ドア R:1760、F:1720 HRF-63ATED (L))	1台設置
16	冷凍庫(サンデン 1ドア 3840)	1台設置
17	冷蔵ショーケース(ホシザキ USB-63BL (L) 2540)牛乳用	1台設置
18	検食用冷凍庫(サンデン VF-K120X 1150)	2台設置
19	引出付調理台(2700×900×800)	1台設置
20	引出付調理台(900×600×800)	1台設置
21	調理台(900×900×800)	1台設置
22	作業台(600×800×800)	1台設置
23	作業台(1570×750×870) L字	1台設置
24	戸棚(1700×1750×600)	1台設置
25	戸棚(1950×750×610)	1台設置
26	電子レンジ(日本美的株式会社 CFM-BA161)	1台設置
27	台付きシンク(900×600×800)	2台設置
28	一槽シンク(800×750×800)	1台設置
29	二槽シンク(2400×1000×880)	1台設置
30	二槽シンク(2000×700×870) L字	1台設置
31	扉付き配膳カート(910×520×1170)	5台設置
32	移動台(750×610×810) 2段	1台設置
33	移動台(800×400×760) 2段	1台設置
34	台車(1040×500×870) 3段	1台設置
35	電気ポット(象印 CD-WU30)	1台設置
36	白衣ロッカー	1台設置
37	移動式棚付き台(340×390×840)	1台設置
38	扉付台(750×430×810)	1台設置
39	2扉付台(900×730×680)	1台設置

別紙4-1

食器、食具、調理器具等一覧（北区保育・子育て支援センター）

区分	No.	品 目	区分	No.	品 目
食器等	1	飯椀（強化磁器）ひよこ、森のなかよし	調理器具等	41	泡立器
	2	汁碗（強化磁器）ひよこ		42	ゴムベラ
	3	丼（強化磁器）ベジタブル		43	フライ返し
	4	丼（強化磁器）TMand		44	ストレーナー（漉し器）
	5	カップ（強化磁器）ひよこ		45	カス揚げ
	6	マグカップ（強化磁器）ぞう		46	おたま
	7	豆皿（リス柄）		47	へら
	8	皿（強化磁器）リス		48	しゃもじ
	9	皿（強化磁器）水玉		49	トング
	10	皿（強化磁器）ぞう		50	バット
	11	カレー皿（強化磁器）ひよこ＜乳児用ウェーブ＞		51	ボール
	12	カレー皿（強化磁器）ぞう＜幼児用＞		52	ザル
	13	ランチ皿（強化磁器）ぞう		53	配膳用鍋（アルマイド蓋つき）
	14	アレルギー用食器各種（ピンク）（強化磁器）		54	両手鍋
	15	哺乳瓶（母乳実感 240mℓ・160mℓ）		55	片手鍋
	16	哺乳瓶（スリム 240mℓ）		56	やかん（10ℓ）
	17	乳首		57	フライパン
	18	お茶カップ（ステンレスプリンカップ）		58	計量カップ等
	19	アレルギー用食器各種（ピンク）（強化磁器）		59	大スプーン
	20	食器カゴ（大）ステンレス製 36×39×20cm		60	菜箸
	21	食器カゴ（中）強化磁器用コーティング		61	ミトン
食具等	22	スプーン（乳児用）		62	秤【アナログ】（12Kg）
	23	スプーン（幼児用）		63	秤【デジタル】（2Kg、3kg、5kg）
	24	フォーク（乳児用）		64	麦茶用ポット
	25	フォーク（幼児用）		65	お盆・トレイ類
	26	離乳食スプーン		66	調味料用容器
	27	食具入れ		67	石けん液用容器
調理器具等	28	フードプロセッサー（ロボクープマジミックスRM-4200）	その他	68	衣類用粘着テープ
	29	ミキサー（テスコム TM845）		69	ミルク札
	30	ミキサー（タイガー SKT-G100）		70	食札
	31	ミルサー（イワタニ IFM-720G）		71	軍手
	32	ハンドミキサー（貝印）		72	爪ブラシ
	33	包丁		73	中心温度計
	34	まな板		74	冷凍・冷蔵庫庫内温度計
	35	キッチンばさみ		75	温度計・湿度計
	36	缶切り		76	時計
	37	おろし金		77	消毒液用バケツ
	38	ピーラー（皮むき）		78	掃除用品類
	39	ディッシャー		79	シューズ置き
	40	マッシャー		80	

※ 調理器具は、食品衛生の観点より、ステンレスやシリコン製を使用。（木製は不可。）

別紙4-2

食器、食具、調理器具等一覧（西区保育・子育て支援センター）

区分	No.	品 目	区分	No.	品 目
食 器 等	1	飯椀（強化磁器）もりのなかよし	調 理 器 具 等	46	だし漉し
	2	汁椀（強化磁器）ぞう		47	お玉（調理用・盛付用・以上児クラス盛付用）
	3	汁椀（強化磁器）ひよこ		48	トング
	4	豆皿（強化磁器）もりのなかよし Φ99×26		49	揚げ物用バット
	5	深皿（強化磁器）ぞう Φ128×37		50	ステンレスボール
	6	浅皿（強化磁器）水玉 Φ130×25		51	ポリプロピレンざる
	7	浅皿（強化磁器）もりのなかよし Φ132×32		52	金ざる
	8	カレー皿（強化磁器）ひよこ Φ147×37		53	中心温度計
	9	カレー皿（強化磁器）ぞう Φ179×40		54	キッチンタイマー
	10	カップ（強化磁器）ひよこ Φ74×67		55	水筒（水分補給の麦茶用）
	11	麵丼（強化磁器）ババール Φ×140×62		56	オープンミトン
	12	ランチ皿（強化磁器）ぞう Φ215×34		57	アルミ両手鍋（Φ465×180）
	13	豆皿（PEN樹脂）99×26・110ml		58	以上児汁物用両手鍋（Φ320×140）
	14	カップ（PEN樹脂）78×68 220ml		59	アカオシュウ酸アルマイト両手鍋（Φ500×200）
	15	飯椀（PEN樹脂）107×47・220ml		60	アカオシュウ酸アルマイト両手鍋（Φ480×200）
	16	汁椀（PEN樹脂）120×51・295ml		61	アカオシュウ酸アルマイト両手鍋（Φ370×180）
	17	大汁椀（PEN樹脂）127×53・365ml		62	アルミ揚げ鍋（450×125）
	18	深皿（PEN樹脂）165×36・450ml		63	片手鍋（Φ70×60）離乳食用
	19	深皿（PEN樹脂）145×33・310ml		64	片手鍋 片口（190×70）
	20	哺乳瓶（母乳実感 240ml・160ml）		65	片手鍋 片口（240×80）
	21	哺乳瓶（スリム 200ml、240ml）		66	フライパン（Φ200、Φ320）
	22	乳首（哺乳実感、スリム 各サイズ）		67	やかん（10ℓ）
	23	お茶カップ（ステンレスプリンカップ）		68	配膳用トレー各種
食 具 等	24	スプーン（完了食・1～2歳児・以上児）	その 他	69	ミルク札
	25	フォーク（1～2歳児・幼児用）		70	洗い桶
	26	離乳食用スプーン（初期～後期）		71	ポリプロピレン角ざる
	27	個別トレイ（離乳食・食物アレルギー）		72	角バット用網（食洗器用）
	28	スプーン・フォーク入れ		73	ペーパータオルケース
調 理 器 具 等	29	クラッシュミルサー（イワタニ IFM-C20G）		74	ディスペンサー（石けん液用、アルコール用）
	30	フードプロセッサー（パナソニック MK-K48P）		75	バケツ（次亜塩素酸ナトリウム溶液用）
	31	デジタル秤（5kg・3kg・2kg）		76	スポンジ用物干し
	32	しゃもじ		77	雑巾用物干し
	33	ヘラ（炒め用・製菓用）		78	ごみ箱
	34	ターナー			
	35	包丁（下処理・生食・果物・パン）			
	36	まな板（下処理・生食・果物・パン）			
	37	キッチン鋏			
	38	ピーラー（下処理・生食）			
	39	缶切り			
	40	おろし器			
	41	計量カップ			
	42	菜箸			
	43	ホイッパー			
	44	ディッシュナー			
	45	かす揚げ			

※ 調理器具は、食品衛生の観点より、ステンレスやシリコン製を使用。（木製は不可。）

別紙5

業務区分及び経費区分

1 業務の区分

NO1

区分	業務内容	委託者	受託者
給食全般	給食業務の総括	○	
	札幌市給食運営要綱に基づくマニュアルの作成及び提示	○	
	「札幌市保育所における食物アレルギーを持つ児童への対応マニュアル」等、各マニュアルの提示	○	
	給食関係会議の開催及び運営	○	
	給食関係会議への参加		○
	給食関係調査等の実施	◎	○
	給食関係会議及び調査等への協力		○
	基準献立及び予定献立の作成	○	
	給食だより（食育だより）の作成	○	
	予定・実施献立表の作成（給食提供数含む）	○	
食材	各種給食関係業務に係る届出及び報告書の作成		○
	各種給食関係業務届出及び報告書の確認並びに保管	○	
	食材の発注及び購入	○	
	食材の受領	○	◎※
調理等業務	食材の保管		○
	納入業者に対する衛生管理指導等	○	
	下処理、解凍、食材の切り込み、攪拌、加熱調理及び非加熱調理、調乳作業		○
	盛り付け・配食作業		○
	配膳作業		○
	食器、調理用具、調理機器類の洗浄、消毒、保管及び清掃		○
保存食の確保			○
調理品の仕上がり確認		◎	○

※食材の受領については、勤務体制表に記載された業務時間内に納入されるものに限る。

別紙 5

NO 2

区分	業務内容	委託者	受託者
調理等業務	検食の実施	○	
	残菜及び廃棄物処理		○
	衣服及び履物等の衛生管理		○
	業務実施状況の確認	○	
	給食日誌及び衛生管理チェック表の作成		○
	給食日誌及び衛生管理チェック表の確認及び保管	○	
食物アレルギー対応	食物アレルギー対応の決定および調理指示書の作成	○	
	除去食、代替食の調理		○
	除去食及び代替食の盛り付け・配食		○
	食物アレルギー対応食の確認	◎	○
従事者の衛生	定期健康診断の実施		○
	定期健康診断実施状況の確認	○	
	検便の定期実施		○
	検便結果の確認及び保管	◎	○
施設設備管理	施設設備の設置及び改修	○	
	施設設備の管理及び運用		○
	食器、食具、調理器具等（別紙4）の確保	○	
	食器、食具、調理器具等（別紙4）の管理及び運用		○

別紙5

業務区分及び経費区分

2 経費の負担区分

委託者の負担	受託者の負担
1 施設設備の設置及び改修	1 従業員の給与及び諸手当
2 食器、食具、調理器具等（別紙4）の確保	2 従業員の福利厚生
3 食材の選定及び購入	3 従業員の教育及び研修
4 光熱水費	4 従業員の健康診断及び検便の実施
5 帳票類の印刷	5 従業員の被服及び履物
6 防鼠防虫等駆除消毒	6 電話代（通信機器にかかる取得・加入費を含む。）
7 その他委託者の負担とすることが適當と認められるもの	7 関係官庁申請等諸手続
	8 委託者に対する各種給食関係業務届出及び報告
	9 業務用消耗品（別表のとおり）
	10 その他受託者の負担とすることが適當と認められるもの

別紙5 別表 受託者負担消耗品一覧

区分	No.	品 目
調理用品等	1	スポンジ（調理用）
	2	タワシ（調理用）
	3	ラップ
	4	アルミホイル
	5	キッチンペーパー
	6	ペーパータオル（調理用）
	7	保存食（食材）用ポリ袋（保存食容器等）
	8	ビニール袋（その他）
	9	アルミカップ深8号オープンシートクックパー
	10	クッキングシート
洗浄用品等	11	タオル
	12	雑巾
	13	ゴミ袋
	14	スポンジ（洗浄用）
	15	タワシ（洗浄用）
	16	油固化剤カタマール
	17	哺乳瓶洗浄ブラシ
	18	乳首洗浄ブラシ
手袋・マスク等	19	使い捨て手袋
	20	ゴム手袋
	21	ゴム手袋（清掃用）
	22	マスク
洗浄剤等	23	洗浄剤（食器洗浄機用）
	24	洗剤（調理器具、調理機器洗浄機用）
	25	漂白剤（次亜塩素酸ナトリウム）
	26	クレンザー
	27	洗剤（洗濯用）
手洗い用品	28	手洗い用石けん液（消毒剤入り）
	29	消毒用アルコール（手洗い用）
	30	逆性石けん
	31	ペーパータオル（手洗い用）
その他	32	事務用品（電池含む）
	33	調理衣
	34	帽子（調理作業用）
	35	エプロン（配膳用）
	36	履物（調理室専用スリッパ）
	37	履物（配膳専用スリッパ）
	38	救急医薬品

※上記以外にも委託者と受託者において、受託者が負担すべき消耗品と認められるものについては、協議の上、受託者負担の消耗品とする。

勤務体制表

1 北区保育・子育て支援センター

NO	職種	氏名	就業時間帯等（月～金曜日）	就業時間帯等（土曜日）	就業時間帯等（日曜日・祝日）
1	現場業務責任者（調理員）				
2	業務従事者（調理補助）				
3	業務従事者（調理補助）				
4	業務従事者（調理補助）				
5	業務従事者（調理補助）				

2 西区保育・子育て支援センター

NO	職種	氏名	就業時間帯等（月～金曜日）	就業時間帯等（土曜日）	就業時間帯等（日曜日・祝日）
1	現場業務責任者（調理員）				
2	業務従事者（調理補助）				
3	業務従事者（調理補助）				
4	業務従事者（調理補助）				
5	業務従事者（調理補助）				

提出書類一覧

名称	提出時期	提出先	備考
給食日誌	給食実施日	保育園	
衛生管理チェック表	給食実施日	保育園	
営業許可申請	契約後速やかに	各園が設置されている 区健康・子ども課	写しを保育園または子ども未来局へ提供すること。 ※履行期間内に食品衛生責任者の変更を行った場合も速やかに提供すること。
別紙6 勤務体制表	令和8年3月31日まで	子ども未来局	
業務従事者名簿及び業務従事者配置計画書	令和8年3月31日まで	子ども未来局	従事者の変更がある場合は、その都度、変更後の名簿を変更後の労働者が従事する日の前日までに子ども未来局へ提出すること。
完了届	毎月	子ども未来局	
検便検査結果（写）	毎月	保育園または子ども未来局	
業務従事者支給賃金状況報告書	子ども未来局より指示有	子ども未来局	
業務従事者健康診断受診等状況報告書	子ども未来局より指示有	子ども未来局	
事故報告書	事故発生後、任意の様式で作成	子ども未来局	
その他※1	隨時	保育園または子ども未来局	

※1 その他、提出が必要とされる書類については、その都度協議する。