

(別添書類 1)

(仮称)町田市中学校給食センター整備・運営事業  
(町田忠生小山エリア・南エリア)  
要求水準書

2022年8月1日

2022年8月4日修正



# 《目 次》

<b>1. 総則</b> .....	<b>1</b>
(1) 要求水準書の位置付け .....	1
(2) 一般事項 .....	1
(3) 給食センターの立地条件・敷地条件 .....	4
(4) 給食センター概要 .....	7
(5) 配送対象となる学校 .....	8
(6) 法令、要綱・基準類等 .....	8
<b>2. 給食センター要求性能</b> .....	<b>13</b>
(1) 基本情報 .....	13
(2) 実施体制 .....	16
(3) 衛生水準 .....	17
(4) 調理水準 .....	19
(5) 洗浄・廃棄物 .....	22
(6) 車両動線・配送計画 .....	23
(7) 耐久性・更新性等 .....	24
(8) 自然環境・地域への配慮 .....	25
(9) 防犯・防災・災害対応 .....	26
(10) 事務機能等 .....	27
(11) 外構等 .....	27
(12) 給食センターの新たな価値形成に係る取組 .....	30
(13) 情報発信・啓発等 .....	31
(14) その他 .....	31
<b>3. 業務別要求水準</b> .....	<b>33</b>
(1) 総則 .....	33
(2) 設計業務 .....	33
(3) 工事監理業務 .....	33
(4) 建設業務 .....	34
(5) 調理設備等調達業務 .....	35
(6) 食器食缶等及びコンテナ調達業務 .....	35
(7) 施設備品等調達業務 .....	36
(8) 配送車両調達業務 .....	36
(9) 開業準備業務 .....	37
(10) 維持管理業務 .....	38
(11) 食材調達・調理・洗浄等業務 .....	39
(12) 配送・回収・配膳業務 .....	39
(13) 残渣等処理業務 .....	41

(14) 給食運営支援業務 .....	41
(15) 広報・災害対応・利用者対応等業務 .....	42
(16) モニタリング業務 .....	42
(17) その他運営業務に関する特記事項 .....	43
<b>4. 添付書類一覧 .....</b>	<b>44</b>

(仮称) 町田市中学校給食センター整備・運営事業(町田忠生小山エリア・南エリア)(以下、「本事業」という。)に関する要求水準書では、以下のように用語を定義する。

給食センター	本事業で、事業者が事業用地において設計、建設等を行う施設及び設備のすべてをいう。
学校	給食を配送する中学校をいう。
生徒	町田市立中学校に在籍する生徒をいう。
町田忠生小山エリア給食センター	旧忠生第六小学校の敷地に整備する町田市中学校給食センターをいう。
南エリア給食センター	東光寺公園調整池上の敷地に整備する町田市中学校給食センターをいう。
両センター	町田忠生小山エリア給食センター及び南エリア給食センターを指す。
鶴川エリア給食センター	本事業とは別に整備を行う、金井スポーツ広場の敷地に整備する町田市中学校給食センターをいう(所在地:町田市金井二丁目28番5号)。
事業用地(旧忠生第六小学校)	町田忠生小山エリア給食センターを整備する敷地をいう(所在地:町田市山崎町1298番地1)。
事業用地(東光寺公園調整池上)	南エリア給食センターを整備する敷地をいう(所在地:町田市南成瀬七丁目17番1号)。
センター栄養士	給食センターに常駐する市の栄養士をいう。
施設備品等	施設備品、調理用器具の総称をいう。
施設備品	給食センターに調理以外で必要となる備品類をいう。具体的には、机、いす、書棚、ロッカー、コピー機、電話機等(ただし、市職員用のパソコン、プリンター、スキャナー等は除く。)を指す。
調理用器具	調理業務に必要となる備品類で、建物に固定されていないもの(調理運営備品を含む。)をいう。具体的には、しゃもじ、ひしゃく、包丁、まな板、ザル、たらい、作業台車、プレート、各種調理機器(ミキサー等)、温度計、掃除機等を指す。
食器食缶等	食器類及び食缶等、食器かご等を指す。
食器類	生徒・教職員等の人数分用意する食器類をいう。具体的には、食器(はし、スプーン等を含む)及びトレイを指す。
食缶等	学級単位等で用意する食缶類をいう。具体的には、食缶、配膳用具(しゃもじ、トング、おたま等)、食物アレルギー対応食用容器を指す。
食器かご等	食器かご、トレイかご、小物類かご等を指す。
配膳室等	学校内での配膳作業を行うための室及び配送車両の進入路、停車スペースその他の総称をいう。
維持管理	建築物や建築設備、調理設備などの維持保全に関わる諸行為及びその諸行為を実施するための諸管理業務のことをいう。
点検	建築物の敷地、構造及び建築設備、調理設備について、損傷、腐食その他の劣化の状況を調査することをいい、保守又はその他の処置が必要か否かの判断を行うことをいう。

保守	点検の結果に基づき建築物等の機能の回復又は危険の防止のために行う消耗部品の取替え、注油、塗装その他これらに類する作業をいう。
修繕	劣化した部位・部材又は機器の性能・機能を原状（初期の水準）又は実用上支障のない状態まで回復させる行為をいう。ただし、保守の範囲に含まれる定期的な小部品の取替え等は除く。
更新	劣化した部位・部材、機器、備品及び消耗品等を新しい物に取り替える行為をいう。
大規模修繕	主要構造部の一種以上について行う過半の修繕をいい、設備に関しては、機器、配管、配線の全面的な更新を行う修繕をいう（「建築物修繕措置判定手法（（旧）建設大臣官房官庁営繕部監修、平成5年版）」の記述に準ずる。）。

なお、本要求水準書において定義された用語は、その他の公募書類において用いられるときも、文脈上他の解釈が当然なされるべき場合を除いて、同一の意味を有する。

# 1. 総則

---

## (1) 要求水準書の位置付け

---

本要求水準書は、町田市（以下「市」という。）が、2022年3月に策定した「まちだの中学校給食センター計画 ～おいしく食べて 地域みんなで健康に！～」（以下、「基本計画」という。）に基づき、本事業を実施するに当たり、応募者を対象に交付する募集要項等と一体のものである。本事業について、市が事業者に要求するサービスの水準を示し、応募者の提案に具体的な指針を示すものである。

## (2) 一般事項

---

### ① 事業名称

（仮称）町田市中学校給食センター整備・運営事業（町田忠生小山エリア・南エリア）

### ② 事業に供される公共施設等の種類

学校給食共同調理場

### ③ 給食センターの基本的な考え方

- 1) 生徒数推計や、新たな学校づくりの進捗を踏まえ、長期にわたって安定的かつ効率的に、給食を提供できる施設の整備を行う。
- 2) 食物アレルギーを有する生徒等に、主要アレルギー食材を使用しない専用献立による給食を提供するために、必要な機能を整備する。
- 3) 供給食数、献立等に応じた機能的な作業空間及び食材動線を構築し、H A C C P (Hazard Analysis and Critical Control Point) を始め、関係する衛生基準に則って、適切かつ確実な作業が遂行できる施設を整備し運営する。
- 4) 「食を通じた地域みんなの健康づくり拠点」として、学校給食事業及び事業者の自主事業の実施に必要な機能を備えた施設とする。
- 5) 災害時において、炊き出し機能等、地域で食の面から活躍できる施設とする。
- 6) 自然エネルギーの活用、省資源化、省エネルギー化を図り、地球環境の保護及びL C C（ライフサイクルコスト）、L C C O 2（ライフサイクル二酸化炭素）の縮減に努める。
- 7) 給食センターで働く人、給食センターを利用する人等、すべての人に優しいユニバーサルデザインを重視する。
- 8) 周辺への環境影響に配慮した施設整備・運営を行うとともに、周辺資源の調和に配慮した良好な景観形成を図る。

#### ④ 事業方式

本事業は、事業者が本施設の建設を行った後、市に本施設の所有権を移転し、事業期間の終了までの間、本施設の運営及び維持管理を行う方式（ＢＴＯ方式）とする。

#### ⑤ 事業者の業務範囲

事業者が実施する業務（以下「本業務」という。）は、次に掲げるとおりとする。

##### 1) 施設整備業務

- a) 設計業務（基本設計・実施設計）
- b) 建設業務
- c) 工事監理業務
- d) 調理設備等調達業務
- e) 食器食缶等及びコンテナ調達業務
- f) 施設備品等調達業務
- g) 配送車両調達業務

※設計業務、建設業務及び工事監理業務は、併設施設を事業範囲に含む

##### 2) 開業準備業務

##### 3) 維持管理業務

- a) 建築物維持管理業務
- b) 建築設備維持管理業務
- c) 附帯施設維持管理業務
- d) 調理設備維持管理業務
- e) 食器食缶等及びコンテナ維持管理・更新業務
- f) 施設備品等維持管理業務
- g) 配送車両維持管理業務
- h) 外構等維持管理業務
- i) 環境衛生管理・清掃業務
- j) 警備業務
- k) 修繕業務

※外構等維持管理業務、環境衛生管理・清掃業務、警備業務、修繕業務は、雨水調整池を事業範囲に含む

##### 4) 運営業務

- a) 食材調達・検収支援業務
- b) 給食調理業務
- c) 洗浄等業務

- d) 配送及び回収業務
  - e) 学校における配膳業務（直接搬入品の受入れを含む）
  - f) 残渣等処理業務（直接搬入品及びその容器等の回収を含む）
  - g) 各業務に付随する日常の衛生管理業務
  - h) 学校給食運営支援業務（献立作成、食育支援等）
  - i) 広報・災害対応・利用者対応等業務
- 5) 給食センターの新たな価値形成に係る取組（事業内提案事業・自主事業）

## ⑥ 市が行う業務

本事業のうち、市が実施する業務は、以下のとおりとする。

- 1) 施設整備業務
  - a) 学校の配膳室等改修工事
- 2) 運営業務等
  - a) 食材調達・検収業務
  - b) 献立作成・栄養管理・食育業務
  - c) 衛生管理・調理指示業務
  - d) 食数調整決定
  - e) 検食
  - f) 給食費の徴収管理業務
  - g) 配膳室等維持管理業務
  - h) 消防器具置場運営業務
  - i) 街区公園維持管理業務

なお、市が行うとしている業務のうち、事業者側で実施可能な業務がある場合は、その業務に関する実施計画書（方針・体制・所要費用）を、市に提案することができる。

※上記の提案を行う場合は、提案価格には含めず、別途提案すること。

※事業者は、市に対して同上の提案を、契約期間中いつでも行うことが可能である。

## ⑦ 新型コロナウイルス感染症を始めとする感染症対策の徹底

新型コロナウイルス感染症を始めとする各種の感染症について、感染予防及び拡大防止を徹底するため、本施設的设计、建設・工事監理、開業準備、維持管理及び運営業務の各段階において、十分に配慮するとともに、適切な対策を講じること。

### (3) 給食センターの立地条件・敷地条件

#### ① 町田忠生小山エリア給食センター事業用地(旧忠生第六小学校)

事業用地（旧忠生第六小学校）の前提条件は、次のとおりである。

なお、本事業用地については、2022年度中に（仮称）教育環境整備地区特別用途地区の都市計画決定及び木曾山崎地区地区計画の都市計画変更を予定しており、新たに定める当該都市計画制限の内容（予定）を【添付資料1】「教育環境整備地区特別用途地区について（素案）」及び【添付資料2】「木曾山崎地区地区計画の変更について」に示す。本計画の詳細や制限の適用除外規定については、当該資料を参照すること。

#### ▼町田忠生小山エリア給食センター事業用地の前提条件

事業用地所在地	町田市山崎町 1298 番地 1 【添付資料3】「敷地図」を参照	
敷地面積	17349.39 m <sup>2</sup> の一部(9,000 m <sup>2</sup> 未満)	
建築可能面積	建築面積 3,000 m <sup>2</sup> 未満	
形態制限	用途地域	・ 第一種中高層住居専用地域 ・ 木曾山崎地区地区計画の区域内 ・ （仮称）教育環境整備地区特別用途地区を適用予定（主として学校給食共同調理場の用に供する施設の立地を許容する）
	容積率	100%（地区計画において80%）
	建ぺい率	50%（地区計画において40%）
	防火・準防火地域	準防火地域
	日影規制	規制値（一） 3h,2h,4m
	高さの最高限度	有 20m（特別用途地区及び地区計画による）
	道路斜線制限	有（1.25）
	隣地斜線制限	有（20m+1.25）
	北側斜線制限	有（10m+1.25）※31m第二種高度地区の指定あり
	建築物の敷地面積の最低限度	有 500 m <sup>2</sup> （特別用途地区及び地区計画による）
	壁面の位置の制限	有 敷地境界線から5m以上（地区計画による）
	開発行為	無
	雨水浸透施設の設置基準	敷地面積1,000 m <sup>2</sup> 当たり60 m <sup>3</sup> 以上
インフラ	上水道	東京都水道局「水道管管理図」のとおり
	下水道	「地図情報まちだ」に掲載のとおり ( <a href="https://machida.kukan.joho.jp/webgis/?bt=0&amp;p=1">https://machida.kukan.joho.jp/webgis/?bt=0&amp;p=1</a> )
	電力	供給事業者への確認、調整を行うこと。引込方法等は、事業者の提案による。

	電話・通信設備	通信事業者への確認、調整を行うこと。引込方法等は、事業者の提案による。
	ガス	供給事業者への確認、調整を行うこと。供給方法等については、事業者の提案による。
隣接道路		北側道路：市道忠生 698 号線 認定幅員 6.50～13.64m 建築基準法第 42 条第 1 項第 1 号適用
地盤状況		【添付資料 4】「地質調査資料」を参照。ただし、本事業を実施する上で事業者が、更なる調査が必要と判断する場合は、事業者の負担で行う。
埋蔵文化財関係		本事業用地は、埋蔵文化財関係の調査対象範囲外である。
その他		【健康増進関連拠点について】 ・市では、本事業用地を含む忠生第六小学校跡地において、本事業とは別に、フットサルコート 1 面分程度の屋内体育施設の整備を検討している（構想段階）。基本計画に示す土地利用イメージに従い、事業用地内で両建築計画が成り立つよう施設配置を行うこと。 【その他】 ・事業者は市が行う境界確定のための支援を行う。

## ② 南エリア給食センター事業用地(東光寺公園調整池上)

事業用地（東光寺公園調整池上）の前提条件は、次のとおりである。

なお、本事業用地については、2022 年度中に（仮称）教育環境整備地区特別用途地区の都市計画決定を予定している。新たに定める当該都市計画制限の内容（予定）を【添付資料 1】「教育環境整備地区特別用途地区について（素案）」に示す。本計画の詳細や、制限の適用除外規定については、当該資料を参照すること。

### ▼南エリア給食センター事業用地の前提条件

事業用地所在地	町田市南成瀬七丁目 17 番 1 号 【添付資料 3】「敷地図」を参照	
敷地面積	3,036.16 m <sup>2</sup>	
形態制限	用途地域	・ 準工業地域 ・ （仮称）教育環境整備地区特別用途地区を適用予定
	容積率	200%
	建ぺい率	60%
	防火・準防火地域	準防火地域
	日影規制	規制値（一） 4h,2.5h,4m
	高さの最高限度	有 20m（特別用途地区による）
	道路斜線制限	有（1.5）
	隣地斜線制限	有（20m+1.5）

	北側斜線制限	無 ※31m第二種高度地区の指定あり
	建築物の敷地面積の最低限度	有 1,000 m <sup>2</sup> (特別用途地区による)
	開発行為	無 ※成瀬南土地区画整理事業地内 (事業完了済)
	雨水浸透施設の設置基準	敷地面積 1,000 m <sup>2</sup> 当たり 60 m <sup>3</sup> 以上
インフラ	上水道	東京都水道局「水道管管理図」のとおり
	下水道	「地図情報まちだ」に掲載のとおり ( <a href="https://machida.kukanjoho.jp/webgis/?bt=0&amp;p=1">https://machida.kukanjoho.jp/webgis/?bt=0&amp;p=1</a> )
	電力	供給事業者への確認、調整を行うこと。引込方法等は、事業者の提案による。
	電話・通信設備	通信事業者への確認、調整を行うこと。引込方法等は、事業者の提案による。
	ガス	供給事業者への確認、調整を行うこと。供給方法等については、事業者の提案による。
隣接道路	<b>【添付資料5】「道路台帳資料」を参照。</b> 西側道路：市道南 1884 号線 認定幅員 6.0m 建築基準法第 42 条第 1 項第 1 号適用 南側道路：市道南 1816 号線 認定幅員 5.0m 建築基準法第 42 条第 1 項第 1 号適用	
地盤状況	<b>【添付資料4】「地質調査資料」を参照。</b> ただし、本事業を実施する上で事業者が、更なる調査が必要と判断する場合は、事業者の負担で行う。	
埋蔵文化財関係	本事業用地は、埋蔵文化財関係の調査対象範囲外である。	
都市公園関係	<ul style="list-style-type: none"> <li>・現況については<b>【添付資料6】「東光寺公園資料」</b>を参照。</li> <li>・本事業用地全体について、昭和 56 年町田市告示第 536 号にて都市公園の指定があるが、本事業において公園開放部分 (800 m<sup>2</sup>以上) の再配置を行うものとする。</li> <li>・都市公園告示区域は、本事業整備に際して廃止した後、本事業により再整備した新たな公園開放部分を、都市公園として再指定する予定である。(2023 年度に手続予定)</li> </ul>	
雨水調整池関係	<ul style="list-style-type: none"> <li>・現況及び整備水準については、<b>【添付資料7】「雨水調整池関係資料 (東光寺公園)」</b>を参照。ただし、本事業を実施する上で事業者が、更なる調査が必要と判断する場合は、施設管理者と協議の上、事業者の負担で行う。</li> </ul>	
その他	<b>【高圧線について】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・調整池上空の送電線 (電圧：約 15.4 万ボルト、電線高さ地上約 11m程度※たるみを考慮) と建築物・建築時の重</li> </ul>	

	<p>機等との離隔距離を 4.8m 以上確保する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 高圧線鉄塔の基礎構造は、土の比重 1.6 と水の比重 1.0 で検討されており、基礎周りを調整池天端の高さまで通常の土で埋め立てることが可能である。</li> <li>・ 高圧線鉄塔周辺の整備計画（鉄塔基礎周辺の土留め・埋め戻しなど）が決定し次第、東京電力パワーグリッド(株)と管理者協議を行う。また、鉄塔基礎から 20m 以内に建物基礎を設置する場合も事前に管理者協議を行う。</li> </ul> <p>【下水道本管・ポンプ施設について】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 【添付資料 8】「下水道施設関係資料（東光寺公園）」（市貸与資料）に示す、敷地内を横断する汚水幹線及びポンプ施設については存置する。</li> <li>・ ポンプ施設の制御盤は移設しないこと。</li> <li>・ 当該施設に近接した工事を行う場合は、【添付資料 8】「下水道施設関係資料（東光寺公園）」（市貸与資料）に示す「下水道施設の離隔の考え方」（2020 年 4 月町田市下水道部下水道管理課）に従うものとする。</li> </ul> <p>【その他】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 事業者は市が行う境界確定のための支援を行う。</li> </ul>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## (4) 給食センター概要

### ① 町田忠生小山东エリア給食センター

#### 1) 供給能力

生徒数推計等を踏まえ、長期にわたって安定的・効率的に提供できる能力を備える。そのうち、食物アレルギー対応食は、最大 50 食とする。

（参考：【添付資料 9】「2025～2040 年度の生徒数及びクラス数の推移（想定）」）

#### 2) 施設規模

立地条件・敷地条件を満たす範囲で、上記の供給能力を備えた施設規模とする。具体的な面積は事業者の提案による。

#### 3) 主要機能

##### a) 給食機能

給食調理機能、事務機能、その他給食調理業務に必要な機能

##### b) その他機能

多目的室、一般開放用便所、防災機能（災害備蓄倉庫、消防器具置場を含む）、牛乳パック処理室（両センター並びに鶴川エリア給食センター分及び市内全小学校分を対象とする）

- 4) 給食の運営等業務開始時期  
2025年4月1日

## ② 南エリア給食センター

- 1) 供給能力  
生徒数推計等を踏まえ、長期にわたって安定的・効率的に提供できる能力を備える。  
そのうち、食物アレルギー対応食は、最大40食とする。  
(参考:【添付資料9】「2025~2040年度の生徒数及びクラス数の推移(想定)」)
- 2) 施設規模  
立地条件・敷地条件を満たす範囲で、上記の供給能力を備えた施設規模とする。具体的な面積は事業者の提案による。
- 3) 主要機能
- a) 給食機能  
給食調理機能、事務機能、その他給食調理業務に必要な機能
  - b) その他機能  
多目的室、一般開放用便所、防災機能、街区公園、雨水調整池
- 4) 給食の運営等業務開始時期  
2025年9月1日

## (5) 配送対象となる学校

---

各学校の詳細は、【添付資料10】「配送対象となる中学校一覧」を参照。

## (6) 法令、要綱・基準類等

---

### ① 遵守すべき法令等

本事業の実施に当たっては、次に示す法令等を遵守し、すべての関連施行令・規則等も含むものとする。また、本事業を実施するに当たり、必要とされるその他の法令等(条例を含む)についても、最新のものを参照し、遵守する。

法律

- ・ 学校教育法(昭和22年法律第26号)
- ・ 学校保健安全法(昭和33年法律第56号)
- ・ 学校給食法(昭和29年法律第160号)
- ・ 食育基本法(平成17年法律第63号)
- ・ 地方自治法(昭和22年法律第67号)
- ・ 食品安全基本法(平成15年法律第48号)

- ・ 食品衛生法（昭和22年法律第233号）
- ・ 食品循環資源の再利用等の促進に関する法律（平成12年法律第116号）
- ・ 都市計画法（昭和43年法律第100号）
- ・ 宅地造成等規制法（昭和36年法律第191号）
- ・ 建築基準法（昭和25年法律第201号）
- ・ 消防法（昭和23年法律第186号）
- ・ 災害対策基本法（昭和36年法律第223号）
- ・ 高齢者、障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律（平成18年法律第91号）
- ・ 下水道法（昭和33年法律第79号）
- ・ 水道法（昭和32年法律第177号）
- ・ 河川法（昭和39年法律第167号）
- ・ 特定都市河川浸水被害対策法（平成15年法律第77号）
- ・ 健康増進法（平成14年法律第103号）
- ・ 建築物における衛生的環境の確保に関する法律（昭和45年法律第20号）
- ・ 廃棄物の処理及び清掃に関する法律（昭和45年法律第137号）
- ・ 水質汚濁防止法（昭和45年法律第138号）
- ・ 大気汚染防止法（昭和43年法律第97号）
- ・ 土壤汚染対策法（平成14年法律第53号）
- ・ 騒音規制法（昭和43年法律第98号）
- ・ 振動規制法（昭和51年法律第64号）
- ・ 建設業法（昭和24年法律第100号）
- ・ 建築士法（昭和25年法律第202号）
- ・ 警備業法（昭和47年法律第117号）
- ・ 労働安全衛生法（昭和47年法律第57号）
- ・ 建設工事に係る資材の再資源化等に関する法律（平成12年法律第104号）
- ・ 環境基本法（平成5年法律第91号）
- ・ 循環型社会形成推進基本法（平成12年法律第110号）
- ・ 資源の有効な利用の促進に関する法律（平成3年法律第48号）
- ・ エネルギーの使用の合理化に関する法律（昭和54年法律第49号）
- ・ 建築物のエネルギー消費性能の向上に関する法律（平成27年法律第53号）
- ・ 国等における温室効果ガス等の排出の削減に配慮した契約の推進に関する法律（平成19年法律第56号）
- ・ 悪臭防止法（昭和46年法律第91号）
- ・ 工場立地法（昭和34年法律第24号）
- ・ 景観法（平成16年法律第110号）
- ・ 都市公園法（昭和31年法律第79号）
- ・ 都市緑地法（昭和48年法律第72号）
- ・ 屋外広告物法（昭和24年法律第189号）
- ・ 国等による環境物品等の調達の推進等に関する法律（平成12年法律第100号）
- ・ 電気事業法（昭和39年法律第170号）

- ・ 高圧ガス保安法（昭和26年法律第204号）
- ・ 貨物自動車運送事業法（平成元年法律第83号）
- ・ 自動車から排出される窒素酸化物及び粒子状物質の特定地域における総量の削減等に関する特別措置法（平成4年法律第70号）
- ・ フロン類の使用の合理化及び管理の適正化に関する法律（平成13年法律第64号）
- ・ 会社法（平成17年法律第86号）
- ・ 個人情報の保護に関する法律（平成15年法律第57号）

#### 東京都条例

- ・ 東京都建築安全条例（昭和25年条例第89号）
- ・ 火災予防条例（昭和37年条例第65号）
- ・ 東京都景観条例（平成18年条例第136号）
- ・ 東京都駐車場条例（昭和33年条例第77号）
- ・ 東京都環境基本条例（平成6年条例第92号）
- ・ 高齢者、障害者等が利用しやすい建築物の整備に関する条例（東京都建築物バリアフリー条例）（平成15年条例第155号）
- ・ 東京都福祉のまちづくり条例（平成7年条例第33号）
- ・ 東京都給水条例（昭和33年条例第41号）
- ・ 東京都下水道条例（昭和34年条例第89号）
- ・ 東京における自然の保護と回復に関する条例（自然保護条例）（平成12年条例第216号）
- ・ 都民の健康と安全を確保する環境に関する条例（環境確保条例）（平成12年条例第215号）
- ・ 東京都食品安全条例（平成16年条例第67号）

#### 町田市条例

- ・ 町田市景観条例（平成21年条例第23号）
- ・ 町田市住みよい街づくり条例（平成15年条例第49号）
- ・ 町田市立公園条例（昭和45年条例第38号）
- ・ 町田市立公園における移動等円滑化の基準に関する条例（平成25年条例第19号）
- ・ 町田市宅地開発事業に関する条例（平成16年条例第40号）
- ・ 町田市土砂等による埋め立て等の規制に関する条例（平成26年条例第14号）
- ・ 町田市地区計画の区域内における建築物の制限に関する条例（昭和60年条例第36号）
- ・ 町田市（仮称）教育環境整備地区特別用途地区建築条例
- ・ 町田市斜面地における建築物の建築の制限に関する条例（平成17年条例第50号）
- ・ 町田市中高層建築物等の建築に係る紛争の予防と調整に関する条例（平成7年条例第34号）
- ・ 町田市自転車等の放置防止に関する条例（昭和58年条例第1号）
- ・ 町田市福祉のまちづくり総合推進条例（平成5年条例第42号）
- ・ 町田市行政財産使用料条例（昭和58年条例第25号）

- ・ 町田市環境基本条例（平成12年条例第68号）
- ・ 町田市廃棄物の処理及び再利用の促進に関する条例（平成5年条例第28号）
- ・ 町田市宅地開発事業に関する条例（平成16年条例第40号）
- ・ 町田市下水道条例（平成6年条例第26号）

その他関係法令等

## ② 適用すべき要綱・基準、仕様等

本事業の実施に当たっては、以下の要綱・基準（最新版）等を適用し、関係するすべての基準等についても含むものとする。

また、手続等を規定している項目にあつては、これらを参考仕様として準用することとし、市がこれらと同等の効果があると認める場合においては、事業者の提案によることができるものとする。

- ・ 学校給食衛生管理基準（平成21年文部科学省告示第64号）
- ・ 学校給食実施基準（平成21年文部科学省告示第61号）
- ・ 学校環境衛生基準（平成21年文部科学省告示第60号）
- ・ 大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年厚生省生活衛生局長通知第85号）
- ・ 学校給食事業における安全衛生管理要綱（昭和48年労働基準局長通知基発第107号）
- ・ 学校給食調理場における手洗いマニュアル（平成20年3月文部科学省）
- ・ 調理場における洗浄・消毒マニュアルPart I（平成21年3月文部科学省）
- ・ 調理場における洗浄・消毒マニュアルPart II（平成22年3月文部科学省）
- ・ 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル（平成23年3月文部科学省）
- ・ 学校給食調理従事者研修マニュアル（平成24年3月文部科学省）
- ・ 学校給食における食物アレルギー対応指針（平成27年3月文部科学省）
- ・ 学校における新型コロナウイルス感染症に関する管理衛生マニュアル（令和2年文部科学省）
- ・ 栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育（平成29年文部科学省）
- ・ 食に関する指導の手引き（平成31年文部科学省）
- ・ 建設工事公衆災害防止対策要綱（平成5年建設省経建発第1号）
- ・ 建設副産物適正処理推進要綱（平成5年建設省経建発第3号）
- ・ 建築構造設計基準及び同解説 平成16年版（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- ・ 建築鉄骨設計基準及び同解説 平成10年版（建設大臣官房官庁営繕部監修）
- ・ 官庁施設の総合耐震・耐津波計画基準 平成8年版（建設大臣官房官庁営繕部監修）
- ・ 建築設備設計基準 平成21年版（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- ・ 公共建築工事標準仕様書（建築工事編、電気設備工事編、機械設備工事編）（国土交通省大臣官房官庁営繕部 監修）
- ・ 建築工事監理指針（上巻下巻）（国土交通省大臣官房官庁営繕部 監修）
- ・ 建築工事標準詳細図（国土交通省大臣官房官庁営繕部 監修）

- ・ 電気設備工事監理指針（国土交通省官房官庁営繕部 監修）
- ・ 公共建築設備工事標準図（電気設備工事編、機械設備工事編）（国土交通省官房官庁営繕部 監修）
- ・ 機械設備工事監理指針（国土交通省大臣官房官庁営繕部 監修）
- ・ 建築物修繕措置判定手法 平成5年版（建設大臣官房官庁営繕部 監修）
- ・ 東京都建築工事標準仕様書 令和2年版（令和2年7月東京都）
- ・ 東京都土木工事標準仕様書 令和4年版（令和4年4月東京都）
- ・ 東京都電気設備工事標準仕様書 令和2年版（令和2年7月東京都）
- ・ 東京都機械設備工事標準仕様書 令和2年版（令和2年7月東京都）
- ・ 東京都福祉のまちづくり条例施設整備マニュアル 平成31年版（平成31年3月東京都）
- ・ 東京都排水設備要綱 令和2年版（令和2年3月東京都）
- ・ 産業廃棄物適正処理ガイドブック（令和元年東京都）
- ・ 指定給水装置工事事業者工事施工要領 令和3年版（令和3年10月東京都）
- ・ 都立建築物のユニバーサルデザイン導入ガイドライン令和2年版（令和2年4月東京都）
- ・ 町田市中高層建築物等に関する指導要綱（平成30年町田市）
- ・ 町田市建築指導要綱（昭和50年町田市）
- ・ 町田市測量標等管理要綱（平成15年町田市）
- ・ 町田市公園緑地設置技術基準（令和3年町田市）
- ・ 調整池設置技術基準（平成30年町田市）

その他関係する要綱・基準等

## 2. 給食センター要求性能

### (1) 基本情報

#### ① 給食回数・提供量

- 1) 給食実施予定回数は、「町田市立学校の管理運営に関する規則」に規定する学校休業日を除いた日数分の回数とする。なお、2025年度及び2026年度は下記回数を想定する。

#### ▼給食実施予定回数

年 度	給食実施予定回数	
	町田忠生小山エリア給食センター	南エリア給食センター
2025年度	(年間) 201回	(9月～3月) 129回
2026年度	(年間) 199回	(年間) 199回

※2027年度以降については、事業者が、町田市立学校の管理運営に関する規則に基づく学校休業日以外の平日の日数から、給食実施予定回数を見込むこと。

- 2) 給食1食当たりの食事の量は、次のとおり想定している。
- a) 米飯調理：生米100g程度
  - b) 副食調理、和え物調理：60～70g程度（最大100g程度）
  - c) 汁物調理：230g程度（最大300g程度）

#### ② 食器食缶等

- 1) 本事業では、下表に示す食器類及び食缶等を使用する。事業者は、生徒数推計等を踏まえて必要数を調達すること。また、食器かご等についても、必要なものを調達すること。なお、食器食缶等は、市で用意する配膳台（BW-2S）及び学級用運搬車（L-3M）【添付資料15-2】「配膳業務の流れについて（配膳台・学級用運搬車）」に1学級分を積載できるものを選定すること。

#### ▼使用する食器類

種類	材質	規格
飯椀	PEN樹脂	Φ140mm×高さ58mm（465ml）
汁椀	PEN樹脂	Φ145mm×高さ61mm（520ml）
平皿兼丼	PEN樹脂	Φ200mm×高さ38mm（700ml）
小深皿	PEN樹脂	Φ130mm×高さ32mm（210ml）
トレイ	FRP	380mm×290mm×高さ18mm
箸	京華木	長さ210mm
スプーン（大）	ステンレス	事業者の提案による

スプーン (小)	ステンレス	事業者の提案による
フォーク (大)	ステンレス	事業者の提案による
食物アレルギー対応食用食器	通常食と材質・規格は同じで、色や絵柄等で判別できるもの。	

※教育委員会及び関係者間で 2022 年度以降に詳細検討するため、変更になる場合がある。

▼使用する食缶等

種類	材質・規格	仕様	数量
汁物用	ステンレス 容量：14L	断熱 クリップ：有 パッキン：有	①通常の学級：1 学級1つ ②特別支援学級： 各校1つ ③職員室用：各校 1つ
焼物・揚物用	ステンレス 容量：7L（高さ 120mm 程度のもの）	断熱、敷き網付き クリップ：有 パッキン：有	
米飯用	ステンレス 容量：14L	断熱、テフロン加工 クリップ：無 パッキン：無	
和え物用	ステンレス 容量：7L	断熱 クリップ：無 パッキン：無	
丼の具・煮もの・果物・フルーツポンチ用	ステンレス 容量：10L	断熱 クリップ：有 パッキン：有	
ソース缶	ステンレス 容量：2～4L	断熱 クリップ：提案による パッキン：提案による ※生徒が安全に扱いやすく、水分がこぼれにくい形状とする。 ※揚げた豆やふりかけ、果物を入れる場合がある。	
パン缶	アルミ	TA-40（530mm×350mm×高さ 185mm）	南エリア及び鶴川エリアの各給食センターが担当する学校につき、上記①～③の必要な数
配膳用具 （想定献立に必要な種類）	耐久性・操作性の良いもの（事業者の提案による）	生徒が使いやすく、簡易に洗浄でき、バネなど異物混入の恐れがあるものがないもの	上欄①～③ごとに必要数

		の。	
食物アレルギー対応食用容器	ステンレス	断熱 クリップ：提案による パッキン：提案による ※その他の仕様は3)を参照すること。	食物アレルギー対応食の提供食数と同数

- 2) パン缶は、町田忠生小山エリア給食センターで保管・管理し、両センター及び鶴川エリア給食センターで共用する。  
パンを提供する日は、町田忠生小山エリア給食センターは毎週火曜日、南エリア給食センター及び鶴川エリア給食センターは毎週木曜日とし、学校に直接搬入する日（隔週程度）を除いて、給食センターで調理したパン（揚げパン、ピザパン、焼きカレーパン等）を配缶して、各学校に配送する。なお、当該パン缶共用のための具体的な運用方法は、事業者の提案による。
- 3) 食物アレルギー対応食用容器は、通常食と同等の水準の給食提供が行えること、異物混入のリスクを排除すること、誤配が生じないことなどを考慮して、以下の条件を満たす種類の容器を、事業者が選定して調達する。
- 個別専用容器であること（調理後から喫食まで個人の食事が1セットで届く状態）
  - 食物アレルギー対応食用の容器であると誰でも判別できること
  - 通常食と混在しない配送方法に対応できること

### ③ コンテナ

- 1) コンテナは、食器類と食缶等を別々に配送する2段階配送を前提とし、学校の施設状況を踏まえて、配送時の安全確保が十分に図られる材質・形状・サイズを、事業者が提案するものとする。ただし、コンテナの高さは155cm以下とする。  
（参考：【添付資料11】「配送対象となる中学校の施設概要」（市貸与資料））
- 2) コンテナは、学校毎に使用する。数量は、外形サイズ、学級数、配送計画に合わせて必要分調達する。

### ④ 特別支援学級への給食提供

- 1) 町田小山忠生エリア給食センターでは、食べる機能に配慮した給食の提供（1日5食程度を想定）に対応するため、「刻み」「ミキサーがけ」「再加熱」等ができる調理体制を確保する。
- 2) 今後、特別支援学級の配置を増設する見込みであることを踏まえて、両センターにおいて、当初から1校につき1学級分を配食できる体制を確保する。なお、2022年4月現在の配置状況及び将来の配置の考え方については、【添付資料12】「特別支援学級の配置について」に示す。

- 3) 事業期間における特別支援学級（固定学級）の配置状況及び生徒の就学状況による、配  
送先・提供人数・提供学級数の追加等について、柔軟に対応すること。

## (2) 実施体制

- 1) 事業者は、下表に示す各責任者（以下、「運営担当者」という。）を常勤で配置し、各  
運営担当者と常時連絡をとることができる体制を整える。

### ▼各責任者の配置基準

役職	人数	担当業務内容	資格等
統括責任者	1名	<ul style="list-style-type: none"> <li>両センターの業務全般を統括する。</li> <li>市職員との連絡調整を行う。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>業務全般に関する相当の知識と経験を有する者が望ましい。</li> <li>町田忠生小山エリア給食センターの施設責任者が統括責任者を兼任する。</li> </ul>
施設責任者	2名	<ul style="list-style-type: none"> <li>担当施設の業務全般を掌握し、調理責任者その他の職員を指揮監督する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>業務全般に関する相当の知識と経験を有する者が望ましい。</li> <li>各施設に1名ずつ配置する。</li> </ul>
調理責任者	2名以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理業務、衛生管理業務及びこれらに付随する業務を指導・管理する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>大量調理施設（※1）での実務経験を10年以上有すること。</li> <li>管理栄養士、栄養士又は調理師の資格を有する者とする。（栄養教諭等と綿密な打ち合わせを行うための食品科学、栄養学等の知識を有し、献立表を理解して調理員への的確に指示をし、調理過程を管理できる知識・能力を有する者とする。）</li> <li>各施設に1名以上ずつ配置する。</li> <li>施設責任者との兼任は不可とする。</li> </ul>
調理副責任者	2名以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理責任者の不在時に当該職務を行う。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>大量調理施設での実務経験を2年以上有すること。</li> <li>管理栄養士、栄養士又は調理師の資格を有する者とする。</li> <li>各施設に1名以上ずつ配置する。</li> <li>調理責任者との兼任は不可とする。</li> </ul>
食物アレルギー対応食責任者	2名以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理業務のうち、特に食物アレルギー対応食の対応に関する業務を指導・管理する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>大量調理施設での食物アレルギー対応食の実務経験を2年以上有すること。</li> <li>管理栄養士又は栄養士の資格を有する者とする。</li> <li>各施設に1名以上ずつ配置する。</li> <li>調理副責任者との兼任も可とする。</li> </ul>
食品衛生責任者	2名以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理業務のうち、特に調理作業従事者の衛生、施設・整備の衛生、食品衛生の業務全般について指導・管理する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>管理栄養士、栄養士又は調理師の資格を有する者とする。</li> <li>各施設に1名以上ずつ配置する。</li> <li>統括責任者及び施設責任者以外の責任者との兼任も可とする。</li> <li>衛生管理者（学校給食衛生管理基準第4.1.(1)に規定する衛生管理責任者又は、大量調理施設衛生管理マニュアルⅢ1</li> </ul>

役職	人数	担当業務内容	資格等
			(1)に規定する衛生管理者をいう。)との兼任も可とする。
配送責任者	1名以上	・配送業務全般を掌握し、運転手を指揮監督する	・統括責任者及び施設責任者、配膳責任者、維持管理責任者以外の責任者との兼任は不可とする。
配膳責任者	1名以上	・配膳業務全般を掌握し、配膳員を指揮監督する	・統括責任者及び施設責任者、配送責任者、維持管理責任者以外の責任者との兼任は不可とする。
維持管理責任者	1名以上	・維持管理業務に関する業務を指導・管理する。	・統括責任者及び施設責任者、配送責任者、配膳責任者以外の責任者との兼任は不可とする。

※1 大量調理施設とは、各施設において1回当たりに提供する最大食数以上の食数を提供する学校給食施設又は集団調理施設をいう。

※2 運営担当者は、すべて事業者又は受託企業（運営企業、維持管理企業等）の正社員とする。

※3 調理業務に関する責任者（調理責任者及び調理副責任者、食物アレルギー対応食責任者、食品衛生責任者）については、3つ以上の責任者を兼任することを不可とする。

- 2) 各運営担当者の指導・管理の下に、本事業の各業務を要求水準及び事業提案書に従って確実に遂行することができる人員を配置する。
- 3) 人員の配置に当たっては、高齢者や障がい者の雇用を含めた、幅広い世代の地域雇用の創出について考慮する。
- 4) 設備機器の故障、災害の発生等により、事業者が作成する運營業務仕様書及び運営マニュアル（以下「運營業務仕様書等」という。）の内容に従った運營業務に支障が生じる状況が生じた際に、速やかに対応できる体制を整える。
- 5) 両センター及び鶴川エリア給食センターの施設間の連携を図り、市内の中学校給食センター全体にわたる効率的な運用と事業費の低減に寄与する取組を、工夫して行う。施設間の連携に関する取組の内容及び実施体制については事業者の提案によるが、例えば次のような取組が考えられる。
  - a) 野菜の一次加工を町田忠生小山エリア給食センターに集約化
  - b) 食缶等や調理用器具、その他施設に備え付ける用品等の共用
  - c) 廃棄物の再資源化、リサイクル等における、センター間で連携した取組

### (3) 衛生水準

- 1) HACCP及び学校給食衛生管理基準に沿った各種の衛生基準を遵守した、安全で衛生的かつ機能的な施設として、整備・運営する。
- 2) 給食エリアにおいては、作業動線の交差による二次汚染を防止するため、汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区分し、食材の搬入、調理済食品の配送並びに食器食缶等の回収までの一連の作業工程及び作業動線を考慮した計画とする。

- 3) 諸室の清浄度区分は、下表のとおりとする。ただし、表に記載するすべての諸室の設置を求めるものではない。

▼清浄度区分

該当する機能	
汚染作業区域	肉魚卵類荷受・検収室、肉魚卵類処理室、野菜類荷受・検収室、野菜類下処理室、食物アレルギー対応食荷受・検収室、食物アレルギー対応食下処理室、皮剥き室、調味料庫・計量室、米庫、洗米室、汚染作業区域用冷蔵庫（室）・冷凍庫（室）、洗浄室（投入側）、風除室、廃棄庫、油庫、残渣処理室等、器具洗浄室、牛乳パック処理室（町田忠生小山エリア）等
非汚染作業区域	上処理室（コーナー）、煮炊き調理室、揚物・焼物・蒸し物調理室、和え物前処理室（コーナー）、和え物調理室、食物アレルギー対応食調理室、食物アレルギー対応食盛付室、炊飯室、非汚染作業区域用冷蔵庫（室）、コンテナ室、洗浄室（受取り側）、器具洗浄室等

※成型等の作業を伴う献立の調理スペースを、汚染作業区域・非汚染作業区域のいずれとするかは事業者の提案によるが、衛生管理を徹底すること。

- 4) 食物アレルギーに対応する作業を行う区域は、空調・換気設備も独立した系統として計画する。
- 5) 給食エリア、事務エリア及びその他のエリアを明確に区分し、一般利用者が給食調理従事者の利用するエリアに立ち入らないようにする。
- 6) 従事者が非汚染作業区域に入る際に、衛生管理対策の徹底を図ることができる計画とする。
- 7) 廃棄物の搬出動線は、清浄度の低い区域から高い区域への搬出ルートは避ける。
- 8) 給食エリアはドライ仕様とし、翌日の使用時までには、下処理室、上処理室、各調理室、洗浄室等、湿気の発生が想定される諸室の床を乾燥させる。
- 9) 清掃作業が容易に行え、衛生状態を維持しやすく、かつ、確認しやすい施設計画とする等、衛生的な施設環境を維持できる施設とする。
- 10) 施設で使用するすべての建材・設備・機器・器具等について、その種類や使用箇所に応じて、材質の非毒性・耐水性・耐油性・耐熱性・抗菌性・耐食性・耐摩耗性・防滑性等を総合的に考慮し、適切に選択する。
- 11) 施設で使用する建材・設備・機器・器具等について、その種類・使用箇所に応じて、適切に破損防止措置や漏電対策、耐震措置等を行う。
- 12) 給水・給湯・給蒸気設備では、地下水は使用しない。
- 13) 蒸気型の調理設備を使用する場合には、蒸気に化合物の残留がないよう対策を施す。

- 14) 施設への鳥類、鼠類及び昆虫類の侵入及び棲み付きを防ぐ措置を適切に施す。
- 15) 調理場及び洗浄室と便所の離隔距離に関して、水漏れ等による汚染防止を図ることで、調理場及び洗浄室の直上部に便所を設けることを妨げない。

## (4) 調理水準

---

### ① 基本事項

- 1) 要求水準書、関係法令、学校給食衛生管理基準及び大量調理施設衛生管理マニュアル（以下、「基準」という。）に基づいて調理を行う。
- 2) 「美しく味良く」、「温もり」を感じて「四季を愉しむ」町田市ならではの学校給食を、丁寧につくり届けることが可能な施設とする。
- 3) 献立は施設毎に1献立とし、町田忠生小山エリア給食センターと南エリア給食センターは、異なる献立とする。
- 4) 給食は以下に示す考え方にに基づき提供するものとし、献立例と調理における留意点・市が重視する点を、【添付資料13】「想定献立とそのポイント」に示す。
  - a) 主食、主菜、副菜（2品、うち1品は汁物）の4品程度とする。
  - b) 可能な限り加工品を使用せず、素材から調理する。
  - c) 野菜は生鮮野菜を中心に使用する。地場産野菜を積極的に使用する。
  - d) 素材の味を活かすため、削り節、昆布、煮干し等それぞれの料理に合った食材から出汁をとる。
  - e) 素材本来の味を損なわないよう塩分や糖分は控え、薄味に仕上げる。
- 5) 食材・調理済み食品の適切な温度管理を行い、衛生的な取扱いに注意するとともに、鮮度を保つ。

### ② 食材調達・荷受け・検収・保存・保管

- 1) 食材調達において、市が作成した献立及び指定した食数を基に、事業者は、調達する食材の数量を検討する。
- 2) 市が給食用食材納入業者を審査し指定するために設置・運営する委員会（以下、「選定委員会」という。）において定めた、食材納入業者のリストに基づき、事業者は、食材発注事務を行う。なお、食材費は市が負担する。
- 3) 選定委員会には事業者も委員として参画するものとし、事業者から選定委員会に対して、高品質で多彩な食材を納入できる調達先について提案することができる。
- 4) 事業者は、2)で発注した食材の荷受け・検収を行い、問題がある場合はセンター栄養士と協議し対応する。また、納品書は納品日ごとに市に提出する。
- 5) 納品時間は、下表の時間内において、事業者が食材納入業者と調整を行う。

▼食材等の納品時間

食材	納品時間の制限
調味料・乾物・缶詰・油類・添加物	調理前日の 15:00 まで（近隣小中学校の登下校時間帯を可能な限り避けること） ※週 1 回等、適宜まとめて納入
上記以外	調理当日 6:30 ～ 7:30 ※ただし、地場農産品はこの限りではない。

- 6) 検収を受けた食材は、食材ごとに衛生的かつ適切な温度帯で管理、保管する。保存用冷機器においては時間・温度管理を行い、適切に記録すること。
- 7) 食物アレルギー対応食用の食材は、通常食用の食材とは別のスペースで荷受け、検収、保管を行う。ただし、食材の誤混入が生じない措置を施した場合（蓋つき容器に収納した納品等）は、通常食用の野菜の荷受け及び検収スペースを通過することができる。
- 8) 飲用牛乳、既製品のデザート等は学校へ直接搬入するものとし、本事業においてこれらに関連する調理設備を設置する必要はない。
- 9) 鶏卵は冷凍液卵を使用する。また、里芋、ごぼう、じゃがいも、人参等は泥付き野菜を使用する場合があるので、保管室及び下処理室に泥を落とさない工夫を施すこと。
- 10) 豆腐は、センター栄養士の指示の下、生と冷凍を献立ごとに使い分ける。
- 11) 地場産野菜を頻度高く積極的に活用する観点から、生産者が納品するのに負担が少ない方法及び設備（当日以外の納品を含む）について、事業者から提案できるものとする。なお、使用する地場産野菜の種類・量（想定）は下表に示すとおりとし、当日以外に納品される場合の最大保管量は1日に使用する野菜量の20%程度を想定する。

▼地場産野菜の種類と想定量

使用を予定している地場農産品の種類	使用量（想定）
人参、大根、長ネギ、里芋、じゃがいも、さつまいも、玉ねぎ、キャベツ、白菜、なす、ピーマン、きゅうり、トマト など	各センターとも、週 1 回、一人当たり 10～100 g 程度 ※使用量と頻度は増やしていく想定

③ 食材の上下処理

- 1) 汚れや異物の混入なく、「美しく味良く」調理できるよう、丁寧に上下処理を行う。なお、上処理では食品の手切りに対応できるようにする。
- 2) 生食とする果物野菜は、電解次亜水を用いて下処理・洗浄・殺菌した後に、食べやすい大きさにカットする。

#### ④ 加熱・和え物調理

- 1) 調理釜は、多様な献立に対応でき、下ごしらえ以外は複数回使用しなくても良い台数を設置する。なお、攪拌装置付きの釜の設置・利用は不可とする。
- 2) 揚げ物機は、揚げパンや小物食材（大豆等）に対応できる機器とする。
- 3) 和え物調理を行う前の食品の加熱方法及び使用する機器については、事業者の提案による。「美しく味良く」仕上げられる方法・機器を選定すること。
- 4) 食肉、魚介類及び卵を扱った従事者は、配缶作業及び和え物調理には従事しない取扱いを徹底する。

#### ⑤ 炊飯

- 1) 白ご飯のほか、雑穀ご飯、炊き込みご飯、混ぜご飯を提供するものとし、両センターに必要な調理スペース・機器を確保する。
- 2) 各センターには、不測の事態に備えて、衛生的な管理が可能な必要最低限の量（3日分程度。災害用備蓄は含まない）の米を貯蔵するものとし、米は入荷した順から使用する。また、保存中の米からの虫の発生や異物混入を防止する策を施すこと。
- 3) 炊飯釜や食缶等のテフロン加工が剥離し給食に混入することを防ぐため、適切な時期に修繕・更新の処理を行う。

#### ⑥ 食物アレルギー対応食の提供

- 1) 食物アレルギー対応食については、特定原材料7品目の一括除去・代替調理を基本とする。食物アレルギー対応食の提供対象生徒の決定は市が行うものとし、除去する品目は市と学校との協議により変更する場合がある。
- 2) 事業者は、食物アレルギー対応食の業務マニュアルに従い、除去すべき原因食品が混入しないよう調理を行う。
- 3) 食材検収から盛付けまで通常食から独立して作業を行うことができ、かつ汚染・非汚染作業区域を明確に区画する計画とする。また、通常食用とは別に、専用の前室又は前室からの専用出入口（汚染・非汚染別）を設け、除去すべき原因食品が従事者を通じて混入することを防止する。
- 4) 食物アレルギー対応食の提供対象生徒に対する給食は、除去の対象とする食品が含まれない献立の場合であっても、食物アレルギー対応食調理室で調理する。
- 5) 食物アレルギー対応食責任者は、市の要請がある場合に、学校と生徒及び保護者との面談時に同席する。
- 6) 炊飯調理は通常食と分けて、食物アレルギー対応食調理室内で行う。

## ⑦ 保存食業務

- 1) 基準に従い、保存食を採取し保存する。
- 2) 食物アレルギー対応食についても、原材料、加工食品及び調理済み食品を通常食とは分けて保存食を採取し、保存する。

## ⑧ 配缶・配食業務

- 1) 配缶を行う際には、調理設備ごとに配食された学校及び学級を特定できるようにする。
- 2) 和え物や果物の食缶は、配缶時に予め冷えた状態とする。
- 3) 予備食として、各校につき2食分を、職員室用食缶に配缶する。
- 4) 食物アレルギー対応食は、(1)②に指定する専用容器に対象生徒一人分ずつを配缶するとともに、対象の学校・学級・対象生徒を特定できるようにするなどして、誤って配食・配送することがないように十分注意する。

## (5) 洗淨・廃棄物

---

### ① 食器食缶等及びコンテナ等洗淨・消毒保管業務

- 1) 食器食缶等・コンテナ及び調理設備は、使用后、当日中に洗淨・消毒し、清潔な状態で保管する。
- 2) 食缶食器等の洗淨には予備洗いを行う浸漬工程を設けるとともに、汚れや細菌を残さないよう、分解できる食器食缶等及び調理設備は、パッキンを外すなど分解して洗淨・消毒する。
- 3) 食器食缶等は乾燥、殺菌を行い、翌日の使用時に確実に乾いた状態とする。
- 4) 食物アレルギー対応食用容器は、通常食用の食器類と分けて洗淨・消毒を行う。
- 5) 環境に配慮した洗剤を使用する。
- 6) 洗淨作業時の騒音及び室温の上昇対策を考慮する。
- 7) 下処理室及び調理室では、すべての食材が搬出されるまで、調理設備、調理用器具、容器等の洗淨・消毒は行わない。
- 8) 給食提供を連続して5日以上行わなかった場合には、食器食缶等・コンテナ及び調理設備を使用する前に、洗淨と消毒を再度行う。
- 9) 食器食缶等は、破損なく耐用年数にわたって利用できるように、丁寧に扱う。なお、食器食缶等の劣化状況等によって、市が更新・修繕を求める場合がある。

### ② 調理場内清掃洗淨業務

- 1) HACCP及び学校給食衛生管理基準に沿った各種の衛生基準を遵守した、安全で衛生的な状態を常に保つことができる周期・頻度にて、清掃を行う。

### ③ 廃棄物・食品残渣

- 1) 本事業に伴い発生する廃棄物（食品残渣や直接搬入品を含む）の収集運搬・一時保管・処理を行う。
- 2) 食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律及び同法に定める基本方針に基づき、食べ残しや調理過程で発生する廃棄物（食品残渣）の減量に努める。
- 3) 食品残渣等について、たい肥化など廃棄物を再資源化する等の資源循環に取り組むものとし、具体的な内容は事業者の提案による。
- 4) すべての市立小中学校から牛乳パックを回収し、町田忠生小山エリア給食センターにおいて洗浄処理を行い、牛乳パックを乾燥させた上で紙リサイクルを行う。なお、牛乳パックは、洗浄や切り開いたりせずに潰した状態で小中学校から回収・搬入する（未開封や飲み残しの牛乳は学校内にて廃棄する）ものとし、小学校からの牛乳パック搬入は市が行う。

## (6) 車両動線・配送計画

---

### ① 車両動線

- 1) 給食センターの車両の入出庫は、基本計画に示す位置から行う。
- 2) 施設・外構等のハード面及び動線・構内の通行ルール等のソフト面の両面において、交通安全対策を十分に図る。

### ② 配送・配膳計画

- 1) 事業者は、以下に示す条件を踏まえて、最も安全かつ効率的に給食の配送及び食後の回収ができる配送計画を定める。
- 2) 給食開始時間の30分前までに各学校への配送を完了し、給食終了時間30分程度経過後、速やかにコンテナ・食器食缶等の回収を行うものとする。学校の給食開始・終了時間は、【添付資料14】「給食開始時間及び後片付け終了時間の想定」を参考とする。
- 3) 給食センター周辺の住環境に配慮する点から、車両出入の台数・頻度を最小限に留めるとともに、車両出入の際の安全配慮及び騒音対策を講じる。
- 4) 事業者は配送・回収における安全確保を徹底するものとし、車両サイズについては、給食センター及び学校周辺の道路状況に鑑みて、原則としてロング車両を用いない。
- 5) 町田忠生小山エリア給食センターから忠生中学校及び町田第三中学校への配送は、配膳室が狭小につき、配膳室で荷解きしたコンテナを配送トラックに都度積み込む必要があるため、配送順を最後に設定する。
- 6) 各学校の配膳室等の状況を【添付資料11】「配送対象となる中学校の施設概要」（市

貸与資料)において確認し、【添付資料15】「配膳業務の流れ」を踏まえて、各学校内で安全に十分に配慮しながら配送・配膳を行う。配膳作業については、昼食時間の開始15分前までに、市が指定する位置にクラス毎に配膳を完了する。なお、牛乳用食缶には保冷機能がないため、牛乳は最後に配膳作業を行うこととし、20分以上常温状態で置いておくことのないようにする。

## (7) 耐久性・更新性等

### ① 給食センターに求める耐震性能

- 1) 給食センターに求める耐震安全性能は、下表のとおりとする。

▼給食センターに求める耐震性能

	「官庁施設の総合耐震・耐津波計画基準」における分類
構造体	Ⅱ類
非構造部材	B類
設備	乙類

### ② 給食センターに求める耐久性能等

- 1) 事業者は、事業期間終了後も市が施設を引き続き使用することを考慮し、施設供用開始後25年程度で大規模修繕を行うことで、50年程度、供用できる耐久性を保つ施設とする。
- 2) 要求水準書、事業提案書等に記載された施設性能を事業期間にわたって維持する。
- 3) 非構造部材や設備機器など耐用年数が短いものは、合理的かつ経済的に維持管理できる材料、設備、機材等を選定し、更新性、メンテナンス性及び保全性を十分考慮する。また、設備・機器等は、中古品を使用しない。
- 4) 事業期間内においては、市による修繕（大規模修繕を含む。）を予定しない。
- 5) BIMデータの作成等、将来の施設修繕や設備・機器等の改修が効率的かつ効果的に実施できる方策を検討すること。

### ③ 経済性・LCCの削減等

- 1) LCCの縮減に十分配慮し、資材、部材、機器を選定する。
- 2) 長期的な施設の使用を念頭におき、計画的に修繕、更新等（予防保全）を実施し、LCC（特にランニングコスト）の縮減に努める。
- 3) 「町田市トライアル発注認定制度」に基づく認定商品を積極的に活用すること。

## (8) 自然環境・地域への配慮

---

### ① 自然環境への配慮

- 1) 省資源化、省エネルギー化、エネルギー創出を図り、地球環境の保護に配慮する。また、LCCO<sub>2</sub>の縮減に十分配慮する。
- 2) 両センターにおいて、それぞれZEB Ready以上の基準達成を目指すものとする。
- 3) 国等による環境物品等の調達の推進等に関する法律の規定に基づき、環境負荷の少ない環境物品等の調達を積極的に行う。
- 4) 本事業の実施に当たって生じた環境負荷（例えば、使用したエネルギー量や排出したCO<sub>2</sub>量、廃棄物の量）や事業者の取組によって低減した環境負荷（例えば、発電したエネルギー量や事業者の取組によって削減したCO<sub>2</sub>量）に関する定量データの測定・集計、本事業における資源循環の態様の調査を行うとともに、取組内容や成果に関する情報発信を行う。測定・集計によるデータや情報発信の態様、整理の方法については、事業者の提案による。
- 5) 施設整備段階、運営・維持管理段階ともに、ペーパーレス化の工夫を図るなど、環境に配慮した事業実施に取り組む。

### ② 地域への配慮

- 1) 住宅団地や河川沿いといったエリアごとの周辺環境、景観資源、眺望等の地域特性に配慮し、それらと調和した建築計画とするとともに、地域の方々が気軽に利用しやすい施設として、施設配置やランドスケープ、歩行者ネットワークなどを総合的に計画する。
- 2) 豊かな景観形成と地球温暖化防止の両面から、積極的に敷地内を緑化する。
- 3) 周辺市街地に対して、日照の確保や圧迫感の低減に配慮した施設配置とする。
- 4) 近隣の住民や地域団体、企業等と、積極的にコミュニケーションを図り、事業期間にわたって良好な関係を構築する。
- 5) 事業の推進状況に応じて、積極的に周辺地域の住民や関係団体等への事業説明、情報提供、意見交換等を実施する。
- 6) 事業期間を通じて、近隣地域への騒音・振動・臭気・粉塵・地盤地下等の影響を防止するよう考慮し、近隣地域への影響が確認された場合には迅速に対応を行う。
- 7) 施設計画について、町田市景観条例及び「町田市景観みちしるべ（景観づくりガイドライン）」、「町田市公共事業景観形成指針（町田市景観指南書）」等に基づき、景観担当課及び景観アドバイザーとの協議を行う。

## (9) 防犯・防災・災害対応

### ① 防災・災害対応

- 1) 災害時においても食の面から地域を支える施設となるよう、施設の整備や平時・災害時の取組を行う。具体的な設備・取組は、以下に示すものを除いて事業者の提案によるが、市は、地域の周辺資源や関係施設等と積極的に協力・連携した取組を期待する。参考として、食を中心とした食糧・資機材を備蓄する場合の備蓄量（参考値）を、【添付資料 16-1】「防災機能関係（食に関する物資の備蓄量）」に示す。
- 2) 災害が発生した場合、施設設備の使用及び調理人員の提供等について、市に協力する。対象とする災害や協力の具体的内容については、事業者の提案による。
- 3) 町田忠生小山エリア給食センターには、事業用地を含む忠生第六小学校跡地を避難施設として活用することに備え、【添付資料 16-2】「防災機能関係（町田忠生小山エリア給食センターに搭載する防災備蓄品リスト）」に記載の災害備蓄品（市が調達）を収納できる災害備蓄用倉庫を整備する。なお、当該倉庫は外部から直接入退出できる構造とし、非常時に利用しやすい位置に配置する。
- 4) 町田忠生小山エリア給食センターに消防器具置場（消防団詰所）を整備する。
  - a) 消防器具置場は、消防車両（車両サイズ 全長5.6m、幅1.88m、高さ2.46m）の車庫（ヘルメットや防火服、消火ホースなどの資器材を収納する収納棚付）及び消防団の休憩室（10畳程度の休憩スペース、給湯室・トイレ・収納付）で構成し、床面積90㎡程度とする。
  - b) 屋外にはホース乾燥塔（高さ20mの消火ホース用）を整備する。
  - c) 給食センターが利用しない時間帯の車路スペースで、消火ホース（L=20m）や可搬ポンプの点検をできるようにするとともに、消防車両の転回スペース（最小回転半径5.9m）を確保すること。
  - d) 仕様については、消防庁国民保護・防災部防災課長通知「消防団拠点施設及び地域防災の拠点施設について（通知）」（消防災第122号平成26年3月）の「消防団拠点施設」を参照すること。
  - e) 緊急時に出動しやすいよう、北側道路に近接した位置に配置し、敷地内において常に消防団の出動を阻害するものを排除した状態を保つこと。
  - f) 消防器具置場の備品（非常用備蓄物資や発電機、安全装備品、救助資機材、無線機器等）は、事業者が調達する必要はない。
  - g) ガス給湯器を設置し、水道・ガス・電気は消防器具置場分の使用量を計量できるようにする。
- 5) 商用電力停電対策としての保安用自家発電の設備は、事業者の提案による。

### ② 防犯機能

- 1) 敷地内の安全を確保するため、24時間体制による警備を実施するとともに、異常の発生

に際して、速やかに現場状況の確認（緊急時に30分以内で現場に到着する）及び対処並びに関係者への通報を行える体制を整える。

- 2) 施設利用者の別に合わせて、敷地及び施設内のセキュリティラインを適切に形成する。

## (10) 事務機能等

---

- 1) 施設運営に必要となる諸室、設備、機器等を整備・調達する。効率的な運営に資する配置・選定を行うものとし、以下に示す事項以外については、事業者の提案による。
- 2) バリアフリーやダイバーシティの観点から、誰もが働きやすい職場環境とすることに留意する。
- 3) 市職員の常駐について
  - a) センター栄養士が、両センターに各3名常駐する。
  - b) 玄関、事務スペース、トイレ、更衣室等は事業者と共用するものとし、市職員専用には設ける必要はない。
  - c) 両センターとも、事務スペースに市職員用の袖机付きの机・椅子（人数+1人分）及び3段引き出し式キャビネット（書類用：W90cm×D45cm×H110cm程度）2つを用意し、パーティションで事業者用の空間と区画する。
  - d) 市職員専用の情報インフラ（ネットワーク構築・プリンター設置等）は市が別途行う。プリンター（W75cm×D100cm程度）とネットワーク関係装置（W100cm×D100cm程度）が置けるスペースを予め確保しておくこと。
- 4) 施設内は、安全性の高いセキュリティの施されたWi-Fi環境とするほか、有線LAN環境も整備すること。
- 5) AED（自動体外式除細動器）を、両センターに1台以上ずつ設置する。

## (11) 外構等

---

### ① 総則

- 1) 外構部に、給食センターの安全で衛生的な運営に必要となる、配送車両置場、車路通路、駐車場、困障等を適切に配置する。
- 2) 敷地内の施設等を利用する一般利用者が、安全かつ快適に利用できる計画とすること。
- 3) 南エリア給食センターにおいては、東光寺公園調整池を地下埋設化する人工地盤構築を行うとともに、街区公園を再整備する。
- 4) 外構計画においては、敷地形状や周辺状況を考慮して、良好な景観形成に資するものとし、運営・維持管理期間中も適正な状態を保つこと。また、安全性、耐久性、防犯性等に考慮するとともに、適切な雨水処理、粉塵抑制等、周辺環境への影響を低減する措置を講じること。

- 5) ②以降に示す事項以外については、事業者の提案による。

## ② 駐車場・駐輪場

- 1) 両センターに、来客・市職員用の駐車場を1台ずつ設ける。敷地内に、従事者用駐車場は設けないものとするが、駐輪場を設けることは妨げない。

## ③ 配送車両置場・構内通路

- 1) 配送計画に基づいた必要台数分の配送車両の駐車場、及び車両を衛生的に保つ設備を配置する。なお、南エリア給食センターの配送車両の駐車場所を事業用地（旧忠生第六小学校）とすることも妨げない。
- 2) 構内の車路を効率的な運営が可能ないように配置するとともに、車両が道路に見通しよく出入できるようにフェンス・門扉等の位置及び構造を決定する。なお、南エリア給食センターにおいては、車両出入口を設ける西側道路沿いに、歩車分離のための歩道状空地を配置すること。
- 3) 周辺の道路状況等を鑑み、一般利用者や従事者が安全に利用できる歩行者空間を構築すること。
- 4) 構内通路等に面した給食センターの食材搬入口及び配送・回収口は、雨や雪等により食材搬入や配送・回収に支障を生じないよう対策を講じる。

## ④ 広場・植栽

- 1) 一般利用者の利用動線を考慮した上で、基本計画における土地利用イメージを踏まえた広場等の屋外空間を適切に配置する。
- 2) 環境負荷を低減し良好な景観を形成するため、敷地内緑化を積極的に行う。植栽計画においては、給食センターへの鳥類及び虫の寄り付きに配慮する。
- 3) 既存の植栽を出来るだけ活かす計画とし、既存の樹木や低木植栽等の剪定・伐採は、市と協議の上で行うこと。

## ⑤ 【南エリア給食センター】雨水調整池の地下埋設

- 1) 東光寺公園調整池を地下埋設化するため、以下条件に沿って、人工地盤を整備する。整備後の維持管理は原則として事業者が行うものとするが、給食センターの躯体と分離して管理が可能な場合は、市管理とすることができる。
- 2) 人工地盤上に整備する給食センターが、(7) ①に定める耐震性能及び耐久性能を有することができる性能を有する人工地盤を整備する。
- 3) 既存調整池の貯留量（2,021.40m<sup>3</sup>）以上を確保する。
- 4) 土地の改変に伴い雨水の流出抑制対策量が追加される場合は、土地利用調整課と協議

を行い、その対策量追加分を既存調整池の貯留量に付加する。

- 5) 【添付資料7】「雨水調整池関係資料」に示す「調整池設置技術基準」及び「調整池等容量計算の手引き」に基づき、貯留施設を計画する。
- 6) 施設内部点検時用の明り取り又は照明設備を設置する。
- 7) 空気抜き(換気)を設置する。
- 8) 点検用人孔を余水吐き上部及び必要に応じた箇所に設置する。
- 9) 給食センター休館日及び時間外等の職員の不在時に緊急点検を行うことが想定されるため、点検用人孔の侵入経路について検討する。
- 10) 貯留施設の排水方法は、原則自然流下方式とするが、ポンプアップ方式とする場合は、遠隔監視及び遠隔操作が可能なシステムを設置する。
- 11) 貯留施設は、幅員4m以上の公道に接し清掃や土砂の浚渫等の維持管理が可能な位置に設置する。敷地条件等により公道に接し設置することが困難な場合は、下水道管理課と協議を行い、貯留施設直近に管理車両作業スペース((車両サイズ:汚泥吸引車5t程度、高圧洗浄車4t程度、給水車5t程度)を設置する。当該作業スペースは、敷地内車路と共有してよいものとする。
- 12) 成瀬クリーンセンターへの汚水幹線口(断面サイズ1650mm×1720mm)が、土被り約6.20mで設置されているため、これを踏まえた構造とする。また、近接施工の際は下水道管理課と協議を行う。
- 13) 雨水流入管がφ1650×1ヶ所、φ300×1ヶ所、道路からの流入が複数あるため、流入を阻害しないように計画・施工する。
- 14) 調整塔以下(流出管)について経路が不明のため、調査の上、下水道管理課と協議を行う。
- 15) 東京電力パワーグリッド(株)用地と町田市との境界にフェンスを設置する。詳細は関係者での協議による。

## ⑥ 【南エリア給食センター】街区公園(東光寺公園)

- 1) 街区公園及び敷地東側の歩行者用通路の整備を行う。再供用後の管理は市で行うものとする。
- 2) 再配置の考え方
  - a) 形状、面積の考え方  
再配置する公園は隣接する河川管理用通路や住宅地などとの関係性を考慮し、下記に示す事項を踏まえて計画すること。
    - ア) 位置及び形状等については、「公園緑地設置技術基準(町田市)」に基づき計画する。
    - イ) 公園面積は800㎡以上とする。



- d) 事業期間中に、市が事業者、地域連携や食育、情報発信・啓発等に関する先進的な取組を行っている者を紹介する場合がある。事業者は、市が紹介した者との連携・協力について検討すること。
- 2) 下記 3)・4) の施設構成においては、屋外空間（町田忠生小山エリア給食センターにおいてはグラウンドや団地内広場、南エリア給食センターにおいては街区公園や河川）とのつながりや連携を考慮して計画する。
- 3) 多目的室について
  - a) 各施設に、市職員及び事業者、見学者、事業内提案事業・自主事業参加者等が使用でき、会議のほか、研修・試食会・自主事業等に使用する多目的室を設ける。
  - b) 多目的室は、50㎡以上とし、献立の試作調理等ができる設備を設置する。
  - c) 多目的室を活用して、基本計画に示した、給食を食べる、食を知る・学ぶ、身体を動かす、など多面的な健康づくり活動を実施する。活動内容や提供するサービスについては事業者の提案による（自主事業として実施することも可とする）。
- 4) 一般開放用便所について
  - a) 両センターに、広場等の屋外空間との関係を考慮し、外構部から直接入退出できる構造で、男女別に各1器以上設置する。
  - b) バリアフリー関係基準に適合した多目的便所（みんなのトイレ）を両センターの施設内に1室設置するものとし、屋外空間利用者も利用できるバリアフリー動線を確保する。

### (13) 情報発信・啓発等

---

- 1) 生徒や地域住民が、給食センター・学校給食について興味を持って学ぶことができる情報発信や啓発活動を積極的に行う。具体的な取組内容は事業者の提案によるが、施設紹介パンフレットや給食情報を掲載するホームページ、見学者用DVDに限るものではなく、次に掲げるような取組を歓迎する。
  - a) ITを活用したオンラインでの取組
  - b) 同時性・双方向性・臨場感のある取組
  - c) 施設整備段階における参加型の取組
  - d) 生徒や地域住民が主体的に参加・提案することができる取組
  - e) 環境教育に資する取組

### (14) その他

---

- 1) 「町田市新たな学校づくり推進計画」（2021年5月 町田市）の推進に伴い、中学校の統合とその建設期間中の仮移転等が行われることにより、両センターが配送する学校

及び提供食数が変動する。新たな学校づくりの進捗状況に応じて、配送対象校及び提供食数の変更への対応方については、都度、市と協議するものとする。

### 3. 業務別要求水準

---

#### (1) 総則

---

- 1) 第3章では、各業務の実施に当たっての留意事項を示す。本章に記載のない業務や留意事項については、事業者の提案に基づき、市と協議を行い決定する。
- 2) 各業務における提出書類・図書等及びその提出期日については、特段の記載がない限り、【添付資料17】「提出書類一覧」のとおりとし、提出した内容について市の確認又は承諾を得ること。

#### (2) 設計業務

---

- 1) 事業者は、事業の目的を達成する施設の基本設計及び実施設計を、要求性能に沿って、安全性・運営管理のしやすさ・経済性等を考慮して行う。
- 2) 国土交通省告示第89号（平成31年1月21日）における「設計に関する標準業務」及び東京都財務局「公共建築物整備の基本方針」を踏まえて、業務を遂行する。
- 3) 基本設計に先立つ与件として、市と協議の上、設計の基本方針について決定するものとする。
- 4) 設計業務は、関係法令等に基づき実施する。関係官公署への手続は事業者が行い、その手数料は事業者が負担する。
- 5) 事業者は、設計業務に必要と判断した場合は、施設の整備に係る事前調査、測量・地質調査等を適宜実施し、その費用を負担する。
- 6) Z E B R e a d y以上の基準達成に向けた取組を推進するため、環境性能に係る施設・運用上の取組について、基本設計段階から市と協議を行う。
- 7) 事業者は、基本設計の方針策定時、基本設計完了時、実施設計の方針策定時、及び実施設計完了時その他設計業務の進捗に応じて、設計図書等を市担当者へ提出し、市の確認を得る。基本設計完了時には中間報告として設計レビューを行うこと。

#### (3) 工事監理業務

---

- 1) 事業者は、建設業務が実施設計図書及び事業契約書、要求水準書、事業提案書、関係法令・基準等に従い、工程どおりに実施されているか工事監理を行う。
- 2) 工事監理業務の内容は、「民間（七会）連合協定・建築監理業務委託書」に示される業務とする。
- 3) 国土交通省告示第89号（平成31年1月21日）における「工事監理に関する標準業務」及び東京都財務局「公共建築物整備の基本方針」を踏まえて、業務を遂行する。

- 4) 工事監理業務は、第三者監理方式とする。

## (4) 建設業務

---

- 1) 事業者は、事業の目的を達成する施設の建設を、安全の確保を徹底した上で、工期を遵守し、経済的に優れた方法を用いて行う。
- 2) 建設業務は、関係法令等に基づき実施する。関係官公署への手続は事業者が行い、その手数料は事業者が負担する。
- 3) 事業者が建設業務を行うに当たっては、要求水準書のほか、「東京都建築工事標準仕様書」、「東京都土木工事標準仕様書」、「東京都電気設備工事標準仕様書」及び「東京都機械設備工事標準仕様書」を、当該仕様書に記載がないものは「公共建築工事標準仕様書（建築工事編、土木工事編、電気設備工事編、機械設備工事編）（国土交通省大臣官房官庁営繕部 監修）」（ともに最新版）を原則適用する。ただし、当該仕様書によりがたい場合は、事業者が性能等の証明を行うことを条件として、市と協議することができる。
- 4) 安全対策について
  - a) 現場内の事故・災害等の発生防止に十分留意するとともに、近隣へ事故・災害等が及ばないように、万全の対策を行う。
  - b) 工事車両の運行は、予め周辺道路の状況等を把握し、事前に道路管理者等と打合せを行い、運行の速度、誘導員の配置、案内看板の設置、道路の清掃等について、十分な配慮を行う。
- 5) 環境対策について
  - a) 騒音・振動・悪臭・粉じん・地盤沈下等、周辺地域に及ぼす悪影響の防止について、必要な調査・対策を行う。
  - b) 建設業務に当たって、近隣住民への説明等を実施し、工事工程等についての理解を得る。説明範囲は、事前に市と協議して決定する。
  - c) 万一工事中に悪影響・損傷等が発生した場合には、事業者を窓口として、必要となる対応及び補修、補償等を事業者自らの責任と負担において行う。
  - d) 工事完了後に、仕上げの異なる諸室は、揮発性有機化合物が「学校環境衛生基準」に定める基準以下であることを各々で確認する。なお、当該確認は、すべての什器・家具等が運び込まれた後に実施する。
- 6) 工事により発生する廃棄物等は、関係法令等に定められた方法により、適法かつ適切に搬出処分（処理）する。
- 7) 事業用地（東光寺公園調整池上）における特記事項
  - a) 高圧送電線の鉄塔があり、送電線も架設されていることから、管理者（東京電力パワーグリッド(株)）と協議を行った上で工事を行う。

- b) 建設中のクレーン等との離隔を4.8m以上確保する。
  - c) 人工地盤建設時に下流域への浸水被害を防ぐために、調整地の貯留機能を担保する必要がある。暫定的に公園部分を活用することも可とするが、最善の検討を行う。乾季(12月～2月)の施工が望ましい。
  - d) 人工地盤建設時に下流域へ濁水等により影響が出ないように、ノッチタンクを設置するなどの対策を講じる。
- 8) 【南エリア給食センター】街区公園（東光寺公園）における特記事項
- a) 公園区域の再指定に係る告示までに整える必要のある要件
    - ア) 供用開始時までに、都市公園部分を分筆する予定であり、当該手続きの支援を行うこと。
    - イ) 供用開始時までに、公園施設を市へ引渡すものとする。
- 9) 事業者は、事業者の責任及び費用において、自主中間検査及び自主完了検査を実施する。市は、事業者が実施する検査に立会うことができる。
- 10) 市は、事業者の自主中間検査が終了した後、次の事項について建設企業及び工事監理者の立会いの下、中間確認を実施する。事業者は、中間確認において市から、是正や改善を求められた場合、速やかに、その内容について是正・改善し、再確認を受ける。
- a) 竣工後に契約不適合の発見が困難かつ重要な事項（躯体状況等）等
  - b) 契約不適合があった場合の手戻りの影響が大きい事項（重要な機械設備の出荷検査等）
  - c) 施設の安全性に直接関わる事項（天井の揺れ止め等）
  - d) 地域の環境保全に大きな影響を与える事項
- 11) 市は、事業者の自主完了検査が終了した後、建設企業及び工事監理者の立会いの下、完成確認を実施する。事業者は、完成確認において市から是正・改善が求められた場合、速やかにその内容について是正・改善し、再確認を受ける。

## **(5) 調理設備等調達業務**

---

- 1) 事業者は、事業の目的を達成するために必要な調理設備等の調達を行う。
- 2) 調理設備等の選定は、要求水準書、事業提案書等に沿って、安全性、運用のしやすさ、経済性を総合的に考慮して行う。
- 3) 事業者は、調理設備等の調達に先立ち、調達する設備、物品等の種類・量等について、市の承諾を得ること。

## **(6) 食器食缶等及びコンテナ調達業務**

---

- 1) 事業者は、事業の目的を達成するために必要な食器食缶等及びコンテナの調達を行う。

- 2) 食器食缶等及びコンテナの調達は、要求水準書、事業提案書等に沿って、安全性、運用のしやすさ、経済性を総合的に考慮して行う。
- 3) 事業者は、食器食缶等及びコンテナの調達に先立ち、調達する種類・量等について、市の承諾を得ること。
- 4) 食器食缶等は、耐用年数を考慮し、常に清潔かつ安全に使用できる状態を保ち、適切に管理する。なお、すべての種類において予備の食器食缶等を準備し、汚れや傷みのひどいものは随時交換を行い、事業期間中にすべてを1回以上更新すること。準備する予備数量は事業者の提案による。
- 5) 食器類の絵柄は、生徒と市とで検討することを想定しているため、事業者は市と協議を行い、決定する。
- 6) コンテナは、学校内の配送ルートを踏まえて、学校運営に支障を来しにくい部材を選択する。また、故障・破損が生じないように丁寧に扱うとともに、修繕や部品交換など適切に維持管理（必要に応じて更新）を行う。
- 7) 食器食缶等及びコンテナについて、事業者は、更新計画を策定し、計画的に更新を行うこと。

## **(7) 施設備品等調達業務**

---

- 1) 事業者は、給食センターの運営・維持管理に関する業務を実施するために必要な施設備品等の調達を行う。
- 2) 施設備品等の調達は、要求水準書、事業提案書等に沿って、安全性、運用のしやすさ、経済性を総合的に考慮して行う。
- 3) 事業者は、施設備品等の調達に先立ち、調達する種類・量等について、市の承諾を得ること。また、本事業と別途に並行して行われる学校の配膳室等改修工事において、学校の配膳室で使用しなくなる施設備品等が生じることが見込まれるため、調達を行う施設備品等の選定に当たって、市と調整を行う。
- 4) 給食センターの運営・維持管理に関する業務の実施に必要となる、管球、ヒューズ等設備に係る消耗品を含むすべての消耗品等を、事業者が調達する。

## **(8) 配送車両調達業務**

---

- 1) 事業者は、本事業の配送業務で用いる車両の調達を行う。配送車両の調達は、購入やリースなど手法を問わず、事業者の提案による。
- 2) 都民の健康と安全を確保する環境に関する条例に基づき、排出ガス等の規制・基準に適合した車両を配送に用い、安全運行に必要な設備を搭載する。
- 3) 荷台は、配送時の衛生管理に配慮したものとする。保冷機能設置の必要はない。

- 4) 配送車両は、配送・回収業務に支障を来さないように、適切に維持管理を行う。
- 5) 配送車両の側面及び背面には、容易に視認できる寸法で、「町田市中学校給食センター」と明示する。デザインについては、市と協議して決定する。

## (9) 開業準備業務

---

- 1) 給食センターの運営業務を開業日から滞りなく遂行できるよう、以下の業務を行う。
  - a) 各種申請等  
食品衛生法第 52 条による営業許可等、給食センターの運営に関する業務を実施する上で必要となる関係官公署への許認可申請、届出等は、事業者の負担で実施する。また、市からの給食センターに対する調査、照会等についても協力する。
  - b) 設備等の試稼働  
設備等を試稼働させ、要求水準書に示す水準で施設が正常に稼働することを確認する。必要に応じて不具合の調整を行う。
  - c) 従事者等の研修  
従事者等に衛生管理、設備機器の操作方法、作業手順等の指導教育を行い、取扱いについて習熟を図る。その他、給食センターの維持管理に関する業務及び給食センターの運営に関する業務の遂行に必要な、従事者等に対する研修を行う。
  - d) 調理リハーサル  
市と協議し、対象とする献立を決定した上で、両センターそれぞれにおいて調理リハーサルを1回以上行う。調理リハーサルを実施する際には、調理食数・リハーサルで調理した給食の教職員等への提供有無等について、予め市と協議を行う。調理リハーサルに係る費用は、食材費を除きすべて事業者負担とする（残渣処理費用を含む）。
  - e) 配送リハーサル  
両センターそれぞれにおいて、1日の一連の配送工程を踏まえた配送業務に係るリハーサルを3回以上行う。3回のうち、少なくとも1回は、調理リハーサル及び教員が参加する学校側の配膳リハーサルを同時に実施し、一連の業務内容を通したリハーサルを行う。配送リハーサルを実施する際には、予め市と協議を行う。
  - f) 関係機関との連携に係る協議  
事業者は、開業準備期間中に、市と給食センターの維持管理に関する業務及び給食センターの運営に関する業務の両者の連携に係る打合せ、調整等を実施する。また、事業者は、市職員に給食センターの維持管理に関する業務及び給食センターの運営に関する業務全般に関わる説明を行う。
  - g) 竣工式支援  
市が行う竣工式の支援・協力を行う。内容は、市と協議する。
  - h) 開業準備期間中における施設の維持管理  
開業準備期間中に必要な維持管理を行う。

## (10) 維持管理業務

---

- 1) 事業者は、事業の目的を達成するため、要求水準書、事業提案書等に記載された性能を事業期間にわたって発揮し続けるために必要な維持管理を行う。
- 2) 要求水準書、関係法令、学校給食衛生管理基準及び大量調理施設衛生管理マニュアルに基づくほか、建築保全業務共通仕様書の最新版の点検項目を事業者の判断で参考にして、建物・設備等の日常・定期点検、法定点検、保守を行う。
- 3) 災害備蓄倉庫並びに消防器具置場及び雨水調整池の施設維持管理も、事業者の事業範囲とする。ただし、災害備蓄倉庫の備蓄品の調達・管理・更新、街区公園の維持管理・修繕、消防器具置場の備品（非常用備蓄物資や発電機、安全装備品、救助資機材、無線機器等）の調達・管理・更新は、市の業務とする。
- 4) 事業期間内における給食センターの機能を維持するため、必要に応じ建物・設備等の修繕を行う。給食センターの運営に支障を来さないよう計画的に実施するほか、緊急に修繕・更新等が必要となった場合は、速やかに実施し、要求水準上支障のない状態に回復する。
- 5) 事業期間中に発生する修繕業務は、市の帰責事由、不可抗力を除き、すべて事業者の事業範囲とする。
- 6) 施設・設備の不具合、故障等を発見した場合の措置
  - a) 事業者が、施設・設備の不具合、故障等を発見した場合、又は第三者から施設・設備の不具合、故障等に関する指摘を受けた場合、事業者は、直ちに市に報告し、協議を行う。緊急に対処する必要があると判断した場合は、速やかに適切な応急処置を行う。ただし、軽微なものは、後日、月報等の提出をもって報告に代えることができる。
  - b) 運営・維持管理期間において修繕・更新を行った施設・設備は、完成図面等の修正を随時行い、市に報告し、確認を得る。
- 7) 事故が発生した際には、事故発生後直ちに市へ口頭又は文書による報告を行う。
- 8) 事業期間終了時の措置及び大規模修繕の考え方
  - a) 維持管理業務を適切に行うことにより、事業期間終了時においても引き続き給食センターをそのまま利用できるよう、良好な状態を保持していなければならない。また、事業期間終了後、3年以内に劣化による施設等の修繕・更新が必要とならない状態とする。
  - b) 市は、事業期間終了前に、施設が良好な状態に保たれているか検査を行う。その検査にて、修繕が必要な箇所の存在が判明した場合には、事業者は速やかにこれを修繕し、市の確認を受けること。
  - c) 事業期間終了3年前より、両センターのLCCの削減が可能となるように、事業期

間終了後の両センターの修繕・更新の方法等について、市に助言を行う。

## (11) 食材調達・調理・洗浄等業務

---

- 1) 事業者は、関係法令、学校給食衛生管理基準及び大量調理施設衛生管理マニュアルに従い、要求水準書、事業提案書等に記載された性能に沿って、食材調達支援、調理業務及び洗浄等業務を行う。
- 2) センター栄養士が行う調理指示に従って、正確に調理を行う。
- 3) 市は、献立表及び食器食缶等の種別を実施月の2週間前までに事業者に指示する。事業者は、市から献立を受領後、作業工程表、調理作業動線図を作成し、調理作業5稼働日前までに市に提出し、市の確認を得る。
- 4) 学期毎に食器類のでんぷん、油脂、たんぱく質等の残留検査を行い、市に報告する。
- 5) 胃腸炎等の感染症の疑いがある吐しゃ物等が付着した食器食缶等は、学校職員が学校において消毒処理を行い、翌日（翌日に給食の提供が無い場合には、次の給食提供日）の回収業務時に返却する。事業者は、給食センターにおいて通常の食器食缶等とは分けて再度消毒を行った上で、洗浄を行う。

## (12) 配送・回収・配膳業務

---

### ① 配送業務

- 1) 給食センターから、各学校（【添付資料10】「配送対象となる中学校一覧」参照）まで、配送車両により給食を配送し、配膳室にコンテナを収納する。ただし、忠生中学校及び町田第三中学校については、2（6）②5)に示す方式とする。
- 2) 食物アレルギー対応食を各学校の配膳室へ配送するとともに、回収を行う。配送に際して、通常食と同等の温度管理等を実施する。
- 3) 配送・配膳時に混同が生じないよう、コンテナには学校、学年、学級名を明記する。
- 4) 食物アレルギー対応食の誤配を防止するため、各容器に学校、学年、学級及び生徒氏名、献立名、日付を明記する。
- 5) パン缶を以下のとおり配送・回収する。
  - a) 各学校へパンが直接搬入される場合、各学校へ町田忠生小山エリア給食センターから運搬し、給食終了後に回収する。
  - b) 南エリア給食センター及び鶴川エリア給食センターの献立に調理するパンが含まれる場合、当該給食センターへ町田忠生小山エリア給食センターから提供前日までにパン缶を運搬し、給食終了後に回収する。
- 6) 給食の配送時には、各学校の配膳員の立会いのもとに受け渡しを行う。各学校での受渡時間等を記録する。

- 7) 各学校の配膳室等の状況については、【添付資料 1 1】「配送対象となる中学校の施設概要」（市貸与資料）を参考とする。
- 8) 各学校の配膳室にコンテナを収納する際には、以下の点を徹底する。コンテナの回収時も同様とする。
  - a) 配送車両が学校敷地内を走行・停車する際には、安全確保を徹底する。
  - b) 学校敷地内にてコンテナの積み下ろしや配膳室まで運搬する際、生徒等の安全確保のため、2人以上の人員で作業を行う。
- 9) 学校での喫食管理及び食育業務等のため、配送時及び回収時に市職員が学校まで配送車両に同乗する場合がある。その場合には、市は事前に事業者へ連絡する。
- 10) 給食開始時間及び終了時間に変更がある場合、市は、給食提供日の2か月前までに事業者へ指示する。
- 11) 学校等での行事その他の理由により、給食配送時間・回収時間の変更が必要となった場合、市は、給食提供日の5稼働日前の正午までに事業者へ指示する。

## ② 配膳業務

- 1) 事業者は、各学校に適切な人数の配膳員を配置し、【添付資料 1 5】「配膳業務の流れ」に沿って、学校における配膳業務を円滑に行う。
- 2) 学校給食衛生管理基準を遵守して配膳を行い、配膳員は、業務中、調理員と同等の作業着・帽子等を着用すること。また、各学校の配膳室内では上履きを使用する。
- 3) 配膳の準備として、配膳室内の清掃、学級用運搬車及び作業台のアルコール消毒等を行い、配膳室の換気を行う。
- 4) 直送搬入品（牛乳、パン等）の検収（数量確認、品温測定）を行い、記録する。また、直接搬入品を学級毎に仕分ける。
- 5) コンテナ内の積載物を確認し、各階配膳及び教室前配膳等、学校・学級別による配膳方法に合わせ、食器食缶等を学級用運搬車に積み替え等を行い、学校指定場所に配置する。配置場所の施錠を行わない配膳方法の学校については、異物混入等を防ぐため、配膳員を配置して受渡までの間、監視する。
- 6) コンテナ収納や配膳時に、配膳室や学校の廊下等を汚したままにしたり、水滴で濡らしたままにしないこと。また、移送前にエレベーターの消毒を行う。
- 7) 食物アレルギー対応食は、対象生徒へ確実に渡すよう、各学校において受け渡し方法について調整を行う。
- 8) 検食用の給食を30分前に配膳し、学校指定場所へ運搬する。
- 9) 給食終了後は学校指定場所から食器食缶等及び学級用運搬車を回収し、配膳室に集約する。食器食缶等を確認後、コンテナへ格納し、配送車両に受け渡す。牛乳パックは、飲み残しの牛乳の本数を数えて記録する。

- 10) コンテナ回収後、学級用運搬車を清拭し、アルコール消毒を行う。また、配膳室の床、壁（床からの高さ：概ね1mまで）の清掃を行う。
- 11) 配膳業務で発生したごみの適切な処理を行う。また、衛生消耗品の補充や衛生機器の洗浄等を行う。
- 12) 給食準備・片付け時間以外に生徒が配膳室に不要に立ち入らないように施錠し、配膳室の衛生管理に努める。

### ③ 回収業務

- 1) 各学校の配膳室でコンテナごと回収し、配送車両に積み込んで、給食センターに戻す。
- 2) 回収は、各学校の給食終了時間30分程度経過後を目途に行う。
- 3) 学校で感染症（ノロウイルス等）の発生の疑いがある場合は、配膳室、回収した車両からの病原ウイルスの拡散防止策を徹底する。

## (13) 残渣等処理業務

---

- 1) 破砕・脱水等を行った残渣の保管は専用容器等を用い、害虫等の発生や誘引に注意する。
- 2) 各学校から回収した食品残渣については、給食実施日の毎日、献立の種類ごとに計量及び記録を行う。なお、調査対象は、市が指定する数校とするが、同一の学校を調査し続けるのではなく、調査対象校を変更することがある。

## (14) 給食運営支援業務

---

- 1) 多様な献立を提供できるよう、センター栄養士との意見交換や情報提供等、市の献立作成の支援を行う。
- 2) 食品関係企業や市内企業等の情報を常に収集し、献立や食育での連携について、市に逐次提案を行う。また、その実現に向けて市とともに取り組む。
- 3) 市が行う保護者向けの試食会について協力する。
  - a) 学校において開催する試食会は、1回あたり80名・年1回（初年度は2回）程度を想定する。
  - b) 各センターで実施する場合は、調理、配膳、洗浄までの一連の業務及び会場設営を行う。
  - c) 学校で実施する場合は、調理、配送、回収、洗浄までの一連の業務を行う。事業者は、これらを効率的に実施する方法を検討すること。
  - d) 市が要請した際には、試食会等に立会い、必要な説明や質疑応答などを行う。

- 4) 事業者は、市が依頼した際には、栄養士実習等及び中学生の職業体験（年2回程度各3～10日間程度）について、市の支援を行う。

## **(15) 広報・災害対応・利用者対応等業務**

---

### **① 広報業務**

- 1) 情報発信、啓発等に係る業務で実施する内容について、市と事前に協議を行う。また、ホームページ等で文書又は図画・写真等を公表する場合には、公表物について市の確認を事前に得る。

### **② 災害対応業務**

- 1) 事業者は、事業提案書において記載した内容に基づき、以下の事項について市と協議を行う。協議は、設計業務期間から開始し、運営・維持管理開始予定日の2か月前までに完了する。
  - a) 災害対応の対象とする災害
  - b) 取組内容（施設のハード面での対応及び運用のソフト面での対応の双方を含む）
  - c) 実施体制
  - d) スケジュール（提案する取組の内容に応じて、訓練を含めた平時・災害時の対応スケジュールを作成すること）

### **③ 利用者対応等業務**

- 1) 事業者は、給食センター見学者の受付・対応、事業内提案事業や自主事業等での施設利用者の受付・対応を行う。また、給食センターの運用に関する近隣からの苦情や相談等に対して、市と対応方針を協議しつつ事業者が窓口となって主導的に対応を行う。

## **(16) モニタリング業務**

---

### **① セルフモニタリングの実施**

- 1) 事業者は、サービス水準を維持・改善するよう、セルフモニタリングを実施する。
- 2) 事業者は、要求水準書・事業提案書の各項目に対応して、サービスが要求水準書や事業提案書に合致しているかを確認する基準を作成する。すべての基準は、充足しているか否かで判断できるよう設定する。
- 3) 事業者は、基準ごとにモニタリングを行う頻度及び方法を設定する。
- 4) モニタリング報告の内容は事業者の提案によるものとし、頻度はサービス対価Cの支払間隔に準ずる。

## ② 市によるモニタリングの実施

- 1) 市は、事業者の実施する運営業務及び維持管理業務について、要求水準を満たしていることの確認を定期的に行うとともに、事業者の財務状況についても確認する。
- 2) 市は、開業後3年ごとを目途に、事業者の事業遂行状況の詳細な検証・評価を行うための外部機関等を交えたモニタリングを行う予定である。
  - a) 生徒への満足度調査や外部コンサルタントによる事業実施状況の実態把握・評価・課題抽出等を行う。事業者は、市や外部コンサルタントによる調査・検証に協力する。
  - b) モニタリング結果に対して、事業者は業務改善等を行う義務を負う。
- 3) 事業者の実施する業務の内容が、要求水準書や事業提案書を満たしていないことが判明した場合、市は業務内容の速やかな改善を求めるとともに、サービス購入料の支払延期や減額、債務不履行による損害賠償請求、契約解除等の必要な措置を講ずる。
- 4) 事業者は、市の改善要求に対し、自らの費用負担により改善措置を講ずるものとする。なお、減額等の考え方等は、事業契約書（案）において示す。

## (17) その他運営業務に関する特記事項

---

### ① 給食数の変動

- 1) 学級閉鎖・学年閉鎖  
市は、各学校からの連絡を受け、学級閉鎖・学年閉鎖により、予定給食数の変更が必要となった場合には、原則として、給食提供日の1稼働日前の正午までに事業者に指示する。
- 2) 個人の変更（転出、転入、長期欠席等）  
市は、各学校からの連絡を受け、予定給食数の変更が必要となった場合には、原則として、給食提供日の2稼働日前の正午までに事業者に指示する。
- 3) 緊急休校  
学校が休校することに決定した場合、市は、各学校からの連絡を取りまとめ、原則として、給食提供日の1稼働日前の正午までに事業者に指示する。  
緊急休校となった場合、翌日以降の献立を変更することがある。

## 4. 添付書類一覧

---

- 【添付資料 1】 教育環境整備地区特別用途地区について（素案）（市貸与資料）
- 【添付資料 2】 木曾山崎地区地区計画の変更について（市貸与資料）
- 【添付資料 3】 敷地図
- 【添付資料 4】 地質調査資料
- 【添付資料 5】 道路台帳資料
- 【添付資料 6】 東光寺公園資料（市貸与資料）
- 【添付資料 7】 雨水調整池関係資料（東光寺公園）
- 【添付資料 8】 下水道施設関係資料（東光寺公園）（市貸与資料）
- 【添付資料 9】 2025～2040 年度の生徒数及びクラス数の推移（想定）
- 【添付資料 10】 配送対象となる中学校一覧
- 【添付資料 11】 配送対象となる中学校の施設概要（市貸与資料）
- 【添付資料 12】 特別支援学級の配置について
- 【添付資料 13】 想定献立とそのポイント
- 【添付資料 14】 給食開始時間及び後片付け終了時間の想定
- 【添付資料 15】 配膳業務の流れ
- 【添付資料 16】 防災機能関係（食に関する物資の備蓄量・町田忠生小山エリア給食センターに搭載する防災備蓄品リスト）
- 【添付資料 17】 提出書類一覧