

学校給食事業委託仕様書

令和 6 年 9 月

留萌市学校給食センター

学校給食事業委託仕様書

1 件名

留萌市学校給食事業委託

2 委託業務

既存施設である学校給食センターの建物、土地、調理機器等の有償譲渡を受け、当該施設を活用した学校給食事業の業務（給食調理、食缶・食器等洗浄、給食配送、給食費回収代行）の実施

3 履行期間

令和7年4月1日から令和10年3月31日まで（但し、小中学校の長期休業期間を除く）

4 留萌市内の小中学校及び児童生徒、教職員数

（R7.4.1 見込）

学校名	住 所	児童生徒数	教職員数	合 計
留萌小学校	留萌市寿町2丁目10番地	233人	39人	272人
東光小学校	留萌市住之江町4丁目73番地	188人	35人	223人
港北小学校	留萌市元町3丁目82番地	9人	10人	19人
潮静小学校	留萌市潮静3丁目146番地	43人	17人	60人
緑丘小学校	留萌市千鳥町3丁目22番地	125人	27人	152人
留萌中学校	留萌市千鳥町3丁目2番地の1	215人	34人	249人
港南中学校	留萌市沖見町2丁目141番地	132人	25人	157人
合 計		945人	187人	1,132人

5 売却物件

土地または家屋の所在地	種類	床面積
留萌市東雲町1丁目76番地の4	工場	868.80 m ²
留萌市東雲町1丁目76番地の4	倉庫	11.56 m ²
留萌市東雲町1丁目76番地の4	車庫	103.68 m ²
留萌市東雲町1丁目76番地の4	土地	2,365.01 m ²

6 施設売却価格

本物件等の売却価格は下記に示すとおりとする。

なお、この価格は、令和7年3月31日を基準日とした諸条件等を考慮した固定資産評価額である。

建物（従物を含む）	74,840,183円 （うち、消費税及び地方消費税の金額6,803,653円）
土地	14,268,105円
調理機器等	64,077,151円 （うち、消費税及び地方消費税の金額5,825,195円）
合計	153,185,439円 （うち、消費税及び地方消費税の金額12,628,848円）

※物件概要については、「学校給食事業委託プロポーザル実施要領」の物件説明書【資料1】のとおり

7 施設売買に関する留意事項

（1）土地及び建物の売渡し

土地、建物、工作物、立木及び埋設物など敷地内にある全てのもの（以下「本物件等」という。）を、所有権移転時における状態のまま一括して売り渡すものとします。ただし、所有権移転後においても、令和6年度内においては、市が施設を活用し学校給食事業を行います。

（2）本物件等の利活用に関する制限

調理場内の改修等については、学校給食の調理提供に支障の無い範囲において、市の承諾を得た場合に限ります。

なお、施設売却後の大規模改修及び設備投資に係る費用は、受託者の負担とします。

（3）用途指定期間

本物件等の契約期間である3年間（以下「用途指定期間」という。）においては、（留萌市学校給食事業委託民間事業者選定プロポーザル募集要領「4－（5）応募書類の提出」の企画提案書等に記載した内容（以下「提案内容」という。）に従い、本物件等を利用しなければなりません。

なお、事業を実施する上で提案内容を変更する必要がある場合は、必ず本市と事前に協議し、承諾を得てください。

（4）譲渡等の禁止

用途指定期間に、本物件等の所有権、地上権、賃借権の移転はできません。

（5）買戻し特約

本物件等の適正な使用を担保するため、用途指定期間の買戻し特約を設定します。

また買戻し額の際の譲渡価格については、売却時の価格と同様の算定方法を用い、市が決定した金額とします。

(6) 実施状況報告及び実地調査

年度終了後から起算して2ヶ月以内に、実施状況報告書（別紙1）を本市に報告してください。なお、必要に応じて、本市が買受事業者对本物件等に係る報告を求めるほか、実施調査を行うことがあります。

(7) 法令等の遵守

本物件等の整備及び維持管理にあたり、関係する法令や条例等を必ず、遵守してください。

8 学校給食事業の委託料上限額

上限額（3年）	311,190,000円 （うち消費税及び地方消費税の額 28,290,000円）
---------	--

（内訳）

区 分	令和7年度	令和8年度	令和9年度	合 計
人件費	31,928 千円	31,928 千円	31,928 千円	95,784 千円
運営費	53,800 千円	53,800 千円	53,800 千円	161,400 千円
小計	85,728 千円	85,728 千円	85,728 千円	257,184 千円
諸経費（10%）	8,572 千円	8,572 千円	8,572 千円	25,716 千円
合計（税抜）	94,300 千円	94,300 千円	94,300 千円	282,900 千円
消費税（10%）	9,430 千円	9,430 千円	9,430 千円	28,290 千円
合計（税込）	103,730 千円	103,730 千円	103,730 千円	311,190 千円

※上記金額は、契約時の予定価格を示すものではなく、提案内容の規模を示すためのものであることに留意すること。

○事業費に含まれる経費

- ア) 施設の管理・運営に要する経費
- イ) 事業の管理・運営に要する人件費
- ウ) 調理員の人件費及び研修、採用募集に係る経費
- エ) 事務職員及び調理員の保健衛生費（健康診断及び検便を含む。）
- オ) 調理員の被服費及び被服のクリーニング費
- カ) 調理、清掃等で使用する物品
- キ) 会議費・通信費・旅費・文具等の雑費
- ケ) 学校給食の配送に係る経費（再委託可）
- コ) アレルギー対応に係る経費
- サ) 給食費回収代行に係る経費（再委託可）
- シ) 前各号のほか、給食を提供するにあたって必要な経費

※急激な物価高騰により、事業費に含まれる経費が市の積算した金額を大幅に超える場合には、市と受託者の双方で協議することとします。

参考「留萌市企業進出応援基本条例」

留萌市では市外に拠点を置く事業者の本市への企業進出促進に関する基本理念を定め、本市の経済の発展及び安定的な雇用機会の創出に繋げることで市民生活の向上を図ることを目的とした「留萌市企業進出応援基本条例」を定めています。

9 給食対象者及び給食実施日数

給食対象者は、留萌市内小中学校の児童生徒及び教職員等とする。

給食実施日数は、小中学校の長期休業期間等を除き、原則、年間200日とする。

また、各学校、各クラスの毎食の給食数は一カ月単位で、市から受託者へ報告するものとし、一週間単位の給食数についても、給食実施日の7日前までに報告するものとする。

各学校の行事等も、市、学校、受託者の三者間で情報共有を図るものとし、悪天候等により、小中学校が臨時休校になる場合については、速やかに市から受託者へ報告するものとする。

10 善管注意及び各関連法令の遵守

受託者は、学校給食が教育活動の一環として実施されていることを十分理解した上で、善良な管理者としての注意を払い、誠意をもって業務を行うこと。

なお、業務を行うに当たっては、学校給食法に定める「学校給食実施基準」や「学校給食衛生管理基準」のほか、本仕様書、厚生労働省が策定した「大量調理施設衛生管理マニュアル」、北海道教育委員会が策定した「学校給食衛生管理マニュアル」を遵守すること。

11 業務内容について

1 学校給食の調理及び配送に関すること

(1) 献立の作成

学校給食の献立については、学校給食法第8条に規定する「学校給食実施基準」の児童又は生徒一人一回あたりの学校給食摂取基準に基づき、市が配置した栄養教諭が作成する。

(2) 食品の選定

食品の選定については、学校給食衛生管理基準に基づき、次のとおりとする。

- ① 食品は、過度に加工したものは避け、鮮度の良い衛生的なものを選定するように配慮すること。また、有害なもの又はその疑いのあるものは避けること。
- ② 有害若しくは不必要な着色料、保存料、漂白剤、発色剤その他の食品添加物が添加された食品、又は内容表示、消費期限及び賞味期限並びに製造業者、販売業者等の名称及び所在地、使用原材料及び保存方法が明らかでない食品については使用しないこと。また、可能な限り、使用原材料の産地についての記述がある食品を選定すること。
- ③ 保健所等から情報提供を受け、地域における感染症、食中毒の発生状況に応じて、食品の購入を考慮すること。

(3) 食材料の発注及び検収

受託者は、献立に基づき、食材料を調達するものとする。また、発注した食材料の納入に栄養教諭とともに立会い、検収を実施し、数量・製造年 月日等を確認し、結果を検収簿に記録すること。

(4) 調理

受託者は、献立表及び調理業務指示書を基に調理を行うこと。
また、調理方法等については、前日までに栄養教諭と打合せを行うこと。

(5) 配缶

受託者は、調理した給食を各学校、クラス単位ごとに配缶すること。

(6) 配送及び回収

学校給食の配送運搬車は受託者が確保し、給食及び食器等を市が指定する時間までに留萌市内の小中学校に運搬し、給食後の食器等を回収すること。

配送運搬に従事する者は、必要に応じて、白衣、白帽子、白靴を着用するなど、衛生管理に努めること。

また、運搬途中の塵埃等による調理済食品等の汚染を防止し、配送運搬車の消毒など衛生管理に努め、調理済食品等が給食されるまでの温度の管理及び時間の短縮に努めること。なお、委託料上限額内の範囲において、配送業務の再委託を可とする。

(7) 残菜の処理等

受託者は、留萌市廃棄物の適正処理及び環境美化に関する条例に基づき分別を行い、適切に処理すること。また、年に1回以上、残食調査を実施すること。

(8) 食器等の洗浄

受託者は、給食後に回収した食器類及び調理に使用した器具を施設内で洗浄し、衛生的に保管すること。その他の事項は「学校給食衛生管理基準」に定めるとおりとすること。

(9) 給食施設設備の清掃及び害虫駆除

「学校給食衛生管理基準」に定めるとおりとすること。

(10) 調理作業工程表及び調理作業動線図

受託者は、日々の調理に関し、栄養教諭が事前に作成する調理作業工程表及び調理作業動線図に基づき打合せを行うこと。

(11) 業務完了届の提出

受託者は、1か月の業務完了後、業務完了届（様式2）を作成し、履行月の翌月10日までに、市へ提出すること。

2 学校給食調理員

(1) 学校給食調理員

- ア) 学校給食の調理提供に必要な人員は、受託者において確保すること。
- イ) 受託者は、学校給食センターに給食調理員として在籍する者に対し、勤務意向などを確認の上、事業委託後も勤務を希望した場合には、基本的にその者を全員雇用すること。
- ウ) 受託者は、調理業務責任者を定めること。
- エ) 調理業務責任者は、受託者の常勤の社員で調理師若しくは栄養士の資格を有する者であって、2年以上の大量調理施設の勤務経験がある者とする。

(2) 研 修

- ア) 受託者は、給食調理技術の向上や業務を円滑に実施するために必要な教育・訓練及び積極的な研修の機会を確保すること。
- イ) 受託者は、新規に調理員を採用する場合には、当該調理員に対して、調理作業や衛生管理に関する教育・研修を実施すること。

(3) 健康・衛生管理

- ア) 受託者は、調理員等（配送運搬に従事する者を含む）に対して、学校給食衛生管理基準に基づき健康診断を年1回以上、行うこと。
- イ) 受託者は、調理員等に対して、学校給食衛生管理基準に基づき毎月2回の腸内細菌検査（赤痢、サルモネラ、O-157等）を行うこと。また、10月から3月までの各月1回のノロウイルス検査を行うこと。
- ウ) 受託者は、新規に調理員を採用する場合、従事開始前までに上記に規定する検査を行い、調理作業に問題がないことを確認すること。

3 給食内容

(1) 完全給食

提供する学校給食は、主食、副食（主菜、副菜、汁物）、牛乳とすること。

(2) 主食

ア) 主食は、米飯、麺、パンとし、種別ごとの提供日は別途、市と協議すること。

なお、主食の調理加工については、市が指定する主食調理加工事業者へ委託すること。

イ) 主食のうち、米飯、パンの調理加工に必要な原材料費は、受託者の負担とし、以下に記載の一食あたりの調理加工賃を市が指定する主食調理加工事業者へ支払うこと。

ウ) 麺については、原材料費と調理加工賃を含めた、次に記載の一食あたりの製品単価（税抜）に給食数を乗じた金額を市が指定した主食調理加工事業者へ支払うこと。

○一食あたりの調理加工賃（単位：円）

品 名	単 価
米 飯	6 5 . 0 0
パ ン	6 5 . 0 0

○一食あたりの製品単価

（単位：円）

品 名	130 g	170 g	210 g	250 g
ラーメン	6 6 . 0 0	8 3 . 0 0	1 0 2 . 0 0	1 2 0 . 0 0
冷やしラーメン	6 7 . 0 0	8 7 . 0 0	1 0 5 . 0 0	1 2 7 . 0 0
うどん	6 3 . 0 0	7 9 . 0 0	1 0 7 . 0 0	1 1 3 . 0 0
スパゲッティ	6 5 . 0 0	9 0 . 0 0	1 0 7 . 0 0	1 3 2 . 0 0
冷や麦	9 6 . 0 0	1 2 3 . 0 0	1 4 8 . 0 0	1 7 2 . 0 0

エ) 米飯の銘柄は、るもい産米とすること。

オ) 主食原材料について、可能な限り、道内産若しくは国内産の使用に努めること。

(3) 副食

ア) 副食原材料については、市内事業者からの調達割合を全体の金額の35%以上とし、その調達にあたっては、市内事業者から見積徴取を行うなど、これまでの留萌市学校給食会における食材調達方法を参考とすること。

イ) 副食の原材料については、原産地が明確であり、かつ、地産地消、地元食材の消費拡大、食育の観点から可能な限り、道内産若しくは国内産の使用に努めること。

(4) 検食

ア) 受託者は、あらかじめ責任者を定めて学校への給食配送前に検食を行うこと。

また、異常があった場合には、給食配送を中止するとともに、速やかに市に連絡すること。

イ) 検食に当たっては、食品の中に人体に有害と思われる異物の混入がないか、調理過程において加熱及び冷却処理が適切に行われているか、食品の異味、異臭その他の異常がないか、一食分としてそれぞれの食品の量が適当か、味付け、香り、色彩並びに形態等が適切かを確認すること。

ウ) 検食を行った時間、検食者の意見等、検食の結果を記録すること。

(5) 保存食

ア) 保存食は、毎日、原材料、加工食品及び調理済食品を食品ごとに50g程度ずつビニール袋等清潔な容器に密封して入れ、専用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存すること。

また、納入された食品の製造年月日若しくはロットが違う場合又は複数の釜で調理した場合は、それぞれ保存すること。

イ) 食材料は、洗浄、消毒等を行わず、購入した状態で保存すること。

ただし、卵については、全て割卵し、混合したものから50g程度採取し保存すること。

ウ) 保存食については、原材料、加工食品及び調理済食品が全て保管されているか並びに廃棄した日時を記録すること。

エ) パン、牛乳、おかず等の残品は、全てその日のうちに処分し、翌日に繰り越して使用しないこと。

(6) その他

ア) 受託者は、食材料を善良な管理者としての注意義務を払い、保管すること。

4 食物アレルギー対応

アレルギーを有する児童生徒においても、給食時間を安全に、かつ楽しんで過ごすことを目的に、安全性を最優先とした食物アレルギーに対応した給食を調理提供すること。なお、業務を行うに当たっては、本仕様書及び市が作成する「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」のほか、「学校給食における食物アレルギー対応指針」(厚生労働省)、「学校における食物アレルギー対応の進め方」(北海道教育委員会)、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」(日本学校保健会)を遵守すること。

(1) 専用調理室等の設置

- ア) 施設内の一般の調理場と区分された、食物アレルギー専用調理室を設置すること。
- イ) 専用の調理器具、食器類を整備し、衛生的に保管すること。
- ウ) 上記、ア) 及びイ) に要する経費については、受託者の負担とすること。
- エ) 専用調理場の設置改修については、学校給食の提供のない日に限定し、工期が連続して3日以上にわたる場合には、小中学校の夏期休業期間内とすること。

(2) アレルギー対応給食の実施時期

- 受託者は、一般の学校給食の実施開始日に合わせて、アレルギー対応給食を提供すること。
- ただし、上記(1)のエ)により、実施時期等を調整する場合には、あらかじめ市と協議を行うこと。

(3) 対象とするアレルゲン

対象とするアレルゲンは、原則、表示が義務化されている重篤度・症例数の多い表示が義務化された特定原材料8品目に加え、特定原材料に準じる20品目とすること。

○特定原材料8品目

小麦、卵、乳、えび、かに、くるみ、落花生、そば

○特定原材料に準じる20品目

大豆、ごま、鶏肉、牛肉、豚肉、オレンジ、バナナ、もも、りんご
キウイ、さけ、さば、あわび、いか、いくら、山芋、まつたけ、アーモンド、
カシューナッツ、ゼラチン

(4) アレルギー対応食の提供

- ア) アレルギー対応食の提供については、保護者が提出する医師の診断に基づく「学校生活管理指導表」及び学校、保護者、栄養教諭の面談結果に基づき、市が決定する。
- イ) 対象品目が多いケースや調味料など微量でも過敏に反応するケース、また、アドレナリン自己注射を処方されている児童生徒に対してのアレルギー対応食の提供は、安全性の観点から、行わないこと。
- ウ) アレルギー対応食の使用食材及び調理機器、食器類は、他と区別して保管すること。
- エ) アレルギー対応食を提供する際には、一般の給食と区別するため、対象児童生徒の氏名を記載した、専用の配缶とすること。また、回収についても同様とすること。

- オ) アレルギー抗原の除去及び代替する献立については、学校、児童生徒及び保護者へ安全かつ、わかりやすく適切に周知すること。
- カ) アレルギー対応食については、対象となる児童生徒の日常の家庭内での食事と同様の範囲内とし、過度な対応は行わないこと。

(5) 調理作業等

- ア) 受託者は、栄養教諭が事前に作成する食物アレルギー対応食の調理作業工程表及び調理作業動線図に基づき打合せを行うこと。
- イ) 調理作業においては、アレルギー対応食の担当調理員を配置し、他の調理員と区別化するため、異なる色のエプロンなどを着用すること。また、担当調理員については、他の給食調理業務に従事しないこと。

(6) 事故対応

- ア) 受託者は、アレルギー対応食の誤配があった場合は、発生後直ちに市及び学校へ第一報の報告を行い、その後速やかに事故報告書（様式2）を提出すること。
- イ) 報告の際には、市へ事案の詳細について説明すること。
- ウ) アレルギー対応食に使用する原材料については、同種のものでも含まれている成分等が違う場合があることから、その調達においては、原料規格書を必ず確認すること。
- エ) 原材料ではない食材が「意図せず混入する」（コンタミネーション）に十分に留意すること。

※参考 令和6年度における食物アレルギーを持つ児童生徒数

(単位：人)

区分	人数	給食喫食の状況				合計
		自己判断	完全除去	代替食持参	弁当持参	
小学生	643	49	17	6	0	72
中学生	370	23	17	1	1	42
計	1,013	72	34	7	1	114

5 学校給食費の回収

学校給食費は、留萌市学校給食会と留萌市内の小中学校に通学する児童生徒の保護者等との契約とする。

受託者は、市が定める学校給食費保護者負担分を回収代行するものとし、得られた収入は、受託者の収入とする。

なお、食材に係る費用にあっては、回収した学校給食費を充てるものとし、基本的に未回収分における直接的な市からの補填は行わないものとする。

※参考 留萌市学校給食会における現年度学校給食費収納率の状況

	令和3年度	令和4年度	令和5年度
現年度収納率	99.70%	99.31%	99.35%

ア) 一食あたりの学校給食費

区 分	学校給食費	うち、保護者負担額	差額（留萌市支援分）
小学生	322円	270円	52円
中学生	373円	312円	61円

※上記、学校給食費と保護者負担額の差額分等については、物価高騰支援分として市が別途支援するものとする。

イ) 受託者は、物価高騰等により、食材が高騰し、学校給食の調理提供に影響を及ぼす事態が発生又は発生する見込みがある場合には、速やかに市へ報告するものとする。

ウ) 学校給食費の改定及びそれらに伴う保護者負担額については、市が決定するものとする。

エ) 学校給食費の回収代行にあたり、必要な情報（児童生徒氏名、保護者氏名、食数）は、市から提供するものとする。

オ) 受託者は、毎月及び年度末の給食費回収状況を市へ報告するものとする。

カ) 受託者は、納期限から2ヵ月を超える学校給食費の未納分については、留萌市学校給食会へ引き継ぐものとする。

キ) 留萌市学校給食会は、引き継いだ未納分のうち、収納した学校給食費を受託者へ補填するものとする。また次年度へ繰越した滞納分についても同様の取扱いとする。

ク) 回収代行業務については、委託料上限額内の範囲で再委託を可とする。

6 その他

(1) 契約不履行

受託者は、履行期間内において、受託者の都合により、本委託業務の履行が困難となった場合については、本仕様書の施設売買に係る留意事項及び学校給食事業委託プロポーザル実施要領の売買契約に関する事項に定めるとおりとする。

(2) 異物混入の防止

受託者は、異物混入等の事故が起きないように、食材料の納入の立会いと検収時の点検や衛生管理を徹底するとともに、作業開始前に器具等の破損箇所や、破損の恐れが無いことを十分に確認すること。

異物混入があった場合又はその疑いがある場合は、直ちに市に報告すること。

また、異物混入の事故があった場合の対応は、発生後直ちに市へ報告し、速やかに事故報告書を作成し、事案の詳細を説明し、提出すること。

(3) 感染症発生時等の対応

調理員に感染性胃腸炎が疑われる症状が発症した場合は、受託者は調理員に調理作業への従事を中断させるとともに、医療機関を受診させ、高感度の検便検査を実施して速やかに確認すること。

その結果、従事者がノロウイルス等を保有していた場合は、他の調理員に対しても同様に高感度の検便検査等を実施すること。

衛生上支障がないと市が認めるまで、結果を市に報告すること。

また、調理員の家族がノロウイルス等を原因とする感染性胃腸炎と診断された場合は、その家族の調理員は高感度の検便検査により速やかに確認すること。

当該調理員の検便の結果が陽性となった場合は、他の調理員に対しても高感度の検便検査を実施すること。

(4) 教育活動への協力

各小中学校から教育活動の一環としての施設見学等や調査等の依頼があった場合には、業務に支障の無い範囲で協力すること。

(5) 労働災害事故等

受託者は、本業務の履行に当たり、調理員に労働災害事故等が発生した場合は、受託者の責任において処理すること。

また、当該事故発生後は速やかに市にその内容を報告するとともに、その再発防止に努めること。

(6) 天災事変等の対応

受託者は、天災事変等が起きた場合の対応については、あらかじめ対応が可能な体制を整えておくこと。

(7) 環境への配慮

受託者は、調理業務等を行うにあたり、節電、節水、省資源・省エネルギーに努めること。

(8) 臨機の対応

受託者は、運動会や遠足等の学校行事により給食を実施する日程が変更となる場合、市と十分に連絡調整を図り、対応すること。

また、インフルエンザ等感染症の流行や悪天候等のため、休校、学級閉鎖又は児童生徒を中途下校させることにより、給食を実施する日程が変更となる場合も同様とすること。

(9) 個人情報の保護

受託者は、本契約による業務を履行するための個人情報の取扱については、「個人情報の保護に関する法律」を遵守すること。

(10) 緊急連絡先の共有

受託者は、緊急時においても市と連絡を取り合えるよう連絡先を共有すること。

(11) 食指導への協力

受託者は、栄養教諭が留萌市内の小中学生に対して実施する食指導に対し、食育に関する資料などの情報提供に努めること。

(12) 危険物取扱者の配置

受託者は、重油の取扱いのため、丙種以上の危険物取扱者の国家資格を有する者を配置すること。なお、危険物取扱者は兼任を可とする。

(様式1)

実施状況報告書

年 月 日

留萌市教育委員会 様

受託者

住 所

名 称

代表者名

印

次のとおり、令和 年度の学校給食事業の実施状況について報告します

給食実施日数	日	悪天候等による給食停止日数		日
区 分	小学生	中学生	教職員	計
給食提供人数	人	人	人	人
うち、アレルギー食対応人数	人	人		人
年間給食数	食	食	食	食
給食残菜量	kg			
実施体制	責任者 名	調理員 名	事務 名	その他 名
	うち 時給調理員 名			計 名
決算額	金額 (千円)	内 訳		
原材料費	円	地元食材活用 (主食を除く)	千円	
運 営 費	円	副食の市内事業者調達割合		%
人 件 費	円			
そ の 他	円			
合 計	円			
学校給食費 の回収	学校給食費の総額		円	
	回収した学校給食費		円	
	未回収の学校給食費		円	
特記事項				

※各項目の根拠となる資料を添付すること。

(様式2)

業 務 完 了 届

年 月 日

留萌市教育委員会 様

受託者

住 所

名 称

代表者名

⑩

下記のとおり、受託業務を完了したので、届け出ます。

記

1 受託業務名 留萌市学校給食事業委託業務

2 実施年月 令和 年 月

3 調理業務実施日及び食数

日付	食数	日付	食数	日付	食数
日 ()	食	日 ()	食	日 ()	食
日 ()	食	日 ()	食	日 ()	食
日 ()	食	日 ()	食	日 ()	食
日 ()	食	日 ()	食	日 ()	食
日 ()	食	日 ()	食	日 ()	食
日 ()	食	日 ()	食	日 ()	食
日 ()	食	日 ()	食	日 ()	食
日 ()	食	日 ()	食	日 ()	食

合計 日
食

4 実施状況

回収した学校給食費	件 円
未収となった学校給食費	件 円
食材に要した費用	円

責任者

(様式3)

事 故 報 告 書

年 月 日

留萌市教育委員会 様

受託者

住 所

名 称

代表者名

印

事故発生日時		報告者	
発 生 場 所			
発 生 状 況			
発生後の対応			
発 生 要 因			
今 後 の 対 策			
そ の 他			