

仕様書

1. 派遣業務名 たかつき認定こども園調理員派遣業務
2. 派遣場所 たかつき認定こども園（長浜市高月町東柳野15番地1）
3. 派遣期間 令和8年7月1日から令和9年3月31日のうち土日祝日及び年末年始の休業日を除く180日
4. 派遣人数 1人
5. 作業時間 原則として8時15分～16時15分
※月に1度程度、8時00分～16時00分のシフトあり
（12時00分～13時00分は昼休憩とする）
6. 履行場所・作業時間等（原則）
上記作業時間のうち、休憩時間は60分、作業時間は概ね7.0時間とする。
7. 派遣労働者に求める条件
 - ① 給食センター、保育所、認定こども園、福祉施設、社員食堂その他の施設において、直近5年以内に2年以上の調理業務経験があること。
 - ② 現場責任者（管理栄養士、調理士）の指示のもと、仕様書別表に定める業務が問題なく行えること。
8. 作業内容
 - ① 食材の下処理から調理までを行うこと。
 - ② 業者から納入されたものの受入や数量確認等を行うこと。
 - ③ 調理した献立を各クラスの食缶へそれぞれ配食を行うこと。
 - ④ 食缶を各クラスの配膳車にのせること。
 - ⑤ パンやゼリー等の個包装された食品や牛乳等を各クラス毎に必要な数を数え、配膳車にのせること。
 - ⑥ 食器やスプーン等、各クラス毎に必要な数を数え、配膳車にのせること。
 - ⑦ 調理後の調理室の片づけを行うこと。
 - ⑧ 給食後、返却された食器類、配膳車等を洗浄すること。
 - ⑨ 翌日の調理に向けた準備を行うこと。
9. 費用負担
 - ① エプロン・帽子・長靴等、作業の実施に必要な被服は派遣元において負担するものとする。

- ② マスク・手袋等の作業の実施に必要な消耗品は市において負担するものとする。
- ③ 派遣労働者は、検便による赤痢菌・サルモネラ菌・腸管出血性大腸菌(0-157、0-26、0-111)の検査を毎月1回、ノロウイルス検査を10月から3月までの間、毎月1回受検することとし、検査費用は派遣元において負担するものとする。
- ④ ③の検査で陽性となった派遣労働者は、陰性となるまで派遣を中止し、派遣元は代替の労働者を派遣するものとする。この場合において、代替労働者派遣のための一切の費用は派遣元の負担とする。

10. その他

- ① 作業内容の詳細、注意事項については、園職員と協議を行うこと。
- ② 先記の作業に従事する派遣労働者は、作業上知り得た秘密を他に漏らしてはならない。また、作業を退いた後も同様とする。
- ③ 本仕様書に定めなき事項については、双方が協議の上、決定するものとする。

仕様書別表

作業名	担当	作業内容
下処理	共通	野菜の皮むき、3層で野菜洗い、包丁を使用し適正な大きさに野菜を切る。
		フードプロセッサーを使用し、みじん切りにする。
		裁断機械を使用し適正な大きさに切る。
		冷凍野菜を袋から出しボウルに移す。
		離乳食に沿った野菜をカットする。
		下処理室の洗浄
調理 ※前日のミーティングで各担当を決め、指示書に沿って調理を行う	主菜担当	焼き・煮る・炒める・揚げるを担当し、クラスごとに数を入れ配缶する。
		使用した釜、フライヤーを洗浄する。
	副菜担当	スチームコンベクションを使い野菜を蒸し、冷却機で冷やし手で野菜を絞る。
		和えを行い、クラスごとに配缶する。
	汁担当	回転釜で汁を作る。クラスごとに決まった量を配缶しクラスのコンテナに置く。
	フルーツ担当	消毒したフルーツを決まった大きさに切りクラスごとに配缶する。
	米、パン担当	クラスごとに決まった量を配缶しクラスのコンテナに置く。
	特別食担当	個別対応時に指示がある形状での食事の提供を行う。（刻み・ブレンダー）
	離乳食担当	離乳食献立表の指示に従い離乳食を作る。
アレルギー対応児担当	除去食献立表の指示に従い代替食を作る。	

【参考情報】

たかつき認定こども園

1日あたりの提供食数：給食	園児	240食
	職員	60食
おやつ	園児	200食
	職員	60食

給食室の人員配置予定：管理栄養士	0人	(公立園統括管理栄養士が別園に1人)
栄養士(7h)	0人	
調理師(正規)	1人	
調理員(7h)	3人	
調理員(5h)	0人	
調理員(本派遣)	1人	
計	5人	