提　案　書

ア　学校給食の基本的な考え方について

|  |  |
| --- | --- |
| 1. 学校給食調理業務の理念 |  |
| 1. 学校給食調理業務に対する理解 |  |
| 1. 学校との連携 |  |
| 1. アレルギー対応 |  |

イ　安全衛生管理について

|  |  |
| --- | --- |
| 1. 調理業務上の衛生管理 |  |
| 1. 調理従事者の健康管理 |  |
| 1. 調理従事者の研修計画 |  |
| 1. 巡回指導体制 |  |
| 1. 定期検査体制 |  |
| 1. 食中毒、異物混入等トラブル発生時の対応 |  |

ウ　バックアップ体制について

|  |  |
| --- | --- |
| 1. 的確、迅速な対応 |  |
| 1. 連絡体制 |  |
| 1. 欠勤者への対応 |  |

エ　経営状況について（令和７年４月現在）

|  |  |
| --- | --- |
| 1. 事業所別受託件数内訳 |  |
| 1. 23区立小・中学校別受託件数(令和3年～令和7年　)★ |  |
| 1. 学校給食調理業務の社員とパートの内訳   ★ |  |
| 1. 事業者の特色等 |  |

★明化小学校の受託に応募する場合は、児童福祉施設についても記載すること

※各項目とも簡潔にまとめ、本シート全体でＡ４三枚を超えないこと。