

質問に対する回答

江東区こども未来部保育政策課

No	項目	質問内容	回答
1	実施要領 (業務概要)	エ～カの離乳食の提供を行っている保育園において、0歳児は何か月より受け入れをされていますでしょうか。	0歳児については生後57日以降の園児を受入れております。
2	実施要領 (業務概要)	エ～カの離乳食の提供を行っている保育園において、調乳室は厨房に隣接しているという認識で問題ございませんでしょうか。また、再選定実施園の厨房図面、厨房機器リストはいただけますでしょうか。	給食室及び調乳室の配置及び室内レイアウトは園により異なります。 給食室の図面は公表しておりませんので、希望する場合はご連絡いただくようお願いいたします。 給食室に設置されている主な機器については下記の通りです。 熱風消毒保管庫、冷凍冷蔵庫、検食用冷凍庫、オーブン、ガス炊飯器 ガステーブル、食器洗浄機※、包丁まな板殺菌庫※ ※については今回対象園で設置のない施設あり
3	仕様書(0歳児) (食数)	エ～カの離乳食の提供を行っている保育園において、土曜日に0歳児は何名程度登園されますでしょうか。	土曜日の登園人数は年度及び園により異なります。 今年度は1～3名分調理しています。
4	仕様書(0・1共通) (給食調理委託内容)	アレルギー対応について、料理内容や見た目が異なっていたとしても誤提供のリスクをなくしたい、もしくは全員なるべく同じメニュー(アレルギーの使用を抑えたメニュー)もしくは除去や代替をしても普通食に見た目が似ているものにしたい等の方針をご教示ください。	区立保育園におけるアレルギー対応食は、原則、完全除去食としております。 アレルギーを除去することにより、通常食と見た目が異なる場合が生じうるものと考えます。

質問に対する回答

江東区こども未来部保育政策課

No	項目	質問内容	回答
5	仕様書（0・1 共通） （給食調理委託内容）	アレルギー対応の実施におけるマニュアル等がございますでしょうか。また、マニュアルをデータにていただくことは可能でしょうか。	各保育園に「江東区の保育所におけるアレルギー疾患対応マニュアル（抜粋）および区立保育園共通ルール」を配置しております。 マニュアルの参照を希望する場合はご連絡いただくようお願いします。
6	仕様書（0・1 共通） （給食調理委託内容）	保護者の方から提出いただいた生活管理指導表は、保育園様にて保管、確認いただいているという認識で問題ございませんでしょうか。	ご認識の通りです。
7	仕様書（0・1 共通） （給食調理委託内容）	重篤なアレルギー患児への給食は提供されておりますでしょうか。もしくは弁当対応となりますでしょうか。	完全除去食での給食提供となります。
8	仕様書（0・1 共通） （給食調理委託内容）	対応するアレルギーの品目に制限がございますでしょうか。	制限はございません。
9	仕様書（0・1 共通） （給食調理委託内容）	対応するアレルギーは完全除去対応となりますでしょうか。また、調味料の除去対応の有無についてご教示ください。	完全除去食となります。 調味料や加工食品の原材料についてもアレルギーを含む場合には除去対象となります。

質問に対する回答

江東区こども未来部保育政策課

No	項目	質問内容	回答
10	仕様書（0・1 共通） （給食調理委託内容）	アレルギー対応開始までに対応内容決定、食札等の準備期間はございますでしょうか。もしございましたら、期間についてご教示ください。	入園内定後に園にて実施する保護者との面接時にアレルギーの有無及び家庭での除去状況等を確認し、除去食の対応の要否を検討します。除去食対応とする場合には、主治医の指示もとに実施を決定します。 入園内定から入園日までの期間については、申込時期や園児の状況により異なりますが、最大で2週間程度となります。
11	仕様書（0・1 共通） （給食調理委託内容）	アレルギー対応食の開始や解除には書面にて通知をいただけますでしょうか。	開始については主治医が記入した「保育園生活管理指導表」により、アレルギー除去食を提供します。 解除については、保護者より提出された「食物除去解除申請書」により対応します。
12	仕様書（0・1 共通） （給食調理委託内容）	アレルギー対応食の受け渡し方法についてご教示ください。	アレルギー対応食の配膳は、専用トレイに乗せ、クラス名、園児顔写真及び氏名、原因食を明記した食札をおいて提供します。 アレルギー食対応児毎に作成した献立表をもとに、調理業務受託事業者職員と保育園職員による指差し・声出し確認により、全ての調理品のアレルギー対応状況を確認します。アレルギーとなる食材がない場合も同様の対応となります。
13	仕様書（0・1 共通） （給食調理委託内容）	アレルギー対応園児へのおかわりの提供方法についてご教示ください。	本区ではアレルギーの有無にかかわらず、全ての園児に対しておかわりの提供はありません。

質問に対する回答

江東区こども未来部保育政策課

No	項目	質問内容	回答
14	仕様書（0歳児） （給食調理委託内容）	エ～カの離乳食の提供を行っている保育園において、調乳業務は、厨房内でお湯まで注いでの提供となりますでしょうか。もしくは、厨房でミルクを計量し、哺乳瓶に入れて提供後、保育室にてお湯を注いでいただけるのでしょうか。	調乳業務は、調乳室にて園児に提供できる状態とするところまで実施いただきます。 調乳の具体的な方法・留意点等については国より示された各種ガイドライン※等に基づき定めた「離乳食マニュアル」を各園へ配置しておりますので、受託決定後に確認いただきますようお願いいたします。 ※「離乳食マニュアル」の主な参考文献 「授乳・離乳の支援ガイド（2019年改定版 厚生労働省）」 「乳児用調製粉乳の安全な調乳、保存及び取扱いに関するガイドライン（平成19年 厚生労働省）」 「児童福祉施設における食事の提供ガイド」（令和7年9月 こども家庭庁） 「大量調理施設衛生管理マニュアル（平成29年6月16日改正 厚生労働省）」
15	仕様書（0歳児） （給食調理委託内容）	エ～カの離乳食の提供を行っている保育園において、哺乳瓶の洗浄業務手順についてご教示ください。また、哺乳瓶の消毒、保管方法（離乳食専用の保管庫の有無等）についてもご教示ください。	哺乳瓶の洗浄方法・留意点等については「乳児用調製粉乳の安全な調乳、保存及び取扱いに関するガイドライン（平成19年 厚生労働省）」に基づき定めた「離乳食マニュアル」を各園へ配置しておりますので、受託決定後に確認いただきますようお願いいたします。
16	仕様書（0歳児） （調理業務従事者）	エ～カの離乳食の提供を行っている保育園における、配置従業員数、1日の勤務人数についてご教示ください。	調理室及び調乳室に従事する職員として、調理業務責任者と調理業務副責任者（いずれも直接雇用・常勤）を配置するとともに、調理業務に対応するために必要となる人員数を配置いただくこととなります。 人員配置体制の例については、仕様書別表をご確認ください。

質問に対する回答

江東区こども未来部保育政策課

No	項目	質問内容	回答
17	仕様書（0歳児） （調理業務従事者）	保育園給食調理業務委託内容仕様書（0歳児園）8 調理業務従事者（7）従事者の休暇等の場合の代替者をあらかじめ登録すること。とございますが、離乳食調理に従事する者の代替者も離乳食調理経験が必要という認識で問題ございませんでしょうか。	ご認識の通りです。