様式４

会社概要

会社名
《　　》

1　会社概要			
（１）本社所在地			
（２）資本金	18,000千円		
（３）加盟団体	公益社団法人　日本給食サービス協会　／　公益社団法人　集団給食協会 一般社団法人　関東学校給食サービス協会　／　公益社団法人　日本メディカル給食協会		
（４）23区内事業所数	92事業所		
（５)23区内事業所従業員数	正規職員数　233名	パート職員数　465名	合計人数　698名
（６）損害保険（生産物賠償責任保険等の加入状況）	生産物賠償責任保険（食中毒保険）　／　施設賠償責任保険 上記の損害保険に加入しています。		
（７）代行保証（代行保証制度加入、他社との提携等）	公益社団法人　日本給食サービス協会　／　公益社団法人　集団給食協会 上記２団体の代行保証制度に加入しています。		
（８）ＩＳＯ取得状況	ＩＳＯ９００１　取得　平成24年12月10日　ＩＳＯ１４００１　取得　平成24年12月10日 ＩＳＯ２７００１　取得　―		
（９）ワーク・ライフ・バランス関係の認定取得状況	認定は受けていません。		

2　学校給食受託状況　（全て２３区内での実績を記入してください。）			
（１）学校給食受託区数	11区		
（２）学校給食受託小学校数	27校	（３）学校給食受託中学校数	14校

（４）現在契約中の他区名及び学校名（港区を除く）、給食数
江東区立東川小学校（445食平成21年4月から）／江東区立大島西中学校（411食令和3年4月から）／江東区立深川小学校（400食平成20年4月から）／品川区立八潮学園（1,099食平成18年4月から）／世田谷区立明正小学校（960食平成25年4月から）／世田谷区立京西小学校（740食平成23年4月から）／世田谷区立深沢中学校（460食平成29年4月から）／渋谷区立代々木山谷小学校（502食平成27年4月から）／渋谷区立神宮前小学校（408食平成28年4月から）／渋谷区立千駄谷小学校（352食平成28年4月から）／中野区立美鳩小学校（886食平成30年4月から）／杉並区立四宮小学校（837食平成19年4月から）／板橋区立赤塚第三中学校（641食平成22年4月から）／板橋区立高島第六小学校（453食令和2年4月から）／足立区立第十中学校（540食平成15年4月から）／足立区立竹の塚小学校（306食令和4年4月から）／葛飾区立上小松小学校（630食平成21年4月から）／葛飾区立道上小学校（630食平成29年4月から）／葛飾区立東金町小学校（620食令和5年4月から）／葛飾区立幸田小学校（610食令和5年4月から）／葛飾区立細田小学校（550食平成30年4月から）／葛飾区立奥戸中学校（440食平成30年4月から）／葛飾区立南奥戸小学校（440食平成31年4月から）／葛飾区立立石中学校（440食令和5年4月から）／葛飾区立中之台小学校（430食令和2年4月から）／葛飾区立本田中学校（370食平成31年4月から）／葛飾区立東金町中学校（350食令和5年4月から）／葛飾区立一之台中学校（310食平成26年4月から）／江戸川区立船堀第二小学校（770食平成23年4月から）／江戸川区立東葛西中学校（730食平成22年4月から）／江戸川区立鎌田小学校（630食平成22年4月から）／江戸川区立鹿本中学校（505食平成27年4月から）／江戸川区立小岩第四中学校（377食平成16年4月から）／江戸川区立上小岩第二小学校（347食平成25年4月から）／江戸川区立篠崎第二小学校（340食平成21年4月から）

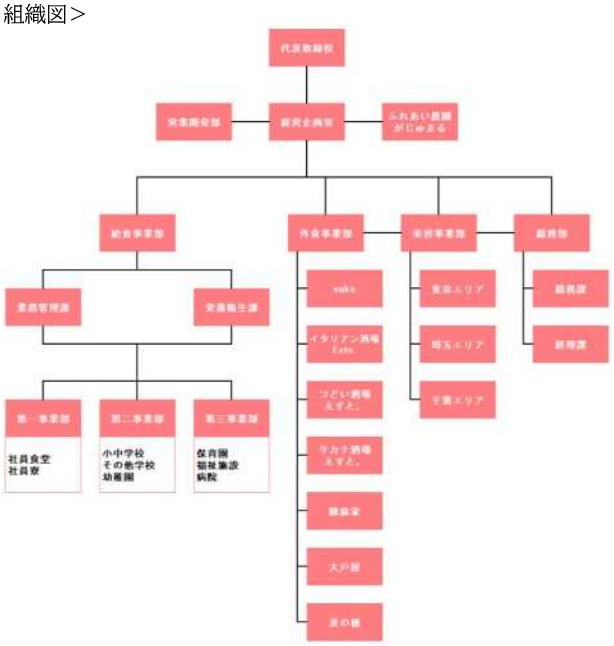
3　学校給食の事業体制・展開

（１）運営
私たちは「食にまごころを込めて」をモットーに、設立から50年以上にわたり、「おいしい・楽しい・思い出に残る給食」を提供してまいりました。昭和60年から東京都定時制高等学校における給食調理業務の受託を始め、平成9年から小中学校における給食調理業務を開始し、現在、関東エリアで108箇所の小中学校給食を受託しています。また、平成24年には、全国で初となる公立小中学校における栄養業務を受託し、調理業務だけでなく栄養管理・食育の面からも、子どもたちのための給食を考えるノウハウを蓄積してまいりました。

（２）衛生管理
私たちは、安全で安心な給食を日々提供するため、以下のことに取り組みます。
＊HACCPの考えに基づく独自マニュアルの策定と周知
＊衛生・危機管理研修及び指導計画
＊事業所研修の実施（衛生チェックとOJT研修）
＊自主衛生検査の実施（拭き取り検査及び食品衛生検査）
＊衛生テストの実施
＊外部衛生機関による衛生指導員の育成
＊巡回指導の計画的実施と強化
＊従事者の健康管理
＊ドライ運用の徹底
※衛生管理体制については、様式5に記載します。

（３）展開
学校給食調理業務はもちろん、栄養業務・学校以外の給食提供で培った技術とノウハウを結集し、以下のことを実現したいと考えています。
＊学校給食を通した区民の食育推進
＊学校及び地域との連携による地域教育の充実

（４）体制・組織図
＜給食調理業務運営体制＞
＊給食事業部
　業務管理課：オペレーション・調理技術・従事者管理
　栄養衛生課：安全衛生管理・給食に係る消耗品・備品管理
＊経営企画室：プロポーザル・入札・契約業務を担当
＜組織図＞



※（４）体制・組織図には社員の写真等、特定されるものは載せないこと。

企画提案書

様式５

会社名　《　　》

1　基本理念（事業者の基本的な考え方を記入）　※それぞれ400字以内

（1）学校給食が果たす役割

学校給食は、子どもたちの健康の保持増進、食習慣の形成だけでなく、社交性や協同の精神、感謝の気持ち等を学び身に付ける場でもあると理解しています。私たちは生きた教材となる給食を提供し、子どもたちの成長に寄与します。
学校給食の基本的な考え方は次の通りです。＊子どもたちのための給食であるということ　＊安全で安心な給食を継続して提供していくこと　＊『学校給食法』『食育基本法』を遵守・理解し、子どもたちの成長に寄与すること　＊おいしい給食を作るだけでなく、お客様の喜びを第一に業務に取り組むこと　＊「食にまごころを込めて」の気持ちを全面に調理すること　以上5つのことを実現するために、私たちは社員教育に力を注いでいます。

（2）安全で安心な学校給食の提供

安全で安心な給食提供を継続していくために、安全衛生管理の仕組づくりと指導を徹底しています。HACCPの考えに基づき作成した独自マニュアルによる予防対策、年間通して毎月1回のノロウイルス検査、外部衛生機関による衛生検査を実施します。子どもたちに楽しい給食の時間を提供するために必要なことは全て行う。それが私たちの姿勢です。
安全でおいしい給食を継続して提供していくため、調理従事者の衛生教育に力を注いでいます。子どもたちの命を脅かす食中毒、アレルギー誤食、火災等の事故、子どもたちの楽しみにしている給食にあってはならない異物混入事故、これらを防ぐためには、全従事者が正しい知識を身に付け、ルールを守ることが必要です。ヒヤリハットをもとに事故防止のための社内ルールを作り、社内研修及びその後の巡回時に指導し、事故が起きない体制を整えています。

（3）食育のポイント

毎日おいしい給食を子どもたちに届けることが一番の食育推進と考え、給食を通じて食育を行います。また、子どもたちが収穫した野菜で給食をつくったり、給食を作る所をのぞいてもらったり、楽しみながら食べ物に興味を持ってもらえる取り組みを行います。『食育基本法』や学校の年間目標・栄養士作成の年間計画に従い食育推進に協力します。
特別メニューの給食は、子どもたちの楽しみで、食事への興味を深める機会であることを理解し、栄養士との連携を大切にしながら積極的に取り組みます。現在受託している学校でも、セレクト給食や毎月の行事食、ふれあい給食等の多様な給食を提供しています。

とうもろこしの皮むき　給食室見学　バイキング給食　全校青空給食（お弁当給食）

2　業務の実施

（1）港区の学校給食に対する理解について　※400字以内

給食で子どもたちの食への関心を高めるだけでなく、地域や家庭まで含め区全体で子どもたちの成長を促していく体制がある貴区の学校給食を、受託業者として支えていきたいと考えています。子どもたちにとって生きた教材となる給食を提供していくために、自校調理方式のメリットを活かし「こだわりの手作り給食」「できたてのあたたかい給食」「子どもたちの思い出に残る給食」をまごころ込めて提供します。子どもたちとのふれあいや、学校行事にも積極的に参加します。また、週3回程度の米飯給食に、日本の伝統行事や特色ある郷土料理、季節感ある料理、諸外国の代表的な料理も取り入れるなど、献立に工夫をこらされているため、貴区こだわりの献立の目的が果たされるよう、栄養士とのコミュニケーションを大切にし、調理技術向上に努めます。地域柄、特別食の提供が多いことを理解し、アレルギー対応と同様に宗教上の禁忌食等にも確実な体制で対応します。

（2）学校との連携　※ア～ウ合計で1,000字以内

ア　児童・生徒、栄養士、教職員とのコミュニケーション

子どもたちの笑顔を喜びに給食を提供するだけでなく、ふれあいを大切にしています。子どもたちに喜ばれる給食提供のためには、栄養士、教職員との連携が重要だと考え、ご要望を汲み上げ業務に反映させます。　＊栄養士との打ち合わせで献立意図への理解を深め、調理法や仕上がりイメージを共有します。　＊検食や味見の場でいただいたご意見を記録し、改善につなげます。　＊子どもたちへの声掛けや残菜量の記録により子どもたちの嗜好を把握します。栄養士指導のもと、切り方・味付け・仕上げのかたさ等を調整します。子どもたちが苦手なメニューは調理法により食材の色の出方を工夫したり、切り方や味付けを変化させ、苦手を克服できるように取り組みます。
＊定期訪問時、次の点の聴き取り・報告を実施します。①運営状況②給食の質③衛生管理④学校との連携・子どもたちとのふれあい（良好なコミュニケーションがとれているか）⑤その他サービスの質（従事者の取り組み姿勢・ビジネスマナー）　＊可能であればアンケートを実施させていただき、満足度調査を行います。貴区・学校からいただいたご意見をもとに即座に業務改善・向上に取り組むことで、多様なニーズに対応します。

イ　学校行事の考え方

私たちは学校の一員という自覚を持ち、子どもたちの学校生活をよりよいものにするため、学校行事にも積極的に参加・協力します。また、子どもたちの良いお手本であるために元気な挨拶と笑顔、清潔な身なりを心がけます。子どもたちに積極的に声をかけることで社会のルールの理解やコミュニケーションの基盤作り、子どもたちの豊かな人格形成に貢献します。　＊学校行事や子どもたちとのふれあいの取り組み：ランチルームでのふれあい給食・教室訪問（喫食状況確認）・マナー給食・給食室見学・職場体験・食育講習・ふれあいクッキング・学校行事の運営補助・農業体験や田植え体験授業への協力・餅つき大会等での運営補助

ウ　学校給食運営協議会への取組

学校給食運営協議会には、管理担当者・業務責任者、必要に応じて配属従事者も積極的に参加します。子どもたちに「おいしい・楽しい・思い出に残る給食」を提供するために、教職員・保護者よりご意見やご要望をいただく機会を持つことが非常に重要だと考えます。いただいたご意見・ご要望については即座に業務改善案を練り、学校長・栄養士にご提案します。

（３）衛生管理

ア　健診・細菌検査の内容、回数

・健康診断3回／年　・細菌検査2回／月　・ノロウイルス検査1回／月（4月～3月）

※ノロウイルス検査は自主的に年間通して実施しています。御見積は指定回数6回／年分のみ計上しています。

・その他の調理従事者の健康管理に関する取組み　■あり（生カキ・生卵・生肉喫食禁止、手洗い検査）　□なし

イ　『学校給食衛生管理基準』の遵守、大量調理における管理マニュアル、ＨＡＣＣＰの考え方

安全で安心な給食を継続して提供していくため、『学校給食衛生管理基準』、自治体規則（仕様書等）、独自マニュアルを資料に社内研修を実施し、学校での衛生管理を徹底します。HACCPの考えに基づき作成している独自マニュアルは次の通りです。

＊衛生管理マニュアル：勤務するための条件、健康チェック、身支度、手洗い、作業前のチェック、原材料の受け入れ、下処理における管理、加熱調理食品の加熱温度管理、原材料及び調理済み食品の温度管理、手袋の使用方法、調理機器・器具類の取り扱い、洗浄・消毒・保管、施設・設備の管理、細菌性食中毒予防の3原則、ウイルス性食中毒予防の4原則、当社喫食禁止食品、手洗いマニュアル一覧表、消毒殺菌剤の特徴、次亜塩素酸ナトリウム消毒液の作り方、食中毒予防早見表、作業工程表、トイレ清掃チェック表、個人衛生点検表、温度・湿度記録表、冷蔵・冷凍庫温度記録表、安全チェックシート、残留塩素記録表、中心温度記録表

＊清掃マニュアル：通常・定期・特別清掃、食器類の正しい洗浄、食器類の殺菌・保管、まな板・包丁・加熱調理に使用する器具容器類・加熱調理に使用しない器具容器の洗浄・殺菌・保管、インフルエンザ発症時の対応

＊ノロウイルス対応マニュアル：ノロウイルスとは、細菌とノロウイルスの相違点、ノロウイルスの特徴、ノロウイルスの感染経路、ウイルス性食中毒予防の4原則、ノロウイルス感染予防の基本、標準的な手洗い、給食室内で従事者が嘔吐した場合の対応、給食室外で嘔吐が発生した場合の対応、1,000ppm次亜塩素酸ナトリウムの作り方、ノロウイルス対応に関する報告連絡体制

＊危機管理マニュアル：危機管理の必要性と重要性、危機管理に対する考えと取り組み、危機管理対策本部、緊急連絡網、報告書の作成と有効活用、HACCPとトレーサビリティ、報告・連絡・相談、危機管理の6本柱（欠員発生時、施設内火災、地震、食中毒事故、水道・電気・ガスのトラブル、異物混入、ノロウイルス対策）

ウ　衛生に関する取組（衛生指導員の巡回等）

衛生管理指導にあたる部署（給食事業部栄養衛生課）を設置しています。給食事業部栄養衛生課による衛生巡回に加え、外部衛生機関による衛生検査を実施しています。検査結果は全体講習会で水平展開し、結果に基づいて巡回指導員が全従事者に定期的に教育することで安全・安心を確保します。

＊衛生巡回指導3回／年：従事者の衛生管理・施設の衛生管理・帳票類の確認・改善指導、手洗いチェッカーを用いた手洗い状況確認検査、ルミテスターを用いた簡易拭き取り検査、清浄度検査試薬を用いた食器・調理器具の洗浄チェック、プールディッパーを用いた残留塩素チェック

＊外部衛生機関による衛生検査1回／年：設備・器具拭き取り検査、食品衛生検査、従事者手指検査、衛生管理状況のチェック、調理従事者聴き取りによる衛生管理知識の理解度確認

（４）本社のバックアップ体制

ア　学校の調理従事者との連携・支援体制

＊業務完了報告（給食提供回数）：給食提供後の報告・従事者の服務状況報告

＊定期巡回指導1回／月：調理業務・安全衛生管理指導、業務ヒアリング

＊報告連絡会1回／月：本社で業務責任者への指導及びヒアリング

＊定期面談3回／年：管理担当者及び業務責任者による従事者の個人面談

イ　現地への巡回（頻度、指導の内容等）

貴区・学校のご要望を理解し業務に反映させること、事業所の取り組み状況を把握し業務改善を行うことを目的に、計画的に巡回指導を行います。平成24年に認証取得しているISO9001の管理手法を現場管理にも取り入れ、PDCAサイクルをまわすことで業務の継続的な改善・向上に取り組みます。給食事業部業務管理課担当者による定期巡回指導1回／月、給食事業部栄養衛生課担当者による衛生巡回指導3回／年、現地への外部衛生機関による衛生検査1回／年実施します。巡回時は貴区仕様書・マニュアル、独自『業務管理チェックシート』『衛生管理チェックシート』による確認・改善指導を行い、ご要望に沿った給食運営を実現します。巡回後は、本社にてミーティングを行い、改善策を立案し、全社をあげてバックアップします。

＊定期巡回の指導内容：衛生管理重点項目（健康観察、塩素希釈方法掲示、使い捨て手袋着用方法、トイレの清掃方法の掲示・チェック表運用・工程表の修正）、身だしなみ（粘着ローラーの使用、手洗い・うがい、配膳前の目視確認、髪の毛が出ていないか・指摘しあえているか、靴の汚れ）、手洗い（マニュアル通りの手洗い・手洗いのタイミング）、5S（書類管理、ドライ運用、消耗品使用・管理法、休憩室の清掃、調味料等在庫管理）、挨拶・声掛け・返事（挨拶、刃物や熱いものを運ぶ時、肉・魚・卵扱い時、作業開始・終了時、着火・消火時の声掛け）、安全チェックシートの記入（器具使用前後・作業途中の確認、手袋等破損時の報告・切り口の照合）、掲示物（作業工程表、作業動線図、アレルギー）、情報共有（朝礼、連絡ノート、報告連絡会、打ち合わせ、報連相）、食札・食材の管理（数確認、在庫、発注、賞味・消費期限、盛り付け量）、帳票類（各種マニュアル、仕様書、提出期限、最新版管理）、労務管理（シフト、勤務時間管理、面談実施）

＊衛生巡回の指導内容：従事者の衛生管理（健康チェック表の正しい記入、休憩室の整理整頓、トイレの管理、身支度、手洗い、使い捨て手袋の使用方法）、施設の衛生管理（冷蔵庫・冷凍庫の管理、食材の管理、食品庫の管理、調理室内の管理、殺菌庫の管理、調理器具の取り扱い、中心温度管理、塩素濃度、給食室内異物源の危険、不必要な物の持ち込み、清掃道具・洗浄道具の取り扱い）、帳票類（消耗品の管理、作業工程表、作業動線図）

ウ　急な欠員時等の支援体制

欠員発生時には、パートの勤務時間繰り上げによる対応又は近隣事業所・本社からの応援手配を行い、必ずお約束の時間に安全な給食を提供します。応援対応の留意点は次の通りです。　＊欠員者と同等以上の技術・経験を有する者を配置　＊業務責任者欠員の際は応援社員の他に管理担当者が学校対応を実施　＊長期の欠員となる場合は、期間中同一社員が応援対応にあたるよう努める　＊詳細な作業工程表に基づき円滑な業務が可能な欠員対応を決定

＜貴区への補充体制＞

＊本社：都内3路線・5駅の利用が可能（港区役所まで30分）／調理師26名・栄養士18名在籍

＊近隣事業所：都内110か所／調理師278名・栄養士138名在籍

3　人員配置、人材確保、人材育成

（1）人材配置

ア　応募予定校への配置予定

社員：4人　パート：１日当たり5人（総数9人）

	資格	経験年数					御社での勤続年数
		巡回指導員	業務責任者	業務副責任者	学校給食調理現場	その他給食調理現場	
巡回指導員	調理師	19年	5年		7年	17年	19年
業務責任者	調理師		9年	1年	12年	0年	12年

イ　人材配置状況

（ア）巡回指導員について（社員総数に占める割合、平均年齢、必要な経験・資格及び年数等）

社員総数に占める割合：4%　平均年齢：43歳　必要な経験・資格及び年数等：調理師又は栄養士資格保有者／集団給食調理業務の業務責任者経験3年以上／マネージャー勉強会を受講した上で、上長の承認・推薦を受けた者

（イ）業務責任者について（社員総数に占める割合、平均年齢、必要な経験・資格及び年数等）

社員総数に占める割合：34%　平均年齢：43歳　必要な経験・資格及び年数等：調理師又は栄養士資格保有者／集団給食調理業務の副業務責任者経験1年以上／新責任者勉強会を受講した上で、上長の承認・推薦を受けた者

※上記の経験・年数は社内での最低条件であり、貴区学校給食調理業務受託時においては、仕様書規定の条件を超える経験・年数の従事者を配置します。

（2）人材確保

ア　パート定着率

23区内の給食調理業務委託（単独調理場方式）受託42校について

Ａ：令和４年４月１日時点で上記事業所内に従事していたパート社員数

Ｂ：Ａのうち令和４年度を通して上記事業所内に従事したパート社員数

パート定着率　　Ｂ（256人）／Ａ（297人）×100（%）＝86（%）

イ　人材確保における工夫（募集方法の工夫、社内登用制度、定着率の向上に向けた取組等）

学校に従事する者は、子どもたちに与える影響が大きいと考えるため、良質な従事者の確保と人材育成、定着率向上に力を注いでいます。青南小学校受託時は、十分な経験のある業務責任者を中心に、正規社員・パートまで現在学校給食に従事している従事者を配置します。パートの欠員等が発生した場合には、必要に応じて地域の折り込み広告やWEB・職業安定所などを用いて採用します。継続して従事者を確保するための取り組みとして、従業員紹介制度の活用や、計画的な人材教育とそれに伴う募集と採用を実施しています。

＜良い人材を採用するための採用基準＞

＊貴区在住の方優先（雇用創出による社会貢献）　＊子どもが好きで、愛情を持って仕事に取り組める　＊学校給食の重要性を理解し、真面目に仕事に取り組める　＊規則を遵守できる（調理・安全衛生、貴区・学校規則）　＊協調性を持って仕事に取り組める　＊調理が好き　＊長期勤続を考えている

＜定着率の向上に向けた取り組み＞

＊従事者が安心して働ける終身雇用制度（正規社員・パート全て雇用期間の定めを設けていません。契約社員はおりません。）　＊従事者それぞれのライフスタイルに合わせた労働環境の整備（勤務時間・休日等）　＊事前研修・フォローアップ研修の実施　＊新規採用者が安心して勤務を始めることができるよう、勤務開始前日までに『新規従事者受入チェック表』による、配属先での受け入れ準備、入社後採用担当部署から新規採用者へのヒアリングを計3回実施　＊パート含む全従事者対象に、管理担当者・業務責任者が3回／年個人面談を実施し、困っていること・要望等の聴き取り、問題解決、モチベーション向上　＊管理職育成研修等社内教育制度の充実によるキャリアアップ支援　＊パートの正規社員登用制度確立（資格取得支援・雇用条件の見直し）　＊次世代育成支援（産休育休取得率向上・ライフスタイルに合った労働条件）　＊福利厚生と表彰制度の充実　＊離職者が発生した場合は、採用担当部署が退職理由のヒアリングを行い、配属事業所・従事者の改善指導を実施

ウ　欠員補充に要する期間（応援は含まない）

調理の安定と質の向上のため、原則、配属従事者の年度途中の異動は行わない考えです。万が一、欠員が生じた場合、2週間程度で新規配属者を決定するよう努めます。従事者の交代が発生した場合には、管理担当者が巡回頻度を上げて対応し、早期に安定運営を実現します。円滑な運営のため、退職・休職等予定従事者と新配属従事者が引き継ぐ期間を持てるよう努めます。補充前に欠員が出てしまう場合は、本社より学校給食に理解の深い正規社員を配置し、新従事者配属から新体制での給食運営が軌道に乗るまでの応援・指導にあたります。

＜引き継ぎ期間が持てる場合＞

＊現従事社員と新従事社員の現場における引き継ぎ期間を5日以上設ける　＊引き継ぎ期間中に貴区・学校のご要望を十分に伺う（課題・期待等）　＊ご要望を踏まえて引き継ぎ期間の計画書を作成し、計画的に引き継ぎ業務を進める　＊現従事社員のみが行っている業務中心に引き継ぎを実施し、安定運営につなげる

＜急な欠員により引き継ぎ期間が持てない場合＞

＊管理担当者が業務安定まで巡回指導に入り、新従事社員での業務体制を確立　＊新従事社員は、通常よりも配置基準を上げて選定する　＊業務安定まで、必要に応じて応援による増員で対応する

（3）組織力の確保

ア　応募校で目指す現場像

私たちの仕事は、給食をつくる製造業ではなく、お客様に満足を提供するサービス業であると考えています。関わる全ての方々に満足いただくことが私たちの目的です。「明るく・元気に・楽しく・笑顔で・一生懸命がみなぎる現場にする」という姿勢で取り組んでいます。事故がない安定した業務の継続は当たり前。当たり前の基準を上げていくために、調理業務に必要な調理技術、衛生管理の知識はもちろんのこと、お客様のご要望を把握するためのマナーやルール、ビジネスマナー、コミュニケーションスキル等、ヒューマンスキル向上の社員教育に力を注いでいます。青南小学校の子どもたちの笑顔のために、心ある従事者、現場・本社一丸となり取り組んでまいります。

イ　現場の立ち上げに向けた取組

新規受託時の現場の立ち上げに関しては、受託開始当初から円滑な業務運営を実現するために、貴区・学校との意見交換を十分に行い、引き継ぎ及び準備を進めます。

＜円滑な引き継ぎを行うための留意点＞

＊引き継ぎスケジュールは貴区と協議の上、独自の取り組みのご提案　＊貴区・学校のご要望を伺い引き継ぎ日程の調整　＊貴区担当者との打ち合わせによる、自治体規則・方針理解　＊学校長との打ち合わせによる、学校方針・規則や年間目標への理解　＊栄養士との打ち合わせによる、学校調理設備や器具における調理・衛生管理の留意点、作成献立意図への理解　＊教職員との連携を深めるためのミーティング　＊可能であれば現従事者へのヒアリングによる学校でのヒヤリハット事例の収集

＜早期安定のための取り組み＞

＊新規立ち上げ研修会：新規受託事業所配属予定の業務責任者を対象に、新規受託時や体制変更時における注意点やポイントを指導。引き継ぎ業務スケジュール等の打ち合わせを実施。

＊配属従事者研修・業務計画研修：管理担当者・配属従事者を対象に、貴区仕様書・マニュアルの読み合わせを実施。パートまで含めて最低3回以上、繰り返し読み合わせを行うことで、貴区の仕様に基づいた業務をお約束します。貴区規定様式（日次・月次・都度書類）の確認や作業工程表・作業動線図の作成勉強会を実施。

＊新規採用者向け事前研修：配属従事者に新規採用者が含まれる場合には、配属従事者研修・業務研修に加え、事前研修を受講した上で配属します。

＊新規受託事業所の業務見学：新規受託事業所にて、貴区又は前受託業者の業務見学を実施し、オペレーションや衛生管理について確認。厨房設備、作業区域・動線、リフト・エレベーターの使用方法や、必要準備品等、自社『立ち上げチェックリスト』をもとに確認。

＊現在の調理員の方との引き継ぎ：配属社員・パートを集め、貴区又は前受託業者からの引き継ぎ業務を実施。業務見学での確認事項に加え、配膳方法やアレルギーの細かな対応や、調理機器の特徴など確認。

＊試食会シミュレーション→試食会→通常業務シミュレーション→検証・改善：業務開始を想定し、朝から給食提供までのシミュレーションを実施。実際に使用する種類・数の食缶に水を入れて台車に乗せて動かす等、使用する器具や台車や1日の動きを確認。シミュレーションと検証・改善を繰り返し行うことで、提供初日からお約束の時間に安全でおいしい給食を提供することが可能となります。

ウ　調理業務におけるチームワーク向上のための取組

給食室全体のスキルをあげるためにはチームワークが重要であると考え、チームワーク向上のために次の取り組みを行います。問題が発生した場合は、管理担当者が巡回頻度を上げて現場に入り、学校担当者への聴き取り・ご要望把握後、従事者の個別面談・改善指導を実施します。　＊理想のチーム・チームの目標の設定（新規立ち上げ研修時）　＊明るい挨拶・作業中の声掛けの励行と朝礼の実施（作業分担確認）　＊連絡ノートや連絡ボードの活用　＊パート含む全従事者対象に、管理担当者・業務責任者が3回／年個人面談を実施し、困っていること・要望等の聴き取り、問題解決、モチベーション向上

（4）研修の体制及び効果（対象者、回数、内容等）

ア　従事社員・パート社員の研修内容、回数

＊春の全体講習会1回／年・全従事者対象：集団調理防火対策、AED使用法・止血法等応急処置、感染症対策

＊秋の全体講習会1回／年・全従事者対象：外部衛生機関衛生点検報告、給食事業部栄養衛生課による衛生講習

＊社員研修会2回／年・正規社員対象：衛生テスト解答・問題解説、衛生講習、危機管理講習、社内ルール発信

＊栄養士勉強会・栄養衛生課勉強会10回／年・全従事者対象：調理実習、アレルギー対応、作業工程表・作業動線図の書き方、大量調理施設衛生管理マニュアル・HACCP

＊アレルギー研修会6回／年・全従事者対象：事故事例、食物アレルギーとは（アレルギーのタイプ）、原因物質、アレルギー対応指針・ガイドライン、社内ルール

＊大量調理施設衛生管理マニュアル研修会6回／年・全従事者対象：原材料の受入れ・下処理段階の管理、加熱調理食品の加熱温度管理、二次汚染の防止、原材料及び調理済み食品の温度管理、調理従事者等の衛生管理

＊ショート研修36回／年・全従事者対象：コミュニケーション、ビジネススキル、マネジメント

＊管理職育成研修会11回／年・管理担当者及び管理担当候補者対象：管理職に必要なこと、就業規則、労働基準法、社会保険、マナーとルール、情報漏洩、CS向上、計画の必要性・PDCA

＊責任者研修会2回／年・業務責任者対象：期末・半期の決算報告、取り組み目標周知、5S・PDCA、CS向上

＊新責任者・副責任者研修会7回／年・新責任者・副責任者候補者対象：責任者・副責任者に求められること、理想の責任者・副責任者像、スキルリスト・成長計画、マナーとルール、調理基礎・調理座学、就業規則、提出書類、調理実習、事故対応とシミュレーション、コミュニケーション、工程表・動線図、ハザードマップ、面談、お客様対応・報連相

＊新入社員研修10回／年・新入社員対象：ビジネスマナー、社会人としての心構え、ライフプランニング研修、業務の振返り、目標設定、コミュニケーション

イ　配置前研修のスケジュール、内容　※現場の立ち上げ時の研修については「3（3）イ」に記載しています。

＊事前研修開催随時・新規採用者対象：個人衛生（手洗い等）、食中毒基礎知識と予防対策、アレルギー基礎知識

ウ　調理員（パート含む）への契約内容（港区仕様）の具体的な周知方法

＜貴区仕様書及びマニュアルの周知徹底、日常業務での活用＞

＊新規受託時の周知：配属従事者研修・業務計画研修　※内容は「3（3）イ」に記載しています。

＊日常業務での活用：仕様書とマニュアルは現場に1部ずつ配布し、現場にて保管を行う。受託開始当初は、作業工程表を作る段階で仕様を再度確認し、仕様に則した運営になるようにする。作業後は1日の作業が仕様に則していたかの確認を行う。巡回時、業務が仕様やその他の規定に沿っているかを仕様書・マニュアルを使用してチェックを行い、その場で改善指導を実施。

4　異物混入、アレルギー事故等の件数（全受託校の教育委員会へ報告した件数）など

（1）事故発生件数（ヒヤリハット、学校・教育委員会等から指摘を受けたものを含む）
23区内の給食調理業務委託（単独調理場方式）受託42校について

		令和４年度	令和３年度	令和２年度
異物混入・調理ミス・物損	調理場内（配膳室含む）	5件	6件	3件
	教室内（喫食前）	7件	9件	4件
	教室内（喫食後）	1件	0件	1件
アレルギー	調理場内（配膳室含む）	0件	1件	0件
	教室内（喫食前）	2件	0件	1件
	教室内（喫食後）	0件	0件	0件

※「調理ミス」は食材の誤使用・使い忘れ、生焼け、焦げ付き等を指します。
※「喫食」は口に含むことを指します。

（2）異物混入事故（直近３年間の最も重大な事故の概要）
ア　事故の内容：豆腐とわかめのスープの中に1mmの金属片が混入
イ　事故原因：混入物の特定は出来なかったが、厨房内の器具が破損し混入した可能性が高い
ウ　事故への対応：管理担当者が学校へ状況確認及び謝罪の電話連絡、その後学校へ急行し、児童・生徒の健康被害の有無等を確認、学校と今後の対応について協議、原因究明を行い、再発防止策の従事者指導にあたる
エ　再発防止策：器具の使用前・中・後に目視と手で触れチェックを行い、安全チェックシートへ記録
オ　再発防止策の効果（社員への影響等）：全従事者が研修資料をもとに異物混入防止社内ルールの知識を再度習得し、厨房施設・設備・機器の点検、使用前・中・後の確認・記録を管理担当者・業務責任者が繰り返し教育することで、同様の事故は発生させていない

（3）アレルギー事故（直近３年間の最も重大な事故の概要）
ア　事故の内容：甲殻類アレルギーの児童へちりめんじゃこを提供
イ　事故原因：除去カードの時点で記載が漏れており、厨房でも気付くことができなかった
ウ　事故への対応：管理担当者が学校へ状況確認及び謝罪の電話連絡、その後学校へ急行し、児童・生徒の健康被害の有無等を確認、学校と今後の対応について協議、原因究明を行い、再発防止策の従事者指導にあたる
エ　再発防止策：除去カードの内容確認を栄養士と一緒に行う
オ　再発防止策の効果（社員への影響等）：全従事者がマニュアルをもとにアレルギー基礎知識・対応方法の知識を再度習得し、打ち合わせ・検収作業時の確認を管理担当者・業務責任者が繰り返し教育することで、同様の事故は発生させていない

（4）異物混入・食物アレルギー事故防止策の具体的な取組内容（社員研修等）
従来から実施していた社内集合研修会（全体講習会・社員研修会）での事故防止策の教育に加えて、全事業所の業務責任者が本社に集まる報告連絡会1回／月の場で、異物混入・アレルギー事故防止策のグループディスカッションを実施しています。全員が事故防止のために明日から事業所で具体的に取り組む方法を宣言することで、当事者意識が高まり事業所に持ち帰り実行することにつながっています。全事業所責任者から集めた宣言は集約して一斉配信することで、グループ内で出なかった方法も水平展開しています。春先には虫の混入対策を月のテーマに設定する等、過去の事故分析から計画的にグループディスカッションを行うことで事故の未然防止に取り組んでいます。
＜異物混入事故防止策＞
＊毛髪混入防止：毛髪が白衣に着かない着衣順序（マスク→ヘアネット→帽子→ズボン→上着→エプロン）、白衣は個人での持ち帰り禁止、毎日専門業者でのクリーニング、朝礼時及び工程が変わるごとにペアで身嗜みチェック、着衣後及び食器出し、配膳前に粘着ローラーをかける、『個人衛生点検票』を使用しチェック
＊ビニール片混入防止：ビニール袋の開封はハサミを使用（破かない）、斜めに切らず最後まで切り落とす、切れ端は定位置にまとめ数を確認してから破棄する
＊使い捨て手袋混入防止：使用前後に破損の有無をペアで確認（作業中も一定の間隔で確認）、手袋に破損があった場合は破片を照合させて破棄してから作業を再開、包丁・ハサミ使用時は手にフィットする天然ゴム手袋を使用、『安全チェックシート』にサイン
＊虫混入防止：調理室のドアは締め切り開閉時に注意、野菜の下処理で正しい洗浄を行い目視確認、果物に関しては穴があいていないか確認、出来上がった釜・鍋には蓋をする、毎日窓枠・床掃除を徹底、虫がいないか点検
＜アレルギー事故防止策＞
＊アレルギー食対象者リストをもとに打ち合わせ　＊作業工程表にアレルギー対応の工程、作業動線図にアレルギー対応の動線を記入（原因食品に触れた担当者は除去食調理の担当にならないようにする）　＊朝礼で担当者、時間、対応、注意点を確認・共有　＊既製品・調味料等に含まれている原材料の確認を徹底　＊原因食品の検収・開封作業は1番最後に行う　＊ボウル等器具の使い分けを徹底（専用器具は明示）　＊粉末状の食品を扱う際は飛散させないために専用エプロンを着用し、包装・エプロンや手袋の捨て方にも注意　＊原因食品を入れた容器の蓋やラップの上にアレルギーラベルをのせ、取り忘れや入れ間違いを防ぐ　＊成形や加熱調理は除去食を最初に行う（揚げ油を再利用する場合は前回使用献立を明示しておく）　＊専用の盛り付け場所で専用のトレイに盛り付け、調理担当者→盛付担当者→業務責任者→栄養士→担任がチェック・確認票に記入し、必ず手渡しで給食を提供

5　非常事態への予防・対応

（1）発注元教育委員会等が公表を行った事故
ア　全事業所で直近３年間の事故　※「あり」の場合該当するものを○で囲む
■なし　　□あり　食中毒（疑い）・アレルギー・異物混入・その他（　　）
イ　事故の概要　※「なし」の場合は回答不要

（２）台風・計画運休等予期できる公共交通機関の運休への対応（具体的に）

以下の回答は、過去の実績（令和元年）に基づく事態を想定して記載したものです。　※当てはまる方を〇で囲む

自社『危機管理マニュアル』に災害発生時対応の他、緊急連絡網（病院等）、社内対応機関、事業所内担当分担等を規定し、社内集合研修にて周知・徹底を図ります。台風や大雪等の災害発生時も、近隣宿泊施設の確保や、近隣従事者の家に宿泊する手段を取り、従事者が事業所へ出勤し、納品受け取りや登校している児童への給食提供を行いました。公共交通機関の運休により業務が止まった現場はありません。

（３）災害時の対応（災害時を想定した訓練等）

大規模自然災害が頻発し大きな被害をもたらしている昨今において、その対策は不可欠なものと考えています。災害発生時は受託業者として最大限の協力をします。現在契約している5つの自治体と災害協定書を締結しています。要請があれば、救護活動や弁当給食等の炊き出し、スケールメリットを活かした食品・日用品の救援物資調達等、積極的に協力します。災害時に備えて東京消防庁講師による救命講習を実施しており、心肺蘇生やAEDの使い方・けがの手当等、全従事者が応急手当を習得する機会を設けています。学校での避難訓練や消火訓練・救護訓練等にも参加し、緊急災害時に適切な避難誘導等が行えるように学校との連携を深めます。自然災害に限らず、新型コロナウイルスの感染拡大時の受託学校においては、簡易給食・お弁当給食の対応、既製品の利用や盛り付け方の変更等の対応、分散登校にあわせて2回にわけての給食提供等を経験しました。急な献立や配膳方法の変更等にも、貴区・学校と協議の上、ご要望に応じて柔軟に対応します。

６　企画提案（応募校を受託するに当たってのアピールポイント等を1,000字以内で記載してください。）

私たちは、大きな成長の時期にある子どもたちの明るい未来づくりに、給食で貢献したいと考えています。貴区学校給食調理業務を受託する際には、全社一丸となり、私たちが持てる学校給食における専門性とノウハウを最大限に活かし、貴区・学校とのパートナーシップを築き、子どもたちの成長・地域社会、引いては社会全体に貢献してまいります。私たちは、平成24年にISO14001の認証を取得し、環境負荷軽減の取り組みについて従業員へ指導・徹底しています。環境方針に基づき、事業所で発生する廃棄物の低減・有効活用の管理指導、使用する電気・紙・ガソリン等の無駄を無くす活動を通じて、地球環境の保全に取り組んでいます。SDGsの観点から取り組む目標は以下の通りです。

＜食の安心安全：食をキーワードに社会基盤作りに貢献する＞

目標3「すべての人に健康と福祉を」
目標4「質の高い教育をみんなに」
目標12「つくる責任つかう責任」

・貴区・学校と連携した食育推進の取り組みを通じて、食べ物の大切さを知ってもらう
・食料の廃棄量を減らすために、人参は端ギリギリを小さく落とす等の工夫
・残菜量の把握と原因分析、残菜削減のための対策を講じ従事者へ指導

＊給食調理業務で特に注力すること：残菜削減のための対策

残菜量を記録し、残菜が多い傾向のある献立と当日の調理法を栄養士・調理員と共有することで、調理時の注意点を再確認し、改善します。基本的な調理方法を学ぶ目的の調理実習に加えて、残菜の多かった献立に対しても実習を企画し、従事者が高い調理技術を習得することで、おいしい給食を実現します。各クラスの休みに応じて配缶量の調整を協議する等、栄養士との連携により残食を減らします。配膳時間短縮により残食を減らすため、おにぎりにしたり麺は玉取りをしたり、子どもたちの盛り付け時間を減らすご提案をします。調理献立のご提案として、例えば大豆が残りやすいのであればみじん切りにして食べやすくしたり、ラッキー人参、おみくじコロッケ等、子どもたちが楽しめる給食を提供し、残菜を減らしていきます。

＜地球環境の保全：限られた資源を適正に活用する＞

目標7「エネルギーをみんなに　そしてクリーンに」
目標13「気候変動に具体的な対策を」
目標15「陸の豊かさも守ろう」

・電気・ガスの適正使用、作業工程改善による水の効率使用
・詰め替え消耗品の使用、エコロジー商品の利用
・DX推進によるペーパレス化（出勤簿等）

様式６

学校長	学校栄養士	業務責任者	食品衛生管理者

調 理 作 業 工 程 表

年　　月　　日（　曜日）

☆予定作業工程は黒字で記入する。実施作業結果は赤字で記入する。

☆以下の項目を明記すること
作業担当者名・中心温度の測定と記録、手洗い、エプロン
手袋、保存食、アレルギー
☆汚染・非汚染作業区分を明確に示す

料理名	食　器	牛乳	ごはん	魚のホイル焼き	さつまあげと野菜の煮もの	かき玉汁	アレルギー
担当者	G・E	D・F	A・I	B・H	D	C	B・C
時　間			作業工程	作業工程	作業工程	作業工程	作業工程
7:45			洗米 D	下処理 A・B 調味料 C 機械 D 切り物 C	下処理 A・B 調味料 C 機械 D	出汁取る C 調味料 C 機械 D	
8:00		配缶 D（洗手エ保）	浸水	魚検収 B（エ手） ピーマン茹で C	切り物 C・D・F・H・I 出汁取る D	下処理 A・B（エ手） 割卵 A・B	
9:00	食器出す G・E（洗手エ）	保冷	9：45 ON C	野菜炒め C バター溶かす A 野菜のせる・バターしょうゆ・ホイル巻く A・C・D・F・H・I	芋蒸す D さつま揚げ油抜き D	切り物 F・H・I 小松菜茹で C	バター除去包む B
10:00			（中洗エ手）	魚のせる A・B 焼く B 配缶 B・H（エ中保洗手）	つくる D 配缶 D（洗手エ中保）	つくる C 配缶 C（洗手エ中保）	焼く B 鶏卵除去取る C
11:00		出す F（洗手エ）	配缶 A・I（洗手エ保）	焼く B 配缶 B・H（洗手エ中保）			
12:00							
12:10							
12:20							
12:30							
特記事項							
実施結果	開始 ： 終了 ：	開始 ： 終了 ：	調理開始 ： 調理終了 ： 配食時間 ： 中心温度 ℃	調理開始 ： 調理終了 ： 配食時間 ： 中心温度 ℃	調理開始 ： 調理終了 ： 配食時間 ： 中心温度 ℃	調理開始 ： 調理終了 ： 配食時間 ： 中心温度 ℃	調理開始 ： 調理終了 ： 配食時間 ： 中心温度 ℃

社員	ABCD	㊥ 中心温度測定	→ 衛生
パート	EFGHI	㊦ 手洗い	→ 汚染
		㊤ 手袋	
		㊧ エプロン	
		㊨ 保存食	

アレルギー対応

＊牛乳（牛乳・乳製品アレルギー有り：提供なし）
＊魚のホイル焼き（牛乳・乳製品アレルギー有り：バター除去）
＊かき玉汁（鶏卵アレルギー有り：鶏卵除去）
※検収時、ベーコンは卵・乳不使用のもの、さつまあげは卵なしのものが納品されているか確認

食材名	残留塩素	加熱時間 開始 終了	中心温度	冷却時間 開始 終了	冷却温度 開始 終了
		： ：	℃	： ：	℃ ℃
		： ：	℃	： ：	℃ ℃
		： ：	℃	： ：	℃ ℃
		： ：	℃	： ：	℃ ℃
		： ：	℃	： ：	℃ ℃
		： ：	℃	： ：	℃ ℃
		： ：	℃	： ：	℃ ℃
		： ：	℃	： ：	℃ ℃
		： ：	℃	： ：	℃ ℃
		： ：	℃	： ：	℃ ℃
		： ：	℃	： ：	℃ ℃
		： ：	℃	： ：	℃ ℃
		： ：	℃	： ：	℃ ℃
		： ：	℃	： ：	℃ ℃
		： ：	℃	： ：	℃ ℃
		： ：	℃	： ：	℃ ℃

☆水で冷却した場合
・直前に、遊離残留塩素が0.1mg/L以上であること
確認後、食材名の横に✔
・下の欄に、冷却時間および食品の温度を記録すること

	冷却時間	温度
開始	：	℃
終了	：	℃

作業工程表ポイントメモ

■工程表作成上の留意点

＊お約束の時間に、温かいものは温かく、冷たいものは冷たく、おいしい給食を提供するために、可能な限り仕上がり時間を給食時間に合わせた調理を行う。

＊衛生・汚染作業を色分けし、衛生管理点を記入する。（中心温度測定・手洗い・エプロンつけかえ・手袋着用・保存食）

＊アレルギーの工程は別枠に記載し、原因食品に触れた担当者は除去食に触れないように工程を組む、除去食は専用の盛り付け場所で通常食と別色のトレイに盛り付ける。

■調理上の留意点・作り方のポイント

＊牛乳（牛乳・乳製品アレルギー有り：提供なし）

・『牛乳配缶用人数表』をもとに、アレルギー児童数を除いた数を配缶する。

＊ごはん

・1釜1釜中心温度を測り、炊き上がりを確認する。

＊魚のホイル焼き（牛乳・乳製品アレルギー有り：バター除去）

・魚は汚染作業区域（下処理室）で下味を付ける。
調味料がバットの底に流れていくので、下の方の味が付いている魚から順に並べる。

・魚の身が崩れないように注意して扱う。

・ピーマンは色が落ちないように短時間で茹でて、炒める際は1番最後に入れる。

・除去食のホイル焼きを最初に包み、焼く。

・スチームコンベクションオーブンで芋を蒸す、除去食を焼く、通常食を2回焼く工程となるため、スチームコンベクションオーブンの時間配分に気を付ける。

・スチームコンベクションオーブン、ホット170℃15分程度焼く。
ホイルに包まれているため、中心温度が上がっているか注意する。

＊さつまあげと野菜の煮もの

・厚削り節は沸いているところに入れ、5分くらい沸いた状態にする。
あくをすくって火を弱め、30分煮る。

・じゃがいもの蒸し過ぎに注意する。

＊かき玉汁（鶏卵アレルギー有り：鶏卵除去）

・だし昆布は水の状態で1時間浸水し、弱火で1時間煮る。昆布を取り出して一度火力を全開にし、沸いているところに削り節を入れてなじませ、火を消しておいておく。

・割卵は汚染作業区域（下処理室）で行い、ビニールエプロンと使い捨て手袋を着用し、ボウル等器具類の使い分けを徹底する。（専用器具は明示しておく。）
撹拌したものから原材料保存食を採取する。
食缶の蓋にアレルギーラベルを乗せ、他の食品と場所を分けて冷蔵庫の下段に保管する。

・でん粉はよく溶いておき、とろみを付ける。

・除去食を調理する鍋は初めに用意し、蓋に献立名とアレルギー食品を記載しておく。
鶏卵を入れる前に専用鍋に鶏卵除去のスープを取り分け、再加熱時に中心温度を確認する。

・スープが濁らないように沸騰したところに少しずつ鶏卵を入れる。

様式７

経　費　見　積　書

学校名　：　青南小学校	
食　数　：　770食	

受託金額総計	38,877,300円
（税抜金額	35,343,000円）
（消費税	3,534,300円）

1　従事体制

	従事者人事構成									
	業務責任者	食物アレルギー対応責任者	業務副責任者	正社員	新規採用正社員	パート（社会保険適用）	パート（社会保険適用外）	新規採用パート（社会保険適用）	新規採用パート（社会保険適用外）	計
人　数	1	—	1	2	—	5	—	—	—	9
学校給食経験年数（※）	12年（10年）	—	3年（6か月）	1～2年	—	2～5年	—	—	—	

※(　)内に業務責任者・副責任者としての経験年数を内数として記入してください。

※食物アレルギー担当者については、業務責任者と別の者を選任する場合にのみ記入してください。

2　人件費

人件費合計　29,506,896円

		業務責任者	食物アレルギー対応責任者	業務副責任者	正社員	新規採用正社員	パート（社会保険適用）	パート（社会保険適用外）	新規採用パート（社会保険適用）	新規採用パート（社会保険適用外）	備考
1人あたり年額	給与・賞与等（a）	4,410,000	—	3,892,000	3,220,000	—	総額 1,603,800円（時間単価）（1,350円）	—	—	—	
	社会保険等（b）	792,576	—	703,480	587,896	—	292,882	—	—	—	
	交通費(c)	198,000	—	198,000	198,000	—	99,000	—	—	—	
	福利厚生費(d)	321,200	—	288,640	246,400	—	44,000	—	—	—	
人件費 (a+b+c+d)*人数		5,721,776	—	5,082,120	8,504,592	—	10,198,408	—	—	—	

3　その他経費

被服衛生費	項目	年額1人	総額	備考
	被服費	44,000	396,000	4,000円×11か月
	クリーニング代	44,000	396,000	週１回　4,000円×11か月
	健康診断費	24,000	216,000	年３回×8,000円
	細菌検査	12,000	108,000	月２回×500円×12か月
	ノロウイルス検査	30,000	270,000	年６回×5,000円
	小計	154,000	1,386,000	

一般経費	項目	年額	備考
	連絡経費	96,000	8,000円×12か月
	消耗品費	2,286,900	15円×770食×198日
	事務用品費	55,000	5,000円×11か月
	募集広告費	120,000	年1～2回
	その他	0	
	小計	2,557,900	

※まとめて記入せず、項目ごとにそれぞれ記入してください。

本社経費	項目	年額	備考
	研修費	198,000	22,000円×9名
	その他経費	1,694,204	業務管理費
	営業利益	0	
	小計	1,892,204	

※その他経費は、備考欄に具体的に記入してください。