

滋賀県立びわ湖フローティングスクール 学習船「うみのこ」給食業務委託仕様書

1 委託業務名称

滋賀県立びわ湖フローティングスクール 学習船「うみのこ」給食業務委託

2 契約期間

令和5年4月1日 から 令和8年3月31日 まで

3 履行場所

「うみのこ」船内（以下、「船内」という。）ならびに食材検収および調理準備のための陸上施設

4 履行日

給食実施日は、委託者である滋賀県立びわ湖フローティングスクール（以下、委託者という。）の定める日（年間210日程度。但し、航海の追加・変更に伴う変動がある。）とする。

加えて、給食前日準備ならびに航海開始前と終了後の清掃および施設・設備の点検に要する日数等とする。

5 調理食

(1) 調理する食事およびその提供時刻は、航海の形態ごとに基本的に次のとおりとする。ただし、実際の提供時刻は、前後最大30分の範囲内で、航海ごとに「週間運航計画表」により指示する。

(ア) 1泊2日航海	1日目昼食	12:00
	〃 夕食	17:00
(イ) 1日航海	2日目朝食	7:30 (カッター活動等があるときは7:00)
	〃 昼食	12:00

(2) 食事の時間は、50分間の前・後半制と、60分間の一斉制がある。また、食事の時間が短縮されることもあり、週間運航計画表により指示する。

(3) 献立は、各食ごとに年間を通して別紙1のとおりとする。

ただし、献立や一部食材の変更を行う必要が生じたときは、受託者と委託者が協議の上、変更する。

また、乗船する委託者職員および船員に対して、児童、引率教員とは別の献立による食事を提供すること。

(4) 受託者は、令和5年4月10日(月)までに、前項にかかる成分表を委託者に提出すること。

- (5) 利用者から徴収する食事材料費は、次のとおりとし、受託者が徴収する。
(金額は全て消費税込み)

1泊2日 4食 2,000円
内訳：1日目 昼300円、夜800円
2日目 朝400円、※昼500円
1日航海 ※1食(昼) 500円

※印は同一メニューを提供するものとする。

6 調理食数

- (1) 調理食数は、児童、乗船校教職員等、特別航海参加者、委託者職員、船員、その他見学者等の食数とする。
- (2) 航海ごとの食数およびアレルギー等への対応は、委託者が給食注文票により指示する。なお食数等に変更がある場合、委託者は速やかに指示するよう努めるものとする。
- (3) 台風等の気象状況及びその他の緊急事態の発生にともない、航海の延期により給食の提供ができない場合、受託者は委託契約金額および食事材料費を請求、徴収できないこととする。ただし航海を途中で中止する場合は、その都度、協議によるものとする。

7 運航回数および乗船人数見込み等

別紙2のとおり

8 年間乗船計画

別紙3のとおり

9 業務内容

(1) 食材の搬入

食材の搬入時間、搬入場所について、別途委託契約を締結する「うみのこ」船舶運航管理業務の受託者に確認を行い、急な出港地および帰港地等の変更にも対応出来るよう、適切に実施すること。

(2) 調理

受託者は、食材料の購入、検収、調理、提供を行う。

(3) アレルギー等への対応

6(2)により指示されたアレルギーやきざみ食等への対応について、委託者と緊密な連携を図り適切に対応すること。

(4) 衛生管理

調理における安全・衛生管理については、受託者は、「食品衛生法」等関係諸法令を遵守する他、平成9年6月30日付け衛食第201号厚生省生活衛生局食品衛生課長通知「中小規模調理施設における衛生管理の徹底について」を遵守し、「大量調理施設衛生管理マニュアル」(平成9年3月24日付け衛食第85号)、「学校給食における衛生管理の改善充実及び食中毒発生の防止について」(平成9年4月1日付け文体学第266号文部省体育局長通知)、「学校給食衛生管理基準の施

行について」（平成21年4月1日付け文科ス第6010号文部科学省スポーツ・青少年局長通知）の規定を準用すること。

また、本仕様書「12」の内容によること。

なお、受託者は、上記を踏まえた内容の「『湖の子』給食食品安全衛生マニュアル」を作成し、これを遵守すること。

(5) 危機管理

ア 給食提供に関して対応を要する問題・危機が発生した場合、受託者は委託者が作成する「『湖の子』安全管理」に従い行動する。特に委託者、船長への報告・連絡・相談は最重要事項とする。

イ 船長の権限に属する事項については、受託者は、船長の指示に従い乗船者と協力して対応にあたること。

ウ 受託者は上記ア・イを踏まえた内容の「『湖の子』給食危機管理マニュアル」を作成し、これを遵守すること。

(6) 検食

調理された給食については、乗船校教職員代表者の検食を受け、安全性の確認をするとともに、その評価について業務の参考にする。

(7) 保存食

原材料および調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、密封し、-20℃以下で2週間以上保存する。

(8) 調理用機械器具の洗浄、消毒および保管

(9) 施設、設備の清掃および日常点検

施設、設備の清掃、消毒、整理整頓および日常点検を行い、「給食日常点検表」に記録すること。ただし、ゴキブリ等の駆除および船内殺菌消毒は委託者が行い、受託者は必要に応じ、場所・方法の指定、消毒への立会、事後の確認を行う。

(10) 残菜および厨芥の処理

残菜および厨芥を所定の場所に搬出し、容器やごみ置場等を清潔に保つこと。

(11) 食堂準備および作業説明等

食数・食種の確認および座席・食器等の準備・配膳ならびに後始末を行う。

ただし、配膳については、利用者のセルフサービスを原則とし、受託者は乗船校教員および児童（食事係）への作業説明や配膳補助を行う、ホール担当者を配置すること。

(12) 牛乳

1日目朝に「うみのこ」へ配達される牛乳の保管および提供を行う。

（1日目夕食 および 2日目朝食）

(13) 前各号の業務に付帯して必要とする業務

食品衛生法に基づく食品営業関係手続き 等

(14) その他

乗船する調理等従事者は、委託者の実施する普通救命講習ならびに防災訓練等に参加することとし、非常事態の発生時には船長、委託者職員の指示に従い行動する

こと。

10 調理等従事者および業務取扱責任者等

(1) 調理等従事者

ア 調理等に従事する者の配置数は、当該業務を忠実に履行するに必要な人員とする。

イ 調理等従事者の半数以上は、受託者の正規社員を常勤者として従事させ、調理師または栄養士（以下、「調理師等」という。）の有資格者を配置すること。

ウ 調理等従事者については、安定した配置を図ること。

エ 受託者は、調理に従事する者の「業務従事者報告書」（調理業務に関わる経歴を付記のこと）を委託者へ提出すること。

オ 業務従事者を変更する場合は、委託者に事前に報告し、「業務従事者変更報告書」（調理業務に関わる経歴を付記のこと）を委託者へ提出すること。この場合、新たに業務従事する者に対しては、事前に作業手順や安全衛生に関する研修（初任者研修）を実施すること。また、12(2)ウの規定に従うこと。

カ 調理業務に従事する者は、児童にかかわる情報およびその他業務上知り得た秘密を他に漏らしてはならない。

(2) 業務取扱責任者

正規社員で、調理師または滋賀県食品衛生基準条例に基づく食品衛生責任者であり、調理にかかる業務管理、衛生管理および設備管理等に関する総合的な専門知識およびこれに関する5年以上の経験を有する者1名を、受託者としての業務遂行上の責任を負うべき業務取扱責任者として定め、委託者との連絡調整の任に当たること。

(3) 業務取扱副責任者

正規社員で、調理師または滋賀県食品衛生基準条例に基づく食品衛生責任者であり、調理にかかる業務管理、衛生管理および設備管理等に関する総合的な専門知識およびこれに関する3年以上の経験を有する者1名を、業務取扱副責任者として定め、業務取扱責任者を補佐し、業務取扱責任者に事故あるときは、その任に当たること。

(4) 調理責任者

正規社員で、調理師の資格を有し、かつ調理業務に3年以上の経験を有する者1名を、調理責任者として定め、現場での調理業務を統括すること。

(5) 受託者は、2日目の朝食の調理、提供および9（14）に示された非常事態発生時に必要な人員を、船内に宿泊させることとする。

11 施設設備器具および消耗品

(1) 調理業務は、「うみのこ」に備え付けられた施設、設備、器具を使用して行うこととし、貸与する調理機械器具については、別紙4「調理機械器具一覧表」のとおりとする。

(2) 船内の電源は、児童等が下船した後、次の乗船日の朝まで供給されないため、船内における食材の保管には注意を払うこと。

(3) 給食業務従事者用の宿泊設備（2人部屋3室）は、委託者が受託者に無償で貸与する。

貸与を受けている箇所の清掃は、受託者が行う。

(4) 受託者は、貸与を受けた施設、設備、器具等を当該給食業務以外に使用してはならない。

(5) 受託者は、貸与を受けた施設、設備、器具等が破損した場合には、委託者に報告し、その指示に従うものとする。受託者の責に帰すべき理由による場合は、その損害を賠償するものとする。

(6) 受託者は、次に掲げるものを、自らの経費負担により調達するものとする。

ア 従事者の被服等

【作業用白衣上下（下処理用・調理用）、ヘアネット、帽子、マスク、長靴（下処理用・洗浄用）、調理作業用短靴、エプロン（下処理用、調理用、食器洗浄用等に区分）】

イ 洗浄、消毒、清掃に必要な洗剤類および薬品類

【食器用洗剤、調理器具用洗剤、手洗用石けん、作業着洗濯用洗剤および漂白剤、残留塩素測定用試薬】

ウ 調理業務、洗浄、消毒、清掃および日常点検に必要な消耗品および用具等

【包丁等調理器具、手洗い用爪ブラシ、布タオル、ふきん、たわし、スポンジ、ポリ袋、密閉式ポリ袋、ゴミ袋、ワイパー、水切りモップ、モップ、モップ絞り器、バケツ、ほうき、ちりとり、雑巾、軍手、点火器具、シン油、グリス、砥石等】

エ 従事者が使用する雑貨、文房具および救急薬品

【従事者用茶器、お茶、ポット、筆記用具、救急薬品、ハンドクリーム等】

オ その他、日々使用する物品で、受託者が負担することが適当と認められるもの

(7) 委託者は、次に掲げるものを、自らの経費負担により調達するものとする。

ア 食器

イ 調理機具の修理

ウ その他、委託者が負担することが適当と認められるもの

12 安全・衛生管理

給食調理業務にあたっては、関係法令に基づき、食品の安全・衛生管理に留意すること。また、別紙5「給食業務における食品衛生管理について」に従い、安全で衛生的な給食の提供を行うこと。

その他、下記のとおりとする。

(1) 衛生管理責任者

ア 受託者は、衛生管理責任者および衛生管理副責任者を置き、食材の取扱い、調理、配缶・配膳、食器洗浄等が衛生的に行われるよう、調理業務従事者の衛生教育の任に当たらせる。

イ 衛生管理責任者および衛生管理副責任者は、業務取扱責任者または業務取

扱副責任者の兼任を妨げない。

(2) 調理等従事者の健康管理

ア 受託者は、調理等従事者の健康診断を年1回以上行い、その結果を「健康診断結果報告書」により委託者へ報告するとともに、常に調理等従事者の健康状態に注意し、異常を認めたときは、速やかに受診させること。

イ 受託者は、調理業務従事者の検便（赤痢、サルモネラ、腸管出血性大腸菌検査）を毎月2回以上定期的に行うこととする。また、ノロウイルスの検査を年2回以上実施すること。

なお、その結果を「細菌（糞便）検査結果報告書」により委託者へ報告すること。

ウ 年度中途において、新規の従事者を業務に従事させる場合は、従事する日1箇月以内に健康診断および検便を行い、「健康診断結果報告書」および「細菌（糞便）検査結果報告書」により委託者へ報告すること。

エ 受託者は、上記ア、イ、ウの検査の結果、下痢症状、発熱、せき、外傷、皮膚病等の感染症疾患で食品衛生上支障となる恐れがあると認められる者を、調理業務に従事させてはならない。また、同居人が感染症またはその疑いがある者を調理業務に従事させてはならない。

13 給食衛生委員会等への参加

受託者は、委託者が開催する給食衛生委員会（年3回）および給食懇談会（年1回）に参加しなければならない。

14 立入検査

受託者は、保健所等関係機関、および委託者の立入検査がある場合は、これに協力する。

15 研修

(1) 受託者は、調理等従事者に対して、食品安全衛生に関する研修を年1回以上実施し、衛生管理意識の高揚と資質の向上に努めること。

(2) 受託者は、研修終了後「研修実施報告書」を委託者へ提出すること。

16 従事者の服装および規律

受託者は、従事者に対し、次に掲げる事項を遵守させること。

(1) 勤務中は定められた、クリーニングを施した衣類を着用すること。

(2) 児童との対応は礼儀正しく、懇切丁寧を旨とし、粗暴な言動があってはならないこと。

(3) 船内での飲酒、喫煙、所定の場所以外での飲食その他勤務の遂行を妨げるような行為をしてはならないこと。

(4) 作業中は、厨房内に関係者以外の者を入れないとともに、作業に関係ないもの又は不必要なものを持ち込まないこと。

(5) 常に体調管理に配慮するとともに、食中毒の症状（発熱・下痢・嘔吐等）がある

場合は、必ず上司に報告するとともに、医療機関を受診し、感染の有無を確認すること。

- (6) 作業にあたっては、常に頭髪、手指および爪等の清潔保持に努め、作業の前後には必ず手指の洗浄および消毒を実施すること。
- (7) 作業中における便所の使用は、必ず所定の便所を使用し、その際には、履物についても厨房内外の区別を明確にすること。
- (8) 作業上必要がある場合には、必ずマスク、衛生手袋を着用すること。
- (9) 身体および身の回りは常に清潔を心がけ、他人に不潔感を与えたり、不衛生であったりしてはならないこと。
- (10) びわ湖フローティングスクールの業務遂行に支障をきたすような行為をしてはならないこと。その行為があった場合には、委託者は受託者に対し従事者の交替を求められることができる。

17 報告等

- (1) 受託者は、下記の事項が発生した場合、ただちに委託者に報告・連絡・相談を行うこと。
 - ア 食品衛生・アレルギー対応に関すること
食中毒、非衛生食品の提供、異物混入、利用者の健康状態の異変等
 - イ 利用者からの苦情
 - ウ 琵琶湖等の環境に悪影響を及ぼすおそれがある事故等上記のうち、アについては軽微なこと、未確認であることについても、すべてただちに報告等を行うこと。なお原因の特定のため食材および提供食を保存すること。
- (2) 受託者は、次に掲げる報告書等を作成し、委託者へ報告すること。

報告書の種類	作成	提出期限
業務報告書(給食提供業務内訳添付)	毎月ごと	毎月ごと(翌月10日)まで
給食業務日誌(報告書)	毎作業日	翌月10日まで
調理機械器具点検表	毎作業日	翌月10日まで
業務完了(年次)報告書	年度末	4月10日まで
業務取扱責任者・業務従事者等報告書	年度当初、変更時	年度当初、変更時
給食日常点検表、検食簿	毎作業日	該当航海終了日
細菌(糞便)検査結果報告書	月2回以上	実施後ただちに
健康診断結果報告書	年1回以上	実施後ただちに
研修結果報告書	年1回以上	実施後7日以内

18 緊急時の対応

災害や食中毒などの緊急事態発生時に備え、適切かつ十分な対応ができる体制を整備すること。

19 代行保証人

受託者は、やむを得ない事情により、給食業務の全部又は一部の遂行が困難となった場合の危険を担保するため、次の内容の代行保証体制を整備できる代行保証確約書

(別紙6)を契約書に添付する。また、代行にあたっては、受託者が手配を行うこと。

- (1) 受託者の調理業務の全てを代行することが出来るものであること。
- (2) 調理業務の代行ができる能力が担保されていること。
- (3) 代行に当たって連絡体制が明確であること。
- (4) 業務を再開できる場合は、代行保証に基づく代行を解除するものであること。

20 損害賠償責任

受託者は、本委託業務の履行の結果、受託者の責に帰すべき理由により、県に対し損害を与えた場合は、その賠償の責を負うものとする。

21 業務の引継ぎ

受託者は、契約期間満了等により業務を継続しない場合は、次期委託業者に対し、業務の引継ぎを誠実に行うとともに、引継ぎ事項の詳細を記した引継書を作成し、契約満了日までに委託者および次期委託業者に提出するものとする。

22 その他

本仕様書に定めのない事項または仕様書の内容を変更せざるを得ない事項については、受託者は委託者と協議し、決定した事項に従い業務を実施するものとする。

令和 5 年度 食事献立および食事材料表

滋賀県立びわ湖フローティングスクール
(令和 4 年 10 月 1 日現在)

1 日目昼食<和風焼魚定食>

品名	原材料名	アレルギー
ますの塩焼	滋賀県産ます(サケ科)、食塩	さけ
だし巻卵	鶏卵(卵)、かつおだし、醸造酢、こんぶだし、しょうゆ(小麦、大豆含)、食塩、清水、加工デンプン ※原材料の一部に小麦、大豆を含む	卵 小麦 大豆
えび豆煮	えび エビ(滋賀県産)、醤油、砂糖、酒、水飴、味醂 ※原材料の一部に小麦、大豆を含む	えび 小麦 大豆
	豆煮 大豆、砂糖、醤油(小麦、大豆含)、水飴、食塩、かつお風味だし(アミノ酸等)	小麦 大豆
おひたし	いんげん、しょうゆ(脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール)、砂糖(サトウキビ、ビート)	小麦 大豆
小あゆの甘露煮	小鮎(滋賀県産[水揚げ時にえびが混じることがある])、醤油、砂糖、酒、水飴、味醂 ※原材料の一部に小麦、大豆を含む	小麦 大豆 (えび)
赤こんにゃく (かつお風味)	こんにゃく、醤油(小麦、大豆含)、砂糖、唐辛子、水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤)、三酸化鉄(着色料) ※同一製造ライン上にえび、乳成分、あわびを含む製品を製造している	小麦 大豆 (えび) (あわび) (乳)
みそ汁	しじみ、米味噌(米[滋賀県産]、大豆[滋賀県産]、食塩)、和風だしの素(調味料[アミノ酸等]、砂糖、食塩、風味原料[かつお節粉末、かつお節エキス、かつおエキス、こんぶエキス]、たん白加水分解物)、青ねぎ	大豆
ご飯	米(環境こだわり近江米 みずかがみ)	

1 日目夕食<「湖の子」ステーキディナー>

品名	原材料名	アレルギー
牛ステーキ	近江牛	牛肉
ステーキソース 和風おろし	大根、醤油(小麦、大豆含)、アミノ酸液(大豆含)、砂糖、水あめ、りんご酢(りんご含)、みりん、玉ねぎ、鰹エキス(大豆含)、食塩、香辛料(小麦含)、加工でん粉(とうもろこし含)、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、香料、カラメル色素、香辛料抽出物、原料水、片栗粉(馬鈴薯)	小麦 大豆 りんご
クリームシチュー	米粉、砂糖、やし油クリーミングパウダー、こんぶエキス、食塩、乾燥マッシュポテト、スイートコーンパウダー、ローストオニオンパウダー、酵母エキス、ホワイトペパー、マッシュルームエキス、増粘剤(加工デンプン)、セルロース、乳化剤、香料、酸味料	
具	馬鈴薯、玉ねぎ、にんじん、ブロッコリー、無塩せきハム(豚もも肉[滋賀県産]、食塩、砂糖、香辛料抽出物)	豚肉
スパゲティ	めん(デュラム小麦のセモリナ、食塩)、マーガリン(食用植物油脂[パーム油、大豆、菜種、コーン白絞油含]、食用精製加工油脂、食塩、乳化剤(豚肉、大豆含)、香料、着色料[カロテン]、添加水)	小麦 大豆 豚肉
ナポリタンソース	トマト、たまねぎ、にんじん、砂糖、大豆油(大豆含)、食塩、にんにく、増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、クエン酸、パプリカ色素 ※原材料の一部に大豆含む	大豆
温野菜盛合せ	ほうれん草、かぼちゃ、ヤングコーン(ヤングコーン、食塩、pH調整剤、水)、マーガリン(食用植物油脂[パーム油、大豆、菜種、コーン白絞油含]、食用精製加工油脂(大豆含)、食塩、乳化剤(豚肉、大豆含)、香料、着色料[カロテン]、添加水)	大豆 豚肉
フライドポテト	じゃがいも、植物油脂、食塩、ぶどう糖 ※原材料の一部に小麦を含む ※サラダ油使用(食用大豆油、食用なたね油、シリコーン) ※小麦、卵使用のポークカツと同じ揚げ油を使用	大豆 小麦 (卵)
フルーツカクテル	黄桃(黄桃、砂糖[甜菜]、クエン酸[とうもろこし])、パイナップル(パインアップル、砂糖[さとうきび]、クエン酸[タピオカ])、りんご(りんご、砂糖[さとうきび]、甜菜)、クエン酸[さつまいも、タピオカ]、米、とうもろこし)、ビタミンC[とうもろこし、タピオカ]	もも りんご
ライス	米(環境こだわり近江米 みずかがみ)	

★1 日目夕食には牛乳がつきます。

2日目朝食<セルフメイドサンドイッチ>

品名	原材料名	アレルギー
パン (カナッペ)	小麦粉、強力粉、砂糖、卵、ショートニング(パーム油[大豆含]、水)、乳化剤[大豆含]、天然香料[大豆含]、酸化防止剤、着色料)、脱脂粉乳(砂糖、小麦粉、脱脂粉乳[乳含]、ホエイパウダー[乳含]、小麦グルテン[小麦含]、植物性油脂)、イースト、油脂加工品(パームオレイン油[大豆含]、からし油、パーム油、大豆油、コーン油、シトラスファイバー[オレンジ含]、小麦粉、ぶどう糖[小麦、とうもろこし、馬鈴薯]、酵素)、食塩、米粉(滋賀県産)、小麦たんぱく、酢酸ナトリウム、イーストフード[小麦含]、麦芽、水 ※同一製造ライン上でくるみ、卵、ごまを使用した製品を製造している	小麦 卵 乳 大豆 オレンジ (くるみ)
パン (ホットドッグ用)	小麦粉、強力粉、米粉(滋賀県産)、砂糖、ショートニング(パーム油[大豆含]、水、乳化剤[大豆含]、天然香料[大豆含]、酸化防止剤、着色料)、脱脂粉乳(砂糖、小麦粉、脱脂粉乳、ホエイパウダー[乳含]、小麦グルテン、植物性油脂)、乳化剤([大豆含]、酸化防止剤、食用植物油脂)、小麦たんぱく、イースト、食塩、酢酸ナトリウム、イーストフード[小麦含]、麦芽、水 ※同一製造ライン上でくるみ、卵、ごまを使用して製品を製造している	小麦 大豆 乳 (くるみ) (卵) (ごま)
無塩せきボンレスハム	豚もも肉(滋賀県産)、食塩、砂糖、香辛料抽出物	豚肉
手作り風ウインナー	豚肉(滋賀県産)、豚脂肪、小麦でん粉、食塩、水あめ、香辛料、保存料(ソルビン酸)、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、くん液、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)	豚肉 小麦
ボイルドキャベツ (カレー風味)	キャベツ、カレー粉(ターメリック、コリアンダー、クミン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、ちんぴ、その他香辛料)	
和風ドレッシングごましょうゆ	しょうゆ(小麦、大豆含)、ぶどう糖果糖液糖、食用植物油脂(大豆含)、醸造酢、食塩、米発酵調味料、ごま、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、増粘剤(キサンタンガム)、水	小麦 大豆 ごま
オムレツ	全卵、植物油脂(大豆含)、砂糖、食塩、加工デンプン、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(V.C)、カロチノイド色素、調整水 ※原材料の一部に乳を含む	卵 大豆 乳
ぶどうゼリー (1カップ)	6倍濃縮ぶどう果汁、ポリデキストロース(食物繊維)、砂糖、果糖、加工デンプン、増粘多糖類、酸味料、ビタミンC、香料、ピロリン酸鉄、水 ※同一製造ライン上で、もも・りんごを、同一工場内で、乳を使用した製品を製造している	(もも) (りんご) (乳)
トマトケチャップ	トマト、糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖[てん菜、とうもろこし、ばれいしょ等]、ぶどう糖[とうもろこし、ばれいしょ、さつまいも等])、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、ばれいしょ等)、食塩、たまねぎ、香辛料	

★2日目朝食には牛乳が付きまます。

2日目昼食<「湖の子」カレー>

品名	原材料名	アレルギー
カレーソース	カレー粉(でん粉、パーム油・なたね油混合油脂、砂糖、食塩、カレー粉、オニオンパウダー、酵母エキスパウダー、さつまいもパウダー、香辛料、トマトパウダー、リン酸架橋デンプン、カラメルI、ショ糖脂肪酸エステル、クエン酸、香料、ターメリック、コリアンダー、クミン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、ちんぴ、その他香辛料)、煮込み野菜(玉ねぎ、人参)、ウスターソース(醸造酢、砂糖、野菜[トマト、たまねぎ、にんじん、にんにく]、食塩、香辛料、カラメル色素)、しょうゆ(脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール)、砂糖(サトウキビ、ビート)、みりん(もち米、米こうじ、米、醸造アルコール[さとうきび]、糖類[とうもろこし、キャッサバ(タピオカ)、じゃがいも、さつまいも])、赤ワイン(輸入ぶどう果汁、輸入ワイン、ブドウ糖、酸化防止剤[亜硫酸塩])、片栗粉(馬鈴薯) ※サラダ油使用(食用大豆油、食用なたね油、シリコーン)	小麦 大豆
ポークカツ	豚肉(滋賀県産)、食塩、胡椒(白胡椒、コーンフラワー[トウモロコシ])、白卵、小麦粉、パン粉(小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、食塩、イーストフード、ビタミンC) ※原材料の一部に小麦、大豆を含む ※サラダ油使用(食用大豆油、食用なたね油、シリコーン)	豚肉 卵 小麦 大豆
ポテトサラダ	野菜(じゃがいも、たまねぎ、にんじん)、ドレッシング(食用植物油脂、砂糖、卵、その他、ポテトパウダー、食塩、砂糖、食用植物油脂、調味料(アミノ酸)、増粘剤(キサンタンガム)、酒石酸、酢酸Na、グリシン、香辛料抽出物) ※原材料の一部に卵を含む	卵
福神漬	だいこん、なす、きゅうり、れんこん、しょうが、その他、漬け原材料(砂糖、しょうゆ、醸造酢、食塩)、酸味料、香料 ※原材料の一部に小麦、大豆を含む	小麦 大豆
プレーンヨーグルト (1カップ)	乳製品、砂糖、ミルクカルシウム、寒天	乳
ライス	米(環境こだわり近江米 みずかがみ)	

★お茶(食事時、2日目活動用)…煎茶ティーバッグ(滋賀県産茶葉使用)

※アレルギー(アレルギー物質)を含む食品に関しては、食品衛生法で表示義務品目である^{※1}7品目および、表示推奨品目である^{※2}21品目に該当する食材についてのみ表記しています。原材料名欄と併せて確認してください。また、その他のアレルギー物質、コンタミネーションの有無に関しても、原材料名欄で確認してください。

※1:表示義務品目…卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに

※2:表示推奨品目…あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、バナナ、ごま、カシューナッツ、アーモンド

別紙 2

令和5年度 航海数および乗船人数見込み

1 航海数および乗船人数見込み

児童学習航海	1泊2日	102航海
「湖の子」体験航海	1日	1航海
親子体験航海	1日	2航海
特別航海	1日	1航海
	<u>計</u>	<u>106航海</u>

2 港別出港地数

(1) 児童学習航海

出港地	回数
大津港	43
琵琶湖大橋港	28
長命寺港	6
彦根港	12
長浜港	10
今津港	3
	102

(2) 1日航海

出港地	回数
大津	4

3 回航予定

回航		回数
大津港	⇔ 彦根港	5
	⇔ 長命寺港	1
	⇔ 今津港	1
	⇔ 長浜港	1
	⇔ 琵琶湖大橋港	50
彦根港	⇔ 長命寺港	2
	⇔ 長浜港	5
	⇔ 今津港	2
	⇔ 琵琶湖大橋港	3
長浜港	⇔ 今津港	1
	⇔ 長命寺港	2
今津港	⇔ 長命寺港	2
琵琶湖大橋港	⇔ 長命寺港	3
計		78

4 乗船人数（見込み）

（1）児童学習航海〈1泊2日航海〉

・児童		13,475人
・引率教員（H30～R2平均）		1,533人
	（児童・教職員 小計	15,008人）
・びわ湖フローティングスクール所員	102航海×3人+3人=	309人
・船員	102航海×6人=	612人
・食堂職員	102航海×5人=	510人
	計	<u>16,439人</u>

（2）特別航海〈1日航海〉

（ア）参加者		400人
（イ）所員	4航海×5人=	20人
（ウ）船員	4航海×6人=	24人
（エ）食堂職員	4航海×5人=	20人
	計	<u>464人</u>
	合計	<u>16,903人</u>

5 航海期間予定

○児童学習航海

開始 令和5年4月19日

終了 令和6年2月29日

（予備日を含む。通常終了は令和6年2月20日）

○児童学習航海の乗船予定校

国立	2校（附属小学校、附属特別支援学校）
県立	12校（特別支援学校）
市町立	220校
外国人学校	2校（朝鮮初級、日本ラチーノ）
計	236校

6 近年の乗船児童実績（H29年度～R2年度）

（人）

年度	対象児童数	乗船児童数		欠席児童数
			途中下船児童数	
令和2年度	13,980	13,747	11	233
令和元年度	13,895	13,646	78	249
平成30年度	13,952	13,739	118	213
平成29年度	14,031	13,819	135	212

別紙 2

令和6年度 航海数および乗船人数見込み

1 航海数および乗船人数見込み

児童学習航海	1泊2日	102航海
「湖の子」体験航海	1日	1航海
親子体験航海	1日	2航海
特別航海	1日	1航海
	<u>計</u>	<u>106航海</u>

2 港別出港地数

(1) 児童学習航海

出港地	回数
大津港	43
琵琶湖大橋港	28
長命寺港	6
彦根港	11
長浜港	11
今津港	3
	102

(2) 1日航海

出港地	回数
大津	4

3 回航予定

回航		回数
大津港	⇔ 彦根港	4
	⇔ 長命寺港	2
	⇔ 今津港	0
	⇔ 長浜港	3
	⇔ 琵琶湖大橋港	53
彦根港	⇔ 長命寺港	2
	⇔ 長浜港	4
	⇔ 今津港	1
	⇔ 琵琶湖大橋港	2
長浜港	⇔ 今津港	4
	⇔ 長命寺港	1
今津港	⇔ 長命寺港	1
琵琶湖大橋港	⇔ 長命寺港	3
計		80

4 乗船人数（見込み）

（1）児童学習航海〈1泊2日航海〉

・児童		13,360人
・引率教員（R1～R3平均）		1,515人
	（児童・教職員 小計	14,875人）
・びわ湖フローティングスクール所員	102航海×3人+3人=	309人
・船員	102航海×6人=	612人
・食堂職員	102航海×5人=	510人
	計	<u>16,306人</u>

（2）特別航海〈1日航海〉

（ア）参加者		400人
（イ）所員	4航海×5人=	20人
（ウ）船員	4航海×6人=	24人
（エ）食堂職員	4航海×5人=	20人
	計	<u>464人</u>
	合計	<u>16,770人</u>

5 航海期間予定

○児童学習航海

開始 令和6年4月24日

終了 令和7年3月4日

（予備日を含む。通常終了は令和7年2月27日）

○児童学習航海の乗船予定校

国立	2校（附属小学校、附属特別支援学校）
県立	12校（特別支援学校）
市町立	220校
外国人学校	2校（朝鮮初級、日本ラチーノ）
計	236校

6 近年の乗船児童実績（H29年度～R3年度）

（人）

年度	対象児童数	乗船児童数		欠席児童数
			途中下船児童数	
令和3年度	13,895	13,559	13	336
令和2年度	13,980	13,747	11	233
令和元年度	13,895	13,646	78	249
平成30年度	13,952	13,739	118	213

別紙 2

令和7年度 航海数および乗船人数見込み

1 航海数および乗船人数見込み

児童学習航海	1泊2日	102航海
「湖の子」体験航海	1日	1航海
親子体験航海	1日	2航海
特別航海	1日	1航海
	<u>計</u>	<u>106航海</u>

2 港別出港地数

(1) 児童学習航海

出港地	回数
大津港	43
琵琶湖大橋港	28
長命寺港	6
彦根港	11
長浜港	11
今津港	3
	102

(2) 1日航海

出港地	回数
大津	4

3 回航予定

回航		回数
大津港	⇔ 彦根港	1
	⇔ 長命寺港	1
	⇔ 今津港	2
	⇔ 長浜港	0
	⇔ 琵琶湖大橋港	50
彦根港	⇔ 長命寺港	1
	⇔ 長浜港	7
	⇔ 今津港	1
	⇔ 琵琶湖大橋港	0
長浜港	⇔ 今津港	2
	⇔ 長命寺港	1
今津港	⇔ 長命寺港	1
琵琶湖大橋港	⇔ 長命寺港	4
計		71

4 乗船人数（見込み）

（1）児童学習航海〈1泊2日航海〉

・児童		13,081人
・引率教員（R1～R3 平均）		1,515人
	（児童・教職員 小計	14,596人）
・びわ湖フローティングスクール所員	102航海×3人+3人=	309人
・船員	102航海×6人	=612人
・食堂職員	102航海×5人	=510人
	計	<u>16,027人</u>

（2）特別航海〈1日航海〉

（ア）参加者		400人
（イ）所員	4航海×5人	=20人
（ウ）船員	4航海×6人	=24人
（エ）食堂職員	4航海×5人	=20人
	計	<u>464人</u>
	合計	<u>16,427人</u>

5 航海期間予定

○児童学習航海

開始 令和7年4月23日

終了 令和8年3月5日

（予備日を含む。通常終了は令和8年2月26日）

○児童学習航海の乗船予定校

国立	2校（附属小学校、附属特別支援学校）
県立	12校（特別支援学校）
市町立	220校
外国人学校	2校（朝鮮初級、日本ラチーノ）
計	236校

6 近年の乗船児童実績（H29年度～R3年度）

（人）

年度	対象児童数	乗船児童数		欠席児童数
			途中下船児童数	
令和3年度	13,895	13,559	13	336
令和2年度	13,980	13,747	11	233
令和元年度	13,895	13,646	78	249
平成30年度	13,952	13,739	118	213

日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
曜日	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	
航海																				1彦	2彦			3浜	4浜						
日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
曜日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水
航海	5大									6大	7お				8お	9琵	10琵					11お	12彦	13彦				14今	15浜		
日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
曜日	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	
航海	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30															
航海																															
日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
曜日	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	
航海	28		29	30	31					32命	33命	34大																			
航海																															
日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
曜日	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	
航海	39	40	41	42																											
航海																															
日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
曜日	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	
航海	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78
航海																															
日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
曜日	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	
航海																															
航海																															
日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
曜日	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	
航海	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102
航海																															
日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
曜日	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	
航海	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113
航海																															
日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
曜日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水
航海																															
航海																															
日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
曜日	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	
航海	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	
航海																															
日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
曜日	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	
航海																															

大=大津港 命=長命寺港 琵=琵琶湖大橋港 浜=長浜港 お=船帆島港→大津港 び=長命寺港→琵琶湖大橋港 今=今津港 彦=彦根港

日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30						
曜日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火						
航海																								1	浜	2	浜									
4月																																				
日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31					
曜日	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金					
航海	3	彦						4	お	5	お		6	大	7	大	8	琵琶		9	ひ	命	10	彦	11	彦		12	浜	13	浜	14	今			
5月																																				
日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30						
曜日	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日						
航海	14			15	浜	16	彦	17	彦		18	琵琶	19	琵琶	20	ひ	命		21	ひ	命	22	大	23	大		24	お	25	琵琶	26	琵琶				
6月																																				
日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31					
曜日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水					
航海	27	命	28	命	29	浜		30	浜	31	彦	32	彦				予備①	予備②			特別航海		33	お	34	お	35	お		36	琵琶	37	琵琶			
7月																																				
日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31					
曜日	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土					
航海	37	38	命				39	命	40	琵琶										予備③		41	お	42	お		43	お	44	大	45	大				
8月																																				
日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30						
曜日	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月						
航海			46	浜	47	浜	48	今	49	命	50	琵琶	51	琵琶			52	お	53	お					54	彦	55	彦		56	命					
9月																																				
日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31					
曜日	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木					
航海	56	57	彦	58	彦			59	今	60	浜	61	浜				62	大	63	大		64	お	65	お	66	お		67	大	68	大				
10月																																				
日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30						
曜日	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土						
航海	69	ひ	命				70	ひ	命	71	ひ	命		72	お	73	琵琶	74	琵琶			75	大	76	お		77	お	78	大	79	大				
11月																																				
日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31					
曜日	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火					
航海			80	お	81	お	82	琵琶					83	ひ	命	84	ひ	命				予備④	予備⑤	予備⑥		予備⑦										
12月																																				
日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31					
曜日	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金					
航海											予備⑧		85	お				86	大	87	大			88	琵琶	89	琵琶	90	お		91	お	92	琵琶	93	琵琶
1月																																				
日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28								
曜日	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金								
航海	93			94	お	95	ひ	命	96	ひ	命																		102	琵琶		予備⑨				
2月																																				
日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31					
曜日	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月					
航海																																				
3月																																				

大=大津港 琵琶=琵琶湖大橋港 お=柳帆島港-大津港
 命=長彦=彦根港 浜=長浜港 今=今津港 び=長命寺港-琵琶湖大橋港

日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30		
曜日	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水		
航海																							1	今	2	彦				3	浜	
4月																																
日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
曜日	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	
航海	3							4	大			5	大	6	お	7	お		8	琵琶	9	お	10	お		11	彦	12	浜	13	浜	
5月																																
日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30		
曜日	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月		
航海		14	彦	15	彦	16	彦		17	お	18	お	19	お	20	お	21	お	22	大		23	大	24	大	25	琵琶	26	琵琶			
6月																																
日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
曜日	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	
航海	26	27	命	28	彦		29	彦	30	浜	31	浜		32	今	予備①	予備②	特別航海					33	お	34	お		35	琵琶	36	琵琶	
7月																																
日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
曜日	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	
航海	37	命		38	命	39	お	40	琵琶										41	お	42	お	親子体験航海①		43	琵琶	44	大	45	大		
8月																																
日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30		
曜日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火		
航海	46	琵琶	47	命	48	命		49	今	50	彦	51	彦					52	浜	53	浜			親子体験航海②	54	琵琶	55	お		56	大	
9月																																
日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
曜日	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	
航海	57	大	58	大		59	お	60	お	61	琵琶				62	浜	63	浜		64	浜	65	彦	66	彦		67	浜	68	命	69	琵琶
10月																																
日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30		
曜日	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日		
航海	69				70	お	71	お		72	大	73	大	74	お		75	お	76	お	77	お	みみのこ見学会			78	琵琶	79	お			
11月																																
日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
曜日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	
航海	80	お	81	お	82	大		83	お					84	琵琶			85	琵琶	予備①	予備②		予備⑤									
12月																																
日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
曜日	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	
航海																																
1月																																
日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28				
曜日	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土				
航海																																
2月																																
日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
曜日	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	
航海																																
3月																																

大=大津港 琵琶=琵琶湖大橋港 お=帰帆島港→大津港
 命=長1彦=彦根港 浜=長浜港 今=今津港 び=長命寺港→琵琶湖大橋港

調理機械器具一覧表

No.	品名	規格	メーカー	数	サイズ			設備					
					W	D	H	電気	水	湯	排水	フード	
1	冷凍冷蔵庫	ARD-122PM-K 鍵付	フクシマ	1	1200	800	1850	単相100V480W				50A	
2	スチームコンベクション	SCOS-101RHL	ニチワ	1	900	800	1060	三相200V19.1KW	15A			50A	要 GF
3	オープン架台		クリエイト	1	900	800	425						
4	移動用ワゴン		シンコー	2	900	600	800						
5	電気回転釜	ERK-100-K	ニチワ	2	1350	907	850	三相200V14.3KW×2	15A×2	15A×2		FD	要 GF
6	器具消毒庫	SC-84SHD-K 鍵付	ニチワ	1	300	450	1550	単相100V400W					
7	流し台(一槽台付)		クリエイト	1	850	700	700		15A	15A		50A	
8	電子レンジ	NE-710GP	パナソニック	1	510	360	306	単相100V1.26KW					
9	三段棚		クリエイト	1	750	500	1200						
10	テーブル型冷蔵庫	YRC-150RM2-K	フクシマ	1	1500	700	700	単相100V230W				40A×2	
11	電磁調理器	MIR-1055TA.N-K	ニチワ	1	900	700	675	三相200V5.0KW×2					要 GF
12	調理台		クリエイト	1	650	750	675						
13	電気フライヤー	SEFD-23K-K	ニチワ	2	550	600	675	三相200V8.0KW×2					要 GF
14	背面カバー		クリエイト	1	1100	150	200						
15	台下型温蔵庫	NB-405DERN-K	ニチワ	1	1500	750	700	単相100V1.24KW					
16	フライヤー用自動消火装置	ES2-3SRF	ヤマト	1	515	210	500	単相100V100W					
17	電気立体炊飯器	ERC-18NE-K	ニチワ	2	750	730	842	三相200V10.8KW×2					要
18	食品温蔵庫	HS-750SA-K	ニチワ	1	750	750	1650	三相200V4.2KW	15A			40A	
19	調理台	戸棚付	クリエイト	1	1100	600	650						
20	電磁調理器	MIR-5SA.N-K	ニチワ	1	450	600	650	三相200V5.0KW					要 GF
21	テーブル型冷蔵庫	YRC-180RE2-K	フクシマ	1	1800	600	700	単相100V240W				40A×2	
22	調理台	戸棚付 鍵付	クリエイト	1	1500	600	700						
23	台下型製氷機	FIC-A35KT-K	フクシマ	1	500	450	800	単相100V210W				40A	

No.	品名	規格	メーカー	数	サイズ			設備							
					W	D	H	電気	水	湯	排水	フード			
24	流し台	二槽式	クリエイト	1	1550	700	640					15A×2	15A×2	50A×2	
25	食器洗浄機	SD113.EA6-K	日洗	1	600	605	1365	三相200V11.0KW			15A		40A 50A	要	
26	食器整理用テーブル		クリエイト	1	1050	700	640								
27	電気食器消毒保管庫	ESN-2LDA.K 鍵付	ニチワ	1	1300	550	1770	三相200V4.2KW					40A		
28	コールドテーブル冷蔵庫	TMU-50RM2-F 鍵付	フクシマ	2	1500	450	700	単相100V140W×2					40A×4		
29	給茶機	NET-90	ニチワ	2	510	370	915	三相200V4.5KW×2	15A×2						
30	シェルフ	棚4段	エレクター	1	910	460	1590								
31	シェルフ	棚4段	エレクター	2	1220	460	1590								
32	流し台(二槽)		クリエイト	1	1450	750	675				15A×2	15A×2	50A×2		
33	製氷機天板		クリエイト	1	530	600	40								
34	調理台	戸棚付 鍵付	クリエイト	1	1350	600	700								
35	台下棚		クリエイト	1	600	600	700						40A		
36	移動テーブル		クリエイト	1	500	600	825								
37	キャビネットテーブル	戸棚付 鍵付	クリエイト	1	1200	450	700								
38	サービステーブル	扉仕様 鍵付	クリエイト	1	700	600	600						40A		
39	吊棚		クリエイト	1	900	350	350								
40	吊棚		クリエイト	1	800	350	350								
41	吊戸棚	扉仕様 鍵付	クリエイト	1	1500	300	600								
42	ホテルパン	1/1 D=150		10											
43	穴あきホテルパン	1/1 D=65		4											
44	アルミテフロン波型	1/1 D=25		10											
45	予備洗浄ラック	500×500×115		3											
46	保管庫用カゴ	395×365×200		15											
								スベアー							
								単相100V500W×4							

別紙5（仕様書 12関係）

給食業務における食品衛生管理について

1 受託者の遵守・準用事項

受託者は、「食品衛生法」等関係法令を遵守する他、下記を遵守・準用するものとする。

(1) 国通知

○遵守：「中小規模調理施設における衛生管理の徹底について」

（平成9年6月30日付け衛食第201号厚生省生活衛生局食品衛生課長通知）

○準用：①「大量調理施設衛生管理マニュアル」

（平成9年3月24日付け衛食第85号厚生省生活衛生局食品衛生課長通知）

：②「学校給食における衛生管理の改善充実及び食中毒発生の防止について」

（平成9年4月1日付け文体学第266号文部省体育局長通知）

：③「学校給食衛生管理基準」の施行について

（平成21年4月1日付け文科ス第6010号文部科学省スポーツ・青少年局長通知）

(2) 「『湖の子』安全管理」（びわ湖フローティングスクール作成）

2 対策

I 受託者の責務

ア. 食中毒等の未然防止

(1) 受託者は、下記①～④を実施し、その結果を委託者に報告するものとする。

①自主点検

(a) 「給食日常点検表」による点検（毎作業日）

(1) 前日準備

(2) 1日目

(3) 2日目

[陸上施設]

[うみのご厨房]

[うみのご厨房]

(b) 「大量調理施設衛生管理マニュアル」に準じた、原材料の検収・保管、原材料の配送・保管、食品の温熱加工に関する点検および記録

②保健所による指導受検

大津保健所による食品営業施設の監視・指導

○根拠：食品衛生法第30条第2項

○回数：年1回以上

③従事者の健康管理

(1) 検便・健康診断

○検便 1月に2回以上

○健康診断 1年に1回以上

④従事者の研修

- 食品衛生に関する研修会の受講 1年に1回以上

(2) 受託者は、委託者が実施する「湖の子」給食検査の際、業務取扱責任者、衛生責任者を立ち合わせるものとする。

イ. 事故等発生後の対応

受託者は、食品衛生に関わる事故・苦情等が発生したときは、「『湖の子』安全管理」にもとづき、ただちにびわ湖フローティングスクールスタッフおよび乗船校スタッフに報告・連絡・相談し、協力して次の行動をとること。

- ①食事の中断・禁止 ②健康チェック ③緊急医療対応
- ④飲食物の保存 ⑤船長、フローティングスクール事務所への報告

II 委託者の業務等

委託者は、下記⑤～⑧を実施するので、受託者は協力する。

- ⑤上記I①～④の点検・確認

⑥施設の消毒および昆虫類の駆除

種類	場所	回数
*コキブリ、シミ、ダニ、ハ等の駆除	食堂、厨房、船室等	月1回
*O157等殺菌消毒	船内全域	月3回

但し、受託者は給食業務に関連して必要に応じ、場所・方法の指定、消毒への立会、事後の確認を行う。

⑦「湖の子」給食検査

- 検査者 給食担当 および 契約担当 等
- 立会者 受託者(業務取扱(衛生管理)責任者、業務取扱(衛生管理)副責任者)
- 回数 原則として「うみのこ」厨房及び陸上施設それぞれ年1～2回程度

⑧給食衛生委員会の開催

- 委員 委託者：所長、主査、給食担当者、契約担当者 等
受託者：業務取扱(衛生管理)責任者、業務取扱(衛生管理)副責任者 等
- 回数 年2回程度(その他随時開催)
- 内容
 - ・衛生に関する課題協議・解決
 - ・保健所検査の結果報告
 - ・衛生関連施設設備の改善 等

(別紙6)

業務代行保証確約書

() は、滋賀県立びわ湖フローティングスクール所長
東 文三と () が契約した滋賀県立びわ湖フローティング
スクール学習船「うみのこ」給食業務の委託契約について、
() が特別の事情により受託業務が遂行できなくなっ
た場合には、本契約に基づく給食業務を代行することを確約します。

令和 年 月 日

住 所

氏 名

連絡先

