

学寮給食業務企画提案書作成要領

様式

- ① 書式A4版縦型本文横書き左側綴じとする
- ② 総ページ数制限なし（頁中央下部にページ数を付すこと）
- ③ レイアウト等各社の自由とし、必要に応じ絵，図面，写真等を挿入及び添付すること。
- ④ 作成部数 7部
- ⑤ 企画提案書表紙の体裁は次のように統一願います。

米子工業高等専門学校 学寮給食業務企画提案書	
〇〇〇〇〇株式会社	印

企画提案書表紙の社印は必ず押印願います。

企画提案書内容

- 1 本校寄宿舎は教育寮として位置付けられています。その観点から、学寮給食に関して貴社の考え方を記載して下さい。
- 2 円滑な食事提供のために、どのような食材仕入れシステムを構築していますか。
- 3 食材のうち、冷凍食品、加工食品及び地元食材や輸入食材の占める割合をそれぞれ記入して下さい。
- 4 給食業務運営組織（管理組織図、要員構成図、平時の連絡体制網）
- 5 献立表内容
下記条件を考慮の上、4週間分の参考献立表を作成して下さい。
あわせて、献立の特徴、ねらいを説明して下さい。

(1) 1日当りの食事代（食材費・加工費を含む）

区分	1日当りの金額
朝食	170円
昼食	370円
夕食	460円
計	1,000円

※上記の金額は消費税を含む。

(2) 1日当りの食事規格

① 献立表の1人当たりの食事規格については、原則として次のとおりとする。

栄養素等	単 位	指 標	数 量
エネルギー	kcal/日	推定エネルギー	2 7 5 0
たんぱく質	g/日	推奨量	6 0
炭水化物	%エネルギー	目標量	5 0 以上 7 0 未満
食物繊維	g/日	目標量	1 9 以上
ビタミンB 1	mg/日	推奨量	1 . 5
ビタミンB 2	mg/日	推奨量	1 . 7
ビタミンC	mg/日	推奨量	1 0 0
ビタミンA	μ gRE/日	推奨量	9 0 0
カルシウム	mg/日	推奨量	8 0 0
鉄	mg/日	推奨量	9 . 5
ナトリウム	mg/日()は食塩相当量 [g/日]	目標量	3 5 0 0 (9) 未満

その他平成21年5月29日付け「日本人の食事摂取基準」策定検討委員会取り纏め「日本人の食事摂取基準(2010年版)(男子15歳~17歳)」を充足するものとする。

② 主食の米は良質な銘柄米(ブレンド米を含む。)を使用するものとする。

③ 御飯及び汁類は、自由摂取ができるものとする。

6 衛生管理について

(1) 本校の施設及び設備等に沿った衛生管理方法と体制

(2) 従業員に対する衛生管理及び教育

7 改善要求への対応の仕方

8 不慮の事故(地震等の災害、食中毒等)が発生した場合の対処マニュアル、緊急時連絡体制及び災害時等の給食提供体制

9 基本的には本校の学寮給食業務委託実施要項に沿った業務運営を行っていただくこととなりますが、特に貴社におきまして、学寮給食業務運営上のセールスポイント等アピールできる事項がありましたら、記載してください。

10 貴社からの要望事項