様式２

**子ども配食事業提案書**

事業の運営等について、下記の内容に従い記入してください。なお、指定した項目は全て記載する必要がありますが、必要に応じて項目を書き加えることは構いません。

【書式自由（Ａ４・両面印刷で１０ページ以内。文字の大きさは10.5ポイント程度）】

■ 事業内容の提案記入上の留意事項

提案書は、原則として以下の内容と順番で記載してください。この他にも自由に記載していただいて構いません。

１　本事業の実施方針について

**※本事業の実施にあたり、受託者の考える目的、効果等について記載すること**。

（１）実施事業の目的について

（２）実施事業により期待される効果について

（３）養育困難や生活困窮の状態にある家庭を必要な支援につなげるためのきっかけである本事業を担うことで、そのような家庭に対して受託者としてどのような貢献ができると考えているかについて

２　年間配達可能日数及び可能時期について

　　配達可能な曜日、日数及び時期について、具体的に記載すること。

３　本業務にあたる人員の配置や有資格者の状況について

食品衛生責任者、栄養士、調理師等の本事業に関係する有資格者を含む人員配置の状況について、具体的に記載すること。

４　配食の内容について

下記の２パターンの令和７年４月分の想定献立例を記載し、献立名、栄養価（エネルギー量、食塩相当量）、使用する食材等もあわせて記載すること。献立は、子どもの年齢の発育・発達にあった調理形態や味付けに配慮し、季節感や行事などを取り入れたものが望ましい。

（１）成人女性（身体活動レベルは普通程度を参考にすること）

（２）７歳男児（身体活動レベルは普通程度を参考にすること）

※子ども用の食事を年齢に応じて複数のパターンを調理可能な場合は、複数のパターンを提案することも差し支えない。（例：６歳～７歳用、８歳～９歳用等）

また、対応可能な場合は、離乳食（年齢に応じてどのような既製品を購入するか等）やアレルギー等への対応（調理器具の使い分け等の調理過程でのアレルギーに対する配慮、アレルギー対応食を対象者へ確実に届けるための工夫等）も具体的に記載すること。いずれも対応（部分的な対応でも可）できることが望ましいが、対応できない場合は、理由を付してその旨を記載すること。（記載にあたっては、下記の記載例の表も参照のこと。）

想定献立例については、指定のファイルに閉じ込める大きさであれば、任意の様式を使用して別添でも可とする。（想定献立例については、ページ数の計算には含まない。）

離乳食及びアレルギー対応の記載例

|  |  |
| --- | --- |
| 離乳食対応 | 可・不可（可の場合は、その詳細／不可の場合は、その理由を記載すること） |
| アレルギー対応 | 可・不可（可の場合は、その詳細／不可の場合は、その理由を記載すること） |

５　配達の体制や配達方法について

調理場及び配送所の所在、調理終了後から配達完了までの時間、配達方法（保冷や温度管理の測定や記録についても記載すること）、配達ルート、区内全域への配達体制を具体的に記載すること。

６　利用世帯への受渡し方法について

利用世帯への受渡しに使用する容器の種類や利用世帯が不在であるときの対応について、具体的に記載すること。

７　利用世帯から受領する金額の受領方法等について

　　利用世帯から受領する金額（１食当り１００円）について、受領の具体的な方法を記載すること。また、利用世帯の都合により配達をキャンセルする際に、対応可能な期限やキャンセル料の発生の有無について記載すること。（子どもの病気など真にやむを得ない理由によるキャンセルの場合も想定して記載すること。）

８　養育困難や生活困窮の家庭に関する理解を深めるための研修への参加等について

　　管理者を中心として、どのようなスタッフが区の実施する研修等へ参加し、本事業の主な対象である養育困難や生活困窮の家庭に関する理解を深めるよう努めるか、具体的に記載すること。（例：管理者が研修へ参加し、その資料や情報を現場スタッフと共有する。）

９　区との連携について

　　本事業の目的や特性を踏まえ、区との連携の必要性に触れた上で、区への報告内容や区との連携方法（会議出席等を含む）について、できるだけ具体的な内容を記載すること。

１０　危機管理体制について

危機管理体制（個人情報保護に関する社内規定等、苦情・事故対応（誤嚥・窒息を含む）等の緊急時の体制、事故（損害保険加入計画等）対応）を具体的に記載すること。

関係する規定やマニュアルがある場合には、添付すること。（添付資料については、ページ数の計算には含まない。）

１１　衛生管理体制等について

　　　衛生管理マニュアル、感染症対策、施設の写真、食材調達に係る考え、調理の工程、事業場での調理が困難な場合の対応計画を具体的に記載すること。また、マニュアルの規定を逸脱したときの対応（例：配達がマニュアルの規定より遅れた場合の対応）も記載すること。

関係する規定やマニュアルがある場合には、添付すること。（添付資料については、ページ数の計算には含まない。）