

令和3年度以降のデリバリー型給食 実施に向けて事業者の皆様との 対話を実施します

横浜市の中学校昼食は、平成26年12月にまとめた「横浜らしい中学校昼食のあり方」に基づき、「栄養バランスのとれた温もりのある昼食」を提供するための最適な実施方法として、平成28年7月に横浜型配達弁当「ハマ弁」を導入し、29年1月から市内全中学校で提供しており、家庭のライフスタイルや日々の都合に合わせて「ハマ弁」、「家庭弁当」、「業者弁当」から等しく選べる選択制として実施しています。

令和2年度末で現行の協定期間が終了することから、現在の中学校昼食の選択制の良さを活かしながら、より使いやすいハマ弁となるよう、生徒・保護者等への中学校昼食に関するアンケート調査や事業者の皆様への対話（令和元年10月実施）を実施するとともに、外部の有識者等を含む「横浜市の中学校昼食に関する懇談会」を開催するなどの検討を重ね、「令和3年度以降の中学校昼食の方向性」を次の通り取りまとめました。

【令和3年度以降の中学校昼食の方向性】

- ・ 栄養バランスのとれたハマ弁の利用を促進し、家庭弁当や業者弁当等も選べる選択制とし、食育の推進を図る。
- ・ ハマ弁のさらなる改善を図り、令和3年度からの実施も視野に、できるだけ早期に学校給食法上の給食に位置付けることを目指す。

今後、この方向性を踏まえ、中学校昼食の一層の充実に取り組んでまいります。

つきましては、今後実施を予定している公募型プロポーザル実施に向けて公募要件等検討するため、事業者の皆様との対話を実施します。

令和3年度以降のデリバリー型給食実施に向けた対話のスケジュール



1 対話の実施概要

○対話の実施（アイデア及びノウハウの保護のため、個別に実施します。）

1 日時

令和2年~~4月21日（火）～4月30日（木）~~で1時間～1時間半

5月11日（月）～5月15日（金）で1時間程度

新型コロナウイルス感染拡大防止のため、対話の実施日時を延期します。

※申込をいただいた後、個別に調整させていただきます。今後の状況によっては、実施期間、実施方法の変更も検討させていただきますので、あらかじめご了承ください。

2 場所

横浜市西区花咲町6-145 横浜花咲ビル2階

3 対象者

民間事業者等（事業の実施主体となる意向を有する法人）

令和3年度からの実施も視野に、デリバリー型給食の実現を目指しており、実施主体は横浜市となることから、本市が事業者の皆様と直接契約する方式を考えています。

以下の5項目に分けて対話を実施しますが、事業を実施する意向があれば、一部に関する御意見、御提案でも結構です。

- ①弁当製造・配送・配膳、②サポートセンター運営(問い合わせ対応・注文決済管理)(※1)
- ③衛生管理(※2)、④弁当容器作成、⑤事業者調整・モニタリング等(※3)

※1 令和3年度以降も現在のハマ弁当システムについては、引き続き利用する予定ですので、注文決済代行を除く注文決済管理や一般的な問い合わせ対応を想定しています。

※2 製造事業者の衛生管理指導や巡回指導などの一部を委託することを考えています。

※3 製造会社間の調整や専門的な見地からの助言、提案などを行ってもらうことを考えています。

4 対話の内容及び実施方法

次ページ以降参照

○対話参加の申し込み（事前申し込み制）

様式1「対話へのエントリーシート」に必要事項を記入し、Eメールへ添付の上、期間内に下記申込先へ御提出ください。なお、件名は【対話参加申し込み】としてください。

〈申込先〉横浜市教育委員会事務局健康教育課 中学校昼食担当

E-mail: ky-chushoku@city.yokohama.jp

〈申込期間〉令和2年4月6日(月)～4月17日(金)午後5時

申込期間に変更はありませんので、ご注意ください。

○対話資料の提出（対話参加条件）

様式2「事前ヒアリングシート」に必要事項を記入し、Eメールへ添付の上、期間内に下記申込先へ御提出ください。なお、件名は【事前ヒアリング資料提出】としてください。

〈申込先〉横浜市教育委員会事務局健康教育課中学校昼食担当

E-mail: ky-chushoku@city.yokohama.jp

〈提出期限〉~~令和2年4月17日(金)午後5時~~

令和2年5月7日(木)午後5時

対話実施日時の延期に伴い、資料の提出期限についても延長します。

○注意事項

今回の対話実施において事前に説明会は開催しません。

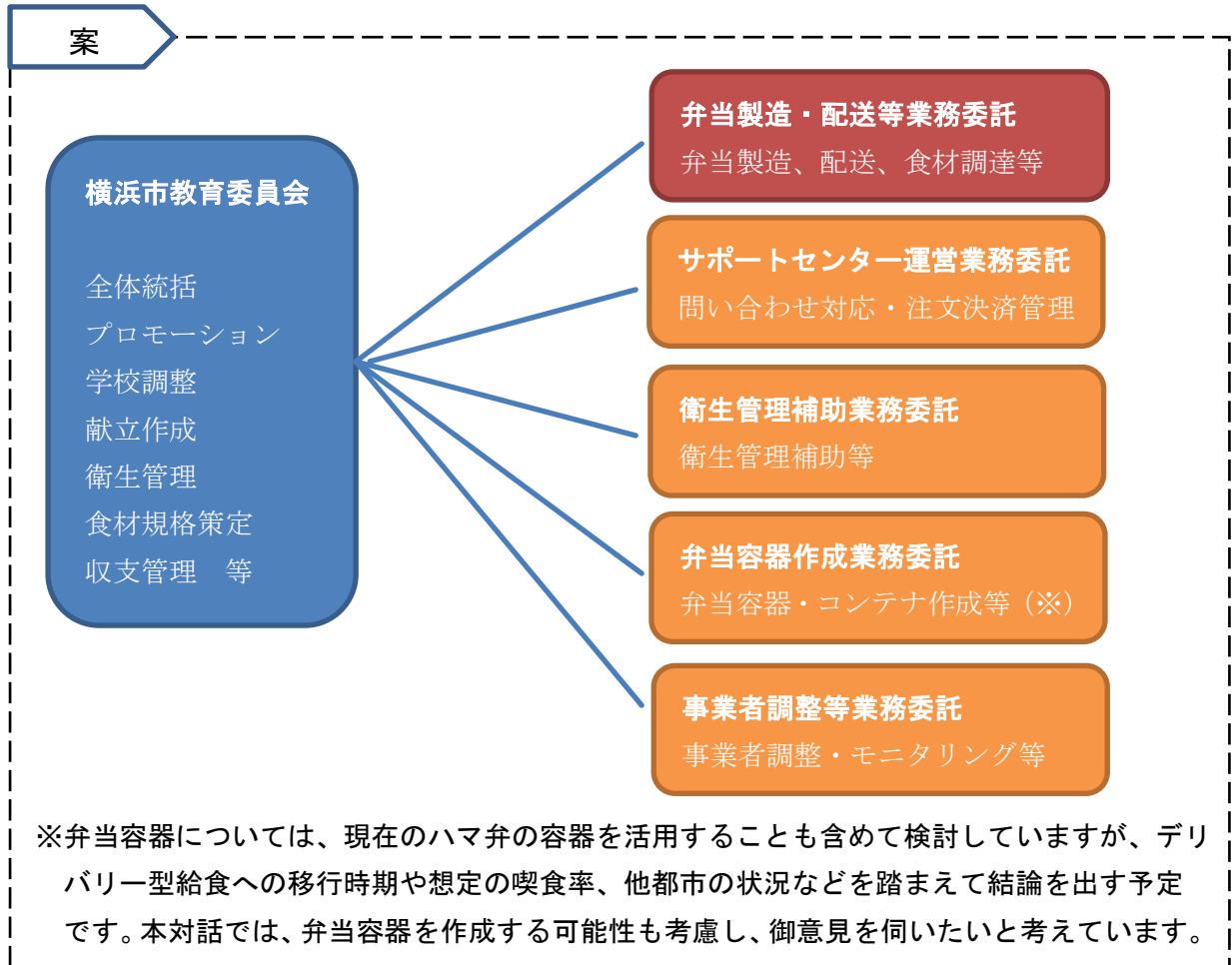
対話に参加する人数は、1つのグループごとに~~5名以内~~3名以内としてください。

対話参加申し込みの参加希望日程は3か所以上にチェックしてください。

対話の参加は3名以内でお願いします。

2 令和3年度以降の事業スキーム案

「令和3年度以降の中学校昼食の方向性」を踏まえ、3年度以降にデリバリー型給食を実施することを想定した現時点での事業スキーム案です。今後実施するプロポーザルまでに変更となる可能性があります。



○令和3年度以降の事業スキームの基本的な考え方

- ・現在のハマ弁の事業スキームをベースとしていますが、3年度からも視野に、できるだけ早期にデリバリー型給食の実現を目指しており、実施主体は横浜市となることから、献立作成、衛生管理、食材調達の規格策定などを本市が担うことを想定しています。

令和3年度以降に向けたデリバリー型給食の実施体制(案)

実施方式	<p>令和3年度以降の事業スキームでは、現在のスキームと同様に「民間調理場で調理し、ランチボックス等に盛り付けて中学校に配送する方式」で市内の中学校において、同じ献立の昼食（日替わり）を提供します。</p> <p>学校給食法上の給食に位置付けることに伴い、変更となる点もあります。詳細は以下の項目をご確認ください。</p>																																																																																		
実施校数	<p>横浜市立中学校 146 校（学校名及び住所については、別紙参照）</p> <p>※給食室改修期間中の小学校等（年間 8 校程度）に対して一定期間提供も含む</p>																																																																																		
対象者	<p>横浜市立中学校 146 校の生徒及び教職員 合計約 83,000 人 （令和元年 5 月 1 日現在）</p> <p>※給食室改修期間中の小学校等（年間 8 校程度、約 3,000～5,000 人）も含む</p>																																																																																		
推計食数 （※）	<p>令和3年度以降のスキームでは、「ごはん、おかず、汁物、牛乳」のフルセットを原則とし、「ごはん、おかず、汁物」、「牛乳」単品も注文可能な仕組みを想定しています。</p> <p>※推計食数は、仮に想定喫食率を 20%として、今年度の各学校の生徒数から想定した 1 日あたりの食数となります。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>フルセット</th> <th>ごはん、おかず、汁物</th> <th>牛乳単品</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>鶴見区</td><td>739 食</td><td>493 食</td><td>62 個</td></tr> <tr><td>神奈川区</td><td>713 食</td><td>475 食</td><td>59 個</td></tr> <tr><td>西区</td><td>329 食</td><td>219 食</td><td>27 個</td></tr> <tr><td>中区</td><td>573 食</td><td>382 食</td><td>48 個</td></tr> <tr><td>南区</td><td>789 食</td><td>526 食</td><td>66 個</td></tr> <tr><td>港南区</td><td>590 食</td><td>393 食</td><td>49 個</td></tr> <tr><td>保土ヶ谷区</td><td>577 食</td><td>385 食</td><td>48 個</td></tr> <tr><td>旭区</td><td>602 食</td><td>401 食</td><td>50 個</td></tr> <tr><td>磯子区</td><td>374 食</td><td>249 食</td><td>31 個</td></tr> <tr><td>金沢区</td><td>494 食</td><td>329 食</td><td>41 個</td></tr> <tr><td>港北区</td><td>458 食</td><td>305 食</td><td>38 個</td></tr> <tr><td>緑区</td><td>617 食</td><td>411 食</td><td>51 個</td></tr> <tr><td>青葉区</td><td>729 食</td><td>486 食</td><td>61 個</td></tr> <tr><td>都筑区</td><td>622 食</td><td>415 食</td><td>52 個</td></tr> <tr><td>戸塚区</td><td>669 食</td><td>446 食</td><td>56 個</td></tr> <tr><td>栄区</td><td>293 食</td><td>196 食</td><td>24 個</td></tr> <tr><td>泉区</td><td>537 食</td><td>358 食</td><td>45 個</td></tr> <tr><td>瀬谷区</td><td>391 食</td><td>261 食</td><td>33 個</td></tr> <tr><td>合計</td><td>9,977 食</td><td>6,651 食</td><td>831 個</td></tr> </tbody> </table> <p>ごはん、おかず、汁物 各 16,628 食、牛乳 10,808 個（1 日あたり）</p>				フルセット	ごはん、おかず、汁物	牛乳単品	鶴見区	739 食	493 食	62 個	神奈川区	713 食	475 食	59 個	西区	329 食	219 食	27 個	中区	573 食	382 食	48 個	南区	789 食	526 食	66 個	港南区	590 食	393 食	49 個	保土ヶ谷区	577 食	385 食	48 個	旭区	602 食	401 食	50 個	磯子区	374 食	249 食	31 個	金沢区	494 食	329 食	41 個	港北区	458 食	305 食	38 個	緑区	617 食	411 食	51 個	青葉区	729 食	486 食	61 個	都筑区	622 食	415 食	52 個	戸塚区	669 食	446 食	56 個	栄区	293 食	196 食	24 個	泉区	537 食	358 食	45 個	瀬谷区	391 食	261 食	33 個	合計	9,977 食	6,651 食	831 個
	フルセット	ごはん、おかず、汁物	牛乳単品																																																																																
鶴見区	739 食	493 食	62 個																																																																																
神奈川区	713 食	475 食	59 個																																																																																
西区	329 食	219 食	27 個																																																																																
中区	573 食	382 食	48 個																																																																																
南区	789 食	526 食	66 個																																																																																
港南区	590 食	393 食	49 個																																																																																
保土ヶ谷区	577 食	385 食	48 個																																																																																
旭区	602 食	401 食	50 個																																																																																
磯子区	374 食	249 食	31 個																																																																																
金沢区	494 食	329 食	41 個																																																																																
港北区	458 食	305 食	38 個																																																																																
緑区	617 食	411 食	51 個																																																																																
青葉区	729 食	486 食	61 個																																																																																
都筑区	622 食	415 食	52 個																																																																																
戸塚区	669 食	446 食	56 個																																																																																
栄区	293 食	196 食	24 個																																																																																
泉区	537 食	358 食	45 個																																																																																
瀬谷区	391 食	261 食	33 個																																																																																
合計	9,977 食	6,651 食	831 個																																																																																
実施日数	<p>各中学校の平均的な昼食設定日数は 188 回、年間の献立提供日数は 200 日～204 日となっています。（今年度の実績は 202 日）</p>																																																																																		

事業分担

令和3年度以降の事業を以下の5項目に分けて、事業者の皆様と横浜市が直接契約することを考えています。なお、すべての項目を一括で実施することや複数項目を実施することも可能です。

- ①弁当製造・配送・配膳
- ②サポートセンター運営(問い合わせ対応・注文決済管理) (※1)
- ③衛生管理 (※2)
- ④弁当容器作成
- ⑤事業者調整・モニタリング等 (※3)

(※1)～(※3)の注意書きは2ページ「1対話の実施概要」の注意書きと同様です。

【①弁当製造・配送・配膳業務】

- ・事業者の調理場で調理し、ごはん、おかず、汁物を別々の容器に詰め、牛乳と併せて、各学校の一時保管場所まで配達し、注文者に受け渡します。
- ・学校ごとの受け渡し方法については、「生徒一人ひとりが受け渡しスタッフから受け取る」、「各クラスの代表が受け取り、教室に運び、各生徒に受け渡す」、「受け渡しスタッフが各教室に運搬し、生徒に受け渡す」等、学校ごとの事情(学校規模、施設形状・昼食準備時間等)に応じて決定するものとします。プロポーザルの際には、改めて現在の配膳方法及び学校ごとの人員配置の考え方を示します。
- ・弁当容器は、リターナブルなものを横浜市が必要な数量用意し、事業期間中貸与します。食具についても同様の取り扱いを考えています。
- ・配送は、製造事業者が直接行うことの他、外部に配送を委託することが考えられますが、製造事業者には責任をもって安全に提供していただく必要があると考えています。なお、調理終了から喫食までの時間を短縮する観点から、1台の配送車両が配送する学校数は少ないことが望ましいです。
- ・今回のプロポーザルでは、全市一括ではなく、区や方面など一定範囲で分割して、事業者を公募することを検討しています。
プロポーザルの際には、想定の喫食率、喫食数も含めて示しますので、供給能力、配送体制、受け渡し体制なども考慮して検討をお願いします。

・業務委託費の内訳については、

(1食あたりの調理委託費) + (1校あたりの配送、配膳委託経費)として積算します。

【②サポートセンター運營業務】

- ・令和3年度以降も現在のハマ弁当システムを引き続き利用しながら、利用者の方からの一般的な問い合わせ対応や注文決済代行を除く注文決済管理について、委託することを考えています。

【③衛生管理補助業務】

- ・製造事業者の衛生管理指導や巡回指導などの一部を委託することを考えています。

事業分担

	<p>【④弁当容器作成業務】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・弁当容器に加えて、コンテナ、台車、蓄熱材、保冷材などについても、スキーム上必要となるため、作成することになります。また、衛生シートの使用についても検討しています。 ・弁当容器については、現在のハマ弁の容器を活用することも含めて検討していますが、デリバリー型給食の実施時期や想定のお食率、他都市の状況などを踏まえて結論を出す予定です。 <p>【⑤事業者調整等業務】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・製造会社間の調整や専門的な見地からの助言、提案などを行ってもらうことを考えています。 <p>②～⑤の業務については、今回の対話を含め、<u>事業者の皆様のご意見を伺い、仕様等を検討していきます。事業者選定方法は未定ですが、公募型プロポーザル以外の方法で選定する予定です。時期については、決定次第、公表していきます。</u></p>
<p>献立作成 食材調達</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・「学校給食摂取基準」に規定された栄養価を摂取できるよう、教育委員会の栄養士が献立を作成します。 ・食材については、教育委員会が食材の規格を定めた上で、事業者が調達する方式を想定しています。 ・使用食材、栄養価、アレルギー情報等を記載した献立表を教育委員会が作成します。 ・国産比率 80%などの目標値を定める必要がありますので、食材調達においても国産、地場産の食材を推奨します。 <p>※現在ハマ弁の価格は、食材費に加えて製造事業者の人件費の一部が含まれていますが、学校給食法上の給食となった場合には保護者が負担する給食費が原則食材費相当となります。</p>
<p>アレルギー 対応</p>	<p>現在のハマ弁では献立表にアレルギーの原因になっている食品を表示することで、あらかじめ保護者の方に確認して注文していただいているため、今後も同様の対応をとります。 (特定原材料 7 品目、表示推奨 21 品目をホームページに掲載)</p>
<p>衛生管理 基準</p>	<p>現在のハマ弁では、学校給食衛生管理基準に準拠したハマ弁の衛生管理基準及び大量調理施設衛生管理マニュアル等に基づいた運用を行っています。今後、学校給食法上の給食に位置づける上で、他都市のデリバリー型給食を参考にしながら、学校給食衛生管理基準に即した運用に変えていくことを考えています。</p> <p><u>今後実施するプロポーザルにおいて、改めて衛生管理基準についてお示しします。</u></p>
<p>注文・決 済管理</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・令和 3 年度以降も現在のハマ弁注文システムについては、引き続き利用する予定です。 ・注文システムの運用については、教育委員会が事業者へ別途委託します。 ・受託した事業者は、注文に関するホームページを開設し、注文受付を行います。また、スマートフォン対応のアプリも開発し、注文を受け付けます。 ・支払方法は、コンビニ払い、クレジット払い、LINE Pay、ポイント払いなど複数の方法を用意し、支払状況を確認できるようにします。(学校での現金の取扱は行わない。) ※今後新たな支払い方法を導入する可能性もあります。 ・注文単位は 1 日単位、1 月単位で、保護者が事前に注文する。(1 週間前が注文期限)

	<ul style="list-style-type: none"> ・2日前までキャンセル対応ができる。(キャンセル費用として食材費相当を教育委員会が負担する。) ・当日注文に対応したシステムとする。(当日注文用の製造個数については、あらかじめ設定した個数としているため、売り切れも想定する。) ・学校ごとに年間スケジュールの管理ができるシステムとなっており、注文状況を把握するため、注文状況の出力ができます。(学校ごと、クラスごと) 								
<p>配達・回収</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・注文情報に基づき、事業者の調理場で製造する。 ・各学校に用意されている一時保管場所に配達弁当を受渡し、時間に間に合うよう配達する。(※各学校により多少時間が異なる場合がある。) ・各学校にある受渡場所において、次の表にある時間帯で、配達弁当を注文者に受け渡す。 ・昼食時間後、弁当容器等を各学校から回収する ・生徒への受渡に要するスタッフは、事業者が用意する。 <p>(参考：中学校の時程の一例)</p> <table border="1" data-bbox="405 768 1337 965"> <thead> <tr> <th></th> <th>受渡（昼食準備）</th> <th>昼食</th> <th>返却</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <th>時間</th> <td>12:45～12:50 の学校が多く、準備時間が10分の学校も増えています。</td> <td>12:50～13:10 昼食時間は20分の学校が多い</td> <td>13:10～13:25 昼休み時間中に返却</td> </tr> </tbody> </table>		受渡（昼食準備）	昼食	返却	時間	12:45～12:50 の学校が多く、準備時間が10分の学校も増えています。	12:50～13:10 昼食時間は20分の学校が多い	13:10～13:25 昼休み時間中に返却
	受渡（昼食準備）	昼食	返却						
時間	12:45～12:50 の学校が多く、準備時間が10分の学校も増えています。	12:50～13:10 昼食時間は20分の学校が多い	13:10～13:25 昼休み時間中に返却						
<p>注文内容 価格</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん、おかず（4品以上、1種類、日替わり）、汁物、牛乳の4種類を提供します。 ・注文内容は「ごはん・おかず・汁物・牛乳」「ごはん・おかず・汁物」「牛乳単品」の3種類から選択することが可能。 <p>※「ごはん・おかず」、「汁物のみ」の注文はできません。</p> <p>《以下、現在の注文内容を参考に掲載していますが、ごはんの量の更なる増量（特盛など）や減量（小盛の量を減らす）、おかずの量の調節なども検討していきます》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごはんの量は、大盛（270g）、中盛（230g）、小盛（180g）です。 ・汁物は、具を入れた状態で約180ccとし、具は約30g ・ごはん、汁物は温かい状態での提供 ・牛乳は、冷たい状態での提供（成分無調整で200ml 紙パック・ストロー付） ・販売価格は、献立及びおかずの内容に関わらず、毎日同じ価格とします。 ・現在のハマ弁では、「ごはん、おかず、汁物、牛乳」が販売価格340円（事業者設定価格は470円、販売価格は130円公費で負担）となっていますが、<u>学校給食法上の給食と位置付けることによって、保護者負担額は原則食材費相当となりますので、更に利用しやすい価格にすることも含めて、価格の見直しを検討します。</u> 								
<p>当日注文 対応</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・当日注文を全校で実施します。 ・注文システムは当日注文に対応しているため、あらかじめ当日注文用に製造したハマ弁を当日朝、各学校分に仕分けして配達します。 ・支払い方法は、クレジット払い、LINE Pay、ポイント払いなど支払いの確認ができる方法となっています。(注文時間：前日午後3時～当日午前7時半) ・当日注文は、ごはん、おかず、汁物の注文内容のみで、学校ごとに10食～20食の上限を設けて実施する予定です。(現行の扱いと変更ありません。) 								

一時保管場所	<ul style="list-style-type: none"> ・配達された弁当等は、昼食時間まで各学校の一時保管場所で保管します。一時保管場所は横浜市が学校と調整の上で確保します。<u>原則1階に配置しており、エレベーターやスロープの利用が可能な場合などは2階以上の学校もあります。個別の学校の状況については、プロポーザル実施時に改めてお示しします。</u> ・一時保管場所には、冷蔵庫や湿温蔵庫など温度管理に係る備品は設置していないため、弁当等の温度管理は運搬に利用する保温コンテナによって行います。 ・一時保管場所と受渡し場所は同じ場所または近接していることが多くなっています。
給食室改修期間中の小学校等への提供	<ul style="list-style-type: none"> ・デリバリー型給食は、中学校の生徒及び教職員に対して提供することが原則ですが、例外的に給食室改修等によって、一定期間給食を提供できない小学校、特別支援学校等に対しても提供します。 ・注文方法は、中学校と同様に注文システムを利用しますが、「ごはんの量は同じにする」、「当日注文には対応しない」など学校の実情に合った運用とします。 ・提供期間は、2か月から1年ほどで工事期間に連動します。実際に提供を行う1年前に候補校が決定しますので、準備をお願いします。（原則、当該区を担当する事業者が実施主体となります。） ・小学校等への提供において、中学校と同様に、弁当の製造、配送、配膳にかかる業務を行います。実施に伴う費用については、当該区の中学校の単価をベースに、事業者と別途契約を締結します。

3 事前ヒアリングシートの記入について

令和3年度以降の事業スキームについては、現時点で教育委員会が想定している案をベースにして、事業者の皆様から御意見、御提案をいただきたいと考えています。また、御質問等も事前に御記入いただければ、当日可能な範囲で回答させていただきます。

対話をより有意義なものとするため、様式2「事前ヒアリングシート」の提出をお願いいたします。

☞様式2「事前ヒアリングシート」では、

1 問目

事業者の皆様が本事業に係る一連の業務のうち、どの業務への参入を検討されているのか、御希望を伺います。

2 問目

本事業に係る各業務について、事業者の皆様のお意見を伺います。
今回、教育委員会が提示したものは、次期のプロポーザルに向けた考え方になりますので、業務内容それぞれについて、実現可能性、収益性、リスク、改善提案など柔軟な御意見、御提案をお願いいたします。全ての質問に御回答いただく必要はありません。

4 対話内容(対話において、お聞きしたいと考えている項目です)

次の項目について御意見、御提案をお聞かせください。なお、自らが事業の実施主体となることを前提として御意見、御提案をお願いします。また、全ての項目に回答する必要はありませんので、可能な範囲でご回答ください。各項目について柔軟な御意見、御提案をお願いします。

(1) 事業者の皆様が参入を検討されている業務内容 【事前ヒアリングシート1 問目】

想定する 実施体制	<ul style="list-style-type: none">①弁当製造・配送・配膳、②サポートセンター運営(問い合わせ対応・注文決済管理)③衛生管理、④弁当容器作成、⑤事業者調整・モニタリング等 <p>上記の業務のうち参入を希望されている(可能性も含む)業務内容にチェックを入れてください。</p> <p>①弁当製造・配送・配膳については、「令和3年度以降の事業の実施体制(案)の推計食数」を参考に供給可能食数及び対応可能な区を記入してください。</p>
--------------	---

(2) 本事業の業務に対する事業者の皆様の御意見・御提案 【事前ヒアリングシート2 問目】

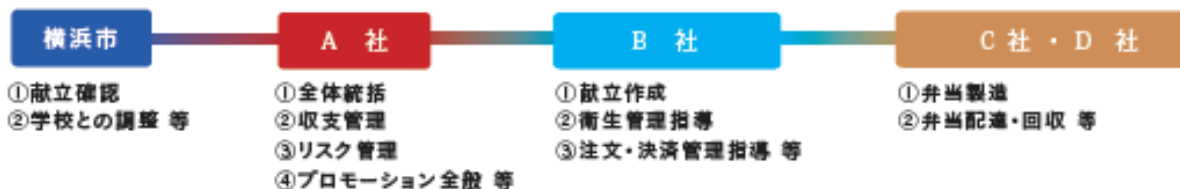
弁当製造	<ul style="list-style-type: none">・ 弁当製造の実績・ 衛生管理 (ハマ弁の衛生管理基準、学校給食衛生管理基準との適合) 喫食時間、温度管理など・ 製造ラインの兼用状況 <p>⇒上記の項目を中心に御意見、御提案等あれば記入してください。</p>
食材調達	<ul style="list-style-type: none">・ 食材の調達方法 (教育委員会が定めた規格への対応等)・ 食材の産地情報 (使用食材の産地、栄養価、アレルギー情報の管理)・ 食材費の管理方法 <p>⇒上記の項目を中心に御意見、御提案等あれば記入してください。</p>
配送体制	<ul style="list-style-type: none">・ 仕分け方法・ 各学校への配送ルート (1台で何校か)・ 配送時の温度管理 <p>⇒上記の項目を中心に御意見、御提案等あれば記入してください。</p>

<p>受渡方法・ 回収方法</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・配膳員の配置基準 ・各学校における受け渡し方法 ・保管場所が2階以上に設置されている学校の対応 ・弁当箱の回収方法 <p>⇒上記の項目を中心に御意見、御提案等あれば記入してください。</p>
<p>令和3年度 以降の事業 実施体制</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・事業者決定から開始までに要する時間 ・現在の事業者との事業引き継ぎ（事業者が変更になる場合） ・事業期間（5年予定） <p>⇒上記の項目を中心に御意見、御提案等あれば記入してください。</p>
<p>本事業に参 入する場合 のリスク</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・事業費の考え方 ・喫食率 ・食材費、人件費等の変動 <p>⇒上記の項目を中心に御意見、御提案等あれば記入してください。</p>
<p>弁当箱の 形状等</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・現在のハマ弁の弁当容器について ・衛生シート ・必要とする数量 <p>⇒上記の項目を中心に御意見、御提案等あれば記入してください。</p>
<p>サポートセ ンター</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・サポートセンターに要望すること（サポートセンター運営以外の事業者の方） ・サポートセンターの人員配置基準 ・弁当製造事業者等との連携、情報共有の方法 <p>⇒上記の項目を中心に御意見、御提案等あれば記入してください。</p>
<p>衛生管理補 助</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・弁当製造事業者に対する指導（巡回含む）の補助内容 ・衛生管理基準を学校給食に近づけるための提案、意見 <p>⇒上記の項目を中心に御意見、御提案等あれば記入してください。</p>
<p>契約方法・ 事業者選定 方法</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・教育委員会が想定している契約方法、選定方法 ・契約時期 <p>⇒上記の項目を中心に御意見、御提案等あれば記入してください。</p>
<p>教育委員 会・学校へ の要望・質 問等</p>	<p>⇒事業全般についての御質問、御要望や他の項目に含まれない御意見、御提案があれば記入してください。</p>

5 現在のハマ弁事業のスキーム等(参考)

ハマ弁事業のスキーム

ハマ弁実施体系図



「ハマ弁」の事業実施にあたっては、献立や食材調達、販売価格など様々な要素に民間事業者のノウハウを活用するために、プロポーザル方式により選定した事業者と協定を締結し事業を実施しています。

⇒弁当製造、弁当配達・回収等については、C社が7区の中学校56校、D社が11区の中学校89校を分担して請け負っています。

ハマ弁事業の実施体制

実施校数	横浜市立中学校 145 校（学校名及び住所については、別紙参照）		
対象者	横浜市立中学校 145 校の生徒及び教職員 合計約 82,000 人 （令和元年5月1日現在）		
推計食数 （※）		推計食数/日	1校あたり推計食数/日
	ごはん、おかず	約 18,000 食	約 125 食
	汁物単品	約 10,000 食	約 70 食
	牛乳単品	約 8,000 食	約 55 食
※「推計食数」については、平成26年度に行った「中学校の昼食に関するアンケート」を基に算出した食数として、ハマ弁事業のプロポーザルに推計値として提示			

実施方法

【事業分担】

- 献立作成・注文管理・調理・配達・受渡・回収・洗浄保管など全ての業務を事業者が一括で実施する。
- 事業者の調理場で調理し、ごはん、おかず、汁物を別々の容器に詰め、牛乳と併せて、各学校の一時保管場所まで配達し、注文者に受け渡す。
- 弁当容器はリターナブルなものを使用し、事業者が用意する。
(食具は注文者が持参するため、事業者は用意しない。)

【献立作成・食材調達】

- 厚生労働省「日本人の食事摂取基準 2015年版」に基づき、事業者の栄養士が献立を作成し、教育委員会が確認し、管理する。
- 使用食材（産地等）、栄養価、アレルギー情報等を記載した献立表を月ごとに事業者が作成する。
- 食材は事業者が直接調達する。

【注文・決済管理】

- 注文のとりまとめ等管理を行うシステムを事業者で構築し、運営を行う。
- 事業者は、注文に関するホームページを開設し、注文受付を行う。また、スマートフォン対応のアプリも開発し、注文を受け付ける。
- 支払方法は、コンビニ払い、クレジット払い、LINE Pay、ポイント払いなど複数の方法を用意し、支払状況を確認できるようにする。
(学校現場での現金の取扱は行わない。)
- 配達弁当の代金支払は、保護者が事業者に行う。

【調理】

- 注文情報に基づき、事業者の調理場で調理する。

【配達・回収】

- 各学校に用意されている一時保管場所に配達弁当を、受渡し、時間に間に合うよう配達する。(※各学校により多少時間が異なる場合がある。)
- 各学校にある受渡場所において、次の表にある時間帯で、配達弁当を注文者に受け渡す。
- 昼食時間後、弁当容器等を各学校から回収する
- 生徒への受渡に要するスタッフは、事業者が用意する。

(参考：中学校の時程の一例)

	受渡（昼食準備）	昼食	返却
時間	12:45～12:50 の学校が多く、準備時間が 10分の学校も増えています	12:50～13:10 昼食時間は20分の学校 が多い	13:10～13:25 昼休み時間中に返却

【洗浄・保管】

- 回収した弁当容器等を事業者の管理下において、洗浄・保管する。

<p>昼食内容</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん、おかず（4品以上、1種類）、汁物、牛乳 ※おかず内容は日替り ・「ごはん・おかずのみ」「汁物単品」「牛乳単品」のように個々に内容を選択できる。 ・ごはん量は、大盛（270g）、中盛（230g）、小盛（180g）から選択できる。 ・汁物は、具を入れた状態で約180ccとし、具は約30g ・ごはん、汁物は温かい状態での提供 ・牛乳は、冷たい状態での提供（成分無調整で200ml 紙パック・ストロー付）
<p>価 格</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・販売価格は、献立及びおかずの内容に関わらず、毎日同じであること ・販売価格は、横浜市からの差額負担を考慮しない金額として 「ごはん・おかず、汁物、牛乳」が470円 「ごはん・おかず、牛乳」が440円 「ごはん・おかず、汁物」が390円 「ごはん・おかず」が360円など
<p>注文システム</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・学校ごとに年間スケジュールの管理ができる。 ・注文状況を把握するため、注文状況の出力ができる。 (学校ごと、クラスごと) ・注文単位は1日単位、1月単位で、保護者が事前に注文する。 ・インターネット、アプリ、Fax等により、希望する日の注文ができる。 ・支払方法はコンビニ払い、クレジット払い、LINE Pay、ポイント払いなど複数の方法を用意し、支払状況を確認できるようにする。 ・2日前までキャンセル対応ができる。 ・当日注文に対応したシステムとする。（当日注文用の製造個数についてはあらかじめ設定した個数としているため、売り切れも想定する。） ・注文パターンは次のとおり ①ごはん・おかず、汁物、牛乳 ②ごはん・おかず、牛乳 ③ごはん・おかず、汁物 ④ごはん・おかず ⑤汁物、牛乳 ⑥牛乳 ⑦汁物
<p>当日注文対応</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・当日注文を全校で実施する。 ・注文システムは当日注文に対応しているため、あらかじめ当日注文用に製造したハマ弁を当日朝、各学校分に仕分けして配達する。 ・支払い方法は、クレジット払い、LINE Pay、ポイント払いなど支払いの確認ができる方法をとる。（注文時間：前日午後3時～当日午前7時半）

一時保管場所

- ・配達された弁当等は、昼食時間まで各学校の一時保管場所で保管します。
一時保管場所は横浜市が学校と調整の上で確保します。原則1階に配置しており、エレベーターやスロープの利用が可能な場合などは2階以上の学校もあります。個別の学校の状況については、プロポーザル実施時に改めてお示しします。
- ・一時保管場所には、冷蔵庫や湿温蔵庫など温度管理に係る備品は設置していないため、弁当等の温度管理は運搬に利用する保温コンテナによって行います。
- ・一時保管場所と受渡し場所は同じ場所または近接していることが多くなっています。

6 留意事項 (必ずご確認の上、お申し込みください。)

(1) 参加及び対話内容の扱い

対話への参加実績は、事業者公募における評価の対象とはなりません。

対話内容は、今後の検討において参考とさせていただきます。ただし、双方の発言とも、あくまでも対話時点での想定のものとし、今後について何ら約束するものではないことを御理解ください。

(2) 対話に関する費用

対話への参加に要する費用は、参加される事業者の負担とします。

(3) 対話への協力

必要に応じて追加の対話（文書照会含む）やアンケート等を行うことがあります。御協力をお願いします。

(4) 実施結果の公表

(ア)対話の実施結果については、概要を市ホームページ等で公表します。

(イ)公表にあたっては、事前に参加された事業者の皆様にご確認を行います。

(ウ)参加された事業者の名称、事業ノウハウにかかる内容は、公表しません。ただし、「横浜市の保有する情報の公開に関する条例」等関連規定に基づき、公開の対象になることがあります。

(5) 参加排除条件

次のいずれかに該当する場合は、対話の対象者として認めないこととします。

(ア)無差別大量殺人行為を行った団体の規制に関する法律（平成11年法律第147号）第8条第2項第1号の処分を受けている団体若しくはその代表者、主宰者その他の構成員又は当該構成員を含む団体

(イ)横浜市暴力団排除条例（平成23年12月横浜市条例第51号）第2条第2号に規定する暴力団、同条第4号に規定する暴力団員等、同条第5号に規定する暴力団経営支配法人等又は同条例第7条に規定する暴力団員等と密接な関係を有すると認められる者（法人その他の団体にあつては、その役員（業務を執行する社員、取締役、執行役又はこれらに準ずる者をいう。）が暴力団員等と密接な関係を有すると認められるものをいう。）

(ウ)神奈川県暴力団排除条例（平成22年神奈川県条例第75号）第23条第1項又は第2項に違反している事実がある者

お問合せ先

担 当	横浜市 教育委員会事務局人権健康教育部 健康教育課
住 所	横浜市中区真砂町2丁目12 関内駅前第一ビル3階
電話 / F A X	045 (671) 4136 / 045 (681) 1456
E - m a i l	ky-chushoku@city.yokohama.jp
ホームページ	https://www.city.yokohama.lg.jp/kurashi/kosodate-kyoiku/kyoiku/sesaku/kyusyoku/chushoku.html