

次の課題1～4は、別紙（各課題について課題3を除きA3サイズ1枚）による作成とします。ただし、各用紙に課題の「課題名（例：【課題1】●●について）」を記載してください。

### **【課題1】各施設における実施体制・人員配置・役割分担・配送計画、3施設全体での運営体制について**

- ◆各施設において業務責任者等をはじめとした調理従事者、配送員、配膳員、有資格者等の体制・配置、また、3施設全体での運営・サポート体制についての考え方を記述してください。

### **【課題2】学校給食業務の安全性、食物アレルギー事故防止のための対策、衛生管理について**

- ◆大量調理となる学校給食の特性を踏まえて異物混入防止、作業工程、作業動線、厨房機器のメンテナンス等の衛生管理の具体的方法についての考え方を記述してください。

### **【課題3】各施設において調理従事者、配送員、配膳員の予期せぬ休暇が集中した場合における運用体制、その他緊急時（災害時）の対応について**

※海老名市食の創造館別館の実施体制・人員配置・役割分担・配送計画についてA3サイズ1枚、それ以外（海老名市食の創造館・東柏ヶ谷小学校）でA3サイズ1枚の計2枚とする。

- ◆人員不足の状況下において普段どおりの異物混入防止、学校給食衛生管理基準に則った調理を実施するため、どのような対応がとれるかについて記述してください。

### **【課題4】学校給食業務を通じた付加価値の提供について**

- ◆安全かつ安心でおいしい給食の提供をはじめ、SDGsに関連したフードロスの削減、学校・地域との交流、地産地消の推進等、市に対して提供・協力できる貴社ならではの取組み、アイデアについて記述してください。