

資料9 食材一次加工業務の考え方

1. 基本的な考え方

- ア 川越産野菜の収穫時に購入した食材を、端境期などの献立に使用することにより、川越産野菜の使用率向上を図る。
- イ 現在、購入している加工品について、本施設で加工することにより、食材購入費を削減し、下処理時間の短縮を図る。
- ウ 加工品については、新センターでの利用を基本とする。

2. 対象品目と作業概要

以下の品目を要求水準とする。

なお、前処理加工品については、保管方法を含め、衛生面、品質の保持等の確保を前提に、その他の食材についても積極的な提案を期待する。

【作業内容】

| 区分 | 品目 | 作業内容 | 作業時期 | 利用方法 |
|--------|---------|------------------------|-------------------|---|
| 冷凍加工品 | ①ほうれん草 | 炒め物用にカットして湯通しし、バラ凍結を行う | 10～2月頃 (11月中心) | 旬な時期に納入して一時冷蔵庫で保管、加工・封入したものを冷凍庫で保管し、給食に利用 |
| | ②小松菜 | | | |
| 前処理加工品 | ③とうもろこし | 皮を剥き、3等分にカットする | 7月中の6日間 | 前日に納入、冷蔵保管し、当日等に処理して適切に保管して給食に利用 |
| | ④たまねぎ | 皮を剥く | 通年 | |
| | ⑤じゃがいも | 川越産を入荷にあわせて保存する | 6～7月 (川越産分) | 2～3日間冷蔵保管し、じゃがいも使用時に川越産野菜と一緒に給食に利用 |

【参考取扱量、保管方法】

| 区分 | 品目 | 参考取扱量 (年間) ※1 | 保管方法 | | 保管スペース | |
|--------|---------|--------------------|-----------|-----|------------------|---------------------------------------|
| | | | 加工前 | 加工後 | 加工前 | 加工後 |
| 冷凍加工品 | ①ほうれん草 | 約 1,500kg | 冷蔵庫 | 冷凍庫 | (平均) 約 75kg/日 | (平均) 約 75kg/日 (最大) 約 1,500kg |
| | ②小松菜 | 約 1,500kg | | | 同上 | 同上 |
| 前処理加工品 | ③とうもろこし | 約 1,300kg | 冷蔵庫 ※2 | 冷蔵庫 | 約 450kg/日 | 加工前と同程度 |
| | ④たまねぎ | 約 9,600kg | | | 約 400kg/日 | |
| | ⑤じゃがいも | 2～3日分 300～400kg | | | 約 400kg/2 ～3日 | |

※1 加工後の重量。ただし、じゃがいもは除く。

※2 ただし、納品に一定の期間を設けるだけで加工しない「じゃがいも」は給食エリアと兼用可。

(参考) その他、前処理加工品として通年想定される参考品目と使用量(全体の4割程度と想定)

| 品目 | 作業内容 | 参考取扱量 (年間) |
|-------|----------|---------------|
| たまねぎ | 皮を剥く | 約 33,000kg |
| 里芋 | 皮を剥く | 約 3,500kg |
| ごぼう | 千切り、ささがき | 約 4,000kg |
| さつまいも | 乱切り、角切り | 約 2,700kg |
| にんじん | 千切り | 約 400kg |

3. 食材一次加工業務の実施にあたって

- ア 学校給食の調理業務等に支障がない時間帯を有効に利用し、食材一次加工業務を行うこと。
- イ 事業者は、加工する食材を自ら購入し(調達先は市が協力する。)、給食食材の一次加工業務を行うこと。市は、給食の献立にあわせて事業者より加工品を購入する。
- ウ 市が要求する取扱い食材の作業内容、取扱量等を参考に、適切な加工方法、保管方法を検討し、必要な設備機器、施設規模の提案を行うこと。なお、前処理加工品の追加提案にあたっては、食材ごとに保管方法も含め、衛生面・品質の保持を踏まえ事業者の提案とする。
- エ 市は、事業者の提案する加工量・作業スケジュールを基に、加工品の調達量、調達日等について事業者と調整を行う。
- オ 業務の開始にあたっては、加工方法や加工品の品質について、市と事業者による試作、協議・検討・確認を行い、供用開始から半年後の平成30年4月より加工食材を給食に利用する。なお、試作を行うにあたっての食材等は、事業者の調達とする。また、追加提案する食材については、実施時期等を含め、市と協議により決定する。

4. 施設整備にあたって

- ア 一次加工施設として、隔壁、扉によって他のエリアとは衛生的に明確に区分するものとする。
- イ 一次加工施設で加工した食材は、給食エリアのプラットホームから搬入し、市の検収を受ける動線とすること。
- ウ ほうれん草、小松菜のブランディング用として、200Lの調理釜を2台設置すること。なお、この回転釜は、災害時に単独で利用できるよう整備するものとし、熱源は、電気、ガス等の供給遮断を考慮し、災害時での使い易さ、熱源調達の容易さを踏まえ、事業者提案とする。

5. 運營業務にあたって

- ア 一次加工に使用する食材の納入日については、納入日の7日前までに事業者に連絡する。
- イ 本業務を行う上で必要となる専門知識を有する責任者を配置すること。