

## 「河内長野市学校給食献立システム導入業務」仕様書

### 1 業務名

河内長野市学校給食献立システム導入業務

### 2 事業概要

#### (1) 新システム導入の目的

令和8年度中から実施予定の中学校全員給食に対応した新たな献立システム構築等の提案を公募することにより、本市の学校給食運営により適したシステムを構築し、機能面の充実を図ることで、効率的な献立作成事務の遂行及び安心安全な給食提供の実施を目的とする。

#### (2) 学校給食概要

本市の学校給食は、共同調理場（センター）方式で実施しており、本業務のシステム対象校となるのは、小学校13校、中学校7校である。

小学校及び中学校は、週5日の完全給食（パン又は米飯・牛乳・副食）を基本として実施している。

### 3 システム要件

#### (1) 前提条件

- ・導入するシステムについては、導入スケジュールやシステムの安定稼働及び信頼性を目的として、パッケージソフトを基本とし、本市の要求事項に適合させること。また、システムを動作させるために、特殊なソフトウェアの追加が不要なシステムであること。
- ・端末及びプリンターは、センターにて新規購入又は現在設置しているものを使用するものとする。
- ・システムを使用する端末の台数は、3台とする。
- ・3台の端末については、同時にシステムを利用でき、更新したデータが速やかに共有される構成とすること。また、各端末で作成するデータを共有できるシステムであること。
- ・現在使用しているシステムからのデータコンバートは予定していない。

#### (2) 基本機能

導入するシステムについては、以下の機能を有すること。

- ① 食品毎の単価、使用量、金額及び1食あたりの合計金額の管理及び出力
- ② 献立の作成及び栄養価計算
- ③ 献立表の出力
- ④ 集計表（食品の使用量）の出力
- ⑤ 調理用資料作成

- ⑥ 基本食数の管理及び出力
- ⑦ 学校別及びクラス別人数管理及び出力
  - ※児童、教職員は別入力できるようになっていること
  - ※牛乳無し的人数管理ができること
- ⑧ 見積書管理
- ⑨ 入札・業者管理
- ⑩ 発注書及び検収表の出力
  - ※発注量、単価、産地、メーカー名、金額が記載されたもの
- ⑪ アレルギー児童生徒管理
- ⑫ 日別・月別の食材使用量の出力

#### 4 基本マスタデータ

次に掲げる基本マスタデータを随時、登録・編集・削除等できること（削除の際は、事前に確認メッセージを表示すること）。

##### （1）基本データ

- ・現在の運用における施設データ（学校給食センター、小学校13、中学校7）が登録できること。
- ・給食実施日・基本食数・基準成分値・食品群別基準・納入業者・基準換算・祝日変更の登録ができること。祝日変更はソフトのアップデートによる対応も可。
- ・給食実施日・祝日・納入業者の登録は、年度毎にできること。
- ・各学年・各クラスの児童及び生徒・担任の人数、試食会・職員室・給食センターの人数が登録できること。

##### （2）食品データ

- ・「日本食品標準成分表」2020年版（八訂）以降において指定されている食品データが登録されていること。改訂及び日本栄養摂取基準に伴う学校給食摂取基準の改訂に保守の範囲内で対応できること。
- ・印刷用名称や見積情報・発注情報・成分値や廃棄率等の編集ができること。
- ・形状や規格違いの食品は、形状・規格の入力で容易に追加登録ができること。
- ・アレルギー表示 28品目にかかるアレルゲン情報が初期登録されていること。また、随時これの追加及び変更ができ、食品データのアレルゲン登録状況がデータ出力できること。
- ・年齢区分別に食品1単位あたりのグラム数を設定でき、料理や献立作成の際に利用できること。
- ・複数の単位及び内容量とそれぞれ1食当たりの金額を算出できること。
- ・加工食品は構成される食材の登録ができ、構成食材による分類ができること。
- ・登録した食品を一覧画面に表示できること。

- ・一覧画面での絞込み検索ができること。

### (3) 料理データ

- ・食品データを用いて、料理データを作成できること。
- ・料理データに各食品の食品コードが表示されること。
- ・料理ごとに、作り方・作業工程・メモ等が登録でき、出力できること。
- ・料理データをカテゴリ別に分類でき、その中で検索できること。
- ・登録済みの料理データを参照（または複製）して編集することによって、別の料理データを追加登録することが可能なこと。
- ・登録したデータの編集・削除等が、献立に不整合を及ぼさないこと。
- ・学齢区分ごとに1人分の分量比率などをあらかじめ設定できること。

## 5 業務別機能要件

### (1) 献立作成

- ・月間カレンダー形式の献立表が作成できること。
- ・月間献立と日毎献立を容易に切り替えできること。
- ・カレンダーには構成される料理を全て表示し確認できること。また容易に日単位で献立のコピー、削除、入れ替え、移動などの編集が行えること。
- ・登録した料理データを用いて、献立の登録・作成ができること。
- ・1日分の一人あたりの主要栄養価や単価・アレルギー対象食品が確認できること。また、月間の献立における栄養価や概算価格等の平均値などが表示できること。
- ・献立作成において、過去の献立を容易に取り込めること（一括コピー）。
- ・アレルギー対象食品を選択した場合は、献立にアレルゲンが表記されること。
- ・日毎献立では、使用する食品や分量、料理名、料理内容などについて一時的な変更ができること。
- ・日毎献立では、献立摂取値と摂取基準値を年齢区分別にレーダーチャートで表示でき、確認しながら献立作成できること。
- ・日毎献立では、基準となる年齢区分の献立を作成すると、比率により他年齢区分の食材分量を自動的に計算・表示できること。
- ・アレルギー管理対象児童等の家庭配布（確認）用帳票などが作成できること。
- ・月単位で日毎の栄養価・予定単価を出力できること。
- ・学校給食栄養報告書（週報）を出力できること。
- ・調理場用の献立表（指示書）を出力できること。
- ・学校給食日誌の帳票が出力できること。
- ・献立表は Microsoft Excel(xls,xlsx)形式で出力できること。

### (2) 食数管理

食数の管理を行う上で、以下の要件を満たすこと。

- ・基本食数を各学校の学年・クラス・クラス担任・職員室・試食等に分けて管理できること。
- ・曜日別の講師が基本食数で設定できること。
- ・処理対象月以降の未来の基本食数修正が事前に可能なこと。
- ・学校・施設ごとに切り替えができ、基本人数を登録できること。
- ・日々の実施食数は基本食数が自動反映され、基本食数からの差分入力による変更入力が可能なこと。
- ・日々の実施食数を一覧画面の表形式で確認及び編集でき、出力できること。

### (3) 食材の入札

- ・献立作成業で管理されているデータを共有できるシステムであること。
- ・食数管理業務で管理されている食数を取り込めること。
- ・食品毎に入札用グループが登録できること（月間・学期・年間）。また、一括で納品される調味料等を月集計物資で登録でき、一覧を出力して納品時にチェックできること。
- ・入札業務において献立データより年度単位、学期単位、月単位での該当食材の抽出ができ、入札用のグループで食材リストを抽出できること。
- ・食品ごとに、入札処理の要・不要を設定できること。
- ・業者の入札金額管理が可能で、最安値の業者・単価が自動選択できること。但し必要に応じて最低価格以外の業者を任意に選択して落札者とすることができること。
- ・業者ごとに見積書が出力できること。
- ・抽出した食材リストは編集・追加・削除ができること。
- ・見積書には、品名・形状規格・銘柄・数量・単位・単価・使用日が記載されること。

### (4) 発注処理

- ・見積処理にて登録された業者・及び単価が対象食品に反映されること。また、反映後のデータを任意に変更することもできること。
- ・食品ごとに設定された発注単位・計算方法（小数端数処理）・納品日等を反映して、計算結果や納品日が自動表示されること。
- ・まとめて発注する食品について、指定した期間の使用量を集計し発注できること。
- ・通常発注する食品について、献立日に同一の食品が複数存在した場合に発注量を合算するか別にするか選択できること。
- ・食品ごとに発注処理の対象外とする設定ができること。
- ・発注データは、食品名・規格形状・発注量・単位・単価・業者名・使用日・納品日を表示すること。
- ・発注データは、規格形状・発注量・単位・納品日を変更できること。
- ・発注データは、業者・納品日・使用日・食品名ごと等で並び替えができること。
- ・同一食品において異なる業者を登録し、発注量を振り分けることができること。

- ・同一食品において異なる規格を登録し、発注量を振り分けることができること。
- ・集計した食材リストを一覧形式で全て出力できること。
- ・業者ごとに発注書を出力できること。
- ・発注書は編集ができる Excel として帳票が出力できること。
- ・発注書は全業者まとめて印刷できること。
- ・発注書には、品名・形状・規格・銘柄・数量・単位・単価・使用日・産地（メーカー）が記載されていること。

~~・米飯、パン、牛乳を月別・日別で発注できる様式が出力できること。~~

- ・検収表は、使用日別に出力でき、編集できること。
- ・検品処理として納品済みチェックができること。

#### （５）実績処理

- ・最終的な提供食数や実際の単価・産地・購入量・納入業者 また、料理ごとの残食量などについて、実績帳票作成が行えること。
- ・月次の管理帳票だけでなく、年間の分析帳票なども作成ができること。

#### （６）帳票出力

下記に掲げる帳票類が出力できること。

- ・献立関連帳票
- ・食数関連帳票
- ・アレルギー関連帳票
- ・食材使用関連帳票
- ・発注関連帳票
- ・基本マスターデータ関連帳票

## 6 運用条件

### （１）保守支援体制

- ・保守対応については、12月29日から翌年1月3日まで及び祝日を除く月曜日から金曜日までの8時30分から17時00分とし、障害の連絡を行った当日又は翌日の作業開始を原則とすること。

なお、復旧作業に時間を要し、17時を超えた場合は、対応時間外においても復旧作業を継続するものとする。また、致命的な障害等で対応が緊急に必要であると保守事業者が判断した場合、若しくは本市からの申出があった場合には、受付対応時間及び作業時間を延長できるものとする。

- ・学校給食センターに対して連絡体制を明確にし、学校給食センターより障害等の連絡のあった場合は、現地出張保守を基本とし、状況を把握し迅速な対応を行うこと。
- ・導入システム・ソフトウェアに関する操作方法、トラブル等の質問に対し、保守対応時間内にて、電話又は電子メールによる支援が可能な体制であること。

## (2) 運用サポート

- ・法改正及び成分表の更新に伴うシステム変更には速やかに対応すること。
- ・システム利用者(栄養教諭及び管理栄養士等)に対し、説明会を実施すること。また、説明会の日程は、本市と打合せの上決定すること。
- ・説明会に際しては、運用説明・手順書をシステム利用者分作成し、配布すること。また、市に Microsoft Word、Excel 及び PowerPoint のいずれかのファイル形式で編集可能な状態で提出すること。
- ・端末の入替え又は増設があった場合は、保守の範囲内にてシステムのセットアップのサポートを行うこと。

## 7 成果物

導入作業完了後、成果品として日本語にて記載された以下のものを紙媒体及び電子媒体にて納品すること。

- ・システム環境設定書 一式
- ・システム操作マニュアル(ユーザー・管理者向け)

## 8 契約期間

契約締結日の翌日から令和6年3月29日まで

## 9 納入場所

河内長野市教育委員会事務局 学校給食センター  
大阪府河内長野市小山田町379-3

## 10 その他

- ・本仕様書に記載ないものであっても、ソフトウェアを正常に稼働する上で必要があるものは全て納入するものとし、これら全て費用に含むこと。
- ・ソフトウェアは、利用に際しては媒体の要求が発生しないようにすべての機能をインストールしておくこと。また、納入時点で最新の更新及び修正プログラムを適用しておくこと。ただし、更新及び修正プログラムの適用によって納入するソフトウェアの動作に支障が出る場合は、本市に対し適正な方法を提示し、協議の上対応を決定すること。
- ・本仕様書の内容に疑義が生じた場合又は本仕様書に記載のない事項については、双方協議のうえ決定するものとする。
- ・本仕様書に記載の機能については、基本的な献立システムのパッケージソフトの導入により対応できるものと想定しているが、現在の本市の給食運営業務においては、カスタマイズを要する帳票出力等及び現行システムに蓄積された献立データ等が必要

となる。そのため、本業務の完了後、令和6年度に受託者と協議のうえ、次のカスタマイズ業務の発注を予定している。なお、協議の結果、運用方法によってはカスタマイズを行わない場合もある。

〈カスタマイズの内容〉

- ① 直近1年間分の献立データの移行
- ② 学校給食予約システムに取り込むことのできる献立データの出力
- ③ ご飯・パン・牛乳の注文表の出力
- ④ 学校・学年・クラス毎の児童数及び教職員数が一覧できる人員表の出力

## 11 留意事項

### (1) 守秘義務

受託者は、業務の履行に際して知り得た秘密を他に漏らしてはならない。契約の終了後及び解除後も同様とする。ただし、本市の理解を得た場合のみ情報提供をすることができる。

### (2) 個人情報の保護

受託者は、業務の履行に際して知り得た秘密を他に漏らしてはならない。契約の終了後及び解除後も同様とする。ただし、本市の了解を得た場合のみ情報提供することができる。