

## 横浜型配達弁当（仮称）の事業者公募に向けたヒアリングの結果について

平成26年12月に、「家庭弁当」を基本とし、「家庭弁当」と「配達弁当（事前予約）」のどちらも選択できる環境を整え、当日注文できる「業者弁当」で補完する、「横浜らしい中学校昼食のあり方」をまとめました。

横浜型配達弁当（仮称）の平成28年度中全校実施を目指し、効率的な実施方法を追求するため、13事業者からヒアリングへのご協力をいただきました。その結果について、概要を報告します。

### 1 経過

平成27年1月22日	ヒアリングの実施について公表
1月27日	事前説明会の開催【参加：28事業者】
1月27～2月10日	ヒアリング参加事業者募集
2月16～20日	ヒアリングの実施【参加：13事業者】

### 2 ヒアリングの内容

- (1) 献立作成など全ての業務（※）を一括で実施する仕組み  
※献立作成・注文管理・調理・配達・受渡・回収・洗浄保管
- (2) 対応できる区域
- (3) 生徒・保護者にとって利用しやすい注文方法
- (4) 栄養バランス、温かさなど、質・内容を確保する仕組み など

### 3 結果のまとめ

生徒・保護者の目線に立った利用しやすい注文方法や、事業者ならではの工夫などの提案をいただきました。

主な結果は別紙のとおりです。

### 4 今後の進め方

事業者からいただいた、さまざまな提案も参考にしながら、27年度の事業者公募に向けて、今後、公募条件を整理していきます。



## 主なヒアリング結果

### ■ヒアリングにご協力いただいた事業者

13事業者（弁当等調理7者、注文システム3者、商社2者、弁当容器メーカー1者）

※項目によっては、無回答の事業者もありました。

1 対応できる業務	
◇全ての業務を一括実施できる 4者	◇一部業務（※）を実施できる 7者 ※調理、注文管理など限られた業務
2 対応できる区域	
全ての業務を一括実施できる4者のうち、	
◇市内全体を対応可能 2者	◇3ブロックまで対応可能 1者
◇1ブロック（※）のみ対応可能 1者	
※1ブロック：市内を4分割した場合の1つの区域	
一部業務を実施できる7者のうち、	
注文管理のみ	
◇市内全体を対応可能 3者	
。注文管理を除く調理、配達など	
◇1ブロックのみ対応可能 3者	

次の項目からは、全ての業務を一括実施できるとした4事業者の提案について、まとめました。

3 生徒・保護者にとって利用しやすい注文・支払方法	
・献立内容やアレルギーの原因となる食材を、インターネットなどで事前に確認できる	
・スマートフォン、携帯電話、パソコンなどインターネットで注文	
・学校に現金を持参しないためのクレジット、コンビニ払いの導入	など

4 注文締切時期	
◇実施日の5日前まで 1者	◇実施日の7日前まで 1者
◇実施日の14日前まで 2者	

5 キャンセル締切時期	
◇実施日の1日前まで 1者	◇実施日の2日前まで 1者
◇実施日の5日前まで 1者	◇キャンセル不可 1者

<b>6 注文システムの保有状況</b>	
◇注文システムを保有している	4者
そのうち、既存のシステムの応用で対応可能	2者

<b>7 受渡方法</b>	
・学年・クラスごとの注文者リストを出力し、受渡時に照合	など

<b>8 一時保管場所の確保ができない学校への対応方法（3校）</b>	
・当該校を配達ルート最終地点とし、配達車両から直接受渡	など
・校舎の出入口等に配達車両を横付けし、直接受渡	

<b>9 栄養バランスの考え方</b>	
・肉・魚・野菜のバランスをとり、旬の食材を取り入れる	など
・飽きがこないように、毎日食べられる工夫をする	
・厚生労働省が定める「日本人の食事摂取基準」を基本として、色合いや食材を考慮	
・生徒からの公募による献立や郷土料理メニューなど栄養バランスだけにとらわれない幅広い角度から「食」に興味を持てるイベント実施	

<b>10 ごはん・汁物への対応</b>	
◇ごはん量への対応可能	2者
◇ごはんを温かい状態で提供可能	4者
◇汁物を温かい状態で提供可能	4者
・発泡スチロール製の保温コンテナ等を使用して温度を管理	など

<b>11 事故対応についての考え方</b>	
・食中毒の事故が発生し、賠償責任が発生する場合は、保険で対応	など
・万一、原因が特定できない場合には、外部の検査機関に調査を依頼	