

訂正前

No	資料名等	頁	第1	1)	(1)	ア)	質問事項	質問・意見内容	回答
7	要求水準書(案)	2	第1	3	2)	(1)		「食物アレルギー対応調理室を整備し、東学校給食センターと分担して、市内全域に食物アレルギー等対応食を提供する」という基本方針の記載から東学校給食センターでの対応と共通した運用方針のもと対応することと受け取りました。適切な施設設計と運用を提案させていただくため、現在のアレルギー対応の詳細についてご教示いただきたくお願いします。 ①通常食とどの段階より区別しているのか（下処理から・切裁後・加熱調理途中からの採取等） ②アレルギー対応室で調理している品目（他生徒と同様に食べることの出来る給食もアレルギー対応室で調理しているのか、他生徒と別に調理が必要な品目のみ調理しているのか）	①アレルギー等対応給食は、下処理から全てアレルギー専用調理室で調理しています。 ②3品目（副食2品、汁物1品）です。
50	要求水準書(案)	9	第1	8	1)	(3)		アレルギー対応調理は、アレルギー対応調理室以外でもアレルギー食材を入れる前に取り分ける方法などにより、調理しますか。	アレルギー等対応給食は、全工程専用調理室のみで調理します。

訂正後

No	資料名等	頁	第1	1)	(1)	ア)	質問事項	質問・意見内容	回答
7	要求水準書(案)	2	第1	3	2)	(1)		「食物アレルギー対応調理室を整備し、東学校給食センターと分担して、市内全域に食物アレルギー等対応食を提供する」という基本方針の記載から東学校給食センターでの対応と共通した運用方針のもと対応することと受け取りました。適切な施設設計と運用を提案させていただくため、現在のアレルギー対応の詳細についてご教示いただきたくお願いします。 ①通常食とどの段階より区別しているのか（下処理から・切裁後・加熱調理途中からの採取等） ②アレルギー対応室で調理している品目（他生徒と同様に食べることの出来る給食もアレルギー対応室で調理しているのか、他生徒と別に調理が必要な品目のみ調理しているのか）	①下処理後から区別しています。下処理は通常食と同じ下処理室を使用していますが、食物アレルギー等対応食専用レーンを設け、通常食の食材と交差しないよう区分しています。 ②3品目（副食2品、汁物1品）です。食物アレルギー等対応食として提供する給食は、全てアレルギー対応室で調理しています。
50	要求水準書(案)	9	第1	8	1)	(3)		アレルギー対応調理は、アレルギー対応調理室以外でもアレルギー食材を入れる前に取り分ける方法などにより、調理しますか。	食物アレルギー等対応食は、下処理を除き、全て食物アレルギー対応調理室で調理しています。