

茨木市学校給食献立システム導入業務委託仕様書

令和5年4月12日公表

令和5年4月24日修正

1 背景と目的

本市では、小学校においては自校方式による全員給食を実施し、中学校においては民間調理場活用方式による選択制の給食を実施しているが、令和7年の全員喫食による中学校給食の開始に向け、中学校給食センターの整備を進めているところである。

そこで、全員喫食による中学校給食の開始に合わせて、小学校も含め新たな給食献立システムを導入することで、正確性を高めつつ、業務の効率化・合理化を図り、安心安全な学校給食を小・中学校共に提供することを目的とする。

2 給食の概要

(1) 小学校給食（各小学校調理場）

① 対象

市立小学校（32校）に通う児童（およそ16,000人）

② 調理内容

主食、主菜、副菜の完全給食。

(2) 中学校給食（中学校給食センター）

① 整備場所

茨木市彩都はなだ一丁目3番1（令和6年11月竣工予定）

② 対象

市立中学校（14校）に通う生徒（およそ8,000人（最大供給量9,000食））

③ 調理内容

主食、汁物、主菜、副菜の完全給食。2献立（A・B）で実施

(3) 公会計

小・中学校給食共に、給食費、調達費を市の歳入・歳出予算で執行する公会計で運用。その管理に向け、給食費管理システムを別途導入する予定である。

3 基本方針

(1) 期間

① 構築期間

契約締結日から令和6年3月31日まで

② システム運用期間

ア 小学校給食

令和6年1月1日から3月31日まで

イ 中学校給食

令和5年9月1日から令和6年3月31日まで

※ いずれも、令和6年度以降は年間保守契約を想定

(2) 業務システム

カスタマイズは極力行わず、カスタマイズによる初期費用や運用・保守費用の高騰回避や業務システムの安定運用を行うこと。

人口10万人以上の自治体における稼働の実績のあるパッケージを導入し、国・大阪府・本市単独制度に対応できるシステムを構築すること。

(3) プロジェクト準備

この業務を実施するにあたり、業務の目的・内容を的確に把握し、プロジェクト計画書を立案するとともに、必要な準備を行うこと。

(4) 開発工程

構築における作業工程を実施するにあたっては、本市が提示する『『茨木市情報システム調達ガイドライン』に沿った開発を行うための手引き』に則って進めること。

(5) 関連システムのデータ連携

給食費管理システムの情報と食数連携できること。データ連携の手法としては、連携先システム(給食費管理システム)から連携用データを出力(CSVを想定)し、それを献立システム側に作成するデータ受入口から取り込むことによって、データ連携を行うことを想定しているが、方法等については受託業者が検討し、連携設定等の作業を実施すること。

また、取込処理をしたデータからCSV等を出力できること。

(6) 導入作業

システムの運用に必要な初期設定(FTP等)について設定すること。

各機器にシステム及びミドルウェアをセットアップし、動作確認をすること。

その他システム稼働ができる全ての作業を範囲とし、指定期日までに全てのシステムを稼働すること。

(7) データ移行

データ移行範囲及び移行期間は、本市と相談の上決定するものとする。

(8) 作業実績報告

プロジェクト計画書に基づいて作業を行い、最終納品物として、作業内容、工数等を示した作業実績報告書を提出すること。

4 作業内容

(1) 献立システムの構築

献立システムの構築に向けて、パッケージシステムの導入を原則とした要件定義、設計、製造、サーバ等構築・設定(ネットワーク含む)、テスト、ユーザー研修に関する作業を行う。

※【様式8】記載の際の留意点

パッケージシステムの導入について、初期対応している機能については、基本

設計及び製造工程は完了しているものとし、この業務委託の範囲で作業を実施する場合であっても工数には含まないものとする。

<システム使用場所>

下記の場所において、教育のネットワークに属する計 51 端末（本市で用意）で使用する。なお、端末間でデータ共有が行えること。

- ① 市内小学校 32 台
- ② 茨木市教育委員会学務課事務室 1 台
- ③ 市内中学校 14 台
- ④ 中学校給食センター 4 台 計 51 端末

(2) 献立システムの運用保守

献立システムの稼働後、ソフトウェア等の運用保守に関する作業を行う。

(3) データ移行

小学校給食で使用している献立システムのデータ移行

(料理カード約 950 程度 (料理名・食品名・分量・調理指示・作り方など))

※ 紙ベースでの資料提供を予定しているが、oxps ファイルであればデータ提供可

(4) カスタマイズ

- ① 給食費管理システムの食数等のデータ連携
- ② 帳票関係のカスタマイズ
献立表、アレルギー対応献立表ほか 14 帳票程度 (小学校 5 帳票、中学校 9 帳票)

5 システム要件

(1) 基本要件

本システムは、安定稼働、信頼性および費用対効果を目的として、自治体で導入実績を有し、かつ、安定稼働の実績を有するパッケージシステムとし、本市の要求事項に適合させること。

(2) システム化範囲

① 献立作成業務

- ア 食品及び料理管理
- イ 献立の作成及び栄養価計算
- ウ 食物アレルギー管理
- エ 献立表の出力
- オ 報告書等の出力
- カ 調理用資料作成

② 見積・発注業務

- ア 見積書の作成、帳票の出力
- イ 見積結果表の管理・出力
- ウ 発注書及び検収表の出力
- エ 業者別請求金額の管理・出力

③ 帳票の出力

週報等の帳票の出力

(3) 主な機能要件

① システム全般

ア 権限設定

ID 毎に管理者（市教育委員会・給食センター）・小学校・中学校の権限設定ができること。また、権限によって使用できる機能を設定できること。（各学校は、5(2)①ウ、エのみ使用可能とし、他校生徒の個人情報を見ることができないようにするなど。）

イ 操作履歴

どのユーザーが、いつ、何を、どう変更したのかが確認できること。

ウ データ共有

各端末でデータを共有できる機能を有すること。

② 基本マスターデータ

ア 食品マスター

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、品目の追加・変更ができ、食品データへのアレルゲン登録状況がデータ出力できること。

イ 料理マスター

登録済みの料理データを参照（または複写）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。

③ アレルギー管理

ア 対象者管理

アレルギー対象生徒の情報登録が各校でき、データを一覧表示できること。

イ アレルゲン管理

- ・ 個人別にアレルゲン管理項目が設定でき、帳票に表示する対象を任意で指定できること。
- ・ 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。
- ・ 日別、月別に料理名、食品名、1人分量、該当するアレルゲン（給食センター・学校別、個人別）が確認できること。

ウ 帳票

- ・ 情報登録したデータを元に、調理指示書やアレルギー管理対象生徒の家庭配布用献立帳票・確認用帳票等が作成できること。なお、献立帳票には、アレルギーの内容が分かりやすく表示できること。

④ 献立作成

- ・ 食品ごとの予想単価が入力でき、1日の献立、1か月の献立、1年間の献立について給食費の予想金額が確認できること。単価や食品を変更したとき、画

面上で変更した金額が反映されること。

- ・ 献立作成中に1人当たり（1日及び月平均）の栄養価、価格を確認できること。また、1日ごとに献立の予定価格が確認できること。
- ・ 献立を作成しながら、栄養価の摂取基準を充足しているか画面上で分かりやすく色分けされた数値で確認できること。
- ・ 調理指示内容及び料理の作成手順は自由入力できること。

⑤ 栄養管理

最新の学校給食栄養報告書（週報）に対応した週報作成ができること。

⑥ 食数管理

食数集計画面で、表示する学校の選択ができ、日々の実施食数を一覧画面の表形式で確認及び編集が可能なこと。

⑦ 見積処理

ア 見積書作成

食品別に年間、学期、月間に見積書が作成できること。月間単位の見積書には、各食材の使用日を記載して出力できること。

イ 業者情報

見積書等には、業者情報に登録されている業者名が出力されること。

⑧ 発注管理

- ・ 日々発注する食品と一定期間をまとめて発注する食品に分けて編集ができること。
- ・ まとめ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個別にするか選択できること。
- ・ 食品ごとに発注量算出時の端数処理対象桁数（小数点第1位、2位）とその方法（切り上げ、切り捨て、四捨五入）の設定ができること。
- ・ 発注情報登録後でも食数変更や予定献立内容の変更（食品・分量の変更及び追加）に対応できること。

⑨ 帳票

ア 共通

- ・ 画面印刷プレビューの表示やファイルのデータ出力ができること。
- ・ 用紙サイズや拡大縮小率を指定して印刷できること。

イ 配布献立表

個人ごとにアレルギー該当食品及びその食品が含まれる献立を確認できる様式で出力できること。

ウ 統計

- ・ 月毎、年毎における1人当たり平均摂取栄養価や食品構成別平均摂取量、給食人員と平均単価、充足率が出力できること。

- ・ 食品毎の月別使用量、合計金額、給食人員、1人当たりの平均単価が出力できること。
- ・ 地場産食材の使用割合を集計できること。

エ 発注関係

- ・ 在庫管理票
調理場毎に1か月の在庫状況が一覧で確認できること。日別に1か月分出力できること。
- ・ 見積書
月毎に、食品別、業者別等で見積書が出力できること。
- ・ 見積結果一覧表
食品別に登録した決定業者とその単価が確認できること。
- ・ 見積結果一覧表比較表
食品別に見積単価を比較できること。
- ・ 発注書
業者ごとに納品場所単位で、食品、数量、納品日等が記載された発注書が出力できること。
- ・ 検収記録簿
日毎、調理場毎で出力できること。
- ・ 業者別支払い集計表
業者別、月別に食品の単価、数量、支払い額、合計金額が確認できること。

⑩ 献立確認アプリの導入

- ・ 保護者向け学校給食献立確認アプリを導入すること。
- ・ アプリには、献立システムから料理ごとのアレルギーを含む献立情報をデータ連携できること。
- ・ 保護者がスマホ等から献立を確認できること。また、登録したアレルギー情報のプッシュ通知を受け取れること。
- ・ 保護者が無料で使用できること。
- ・ アプリは、上記必要機能を備えたものであれば、自社製か他社製かは問わない。

なお、上記の要件のうち、パッケージ標準機能として実装していないものについては、代替案を提示すること。また、代替案において別途費用がかかる場合（カスタマイズ）は、費用を記載すること。

6 運用・保守要件

運用保守に係る見積を【様式7】見積書に記載すること。

7 特記事項

業者は、情報セキュリティに関し、以下を順守すること。

(1) 遂行要件

① 情報セキュリティポリシー及び情報セキュリティ実施手順の順守

業者は、以下のものを順守すること。

ア 本市の条例、規則

イ 本市の情報セキュリティポリシー

ウ 関係法令

(2) セキュリティインシデント等の緊急事態の対応

① 業者は、本委託業務に関し、セキュリティインシデント等の緊急事態が発生した場合は、その事故の発生に係る帰責の有無に関わらず、直ちに本市に対して、当該事故に関わる情報の内容、件数、事故の発生場所及び発生状況を報告し、本市の指示に従わなければならない。

② 業者は、セキュリティインシデント等の緊急事態が発生した場合に備え、本市及びその他の関係者との連絡、証拠保全、被害拡大の防止、復旧並びに再発防止の措置を迅速かつ適切に実施するための体制を整備しなければならない。

③ 本市は、本委託業務に関しセキュリティインシデント等の緊急事態が発生した場合は、必要に応じて当該事故に関する情報を公表することができる。

(3) 提供資料の保全等

業者は、次の措置を講じなければならない。

① 資料等の利用者、作業場所及び保管場所の限定並びにその状況の台帳等への記録

② 施錠が可能な保管庫又は施錠若しくは入退室管理の可能な保管室での資料等の保管

③ 業務従事者以外の者が本業務で取扱う電子データにアクセスできない環境の構築

④ 資料等を移送する場合の、移送時の体制の明確化

⑤ 資料等を電子データで保管する場合の、当該データが記録された媒体及びそのバックアップの保管状況に係る確認及び点検

⑥ 次のセキュリティ対策を施したパソコンの利用

ア パスワード等の認証の仕組み

イ 周辺機器のアクセス制限等のデータ持ち出し制限

⑦ 本市が所有するシステムを利用する場合、当該システムにおいて、本市が指定する種類又は範囲の情報以外の情報へのアクセスの禁止

⑧ 本市庁舎内で業務を行う場合、名札（氏名、会社名、所属名、役職等を記したもの）の着用

⑨ 私用パソコン、私用外部記録媒体その他の私用物での作業の禁止

⑩ 機密情報を含む電子データへの暗号化処理

⑪ 業務に関係のないアプリケーションのインストールの禁止

- ⑫ 海外のデータセンター等、日本の法令が及ばない場所に電子データを保管することの禁止（ISMAP クラウドサービスリスト掲載されているサービスを利用する場合又は本市が特に認める場合を除く）
- ⑬ その他、委託の内容に応じて、提供資料の保全のために必要な措置
- ⑭ 上記項目の従事者への周知

(4) ウイルス対策

業者は、コンピュータウイルス対策として、以下の措置を講じなければならない。

- ① 業担当者が用いる端末、事務処理に使用する端末等、業者が使用する全ての端末及びサーバにウイルス対策ソフトウェアを導入すること。
- ② ウイルス対策ソフトウェアとして、ウイルスの検知、リアルタイム保護、検疫機能などの機能を有すること。
- ③ ウイルス対策ソフトウェアは常駐させること。
- ④ パターンファイルの更新については、パターンファイルが公開された時点で迅速に適用できる仕組みを用意すること。
- ⑤ ウイルス検出時には、利用者や担当職員に迅速に通知する機能を持つと同時に、駆除・削除ができること。
- ⑥ 毎日、曜日指定、毎週、毎月等のスケジュールを作成し、定期的にウイルスチェックを行うこと。