

## 令和5年度「離乳食の作り方講座運営業務」仕様書

### 1 業務名

「離乳食の作り方講座」運営業務

### 2 業務目的

市内在住の5～6か月児の保護者を対象に、具体的で負担感の少ない離乳食の進め方について、講話・調理実演・調理体験・メニュー展示・試食を行うとともに、離乳食に関する栄養相談(質疑応答)を行い、保護者の育児不安を軽減する。また、乳児のための災害時の食の備えについて啓発する

### 3 業務の内容

#### (1) 事前準備業務

- ア 離乳食の調理実演・体験及び展示・試食用の献立及び指導用媒体(配布資料含む)の作成  
なお、献立および指導用媒体については、神戸市と協議の上、決定する
- イ 離乳食の調理実演、体験、展示、試食に伴う食材料等の購入及び支払い
- ウ 講座開催に伴う会場使用料の支払い
- エ 講座運営に伴う消耗品等の購入及び支払い
- オ 配布資料の印刷およびその支払い
- カ 開催前々日または前日に神戸市より提供する参加者名簿データの受理

#### (2) 当日の講座運営業務

##### ア 準備

##### (ア) a. 健康ライフプラザ(4階 ライフキッチン)

キャナルタウン中央防災センターにて「ライフキッチン」の鍵受領および開錠

##### b. 中央区文化センター(9階 クッキングルーム)

文化センター受付(10階)にて使用料の支払いおよび受付手続き

##### (イ) 食材料等の検収、調理実演・体験・展示・試食等の準備

##### (ウ) 配布資料のセット(神戸市からの配布依頼分も含む)

##### (エ) 会場の設営(受付コーナーを含む)

##### (オ) 参加者受付・案内業務

##### (カ) 新型コロナウイルス感染予防対応

① 講座前、終了時の机や椅子等手に触れる部分の消毒

② 参加者入室前の検温

##### イ 講座の実施(1日2回)

##### (ア) 管理栄養士による「離乳食の進め方」に関する講話

a. 管理栄養士による離乳食(開始～完了)の調理実演

b. 参加者による離乳食調理体験(初期食・1組1品程度)の実施

c. 神戸市より提供する「災害時に乳幼児を守るための栄養ハンドブック」の配布・説明

##### (イ) 離乳食の実物展示と試食品(中期食、後期食から各1品以上)の提供

- (ウ) 管理栄養士による個別栄養相談（質疑応答）
- (エ) 参加者への受講サポート
- (オ) 参加者へのアンケート(web入力形式)の説明および回答協力依頼

#### ウ 後片付け

- (ア) 会場内の掃除（調理台のふき掃除、床の掃き掃除、調理台シンクの拭き上げ）、片付け、廃棄物の処理
  - ※片付け、廃棄物の処理の方法については、使用会場の規則に従うこと
- (イ) a. 健康ライフプラザ：施設およびキャナルタウン中央防災センターへ鍵を返却
- b. 中央区文化センター：事務所の点検を受ける

### (3) 事後業務

参加者名簿データの消去及び実施報告書の提出

講座終了から1週間以内に、参加者名簿データを消去するとともに、実施報告書(様式1)を作成し、神戸市に提出する

### (4) 防火・防災管理に係る訓練等への出務

会場となる施設における防火・防災訓練への参加および施設設備点検への立ち合い  
(年に1～2回程度)

## 4 対象者及び参加人数

市内在住の5～6か月児の保護者 1回15組（健康ライフプラザ）  
1回12組（中央区文化センター）

- ・1日2回実施、1組につき保護者2名まで参加可能
- ・本講座の開催状況等により、対象月齢を広げることがある

## 5 開催日程および会場

別紙1のとおり

会場の確保は、神戸市にて行う。ただし、中央区文化センター（クッキングルームおよび服飾室）の会場使用料は受託者が支払うこと。

## 6 人員体制

本仕様書中の管理栄養士については、下記技量のある人材を確保すること

- (1) 乳幼児を対象とした栄養相談の経験が2年以上あること
- (2) 最新の「授乳・離乳の支援ガイド」、「食物アレルギーの栄養食事指導の手引き」及び「日本人の食事摂取基準」を熟知していること

## 7 開催を中止する場合

- (1) 開催日前日の17時の時点で、計画運休等公共交通機関の規制が予定されている場合
- (2) 兵庫県に緊急事態宣言が発出された場合
- (3) 気象情報・感染症流行状況等により、神戸市が中止することが望ましいと判断した場合

8 業務実績報告書の提出及び検査等

上半期（9月）と下半期（3月）の事業実施終了日から起算して10日を経過した日までに、各期委託業務完了報告書を神戸市に提出する

9 委託料の支払い

委託料は、1日（2回）あたりの単価を定め、開催日数分の金額を支払う。なお、委託料は、事業の完了後、関係書類（「業務実績報告書」「請求書」等）に基づき、検査終了後に支払う。また、開催中止の場合は、原則、委託料は支払わない。

委託単価については、契約金額（総額）をもとに決定する。

10 防火・防災管理者の選任について

受託者は、健康ライフプラザライフキッチン担当の防火・防災管理者を選任すること

- a. 防火・防災管理者は、（一財）日本防火・防災協会などが行う防火・防災管理に関する講習の課程を修了し、修了証を交付された者とする
- b. 防火・防災管理者として選任された者は、本仕様書3-（4）の業務を行うこと

## 離乳食の作り方講座・実施報告書

報告書作成日： 年 月 日

実施日時	年 月 日 (木・土) 午後 時 分 ~ 午後 時 分
実施場所	健康ライフプラザ(ライフキッチン)・中央区文化センター(クッキングルーム)
対象者	年 月 ~ 年 月 生まれの児の保護者
参加組数 ※人数は大人の数のみ計上	1回目 組 ( 人) / 予定組数： 組 ( 人) 2回目 組 ( 人) / 予定組数： 組 ( 人)
実施内容	1回目 講話・実演・体験： 分 試食： 分 展示・相談： 分 2回目 講話・実演・体験： 分、 試食： 分 展示・相談： 分
連絡事項	●参加者の反応
	●検討課題
	●相談内容・件数については裏面へ記入
出務者名	講師： 助手：

【相談内容・件数】

個別相談人数 \_\_\_\_\_ 人

※主な相談内容について、特に多かった・気になった相談内容については、余白へ記入してください

分類 (相談あったものに○してください)	内容
1. 作り方 ・食材の選び方、使い方 ・基本的な調理法 ・固さや形状 ・味付け ・冷凍保存 ・ベビーフードの活用法	
2. 進め方 ・始め方・進め方・食べさせ方 ・食べてくれない	
3. 食物アレルギー	
4. 調理器具、食器	
5. 衛生面	
6. その他	

## 令和5年度 離乳食の作り方講座

## 〈日程表〉

日程					対象児（生まれ月）	時間
令和5年4月	13	22*	27		令和4年10～11生まれ	①12:45～14:00 ②14:30～15:45
令和5年5月	13*	18	25	<u>30</u>	11～12生まれ	
令和5年6月	10*	15	22		12月～令和5年1月生まれ	
令和5年7月	8*	13	20	<u>25</u>	令和5年1～2月生まれ	
令和5年8月	5*	10	24		2～3月生まれ	
令和5年9月	2*	7	14	<u>26</u>	3～4月生まれ	
令和5年10月	5	14*	26		4～5月生まれ	
令和5年11月	2	11*	16	<u>28</u>	5～6月生まれ	
令和5年12月	7	16*	21		6～7月生まれ	
令和6年1月	11	20*	25	<u>30</u>	7～8月生まれ	
令和6年2月	8	17*	22		8～9月生まれ	
令和6年3月	2*	7	14	<u>19</u>	9～10月生まれ	

## 〈会場〉

木・土*	健康ライフプラザ ライフキッチン（兵庫区駅南通5-1-2 4階）
火	中央区文化センター クッキングルーム（中央区東町115番地 9階）