

令和7年度「食文化体験講座」調理実習の企画・運營業務委託仕様書

- 1 業務名 令和7年度「食文化体験講座」の企画・運營業務
- 2 期間 契約日から令和7年12月26日まで
- 3 目的 調理を体験する講座を開催し、参加者に香川の讃岐の食材や食生活の知恵・工夫、香川の歴史や文化を知る機会とする。
- 4 実施場所 香川県立ミュージアム（高松市玉藻町5番5号） 地下1階実習室

5 業務内容

（1）香川の郷土料理や讃岐の食材を使った料理の調理を体験する講座の企画・運営

・日時等

1 日時	令和7年12月6日(土) 10:00~12:00
2 場所	香川県立ミュージアム 地下1階実習室
3 内容	・3班に分かれて、調理をする。(60分) ・その他あいさつ、試食、講話、片付け等(60分)
4 対象	一般18名（小学生以上可、小学生参加の場合は保護者の参加も必要）

- ・講座の運営、調理補助を行う（講師とは別に1名以上がこの業務にあたること）
- ・委託者が事前募集を行い、応募者を対象に講座を実施。応募者が定員に達しない場合も実施する。
- ・調理工程や進行については受託者が提案し、委託者と協議上決定する。

（2）講師の派遣と調整

- ・受託者は指定する日時に派遣する講師1名を手配し、講師との連絡調整を行う。講師は委託者が指定する料理の調理方法について習熟し、受講者に的確な指導ができる者とする。
- ・講師は講座当日の調理実習の指導、レシピの作成、食材や料理についての説明を行う。

（3）調理に必要な食材の調達とレシピについて

- ・食材費は一人当たり汁椀1杯分500円以内とし、その範囲内で過不足ないように食材を20人分調達すること。
- ・あん餅雑煮は一般的に香川県で食されていると考えられるものとして、レシピを考えること。※別添写真を参照

- ・調達する食材の種類と量、レシピについては事前に委託者へ提示し、協議の上決定する。
- ・当日の調理工程に必要な準備や仕込みが必要な場合は、事前に準備をしておくこと。事前準備にあたっては、あらかじめ日時を協議すること。また事前準備には（４）の用具・設備を使用することができる。
- ・キャンセルなどの理由により、食材に余分が生じた場合は受託者が対処すること。

（４）調理用具・設備

- ・委託者が準備する用具、設備で行う。受託者が別途準備する用具を用いる場合は事前に協議すること。
- ・使用できる主な用具、設備は以下のとおり。

用具：まな板、包丁、鍋、ザルなどの一般的な調理器具、餅つき器、抜き板

設備：水道、調理台、３口コンロなどの一般的な調理設備、冷蔵庫

※用具・設備は下見で確認すること。

（５）実施報告書の提出

- ・実施状況を示す画像を伴うこと
- ・食材の内訳を示すこと
- ・事業実施後 10 日間以内に提出すること

（５）その他、講座の実施に関連して必要な業務

6 その他

- （１）受託者は、講座の企画段階において委託者と十分な協議を行い、その指示に従うこと。
- （２）参加者の募集と連絡調整、当日の受付（参加料の徴収を含む）、講座の進行、配布資料の準備、試食時の講話は委託者が行う。
- （３）受託者は講座の実施にあたり、偶発的事故等によって参加者が死亡または障害を負った場合（食中毒を含む）に補償するための保険に加入すること。
- （４）受託者は、天災その他やむを得ない事由により事業計画の内容を変更または中止する場合には、委託者と事前に協議すること。
- （５）本仕様書に明記されていない事項について疑義が生じた場合は、両者協議の上、決定する。