

# バドミントンアジアジュニア選手権大会ケータリング提供業務委託仕様書

## 1 業務名

バドミントンアジアジュニア選手権大会に係るケータリング提供業務

## 2 業務目的

本業務は、当大会に参加する選手、チームスタッフ、役員等に対し、衛生的かつ栄養バランスに配慮した食事を適切なタイミングで提供することにより、円滑な大会運営を支援することを目的とする。

## 3 業務内容

### (1) 提供期間

令和8年6月26日～7月5日（10日間）

### (2) 提供内容

- ・昼食および夕食の2食を、日別メニューにより提供すること。
- ・ランチタイムは11:00～15:00、ディナータイムは17:00～21:00を基本とする。
- ・1食あたり、1,000円程度を目安とする。
- ・宗教上の理由による豚肉使用の有無を明確に表示すること。（※可能な限り豚肉は使用しない。）
- ・日別メニュー計画表に基づいた献立について、多様な組合せとすること。
- ・八代特産品を積極的に取り入れること。

### (3) 補充・管理

- ・提供時間中は1時間ごとに現地確認を行い、必要に応じて補充すること。
- ・食材の温度管理、衛生管理を徹底し、必要機材は業者が準備すること。
- ・廃棄物の収集・分別・回収を行うこと。

### (4) 数量の変動

試合日程に応じて提供人数に増減が生じることを了承し、柔軟に対応すること。

## 4 業務実施場所

八代トヨオカ地建アリーナ 選手ラウンジスペース

## 5 実施体制

- ・大会期間中、適切なスタッフ数を配置すること。
- ・責任者1名を選任し、主催者との連絡調整を行うこと。

## 6 遵守事項

- ・食品衛生法その他関係法令を遵守すること。
- ・アレルギー表示を行うこと。
- ・機材・備品の搬入および撤去は業者が行うこと。

## 7 成果物・報告

- ・大会開始前に日別メニュー表、アレルギー一覧、食数計画を提出すること。
- ・大会終了後、提供実績報告書を提出すること。

## 8 その他

本仕様に記載のない事項については、実行委員会と協議のうえ適宜対応するものとする。

【日別メニュー計画表】

|   | 6/26 | 6/27 | 6/28 | 6/29 | 6/30 | 7/1  | 7/2  | 7/3  | 7/4  | 7/5  |
|---|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| 昼 | 200食 | 200食 | 150食 | 150食 | 100食 | 250食 | 200食 | 150食 | 150食 | 100食 |
| 夕 | 150食 | 150食 | ×    | 150食 | ×    | 200食 | 200食 | ×    | ×    | ×    |

【献立事例】

■ 1日目

| 区分 | 内容                   | 備考           |
|----|----------------------|--------------|
| 昼食 | 冷製かぼちゃスープ            | 八代産かぼちゃ使用    |
|    | 鶏むね肉のグリル 八代産トマトソース   | ホットミール／豚肉不使用 |
|    | 八代産生姜ドレッシングのリーフ野菜サラダ |              |
|    | パン                   |              |
| 夕食 | 冷製ミネストローネ            |              |
|    | 白身魚の香草パン粉焼き          | ホットミール／豚肉不使用 |
|    | 雑穀ライス                |              |
|    | 八代産ちくわサラダ            |              |

■ 2日目

| 区分 | 内容             | 備考                  |
|----|----------------|---------------------|
| 昼食 | 冷製コーンスープ       |                     |
|    | チキンカレー         | ホットミール／豚肉不使用／ハラール配慮 |
|    | 八代産レタスのグリーンサラダ |                     |
|    | フルーツ           |                     |
| 夕食 | 冷製ビシソワーズ       |                     |
|    | 鯛の照り焼き風        | ホットミール／豚肉不使用        |
|    | 白ごはん（熊本県産米）    |                     |
|    | 八代産きゅうりの浅漬け    |                     |

■ 3日目

| 区分 | 内容             | 備考           |
|----|----------------|--------------|
| 昼食 | 冷製トマトスープ       | 八代産トマト使用     |
|    | 鶏そぼろ丼          | ホットミール／豚肉不使用 |
|    | 温泉卵            |              |
|    | 季節野菜の和え物       |              |
| 夕食 | ポトフ            |              |
|    | 牛肉と野菜のオイスター炒め  | ホットミール／豚肉不使用 |
|    | 白ごはん           |              |
|    | 八代産ピーマンと人参のナムル |              |

※本献立は一例であり、食材の仕入状況等により一部変更となる場合があります。

※すべて豚肉不使用とし、宗教上の配慮を行うものとします。