

日本のひなた宮崎 国スポ都城市弁当調製施設調査票

施設概要	ふりがな			実行委員会記入欄	
	施設名			No.	
	ふりがな		ふりがな		
	代表者名		担当者名		
	所在地 〒	—	(電話	—	)
			(E-mail		)
弁当の調製	1	国スポに提供可能な最大食数		平日 (	食)
				土曜日 (	食)
				日曜日 (	食)
	2	前日午後6時までの受注、当日午前11時までの納入が可能		☐ はい ☐ いいえ	
	3	斡旋弁当と支給弁当それぞれで、単価に応じた調製が可能		☐ はい ☐ いいえ	
	4	原材料に都城市又は宮崎県産品を積極的に採用する等、都城市の特色を活かした弁当の調製が可能		☐ はい ☐ いいえ	
	5	栄養面及び食品構成を考慮したバランスの良い献立の提供が可能		☐ はい ☐ いいえ	
	6	メニューについて、実行委員会と協議を行い、実行委員会の指示に対応可能		☐ はい ☐ いいえ	
	7	実行委員会が準備する容器・包装紙等での提供が可能		☐ はい ☐ いいえ	
	8	最大で各実施競技の会期日数分のメニューの日替わりが可能		☐ はい ☐ いいえ	
施設の対応	9	冷蔵車等など適切な温度管理(摂氏10度以下)のできる車両による配達が可能		☐ はい ☐ いいえ	
	10	実行委員会の指示に沿った弁当付属品の納入が可能		☐ はい ☐ いいえ	
	11	実行委員会が指定する日時及び場所への搬入、容器等の回収が可能		☐ はい ☐ いいえ	
	12	運搬が容易で清潔な段ボール等に梱包し、納入することが可能		☐ はい ☐ いいえ	
	13	弁当容器に実行委員会が指定する項目を表示したラベルシールの添付が可能		☐ はい ☐ いいえ	
	14	実行委員会が指定する日時に弁当献立、試食弁当及び写真の提供が可能		☐ はい ☐ いいえ	
	15	荒天等による大会変更、中止による実行委員会の指示への対応が可能		☐ はい ☐ いいえ	
衛生管理	16	過去3年以内に食中毒等の事故歴がない		☐ はい ☐ いいえ	
	17	食品衛生監視票が調査時点において80点以上である		☐ はい ☐ 申請中 ☐ 改善予定 備考()	
	18	HACCPに沿った衛生管理に取り組む等、施設の管理運営及び整備が食品衛生法に基づき適正になされている		☐ はい ☐ いいえ ☐ 改善予定 備考()	
	19	検査食として、原材料及び調理済み食品ごとに50g程度を清潔な容器に密封し-20℃以下、2週間以上の保存が可能		☐ はい ☐ いいえ	
	20	大会開催前の1ヵ月以内に検便検査の実施が可能		☐ はい ☐ いいえ	
	21	食品賠償保険に加入している		☐ はい ☐ いいえ ☐ 改善予定 備考()	

※設問17・18・21において、記入日時点では不可でも令和8年3月末までに改善するご意向がある場合には「改善予定」とご回答ください。その場合、令和8年3月末までに当調査票を再提出していただきます。
※御回答のあった施設につきましては、後日ヒアリングを実施させていただくことがあります。