

要求水準書(案)に関する質問書に対する回答

■要求水準書(案)

No	資料名等	質問名・項目	該当箇所							質問	回答		
			頁	I	1	(1)	①	ア	(ア)			a)	
1	要求水準書(案)	生ごみの減量化及び再資源化への対応	2	I	2	(4)						再資源化とは、生ごみ処理機を設置するということでしょうか。それとも、P53の残渣等処理業務に記載の減量化し廃棄物処理業者が回収する内容で宜しいでしょうか。御教授下さい。	生ごみ処理機には限りません。再資源化の方法及び再資源化後の活用方法は事業者提案によるものとします。
2	要求水準書(案)	地盤状況	5	II	2	(6)						地歴調査および形質変更届は市で行うと考えてよろしいですか。また調査命令が出た場合の土壌汚染状況調査、対策工事等は市で対応すると考えてよろしいですか。	前段について、ご理解のとおりです。ただし変更届に必要な添付書類の作成は事業者の負担となります。後段について、ご理解のとおりです。
3	要求水準書(案)	提供数	6	II	3	(2)	②					学級数には、職員室や特別支援学級などは含まれていますでしょうか。また、年度により多少前後すると思われませんが、最大の必要数を御教授下さい。	特別支援学級は含んでいますが、職員室は含んでいません。生徒数の推計は、参考資料6のとおりを想定しています。学級数の推計は、別紙1のとおりを想定しています。
4	要求水準書(案)	アレルギー対応食	6	II	3	(3)	①	ウ				アレルギー対応食は、対象アレルゲンを含む献立のみを専用調理室で調理し、そのほかは通常食からとりわけ専用容器に配食すると開けてよろしいでしょうか。それともすべての献立を専用調理室で調理を行うのでしょうか。また乳・卵の両方が使われた献立の場合、乳除去には卵が、卵除去には乳が入った料理を作るのでしょうか。	前段について、コンタミリスクを排除することを前提に、アレルギー対応食の調理動線は事業者の提案によるものとします。後段について、実施方針回答No.3をご参照ください。
5	要求水準書(案)	敷地内ゾーニング計画	7	II	4	(1)	①	ア		c.		調整池を設けることとありますが、参考資料4の調整池のことでしょうか。またこの設計図は支給されるのでしょうか。	調整池は参考資料4を指しますが、調整池の形状や必要調整容量は、簡便式により調整容量を算定(集水面積7,900㎡、流出係数0.85)した概略検討段階のものであり、あくまでも参考図ですので、本図によらず、設置することも可とします。設置にあたっては、本図の調整池容量等の諸数値を参考に、具体の土地利用の状況を踏まえて調整容量を精査し、関係部局と協議のうえ設置してください。放流柵は市が設置します。なお、調整池設置に係る概略検討図書は、落札者に貸与します。

No	資料名等	質問名・項目	該当箇所								質問	回答
			頁	I	1	(1)	①	ア	(ア)	a)		
6	要求水準書(案)	敷地内ゾーニング計画	7	II	4	(1)	①	ア		c.	調整池の維持管理は事業者になるのでしょうか。	ご理解のとおりです。
7	要求水準書(案)	敷地内ゾーニング計画	7	II	4	(1)	①	ア		d.	災害時の活動拠点等を考慮とありますが、具体的にどのような活動を想定していますでしょうか。	具体的な想定はありませんが、現時点では、災害対策本部の補助機能及び備蓄物資の保管機能を想定しています。
8	要求水準書(案)	敷地内ゾーニング計画	7	II	4	(1)	①	ア		e.	参考資料では敷地内に3箇所、5本程度の樹木があるようですがこれを保全活用するということでしょうか。	可能な範囲での保全活用に努めていただきたいところですが、施設計画及び外構計画と調整の上、伐採することは可能です。
9	要求水準書(案)	樹木の保全	7	II	4	(1)	①	ア		e	既存樹木の保全、活用に努めること。とありますが、現在予定地にある大木3本の撤去をしない考えとの理解でよろしいでしょうか	回答No.8をご参照ください。
10	要求水準書(案)	敷地内ゾーニング計画	7	II	4	(1)	①	ア		f.	隣接敷地側とは東側(加古川刑務所側)と考えてよろしいでしょうか。また。配送車両用通路は7mも必要でしょうか。	前段について、ご理解のとおりです。後段について、配送車両通路の幅員は事業者提案としますが、敷地境界線から給食センター外壁までは7mの離隔を確保してください。要求水準書(案)の記載を変更します。
11	要求水準書(案)	配送車両用通路	7	II	4	(1)	①	ア		f	「隣接敷地側に幅員7m以上の配送車両用通路を計画すること」とありますが、加古川刑務所側に確保する認識で宜しいでしょうか。	回答No.10をご参照ください。

No	資料名等	質問名・項目	該当箇所								質問	回答
			頁	I	1	(1)	①	ア	(ア)	a)		
12	要求水準書(案)	熱源設備について	14	II	4	(3)	②	イ	(ウ)	e	ボイラーを利用しない計画とする際も、ボイラー室は必ず設置する必要がありますでしょうか。	ボイラーを利用しない計画の場合は必要ありません。
13	要求水準書(案)	主要施設の概要	15	II	4	(4)	①	ア			入荷プラットホームの床高さはどのように設定したらよろしいでしょうか。	納入者によって車種が異なることが想定されるため、事業者のご経験も踏まえ、適切な床高さをご提案ください。
14	要求水準書(案)	一般物資類	15	II	4	(4)	①				入荷プラットホームと荷受室に一般物資類用を設けるとありますが、この一般物資類とは何を指すのが具体的に教えて頂けないでしょうか。	調味料や乾物等とお考えください。
15	要求水準書(案)	献立について	16	II	4	(4)	①	ア	(カ)	d	卵を利用した献立は、月にどの程度の頻度で想定されていますでしょうか。	参考資料9の献立例の頻度と同程度を想定しています。
16	要求水準書(案)	下処理について	16	II	4	(4)	①	ア	(キ)	d	缶詰に入っていない状態で納品される果物は、市の想定する献立で月にどの程度の頻度で取り扱われるでしょうか。また、果物が入っていない献立の日には、別の食材の洗浄に果物洗浄レーンを利用してもよろしいでしょうか。	参考資料9の献立例の頻度と同程度を想定しています。また、果物の使用がない日は、果物洗浄レーンを別の野菜の洗浄に利用することも可とします。ただし、使用後に果物洗浄レーンの消毒を行ってください。
17	要求水準書(案)	調理で取り扱う卵について	16	II	4	(4)	①	ア	(キ)	d	調理で取り扱う卵は全て液卵となりますでしょうか。	割卵して使用するものは全て液卵です。ただし、ゆで卵については、殻付きの原卵を想定しています。

No	資料名等	質問名・項目	該当箇所								質問	回答
			頁	I	1	(1)	①	ア	(ア)	a)		
18	要求水準書(案)	食材の使用	16	II	4	(4)	①	ア	(キ)	d	冷凍液卵の使用のみで殻つき卵の使用は無いとの理解でよろしいでしょうか	回答No.17をご参照ください。
19	要求水準書(案)	油の納品、回収について	16	II	4	(4)	①	ア	(サ)		給食センターに納品される油は一斗缶での納品となりますでしょうか。また、廃油の回収頻度はどの程度になりますでしょうか。	給食センターの揚物機のための油は、ローリー車による納入を想定してください。なお、回収頻度は月1～2回程度を想定しています。
20	要求水準書(案)	主要施設の概要	17	II	4	(4)	①	イ	(エ)	b	果物類と和え物類の同日の給食提供は無いとの理解でよろしいですか。ご教示ください。	切裁の必要な果物と和え物の同日提供はしないことを想定しています。ただし、やむを得ず和え物室を同日使用する場合は、時間差をつけられる等の配慮を行います。
21	要求水準書(案)	和え物食缶	17	II	4	(4)	①	イ	(エ)	f	「食缶の保冷材用の冷凍庫を設置する」とありますが、蓄冷材を使用することを想定しているのでしょうか。保温食缶で提供温度に問題なければ必要ないでしょうか。	要求水準書P.30に示す食缶に蓄冷材が不要であれば、食缶の保冷材用の冷凍庫は不要としますが、保冷に関しては、結露等の対策をお願いします。
22	要求水準書(案)	主要施設の概要	17	II	4	(4)	①	ウ			配送前室の床高さはどのように設定すればよろしいでしょうか。各校にはプラットフォームが整備されていて、パワーゲート車は準備しないと考えるとよろしいでしょうか。	配送先の配膳室の床高さが異なることが想定されるため、事業者のご経験も踏まえ、適切な床高さをご提案ください。また、配送車両はパワーゲート車をご提案ください。
23	要求水準書(案)	主要施設の概要	17	II	4	(4)	①	ウ	(イ)	c	食器用コンテナは食器と合わせて熱風消毒し、食缶用コンテナは洗浄後アルコール等による消毒殺菌による運用が一般的ですが、洗浄した食器用、食缶用全てのコンテナを消毒保管するとの理解でよろしいですか。ご教示ください。	ご理解のとおりです。ただし、殺菌(消毒)においては、適切な消毒剤又は消毒方法を選択してください。

No	資料名等	質問名・項目	該当箇所							質問	回答	
			頁	I	1	(1)	①	ア	(ア)			a)
24	要求水準書(案)	添物用荷受室	17	II	4	(4)	①	ウ	(ウ)		配送・コンテナプールゾーンに室名が記載されていますが、部屋の配置は配送側とし、検収・下処理ゾーンの一般物資類など同じ食材入荷側は不可ということでしょうか。	適切な動線計画を提案いただくことを前提に、食材入荷側での提案も可とします。
25	要求水準書(案)	主要施設の概要	18	II	4	(4)	①	オ	(イ)		(イ)汚染作業区域前室への入室に際して、部外者等の侵入がないようどのような対策を講じますか	一般の方が出入りするエリアと調理員(事業者)が利用するエリアは動線上区分されることが一般的です。また、7頁に「h.休日等も一般エリアに出入りが可能となるよう、必要に応じて一般エリアの共用部分と事業者専用部分の動線分離に配慮した計画とすること。」と規定しているため、部外者が容易に出入りできるような動線計画にはなりません。なお、上記の視点も踏まえ、適切な対策が講じられた提案を審査することになります。
26	要求水準書(案)	来客対応面談スペース	19	II	4	(4)	②	ア	(ア)	c	市職員用事務室と玄関ホールに同じような要求が記載されていますが、どちらにも設置するのでしょうか。それともどちらか一方に設置すればいいのでしょうか。	事業者の提案によるものとします。
27	要求水準書(案)	備品	19	II	4	(4)	②	ア	(ア)	f	パソコン、オフィス向け複合機、プリンターは市が用意(持ちこむ)するものであり、事業者が調達するものではないということでしょうか。	ご理解のとおりです。
28	要求水準書(案)	昼食等で休憩利用できるスペース	19	II	4	(4)	②	ア	(ア)	g	昼食等で休憩利用できるスペースというのは、どういったものを想定されていますか。	独立した居室とする必要はありませんが、来客から目隠しになる空間(例えばパーティションの設置等)を計画してください。
29	要求水準書(案)	予備室	20	II	4	(4)	②	ア	(エ)		災害対策拠点の開設のほか用途をお考えでしょうか。もし、別の用途がなければ、通常時は入札参加者が提案する別の用途で使用していてもよろしいでしょうか。	他の用途での使用は不可とします。

No	資料名等	質問名・項目	該当箇所							質問	回答	
			頁	I	1	(1)	①	ア	(ア)			a
30	要求水準書(案)	主要施設の概要	20	II	4	(4)	②	ア	(カ)		(カ)災害用備蓄倉庫は、具体的にどの程度の数量(備蓄量、又は人数×日数)を想定していますか	現段階では、具体的な想定はありませんが、担当部局と協議して決定していきます。
31	要求水準書(案)	災害用備蓄倉庫	20	II	4	(4)	②	ア	(カ)	a	30m2程度必要とありますが、給食センター建物内に必要でしょうか。敷地内に別途設置する提案は可能でしょうか。	管理の容易性も踏まえ、事業者の提案によるものとします。
32	要求水準書(案)	便所の考え方	20	II	4	(4)	②	イ	(イ)	a	市職員及び事業者事務従事者並びに来客が使用する便所とありますが、便所は細菌検査をしている人と、していない人で分けるのが通常と思われませんが、市の職員は細菌検査をしていないとの理解でよろしいでしょうか。栄養士はしていると思われませんがこのような解釈でよろしいでしょうか。	市の職員も基本的には細菌検査をする想定です。ただし、外部から出入りする職員等も利用する可能性もあるため、適切な使用区分の上ご提案ください。
33	要求水準書(案)	主要施設の概要	21	II	4	(5)	①	イ			同日の献立に回転釜を使用する献立が2品ある場合でも二回転調理や使い回しが無いように回転釜の台数を確保するとの理解でよろしいでしょうか。ご教示ください。	下ゆで等の調理工程の途中過程であれば、使い回しも可としますが、配缶前の最終調理においては不可とします。
34	要求水準書(案)	食器の仕様	30	II	10	(1)	⑧				食器の仕様は参考に示したものであり、後に加古川市の指定したものとするとありますが、市が指定した食器の調達費用が事業者が想定した金額より高くなった場合は、リスク分担表(案)の発注者責任リスクNo.31に該当し、市が増額分を負担すると理解してよろしいでしょうか。	要求水準に記載する食器及びトレイについては、参考仕様ではなく、指定として要求水準書(案)を修正します。
35	要求水準書(案)	食器	30	II	10	(1)	⑧				食器の最大使用点数、組み合わせパターンを御教授下さい。	別紙2のとおりを想定しています。

No	資料名等	質問名・項目	該当箇所							質問	回答	
			頁	I	1	(1)	①	ア	(ア)			a)
36	要求水準書(案)	主要施設の概要	30	II	10	(1)	⑧				献立ごとの食器の組み合わせパターンについてご教示下さい。 (最大アイテム数、最小アイテム数の確認)	別紙2のとおりを想定しています。
37	要求水準書(案)	食缶	31	II	10	(1)	⑨				食缶の最大使用点数、組み合わせパターンを御教授下さい。	別紙2のとおりを想定しています。
38	要求水準書(案)	主要施設の概要	31	II	10	(1)	⑨				献立ごとの食缶の組み合わせパターンについてご教示下さい。 (最大アイテム数、最小アイテム数の確認)	別紙2のとおりを想定しています。
39	要求水準書(案)	業務従事者の要件等	46	V	1	(3)	②				責任者は正社員との要件が示されていますが、正社員とみなすための要件を具体的に示してください。	給食調理業務を担う事業者と本事業の参加申し込みの提出時点において、3ヶ月以上、直接的かつ恒常的な雇用関係にあるものとお考えください。
40	要求水準書(案)	牛乳	48	V	2	(1)	②				食材区分の牛乳(学校配送品)とは、生徒が飲む牛乳で、学校直送で納品される認識でよろしいでしょうか。また、牛乳(センター納品分)とは、職員・調理事業者用の牛乳との認識で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
41	要求水準書(案)	主食(学校配送品)	49	V	2	(1)	②				各学校に直送されるご飯やパンとの認識で宜しいでしょうか。また、各学校に直送されるものがありましたら御教授下さい。(ごはん、パン、牛乳、デザート、乳製品など)	主食(学校配送品)は、各学校に直送されるご飯やパンのことです。学校に直送されるものは、主食と牛乳のみです。

No	資料名等	質問名・項目	該当箇所							質問	回答	
			頁	I	1	(1)	①	ア	(ア)			a)
42	要求水準書(案)	調理指示書	49 55	V	3 12	(1) (1)	② ②	イ			「調理指示書に基づき、作業工程表及び作業動線図を作成し、給食実施の10日前までに市の確認を得る。」とありますが、調理指示書の受領は給食実施の何日前を想定されているかお示してください。	「給食実施の10日前までに市の承認を得る。」とされている日から遡って、1週間前までにお示しする予定です。
43	要求水準書(案)	食材の使用	50	V	3	(1)	⑤	イ			二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食材を使用する献立はありますか	あるものと想定してください。
44	要求水準書(案)	果物調理	50	V	3	(1)	⑧	ア			りんごなどの皮むき作業は行うのでしょうか。	ご理解のとおりです。
45	要求水準書(案)	調理従事者の専任	50	V	3	(1)	⑧	イ			果物を扱った調理従事者は専任とするとありますが、汚染度の高い食品を扱ったものを専任とするのであれば、汚染拡大防止の観点から分かりますが、果物のようなきれいな食材を扱ったものを専任とする意図をご教示ください。	果物を扱った後に他作業に従事することに問題はありません。果物の洗浄・裁断を行う担当者は、果物を扱う前に他の作業及び食品を扱うことのないようにしてください。要求水準書(案)を修正します。
46	要求水準書(案)	配膳盆	51	V	4	(1)	①				「配膳盆」とはどのようなものか、仕様・用途をご教示ください。	一人1枚割り当てられる配膳に使用するトレイとお考えください。なお、要求水準書では、「トレイ」として文言を統一します。
47	要求水準書(案)	配膳室業務について	52	V	5	(2)	①				学校配膳室業務の開始時間は各校何時からになりますでしょうか。	各校に直接納品されるご飯、牛乳の納品は10時以降を基準としていますので、納品時間に間に合うように業務を開始してください。なお、食材納入業者との協議の結果、納品時間は前後します。

No	資料名等	質問名・項目	該当箇所							質問	回答	
			頁	I	1	(1)	①	ア	(ア)			a)
48	要求水準書(案)	配送について	52	V	5	(2)	①				食器・食具等の配送と調理済み食品の配送を、時間を分けて行うことは可能でしょうか。	可能です。効率的な配送方式をご提案ください。
49	要求水準書(案)	牛乳の計量	53	V	6	(2)	④				牛乳の残量を計量するとありますが、牛乳を学校で計量した場合、計量後はセンターに持ち帰らず学校で処分することは可能でしょうか。	牛乳の残量を学校で計量した場合、学校で処分することは可能です。
50	要求水準書(案)	回収準備業務	53	V	6	(2)	④ ⑤				牛乳の回収時、飲み残しのバケツ等への回収やパックを潰すといった作業は生徒が実施するとの理解で宜しいでしょうか。	生徒が飲み残した牛乳のパケツへの回収や、パックの洗浄・折りたたみ作業は、生徒が行います。ただし、開封せずに残った牛乳パックは、そのまま配膳室に返却されます。開封されずに返却された牛乳パックは、配膳室で開封、計量、パックの洗浄・折りたたみ作業を行ってください。
51	要求水準書(案)	廃油の処理	53	V	7	(1)					廃油についての記載がありませんが、廃油の処理は市の業務との理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
52	要求水準書(案)	残渣の計量	53	V	7	(1)	①				当該箇所には、副食の計量についての記載があり、6(2)④においては主食の残量をセンターで計量することも可となっています。種類ごとに計量するためには、種類ごとに返却されている必要があると思われますが、主食はどのように回収するのでしょうか。主食の容器は学校から業者に返却されるため、主食を回収する容器がないと思われます。副食の容器と一緒に入れると副食の計量ができません。要求水準書32ページII 10(3)①イに記載されているゴミ袋を使用し、回収するという解釈でよろしいでしょうか。	主食については、質問のとおり、ゴミ袋等を使用して回収してください。副食については、各クラス各々の食缶に入って返却されます。学校毎、種類毎に集めて計量してください。

No	資料名等	質問名・項目	該当箇所							質問	回答	
			頁	I	1	(1)	①	ア	(ア)			a)
53	要求水準書(案)	残渣の計量	53	V	7	(1)	①				資料9の10日の献立に茹で卵とありますが、殻は学校で廃棄され、センターには戻らないと考えてよろしいでしょうか。卵の殻はリサイクルができない為、他の残食と一緒に回収すると焼却することになると思われます。	茹で卵の殻についても、センターへ回収することになります。なお、再資源化等については事業者の提案によるため、具体的な回収方法等は、学校での対応範囲の確認も含め調整することになります。
54	要求水準書(案)	配送車両の調達	54	V	9	(1)					配送校の配膳室にはパワーゲートがなくてもコンテナの積み下ろしが可能と考えてよろしいでしょうか。	回答No.22をご参照ください。
55	要求水準書(案)	食器の調達	54	V	9	(1)	①				事業者が調達する運営備品等及び市が調達する食器等とありますが、食器の調達は市の業務であり、事業者は食器以外の食缶やコンテナ等を調達するということでしょうか。要求水準書(案)30頁II10(1)との整合性をご教示ください。	食器については事業者が調達するものとして要求水準を修正します。
56	要求水準書(案)	パンフレットの更新	55	V	11	(3)					パンフレットを年1回の原版データの内容の更新を行うとありますが、どのような更新を想定されているか具体的にご教示ください。	パンフレットの内容に更新を要する数値データ等が入る場合に更新を依頼します。
57	要求水準書(案)	アレルギー対応食提供	55	V	12	(1)	②	ウ	(オ)		「専用調理室で行うことを基本とする。」とは、以下3点のどちらを想定されていますでしょうか。 <ul style="list-style-type: none"> ・下処理後の切裁からの調理 ・加熱・冷却からの調理 ・基本食釜から取分けによる再加熱調理 	要求水準としては、「基本食釜から取分けによる再加熱調理」を想定しています。その他調理工程の専用調理室で行うことについては事業者の提案によるものとします。
58	要求水準書(案)	ノロウイルス検査	56	V	12	(3)	②				月2回以上の検便検査に10月から3月はノロウイルスを含むとありますが、ノロウイルスも月2回行う必要がありますか。	ご理解のとおりです。

No	資料名等	質問名・項目	該当箇所							質問	回答	
			頁	I	1	(1)	①	ア	(ア)			a)
59	要求水準書(案)	業務従事者の健康管理・衛生管理等	56	V	12	(3)	②				「業務従事者に対し月2回以上の検便検査(赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌。10月から3月はノロウイルスを含む。)」とありますが、ノロウイルス検査も月2回の実施、年12回との理解でよろしいでしょうか。	回答No.58をご参照ください。
60	参考資料2	敷地範囲図									平成32年9月の供用開始時に、周辺の都市計画道路及び取り付けが必要な市道の築造・改良工事は完了しているのでしょうか。	給食センターの供用開始に支障のない範囲での工事は完了している想定です。
61	参考資料2	事業用地									敷地範囲で、事業用地・道路などを除いた、現在の広場の部分は今後どのように利用される予定か御教授下さい。	事業用地の範囲を敷地とします。事業用地の西側の土地は、公園用地です。
62	参考資料2	管理用出入り口									管理用出入り口とは、車両の出入りもお考えでしょうか。主にどのような用途か御教授下さい。	車両の出入りもあるものとお考え下さい。主な用途は、調整池の点検を想定しています。
63	参考資料5	地盤調査結果									地表面以下10m程度まで非常に軟らかい地盤であり、全体に構造物だけでなく駐車場としても耐力不足が見込まれますが、地盤改良などを検討するにあたって地下水への影響等特段注意を要する事項はありますか。	周辺の飲料用井戸への配慮等、提案者が環境に配慮した適切な計画をするものです。
64	参考資料5	地盤調査結果									土壌汚染に関して、現時点で行政が保有している事項、若しくは自主調査等により判明している事項はありますか、ある場合、その内容を示してください。	土壌汚染はないことを確認しています。

No	資料名等	質問名・項目	該当箇所									質問	回答
			頁	I	1	(1)	①	ア	(ア)	a)			
65	参考資料9	使用食材										献立の中に冷凍豆腐がありますが、生の豆腐を使用することはありますか。使用する場合、前日納品され一般物資類の荷受室を通るのでしょうか。	生の豆腐は使用しません。
66	参考資料9	献立										<ul style="list-style-type: none"> ・4日の献立は和え物室や揚げ焼き室を使用しない献立との理解でよろしいでしょうか。また、このような献立構成は年に何回ぐらいあるのでしょうか ・10日、ゆで卵は既成品でしょうか 	<p>前段について、4日の献立は、和え物室や揚げ焼き室を使用しません。頻度は、献立例と同頻度を想定しています。</p> <p>後段について、10日のゆで卵は、既製品ではなく、調理場で原卵から茹でるものをお考え下さい。なお、殻付きのゆで卵を配缶することを想定しています。</p>
67	参考資料9 中学校献立	献立内容										<p>3日の「小えびから揚げ」「フライドポテト」といった揚げ物2品、及び</p> <p>22日の「大豆入りかき揚げ」「ミニお好み焼き」といったタネ作りが必要な献立2品の調理は、インシヤルコスト及びランニングコストの増加が見込まれますが、この献立構成は要求水準との理解でよろしいでしょうか。</p>	<p>3日の揚げ物2品目については、要求水準とします。</p> <p>22日のタネ作りが必要な2品目は1品に変更します。</p>