

愛知・名古屋 2026 大会における  
 飲食提供対象者別食品構成の作成等委託業務プロジェクトチーム

業務項目	氏名	所属
総括	山村 浩二	(会長)
総括補佐	大嶋 里美	名古屋学芸大学
食品構成作成	☆小久保友貴	愛知淑徳大学
	山本 和恵	日本福祉大学
	上野 秀美	東海学園大学実習センター
	森田 有貴	至学館大学アスレティック・ デパートメント
	小川 静香	フリーランス
ハラル対応レシピ集・ 食品表示例作成	☆平田 芳浩	名古屋栄養専門学校
	宮地理恵子	愛知県西尾保健所
	河合 真未	名古屋市子育て支援課
食品安全衛生ガイドライン作成	☆綾部 敬子	愛知県瀬戸保健所
	平岩 知樹	メーキュー株式会社
	(外部委員)	

☆印は、各業務のリーダー

## 愛知・名古屋 2026 大会における飲食提供対象者別食品構成の作成等 業務委託仕様書

### 1 業務名

愛知・名古屋 2026 大会における飲食提供対象者別食品構成の作成等業務委託

### 2 目的

2026 年に開催する第 20 回アジア競技大会（2026/愛知・名古屋）及び第 5 回アジアパラ競技大会（2026/愛知・名古屋）（以下「本大会」という。）においては、大会関係者へ飲食提供を行うための基本的な考えを示す「飲食提供基本計画」（仮称）（以下「基本計画」という。）を策定する予定である。特に選手への食事提供は、コンディションの保持に重要な要素となるため、専門的な知識を有する者の助言等を基に、基本計画に反映させていく必要がある。また、本大会期間中は、アジア各国から多くの大会関係者が参加することが想定されるため、食中毒等の食品安全衛生の徹底を図る必要がある。

本業務では、基本計画を作成するにあたって、スポーツ栄養及び管理栄養の専門的な資格を有する者に、本大会の状況に応じた食事提供において、栄養面及び食品安全衛生面からの助言や提案等の支援を行ってもらい、基本計画へ反映させる。併せて、基本計画の考えを踏まえた食品構成や基本メニュー、食品安全衛生ガイドライン、食品表示方法等、飲食提供の運営に必要な各種基準を作成する。

なお、作成した基本計画や各種基準は、飲食提供に関係する各種計画の検討や各施設を運営する事業者の運営計画の指針とすることを目的とする。

### 3 契約期間

契約締結の日から 2024 年 3 月 29 日（金）まで

### 4 委託内容

- (1) 基本計画策定に対する栄養面及び食品安全衛生面からの提案、助言、情報提供等
- (2) ハラルやヴィーガン等食の多様化基本計画の考えを基にした食事提供対象者毎、提供場所毎の食品構成及び参考メニューの作成
- (3) 基本計画の考えを踏まえた本大会の飲食提供時におけるメニューカードへの食品表示例の作成
- (4) 本大会における食品安全衛生ガイドラインの作成
- (5) 本組織委員会が用意するハラルコンサルタントや関係機関と協力し、名古屋めしや地元特産物を活かしたハラル対応メニューのレシピ集作成

### 5 実施体制

- (1) 受託者は、本業務の実施にあたり、以下の条件を満たした体制とすること。また、本業務の総括責任者を 1 名配置すること。総括責任者は、委託者との連絡調整や情報共有、適切なスケジュール管理や進捗管理等を行うこと。

- ア 公認スポーツ栄養士又はそれに準ずる資格を有する者を配置。
  - イ 大量調理に関する知識を有する者を配置。
  - ウ スポーツチーム（プロ又はアマチュア）遠征等の帯同経験があり、実践的な見地から提案、助言等ができる者を配置。
  - エ 海外（特にアジア諸国）の栄養学や食文化について知見を有する者を配置。
  - オ 栄養面における説明等を英語でできる者を配置。
- (2) 受託者において適切に役割分担を行い、実施体制図を委託者に提出すること。

## 6 業務計画書の提出

受託者は、契約締結後速やかに業務計画書を作成し、契約締結日から14日以内に提出するものとする。

## 7 打合せの実施

### (1) 開催回数

本業務における打合せについては、対面において月1回程度とする。ただし、委託者が必要と認めた場合については、随時、会議（リモート会議可）を開催するものとする。

### (2) 開催場所及び実施方法

会議の開催場所及び実施方法については、委託者が指定するものとする。

### (3) その他

- ア 受託者は、打合せに使用する資料を必要部数用意すること。
- イ 受託者は、各打合せの結果について議事録を作成し、委託者の承認を得ること。
- ウ 作成した議事録は、打合せ後7日以内に納入すること。

## 8 成果物の納品等

本業務の成果物は、以下の通り納品するものとする。

なお、納品の際、併せて委託者に対して内容を説明すること。

### (1) 成果物

- ア 大会時における食事提供対象者毎、提供場所毎の提供メニューの食品構成及び参考メニュー（ただし、委託者が指示する対象者及び対象場所に限る）
- イ メニューカードへの食品表示例
- ウ 食品安全衛生ガイドライン
- エ 名古屋めしや地元特産物を活かしたハラル対応メニューのレシピ集（10品程度）

### (2) 規格等

納品は、紙媒体（A4縦版）各2部及びデータ版（CD-R等の電子媒体、マイクロソ

フト社製 Word、Excel、PowerPoint により編集可能な形式) 2 部とし、下記(3)に示す場所へ納品すること。

(3) 納品場所

公益財団法人愛知・名古屋アジア・アジアパラ競技大会組織委員会 計画第一課  
名古屋市中区三の丸三丁目 2 番 1 号 (東大手庁舎 5 階)

(4) 納品期限

2024 年 3 月 29 日 (金)

## 9 留意事項

- (1) 受託者は、本業務の実施に際し、委託者や業務を遂行するにあたり関係する機関との連携・調整を行うこと。
- (2) 受託者は、データ及び資料等を使用する際には、その出典及び権利帰属先等について十分に確認した上で使用するものとし、その出典を明示すること。データの加工及び図表の作成を行う際、委託者に対して、加工方法及び保存形式を事前に相談した上で実施すること。
- (3) 受託者は、本業務で発生する著作物の著作権（著作権法第 27 条及び第 28 条に規定する権利を含む。以下同じ）を委託者に無償で譲渡するものとし、著作権人格権を行使しないものとする。また、著作権関係の紛争が生じた場合、一切を受託者の責任において処理すること。
- (4) 受託者は、本業務の遂行にあたり知り得た情報を、委託者の許可なく他に漏らしではならない（契約終了後も同様とする。）。
- (5) 本業務の実施に当たり疑義が生じた場合は、委託者、受託者が協議の上、定めることとする。