

アジア料理イベント（レシピコンテスト・クッキングイベント）企画運営業務委託  
公募型プロポーザル 質問回答書

令和8年5月21日

No.	質問項目	質問内容	回答
1	仕様書 5 業務内容 (1) アジア料理レシピコンテストの企画・運営	レシピの市役所ロビーでの展示、市のホームページでの掲載について  レシピの市役所ロビーでの展示、市のホームページでの掲載についていつごろを想定していますか。	レシピの市役所ロビーでの展示は、11月中の1～2週間程度、市ホームページへの掲載は10月下旬頃を想定しています。ただし、レシピの応募数等により前後することは考えられます。
2	仕様書 5 業務内容 (1) アジア料理レシピコンテストの企画・運営 (2) アジア料理クッキングイベントの企画・運営	レシピ募集及びクッキングイベント参加募集について  レシピ募集及びクッキングイベント参加募集について、全国・愛知県・市内などのあたりをターゲットにしていますか。	優秀レシピに選定された応募者には、アジア料理クッキングイベントに御参加いただきたいと考えているため、ターゲットは本市や、本市の近隣自治体を想定しております。
3	仕様書 5 業務内容 (2) アジア料理クッキングイベントの企画・運営	会場（公民館）の調理設備について  候補となっている公民館の調理実習室等において、備え付けられている調理器具（鍋、フライパン、包丁等）の具体的な種類、サイズ、およびセット数をご教示ください。	一般的な日本の家庭料理を作ることができる調理器具はそろっていますが、調理器具等の詳細につきましては、現地での確認をお願いいたします。  別添として、中央公民館203実習室の様子が分かる写真を添付しました。ただし、写真はあくまでイメージであり、備え付けの調理器具等の全てを撮影したものではありませんので、詳細につきましては、現地で御確認ください。
4	仕様書 5 業務内容 (2) アジア料理クッキングイベントの企画・運営	消耗品・付帯設備について  コンロの口数やオーブンの有無、および利用者が自由に使用できる消耗品の範	コンロの口数は調理台1台につき3口あります。また、オーブンは、調理台1台につき1台あります。  消耗品については上記質問

		<p>囲について詳細を把握したく存じます。</p>	<p>(No. 3) の回答と同様、現地での確認をお願いいたします。</p>
5	<p>仕様書 5 業務内容 (2) アジア料理クッキングイベントの企画・運営</p>	<p>現地確認の可否</p> <p>正確な見積り作成および運営計画策定のため、事務局を通して、または直接窓口へ伺っての現物確認は可能でしょうか。</p>	<p>中央公民館の現地確認は可能です。ただし、確認したい部屋が使用されていない時間帯に限り、現地訪問日時を中央公民館を所管する生涯学習課と調整の上、訪問するようお願いいたします。</p> <p>(生涯学習課電話番号) ・0561-76-8181 (平日午前8時30分から午後5時15分まで)</p>