

精華町防災食育センター調理・配送等業務委託事業者募集に関する質問への回答について

令和4年10月6日

No.	頁	質問内容	回答内容
1	仕様書 P2	想定される献立例についてお示ください。	献立は小中学校で統一する予定としています。現在小学校給食で実施している献立を提示しますので参考として下さい。(資料1)参照。
2	仕様書 P2	野菜・卵・魚・肉等の想定される納品時間をお示ください。	給食開始時の配送時間は未定ですが、現在実施の小学校給食への納入時間は次のとおり。野菜、卵、豆腐、こんにゃく、肉類(町内業者)・・・当日朝7時45分～9時。魚、肉(町内業者以外)、その他乾物、冷凍野菜等・・・9時30分～11時(使用日の前日～4日前)
3	仕様書 P2	アレルギー対応食のアレルゲンは5品目程度とありますが、今後増える可能性はありますか。また、1日当たり最大50食とありますが、各アレルゲンごとの対応人数をお示ください。	現在アレルギー対応は除去食対応のみで、除去している品目は鶏卵1品のみです。対応アレルゲン5品目程度は、今後の増加を想定した数です。各アレルゲンごとの対応人数は、来年度1年生の状況など、詳細には今後調査・把握予定です。ただし、今年度の把握数は延べ人数で、卵:29人、乳:9人、小麦:7人、ごま:5人、大豆:2人です。また、本町の現在の「学校におけるアレルギー対応の手引き」(資料2)「学校給食における食物アレルギー対応の手引き」(資料3)を別途掲載いたしますのでご確認ください。
4	仕様書 P3	各学校へ配送される「牛乳・パン・デザート」等の納入時間をお示ください。	給食開始時の配送時間は未定ですが、現在実施の小学校給食への納入時間は次のとおり。牛乳:午前7時～8時頃、パン:午前9～10時頃、デザート:午前10～11時頃
5	仕様書 P3	配膳業務については、各学校に応じて配備とありますが、想定されている各学校の配膳方法についてお示ください。また、生徒と配膳員の立会いの有無をお示ください。	配膳作業内容について、仕様書P5の実施体制も参照ください。 現段階では、各給食受配校1階に1カ所設置の配膳室に生徒が給食を取りに来る方法を想定しています。生徒が配膳室に取りに来る間配膳員及び配送補助員等での立会いが必要です。原則配膳員は配膳室内での作業を想定していますが、詳細は受託事業者決定後、各学校と調整をすることとします。

6	仕様書 P8	貴町が主催された調理従事者の出席が必要な年間の研修回数(昨年度実績)をお示ください。	昨年度は年1回(夏季)の実施。
7	仕様書 P10	業務開始準備期間にて、厨房内備品・調理用品等の不足が協議の上、認められた場合の費用負担は貴町という認識でよいでしょうか。	お見込みのとおりです。
8	募集要項 P7	参加表明と企画提案書提出において重複する提出書類について ・様式第13号、16号、17号について参加表明、企画書とも押印済み原本の提出でしょうか。企画提案書においては写しでも可能でしょうか。	先に提出いただく参加表明書に添付の書類には押印した原本を添付してください。 企画提案書に添付の書類に関しては、原本と相違のない内容であることを条件に、場合に応じて写しの添付も可能です。
9	募集要項 P7	企画提案書の提出について、 ・ご提示いただきました様式第4号～12号(ワード版)の使用が必須でしょうか。各様式の内容、枚数を順守すればエクセル、PPT等での作成は可能でしょうか。	作成するソフトウェアに、特に定めはありませんが、様式自体の変更を要する場合は、事前に町に確認を受けてください。
10	仕様書 P2	5 業務内容(1)食材等の検収及び保存 当日の野菜の納品時間をご教示ください。 また、前日納品を予定している食材もご教示いただけますでしょうか。	No.2 参照。
11	仕様書 P3	(6)配膳 各受配校の給食時間についてご教示ください。(生徒への受渡し及び配膳室への返却時間含む) また、校長先生の検食については配膳員がお持ちする想定でしょうか。 配膳員がお持ちする場合、配膳時間についてもご教示をお願いいたします。	現在、各校で給食開始後の校時について検討中であり、給食時間が決定しておりません。現在の校時表(資料4)を添付いたしますので、参考としてください。 校長への検食は配膳員が校長室へ運んでいただきます。 原則として、生徒が喫食する30分前までに検食することができるよう運搬していただきます。

12	仕様書 P3	(6) 配膳 パン・牛乳・デザート等の納品予定時間をご教示ください。また、納品時の配膳員立会は必要でしょうか。	納入時間はNo.4 参照。 納入時には配膳員は原則立会を想定しています。
13	仕様書 P4~5	7 実施体制 ・配置する責任者、副責任者等において「常勤の正社員」とは、週5日勤務するものであり、社会保険加入のパートも含まれますでしょうか。また、調理業務従事者において「常勤の正社員を3名以上」には責任者、副責任者、アレルギー対応食責任者等は含まれますでしょうか。	正社員にはパート職員は含みません。 業務責任者及び業務副責任者は専任とすることを規定しています。したがって、調理業務従事者の常勤の正社員3名以上には含みません。詳細は、仕様書P4 7. 実施体制の(1)~(4)にそれぞれ兼任できる業務について記載していますのでご確認ください。
14	仕様書 P8	12 協力事項 手作り給食とありますが、現状精華町において実施の手作り献立がございましたらご教示をお願いいたします(ハンバーグ、コロケ、ゼリー、カレー等)	現在の手作りメニューの例は以下のとおり。 ハンバーグ、肉団子、カレー、シチュー、グラタン、魚・肉フライ、赤飯、ちらし寿司、炊込みご飯、揚げパン、ふりかけ、水無月、ドレッシング、ゼリー
15	仕様書 P10	16 委託業務開始に関する準備(2) プレ給食について、各中学校及び関係者を対象の総回数は最低5回の認識でよろしいでしょうか。また、ご指示がない場合はプレ給食を行わない可能性もある認識でよろしいでしょうか。	プレ給食については、各中学校毎で1回、生徒及び教職員を対象とすること、それとは別に保護者や町関係者を対象として給食を最低2回程度実施することを想定しています。 中学校給食を初めて実施するため、プレ給食を実施しないことは想定していません。
16	仕様書 P10	17 その他 センター、配膳にて喫食する給食において、費用をご教示ください。	センター及び配膳に従事する者の負担する費用は、今後決定する給食費とします。現在の小学校給食の1食あたりの費用は230円ですが、中学校給食費は決定していません。
17	仕様書 P10	17 その他 平面図記載の駐輪場は受託者従事者も利用可能でしょうか。(バイク、自転車通勤のため)	平面図記載の駐輪場は隣接する中学校の駐輪場であり、生徒用のため利用できません。バイク、自転車通勤者については、台数にもよりますが、センター敷地内で駐車する場所を指定することになると考えています。

18	仕様書 P10	17 その他 センターに確保される駐車場において、従事者が利用できる台数をご教示ください。 また、駐車制限数を超える場合の受託者における駐車場確保についてご紹介いただける駐車場はございますでしょうか。あれば、ご教示お願いいたします。	駐車場はセンター近隣地で、3台分を確保する予定です。 また、近隣の駐車場については、特に町からの紹介は致しかねますので、調査の上ご検討ください。
19	仕様書 P15～18	別表3 設備機器等一覧表 受託者決定後、足らずの備品が発生した場合は追加購入のご相談は可能でしょうか。 例えば、荷受室に検収台（検収時に使用するエンボス・検収袋・伝票等を保管できる台）等	現在想定している備品は別表3にお示ししたとおりです 受託事業者決定後運用面で必要なものが生じた場合は、その必要性について検証し、町で負担することが真に必要であると判断するものに関しては追加購入することも可能とします。
20	仕様書 P19	別表4 経費負担区分 維持管理における専門清掃箇所（高所含む）をご教示ください。また、害虫駆除においてご紹介いただける業者様はございますでしょうか（地元業者優先）。	フード9箇所、厨房内排水管、厨房室内ガラスを想定しています。 害虫駆除業者については、町の物品役務入札参加資格申請者名簿に登録する清掃会社の開示は可能です。
21	仕様書 P19	別表4 経費負担区分 受託事業者事務室休憩室用品類においてロッカー準備に際し、各更衣室の正確な広さをご教示ください。また、受託者の事務所は平面図2Fに記載のある事務室1または2を使用させていただける認識でよろしいでしょうか。使用させていただける場合、机等の準備のため正確な広さをご教示ください。※事務室においては1の場合、設備盤とドアの開閉を除く広さをご教示いただけますと幸いです。	2階北側更衣室 11.14㎡、18名使用想定。南側更衣室 5.57㎡、6名使用想定。事務所に関しては、変更予定であり、2階南側の休憩室を受託事業者の事務室へ変更し、休憩室は1室とする予定としています。休憩室は 15.69㎡。 事務室の広さは、12.15㎡。食堂は 38㎡。
22	仕様書 P19	別表4 経費負担区分 配送費 ・受託事業者負担 運行管理費用、車両維持管理費用の内容	運行管理には、配送員、配送補助員の人件費、被服費、日常の運行前点検に必要な費用、洗車等の清掃費用、消毒備品等費用、その他、関係簿冊を整備

		についてご教示をお願いします。	する消耗品費などを想定しています。
23	仕様書 P6	10 (1)③記載の町が策定した衛生又は運営管理基準等をご開示ください(アレルギー対応含む)。	衛生管理基準は原則学校給食衛生管理基準及び大量調理施設運営管理マニュアルを遵守することを町の管理基準としています。ただし、別に取り扱いを定めているものは(資料5)を参照ください。アレルギー対応については、No.3参照。
24	仕様書 P10	14 委託料は8月を含む年 12 回という認識で間違いありませんでしょうか	お見込みのとおりです。
25	仕様書 P10	17(2) 駐車場は何台分確保されておりますでしょうか。また、1 台当たりの使用料についてもご教示ください。	No.18 参照。 使用料は、現時点では 1 台当たり月 1000 円を想定しています。
26	様式第 2 号	5 納税証明書について 納税証明書については3-3でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
27	様式第 2 号	5 納税証明書について 参加申請については管轄支店(大阪市)で行いますが、管轄支店(大阪市)の納税証明書は必要になりますでしょうか。	既に補足説明としてホームページに掲載していましたが、法人事業税及び法人住民税については、町税の納付義務がない場合には添付不要です。
28	別表3 設備機器等一覧表	設備機器等一覧表に記載された図面をご開示ください。	(資料6)1階平面詳細参照のこと。
29	別紙2 1階平面図	アレルギー対応エリアは煮炊き室のどのあたりになりますでしょうか。	No.28で開示しました図面の煮炊き調理室で、設備機器等一覧表のE16アレルギー専用調理台周辺がそのエリアとなります。
30	別紙2 2階平面図	洗濯機、乾燥機の設置はありますか。ある場合設置台数をご教示ください。事業者負担の場合、設置スペース及び設置可能台数をご教示ください。	洗濯機、乾燥機は事業者負担で設置願います。 設置は洗濯乾燥機で 4 台程度設置可能想定です。具体的面積は 9.11 m ² 。
31	仕様書P2	5(3) アレルギー対応調理について アレルギー対応は一日最大何種類の対応を予定されておりますでしょうか。	No.3 参照。

32	仕様書P3	5(6) 配膳について 各校のパン、牛乳、デザート等の納品時間をご教示ください。	No.4 参照。
33	仕様書P3	5(6) 配膳について 各校配膳室は何か所ありますでしょうか。また配膳室は何階にありますでしょうか。	No.5 参照。
34	仕様書P3	5(6) 配膳について 生徒への受渡し方法をご教示ください。 また、アレルギー食対象生徒に対する受渡し方法についてもご教示ください。	受渡し方法についてはNo.5 参照。 アレルギー対象生徒への受渡しについては、受託事業者決定後、各校と調整の上決定する予定です。
35	募集要項P7	(4) 企画提案書等の提出 様式16号と17号については、参加表明書時に提出ですが、企画提案書の提出時にも再度提出でしょうか。	お見込みのとおりです。No.8 参照。
36	仕様書P10	17 その他(2) 「駐車場はセンター隣接地に数台を確保する」と記載がありますが、おおよその台数と料金を教えて下さい。	No.18、25 参照。
37	仕様書P1	(2) 受配校名、食数及び学級数 各校の給食開始時間と終了時間を教えて下さい。	No.11 参照。
38	仕様書P19 別表4 経費負担区分	「グリストラップ清掃」について、油脂や汚泥等の処理は専門業者を必要とするものでしょうか。また、産業廃棄物処理も含まれますか。	お見込みのとおりです。
39	仕様書P19 別表4 経費負担区分	「高所清掃」について、専門業者を必要とするものでしょうか。	高所清掃はフード、エアコン、天井照明器具、ガラス等を想定しています。 厨房内フード年2回以上、ガラスについては年1回以上は専門業者による清掃を想定しています。 その他は、受託事業者従事者による日常清掃や長期休暇中の集中清掃を想定しています。

40	仕様書P19 別表4 経費負担区分	配送車の燃料費はどちらの負担区分ですか。	町負担です。
41	仕様書P3	(6) 配膳 各校配膳室は何か所ずつありますか。また、2階、3階にも配膳室がある場合、ダムウェーダーもしくはエレベーターはありますか。	No.5 参照。 各校にエレベーター若しくはダムウェーダー1基は設置しています。
42	仕様書P3	(6) 配膳 配膳業務の中に、クラスワゴンへの積み替えも業務に含まれますか。	お見込みのとおりです。
43	別紙2 1階平面図	仕様書P15「別表3:設備機器等一覧表」の番号を記載した平面図をいただけないでしょうか。	No.28 参照。
44	仕様書P5	(5) 調理業務従事者 「調理師免許を有していない者にあつては、調理業務を2年間経験した後に、必ず調理師免許を取得すること」と記載がありますが、受験しなければならないということでしょうか。また、常勤で免許保有者3名以外のパートの社員も対象ですか。	パート社員の方であっても、調理師免許の受験資格が得られる方はその取得を求めます。
45	仕様書P2	5 (1) 食材等の検収及び保存 食材の納品は当日朝のみか、品目により前日午後もあるのでしょうか。前日及び当日の納品時間帯(予定)とそれぞれの納品食材品目をお教え下さい。	No.2 参照。
46	仕様書P2	5 (2) 調理 献立については、町立小学校と同様の献立を想定されているでしょうか。(例えばカレー等、既製品のルーは使用せず手作りという献立はセンターでも同様でしょうか?) 配置人員検討にあたり作業工程・作業動線を考えるため、町立	献立は、小学校給食と同一での実施を考えています。(資料1) 参照。 (資料7) 作業工程表、(資料8) 調理業務指示書の参考例を掲載しますので、ご確認ください。

		小学校の1カ月の献立表及び調理業務指示書(分量等記載)を複数パターン(米飯・パン・行事食等)頂けないでしょうか。	
47	仕様書P2	5 (3) アレルギー対応調理 現在中学校生徒において、対象アレルギー5品目(卵・乳・小麦・ごま・大豆等)の対象者数は何名でしょうか。	No.3 参照。
48	仕様書P3	5 (6) 配膳② 学校に直接納品される、パン、牛乳、デザート等の納品時間帯(目安)をお教えてください。	No.4 参照。
49	仕様書P3	5 (6) 配膳⑦ 配膳員は各学校へ直行直帰する勤務の場合、更衣室・更衣ロッカー(所持品保管場所)・休憩スペース(給食喫食スペース)はあるのでしょうか。	配膳室に更衣スペースを用意しています。また荷物棚の設置は検討いたしません。 決まった休憩スペースはありませんので配膳室内での休憩、喫食を想定しています。別途(資料9)受配校配送ルート 配膳室図面を添付しますので、参照してください。
50	仕様書P4	5 (9) 敷地内及び施設外周の清掃はどのような内容をどの程度(頻度等)と想定されているでしょうか。 例) 敷地内:トイレ、廊下、会議室・・・週1回 敷地外:施設外周・駐車場(除草等)・・・月1回 等	敷地内は受託事業者が使用する箇所について、清潔を保つことができる頻度で清掃下さい。最低週1回は必要と考えます。 敷地外は施設外周等になりますが、こちらも清潔、景観を保つことができる範囲内での清掃を想定し、最低月1回は清掃することとし、業務に従事する際に気づいたゴミ、汚れに対応してください。除草は想定にありません。
51	仕様書P5	7 (1) (2) (3) (4) (5) 業務責任者・食品衛生責任者・アレルギー対応食責任者・調理従事者3名以上は全て、「常勤の正社員」と指定がありますが、雇用期間の定めの有無や労働時間・日数等、雇用条件による定義・基準についてお教えてください。例えば、1日実働8時間程度、週5日勤務であれば、満たしているという認識でしょうか。	貴社既定の正社員を想定しますが、勤務時間等についてはお見込みのとおりです。フルタイム勤務のパートは正社員の認識ではありません。

52	仕様書P5	<p>7 (5) 調理業務従事者</p> <p>「調理師免許を有していない者にあつては、調理業務を 2 年間経験した後に必ず調理師免許を取得すること。」とありますが、雇用形態がパートの場合も対象になるのでしょうか。受験資格として、週 4 日以上かつ 24 時間以上(週 4 日×6 時間、週 5 日×5 時間)の就労が必要となりこれに準じた勤務体制の場合、交代要員を配置できない、また社会保険加入が必要となり、等が考えられますが、この点についてどのようにお考えかお教えてください。</p> <p>例えば、午前の調理業務のみ、や午後の洗浄業務のみといった従事者の場合はどのようにお考えでしょうか。</p>	<p>No.44 参照。</p> <p>ただし、洗浄業務のみの従事者は調理従事者とはみなしません。</p>
53	仕様書P5	<p>7 (7) 配膳員</p> <p>「クラスごとの運搬車等への食缶の配缶」とありますが、クラスごとの運搬車の各クラスへ運搬及び配膳室への返却は、生徒・職員が行うということでしょうか。その場合、配膳室での提供時間(配膳完了時間)及び返却時間の想定、もしくは、学校の給食時間についてお教えてください。</p> <p>また、各学校の敷地図(配送車の入り口・経路・駐車位置・配膳室までのルート等が記載の図面)をいただけないでしょうか。</p>	<p>配膳員の業務内容についてはお見込みのとおりです。</p> <p>給食時間については、No.11参照。</p> <p>各学校の敷地図及び配膳室図は、(資料9)受配校配送ルート 配膳室図面を参照してください。</p>
54	仕様書P6	<p>9 (2)</p> <p>受託事業者が負担する費用として、配送車両の燃料代は含まれるでしょうか。</p>	<p>No.40 参照。</p>
55	仕様書P6	<p>9 (2)</p> <p>厨房内清掃(防虫防鼠処理、高所等含む)とありますが、それぞれ具体的な清掃内容の想定はありますでしょうか。</p>	<p>現在小学校で実施している程度を基本とします。</p> <p>防虫防鼠処理は薬剤散布が月 1 回。空間噴霧を 3 期長期休暇中に年 3 回。高所はNo.39 参照。その他、排水管、給食室内溝清掃年 1 回。グリストラップ</p>

		例えば、「防虫防鼠は専門業者による薬剤散布等と年1回実施」等。	清掃及び吸引作業年4回、グリスフィルターの分解清掃年1回。
56	仕様書P8	12 (1) 「セレクト・リクエスト給食や地産地消等、郷土食等」とありますが、実施頻度や内容はどのように想定されているでしょうか。また、手作りによる調理方法の具体例があれば教えていただきたいです。(月〇回・年〇回 等)	現在小学校で実施しているセレクト給食はデザートのみで、学期に1回実施しています。地元野菜は、少ない月で2~3回、多い月で10~15回使用しています。手作りの調理方法については、(資料8)調理業務指示書を添付いたしますので参照してください。
57	仕様書P10	16 (2) 「各中学校ごとにプレ給食を各1回ずつ」「試食会を2回程度(1回100食程度)」とありますが、これらは別々の実施という認識でしょうか。 その場合、プレ給食に関して、業務内容としては調理~配膳まで全てということでしょうか。また、食数の想定はあるのでしょうか。 (プレ給食3校+試食会2回で、最大100食を5回、調理~配膳まで実施という想定でしょうか。)	プレ給食についてはNo.15 参照。 プレ給食は、中学校在校生及び教職員の数を3校で調理・配送・配膳・喫食・下膳まで想定しています。 その他は、町関係者や保護者を対象に100食程度の試食会を2回程度想定しています。
58	仕様書P10	17 (1) 従事者の給食費の金額についてお教えてください。1食あたりか月額制か、税込みか税抜も併せてお教えてください。	No.16 参照。
59	仕様書P10	17 (2) 従事者駐車場について、確保して頂ける台数は何台程度の想定でしょうか。また、駐車費用が必要でしたら、1台あたりの金額(税抜か税込か)をお教え下さい。	No.18、25 参照。
60	仕様書P12 別表1 配送概要	配送車3台は1校1台ずつという認識でしょうか。 現在想定されている配送計画をご教示頂けますでしょうか。	配送車3台は1校1台ずつの想定です。 現在配送概要以上にお示しできる配送計画はございません。各校の給食開

		(例) 各配送車のタイムスケジュール 1号車 ①(食器) 10:00 出発→10:15〇〇中着 10:25 発→10:40 センター着 ②(食缶) 11:00 出発→… ③(回収)… 2号車 …… 3号車 ……	始時間についてはNo.11 参照
61	仕様書P13 別表2 業務区分	「施設(グリストラップ含む)~の清掃等」が受託事業者の業務 とのことですが、グリストラップの清掃について、日常清掃のみ か、定期的な専門業者による清掃も含むのかどちらでしょうか。 また、グリストラップの仕様(深さなどサイズ)についてもお教え 下さい。位置図等図面があればいただけますでしょうか。	清掃は日常点検及び専門清掃を含みます。No.55 参照 グリストラップは建物外部に1カ所設置予定ですが、当初設計からの変更によ り、仕様の詳細が決定しておりません。そのため、決定次第詳細をお知らせい たします。また位置図についても同様に現在用意ができませんのでご了承下 さい。
62	仕様書P19 別表4 経費負担区分	受託事業者用事務室休憩室用品(机、椅子、キャビネット…)と ありますが、これらはすべて受託事業者が購入し準備するとい うことでしょうか。もしくは、新設当初は設置されている物があ り、不足分や買い替えの際の費用負担というに認識でしょうか。	受託事業者が購入し準備してください。
63	様式	提案書の作成方法についての様式がありますが、各提案項目 をもれなく記載した独自様式での作成(図や写真を挿入)でも 可能でしょうか。	様式に記載の様式番号、記載すべき内容については、指定の様式内容をでき るだけそのまま記載して下さい。ただし、作成上何らかの理由で独自様式を採 用する場合は、事前に様式の例をご提示いただき、町の確認を受けてくださ い。
64	様式第4号	「④受託から業務開始までの準備協力体制」について、具体的 に想定されている内容があればお教えてください。(例えば、受託 先給食センター等の視察・調理備品類の確認、等)	献立作成会議への参加、給食委員会への参加、各中学校での配膳シミュレー ション計画策定補助、各中学校との協議打合せ、調理器具の確認、厨房機器 の清掃、食器洗浄、クラス名等の記名等、その他生じる準備事項への協議打 合せ等
65	様式5号・6号	「第5号:教育の一環としての学校給食の充実、向上に向けた 取組」と「第6号:食育の充実」との着目点の違いについてお 教えてください。	募集要項P9を参照してください。

66	様式第7号	「②緊急時・突発的な事故」とは、具体的にどのような事態を想定されているでしょうか。(例えば、火災・地震等の天災…等)	募集要項PIOを参照してください。
67	様式第7号	「③配送車両の故障等事故発生時における緊急配送の対応(体制)」とは、どのような代替対応が可能か、ということでしょうか。	お見込みのとおりです。
68	様式第8号	①と②の具体的な観点の違いがあれば教えてください。	①は「精華町まちづくり基本構想」に記載する防災食育センターの機能を最大限に発揮する協力体制について提案下さい。②は、その他協力できる内容があれば提案下さい。
69	様式第10号	「④職員体制、勤務ローテーション」とは、勤務シフトとの認識でしょうか。	募集要項PIOを参照してください。
70	様式第10号	「⑤効率的な業務運営体制に関する独自の考え方」とは、現場における作業工程上の効率ということか、あるいは、支社と精華町(センター)様との連携におけることでしょうか。	募集要項PIOを参照してください。
71	様式第14号 見積書	年度ごとの積算内訳書について、人件費明細は同一職種であれば合算表記で良いということでしょうか。	様式に記載のとおりですが、できるだけわかりやすい表記に努めてください。
72	配置図	ご提示いただいている図面は工事設計図のため、厨房内の機器配置が明示されている厨房図面を頂けないでしょうか。(作業動線図作成用の厨房内簡易図があればそちらでも可能です。)	No.28 参照。