

# 平成24年度小金井市学校給食調理業務委託評価報告

平成25年3月

小金井市学校給食に関する連絡協議会

## 1 事業評価の目的

平成18年度から調理業務委託が実施されている小金井第一中学校、小金井第二中学校並びに平成20年度から実施されている東中学校、緑中学校及び南中学校における学校給食調理業務の民間委託事業が、小金井市の基準（学校給食衛生管理基準及び小金井市学校給食作業マニュアル等）に基づいて行われているか検証し、平成24年度における調理業務等について実施状況の評価を行うものである。

## 2 委託実施校と比較対象校の概要

\* 喫食数は教職員分を含む。

業務委託開始時期	平成18年9月		平成20年4月			比較対象校	
	小金井第一中学校	小金井第二中学校	東中学校	緑中学校	南中学校	小金井第三小学校	南小学校
配置基準	5人	6人	4人	6人	5人	6人	6人
食器の種類	強化磁器	強化磁器	強化磁器	強化磁器	強化磁器	強化磁器	強化磁器
喫食数 (H24.5.1現在)	501	543	288	706	441	782	552
従事者数 (H24.4.1現在)	8人	7人	5人	8人	6人	7人	6人

## 3 検証項目及び検証方法

### (1) 検証項目

検証項目については、平成24年度と同様に①給食内容、②衛生管理、③安全衛生、④調理現場管理体制、⑤教育活動との連携、⑥その他とした。

これらの項目をもとに、委託校各校と直営方式で実施されている小学校とを比較し、調理業務について検証評価を行った。

検証委員会は、常設とせず、連絡協議会の確認を得て、本報告書を作成した。

## (2) 検証方法

委託校については、各学校で学校給食運営協議会（以下「運営協議会」という。）を実施し、給食運営について協議している。

今年度は、検証項目中の①給食内容について、学校運営協議会の内容の他に、検証委員の試食の評価・感想をとってみた。

②衛生管理については、各校の調理業務について、平成24年10月から11月までに中学校5校、比較対象の小学校2校で調理現場の視察を行った。この視察では、作業マニュアルを遵守して作業ができているか、調理作業手順、作業導線の確認、アレルギー食対応の状況、食器等の洗浄作業の確認を行った。現場視察は、小金井市学校給食に関する連絡協議会（以下「連絡協議会」という。）委員のうち栄養士2名、調理員2名及び教育委員会事務局職員で実施した。

また、直営校の小学校においても、小金井市の学校給食の水準と比較を行うため現場視察を行った。

## 4 評価結果について

### (1) 給食内容について

学校の運営協議会では、5校とも給食の運営が円滑に行われていることが確認された。視察の際の試食では、

- ①味付けが子どもたちにとってちょうどよいか
- ②食材の切り方、大きさがそれぞれのメニューに適しているか
- ③適温（温かいものは温かく冷たいものは冷たく）で提供されているか
- ④食器は清潔に保たれているか
- ⑤献立に合わせた食器が使用されているか

について、3段階の評価【よい、ふつう、よくない】とその理由を聴取した。

（白ご飯・調理していないパン・カットしていないフルーツ、牛乳は、①②を除く。）

①②は評価結果と理由、意見を、③～⑤は主な意見をのせた。

#### 【小金井第一中学校】

メニュー	評価
	①味付け ②食材の切り方 ③適温 ④食器の清潔 ⑤適切な食器
■ご飯	—
■チキン南蛮/たれ	①よい（3名） よくない（1名）味が濃い。 ②よい（3名） 未記入（1名）
■野菜ソテー	①よい（3名） よくない（1名）味が薄いように感じた ②よい（3名） よくない（1名）もう少し大きく切った方が食べやすい
■味噌汁	①よい（1名） ふつう（2名） よくない（1名）だしが濃い。煮干、みその量が多いのでは ②よい（4名）
■牛乳	—

<p>主な意見</p> <p>③調理完了の時間をもう少し遅らせてもよい。</p> <p>④よい。扱いも丁寧に感じられた。</p> <p>⑤よい。</p>
--

【小金井第二中学校】

メニュー	評価 ①味付け ②食材の切り方 ③適温 ④食器具の清潔 ⑤適切な食器具
■ミルクパン	—
■サバと秋野菜のマリネ	①よい（3名）カレー味は子どもが好きな味だと思う。 ふつう（1名） ②よい（4名）
■卵スープ	①よい（4名） 卵がきれい。 ②よい（4名）
■なし	②よい（3名）未記入（1名）
■牛乳	—
<p>主な意見</p> <p>③適温であった。スープがもう少しぎりぎりの配食でもよい。</p> <p>④食器が使い込んで黒くなっているので、休業中に磨いたり定期的に交換したほうがよい。</p> <p>⑤フルーツ皿がよい。スプーン、フォークがついていて良い。</p>	

【東中学校】

メニュー	評価 ①味付け ②食材の切り方 ③適温 ④食器具の清潔 ⑤適切な食器具
■うめちりご飯	①よい（3名）ふつう（1名） ②よい（4名）上品な味付け。もう少し濃くてもよい。
■ヘルシーハンバーグ	①よい（4名） スチームコンベクションオーブンは、どうしても焼き上がりにむらがあり、豆腐のハンバーグは白くなりやすい。こんがりしたところはおいしそうだった。 ②よい（4名）
■もやしとハムのソテー	①よい（3名）ふつう（1名）もう少し濃くてもよい。 ②よい（4名）
■秋の香り汁	①よい（4名）じゃがいもの固さがちょうど良かった。 ②よい（4名）じゃがいもがもう少し大きくても良いと思った。
■牛乳	—
<p>主な意見</p> <p>③ぎりぎりに配食され、さめない工夫が見られた。</p> <p>④清潔に保たれていて盛り付けた状態もきれいな印象。</p>	

⑤よい。

【緑中学校】

メニュー	評価 ①味付け ②食材の切り方 ③適温 ④食器具の清潔 ⑤適切な食器具
■カレーパン	①よい（3名）ふつう（1名） 味付けはよく、カラッと揚がっていた。インパクトがあってよい。 衣にもカレー粉を入れおいしかったので自校でも試してみたい。 具の味がうすい。 ②よい（3名） ふつう（1名） パンの大きさが大きかった。
■ポトフ	①よい（2名）ふつう（1名） よくない（1名） 中学校だからか塩分が強い気がした。 ②よい（3名）ふつう（1名） 食べやすい大きさに切っていた。 野菜の切り方はきれい。特に人参の乱切りがきれい。 いもがきれいに切っていたが、くずれてしまっていたので残念。 煮る時間を短くすると良いと思う。
■みかん	—
■牛乳	—
主な意見 ③時間ぎりぎりで作っていて温かくできていた。みかんの洗浄が早い。 ④食器に黒い線がはいていたので、目立つものは生徒用から外した方がよい。 ⑤フルーツ皿がついていてよい。	

【南中学校】

メニュー	評価 ①味付け ②食材の切り方 ③適温 ④食器具の清潔 ⑤適切な食器具
■さつまいもごはん	①よい（2名）ふつう（1名）よくない（1名） ご飯が炊きむらがあり、少し芯があった。ゴマ塩があるとよい。 ②よい（2名）
■サバのカレー焼き	①よい（4名）しっとり柔らかく仕上がっていた。 ②よい（4名）
■もやしとコーンのソテー	①よい（4名） 炒め時間が長かったせいか、水分が出ていた。 ②よい（4名）
■豚汁	①よい（4名） ②よい（4名） 中学校にしては、切り方が小さいと思った。ごぼうを皮むき器で皮をむいていたが、包丁の背でこそいだ方が調理ごみが少なくなると思う。
■牛乳	—

<p>主な意見</p> <p>③時間ぎりぎりの配食でよい。</p> <p>④⑤よい。</p>
--

【小金井第三小学校】

メニュー	評価 ①味付け ②食材の切り方 ③適温 ④食器具の清潔 ⑤適切な食器具
■ごはん	—
■魚の西京焼	①よい（2名）ふつう（2名） 子どもは好むが、給食としては甘味が強いと思った。 ②よい（3名）未記入（1名）
■煮びたし	①よい（4名） もう少し塩分がきいていてもよい。 ②よい（4名）
■さつま汁	①よい（2名）未記入（1名） よくない（1名）味が薄い、だしがきいていない ②よい（1名）よくない（2名）さつまいもの切り方が大きい。 未記入（1名）
■牛乳	—
<p>主な意見</p> <p>③魚が冷たい。配食をもう少し遅くした方がいい。</p> <p>④ほぼよいが、少しふちの汚れが目立つ。</p> <p>⑤ほぼよい。具が多い汁は大椀がよい。配膳に使うトングが使いにくい。</p>	

【南小学校】

メニュー	評価 ①味付け ②食材の切り方 ③適温 ④食器具の清潔 ⑤適切な食器具
■マロンスイートパン	—
■タラの香草焼き	①よい（3名）ふつう（1名） 味付けはおいしいと感じた。バジルの香りがするとさらによいと思う。 ②よい（3名）ふつう（1名） 魚が少し小さいように感じた。
■スパイシーポテト	①よい（1名）ふつう（1名） よくない（2名）味が濃い 辛みが強かった。 ②よい（3名）未記入（1名） ポテトの切り方きれい。
■みそスープ	①よい（1名）ふつう（2名）よくない（1名） 味が濃い。仕上げのバターがとけていないまま配食されていた。小さく切って入れるとよい。塩分が強いように思った。 ②よい（4名） 具材の大きさがそろっていてきれい。
■牛乳	—
<p>主な意見</p>	

- ③スープは温かくてよかった。
- ④お盆が変形している。保管庫の温度が高かったのか。(視察時は適温だった。)
- ⑤よい。

各学校献立も違い、試食した委員が4名で、メンバーも入替りになっているので、各学校の給食内容を比較することは難しいが、委託校と直営校で特に差はなかった。

味付けの確認は各校の栄養士の業務となるが、調理作業の工程で同じ食材を使用した献立でもできばえが変わってくる。委員の中では、「同じメニューでも学校ごとに調味料の種類や量の加減が異なるため、他校の給食の試食は参考になる」という意見が多かった。

味の評価は、個人の味覚の違いがあるため、難しい。成長期の子どもの嗜好の傾向や家庭で食べ慣れた味と比べてどう感じるかも様々であるが、提供する側としては、調理方法や調理技術によっておいしさが変わるのであれば追求したいという思いもある。今後の研究課題といたしたい。

## (2) 衛生管理について

小金井市の給食調理室の現状は、ウェットシステムであるが、調理場をぬらさないよう衛生面に配慮し調理作業を実施するドライ運用を採用している。

### ①調理従事者の衛生管理

腸内細菌検査の結果は、委託業者から遅滞なく報告されている。

手洗い、身だしなみについては、各校とも髪の毛がでないようにおおい帽子を着用している。

一部、手洗いが不十分と指摘があった学校がある。また、作業着が汚れていると指摘があったが、洗濯はしているので問題はないが、古くなり汚れが目立つ場合は取り替えてもらうよう業者に依頼する。

### ②調理作業中の衛生管理（温度管理、作業区分、食器・器具の洗浄消毒、配缶・配食、清掃）

温度管理や作業区分については概ね適切である。

生ものの取扱について、5校中2校で以下の指摘があった。

- ・生ものを素手で扱っていた。
- ・エプロンをしないで生ものを扱っていた。
- ・生ものを扱った容器の洗浄方法や台車の消毒が不十分である。

「小金井市学校給食作業マニュアル」では、『肉・魚介・卵、生食用食品、調理済み食品は、使い捨て手袋等で扱う。』『食肉・魚介・卵等の汚染区域の作業では、専用のエプロン・使い捨て手袋を装着し、終了後はそれらの扱いに注意、十分な手洗いの上、作業の変更をすること。』『肉類・魚介類・卵を取り扱った器具類は、必ず洗浄・消毒する。』こととなっている。二次汚染の防止のため、再度確認しマニュアルの徹底を図っていく。

午後の食器洗浄作業については、強化磁器食器の導入後、直営校と委託校とでも洗浄方法の違いが見られるため、作業マニュアルの見直しが課題となっている。給食調理員の業務連絡会で引続き見直していく。

食器のすすぎについての指摘があるが、食器の残留洗剤検査の結果について、今年度も問

題はなかった。

各校の食器洗浄機は、食器を投入する前に洗剤を落とす仕様となっており、その旨は教育委員会から業者に通知をしているが、再度徹底を図る。

### ③調理機器の使用時の管理

問題となることは見受けられなかった。

### ④調理機器の保管状況

釜の汚れの指摘は以前より少なくなったが、1校で再度指摘があった。その他に、オープンの上部、ピーラー、洗浄機の汚れが目立つとの意見があった。

### ⑤食材の保管状況

下処理(裁断)済の野菜にラップをかけていて衛生的で良いという意見が複数校であった。

今回視察した直営校では、下処理済の野菜がそのまま置いてありどうなのかという指摘もある。作業マニュアルには特に記載はないが、良い点は、直営校でも見習っていききたい。

また、下処理済の野菜をプラスチックざるに入れていた学校が2校あり、適当かどうか指摘があった。文部科学省の「調理場における洗浄・消毒マニュアル」に沿って用途別、食品別に区別して整備し、洗浄・消毒をしていれば、プラスチックざるの使用については問題ない。今後も継続して使い方を確認していききたい。

プラスチックざるの場合、古くなって色がくすんでくるのが気になるという意見もあり、ざるの買い替えは、学校の予算で対応することになっているので必要に応じて買い替えをしていく。

## (3) 安全衛生について

人員配置状況について、平成24年度は、3校でチーフの交代、異動があり、うち2校は内部の昇任による交代であったが、業務において支障はなかった。

給食における食物アレルギー対応については、平成21年度から「小金井市立小中学校における食物アレルギー対応の基準」に沿って、実施している。

平成24年12月に他市での食物アレルギーによる児童死亡事故があったことをうけて、学校全体であらためて、給食における誤食の防止のための体制、緊急時の対応やエピペンの使用方法等を確認した。

## (4) 調理現場の管理体制等

日常業務の連絡体制は、栄養士より、委託会社の現場チーフに調理業務連絡書により献立内容・調理法等が周知され、現場チーフから各調理員に徹底されている。この点で5校とも円滑に行われており、作業を実施するためのコミュニケーションをとっている。

委託業者からの報告書等も遅滞なく提出されている。

調理員の研修実施状況について、衛生研修会やその他の研修会も委託業者ごとに実施している。

消耗品、備品等の保守・管理について、各校とも協力している。

三期休業中の工事や害虫駆除等の立会いについては、各校とも栄養士と調整のうえチーフ等が対応している。

#### (5) 教育活動との連携

各学校では、学校、保護者、委託業者、教育委員会による運営協議会を開催し、給食の運営について協議している。

また、前年と同様に、一中は生徒アンケート、南中は給食委員会による給食アンケートを実施している。また、各校では保護者試食会を行っており、保護者からの意見も参考にしている。

#### (6) その他

平成24年度の給食調理にかかる事故報告は、小中学校全体で5件であった。小学校では、異物混入が1件、その他調理の不具合が2件、中学校では異物混入が2件あった。

学校の運営協議会において、昨年引き続き、委託業者より調理従事者資格要件について意見があった。

前年度の報告書に『小金井市では、調理従事者全員について原則として調理師免許の資格を求めているが、正規職員以外（パート）の職員については「実務経験または調理師免許」など基準を緩和してもらえると人員の質の向上につながるのではないかとの内容であった。調理師免許をもっていることは、衛生面などの識見があり大変評価される場所であるが、調理師免許がなくても一定期間の実務経験があれば身につけていく知識も多い。

委託業者のなかでよい人材がいるにもかかわらず、調理師免許がないため小金井市内の学校では働けないという状況も考えられる。また、業者に地元からの採用の配慮を求めるにしても門戸が狭くなると思われる。直営校の市の職員にも資格要件を求めていることから、今後の検討課題としていく。』と記載している。

やみくもに要件を緩和するつもりはなく、平成25年度は、従来どおり契約をする。

### 5 まとめ

中学校5校の調理業務委託については、小金井市の学校給食の水準に沿った実施がなされていると評価できる。

概ね作業マニュアルに従い、作業工程表に沿って作業が行われており、調理業務全般について、大きな事故はなく安定的に学校給食の提供が行われている。

現在、民間委託による財源の生み出しにより、給食環境の充実に取り組んでいるところであり、具体的には給食用トレイ、強化磁器食器導入による食器の改善を順次進めてきた。

平成24年度は、9月から二小・緑小に強化磁器食器が導入された。中学校5校、小学校7校の食器の改善が図られたことになる。

一小・本町小の2校がアルマイト食器を使用している。給食室の面積等の理由ですぐに導入できない状況があるが、工事費用を積み立てるなどして、なるべく早い時期に実現したいと考える。



強化磁器食器導入に必要な大型備品や、献立の改善・充実のためのスチームコンベクションオーブン、立体式炊飯器、アレルギー食の対応をするための専用調理台も順次整備を行っている。平成24年度は、食器改善の他に、主な備品として立体式炊飯器を一小・東小・一中に、アレルギー調理台を一小・二小に設置、ボイラーの入替、食器保管庫の入替を行った。

平成18年度から2校、平成20年度から3校の中学校給食調理業務を委託し、おおむね5年が経過し、委託業者の再選定を行った。

選考基準に沿ってプロポーザル方式により選考し、結果として、平成25年4月から委託業者が変わる学校があるが、小金井の給食を担っていただいた委託業者の調理員の方々には感謝いたしたい。

平成25年4月より「小金井市学校給食の指針」が施行する。

これは、今まで実施してきた小金井の学校給食についてまとめたものであり、パブリックコメントを募集し多くの市民の方の給食への思いを取り入れた指針となっている。

今後も、学校や教育委員会だけでなく、多くの保護者や市民の皆様と一緒に、指針に沿った「安全でおいしく温かい」給食の提供を継続できるように見守っていく。

