

平成25年度小金井市学校給食調理業務委託評価報告

平成26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25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。

小学校給食調理業務については、平成25年9月から5校委託4校直営の新しい運営体制となり、小金井第二小学校、小金井第四小学校、前原小学校、緑小学校、南小学校の5校の給食調理業務を委託した。小学校委託校についても、中学校と同様の方法で実施状況の評価した。

2 委託実施校の概要

* 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		
	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
配置基準	5人	6人	4人	6人	5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
喫食数 (H25.5.1現在)	535	560	295	728	435
従事者数 (H25.4.1現在)	8人	7人	5人	7人	7人

業務委託開始時期	平成25年9月				
学 校 名	小金井第二小学校	小金井第四小学校	前原小学校	緑小学校	南小学校
配 置 基 準	6人	6人	6人	6人	5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
喫 食 数 (H25.5.1 現在)	569	562	551	639	539
従 事 者 数 (H25.9.1 現在)	7人	7人	7人	7人	7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。

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を実施し、給食運営について協議している。

①給食内容については、学校給食運営協議会の内容の他に、検証委員の試食の評価・感想をとった。また、小学校については、平成25年10月に小学校全児童を対象にアンケートをおこない、委託校グループと直営校グループで比較した。

②衛生管理については、各校の調理業務について、中学校は平成25年10～11月に、小学校は平成26年1～2月に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。視察の結果は、委託業者にフィードバックして

いる。指摘事項について意見の相違がある場合は、忌憚のない意見を求めた。

③安全衛生④調理現場管理体制⑤教育活動との連携⑥その他については、学校給食事業にかかる予算執行や、学校や委託会社からの報告等を含め、総合的に評価した。

4 評価結果について

(1) 給食内容について

検証委員による試食では、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食器具は清潔に保たれているか ⑤献立に合わせた食器具が使用されているかについて評価した。詳細は、別紙資料1のとおりであるが、おおむねよいという評価が多かった。

24年度と同様、各学校献立も違い、試食した委員も入替りになっていること、委託校のみ視察しているため、学校ごとの比較、直営との比較はできない。

また、味の評価は、個人の味覚の違いがあるため難しい課題もある。

一例をあげると、平成26年4月から全校の牛乳のメーカーを変えたところ、おおむね好評で、飲み控えていた児童・生徒が飲めるようになったと保護者から感謝の声をたくさんいただいた。しかし、一方で、牛乳が変わってまじくなると子どもが知っているという保護者からの意見もあった。飲み慣れた味から変わることでまずいと感じる場合もあるようだ。

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。また、食材の切り方や調理方法は、栄養士の指示通りに行うことが受託会社の業務となるが、事前の打ち合わせなどでそれぞれの経験やノウハウを情報交換している。

視察では、調理方法についてもいろいろな意見がでた。今後の参考ともなると思うので、委託業者にもお伝えしている。

(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。

現場視察では、「身だしなみチェックを二人組でおこなっていてよい」との感想もあった。

短靴の使用・布製エプロンの着用等、ドライ運用を意識した作業着となっており、視察の際も床

がぬれていないと良い点もあげられた。

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）

昨年度に指摘があった生ものの取扱については、今年度の視察でもいくつか指摘が見られた。引き続き作業マニュアルの徹底を図るため、繰り返して研修などで伝えていくこととしたい。

また、手洗い、手袋の使用については、ほとんどの学校でマニュアルどおり行われているが、一部、不十分なところが見られた。

食器の残留洗剤検査の結果について、今年度も市内14校とくに問題はなかった。

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に違いが見られるため、給食調理員の業務連絡会で見直しをしてきた。委託校への徹底までは進んでいないが、26年度の研修では、直営の調理員から説明し周知徹底していきたい。

配缶・配食については、学校給食衛生管理基準及び小金井市学校給食マニュアルにあるとおり調理後2時間以内に喫食できるようにすることになっている。マニュアルに外れるようなことはなかったが、より温かいものは温かく提供できるようにぎりぎりの時間で配缶・配食できると望ましい。また、配缶の量はどの学校もきちんと計量されており、クラスごとの一覧表が掲示されている学校がありわかりやすいという意見もあった。

③ 調理機器の使用時の管理

とくに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

配缶容器を保管庫から出すのが早い学校があった。配缶直前に出したほうが衛生的によい。また、保管庫から出すときに汚れ等のチェックがされていない場面があった。

⑤ 食材の保管状況

とくに問題となることは見受けられなかった。

(3) 安全衛生について

人員配置については、中学校 1 校で、やむを得ない事情で年度途中でチーフの交代があったが、サブチーフが昇任したため業務に支障はなかった。

委託当初、パートが集まらず正規職員での対応となり、採用に合わせて交代する等が見られ、定着するまでは入れ替わりが多かった。

また、委託校では、突発事情や献立に合わせた人員の調整は、委託業者が行っているため、学校管理職による人事管理が軽減されている。

一方で、パートの方がなかなか定着せず、入れ替わりが多いことは否めない。

平成24年12月の他市のアレルギー事故を受けて、学校におけるアレルギー対応については、事故防止に向けて学校全体で対応をしている。

学校給食における食物アレルギー対応について、本市では、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。

今年度は、この基準を見直し、アレルギー対応食を喫食している日は、除去食以外のメニューもおかわりすることを禁止した。

直営・委託にかかわらず、調理室でかかわる対応として、対象児童・生徒の確認、調理、配膳等、必ず複数体制でチェックを行うことを徹底した。

(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、小学校5校、中学校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

各小・中学校では、食育リーダーの教員を中心に食に関する指導を計画的に進めており、取組や授業を行っている。

一例を挙げると、小学校低学年では、生活科の授業で、給食に使用するとらもろこしの皮むき、ソラマメのさやむきなどを行う学校がある。調理員が教室に野菜を運ぶ等、子ども達とふれあう機会をつくっている。

また、高学年の家庭科で作成した献立を給食に取り入れる、給食委員会が集計したリクエスト給食のメニューを献立に取り入れる等、児童・生徒の活動に関連させた取組も行っている。

どの委託校も、今まで直営でやっていた取組は、同様に実施できている。

栄養士の提案した新たなメニューを何回も打ち合わせや試作をしてチャレンジしたという話もあった。また、別の学校では、授業で給食時間が遅れたとき極力温かいものが温かく出せるように対応してくれたという事例も報告された。

(6) その他

平成25年度の給食調理にかかる事故報告は、小中学校全体で9件であった。小学校では、異物混入が4件、その他3件、中学校では異物混入が2件あった。

事故については、当該校だけでなく、全校の調理員・栄養士の研修で事故の事例を共有した。委託・直営にかかわらず、教育委員会として事故防止に努めていく。

異物混入が数件あった。虫の混入は、野菜の洗浄をマニュアルでは3回以上行うこととなっている。さらに、もう一回洗浄回数を増やす等の対策はとっているが、アンケートの結果で給食が嫌いな理由として挙げられたことは残念である。

調理従事者の資格要件については、原則調理師の資格を有することとしている。

中学校については、従来どおり正規職員以外(パート)にも調理師等の資格を求めているが、小学校の業務委託仕様書では、正規職員以外(パート)の職員については、「調理師等の有資格者または学校給食経験者」とした。

委託業者では欠員が出たときに随時募集をしているが、地元から応募があっても資格や経験がないことで小金井市の学校には採用できない事例があり、パートの要件緩和について検討してほしいとの要望はある。当面は、同様の条件で契約するが、社会情勢などを踏まえて今後検討すべき課題である。

5 総括

(1) 中学校給食調理業務委託について

中学校5校の給食調理業務委託から一定の年数が経過したため、平成25年度からの委託業者について、再選定を行った。平成25年1月に公募し、15社からの応募があり、選考の結果、下記のとおり決定した。

東中と緑中の2校は、4月から新たな業者と契約することとなり、3月の給食終了後、業者間で引継ぎを行った。

2校とも、学校給食運営協議会では、円滑に給食運営がされていることが確認された。

*****中学校委託業者一覧*****

(H25.4.1 現在)

学校名	委託業者
小金井第一中学校	(株)メフォス
小金井第二中学校	一富士フードサービス(株)
東中学校	一富士フードサービス(株)
緑中学校	(株)東京天竜
南中学校	(株)メフォス

(2) 小学校給食調理業務委託について

ア 委託までの経過

小学校給食の民間委託を進めるにあたり、短期間での説明会となってしまった点もあるが、事前の保護者アンケートで、委託化に伴う不安として多くあげられていた「献立の内容」や「食材の安全性」は委託後も変わらないことなどは理解いただくことができたと思う。

また、業者選考の過程で公開プレゼンテーションを行い、どの業者も安全・安心な学校給食の提供のため理念をもって取り組んでいることを知ってもらうことができた。

公募型プロポーザル方式で選定をおこない、14社の応募があり、一次審査に5社が通過、二次審査を得て、下記のとおり決定した。

委託会社への引継は、引継項目をまとめ、漏れのないように行った。また、給食開始後も直営調理員により試食をする等のフォロー体制をとった。

*****小学校委託業者一覧*****

(H25.9.1 現在)

学 校 名	委 託 業 者
小金井第二小学校	(株)グリーンハウス
小金井第四小学校	(株)東洋食品
前原小学校	一富士フードサービス(株)
緑小学校	(株)東洋食品
南小学校	(株)グリーンハウス

イ アンケート

教育委員会では、10月に小学校全児童を対象にアンケート調査を実施した。委託校グループと直営校グループで比較したところ、大きな差異は見られなかった。委託校も直営校と同様の給食の提供ができています。

ウ 試食会

委託校での保護者対象の試食会については、2・3学期は学校行事などの都合で大規模な試食会の開催は難しい状況であったが、学校にはPTAと相談のうえできる範囲での実施を依頼したところ、2校で合計51名の保護者の方に試食していただいた。

エ 学校給食運営協議会

委託した小学校には、学校給食運営協議会の設置を依頼した。

学校長からは、円滑に給食運営が行われたことが報告されている。

委託への移行はスムーズであったが、「委託直後は、人員体制や調理室や作業になれるまでの間、様々な課題もあったが、業者側の努力により解消された」という学校もあった。

保護者からは、「子ども達は給食がおいしいと言っており、楽しみにしている」「この質のものを毎日提供していただけることに感謝している」との意見があった。また、「民間委託して給食の味や質が低下していないか全学年対象の試食会を継続してやってほしい」「試食会などで委託業者からの説明などがあるとより安心する」との要望があった。

(3) 委託化に伴う効果

ア 給食環境の充実

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る。

平成25年度に購入した主な備品としては、スチームコンベクションオーブンを四小・前原小・緑小・緑中に、立体式炊飯器を四小・前原小・緑小・二中・緑中に、アレルギー調理台を三小・二中・緑中に設置、ボイラーの入替、食器保管庫の入替を行った。

また、強化磁器食器導入による食器の改善を順次進めてきたが、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は変わらないが、今後、小学校5校の調理業務委託により生み出された財源もあわせて、工事費用にあて、なるべく早い時期に実現したいと考える。

イ 体制の充実

9月からの小学校5校の給食調理業務委託により、直営校では欠員が解消され、職員体制の立て直しをすることができた。

ウ 公民連携と市民協働

毎年、市の主催の研修を行っているが、委託会社調理員にも声をかけている。

平成26年3月の研修では、市域を4つのグループに分け、情報交換を行った。委託会社の調理員からも「他校の様子を知ることができてよかった」「直営校の作業も見てみたい」等の感想があり、調理員同士の交流の第一歩となった。

「小金井市学校給食の指針」が、平成25年4月に施行された。

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、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、小金井市学校給食の指針を推進し学校給食を見守り支援する組織として、「(仮称)小金井おいしい給食委員会」を設置していく。会議の開催とボランティアによる取組などを想定している。

平成26年度には市民公募委員3名を含めた準備会を立ち上げ、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。



【検証委員の試食結果】



- 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 食器具は清潔に保たれているか
- ⑤ 献立に合わせた食器具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。

①②は、評価結果と理由、意見を、③～⑤は主な意見をのせた。（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。）

【小金井第一中学校】10/28 試食4名

メニュー	項目	評価
ドライカレー	味付け	よい(4名) おいしかった。薄味でよかった。
	食材の切り方	よい(4名)
ごはん	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	よい(4名)
ペイザンヌスープ	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	よい(3名)ふつう(1名) 野菜が色紙切りのほうがよい。
オレンジゼリー		-
牛乳		-
	適温	よい
	食器具の清潔	よい
	適切な食器具	よい

【小金井第二中学校】 10/22 試食 4 名

メニュー	項目	評価
ナポリタン	味付け	よい(1名) よくない(3名) 味が薄い。具が少ない。
	食材の切り方	よい(4名)
和風サラダ	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	よい(2名) ふつう(2名) 野菜が小さく食べにくい。
スイートポテト	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	よい(4名)
牛乳		-
	適温	ナポリタンのスパゲッティがもう少し温かくてもよい。
	食器具の清潔	よい
	適切な食器具	よい

【東中学校】 10/1 試食 4 名

メニュー	項目	評価
深川飯	味付け	よい(2名) ふつう(1名) よくない(1名) 煮汁を使ったほうがよい。
	食材の切り方	よい(1名) ふつう(1名) よくない(2名) ごぼうの切り方が指示書と異なっていた。打合せで変更したならよい。
やきししゃも	味付け	よい(3名) ふつう(1名) もう少し焼き色をつけてもよい。
	食材の切り方	よい(3名) 未記入(1名)
青菜の煮浸し	味付け	よい(2名) よくない(2名) 味が濃く甘め。
	食材の切り方	よい(4名)
さつま汁	味付け	よい(3名) よくない(1名)
	食材の切り方	よい(1名) ふつう(2名) よくない(1名) 野菜のいちよう切りがもう少し厚くてもよい。
牛乳		-

	適温	煮浸しの仕上がりが、指示書の時間より早かった。寒い時期だと冷たくなってしまふ。
	食器具の清潔	よい
	適切な食器具	よい

【緑中学校】 10/15 試食 3 名

メニュー	項目	評価
ご飯		-
イカの黄金焼き	味付け	ふつう(1名)よくない(2名) いかが凍っていたからか、あまり味が付いていなかった。焼いた後にたれをかける方法もある。
	食材の切り方	よい(2名) 未記入(1名)
キムチ炒め	味付け	よい(3名)
	食材の切り方	よい(3名)
田舎汁	味付け	よい(2名) ふつう(1名)
	食材の切り方	よい(3名)
牛乳		-
	適温	より温かくするために、ご飯の配缶もう少し遅くなるとよいと思った。
	食器具の清潔	ほぼよい
	適切な食器具	よい

【南中学校】 10/8 試食 4 名

メニュー	項目	評価
スパゲッティナポリタン	味付け	よい(4名) マイルドでおいしかった。
	食材の切り方	よい(4名) 丁寧に細かく区切られていた。
パンプキンパイ	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	よい(4名)
レタススープ	味付け	よい(4名)

	食材の切り方	よい(3名)ふつう(1名) 野菜が色紙切りのほうがよい。
牛乳		-
	適温	時間ぎりぎりに作られていて、すべて温かった。
	食器具の清潔	ほぼよい
	適切な食器具	よい。スプーンがあってもよい。

【小金井第二小学校】 2/13 試食4名

メニュー	項目	評価
ひじきごはん	味付け	よい(3名) よくない(1名) 薄味でおいしかった。もう少し濃くてもいいと思った。
	食材の切り方	よい(3名) よくない(1名)
魚の西京焼	味付け	よい(3名) よくない(1名)
	食材の切り方	-
おひたし	味付け	よい(3名) よくない(1名) もう少し濃くてもいいと思った。
	食材の切り方	よい(3名) よくない(1名)
味噌汁	味付け	よい(3名) よくない(1名) 煮干のだしがよく出ている。もう少し濃くてもいいと思った。
	食材の切り方	よい(3名) よくない(1名)
牛乳		-
	適温	ほぼよい
	食器具の清潔	ほぼよい
	適切な食器具	よい

【小金井第四小学校】 2/4 試食5名

メニュー	項目	評価
スープスパゲティ	味付け	よい(5名) 味付けがちょうどよくおいしかった。
	食材の切り方	よい(5名)
ビーンズナゲット	味付け	よい(5名) 食感もよく、揚げ具合もよかった。

	食材の切り方	よい(5名)
ぱりぱりサラダ	味付け	よい(5名)
	食材の切り方	よい(5名) キャベツが細かく切られていてよかった。
牛乳		-
	適温	よい。ぎりぎりまで仕上げているので、適温で提供されていた。
	食器具の清潔	ほぼよい。
	適切な食器具	よい。スプーンはなくてもよいと思う。

【前原小学校】 1/15 試食 4名

メニュー	項目	評価
わかめご飯	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	よい(4名)
ししゃもフライ	味付け	よい(4名) カラッと揚がっていておいしい。
	食材の切り方	よい(4名)
野菜炒め	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	よい(3名) ふつう(1名) 野菜が色紙切りのほうがよい。
大根の味噌汁	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	よい(4名)
牛乳		-
	適温	ほぼよい。スープは温かくてよい。野菜炒めはもう少し配量が遅くてもよい。
	食器具の清潔	よい
	適切な食器具	よい

【緑小学校】 1/28 試食 4名

メニュー	項目	評価
大根菜飯	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	よい(4名)

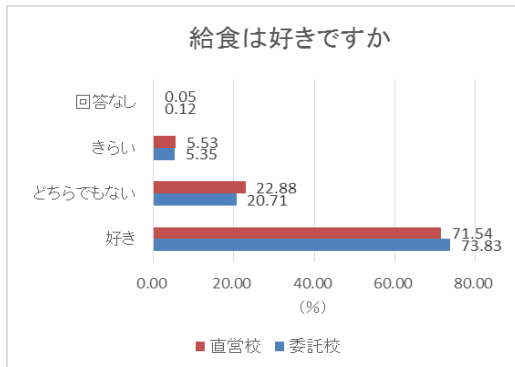
魚の照り焼き	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	よい(4名)
磯和え	味付け	よい(3名) よくない(1名)ちよっと薄い。
	食材の切り方	よい(4名)
すまし汁	味付け	よい(2名) ふつう(1名) よくない(1名) 少し塩分が強いような気がした。
	食材の切り方	よい(1名) ふつう(3名) しいたけ・豆腐が大きかった。煮立ちすぎて、かまぼこが縮んでしまった。
牛乳		-
	適温	全体的にさめてしまったので、配缶が遅いほうがよい。
	食器具の清潔	よい
	適切な食器具	よい

【南小学校】 1/21 試食4名

メニュー	項目	評価
三色丼	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	よい(4名)
すまし汁	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	よい(4名)
いちご		-
牛乳		-
	適温	ご飯の配食が早かった。
	食器具の清潔	お盆が変形しているのが気になった。
	適切な食器具	低学年には、スプーンがあると食べやすい。

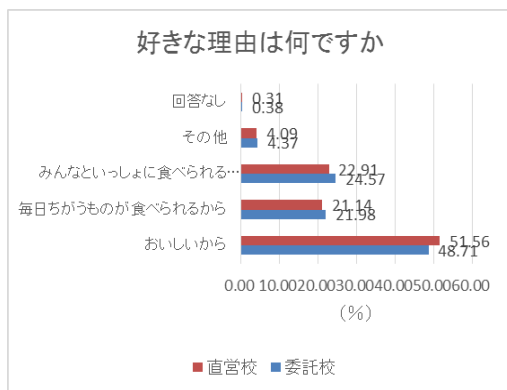
【児童アンケート結果】

平成 25 年 10 月に小学校全児童対象にアンケートを行い、直営校 4 校と委託校 5 校について比較した。アンケートの回答があった全小学校 4,659 人のうち委託校 2,579 人、直営校 2,080 人のうちの割合で比較した。



「給食は好きですか」との質問には、「好き」と答えた子どもの割合は、直営校、委託校ともに 70% 以上であった。

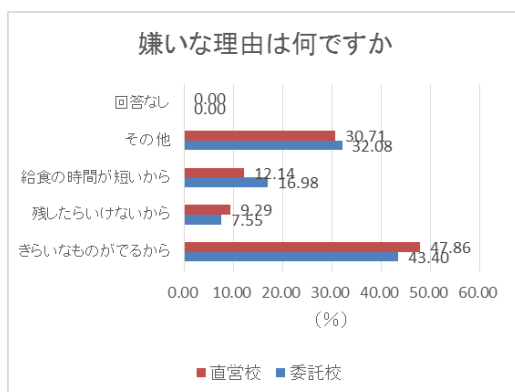
直営校グループと委託校グループに大きな差はなかった。



「好きな理由は何ですか」との質問には、直営校グループも委託校グループも、「おいしいから」がほぼ半数であった。

その他として、

- ・調理員さんが心をこめて作ってくれるから
- ・一生懸命に作ってくれるから
- ・愛がこもっているから
- ・栄養バランスがよい ・健康になる
- ・おながすいていて、食べると元気になる
- ・好きなものがでる
- ・嫌いなものがでるけど、食べられるようになる等の理由があった。



「嫌いな理由は何ですか」との質問には、直営校グループも委託校グループも「嫌いなものが出るから」が、40%台であった。

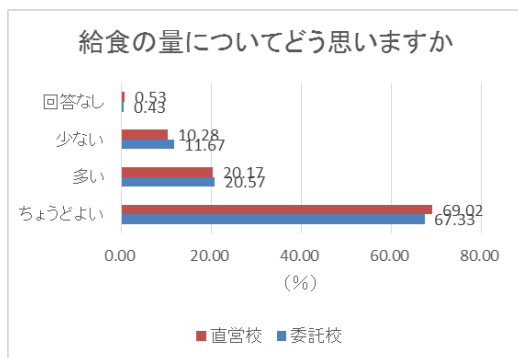
その他として、

- ・おいしくない ・牛乳がきれい
- ・好きなものがでない 等があった。

委託校では、少数ながら

- ・味が変わった ・虫が入っていた
- ・おいしくなくなった という理由があった。

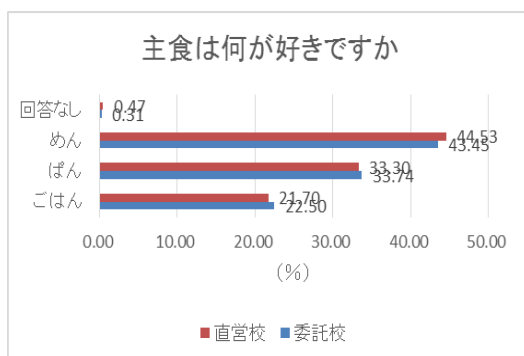
異物混入（葉物野菜の虫）があったことで給食の印象が変わってしまった子どもがいた。



「給食の量についてどう思いますか」との質問には、直営校グループ、委託校グループにも大きな差はなかった。

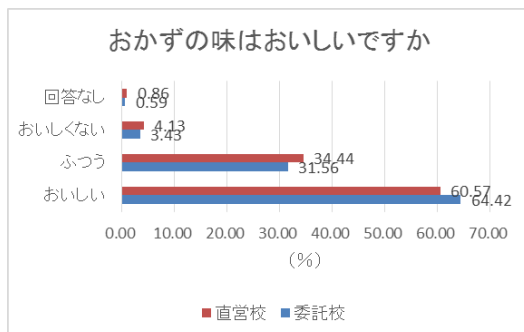
約20%の子どもが多いと感じ、約10%の子どもが少ないと感じている。

栄養士が学校栄養摂取基準によって献立をたて食材を発注している。

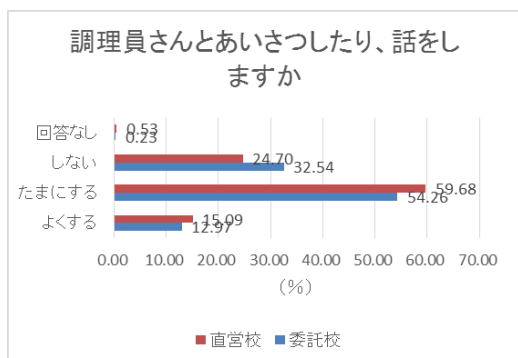


「主食は何が好きですか」との質問には、めんが第1位、パンが第2位、ごはんが第3位という結果だった。

米飯給食の推進という視点からは、子どもの嗜好とは相反するが、給食としての役割を考える必要がある。



「おかずの味はおいしいですか」との質問には、「おいしい」と答えた割合は、直営校グループに比べて委託校グループの割合が若干高かった。



「調理員さんとあいさつしたり、話をしますか」という質問では、直営校グループが、委託校グループに比べて、調理員とあいさつをしたり話をする割合が高かった。

10月のアンケートだったこともあるが、委託校でも、校内の掲示や給食だよりで調理員を紹介したり、配膳の際に子どもに声をかけたり、教室で子どもたちとふれあうことができるように工夫をしている。



調理員・栄養士の交流会を行いました

小金井市教育委員会学務課

H26. 3. 26 春季衛生講習会

小中14校の栄養士・調理員が集まり、4つのグループに分かれて交流しました。



区分	直営校	委託校		
		二小	一中	
第一グループ	本町小	二小	一中	
第二グループ	三小	緑小	緑中	
第三グループ	東小	南小	二中	東中
第四グループ	一小	四小	前原小	南中

検証の現場視察で委員から出た疑問をテーマに情報交換しました。

【1】生ものを扱う時のエプロンはどのようなものを使っているか。

ビニール製、布製といろいろ。布製の場合は、次亜塩素酸で消毒してから洗濯機にかけているとのこと。ドライ運用の面では布の方がよいという意見もあった。

【2】下処理済の野菜の保管方法はどのようにしているか。

ラップの切れ端など異物混入が不安で、特にカバーはしていないという学校がある。カバーをしている学校は、ラップ、アルミホイル等いろいろ。ショーレックスシートというものを使っている学校もある。(どんなものか見てみたいという声もありました。)

【3】プラスチックざるを使用しているか。

金網ざるを収納できるスペースがないので、プラスチックざるを使っている学校がある。

下処理用と調理用はわけて、消毒しているとのこと。

【4】爪ブラシやスポンジの使い方

【5】洗浄機、釜などの手入れ など・・・

短い時間でしたが、各グループで直営調理員の進行で話がはずみました。委託調理員さんからは、他校の様子を知る機会がないので良かった、直営校の調理の様子もぜひ見てみたい等の感想がありました。研修のあとに、希望者により一小の給食室を見学しました。一小自慢のピカピカにみがかれた回転釜！をみてもらい、お手入れの方法について説明しました。

