

# 平成26年度小金井市学校給食調理業務委託評価報告

平成27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、さらに平成25年度9月より実施されている小金井第二小学校、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26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。

小学校委託校、中学校委託校とも同様の方法で実施状況の評価した。また参考として小学校直営校4校も評価した。

## 2 委託実施校の概要

\* 喫食者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
学 校 名	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	6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 (H26.5.1 現在)	536	539	279	735	435
従 事 者 数 (H26.4.1 現在)	8人	8人	5人	8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	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
喫 食 数 (H26.5.1 現在)	590	559	536	601	537
従 事 者 数 (H26.4.1 現在)	8人	8人	8人	9人	7人

直営校				
学 校 名	小金井第一小学校	小金井第三小学校	東小学校	本町小学校
配 置 基 準	6人	6人	6人	5人
食 器 の 種 類	アルマイト	強化磁器	強化磁器	アルマイト
喫 食 数 (H26.5.1 現在)	665	721	579	465
従 事 者 数 (H26.4.1 現在)	7人	8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25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。

②衛生管理については、各校の調理業務について、小学校は平成26年10～11月に、中学校は平成26年6月～7月に調理現場の視察を行った。また比較対象として直営校の小学校は平成26年12月に視察を行った。

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・栄養教諭2名(直営校視察は3名)、調理員2名(直営校視察は1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・直営校職員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。

25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ため、学校ごとの比較は難しい。

また、味の評価は、個人の味覚の違いはあるが参考となるので昨年同様行った。

味付けの確認は各校の栄養士・栄養教諭の業務となるが、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。

視察での指摘事項等は、委託業者・直営校の両方に伝えることで今後の参考としていただいている。

#### (2) 衛生管理について

小金井市の給食調理室の現状は、全校ウェットシステムであるが、調理中は、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。

また、学校によっては、おおい帽子の下にさらにネットをしている。着用後は、粘着テープのローラーを白衣にかけ、細かい繊維等をとるようにしているところが多い。

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。ただ作業中にエプロンの使い分けができていないことが指摘されていた。

## 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）

毎年指摘される食器の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、27年度に向けて作業マニュアルを改定し、26年度の春期衛生研修で、直営の調理員から説明した。また委託検証で度々指摘される肉や魚をいれた容器等の下洗いについても説明が行われたが、今後再度検討してマニュアルにいたい。

食器の残留洗剤検査の結果について、平成26年度も市内14校とくに問題はなかった。しかしながらすすぎが不十分等指摘を受ける学校もあった。

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、給食に限らず、料理は、つくりたてがいちばんおいしいことから、口に入るまでかかる時間をより短くできるようにすることが望ましい。とくに汁物は作り始めが早かったり(煮すぎる)、配缶が早かったりする(季節によっては適温で児童生徒のところに行かない)学校が委託直営両方に見られた。

## ③ 調理機器の使用時の管理

委託校・直営校にかかわらず、回転釜で洗い物をする学校があった。目的外の使用はふさわしくない。工夫してそのようなことのないよう作業をしてほしい。

## ④ 調理機器の保管状況

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、小中学校4校で、年度当初2校、年度途中2校にチーフの交代があったが、2校はサブチーフの昇任による。一方で、学校によってはパートの方がなかなか定着せず、入れ替わりが多い。

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。

直営校については、平成25年9月の小学校委託以前はパートの入れ替わりがあったが、現在は落ち着いている。

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。また給食室内には、アレルギーキッチンを全校設置できた。

委託校・直営校にかかわらず、アレルギー対応は、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、また委託業者からの報告書等も遅滞なく提出されている。しかしながら今回の検証では直営校委託校共に作業動線表や検収表などに記入不備などがみられた。文科省のマニュアルに沿った記入ができるようお願いしたい。

調理員の研修実施状況については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。

また、小金井市が主催する年2回の研修会についても多くの方に参加していただいている。

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、食育リーダーの教職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、給食に使用するとのもろこしの皮むき、ソラマメやグリーンピース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、直営でやっていた取組は、同様に実施できている。また学校行事の際、時程の変更にも柔軟に対応している。

#### (6) その他

平成26年度の給食調理にかかる事故報告は、小中学校全体で7件であった。小学校では、異物混入が3件、その他2件、中学校では異物混入が2件あった。事故については、今後の給食運営に活かせるよう、情報を共有するよう教育委員会ではこころがけており、毎月の栄養士会での情報交換のほか、春期の研修会でも報告等について行っている。またこの学校でも納品時の検品で不備等発見するとすぐに対応し、給食に影響をださないようにできたことは検品の重要性が理解されていることや検品に対する各社の取組がいかされていると思う。

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」としている。

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が本年度も学校給食運営協議会の場などであった。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。

\*\*\*\*\*中学校委託業者一覧\*\*\*\*\*

(H26.4.1 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

平成25年6月の公募し、14社の応募があり、一次審査に5社が通過、公開プロポーザルによる二次審査を得て、下記のとおり決定し、同年9月より業務委託を開始した。

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\*\*\*\*\*

(H26.4.1 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

### (3) 試食会、学校給食運営協議会

#### ① 試食会

小中学校委託校は直営校同様保護者対象の試食会を行っている。アンケートには給食に対し、好意的な意見が多い。

## ② 学校給食運営協議会

中学校はすでに設置されており、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。

ただ学校によっては食器の数の間違いが指摘されており、基本的なことなので今後このようなことのないようお願いしたい。

保護者からは、「栄養バランスが良く、温かく、おいしいなどおおむね好評である」「薄味だがだし汁がきいていてじゅうぶん味がでている」「試食会の折、委託業者が質問に対して受け答えをされていて安心した。これからはアピールしたほうが良い」などの意見があった。

## (4) 委託化に伴う効果

### ① 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26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三小に、立体式炊飯器を三小・南中に、アレルギー調理台を本町小に設置、他にはボイラーの入替、食器消毒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校がアルミ食器を使用している。本町小学校については、29年度に陶器食器の導入の計画があるため、それにむけて施設設備の改善を他課の協力を得ながら検討中である。



立体炊飯器

### ② 公民連携

毎年、市の主催の研修を行っているが、委託会社にも通知し、社員やパートの方も参加している。

平成26年8月の研修は、多摩府中保健所の給食室細菌ふき取り検査の結果をもとに保健所職員の方たちを講師として給食室の衛生管理等について行った。直営校、委託校合わせて75名の参加があった。

平成27年3月の研修では、事故報告や直営調理員から食器等の洗浄の仕方についての説明、文科省から届いたばかりの「学校におけるアレルギー疾患対応」のDVDの視聴、さらに前年同様市域を4つのグループに分け、情報交換を行った。各グループでは、「牛乳の配膳のタイミング」「生卵等の扱い」「小金井にはない調理機器」「アレルギーの食器について」「スポンジの使い方」「野菜の汚れ等の洗い方」などの話題がでた。直営校、委託校ともに「他校の様子を知ることができてよかった」「情報交換ができて良かった。」等の感想があった。当日は直営校、委託校合わせて87名の参加があった。

また検証の際、委託会社の仕事から学ばせていただくことも多い。委託会社独自のノウハウはもちろんのこと、他地区の情報ももたらされ、仕事をしていくうえでの良い機会となっていると思われる。

③ 市民協働

「小金井市学校給食の指針」が、平成25年4月に施行された。

平成26年度は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を立ち上げるための準備会として「(仮称)小金井おいしい給食委員会」を設置した。

市民公募委員3名、小金井市PTA連合会から2名、委託会社より1名、栄養教諭1名、直営校調理員1名、教育委員会3名で意見の交換を行った。

この会をもとにして平成27年度4月に「小金井みんなの給食委員会」が発足する運びとなった。

「小金井みんなの給食委員会」では小金井の給食の指針に沿った給食運営をするため、給食関係者の委員を増やした。市民の方々とより多くの意見交換をすることが可能と思われる。今後も小金井の子どもたちのために市と市民が協力してより良い給食を提供していきたい。





### 【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】7/15 試食5名

メニュー	項目	評価
ごはん		-
さんまの四川ふう	味付け	よい(4名) ふつう(1名)
	食材の切り方	-
小松菜ののりあえ	味付け	よい(5名)
	食材の切り方	よい(5名)
味噌汁	味付け	よい(4名)ふつう(1名) 少し味が濃かったように思う。
	食材の切り方	よい(2名)ふつう(2名)よくない(1名) 玉ねぎは手切りで1/4スライスの方ができばえが良いと思う。
牛乳		-
	適温	ほぼよい。仕上がり時間がもう少し遅くても良い。
	食器具の清潔	よい
	適切な食器具	よい

【小金井第二中学校】 6/24 試食4名

メニュー	項目	評価
アロス・コン・ポヨ (コロンビアふうピラフ)	味付け	ふつう(1名) よくない(3名) 味が薄い。具の煮汁を利用したほうが良い。
	食材の切り方	よい(4名)
アヒ・アコ (コロンビアふうシチュー)	味付け	よくない(4名) 薄味だった。
	食材の切り方	よい(4名)
コーヒーゼリー		-
牛乳		-
	適温	よい
	食器具の清潔	ほぼよい
	適切な食器具	よい

【東中学校】 6/17 試食4名

メニュー	項目	評価
小松菜チャーハン	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	よくない(4名) 小松菜がみえなくなってしまう残念。もう少し大きく切るか、ゆで具合をさっとするか工夫してはどうか。
白菜のスープ	味付け	よい(3名) よくない(1名) 味が少しすい気がした。
	食材の切り方	よい(3名) ふつう(1名) スープのにらもう少し大きくてもいかも。
メロン		-
牛乳		-
	適温	よい
	食器具の清潔	よい
	適切な食器具	よい

【緑中学校】 7/8 試食5名

メニュー	項目	評価
柏パン		-
かぼちゃコロッケ	味付け	よい(4名)ふつう(1名)
	食材の切り方	よい(4名)ふつう(1名)
ゆできゃべつ	味付け	よい(4名)ふつう(1名)
	食材の切り方	よい(2名)ふつう(2名)よくない(1名) きゃべつの芯の部分はもう少し小さく切ったほうが良い。
レタスのスープ	味付け	よい(5名)
	食材の切り方	よい(3名)ふつう(2名)
牛乳		-
	適温	よい。適温だった。
	食器具の清潔	ほぼよい
	適切な食器具	ほぼよい。フォークがついたほうがよい。

【南中学校】 7/3 試食4名

メニュー	項目	評価
わかめごはん	味付け	よい(3名)よくない(1名) もう少し塩分がうすくてもよいと思う。
	食材の切り方	-
さばの塩焼き	味付け	よい(2名)回答なし(2名)
	食材の切り方	-
じゃがいものきんぴら	味付け	よい(3名)ふつう(1名)
	食材の切り方	よい(3名)回答なし(1名)
具だくさん味噌汁	味付け	よい(3名)よくない(1名) もう少し塩分がうすくてもよいと思う。
	切り方	よい(3名)回答なし(1名)
牛乳		-
	適温	よい
	食器具の清潔	ほぼよい
	適切な食器具	よい

【小金井第二小学校】 9/30 試食4名

メニュー	項目	評価
ごはん		-
春巻き	味付け	よい(3名) ふつう(1名)
	食材の切り方	よい(4名)
ナムル	味付け	よい(3名) ふつう(1名)
	食材の切り方	よい(4名)
卵スープ	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
	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】 10/7 試食4名

メニュー	項目	評価
ごはん		-
カレー	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	よい(4名)
カリカリサラダ	味付け	よい(3名)よくない(1名) 味が濃い
	食材の切り方	よい(4名)
フルーツポンチ	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	よい(4名)
牛乳		-
	適温	よい
	食器具の清潔	よい
	適切な食器具	よい

【前原小学校】 10/14 試食5名

メニュー	項目	評価
ごはん		-
鮭の幽庵焼き	味付け	よい(3名)よくない(1名)回答なし(1名) ぱさつきがやや気になった。
	食材の切り方	-
五目きんぴら	味付け	よい(4名)よくない(1名) 少しうす味のような気がした。
	食材の切り方	よい(5名)
味噌汁	味付け	よい(1名)ふつう(3名)よくない(1名) 煮干だしに苦味がでていた。
	食材の切り方	よい(5名)
みかん		-
牛乳		-
	適温	よい
	食器具の清潔	よい
	適切な食器具	よい

【緑小学校】 10/23 試食5名

メニュー	項目	評価
わかめご飯	味付け	よい(5名)
	食材の切り方	-
さばの石垣フライ	味付け	よい(5名)
	食材の切り方	-
里芋とこんにゃくのピリカラ炒め	味付け	よい(4名)ふつう(1名)
	食材の切り方	よい(5名)
打ち豆汁	味付け	よい(3名) ふつう(2名)
	食材の切り方	よい(3名) 回答なし(2名)
牛乳		-
	適温	ごはんがさめてしまっていた。
	食器具の清潔	よい
	適切な食器具	よい

メニュー	項目	評価
高野ごはん	味付け	よい(3名)ふつう(1名)
	食材の切り方	よい(4名)回答なし(1名)
鮭の塩焼き	味付け	よい(2名)ふつう(1名)よくない(1名) 少ししょっぱい感じがした。
	食材の切り方	-
ごまあえ	味付け	よい(3名)よくない(1名) 少し濃く感じた。
	食材の切り方	よい(4名)
さつまじる	味付け	よい(2名)ふつう(1名)よくない(1名) 小学生には少し味が濃い目かと思った。
	食材の切り方	よい(3名)ふつう(1名)
牛乳		-
	適温	出来上がり時間はもう少し遅らせたほうがよい。
	食器具の清潔	よい
	適切な食器具	よい



【第一小学校】 11 / 13 試食4名

メニュー	項目	評価
ごはん		-
たくあん炒め	味付け	よい(3名)回答なし(1名)
	食材の切り方	よい(2名)回答なし(2名)
ホッケの塩焼き	味付け	よい(2名)ふつつ(1名)回答なし(1名)
	食材の切り方	-
じゃこ野菜	味付け	よくない(3名)回答なし(1名)味が足りない。
	食材の切り方	よい(4名)
根菜の味噌汁	味付け	よい(2名)ふつつ(1名)よくない(1名)
	食材の切り方	よくない(4名) 大根が大きすぎる。
牛乳		-
	適温	汁物の出来上がりはもう少し遅らせたほうがよい。
	食器具の清潔	よい
	適切な食器具	よい。トンブ等は低学年、高学年と大きさがかえられていてよかったと思う。

【第三小学校】 11 / 18 試食4名

メニュー	項目	評価
油揚げとたくあんのご飯	味付け	よい(4名)味加減がちょうどよかった。
	食材の切り方	よい(3名)ふつつ(1名)
とびうおのつみれ汁	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	よい(3名)ふつつ(1名) ごぼうと長ねぎが大きめに感じられた。
ぶどう		-
牛乳		-
	適温	ほぼよい。 調理、配食時間も考えられていてよかったと思います。
	食器具の清潔	よい
	適切な食器具	ほぼよい

【東小学校】 11/26 試食4名

メニュー	項目	評価
小松菜のビスキュイパン	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	よい(4名)
森のきのこのシチュー	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	よい(1名)ふつう(2名)よくない(1名) じゃがいもはもう少し小さくても良いと思う。
青大豆入りゆで野菜	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	よい(3名)よくない(1名) 野菜の大きさがもう少し小さめでも良いと思う。
牛乳		-
	適温	よい
	食器具の清潔	よい
	適切な食器具	よい

【本町小学校】 11/6 試食4名

メニュー	項目	評価
鮭とわかめのご飯	味付け	よい(3名)よくない(1名) 鮭に少し塩分があった方がおいしいと思う。
	食材の切り方	よい(4名)
筑前煮	味付け	よい(2名)ふつう(2名)
	食材の切り方	よい(3名)ふつう(1名)
小松菜の味噌汁	味付け	ふつう(1名)よくない(3名) 味噌汁はもう少し薄くてもいいと思いました。
	食材の切り方	よい(3名)ふつう(1名)
牛乳		-
	適温	よい
	食器具の清潔	よい。食器は新しくきれいだがやはりアルマイトは残念。
	適切な食器具	ごはんと筑前煮の食器が逆でもよかったのではないか。