

# 令和元年度小金井市学校給食調理業務委託報告

令和2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

現在調理業務委託が実施されている市立小学校5校、中学校5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、令和元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 委託校及び直営校の概要

R1. 5.1現在

学校名		現在の委託会社	食数 (※1)	配置 基準(※2)	従事 者数	食器の 種類	委託開始 年月
直 営 小 学 校	小金井第一小学校		611人	正規4人 非常勤3人	8人	R1.9より 強化磁器	
	小金井第三小学校		924人	正規5人 非常勤3人	9人	強化磁器	
	東小学校		700人	正規4人 非常勤3人	8人	強化磁器	
	本町小学校		522人	正規4人 非常勤3人	8人	強化磁器	
委 託 小 学 校	小金井第二小学校	㈱ジーエスエフ	571人		10人	強化磁器	H25.9
	小金井第四小学校	㈱東洋食品	573人		9人	強化磁器	H25.9
	前原小学校	一富士フード サービス㈱	587人		10人	強化磁器	H25.9
	緑小学校	㈱東洋食品	710人		11人	強化磁器	H25.9
	南小学校	㈱ジーエスエフ	560人		7人	強化磁器	H25.9

委託 中 学 校	小金井第一中学校	(株)メフォス	481人		8人	強化磁器	H18.9
	小金井第二中学校	一富士フード サービス(株)	445人		8人	強化磁器	H18.9
	東中学校	一富士フード サービス(株)	310人		6人	強化磁器	H20.4
	緑中学校	(株)東京天竜	568人		12人	強化磁器	H20.4
	南中学校	(株)メフォス	410人		8人	強化磁器	H20.4

※1 食数は教職員を含む。

※2 市の配置基準

### 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30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、委託校は令和元年6～10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も同時期に視察を行った。

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、小金井市立小中学校の栄養士・栄養教諭2名と直営校の調理員2名(委託校・直営校とも同様)で実施し、教育委員会事務局職員も同席した。視察の結果は、委託校・直営校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。

30年度と同様、各学校献立も違い、試食した委員も変更になっているため、学校ごとの比較は難しい。

また、味の評価は、個人の味覚の違いがあるため、参考として昨年同様行った。

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出来栄が変わってくる。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委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、委託校・直営校の両方に伝えることで今後のために情報共有を行っている。

## (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、委託会社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、委託会社によっては、おおい帽子の下にさらにネットをしている。また、着用後は、粘着テープのローラーを調理衣にかけ、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。

### 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）

調理作業中については、学校により作業が変わるごとの手袋を代えるタイミングや使い分けができていないとの指摘があった。一方で、使用した手袋をはずす前に2人で破損等がないかを確認していて良かったという報告もあった。また、食器の洗浄作業については、学校により下洗いやすすぎでマニュアル通りではないとの指摘があった一方で、丁寧に1枚1枚洗っていたという報告や食器が傷ついたり割れたりしないように水槽にシートをひいて丁寧な作業をしていた等の報告もあった。食器の残留洗剤検査の結果については、令和元年度も市内14校とくに問題はなかった。

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通り調理後2時間以内に喫食できるようにすることになっている。マニュアル通りではあったが、料理のできあがる時間が早すぎるといった指摘がいくつかの学校であった。

仕上がり時間から逆算して調理開始時間を決めることや速やかに配缶することなど日々、各学校で丁寧に打ち合わせを行い、より良い給食を児童・生徒に提供できるようところがけて欲しい。

### ③ 調理機器の使用時の管理

炒め物や和え物を1回でまとめて調理していたため、時間がかかってしまい水分が出てきてしまっていたという指摘があった。釜の容量に見合う量で、短い時間で仕上がるようお願いしたい。また、調理機器によっては、適正な量、おいしく出来上がる量があるということなので、使用したときの様子や厨房業者からの情報を学校間で共有し、引き続き研究を重ねていくようお願いしたい。

### ④ 調理機器の保管状況

特に指摘事項はなかったが、調理機器の点検は、作業の遅れや異物混入などにかかわるので重要で

ある。引き続き、食品の検収同様、これからも委託校・直営校にかかわらず、丁寧な対応をお願いしたい。

#### ⑤ 食材の保管状況

食材の検収表に記入漏れがあったとの指摘があった。産地、製造元、消費期限等をしっかり確認し、毎日、記入漏れが無いようお願いしたい。また、油揚げの異物等の確認を1枚ずつしていないという指摘もあった。納品後、異物等の確認をお願いしたい。

### (3) 安全衛生について

人員配置については、チーフの交代は5校であった。学校によってはパートの方が入れ替わることもあったが、小金井市内の学校間の異動であったり、サブチーフからチーフへの昇格での異動ということが多く、大きく変わったところはない。

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会社が行っているため、学校管理職による人事管理が軽減されている。

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に設置している。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ている。

また、今年度についても、調理作業を安全に行なうために作業開始時のみだしなみチェック、手袋使用時の点検などの細かいところも行き届いていた。

### (4) 調理現場の管理体制等

日常業務の連絡体制は、栄養士から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。この点については、小学校5校、中学校5校とも円滑に行われており、また、委託会社からの報告書等も遅滞なく提出されている。

一部の委託校及び直営校の作業工程表に記入不備が見られた。作業内容、時間、担当者など、人の動きがわかるよう記入して欲しい。

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会社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毎回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・管理や三期休業中の工事や害虫駆除等の立会いについても、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。授業や取組の行われる日の給食は授業と連動していることが多く、給食室の協力が不可欠である。例えば小学校ではとうもろこしの皮むきやそら豆・グリンピースのさやむきなどが毎年行なわれることが多い。児童が授業で剥いた野菜を調理員が受け取り、調理し、その日の給食で提供している。

また、児童生徒のリクエスト献立など委員会活動等の取組や読書週間とのタイアップ、また小金井和食の日などの様々な取組が各学校において行われたが、これらの取り組みに対し、大変協力的であった。また、学校行事の際、時程の変更にも柔軟に対応している。

教育活動との連携については、委託校・直営校共に取組に違いはないと思われる。

## (6) その他

令和元年度の給食調理にかかる事故報告はなかったが、検収時の確認により、異物混入を未然に防ぐことができたとの報告はあった。事故を防ぐためには、このように検収時等に念入りに確認することで防ぐことができるものもある。今後についても、教育委員会や小中学校全校が情報を共有して給食運営に活かすことができるようこころがけている。毎月の栄養士会での情報交換の他、検証時に検収も評価対象として評価し、指摘があった場合は改善策をとっていただいているため、重要性については、各校に理解されているものと思われる。



正規社員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。

正規社員以外(パート)については、小・中学校ともに、調理師等の有資格者または学校給食経験者としている。

## 5 総括

### (1) 試食会、学校給食運営協議会等

#### ① 試食会

委託校・直営校にかかわらず試食会を行っている。給食ができるまでのDVDなど見ていただく機会もあり、安全や衛生について配慮しているなどの意見もいただいている。今年度も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

教育委員会より各校での開催を依頼し、報告を受けている。また、教育委員会からも1～2名参加している。多くの学校で学校長からは、円滑に給食運営が行われていることが報告されている。

保護者からは、「給食室の環境改善について対応して欲しい」、「地産地消の取り組み等、食育にも力を入れていて素晴らしい」、「給食は野菜の素材の味やだしを生かし、減塩でもおいしかったので、家庭でも参考にしたい」などの意見があった。

### (2) 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。

アルマイト食器を使用している学校は第一小学校1校のみであったが、令和元年9月に強化磁器食器を導入し、全校強化磁器食器による給食の提供となった。

#### ② 明日の小金井教育プランへの推進

児童生徒の学習環境の整備のため、教育ネットワークの構築、特別教室のエアコンの借上料、特別支

援教育、就学相談等の充実のため、特別支援教育支援員等に充当している。

### ③ 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。

8月の夏期衛生研修は、多摩府中保健所職員の方たちを講師にお願いした。例年6月に行う調理室内のふき取り検査の話を中心に学校給食の衛生管理等についてビデオ等も用いて行っていただいた。委託校・直営校合わせて94名の参加があった。

また、例年3月に行われている春期衛生研修については、新型コロナウイルスの影響により、研修を開催することができなかったが、情報共有をこれからも行っていけるようにしていきたい。

### ④ 市民協働

令和元年度は、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の「小金井みんなの給食委員会」の会議を4回開催した。また運営委員会のメンバーは市民4名、小金井市立小中学校PTA 連合会から2名、委託会社5社で各社1名、校長1名、栄養教諭1名、栄養士1名、直営校調理員2名で構成している。

昨年度、新しい試みとして行った給食試食会が大変好評だったため、今年度も6月25日(火)に南小学校において給食試食会を実施した。

当日は、運営委員会のメンバーの他現在、学校給食に地場野菜を多く納入してくださっている農家の方にも声をかけ、給食を試食した。委員からは、「塩分がとても控えめなのに、だしがきいているのでおいしかった」、「地場野菜が使われていることがわかった」、「小金井市の特産品のルバーブを使ったチーズケーキがとてもおいしかった」などの意見があった。

委員会の活動によって、小金井の給食が良い方向に進んでいくことが委員共通の願いである。



### (3) まとめ

今年度も昨年同様、委託校、直営校とも総合的に見ると差はない。委託校・直営校が検証結果を共有することで小金井の学校給食をより良くしていただきたい。



### 【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。（味つけしないご飯・調理していないパン・カットしていないフルーツ、牛乳、ヨーグルト、乳酸飲料は除く。）



令和元年 6月 7日(金) 小金井第一小学校

【献立】 カレーピラフ ミネストローネ メロン 牛乳

【試食】 4名

献立	項目	評価
カレーピラフ	①味付け	よい(2名) ふつう(2名) 味は良かったが、ご飯が少し硬いと思った。
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
ミネストローネ	①味付け	よい(3名) ふつう(1名) 少し薄味だと思った。
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
メロン	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
牛乳	③適温	よい(3名) ふつう(1名)
	④食器具の清潔	よい
	⑤適切な食器具	よい

令和元年 6月13日(木) 緑中学校

【献立】 ごはん 和風ハンバーグおろしソース 三色グラッセ なめこ汁 牛乳

【試食】 4名

献立	項目	評価
ごはん	③適温	よい(3名) ふつう(1名) 先に炊いたごはんが少しさめてしまっていた。
和風ハンバーグおろしソース	①味付け	よい(3名) ふつう(1名) 大根おろしの辛味が少し気になった。
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(3名) ふつう(1名)
三色グラッセ	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(3名) ふつう(1名) 野菜の切り方が気になった。
	③適温	よい(4名)
なめこ汁	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
牛乳	③適温	よい(4名)
	④食器具の清潔	ほぼよい
	⑤適切な食器具	よい



令和元年 6月21日(金) 東小学校

【献立】 ハッシュドポーク 和風サラダ バレンシアオレンジ 牛乳

【試食】 4名

献立	項目	評価
ハッシュドポーク (ご飯)	③適温	よい(4名)
ハッシュドポーク (具)	①味付け	よい(2名) ふつう(2名) もう少し塩気とコクがあってもよいと思った。
	②食材	よい(3名) ふつう(1名) ミキサーにかけた野菜がザラザラしていた。
	③適温	よい(4名)
和風サラダ	①味付け	よい(2名) ふつう(1名) よくない(1名) かつおぶしの量が多かった。半分でもよいと思った。
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
バレンシアオレンジ	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
牛乳	③適温	よい(3名) よくない(1名) 常温に置かれている時間が長くぬるくなっていた。
	④食器具の清潔	よい
	⑤適切な食器具	ほぼよい オレンジは小椀を使用するとよいと思った。

令和元年 6月27日(木) 第四小学校

【献立】 コーンブレッド 手作りいちごジャム いんげん豆とポテトのチーズ焼

トマトとレタスのスープ 牛乳

【試食】 4名

献立	項目	評価
手作りいちごジャム	①味付け	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
いんげん豆とポテトの チーズ焼	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
トマトとレタスのスープ	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
牛乳	③適温	よい(3名) ふつう(1名) 夏場ですぐぬるくなってしまうのでもう少し遅くてもよい。
	④食器具の清潔	ほぼよい
	⑤適切な食器具	よい

令和元年 7月 5日(金) 第二中学校

【献立】 ターメリックライス バターチキンカレー 野菜のマスタードソテー  
バレンシアオレンジ 牛乳

【試食】 3名

献立	項目	評価
ターメリックライス	①味付け	よい(3名)
	③適温	よい(3名)
バターチキンカレー	①味付け	よい(2名) ふつう(1名) 少し辛いと感じた。
	②食材	よい(3名)
	③適温	よい(3名)
野菜のマスタードソテー	①味付け	ふつう(3名) マスタードも味も薄いと思った。
	②食材	よい(2名) ふつう(1名)
	③適温	よい(3名)
バレンシアオレンジ	②食材	よい(3名)
	③適温	よい(3名)
牛乳	③適温	よい(3名)
	④食器具の清潔	ほぼよい
	⑤適切な食器具	ほぼよい オレンジは小皿を使用するとよいと思った。

令和元年 7月12日(金) 前原小学校

【献立】 胚芽ごはん チキンステーキ 野菜の磯じゃこあえ キャベツのみそ汁 牛乳

【試食】 3名

献立	項目	評価
胚芽ごはん	①味付け	よい(2名) ふつう(1名) ごはんが少し硬かった。
	③適温	よい(3名)
チキンステーキ	①味付け	よい(1名) ふつう(2名) ステーキソースが濃いと思った。
	③適温	よい(3名)
野菜の磯じゃこあえ	①味付け	よい(3名)
	②食材	よい(3名)
	③適温	よい(3名)
キャベツのみそ汁	①味付け	よい(1名) ふつう(2名) みその味が濃く感じた。
	②食材	よい(2名) ふつう(1名)
	③適温	よい(3名)
牛乳	③適温	よい(3名)
	④食器具の清潔	よい
	⑤適切な食器具	よい

令和元年 9月 6日(金) 南中学校

【献立】 柏パン 白身魚のフライ ゆで野菜 ミネストローネ 牛乳

【試食】 4名

献立	項目	評価
白身魚のフライ	①味付け	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
	②食材	よい(2名) ふつう(2名) もう少し大きく切ってもよいと思った。
ゆで野菜	①味付け	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
	②食材	よい(2名) ふつう(2名) もう少し大きく切ってもよいと思った。
ミネストローネ	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(3名) ふつう(1名) 仕上がりが早かった。
牛乳	③適温	よい(4名)
	④食器具の清潔	よい
	⑤適切な食器具	よい

令和2年 9月12日(木) 緑小学校

【献立】 みそビビンバ 春雨スープ ぶどう 牛乳

【試食】 4名

献立	項目	評価
みそビビンバ	①味付け	よい(3名) ふつう(1名) 味が少し濃いように感じた。
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
春雨スープ	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
ぶどう	③適温	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
	④食器具の清潔	よい
牛乳	③適温	よい(4名)
	⑤適切な食器具	ほぼよい ビビンバは箸だけだと少し食べづらいように感じた。

令和2年 9月20日(金) 本町小学校

【献立】 わかめごはん 鯖の塩こうじ焼 秋なすのみそ炒め かきたま汁 牛乳

【試食】 3名

献立	項目	評価
わかめごはん	①味付け	よい(2名) よくない(1名) わかめの量が多くて少し味が濃いと思った。
	③適温	よい(3名)
鯖の塩こうじ焼	①味付け	よい(2名) ふつう(1名)
	③適温	よい(3名)
秋なすのみそ炒め	①味付け	よい(2名) ふつう(1名)
	②食材	よい(3名)
	③適温	よい(3名)
かきたま汁	①味付け	よい(2名) よくない(1名) だしがよくとれていたのもう少し薄くてもよいと思った。
	②食材	よい(3名)
	③適温	よい(3名)
牛乳	③適温	よい(3名)
	④食器具の清潔	よい
	⑤適切な食器具	よい

令和元年 9月26日(木) 東中学校

【献立】 ごはん さわらの西京焼 水菜と厚揚げの炊いたん 味噌汁 牛乳

【試食】 4名

献立	項目	評価
ごはん	③適温	よい(3名) ふつう(1名)
さわらの西京焼	①味付け	よい(3名) ふつう(1名)
	③適温	よい(4名)
水菜と厚揚げの炊いたん	①味付け	よい(2名) よくない(2名) 味が濃いと思った。
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(3名) ふつう(1名)
みそ汁	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(3名) ふつう(1名) さつまいもが大きいと思った。
	③適温	よい(4名)
牛乳	③適温	よい(4名)
	④食器具の清潔	よい
	⑤適切な食器具	よい

令和元年10月 4日(金) 小金井第二小学校

【献立】 赤飯 鶏の唐揚げ 白菜の辛子和え すまし汁 牛乳

【試食】 4名

献立	項目	評価
赤飯	①味付け	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
鶏の唐揚げ	①味付け	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
白菜の辛子和え	①味付け	よい(3名) ふつう(1名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(3名) ふつう(1名) 冷めてしまうのでもう少し調理を遅くした方がよい。
すまし汁	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
牛乳	③適温	よい(4名)
	④食器具の清潔	よい
	⑤適切な食器具	よい

令和元年10月10日(木) 南小学校

【献立】 アップルトースト 冬野菜のポトフ コーンサラダ 牛乳

【試食】 4名

献立	項目	評価
アップルトースト	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(3名) ふつう(1名)
	③適温	よい(4名)
冬野菜のポトフ	①味付け	よい(3名) ふつう(1名) 素材のうまみはでていたが、塩味が薄く感じた。
	②食材	よい(3名) ふつう(1名) 全体的にもう少し大きくてもよいと思った。
	③適温	よい(4名)
コーンサラダ	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
牛乳	③適温	よい(4名)
	④食器具の清潔	よい
	⑤適切な食器具	ほぼよい トーストは手袋の方がいいと思った。

令和元年10月18日(金) 小金井第一中学校

【献立】 ルバーブパン サーモンのマスタード焼 粉吹き芋 ウィンナースープ みかん 牛乳

【試食】 3名

献立	項目	評価
サーモンのマスタード焼	①味付け	よい(3名)
	②食材	よい(3名)
	③適温	よい(3名)
粉吹き芋	①味付け	よい(3名)
	②食材	よい(3名)
	③適温	よい(3名)
ウィンナースープ	①味付け	よい(3名)
	②食材	よい(3名)
	③適温	よい(3名)
みかん	③適温	よい(3名)
牛乳	③適温	よい(3名)
	④食器具の清潔	よい
	⑤適切な食器具	よい

令和元年10月24日(木) 小金井第三小学校

【献立】 秋の香りごはん さばの塩焼き 野菜の磯香和え すまし汁 牛乳

試食:4名

献立	項目	評価
秋の香りごはん	①味付け	よい(3名) ふつう(1名) もう少し塩分を控えてもいいと思った。
	②食材	よい(3名) ふつう(1名) 人参が少し煮崩れていた。
	③適温	よい(4名)
さばの塩焼き	①味付け	よい(2名) ふつう(2名) 少し塩気が強く感じた。
	③適温	よい(4名)
野菜の磯香和え	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
すまし汁	①味付け	よい(3名) ふつう(1名) 少し濃く感じた。
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
牛乳	③適温	よい(4名)
	④食器具の清潔	よい
	⑤適切な食器具	よい



