

令和3年度小金井市学校給食調理業務委託報告

令和4年6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3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

R3. 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	705人	正規4人 非常勤3人	8人	強化磁器	
	小金井第三小学校	933人	正規5人 非常勤3人	9人	強化磁器	
	東小学校	786人	正規4人 非常勤3人	8人	強化磁器	
	本町小学校	575人	正規4人 非常勤3人	7人	強化磁器	
委 託 小 学 校	小金井第二小学校	611人		10人	強化磁器	H25.9
	小金井第四小学校	604人		10人	強化磁器	H25.9
	前原小学校	672人		10人	強化磁器	H25.9
	緑小学校	760人		14人	強化磁器	H25.9
	南小学校	620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	537人		9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)	430人		9人	強化磁器	H18.9
	東中学校	一富士フード サービス(株)	336人		7人	強化磁器	H20.4
	緑中学校	(株)東京天竜	640人		10人	強化磁器	H20.4
	南中学校	(株)メフォス	440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、令和2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3年6月～令和3年12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、作業動線の確認、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1名と直営校の調理員1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。

令和2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。さらに、朝の打ち合わせの際に服装チェックを2人1組で指さし確認を行っている学校もあり、大変気を配ってよかったという報告もあった。布製エプロンの着用・委託会社では短靴の使用等、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、1人1人の作業がしっかり分担されていてスムーズに進んでいる姿が大変良く、作業動線も良く考えられていてよかったという報告や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があった。食器の残留洗剤検査の結果については、令和3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あった一方、温かいものは温かく冷たいものは冷たく提供できるよう心がけて良かったという報告もあった。

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心がけて欲しい。

③ 調理機器の使用時の管理

ゆで物をする時には、釜の容量に見合った適量のお湯を使用し、かつ確実にできるだけ短い時間で火がとおる量を一回のゆでる量とするようお願いしたい。また、使用したザル等を高く積み重ねすぎていると倒れる危険があるという指摘もあったので、使用後の機器についても配慮していただ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、片栗粉が納品された段ボールのまま食品庫に置かれていたという指摘もあった。段ボール等は食品庫には持ち込まず、速やかに片づけるようお願いしたい。

(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1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が、令和3年度は、新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から参加型の研修会ではなく、書面での開催を行った。

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。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、箸の日・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、これらの取組に対し、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3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の念入りな確認によって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ところがけている。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。

委託会社においては、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。また、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

毎年、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が、令和3年度においては新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から学校行事が中止となり、試食会も多くの学校で中止となった。

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名参加しているが、令和3年度においては新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から協議会の開催方法が書面へ変更された。書面において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。

(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。



現在、小金井第一小学校と小金井第三小学校に空調設備を整備したところであるが、今後も空調設備を順次、整備していきたい。

② 明日の小金井教育プランの推進

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、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。

令和3年度は新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から8月の夏期衛生研修は、多摩府中保健所職員の方に資料作成をお願いし、書面での開催とした。7月に行った調理室内のふき取り検査を中心に結果及び学校給食の衛生管理等の内容であった。

新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から今までの研修会開催を見直しながら、情報共有を行っていけるようにしていきたい。

④ 市民協働

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」の会議を例年4回開催しているが、令和3年度においては、新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から3回開催した。

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。

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。

資料 1

令和 3 年度 学校給食調理業務委託評価報告

【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3年6月4日(金) 東中学校

【献立】 かみかみわかめごはん ししゃもの石垣フライ 野菜のカレー炒め いもだんご汁 牛乳

【試食】 4名

献立	項目	評価
かみかみわかめごはん	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
ししゃもの石垣フライ	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
野菜のカレー炒め	①味付け	よい(3名) ふつう(1名) 味が少し薄いと思った。
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
いもだんご汁	①味付け	よい(2名) ふつう(2名) 味が少し濃いと思った。
	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

令和3年6月10日(木) 小金井第一小学校

【献立】 セルフフィッシュバーガー 粉ふき芋 大根のスープ 牛乳

【試食】 4名

献立	項目	評価
セルフフィッシュバーガー	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
粉ふき芋	①味付け	ふつう(4名) 塩味があまりしなく薄いと思った。
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
大根のスープ	①味付け	よい(1名) ふつう(3名) 味が少し薄いと思った。
	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

令和3年6月18日(金) 東小学校

【献立】 イエローライス 糸寒天サラダ コロコロ野菜のスープ 河内晩柑 牛乳

【試食】 3名

献立	項目	評価
イエローライス	①味付け	よい(1名) ふつう(2名) 鶏肉の香ばしさが少し足りないと思った。
	②食材	よい(3名)
	③適温	よい(3名)
糸寒天サラダ	①味付け	よい(1名) ふつう(2名) 少し酸味を強く感じた。
	②食材	よい(3名)
	③適温	よい(3名)
コロコロ野菜のスープ	①味付け	よい(2名) ふつう(1名) 味が少し濃いと思った。
	②食材	よい(1名) ふつう(1名) よくない(1名) 野菜の大きさが揃っていなかった。
	③適温	よい(3名)
河内晩柑	②食材	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3年6月24日(木) 緑中学校

【献立】 新ショウガと油揚げのごはん さばの塩焼き 大根おろし いも団子汁 牛乳

【試食】 5名

献立	項目	評価
新ショウガと油揚げのごはん	①味付け	よい(5名)
	②食材	よい(5名)
	③適温	よい(5名)
さばの塩焼き	①味付け	よい(5名)
	③適温	よい(5名)
大根おろし	①味付け	よい(5名)
	②食材	よい(5名)
	③適温	よい(5名)
いも団子汁	①味付け	よい(3名) ふつう(2名) 味が少し濃いと思った。
	②食材	よい(5名)
	③適温	よい(5名)
牛乳	③適温	よい(5名)
	④食器具の清潔	よい
	⑤適切な食器具	よい

令和3年7月2日(金) 本町小学校

【献立】 たこめし さわらの西京焼き ごまあえ ばち汁 牛乳

【試食】 4名

献立	項目	評価
たこめし	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
さわらの西京焼き	①味付け	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
ごまあえ	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
ばち汁	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3年9月9日(木) 前原小学校

【献立】 家常豆腐丼 かきたま汁 ピオーネ(ぶどう) 牛乳

【試食】 4名

献立	項目	評価
家常豆腐丼	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(2名) ふつう(2名) 人参と筍は変更前の切り方が良かったと思った。
	③適温	よい(4名)
かきたま汁	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3年9月17日(金) 小金井第一中学校

【献立】 ごはん さんまの塩焼き さつまいものピリ辛炒め 茄子の味噌汁 牛乳

【試食】 4名

献立	項目	評価
ごはん	①味付け	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
さんまの塩焼き	①味付け	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
さつまいものピリ辛炒め	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(3名) ふつう(1名) さつまいもはもう少し細い方がいいと思った。
	③適温	よい(4名)
茄子のみそ汁	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(3名) ふつう(1名) 少しぬるく感じた。
	④食器具の清潔	よい
	⑤適切な食器具	よい

令和3年9月24日(金) 南中学校

【献立】 麦ごはん さばのごまだれ焼き 青菜の煮びたし 具沢山みそ汁 ぶどう 牛乳

【試食】 4名

献立	項目	評価
麦ごはん	①味付け	よい(3名) ふつう(1名) 少し硬めだった。
	③適温	よい(4名)
さばのごまだれ焼き	①味付け	よい(3名) ふつう(1名) もう少しごまの香りがしてもいいと思った。
	③適温	よい(4名)
青菜の煮びたし	①味付け	よい(3名) ふつう(1名) 野菜の芯が少し硬かった。
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
具沢山みそ汁	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(2名) ふつう(2名) かぼちゃが煮くずれているものと硬いものがあった。
	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3年9月28日(火) 小金井第二中学校

【献立】 豚すき焼き丼 すいとん ヨーグルト 牛乳

【試食】 4名

献立	項目	評価
豚すき焼き丼	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
すいとん	①味付け	よい(3名) ふつう(1名) 味が少し濃いと思った。
	②食材	よい(2名) ふつう(2名) 人参の厚みや大きさにばらつきがあった。
	③適温	よい(4名)
ヨーグルト	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3年10月5日(火) 緑小学校

【献立】 ゆかりごはん さばの塩焼き 切り干し大根の煮付け 葉野菜のみそ汁 牛乳

【試食】 4名

献立	項目	評価
ゆかりごはん	①味付け	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
さばの塩焼き	①味付け	よい(2名) ふつう(1名) よくない(1名) さばの塩味にむらがあった。
	③適温	よい(4名)
切り干し大根の煮付け	①味付け	よい(3名) よくない(1名) 味が少し濃いと思った。
	②食材	よい(1名) ふつう(3名) 人参の厚みや大きさにばらつきがあった。
	③適温	よい(4名)
葉野菜のみそ汁	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3年10月8日(金) 南小学校

【献立】 ルバーブシナモンロール ポークシチュー ボイル野菜 牛乳

【試食】 4名

献立	項目	評価
ルバーブシナモンロール	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
ポークシチュー	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
ボイル野菜	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3年10月12日(火) 小金井第四小学校

【献立】 ごはん 韓国風肉じゃが 味噌汁 牛乳

【試食】 4名

献立	項目	評価
ごはん	①味付け	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
韓国風肉じゃが	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
味噌汁	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) 少しぬるく感じました。
	④食器具の清潔	よい
	⑤適切な食器具	よい

令和3年10月21日(木) 小金井第三小学校

【献立】 和風スープスパゲティ 温野菜サラダ ぶどう 牛乳

【試食】 4名

献立	項目	評価
和風スープスパゲティ	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
温野菜サラダ	①味付け	よい(3名) ふつう(1名) ドレッシングが少し濃いと思った。
	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

令和3年12月3日(金) 小金井第二小学校

【献立】 わかめごはん さばの塩麴焼き ゆず香和え 江戸こがね汁 牛乳

試食:4名

献立	項目	評価
わかめごはん	①味付け	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
さばの塩麴焼き	①味付け	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
ゆず香和え	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(3名) よくない(1名) 青菜が加熱しすぎているように感じた。
	③適温	よい(4名)
鶏だんご汁	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