

平成 28 年 3 月 23 日

雲南市教育委員会

教育長 土江 博昭 様

雲南市学校給食調理業務等委託評価委員会

## 平成 27 年度雲南市学校給食調理業務等委託評価について（報告）

雲南市学校給食調理業務など委託評価を行うにあたり、10 名の雲南市学校給食調理業務等委託評価委員が委嘱されました。

本委員会は、雲南市学校給食調理業務等委託評価委員会設置要綱に基づき、教育長から諮問のあった「平成 27 年度の調理業務等委託事業」について、調査、審議し、その結果をとりまとめたので報告します。

評価にあたっては、「安全・安心な学校給食の提供」を基本に置き、1. 衛生管理面、2. 品質面、3. 給食運営面を評価項目とし、総合的に評価・検証を行いました。

検証にあたっては、調理状況及び施設の視察、給食の試食、検食簿及び業務報告書の確認、地元野菜使用率、関係者からの意見聴取を行い、併せて、生徒、教職員などへの学校給食アンケート、給食残食量調査の結果について検討を行いました。

なお、雲南市学校給食調理業務等委託評価委員会は、平成 27 年 7 月 14 日、11 月 13 日、11 月 16 日、平成 28 年 2 月 23 日の 4 回開催しました。学校給食アンケートは、平成 27 年 9 月に幼稚園児（保護者による聴取）及び小学 2 年生、4 年生、6 年生、中学 2 年生、教職員、委託先職員を対象に実施しました。回答者は 1,944 名でした。残食量調査については、各センターにおいて、4 月、6 月、10 月に実施されました。

### I. 委託の概要

大東・木次・三刀屋学校給食センター：株式会社 給食雲南  
加茂・吉田・掛合学校給食センター：株式会社 魚国総本社

### II. 評価・検証結果

#### 1. 株式会社 給食雲南[大東・木次・三刀屋学校給食センター]

##### (1) 衛生管理面

本委員の施設視察、業務報告書、関係者からの意見聴取の結果を基に、施設・設備の衛生管理、機械・器具の衛生管理、調理時の衛生管理、食材料の衛生管理、調理員の衛生管理、調理員の健康管理の具体的項目ごとに評価を行い、それらを踏まえて総合的な評価を行いました。

① 施設・設備について

施設・設備の衛生管理は、良好に行われていると評価しました。

施設・設備の老朽化が進み、清掃・衛生管理が容易ではない状況も見受けられましたが、様々な工夫をこらし、施設・設備の衛生管理は適切に実施されていました。また、自主的に保健所に指導を依頼するなど、衛生管理の向上を図る努力もなされていました。

② 機械・器具・(食器) について

機械・器具・(食器) について衛生管理は、良好に行われていると評価しました。

機械・器具の衛生管理は適切に実施されていることが確認されました。また、食器についても、アンケート調査の結果、99%の教職員が食器は清潔に保たれている、ほぼ清潔に保たれていると回答していましたが、洗浄機のトラブルによる食器の汚れや、老朽化による破損などが見受けられたことから、市と協力の上、計画的な更新についても検討されることが望まれます。

③ 調理時の衛生管理について

調理時の衛生管理は適切に行われていると評価しました。

マニュアルに基づいた衛生管理の徹底が図られていました。しかしながら、一方では、異物混入が6件(食器の破片、虫、米ぬかの塊等)発生していました。これに対しては、食器については目視確認の強化、虫の混入に対しては、野菜の洗浄方法の工夫など、再発防止のための業務改善がなされていましたが、今後さらに、作業工程の見直しなどを行い、調理時の衛生管理の向上を図られることが望まれます。

④ 食材料の衛生管理について

食材料の衛生管理は、適切に実施されていると評価しました。

納入時の検品、保管の状況など、帳簿にて適切に管理されていることが確認されました。今後さらに、市や納入業者などとの連携を密にし、食材料の衛生管理に留意されることが望まれます。

⑤ 調理員の衛生管理について

調理員の衛生管理は良好に行われていると評価しました。

調理員に対する衛生研修や手洗い強化週間(ATP検査の導入)、保健所による指導の導入など、衛生管理を意識づける取り組みが適宜実施されていました。今後も引き続き、マニュアルの見直し、研修の充実などにより、衛生管理の強化が図られることが望まれます。

⑥ 調理員の健康管理について

調理員の健康管理は適切に実施されていると評価しました。

調理員の定期健康診断・特殊健康診断など、適切に実施されていることが確認されました。また、調理員の傷病時の対応も、マニュアルに基づいて適切に行われていました。今後さらに、調理員の健康管理体制が強化されることが望まれます。

以上の結果から、衛生面においては、適切な管理が実施されていると評価しました。

## (2) 品質面

品質面については、生徒、教職員などへの学校給食アンケート、残食量調査の結果、検食簿や連絡ノート、関係者からの意見聴取、評価委員による給食試食の結果を基に、食感（おいしさ）、給食の外観、調理技術の具体的項目ごとに評価を行い、それらを踏まえて総合的な評価を行いました。

### ① 食感（おいしさ）について

食感（おいしい）については、良好であると評価しました。

本委員による給食試食や検食簿、連絡ノートの記録から、おいしい給食が提供されていることが確認されました。

また、学校給食アンケートの結果においても、全体の 87.0% (H26 年度 84.2%、H25 年度 80.4%、H24 年度 81.7%) が「とてもおいしい」「おいしい」、味つけについては、全体の 94.7% (H26 年度 90.1%、H25 年度 87.3%、H24 年度 86.3%) がちょうど良いと回答しており、食感（おいしさ）は向上していると考えられました。残食量は、3 施設 3 か月間の平均で、提供量に対して 9.8% (H26 年度 9.2%、H25 年度 8.8%、H24 年度 9.2%) と変化は認められませんでした。

### ② 食の外観について

食の外観については、良好であると評価しました。

検食簿及び評価委員による給食試食の結果から、「給食の外観」について、食器の清潔さ、食事としての外観ともに良好であることが確認されました。また、学校給食アンケートの自由記述からも、「給食はおいしいそうである」とした記述が多数あり、給食の外観は良好であると考えられました。

### ③ 調理技術について

調理技術については、良好であると評価しました。

学校給食アンケートの結果において、教職員の 97.4% (H26 年度 96.9%) が、食材の切り方は児童生徒にとって適切であると回答し、また、児童生徒の 81.3% (H26 年度 81.6%) が野菜などの大きさ（切り方）は丁度良いと回答していることから、食材料の切り方など考慮した、適切な調理が行われていると考えられました。調理技術研修も適宜行われ、調理員の調理技術と意欲向上のための努力がなされており、調理員の 93.3% (H26 年度 83.3%) が、児童生徒に適した切り方・味つけなどを考慮して調理をしていると回答していました。今後なおいっそう、栄養教諭や学校との連携を図り、調理技術の向上、調理方法の標準化などに取り組まれることが望まれます。

以上の結果から、給食の品質は適正であると評価しました。

### (3) 給食運営面

給食運営面については、業務報告書、関係者からの意見聴取を基に、業務の運営体制、危機管理の体制及び職員研修の状況を項目ごとに評価し、それらを踏まえて総合的な評価を行いました。

#### ① 業務の運営体制について

業務の運営体制は適切であると評価しました。

業務遂行の人員体制については、業務委託契約書に基づき、適切な人員配置がなされていました。また、業務責任者、業務副責任者を中心として、業務委託契約書、仕様書に沿って適切に業務が遂行されていることが確認されました。

#### ② 危機管理体制について

危機管理体制は適切であると評価しました。

異物混入時や感染症への対応については、危機管理マニュアルに沿って、適正に行われていました。

#### ③ 職員研修の状況について

職員研修は適切に行われていると評価しました。

職員研修は、衛生研修、危機管理研修、機械研修、調理技術研修の各分野ごとに年間計画を作成し、計画的に実施されていました。調理員に対するアンケート調査の結果では、全体の 79.3%(H26 年度 90.0%、H25 年度 80.6%、H24 年度 78.1%)が職員研修に「満足している」「やや満足している」と回答していました。受託期間が長くなると共に、調理員の勤務年数や技術差が大きくなり、研修に対するニーズが多様化するため、研修プログラムの立案が難しくなると考えられますが、今後なおいっそう、栄養教諭や市、保健所などと連携し、職員研修の充実に取り組まれることが望まれます。

以上の結果から、給食運営は適切に行われていると評価しました。

### (4) その他

#### ① 地元野菜の使用率の向上について（平成 27 年度雲南市学校給食の目標）

地元野菜の使用率は、気象変動や生産者の高齢化など課題が多く、平成 24 年度の 44.4%をピークに減少していましたが、平成 27 年度は、平成 26 年度 30.8%であったのに対し、36.9%（4 月～1 月）に増加していました。今年度、株式会社 給食雲南として、前年度比+2%を目標に取り組まれた成果であると評価されます。今後さらに、市や栄養教諭、生産者と連携を図り、取り組まれることが期待されます。

### 総合的な評価

以上、衛生管理面、品質面、給食運営面から、評価・検証を行った結果、学校給食調理業務などは、「安全・安心な学校給食の提供」を基本に、適切に管理・運営されてい

ることが確認されました。

衛生管理面、品質面、給食運営面、それぞれの分野において目標を設定し、確実に業務を遂行されていました。さらに、今年度は、地元生産者と一緒に児童クラブの訪問を行うなど、地域に密着した活動にも積極的に取り組まれていました。

今後はさらに、安心・安全な給食の提供はもとより、地場産物の活用や地域での食育など、市や学校、地域との連携を密にし、地元企業としての取り組みを展開されることが期待されます。

## 2. 株式会社 魚国総本社 [加茂・吉田・掛合学校給食センター]

### (1)衛生管理面

本委員の施設視察、業務報告書、関係者からの意見聴取の結果を基に、施設・設備の衛生管理、機械・器具の衛生管理、調理時の衛生管理、食材料の衛生管理、調理員の衛生管理、調理員の健康管理の具体的項目ごとに評価を行い、それらを踏まえて総合的な評価を行いました。

#### ①施設・設備について

施設・設備の衛生管理は、良好に行われていると評価しました。

施設・設備の老朽化が進み、清掃・衛生管理が容易ではない状況も見受けられましたが、創意工夫をこらし、最大限努力して衛生管理に取り組んでおられました。

#### ②機械・器具・(食器)について

機械・器具・(食器)について衛生管理は、良好に行われていると評価しました。

機械・器具の衛生管理は適切に実施されていることが確認されました。また、食器についても、アンケート調査の結果、教職員全員が食器は清潔に保たれている、ほぼ清潔に保たれていると回答していました。

#### ③調理時の衛生管理について

調理時の衛生管理は適切に行われていると評価しました。

衛生区域と非衛生区域の区分が容易ではない施設も存在していますが、様々な工夫をこらし、マニュアルに基づいた衛生管理の徹底が図られていました。

しかしながら、一方では、異物混入が8件(糸状のナイロン、フライパンの磁性体、虫、洗浄用ナイロンブラシの破片、エンボス手袋の破片等)発生していました。これに対しては、点検体制の見直しなど、再発防止のための業務改善がなされていましたが、今後さらに、作業工程の検討などを行い、調理時の衛生管理の向上を図られることが望まれます。

#### ④食材料の衛生管理について

食材料の衛生管理は、適切に実施されていると評価しました。

納入時の検品、保管の状況など、帳簿にて適切に管理されていることが確認されまし

た。今後さらに、市や納入業者などとの連携を密にし、食材料の衛生管理に留意される  
ことが望まれます。

⑤調理員の衛生管理について

調理員の衛生管理は良好に行われていると評価しました。

調理員に対する衛生研修は徹底して実施され、マニュアルに基づいた衛生管理が確実に  
実施されていました。今後も引き続き、衛生管理の強化が図られることが望まれます。

⑥調理員の健康管理について

調理員の健康管理は適切に実施されていると評価しました。

調理員の定期健康診断・特殊健康診断など、適切に実施されていることが確認されま  
した。また、調理員の傷病時の対応も、マニュアルに基づいて適切に行われていた  
が、代替職員の欠員から、調理員に過重な負担が強いられていることが懸念されまし  
た。今後、代替職員の確保などの体制を強化されることが望まれます。

以上の結果から、衛生面においては、適切な管理が実施されていると評価しました。

(2) 品質面

品質面については、生徒、教職員などへの学校給食アンケート、残食量調査の結果、  
検食簿や連絡ノート、関係者からの意見聴取、評価委員による給食試食の結果を基に、  
食感（おいしさ）、給食の外観、調理技術の具体的項目ごとに評価を行い、それらを踏  
まえて総合的な評価を行いました。

④ 食感（おいしさ）について

食感（おいしい）については、良好であると評価しました。

本委員による給食試食や検食簿から、おいしい給食が提供されていることが確認され  
ました。

また、学校給食アンケートの結果においても、全体の 82.8% (H26 年度 83.6%) が「と  
てもおいしい」「おいしい」、味つけについては、全体の 92.5%(H26 年度 84.3%) がちよ  
うど良いと回答していました。残食量は、3 施設 3 か月間の平均で、提供量に対して  
5.0%(H26 年度 4.4%)と昨年度に引き続き、少ない量でした。

⑤ 食の外観について

食の外観については、良好であると評価しました。

検食簿及び評価委員による給食試食の結果から、「給食の外観」について、食器の清  
潔さ、食事としての外観ともに良好であることが確認されました。また、学校給食アン  
ケートの自由記述からも、「給食はおいしいそうである」とした記述が多数あり、給食  
の外観は良好であると考えられました。

⑥ 調理技術について

調理技術については、良好であると評価しました。

学校給食アンケートの結果において、教職員の 94.5% (H26 年度 95.8%) が、食材の切り方は児童生徒にとって適切であると回答し、また、児童生徒の 81.1%(H26 年度 73.1%)が野菜などの大きさ(切り方)は丁度良いと回答していることから、食材料の切り方など考慮した、適切な調理が行われていると考えられました。受託後まだ2年であることから、職員研修は衛生研修を中心に実施されていますが、今後は、研修にも調理技術研修を取り入れて頂き、さらに、調理技術の向上、調理方法の標準化などに取り組まれることが望まれます。

以上の結果から、給食の品質は適正であると評価しました。

### (3) 給食運営面

給食運営面については、業務報告書、関係者からの意見聴取を基に、業務の運営体制、危機管理の体制及び職員研修の状況を項目ごとに評価し、それらを踏まえて総合的な評価を行いました。

#### ① 業務の運営体制について

業務の運営体制は適切であると評価しました。

業務遂行の人員体制については、業務委託契約書に基づき、適切な人員配置がなされていました。また、業務責任者、業務副責任者を中心として、業務委託契約書、仕様書に沿って適切に業務が遂行されていることが確認されました。しかしながら、突発的な調理員の傷病などにより、一部調理員に過重な負担が強いられていることが懸念されました。人員確保の体制など、今後よりいっそう強化を図られることが望まれます。

#### ② 危機管理体制について

危機管理体制は適切であると評価しました。

異物混入時や感染症への対応については、危機管理マニュアルに沿って、適正に行われていました。

#### ③ 職員研修の状況について

職員研修は適切に行われていると評価しました。

受託後まだ2年目であることから、職員研修は、衛生研修を中心に実施されました。調理員に対するアンケート調査の結果では、全体の 84.2%(H26 年度 78.9%)が職員研修に「満足している」「やや満足している」と回答していました。今後は、栄養教諭や市、保健所などと連携し、調理技術研修なども含めて、職員研修の充実に取り組まれることが望まれます。

以上の結果から、給食運営は適切に行われていると評価しました。

#### (4)その他

##### ①地元野菜の使用率の向上について（平成 27 年度雲南市学校給食の目標）

地元野菜の使用率は、気象変動や生産者の高齢化など課題が多く、平成 24 年度の 49.0%をピークに減少していますが、平成 26 年度 32.6%、平成 27 年度 33.0%（4 月～1 月）と高い使用率を維持しています。地元の果樹センターなどと連携するなど、積極的に取り組んでおられますが、今後なおいっそう、市や栄養教諭、生産者との連携を強化し、取り組まれることが望まれます。

#### 総合的な評価

以上、衛生管理面、品質面、給食運営面から、評価・検証を行った結果、学校給食調理業務などは、「安全・安心な学校給食の提供」を基本に、適切に管理・運営されていることが確認されました。

徹底した衛生管理のもと、地元産物を使用した安心・安全なおいしい学校給食の提供がなされてきました。今年度は、学校訪問なども行い、児童生徒との交流にも積極的に取り組まれていました。今後はさらに、市や学校、地域との連携を密にし、安心・安全な給食の提供はもとより、地域や学校での食育、生産者との交流などの取り組まれることが期待されます。