

平成 24 年 3 月 26 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 23 年度雲南市学校給食調理業務等委託評価について（報告）

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、平成 23 年 8 月 24 日諮問のあった、平成 23 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、関係者からの意見聴取を行い、併せて、生徒、教職員等への学校給食アンケート、給食残食量調査の結果を検討しました。

なお、学校給食アンケートは、平成 23 年 9 月に、3,068 名を対象に実施しました。回答者は 2,809 名（回収率 91.6%）で、内、幼稚園児（保護者による聴取）243 名、小学生 1,469 名、中学生 779 名、教職員 318 名、委託先職員 34 名でした。残食量については、3 施設において、4 月、6 月、10 月に実施されました。

1. 衛生管理面

本委員会の施設視察、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

本委員会の施設視察、関係者からの意見聴取により、施設・設備の衛生管理は適切に実施されていることが確認できました。木次、三刀屋の施設については、古い施設であり、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、清潔さは保たれていました。今後も、市と協力の上、適時修繕、改善を行い、施設・設備の衛生に努められることが望まれます。

② 機械・器具・（食器）について

本委員会の施設視察、関係者からの意見聴取により、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、業務報告書により、定められた点検が実施されていることが確認されました。

給食の食器については、学校給食アンケート調査の結果により、教職員の 99.4% から、清潔に保たれているとの回答が得られています。

今後はさらに、機械・器具の特徴に合わせて点検時期等の検討を行い、機械・器具・(食器)の衛生管理に留意されることが望まれます。

③調理時の衛生管理について

業務報告書、関係者からの意見聴取の結果により、調理時の衛生管理は、おおむね適切に実施されていることが確認されました。しかしながら、直営の際と同程度ではあるものの、給食提供後の異物混入も認められました(13件で、異物はほとんどが虫)。学校等への事後対応は、危機管理マニュアルにしたがって、きちんとなされていましたが、なお、いっそう衛生管理に留意されることが望まれます。現在、業務報告書の様式等、施設により異なる面もあり、3施設の統一した見解が必要であると考えます。

④食材料の衛生管理について

業務報告書、関係者からの意見聴取の結果により、食材料の衛生管理は、使用水の残留塩素濃度の測定、冷凍冷蔵庫の庫内温度調査等、適切に実施されていることが確認されました。

⑤調理員の衛生管理について

業務報告書、関係者からの意見聴取の結果により、調理員の衛生管理は、適切に実施されていることが確認されました。また、調理員に対する衛生に関する研修等、衛生管理を意識づける取り組みも適宜実施されていました。また、平成23年度保健所の立ち入り調査においても、従事する調理員への指摘事項はありませんでした。

⑥調理員の健康管理について

業務報告書、関係者からの意見聴取の結果により、調理員の健康管理は、定期健康診断・特殊健康診断等、適切に実施されていることが確認されました。

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、教職員等への学校給食アンケート、残食量調査の結果、検査簿、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

学校給食アンケートの結果では、全体の81.1%(幼稚園児91.8%、小学生79.7%、中学生76.5%、教職員92.5%)が「おいしい」と回答していました。残食量については、3施設3か月間の平均で、提供量に対して9.5%の残食量で、直営の際とほぼ同様の結果でした。残す理由としては、学校給食アンケートの結果で、給食を残すと

答えた人の半数が「量が多いから」と回答していることから、食感（おいしさ）の影響は少ないと考えられました。また、学校給食アンケートの自由記述や、検食簿にも、「献立が工夫されていておいしい」、「おいしい給食が楽しみ」、「地元食材が使用されていて嬉しい」等の記述が多数あり、地元食材を使用し、季節に合ったおいしい給食が提供されていることが確認されました。

評価委員による給食試食においても、「地元食材が使用されたおいしい給食」であると高い評価でした。

以上の結果より、食感（おいしい）の良い適切な給食が提供されていると評価しました。

②給食の外観について

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

本委員会の視察により、衛生管理に気を配りながら、丁寧な調理作業が行わ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、検食簿、関係者からの意見聴取、評価委員による給食試食の結果からも、食材料の切り方や、盛り付けにも創意工夫が施されていることが伺われました。今後はさらに、調理技術研修を取り入れる等して、調理技術の向上に努められることが望まれます。

学校給食アンケートは今回が初めてであり、直営の際との比較はできませんでしたが、全体の80%以上の方が「給食はおいしい」と回答し、また、児童、生徒の89.6%が「給食を楽しみにしている」、教職員の97.5%が、「児童、生徒は給食を楽しみにしている」と回答していること、教職員へのアンケートで、「給食の民間委託により変わったと感じることがあるか」という問いに対して、2.7%の人は良くなった、92.1%の人は変わらないと回答していることから、委託後も、給食の品質面は良好に保たれていると評価しました。

今後はよりいっそう、学校と学校給食センター、委託事業者がコミュニケーションを図り、学校側でも「給食はおいしい」と感じられるような工夫を施す等、相互に連携し、品質面の向上に取り組まれることを望みます。

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

業務遂行の人員体制については、直営の際の配置人員と同数または、それ以上の配置が行われ、栄養教諭と協議を行い、献立等を考慮して適切な人員配置がなされています。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。現在、業務報告書の様式等、施設により異なる面もあり、今後は、3施設の統一した見解のもと、運営体制の確立が望まれます。

②危機管理体制について

異物混入時等の危機管理マニュアルについては、提示、整備されていますが、一方で、ノロウイルスの対応等検討すべき点もあり、今後、整備、確立していくことが必要と考えます。

③職員研修の状況について

委託1年目であり、様々な研修に、勢力的に取り組まれていました。今後は、研修体制を確立し、継続した取組みがなされていくことが必要と考えます。

委託先職員へのアンケートでは、回答者の97.1%が「職務についてやりがいがある」、職員研修についても88.2%が「満足している」と回答していることから、給食運営は適切に行われていると評価しました。

総合的な評価

新しく設立された会社であり、実績がないことから、非常時の応援体制や調理員への研修体制等、課題がありました。非常時の応援体制については、受託後、会社として体制強化を図られました。研修については、委託直前の3月に、他の給食センターで研修を行ったり、委託後も勢力的に衛生研修等が実施されていました。さらに、地産地消推進のための生産者と連携や、幼稚園での子ども達との交流にも、積極的に取り組まれていました。

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、学校給食調理業務等は、委託後も、委託事業者により、「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。

継続的に、安定した業務を遂行していくためには、3施設の統一した見解による、管理・運営体制の整備、確立が必要と考えます。今後はさらに、職員のモチベーションを向上するための取り組みやスキルアップを図るための研修・教育システム等を充実・確立し、「地元産物」を用いた「安全・安心な」、「おいしい」給食の提供に、よりいっそう、励まれることが期待されます。