

平成 31 年 3 月 29 日

雲南市教育委員会

教育長 景山 明 様

雲南市学校給食調理業務等委託評価委員会

## 平成 30 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等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 30 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、教職員等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 30 年 9 月 10 日、11 月 13 日、11 月 20 日、平成 31 年 3 月 6 日の 4 回開催しました。学校給食アンケートは、平成 30 年 10 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 1,695 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 魚国総本社京都支社

### 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。

本委員による視察の結果、調理員の衛生管理に対する意識は高く、日々の清掃が行き届き、施設・設備の衛生管理は適切に実施されていることを確認しました。また、継続的に、保健所に指導を依頼する等、衛生管理の向上を図る努力もなされていました。一方、施設・設備の老朽化が進み、調理員のアンケート調査結果において、施設等に不満を感じている割合が昨年度と同様に3割程度あることから、今後の給食センターの統合化を見据えて、市と協力の上、具体的な対応策について検討することが必要と考えられます。

#### 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。

各種帳票類は正確に記載され、適切な点検・管理がなされていることを確認しました。また、食器についても、アンケート調査の結果、教職員のほぼ全員が食器は「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。

一方、施設・機器の老朽化に伴うと考えられる異物混入が発生していることから、今後さらに、市と協力の上、点検・管理の方法等、対応策について具体的に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。大東学校給食センターにおける HACCP 導入の届出や HACCP チームの発足、定例の検討会の開催など、調理員の衛生管理に対する意識の向上を図る取り組みが積極的に行われていました。しかしながら、一方では、異物混入が15件(虫、ビニール糸状等の異物等。混入経路不明分含む。)発生していました。これに対しては、マニュアルに沿った原因究明、検証を行い、食材の確認方法、作業工程の見直し、髪の毛の混入防止については鏡の増設や帽子の変更を行うなど、業務改善がなされていましたが、今後さらに、対策の強化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、保管の状況等、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、市や納入業者等との連携を密にし、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保健所への継続的な指導依頼等、衛生管理を意識づける取り組みが的確に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

実等により、衛生管理の強化が図られることが望めます。

#### 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・特殊健康診断等、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めます。

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、教職員等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（おいしさ）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。学校給食アンケートの結果においても、全体の 86.0% (H29 年度 81.3%、H28 年度 87.1%) が「とてもおいしい」「おいしい」、味つけについては、全体の 89.9% (H29 年度 94.7%、H28 年度 91.8%) がちょ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 8.4% (H29 年度 4.9%、H28 年度 8.8%、H27 年度 8.2%、H26 年度 9.8%) と例年並みでした。

また、今年度も引き続き、提供温度検査を行い、品質向上に積極的に取り組まれました。

#### 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、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ことが確認されました。

#### 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 97.2% (H29 年度 95.7%、H28 年度 94.4%) 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 87.4% (H29 年度 82.0%、H28 年度 85.4%) が野菜等の大きさ（切り方）は丁度良いと回答していることから、食材料の切り方等考慮した、適切な調理が行われていると考えられました。調

調理技術研修も適宜行われ、調理員に対するアンケートの結果においては、調理員の96.8%が、児童生徒に適した切り方を工夫している、90.3%が味つけを工夫していると回答しており、調理員の調理技術向上のための努力が感じられました。しかしながら、一方では、野菜の切り方について、「大きさが不均一、野菜が大きいことがある。」など意見もあることから、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、調理方法の標準化等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きました。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。一方、調理員に対するアンケートの結果においては、H29年度は全員が「満足している」「どちらかという満足している」と回答していたのに対し、若干名ではあるものの、6.5%（2名）が「職務についてやりがいがない」と回答しており、職場環境（施設）に不満を感じている職員の割合が32%あることから、今後なおいっそう、市との連携を図り、要因の分析、対応について具体的に検討さ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。

感染症や異物混入への対応は、危機管理マニュアルに沿って適正に実施され、適時、マニュアルの検討、見直しも行われていました。しかしながら、一方で、異物混入も発生していることから、今後なおいっそう、市との連携を図り、検討されることが望まれます。

#### 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、調理技術研修、施設見学等、多岐に渡り、計画的に実施されていきました。調理員に対するアンケートの結果においては、93.5%（H29年度93.3%、H28年度96.7%）が職員研修に「満足している」「どちらかという満足している」と回答しており、職員研修について高い満足度が保たれていることが確認されました。

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30年度の地元野菜の使用率の目標を40%として積極的に取り組まれていました。地元野菜の使用率は38.0%（H29年度41.0%、H28年度35.4%）と、平成30年度目標として掲げた40%を超えることはできませんでしたが、大東での生産者会の開催や、献立に反映される仕組みができたことで、今後の伸びが期待されます。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、学校給食調理業務等は、「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、確実に業務を遂行されてきました。他施設の視察や多分野の研修を継続的に実施、常に、業務の見直しに取り組まれている点は特筆すべき点と考えます。また、学校訪問や児童クラブの訪問を行う等、地域に密着した活動にも積極的に取り組まれています。

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等、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 魚国総本社京都支社 [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。

本委員による視察の結果、清掃が行き届き、施設・設備の衛生管理は適切に実施されていることを確認しました。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、徹底した衛生管理が行われていました。調理員のアンケート調査結果において、昨年度、施設等に不満を感じている割合が

4割程度あったのに対し、今年度は2割と減少していたことは特筆すべき点と考えます。

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。

各種帳票類は正確に記載され、適切な点検・管理がなされていることを確認しました。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。

調理員の衛生管理に対する意識が高く、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2件(ペーパータオル、毛髪)発生していました。これに対しては、点検体制の見直し等、再発防止のための業務改善がなされていました。

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、保管の状況等、帳簿にて適切に管理されていることが確認されました。市や納入業者等との連携を密にし、食材料の衛生管理が徹底されていました。

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定期的を実施され、マニュアルに基づいた衛生管理が確実に行われていました。

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・特殊健康診断等、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。

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(おいしさ)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。学校給食アンケートの結果においても、82.5%(H29年度81.6%、H28年度87.9%)

が「とてもおいしい」「おいしい」、味つけについては、89.2%（H29年度 87.7%、H28年度 89.9%）がちょ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3.6%（H29年度 3.5%、H28年度 4.8%）と非常に少ない量で推移しており、特筆すべき点と言えます。

#### 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、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ことが確認されました。

#### 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95.5%（H29年度 92.2%、H28年度 98.2%）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78.5%（H29年度 77.4%、H28年度 78.1%）が野菜等の大きさ（切り方）は丁度良いと回答していることから、食材料の切り方等を考慮した、適切な調理が行われていると考えられました。また、調理員の85.0%が「切り方に考慮している」、80.0%が味つけに工夫していると回答していました。しかしながら、一方では、野菜の切り方について、「大きかったり小さかったりする、野菜が大きいことがある。」など意見もあることから、今後なおいっそう、調理技術の向上、調理方法の標準化等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。

感染症や異物混入時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。

しかしながら、調理員に対するアンケート調査の結果では、25%の人が現在の職場研修に「どちらかという不満である」と回答していました。職場研修は衛生研修を中心に行われていましたが、調理員のニーズ調査等実施し、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

地元野菜の使用率は 35.0% (H29 年度 39.4%、H28 年度 34.0%) と、平成 29 年度に比べるとやや減少していましたが、生産者の高齢化などにより、使用量の確保が難しいなど、課題に対して、地元の JA や果樹センター等連携する等、積極的に取り組まれました。調理員に対するアンケート調査の結果、調理員の約半数から「野菜の品質・規格について改善して欲しい。」「野菜処理の人手を増やして欲しい。」との意見があったことから、今後、市や栄養教諭、JA 等の間で協議が必要と考えます。

### 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、学校給食調理業務等は、「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、確実に業務を遂行されてきました。受託後 5 年が経過する事から、業務の運営体制、調理工程等について見直しを行い、作業時間を遅らせるなど検討し、実践されたことは特筆すべきと考えます。