

平成 27 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 26 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 26 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 26 年 7 月 18 日、11 月 21 日、11 月 28 日、平成 27 年 2 月 26 日の 4 回開催しました。学校給食アンケートは、平成 26 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 1,380 名でした。残食量調査については、3 施設において、4 月、6 月、10 月に実施されました。

1. 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

2. 評価・検証結果

(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、保健所による立入り検査の結果を基に、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、受託業者においては、古い施設においても様々な工夫をこらし、施設・設備の衛生管理が概ね適切に実施されていました。また、保健所の立入り検査においても、受託業者への直接の指摘事項はありませんでした。

平成26年度より、市から各センターへの給食センター施設・設備修繕要望調査が開始され、修繕必要箇所が関係者で共有できるようになりました。今後も、市と協力の上、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

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(食器)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。しかしながら、機械・器具については、老朽化が進み、突然の故障等も発生していることから、市と協力の上、製造元等専門家による機械・器具の保守点検や計画的な更新についても検討されることが望まれます。また、食器についても、老朽化によるコーティングの剥がれや黄ばみ等が見受けられるとの意見があることから、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。

汚染作業区域と非汚染作業区域の区分もきちんとされ、衛生面に配慮した作業が行われていました。また、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、大東・三刀屋・木次学校給食センターで8件、加茂・吉田・掛合学校給食センターで3件発生していました。今後さらに、作業工程の見直し等を行い、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。

食材料の衛生管理は適切に実施されていました。しかしながら、食材料の衛生管理においては、納入業者を含めた関係者の連携が必要となります。今後はさらに、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。

調理員の衛生管理は、適切に実施されていました。調理員に対する衛生研修等、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。

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

調理員の健康管理について、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、調理員のノロウイルス罹患等も発生していましたが、マニュアルに基づいた適切な処置がなされていました。調理員の衛生管理体制については、常に、評価・検討を行い、体制の充実が図られていました。

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、教職員等への学校給食アンケート、残食量調査の結果、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においては、「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。また、検食簿の評価からも、地元食材を使用し、おいしい給食が提供されていることが確認されました。

[大東・三刀屋・木次学校給食センター(株式会社 給食雲南)]

学校給食アンケートの結果では、全体の84.2%(852人)(H25年度80.4%、H24年度81.7%、H23年度81.1%)が「とてもおいしい」「おいしい」、味つけについては、全体の90.1%(949人)(H25年度87.3%、H24年度86.3%、H23年度81.5%)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9.2%(H25年度8.8%、H24年度9.2%、H23年度9.5%)と変化はありませんでした。

[加茂・吉田・掛合学校給食センター(株式会社 魚国総本社)]

学校給食アンケートの結果では、全体の83.6%(306人)が「とてもおいしい」「おいしい」、味つけについては、全体の84.3%(307人)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4.4%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。

食材や献立等を考慮しながら、食材料の切り方や、盛り付けに創意工夫が施されていることが伺われました。また、調理技術研修も適宜行われ、調理員の調理技術向上のための努力が認められました。

しかしながら、学校給食アンケートの自由記述に、「食材の切り方や味つけにむらがある。」「ご飯やおかずの量にむらがある。」等の意見もあったことから、今後なおいっそう、栄養教諭や学校との連携を図り、調理方法の検討、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、ノロウイルス感染時等の対応については、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。

[大東・三刀屋・木次学校給食センター（株式会社 給食雲南）]

調理員に対するアンケート調査の結果、全体の 90.0%(27 人)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（H25 年度 80.6%、H24 年度 78.1%、H23 年度 88.2%）。衛生研修に留まらず、危機管理研修、機械実務研修、調理技術研修等、様々な研修に、勢力的に取り組まれていました。

[加茂・吉田・掛合学校給食センター（株式会社 魚国総本社）]

調理員に対するアンケート調査の結果、全体の 78.9%(15 人)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。今年度は、受託初年度ということで、体制整備や衛生管理に関する研修が中心となっていました。今後はさらに、知識・技術の向上等の研修にも取り組まれることを望まれます。

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。

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。

[大東・三刀屋・木次学校給食センター（株式会社 給食雲南）]

受託4年目となり、衛生管理面、品質面、給食運営面、それぞれにおいて、実施・管理体制が強化され、給食の品質が向上していたことが確認されました。さらに、地域での親子料理教室の開催や、幼稚園、小・中学校の訪問、学校での給食提供時の温度測定、納入業者見学等、意見交換や情報収集にも積極的に取り組まれていました。今後さらに、安心・安全な給食の提供はもとより、更なるアレルギー対応や食育等に取り組まれることが期待されます。

[加茂・吉田・掛合学校給食センター（株式会社 魚国総本社）]

受託初年度であるにも関わらず、徹底した衛生管理のもと、大きなトラブルもなく、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、生産者との交流等の取り組まれることが期待されます。