

平成 29 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 28 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 28 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 28 年 8 月 22 日、11 月 11 日、11 月 25 日、平成 29 年 3 月 1 日の 4 回開催しました。学校給食アンケートは、平成 28 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 1,943 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等、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、教職員の全員が食器は「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が、老朽化による黄変や若干名ではあるものの、「ご飯粒等の汚れが残っていた」との意見があったことから、市と協力の上、計画的な更新等、対応について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 18 件 (虫、ビニール糸状等の異物等) 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、野菜の洗浄方法の工夫、目視確認の強化等、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。

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による指導の導入等、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、研修の充実等により、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。学校給食アンケートの結果においても、全体の 87.1% (H27 年度 87.0%、H26 年度 84.2%) が「とてもおいしい」「おいしい」、味つけについては、全体の 91.8% (H27 年度 94.7%、H26 年度 90.1%) 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 8.8% (H27 年度 8.2%、H26 年度 9.8%) と減少傾向でした。

また、今年度は提供温度検査を行い、品質向上に積極的に取り組まれていました。

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 94.4% (H27 年度 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 85.4% (H27 年度 81.3%、H26 年度 81.6%) 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 93.3% (H27 年度 93.3%、H26 年度 83.3%) が、児童生徒に適した切り方・味つけ等を考慮して調理を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。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。また、職場改善提案制度を導入する等業務運営体制の充実を図る取り組み等も行われ、調理員に対するアンケートの結果においては、職務についてやりがい「おおいにある」または「少しはある」と回答した人は96.8%と、昨年の86.7%と比較して大きく増加していました。

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96.7%（H27年度79.3%、H26年度90.0%）が職員研修に「満足している」「やや満足している」と回答し、研修に対する満足度は、昨年度と比較して大きく上昇していました。今後なおいっそう、栄養教諭や市、保健所等と連携し、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

地元野菜の使用率は35.4%（H27年度36.9%、H26年度30.8%）と、H28年度は野菜不作傾向であったにもかかわらず、H27年度同様の使用率が維持されていました。今年度、株式会社 給食雲南として、前年度比+2%を目標に、栄養教諭と連携し、月々の結果を分析しながら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目標を設定し、確実に業務を遂行されていきました。さらに、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した。

また、今年度は改めて、職場改善や職員研修の見直しに取り組まれ、業務の運営体制の充実を図られた点は特筆すべき点と考えます。

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 [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。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。

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(虫、ビニール片等)発生していました。これに対しては、点検体制の見直し等、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。

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行われていました。今年度は特に、調理員が主体となり、衛生管理改善に向けたテーマを決め、全員で取り組まれていた点は高く評価されます。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、代替職員の確保等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。

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。学校給食アンケートの結果においても、87.9%（H27年度 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、89.9%（H27年度 92.5%、H26年度 84.3%）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4.8%（H27年度 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98.2%(H27年度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78.1%(H27年度81.1%、H26年度73.1%)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。しかしながら一方、調理員に対するアンケート結果では、「園児児童生徒に適した切り方・味付け等を考慮して調理をしていますか」との問いに対し、30.0%の人が「どちらでもない」との回答していたことから、今後はさらに、調理技術研修を取り入れる等、調理技術の向上、調理方法の標準化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。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等により、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。人員確保の体制等、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。

しかしながら一方、調理員に対するアンケート調査の結果では、30.0%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、受託後3年を経過する事から、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 34.0% (H27 年度 33.0%、H26 年度 32.6%) と、H28 年度は野菜不作傾向であったにも関わらず、H27 年度同様の使用率が維持されていました。地元野菜の使用率は、気象変動や生産者の高齢化等課題が多く、平成 24 年度の 49.0%をピークに減少していますが、地元の果樹センター等と連携する等、積極的に取り組まれた成果であると評価されます。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。

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いました。今年度は、学校訪問等も行い、児童生徒との交流にも積極的に取り組まれていました。受託後 3 年が経過する事から、業務の運営体制、職場研修等についても改めて見直しを行って頂き、安心・安全な給食の提供はもとより、地域や学校での食育、生産者との交流等によりいっそう取り組まれることが期待されます。