

令和2年3月30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

令和元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「令和元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、令和元年10月24日、12月10日、12月12日、令和2年3月23日の4回開催しました。今年度は中央学校給食センターが開設し、学校給食調理業務等委託契約が更新された令和元年8月以降を評価対象としました。学校給食アンケートは、令和2年1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1,787名でした。評価中の過年度アンケート評価結果数値は、給食雲南は大東・木次・三刀屋学校給食センター、共立メンテナンスは加茂・吉田・掛合学校給食センターの数値を記載しています。残食量調査については、各センターにおいて、毎月の統一献立日に実施されました。

I. 委託の概要（契約期間）

大東学校給食センター：株式会社 給食雲南（令和元年8月16日～令和4年3月31日）

中央学校給食センター：株式会社 給食雲南（令和元年8月1日～令和4年3月31日）

加茂学校給食センター：株式会社 共立メンテナンス（令和元年8月1日～令和4年3月31日）

II. 評価・検証結果

1. 株式会社 給食雲南[大東・中央学校給食センター]

(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、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、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なされていました。一方、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者がおよそ6割と昨年度より増加していました。中央学校給食センターが開設したばかりであり、施設・設備の調整が必要な個所が日々、発出している現状もあり、今後、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であると考えます。

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。

今後さらに、機械・器具のより確実な点検・管理を行うため、市と協力の上、雲南市における点検項目の基準の統一化、報告体制の明確化など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。

新たに開設された中央学校給食センターについても、既に、HACCP 認証の取得を行い、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。また、床のごみ拾い、拭き取り担当を配置するなど、新たな取り組みについても、積極的に検討・実施されていました。しかしながら、一方では、異物混入が5件(虫、小石、毛髪、ビニール片等の異物。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、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などから、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 86.1% (H30 年度 86.0%、H29 年度 81.3%) が「とてもおいしい」「おいしい」、味つけについては、全体の 88.4% (H30 年度 89.9% H29 年度 94.7%) がちょうど良いと回答していました。また、給食を好きな理由の自由記述においても、おいしいからと記述した者が 521 名 (47.0%) と多数ありました。一方、残食量は、2 施設 4 か月間 (9 月～12 月) の平均で、提供量に対して 9.0% (H30 年度 8.4%、H29 年度 4.9%) 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。

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 98.1% (H30 年度 97.2%、H29 年度 95.7%)

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 88.0% (H30 年度 87.4%、H29 年度 82.0%) 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 93.8% (材料を切る機会がない 5 名を除く) が、児童生徒に適した切り方を工夫している、全員 (味付けに関わる機会がない 3 名を除く) が味付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、「つながっていることがある。芯が入っていることがある。」などの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も、全員 (H30 年度 93.5%、H29 年度 100%) が職務についてやりがいがある「おおいにある」「少しはある」と回答していました。

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・ノロウイルス研修、事故防止研修など、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、94.0%

(H30 年度 93.5%、H29 年度 93.3%)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

令和元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大東学校給食センター35.9% (9 月～3 月)、中央学校給食センター 63.8% (9 月～3 月) と、中央学校給食センターにおいては、新体制となり、施設にも慣れない中で、コーディネーター配置の成果が十分に発揮されたことは大きく評価されます。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、確実に業務を遂行されていきました。また、中央学校給食センターの立ち上げにあたっては、施設・設備・機器について、まだまだ、調整すべき点、課題の残る中で、市と連携して努力を重ね、事故なく、給食の提供がなされた点は特筆すべきと考えます。

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 共立メンテナンス [加茂学校給食センター]

(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。一方、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3割程度あることから、今後、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であると考えます。

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、おおむね良好に行われていると評価しました。

機械・器具について、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。

一方、各種帳票類において、点検項目、点検責任者、帳票の最終確認者などが明確でない部分が見受けられました。今後さらに、機械・器具の点検・管理を的確に行うため、市と協力の上、雲南市における点検項目の基準の統一化、報告体制の明確化など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。

調理員の衛生管理に対する意識は高く、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1件(ナイロン)ではあるものの発生していました。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、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。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、82.2%（H30年度82.5%、H29年度81.6%）が「とてもおいしい」「おいしい」、味つけについては、90.1%（H30年度87.7%、H29年度87.7%）がちょうど良いと回答していました。残食量は、9月からの4か月間の平均で、提供量に対して10.9%（H30年度5.0%、H29年度5.0%）と例年に比較して、増加していましたが、委託業者の変更に伴い、残食の処理・計量方法にも差があるため、今後の経過観察が必要と考えます。

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。

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、教職員全員（H30年度95.5%、H29年度92.2%）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80.8%（H30年度78.5%、H29年度77.4%）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、調理員全員（切る機会がない3名及び味付けに携わる機会がない2名を除く）が「切り方に考慮している」、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

業務の運営体制はおおむね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。

しかしながら、受託1年目であることから、帳票類の形式や流れ、責任・報告体制などについて、課題が見受けられたことから、今後さらに、市と連携し、体制整備に取り組まれることを望みます。

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

職員研修は的確に行われていると評価しました。

衛生研修を主体に研修が的確に実施されていることを確認しました。また、調理員に対するアンケート調査の結果では、調理員全員が現在の職場研修に「満足している」「どちらかという満足している」と回答していました。

今後は、調理員のニーズ調査等実施し、職員研修の充実に拡充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 35.5%(9月～3月) (H30年度 36.7%、H29年度 38.1%) とやや減少傾向にありましたが、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 や生産者と連携する等、積極的に取り組まれていました。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。」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。今後はさらに、市と連携し、安心・安全な給食の提供はもとより、地域や学校での食育、生産者との交流等によりいっそう取り組まれることが期待されます。