

令和4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3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、9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3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、調理状況および施設の視察、給食の試食、検食簿およ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、教職員など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3年7月12日、11月15日、11月26日、3月14日の4回開催しました。学校給食アンケートは、令和3年12月に幼稚園児（保護者による聴取）および小学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1,730名でした。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

大東・中央学校給食センター：株式会社 給食雲南
加茂学校給食センター：株式会社 共立メンテナンス

II. 評価・検証結果

1. 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行われていることを確認しました。大東学校給食センターの老朽化など施設上の問題もありますが、市と協力の上、その都度丁寧な対応が図られていました。調理員のアンケート調査結果において、施設などに不満を感じている者が昨年より少なくなったものの、おおよそ4割と高い割合であったことから、今後さらに、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。

本委員による視察および各種帳簿により、機械・器具は担当者、点検時期を定め、適切な点検・管理がなされていることが確認されました。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。

また、昨年の指摘事項であった機械器具点検報告書、学校給食日常点検表の清掃記録欄の記載内容等については改善されていました。

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。

食中毒対策のみでなく、手洗い後の細菌検査(ATP検査)、事故事例検証等、様々な角度から研修を実施し、調理員の衛生管理に対する意識の向上が図られていました。しかしながら、一方では、異物混入6件(魚鱗、虫など。混入経路不明3件含む。)が発生していました。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、適切に行われていると評価しました。

納入時の検品、保管の状況など、帳簿にて適切に管理されていることが確認されました。納品食材の品質・規格・数量・異物の有無を確認するなど、丁寧に対応がなされていました。今後さらに、市や納入業者などとの連携を密にし、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など、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

調理員の健康管理は適切に行われていると評価しました。

調理員の定期健康診断・特殊健康診断など、適切に行われていることが確認されました。調理員の傷病時の対応についても、マニュアルに基づいて適切に行われていました。また、新型コロナウイルス感染症に対する感染対策についても、的確に実施されていました。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、適切な管理が行わ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、教職員など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84.6%（R2年度82.8%、R1年度86.1%）が「とてもおいしい」「おいしい」、教職員の79.4%（R2年度86.3%、R1年度79.9%）が児童生徒にとって給食は「とてもおいしい」「おいしい」と回答していました。また、味つけについては、全体の88.6%（R2年度87.2%、R1年度88.4%）がちょうど良いと回答していました。残食量については、2施設の平均で、提供量に対して8.3%（R2年度8.1%、R1年度8.7%）と例年並みでした。

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。

検食簿およ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95.5%（R2年度97.8%、R1年度98.1%）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86.1%（R2年度88.6%、R1年度88.0%）が野菜などの大きさ（切り方）は丁度良いと回答していることから、食材料の切り方など考慮した、適切な調理が行われていると考えられました。調理技術研修や調理担当グループごとにマニュアルを作成するなど、調理員の意識の向上を図る取り組みも適宜行われ、調理員に対するアンケートの結果においては、調理員の97.3%（材料を切る機会がない2名を除く全員）が、児童生徒に適した切り方を工夫している、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。

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、危機管理の体制およ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。一方、調理員に対するアンケートの結果においても、100%(R2年度 97.3%、R1年度 100%)の人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切に実施され、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、技術面に関する研修、健康管理に関する研修など、多岐に渡り、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の結果においては、97.3%(R2年度 91.9%、R1年度 94.0%)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

雲南市の食育計画を理解し、地場産野菜を積極的に活用できるよう、生産グループと連携して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31.4% [R2

年度 28.8%、R1 年度 33.6%]、中央学校給食センターにおいては、67.6% [R2 年度 60.7%、R1 年度 63.8%] と高い使用率が維持されています。市や栄養教諭、生産者と連携を密にするとともに、調理現場での作業工程を見直すなど、積極的に取り組まれていることは大きく評価されます。また、夏季休暇中に冷凍加工処理を行った野菜などについても、品質検査を実施するなど、的確な品質管理が行われていました。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。

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。

コロナ禍で、子ども達とつながりを持つことや研修会の開催などがし難い状況の中、ポスターを掲示するなど子どもたちとつながる工夫をした点や、感染対策を行いながら例年どおりの計画で研修会を実施された点は特筆すべきと考えます。

今後はさらに、新しい生活様式の中で、市や学校、地域とつながる工夫をし、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など、地元企業としての取り組みを展開されることが望まれます。

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行わ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、徹底した清掃・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、調理員の施設に対する不満の意見はあるものの、施設などに不満を感じている割合（「どちらかという不満」「まったく不満」）は、昨年度 85.7%（7人中6人）から、今年度は30%まで減少（R1年度30%）していました。様々な創意工夫をされた結果と考えます。今後さらに、市と協力の上、具体的な対応策について検討す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・器具について、日常点検に加えて、長期休業中には機械を解体、清掃・点検を行うなど、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、食器洗浄後、汚れや破損を目視でダブルチェックを行うなど徹底した管理が行われていました。また、アンケート調査では、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、責任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、点検などに対する責任者の明確化が必要と考えます。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、記載方法の統一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。

衛生に関する研修会が定期的に行われ、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4件（塩ビひも、卵から、混入経路不明1件）発生していました（昨年度5件）。これに対しては、点検体制の見直しなど、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、適切に行われていると評価しました。

納入時の検品、保管の状況など、帳簿にて適切に管理されていることが確認されました。市や納入業者などとの連携を密にし、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行われていると評価しました。

調理員の定期健康診断・特殊健康診断など、適切に行われていることが確認されました。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。また、新型コロナウイルス感染症に対する感染対策についても、健康観察、休憩時の対応など、適切な対応が図られていました。

以上の結果から、衛生面においては、適切な管理が行わ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、教職員など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においても、87.5%(R2年度77.6%、R1年度82.2%)が「とてもおいしい」「おいしい」、教職員の83.3%(R2年度80.8%、R1年度77.3%)が児童生徒にとって給食は「とてもおいしい」「おいしい」と回答していました。また、味つけについては、95.5%(R2年度85.1%、R1年度90.1%)がちょうど良いと回答していました。一方、残食量については、提供量に対して9.2%(R2年度11.3%、R1年度10.9%)と減少傾向でした。

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。

検食簿およ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。本委員の試食における評価では、見た目、彩りともに良好との意見でした。

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97.9%（R2年度98.1%、R1年度100%）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90.9%（R2年度82.8%、R1年度80.8%）が野菜などの大きさ（切り方）は丁度良いと回答していることから、食材料の切り方などを考慮した、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名を除く）が「切り方に考慮している」、80%（味付けの機会がない5名を除く）が「味付けに工夫している」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。

今後さらに、調理技術研修を取り入れるなど、調理技術の向上、調理方法の標準化など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、危機管理の体制およ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、人員配置がなされていましたが、代替調理員が1名と、急な休みに対する欠員補充が容易ではない状況や、欠員補充が困難な状況が発生するなど、アンケート調査の結果などから、調理員の不満感、負担感が感じられました。安心・安全な給食の提供のため、出来る限り迅速な対応が図られることを望みます。

帳票類の形式や流れ、責任・報告体制などについては昨年来検討され一部改善は認められましたが、課題も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。また、新型コロナウイルス感染症に対する感染対策についても適切に実施されていました。

③ 職員研修の状況について

コロナ禍の影響か、職員研修は3回（入社時基本衛生研修を含む）のみの実施でした。調理員に対するアンケート調査の結果においても、80%の人が職員研修について「どち

らかという不満」「まったく不満」と回答していました。

今後は、調理員のニーズ調査など実施し、研修の充実・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

地元の JA や果樹センターなどと連携して積極的に取り組み、地元野菜の使用率は 47.6% [R2 年度 32.0%、R1 年度 35.5%(9 月～3 月)] と大幅に上昇していました。地元野菜の使用状況に合わせて、下処理への配置人数を変更するなど工夫し、手間のかかる地元の果物や野菜を取り入れるよう努力されている点は評価に値します。一方、調理員に対するアンケート調査の結果、調理員の約半数以上から「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 など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。

コロナ禍で、子ども達や地域、生産者とのつながりが希薄になり、また、研修会の開催なども容易ではない状況ではありますが、今後はよりいっそう、市、栄養教諭、地域との連携を密にし、新しい生活様式の中で創意工夫し、調理員の意欲の向上を図ると共に、地域や学校での食育がよりいっそう推進されるよう取り組みを展開されることが望まれます。