

## 令和4年度雲南市学校給食調理業務等委託評価委員会（実績）

1. 令和4年8月 第1回雲南市学校給食調理業務等委託評価委員会書面開催
  - 委嘱状の交付
  - 委員長及び副委員長の選出
  - 評価内容について
  
2. 令和4年10月 第2回雲南市学校給食調理業務等委託評価委員会開催  
11月 評価内容（施設視察・給食試食・業務報告書等点検）
  - 10月18日 大東給食センター視察・給食試食・資料の点検
  - 11月11日 加茂給食センター視察・給食試食・資料の点検
  
3. 令和4年12月 学校給食アンケートの実施（教育委員会）  

回答数	
○市内幼稚園・こども園（年長）、小学校（2・4・6年生）、中学校（2年生）の園児児童生徒、教職員	
大東・木次・三刀屋・吉田・掛合	1,015人
加茂	176人
○委託会社	
（株）給食雲南	34人
（株）共立メンテナンス	8人
○回答数合計	1,233人
  
4. 令和5年3月 残食量調査集計（教育委員会）  
地元野菜の地産地消率集計（教育委員会）
  
5. 令和5年3月9日 第4回雲南市学校給食調理業務等委託評価委員会開催
  - 委託評価のまとめ
  
6. 令和5年3月31日 委託評価委員会から評価報告

令和5年3月31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4年度雲南市学校給食調理業務等委託評価について

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4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4年8月1日、10月18日、11月11日、令和5年3月9日の4回開催しました。学校給食アンケートは、令和4年12月にこども園・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1233名でした。残食量調査については、各センターにおいて実施されました。

### 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. 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、適切に実施されていると評価しました。

本委員による視察の結果、職員の衛生管理に対する意識が高く、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。一方、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およそ5割と昨年度同様高い割合であったことから、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、適切に実施さ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・器具は適切な点検・管理がなされていることが確認されました。また、食器についても、定期的に割れや欠け、汚れなどについて定期的な点検・管理がなされていました。アンケート調査の結果においても、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。

今後さらに、市と協力の上、機械・器具(食器)について衛生管理の徹底が図ら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実施されていると評価しました。

研修会や定期的な衛生対策会議の実施、手洗い後に手指の細菌検査(ATP検査)を行うなど調理員の衛生管理に対する意識を向上する取り組みが積極的になされていました。しかしながら、一方では、異物混入14件(虫、毛髪など。混入経路不明7件含む。)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、再発防止研修などを行い、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。検収作業は2人体制で行い、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適切に実施さ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・特殊健康診断など、適切に実施さ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78.1%（R3年度84.6%、R2年度82.8%）が「とてもおいしい」「おいしい」、味つけについては、全体の86.8%（R3年度88.6%、R2年度87.2%）がちょうど良いと回答していました。また、給食を好きな理由についても、味付けがよいからと回答した者が28.2%と多数ありました。一方、残食量については、2施設10か月間（4月～2月）の平均で、提供量に対して9.4%（R3年度8.3%、R2年度8.1%）と増加傾向でしたが、新型コロナウイルス感染症感染拡大による喫食形態の変更、休講などの影響があったことが推測されます。

### 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95.9%（R3年度95.5%、R2年度97.8%）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86.3%（R3年度86.1%、R2年度88.6%）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94.1%（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、給食の品質は良好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は、94.1%(R3年度100%、R2年度97.3%)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、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、88.2%(R3年度97.3%、R2年度91.9%)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

地産地消推進研修(生産者の畑現地見学や野菜のプランター栽培)の実施など、生産

グループと連携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32.2%(R3年度31.4%)、中央学校給食センターにおいては、昨年度に続き、67.8%(R3年度67.6%)と高い使用率が維持されており、作業工程の見直しなどを行いながら積極的に取り組まれている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、学校給食調理業務などは、「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、学校、地域とのつながりが困難な状況下で、地産地消推進のため、地産地消研修を始められたこと、広報紙を発行し、その中で写真だけでなく、動画も取り入れる工夫を行うなど、積極的に情報発信、学校と給食センターをつなぐ努力をされていた点は特筆すべきと考えます。

今後さらに、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など、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、適切に実施さ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、施設などに不満を感じている割合(「どちらか」というと不満」「まったく不満」)が25.0%と昨年度の60%から減少していました。今後さらに、市と協力の上、施設・設備の衛生管理の徹底が図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、適切に実施さ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、長期休業中に計画的に清掃・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。

今後さらに、市と協力の上、機械・器具(食器)について衛生管理の徹底が図ら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実施さ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5件(原因不明4件を含む。)発生していました(昨年度6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適切に実施さ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・特殊健康診断など、適切に実施さ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(同居家族も含む)、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、84.4%(R3年度87.5%、R2年度77.6%)が「とてもおいしい」「おいしい」、味つけについては、92.5%(R3年度95.5%、R2年度85.1%)が「ちょうど良い」と回答、給食が好きな理由では、30.4%が「味付けがよい」から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10.0%(R3年度9.2%、R2年度11.3%)と昨年並みでした。

#### 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。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、教職員全員(R3年度97.9%、令和2年度82.8%)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87.8%(令和3年度90.9%、令和2年度82.8%)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、この作業に関わる機会がない調理員全員が「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、今後なおいっそう、調理技術の向上、調理方法の標準化などに取組まれることが望まれます。

以上の結果から、給食の品質は良好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

業務の運営体制は一部に改善点が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、一方で、学校給食アンケート結果などから、欠員補充などへの対応などについて、調理員の不安感、負担感があることがうかがえました。安心・安全な給食の提供のため、業務運営体制の具体的な改善策を示し、適切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改善は認められましたが、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

職員研修は適切に行われていると評価しました。

調理員に対するアンケート調査の結果では、50.0%、(R3年度72.7%、R2年度57.1%)の人が「どちらかという不満」「まったく不満」と回答していました。研修会11回中、7回は「衛生たより（本社作成）」による研修であり、栄養士に対する調理技術研修1回を除き、すべてが衛生関連の研修でした。アンケート結果では前年より改善されていますが、今後も、調理員のニーズ調査など実施し、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、給食運営は概ね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

新型コロナウイルス感染症感染拡大などの影響により、生産・流通など難しい中、積

極的に取り組まれ、地元野菜の使用率は46.3%(R3年度47.6%)となりました。作業工程など工夫し、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。調理員に対するアンケート調査の結果、「野菜の品質・規格について改善して欲しい。」との意見が多かったことから、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、学校給食調理業務などは、「安全・安心な学校給食の提供」を基本に、概ね適切に管理・運営されていることが確認されました。

給食運営面における業務の運営体制については、一部に改善策が必要であると評価していることから、総合的な評価では「概ね適切」と評価しました。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、生産者との交流などによりいっそう取り組まれることが期待されます。