

令和 7 年 3 月 31 日

雲南市教育委員会

教育長 小田川 徹哉 様

雲南市学校給食調理業務等委託評価委員会

令和 6 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条例に基づき、教育長から諮問のあった「令和 6 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 7 年 1 月 16 日、1 月 24 日、2 月 18 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 7 年 2 月に幼稚園・こども園児（保護者による回答）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 1,307 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 共立ソリューションズ

II. 評価・検証結果

添付「令和 6 年度学校給食調理業務等委託評価 報告書」のとおり

令和6年度学校給食調理業務等委託評価 報告書 【株式会社給食雲南】

評価項目		評価結果	評価内容
1. 衛生管理面			
①施設・設備	適切		・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。 ・調理員アンケートにおいて施設等に不満を感じている者が57.9%（R5:58.8%、R4:51.4%）と前年度に続き高い割合である。 ・設備や食器などの備品劣化は更新の年次計画を作成するなど具体的な整理が必要。
②機械・器具	適切		・機械・器具（食器）の衛生管理が適切に実施されていることを確認。 ・教職員アンケートにおいて99.2%が「清潔」に保たれている。「ほぼ清潔に保たれている」と回答。 ・設備や食器などの備品劣化は更新の年次計画を作成するなど具体的な整理が必要。
③調理時の衛生管理	適切		・HACCPに基づく衛生管理等が適切に実施されていることを確認。 ・研修において衛生管理研修、ATP検査等実施されていることを確認。 ・異物混入がR6年度12件発生（R5:22件、R4:14件）。今後更に対策の検討強化が望まれる。
④食材の衛生管理	適切		・適切な検収、温度管理等の保管が適切であることを確認。 ・野菜洗浄時に野菜ごとの洗浄時間のデータを取り下処理見込みを立てるなど工夫されている。
⑤調理員の衛生管理	適切		・調理員の衛生管理が適切に実施されていることを確認。 ・調理着の洗濯状況、入室前のローラーの使用状況等適切であることを確認。 ・研修において嘔吐食器の適切な処理について訓練されるなど取り組まれている。
⑥調理員の健康管理	適切		・体調管理の徹底、健康チェック等の状況について確認。 ・ノロウイルス対策として、従業員は業務外においても牡蠣を喫食禁止とするなどの管理がなされている。
2. 品質面			
①食感（おいしさ）	適切		・調理場視察において評価委員も給食を試食し、おいしい給食であることを確認。 ・アンケートでも80.8%（R5:83.2%、R4:78.1%）が「とてもおいしい」「おいしい」と回答。給食を好きな理由についても27.7%（R5:27.9%、R4:28.2%）が「味付けがよい」からと回答。 ・給食を残す理由として小中学生の最も多いのは「あてはまるものがない」となっている。次年度調査ではその理由をしっかりと把握する必要があるのではないかと調査分析すべき。 ・給食時間の短さが残食に繋がっている可能性もある。
②給食の外観	適切		・試食を通じて給食の外観が良いことを確認。 ・色合いも良く調理されていた。
③調理技術	適切		・試食を通じて、食材がちょうど良い大きさに工夫した切り方がされていることを確認。 ・アンケートにおいて、園児児童生徒の85.7%（R5:85.0%、R4:86.3%）、教職員の95.2%（R5:95.2%、R4:95.9%）が「ちょうどよい」と回答。 ・アンケートにおいて、調理員の90.9%が食材の切り方・味付けに「考慮している」と回答。
3. 給食運営面			
①業務の運営体制	適切		・人員体制は業務委託仕様書に基づき適切に配置されていることを確認。 ・業務責任者、副業務責任者を中心に仕様書に沿って適切に業務が実施されていた。 ・作業工程表は複数人が作成できるようになっている。調理作業動線はパート職員以外全員が書くことができるなど、業務の全体像を全体で把握し業務が行われていた。
②危機管理体制	適切		・危機管理マニュアルに沿った業務が実施されていることを確認。また、マニュアルの適宜見直しも行われていた。 ・研修においても危機管理に関する内容を複数回実施。 ・一方で異物混入事案も発生していることから、今後一層、市との連携や対応の強化が図られることが望まれる。
③職員研修	適切		・衛生管理、危機管理、野菜生産者との交流等、様々な内容の研修が計画的に実施されていた。 ・職員へのアンケートでは90.9%（R5:88.3%、R4:88.2%）が「満足」「どちらかという」と満足」と回答
4. その他			
その他			・野菜の地産地消費率は天候不良や野菜生産者の高齢化等の影響により、大東は19.8%（R5:24.9%、R4:32.2%）、中央は55.7%（R5:61.1%、R4:67.8%）と減少 ・野菜生産者会に可能な際に出席する、生産者との交流会を行うなど、野菜生産者との関係性構築に取り組まれていた。 ・長期休業中に下処理・冷凍保存を行うなど地元野菜の活用に積極的に取り組まれている。 ・市や栄養教諭、生産者と連携を図り更に取り組まれることが望まれる。
5. 総評			
総評	適切		・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た。 ・生産者との交流会の実施や、広報誌の発行など様々な工夫で積極的に学校および生産者・地域と給食センターをつなぐ努力をされている点は特筆すべきである。 ・今後さらに、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が展開されることを期待する。

令和6年度学校給食調理業務等委託評価 報告書 【株式会社共立ソリューションズ】

評価項目		評価結果	評価内容
1. 衛生管理面			
①施設・設備	適切		- 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。 - 調理員アンケートにおいて施設等に不満を感じている者が55.6%（R5:58.8%、R4:51.4%）と前年度に続き高い割合である。 - 法定事項と任意事項を今一度整理するなど職員の負担軽減と確実な衛生管理の両面を考慮して対応して欲しい。 - 施設の老朽化に伴う異物混入等が起こらないように、市との連携が今後ますます必要。
②機械・器具	適切		- 機械・器具（食器）の衛生管理が適切に実施されていることを確認。 - 器具点検のダブルチェックが実施されていることを確認。 - 教職員アンケートにおいて100%が「清潔」に保たれている。「ほぼ清潔に保たれている」と回答。
③調理時の衛生管理	適切		- HACCPに基づく衛生管理等が適切に実施されていることを確認。 - 研修において衛生管理研修、異物混入対策研修等がされていることを確認。 - 異物混入がR6年度11件発生（R5:9件、R4:5件）。今後更に対策の検討強化が望まれる。
④食材の衛生管理	適切		- 適切な検収、温度管理等の保管が適切であることを確認。 - 野菜の洗浄方法等適切であることを確認。 - 異物混入対策として、肉を手でほぐす、味噌をザルで溶かしてから加える等の対策を実施。
⑤調理員の衛生管理	適切		- 調理員の衛生管理が適切に実施されていることを確認。 - 調理着の洗濯状況、入室前のローラーの使用状況等適切であることを確認。 - 栄養士も追加配置され、衛生管理の強化に取り組まれている。
⑥調理員の健康管理	適切		体調管理の徹底、健康チェック等の状況について確認。
2. 品質面			
①食感（おいしさ）	適切		- 調理場視察において評価委員も給食を試食し、おいしい給食であることを確認。 - アンケートでも87.0%（R5:85.6%、R4:84.4%）が「とてもおいしい」「おいしい」と回答。給食を好きな理由についても27.6%（R5:28.2%、R4:30.4%）が「味付けがよい」からと回答。 - 園児児童生徒、教職員の9割以上が味付けは「ちょうどよい」と回答。
②給食の外観	適切		試食を通じて給食の外観が良いことを確認。
③調理技術	適切		- 試食を通じて、食材がちょうど良い大きさに工夫した切り方がされていることを確認。 - アンケートにおいて、園児児童生徒の85.9%（R5:86.7%、R4:87.8%）、教職員の97.3%（R5:91.4%、R4:100%）が「ちょうどよい」と回答。 - アンケートにおいて、調理に直接携わる機会のある調理員の全員が食材の切り方・味付けに「考慮している」と回答。
3. 給食運営面			
①業務の運営体制	適切		- 人員体制は業務委託仕様書に基づき適切に配置されていることを確認。 - 流感等で多くの人が休む場合の対応について課題が伺える。 - 作業動線図は全員が書くことができるなど、業務の全体像を全体で把握し業務が行われていた。
②危機管理体制	適切		- 危機管理マニュアルに沿った業務が実施されていることを確認。 - 研修においても危機管理・異物混入に関する内容を複数回実施。 - 一方で異物混入事案も発生していることから、今後一層、市との連携や対応の強化が望まれる。
③職員研修	適切		- 衛生管理、異物混入対策等の危機管理を中心とした研修が実施されていた。 - 職員へのアンケートでは44.4%（R5:12.5%、R4:50.0%）が「どちらかというと満足」と回答。昨年度に比べ改善が見られた。調理技術研修等や生産者・児童生徒との交流など更なる改善が望まれる。
4. その他			
その他			- 野菜の地産地消率は天候不良や野菜生産者の高齢化等の影響により、加茂は43.2%（R5:46.8%、R4:46.3%）と微減。 - 市や栄養教諭、生産者と連携を図り更に取り組まれることが望まれる。
5. 総評			
総評	適切		- 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た。 - 栄養士を配置し、衛生管理について強化している点や、研修会の内容について改善が図られていることが伺えた。引き続き市と連携し取り組みの強化が望まれる。 - 生産者との交流などの機会を通じた、地産地消等の取り組みについても一層、取り組まれることに期待する。