令和 8 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 7 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 7 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 12 月 22 日、1 月 22 日、2 月 4 日、3 月 10 日の 4 回開催しました。学校給食アンケートは、令和 8 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 1,558 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 7 年度学校給食調理業務等委託評価　報告書」のとおり

令和７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。 ・アンケートの結果、調理員の71.9%（R6：57.9%、R5：58.8%）が「施設等に不満を感じている」と回答。前年度に続き高い割合となっている。 ・給食センターの在り方の検討を早急に進める必要がある。
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。 ・アンケートの結果、教職員全員が食器が「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に準拠する衛生管理等が適切に実施されていることを確認。 ・衛生管理研修、ATP検査等が適切に実施されていることを確認。 ・異物混入がR7年度22件発生（R6:12件、R5:22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	・納品時の検収や温度管理を含む保管状況が適切であることを確認。 ・野菜ごとに洗浄時間のデータを取得し、それを基に下処理時間の見込みを立てるなど、作業の精度および効率向上につながる工夫が行われている。
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ていることを確認。 ・調理着の洗濯状況が良好で、入室前のローラー使用も適切に行われていることを確認。 ・嘔吐物・食器の適切な処理方法について適切な訓練が実施され、衛生管理向上に向けた取り組みが継続されている。
⑥調理員の健康管理	適切	・調理員の体調管理および出勤時の健康チェックが適切に行われていることを確認。 ・ノロウイルス対策として、従業員に対し、業務外においても牡蠣を喫食禁止とするなど、調理員の健康管理が徹底されている。
2. 品質面		
①食感（おいしさ）	適切	・評価委員の試食を通じて、おいしい給食であることを確認。 ・アンケートの結果、生徒の83.3%（R6:80.8%、R5:83.2%）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27.5%（R6:27.7%、R5:27.9%）が「味付けがよい」からと回答。 ・給食を残す理由として、「量が多いから」が33.5%（R6:19.9%、R5:20.7%）、「きらいなおかずだから」が27.8%（R6:21.9%、R5:18.6%）、「食べる時間が短いから」が 21.9%（R6:15.9%、R5:14.0%）であった。
②給食の外観	適切	・評価委員の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	・評価委員の試食を通じて、食材が食べやすい大きさに工夫して切られていることを確認した。 ・アンケートの結果、食材の大きさ（切り方）について、園児児童生徒の89.5%（R6:85.7% R5:85.0%）、教職員の97.6%（R6:95.2%、R5:95.2%）が「ちょうどよい」と回答。 ・アンケートの結果、調理員の98.4%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ることを確認。 ・作業工程表は複数人が、作業導線図はパート職員以外の全員が作成するなど、業務運営体制の工夫が図られ、業務の全体像を全員で共有しながら作業が進められていたことが確認できた。
②危機管理体制	適切	・危機管理マニュアルに沿って業務が実施されていることを確認。また、マニュアルの見直しも適宜行われていた。 ・危機管理に関する研修を複数回実施されていることを確認。 ・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、危機管理等の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90.6%（R6:90.9%、R5:88.3%）が「満足」「どちらかというと満足」と回答

4. その他			
	その他		・野菜の地産地消率は天候不良や野菜生産者の高齢化等の影響により近年減少傾向であるが、大東においては市内法人等から仕入れることにより36.1%（R6:19.8%、R5:24.9%）と増加した。一方、中央は44.6%（R6:53.5%、R5:61.1%）と減少していた。 ・また、給食雲南では、地産地消率向上に向けて、市との協議の開催や生産現場の訪問、長期休業中における地元野菜の下処理・冷凍保存など、積極的な取り組みが行われていた。 ・さらに、学校における残食減少に向けた取り組みや、広報誌の発行などの食育活動にも意欲的に取り組んでいた。
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た。 ・残食の減少に向けた取組や、広報誌の発行をはじめとする食育活動を積極的に推進している点、さらに異物混入防止に向けた改善策の検討・実施及び災害対策の取組が着実に進められており、これらの取組は高く評価される。 ・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７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。 ・アンケートの結果、調理員の66.7%（R6:55.6%、R5:58.8%）が「施設等に不満を感じている」と回答。前年度に続き高い割合となっている。 ・更新時期を迎える機器・設備が多いことから、安全性に配慮しつつ給食センターの在り方の議論も見据えながら計画的な更新を進める必要がある。」
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。 ・アンケートの結果において教職員全員が「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に加えて、全国的な最新の知見を活かした衛生管理等が適切に実施されていることを確認。 ・衛生管理研修、異物混入対策研修等が適切に実施されていることを確認。 ・異物混入がR7年度12件（R6:11件、R5:9件）発生。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	・納品時の検収や温度管理を含む保管状況が適切であることを確認。 ・野菜の洗浄方法等が適切であることを確認。 ・異物混入対策として、肉を手でほぐして確認、野菜の洗浄回数を通常の3回から5回あるいは6回と増やす等の対策を実施されていることを確認。
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ていることを確認。 ・調理着の洗濯状況が良好で、入室前のローラー使用も適切に行われていることを確認。 ・栄養士を追加配置され、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	・調理員の体調管理および出勤時の健康チェックが適切に行われていることを確認。 ・ノロウイルス対策として、従業員に対し、業務外においても牡蠣を喫食禁止とするなど、調理員の健康管理が徹底されている。
2. 品質面		
①食感（おいしさ）	適切	・評価委員の試食を通じて、おいしい給食であることを確認。 ・アンケートの結果、生徒の89.7%（R6:87.0%R5:85.6%）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31.6%（R6:27.6%R5:28.2%）が「味付けがよい」からと回答。 ・園児児童生徒、教職員の９割以上が味付けの濃さは「ちょうどよい」と回答。
②給食の外観	適切	・評価委員の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	・評価委員の試食を通じて、食材が食べやすい大きさに工夫して切られていることを確認。 ・アンケートの結果から、食材の大きさ（切り方）について、園児児童生徒の85.9%（R6:85.9% R5:86.7%）、教職員の97.4%　（R6:97.3%、R5:91.4%）が「ちょうどよい」と回答。 ・アンケートの結果、調理員の55.6%が食材の切り方に、また、88.9%が味付けについて「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。 ・作業動線図は全員が書くなど、業務運営体制の工夫が図られ、業務の全体像を全員で共有しながら作業が進められていたことが確認できた。 ・一方、アンケートの結果から、職員の職場環境に不満を感じている者が89%と高率であることについては、検討・改善が必要である。
②危機管理体制	適切	・危機管理マニュアルに沿って業務が実施されていることを確認。 ・危機管理・異物混入等に関する研修が定期的に実施されていることを確認。 ・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	・研修は衛生管理や異物混入対策などの危機管理を中心に実施されているが、職員の満足度は44.4%（R6:44.4%、R5:12.5%）と依然として低い水準にとどまっている。今後は、調理技術研修や、生産者・児童生徒との交流機会の導入など、研修内容の多様化と質の向上が望まれる。

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、36.1%（R6:41.6%、 R5:46.8%）と減少。 ・虫喰いなどによる異物混入のリスクに対し、野菜の洗浄回数を増やすなどの対策を講じながら、可能な限り地産地消向上の取り組みが進められていた。 ・今後さらに、市や栄養教諭、生産者との連携を強化し、より効果的な地産地消の推進が望まれる。
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た。 ・栄養士を配置し、衛生管理について強化した点、また、給食センターの見学協力やこどもが作った野菜を給食に使うなどの食育活動にも積極的に取り組んでおられる点は高く評価される。 ・一方、調理員の職場環境への不満等の課題については、更なる改善への取り組みが必要である。 ・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。