

平成 26 年 3 月 17 日

雲南市教育委員会

教育長 土江 博昭 様

雲南市学校給食調理業務等委託評価委員会

平成 25 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「平成 25 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、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、平成 25 年 7 月 25 日、11 月 25 日、平成 26 年 2 月 18 日の 3 回開催しました。学校給食アンケートは、平成 25 年 9 月に 1,539 名を対象に実施しました。回答者は 1,458 名（回収率 94.7%）で、内、幼稚園児（保護者による聴取）95 名、小学生 742 名、中学生 257 名、教職員 331 名、委託先職員 33 名でした。残食量調査については、3 施設において、4 月、6 月、10 月に実施されました。

1. 衛生管理面

本委員会の施設視察、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

本委員会の施設視察、関係者からの意見聴取により、施設・設備の衛生管理は適切に実施されていることが確認できました。昨年度の評価では、各センターの特性に応じた清掃・衛生管理方法を確立することが課題とされていましたが、本年度は、各センターの施設・設備の衛生管理方法について、見直し・修正を行い、衛生管理についての指導・チェック体制が確立されていました。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すが、今後も、市と協力の上、施設・設

備の衛生に努められることが望まれます。

②機械・器具・(食器) について

本委員会の施設視察、関係者からの意見聴取、業務報告書により、機械・器具の衛生管理は適切に実施されていることが確認されました。しかしながら、老朽化が進んだ機械・器具が多く、突然の故障等も発生していることから、市と協力の上、製造元等専門家による機械・器具の保守点検や計画的な更新についても検討されることが望まれます。

食器については、学校給食アンケート調査の結果より、教職員の98.8%から、清潔に保たれているとの回答が得られていました。しかしながら、一方では、老朽化によるコーティングの剥がれや黄ばみ等が見受けられるとの意見があることから、市と協力の上、計画的な更新についても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

業務報告書、関係者からの意見聴取の結果により、調理時の衛生管理は、おおむね適切に実施されていることが確認されました。なお、保健所の立ち入り検査では、下処理室のまな板、金たわしの取り扱い等について、いくつかの指摘はありましたが、その後、いずれも改善されていました。異物混入については、今年度6件、昨年度8件と減少しているものの、なおいっそう留意されることが望まれます。昨年度の課題であった、業務報告書の様式等については、検討が行われ、ほぼ、3施設で統一されていましたが、一部、施設により異なる点、記述者による記述方法の相違があることから、今後さらに、様式及び、記述方法の指導についても検討されることが望まれます。

④食材料の衛生管理について

業務報告書、関係者からの意見聴取の結果により、食材料の衛生管理は、使用水の残留塩素濃度の測定、冷凍冷蔵庫の庫内温度調査等、適切に実施されていることが確認されました。

⑤調理員の衛生管理について

業務報告書、関係者からの意見聴取の結果により、調理員の衛生管理は、適切に実施されていることが確認されました。また、調理員に対する衛生に関する研修等、衛生管理を意識づける取り組みも適宜実施されていました。研修内容についても、実地訓練を取り入れる等して充実が図られていました。

⑥調理員の健康管理について

業務報告書、関係者からの意見聴取の結果により、調理員の健康管理は、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。ノロウイルス対策として、休日を含めた健康チェックの実施や嘔吐下痢症状者には高感度検査の実施を指導するなど、調理員の衛生管理体制については、常に、評価・検討を行い、体制の充実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、教職員等への学校給食アンケート、残食量調査の結果、検食簿、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

学校給食アンケートの結果では、全体の80.4%(H24年度81.7%, H23年度81.1%) (幼稚園児79.0%(87.1%, 91.8%)、小学生84.6%(86.2%, 79.7%)、中学生66.9%(78.4%, 76.5%)、教職員81.9%(77.6%, 92.5%))が「とてもおいしい」「おいしい」と回答していました。また、味つけについても、全体の87.3%(H24年度86.3%, H23年度81.5%)がちょうど良いと回答していました。残食量は、3施設3か月間の平均で、提供量に対して8.8%(H24年度9.2%, H23年度9.5%)と減少傾向でした。学校給食アンケートによると、給食を残す人の理由としては、約半数が「量が多いから」「きらいなおかずだから」をあげており、「おいしくないから」と回答した者は3.1%(内、中学生が59.1%)であったことから、食感(おいしさ)の影響は少ないと考えられました。学校給食アンケートの自由記述に、「味付けが薄い。」という意見も少しありましたが、健康の観点から現状の味付けで問題はないと考えられます。学校給食アンケートでは、「おいしい給食をありがとう」、「給食が大好き」、「地元食材が使用されていて良い」等の記述が多数あり、また、検食簿の評価からも、地元食材を使用し、おいしい給食が提供されていることが確認されました。

評価委員による給食試食においても、「地元食材が使用されたおいしい給食」であると高い評価でした。

以上の結果より、食感(おいしい)の良い適切な給食が提供されていると評価しました。

② 食の外観について

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、食器の清潔さ、食事としての外観ともに良好であることが確認されました。また、学校給食アンケートの自由記述からも、「給食はおいしいそうである」とした記述が多数あり、給食の外観は良好であると考えられました。

③ 調理技術について

本委員会の視察、学校給食アンケート、検食簿、関係者からの意見聴取、評価委員による給食試食の結果からも、食材料の切り方や、盛り付けに創意工夫が施されていることが伺われました。また、調理技術研修も適宜行われ、調理員の調理技術向上のための努力が認められました。しかしながら、学校給食アンケートの自由記述や関係

者の意見の中に、味つけにむらがある、センターにより味つけに差がある等の意見もあったことから、今後はなおいっそう、栄養教諭との連携を図り、調理方法の検討、調理技術の向上、標準化を行うとともに、塩分計を使用する等、客観的な評価方法の導入等も検討されることが望まれます。

以上の結果から、給食業務委託後も給食の品質は適正に保持されていると評価しました。今後はよりいっそう、学校と学校給食センター、委託事業者が相互に連携し、品質面の向上に取り組まれることを望みます。

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。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。

② 危機管理体制について

異物混入時、ノロウイルス感染時等の対応については、危機管理マニュアルに沿って、適正に行われていました。今年度は、昨年度の課題であった、実際の事故発生を想定した実地訓練等も実施されていました。

③ 職員研修の状況について

衛生研修に留まらず、危機管理研修、機械実務研修、調理技術研修等、様々な研修に、勢力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においても、全体の80.6%が職員研修に「満足している」「やや満足している」(H24年度78.1%、H23年度88.2%)と回答していました。今後も、職員の知識・技術の向上研修体制の強化によりいっそう取り組まれることを望みます。

以上のことから、給食運営は適切に行われていると評価しました。今後さらに、給食運営の体制について職員間で検討を行い、より良い体制の確立に努力さ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。

今年度は、受託最終年であったことから、管理・運営体制の確立、体制強化を目的として様々な取組が実施され、衛生管理面、品質面、給食運営面、それぞれにおいて、実施・管理体制を確立されていたことが確認されました。さらに、地域との交流では「子ども料理教室」や、幼稚園、小・中学校の訪問、連絡ノートの作成、給食室の清掃ボランティア等、意見交換や情報収集にも積極的に取り組まれていました。

委託先職員へのアンケート調査の結果では、回答者の87.9%(H24年度93.8%、H23年度97.8%)が「職務についてやりがいがある」と回答していました。一方、施設の老朽化等もあり、職場環境(施設)については39.4%(H24年度40.6%、H23年度26.5%)が「やや不満である」「まったく不満である」と回答していました。長期に渡り、職員のモチベーションを維持していくことは容易ではありませんが、継続的に、安定した業務を遂行していくためには、職員のモチベーションを維持・向上していくことが必須となります。今後はさらに、市や学校、地域との連携を密にし、「安全・安心な」、「おいしい」給食の提供ができるよう環境整備を行っていくことが大切と考えます。

「地元産物」を用いた「安全・安心な学校給食の提供」を目指して、よりいっそう励まれることが期待されます。