

平成 25 年 3 月 28 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 24 年度雲南市学校給食調理業務等委託評価について（報告）

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、平成 24 年 6 月 21 日諮問のあった、平成 24 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を検討しました。

なお、学校給食アンケートは、平成 24 年 9 月に 1,482 名を対象に実施しました。回答者は 1,412 名（回収率 95.3%）で、内、幼稚園児（保護者による聴取）109 名、小学生 718 名、中学生 259 名、教職員 294 名、委託先職員 32 名でした。残食量については、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。現在、施設により、ドライシステム、ウェットシステム等施設・設備が異なり、それぞれの施設に応じた対応は容易ではないと考えますが、今後はそれぞれの施設に応じた清掃・衛生管理方法を確立し、なおいつそう、施設・設備の衛生管理に留意さ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。また、前年度の課題であ

った機械・器具の点検時期等の検討がなされ、定期的に定められた点検が行われていました。しかしながら、機械の損傷による異物混入等も発生していることから、今後は、市と協力の上、製造元等専門家による機械・器具の保守点検の導入についても検討されることが望まれます。

給食の食器については、学校給食アンケート調査の結果により、教職員の 99.0% から、清潔に保たれているとの回答が得られていますが、アンケート調査結果で、特別な献立後等に、食器の汚れが見受けられるとの意見があることから、さらに、様々な状況に応じた洗浄方法等について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。しかしながら、昨年度より減少しているものの、異物混入も認められました（8 件、昨年度は 13 件）。学校等への事後対応は、危機管理マニュアルにしたがって、きちんとなされていましたが、なおいっそう衛生管理に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は検討が行われ、3 施設で統一されていました。

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。しかしながら、調理員の個人差が見受けられるとの意見も聞かれたことから、今後はさらに、衛生指導・研修等を徹底し、調理員の統一した見解による衛生管理に努められることが望まれます。

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。ノロウイルス等の感染予防対策においては、調理員の自宅へ、ペーパータオルを支給し使用を促す等、積極的な対策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、検査簿、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81.7%(H23年度80.3%)(幼稚園児87.1%、小学生86.2%、中学生78.4%、教職員77.6%)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86.3%(H23年度87.0%)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9.2%で、H23年度9.5%とほぼ同様の結果でした。残す理由としては、学校給食アンケートの結果で、給食を残すと答えた人の約半数が「量が多いから」「きれいなおかずだから」と回答していることから、食感（おいしさ）の影響は少ないと考えられました。また、学校給食アンケートの自由記述や、検食簿にも、「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、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」と高く評価しました。

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、今年度は昨年度の課題であった調理技術研修も取り入れ、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、切り方が大きい・小さい等の意見もあったことから、今後は、目標を定めて、なおいっそう、調理技術の向上に努めるとともに、担当者全員の統一した見解の基に、栄養教諭との連携を図り、調理方法等について検討を行っていくことが望まれます。

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きました。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。昨年度の課題であった、業務報告書の様式等については、3施設の統一した見解の基、検討が行われ、改善がなされてきました。

②危機管理体制について

異物混入時、感染症発生時等の危機管理マニュアルについては、検討改善が行われ、昨年度の課題であった、ノロウイルスの対応等についても、作成されてきました。今後は、実際の事故発生を想定した実地訓練を行う等、より円滑な対応が行えるよう努められることを望みます。

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。一方、調理員に対するアンケート調査の結果では、全体の78.1%が職員研修に「満足している」「やや満足している」と回答していましたが、昨年度に比較して、満足度はやや低下傾向にあり(H23年度88.2%)ました。今後さらに、研修体制を検討し、研修体制を確立していくこと、また、研修会で得られた知識や感想等を伝達するシステム等を構築し、職員の知識・技術の向上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、受託後1年が経過したことから、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、一定の成果が得られていることが確認されました。さらに、地域との交流で「親子料理教室」や、幼稚園、小学校での子どもたちとの交流、連絡ノートの作成等、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 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が、職員の満足度は昨年度に比較して低下傾向にあり、また、施設の老朽化等もあり、職場環境（施設）については 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。今後、継続的に、安定した業務が遂行されるためには、さらに、職員間での検討を重ね、職員のモチベーションを向上するための取り組みやスキルアップを図るための研修・教育システム等を充実・確立すると共に、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」を用いたより素晴らしい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。