

国分寺市立第七小学校・第十小学校給食調理業務委託による

調理業務検証委員会 報告書



平成 29 年 2 月 9 日

国分寺市立小学校給食調理業務委託による
調理業務検証委員会

目 次

1	はじめに	1 P
2	検証の目的	1 P
3	小学校給食調理業務委託の経緯	1 P
4	小学校給食調理業務委託の範囲	2 P
5	検証の方法	2 P
6	検証結果	2・3・4 P

[資料]

- 資料 1 国分寺市立小学校給食調理業務委託による調理業務検証委員会
設置要綱
- 資料 2 検証委員会検証経過
- 資料 3 国分寺市立第七小学校児童・教職員アンケート結果
- 資料 4 国分寺市立第十小学校児童・教職員アンケート結果

1 はじめに

平成 28 年 4 月から開始した，市立第七小学校，第十小学校給食調理業務委託について「国分寺市立小学校給食調理業務委託による調理業務検証委員会設置要綱」に基づき，「国分寺市立小学校給食調理業務委託による調理業務検証委員会」（以下「検証委員会」という。）を委託実施校に設置した。検証委員会での検証を経て一定の結論を得たのでここに報告する。

2 検証の目的

平成 28 年度より開始した市立第七小学校及び市立第十小学校の給食調理業務委託が，委託仕様書等に基づき，適正に履行されているか検証することを目的とする。

3 小学校給食調理業務委託の経緯

第四次国分寺市長期総合計画（平成 19 年度～平成 28 年度）の考え方を踏まえ，小学校給食調理業務の運営方針を「国分寺市アウトソーシング基本方針」の実施計画の一部として，平成 24 年 9 月にアウトソーシング実施計画（市立小学校給食調理業務委託）（以下「実施計画」という。）を庁議で決定した。

実施計画では，平成 28 年度までに小学校 5 校で給食調理業務の民間委託を実施することとし，これまでどおり自校方式による安全でおいしい給食の提供を維持しながら，「民間委託化によるコスト軽減」を目的としている。また，小学校給食調理業務は「民間事業者に段階的に委託する」「委託化は給食調理員の退職等に伴い計画的に実施する」「民間委託校には正規の栄養職員を配置する」ことを基本的な方針としている。

平成 28 年度から市立第七小学校，市立第十小学校の委託化が決定された後，保護者への説明会開催を経て，公募型プロポーザル方式により事業者の募集，選定を行った。平成 27 年 12 月に株式会社東洋食品と委託契約を締結し，4 月より委託業務がスタートしている。

【委託実施状況】

- | | |
|-------------|-----------------|
| ・平成 25 年度実施 | 市立第八小学校 |
| ・平成 27 年度実施 | 市立第三小学校，市立第九小学校 |
| ・平成 28 年度実施 | 市立第七小学校，市立第十小学校 |

4 小学校給食調理業務委託の範囲

委託している業務は、昭和60年1月21日付け文部省体育局長通知「学校給食業務の運営の合理化について」に則り、食材料の検収、調理作業、配膳・運搬、洗浄・清掃を委託の範囲としている。委託後についても、現在と同様に栄養職員が、献立作成、食材料の発注及び検収の最終確認等を行い、出来あがった給食の検食は、小学校長等が行う。

5 検証の方法

市立小学校給食調理業務委託の検証については、「国分寺市立小学校給食調理業務委託評価票」を作成し、評価項目ごとに業務内容を把握している委員等からのヒアリング、児童・教職員に対するアンケート調査結果、関係書類等をもとに検証委員会で検証を行う。

6 検証結果

検証結果は、別紙1「国分寺市立第七小学校給食調理業務委託評価票」、別紙2「国分寺市立第十小学校給食調理業務委託評価票」のとおり、「適正である」と検証した。

国分寺市立小学校給食調理業務委託評価票(評価対象期間:平成28年4月～12月)

評価者	国分寺市立第七小学校給食調理業務委託による調理業務検証委員会
業務名/委託事業者	株式会社 東洋食品

◇評価欄は、「3. 適正である」「2. 改善が必要である」「1. 抜本的見直しが必要である」のいずれかを記載すること。
 ◇特に優れていると評価できる取り組みについては、その内容を評価理由欄に記載すること。

	評価項目	評価	評価理由等
1	委託業務契約後から給食提供までの間の準備、引継等は十分であったか	3	事業者、栄養士、調理員により、機器、器具などの取り扱いアレルギー対応などについて引継ぎを行った。4月からの給食提供についても問題なく実施できている。
2	委託業務を行うに当たり、十分な人員配置がされているか	3	企画提案で示されている人員以上が配置されており、余裕を持った調理ができています。
3	従事者のマナー、言葉使い、被服等は適切であるか	3	教職員への接し方などを見ても特に問題もなく適切である。
4	学校と業務責任者・副責任者の打ち合わせは十分に行われているか	3	事前に入念な打ち合わせを行っており、調理方法やアレルギー対応など適正に行なわれている。
5	従事者に必要な研修を実施しているか	3	全調理員を対象とした階層別(役職別)の研修を実施している。業務責任者には、日本全域の最新衛生事故事例を元に研修を通じた教育を実施。また、アレルギーの事故原因、ヒヤリハット事例を用いた指導を行うなど、充実した研修内容となっている。
6	会社のバックアップ体制は十分か	3	定期的な衛生担当、調理技術指導員による巡回指導を実施している。欠員時やバイキング給食などのバックアップ対応として、当日の献立に適した人数、技量をもった調理員を他の事業所から速やかに配置できる体制としている。
7	学校給食衛生管理基準が遵守されているか	3	国・都・市の衛生基準、仕様書に基づき、適正に行っている。定期的に事業者の衛生担当者が巡回指導を行い、ドライ運用についても積極的に取り組んでいる。
8	食材料の検収・取扱いは適正に行われているか	3	適正に検収が行われている。不適合品が納入された場合について、栄養士へ早急に連絡が入り迅速に対応することができている。
9	指示書どおり、調理作業が行われているか	3	栄養士が作成した指示書に基づき、切り方、調理方法、アレルギー対応など、指示どおりに行われている。
10	配缶及び運搬・回収は適正に行われているか	3	運搬は、各階の配膳室に調理員を配置し、担任と子どもたちへ手渡しで行うなど適正に行われている。配缶等についても問題なく行われている。
11	食器類等の洗浄、消毒、保管は、適正に行われているか	3	仕様書に基づき、適正に行われている。食器類も1枚ずつ手洗いを行ってから食洗機にかけるなど、従前以上に丁寧な作業が行われている。
12	給食室、配膳室の施設・設備や機器の清掃、消毒及び日常点検は適正に行われているか	3	日常点検日誌に基づき、給食室や配膳室、トイレなどの清掃、消毒も適正に行われている。また、食器、運搬車、備品のほか、給食室の清掃も入念に行われている。
13	記録等は適切に保管され、必要な報告がされているか	3	細菌検査、完了届など仕様書で求めている書類について遅延なく提出されている。学校側へも必要な報告書がすべて提出され、記録等も適切に管理している。
14	残菜及び厨芥の処理は適正に行われているか	3	分別、水切りなど市の収集ルールに基づき適正に行われている。
15	食物アレルギー対応が適正に行われているか	3	国分寺市アレルギー対応マニュアルに沿って、業務責任者、正社員による入念な打ち合わせの上、徹底した対応が行われている。また、従前のチェック方法以外に調理、盛り付け、配膳時の工程ごとに独自のチェックリストを用いるなど徹底した対応が図られている。
16	食育に関して、積極的に協力しているか	3	直営時と同様に食育授業、バイキング給食の手伝いなどに積極的に関わっている。給食時間にも調理員がクラスを巡回し、子どもたちとコミュニケーションを図っている。
17	児童の満足度はどの程度か(アンケートを参考にする)	3	4年生から6年生を対象に実施したアンケート結果より、普通以上が全体の70%以上であるため適正と評価する。
18	保護者から意見や要望があった場合、適切な対応が図られているか(※意見、要望がない場合は評価しない)	—	委託事業等に関する要望がないため評価なし。
19	緊急事態等があった場合、適切な対応が図られているか(※緊急事態の対応案件がない場合は評価しない)	—	緊急事態への対応案件がなかったため評価なし。
20	業務改善の指示があった場合、対応が図られているか(※改善の指示がない場合は評価しない)	—	改善を指示がなかったため評価なし。

総合評価:「A適正に行われている」「B改善を要する」「C抜本的見直しが必要である」のいずれかを記載すること。

総合評価	理由等
A 適正に行われている	平成28年4月から開始した、市立第七小学校の給食調理業務委託について、20項目を事業者、担当者からのヒアリング、関係資料をもとに検証、評価を行った。結果、「改善が必要である」、「抜本的見直しが必要である」の項目は1つもなく、17項目が「適正である」との評価結果となった。※3項目は評価なし このことから、市立第七小学校で実施されている小学校給食調理業務委託業務は、総合的に「適正に行われている」と評価する。

国分寺市立小学校給食調理業務委託評価票(評価対象期間:平成28年4月～12月)

評価者	国分寺市立第十小学校給食調理業務委託による調理業務検証委員会
業務名/委託事業者	株式会社 東洋食品

◇評価欄は、「3. 適正である」「2. 改善が必要である」「1. 抜本的見直しが必要である」のいずれかを記載すること。
 ◇特に優れていると評価できる取り組みについては、その内容を評価理由欄に記載すること。

	評価項目	評価	評価理由等
1	委託業務契約後から給食提供までの間の準備、引継等は十分であったか	3	調理機器の取り扱い方、器具、調味料等の収納場所確認のほか、献立、衛生管理、アレルギー対応の確認など問題なく引継ぎを行った。4月からの給食提供についても問題なく実施できている。
2	委託業務を行うに当たり、十分な人員配置がされているか	3	企画提案で示されている人員以上が配置されている。当初予定していた人数より多いため、調理、提供時間など余裕を持った体制となっている。
3	従事者のマナー、言葉使い、被服等は適切であるか	3	教職員への接し方、言葉づかいも非常に丁寧であり、適切である。
4	学校と業務責任者・副責任者の打ち合わせは十分に行われているか	3	事前に入念な打ち合わせを行っており、調理方法やアレルギー対応など適正に行なわれている。また、栄養士の要望についても受け入れてくれ、毎回スムーズに打ち合わせが出来ている。
5	従事者に必要な研修を実施しているか	3	全調理員を対象とした階層別(役職別)の研修を実施している。業務責任者には、日本全域の最新衛生事故事例を元に研修を通じた教育を実施。また、アレルギーの事故原因、ヒヤリハット事例を用いた指導を行う研修内容となっている。
6	会社のバックアップ体制は十分か	3	定期的に衛生担当、調理技術指導員による巡回指導を実施している。欠員時やバイキング給食などのバックアップ対応として、当日の献立に適した人数、技量をもった調理員を他の事業所から速やかに配置できる体制となっており、実施されている。
7	学校給食衛生管理基準が遵守されているか	3	国・都・市の衛生基準、仕様書に基づき、適正に行っている。定期的に事業者の衛生担当者が巡回指導を行い、ドライ運用についても積極的に取り組むなど、直営時に比べても衛生管理については、徹底している部分が多い。
8	食材料の検収・取扱いは適正に行われているか	3	適正に検収が行われている。食材が誤納入された場合などは、早急に栄養士へ報告があり、迅速な対応を図ることができている。また、納品された食材について、一つ一つ丁寧にチェックを行っている。
9	指示書どおり、調理作業が行われているか	3	栄養士が作成した指示書に基づき、切り方、調理方法、アレルギー対応など、指示どおりに行われている。
10	配缶及び運搬・回収は適正に行われているか	3	運搬は、各階の配膳室に調理員を配置し、担任と子どもたちへ手渡しで行うなど適正に行われている。配缶等についても問題なく行われている。
11	食器具等の洗浄、消毒、保管は、適正に行われているか	3	仕様書に基づき、適正に行われている。食器類も1枚づつ手洗いを行ってから食洗機にかけるなど、従前以上に丁寧な作業が行われている。
12	給食室、配膳室の施設・設備や機器の清掃、消毒及び日常点検は適正に行われているか	3	日常点検日誌に基づき、給食室や配膳室、トイレなどの清掃、消毒も適正に行っている。器具なども点検表により、破損などの確認しながら適切に取り扱っている。
13	記録等は適切に保管され、必要な報告がされているか	3	細菌検査、完了届など仕様書で求めている書類について遅延なく提出されている。学校側へも必要な報告書がすべて提出され、記録等も適切に管理している。
14	残菜及び厨芥の処理は適正に行われているか	3	分別、水切りなど市の収集ルールに基づき適正に行われている。
15	食物アレルギー対応が適正に行われているか	3	国分寺市アレルギー対応マニュアルに沿って、業務責任者、正社員による入念な打ち合わせの上、徹底した対応が行われている。また、従前のチェック方法以外に調理、盛り付け、配膳時の工程ごとに独自のチェックリストを用いるなど徹底した対応が図られている。
16	食育に関して、積極的に協力しているか	3	食育授業における収穫の手伝い、バイキング給食の手伝いなどに積極的に関わっている。給食時間には、積極的に調理員がクラスを巡回し、子どもたちとコミュニケーションを図っている。
17	児童の満足度はどの程度か(アンケートを参考に)	3	3年生から6年生を対象に実施したアンケート結果より、普通以上が全体の70%以上であるため適正と評価する。※10小については、委員要望により3年生も実施。
18	保護者から意見や要望があった場合、適切な対応が図られているか(※意見、要望がない場合は評価しない)	3	クラス巡回を増やしてほしいとの要望に対し、迅速に対応し、実施している。
19	緊急事態等があった場合、適切な対応が図られているか(※緊急事態の対応案件がない場合は評価しない)	—	緊急事態への対応案件がなかったため評価なし。
20	業務改善の指示があった場合、対応が図られているか(※改善の指示がない場合は評価しない)	—	改善を指示がなかったため評価なし。

総合評価:「A適正に行われている」「B改善を要する」「C抜本的見直しが必要である」のいずれかを記載すること。

総合評価	理由等
A 適正に行われている	平成28年4月から開始した、市立第十小学校の給食調理業務委託について、20項目を事業者、担当者からのヒアリング、関係資料をもとに検証、評価を行った。結果、「改善が必要である」、「抜本的見直しが必要である」の項目は1つもなく、18項目が「適正である」との評価結果となった。※2項目は評価なしこのことから、市立第十小学校で実施されている小学校給食調理業務委託業務は、総合的に「適正に行われている」と評価する。