

小金井市立学校給食調理業務第三者評価報告

令和6年12月2日

1 はじめに

令和6年4月3日に学校法人辻料理学館と小金井市が包括連携協定を締結しました。これを機に、食を通じて地域社会の発展に寄与するため、令和6年度から「小金井市立学校給食調理業務第三者評価の実施に関する要綱」に基づき、小金井市の学校給食調理業務に携わらない第三者である辻調理師専門学校 東京の教授陣が、学校給食調理業務における調理技術、衛生管理、安全衛生面についての評価を実施することとなりました。

食の総合教育機関としての視点を持ちつつ、本校教授陣が行う評価結果が、自校方式にて質の高い給食調理業務を行ってきた、伝統的な小金井の学校給食における一層の充実を図るための一助となれば幸いです。

2 評価概要

(1) 対象校及び日時

ア 小金井第一中学校（給食調理業務委託校）

令和6年9月17日（火）午前10時15分～午後1時30分

イ 東小学校（給食調理業務直営校）

令和6年10月11日（金）午前9時45分～午後1時15分

(2) 評価員（各校2人）

ア 小金井第一中学校

・中野 真道

（辻調理師専門学校 東京 担当副部長 調理グループ日本料理教授）

・小竹 牧

（辻調理師専門学校 東京 調理師本科学科長 調理グループ西洋料理教授）

イ 東小学校

・岡田 裕

（辻調理師専門学校 東京 教育副部長 調理応用技術マネジメント学科学科長 調理グループ日本料理教授）

・小竹 牧

（同上）

(3) 評価項目及び評価方法

ア 評価項目

従前から小金井市が内部検証として実施してきた評価項目を参考とし、①給食内容②衛生管理③安全衛生とした。

イ 評価方法

評価員が対象校の給食室に入って調理現場を視察し、その後給食を試食して評価を行った。評価項目①については、調理技術に関する項目を評価するほか、各評価員の試食の評価・感想を記載した。評価項目②③については、調理従事者の衛生管理、調理作業中の衛生管理、調理機器・器具、食材の保管状況、安全衛生に関する項目について、各評価員による評価を行った。

なお、評価項目以外に、評価員独自の視点で、特に良かった点や給食調理業務の質を維持・向上させるためのアドバイスなど、自由に記載した。

ウ 評価の基準

評価項目ごとに、各評価員が以下の基準で評価する。

- S 特に優れている
- A 優れている
- B 適正である
- C やや劣る
- D 劣る

3 評価結果について

(1) 小金井第一中学校

評価項目		評価内訳	主な評価ポイント	中野	小竹
給食 内容	調理技術	調理作業・ 配缶	・調理業務連絡書に沿った業務が 履行できたか。	S	S
			・異物混入がないように注意しな がら行われているか。	A	S
			・配缶の量、時間等が適正か。	A	S
		評価理由・特記事項			
		(中野) 調理業務連絡書を遵守・徹底していた。			
		(小竹) チームワークが良く、時間通りに作業していた。			
衛生 管理	調理従事 者の衛生 管理	手洗い	・作業ごとの手洗いが徹底されて いるか。	A	S
		身だしなみ	・清潔な服装で作業が行われてい るか	A	S
		評価理由・特記事項			
		(中野) 手洗い、身だしなみ、ともに優れている。			

	(小竹) 衛生管理を徹底した従事が出来ている。			
調理作業 中の衛生 管理	温度管理	・加熱や冷却温度の管理は適切に行われているか。	A	S
	作業区分	・作業区分が分かれているか。	A	S
		・エプロンの使い分けができているか。	A	S
	配缶・配食	・配缶される前に容器は汚れがないかチェックされているか。	A	S
		・配缶に使用する移動台は衛生的か。	A	S
		・衛生的に配缶、配食されているか。	A	S
		・アレルギー対応食の配食等はチェックがされているか。	A	S
評価理由・特記事項				
<p>(中野) 作られる方々の衛生観念がしっかりされていて、衛生管理はととても優れている。</p> <p>(小竹) ・決められた環境の中でうまく作業を区分していた。 ・エプロンの色分けルールは分かりやすく、きちんと使い分けされていた。 ・配缶前の容器の汚れの確認をきちんと行っていた。 ・アレルギー対応食の表記も明確で、区分もされていた。</p>				
調理機器 ・器具	使用時の管理	・調理機器・器具は適切に使用されているか。	B	S
	保管状況	・調理機器・器具は適切に管理されているか。	B	S
		・調理機器・器具は清潔に保たれているか。	B	S
評価理由・特記事項				
(中野) 限られたスペースで安全を保ち、適正である。				

		(小竹) 調理機器・器具は、保管庫にきれいに収納されていた。		
食材の保管状況	保管状況	・食材は衛生的に管理保存されているか。	B	S
		・冷蔵庫、食品庫は整理整頓されているか。	B	S
		・アレルギーの食材は区別されているか。	B	S
	評価理由・特記事項			
		(中野) 限られたスペースで適正に管理されていた。		
		(小竹) 食材の保存も区分してしっかり管理されている。		
安全衛生	安全衛生	・アレルギー対応では、複数体制でチェックしているか。	A	S
		・安全・衛生に行われているか。	A	S
	評価理由・特記事項			
		(中野) 安心感を覚えるレベルであった。		
		(小竹) 問題は特になかった。		
評価員自由意見欄				
<p>(1) 中野 調理業務連絡書、作業工程表（動線表）に基づき、衛生を徹底し、時間通り管理されていた。安全に作られ、かつ、美味しい。給食は食べつかれる料理であってはならない、とても良い塩梅であった。また、中秋の名月にちなんだ「お月見うさぎまんじゅう」が提供されたが、季節のうつろいを感じられるものであり、その様なストーリー性のある献立が学校給食で食べられる事は、子をもつ親として嬉しく思う。</p> <p>(2) 小竹 ・一つ一つ作業がきれいで、手が込んでいると感じました。</p>				

・加熱温度をしっかりと記録しているのも給食としてとても大切なことであると感じた。

・素材力を活かすことで塩味を控え、食べても飽きのこない料理になっていた。子どもが毎日食べているとしたら安心である。

(2) 東小学校

評価項目		評価内訳	主な評価ポイント	岡田	小竹
給食 内容	調理技術	調理作業・ 配缶	・調理業務連絡書に沿った業務が 履行できたか。	S	S
			・異物混入がないように注意しな がら行われているか。	A	A
			・配缶の量、時間等が適正か。	S	S
		評価理由・特記事項			
		(岡田) 調理業務連絡書を確認して作業を行っており、配缶は手早く 正確に行われていた。 (小竹) チームワークが良く、一人ひとりが無駄の無い動きをしてお り、的確に動いていた。			
衛生 管理	調理従事 者の衛生 管理	手洗い	・作業ごとの手洗いが徹底されて いるか。	S	A
		身だしなみ	・清潔な服装で作業が行われてい るか	S	A
	評価理由・特記事項				
		(岡田) 手洗いも徹底されていた。 (小竹) 服装も清潔で、作業の切り替えごとに手洗いされていた。			
	調理作業 中の衛生 管理	温度管理	・加熱や冷却温度の管理は適切に 行われているか。	S	S

	作業区分	・作業区分が分かれているか。	S	A	
		・エプロンの使い分けができてい るか。	S	S	
		配缶・配食	・配缶される前に容器は汚れがな いかチェックされているか。	A	A
			・配缶に使用する移動台は衛生的 か。	B	S
	・衛生的に配缶、配食されている か。		A	S	
		・アレルギー対応食の配食等はチ ェックがされているか。	S	S	
	評価理由・特記事項				
	<p>(岡田) 温度管理やエプロンの使い分け、2人での配缶作業、アレルギー対応食の確認作業など、各項目適正だった。移動台はきれいにされていたが、もう一度消毒があるとより良いと思う箇所があった。</p> <p>(小竹) 特にこまめな検温、衛生面に配慮された配缶、色分けされたアレルギー対応食への対応など、全ての項目がしっかり行われていた。</p>				
	調理機器 ・器具	使用時の管 理	・調理機器・器具は適切に使用さ れているか。	S	S
		保管状況	・調理機器・器具は適切に管理さ れているか。	S	S
・調理機器・器具は清潔に保たれ ているか。			S	A	
評価理由・特記事項					
<p>(岡田) 作業に合わせた器具が使われており、管理場所もしっかり分けられて清潔に管理されていた。</p> <p>(小竹) 調理機器・器具は温度時間管理状態が良く、清潔に保たれている。</p>					

	食材の保管状況	保管状況	・食材は衛生的に管理保存されているか。	A	A
			・冷蔵庫、食品庫は整理整頓されているか。	S	S
			・アレルギーの食材は区別されているか。	S	S
		評価理由・特記事項			
		<p>(岡田) 調理時は食材管理をしっかりとされており、冷蔵庫・食品庫の整理整頓もされていた。アレルギー食材は、本日牛乳のみだったが、種類が多い場合の対応も今後拝見したい。</p> <p>(小竹) 食材は適正に管理されている。</p>			
安全衛生	安全衛生		・アレルギー対応では、複数体制でチェックしているか。	S	S
			・安全・衛生に行われているか。	S	A
		評価理由・特記事項			
		<p>(岡田) アレルギーについては個別に複数人で表の確認をしっかりとされていた。安全衛生については問題なし。</p> <p>(小竹) アレルギーについて3重のチェックをされており、安全衛生についても声掛けをきっちり行っていた。</p>			
評価員自由意見欄					
<p>(1) 岡田</p> <ul style="list-style-type: none"> ・衛生面、作業区分などをしっかりとされ、調理されている方々の連携も素晴らしかった。 ・時間、温度などの確認、管理も十分と思える。 <p>(2) 小竹</p> <p>素材のおいしさを活かした料理でした。おもてなしの心がしっかり伝わる取り組みをされているので、子どもたちにもしっかりと伝わって、毎日給食が楽しみになるのも分かるように思います。</p>					

4 最後に

今年度評価を行った2校については、学校給食調理業務の委託校1校と直営校1校ということであったが、評価員2名ともに両校とも適切に業務を運営していたと評価する。今回の評価結果を参考にいただき、今後も引き続き「安全でおいしく温かい給食」の提供を行っていただきたい。

【評価員の試食結果】

- ① 味付けが子どもたちにとってちょうどよいか。
- ② 食材の切り方、大きさがそれぞれのメニューに適しているか。
- ③ 適温（温かいものは温かく冷たいものは冷たく）で提供されているか。

について、3段階の評価【よい、ふつう、よくない】とその理由をまとめた。ただし、味の評価は、個人の味覚の違いがあるため、参考としてもらいたい。

また、①・②については、味つけしないごはん、調理していないパン、カットしていないフルーツ、牛乳、ヨーグルト、乳酸飲料は除いている。

(1) 令和6年9月17日（火） 小金井第一中学校

【献立】 さんまごはん、鶏ごぼう汁、お月見うさぎまんじゅう、牛乳

献立	項目	評価	
		中野	小竹
さんまごはん	①味付けが子どもたちにとってちょうどよいか。	よい	よい
	②食材の切り方、大きさがそれぞれのメニューに適しているか。	よい	よい
	③適温（温かいものは温かく冷たいものは冷たく）で提供されているか。	よい	よい
鶏ごぼう汁	①味付けが子どもたちにとってちょうどよいか。	よい	よい
	②食材の切り方、大きさがそれぞれのメニューに適しているか。	よい	よい
	③適温（温かいものは温かく冷たいものは冷たく）で提供されているか。	よい	よい
お月見うさぎまんじゅう	①味付けが子どもたちにとってちょうどよいか。	よい	よい
	②食材の切り方、大きさがそれぞれのメニューに適しているか。	よい	よい
	③適温（温かいものは温かく冷たいものは冷たく）で提供されているか。	よい	よい

牛乳	③適温（温かいものは温かく冷たいものは冷たく）で提供されているか。	よい	よい
評価員自由意見欄			
<p>(中野)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・やさしい素材の一つ一つの味が感じられ、食べていて楽しくなってきます。お出汁がおいしいです。 ・切り方はそれぞれの食材に合った大きさになっていると思います。 ・ほどよい温度で提供されていました。 <p>(小竹)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・味付けは適切である。毎日食べる給食だから、食べつかれせず、素材の味、香りを感じる。使用食塩量をコントロールしながら、美味しさを維持しているのが秀逸である。 ・食材の切り方や大きさは、入っている食材が一目で分かり、これは重要なことである。中学生が食するに適した切り方であり、自分が何を食べているのか認識できる。それぞれにテクスチャー（食感）があり、食べ飽きない。 ・温度も全て適温である。 ・中秋の名月に「お月見うさぎまんじゅう」を提供され、ストーリーを感じた。 			

(2) 令和6年10月11日（金） 東小学校

【献立】 ごはん、豆じゃこ、じゃがいものそぼろ煮、小松菜の辛し和え、みかん、牛乳

献立	項目	評価	
		岡田	小竹
ごはん	③適温（温かいものは温かく冷たいものは冷たく）で提供されているか。	よい	よい
豆じゃこ	①味付けが子どもたちにとってちょうどよいか。	よい	よい
	②食材の切り方、大きさがそれぞれのメニューに適しているか。	よい	よい
	③適温（温かいものは温かく冷たいものは冷たく）で提供されているか。	よい	よい
じゃがいものそぼろ煮	①味付けが子どもたちにとってちょうどよいか。	よい	よい
	②食材の切り方、大きさがそれぞれのメニューに適しているか。	よい	よい

	③適温（温かいものは温かく冷たいものは冷たく）で提供されているか。	ふつう	よい
小松菜の辛し和え	①味付けが子どもたちにとってちょうどよいか。	ふつう	よい
	②食材の切り方、大きさがそれぞれのメニューに適しているか。	よい	よい
	③適温（温かいものは温かく冷たいものは冷たく）で提供されているか。	よい	よい
みかん	③適温（温かいものは温かく冷たいものは冷たく）で提供されているか。	よい	よい
牛乳	③適温（温かいものは温かく冷たいものは冷たく）で提供されているか。	よい	よい
評価員自由意見欄			
<p>(岡田)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・味的には薄いとは感じず、丁度良いと思う。少し改善するとすれば、和え物の水気は少し手で絞ってから調味液を混ぜる。そぼろ煮のだし汁の後に砂糖と味醂（みりん）を入れ、暫くしたら醤油を入れる。だし汁の分量を見るともう少し濃いだし汁が引けると思う。どの料理もおいしくいただきました。 ・小学生にはとても良い食材の大きさと思える。 ・適温に関しては、どうしても仕上げてから食べるまでの時間差があるので、いたしかたない。 <p>(小竹)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・素材の味を最大限に活かした調理をされている。 ・6学年と年の差がある中、うまく考えて食材の大きさをバランス良く切られている。 ・程良い温度で提供できていたと思います。季節により提供時間に時差をつけないといけない大変さがありました。 			