

平成27年度小金井市学校給食調理業務委託報告

平成28年3月
小金井市学校給食に関する連絡協議会

1 事業評価の目的

現在調理業務委託が実施されている市立小学校5校、中学校5校における学校給食調理業務の民間委託事業が、小金井市の基準(学校給食衛生管理基準及び小金井市学校給食作業マニュアル等)に基づいて行われているか検証し、平成27年度における調理業務等について実施状況の評価を行うものである。

小学校委託校、中学校委託校とも同様の方法で実施状況の評価した。また参考として小学校直営校4校も評価した。

2 委託校及び直営校の概要

学校名	現在の委託会社	喫食数 H27. 5.1現在	配置 基準	従事者数 H27. 5.1現在	食器の種類	委託開始 年月
直 営 小 学 校	小金井第一小学校	638人	6人	7人	アルマイト	
	小金井第三小学校	762人	6人	8人	強化磁器	
	東小学校	569人	6人	7人	強化磁器	
	本町小学校	479人	5人	6人	アルマイト	
委 託 小 学 校	小金井第二小学校	(株)グリーンハウス 597人	6人	8人	強化磁器	H25.9
	小金井第四小学校	(株)東洋食品 555人	6人	8人	強化磁器	H25.9
	前原小学校	一富士フード サービス(株) 529人	6人	8人	強化磁器	H25.9
	緑小学校	(株)東洋食品 586人	6人	9人	強化磁器	H25.9
	南小学校	(株)グリーンハウス 533人	6人	7人	強化磁器	H25.9

委託 中 学 校	小金井第一中学校	(株)メフォス	519 人	6 人	8 人	強化磁器	H18.9
	小金井第二中学校	一富士フーズ サービス(株)	529 人	6 人	8 人	強化磁器	H18.9
	東中学校	一富士フーズ サービス(株)	305 人	4 人	5 人	強化磁器	H20.4
	緑中学校	(株)東京天竜	715 人	6 人	8 人	強化磁器	H20.4
	南中学校	(株)メフォス	445 人	5 人	7 人	強化磁器	H20.4

※喫食者数は教職員を含む。

3 検証項目及び検証方法

(1) 検証項目

検証項目については、平成26年度と同様に ①給食内容 ②衛生管理 ③安全衛生 ④調理現場管理体制 ⑤教育活動との連携 ⑥その他とした。

検証委員会は、常設とせず、連絡協議会の確認を得て、本報告書を作成した。

(2) 検証方法

委託校については、各学校で学校給食運営協議会を実施し、給食運営について協議している。

①給食内容については、学校給食運営協議会の内容の他に、検証委員の試食の評価・感想をとった。

②衛生管理については、各校の調理業務について、委託校は平成27年6～10月に調理現場の視察を行った。また比較対象として直営校は平成27年10月～11月に視察を行った。

この視察では、作業マニュアルを遵守して作業ができていないか、調理作業手順、作業導線の確認、アレルギー食対応の状況、食器等の洗浄作業の確認を行った。現場視察は、小金井市立小中学校の栄養士・栄養教諭2名(直営校視察は3名)と直営校の調理員2名(直営校視察は1名)及び教育委員会事務局職員で実施した。視察の結果は、委託校・直営校にフィードバックしている。指摘事項について意見の相違がある場合は、忌憚のない意見を求めた。

③安全衛生④調理現場管理体制⑤教育活動との連携⑥その他については、学校給食事業にかかる予算執行や、学校や委託会社からの報告等を含め、総合的に評価した。

4 評価結果について

(1) 給食内容について

検証委員による試食では、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 ④食器具は清潔に保たれているか ⑤献立に合わせた食器具が使用されているかについて評価した。詳細は、別紙資料1のとおりであるが、おおむねよいという評価が多かった。

26年度と同様、各学校献立も違い、試食した委員も入替りになっているため、学校ごとの比較は難しい。

また、味の評価は、個人の味覚の違いはあるが参考となるので昨年同様行った。

味付けの確認は各校の栄養士・栄養教諭の業務となるが、調理作業の工程で同じ食材を使用した献立でもできばえが変わってくる。また、食材の切り方や調理方法は、栄養士の指示通りに行うことが委託会社の業務となるが、事前の打ち合わせなどでそれぞれの経験やノウハウを情報交換している。

視察での指摘事項等は、委託校・直営校の両方に伝えることで今後の参考としている。

(2) 衛生管理について

小金井市の給食調理室の現状は、全校ウェットシステムであるが、調理中は、調理場をぬらさないよう衛生面に配慮し、調理作業を実施するドライ運用を採用している。

① 調理従事者の衛生管理

腸内細菌検査の結果は、委託会社から遅滞なく報告されている。

手洗い、身だしなみについては、各校とも髪の毛がでないようにおおい帽子を着用している。

また、委託会社によっては、おおい帽子の下にさらにネットをしている。着用後は、粘着テープのローラーを白衣にかけ、細かい繊維等をとるようにしているところが多い。

短靴の使用・布製エプロンの着用等、ドライ運用を意識した作業着となっており、視察の際も床がぬれていない。ただ作業中に一部エプロンの使い分けができていないことが指摘されていた。

直営校についても平成27年度よりおおい帽子を導入した。

② 調理作業中の衛生管理（温度管理、作業区分、食器・器具の洗浄消毒、配缶・配食、清掃）

毎年指摘される食器の洗浄作業については、強化磁器食器の導入後、直営校と委託校とでも洗浄方法に違いが見られたため、直営校給食調理員の業務連絡会で検討し、平成27年度の作業マニュアルを改定した。このことは3月の春期衛生研修で直営校給食調理員から説明し、周知した。

また、委託検証で度々指摘される生の肉や魚をいれた容器等の下洗いについては、平成28年度より作業マニュアルに掲載し、春期衛生研修で直営校給食調理員から説明をし、周知した。

食器の残留洗剤検査の結果について、平成27年度も市内14校とくに問題はなかった。

検証では、食器洗浄機にいれるときにすすぎが不十分だと洗浄機内に洗剤やごみが残るので丁寧にすすいだほうがよいという指摘を受ける学校もあった。改訂したマニュアルどおりにすすぎを行ってほしい。

配缶・配食については、学校給食衛生管理基準及び小金井市学校給食マニュアルにあるとおり調理後2時間以内に喫食できるようにすることになっている。マニュアルに外れるようなことはなかったが、アレルギー対応食の分担方法や料理ごとの配缶の順番等について指摘があった。特に料理の配缶順やできあがり時間については、委託校・直営校に差がなかった。学校の規模に左右されることもあるが、少しでもできあがりに近い時間で児童・生徒に提供できるようにしてもらいたい。

③ 調理機器の使用時の管理

委託校・直営校にかかわらず、食缶等を配膳するとき、運搬車を使用せず、手で運んでいる学校が見られた。安全面からも運搬車を使用してほしい。また日頃から機器の丁寧な取り扱いをこころがけてほしい。

④ 調理機器の保管状況

日常点検表では食器消毒保管庫から器具等の出し入れするときには、破損や汚れ等のチェックをすることになっているが、委託校・直営校にかかわらず、もう少し丁寧な目視をお願いしたい。

⑤ 食材の保管状況

食材は当日納品が原則であるが、乾物や調味料などは前もって納品されることも多い。いつ使用するか一目でわかるようほとんどの学校で使用日を記入して食品庫に保管している。また揚物用の油は3回ほど使用するが、使用した場合には、いつどのようなものを揚げたかを表示している。

(3) 安全衛生について

人員配置については、中学校3校で、年度当初2校、年度途中1校にチーフの交代があったが、3校とも委託会社の人事異動による。一方で、学校によってはパートの方がなかなか定着せず、入れ替わりが多い。

委託校では、突発事情や献立に合わせた人員の調整は委託会社が行っているため、学校管理職による人事管理が軽減されている。

学校給食における食物アレルギー対応について、本市では、平成21年度から「小金井市立小中学校における食物アレルギー対応の基準」に沿って、実施している。また給食室内には、アレルギーキッチンを全校に設置している。

委託校・直営校にかかわらず、アレルギー対応は、対象児童・生徒の確認、調理、配膳等、必ず複数体制でチェックを行うことを徹底している。

(4) 調理現場の管理体制等

日常業務の連絡体制は、栄養士より、委託会社の現場チーフに調理業務連絡書により献立内容・調理法等が周知され、現場チーフから各調理員に徹底されている。この点で、小学校5校、中学校5校とも円滑に行われており、また、委託会社からの報告書等も遅滞なく提出されているが、検証では委託校・直営校共に作業動線表や検収表などに記入不備などがみられた。作業終了後の確認は書類でしかできないため、正しく漏れの無い記入をこころがけてほしい。

調理員の研修実施状況については衛生研修会やその他の研修会も委託会社ごとに実施している。

また、小金井市が主催する年2回の研修会についても毎回多くの方に参加していただいている。

消耗品、備品等の保守・管理や三期休業中の工事や害虫駆除等の立会いについても、各校とも栄養士と調整のうえチーフ等が対応している。

(5) 教育活動との連携

各小・中学校では、食育リーダーの教職員を中心に食に関する指導を計画的に進めており、取組や授業を行っている。授業や取組の行われる日の給食はこれらと連動していることが多く、給食室の協力が不可欠である。また、児童生徒のリクエスト献立など委員会活動等の取組もとりいれている。また読書週間などに学校図書活動とのタイアップなどする新しい試みもある。また学校行事の際、時程の変更にも柔軟に対応している。

教育活動との連携については、委託校・直営校共に取組に違いはないと思われる。

(6) その他

平成27年度の給食調理にかかる事故報告は、小中学校全体で3件であった。小学校では、異物混入が1件、その他1件、中学校では異物混入が1件あった。教育委員会ではこの事故についてだけでなく、検収時等に気がついた小さなことでも全校が情報を共有して今後の給食運営に活かすことができるようころがけている。毎月の栄養士会での情報交換のほか、春期衛生研修でも報告等行っている。

委託校・直営校にかかわらず、納品時の検収で不備等発見するとすぐに対応し、給食に影響をださないようにできたことは検品の重要性が理解されていることや検収に対する各学校の取組が活かされている。

調理従事者の資格要件については、原則調理師の資格を有することとしている。

中学校については、従来どおり正規職員以外(パート)にも調理師等の資格を求めているが、小学校の業務委託仕様書では、正規職員以外(パート)の職員については、「調理師等の有資格者または学校給食経験者」としている。

本年度も学校給食運営協議会の場合などでは、パートの要件緩和について検討してほしいとの要望があった。当面は、同様の条件で契約するが、社会情勢などを踏まえて今後検討すべき課題である。

5 総括

(1) 試食会、学校給食運営協議会

① 試食会

小中学校委託校は直営校同様保護者対象の試食会を行っている。アンケートには給食に対し、好意的な意見が多い。「やさしい味付けだった」「DVDを見て、毎日たいへんな作業のもと給食をつくっていただき感謝している」「家でもつくってみたい」「丁寧につくっていて感謝している」「いろいろな心配りがされていると感じた」等の意見があった。

② 学校給食運営協議会

教育委員会より各校での開催を依頼し、報告を受けている。

多くの学校で学校長からは、円滑に給食運営が行われたことが報告されている。

保護者からは、「作業工程表などの書類を見せていただき、綿密さに関心した」「安全があたりまえになっていたが現場の努力がわかった」「子どもたちは給食を楽しみにしている」などの意見があった。

(2) 委託化に伴う効果

① 給食環境の充実

現在、民間委託による財源の生み出しにより、給食環境の充実に取り組んでいるところである。

平成27年度に購入した主な備品としては、スチームコンベクションオーブンを一小・二小に、立体式炊飯器を二小に、食器消毒保管庫の入替を二小、東小に行った。

平成27年度現在アルマイト食器を使用している学校は一小・本町小の2校のみである。本町小学校については、平成29年度、第一小学校は平成31年度に強化磁器の導入を予定している。

② 公民連携

毎年、市の主催の研修を行っているが、委託会社にも通知し、社員やパートの方も参加している。

8月の夏期衛生研修は、多摩府中保健所職員の方たちを講師として給食室の衛生管理等について行った。委託校・直営校合わせて81名の参加があった。

3月の春期衛生研修では、事故報告や直営調理員から生の肉等を扱った器具類の洗浄の仕方についての説明を行った。また、「学校給食事業の公務(労務)災害ゼロを目指して」のDVDの視聴、さらに前年同様市域を4つのグループに分け、情報交換を行った。各グループでは、「検収の方法」「食品の包装の開け方」「身だしなみチェックのひとつである髪の毛のチェックの仕方」「ヒヤリハット」などの話題がでて、班ごとに内容の発表を行った。委託校・直営校合わせて88名の参加があった。

また、例年通り検証の際に委託会社の仕事から学ばせていただくことも多い。委託会社独自のノウハウはもちろんのこと、他地区の情報ももたらされ、仕事をしていくうえでの良い機会となっていると思われる。

③ 市民協働

平成27年度には、小金井市学校給食の指針を推進し学校給食を見守り支援する組織として「小金井みんなの給食委員会」がたちあがった。メンバーは市民4名、小金井市 PTA 連合会から2名、委託会社 5社で各社1名、校長1名、栄養教諭1名、栄養士 1 名、直営校調理員2名で意見の交換を行った。

限られた時間での開催となるが、毎回どの委員からも学校給食を良くしていきたいという気持ちが伝わる会となっている。

(3) まとめ

委託校・直営校とも総合的に見ると大きな違いはみられない。今後も指摘されたところは改善し、良いところは委託、直営にかかわらずお互い取り入れていくことで小金井市の学校給食をより良くしていきたい。

【検証委員の試食結果】



- 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
- ④ 食器は清潔に保たれているか
- ⑤ 献立に合わせた食器が使用されているか

について、3段階の評価【よい、ふつう、よくない】とその理由を聴取した。

①②は、評価結果と理由、意見を、③～⑤は主な意見をのせた。（白ご飯・調理していないパン・カットしていないフルーツ、牛乳は、①②を除く。）

【小金井第一中学校】6/30 試食4名

メニュー	項目	評価
ごはん		ごはんはもう少しやわらかくてもいいと思う。
ししゃものりフライ	味付け	よい(4名)
	-	-
きんぴらごぼう	味付け	よい(3名)ふつう(1名)
	食材の切り方	よい(3名)ふつう(1名)
かきたま汁	味付け	よい(3名)ふつう(1名)
	食材の切り方	よい(1名)ふつう(2名)よくない(1名) 豆腐の切り方はもう少しちいさいほうが良い。
牛乳		-
	適温	ほぼよい。スープの配量がきんぴらの前だったが逆のほうが良い。
	食器の清潔	ほぼよい
	適切な食器	よい

【小金井第二中学校】 7/7 試食3名

メニュー	項目	評価
ちらし寿司	味付け	よい(3名) それぞれの具にしっかり味がついていた。
	食材の切り方	よい(3名)
七タ汁	味付け	よい(1名)ふつう(2名)
	食材の切り方	よい(2名)ふつう(1名)
とうもろこし	味付け	よい(3名)
	食材の大きさ	よい(3名)
牛乳		-
	適温	ほぼよい
	食器具の清潔	よい
	適切な食器具	よい

【東中学校】 9/28 試食4名

メニュー	項目	評価
むぎごはん		-
おろしハンバーグ	味付け	よい(3名)よくない(1名)
	食材の切り方	よい(3名)よくない(1名)
野菜炒め	味付け	よい(2名) ふつう(1名) よくない(1名) きゃべつが固い。
	食材の切り方	よい(4名) スープのにらがもう少し大きくてもいかも。
味噌けんちん汁	味付け	よい(2名)よくない(2名) ごぼうの風味やかおりがない。炒めたほうがよい。
	食材の切り方	よい(4名)
牛乳		-
	適温	麦ご飯、味噌けんちん汁の仕上がり時間をもう少し遅らせたほうがよい。
	食器具の清潔	よい
	適切な食器具	よい

【緑中学校】 6/25 試食5名

メニュー	項目	評価
ごはん		-
鮭の味噌漬け焼き	味付け	よい(4名) ふつう(1名)
	食材の切り方	-
じゃがいもの揚きんぴら	味付け	よい(3名) ふつう(1名) よくない(1名) もう少ししょうゆ少なめでもよい。
	食材の切り方	よい(4名) ふつう(1名)
のっぺい汁	味付け	よい(3名) よくない(2名)
	食材の切り方	よい(4名) ふつう(1名) 大根の太さも、たいへんかと思うが大きさが大小さまざまだった。ほかはよかった。
牛乳		-
	適温	ほぼよい
	食器具の清潔	よい
	適切な食器具	よい

【南中学校】 10/8 試食4名

メニュー	項目	評価
鶏とごぼうのごはん	味付け	よい(3名)よくない(1名) 薄いと思う。
	食材の切り方	よい(4名)
きつね揚げ	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	よい(4名)
磯かあえ	味付け	よい(2名)よくない(2名) やや薄い気がする。
	食材の切り方	よい(4名)
具だくさん味噌汁	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	よい(4名)
牛乳		-
	適温	よい
	食器具の清潔	ほぼよい
	適切な食器具	よい

【小金井第二小学校】 10/14 試食5名

メニュー	項目	評価
秋の香りごはん	味付け	よい(4名)ふつう(1名)
	食材の切り方	よい(4名)ふつう(1名)
鯖の塩焼き	味付け	よい(5名)
	食材の切り方	-
大根おろし	味付け	よい(4名)ふつう(1名)
	食材の切り方	よい(5名)
豆腐とわかめのすまし汁	味付け	よい(5名)
	食材の切り方	よい(4名)よくない(1名) わかめをもう少し小さく切ったほうがよい。
牛乳		-
	適温	よい
	食器具の清潔	ほぼよい
	適切な食器具	よい

【小金井第四小学校】 6/17 試食4名

メニュー	項目	評価
玄米ごはん		-
鮭のしょうが焼き	味付け	よい(2名)ふつう(2名)味がよしくみていた。
	食材の切り方	よい(4名)
小松菜の磯和え	味付け	よい(3名)ふつう(1名)
	食材の切り方	よい(4名)
豚汁	味付け	よい(3名)よくない(1名) 少し薄かった。
	食材の切り方	よい(3名)ふつう(1名)
牛乳		-
	適温	よい
	食器具の清潔	ほぼよい
	適切な食器具	ほぼよい

【前原小学校】 9/16 試食5名

メニュー	項目	評価
わかめごはん	味付け	よい(5名)
アジフライ	味付け	よい(5名)
	食材の切り方	-
野菜のおかか炒め	味付け	よい(3名)よくない(2名) 味が少しうすい。
	食材の切り方	よい(4名)よくない(1名) きゃべつが太い。
じゃがいもの味噌汁	味付け	よい(2名)よくない(3名) だし汁がとれていない。
	食材の切り方	よい(3名)よくない(2名) 切り方はいいのだが、小わんに盛り付けるのであれば、じゃがいもや油揚げが少し大きいと思う。
牛乳		-
	適温	ほぼよい
	食器具の清潔	よい
	適切な食器具	ほぼよい

【緑小学校】 7/14 試食5人

メニュー	項目	評価
キムチチャーハン	味付け	よい(5名) 学年によって味付けをかえているのはよい
	食材の切り方	よい(5名)
パリパリワンタンサラダ	味付け	よい(5名)
	食材の切り方	よい(5名)
トックいり卵スープ	味付け	よい(4名) ふつう(1名)
	食材の切り方	よい(4名) よくない(1名) 丁寧に切ったが、人参が煮崩れてしまっているのでスープ の人参は千切りではなく、短冊切りにしてはどうか。
牛乳		-
	適温	ほぼよい
	食器具の清潔	よい
	適切な食器具	ほぼよい

【南小学校】 10/20 試食4名

メニュー	項目	評価
鶏ときのこのピラフ	味付け	よい(2名)ふつう(2名)
	食材の切り方	よい(2名) ふつう(1名) よくない(1名) 人参はもっと小さくきったほうがよい。
ポークビーンズ	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	よい(1名) ふつう(1名) よくない(2名) じゃがいもが大きすぎるのでは。
みかん		-
牛乳		-
	適温	よい
	食器具の清潔	ほぼよい
	適切な食器具	よい



【第一小学校】 10/29 試食5名

メニュー	項目	評価
ゆかりごはん	味付け	よい(3名)ふつう(1名)よくない(1名) ごはんが固い。ゆかりの混ぜ方が均等ではない。
	食材の切り方	-
鶏肉のから揚げソース	味付け	よい(5名)
	食材の切り方	よい(4名) ふつう(1名)
ゆで野菜	味付け	よい(4名) ふつう(1名)
	食材の切り方	よい(5名)
味噌汁	味付け	よい(5名)
	食材の切り方	よい(5名)
牛乳		-
	適温	よい
	食器具の清潔	よい
	適切な食器具	よい せっかくの料理がアルマイト食器では残念である。

【第三小学校】 11/4 試食6名

メニュー	項目	評価
鶏肉の粒マスタード焼き	味付け	よい(5名) ふつう(1名)
	食材の切り方	よい(5名) よくない(1名)
パスタソテー	味付け	よい(2名) ふつう(2名) よくない(2名) もうひと塩ほしい。
	食材の切り方	よい(4名) ふつう(1名) よくない(1名)
コロコロ野菜のスープ	味付け	ふつう(2名) よくない(1名)
	食材の切り方	よい(4名) ふつう(1名) よくない(1名) 野菜の大きさがばらばらだったので肉、人参、大根くらいは そろえたほうがきれいに見える。
マーガリンパン		-
牛乳		-
	適温	ほぼよい。
	食器具の清潔	よい
	適切な食器具	ほぼよい

【東小学校】 11/26 試食5名

メニュー	項目	評価
ごはん	-	-
カレー	味付け	よい(5名)
	食材の切り方	よい(4名) ふつう(1名)
黄金野菜トッピング (カレー)	味付け	-
	食材の切り方	よい(4名) よくない(1名) カレーの玉ねぎの大きさとこちらの野菜とのバランスが悪い。
大根と青大豆のサラダ	味付け	よい(5名)
	食材の切り方	よい(5名)
牛乳		-
	適温	ごはんは配缶を遅くしているので温かいまま提供できている。 冷やした野菜にあたたかい豆をのせているのが気になる。
	食器具の清潔	よい
	適切な食器具	よい

本町小学校】 11/13 試食4名

メニュー	項目	評価
コロッケ (なぞなぞコロッケサンド)	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	よい(3名) ふつう(1名)
ゆできゃべつ (なぞなぞコロッケサンド)	味付け	-
	食材の切り方	よい(4名)
スカンクさんのなぞなぞ スープ	味付け	よい(2名) よくない(2名) もう少し濃いほうがよい。
	食材の切り方	よい(3名)ふつう(1名)
牛乳		-
	適温	ほぼよい
	食器具の清潔	ほぼよい
	適切な食器具	よい