

平成29年度小金井市学校給食調理業務委託報告

平成30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29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	食数 H29. 5.1現在	配置 基準	従事者数 H29. 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		635人	6人	8人	アルマイト	
	小金井第三小学校		843人	6人	9人	強化磁器	
	東小学校		610人	6人	8人	強化磁器	
	本町小学校		504人	5人	6人	H29.9より 強化磁器	
委 託 小 学 校	小金井第二小学校	(株)グリーンハウス	583人	6人	7人	強化磁器	H25.9
	小金井第四小学校	(株)東洋食品	538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)	552人	6人	7人	強化磁器	H25.9
	緑小学校	(株)東洋食品	639人	6人	9人	強化磁器	H25.9
	南小学校	(株)グリーンハウス	555人	6人	8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	507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)	494人	6人	9人	強化磁器	H18.9
	東中学校	一富士フーズ サービス(株)	316人	4人	6人	強化磁器	H20.4
	緑中学校	(株)東京天竜	648人	6人	9人	強化磁器	H20.4
	南中学校	(株)メフォス	420人	5人	7人	強化磁器	H20.4

※食数は教職員を含む。

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28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29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も同時期に視察を行った。

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名と直営校の調理員2名(委託校・直営校とも同様)で実施し、教育委員会事務局職員も同席した。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。

28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。

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）

食器の洗浄作業については、学校により下洗いやすすぎで指摘があった。すすぎで指摘された学校のうち、水槽が足りない学校については、教育委員会のほうで手配した。

食器の残留洗剤検査の結果について、平成28年度も市内14校とくに問題はなかった。

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、料理のできあがり時間がものによって早かったことやできあがりから容器に盛り付けるまでの時間が長いことなど指摘された。仕上がり時間から逆算して調理開始時間を決めたり、また速やかに配缶することで適温で色良く仕上がると思われるので各学校で丁寧に打ち合わせを行なってより良い給食を児童・生徒に提供できるよう心がけてほしい。

③ 調理機器の使用時の管理

茹で物をするときには、入れすぎないように、釜の容量に見合い、かつ確実にできるだけ短い時間で火がとおる量でお願いしたい。また炊飯器は、ご飯に混ぜ物をすると炊きにくいことあり、学校の使用したときの様子や厨房業者の方からの情報を学校間で共有して使い方を研究している。

④ 調理機器の保管状況

調理器機の点検は、作業の遅れや異物混入などにかかわるので重要である。食品の検収同様、これからも委託校・直営校にかかわらず、丁寧な対応をお願いしたい。また長期休業のときには、日頃できない道具の手入れや点検を行い、必要ないものや壊れているものは栄養士と相談のうえ、処分等してほしい。

⑤ 食材の保管状況

温度管理の必要な食材については、検収の際、温度を測定し、すぐに下処理等しない場合には学校の容器にあけて使用するまで適正な温度で冷蔵庫に保管する。また、今年度も「納品された豆腐を業者の容器のまま調理室においてある」との指摘があった。適当な容器を購入し、移し変えて冷蔵庫に保管してほしい。

(3) 安全衛生について

人員配置については、中学校1校で、年度当初にチーフの交代があったが、委託会社の人事異動による。学校によってはパートの方が入れ替わることもあったが、大きく変わったところはない。

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。

また、調理作業を安全に行なうために作業開始時のみだしなみチェック、手袋使用時の点検などの細かいところも行き届いていた。

声かけがおこなわれていて良かったという意見がいくつかあったが、調理作業中の声かけで意思の疎通をはかることができる。このことは安全でおいしい給食をつくる基本であるといっても過言ではない。これからもぜひ続けていってほしい。

(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。

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授業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。例えば小学校ではとうもろこしの皮むきやそら豆・グリンピースのさやむきなどが毎年行なわれることが多い。児童が授業で剥いた野菜を調理員が受け取り、調理し、その日の給食で提供している。

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や読書週間とのタイアップ、今年度が冬季オリンピックの年であることから世界の料理、また小金井和食の日などの様々な取組がおこなわれたが、これらの取り組みに対し、大変協力的であった。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29年度の給食調理にかかる事故報告は、小中学校全体で1件であった。内訳は小学校での異物混入だった。

事故を防ぐために検収時等に気がついた小さなことでも教育委員会や小中学校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。検収の重要性は各校に理解されているものと思われる。



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。以前は中学校については、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、経済状況も影響し、委託校・直営校に係わらず採用も難しくなっている。平成30年の契約からは中学校も小学校同様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。

5 総括

(1) 試食会、学校給食運営協議会等

① 試食会

委託校・直営校にかかわらず試食会を行っている。給食ができるまでのDVDなど見ていただく機会もあり、安全や衛生について配慮しているなどの意見もいただいている。今年度もアンケートには給食に対し、好意的な意見が多い。

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。また、教育委員会から1~2名参加させていただくこともある。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、「PTAとして保護者に情報提供する機会をもちたい」「学校給食運営協議会に参加することでコミュニケーションがはかれた」「きょうのような献立だとその食品が苦手なこどもでもおいしく食べることができる」などの意見があった。

③ その他

今年度は来年度に向け、委託業者の選考がおこなわれた。その際、調理委託校の学校長より現在の受託会社についての意見をいただいたが、ほとんどの学校が継続していただきたいというものだった。

学校からの信頼を得ていると思われる。

(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。

アルマイト食器を使用している学校は第一小学校1校のみである。本町小学校については、平成29年9月に強化磁器食器の導入をした。

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にお願いした。例年6月に行う調理室内のふき取り検査の話を中心に学校給食の衛生管理等についてビデオ等も用いて行っていただいた。委託校・直営校合わせて92名の参加があった。

3月の春期衛生研修では、ごみ対策課の職員と生ごみ処理機の会社の方に生ごみ処理機の投入の仕方について話をしていただいた。また、教育委員会から給食の事故報告や検証についての報告等をおこなった。その後市域を4つのグループに分け、情報交換を行い、話題になったことを発表してもらった。陶器食器の扱い方、機器の手入れの仕方、ヒヤリハット、子どもたちとの接する機会などが話題になった。年度末かつ給食も終業式近くまで行っていた中、委託校・直営校合わせて94名の参加があった。

③ 市民協働

平成29年度は、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の「小金井みんなの給食委員会」の会議を4回開催した。また運営委員会のメンバーは市民4名、小金井市立小中学校 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名で構成しているが、市民公募委員に欠員を生じたため、9月に募集し、10月より2名の新しい委員の方を迎えた。新しい試みとして8月末に農家見学11月末に武蔵野市学校給食財団が主催する「むさしの給食、食育フェスタ」の見学を行なった。農家見学は、学校給食に納品している市内の農家に伺い、農家の方が説明しながら畑を案内してくださった。またむさしの給食、食育フェスタは、武蔵野市の給食の紹介や給食バイキング(料理カードを自分で選んで献立を作り、アドバイスを受ける)やはしでの豆つかみ、すりこぎでごまをする体験コーナーなどがあった。また希望すれば給食の試食(有料)も可能であった。市民公募委員、PTA連合会の委員、および委託会社の委員、事務局で参加した。委員会の活動によって、小金井の給食が良い方向に進んでいくことが委員共通の願いである。



(3) まとめ

今年度も昨年同様、委託校・直営校とも総合的に見ると差はない。委託校・直営校が検証結果を共有することで小金井の学校給食をより良くしていただきたい。

資料 1

平成 29 年度 学校給食調理業務委託評価報告

【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、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。（味つけしないご飯・調理していないパン・カットしていないフルーツ、牛乳、ヨーグルト、乳酸飲料は除く。）



平成29年 6月 9日(金) 小金井第一小学校

献立:レタスチャーハン、はるさめスープ、オレンジ、牛乳

試食:3名

献立	項目	評価
レタスチャーハン	味付け	よい(1名) ふつう(1名) よくない(1名) 味は良いが、油っぽいと思った。
	食材の切り方	よい(3名) 具材が食べやすくこまかくきられていてよかった。
	適温	よい(3名)
はるさめスープ	味付け	よい(3名)
	食材の切り方	よい(2名) ふつう(1名)
	適温	よい(3名)
オレンジ	食材の切り方	よい(3名)
	適温	よい(3名)
牛乳	-	リフトを上げながら配食されるので冷たいまま提供されて良い。
	食器具の清潔	よい
	適切な食器具	よい

平成29年 6月13日(火) 小金井第二小学校

献立:ごはん、キムチ肉じゃが、ナムル、オレンジ、牛乳

試食:4名

献立	項目	評価
ごはん	適温	よい(4名)
キムチ肉じゃが	味付け	よい(3名) ふつう(1名)
	食材の切り方	よい(4名)
	適温	よい(4名)
ナムル	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	よい(4名)
	適温	よい(4名)
オレンジ	食材の切り方	よい(4名)
	適温	よい
牛乳	-	-
	食器具の清潔	ほぼよい
	適切な食器具	ほぼよい

平成29年 6月20日(火) 本町小学校

献立:かけタンメン(めん)、かけタンメン(汁)、揚げぎょうざ、牛乳

試食:4名

献立	項目	評価
かけタンメン めん	適温	ふつう(3名) よくない(1名)
かけタンメン 汁	味付け	ふつう(3名) よくない(1名) もう少し塩分があっても良い。
	食材の切り方	よい(4名) 特に人参がとてもきれいに切ってあった。 大きさ、かたちが良い。
	適温	よい(4名)
揚げぎょうざ	味付け	ふつう(2名) よくない(2名) もう少し味があってもよい。
	食材の切り方	よい(3名) よくない(1名)
	適温	よい(4名)
牛乳	-	-
	食器具の清潔	よい
	適切な食器具	よい

平成29年 6月27日(火) 東中学校

献立:中華丼、キムチスープ メロン、牛乳

試食:4名

献立	項目	評価
中華丼	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	よい(4名)
	適温	よい(3名) ふつう(1名)
キムチスープ	味付け	よい(2名) ふつう(1名) よくない(1名) 少し辛かった。
	食材の切り方	よい(4名)
	適温	よい(3名) ふつう(1名)
メロン	食材の切り方	よい(3名) ふつう(1名)
	適温	よい(3名) ふつう(1名)
牛乳	-	-
	食器具の清潔	ほぼよい
	適切な食器具	ほぼよい

平成29年 7月 5日(水) 東小学校

献立:スパゲティなすいりミートソース、アーモンドいりサラダ、生パン、牛乳

試食:4名

献立	項目	評価
スパゲティなすいりミートソース	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	よい(4名)
	適温	よい(4名)
アーモンドいりサラダ	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	よい(2名) ふつう(2名)
	適温	よい(2名) ふつう(2名)
生パン	食材の切り方	よい(4名)
	適温	よい(4名)
牛乳	-	-
	食器具の清潔	よい
	適切な食器具	よい

平成29年 7月11日(火) 緑中学校

献立:ごはん、カリカリジャコのみかけ、生揚げの炒め煮、かみなり汁、牛乳

試食:4名

献立	項目	評価	
ごはん	適温	よい(1名) ふつう(1名) よくない(2名) ごはんの食缶への盛り付けが早い。	
	カリカリジャコのみかけ	味付け	よい(4名)
		食材の切り方	よい(4名)
	適温	よい(4名)	
生揚げの炒め煮	味付け	よい(3名) ふつう(1名)	
	食材の切り方	よい(2名) よくない(2名) 生揚げのくずれが気になった。	
	適温	よい(4名)	
かみなり汁	味付け	よい(4名)	
	食材の切り方	よい(3名) よくない(1名) 野菜の厚みにムラがあり、火のとおりが違った。	
	適温	よい(4名)	
牛乳	-	-	
	食器具の清潔	ほぼよい	
	適切な食器具	よい	

平成29年 9月 8日(金) 小金井第一中学校

献立:ピタパン、鶏の唐揚げ、ジャーマンポテト、インゲン豆と野菜のスープ、牛乳

試食:4名

献立	項目	評価
ピタパン	-	-
鶏の唐揚げ	味付け	よい(4名) ソースがおいしかった。
	食材の切り方	よい(4名)
	適温	よい(4名)
ジャーマンポテト	味付け	よい(3名) よくない(1名)
	食材の切り方	よい(1名) ふつう(1名) よくない(2名) じゃがいもはもう少し小さくきったほうがよい。
	適温	よい(2名) ふつう(2名)
インゲン豆と野菜のスープ	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) いんげん豆がやや固め。
	適温	よい(3名) ふつう(1名)
牛乳	-	-
	食器具の清潔	よい
	適切な食器具	よい

平成29年 9月12日(火) 南中学校

献立:柏パン、ジャンボコロッケ、ゆで野菜、ヌードルスープ、牛乳、

試食:3名

献立	項目	評価
柏パン	-	-
ジャンボコロッケ	味付け	よい(3名)
	食材の切り方	よい(3名)
	適温	よい(3名)
ゆで野菜	味付け	よい(3名)
	食材の切り方	よい(3名)
	適温	よい(3名)
ヌードルスープ	味付け	よい(2名) ふつう(1名) 中学生には少し薄い。
	食材の切り方	よい(3名)
	適温	よい(3名)
牛乳	-	-
	食器具の清潔	よい
	適切な食器具	よい

平成29年 9月20日(水) 前原小学校

献立: 鮭のクリームライス、ボイル野菜★青大豆、なし、牛乳

試食: 3名

献立	項目	評価
鮭のクリームライス	味付け	よい(3名)
	食材の切り方	よい(2名) ふつう(1名)
	適温	よい(3名)
ボイル野菜★青大豆	味付け	よい(2名) ふつう(1名)
	食材の切り方	よい(3名)
	適温	よい(3名)
なし	食材の切り方	よい(2名) ふつう(1名)
	適温	よい(3名)
牛乳	-	-
	食器具の清潔	よい
	適切な食器具	ほぼよい。

平成29年 9月27日(水) 小金井第四小学校

献立: きなこ揚げパン、米粉のシチュー、キャベツとコーンのサラダ、乳酸飲料

試食: 4名

献立	項目	評価
きなこ揚げパン	味付け	よい(4名)
	適温	よい(3名) ふつう(1名)
米粉のシチュー	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	よい(4名)
	適温	よい(4名)
キャベツとコーンのサラダ	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	よい(4名)
	適温	よい(4名)
乳酸飲料	-	-
	食器具の清潔	よい
	適切な食器具	ほぼよい

平成29年10月 3日(火) 小金井第二小学校

献立:ハヤシライス、大根とわかめのサラダ、ピオーネ、牛乳

試食:4名

献立	項目	評価
ハヤシライス	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	よい(4名)
	適温	よい(4名)
大根とわかめのサラダ	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	よい(4名)
	適温	よい(3名) ふつう(1名)
ピオーネ	適温	よい(3名) ふつう(1名)
牛乳	-	-
	食器具の清潔	よい
	適切な食器具	ほぼよい

平成29年10月11日(水) 南小学校

献立:里芋ごはん、魚の香味焼き、水菜のサツと煮、なめこ汁、牛乳

試食:4名

献立	項目	評価
里芋ごはん	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	よい(4名)
	適温	よい(4名)
魚の香味焼き	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	よい(4名)
	適温	よい(4名)
水菜のサツと煮	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	よい(4名)
	適温	よい(4名)
なめこ汁	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	よい(4名)
	適温	よい(4名)
牛乳	-	-
	食器具の清潔	よい
	適切な食器具	よい

平成29年10月17日(火) 小金井第二中学校

献立: マーボーナス丼、かきたまワカメスープ、ヨーグルト、牛乳

試食: 4名

献立	項目	評価
マーボーナス丼	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)
	適温	よい(1名) ふつう(3名)
かきたまワカメスープ	味付け	ふつう(3名) よくない(1名) スープのだしの旨みがもう少し出たほうが良い。
	食材の切り方	よい(2名) ふつう(2名)
	適温	よい(2名) ふつう(2名)
ヨーグルト	-	-
牛乳	-	-
	食器具の清潔	ほぼよい
	適切な食器具	よい

平成29年10月26日(火) 緑小学校

献立: ひよこ豆のチキンカレーライス、わかめとツナの和え物、りんご、牛乳

試食: 4名

献立	項目	評価
ひよこ豆のチキンカレーライス	味付け	よい(2名) よくない(2名) カレーがもう少し塩味があっても良かった。
	食材の切り方	よい(4名)
	適温	よい(4名)
わかめとツナの和え物	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	よい(4名)
	適温	よい(3名) よくない(1名)
りんご	食材の切り方	よい(4名)
	適温	よい(3名) ふつう(1名)
牛乳	-	-
	食器具の清潔	ほぼよい
	適切な食器具	よい