

平成30年度小金井市学校給食調理業務委託報告

平成31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30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

H30. 5.1現在

学校名		現在の委託会社	食数 (※1)	配置 基準(※2)	従事 者数	食器の 種類	委託開始 年月
直 営 小 学 校	小金井第一小学校		625人	正規4人 非常勤3人	8人	アルマイト	
	小金井第三小学校		874人	正規5人 非常勤3人	9人	強化磁器	
	東小学校		644人	正規4人 非常勤3人	8人	強化磁器	
	本町小学校		552人	正規4人 非常勤3人	8人	H29.9より 強化磁器	
委 託 小 学 校	小金井第二小学校	㈱ジーエスエフ	588人		9人	強化磁器	H25.9
	小金井第四小学校	㈱東洋食品	555人		9人	強化磁器	H25.9
	前原小学校	一富士フード サービス㈱	572人		8人	強化磁器	H25.9
	緑小学校	㈱東洋食品	652人		13人	強化磁器	H25.9
	南小学校	㈱ジーエスエフ	570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	486人		8人	強化磁器	H18.9
	小金井第二中学校	一富士フード サービス(株)	465人		8人	強化磁器	H18.9
	東中学校	一富士フード サービス(株)	300人		6人	強化磁器	H20.4
	緑中学校	(株)東京天竜	611人		11人	強化磁器	H20.4
	南中学校	(株)メフォス	395人		8人	強化磁器	H20.4

※1 食数は教職員を含む。

※2 市の配置基準

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29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30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るか、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。

29年度と同様、各学校献立も違い、試食した委員も変更になっているため、学校ごとの比較は難しい。

また、味の評価は、個人の味覚の違いがあるため、参考として昨年同様行った。

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ために情報共有を行っている。

(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）

調理作業中については、手洗いの回数不足、エプロンの使い分けができていないとの指摘があった。

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。

食器の残留洗剤検査の結果については、平成30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。マニュアル通りではあったが、料理のできあがる時間が早すぎるといった指摘や、容器に盛り付けるまでの時間が長いといった指摘があった。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い、より良い給食を児童・生徒に提供できるようこころがけて欲しい。

③ 調理機器の使用時の管理

一つのざるに入っている量が多すぎるといった指摘があった。釜の容量に見合う分量で、短い時間で火がとおる量でお願いしたい。また調理器によっては、適正な分量、おいしく出来上がる量があるという現場の声があるが、引き続き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

特に指摘事項はなかったが、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。引き続き、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。

⑤ 食材の保管状況

食材の検収表に記入漏れがあったとの指摘があった。産地、製造元、消費期限等をしっかり確認し、毎日、記入漏れが無いようお願いしたい。また、肉の納品時に異物等の確認をしていないとの指摘もあった。納品後、少しずつほぐしながら、異物等の確認をお願いしたい。

(3) 安全衛生について

人員配置については、チーフの交代はなかった。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、今年度についても、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。

(4) 調理現場の管理体制等

日常業務の連絡体制は、栄養士から、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。この点については、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。

一部の委託校及び直営校の作業工程表に記入不備が見られた。作業内容、時間、担当者など、人の動きがわかるよう記入して欲しい。

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。例えば小学校ではどうも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、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30年度の給食調理にかかる事故報告はなかったが、検収時の確認により、異物混入を未然に防ぐことができたとの報告はあった。事故を防ぐためには、このように検収時等に念入りに確認することで防ぐことができるものもある。今後についても、教育委員会や小中学校全校が情報を共有して給食運営に活かすことができるようところがけている。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。

正規社員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。正規社員以外(パート)については、小・中学校ともに、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、教育委員会からも1~2名参加している。多くの学校で学校長からは、円滑に給食運営が行われていることが報告されている。

保護者からは、「給食室の環境改善について対応して欲しい」、「地産地消の取り組み等、食育にも力を入れていてすばらしい」、「家庭でもバランス、味、量など、給食を参考にして、減塩に努めている」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。

アルマイト食器を使用している学校は第一小学校1校のみであるが、平成31年9月に強化磁器食器の導入を予定している。

② 明日の小金井教育プランへの推進

児童生徒の学習環境の整備のため、特別教室のエアコンの借上料や、特別支援教育、就学相談等の充実のため、特別支援教育支援員等に充当している。

③ 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96名の参加があった。

3月の春期衛生研修では、「HACCP 制度化と食品衛生」、「フロン排出抑制法(冷蔵庫、冷凍庫の清掃方法含む)」をテーマに研修を行った。また、教育委員会から給食の事故を未然に防いだ案件や検証についての報告等をおこなった。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99名の参加があった。

④ 市民協働

平成30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、6月に募集し、7月より1名の新しい委員の方を迎えた。

新しい試みとして11月22日(木)に南中学校において給食試食会を実施した。当日は、運営委員会のメンバーの他、現在、学校給食に地場野菜を多く納入してくださっている農家の方やJA 東京むさしの方にも声をかけ、給食を試食した。委員からは、和食の日にちなんだ(小金井市小中学校では毎月24日を「小金井和食の日」として和食を推進している)和食献立で、「とてもおいしかった」、「地場野菜が使われていることがわかった」、「小学校で食べて以来、30年ぐらいぶりに給食を食べたがとてもおいしかった」などの意見があった。

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。

【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30年 6月 8日(金) 小金井第四小学校

【献立】 小松菜ピラフ コロコロ野菜スープ ルバーブクランブル 牛乳

【試食】 4名

献立	項目	評価
小松菜ピラフ	①味付け	よい(3名) ふつう(1名) 味が少し薄いと思った。
	②食材	よい(3名) よくない(1名) 人参が他の食材と比べると大きかった。
	③適温	よい(4名)
コロコロ野菜スープ	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
ルバーブクランブル	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
牛乳	③適温	よい(4名)
	④食器具の清潔	よい
	⑤適切な食器具	よい

平成30年 6月15日(金) 前原小学校

【献立】 とうもろこしごはん 魚の竜田揚げ 野菜のごまあえ じゃがいもと小松菜のみそ汁 牛乳

【試食】 4名

献立	項目	評価
とうもろこしごはん	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
魚の竜田揚げ	①味付け	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
野菜のごまあえ	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
じゃがいもと小松菜のみそ汁	①味付け	よい(3名) ふつう(1名) だしがきいていたが、少し塩分が強いと思った。
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
牛乳	③適温	よい(4名)
	④食器具の清潔	よい
	⑤適切な食器具	よい

平成30年 6月19日(火) 小金井第一小学校

【献立】 ジャージャーめん ゆでもやし レタススープ さくらんぼ 牛乳

【試食】 4名

献立	項目	評価
ジャージャーめん(めん)	①味付け	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
ジャージャーめん(具)	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
ゆでもやし	③適温	よい(4名)
レタススープ	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(2名) ふつう(2名) 人参が少し大きかった。
	③適温	よい(4名)
さくらんぼ	③適温	よい(4名)
牛乳	③適温	よい(4名)
	④食器具の清潔	よい
	⑤適切な食器具	ほぼよい

平成30年 6月28日(木) 緑小学校

【献立】 夏野菜のホイコーロー丼 スーミータン すいか 牛乳

【試食】 4名

献立	項目	評価
夏野菜のホイコーロー丼 (ごはん)	③適温	よい(4名)
	夏野菜のホイコーロー丼 (具)	①味付け
②食材		よい(4名)
③適温		よい(4名)
スーミータン	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
すいか	③適温	よい(4名)
牛乳	③適温	よい(4名)
	④食器具の清潔	よい
	⑤適切な食器具	ほぼよい

平成30年 7月 6日(金) 東中学校

【献立】 五目ちらし寿司 冬瓜の煮物 七夕汁 冷凍りんご 牛乳

【試食】 4名

献立	項目	評価
五目ちらし寿司	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
冬瓜の煮物	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
七夕汁	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(3名) よくない(1名) 出来上がり時間が早く、ぬるくなっていた。
冷凍りんご	③適温	よい(4名)
牛乳	③適温	よい(4名)
	④食器具の清潔	よい
	⑤適切な食器具	ほぼよい

平成30年 7月10日(火) 南小学校

【献立】 チンジャオロース丼 ワンタンスープ メロン 牛乳

【試食】 4名

献立	項目	評価
チンジャオロース丼 (ごはん)	③適温	よい(4名)
チンジャオロース丼(具)	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(2名) ふつう(1名) よくない(1名) 出来上がり時間が早く、少し冷めていた。
ワンタンスープ	①味付け	よい(3名) ふつう(1名) 塩分が少し強いと思った。
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(3名) ふつう(1名)
メロン	③適温	よい(2名) ふつう(2名)
牛乳	③適温	よい(2名) ふつう(2名)
	④食器具の清潔	よい
	⑤適切な食器具	ほぼよい

平成30年 9月 7日(金) 東小学校

【献立】 豆腐のうまに丼 豚汁 マスカット 牛乳

【試食】 4名

献立	項目	評価
豆腐のうまに丼(ごはん)	②食材	よい(3名) よくない(1名) 少し硬かった。
	③適温	よい(4名)
豆腐のうまに丼(具)	①味付け	よい(3名) よくない(1名) 片栗粉が少し固まっていた。
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
豚汁	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
マスカット	③適温	よい(4名)
牛乳	③適温	よい(4名)
	④食器具の清潔	よい
	⑤適切な食器具	よい

平成30年 9月11日(火) 小金井第二中学校

【献立】 わかめごはん 韓国風肉じゃが 昆布きゃべつ もやしとトックのスープ 牛乳

【試食】 4名

献立	項目	評価
わかめごはん	①味付け	よい(3名) ふつう(1名) 少し塩分が強いと思った。
	③適温	よい(3名) ふつう(1名)
韓国風肉じゃが	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(3名) ふつう(1名) 出来上がり時間が早く、少し冷めていた。
昆布きゃべつ	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(3名) ふつう(1名)
	③適温	よい(3名) ふつう(1名)
もやしとトックのスープ	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(3名) ふつう(1名) 出来上がり時間が早く、少し冷めていた。
牛乳	③適温	よい(3名) ふつう(1名)
	④食器具の清潔	ほぼよい
	⑤適切な食器具	ほぼよい

平成30年 9月19日(水) 小金井第二小学校

【献立】 ごはん のりの佃煮 じゃがいものそぼろ煮 秋なすのみそ汁 牛乳

【試食】 4名

献立	項目	評価
ごはん	③適温	よい(4名)
のりの佃煮	①味付け	よい(3名) ふつう(1名) もう少し味があってもいいと思った。
	③適温	よい(4名)
じゃがいものそぼろ煮	①味付け	よい(3名) ふつう(1名)
	②食材	よい(3名) ふつう(1名)
	③適温	よい(4名)
秋なすのみそ汁	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
牛乳	③適温	よい(4名)
	④食器具の清潔	よい
	⑤適切な食器具	よい

平成30年 9月26日(水) 本町小学校

【献立】 ごはん 豆腐の五目煮 さつまいものみそ汁 梨 牛乳

【試食】 4名

献立	項目	評価
ごはん	③適温	よい(4名)
豆腐の五目煮	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
さつまいものみそ汁	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
梨	③適温	よい(4名)
牛乳	③適温	よい(4名)
	④食器具の清潔	よい
	⑤適切な食器具	ほぼよい

平成30年10月 2日(火) 緑中学校

【献立】 きのごはん 鯖の文化干し 煮浸し 豚汁 牛乳

【試食】 4名

献立	項目	評価
きのごはん	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(2名) ふつう(2名) 配食時間が早く、少し冷めていた。
鯖の文化干し	①味付け	よい(4名)
	③適温	よい(2名) ふつう(2名) 焼き上がり時間が早く、少し冷めていた。
煮浸し	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(3名) ふつう(1名)
豚汁	①味付け	よい(3名) ふつう(1名)
	②食材	よい(2名) ふつう(2名) 野菜の切り方が小さいと思った。
	③適温	よい(4名)
牛乳	③適温	よい(3名) ふつう(1名)
	④食器具の清潔	よい
	⑤適切な食器具	ほぼよい

平成30年10月10日(水) 南中学校

【献立】 麦ごはん 魚と芋と豆のカリント揚げ みそけんちん汁 梨 牛乳

【試食】 4名

献立	項目	評価
麦ごはん	③適温	よい(4名)
魚と芋と豆のカリント揚げ	①味付け	よい(2名) ふつう(2名) 少し薄く感じた。
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
みそけんちん汁	①味付け	よい(2名) ふつう(2名) 少し薄く感じた。
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
梨	③適温	よい(4名)
牛乳	③適温	よい(4名)
	④食器具の清潔	よい
	⑤適切な食器具	よい

平成30年10月19日(金) 小金井第一中学校

【献立】 イエローライス スパイシーポテト ソーセージスープ みかん 牛乳

【試食】 4名

献立	項目	評価
イエローライス	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(3名) ふつう(1名) 野菜はお肉に合わせてもう少し大きくてもよかった。
	③適温	よい(4名)
スパイシーポテト	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
ソーセージスープ	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
みかん	③適温	よい(4名)
牛乳	③適温	よい(3名) ふつう(1名)
	④食器具の清潔	よい
	⑤適切な食器具	よい

平成30年10月23日(火) 小金井第三小学校

【献立】 和風スープスパゲティ コロコロ野菜のサラダ ぶどう 牛乳

試食:4名

献立	項目	評価
和風スープスパゲティ	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
コロコロ野菜のサラダ	①味付け	よい(3名) ふつう(1名) 少し濃いかんじがした。
	②食材	よい(3名) ふつう(1名) 他の野菜に比べるとブロッコリーが大きいと思った。
	③適温	よい(3名) ふつう(1名) 少し冷めていたと思った。
ぶどう	③適温	よい(4名)
牛乳	③適温	よい(4名)
	④食器具の清潔	よい
	⑤適切な食器具	よい