

学校給食調理業務委託に係る労使検証報告

令和6年12月27日

1 はじめに

給食調理業務委託については、令和6年4月より新たに小金井第一小学校において委託を開始した。これにより市立小学校全9校のうち7校、中学校は全5校において委託の実現を図った。

小金井第一小学校における民間委託による学校給食調理業務について、学校給食調理業務を運営する上での基準（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）に基づいているかについて労使間で検証し、委託初年度である令和6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。これまで本市で行っている委託校、直営校の全校に対する検証方法に準じて、実施状況の評価した。

2 小金井第一小学校の委託の概要

R6.6.1 現在

学校名	現在の受託会社	食数 (※1)	従事 者数	委託開始 年月
小金井第一小学校	一富士フードサー ビス(株)	830人	12人	R6年4月

※1 食数は教職員を含む。

3 検証委員

検証委員（職員団体）： 2名（直営校給食調理員）

検証委員（管理職）： 1名（学務課長）

計 3名（学校教育部長は体調不良のため欠席）

4 検証日

令和6年11月11日（月）

5 検証項目及び検証方法

(1) 検証項目

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

(2) 検証方法

①給食内容、②衛生管理については、作業マニュアルを遵守し、作業ができているか、調理作業手順、作業動線の確認、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。

③安全衛生、④調理現場管理体制、⑤教育活動との連携については、学校や受託事業者からの報告等を含め、総合的に評価した。

(3) 評価の基準

検証項目ごとに、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 普通
- C やや劣る
- D 劣る

6 評価結果について

検証項目		評価内訳	主な評価ポイント	個別評価	総合評価
給食 内容	調理技術	検収	・納品時に立合い検収票に基づいて適切に行われたか。	B	B
		下処理	・作業マニュアルを遵守して作業できたか。 ・区域を分けて適切に行われているか。 ・納品時に食材が入っていた段ボール等の調理室への持込みはないか。 ・食材の切り方に無駄がないか。	B	
		調理作業・配缶	・給食調理業務連絡書に記載されているとおりの業務が履行できたか。 ・異物混入がないように注意しながら行われているか。 ・時間どおり適温での給食が提供できたか。 ・配缶の量、時間等が適正か。	B	
		総合的評価理由・特記事項			
<p>○食材の検収について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・検収時、立ち合いのもと適切に行われていたが、60センチ以下の台車に置かれた食材が一部見受けられた。 <p>○食材の下処理について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごぼうのような泥もの野菜については、注意して作業を行っていたが、床に落ちたごみをペーパーで取り捨てていた場面があった。床は汚染されている可能性もありうるため、清掃用具を使用したほうがよい。 ・パン粉を納入袋から出さずに、調理場に持ち込まれた場面があった。 ・食材は無駄のない切り方で処理されていた。 <p>○調理作業・配缶</p> <ul style="list-style-type: none"> ・釜に肉を入れる際、異物混入に注意を払いながら肉を少しずつほぐして入れていくような場面が少なかった。 ・配缶の量、時間等は適正に実施されていた。 					

検証項目		評価内訳	主な評価ポイント	個別評価	総合評価
衛生管理	調理従事者の衛生管理	衛生検査状況	・検便等検査実施報告書を遅滞なく提出できているか	B	B
		手洗い	・作業ごとの手洗いが徹底されているか。	B	
		身だしなみ	・清潔な服装で作業が行われているか	B	
		健康管理	・給食実施期間の土日祝日もチェックが行われているか。	B	
	総合的評価理由・特記事項		<p>○調理従事者の衛生管理について</p> <p>・手洗いはきちんとされ、身だしなみも髪の毛が帽子から出ておらず清潔感があった。</p>		
衛生管理	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。 ・中心温度計の管理は適切に行われているか。	B	B
		作業区分	・作業区分が分かれているか。 ・エプロンの使い分けができているか。 ・作業工程表の書き方は適切か。	B	
		配缶・配食	・配缶に使用する移動台は衛生的か。 ・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。 ・衛生的に配缶、配食されているか。 ・アレルギー対応食の配食等はチェックがされているか。	B	
	総合的評価理由・特記事項		<p>○調理作業中の衛生管理について</p> <p>・作業工程における作業区分はきちんと分かれ、役割が明確化されていた。</p> <p>・エプロンの使い分けについては、使い捨てのエプロンの使用が目立った。調理用エプロンを着用したまま回転釜を洗浄している場面があった。</p> <p>・配缶に使用する移動台は綺麗だった。</p> <p>・配缶される前に容器に汚れが無いかを一つ一つ丁寧に確認していた。</p> <p>・エプロンを替えて、衛生的に配缶・配食をしていた。</p>		

検証項目		評価内訳	主な評価ポイント	個別評価	総合評価
衛生管理	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	B
		保管状況	・調理機器・器具は適切に管理されているか。	B	
		総合的評価理由・特記事項			
		○調理機器の保管について ・特段なし。			
衛生管理	調理器具の洗浄他	食器・器具の洗浄消毒	・下処理に使用した器具は作業マニュアルどおりに洗浄されているか。 ・調理器具は作業マニュアルどおりに洗浄されているか。 ・食器類は作業マニュアルどおりに洗浄されているか。	B	B
		清掃	・整理整頓されているか。	B	
		総合的評価理由・特記事項			
		○調理器具の洗浄について ・切った野菜を置いた水槽の隣の水槽を洗剤にて洗浄していた場面があった。			
衛生管理	食材	保管状況	・食材は衛生的に管理保存されているか。 ・冷蔵庫、食品庫は整理整頓されているか。 ・アレルギーの食材は区別されているか。	B	B
		総合的評価理由・特記事項			
		○食材の保管状況について ・特に問題なく適切に対応していた。			
安全衛生		安全衛生	・異物混入があった場合に遅滞なく報告されているか。 ・アレルギー対応では、複数体制でチェックしているか。	B	B
		総合的評価理由・特記事項			
		○安全衛生 ・アレルギー対応は当日該当がなかった。			

検証項目	評価内訳	主な評価ポイント	個別評価	総合評価
調理現場管理体制	調理現場管理体制	<ul style="list-style-type: none"> ・連絡体制は徹底されているか。 ・受託事業者の本社からの支援体制は十分に行われているか。 	B	B
	総合的評価理由・特記事項			
<p>○調理現場管理体制</p> <ul style="list-style-type: none"> ・日常業務の連絡体制は、栄養士からの調理業務連絡書により受託事業者の現場チーフへ伝えられ、他委託校と同様、現場チーフから各調理員に献立内容・調理方法等が周知徹底されている。 ・栄養士とチーフ、他の調理員との関係性も良好で、お互いの立場を尊重しているように見受けられた。 ・委託事業者は、既に市内中学校2校において実績のある事業者であり、マネージャーは必要に応じ学校を訪れ、課題の把握と解消に努めている。 				
教育活動との連携	教育活動との連携	<ul style="list-style-type: none"> ・食育に関連した献立に協力的か。 ・保護者対象の試食会に協力的か。 ・児童への接し方は適切か。 	A	A
	総合的評価理由・特記事項			
<p>○教育活動との連携</p> <ul style="list-style-type: none"> ・読書週間とのタイアップや郷土料理・世界の料理メニュー、箸の日、小金井和食の日等の様々な取組が行われた。特に名勝小金井名勝指定100周年記念事業では、桜にちなんだメニューを調理し、児童、教職員に好評であった。 ・特別支援学級の児童が考えたメニューを具現化する取り組みが行われている。 				

(総括)

小金井第一小学校の給食調理委託業務の総合評価はBとする。

今回の検証結果として、他の委託校（委託業者である給食調理員による調理）、直営校（市職員である給食調理員による調理）と比較しても、大きな差はなく、小金井第一小学校においても、安全でおいしく温かい給食が提供できていた。

学校給食調理業務委託に係る検証報告【検証委員の試食結果】

- ①【味付け】
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】
各料理に適しているか。
- ③【適温で提供】
温かいものは温かく、冷たいものは冷たく提供されているか。
- ④【食器具】
清潔に保たれているか。
- ⑤【食器具の使用】
献立にあわせたもの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】及び、その理由を聴取した。(味の評価については、個人の味覚の違いがあるため、参考として例年の検証と同様に行っている。)

● 令和6年11月11日(月) 小金井第一小学校

【献立】 ごはん、ハンバーグのおろしソースがけ、きんぴらごぼう、さつま汁、牛乳

【試食】 3名

献立	項目	評価
ごはん	①味付け	よい(3名)
	③適温	よい(3名)
	⑤食器具の使用	よい(3名)
ハンバーグのおろしソースがけ	①味付け	よい(3名)
	②食材の切り方、大きさ	よい(3名)
	③適温	よい(3名)
	④食器具	よい(3名)
	⑤食器具の使用	よい(3名)
きんぴらごぼう	①味付け	よい(3名)
	②食材の切り方、大きさ	よい(3名)
	③適温	よい(3名)
	④食器具	よい(3名)
	⑤食器具の使用	よい(3名)
さつま汁	①味付け	よい(3名)
	②食材の切り方、大きさ	よい(1名)、ふつう(2名)
	③適温	よい(3名)
	④食器具	よい(3名)
	⑤食器具の使用	よい(3名)
牛乳	③適温	よい(3名)
	④食器具	よい(3名)
	⑤食器具の使用	よい(3名)
(総評) ・味付けは、大変良かった。 ・さつま汁のさつまいもは、もう少し厚く切ったほうが煮溶けにくいと思った。また、人参は、もう少し厚くても良いと思った。 ・出来上がりの時間から逆算して、調理開始時間の設定がされており、喫食時に温かいメニューが提供されていたのが良かった。		