

平成28年度小金井市学校給食調理業務委託報告

平成29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

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28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 H28. 5.1現在	配置 基準	従事者数 H28. 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		628人	6人	7人	アルマイト	
	小金井第三小学校		776人	6人	9人	強化磁器	
	東小学校		595人	6人	8人	強化磁器	
	本町小学校		508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	584人	6人	6人	強化磁器	H25.9
	小金井第四小学校	(株)東洋食品	536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)	540人	6人	8人	強化磁器	H25.9
	緑小学校	(株)東洋食品	598人	6人	8人	強化磁器	H25.9
	南小学校	(株)グリーンハウス	521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	483 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)	506 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)	286 人	4 人	6 人	強化磁器	H20.4
	緑中学校	(株)東京天竜	703 人	6 人	9 人	強化磁器	H20.4
	南中学校	(株)メフォス	419 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27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28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・直営校とも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。

27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、調理作業の工程により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・直営校ともに視察校にフィードバックしている。

(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。直営校でも取り入れつつある。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。エプロンの付け替えのタイミングが違うところが検証ではみられたので、研修会等で確認していきたい。

直営校についても平成27年度より髪の毛がでないおおい帽子を導入したが、まだ移行しきれていない。下にネットをかぶるなどの対策はしているが、おおい帽子のほうが髪の毛がでないので今後導入を促していく。異物混入の観点から午前中の調理作業優先で使用してほしい。

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）

毎年指摘される食器の洗浄作業については、その度直営校給食調理員の業務連絡会で検討し、3月の研修で直営校給食調理員から説明し、周知した。

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。検証では、食器洗浄機に食器を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なってほしい。

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

調理機器にはその機器に見合った容量があるが、炊飯器等にはおいしくできる量があることも現場では聞かれる。さらに研究をしていただき、「よりおいしい給食」を目指してほしい。

多くの機器が熱を発生し、扱いによっては労働災害につながるので常に正しい使用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。委託校・直営校にかかわらず、今後も丁寧な目視をお願いしたい。

食器消毒保管庫は各校に複数あり、中が見えない。保管場所がわからないと何度も開閉をして探すことになるので各校で工夫をしている。マグネットシートに文字を書いた表示が多いが、中の写真やイラストを表示している学校もあり、わかりやすい。

⑤ 食材の保管状況

野菜、肉などは納品する際、納品業者の容器から学校の容器に入れ替えているが、豆腐も同様である。何校かが使用時間に合わせて納品された豆腐を業者の容器そのまま調理室においてあるとの指摘をうけた。適当な容器を購入し、冷蔵庫に納品された物資を納め、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2校で、年度途中でチーフの交代があったが、2校とも委託会社の人事異動による。一方で、世の中の経済事情を反映して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、大きく変わった学校はなかった。

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。

また給食従事職員の健康管理については、学校給食従事者衛生管理個人チェックリストを給食実施期間中は必ず毎日記入している。給食のある時期の土日、祝日はもちろんのこと、長期休業明けは給食開始3日前より記入するようにしている。

(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。検証では、一部の委託校・直営校の作業動線表や検収表などに記入不備などがみられた。毎日10種類以上の書類に記入をしなければならぬため、作業の合間や終了後の限られた時間で行っていることと思われるが、記入漏れがないように徹底したい。

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

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にいれている。また読書週間などに学校図書活動とのタイアップするなど新しい試みもある。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28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が1件のみだった。事故を防ぐには、事故の教訓を活かすことが一番重要になってくる。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を行っている。

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、給食に影響が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

委託校・直営校にかかわらず全校で試食会を行っている。アンケートでは、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。

多くの学校で、学校長から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、「衛生にとっても気を使っているのがわかった。」「学習にあわせた給食がでることで学校生活がゆたかになると感じた。」「家庭ではなかなか扱わない食材なども給食で食べることが出来てありがたい。」「手を惜しまず調理してくださりありがたい。」「アレルギーの対応がわかった。」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28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年度に強化磁器食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をお願いした。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93名の参加があった。

3月の春期衛生研修では、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。またいつもは市域を4つのグループに分け、情報交換を行っていたが、今年度は直営調理員代表から検証について具体的な解説を行った。

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86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28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」の会議を年4回開催した。運営委員会は、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社から各社1名ずつ、校長1名、栄養教諭1名、栄養士1名、直営校調理員2名で構成しており、意見の交換を行った。



新しい試みとして10月に学芸大学で行われた科学の祭典に参加した。内容は、指針の紹介、給食クイズ(匂あて、野菜の花あて)、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というゲーム)を行なった。隣のブースで、小金井の小中学校の調理員が給食紹介と揚げパンの試食を行なっていたこともあり、並んで待っているお客さんが大勢クイズ

やゲームに参加してくださった。

委員会の活動によって、小金井の学校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

委託校・直営校とも総合的に見ると差はない。委託校・直営校とも視察で指摘されたところは改善し、良いところはお互い取り入れていくことで、今後も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、牛乳は、①②を除く。）

【小金井第二小学校】 6/21 試食4名

メニュー	項目	評価
黒米ごはん		-
さばの韓国風焼き	味付け	よい(3名) ふつう(1名)
	-	-
チンゲンサイのおひたし	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	よい(4名)
味噌汁	味付け	よい(3名) ふつう(1名)
	食材の切り方	よい(4名) じゃがいもをていねいに形をそろえて切っていた。
牛乳		-
	適温	よい
	食器具の清潔	よい
	適切な食器具	よい

【小金井第四小学校】 9/27 試食4名

メニュー	項目	評価
スパゲティミートソース	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	よい(4名)
パリパリサラダ	味付け	よい(2名) よくない(2名) ドレッシングが少ししょっぱい。
	食材の切り方	よい(2名) よくない(2名) きゃべつをもう少し細く切ったほうが食べやすい。
くだもの(ブルーベリー)		-
牛乳		-
	適温	ほぼよい
	食器具の清潔	よい
	適切な食器具	よい

【前原小学校】 7/5 試食4名

メニュー	項目	評価
磯の香りごはん	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	-
ししゃものねぎソース	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	よい(3名) ふつう(1名)
ひじきと大豆の炒め煮	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	よい(4名)
もずくとえのきの味噌汁	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	よい
	適切な食器具	ほぼよい

【緑小学校】 7/8 試食4名

メニュー	項目	評価
こぎつねごはん	味付け	よい(3名) ふつう(1名)
	食材の切り方	よい(4名)
魚の西京焼き	味付け	よい(3名) ふつう(1名)
	食材の切り方	-
昆布と豆腐のしらす炒め	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)
けんちん汁	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	よい(2名) ふつう(2名) 具がとても小さく切られていたが、もう少し大きくてもいいと思った。
牛乳		-
	適温	ほぼよい
	食器具の清潔	よい
	適切な食器具	よい

【南小学校】 9/13 試食4名

メニュー	項目	評価
ハヤシライス	味付け	よい(3名) ふつう(1名) 玉葱をあめ色になるまで炒めあげていて参考になった。
	食材の切り方	よい(4名)
パリパリサラダ	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	よい(4名)
手作りドレッシング	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	-
	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	よい(4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

【小金井第一中学校】 6/28 試食4名

メニュー	項目	評価
マーボー麺の麺	味付け	よい(3名) ふつう(1名)
	食材の切り方	-
マーボー麺の具	味付け	よい(3名) ふつう(1名) もっと豆腐を煮たほうが味がしみていいと思う。
	食材の切り方	よい(4名)
もやしときゅうりの和え物	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	よい(4名)
くだもの(冷凍みかん)		-
牛乳		-
	適温	よい
	食器具の清潔	よい
	適切な食器具	よい

【小金井第二中学校】 6/14 試食4名

メニュー	項目	評価
ごはん	-	-
中華丼の具	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)
即席漬け	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	よい(4名)
フルーツ杏仁	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	-
牛乳		-
	適温	よい
	食器具の清潔	よい
	適切な食器具	ほぼよい

【東中学校】 9/8 試食4名

メニュー	項目	評価
キムチチャーハン	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	よい(4名)
春巻き	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	よい(4名)
チンゲン菜のスープ	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	よい(4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

【緑中学校】 10/18 試食4人

メニュー	項目	評価
ごはん		-
鯖の味噌煮	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	よい(4名)
白菜とえのきの煮浸し	味付け	よい(3名) ふつう(1名)
	食材の切り方	よい(4名)
けんちん汁	味付け	よい(1名) ふつう(2名) よくない(1名) だし、塩分とももう少しはっきりしたほうがよい。
	食材の切り方	よい(4名)
牛乳		-
	適温	ほぼよいが、鯖の配缶はもう少し遅くてもよい。
	食器具の清潔	お椀、皿にキズが多くあった。
	適切な食器具	よい

【南中学校】 10/6 試食4名

メニュー	項目	評価
ごはん		-
むろあじのさんが焼き	味付け	よい(3名) ふつう(1名)
	食材の切り方	よい(4名)
切干大根の煮物	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	よい(4名)
花麩のみそ汁	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	よい
	適切な食器具	よい



【第一小学校】 10/25 試食4名

メニュー	項目	評価
鶏のマスタードソース	味付け	よい(3名) ふつう(1名) もう少し味が薄めのほうが小学生には良いと思った。
	食材の切り方	-
粉ふき芋	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	よい(2名) ふつう(2名)
コロコロ野菜スープ	味付け	よい(2名) よくない(2名) スープが少し生くさいような気がした。
	食材の切り方	よい(2名) よくない(2名) 野菜の大きさをもう少し小さくしたほうがよい。
マーブルココア食パン		-
牛乳		-
	適温	よい
	食器具の清潔	よい
	適切な食器具	よい

【第三小学校】 9/21 試食4名

メニュー	項目	評価
秋の香りごはん	味付け	ふつう(3名) よくない(1名) 具のさつまいもは素材の味を活かしたほうがよかった。
	食材の切り方	よい(4名)
さんまのつみれ汁	味付け	よい(1名) ふつう(2名) よくない(1名) つみれ汁のだしを生かしているが、つみれにももう少し味をつけたほうが子供も食べやすい。
	食材の切り方	よい(4名)
くだもの(ぶどう)		-
牛乳		-
	適温	よい
	食器具の清潔	ほぼよい
	適切な食器具	よい

【東小学校】 7/12 試食4名

メニュー	項目	評価
ガルバンゾのサモサ	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	よい(4名)
海藻いりゆで野菜	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)
トマトと卵のスープ	味付け	よい(3名) ふつう(1名)
	食材の切り方	よい(4名)
ミルクパン		-
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

【本町小学校】 10/11 試食4名

メニュー	項目	評価
シーフードドリア	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	よい(4名)
ミネストローネスープ	味付け	よい(4名)
	食材の切り方	よい(4名)
くだもの(ぶどう)		-
牛乳		-
	適温	ほぼよい
	食器具の清潔	ほぼよい アルマイトで残念
	適切な食器具	ほぼよい