

あま市学校給食センター
調理・配送等業務検証結果報告書

令和4年11月

あま市学校給食センター運営検証委員会

1 検証の目的

平成29年度に立ち上げた「あま市新学校給食センター運営検討委員会」での検討結果を受け、本市学校給食センターは運営方式を民間委託することに決定された。

検討する中では、衛生管理の徹底、安全安心な給食の安定提供はもちろんのこと、より良い給食提供を実現するため、市が掲げる5つの項目「人員の確保」「アレルギー対応」「食育」「災害対応」「食中毒発生時対応」のうち、特に「人員の確保」「アレルギー対応」「食育」に対して、一定以上の成果が得られ、期待ができるとの判断をあま市新学校給食センター運営検討委員からいただいた。

本検証委員会においては、運営方式を民間委託としてから3年を経過したため、本市学校給食センターの運営実態（民間委託）を検証することを目的とする。

2 検証の概要

(1) 検証委員会の設置

令和4年5月に学識経験者、学校関係者代表、教育委員会代表者、市職員などで構成する本市学校給食センター運営検証委員会を設置。

(2) 検証対象の業務・業務受注者

業務名 本市学校給食センター調理・配送等業務

業務期間 平成31年2月19日から令和6年8月31日まで

受注者 株式会社東洋食品 東京都台東区東上野一丁目14番4号

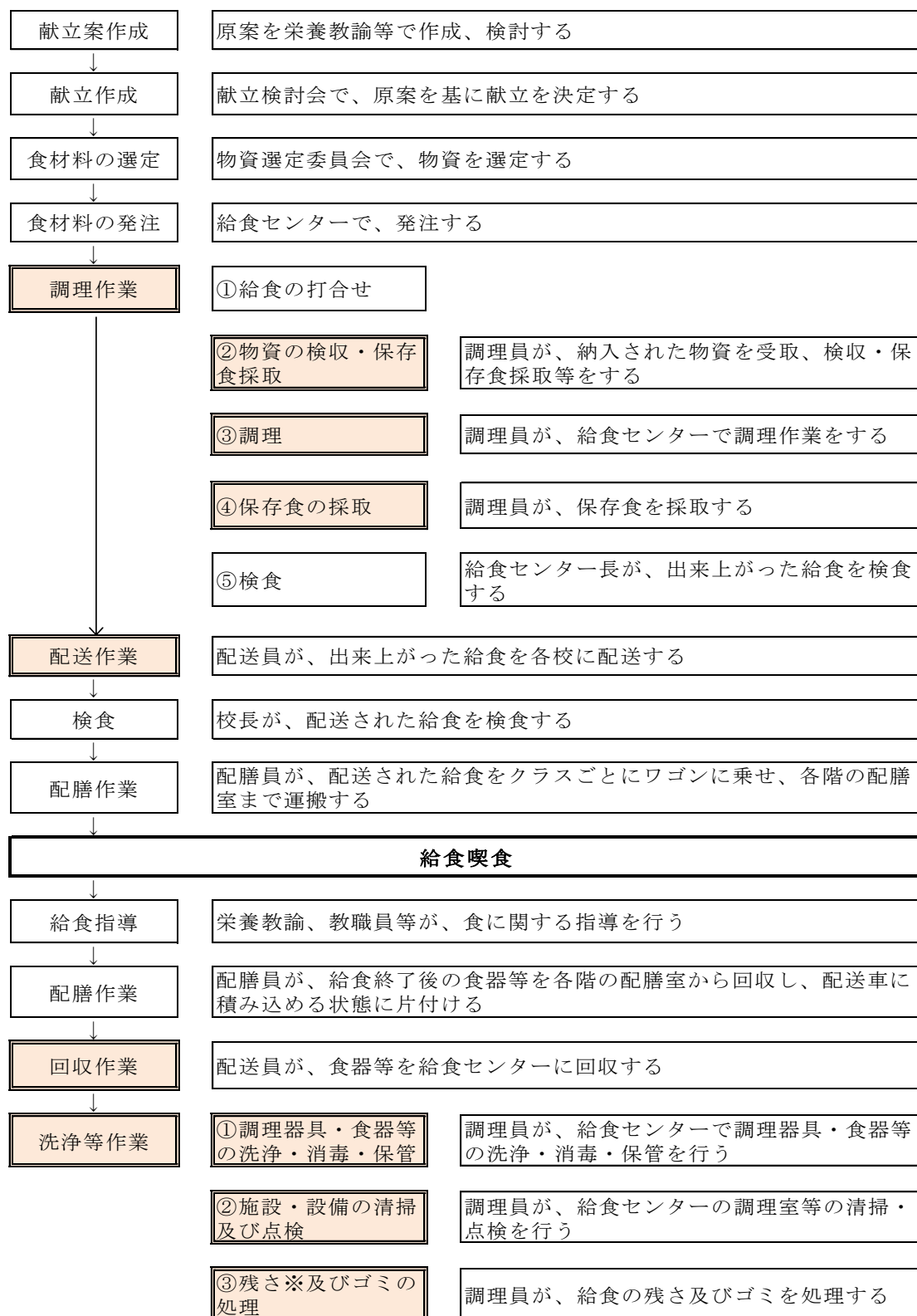
※本報告書中では、「事業者」として表記。

(3) 検証委員会の開催について

	開催日	開催場所	内容
第1回	令和4年6月16日(木) 14時00分	本市学校給食センター 大会議室	検証要領の確認
第2回	令和4年7月14日(木) 9時00分	本市学校給食センター 大会議室	調理場内での現場確認
第3回	令和4年9月14日(水) 13時30分	本市学校給食センター 大会議室	本市学校給食センターの調理・配送等業務の検証
第4回	令和4年11月2日(水) 13時30分	本市学校給食センター 大会議室	本市学校給食センターの調理・配送等業務の検証結果報告書の提出

(4) 検証範囲

これらは、本市が行う給食提供事業全体を示しており、このうち網掛け部を検証対象とした。



※「残さ」とは、学校給食を調理する際に出た野菜の根や茎、葉っぱ、給食の食べ残しのこと。

3 検証の方法

(1) 検証の視点と検証方法

検証のため、検証の視点とその検証の方法について設定した。

検証の視点	検証の方法		検証材料
	調理場内	書面	
ア 衛生管理			
(ア) 従業員の衛生管理は適切であるか。	○	○	<ul style="list-style-type: none"> ●日報等の書類確認 ●有識者による調理作業等の確認 ●食品衛生関係者（保健所）による衛生検査 ●学校薬剤師による衛生検査 ●事業者の内部モニタリング結果の確認
(イ) 調理作業における衛生管理が適切であるか（作業前の消毒作業、手洗いの励行等は適切に作業が行われているか）。	○	○	
(ウ) 施設設備等の衛生管理が適切であるか（施設設備や機械器具等の清掃・消毒等が適切になされているか）。	○	○	
(エ) 物資の検収・取扱い保管等は適切に行われているか。	○	○	
(オ) ドライ運用による衛生管理の徹底がなされているか。	○		
イ 業務実施体制			
(ア) 人員配置は適切であるか。 従事者の健康管理は適切に行われているか。 適切な指示命令系統により作業が実施されているか。	○	○	<ul style="list-style-type: none"> ●日報等の書類確認 ●事業者の内部モニタリング結果の確認 ●市との打ち合わせなど連携体制
(イ) 研修等を適切に行っているか。		○	
(ウ) 市との連携体制は適切に行われているか。		○	
ウ 給食提供			
(ア) 出来上がり温度は、適切か。また記録されているか。 調理後2時間以内に喫食でき、配食の時間が記録されているか。	○	○	<ul style="list-style-type: none"> ●日報等の書類確認 ●事業者の内部モニタリング結果の確認
(イ) 市の「手配表」に従い調理されているか。	○	○	
(ウ) アレルギー対応は適切になされているか。		○	

	(エ) 離乳食調理は適切になされているか。	○	○	
エ	その他			
	(ア) 食育支援への取り組みはなされているか。		○	●日報等の書類確認 ●事業者の内部モニタリング結果の確認
	(イ) 災害支援への取り組みはなされているか。	○	○	
	(ウ) 光熱水費の低減への取り組みはなされているか。	○		
	(エ) 事業者モニタリングは行われているか		○	

(2) 検証材料

検証材料は、主に以下の通り。

ア 日報等の書類確認

作業工程表及び作業動線図等の日々の業務の記録結果に加え、提案内容の達成状況を確認できる資料の提出を求め、それらを検証材料とした。

イ 有識者等による調理作業等の確認

検証の視点に基づいて日常業務の評価を行い、その結果を検証材料とした。

ウ 食品衛生関係者（保健所）による衛生検査

毎年実施する保健所による衛生検査の結果を検証材料とした。

エ 学校薬剤師による衛生検査

年3回実施する学校薬剤師による食器残留物検査の結果を検証材料とした。

オ 事業者の内部モニタリング結果の確認

事業者が定期的あるいは抜き打ちで行っている内部モニタリングを検証材料とした。

(3) チェックシートによる検証

検証の視点を具体的な調理作業別に項目立てしたチェックシートを作成し、前述（2）検証材料として検証した。（資料1）10ページ参照

4 検証結果

ア 衛生管理

(ア) 従業員の衛生管理

適切である。

【特記すべき事項】

- ・作業着、靴、帽子、マスクについては、責任者が7時15分、8時、8時15分にチェックしていることが確認できた。
- ・けがをしている人の手袋の着用の徹底や作業内容区分等が適切に行われていた。

(イ) 調理作業における衛生管理

適切である。

【特記すべき事項】

- ・作業動線図及び作業工程表に沿って交錯しないよう実施されていた。
- ・エプロンの使い分け、シューズの履き替えが適切に行われているか否かについては、色分けにて実施されていたことを確認した。
- ・野菜の3回洗浄をチェックしていたが、一つ一つ丁寧に作業をされていた。また、野菜の種類に応じて洗浄回数を変更して行い、三層シンクで隣のシンクに食材を移す際、野菜の状態を目視確認しながら作業を行っていた。
- ・残留塩素の測定を行い、確実に記録しているか否かについては、始業時と終業時に実施されていた。

(ウ) 施設設備等の衛生管理

概ね適切である。

しかしながら、排水溝の衛生管理について、やや達成が不十分であり改善が必要な項目があった。

【特記すべき事項】

- ・調理台や作業場が整頓されており、食器具、容器及び調理用の器具は、使用後確実に洗浄、消毒されていた。
- ・全ての食缶が調理室から運び出された後、清掃作業を行っている。
- ・排水溝の衛生管理について、ゴミが取り切れていない箇所が一部あった。

(エ) 物資の検収・取扱い保管

適切である。

【特記すべき事項】

- ・保存食（原材料・調理済食品）は、適切に採取保存（50 g 程度、-20℃以下、2週間以上）されていた。
- ・保存食簿への記録について、原材料は-21℃、調理済食材は-22℃を確認した。

(オ) ドライ運用

概ね適切である。

しかしながら、運用について、やや達成が不十分であり改善が必要な項目があった。

【特記すべき事項】

- ・床に水がこぼれないように工夫されているものの、配缶時にスーパーで床掃除をしていた。
- ・ドライ運用について、工夫して実施されていた。

イ 業務実施体制

(ア) 人員配置勤務体制

概ね適切である。

【特記すべき事項】

- ・コロナ陽性者発生による人員減については、近隣市の学校給食センターから配置される等、適切に対応されていた。
- ・その他の休暇時の代替についての措置が一部行われていない状況がみられたが、給食提供に支障をきたすことはなかった。
- ・責任者から、しっかり指示が出されており、事業者の教育が各従業員にされていると伺えた。

(イ) 研修

概ね適切である。

しかしながら、掲示物について、やや達成が不十分であり改善が必要な項目があった。

【特記すべき事項】

- ・事業者から教育研修として、衛生管理による内容が報告され、従業員が注意する点などがしっかりまとめられていた。
- ・従業員への事故予防、再発防止策等の徹底はされているが、壁に貼ってある注意喚起の文書で古いものがあった。

(ウ) 連携

適切である。

【特記すべき事項】

- ・毎月、栄養教諭等と事業者で定期的に打合せを行い、情報を共有していることを確認した。
- ・毎月、実施している事業者内部のモニタリング結果及び改善事項について、市へ情報開示されていることを確認した。

ウ 給食提供

(ア) 提供時間・温度

やや達成不十分な点があった。

しかしながら、調理時間について、やや達成が不十分であり改善が必要な項目があった。

【特記すべき事項】

- ・調理時間は献立等により配慮されているか否かについて、献立による調理時間の違いを把握していないと思われた。

(イ) おいしさ

適切である。

【特記すべき事項】

- ・火加減や食材の崩れなどについては、栄養教諭等と事業者が連携しながら煮崩れなど気を配り調理されていた。

(ウ) アレルギー

適切である。

【特記すべき事項】

- ・アレルギー食に関して、書類確認したが不備なく対応されていた。

(エ) 離乳食

適切である。

【特記すべき事項】

- ・責任者がしっかり指示を出しており、チェック体制がとれていた。
- ・誤食を避けるため、書類確認したが不備なく対応されていた。

エ その他

適切である。

【特記すべき事項】

- ・災害支援について、災害協定を締結し協力体制が確立されている。
- ・全般的に、責任者がしっかり把握しチェックされていることが確認できた。

- ・事業者から、食中毒などを題材にした教育研修内容が報告されており、その対策なども整理されている。
- ・事業者内部のモニタリングが毎月実施されており、異物混入を防ぐため、2人1組での対面チェックを実施していることや、手袋や毛髪の確認についても実施されていた。
- ・事業者の社員間では上下関係がしっかりしており、指示が通りやすい組織体制ができている。

5 検証結果を踏まえた運営方式に関する意見 ○メリット △デメリット

	直営	民間委託
ア 衛生管理	△衛生管理等を行う場合、栄養教諭等がチェック項目を作り、管理していくことになるため児童生徒への食育指導の時間が削減されてしまう。	○毎月、事業者の内部監査員が来て、給食センターでおこなっている約50の項目の検査を実施している。また不良個所とその改善の報告と記録を実施し、外部からの視点が加わるため、より良い改善が見込める。
イ 業務実施体制	△欠勤する調理員が多い場合、調理業務が煩雑になり、ミス発生のリスクが高くなる。 △人員不足になる場合を見越して、多めに調理員を採用する必要がある。 △調理員を管理する専属の正規職員が配置されておらず、指揮命令が確立し難いため、調理員内での上下関係が生じやすくなる。	○組織体制がしっかりしており、指導や教育が行き届いているため、指示が通りやすく管理及び徹底すべき点が浸透しやすい。 ○欠勤する調理員が多い場合、他市で受託している事業者等からの応援が期待できる。 △調理員へ浸透するまでに、タイムラグができる。
ウ 給食提供	○栄養教諭等が調理場内の調理員に、その場で直接指示や指導ができる。 △アレルギー食や離乳食について、知識研修等を栄養教諭等が行うため、食育指導の時間が削減されてしまう。	○アレルギー食や離乳食について、給食センターに配属される時には、すでに専門の研修等が行われている。 ○配送用トラック及び運転手を確保することで、提供時間が厳守される。
エ その他	○地元の調理員が多く情報収集が容易である。 ○調理員に喫食者である児童生徒たちの状況を伝えることが日常的にできる。 △栄養教諭等が検収をしたり、調理の補助に入ったりすることがあるため、児童生徒への食育指導の時間が削減されてしまう。 △民間委託から直営に切り替える場合、職員定数を増やす必要があり、市の条例改正や規則改正が必要になる。	○栄養教諭等が検収作業や調理補助に割く時間が削減できるため、児童生徒の食育指導に充てる時間が増加する。 ○事故や食中毒、感染症等が起こった場合の調査も委託することが出来るため、その後の保護者や学校への対応が迅速に行える。

6 まとめ

本市学校給食センター運営検証委員会では、検証の範囲、視点、方法を設定し検証材料を用いて、運営方式を民間委託とした本市学校給食センターの運営実態について、検証を行った。

調理現場での検証については、チェックシートを活用し、概ね適切に実施されていることを確認した。また、書面確認についてもリストアップされたものを中心に確認し、適切に行われていることを確認した。さらに運営方式については、直営では栄養教諭等が調理員に直接指導することができることや児童生徒の声を調理員が聞く機会が増えることによって調理従事者の給食提供への意欲・意識が高まることがメリットといえるものの、民間委託では、事業者での内部モニタリングを実施することで徹底した衛生管理が可能であること、授業時間内に児童生徒へ栄養教諭等による食育指導が可能になること、食物アレルギー対応食や離乳食の調理にあたって専門知識を有する者が調理に関わることができるなど、当初の運営検討委員会で期待された「人員確保」「アレルギー対応」「食育」についても多くのメリットがあるとの意見が出された。

以上の検証結果を踏まえ、検証委員会では、引き続き、運営方式を民間委託として実施していくことが望ましいという意見となった。

なお、検証結果において委員より指摘があった事項については、今後、調整及び改善に取り組むことを望むものである。

検証委員会が出された意見及び検証結果を踏まえ、次世代の市を担う子どもたちに安全で安心な給食を提供し、質の維持・向上を図りつつ、より効果的・効率的な学校給食の運営に取り組まれていくことを期待する。

チェックシート

【資料1】

評価については、「A：達成している」「B：やや達成は不十分」「C：全く達成できていない」

項目	番号	点検項目	各委員の所見	確認	
				現場	書類
ア 衛生管理	(ア) 従業員の衛生管理	1 作業着・靴・帽子・マスクの着用は、清潔か		○	
		2 爪の処理・マニキュア・腕時計・アクセサリーは、していないか		○	
		3 けがをしている人の手袋の着用や作業内容は、配慮されているか		○	○
		4 体調の悪い人が、従事していないか			○
	(イ) 調理作業における衛生管理	5 作業工程表、作業動線図のとおり、汚染作業、非汚染作業区域の交錯せず実施されているか		○	○
		6 調理作業ごとに、手洗い・アルコール消毒は実施されているか		○	
		7 使い捨て手袋の活用が、適切に行われているか		○	
		8 エプロンの使い分け・シューズの履き替えが適切にできているか		○	
		9 野菜の3回洗浄は、丁寧に行われているか		○	
		10 残留塩素の測定を行い、確実に記録しているか			○
	(ウ) 施設設備等の衛生管理	11 食器具、容器及び調理用の器具は、使用后確実に洗浄・消毒され、適切に保管されているか		○	
		12 排水溝、床、扉等、施設内の衛生管理に気を付けているか			○
		13 機械・器具の使用前後の記録が行われているか			○
		14 食器・食缶の洗浄は、きちんとできており、洗い残し、乾燥状態はよいか			○
	(エ) 取扱い保管	15 検収は、確実に実施され、記録されているか		○	○
		16 納品された食材は、保存基準に従い適切に保管されているか		○	○
		17 保存食(原材料・調理済食材)は、適切に採取保存(50g程度、-20℃以下、2週間以上)され、かつ、保存食簿に記録されているか		○	○
		18 冷凍食品の解凍方法は、場所や容器など適切に行われているか		○	○
	(オ) ドライ運用	19 床に水がこぼれないように工夫されているか		○	
		20 移動台等の設備の取扱いは、二次汚染に気を付けているか		○	
		21 釜の水を流すとき、床にオーバーフローしていないか		○	

項目	番号	点検項目	各委員の所見	確認	
				現場	書類
イ 業務実施体制	(ア) 体制 人員配置勤務	22 作業工程表、作業動線図を確認し、理解して作業に当たっているか		○	○
		23 適切に人員配置されているか			○
		24 作業開始、終了時間等の確認をしているか			○
		25 休暇時の人員配置は、適切に行われているか			○
	(イ) 研修	26 給食調理員へ事故の予防、再発防止策等を徹底など研修は実施されているか			○
	(ウ) 連携	27 市との連携体制は、定期的に行われているか			○
ウ 給食提供	(ア) 温度 提供時間・	28 調理場搬出時及び受配校搬入時の時間が記録されているか			○
		29 調理時間は、献立等により配慮されているか		○	○
		30 出来上がり温度は、適切か、また記録されているか		○	○
		31 調理後2時間以内に喫食でき、配食の時間が記録されているか			○
	(イ) おいしさ	32 市の手配表に従い、調理されているか		○	○
		33 火加減や食材の崩れなどに気を付けて作られているか		○	
		34 適切な加熱方法で調理され、確認・記録が正確にできているか		○	○
		35 適切な釜分けで調理作業を行っているか		○	○
		36 配缶量、残食量の記録は、どのように行われているか		○	○
	アレルギー (ウ)	37 アレルギー責任者の指示のもと作業を行っているか			○
		38 誤食を避けるため、二重チェックを実施しているか			○
	離乳食 (エ)	39 離乳食責任者の指示のもと作業を行っているか		○	
40 誤食を避けるため、離乳食確認など作業が徹底されているか			○	○	
エ その他	(ア) その他	41 食育支援への取り組みは、なされているか			○
		42 災害支援への取り組みは、なされているか		○	○
		43 光熱水費の低減への取り組みは、なされているか		○	
		44 毎月、実施する事業者モニタリングについて確認されているか			○

あま市学校給食センター運営検証委員会要綱

(設置)

第1条 あま市学校給食センターの運営実態を検証するに当たり、広く意見を聴取するため、あま市学校給食センター運営検証委員会（以下「委員会」という。）を設置する。

(所掌事務)

第2条 委員は、次に掲げる事項について、意見を述べるものとする。

- (1) あま市学校給食センターの調理・配送等業務に関すること。
- (2) 前号に掲げるもののほか、教育委員会が必要と認める事項

(組織)

第3条 委員会は、委員5人以内で組織する。

(構成)

第4条 委員は、次に掲げる者で構成する。

- (1) 学識経験者
- (2) 学校関係者の代表
- (3) 市職員
- (4) その他教育委員会が必要と認める者

(任期)

第5条 委員の任期は、この要綱の施行の日から教育委員会が意見の聴取を完了する日までとする。

(委員長及び副委員長)

第6条 委員会に委員長及び副委員長を置き、委員の互選によりこれを定める。

2 委員会の会議は、委員長が議長となる。

3 副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故があるとき、又は委員長が欠けたときは、その職務を代理する。

(庶務)

第7条 委員会の庶務は、教育委員会事務局教育部学校給食センター課において処理する。

(その他)

第8条 この要綱に定めるもののほか、委員会の運営に関し必要な事項は、委員長が委員会に諮って定める。

附 則

この告示は、公示の日から施行する。

あま市学校給食センター運営検証委員会名簿

役職等		氏名
委員長	あま市教育部長	鎌倉 崇志
副委員長	あま市学校給食センター 保育園栄養士	重本 猛志
委員	愛知みずほ短期大学 客員教授	上原 正子
〃	教育委員会代表	笹野 奈津子
〃	あま市学校給食センター 栄養教諭	兼子 睦子