

# 学校給食調理業務委託に係る労使検証報告

令和5年1月30日

## 1 労使検証実施の経過

給食調理業務委託は、令和3年度まで市立小学校5校、中学校5校において実施しているが、令和4年4月からは小金井第三小学校において民間事業者による委託を開始している。

実施にあたっては、小金井市職員組合と令和3（2021）年3月21日付けで「学校給食調理の民間委託に関する覚書」を締結しており、「令和6（2024）年4月からの第一小学校の給食調理業務の民間委託にあたっては、事前に委託状況の労使検証を経た上で、実施するものとする。」となっている。本労使検証は、この覚書に基づく検証であり、小金井第三小学校の委託初年度である令和4年度に、労使それぞれからの検証委員により実施するものである。

## 2 労使検証の目的

小金井第三小学校における民間委託による学校給食調理業務が、小金井市が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）に基づいて行われているか検証し、委託初年度である令和4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。

## 3 小金井第三小学校の委託の概要

R4. 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
小金井第三小学校	葉隠勇進株式会社	953人	12人	R4年4月

※1 食数は教職員を含む。

## 4 検証委員

労働者側検証委員 : 2名（直営校給食調理員）  
使用者側検証委員 : 2名（学校教育部長、学務課長）  
計 4名

## 5 検証日

1回目 : 令和4年10月19日（水）  
2回目 : 令和4年12月13日（火）

## 6 検証項目及び検証方法

### (1) 検証項目

検証項目については、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教育活動との連携とした。

### (2) 検証方法

①給食内容、②衛生管理については、2回の調理現場の視察を行った。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。

また、①給食内容については、学校長への事情聴取も含め、検証委員の試食の評価・感想を取りまとめた。

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

7 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>食材の検収において1台の台車で運用していたが、食材の状態により複数台で行うよう指摘し、改善されていた。</p> <p>味付けの確認は栄養士の業務となるが、他校と同様に調理されており、目指した味付けで、給食が児童に提供されていた。</p> <p>また、食材の切り方や調理方法は、他校同様、事前の打ち合わせ等でそれぞれの経験やノウハウを情報交換しながら、栄養士の指示書とおりに実施されている。</p> <p>学校長への事情聴取では、直営校の時と同様に「いつも美味しく調理され、適温で提供されている。」ことが確認できた。</p> <p>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、について評価した。詳細は、別紙資料のとおりであるが、概ね「よい」という評価が多かった。</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。	C	
		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>身だしなみについては、髪の毛が出ないように帽子で覆っており、帽子の下にさらにネットをかぶっている。また、着用後は、粘着テープのローラーを調理衣にかけ、細かい繊維等をとるようにしている。布製エプロンの着用、短靴の使用等、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。</p> <p>手洗いについては、下処理における野菜の品目ごとの洗浄作業において、一部の調理員に手洗い回数が少ない者が散見されるので、全ての調理員が徹底するよう、改善を要す。</p>			
衛生管理	調理作業中の衛生管理	温度管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・加熱や冷却温度の管理は適切に行われているか。</li> <li>・中心温度計の管理は適切に行われているか。</li> </ul>	B	B
		作業区分	<ul style="list-style-type: none"> <li>・作業区分が分かれているか。</li> <li>・エプロンの使い分けができているか。</li> <li>・作業工程表の書き方は適切か。</li> </ul>	B	
		配缶・配食	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配缶に使用する移動台は衛生的か。</li> <li>・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。</li> <li>・衛生的に配缶、配食されているか。</li> <li>・アレルギー対応食の配食等はチェックがされているか。</li> </ul>	B	

検証項目	評価内訳	主な評価ポイント	個別評価	総合評価	
		<p style="text-align: center;">総合的評価理由・特記事項</p> <p>作業手順は作業工程表により時間の流れが把握できるようになっていた。作業動線についても色分けされ、わかりやすくなっていた。</p> <p>調理作業中においても、1人1人の作業がしっかり分担されていることがわかるよう、調理室内に作業ボードを掲示し、より明確に分担がわかるよう工夫していた。また、現場チーフは、他調理員が質問しやすいよう配慮していた。</p> <p>下処理においては、食材ごとに水槽の水を張りなおすが、水槽内にたらいを置いて、その中で洗うことにより、食材ごとの水の張替えや洗浄を効率的に行えるよう工夫していた。</p> <p>配缶・配食については、配膳作業時点では乾ききれていないトレイがあり、配膳作業時に多くのトレイを拭いていた。食器消毒保管庫に入れる際の枚数を少なくすることで、十分に乾くことを助言したところ、改善されていた。</p>			
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	
		<p style="text-align: center;">総合的評価理由・特記事項</p> <p>調理機器・器具の点検は、作業の遅れや異物混入等に影響するので重要であるが、特に指摘事項はなかった。</p> <p>また、保管状況については、決まった場所に置くことが守られている。</p>			
衛生管理	調理器具の洗浄他	食器・器具の洗浄消毒	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・調理器具は作業マニュアルどおりに洗浄されているか。</li> <li>・食器類は作業マニュアルどおりに洗浄されているか。</li> </ul>	B	B
		清掃	・整理整頓されているか。	B	

検証項目		評価内訳	主な評価ポイント	個別評価	総合評価
		総合的評価理由・特記事項			
		<p>洗浄作業については、大規模校のため食器の枚数も多いが、1枚1枚丁寧に洗っていた。</p> <p>機器類を塩素洗浄した際に、塩素で拭いた後の拭き上げが十分ではなかった。</p> <p>清掃道具の管理については、整理整頓されている。</p>			
衛生管理	食材	保管状況	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食材は衛生的に管理保存されているか。</li> <li>・冷蔵庫、食品庫は整理整頓されているか。</li> <li>・アレルギーの食材は区別されているか。</li> </ul>	B	B
		総合的評価理由・特記事項			
		<p>冷蔵庫で保管する食材は、調理の時間に合わせ、適切に保管されていた。</p> <p>冷蔵庫、食品庫については、アレルギー食材が混在しないよう、整理整頓されていた。</p>			
安全衛生		安全衛生	<ul style="list-style-type: none"> <li>・異物混入があった場合に遅滞なく報告されているか。</li> <li>・アレルギー対応では、複数体制でチェックしているか。</li> </ul>	A	A
		総合的評価理由・特記事項			
		<p>異物混入では意識高く確認をしており、食材の袋の中にあつたプラスチック片を発見する等、異物混入を未然に防いでおり、遅滞なく報告されている。</p> <p>アレルギー対応では、対象児童の確認、調理、配膳等、必ず複数体制のチェックを徹底している。</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
調理現場管理体制	調理現場管理体制	<ul style="list-style-type: none"> <li>・連絡体制は徹底されているか。</li> <li>・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。</li> </ul>	B	B
	総合的評価理由・特記事項			
	<p>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。また、栄養士とサブチーフや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ことが確認できた。</p> <p>担当のエリアマネージャーは、頻繁に学校を訪れ、課題の把握と解消に努めており、委託開始初年度の対応として重要なことであり、今後もきめ細やかな対応が期待される。</p> <p>受託事業者の本社は、現場の調理員に対して、Webを利用して毎月、独自の研修を実施しており、火災事故、異物混入事故等の全国事例等も示して、事故防止の意識向上を図っている。</p>			
教育活動との連携	教育活動との連携	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食育に関連した献立に協力的か。</li> <li>・保護者対象の試食会に協力的か。</li> <li>・児童への接し方は適切か。</li> </ul>	A	A
	総合的評価理由・特記事項			
	<p>各学校では、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。これが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。小金井第三小学校においても、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。委託初年度にも関わらず、これらの取組に対し、他委託校と同様に、大変協力的であった。</p> <p>また、コロナ禍で休止していた保護者対象の試食会を他校に先んじて再開したが、これに対しても大変協力的で、保護者の給食への理解が深まった。</p> <p>コロナ対策のため、他校と同様に、調理員が教室で交流するような取組は控えているが、教員からは、配膳室での給食の受け渡しの対応が丁寧であると報告を受けている。</p>			

個別に見ると改善すべき点も見られるが、各項目での個別評価はBが多いことから、小金井第三小学校の給食調理委託業務の総合評価はBとする。

小金井市の学校給食調理では、委託校だけでなく直営校も含む全校に対し、毎年度検証を行っている。その検証では委託校、直営校ともに指摘を受ける場合があるが、その都度、フィードバックし、改善が図られている。小金井第三小学校の委託においても、他校と同じように指摘事項はあるが、事業者として、それを改善できる体制にあると判断する。今後も、仕上がり時間から逆算して調理開始時間を決めることや速やかに配缶すること等、指示書に基づきながら、お互いの立場を尊重した連絡をとって、より良い給食を児童に提供できるよう心掛けてほしい。また、アレルギー対応食材については、これからも検収の段階から細心の注意を図り、アレルギー事故の防止に全力を注いでほしい。

今回の労使検証結果として、他の委託校、直営校と比較して総合的に見ると大きな差はなく、小金井第三小学校においても、安全でおいしく温かい給食が提供できていると考える。



別紙資料

学校給食調理業務委託に係る労使検証報告

## 【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。

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。  
（味の評価は、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。）

ただし、①・②については、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、乳酸飲料は除いている。

令和4年10月19日(水) 小金井第三小学校

【献立】 胚芽米入りごはん 魚の照り焼き 切り干し大根 鶏ごぼう汁 牛乳

【試食】 4名

献立	項目	評価
胚芽米入りごはん	①味付け	よい(3名) ふつう(1名) ごはんがかたいと思った。
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
魚の照り焼き	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
切り干し大根	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
鶏ごぼう汁	①味付け	よい(2名) ふつう(1名) よくない(1名) 味が少し濃いと思った。
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
牛乳	③適温	よい(4名)

令和4年12月13日(水) 小金井第三小学校

【献立】 こぎつねごはん 魚のゆうあん焼き かぶときゅうりのあっさりづけ  
根菜のとろみ汁 牛乳

【試食】 4名

献立	項目	評価
こぎつねごはん	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
魚のゆうあん焼き	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
かぶときゅうりのあっさりづけ	①味付け	よい(3名) ふつう(1名) かぶが煮くずれてしまったのがもったいないと思った。
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
根菜のとろみ汁	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)