

小金井市学校給食調理業務等委託評価報告

平成24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

平成18年度から調理業務委託が実施されている小金井第一中学校、小金井第二中学校並びに平成20年度から実施されている東中学校、緑中学校及び南中学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23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。

2 委託実施校と比較対象校の概要

* 喫食数は教職員分を含む。

業務委託開始時期	平成18年9月		平成20年4月			比較対象校	
	小金井第一中学校	小金井第二中学校	東中学校	緑中学校	南中学校	小金井第四小学校	前原小学校
配置基準	5人	6人	4人	6人	5人	6人	6人
食器の種類	強化磁器	強化磁器	強化磁器	強化磁器	強化磁器	強化磁器	強化磁器
喫食数 (H23.5.1在)	473	534	287	696	432	583	612
従事者数 (H23.4.1現在)	6人	8人	5人	9人	7人	7人	7人

3 検証評価方法等

(1) 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（以下「運営協議会」という。）を実施し、給食運営について協議している。また、試食会等での保護者アンケート、生徒へのアンケート等の資料を参考にした。

検証項目中の衛生管理については、各校の調理業務について現場確認が必要であるため、平成23年10月から11月までに中学校5校、比較対象の小学校2校で調理現場の視察を

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、小金井市学校給食に関する連絡協議会（以下「連絡協議会」という。）委員のうち栄養士2名、調理員2名及び教育委員会事務局職員で実施した。

また、直営校の小学校においても、小金井市の学校給食の水準と比較を行うため現場視察を行った。

(2) 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、⑥その他とした。

これらの項目をもとに、委託校各校と直営方式で実施されている小学校とを比較し、調理業務について評価を行った。

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。

4 評価結果について

(1) 給食内容について

委託業者調理員は、栄養士が作成した調理指示書をもとに調理を行っており、これに基づいて献立が提供されている。

平成23年度に全校生徒にアンケートを行った小金井第一中学校では、全ての項目（メニュー、味付け、量、食器）について、7～8割の生徒に満足との回答を得ている。

また、南中学校の給食委員会によるアンケートでは、「給食が好き」「どちらかというが好き」な生徒の割合は74.8%であった。

他の学校でも運営協議会で給食内容について特に問題となることはなかった。

各校で、「安全でおいしく温かい給食」が提供されていると評価できる。

全校アンケートに寄せられた生徒の意見（小金井第一中学校）

【自由意見(少数意見もあり)】

- | | |
|--------------------|---------------|
| ・ 食器が割れないものが良い。 | ・ バランスがよくてよい。 |
| ・ 量を多くしてほしい。 | ・ 肉をだしてほしい。 |
| ・ 献立によって量にばらつきがある。 | ・ パンがよい。 |
| ・ おいしい。 | ・ ごはんがもっとほしい。 |
| ・ デザートをだしてほしい。 | |

給食委員会のアンケートに寄せられた生徒の意見（南中学校）

【給食で好きなところ】

- | | |
|---------------|-----------------|
| ・ おいしい。 | ・ 季節に応じた献立 |
| ・ バランスが取れている。 | ・ パンとご飯が交互にできる。 |
| ・ 温かい。 | ・ おかわりができる。 |

【給食への意見や要望】

- ・お皿が不安定なのできちんと重なるものにしてほしい。
- ・食器は割れない物にしてほしい。
- ・炭水化物を一度に2つ出さないでほしい。

→この件は、栄養士から「麺の献立の時はエネルギーが不足してしまうのでおにぎりや蒸しパン等をつけて不足を補っている」と説明している。

- ・量を増やしてほしい。
- ・味を濃くしてほしい。
- ・麺をもっと工夫してほしい。
- ・ご飯のパターンを増やしてほしい。
- ・給食の時間を増やしてほしい。
- ・フルーツ、ジュース、デザート、甘いものをたくさん出してほしい。



また、各校の試食会のメニューは各校異なるが、おもに次のような感想・意見があった。

試食会のアンケートに寄せられた保護者の意見

【メニューについて】

- ・家庭でも参考にさせてもらっている。
- ・栄養のバランスに配慮されており、感謝している。
- ・野菜が多く使われている。
- ・食材の種類がたくさん使われていて、驚いた。

【味付けについて】

- ・味付けがこどもにあっていて美味しい。
- ・薄く感じるが、良い。
- ・だしが良くでていて美味しい。

【量について】

- ・量は適当で満足している。
- ・中学3年生、男子にとって量が足りないのではないかと。

【給食全般について】

- ・いつも温かい給食が食べられていて良い。
- ・手間をかけて作られていると感じた。
- ・見た目がきれいで良かった。

(2) 衛生管理について

小金井市の給食調理室の現状は、ウェットシステムであるが、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。

現場視察では、いくつか衛生面での指摘があった。

現場視察における連絡協議会委員の評価について

委託校5校においては、調理業務は、概ね「小金井市学校給食作業マニュアル」（以下「作業マニュアル」という。）に基づき、作業工程表に沿って適切に行われている。

【小金井第一中学校】

- ◆回転釜の洗浄及び回転釜周辺の洗浄が不十分であった。
→改善したことを現場確認した。
- ◆茹で野菜の水冷が、不十分である。
→改善している。
- ◆生用と、それ以外の区分けが不徹底である。
→改善している。
- ◆食器の洗浄方法について、ホースで水をかけるだけですすぎを行っていた。
→作業マニュアル見直し後、徹底する。
- ◆食器かごを洗わずに洗浄機に入れている。
→水槽が不足している。作業マニュアル見直し後、対策を考える。
- ◆台車などの消毒が不十分である。
→作業マニュアルどおり消毒されている。

【小金井第二中学校】

- ◆調理用エプロンで配膳作業が行われていた。
→調理用と配膳用エプロンの箇所をわけ、数も揃えて改善した。
- ◆配膳室にダンボールとパイプ椅子が、厨房に清掃用具が置いてあった。
→改善した。

【東中学校】

- ◆手洗いが不十分な作業員がいた。
→今後、徹底する。
- ◆洗剤の使い方に関して気になる点があるが、マニュアルの検討が必要と思う。

【緑中学校】

- ◆茹で野菜の水冷のとき温度が計測されていなかった。
→改善している。
- ◆午後の作業で白衣を着用していない調理員がいた。
→今後、徹底する。

【南中学校】

- ◆作業工程表がわかりにくい。
→決められた様式を使用しているので、問題ないが、調理業務に支障があれば改善していく。
- ◆ご飯の配食時に釜のふちにバットを置いて配膳していた。
→補助の人が釜の近くでバットをもった状態で配膳している。
- ◆フルーツを準備する時間が早かった。
→「学校給食衛生管理基準」では、調理後2時間以内に給食できるように

努めることになっている。業者に伝え、作業マニュアルも改訂した。

◆食器のすすぎにホースを使用している。

→ホースは良く洗浄し、すすぎに使用している。作業マニュアル見直し後、徹底する。

◆バット、ボールは、洗剤の付いたまま洗浄機へ入れていた。

→洗浄してから洗浄機に入れるよう徹底する。

◆釜のうしろの油汚れが気になる。

→清掃後、現場確認済。一部焦げつきは夏休みに集中的に清掃する。

調理従事者の衛生管理については、腸内細菌検査の報告は遅滞なく行われており、手洗い、身だしなみも概ね適切であった。一部の作業工程でのエプロン、手袋の使用については不適切との指摘があるが、直営校でも同様の指摘があり、あらためて全校にマニュアルに沿った対応を求めていく必要がある。

調理機器の使用時の管理、調理機器の保管状況、食材の保管状況については概ね適切であった。台車を拭く消毒液、ふきんの使用方法など今後確認していく。

また、調理場や配膳室内に不必要な物品が置かれていると指摘された学校があったが、すぐに改善している。

清掃に関して、一部の学校について、回転釜の周辺等の清掃が不徹底である点があげられた。平成23年度は、調理器具の清掃のため三期休業中の作業日数を3日増やしたところである。回転釜の清掃が原因となる異物混入等は報告されていないが、昨年に続き指摘された学校があったため、委託校全校について再度業者に清掃を依頼し、改善を確認した。

午後の食器洗浄作業については、強化磁器食器の導入後、直営校と委託校とでも洗浄方法に違いが見られるため、作業マニュアルの見直しが課題となっている。また、小金井第一中学校、南中学校では、ホースでの食器のすすぎについての指摘があるが、両校ともに食器の破損状況は少ない。また、食器の残留洗剤検査の結果についてもとくに問題はなかった。各校の食器洗浄機は食器を投入する前に洗剤を落とす仕様となっているため、その旨は教育委員会から各校に通知をしている。

望ましい食器洗浄作業の手順については、今後作業マニュアルの見直しをすすめ、マニュアル改訂後、強化磁器食器導入校について徹底を図りたい。

(3) 安全衛生について

人員配置状況については、一部の学校でチーフの交代、異動があったが、平成23年度は、業務における支障はなかった。また、全ての学校で各校の食数等に応じて適切に調理作業が行える人員が配置され、作業がスムーズに行われていた。

現場視察の際、一部の学校で作業について人数の割に動きがスムーズでないとの意見があったが、給食の提供に特に問題があったものではない。

アレルギー食対応については、各校とも「小金井市食物アレルギー対応の基準」に沿って、適切に実施されている。アレルギー食に関する事故は報告されていない。

また、運搬作業の安全管理について、配膳運搬、配膳室での受け渡しなどは、良好に実施されていることが確認された。配膳室に従業員を配置し安全面に配慮しながら、直

接、生徒に給食を渡すように工夫されており、生徒にも声かけを行い、生徒との交流が図られている。

(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5校とも円滑に行われており、作業を実施するためのコミュニケーションをとっている。

委託業者からの報告書等も遅滞なく提出されている。

調理作業員の研修実施状況について、衛生研修会やその他の研修会も委託業者ごとに実施している。

消耗品、備品等の保守、管理について、各校とも協力してくれている。

三期休業中の工事や害虫駆除等の立会いについては、各校とも栄養士と調整のうねチーフ等が対応している。

(5) 教育活動との連携

各学校では学校給食運営協議会を開催し、学校、保護者、委託業者、教育委員会で学校給食運営について検証作業を行っている。委託業者調理員と保護者が直接顔を合わせ、意見交換を行っている。

学校も、生徒へのアンケートや保護者試食会を行うなど、生徒・保護者の意見を学校給食に反映できるよう工夫している。

(6) その他

学校の運営協議会において、委託業者より調理従事者資格要件について意見があった。

小金井市では、調理従事者全員について原則として調理師免許の資格を求めているが、正規職員以外（パート）の職員については「実務経験または調理師免許」など基準を緩和してもらえると人員の質の向上につながるのではないかとの内容であった。

調理師免許をもっていることは、衛生面などの識見があり大変評価される場所であるが、調理師免許がなくても一定期間の実務経験があれば身につけていく知識も多い。

委託業者のなかでよい人材がいるにもかかわらず、調理師免許がないため小金井市内の学校では働けないという状況も考えられる。また、業者に地元からの採用の配慮を求めるにしても門戸が狭くなると思われる。

直営校の市の職員にも資格要件を求めていることから、今後の検討課題としていく。

5 まとめ

中学校5校の調理業務委託については、小金井市の学校給食の水準に沿った実施がなされていると評価できる。

概ね作業マニュアルに従い、作業工程表に沿って作業が行われており、調理業務全般について、事故なく安定的に学校給食の提供が行われている。

平成23年度の給食事故報告は、小中学校全体で2件であった。中学校では異物混入が1件

あった。この事故についての原因は特定できていないが、小中学校ともに事故ゼロを目指すことは言うまでもないことである。

現在、民間委託による財源の生み出しにより、食器の改善等給食環境の充実に取り組んでいるところである。具体的には給食用トレイ、強化磁器食器導入による食器の改善を順次進めている。食器の改善については、中学校は平成21年度に5校導入が終了した。平成21年度から小学校にも順次導入し、平成23年度までに5校導入されている。平成24年度には2校に導入予定となっている。

さらに、強化磁器食器導入に必要な大型備品や、献立の改善・充実のためのスチームコンベクションオーブン、立体式炊飯器、アレルギー食の対応をするための専用調理台も順次整備を行っている。

強化磁器食器の導入が進んだことにより、食器の洗浄方法については委託校、直営校含めて若干の違いがある。作業マニュアルでは、強化磁器食器の洗浄方法について検討中であり、見直しを進める必要がある。

また、毎年行っている本検証については、検証での指摘事項が委託業者に伝わらずなかなか改善されないとの課題がある。

従来の検証方法に加えて、例えば委員による現場視察結果の分析・検討する場の設定、委託業者への文書での改善依頼、改善報告、現場の再確認等の改善へのシステム化を検討する必要がある。

今後も引き続き「安全でおいしく温かい」学校給食の提供を継続できるように検証をしていくものである。

