

高知市学校給食調理業務民間委託試行

検証結果報告

平成22年4月

高知市学校給食調理業務民間委託試行検証委員会

目 次

本 編

高知市学校給食調理業務民間委託試行の検証	1
1 検証の概要	1
2 検証委員会の開催経過	1
(1) 第1回会議	1
(2) 第2回会議	1
(3) 第3回会議	1
(4) 第4回会議	1
検証項目及び検証方法	1
1 検証項目と具体的項目	1
(1) 検証項目と選定基準項目との関連	2
(2) 検証項目の具体的項目と調査方法の内容	2
2 調査方法と調査結果	3
(1) 給食の完成度	3
(2) 衛生管理	5
(3) 業務の円滑な運営	6
(4) 教育活動との連携	8
検証項目別評価及び総合評価	9
1 給食の完成度	9
2 衛生管理	9
3 業務の円滑な運営	10
4 教育活動との連携	10
5 総合評価	11
給食のより一層の充実を願って	11

資料集

高知市学校給食調理業務民間委託試行検証委員会設置要綱	1
学校給食の流れと民間委託の部分	3
高知市学校給食調理業務民間委託業者選定委員会設置要綱	4
高知市学校給食調理業務民間委託業者選定基準	6
高知市立潮江東小学校給食調理業務委託仕様書	7
児童・教職員・保護者対象アンケート調査結果	15
日常業務点検表	25
残食状況調査結果	27
同一メニューでの残食率比較	28
衛生管理点検表	29
高知市食品衛生法施行条例に定める措置の基準に基づく監視指示票	30
高知市立潮江東小学校給食運営委員会設置要項	31

高知市学校給食調理業務民間委託試行の検証

1 検証の概要

高知市学校給食調理業務民間委託試行検証委員会（以下「検証委員会」という。）は、平成21年6月1日に設置された高知市学校給食調理業務民間委託試行検証委員会設置要綱（資料 ）に基づき、高知市立潮江東小学校（以下「潮江東小学校」という。）において、平成21年4月1日から試行している民間事業者（株式会社メフォス）による学校給食調理業務（資料 ， ）について、「給食の完成度」、「衛生管理」、「業務の円滑な運営」、「教育活動との連携」の4項目に関する検証を実施した。

2 検証委員会の開催経過

（1）第1回会議

日時 平成21年7月9日（木） 12:00～15:00

場所 潮江東小学校 第二音楽室

内容 委員委嘱

現場調査（給食試食：通常献立，調理室視察）

民間委託試行導入における経緯及び今後のスケジュールについて

検証委員会について

（2）第2回会議

日時 平成21年11月27日（金） 14:00～17:00

場所 高知市青年センター アスパルこうち 401 研修室

内容 第1回検証委員会の総括

事業者の業務責任者等へのヒアリング

各種調査結果の検証

学校給食運営委員会報告

（3）第3回会議

日時 平成22年1月28日（木） 12:20～16:00

場所 潮江東小学校 会議室

内容 給食試食（給食試食：バイキング給食，バイキング給食会場視察）

第2回検証委員会の総括

各種調査結果の検証

学校給食運営委員会報告

報告書の作成について

（4）第4回会議

日時 平成22年4月22日（木） 14:00～17:00

場所 高知市青年センター アスパルこうち 502 研修室

内容 検証委員会の総括

各種調査結果の検証

学校給食運営委員会報告

報告書（案）について

検証項目及び検証方法

1 検証項目と具体的項目

潮江東小学校の給食調理業務を受託する事業者を選定するにあたり、高知市学校給食調理業務民

間委託業者選定委員会（以下「選定委員会」という。資料 ）において定められた選定基準（資料 ）を検証項目とする。9項目の選定基準のうち会社の経営状況・業務実績及び見積額を除く7項目を大きく4つに分類し、具体的項目について検証を行った。

（1）検証項目と選定基準項目との関連

検証項目	選定基準該当項目	備考
給食の完成度	6, 7	<選定基準> 1 学校給食に対する基本的な考え方 2 サービス向上などの提案 3 業務実施体制 4 業務の円滑な運営 5 危機管理 6 衛生管理 7 調理従事者等に対する教育・研修
衛生管理	6	
業務の円滑な運営	1, 2, 3, 4, 5, 7	
教育活動との連携	1, 2	

（2）検証項目の具体的項目と調査方法の内容

検証項目	具体的項目	調査方法の内容
給食の完成度	<ul style="list-style-type: none"> ・食感（おいしさ） ・外観（料理の出来ばえ） ・調理技術（材料の切り方，味付け等） 	児童・教職員へのアンケート調査 保護者の試食・アンケート調査 日常業務点検表による検討 残食調査 学校長等へのヒアリング調査 検証委員の試食・アンケート調査 資料による検討
衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> ・定期健康診断，検便検査等の実施状況 ・調理場の清潔さ，機器の保管状況 ・食材料の保管 ・調理時の管理（食品・器具・被服） ・食物アレルギー等への対応 	衛生検査 日常業務点検表による検討 検証委員の給食調理場視察と実地調査 資料による検討
業務の円滑な運営	<ul style="list-style-type: none"> ・業務実施体制 ・指示書の打合せ状況 ・日常の連絡体制の状況 ・緊急時の対応状況 ・従事者研修の実施状況 	日常業務点検表による検討 指示書の説明方法について調査 事業者の管理体制について調査 従事者への研修計画等調査 学校長等へのヒアリング調査 資料による検討
教育活動との連携	<ul style="list-style-type: none"> ・委託事業者の対応状況（自由献立の実施等） 	給食運営委員会への参加状況 保護者意見に関する対応状況 日常業務点検表による検討 学校長等へのヒアリング調査 資料による検討

2 調査方法と調査結果

(1) 給食の完成度

【調査概要】

食感，外観，調理技術，給食提供，給食調理技術と出来ばえに関する項目及び残食について調査し，学校長等へのヒアリング調査や検証委員の試食・アンケート調査結果とあわせ，児童にとって適切で「おいしい給食」であるかを検証した。

【調査方法】

アンケート調査

調査対象：児童・教職員・保護者

調査内容：食感，外観，調理技術に関する項目

調査方法：児童には，学級担任による調査票に基づく聞き取り調査とし，給食に関する要望など自由意見も聞き取り方式で行った。また，教職員・保護者には，自己記入式の無記名調査とした。

調査回数：児童・教職員・保護者ともに各3回

日常業務点検表による検討

調査内容：給食提供に関しては「献立表どおりの給食ができているか。」，「適切な時間に給食が提供できているか。」などの5項目とし，給食調理技術・出来ばえに関しては「給食の味は適当であるか。」，「適温で提供されているか。」など3項目とした。

調査方法：各学期の状況を検証委員である潮江東小学校の校長・学校栄養職員が点検を行い，3つの評価区分（A：よくできている，B：できている，C：改善すべき点がある）で検証委員が評価した。

「安全で質の高いものができて当然」ということで，やるべきことができているならば「B：できている」とし，それ以上に工夫が見られる，努力が見られるものは「A：よくできている」足りなければ「C：改善すべき点がある」として評価を行った。（以下「日常業務点検表」における評価方法同じ。）

残食調査

調査内容：「給食の記録」から残食量を集計し残食率の傾向をみた。

調査方法：平成20年度・平成21年度の残食量を月別に，主食と副食を合計したものと副食のみでそれぞれ集計し，その傾向をみた。また，同一メニューによる年度比較も行った。

【調査結果】

アンケート調査（資料 ）

・児童の評価

食感（おいしさ）については，「おいしい」と回答したのは，1学期74%，2学期61%，3学期66%であった。

給食の受渡時における従事者の対応については，8割の児童が「調理員とあいさつや話をする」と回答し，9割の児童が「給食当番のとき，カウンターで調理員が手助けしてくれる」と回答していた。

・教職員の評価

食感（おいしさ）について「良い」と回答したのは，1学期45%，2学期64%，3学期70%となっており，学期が進むにつれて「良い」と回答する割合が増えていた。

外観（料理の出来ばえ）では、「良い」と回答したのは、1学期38%、2学期56%、3学期67%となっており、学期が進むにつれて「良い」と回答する割合が増えていた。

調理技術（材料の切り方等）について「良い」と回答したのは、1学期59%、2学期64%、3学期70%となっており、学期が進むにつれて「良い」と回答する割合が増えていた。

調理技術（味付けが児童にとって適切か）については、1学期38%、2学期44%、3学期50%となっており、学期が進むにつれて「良い」と回答する割合が増えていた。

教室での児童の様子についての質問に「良い（おいしそうに食べている）」と回答したのは1学期53%、2学期48%、3学期64%であった。

給食の受渡時における従事者の児童への対応についての質問で、「声かけは適切か」との質問に「良い」と回答したのは、1学期76%、2学期84%、3学期83%であり。また、補助が適切かという質問に対して「良い」と回答したのは、1学期83%、2学期76%、3学期77%であった。

・保護者の評価

5月の試食会においては、外観（料理の出来ばえ）では、8割が「良い」1割が「普通」との回答であった。

調理技術（材料の切り方等）と（味付けが児童にとって適切か）についての質問では、それぞれ8割以上が「良い」と回答していた。

給食の受渡時における従事者の対応については、時間設定の関係から、多くの保護者はその場に立ち会えなかったようである。立ち会った保護者の回答は「良い」が多く、「もう少し」という回答はなかった。

日常業務点検表による検討（資料 ）

1年を通しての結果は、給食提供、給食調理技術・出来ばえに関する8項目のうち、C（改善すべき点がある）という評価はなく、B（できている）5項目、A（よくできている）3項目という評価であった。

よくできている（A）と評価された項目は次のとおりであった。

日々の給食に関する項目	よくできている（A）と評価された項目
給食提供	・適切な時間に給食が提供できているか。 ・適切に配缶されているか。 ・献立の変更等、突発的な場合も的確に対応できているか。

残食調査（資料 ， ）

・潮江東小学校の全体的な傾向

平成20年度残食量調査結果（教育委員会学事課実施）においては、全校平均（16.2kg）や同規模学校（児童数500人程度）の平均（20.0kg）より残食が多い（27.1kg）

・残食の傾向

主食と副食を合計した残食率は、平成21年度が高くなっている月が多かった。副食の残食率では、ほとんど差がなかったことから残食量の増加は、主食によるものと判断される。主食の残食量については、昨年度より増えた量は約3gであり、給食一回あたりの一人の分量で計算すると、ご飯で約20gとなり子どもの一口程度であった。

同一メニューによる年度比較においては特徴的な傾向は見られなかった。

(2) 衛生管理

【調査概要】

学校給食法で定められた「学校給食衛生管理基準（第3調理過程等の衛生管理）」、文部科学省から出された「食に関する指導の手引第4章学校給食を生きた教材として活用した食育の推進」を基に、調査を実施した。

従事者の定期健康診断、検便検査等の実施状況、衛生管理に関する項目、また、実際の調理業務において、納入された食材料の検収から、調理作業、配膳（配缶）、食器や器具の洗浄、消毒、施設の清掃までの調理業務全般における衛生管理が確実になされているかどうか調査し、「安全な給食」であるかを検証した。

【調査方法】

衛生検査

調査内容：従事者の定期健康診断、検便検査等の実施状況

調査方法：事業者から提出される「健康診断結果報告書」及び「検便検査結果報告書」の確認

日常業務点検表による検討

調査内容：衛生管理に関して「様々な基準、マニュアル等に基づき、業務を行っているか。」
「従事者の健康管理（定期健康診断、検便等）が確実に行われているか。」などの7項目

調査方法：(1) 給食の完成度 日常業務点検表による検討の調査方法と同じ

検証委員の給食調理場視察と実地調査

調査内容：委託した業務についての実地調査

調査方法：1学期には、検証委員全員が調理場に入り作業の現場を確認した。2学期には検証委員のうち、学校栄養職員・学校給食調理員・食品衛生監視員の5名からなる学校給食専門委員（以下「専門委員」という。）で、調理場の清潔さ・機器の保管状況・食材料の保管・調理時の管理（食品・器具・被服）・食物アレルギー等への対応について、一日の業務を確認しながら評価した。

使用した調査票は、「衛生管理点検表」「高知市食品衛生法施行条例に定める措置の基準に基づく監視指示票」の2種類であり、「衛生管理点検表」は、栄養教諭等が調理場の衛生管理状況を点検するため使用しているものを委託用に作り変えたものである。また、「高知市食品衛生法施行条例に定める措置の基準に基づく監視指示票」は、保健所の食品衛生監視員が、営業許可施設について、食品衛生法施行条例第2条の規定に基づき監視指導する際に使用する様式として検討しているものである。

調査日：平成21年7月9日 検証委員全員による調理場の視察

平成21年10月30日 専門委員の5名による実地調査

【調査結果】

衛生検査

従事者の健康診断及び検便検査等は、適切に実施され確実に報告されていた。

日常業務点検表による検討（資料）

1年を通しての結果は、衛生管理に関する7項目のうち、C（改善すべき点がある）という評価はなく、B（できている）6項目、A（よくできている）1項目という評価であった。

よくできている（A）と評価された項目は次のとおりであった。

選定基準に関する項目	よくできている（A）と評価された項目
衛生管理	・従事者の健康管理（定期健康診断，検便等）が確実に行われているか。

検証委員の給食調理場視察と実地調査

検証委員全員による調理場の確認作業では、調理場の清潔さや機器の保管状況については、「専門でない委員が評価を付けるのは難しい」といった意見も出されたが、それぞれの立場で評価した結果、改善を必要とする評価項目「もう少し」という評価はなく、「普通」「良い」が半数ずつという評価であった。食材の保管については、「良い」という評価が多かった。

専門委員による実地調査では、「衛生管理点検表（資料 ）」、「高知市食品衛生法施行条例に定める措置の基準に基づく監視指示票（資料 ）」の結果から、文部科学省が定める「学校給食衛生管理基準」にそった業務が確実に実施されていることが確認でき、また、事業者の工夫もあり専門委員からの評価は高かった。

（3）業務の円滑な運営

【調査概要】

日常業務から調理現場における受託事業者の管理体制を評価するとともに、受託事業者（現場従事者）、試行校（校長，学校栄養職員等），教育委員会との連携体制や緊急時の連絡体制が確立され、運用面での問題がないかどうか調査する。

また、従事者への研修についても調査し、学校長等へのヒアリング調査とあわせ「安定した給食の提供」ができているかを検証した。

【調査方法】

日常業務点検表による検討

調査内容：学校給食に対する基本的な考え方に関して「調理室前での児童への介助や声かけ等が積極的に行われているか。」「給食運営委員会への参加はされているか。」など3項目，サービス向上などの提案に関して「学校行事（試食会等）や特別献立（自由献立・セレクト給食・バイキング給食・郷土料理給食等）に対し事業者の専門技術に基づいた積極的な協力体制をとっているか。」など3項目，業務実施体制に関して「業務責任者・業務副責任者の管理・指導はどうか。」「従業員の交替時や休暇への対応は適切に行われているか。」など4項目，業務の円滑な運営に関して「献立指示書をもとに文部科学省の基準に基づき，衛生管理を十分に考慮して作業工程表及び作業動線図を適切に作成しているか。」「ミーティング等を行い，意見交換・情報の共有を行っているか。」など5項目，危機管理，調理従事者等に対する教育・研修について各1項目

調査方法：（1）給食の完成度 日常業務点検表による検討の調査方法に同じ

指示書の説明方法について

調査内容：学校栄養職員と事業者の業務責任者との業務連絡の方法

調査方法：学校栄養職員へのヒアリング

事業者の管理体制について

調査内容：業務責任者・副責任者，食品衛生責任者，勤務体制計画，臨時従事者届出，食中毒等事故発生時の連絡体制

調査方法：従事者に関する諸届の確認及び事業者の業務責任者等へのヒアリング

従事者への研修計画等調査

調査内容：研修計画，研修実施状況

調査方法：事業者から提出される「研修計画」及び「研修実施報告書」の確認

【調査結果】

日常業務点検表による検討（資料 ）

1年を通しての結果は，C（改善すべき点がある）という評価はなく，学校給食に対する基本的な考え方に関する3項目については，A（よくできている）2項目，B（できている）1項目であった。サービス向上などの提案に関する3項目については，3学期が終了した段階では3項目全てA（よくできている）という評価であった。また，業務実施体制に関する4項目については，A（よくできている）1項目，B（できている）3項目であった。業務の円滑な運営に関する5項目及び危機管理については，全てB（できている）という評価であり，調理従事者等に対する教育・研修については，A（よくできている）との評価であった。よくできている（A）と評価された項目は次のとおりであった。

選定基準に関する項目	よくできている（A）と評価された項目
学校給食に対する基本的な考え方	<ul style="list-style-type: none">・調理室前での児童への介助や声かけ等が積極的に行われているか。・給食運営委員会への参加はされているか。
サービス向上などの提案	<ul style="list-style-type: none">・学校行事（試食会等）や特別献立（自由献立・セレクト給食・バイキング給食・郷土料理給食等）に対し，事業者の専門技術に基づいた積極的な協力体制をとっているか。・指示書どおりの「食物アレルギー児童への対応」ができているか。・各段階において，アレルギーの原因となるものを防ぐ体制ができているか。
業務実施体制	<ul style="list-style-type: none">・従事者の交替時や休暇への対応は適切に行われているか。
調理従事者等に対する教育・研修	<ul style="list-style-type: none">・調理技術・安全衛生管理に対する教育及び研修が適切に行われているか。

指示書の説明方法について

学校栄養職員が作成した献立指示書は，事業者の業務責任者へ適切に出されていた。また，従事者への指示は事業者の業務責任者から出され，業務が適切に実施されていた。

事業者の管理体制について

従事者に関する諸届の確認及び事業者の業務責任者等へのヒアリングにより，業務責任者・副責任者，食品衛生責任者，勤務体制計画，臨時従事者届出，食中毒等事故発生時の連絡体制については，適切に報告されるとともに，確実な運用がなされていた。

潮江東小学校の給食調理場を独立した事業所として，責任者・副責任者を通した指示命令系統が確立されており，委託側の意向が確実に従事者へと伝達される体制となっていた。さらに，責任者・副責任者は高知連絡所の事業所指導員への報告，事業所指導員は中国四国事業部の部長への報告，部長は本社への報告といった体制が整っており，様々な内容が即時適切に報告されており高く評価できた。

従事者への研修計画等調査

職位に応じた研修が計画的に準備され、「研修計画」及び研修後に提出することとなっている「研修実施報告書」は適切に提出されていた。

特に衛生管理に関する研修は年 11 回と多く、危機管理の面からも高く評価できた。研修の実施日は学校休業日での実施であった。

(4) 教育活動との連携

【調査概要】

学校給食は生きた教材として教科学習等に活用されることから、学校の教育計画や食に関する指導の全体計画、学校給食実施計画等を理解した給食が提供されているか検証した。

【調査方法】

給食運営委員会への参加状況

調査内容：民間委託試行導入後に設置した高知市立潮江東小学校給食運営委員会(以下「運営委員会」という。)への事業者の参加状況

調査方法：学校長等へのヒアリング

保護者意見に関する対応状況

調査内容：運営委員会の設置要項(資料)に基づき、「学校給食調理業務民間委託の履行状況」、「地域食材を活用した学校給食献立に関する調査・研究」、「学校給食の教材としての活用方法」などについて、学校・保護者・事業者で相互理解を深めるとともに、その内容が業務に反映されているか確認を行う。

調査方法：学校長等へのヒアリング

日常業務点検表による検討

調査内容：学校給食に対する基本的な考え方に関して「給食運営委員会への参加はされているか。」など3項目、サービス向上などの提案に関して「学校行事(試食会等)や特別献立(自由献立・セレクト給食・バイキング給食・郷土料理給食等)に対し事業者の専門技術に基づいた積極的な協力体制をとっているか。」など3項目

調査方法：(1) 給食の完成度 日常業務点検表による検討の調査方法と同じ

【調査結果】

給食運営委員会への参加状況

運営委員会は、本年度3回各学期末に実施された。各回とも、事業者の責任者・副責任者の参加があった。特に1回目の会には高知連絡所の事業所指導員も参加していた。

保護者意見に関する対応状況

事業者の業務責任者・副責任者は、潮江東小学校長から、学校の教育方針の説明を受けるとともに、学校給食実施計画に基づく給食の実施方法について確認が行われていた。また、運営委員会において各種調査結果を共有し、事業者として改善しなければならない事項については、高知連絡所の事業所指導員に報告がなされるとともに、従事者全員で改善に向けた話合いが持たれていた。

日常業務、特に献立の打合せについては、当初学校栄養職員と事業者の責任者の双方が慣れていないこともあり多少時間がかかっていたが、導入後1カ月半を過ぎた頃からは短時間

で行うことができていた。

学校行事への協力については、行事の趣旨を理解し、事業者自ら積極的に参加していた。

日常業務点検表による検討（資料 ）

1年を通しての結果は、C（改善すべき点がある）という評価はなく、学校給食に対する基本的な考え方に関する3項目については、A（よくできている）2項目、B（できている）1項目であった。サービス向上などの提案に関する3項目については、3学期が終了した段階では3項目全てA（よくできている）という評価であった。

よくできている（A）と評価された項目は次のとおりであった。

選定基準に関する項目	よくできている（A）と評価された項目
学校給食に対する基本的な考え方	<ul style="list-style-type: none">・調理室前での児童への介助や声かけ等が積極的に行われているか。・給食運営委員会への参加はされているか。
サービス向上などの提案	<ul style="list-style-type: none">・学校行事（試食会等）や特別献立（自由献立・セレクト給食・バイキング給食・郷土料理給食等）に対し、事業者の専門技術に基づいた積極的な協力体制をとっているか。・指示書どおりの「食物アレルギー児童への対応」ができているか。・各段階において、アレルギーの原因となるものを防ぐ体制ができているか。

検証項目別評価及び総合評価

検証委員会は、平成21年6月1日に設置された高知市学校給食調理業務民間委託試行検証委員会設置要綱に基づき、潮江東小学校において平成21年4月1日から試行している民間事業者における学校給食調理業務について、「給食の完成度」、「衛生管理」、「業務の円滑な運営」、「教育活動との連携」の4項目に関する検証を実施した。

年間を通して実施した各調査結果に基づき、本委員会で慎重に分析審議した結果、次のような結論が導かれた。以下、本委員会で決定した検証項目に沿って、結論を示す。

1 給食の完成度

児童・教職員・保護者へのアンケートでは、否定的な意見が少なかったことから「おいしい」給食の提供ができていると評価できる。

また、給食の調理技術・出来ばえについては、日常業務点検表の全ての項目において「B：できている」という結果から、味付け・適温での提供・出来ばえについて、学校給食を提供するのに十分な調理技術が備わっていると判断する。

給食提供に関しては、点検項目5項目中3項目が「A：よくできている」となっており、専門委員による実地調査の評価とあわせて高く評価できる。

2 衛生管理

従事者の健康管理（定期健康診断、検便検査等）については、従事者の休暇代替や調理内容により応援で入る臨時従事者も含めた全ての従事者に対し、調理業務の従事前日までに完全に行わ

れ、その結果も適切に報告されており、高く評価できる。

「衛生管理点検表」による専門委員の評価は、不適と判断された項目はない。具体的には、人員面では「作業内容により担当者が適切に分けられている」「食物アレルギーなどの対応のために、個別対応担当者が配置されている」こと、食材料の検収では、「専用容器への移し替えが確実に行われ、かつ丁寧に目視確認が実施されている」こと、調理作業面では、「動物性食品と他の食材が交差しない工夫、アレルギーの原因となる食材が混入しないような工夫、他の作業に水はねしないようゆっくり丁寧に器具・機械の洗浄が行われている」ことなど、事業者の弾力的な対応によって、余裕のある丁寧な業務が実施されており、事業者の専門性が発揮されていると高く評価できる。

3 業務の円滑な運営

潮江東小学校の給食調理場を独立した事業所として、事業者の業務責任者・副責任者を通じた指示命令系統が確立されており、責任者・副責任者は高知連絡所の事業所指導員への報告、事業所指導員は中国四国事業部の部長への報告、部長は本社への報告といった体制により様々な内容が即時適切に報告され、委託側の意向が確実に従事者へと伝達される体制となっている。また、献立内容や学校行事に対応する弾力的な人員配置がされており、これらの点は高く評価できる。

特に、弾力的な人員配置により、「野菜の型抜きや果物に切れ目を入れるといった給食を食べたいと思わせるための工夫をする」「食物アレルギー児童の給食調理を、栄養士免許のある複数の従事者が担当する」「調理作業の適切な分担により、作業動線が単純化し衛生管理に配慮した調理、児童への食缶等の受渡しや、安全に配慮した声掛けをする」といった「安全で安心できるおいしい給食の安定した提供」がなされており、高く評価できる。

なお、当初保護者の心配することの一つとして、従事者の定着ということがあったが、4月採用の従事者ほぼ全員が1年間勤務をしており、応援で入る従事者についても事前の連絡があったうえで調理業務に従事しており、特に課題となるようなことは見受けられなかった。

学校栄養職員と事業者の業務責任者との打合せについては、当初双方が慣れていない状況もあり、多少時間がかかったこともあったが、慣れるに従い時間短縮が図られるとともに、事業者側から給食の質の向上に向けての提案もあった。日常業務点検表のサービス向上などの提案に関する項目は、3学期終了時には全て「A：よくできている」と評価されており、このことは、業務の継続が給食の更なる向上に繋がるものと推測され、契約期間を決定する際の重要な要素になると考える。

特に、平成21年度は、9月からの新型インフルエンザの対応という予期せぬ事態が発生した。その際は、従事者の罹患の状態による勤務の取扱いや従事者への感染防止の具体策について、本社の方針をいち早く教育委員会に連絡しており、高く評価できる。この連絡内容は、その後の教育委員会の対応に大変参考になったという報告を受けた。

従事者の研修については、その内容から専門性を求められる事業者の人材育成に対する考え方が強く反映されていると判断でき、高く評価できる。

4 教育活動との連携

学校給食は生きた教材であるので、給食は学校の教育方針にそって提供されなければならない。

民間事業者による給食調理業務を実施する場合であっても、学校と事業者が学校の教育方針について共通理解を持ち業務を進めていくことが大切である。このため、今回運営委員会が設置された。この運営委員会では、サービスの受け手である児童の保護者も参加し、学校・保護者・事業者の三者間で安全で安心できるおいしい給食の提供について話し合いが行われた。

このことにより、学校や保護者の意向が事業者確実に伝わり、事業者の専門性が発揮できていると考える。そのひとつの例として自由献立（バイキング給食）では、事業者ならではの食器の提供や保温器の持ち込みなどにより、充実した食事の環境が整えられており評価できる。

5 総合評価

今回の民間事業者による学校給食調理業務の履行については、検証項目別の評価のとおり、全ての項目について良好であった。特に、衛生管理に留意し丁寧な作業がなされ、「安全で安心できるおいしい給食の安定した提供」が行われており評価できる。

また、食物アレルギーのある児童への対応や、学校行事への対応等にも的確に対応できており、さらには、運営委員会を通じた、学校や保護者との意見交換など、学校との連携も円滑に行われていた。

これらのことから、検証委員会としては、今回の民間事業者による学校給食調理業務については、学校給食として標準的な水準であると評価し、仕様書に沿った業務が遂行されていると判断する。

給食のより一層の充実を願って

学校給食の流れと民間委託の部分（資料 ）の中で、民間事業者に委託された業務は、食材料の検収、調理作業、配膳（配缶）、洗浄・消毒・清掃である。このことについて、今回、受託事業者が教育委員会の示す給食調理業務委託仕様書（資料 ）の内容について、その業務が実施できているか検証を行った。

受託事業者は、平成 20 年度の選定委員会で「安全で安心できるおいしい給食が安定して提供できるか」という点が重視され、プロポーザル方式により、選定された事業者である。実際に調理業務が始まり、学校行事による給食の盛りつけの希望や食物アレルギー児童への対応、自由献立の盛りつけ方法など、仕様書にない詳細な事項についても、学校の意向が業務に反映されていた。また、アンケート調査では、児童からは事業者の従事者への感謝の言葉や食材の切り方が、保護者からはアレルギー食の対応への感謝や児童を通じた不安解消が、教職員からは弾力的な人員配置による安心感などが自由記述欄に記載されていた。さらに、毎学期末に実施された給食運営委員会で話題に上った残食量を減らす工夫として、おにぎりを作るなどの対応をしていたことなどを合わせて大変高く評価できる。しかしながら、本委員会での検証はあくまでも 1 事業者を対象としたものであるため、新たな事業者に委託する場合には、業者選定がその後の給食運営の重要なポイントになると考えられる。

今回の検証作業の中では、学校、教育委員会への要望も生じた。まず学校に対しては、残食の問題がある。市内同規模学校と比較して、潮江東小学校は残食の多い学校であることが今回明確になった。平成 20 年度と平成 21 年度の比較では、主食の残食が増えていたが、一回分の給食に換算すると児童の一口程度であり、今後の給食指導によって改善される部分も多いのではないかと考えられることから、残食を減らす指導に期待する。無理強いは良くないが、ゆっくり食べる時間の確保や食べようと思わせる言葉がけなど、工夫改善の余地はあると思われる。また、この問題は学校だけでは改善が難しいことから、保護者との共通認識のもとで連携した取り組みを検討していただきたい。

次に教育委員会へは、学校給食の運営・管理についてもっと情報発信をすべきと考える。学校給食は生きた教材として今後ますます注目されることが予想される。また、食育や地産地消といった観点からも学校給食は重要な位置づけであることから、高知市の関係部署が連携することで、より効果が上がると期待される。民間事業者を含めすべての給食調理業務の実施において、学校給食の

質の向上を図る上で、教育委員会の果たすべき役割は大きいと考える。

この報告書を受け、教育委員会において今後の学校給食調理業務の民間委託の方向性が決定されることと思われるが、事業者の選定・委託にあたって、まずは学校の教育方針や教育計画を事業者に説明し、十分に理解してもらい共通認識を持つことが重要と考える。また、業務が仕様書どおりに行なわれているかどうかを確認することも大切である。さらに、今回の検証作業において、学校、保護者および事業者間での情報共有に効果を発揮した「給食運営委員会」を組織し、給食に関する調査結果の共有や、学校行事の情報提供といった機能を持たせることにより、よりよい給食の提供に向けた協議が行なわれ、給食のレベルアップにつながっていくものとする。以上のような理由から、特に民間事業者による給食調理業務の実施においては、事業者との契約後も教育委員会と学校が連携し、その業務履行状況を常に確認することが必要であるとする。

また、給食調理業務の民間委託以外の学校にも、今回潮江東小学校に設置した「給食運営委員会」のような活動を行う組織体制を整えることで高知市全体の給食のレベルアップにつながると考える。

最後に、検証委員会を終えるにあたり思うことは、給食の究極の目標は何かということである。「安全で安心できるおいしい給食が安定して提供されること」これこそが重要であり、児童にとっても最良であることから、それぞれの立場の者が 子どものために 何ができるかをともに考え、具体的な行動を起こすことが大切である。

今回の民間委託の試行検証は、今までの業務を振り返る意味でも、良い機会となったのではないかと考える。この一年、検証委員会がお世話になった関係者の方々に深く感謝するとともに、今後の学校給食のより一層の充実を願って報告とする。

高知市学校給食調理業務民間委託試行検証委員会委員
(所属等の名称は平成 21 年 6 月 1 日現在のもの)

委員長	久保田 賢 (高知大学大学院准教授 (社) 高知県栄養士会 会長)
副委員長	橋本 明 (高知市小中学校 P T A 連合会 会長)
委員	藤川 洋一郎 (高知市保健所生活食品課食品安全推進室 室長)
委員	前田 開 (高知市小中特別支援学校長会代表)
委員	岡村 良江 (高知市立学校栄養教諭・学校栄養職員代表)
委員	武井 慎 彦 (高知市立学校給食調理員代表)
委員	石本 れい子 (高知市立学校給食調理員代表)
委員	小笠原 哲司 (高知市立潮江東小学校 校長)
委員	中川 由美 (高知市立潮江東小学校 学校栄養職員)
委員	手嶋 雄 一 (高知市立潮江東小学校 保護者)
委員	野中 美 恵 (高知市立潮江東小学校 保護者)

資料集

高知市学校給食調理業務民間委託試行検証委員会設置要綱	1
学校給食の流れと民間委託の部分	3
高知市学校給食調理業務民間委託業者選定委員会設置要綱	4
高知市学校給食調理業務民間委託業者選定基準	6
高知市立潮江東小学校給食調理業務委託仕様書	7
児童・教職員・保護者対象アンケート調査結果	15
日常業務点検表	25
残食状況調査結果	27
同一メニューでの残食率比較	28
衛生管理点検表	29
高知市食品衛生法施行条例に定める措置の基準に基づく監視指示票 （（注）保健所の食品衛生監視員が、営業許可施設について、食品衛生法施行条例第2条の規定に基づき、監視指導する際に使用する様式として検討しているもの）	30
高知市立潮江東小学校給食運営委員会設置要項	31

高知市学校給食調理業務民間委託試行検証委員会設置要綱を次のように定める。

平成 21 年 6 月 1 日

高知市教育委員会委員長 澤 田 智 恵

高知市学校給食調理業務民間委託試行検証委員会設置要綱

(設置)

第 1 条 高知市アウトソーシング推進計画（平成 20 年 3 月策定）に基づき、民間委託を試行している学校給食調理業務の検証を実施することを目的として、高知市学校給食調理業務民間委託試行検証委員会（以下「委員会」という。）を置く。

(所掌事務)

第 2 条 委員会は、学校給食調理業務民間委託の履行状況及び具体的な課題等について調査・検証をし、その結果を教育長に報告するものとする。

(組織)

第 3 条 委員会は、次に掲げる者のうちから教育委員会が任命又は委嘱する委員 15 人以内をもって組織する。

- (1) 有識者
- (2) 高知市小中学校 P T A 連合会の代表者
- (3) 高知市小中特別支援学校長会の代表者
- (4) 高知市立学校栄養教諭・学校栄養職員代表者
- (5) 高知市立学校給食調理員代表者
- (6) 学校給食調理業務委託試行実施校の学校長、学校栄養職員及び保護者の代表者

(委員長及び副委員長)

第 4 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 委員長は、会務を総理し、委員会を代表する。

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、その職務を行う。

(会議)

第 5 条 委員会の会議は、委員長が必要に応じて招集し、委員長が議長となる。

(資料提供その他の協力等)

第 6 条 委員会は、その所掌事務を遂行するため必要があると認めるときは、関係部局その他の者に対し、資料の提出、意見、説明その他必要な協力を求めることができる。

(庶務)

第 7 条 委員会の庶務は、教育委員会学事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

(施行期日)

1 この要綱は、平成 21 年 6 月 1 日から施行する。

(会議の招集に関する特例)

2 平成 21 年 6 月 1 日以後最初に開催される委員会の会議は、第 5 条の規定にかかわらず、教育長が招集するものとする。

高知市学校給食調理業務民間委託試行検証委員会委員名簿

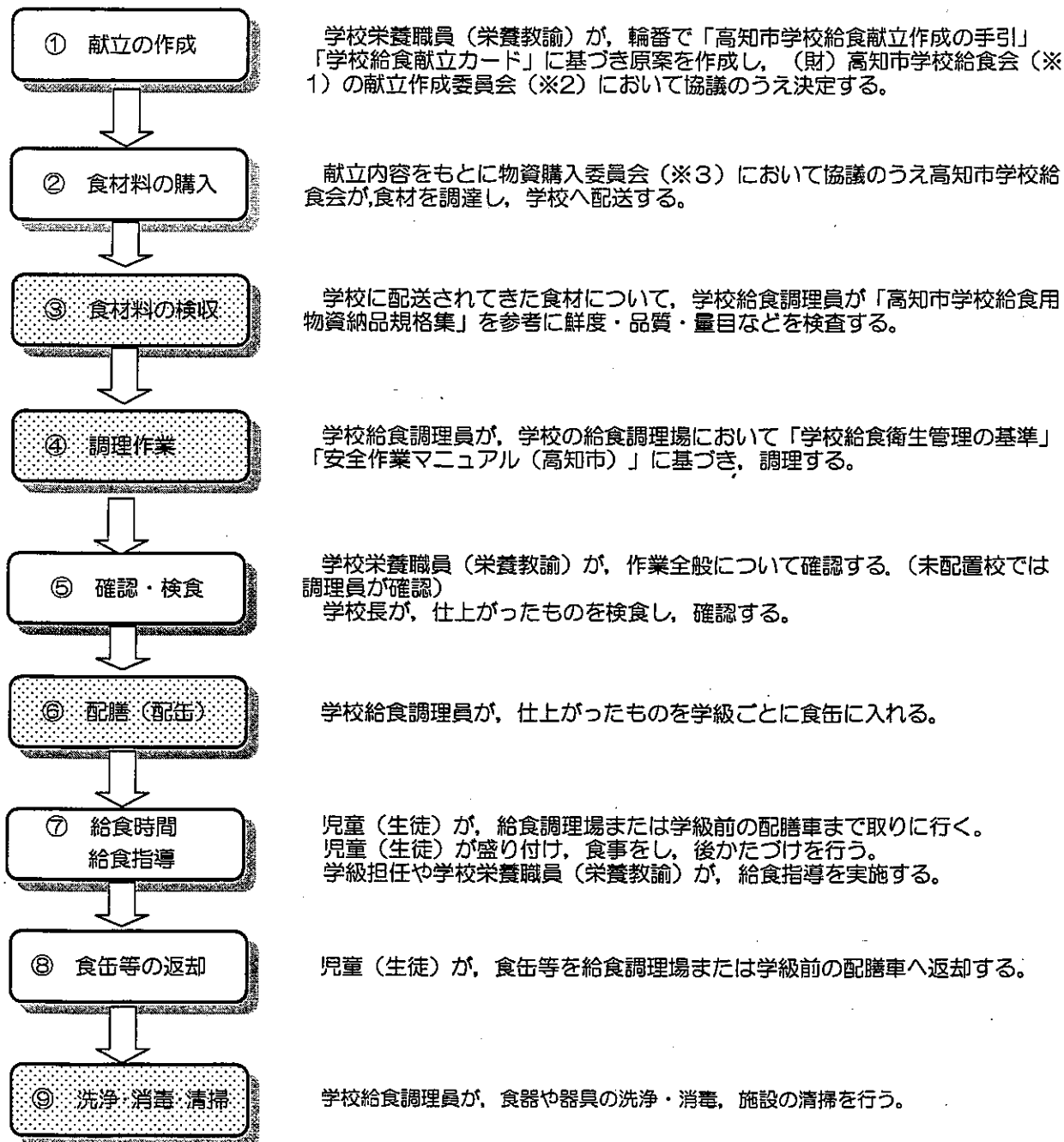
名前	所属等
久保田 賢	高知大学大学院准教授 (社) 高知県栄養士会 会長
橋本 明	高知市小中学校 P T A 連合会 会長
藤川 洋一郎	高知市保健所生活食品課 食品安全推進室 室長
前田 開	高知市立初月小学校 校長 (高知市小中特別支援学校長会代表)
岡村 良江	高知市立鏡小学校 学校栄養職員 (鏡学校給食センター) (高知市立学校栄養教諭・学校栄養職員代表)
武井 慎彦	高知市立介良潮見台小学校 学校給食調理員 (高知市立学校給食調理員代表)
石本 れい子	高知市立旭小学校 学校給食調理員 (高知市立学校給食調理員代表)
小笠原 哲司	高知市立潮江東小学校 校長
中川 由美	高知市立潮江東小学校 学校栄養職員
手嶋 雄一	高知市立潮江東小学校 保護者
野中 美恵	高知市立潮江東小学校 保護者

※ 所属等の名称は平成 21 年 6 月 1 日現在のもの

学校給食の流れと民間委託の部分



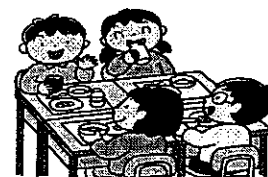
③ ④ ⑥ ⑨ が民間委託部分です。



（※1）… 高知市が出資する設立団体で、学校、PTA、行政からの代表者による組織。主に、学校給食の物資調達・配給、献立、調査研究等の事業を実施。

（※2）… （財）高知市学校給食会の専門委員会。両委員会とも、①教職員代表7人（校長1・教員2・学校栄養職員2・学校給食調理員2）②PTA代表5人③市教育委員会1人④学識経験者1人⑤事務局1人の15名で構成

（※3）… （※2）と同様



高知市学校給食調理業務民間委託業者選定委員会設置要綱を次のように定める。

平成20年9月30日

高知市教育委員会委員長 澤田智恵

高知市学校給食調理業務民間委託業者選定委員会設置要綱

(設置)

第1条 高知市立学校の学校給食調理業務の民間委託を試行実施するに当たり、学校給食の意義や目的を十分に理解し、安全衛生管理についての確かな能力を有する事業者を選定することを目的として、高知市学校給食調理業務民間委託業者選定委員会（以下「委員会」という。）を置く。

(所掌事務)

第2条 委員会は、事業者の選定に関し検討するとともに、事業者の選定結果を教育長に報告するものとする。

(組織)

第3条 委員会は、次に掲げる者のうちから教育委員会が委嘱する委員15人以内をもって組織する。

- (1) 有識者
- (2) 高知市小中学校PTA連合会の代表者
- (3) 高知市小中特別支援学校長会の代表者
- (4) 学校給食調理業務委託試行実施校の学校長及び保護者の代表者

(委員長及び副委員長)

第4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 委員長は、会務を総理し、委員会を代表する。
- 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、その職務を行う。

(会議)

第5条 委員会の会議は、委員長が必要に応じて招集し、委員長が議長となる。

(資料提供その他の協力等)

第6条 委員会は、その所掌事務を遂行するため必要があると認めるときは、関係部局その他の者に対し、資料の提出、意見、説明その他必要な協力を求めることができる。

(庶務)

第7条 委員会の庶務は、教育委員会学事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

(施行期日)

- 1 この要綱は、平成20年9月30日から施行する。

(会議の招集に関する特例)

- 2 平成20年9月30日以後最初に開催される委員会の会議は、第5条の規定にかかわらず、教育長が招集するものとする。

高知市学校給食調理業務民間委託業者選定委員会委員名簿

名前	所属等
久保田 賢	高知大学大学院准教授 (社) 高知県栄養士会 会長
渡辺 慶子	高知医療センター栄養局次長
矢野 祐一	高知県健康福祉部食品・衛生課 課長
山本 耕三	高知県信用保証協会 保証部 保証一課 課長 中小企業診断士
小松 美智	高知県教育委員会事務局 スポーツ健康教育課 指導主事
橋本 明	高知市小中学校PTA連合会 会長
前田 開	高知市小・中・特別支援学校長会代表
小笠原 哲司	高知市立潮江東小学校 校長
田辺 直揮	高知市立潮江東小学校 保護者代表
池上 満子	高知市立潮江東小学校 保護者代表
手嶋 雄一	高知市立潮江東小学校 保護者代表

※ 所属等の名称は平成20年9月30日現在のもの

高知市学校給食調理業務民間委託業者選定基準

評価項目		評価の視点	評価配分
1	学校給食に対する基本的な考え方	学校給食に対する事業者の基本的な考え方について、事業者が関与することが可能な提案を評価	10
2	サービス向上などの提案	事業者の専門的な技術に基づいた事業提案を評価	20
3	(1) 業務責任者・業務副責任者の配置	業務責任者の学校給食もしくは類似施設における従事実績をみて、経験豊富かつ資格を有した者を配置できるかを評価	30
	(2) 有能な人材の確保	経験豊富かつ有能な人材を多く確保するためのノウハウが構築されているかを評価	
	(3) 従事者定着の方策	従事者に給食業務への意欲を持たせ、長期雇用させるための工夫ができていないかを評価	
	(4) 業務実施体制	安全・安心な学校給食づくりのため、潮江東小学校における業務実施体制の考え方を評価	
4	(1) 調理場における作業工程及び作業動線について	献立指示書を参考に作成された作業工程表及び作業動線図の内容を評価	20
	(2) 調理場での事故防止対策	食中毒や異物混入等の事故に対する具体的防止策を評価	
5	危機管理	学校給食調理業務における危害分析ができ、緊急時迅速な対応が取れるようになっているかを評価	20
6	(1) 衛生管理に対する考え方	学校給食調理業務における事業者の衛生管理に関する考え方や内容を評価	30
	(2) 衛生管理体制	「高知市学校給食衛生管理基準」の外に、事業者が有している独自の衛生管理体制を評価	
	(3) 衛生検査	学校給食調理業務に従事する際に使用する調理設備・機器及び用具、また従事者の健康管理も含め、衛生検査に関する実施内容を評価	
7	(1) 人材育成の取り組み	調理従事者の技能向上に対する実践研修や、それ以外の研修についてのノウハウも併せて評価	10
	(2) 年間研修内容及び実施機関	事業者の年間研修内容やそれを実施する研修機関について評価する。特に、資質向上のための人権教育及び交通安全等の研修も併せて評価	
8	(1) 経営状況	事業者の経営理念及び財政基盤の安定性を評価	20
	(2) 業務実績	学校給食など大量調理施設における給食調理業務実績等を総合的に評価	
9	見積額	適正な価格のもと、見積額が算定されているかを評価	40
合 計			200

仕 様 書

高知市立潮江東小学校給食調理業務委託に係る仕様は以下のとおりとする。

1 委託業務名

高知市立潮江東小学校給食調理業務委託

2 履行場所の概要

名 称	高知市立潮江東小学校
所 在 地	高知県高知市潮新町2丁目1番54号
建 築 年 月	昭和55年12月
延 床 面 積	181㎡
給食調理場の方式	ウエット方式のドライ運用
給食実施予定日数	概ね195日/年(参考:平成20年度予定195日)
予 定 食 数	562食(平成20年9月30日現在)
使 用 食 器	ポリカーボネート製 (平皿・中食器・小食器・トレイ)
献 立 種 類	普通食1種類(委託炊飯) 食物アレルギー等の個別対応食についてはその都度指示。 学校行事により、一部学年が別献立になることがある。
現在の業務従事者数 (参考)	学校給食調理員正規職員3名(調理師免許有り) 学校給食調理員臨時職員1名(経験年数10年以上) 学校栄養職員1名(管理栄養士免許有り) 代替職員数名(他校兼任)

3 履行期間

平成21年4月1日から平成23年3月31日まで

4 基本条件

業務の履行にあたり、事業者は専門的技術や経験を生かし、安全で衛生的な学校給食の調理を行うことはもとより、教育の場での食事の提供である事を十分に理解し、児童の実態に合わせ、常にサービス向上にむけた取り組みに努めること。

(1) 委託業務の概要

ア 高知市教育委員会(以下「教育委員会」という。)が作成する「献立」及び「指示書」並びに「高知市学校給食衛生管理基準」(以下「市衛生管理基準」という。)等に沿って業務等を行うこと。

イ 食材料は、(財)高知市学校給食会が購入する食材料を使用し、高知市立潮江東小学校(以下「学校」という。)の学校給食調理場において同校の給食を調理、配食、受渡、洗浄、消毒等の業務を行う。

ウ 学校給食が学校教育の重要な教材であることを理解し、教育委員会や学校の方針に基づく「食育」「地産地消」の取り組みや、学校行事に対して協力すること。食物アレルギー等特別な配慮の必要な児童への給食についても対応すること。

※ 業務上必要な指示書等リスト(様式A)、計画書・報告書様式(様式B)、従事者に関する諸届(様式C)は、仕様書別添2から別添4のとおりとする。

(2) 給食基本食数

学校の学年別学級数及び給食基本食数は下表のとおりとする。なお、給食数は週単位又は日単位で指示する。

学年	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別 支援	教職 員	計
学級数	4	3	3	3	3	2	1	1	20
児童数・ 教職員数	101	93	102	79	84	79	10	14	562

(平成 20 年 9 月 30 日現在)

(3) 業務日数

業務日数は、学校の定める給食実施日数（年間 195 日程度）に学校行事（試食会等を含む。）、物資を受け取り検収を行う日、研修等への参加日、各学期の給食開始前と終了後の清掃及び施設・設備の点検に要する日数を加えたものとする。

(4) 業務時間

業務時間は、原則として学校給食調理業務等にかかる時間とし、学校長の許可する時間帯に行うこと。

(5) 施設設備等の使用

受託者は、高知市が所有する施設、設備、器具等を使用すること。使用に当たっては、あらかじめ使用説明を受け注意義務を持って使用すること。また、目的外の使用は一切禁止する。設備等の一覧は、別添 1 のとおりとする。

(6) 委託料等

ア 委託業務の履行の確認

受託者は、実施月の委託業務完了届（月報）（様式 B-⑭）を翌月 5 日までに学校長に確認を受け、教育委員会に提出すること。教育委員会は学校長の確認をもって委託業務の履行の確認をする。

イ 委託料の支払

委託料の支払は、平成 21 年 4 月分を初回として、月ごとに支払うものとする。受託者は、請求書に委託業務完了届を添えて当該月分の委託料を教育委員会に請求し、教育委員会は、適切な請求書を受理した日から 30 日以内に支払うものとする。

なお、各月の委託料は、毎年度の委託料の額を 12 か月で均等に分割した額とする。この場合において、1 円未満の端数があるときは、委託年度の 5 月から 3 月まではその切り捨てた額とし、各月の切り捨てた端数の合計を加えた額を同年度の 4 月分の委託料の額とする。

ウ 条件の変動に伴う委託料の変更

仕様書に記載する条件と実際の調理食数が著しく異なる場合、自然災害等に伴う休校等で実際の給食実施日数が著しく異なる場合、及び緊急時の対応を実施した場合については、別途協議の上、委託料の額を変更することができる。

(7) 業務区分・経費負担区分・リスク区分

委託者及び受託者が負担する区分は、別表 1 から別表 3 のとおりとする。

これにあたらぬことについては別途協議とする。

5 業務内容

教育委員会が委託する業務は、別表1「業務区分」の受託者側に○印を記した業務等とする。

安全で衛生的な学校給食の調理業務に当たっては、学校給食法（『学校給食衛生管理の基準』含む）、食品衛生法、その他の関係法令及び『大量調理施設衛生管理マニュアル』（厚生労働省）等の関連要項を遵守して行うこと。

業務完了にあたっては、業務完了報告書（日報）（様式B-⑩）、業務完了報告書（月報）（様式B-⑬）に必要書類を添付、また必要事項を記入し、学校栄養職員の確認を受け、学校長に提出すること。

(1) 学校給食調理業務等の指示

受託者は、委託者が示す「指示書」により業務を行う。内容について、疑義のあるときは速やかに申し出ること。指示書の様式は仕様書別添2（様式A）のとおりとする。

(2) 作業工程表・作業動線図

受託者は、委託者が示す「献立表」（別添2資料①②）、「指示書」（別添2資料③）により「作業工程表」及び「作業動線図」を作成し、実施日の前日までに学校栄養職員をとおして学校長の確認を受けること。

また、業務終了後、業務完了報告書（日報）（様式B-⑩）に「作業工程表」及び「作業動線図」を添付すること。

〈作業工程表〉

献立ごとに準備・下処理・調理・配食等の作業手順・時間及び担当者を示すこと。

加熱調理及び加熱調理後に冷却する食品については、中心温度、測定時間及び測定者名を記録すること。

実施日に手順、担当、調理時間等に変更が生じた場合は、実際の内容を記入すること。

〈作業動線図〉

調理室のレイアウト図に食品や従事者の動線、担当者を記入すること。

実施日に作業動線に変更が生じた場合は、実際の内容を記入すること。

(3) 従事者打合せ

受託者は、注意事項等の徹底と事故防止のため、「献立表」「指示書」「作業工程表」「作業動線図」について、従事者に対して内容の説明及び調理作業の打合せを前日までに行い、作業工程表・作業動線図作成及び打合せ完了報告書（様式B-③）を学校栄養職員をとおして学校長に提出すること。

(4) 衛生管理

調理業務等は、衛生に十分配慮し実施すること。

「市衛生管理基準」に沿って、教育委員会、学校長及び学校栄養職員が改善を求めたときは、その指示に従うこと。

(5) 食材料の検収・保管

食材料の検収・保管については、「高知市学校給食用物資納品規格集」及び「市衛生管理基準」に沿って行うこと。

検収結果は、検収報告書（日報）（様式B-⑥）と青果検収表（様式B-⑦）により学校栄養職員をとおして学校長に提出すること。

冷蔵庫等の温度・湿度については、冷蔵庫・冷凍庫・食品庫温度管理表（様式B-⑨）に記録し、学校栄養職員の確認を受け、学校長に提出すること。

(6) 調理作業

「献立表」「指示書」「作業工程表」「作業動線図」に沿って調理作業を行い、食事の提供を行うこと。また、適時適温給食実施のため児童の喫食時間に合わせて調理時間を調整し、食材料の切り方等については、児童の発達段階に応じた配慮を行うこと。

献立変更等による業務の変更が必要となった場合は、学校長の指示に誠意を持って対応し、業務を履行すること。日々の献立については、献立反省資料（様式B-⑫）に意見等を記入し、業務完了報告書（月報）（様式B-⑬）に添え、学校栄養職員をとおして学校長に提出すること。

(7) 除去食及び代替食等個別対応食の実施

食物アレルギーについては、「学校給食における食物アレルギー対応の手引」（教育委員会作成）に沿って行うこと。

個別対応食の調理については、学校栄養職員の指示のとおり除去食及び代替食等を調理し、教職員又は本人に確実に受け渡すこと。

(8) 配食・返却

① 配食・返却時間

給食の配食時間は、概ね12時25分、返却時間は、13時からとする。

ただし、時間を変更する場合は、その都度事前に連絡する。

② 配食・返却立会

配食、返却は定められた場所で従事者が必ず立会い、安全確認を行い状況に応じて児童及び教職員の補佐を行うこと。

返却時には、定められた方法で残菜を計量し記録すること。

③ 配食方法

ア 食器、配食用器具等を学級ごとに食器かごに入れるとともに、牛乳等飲料、パン、米飯等の配食を行うこと。

イ 調理は、配食時間の直前に仕上げ、学級ごとに食缶やボール等に配食すること。

④ 検食

検食は学校長又は学校長からあらかじめ指定された教職員が行うので、児童の喫食開始時刻の30分前までに学校長室へ配膳すること。

検食後の評価を日々の調理業務に活かすこと。

⑤ 受渡方法

ア 各学級のカウンター等に、配食後の食缶、食器かご等をセットし、配膳室で各学級の給食当番に確認し受け渡すこと。

イ 食物アレルギー等個別の対応食については、学級担任等教職員と内容を確認のうえ受け渡すこと。

(9) 検査用保存食

① 検査用保存食は、原材料及び調理済食品を食品毎に50g以上採取し、 -20°C 以下で保存すること。原材料は、特に洗浄・消毒を行わず、納品された状態で保存すること。

② 検査用保存食は、「市衛生管理基準」に従い保存すること。

③ 検査用保存食の保存期間は、2週間とする。

④ 保存食の採取及び廃棄については、その都度保存食簿（様式B-⑧）に記録し、学校栄養職員の確認を受け、学校長に提出すること。

(10) 食器等の洗浄、消毒及び保管

食器・食缶・器具等の洗浄・消毒・保管は、衛生に十分配慮し「市衛生管理基準」に沿って行うこと。

洗浄、消毒に使用する洗剤等は、教育委員会の確認を得ること。

(11) 施設・設備の清掃及び日常点検

① 毎日、施設・設備の清掃及び整理整頓を、「市衛生管理基準」に沿って行うとともに、衛生管理チェックリスト-学校給食日常点検票-（様式B-④）（以下「日常点検票」という。）によって点検を行い、記録し、学校栄養職員の確認を受け、学校長に提出すること。

② 使用水の検査

ア 常勤者が出勤後すぐに手洗い場所、下処理室、調理室等の蛇口を開き、5分間流水すること。

イ 調理作業前及び終了後、調理する水の遊離残留塩素の検査を行い、日常点検票に記録し学校栄養職員をとおして学校長に報告すること。

ウ 検査の結果、遊離残留塩素が0.1 mg/l未満の場合は学校栄養職員をとおして学校長に報告するとともに再度検査を行い、その上で適と判断した水を使用すること。

- ③ 毎日の清掃・点検の結果、異常を発見した時は、直ちに学校栄養職員をとおして学校長に連絡し、適切な対処をすること。

(12) 施設・設備の定期清掃

- ① 各機器の取扱い説明書や「市衛生管理基準」に沿って行うこと。
- ② 長期休業（夏・冬・春）の開始直前及び終了直後の数日並びに修繕等で指定する日を、清掃・消毒、点検及び整理整頓にあて、業務の履行に支障のないように努めること。

(13) 残菜及び厨芥等の処理

- ① 毎日、残菜及び厨芥の廃棄物の処理を、定められた方法で行うこと。
- ② 残菜及び厨芥等の廃棄物は、蓋のある所定の容器に入れ、他へ汚染・汚臭が広がらないようにし、かつその周辺を清潔にしておくこと。

(14) 完了報告

- ① 受託者は、1日の業務の終了に際し、業務完了報告書（日報）（様式B-⑩）に「日常点検票」及び「作業工程表」「作業動線図」等必要な書類を添付し、学校栄養職員の確認を受けた上で学校長に報告すること。
- ② 前項の確認の結果、業務に不備がある場合は、受託者の負担において直に対処しなければならない。

(15) その他

- ① 調理業務及び清掃業務等に使用する水、電気、ガス等については節減に努めること。
- ② 調理作業中は、持ち場を離れないこととし、火災等の事故防止に努めること。
- ③ 調理作業中は、労働安全衛生に努めること。
- ④ 受託者の責めによる食材料等の損失については、教育委員会に報告のうえその費用を弁済すること。
- ⑤ 学校給食への異物混入が発見された場合は、異物混入連絡・報告票（様式B-⑪）により速やかに学校長をとおして教育委員会に報告すること。
- ⑥ 委託業務について事故があった場合は、事故報告書（学校用）（様式B-⑫）により速やかに学校長をとおして教育委員会に報告すること。
- ⑦ 委託者が、受託者の業務履行の確認のために調理場に立ち入る場合は、業務責任者は必ず立ち会うこと。

6 業務計画及び報告

(1) 業務計画書及び報告書

委託業務の履行に当たっては、学校行事予定表に基づき、業務計画書（月間）（様式B-⑬）を作成のうえ実施し、実施後は業務実施報告書（月報）（様式B-⑭）を学校長に提出すること。業務完了報告書（日報）（様式B-⑩）、（月報）（様式B-⑬）には、それぞれ指定する記録を添えること。

- (2) 受託者は、本委託業務に関して委託者から資料の提出を求められた場合は、遅滞なくこれに応じなければならない。

7 労働安全衛生

(1) 従事者の身分の明確化

受託者は、従事者に対し業務に適した服装及びネームプレート等を着用させること。

(2) 従事者の健康管理

- ① 受託者は、従事者に対し、労働安全衛生法に定める健康診断を実施し、健康診断結果報告書（様式C-⑮）に結果の原本又は写しを添えて速やかに学校長をとおして、教育委員会に提出しなければならない。

- ② 受託者は、従事者に対し、定期的に月2回（各回の間隔は15日程度あけること）の検便検査（サルモネラ、腸チフス・パラチフス、赤痢及び腸管出血性大腸菌0-157の細菌検査をいう。以下同じ。）を実施し、検便検査結果報告書（様式C-⑦）に結果の原本又は写しを添えて速やかに学校長をとおして教育委員会に提出しなければならない。
 - ③ 受託者は、上記①、②の検査結果、あるいは下痢症状・発熱・せき・外傷・皮膚病その他感染性疾患等で食品衛生上支障を来す恐れがある者を調理業務に従事させてはならない。
 - ④ 従事者は健康状態に常に注意し、毎日、衛生管理チェックリスト-個人別記録表-（様式B-⑤）により記録を残し、業務完了報告書（月報）（様式B-⑬）に添えて、学校栄養職員をとおして学校長に提出すること。
 - ⑤ その他、「市衛生管理基準」に従い対応すること。
- (3) 従事者の衛生管理
- ① 身体・衣服は常に清潔にし、学校給食調理場では清潔な調理衣・帽子・前掛・マスク等を着用すること。また、作業区域ごとに専用の履物を用い、室外と兼用しないこと。
 - ② 業務に従事するときは、作業内容に応じて専用の前掛、履物等を着用すること。また、交差汚染を防ぐため汚染区域と非汚染区域、作業別に使い分けをすること。
 - ③ 爪は短く切り（マニキュアもしないこと。）、調理作業中は香水、時計・指輪・ネックレス・ブレスレット・ピアス等のアクセサリはしないこと。
 - ④ 手洗いの方法は、「市衛生管理基準」に沿って行うこと。
 - ⑤ 学校給食調理場では、私物の持ち込み、喫煙その他食品衛生上支障となる行為をしないこと。
- (4) 事故の防止
- 受託者は業務履行に当たり、事故防止対策マニュアル等を策定のうえ、事故の防止に努めること。

8 従事者の配置と服務

(1) 業務責任者、従事者等

受託者は、本委託業務が学校給食調理業務であることを十分理解し、学校給食調理業務に従事する者として、専門の知識を有し、経験のある者を配置すること。

また、調理業務をドライ作業により時間内に、「指示書」のとおり調理すること。

配食時の児童及び教職員の補佐をするために必要な人員を配置すること。

業務責任者、業務副責任者については常勤とする。

急病や衛生確保上等の理由で、やむを得ず、従事者が従事できない場合等の緊急時の対応に、従事者に代わって業務を行うことのできる臨時従事者をおくこと。

ア 業務責任者（1名）

栄養士の資格を有し、学校給食施設で3年以上の経験のある者とする。

仕様書に沿って業務が履行されるよう、各様式等の作成・実施に関する指揮監督等業務全般の責任を負うこと。また所在を明らかにし、業務履行に関して教育委員会・学校等と連絡がとれるようにすること。

業務委託期間中に火災、盗難等が発生しないよう注意すること。

イ 業務副責任者（1名）

調理師又は栄養士の資格を有し、学校給食施設で3年以上の経験のある者とする。

業務責任者が不在の時これを代行すること。

ウ 食品衛生責任者

食品衛生責任者は、業務責任者又は業務副責任者とする。

関係法令に基づき食品の安全管理に留意し、給食調理にかかる業務が衛生的に行われるよう従事者の衛生教育を行うこと。

(2) 従事者等の届出

業務責任者、業務副責任者及びその他の従事者については、履行開始までに従事者届出書（様式C-①）により、教育委員会に届け出、承認を得ること。有資格者にあつては資格の免許の写しを添付すること。

また、従事者届出書に基づいた勤務体制計画書（様式C-②）を教育委員会に提出すること。

(3) 従事者等の変更

従事者に変更が生じたときは、その都度事前に従事者変更届出書（様式C-③）により教育委員会に届け出、承認を得ること。

緊急の従事者の変更については、あらかじめ臨時従事者届出書（様式C-④）により教育委員会に届け出、承認を得た臨時従事者の中から従事させること。

(4) 緊急対応等

緊急に判断が必要とされる事項が生じた場合は、速やかに教育委員会及び学校長へ連絡するとともに、受託者の責任において、業務が完全に履行されるよう代替策を講じ、教育委員会及び学校長の承認を得ること。

食中毒等事故発生時に迅速な対応をとるため、食中毒等事故発生時の連絡体制（様式C-⑤）を作成し、教育委員会に提出すること。

(5) 従事者に関する諸届

従事者に関する諸届は、別添4（様式C）とする。

9 研修及び指導助言者の確保等

(1) 受託者は、従事者に学校給食における調理の役割を認識させ、求められる知識や技術の習得・資質の向上を図るために、以下の研修・指導を積極的に行うこと。

＜内容＞ ・安全に関すること・衛生に関すること・調理技術に関すること
・調理機器類の日常点検、管理、取扱いに関すること等

(2) 受託者は、従事者に服務に関する事項や、役職・能力・経験年数に応じた研修、また、業務を履行する場所が教育現場の中にあることを考慮し以下の研修を積極的に行うこと。

＜内容＞ ・人権に関すること・交通安全に関すること
・学校との連携や連絡体制に関すること

(3) 受託者は、研修計画（年間）（様式B-①）を事前に教育委員会へ提出し、その計画に基づき研修を実施し、実施後は速やかに研修実施報告書（様式B-⑫）を教育委員会に提出すること。

また、従事者の変更を行う場合は、研修計画（年間）に沿った研修を受講した者を当該業務に従事させること。

(4) 受託者は、教育委員会の実施する給食の安全衛生に関する研修等に従事者を参加させることができる。なお、研修等の実施については、その都度通知する。

(5) 受託者及び食品衛生責任者は、常に従事者に対する衛生教育を行い、調理施設・設備の衛生管理の徹底に留意するとともに、定期又は臨時の自主的衛生検査により、衛生管理の状況の点検を行い、改善に努めること。

(6) 受託者は、学校給食調理業務に関し、専門的な立場から必要な指導を行うことのできる管理栄養士等の指導者を確保し、従事者が日常的に指導助言を受けられる体制を整備すること。

10 緊急時の対応

(1) 自然災害等による緊急時の対応については、教育委員会、学校、受託者で協議し、誠意をもって協力・対応すること。

(2) 地震・風水害等災害時に避難場所が開設され、炊き出し等が実施される場合には、学校長の指示に従い協力すること。この場合の費用は、別途協議とする。

- (3) 受託者は、本委託業務への履行において、受託者の責めに帰すべき事由により教育委員会又は第三者に対して損害を与えた場合は、その賠償の責めを負うこと。
- (4) 災害その他の事由により、本委託業務の全部又は一部の履行が困難となった場合、本仕様書及び「指示書」「市衛生管理基準」等をもって業務の代行業者に引き継ぐこと。この場合、委託者、受託者と代行業者の三者にて協議し、迅速に対応すること。

11 学校行事等

受託者は、学校の経営方針を十分に理解し、教職員、来校者、児童及びその保護者との良好なコミュニケーションの確保に努めること。また、周辺地域住民、各種業者と常に良好な関係を保持するよう努めること。

- (1) 学校が残食調査、嗜好調査、アンケートを実施する場合は、受託者は、残食の計量・記録等を行い、結果を毎日の業務に役立てること。
- (2) 受託者は、学校に設置される給食運営委員会（仮称）に参加し、本委託業務の円滑な運営に努めること。
- (3) 学校が栄養教諭等の教育実習等を受け入れる場合は、給食室内の見学等、業務に支障のない範囲で対応すること。
- (4) 受託者は、学校で行われる『食に関する指導』の取り組みや、遠足、運動会、給食試食会等の行事に業務の範囲内で対応すること。

12 特記事項

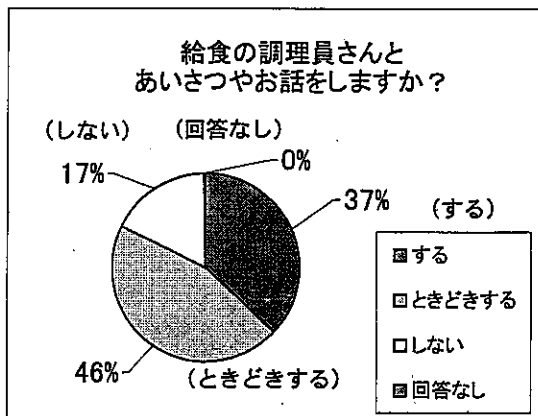
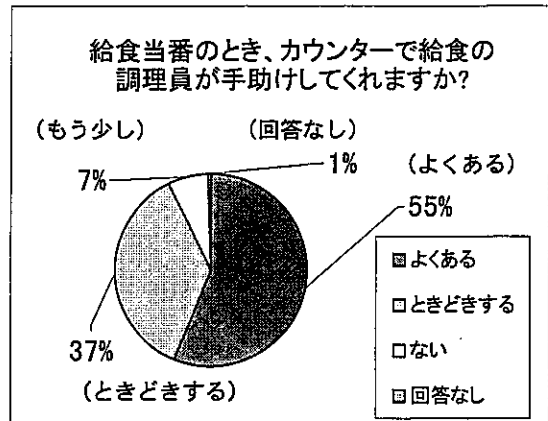
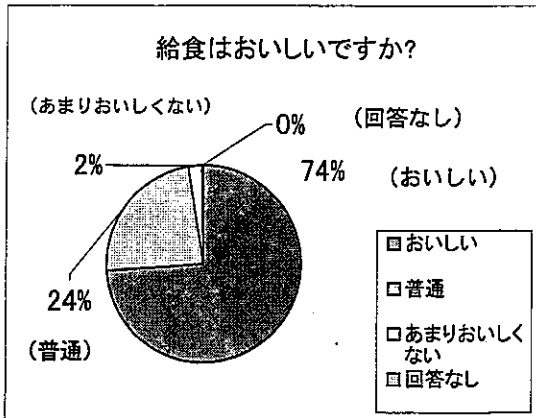
- (1) 受託者は、本委託業務の開始に当たり必要な書類を平成 21 年 3 月 10 日までに作成し教育委員会に提出すること。7 労働安全衛生(2)①②に示す健康診断、検便検査については、業務履行開始前 2 週間以内に実施した検査結果の原本又は写しを平成 21 年 3 月 25 日までに教育委員会に提出すること。
- (2) 学校が行う防災訓練等に業務に支障のない範囲で参加すること。
- (3) 受託者は、本委託業務について再委託しないこと。
- (4) 受託者が他の場所で行う事業において食中毒等の事故が発生した場合は、事故報告書（他事業所用）（様式 B-⑱）によって速やかに教育委員会に報告し、業務の改善策を提示すること。
- (5) 業務上知り得た秘密を他に漏らしてはならない。また、本委託業務及び個人の情報は保管場所を定めたくて適正に管理するとともに、これらの情報及び帳票類を校外に持ち出してはならない。
- (6) 学校内は校舎内禁煙とするが、敷地内禁煙に努めること。
- (7) 従事者は学校内に駐車できない。やむを得ず学校内へ車を乗り入れる場合は、児童の安全確保の面から、事前に学校長の許可を得ること。
- (8) 従事者は、勤務場所が教育の場であることを踏まえ、服装や行動に留意すること。
- (9) 委託者が実施する衛生検査及び学校薬剤師による指導、高知市保健所の食品衛生監視指導計画に基づく監視指導等には、積極的に協力すること。
- (10) 契約期間満了の際は、使用の機器類について通常の消耗を除き、業務開始時の状態に戻すこと。

13 その他

- (1) 関係法令の改正、通知その他により、仕様等の変更をすることがある。
- (2) 上記の場合を含め、本仕様書及び指示書・市衛生管理基準等に定めのない事項あるいは疑義が生じた場合は、教育委員会と受託者で別途協議のうえ、誠意をもって協力・対応していくものとする。

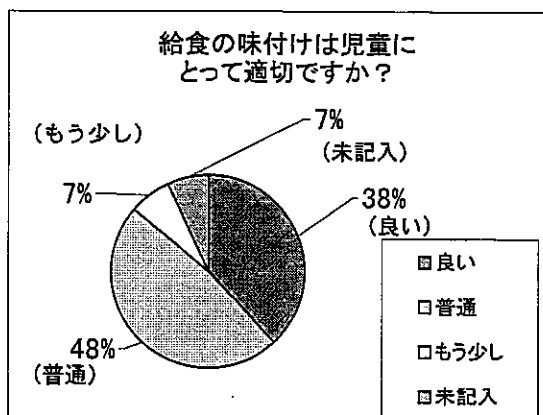
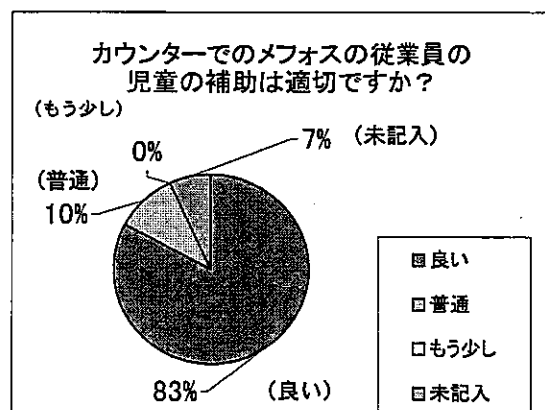
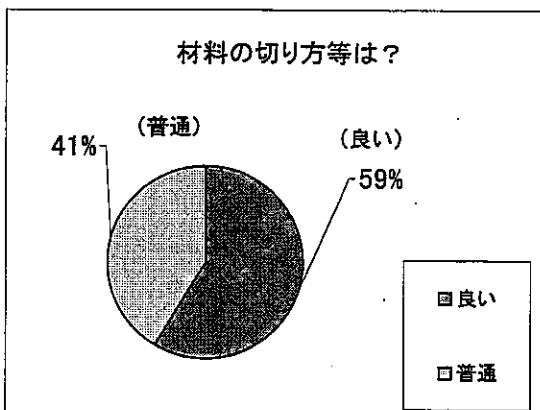
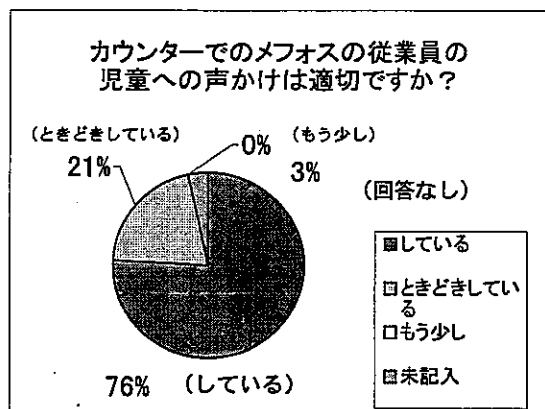
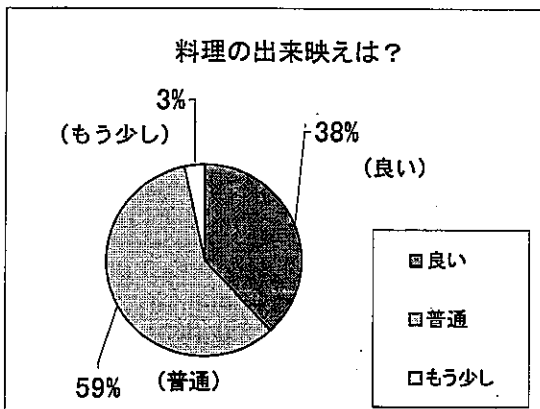
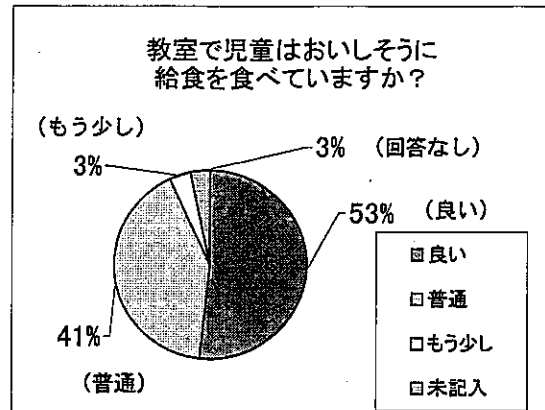
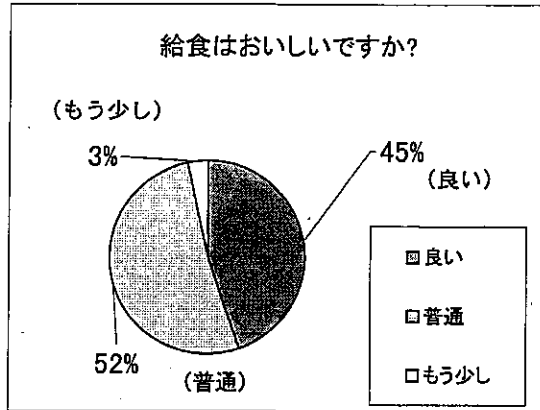
潮江東小学校 給食アンケート結果
 (平成21年7月17日 児童535名)

1学期の給食について



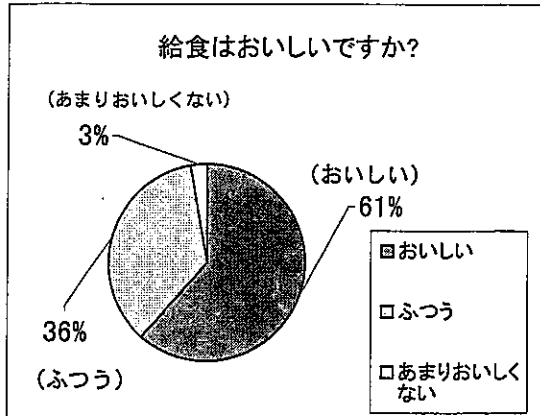
潮江東小学校 給食アンケート結果
(平成21年7月17日 教職員29名)

1学期の給食について

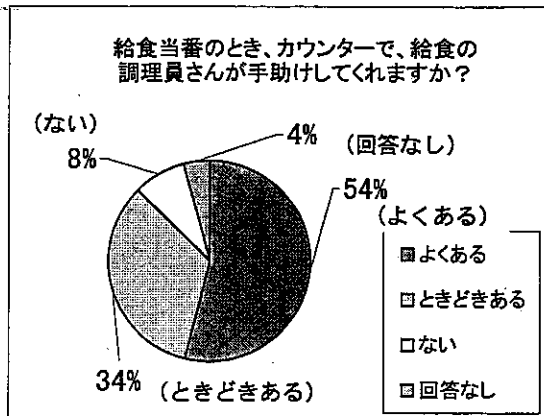
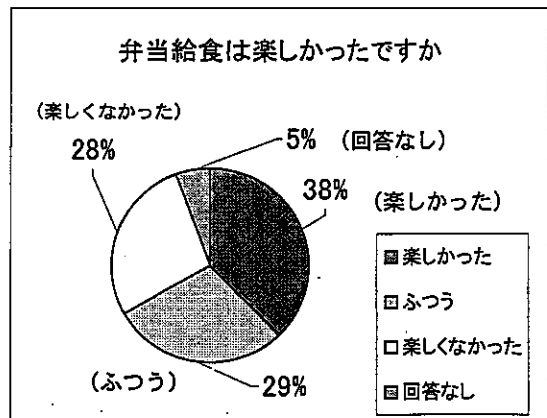
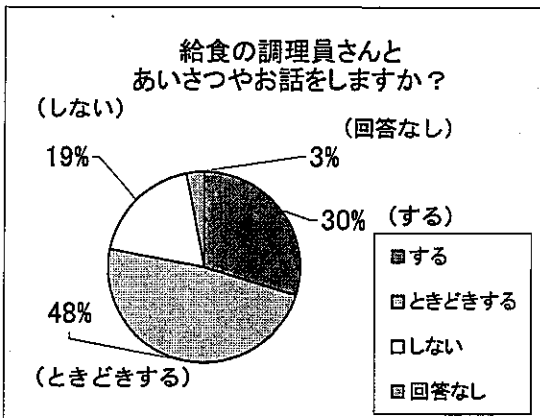
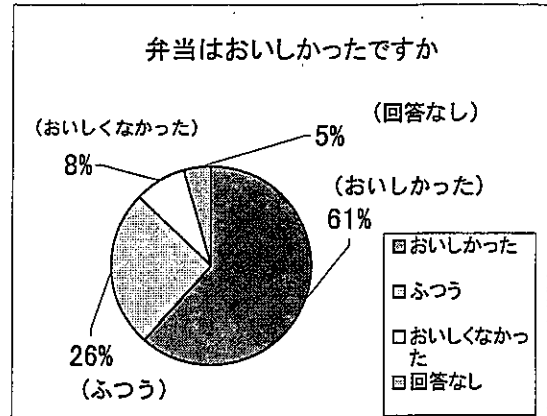


潮江東小学校 給食アンケート結果
(平成21年12月24日 児童530名)

2学期の給食について

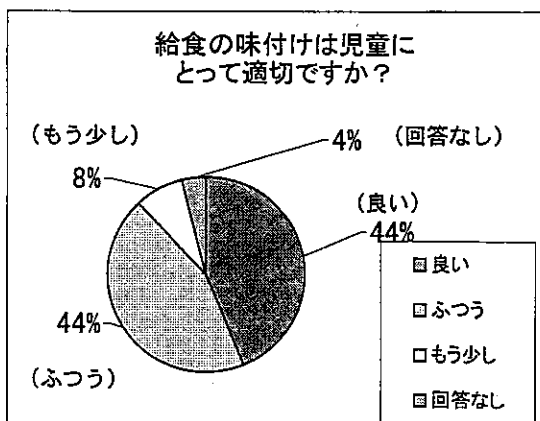
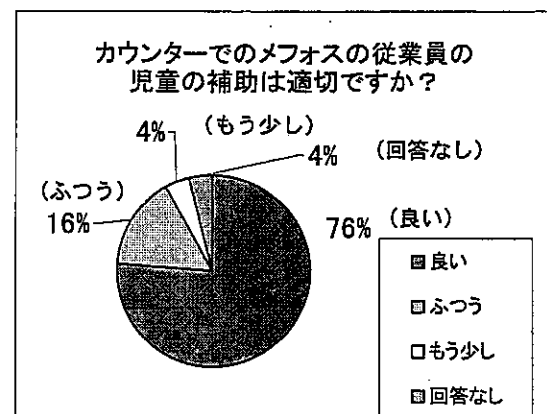
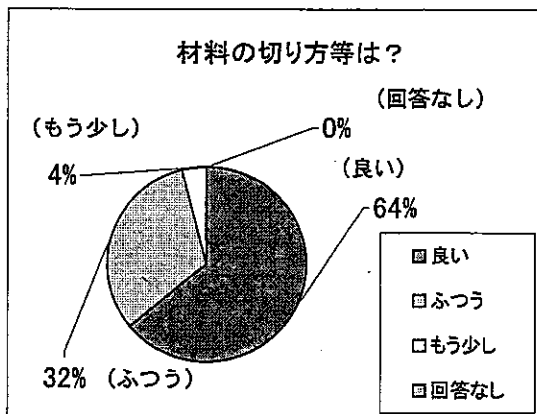
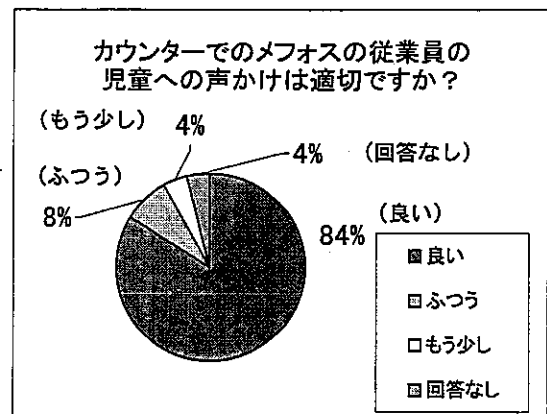
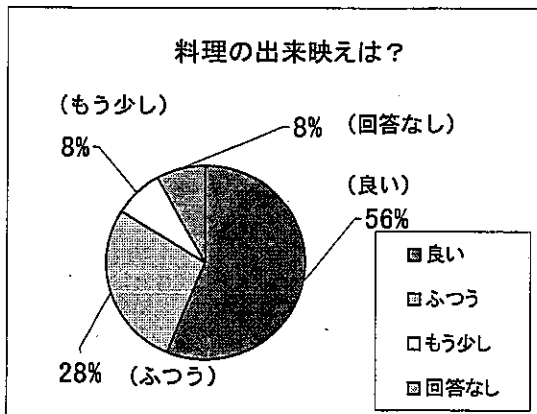
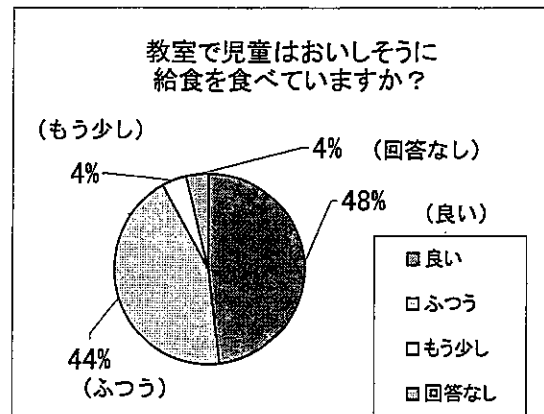
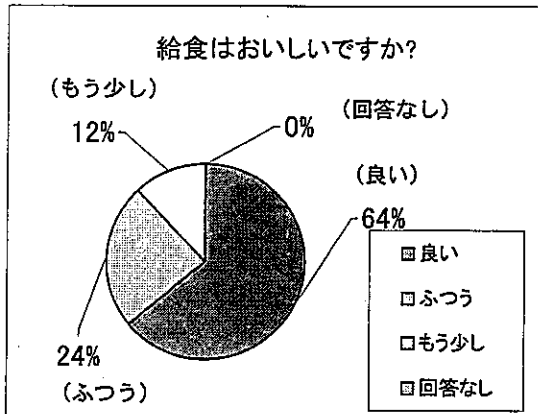


自由献立について



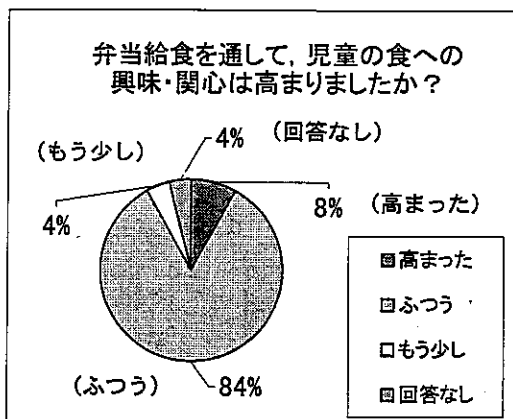
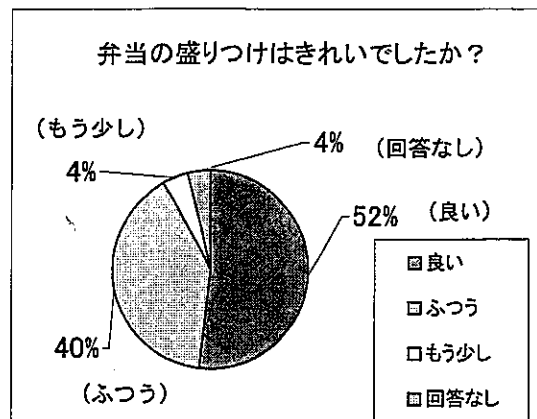
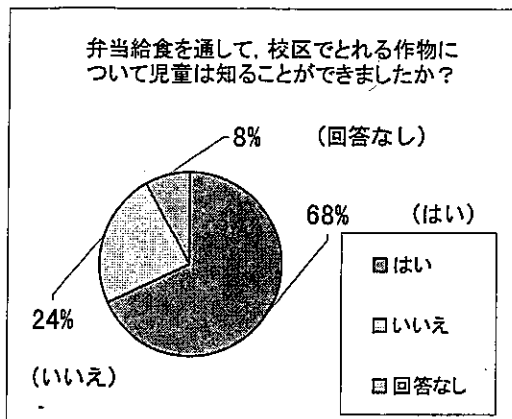
潮江東小学校 給食アンケート結果
 (平成21年12月24日 教職員25名)

2学期の給食について



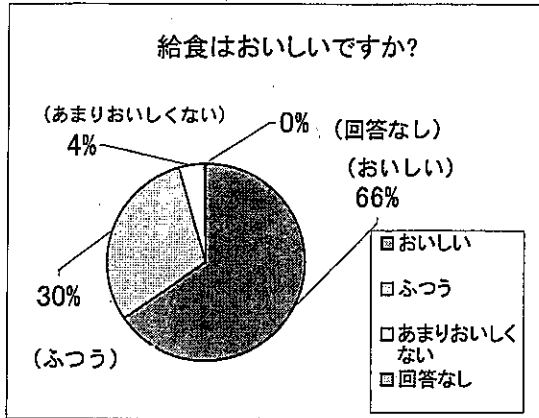
潮江東小学校 給食アンケート結果
 (平成21年12月24日 教職員25名)

自由献立について

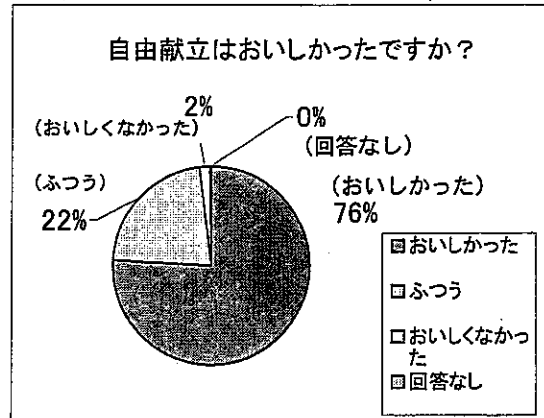


潮江東小学校 給食アンケート結果
(平成22年3月22日 児童531名)

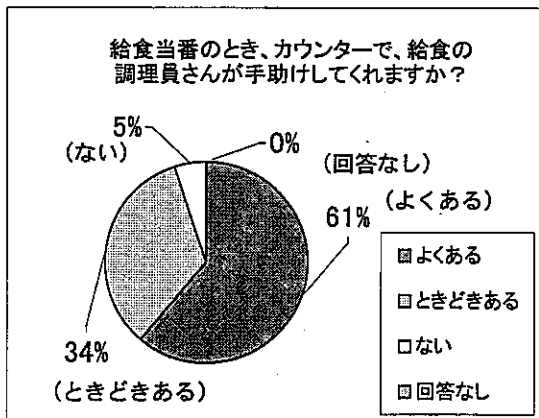
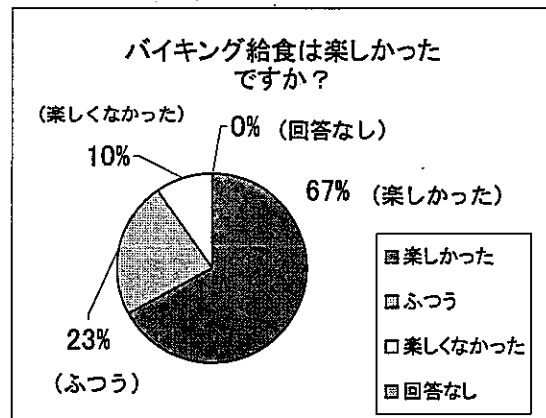
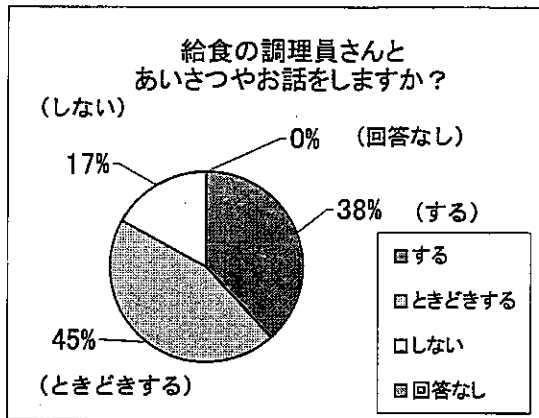
3学期の給食について



自由献立について
(対象：1～5年生 449人)

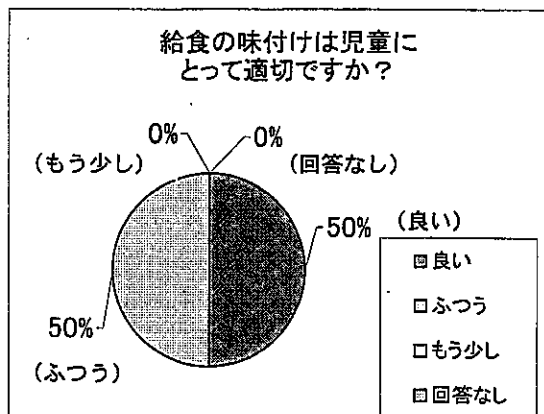
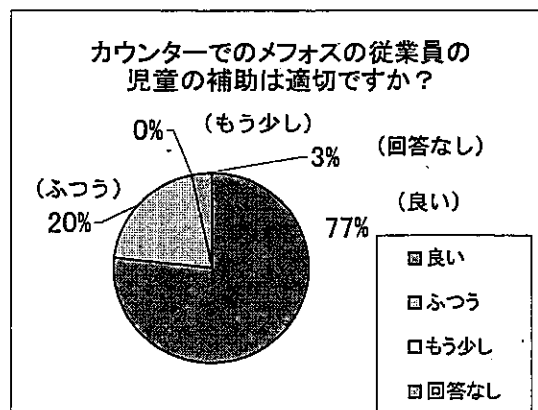
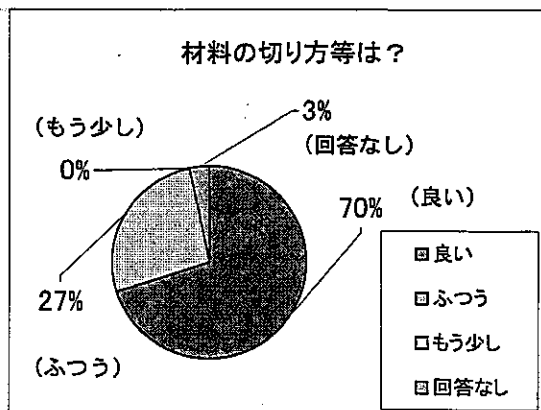
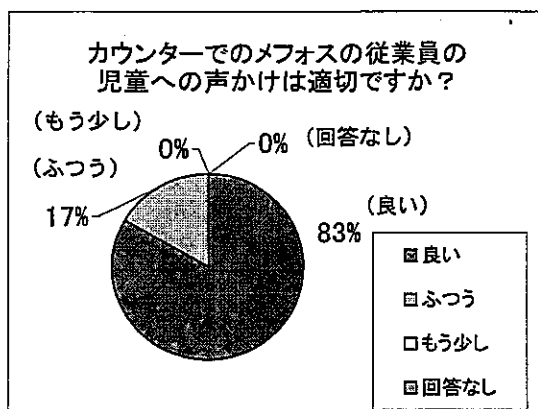
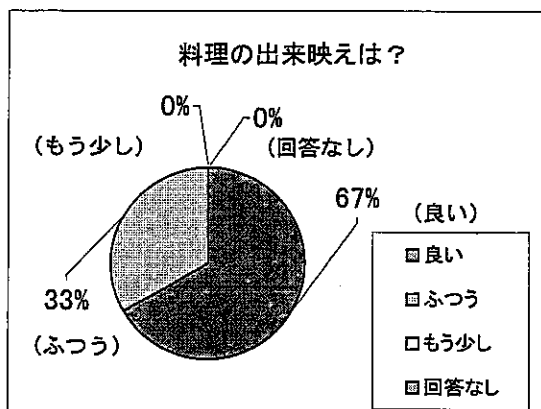
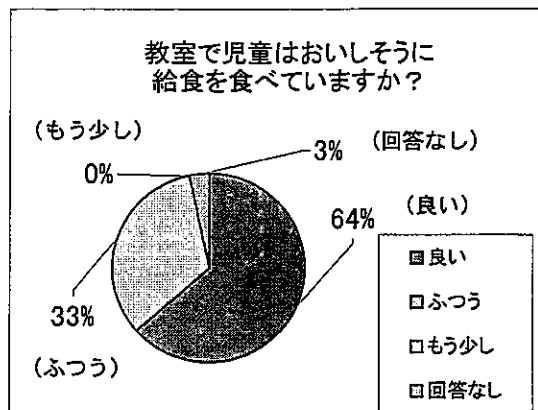
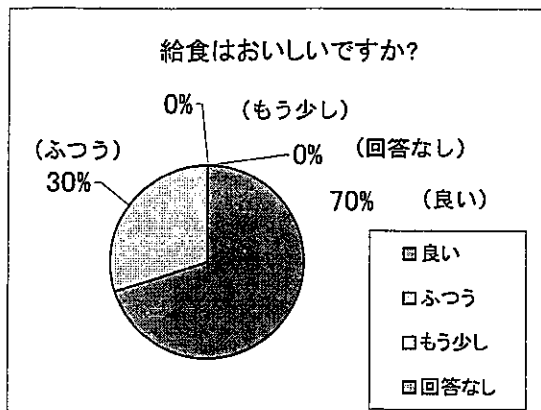


バイキング給食について
(対象：6年生 82人)



潮江東小学校 給食アンケート結果
(平成22年3月22日 教職員30名)

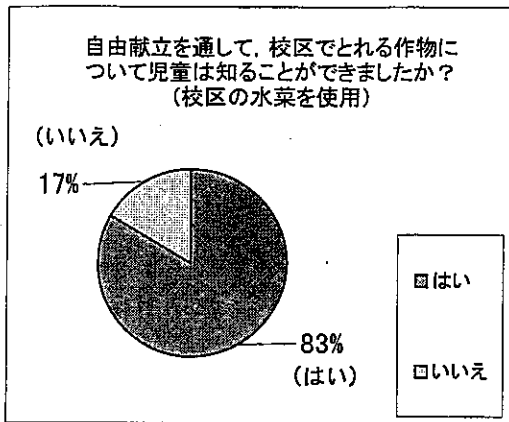
3学期の給食について



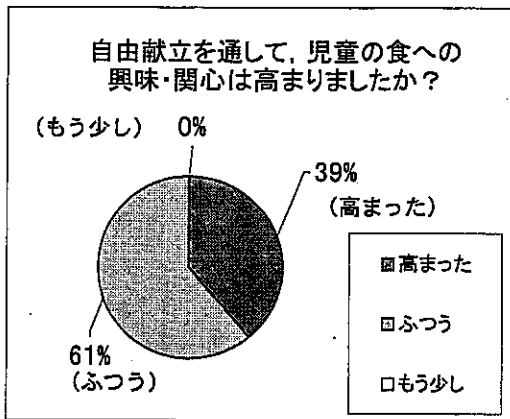
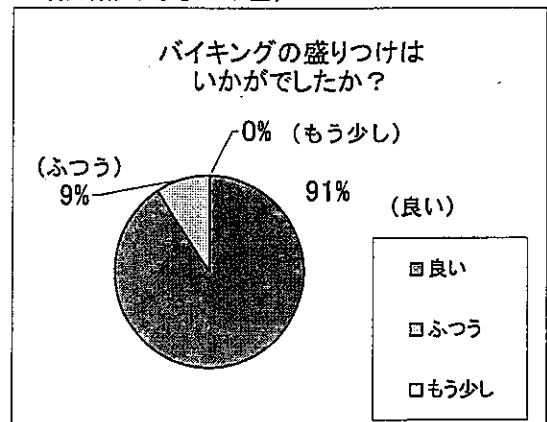
潮江東小学校 給食アンケート結果

(平成22年3月22日 教職員)

自由献立について
(教職員対象18名)



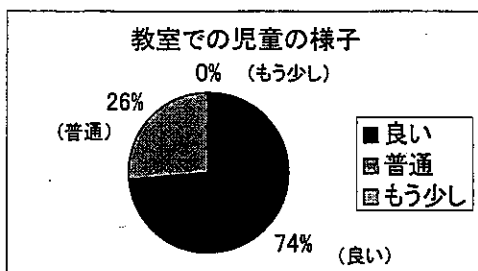
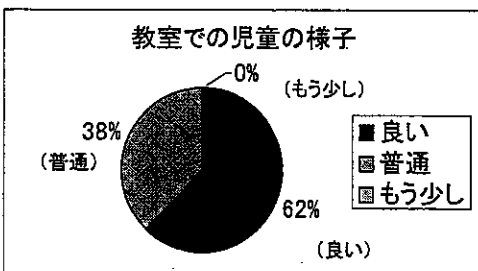
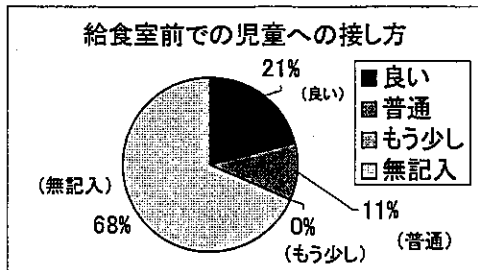
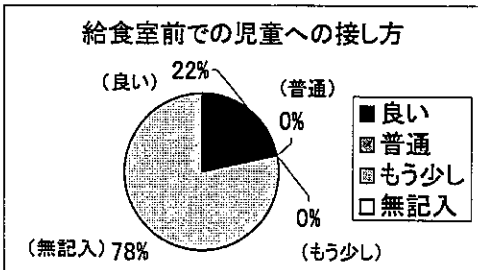
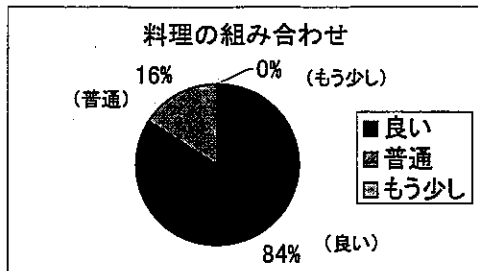
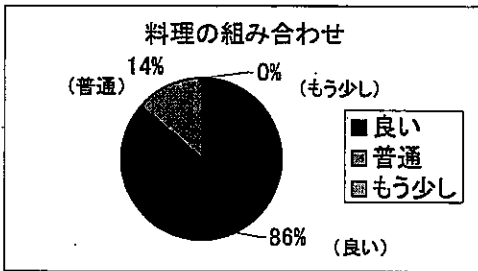
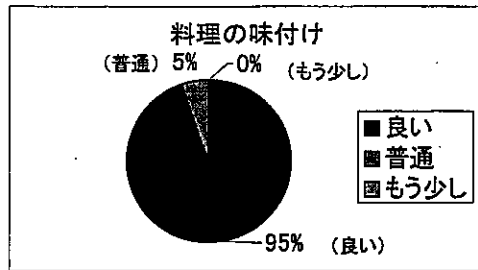
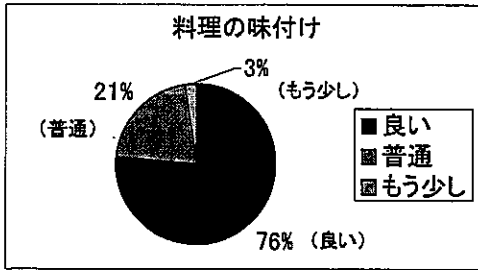
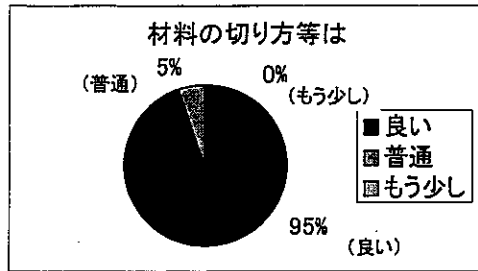
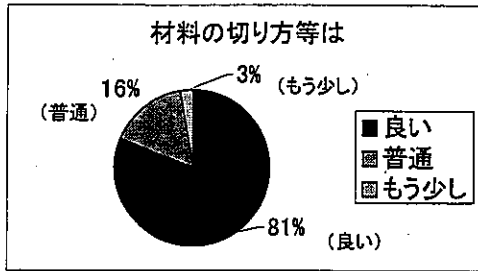
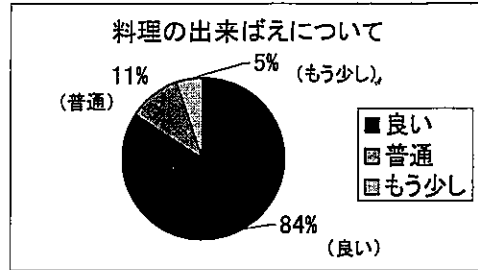
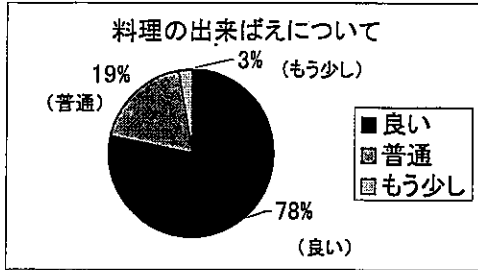
バイキング給食について
(教職員対象11名)



5月保護者対象試食会 アンケート結果

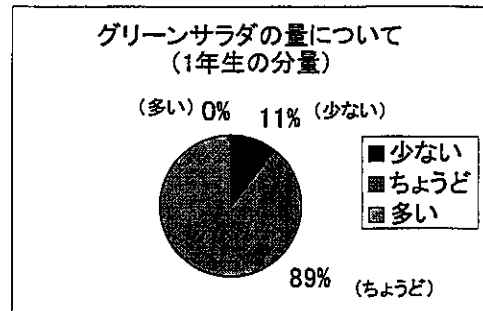
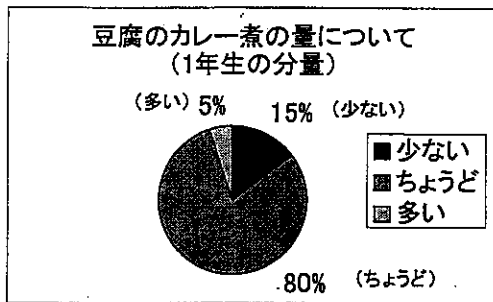
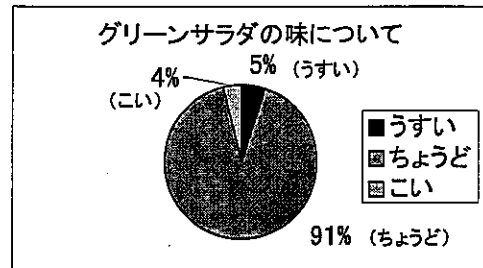
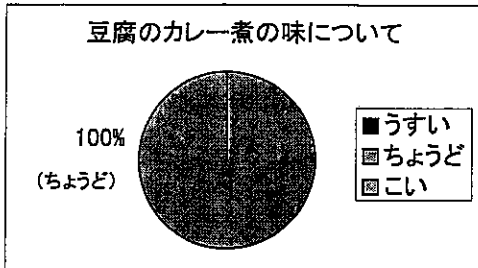
実施日: 5月28日(木)
 参加者: 保護者 37名
 献立: ごはん マーボー豆腐
 こんにゃくサラダ
 手作りゆずゼリー 牛乳

実施日: 5月29日(金)
 参加者: 保護者 19名
 献立: ごはん さわらのチリソース
 ポイルキャベツ すまし汁
 牛乳



9月保護者対象（1年生）試食会 アンケート結果

実施日：9月17日(木)
 参加者：保護者 96名
 献立：コッペパン 豆腐のカレー煮
 グリーンサラダ
 ぶどう(巨峰) 牛乳



日常業務点検表

評価区分 A:よくできている B:できている C:改善すべき点がある 記入者:潮江東小学校

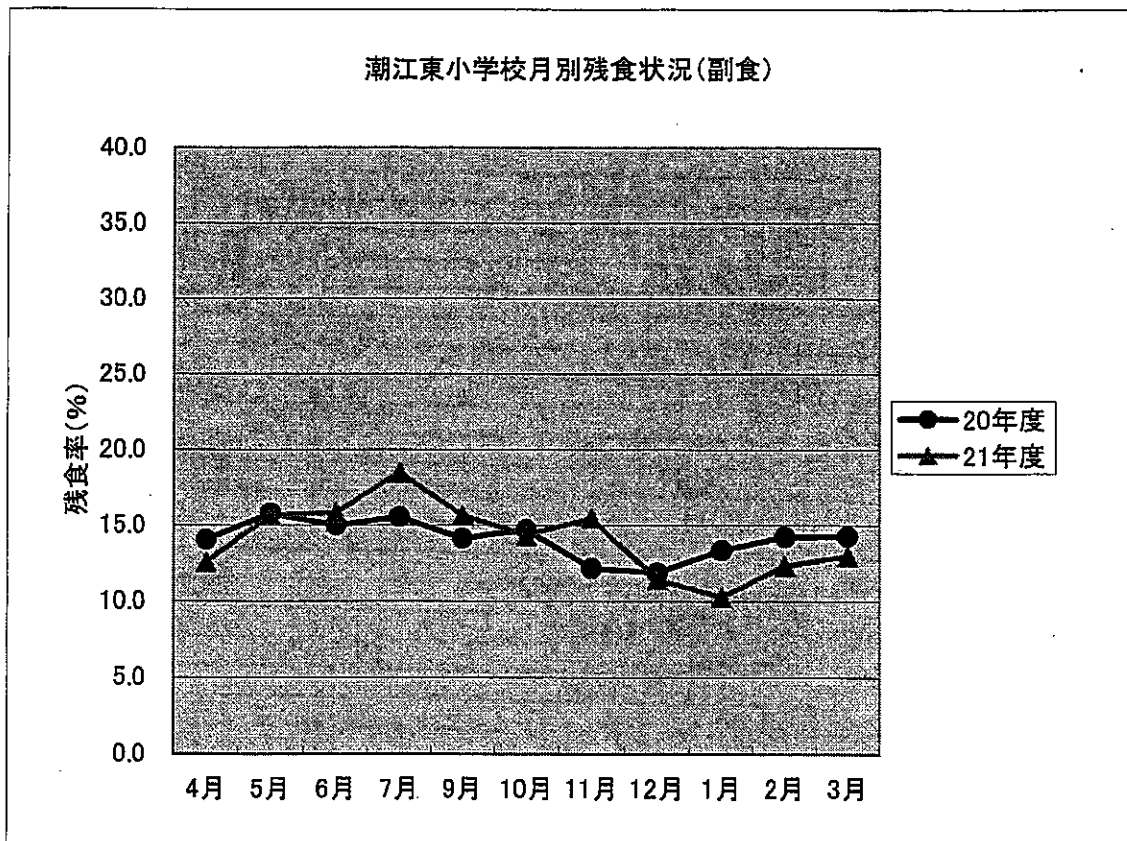
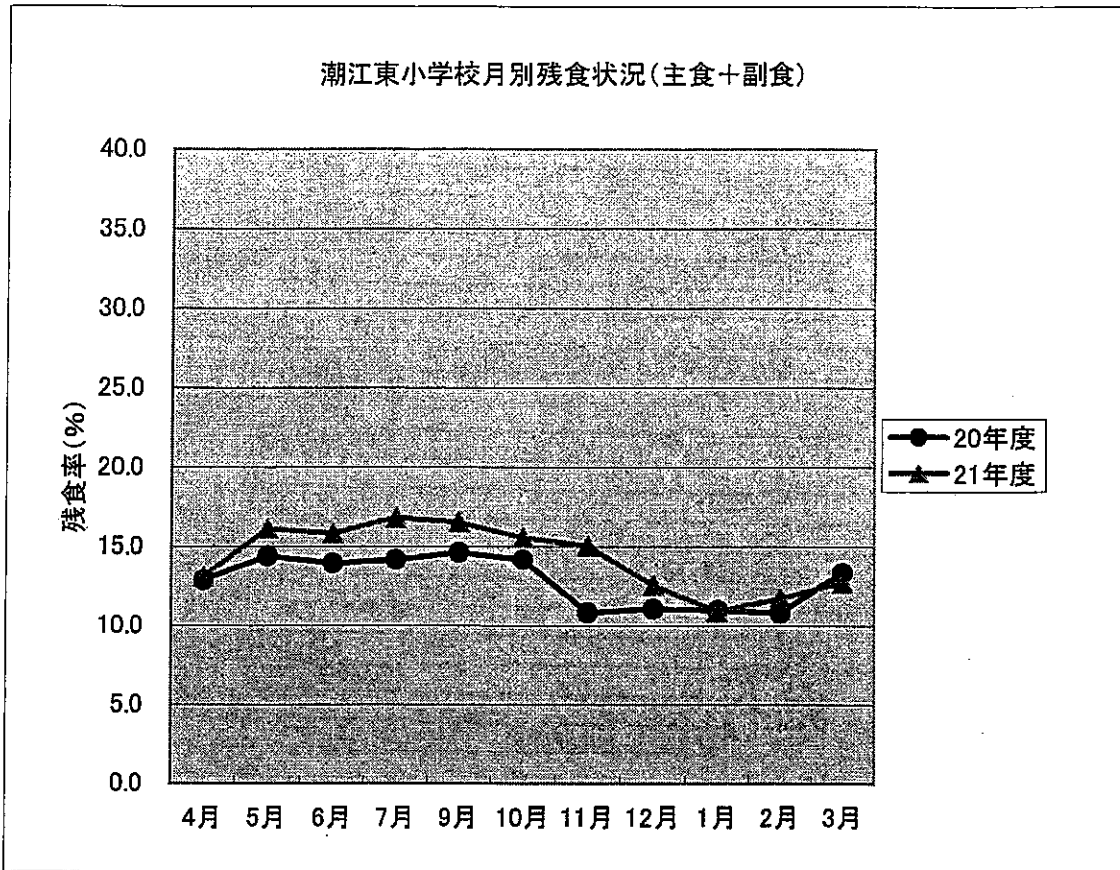
検点項目	測定基準	項目	1学期	2学期	3学期	所見
Ⅲ・Ⅳ	学校給食の基本的な考え方を対する	1 調理室前での児童への介助や声かけ等が積極的に行われているか。	A	A	A	
		2 児童・教職員等と適切にコミュニケーションがとられているか。	B	B	B	
		3 給食運営委員会への参加はされているか。	A	A	A	
Ⅲ・Ⅳ	サービスの向上などの提案	1 学校行事(試食会等)や特別献立(自由献立・セレクト給食・バイキング給食・郷土料理給食等)に対し、事業者の専門技術に基づいた積極的な協力体制をとっているか。	B	B	A	
		2 指示書どおりの「食物アレルギー児童への対応」ができているか。	A	A	A	
		3 各段階において、アレルギーの原因となるものを防ぐ体制ができているか。	A	A	A	
Ⅲ	業務実施体制	1 業務責任者・業務副責任者の管理・指導はどうか。	B	B	B	
		2 会社の指導・支援体制は十分であるか。	B	B	B	
		3 従業員の交替時や休暇への対応は適切に行われているか。	A	A	A	
		4 報告書等の提出書類は適切に提出されているか。	B	B	B	
Ⅲ	業務の円滑な運営	1 献立指示書をもとに文部科学省の基準に基づき、衛生管理を十分に考慮して作業工程表及び作業動線図を適切に作成しているか。	B	B	B	
		2 作業工程表及び作業動線図をもとに、適切に業務がされているか。	B	B	B	
		3 効率的な業務運営体制がとられているか。	B	B	B	
		4 異物混入等の事故はないか。安全に給食が提供されているか。	B	B	B	
		5 ミーティング等を行い、意見交換・情報の共有を行っているか。	B	B	B	
Ⅲ	危機管理	1 食中毒や異物混入等の事故に対する防止対策に基づき、業務が実施されているかどうか。	B	B	B	

日常業務点検表

検証項目	選定基準	項目	1学期	2学期	3学期	所見
I・II	衛生管理	1 様々な基準, マニュアル等に基づき, 業務を行っているか。	B	B	B	
		2 従事者の健康管理 (定期健康診断, 検便等) が確実に行われているか。	A	A	A	
		3 ドライ運用が行われているか。	B	B	B	
		4 学校給食に従事する際の調理設備・機器及び用具について, 適切に使用されているか。	B	B	B	
		5 食材の検収・取扱は適正にされているか。	B	B	B	
		6 調理・洗浄・消毒業務時の衛生管理は適正にされているか。	B	B	B	
		7 事業者自らの衛生検査が実施され, 安全衛生管理体制が徹底されているか。	B	B	B	
I・III	調理従事者等に対する教育・研修	1 調理技術・安全衛生管理に対する教育及び研修が適切に行われているか。	A	A	A	
	日々の給食について	項目	1学期	2学期	3学期	所見
I	給食提供	1 献立表とおりの給食ができていますか。	B	B	B	
		2 適切な時間に給食が提供できていますか。	A	A	A	
		3 適切に配缶されているか。	A	A	A	
		4 調理等において, 事業者独自の工夫がされているか。	B	B	B	
		5 献立の変更等, 突発的な場合も確切的に対応できているか。	A	A	A	
I	給食調理技術・出来ばえ	1 給食の味は適当であるか。	B	B	B	
		2 適温で提供されているか。	B	B	B	
		3 給食の出来ばえはどうか。	B	B	B	

潮江東小学校月別残食状況

資料⑧



	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計
H20給食回数	15	18	21	13	20	20	16	17	16	19	14	189
H21給食回数	13	17	22	13	19	21	17	16	15	19	15	187

同一メニューでの残食率比較

(単位：%)

資料⑨

		20年度	21年度
		9/1・月	9/1・火
	メニュー		
主食	ごはん	14.1	22.3
おかず・デザート	プルコギ風野菜炒め	18.6	17.2
	かきたま汁	7.4	9.2
	メニュー	9/2・火	9/24・木
主食	チキンカレーライス	4.5	9.8
	麦ごはん	9.4	18.7
おかず・デザート	つぼ漬け	14.3	9.6
	フルーツポンチ	9.4	15.5
	メニュー	9/3・水	9/10・木
主食	ごはん(H20)・コッペパン(H21)	22.8	11.8
おかず・デザート	魚の香草焼き	20.7	18.1
	スープ	18.8	22.8
	もやしのごまドレッシング	17.4	15.4
	メニュー	9/5・金	9/11・金
主食	親子丼	12.8	15.5
おかず・デザート	ピーナッツあえ	11.9	13.7
	ぶどう		
	メニュー	9/9・火	9/14・月
主食	ピピンバ	18.7	9.4
おかず・デザート	わかめのスープ	13.4	15.2
	手作りパインゼリー(H20)・洋梨ゼリー(H21)		
	メニュー	9/16・火	9/29・火
主食	小型コッペパン(H20)・バターロールパン(H21)	7.2	4.9
おかず・デザート	海の幸スパゲティ	11.3	14.0
	海草とコーンのサラダ	20.5	17.2
	りんご		5.5
	メニュー	9/17・水	9/16・水
主食	麦ごはん	19.7	30.8
おかず・デザート	鶏とごぼうの煮物	25.6	24.7
	すまし汁	11.7	11.0
	じゃこ	5.7	5.7
	メニュー	9/18・木	9/18・金
主食	ごはん	19.7	28.5
おかず・デザート	さんまの松前煮	32.3	36.5
	みそ汁	13.6	18.0
	甘酢あえ	27.3	25.2
	メニュー	9/22・月	9/15・火
主食	ごはん	24.6	21.3
おかず・デザート	肉豆腐	13.8	22.1
	たくあんあえ	13.1	14.7
	メニュー	9/25・木	9/8・火
主食	ごはん	15.7	18.8
おかず・デザート	厚揚げのみそ炒め	19.1	20.3
	きゅうりと寒天の酢の物	13.7	14.6
	手作り佃煮	7.5	3.4
	メニュー	9/26・金	9/2・水
主食	ごはん	15.3	22.9
おかず・デザート	魚のピリ辛揚げ	3.3	6.4
	3色あえ	7.3	15.8
	みそ汁	6.3	11.8
	メニュー	9/29・月	9/25・金
主食	ごはん	14.2	25.0
おかず・デザート	魚の甘酢ソース	5.6	10.3
	キャベツのごまあえ	10.2	18.3
	沢煮椀	16.3	22.3

衛生管理点検表

点検日：平成21年10月30日(金)

高知市立潮江東小学校

施設の面積	181 m ²	食数あたり面積 0.31 m ²
項目	確認内容	備考
(施設設備の使用状況)		
1 汚染作業・非汚染作業区域の区分	(有) 無し	
2 検収室の状況	(適) 不適	表面温度計、手袋等設置。文房具は引き出しの中に保管されている。
3 調理室の温度・湿度の記録	(有) 無し	
4 手洗い設備の手指洗浄消毒薬等の状況	(適) 不適	手洗い後の手指消毒にアルコールが使用されている。
5 シンク・調理台・移動台等の状況	(適) 不適	
6 タワシ・ホース等の収納状況	(適) 不適	
7 排水溝の状況	(適) 不適	
8 調理従事者用トイレの状況	(適) 不適	
(献立内容への対応状況)		
1 人数面の配慮	(適) 不適	
2 衛生面の配慮	(適) 不適	作業内容により担当者が適切に分けられている
3 個別対応への配慮	(適) 不適	個別対応担当者が配置されている
(食材料の検収)		
1 食材料の受け入れ状況	(適) 不適	手洗い、手袋の着用等適宜実施。専用容器への移しかえがされている。
2 品質(品温・目視等)の確認・記録	(適) 不適	専用容器への移しかえ時に丁寧に目視確認されている。
3 量目(数量)の確認・記録	(適) 不適	計量確認が実施されている。
4 原材料の採取・保管方法	(適) 不適	50g計量採取されている。
5 検収後の食材の保管方法	(適) 不適	
(調理作業)		
1 下処理の方法	(適) 不適	野菜の3回洗浄も丁寧に実施されていた。
2 作業工程	(適) 不適	
3 作業動線	(適) 不適	牛肉・すりみの動線が他の食材と交差しない工夫がされていた
4 汚染・非汚染の区別	(適) 不適	使い捨て手袋の使用等に汚染・非汚染の認識が現れていた。
5 二次汚染防止の工夫	(適) 不適	
6 前掛けの使い分け	(適) 不適	使い捨ての前掛けを効果的に使用するなど、適切。
7 食材の取り扱い・温度管理	(適) 不適	
8 食材毎の専用容器	(適) 不適	食材ごと、清浄度ごとに使い分けられている。
9 器具の取り扱い	(適) 不適	
10 器具・機械の洗浄方法(作業中)	(適) 不適	他の作業に水はねしないよう、ゆっくり丁寧に実施されている。
11 器具・機械の洗浄方法(作業後)	(適) 不適	
12 作業区分毎の手洗い	(適) 不適	調理作業中の手洗い回数が多い。
13 配膳(個別対応)・配缶時間	(適) 不適	「和えもの」11:55～、「牛肉ちらしの具・すりみ汁」12:15～
14 検食の実施状況	(適) 不適	
15 調理終了後、給食時間までの保管状況	(適) 不適	直前仕上げが実施されている。
16 調理終了後、給食開始時刻までの時間	50分～1時間	最も早く調理が終了した「和えもの」で時間を確認。
(洗浄・消毒・清掃作業)		
1 食器の洗浄方法	(適) 不適	浸漬時間が十分とられている。
2 食缶の洗浄方法	(適) 不適	丁寧に洗浄されており、食缶につやがある。
3 残食の処理方法	(適) 不適	
4 調理場の清掃方法	(適) 不適	週1回床・壁下壁の洗浄が丁寧にされている。
(調理従事者)		
1 健康状態の確認	(有) 無し	出勤時と退勤時の2回確認・記録されている。
2 調理衣の衛生	(適) 不適	日常の洗濯の他、週1回クリーニングに出されている。
3 作業工程表の作成	(適) 不適	
4 作業動線図の作成	(適) 不適	
(機械器具の日常点検)		
1 実施状況	(適) 不適	
2 確認・記録	(有) 無し	スライサーは使用ごとに確認・記録されている。
(日常点検票等の記録)		
1 必要な記録がとれている	(適) 不適	
2 学校への提出	(有) 無し	業務完了報告書(日報)(月報)に添付されている。

高知市食品衛生法施行条例に定める措置の基準に基づく監視指示票

許可の種類 飲食店営業（一般食堂・レストラン） 許可番号 第2009385号
 屋号 メフォス02341号店 営業者氏名 (株)メフォス
 所在地 高知市潮新町2丁目1-53 食品衛生責任者

指示票確認者署名

		指 示 項 目	指 摘 項 目 数					
第1 食品取扱施設等における衛生管理	1. 一般事項	<input type="checkbox"/> 計画的衛生管理 <input type="checkbox"/> 清掃・洗浄・消毒の方法 <input type="checkbox"/> 前号の方法の評価 <input type="checkbox"/> 能力に応じた食品取扱	0					
	2. 施設の衛生管理	<input type="checkbox"/> 定期的な清掃 <input type="checkbox"/> 不必要物品の排除 <input checked="" type="checkbox"/> 内壁・天井・床の清潔 <input type="checkbox"/> 十分な採光・照明・換気, 温度・湿度管理 <input type="checkbox"/> 窓・出入口の開放禁止 <input type="checkbox"/> 排水溝の清掃・補修 <input type="checkbox"/> 便所の清掃・消毒 <input type="checkbox"/> 施設内動物飼育禁止	1					
	3. 食品取扱設備等の衛生管理	<input type="checkbox"/> 機械器具の衛生的使用 <input checked="" type="checkbox"/> 機械器具の洗浄・消毒と衛生的保管 <input type="checkbox"/> 機械器具の点検・補修 <input type="checkbox"/> 機械器具の洗浄剤適正使用 <input type="checkbox"/> 計器類及び滅菌浄水装置の定期的点検 <input type="checkbox"/> 調理器具等の洗浄・消毒・乾燥 <input type="checkbox"/> 洗浄剤, 消毒剤等の安全な使用・保管 <input type="checkbox"/> 清掃用機械器具の洗浄・乾燥と専用場所保管 <input type="checkbox"/> 手洗設備の石けん・消毒剤 <input type="checkbox"/> 洗浄設備の清潔 <input type="checkbox"/> 食品の放射線照射量の線量確認と記録	1					
	4. ねずみ, 昆虫等の対策	<input type="checkbox"/> ねずみ・昆虫等の侵入防止 <input type="checkbox"/> ねずみ・昆虫等の駆除と実施記録 <input type="checkbox"/> 殺そ剤・殺虫剤等の取扱い <input type="checkbox"/> 原材料・製品・包装資材等の保管	0					
	5. 廃棄物及び排水の取扱い	<input type="checkbox"/> 廃棄物保管・廃棄の手順書作成 <input type="checkbox"/> 廃棄物容器の区別と清潔維持 <input type="checkbox"/> 廃棄物の食品取扱区域外搬出 <input checked="" type="checkbox"/> 廃棄物保管場所の適切管理 <input type="checkbox"/> 廃棄物・排水の適切処理	1					
	6. 食品等の取扱い	<input type="checkbox"/> 原材料の点検・記録 <input type="checkbox"/> 原材料の前処理・保存方法 <input type="checkbox"/> 原材料使用期限等確認 <input type="checkbox"/> 添加物適正使用 <input type="checkbox"/> 製造・調理等での病原微生物等の死滅・除去 <input type="checkbox"/> 各過程での時間・温度管理 <input checked="" type="checkbox"/> 食品間の相互汚染防止(□未加熱原材料の取扱, <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵庫・室内での相互汚染防止, □食品取扱者以外の立入禁止, □未加熱食品取扱器具等の洗浄・消毒) <input type="checkbox"/> 器具・容器包装の適切な使用・表示 <input checked="" type="checkbox"/> 食品等の製造・加工(□異物混入防止措置と検査, □原材料・製品等のロットごとの管理・記録, □製品説明書作成・保存, □原材料以外のアレルギー物質混入防止) <input type="checkbox"/> 原材料・製品の自主検査実施と結果保存	1					
	7. 使用水等の管理	<input type="checkbox"/> 水道水又は飲用適の水の使用 <input type="checkbox"/> 水道水以外の水の水質検査と成績書保存 <input type="checkbox"/> 水源等汚染時の使用中止と水質検査 <input type="checkbox"/> 飲用不適時の使用中止と適切な措置 <input type="checkbox"/> 貯水槽の定期清掃 <input type="checkbox"/> 水道水以外の水の殺菌・浄水装置の定期確認と記録 <input type="checkbox"/> 飲食用水の衛生的製造・貯蔵 <input type="checkbox"/> 使用水の再利用時の適切管理	0					
	8. 食品衛生責任者の設置	<input type="checkbox"/> 施設・部門ごとの食品衛生責任者設置 <input type="checkbox"/> 食品衛生責任者の資格 <input type="checkbox"/> 食品衛生責任者名の掲示 <input type="checkbox"/> 食品衛生責任者の講習会受講 <input type="checkbox"/> 食品衛生責任者による衛生管理 <input type="checkbox"/> 食品衛生責任者の注意義務, 営業者への意見 <input type="checkbox"/> 食品衛生責任者の意見尊重	0					
	9. 記録の作成・保存	<input type="checkbox"/> 食品等に係る記録の作成・保存 <input type="checkbox"/> 記録の保存期間の合理的な設定 <input type="checkbox"/> 要請時の記録提出	0					
	10. 回収及び廃棄	<input type="checkbox"/> 問題発生時の回収体制・手順 <input type="checkbox"/> 回収製品の廃棄等必要措置 <input type="checkbox"/> 回収製品の区別保管, 保健所等指示順守 <input type="checkbox"/> 回収等の消費者への公表	0					
	11. 管理運営要領の作成等	<input type="checkbox"/> 管理運営要領作成・周知徹底 <input type="checkbox"/> 定期的製品検査等実施, 要領の効果検証・見直	0					
	12. 検食の実施	<input type="checkbox"/> 100食以上調製施設の検食保存 <input type="checkbox"/> 検食の記録保存	0					
第2 食品取扱者等の衛生管理	<input type="checkbox"/> 食品取扱者の健康状態把握 <input type="checkbox"/> 指示時の検便実施 <input type="checkbox"/> 食品取扱者の健康管理と感染時の措置 <input type="checkbox"/> 病原体保有者の食品作業従事禁止 <input type="checkbox"/> 衛生的な作業着・履物使用 <input type="checkbox"/> 装飾品等の持込禁止 <input type="checkbox"/> 手指の手入れ, 手指の洗浄・消毒 <input type="checkbox"/> 作業中の非衛生的行為禁止 <input type="checkbox"/> 食肉等食品取扱者の繊維製品手袋使用禁止 <input type="checkbox"/> 食品取扱者以外の者の衛生管理規定順守	0						
第3 食品取扱者等に対する教育訓練	<input type="checkbox"/> 食品衛生責任者等の衛生教育実施 <input type="checkbox"/> 化学物質取扱者への教育訓練実施	0						
第4 運搬	<input type="checkbox"/> 食品用車両等の構造と清潔維持 <input type="checkbox"/> 混載時の食品以外との区分 <input type="checkbox"/> 運搬中食品の汚染防止 <input type="checkbox"/> 車両等の洗浄・消毒 <input type="checkbox"/> バルク輸送時の専用車両等使用 <input type="checkbox"/> 車両等内部の温度・湿度等管理 <input type="checkbox"/> 配送時間の管理 <input type="checkbox"/> 弁当等の適切な出荷時間	0						
第5 販売	<input type="checkbox"/> 遮光と適正な温度管理 <input type="checkbox"/> 消費・賞味期限の管理	0						
第6 表示	<input type="checkbox"/> 適正な表示 <input type="checkbox"/> 弁当類の消費期限の時間表示	0						
その他の指示	<ul style="list-style-type: none"> ・構造上の清掃困難箇所に注意すること ・保管庫に器具を収納するときは乾燥後とすること ・廃棄物保管庫は作業時以外開放しないこと ・食材検品時の温度確認は食材の実際の温度を測定するよう留意すること ・調理器具についても相互汚染防止を徹底すること ◎衛生管理について全般的に良好であるので, 管理体制を維持するよう留意すること 	<table border="1"> <tr> <td>合計指摘 項目数</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>10項目以上</td> <td>改善報告書の提出</td> </tr> <tr> <td>20項目以上</td> <td>行政処分を含む指導</td> </tr> </table>	合計指摘 項目数	4	10項目以上	改善報告書の提出	20項目以上	行政処分を含む指導
合計指摘 項目数	4							
10項目以上	改善報告書の提出							
20項目以上	行政処分を含む指導							

食品衛生法による食品衛生監視票とは異なりますのでご注意ください

監視年月日 平成 21 年 10 月 30 日

高知市保健所 生活食品課 食品衛生監視員

藤川 洋 一 郎



高知市立潮江東小学校給食運営委員会設置要項

(設置)

第1条 高知市立潮江東小学校において、民間委託試行実施後の学校給食の円滑な運営を図るため、高知市立潮江東小学校給食運営委員会（以下「委員会」という。）を置く。

(所掌事務)

第2条 委員会の所掌事務は次のとおりとする。

- (1) 学校給食調理業務民間委託の履行状況に関すること
- (2) 地域食材を活用した学校給食献立に関する調査・研究に関すること
- (3) 学校給食の教材としての活用方法に関すること

(組織)

第3条 委員会は、原則として次の委員をもって組織する。

- | | |
|----------------|------|
| (1) 学校長 | 1名 |
| (2) 給食主任 | 1名 |
| (3) 学校栄養職員 | 1名 |
| (4) 受託業者業務責任者等 | 2名以内 |
| (5) 保護者代表 | 3名以内 |

2 委員の任期は1年とする。ただし、再任を妨げない。

3 補欠委員の任期は、前任者の残任期間とする。

(委員長及び副委員長)

第4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 委員長は、会務を総理し、委員会を代表する。

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、その職務を行う。

(会議)

第5条 委員会の会議は、委員長が必要に応じて招集し、委員長が議長となる。

(庶務)

第6条 委員会の庶務は、高知市立潮江東小学校において処理する。

(その他)

第7条 この要項に定めるもののほか、委員会の運営等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

(施行期日)

1 この要項は、平成21年6月1日から施行する。

(経過措置)

2 第3条第2項の規定にかかわらず、施行年度の委員の任期は、平成21年6月1日から平成22年3月31日までとする。