

高知市学校給食調理業務委託事業の検証結果報告

平成28年12月

高知市教育委員会

目 次

| | |
|----------------------------|----|
| I 学校給食の実施状況 | 1 |
| II 学校給食調理業務委託の状況 | 2 |
| 1 業務委託実施までの経緯 | 2 |
| 2 業務委託の進捗状況等 | 3 |
| 3 業務委託の仕組み | 4 |
| 4 業務委託後の運用 | 6 |
| III 学校給食調理業務委託の検証 | 9 |
| 1 検証の概要 | 9 |
| 2 検証 | 9 |
| 3 検証のまとめ | 17 |
| 資料 | |
| 学校給食の流れと民間委託の部分 | 19 |
| 高知市学校給食調理業務民間委託業者選定基準 | 20 |
| 高知市立学校給食運営委員会設置要項 | 21 |
| 日常業務点検表（給食運営委員会用） | 22 |
| 食品衛生監視指導の監視項目 | 24 |
| 学校給食施設衛生管理点検項目 | 25 |
| 「学校給食を中心とする食に関する指導アンケート」結果 | 26 |
| 平成28年度完全給食実施校の概要 | 37 |

I 学校給食の実施状況

本市では、幼稚園1園、小学校39校、中学校4校、義務教育学校（小学校課程から中学校課程までの義務教育を一貫して行う学校）2校、特別支援学校1校において完全給食（パン又は米飯、ミルク及びおかずの給食）を実施しており、その実施人数は、平成28年5月1日現在で17,355人、給食日数は年間おおむね小学校193日、中学校177日となっている。

また、給食費は、幼稚園190円、小学校（義務教育学校前期課程含む。）250円、中学校（義務教育学校後期課程含む。）280円としている。

調理方式については、小学校38校、義務教育学校1校及び特別支援学校が自校方式（学校敷地内の専用施設で調理）、中学校のうち3校は小学校との親子方式（近隣の学校で調理し配送）、幼稚園、小学校1校、中学校1校及び義務教育学校1校は給食センターから配送している【表1】。

中学校では、17校中完全給食の4校を除く13校でミルク給食（ミルクのみの給食）を実施しており【表2】、平成30年度中の完全給食実施を予定している。

【表1】給食実施状況1

| 区分 | 自校方式 (校) | 親子方式 (校) | センター方式 (校・園) |
|--------|-------------|-------------|-----------------|
| 小学校 | 38 | | 1 |
| 中学校 | | 3 | 1 |
| 義務教育学校 | 1 | | 1 |
| 特別支援学校 | 1 | | |
| 幼稚園 | | | 1 |
| 計 | 40 | 3 | 4 |

※ 平成28年5月1日現在

【表2】給食実施状況2

| 区分 | | 総数 | 完全給食 | | ミルク給食 | | 計 | |
|--------|-----------|--------|--------|--------|-------|--------|--------|--------|
| | | | 実施数 | 実施率(%) | 実施数 | 実施率(%) | 実施数 | 実施率(%) |
| 幼稚園 | 園数(園) | 1 | 1 | 100.0 | 0 | 0.0 | 1 | 100.0 |
| | 園児数(人) | 25 | 25 | 100.0 | 0 | 0.0 | 25 | 100.0 |
| 小学校 | 学校数(校) | 39 | 39 | 100.0 | 0 | 0.0 | 39 | 100.0 |
| | 児童数(人) | 16,164 | 16,139 | 99.8 | 0 | 0.0 | 16,139 | 99.8 |
| 中学校 | 学校数(校) | 17 | 4 | 23.5 | 13 | 76.5 | 17 | 100.0 |
| | 生徒数(人) | 5,970 | 902 | 15.1 | 1,135 | 19.0 | 2,037 | 34.1 |
| 義務教育学校 | 学校数(校) | 2 | 2 | 100.0 | 0 | 0.0 | 2 | 100.0 |
| | 児童生徒数(人) | 164 | 158 | 96.3 | 0 | 0.0 | 158 | 96.3 |
| 特別支援学校 | 学校数(校) | 1 | 1 | 100.0 | 0 | 0.0 | 1 | 100.0 |
| | 児童生徒数(人) | 141 | 131 | 92.9 | 0 | 0.0 | 131 | 92.9 |
| 計 | 学校数等(校) | 60 | 47 | 78.3 | 13 | 21.7 | 60 | 100.0 |
| | 児童生徒数等(人) | 22,464 | 17,355 | 77.3 | 1,135 | 5.1 | 18,490 | 82.3 |

※ 平成28年5月1日現在

II 学校給食調理業務委託の状況

1 業務委託実施までの経緯

本市における業務委託実施までの経緯は次のとおりである。

平成20年3月 アウトソーシング推進計画の策定

財政危機の克服，職員数の適正化，地域活性化等を目的として，学校給食調理業務を含む50項目の事務事業及び業務がアウトソーシングの対象。

平成21年4月 業務委託の試行の開始

業務委託は，①保健所の営業許可が取得可能^{※1}，②真空冷却機^{※2}の設置，③栄養教諭，学校栄養職員（以下「栄養教諭等」という。）の配置を満たす調理場とし，その3条件を満たす潮江東小学校においてプロポーザル方式^{※3}で事業者を選定し，業務委託の試行を開始。

平成21年6月 高知市学校給食調理業務民間委託試行検証委員会（以下「試行検証委員会」という。）の設置

視察や試食，学校長等へのヒアリング，児童・保護者・教職員へのアンケート調査等により，給食の完成度，衛生管理，業務の円滑な運営，教育活動との連携等について検証を行うため，有識者・保護者代表・学校関係者で構成する試行検証委員会を設置。

平成22年4月 試行検証結果の報告

試行検証委員会から，「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，全ての項目について良好であった」，「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」等の報告を受ける。

平成22年5月 業務委託の本格実施

試行検証委員会の報告を踏まえ，教育委員会において業務の委託を本格実施することを決定し，平成23年度から上記の3条件を満たす調理場を，基本的に年度ごとに2か所を実施することとした。

※1 営業許可申請に当たり保健所が指定する施設設備を有すること。

※2 加熱調理された食品を真空状態にすることで，食品内部より均一に急速冷却する装置。雑菌が繁殖しやすい温度帯（20℃～50℃）を数分で通過することができる。

※3 複数の者に目的に対する企画提案をしてもらい，その中から優れた提案を行った者を選定すること。

2 業務委託の進捗状況等

(1) 業務委託の現状

本格実施後6年目の平成28年度現在、14か所の調理場で実施しており、全調理場（41か所）に対する委託化率は34.1%となっている【表3】。

【表3】調理場別の状況

| | 調理場 | 児童生徒数（人） | 方式 | 運営 | 委託開始年度 |
|----|----------|----------|------|----|--------|
| 1 | 第四小学校 | 376 | 自校 | 直営 | |
| 2 | 第六小学校 | 191 | 自校 | 直営 | |
| 3 | 江ノ口小学校 | 214 | 自校 | 直営 | |
| 4 | 江陽小学校 | 782 | 親子 | 委託 | 平成26年度 |
| 5 | 旭小学校 | 355 | 自校 | 直営 | |
| 6 | 旭東小学校 | 380 | 自校 | 直営 | |
| 7 | 潮江小学校 | 410 | 自校 | 直営 | |
| 8 | 潮江東小学校 | 390 | 自校 | 委託 | 平成21年度 |
| 9 | 小高坂小学校 | 322 | 自校 | 直営 | |
| 10 | 昭和小学校 | 615 | 自校 | 委託 | 平成25年度 |
| 11 | 秦小学校 | 767 | 自校 | 直営 | |
| 12 | 初月小学校 | 762 | 自校 | 委託 | 平成24年度 |
| 13 | 横浜小学校 | 466 | 自校 | 直営 | |
| 14 | 長浜小学校 | 463 | 自校 | 委託 | 平成23年度 |
| 15 | 浦戸小学校 | 28 | 自校 | 直営 | |
| 16 | 三里小学校 | 244 | 自校 | 直営 | |
| 17 | 五台山小学校 | 104 | 自校 | 直営 | |
| 18 | 高須小学校 | 663 | 自校 | 委託 | 平成25年度 |
| 19 | 布師田小学校 | 94 | 自校 | 直営 | |
| 20 | 一宮小学校 | 508 | 自校 | 委託 | 平成27年度 |
| 21 | 久重小学校 | 50 | 自校 | 直営 | |
| 22 | 朝倉小学校 | 528 | 自校 | 委託 | 平成28年度 |
| 23 | 鴨田小学校 | 771 | 自校 | 直営 | |
| 24 | 一ツ橋小学校 | 329 | 自校 | 直営 | |
| 25 | 介良小学校 | 784 | 親子 | 直営 | |
| 26 | 大津小学校 | 838 | 親子 | 委託 | 平成26年度 |
| 27 | 朝倉第二小学校 | 811 | 自校 | 委託 | 平成28年度 |
| 28 | 潮江南小学校 | 349 | 自校 | 直営 | |
| 29 | 神田小学校 | 620 | 自校 | 委託 | 平成27年度 |
| 30 | 泉野小学校 | 549 | 自校 | 委託 | 平成24年度 |
| 31 | 一宮東小学校 | 362 | 自校 | 直営 | |
| 32 | 十津小学校 | 350 | 自校 | 直営 | |
| 33 | 横浜新町小学校 | 506 | 自校 | 委託 | 平成23年度 |
| 34 | 介良潮見台小学校 | 272 | 自校 | 直営 | |
| 35 | 横内小学校 | 546 | 自校 | 直営 | |
| 36 | 春野東小学校 | 586 | 自校 | 直営 | |
| 37 | 春野西小学校 | 223 | 自校 | 直営 | |
| 38 | はりまや橋小学校 | 403 | 自校 | 直営 | |
| 39 | 行川学園 | 35 | 自校 | 直営 | |
| 40 | 高知特別支援学校 | 141 | 自校 | 直営 | |
| 41 | 鏡給食センター | 234 | センター | 委託 | 平成24年度 |

※ 児童生徒数は、平成28年5月1日現在

(2) 受託者の概要

平成28年度現在、業務の受託者は2社で、市内業者が1社、市外業者が1社となっている【表4】。

【表4】委託した調理場の業者の概要

| | 調理場 | H21 | H22 | H23 | H24 | H25 | H26 | H27 | H28 |
|----|---------|---------|-----|---------|---------|------------|------------|------------|------------|
| 1 | 潮江東小 | (株)メフォス | | (株)メフォス | | | | (株)メフォス | |
| 2 | 長浜小 | | | (株)メフォス | | | (株)メフォス | | |
| 3 | 横浜新町小 | | | (株)メフォス | | | (株)メフォス | | |
| 4 | 初月小 | | | | (株)メフォス | | | (株)メフォス | |
| 5 | 泉野小 | | | | (株)メフォス | | | (株)メフォス | |
| 6 | 鏡給食センター | | | | (有)川上食品 | | | (株)高南メディカル | |
| 7 | 昭和小 | | | | | (株)メフォス | | | (株)メフォス |
| 8 | 高須小 | | | | | (株)高南メディカル | | | (株)高南メディカル |
| 9 | 江陽小 | | | | | (株)高南メディカル | | | |
| 10 | 大津小 | | | | | (株)メフォス | | | |
| 11 | 一宮小 | | | | | | (株)メフォス | | |
| 12 | 神田小 | | | | | | (株)高南メディカル | | |
| 13 | 朝倉小 | | | | | | | (株)メフォス | |
| 14 | 朝倉第二小 | | | | | | | (株)高南メディカル | |

3 業務委託の仕組み

委託する業務は、給食調理業務のほか食器洗浄、調理場の清掃等であり、献立の作成や食材の調達には、高知市教育委員会及び本市の外郭団体である公益財団法人高知市学校給食会が行っている。(資料P.19 学校給食の流れと民間委託の部分)

なお、献立は、春野地区・特別支援学校を除き、統一献立^{※4}で実施しており、栄養教諭等が栄養バランス・嗜好等を考慮した献立案を作成し、教職員、保護者、学識経験者等で構成する献立作成委員会において審議し、教育委員会で決定している。

また、食材の調達については、公益財団法人高知市学校給食会に委託しており、物資購入委員会において、安全面、品質面、産地等を確認し、選定したものの中から購入している。

(1) 業者の選定方法及び契約期間

受託者は、プロポーザル方式により選定している。(資料P.20 高知市学校給食調理業務民間委託業者選定基準)

契約期間は、5年間(各調理場における初回の契約は3年間)としている。

※4 本市では、食材の安定供給のために給食実施校を5つのグループに分け、同じ献立を使用している。

(2) 委託する業務等の内容

ア 受託者は市が指定する施設・設備を利用して、次の業務を行っている。

(ア) 給食調理業務

(イ) 食材の検収の業務、付随する食器の洗浄及び調理室・配膳室の清掃

(ウ) 給食配送業務（親子方式，センター方式）

イ 受託者は関係法令に従うほか，市が作成した次の手引等に従い業務を行っている。

(ア) 高知市学校給食衛生管理基準

(イ) 高知市学校給食用物資納品規格集

(ウ) 高知市立学校におけるアレルギー対応マニュアル

ウ 受託者は，次の業務報告書等を作成し，業務の過程及び実施結果を報告している。

(ア) 業務完了報告書（日報）

現場用献立表，作業工程表，作業動線図，衛生管理チェックリストー学校給食日常点検票ー，
温度等記録票，検収票

(イ) 業務完了報告書（月報）

衛生管理チェックリストー個人別記録票ー，青果品質連絡票，保存食簿，配送記録簿等

(3) 委託する業者の条件

ア 学校給食又は大量調理^{※5}の受託実績を有すること。

イ 製造物責任法の規定による損害賠償責任を履行するため生産物賠償責任保険等に加入していること。

ウ 契約時に本市が認める履行保証人を確保できること。

エ 常勤の業務責任者と業務副責任者を配置していること【表5】。

【表5】従事者の配置条件

| 区分 | 配置数 | 免許 | 必要な経験 |
|--------|-----|----------|-----------------|
| 業務責任者 | 1名 | 栄養士 | 学校給食施設の調理経験1年以上 |
| 業務副責任者 | 1名 | 調理師又は栄養士 | 学校給食施設の調理経験1年以上 |

(4) その他

受託者には，残食調査，嗜好調査等を行い，日々の業務に役立てることを求めている。また，学校で実施される「食に関する指導」の取組や，給食試食会等の各種行事についても，業務の範囲内で積極的に参加するよう求めている。

※5 同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設。

4 業務委託後の運用

(1) 移行準備期間

学校給食調理業務を委託に円滑に移行するため、高知市教育委員会は、調理場の施設設備や調理作業及び食物アレルギー対応、児童生徒への給食の受渡しの状況等を確認し、学校の次年度の取組予定を含め、受託者が業務を構築するに当たって必要な情報を把握している。また、栄養教諭等や学校給食調理員が移行に当たり、気になることや不安を聞き取り、調整している。

受託者決定後は、受託者に対して業務説明会を開催し、業務について説明を行うとともに、学校見学会を実施し、学校と受託者の連携体制の構築を図っている。調理場引渡しに当たっては、厨房機器業者による大型備品の機器点検と使用方法の説明を行い、受託者が使用する物品について確認書を交わしている。

学校に対しては、委託後の学校側窓口となる栄養教諭等に対し、委託後の業務の発注や受託者業務責任者との連携について説明を行っている。学校では、受託者が使用する物品の一覧を作成するとともに、新年度の給食指導や食数連絡等について教職員間で確認する等の準備を行っている。

(2) 業務開始後

学校においては、栄養教諭等と受託者業務責任者が業務開始に係る打合せを重ね、連携体制を構築している。

日々の調理業務については、現場用献立表、食物アレルギー対応一覧表等に沿って受託者が作成した作業工程表・作業動線図を、栄養教諭等が事前に確認し、受託者業務責任者と打合せを行っている。また、日々の調理業務の報告は、栄養教諭等が受託者業務責任者から日報の提出を受け、内容を確認し、翌日の調理業務について最終の打合せを行っている。

毎月月末には、受託者は当月業務について学校に報告し、学校及び高知市教育委員会は内容を確認している。また、受託者は学校からの発注に沿って、翌月の業務計画を作成している。食材に変更がある場合や、急な調理機器の故障等の緊急時においては、学校と受託者が協議し、高知市教育委員会と連携を取りながら柔軟な対応を行っている。

(3) 高知市立学校給食運営委員会の設置

学校給食調理業務委託校（以下「委託校」という。）では、学校給食の円滑な運営を図るため、高知市立学校給食運営委員会（以下「運営委員会」という。）を設置し、年間2～3回程度開催している【表6】。（資料P.21 高知市立学校給食運営委員会設置要項）

【表6】 運営委員会の開催予定（平成28年度）

| 調理場 | 配送校 | 年間開催回数 | 時期 | 参加者 | |
|---------|-----------------------------|--------|--------------------|---|--|
| 潮江東小 | — | 3回 | 7月末 12月末 3月末 | 学校長, 栄養教諭 PTA役員2名 受託者 | |
| 長浜小 | — | 3回 | 7月末 12月末 3月末 | 学校長, 給食主任, 栄養教諭 PTA会長 受託者 | |
| 横浜新町小 | — | 2回 | 7月末 3月中 | 学校長, 教頭 給食主任, 学校栄養職員 PTA会長・PTA副会長3名 受託者 | |
| 初月小 | — | 3回 | 7月中 12月中 3月中 | 学校長, 給食主任（養護教諭） 栄養教諭 PTA副会長 受託者 | |
| 泉野小 | — | 3回 | 7月末 12月末 3月末 | 学校長, 給食主任, 栄養教諭 PTA会長, PTA副会長 受託者 | |
| 鏡給食センター | 鏡小 鏡中 かがみ幼稚園 土佐山学舎 | 2回 | 8月中 2月中 | 学校長2名 給食主任2名（養護教諭含む。） 学校栄養職員 PTA会長・PTA副会長 （PTAは鏡地区・土佐山地区から 各1名） 給食センター所長 受託者 | |
| 昭和小 | — | 2回 | 9月中 3月末 | 学校長, 学校栄養職員 PTA役員2名 受託者 | |
| 高須小 | — | 3回 | 7月末 12月末 3月末 | 学校長, 給食主任 学校栄養職員 PTA会長・PTA副会長 受託者 | |
| 江陽小 | 城東中 | 3回 | 7月 12月 3月 | (小学校) 学校長 教頭 学校栄養職員 PTA会長 | (中学校) 学校長 教頭 PTA副会長 受託者 |
| 大津小 | 大津中 | 2回 | 7月中 2月末 | (小学校) 学校長 栄養教諭 PTA副会長 | (中学校) 学校長 給食主任（養護 教諭） PTA会長 受託者 |

| | | | | |
|-------|---|----|--------------------|--|
| 一宮小 | — | 3回 | 7月中 12月中 3月中 | 学校長, 給食主任 (養護教諭) 学校栄養職員 PTA副会長 受託者 |
| 神田小 | — | 3回 | 7月末 12月末 3月末 | 学校長, 教頭 給食主任, 学校栄養職員 PTA会長・PTA副会長3名 受託者 |
| 朝倉小 | — | 2回 | 7月末 2月末 | 学校長, 栄養教諭 PTA会長 受託者 |
| 朝倉第二小 | — | 3回 | 7月中 12月中 3月中 | 学校長, 教頭, 学校栄養職員 PTA会長・PTA副会長 受託者 |

(4) 運営委員会の取組

運営委員会は、業務の履行状況に関することをはじめ、地場産物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、学校給食の教材としての活用方法に関すること等について、学校・保護者代表・受託者の三者が、それぞれの取組の情報共有等の意見交換を行っている。

学校の取組として、子どもたちの給食時間の様子、学期に1回行う自由献立や使用する地場産物、給食試食会の開催や給食だより等を介した保護者からの意見、子どもたちの食育体験学習等について情報提供を行うとともに、学校側は受託者に対し、日常の業務について点検評価している。(資料 P. 22, 23 日常業務点検表)

また、受託者の取組として、学校給食調理での取組や学校行事への協力等、また、受託者自らが従事者に対して行う研修や現場指導等について、学校やPTAに説明している。

運営委員会は、学校によって特徴があり、地場産物の利用に関すること、食物アレルギー対応に関すること、また、子どもたちの食育体験学習や学校行事に関すること等について話し合う貴重な機会となっている。運営委員会の際に給食試食を行っている学校もある。

Ⅲ 学校給食調理業務委託の検証

1 検証の概要

アウトソーシング推進計画に基づき、平成23年度から本格実施している業務委託について、本格実施後5年を経過し、委託調理場数が14か所となっていることから、当該業務の運営状況等について検証を行う。

2 検証

検証は、日々の業務の運営状況をはじめ、衛生管理の状況、残食状況等を各種資料に基づき調査するとともに、児童生徒及び教職員へのアンケート調査を実施し、評価を行うこととした。

(1) 業務の円滑な運営

業務の委託に当たっては、従事者の配置、勤務体制、事故発生時等の連絡体制、研修実施等について届出を義務付けており、受託者から提出された書面を確認したところ、適正に運用されている。

ア 従事者の配置状況

委託調理場における従事者の配置については、各受託者は調理業務を安定して行うため、受託者自らの判断で、本市の配置基準より多くの従事者を配置している【表7】。

また、献立内容や学校行事に対応するため、柔軟な人員配置がされており、効率的に業務が実施されている。

【表7】 直営と委託における従事者の状況

| 年度 | 直営の場合 | | | | | 委託の場合 | 委託調理場数 (か所) |
|-----|-------|------|-------|------|------|--------|----------------|
| | 正職員 | 8h臨時 | 4hパート | 5h補助 | 計(人) | 従業員(人) | |
| H21 | 4 | | | | 4 | - | 1 |
| H22 | 4 | | | | 4 | - | 1 |
| H23 | 12 | | | 2 | 14 | 23 | 3 |
| H24 | 22 | | 1 | 8 | 31 | 47 | 6 |
| H25 | 29 | 1 | | 12 | 42 | 63 | 8 |
| H26 | 36 | 3 | 2 | 17 | 58 | 83 | 10 |
| H27 | 44 | 3 | 1 | 19 | 67 | 102 | 12 |
| H28 | 52 | 3 | 1 | 24 | 80 | 113 | 14 |
| 計 | 203 | 10 | 5 | 82 | 300 | 431 | |

※ 直営の場合の人数は、各年5月1日現在の食数により算定

イ 業務責任者・副責任者の配置状況

前出の表5（P.5参照）のとおり、受託者は業務責任者・副責任者を配置している。業務責任者については、限られた学校給食施設での勤務経験を条件としていることから、栄養士養成校の新卒者等を受託者が学校給食受託施設で育成し、業務責任者とする場合が多い。業務副責任者については、多くの委託調理場で、経験豊富な調理師資格を有する従事者が配置されている。

これまでの委託調理場において、業務が円滑に運営されているときには、業務責任者・副責任者を中心とした従事者の指揮命令系統がしっかりと構築されていると見受けられる。

委託又は更新開始年度においては、教育委員会が受託者に伝えたことが各事業所に徹底されていない、又は学校が業務責任者に伝えたことが従事者全体に徹底されていないといった、指揮命令系統の機能不全により、学校側との課題に対する共通理解が困難又は料理の仕上がりが学校側の心積もりと違うといった給食の完成度に課題が生じる場合がある。そのような場合においては、教育委員会や学校から受託者に対して指摘を行うことや運営委員会で協議することにより、受託者は自ら検討し、改善に向けた対応をとっている。

年度後半の運営委員会では、日を重ねることでよりよい連携がとれるようになった報告がなされている。

業務の円滑な運営に当たっては、業務責任者・副責任者のもと、受託者及び従事者の指揮命令系統がしっかりと構築されていることが、学校側との連携に必要である。

ウ 従事者研修の実施

研修は各受託者によって計画的に行われており、衛生管理、調理技術、業務責任者等の指導力向上等の業務外研修が実施されている。特に衛生管理に関する研修は、年間を通して複数回あり、従事者の資質向上に取り組んでいる。その他の具体的な例としては、作業工程表・作業動線図作成、食物アレルギー対応、食中毒、機器取扱い、調理・料理コンテスト、人権研修、交通安全研修等となっている。

学校給食調理は、学校給食衛生管理基準に沿って短時間に大量の調理を行う特殊性から、業務において習得する実践的な作業工程表・作業動線図の理解等の衛生管理やスライサー・回転釜等の機器を取り扱う調理技術等についての業務内研修が重要である。業務内研修について、日常的には事業所ごとに業務責任者・副責任者等から行われており、回数に差があるものの受託者指導担当者による訪問指導も実施されている。

(2) 衛生管理

ア 高知市保健所の監視指導^{※6}（食品衛生監視票）

今回の検証に当たり、委託調理場の管理運営等について、営業許可を取得している施設として、高知市保健所の食品衛生監視員による監視指導を依頼し、平成28年6月から9月に実施した。

その結果、ほとんどの監視項目において、適切との評価を受けており、受託者により業務が衛生的に運用されている。適切以外の評価については、その多くが受託者の責めに帰すべきではない施設設備の構造を原因とするものであった【表8】。

【表8】 平成28年度食品衛生監視票の状況（抜粋）

| 監視項目 | 学校名 | 潮江東小 | 長浜小 | 横浜新町小 | 初月小 | 泉野小 | 鏡給食センター | 昭和小 | 高須小 | 江陽小 | 大津小 | 一宮小 | 神田小 | 朝倉小 | 朝倉第二小 |
|-------------|------|------|-----|-------|-----|-----|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-------|
| | 基準点数 | | | | | | | | | | | | | | |
| 施設の構造等 | 12 | 9 | 6 | 12 | 6 | 6 | 12 | 6 | 9 | 12 | 6 | 3 | 9 | 6 | 6 |
| 食品取扱設備、機械器具 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 15 | 18 | 18 | 18 |
| 給水及び汚物処理 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| 管理運営 | 40 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 30 | 35 | 30 | 35 | 35 | 40 | 30 | 35 | 35 |
| 食品取扱者 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 10 | 10 | 15 | 15 | 10 | 10 | 10 |
| 計 | 100 | 92 | 89 | 95 | 89 | 89 | 90 | 89 | 82 | 90 | 89 | 88 | 82 | 84 | 84 |

※ 食品衛生監視指導の監視項目の詳細は、資料P. 24参照

イ 高知市保健所の監視指導^{※6}（学校給食施設衛生管理チェック票）

高知市食品衛生監視指導計画に基づき、学校給食施設は、高知市保健所の食品衛生監視員による立入指導が行われ、学校給食施設衛生管理チェック票により結果の通知を受けている。立入指導は、食数規模に応じ、一定期間ごとに受けるもので、委託調理場については、高知市教育委員会から高知市保健所に協力を依頼し、委託開始又は更新の前年度及び当年度も指導を受けている。

平成23年度から平成28年9月までの点検の結果について、直営調理場と委託調理場の比較を行った。直営調理場・委託調理場ともに、ほとんどの項目において適切に対応できているという評価であり、「施設・設備等」の項目を除いて、委託調理場の評価が高かった。（学校給食施設衛生管理点検項目の詳細は、資料P. 25参照）

※6 高知市食品衛生監視指導計画に基づき、高知市保健所食品衛生監視員により実施される立入指導。学校給食施設の場合、学校給食施設衛生管理チェック票により結果の通知を受ける。事前に申請を行った場合、食品衛生監視票が交付される。

「施設・設備等」の項目において、委託調理場の評価が低かった理由として、通常の学校給食施設への立入指導は10月から12月に実施されるのに対し、今回の評価に当たり委託調理場の立入指導を本年6月から9月に行ったため、資料P.25の点検項目「A-4 高温多湿を避けること」の評価が低かったことによる。また、直営調理場・委託調理場とも「施設・設備等」の評価が他の項目と比較して評価が低かった理由は、施設設備の構造や老朽化によるものであり、直営・委託に関わらず高知市教育委員会として改善するべき課題である【表9】。

【表9】 平成23年度～28年9月 学校給食施設衛生管理点検結果

| 点検項目 | 配点 | 直営調理場平均 | 委託調理場平均 |
|----------|----|---------|---------|
| 施設・設備等 | 50 | 45.9 | 42.7 |
| 調理従事者等 | 25 | 25.0 | 25.0 |
| 原材料の取扱い等 | 30 | 29.9 | 30.0 |
| 調理器具・容器等 | 15 | 14.8 | 15.0 |
| 使用水等 | 5 | 5.0 | 5.0 |
| 調理等 | 30 | 29.9 | 30.0 |
| 保存食 | 5 | 4.9 | 5.0 |
| 廃棄物処理 | 10 | 8.5 | 9.4 |

※ 点数は、「○=5点」、「△=3点」、「×=0点」として集計

※ 点検項目の詳細は、資料P.25参照

ウ 学校薬剤師による衛生検査

高知市立学校では、学校保健安全法に定められた「学校環境衛生管理基準」に基づく学校環境衛生基準に沿って学校薬剤師が教室等の環境や飲料水等の水質及び施設・設備、学校の清潔等について検査を実施している。高知市教育委員会では、これに合わせ、「学校給食衛生管理基準」に沿って学校薬剤師による学校給食調理場等の拭き取り検査（細菌の付着を検査するもの）等の衛生検査並びに指導を実施している【表10】。

直営調理場・委託調理場ともに食器の使用年数の違いによる脂肪・澱粉の残留量の多少が見られるものの、ほとんどの検査項目において適切に対応できており、この検査結果を踏まえて、手洗いや食器洗浄の方法を見直してもらう機会とし、衛生管理に役立てている。

【表10】 学校薬剤師による学校給食検査

| 対象 | 回数 | 検査内容 |
|---------------------|-----|---|
| 学校給食調理室 学校給食センター | 年1回 | 施設設備衛生 器具等検査（大腸菌） 食器検査（残留脂肪、澱粉） 調理場内の水質検査の実施状況 等 |
| 学校給食センター配送校・園 | 年1回 | 施設設備衛生 器具等検査（大腸菌） 等 |

エ 栄養教諭等による衛生管理指導

学校給食施設において、食中毒や異物混入等の事故防止の徹底のため、学校給食法に定められた「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」に沿った調理工程等の状況について、年に1回、栄養教諭等による衛生管理指導を行っている。直営調理場・委託調理場ともにドライ^{※7}作業、調理場の清掃等について課題とされているが、確認された状況について、管理職、栄養教諭等、学校給食調理員が協議を行うことにより、各調理場の状況に合わせた衛生管理の向上を図っている。

オ 受託者自らの衛生管理に関する取組

受託者は、自社に拭き取り検査（細菌の付着を検査するもの）やATP検査（汚れの有無を検査するもの）を行う部署を持つ、又は外部の衛生管理専門企業に依頼する等、受託している調理場の衛生管理状態を確認し、調理作業時の衛生管理を改善するための検査を自ら実施している。

その他、受託者は、従事者の衛生管理に関する知識や作業における衛生管理の向上のため、研修を実施し、従事者に受講させている。

(3) 給食の完成度

ア 学校給食を中心とする食に関する指導アンケート調査

平成28年7月から8月にかけて完全給食実施校（小学校39校、中学校4校、義務教育学校2校）の児童生徒（小学5年生、中学1年生）及び教職員を対象に「学校給食を中心とする食に関する指導アンケート」調査を実施した。

(ア) 児童生徒の評価

| | | 直営校 | 委託校 |
|---------------------------|--------------------------|-------|-------|
| 問1 給食はおいしいですか。 | ・おいしい ・ふつう | 97.6% | 97.4% |
| 問2 給食のおかずは食べやすく調理されていますか。 | ・いつも食べやすく調理されている ・ふつう | 98.2% | 97.6% |
| 問5 汁物は温かいですか。 | ・温かい | 91.6% | 88.9% |

※ 詳細は、資料P.26～P.30参照

※7 常に床を乾かしておくことで、調理場内湿度が低く保たれ、細菌の繁殖を抑え、跳ね水による汚染を防止することができるほか、従事者が滑りにくく軽装で作業できる環境を確保できる。

(イ) 教職員の評価

| | | 直営校 | 委託校 | |
|---|--------------------------|--------|-------|-------|
| 問1 味付けは児童生徒にとって適切ですか。 | ・適切である ・どちらともいえない | 97.0% | 97.3% | |
| 問2 食材の切り方や大きさは児童生徒にとって適切ですか。 | ・適切である ・どちらともいえない | 98.4% | 99.0% | |
| 問3 温かいものは温かく、冷たいものは冷たく提供されていますか。 | ・提供されている ・どちらともいえない | 全体 | 96.7% | 94.6% |
| | | リフト校 | 96.1% | 94.2% |
| | | カウンター校 | 97.0% | 95.6% |
| 問4 食器やトレイは清潔に保たれていますか。 | ・清潔に保たれている ・どちらともいえない | 98.6% | 97.7% | |
| 問5 給食配膳室または給食ワゴンが清潔に保たれていますか。 | ・清潔に保たれている ・どちらともいえない | 99.1% | 99.6% | |
| 問6 給食配膳室または給食ワゴン運搬時において、児童生徒への見守りや配慮がされていますか。 | ・されている ・どちらともいえない | 全体 | 93.7% | 96.9% |
| | | リフト校 | 92.6% | 96.8% |
| | | カウンター校 | 94.3% | 97.1% |
| 問7 給食配膳室または給食ワゴン運搬時において、給食関係職員と児童生徒はコミュニケーションが図られていますか。 | ・図られている ・どちらともいえない | 全体 | 85.3% | 80.2% |
| | | リフト校 | 74.0% | 73.8% |
| | | カウンター校 | 91.6% | 96.4% |

※ 詳細は、資料P.31～P.36参照

※「ふつう」「どちらともいえない」については、否定的ではない意見として集計

今回のアンケート調査においては、味付けやおいしさ、食べやすさや食材の切り方、大きさについては、児童生徒の評価では直営校のポイントが高く、教職員の評価では委託校のポイントが高い結果となった。

給食の温度に関する項目では、直営校が委託校のポイントを上回る結果となったが、これは直営校にカウンター方式が多く、委託校にリフト方式及び配送校が多いことが関係していると推察される。理由として、調理場に隣接するカウンターで給食を児童生徒が受け取るカウンター方式と比較し、ワゴンで教室まで配送するリフト方式や配送校は、配缶^{※8}や冷蔵庫からの取出し時間帯が早くなることなどがあげられる。リフト校と配送校の合計した割合は、直営校では37.0%（27校中10校）、委託校では72.2%（18校中13校）となっている。（資料P.37参照）

食器やトレイの清潔さはやや直営校のポイントが高かったが、配膳室や給食ワゴンの清潔さについては、委託校での否定的意見は少なかった。

児童生徒への見守りや配慮については、委託校が3.2ポイント高い結果となった。これは、配缶から給食受取りまでにおいて、受託者における管理がなされている結果であろう。

※8 出来上がった給食を運搬するための容器（食缶）に計量して入れること。

給食関係職員と児童生徒のコミュニケーションについては、直営校が5.1ポイント高かった。この点についても、直営校においてはカウンター方式が多く、児童生徒が調理場へ足を運ぶ機会が多いことが関係していると考えられる。

イ 残食量調査

残食率の比較においては、委託校は、同年度の直営校より差はわずかであるが、低い傾向がある【表11】。

【表11】 主食・副食の残食率

| 年度 | 直営校平均 | | 委託校平均 | |
|-----|-------|------|-------|------|
| | 主食平均 | 副食平均 | 主食平均 | 副食平均 |
| H23 | 8.4% | 6.3% | 7.5% | 6.3% |
| H24 | 8.5% | 7.5% | 6.3% | 4.5% |
| H25 | 7.2% | 6.9% | 5.7% | 4.5% |
| H26 | 7.1% | 6.6% | 6.4% | 5.8% |
| H27 | 7.1% | 6.1% | 6.6% | 5.5% |

※ 直営校は、栄養教諭・学校栄養職員配置校

(4) 受託者と教育活動との連携

委託校における教育活動との連携については、受託者が子どもたちにとって学校給食は生きた教材であることを理解しているか、学校運営へ協力しているかについて、各学校における運営委員会の状況等から確認した。

学校行事への協力については、行事の趣旨を理解し、学校で行うバザーや学校・地域のお祭り、給食試食会、運動会、愛校作業等への参加が見られた。その他、各学校の特色ある教育活動や行事への協力も実施されている【表12】。

【表12】 各学校の特色ある教育活動との連携・行事への協力

| 調理場 | 配送校 | 教育活動との連携 | 行事への協力 |
|------|-----|--|---|
| 潮江東小 | — | <ul style="list-style-type: none"> ・セレクト給食・弁当給食・バイキング給食の実施 ・体験学習で収穫したさつまいも等の調理 ・児童からのインタビューへの対応 | <ul style="list-style-type: none"> ・音楽会への出演 ・ひがしっこまつりへの協力 |
| 長浜小 | — | <ul style="list-style-type: none"> ・皿鉢給食・バイキング給食の実施 | <ul style="list-style-type: none"> ・運動会の駐車場係 ・バザーへの協力 |

| | | | |
|-----------|-----------------------------|--|--|
| 横浜新町小 | — | ・皿鉢給食・バイキング給食の実施 | ・夏祭りへの協力 ・みそ汁の日（年2回） ・児童給食エプロン新年度準備 |
| 初月小 | — | ・自由献立において飾り切りフルーツの盛り合わせの提供 ・バイキング給食の実施 ・体験学習で収穫した野菜の調理（じゃがいもチップス等） | ・夏祭りへの協力 ・運動会の駐車場係 |
| 泉野小 | — | ・セレクト給食・弁当給食・バイキング給食の実施 ・学校で栽培したしいたけの学校給食への活用 | ・いずみのフェスティバルへの協力 ・運動会の来客用お茶係 ・就学時健診の着替えの補助 ・音楽会の駐輪係 ・バザーへの協力 |
| 鏡学校給食センター | 鏡小 鏡中 かがみ幼稚園 土佐山学舎 | ・鏡小への保温機器の設置 ・幼稚園お誕生会特別献立対応 ・体験学習で収穫した鏡小の筍、幼稚園の玉葱の学校給食への活用 ・バイキング給食（28年度開始予定） | ・センター周辺地域の清掃活動等への参加 ・土佐山学舎バザーへの協力 |
| 昭和小 | — | ・皿鉢給食・バイキング給食の実施 | |
| 高須小 | — | ・体験学習で収穫した玉葱の学校給食への活用（200kg） ・学校林で栽培したしいたけの調理 | ・各学期末に給食着のアイロンがけ ・給食室前の掲示物の作成 ・バザーへの協力 |
| 大津小 | 大津中 | ・高知の特産物出前授業にかかる試食の準備 | 大津小 ・エコふえすたへの協力 ・卒業式の来賓接待 大津中 ・バザーへの参加 |
| 江陽小 | 城東中 | ・体験学習で収穫したさつまいも・大根の学校給食への活用 | 江陽小 ・夏祭り・バザーへの協力 |
| 一宮小 | — | ・料理教室運営補助（年2回） ・皿鉢給食・バイキング給食の実施 | ・バザーへの協力 ・音楽会の入り口係 ・児童給食エプロン新年度準備 |
| 神田小 | — | ・セレクト給食・弁当給食・バイキング給食の実施 | ・フラワールームまつりへの協力（箱の中の食品あてゲームの運営） |

※ セレクト給食 事前に2種類の献立のうちいずれかを選ぶ給食

※ 弁当給食 弁当箱につめる給食

※ バイキング給食 事前に学習を行い、自分が食べる料理や量を選択することで、栄養やマナーに配慮した食べ方を実践できる給食

※ 皿鉢給食 郷土料理への理解を深めるとともに、栄養やマナーに配慮した食べ方を実践できる給食

(5) 経費の削減

委託に伴う経費の削減効果は、委託調理場を仮に直営で実施したときの人件費と委託に伴う委託料との比較から算出した。

平成28年度の1年間で約9,600万円の削減効果が見込まれ、平成21年度の試行実施から8年間の累計では約3億5,600万円の削減効果が見込まれる【表13】。

【表13】 人件費及び委託料の状況

| 年度 | 直営の場合の 人件費（円） | 委託の場合の 委託料（円） | 直営と委託の 差額（円） | 委託調理場数 （か所） |
|-----|------------------|------------------|-----------------|----------------|
| H21 | 24,336,204 | 16,327,500 | 8,008,704 | 1 |
| H22 | 23,500,840 | 16,359,000 | 7,141,840 | 1 |
| H23 | 75,898,050 | 52,229,100 | 23,668,950 | 3 |
| H24 | 147,094,856 | 111,161,800 | 35,933,056 | 6 |
| H25 | 196,246,395 | 145,894,540 | 50,351,855 | 8 |
| H26 | 253,080,686 | 193,556,499 | 59,524,187 | 10 |
| H27 | 304,442,335 | 228,405,440 | 76,036,895 | 12 |
| H28 | 363,136,562 | 267,333,210 | 95,803,352 | 14 |
| 計 | 1,387,735,928 | 1,031,267,089 | 356,468,839 | |

※ 正職員給与は人事課算出の平均給与を基に、臨時、パート等の賃金は年間205日勤務として算定

3 検証のまとめ

業務委託は、受託者に提出を義務付けている届出書及び報告書の内容、従事者の配置状況、研修状況等からも適正に実施されていることが確認できた。受託者は、自社の判断で多くの従事者を配置し業務に当たっていることや、研修を計画的に実施していることなど、従事者の育成、能力向上にも取り組んでいる。

保健所の監視指導結果である「食品衛生監視票」、「学校給食施設衛生管理チェック表」においても、直営調理場、委託調理場ともに、ほとんどの項目において適切に対応できているという評価であり、衛生管理上の大きな問題はなかった。なお、適切以外の評価となった項目の多くは施設設備を原因とするものであり、施設の老朽化に伴う改修、修理、更新等、施設管理者としての課題が見える結果となった。

また、今回のアンケート調査では、個々の味覚や食生活、給食への関心度等、個人差が顕著に表れる設問や、各学校の状況（カウンター、リフト、配送方式）に左右されるような設問があったにもかかわらず、直営校、委託校とも結果は同じ傾向を示しており、回答数の規模からも一定信頼できる結

果が得られたと考えている。結果は、項目ごとにポイントの優劣はあるもののその差は僅かであり、業務遂行状況は同程度であることを示すものとなっている。

平成21年度の委託試行開始から、食中毒や食物アレルギーの事故等、重大な事故は発生しておらず、日々の適切な業務によって、児童生徒に安全で安心できるおいしい給食が提供されており、従事者の管理体制や教育活動との連携等も含め、運営は、直営と同程度である。

さらに、委託校に設置の運営委員会が、学校、保護者、受託者の三者の意見交換の場としてその役割を果たしていること、残食率の推移からは低い傾向にあること、委託に伴う経費削減も効果が出ていること等を踏まえると、業務委託したことは、一定の成果を挙げているといえる。

なお、今回の検証は、3条件（P. 2参照）を満たす調理施設で実施している現在の委託している業務を評価したものであり、今後も当該条件を満たす調理施設については、引き続き委託を進めていくべきと考える。

また、委託している14施設の委託先が2社となっている現在の状況からも、募集方法や委託業者の条件、選定方法、委託期間等については、今後も適宜検討が必要な課題であると認識しており、他市の状況や関連事業者の動向等も注視していく必要がある。

資料

学校給食の流れと民間委託の部分



③・④・⑥・⑨ が民間委託する部分です。



（※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、食育推進等の事業を実施。

（※2）… 公益財団法人高知市学校給食会の専門委員会。①教職員代表7人（校長1・教員2・栄養教諭又は学校栄養職員2・学校給食調理員2）、②PTA代表5人、③学識経験者1人、④市教育委員会1人、⑤事務局1人の15人で構成。

（※3）… （※2）と同様。



2016 高知市教育委員会

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や、事業者が関与することが可能な提案を評価 | 30 (6割未満は失格) |
| 2 危機管理 | (1) 給食調理業務における危機管理 | 20 |
| | (2) 調理場での事故防止対策 | |
| 3 衛生管理 | (1) 衛生管理に対する考え方 | 30 (6割未満は失格) |
| | (2) 衛生管理体制 | |
| | (3) 衛生検査 | |
| 4 調理従事者等に対する教育・研修 | (1) 人材育成の取り組み | 20 (6割未満は失格) |
| | (2) 年間研修内容及び実施機関 | |
| 5 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 |
| 6 業務実施体制 | (1) 業務責任者・業務副責任者の配置 | 30 |
| | (2) 有能な人材の確保 | |
| | (3) 従事者定着の方策 | |
| | (4) 業務実施体制 | |
| 7 業務の円滑な運営 | 献立発注書を参考に作成された調理場における作業工程表及び作業動線図の内容を評価 | 20 |
| 8 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 | 30 |
| 9 地域加算 | 本市内に主たる営業所(本社)を有する者 | 10 |
| 合 計 | | 210 |

○高知市立学校給食運営委員会設置要項

(設置)

第1条 高知市立学校において、学校給食の円滑な運営を図るため、学校給食調理業務の民間委託を実施する学校に高知市立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、学校給食調理業務の民間委託を実施する学校に原則として次の委員をもって組織する。ただし、学校給食調理校（小学校）と受配校（中学校）にて実施する、いわゆる「親子方式」の場合は、受配校は、学校給食調理校とともに委員会を組織するものとする。

- | | |
|-------------------------|------|
| (1) 学校長 | 2名以内 |
| (2) 教職員（栄養教諭・学校栄養職員を含む） | 3名以内 |
| (3) 受託業者業務責任者等 | 2名以内 |
| (4) 保護者代表 | 4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、学校給食調理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23年4月1日から施行する。

(施行期日)

1 この要項は、平成24年4月1日から施行する。

(施行期日)

1 この要項は、平成26年4月1日から施行する。

日常業務点検表（給食運営委員会用）

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： 学校 平成 年度

| 項目 | 項目 | 1学期 | 2学期 | 3学期 | 所見 |
|--------|---|-----|-----|-----|----|
| 給食の完成度 | 1 献立表とおりの給食ができているか。 | | | | |
| | 2 適切な時間に給食が提供できているか。 | | | | |
| | 3 適切に配缶されているか。 | | | | |
| | 4 調理等において、事業者独自の工夫がされているか。 | | | | |
| | 5 献立の変更等、突発的な場合も的確に対応できているか。 | | | | |
| | 6 給食の味は適当であるか。 | | | | |
| | 7 適温で提供されているか。 | | | | |
| | 8 給食の出来ばえはどうか。 | | | | |
| | 9 発注書とおりの「食物アレルギー児童への対応」ができているか。 | | | | |
| | 10 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。 | | | | |
| 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。 | | | | |
| | 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。 | | | | |
| | 3 ドライ運用が行われているか。 | | | | |
| | 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。 | | | | |
| | 5 食材の検収・取扱は適正にされているか。 | | | | |
| | 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。 | | | | |
| | 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。 | | | | |

日常業務点検表（給食運営委員会用）

| 項目 | 項目 | 1学期 | 2学期 | 3学期 | 所見 |
|----------|---|-----|-----|-----|----|
| 業務の円滑な運営 | 1 業務責任者・業務副責任者の管理・指導はどうか。 | | | | |
| | 2 会社の指導・支援体制は十分であるか。 | | | | |
| | 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。 | | | | |
| | 4 報告書等の提出書類は適切に提出されているか。 | | | | |
| | 5 発注書ととも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。 | | | | |
| | 6 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。 | | | | |
| | 7 効率的な業務運営体制がとられているか。 | | | | |
| | 8 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。 | | | | |
| | 9 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。 | | | | |
| | 10 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。 | | | | |
| | 11 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。 | | | | |
| 教育活動との連携 | 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。 | | | | |
| | 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。 | | | | |
| | 3 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。 | | | | |
| | 4 給食運営委員会に参加しているか。 | | | | |
| | 5 P T A や地域の行事に積極的に参加しているか。 | | | | |

食品衛生監視指導の監視項目

| 監視項目 | 基準点数 |
|--|-----------|
| A 施設の構造等 | 12 |
| 1 施設は適当な位置にあり、使用目的に適した大きさ及び構造か | 3 |
| 2 床、壁、天井は、清掃しやすい構造・材質であるか、施設内の採光、照明及び換気は十分か | 3 |
| 3 施設内に適当な手洗い設備及びその他の洗浄設備があるか | 3 |
| 4 食品を取り扱う場所の周囲は清掃しやすい構造で、かつ適度な勾配があり、適切に排水できるか | 3 |
| B 食品取扱設備、機械器具 | 18 |
| 5 食品の種類及びその取扱方法に応じて十分な大きさ及び数の設備、機械器具があるか | 3 |
| 6 動かし難い設備、機械器具は、食品の移動を最小限度にするよう適当な場所に配置されているか | 3 |
| 7 設備、機械器具は、容易に清掃できる構造か | 3 |
| 8 機械器具を衛生的に保管する設備があるか | 3 |
| 9 機械器具は常に適正に使用できるよう整備されているか | 3 |
| 10 食品を加熱、冷却又は保管するための設備は、適当な温度又は圧力の調節設備があり、かつ常に使用できる状態に整備されているか | 3 |
| C 給水及び汚物処理 | 15 |
| 11 給水設備は適当な位置及び構造で、飲用適の水を供給できるか。使用水の管理は適切に行われているか | 5 |
| 12 便所は衛生的な構造で、常に清潔に管理されているか | 5 |
| 13 廃棄物及び排水は適切に処理されているか、廃棄物の保管場所は、適切に管理されているか | 5 |
| D 管理運営 | 40 |
| 14 施設及びその周辺が、定期的な清掃等により、衛生的に維持されているか | 5 |
| 15 そ族及び昆虫の繁殖場所の排除、施設内への侵入を防止する措置(駆除を含む)を講じているか | 5 |
| 16 食品は、相互汚染や使用期限切れ等がないよう適切に保存されているか、弁当屋、仕出屋にあっては検食を保存しているか | 5 |
| 17 未加熱又は未加工の食品とそのまま摂取される食品を区別して取り扱い、設備、機械器具又は食品取扱者を介した、食品の相互汚染を防止しているか | 5 |
| 18 食品を、その特性に応じ、適当な温度で調理・加工しているか | 5 |
| 19 施設設備及び機械器具の清掃、洗浄及び消毒を適切に行っているか | 5 |
| 20 食品衛生管理者又は食品衛生責任者を定めているか | 5 |
| 21 施設及び食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成し、食品取扱者及び関係者に周知徹底しているか | 5 |
| E 食品取扱者 | 15 |
| 23 下痢、腹痛等の症状を呈している食品取扱者を把握し、適切な措置を講じているか | 5 |
| 24 食品取扱者は、衛生的な服装等をしているか(帽子、マスクをしているか) | 5 |
| 25 食品取扱者は、作業前、用便直後に手指の洗浄消毒を行い、手又は食品を取り扱う器具で髪、鼻、口又は耳に触れるなど不適切な行動をしていないか | 5 |

学校給食施設衛生管理点検項目

| 点検項目 | 配点 |
|--|-----------|
| A 施設・設備等 | 50 |
| 1 施設は隔壁等により、不潔な場所から完全に区別すること。 | 5 |
| 2 便所、休憩室及び更衣室は隔壁により食品を取り扱う場所と区分すること。 | 5 |
| 3 汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区別すること。 | 5 |
| 4 施設は十分な換気を行ない、高温多湿を避けること。(温度25℃以下、湿度80%以下が望ましい。) | 5 |
| 5 シンクは用途別に相互汚染しないように設置すること。(加熱調理用食品、非加熱調理用食品、器具の洗浄等に用いるシンクを別に設置すること。) | 5 |
| 6 施設の床面は排水が容易に行える構造にすること。 | 5 |
| 7 手洗い設備は衛生的であるとともに、使いやすい位置にあること。 | 5 |
| 8 手洗い設備の爪ブラシ、ペーパータオル、手洗い消毒液を適切に整備すること。 | 5 |
| 9 施設に外部者が入ったり、調理作業に不要な物品を置かないこと。 | 5 |
| 10 トイレには専用の手洗い設備を設置すること。 | 5 |
| B 調理従事者等 | 25 |
| 11 月2回以上の検便が実施されていること。 | 5 |
| 12 作業衣、帽子等は専用で清潔なものを着用すること。 | 5 |
| 13 作業場専用の履き物を使用すること。 | 5 |
| 14 下処理から調理場への移動の際にはエプロン等の交換を行うこと。 | 5 |
| 15 トイレには、調理作業時に着用する作業衣、帽子、履き物のまま入らないようにすること。 | 5 |
| C 原材料の取扱い等 | 30 |
| 16 原材料の納入時には調理従事者等が立ち会うこと。 | 5 |
| 17 検収場で原材料の品質、鮮度、品温、異物の混入等について点検を行うこと。 | 5 |
| 18 原材料の搬入時刻及び温度の記録を行うこと。 | 5 |
| 19 原材料は分類ごと区分して、原材料専用の保管設備を設け、適切な温度で保管すること。 | 5 |
| 20 原材料の包装の汚染を調理場および保管設備に持ち込まないようにすること。 | 5 |
| 21 保管設備内で原材料の相互汚染を防ぐこと。 | 5 |
| D 調理器具・容器等 | 15 |
| 22 包丁、まな板等の調理器具は用途別及び食品別に用意し、混同しないよう使用すること。 | 5 |
| 23 調理機器・器具類は、使用後に分解して洗浄・消毒し乾燥させること。 | 5 |
| 24 全ての調理器具、容器等は衛生的に保管すること。 | 5 |
| E 使用水等 | 5 |
| 25 使用水は、色、濁り、におい、異物のほか、遊離残留塩素が0.1mg/L以上であることを始業前及び調理作業終了後に毎日検査し、記録すること。 | 5 |
| 26 ○水道水以外の水を使用する施設のみ水道事業により供給される水道水以外の井戸水等の水を使用する場合には、半年以内に水質検査を行い、結果を一年間保管すること。 | — |
| 27 ○貯水槽を設置している施設のみ貯水槽は清潔を保持するため、一年に一回以上清掃し、証明書を一年間保管すること。 | — |
| F 調理等 | 30 |
| 28 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、適切な洗浄(必要に応じて殺菌)を実施すること。 | 5 |
| 29 加熱調理食品は中心部を十分(75℃で1分以上等)加熱し、必要な時刻及び温度を記録すること。 | 5 |
| 30 食品及び調理用器具等の取扱いは床面から60cm以上の高さで取り扱うこと。 | 5 |
| 31 加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等での一時保管等は清潔な場所で行うこと。 | 5 |
| 32 調理後の食品は衛生的な容器にふたをして、他からの二次汚染を防止すること。 | 5 |
| 33 ○配送過程のある施設のみ配送過程があるものは、運搬車等の衛生、温度の管理に努めること。また、搬出・搬入時刻を記録すること。 | — |
| 34 調理後の食品は2時間以内に喫食できるようにすること。 | 5 |
| G 保存食 | 5 |
| 35 保存食は、原材料(購入した状態のもの)及び調理加工済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存すること。 | 5 |
| H 廃棄物処理 | 10 |
| 36 返却された残渣を、非汚染区域に持ち込まないこと。 | 5 |
| 37 廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置しないこと。 | 5 |

※ 点数は、検査結果「○=5点」、「△=3点」、「×=0点」として配点

「学校給食を中心とする食に関する指導 アンケート」結果

- 【アンケート名】 「学校給食を中心とする食に関する指導 アンケート」
- 【目的】 学校給食事業を運営していく参考として、児童生徒が安全でおいしい給食を安定して食べることができているか、児童生徒が給食をとおして学ぶことができているか、また、給食関係職員の取組等について把握するため。
- 【実施期間】 児童生徒：平成28年7月7日（木）～7月20日（水）
教職員：平成28年7月7日（木）～8月10日（水）
- 【調査対象】 小学5年生，中学1年生及び教職員
- 【調査学校】 高知市立学校完全給食実施校 45校
直営校 小学校25校，中学校1校，義務教育学校1校
民間委託校 小学校14校，中学校3校，義務教育学校1校
- 【内容】 別紙アンケート結果のとおり
- 【結果】
- 児童・生徒
- | | | |
|-----|--------|------------------|
| 在籍数 | 3,020人 | |
| 回答数 | 2,965人 | |
| | | <u>回答率 98.2%</u> |
- 教職員
- | | | |
|-----|--------|------------------|
| 在籍数 | 1,089人 | |
| 回答数 | 1,055人 | |
| | | <u>回答率 96.9%</u> |

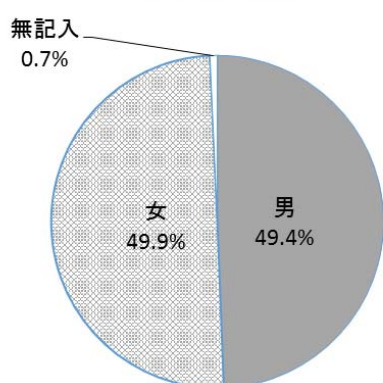
【児童・生徒】

回答数

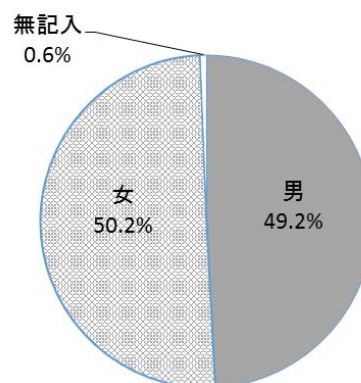
(人)

| | 直営校 | 委託校 |
|-----|-------|-------|
| 男 | 755 | 706 |
| 女 | 763 | 721 |
| 無記入 | 11 | 9 |
| 計 | 1,529 | 1,436 |

性別【直営校】



性別【委託校】

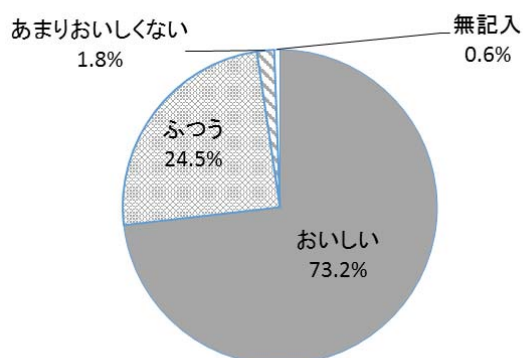


問1 給食はおいしいですか。

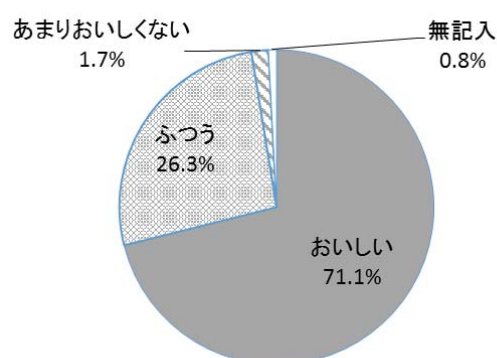
(人)

| | 直営校 | 委託校 |
|-----------|-------|-------|
| おいしい | 1,119 | 1,021 |
| ふつう | 374 | 378 |
| あまりおいしくない | 27 | 25 |
| 無記入 | 9 | 12 |
| 計 | 1,529 | 1,436 |

問1【直営校】

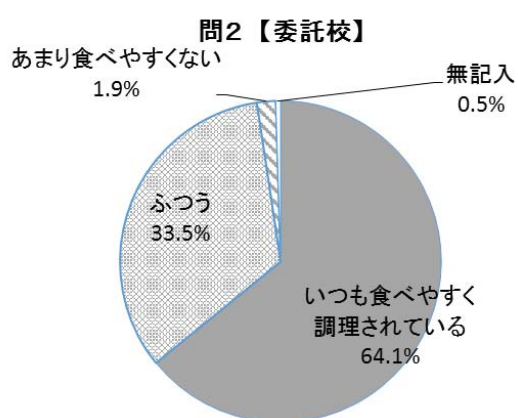
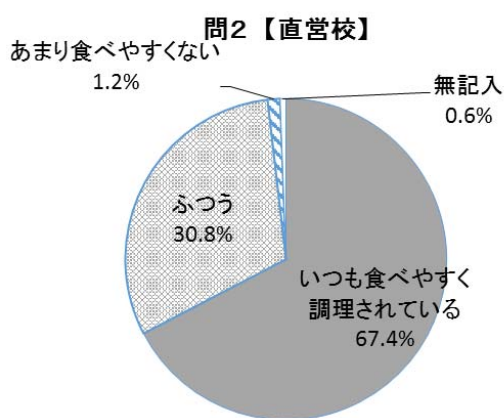


問1【委託校】



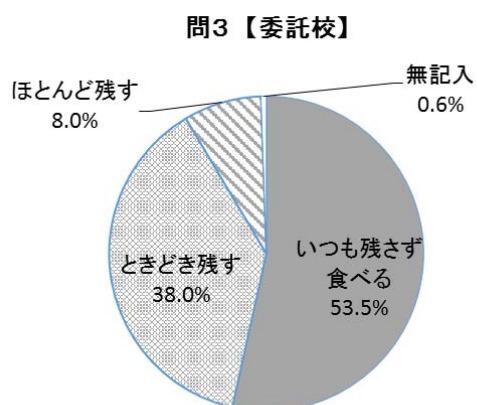
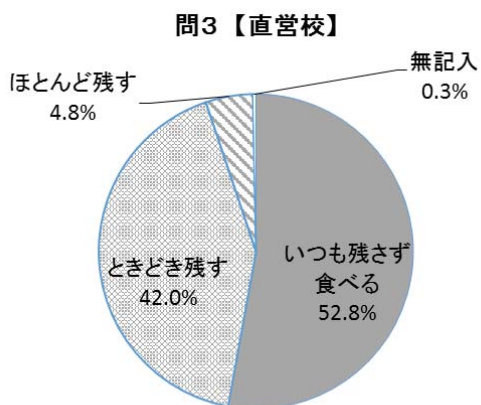
問2 給食のおかずは食べやすく調理されていますか。(人)

| | 直営校 | 委託校 |
|-----------------|-------|-------|
| いつも食べやすく調理されている | 1,030 | 921 |
| ふつう | 471 | 481 |
| あまり食べやしくない | 19 | 27 |
| 無記入 | 9 | 7 |
| 計 | 1,529 | 1,436 |



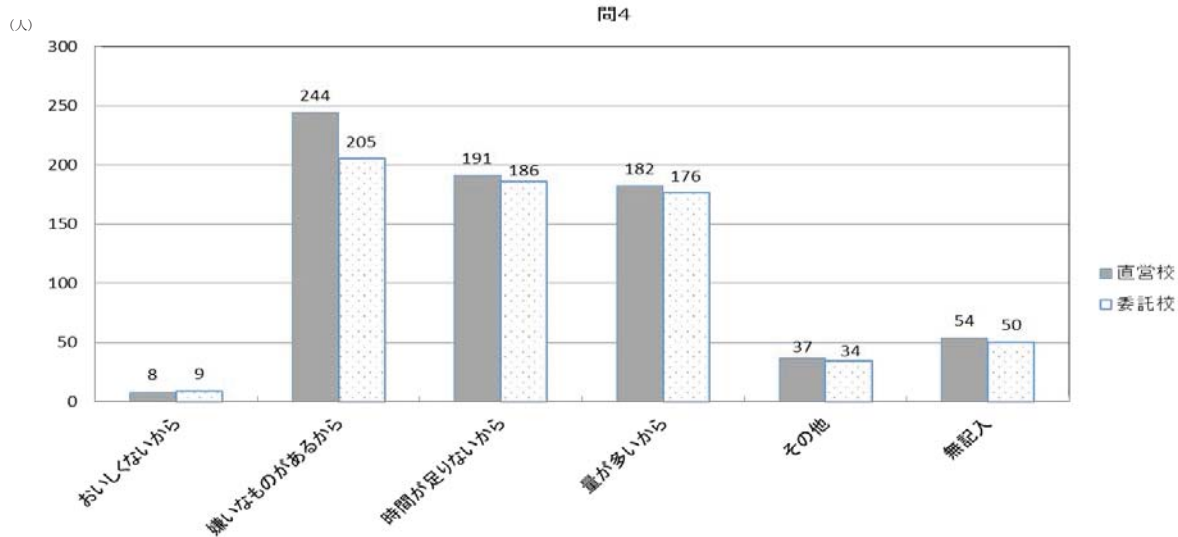
問3 給食は残さず食べますか。(人)

| | 直営校 | 委託校 |
|-----------|-------|-------|
| いつも残さず食べる | 808 | 768 |
| ときどき残す | 642 | 545 |
| ほとんど残す | 74 | 115 |
| 無記入 | 5 | 8 |
| 計 | 1,529 | 1,436 |



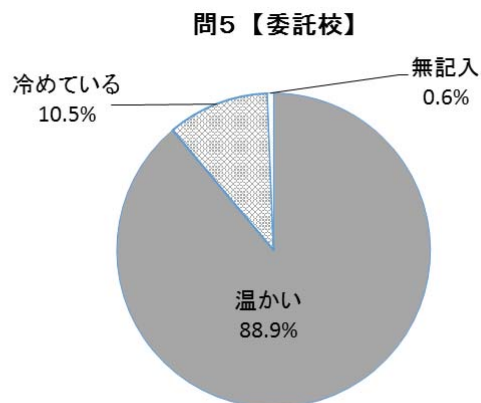
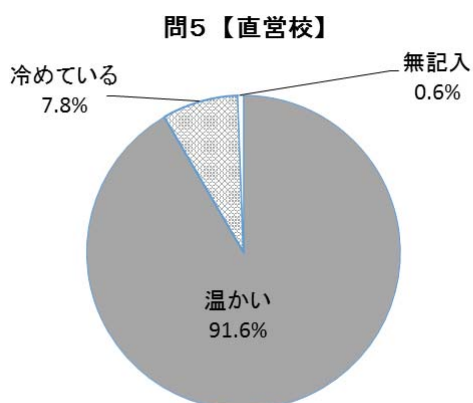
問4 問3で「ときどき残す」、「ほとんど残す」と答えた人はどうしてですか。 (人)

| | 直営校 | 委託校 |
|------------|-----|-----|
| おいしくないから | 8 | 9 |
| 嫌いなものがあるから | 244 | 205 |
| 時間が足りないから | 191 | 186 |
| 量が多いから | 182 | 176 |
| その他 | 37 | 34 |
| 無記入 | 54 | 50 |
| 計 | 716 | 660 |



問5 汁物は温かいですか。 (人)

| | 直営校 | 委託校 |
|-------|-------|-------|
| 温かい | 1,400 | 1,276 |
| 冷めている | 120 | 151 |
| 無記入 | 9 | 9 |
| 計 | 1,529 | 1,436 |

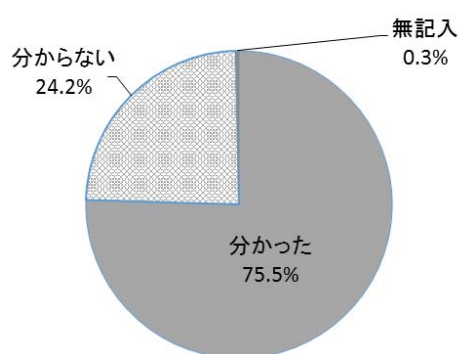


問6 毎日給食を食べることで、自分が何をどれだけ食べればよいか分かりましたか。

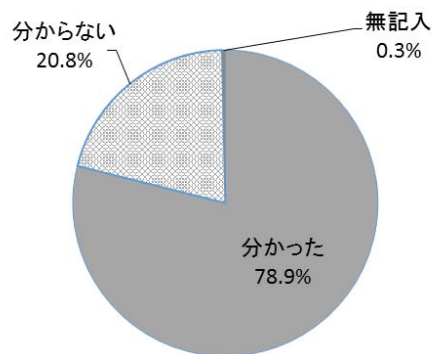
(人)

| | 直営校 | 委託校 |
|-------|-------|-------|
| 分かった | 1,154 | 1,133 |
| 分からない | 370 | 298 |
| 無記入 | 5 | 5 |
| 計 | 1,529 | 1,436 |

問6【直営校】



問6【委託校】

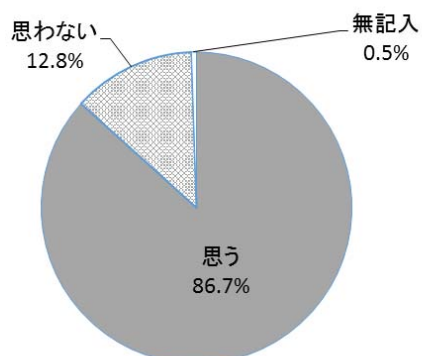


問7 学校給食をとおして、高知のたべものを知ったと思いますか。

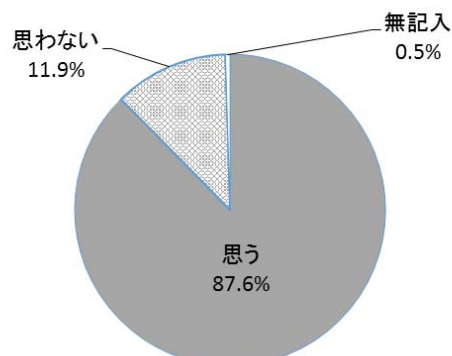
(人)

| | 直営校 | 委託校 |
|------|-------|-------|
| 思う | 1,325 | 1,258 |
| 思わない | 196 | 171 |
| 無記入 | 8 | 7 |
| 計 | 1,529 | 1,436 |

問7【直営校】



問7【委託校】



●給食や食べものなどについて、知りたいことや体験したいことを自由に書いてください。

・省略

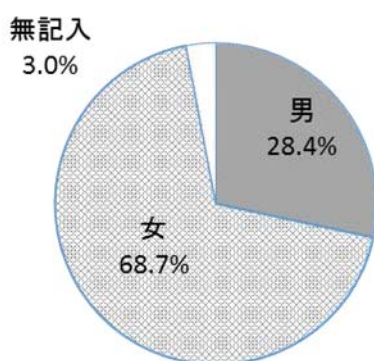
【教職員】

回答数

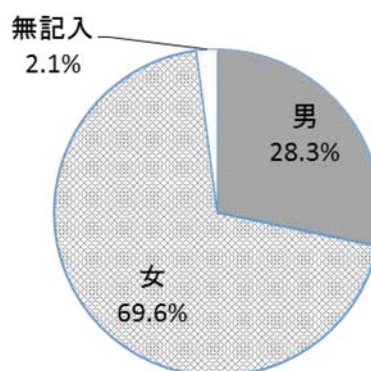
(人)

| | 直営校 | 委託校 |
|-----|-----|-----|
| 男 | 162 | 137 |
| 女 | 392 | 337 |
| 無記入 | 17 | 10 |
| 計 | 571 | 484 |

性別【直営校】



性別【委託校】

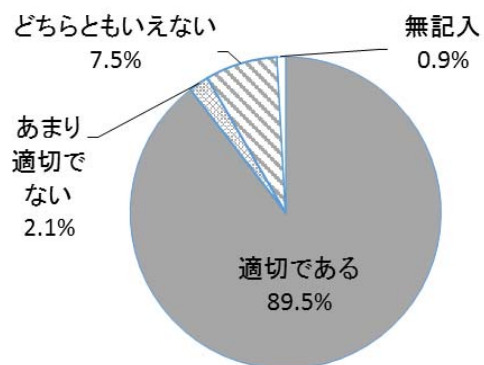


問1 味付けは児童生徒にとって適切ですか。

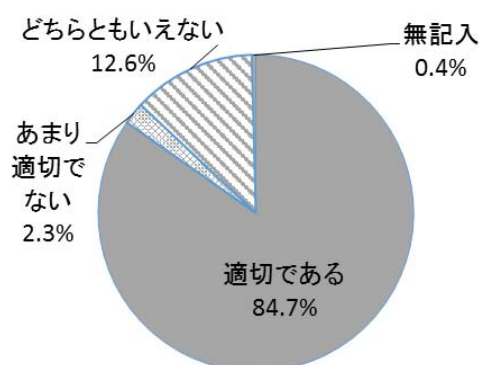
(人)

| | 直営校 | 委託校 |
|-----------|-----|-----|
| 適切である | 511 | 410 |
| あまり適切でない | 12 | 11 |
| どちらともいえない | 43 | 61 |
| 無記入 | 5 | 2 |
| 計 | 571 | 484 |

問1【直営校】

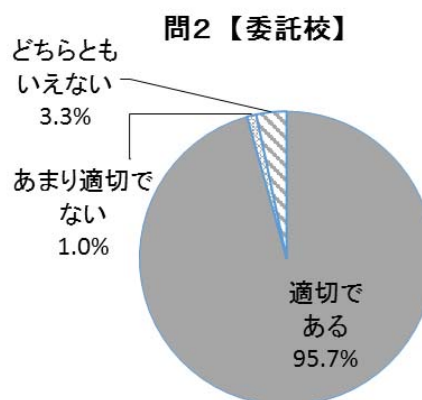
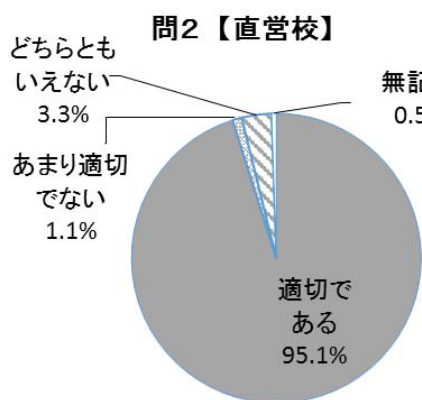


問1【委託校】



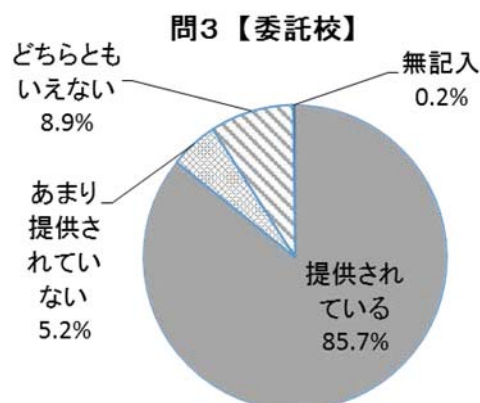
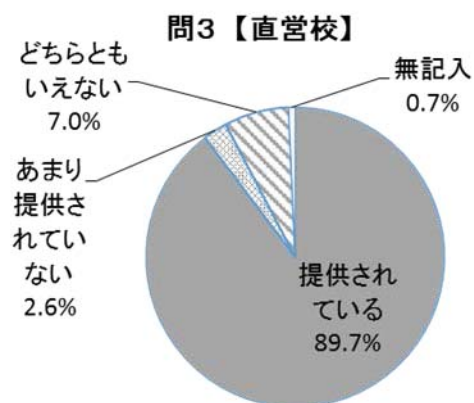
問2 食材の切り方や大きさは児童生徒にとって適切ですか。 (人)

| | 直営校 | 委託校 |
|-----------|-----|-----|
| 適切である | 543 | 463 |
| あまり適切でない | 6 | 5 |
| どちらともいえない | 19 | 16 |
| 無記入 | 3 | 0 |
| 計 | 571 | 484 |



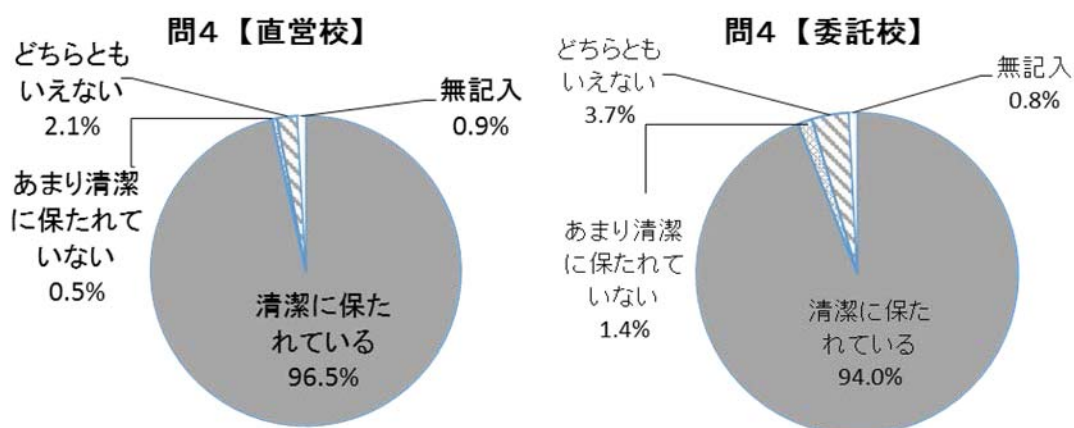
問3 温かいものは温かく、冷たいものは冷たく提供されていますか。 (人)

| | 直営校 | | | 委託校 | | |
|-------------|-----|------|--------|-----|------|--------|
| | 全体 | リフト校 | カウンター校 | 全体 | リフト校 | カウンター校 |
| 提供されている | 512 | 178 | 334 | 415 | 287 | 128 |
| あまり提供されていない | 15 | 7 | 8 | 25 | 20 | 5 |
| どちらともいえない | 40 | 18 | 22 | 43 | 40 | 3 |
| 無記入 | 4 | 1 | 3 | 1 | 0 | 1 |
| 計 | 571 | 204 | 367 | 484 | 347 | 137 |



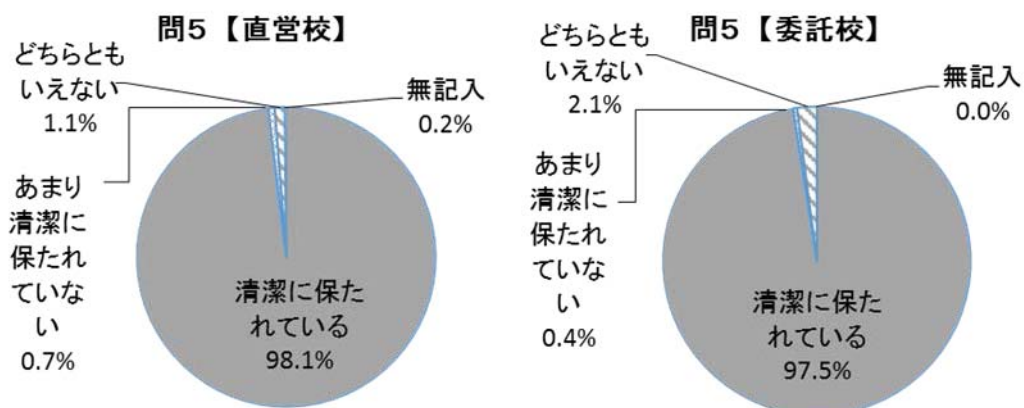
問4 食器やトレイは清潔に保たれていますか。(人)

| | 直営校 | 委託校 |
|---------------|-----|-----|
| 清潔に保たれている | 551 | 455 |
| あまり清潔に保たれていない | 3 | 7 |
| どちらともいえない | 12 | 18 |
| 無記入 | 5 | 4 |
| 計 | 571 | 484 |



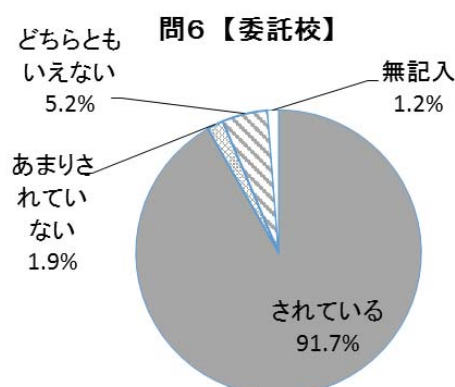
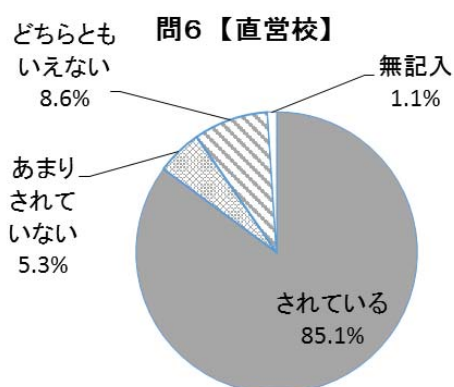
問5 給食配膳室または給食ワゴンは清潔に保たれていますか。(人)

| | 直営校 | 委託校 |
|---------------|-----|-----|
| 清潔に保たれている | 560 | 472 |
| あまり清潔に保たれていない | 4 | 2 |
| どちらともいえない | 6 | 10 |
| 無記入 | 1 | 0 |
| 計 | 571 | 484 |



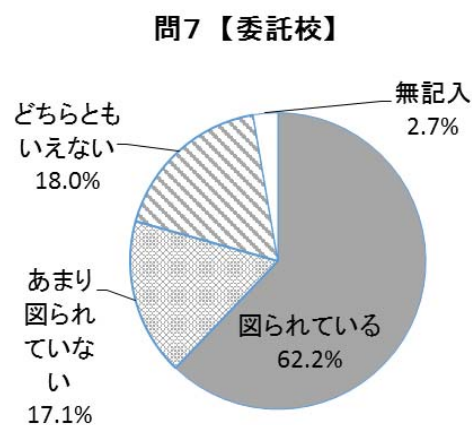
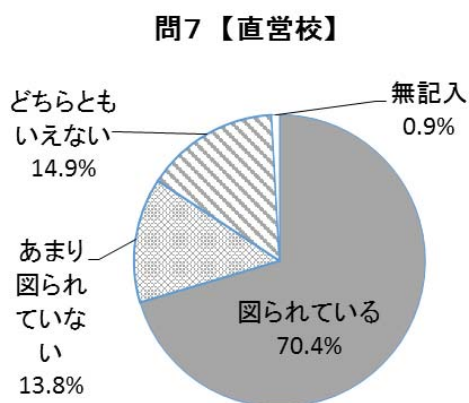
問6 給食配膳室または給食ワゴン運搬時において、児童生徒への見守りや配慮がされていますか。 (人)

| | 直営校 | | | 委託校 | | |
|-----------|-----|------|--------|-----|------|--------|
| | 全体 | リフト校 | カウンター校 | 全体 | リフト校 | カウンター校 |
| されている | 486 | 173 | 313 | 444 | 314 | 130 |
| あまりされていない | 30 | 12 | 18 | 9 | 7 | 2 |
| どちらともいえない | 49 | 16 | 33 | 25 | 22 | 3 |
| 無記入 | 6 | 3 | 3 | 6 | 4 | 2 |
| 計 | 571 | 204 | 367 | 484 | 347 | 137 |



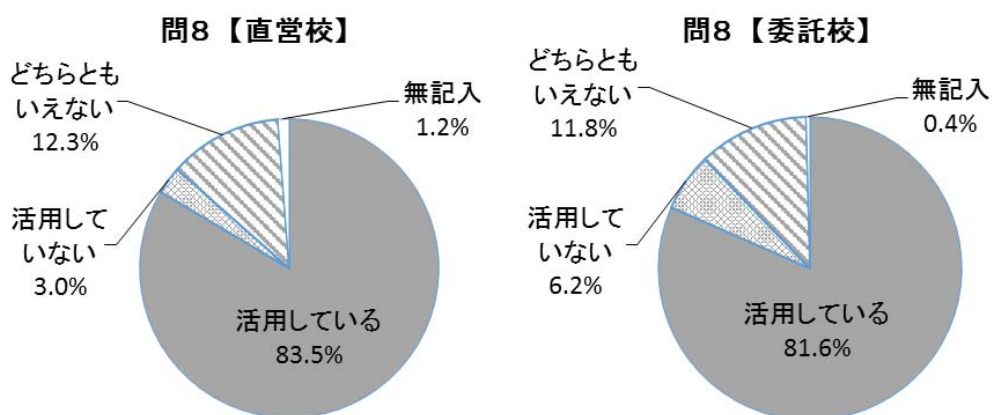
問7 給食配膳室または給食ワゴン運搬時において、給食関係職員と児童生徒はコミュニケーションが図られていますか。 (人)

| | 直営校 | | | 委託校 | | |
|------------|-----|------|--------|-----|------|--------|
| | 全体 | リフト校 | カウンター校 | 全体 | リフト校 | カウンター校 |
| 図られている | 402 | 106 | 296 | 301 | 175 | 126 |
| あまり図られていない | 79 | 51 | 28 | 83 | 79 | 4 |
| どちらともいえない | 85 | 45 | 40 | 87 | 81 | 6 |
| 無記入 | 5 | 2 | 3 | 13 | 12 | 1 |
| 計 | 571 | 204 | 367 | 484 | 347 | 137 |



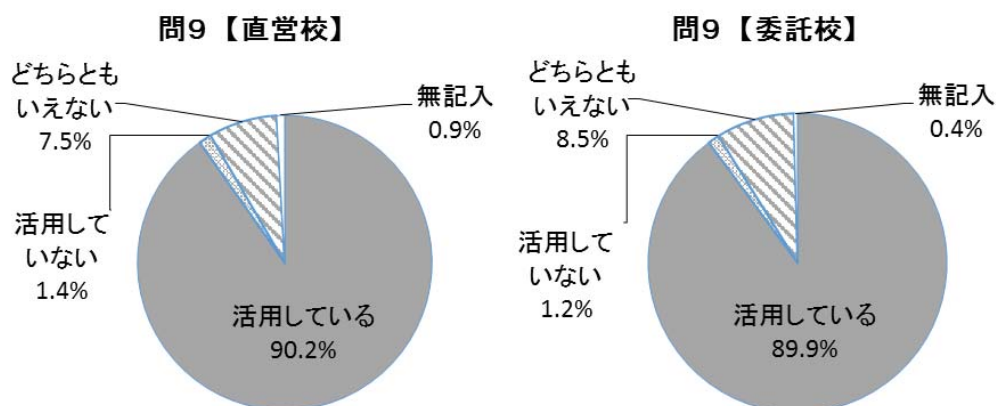
問8 学校給食を, 児童生徒に高知のたべものを知らせる教材として活用していますか。
(人)

| | 直営校 | 委託校 |
|-----------|-----|-----|
| 活用している | 477 | 395 |
| 活用していない | 17 | 30 |
| どちらともいえない | 70 | 57 |
| 無記入 | 7 | 2 |
| 計 | 571 | 484 |



問9 学校給食を, 児童生徒に手洗いなど身の回りの衛生管理や食事のマナー等の指導に活用していますか。
(人)

| | 直営校 | 委託校 |
|-----------|-----|-----|
| 活用している | 515 | 435 |
| 活用していない | 8 | 6 |
| どちらともいえない | 43 | 41 |
| 無記入 | 5 | 2 |
| 計 | 571 | 484 |



問10 学校給食を活用して行う食に関する指導について、ご提案があればお知らせください。

- ・省略

平成28年度 完全給食実施校の概要

| 区分 | 番号 | 学校名 施設名 | 対象人員(H28.5.1日現在) | | | 栄養教諭・ 学校栄養職員の 配置 | 受渡方法 | 調理員数 | | 給食 開始 年月 | 給食室 面積㎡ | ランチ ルーム 設置 年月 | 真空 冷却 機 |
|----------------------------|----|------------------|------------------|------------|---------------|------------------------|--------|------|-----|----------------|------------|------------------------|---------------|
| | | | 児童 生徒数 | 教職員 等数 | 計 | | | 調理員 | 補助員 | | | | |
| 小 学 校 | 1 | 第 四 | 376 | 31 | 407 | — | カウンター校 | 3 | | S24. 12 | R212 | | ○ |
| | 2 | 第 六 | 191 | 23 | 214 | — | カウンター校 | 2+① | | S25. 6 | S119 | | ○ |
| | 3 | 江 ノ 口 | 214 | 23 | 237 | — | カウンター校 | 2+① | | S25. 4 | R187 | H5. 1 | ○ |
| | 4 | 江 陽 | 455 | 40 | 495 | ○ | カウンター校 | 民間委託 | | S31. 6 | R442 | H11. 11 | ○ |
| | 5 | 旭 | 355 | 26 | 381 | — | リフト校 | 3 | 2 | S25. 4 | R230 | | ○ |
| | 6 | 旭 東 | 380 | 29 | 409 | — | リフト校 | 3 | 2 | S27. 4 | R233 | | ○ |
| | 7 | 潮 江 | 410 | 29 | 439 | — | カウンター校 | 3+① | | S33. 9 | R201 | H5. 9 | ○ |
| | 8 | 潮 江 東 | 390 | 35 | 425 | ○ | カウンター校 | 民間委託 | | S30. 9 | R172 | | ○ |
| | 9 | 小 高 坂 | 322 | 28 | 350 | — | リフト校 | 3 | 2 | S26. 1 | R207 | | ○ |
| | 10 | 昭 和 | 615 | 44 | 659 | ○ | リフト校 | 民間委託 | | S30. 2 | S202 | | ○ |
| | 11 | 秦 | 767 | 45 | 812 | ○ | カウンター校 | 5 | | S26. 9 | S182 | | ○ |
| | 12 | 初 月 | 762 | 52 | 814 | ○ | リフト校 | 民間委託 | | S25. 4 | R245 | | ○ |
| | 13 | 横 浜 | 466 | 29 | 495 | — | カウンター校 | 4 | | S43. 2 | S172 | H12. 12 | ○ |
| | 14 | 長 浜 | 463 | 39 | 502 | ○ ※ | リフト校 | 民間委託 | | S24. | R251 | | ○ |
| | 15 | 浦 戸 | 28 | 11 | 39 | — | カウンター校 | 1+① | | S45. 5 | S 98 | | |
| | 16 | 三 里 | 244 | 25 | 269 | — | リフト校 | 2 | 1 | S26. 4 | S243 | S63. 7 | ○ |
| | 17 | 五 台 山 | 104 | 16 | 120 | — | リフト校 | 2 | 1 | S27. 4 | R161 | | ○ |
| | 18 | 高 須 | 663 | 45 | 708 | ○ | リフト校 | 民間委託 | | S34. 10 | S164 | | ○ |
| | 19 | 布 師 田 | 94 | 17 | 111 | — | カウンター校 | 2+① | | S26. 4 | R113 | | |
| | 20 | 一 宮 | 508 | 38 | 546 | ○ | カウンター校 | 民間委託 | | S25. 4 | R197 | | ○ |
| | 21 | 久 重 | 50 | 13 | 63 | — | カウンター校 | 1+① | | S39. 4 | R100 | S61. 7 | |
| | 22 | 朝 倉 | 528 | 38 | 566 | ○ | リフト校 | 民間委託 | | S25. 4 | R195 | H4. 11 | ○ |
| | 23 | 鴨 田 | 771 | 52 | 823 | ○ | カウンター校 | 5 | | S25. 4 | S229 | | |
| | 24 | 一 ツ 橋 | 329 | 28 | 357 | — | リフト校 | 3 | 1 | S46. 4 | S145 | | ○ |
| | 25 | 介 良 | 461 | 35 | 496 | ○ | カウンター校 | 5+① | | S35. 5 | R188 | | |
| | 26 | 大 津 | 587 | 45 | 632 | ○ | カウンター校 | 民間委託 | | S33. 9 | R208 | | ○ |
| | 27 | 朝倉第二 | 811 | 53 | 864 | ○ ※ | リフト校 | 民間委託 | | S47. 9 | S261 | | ○ |
| | 28 | 潮 江 南 | 349 | 35 | 384 | — | リフト校 | 3 | 2 | S48. 9 | R212 | H9. 9 | ○ |
| | 29 | 神 田 | 620 | 42 | 662 | ○ | リフト校 | 民間委託 | | S52. 10 | R207 | H2. 9 | ○ |
| | 30 | 泉 野 | 549 | 39 | 588 | ○ | リフト校 | 民間委託 | | S57. 4 | R234 | | ○ |
| | 31 | 一 宮 東 | 362 | 28 | 390 | — | リフト校 | 3 | 2 | S60. 4 | S153 | H18. 3 | ○ |
| | 32 | 十 津 | 350 | 29 | 379 | — | カウンター校 | 3 | | S62. 4 | R183 | | ○ |
| | 33 | 横 浜 新 町 | 506 | 40 | 546 | ○ | カウンター校 | 民間委託 | | H 3. 4 | R263 | | ○ |
| | 34 | 介良潮見台 | 272 | 23 | 295 | — | カウンター校 | 2+① | | H10. 4 | R210 | H10. 4 | ○ |
| | 35 | 横 内 | 546 | 40 | 586 | ○ ※ | カウンター校 | 4 | | H10. 4 | R166 | H10. 4 | ○ |
| | 36 | 鏡 | 54 | 12 | 66 | ○ | 配送校 | センター | | S42. 4 | | | |
| | 37 | 春 野 東 | 586 | 35 | 621 | ○ | カウンター校 | 5+① | | S45. 11 | 198㎡ | なし | ○ |
| | 38 | 春 野 西 | 223 | 23 | 246 | — | カウンター校 | 2+② | | S42. 9 | 173㎡ | なし | ○ |
| | 39 | はりまや橋 | 403 | 36 | 439 | — | リフト校 | 3 | 2 | S29. 1 | S366 | | ○ |
| | 計 | 16,164 | 1,271 | 17,435 | | | | | | | | | |
| 中 学 校 | 1 | 城 東 | 327 | 31 | 358 | — | 配送校 | 民間委託 | | H15. 1 | | H16. 3 | |
| | 2 | 介 良 | 323 | 30 | 353 | — | 配送校 | | 2 | S35. 5 | | | |
| | 3 | 大 津 | 251 | 23 | 274 | — | 配送校 | 民間委託 | | S33. 9 | | | |
| | 4 | 鏡 | 26 | 13 | 39 | — | 配送校 | センター | | S42. 4 | | | |
| | 計 | 927 | 97 | 1,024 | | | | | | | | | |
| 義 務 教 育 学 校 | 1 | 行川学園 (前期+後期) | 35 14+21) | 21 +10) | 56 14+23) | — | カウンター校 | 1+① | | S32. 10 | R 75 | | |
| | 2 | 土佐山学舎 (前期+後期) | 129 79+50) | 25 +13) | 154 91+63) | — | 配送校 | センター | | S42. 4 | | | |
| 高知特別支援 | | | 141 | 90 | 231 | ○ | カウンター校 | 2+① | | S35. 4 | R 80 | S38. 4 | |
| かがみ幼稚園 | | | 25 | 6 | 31 | — | 配送校 | センター | | S42. 4 | | | |
| 鏡学校給食センター | | | | 6 | 6 | ○(再掲) | 配送校 | 民間委託 | | S42. 4 | S295. 8 | | ○ |
| 合 計 | | | 17,421 | 1,516 | 18,937 | | | | | | | | |

※・・・臨時職員

Sは鉄骨,Rは鉄筋建築

調理員数の中に8H臨時職員含む。

①・・・4H・5Hパート職員