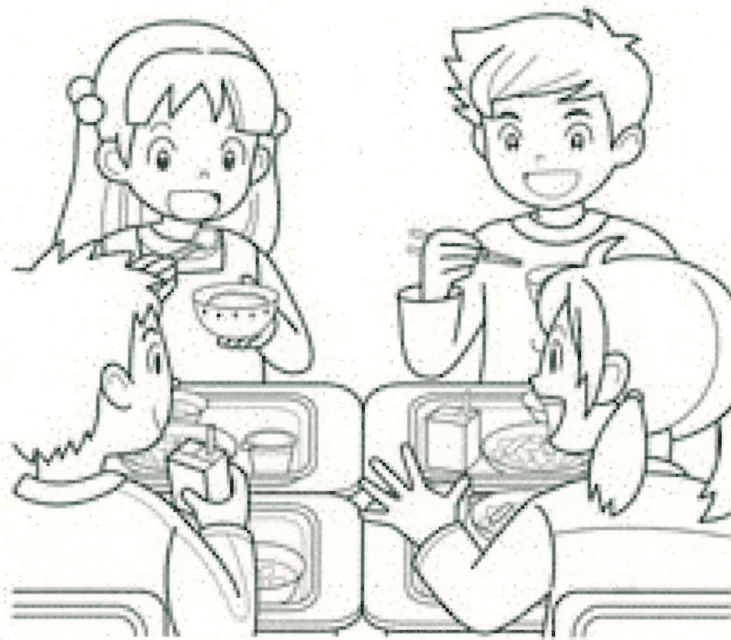


国分寺市立第三小学校・第九小学校給食調理業務委託による  
調理業務検証委員会 報告書



平成 28 年 2 月 18 日

国分寺市立小学校給食調理業務委託による  
調理業務検証委員会

## 目 次

1	はじめに	1 P
2	検証の目的	1 P
3	小学校給食調理業務委託の経緯	1 P
4	小学校給食調理業務委託の範囲	2 P
5	検証の方法	2 P
6	検証結果	2・3・4 P

### [資料]

資料1 国分寺市立小学校給食調理業務委託による調理業務検証委員会  
設置要綱

資料2 検証委員会検証経過

## 1 はじめに

平成 27 年 4 月から開始した、市立第三小学校、第九小学校給食調理業務委託について「国分寺市立小学校給食調理業務委託による調理業務検証委員会設置要綱」に基づき、「国分寺市立小学校給食調理業務委託による調理業務検証委員会」（以下「検証委員会」という。）を委託実施校に設置した。検証委員会での検証を経て一定の結論を得たのでここに報告する。

## 2 検証の目的

平成 27 年度より開始した市立第三小学校及び市立第九小学校の給食調理業務委託が、委託仕様書等に基づき、適正に履行されているか検証することを目的とする。

## 3 小学校給食調理業務委託の経緯

第四次国分寺市長期総合計画（平成 19 年度～平成 28 年度）の考え方を踏まえ、小学校給食調理業務の運営方針を「国分寺市アウトソーシング基本方針」の実施計画の一部として、平成 24 年 9 月にアウトソーシング実施計画（市立小学校給食調理業務委託）（以下「実施計画」という。）を庁議で決定した。

実施計画では、平成 28 年度までに小学校 5 校で給食調理業務の民間委託を実施することとし、これまでどおり自校方式による安全でおいしい給食の提供を維持しながら、「民間委託化によるコスト軽減」を目的としている。また、小学校給食調理業務は「民間事業者に段階的に委託する」「委託化は給食調理員の退職等に伴い計画的に実施する」「民間委託校には正規の栄養職員を配置する」ことを基本的な方針としている。

平成 27 年度から市立第三小学校、市立第九小学校の委託化が決定された後、保護者への説明会開催を経て、公募型プロポーザル方式により事業者の募集、選定を行った。平成 26 年 12 月に協立給食株式会社と委託契約を締結し、4 月より委託業務がスタートしている。

### 【委託化スケジュール】

- ・平成 25 年度実施 市立第八小学校
- ・平成 27 年度実施 市立第三小学校、市立第九小学校
- ・平成 28 年度実施予定 市立第七小学校、市立第十小学校

## 4 小学校給食調理業務委託の範囲

委託している業務は、昭和 60 年 1 月 21 日付け文部省体育局長通知「学校給食業務の運営の合理化について」に則り、食材料の検収、調理作業、配膳・運搬、洗浄・清掃を委託の範囲としている。委託後についても、現在と同様に栄養職員が、献立作成、食材料の発注及び検収の最終確認等を行い、出来あがった給食の検食は、小学校長等が行う。

## 5 検証の方法

市立小学校給食調理業務委託の検証については、「国分寺市立小学校給食調理業務委託評価票」を作成し、評価項目ごとに業務内容を把握している委員等からのヒアリング、児童・教職員に対するアンケート調査結果、関係書類等をもとに検証委員会で検証を行う。

## 6 検証結果

検証結果は、別紙 1 「国分寺市立第三小学校給食調理業務委託評価票」、別紙 2 「国分寺市立第九小学校給食調理業務委託評価票」のとおり、「適正である」と検証した。

## 国分寺市立第三小学校給食調理業務委託評価票(評価対象期間:平成27年4月～12月)

評価者	国分寺市立第三小学校給食調理業務委託による調理業務検証委員会
業務名/委託事業者	市立小学校給食調理業務委託/協立給食 株式会社

※評価欄は、「4. 優れている」「3. 適正である」「2. 改善が必要である」「1. 抜本的見直しが必要である」のいずれかを記載すること。

	評価項目	評価	理由
1	委託業務契約後、給食提供までの間の引継等は、十分であったか	3	学校と十分な引継ぎが行われ、問題なく4月から給食提供を開始できている。
2	指示どおりに給食を提供しているか	3	十分な打ち合わせをしたうえで、指示書どおりに給食の提供ができています。
3	従事者の配置が、仕様書・企画提案書どおり、配置されているか	3	バイキング給食など必要に応じて増員し、適切な人員配置がされている。
4	記録等は適切に保管され、必要な報告がされているか	3	細菌検査、完了届など仕様書で求めている書類について遅延なく提出されている。学校においても必要な報告等を適切に提出、管理している。
5	従事者のマナー、言葉使い、服装等は適正であるか	3	学校関係者への接し方からも特に問題はない。服装についても適切なものを使用し、作業に当たっている。
6	従事者に必要な研修を実施しているか (※必修:衛生管理研修/年2回)	4	社員、パート別に研修を実施。その他にも役職に応じた定期的な研修や新規採用者について、十分な事前研修を実施してから配置するなど充実した研修を実施している。
7	学校と業務責任者・副責任者の打ち合わせは十分に行われているか	3	指示書の内容、アレルギー対応などについて、前日と当日に詳細な打ち合わせが行われている。
8	会社のバックアップ体制は十分か	3	調理員の突発的な休みに対応できるよう応援体制が組まれている。また、行事食についても配置人数を事前に確認し、応援体制を組んでいる。
9	学校給食衛生管理基準が遵守されているか	3	国、都、市の衛生基準に基づき、適切に行っている。また、事業者独自の基準を取り入れドライ運用を推進して取り組んでいる。
10	食材料の検収・取扱いは、適正に行われているか	3	検収記録簿により、細かなチェックが行われている。食材に不具合があった場合でも迅速に対応ができています。
11	調理作業は適正に行われているか	3	業務責任者の指示のもと衛生管理に注意を払いながら計画的に作業を進めている。
12	配缶及び運搬・回収は適正に行われているか	3	配缶について、計量器を使用し、不足が生じないよう丁寧に行われている。運搬・回収についても従前と同様、子どもたちへ手渡しで行われている。
13	食器具等の洗浄、消毒、保管は、適正に行われているか	4	仕様書どおり、適正に行われている。食器の洗浄、保管については、委託したことで、より丁寧に作業が行われていることが伺えるため優れていると評価する。
14	給食室、配膳室の施設・設備や機器の清掃、消毒及び日常点検は適正に行われているか	3	点検日誌により、器具などのチェックが行われている。給食終了後は、配膳室、洗浄機などの機器、トイレなど毎日清掃、消毒を行っている。
15	残菜及び厨芥の処理は適正に行われているか	3	分別、水切りなど市の収集ルールに基づき適切に行われている。
16	食物アレルギー対応が適正に行われているか	4	アレルギー指示書をもとに社員全員で十分な打ち合わせが行われている。調理員全員でアレルギー食の作成時間、工程の周知、作業動線図を用いてアレルゲンが混入しないよう配慮し、すべての工程で複数チェックが行われている。また、3小については、アレルギー対応児童が多いため、通常のチェックに加え、調理員が直接担任へ確認してから受け渡すなど、より一層、高い意識で取り組んでいる。
17	食育に関して、積極的に協力しているか	3	食育授業などの手伝いに協力している。
18	児童の満足度はどうか(アンケートを参考に)	3	アンケート結果からもよい評価であることから、適正と評価する。
19	保護者からの要望や意見に対して、対応が出来たか (※要望があった場合のみ記載)	—	委託に関する要望はない。
20	緊急事態等への対応はどうか	3	3小では、緊急事態への対応案件がないため、直接的な評価はできない。このため、事業者説明、他校での事業等を参考に適正と評価する。
21	業務改善が図られたか (※改善の指示をした場合のみ記載)	3	調理業務における指摘事項については、翌日から、チェック表を作成し、対応するなど改善が図られている。

※ 検証結果:「A適正に行われている」「B改善を要する」「C抜本的見直しが必要である」のいずれかを記載すること。

検証結果	理由等
A適正に行われている	今回、平成27年4月から開始した、市立第三小学校の給食調理業務委託について、21の項目を事業者、担当者からのヒアリング、関係資料をもとに検証、評価を行った。結果、「改善が必要である」、「抜本的見直しが必要である」の項目は1つもなく、3項目が「優れている」、17項目が「適正である」との評価結果となった。このことから、市立第三小学校で実施されている小学校給食調理業務委託業務は、総合的に「適正に行われている」と評価する。

## 国分寺市立第九小学校給食調理業務委託評価票(評価対象期間:平成27年4月～12月)

評 価 者	国分寺市立第九小学校給食調理業務委託による調理業務検証委員会
業務名/委託事業者	市立小学校給食調理業務委託/協立給食 株式会社

※評価欄は、「4. 優れている」「3. 適正である」「2. 改善が必要である」「1. 抜本的見直しが必要である」のいずれかを記載すること。

	評 価 項 目	評 価	理 由
1	委託業務契約後、給食提供までの間の引継等は、十分であったか	3	学校と十分な引継ぎが行われ、問題なく4月から給食提供を開始できている。
2	指示どおりに給食を提供しているか	3	十分な打ち合わせをしたうえで、指示書どおり(提供時間・献立等)に給食の提供ができています。
3	従事者の配置が、仕様書・企画提案書どおり、配置されているか	3	バイキング給食など必要に応じて増員し、適切な人員配置がされている。
4	記録等は適切に保管され、必要な報告がされているか	3	細菌検査、完了届など仕様書で求めている書類について遅延なく提出されている。学校に提出された記録等についても校長決裁のもと適切に管理されている。
5	従事者のマナー、言葉使い、服装等は適正であるか	4	挨拶も丁寧であり問題ない。服装についても髪の毛などが混入しないよう適切なものを使用し、作業に当たっている。教員も挨拶、食育時の子どもたちへの接し方など好印象を持っている。
6	従事者に必要な研修を実施しているか (※必修:衛生管理研修/年2回)	4	社員、パート別に研修を実施。その他にも役職に応じた定期的な研修や新規採用者について、十分な事前研修を実施してから配置するなど充実した研修が実施されている。
7	学校と業務責任者・副責任者の打ち合わせは十分に行われているか	3	月末に月の献立、指示書の内容について打ち合わせを行い、毎日、2日後の給食について詳細な打ち合わせを行っている。また、当日に再確認を行っており、十分な打ち合わせができています。
8	会社のバックアップ体制は十分か	4	調理業務に支障をきたさないよう調理員の突発的な休みについて応援体制が確立されている。給食を時間通りに作るだけでなく、余裕を持った人員配置を行い、行事食に積極的に関わるなど様々な配慮が伺える。
9	学校給食衛生管理基準が遵守されているか	3	国、都、市の衛生基準に基づき、適切に行っている。また、事業者独自の基準を取り入れドライ運用を推進して取り組んでいる。
10	食材料の検収・取扱いは、適正に行われているか	3	検収記録簿により、細かなチェックが行われている。食材に不具合があった場合でも迅速に対応ができています。
11	調理作業は適正に行われているか	3	指示書に基づき、切り方、調理方法について従業員へ周知徹底がされている。各作業における「声掛け」もされており、適正に作業が進められている。
12	配缶及び運搬・回収は適正に行われているか	3	配缶について、計量器を使用し、不足が生じないよう丁寧に行われている。運搬・回収についても従前と同様、子どもたちへ手渡しで行われている。
13	食器具等の洗浄、消毒、保管は、適正に行われているか	3	仕様書どおり、適正に行われている。
14	給食室、配膳室の施設・設備や機器の清掃、消毒及び日常点検は適正に行われているか	3	給食終了後、配膳室、洗浄機などの機器、トイレなど毎日清掃、消毒を行っている。夏休みなどの長期休業には、大掛かりな掃除を実施している。
15	残菜及び厨芥の処理は適正に行われているか	3	分別、水切りなど市の収集ルールに基づき適切に行われている。
16	食物アレルギー対応が適正に行われているか	3	アレルギー指示書をもとに社員全員で十分な打ち合わせが行われている。調理員全員でアレルギー食について作成時間、工程の周知を図っている。また、作業動線図、チェック表により、アレルギーが混入しないよう配慮し、すべての工程で複数チェックを行っている。
17	食育に関して、積極的に協力しているか	3	料理教室、食育授業のトウモロコシの皮むき、鍋給食の手伝いなど積極的に関り、協力している。
18	児童の満足度はどうか(アンケートを参考にする)	4	アンケート結果から大多数が美味しいと評価をしていることから、優れていると評価する。
19	保護者からの要望や意見に対して、対応が出来たか (※要望があった場合のみ記載)	—	委託に関する要望はない。
20	緊急事態等への対応はどうか	4	5月にプラシ1本が混入してしまった件について、迅速な措置がされるなど緊急事態への対応能力は高いと評価できる。
21	業務改善が図られたか (※改善の指示をした場合のみ記載)	—	仕様書に基づき、事業者側への改善指示はない。

※ 検証結果:「A適正に行われている」「B改善を要する」「C抜本的見直しが必要である」のいずれかを記載すること。

検証結果	理由等
A適正に行われている	今回、平成27年4月から開始した、市立第九小学校の給食調理業務委託について、21の項目を事業者、担当者からのヒアリング、関係資料をもとに検証、評価を行った。結果、「改善が必要である」、「抜本的見直しが必要である」の項目は1つもなく、5項目が「優れている」、14項目が「適正である」との評価結果となった。このことから、市立第九小学校で実施されている小学校給食調理業務委託業務は、総合的に「適正に行われている」と評価する。