

評 価 結 果 報 告

松山市学校給食運営委員会

目 次

I	松山市学校給食共同調理場調理等業務委託の評価の概要	・・・	1 ページ
	1 評価の概要		
	2 評価の目的		
	3 評価のフロー		
II	評価対象調理場の概要	・・・	2 ページ
III	委託の概要	・・・	2 ページ
IV	運営委員会の概要	・・・	2 ページ
	1 委員会の構成		
	2 委員会の経過		
V	調査方法及び調査結果	・・・	3 ページ
	1 調査方法		
	2 調査結果		
VI	評価結果	・・・	11 ページ
	1 評価票		
	2 評価のまとめ		

I 松山市学校給食共同調理場調理等業務委託の評価の概要

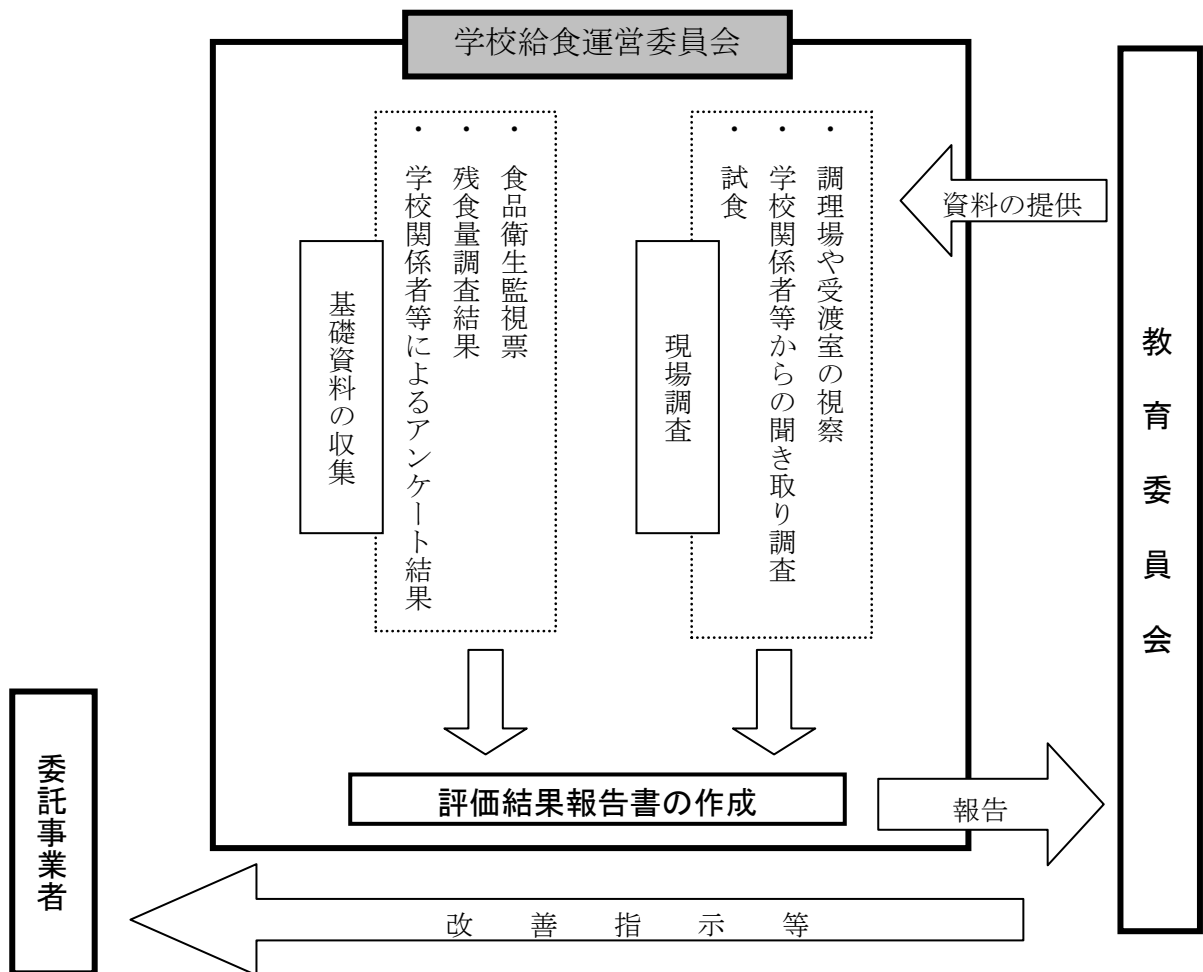
1 評価の概要

調理等学校給食業務の一部を民間委託している味生・三津浜・新玉学校給食共同調理場において、委託事業者が、衛生管理基準をはじめとする各種基準を遵守しているか、また「地産地消」や「アレルギー対応」にかかる各種事業を遂行しているか評価する。

2 評価の目的

調理場の視察、試食等からなる現場調査並びに残食調査及びアンケート等の基礎資料の収集により多角的な視点からの評価をもとに、学校給食運営委員会から提出された評価結果を参考に、教育委員会は委託事業者に対し改善指示や、松山市の「よりよい学校給食の推進」に活用する。

3 評価のフロー



II 評価対象調理場の概要

調理場	味生共同調理場	三津浜共同調理場	新玉共同調理場
所在地	空港通3丁目6-17	梅田町2-42	千舟町8丁目89
配送校	4校	5校1園	4校
	味生小・生石小 味生第二小・津田中	三津浜小・宮前小 高浜小・三津浜中 高浜中・三津浜幼	味酒小・新玉小 雄新中・城西中
児童生徒数 (H22. 5. 1)	2,814人	1,964人	2,798人

III 委託の概要

調理場	味生共同調理場	三津浜共同調理場	新玉共同調理場
委託事業者	株式会社 メフォス	株式会社 東洋食品	株式会社 東洋食品
	東京都千代田区 五番町1	東京都台東区東上野 1-14-1	東京都台東区東上野 1-14-1
従業員数 (H23. 1. 1)	32名	34名	34名
委託内容	調理・洗浄・配送・回収	調理・洗浄・配送・回収	調理・洗浄・配送・回収
委託契約期間	H22年4月1日～ H27年3月31日	H22年4月1日～ H27年3月31日	H21年4月1日～ H24年3月31日
契約方法	公募型プロポーザル 方式による随意契約	公募型プロポーザル 方式による随意契約	公募型プロポーザル 方式による随意契約
H22 委託料 (税込)	72,647,400円	63,997,500円	70,875,000円

IV 運営委員会の概要

1 運営委員

氏名	所属・肩書	備考
逸見幾代	松山東雲短期大学名誉教授	委員長
八木方人	松山市教育委員会保健体育課長	副委員長
杉原美由紀	松山市小・中学校PTA連合会副会長	
古川勝也	松山市保健所生活衛生課主査	
柳原裕史	松山市学校給食会副会長	
山内弘子	松山市学校栄養士協議会衛生班長	

2 委員会の経過

(1) 第1回運営委員会

- ①日 時 平成23年2月8日(火)
- ②会 場 松山市新玉学校給食共同調理場
松山市立新玉小学校
- ③内 容 ア 運営委員の委嘱
イ 委員長・副委員長の選任
ウ 評価項目及び評価方法の審議
エ 調理場及び受渡室等の視察
オ 給食の試食
カ 委託業者・調理場(所長・栄養教諭)・学校関係者(校長・給食主任)からの聞き取り調査

(2) 第2回運営委員会

- ①日 時 平成23年2月18日(金)
- ②会 場 松山市味生学校給食共同調理場
松山市立生石小学校
- ③内 容 ア 調理場及び受渡室等の視察
イ 給食の試食
ウ 委託業者・調理場(所長・栄養教諭)・学校関係者(校長・給食主任)からの聞き取り調査

(3) 第3回運営委員会

- ①日 時 平成23年2月22日(火)
- ②会 場 松山市三津浜学校給食共同調理場
松山市立三津浜小学校
- ③内 容 ア 調理場及び受渡室等の視察
イ 給食の試食
ウ 委託業者・調理場(所長・栄養教諭)・学校関係者(校長・給食主任)からの聞き取り調査

V 調査方法及び調査結果

1 調査方法

(1) 食品衛生監視票

①内容

松山市保健所食品衛生監視員により委託調理場の管理運営等について評価する。

(2) 残食調査

①内容

委託調理場受配校の主食・副食の残食率を比較する。

②調査期間

平成21年度（4月から3月）

※平成18・19年度は、「松山市学校給食共同調理場調理等業務委託評価委員会」評価結果報告書のデータによる

なお、新玉学校給食共同調理場については、委託前の平成20年度は、年間を通じた残食調査を実施していません。

(3) アンケート調査

①内容

給食の味や質、委託業者の取り組み等について、児童生徒及び学校関係者を対象に実施する。

②調査対象

児童生徒：小学校3年生、5年生、中学校2年生

学校関係者：教職員10名（校長、教頭、給食主任含む）

③調査学校

ア 味生学校給食共同調理場受配校	味生第二小学校、津田中学校
イ 三津浜学校給食共同調理場受配校	高浜小学校、三津浜中学校
ウ 新玉学校給食共同調理場受配校	味酒小学校、城西中学校

2 調査結果

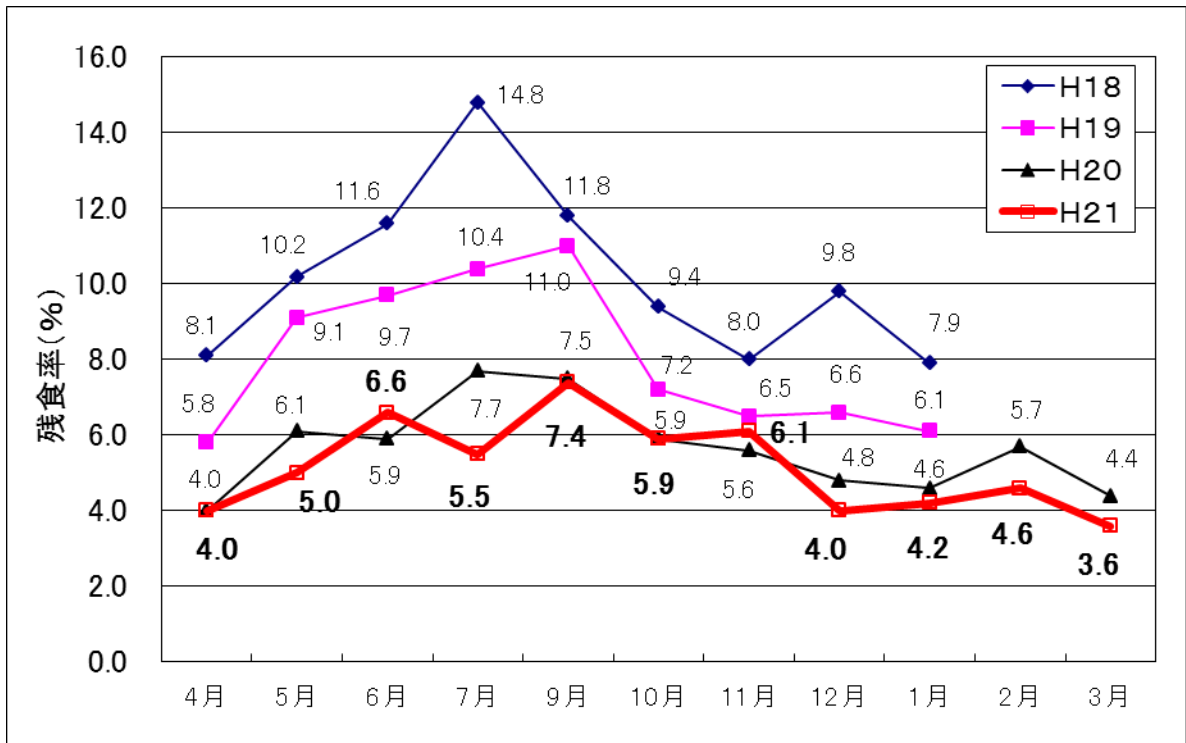
(1) 食品衛生監視票

	監視項目	味生	三津浜	新玉
施設の構造等	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	○	○	○
	床、壁、天井は、掃除しやすい構造・材質であるか、施設内の採光、照明及び換気は十分か	○	○	○
	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	○	○	○
	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	○	○	○
食品取扱設備・機械器具	食品の種類及びその取扱い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	○	○	○
	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	○	○	○
	設備、機械器具は、容易に清掃できる構造か	○	○	○
	機械器具を衛生的に保管する設備があるか	○	○	○
	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	○	○	○
	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	○	○	○
給水汚物処理	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	○	○	○
	便所は衛生的な構造で、常に清潔に管理されているか	○	○	○
	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	○	○	○
管理運営	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	○	○	○
	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	○	○	○
	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、弁当屋等にあつては検食を保存しているか	○	○	○
	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	○	○	○
	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	○	○	○
	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	○	○	○
	食品衛生管理者又は食品衛生責任者を定めているか	○	○	○
	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	○	○	○
食品取扱者	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	○	○	○
	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）	○	○	○
	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	○	○	○

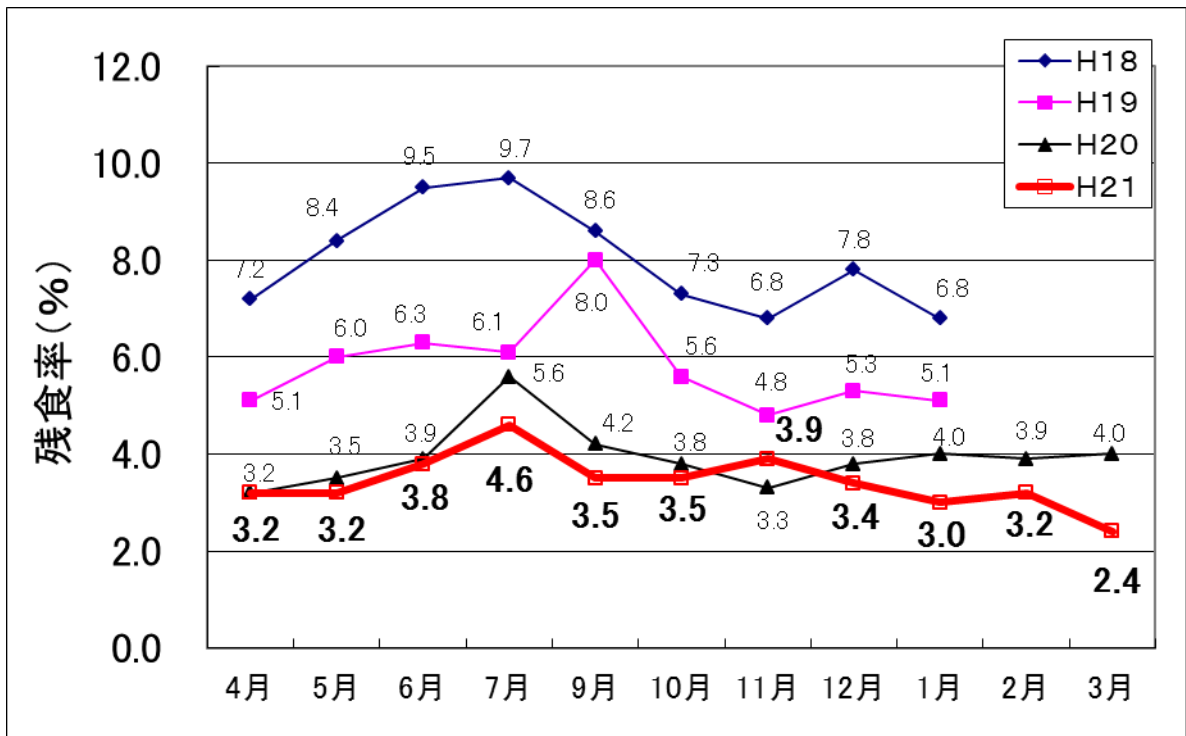
○適切 ×不適切

(2) 残食調査

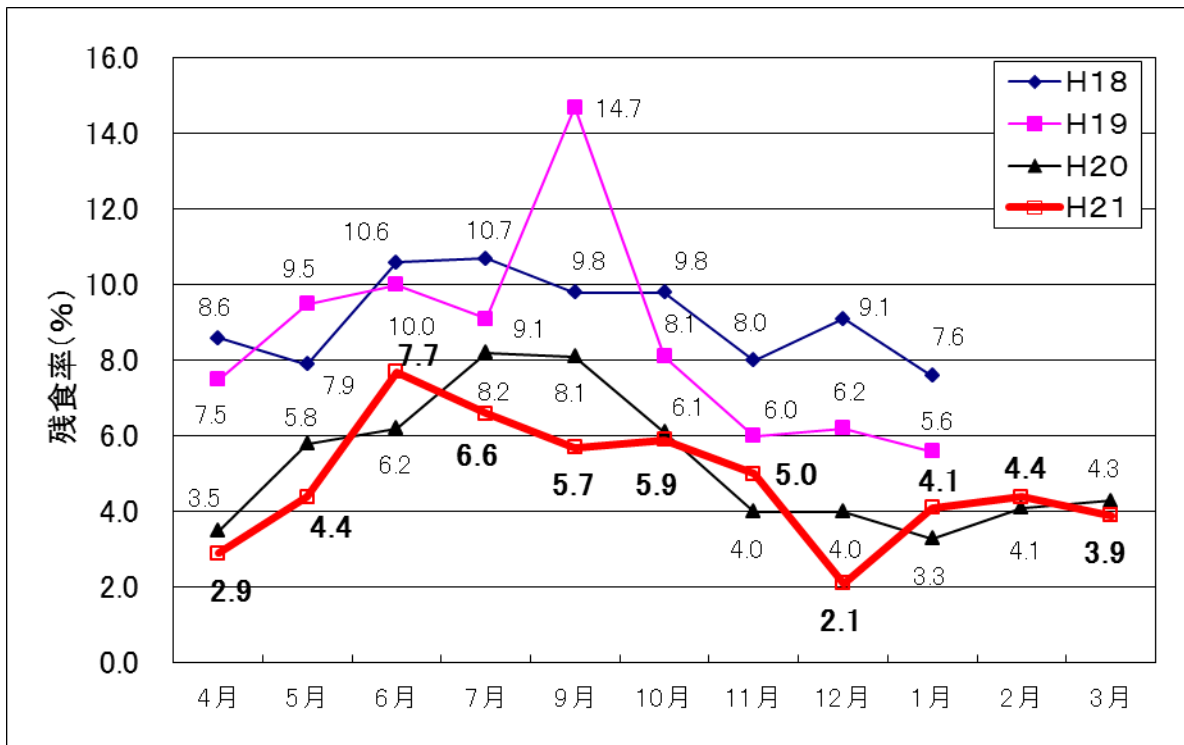
味生学校給食共同調理場 (主食)



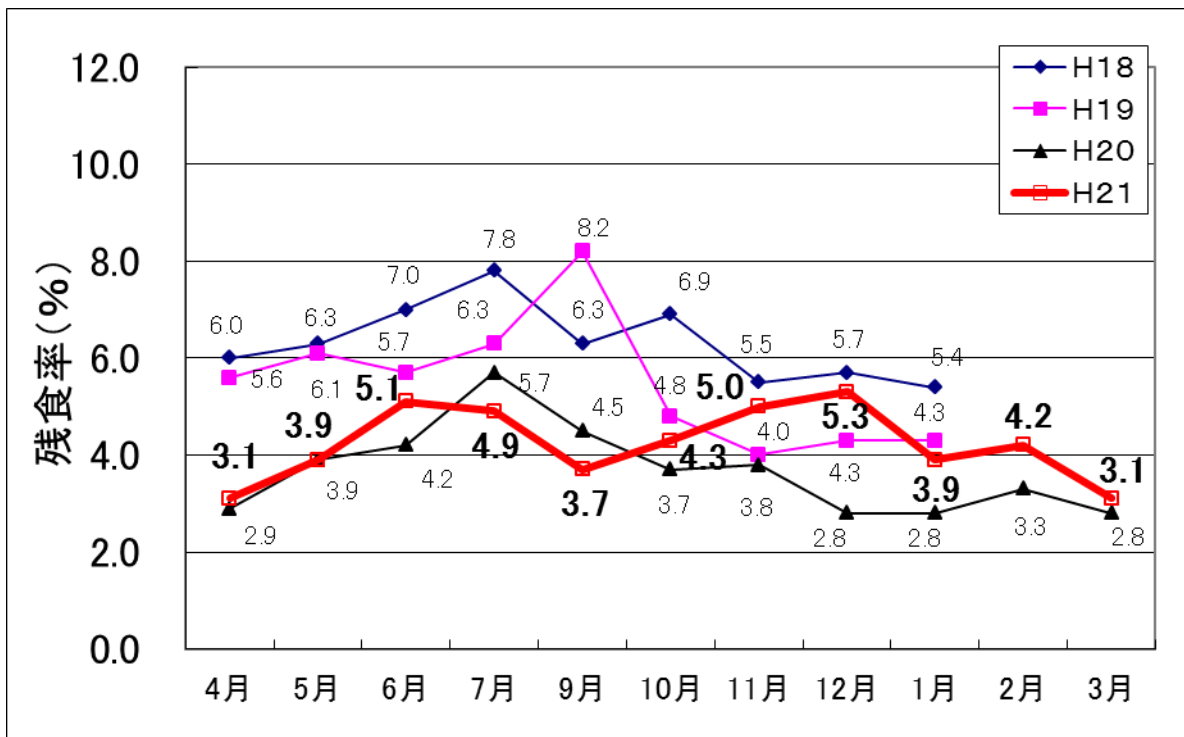
味生学校給食共同調理場 (副食)



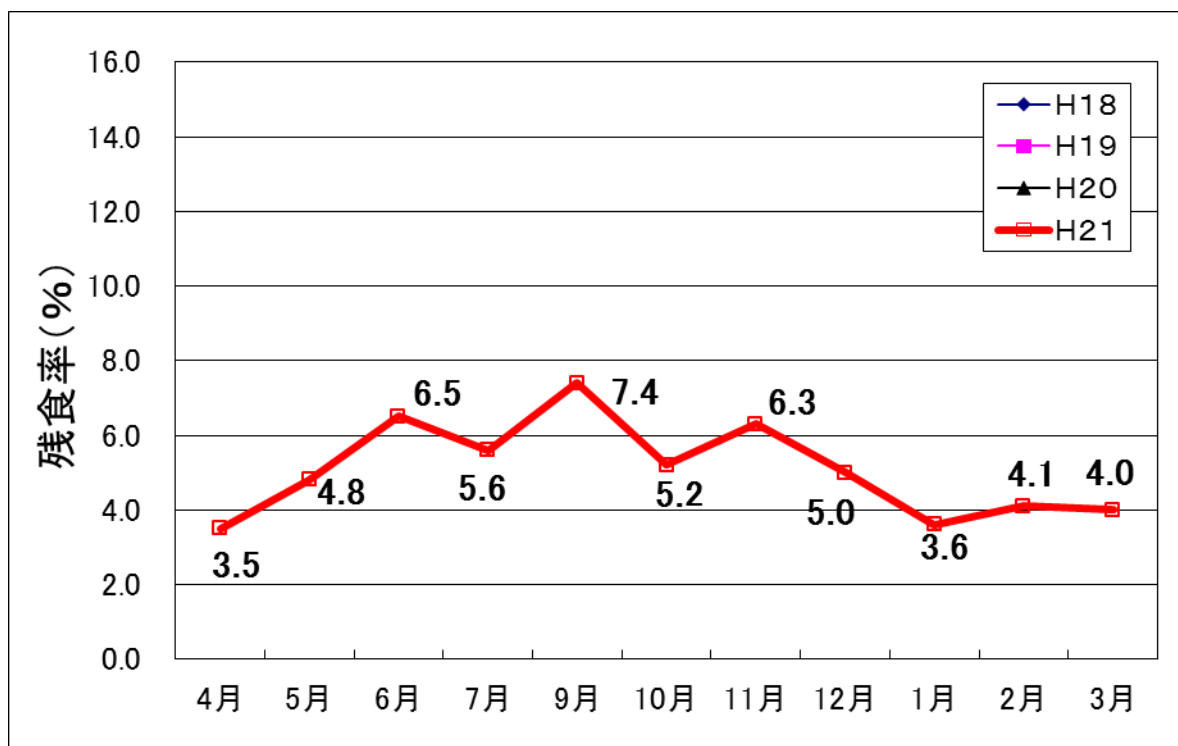
三津浜学校給食共同調理場（主食）



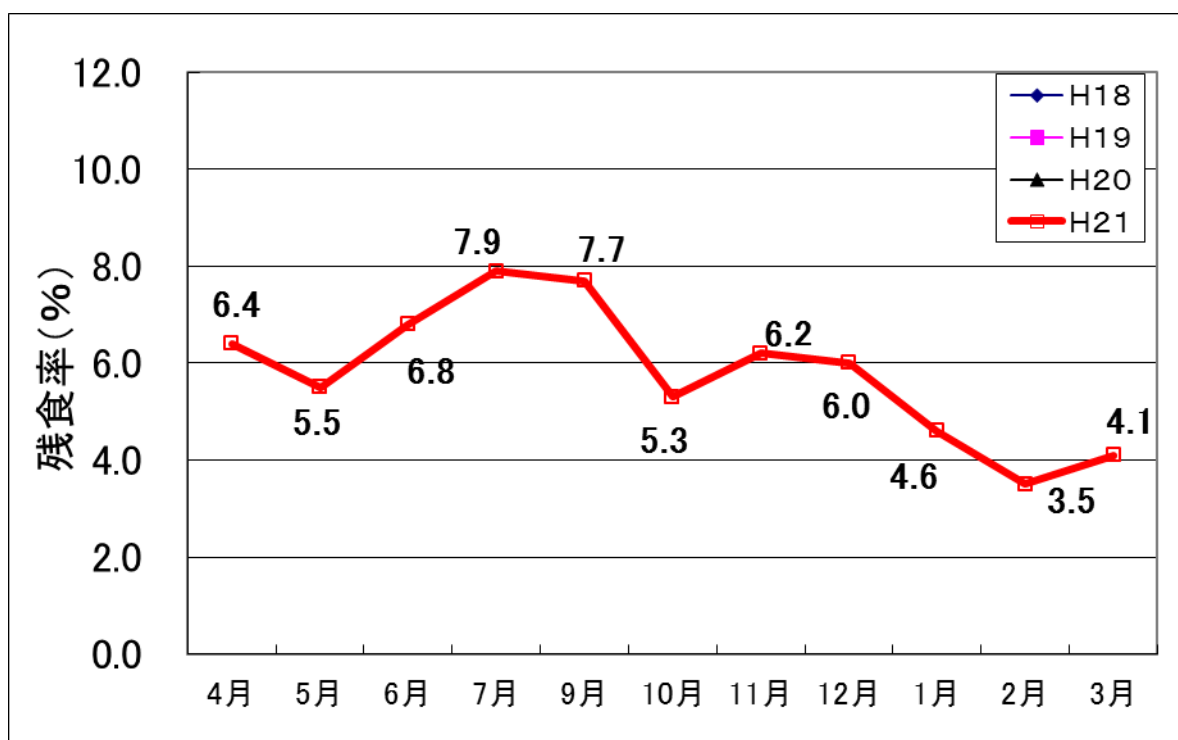
三津浜学校給食共同調理場（副食）



新玉学校給食共同調理場（主食）



新玉学校給食共同調理場（副食）



(3) アンケート調査

①児童生徒結果

問1 給食はおいしいですか

回 答	味 生		三 津 浜		新 玉	
① とてもおいしい	231人	62.8%	160人	55.9%	301人	59.8%
② ふつう	129人	35.0%	122人	42.7%	186人	37.0%
③ あまりおいしくない	8人	2.2%	4人	1.4%	16人	3.2%

問2 給食のおかずは食べやすく調理されていますか

回 答	味 生		三 津 浜		新 玉	
① いつも食べやすく調理されている	227人	61.7%	162人	56.6%	299人	59.4%
② ふつう	136人	36.9%	116人	40.6%	198人	39.4%
③ あまり食べやすく調理されていない	5人	1.4%	8人	2.8%	6人	1.2%

問3 給食は残さず食べますか

回 答	味 生		三 津 浜		新 玉	
① いつも残さず食べる	231人	62.8%	220人	76.9%	348人	69.2%
② 少しだけ残す	121人	32.9%	56人	19.6%	142人	28.2%
③ ほとんど残す	16人	4.3%	10人	3.5%	13人	2.6%

問4 問3で②③と答えた人は、どうしてですか

(あてはまるものすべて選んでください)

回 答	味 生		三 津 浜		新 玉	
① おいしくないから	13人	6.3%	4人	3.5%	11人	4.5%
② 嫌いなものがあるから	71人	34.3%	48人	42.1%	78人	31.7%
③ 時間が足りないから	71人	34.3%	34人	29.8%	84人	34.1%
④ 量が多いから	43人	20.8%	27人	23.7%	63人	25.6%
⑤ その他	9人	4.3%	1人	0.9%	10人	4.1%

問5 みそ汁など温かい料理が、冷めていませんか

回 答	味 生		三 津 浜		新 玉	
① 温かい	305人	82.9%	245人	85.7%	365人	72.6%
② 冷めている	60人	16.3%	40人	14.0%	136人	27.0%
無回答	3人	0.8%	1人	0.3%	2人	0.4%

②学校関係者結果

問1 味付けは子供達にとって適切ですか

回 答	味 生	三 津 浜	新 玉
① 適切である	18人	20人	19人
② あまり適切でない	1人	0人	1人
③ どちらともいえない	1人	0人	0人

問2 食材の切り方や大きさは子供達にとって適切ですか

回 答	味生	三津浜	新玉
① 適切である	20人	20人	18人
② あまり適切でない	0人	0人	1人
③ どちらともいえない	0人	0人	1人

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

回 答	味生	三津浜	新玉
① 提供されている	15人	17人	17人
② あまり提供されていない	0人	1人	2人
③ どちらともいえない	5人	2人	1人

問4 食器やお盆は清潔に保たれていますか

回 答	味生	三津浜	新玉
① 清潔に保たれている	20人	19人	20人
② あまり清潔に保たれていない	0人	1人	0人
③ どちらともいえない	0人	0人	0人

問5 受渡室は清潔に保たれていますか

回 答	味生	三津浜	新玉
① 清潔に保たれている	20人	19人	19人
② あまり清潔に保たれていない	0人	0人	0人
③ どちらともいえない	0人	1人	1人

問6 受渡室において、子供達が運びやすいように介助がなされていますか

回 答	味生	三津浜	新玉
① 介助がなされている	18人	15人	17人
② あまり介助がなされていない	0人	1人	1人
③ どちらともいえない	2人	3人	2人
無回答	0人	1人	0人

問7 受渡室において、子供達と調理員はコミュニケーションが図られていますか

回 答	味生	三津浜	新玉
① 図られている	16人	9人	15人
② あまり図られていない	1人	1人	2人
③ どちらともいえない	3人	9人	3人
無回答	0人	1人	0人

VI 評価結果

1 評価票

※各委員の平均

項目	内 容	味生	三津浜	新玉
給食運営	給食業務の運営を行える人員を配置している	4.5	4.7	4.7
	日々の給食時間に遅れることなく安定した給食を提供している	4.5	4.5	4.5
	異物混入等の事故なく安全な給食を提供している	4.5	4.5	4.5
	各種帳票、報告書を速やかに作成し提出している	4.2	4.2	4.2
	給食運営 平均	4.4	4.5	4.5
衛生管理	調理従事者の健康管理を徹底している	4.5	4.5	4.5
	調理従事者の衛生管理を徹底している	4.3	4.2	4.3
	調理室の衛生管理を徹底している	3.7	3.8	4.2
	その他作業室の衛生管理を徹底している	4.0	4.0	4.2
	調理作業時などの衛生管理を徹底している	4.0	4.2	4.0
	松山市学校給食衛生管理マニュアル等を遵守している	4.5	4.3	4.3
衛生管理 平均	4.2	4.2	4.3	
調理技術	児童・生徒の給食における満足度	4.7	4.7	4.7
	児童・生徒に合った大きさに野菜等が切られている	4.7	4.7	4.7
	料理の質（煮炊き、揚げ具合等）は適当である	4.5	4.5	4.3
	適温で提供している	4.3	4.5	4.3
	調理技術 平均	4.6	4.6	4.5
業務体制	業務責任者は、指導・監督等を適切に行っている	4.3	4.3	4.5
	調理員は、業務責任者からの伝達事項に適切かつ迅速に対応している	4.2	4.2	4.5
	調理員育成に適切かつ十分時間をかけ研修をしている	4.0	4.0	4.0
	会社の指導・支援体制が充実している	4.5	4.2	4.5
	業務体制 平均	4.3	4.2	4.4
よりよい学校給食の推進	学校行事に対して協力的である	4.3	4.7	4.5
	学校関係者と積極的にコミュニケーションを図っている	4.2	4.3	4.3
	学校における食育の推進に貢献している	4.2	4.7	4.5
	アレルギー対応のノウハウを有している	4.5	4.7	4.7
	アレルギーの原因食品が混入しないよう体制が構築されている	4.5	4.7	4.5
	アレルギーの除去食対象者への誤配防止体制が構築されている	4.7	4.7	4.7
	地域の食文化に十分に理解している	4.2	4.5	3.8
	地元産の食材に応じた調理の工夫をしている	4.2	4.5	4.0
	よりよい学校給食の推進 平均	4.4	4.6	4.4
総合評価（各項目平均）		4.4	4.4	4.4

【評価基準】

5	非常に良い（現地調査、関係者の聞き取り調査、アンケート等総合的に判断し、外の調理場の模範となる優秀な状態）
4	良い（現地調査、関係者の聞き取り調査、アンケート等総合的に判断し、良好な状態）
3	標準である（現地調査、関係者の聞き取り調査、アンケート等総合的に判断し、問題なく、おおむね良好な状態）
2	やや劣る（現地調査、関係者の聞き取り調査、アンケート等総合的に判断し、若干の努力を要する状態）
1	劣る（現地調査、関係者の聞き取り調査、アンケート等総合的に判断し、問題があり改善を要する状態）

2 評価のまとめ

(1) 味生学校給食共同調理場

平成19年度から3年間の委託契約が終了し、公募型プロポーザル方式による選考を経て「株式会社メフォス」と平成22年度から5年間の委託契約を締結しており、更新後初年度となっている。

給食運営・業務体制について、引き続き、十分な人員を配置し、食中毒予防等の研修も行われ、円滑に給食業務が遂行されている。なお、今年度より業務責任者が代わったが、調理員の指導など適切に行われている。

衛生管理について、厚生労働省が食品衛生に係る施設を監視する時に使用する食品衛生監視票を用いて調査したところ、施設の構造、食品の取扱い状況など各項目について全て適切に実施されている。ノロウイルス流行時期には、従業員に対する健康管理をより徹底するため、精度の高い検査法で実施している。前回視察時、下処理用エプロンと加熱調理用エプロンの設置場所が近い場所に設置されていたが、改善されていた。今回の視察では、倉庫での靴の履き替え場所の改善及び配送校での靴の取扱いに注意を払うことなどで、より衛生的になると思われる。

調理技術について、残食率調査、アンケート調査結果、試食からも、引き続き良好であると思われる。調理業務に余裕がある際には、手作りでおにぎりを作るなど給食がより楽しくなるように協力している。

よりよい学校給食の推進について、地元生産者から納品されたジャガイモ・大根・ほうれん草・小松菜等を使用し、サイズが揃いで手切りで対応しなければならない作業が発生しても、給食時間に遅れることなく提供できている。食育については、各小学校で実施した給食感謝集会に参加し、調理場の紹介や給食に関する子供達からの質問に答えるなど積極的に貢献している。アレルギー対応について、アレルギー専用の調理員（栄養士）を配置し、アレルギー原因食品が混入しないように調理されたあと、誤配なく学校側へ渡され、対象児童に提供されている。

(2) 三津浜学校給食共同調理場

平成19年度から3年間の委託契約が終了し、公募型プロポーザルにより、前回に引き続き「株式会社東洋食品」と平成22年から5年間の委託契約を締結しており、更新後初年度となっている。

給食運営・業務体制について、十分な人員配置が行われている。経験年数の短いパート調理員がいるが、業務責任者等の正社員が適切に指示・指導を行っていることに加え、定期的な研修や日々のミーティングにより円滑に給食業務が遂行されている。なお、今年度より業務責任者が代わったが、調理員の指導など適切に行われている。

衛生管理について、食品衛生監視票を用いて調査したところ、施設の構造、食品の取扱い状況など各項目について全て適切に実施されている。指摘事項としては、受渡室に設置してある液体石鹼が出にくかったことや、スライサー内部に前に切った食品が残っていたなどがあった。

調理技術について、残食率調査、アンケート調査結果、試食からも、引き続き良好であると思われる。人参の型抜きや、りんごをウサギの飾り切りにし、給食

を楽しくする工夫もされている。

よりよい学校給食について、地元生産者から納品された野菜の調理に加え、生の太刀魚、「ぼっちゃん島あわび」といった水産物を取り入れた独自献立にも対応している。また、昨年に引き続き、三津浜小学校の総合的な学習の時間において、児童が育て収穫した大豆から、味噌を造る際に下処理を協力する等、学校における食育の推進に寄与している。アレルギー対応は、アレルギー専用の調理員（栄養士）を配置し、アレルギー原因食品が混入しないように調理されたあと、誤配なく学校側へ渡され、対象児童に提供されている。

(3) 新玉学校給食共同調理場

三津浜学校給食共同調理場と同じ業者である「株式会社東洋食品」に平成21年度から3年間委託契約を結んでいる。

給食運営・業務体制について、十分な人員配置が行われている。三津浜学校給食共同調理場と同様、経験年数の短いパート調理員がいるが、業務責任者等の正社員が適切に指示・指導を行っていることに加え、定期的な研修や日々のミーティングにより円滑に給食業務が遂行されている。

衛生管理について、食品衛生監視票を用いて調査したところ、施設の構造、食品の取扱い状況など各項目について全て適切に実施されている。手狭な調理場であるが、効率的かつ衛生的に運用されている。

調理技術について、残食率調査、アンケート調査結果、試食からも、引き続き良好であると思われる。手作りのおにぎり、手作り蒸しパンの提供など給食を楽しくする工夫もされている。

よりよい学校給食について、新玉地区での地元生産者からの納品はなかったものの、味生地区の生産者から野菜が納品され地産地消が行われている。また、新玉小学校で収穫した玉ねぎが、肉ジャガやトマトスープに使用されるなど、着実に地産地消の拡充が図られている。給食感謝集会の参加や城西中学校の生徒を職場体験として受け入れるなど食育の推進に寄与している。アレルギー対応は、三津浜学校給食共同調理場同様、アレルギー専用の調理員（栄養士）を配置し、アレルギー原因食品が混入しないように調理されたあと、誤配なく学校側へ渡され、対象児童に提供されている。

(4) 総評

今回調査を実施した全共同調理場において、「給食運営」、「衛生管理」、「調理技術」、「業務体制」及び「よりよい学校給食の推進」の項目すべてについて良好な状況であるとの評価をいたしました。

また、新玉学校給食共同調理場の地産地消が開始されたことにより、民間委託の調理場すべてで地産地消が実施され、松山市が目指す「よりよい学校給食」の大きな推進につながったと思われます。

今後におきましても安心・安全な給食の提供に努めていただき、多様化する給食ニーズに的確に対応するため、民間委託等の経営手法を活用し、さらなる「よりよい学校給食」の推進に努めていただきますよう要望いたします。