

評 価 結 果 報 告
(平成28年度)

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 学校給食運営委員会設置経緯		
	2 平成28年度の評価方針		
	3 評価のフロー		
II	委託調理場の概要	・・・	3 ページ
III	委託の概要	・・・	4 ページ
IV	運営委員会の概要	・・・	5 ページ
	1 運営委員会		
	2 専門委員会		
	3 評価対象事業者等		
	4 現場調査方法		
	5 現場調査の実施		
V	基礎資料の調査方法及び調査結果	・・・	7 ページ
	1 調査方法		
	2 調査結果		
VI	評価結果	・・・	15 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 学校給食運営委員会の設置経緯

学校給食は教育の一環として重要な役割を担っており、子どもたちを取り巻く食生活の様々な課題に対応するため、「よりよい学校給食推進実施計画」を策定している。

この推進施策の柱の一つとして、民間の高い技術力やコスト意識を活用することを目的に、平成19年度から調理等学校給食業務の一部を専門業者に委託（以下、単に「民間委託」という。）している。こうした民間委託調理場が「松山市学校給食衛生管理基準」をはじめとする各種基準を遵守しているか、併せて「地産地消」や「食物アレルギー対応」にかかる各種業務を遂行し、成果を上げているかを客観的に検証するために、学校給食運営委員会を設置し、評価している。

2 平成28年度の評価方針

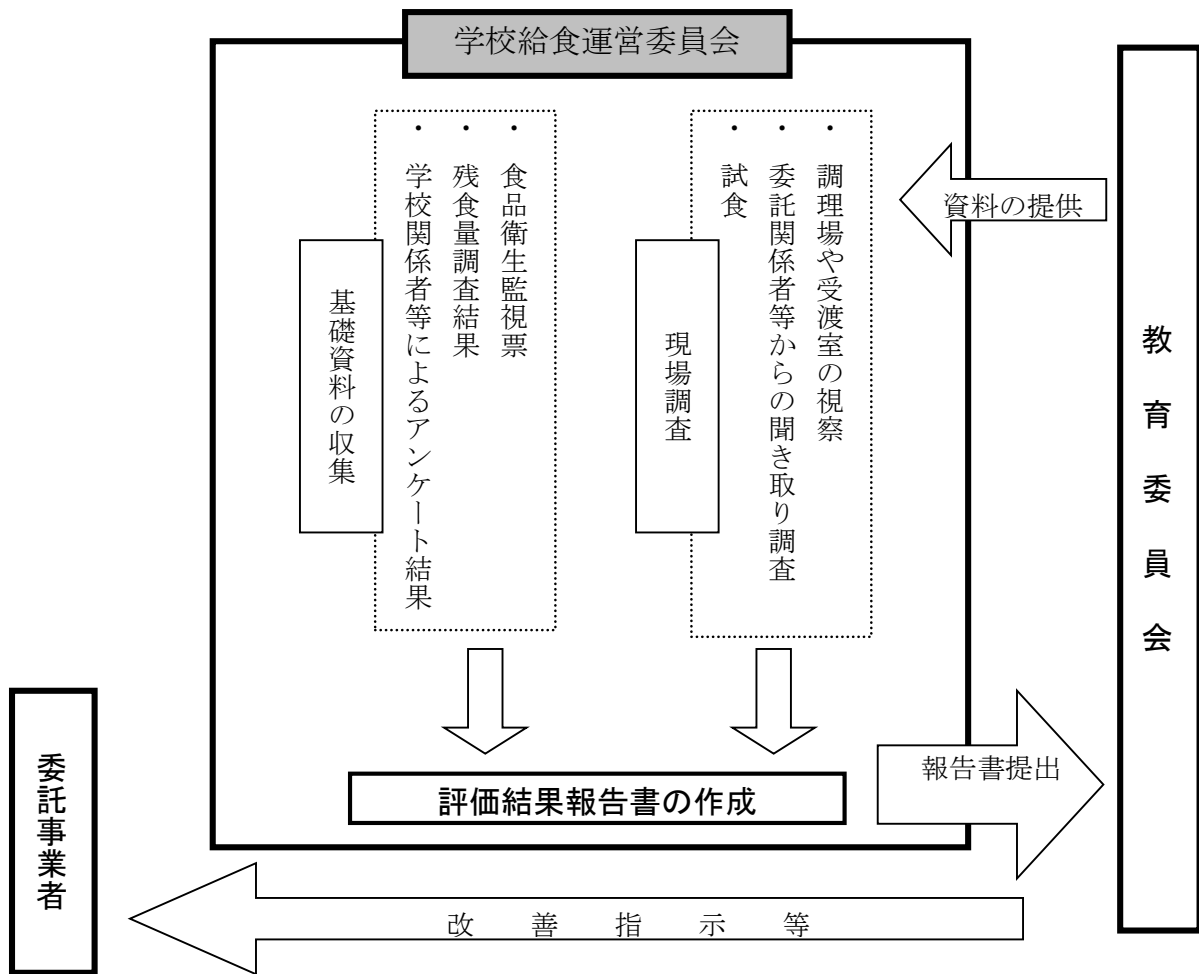
本市では民間委託を導入してから10年を迎えた。

民間委託を導入した平成19年度は、味生学校給食共同調理場及び三津浜学校給食共同調理場の2場でスタートしたが、平成28年度には、新玉学校給食共同調理場、松山南学校給食共同調理場、桑原学校給食共同調理場、北条学校給食共同調理場及び久米学校給食共同調理場も加え18の共同調理場のうち7場にまで増加し、市全体の約6割の給食を提供するまでとなっている。また、委託事業者についても、株式会社東洋食品、株式会社メフォス、株式会社クロス・サービスと3事業者が複数の共同調理場を受託するまで拡大し、これまでの評価では良好に推移してきた。

このような状況を踏まえ、「民間委託しても安心・安全を確保できるかを主眼に確認する評価」や「民間委託調理場と直営調理場とを比較する評価」から、「委託事業者が本市の求める学校給食の水準を満たしているかどうか」に重点を置くこととし、委託事業者単位で1場を選定し、さらに、評価項目ごとに評価指標を明定したうえで評価を行うこととした。

評価項目	評価内容	評価指標
給食運営	調理等業務が円滑に運営されているかを評価	・現場調査
衛生管理	衛生管理基準・マニュアルに基づき業務が行われているかを評価	・現場調査 ・委託事業者からの報告書 ・食品衛生監視票 ・学校関係者へのアンケート
調理技術	確かな調理技術が備わっているかを評価	・現場調査 ・委託事業者からの報告書 ・残食量調査 ・児童・生徒へのアンケート調査
業務体制	委託事業者の業務体制が、円滑に機能しているかを評価	・現場調査 ・委託事業者からの報告書
よりよい学校給食の推進	・学校との連携が図られているかを評価 ・アレルギー除去食が安全かつ確実に提供できているかを評価 ・地域の食文化を理解し地元産の食材に応じた調理の工夫を評価	・現場調査 ・委託事業者からの報告書 ・学校関係者へのアンケート結果
食育推進	食育推進されているかを専門委員が評価	・委託事業者からの報告書

3 評価のフロー



II 委託調理場の概要

調理場	味生学校給食共同調理場	三津浜学校給食共同調理場
所在地	空港通三丁目 6-17	梅田町 2-42
配送校	4校	5校1園
	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
児童生徒数（H28年5月）	2,836人	1,793人

調理場	新玉学校給食共同調理場	松山南学校給食共同調理場
所在地	千舟町八丁目 89	井門町 1084-1
配送校	4校	7校1園
	味酒小・新玉小 雄新中・城西中	余土小・石井小 椿小・石井東小 石井北小・南中 椿中・石井幼
児童生徒数（H28年5月）	2,481人	5,544人

調理場	桑原学校給食共同調理場	北条学校給食共同調理場
所在地	畑寺町丙 12-8	下難波甲 125-1
配送校	8校	9校
	桑原小・北久米小 福音小・道後小 湯築小・桑原中 拓南中・道後中	浅海小・難波小 立岩小・正岡小 北条小・河野小 栗井小・北条北中 北条南中
児童生徒数（H28年5月）	4,679人	2,160人

調理場	久米学校給食共同調理場
所在地	鷹子町 20
配送校	5校
	久米小・小野小 窪田小・久米中 小野中
児童生徒数（H28年5月）	3,320人

Ⅲ 委託業務の概要

調理場	味生学校給食共同調理場	三津浜学校給食共同調理場
委託事業者	株式会社 メフォス 東京都港区赤坂 2-23-1	株式会社 東洋食品 東京都台東区東上野 1-14-4
従業員数	30名	29名
委託内容	調理・洗浄・配送・回収	調理・洗浄・配送・回収
委託契約期間	H27年4月1日～H32年3月31日	H27年4月1日～H32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
H28 委託料	71,258,400 円 (税込)	65,826,000 円 (税込)

調理場	新玉学校給食共同調理場	松山南学校給食共同調理場
委託事業者	株式会社 東洋食品 東京都台東区東上野 1-14-4	株式会社 東洋食品 東京都台東区東上野 1-14-4
従業員数	26名	55名
委託内容	調理・洗浄・配送・回収	調理・洗浄・配送・回収
委託契約期間	H24年4月1日～H29年3月31日	H28年4月1日～H33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
H28 委託料	72,900,000 円 (税込)	137,900,000 円 (税込)

調理場	桑原学校給食共同調理場	北条学校給食共同調理場
委託事業者	株式会社 東洋食品 東京都台東区東上野 1-14-4	株式会社 メフォス 東京都港区赤坂 2-23-1
従業員数	53名	32名
委託内容	調理・洗浄・配送・回収	調理・洗浄・配送・回収
委託契約期間	H25年4月1日～H30年3月31日	H26年4月1日～H31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
H28 委託料	128,304,000 円 (税込)	68,040,000 円 (税込)

調理場	久米学校給食共同調理場
委託事業者	株式会社 クロス・サービス 愛媛県松山市来住町 1458-4
従業員数	36名
委託内容	調理・洗浄・配送・回収
委託契約期間	H27年4月1日～H32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
H28 委託料	89,424,000 円 (税込)

IV 運営委員会の概要

1 運営委員

氏名	所属	備考
三谷 隆信	松山市教育委員会事務局 保健体育課 課長	委員長
中矢 章一	松山市教育委員会事務局 保健体育課 副主幹	副委員長
川淵 光納	松山市教育委員会事務局 保健体育課 指導主事	栄養教諭
横田 政子	松山市保健所 生活衛生課 食品衛生担当	食品衛生監視員

2 専門委員

氏名	所属	専門分野
青井 喜代久	松山市学校給食会 会長	食育推進への貢献度

3 評価対象事業者等

- (1) 株式会社 メフォス (味生学校給食共同調理場)
- (2) 株式会社 東洋食品 (桑原学校給食共同調理場)
- (3) 株式会社 クロス・サービス (久米学校給食共同調理場)

4 現場調査方法

- (1) 調理場の視察、試食等からなる視察調査
- (2) 委託関係者等からの聞き取り調査

5 現場調査の実施

- (1) 株式会社 メフォス (味生学校給食共同調理場)
 - ・実施日 視察調査 平成29年3月15日(水)
聞き取り調査 平成29年3月28日(火)
 - ・内容 ア 調理業務の視察
イ 調理場(所長・栄養教諭)からの現地聞き取り調査
ウ 調理業務等従事者からの現地聞き取り調査
エ 給食の試食
オ 味生小学校の視察
カ 委託事業者・所長からの聞き取り調査

- (2) 株式会社 東洋食品 (桑原学校給食共同調理場)
- ・実施日 視 察 調 査 平成29年3月22日 (水)
聞き取り調査 平成29年3月28日 (火)
 - ・内 容 ア 調理業務の視察
イ 調理場 (所長・栄養教諭) からの現地聞き取り調査
ウ 調理業務等従事者からの現地聞き取り調査
エ 給食の試食
オ 桑原中学校の視察
カ 委託事業者・所長からの聞き取り調査
- (3) 株式会社 クロス・サービス (久米学校給食共同調理場)
- ・実施日 視 察 調 査 平成29年3月22日 (水)
聞き取り調査 平成29年3月28日 (火)
 - ・内 容 ア 調理業務の視察
イ 調理場 (所長・栄養教諭) からの現地聞き取り調査
ウ 調理場業務従事者からの現地聞き取り調査
エ 給食の試食
オ 委託事業者・所長からの聞き取り調査

V 基礎資料の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) 残食量調査

①内容

委託調理場配送校の主食・副食の残食率を比較する。

②調査期間

平成28年1月から12月まで

(3) アンケート調査

①内容

給食の味や質、委託事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調査対象校

ア 味生第二小学校、津田中学校（味生学校給食共同調理場配送校）

イ 北久米小学校、道後中学校（桑原学校給食共同調理場配送校）

ウ 小野小学校、小野中学校（久米学校給食共同調理場配送校）

③調査対象者

児童生徒：小学4年生、6年生、中学3年生

学校関係者：教職員10名（校長、教頭、給食主任含む）

2 調査結果

(1) 食品衛生監視票

○適切 ×不適切

	監視項目	味生	桑原	久米
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	○	○	○

(2) 残食量調査

①主食の残食率

	平成26年度	平成27年度	平成28年度
味生学校給食共同調理場 (株メフォス)	3%	2%	3%
桑原学校給食共同調理場 (株東洋食品)	5%	4%	4%
久米学校給食共同調理場 (株クロス・サービス)	—	4%	4%

※平成28年度は、平成28年1月から12月までを集計

②副食の残食率

	平成26年度	平成27年度	平成28年度
味生学校給食共同調理場 (株メフォス)	3%	2%	2%
桑原学校給食共同調理場 (株東洋食品)	3%	3%	3%
久米学校給食共同調理場 (株クロス・サービス)	—	3%	3%

※平成28年度は、平成28年1月から12月までを集計

(3) アンケート調査

①児童生徒結果

ア. 味生学校給食共同調理場 (株)メフォス

問1 給食はおいしいですか

回 答	味生第二小		津田中		味生 合計		昨年
とてもおいしい	139 人	70.2%	124 人	70.1%	263 人	70.1%	68.5%
ふつう	56 人	28.3%	50 人	28.2%	106 人	28.3%	29.7%
あまりおいしくない	3 人	1.5%	3 人	1.7%	6 人	1.6%	1.8%

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	味生第二小		津田中		味生 合計		昨年
いつも食べやすく調理されている	148 人	74.7%	122 人	68.9%	270 人	72%	69.0%
ふつう	49 人	24.7%	53 人	29.9%	102 人	27.2%	29.5%
あまり食べやすく調理されていない	1 人	0.5%	2 人	1.1%	3 人	0.8%	1.5%

問3 給食は残さず食べますか

回 答	味生第二小		津田中		味生 合計		昨年
いつも残さず食べる	149 人	75.3%	161 人	91%	310 人	82.7%	84.6%
少しだけ残す	48 人	24.2%	14 人	7.9%	62 人	16.5%	14.1%
ほとんど残す	1 人	0.5%	1 人	0.5%	2 人	0.5%	1.3%
未回答	0 人	0%	1 人	0.5%	1 人	0.3%	0%

問4 問3で「少しだけ残す」または「ほとんど残す」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	味生第二小		津田中		味生 合計		昨年
おいしくないから	2 人	2.9%	1 人	3.2%	3 人	3%	4.2%
嫌いなものがあるから	29 人	42%	6 人	19.3%	35 人	35%	42.1%
時間が足りないから	20 人	29%	14 人	45.2%	34 人	34%	21.1%
量が多いから	14 人	20.3%	10 人	32.3%	24 人	24%	28.4%
その他	4 人	5.8%	0 人	0%	4 人	4%	4.2%

問5 みそ汁など温かい料理が、冷めていませんか

回 答	味生第二小		津田中		味生 合計		昨年
温かい	177 人	89.4%	172 人	97.1%	349 人	93.1%	88.2%
冷めている	21 人	10.6%	4 人	2.3%	25 人	6.7%	11.8%
未回答	0 人	0%	1 人	0.5%	1 人	0.2%	0%

イ. 桑原学校給食共同調理場 (株東洋食品)

問1 給食はおいしいですか

回 答	北久米小		道後中		桑原 合計		昨年
	人数	割合	人数	割合	人数	割合	
とてもおいしい	132人	77.6%	72人	44.4%	204人	61.4%	52.3%
ふつう	37人	21.8%	78人	48.1%	115人	34.6%	43.0%
あまりおいしくない	1人	0.6%	12人	7.4%	13人	3.9%	4.7%

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	北久米小		道後中		桑原 合計		昨年
	人数	割合	人数	割合	人数	割合	
いつも食べやすく調理されている	130人	76.5%	76人	46.9%	206人	62%	50.6%
ふつう	40人	23.5%	80人	49.4%	120人	36.1%	45.9%
あまり食べやすく調理されていない	0人	0%	6人	3.7%	6人	1.8%	3.5%

問3 給食は残さず食べますか

回 答	北久米小		道後中		桑原 合計		昨年
	人数	割合	人数	割合	人数	割合	
いつも残さず食べる	158人	92.9%	113人	69.8%	271人	69.8%	83.4%
少しだけ残す	10人	5.9%	42人	25.9%	52人	25.9%	16.0%
ほとんど残す	2人	1.2%	7人	4.3%	9人	4.3%	0.6%

問4 問3で「少しだけ残す」または「ほとんど残す」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	北久米小		道後中		桑原 合計		昨年
	人数	割合	人数	割合	人数	割合	
おいしくないから	0人	0%	14人	15.9%	14人	11.9%	9.5%
嫌いなものがあるから	9人	30%	28人	31.8%	37人	31.4%	37.9%
時間が足りないから	9人	30%	15人	17%	24人	20.3%	24.1%
量が多いから	10人	33.3%	27人	30.7%	37人	31.4%	21.6%
その他	2人	6.7%	4人	4.5%	6人	5%	6.9%

問5 みそ汁など温かい料理が、冷めていませんか

回 答	北久米小		道後中		桑原 合計		昨年
	人数	割合	人数	割合	人数	割合	
温かい	143人	84.1%	137人	84.6%	280人	84.3%	82.8%
冷めている	27人	15.9%	25人	15.4%	52人	15.7%	17.2%

ウ. 久米学校給食共同調理場 (株)クロス・サービス

問1 給食はおいしいですか

回 答	小野小		小野中		久米 合計		昨年
	人数	割合	人数	割合	人数	割合	
とてもおいしい	209人	74.3%	89人	65.9%	298人	71.6%	65.1%
ふつう	67人	23.8%	40人	29.6%	107人	25.7%	32.0%
あまりおいしくない	5人	1.8%	6人	4.4%	11人	2.6%	2.9%

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	小野小		小野中		久米 合計		昨年
	人数	割合	人数	割合	人数	割合	
いつも食べやすく調理されている	198人	70.4%	89人	65.9%	287人	69%	63.9%
ふつう	80人	28.5%	42人	31.1%	122人	29.3%	34.4%
あまり食べやすく調理されていない	3人	1.1%	4人	3%	7人	1.7%	1.7%

問3 給食は残さず食べますか

回 答	小野小		小野中		久米 合計		昨年
	人数	割合	人数	割合	人数	割合	
いつも残さず食べる	209人	74.4%	125人	92.6%	334人	80.3%	82.2%
少しだけ残す	69人	24.6%	10人	7.4%	79人	19%	17.1%
ほとんど残す	3人	1.1%	0人	0%	3人	0.7%	0.7%

問4 問3で「少しだけ残す」または「ほとんど残す」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	小野小		小野中		久米 合計		昨年
	人数	割合	人数	割合	人数	割合	
おいしくないから	2人	1.8%	0人	0%	2人	1.5%	4.2%
嫌いなものがあるから	45人	40.2%	4人	21.1%	49人	37.4%	35.8%
時間が足りないから	35人	31.3%	7人	36.8%	42人	32.1%	30.8%
量が多いから	22人	19.7%	8人	42.1%	30人	22.9%	24.2%
その他	8人	7.1%	0人	0%	8人	6.1%	5.0%

問5 みそ汁など温かい料理が、冷めていませんか

回 答	小野小		小野中		久米 合計		昨年
	人数	割合	人数	割合	人数	割合	
温かい	241人	85.8%	131人	97%	372人	89.4%	79.3%
冷めている	40人	14.2%	4人	3%	44人	10.6%	20.7%

②学校関係者結果

問1 味付けは子どもたちにとって適切ですか

回 答	味生学校給食調理場 (株メフォス)	桑原学校給食調理場 (株東洋食)	久米学校給食調理場 (株クロス・サービス)
適切である	20人	20人	18人
あまり適切でない	0人	0人	0人
どちらともいえない	0人	0人	2人

問2 食材の切り方や大きさは子どもたちにとって適切ですか

回 答	味生学校給食調理場 (株メフォス)	桑原学校給食調理場 (株東洋食)	久米学校給食調理場 (株クロス・サービス)
適切である	20人	20人	19人
あまり適切でない	0人	0人	1人
どちらともいえない	0人	0人	0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	味生学校給食調理場 (株メフォス)	桑原学校給食調理場 (株東洋食)	久米学校給食調理場 (株クロス・サービス)
提供されている	19人	19人	17人
あまり提供されていない	0人	0人	1人
どちらともいえない	1人	1人	2人

問4 食器やお盆は清潔に保たれていますか

回 答	味生学校給食調理場 (株メフォス)	桑原学校給食調理場 (株東洋食)	久米学校給食調理場 (株クロス・サービス)
清潔に保たれている	20人	19人	19人
あまり清潔に保たれていない	0人	0人	0人
どちらともいえない	0人	1人	1人

問5 受渡室は清潔に保たれていますか

回 答	味生学校給食調理場 (株メフォス)	桑原学校給食調理場 (株東洋食)	久米学校給食調理場 (株クロス・サービス)
清潔に保たれている	20人	19人	20人
あまり清潔に保たれていない	0人	0人	0人
どちらともいえない	0人	0人	0人
未回答	0人	1人	0人

問6 受渡室において、子どもたちが運びやすいように介助がなされていますか

回 答	味生学校給食調理場 (株メフォス)	桑原学校給食調理場 (株東洋食)	久米学校給食調理場 (株クロス・サービス)
介助がなされている	20人	18人	19人
あまり介助がなされていない	0人	0人	1人
どちらともいえない	0人	0人	0人
未回答	0人	2人	0人

問7 受渡室において、従事者は子どもたちとコミュニケーションを図っていますか

回 答	味生学校給食調理場 (株メフォス)	桑原学校給食調理場 (株東洋食)	久米学校給食調理場 (株クロス・サービス)
図っている	20人	18人	17人
あまり図っていない	0人	0人	0人
どちらともいえない	0人	0人	3人
未回答	0人	2人	0人

VI 評価結果

1 評価票

※各委員の平均

	評価細目	判断材料	味生	桑原	久米
給食運営	給食業務の運営を行える人員を配置している	現場視察 所長・栄養教諭聞き取り	4.0	4.3	4.0
	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	所長・栄養教諭聞き取り	4.5	4.5	4.3
	異物混入等の事故なく安全な給食を提供している	現場視察 所長・栄養教諭聞き取り	3.8	3.5	3.5
	各種帳票、報告書を速やかに作成し提出している	所長・栄養教諭聞き取り	4.0	3.8	3.8
	給食運営 平均		4.1	4.0	3.9
衛生管理	調理従事者の健康管理を徹底している	所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り	3.8	4.3	4.3
	調理従事者の衛生管理を徹底している	所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り 食品衛生監視票	3.3	4.3	4.0
	調理室の衛生管理を徹底している	現場視察 所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り 食品衛生監視票	4.3	3.8	4.0
	その他作業室の衛生管理を徹底している	現場視察 所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り 食品衛生監視票 学校関係者アンケート	4.0	3.8	3.8
	調理作業時などの衛生管理を徹底している	現場視察 所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り 食品衛生監視票 学校関係者アンケート	3.3	4.0	3.5
	松山市学校給食衛生管理マニュアル等を遵守している	現場視察 所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り	4.0	4.0	4.0
	衛生管理 平均		3.8	4.0	3.9
調理技術	児童・生徒の給食における満足度	現場視察 所長・栄養教諭聞き取り 運営委員による試食 残食量調査 児童・生徒へのアンケート	4.3	3.8	4.3
	児童・生徒に合った大きさに野菜等が切られている	現場視察 所長・栄養教諭聞き取り 運営委員による試食 残食量調査 児童・生徒へのアンケート	4.0	4.3	4.3
	料理の質（煮炊き、揚げ具合等）は適当である	現場視察 所長・栄養教諭聞き取り 運営委員による試食 残食量調査 児童・生徒へのアンケート	3.3	3.8	3.8
	適温で提供している	現場視察 所長・栄養教諭聞き取り 運営委員による試食 残食量調査 児童・生徒へのアンケート	3.8	3.8	4.3
	調理技術 平均		3.9	3.9	4.2

業務体制	業務責任者は、指導・監督等を適切に行っている	現場視察 所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り	3.8	3.8	4.0
	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	現場視察 所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り	3.5	4.0	3.8
	調理員育成に適切かつ十分時間をかけ研修をしている	所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り	3.8	3.5	3.3
	会社の指導・支援体制が充実している	所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り	4.0	3.8	3.8
	業務体制 平均		3.8	3.8	3.7
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	所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り	4.0	3.8	4.0
	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	委託事業者聞き取り 学校関係者へのアンケート	3.8	3.8	4.0
	学校における食育の推進に貢献している	所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り	3.8	3.5	4.0
	アレルギー対応のノウハウを有している	所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り	4.0	4.3	3.8
	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	現場視察 所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り	3.8	4.0	3.5
	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	現場視察 所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り	3.8	3.8	3.8
	地域の食文化を十分に理解している	所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り	3.5	4.0	4.3
	地元産の食材に応じた調理の工夫をしている	所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り	3.8	3.8	4.3
	よりよい学校給食の推進 平均		3.8	3.9	4.0
総合評価（各項目平均）			3.9	3.9	3.9

【評価基準】

5	非常に良い（現場調査、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（現場調査、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（現場調査、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（現場調査、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（現場調査、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

調理場の視察などの現場調査や児童・生徒のアンケート調査、食品衛生監視票などの基礎資料をもとにして「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5項目を評価した結果、評価対象調理場全てで、総合評価で評価基準の「標準である」を超えており、引き続き良好な状態が継続していると認められた。

次に、食育推進については、専門委員からの評価で、各委託事業者とも職場体験学習の受け入れや、関連の授業への参加を行うなど、学校と連携を図っていること、地元産の食材を利用した独自メニューによる給食の提供が行われていることなどから、全ての委託事業者について、食育推進のために貢献していると認められた。

また、全ての委託事業者について、短時間雇用等の柔軟な人員配置体制が構築され、きめ細かな食物アレルギー除去食の提供が行えていることや独自の衛生管理の徹底を図るなど、民間事業者の専門的なノウハウを最大限に活用して、よりよい学校給食の推進を図ろうとする姿勢が見受けられた。

今後においても、よりきめ細かな食物アレルギー除去食の提供や、地元で生産される農産品を使用した独自の献立回数を増やすなど、民間事業者の高い技術力等を有効に活用することで、民間委託の導入効果を最大限活用し、松山市が目指すよりよい学校給食が推進されることを望むものである。