

評 価 結 果 報 告
(平成30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30年度の評価方針		
	3 評価のフロー		
II	委託調理場の概要	・・・	2 ページ
III	委託業務の概要	・・・	3 ページ
IV	運営委員会の概要	・・・	4 ページ
	1 運営委員		
	2 専門委員		
	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	・・・	6 ページ
	1 調査方法		
	2 調査結果		
VI	評価結果	・・・	13 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」や「松山市学校給食衛生管理マニュアル」等を遵守しているか、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。

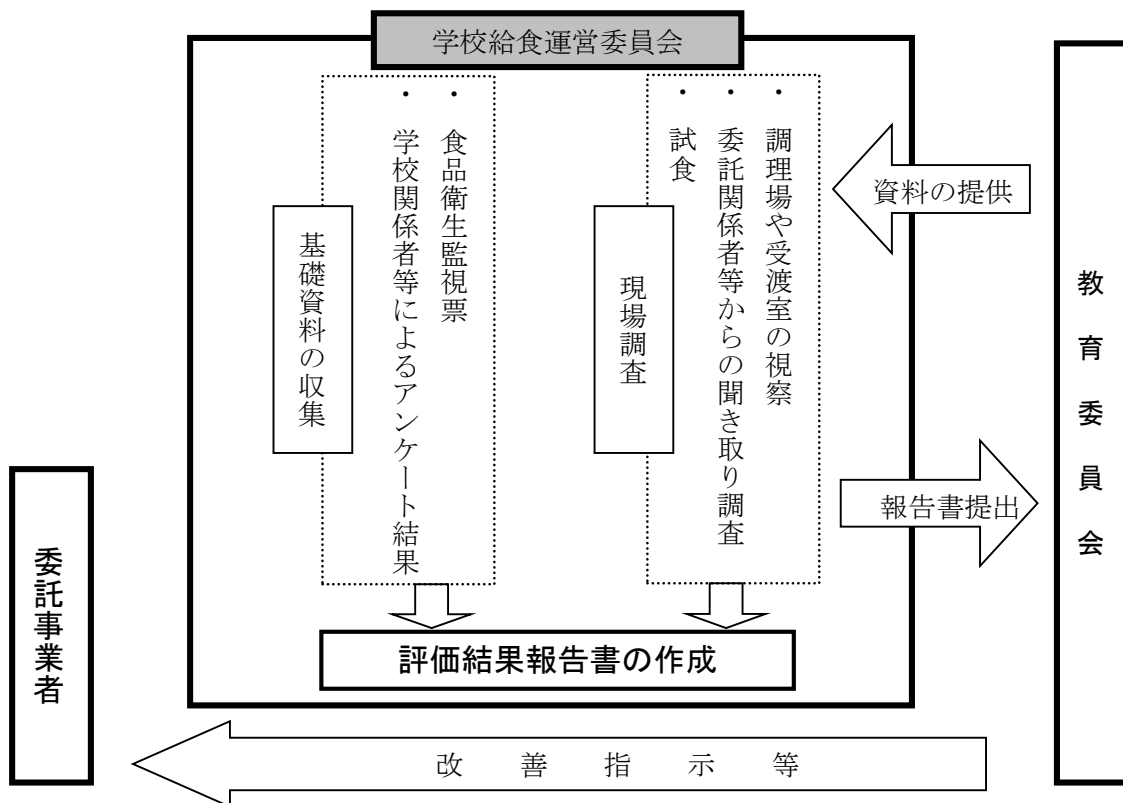
2 平成30年度の評価方針

昨年度に引き続き、「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」に重点を置き、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。

平成30年度は味生学校給食共同調理場、三津浜学校給食共同調理場、久米学校給食共同調理場にて、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、委託仕様書等に基づき学校給食調理等業務が適正に履行されているかを評価した。

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 ・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	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	空港通三丁目 6-17	梅田町 2-42	千舟町八丁目 89	井門町 1084-1
配送校	4校 味生小・生石小 味生第二小・津田中	5校1園 三津浜小・宮前小 高浜小・三津浜中 高浜中・三津浜幼	4校 味酒小・新玉小 雄新中・城西中	7校1園 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 (H30年5月)	2,848人	1,791人	2,567人	5,408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	久米学校給食 共同調理場
所在地	畑寺町丙 12-8	下難波甲 125-1	鷹子町 20
配送校	8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	9校 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	5校 久米小・小野小 窪田小・久米中 小野中
児童生徒数 (H30年5月)	4,662人	2,074人	3,328人

Ⅲ 委託業務の概要

調理場	味生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 メフォス	株式会社 メフォス
	東京都港区赤坂 2-23-1	東京都港区赤坂 2-23-1
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	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
H30 委託料	71,258,400 円 (税込)	68,040,000 円 (税込)

調理場	新玉学校給食共同調理場	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	株式会社 クロス・サービス
	愛媛県松山市来住町 1458-4	愛媛県松山市来住町 1458-4
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	H29年4月1日～H34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
H30 委託料	75,168,000 円 (税込)	89,424,000 円 (税込)

調理場	三津浜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	株式会社 東洋食品
	東京都台東区東上野 1-14-4	東京都台東区東上野 1-14-4
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	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
H30 委託料	65,826,000 円 (税込)	137,916,000 円 (税込)

調理場	桑原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
委託内容	調理・洗浄・配送・回収
委託契約期間	H30年4月1日～H35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
H30 委託料	138,132,000 円 (税込)

IV 運営委員会の概要

1 運営委員

氏名	所属	備考
石橋 修	松山市教育委員会事務局 保健体育課 課長	委員長
相原 宏淳	松山市教育委員会事務局 保健体育課 主幹	副委員長
島田 広美	松山市教育委員会事務局 保健体育課 指導主事	委員（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	委員（食品衛生監視員）

2 専門委員

氏名	所属	専門分野
宇都宮 基	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 （三津浜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30年12月 5日
聞き取り調査 平成31年 1月24日
 - ・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 生石小学校の視察
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 (三津浜学校給食共同調理場)
- ・実施日 視 察 調 査 平成30年11月29日
聞き取り調査 平成31年 1月24日
 - ・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 宮前小学校の視察
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30年12月 3日
聞き取り調査 平成31年 1月24日
 - ・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 久米小学校の視察
カ 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) アンケート調査

①内容

児童・生徒の給食における満足度を把握するために、児童生徒を対象に「給食のおいしさや質」について調査する。

②調査対象校

ア 生石小学校、津田中学校（味生学校給食共同調理場配送校）

イ 宮前小学校、高浜中学校（三津浜学校給食共同調理場配送校）

ウ 久米小学校、久米中学校（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3年生、6年生、中学2年生

※アンケートについて、未回答等により合計人数が一致しない場合があります。

2 調査結果

(1) 食品衛生監視票

○適切 ×不適切

	監視項目	味生	三津浜	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) 調理場単位のアンケート調査結果詳細 (参考資料)

ア. (株)メフオス (味生学校給食共同調理場)

問1 給食はおいしいですか

回 答	生石小		津田中		合計		昨年
	人数	割合	人数	割合	人数	割合	
とてもおいしい	199人	64.2%	68人	40.0%	267人	55.6%	63.6%
ふつう	105人	33.9%	93人	54.7%	198人	41.3%	34.3%
あまりおいしくない	6人	1.9%	9人	5.3%	15人	3.1%	2.1%

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	生石小		津田中		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	200人	64.5%	86人	50.6%	286人	59.6%	67.1%
ふつう	109人	35.2%	82人	48.2%	191人	39.8%	31.8%
あまり食べやすく調理されていない	1人	0.3%	2人	1.2%	3人	0.6%	1.1%

問3 給食は残さず食べますか

回 答	生石小		津田中		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	213人	68.7%	131人	77.1%	344人	71.7%	75.4%
少しだけ残す	87人	28.1%	35人	20.6%	122人	25.4%	23.2%
ほとんど残す	10人	3.2%	4人	2.4%	14人	2.9%	1.4%

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	生石小		津田中		合計		昨年
	人数	割合	人数	割合	人数	割合	
おいしくないから	1人	0.7%	6人	8.5%	7人	3.2%	1.8%
嫌いなものがあるから	71人	47.0%	24人	33.8%	95人	42.8%	34.2%
時間が足りないから	29人	19.2%	20人	28.2%	49人	22.1%	27.2%
量が多いから	40人	26.5%	21人	29.6%	61人	27.5%	31.6%
その他	10人	6.6%	0人	0%	10人	4.5%	5.3%

問5 みそ汁など温かい料理が、冷めていませんか

回 答	生石小		津田中		合計		昨年
	人数	割合	人数	割合	人数	割合	
温かい	255人	83.1%	158人	92.9%	413人	86.6%	85.0%
冷めている	52人	16.9%	12人	7.1%	64人	13.4%	15.0%

※昨年は未回答があり合計が100%になりません

イ. (株)東洋食品 (三津浜学校給食共同調理場)

問1 給食はおいしいですか

回 答	宮前小		高浜中		合計		昨年
	人	%	人	%	人	%	
とてもおいしい	130	76.0%	26	70.3%	156	75.0%	70.6%
ふつう	38	22.2%	10	27.0%	48	23.1%	27.8%
あまりおいしくない	3	1.8%	1	2.7%	4	1.9%	1.6%

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	宮前小		高浜中		合計		昨年
	人	%	人	%	人	%	
いつも食べやすく調理されている	121	70.8%	23	62.2%	144	69.2%	76.1%
ふつう	50	29.2%	13	35.1%	63	30.3%	23.2%
あまり食べやすく調理されていない	0	0%	1	2.7%	1	0.5%	0.7%

問3 給食は残さず食べますか

回 答	宮前小		高浜中		合計		昨年
	人	%	人	%	人	%	
いつも残さず食べる	120	70.2%	27	73.0%	147	70.7%	81.8%
少しだけ残す	50	29.2%	9	24.3%	59	28.4%	16.8%
ほとんど残す	0	0.6%	1	2.7%	2	1.0%	1.4%

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	宮前小		高浜中		合計		昨年
	人	%	人	%	人	%	
おいしくないから	2	2.4%	1	6.7%	3	3.1%	2.5%
嫌いなものがあるから	20	24.4%	7	46.7%	27	27.8%	36.4%
時間が足りないから	31	37.8%	4	26.7%	35	36.1%	34.7%
量が多いから	27	32.9%	3	20.0%	30	30.9%	23.7%
その他	2	2.4%	0	0.0%	2	2.1%	2.5%

問5 みそ汁など温かい料理が、冷めていませんか

回 答	宮前小		高浜中		合計		昨年
	人	%	人	%	人	%	
温かい	161	94.2%	33	89.2%	194	93.3%	85.9%
冷めている	10	5.8%	4	10.8%	14	6.7%	14.1%

ウ. (株)クロス・サービス (久米学校給食共同調理場)

問1 給食はおいしいですか

回 答	久米小		久米中		合計		昨年
	人数	割合	人数	割合	人数	割合	
とてもおいしい	182人	64.8%	144人	57.4%	326人	61.3%	63.5%
ふつう	90人	32.0%	102人	40.6%	192人	36.1%	35.4%
あまりおいしくない	9人	3.2%	5人	2.0%	14人	2.6%	1.2%

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	久米小		久米中		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	197人	70.1%	157人	62.5%	354人	66.5%	66.7%
ふつう	82人	29.2%	89人	35.5%	171人	32.1%	32.3%
あまり食べやすく調理されていない	2人	0.7%	5人	2.0%	7人	1.3%	0.9%

問3 給食は残さず食べますか

回 答	久米小		久米中		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	199人	70.8%	206人	82.1%	405人	76.1%	72.1%
少しだけ残す	77人	27.4%	43人	17.1%	120人	22.6%	27.2%
ほとんど残す	5人	1.8%	2人	0.8%	7人	1.3%	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	久米小		久米中		合計		昨年
	人数	割合	人数	割合	人数	割合	
おいしくないから	8人	5.5%	7人	8.0%	15人	6.4%	4.3%
嫌いなものがあるから	58人	39.7%	28人	32.2%	86人	36.9%	26.1%
時間が足りないから	33人	22.6%	25人	28.7%	58人	24.9%	38.3%
量が多いから	36人	24.7%	24人	27.6%	60人	25.8%	27.7%
その他	11人	7.5%	3人	3.4%	14人	6.0%	3.7%

問5 みそ汁など温かい料理が、冷めていませんか

回 答	久米小		久米中		合計		昨年
	人数	割合	人数	割合	人数	割合	
温かい	251人	89.6%	219人	87.3%	470人	88.5%	88.0%
冷めている	29人	10.4%	32人	12.7%	61人	11.5%	12.0%

(3) アンケート調査

・児童・生徒の給食における満足度（評価基準を基に評価）

		メフォス	東洋食品	クロス・サービス
1	おいしさ①	3	4	3
2	おいしさ②	5	5	5
3	食べやすさ①	3	3	3
4	食べやすさ②	5	5	5
5	給食の質①	4	4	4
6	給食の質②	5	5	5
7	給食の質③	5	5	4
平均	満足度（1～7の平均）	4.3	4.4	4.1

おいしさ① 評価基準	ポイント
「給食はおいしいですか」の質問について、85～100%が「とてもおいしい」と回答	5
「給食はおいしいですか」の質問について、70～85%が「とてもおいしい」と回答	4
「給食はおいしいですか」の質問について、55～70%が「とてもおいしい」と回答	3
「給食はおいしいですか」の質問について、40～55%が「とてもおいしい」と回答	2
「給食はおいしいですか」の質問について、40%未満が「とてもおいしい」と回答	1

おいしさ② 評価基準	ポイント
「給食はおいしいですか」の質問について、5%未満が「あまりおいしくない」と回答	5
「給食はおいしいですか」の質問について、5～10%が「あまりおいしくない」と回答	4
「給食はおいしいですか」の質問について、10～15%が「あまりおいしくない」と回答	3
「給食はおいしいですか」の質問について、15～20%が「あまりおいしくない」と回答	2
「給食はおいしいですか」の質問について、20～25%が「あまりおいしくない」と回答	1

食べやすさ① 評価基準	ポイント
「給食のおかずは食べやすく調理されていますか」の質問について、85～100%が「いつも食べやすく調理されている」と回答	5
「給食のおかずは食べやすく調理されていますか」の質問について、70～85%が「いつも食べやすく調理されている」と回答	4
「給食のおかずは食べやすく調理されていますか」の質問について、55～75%が「いつも食べやすく調理されている」と回答	3
「給食のおかずは食べやすく調理されていますか」の質問について、40～55%が「いつも食べやすく調理されている」と回答	2
「給食のおかずは食べやすく調理されていますか」の質問について、40%未満が「いつも食べやすく調理されている」と回答	1

食べやすさ② 評価基準	ポイント
「給食のおかずは食べやすく調理されていますか」の質問について、5%未満が「あまり食べやすく調理されていない」と回答	5
「給食のおかずは食べやすく調理されていますか」の質問について、5～10%が「あまり食べやすく調理されていない」と回答	4
「給食のおかずは食べやすく調理されていますか」の質問について、10～15%が「あまり食べやすく調理されていない」と回答	3
「給食のおかずは食べやすく調理されていますか」の質問について、15～20%が「あまり食べやすく調理されていない」と回答	2
「給食のおかずは食べやすく調理されていますか」の質問について、20～25%が「あまり食べやすく調理されていない」と回答	1

給食の質① 評価基準	ポイント
「給食は残さず食べますか」の質問について、85～100%が「いつも残さず食べる」と回答	5
「給食は残さず食べますか」の質問について、70～85%が「いつも残さず食べる」と回答	4
「給食は残さず食べますか」の質問について、55～75%が「いつも残さず食べる」と回答	3
「給食は残さず食べますか」の質問について、40～55%が「いつも残さず食べる」と回答	2
「給食は残さず食べますか」の質問について、40%未満が「いつも残さず食べる」と回答	1

給食の質② 評価基準	ポイント
「給食は残さず食べますか」の質問について、5%未満が「ほとんど残す」と回答	5
「給食は残さず食べますか」の質問について、5～10%が「ほとんど残す」と回答	4
「給食は残さず食べますか」の質問について、10～15%が「ほとんど残す」と回答	3
「給食は残さず食べますか」の質問について、15～20%が「ほとんど残す」と回答	2
「給食は残さず食べますか」の質問について、20～25%が「ほとんど残す」と回答	1

給食の質③ 評価基準	ポイント
給食を残す理由の質問について、0～5%が「おいしくないから」と回答	5
給食を残す理由の質問について、5～10%が「おいしくないから」と回答	4
給食を残す理由の質問について、10～15%が「おいしくないから」と回答	3
給食を残す理由の質問について、15～20%が「おいしくないから」と回答	2
給食を残す理由の質問について、20～25%が「おいしくないから」と回答	1

VI 評価結果

1 評価票

※各委員の平均

	評価細目	判断材料	メ モ ス	真 善 美	ク ロ ス ・ サ ー ビ ス
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	4.5
	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	4.5	4.3	3.8
	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	4.5	4.5	4.5
	給食運営 平均		4.4	4.4	4.2
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	4.8	4.5	4.5
	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	4.5	4.5	4.3
	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	4.0	3.5	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	3.8	4.0	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	4.3	4.0	4.3
	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	4.3	4.3	4.3
	衛生管理 平均		4.3	4.1	4.2
調理技術	児童・生徒の給食における満足度	児童・生徒へのアンケート	4.4	4.3	4.1
	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 児童・生徒へのアンケート	4.8	4.5	4.5
	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 児童・生徒へのアンケート	4.5	4.5	4.3
	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 児童・生徒へのアンケート	4.3	4.3	4.5
	調理技術 平均		4.5	4.4	4.4

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	4.8	3.5
	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	現場視察 所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り	4.5	4.8	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	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
	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	3.8	4.0	3.8
	業務体制 平均		4.0	4.5	3.9
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	委託事業者聞き取り	4.5	4.5	4.8
	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	所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り	4.8	4.8	4.3
	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	4.3	4.3	4.5
	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	4.8	5.0	4.5
	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	5.0	4.8	4.8
	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	4.8	4.8	4.5
	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	4.0	4.0	4.0
	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	4.0	4.3	4.0
	よりよい学校給食の推進 平均		4.5	4.6	4.4
総合評価（各項目平均）			4.3	4.4	4.2

【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

①「給食運営」

・全ての評価対象事業者で、子どもの健康被害に繋がった異物混入事案や、事業者の原因により給食提供ができなかった事案はなく、給食業務の安定的な運営が実施されていた。

②「衛生管理」

・全ての評価対象調理場で、学校給食を原因とする食中毒事案はなかった。

・全ての評価対象事業者が、従業員のみならずその家族の健康状態も日々確認しており、従事者の健康管理が徹底されていた。

・全ての評価対象調理場で、調理場内の記録簿（刃物の点検、食材の温度管理等）が適正に記録されており、安全・衛生管理が徹底されていた。

③「調理技術」

・評価委員が実際に給食を試食すること、アンケート調査により児童生徒の満足度を中心に総合的に評価した結果、全ての評価対象事業者で、良好な結果が得られた。

・特に、児童生徒に対するアンケート調査では、調査対象校を変更しているため、毎年度、多少の変動はあるが、今回の調査結果についても例年同様に良好であった。

④「業務体制」

・全ての調理場の業務責任者が教育委員会からの指示を従業員に正確に伝えることの重要性を認識しており、迅速な情報伝達ができる体制の確立に努めていた。

・全ての評価対象調理場で、業務責任者が従業員の育成に重きをおいており、今後、さらに業務水準の向上が図られることが期待できる。

⑤「よりよい学校給食の推進」

・全ての評価対象事業者で、保護者の希望するほぼ全ての食物アレルギー除去食対応を実施し、評価対象事業者が原因となる食物アレルギー対応事故はなかった。加えて、全ての調理場の業務責任者が食物アレルギー対応の重要性を十分に認識していた。

・市内の生産者で構成される地元協力会の食材を受け入れ、それをうまく活用する等し、地産地消、学校での食育の推進に貢献していた。

・全ての事業者が栄養教諭と協力し、卒業お祝いメニュー等の調理場独自献立を実施することで、食育の推進に貢献するとともに、子どもたちの満足度の向上にも努めていた。

総評としては、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、全ての評価対象事業者で、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。

また、全ての委託事業者について、保護者のニーズに可能な限りこたえたかたちで、食物アレルギー除去食の提供を実現させており、さらに、学校と連携を図り、保護者や子どもたちの満足度の向上を図ろうとする姿勢が見受けられた。

これらを踏まえ、全ての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と評価する。