

評 価 結 果 報 告  
(平成23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 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	・・・	3 ページ
	1 運営委員会		
	2 専門委員会		
	3 委員会の経過		
V	調査方法及び調査結果	・・・	4 ページ
	1 調査方法		
	2 調査結果		
VI	評価結果	・・・	14 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

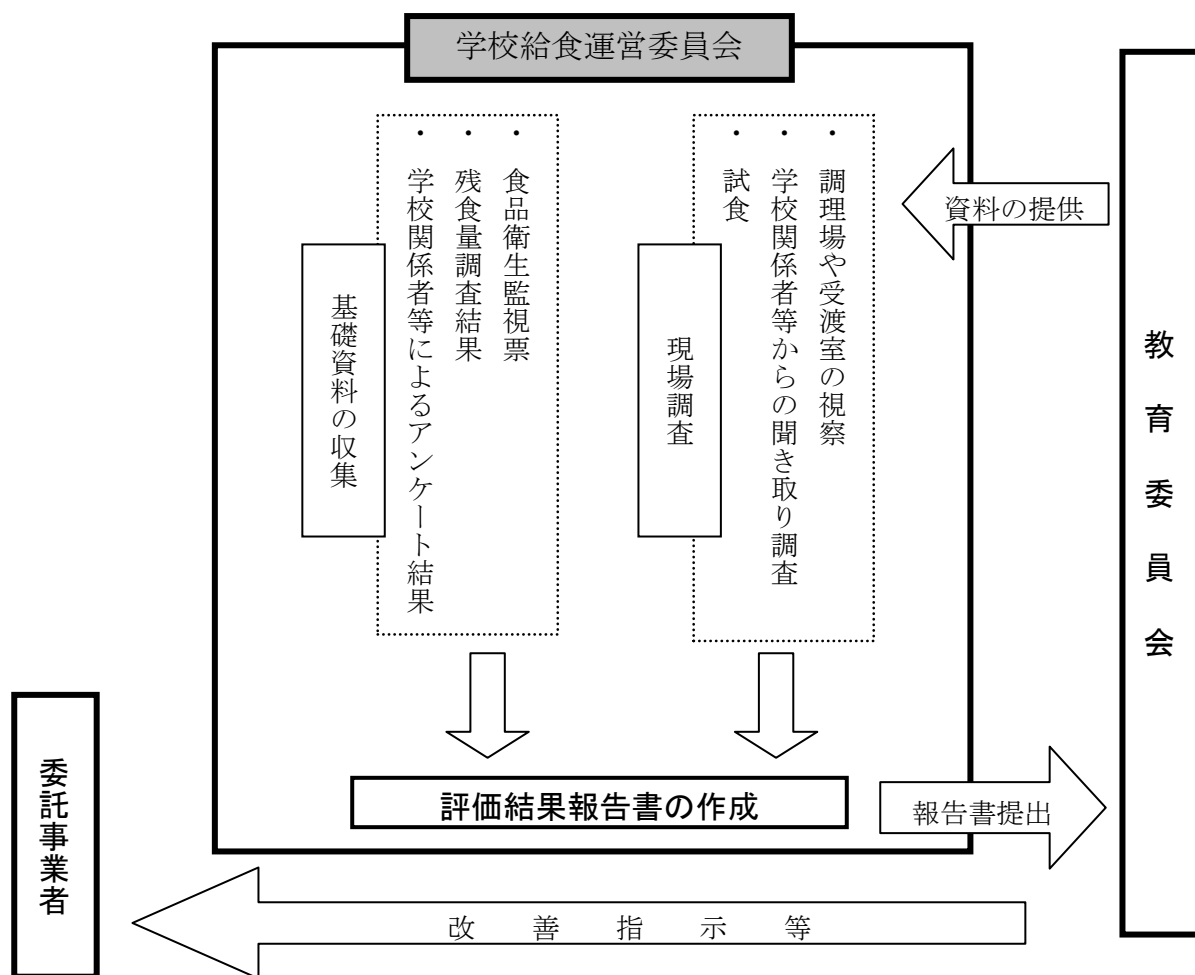
## 1 評価の概要

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・新玉及び今年度より供用開始した松山南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
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(H23年5月)	2,814人	1,987人

調理場	新玉共同調理場	松山南共同調理場
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(H23年5月)	2,768人	5,892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
委託事業者	株式会社 メフォス 東京都千代田区五番町 1	株式会社 東洋食品 東京都台東区東上野 1-14-1
従業員数 (H24年2月)	32名	34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	H22年4月1日～H27年3月31日	H22年4月1日～H27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
H23 委託料	72,647,400 円 (税込)	63,997,500 円 (税込)

調理場	新玉共同調理場	松山南共同調理場
委託事業者	株式会社 東洋食品 東京都台東区東上野 1-14-1	株式会社 東洋食品 東京都台東区東上野 1-14-1
従業員数 (H24年2月)	34名	64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	H21年4月1日～H24年3月31日	H23年4月1日～H28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
H23 委託料	70,875,000 円 (税込)	131,565,000 円 (税込)

## IV 運営委員会の概要

### 1 運営委員

氏名	所属	備考
青木 茂	松山市教育委員会事務局 企画官	委員長
松木 晶裕	松山市教育委員会事務局 保健体育課 課長	副委員長
三谷 隆信	松山市教育委員会事務局 保健体育課 副主幹	
森田 君香	松山市教育委員会事務局 保健体育課 指導主事	
古川 勝也	松山市保健所 生活衛生課 主査（食品衛生担当）	

### 2 専門委員

氏名	所属	専門分野
坂口 ひとみ	松山市学校給食会 会長	食育推進の貢献度

### 3 委員会の経過

#### (1) 味生学校給食共同調理場等の視察

- ①日 時 平成24年2月13日（月）
- 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・配送校の視察  
イ 給食の試食  
ウ 委託業者・調理場・学校関係者からの聞き取り調査

#### (2) 三津浜学校給食共同調理場等の視察

- ①日 時 平成24年2月13日（月）
- 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・配送校の視察  
イ 給食の試食  
ウ 委託業者・調理場・学校関係者からの聞き取り調査

#### (3) 新玉学校給食共同調理場等の視察

- ①日 時 平成24年2月20日（月）
- 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 調理場・配送校の視察  
イ 給食の試食  
ウ 委託業者・調理場・学校関係者からの聞き取り調査

#### (4) 松山南学校給食共同調理場等の視察

- ①日 時 平成24年2月20日（月）
- ②会 場 松山市松山南学校給食共同調理場  
松山市立石井小学校

- ③内 容    ア 調理場・配送校の視察
- イ 給食の試食
- ウ 委託業者・調理場・学校関係者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22年度（4月から3月）

※平成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（平成20年度以前）及び松山南学校給食共同調理場（平成22年度以前）の委託前については、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
エ 松山南学校給食共同調理場受配校	石井小学校、南中学校

## 2 調査結果

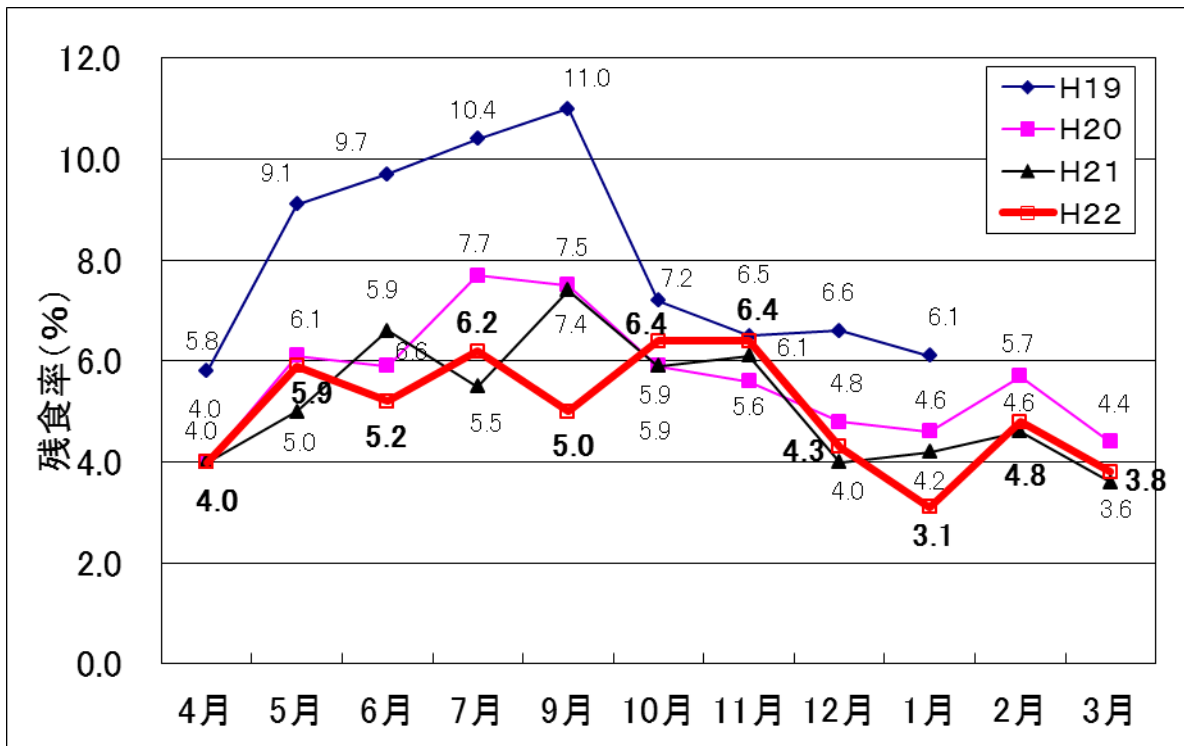
### (1) 食品衛生監視票

○適切 ×不適切

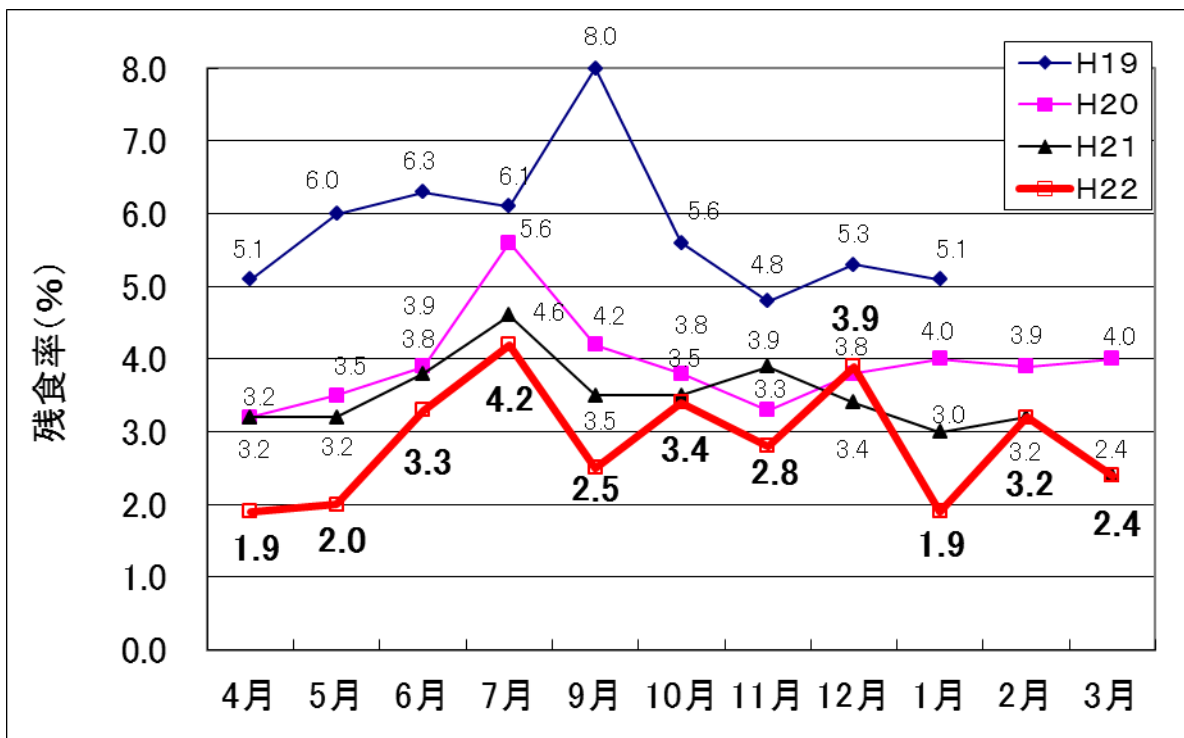
	監視項目	味生	三津浜	新玉	松山南
施設の構造等	施設は適当な位置にあり、使用目的に適した大きさ及び構造か	○	○	○	○
	床、壁、天井は、掃除しやすい構造・材質であるか、施設内の採光、照明及び換気は十分か	○	○	○	○
	施設内に適当な手洗い設備及びその他の洗浄設備があるか	○	○	○	○
	食品を取り扱う場所の周囲は清掃しやすい構造で、かつ適度な勾配があり、適切に排水できるか	○	○	○	○
食品取扱設備・機械器具	食品の種類及びその取扱い方法に応じて十分な大きさ及び数の設備、機械器具があるか	○	○	○	○
	動かし難い設備、機械器具は、食品の移動を最小限度にするよう適当な場所に配置されているか	○	○	○	○
	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、弁当屋等にあっ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）

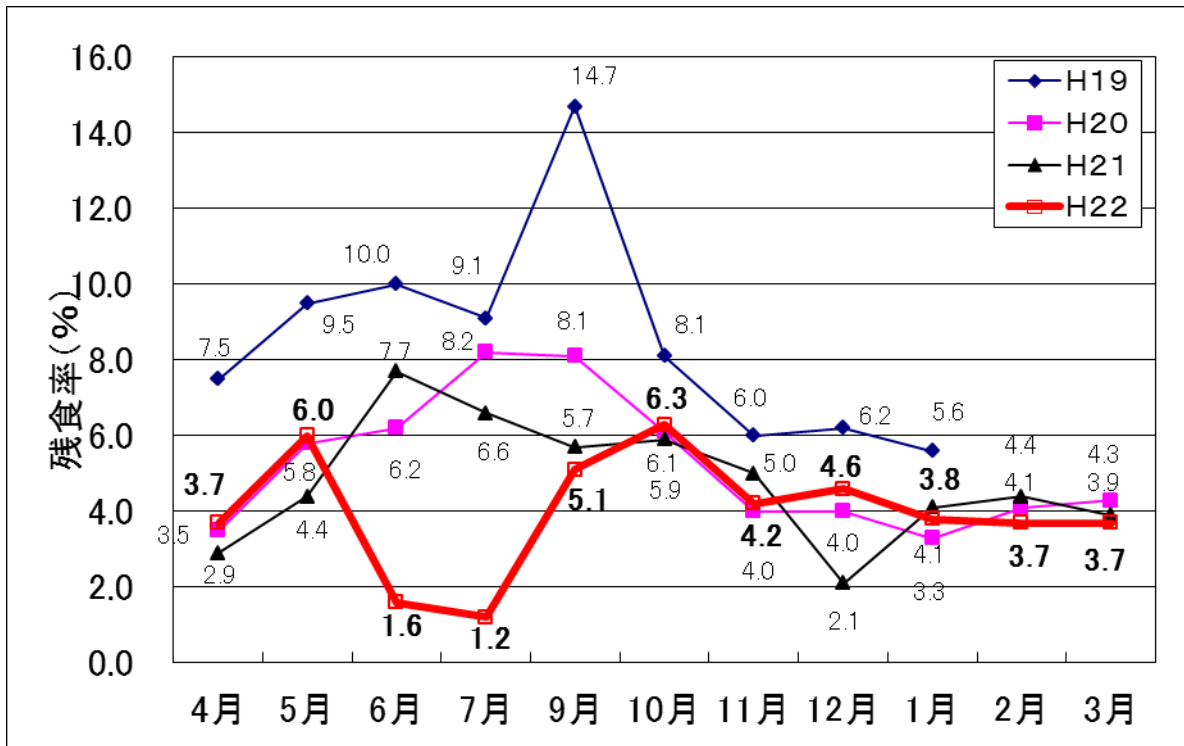


味生学校給食共同調理場（副食）

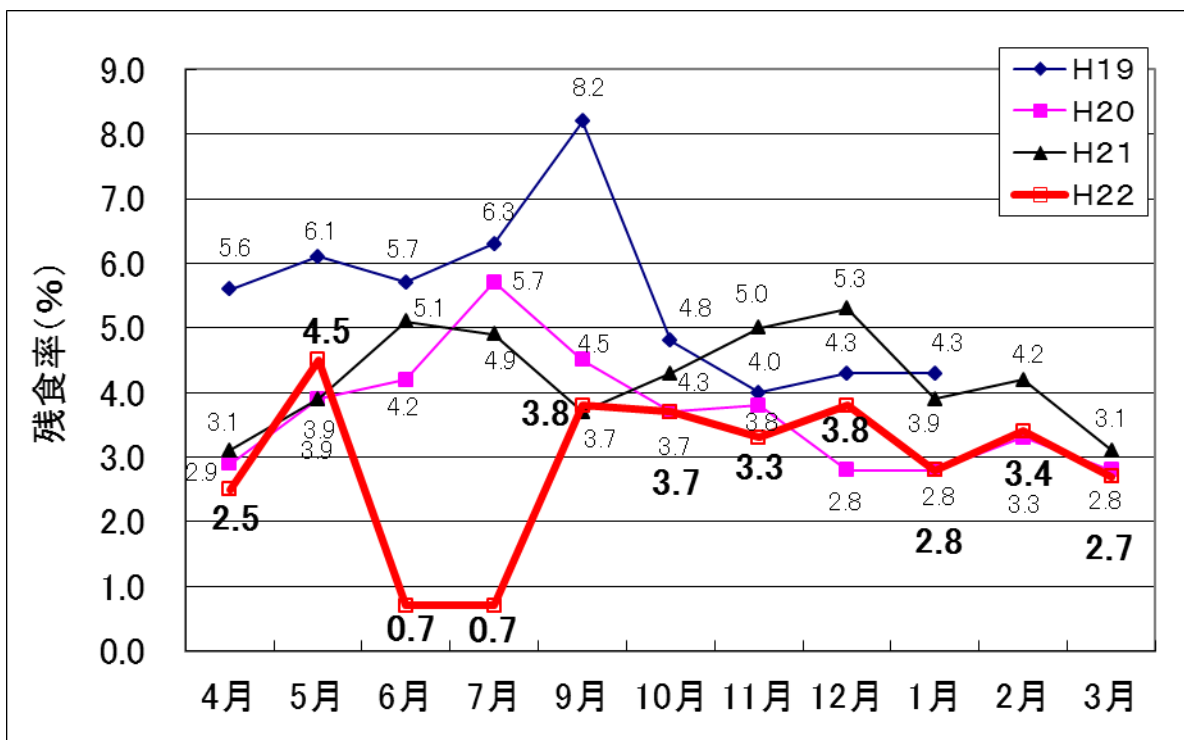




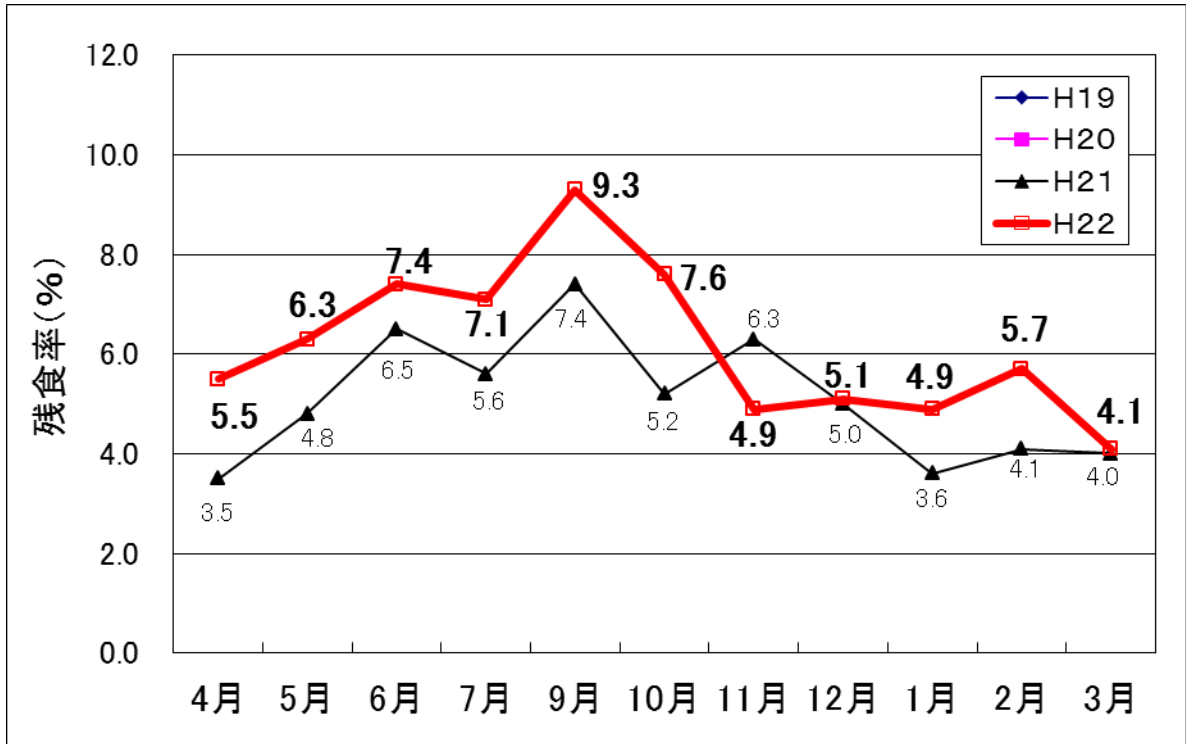
三津浜学校給食共同調理場（主食）



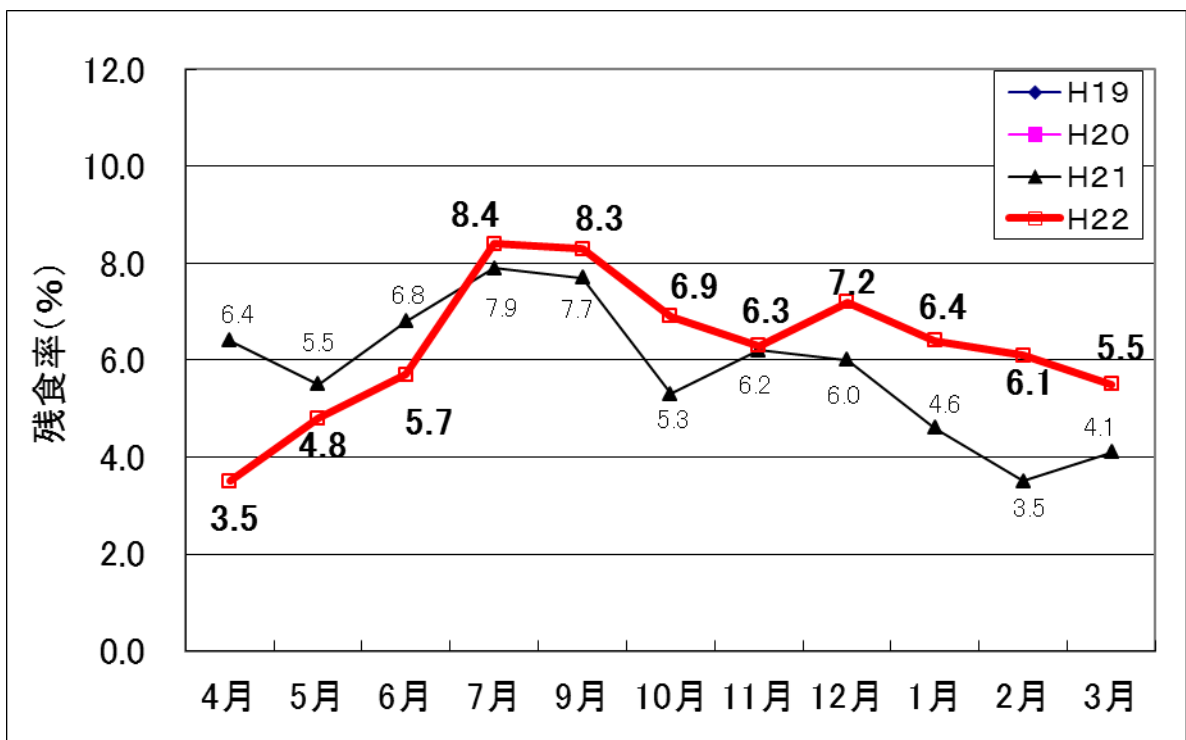
三津浜学校給食共同調理場（副食）



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

ア. 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	味生第二小		津田中		味生 合計		昨年
とてもおいしい	145 人	67.4%	82 人	53.2%	227 人	61.5%	62.8%
ふつう	67 人	31.2%	69 人	44.8%	136 人	36.9%	35.0%
あまりおいしくない	3 人	1.4%	3 人	2.0%	6 人	1.6%	2.2%

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	141 人	65.6%	87 人	56.5%	228 人	61.8%	61.7%
ふつう	71 人	33.0%	66 人	42.9%	137 人	37.1%	36.9%
あまり食べやすく調理されていない	3 人	1.4%	1 人	0.6%	4 人	1.1%	1.4%

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	144 人	67.0%	132 人	85.7%	276 人	74.8%	62.8%
少しだけ残す	65 人	30.2%	22 人	14.3%	87 人	23.6%	32.9%
ほとんど残す	6 人	2.8%	0 人	0%	6 人	1.6%	4.3%

問4 問3で「少しだけ残す」または「ほとんどの残す」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	4 人	3.1%	1 人	2.9%	5 人	3.1%	6.3%
嫌いなものがあるから	43 人	33.9%	12 人	34.3%	55 人	33.9%	34.3%
時間が足りないから	40 人	31.5%	11 人	31.4%	51 人	31.5%	34.3%
量が多いから	34 人	26.8%	10 人	28.5%	44 人	27.2%	20.8%
その他	6 人	4.7%	1 人	2.9%	7 人	4.3%	4.3%

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	193 人	89.8%	132 人	85.7%	325 人	88.1%	82.9%
冷めている	22 人	10.2%	21 人	13.6%	43 人	11.6%	16.3%
未回答	0 人	0%	1 人	0.7%	1 人	0.3%	0.8%

イ. 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	高浜小		三津浜中		三津浜 合計	昨年
	人	%	人	%		
とてもおいしい	58人	60.4%	101人	53.2%	159人 55.6%	55.9%
ふつう	37人	38.5%	88人	46.3%	125人 43.7%	42.7%
あまりおいしくない	1人	1.1%	1人	0.5%	2人 0.7%	1.4%

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	高浜小		三津浜中		三津浜 合計	昨年
	人	%	人	%		
いつも食べやすく調理されている	53人	55.2%	105人	55.3%	158人 55.2%	56.6%
ふつう	41人	42.7%	85人	44.7%	126人 44.1%	40.6%
あまり食べやすく調理されていない	2人	2.1%	0人	0%	2人 0.7%	2.8%

問3 給食は残さず食べますか

回 答	高浜小		三津浜中		三津浜 合計	昨年
	人	%	人	%		
いつも残さず食べる	61人	63.5%	125人	65.8%	186人 65.0%	76.9%
少しだけ残す	28人	29.2%	64人	33.7%	92人 32.2%	19.6%
ほとんど残す	7人	7.3%	0人	0%	7人 2.4%	3.5%
未回答	0人	0%	1人	0.5%	1人 0.4%	0%

問4 問3で「少しだけ残す」または「ほとんどの残す」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	高浜小		三津浜中		三津浜 合計	昨年
	人	%	人	%		
おいしくないから	6人	10.7%	2人	2.1%	8人 5.2%	3.5%
嫌いなものがあるから	24人	42.9%	41人	42.3%	65人 42.5%	42.1%
時間が足りないから	9人	16.1%	30人	30.9%	39人 25.5%	29.8%
量が多いから	14人	25.0%	19人	19.6%	33人 21.6%	23.7%
その他	3人	5.3%	5人	5.1%	8人 5.2%	0.9%

問5 みそ汁など温かい料理が、冷めていませんか

回 答	高浜小		三津浜中		三津浜 合計	昨年
	人	%	人	%		
温かい	79人	82.3%	171人	90.0%	250人 87.4%	85.7%
冷めている	17人	17.7%	19人	10.0%	36人 12.6%	14.0%
未回答	0人	0%	0人	0%	0人 0%	0.3%

ウ. 新玉学校給食共同調理場

問1 給食はおいしいですか

回 答	味酒小		城西中		新玉 合計		昨年
	人数	割合	人数	割合	人数	割合	
とてもおいしい	206人	73.8%	56人	34.3%	262人	59.3%	59.8%
ふつう	72人	25.8%	101人	62.0%	173人	39.1%	37.0%
あまりおいしくない	1人	0.4%	6人	3.7%	7人	1.6%	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	味酒小		城西中		新玉 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	213人	76.4%	65人	39.9%	278人	62.9%	59.4%
ふつう	62人	22.2%	94人	57.7%	156人	35.3%	39.4%
あまり食べやすく調理されていない	4人	1.4%	4人	2.4%	8人	1.8%	1.2%

問3 給食は残さず食べますか

回 答	味酒小		城西中		新玉 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	169人	60.6%	90人	55.2%	259人	58.6%	69.2%
少しだけ残す	102人	36.5%	66人	40.5%	168人	38.0%	28.2%
ほとんど残す	8人	2.9%	7人	4.3%	15人	3.4%	2.6%

問4 問3で「少しだけ残す」または「ほとんどの残す」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	味酒小		城西中		新玉 合計		昨年
	人数	割合	人数	割合	人数	割合	
おいしくないから	3人	1.9%	8人	6.8%	11人	4.0%	4.5%
嫌いなものがあるから	65人	40.9%	33人	27.9%	98人	35.4%	31.7%
時間が足りないから	46人	28.9%	50人	42.4%	96人	34.6%	34.1%
量が多いから	39人	24.5%	21人	17.8%	60人	21.7%	25.6%
その他	6人	3.8%	6人	5.1%	12人	4.3%	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	味酒小		城西中		新玉 合計		昨年
	人数	割合	人数	割合	人数	割合	
温かい	231人	82.8%	131人	80.4%	362人	81.9%	72.6%
冷めている	46人	16.5%	29人	17.8%	75人	17.0%	27.0%
未回答	2人	0.7%	3人	1.8%	5人	1.1%	0.4%

エ. 松山南学校給食共同調理場

問1 給食はおいしいですか

回 答	石井小		南中		松山南	合計	昨年
とてもおいしい	220人	72.1%	87人	41.2%	307人	59.5%	—
ふつう	82人	26.9%	117人	55.5%	199人	38.6%	—
あまりおいしくない	3人	1.0%	7人	3.3%	10人	1.9%	—

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	石井小		南中		松山南	合計	昨年
いつも食べやすく調理されている	212人	69.5%	79人	37.4%	291人	56.4%	—
ふつう	91人	29.8%	127人	60.2%	218人	42.2%	—
あまり食べやすく調理されていない	2人	0.7%	5人	2.4%	7人	1.4%	—

問3 給食は残さず食べますか

回 答	石井小		南中		松山南	合計	昨年
いつも残さず食べる	219人	71.8%	187人	88.6%	406人	78.7%	—
少しだけ残す	75人	24.6%	20人	9.5%	95人	18.4%	—
ほとんど残す	11人	3.6%	4人	1.9%	15人	2.9%	—

問4 問3で「少しだけ残す」または「ほとんどの残す」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	石井小		南中		松山南	合計	昨年
おいしくないから	4人	3.1%	5人	11.9%	9人	5.3%	—
嫌いなものがあるから	56人	43.7%	13人	30.9%	69人	40.6%	—
時間が足りないから	39人	30.5%	12人	28.6%	51人	30.0%	—
量が多いから	23人	18.0%	12人	28.6%	35人	20.6%	—
その他	6人	4.7%	0人	0%	6人	3.5%	—

問5 みそ汁など温かい料理が、冷めていませんか

回 答	石井小		南中		松山南	合計	昨年
温かい	261人	85.6%	157人	74.4%	418人	81.0%	—
冷めている	43人	14.1%	54人	25.6%	97人	18.8%	—
未回答	1人	0.3%	0人	0%	1人	0.2%	—

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	松山南
適切である	17人	16人	16人	16人
あまり適切でない	1人	1人	1人	0人
どちらともいえない	2人	3人	3人	4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	松山南
適切である	20人	18人	19人	19人
あまり適切でない	0人	0人	0人	1人
どちらともいえない	0人	2人	1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	三津浜	新玉	松山南
提供されている	18人	17人	14人	17人
あまり提供されていない	0人	0人	2人	1人
どちらともいえない	2人	3人	4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	三津浜	新玉	松山南
清潔に保たれている	20人	19人	19人	20人
あまり清潔に保たれていない	0人	0人	0人	0人
どちらともいえない	0人	1人	1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	松山南
清潔に保たれている	20人	19人	20人	20人
あまり清潔に保たれていない	0人	0人	0人	0人
どちらともいえない	0人	1人	0人	0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	松山南
介助がなされている	20人	15人	16人	20人
あまり介助がなされていない	0人	0人	3人	0人
どちらともいえない	0人	5人	1人	0人

問7 受渡室において、調理員は子供達と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	松山南
図られている	17人	18人	18人	19人
あまり図られていない	1人	0人	0人	0人
どちらともいえない	2人	2人	2人	1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	松山南
給食運営	給食業務の運営を行える人員を配置している	4.0	4.2	4.0	4.4
	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	4.2	4.2	4.0	4.0
	異物混入等の事故なく安全な給食を提供している	4.0	4.0	4.0	4.0
	各種帳票、報告書を速やかに作成し提出している	4.4	4.2	4.2	4.2
	給食運営 平均	4.2	4.2	4.1	4.2
衛生管理	調理従事者の健康管理を徹底している	4.4	4.2	4.6	4.4
	調理従事者の衛生管理を徹底している	4.2	4.2	4.2	4.6
	調理室の衛生管理を徹底している	4.2	4.2	4.0	4.4
	その他作業室の衛生管理を徹底している	4.0	4.0	4.0	4.0
	調理作業時などの衛生管理を徹底している	4.0	4.0	4.0	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	4.2	4.0	4.2	4.0
	衛生管理 平均	4.2	4.1	4.2	4.2
調理技術	児童・生徒の給食における満足度	4.4	4.2	3.8	4.6
	児童・生徒に合った大きさに野菜等が切られている	4.0	4.0	4.6	4.0
	料理の質（煮炊き、揚げ具合等）は適当である	4.0	3.6	4.2	4.0
	適温で提供している	4.2	4.0	4.0	3.6
	調理技術 平均	4.2	4.0	4.2	4.1
業務体制	業務責任者は、指導・監督等を適切に行っている	4.0	4.4	4.6	4.2
	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	4.0	4.0	4.2	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	4.0	4.0	4.0	4.0
	会社の指導・支援体制が充実している	4.0	4.0	4.0	4.0
	業務体制 平均	4.0	4.1	4.2	4.0
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	3.8	4.6	4.2	4.2
	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	3.6	4.2	4.0	4.2
	学校における食育の推進に貢献している	3.8	4.0	3.8	4.0
	アレルギー対応のノウハウを有している	4.2	4.2	4.2	4.2
	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	4.2	4.2	4.2	4.4
	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	4.2	4.2	4.0	4.2
	地域の食文化に十分に理解している	3.8	4.0	3.6	3.6
	地元産の食材に応じた調理の工夫をしている	4.2	4.0	3.6	3.6
よりよい学校給食の推進 平均	4.0	4.2	4.0	4.1	
総合評価（各項目平均）		4.1	4.1	4.1	4.1

#### 【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

味生学校給食共同調理場、三津浜学校給食共同調理場及び新玉学校給食共同調理場に加え、平成23年度より、松山南学校給食共同調理場の民間委託が実施されていることから、全4施設の評価を実施いたしました。

味生学校給食共同調理場については、地元生産者からの野菜を多く使用し、地産地消の取り組みや、それを活かした食育を推進していることから残食率の低下につながっていると考えます。また、アンケート結果からも児童・生徒及び学校関係者の満足度が高いことを確認しました。

三津浜学校給食共同調理場については、学校給食を生きた教材として学校行事への積極的な取り組みが継続されており、よりよい学校給食の推進に貢献していることを評価します。

新玉学校給食共同調理場については、比較的狭い調理現場にあって調理機器の配置や作業動線を工夫し、チェック体制を強化するなど衛生的に調理を行っていました。残食調査では、これまでと比べ高い数値で推移しており、平成23度の数値を注視したいと思います。

松山南学校給食共同調理場については、1学期のうちにアレルギーを持つ児童・生徒の保護者と学校及び栄養教諭等が面談を重ねた結果をもとに、2学期以降、同調理場のアレルギー対応専用調理室にて適切に調理を実施していました。また、十分な従業員の配置と、新しく衛生的な施設により、衛生管理上全く問題なく調理されていることを確認しました。さらに、松山市で初めて導入したスチームコンベクションオーブンを有効活用し、「焼き料理」や「蒸し料理」が提供されており、松山南学校給食共同調理場独自の献立にも対応できていました。

このように、調理場視察の現地調査や児童生徒のアンケート調査、食品衛生監視票などを基に「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」の項目を評価しましたが、すべての調理場において、総合評価は良好であるとの結果に至りました。

今後におきましても、安心・安全な給食の提供は勿論ですが、更なるアレルギー対応や食育への積極的な取り組みと地産地消の推進により、引き続き「よりよい学校給食」の推進に努めていただきたいと思います。