

評 価 結 果 報 告
(平成24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	・・・	16 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

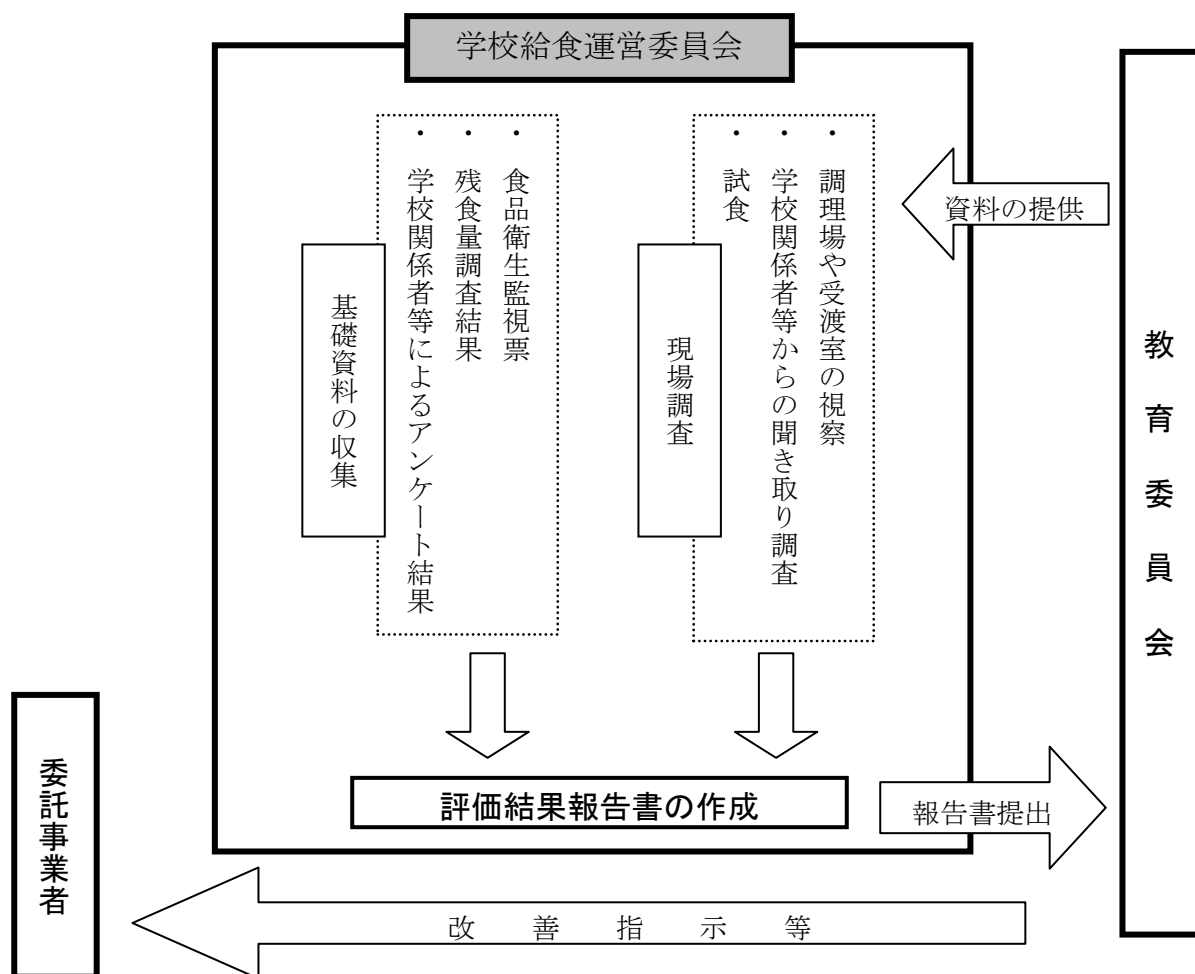
調理等学校給食業務の一部を民間委託している味生・三津浜・新玉及び松山南学校給食共同調理場において、委託事業者が、衛生管理基準をはじめとする各種基準を遵守しているか、また「地産地消」や「アレルギー対応」にかかる各種事業を遂行しているか評価する。

なお、評価を容易にするため、今回から新たに直営調理場（浮穴学校給食共同調理場）の視察を実施した。

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(H24年5月)	2,803人	1,940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(H24年5月)	2,709人	5,806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	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
従業員数	31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
H24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	株式会社 東洋食品
	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	33名	68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	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
H24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
松木 晶裕	松山市教育委員会事務局 保健体育課 課長	委員長
三谷 隆信	松山市教育委員会事務局 保健体育課 主幹	副委員長
松岡 利輝	松山市教育委員会事務局 保健体育課 主査	
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) 委託調理場

①味生学校給食共同調理場等の視察

- ・日 時 平成25年3月18日（月）
- ・会 場 松山市味生学校給食共同調理場
- ・内 容 ア 調理場の視察
イ 味生小学校の視察（3月8日（金））
ウ 給食の試食
エ 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

- ・日 時 平成25年3月18日（月）
- ・会 場 松山市三津浜学校給食共同調理場
- ・内 容 ア 調理場の視察
イ 三津浜小学校の視察（3月18日（月））
ウ 給食の試食
エ 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

- ・日 時 平成25年3月15日（金）
- ・会 場 松山市新玉学校給食共同調理場
- ・内 容 ア 調理場の視察
イ 新玉小学校の視察（3月15日（金））
ウ 給食の試食
エ 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

- ・日 時 平成25年3月15日(金)
- ・会 場 松山市松山南学校給食共同調理場
- ・内 容 ア 調理場の視察
イ 石井小学校の視察(3月19日(火))
ウ 給食の試食
エ 委託業者・調理場・学校関係者からの聞き取り調査

(2) 直営調理場

浮穴学校給食共同調理場の視察

- ・日 時 平成25年3月15日(金)
- ・会 場 松山市浮穴学校給食共同調理場
- ・内 容 ア 調理場の視察
イ 調理場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24年度(4月から12月)

(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3年生、5年生、中学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

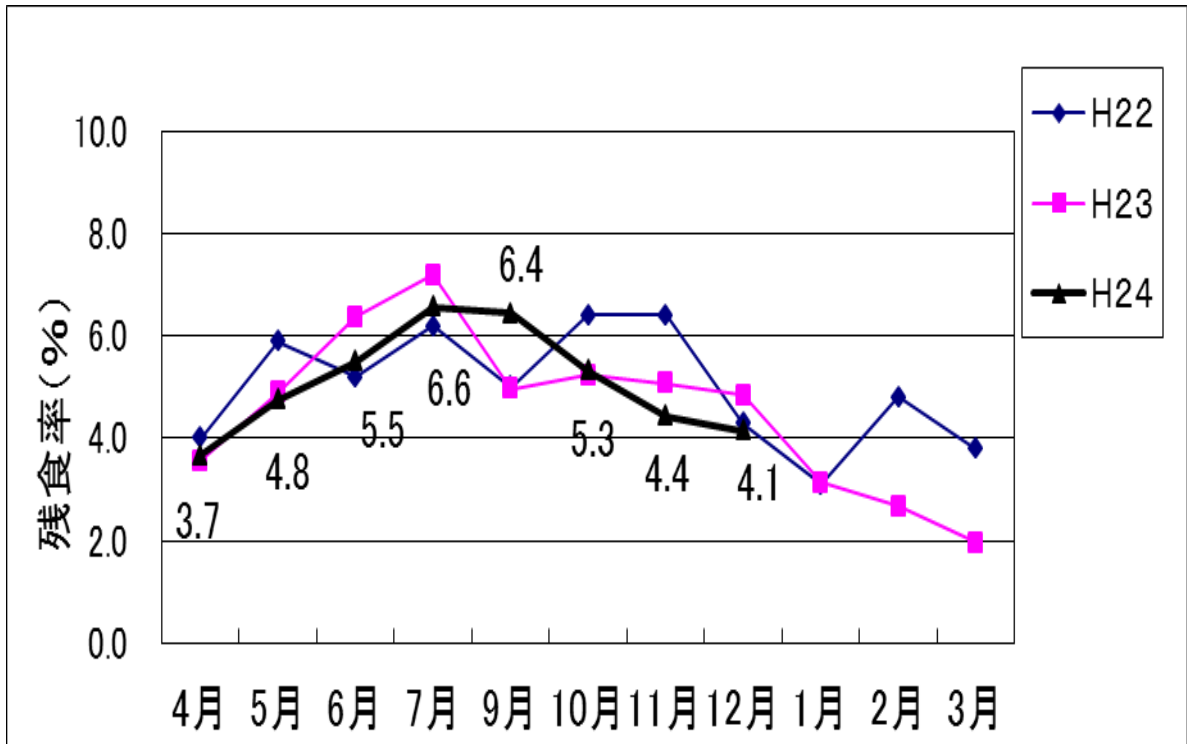
(1) 食品衛生監視票

○適切 ×不適切

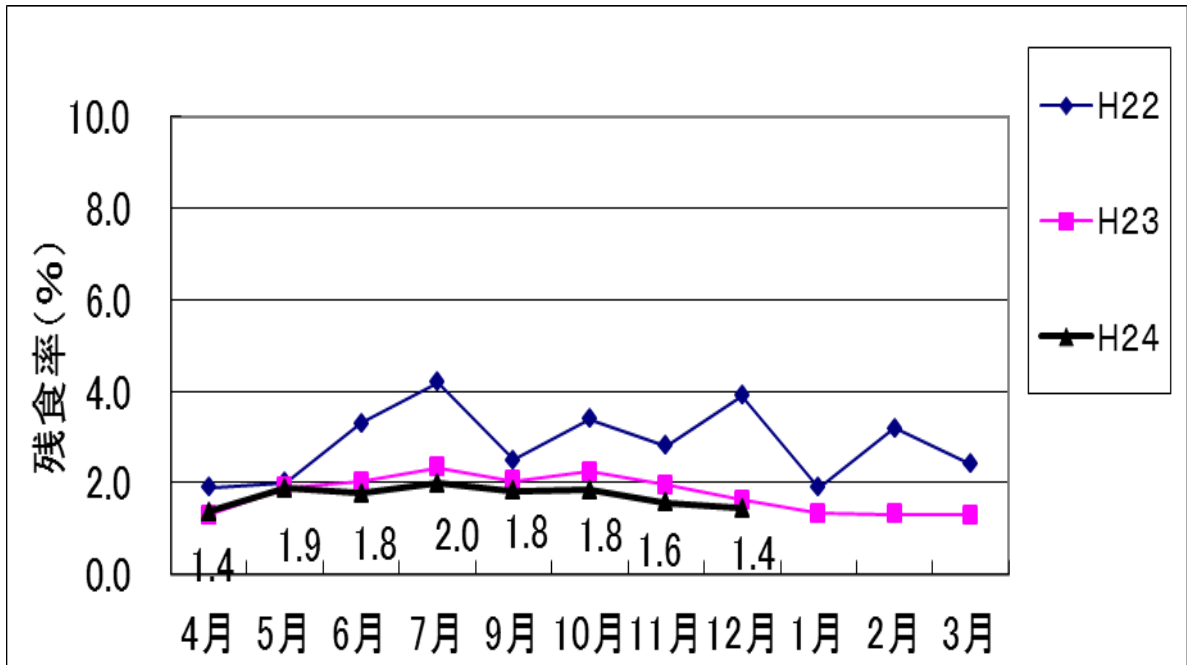
	監視項目	味生	三津浜	新玉	松山南
施設の構造等	施設は適当な位置にあり、使用目的に適した大きさ及び構造か	○	○	○	○
	床、壁、天井は、掃除しやすい構造・材質であるか、施設内の採光、照明及び換気は十分か	○	○	○	○
	施設内に適当な手洗い設備及びその他の洗浄設備があるか	○	○	○	○
	食品を取り扱う場所の周囲は清掃しやすい構造で、かつ適度な勾配があり、適切に排水できるか	○	○	○	○
食品取扱設備・機械器具	食品の種類及びその取扱い方法に応じて十分な大きさ及び数の設備、機械器具があるか	○	○	○	○
	動かし難い設備、機械器具は、食品の移動を最小限度にするよう適当な場所に配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

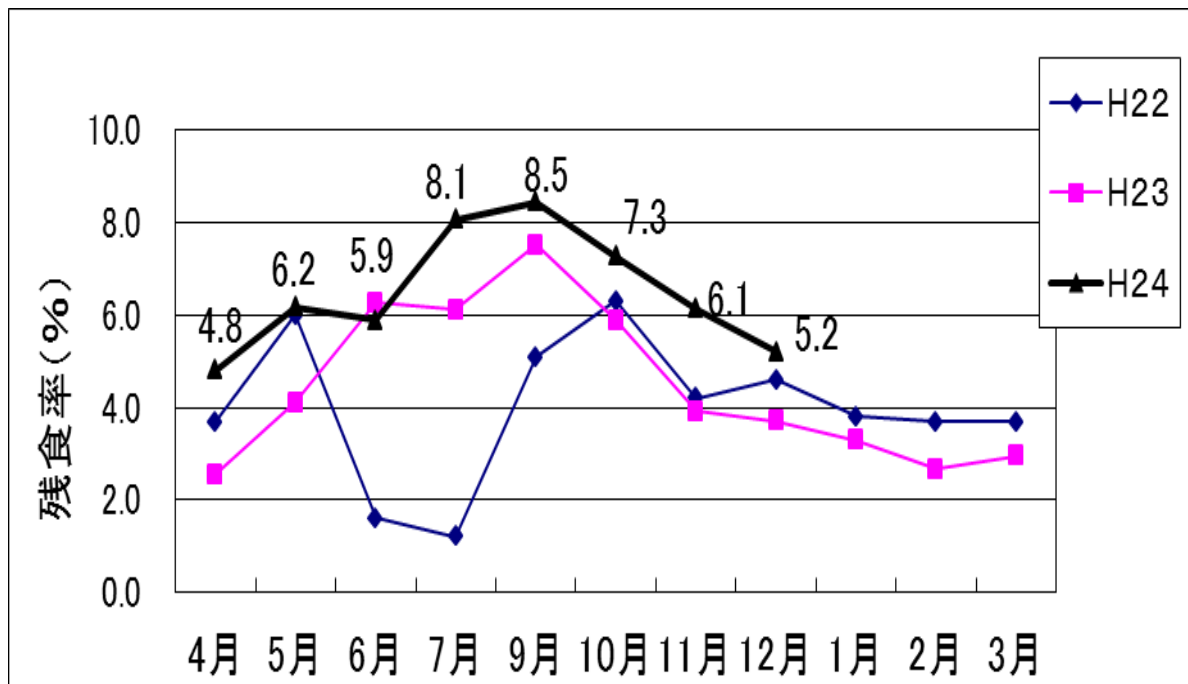
味生学校給食共同調理場（主食）



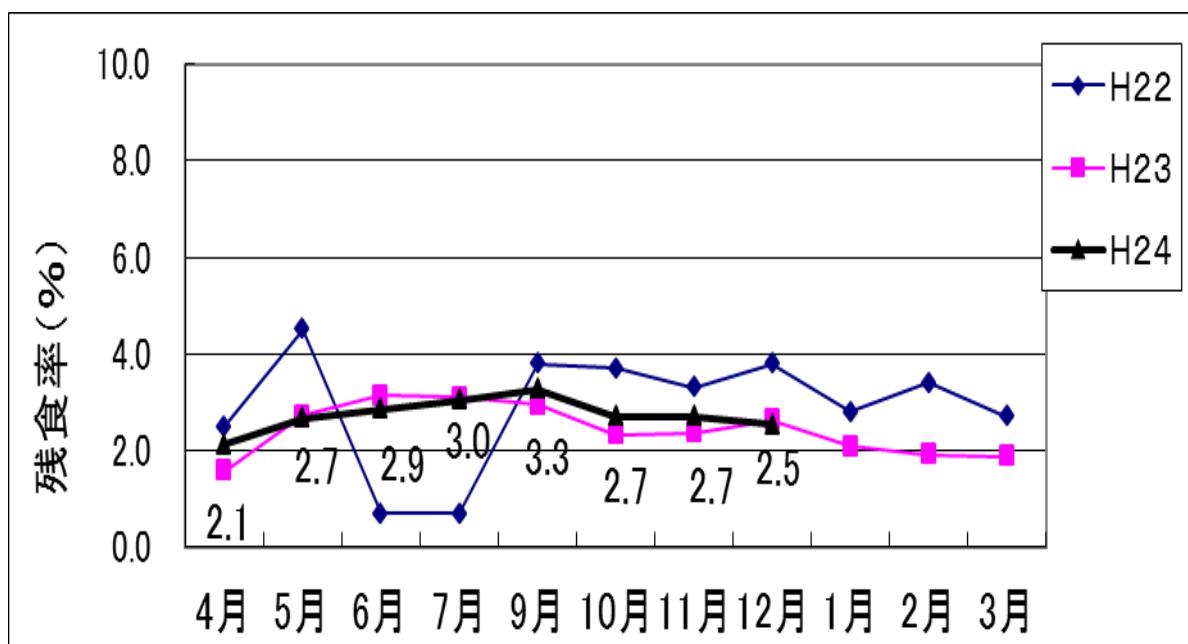
味生学校給食共同調理場（副食）



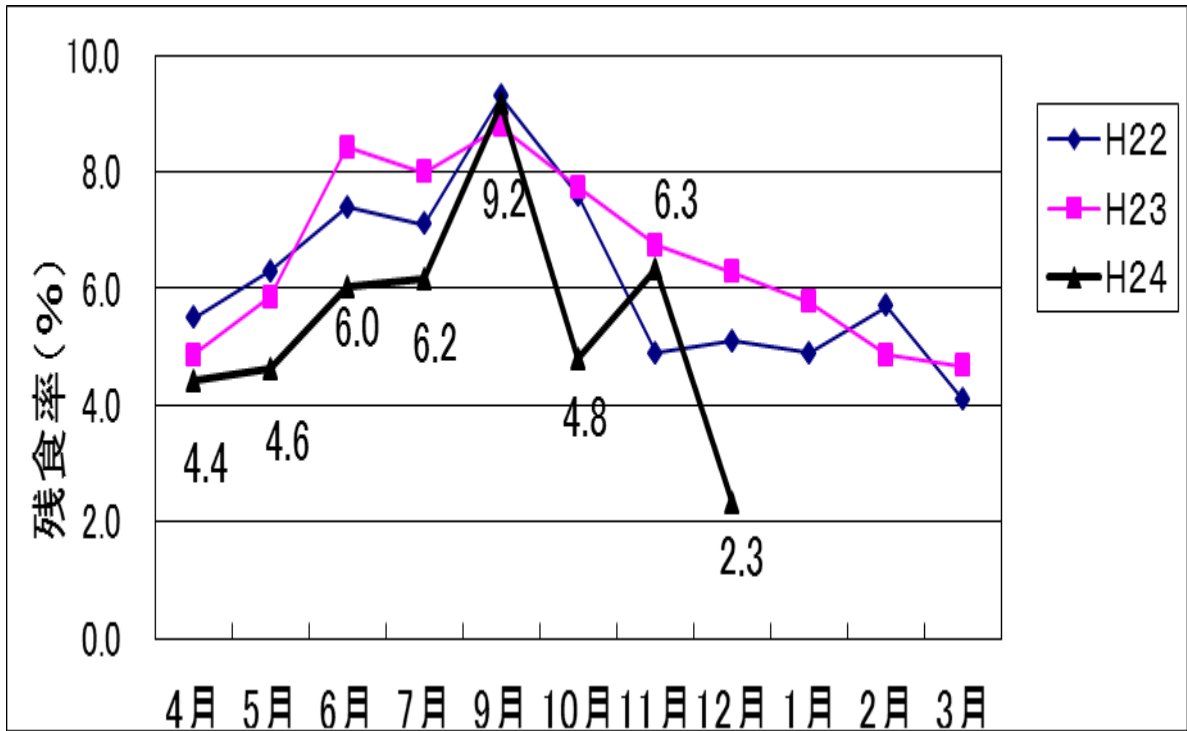
三津浜学校給食共同調理場（主食）



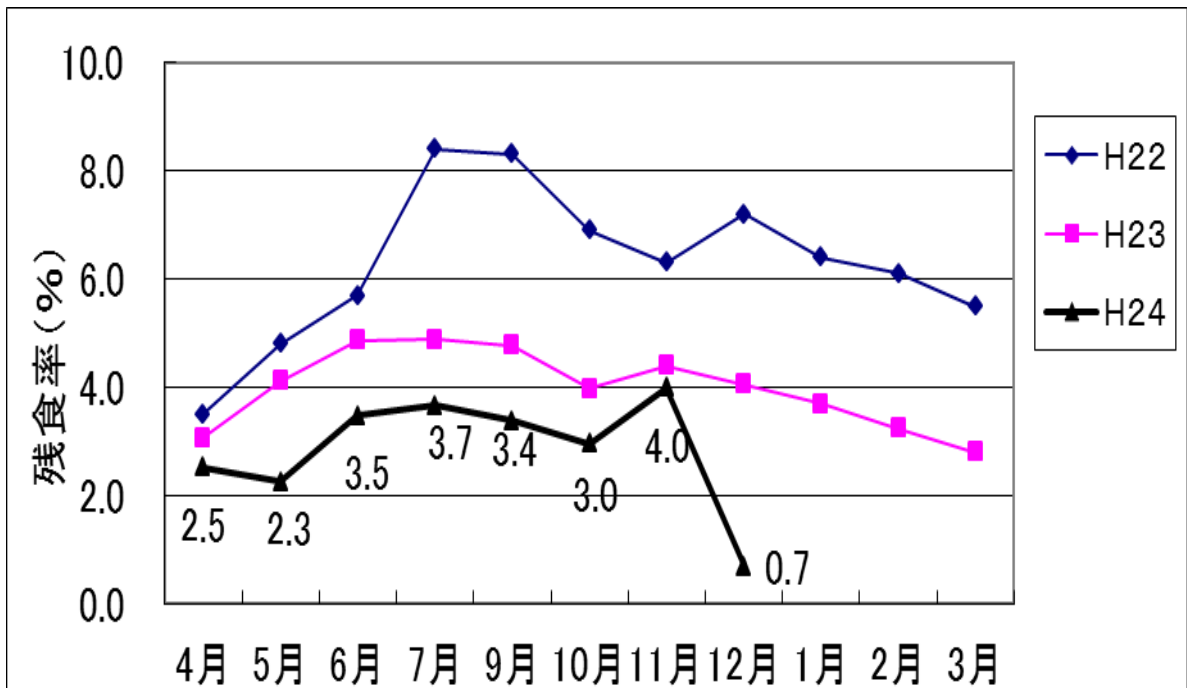
三津浜学校給食共同調理場（副食）



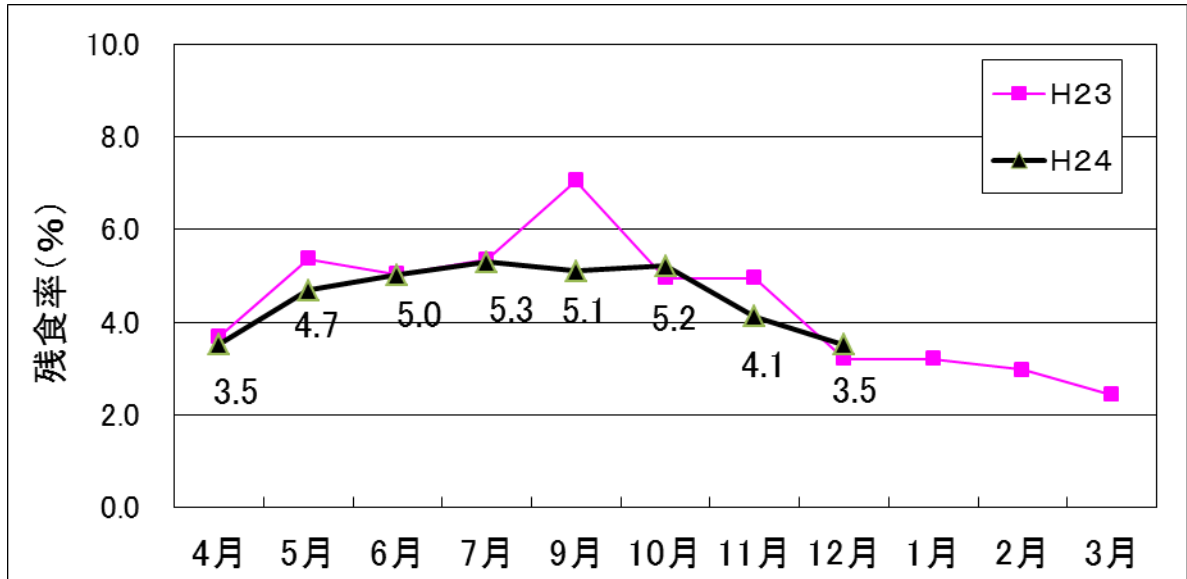
新玉学校給食共同調理場（主食）



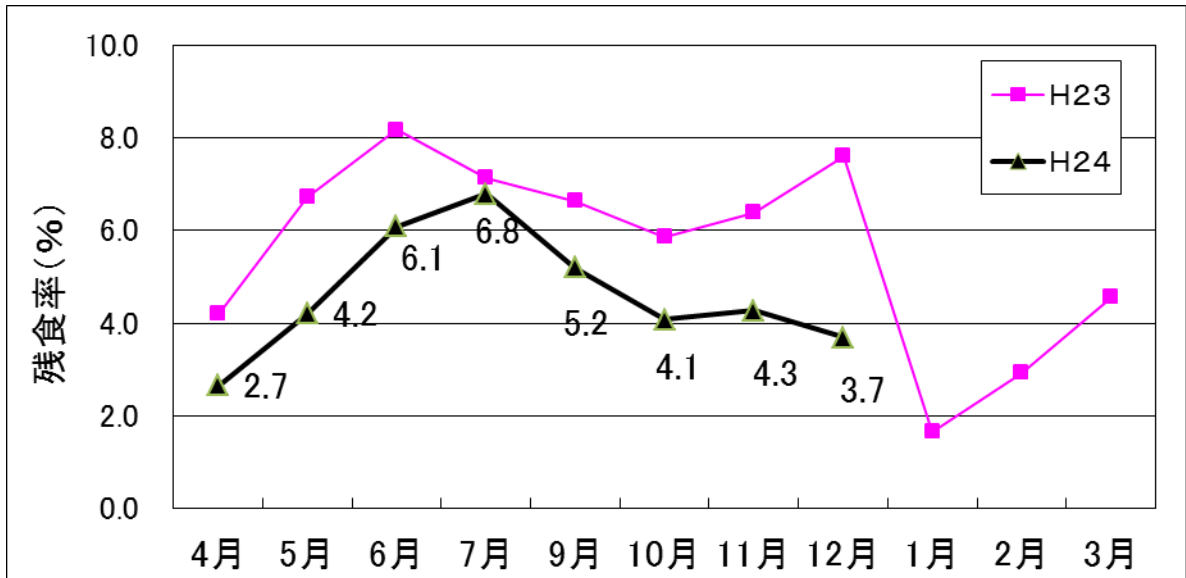
新玉学校給食共同調理場（副食）



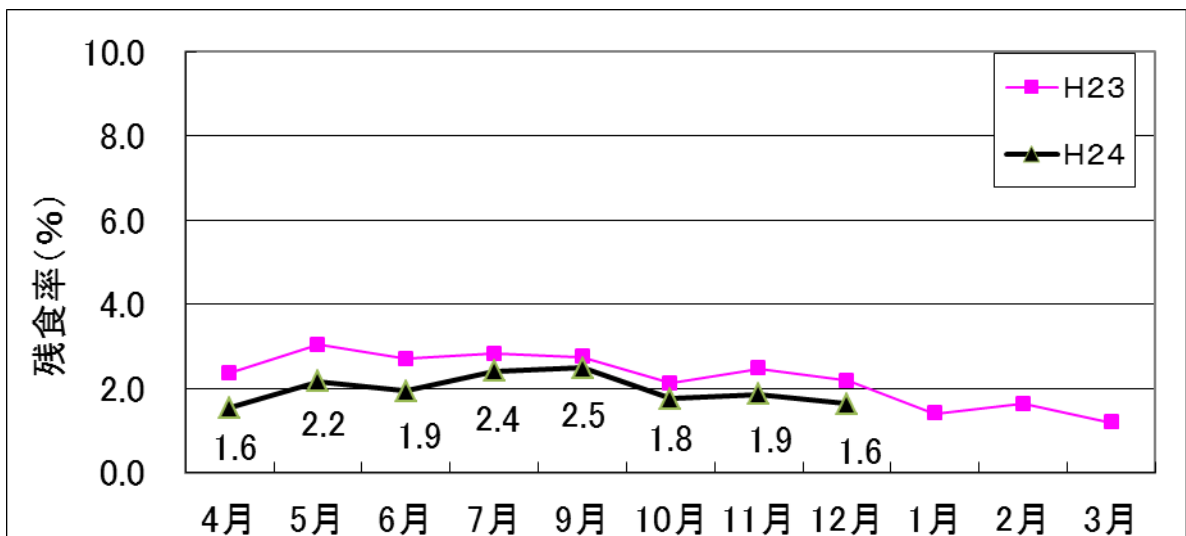
松山南学校給食共同調理場（主食 ご飯）



松山南学校給食共同調理場（主食 パン）



松山南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	159人	74.6%	82人	53.6%	241人	65.8%	61.5%
ふつう	53人	24.9%	67人	43.8%	120人	32.8%	36.9%
あまりおいしくない	1人	0.5%	4人	2.6%	5人	1.4%	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	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	143人	67.1%	85人	55.6%	228人	62.3%	61.8%
ふつう	66人	31.0%	66人	43.1%	132人	36.1%	37.1%
あまり食べやすく調理されていない	4人	1.9%	2人	1.3%	6人	1.6%	1.1%

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	170人	79.8%	117人	76.5%	287人	74.8%	74.8%
少しだけ残す	40人	18.8%	34人	22.2%	74人	20.2%	23.6%
ほとんど残す	3人	1.4%	2人	1.3%	5人	1.4%	1.6%

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	味生第二小		津田中		味生 合計		昨年
おいしくないから	1人	1.4%	3人	4.9%	4人	3.0%	3.1%
嫌いなものがあるから	23人	31.9%	25人	41.0%	48人	36.1%	33.9%
時間が足りないから	26人	36.1%	17人	27.9%	43人	32.3%	31.5%
量が多いから	18人	25.0%	15人	24.6%	33人	24.8%	27.2%
その他	4人	5.6%	1人	1.6%	5人	3.8%	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	180人	84.5%	136人	88.9%	316人	86.3%	88.1%
冷めている	33人	15.5%	16人	10.5%	49人	13.4%	11.6%
未回答	0人	0%	1人	0.6%	1人	0.3%	0.3%

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	75人	67.0%	55人	30.7%	130人 44.7%	55.6%
ふつう	32人	28.6%	116人	64.8%	148人 50.9%	43.7%
あまりおいしくない	5人	4.4%	8人	4.5%	13人 4.4%	0.7%

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	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	68人	60.7%	67人	37.4%	135人 46.4%	55.2%
ふつう	42人	37.5%	107人	59.8%	149人 51.2%	44.1%
あまり食べやすく調理されていない	2人	1.8%	5人	2.8%	7人 2.4%	0.7%

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	68人	60.7%	99人	55.3%	167人 57.4%	65.0%
少しだけ残す	42人	37.5%	73人	40.8%	115人 39.5%	32.2%
ほとんど残す	2人	1.8%	6人	3.4%	8人 2.8%	2.4%
未回答	0人	0%	1人	0.5%	1人 0.3%	0.4%

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	5人	7.4%	13人	10.4%	18人 9.3%	5.2%
嫌いなものがあるから	27人	39.7%	45人	36.0%	72人 37.4%	42.5%
時間が足りないから	20人	29.4%	37人	29.6%	57人 29.5%	25.5%
量が多いから	12人	17.6%	28人	22.4%	40人 20.7%	21.6%
その他	4人	5.9%	2人	1.6%	6人 3.1%	5.2%

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	80人	71.4%	144人	80.4%	224人 77.0%	87.4%
冷めている	30人	17.7%	32人	17.9%	62人 21.3%	12.6%
未回答	2人	1.8%	3人	1.7%	5人 1.7%	0%

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	228人	69.5%	77人	45.6%	305人	61.4%	59.3%
ふつう	96人	29.3%	78人	46.1%	174人	35.0%	39.1%
あまりおいしくない	4人	1.2%	14人	8.3%	18人	3.6%	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	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	216人	65.9%	67人	39.6%	283人	56.9%	62.9%
ふつう	107人	32.6%	97人	57.4%	204人	41.1%	35.3%
あまり食べやすく調理されていない	5人	1.5%	5人	3.0%	10人	2.0%	1.8%

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	200人	61.0%	128人	75.7%	328人	66.0%	58.6%
少しだけ残す	118人	36.0%	38人	22.5%	156人	31.4%	38.0%
ほとんど残す	10人	3.0%	3人	1.8%	13人	2.6%	3.4%

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	8人	4.0%	11人	12.0%	19人	6.5%	4.0%
嫌いなものがあるから	84人	41.6%	24人	26.1%	108人	36.7%	35.4%
時間が足りないから	62人	30.6%	30人	32.6%	92人	31.3%	34.6%
量が多いから	39人	19.3%	24人	26.1%	63人	21.4%	21.7%
その他	9人	4.5%	3人	3.2%	12人	4.1%	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	240人	73.2%	144人	85.2%	384人	77.3%	81.9%
冷めている	86人	26.2%	24人	14.2%	110人	22.1%	17.0%
未回答	2人	0.6%	1人	0.6%	3人	0.6%	1.1%

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	206人	74.1%	101人	61.6%	307人	69.5%	59.5%
ふつう	71人	25.5%	63人	38.4%	134人	30.3%	38.6%
あまりおいしくない	1人	0.4%	0人	0%	1人	0.2%	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	199人	71.6%	97人	59.1%	296人	67.0%	56.4%
ふつう	77人	27.7%	67人	40.9%	144人	32.6%	42.2%
あまり食べやすく調理されていない	2人	0.7%	0人	0.0%	2人	0.5%	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	179人	64.4%	135人	82.3%	314人	71.0%	78.7%
少しだけ残す	89人	32.0%	27人	16.5%	116人	26.2%	18.4%
ほとんど残す	9人	3.2%	2人	1.2%	11人	2.5%	2.9%
未回答	1人	0.4%	0人	0%	1人	0.2%	0.0%

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	石井小		南中		松山南	合計	昨年
おいしくないから	3人	1.9%	2人	4.7%	5人	2.5%	5.3%
嫌いなものがあるから	60人	38.0%	17人	39.5%	77人	38.3%	40.6%
時間が足りないから	54人	34.2%	6人	14.0%	60人	29.8%	30.0%
量が多いから	28人	17.7%	17人	39.5%	45人	22.4%	20.6%
その他	13人	8.2%	1人	2.3%	14人	7.0%	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	242人	87.1%	144人	87.8%	386人	87.3%	81.0%
冷めている	36人	12.9%	20人	12.2%	56人	12.7%	18.8%
未回答	0人	0.0%	0人	0.0%	0人	0.0%	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	19人	18人	20人	18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	1人	2人	0人	1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	20人	20人
あまり適切でない	0人	2人	0人	0人
どちらともいえない	0人	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	三津浜	新玉	松山南
提供されている	19人	18人	16人	19人
あまり提供されていない	0人	0人	3人	1人
どちらともいえない	1人	2人	1人	0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	18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	2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	松山南
清潔に保たれている	20人	20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	0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	16人	20人	17人	19人
あまり介助がなされていない	4人	0人	2人	1人
どちらともいえない	0人	0人	0人	0人
未回答	0人	0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	20人	18人	15人	20人
あまり図られていない	0人	0人	4人	0人
どちらともいえない	0人	0人	0人	0人
未回答	0人	2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	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	4.2	4.0	4.2	4.6
	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	4.6	4.4	4.2	4.6
	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	4.4
	各種帳票、報告書を速やかに作成し提出している	4.6	4.2	4.6	4.6
	給食運営 平均	4.4	4.2	4.3	4.6
衛生管理	調理従事者の健康管理を徹底している	4.6	4.2	4.0	4.4
	調理従事者の衛生管理を徹底している	4.2	3.8	3.8	4.4
	調理室の衛生管理を徹底している	4.2	3.6	3.8	4.6
	その他作業室の衛生管理を徹底している	3.8	3.8	3.8	4.2
	調理作業時などの衛生管理を徹底している	4.0	3.6	3.6	4.2
	松山市学校給食衛生管理マニュアル等を遵守している	4.6	4.0	4.0	4.2
衛生管理 平均	4.2	3.8	3.8	4.3	
調理技術	児童・生徒の給食における満足度	4.2	3.6	3.4	4.4
	児童・生徒に合った大きさに野菜等が切られている	4.6	3.8	4.4	4.6
	料理の質（煮炊き、揚げ具合等）は適当である	4.6	3.8	4.0	4.6
	適温で提供している	4.6	3.8	3.8	4.6
	調理技術 平均	4.5	3.8	3.9	4.6
業務体制	業務責任者は、指導・監督等を適切に行っている	4.2	4.0	3.8	4.8
	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	3.8	4.2	3.6	4.2
	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	4.2	4.2	4.0
	会社の指導・支援体制が充実している	4.4	4.4	4.6	4.6
	業務体制 平均	4.1	4.2	4.1	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	3.8	4.6	4.0	4.6
	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	3.8	4.2	4.0	4.2
	学校における食育の推進に貢献している	4.0	4.2	4.0	4.0
	アレルギー対応のノウハウを有している	4.0	4.4	4.6	4.4
	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	4.4	4.4	4.0	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	4.4	4.0	4.0	4.8
	地域の食文化に十分に理解している	3.6	3.8	3.6	4.0
	地元産の食材に応じた調理の工夫をしている	3.8	4.0	3.6	4.2
よりよい学校給食の推進 平均	4.0	4.2	4.0	4.4	
総合評価（各項目平均）		4.2	4.0	4.0	4.5

【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、新玉学校給食共同調理場及び松山南学校給食共同調理場の平成24年度において、民間委託実施済全4施設の評価を実施した。

なお、評価を容易にするため、今回から新たに直営調理場（浮穴学校給食共同調理場）の視察を実施した。

味生学校給食共同調理場については、ノロウイルス流行時における調理員の健康管理をより厳しく行い、徹底した衛生管理を行っている。また、残食調査やアンケート結果から児童・生徒及び学校関係者の満足度が高いことを確認した。

三津浜学校給食共同調理場については、調理員の研修や同事業者が受託している市内共同調理場からの支援体制が確立されている。試食会などの学校行事への積極的な参加が継続されており、よりよい学校給食の推進に貢献していることが評価できる。

新玉学校給食共同調理場については、比較的狭い調理場を作業動線や作業中の調理員の声掛け等により、工夫しながら、安全かつ適切に調理を行っていた。残食調査では、残食率が減少傾向にあることを評価する。職場体験学習の受け入れや、試食会等の学校行事の積極的な参加を確認した。

松山南学校給食共同調理場については、アレルギー対応専用調理室にて多数の児童生徒の除去食を適切に調理している。スチームコンベクションオーブン（焼き物機）を活用することで献立の多様化が図られ、児童生徒の評判も良かった。

一方、直営調理場の浮穴学校給食共同調理場について、調理員数は、国の示す基準よりも多く配置しているものの、民間委託の調理場に比べると少ない状況である。日々の調理作業の中では、衛生面を配慮しながら、柔軟に配置を替え、忙しい部門のサポートに回るなど協力して調理を行っている。また、アレルギー対応では、限られた人員の中で、調理の最終段階で「卵」と「種実類」の除去を行っている。

民間委託調理場の総評としては、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もとに「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」の項目を評価したが、すべての調理場において、総合評価は良好な状態が続いていると認められる。

また、今回、直営調理場の視察を行い改めて感じたが、どの民間委託調理場も直営調理場と比べ、短時間雇用等による柔軟な雇用形態により、多くの調理員を配置した業務体制を構えているほか、各事業者が、調理員に対し、研修や指導を適切に行うことにより、アレルギー対応の拡充や地元青果物等を使用した独自献立にも対応できており、よりよい学校給食の推進が図られている。

今後においても、引き続き、児童生徒に安心安全で、おいしい学校給食の提供に努めていただくことを望むものである。