

評 価 結 果 報 告
(平成25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	・・・	3 ページ
IV	運営委員会の概要	・・・	4 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	・・・	6 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

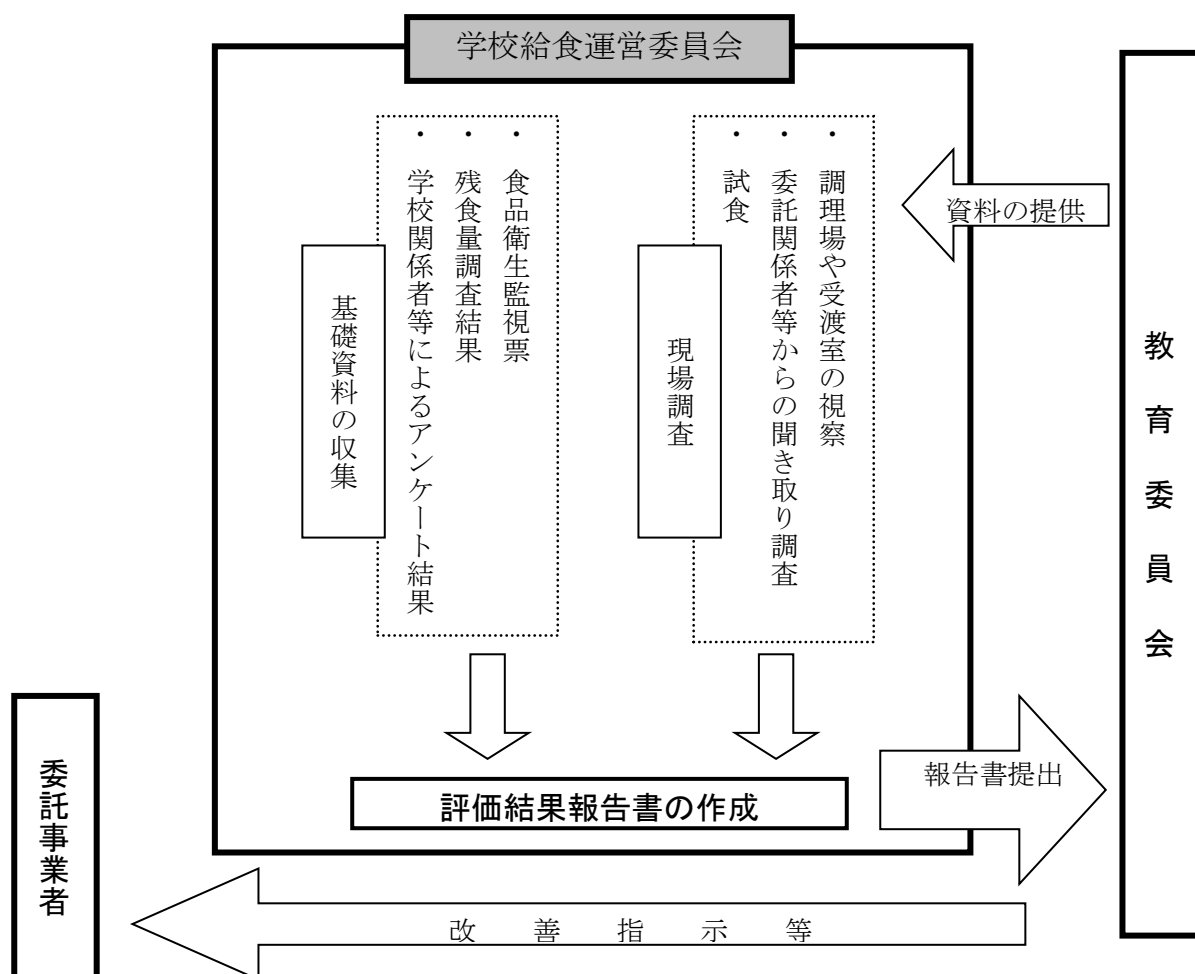
調理等学校給食業務の一部を民間委託している味生学校給食共同調理場、三津浜学校給食共同調理場、新玉学校給食共同調理場、松山南学校給食共同調理場及び桑原学校給食共同調理場において、委託事業者が、衛生管理基準をはじめとする各種基準を遵守しているか、また「地産地消」や「アレルギー対応」にかかる各種事業が委託仕様書等に基づき適正に履行されているかを評価する。

なお、評価を容易にするため、直営調理場（久米学校給食共同調理場）の視察及び聞き取り調査を実施した。

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量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(H25年5月)	2,844人	1,909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(H25年5月)	2,754人	5,717人

調理場	桑原共同調理場
所在地	畑寺町丙 12-8
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
児童生徒数(H25年5月)	4,808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 メフオス 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	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
H25 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 1-14-4	株式会社 東洋食品 東京都台東区東上野 1-14-4
従業員数	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
H25 委託料	70,875,000 円 (税込)	131,565,000 円 (税込)

調理場	桑原共同調理場
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
従業員数	60名
委託内容	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
契約方法	公募型プロポーザル方式による 随意契約
H25 委託料	124,740,000 円 (税込)

IV 運営委員会の概要

1 運営委員

氏名	所属	備考
竹田 仁	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	
宮崎 貞守	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	松山市学校給食主任会 顧問校長	食育推進への貢献度

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の視察

- ・日 時 平成26年2月12日（水）
- ・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 給食の試食
ウ 調理場からの聞き取り調査
エ 委託業者・所長からの聞き取り調査（3月28日（金））

②三津浜学校給食共同調理場の視察

- ・日 時 平成26年2月12日（水）
- ・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 給食の試食
ウ 調理場からの聞き取り調査
エ 委託業者・所長からの聞き取り調査（3月28日（金））
オ 三津浜小学校の視察

③新玉学校給食共同調理場の視察

- ・日 時 平成26年2月17日（月）
- ・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 給食の試食
ウ 調理場からの聞き取り調査
エ 委託業者・所長からの聞き取り調査（3月28日（金））

④松山南学校給食共同調理場の視察

- ・日 時 平成26年2月17日（月）
- ・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 給食の試食
ウ 調理場からの聞き取り調査
エ 委託業者・所長からの聞き取り調査（3月28日（金））

⑤桑原学校給食共同調理場の視察

- ・日 時 平成26年2月18日（火）
- ・会 場 松山市桑原学校給食共同調理場
- ・内 容 ア 調理場の視察
イ 給食の試食
ウ 調理場からの聞き取り調査
エ 委託業者・所長からの聞き取り調査（3月28日（金））
オ 桑原小学校の視察

(2) 直営調理場

久米学校給食共同調理場の視察

- ・日 時 平成26年2月18日（火）
- ・会 場 松山市久米学校給食共同調理場
- ・内 容 ア 調理場の視察
イ 給食の視察
ウ 調理場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25年度（4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20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
オ 桑原学校給食共同調理場受配校	北久米小学校、道後中学校

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	桑 原
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) 残食調査

①主食の残食率 (%)

	平成23年度	平成24年度	平成25年度
味生	5	5	5
三津浜	4	6	5
新玉	7	6	8
松山南	5	4	5
桑原	—	—	7

※平成25年度は、平成25年12月までを集計

②副食の残食率 (%)

	平成23年度	平成24年度	平成25年度
味生	2	2	3
三津浜	2	3	3
新玉	5	3	6
松山南	2	2	3
桑原	—	—	4

※平成25年度は、平成25年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

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	137人	65.6%	121人	71.2%	258人	68.0%	65.8%
ふつう	68人	32.5%	49人	28.8%	117人	30.9%	32.8%
あまりおいしくない	4人	1.9%	0人	0%	4人	1.1%	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	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	118人	54.6%	124人	72.9%	242人	63.9%	62.3%
ふつう	86人	41.1%	46人	27.1%	132人	34.8%	36.1%
あまり食べやすく調理されていない	5人	2.4%	0人	0%	5人	1.3%	1.6%

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	114人	54.6%	165人	97.1%	279人	73.6%	78.4%
少しだけ残す	86人	41.1%	5人	2.9%	91人	24.0%	20.2%
ほとんど残す	9人	4.3%	0人	0%	9人	2.4%	1.4%

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	味生第二小		津田中		味生 合計		昨年
おいしくないから	7人	4.4%	1人	12.5%	8人	4.8%	3.0%
嫌いなものがあるから	62人	39.0%	4人	50.0%	66人	39.5%	36.1%
時間が足りないから	35人	22.0%	1人	12.5%	36人	21.6%	32.3%
量が多いから	46人	28.9%	2人	25.0%	48人	28.7%	24.8%
その他	9人	5.7%	0人	0%	9人	5.4%	3.8%

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	174人	83.3%	157人	92.4%	331人	87.3%	86.3%
冷めている	35人	16.7%	13人	7.6%	48人	12.7%	13.4%
未回答	0人	0%	0人	0%	0人	0%	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
	人数	割合	人数	割合		
とてもおいしい	74人	69.2%	75人	48.7%	149人 57.1%	44.7%
ふつう	31人	29.0%	72人	46.8%	103人 39.5%	50.9%
あまりおいしくない	2人	1.8%	7人	4.5%	9人 3.4%	4.4%

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
	人数	割合	人数	割合		
いつも食べやすく調理されている	73人	68.2%	68人	44.2%	141人 54.0%	46.4%
ふつう	33人	30.9%	82人	53.2%	115人 44.1%	51.2%
あまり食べやすく調理されていない	1人	0.9%	4人	2.6%	5人 1.9%	2.4%

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
	人数	割合	人数	割合		
いつも残さず食べる	72人	67.3%	119人	77.3%	191人 73.2%	57.4%
少しだけ残す	33人	30.8%	30人	19.5%	63人 24.1%	39.5%
ほとんど残す	2人	1.9%	4人	2.6%	6人 2.3%	2.8%
未回答	0人	0%	1人	0.6%	1人 0.4%	0.3%

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	高浜小		三津浜中		三津浜 合計	昨年
	人数	割合	人数	割合		
おいしくないから	1人	2.4%	8人	15.1%	9人 9.5%	9.3%
嫌いなものがあるから	21人	50.0%	23人	43.4%	44人 46.2%	37.4%
時間が足りないから	9人	21.4%	13人	24.5%	22人 23.2%	29.5%
量が多いから	10人	23.8%	9人	17.0%	19人 20.0%	20.7%
その他	1人	2.4%	0人	0%	1人 1.1%	3.1%

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
	人数	割合	人数	割合		
温かい	95人	88.8%	123人	79.9%	218人 83.5%	77.0%
冷めている	12人	11.2%	30人	19.5%	42人 16.1%	21.3%
未回答	0人	0%	1人	0.6%	1人 0.4%	1.7%

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	%	人	%	人	%	%
とてもおいしい	164	56.5%	51	35.4%	215	49.6%	61.4%
ふつう	111	38.3%	84	58.3%	195	44.9%	35.0%
あまりおいしくない	15	5.2%	9	6.3%	24	5.5%	3.6%

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	%	人	%	人	%	%
いつも食べやすく調理されている	166	57.2%	56	38.9%	222	51.2%	56.9%
ふつう	115	39.7%	83	57.6%	198	45.6%	41.1%
あまり食べやすく調理されていない	9	3.1%	5	3.5%	14	3.2%	2.0%

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	%	人	%	人	%	%
いつも残さず食べる	162	55.9%	105	72.9%	267	61.5%	66.0%
少しだけ残す	123	42.4%	35	24.3%	158	36.4%	31.4%
ほとんど残す	5	1.7%	4	2.8%	9	2.1%	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	%	人	%	人	%	%
おいしくないから	15	7.0%	7	8.9%	22	7.5%	6.5%
嫌いなものがあるから	82	38.3%	20	25.3%	102	34.9%	36.7%
時間が足りないから	57	26.6%	26	32.9%	83	28.3%	31.3%
量が多いから	46	21.5%	23	29.1%	69	23.5%	21.4%
その他	14	6.6%	3	3.8%	17	5.8%	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	%	人	%	人	%	%
温かい	241	83.1%	113	78.5%	354	81.6%	77.3%
冷めている	48	16.6%	29	20.1%	77	17.7%	22.1%
その他	0	0%	2	1.4%	2	0.5%	0%
未回答	1	0.3%	0	0%	1	0.2%	0.6%

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	210人	67.5%	82人	44.6%	292人	59.0%	69.5%
ふつう	93人	29.9%	94人	51.1%	187人	37.8%	30.3%
あまりおいしくない	7人	2.3%	7人	3.8%	14人	2.8%	0.2%
その他	0人	0%	1人	0.5%	1人	0.2%	0%
未回答	1人	0.3%	0人	0%	1人	0.2%	0%

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	195人	62.7%	91人	49.4%	286人	57.8%	66.9%
ふつう	106人	34.1%	87人	47.3%	193人	39.0%	32.6%
あまり食べやすく調理されていない	9人	2.9%	6人	3.3%	15人	3.0%	0.5%
未回答	1人	0.3%	0人	0%	1人	0.2%	0%

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	224人	72.0%	150人	81.5%	374人	75.6%	71.1%
少しだけ残す	79人	25.4%	28人	15.2%	107人	21.6%	26.2%
ほとんど残す	8人	2.6%	6人	3.3%	14人	2.8%	2.5%
未回答	0人	0%	0人	0%	0人	0%	0.2%

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	2.8%	7人	12.5%	11人	5.6%	2.5%
嫌いなものがあるから	53人	37.6%	18人	32.2%	71人	36.1%	38.3%
時間が足りないから	42人	29.8%	14人	25.0%	56人	28.4%	29.8%
量が多いから	32人	22.7%	13人	23.2%	45人	22.8%	22.4%
その他	10人	7.1%	4人	7.1%	14人	7.1%	7.0%

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	241人	77.5%	148人	80.4%	389人	78.6%	87.3%
冷めている	70人	22.5%	36人	19.6%	106人	21.4%	12.7%

オ. 桑原学校給食共同調理場

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
とてもおいしい	111人	67.7%	62人	39.0%	173人	53.5%
ふつう	53人	32.3%	88人	55.3%	141人	43.7%
あまりおいしくない	0人	0%	9人	5.7%	9人	2.8%

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	北久米小		道後中		桑原	合計
いつも食べやすく調理されている	104人	63.4%	51人	32.1%	155人	48.0%
ふつう	57人	34.8%	96人	60.4%	153人	47.4%
あまり食べやすく調理されていない	3人	1.8%	12人	7.5%	15人	4.6%

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
いつも残さず食べる	125人	76.2%	102人	64.2%	227人	70.2%
少しだけ残す	39人	23.8%	50人	31.4%	89人	27.6%
ほとんど残す	0人	0%	7人	4.4%	7人	2.2%

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	北久米小		道後中		桑原	合計
おいしくないから	5人	7.0%	14人	13.3%	19人	10.8%
嫌いなものがあるから	29人	40.9%	33人	31.4%	62人	35.3%
時間が足りないから	23人	32.4%	30人	28.6%	53人	30.1%
量が多いから	11人	15.5%	26人	24.8%	37人	21.0%
その他	3人	4.2%	2人	1.9%	5人	2.8%

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
温かい	128人	78.0%	128人	80.5%	256人	79.3%
冷めている	36人	22.0%	31人	19.5%	67人	20.7%

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	桑原
適切である	20人	18人	19人	18人	18人
あまり適切でない	0人	0人	1人	2人	0人
どちらともいえない	0人	2人	0人	0人	2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	桑原
適切である	20人	19人	19人	18人	19人
あまり適切でない	0人	0人	0人	2人	1人
どちらともいえない	0人	1人	1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	桑原
提供されている	20人	19人	17人	16人	14人
あまり提供されていない	0人	0人	0人	2人	3人
どちらともいえない	0人	1人	3人	2人	3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	桑原
清潔に保たれている	18人	20人	19人	19人	20人
あまり清潔に保たれていない	1人	0人	0人	0人	0人
どちらともいえない	1人	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	桑原
清潔に保たれている	20人	20人	20人	20人	17人
あまり清潔に保たれていない	0人	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	3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	桑原
介助がなされている	20人	20人	18人	18人	15人
あまり介助がなされていない	0人	0人	2人	1人	1人
どちらともいえない	0人	0人	0人	1人	4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	桑原
図られている	19人	15人	15人	18人	14人
あまり図られていない	0人	1人	1人	1人	2人
どちらともいえない	1人	4人	4人	1人	4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	桑原
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	4.4	4.2	4.4	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	4.8	4.2	4.2	4.2	3.8
	異物混入等の事故なく安全な給食を提供している	4.2	4.0	4.0	4.0	3.4
	各種帳票、報告書を速やかに作成し提出している	4.8	4.2	4.2	4.2	4.0
	給食運営 平均	4.5	4.2	4.2	4.2	3.8
衛生管理	調理従事者の健康管理を徹底している	4.8	4.2	4.4	4.6	4.2
	調理従事者の衛生管理を徹底している	4.8	4.2	4.2	4.2	4.2
	調理室の衛生管理を徹底している	4.4	4.2	4.0	4.4	4.0
	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	3.8
	調理作業時などの衛生管理を徹底している	4.2	4.2	4.2	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	4.2	4.0	4.0	4.0	4.0
	衛生管理 平均	4.4	4.1	4.1	4.2	4.0
調理技術	児童・生徒の給食における満足度	4.4	4.2	4.0	3.8	3.8
	児童・生徒に合った大きさに野菜等が切られている	4.4	4.0	4.0	4.0	4.0
	料理の質（煮炊き、揚げ具合等）は適当である	4.4	4.0	4.0	4.0	3.8
	適温で提供している	4.4	4.0	4.2	3.8	4.0
	調理技術 平均	4.4	4.1	4.1	3.9	3.9
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	4.2	4.0	4.6	3.8
	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	4.0	4.0	4.6	3.4
	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	3.8	3.6	3.8	3.4
	会社の指導・支援体制が充実している	4.0	4.2	4.2	4.2	4.2
	業務体制 平均	4.0	4.1	4.0	4.3	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	4.0	4.0	4.0	4.0	3.8
	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	3.8	4.6	4.0	3.8	4.0
	学校における食育の推進に貢献している	3.8	3.8	4.0	3.8	3.6
	アレルギー対応のノウハウを有している	4.4	4.0	4.0	4.0	4.0
	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	4.2
	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	4.0	4.2	4.2	4.2	4.2
	地域の食文化に十分に理解している	3.2	3.8	3.8	3.8	3.8
	地元産の食材に応じた調理の工夫をしている	3.4	3.8	3.8	3.8	3.8
よりよい学校給食の推進 平均	3.9	4.1	4.0	4.0	3.9	
総合評価（各項目平均）		4.2	4.1	4.1	4.1	3.9

【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、松山南学校給食共同調理場及び桑原学校給食共同調理場の民間委託実施済全5施設の評価を実施した。

なお、評価を容易にするため、直営調理場（久米学校給食共同調理場）の視察調査を実施した。

味生学校給食共同調理場については、ノロウイルス対策として、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、児童・生徒等のアンケート結果から児童・生徒及び学校関係者の高い評価を継続していることが確認できる。

三津浜学校給食共同調理場については、児童・生徒のアンケート結果では、引き続き高い評価を維持している。また、新規採用された従業員に対する研修等も十分行っている。

新玉学校給食共同調理場については、狭小な調理場ではあるが、作業中の調理員の声掛けや作業動線の工夫等により、安全かつ適切に調理を行っている。また、食品の検収や異物混入を防ぐ対策が適切に行われている。

松山南学校給食共同調理場については、アレルギーへの対応が必要な児童生徒数が多いが、専用の調理室で適切に調理を行っている。また、従業員への教育が十分になされており、安全な給食を提供するための共通理解が図られている。

平成25年4月に委託業務をスタートした桑原学校給食共同調理場については、業務開始後しばらくの間、自主的に調理員を通常より多く配置し安定的な業務履行に意を用いていた。また、平成25年度の2学期から本格的なアレルギー対応を開始し、誤配等なく業務を行っていた。調理員らが各学校に出向き交流を行うなどして、より身近な存在を目指して努力している姿勢が見受けられた。

一方、直営の調理場である久米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。日々の作業では、柔軟に配置を替え、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等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継続していると認められた。

また、民間委託の調理場では、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築することにより、よりよい学校給食の推進が図られていると認められた。

今後においても、安心・安全な給食の提供はもとより、更なるアレルギー対応や食育に取り組み、引き続きおいしい学校給食の提供に努めていくことを望むものである。