

評 価 結 果 報 告
(平成26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 | ・・・ | 17 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

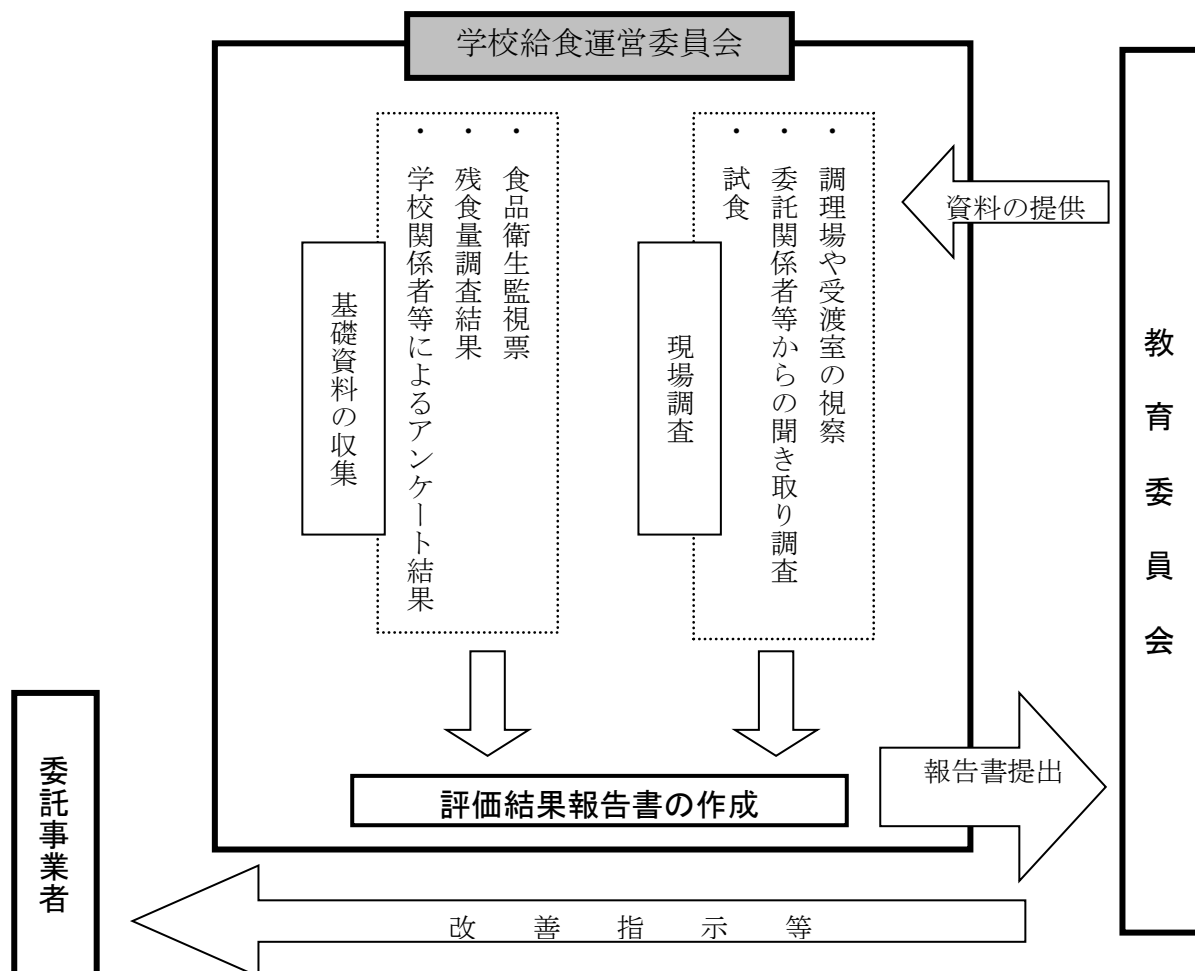
調理等学校給食業務の一部を民間委託している味生学校給食共同調理場、三津浜学校給食共同調理場、新玉学校給食共同調理場、松山南学校給食共同調理場、桑原学校給食共同調理場及び北条学校給食共同調理場において、委託事業者が、衛生管理基準をはじめとする各種基準を遵守しているか、また「地産地消」や「アレルギー対応」にかかる各種事業が委託仕様書等に基づき適正に履行されているかを評価する。

なお、評価を容易にするため、直営調理場（和気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(H26年5月) | 2,831人 | 1,846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(H26年5月) | 2,731人 | 5,677人 |

| 調理場 | 桑原共同調理場 | 北条共同調理場 |
|---------------|--|---|
| 所在地 | 畑寺町丙 12-8 | 下難波甲 125-1 |
| 配送校 | 8校 | 9校 |
| 配送校 | 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(H26年5月) | 4,741人 | 2,203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 | 33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 |
| H26 委託料 | 74,723,040 円 (税込) | 65,826,000 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 | 34名 | 60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 |
| H26 委託料 | 65,826,000 円 (税込) | 135,324,000 円 (税込) |

| 調理場 | 桑原共同調理場 | 北条共同調理場 |
|---------|-------------------------------|-----------------------------|
| 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 | 65名 | 35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 |
| H26 委託料 | 128,304,000 円 (税込) | 68,040,000 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 |
| 今村 雅臣 | 松山市教育委員会事務局 保健体育課 主査 | |
| 川淵 光納 | 松山市教育委員会事務局 保健体育課 指導主事 | |
| 宮本 猛 | 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 |
|------|-----------------|-----------|
| 菅 敏明 | 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27年2月4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18日（水））

②三津浜学校給食共同調理場の視察

- ・日 時 平成27年2月6日（金）
- ・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18日（水））

③新玉学校給食共同調理場の視察

- ・日 時 平成27年2月6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 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18日（水））
オ 新玉小学校の視察

④松山南学校給食共同調理場の視察

- ・日 時 平成27年2月4日（水）
- ・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18日（水））

⑤桑原学校給食共同調理場の視察

- ・日 時 平成27年2月10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18日（水））

⑥北条学校給食共同調理場の視察

- ・日 時 平成27年2月18日（水）
- ・会 場 松山市北条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18日（水））
オ 北条小学校の視察

(2) 直営調理場

和気学校給食共同調理場の視察

- ・日 時 平成27年2月18日（水）
- ・会 場 松山市和気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26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 |
| カ 北条学校給食共同調理場受配校 | 粟井小学校、北条北中学校 |

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 | 北条 | 和気 |
|-------------|---|----|-----|----|-----|----|----|----|
| 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

①主食の残食率 (%)

| | 平成24年度 | 平成25年度 | 平成26年度 |
|-----|--------|--------|--------|
| 味生 | 5 | 5 | 3 |
| 三津浜 | 6 | 5 | 3 |
| 新玉 | 6 | 8 | 7 |
| 松山南 | 4 | 5 | 5 |
| 桑原 | — | 7 | 5 |

※平成26年度は、平成25年12月までを集計

②副食の残食率 (%)

| | 平成24年度 | 平成25年度 | 平成26年度 |
|-----|--------|--------|--------|
| 味生 | 2 | 3 | 3 |
| 三津浜 | 3 | 3 | 3 |
| 新玉 | 3 | 6 | 5 |
| 松山南 | 2 | 3 | 3 |
| 桑原 | — | 4 | 3 |

※平成26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 |
|-----------|-------|-------|------|-------|-------|-------|-------|
| | 人数 | 割合 | 人数 | 割合 | 人数 | 割合 | |
| とてもおいしい | 130人 | 67.7% | 143人 | 75.3% | 273人 | 71.5% | 68.0% |
| ふつう | 59人 | 30.7% | 47人 | 24.7% | 106人 | 27.7% | 30.9% |
| あまりおいしくない | 3人 | 1.6% | 0人 | 0% | 3人 | 0.8% | 1.1% |

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 | 味生第二小 | | 津田中 | | 味生 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 | 128人 | 66.7% | 135人 | 71.1% | 263人 | 68.8% | 63.9% |
| ふつう | 56人 | 29.2% | 54人 | 28.4% | 110人 | 28.8% | 34.8% |
| あまり食べやすく調理されていない | 8人 | 4.2% | 1人 | 0.5% | 9人 | 2.4% | 1.3% |

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 |
|-----------|-------|-------|------|-------|-------|-------|-------|
| | 人数 | 割合 | 人数 | 割合 | 人数 | 割合 | |
| いつも残さず食べる | 140人 | 72.9% | 182人 | 95.8% | 322人 | 84.3% | 73.6% |
| 少しだけ残す | 44人 | 22.9% | 8人 | 4.2% | 52人 | 13.6% | 24.0% |
| ほとんど残す | 8人 | 4.2% | 0人 | 0% | 8人 | 2.1% | 2.4% |

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 |
|------------|-------|-------|-----|-------|-------|-------|-------|
| | 人数 | 割合 | 人数 | 割合 | 人数 | 割合 | |
| おいしくないから | 6人 | 6.3% | 1人 | 5.9% | 7人 | 6.3% | 4.8% |
| 嫌いなものがあるから | 39人 | 41.1% | 5人 | 29.4% | 44人 | 39.3% | 39.5% |
| 時間が足りないから | 29人 | 30.5% | 5人 | 29.4% | 34人 | 30.4% | 21.6% |
| 量が多いから | 17人 | 17.9% | 6人 | 35.3% | 23人 | 20.5% | 28.7% |
| その他 | 4人 | 4.2% | 0人 | 0% | 4人 | 3.6% | 5.4% |

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 |
|-------|-------|-------|------|-------|-------|-------|-------|
| | 人数 | 割合 | 人数 | 割合 | 人数 | 割合 | |
| 温かい | 169人 | 88.0% | 174人 | 91.6% | 343人 | 89.8% | 87.3% |
| 冷めている | 23人 | 12.0% | 16人 | 8.4% | 39人 | 10.2% | 12.7% |

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 | 58人 | 56.3% | 106人 | 58.9% | 164人 57.1% | 58.0% |
| ふつう | 44人 | 42.7% | 72人 | 40.0% | 116人 39.5% | 41.0% |
| あまりおいしくない | 1人 | 1.0% | 2人 | 1.1% | 3人 3.4% | 1.1% |

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 | 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 | 61人 | 59.2% | 97人 | 53.9% | 158人 55.8% | 54.0% |
| ふつう | 41人 | 39.8% | 80人 | 44.4% | 121人 42.8% | 44.1% |
| あまり食べやすく調理されていない | 1人 | 1.0% | 3人 | 1.7% | 4人 1.4% | 1.9% |

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 | 77人 | 74.8% | 140人 | 77.8% | 217人 76.7% | 73.2% |
| 少しだけ残す | 24人 | 23.3% | 39人 | 21.7% | 63人 22.3% | 24.1% |
| ほとんど残す | 2人 | 1.9% | 1人 | 0.6% | 3人 1.1% | 2.3% |

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 | 2.5% | 5人 | 9.3% | 6人 6.4% | 9.5% |
| 嫌いなものがあるから | 14人 | 35.0% | 19人 | 35.2% | 33人 35.1% | 46.2% |
| 時間が足りないから | 18人 | 45.0% | 18人 | 33.3% | 36人 38.3% | 23.2% |
| 量が多いから | 4人 | 10.0% | 12人 | 22.2% | 16人 17.0% | 20.0% |
| その他 | 3人 | 7.5% | 0人 | 0% | 3人 3.2% | 1.1% |

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 | 72人 | 69.9% | 160人 | 88.9% | 232人 83.5% | 82.0% |
| 冷めている | 31人 | 30.1% | 20人 | 11.1% | 51人 16.1% | 18.0% |

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 | 196人 | 66.4% | 64人 | 41.6% | 260人 | 57.9% | 49.6% |
| ふつう | 96人 | 32.5% | 83人 | 53.9% | 179人 | 39.9% | 44.9% |
| あまりおいしくない | 3人 | 1.0% | 7人 | 4.5% | 10人 | 2.2% | 5.5% |

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 | 195人 | 66.1% | 72人 | 46.8% | 267人 | 59.5% | 51.2% |
| ふつう | 100人 | 33.9% | 79人 | 51.3% | 179人 | 39.9% | 45.6% |
| あまり食べやすく調理されていない | 0人 | 0.0% | 3人 | 1.9% | 3人 | 0.7% | 3.2% |

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 | 182人 | 61.7% | 99人 | 64.3% | 281人 | 62.6% | 61.5% |
| 少しだけ残す | 108人 | 36.6% | 50人 | 32.5% | 158人 | 35.2% | 36.4% |
| ほとんど残す | 5人 | 1.7% | 5人 | 3.2% | 10人 | 2.2% | 2.1% |

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 | 1.6% | 8人 | 8.9% | 11人 | 4.0% | 7.5% |
| 嫌いなものがあるから | 65人 | 34.9% | 27人 | 30.0% | 92人 | 33.3% | 34.9% |
| 時間が足りないから | 68人 | 36.6% | 32人 | 35.6% | 100人 | 36.2% | 28.3% |
| 量が多いから | 42人 | 22.6% | 22人 | 24.4% | 64人 | 23.2% | 23.5% |
| その他 | 8人 | 4.4% | 1人 | 1.1% | 9人 | 3.3% | 5.8% |

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 | 235人 | 79.7% | 125人 | 81.2% | 360人 | 80.2% | 81.6% |
| 冷めている | 60人 | 20.3% | 29人 | 18.8% | 89人 | 19.8% | 17.1% |

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 |
|-----------|------|-------|------|-------|------------|-------|
| | 人数 | 割合 | 人数 | 割合 | | |
| とてもおいしい | 190人 | 72.8% | 112人 | 57.1% | 302人 66.1% | 59.0% |
| ふつう | 68人 | 26.1% | 79人 | 40.3% | 147人 32.2% | 37.8% |
| あまりおいしくない | 3人 | 1.1% | 5人 | 2.6% | 8人 1.8% | 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 | 石井小 | | 南中 | | 松山南 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 | 181人 | 69.3% | 114人 | 58.2% | 295人 57.8% | 57.8% |
| ふつう | 80人 | 30.7% | 80人 | 40.8% | 160人 39.0% | 39.0% |
| あまり食べやすく調理されていない | 0人 | 0.0% | 2人 | 1.0% | 2人 3.0% | 3.0% |

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 |
|-----------|------|-------|------|-------|------------|-------|
| | 人数 | 割合 | 人数 | 割合 | | |
| いつも残さず食べる | 205人 | 78.5% | 178人 | 90.8% | 383人 75.6% | 75.6% |
| 少しだけ残す | 52人 | 19.9% | 18人 | 9.2% | 70人 21.6% | 21.6% |
| ほとんど残す | 4人 | 1.5% | 0人 | 0% | 4人 2.8% | 2.8% |

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 |
|------------|-----|-------|-----|-------|-----------|-------|
| | 人数 | 割合 | 人数 | 割合 | | |
| おいしくないから | 4人 | 4.4% | 1人 | 3.4% | 5人 4.2% | 5.6% |
| 嫌いなものがあるから | 42人 | 46.2% | 7人 | 24.1% | 49人 40.8% | 36.1% |
| 時間が足りないから | 23人 | 25.3% | 12人 | 41.4% | 35人 29.2% | 28.4% |
| 量が多いから | 22人 | 24.2% | 8人 | 27.6% | 30人 25.0% | 22.8% |
| その他 | 0人 | 0.0% | 1人 | 3.4% | 1人 0.8% | 7.1% |

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 |
|-------|------|-------|------|-------|------------|-------|
| | 人数 | 割合 | 人数 | 割合 | | |
| 温かい | 219人 | 83.9% | 154人 | 78.6% | 373人 81.6% | 78.6% |
| 冷めている | 41人 | 15.7% | 42人 | 21.4% | 83人 18.2% | 21.4% |
| 未回答 | 1人 | 0.4% | 0人 | 0.0% | 1人 0.2% | 0.0% |

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 |
|-----------|------|-------|-----|-------|------|-------|
| | 人数 | 割合 | 人数 | 割合 | | |
| とてもおいしい | 85人 | 48.3% | 86人 | 46.7% | 171人 | 53.5% |
| ふつう | 78人 | 44.3% | 88人 | 47.8% | 166人 | 43.7% |
| あまりおいしくない | 13人 | 7.4% | 9人 | 4.9% | 22人 | 2.8% |
| 未回答 | 0人 | 0.0% | 1人 | 0.5% | 1人 | 0.3% |

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 |
|------------------|------|-------|-----|-------|------|-------|
| | 人数 | 割合 | 人数 | 割合 | | |
| いつも食べやすく調理されている | 94人 | 53.4% | 79人 | 42.9% | 173人 | 48.1% |
| ふつう | 72人 | 40.9% | 99人 | 53.8% | 171人 | 47.5% |
| あまり食べやすく調理されていない | 10人 | 5.7% | 5人 | 2.7% | 15人 | 4.2% |
| 未回答 | 0人 | 0.0% | 1人 | 0.5% | 1人 | 0.3% |

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 |
|-----------|------|-------|------|-------|------|-------|
| | 人数 | 割合 | 人数 | 割合 | | |
| いつも残さず食べる | 120人 | 68.2% | 134人 | 72.8% | 254人 | 70.6% |
| 少しだけ残す | 54人 | 30.7% | 46人 | 25.0% | 100人 | 27.8% |
| ほとんど残す | 2人 | 1.1% | 3人 | 1.6% | 5人 | 1.4% |
| 未回答 | 0人 | 0.0% | 1人 | 0.5% | 1人 | 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 | 北久米小 | | 道後中 | | 桑原 | 合計 |
|------------|------|-------|-----|-------|-----|-------|
| | 人数 | 割合 | 人数 | 割合 | | |
| おいしくないから | 8人 | 7.8% | 7人 | 8.8% | 15人 | 8.2% |
| 嫌いなものがあるから | 36人 | 35.0% | 29人 | 36.3% | 65人 | 35.5% |
| 時間が足りないから | 32人 | 31.1% | 22人 | 27.5% | 54人 | 29.5% |
| 量が多いから | 22人 | 21.4% | 19人 | 23.8% | 41人 | 22.4% |
| その他 | 5人 | 4.9% | 3人 | 3.8% | 8人 | 4.4% |

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 |
|-------|------|-------|------|-------|------|-------|
| | 人数 | 割合 | 人数 | 割合 | | |
| 温かい | 119人 | 67.6% | 157人 | 85.3% | 276人 | 76.7% |
| 冷めている | 55人 | 31.3% | 26人 | 14.1% | 81人 | 22.5% |
| 未回答 | 2人 | 1.1% | 1人 | 0.5% | 3人 | 0.8% |

カ. 北条学校給食共同調理場

問1 給食はおいしいですか

| 回 答 | 粟井小 | | 北条北中 | | 桑原 | 合計 |
|-----------|------|-------|------|-------|------|-------|
| | 人数 | 割合 | 人数 | 割合 | | |
| とてもおいしい | 100人 | 70.4% | 59人 | 53.2% | 159人 | 62.8% |
| ふつう | 38人 | 26.8% | 47人 | 42.3% | 85人 | 33.6% |
| あまりおいしくない | 4人 | 2.8% | 5人 | 4.5% | 9人 | 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 | 粟井小 | | 北条北中 | | 桑原 | 合計 |
|------------------|-----|-------|------|-------|------|-------|
| | 人数 | 割合 | 人数 | 割合 | | |
| いつも食べやすく調理されている | 91人 | 64.1% | 61人 | 55.0% | 152人 | 60.1% |
| ふつう | 49人 | 34.5% | 49人 | 44.1% | 98人 | 38.7% |
| あまり食べやすく調理されていない | 2人 | 1.4% | 1人 | 0.9% | 3人 | 1.2% |

問3 給食は残さず食べますか

| 回 答 | 粟井小 | | 北条北中 | | 桑原 | 合計 |
|-----------|------|-------|------|-------|------|-------|
| | 人数 | 割合 | 人数 | 割合 | | |
| いつも残さず食べる | 105人 | 73.9% | 88人 | 79.3% | 193人 | 76.3% |
| 少しだけ残す | 35人 | 24.6% | 21人 | 18.9% | 56人 | 22.1% |
| ほとんど残す | 2人 | 1.4% | 2人 | 1.8% | 4人 | 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 | 粟井小 | | 北条北中 | | 桑原 | 合計 |
|------------|-----|-------|------|-------|-----|-------|
| | 人数 | 割合 | 人数 | 割合 | | |
| おいしくないから | 3人 | 5.1% | 6人 | 15.8% | 9人 | 9.3% |
| 嫌いなものがあるから | 18人 | 30.5% | 8人 | 21.1% | 26人 | 26.8% |
| 時間が足りないから | 19人 | 32.2% | 9人 | 23.7% | 28人 | 28.9% |
| 量が多いから | 17人 | 28.8% | 15人 | 39.5% | 32人 | 33.0% |
| その他 | 2人 | 3.4% | 0人 | 0.0% | 2人 | 2.1% |

問5 みそ汁など温かい料理が、冷めていませんか

| 回 答 | 粟井小 | | 北条北中 | | 桑原 | 合計 |
|-------|------|-------|------|-------|------|-------|
| | 人数 | 割合 | 人数 | 割合 | | |
| 温かい | 121人 | 85.2% | 107人 | 96.4% | 228人 | 90.1% |
| 冷めている | 20人 | 14.1% | 4人 | 3.6% | 24人 | 9.5% |
| 未回答 | 1人 | 0.7% | 0人 | 0.0% | 1人 | 0.4% |

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 | 北条 |
|-----------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 適切である | 20人 | 18人 | 19人 | 15人 | 16人 | 19人 |
| あまり適切でない | 0人 | 1人 | 0人 | 2人 | 2人 | 0人 |
| どちらともいえない | 0人 | 1人 | 1人 | 3人 | 2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 | 桑原 | 北条 |
|-----------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 適切である | 20人 | 17人 | 20人 | 18人 | 15人 | 19人 |
| あまり適切でない | 0人 | 2人 | 0人 | 0人 | 3人 | 0人 |
| どちらともいえない | 0人 | 1人 | 0人 | 2人 | 2人 | 1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 | 北条 |
|-------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 提供されている | 20人 | 20人 | 16人 | 17人 | 16人 | 19人 |
| あまり提供されていない | 0人 | 0人 | 2人 | 1人 | 0人 | 0人 |
| どちらともいえない | 0人 | 0人 | 2人 | 2人 | 4人 | 1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 | 北条 |
|---------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 清潔に保たれている | 20人 | 20人 | 18人 | 20人 | 19人 | 20人 |
| あまり清潔に保たれていない | 0人 | 0人 | 1人 | 0人 | 0人 | 0人 |
| どちらともいえない | 0人 | 0人 | 1人 | 0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 | 北条 |
|---------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 清潔に保たれている | 20人 | 18人 | 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 | 0人 | 0人 |
| どちらともいえない | 0人 | 1人 | 0人 | 0人 | 0人 | 0人 |
| 未回答 | 0人 | 1人 | 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 | 桑原 | 北条 |
|---------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 介助がなされている | 20人 | 17人 | 17人 | 19人 | 17人 | 20人 |
| あまり介助がなされていない | 0人 | 0人 | 0人 | 0人 | 1人 | 0人 |
| どちらともいえない | 0人 | 2人 | 2人 | 1人 | 2人 | 0人 |
| 未回答 | 0人 | 1人 | 1人 | 0人 | 0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 | 桑原 | 北条 |
|------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 図られている | 20人 | 12人 | 16人 | 20人 | 16人 | 19人 |
| あまり図られていない | 0人 | 1人 | 0人 | 0人 | 3人 | 0人 |
| どちらともいえない | 0人 | 6人 | 3人 | 0人 | 1人 | 1人 |
| 未回答 | 0人 | 1人 | 1人 | 0人 | 0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 | 桑原 | 北条 |
|--------------------|---------------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| 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 | 4.2 | 4.4 | 4.0 | 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 | 4.2 | 4.2 | 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 | 4.2 | 4.0 | 4.0 | 4.0 | 3.4 | 3.8 |
| | 各種帳票、報告書を速やかに作成し提出している | 4.2 | 3.8 | 4.0 | 4.0 | 4.0 | 4.0 |
| | 給食運営 平均 | 4.2 | 4.1 | 4.1 | 4.2 | 3.9 | 4.0 |
| 衛生管理 | 調理従事者の健康管理を徹底している | 3.8 | 3.8 | 4.0 | 4.2 | 4.0 | 3.8 |
| | 調理従事者の衛生管理を徹底している | 3.6 | 4.0 | 4.0 | 4.0 | 4.0 | 3.8 |
| | 調理室の衛生管理を徹底している | 3.8 | 3.8 | 4.0 | 4.4 | 3.6 | 3.8 |
| | その他作業室の衛生管理を徹底している | 3.8 | 3.8 | 3.6 | 4.0 | 3.6 | 3.8 |
| | 調理作業時などの衛生管理を徹底している | 3.8 | 4.0 | 4.0 | 3.8 | 3.6 | 3.8 |
| | 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 | 3.8 | 3.8 | 3.8 | 3.8 | 3.4 |
| | 衛生管理 平均 | 3.8 | 3.9 | 3.9 | 4.0 | 3.8 | 3.7 |
| 調理技術 | 児童・生徒の給食における満足度 | 3.8 | 3.8 | 3.8 | 3.8 | 3.8 | 4.2 |
| | 児童・生徒に合った大きさに野菜等が切られている | 4.2 | 3.8 | 3.8 | 3.8 | 3.8 | 3.8 |
| | 料理の質（煮炊き、揚げ具合等）は適当である | 4.0 | 4.0 | 4.0 | 4.0 | 3.8 | 3.8 |
| | 適温で提供している | 3.8 | 4.0 | 3.8 | 3.8 | 3.8 | 3.6 |
| | 調理技術 平均 | 4.0 | 3.9 | 3.9 | 3.9 | 3.8 | 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 | 3.8 | 4.2 | 4.0 | 4.6 | 3.8 | 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 | 4.2 | 3.8 | 4.0 |
| | 調理員育成に適切かつ十分時間をかけ研修をしている | 3.4 | 3.8 | 3.6 | 3.8 | 3.6 | 3.6 |
| | 会社の指導・支援体制が充実している | 3.8 | 3.8 | 4.0 | 3.8 | 3.8 | 3.8 |
| | 業務体制 平均 | 3.7 | 4.0 | 3.9 | 4.1 | 3.8 | 3.8 |
| 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 | 4.0 | 4.0 | 4.0 | 3.6 | 3.6 |
| | 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 | 3.6 | 3.8 | 3.4 | 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 | 3.4 | 3.6 |
| | アレルギー対応のノウハウを有している | 4.2 | 4.4 | 4.0 | 4.6 | 4.0 | 4.6 |
| | 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 | 4.0 | 3.6 | 4.4 | 3.8 | 4.6 |
| | 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 | 4.0 | 4.0 | 4.2 | 4.0 | 4.4 |
| | 地域の食文化に十分に理解している | 3.8 | 3.8 | 3.6 | 3.6 | 3.6 | 3.8 |
| | 地元産の食材に応じた調理の工夫をしている | 3.8 | 4.4 | 3.8 | 3.8 | 3.8 | 4.0 |
| | よりよい学校給食の推進 平均 | 3.9 | 4.1 | 3.8 | 4.0 | 3.7 | 4.1 |
| 総合評価（各項目平均） | | 3.9 | 4.0 | 3.8 | 4.0 | 3.7 | 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、桑原学校給食共同調理場及び北条学校給食共同調理場の民間委託実施済全6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（和気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、給食業務の運営を行える人員を十分に配置し、また、無理のない作業動線が確保され、業務責任者の適切な指導監督のもと給食の調理ができています。また、生徒・児童等のアンケート結果において、昨年度全ての項目で高評価を得ていたが、今年度については更に評価されている。

三津浜学校給食共同調理場については、食物アレルギーの代替食や学校の給食への協力等積極的に行われている。作業工程表は、エリア別に分かりやすく書かれていた。各項目において高い評価となっている。

新玉学校給食共同調理場については、食物アレルギー対応の調理について、食品混入防止の声掛けが良くできていた。また、調理場での掲示物（写真・文字等）により、従事者への「見える化」を確実にしているのが好印象である。

松山南学校給食共同調理場については、食物アレルギー対象者の名簿が食品ごとにまとめられて表示されていたり、危険箇所が写真で示されており、従事者がすぐ理解できる環境を整えるとともに、専門職を配置し誤配防止策が構築されている。業務が効率的に配分され、調理員配置数も充実しており安定した給食提供ができています。

桑原学校給食共同調理場については、適正な人員配置により、給食時間に遅れることなく安定した給食提供ができています。

平成26年4月に委託業務をスタートした北条学校給食共同調理場については、新規調理場であるが、円滑な運営が行われていた。また、独自献立等に積極的に取り組んでいたり、従事者への「見える化」も積極的に行われており、特にスライサーの点検表は分かりやすく、他の調理場の模範となる表示であった。

一方、直営の調理場である和気学校給食共同調理場について、古い施設ながらも、前年度に保健所が指摘した事項について速やかに改善対応している。

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るとともに、「見える化」などの日常的な工夫なども見られた。

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。