

評 価 結 果 報 告  
(平成27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	・・・	18 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

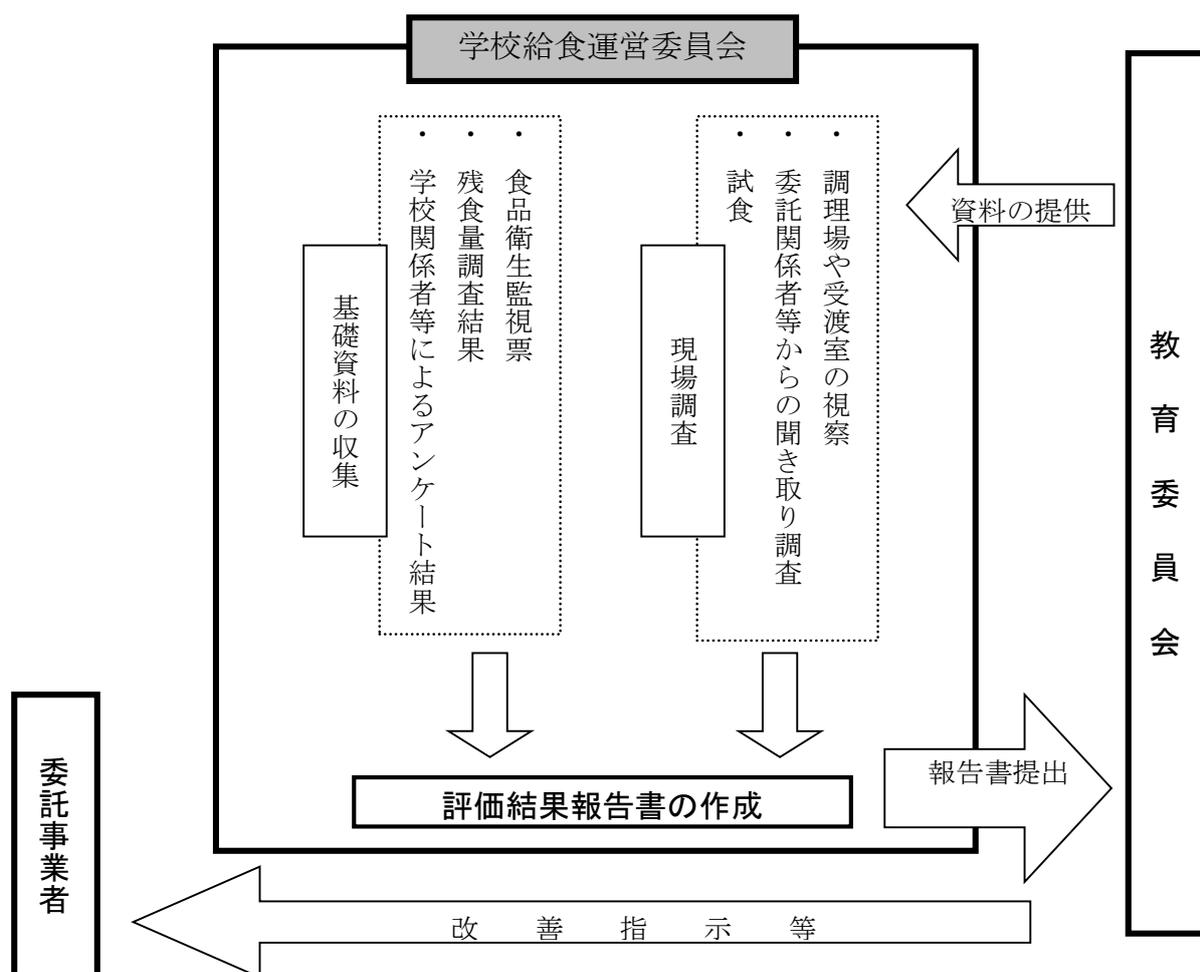
調理等学校給食業務の一部を民間委託している味生学校給食共同調理場、三津浜学校給食共同調理場、新玉学校給食共同調理場、松山南学校給食共同調理場、桑原学校給食共同調理場、北条学校給食共同調理場及び久米共同調理場において、委託事業者が、学校給食衛生管理基準をはじめとする各種基準を遵守しているか、また「地産地消」や「食物アレルギー対応」にかかる各種事業が委託仕様書等に基づき適正に履行されているかを評価する。

なお、評価を容易にするため、直営調理場（城北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(H27年5月)	2,847人	1,828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(H27年5月)	2,739人	5,586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 粟井小・北条北中 北条南中
児童生徒数(H27年5月)	4,751人	2,193人

調理場	久米共同調理場
所在地	鷹子町 20
配送校	5校
配送校	久米小・久米中 小野小・小野中 窪田小
児童生徒数(H27年5月)	3,299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
	東京都港区赤坂 2-23-1	東京都台東区東上野 1-14-4
従業員数	31名	31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	H27年4月1日～H32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
H27 委託料	71,258,400 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	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
従業員数	29名	59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
H27 委託料	72,900,000 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	株式会社 メフォス
	東京都台東区東上野 1-14-4	東京都港区赤坂 2-23-1
従業員数	57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	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
H27 委託料	128,304,000 円 (税込)	68,040,000 円 (税込)

調理場	久米共同調理場
委託事業者	株式会社 クロス・サービス
	愛媛県松山市来住町 1458-4
従業員数	35名
委託内容	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
契約方法	公募型プロポーザル方式による随意契約
H27 委託料	89,424,000 円 (税込)

## IV 運営委員会の概要

### 1 運営委員

氏名	所属	備考
重谷 治	松山市教育委員会事務局 保健体育課 課長	委員長
二宮 誠二	松山市教育委員会事務局 保健体育課 主査	副委員長
川淵 光納	松山市教育委員会事務局 保健体育課 指導主事	
三好 喜代	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28年1月21日（木）
- ・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 調理場からの聞き取り調査  
ウ 委託業者・所長からの聞き取り調査（3月30日（水））

##### ②松山南学校給食共同調理場の視察

- ・日時 平成28年1月21日（木）
- ・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30日（水））

##### ③三津浜学校給食共同調理場の視察

- ・日時 平成28年1月25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 調理場からの聞き取り調査  
ウ 委託業者・所長からの聞き取り調査（3月30日（水））

##### ④新玉学校給食共同調理場の視察

- ・日時 平成28年1月25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30日（水））
- オ 新玉小学校の視察

⑤桑原学校給食共同調理場の視察

- ・日 時 平成28年1月27日（水）
- ・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30日（水））

⑥久米学校給食共同調理場の視察

- ・日 時 平成28年1月27日（水）
- ・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30日（水））  
オ 久米中学校の視察

⑦北条学校給食共同調理場の視察

- ・日 時 平成28年2月2日（火）
- ・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30日（水））

(2) 直営調理場

城北学校給食共同調理場の視察

- ・日 時 平成28年2月2日（火）
- ・会 場 松山市城北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27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
キ 久米学校給食共同調理場受配校	小野小学校、小野中学校

## 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	久米	城北
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25年度	平成26年度	平成27年度
味生	5	3	2
三津浜	5	3	4
新玉	8	7	6
松山南	5	5	5
桑原	7	5	4
北条	—	4	3
久米	—	—	4

※平成27年度は、平成27年12月までを集計

### ②副食の残食率 (%)

	平成25年度	平成26年度	平成27年度
味生	3	3	2
三津浜	3	3	3
新玉	6	5	4
松山南	3	3	3
桑原	4	3	3
北条	—	3	3
久米	—	—	3

※平成27年度は、平成27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	155 人	76.0%	112 人	60.2%	267 人	68.5%	71.5%
ふつう	47 人	23.0%	69 人	37.1%	116 人	29.7%	27.7%
あまりおいしくない	2 人	1.0%	5 人	2.7%	7 人	1.8%	0.8%

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	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	154 人	75.5%	115 人	61.8%	269 人	69.0%	68.8%
ふつう	50 人	24.5%	65 人	34.9%	115 人	29.5%	28.8%
あまり食べやすく調理されていない	0 人	0%	6 人	3.2%	6 人	1.5%	2.4%

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	160 人	78.4%	170 人	91.4%	330 人	84.6%	84.3%
少しだけ残す	40 人	19.6%	15 人	8.1%	55 人	14.1%	13.6%
ほとんど残す	4 人	2.0%	1 人	0.5%	5 人	1.3%	2.1%

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	味生第二小		津田中		味生 合計		昨年
おいしくないから	3 人	4.3%	1 人	3.8%	4 人	4.2%	6.3%
嫌いなものがあるから	30 人	43.5%	10 人	38.5%	40 人	42.1%	39.3%
時間が足りないから	16 人	23.2%	4 人	15.4%	20 人	21.1%	30.4%
量が多いから	17 人	24.6%	10 人	38.5%	27 人	28.4%	20.5%
その他	3 人	4.3%	1 人	3.8%	4 人	4.2%	3.6%

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	85.3%	170 人	91.4%	344 人	88.2%	89.8%
冷めている	30 人	14.7%	16 人	8.6%	46 人	11.8%	10.2%

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	人数	割合	
とてもおいしい	60人	57.1%	82人	54.7%	142人	55.7%	57.1%
ふつう	38人	36.2%	67人	44.7%	105人	41.2%	39.5%
あまりおいしくない	7人	6.7%	1人	0.7%	8人	3.1%	3.4%

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	人数	割合	
いつも食べやすく調理されている	60人	57.1%	88人	58.7%	148人	58.0%	55.8%
ふつう	39人	37.1%	60人	40.0%	99人	38.8%	42.8%
あまり食べやすく調理されていない	6人	5.7%	2人	1.3%	8人	3.1%	1.4%

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	人数	割合	
いつも残さず食べる	79人	75.2%	120人	80.0%	199人	78.0%	76.7%
少しだけ残す	24人	22.9%	29人	19.3%	53人	20.8%	22.3%
ほとんど残す	2人	1.9%	1人	0.7%	3人	1.2%	1.1%

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	高浜小		三津浜中		三津浜 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	13.3%	0人	0%	6人	6.9%	6.4%
嫌いなものがあるから	17人	37.8%	12人	28.6%	29人	33.3%	35.1%
時間が足りないから	10人	22.2%	9人	21.4%	19人	21.8%	38.3%
量が多いから	10人	22.2%	19人	45.2%	29人	33.3%	17.0%
その他	2人	4.4%	2人	4.8%	4人	4.6%	3.2%

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
	人数	割合	人数	割合	人数	割合	
温かい	75人	71.4%	129人	86.0%	204人	80.0%	83.5%
冷めている	30人	28.6%	21人	14.0%	51人	20.0%	16.1%

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	188人	62.9%	76人	43.9%	264人	55.9%	57.9%
ふつう	107人	35.8%	96人	55.5%	203人	43.0%	39.9%
あまりおいしくない	4人	1.3%	1人	0.6%	5人	1.1%	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	192人	64.2%	69人	39.9%	261人	55.3%	59.5%
ふつう	104人	34.8%	101人	58.4%	205人	43.4%	39.9%
あまり食べやすく調理されていない	3人	1.0%	3人	1.7%	6人	1.3%	0.7%

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	204人	68.2%	135人	78.5%	339人	72.0%	62.6%
少しだけ残す	90人	30.1%	37人	21.5%	127人	27.0%	35.2%
ほとんど残す	5人	1.7%	0人	0.0%	5人	1.1%	2.2%

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	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	7人	4.3%	12人	16.4%	19人	8.0%	4.0%
嫌いなものがあるから	54人	32.9%	28人	38.4%	82人	34.6%	33.3%
時間が足りないから	55人	33.5%	16人	21.9%	71人	30.0%	36.2%
量が多いから	40人	24.4%	15人	20.5%	55人	23.2%	23.2%
その他	8人	4.9%	2人	2.7%	10人	4.2%	3.3%

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	249人	83.3%	127人	73.4%	376人	79.7%	80.2%
冷めている	50人	16.7%	46人	26.6%	96人	20.3%	19.8%

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	人数	割合	
とてもおいしい	224人	70.4%	84人	44.4%	308人	60.7%	66.1%
ふつう	91人	28.6%	102人	54.0%	193人	38.1%	32.2%
あまりおいしくない	3人	0.9%	3人	1.6%	6人	1.2%	1.8%

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	人数	割合	
いつも食べやすく調理されている	223人	70.1%	96人	50.8%	319人	62.9%	57.8%
ふつう	92人	28.9%	93人	49.2%	185人	36.5%	39.0%
あまり食べやすく調理されていない	3人	0.9%	0人	0%	3人	0.6%	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	人数	割合	
いつも残さず食べる	248人	78.0%	144人	76.2%	392人	77.3%	75.6%
少しだけ残す	67人	21.1%	43人	22.8%	110人	21.7%	21.6%
ほとんど残す	3人	0.9%	2人	1.1%	5人	1.0%	2.8%

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	石井小		南中		松山南 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	2.5%	6人	8.1%	9人	4.7%	4.2%
嫌いなものがあるから	53人	44.5%	23人	31.1%	76人	39.4%	40.8%
時間が足りないから	25人	21.0%	21人	28.4%	46人	23.8%	29.2%
量が多いから	35人	29.4%	21人	28.4%	56人	29.0%	25.0%
その他	3人	2.5%	3人	4.1%	6人	3.1%	0.8%

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	人数	割合	
温かい	279人	87.7%	164人	86.8%	443人	87.4%	81.6%
冷めている	39人	12.3%	25人	13.2%	64人	12.6%	18.2%

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		昨年
	人数	割合	人数	割合	人数	割合	
とてもおいしい	124人	70.5%	56人	33.3%	180人	52.3%	53.5%
ふつう	50人	28.4%	98人	58.3%	148人	43.0%	43.7%
あまりおいしくない	2人	1.1%	14人	8.3%	16人	4.7%	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		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	107人	60.8%	67人	39.9%	174人	50.6%	48.1%
ふつう	69人	39.2%	89人	53.0%	158人	45.9%	47.5%
あまり食べやすく調理されていない	0人	0%	12人	7.1%	12人	3.5%	4.2%

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		昨年
	人数	割合	人数	割合	人数	割合	
いつも残さず食べる	144人	81.8%	143人	85.1%	287人	83.4%	70.6%
少しだけ残す	31人	17.6%	24人	14.3%	55人	16.0%	27.8%
ほとんど残す	1人	0.6%	1人	0.6%	2人	0.6%	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	北久米小		道後中		桑原 合計		昨年
	人数	割合	人数	割合	人数	割合	
おいしくないから	2人	3.4%	9人	15.8%	11人	9.5%	8.2%
嫌いなものがあるから	24人	40.7%	20人	35.1%	44人	37.9%	35.5%
時間が足りないから	15人	25.4%	13人	22.8%	28人	24.1%	29.5%
量が多いから	13人	22.0%	12人	21.1%	25人	21.6%	22.4%
その他	5人	8.5%	3人	5.3%	8人	6.9%	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		昨年
	人数	割合	人数	割合	人数	割合	
温かい	145人	82.4%	140人	83.3%	285人	82.8%	76.7%
冷めている	31人	17.6%	28人	16.7%	59人	17.2%	22.5%

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		北条 合計		昨年
とてもおいしい	91人	66.4%	22人	35.5%	113人	56.8%	62.8%
ふつう	46人	33.6%	37人	59.7%	83人	41.7%	33.6%
あまりおいしくない	0人	0%	3人	4.8%	3人	1.5%	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	粟井小		北条北中		北条 合計		昨年
いつも食べやすく調理されている	87人	63.0%	22人	35.5%	109人	54.5%	60.1%
ふつう	50人	36.2%	37人	59.7%	87人	43.5%	38.7%
あまり食べやすく調理されていない	1人	0.7%	3人	4.8%	4人	2.0%	1.2%

問3 給食は残さず食べますか

回 答	粟井小		北条北中		北条 合計		昨年
いつも残さず食べる	124人	89.9%	39人	62.9%	163人	81.5%	76.3%
少しだけ残す	14人	10.1%	17人	27.4%	31人	15.5%	22.1%
ほとんど残す	0人	0%	6人	9.7%	6人	3.0%	1.6%

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	粟井小		北条北中		北条 合計		昨年
おいしくないから	0人	0%	3人	8.3%	3人	5.1%	9.3%
嫌いなものがあるから	13人	56.5%	12人	33.3%	25人	42.4%	26.8%
時間が足りないから	4人	17.4%	8人	22.2%	12人	20.3%	28.9%
量が多いから	6人	26.1%	13人	36.1%	19人	32.2%	33.0%
その他	0人	0%	0人	0%	0人	0%	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		北条 合計		昨年
温かい	130人	94.2%	60人	96.8%	190人	95.0%	90.1%
冷めている	8人	5.8%	2人	3.2%	10人	5.0%	9.5%

キ. 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	小野小		小野中		久米 合計	
とてもおいしい	188人	68.1%	83人	59.3%	271人	65.1%
ふつう	81人	29.3%	52人	37.1%	133人	32.0%
あまりおいしくない	7人	2.5%	5人	3.6%	12人	2.9%

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	小野小		小野中		久米 合計	
いつも食べやすく調理されている	186人	67.4%	80人	57.1%	266人	63.9%
ふつう	86人	31.2%	57人	40.7%	143人	34.4%
あまり食べやすく調理されていない	4人	1.4%	3人	2.1%	7人	1.7%

問3 給食は残さず食べますか

回 答	小野小		小野中		久米 合計	
いつも残さず食べる	216人	78.3%	126人	90.0%	342人	82.2%
少しだけ残す	58人	21.0%	13人	9.3%	71人	17.1%
ほとんど残す	2人	0.7%	1人	0.7%	3人	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	小野小		小野中		久米 合計	
おいしくないから	5人	5.4%	0人	0%	5人	4.2%
嫌いなものがあるから	34人	37.0%	9人	32.1%	43人	35.8%
時間が足りないから	27人	29.3%	10人	35.7%	37人	30.8%
量が多いから	20人	21.7%	9人	32.1%	29人	24.2%
その他	6人	6.5%	0人	0%	6人	5.0%

問5 みそ汁など温かい料理が、冷めていませんか

回 答	小野小		小野中		久米 合計	
温かい	208人	75.4%	122人	87.1%	330人	79.3%
冷めている	68人	24.6%	18人	12.9%	86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	北条	久米
適切である	20人	12人	16人	14人	16人	20人	18人
あまり適切でない	0人	4人	0人	2人	1人	0人	0人
どちらともいえない	0人	4人	4人	4人	3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	北条	久米
適切である	20人	19人	19人	19人	18人	20人	18人
あまり適切でない	0人	1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	2人	0人	2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	久米
提供されている	20人	19人	16人	16人	17人	20人	15人
あまり提供されていない	0人	0人	3人	2人	1人	0人	3人
どちらともいえない	0人	1人	1人	2人	2人	0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	桑原	北条	久米
清潔に保たれている	20人	20人	18人	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	1人	0人	1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	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	久米
清潔に保たれている	20人	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						
どちらともいえない	0人	0人	1人	0人	0人	0人	0人
未回答	0人	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	久米
介助がなされている	20人	17人	16人	19人	20人	20人	18人
あまり介助がなされていない	0人	3人	3人	0人	0人	0人	0人
どちらともいえない	0人	0人	0人	1人	0人	0人	2人
未回答	0人	0人	1人	0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	久米
図られている	20人	13人	15人	18人	19人	17人	17人
あまり図られていない	0人	5人	3人	1人	0人	1人	1人
どちらともいえない	0人	2人	1人	1人	1人	2人	2人
未回答	0人	0人	1人	0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	久米
給食運営	給食業務の運営を行える人員を配置している	3.8	4.0	4.3	4.0	4.0	4.3	3.8
	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	3.8	3.8	3.8	3.8	3.8	3.8	3.8
	異物混入等の事故なく安全な給食を提供している	3.8	4.0	3.5	3.5	3.3	3.8	3.5
	各種帳票、報告書を速やかに作成し提出している	4.0	4.0	3.8	3.8	4.0	4.0	4.0
	給食運営 平均	<b>3.8</b>	<b>3.9</b>	<b>3.8</b>	<b>3.8</b>	<b>3.8</b>	<b>3.9</b>	<b>3.8</b>
衛生管理	調理従事者の健康管理を徹底している	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	3.8	4.0
	調理従事者の衛生管理を徹底している	3.3	3.5	4.0	3.5	3.8	3.8	4.0
	調理室の衛生管理を徹底している	3.3	3.5	3.5	3.8	3.3	3.8	3.3
	その他作業室の衛生管理を徹底している	3.5	3.5	3.0	3.8	3.3	3.5	3.3
	調理作業時などの衛生管理を徹底している	3.0	3.8	3.8	3.0	3.8	3.5	3.5
	松山市学校給食衛生管理マニュアル等を遵守している	4.0	4.0	3.3	4.0	3.8	3.8	4.0
	衛生管理 平均	<b>3.5</b>	<b>3.7</b>	<b>3.6</b>	<b>3.7</b>	<b>3.6</b>	<b>3.7</b>	<b>3.7</b>
調理技術	児童・生徒の給食における満足度	4.0	4.0	4.0	3.8	3.5	4.0	4.0
	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	4.0	4.0	4.0	4.0	4.3
	料理の質（煮炊き、揚げ具合等）は適当である	3.5	3.8	3.8	4.0	3.5	3.5	3.5
	適温で提供している	3.5	3.5	3.8	3.0	3.8	3.5	3.8
	調理技術 平均	<b>3.8</b>	<b>3.8</b>	<b>3.9</b>	<b>3.7</b>	<b>3.7</b>	<b>3.8</b>	<b>3.9</b>
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	4.0	3.3	3.8	3.8	4.3	4.3
	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	3.5	3.3	3.8	3.8	4.3	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	3.3	3.5	3.5	3.3	3.3	3.3	3.3
	会社の指導・支援体制が充実している	3.3	3.5	3.3	3.8	3.8	3.8	3.5
	業務体制 平均	<b>3.6</b>	<b>3.6</b>	<b>3.3</b>	<b>3.6</b>	<b>3.6</b>	<b>3.9</b>	<b>3.8</b>
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	3.3	4.3	4.3
	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	3.5	4.3	3.5	3.8	3.0	4.3	4.5
	学校における食育の推進に貢献している	3.3	3.3	3.5	3.8	3.0	4.0	4.0
	アレルギー対応のノウハウを有している	3.8	3.8	3.8	4.0	3.8	4.3	3.8
	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	3.3	3.5	3.3	4.3	3.5	4.3	3.8
	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	3.8	3.5	3.8	3.5	4.0	4.0	3.8
	地域の食文化に十分に理解している	3.3	3.5	3.0	3.0	3.5	4.5	4.3
	地元産の食材に応じた調理の工夫をしている	3.5	4.0	3.3	3.3	3.5	4.3	4.3
	よりよい学校給食の推進 平均	<b>3.5</b>	<b>3.7</b>	<b>3.5</b>	<b>3.7</b>	<b>3.4</b>	<b>4.2</b>	<b>4.1</b>
総合評価（各項目平均）		<b>3.6</b>	<b>3.7</b>	<b>3.6</b>	<b>3.7</b>	<b>3.6</b>	<b>3.9</b>	<b>3.9</b>

#### 【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、北条学校給食共同調理場及び久米学校給食共同調理場の民間委託実施全7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（城北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、作業工程表、作業動線図を分かりやすい内容に改善されている。また、手洗い場には手洗いマニュアルを掲示するなど、徹底した衛生管理に努めている。

三津浜学校給食共同調理場については、業務責任者から調理従事者への伝達、指示が適確であり、組織における従業員への教育、支援体制が充実している。

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コーナーが手狭であるため、他の調理との交差による対象食材の混入防止のための声掛けをしたり、作業するタイミングを配慮したりするなど、安全かつ適切な作業が行われている。

松山南学校給食共同調理場については、アレルギー専用調理室において、原因食品が混入しない体制が構築され、多数の児童生徒の除去食に対応できている。また、作業工程表の記載にも工夫がみられ、合理的で安全な作業が確保されている。

桑原学校給食共同調理場については、給食業務の運営に十分な人員の配置がなされ、円滑に業務が遂行されており、場内の各種掲示物等による調理従事者への周知方法にも工夫がみられる。

北条学校給食共同調理場については、施設、調理器具の清掃・消毒が徹底され、施設の衛生管理に配慮した作業が行われ、調査結果からも、引き続き良好であるとの評価を得ている。

平成27年4月に委託業務を開始した久米学校給食共同調理場については、学校、調理場の安全な給食の提供について共通理解が図られており、安定的な業務が進められている。衛生面では、具体的な清掃方法等を分かりやすく周知するなど施設の衛生管理が徹底されている。

一方、直営の調理場である城北学校給食共同調理場については、衛生管理マニュアルを遵守した適切で丁寧な作業ができている。

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。

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の取り組みと地産地消の推進により、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。