

評 価 結 果 報 告
(令和3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概要	1
	1 学校給食運営委員会の設置経緯	
	2 令和3年度の評価方針	
	3 評価のフロー	
II	委託調理場の概要	2
III	委託業務の概要	3
IV	運営委員会の概要	3
	1 運営委員	
	2 専門委員	
	3 評価対象事業者・評価対象調理場	
	4 現場調査方法	
	5 現場調査の実施	
V	基礎資料の調査方法及び調査結果	5
	1 調査方法	
	2 調査結果	
VI	評価結果	11
	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概要

1 学校給食運営委員会の設置経緯

学校給食は教育の一環として重要な役割を担っており、子どもたちを取り巻く食生活の様々な課題に対応するため、「よりよい学校給食推進実施計画」を策定している。

この推進施策の柱の一つとして、民間事業者が有する専門的知識、高い技術力及びコスト意識の活用を目的に、平成19年度から学校給食業務の一部(調理、洗浄、配送等)を委託(以下、「民間委託」という。)している。

これら民間委託調理場が「松山市学校給食衛生管理基準」や「松山市学校給食衛生管理マニュアル」等を遵守しているか、また、「食物アレルギー対応」、「食育」及び「地産地消」にかかる各種業務を遂行し、成果を上げているかを客観的に検証するため、学校給食運営委員会を設置し評価を行っている。

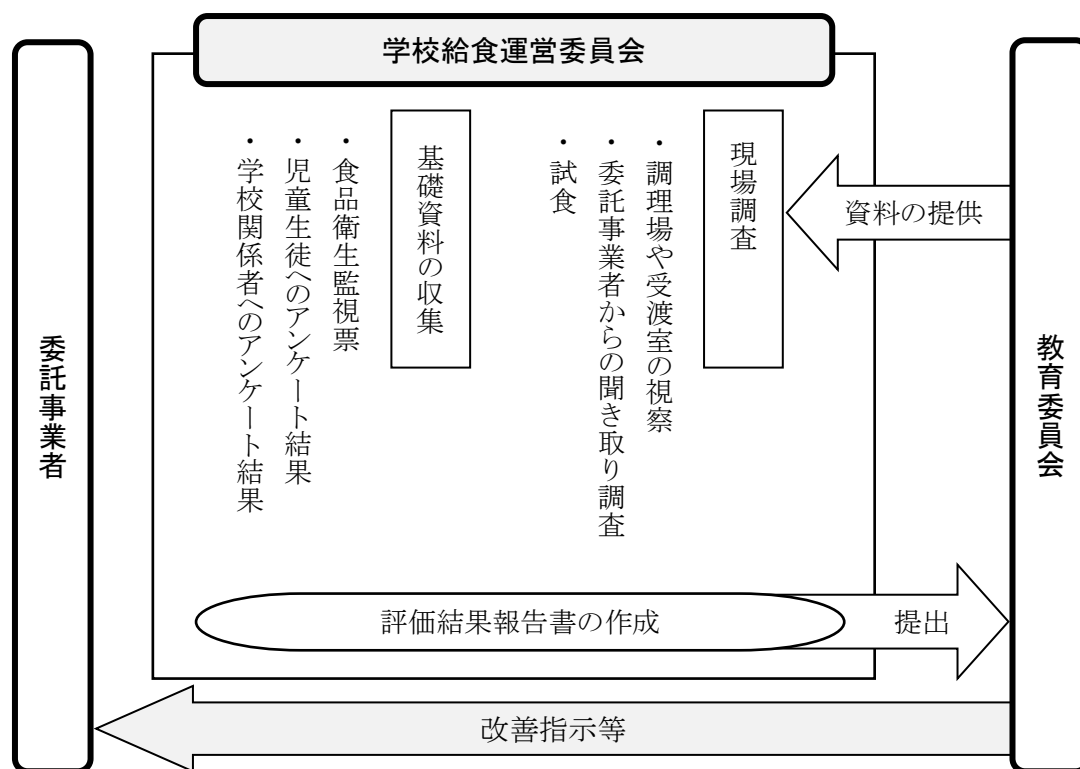
2 令和3年度の評価方針

「委託事業者が本市の求める学校給食の水準を満たしているかどうか」に重点を置き、委託事業者ごとに調理場を1場選定し、評価項目ごとの評価指標を明定した上で評価を行った。

令和3年度は湯山学校給食共同調理場、北条学校給食共同調理場、浮穴学校給食共同調理場にて、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、委託仕様書等に基づき学校給食調理等業務が適正に履行されているか、加えて、新型コロナウイルス感染症対策が適切になされているかを評価した。

評価項目	評価内容	評価指標
給食運営	調理等業務が円滑に運営されているか	・現場調査
衛生管理	衛生管理基準・マニュアルに基づき業務が行われているか	・現場調査 ・委託事業者からの報告書 ・食品衛生監視票 ・学校関係者へのアンケート
調理技術	確かな調理技術が備わっているか	・現場調査 ・委託事業者からの報告書 ・児童・生徒へのアンケート調査
業務体制	委託事業者の業務体制が円滑に機能しているか	・現場調査 ・委託事業者からの報告書
よりよい学校給食の推進	・学校との連携が図られているか ・アレルギー除去食が安全かつ確実に提供できているか ・地域の食文化を理解し地元産の食材に応じた調理の工夫をしているか	・現場調査 ・委託事業者からの報告書 ・学校関係者へのアンケート結果
食育推進	食育推進されているか	・委託事業者からの報告書

3 評価のフロー



II 委託調理場の概要

調理場	所在地	配送校		児童生徒数
味生学校給食共同調理場	空港通 3 丁目 6-17	4 校	味生小・味生第二小・生石小 津田中	2,684 人
三津浜学校給食共同調理場	梅田町 2-42	7 校 1 園	三津浜小・宮前小・高浜小 興居島小・興居島中 三津浜中・高浜中・三津浜幼	1,852 人
新玉学校給食共同調理場	千舟町 8 丁目 89	5 校	新玉小・味酒小・番町小 雄新中・城西中	2,824 人
松山南学校給食共同調理場	井門町 1084-1	7 校 1 園	石井小・石井北小・石井東小・椿小 余土小・南中・椿中・石井幼	5,463 人
桑原学校給食共同調理場	畑寺町丙 12-8	8 校	桑原小・道後小・北久米小・福音小 湯築小・道後中・桑原中・拓南中	4,727 人
北条学校給食共同調理場	下難波甲 125-1	10 校	立岩小・浅海小・難波小・正岡小 北条小・河野小・栗井小・堀江小 北条北中・北条南中	2,506 人
久米学校給食共同調理場	鷹子町 20	5 校	久米小・小野小・窪田小 久米中・小野中	3,384 人
湯山学校給食共同調理場	溝辺町 499-2	5 校	湯山小・伊台小・素鷲小 湯山中・旭中	1,588 人
日浦学校給食共同調理場	河中町甲 79-2	3 校 1 園	日浦小・五明小・日浦中・五明幼	93 人
浮穴学校給食共同調理場	森松町 832-1	5 校 1 園	浮穴小・坂本小・荏原小 久谷中・南第二中・荏原幼	1,900 人

児童生徒数は R3 年 5 月時点のもの

Ⅲ 委託業務の概要

調理場	委託事業者	契約期間	R3 委託料 (税込)	委託 内容	契約 方法
味生学校給食共同調理場	株式会社 メフォス 東京都港区赤坂 2-23-1	R2.4.1 ～R7.3.31	77,787,600 円	調理・洗浄・配送・回収	公募型プロポーザル方式による随意契約
三津浜学校給食共同調理場	株式会社 東洋食品 東京都台東区東上野 1-14-4	R2.4.1 ～R7.3.31	82,610,000 円		
新玉学校給食共同調理場	株式会社 クロス・サービス 愛媛県松山市来住町 1458-4	H29.4.1 ～R4.3.31	82,500,000 円		
松山南学校給食共同調理場	株式会社 東洋食品 東京都台東区東上野 1-14-4	R3.4.1 ～R8.3.31	168,597,000 円		
桑原学校給食共同調理場	株式会社 東洋食品 東京都台東区東上野 1-14-4	H30.4.1 ～R5.3.31	140,690,000 円		
北条学校給食共同調理場	株式会社 メフォス 東京都港区赤坂 2-23-1	H31.4.1 ～R6.3.31	88,219,996 円		
久米学校給食共同調理場	株式会社 クロス・サービス 愛媛県松山市来住町 1458-4	R2.4.1 ～R7.3.31	101,184,000 円		
湯山学校給食共同調理場	株式会社 東洋食品 東京都台東区東上野 1-14-4	R2.4.1 ～R7.3.31	89,265,000 円		
日浦学校給食共同調理場					
浮穴学校給食共同調理場	株式会社 クロス・サービス 愛媛県松山市来住町 1458-4	R3.4.1 ～R8.3.31	78,408,000 円		

Ⅳ 運営委員会の概要

1 運営委員

	氏名	所属
委員長	植田 二郎	松山市教育委員会事務局 保健体育課 課長
副委員長	柴田 仁	松山市教育委員会事務局 保健体育課 主査
委員(栄養教諭)	庭瀬 美喜	松山市教育委員会事務局 保健体育課 指導主事
委員(食品衛生監視員)	日和佐 凌子 大岩 明日香	松山市保健所 生活衛生課 食品衛生担当

2 専門委員

氏名	所属	専門分野
河野 信也	松山市学校給食会 会長	食育推進への貢献度

3 評価対象事業者・評価対象調理場

事業者	調理場
① 株式会社 東洋食品	湯山学校給食共同調理場
② 株式会社 メフォス	北条学校給食共同調理場
③ 株式会社 クロス・サービス	浮穴学校給食共同調理場

4 現場調査方法

- (1) 調理場及び学校受渡室の視察、試食等からなる調査
- (2) 委託事業者及び調理場関係者からの聞き取り調査
(新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止のため、書面によって聞き取りを行った。)

5 現場調査の実施

① 株式会社 東洋食品

調理場	湯山学校給食共同調理場
実施日	視察調査 令和3年12月20日
	聞き取り調査 令和4年2月(書面開催)
内容	調理業務の視察
	調理場(所長・栄養教諭)からの現地聞き取り調査
	調理業務等従事者からの現地聞き取り調査
	湯山小学校の視察
	給食の試食
	委託事業者からの聞き取り調査

② 株式会社 メフォス

調理場	北条学校給食共同調理場
実施日	視察調査 令和4年1月12日
	聞き取り調査 令和4年2月(書面開催)
内容	調理業務の視察
	調理場(所長・栄養教諭)からの現地聞き取り調査
	調理業務等従事者からの現地聞き取り調査
	北条小学校の視察
	給食の試食
	委託事業者からの聞き取り調査

③ 株式会社 クロス・サービス

調理場	浮穴学校給食共同調理場
実施日	視察調査 令和3年12月22日
	聞き取り調査 令和4年2月(書面開催)
内容	調理業務の視察
	調理場(所長・栄養教諭)からの現地聞き取り調査
	調理業務等従事者からの現地聞き取り調査
	浮穴小学校の視察
	給食の試食
	委託事業者からの聞き取り調査

V 基礎資料の調査方法及び調査結果

1 調査方法

(1) 食品衛生監視票

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) アンケート調査

① 内容

児童生徒を対象に給食満足度を把握するため、「給食のおいしさ」「給食の食べやすさ」「給食の質」についてアンケート調査を実施する。

② 調査対象校

- i) 湯山小学校、湯山中学校（湯山学校給食共同調理場配送校）
- ii) 北条小学校、北条北中学校（北条学校給食共同調理場配送校）
- iii) 浮穴小学校、久谷中学校（浮穴学校給食共同調理場配送校）

③ 調査対象者

児童生徒:小学3年生、6年生、中学2年生

2 調査結果

(1) 食品衛生監視票 (HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を実施する施設用)

○適切 ×不適切

監視項目	湯山	北条	浮穴
I 営業者の責務			
1. 衛生管理計画を作成している	○	○	○
2. 必要に応じて手順書を作成している	○	○	○
3. 食品取扱者等に教育訓練を実施している	○	○	○
4. 衛生管理の実施状況を記録し、保存している	○	○	○
5. 効果を検証し、計画・手順書を見直している	○	○	○
II 食品衛生責任者の選任			
6. 実務講習会等を定期的に受講している(努力義務)	○	○	○
III 施設の衛生管理			
7. 施設及び周辺の清潔な状態を維持している	○	○	○
8. 不必要な物品を置いていない	○	○	○
9. 施設内の内壁、天井及び床を清潔に維持している	○	○	○
10. 施設内の採光、照明、換気が十分である	○	○	○
11. 施設内の温度・湿度の管理が適切である	○	○	○
12. 窓及び出入り口の管理が適切である	○	○	○
13. 排水溝の管理が適切である	○	○	○
14. 便所を清潔に管理している	○	○	○
IV 設備等の衛生管理			
15. 機械器具の洗浄・消毒・補修を適切に行っている	○	○	○
16. 計器類・殺菌装置等の定期点検を実施している	○	○	○
17. 化学物質を適切に使用・管理している	○	○	○
18. 手洗設備に必要な備品が備えられている	○	○	○
19. 洗浄設備が清潔に保たれている	○	○	○

監視項目	湯山	北条	浮穴
V 使用水の管理			
20. 定期的な水質検査を実施している	○	○	○
21. 貯水槽を定期的に清掃している	○	○	○
22. 殺菌装置・浄水装置の定期点検を実施している	○	○	○
VI ねずみ及び昆虫対策			
23. 定期的な駆除又は調査に基づく防除を実施している	○	○	○
VII 廃棄物及び排水の取扱い			
24. 廃棄物・排水を適切に処理している	○	○	○
25. 廃棄物の保管場所を適切に管理している	○	○	○
VIII 食品取扱者の衛生管理			
26. 食品取扱者の健康状態を把握している	○	○	○
27. 食品取扱者は衛生的な服装をしている	○	○	○
28. 食品取扱者は不衛生な行動をしていない	○	○	○
IX 検食の実施			
29. 検食を保存している	○	○	○
30. 提供先・時刻・場所等を記録している	○	○	○
X 回収・廃棄			
31. 回収・廃棄の手順を定めている	○	○	○
XI その他			
32. 仕入元・出荷先等の記録を保存している(努力義務)	○	○	○
33. 自主検査を実施し、結果を保存している(努力義務)	○	○	○

(2) アンケート調査

児童生徒の給食満足度(評価基準を基に評価)

	①東洋食品	②メフオス	③クロス・サービス
1 おいしさ①	3	3	5
2 おいしさ②	5	5	5
3 食べやすさ①	3	3	4
4 食べやすさ②	5	5	5
5 給食の質①	5	4	4
6 給食の質②	5	5	5
7 給食の質③	5	5	5
満足度(1~7の平均)	4.4	4.3	4.7

おいしさ① 評価基準				
「給食はおいしいですか?」の質問に対し「おいしい」と回答した割合				
100-85%	85-70%	70-55%	55-40%	40%未満
5pt	4pt	3pt	2pt	1pt
おいしさ② 評価基準				
「給食はおいしいですか?」の質問に対し「おいしくない」と回答した割合				
5%未満	5-10%	10-15%	15-20%	20-25%未満
5pt	4pt	3pt	2pt	1pt
食べやすさ① 評価基準				
「給食のおかずは食べやすく調理されていますか?」の質問に対し「食べやすい」と回答した割合				
100-85%	85-70%	70-55%	55-40%	40%未満
5pt	4pt	3pt	2pt	1pt
食べやすさ② 評価基準				
「給食のおかずは食べやすく調理されていますか?」の質問に対し「食べにくい」と回答した割合				
5%未満	5-10%	10-15%	15-20%	20-25%未満
5pt	4pt	3pt	2pt	1pt
給食の質① 評価基準				
「給食は残さず食べていますか?」の質問に対し「残さず食べている」と回答した割合				
100-85%	85-70%	70-55%	55-40%	40%未満
5pt	4pt	3pt	2pt	1pt
給食の質② 評価基準				
「給食は残さず食べていますか?」の質問に対し「ほとんど残す」と回答した割合				
5%未満	5-10%	10-15%	15-20%	20-25%未満
5pt	4pt	3pt	2pt	1pt
給食の質③ 評価基準				
給食の質②の給食を残す理由について、「おいしくないから」と回答した割合				
5%未満	5-10%	10-15%	15-20%	20-25%未満
5pt	4pt	3pt	2pt	1pt

(3) 児童生徒の給食満足度アンケート調査結果詳細(参考資料)

① 株式会社 東洋食品(湯山学校給食共同調理場)

問1. 給食はおいしいですか？							
回 答	湯山小		湯山中		合計		昨年
おいしい	81	66.4%	49	75.4%	130	69.5%	74.8%
ふつう	40	32.8%	16	24.6%	56	30.0%	23.5%
おいしくない	1	0.8%	0	0.0%	1	0.5%	1.7%
問2. 給食のおかずは食べやすく調理されていますか？							
食べやすい	66	54.1%	43	66.2%	109	58.3%	69.0%
ふつう	54	44.3%	22	33.8%	76	40.6%	30.1%
食べにくい	2	1.6%	0	0.0%	2	1.1%	0.9%
問3. 給食は残さず食べていますか？							
残さず食べている	64	51.6%	42	64.6%	106	87.3%	87.3%
少しだけ残す	55	44.4%	22	33.8%	77	10.4%	10.4%
ほとんど残す	5	4.0%	1	1.5%	6	2.3%	2.3%
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、どうして残しますか？ (あてはまるものすべて選んでください)							
おいしくないから	0	0.0%	1	2.3%	1	0.7%	1.7%
嫌いなものがあるから	30	32.6%	5	11.6%	35	25.9%	27.1%
時間が足りないから	34	37.0%	19	44.2%	53	39.3%	37.3%
量が多いから	24	26.1%	18	41.9%	42	31.1%	23.7%
その他	4	4.3%	0	0.0%	4	3.0%	10.2%
問5. みそ汁などは冷めていませんか							
あたたかい	104	85.2%	62	95.4%	166	88.8%	90.4%
冷めている	18	14.8%	3	4.6%	21	11.2%	9.6%

② 株式会社 メフォス(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	北条小		北条北中		合計		昨年
おいしい	78	63.9%	50	61.0%	128	62.7%	74.3%
ふつう	42	34.4%	32	39.0%	74	36.3%	24.6%
おいしくない	2	1.6%	0	0.0%	2	1.0%	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？							
食べやすい	83	68.0%	53	64.6%	136	66.7%	71.3%
ふつう	39	32.0%	27	32.9%	66	32.3%	27.2%
食べにくい	0	0.0%	2	2.4%	2	1.0%	1.1%
問 3. 給食は残さず食べていますか？							
残さず食べている	84	68.9%	66	81.5%	150	73.9%	68.0%
少しだけ残す	32	26.2%	15	18.5%	47	23.1%	28.5%
ほとんど残す	6	4.9%	0	0.0%	6	3.0%	3.5%
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、どうして残しますか？ (あてはまるものすべて選んでください)							
おいしくないから	1	1.8%	2	7.4%	3	3.6%	3.9%
嫌いなものがあるから	30	52.6%	11	40.7%	41	48.8%	40.9%
時間が足りないから	14	24.6%	4	14.8%	18	21.4%	32.3%
量が多いから	12	21.1%	10	37.0%	22	26.2%	21.6%
その他	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	1.3%
問 5. みそ汁などは冷めていませんか							
あたたかい	111	91.7%	81	98.8%	192	94.6%	93.2%
冷めている	10	8.3%	1	1.2%	11	5.4%	6.8%

③ 株式会社 クロス・サービス(浮穴学校給食共同調理場)

問 1. 給食はおいしいですか？							
回 答	浮穴小		久谷中		合計		昨年
おいしい	133	89.9%	61	78.2%	194	85.8%	64.8%
ふつう	15	10.1%	15	19.2%	30	13.3%	33.2%
おいしくない	0	0.0%	2	2.6%	2	0.9%	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？							
食べやすい	121	81.8%	61	78.2%	182	80.5%	63.0%
ふつう	24	16.2%	17	21.8%	41	18.1%	35.8%
食べにくい	3	2.0%	0	0.0%	3	1.3%	1.2%
問 3. 給食は残さず食べていますか？							
残さず食べている	118	79.7%	57	73.1%	175	77.4%	69.6%
少しだけ残す	30	20.3%	21	26.9%	51	22.6%	28.2%
ほとんど残す	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	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、どうして残しますか？ (あてはまるものすべてを選んでください)							
おいしくないから	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	4.6%
嫌いなものがあるから	15	37.5%	3	9.7%	18	25.4%	39.3%
時間が足りないから	15	37.5%	17	54.8%	32	45.1%	25.1%
量が多いから	7	17.5%	10	32.3%	17	23.9%	27.6%
その他	3	7.5%	1	3.2%	4	5.6%	3.4%
問 5. みそ汁などは冷めていませんか							
あたたかい	144	97.3%	76	97.4%	220	97.3%	94.8%
冷めている	4	2.7%	2	2.6%	6	2.7%	5.2%

VI 評価結果

1 評価票

① 株式会社 東洋食品

評価項目		判断材料	各委員の平均
給食運営	給食業務の運営を行える人員を配置している	現場視察 所長・栄養教諭聞き取り	3.3
	給食時間に遅れることなく安定した給食提供をしている	所長・栄養教諭聞き取り	3.8
	異物混入等の事故なく安全な給食提供をしている	現場視察 所長・栄養教諭聞き取り	3.5
	各種帳票、報告書を速やかに作成・提出している	所長・栄養教諭聞き取り	3.8
	給食運営 平均		
衛生管理	調理従事者の健康管理を徹底している	所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り	3.8
	調理従事者の衛生管理を徹底している	所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り 食品衛生監視票	3.3
	調理室の衛生管理を徹底している	現場視察 所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り 食品衛生監視票	3.8
	その他作業室の衛生管理を徹底している	現場視察 所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り 食品衛生監視票	3.8
	調理作業時などの衛生管理を徹底している	現場視察 所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り 食品衛生監視票	3.3
	松山市学校給食衛生管理マニュアル等を遵守している	現場視察 所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り	3.5
	衛生管理 平均		
調理技術	児童・生徒の給食における満足度	児童生徒へのアンケート	4.0
	児童・生徒に合った大きさに野菜等が切られている	現場視察 所長・栄養教諭聞き取り 運営委員による試食 児童生徒へのアンケート	3.5
	料理の質(煮炊き、揚げ具合等)は適当である	現場視察 所長・栄養教諭聞き取り 運営委員による試食 児童生徒へのアンケート	4.0
	適温で提供している	現場視察 所長・栄養教諭聞き取り 運営委員による試食 児童生徒へのアンケート	3.8
	調理技術 平均		

評価項目		判断材料	各委員の平均
業務体制	業務責任者は、指導・監督等を適切に行っている	現場視察 所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り	3.5
	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	現場視察 所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り	3.8
	調理員育成に適切かつ十分時間をかけ研修している	所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り	3.8
	会社の指導・支援体制が充実している	所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り	4.0
	業務体制 平均		
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	委託事業者聞き取り	4.0
	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	所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り	4.0
	学校における食育の推進に貢献している	所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り	4.0
	アレルギー対応のノウハウを有している	所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り	4.5
	アレルギーの原因食品が混入しない体制が構築されている	現場視察 所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り	4.0
	アレルギー対応食の誤配防止体制が構築されている	現場視察 所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り	4.0
	地域の食文化を十分に理解している	所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り	4.3
	地元産の食材に応じた調理の工夫をしている	所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り	4.3
	よりよい学校給食の推進 平均		
総合評価(各項目平均)			3.8

評価基準

5	非常に良い	(他の調理場の模範となる優秀な状態)
4	良い	(良好な状態)
3	標準である	(問題なく概ね良好な状態)
2	やや劣る	(若干の努力を要する状態)
1	劣る	(問題があり改善を要する状態)

② 株式会社 メフォス

	評価細目	判断材料	各委員の平均
給食運営	給食業務の運営を行える人員を配置している	現場視察 所長・栄養教諭聞き取り	3.8
	給食時間に遅れることなく安定した給食提供をしている	所長・栄養教諭聞き取り	4.3
	異物混入等の事故なく安全な給食提供をしている	現場視察 所長・栄養教諭聞き取り	3.8
	各種帳票、報告書を速やかに作成・提出している	所長・栄養教諭聞き取り	3.8
	給食運営 平均		3.9
衛生管理	調理従事者の健康管理を徹底している	所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り	4.3
	調理従事者の衛生管理を徹底している	所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り 食品衛生監視票	3.5
	調理室の衛生管理を徹底している	現場視察 所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り 食品衛生監視票	3.5
	その他作業室の衛生管理を徹底している	現場視察 所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り 食品衛生監視票	3.8
	調理作業時などの衛生管理を徹底している	現場視察 所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り 食品衛生監視票	3.0
	松山市学校給食衛生管理マニュアル等を遵守している	現場視察 所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り	3.8
	衛生管理 平均		3.7
調理技術	児童・生徒の給食における満足度	児童生徒へのアンケート	4.5
	児童・生徒に合った大きさに野菜等が切られている	現場視察 所長・栄養教諭聞き取り 運営委員による試食 児童生徒へのアンケート	4.0
	料理の質(煮炊き、揚げ具合等)は適当である	現場視察 所長・栄養教諭聞き取り 運営委員による試食 児童生徒へのアンケート	4.0
	適温で提供している	現場視察 所長・栄養教諭聞き取り 運営委員による試食 児童生徒へのアンケート	4.0
	調理技術 平均		4.1

評価項目		判断材料	各委員の平均
業務体制	業務責任者は、指導・監督等を適切に行っている	現場視察 所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り	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	現場視察 所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り	4.0
	調理員育成に適切かつ十分時間をかけ研修している	所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り	3.8
	会社の指導・支援体制が充実している	所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り	3.5
	業務体制 平均		
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	委託事業者聞き取り	4.0
	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	所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り	4.3
	学校における食育の推進に貢献している	所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り	4.3
	アレルギー対応のノウハウを有している	所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り	4.5
	アレルギーの原因食品が混入しない体制が構築されている	現場視察 所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り	4.3
	アレルギー対応食の誤配防止体制が構築されている	現場視察 所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り	4.3
	地域の食文化を十分に理解している	所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り	4.0
	地元産の食材に応じた調理の工夫をしている	所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り	4.0
	よりよい学校給食の推進 平均		
総合評価(各項目平均)			3.9

評価基準

5	非常に良い	(他の調理場の模範となる優秀な状態)
4	良い	(良好な状態)
3	標準である	(問題なく概ね良好な状態)
2	やや劣る	(若干の努力を要する状態)
1	劣る	(問題があり改善を要する状態)

③ 株式会社 クロス・サービス

	評価細目	判断材料	各委員の平均
給食運営	給食業務の運営を行える人員を配置している	現場視察 所長・栄養教諭聞き取り	3.0
	給食時間に遅れることなく安定した給食提供をしている	所長・栄養教諭聞き取り	3.5
	異物混入等の事故なく安全な給食提供をしている	現場視察 所長・栄養教諭聞き取り	3.5
	各種帳票、報告書を速やかに作成・提出している	所長・栄養教諭聞き取り	3.8
	給食運営 平均		
衛生管理	調理従事者の健康管理を徹底している	所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り	4.0
	調理従事者の衛生管理を徹底している	所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り 食品衛生監視票	3.0
	調理室の衛生管理を徹底している	現場視察 所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り 食品衛生監視票	3.3
	その他作業室の衛生管理を徹底している	現場視察 所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り 食品衛生監視票	3.8
	調理作業時などの衛生管理を徹底している	現場視察 所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り 食品衛生監視票	3.3
	松山市学校給食衛生管理マニュアル等を遵守している	現場視察 所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り	3.5
	衛生管理 平均		
調理技術	児童・生徒の給食における満足度	児童生徒へのアンケート	4.8
	児童・生徒に合った大きさに野菜等が切られている	現場視察 所長・栄養教諭聞き取り 運営委員による試食 児童生徒へのアンケート	4.3
	料理の質(煮炊き、揚げ具合等)は適当である	現場視察 所長・栄養教諭聞き取り 運営委員による試食 児童生徒へのアンケート	4.0
	適温で提供している	現場視察 所長・栄養教諭聞き取り 運営委員による試食 児童生徒へのアンケート	4.0
	調理技術 平均		

評価項目		判断材料	各委員の平均
業務体制	業務責任者は、指導・監督等を適切に行っている	現場視察 所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り	3.3
	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	現場視察 所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り	3.5
	調理員育成に適切かつ十分時間をかけ研修している	所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り	3.8
	会社の指導・支援体制が充実している	所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り	3.8
	業務体制 平均		
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	委託事業者聞き取り	4.0
	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	所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り	3.8
	学校における食育の推進に貢献している	所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り	3.8
	アレルギー対応のノウハウを有している	所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り	4.3
	アレルギーの原因食品が混入しない体制が構築されている	現場視察 所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り	4.0
	アレルギー対応食の誤配防止体制が構築されている	現場視察 所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り	4.0
	地域の食文化を十分に理解している	所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り	4.0
	地元産の食材に応じた調理の工夫をしている	所長・栄養教諭聞き取り 委託事業者聞き取り	4.3
	よりよい学校給食の推進 平均		
総合評価(各項目平均)			3.8

評価基準

5	非常に良い	(他の調理場の模範となる優秀な状態)
4	良い	(良好な状態)
3	標準である	(問題なく概ね良好な状態)
2	やや劣る	(若干の努力を要する状態)
1	劣る	(問題があり改善を要する状態)

2 評価のまとめ

①「給食運営」

・全ての評価対象事業者で、適切な人員配置がなされ、健康被害に繋る異物混入事案や事業者の原因による給食提供不能事案もなく、安定的な給食運営がなされていた。

②「衛生管理」

・全ての評価対象調理場で、学校給食を原因とする食中毒事案はなかった。

・全ての評価対象事業者で、従業員のみならずその家族の健康状態も日々確認できており、また、より一層の新型コロナウイルス感染症対策に努め、調理場で陽性者等が増加したときの対応策も検討されていた。

・全ての評価対象調理場で、松山市学校給食衛生管理マニュアル等を遵守し、安全・衛生管理が徹底された中で給食調理がなされていた。

③「調理技術」

・アンケート調査による児童生徒の満足度及び運営委員の給食試食による評価の結果、全ての評価対象事業者で良好な結果が得られた。

④「業務体制」

・全ての調理場の業務責任者が、教育委員会からの指示を従業員に正確に伝えることの重要性を認識しており、迅速な情報伝達ができる体制の確立及び実行に努めていた。

・全ての評価対象調理場で、人事担当者と現場責任者がそれぞれの立場から、従業員配置や従業員の育成に関して密に連携し、安全・安心な学校給食の提供体制の構築に努められている。今後、さらなる良好な労働環境の形成や業務水準の向上が期待できる。

⑤「よりよい学校給食の推進」

・全ての評価対象事業者で、新型コロナウイルス感染症により制限がある中で、可能な限り学校行事へ協力し、食育の推進を図っていた。

・全ての評価対象事業者で、評価対象事業者を原因とする食物アレルギー対応事故はなかった。

・全ての業務責任者が食物アレルギー対応の重要性を十分に理解し、アレルギーの原因となる食品の混入や誤配を防止するための体制が構築されていた。

・市内の生産者で構成される地元協力会の食材を使用した独自メニューを提供し、地産地消や食育の推進に貢献していた。

・全ての評価対象調理場で栄養教諭と協力し、卒業お祝い献立等の調理場独自献立を実施し、食育の推進に貢献するとともに、子どもたちの思い出に残る学校給食の提供に努めていた。

- 総評 -

調理場の視察などの現場調査や児童生徒へのアンケート調査、食品衛生監視票などの基礎資料をもとにして「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5項目を評価した結果、全ての評価対象事業者で、総合評価で評価基準の「良い」に近い結果となっており、良好な状態が継続していると認められた。

また、新型コロナウイルス感染症の影響により、より衛生管理を厳格化しなければならない中でも、全ての委託事業者で、保護者のニーズに可能な限り応えた食物アレルギー除去食の提供を実現し、調理場・学校と連携し、保護者や子どもたちの満足度向上を図ろうとする姿勢が見受けられた。

これらを踏まえ、全ての委託事業者が本市の求める学校給食の水準を満たしていると評価する。