

## 小学校給食調理業務委託試行にかかる検証について（案）

### 1. 検証期間

平成24年9月～平成25年8月（給食は平成24年度2学期～平成25年度1学期）  
平成24年度末に検証の中間報告、平成25年8月を目途に最終報告を行う。

### 2. 検証組織

福岡市小学校給食調理等業務委託試行検証委員会（以下「検証委員会」）  
・別添の設置要綱及び委員名簿参照

### 3. 検証の視点・方法・実施主体

検証委員会においては以下の視点で検証を行い、そのために必要な材料を以下の検証方法・実施主体で収集する。

検証の視点	検証方法	実施主体
<p>①衛生管理←</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・従事者の衛生管理（作業衣等が清潔で、衛生的であるか。）</li> <li>・調理作業における衛生管理（業務開始前の消毒作業、学校給食衛生管理基準や作業工程表に基づき、手洗いの励行、中心温度の確認、使い捨て手袋の使用、エプロンの使い分け等、衛生的に作業が行われているか。）</li> <li>・施設設備等の衛生管理（施設設備や機械器具等の清掃・消毒等がきちんと行われているか。）</li> <li>・食材料の検収・保管等は適切に行われているか。</li> </ul>	<p>文部科学省が定めた「学校給食衛生管理基準」（別紙参照）を満たしているか。</p> <p>○栄養教諭等による日常業務評価 ○検証委員会による試行校の視察・試食 ○食品衛生関係者による衛生検査 ○栄養教諭等・調理業務員による衛生検査</p>	<p>○栄養教諭等 ○検証委員会 ○食品衛生関係者 ○栄養教諭等・調理業務員</p>
<p>②業務実施体制</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・人員配置は適切であるか。（人数、資格等。）</li> <li>・従事者の出勤時間、準備時間等はゆとりがあり適切であるか。</li> <li>・休暇時の代替体制は適切であるか。</li> <li>・業務は作業工程表等に従い適切に行われているか。</li> <li>・適切な指示命令系統のもと連携し、円滑に業務が行われているか。</li> <li>・アレルギー対応は適切に対応されているか。</li> <li>・ドライ運用は適切か。</li> <li>・帳簿関係等は正確に記録されているか。</li> <li>・研修等は適切に実施されているか。</li> </ul>	<p>○栄養教諭等による日常業務評価</p>	<p>○栄養教諭等</p>

検証の視点	検証方法	実施主体
③給食提供		
・給食は適切な時間に提供されているか（給食の開始時間に遅れたりしていないか。適切な温度で提供される工夫がなされているか。）	○栄養教諭等による日常業務評価 ○検証委員会による試行校の視察・試食 ○教職員へのアンケート	○栄養教諭等 ○検証委員会 ○学校
・おいしさ（味、火加減、食材の崩れ等）	○栄養教諭等による日常業務評価 ○検証委員会による試行校の視察・試食 ○教職員へのアンケート ○児童へのアンケート ○保護者による試食・アンケート調査	○栄養教諭等 ○検証委員会 ○学校 ○学校 ○学校
④教育活動との連携		
(ア) 学校運営面		
・児童への声かけ等がなされ、学校職員の一員としてコミュニケーションがとられているか。		
・学校行事（給食試食会、新入生保護者説明会等）への協力がなされ、学校との連携がとれているか。	○試行校校長による評価 ○教職員へのアンケート	○試行校校長 ○学校
・学校行事や時制に合わせ調理時間を調整するなど、柔軟に対応されているか。		
(イ) 事務処理等		
・事務処理の増減はどうか。		
⑤経費比較		
・区域による違いがあるか。		
・規模による違いがあるか。	○教育委員会による比較	○教育委員会
⑥業者比較		
・業者による違いがあるか。	○上記①～⑤を踏まえ教育委員会により分析	○教育委員会
⑦その他		
・検証委員会が必要とされる調査等		

#### 4. 検証方法の内容

- ①検証委員会による試行校の視察、試食
  - ・検証委員会を試行校で開催（各校1回ずつ計6回）
- ②栄養教諭等・調理業務員による衛生検査
  - ・学期に1回実施している学校給食衛生管理基準に基づいた衛生検査を試行校においても実施する。
  - ・調理作業中における検査及び試食を行い、実施回数を学期に2回程度へ増やす。
- ③児童へのアンケート
  - ・4, 5, 6年生の全クラスを対象に11月, 2月, 5月に実施する。（アンケート内容は別紙アンケート案のとおり。）
- ④教職員へのアンケート
  - ・初回を9月中に実施し、以降2か月に1回実施する。（アンケート内容は別紙アンケート案のとおり。）
- ⑤保護者による試食・アンケート調査
  - ・既存の給食試食会の活用, P T A役員会開催時など保護者来校時にあわせて多くの保護者へ試食・アンケートに協力してもらう。
  - ・試食の費用は教育委員会が負担。（アンケート内容は別紙アンケート案のとおり。）
- ⑥栄養教諭等による日常業務評価
  - ・日常業務の中で栄養教諭等が学校給食衛生管理基準等に基づき評価を行う。
  - ・残滓（食べ残し）量より客観的な評価を行う。

## 5. 検証委員会の公開

検証委員会の会議は原則公開とし、「福岡市教育委員会傍聴人規則」（別紙参照）に準じ希望者に傍聴を認める。

## 6. 検証スケジュール

	検証委員会	試行校	その他
平成24年度	H24年9月 ・第1回検証委員会	●教職員アンケート(1)	
	10月		・栄養教諭等・調理業務員による衛生検査
	11月 ↕ 第2回検証委員会	◆児童(1)●教職員(2)アンケート	
	12月		・栄養教諭等・調理業務員による衛生検査
	H25年1月 ↕ 第3回検証委員会	●教職員アンケート(3)	
	2月	◆児童アンケート(2)	・栄養教諭等・調理業務員による衛生検査
	3月 ↕ 第4回検証委員会	●教職員アンケート(4) 検証結果中間報告・公表	
平成25年度	4月		・栄養教諭等・調理業務員による衛生検査
	5月 ↕ 第5回検証委員会	◆児童(3)●教職員(5)アンケート	
	6月		・栄養教諭等・調理業務員による衛生検査
	7月 ↕ 第6回検証委員会	●教職員アンケート(6) 検証結果最終報告	
	8月		
	9月		検証結果最終報告公表・保護者等へ周知

保護者による試食・アンケート(PTA役員会議開催時など保護者来校時にあわせ)

栄養教諭等による日常業務評価・試行校校長による評価

食品衛生関係者による衛生検査

教育委員会による日常業務評価

# 給食に関するアンケート(児童用)

(4、5、6年生共通)



給食についてたずねます。

あてはまる番号に○をつけましょう。また、思ったことを書いてください。

問1 給食を楽しみにしていますか？

- 1 楽しみでない 2 あまり楽しみでない 3 楽しみ 4 とても楽しみ

問2 給食はおいしいですか？

- 1 おいしくない 2 あまりおいしくない 3 おいしい 4 とてもおいしい

問3 給食を残さず食べますか？

- 1 よく残す 2 ときどき残す 3 残さない

問4 給食室の先生とあいさつしたり、お話をしますか？

- 1 しない 2 ときどきする 3 よくする

問5 給食についてふだん思ったり、考えていることがあれば書いてください。

Large empty space for writing answers to question 5, enclosed in a large bracket shape.

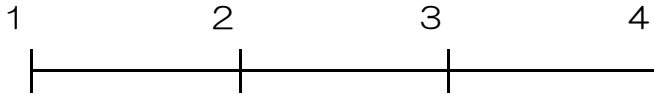


## 給食に関するアンケート(教職員用)

給食についてたずねます。あてはまる番号に○をつけてください。  
また、気づいたことを記入してください。

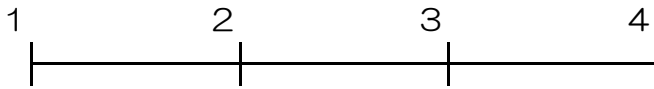
- 問1 給食の出来上がり具合（見栄え、食材の切り方など）はどうですか？  
（1から4のいずれかに「○」をつけてください。）

とても悪かった 1 2 3 4 とても良かった



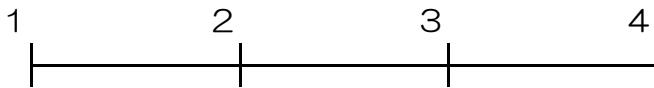
- 問2 給食の味付けはどうですか？  
（1から4のいずれかに「○」をつけてください。）

とても悪かった 1 2 3 4 とても良かった



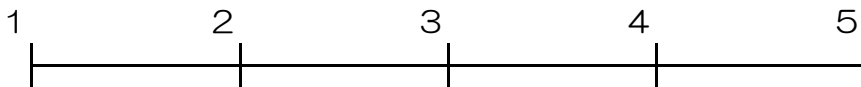
- 問3 温かいものは温かく提供されていますか？  
（1から4のいずれかに「○」をつけてください。）

とても悪かった 1 2 3 4 とても良かった



- 問4 総合的に判断すると1学期までと比べてどう思われますか？  
（1から5のいずれかに「○」をつけてください。）

とても悪くなった 1 2 3 4 5 変わらない とても良くなった



- 問5 その他気づいた点があれば具体的に記入してください。  
（給食の完成度、配食の遅れ、安全衛生面、児童の反応、調理員の取組み姿勢等）

A large, empty, rounded rectangular box for writing answers to question 5.



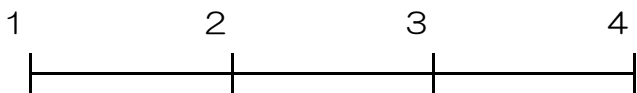
## 給食に関するアンケート(保護者等用)

今後の福岡市の学校給食をよりよいものとするために、アンケートにご協力をお願いします。あてはまる番号に○をつけてください。また、気づいたこと等をご自由に記入してください。

問1 給食の出来上がり具合（見栄え、食材の切り方など）はどうですか？  
（1から4のいずれかに「○」を付けてください。）

とても悪かった

とても良かった



問2 給食の味付けはどうですか？  
（1から4のいずれかに「○」を付けてください。）

とても悪かった

とても良かった



問3 その他 気づいた点があれば具体的に記入してください。  
（給食の完成度、子供の反応、安全衛生面、調理員の取組み姿勢等）

A large, empty rounded rectangular box for writing answers to question 3.



## 福岡市小学校給食の民間委託の実施状況について

(24.9.26：第1回検証委員会)

### 1 試食会の実施状況

試行校6校において、民間事業者が実際に給食室の設備を使用して、ある程度の食数を調理する練習や確認作業を行うとともに、保護者の方などに試食してもらうことで学校給食への理解を深めることを目的に試食会を実施した。

試食会の際に実施したアンケート集計は下記のとおり。

アンケート集計 (6校集計)

回 答	問1：給食の出来上がり 具合はどうでしたか？		問2：給食の味付けはど うでしたか？	
	とても良かった：1	82	21.7%	77
2	159	42.1%	128	33.9%
3	110	29.1%	138	36.5%
4	27	7.1%	35	9.3%
とても悪かった：5	0	0.0%	0	0.0%
合 計	378		378	

### 2 調理員の配置状況

調理員の配置状況については、食数に応じて下記のとおり常勤社員とパートの組み合わせにより配置しており、直営の配置基準を下回る学校はなくおおむね1人～2人の増員となっている。

また、スタッフが慣れるまでの当分の間、1人～2人追加して配置している学校もある。(スーパーバイザー、指導者としての役割を持たせている。)

	学校名	現在の福岡市の配置基準				民間委託後		
		予定食数	正規	非常勤	計	常勤社員	パート	計
一富士	※姪浜小	1011	3人	4人	7人	3人	6人	9人
	西花畑小	610	2人	3人	5人	2人	4人	6人
	飯倉中央小	317	2人	2人	4人	2人	2人	4人
中村学園	※鳥飼小	785	3人	3人	6人	3人	5人	8人
	香椎下原小	665	2人	3人	5人	3人	4人	7人
	※板付北小	408	2人	2人	4人	2人	3人	5人
	合計		14人	17人	31人	15人	24人	39人

※1学期までは欠員校として正規▲1人を非常勤2人で配置していた。

### 3 委託開始からの実施状況

#### (1) 試行校からのヒアリング

委託開始から約1週間経過時に試行校6校の校長及び栄養教諭から実施状況についてヒアリングを行った。主なコメントは下記のとおり。

- ・指導者を+2名配置しており大きな問題なく実施できている。
- ・福岡市の非常勤調理経験者がいる関係で未経験者の指導が徹底してできている。
- ・少しずつ改善しているが、スタッフが慣れておらず細かい事まで指示する必要がある。
- ・教職員の評価は、「味のばらつき」「味が薄い」等のマイナス評価も一部はあるが、給食時間の遅れは発生しておらず、大きな支障はでていない。また、調理員の取組み姿勢等についてはプラス評価もあり、慣れてくれば問題ないのでは。
- ・衛生管理は徹底できている。
- ・栄養教諭と業務責任者の打ち合わせ時間の確保が難しい。

#### (2) 教職員へのアンケート

委託開始から約2週間経過時に試行校6校の教職員を対象にアンケートを実施した。集計は下記のとおり。

##### アンケート集計（6校集計）

回 答	問1：給食の出来上がり具合はどうですか？		問2：給食の味付けはどうですか？		問3：温かいものは温かく提供されていますか？	
とても悪かった：1	0	0.0%	3	2.1%	0	0.0%
2	23	16.0%	25	17.4%	5	3.5%
3	76	52.8%	80	55.6%	79	55.6%
とても良かった：4	45	31.3%	36	25.0%	58	40.8%
合 計	144		144		※ 142	

※問3については未回答が2人いたため合計数が合わない。

回 答	問4：総合的に判断すると1学期までと比べてどう思われますか？	
とても悪くなった：1	2	1.4%
2	27	18.8%
変わらない：3	85	59.0%
4	28	19.4%
とても良くなった：5	2	1.4%
合 計	144	



#### 問5 その他気づいた点があれば具体的に記入してください。(主なコメント)

- ・ 1学期と比べて総合的に変わらないと思います。おかずによって味が少し薄かったり濃かったりは感じました。子どもたちからは特に何もありません。1学期同様おいしく食べています。
- ・ 味なども、大きな変化はないように今のところは感じています。
- ・ 運動会ということもあると思うが前より食べていない。(味の問題ではない気もします・・・)
- ・ 少しあっさりした味付けになったように感じる。
- ・ 給食の味付けは、以前の味に慣れているのでおいしくなったものもあるけれど、味が違い違和感があるものもある。
- ・ 調理の仕方はレシピどおりなのだろうが、味付けなど今までよりおいしくない。
- ・ 児童も「おいしい!」と言って食べています。
- ・ 「安全」と「おいしく喜んで食べる」は両方大事ですが、「安全」に重点が置かれすぎているように感じます。
- ・ 全体的に味が薄くなったように感じます。
- ・ 全体的に水っぽく油っぽくなった。
- ・ 調理員が慣れるまで「給食が味が落ちた」という評価は続くのではないかと思う。
- ・ 懇談会で「子どもが『給食がおいしくなった』と言っていた」とおっしゃる方がいらっしやいました。
- ・ はじめ2～3日は味が薄いと感ずることもあったが、味付け、固さ等とても良くなった。
- ・ 最初の数日～1週間は味のムラ等があったが、半月たった今以前と変わらなくなってきた。
- ・ いつも気持ちよくご挨拶をしてくださりありがとうございます。
- ・ いつも配膳室に立っていただいてありがたいです。
- ・ 調理員の取組みについてはとても良いと思います。まだ、慣れていない所があるが時間をかけてしっかりやっけていけると思っています。
- ・ 調理員さんもいつも笑顔で対応していただき今まで同様親しみが持て良いです。
- ・ 子どもたちとの交流も含め、以前の先生方と同じように関わってくださって良いと思います。
- ・ 職員室で顔を合わせる回数が減り、少し遠い存在になった感じがする。働いていらっしやる姿を見かける回数も減った気がする。(給食室の中にいらっしやるのはわかるのですが、給食室以外で)
- ・ 1学期の時も2学期になってからも調理員の方々の取組み姿勢はどちらも変わらず努力されていることを感じます。
- ・ 栄養教諭の先生が良く指導して下さっています。ですが教室にはいることが減ってしまっています。本校では経験者が1人のみのようなので早く慣れていただきたいと思っています。