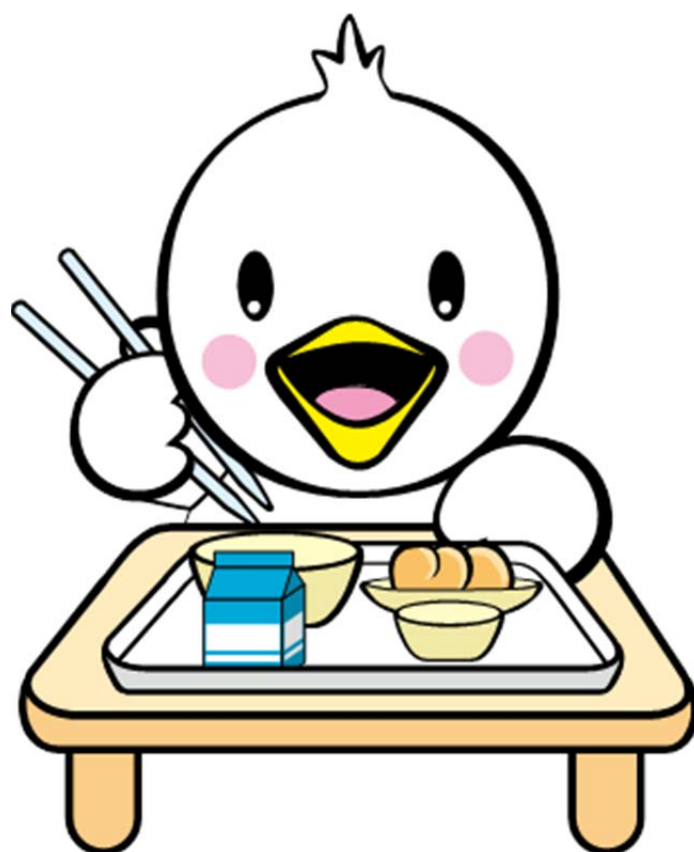


第4回検証委員会用 素案（250228）

福岡市小学校給食調理等業務委託試行

# 検証結果中間報告書



福岡市小学校給食調理等業務委託試行検証委員会

（平成 25 年 3 月）

## はじめに

福岡市の小学校給食は、各学校の給食室で調理を行う自校調理方式によって、衛生管理、安全管理を徹底しながら、1日約8万食、年間190日提供されている。

福岡市は、社会状況の変化の中、様々な分野で「最小の経費で最大の効果を発揮する」「民間が担うことができるものは民間にゆだねる」という考え方に立ち、指定管理者の導入や民間委託化の推進などにより、市民サービスの向上と効率的な市役所運営を目指している。

そのような中、小学校給食についても、安全・安心でおいしい給食を安定的に提供しながら、より効率的に運用していくため、給食を実施する上で必要となる業務のうち、調理や食器の洗浄、施設の清掃等の一部の業務について、平成24年9月から民間委託が試行されている。

検証委員会は、試行の開始にともない設置され、民間委託によってもこれまでどおり安全・安心でおいしい給食が提供できているか確認するため、委託試行校における給食実施状況をもとに、現場確認、試食会、アンケート調査など様々な角度から検証を進めており、平成25年8月を目途にその結果を報告する予定としている。

本報告書は、これまでの調査・検証結果を中間報告として取りまとめたものである。

## 目次

1 検証の概要	P 1
2 検証の視点・方法	
(1) 検証の視点・方法	P 2
(2) 検証スケジュール	P 4
3 検証の実施状況	
(1) 衛生管理	P 5
(2) 業務実施体制	P11
(3) 給食提供	P11
(4) 教育活動との連携	P16
(5) 経費比較	P17
(6) 業者比較	P18
4 評価	P19

## 資料

○小学校給食調理業務委託試行にかかわる栄養教諭の検証について	P22
○学校給食施設点検票（食品衛生関係者（保健所）による衛生検査）	P24
○福岡市学校給食定期衛生検査点検票 （栄養教諭等・調理業務員による衛生検査）	P30
○児童へのアンケート結果	P35
○福岡市小学校給食調理等業務委託試行検証委員会 設置要綱・名簿	P37
○「福岡市小学校給食調理等業務委託」にかかるプロポーザル業者選定結果 について	P39



## 1 検証の概要

- (1) 小学校給食調理等業務の民間委託の試行内容を検証するため、平成 24 年 9 月に、学識経験者、校長代表、栄養教諭代表、保護者代表などで構成する「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」という。）」を設置した。
- (2) 検証は、以下の試行校 6 校における給食実施状況をもとに行った。  
大規模校（701 食～1,100 食）：鳥飼小学校（城南区）、姪浜小学校（西区）  
中規模校（501 食～ 700 食）：香椎下原小学校（東区）、西花畑小学校（南区）  
小規模校（301 食～ 500 食）：板付北小学校（博多区）、飯倉中央小学校（早良区）
- (3) 検証委員会は、委託試行校において各 1 回開催することとし、会議とともに、委員による調理作業・給食状況等の確認や試食を行った。

### 【検証委員会開催状況】

	開催日	開催場所	議題
第 1 回	H24. 9.26	西花畑小学校	・委員長・副委員長選出 ・検証の進め方について ・西花畑小学校における給食実施状況について
第 2 回	H24.11.20	鳥飼小学校	・検証の進め方について ・中間報告について ・検証作業の実施状況について ・鳥飼小学校における給食実施状況について
第 3 回	H25. 2. 5	姪浜小学校	・中間報告書について ・姪浜小学校における給食実施状況について
第 4 回	H25. 2.28	香椎下原小学校	・中間報告書について ・香椎下原小学校における給食実施状況について
第 5 回			
第 6 回			

※第 5 回及び 6 回については、平成 25 年 5 月及び 7 月頃に、飯倉中央小学校及び板付北小学校において開催する予定。

### 〈参考：業者選定について〉

保護者、学校長等の代表からなる「福岡市小学校給食調理等業務委託業者選定委員会」が設置され、プロポーザルにより他都市において学校給食受託の実績がある業者の中から 2 社選定された。

○姪浜小、西花畑小、飯倉中央小：一富士フードサービス株式会社（本社：大阪市）

○鳥飼小、香椎下原小、板付北小：学校法人 中村学園 中村学園事業部

（本部：福岡市博多区）

## 2 検証の視点・方法

### (1) 検証の視点・方法

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により収集した。

検証の視点	検証方法
<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・消毒等がきちんとなされているか。）</li> <li>• 食材料の検収・取扱い・保管等は適切に行われているか。</li> <li>• ドライ運用は適切か。</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> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○栄養教諭等による日常業務評価</li> <li>○検証委員による調理作業等の確認</li> <li>○食品衛生関係者(保健所)による衛生検査</li> <li>○栄養教諭等・調理業務員による衛生検査</li> <li>○教育委員会による衛生管理状況の確認</li> </ul>
<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>• 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>• 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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○栄養教諭等による日常業務評価</li> </ul>

検証の視点	検証方法
<p>(3)給食提供</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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。）</li> <li>• おいしさ（味，火加減，食材の崩れ等）</li> <li>• アレルギー対応は適切に対応されているか。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○栄養教諭等による日常業務評価</li> <li>○検証委員会による試行校の視察・試食</li> <li>○教職員へのアンケート</li> <li>○栄養教諭等による日常業務評価</li> <li>○検証委員による試食</li> <li>○教職員へのアンケート</li> <li>○保護者による試食・アンケート調査</li> <li>○栄養教諭等による日常業務評価</li> </ul>
<p>(4)教育活動との連携</p> <p>(ア)学校運営面</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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。</li> <li>• 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。</li> <li>• 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。</li> </ul> <p>(イ)事務処理等</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 事務処理の増減はどうか。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○試行校校長による評価</li> <li>○教職員へのアンケート</li> </ul>
<p>(5)経費比較</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 区域による違いがあるか。</li> <li>• 規模による違いがあるか。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○教育委員会による比較</li> </ul>
<p>(6)業者比較</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 業者による違いがあるか。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○上記(1)～(5)を踏まえ教育委員会により分析</li> </ul>

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

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て実施)

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(保健所)による衛生検査(学期に1回実施)

教育委員会による日常業務評価



### 3 検証の実施状況

#### (1) 衛生管理

##### ① 栄養教諭等による日常業務評価

栄養教諭等による日常業務の中での評価においては、特に学校給食の経験がない従事者について、衛生管理の徹底が浸透していない部分の一部見られたが、学校給食法に定める「学校給食衛生管理基準」に基づき、概ね適正・良好な衛生状態で業務が履行されていることが認められた。

不適とされた項目については、栄養教諭等が確認した際に、その都度、業者へ改善を指示している。

#### 【評価結果：「×」がついた項目】

番号	点検項目	該当校	「×」の理由	改善状況
2	髪の毛が出ていないか。	姪浜	作業中に帽子から髪の毛が出ることもある。	違う形状の帽子へ変更した。
3	爪の処理、マニキュア、腕時計、アクセサリはしていないか。	鳥飼	各自の健康チェックの結果については本人が記録していたが、ミーティングで確認していなかった。	毎日のミーティング時に項目毎のチェックを行うようにした。
9	使い捨て手袋の活用がきちんとできているか。	板付北	作業が立て込んだ時に目的に合った使用ができないことがある。	ミーティング時に再確認し意識付けをした。
16	機械器具の清掃、消毒がきちんとできているか。	西花畑、 板付北	西花畑は裁断機の上部にほこりが見られた。板付北はシンクに洗剤の溶け残りが見られた。	ミーティング時に再確認し意識付けをした。
18	機械器具の使用前後のチェックが行われているか。	香椎下原	野菜裁断機の使用前チェックが行われていないことがあった。	ミーティング時に再確認し意識付けをした。
19	食器・食缶の洗浄はきちんとできているか、洗い残しはないかまた乾燥状態はよいか	香椎下原	食缶が完全に乾燥されていないことがあった。	食缶保管庫への収納量を減らした。
25	当日使用食材の確認が前日までにできているか。	香椎下原	調味料の確認ができていないことがあった。	ミーティング時に再確認し意識付けをした。

(点検項目については 22 ページ「小学校給食調理業務委託試行にかかわる栄養教諭の検証について」表中の点検項目番号 1～28 を参照)

②検証委員による調理作業等の確認

検証委員による調理作業や配膳室での児童への受け渡し状況の確認においては、使い捨て手袋の使用方法など一部において、全従事者に衛生管理の徹底が浸透していない部分が見られたが、「学校給食衛生管理基準」に基づき、概ね適正・良好な衛生状態で調理作業が実施されていることが認められた。

③食品衛生関係者（保健所）による衛生検査

保健所による学校給食施設検査（各学期に1回）においては、特に大きな問題は認められなかった。

食材保管用冷蔵庫の容量不足や調理室の高温多湿（夏場）など施設・設備面や、一部の食材が早朝搬入のため立ち合いができていないなどについて若干の指摘があったが、委託前においても指摘されていたものであり、業者の責めに帰すものではなかった。

【検査結果：「×」「△」がついた項目】

※該当校欄のカッコ書きは「△」該当校

番号	点検項目	該当校	「×」「△」の理由	改善状況	
調理 工程	1	食材搬入時に品質チェックをし、その結果（搬入時刻や品温含む）を記録しているか。	(6校)	福岡市は学校数が多いため、一部の食材が早朝の搬入になり、立ち合いできていない。	—
	2	食材別に適正な保管温度・保管日数（時間）を決め守っているか、記録がとられているか。	(西花畑)	冷蔵庫の容量不足（野菜等一部食材料を常温保存）	—
	3	卵（殻付き卵及び液卵）は冷蔵保存しているか。	(6校)	冷蔵庫の容量不足（夏季は卵の使用はない）	—
	14	食材の保管温度及び保管時間（下処理前と後）は適切か、作業環境温度は適切か。	6校	高温多湿（夏場）	—
	38	作業環境は清潔か、作業環境温度は適切か。	6校	高温多湿（夏場）	—
	39	盛り付け後の保管温度は適切か。	(西花畑)	常温保管の場合、提供までの時間を短くするとともに、保管温度管理に留意。	提供までの時間を考慮した調理工程作成を再確認した。

番号	点検項目	該当校	「×」「△」の理由	改善状況	
施設・設備	1	鼠昆（ねずみ・昆虫）の駆除は半年以内に実施しているか、鼠昆の侵入防止設備に不備はないか。	(飯倉中央)	網戸が破れている。	補修した。
	2	汚染作業区域と非汚染作業区域が区別（ゾーニング）されているか。	(西花畑)	物理的にゾーニングを行うことは難しいため食品搬出前の洗浄作業は排水の飛散に注意する等運用面で工夫すること。	調理中に洗浄作業がある場合は可動式シンクを汚染がない位置に移動することとした。
	3	各作業区域の入り口手前に手洗い設備、履き物の殺菌設備（履き物の交換が困難な場合に限る）を設置されているか。	(6校)	下処理室の手洗いが小さい。鳥飼は原材料保管室と調理室の移動時の履き物の消毒が必要。	鳥飼は履き物の消毒槽を設置した。
	4	施設は十分な換気を行い、高温多湿をさけること。	6校	高温多湿（夏場）	—
	8	施設の清掃及び調理場内における器具・容器等の洗浄・殺菌は、全ての食品が調理場内から完全に搬出された後に実施しているか。	(西花畑)	一部、食品搬出前に洗浄作業を実施。	調理中に洗浄作業がある場合は可動式シンクを汚染がない位置に移動することとした。
	9	手洗い設備（石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、消毒液）に不備はないか。	6校	下処理室の手洗いが小さく、使用に不便。	—

(点検項目については 24～29 ページ「学校給食施設点検票」を参照)

④栄養教諭等・調理業務員による衛生検査

栄養教諭等・調理業務員による衛生検査においては、全 117 項目中 20 項目が不適とされたが、そのうち 15 項目については、施設や設備の不備が主な原因で、委託前においても指摘されており、業者の責めに帰すものではなかった。

また、不適とされた項目について、業者で対応できるものについては改善されている。

【検査結果：「×」がついた項目】 ※番号を塗りつぶした項目は施設・設備に原因があるもの  
※該当校の欄で囲み線の学校は改善済み又は改善中

番号	点検項目	該当校	「×」の理由	改善状況
17	調理室の温度と湿度が適切に保たれているか。	6校	高温多湿（夏場）	—
21	食器具、容器や調理用器具は、でん粉及び脂肪等が残留しないよう、確実に洗浄されているか。	6校	でんぷんについては6校、タンパク質については鳥飼で簡易検査の陽性反応があった。 残留物質は委託開始前も含めて今までのものが蓄積している可能性もある。	せっけんによる食器洗浄方法について、衛生検査時に調理業務員からアドバイスをもらい、洗浄方法を確認した。
25	給水栓は、肘等で操作できる構造となっているか。	西花畑	蛇口がレバーになっていない。	構造上レバーに変更できず改修が必要。
29	シンクの排水口は飛散しない構造か。	板付北	排水口の位置が排水溝の真上にない。	排水口の位置変更を検討中。
31	冷凍庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。	鳥飼	パン粉くずがあった。	冷凍庫、冷蔵庫内の清掃を毎日行うようにした。
32	食品の保管室の内部は常に清潔で整頓されており、温度、湿度は適正に管理されているか。	6校	高温多湿（夏場）	—
46	防そ、防虫の設備は設けられているか。破損はないか。	飯倉中央	調理室の網戸の破れ	補修した。
49	床に破損箇所はないか。	飯倉中央		補修した。

番号	点検項目	該当校	「×」の理由	改善状況
50	清掃用具は整理整頓され、保管の状況は良いか。	姪浜、 鳥飼	姪浜は下処理室用の清掃用具庫を設置するスペースがない。鳥飼はほうきを用具庫にしまい忘れていた。	鳥飼はミーティングで整理整頓の徹底を再確認した。
55	食品は検収の際に専用の容器に移し替え、衛生的に保管しているか。	6校	食肉類等生鮮食品や卵について専用の容器がない。	卵以外は専用容器を用意した。卵は納品された段ボール箱をビニール袋で覆うなどして相互汚染防止策をとることとした。
56	検収の際には、食品が直接床面に接触しないよう床面から60cm以上の高さで取り扱っているか。	姪浜、 飯倉中央、 香椎下原、 板付北	検収用台車を置くスペースがない。	—
57	「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、保管されているか。	6校	卵（保存スペースがない、夏季は卵の使用はない）	—
71	和えもの、サラダ等は、加熱調理後速やかに冷却しているか。 水冷する場合は、遊離残留塩素が0.1mg/l以上であることを確認済みの水を使用しているか。	姪浜、 飯倉中央、 香椎下原、 板付北	冷却機がないため水冷を行っているが、動物性食品については水冷ができず、常温で冷却しており、速やかには冷却できていない。(6~9月に動物性食品の使用はない)	ざるに広げ何度も混ぜるなど、より速やかな冷却方法を試行中。
72	和えもの、サラダ等は、調理後適切な温度管理を行っているか。	姪浜、 香椎下原、 板付北	専用の保管庫がない	—

番号	点検項目	該当校	「×」の理由	改善状況
79	下処理後・加熱後冷却する必要がある食品と原材料の相互汚染がないよう適切に区分して冷蔵庫を使用しているか。	姪浜	冷蔵庫の容量が足りず、冷却ができない。	—
85	冷蔵保管・冷凍保管する必要がある食品が常温放置されていないか。	6校	卵の専用保管庫がなく常温保存となっている。(夏季は卵の使用はない)	—
86	加熱処理後冷却する必要がある食品は、適切な温度管理を行い、加熱終了時、冷却開始時、冷却終了時の温度と時間が、記録・保存されているか。	飯倉中央	時間の確認・記録がなかった。	時間の確認・記録漏れがないようミーティングで再確認した。
91	残滓入れはふた付きか。	飯倉中央、 板付北		ふた付の残滓入れを用意した。
99	調理員は、髪の毛等が食品に付着しないよう衣服等を清潔に保っているか。	姪浜	一部従事者について帽子から髪の毛が出ていることがある。	形状の違う帽子へ変更した。
101	調理衣や調理用履物を着用したままトイレに入っていないか。	飯倉中央		着用したままトイレに入らないようミーティングで再確認した。

(点検項目については 30～34 ページ「福岡市学校給食定期衛生検査点検票」を参照)

#### ⑤教育委員会による衛生管理状況の確認

##### 1)食品検査

平成 24 年 11 月に、給食で提供する「だいこんサラダ」の細菌検査（生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌）を実施し、6 校ともに問題ないことが認められた。

##### 2)フードスタンプ検査（注1）

平成 24 年 11 月から 12 月にかけて、フードスタンプ培地による大腸菌・大腸菌群検査を実施し、6 校ともに問題ないことが認められた。

（注1）フードスタンプ検査：食品、調理器具、給食施設・設備などの検査対象に培地面を押し付けて菌を培養し、汚染の有無を検査する。今回は、食材、従事者の手指、エプロン、調理台、食器保管庫や冷蔵庫の取っ手、蛇口など各校5か所ずつを任意で選び検査した。

(2) 業務実施体制

①人員配置状況

従事者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、直営の配置基準を下回る学校はなく、1人～3人の増員となっている。

なお、従事者の定着状況については、平成25年2月末現在、常勤社員1人、パート社員2人が、家庭の事情等により入れ替わっている。

また、従事者の病休など緊急時には、速やかに代替要員が配置され、給食実施に支障をきたさない対応がとられている。

(平成25年1月末現在)

業者名	学校名	予定食数	現在の福岡市の配置基準			民間委託後		
			正規	非常勤	計	常勤社員	パート	計
一富士フードサービス	※姪浜小	1011	3人	4人	7人	3人	7人	10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
6校合計			14人	17人	31人	15人	25人	40人

※平成24年度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。

②栄養教諭等による日常業務評価

栄養教諭等による日常業務の中での評価においては、不適とされた項目はなく、休暇時の代替体制など適正・良好な業務実施体制により業務が履行されていることが認められた。(点検項目については23ページ「小学校給食調理業務委託試行にかかわる栄養教諭の検証について」表中の点検項目番号29～39を参照)

(3) 給食提供

①栄養教諭等による日常業務評価

栄養教諭等による日常業務の中での評価においては、献立表や配膳表どおりに調理し、指定時間に配食され、食物アレルギー等の対応についても学校長の指示に従い確実に個別配食できており、仕様書に従い適正に業務が履行されていることが認められた。

不適とされた項目については、栄養教諭等が確認した際に、その都度、業者へ改善を指示している。

【評価結果：「×」がついた項目】

番号	点検項目	該当校	「×」の理由	改善状況
アレルギー対応	53	香椎下原	全学年の配食量が同じことがあった。	ミーティングで確認した。
	55	飯倉中央, 香椎下原	手渡しで提供できていない。(1学期同様, 給食室のカウンターに名前カードを添えたアレルギー除去食を置き, 児童本人が取りに来る。一定時刻を過ぎてもカウンターに残っている場合は調理員が教室へ持って行く。)	児童が取りに来る時は, 必ず1名が立ち合い, 名前を確認することとした。

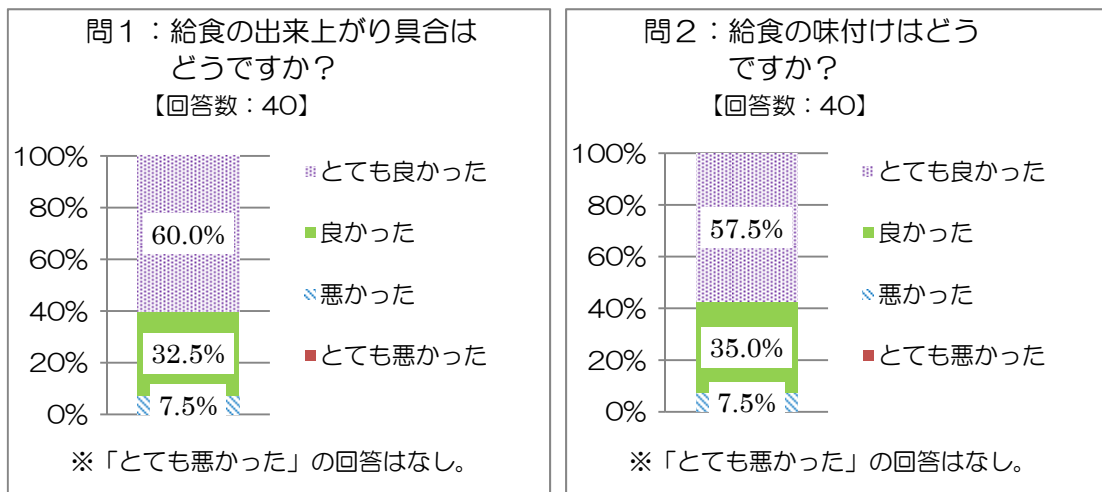
(点検項目については 23 ページ「小学校給食調理業務委託試行にかかわる栄養教諭の検証について」表中の点検項目番号 40～56 を参照)

②検証委員による試食

検証委員による試食に際しアンケートを実施した。給食の出来上がりや味付けについて約 93%が良かった, とても良かったと回答した。

【集計結果 (3 校分)】

最終版では 4 校分集計



※回答数は検証委員ののべ人数

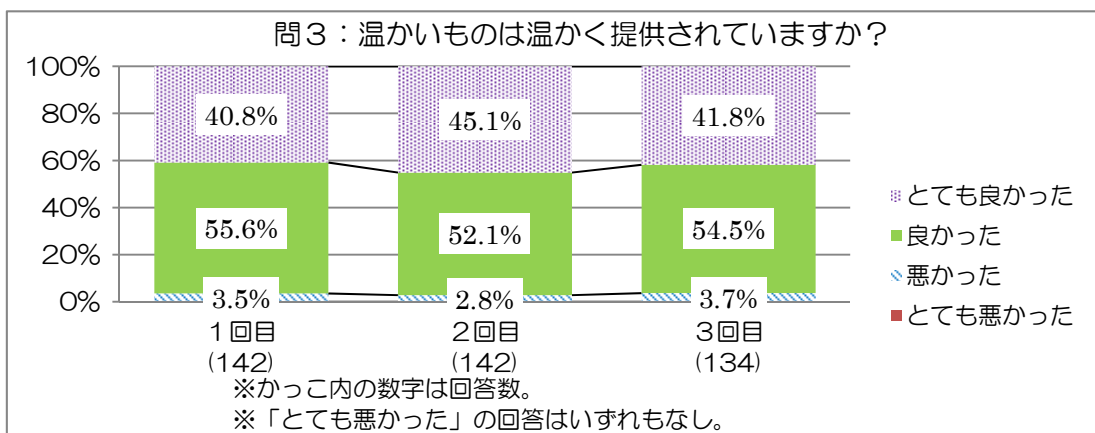
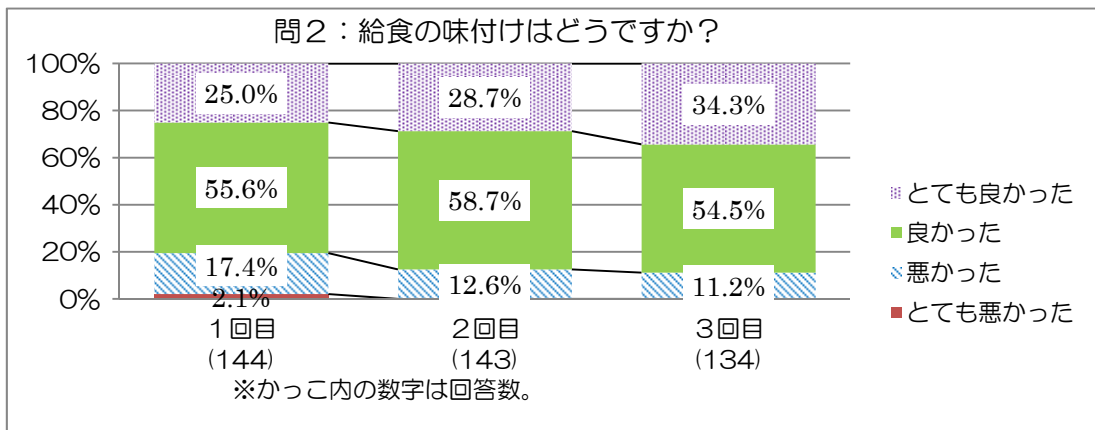
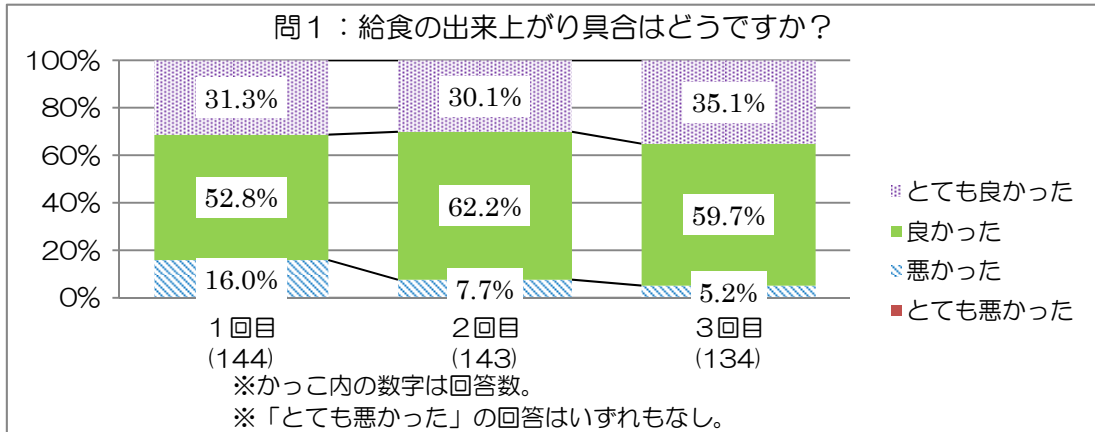


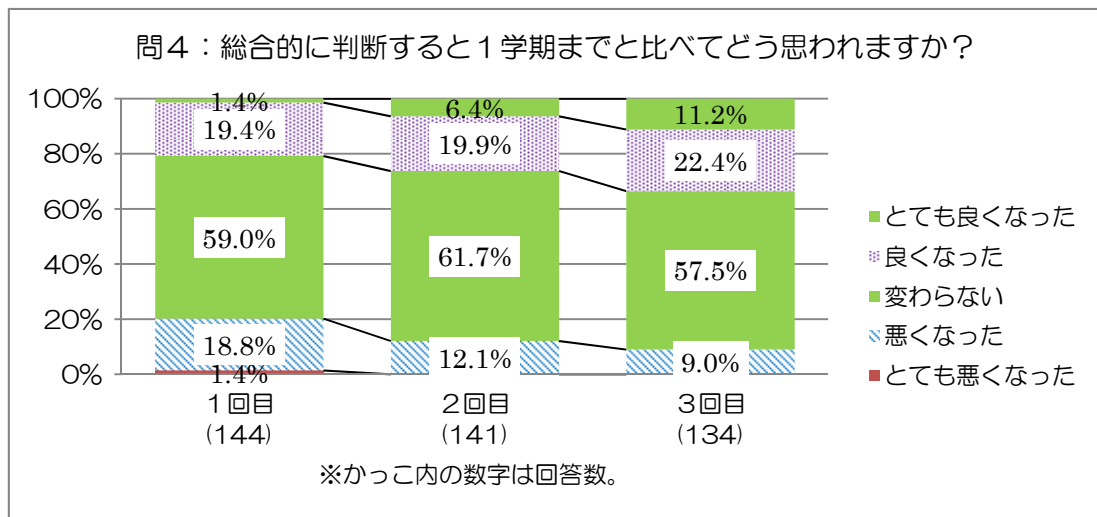
### ③教職員へのアンケート

平成24年9月、11月、及び25年1月の計3回実施した。給食の出来上がりや味付けなどについては約90%が良かった、とても良かったと回答し、総合的な判断についても約33%が良くなった、約58%が変わらないと回答した。

また、回を追うごとに、良かったという回答の割合が増え、悪かったという回答が減る傾向にある。

#### 【アンケート集計結果（6校分）】





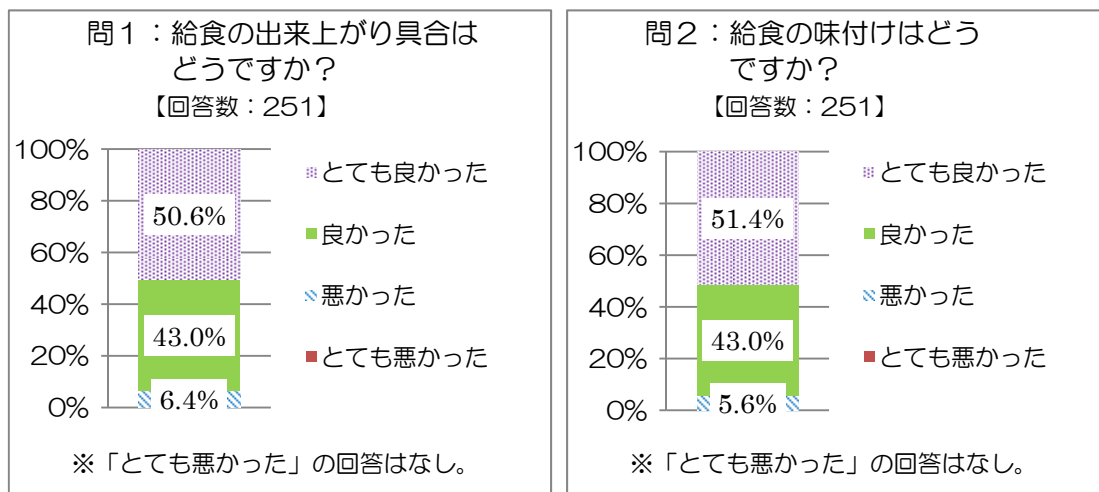
問5 その他気づいた点があれば具体的に記入してください。(主なコメント)

- 1学期と変わらずおいしくいただいています。
- 1学期に比べてやっと「味が落ち着いてきた」と感じてきた。
- 初物に弱いようである。
- 9月よりずいぶん手際も良くスムーズになってきていると感じます。
- おいしいメニューの時もあれば、？と思うときもあった。
- 味付けにムラがあるように思う。たとえば塩辛いとか薄いとかがある。
- 食材の切り方に均等性がないときがある。
- 型抜き野菜ありがとうございました。子ども達とても喜んでいました。
- 時々食器の数が足りないことがあったり、クラスを間違えて入れてあったりすることがあった。
- いつも配膳時、返却時に調理員の方が立って下さりふれあいが出来て良いなと思っています、ありがとうございます。
- 除去食等よく気がつかれ笑顔で運んでくださり助かっています。
- 子ども達の所へも出てきていただいてお顔を見せていただいているので、そこも以前と変わらずいいなと感じています。
- 給食室前で挨拶をしたとき(食器返却時)に、給食の先生が返事声をかけてくださるので子ども達が嬉しそうにしていました。

#### ④保護者による試食・アンケート調査

既存の給食試食会やPTA役員会開催時などで、保護者等へ試食・アンケートに協力してもらった。給食の出来上がりや味付けについて約94%が良かった、とても良かったと回答した。

【アンケート集計結果（6校分）】



#### 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。（主なコメント）

- ・全体的にバランス良くおいしくいただきました。
- ・和え物は薄味で体にととても良いと思った。
- ・麺類の給食の時はいつもつぎ方にムラがあると聞きました。（麺ばかりの人、具ばかりの人・・・）つぎやすい工夫があると良いと思います。
- ・子どもにはとても食べやすい具材の大きさだと思いました。
- ・濃すぎず薄すぎずちょうどいいと思いました。
- ・衛生面、調理員さんの取組みはとってもすばらしいと思いました。
- ・子どもは毎日給食を楽しみに学校に通っています。
- ・民間委託になって不安な面もありましたが、衛生管理の話を聞いて安心できました。
- ・子どもも学校の給食がおいしいと言っています。
- ・野菜炒めは少し切り方が細かすぎて噛むという点ですと満足感が得られるのかな？と感じました。
- ・月見だんごの砂糖が固まっていた。
- ・味が濃く感じました。（味は好きでした）
- ・調理員さんが変わったことで給食に変化があったとは感じません。
- ・とても丁寧に野菜など洗ってあるのに驚きました。とてもおいしかったので家でもぜひ作ってみようと思います。
- ・落ち着いた状態で作業されていたと思います。味・盛りつけも変わらずおいしかったです。
- ・見た目や味、食感について、前回試食した時より今回の方が良くなった。

#### (4) 教育活動との連携

##### ①学校運営面についての試行校校長による評価

平成 24 年 12 月に、試行校校長へアンケート及びヒアリングを行った。試行校校長の評価においては、学校運営面について、民間委託による大きな問題はないことが認められた。

##### 【アンケート回答とりまとめ結果】

###### 1)児童とのコミュニケーションについて

いずれの学校においても、配膳室での受け渡し時及び食器返却時の声掛けや、給食週間中に各学級に入り児童と交流を行うなど、委託前とほぼ同様に、学校職員の一員としてのコミュニケーションをとることができた。

###### 2)学校行事への業者の協力について

始業式、運動会、給食週間、給食室見学、卒業式（予定）、入学式（予定）など、各学校の状況に合わせて、仕様書に基づいた協力を得ることができ、学校行事や時刻に合わせ調理時間を調整するなど、柔軟な対応をとることができた。

###### 3)その他

栄養教諭の働きにより、スムーズな移行ができた。

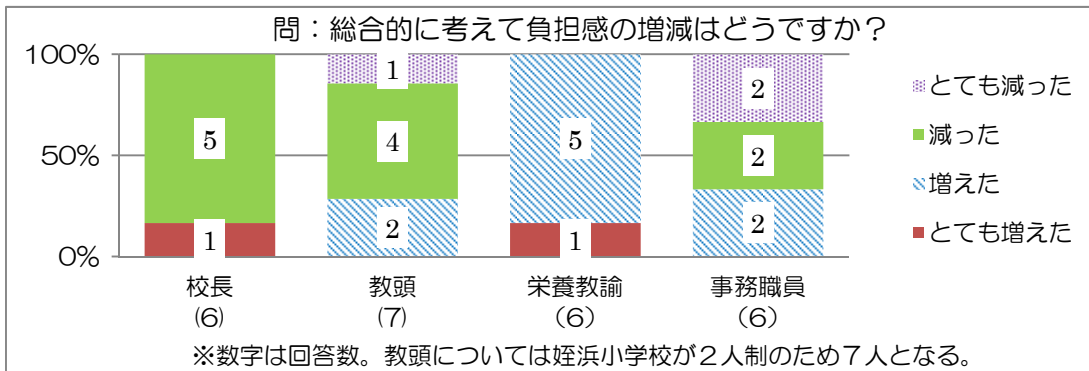
##### ②教職員への事務量に関するアンケート

平成 24 年 12 月に、給食関係事務を担当する教職員を対象に、事務量の増減についてアンケート調査を実施した。事務量の負担感については、栄養教諭は増えているものの、学校長、教頭、事務職員は約 70%～80%が、負担が減ったと回答した。

##### 【集計結果（6校分）】

問：事務量が増えた、または、減ったと感じられるものを記入してください。

	増えたと感じられるもの	減ったと感じられるもの
校長	・ 履行確認関係書類のチェック	・ 人事労務管理
教頭	・ 履行確認関係書類のチェック	・ 人事労務管理 ・ 被服関係
栄養教諭	・ 履行確認関係書類のチェック ・ 備品・消耗品関係（調理器具の修繕・更新） ・ 調理献立打ち合わせの指示書 ・ 物資関係（発注・交換等の連絡、月末処理など）	・ 作業動線図作成
事務職員	・ 物品購入関係（調理器具）	・ 給与・旅費関係 ・ 被服関係



(5) 経費比較

①委託試行前後の経費比較

本市の直接人件費 (A) と今回のプロポーザル結果の平成 25 年度の年間委託料 (B) を比較すると、6 校合計で約 24,068 千円、1 校あたり約 400 万円の削減効果が見込まれる。

[単位：千円]

業者名	学校名	予定食数	配置人員 (直営→民間)		直営人件費 (A)	年間委託料 (B)	差額 (A)-(B)
			常勤 正規	非常勤 パート			
一富士フーズサービス	姪浜小	1,011	3→3	4→7	22,726	19,559	3,167
	西花畑小	610	2→2	3→4	15,489	12,928	2,561
	飯倉中央小	317	2→2	2→2	14,474	10,185	4,289
	計				52,689	42,672	10,017
中村学園	鳥飼小	785	3→3	3→5	21,711	14,394	7,317
	香椎下原小	665	2→3	3→4	15,489	13,155	2,334
	板付北小	408	2→2	2→3	14,474	10,073	4,401
	計				51,674	37,623	14,051
6 校合計					104,363	80,295	24,068

※平成 24 年度は年度中途の契約のため、平成 25 年度の年間委託料と比較した。

※直営人件費は、調理業務員、非常勤調理業務員の平成 22 年平均給与費（事業主負担分を含む）をそれぞれ 6,222 千円、1,015 千円として算出した。

※端数処理のため計が合わない箇所がある。

## ②区域による比較

今回のプロポーザル結果においては、学校の立地区域による差は認められなかった。

また、業者へのヒアリングにおいても、福岡市は交通の利便性に優れており、人材の確保もある程度見込めることから、区域による差は考慮していないとのことであった。

## ③規模による比較

今回のプロポーザル結果においては、削減効果は学校規模に比例しておらず、配置人員の状況により削減額に差が生じている。

## (6) 業者比較

上記(1)から(4)において、衛生管理、業務実施体制、給食提供、教育活動との連携について検証を行ったが、業者間による違いは特に認められなかった。

衛生管理、業務実施体制、給食提供、教育活動との連携については、業者間ではなく各学校の状況に応じたやり方の違いが見られたものの、仕様書及び「学校給食衛生管理基準」や、栄養教諭等の指示に基づき、概ね適正に業務が履行されていることが認められた。

また、上記(5)経費比較については、今回のプロポーザル結果における経費見積りで比較した場合、一富士フードサービスの見積金額を100とすると、中村学園は94.5であった。

(プロポーザル結果については39~40ページ「福岡市小学校給食調理等業務委託」にかかるプロポーザル業者選定結果についての「5 採点結果(1)区分1」を参照)

## 4 評価

検証委員会における試行校の給食実施状況の報告や意見交換、試行校における調理作業や子ども達の給食状況の確認などを踏まえた各委員の評価について、以下のとおり検証の視点ごとにまとめた。

### (1) 衛生管理

#### ①従事者の衛生管理について

- ・清潔な服装が徹底されており、作業区分毎に、エプロン、靴の使い分けや、マスクの着用など高く評価できる。
- ・取り替えたエプロンを用途別に保管できていないなど、衛生管理が徹底できていない部分が見られた。
- ・衛生管理が不十分なものについては、栄養教諭等から責任者を通した指示に基づき、速やかに改善が図られている。

#### ②調理作業における衛生管理について

- ・検証委員による調理作業等の確認においては、ドライ運用が図られ、非清潔作業、清潔作業、釜調理、配缶と人が交差することなく動くことができおり、切裁前の包丁を確認する工程が徹底されているなど、衛生・安全に配慮した作業が行われていると感じた。
- ・保健所の検査、細菌検査、栄養教諭等、調理業務員の検査結果においては、使い捨て手袋の使用方法、作業中の手洗いが不十分、ペン食器へのでんぷん・脂肪の残留など、一部において衛生管理が徹底できていない部分が見られたが、学校給食法に定める「学校給食衛生管理基準」に基づき、概ね適正・良好な衛生状態で業務が履行されていると感じた。
- ・指摘された項目については、栄養教諭等から責任者を通した指示に基づき、速やかに改善が図られている。

#### ③施設整備等の衛生管理について

- ・給食施設、調理器具の清掃・消毒が徹底され、給食室内は清潔に保たれていると思った。

#### ④食材料の検収・取扱い・保管等について

- ・食材保管用冷蔵庫の容量不足や調理室の高温多湿（夏場）など施設・設備の不備が原因で不適とされる項目が認められたが、委託前においても指摘されていた項目であり、今後、市全体の課題として研究していく必要があると思われる。

#### ⑤その他

- ・日常的な管理や改善が行われ、問題なければ十分だと思う。
- ・衛生管理について業者と共通認識を持つため、市の調理業務員と同じ研修（夏季休暇中の研修など）を受ける体制をつくることも必要と感じた。

## (2) 業務実施体制

- 市の定数より配置数が多いことで、作業の役割分担がより明確になっている。
- 教職員と同様に、同じ校区内に居住している者の配置は控える配慮が必要ではないかと感じた。
- 学校給食経験者に責任感があり、調理技術面においても全体の流れが把握できており、経験が少ない人がいても、時間までにおいしい給食を作ることができている。
- 調理時間が短いと思った。ゆとりを持った丁寧な調理をお願いしたい。
- 給食の完成度については、期間、時間、経験が必要となる。1年に数回しか登場しない献立も多い。調理経験の短い職員ばかりでは難しい。
- 従事者が数人入れ替わっているようだ。調理作業は経験の積み重ねであり、技術向上には時間がかかる。今後の定着や技術向上に不安を感じる。

## (3) 給食提供

### ①給食提供全般について

- 給食時間については、給食の遅配などはなく、児童や学級担任へはほとんど影響ない。
- 毎日の給食の提供は、味見やできあがりの温度確認などを確実に行った後、学級および学年の計量作業を行っているので、適量を配缶できている。
- 計量作業については、だいぶ慣れてきて時間短縮が可能となり、出来上がりの時間も献立により調整できている。

### ②おいしさについて

- 少し薄味のように感じたこともあったが、子ども達には適度な濃さで、実際に教室ではおいしく食べている様子を見ることができた。
- 試食の感想としては、味付け等問題ないと思った。
- 丁寧な切り込み作業が行われており、子ども達の食べやすさを考慮した調理について、栄養教諭と共通理解できていると思った。
- 給食の出来上がりは、アンケート結果等を見ても概ね高評価を受けており、おいしく安全な給食の提供がされていると思う。また、教職員のアンケートは、3学期になって評価が上がった。
- アンケートにおいて、料理ごとの差や、学校差があるのは課題だと感じる。
- ソテーやサラダ等で水気が残っているという報告は試行校に限らず、献立管理委員会（保護者や校長の代表などで構成し、献立を決定する会議）でよくあがっている気がする。

### ③アレルギー対応について

- 細心の注意を払い個別対応を指示どおりに行われており、子どもが取りに来ないときには教室まで持参するようにしているため、安心できる。

### ④その他

- 福岡市は、他都市と比べて設備的に十分とは言えず、揚げ物機など調理機械がなく釜だけで調理するという特殊性をもつことから、他都市での経験が福岡市の調理パターンに対応できるか、今後も検証していく必要があると感じている。



#### (4) 教育活動との連携

- 給食の受け渡し時の従事者の方が、子ども達に笑顔で声をかけている様子が非常に良かったと思う。
- 受け渡し場面や返却時での声かけは、豊かな心を育成する食育の場となり、感謝の気持ちを育むことにつながっている。「学校給食」は、他の教育活動と違い、毎日繰り返される「生きた教材」であることから、この業務の評価は大きいと感じている。
- 子どもとのコミュニケーションを図る場面は、配膳室や給食の返却時で定着しており「給食室の先生」としての存在ができてきている。配膳室で笑顔での声かけは、子どもや担任にとって安心できる。今後は、子どもたちにあいさつを進んでできるように指導していきたい。学校で新年度の給食実施について協議する場で、「〇年〇組です。給食を取りに来ました。」の実施を提案する予定。
- 給食受け渡し時の立ち会いや声かけについては、東京都町田市の事故もあり、アレルギー対応食の確実な受け渡しを更に徹底するためにも評価して良いと思う。
- 給食週間では従事者との交流給食を行い、子どもたちの思いを受け止めることができると思う。
- 給食の遅配などはなく、学校の時制変更などにも快く対応してくれている。
- 委託の開始時期については、学校運営面から考えると、今回の試行のように年度中途ではなく、4月の年度当初が望ましいと感じた。
- 事務量の軽減や予算確保の観点から、調理器具の修繕や更新を含めた委託の方法を検討してはどうかと感じた。

#### (5) 経費比較

- 福岡市の給食施設や設備は、全市的に老朽化が進み、「学校給食衛生管理基準」を満たすことができない要因ともなっているため、民間委託により削減できた予算を、その整備に活用することを検討してはどうかと感じた。

#### (6) 業者比較

- 業者間の違いよりも、業務責任者の考え方や方針に左右される部分が多いと感じた。衛生管理などについて、各学校の状況を踏まえ、業務責任者を通していかに全従事者まで情報や指示を伝達し、徹底させるかが重要であると思う。

#### (7) その他

- 検証委員会で、毎回、試行校の状況報告を受け、栄養教諭の負担やきめ細かい配慮、指導が背景にあって、試行が行われている気がしている。



## おわりに

平成 24 年 9 月に第 1 回検証委員会を開催し、これまで、会議を重ねるとともに委託試行校の現場確認や試食を行い、各種資料をもとに委員で意見を出し合い調査を進め、本日、中間報告書を提出する運びとなった。

福岡市における小学校給食調理業務の民間委託については、平成 24 年 9 月の試行開始から現在までにおいては、安全衛生や配食の遅れに関わる事故、学校運営上の問題などは発生せず、福岡市の定める仕様書のとおり適正に業務が履行されたと認められる。

今後も、現場確認、試食会、アンケート調査など引き続き調査を実施するとともに、今回確認された課題の改善策についても検討し、さらなる検証を進めていく。

平成 25 年 3 月



## 資料

- 小学校給食調理業務委託試行にかかわる栄養教諭の検証について . . . . . P22
- 学校給食施設点検票（食品衛生関係者（保健所）による衛生検査） . . . . . P24
- 福岡市学校給食定期衛生検査点検票 . . . . . P30  
（栄養教諭等・調理業務員による衛生検査）
- 児童へのアンケート結果 . . . . . P35
- 福岡市小学校給食調理等業務委託試行検証委員会 設置要綱・名簿 . . . . . P37
- 「福岡市小学校給食調理等業務委託」にかかるプロポーザル業者選定結果  
について . . . . . P39



小学校給食調理業務委託試行にかかわる栄養教諭の検証について

資料

○:適 ×:不適

	番号	点検項目	備考	検査実施日		
				/	/	/
従事者の衛生管理	1	作業着、靴、帽子、マスクの着用は清潔か	靴は定期的に洗っているか			
	2	髪の毛が出ていないか				
	3	爪の処理、マニキュア、腕時計、アクセサリはしていないか	1人1人確認しているか			
	4	けがをしている人の手袋の着用や作業内容は配慮しているか				
	5	体調が悪い人が従事していないか				
調理作業における衛生管理	6	作業工程表、動線図通り、汚染作業、非汚染作業区域の交錯せず作業が実施されているか	汚染食品は専用の容器を使用しているか			
	7	アルコール消毒は、必要なときに実施されているか				
	8	手洗いは作業ごとにされているか				
	9	使い捨て手袋の活用がきちんとできているか				
	10	エプロンの使い分け・シューズのはきかえがスムーズにできているか				
	11	シューズの消毒槽は毎日替えているか	朝の取り替え			
	12	作業開始前の水洗い・消毒は確実に行われているか	シンク・釜・台車は水洗い、他の所はアルコール(次亜)消毒			
	13	野菜果物の三段階洗浄は丁寧に行われているか				
衛生管理	14	使用水の検査は確実に行われ記録されているか 水冷の時には残留塩素の測定を行い、記録しているか				
	15	冷蔵庫・冷凍庫・牛乳保冷庫の温度確認は行っているか				
	16	機械器具の清掃、消毒がきちんとできているか				
施設設備等の衛生管理	17	ダムウェーター、床、リフト、排水溝、グリストラップの衛生に気をつけているか				
	18	機械器具の使用前後のチェックが行われているか	刃こぼれやねじなどの部分確認			
	19	食器・食缶の洗浄はきちんとできているか、洗い残しはないかまた乾燥状態はよいか				
食材料の検収保管	20	食材の検収は目視を行い、保管(段ボールは入れていないか)がきちんとできているか	保存温度は適切か			
	21	保存食の原材料の採取は確実にしているか				
	22	1食分の保存食の採取(50g以上)や廃棄日(2週間以上)を守っているか				
	23	冷凍食品の解凍方法は場所や容器など適切に行われているか				
	24	納品書がきちんと整理されているか	分類ができていますか			
	25	当日使用食材の確認が前日までにできているか				
ドライ運用	26	床に水がこぼれないように工夫されているか				
	27	移動台は60cm以上で二次汚染に気をつけているか				
	28	釜の水を流すとき、床にオーバーフローしていないか				

小学校給食調理業務委託試行にかかわる栄養教諭の検証について

資料

○:適 ×:不適

	番号	点検項目	備考	検査実施日					
				/	/	/			
業務実施体制	配人員	29	作業工程、動線から見て適切であるか	人員の確保はなされているか					
		勤務態勢	30	従事者の出勤時間、準備時間などは、ゆとりがあり適切であるか					
	31		作業開始、終了時間等の確認をしているか	日誌に記入されているか					
	32		休暇時の代替体制は適切であるか	配置基準の人員が確保されているか					
	指示命令	33	責任者が、的確な指示を出しているか						
		34	責任者が、全体的な作業の采配をしているか						
		35	各々が、割り当てられた業務を責任を持って行っているか						
		36	指示が各従事者に伝わっているか						
	帳簿関係	37	パン、米飯、牛乳、一般物資毎に、日付順に整理されているか						
		38	業務日誌、学校給食日常点検票の提出は毎日行われているか						
他	39	研修などは適切に実施されているか	他校で起きた事故の再発防止策や改善策等が周知徹底されているか						
給食提供	提供時間・温度	40	調理開始時間は適切か						
		41	配缶時間は給食時間・献立などにより配慮されているか						
		42	出来上がり温度は、適切かまた、記録はできているか						
		43	検食は児童の喫食30分前に提供されているか						
		44	配膳室での受け渡し、返却時の立ち会い、声かけは行われているか						
	おいしさ(味・火加減・食材の崩れ等)	45	調理説明書に従い調理されているか						
		46	火加減や食材の崩れなどに気をつけて作られているか						
		47	異物混入に気をつけて調理を行っているか						
		48	中心温度計で、加熱の確認をし、記録ができていないか						
		49	釜の使い方は人数に適したできあがりで行っているか(特に、炒めものなど)						
	アレルギー対応	50	できあがりは、おいしい給食を提供しているか						
		51	配缶量の計量や残滓の記録は残しているか						
		52	担当者を決めて責任持って対応しているか						
		53	学年にあった配食量であるか						
		54	名前カードや指示内容など本人に間違いがなか確認しているか						
		55	児童に手渡しで提供できているか						
56		衛生面に配慮しているか(ふたつきか・ラップなどしているか)							



施設名	点検日
施設所在地	調査実施者
TEL	対応者
提供食数	従事者数

○△×で記入, 右欄に△×理由を記入

調理工程	チェック項目	点検結果	着目点
汚染	1 検収 食材搬入時に品質チェックをし、その結果(搬入時刻や品温含む)を記録しているか  (食材の納入時は立会が必要。原材料について納入業者が定期的実施する検査結果を月ごとに確認し、検査結果を1年間保管する)		<ul style="list-style-type: none"> <li>・鮮度, 異物, 納品状態(破損等)の目視点検</li> <li>・表示(消費期限等)の点検</li> <li>・品温の点検又は測定(要冷蔵品, 冷凍品)</li> <li>・検査成績書の提出を, 定期的に納入業者へ求めているか</li> <li>・検収マニュアルの作成と記録の実施</li> </ul>
	2 原材料保管 食材別に適正な保管温度・保管日数(時間)を決め守っているか, 記録がとられているか		<ul style="list-style-type: none"> <li>・温度管理(冷蔵, 冷凍)は適切か, 室温保管は高温・多湿が避けられているか, 保管時間(日数)は決め(守)られているか, 食材別に保管スペースが区切られているか</li> <li>・原材料保管マニュアルの作成と記録の実施</li> </ul>
	3 原材料保管 卵(殻付き卵および液卵)は冷蔵保存しているか		サルモネラ対策のため鶏卵は冷蔵する
	4 原材料保管 食材は蓋付き容器に入れているか, むき出しのまま保管していないか(相互汚染はないのか)		ダンボール入りのまま保管せず蓋付き容器に入れ保管すること, ダンボール入りのまま保管するならば適切な相互汚染防止措置を講じること
	5 作業 仕入れ月日の記載, 適当な時期ごとの棚卸しを実施しているか		仕入日時をラベルとして貼ることも一案, 期限切れは使わない
	6 作業 冷蔵庫内部を食材別で適切に区分し, 相互汚染防止をしているか		生肉や生魚のドリップが, 他の食材を汚染しないよう整理保管すること
	7 作業 原材料の先入れ, 先出しを実践しているか		消費期限又は賞味期限を遵守すること
業	*食材の洗浄等 8 下処理 配送用(外)包装のまま食材を調理場に持ち込んでいないか, 食材の危害の除去は十分行われているか		目視により骨片・アニサキス等の異物を除去すること, 必要に応じて野菜等の殺菌(次亜塩素で200ppm-5分又は100ppm-10分, ブランチング)を行うこと, 野菜等の殺菌に関するSSOPが作成されているか
	9 下処理 適正な解凍方法か: 解凍方法(流水, 冷蔵庫), 解凍時間は決めているか		室温解凍ではなく冷蔵庫内解凍を行うこと, 解凍方法(マニュアル)は決められているのか
	*解凍 10 下処理 ドリップによる他の食材・調理器具等への二次汚染はないか		生肉, 生魚等のドリップ中の細菌・ウイルスが他食品や器具を汚染
	11 下処理 作業台・シンク等に流れ落ちたドリップの処理は適正か		[牛肉からのO157, 魚介類・アサリ(砂だし時)からの腸炎ビブリオ, 二枚貝からのノロウイルスによる二次汚染に注意]

施設名

点検日

調理工程		チェック項目	点検結果	着目点
汚染作業	*食材用器具の使い分け, 洗浄消毒	12	加熱用食材と生食用食材で, シンク・調理台・ふぎん・まな板の使い分け(または殺菌)をしているか	加熱用食材(魚, 肉等)からの二次汚染に注意, 下処理区画を確保し下処理専用調理器具を準備する, 下処理用まな板・包丁は魚介類用・食肉類用・野菜類用に区別する
		13	扱う食材の種類が変わるたび, 手洗いを実施しているか	手指を介した魚・卵・肉から非加熱提供食材(野菜等)への二次汚染に注意, 手洗いマニュアルは作成されているか
		14	食材の保管温度及び保管時間(下処理前と後)は適切か, 作業環境温度は適切か	冷蔵(凍)庫から出した食材は速やかに調理に移行させる, 非加熱で供される食品は下処理後速やかに調理に移行させる
		15	生肉, 生魚, 生卵等を入れる調理器具(ボール, バット, ザル等)は専用化しているか, 専用化していない場合は使用後に必ず殺菌しているか	器具の兼用により二次汚染を引き起こし事故につながったケースが多い, 調理器具の洗浄・殺菌マニュアルは作成されているか
		16	*作業動線 他の作業場所と往来が少ない作業動線が設定されているか	下処理場の汚染を他に持ち込まない作業動線を設定, 汚染作業と非汚染作業の作業動線がクロスしていないこと, ズーニングは明確に
	準清浄作業	加熱調理	17	加熱調理前(下処理後の)食材の保管方法・保管温度・保管時間は適切であったか(加熱前の点検)
18			非加熱調理用の中間製品を火の側に置いていないか(保管温度は10℃以下か)	非加熱調理食品は全工程を通じて10℃以下を保つ
19			麺類や白飯が室温に長時間(4時間以上)保管されていないか(加熱前)	常温保管によるセレウス菌の増殖と嘔吐毒素産生
20			卵の割だめは冷蔵されているか(火の側に置かれていないか), 大量に冷蔵していないか	割だめの室温保管中にサルモネラが増殖, 殺菌液卵の使用を推奨
21			十分な加熱温度と時間により殺菌されているか(再加熱工程でも同じ)／加熱調理食品はこの工程がCCPに相当	卵綴じ料理(丼類)・カスタードクリームでのサルモネラ生残や鶏の唐揚げ等のカンピロバクター生残に注意, 食品の中心温度75℃1分と同じ加熱条件はZ値5~8で求める
22			中心温度計で中心温度が75℃以上に達していることを確認(3点測定)し, 記録しているか(再加熱工程でも同じ)	煮物・蒸し物・炒め物・揚げ物・焼き物・汁物(麺類等)で中心温度の測定が合理的に実施されているか, 炒め物・汁物では温度測定箇所ですら15~21℃の温度ムラあり
23	加熱器(オープン)内に温度むらがないかどうか確認しているか  温度むらがある場合, 加熱法を工夫しているか(加熱する間に, 食品の位置を変える等)	オープンによっては21℃の温度ムラ(焼きムラ)が見られることがあり検証が必要  温度むらがあるならば, 最も加熱されない箇所の食品について中心温度を測定する		

施設名		点検日			
調理工程	チェック項目	点検結果	着目点		
清 浄 作 業	放冷  一時保管	24	冷却方法は適切か  放冷後の中間品を(一時)保管する場合、温度管理は実施されているか	加熱調理後、冷却の必要な場合は、急速冷却(2時間以内に20℃まで、その後4時間以内に5℃まで冷却)を行い、10℃以下で管理する/真空冷却器の使用や小さな容器に小分けして冷却すると効率がよい  調理終了後30分以上を要する場合は、病原菌の発育至適温度帯(25~50℃)の時間を短くすることが原則、放冷後の一時保管は10℃以下(冷蔵庫内)を推奨  調理室内の気温が分かる大きな温度計を壁に掲示、放冷(保管)室内の温度25℃以下が理想	
		25	大鍋で調製する液状食品の冷却はコールドバス等により強制的急速冷却を行っているか	液状惣菜などを大鍋で調理したものを保存または冷却する場合は、中心まで冷えにくいので、強制的(攪はん等)急速冷却後に冷蔵保管(ウェルシュ菌の増殖防止)	
	作	一時保管	26	調理食品への二次汚染防止のため器具類は殺菌または使い分けをしているか	サルモネラ:生卵→手指、調理器具→錦糸卵、サラダ、サンドイッチ
			27	当該工程に入る前の手洗いは正しく行われているか	黄色ブ菌:手指,切り傷,化膿創→オニギリ, サンドイッチ
			28	ふきんが手拭きに使われていないか、食材処理用と兼用していないか	サルモネラ, 病原大腸菌(O157他), カンピロバクター:食肉(内臓)のドリップ→(手指, 調理器具)→生野菜, サラダ, 和え物, 煮物
			29	加熱後の食品にふれる調理器具の保管, 夜間収納は衛生的か	夜中のゴキブリ, ネズミ徘徊による調理器具のサルモネラ汚染
	30	加熱調理済み食品と食材が冷蔵庫内で明確に区分されているか	冷蔵庫内部での相互汚染防止のため庫内を区分		
	清 浄 作 業	盛りつけ  (調整) ↓	31	調理食品への二次汚染を防止するため、 当該工程に入る前の手洗いで殺菌消毒を行い、手洗い後は紙タオル等による手拭きが行われているか	ヒトの手指, 台ふきん, 食材入れに使った器具は汚染源  逆性石鹼液による殺菌消毒, 紙タオル等による手拭き
			32	(必要に応じて)使い捨て手袋を使用しているか	使い捨て手袋を過信せず, こまめに取り替える
		保管	↓	33	ふきんが手拭きに使われていないか、毎日殺菌消毒しているか
34				調理器具(まな板, 包丁, ふきん類, バット, ボール, しゃもじ類)が下処理用と兼用されていないか	専用化が望ましいが, 兼用する場合は使用前に殺菌消毒する
35				洗浄用具(スポンジ, ブラシ等)は清浄作業用として専用化しているか	最終調理用まな板は生食野菜用・刺身魚介類用・加熱済み食品用に区分し, 専用の洗浄用具で洗浄殺菌すること
36				非加熱調理食品や生食食品は熱源のそばで調製していないか	温度が高い場所での調製は菌の増殖につながる

施設名

点検日

調理工程		チェック項目		点検結果		着目点
清 浄 作 業	盛りつけ ↓	37	盛りつけ～仕上げ作業中はマスクを着用しているか			咳・クシャミ・私語による黄色ブドウ球菌や溶連菌の汚染防止
		38	作業環境は清潔か、作業環境温度は適切か			調理室内の気温が分かる大きな温度計を壁に掲示、作業室内温度25℃以下が理想
	保管	39	盛りつけ後の保管温度は適切か			・保管温度が25℃以上で食中毒菌は活発に増殖する、提供まで30分以上を要する場合は保管温度に注意
汚 染 作 業	配送(又は調理終了から配膳まで)	40	盛りつけから喫食までの時間は？(調理後30分を超えて提供するには適切な温度管理を行なう、調理終了後2時間以内の喫食が望ましい)			・温度管理(喫食まで30分以上の場合)は、冷メニューで10℃以下、温メニューで65℃以上、その他のメニューは25℃以下が理想
		41	配送は食品温度が25℃以上にならない工夫(保冷材使用)をしているか			
		42	調理終了時及び配送時の記録(時刻、温度)はとられているか			→温度が21℃以上での食品の累積暴露時間は2時間以内まで、温度が10～21℃までの食品の累積暴露時間が6時間以内まで
そ	作り置き	43	当日以前に作り置き(下処理)された食品は適切な温度で保管されているか			冷蔵、冷凍または冷暗所での保管など温度管理が重要
		44	作り置きの食品の調理日時、保管温度、消費期限について確認できるようにしているか			調理日時と消費期限を書いたラベルを容器に貼ること
他	調理従事者の衛生管理	45	検食(保存食)を冷凍保存しているか			原材料及び調理済み食品のメニュー毎に50gずつ、-15℃(-20℃)以下で2週間以上保存
		46	作業着・履き物・帽子は清潔か、衛生思想は身に付いているか			清潔な衣類や履き物、ネット付き帽子、マスクを着用
		47	衛生管理マニュアル(SSOP)等を作成しているか			口伝えではなく、衛生に関する注意事項を文書化
		48	衛生教育、新人(パート)衛生教育を実施しているか			新人、パート、臨時雇いに対しても衛生研修を実施
		49	調理従事者の健康診断・検便、手指のケガや風邪の有無の点検を実施しているか			年1回以上の健康診断と月1回以上の検便(O157等含む)が必要、他の項目は毎日点検する
		50	調理場内の整理整頓、清掃、清潔保持、躰(5S)は十分に行われているか			清潔・整理・整頓・清掃・従業員教育は衛生の基本、調理場内には調理作業に不必要な物品を置かない

施設名

点検日

施設・設備のチェック項目		点検結果		着目点
1	鼠昆虫の駆除は半年以内に実施しているか、鼠昆虫の侵入防止設備に不備はないか			駆除は半年に1回以上(発生があればその都度)実施し、その記録を1年以上保存。施設の出入り口や窓は極力閉めておき、外部に開放される部分には網戸・エアカーテン・自動ドア等を設置する。
2	汚染作業区域と非汚染作業区域が区別(ゾーニング)されているか			汚染作業と非汚染作業区域の区別(壁による区画, 又は床面の色別や境界にテープを貼る等により区画することが必要)
3	各作業区域の入り口手前に手洗い設備、履き物の殺菌設備(履き物の交換が困難な場合に限る)を設置されているか			※非汚染作業区域(準清潔作業区域=調理・加工室, 清潔作業区域=放冷・調整場・盛付け室, 製品保管場)
4	施設は十分な換気を行ない、高温多湿を避けること。			湿度80%以下・温度25℃以下が理想
5	シンクは用途別に相互汚染しないように設置され、加熱調理用食材・非加熱調理用食材・器具の洗浄等を行うシンクは区別されているか			用途別(加熱調理用食材, 非加熱調理用食材, 器具の洗浄等)のシンクを設置する
6	シンク等の排水口は排水が飛散しない構造か			移動式シンクには飛散防止の工夫をすること
7	施設の床面は排水が容易に行える構造か			
8	施設の清掃及び調理場内における器具・容器等の洗浄・殺菌は、全ての食品が調理場内から完全に搬出された後に実施しているか			やむを得ない場合は洗浄水等の飛散に十分注意し、交叉汚染を避けること
9	手洗い設備(石けん, 爪ブラシ, ペーパータオル, 消毒液)に不備はないか			
10	作業場専用の履き物を使用し、下処理から調理場への移動の際には外衣(エプロン), 履き物の交換(履き物の交換が困難な場合には、履き物の殺菌)が行われているか			
11	調理作業時に着用する外衣(エプロン)・帽子・履き物のまま、便所へ入っていないか			便所には専用の手洗い設備と専用の履き物が必要
12	調理器具・容器等は、作業動線を考慮し適切な場所に適切な数を配置されているか、使用后(必要に応じて使用中)に洗浄・殺菌されているか、衛生的に保管されているか			殺菌方法 (イ)調理機械・まな板, 包丁等:80℃5分間以上保持又はこれと同等の殺菌方法 (ロ)調理台:70%アルコール噴霧又はこれと同等の殺菌方法 (ハ)ふきん, タオル等:100℃5分以上煮沸又はこれと同等の殺菌方法
13	食品が直接接触する調理機械の部分は、最低1日1回以上分解して洗浄・消毒し、乾燥しているか			

施設名

点検日

施設・設備のチェック項目		点検結果		着目点
14	使用水のチェック(色, 濁り, 臭い, 異物, 遊離残留塩素0.1mg/L以上) 始業前及び調理作業終了後に毎日検査し, 記録しているか			水道直結では残塩測定不要, ただし, 色・濁り・臭い・異物等の異常がないかは点検すること
15	水道水以外の井戸水等の水を使用する場合には, 半年に1回以上水質検査を実施しているか, 検査結果を1年間保管しているか			
16	貯水槽は1年に1回以上清掃しているか, 清掃証明書は1年間保管されているか			
17	床や床に飛び散る飛沫からの二次汚染防止は図られているか			食品及び移動性の調理器具並びに容器の取扱いは床面から60cm以上の場所で行うこと。(ただし, 跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には30cm以上の台にのせて行うこと。)
18	廃棄物の取扱いは適切か			

<p>その他指摘事項</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>
---

## 福岡市学校給食定期衛生検査点検票

○:適 ×:不適

	番号	点検項目	検査実施日						
			/	/	/				
施設	位置・区分	1	衛生的な場所に設置されているか。 (トイレ, ごみ集積場, 校庭・道路からのほこり 等)						
		2	食数に適した十分な広さか。						
		3	調理場内は, 汚染作業区域, 非汚染作業区域, その他に部屋単位で区分し, 作業動線が明確となっているか。 【部屋単位で区分されていない場合】 同一時間帯に汚染作業と非汚染作業が混在しないように注意しているか。						
		4	食品の保管室は専用であり, 食品の搬入に当たって, 調理室を經由しない構造・配置となっているか。						
		5	検収室は外部からの汚染を受けないような構造となっているか。						
		6	配膳室は廊下と明確に区分され, 施錠設備があるか。						
	構造	7	床をぬらさないで使用しているか。 【該当する番号を右欄に記入】 1. ドライシステム 2. ドライ運用 3. ウェット式						
		8	排水溝の位置, 大きさは適当で, 水はけは良好か。						
		9	排水溝は詰まりや逆流がなく, 日常的に洗浄が行える構造となっているか。						
		10	釜まわりの排水が床面に流れることはないか。						
		11	給食従事者の専用トイレはあるか。						
		12	給食従事者専用便所は, 食品を取り扱う場所から直接出入りできないなど位置, 構造はよいか。						
	周囲の状況	13	建物周囲の排水はよいか。						
		14	給食施設内に外部の水が流入するおそれはないか。						
		15	建物の周囲は清掃しやすいか。						
設備	調理室の整理整頓	16	調理室には, 調理作業に不必要な物品等を置いていないか。						
		17	調理室の温度と湿度が適切に保たれているか。						
	調理機器・器具とその保管状況	18	調理作業に合った動線となるよう機械・機器の配置は配慮されているか。						
		19	移動性の器具・容器のために保管設備が設けられているか。 【保管設備が設けられていない場合】 移動性の器具・容器を袋等で完全に覆うなどの汚染防止対策を講じた保管, または使用前消毒が行われているか。						
		20	釜, 焼き物機, 揚げもの機, 球根皮むき機, 野菜切断機, 冷却機や包丁等の調理機器・器具は, 保守に容易な材質と構造で, 常に清潔に保たれているか。また, 食数に適した大きさや数量を備えているか。						
		21	食器, 容器や調理用器具は, でん粉及び脂肪等が残留しないよう, 確実に洗浄されているか。						
		22	食器, 容器や調理用器具の損傷は確認され, 乾燥状態で保管されているか。						
		23	分解できる調理機械・機器は使用後に分解し洗浄・消毒, 乾燥されているか。						
		給水設備	24	給水給湯設備は, 必要な数が便利な位置にあるか。					
			25	給水栓は, 肘等で操作できる構造となっているか。					

## 福岡市学校給食定期衛生検査点検票

○:適 ×:不適

	番号	点検項目	検査実施日		
			/	/	/
シ ン ク	26	シンクは食数に応じて、ゆとりのある大きさ、深さであるか。			
	27	下処理室におけるシンクは、用途別に設置され、三槽式であるか。			
		【用途別に三槽シンクが設置されていない場合】 下処理用のシンクは、用途ごとに時間帯による使い分けを行うなど二次汚染防止に努めているか。			
	28	調理室のシンクは食品用と器具等の洗浄用を共用していないか。			
【シンクを共用している場合】 時間帯による使い分けを行っているか。					
29	排水口は飛散しない構造か。				
・ 冷蔵庫の ・ 食品庫の ・ 保管室 ・ 冷凍庫	30	冷蔵庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。			
	31	冷凍庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。			
	32	食品の保管室の内部は常に清潔で整頓されており、温度、湿度は適正に管理されているか。			
	33	食品の保管室の温度、湿度は、記録・保存されているか。			
温度計	34	冷蔵庫・冷凍庫の内部、食器消毒庫に正確な温度計を備えているか。			
手洗給 い食 ・ 従 事者 の 設	35	位置(前室、トイレの個室、作業区分毎、食堂等)や構造は良いか。			
	36	肘まで洗える広さと深さがあり、指を使わず給水できるか。			
	37	給水栓は温水に対応した方式か。			
	38	衛生的に管理され、石けん、アルコールやペーパータオル等は常備されているか。また、布タオルの使用はなされていないか。さらに、前室には個人用爪ブラシが常備されているか。			
ト イ レ	39	防そ、防虫の設備は良いか。			
	40	専用の履物を備えているか。			
	41	定期的に清掃、消毒は行われているか。			
採 光 ・ 照 明 ・ 通 気	42	作業上適当な明るさはあるか。			
	43	自然換気の場合、側窓、天窓等による通風は良好であり、虫が入らないか。			
	44	人工換気の場合、換気扇の位置、数量、容量は適当で十分に換気されており、破損はないか。			
	45	夏季には直接日光がささないか。			
防 虫 ・ 防 そ	46	防そ、防虫の設備は設けられているか。破損はないか。			
	47	月1回の点検や駆除を定期的に行い、その結果が記録・保存されているか。			
天 井 ・ 床	48	天井に水滴や黒かびの発生が見られないか。			
	49	床に破損箇所はないか。			
清 掃 用 具	50	整理整頓され、保管の状況は良いか。			
	51	汚染作業区域と非汚染作業区域の共用がされていないか。			



## 福岡市学校給食定期衛生検査点検票

○:適 ×:不適

	番号	点検項目	検査実施日			
			/	/	/	
検 収 ・ 保 管 等	検 収 ・ 保 管	52 納品時に検収責任者が立ち会い、検収が行われているか。 【野菜、牛乳、パン、米飯が出勤前に納品されている場合】 野菜、牛乳、パン、米飯の検収を出勤後速やかに行っているか。				
		53 食品の情報を適切に点検し、記録・保存しているか。				
		54 食品の受け渡しは検収室で行い、納入業者を下処理室や調理室に立ち入らせていないか。 【検収室がない場合】 食品の受け渡しは検収・下処理室で行い、納入業者を調理室に立ち入らせていないか。				
		55 食品は検収の際に専用の容器に移し替え、衛生的に保管しているか。				
		56 検収の際には、食品が直接床面に接触しないよう床面から60cm以上の高さで取り扱っているか。				
		57 「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、保管されているか。				
		58 牛乳は、専用の保冷库等により温度管理が行われているか。				
		59 泥付きの根菜類等の処理は、検収室で行っているか。 【検収室がない場合】 泥付きの根菜類等の処理は、他の食品への汚染防止に留意しながら検収・下処理室で行っているか。				
	管 等	使用 水	60 色、濁り、臭い、味、残留塩素濃度(0.1mg/l以上)に問題はないか。			
			61 使用不適水があった場合には、保存食用の冷凍庫に保存がなされているか。			
	調 理 過 程	調 理 過 程	62 検食は責任者を定め、摂食開始30分前までに確実に実施されており、検食を行った時間、検食結果が記録・保存されているか。			
			63 保存食の採取は食品ごと(製造年月日、ロット等が異なる場合には、それぞれ)に確実に実施されており、保存状態は良いか。			
			64 保存食の廃棄日時が記録・保存されているか。			
			65 展示食を保存食と兼用していないか。			
66 前日調理を行っていないか。						
67 加熱処理を適切に行い、その温度と時間が記録・保存されているか。						
68 中心温度計は正確か。						
69 生野菜は、流水で十分洗浄するなど衛生的な取扱いを行っているか。						
調 理 過 程	調 理 過 程	70 料理の混ぜ合わせ、配食、盛りつけは、清潔な場所で清潔な器具を使用し、直接手を触れないで調理しているか。				
		71 和えもの、サラダ等は、加熱調理後速やかに冷却しているか。 水冷する場合は、遊離残留塩素が0.1mg/l以上であることを確認済みの水を使用しているか。				
		72 和えもの、サラダ等は、調理後適切な温度管理を行っているか。				
		73 和えもの、サラダ等は、調理終了時に温度と時間を確認し、その記録が保存されているか。				
		74 缶詰を使用する際には、缶の状態に注意しているか。				

## 福岡市学校給食定期衛生検査点検票

○:適 ×:不適

	番号	点検項目	検査実施日		
			/	/	/
調 理 過 程	二 次 汚 染 の 防 止	75	調理作業工程表等を作業前に確認しているか。 【作成しているものの番号を右欄に記入】 1. 調理作業工程表 2. 作業動線図		
		76	器具や容器は60cm以上の置台の上に置いているか。		
		77	加熱調理前の食肉、魚介類、卵、野菜類等食品の種類ごとに、それぞれ専用の器具、容器を使用しているか。また、下処理用、調理用、加熱調理済み食品用等調理の過程ごとに区別して使用されているか。 【器具等の一部を兼用している場合】 洗浄消毒により二次汚染防止対策を講じた上で使用しているか。		
		78	調理員に対して、包丁やまな板の食品や処理別の使い分け等の汚染防止の指導を行っているか。		
		79	下処理後・加熱後冷却する必要がある食品と原材料の相互汚染がないよう適切に区分して冷蔵庫を使用しているか。		
		80	加熱調理後食品の一時保存はふたをするなど適切に行っているか。		
		81	調理終了後の食品を素手でさわっていないか。		
		82	調理作業中にふきんは使用していないか。		
		83	エプロン、履物等は、作業区分毎に使い分けているか。また、保管や洗浄等も区分して実施しているか。		
		食 品 の 温 度 管 理	84	適切な場所に正確な温度計・湿度計を備え、調理前・調理中の室内温度、湿度が毎日記録・保存されているか。	
85	冷蔵保管・冷凍保管する必要がある食品が常温放置されていないか。				
86	加熱処理後冷却する必要がある食品は、適切な温度管理を行い、加熱終了時、冷却開始時、冷却終了時の温度と時間が、記録・保存されているか。				
87	調理後の食品は適切に温度管理されているか。 【温度管理が適切にできていない場合】 調理後2時間以内に喫食されているか。				
廃 棄 物 処 理	88	廃棄物は、分別し、衛生的に処理されているか。			
	89	廃棄物は、汚臭、汚液がもれないよう管理されているか。また、廃棄物用の容器は、清掃されているか。			
	90	返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでいないか。 【汚染作業区域と非汚染作業区域が区分されていない場合】 返却された残菜は、全ての食品が搬出された後に持ち込んでいるか。			
	91	残菜入れはふた付きか。			
	92	廃棄物は、作業終了後、調理場外の廃棄物保管場所に搬出されているか。			
	93	ふた付きの廃棄物専用の容器が廃棄物保管場所に備えられているか。			
	94	廃棄物の保管場所は、清掃されているか。			
配 食	95	食品の運搬に当たっては、ふたをしているか。			
	96	パンや牛乳の容器の汚染に注意しているか。			
	97	給食当番等について、毎日、健康状態と服装を確認しているか。また、手洗いがされているか。			
残 品	98	残品は、翌日等に繰り越して使用していないか。			

## 福岡市学校給食定期衛生検査点検票

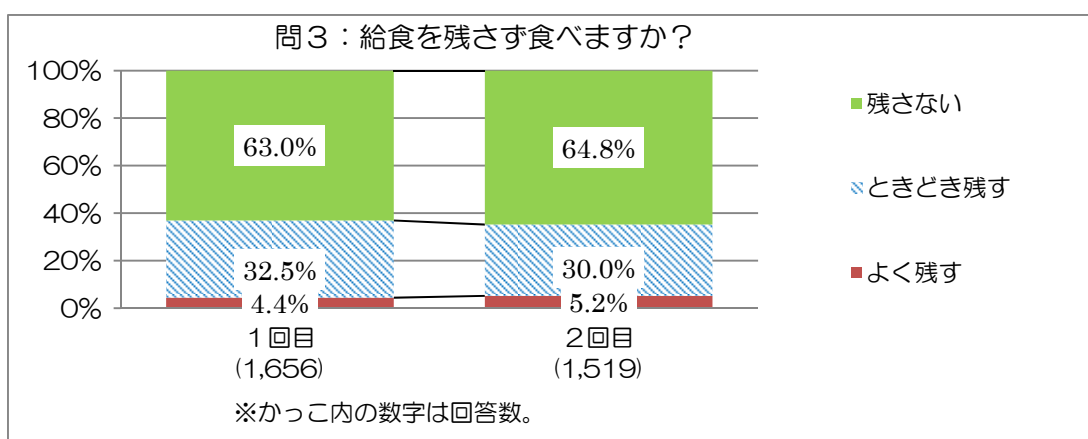
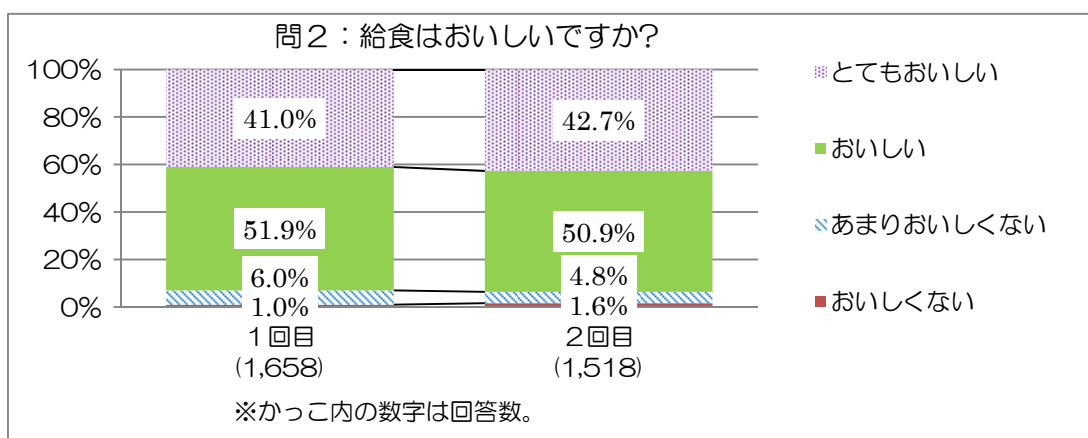
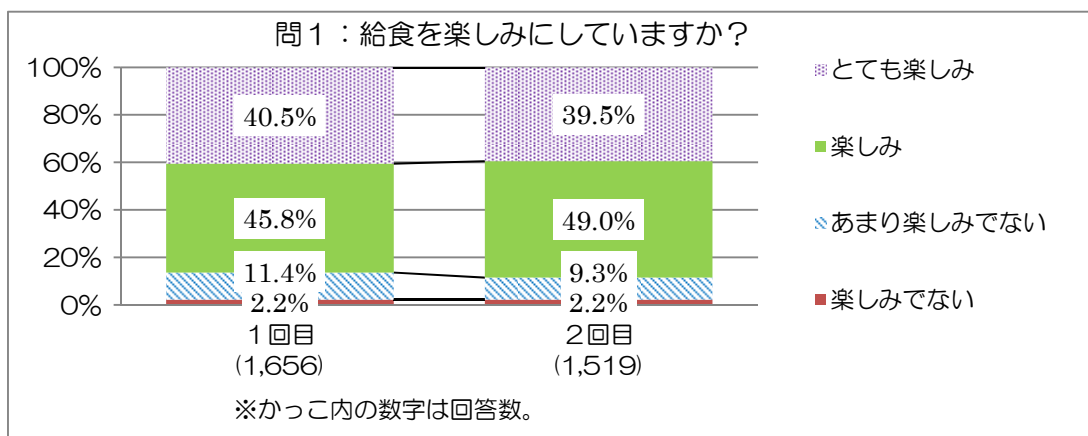
○:適 ×:不適

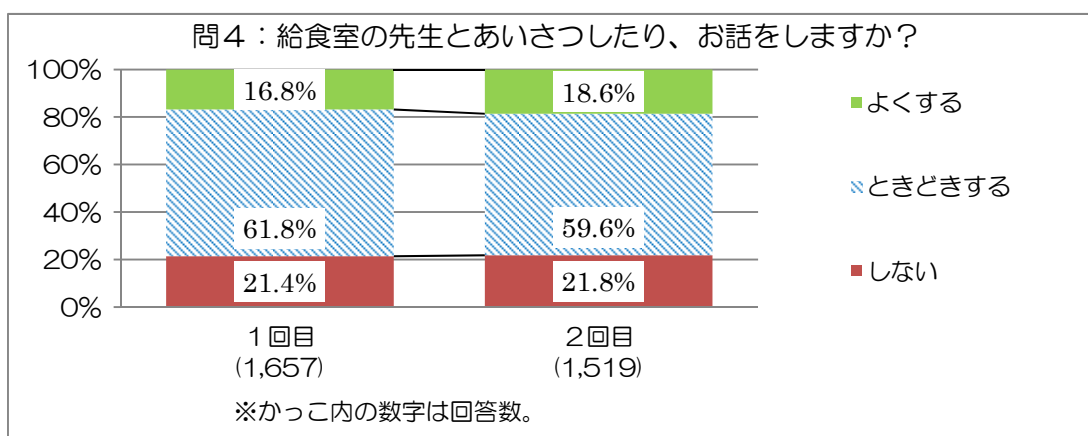
		番号	点検項目	検査実施日		
				/	/	/
従事者の衛生・健康状態	衛生状態	99	調理員は、髪の毛等が食品に付着しないよう衣服等を清潔に保っているか。			
		100	作業前、作業区分ごと、用便後等の手洗い・消毒は確実にされているか。			
		101	調理衣や調理用履物を着用したままトイレに入っていないか。			
	健康状態	102	定期的に健康診断を受けているか。			
		103	検便が毎月2回以上行われており、その結果等は保存されているか。			
		104	下痢、発熱等の健康状態を、毎日把握しているか。			
		105	感染症に罹患した疑いのある調理員等は、医療機関を受診させ、感染症疾患の有無を確認させているか。			
		106	化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事を禁止しているか。			
	107	ノロウイルスに罹患した調理員等に対して、食品に直接触れる作業をさせないなど適切な処理を行っているか。				
日常点検	108	日常点検は確実にされており、記録は保存されているか。				
衛生管理体制	衛生管理	109	衛生管理責任者は適切に衛生管理の点検を行っているか。また、その結果を記録・保存しているか。			
		110	校長等は、学校給食の衛生管理に注意を払い、学校給食関係者に衛生管理の徹底を促しているか。			
		111	学校給食の衛生管理を徹底するための学校保健委員会等の組織は設けられ、適切に運用されているか。			
		112	校長等は食品に異常の発生が認められた場合には、必要な措置を講じているか。			
		113	校長等は、施設設備に改善が必要と認めた場合に応急措置や計画的な改善を講じているか。			
		114	校長等は、栄養教諭等の指導等が円滑に実施されるよう関係職員の意思疎通に配慮しているか。			
		115	調理に関係のない者を調理室に入れていないか。			
		116	調理室に学校給食関係者以外の者が立ち入る場合には、健康状況等を点検しているか。			
	117	調理作業後の調理室は施錠しているか。				

## 児童へのアンケート結果

平成 24 年 11 月及び 25 年 2 月の計 2 回実施した。給食を楽しみにしているか、おいしいかという問については、いずれも約 90%以上が楽しみ、おいしい、とても楽しみ、おいしいと回答した。また、63%が給食を残さない、約 80%近くが給食室の先生とあいさつや話をすると回答した。

## 【アンケート集計結果（6校分）】





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。

- ・「早く食べたいなあ」と4時間目から思っています。
- ・いつもおいしい給食ありがとうございます。時々残すけどとてもおいしいです。
- ・おいしくない。
- ・とても美味しくていつも楽しみで給食時間が一番の楽しみです。これからもたくさんおかわりしていこうと思います。
- ・たまに味付けが濃い物があるので少し薄くしてほしい。
- ・いつもおいしいけど、うどんが柔らかすぎでトンカツが固すぎだと思います。
- ・味が薄いと思うときがあります。
- ・時々味が濃かったりしています。でも、今のほうがおいしい。
- ・カレーの時にルーがとけていないときがある。
- ・先生が変わって給食の味は変わったけど美味しいです。
- ・前の人の給食が美味しかったです。
- ・給食室の先生が変わってから美味しいものとあまり美味しくないものができるようになった。(苦手な食物はありません。)
- ・ハートの人参やクマの大根が入っているときがあってすごく楽しいです。
- ・食器がよくぬれている。
- ・食器の枚数の間違いが多かったです。あと、とっても給食美味しくていつも楽しみにしています。毎日おいしい給食ありがとうございます。これからも頑張ってください。

## 福岡市小学校給食調理等業務委託試行検証委員会設置要綱

(設置)

第1条 福岡市小学校給食調理等業務の民間委託の試行内容を検証するため、福岡市小学校給食調理等業務委託試行検証委員会（以下、「委員会」という。）を設置する。

(所管事務)

第2条 委員会は、福岡市小学校給食調理等業務の民間委託試行にかかる実施状況について、衛生管理・安全面、調理技術、学校運営面等の視点で検証を行い、その結果を教育長に報告する。

(組織)

第3条 委員会は、次に掲げる委員14名により組織する。

- (1) 保護者代表 2名
- (2) 学識経験者 1名
- (3) 食品安全衛生関係者 1名
- (4) 学校関係者 2名
- (5) 献立・物資・調理関係者 4名
- (6) 教育委員会事務局 4名

2 委員の任期は、平成25年9月末日までとし、委員が欠けた場合、補欠の委員の任期は前任者の残任期間とする。

(委員長及び副委員長)

第4条 委員会に委員長及び副委員長を置くものとする。

- 2 委員長、副委員長は委員の互選により選出する。
- 3 委員長は、委員会を代表し、会務を総理する。
- 4 委員長が欠けたとき、または委員長に事故がある時は、副委員長がその職務を代理する。

(会議)

第5条 委員会は、委員長が召集し、議長となる。

- 2 委員長は、必要があるときは、会議に委員以外の者の出席を求め、意見を聴くことができる。

(庶務)

第6条 委員会の庶務は、教育委員会教育支援部において処理する。

(補足)

第7条 この要綱に定めるもののほか、委員会の運営に必要な事項は、委員長が別に定める。

附 則

(施行期日)

- 1 この要綱は、平成24年9月6日から施行する。

(要綱の失効)

- 2 この要綱は、委員会の目的を達成したときにその効力を失う。

附 則（平成24年11月8日改正）

- 1 この要綱は、平成24年11月8日から施行する。

## 福岡市小学校給食調理等業務委託試行検証委員会 委員名簿

区分	氏名	所属・役職名等	備考
保護者代表 (2名)	松田 瑞恵	福岡市PTA協議会副会長	学校給食運営検討委員会委員 (小学校保護者代表)
	佐藤 博昭	姪浜小学校PTA会長	試行校PTA会長の代表
学識経験者 (1名)	竹下 真理子	精華女子短期大学准教授	学校給食運営検討委員会委員 (学識経験者)
食品衛生関係者 (1名)	田中 衛	保健福祉局生活衛生部 食品安全推進課長	
学校関係者 (2名)	松下 和人	室見小学校校長	小学校校長会の代表
	森 宏介	西花畑小学校校長	試行校校長の代表
献立・物資・ 調理関係者 (4名)	矢口 幸枝	千早西小学校栄養教諭	学校給食運営検討委員会委員 (小学校栄養士代表)
	井上 真理子	鳥飼小学校栄養教諭	試行校栄養教諭の代表
	青柳 豊美	高取小学校調理業務員 総括職長	小学校調理業務員代表
	泊 孝子	香住丘小学校調理業務員 職長	学校給食運営検討委員会委員 (小学校調理業務員代表)
教育委員会事務局 (4名)	桑田 哲志	教育委員会教育支援部長	
	穴井 福代	教育委員会指導部 学校指導課長	
	田中 克樹	教育委員会教育支援部 健康教育課長	
	堤 晃司	教育委員会教育支援部 給食運営担当課長	

「福岡市小学校給食調理等業務委託」にかかるプロポーザル業者選定結果について

- 1 契約件名 福岡市小学校給食調理等業務委託（区分1）  
福岡市小学校給食調理等業務委託（区分2）
- 2 審査
  - (1) 日時 平成24年6月7日（木）午後1時30分から5時10分まで
  - (2) 場所 福岡市役所 本庁舎15階第4会議室
  - (3) 審査員 福岡市小学校給食調理等業務委託業者選定委員会委員

### 3 契約相手方候補者

- (1) 区分1 一富士フードサービス株式会社 九州支社
- (2) 区分2 学校法人 中村学園 中村学園事業部

### 4 選定理由

- 区分1及び区分2ともに、学校法人 中村学園 中村学園事業部が最高得点であった。
- 学校法人 中村学園 中村学園事業部の優先契約希望は区分2であったため、同者を区分2の契約相手方候補者に決定した。
- このため、プロポーザル実施要領「10選定方法（1）評価の方法」のただし書きに基づき、区分1において次に得点が高かった一富士フードサービス株式会社 九州支社を、区分1の契約相手方候補者に決定した。

### 5 採点結果

#### (1) 区分1

評価項目	配点 (最高点)	(学)中村 学園事業部	一富士フード サービス(株)	A社	B社
①会社概要（経営状況、社会貢献）	110	65.0	87.0	69.0	65.0
②給食調理の実績	385	323.0	312.0	300.0	256.0
③学校給食に対する取り組み	110	73.0	84.0	84.0	55.0
④学校給食における安全衛生管理	220	156.0	161.0	155.0	164.0
⑤従業員の研修計画・実績	110	78.0	69.0	60.0	67.0
⑥危機管理	165	110.0	133.0	126.0	129.0



⑦提案全般に対する 評価（独自性、新たな 提案等）	220	166.0	134.0	158.0	151.0
⑧委託時の人員配置 計画・サポート体制・ 研修体制	330	236.0	210.0	196.0	215.0
⑨経費見積もり	1,100	1100.0	1039.5	929.5	920.7
合計得点	2,750	2,307.0	2229.5	2077.5	2022.7

## (2) 区分2

評価項目	配点 (最高点)	(学)中村 学園事業部	C社	D社	E社
①会社概要（経営状 況、社会貢献）	110	65.0	87.0	69.0	65.0
②給食調理の実績	385	323.0	312.0	300.0	256.0
③学校給食に対する 取り組み	110	73.0	84.0	84.0	55.0
④学校給食における 安全衛生管理	220	156.0	161.0	155.0	164.0
⑤従業員の研修計 画・実績	110	78.0	69.0	60.0	67.0
⑥危機管理	165	110.0	133.0	126.0	129.0
⑦提案全般に対する 評価（独自性、新たな 提案等）	220	166.0	134.0	158.0	151.0
⑧委託時の人員配置 計画・サポート体制・ 研修体制	330	234.0	198.0	188.0	220.0
⑨経費見積もり	1,100	1100.0	991.1	924.0	915.2
合計得点	2,750	2,305.0	2169.1	2064.0	2022.2