

## 中間報告書からの主な変更点

※赤文字は素案（6月24日版）からの修正点

ページ	項目	内容
	はじめに	・ 4, 5 段落目の表現を見直し。
2	1 検証の概要	・ 「〈委託試行の内容〉」を追加。
6～8	3 検証の結果	・ 日常業務評価, 衛生検査の結果一覧を資料編へ移動。
6～7	3 検証の結果 (1) 衛生管理	・ 全体的に表現を見直し。 ・ ②について, 指摘された事項は改善されている旨を追記。 ・ ③について, 指摘された事項は改善されている旨を追記。 ・ ④について, 25 年度 1 学期実施分の結果まで反映し, 不適とされた項目の改善状況を追記。
7	(2) 業務実施体制	①について, 定着状況を時点修正。
8～10	(3) 給食提供	・ 「③教職員へのアンケート」と「④保護者による試食・アンケート調査」の主なコメントを資料編へ移動。 ・ ③について, 7 月実施分の結果を追加。 ・ ④について, 最終の集計結果を掲載。
11	(4) 教育活動との連携	・ 教職員への事務量に関するアンケート結果(24 年 12 月実施)を資料編へ移動。
14～15	4 評価	・ 中間報告書で掲載していた各委員の評価を集約し, 総評を追加。 ・ 各委員の評価については資料編へ移動。 ・ 全体的に表現を見直し。
	おわりに	・ 全体的に表現を見直し。
42	委員の個別評価 (意見) (3) 給食提供	・ ⑩を追加。

## 検証結果最終報告書（概要版）素案（構成イメージ）

## 福岡市小学校給食調理等業務委託試行検証結果最終報告書（概要版）

福岡市の小学校給食については、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きた。

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。）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、（1）衛生管理、（2）業務実施体制、（3）給食提供、（4）教育活動との連携、（5）経費比較、（6）業者比較の視点により、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してきた。

本報告書（概要版）は、これまでの検証結果をもとに、試行の評価や課題の整理を行い、報告するものであり、今回の民間委託による小学校給食調理等業務は、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や学校給食衛生管理基準等に基づき適正に行われ、教育活動との連携も円滑であり、これまでどおり「安全・安心でおいしい給食」が提供されていると認められる。

【イラスト】委託試行の内容（学校給食の流れ）

## 検証結果最終報告書（概要版）素案（構成イメージ）

## 調査方法と調査結果ならびに評価

## (1) 衛生管理

概要	調理員の作業衣，調理作業全般，調理設備などの衛生管理が，学校給食法に定める「学校給食衛生管理基準」に基づき適正になされているかを検証した。
方法	①栄養教諭による日常業務評価 ②検証委員による調理作業等の確認 ③食品衛生関係者(保健所)による衛生検査 ④栄養教諭・調理業務員による衛生検査 ⑤教育委員会による衛生管理状況の確認
結果	<p>①学校給食の経験がない一部の従事者に，使い捨て手袋の使用方法など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。</p> <p>なお，不適とされた項目については，栄養教諭が，その都度，事業者の責任者を通して指示し，速やかに改善されている。</p> <p>②使い捨て手袋の使用方法や調理室の整理整頓など一部において，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。</p> <p>なお，指摘された事項については，栄養教諭が，その都度，事業者の責任者を通して指示し，速やかに改善されている。</p> <p>③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ことなど若干の指摘があったが，民間委託前においても指摘されていたものであり，事業者の責めに帰すものではなかった。</p> <p>なお，指摘された項目について，網戸の補修やシンク位置の改善など速やかに対応できるものは改善されている。</p> <p>④全 117 項目中 25 項目が不適とされたが，そのうち 16 項目については，施設や設備の不備が主な原因で，民間委託前においても指摘されており，事業者の責めに帰すものではなかった。</p> <p>また，不適とされた項目について，調理作業に不必要な物品の撤去や帽子の形状変更（髪の毛が出ないようにする）など事業者で対応できる 14 項目は改善されている。</p> <p>⑤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）及び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。</p>
評価	<p>衛生管理は，清潔な服装やドライ運用の徹底，適切な作業動線の確保，安全面への十分な配慮など，学校給食法に定める学校給食衛生管理基準等に基づき，概ね適切・良好に業務が行われている。</p> <p>また，一部不十分な点については，事業者の責任の範囲内で，その都度速やかな改善が図られている。</p>

## 検証結果最終報告書（概要版）素案（構成イメージ）

## (2) 業務実施体制

概要	人員配置や代替体制は適切かなどを検証した。
方法	○栄養教諭による日常業務評価
結果	<ul style="list-style-type: none"> <li>・従事者の配置状況については、食数に応じて常勤とパートが配置され、直営の学校と比較して、概ね1人～3人の増員となっている。</li> <li>・調理員の定着状況については、平成25年6月末現在、常勤2人、パート5人が、家庭の事情等により入れ替わっている。</li> <li>・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。</li> </ul>
評価	<p>従事者は、概ね直営校の配置基準より多く配置されており、現場責任者の指示のもとで、円滑に業務が行なわれている。また、緊急時には、代替要員が適切に配置されている。</p> <p>一方、従事者の入れ替わりなどにより、調理作業等の習熟度に個人差が見られる。</p>

## (3) 給食提供

概要	おいしい給食を適切な時間に提供できているか、アレルギー対応は学校の指示に従い適切に対応されているかなどを検証した。
方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>①栄養教諭による日常業務評価</li> <li>②検証委員による試食</li> <li>③教職員へのアンケート</li> <li>④保護者による試食・アンケート調査</li> </ul>
結果	<p>①献立表どおりに調理し、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。</p> <p>なお、不適とされた項目については、栄養教諭が確認した際に、その都度、事業者へ改善を指示している。</p> <p>②試食に際しアンケートを実施し、給食の出来上がりや味付けについて約95%が良かった、とても良かったと回答した。</p> <p>③給食の出来上がりについては約95%が良かった、とても良かったと回答し、味付けについても約93%が良かった、とても良かったと回答した。</p> <p>総合的な判断については約49%が良くなった、約42%が変わらないと回答した。</p> <p>また、回を追うごとに、良かったという回答の割合が増える傾向にある。</p> <p>④給食の出来上がりについては約93%が、また味付けについては約96%が良かった、とても良かったと回答した。</p>
評価	<p>給食は、献立表どおりに調理され、指定時間に配食できており、アレルギー対応についても学校の指示どおり確実に行なわれている。</p> <p>また、「給食の出来上がり具合」や「給食の味付け」も高評価を得ており、給食の提供は適切に行なわれている。</p>

## 検証結果最終報告書（概要版）素案（構成イメージ）

## (4) 教育活動との連携

概要	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、学校行事への協力がなされ学校との連携がとれているか、給食関係事務の増減はどうかなどを検証した。
方法	①学校運営面についての試行校校長による評価 ②給食関係事務についての試行校担当教職員の評価
結果	①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。 ②負担感について、栄養教諭は増えているものの、学校長、教頭、事務職員は概ね減ったとの評価であった。
評価	始業式や給食週間などの学校行事への従業員の参加・協力が得られるとともに、学校行事や時制に合わせた調理時間の調整など柔軟な対応ができています。 また、配膳室での給食の受け渡し時の声かけなどのコミュニケーションも適切に行なわれており、学校教育関係者の一員としての役割を十分果たしている。

## (5) 経費比較

概要	委託による削減効果はどうか、区域・規模による違いがあるかを検証した。
方法	①委託試行前後の経費比較 ②区域による比較 ③規模による比較
結果	①本市の直接人件費と今回のプロポーザル結果の平成 25 年度の年間委託料を比較すると、6 校合計で約 24,068 千円、1 校あたり約 400 万円の差額が生じた。 ②今回のプロポーザル結果においては、学校の立区域による差は認められなかった。 ③今回のプロポーザル結果においては、差額は学校規模に比例しておらず、配置人員の状況により差が生じている。
評価	今回の委託契約に係る委託料は、直営人件費と比較して1校当たり約400万円低くなっている。なお、学校の立区域および学校規模による差は認められない。

## (6) 業者比較

概要	上記(1)～(5)を踏まえ業者による違いがあるかを検証した。
方法	○教育委員会による分析
結果	<ul style="list-style-type: none"> <li>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、事業者間による違いは特に認められなかった。</li> <li>事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。</li> <li>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。</li> </ul>
評価	衛生管理、業務実施体制、給食提供及び教育活動との連携に関する事業者間の差は特に認められない。

## 検証結果最終報告書（概要版）素案（構成イメージ）

## （7）その他（課題等）

- ・衛生管理や給食提供などの状況確認のため、定期的なモニタリングが必要である。
- ・業務の円滑な運営のために、栄養教諭の果たす役割が重要であると認められる。
- ・学校給食の衛生及び安全の水準を維持・向上させるため、委託校に限らず市全体の給食に関する施設や設備の改善を検討する必要がある。
- ・事業者の選定に当たっては、コスト面だけでなく、学校給食の意義やその特性の理解、衛生面・安全面を含めた総合的な判断が必要である。

## 【上記のほかに掲載する事項】

## 〈アンケート結果〉

検証委員，教職員，保護者

## 〈試行校について〉

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）

## 〈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」を設置し，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

（本社：福岡市城南区）

## 〈検証委員会開催経過〉

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。

第1回 平成24年 9月26日 西花畑小学校

第2回 平成24年 11月20日 鳥飼小学校

第3回 平成25年 2月 5日 姪浜小学校

第4回 平成25年 2月28日 香椎下原小学校

第5回 平成25年 5月28日 飯倉中央小学校

第6回 平成25年 7月12日 板付北小学校

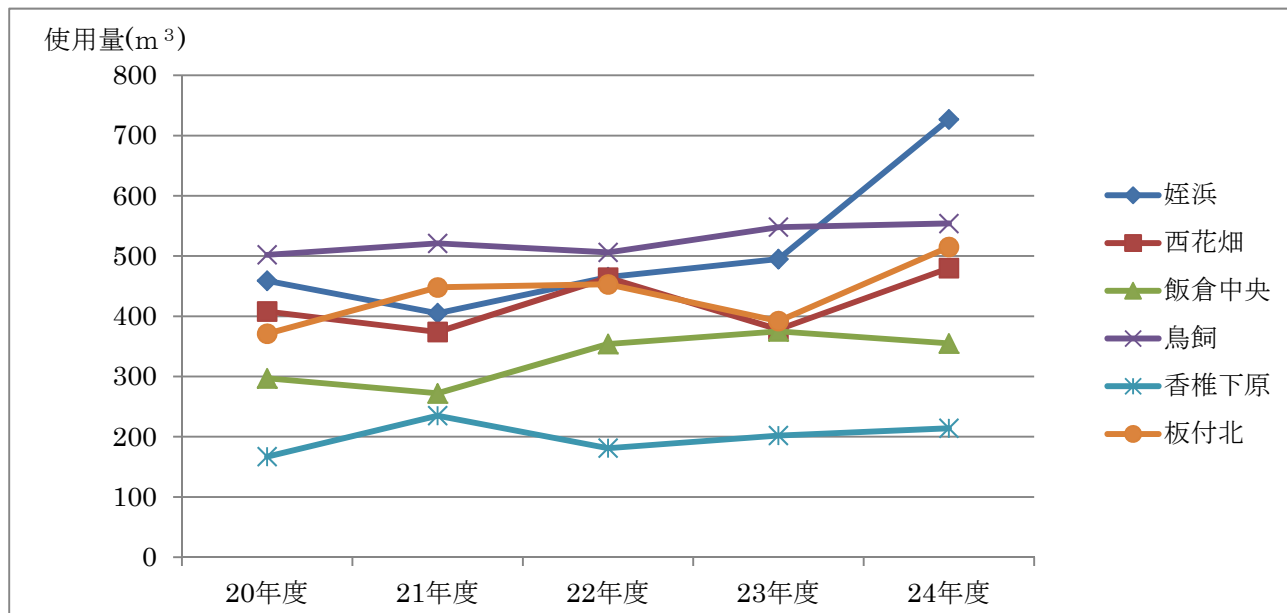
## 〈委員名簿〉

## 最終報告書の公表方法等について（案）

- (1) 教育委員会会議で報告（8月上旬）
- (2) 市ホームページに全体版・概要版を掲載（8月中旬）
- (3) 試行校の全保護者
  - 概要版を配布（2学期当初）
- (4) 全保護者
  - ①9月分家庭配布用献立表の食育等情報欄にホームページ掲載を案内  
（2学期当初に配布予定）
  - ②市PTA協議会理事会で概要版を配布し説明（9月初旬）
- (5) 全小学校
  - ①全体版・概要版を配布（8月中）
  - ②小学校校長会で説明（8月下旬 運営委員会→9月上旬 各区会議）

委託試行校ガス・上下水道使用状況（平成 20～24 年度）

ガス使用量（8～3 月の月平均）



上下水道使用量（8～3 月の月平均）

