

# 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)

—平成25年8月—



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、試行の開始に伴い設置され、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を確認するため、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事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、報告するものである。

### 検証の総評

民間委託による小学校給食調理等業務は、学校給食法に基づく「学校給食衛生管理基準」等に従って適正に行われており、教育活動との連携も円滑である。

総じて、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」が提供されていると認められる。

### 検証委員会開催経過

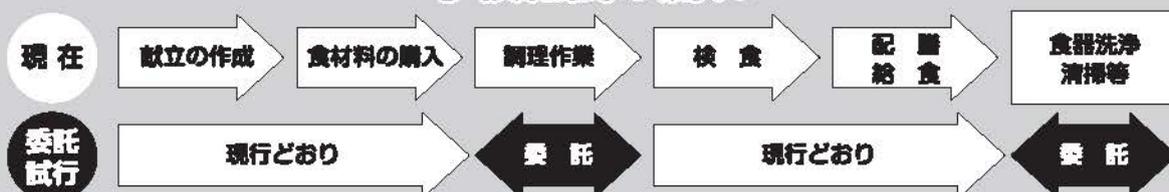
検証委員会は、委託試行校において各1回開催し、会議とともに、委員による調理作業・給食状況等の確認や試食を行った。

◆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	経浜小学校
◆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

### 委託試行の内容

学校給食の業務には、献立の作成、食材料の購入、調理作業、検食、配膳・給食、食器洗浄、施設清掃等があるが、このうち調理作業、食器洗浄及び施設清掃等の業務について民間事業者へ委託し、試行された。

### 学校給食の流れ



# 調査方法と調査結果ならびに評価

## 1 衛生管理

<p><b>概要</b></p>	<p>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、学校給食法に基づく「学校給食衛生管理基準」に従って適正になされているかを検証した。</p>
<p><b>方法</b></p>	<p>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</p> 
<p><b>結果</b></p>	<p>①学校給食の経験がない従事者に、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一部見られたが、「学校給食衛生管理基準」に従って、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。                  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など衛生管理の徹底が浸透していない部分が一部見られたが、「学校給食衛生管理基準」に従って、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。                  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について若干の指摘があったが、事業者の責めに帰すものではなかった。                  なお、指摘された項目について、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、事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、事業者で対応できる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>
<p><b>評価</b></p>	<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、「学校給食衛生管理基準」等に従って、概ね適切・良好に業務が行われている。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>

## 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>●従事者の定着状況については、平成25年7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>●従事者の病気など緊急時には、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	従事者は、概ね直営の学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、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。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。

## 3 給食提供

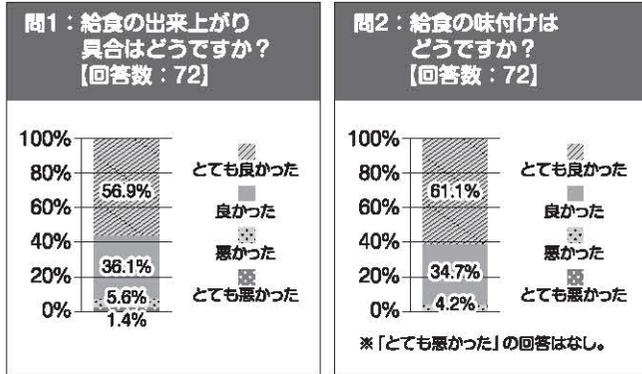


概要	おいしい給食を適切な時間に提供できているか、アレルギー対応は学校の指示に従い適切に行われているかなどを検証した。
方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>①栄養教諭による日常業務評価</li> <li>②検証委員による試食</li> <li>③教職員へのアンケート</li> <li>④保護者等による試食・アンケート調査</li> </ul>
結果	<ul style="list-style-type: none"> <li>①献立表や配膳表どおりに調理し、指定時間に配食され、食物アレルギー等の対応についても学校長の指示に従い確実に個別配食できており、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。 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。</li> <li>②検証委員による試食に際しアンケートを実施し、給食の出来上がりについては93%がとても良かった、良かったと回答し、味付けについては約96%がとても良かった、良かったと回答した。</li> <li>③教職員へのアンケート(6回目)では給食の出来上がりについては約95%がとても良かった、良かったと回答し、味付けについても約93%がとても良かった、良かったと回答した。また、委託試行前と比較した総合的な判断については約49%がとても良くなった、良くなったと回答し、約42%が変わらないと回答した。 なお、回を追うごとに、とても良くなった、良くなったという回答の割合が増えてきた。</li> <li>④保護者等による試食・アンケート調査では、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%がとても良かった、良かったと回答した。</li> </ul>
評価	給食は、献立表や配膳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。 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。

# アンケート集計結果

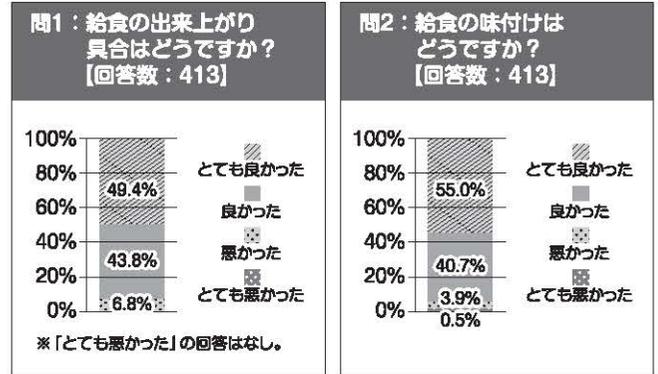


## 検証委員集計結果



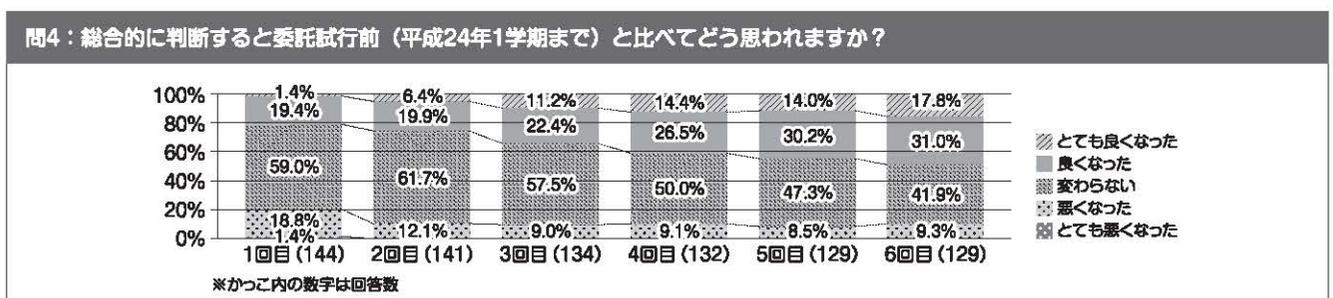
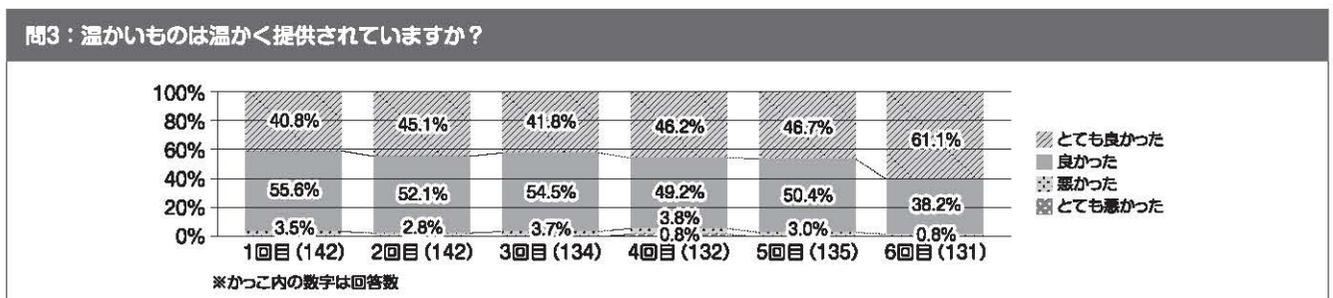
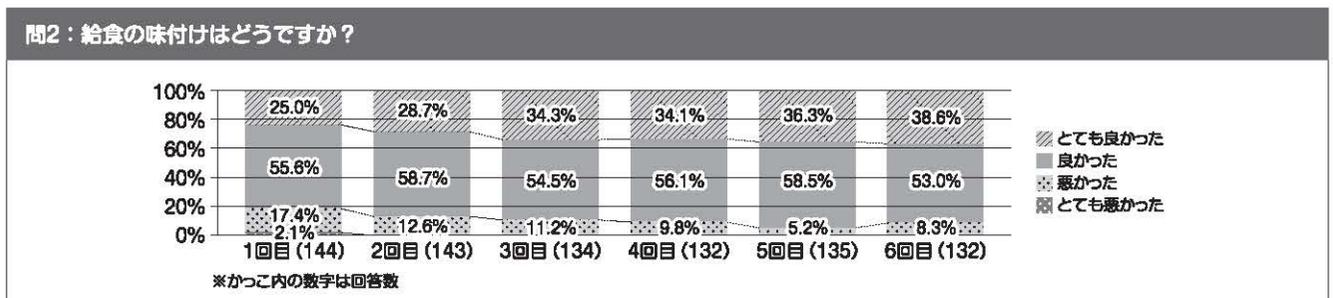
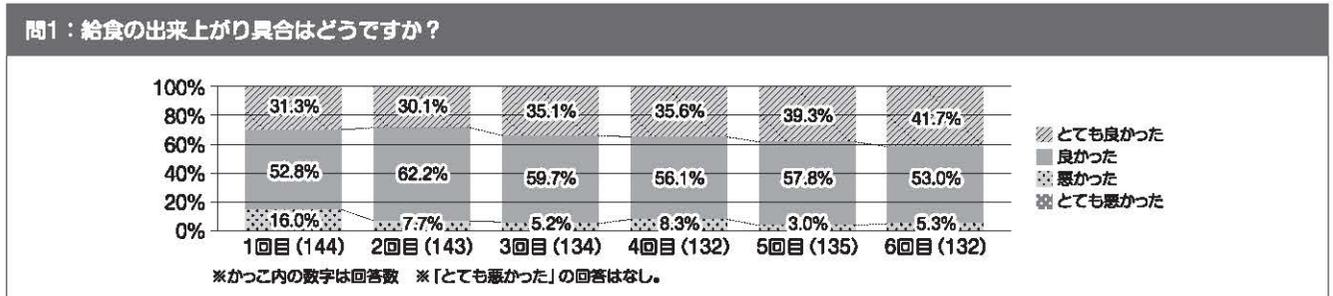
※回答数は検証委員のべ人数

## 保護者等アンケート集計結果(6校分)



※四捨五入により、数値の合計が合わない箇所がある。

## 教職員アンケート集計結果(6校分) (平成24年9月、11月、平成25年1月、3月、5月、7月に実施)



※四捨五入により、数値の合計が合わない箇所がある。

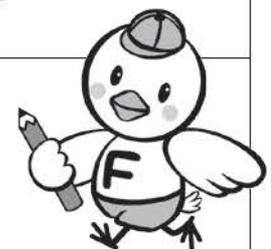
## 4 教育活動との連携

概要	<p>学校関係者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。</p>
方法	<p>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による評価</p>
結果	<p>①学校運営面については、配膳室での受け渡し時及び食器返却時の声掛けなど学校関係者の一員としてのコミュニケーションや、始業式や給食週間などの学校行事への参加協力がなされていた。 ②事務の負担感については、栄養教諭は増えているが、学校長、教頭、事務職員は概ね減ったとの評価であった。</p>
評価	<p>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、学校関係者の一員としての役割を十分果たしている。</p>



## 5 経費比較

概要	<p>委託による経費の増減はどうか、区域・規模による違いがあるかを検証した。</p>
方法	<p>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</p>
結果	<p>①本市の直営人件費と平成25年度の年間委託料を比較すると、6校合計で約2,400万円、1校あたり約400万円の差額が生じた。 ②学校の立地区域による差は認められなかった。 ③経費の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。</p>
評価	<p>今回の委託契約に係る経費(委託料)は、直営人件費と比較して1校当たり約400万円少なくなっている。なお、学校の立地区域及び学校規模による差は認められない。</p>



## 6 事業者比較



概要	①～⑤を踏まえ事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>●①～④において比較したところ、衛生管理の方法や学校行事への協力などで各学校の状況に応じた違いは見られたものの、事業者間による違いは特に認められず、両事業者とも仕様書及び「学校給食衛生管理基準」や栄養教諭の指示に従って、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、平成25年度の年間委託料を比較した場合、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88.2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。

## 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、定期的な調査等が必要である。
- 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。
- 学校給食の衛生管理及び安全管理の水準を維持・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。

### 業者選定について



### 福岡市小学校給食調理等業務委託試行検証委員会

- 保護者代表(2名)…松田 瑞恵 佐藤 博昭(副委員長) 献立・物資・調理関係者(4名)…矢口 幸枝 井上 真理子  
 学識経験者(1名)…竹下 真理子 前田 和子 泊 孝子  
 食品衛生関係者(1名)…田中 衛 教育委員会事務局(3名)…桑田 哲志 中村 浩三  
 学校関係者(2名)…松下 和人(委員長) 森 宏介 鎌 慎治

(事務局)福岡市教育委員会 教育支援部 健康教育課(小学校給食運営担当)  
 TEL:092-711-4450 FAX:092-733-5538  
 検証委員会の開催状況や検証結果最終報告書の詳細については、  
 福岡市教育委員会ホームページをご参照ください。

