

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 (概要版)



—平成25年3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いる。

「福岡市小学校給食調理等業務委託試行検証委員会」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、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(概要版)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り、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。

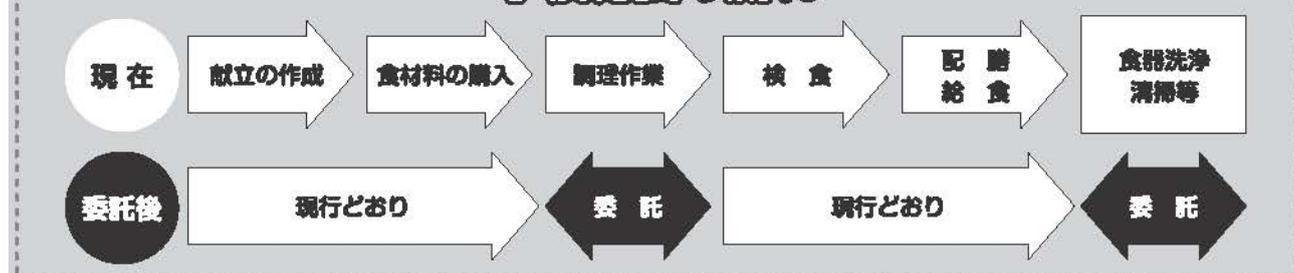
今後も、現場確認、試食会、アンケート調査など引き続き調査を実施するとともに、今回確認された課題の改善策についても検討し、さらなる検証を進めていく。

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

学校給食の流れ



調査方法と調査結果ならびに各委員の評価

1 衛生管理

<p>概要</p>	<p>従事者の作業衣、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。</p>
<p>方法</p>	<p>①栄養教諭等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栄養教諭等・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>結果</p>	<p>①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が一部見られたが、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。</p> <p>②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。</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などについて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>④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、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く、5項目については速やかに改善された。</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>各委員の評価</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●清潔な服装が徹底されており、作業区分毎のエプロン、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、使い捨て手袋の使用方法、作業中の手洗いが不十分、ベン食器へのでんぶん・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。 ●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じた指示に基づき、速やかに改善が図られている。 ●衛生検査において、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、民間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。 ●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。

2 業務実施体制



概要	人員配置、従事者の準備時間、代替体制は適切かなどを検証した。
方法	栄養教諭等による日常業務評価
結果	<ul style="list-style-type: none"> ●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。 ●従事者の定着状況については、平成25年2月末現在、常勤1人、パート2人が、家庭の事情等により入れ替わっている。 ●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。
各委員の評価	<ul style="list-style-type: none"> ●直営の学校より従事者の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。 ●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。 ●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。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のではないかと感じる。 ●従事者が数人入れ替わっており、今後の定着や技術向上に不安を感じる。

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対応されているかなどを検証した。
方法	<ol style="list-style-type: none"> ①栄養教諭等による日常業務評価 ②検証委員による試食 ③教職員へのアンケート ④保護者による試食・アンケート調査
結果	<ol style="list-style-type: none"> 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。 ②検証委員の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94%が良かった、とても良かったと回答した。→ グラフ1 参照 ③教職員へのアンケートでは、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、総合的な判断についても約34%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。→ グラフ2 参照 ④保護者による試食・アンケート調査では、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。→ グラフ3 参照



各委員の 評価

- 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が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。
- アンケートにおいて、料理ごとの差や、学校ごとの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。
- アレルギー対応については、細心の注意を払い個別対応が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届けるようにしているため、安心できる。
- 給食は安全が一番だが、おいしいものを提供することも大切である。調理技術は経験と伝承が必要であり、出来栄やおいしさについても、引き続き検証が重要と考える。

アンケート集計結果



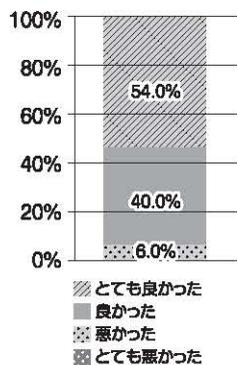
グラフ1 検証委員(4校分)

問1：給食の出来上がり
具合はどうですか？
【回答数：50】



※「とても悪かった」の回答はなし。

問2：給食の味付けは
どうですか？
【回答数：50】

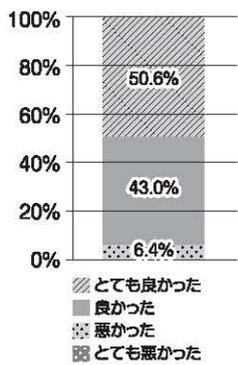


※「とても悪かった」の回答はなし。

※回答数は検証委員のべ人数

グラフ3 保護者(6校分)

問1：給食の出来上がり
具合はどうですか？
【回答数：251】



※「とても悪かった」の回答はなし。

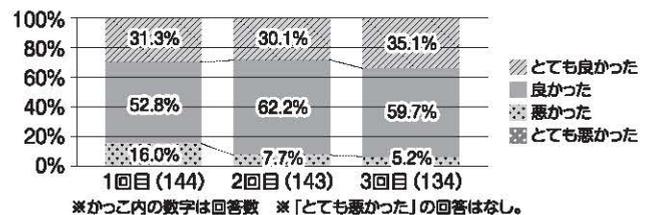
問2：給食の味付けは
どうですか？
【回答数：251】



※「とても悪かった」の回答はなし。

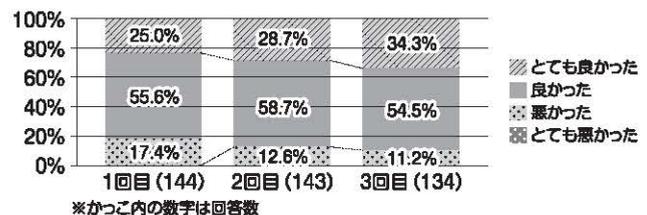
グラフ2 教職員(6校分)

問1：給食の出来上がり具合はどうですか？



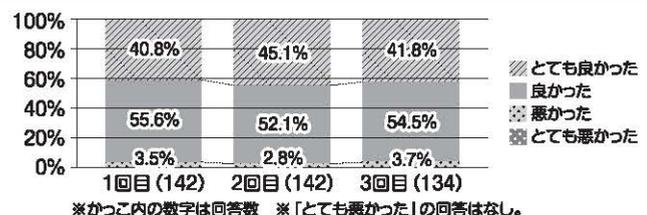
※かっこ内の数字は回答数 ※「とても悪かった」の回答はなし。

問2：給食の味付けはどうですか？



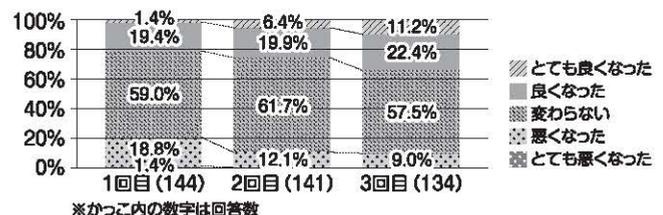
※かっこ内の数字は回答数

問3：温かいものは温かく提供されていますか？



※かっこ内の数字は回答数 ※「とても悪かった」の回答はなし。

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？



※かっこ内の数字は回答数

※四捨五入により、数値の計が合わない箇所がある。

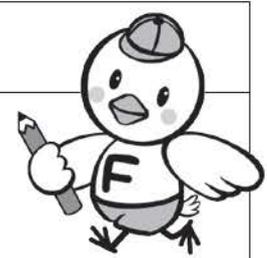
4 教育活動との連携

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教職員への事務量に関するアンケート
結果	①試行校校長へのアンケート及びヒアリングにおいては、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。 ②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。
各委員の評価	<ul style="list-style-type: none"> ●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高く評価して良いと思う。 ●子どもとのコミュニケーションを図る場面は、配膳室での受け渡し時や返却時で定着してきており「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。 ●給食週間では従事者と子どもたち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たと思う。 ●給食の遅配などはなく、学校の時制変更などにも柔軟に対応してくれている。



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業務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直営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400万円の削減効果が見込まれる。 ②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。 ③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効果に差が生じている。
各委員の評価	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 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"> ●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。 ●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。 ●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。
各委員の評価	事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大きいと感じた。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。

◎参考：事業者選定について

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事業者選定委員会」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事業者の中から2社選定された。



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)
- 学識経験者(1名)…竹下 真理子
- 食品衛生関係者(1名)…田中 衛
- 小学校長代表(2名)…松下 和人(委員長) 森 宏介
- 栄養教諭・調理業務員代表(4名)…矢口 幸枝 井上 真理子 青柳 豊美 泊 孝子
- 教育委員会事務局(4名)…桑田 哲志 穴井 福代 田中 克樹 堤 晃司

(事務局)福岡市教育委員会 教育支援部 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中間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。

[福岡市給食民間](#) [検索](#)