

## 学校給食調理業務委託の実施状況について

- 学校給食調理業務の民間委託については、平成16年度に本格実施を開始
- これまで大きな事故もなく、概ね安定的に運営できてはいるが、より安定的に運営していくために、委託業者の指導・管理などを強化する目的で、今年度業者評価制度を実施（学校給食調理業務を受託している業者18社が対象）

### 1 評価対象期間

平成29年4月1日～平成29年10月31日

（※今年度については、評価制度初年度であるため、制度開始日である平成29年4月1日以後を評価対象期間とし、試行的に実施。次年度からは、評価実施年度の前年度11月1日から当年度10月31日までの1年間を対象期間とする。）

### 2 評価方法

- ① 日常的に業務の確認、指導等を行っている学校から教育委員会に対して、業務履行状況を報告（委託校:117校/132校）
  - ② 教育委員会において学校からの報告に基づいて、学校へ状況を確認
  - ③ 教育委員会の栄養士及び事務職員による訪問指導、現況把握
  - ④ 教育委員会において上記①～③を総合的に判断し、各委託業者の履行状況を評価
- ※評価項目は別紙1のとおり

### 3 評価結果

別紙2のとおり

〔総評〕

- 給食の提供（味付け、量、温度、提供時間など）については、ほぼ問題なく、安定的に運営できている。
- 一部の学校では、従事者が定着しにくい状況や、軽微な履行不備等（給食室清掃の一部不備や調理日誌の誤記等）の発生があった（これらの不備等については、その都度、委託業者へ指導、改善を求め、適切な改善を図ってきているところ）。

### 4 評価結果の活用及び公表等について

- 各委託業者に評価結果を通知し、改善すべき事項について指導を行い、引き続き、安全・安心でおいしい給食の提供に努めていく。
- 評価結果は、ホームページに公表する。
- 今年度から業者選定の際に実施するプロポーザル方式において、当該評価結果を活用する。
- 今年度の実施結果を踏まえ、評価制度についても今後見直しを図っていく。

## 〔評価項目〕

評 価 項 目	
業務実施体制	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 業務総括責任者・常勤の従事者は、仕様書等の条件を満たす調理技術等に優れている者を配置している。また、業務総括責任者は他の従事者へ適切な指示等を行うことができ、指導力のある者である。</li> <li>2 契約書等に定める給食基準調理員数、基準調理時間を満たす従事者を配置している。</li> <li>3 細菌検査、健康診断の結果に異常があった場合、学校に対して状況報告を適切に行っている。</li> <li>4 やむを得ず従事者の異動、交替又は代替を行う場合は、従事者に対する現場研修や引継ぎ等を適切に行い、調理業務の質の維持・向上を図っている。</li> <li>5 従事者の勤務状況等の把握のために、月に1回程度、会社の担当者が巡回し、確認を行っている。</li> </ol>
業務の遂行状況	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 食数を契約書等のおりに提供している。</li> <li>2 給食時間に合わせ適切に配缶し、適温で提供している。</li> <li>3 「学校給食調理の手引き」等に従い、適切に調理等業務を行っている。</li> <li>4 「学校給食調理の手引き」等に従い、食器等の洗浄、消毒及び保管を適切に実施している。</li> <li>5 「学校給食調理の手引き」等に従い、施設、設備の清掃及び日常点検を適切に実施している。</li> <li>6 食物アレルギー対応給食を適切に実施している。</li> <li>7 学校の栄養教諭等や校長などと、作業等の連絡や確認が円滑に行われている。</li> </ol>
報告体制	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 業務報告日誌に未記載、誤りなどがなく適切に記録されている。</li> <li>2 従事者の異動、交替等がある場合は、事前に報告がなされている。</li> <li>3 異物混入等の事故が発生した場合に、報告・再発防止策の措置を速やかに行っている。</li> <li>4 提出・報告書類に未記載、誤りなどがなく、必要な事項が適切に記載されている。</li> </ol>
人材育成・労務管理等	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 従事者に対する安全配慮を行っている。</li> <li>2 労働関連法令を遵守している。</li> <li>3 従事者に対して各学期に最低1回の研修を実施し、各人の調理技術等の維持・向上を図っている。</li> <li>4 チームとしてうまくまとまるように、従事者の人間関係等を把握し、適切に対応している。</li> <li>5 従事者の異動・交替は必要最小限に留め、従事者の定着を図っている（場当たり的な対応をとっていない）。</li> </ol>

## 平成 29 年度学校給食調理等業務委託評価結果

## 〔総評〕

- 給食の提供（味付け、量、温度、提供時間など）については、ほぼ問題なく、安定的に運営できている。
- 一部の学校では、従事者が定着しにくい状況や、軽微な履行不備等（給食室清掃の一部不備や調理日誌の誤記等）の発生があった（これらの不備等については、その都度、委託業者へ指導、改善を求め、適切な改善を図ってきているところ）。
- ※結果については下記のとおり

総合評価	評価基準	事業者数
A	日頃の業務について特に指導を要することはない、大変良好である。	7社
B	日頃の業務について指導を要することはほとんどなく、良好である。	8社
C	日頃の業務について指導を要することはあったものの、その都度改善が図られており、概ね良好である。	3社
D	日頃の業務について再三の改善指導にもかかわらず、改善が見られないことがあった。	-
計		18社

※評価対象期間：平成29年4月1日 ～ 平成29年10月31日

## 学校給食調理業務委託に係る業者評価制度の導入について

### <学校給食調理業務委託の現状と課題>

- 学校給食調理業務の民間委託については、平成16年度に本格実施を開始し、現在、小学校131校中111校で実施
- これまで大きな事故もなく、概ね安定的に運営できてはいるが、一部の学校では、従事者が定着しにくい状況や、軽微なトラブルの発生などがあることから、委託業者の指導・管理などをより強化することが必要  
⇒業者評価制度の導入

### <評価制度の概要>

1 評価者 教育委員会

#### 2 評価方法

- 教育委員会が学校からの報告、現地確認などにより、各学校の業務履行状況を把握
  - それらを総合的に勘案し、毎年11月に、委託業者ごとに評価項目別の評価及び総合評価を実施
- ※評価スキームについては、別紙のとおり

#### 【評価項目】

評価項目	主な評価の視点
1 業務実施体制	業務総括責任者の選任、人員の配置状況 等
2 業務の遂行状況	調理作業、衛生管理の実施状況 等
3 報告体制	必要書類の提出状況 等
4 人材育成・労務管理等	従事者に対する安全配慮、従事者の定着状況 等
総合評価	上記4項目を踏まえた総合評価

#### 【評価区分】

A～Dの4段階で評価を実施  
(A:「大変良好」、B:「良好」、C:「概ね良好」、D:「改善等が必要」)

#### 3 評価結果の活用

- 評価結果を委託業者へフィードバックし、業務の改善等に活用してもらう
- 評価結果を当該年度の入札等へ反映することで、委託業者の意欲向上につなげる  
⇒委託業者のレベルアップ、民間委託のより一層の安定化へつなげる

#### 4 その他

評価結果については、A～Dの段階ごとに業者数を公表する(業者名は公表しない)

## 給食調理委託業者の評価スキームについて

