

# 第1回学校給食調理業務委託事業再評価委員会

## 議 事 資 料

平成19年8月30日

教育委員会学校保健課

## 会議の公開に関する考え方及び今後の議事予定について

### 1 会議の公開に関する考え方

#### (1) 会議を非公開とする決定

付属機関の会議の公開に関する要綱（以下「公開要綱」という。）第3条第2号の規定により、不開示情報（北九州市情報公開条例第7条）に該当する事項を審議する場合にあたるため、「非公開」とする。

#### 【北九州市情報公開条例第7条第2号】

法人その他の団体（国及び地方公共団体を除く。以下「法人等」という。）に関する情報又は事業を営む個人の当該事業に関する情報であって、公にすることにより、当該法人等又は当該個人の権利、競争上の地位その他正当な利益を害するおそれがあるもの

#### (2) その他の取扱い

次に掲げるものを、北九州市教育委員会のホームページに掲載する。

##### ①会議開催のお知らせ（公開要綱第5条第1項）

会議名、議題、開催日時・場所、会議の公開・非公開の別 等

##### ②会議要旨（公開要綱第8条第1項）

会議名、議題、開催日時・場所、出席者氏名、会議経過（発言内容）等

### 2 今後の議事予定（4回程度の会議を開催する予定）

開催時期	内 容
9月	民間委託校視察（調理業務、衛生管理等の調査、給食の試食等）、衛生検査結果 等
10月	民間委託校視察（調理業務、衛生管理等の調査、給食の試食等）、給食アンケート結果 等 議論のまとめ、評価の方向性
11月	報告書（最終）内容協議

再評価委員会における評価項目について

評価項目	具体的な内容	評価ソース
給食の完成度	① おいしさ、味付け、出来上がりの外観 ② 献立の手引き・作業工程表を基本とした調理作業	・児童・教職員アンケート ・校長・栄養職員の報告 ・評価委員会の視察・試食 ・資料に基づく検討 等
衛生管理	学校給食調理の手引き（北九州市学校給食衛生管理基準）を基本とした衛生管理 ① 勤務者の健康観察 ② 調理室内の清掃・清潔状態 ③ 調理機器・器具の使用・保管状況 ④ 物資の検収・保管状況 ⑤ 調理作業における衛生管理 手洗い、汚染・非汚染作業、調理器具の使い分け、温度管理、献立別の衛生管理	・各種衛生検査結果 ・保健所調査結果 ・栄養職員の報告 ・評価委員会の視察 ・資料に基づく検討 等
従事者の管理体制	① 従事者の配置 ② 従事者への指示・連絡体制 ③ 従事者研修の実施	・校長・栄養職員の報告 ・資料に基づく検討 等
教育活動との連携	① 学校給食に対する理解 ② 学校運営への協力	・校長・栄養職員の報告 等
経費の削減	経営改善の成果	・資料に基づく検討 等

## 北九州市の学校給食の概要

### 1 学校給食の形態

区 分	完全給食	補食給食	ミルク給食	計
小学校	132校	0校	0校	132校
特別支援学校	8校	0校	0校	8校

注) 小学校には分校1校を含む

#### 【用語説明】

- ・完全給食：給食内容がパン又は米飯、ミルク及びおかずである給食
- ・補食給食：給食内容がミルク及びおかず等である給食
- ・ミルク給食：給食内容がミルクのみである給食

### 2 完全給食の給食人員及び給食回数（平成19年度）

区 分	給食人員	給食回数
小学校	55,537人	188回
特別支援学校	1,462人	188回

注) 給食人員数は、児童生徒数及び教職員数の合計数

### 3 給食調理方式

区 分	自校単独調理	親子調理	計
小学校	132校	0校	132校
特別支援学校	6校	2校	8校

注) 企救特別支援学校(子)の給食は、北九州特別支援学校の調理場(親)で調理

### 4 給食費（平成19年度）

区 分	月 額	一食当たり	一食当たりの金額内訳		
			パン・米飯	ミルク	おかず
小学校	3,500円	204円	56円	40円	108円
特別支援学校	小学部	204円	55円	40円	109円
	中・高等部	245円	65円	40円	140円

### 5 給食の運営に要する経費（平成17年度）

区 分	年 間	一食当たり
食材料費	2,065,960千円	207円
管理運営費	4,378,720千円	439円
計	6,444,680千円	646円

注1) 食材料費は保護者負担(月3,500円×11ヶ月=38,500円/人)

注2) 管理運営費は公費負担で、学校給食調理士や学校栄養職員等の人件費、調理業務委託経費、光熱水費、施設建設相当費、備品購入・修繕費等

区 分	給食管理・食指導		給食調理業務			
	栄養教諭	学校栄養職員	主任調理士	調理士	パート調理員	業者従事者
小学校	6人	42人	16人	228人	473人	165人
特別支援学校	0人	7人	1人	17人	25人	0人
計	6人	49人	17人	245人	498人	165人

注1) 職員数は平成19年7月現在、ただし、パート調理員数は平成19年5月現在

注2) 栄養士については、別途教育委員会学校保健課に主査1名、係員3名、嘱託員1名を配置

注3) 主任調理士の職名は「主任学校給食調理士」、調理士の職名は「学校給食調理士」

注4) パート調理員数は、常勤嘱託員、4時間パート、3.25時間パート及び臨時的任用職員の合計数

注5) 業者従事者数は、民間委託校30校における受託業者雇用従事者数の合計数

## 7 献立の作成

教育委員会が、市内2地区に分けた統一献立を作成。

栄養士が栄養バランスや嗜好・季節感などを考慮した献立案を作成し、医師、学校職員等で構成する「北九州市献立委員会」の意見を聴いて決定する。

## 8 食材の調達

北九州市の外郭団体の「(財)北九州市学校給食協会」が一括購入。

納入業者にあらかじめ見本の提出を求め、「北九州市物資共同購入委員会」において、安全面、衛生面及び品質面等の厳しい審査を行い、合格したものの中から給食材料を選定する。なお、主食及び牛乳は「(財)福岡県学校給食会」が担当。

## 9 アレルギー対応給食

平成18年度から全小学校及び特別支援学校で、食物アレルギー対応給食の本格実施を開始。

### (1) 事業の概要

#### ① 除去食

かきたま汁についてアレルギー食材の卵を入れる前に汁を取り分けるなど、アレルギー食材を調理段階で取り除いて給食を提供する方法。

#### ② 単品の一部取除き

パン、マーガリン、飲用牛乳など、調理を行わないアレルギー食材を含む食品を配らない方法。

#### ③ 副食の一部取除き

八宝菜についてうずらの卵を調理後に取り除くなど、アレルギー食材を調理後の副食(おかず)から学級担任や児童自身が取り除く方法。

### (2) 除去食の対象となるアレルギー食材と献立

#### ① 対象となる食材

卵、乳製品、種実類(落花生、ごま等)の3種類。

#### ② 対象となる献立

ア 調理の最終段階でアレルギー食材を入れる献立に限り、食物アレルギー児童が食べる

分をアレルギー食材を加える前に取り置く。

イ 食物アレルギー児童と他の児童の給食を別のラインで調理する「別調理」は行わない。

ウ 代替の食材は加えない。

### (3) 除去食の実施体制

① 医師の診断書の提出

② 校内除去食検討委員会の協議

各学校に校内除去食検討委員会を設置し、申込書や診断書等をもとに除去食の実施の可否や対象となるアレルギー食材を協議する。

〔検討委員会の構成〕

校長、該当児童の学級担任、養護教諭、学校栄養職員、給食調理士など

③ 校長の決定

校内除去食検討委員会の協議結果に基づき、最終的に校長が除去食を実施するかどうかを決める。

## 10 食器の改善

現在、大半の小学校（102校）では、軽くて丈夫な一方熱が伝わりやすいため、熱いものを入れたときに子どもが持ちにくいとあって欠点が指摘されている「アルマイト製食器」を使用しているが、今年度3学期を目途に、熱いものを入れても持ちやすく、見た目にも優しく温かみのある「PEN食器」を全小学校に導入する。

なお、PEN食器の導入は、平成14年度から民間委託校及び特別支援学校について段階的に進めていた。

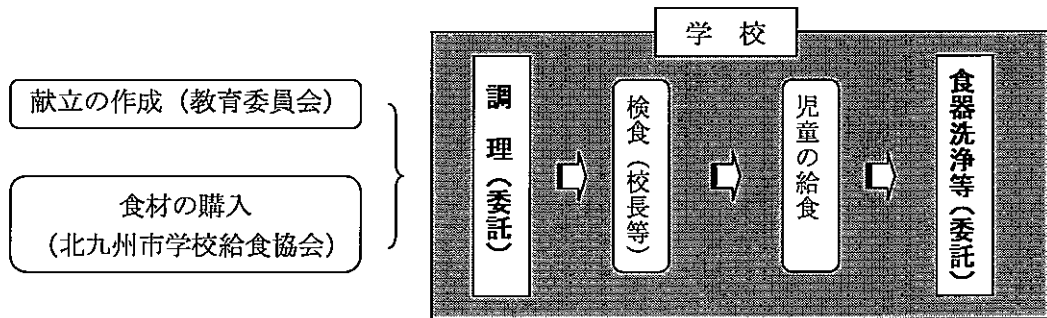
## 学校給食調理業務民間委託の状況について

### 1 学校給食調理業務の民間委託開始までの経緯

- 平成 9 年 8 月 北九州市行財政改革大綱において「経費の低減」と「民間活力の導入」の観点から検討を求められる。
- 平成 14 年 9 月 小学校 2 校でモデル事業を実施。
- 平成 15 年 5 月 学校給食モデル事業評価委員会を設置。
- 平成 15 年 8 月 モデル事業評価委員会から「モデル事業の仕組みを安定的に運用できれば、現行の直営方式と同等の学校給食の質を確保できる」との報告。
- 平成 16 年 4 月 小学校 10 校で民間委託の本格実施

### 2 民間委託の基本的仕組み

- 各年度、学校給食調理士の定年退職者数に応じて委託校数を決定し、段階的に進める。
- 委託する業務は調理業務のほか食器洗浄と給食施設の清掃業務とする。
- 献立の作成は教育委員会、食材の調達は（財）北九州市学校給食協会がこれまでどおり行う。
- 受託業者の業務の履行確認のため、栄養教諭・学校栄養職員を専属配置する。



### 3 民間委託の実施状況

単位：校

区 分	14 年度 (モデル)	16 年度 (本実施)	17 年度	18 年度	19 年度
新規委託	2	8	7	4	9
累 計	2	10	17	21	30
委託化率	1.5%	7.6%	12.9%	15.9%	22.7%

注 1) 平成 14 年度モデル事業は 2 学期から実施

注 2) 委託化率は全小学校 (132 校) に対する割合

#### 4 受託状況

単位：社

区 分	14年度 (モデル)	16年度 (本実施)	17年度	18年度	19年度
新規委託校	2校	8校	7校	4校	9校
受託業者	2	4	3	4	7
新規受託	2	2	1	1	2
累 計	2	4	5	6	8

(受託業者)	(受託年度)	(本社所在地)	(受託校数)
西日本フードサービス㈱	⑭	市内	8校
㈱魚国総本社	⑭	市外(大阪)	7校
㈱ニッコトラスト	⑯	市外(東京)	4校
㈱日米クック	⑯	市外(大阪)	3校
シダックスフードサービス㈱	⑰	市外(東京)	4校
栄食メディックス㈱	⑱	市外(福岡)	1校
(学)中村学園事業部	⑲	市外(福岡)	2校
新日本給食㈱	⑲	市内	1校

#### 5 委託契約

##### (1) 契約の締結方法

指名競争入札

※北九州市物品等供給契約登録業者名簿に登録され、かつ入札参加資格に示す調理業務の履行経験を有するなどの条件を満たす者

##### (2) 入札・開札の方法

1校単位で入札を行い、市が設定する予定価格の範囲内で最低価格を提示した者を落札者(契約の予約の相手方)として決定する。

##### (3) 契約期間

契約期間は、契約始期を3月1日から契約終期を3年経過後の3月末日までの3年1月としている。

##### (4) 委託業務

受託者は、市が指定する器材・施設等を利用して、次の業務を行う。

- ① 給食調理業務
- ② 付随する食器の洗浄、調理室・配膳室の清掃及び食材の検収の業務



③ 市と受託者が協議の上決定した業務

**(5) 業務履行の基準**

受託者は、関係法令に従うほか、市が作成した次の手引書等に従い業務を行う。

- ① 学校給食献立の手引
- ② 学校給食調理の手引（北九州市学校給食衛生管理基準）
- ③ 学校給食用日誌
- ④ 北九州市学校給食用物資納品規格書

**(6) 業務報告日誌**

受託者は、次の業務報告日誌を作成し、業務の実施結果及び処理状況を報告する。

- ① 衛生管理チェックリスト（日常点検票）
- ② 学校給食従事者の健康調査票
- ③ 学校給食用日誌

**(7) 市と受託者の経費の負担区分**

北九州市	受 託 者
○ 指定物品等の購入費	○ 受託者の人件費及び法定福利費
○ 水道・光熱費	○ 受託者の福利厚生費
○ 食器及び食缶類の購入費	○ 受託者の保健衛生費（健康診断・検便等）
○ 指定物品等の修繕費（消耗によるもの）	○ 受託者の被服費・洗濯費
○ 食材料費	○ 営業経費
○ 防鼠・防虫等の害虫駆除費	○ 研修に要する費用
○ 調理用消耗品の購入費（ボール・ざる・まな板・包丁等の調理器具、ラップ・各種ビニール袋等の消耗品）	○ 指定物品等の修繕費（受託側の過失責任による場合）
○ 検収表、作業日報等必要関係書類に関する経費	○ 調理外消耗品の購入費（休憩室の清掃用具等受託者負担分）
	○ 通信機器費及び通信費
	○ 雑貨、文具類
	○ 営業許可及び通行許可の申請に係る費用
	○ その他の経費

## (8) 従事者の配置

受託者が配置する従事者は、次のとおりとしている。なお、①～③の従事者のうちいずれか1人は、受託者に6ヶ月以上雇用され、過去に1年以上学校給食の調理経験がある者を配置しなければならない。

### ① 業務総括責任者

- ・ 委託業務の実施にあたって、従事者に対する指導監督を行う。
- ・ 特定給食施設において3年以上の調理経験、栄養士又は調理師免許、1日7時間以上の勤務時間、受託者での6ヶ月以上の雇用実績が必要。

### ② 常勤の従事者

- ・ 給食基準調理員数の半数以上（業務総括責任者を含む）の配置が必要。
- ・ 栄養士又は調理師免許、1日7時間以上の勤務時間、受託者での6ヶ月以上の雇用実績が必要。

### ③ 常勤の従事者以外の者（パート）

- ・ 配置従事員の勤務時間の合計が、基準時間（7時間×給食基準調理員数）を下回らない範囲内で、人数及び勤務時間を受託者が設定。
- ・ 栄養士又は調理師免許は必要はない。

## (9) 従事者の研修

### ① 事前研修

モデル事業評価委員会の提言を受け、委託当初の学校給食の運営を着実にを行うため、受託者には、受託初年度の3月1日から同月31日までの間において、業務総括責任者、常勤の従事者及び学校給食経験者には10日間以上、その他の従事者には5日間以上の研修の実施を義務付けている。

### ② 学期研修

受託者は、全ての従事者に対する研修を各学期に最低1回は行わなければならない。

## (10) 学校教育活動への配慮

受託者には、学校給食が学校教育活動の一環として実施されていることを十分認識するとともに、受託者の従事者にその旨を周知しなければならないとしている。

また、学校教育活動への配慮として次のことを求めている。

- ① 父母教師会が主催する給食試食会への協力を行うこと。
- ② 給食週間等の際に、学校長から要請があった場合、給食室内において児童に給食の調理に関する説明を行うこと。

- ③ 食缶及び食器の引渡し及び返却の際、声掛けを行う等により児童の従事者への信頼感・親近感の確保を行うこと。
- ④ 児童の喫食状況に注意を払い、学校長からの求めに応じて状況を報告すること。
- ⑤ 学校がジュース等を購入した際における納品時の検収、保管及び配膳棚への配置を行うこと。
- ⑥ 栄養士養成のための学校給食実習において、学校栄養職員の実習生への指導に協力すること。
- ⑦ その他協議して事項を行うこと。

#### (11) 損害賠償責任

受託者は、委託業務の実施にあたり、受託者の責めに帰すべき理由により食中毒等食品衛生に係る事故のため、第三者（市職員を含む）が被った損害を、市が当該第三者に賠償したときは、市からの求償に応じなければならない。

また、受託者は、その他契約の履行にあたり、受託者の責めに帰すべき理由により、市又は第三者が被った損害を賠償しなければならない。

### 6 栄養教諭・学校栄養職員の専属配置

学校給食調理業務の民間委託にあたっては、校長による検食や受託者から報告をされる業務報告日誌の確認とともに、栄養教諭・学校栄養職員を委託校に専属配置し、日々の委託業務の履行確認を行っている。

なお、栄養教諭・学校栄養職員は、この他にも児童への給食指導の職務がある。

#### (1) 学校栄養職員等の主な業務

- ① 調理方法、作業工程、作業分担の確認
- ② 健康調査、納入物資の異常、指定器材の瑕疵の有無の確認
- ③ ミーティングにおける作業打合せ状況の確認
- ④ 日々の食数や給食開始時間の変更等の通知
- ⑤ 受託者が作成した業務報告日誌の確認

#### (2) 学校栄養職員等の定数

学校栄養職員等は、関係法令により教員とともに県費負担教職員とされ、その定数は、「公立義務教育諸学校の学級編成及び教職員定数の基準に関する法律（教職員標準定数法）」に基づき福岡県から配当を受けている。

**【教職員標準定数法 学校栄養職員の定数（自校単独調理方式）】**

- |                  |       |
|------------------|-------|
| 1 小学校            |       |
| ○児童数又は生徒数が550人以上 | 1校に1人 |
| ○児童数又は生徒数が549人以下 | 4校に1人 |
| 2 特別支援学校         | 1校に1人 |

**(3) 学校栄養職員等の配置状況**

学校栄養職員等の各学校への配置は、民間委託の小学校（30校）及び特別支援学校（給食調理場のない企救特別支援学校を除く7校）には1校1名を配置（37名）し、その他の直営の小学校（84校）には5～6校に1名を配置（18名）している。

区 分		所属校 (配置校)	所管小学校 (巡回指導)	担当校数計	担当校数/人
小学校	民間委託校	30	0	30	1.0校
	直営小学校	18	80	98	5.4校
特別支援学校		7	4	11	1.6校
合 計		55	84	139	2.5校

※学校数内訳：小学校132校、特別支援学校7校（企救特別支援除く）

**7 情報公開の状況**

学校給食において、異物混入、食材の不良及び給食時間の遅れ等の事故が発生した場合には、その事故の状況に応じて、事故が発生した学校の保護者に対し、お詫び文の配布や学校通信でお知らせするなどの対応を行っている。

また、学校給食調理業務の民間委託については、次のような方法により情報公開している。

**(1) 学校における情報開示**

① 対象文書

- ・契約書一式（写）
- ・衛生管理チェックリスト
- ・学校給食従事者の健康調査票
- ・学校給食用日誌
- ・従事者配置表（写） ※個人情報（氏名、生年月日、住所）を除く

② 開示請求者

- ・民間委託実施校に通学している児童の保護者又は当該児童と生計を一にする者
- ・民間委託実施校に勤務する教職員

- ③ 開示方法  
・校長室等学校長の指定する場所における閲覧（複写は不可）

(2) 教育委員会ホームページによる情報公開

- ① 民間委託実施に至る経緯  
② トピックス（新規委託校の入札結果、PEN樹脂製の溶出試験結果、委託校における給食アンケート調査結果）  
③ 民間委託後の給食の仕組み  
④ 民間委託実施校一覧  
⑤ 委託契約書ほか（委託契約書の雛形、仕様書の雛形、特記仕様書）  
⑥ 学校給食調理業務の民間委託 Q & A  
⑦ モデル事業評価委員会（評価委員会設置要綱、評価委員会委員構成、会議録、評価委員会報告書及び資料編）  
⑧ 新規民間委託校の決定

8 民間委託化スケジュール

10月下旬	民間委託PRチラシ配布（委託校以外の全保護者）
11月下旬	新規委託校公表 ・新規委託校の保護者へお知らせ文、リーフレット配布
12月初旬	12月議会（補正予算上程）
12月中	保護者説明会（各学校2回）
1月下旬	指名競争入札
2月初旬～	新入生保護者説明会
3月1日	委託契約締結
4月初旬	新規委託校保護者給食試食会
4月12日頃	給食開始日

## 委託校給食調理業務点検着眼点について

民間委託校に配置している栄養教諭・学校栄養職員の委託業務の履行確認は、次のような着眼点で行っている。

### 1 衛生管理

- (1) 調理従事者の身支度、健康状態
- (2) 手洗い・消毒
- (3) 専用の履物（調理室・リフト・外）
- (4) 食器具の使用区分
- (5) 保存食の整備

### 2 物資管理

- (1) 検収
- (2) 適正保管（温度管理等）
- (3) 在庫確認

### 3 作業管理

- (1) 作業開始時間
- (2) 食品の確認
- (3) 衛生管理基準の遵守
- (4) 作業工程表の活用
- (5) 献立ごとの担当者
- (6) エプロンの使い分け
- (7) 食器具の適正使用

### 4 調理管理

- (1) 食材の適正な下処理
- (2) 献立の手引き等にそった調理の実施
- (3) 調味料の計量の実施
- (4) 児童の喫食時間を考慮した調理時間への配慮
- (5) 配食の適否
- (6) 配食容器
- (7) 配膳棚・リフトによる衛生的運搬・配膳
- (8) サンプル食・検食の提出
- (9) 残食量の計量

## 5 設備及び機械器具等の管理

- (1) 食器具の洗浄・消毒
- (2) 給食用調理器具の洗浄・保管（球根皮むき機、野菜裁断機、ミキサー、フライヤー、物資用冷凍庫・冷蔵庫、牛乳保冷庫、保存食用冷凍庫、食器洗浄機、熱風消毒保管庫、回転釜、ボイラー）
- (3) 備品類の保管
- (4) 塵芥の処理
- (5) 給食室内外の清掃
- (6) 消毒マット
- (7) 給食室の点検（火の元、水道、施錠）
- (8) 給食開始準備期間、給食終了整理期間

## 6 事務処理

- (1) 提出書類（学校給食用調理日誌、日常点検票、従事者の健康調査票、残食量報告書）
- (2) 納入伝票等の整理

### 委託校給食調理業務点検着眼点

【 小学校】 平成 年 月 日 ( ) 氏名 \_\_\_\_\_ No 1

	項 目	内 容	備考	
衛生管理	(1) 調理従事者の 身支度、健康状態	白衣・帽子・マスク・長靴・エプロンは汚れていないか		
		白衣から下の服が出ていないか (襟首は、異物が混入しない素材であれば少しは出ても可)		
		午前の調理作業中にマスクを着用しているか		
		エプロンが床に着いていないか		
		帽子から髪が出ていないか		
		ピアス、ネックレスなどの装飾品をつけてないか		
		爪はのびていないか、マニキュアや指輪、腕時計などをつけてないか。		
		調理室外に出るとき、トイレに行くときは白衣・帽子をぬぎ、履き物をはきかえること。		
		午後の作業の時も白衣、帽子を着用して作業すること。		
		エプロン・長靴は、毎日作業後に洗浄・消毒すること。		
		健康調査票の確認をしたか。検便は月2回実施しているか		
		手指・腕に傷があるときは指サック、ゴム手袋を着用すること		
		香水、整髪料等強く香るものをつけていないか		
	(2) 手洗い・消毒	汚染作業区域の手洗い	手洗いは適切に行われているか	
			爪ブラシを使用しているか	
			消毒液は、正しく希釈して作ること	
		非汚染作業区域の手洗い	仕事を始める前	
			食品を検収した後	
			筆記用を使用した後	
			球根皮むき機をかけた後	
			ダンボールの処理後	
			食肉類、魚介類を取り扱った後	
			卵の割卵・攪拌後	
			豆腐の換水作業後	
			ゴミの処理後	
			残菜処理後	
			汚染作業から非汚染作業に移るとき (午前中の器具の洗浄後、配食補助に行くとき)	
			仕事を始める前	
			野菜の裁断後	
			加工食品 (ハム、ベーコン等) の裁断後	
デザート、ふりかけ、マーガリン等の配分前				
配食時				
筆記用具を使用した後				
(3) 専用の履物を使用しているか (調理室・リフト・外)				
(4) 食器具の使用区分	調理器具は専用のものか	まな板・包丁		
		たわし・スポンジ		
		シンク・たらい		
		容器		
		中心温度計		
		ざる		
		ホース		
	調理器具は専用のものか	まな板・包丁		
		たわし・スポンジ		
		シンク・たらい		
		容器		
		中心温度計		
		ざる		
		ホース		



	項 目	内 容	備考	
衛生管理	(5) 保存食の整備	採取量、採取方法は適正か		
		保存方法、保存期間は適正か (例：5月1日献立は5月16日廃棄)		
		温度確認を行っているか (保存食用冷凍庫)		
物資管理	(1) 検収	検収に立ち会っているか		
		検収項目にそって点検され、記録されているか		
		検収した当事者が検収印を押しているか		
	(2) 適正保管 (温度管理等)	検収後は適正な保管ができていますか		
		肉・卵・豆腐は適正保管されているか 温度確認を行っているか (冷凍庫・冷蔵庫・牛乳保冷庫)		
	(3) 在庫確認	翌日の使用物資の在庫確認が行われているか 残量報告は正しく記入されているか		
作業管理	(1) 作業開始時間	作業開始時間を記入しているか ミーティング時に調理日誌、作業工程表を基にして作業分担、手順、衛生ポイントを確認しているか		
	(2) 食品の確認	使用する物資の鮮度・品質の確認が行われているか		
	(3) 衛生基準の厳守	作業内容に応じてそれぞれの作業が汚染作業区域、非汚染作業区域で行われているか		
		献立ごとの作業分担、手順が行われ、衛生ポイントが守られているか 使用水の遊離残留塩素を測定しているか		
	(4) 作業工程表の活用	作業工程表の時間を記入しているか		
	(5) 献立ごとの担当者を決めているか			
	(6) エプロンの使い分け	エプロンは使用区域で使い分けをしているか		
(7) 食器具類の適正使用	調理器具類は正しく取り扱われているか			
調理管理	(1) 食材の適正な下処理	「学校給食献立の手引」「学校給食調理の手引」に応じた適切な下処理がされているか		
	(2) 献立の手引き等に 沿った調理の実施	切り方、加熱、冷却、調味、中心温度等の確認等が適切になされているか		
	(3) 調味料の計量の実施	調味料は青エプロンで食品庫から移動台等を出し、白エプロンで計量されているか		
	(4) 児童の喫食時間を 考慮した調理時間 への配慮	喫食2時間前に加熱処理がされているか		
		献立に応じた適温給食を実施するための作業が行われているか		
	(5) 配食の適否	配食割合にそって適切に、計量して配食がされているか		
	(6) 配食容器	児童が安全に運搬できる容器に配食しているか		
	(7) 配膳棚・リフトによる衛生的運搬・配膳がされているか			
	(8) サンプル食・ 検食の提出	サンプル食は3・4年生の量で適切な方法で展示されているか		
(9) 残食量の計量	主食、牛乳、副食に分けて計量しているか			
設備及び機械器具等の管理	(1) 食器具の洗浄・消毒	調理の手引き通りに行われているか (食器具はスポンジで洗浄)		
	(2) 給食用調理器具 の洗浄・保管	球 根 皮 む き 機	蓋をして始動しているか	
			使用してはいけない食品を使用していないか	
			適切に汚水を処理しているか	
			コンセントを抜いて清掃しているか	
			水洗いをしているか	
		野 菜 裁 断 機	刃こぼれをおこしていないか	
			適切な刃を使用しているか	
			使用してはいけない食品を使用していないか	
			使用時は必ず安全レバーを使用しているか	
コンセントを抜いて清掃しているか				

	項 目	内 容	備考	
設備及び機械器具等の管理	(2) 給食用調理器具の洗淨・保管	ミキサー	ドレッシング、卵の攪拌に使用していないか 洗淨、消毒は適切か（分解等・80℃5分間の消毒）	
		フライヤー	火を点火してその場を離れていないか フライヤー及び周辺の清掃が行き届いているか	
		物物牛 資資乳 用用保 冷冷冷 凍蔵庫 庫庫	庫内温度（温度表示）を確認しているか	
			庫内（毎日）及びフィルター（月1回）の清掃をしているか	
			使用后、施錠しているか	
		保冷 存凍 食用庫	庫内温度（温度表示）を確認しているか	
			霜がついていないか	
		食器洗 浄機	洗剤の濃度は適切か	
			洗淨スピードは適切か	
			パイプを一週間に1回洗っているか	
			使用后、本体の扉を開き乾燥させているか	
		熱風保 消毒管 庫	消毒温度、時間は適切か（80℃30分）	
			可燃性のものは入っていないか	
		回 転 釜	湯釜は順番に使用しているか	
	使用中はストッパーをかけているか			
	金属製たわしを使用していないか			
	蓋が固定されているか			
	ボイラー	点火、消火の確認をしているか		
	(3) 備品類の保管	洗剤・薬品類の保存、管理は適切に行われているか		
	(4) 塵芥の処理	水はきれいているか		
ゴミを分別しているか				
ダンボールをためていないか				
生ゴミ専用ポリ容器は清潔か				
(5) 給食室内外の清掃	調理室：床に水がたまっていないか（作業終了時）			
	配膳室			
	リフト			
	グリーストラップ			
(6) 消毒マット	給食室外周り（犬走りまで）、側溝、サンプルケース			
	日々の洗淨（ゴミの除去）、液の取り替え（2週間に1度）は適切か			
(7) 給食室の点検	火元、水道等の確認をしているか			
	施錠の確認をしているか			
(8) 給食開始準備期間・給食終了整理期間の清掃は適切に行われているか				
事務管理	(1) 提出書類	学校給食用調理日誌、日常点検票、従事者の健康調査票、残量報告を提出しているか		
	(2) 納入伝票等の整理は適切に行われているか			

【備考欄】 実施状況記入

【特記事項】

## 給食に関するアンケート調査の実施について

学校給食調理業務委託事業の再評価の資料とするため、例年、民間委託校において実施している給食に関するアンケートを次のとおり実施する。

### 1 調査対象

- (1) 児童調査  
民間委託校（30校）の4年生、5年生及び6年生の全児童
- (2) 教職員調査  
民間委託校（30校）の全教職員

### 2 実施スケジュール

- ① アンケート期間                    9月10日（月）～14日（金）
- ② 回答期限                            9月21日（金）
- ③ 集 計                                9月28日（金）

### 3 アンケート項目

- (1) 児童調査                    別紙1
- (2) 教職員調査                別紙2

## 給食に関するアンケート（児童用）

（4、5、6年生共通）

給食についてたずねます。

あてはまる番号に○をつけましょう。また、思ったことを書いてください。

\_\_\_\_\_年 組

問1 給食はおいしいですか？

- 1 とてもおいしい      2 おいしい      3 ふつう  
4 あまりおいしくない      5 おいしくない

問2 おかず・食器をとりにいく時や食器を返しにいく時に、給食室で調理員さんが迎えてくれますか。

- 1 よくある      2 ときどきある      3 ない

問3 おかず・食器をとりにいく時や食器を返しにいく時に、給食室で調理員さんと、あいさつをしたり、話をしたりしますか？

- 1 よくする      2 ときどきする      3 しない

問4 新しい食器の、重さはどうですか？

- 1 使いやすい      2 使いにくい      3 どちらでもない

問5 新しい食器の、大きさはどうですか？

- 1 使いやすい      2 使いにくい      3 どちらでもない

問6 給食について、思ったことがあれば書いてください。

( )

## 給食に関するアンケート（教職員用）

給食についてお尋ねします。あてはまるものに○をつけてください。

〔 5…たいへんそう思う    4…思う    3…どちらでもない  
2…思わない    1…全くそう思わない 〕

- 問 1 給食の味付けは児童にとって適切ですか？  
(5・4・3・2・1)
- 問 2 食材の切り方や大きさは児童にとって適切ですか？  
(5・4・3・2・1)
- 問 3 おかずの温度は、温かいものは温かく、冷たいものは冷たく提供されていますか？  
(5・4・3・2・1)
- 問 4 食器や配膳盆などは清潔ですか？また配膳室は清潔に保たれていますか？  
(5・4・3・2・1)
- 問 5 おかず・食器をとりに行く時や食器を返しに行く時に、給食室で調理員さんが迎えてくれますか。  
(5・4・3・2・1)
- 問 6 給食当番の児童と調理員はあいさつを交わしたり、給食について話をしたりしていますか？  
(5・4・3・2・1)
- 問 7 児童の給食を作る調理員に対する感謝の気持ちは育っていますか？  
(5・4・3・2・1)
- 問 8 受託業者は学校行事に協力的だと思えますか。  
(5・4・3・2・1)
- 問 9 新しい食器は、児童が使いやすいと思えますか。  
(5・4・3・2・1)
- 問 10 学校給食についてのご意見がありましたらお書きください。

〔  
  
〕