

学校給食調理業務民間委託事業再評価委員会 報告書

資料編

(案)

平成19年11月〇〇日

資料編目次

学校給食調理業務民間委託の進捗状況	1
学校給食調理業務の受託状況	2
学校給食調理業務民間委託 受託業者一覧	3
衛生管理チェックリスト（日常点検票）	5
学校給食従事者の健康調査票	7
学校給食用日誌（調理日誌）	8
学校給食調理業務民間委託校における給食アンケート集計結果（児童）	9
学校給食調理業務民間委託校における給食アンケート集計結果（教職員）	11
学校給食調理業務民間委託校 調理業務・衛生管理の状況	14
学校給食調理業務民間委託校 残食量（副食）調査	15
民間委託校異物混入等主な発生事故件数	17
民間委託校異物混入等主な発生事故例	18
平成19年9月 学校給食の衛生監視（保健所）結果一覧	21
平成18年度調理器具細菌検査結果	22
平成18年度調理後食材細菌検査結果	24
平成18年度食器残留物検査結果	25
民間委託校の従事者配置状況一覧	26
民間委託校（21校）従事者の勤続状況（その1）	28
民間委託校（21校）従事者の勤続状況（その2）	30
食中毒集団発生時の対応マニュアル	35
学校給食調理業務の民間委託化に伴う経費削減効果	44
委託契約における一食単価の状況	45

学校給食調理業務民間委託の進捗状況

区分	学校数	民間委託実施校					計
		平14年度 (モデル事業)	平16年度 (本格実施)	平17年度	平18年度	平19年度	
門司区	19	—	大里南小	田野浦小	藤松小	港が丘小	4校
小倉北区	23	貴船小	西小倉小	中井小	南小倉小	小倉中央小	5校
小倉南区	30	—	曾根小	市丸小	田原小	企救丘小 東朽網小	5校
若松区	15	—	若松中央小	鴨生田小	—	高須小	3校
八幡東区	11	—	大蔵小	高槻小	—	槻田小	3校
八幡西区	34	則松小	折尾西小 黒畑小	大原小	竹末小	池田小 熊西小	7校
戸畑区	8	—	あやめが丘小	鞘ヶ谷小	—	一枝小	3校
計	140	2校	8校	7校	4校	9校	
累計		2校	10校	17校	21校	30校	
委託化率		1.4%	7.1%	12.1%	15.0%	21.4%	

※委託化率は全小学校・特別支援学校140校に対する割合

学校給食調理業務の受託状況

平成19年7月末現在

区分	方式	契約期間	小学校	基本日数	基本食数	基準調理員数	契約額	1食単価	受託業者		
				日	人	人	千円	円			
平成16年度	新規	指名競争入札	16.3.6~19.7.31	623	首根小 (小倉南区)	986	5	45,147,900	73.5	日米クック	
					折尾西小 (八幡西区)	638	4	37,380,000	94.0	魚国総本社	
					大里南小 (門司区)	572	4	35,175,000	98.7	魚国総本社	
					あやめが丘小 (戸畑区)	516	4	32,524,800	101.2	ニッコトラスト	
					西小倉小 (小倉北区)	515	4	34,020,000	106.0	魚国総本社	
					黒畑小 (八幡西区)	474	3	29,765,400	100.8	西日本フード	
					大蔵小 (八幡東区)	377	3	26,634,300	113.4	西日本フード	
					若松中央小 (若松区)	362	3	27,130,740	120.3	ニッコトラスト	
	更新	随意契約	16.8.1~19.7.31	560	則松小 (八幡西区)	540	4	28,350,000	93.8	西日本フード	
					貴船小 (小倉北区)	280	3	23,569,350	150.3	魚国総本社	
	平成17年度	新規	指名競争入札	17.3.1~20.7.31	633	大原小 (八幡西区)	581	4	29,820,000	81.1	シダックス
						鴨生田小 (若松区)	485	4	27,877,500	90.8	シダックス
						中井小 (小倉北区)	459	4	28,350,000	97.6	西日本フード
						鞆ヶ谷小 (戸畑区)	246	3	19,950,000	128.1	シダックス
田野浦小 (門司区)						194	2	23,478,000	191.2	魚国総本社	
高槻小 (八幡東区)						177	2	17,640,000	157.4	西日本フード	
市丸小 (小倉南区)						127	2	22,128,750	275.3	魚国総本社	
平成18年度	新規	指名競争入札	18.3.1~21.3.31	565	田原小 (小倉南区)	884	5	51,450,000	103.0	日米クック	
					南小倉小 (小倉北区)	504	4	33,075,000	116.2	西日本フード	
					藤松小 (門司区)	346	3	30,450,000	155.8	ニッコトラスト	
					竹末小 (八幡西区)	328	3	25,295,550	136.5	栄食メディックス	
平成19年度	新規	指名競争入札	19.3.1~22.3.31	563	企救丘小 (小倉南区)	1,175	5	59,241,000	89.6	日米クック	
					高須小 (若松区)	568	4	25,200,000	78.8	新日本給食	
					港が丘小 (門司区)	496	3	29,048,250	104.0	中村学園	
					熊西小 (八幡西区)	489	4	26,657,400	96.8	中村学園	
					槻田小 (八幡東区)	483	3	33,852,000	124.5	西日本フード	
					小倉中央小 (小倉北区)	418	3	30,135,000	128.1	魚国総本社	
					一枝小 (戸畑区)	416	3	30,135,000	128.7	ニッコトラスト	
					池田小 (八幡西区)	334	3	27,300,000	145.2	西日本フード	
					東朽網小 (小倉南区)	256	2	20,685,000	143.5	シダックス	

注1) 基本日数は、契約期間中に給食を実施する予定数

注2) 基本食数は、一給食実施日において調理すべき学校給食の数

注3) 基準調理員数は、給食調理業務に従事する最低調理員数

注4) 一食単価の算定は、契約金額 ÷ (基本食数×基本日数)

学校給食調理業務民間委託 受託業者一覧

業者名		株式会社魚国総本社九州支社		西日本フードサービス株式会社	
業者名簿登録		市外業者		市内業者	
本社所在地		大阪市中央区道修町一丁目6番19号		北九州市小倉南区下城野三丁目3番2号	
支社所在地		福岡市博多区東比恵二丁目9番29号		—	
受託開始年度		平成14年度		平成14年度	
受託校数		小学校 7校		小学校 8校	
北九州市以外の受託状況の概要	県内	自校方式	大野城市、宗像市などの小・中学校20校	自校方式	中学校1校
	県外	自校方式	小・中学校39校	自校方式	小学校1校
		親子方式	3箇所		
		センター方式	6箇所		

業者名		株式会社ニッコウトラスト		株式会社日米クック	
業者名簿登録		市外業者		市外業者	
本社所在地		東京都千代田区大手町一丁目6番1号		大阪市北区大淀中一丁目17番22号	
支社所在地		北九州市小倉北区貴船町2番1号		福岡県大野城市御笠川二丁目7番18号	
受託開始年度		平成16年度		平成16年度	
受託校数		小学校 4校		小学校 3校	
北九州市以外の受託状況の概要	県内	自校方式	宗像市、太宰府市などの小学校8校	自校方式	大野城市、宇美町の小学校2校
		センター方式	宗像市、岡垣町の2箇所	センター方式	春日市、柳川市など4箇所
	県外	自校方式	小・中学校118校		小・中学校30校
		センター方式	28箇所		

学校給食調理業務民間委託 受託業者一覧

業者名		シダックスフードサービス株式会社		栄食メディックス株式会社	
業者名簿登録		市外業者		市外業者	
本社所在地		東京都調布市調布ヶ丘三丁目6番地3		福岡市博多区博多駅東三丁目3番3号	
支社所在地		福岡県太宰府市国分1-5-40		北九州市小倉南区田原新町一丁目14番1号	
受託開始年度		平成17年度		平成18年度	
受託校数		小学校 4校		小学校 1校	
北九州市以外の受託状況の概要	県内	自校方式	宗像市、久留米市などの小・中学校7校	自校方式	春日市などの小・中学校10校
		センター方式	宗像市、香春町の2箇所	センター方式	芦屋町1箇所
	県外	自校方式	小・中学校64校	自校方式	小・中学校16校
		親子方式	5箇所	センター方式	1箇所
		センター方式	26箇所		

業者名		新日本給食株式会社		学校法人中村学園事業部	
業者名簿登録		市内業者		市外業者	
本社所在地		北九州市八幡東区勝山一丁目2番19号		福岡市博多区博多駅東一丁目1番7号	
支社所在地		—		—	
受託開始年度		平成19年度		平成19年度	
受託校数		小学校 1校		小学校 2校	
北九州市以外の受託状況の概要	県内		—	自校方式	春日市、久留米市などの小・中学校26校
				センター方式	福津市、春日市、那珂川町の3箇所
	県外		—	自校方式	小学校2校

衛生管理チェックリスト 《日常点検票》

検査日	月 日 天気	調理室の 温度 湿度	調理前 温度	調理中 温度	確 認 印	校 長	
			℃	℃		教 頭	
作成者			湿度	湿度		栄 養 士	
			%	%			

*評価については、該当する場合は「○」、該当しない場合は「×」を評価欄に記入すること。

点検項目	評価	点 検 内 容	
作 業 前	学校給食従事者	健康状態	下痢をしている者はいない。
			発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。
			感染症予防法の一類から三類感染症又はその疑いがある者はいない。
		服装等	感染症予防法の一類から三類感染症の無症状病原体保有者はいない。
			手指に化膿性疾患のある者はいない。
			手指に傷がある場合は適切な処置をし、対応した。
	手洗い		調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。
	施設・設備		履き物は清潔である。
			適切な服装をしている。
			爪は短く切っている。
			石鹸及び消毒薬で手洗いを行った。
			調理室内の清掃・清潔状態はよい。
			調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。
			調理機器・器具類は清潔である。
			機器・器具の保守、故障の有無、故障の機器及び箇所名を確認した。
		冷蔵庫(10℃以下)、牛乳冷庫(10℃以下)、冷凍庫(-18℃以下)、保存食用冷凍庫(-20℃以下)の温度は適切である。	
		食器・食缶等の保管場所は清潔である。	
使用水		主食置場、容器は清潔である。	
		床、排水溝は清潔である。	
		手洗い施設の石鹸、消毒薬、ペーパータオル等は十分にある。	
		冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。	
検 収		ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ない。	
		作業前に十分(5分間程度)流水した。	
		使用水の外観(色・濁り)、臭い、味を確認した。(異常なし 異常あり)	
		遊離残留塩素について確認し、記録した。(0.1mg/L以上あった)(mg/L)	
		食品は、検収する場所において立ち会い受け取った。	
作 業 中	下処理	品質・鮮度・品温、異物の混入等を十分に点検し、検収表に記録した。	
		保管していた食品は安全を確認してから使用した。	
		納入業者は衛生的な服装である。	
		納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。	
	調理時	主食・牛乳の検収をし、記録した。	
		エプロン・履き物等は下処理専用を使用している。	
		野菜類、魚介類、食肉類等食品ごとに専用容器・器具で下処理した。	
		下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実にを行った。	
		野菜類は流水で十分に洗浄した。	
		食品を入れた容器を直接床に置いていない。	
	床に水を落とさないで調理した。(ドライ施設)		
	魚介類・食肉類、卵殻等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。		
	作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。		
	調理機器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。		
	まな板・包丁は、野菜類の場合は献立が替わるごとに水洗いし、たん白質食品を取り扱った後は必要に応じて洗浄・消毒した。		
	原材料は適切に温度管理した。		
	加熱調理においては、十分に加熱し(75℃、1分間以上)、その温度と時間を記録した。		
	加熱処理後冷却した食品は、十分に冷却したか確認し、温度と時間を記録した。		
	生食する食品は特に衛生的に取り扱った。		

作業中	使用水	食品を水で冷却する場合は、遊離残留塩素を確認して記録した。 *朝の遊離残留塩素が0.2mg/L未満の場合 (mg/L、 時 分)
	保存食	品目ごとにすべての飲食物を50g程度採取した。
		釜別に採取した。
		保存食容器(ビニール袋等)は清潔である。
		保存食採取器具は清潔である。
		原材料を採取した。
	配食	乾燥しないように完全密封し、-20℃以下の冷凍庫に保存した。
		保存食について採取、廃棄日を記録した。
		素手で配食していない。(器具等使用)
		食缶を直接床に置いていない。
飲食物の運搬には、ふたを使用した。		
配食時間は記録した。		

作業後	配膳	調理終了後の食品は二次汚染を防止するため適切に保管した。
	使用水	調理終了後、速やかに喫食されるよう配膳にかかる時間は適切である。(2時間以内)
		使用水の外観(色・濁り)、臭い、味を確認した。(異常なし 異常あり)
	調理機器・器具・食器の洗浄消毒	遊離残留塩素は確認して記録した。(0.1mg/L以上あった)(mg/L)
		食器・食缶の下洗いは適切に行った。
		洗剤の濃度及び使用量は適切である。(洗剤名:)
		食器・食缶の洗浄・消毒は十分に行った。
		調理機器・器具の洗浄・消毒は確実に行った。
		分解できる調理機器・器具は、使用後に分解し洗浄・消毒した。
		器具・容器等の使用後の洗浄・消毒は、すべての食品が調理場内から搬出された後に行った。
	残菜と廃品の処理	消毒保管庫内の食器はすべてよく乾いている。
		返却された残菜は、非汚染区域に持ち込んでいない。
		あきかん、あきびん等は清潔に処理されている。
		残菜の処理は適切に行った。
		その他の廃品の処理は適切に行った。
食品庫	残菜容器は清潔である。	
	厨芥置場は清潔である。	
	食材料は整理整頓されている。	
	ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。	
	通風、温度、湿度の状態は良い。	
給食物資以外のものは入れてない。 (食品庫と物品庫が分かれていない場合は、棚等で区分けして保管する)		

便所	便所に石鹼及び消毒薬は十分にある。
	調理衣、履き物等は脱いだ。
調理室の立ち入り	用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。
	部外者が立ち入った。(氏名: 時間:)
	部外者は衛生的な服装で立ち入った。

(第8票)

学校給食従事者の健康調査票

平成 年 月 日 ()
北九州市立 小学校

本日の健康状態

はい...○、いいえ...×

氏名									
質問事項									
1 下痢をしていないか。									
2 発熱、腹痛、嘔吐をしていないか。									
3 感染症予防法の一類から三類感染症又はその疑いがないか(注1)									
4 感染症予防法の一類から三類感染症の無症状病原体保有者ではないか。									
5 手指に化膿性疾患はないか。									
6 手指に傷がある場合は適切な処置をしているか。									

(注1)【感染症予防法の一類から三類感染症について】

- 一類...エボラ出血熱、クリミア・コンゴ出血熱、ペスト、マールブルグ病、ラッサ熱
- 二類...急性灰白髄炎、コレラ、細菌性赤痢、ジフテリア、腸チフス、パラチフス
- 三類...腸管出血性大腸菌感染症

対応

学校給食用日誌(調理日誌)(例)

月 日 曜			給食数 人		記入者	栄養士	主任	教頭	校長		
献立名	材料名	児童1人分量g		総使用量kg (使用量×給食量)	検 収		残 量	主 食			
		可食量	使用量		検収日時 日 時間	良否		牛 乳	kg		
ご飯・牛乳・肉とじゃがいもの含め煮・おひたし・あさりの佃煮	上	● 90						調 理 メ モ			
	米	中	80					* あさりの佃煮は配食直前まで、冷蔵保管すること。			
		下	60								
	● 牛 乳		206								
	☆牛肉(スライス)		30								
	☆じゃがいも		80	89							
	☆糸こんにゃく		30								
	☆にんじん		15	16							
	☆たまねぎ		30	32				原材料保存	8 品		
	☆(冷)さやいんげん		5					調理済保存	5 品		
	サラダ油		2					温度管理	肉とじゃがいもの含め煮	℃ 時 分	
	三温糖		4						おひたし	℃ 時 分	
	しょうゆ(こいくち)		7						(ほうれんそう)	℃ 時 分	
									おひたし	℃ 時 分	
	☆ほうれんそう		20	22					(キャベツ)	℃ 時 分	
	☆キャベツ		20	24				配食時間	肉とじゃがいもの含め煮	時 分	
	砂糖		0.4						おひたし	時 分	
	しょうゆ(こいくち)		1.7						あさりの佃煮	時 分	
							区分	保冷库	冷凍庫		
● あさり佃煮		15					温度	牛 乳	物 資	物 資	保存食
							作業前(℃)				
							作業後(℃)				
								備 考			
							休務者		代替者		

**学校給食調理業務民間委託校における給食アンケート集計結果
(4年生以上の児童用)**

【問 1】給食はおいしいですか？

【問 2】おかずや食器を取りに行く時に、給食室で調理員さんと挨拶をしたり、話をしたりしますか？

平成16年度 児童(委託校10校 2,217人)

問1(給食はおいしい?)						問2(調理員と話す?)			
小計	とてもおいしい	おいしい	ふつう	あまりおいしくない	おいしくない	小計	よくする	ときどきする	しない
2,213	542	750	740	131	50	2,208	516	1,170	522
99.8	24.5	33.9	33.4	5.9	2.3	99.6	23.4	53.0	23.6
58.4						76.4			

平成17年度 児童(委託校17校 3,103人)

問1(給食はおいしい?)						問2(調理員と話す?)			
小計	とてもおいしい	おいしい	ふつう	あまりおいしくない	おいしくない	小計	よくする	ときどきする	しない
3,089	942	1,069	855	161	62	3,086	852	1,695	539
99.5	30.5	34.6	27.7	5.2	2.0	99.5	27.6	54.9	17.5
65.1						82.5			

平成18年度 児童(委託校21校 4,211人)

問1(給食はおいしい?)						問2(調理員と話す?)			
小計	とてもおいしい	おいしい	ふつう	あまりおいしくない	おいしくない	小計	よくする	ときどきする	しない
4,193	1,233	1,521	1,194	167	78	4,168	848	2,602	718
99.6	29.4	36.3	28.5	4.0	1.9	99.0	20.3	62.4	17.2
65.7						82.8			

平成19年度 児童(委託校30校 6,378人)

問1(給食はおいしい?)						問2(調理員と話す?)			
小計	とてもおいしい	おいしい	ふつう	あまりおいしくない	おいしくない	小計	よくする	ときどきする	しない
6,356	2,302	2,321	1,481	190	62	6,280	1,277	3,598	1,405
99.7	36.2	36.5	23.3	3.0	1.0	98.5	20.3	57.3	22.4
72.7						77.6			

学校給食調理業務民間委託校における給食アンケート集計結果 (4年生以上の児童用)

【問 3】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？

【問 4】おかずや食器を取りに行く時に、給食室で調理員さんが手伝ってくれたことがありますか？

※ 問4については、平成19年度にアンケート実施なし。

平成16年度 児童(委託校10校 2,217人)

問3(調理員の出迎えは?)				問4(調理員は手伝う?)			
小計	よくある	ときどきある	ない	小計	よくある	ときどきある	ない
2,212	616	1,117	479	2,204	402	986	816
99.8	27.8	50.5	21.7	99.4	18.2	44.7	37.0
78.3				62.9			

平成17年度 児童(委託校17校 3,103人)

問3(調理員の出迎えは?)				問4(調理員は手伝う?)			
小計	よくある	ときどきある	ない	小計	よくある	ときどきある	ない
3,086	1,023	1,441	622	3,089	720	1,528	841
99.5	33.1	46.7	20.2	99.5	23.3	49.5	27.2
79.8				72.8			

平成18年度 児童(委託校21校 4,211人)

問3(調理員の出迎えは?)				問4(調理員は手伝う?)			
小計	よくある	ときどきある	ない	小計	よくある	ときどきある	ない
4,162	1,206	2,247	709	4,164	884	2,393	887
98.8	29.0	54.0	17.0	98.9	21.2	57.5	21.3
83.0				78.7			

平成19年度 児童(委託校30校 6,378人)

問3(調理員の出迎えは?)			
小計	よくある	ときどきある	ない
6,274	2,660	3,163	451
98.4	42.4	50.4	7.2
92.8			

学校給食調理業務民間委託校における給食アンケート集計結果(教職員)

【問 1】 給食の味付けは児童にとって適切ですか？

【問 2】 食材の切り方や大きさは児童にとって適切ですか？

【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？

平成16年度 教員(委託校10校 218人)

問1(味付けは児童に適切か?)						問2(切り方は児童に適切か?)						問3(おかずの温度は適切か?)					
小計	たいへん思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全く思わない	小計	たいへん思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全く思わない	小計	たいへん思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全く思わない
214	40	105	59	10	0	216	57	105	45	9	0	215	90	90	33	2	0
98.2	18.7	49.1	27.6	4.7	0.0	99.1	26.4	48.6	20.8	4.2	0.0	98.6	41.9	41.9	15.3	0.9	0.0
67.8						75.0						83.8					

平成17年度 教員(委託校17校 318人)

問1(味付けは児童に適切か?)						問2(切り方は児童に適切か?)						問3(おかずの温度は適切か?)					
小計	たいへん思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全く思わない	小計	たいへん思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全く思わない	小計	たいへん思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全く思わない
318	88	170	50	10	0	318	118	159	37	4	0	316	133	158	20	5	0
100	27.7	53.5	15.7	3.1	0.0	100	37.1	50.0	11.6	1.3	0.0	99.4	42.1	50.0	6.3	1.6	0.0
81.2						87.1						92.1					

平成18年度 教員(委託校21校 404人)

問1(味付けは児童に適切か?)						問2(切り方は児童に適切か?)						問3(おかずの温度は適切か?)					
小計	たいへん思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全く思わない	小計	たいへん思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全く思わない	小計	たいへん思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全く思わない
402	121	214	56	11	0	403	155	197	46	5	0	401	192	182	26	1	0
99.5	30.1	53.2	13.9	2.7	0.0	99.8	38.5	48.9	11.4	1.2	0.0	99.3	47.9	45.4	6.5	0.2	0.0
83.3						87.4						93.3					

平成19年度 教員(委託校30校 607人)

問1(味付けは児童に適切か?)						問2(切り方は児童に適切か?)						問3(おかずの温度は適切か?)					
小計	たいへん思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全く思わない	小計	たいへん思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全く思わない	小計	たいへん思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全く思わない
589	165	338	72	13	1	591	225	306	55	5	0	589	272	275	40	2	0
97.0	28.0	57.4	12.2	2.2	0.2	97.4	38.1	51.8	9.3	0.8	0.0	97.0	46.2	46.7	6.8	0.3	0.0
85.4						89.9						92.9					

学校給食調理業務民間委託校における給食アンケート集計結果(教職員)

【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？

【問 5】 給食当番の児童と調理員は挨拶を交わしたり、給食について話をしたりしますか？

【問 6】 調理員は配膳室で、児童が運びやすいように手助けや協力をしていますか？

平成16年度 教員(委託校10校 218人)

問4(食器等は清潔か?)						問5(調理員の声掛けがあるか?)						問6(当番の運搬に協力的か?)					
小計	たいへん思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全くそう思わない	小計	たいへん思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全くそう思わない	小計	たいへん思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全くそう思わない
215	106	79	25	5	0	211	48	76	60	25	2	208	68	84	46	10	0
98.6	49.3	36.7	11.6	2.3	0.0	96.8	22.7	36.0	28.4	11.8	0.9	95.4	32.7	40.4	22.1	4.8	0.0
86.0						58.7						73.1					

平成17年度 教員(委託校17校 318人)

問4(食器等は清潔か?)						問5(調理員の声掛けがあるか?)						問6(当番の運搬に協力的か?)					
小計	たいへん思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全くそう思わない	小計	たいへん思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全くそう思わない	小計	たいへん思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全くそう思わない
317	186	114	17	0	0	307	92	132	67	14	2	307	132	120	44	8	3
99.7	58.7	36.0	5.3	0.0	0.0	96.5	30.0	43.0	21.8	4.6	0.6	96.5	43.0	39.1	14.3	2.6	1.0
94.7						73.0						82.1					

平成18年度 教員(委託校21校 404人)

問4(食器等は清潔か?)						問5(調理員の声掛けがあるか?)						問6(当番の運搬に協力的か?)					
小計	たいへん思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全くそう思わない	小計	たいへん思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全くそう思わない	小計	たいへん思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全くそう思わない
404	246	140	18	0	0	393	94	186	93	20	0	392	179	165	40	7	1
100	60.9	34.7	4.4	0.0	0.0	97.3	23.9	47.3	23.7	5.1	0.0	97.0	45.7	42.1	10.2	1.8	0.3
95.6						71.2						87.8					

平成19年度 教員(委託校30校 607人)

問4(食器等は清潔か?)						問5(調理員の声掛けがあるか?)						問6(当番の運搬に協力的か?)					
小計	たいへん思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全くそう思わない	小計	たいへん思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全くそう思わない	小計	たいへん思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全くそう思わない
588	376	196	15	0	1	586	144	276	129	33	4						
96.9	63.9	33.3	2.6	0.0	0.2	96.5	24.6	47.1	22.0	5.6	0.7						
97.2						71.7											

学校給食調理業務民間委託校における給食アンケート集計結果(教職員)

【問 7】 食器を返しに行くときに、給食室では調理員が迎えてくれますか？

【問 8】 調理員に対する児童の感謝の気持ちは育っていますか？

【問 9】 受託業者は学校行事に協力的だと思いますか？

平成16年度 教員(委託校10校 218人)

問7(返却時の出迎えがあるか?)						問8(調理員に感謝しているか?)					問9(業者は行事に協力的か?)						
小計	たいへんそう思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全くそう思わない	小計	たいへんそう思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全くそう思わない	小計	たいへんそう思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全くそう思わない
209	56	61	59	27	6	208	18	95	80	14	1	210	55	74	74	6	1
95.9	26.8	29.2	28.2	12.9	2.9	95.4	8.7	45.7	38.5	6.7	0.5	96.3	26.2	35.2	35.2	2.9	0.5
56.0						54.4					61.4						

平成17年度 教員(委託校17校 318人)

問7(返却時の出迎えがあるか?)						問8(調理員に感謝しているか?)					問9(業者は行事に協力的か?)						
小計	たいへんそう思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全くそう思わない	小計	たいへんそう思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全くそう思わない	小計	たいへんそう思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全くそう思わない
307	105	117	57	22	6	307	40	183	75	9	0	307	98	144	56	8	1
96.5	34.2	38.1	18.6	7.2	1.9	96.5	13.0	59.6	24.4	3.0	0.0	96.5	31.9	46.9	18.3	2.6	0.3
72.3						72.6					78.8						

平成18年度 教員(委託校21校 404人)

問7(返却時の出迎えがあるか?)						問8(調理員に感謝しているか?)					問9(業者は行事に協力的か?)						
小計	たいへんそう思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全くそう思わない	小計	たいへんそう思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全くそう思わない	小計	たいへんそう思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全くそう思わない
388	146	139	79	18	6	387	52	226	103	6	0	387	149	163	67	7	1
96.0	37.6	35.8	20.4	4.6	1.4	95.8	13.4	58.4	26.6	1.7	0.0	95.8	38.5	42.1	17.4	1.8	0.3
73.4						71.8					80.6						

平成19年度 教員(委託校30校 607人)

問7(返却時の出迎えがあるか?)						問8(調理員に感謝しているか?)					問9(業者は行事に協力的か?)						
小計	たいへんそう思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全くそう思わない	小計	たいへんそう思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全くそう思わない	小計	たいへんそう思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全くそう思わない
580	351	172	43	11	3	581	74	347	148	12	0	577	218	249	104	6	0
95.6	60.5	29.7	7.4	1.9	0.5	95.7	12.7	59.7	25.5	2.1	0.0	95.1	37.8	43.2	18.0	1.0	0.0
90.2						72.4					81.0						

学校給食調理業務民間委託校 調理業務・衛生管理の状況(栄養教諭・学校栄養職員の意見)

平成19年9月

区分	チェックポイント(確認事項)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
		⑭	⑭	⑯	⑯	⑯	⑯	⑯	⑯	⑯	⑯	⑯	⑰	⑰	⑰	⑰	⑰	⑰	⑰	⑱	⑱	⑱	⑱
調理業務等全体	1 勤務者の健康観察は適切か	◎	○	○	◎	◎	◎	◎	◎	○	○	◎	◎	○	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	
	2 食材の保管場所、保管状況は適切か	◎	○	○	○	◎	◎	◎	○	◎	◎	○	○	◎	◎	◎	◎	◎	◎	○	◎	◎	○
	3 料理の出来上がりイメージは適切か	○	○	○	○	○	◎	◎	○	○	◎	○	◎	○	◎	◎	◎	◎	○	○	○	○	◎
	4 衛生のポイントが理解されているか	○	○	○	○	○	○	○	◎	△	◎	○	○	◎	○	○	◎	△	△	△	○	○	○
	5 献立の手引き、作業工程表を基本とした調理作業は適切か	○	○	◎	○	○	◎	◎	○	○	◎	◎	◎	◎	◎	◎	○	◎	○	○	○	○	◎
	① 作り方が理解できている	○	○	◎	○	△	◎	◎	◎	○	◎	○	◎	◎	○	○	◎	○	○	○	◎	◎	◎
	② 除去食の取り分け、配膳が適切である	○	-	◎	◎	◎	-	-	◎	○	◎	-	◎	-	○	-	◎	◎	○	◎	-	○	○
	③ 作業担当は適切か	○	○	◎	○	○	◎	◎	◎	○	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	○	○	○	◎
	④ 状況に応じた処理作業ができる(野菜順番等)	○	○	◎	◎	○	◎	◎	○	○	◎	○	◎	◎	○	◎	◎	◎	◎	○	◎	○	○
	⑤ 機器の使用が適切である(野菜裁断機等)	◎	○	◎	○	○	○	◎	○	○	◎	○	◎	○	◎	◎	◎	◎	◎	○	○	◎	○
	⑥ 配食器具、配食容器の種類がわかる	○	○	◎	○	◎	◎	◎	○	○	◎	○	◎	◎	○	◎	◎	◎	◎	○	○	◎	○
	⑦ 下処理、調理に使う器具と数(タライ、ザル等)が理解できる	◎	○	◎	○	○	◎	◎	○	○	◎	○	◎	◎	◎	◎	◎	△	○	△	○	○	○
	⑧ 釜の使用順(釜割)や移動シンク使用場所が適切である	○	○	◎	○	○	◎	◎	○	○	◎	○	◎	◎	◎	◎	○	◎	◎	○	○	○	○
	⑨ 配食時間と火入れの時刻が適切である	◎	○	○	○	○	◎	◎	○	○	◎	○	○	○	◎	○	◎	◎	◎	○	○	○	○
⑩ 食器、食缶など配食器具の洗浄、消毒が適切である	◎	○	◎	○	○	○	◎	○	○	○	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	○	○	○	○	
6 調理機器(釜・洗浄機)など器材の点検は適切か	○	○	◎	○	○	◎	◎	○	○	◎	○	○	○	◎	◎	◎	◎	◎	○	○	○	○	
7 翌日分など物資の検収は適切か	○	○	○	○	○	◎	○	○	○	◎	○	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	○	○	○	◎	
8 帳票提出及び施錠等の点検ができていますか	◎	○	◎	○	◎	○	◎	○	△	◎	○	◎	◎	◎	○	◎	◎	◎	○	◎	◎	◎	
9 全体のまとめ(チームワーク)はよいか	◎	○	◎	◎	○	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	○	○	◎	◎	
総合	○	○	○	○	○	◎	◎	○	○	◎	○	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	○	○	○	○	

◎ 良好 ○ 普通 △ 改善が必要

学校給食調理業務民間委託校 残食量(副食)調査

学校名	委託年度	年度	残食量(1日当り) kg												給食数	一人当り(g)
			4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	平均		
貴 船	⑭	H16	2.2	1.6	2.1	2.3	2.0	2.0	1.7	1.8	1.9	2.0	1.6	1.9	268	7.1
		H17	1.5	2.0	1.9	1.9	1.6	1.6	1.6	1.6	1.8	1.7	1.3	1.7	254	6.7
		H18	1.8	2.5	2.6	2.5	2.2	2.8	2.1	2.4	1.7	2.1	1.9	2.2	261	8.4
則 松	⑭	H16	2.0	2.3	2.4	3.4	1.8	2.2	2.9	2.2	1.8	2.7	2.5	2.4	527	4.6
		H17	2.9	3.6	3.1	3.6	2.8	2.9	2.9	3.4	3.0	3.4	2.3	3.1	544	5.7
		H18	2.7	3.7	3.7	3.5	2.8	3.0	3.1	3.2	2.5	3.4	2.4	3.1	542	5.7
大里南	⑯	H16	4.5	3.5	3.9	4.9	4.7	4.8	4.4	4.3	4.3	4.3	2.9	4.2	555	7.6
		H17	4.0	5.8	6.7	6.2	4.5	3.9	3.1	4.2	2.7	2.7	2.2	4.2	553	7.6
		H18	2.5	3.6	3.8	3.3	2.7	3.3	3.5	3.5	3.5	2.7	2.3	3.3	547	6.0
西小倉	⑯	H16	4.2	3.2	4.3	5.4	3.9	3.8	4.2	3.9	3.5	3.2	2.9	3.9	432	9.0
		H17	3.3	5.3	6.5	6.7	6.2	5.5	6.4	5.9	5.3	5.2	4.0	5.5	447	12.3
		H18	4.3	5.8	6.0	5.7	4.2	5.2	5.9	5.8	4.4	5.5	4.1	5.2	444	11.7
曾 根	⑯	H16	13.1	10.2	13.3	14.6	13.0	11.7	12.8	12.7	13.2	12.6	9.1	12.4	886	14.0
		H17	7.2	10.2	11.7	11.7	10.0	9.5	7.8	7.4	7.5	8.3	5.6	8.8	862	10.2
		H18	5.2	9.0	9.3	11.0	8.0	8.4	8.4	7.4	5.6	7.3	6.6	7.8	892	8.7
若松中央	⑯	H16	2.5	3.0	2.8	3.7	3.2	3.6	3.7	3.6	3.7	4.2	3.3	3.4	357	9.5
		H17	2.0	2.9	3.5	2.6	2.5	2.4	3.0	2.8	1.5	2.5	1.6	2.5	353	7.1
		H18	1.8	2.6	2.6	2.2	1.8	2.1	2.2	1.8	1.5	3.0	1.9	2.1	369	5.7
大 蔵	⑯	H16	0.9	1.2	1.4	2.1	1.3	1.5	1.1	0.8	0.6	0.7	0.8	1.1	324	3.4
		H17	0.8	1.4	1.6	1.5	1.3	1.0	1.2	1.0	0.9	1.0	0.8	1.1	341	3.2
		H18	1.1	1.6	1.3	1.9	0.9	0.6	0.7	1.0	0.7	0.9	0.6	1.0	332	3.0
折尾西	⑯	H16	2.7	3.9	4.7	6.6	6.1	4.6	5.4	5.0	4.9	4.3	3.9	4.7	579	8.1
		H17	2.7	6.0	5.5	4.7	5.1	4.2	4.6	3.8	3.6	3.3	2.1	4.1	602	6.8
		H18	2.9	5.1	5.4	5.9	4.1	4.5	4.8	4.9	3.8	2.5	3.8	4.3	622	6.9
黒 畑	⑯	H16	2.0	2.0	2.2	2.6	2.1	1.7	1.9	1.7	1.2	1.3	1.2	1.8	445	4.0
		H17	1.6	1.7	2.0	2.3	1.7	1.8	1.9	2.6	2.4	2.2	2.1	2.0	445	4.5
		H18	1.3	2.1	2.2	2.1	1.5	1.6	1.8	1.3	1.2	1.2	0.8	1.6	444	3.6
あやめが丘	⑯	H16	2.9	2.6	2.3	3.1	3.6	3.3	3.9	4.2	2.9	3.3	2.6	3.2	521	6.1
		H17	2.3	3.9	4.8	5.9	6.0	4.7	4.8	4.2	4.5	4.5	3.3	4.4	519	8.5
		H18	3.3	6.0	4.8	4.6	4.4	5.0	4.9	4.3	4.0	5.4	5.0	4.7	512	9.2

学校給食調理業務民間委託校 残食量(副食)調査

学校名	委託年度	年度	残食量(1日当り) kg													給食数	一人当り(g)
			4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	平均			
田野浦	⑰	H16	1.5	1.4	2.0	1.8	1.5	1.7	1.9	2.0	1.8	1.8	1.4	1.7	174	9.8	
		H17	1.3	2.2	2.5	2.0	1.6	1.6	1.5	1.3	1.2	1.2	0.8	1.6	178	9.0	
		H18	0.3	0.6	0.6	0.5	0.5	0.7	0.5	0.6	0.6	0.3	0.2	0.5	164	3.0	
中井	⑰	H16	3.7	4.7	5.2	6.4	4.1	5.0	4.9	—	3.5	3.9	3.2	4.5	439	10.3	
		H17	3.2	4.7	5.4	4.2	4.5	4.5	5.7	4.5	4.1	4.5	2.9	4.4	438	10.0	
		H18	2.8	3.8	4.8	4.6	4.9	4.5	4.2	3.3	2.6	4.1	2.5	3.8	496	7.7	
市丸	⑰	H16	0.6	0.6	0.7	0.8	0.4	0.5	0.5	0.4	0.6	0.5	0.5	0.6	107	5.6	
		H17	0.4	0.4	0.5	0.2	0.2	0.2	0.3	0.4	0.2	0.2	0.1	0.3	92	3.3	
		H18	0.1	0.5	0.5	0.4	0.4	0.4	0.5	0.5	0.3	0.4	0.6	0.4	107	3.7	
鴨生田	⑰	H16	4.3	2.6	3.3	3.2	3.1	3.1	3.1	3.0	3.1	2.7	2.0	3.0	465	6.5	
		H17	3.4	4.9	5.2	5.7	3.8	3.4	3.5	3.5	3.1	2.8	1.7	3.7	464	8.0	
		H18	1.5	2.3	2.1	2.3	1.8	2.2	1.8	1.5	3.1	2.8	1.7	2.1	431	4.9	
高槻	⑰	H16	1.4	1.3	1.7	1.8	2.4	1.8	2.4	2.3	1.9	2.2	1.7	1.9	157	12.1	
		H17	1.2	1.9	2.1	1.5	1.8	1.4	1.4	1.2	1.1	1.1	0.8	1.4	154	9.1	
		H18	1.0	1.3	1.2	0.9	0.9	0.8	1.1	1.0	0.5	0.5	0.7	0.9	155	5.8	
大原	⑰	H16	5.7	5.3	6.3	6.0	6.2	5.6	5.7	5.2	5.8	6.0	5.8	5.8	561	10.3	
		H17	2.9	3.9	3.6	3.2	2.9	2.6	3.9	3.7	3.5	3.1	2.2	3.2	567	5.6	
		H18	2.5	3.1	2.9	3.1	2.1	2.5	2.6	2.7	1.9	2.2	1.9	2.5	566	4.4	
鞘ヶ谷	⑰	H16	4.1	3.8	4.4	4.7	3.7	2.5	2.2	2.5	2.1	2.9	1.5	3.1	226	13.7	
		H17	1.0	1.7	2.4	2.6	2.2	2.0	1.5	1.3	1.8	1.1	1.1	1.7	247	6.9	
		H18	1.0	1.2	1.3	1.1	1.2	1.0	1.0	0.7	0.7	0.5	0.9	1.0	264	3.8	
藤松	⑱	H17	1.6	2.5	3.1	2.7	2.2	2.7	2.4	3.2	2.6	2.5	2.0	2.5	326	7.7	
		H18	1.2	2.8	2.3	2.1	1.6	1.8	2.0	2.0	2.0	1.8	2.2	1.9	332	5.7	
南小倉	⑱	H17	2.4	4.6	4.8	4.2	3.9	3.4	4.1	3.6	2.5	3.0	1.8	3.5	479	7.3	
		H18	1.5	1.8	1.8	2.2	1.4	1.3	1.5	1.5	0.8	1.1	1.2	1.5	466	3.2	
田原	⑱	H17	3.5	8.3	11.0	10.7	7.3	8.7	9.0	8.6	10.0	8.2	7.5	8.4	809	10.4	
		H18	8.0	12.8	12.3	12.8	10.3	10.4	10.0	9.7	8.3	9.4	10.5	10.4	846	12.3	
竹末	⑱	H17	2.0	3.7	3.8	3.1	2.4	2.6	1.9	2.6	1.6	1.8	1.8	2.5	328	7.6	
		H18	1.5	2.1	2.1	2.0	1.9	1.9	2.0	1.7	1.7	1.4	1.2	1.8	306	5.9	

注) 大原小の平成16年度は、汁を含んで計量

注) 鞘ヶ谷小の平成16年度は、主食及び牛乳を含んで計量

民間委託校異物混入等主な発生事故件数

区 分	16年度	17年度	18年度	合計
異 物 混 入	3	10	5	18
給 食 時 間 遅 滞	1	0	1	2
食 材 管 理 ミ ス	1	1	1	3
調 理 作 業 ミ ス	3	0	2	5
設 備 機 器 故 障 ・ 使 用 水 の 異 常 ・ そ の 他	0	1	0	1
合 計	8	12	9	29

※事故件数は、学級通信やお詫び文で保護者へお知らせした事故件数

民間委託校異物混入等主な発生事故例(平成16年度～18年度)

(学校通信やお詫び文で保護者へお知らせしたもの)

- 1 異物混入(①ガラス・金具・石 ②虫 ③紙・ビニール 等)
- 2 給食時間遅延(① 従事者事故 ② 食材配送遅延 ③従事者不慣れ 等)
- 3 食材管理ミス(冷凍品⇒冷蔵、冷蔵品⇒常温、発注・検取ミス 等)
- 4 調理作業ミス(食材を焦がした・食材を落とした 等)
- 5 設備機器故障・使用水の異常・その他

年度	月日	学校名	内容	
16年度	4月15日	大蔵	4	「あさりと野菜のごま和え」のあさりの佃煮を野菜と混ぜ合わせるべきところを別配缶した。
16年度	4月20日	折尾西	1	「ヨーグルトサラダ」に髪の毛が混入した。(児童が廃棄したため確認できていない。)
16年度	4月21日	折尾西	4	「皿うどん」の麺が数十本固まったものとデンブンの固まりが1クラスから出た。
16年度	4月26日	曾根	2	「肉とじゃがいもの含め煮・あさりと野菜のごま和え」でじゃがいもの中腐れの処理を要し、給食時間が5分遅れた。
16年度	5月14日	大里南	1	「中華どんぶり」にゴム手袋の先が混入した。
16年度	6月1日	曾根	4	「焼きそば」の1釜が少し焦げる。
16年度	6月21日	折尾西	1	「ビーンズカレー」に柄杓のネジが混入した。
16年度	12月20日	貴船	3	「筑前煮、かつお菜の煮びたし、ふりかけ」でふりかけ(ちりめん昆布)を常温保存していたため使用を中止した。
17年度	5月24日	田野浦	3	24日の「きつねうどん」に25日の「中華スープ」に使用する予定のかまぼこを使い込んだ。
17年度	6月10日	田野浦	1	「小松菜のじゃこ炒め」にモンシロチョウのさなぎが混入した。教室内で飼育していたものが混入した可能性あり。
17年度	6月13日	則松	5	冷凍庫故障のためハンバーグを提供できなかった。(冷凍庫のコンプレッサー故障のため)
17年度	7月11日	貴船	1	「キャベツとピーマンのじゃこ炒め」に蝶の羽が混入した。
17年度	10月20日	鴨生田	1	「卵スープ」(食材の野菜)に蝶類の幼虫が混入した。
17年度	10月26日	鴨生田	1	「豆腐ときのこのスープ煮」にラップの破片と思われるものが混入した。
17年度	11月9日	鞘ヶ谷	1	「親子うどん」にスチールタワシの破片と思われるものが混入した。(調理室では金タワシは使用していない)

民間委託校異物混入等主な発生事故例(平成16年度～18年度)

(学校通信やお詫び文で保護者へお知らせしたもの)

- 1 異物混入(①ガラス・金具・石 ②虫 ③紙・ビニール 等)
- 2 給食時間遅延(① 従事者事故 ② 食材配送遅延 ③従事者不慣れ 等)
- 3 食材管理ミス(冷凍品⇒冷蔵、冷蔵品⇒常温、発注・検収ミス 等)
- 4 調理作業ミス(食材を焦がした・食材を落とした 等)
- 5 設備機器故障・使用水の異常・その他

年度	月日	学校名	内 容	
16	17年度	12月12日	あやめが丘	1 「ホワイトシチュー」(ブロッコリー)に虫が入っていたため、取り除いて提供した。
17	17年度	2月1日	鞘ヶ谷	1 「肉団子スープ」(白菜)に無数の虫が混入していたため、竹の子入りコンソメスープに変更した。
18	17年度	3月2日	鴨生田	1 「豚汁」の中にビニール片混入した。豚肉の袋の可能性あり。
19	17年度	3月7日	あやめが丘	1 「含め煮」にビニール片が混入した。冷凍里芋を梱包した袋を開ける際に混入したもの。
20	17年度	3月9日	あやめが丘	1 「たんかん」(柑橘類)の中に金属片が混入していた。
21	18年度	4月20日	若松中央	1 「ミートスパゲティ」の中に押しピンが混入した。教室内で配膳中に混入したもの。
22	18年度	4月21日	田原	4 「ひじきの炒め煮」に竹輪を入れ忘れる。(一度切ったものを冷蔵庫に保管し、取り出すのを忘れてしまった。)
23	18年度	5月2日	竹末	3 (冷) 拍もちを冷凍保存のところを冷蔵保存にしてしまったので、使用を中止した。
24	18年度	6月2日	黒畑	4 「ポテトスープ」の調理で、火力調整を誤り焦がし、一部を取り除いた。
25	18年度	5月18日	則松	1 「たぬき汁」にビニール片が混入した。えのき竹を梱包した袋を開ける際に混入したもの。
26	18年度	6月1日	大里南	1 「セルフあんぱん」にビニール片が混入した。納入業者による製造段階で混入したもの。
27	18年度	11月22日	若松中央	1 「ポークビーンズ」の中に中心温度計を拭くコットンが混入した。
28	18年度	11月24日	大里南	2 磯部揚げを調理中に釜が着火しなくなり、3学級への配缶が最大25分遅れた。
29	18年度	2月15日	鴨生田	1 アサリと野菜のごま和えの中に細い鉄線が混入する。

民間委託校異物混入等主な発生事故例(平成16年度～18年度)

(学校通信やお詫び文で保護者へお知らせしたもの)

- 1 異物混入(①ガラス・金具・石 ②虫 ③紙・ビニール)
- 2 給食時間遅延(① 従事者事故 ② 食材配送遅延 ③従事者不慣れ)
- 3 食材管理ミス(冷凍品⇒冷蔵、冷蔵品⇒常温、発注・検収ミス)
- 4 調理作業ミス(食材を焦がした・食材を落とした)
- 5 設備機器故障・使用水の異常・その他

《参考 直営校における発生事故例》

年度	月日	学校名	内容	
16年度	4月21日	足原	1	「ヨーグルトサラダ」のパンに黒い異物が混入したため中止する。
16年度	5月19日	大原	4	「きつねうどん」にかまぼこ入れ忘れる。翌日のメニューに入れる。
16年度	9月30日	千代	1	野菜用の包丁が2箇所かけているのを調理中に発見したため、野菜はすべて廃棄し、献立を変更して提供した。
16年度	10月6日	大原	1	「ちゃんぽん」に入るベーコンにゴム手袋の一部が混入した。
16年度	1月28日	沼	3	冷蔵保管のあさりの佃煮を常温保管にしていたため、使用を中止した。
17年度	6月30日	池田	3	受注ミスにより米飯が間に合わず、バターロールパンで対応する。
17年度	9月22日	穴生	4	さといも裁断中刃が欠けた。刃はみつかったが、念のため使用を中止する。
17年度	12月8日	曾根東	1	「かぶのシチュー」の中にダンボールの金具が混入した。
17年度	12月20日	鳴水	1	「とり団子汁」に虫が混入した。
18年度	4月19日	港が丘	5	水のごり(赤サビあり)があったため、汁物を中止した。甘夏かんは翌日使用に変更した。
18年度	5月18日	葛原	3	ソフトチーズを常温保存にしていた。配送が間に合わなかったため、使用を中止する。
18年度	10月19日	八幡	1	「豆腐ときのこのスープ煮」に金具の止め金のようなものが混入した
18年度	10月20日	穴生	4	「キャベツのごま和え」に冷凍えびをいれてしまった。使用中止した。
18年度	12月20日	湯川	5	給食室のガラスが割れ、手巻きごはんのたかな漬けと豆腐入り中華風煮の豆腐が使用できなかった。

平成19年9月 学校給食の衛生監視(保健所)結果一覧

○:課題なし △:課題あり ×:不良

学校名		港が丘	大里南	田野浦	藤松	小倉中央	西小倉	黄船	南小倉	中井	市丸	企救丘	東朽網	田原	曾根	鴨生田	高須	若松中央	大蔵	高槻	槻田	池田	竹末	折尾西	黒畑	熊西	則松	大原	一枝	あやめが丘	帽ヶ谷		
		16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45		
原材料の受入	① 受け入れ時の検収(品質, 鮮度, 賞味期限など)及び記録	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△	○	○	△	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
	② 生鮮食品の仕入れ量(1回で使い切る量)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
	③ 原材料の保管場所及び保管方法	○	×	○	○	○	○	○	△	△	×	△	×	△	×	○	×	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
加熱温度	④ 加熱調理食品の中心温度の測定(中心温度計の点検を含む)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	○	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○	×	○	×		
	⑤ 中心温度測定の記録(85℃, 1分以上)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△	△	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
二次汚染の防止	手洗い	⑥ 手洗いの実施状況	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△	
		⑦ トイレを含む手洗い設備の保守(使い捨てタオル, 消毒液など)	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	×	△	○	○	×	○	○	△	×	○	△	○	×	○	○	
		⑧ 手洗い設備周囲の整理整頓	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	機械器具類	⑨ 調理器具(まな板, 包丁等)の使い分け	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		⑩ 紫外線, 熱風消毒器の適正な使用及び保守点検	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		⑪ 食器類, ボール, ざる等その他器具類の消毒及び保管	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		⑫ シンク, 床面からのはね水等による食品汚染	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○
	食品の取扱い	⑬ 汚染区域と非汚染区域における作業の適正化	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		⑭ 加熱後食品の冷却及び一時保管の場所	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		水	⑮ 飲用適の水の使用	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
⑯ 貯水槽設置及び井水使用時, 遊離残留塩素の測定及び記録			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
温度管理	⑰ 原材料の冷蔵及び冷凍庫での温度管理(保守, 点検を含む)	○	○	○	△	△	△	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
	⑱ 加熱調理済み食品の冷却状況(温度, 時間の記録)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
その他	検食	⑲ 原材料及び調理済み食品の採取(食材別, 採取量)	○	○	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
		⑳ 保存の状況(-20℃以下, 2週間以上)	×	○	○	×	○	○	○	×	×	○	○	○	○	×	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	○	×	○	
	施設設備	㉑ 給排気設備の適正な使用及び点検	△	○	×	○	○	○	○	○	△	○	○	△	○	○	△	○	○	○	○	○	△	○	×	×	○	×	△	○	○	○	
		㉒ 床, 排水溝の清掃状況	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		㉓ ネズミ, 昆虫等の対策	○	○	○	×	×	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△	○	○	○	○	○
		㉔ 調理員専用トイレの清掃状況	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	衛生管理	㉕ 運搬用ダンボール, 容器等の取扱い	○	○	○	○	○	×	○	○	○	○	×	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	○	×	×	○	○	○	○	○
		㉖ 清潔な着衣, 帽子等の着用	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
㉗ 専用履き物の履き替え		○	△	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
㉘ 健康チェックの状況		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△	○

平成18年度調理器具細菌検査結果

委託年度	学 校 名	検体名	一般細菌(/ml) (標準寒天培地)	大腸菌群(/ml) (デゾキシコレート培地)	黄色ブドウ球菌(/0.1ml) (卵黄加マンニット食塩培地)
14年度	貴 船	まな板	0	0	0
		包丁	0	0	0
		食器	12	0	0
		調理台	2	0	0
	則 松	まな板	0	0	0
		包丁	15	0	0
		食器	1	0	0
		調理台	31	0	0
16年度	大 里 南	まな板	0	0	0
		包丁	0	0	0
		食器	0	0	0
		調理台	0	0	0
	西 小 倉	まな板	0	0	0
		包丁	0	0	0
		食器	2	0	0
		調理台	0	0	0
	菅 根	まな板	0	0	0
		包丁	0	0	0
		食器	1	0	0
		調理台	0	0	0
	若 松 中 央	まな板	0	0	0
		包丁	0	0	0
		食器	0	0	0
		調理台	0	0	0
	大 蔵	まな板	1	0	0
		包丁	0	0	0
		食器	0	0	0
		調理台	0	0	0
	折 尾 西	まな板	0	0	0
		包丁	0	0	0
		食器	0	0	0
		調理台	0	0	0
黒 畑	まな板	0	0	0	
	包丁	0	0	0	
	食器	0	0	0	
	調理台	0	0	0	
あやめが丘	まな板	0	0	0	
	包丁	0	0	0	
	食器	0	0	0	
	調理台	0	0	0	

委託年度	学 校 名	検体名	一般細菌(/ml) (標準寒天培地)	大腸菌群(/ml) (デゾキシコレート培地)	黄色ブドウ球菌(/0.1ml) (卵黄加マンニット食塩培地)
17年度	田 野 浦	まな板	0	0	0
		包丁	0	0	0
		食器	0	0	0
		調理台	0	0	0
	中 井	まな板	0	0	0
		包丁	0	0	0
		食器	4	0	0
		調理台	0	0	0
	市 丸	まな板	0	0	0
		包丁	0	0	0
		食器	0	0	0
		調理台	0	0	0
	鴨 生 田	まな板	0	0	0
		包丁	0	0	0
		食器	0	0	0
		調理台	0	0	0
	高 槻	まな板	0	0	0
		包丁	0	0	0
		食器	0	0	0
		調理台	0	0	0
大 原	まな板	0	0	0	
	包丁	0	0	0	
	食器	0	0	0	
	調理台	0	0	0	
鞘 が 谷	まな板	0	0	0	
	包丁	0	0	0	
	食器	1	0	0	
	調理台	0	0	0	
18年度	藤 松	まな板	0	0	0
		包丁	0	0	0
		食器	0	0	0
		調理台	0	0	0
	南 小 倉	まな板	0	0	0
		包丁	0	0	0
		食器	1	0	0
		調理台	0	0	0
	田 原	まな板	0	0	0
		包丁	0	0	0
		食器	0	0	0
		調理台	0	0	0
竹 末	まな板	0	0	0	
	包丁	35	0	0	
	食器	0	0	0	
	調理台	0	0	0	

平成18年度調理後食材細菌検査

委託年度	学 校 名	検体名	一般細菌(以下/g) (標準寒天培地)	大腸菌群 (デゾキシコレート培地)	黄色ブドウ球菌 (卵黄加マンニット食塩培地)
14年度	貴 船	肉団子スープ	300	陰性	陰性
	則 松		300	陰性	陰性
16年度	大 里 南	肉団子スープ	300	陰性	陰性
	西 小 倉		300	陰性	陰性
	曾 根		300	陰性	陰性
	若松中央		300	陰性	陰性
	大 蔵		300	陰性	陰性
	折 尾 西		300	陰性	陰性
	黒 畑		300	陰性	陰性
	あやめが丘		300	陰性	陰性
17年度	田 野 浦	肉団子スープ	300	陰性	陰性
	中 井		300	陰性	陰性
	市 丸		300	陰性	陰性
	鴨 生 田		300	陰性	陰性
	高 槻		300	陰性	陰性
	大 原		300	陰性	陰性
	鞆 が 谷		300	陰性	陰性
18年度	藤 松	肉団子スープ	300	陰性	陰性
	南 小 倉		300	陰性	陰性
	田 原		300	陰性	陰性
	竹 末		300	陰性	陰性

平成18年度食器残留物検査結果

委託校(PEN樹脂食器)

委託年度	学 校 名	品 名	検体数	デンプン性残留物					脂肪性残留物					残留洗剤				
				+++	++	+	±	-	+++	++	+	±	-	+++	++	+	±	-
14年度	貴 船	椀	3	0	0	0	3	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
		皿	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
	則 松	椀	3	0	3	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
		皿	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
16年度	大 里 南	椀	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
		皿	3	0	0	1	1	1	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
	西 小 倉	椀	3	0	3	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
		皿	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
	曾 根	椀	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
		皿	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
	若 松 中 央	椀	3	0	1	2	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
		皿	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
	大 蔵	椀	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
		皿	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
	折 尾 西	椀	3	1	0	2	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
		皿	3	0	0	0	3	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
	黒 畑	椀	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
		皿	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
	あやめが丘	椀	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
		皿	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
17年度	田 野 浦	椀	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	3	0	0	2	1	0
		皿	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
	中 井	椀	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
		皿	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
	市 丸	椀	3	0	0	1	2	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
		皿	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
	鴨 生 田	椀	3	0	3	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
		皿	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
高 槻	椀	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	
	皿	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	
大 原	椀	3	0	3	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	
	皿	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	
鞆 が 谷	椀	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	
	皿	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	
18年度	藤 松	椀	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
		皿	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
	南 小 倉	椀	3	0	1	1	1	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
		皿	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
	田 原	椀	3	0	0	2	0	1	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
		皿	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
竹 末	椀	3	0	3	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	
	皿	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	

直営校 (アルマイト食器)

	学 校 名	品 名	検体数	デンプン性残留物					脂肪性残留物					残留洗剤				
				+++	++	+	±	-	+++	++	+	±	-	+++	++	+	±	-
	横 代	椀	3	0	0	2	0	1	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
		皿	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
	高 見	椀	3	1	2	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
		皿	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	1	2	0
	青 葉	椀	3	2	1	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
		皿	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
	星 ケ 丘	椀	3	0	0	0	2	1	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
		皿	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
	楠 橋	椀	3	0	3	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
		皿	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3

民間委託校の従事者配置状況一覧

平成19年7月現在

受託業者	小学校	年度	基本 食数	基準調 理員数	基準 時間	業務責任者	常勤者	常勤以外の者 (パート)	合計	
									人員	勤務時間
西日本フード	則松小	⑭	540	4	31	1	1	5	7	45.0
	黒畑小	⑯	474	3	24	1	1	4	6	39.0
	大蔵小	⑯	377	3	21	1	1	3	5	33.0
	中井小	⑰	459	4	31	1	1	5	7	45.0
	高槻小	⑰	177	2	14	1	1	1	3	21.0
	南小倉小	⑱	504	4	31	1	2	4	7	46.5
	槻田小	⑲	483	3	21	1	1	4	6	39.0
	池田小	⑲	334	3	21	1	1	4	6	39.0
魚国総本社	貴船小	⑭	280	3	24	1	1	2	4	27.0
	大里南小	⑯	572	4	31	1	2	4	7	45.0
	西小倉小	⑯	515	4	28	1	1	3	5	31.5
	折尾西小	⑯	638	4	28	1	1	4	6	40.0
	田野浦小	⑰	194	2	14	1	0	2	3	20.0
	市丸小	⑰	127	2	14	1	0	2	3	17.0
	小倉中央小	⑲	418	3	21	1	1	3	5	31.0

民間委託校の従事者配置状況一覧

平成19年7月現在

受託業者	小学校	年度	基本 食数	基準調 理員数	基準 時間	業務責任者	常勤者	常勤以外の者 (パート)	合計	
									人員	勤務時間
ニッコトラスト	若松中央小	⑯	362	3	21	1	2	2	5	34.0
	あやめが丘小	⑯	516	4	28	1	1	4	6	38.0
	藤松小	⑯	346	3	24	1	1	3	5	32.5
	一枝小	⑲	416	3	21	1	1	2	5	35.0
日米クック	曾根小	⑯	986	5	35	1	2	4	7	49.0
	田原小	⑲	884	5	35	1	2	3	6	42.0
	企救丘小	⑲	1175	5	38	1	2	5	8	55.0
シダックス	大原小	⑰	581	4	28	1	1	3	5	33.0
	鴨生田小	⑰	485	4	28	1	1	3	5	33.0
	鞆ヶ谷小	⑰	246	3	21	1	1	2	4	26.0
	東朽網小	⑲	256	2	14	1	0	3	4	27.0
栄食メディックス	竹末小	⑱	328	3	21	1	1	3	5	31.0
中村学園事業部	港が丘小	⑲	496	3	21	1	1	4	6	37.0
	熊西小	⑲	489	4	31	1	3	2	6	41.0
新日本給食	高須小	⑲	568	4	28	1	1	5	7	40.5

民間委託校(21校)従事者の勤続状況(その1)

基準日 平成19年7月末日

区 分		魚国総本社					
委託校		貴船小	大里南小	西小倉小	折尾西小	市丸小	田野浦小
委託経過年数		4年11月	3年4月	3年4月	3年4月	2年4月	2年4月
現配置人員数	業務総括責任者	1	1	1	1	1	1
	常勤者	1	2	1	1	0	0
	パート	2	4	3	4	2	2
配置者延べ数	業務総括責任者	4	2	3	2	2	6
	常勤者	7	6	5	4	0	1
	重複配置期間	有	有	無	有	無	無
	パート	5	16	14	11	2	8

区 分		西日本フードサービス					
委託校		則松小	大蔵小	黒畑小	中井小	高槻小	南小倉小
委託経過年数		4年11月	3年4月	3年4月	2年4月	2年4月	1年4月
現配置人員数	業務総括責任者	1	1	1	1	1	1
	常勤者	1	1	1	1	1	2
	パート	5	3	4	5	1	5
配置者延べ数	業務総括責任者	5	4	2	1	2	2
	常勤者	9	12	5	3	2	3
	重複配置期間	有	無	有	無	無	有
	パート	19	14	18	6	5	13

民間委託校(21校)従事者の勤続状況(その1)

基準日 平成19年7月末日

区 分		ニッコトラスト			日米クック		シダックス
		若松中央小	あやめが丘小	藤松小	曾根小	田原小	大原小
委託校		若松中央小	あやめが丘小	藤松小	曾根小	田原小	大原小
委託経過年数		3年4月	3年4月	1年4月	3年4月	1年4月	2年4月
現配置人員数	業務総括責任者	1	1	1	1	1	1
	常勤者	2	1	1	2	2	1
	パート	2	4	3	4	3	3
配置者延べ数	業務総括責任者	3	2	2	3	2	3
	常勤者	6	4	4	9	5	3
	重複配置期間	有	有	有	無	無	有
	パート	8	11	7	8	10	8

区 分		シダックス		栄食 メディアックス
		鞘ヶ谷小	鴨生田小	竹末小
委託校		鞘ヶ谷小	鴨生田小	竹末小
委託経過年数		2年4月	2年4月	1年4月
現配置人員数	業務総括責任者	1	1	1
	常勤者	1	1	1
	パート	2	3	3
配置者延べ数	業務総括責任者	4	3	1
	常勤者	3	4	2
	重複配置期間	有	無	無
	パート	3	7	4

民間委託校(21校)従事者の勤続状況(その2)

平成19年7月末

小学校	年度	業者名	従事形態	勤続年数	履歴1	履歴2	履歴3	履歴4	履歴5
則松小	⑭	西日本フード	業務責任者	3年 4月	16.4 則松 パート	17.9 則松 常勤者	19.4 則松 責任者		
			常勤者	1年 11月	17.9 則松 パート	19.4 則松 常勤者			
			パート	1年 4月	18.4 則松 パート				
			パート	1年 4月	18.4 則松 パート				
			パート	1年 4月	18.4 則松 パート				
			パート	11月	18.9 則松 パート				
			パート	1月	19.7 則松 パート				
大蔵小	⑯	西日本フード	業務責任者	2年 2月	17.6 大蔵 常勤者	19.4 大蔵 責任者			
			常勤者	3年 4月	16.4 大蔵 パート	19.6 大蔵 常勤者			
			パート	1年 2月	18.6 大蔵 パート				
			パート	4月	19.4 大蔵 パート				
			パート	4月	19.4 大蔵 パート				
黒畑小	⑯	西日本フード	業務責任者	3年 4月	16.4 黒畑 常勤者	18.4 黒畑 責任者			
			常勤者	1年 9月	17.11 黒畑 パート	18.4 黒畑 常勤者			
			パート	1年 4月	18.4 黒畑 パート				
			パート	1年 8月	17.12 大蔵 パート	18.1 黒畑 パート			
			パート	1年 3月	18.5 黒畑 パート				
			パート	4月	19.4 黒畑 パート				
南小倉小	⑰	西日本フード	業務責任者	3年 4月	16.4 大蔵 パート	17.11 大蔵 常勤者	18.1 大蔵 パート	18.4 大蔵 責任者	19.4 南小倉 責任者
			常勤者	1年 3月	18.5 黒畑 パート	19.4 高槻 常勤者	19.4 南小倉 常勤者		
			常勤者	3月	19.5 南小倉 常勤者				
			パート	1年 4月	18.4 南小倉 パート				
			パート	1年 4月	18.4 南小倉 パート				
			パート	1年 2月	18.6 南小倉 パート				
			パート	9月	18.11 南小倉 パート				

民間委託校(21校)従事者の勤続状況(その2)

平成19年7月末

小学校	年度	業者名	従事形態	勤続年数		履歴1		履歴2		履歴3		履歴4		履歴5			
中井小	⑰	西日本フード	業務責任者	2年	4月	17.4	中井	責任者									
			常勤者	2年	2月	17.6	黒畑	常勤者	18.1	中井	常勤者						
			パート	2年	4月	17.4	中井	パート									
			パート	2年	4月	17.4	中井	パート									
			パート	2年	4月	17.4	中井	パート									
			パート	2年	4月	17.4	中井	パート									
			パート	1年	3月	18.5	中井	パート									
高槻小	⑰	西日本フード	業務責任者	1年	4月	18.4	南小倉	責任者	19.4	高槻	責任者						
			常勤者	1年	4月	18.4	南小倉	常勤者	19.4	高槻	常勤者						
			パート	2年	4月	17.4	高槻	パート									
貴船小	⑭	魚国総本社	業務責任者	3年	4月	16.4	折尾西	パート	17.4	折尾西	常勤者	18.12	貴船	常勤者	19.1	貴船	責任者
			常勤者	2年	7月	17.1	貴船	常勤者	17.6	貴船	責任者	19.1	貴船	常勤者			
			パート	4年	11月	14.9	貴船	パート									
			パート		11月	18.9	大里南	パート	19.1	貴船	パート						
大里南小	⑯	魚国総本社	業務責任者	1年	4月	18.4	大里南	責任者									
			常勤者	2年	4月	17.4	大里南	常勤者									
			常勤者		8月	18.12	大里南	パート									
			パート	2年	4月	17.4	大里南	パート									
			パート	1年	11月	17.9	大里南	パート									
			パート		1月	19.7	大里南	パート									
			パート		1月	19.7	大里南	パート									
西小倉小	⑯	魚国総本社	業務責任者	2年	5月	17.3	大里南	常勤者	17.4	西小倉	常勤者	18.9	西小倉	責任者			
			常勤者		9月	18.11	田野浦	パート	19.5	西小倉	常勤者						
			パート	1年	5月	18.3	西小倉	パート									
			パート	2年		17.8	西小倉	パート									
			パート	1年	2月	18.6	西小倉	パート									

民間委託校(21校)従事者の勤続状況(その2)

平成19年7月末

小学校	年度	業者名	従事形態	勤続年数	履歴1	履歴2	履歴3	履歴4	履歴5
折尾西小	⑩	魚国総本社	業務責任者	3年 4月	16.4 折尾西 常勤者	17.4 折尾西 責任者			
			常勤者	2年 9月	16.11 折尾西 パート	18.12 折尾西 常勤者			
			パート	11月	18.9 折尾西 パート				
			パート	8月	18.12 折尾西 パート				
			パート	3年 4月	16.4 折尾西 パート				
			パート	2年 1月	17.7 折尾西 パート				
市丸小	⑩	魚国総本社	業務責任者	11月	18.9 市丸 責任者				
			パート	2年 4月	17.4 市丸 パート				
			パート	2年 4月	17.4 市丸 パート				
田野浦小	⑩	魚国総本社	業務責任者	2年 9月	16.11 大里南 常勤者	18.9 西小倉 常勤者	19.5 田野浦 責任者		
			パート	3年 3月	16.5 大里南 パート	17.9 田野浦 パート			
			パート	4月	19.4 田野浦 パート				
曾根小	⑩	日米クック	業務責任者	3年 4月	16.4 曾根 パート	17.4 曾根 常勤者	18.9 曾根 責任者		
			常勤者	1年 5月	18.3 曾根 常勤者				
			常勤者	1年 11月	17.9 曾根 パート	18.9 曾根 常勤者			
			パート	4月	19.4 曾根 パート				
			パート	4月	19.4 曾根 パート				
			パート	11月	18.9 曾根 パート				
			パート	1年 5月	18.3 曾根 パート				
田原小	⑩	日米クック	業務責任者	3年 4月	16.4 曾根 常勤者	18.9 田原 責任者			
			常勤者	4月	19.4 田原 常勤者				
			常勤者	1年 4月	18.4 田原 パート	18.12 田原 常勤者			
			パート	1年 4月	18.4 田原 パート				
			パート	11月	18.9 田原 パート				
			パート	5月	19.3 田原 パート				

民間委託校(21校)従事者の勤続状況(その2)

平成19年7月末

小学校	年度	業者名	従事形態	勤続年数		履歴1		履歴2		履歴3		履歴4		履歴5		
若松中央小	⑩	ニッコトラスト	業務責任者	3年	4月	16.4	あやめ	パート	18.5	若松中央	常勤者	18.10	若松中央	責任者		
			常勤者	1年	10月	17.10	若松中央	パート	18.10	若松中央	常勤者					
			常勤者	3年	2月	16.6	あやめ	常勤者	19.4	一枝	責任者	19.7	若松中央	常勤者		
			パート	3年	4月	16.4	若松中央	パート								
			パート		10月	18.10	若松中央	パート								
あやめが丘小	⑩	ニッコトラスト	業務責任者	3年	4月	16.4	あやめ	常勤者	17.4	あやめ	責任者					
			常勤者	3年	4月	16.4	あやめ	パート	19.4	あやめ	責任者					
			パート	3年	4月	16.4	あやめ	パート	17.4	若松中央	パート	18.1	あやめ	パート		
			パート	1年	3月	18.5	あやめ	パート								
			パート		4月	19.4	あやめ	パート								
藤松小	⑩	ニッコトラスト	業務責任者	1年	4月	18.4	藤松	パート	19.2	藤松	常勤者	19.4	藤松	責任者		
			常勤者		11月	18.9	藤松	パート	19.3	藤松	常勤者					
			パート	1年	4月	18.4	藤松	パート								
			パート	1年	4月	18.4	藤松	パート								
			パート		6月	19.2	藤松	パート								
鴨生田小	⑩	シダックス	業務責任者	1年	10月	17.10	鴨生田	常勤者	19.4	鴨生田	責任者					
			常勤者		4月	19.4	鴨生田	常勤者								
			パート	2年	4月	17.4	大原	パート	19.4	鴨生田	パート					
			パート		4月	19.4	鴨生田	パート								
			パート	2年	4月	17.4	鴨生田	パート								
大原小	⑩	シダックス	業務責任者	2年	3月	17.5	大原	常勤者	18.1	大原	責任者					
			常勤者	2年		17.7	大原	常勤者								
			パート		4月	19.4	大原	パート								
			パート		2月	19.6	大原	パート								
			パート	2年	3月	17.5	大原	パート								

民間委託校(21校)従事者の勤続状況(その2)

平成19年7月末

小学校	年度	業者名	従事形態	勤続年数	履歴1	履歴2	履歴3	履歴4	履歴5
鞘ヶ谷小	⑰	シダックス	業務責任者	2年 4月	17.4 鞘ヶ谷 常勤者	18.11 鞘ヶ谷 責任者			
			常勤者		9月 18.11 鞘ヶ谷 常勤者				
			パート	2年 4月	17.4 鞘ヶ谷 パート				
			パート	2年 4月	17.4 鞘ヶ谷 パート				
竹末小	⑱	栄食メディックス	業務責任者	1年 4月	18.4 竹末 責任者				
			常勤者	3年 4月	16.4 則松 パート	17.9 則松 常勤者	18.7 竹末 パート	19.2 竹末 常勤者	
			パート	3年 4月	16.4 黒畑 責任者	18.4 竹末 パート			
			パート	4年 4月	15.4 則松 パート	17.4 大蔵 常勤者	17.8 則松 パート	18.4 竹末 パート	
			パート		6月 19.2 竹末 パート				

食中毒集団発生時の対応マニュアル

《目的》

学校における食中毒の発生については、集団発生が予測されることから、つねに被害の拡大を想定した危機管理体制が機能しなければならない。そのために日常から教職員の役割分担等の周知徹底を図り、協力体制が確立されることが必要である。

1 校内体制づくり

(1) 教職員の役割分担

食中毒の拡大防止という視点から、校長、教頭、給食主任、保健主事、養護教諭、学校栄養職員の仕事を明確にすると共に、学校の教職員すべてが、それぞれの立場で連携を図るよう役割分担を作成する。

(2) 校内の連絡体制

食中毒の集団発生を想定した連絡マニュアルを作成し、教職員全体に周知することにより、正しい情報の収集、迅速な連絡が取れるようにする。

2 早期発見体制

(1) 患者の早期発見

① 児童生徒等の欠席率に注意し、伝染病・食中毒の早期発見に努めること。

② 児童生徒等に対して、健康観察その他によって健康の異常の発見に努め、伝染病・食中毒のような疑わしい症状のある時は、速やかに学校医又は医師の診断を受けさせ、その指導により必要な措置を講じること。

③ 地域における伝染病・食中毒患者の発生及び流行状況に注意し、早期にその症状の把握に努めること。

(2) 食中毒早期発見のためのチェック項目

〈児童生徒の欠席状況〉

異常なし

欠席多数

校長（教頭）に連絡する

〈校長、教頭、養護教諭等と協議する〉

欠席理由を把握する

共通の症状はない

腹痛、下痢、発熱、嘔吐が共通に見られる

教頭又は養護教諭が学校医に連絡し、指示を求める

食中毒（疑いを含む）なし

食中毒（疑いを含む）あり

教育委員会に連絡する

医療機関への受診を指導する

〈児童生徒の健康観察（登校時・給食後）〉

異常なし

異常あり

異常の内容を把握する

共通の症状はない

腹痛、下痢、発熱、嘔吐が共通に見られる

教頭又は養護教諭が学校医に連絡し、指示を求める

食中毒（疑いを含む）なし

食中毒（疑いを含む）あり

教育委員会に連絡する

医療機関への受診を指導する

3. 食中毒（疑いを含む）集団発生の措置

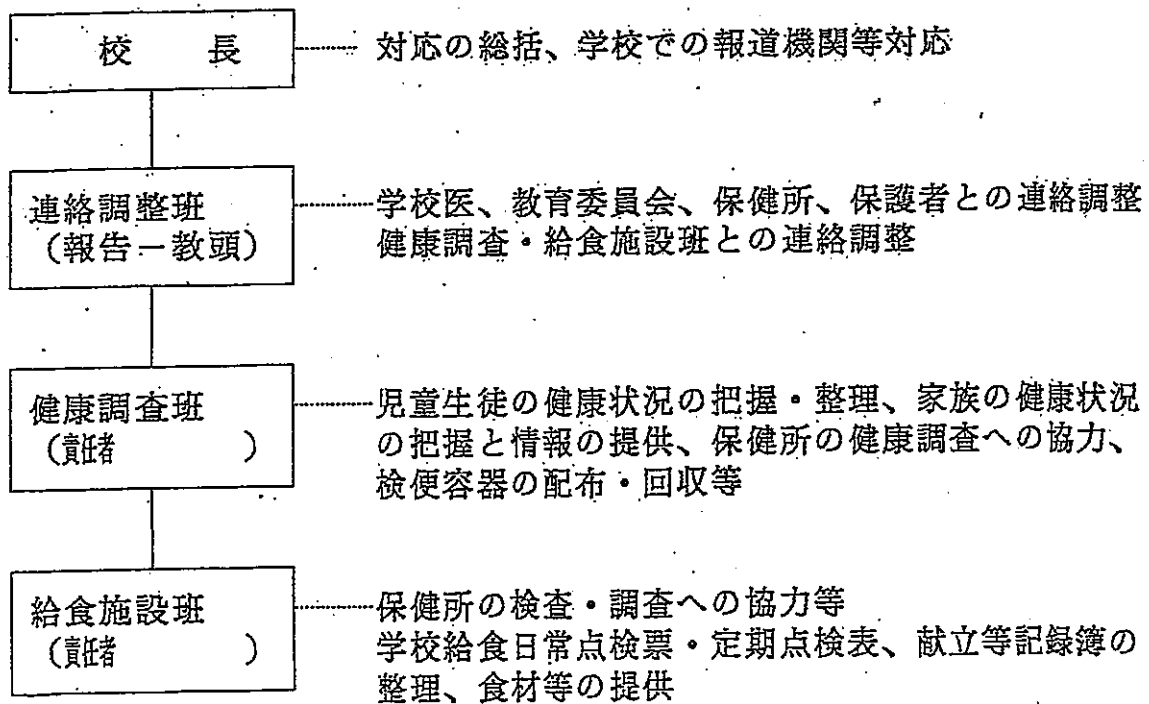
(1) 集団発生（疑いを含む）の措置

① 学校医、教育委員会に連絡し、患者の措置に万全を期すこと。

② 学校医及び教育委員会の意見を聞き、健康診断、出席停止、臨時休業、消毒その他の事後措置の計画を立て、これに基づいて予防措置を講ずること。

③ 関係職員の役割を明確にし、校内組織等に基づいて校内外の取り組み体制を整備すること。

【校内処理体制】

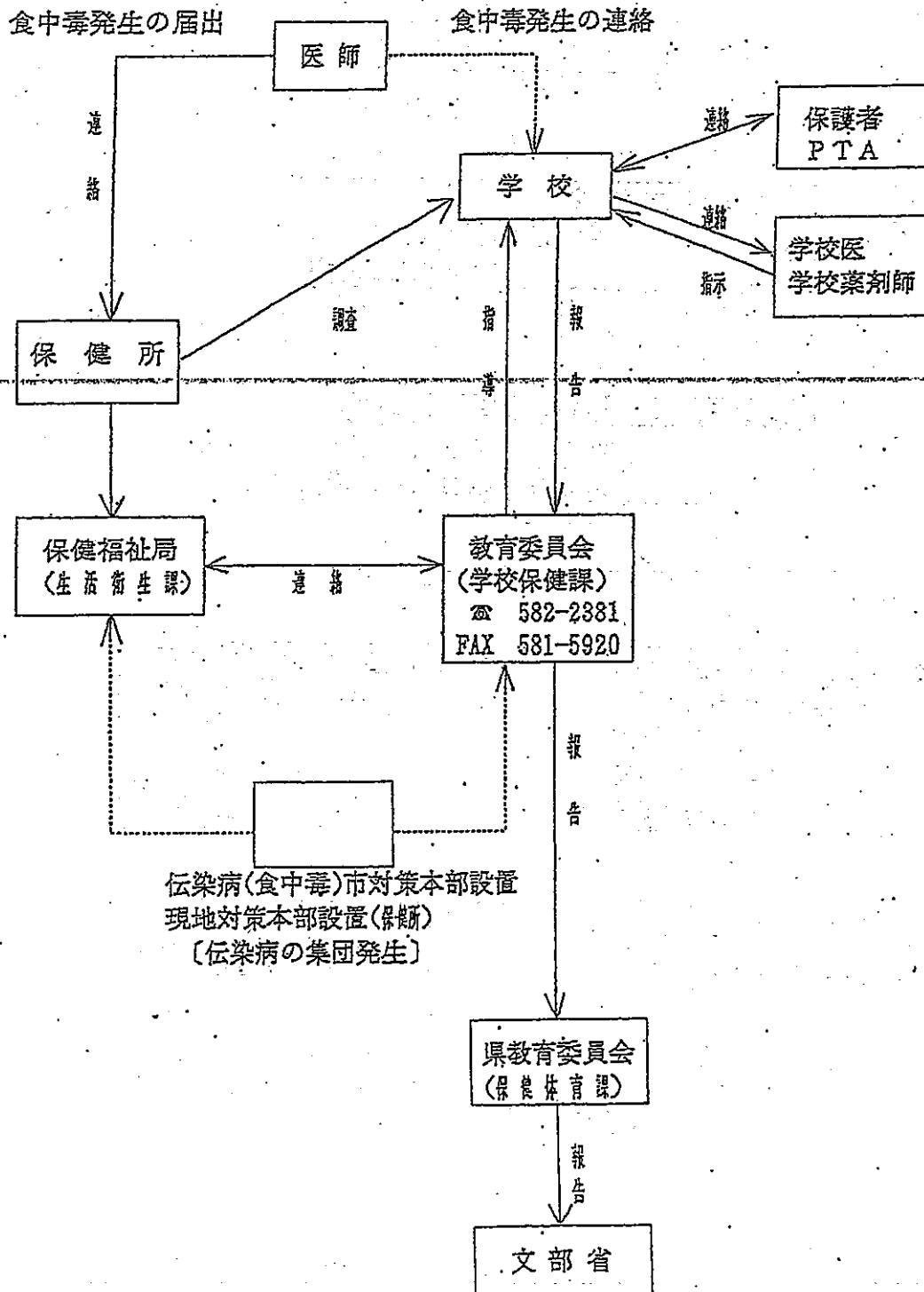


4 食中毒（疑いを含む）の連絡体制

(1) 平日における連絡体制

食中毒発生及び疑いがあると判断された場合は、下記連絡方法により、電話による一報と同時に「様式1 伝染病・食中毒発生状況報告書」にて、教育委員会学校保健課に速やかに報告すること。

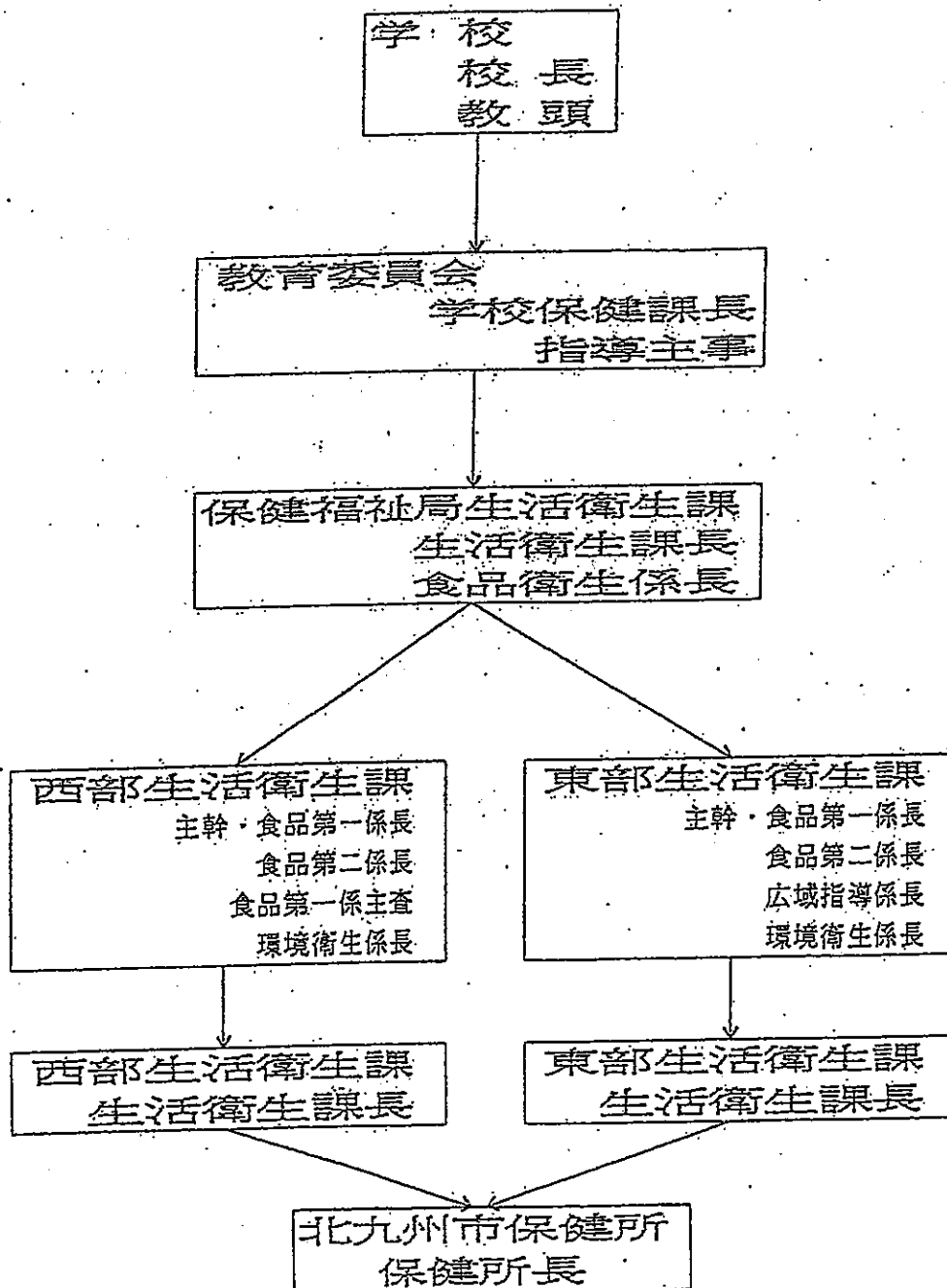
食中毒発生時（疑い）の連絡経路



(2) 夜間・休日における連絡体制

夜間・休日に食中毒の発生（疑いを含む）の情報を得た場合は、下記連絡方法により、教育委員会学校保健課長に電話で報告すること。

夜間休日連絡網



5 調査・検査体制

(1) 患者の発生報告

患者の発生状況については、〈様式2 患者発生状況報告書〉により、収束するまで毎日、教育委員会に報告すること。

(2) 保健所による調査・検査

① 校内の協力体制

保健所が行う検査及び調査が円滑・迅速に行われるよう、校内の協力体制を整備する。

② 個人健康調査

食中毒調査票（資料1・2）、喫食調査票（資料3）等による個別調査

③ 検便の実施

- ・ 患者又は感染の恐れがあるものについて検便を実施する。
- ・ 検便の結果については、学校を通じて保護者に通知する。
（検体送付書兼検査結果通知書 資料4）

④ 食材の調査

- ・ 児童生徒が学校の給食、教科、行事等で喫食した献立の食材
- ・ 児童生徒が喫食した時間

⑤ 施設の調査

- ・ 原因が学校給食と疑われる場合については、「学校給食日常点検票」、「学校給食定期点検票」
- ・ 施設調査チェックリスト（資料5）による調査

(3) 薬剤師会による調査・検査

① 飲料水の調査

- ・ 残留塩素測定の有無と記録
- ・ 給水設備の構造と管理状況（井戸水の使用の有無、受水槽の維持管理等）
- ・ 排水設備の位置、構造、維持管理等

② 飲料水の検査

- ・ 薬剤師による水質検査の実施

③ プール水の検査・調査

- ・ 残留塩素測定の記録等（学校プール管理日誌）
- ・ プール水の検査

【調査項目別の業務分担】

		学校	精養軒	保健所
初回連絡		○		
個人調査	記入 点検	○		○
追加調査	記入 点検	○		○
給食献立表			○	
納入業者名簿			○	
同納入業者搬入学校名簿			○	
検体採取	児童・生徒の便	○		
	吐物			○
	血液			○
	検食(保存食)			○
	原材料			○
	調理士の便	○		
	教諭等の便	○		
	施設等のふき取り			○
	調理器具			○
	使用水		○	
	家族の便	○		○
	その他			○
施設調査(動物飼育舎、プール等)		○		○

6 情報管理体制

(1) 情報の収集と整理

- ① 保護者や地域における伝染病・食中毒の情報収集に努めるとともに、患者のプライバシーなどの人権の侵害が生じないように配慮すること。
- ② 児童生徒の食生活については関係機関と連携を図り、正しい情報を基に指導すること。
- ③ 食中毒の発生原因については、原因が明らかになるまで公表しない。

(2) 取材対応

報道機関が来校して取材の申し込みがあった場合は、校長又は教頭が対応するものとする。学校内の撮影等については、給食室の立ち入り、児童生徒のプライバシー保護などに十分配慮し、学校内の混乱を招くことがないようにする。また、撮影に当たっては、校長又は教頭が立ち会うものとする。

7 出席停止・臨時休業

- (1) 学校保健法第12条の規定により出席停止の措置をとる場合には、次の事項に留意し、その適正を期すること。

ア 学校保健法第12条の規定による出席停止の措置は、学校医その他の医師の意見を聞いて校長が行うものとする。

イ 学校保健法施行令第5条の規定による出席停止の指示を行うに当たっては、その指示（その理由及び期間）を明確にし、これを励行するよう適切な指導を行うこと。

- (2) 学校保健法13条の規定により臨時休業を行う場合には、次の事項に留意し、その適正を期すこと。

ア 臨時休業を行う場合には、学校医その他の医師の意見を聞き、教育委員会が判断する。

イ 臨時休業中における児童生徒に対する生活指導、学習指導及び保健指導を適切にすること。

ウ 臨時休業後授業を再開する場合には、児童生徒の欠席状況、罹病状況などをよく調査し、保健指導を十分行うこと。

なお、必要があると認めるときは、さらに臨時休業その他の措置を講ずること。

8 集団発生における事後措置

- (1) 給食等の中止と再開

① 給食等の中止

病原性が強く二次感染の恐れがある特異的な食中毒の場合には、学校医、は、保健所及び関係機関と協議のうえ、給食・プールの使用の自粛、給食施設等の消毒など必要な措置を講ずる。

② 給食等の再開

保健所の調査結果に基づき、教育委員会の指導助言を求め、学校での対応を決定する。

- (2) 児童・生徒の保健教育・衛生指導

児童生徒に対しては、伝染病・食中毒の予防についての保健教育を強化するとともに、日常生活において、伝染病・食中毒の予防のために必要な知識、日常生活の衛生管理等について指導する。

- (3) P T A関係者・保護者への対応

患者の状況、地域の情報等正確な情報を提供し、協力を求めるとともに、家庭における衛生管理等について指導する。

伝染病・食中毒発生状況報告書

報告年月日 年 月 日

報告者職氏名

学校名													校長名		
所在地													電話・FAX番号	〒	FAX
学級数	1年	2年	3年	4年	5年	6年	計							学級	
	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	
在席数															

【有症者の状況】

欠席者数 (A)	人						初発の報告時間	時		分				
罹患登校者数 (B)	人						主な症状							
患者数 (A)+(B)=(C)	人													
伝染病・食中毒発生状況	区分 学年組	児童生徒数			罹患登校者数			欠席者数			入院者数			備考
		男	女	計	男	女	計	男	女	計	男	女	計	
	年組													
	年組													
	年組													
	年組													
	年組													
	年組													
計														
過去2週間の 食事を伴う行事	行事名 実施場所 実施日 年 月 日 ~ 年 月 日													

患者状況報告書

学校名 _____

報告年月日 _____
報告者氏名 _____

年 _____ 月 _____ 日

- ・ 腹痛、下痢などの症状のある患者について報告してください。
- ・ 出欠状況、入退院状況が変わったときは、訂正して報告してください。
- ・ 新たに患者が発生したときには、前日報告したものの後に付け足して報告してください。

年組	対象者	氏名	発症年月日	病院名・病名	入院年月日	退院年月日	回復年月日	本日の欠	症状
	児童・生徒 教員等・調理士							出席 欠席	
	児童・生徒 教員等・調理士							出席 欠席	
	児童・生徒 教員等・調理士							出席 欠席	
	児童・生徒 教員等・調理士							出席 欠席	
	児童・生徒 教員等・調理士							出席 欠席	
	児童・生徒 教員等・調理士							出席 欠席	
	児童・生徒 教員等・調理士							出席 欠席	
	児童・生徒 教員等・調理士							出席 欠席	
	児童・生徒 教員等・調理士							出席 欠席	
	児童・生徒 教員等・調理士							出席 欠席	
	児童・生徒 教員等・調理士							出席 欠席	
	児童・生徒 教員等・調理士							出席 欠席	
	児童・生徒 教員等・調理士							出席 欠席	
	児童・生徒 教員等・調理士							出席 欠席	
	児童・生徒 教員等・調理士							出席 欠席	
	児童・生徒 教員等・調理士							出席 欠席	
	児童・生徒 教員等・調理士							出席 欠席	
	児童・生徒 教員等・調理士							出席 欠席	
	児童・生徒 教員等・調理士							出席 欠席	
	児童・生徒 教員等・調理士							出席 欠席	
	児童・生徒 教員等・調理士							出席 欠席	
	児童・生徒 教員等・調理士							出席 欠席	
	児童・生徒 教員等・調理士							出席 欠席	
	児童・生徒 教員等・調理士							出席 欠席	

学校給食調理業務の民間委託化に伴う経費削減効果

(単位:千円)

区 分	校数	14年度 (9月実施)	15年度	16年度	17年度	18年度	19年度	累 計
モデル校	(2校)	21,000	38,000	35,000	33,000	33,000	33,000	193,000
16年度委託校	(8校)			113,000	113,000	113,000	113,000	452,000
17年度委託校	(7校)				78,000	78,000	78,000	234,000
18年度委託校	(4校)					43,000	43,000	86,000
19年度委託校	(9校)						95,000	95,000
年度計	(30校)	21,000	38,000	148,000	224,000	267,000	362,000	1,060,000

【算定式】

削減効果 = 委託前直営校人件費(正規職員及びパート職員計) - 年間委託契約金額

<各年度契約における1校当たりの削減効果>

(単位:千円)

区 分	14年度 (2校)	15年度 —	16年度 (8校)	17年度 (7校)	18年度 (4校)	19年度 (9校)
正規調理士	10,500	19,000	14,125	11,143	10,750	10,556

<委託前直営校配置人員>

(単位:人)

区 分	14年度 (2校)	15年度 —	16年度 (8校)	17年度 (7校)	18年度 (4校)	19年度 (9校)	合 計
	正規調理士	6	—	21	15	11	
4時間パート	0	—	14	5	4	21	44
3時間パート	2	—	4	1	3	8	18
合 計	8	—	39	21	18	50	136

委託契約における一食単価の状況

小学校	委託年度	基本日数	基本食数	基準調理員数	契約額	1食単価	受託業者
1 市丸小 (小倉南区)	⑰	633	127	2	22,128,750	275.3	魚国総本社
2 高槻小 (八幡東区)	⑰	633	177	2	17,640,000	157.4	西日本フード
3 田野浦小 (門司区)	⑰	633	194	2	23,478,000	191.2	魚国総本社
4 東朽網小 (小倉南区)	⑱	563	256	2	20,685,000	143.5	シダックス
5 鞘ヶ谷小 (戸畑区)	⑰	633	246	3	19,950,000	128.1	シダックス
6 貴船小 (小倉北区)	⑯	560	280	3	23,569,350	150.3	魚国総本社
7 竹末小 (八幡西区)	⑱	565	328	3	25,295,550	136.5	栄食メテックス
8 池田小 (八幡西区)	⑱	563	334	3	27,300,000	145.2	西日本フード
9 藤松小 (門司区)	⑱	565	346	3	30,450,000	155.8	ニッコクトラスト
10 若松中央小 (若松区)	⑯	623	362	3	27,130,740	120.3	ニッコクトラスト
11 大蔵小 (八幡東区)	⑯	623	377	3	26,634,300	113.4	西日本フード
12 一枝小 (戸畑区)	⑱	563	416	3	30,135,000	128.7	ニッコクトラスト
13 小倉中央小 (小倉北区)	⑱	563	418	3	30,135,000	128.1	魚国総本社
14 黒知小 (八幡西区)	⑯	623	474	3	29,765,400	100.8	西日本フード
15 槻田小 (八幡東区)	⑱	563	483	3	33,852,000	124.5	西日本フード
16 港が丘小 (門司区)	⑱	563	496	3	29,048,250	104.0	中村学園
17 中井小 (小倉北区)	⑰	633	459	4	28,350,000	97.6	西日本フード
18 鴨生田小 (若松区)	⑰	633	485	4	27,877,500	90.8	シダックス
19 熊西小 (八幡西区)	⑱	563	489	4	26,657,400	96.8	中村学園
20 南小倉小 (小倉北区)	⑱	565	504	4	33,075,000	116.2	西日本フード
21 西小倉小 (小倉北区)	⑯	623	515	4	34,020,000	106.0	魚国総本社
22 あやめが丘小 (戸畑区)	⑯	623	516	4	32,524,800	101.2	ニッコクトラスト
23 則松小 (八幡西区)	⑯	560	540	4	28,350,000	93.8	西日本フード
24 高須小 (若松区)	⑱	563	568	4	25,200,000	78.8	新日本給食
25 大里南小 (門司区)	⑯	623	572	4	35,175,000	98.7	魚国総本社
26 大原小 (八幡西区)	⑰	633	581	4	29,820,000	81.1	シダックス
27 折尾西小 (八幡西区)	⑯	623	638	4	37,380,000	94.0	魚国総本社
28 田原小 (小倉南区)	⑱	565	884	5	51,450,000	103.0	日米クック
29 曾根小 (小倉南区)	⑯	623	986	5	45,147,900	73.5	日米クック
30 企救丘小 (小倉南区)	⑱	563	1,175	5	59,241,000	89.6	日米クック

※ 一食単価 = 契約金額 ÷ 基本日数 ÷ 基本食数

