

会 議 録

- 1 会 議 名 学校給食調理業務委託事業再評価委員会 第3回会議
- 2 議 題
資料説明、意見交換、学校長ヒアリング、給食の状況調査、関係者へのヒアリング、栄養教諭ヒアリング、給食試食
- 3 開催日時 平成19年10月18日(木)
10時30分 ~ 13時00分
- 4 開催場所 北九州市立則松小学校
- 5 出席した者の氏名
 - (1) 委員
城戸 宏史 北九州市立大学院マネジメント研究科准教授
石松 成子 元九州女子大学教授(管理栄養士)
桑原 智子 福岡県栄養士会北九州支部長(管理栄養士)
今岡 研二 北九州市PTA協議会会長
中川 博子 北九州市PTA協議会副会長
岡本 晃昌 北九州市薬剤師会試験検査センター室長(薬剤師)
神代 和幸 保健福祉局保健所食品監視検査課広域指導係長
(食品衛生監視員)
椎木 美恵子 主任学校調理士
懸谷 容美 主任学校調理士
 - (2) 市側
平野 義人 学務部主幹
桑山 裕司 教職員課管理係長
小西 治子 学校保健課栄養士主査
狩川 祥子 学校保健課職員
田爪 康隆 学校給食協会事務局長
扇谷 恵美子 北九州市立則松小学校校長
三好 志乃 北九州市立則松小学校栄養教諭

6 会議を非公開とした理由

法人に関する情報であって、公にすることにより、当該法人の権利、競争上の地位その他正当な利益を害する恐れがあるため

7 議事の概要

(1) 評価に係る参考資料の説明

- ①平成 19 年度給食に関するアンケート調査結果について
- ②民間委託校異物混入等主な発生事故例について
- ③民間委託校従事者の勤務状況について
- ④学校給食衛生監視（保健所）結果について

(2) 学校長ヒアリング

(3) 給食調理業務の視察（配膳室へ移動）

(4) 栄養教諭ヒアリング

(5) 給食試食

(6) 次回開催日程について

8 議事要旨

(1) 評価に係る参考資料の説明

●神代委員

19ページの「学校給食の衛生監視結果一覧」の内容について説明を行う。委託校30校を見てまわった。監視した内容は厚生労働省が出した、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいて、学校給食用に28の項目をピックアップして行っている。

民間委託校30校の結果だが、評価として、○×△で行っている。「○は問題なし」「△は何らかの課題あり」「×は取り扱い維持管理等が悪い」。△は、施設に基づくもので、「どうしても衛生管理が難しい」「施設に欠点があり維持管理が難しい」ものを指す。△の中で施設に関係ないものは5番の中心温度である。

集団給食施設では、今はやりのノロ対策で中心温度を85度と設定している。文部科学省の衛生管理基準は75度だが、保健所では85度を基準に監視にまわっているため△にしている。

施設面の問題が多い。21番の給排気設備の問題は特に△が多い。設計の段階から厨房施設になんらかの不備がありうまくいっていない。

もう一つは13番の汚染区域と非汚染区域における作業の適正化があげられる。新しい施設は汚染区域と非汚染区域が部屋ごとに分かれているが、古い施設は1つのフロアで線引きをして汚染区域と非汚染区域に分かれている。その点でかなり×をつけたが、現状では構造上難しい。このため調理員が消毒用マットで対応するなど工夫しているのは○にしている。そういった問題点がある事を知らせたい。個々の評価については一覧表でわかると思う。

●委員

衛生監視結果がハードに問題があるのは十分理解できるが、3番の原材料の保管場所及び保管方法と25番の運搬用ダンボール、容器等の取り扱い。整理整頓など普通に管理すればできるものではないのか。

●神代委員

3番は△と×がついている。△はハード面である。換気扇がないなどの場合である。原材料のダンボールを食品庫に保管をしていたり、そのまま食品庫に入れていたりなど、食品庫自体が不衛生な場合は×としている。

●委員

基本的な整理整頓の問題なのではないか。

●神代委員

25番の×は、食品の入っていたダンボールを厨房の中にそのまま置いているなどである。

●委員

これは基本的な整理整頓であり、指示指導をすれば改善できると思う。監視をした後は指示指導を行ったのか。

●神代委員

行った。保健所では普段は20～30分の監視だが、今回は1施設1時間ぐらいかけて念入りに見た。たまたまかもしれないが、日々起こっているかもしれないので、調理員に指示・指導した。

●委員

今後も定期的に監視を行うのか。

●神代委員

保健所では年は2回行っている。

●委員

10月に入ってから行ったのか。

●神代委員

9月1日から行い、20日頃には終わっている。

●委員

原材料の保管で×になっているのは、ダンボールをそのまま置いていたためということだが、3番が×で25番の運搬用のダンボールで○になっているのは、他に要因があるのか。

●神代委員

3番は原材料の受け入れと食品庫の保管状況、25番は厨房の衛生管理となっているので結果が異なることはある。

●委員

保存食の状況が×というのは2週間分なかったのか。

●神代委員

貴船小学校で、たまねぎの皮だけを保存食として取っていた。意味がないの

で×にしている。食べられる物を保存するよう指導した。

20番の保存の状況に×があるが、保存食用の冷凍庫の維持管理が悪い。冷凍庫に付いている温度計の変化がない。普通、庫内の温度がマイナス22~23度あって冷凍庫を開けるとマイナス18度くらいまで上がるのだが、ほとんど一定であった。中を見ると冷凍庫の中に霜がついていて、その中にセンサーを突き刺してあるので温度が変わらない。霜取りを行うことと、センサーを中に垂らすように指導した。保存食用の冷凍庫の温度チェックは日々行うようになっているため、20番は温度管理ができていないということ。

●委員

温度計の数字だけを取っているのか。

●神代委員

はい。実際に書類も同じように書いていたので、現場で指導している。

●委員

現場の指導というのは直接担当者に指導して、学校の栄養士には指導しないのか。

●神代委員

できる限り栄養士を通じて指導している。細かい事は調理員にも行うが、ハード面に関わる問題は栄養士なり教頭に伝えている。

●委員

中心温度が85度となっている。85度になると焦げてしまうと思うが、焦げた物を出すのか。

●神代委員

その部分は教育委員会と検討している段階である。集団給食の食事というのは3つの大きな要素がある。おいしさ(味)、栄養、安全性の3つが満足しないといい給食は提供できない。味と栄養は工夫できる。例えば焦げるのであれば焦げないようにメニューにするなど。しかし安全性に関しては工夫が難しい。ノロウィルスについては85度で1分間、また次亜塩素酸ソーダーでしか不活化できない。85度の変わりに何かいい方法があるかということなかなかない。

●委員

病院では「75度で菌は死滅する」としている。85度にしたらフライなどは真っ黒になる。煮物なども85度にしたら形もぐちゃぐちゃで原型がなくなる。安全だからといって見た目を無視するのはどうかと思う。75度でいいと

しているのだから、それではいいのではないか。

●神代委員

厚生労働省が出したマニュアルも文部科学省が出したマニュアルも75度になっている。これはあくまでも細菌性の食中毒を防ぐための温度なので、食中毒は防げる。

ノロウィルスはカキなどを出さないでない。しかし、去年流行ったのはほとんど感染症なので、調理員や外部からの感染を防ぐ対策ができていれば75度でも十分だと思っている。しかしそれではパーフェクトだとは言えないので、保健所では「85度にした方がいいですよ」と助言をしている。

●委員

手洗いというのは菌を落とす意味で基本である。トイレの手洗い設備は、△が付かないような設備にしなければいけないということか。

●神代委員

この△はトイレ専用の手洗いがいないところ。検収場所に手洗いがあってトイレの手洗いと兼用している。

●委員

それはダメ。

●神代委員

トイレの中に手洗い場が欲しい。そこで手洗いをして消毒をして出て行かないといけない。

●委員

実は則松小学校もそうになっていた。

●委員

これは教育委員会には常時言っている。

●委員長

ハードの問題は民間委託以前の問題なので、今回の会議の本題とは違うが、問題提起しておかないといけない。

●委員

学校給食以外の食も考えた時に、集団給食は味、栄養、安全が非常に優先するが、一般の食の分野では外観も非常に大事にする。見たときの色合いや盛り

付けなど、それを学校給食の中にも取り入れるのは難しいが、今言われたように85度にしてしまうと、真っ黒になってしまう。

外観の美しさを集団給食でどう出すかを栄養教諭や学校栄養職員に考えて欲しい。食育として考えなければいけないのは、人間が食べる食事としてのプラスアルファだと思う。今は基本的な事をきちんと押さえておかなければいけないが、これから先はプラスアルファを研究課題としていければよい。そういった意味で、食器が変わるという事は非常にうれしく思う。

11ページだが、異物混入の事例は直営校が14校ある。ここの内容と18年度までの29校の内容を統計的に見ないと分からないが、見たところではあまり差がないように思う。

●事務局

はい、内容的には差はない。

委託校の場合、情報がすぐに上がってくる。直営校の場合は学校で対応を済ませている状況もある。これだけ見ると委託校が多く、直営校が少ない状況にはなっているが、直営校も委託校も起こっている事はほぼ同様と考えていただきたい。

●委員

14校と29校だが、内容的にもう少し客観的、統計的な処理がなくてはいけないかもしれない。これだけを見たらやはり4番の調理作業ミスというのがどこも多い。

●委員

16年度と18年度は1学期が多くないか。

●事務局

16年度は大蔵小、折尾西小で3件起こっている。これは16年度に委託を最初に開始した学校である。18年度の竹末小もそうである。確かに立ち上がり時期に多い。

●委員

調理員の習熟度というのは大きなファクターになる。あまり入れ替わりがない方が望ましいのではないか。

●委員

12ページの「民間委託校従事者の勤続状況」で田野浦小は2年4ヶ月の間に業務総括責任者が6人かわっている。年数が短く小さな学校なのに何か事情があったのか。

●事務局

当初は委託業者の指導員が業務責任者として勤めていた。その後に入った人は結婚で辞めたりした。人数だけをカウントすると6人になるが、交替した場合は常時指導員が関わりを持っていた。

●委員

指導員は責任者の数には入っていないのか。

●事務局

入っていない。

指導員は例えば常勤に入れ替わりがあった場合など、一定期間現場に入り指導している。こちらから会社をお願いする場合もある。

●委員

田野浦小の委託業者の指導員は何人いるのか。

●事務局

指導員というのは登録制になっていないため把握していないが、委託業者に聞いたところでは、指導員が九州に3人おり、そのうち2人は北九州にいるようだ。

●委員

指導員に対しての要件はないのか。

●事務局

指導員の配置を契約上義務付けていないので、資格要件はない。

●委員

会社の中で、例えば社長がいて、その子供が専務になって指導員として来てもわからない。どこかで調理業務をしていればいいが、例えば役員の肩書きを持った二世だった場合はわからないのではないか。

●事務局

田野浦小の受託業者や、則松小の受託業者の指導員は調理師の免許を持ってかなり熟練している。私たち栄養士が調理室に一緒に入って見ても一番の熟練者だとわかる。

●委員

従事者はあまり変わらない方が望ましい。人が変わっても、ピラミッドの形

が変わってしまうのを防ぐような仕方が望ましい。人が変わっているというのは不安要因かもしれない。

●委員

平均年齢はどのくらいか。若い方もいるのか。

●事務局

はい。

●委員

定年退職された人もいるのか。

●事務局

例えば60歳を超えた人が沢山いるかということ、それはほとんどいない。基本的には若い人が多い。30代とか40代。

●委員長

この話をもっと続けたいが、視察があるので、校長先生から民間委託の状況をお聞きしたい。

(2) 学校長ヒアリング

《事務局説明》

《校長説明》

本校はモデル校から引き継いで本格実施となり、現在は児童数が472名、職員が25名、調理士が7名と合わせて504名になる。1名アレルギーの為に弁当を持って来ている児童がいるので、給食実施の人数は503名。

私は昨年4月に赴任してきたが、前任校でも最後の1年間は給食業務を民間委託した学校となっていた。モデル校開始時にトラブルがあったという話は聞いているが、現在ほぼ順調にできている。

着任してから、多少のトラブルはあった。先ほどの資料にもあったが、異物混入があった。すぐに原因を探ると共に教育委員会にも報告をして、保護者にも連絡している。そのようなトラブルがあった場合はすぐに調理員から栄養教諭に連絡が入り、それがすぐに私に伝わる。連絡はすばやく正確にという事を言っている。

味については年に2回給食試食会を行っているが、その中のアンケートでも、95%以上の保護者や地域の方が「特においしい」「おいしい」と回答しているし、子供の回答でも「とてもおいしい」「おいしい」が84%近くになっている。

教職員も味付けが子供に合っているかの問いに「大変そう思う」「思う」が95%近くあるので、味も良好ではないかと思う。

給食時間に間に合わなかった事は赴任してから1度もない。業者の報告については、大体すばやく行っているが、遅い時には教育委員会から指導してもらっている。しかし学校の活動に大変協力してもらっている。年に何度か連合音楽会、スケート教室等で少し早めにして欲しいとお願いした場合はきちんとその時間に合わせて作ってもらっている。

子供への言葉かけという部分でも配膳の時、片付けのときには積極的に声かけをしてもらっている。入学式や卒業式にも参加してもらっている。本校はPTAのバザーがあるが、PTAのバザーの時にも業者が参加し協力してくれている。

時々業者からの連絡が遅い時があるが、それについては教育委員会から指導してもらい随分良くなった。

調理士が入れ替わった時は一から指導しないといけない。ほぼ同じ時に複数新しい人が入った時は少し大変かと思う。しかし、運営上問題があった訳ではない。

今後の方向性としては、学校教育の一環としての食事を作っているという意識を高めて頂く為に、子供たちと一緒に調理員が給食をする機会も設けたいと思う。前任校で給食調理士と子供の交流をした。調理士自身も「わたしたちはこんな子供たちの食事を作っているのだ」「教育活動の一端を担っているのだ」との意識が高まるのがとても良かった。そういった事も今後してみたい。

●委員

前任校はどこか。

●校長

高槻小学校。

●委員

則松小学校と同じ委託業者か。

●校長

はい。以前、ここの業務責任者だった人が、私が前にいた学校に異動してきた。

●委員

課題は連絡が遅い時があるという事だが、具体的にはどういった連絡が遅かったのか。

校長

新しい人が入る時に調理士間で「入るらしいよ」という話が聞こえてくるのだが、それに比べると正式な連絡が遅い。

●事務局

その点については、業者には少しでもそういった話があれば、まずは学校に伝えるよう指導している。

●校長

教育委員会から言ってもらい、随分良くなった。

●委員

学校の中で調理員と先生のコンタクトはあるのか。

●校長

日頃は朝の挨拶など。職員会議などに入るといったことはない。

●委員

来たら帰って行くという感じか。

●校長

はい。後は行事の時に会う。

●委員

2ページの契約内容の事だが、①と②は何か。

●事務局

則松小は14年度の2学期からモデル事業を始めた。7月で契約が終了する形で契約を結んでいた。それが①の部分で平成16年度8月1日から平成19年度7月31日。今現在、委託契約は3年間契約で4月始まりの3月終りに改めた。今年度に延長で3月まで契約期間を延ばしたので、①、②という書き方になっている。

●委員

一食単価は96.2円と見ればいいのか。

●事務局

食数が変わった関係で割り戻すと今回の方が若干高くみえているが、日額単価は同じ。

●委員長

よろしいか。今から視察だが、今回も椎木委員と懸谷委員に事前に調理室に入って視察を行ってもらっている。

(3) 給食調理業務の視察

●委員

人数的にも500人強という所で、私達から見て食材が変な動きをしている等には感じなかった。全部は見ることはできなかったが、下処理まで見た感じでは、随分慣れているなと感じた。熟練度を増しているのだなと感じた。

私は3年前にも見たが、その時に比べても非常に動きが良くなったと思う。

●委員

私もモデル校の時から視察しているが、それは変わったと思う。大規模校になると2釜に分けたり、汁物でも2釜で作らないといけない。ここはウェット校なので、よく考えて仕上げないといけない点はある。

《事務局説明》

視察後

●委員

熟練度が要因なら良いが、業者によつての違いだと困る。

●委員

委託が始まった当初、則松小の民間委託業者は一番ノウハウが少ないということだったが、成長したと思う。最初から見ていた私達はそう感じた。熟練度だけの問題ではないと思うが。

衛生管理の面からも3年前は、「これで大丈夫なのだろうか」と感じた。今日の献立は、衛生的に非常に気をつけないといけない食材は少なかったので、確かなことは言えないが、随分動きは良くなっているなと思った。

●委員

物の置き場所もきちんとしていた。不安定な場所に置いている事が全くなかった。

●委員

動きもよかった。じっとしているのが悪いといった感じ。

●委員

直営は人数的にどうしても少なく、一人でいくつかの業務を兼ねないといけない。2人校だと自分で肉を出して、自分で炒めないといけないという状況があるので、規模と人数で動きがかわってくる。

●委員

今日の視察でかなり印象がかわった。事務局がそんな風に仕掛けたのかもしれないが。

●委員

500人いるのか。そんなに大量に調理しているように見えなかった。

●委員

短時間に調理しないといけない焼うどんなどは500人でも2つの釜に分けて調理している。ここはどうしているが分からないが。

(4) 栄養教諭ヒアリング

栄養教諭

モデル事業から在籍している。本校における調理業務の民間委託はモデル開始から5年が経過した。

モデル開始当初は西日本フードサービスの中に500食強の大量調理作業に慣れている調理士、市の衛生管理等のマニュアルを把握している人が少なく、作業がスムーズに進まないこともあったが、経験や研修を経て、現在では給食調理の手引きや学校給食作業の手引きなどのマニュアルに沿った作業が身についてきている。

民間委託事業の推進に伴って、西日本フードサービスも事業を拡張し、毎年委託の学校を増やしているため、従事者の異動がある。現在の業務責任者は本校に平成16年度から勤務しているが、一昨年、年度途中で常勤者になり今年度から責任者になっている。

作業管理については概ねマニュアルを把握している。現在では全体を管理するといった業務責任者としての職務も身についてきていると思う。調理業務や衛生管理の状況においては特に問題なく日々行われている。

日常点検等は毎日記録が適切に行われ、健康調査票と共に提出されている。作業が終わったら私に提出してもらい、私が確認した後、回覧して校長に提出するシステムにしている。特に記載事項についての問題はない。

ミーティングも適切に行われている。私が入ってのミーティングは、当日の朝9時前後に行っている。調理員だけで、前日の給食の下洗いをした後にミー

ティングの時間をとっているが、その時間に次の日の準備をしている。

モデル実施の当初は、私もその時間に入っていたが、大体の献立の内容についても理解しているので、当日の朝だけ確認することになっている。ミーティングの方法は、当番を決め、給食調理の手引きを読むことにより、切り方や下処理、作り方を確認している。作業工程の下処理の順番や加熱開始時間、使用する釜の確認等も行っている。作業工程表の見方も把握しているので、汚染作業なども分業して衛生面に留意した作業管理ができています。

ミーティングの際に、和えものの献立の場合に使用する釜が、より衛生的に調理できる場所にあるか、肉や魚などの汚染度の高い食品の動線などがきちんとできているかを確認している。作業上の途中の変更や小さなミスなどの報告についても、必ず私に報告してもらうようにしている。

学校給食では衛生安全が第一と説明しているので、必ず報告してもらうシステムはきちんとできている。またその報告は校長にも行っており、必要に応じて学校保健課にも報告する事もある。

小さなミスの例としては、野菜の切り方で、手引きには和えものと炒めものは短冊切りという書き方でしか示されていない。2、3人で切っていて、それぞれの大きさに差が出たりする事があり、後で切り直す場合もある。

作業上のミスや事故についての対応についても適切に行われている。最近ほとんど事故はないが、例えば、裁断途中で包丁で手を切った場合、調理器具の後処理や食材の処理などで混入がないよう適切に処理している。常にお互いに連絡を取り、何かあった場合は私に連絡をし、その後、校長と相談して対応している。

栄養教諭の職務についてだが、給食の管理と食に関する指導を行うとなっている。午前中はミーティングの後に下処理など物資の状況を把握したら、一旦職員室に戻る事が多い。あと、和えもの作業で加熱調理に入る時は確認の意味もあって、できる限り給食室に入るようにしている。その他の食に関する指導だが、本校における食育の全体計画の作成に携わり、先生への食育に関する資料を提供している。

それから授業実践として、家庭科、特別活動、体育の中の保健領域に携わっている。総合的な学習の時間や生活科などで授業も行っている。栄養職員と同様だが、給食時間における指導も計画的に行うようにしている。食育の全体計画の中で、各学年に応じた指導内容を計画的に行うようにしている。保護者や家庭へは、食育だよりの発行や給食試食会の開催、地域の方を招いての給食交流の場を利用して啓発活動を行うようにしている。個別指導まではできていないが、アレルギーを持つ児童への資料提供をしている。

今後の民間委託における課題と思える件は、民間委託の場合は異動や事情による退職など、従事者の入れ替わりがとても多い。新規に学校給食に従事する人が衛生管理や物資管理などマニュアルを身につけるのには時間がかかる。安全でおいしい給食が常に提供できるように業務責任者には、新規採用者の指導

など責任を持って行ってもらわないといけないと思っている。

●委員

中に入って見たが、当番は1番から6番まであったが、パートも含めて当番をするのか。

●栄養教諭

全員する。

●委員

7人いるのに6番までしかなかったのはなぜか。

●栄養教諭

平成15年の6人の時に作成した表のままなので、確認していないが、どこかに7人目が入るのだと思う。

●委員

皮むきは全員で行うのか。

●栄養教諭

皮むきは汚染作業で行うので、2人か3人で作業にあたっている。

●委員

家で皮むきをさせられるが、結構時間がかかる。

●委員

新人が入ってくると、一人前になるまで時間がかかるという話があったが、教育訓練はどうしているのか。日々の仕事の中では行っているのだろうが、業者としてどのように対応しているのか。

●栄養教諭

詳しくは業者の事なので分らないが、新しく入って来た人の様子を見てみると、業務責任者が主に教えている。また、常勤者もいるので、その人達につく形で覚えていっているのが現状ではないか。

●委員

現場の研修が中心になっていると理解してよいか。

●事務局

学期の途中は研修期間をとって研修する事が難しい。急な入れ替わりもある

ので、業者側には、調理の手引きなどのマニュアルの講義を新しい人に行うよう指導している。実際の実務は、栄養教諭が言ったように業務責任者が給食調理を行いながら指導している。手が足りない場合、その間指導員を入れている業者もある。

●委員

献立の指導は業者に行っているのか。

●事務局

献立の手引きを渡している。民間委託を行う業者への事前説明会で、手引きに基づいた指導を行う。

●委員

栄養教諭の調理室での指導は、こういった所にポイントをおいているのか。

●栄養教諭

指導ではなく、指摘という形で業務責任者に伝え、業務責任者から従事者に指導してもらっている。そのポイントは衛生面や安全面である。5年経って大量調理の技術というのは上達した。最初はしたらおいしくできるか苦心していたが、誰が調理してもさらにおいしく滞りなくできる様になってきた。

●委員

私も最初に委託を開始した時と比べてすばらしくなったと思った。どこが要因かと思った。

則松小はすばらしかった。

●栄養教諭

従事者が前向きなのでとてもあり難い。前年度の記録などをストックしていて、うまくいった所はそのパターンで行えば大丈夫なので、記録を基に前日のミーティングの時、話し合っていて決めている。そのデータをパートの人にも熱心に記録している、姿勢が前向きであることがいい。

●委員

業者の前向きな姿勢には栄養教諭の意欲があつてのものと思う。

●校長

栄養教諭は、熱心に一生懸命取り組んでいる。

●委員

同じ業者でも学校差があると思う。もし大事故があったらどこが責任を持つのか。則松小はとてもしっぱにできていると思った。

●事務局

契約上は、例えば児童に被害が生じた場合、責任をとる主体はあくまでも教育委員会である。それが明らかに業者側の過失によるような場合には市が逆に業者に求償する。基本的に責任は市にある。

●委員

例えば異物混入などで、その為に給食を出さなかったなどがあった場合、業者はどういった責任をとるのか。

●事務局

例えば、先日、冷蔵保存しないといけないはちみつマーガリンを常温保存して、児童に提供できなかった例がある。実際にそのものが提供できなかったのでも業者に負担してもらった。ただそれは事象、事象で考えていかないと。先ほど重大事故と言ったのは食中毒などを想定してのものである。今の様に物品を提供できなかった場合はケースバイケースで処理しているのが実態である。

●委員

これだけすばらしくなったというのは学校栄養教諭のおかげだと思う。また何年かして見せていただきたい。

●委員

本当にその通りだ。則松小学校は長い人で1年4ヶ月だから熟練という事ではない。しかし昔の則松小学校と違う。当然栄養教諭の力もあると思うが、やっぱり業務責任者の力なのか。

●栄養教諭

大きいと思う。今の業務責任者は4月からだが、その前の業務責任者が慣れていて、指導を細かくしていたからだと思う。

●委員

やはりマネージメントが重要。パートがみんな熟練しているわけではないと思うのだが。

●栄養教諭

自分のすべき事はきちんと分かっていて滞りなく出来るようになっている。

●委員

そういった流れがもうできている。こういった人でも褒められると嬉しいので、是非褒めてほしい。

●栄養教諭

はい。