

第3回学校給食調理業務委託事業再評価委員会

参 考 資 料

平成19年10月18日

教育委員会学校保健課

参考資料目次

○則松小学校の学校給食調理業務受託概要	2
○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）	3
○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）	5
○民間委託校異物混入等主な発生事故件数	8
○民間委託校異物混入等主な発生事故例	9
○民間委託校従事者の勤続状況	12
○学校給食の衛生監視結果一覧	19

則松小学校の学校給食調理業務受託概要

1 受託者の状況

(1) 受託者

西日本フードサービス株式会社

(2) 業者名簿登録

市内業者

(3) 本社所在地

北九州市小倉南区下城野三丁目3番2号

(4) 他の受託状況

①北九州市

平成14年度 則松小学校（八幡西区、580食）

平成16年度 黒畑小学校（八幡西区、474食）、大蔵小学校（八幡東区、377食）

平成17年度 中井小学校（小倉北区、459食）、高槻小学校（八幡東区、177食）

平成18年度 南小倉小学校（小倉北区、504食）

平成19年度 槻田小学校（八幡東区、483食）、池田小学校（334食）

②福岡県内

中学校（自校方式）1校

③県外

小学校（自校方式）1校

2 契約内容

- (1) 契約金額 ① 28,350,000円（一食単価 93.8円）
② 6,226,838円（一食単価 96.2円）
- (2) 契約期間 ① 平成16年8月1日～平成19年7月31日
② 平成19年8月1日～平成20年3月31日
- (3) 契約食数 ① 540食
② 526食
- (4) 基本日数 ① 565日
② 123日
- (5) 基準調理員数 4人（従事者合計勤務時間 31時間）

3 配置従事者

H19.10.18現在

区分	人数	勤務時間	免許
業務総括責任者	1人	8:30～17:00 7.5時間	調理師
常勤の従事者	1人	8:30～17:00 7.5時間	調理師
パート	5人	8:30～15:30 6時間	調理師1人
合計	7人	45時間	

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
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
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
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
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
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
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
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						
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 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
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 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
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 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
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 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
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					

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プンの固まりが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	鞆ヶ谷	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) 柏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	
1 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。
2 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。
3 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。
4 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。
5 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。
6 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。
7 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。
8 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。
9 17年度	12月20日	鳴水	1	「とり団子汁」に虫が混入した。
10 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。
11 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。
12 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
13 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。
14 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。

民間委託校従事者の勤続状況

基準日 平成19年7月末日

	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
基準調理員数 (パートを除く)	3	4	4	4	2	2
合計勤務時間	24	31	28	28	14	14
業務総括 責任者(人)	4	2	3	2	2	6
常勤者(人)	7	6	5	4	0	1
重複配置期間	有	有	無	有	無	無
パート(人)	5	16	14	11	2	8

	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
基準調理員数 (パートを除く)	4	3	3	4	2	4
合計勤務時間	31	21	24	31	14	31
業務総括 責任者(人)	5	4	2	1	2	2
常勤者(人)	9	12	5	3	2	3
重複配置期間	有	無	有	無	無	有
パート(人)	19	14	18	6	5	13

民間委託校従事者の勤続状況

基準日 平成19年7月末日

	ニッコトラスト			日米クック	
	若松中央小	あやめが丘小	藤松小	曾根小	田原小
委託校	若松中央小	あやめが丘小	藤松小	曾根小	田原小
委託年数	3年4月	3年4月	1年4月	3年4月	1年4月
基準調理員数 (パートを除く)	3	4	3	5	5
合計勤務時間	21	28	24	35	35
業務総括 責任者(人)	3	2	2	3	2
常勤者(人)	6	4	4	9	5
重複配置期間	有	有	有	無	無
パート(人)	8	11	7	8	10

	シダックス			栄食 メディアックス
	大原小	鞘ヶ谷小	鴨生田小	竹末小
委託校	大原小	鞘ヶ谷小	鴨生田小	竹末小
委託年数	2年4月	2年4月	2年4月	1年4月
基準調理員数 (パートを除く)	4	3	4	3
合計勤務時間	28	21	28	21
業務総括 責任者(人)	3	4	3	1
常勤者(人)	3	3	4	2
重複配置期間	有	有	無	無
パート(人)	8	3	7	4

民間委託校従事者の勤続状況

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														

民間委託校従事者の勤続状況

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									

民間委託校従事者の勤続状況

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	⑪	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	⑫	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	⑬	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	⑭	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										

民間委託校従事者の勤続状況

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	ニッコクトラスト	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	ニッコクトラスト	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						
		3月	19.5	あやめ	パート									
藤松小	⑩	ニッコクトラスト	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						

民間委託校従事者の勤続状況

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							

学校給食の衛生監視結果一覧

学校名		港が丘	大里南	田野浦	藤松	小倉中央	西小倉	貴船	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	鞘ヶ谷		
		19	16	17	18	19	16	14	19	17	17	19	19	18	16	19	16	19	19	17	19	19	19	16	19	19	14	17	19	16	17		
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	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○
	食品の取扱い	⑫ シンク、床面からのはね水等による食品汚染	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		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		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	