

石垣市立学校給食センター調理業務等委託検証

報 告 書

令和2年3月

石垣市立学校給食センター調理業務等委託検証委員会

目 次

1	はじめに	1
2	委託の検証	1
3	委託業務の範囲	1
4	受託者	2
5	検証事項	2
	1) 安全・衛生管理について	2
	2) 味・おいしさ・品質や量について	3
	(1) 学校給食実績	3
	(2) 給食の品質面(味)について	4
	(3) 給食の量について	4
	3) 委託運営面について	5
	4) 食育面について	6
	5) コスト面について	6
6	評価検証方法	6
7	まとめ	7

《資料》

① 給食に関するアンケート調査結果

・比率(%)は、小数第2位を四捨五入しました。

・構成比(%)は、合計が100となるように調整しました。

② 石垣市立学校給食センター調理業務等委託検証委員会設置要綱

～子どもたちの教育を育み 未来をつくる学校給食にむけて～

1 はじめに

石垣市における学校給食業務の民間委託は、平成28年度策定の「石垣市立学校給食センター調理業務等民間委託基本方針」により、民間委託推進検討会議の開催及び委託業者選定委員会を設置し、委託方法の調査、研究が行われ、学校給食業務の円滑な運営を図るため、検討が重ねられました。

学校給食センター業務の一部民間委託にあたっては、学校教職員及び保護者へ丁寧な説明を行い、市民や議会の同意と十分な理解を得て、平成29年8月に委託業務がスタートしました。

2 委託の検証

これまで市で運営されていた学校給食の調理業務等について、委託後の運営状況の適正な検証、評価を行うため、「石垣市立学校給食センター調理業務等委託検証委員会」が平成29年11月に設置されました。

検証委員会の設置後、平成29年12月、平成30年12月の調査では、委託前と変わらず、安全・安心及び安定したおいしい学校給食の提供が円滑に運営されいると評価いたしました。

検証委員会では、更に充実した委託業務をすすめるため、令和2年2月にアンケート調査を継続して実施いたしました。

その調査結果に基づき評価、検証を行い結果をここに報告します。

3 委託業務の範囲

給食の委託業務は文部科学省通知に則り、学校栄養職員により献立の作成、食材の調達や、学校給食センター所長と各学校長による給食前の検食等給食の根幹に関わる部分はこれまでと変わらず市の責任で行い、食材の下処理と調理、配送と回収、洗浄・清掃等の業務を委託の範囲としています。

4 受託者

会社名：株式会社 オーディフ
住所：沖縄県浦添市内間一丁目7番12号
従業員数：約565名
給食実績：浦添市、那覇市、豊見城市、宮古島市他

5 検証事項

1) 安全・衛生管理について

学校給食における衛生管理については、文部科学省の「学校給食衛生基準」「石垣市立学校給食センター作業マニュアル」に基づき、設備及び管理、調理の過程、学校給食従事者の衛生、健康管理、衛生検査等の基準が定められ衛生管理の徹底が図られています。

受託者は、毎朝(休日も含め)の健康状態を従事者本人及び家族や同居者についてチェックし、安全衛生推進者、栄養教諭に報告し指示を受けることとなっています。

また、重点的に感染性胃腸炎(ノロウイルス)、インフルエンザに関してもガイドラインにより点検し記録しています。

その他、従事者は、健康な状態を確認するため、定期健康診断及び月2回の腸内細菌の法定検査を実施しています。

食材の下処理、調理、給食配送等の作業時には、手指の洗浄、消毒や手袋交換の徹底、トイレ使用手順の徹底を行っています。また、清潔な白衣、帽子、マスク、エプロン、靴使用の作業区域による使い分けと、エアーシャワー、粘着テープによる衣類へ付着している異物の除去が徹底されています。

調理器具類は、毎日、作業前に機材や器具等の点検作業を行い、器具容器等は用途別、食品別にそれぞれ専用の物が使用されています。これらは専用保管庫に一定時間高温で乾燥、殺菌され保管し、随時、衛生管理責任者のもと点検や確認が行われ、衛生管理が徹底されています。

施設、設備及び調理作業工程、食器や調理器具、食材等の立入検査を(財)沖縄県環境科学センターにより年3回、八重山保健所による衛生検査を年1回受けています。

衛生管理については、これまでの調査同様に今回のアンケートでも更に良くなった点と評価しています。

2) 味・おいしさ・品質や量について

(1) 学校給食実績

給食提供校：小学校 13校 中学校 5校 合計：18校 約5,300食/日

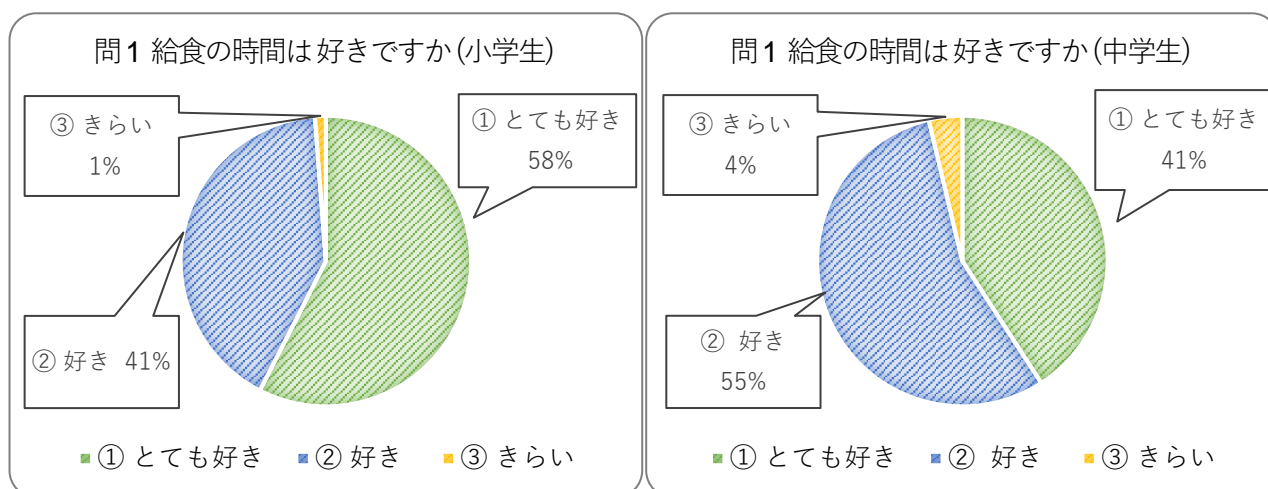
《給食の実績数》

令和2年3月末現在

実施年月	実施日数	給食数
平成31年4月～令和2年3月	195	976,021食

給食は、受配校全181学級ごとに学校行事、異動等による変動を毎日確認して提供されています。何か問題等がある場合には、学校との連携により速やかに確認し対処がなされています。

今回のアンケートでは「給食の時間は好きですか」の問いに、小学生(99%)、中学生(96%)のほぼ全員が、これまでのアンケート結果同様に「とても好き」・「好き」と回答しています。



献立は、学校栄養教諭2名により毎月作成され、地元産をはじめ沖縄県学校給食会により選定された、安全で栄養価の高い良質な食材を使用して提供されています。

生鮮食材等は、調理当日の朝に給食センター登録業者により届けられ、牛乳、パン、米飯は、沖縄県学校給食会指定業者により、直接各学校へ届けられています。

給食は、より安全な食材の使用を含め、児童生徒の体力や知力の向上に必要な栄養価の高い給食により、健康な生活が過ごせるよう文部科学省の「学校給食基準」や「学校給食摂取基準」に基づき献立が作られ、提供されています。

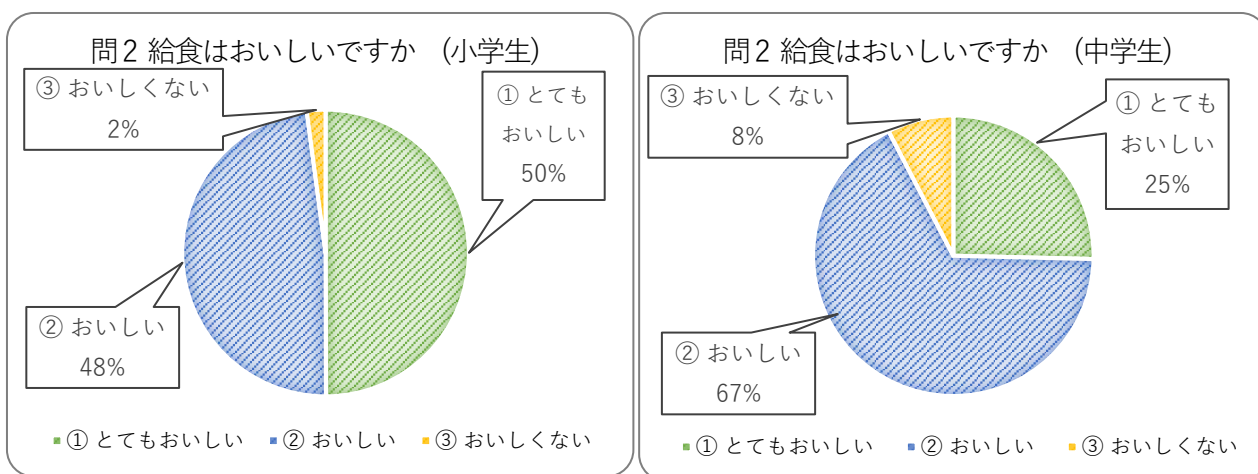
(2) 給食の品質面(味)について

小学生では「とてもおいしい」が50%、「おいしい」が48%、合計「98%」
中学生では「とてもおいしい」が25%、「おいしい」が67%、合計「92%」と
回答し、ほとんどの児童と約9割の生徒が、おいしいと感じて回答しています。

これは、これまでのアンケートとほぼ同じ結果となっています。

教職員は、小学校教職員で「とてもおいしい」が23%、「おいしい」が73%、
中学校教職員で「とてもおいしい」が18%、「おいしい」が73%となっており
同じくこれまで同様に、約9割がおいしいと評価をしています。

しかし、小学校、中学校の教職員の約2割が「味が薄い」と感じており、味覚に
ついては、個人差や多様性があるといわれていますが、これまで同様に濃くしてほし
いとの意見が少なからずあります。



(3) 給食の量について

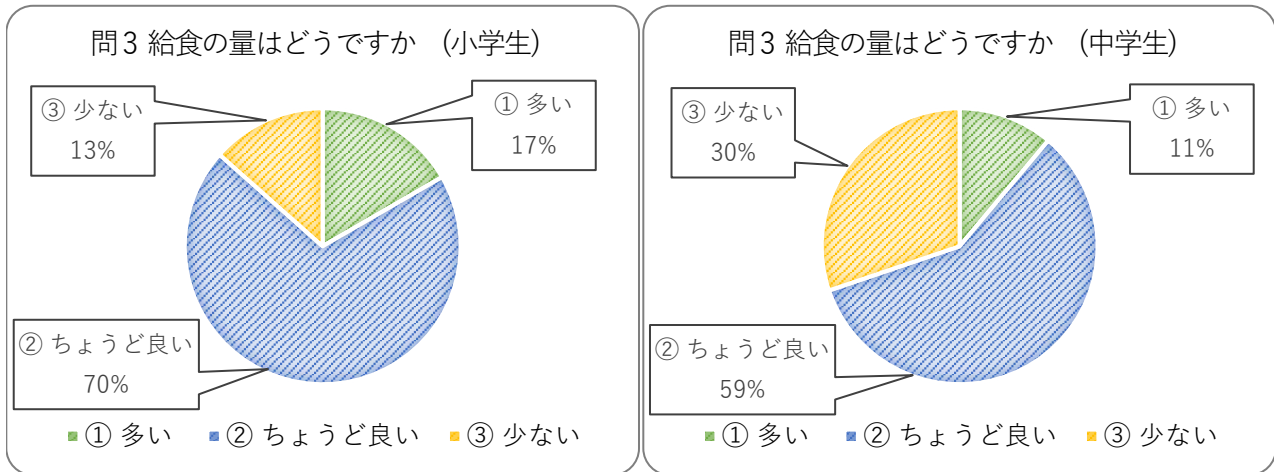
給食の量に関するアンケート結果では、小学生では「ちょうど良い」が前回は上回
る70%(前回65%)と回答していますが、中学生では、前回とほぼ同じで「ちょう
ど良い」59%と回答しています。

教職員のアンケートは、小学校教職員で「適切である」15%、「あまり適切でない」、
「適切でない」合計85%と回答しています。中学校教職員は、「適切である」9%、
「あまり適切でない」「適切でない」合計92%と回答しています。

アンケートの意見では、メニューにより量を増やしてほしい(カレーの時はご飯を増
やしてほしい等)や「多い時と少ない時がある。」放課後の部活動への影響があり、
「増やしてほしい。」等、これまでと同様な意見があります。

給食は、文部科学省の「学校給食実施基準」「学校給食摂取基準」により、食育の
ため望ましい必要な栄養の摂取量について定められています。

地元産食材をはじめ、多様な食品や米飯、麺類、パンを適切に組み合わせて、様々
な食に触れることができるように工夫され提供されています。



◎ こどもたちの好きなメニューは

今回のアンケートは、前回のアンケートと同様に参考までに給食で好きなものを質問しました。

区分	1 位	2 位	3 位
小学生	カレー	汁そば	フルーツポンチ
中学生	カレー	汁そば	フルーツポンチ

3) 委託運営面について

受託者は、契約時の業務委託仕様書に基づき、調理員等を29名以上配置することとされていますが、正社員、準社員、パート社員合計36名で業務を行っています。

それぞれの業務ごとに、食品衛生管理者、業務責任者、ボイラー管理者、配送車管理者が配置され、毎朝の全員の健康状態の確認、衛生点検、ラジオ体操、食材の検収や作業工程ごとに点検、確認作業の責任を担っています。

社員へのアンケートでは、前回と同様に「人員を増やしてほしい」との声があり、人員増のために受託者では、随時募集し取り組みをすすめています。

受託者へのアンケートでも、雇用の確保について「やや厳しい」として、理由は「人手不足」と「定着率の低さ」を挙げていますが、対策として待遇改善、勤務体制の多様化や柔軟性等を図り、安定化へ向けて努力したいとしています。

また、これまで以上に社内研修の充実を図り、新人や中堅調理員、パート社員の育成と衛生面や調理技術等の向上のため、指導強化をすすめるとしています。

《現場会議の開催》

安心、安全な給食の提供のために、毎朝と業務終了前に全作業員によるミーティングの開催、業務会議(月1回)と問題解決と情報の共有のための現場会議が、随時開催されています。問題等の発生には、各業務責任者による会議により、速やかに問題解決に取り組んでいます。

4) 食育面について

栄養教諭により、令和元年度は各受配校でのふれあい給食(3回)、食育講話(5回)、食育に関する授業(12回)、給食センターでの体験給食(2回)、施設見学と講話(4回)が行われました。アンケートでは、食育のため栄養教諭による講話や保護者の体験給食を更に望む意見も寄せられていることから、委託による補完的な食育の拡充は、継続した取り組みが期待されます。保護者へのアンケートでは、「お子様と学校給食の話をしますか」の間に「よく話をする」「ときどき話をする」合計、小学校保護者で90%、中学校保護者で96%と給食について、家庭での意識や食育に対する関心の高さが、これまでと同様に表れています。

5) コスト面について

民間委託による効果については、合理化の中で給食業務の質を落とすことなく効率化が図られ、人件費や管理費等の節減につながることを目的のひとつでもあります。

コスト削減と業務の効率化が求められる中でも、給食調理業務の最優先事項は安全性の確保と衛生管理です。委託からこれまで適正な業務管理により、給食業務の質を低下させることなく、委託前と変わらず安全性、衛生管理が維持された運営が行われています。

6 評価検証方法

1) 児童生徒、教職員、保護者へのアンケート調査

対象： ① 小学校13校、中学校5校 計18校

② 小学生3年生、4年生、5年生、6年生の各1クラス 約 1,088人

③ 中学生1年生、2年生、3年生の各1クラス 約 389人

④ 教職員 小学校 282名、中学校 130名 約 412人

⑤ 保護者 18校×10名 約 180人

(最大値)合計 2,069人

回収率： 87.24%

(単位:人)

区分	小学校	中学校	計
児童生徒	998	352	1,350
教職員	208	114	322
保護者	104	29	133
計	1,310	495	1,805

2) 受託者と従業員へのアンケート調査及びヒヤリング

3) 所長、学校栄養教諭及び関係者へのヒヤリング

4) 関係データベース等の活用

7 まとめ

安全安心でおいしい給食の提供が、委託後2回行われた調査、検証、評価と変わらず、これまで特に大きな問題もなく、安全・安心及び安定したおいしい学校給食の提供が行われています。

今後も受託者の専門的な知識や技術の活用、職員体制や機動力等により、安定した調理業務等の推進と運営に、努めていただきたい。

また、今回のアンケート結果でも、ほとんどの児童生徒より「給食の時間は楽しい」「おいしい」という回答が得られ、給食に楽しみや喜びを感じていることから、満足な評価が得られていると判断できます。

今回の調査と検証の評価結果により、石垣市、教育委員会、教職員、保護者、受託者、関係者等の連携と信頼関係、努力により、子どもたちの健やかな成長のため、更に学校給食の充実が図られることを願い、検証報告といたします。

令和2年3月25日

石垣市立学校給食センター調理業務等委託検証委員会