

学校給食調理業務民間委託モデル校・民間
人材導入校における給食実施状況について

中 間 報 告 書

平成19年12月

大阪市学校給食事業効率化調査委員会

目 次

はじめに	・・・・・・・・・・・・・・・・・・	(P. 1)
概 要	・・・・・・・・・・・・・・・・・・	(P. 1～ 2)
A 民間委託モデル校		
(1) 委託業務の履行状況	・・・・・・・・・・	(P. 3～ 8)
給食提供		
安全・衛生管理 品質管理		
業務体制		
学校への対応など		
従事者への研修		
責任者の常駐配置など		
(2) 民間委託の効果	・・・・・・・・・・	(P. 9)
柔軟な人員配置など		
アレルギーなどの個別対応		
自校炊飯		
ドライ運用		
経費比較		
(3) その他	・・・・・・・・・・	(P. 10)
学校運営への影響など		
保護者への情報提供、関係者の声など		
契約方法		
B 民間人材導入校		
(1) 委託業務の履行状況	・・・・・・・・・・	(P. 11)
給食提供		
業務体制		
学校への対応など		
従事者への研修		
常駐配置など		
(2) その他	・・・・・・・・・・	(P. 12)
保護者への情報提供など		
契約方法		
経費比較		
「中間報告まとめ」	・・・・・・・・・・	(P. 13～14)
民間委託モデル校・民間人材導入校		
用語について	・・・・・・・・・・	(P. 15)

- 資料1 日常業務点検事項等
- 資料2 一学期アンケート集計結果（児童・教職員）
- 資料3 保護者からの意見（アンケート）
- 資料4 教職員からの意見（アンケート）
- 資料5 大阪市学校給食事業効率化調査委員会の開催状況
- 資料6 巡回報告について
- 資料7 大阪市学校給食事業効率化調査委員名簿
- 資料8 モデル校の様子（写真）

はじめに

大阪市の学校給食は、各学校の給食室で調理を行う自校調理方式によって、衛生管理、安全管理を徹底しながら、1日約13万食が提供されている。焼き物や蒸し物などを含めた多彩な献立内容となっており、平成18年度では年間188日実施されている。

平成17年度に市政改革の取り組みの中で学校給食が事業分析の対象になるなど、学校給食の現在の水準を維持向上させつつ、より効果的かつ効率的な実施が求められている中、平成18年4月から学校給食民間人材導入（派遣）校として、小学校5校において、民間給食会社から派遣された従事者と大阪市の給食調理員による給食調理がスタートしている。さらに平成19年度からは、学校給食調理業務民間委託モデル校として小学校8校で給食調理業務の民間委託が実施されている。

本調査委員会は、平成18年9月に設置され、民間委託モデル校や民間人材導入校等の給食実施状況をもとに、衛生管理や民間ノウハウの活用など様々な角度から、今後の大阪市の給食調理業務の効率的なあり方について調査を進めているところであり、ここに現在までの検証結果を中間報告としてとりまとめたものである。

概 要

次の資料や調査委員会における意見等に基づき調査検証を行う。

1 日常業務点検

日常点検については、民間委託モデル校・民間人材導入校での給食実施状況などを点検項目に基づき栄養教諭・学校栄養職員・教頭が日常的に評価・確認を行っている。

2 現場調査と試食

民間委託モデル校の給食室での調理業務の状況を調査した。

M1校（平成19年12月6日）

M2校（平成19年7月6日）

M3校（平成19年11月21日）

M4校（平成19年10月4日）

M5校（平成19年12月5日）

M6校（平成19年12月5日）

M7校（平成19年12月6日）

M8校（平成19年6月1日）

3 アンケート調査（児童・保護者・教職員）

（児童・教職員）

M1校（平成19年7月18日）

M2校（平成19年7月19日）

M3校（平成19年7月18日）

M4校（平成19年7月18日）

M5校（平成19年7月18日）

M6校（平成19年7月18日）

M7校（平成19年7月18日）

M8校（平成19年11月6日）

（保護者）

平成19年6月7日～10月31日

4 ヒアリング調査

民間委託モデル校、民間人材導入校で給食実施状況など学校長等から聞き取り調査を実施した。

○民間委託モデル校

M1校（平成19年11月6日）

M2校（平成19年10月30日）

M3校（平成19年11月8日）

M4校（平成19年10月30日）

M5校（平成19年11月15日）

M6校（平成19年11月15日）

M7校（平成19年10月29日）

M8校（平成19年11月1日）

○民間人材導入校

派1校（平成19年5月18日）

派2校（平成19年6月12日）

派3校（平成19年6月14日）

派4校（平成19年6月14日）

派5校（平成19年6月11日）

A 民間委託モデル校

(1) 委託業務の履行状況

項目	実施状況など	関係者の声など
<p>給食提供</p> <p>日常点検項目</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 献立表どおりに給食が作られているか ・ 指示書に従い適切な給食が作られているか ・ 指定時間どおりに配食されているか ・ 人数分が適量に配食されているか <p>(・ 献立変更があった場合など、的確な対応をしているか) () : 適時項目</p> <p>評価基準</p> <p>A : 特に良好に履行されている B : 適切に履行されている C : 改善が必要である</p>	<p>【日常業務点検】(1学期)</p> <p>8校の給食提供4項目の評価結果(特別給食を実施した期間を除いた【M8】)</p> <p style="text-align: center;">A : 12.5% (4/32) B : 87.5% (28/32) C : 0% (0/32)</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <p>給食提供の点検項目についてはすべて「特に良好に履行されている」、又は「適切に履行されている」となっている。</p> </div> <p>(Aの具体的事例)</p> <p><input type="checkbox"/> 指示書により個別対応給食が適切に行われている。(M2、M3)</p> <p><input type="checkbox"/> 仕上がり等を検討し、よりよくなるように工夫した。(M5)</p> <p><input type="checkbox"/> 果物の切り方を工夫している。(M5)</p> <p>(適時項目 A : 0/3 B : 3/3 C : 0/3)</p> <p><input type="checkbox"/> 献立変更があった場合など、的確な対応をしている。]</p> <p>【実施状況】</p> <p>◇ 献立表どおりに給食が作られている。</p> <p>◇ クラス毎の配食量をきっちり計測し残食量も記録している。</p> <p>◇ アレルギー対応などの個別対応給食を実施している。[資料8P.3]</p> <p>◇ 児童が食べやすい切り方など工夫が見られた。(3校)</p> <p>【現場調査等】</p> <p><input type="checkbox"/> 調理中、家庭用の玉杓子で灰汁をまめにとるなど丁寧に仕上げている。</p> <p><input type="checkbox"/> 野菜は極力機械を使わず、ほとんど手で丁寧に切っている。</p> <p><input type="checkbox"/> にんじんやピーマンの切り方を児童が食べやすいように工夫している。(M2)</p>	<p>【児童アンケート】 [資料2 アンケート集計結果(P7)参照]</p> <p>○ 給食を残さず食べますか (総数1,485人)</p> <p>① いつも残さずに食べる 771人(51.9%)</p> <p>② たまに残すことがある 585人(39.4%)</p> <p>③ 残すことが多い 129人(8.7%)</p> <p>【保護者の意見(アンケート)】</p> <p>資料3の記号a参照</p> <p>【学校の意見(ヒアリング)】</p> <p>▷ これまで給食提供が遅れたことはない。</p> <p>▷ 栄養教諭・学校栄養職員(※1)の作成した指示書どおりの給食内容を提供している。</p> <p>▷ 以前より細かく残食量を記録できるようになり、料理ごとの喫食率がわかりやすい。</p> <p>▷ 子どもが食べやすいように形や大きさを工夫してくれている。</p> <p>▷ 献立によって、スプーンと箸の両方付けてくれるので子どもが食べやすい。(4校)</p> <p>▷ 子どもが配食しやすいようにきれいに食卓に並べている。(3校)</p> <p>▷ 子どもが食べやすいように献立によって、食器の数を増やしている。(3校)</p> <p>▷ 子どもが苦手なピーマンを小さめに切って、食べやすくしている。(M2)</p> <p>▷ これまでも残食がほとんどなかったが、委託になっても以前と同じく残食がない。(M8)</p>

【委員会の意見 課題と留意点】

- ・ 給食提供については、給食時間に遅れることなく献立どおり提供されている。
- ・ 児童が食べやすいような工夫や献立によって食器の数を増やすなど喫食する側に沿った形で学校ニーズに応えられていると保護者や学校の声も概ね好評である。また、学校規模の違いによる課題は特にみられない。

項目	実施状況など	関係者の声など
<p>安全・衛生管理 品質管理</p> <p>日常点検項目</p> <ul style="list-style-type: none"> 安全、衛生管理基準を遵守し業務が行われているか 従事者の健康管理・衛生管理が徹底して行われているか 食材の検収や保管は、適切に行われているか 異物混入等の事故はないか、安全な給食が提供されているか 異物混入等の事故を未然に防止する対策がとられているか 給食業務マニュアルどおり業務が行われているか 適温で提供されているか 出来上がり（味付け、揚げ具合等）は適当か <p>評価基準</p> <p>A：特に良好に履行されている B：適切に履行されている C：改善が必要である</p>	<p>【日常業務点検】（1学期） 8校の安全・衛生管理、品質管理8項目の評価結果 A：10.9%（7/64） B：78.2%（50/64） C：10.9%（7/64）</p> <p>安全・衛生管理、品質管理の点検項目については、「特に良好に履行されている」又は、「適切に履行されている」となっている。ただし、約1割については「改善が必要である」となっている。</p> <p>〈Aの具体的事例〉</p> <p><input type="checkbox"/> 食材の検収・検品が的確に行われ、過不足や不良品の対応が迅速である。（M2、M3、M7）</p> <p><input type="checkbox"/> 例えば、揚げ物の時に油の温度が下がりにくいように数回に分けて揚げるなど調理の工夫がなされ、よい仕上がりになっている。（M2）</p> <p><input type="checkbox"/> できる限り温かいものを提供できるよう心がけている。（M3）</p> <p><input type="checkbox"/> 徹底したドライ運用（※3）に努め、作業工程表に基づいた的確な業務ができてきている。（M7）</p> <p><input type="checkbox"/> 切り方がとても丁寧で仕上がりが大変きれい。味もよい。（M8）</p> <p>〈Cの具体的事例〉</p> <p>■ 献立表の見方が慣れていないこともあり、表示がわからなかったため、料理酒の使用量を誤ったことがあった。（M4）</p> <p>■ ご飯がうまく炊けていない時があった。（M4）</p> <ul style="list-style-type: none"> マニュアルの再確認とおいしく炊けるよう水加減の微調整の工夫。 <p>改善の結果、現在は良好に実施できている。</p> <p>■ 屋外冷蔵庫の施錠忘れ（M8、4月27日）</p> <ul style="list-style-type: none"> 最終点検チェックリストを作成し、複数で点検するように改善 <p>改善の結果、現在は適切に実施できている。</p> <p>■ 異物混入事例</p> <p>① 缶詰の開封時に蓋の切れ端がスープの中に混入。（M6、4月20日）</p> <ul style="list-style-type: none"> 当日、従事者全員に缶の開封作業の指導教育、訓練実施 別容器に缶詰の食材を移した上で複数で確認する。 スープ類についてはザルで濾して確認する。 <p>② スパテラ（樹脂製の椀）の一部が混入（M4、6月18日）</p> <ul style="list-style-type: none"> ルー作成などで釜で長時間かけて調理を行う料理は木製の椀を使用。 使用前、使用後に椀の状態確認の徹底。 異物混入について従事者の再研修の実施。 <p>③ ポリ袋の切れ端の混入（M4、7月11日）</p> <p>混入経路不明。〔給食室で使用していない材質のもの（確認済）〕</p> <ul style="list-style-type: none"> 通常の体制に加え会社から指導員2名派遣のうえ調理を行った。 <p>【実施状況】</p> <p>◇ 概ね業務マニュアルに基づいた作業により給食が作られている。</p> <p>◇ ドライ運用で業務を行っており、衛生的に給食調理が行われている。〔資料8P.1〕</p> <p>◇ 野菜の裁断など極力機械を使用せず、手切りを行うなど出来上がりの見映えなどがよい。</p>	<p>【児童アンケート】 [資料2 アンケート集計結果（P5～8）参照]</p> <p>○ 給食を楽しみにしていますか （総数1,485人）</p> <p>① 楽しみ 680人（45.8%） ② ふつう 724人（48.8%） ③ 楽しみにしていない 81人（5.4%）</p> <p>○ 給食のおかずはおいしいですか （総数1,485人）</p> <p>① おいしい 845人（56.9%） ② ふつう 579人（39.0%） ③ おいしくない 61人（4.1%）</p> <p>○ 給食のごはんはおいしいですか （総数1,485人）</p> <p>① おいしい 765人（51.5%） ② ふつう 606人（40.8%） ③ おいしくない 114人（7.7%）</p> <p>【保護者の意見（アンケート）】 資料3の記号b参照</p> <p>【教職員アンケート】 [資料2 アンケート集計結果（P1～3）参照]</p> <p>○ 料理の完成度について （総数199人）</p> <p>① とてもよくできている 79人（39.7%） ② 概ね今までどおりできている 92人（46.2%） ③ あまりよくない 27人（13.6%） ④ その他〔無回答〕 1人（0.5%）</p> <p>○ 温かいものは、温かく提供されているか （総数199人）</p> <p>① いつも適温で提供されている 122人（61.3%） ② 概ね適温で提供されている 71人（35.7%） ③ 温かいものが冷めていることがよくある。 1人（0.5%） ④ その他〔食缶が熱過ぎるため、気をつかう等〕 5人（2.5%）</p> <p>○ 食器や食缶等は、清潔に保たれているか （総数199人）</p> <p>① とても清潔に保たれている 89人（44.7%） ② 概ね今までどおり出来ている 93人（46.7%） ③ 不衛生で心配 15人（7.6%） ④ その他〔無回答〕 2人（1.0%）</p>

項 目	実施状況など	関係者の声など
	<p>◇ 献立変更事例</p> <p>エンボス手袋（※4）の先端部分を誤って切ってしまい破片の一部が見つからなかったため異物混入を未然に防ぐため献立を変更した。（M3、5月21日）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・手指の洗浄消毒を徹底し、エンボス手袋について使用を自粛。 <p>◇ 釜で天ぷら油を加熱している時、調理従事者が火元を離れている間に油が過熱し発火した。（M8、7月17日）（その影響で3日間特別給食となった。）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・2学期までに安全管理マニュアルの作成と安全教育の徹底。 ・消防署指導による消火訓練に参加し、防火に備えた。 ・業務責任者の変更 <p>事後対応については原状回復と再発防止策が行われ、その後の給食実施も円滑に実施されている。</p> <p>◇ 異物混入事例</p> <p>①もやしの袋を缺で二重に切ったためビニル片が混入（M4、10月10日）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・会社から栄養士2名を派遣のうえ調理を行った。 ・業務マニュアルの再教育 <p>②ビニル片の切れ端が混入（M4、10月24日）</p> <p>混入経路不明〔給食室で使用していない材質のもの（確認済）〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・11月から業務責任者を含めて従事者を順次変更。 <p>異物混入事例などについては、業者に対して厳しく注意し、内容と再発防止策を保護者にお知らせをするなどの情報公開を行っている。</p> <p>【現場調査等】</p> <p><input type="checkbox"/> ドライ運用など衛生管理が徹底されている。</p> <p><input type="checkbox"/> 調理室が清潔感があり好感がもてる。</p> <p><input type="checkbox"/> 調理作業などを見て、衛生面のメリットを感じた。</p> <p><input type="checkbox"/> 良好に行われている衛生管理や給食の質を低下させないことが必要。</p> <p><input type="checkbox"/> 工程により専用エプロン（10種類）が区別され、毎日洗濯をして使用している。（M8）</p> <p><input type="checkbox"/> 調理機器も上手く使用し、食器消毒保管庫も清潔に使用。（M2）</p> <p><input type="checkbox"/> 1学期の教職員アンケートの評価はよくなかったが、10月4日の現場調査において試食した際はおいしくできていた。（M4）</p> <p>【巡回結果（調理室）】</p> <p>資料6参照</p>	<p>【学校の意見（ヒアリング）】</p> <p>▷ ドライ運用で調理を行っており、衛生面での意識が高い。</p> <p>▷ いつも温かいものは温かく適温で給食提供が行われている。</p> <p>▷ 子どもたちにもおいしいと評判がよい。</p> <p>▷ 乾麺など大阪市独自の食材は慣れるまでに時間がかかったが、スパゲティなど他都市で経験がある食材については仕上がりがもとでもよくできている。</p> <p>▷ 当初から春野菜など野菜からでる水分量も考慮するなど熟練された調理技術があり、子どもたちもおいしいと評判がよい。（M2、M5）</p> <p>▷ 子どもへのアンケートで味そのものの評価はよいが、異物混入があったことは気にしている。（M4）</p> <p>▷ 子どもたちは異物混入があったことでデリケートになっていることがあった。（M6）</p> <p>▷ 異物混入をなくすことが差し迫った課題である。（M4）</p>

【委員会の意見 課題と留意点】

- ・業務マニュアルに基づいた業務と衛生管理チェックリストによる点検が行われており、食材の検収や保管も適切に行われている。また、8校ともウエットシステム（※2）の給食室であるがドライ運用で調理が行われているなど、衛生管理の行き届いた調理を実施している。なお、学校規模による課題は特にみられない。
- ・適温での給食提供、出来上がり具合についても適切に履行できている。また、保護者の意見も概ね好評であり、教職員・児童アンケート結果からも給食への期待感などいずれの項目も「ふつう」かそれ以上の評価が9割を超えている。
- ・一部のモデル校で異物混入事故などが起こっており、安全・衛生面で業者間の差がみられることから未然の防止策や発生した際の適切な対応などの検討が必要である。
- ・失火事故については人為的過失により起きた事例であり、委託化が直接的な原因とは言えないものあってはならない事であり、最終報告までに原因分析と対策について引き続き検討が必要である。

項目	実施状況など	関係者の声など
<p>業務体制</p> <p>日常点検項目</p> <ul style="list-style-type: none"> 調理業務体制に問題はないか 業務責任者の管理・指導力に問題はないか 会社の指導・支援体制は十分整っているか 各種点検、報告書が適正に処理されているか (調理従事者の交代時や病気休暇等の対応は適切か) () : 適時項目 <p>評価基準</p> <p>A : 特に良好に履行されている</p> <p>B : 適切に履行されている</p> <p>C : 改善が必要である</p>	<p>【日常業務点検】(1学期)</p> <p>8校の業務体制4項目の評価結果</p> <p><u>A : 3.1% (1/32) B : 84.4% (27/32) C : 12.5% (4/32)</u></p> <p>業務体制の点検項目については、約9割については「特に良好に履行されている」又は、「適切に履行されている」となっている。ただし、約1割については「改善が必要である」となっている。</p> <p>(Aの具体的事例)</p> <p><input type="checkbox"/> 学校からの指示に対して的確な判断、円滑な作業ができています。(M3)</p> <p>(Cの具体的事例)</p> <p>■ 作業工程表の提出が遅い。(M1)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・2学期以降、作業工程表について速やかな提出がされるようになった。 <p>■ 検便検査の結果報告書(※5)の学校への提出が遅い。(M6)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・検体の提出予定表をあらかじめ学校へ提出させ確認するとともに、検査機関で陽性の検査結果が出た場合の緊急連絡体制表を提出させた。 <p>■ 欠員が生じたが、速やかな交替要員の派遣がなく責任者の負担となっていた。(M7、4月19日～6月8日)(給食の提供に影響はなかった。)</p> <p>(適時項目 A : 0/6 B : 5/6 C : 1/6)</p> <p>■ 欠員が生じたが、速やかな交替要員の派遣がなく責任者の負担となっていた。(M7、4月19日～6月8日)(給食の提供に影響はなかった。)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・6月12日から欠員が補充された。 <p>【実施状況】</p> <p>◇ 調理従事者数は、パート社員を含め委託前と比べて増えており、より丁寧な作業ができています。</p> <p>◇ 休暇などの交代要員は適切に配置された。</p> <p>【現場調査等】</p> <p><input type="checkbox"/> てきぱきした動きで、仕事もはかどっていたようだ。(M8)</p> <p><input type="checkbox"/> 作業に余裕がある。(M2)</p> <p><input type="checkbox"/> 応援で来た調理従事者が不慣れな印象を受けた。(M4)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・11月から順次、業務責任者を含めて従事者を順次変更。 	<p>【保護者の意見(アンケート)】</p> <p>資料3の記号c参照</p> <p>【教職員の意見(アンケート)】</p> <p>資料4(P.1～4)参照</p> <p>【学校の意見(ヒアリング)】</p> <p>▷ 委託開始当初は業務責任者への調理作業や調理工程の説明、指示に時間を要したが、調理従事者が習熟するにつれて、打ち合わせの時間も短くなった。</p> <p>▷ 委託開始当初、業務が習熟するまでの間応援体制がとられていた。</p> <p>▷ 子どもたちが食べやすいように果物の皮を剥いたり、食器の数を増やすなど学校ニーズに応じてくれた。</p> <p>▷ 給食実施日に調理従事者が休暇を取ることはほとんどなかった。</p>

【委員会の意見 課題と留意点】

- ・業務体制については契約上の最低配置人数よりも多く配置されている。また、学校規模の違いによる課題も特にみられない。
- ・異物混入事故が発生している事例もあることから業務責任者の指導力や会社の支援体制に問題がないかについての分析を行う必要がある。

項目	実施状況など	関係者の声など
<p>学校への対応など</p> <p>日常点検項目</p> <ul style="list-style-type: none"> ・児童、教職員と適切なコミュニケーションが持たれているか ・指示事項には、適切に対応しているか ・配膳室（児童溜り）で声かけを行っているか （・学校から要請する行事への対応は協力的か） （・学校給食運営委員会に協力しているか） （ ）：適時項目 <p>評価基準</p> <p>A：特に良好に履行されている</p> <p>B：適切に履行されている</p> <p>C：改善が必要である</p>	<p>【日常業務点検】（1学期）</p> <p>8校の学校への対応3項目の評価結果</p> <p><u>A：16.6%（4/24） B：79.2%（19/24） C：4.2%（1/24）</u></p> <p>学校への対応の点検項目については、ほぼ「特に良好に履行されている」又は、「適切に履行されている」となっている。</p> <p>〈Aの具体的事例〉</p> <p><input type="checkbox"/> 児童とのコミュニケーションをとる努力をしている。（M2）</p> <p><input type="checkbox"/> 特配対応物資（※6）等への協力がある。（M2）</p> <p><input type="checkbox"/> 普段から教職員へ給食についての意見や、感想を聞き学校ニーズに応えようとしている。（M5）</p> <p><input type="checkbox"/> 手洗いをしている児童に手の洗い方など積極的に話しかけている。（M5）</p> <p>〈Cの具体的事例〉</p> <p>■ 声かけがないときが時々あった。（M4）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・現在2～3名が児童溜りにでて、声かけしている。 <p>（適時項目 A：4/13 B：9/13 C：0/13）</p> <p><input type="checkbox"/> 児童朝礼時、給食食材への啓発活動に協力。（M1）</p> <p><input type="checkbox"/> 1年の学校探検やPTA広報誌への協力、学校行事による給食時間の変更にも適切に対応している。（M7）</p> <p><input type="checkbox"/> 給食運営委員会（※7）の委員に作業の様子を見てもらった。その際の対応もよかった。（M5）</p> <p><input type="checkbox"/> 毎月1回の給食運営委員会には必ず出席し、意見交換している。（M7）</p> <p>【実施状況】</p> <p>◇ 学校行事の影響による給食時間変更に協力し、適切に対応した。</p> <p>◇ 始業式や児童朝礼で調理従事者を紹介している学校があった。</p> <p>◇ 給食運営委員会の状況</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学校の校長、教頭、養護教諭、給食主任、栄養教諭・学校栄養職員、学校薬剤師などと委託業者の調理員と保護者（学期1回以上参加）からなる給食運営委員会を実施してアレルギー対応や給食実施状況などの情報交換ができています。 <p>（開催数：5回4校、4回3校、3回1校） *9月末現在</p> <ul style="list-style-type: none"> ・業務責任者は必ず参加しており、本社から担当者が出席している場合もある。 <p>【現場調査等】</p> <p><input type="checkbox"/> 配膳室に調理従事者の顔写真を貼っており、誰が給食を作っているのかわかり好感もてる。（M2・M5）</p>	<p>【児童アンケート】 [資料2 アンケート集計結果（P9）参照]</p> <p>○調理員さんとあいさつしたり、話をしますか（総数1,485人）</p> <p>①よくする 259人（17.4%）</p> <p>②たまにする 842人（56.7%）</p> <p>③したことがない 384人（25.9%）</p> <p>【教職員アンケート】 [資料2 アンケート集計結果（P4）参照]</p> <p>○委託業者の調理員の子どもたちへの対応はどうか（総数199人）</p> <p>①とてもよいと思う 115人（57.8%）</p> <p>②ふつう 71人（35.7%）</p> <p>③あまりよくないと思う 9人（4.5%）</p> <p>④その他 4人（2.0%）</p> <p>【学校の意見（ヒアリング）】</p> <p>▷ 配膳時に調理従事者が子どもたちに直接手渡ししている。名札をつけているので、子どもが名前を呼ぶなどよく声があり、調理従事者もそれに応えており、コミュニケーションがとれている。</p> <p>▷ 配膳室で子どもたちを迎え必ず声をかけている。[資料8P.2]</p> <p>▷ 検食を運んでくる当番がローテーションで変わるため管理職や職員の名前と顔をお互い覚えやすく検食の感想もダイレクトに伝わる。（M1）</p> <p>▷ 学校探検では、子どもたちが直に触れるように権を会社から持ってきて紹介し、説明や質問に答えるなどして好評を得た。（M8）</p> <p>▷ 運動会には参加しなかったが、運動場に接している給食室の窓に「がんばれ」の手作り横断幕を作って掲示し子どもたちを応援していた。（M8）</p> <p>▷ 異学年交流給食を実施した際、学年の給食の分量の違いにも的確に対応。（M7）</p> <p>▷ 給食運営委員会に2学期から保護者が入り、直に親の気持ちを調理従事者に伝えることができ、調理従事者も再度気を引き締め調理業務にあたると思う。（M4）</p> <p>▷ 始業式に調理従事者を子どもたちに紹介し、あいさつしてもらった。（5校）</p>

【委員会の意見 課題と留意点】

- ・児童への温かい声かけやふれあいもみられ、児童も調理従事者に親しみを感じているなど、児童との関わりは概ね良好である。また、教職員アンケート結果から子どもたちへの対応について「とてもよいと思う」が過半数を超えるなど良好である。児童への関わりは重要であり、そのことが反映されるような契約の工夫を検討する必要がある。
- ・学校から要請された行事への協力も適切に行われている。
- ・「給食運営委員会」の積極的な活用について、例えば、委託業者は他都市の実績もあり、今後の参考となるようなアイデア（例えば、楽しい給食環境づくり）など提案してもらうとか、早い時期から積極的に意見交換を行うことで軌道に乗るまでの時間を短縮することも期待される。

項目	実施状況など	関係者の声など
従事者への研修	<p>【実施状況】</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ 落札から給食開始までの間、業者において衛生管理・調理作業などの事前研修を実施している。 ◇ 業者の研修指導者向けの機器説明会を教育委員会が行った。 ◇ 委託開始後も随時、安全・衛生管理、人権問題等の研修を実施している。 ◇ 実施した研修内容を報告書として提出させ教育委員会で確認している。 	<p>【学校の意見（ヒアリング）】</p> <ul style="list-style-type: none"> ▷ 大阪市独自のもので、知らない献立がある時は、業務責任者が自宅で試作するなど熱心。（M6） ▷ 一学期半ばぐらいから安定してきた。はじめはやはりノウハウが未熟であったが、軌道にのれば十分できている。 ▷ 事前の試食会の時、現場の施設設備に慣れていなかったため機械が動かず調理の開始時間が遅れた。（試食会には間に合った。）（M1） ▷ パート社員は、契約が決まってから募集し採用されるケースが多いため正規社員との研修内容や研修時間の差がある。（M1）

【委員会の意見 課題と留意点】

- ・委託後も調理従事者への研修が実施されているが正規社員とパート社員の研修内容の違いや業者間の差がみられるため、研修プログラム必須項目や指針を策定するなどの検討が必要である。
- ・給食が教育の一環であることの意識の徹底を図ることも必要である。

項目	実施状況など	関係者の声など
責任者の常駐配置など	<p>【実施状況】</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ 業務責任者の配置など契約どおりに行われている。 ◇ 異物混入が続いたことや調理中の失火事故の対応策として業務責任者が2学期から交替した。（2校） ◇ 学校との調整や給食の品質管理など業務責任者の資質の影響が大きい。 	<p>【学校の意見（ヒアリング）】</p> <ul style="list-style-type: none"> ▷ 給食実施日に調理従事者が休暇を取るとはほとんどなかった。 ▷ 正規社員が休暇を取るときは、代替者の派遣がある。 ▷ 2学期から業務責任者が交代したが、すぐに体制ができ上がり、安定した給食提供ができています。（M8）

【委員会の意見 課題と留意点】

- ・業務責任者をはじめ調理従事者については契約上の資格条件に従い、適切に配置されている。
- ・調理業務を民間委託している他の政令指定都市と比較して調理従事者の資格条件など厳しく設定している。

(2) 民間委託の効果

項目	実施状況など	関係者の声など								
柔軟な人員配置など	<p>【実施状況】</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ 一日のスケジュールの中で繁忙な時間帯にパート社員を配置するなど、効率的に業務を行っている。 ◇ 4月当初軌道に乗るまで会社から支援要員が派遣された。 ◇ 異物混入が続いた際、応援体制が組まれた。(M4) 	<p>【学校の意見(ヒアリング)】</p> <ul style="list-style-type: none"> ▷ 民間委託になり、調理従事者の配置数が増加していることもあり、食器の数を増やすなど様々な学校ニーズをお願いしやすくなった。 								
アレルギーなどの個別対応	<p>【実施状況】</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ 経験のある業者の栄養士が、学校の指示どおりの確に行っている。 	<p>【学校の意見(ヒアリング)】</p> <ul style="list-style-type: none"> ▷ 他の学校と同様にアレルギーなどの個別対応ができており、保護者からも好評。 								
自校炊飯	<p>【実施状況】</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ 8校とも自校炊飯を行っている。(4校については民間委託化時に委託米飯から自校炊飯に移行) ◇ 委託当初は本市仕様の炊飯器で無洗米を炊くのに業者によって慣れる期間に差があった。 <ul style="list-style-type: none"> ・マニュアルの再確認とおいしく炊けるよう水加減の微調整の工夫。 改善の結果、現在は良好に実施できている。 	<p>【学校の意見(ヒアリング)】</p> <ul style="list-style-type: none"> ▷ 委託米飯のときに比べ、炊き立ての温かいご飯になりおいしい。 ▷ 当初は大阪市独自の無洗米と炊飯器に苦労していたが、研究しておいしくなった。 								
ドライ運用	<p>【現場調査】</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ウェットシステムの給食室であるが、可能な限りのドライ運用が工夫して行われている。 	<p>【学校の意見(ヒアリング)】</p> <ul style="list-style-type: none"> ▷ 作業区域を分けるため調理室の床面にテープで線を作るなど工夫(M8)し、ドライ運用で調理が行われており、衛生管理について高い意識をもった調理が行われている。 								
経費比較	<p>【実施状況】</p> <p>コスト削減効果 モデル8校平均約318万円/年</p> <p>規模別では</p> <ul style="list-style-type: none"> ①委託前2人校の場合 平均約37万円/校(委託後の体制3名) ②委託前3人校の場合 平均約427万円/校(委託後の体制5~8名) ③委託前4人校の場合 平均約376万円/校(委託後の体制7~9名) <p>○その他、作業服やエプロンなど調理業務にかかる消耗品の購入経費(約10万円/校)も委託料に含まれており、この分も削減効果となっている。</p>	<p>【積算根拠】</p> <p>(A)委託契約金額8校合計 13,515万円</p> <p>(B)委託前8校人件費 669万円×24人= 16,056万円</p> <hr/> <p>差し引き(A)-(B) 2,541万円(平均約318万円/校)</p> <p>○規模別</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>委託契約金額平均</th> <th>委託前人件費</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>小規模校(M2.7) 約1,300万円(2,599万円/2校)</td> <td>669万円×2人=1,338万円</td> </tr> <tr> <td>中規模校(M1.4.5.8)約1,580万円(6,318万円/4校)</td> <td>669万円×3人=2,007万円</td> </tr> <tr> <td>大規模校(M3.6) 約2,300万円(4,598万円/2校)</td> <td>669万円×4人=2,676万円</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">給食調理員平均人件費(平成18年度):669万円/年*</p> <p style="text-align: center;">*退職金部分を除く雇用主負担額を含む額。</p>	委託契約金額平均	委託前人件費	小規模校(M2.7) 約1,300万円(2,599万円/2校)	669万円×2人=1,338万円	中規模校(M1.4.5.8)約1,580万円(6,318万円/4校)	669万円×3人=2,007万円	大規模校(M3.6) 約2,300万円(4,598万円/2校)	669万円×4人=2,676万円
委託契約金額平均	委託前人件費									
小規模校(M2.7) 約1,300万円(2,599万円/2校)	669万円×2人=1,338万円									
中規模校(M1.4.5.8)約1,580万円(6,318万円/4校)	669万円×3人=2,007万円									
大規模校(M3.6) 約2,300万円(4,598万円/2校)	669万円×4人=2,676万円									

【委員会の意見 課題と留意点】

- ・人員配置については、以前より配置人数が増えており、学校ニーズに応え、給食も丁寧な仕上がりである。
- ・アレルギーなどの個別対応、自校炊飯、ドライ運用などについても民間委託化による効果が一定あるといえる。しかし、アレルギー対応については誤ると大変な事態を招くため、リスクマネジメントが必要である。
- ・経費比較については、食数規模ごとに比較した場合、特に中規模校以上でコスト削減効果は大きいですが、給食の質の維持向上のための方策とあわせての検討が必要。

(3) その他

項目	実施状況など	関係者の声など
学校運営への影響など	<p>【実施状況】</p> <p>◇ 調理従事者の出勤・退勤について、安全管理上問題は生じていない。</p>	<p>【学校の意見（ヒアリング）】</p> <p>▷ 献立作成に携わる栄養教諭・学校栄養職員にとっては、調理の様子がわかりやすくなり、次の献立作成にいかすことができる。</p> <p>▷ 指示書どおり作業できているか、出来上がりの確認を栄養教諭・学校栄養職員が行うためその役割は重要である。</p> <p>▷ 委託当初は栄養教諭・学校栄養職員と委託業者との打ち合わせに時間がかかっていたが、慣れるに従って短時間で行うことができるようになった。</p> <p>▷ 委託により直接的な調理員の人的管理業務がなくなった。</p>
保護者への情報提供 関係者の声など	<p>【実施状況】</p> <p>◇ 春期休業中試食会を開催した。(4月5日) (8校の参加者：児童83人 保護者107人 教職員177人)</p> <p>◇ PTA試食会でアンケート調査を行った。(7月12日～10月31日)</p> <p>◇ 7月に教職員、児童のアンケートを実施。(M8のみ11月に実施) 児童：1,485人 教職員：199人</p> <p>◇ 受託業者が給食運営委員会に参加し給食実施状況など情報交換できている。</p> <p>◇ PTA広報誌などで調理業務について取り上げられ好評である。(M3)</p> <p>◇ 学校だよりで紹介したり、地域の高齢者との交流給食を実施(M8)</p> <p>◇ 学校開放や参観日に合わせて給食室を見学してもらった。(M5、M6)</p> <p>◇ 一学期に給食運営委員会へ保護者が一度も参加していない学校があった。(M4) ・2学期から保護者が参加</p>	<p>【学校の意見（ヒアリング）】</p> <p>▷ PTA広報誌の取材やスタッフ全員の顔写真が載るなど保護者へ情報提供している。(M3)</p> <p>▷ 地域の高齢者との交流会で「大変おいしい」など好評であった。 (M8)</p>
契約方法（契約単位）	<p>【実施状況】</p> <p>◇ 単年度契約。</p> <p>◇ 各学校ごとに1校1契約の契約単位。</p> <p>◇ 一定期間公募し、参加申し込みのあった業者を資格審査したうえで入札を行う「公募型指名競争入札」で受託会社を決めた。</p> <p>◇ 複数年契約の場合にモニタリング制度(※8)を実施したうえで評価により次年度の契約継続の参考としている他都市もある。</p>	<p>【学校の意見（ヒアリング）】</p> <p>▷ 単年度の契約だが、学校ニーズなどが定着するのに学校側も労力を要した。今後業者が変わることで繰り返しになるので契約の仕方に工夫してほしい。</p> <p>▷ 委託先の調理従事者においては、当初打ち合わせや業務に不慣れなところがあった。給食開始までに委託先業者に対して教育委員会と連携した打ち合わせ、注意事項などを徹底する必要がある。</p> <p>▷ 業者の決定方法については、安心で安全な給食を継続して実施するために、委託契約の2年目以降も優良な業者と契約できるように契約方法を検討してほしい。</p>

【委員会の意見 課題と留意点】

- ・委託業者が調理業務に慣れるまで一定の期間を要するため、給食の開始までに学校、教育委員会及び委託業者との連携した打ち合わせが重要である。
- ・調理業務の民間委託により、委託業者の管理など新たな業務が生じるが、給食管理業務が軽減される分を他の教育活動の充実に活かすなど学校運営上の効果も期待できる。
- ・保護者への情報提供については積極的に行う必要があり、給食運営委員会を中心として、保護者を対象とした給食室の見学会や試食会を行い、保護者の給食に対する関心を高めるような取り組みが重要である。
- ・学校の取り組みとして、児童に調理従事者の紹介や写真の掲示を行っているモデル校もあり、このような取り組みの情報を共有化できるような工夫が必要。
- ・栄養バランスのとれたおいしい給食を安全で安心に提供するためには、優良な業者の選定が重要であり長期継続契約やモニタリング制度の検討が必要である。また、一方で大阪市の学校給食のレベルに満たない業者については、契約期間中であっても給食に支障をきたすことのないように円滑に業者変更できるような契約についても検討する必要がある。

B 民間人材導入校

(1) 業務の履行状況

項 目	実施状況など	関係者の声など
給食提供	【実施状況】 ◇ 本市の給食調理員と調理業務を行っており、これまでと同じ給食提供が出来ている。	【学校の意見（ヒアリング）】 ▷ 給食開始時間が遅れたりすることはなかった。
業務体制	【実施状況】 ◇ 派遣職員が業務を把握するまでに相当の時間を要する。 ◇ 派遣職員が休んだ場合、代替者が一定せず、代替者も市の独自献立や施設設備について不慣れなため本市の給食調理員の負担が増えている。 ◇ 本市の給食調理員や学校栄養職員とすぐ溶け込み、適切なコミュニケーションがとれていた。（派1、派3） ◇ 児童への声かけも明るく積極的に行っていた。（派5） ◇ 春期休業中の勤務日について、会社から教育委員会への報告書に間違いがあった。（業務には、支障が無かった）（派2） ◇ 4月からの派遣職員が一週間程度の勤務で辞めた。（派4） ◇ 現場になれた派遣職員が休みの際、急遽派遣された代替者が切創し、さらに別の人と交替となった。（派4）	【学校の意見（ヒアリング）】 ▷ 職員朝礼は、本市の給食調理員のみ出席し、用件は派遣職員へ伝えることになる。 ▷ チームワークというより本市調理員と派遣職員で役割分担しながら業務にあたっている。 ▷ 派遣職員が休んだ場合の代替者は一定しておらず、学校の位置（玄関）など分からず余分に時間がかかる。（派2） ▷ 最初（4月）は、パン・牛乳の数を読み違えたり、食器の数も間違えていたが、今は、釜で調理したり、他の調理機器も使って調理も任されている。（派2） ▷ 釜での調理など中心的な業務は、派遣職員には任せてない。（派4、派5）
学校への対応など	【実施状況】 ◇ 派遣職員が変更になる場合に、業者からの連絡が遅い。また、後任が決まるまでに時間を要した学校もあった。	【学校の意見（ヒアリング）】 ▷ 児童溜りでの声かけ（食缶の手渡し）を協力して行なっている。 ▷ 業者に対して、派遣職員の変更や代替者の派遣の時に人材不足で頼りないと感じた。
従事者への研修	【実施状況】 ◇ 教育委員会の実施する必要な研修に派遣職員を参加させている。 ◇ 業務に従事させるにあたり、大阪市の業務内容に沿った研修や人権研修について、適切に実施している。	【学校の意見（ヒアリング）】 ▷ 派遣職員は調理師の資格を有しているものの、本市の給食調理員からすれば新規採用の調理員を指導することと同じで配置後しばらくは、本市の給食調理員の負担増となっている。
常駐配置など	【実施状況】 ◇ 派遣職員が何度も変更になった。 ◇ 派遣職員が急に退職し、当分の間担当の後任者が決まらないことがあった。 ◇ 派遣職員が休む場合には、必ず代替者が派遣される。	【学校の意見（ヒアリング）】 ▷ 業者が本市の業務マニュアルを理解しておらず、例えば、派遣職員が切創した場合の代替者が、指に傷があって調理に従事できなく再度交代派遣を要請したことがあった。 また、派遣職員が頻繁に変わるにより、本市の給食調理員にとっては指導に時間がとられることになる。 ▷ いつもの派遣職員が休む場合、当該校に初めて来る代替者もよくあり、校内の給食室まで案内することになるなど学校側で対応すべきことが増える。 ▷ 契約に左右されるため、せっかく本市の給食調理業務を理解しても、次年度に同じ派遣職員が従事するとは限らない。

(2) その他

項 目	実施状況など						
保護者への情報提供など	<p>【実施状況】</p> <p>◇ 特に派遣に伴い保護者へ周知していない。</p> <p>◇ 始業式で会社名も告げるが調理員として教職員の転入者と同じように紹介をしている。</p>						
契約方法（契約単位）	<p>【実施状況】</p> <p>◇ 給食業者で大阪市有資格者名簿に登録されている業者の中から競争入札を行って業者を決定することになるが、派遣業の届け（資格）を有する業者が少ない。</p>						
経費比較	<p>【実施状況】</p> <p>◇ 18年度と比較し19年度は、業者の信用要件を厳しくしたことや派遣職員の大量調理施設での勤務経験等を追加したことにより契約単価が上がった。 （18年度⇒19年度で追加した派遣職員の条件：学校・病院等の給食業務に2年以上の経験があるか、調理師ないし栄養士資格を有する者。）</p> <p>◎契約単価（1人一時間当たり・2社平均）</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px dashed black; padding: 5px;">平成18年度 1,780円/時間 { (1,644円+1,916円) /2}</td> <td style="text-align: center; border: 1px dashed black; padding: 5px;">⇒</td> <td style="text-align: center; border: 1px dashed black; padding: 5px;">平成19年度 2,163円/時間 { (1,911円+2,415円) /2}</td> </tr> </table> <p>◇ 給食調理員平均給与との比較</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 5px;"> 派遣者従事者1人当り人件費 335万円/年（平成19年度契約2社平均単価から） { 2,163円/h × 7.75h/日 × {188日（給食実施日数） + 12日（研修等日数）} } </td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 5px;">:</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 5px;"> 給食調理員平均人件費（平成18年度）：669万円/年* *退職金部分を除く雇用主負担額を含む額。 </td> </tr> </table>	平成18年度 1,780円/時間 { (1,644円+1,916円) /2}	⇒	平成19年度 2,163円/時間 { (1,911円+2,415円) /2}	派遣者従事者1人当り人件費 335万円/年（平成19年度契約2社平均単価から） { 2,163円/h × 7.75h/日 × {188日（給食実施日数） + 12日（研修等日数）} }	:	給食調理員平均人件費（平成18年度）：669万円/年* *退職金部分を除く雇用主負担額を含む額。
平成18年度 1,780円/時間 { (1,644円+1,916円) /2}	⇒	平成19年度 2,163円/時間 { (1,911円+2,415円) /2}					
派遣者従事者1人当り人件費 335万円/年（平成19年度契約2社平均単価から） { 2,163円/h × 7.75h/日 × {188日（給食実施日数） + 12日（研修等日数）} }	:	給食調理員平均人件費（平成18年度）：669万円/年* *退職金部分を除く雇用主負担額を含む額。					

【委員会の意見 課題と留意点】

- ・ 民間人材導入校の業務の実施状況としては、派遣による調理従事者の欠勤等により頻繁に交代することがあり、その都度、市の給食調理員が代替要員に対して必要な指導を行わなければならないことなど、業務上の負担が生じている。
- ・ 派遣職員が調理師の資格等や調理経験を活かすなど民間ノウハウを活用して業務に従事しているという結果は特に認められない。
- ・ 給食事業への労働者派遣による民間人材の導入により一定の人件費の削減の効果を期待することができるが、派遣可能期間の制約などがあるため、その効果は限定的なものとなっている。

「中間報告のまとめ」

本委員会では、民間委託モデル校での日常業務点検、現場調査、試食、児童・教職員へのアンケート調査、保護者アンケート調査、学校ヒアリング等からこれまでの給食実施状況について調査を行っており、民間人材導入校についても日常業務点検や学校ヒアリングなど業務の履行状況等の調査を行っている。

民間委託モデル校について

(1) 委託業務の履行状況と課題や留意点など

- ・ 給食提供や品質管理については、これまでの間、給食提供時間に遅れることなく、概ね適温でおいしく提供されている。
- ・ 給食業務マニュアルに基づいた業務と衛生管理チェックリストによる点検が行われている。また、すべてのモデル校はウエットシステムの給食室であるが、ドライ運用で調理が行われているなど、衛生管理の行き届いた調理を実施している。
- ・ 様々な学校ニーズや学校行事への協力も適切に行われている。
- ・ 児童への温かい声掛けやふれあいもみられるなど、児童との関わりは概ね良好である。児童への関わりは重要であり、契約上の工夫が必要である。
- ・ 大阪市が定めた仕様どおり委託業務が概ね適切に行われているが、例えば、次のような点では、業者による差もみられる。
 - 安全面については、概ね安全に実施されているが、一部のモデル校で異物混入事故が起こっており、未然の防止策や発生した際の適切な対応などの検討が必要である。
 - 1校で失火事故が発生したが、原状回復と再発防止の取り組みを行い、その後の給食提供は円滑に行われている。引き続き、原因分析と対策について検討する必要がある。
 - 調理従事者への研修については、契約上求められている研修を実施しているが、正規社員とパート社員の研修内容の違いや業者間で差が見られるので、一定の指針などが必要である。また、給食が教育の一環であることの意識の徹底を図ることも必要である。

(2) 民間委託の効果として認められる点

- ・ 食数や一日の時間帯による作業量の違い等に応じて、パート社員の活用など効率的な人員配置が行われ、子どもが食べやすいように果物の皮をむいたり、食器の数を増やすなど学校ニーズに応えやすくなっている。
- ・ アレルギーなどの個別対応給食についても適切に対応している。
- ・ ドライ運用による衛生管理の行き届いた調理を実施しており、民間における衛生管理面での技術や意識の高さが認められる。
- ・ 経費削減効果は8校で約2,541万円となっており、特に中規模校以上でコスト削減効果は大きい。給食の質の維持向上のための方策もあわせて検討する必要がある。

(3) その他の検討すべき事項など

- ・ 調理従事者が、給食業務マニュアルや大阪市独自の献立などに習熟し、業務実施が安定するまで2ヶ月程かかるケースもあり、その間、栄養教諭・学校栄養職員と業務責任者との打ち合わせも時間を要している。学校給食を円滑に実施するためには、調理従事者が当該学校の施設設備や献立などに応じた業務を早期に習得しなければならず、契約上の工夫が必要である。
- ・ 栄養バランスのとれたおいしい学校給食を安全・安心に提供するためには、優良な業者の選定が重要であり長期継続契約やモニタリング制度の検討が必要である。また、大阪市の学校給食のレベルに満たない業者については契約期間中に給食に支障をきたさないよう円滑に業者の変更ができるような契約についても検討する必要がある。
- ・ 調理業務の民間委託により、委託業者の管理など新たな業務が生じるが、給食管理業務が軽減される分を他の教育活動の充実に活かすなど学校運営上の効果も期待できる。

民間人材導入校について

- ・ 業務の実施状況としては、派遣による調理従事者の欠勤等により頻繁に交代することがあり、その都度、大阪市の給食調理員が代替要員に対して必要な指導を行わなければならないことなど、業務上の負担が生じている。
- ・ 派遣による調理従事者が調理師の資格等やこれまでの調理経験を活かすなど民間ノウハウを活用して業務に従事しているという結果は特に認められない。
- ・ 給食事業への労働者派遣による民間人材の導入により一定の人件費の削減の効果を期待することができるが、派遣可能期間の制約などがあるため、その効果は限定的なものとなる。
- ・ これまでの調査結果を踏まえれば、労働者派遣による民間人材の導入については、給食事業の効率化に資するという効果は大きくないと考えられる。

本委員会としては、今回整理した課題や留意点などを踏まえ、引き続き調査・検証を行い、年度末を目途に最終報告をまとめることとする。

用語について

※1) 栄養教諭・学校栄養職員

栄養教諭： 栄養教諭の免許状を有し、児童生徒の栄養指導及び管理をつかさどる教育職員。

学校栄養職員： 栄養教諭又は栄養士の免許状を有し、学校給食の栄養に関する専門的事項をつかさどる職員。

※2) ウエットシステム (⇔ドライシステム)

調理作業などで水により洗い流す際、調理台などから床面に流れ落とししたり、床の残渣を溝や会所へ水で流すため、床面が濡れる運営方式。
また、長靴や耐水性のエプロンを着用しての作業となる。

※3) ドライ運用

ウエットシステムの調理場においても可能な限り床面に水を落とさない調理上の工夫をすること。

☆ドライ運用の利点

- ・安全な作業環境の確保

床面が乾燥しているため、滑りにくい。(転倒事故防止)

湿度が抑えられる。

- ・細菌の増殖防止

床面が乾燥した状態であるため、室内の湿度が低く保たれ、カビや細菌の繁殖が抑えられる。

跳ね水による食品や調理機器類の汚染が防止できる。

- ・作業量の軽減

長靴ではなく軽作業靴や布エプロンなど軽装での作業が可能であるため作業効率が上がって疲労が軽減される。

- ・省資源効果

水を流さないことによる節水など

※4) エンボス手袋

食品が付着しにくいように外側にエンボス加工(凸凹)を施した使い捨て手袋。

※5) 検便検査の結果報告書

文部科学省の「学校給食衛生管理の基準」により学校給食従事者の健康管理として、検便を月2回以上実施することになっている。検査項目としてサルモネラ・腸管出血性大腸菌(O157)・赤痢菌の細菌検査を行っており、その結果を学校へ報告することとなっている。

※6) 特配対応物資

通常の献立に加え、学校独自の対応で追加された発酵乳などの食品。

※7) 給食運営委員会

モデル校の校長、教頭、栄養教諭・学校栄養職員など給食関係者と保護者、委託業者が参加し、定期的に意見交換を行い当該校の学校給食の円滑な実施を図るための会議。

※8) モニタリング制度

ヒアリングや現場調査などを定期的に行い、適切かつ確かなサービスの提供ができていかなどを評価し確認する仕組み。

※評価の基準

出来ている場合は、Bを記入。

A：特に良好に履行されている（良好な具体的理由）

B：適切に履行されている

C：改善が必要である（改善の具体的な理由）

項目		例 示
給食提供	1	献立表どおりに給食が作られているか 野菜など食材を違う献立に使用していないか 炒める、煮る、焼く、揚げるなど調理方法が異なっていないか
	2	指示書に従い適切な給食が作られているか 指示どおりの食数を調理しているか 個別対応が指示どおりにできるか
	3	指定時間どおりに配食されているか 検食時間に間に合わせて仕上がっているか 調理後2時間以内に調理し配食を行なっているか
	4	人数分適量に配食されているか 学年に応じた量を配食しているか 各クラスに不足が無かったか
	(5)	献立変更があった場合等、的確な対応をしているか 工程表の修正を迅速に行ない、全ての調理スタッフに伝わっているか 給食開始時に間にあったか
衛生管理・品質管理	6	安全・衛生管理基準を遵守し業務が行われているか 業務マニュアルに沿った調理作業を行なっているか チェックリストを適時記入し、付け忘れの項目が無い
	7	従事者の健康管理・衛生管理が徹底して行われているか 個人別健康記録票に基づき毎朝個別にチェックしているか 業務マニュアルにある服装チェックを作業前に行なっているか (トイレ時は、作業服を脱着し、手洗い消毒を行なっている)
	8	食材の検収や保管は、適切に行われているか 納品された時に検収、検品をし、過不足や不良があればすぐに連絡があったか 検収検品記録簿へ確実に記録しているか 学校給食業務日誌へ記録しているか
	9	異物混入等の事故はないか、安全な給食が提供されているか 異物混入事故はないか 食缶の蓋がきっちり出来ているか ドライ運用に努めているか(調理時に不必要な洗浄作業を行っていない)
	10	異物混入等の事故を未然に防止する対策がとられているか 使用前、使用後の施設、設備(器具)の点検確認を行なっているか 包装や缶など開封後の確認をしているか
	11	給食業務マニュアルどおりに業務が行われているか 給食業務マニュアルの研修を行い理解しているか まな板の区別など衛生上問題がないか
	12	適温で提供されているか 温かいものは、温かく提供しているか
13	出来上がり(味付け、揚げ具合等)は適当か 調味、見映えなど指示どおり出来ているか	
業務体制	14	調理業務体制に問題はないか 従事者が次に何をすべきかを考え、時間的にも余裕をもった仕事が出来ているか 当初計画から人員が減少し偏った仕事配分になっていないか
	15	業務責任者の管理・指導力に問題はないか 各配置調理員が生かされているか 当日の作業を各自が自覚し円滑な作業に繋がっているか
	16	会社の指導・支援体制は十分整っているか 現場の状況など日々会社が把握しているか 代替者の配置など迅速な対応が出来ているか
	(17)	調理従事者の交代時や病気休暇時の対応は適切か 交代要員の検体報告の提出や作業に影響の無いよう速やかに的確な要員を派遣するなど対応しているか
	18	各種点検、報告書が適正に処理されているのか 日々の記録など適宜書類を作成し報告されているか
学校への対応	19	児童、教職員と適切なコミュニケーションが持たれているか 挨拶を含め必要な情報交換が出来ているか
	20	指示事項には、適切に対応しているか 適切に対応しているか
	21	配膳室(児童溜り)で声かけを行なっているか 児童が取りに来た時、行なっているか
	(22)	学校から要請する行事への対応は協力的か
	(23)	学校給食運営委員会に協力しているか

※派遣校については項目の2、4、(5)、8、14、15、18、(22)、(23)を除く

()：適時項目

○1学期アンケート集計結果

資料2

教職員

- 1 料理の完成度
- 2 温かいものは温かく提供されているか
- 3 食器や食缶などは、清潔に保たれているか
- 4 委託業者の調理員の子どもたちへの対応はどうか

児童

- 1 給食を楽しみにしていますか
- 2 給食のおかずはおいしいですか
- 3 給食を残さず食べますか
- 4 給食のごはんはおいしいですか
- 5 調理員さんとあいさつしたり、話をしますか

○回収率

	教職員	児童
M1	80.0 %	98.2 %
M2	88.9 %	88.4 %
M3	75.7 %	93.7 %
M4	94.3 %	96.2 %
M5	92.3 %	93.1 %
M6	73.8 %	87.1 %
M7	94.1 %	100.0 %
M8	96.3 %	93.3 %

1 料理の完成度

教職員

学校名	とてもよくできている (A)		概ね今までどおりできている (B)		あまりよくない (C)		その他 (D)		計	
	人数	割合	人数	割合	人数	割合	人数	割合		
M1	11	44.0%	13	52.0%	0	0.0%	1	4.0%	25	
M2	10	62.5%	6	37.5%	0	0.0%	0	0.0%	16	
M3	10	32.3%	20	64.5%	1	3.2%	0	0.0%	31	
M4	0	0.0%	7	23.3%	23	76.7%	0	0.0%	30	
M5	20	83.3%	4	16.7%	0	0.0%	0	0.0%	24	
M6	2	6.5%	26	83.9%	3	9.6%	0	0.0%	31	
M7	13	81.3%	3	18.7%	0	0.0%	0	0.0%	16	
M8	13	50.0%	13	50.0%	0	0.0%	0	0.0%	26	
0	79	39.7%	92	46.2%	27	13.6%	1	0.5%	199	

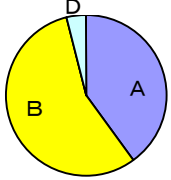
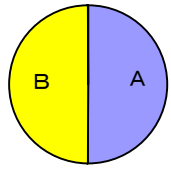
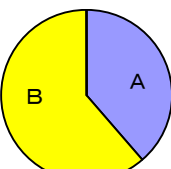
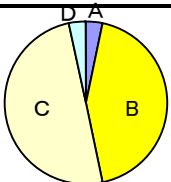
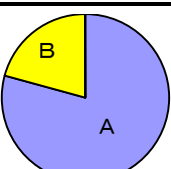
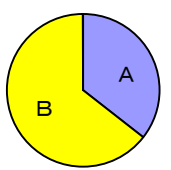
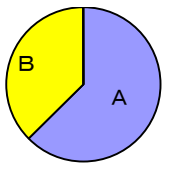
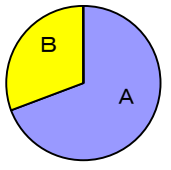
2 温かいものは、温かく提供されているか

教職員

学校名	いつも適温で提供されている (A)		概ね適温で提供されている (B)		温かいものが冷めていることがよくある (C)		その他 (D)		計	
	人数	割合	人数	割合	人数	割合	人数	割合		
M1	19	76.0%	6	24.0%	0	0.0%	0	0.0%	25	
M2	12	75.0%	4	25.0%	0	0.0%	0	0.0%	16	
M3	17	54.8%	14	45.2%	0	0.0%	0	0.0%	31	
M4	6	20.0%	19	63.3%	1	3.3%	4	13.4%	30	
M5	19	79.2%	5	20.8%	0	0.0%	0	0.0%	24	
M6	17	54.8%	13	42.0%	0	0.0%	1	3.2%	31	
M7	15	93.8%	1	6.2%	0	0.0%	0	0.0%	16	
M8	17	65.4%	9	34.6%	0	0.0%	0	0.0%	26	
0	122	61.3%	71	35.7%	1	0.5%	5	2.5%	199	

3 食器や食缶などは清潔に保たれているか

教職員

学校名	とても清潔に保たれている (A)		概ね今までどおり出来ている (B)		不衛生で心配 (C)		その他 (D)		計	
	人数	割合	人数	割合	人数	割合	人数	割合		
M1	10	40.0%	14	56.0%	0	0.0%	1	4.0%	25	
M2	8	50.0%	8	50.0%	0	0.0%	0	0.0%	16	
M3	12	38.7%	19	61.3%	0	0.0%	0	0.0%	31	
M4	1	3.4%	13	43.3%	15	50.0%	1	3.3%	30	
M5	19	79.2%	5	20.8%	0	0.0%	0	0.0%	24	
M6	11	35.5%	20	64.5%	0	0.0%	0	0.0%	31	
M7	10	62.5%	6	37.5%	0	0.0%	0	0.0%	16	
M8	18	69.2%	8	30.8%	0	0.0%	0	0.0%	26	
0	89	44.7%	93	46.7%	15	7.6%	2	1.0%	199	

4 委託業者の調理員の子どもたちへの対応はどうか

教職員

学校名	とてもよいと思う (A)		ふつう (B)		あまりよくない と思う (C)		その他 (D)		計	
	人数	割合	人数	割合	人数	割合	人数	割合		
M1	16	64.0%	8	32.0%	0	0.0%	1	4.0%	25	
M2	14	87.5%	2	12.5%	0	0.0%	0	0.0%	16	
M3	17	54.8%	14	45.2%	0	0.0%	0	0.0%	31	
M4	2	6.7%	16	53.3%	9	30.0%	3	10.0%	30	
M5	19	79.2%	5	20.8%	0	0.0%	0	0.0%	24	
M6	12	38.7%	19	61.3%	0	0.0%	0	0.0%	31	
M7	14	87.5%	2	12.5%	0	0.0%	0	0.0%	16	
M8	21	80.8%	5	19.2%	0	0.0%	0	0.0%	26	
0	115	57.8%	71	35.7%	9	4.5%	4	2.0%	199	

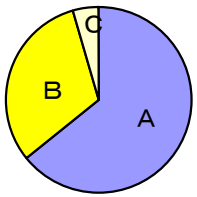
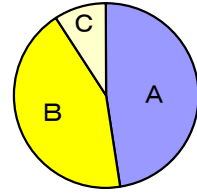
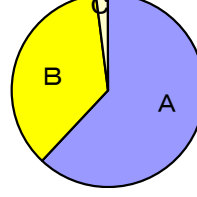
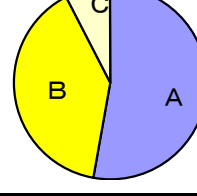
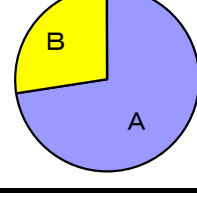
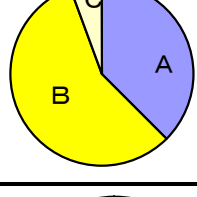
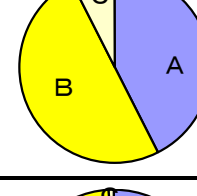
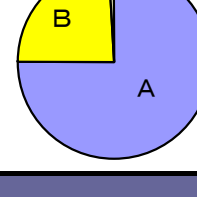
1 給食を楽しみにしていますか

児童

学校名	学 年	楽しみ (A)		ふつう (B)		楽しみに していない (C)		計	
M1	4年	46	59.0%	29	37.2%	3	3.8%	78	
	5年	39	48.8%	36	45.0%	5	6.2%	80	
	6年	23	37.1%	35	56.5%	4	6.4%	62	
	計	108	49.1%	100	45.5%	12	5.4%	220	
M2	4年	6	26.1%	16	69.6%	1	4.3%	23	
	5年	14	60.9%	8	34.8%	1	4.3%	23	
	6年	12	40.0%	17	56.7%	1	3.3%	30	
	計	32	42.1%	41	53.9%	3	4.0%	76	
M3	4年	60	52.2%	50	43.5%	5	4.3%	115	
	5年	38	43.2%	46	52.3%	4	4.5%	88	
	6年	41	37.6%	61	56.0%	7	6.4%	109	
	計	139	44.6%	157	50.3%	16	5.1%	312	
M4	4年	43	52.4%	36	43.9%	3	3.7%	82	
	5年	31	40.8%	43	56.6%	2	2.6%	76	
	6年	17	23.9%	48	67.6%	6	8.5%	71	
	計	91	39.7%	127	55.5%	11	4.8%	229	
M5	4年	29	53.7%	25	46.3%	0	0.0%	54	
	5年	49	83.1%	10	16.9%	0	0.0%	59	
	6年	25	50.0%	22	44.0%	3	6.0%	50	
	計	103	63.2%	57	35.0%	3	1.8%	163	
M6	4年	43	40.2%	58	54.2%	6	5.6%	107	
	5年	35	32.1%	52	47.7%	22	20.2%	109	
	6年	26	29.2%	57	64.0%	6	6.8%	89	
	計	104	34.1%	167	54.8%	34	11.1%	305	
M7	4年	7	41.2%	10	58.8%	0	0.0%	17	
	5年	7	77.8%	2	22.2%	0	0.0%	9	
	6年	0	0.0%	14	100.0%	0	0.0%	14	
	計	14	35.0%	26	65.0%	0	0.0%	40	
M8	4年	35	70.0%	15	30.0%	0	0.0%	50	
	5年	29	67.4%	12	27.9%	2	4.7%	43	
	6年	25	53.2%	22	46.8%	0	0.0%	47	
	計	89	63.6%	49	35.0%	2	1.4%	140	
総計		680	45.8%	724	48.8%	81	5.4%	1,485	

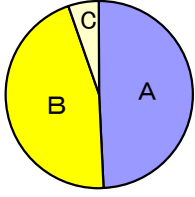
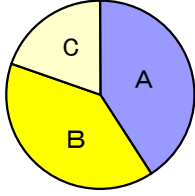
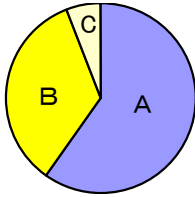
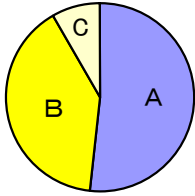
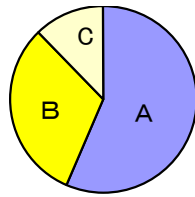
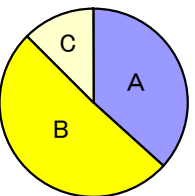
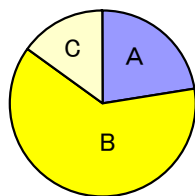
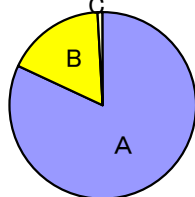
2 給食のおかずはおいしいですか

児童

学校名	学 年	おいしい (A)		ふつう (B)		おいしくない (C)		計	
M1	4年	54	69.2%	21	26.9%	3	3.9%	78	
	5年	49	61.3%	26	32.5%	5	6.2%	80	
	6年	38	61.3%	22	35.5%	2	3.2%	62	
	計	141	64.1%	69	31.4%	10	4.5%	220	
M2	4年	8	34.8%	11	47.8%	4	17.4%	23	
	5年	11	47.8%	11	47.8%	1	4.4%	23	
	6年	17	56.7%	11	36.7%	2	6.6%	30	
	計	36	47.4%	33	43.4%	7	9.2%	76	
M3	4年	82	71.3%	29	25.2%	4	3.5%	115	
	5年	60	68.2%	28	31.8%	0	0.0%	88	
	6年	51	46.8%	56	51.4%	2	1.8%	109	
	計	193	61.9%	113	36.2%	6	1.9%	312	
M4	4年	51	62.2%	26	31.7%	5	6.1%	82	
	5年	44	57.9%	29	38.2%	3	3.9%	76	
	6年	26	36.6%	36	50.7%	9	12.7%	71	
	計	121	52.8%	91	39.7%	17	7.5%	229	
M5	4年	36	66.7%	18	33.3%	0	0.0%	54	
	5年	52	88.1%	7	11.9%	0	0.0%	59	
	6年	30	60.0%	20	40.0%	0	0.0%	50	
	計	118	72.4%	45	27.6%	0	0.0%	163	
M6	4年	43	40.2%	61	57.0%	3	2.8%	107	
	5年	42	38.5%	58	53.2%	9	8.3%	109	
	6年	29	32.6%	55	61.8%	5	5.6%	89	
	計	114	37.4%	174	57.0%	17	5.6%	305	
M7	4年	6	35.3%	9	52.9%	2	11.8%	17	
	5年	8	88.9%	1	11.1%	0	0.0%	9	
	6年	3	21.4%	10	71.4%	1	7.2%	14	
	計	17	42.5%	20	50.0%	3	7.5%	40	
M8	4年	41	82.0%	8	16.0%	1	2.0%	50	
	5年	35	81.4%	8	18.6%	0	0.0%	43	
	6年	29	61.7%	18	38.3%	0	0.0%	47	
	計	105	75.0%	34	24.3%	1	0.7%	140	
総計		845	56.9%	579	39.0%	61	4.1%	1,485	

3 給食を残さず食べますか

児童

学校名	学 年	いつも残さず食べる (A)		たまに残すことがある (B)		残すことが多い (C)		計	
		人数	割合	人数	割合	人数	割合		
M1	4年	34	43.6%	37	47.4%	7	9.0%	78	
	5年	38	47.5%	39	48.8%	3	3.7%	80	
	6年	36	58.1%	24	38.7%	2	3.2%	62	
	計	108	49.1%	100	45.5%	12	5.4%	220	
M2	4年	8	34.8%	7	30.4%	8	34.8%	23	
	5年	5	21.7%	13	56.5%	5	21.8%	23	
	6年	18	60.0%	10	33.3%	2	6.7%	30	
	計	31	40.8%	30	39.5%	15	19.7%	76	
M3	4年	65	56.5%	38	33.0%	12	10.5%	115	
	5年	38	43.2%	45	51.1%	5	5.7%	88	
	6年	83	76.1%	25	22.9%	1	1.0%	109	
	計	186	59.6%	108	34.6%	18	5.8%	312	
M4	4年	46	56.1%	30	36.6%	6	7.3%	82	
	5年	42	55.3%	27	35.5%	7	9.2%	76	
	6年	30	42.3%	35	49.3%	6	8.4%	71	
	計	118	51.5%	92	40.2%	19	8.3%	229	
M5	4年	22	40.7%	17	31.5%	15	27.8%	54	
	5年	40	67.8%	16	27.1%	3	5.1%	59	
	6年	30	60.0%	18	36.0%	2	4.0%	50	
	計	92	56.4%	51	31.3%	20	12.3%	163	
M6	4年	46	43.0%	50	46.7%	11	10.3%	107	
	5年	33	30.3%	59	54.1%	17	15.6%	109	
	6年	33	37.1%	46	51.7%	10	11.2%	89	
	計	112	36.7%	155	50.8%	38	12.5%	305	
M7	4年	5	29.4%	10	58.8%	2	11.8%	17	
	5年	2	22.2%	6	66.7%	1	11.1%	9	
	6年	2	14.3%	9	64.3%	3	21.4%	14	
	計	9	22.5%	25	62.5%	6	15.0%	40	
M8	4年	42	84.0%	7	14.0%	1	2.0%	50	
	5年	33	76.7%	10	23.3%	0	0.0%	43	
	6年	40	85.1%	7	14.9%	0	0.0%	47	
	計	115	82.1%	24	17.1%	1	0.8%	140	
総計		771	51.9%	585	39.4%	129	8.7%	1,485	

4 給食のごはんはおいしいですか

児童

学校名	学 年	おいしい (A)		ふつう (B)		おいしくない (C)		計	
M1	4年	53	67.9%	23	29.5%	2	2.6%	78	
	5年	49	61.3%	25	31.3%	6	7.4%	80	
	6年	34	54.8%	25	40.3%	3	4.9%	62	
	計	136	61.8%	73	33.2%	11	5.0%	220	
M2	4年	11	47.8%	8	34.8%	4	17.4%	23	
	5年	8	34.8%	15	65.2%	0	0.0%	23	
	6年	18	60.0%	10	33.3%	2	6.7%	30	
	計	37	48.7%	33	43.4%	6	7.9%	76	
M3	4年	73	63.5%	40	34.8%	2	1.7%	115	
	5年	62	70.5%	26	29.5%	0	0.0%	88	
	6年	40	36.7%	66	60.6%	3	2.7%	109	
	計	175	56.1%	132	42.3%	5	1.6%	312	
M4	4年	41	50.0%	30	36.6%	11	13.4%	82	
	5年	29	38.2%	35	46.1%	12	15.7%	76	
	6年	9	12.7%	41	57.7%	21	29.6%	71	
	計	79	34.5%	106	46.3%	44	19.2%	229	
M5	4年	37	68.5%	17	31.5%	0	0.0%	54	
	5年	49	83.1%	9	15.3%	1	1.6%	59	
	6年	25	50.0%	25	50.0%	0	0.0%	50	
	計	111	68.1%	51	31.3%	1	0.6%	163	
M6	4年	36	33.6%	58	54.2%	13	12.2%	107	
	5年	41	37.6%	51	46.8%	17	15.6%	109	
	6年	24	27.0%	50	56.2%	15	16.8%	89	
	計	101	33.1%	159	52.1%	45	14.8%	305	
M7	4年	9	52.9%	7	41.2%	1	5.9%	17	
	5年	8	88.9%	1	11.1%	0	0.0%	9	
	6年	3	21.4%	11	78.6%	0	0.0%	14	
	計	20	50.0%	19	47.5%	1	2.5%	40	
M8	4年	40	80.0%	10	20.0%	0	0.0%	50	
	5年	34	79.1%	8	18.6%	1	2.3%	43	
	6年	32	68.1%	15	31.9%	0	0.0%	47	
	計	106	75.7%	33	23.6%	1	0.7%	140	
総計		765	51.5%	606	40.8%	114	7.7%	1,485	

5 調理員さんとあいさつしたり、話をしますか

児童

学校名	学 年	よくする (A)		たまにする (B)		したことがない (C)		計	
M1	4年	12	15.4%	50	64.1%	16	20.5%	78	
	5年	19	23.8%	47	58.8%	14	17.4%	80	
	6年	11	17.7%	33	53.2%	18	29.1%	62	
	計	42	19.1%	130	59.1%	48	21.8%	220	
M2	4年	1	4.3%	11	47.8%	11	47.9%	23	
	5年	2	8.7%	16	69.6%	5	21.7%	23	
	6年	3	10.0%	18	60.0%	9	30.0%	30	
	計	6	7.9%	45	59.2%	25	32.9%	76	
M3	4年	31	27.0%	65	56.5%	19	16.5%	115	
	5年	15	17.0%	46	52.3%	27	30.7%	88	
	6年	15	13.8%	60	55.0%	34	31.2%	109	
	計	61	19.6%	171	54.8%	80	25.6%	312	
M4	4年	13	15.9%	45	54.9%	24	29.2%	82	
	5年	8	10.5%	37	48.7%	31	40.8%	76	
	6年	2	2.8%	40	56.3%	29	40.9%	71	
	計	23	10.0%	122	53.3%	84	36.7%	229	
M5	4年	9	16.7%	29	53.7%	16	29.6%	54	
	5年	23	39.0%	27	45.8%	9	15.2%	59	
	6年	9	18.0%	27	54.0%	14	28.0%	50	
	計	41	25.2%	83	50.9%	39	23.9%	163	
M6	4年	19	17.8%	55	51.4%	33	30.8%	107	
	5年	10	9.2%	65	59.6%	34	31.2%	109	
	6年	6	6.7%	55	61.8%	28	31.5%	89	
	計	35	11.5%	175	57.4%	95	31.1%	305	
M7	4年	8	47.1%	9	52.9%	0	0.0%	17	
	5年	2	22.2%	7	77.8%	0	0.0%	9	
	6年	4	28.6%	8	57.1%	2	14.3%	14	
	計	14	35.0%	24	60.0%	2	5.0%	40	
M8	4年	12	24.0%	35	70.0%	3	6.0%	50	
	5年	15	34.9%	25	58.1%	3	7.0%	43	
	6年	10	21.3%	32	68.1%	5	10.6%	47	
	計	37	26.4%	92	65.7%	11	7.9%	140	
総計		259	17.4%	842	56.7%	384	25.9%	1,485	

民間委託モデル校8校での試食会アンケートの意見・感想など

実施校：M1

試食実施日：平成19年10月17日

献立：鶏肉のバジルソテー、キャベツのスープ、スイートポテト

アンケート数：44

【民間委託について、感じたことなど】

- b 子どもがいつもおいしいと言っている。
- b 子どもは毎日給食を楽しみにしている。
- b 子どもは毎日喜んで食べているようである。
- b 子どもは家でおいしいと言っている。
- b 子どもは給食をすごく楽しみにしているので、おいしくなったのかなと思う。
- b 子どもは前よりもおいしくなったと喜んでいいる。
- b 子どもから昨年よりおいしいと聞いている。
- b 子どもから良くなったと聞いている。
- b 衛生管理にもすごく気をつけていただいて、おいしい安全安心な給食を子どもたちが食べていることがわかった。
- ・ 以前いた調理員さんはどこへ行ったのか？行政改革といって民間委託へ移り、後々問題はおきかないのか？

実施校：M2

試食実施日：平成19年10月16日

献立：鶏肉と野菜の煮物、はくさいのしょうがづけ、さけわかめそぼろ

アンケート数：20

【民間委託について、感じたことなど】

- a 子どもから果物は皮をむいてくれていて、食べやすくなったと聞いている。
- a 子どもはラッキー人参をととても喜んでいいる。
- a 子どもはハート型の人参が入っていて大変喜んでいいる。
- a ラッキー人参はとてもいいアイデアだと思う。
- a 切り方、味付けなど細かいところまで考えてくれていいるのでよかった。
- ab 子どもはごはんがおいしくなったこと、ラッキー人参が入っていることなど楽しみにしている。
- ab 今まで以上に衛生面も気を配られながら、子どもたちがおいしく食べれる工夫（ハートの人参など）もしてくれ、子どもたちも喜んでいいる。
- b 子どもがご飯があたたかくておいしいと言っている。
- b 子どもから前年よりおいしくなったと聞いている。
- b 子どもからいつもあたたかいものを食べれるようになったと聞いている。毎日楽しみな様である。
- b 子どもから今年から給食がおいしくなったと聞いている。
- b 子どもがおいしいと言っている。

実施校：M3

試食実施日：平成19年10月11日

献立：豚肉のカレーソース煮、卵スープ、豆こんぶ

アンケート数：19

【民間委託について、感じたことなど】

- b 子どもは毎日おいしかったと言っている。
- b 子どもはいつもおいしかったと言っている。
- b 子どもは自宅の食事より給食のほうがおいしいと言っている。
- b 子どもからおいしい日とそうでない日の差が激しいと聞いている。
- ・ 特に何がかわったかわからない。

実施校：M4

試食実施日：平成19年10月23日

献立：さんまのさんしょう焼き、みそ汁、牛ひじきそぼろ

アンケート数：24

【民間委託について、感じたことなど】

- b 子どもはいつも給食がおいしいと言っているの、口にあっているのだと思い安心している。
- b 子どもに聞くと、味やできばえが統一されてなく、いいときと悪いときがあるらしい。
- b 子どもによるとごはんが日によってやわらかいときとかたいときがあるらしい。
- b 子どもは前のほうがおいしかったと言っていた。
- b 子どもにごはんがおいしくないと言われていた意味がわかった。10月までに3回異物が入っていたが、木ベラへの変更やビニルを切るときにハサミなどへの変更はあったのか？
- b 子どもから以前に比べおいしいときとおいしくないときの差があると聞いている。以前はあまり好きでない料理や食材でもおいしく食べられた。以前は給食を楽しみにしていた。子どもがごはんは最近良くなってきたが、たまにビチョビチョのときがある、食器が時々よごれているときがある、異物混入の問題があり、以前はガブガブ食べていたが、今は中身をチェックしながら食べるようになった、調理員さんは前に出て食器やおかずを渡してくれるが、以前のようにふれあいも少なく、何人いるかわからないと言っていた。
- b 子どもからハンバーグの中が赤いことがあった、卵の殻のようなものが入っていた、カレーの濃度が日によって違う、ただし、最近はおいしくなったと聞いている。
- b 給食は安全に食べさせてあげることが第一条件と思うので、責任と愛情を持って仕事していただきたい。
- b 再々にわたり異物が入っていますが、次回入っていたらどの様な対処をするのか。安全にお願いしたい。
- b 安全にお願いしたい。
- b 異物混入が多いと聞いている。気をつけてほしい。
- b 以前から異物混入が3度もあり、いい印象を持っていない。食育や安全の事を言うのであれば、以前のように戻してほしい。
- b 今年度すでに4回異物混入があった様ですが改善されていない気がする。具体的な対応策をとっているかオープンにしてほしい。
- b 異物混入が多すぎる。もう少し細かいところまで気をつけてほしい。
- b 異物混入が多すぎる。ごはんの炊き具合がまちまち。衛生管理に不安。女性の調理員さんがよい。
- b ビニルが入っていたなど今までに3回異物が入っていたと聞いている。子どもが気にしながら食べているのはかわいそう。とにかく子どもの命にかかわることなので気をつけてほしい。
- b ビニル片の混入など何度もありどうかと思う。今後ないようにしてほしい。
- b 今まで聞いた事もなかったのに、民間委託になってから混入物が入っていたという連絡が何回もあった。
- b 衛生管理に気を配ってほしい。
- b 前回の試食会に比べ改善点は見られたが、一見「貧そう」に見えた。

実施校：M5

試食実施日：平成19年9月27日

献立：ドライカレー、キャベツのサラダ、ぶどう（巨峰）

アンケート数：27

【民間委託について、感じたことなど】

- a 民間委託のほうがかっちりされているのでは？
- b 子どもから給食でおいしかったものをおかわりしたりとか、家でも作ってほしいなどのリクエストがある。
- b いつもおいしいと子どもから聞いていた。うわさどおりおいしかった。
- b いつもおいしい給食をたべさせていただいてありがとうございます。
- b 民間委託になり始めて参加したが、特に以前と変わりはないようなので安心した。
- c 今日参加して、人数が増えた分、細かいところまで行き届いているようなので安心した。
- c 人数も民間委託になり増えたと聞いて安心した。
- c 人数が増えてよいと思う。

実施校：M6

試食実施日：平成19年7月2日

献立：ピリ辛丼、中華スープ、冷凍みかん

アンケート数：74

【民間委託について、感じたことなど】

- a 丁寧に作っていることがわかった。
- b 子どもがいつもおいしかったと喜んで帰ってくる。
- b 子どもが楽しみに食事しているようである。
- b 子どもの話では、味付けが以前より悪くなった。
- b 衛生面に関して気を配られているのが分かった。
- b 清潔、安全を心がけていただきたい。学校に栄養士の先生がおられるのは安心感がある。
- b 色々なことに気を使われて調理していることがわかった。
- b 民間になり心配していたがおいしかった。
- b おいしくないという話を聞いていたが、思っていたよりおいしかった。
- ・民間になってからの苦勞がよく分かった。
- ・転校前の学校も民間委託のモデル校だが、食べる時間を長く取るためランチカーが導入され、各フロアまで給食が運ばれてゆったり食べられるようになったようである。

実施校：M7

試食実施日：平成19年10月31日

献立：中華まぜご飯、鶏肉のチリソース焼き、五目スープ

アンケート数：19

【民間委託について、感じたことなど】

- b 子どもは毎日おいしく食べているそうである。
- b 子どもからおかわりすることが増えたと聞いている。
- b 子どもがいつもおかわりをしておいしく食べていると言っている。
- b 子どもは温かくおいしいと言っている。
- b 子どもがごはんがおいしくなったと言っている。
- b 子どもが給食を楽しみにしている。
- b 子どもから味が辛くなったと聞いていたが、思ったより薄味でよかった。
- b とってもきれいな調理室でびっくりした。
- b 委託前と後の違いはわからないがおいしかった。

実施校：M8

試食実施日：平成19年6月7日

献立：えび天丼、キャベツのゆず風味、豆こんぶ

アンケート数：28

【試食会への参加】

参加したことがある 21(75.0%) 参加したことがない 7(25.0%)

【民間委託について、感じたことなど】

- a すごく熱心に調理してくれていると聞いている。
- b 子どもはいつも給食を楽しみにしているようである。
- b 子どもはいままでどおり給食を楽しみにしている。
- b 子どもはいつも給食を楽しみにしているようである。
- b 子どもから以前と変わらず、おいしいと言っている。
- b 子どもは前と変わらずおいしいと言っている。
- b 子どもは毎日おいしかったよと言っている。
- b 味は子どももとても満足している。
- b 子どもはごはんは以前のほうがおいしかったと言っていた、
- b いままでと変わらずおいしかった。
- b いままでと変わらず、味付け、衛生面など配慮いただき喜んでいる。
- b 以前と変わらずおいしく作っていただけてうれしい。
- b 民間委託に代わってもおいしい給食なので安心した。
- b 民間委託にしたことにより以前のおいしさがなくなっていると思ったが学校の栄養士のご指導のせいかととてもおいしく安心した。
- ・ 以前は分からないが、民間委託について悪い感じは試食会では受けなかった。

【教職員アンケートの意見・感想など】

1 料理の完成度についていかがでしょうか？

①とてもよくできている

<ul style="list-style-type: none"> ・味がよい。 ・ご飯がとてもおいしくいただける。 	M1
<ul style="list-style-type: none"> ・色どりもきれいだし、たくさんの食材が使われているのがすぐに分かる。 ・手切りで細かく切ったり、使用食器を工夫している。 ・野菜の食感を活かすような切り方を心がけている。 	M2
<ul style="list-style-type: none"> ・食べやすい大きさにカットしてくれる等配慮がある。 ・野菜のいろどりがよい。 ・野菜などの切り方が丁寧で大きさがそろっているように思う。 ・手切りを基本に丁寧に調理されている。 	M3
<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯がおいしく炊けていると思う。 ・以前よりおいしくなった。特にご飯がよく炊けていておいしくいただいている。 ・味付けも程よく、切り方も素材にあわせており、おいしい。 ・いつもおいしくいただいている。 ・丁寧に調理されている。 ・一品増えたような気になる。 	M5
<ul style="list-style-type: none"> ・食材を細かく切るなど、丁寧にしている。 ・子どもが盛りつけを間違えることもありますが、とてもよいです。 ・切り方、盛り付け等美しい。 ・きれいな盛りつけ、一人分の量が適当、切りそろえられた食材。 ・グラタン等、切り目が入っていて、等分に分けることができ、見映えもよい。 	M7
<ul style="list-style-type: none"> ・包丁の入れ方やカットの仕方を工夫したり、味付けを見童好みの味に仕上げていただきおいしい。 ・果物のなしや柿の皮を除いた状態で出ている、歯の抜けている1年生に対して配慮した切り方がされたりと食べる側に立った調理がなされている。 ・食材の切り方が丁寧であり、仕上がりに色合いのよさを感じられる。 ・食材の工夫(食べやすい大きさ、飾り切りや味付けがおいしい) ・野菜のカットしてある大きさがそろっていてきれい。味もよい。 	M8

②概ね今までどおり出来ている。

<ul style="list-style-type: none"> ・今までとほぼ変わらない。 	M1
<ul style="list-style-type: none"> ・カレーが最初しゃぶしゃぶ。焼きうどんが玉になって固まっていた。 	M3
<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯が少しやわらかいような気がする。 	M4
<ul style="list-style-type: none"> ・4月当初とその後数回、完成度が低いように感じる。 	M5
<ul style="list-style-type: none"> ・今までどおりおいしい。 	M5
<ul style="list-style-type: none"> ・おいしいから。 ・ご飯の味が試食させていただいたときより良くなったと思う。 ・はじめのころよりも味が安定してきた。 ・やわらかすぎることがある。 ・おかずで油がすごく濃いときもあった。 	M6
<ul style="list-style-type: none"> ・メニューにより、野菜が細かすぎるとは思うときがある。箸でなかなかつかめない。 ・民間委託以前もとても完成度が高く、今も大きな違いがないから。 ・見た目もおいしそうである。 	M8

③あまりよくない

<ul style="list-style-type: none"> ・子どもの食べにくい大きさや量があった。 	M3
<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯がやわらかすぎたり、かたかったり、おいしく感じない。 ・素材が活かされていない。麺類などベタベタで本来の味を感じない。 ・材料の切り方が低学年には大きすぎるサイズの時があった。 ・煮物なのに汁物になっていることがよくあった。 ・味が悪い。カレーがカレー汁になっていることしばしば、もっと研究してほしい。 ・料理がおいしくない。ご飯がまずい。子どもたちは昨年まで残すことがなかったのに今は残量が多い。ラーメンはダメになっていた。 ・ご飯が大変おいしくない。おかずの味、麺のかたさがよくない。 ・煮物などがとても黒い。カレーは汁が多い。 ・米、味付けなど全般的に以前より味が落ちている。 ・ご飯が固まっている。やきそばはかたまりになっている(ほぐせないほど)。 	M4

<ul style="list-style-type: none"> ・あきらかにしゃぶしゃぶのカレーがあった。キューサ がゆですぎて色が悪いときがあった。 ・ご飯がやわらかすぎたり、丁度よかったり・・・。 ・ご飯がボソボソしておいしくない。味付けが薄い、肉もかたい。 ・粉ふきいもの時、粉をふいていなかったため、単なるじゃがいものゆがいたもののだと思った。 ・全体的に野菜など、火を通しすぎているため、きゅうりの甘酢漬けはきゅうりの古漬けみたいだったし、キャベツのサラダ、キャベツのゆず風味の時もキャベツがとけてしまったくらい、煮物はイモ類はとけてドロドロになっているときが多かった。 ・ごはんについてはいつも不安であった。 ・見映えは今までどおりだが、味、食感がかなり低下している。 ・はじめのうちご飯のたけ具合などが変だったが、だいぶん安心して食べられるようになってきた。 ・米飯がうまく炊けていない、何とかしてほしい。 ・当初ご飯がべちゃついており、その改善に時間を要した。 	M4
<ul style="list-style-type: none"> ・野菜の切り方、味付け（薄味になった）。 ・煮崩れが多い。 ・シチュー、スープ は水分が多すぎて味が薄い。韓国のもち(トック)が食缶の底でかたまって1つのかたまりになっていた。 	M6

2 温かいものは、温かく提供されているでしょうか

①いつも適温で提供されている

<ul style="list-style-type: none"> ・以前より温かい状態で提供されている。 ・工程どおり進められている。 	M1
<ul style="list-style-type: none"> ・汁物も多少時間が経っても温かくおいしい。 ・配膳の時間を考慮している。 ・配缶の時間をぎりぎりまで待っている。 ・汁物、ごはんの配缶はもちろん、炒める物の開始も適時である。 	M2
<ul style="list-style-type: none"> ・給食時間に合わせて調理がされている。 	M3
<ul style="list-style-type: none"> ・温かいが、熱すぎて、子どもが持てないということがある。 ・昨年より温かい(熱くて当番が運びにくいときがある)。 ・温かいものが提供され、満足できる。 	M4
<ul style="list-style-type: none"> ・温かいうちに食べることができている。 ・いつも児童より先にいただいているため、とてもいい状態です。 ・児童が食べる時刻を配慮し、作っていただいている。 ・熱すぎず調度よいタイミングで食べている。 	M5
<ul style="list-style-type: none"> ・給食室から運んでいるとき食缶があついから。 	M6
<ul style="list-style-type: none"> ・給食開始時間に合わせて配缶され提供されている。 ・出来たてを出してくださっているように、温かいままで提供されている。 	M7
<ul style="list-style-type: none"> ・児童が給食を喫食する直前に配缶されている。 ・配缶する時間を、児童が受け取る時間に合わせてくれているので温かい状態で提供されている。 ・出来上がり時間から逆算した作業工程表に基づき調理されている。 ・うどんなど丼物を含めて、適温であり、卵の仕上がりが良好。 ・食事の時間を考えて食材を調理されている。 	M8

②概ね適温で提供されている

<ul style="list-style-type: none"> ・熱すぎて運ぶ際にこぼすと大やけどしそう。 ・冷たいものは冷たく、温かいものは温かく食べれた。 	M4
<ul style="list-style-type: none"> ・取りにいく時間が遅いと自然と冷めるのかも。 	M5
<ul style="list-style-type: none"> ・時々熱すぎて児童が運搬時に困っている。 ・たまにとっても熱いときがあって、こぼしてやけどになるのではと思うことがある。 	M6
<ul style="list-style-type: none"> ・熱すぎると運びにくいので、熱すぎず冷たすぎずちょうどよい感じである。 ・ちょうど良い温度である。 	M8

④その他

<ul style="list-style-type: none"> ・熱くやけどするのではないかと思うときが何度かあった。 ・食缶が熱すぎて運ぶのに危なく感じたことがあった。 ・冷めていることはないが、熱すぎて危険なときがある。 ・熱すぎて子どもが、持ちにくいことがよくある。 	M4
<ul style="list-style-type: none"> ・熱すぎるときがあり、気をつかう。 	M6

3 食器や食缶などは、清潔に保たれているでしょうか

①とても清潔に保たれている

<ul style="list-style-type: none"> 汚れている様子も全然なく、きれいになっている。 早朝より消毒をきっちりしている。 	M2
<ul style="list-style-type: none"> ひとつひとつ丁寧に洗われている。 手洗いで丁寧に洗浄されている。 	M3
<ul style="list-style-type: none"> 不快に思ったことはない。 	M4
<ul style="list-style-type: none"> 汚れているものをひとつも見ることがない。 薬剤師の先生もほめておられた。 食器などの洗い残しが今学期は一度もない。 小さなお皿がきれいだから。 	M5
<ul style="list-style-type: none"> きちんと保管されているようだから。 清潔さでは問題ないと思う。 	M6
<ul style="list-style-type: none"> いつもきれい。 食器が水でぬれていることもなく、常に清潔な食器食缶で提供されている。 丁寧に洗われている。 	M7
<ul style="list-style-type: none"> 学校薬剤師による食器・食缶の洗浄検査結果も良好である。 衛生面への配慮が行き届いており、食器や食缶だけでなく、棚や扉などもピカピカに保たれている。 食器や食缶はもちろんであるが、棚や扉も毎日清掃され大変きれいである。 食缶の受け取りにいつも立会いがおられ、安心感がある。 いつもきれいに洗って保管できているので、清潔な食器で安心して食事させてもらっている。 給食室がいつもピカピカで、食器なども汚れていることがない。 	M8

②概ね今までどおり出来ている

<ul style="list-style-type: none"> 時々濡れたままの食器がある。 時々(回数は少ない)クレームがある。 ごくまれに熱い(持てないほどではないが)ときがある。 トラブルはない。 食器がきれいに洗えていないときがあった。 食缶自体に問題がある。 	M1
<ul style="list-style-type: none"> 特に気がつかないため。 	M2
<ul style="list-style-type: none"> 食器の水切れが悪い時がある。あとは美しい。 	M3
<ul style="list-style-type: none"> 異物混入は気になる。 たまに食器洗い不十分の汚れがあったらしい。 	M4
<ul style="list-style-type: none"> 元々清潔だったので、今も特に気になることはない。 	M5
<ul style="list-style-type: none"> 1回虫が入っていた。 汚れが完全に落ちていないことが一度あった。 皿に水が残っているときがある。 	M6
<ul style="list-style-type: none"> きれい。時々お皿に水が残っていて、パンの時しめりそうで困ることがある。 清潔である。 	M8

③不衛生で心配

<ul style="list-style-type: none"> 食器の汚れが落ちていないことが多い。数の不足も多く何度も取りに行くことになった。 不衛生とまではいかないが、食器が汚れていて取り替えたときが何度かあった。 食器が汚れていたり、異物混入があったりして、とても衛生的とはいえない。 異物混入があり心配。 汚れがとれていないものが週に何枚かある。 よく食器が汚れている。牛乳瓶が割れているときがあった。 十分乾燥されていない時が多くある(水滴が残っている)。 食器が濡れて、水が溜まっているときが多かった。また魚料理の次の日、皿に魚の皮がついていた。ハヤシライス、カレーライス、カレースープなどのとき、食器にルーが輪っか状についていた。 目に見える汚れが残っていて心配。 洗い残しが何度かあった。 不衛生とまで言えなくても、ヨウ素反応や脂肪の反応がでて、留意しなければならない。 洗い残しなどがある。 	M4
---	----

4 委託業者の調理員の子どもたちへの対応はいかがですか。

①とてもよいと思う

<ul style="list-style-type: none"> ・やさしい態度で手渡ししてくれる。 ・食缶を取りに行くとき、子どもたち一人一人に手渡ししてくれている。 ・声かけや対話ができている。 ・受け渡し時に声をかけている。 ・食器の出し入れのときに親切に対応していただいている。 ・子どもへの声かけもよい。 ・とてもよいが、高学年の子は自分たちのできるので必要があるかどうか疑問。 	M1
<ul style="list-style-type: none"> ・子どもたちに笑顔で接してくれている。 ・いつも笑顔であいさつや声かけをしてくれている。 ・あまり見ていませんが、いつも笑顔でいる印象が強い。 ・積極的に子どもにかかわっている。 ・子どもに丁寧にかかわっている。 ・楽しそうに作業している姿をいつも子どもたちも目にし、安心している。 	M2
<ul style="list-style-type: none"> ・いつも児童溜りまで出て対応してくれている。 ・3～4人の方が児童溜りに出て、声かけをしてくれている。 ・食器、食缶の受け渡しなど、出てきてくださり、子どもたちも親しみを持っている。 ・いつも子どもとあいさつがかわせている。 ・子どもたちが取りに行ったり、返しに行ったりしたとき、きちんと見守ってくれている。 ・笑顔で、やさしく声をかけてくれている。 ・子どもたちへの声かけや、配膳時に食器や牛乳を落とした際の対応も迅速である。 	M3
<ul style="list-style-type: none"> ・給食室では、子どもがとりにくいものを手渡ししてくれている。 	M4
<ul style="list-style-type: none"> ・仲良くしていただいている、子どもたちはとても喜んでいて、 ・人手が増えたため、野菜などの大きさが細かくなったように感じる。 ・以前は低学年の児童には大きかったのではないかと思っていたので、良かったと思う。 ・みなさんととても人柄のいい方なのでとても良い。 ・遅れて返すことが多いのですが、とてもやさしい。 ・これまでどおり、丁寧にできている。 ・にこやかにやさしく接していただき、うれしく思っている。 ・笑顔で接して下さるので子どもたちも良い印象を持っている。 ・子どもたちだけでなく、教職員に対しても良いと思う。 ・やさしく親切に声をかけていただけ。 ・いつも笑顔で接してくれているので子どもたちも親しみやすい。 	M5
<ul style="list-style-type: none"> ・当番の子どもたちにしっかり声かけをしてくれているから。 ・笑顔で接してくれている。 ・給食をとりにいったときに温かい態度でお手伝いをしていただけ。 	M6
<ul style="list-style-type: none"> ・やさしく接していただいている。 ・給食の前後、子どもたちの当番活動に合わせて対応している。 ・除去食についても細かく配慮して調理され手間をおしまず業務されている。調理作業がキビキビしていて大変衛生的である。 ・子どもの食べやすい切り方等していただける点がいい。 ・手渡しで食器等を渡して下さり、言葉のやり取りがあつてとてもよい。 ・いつも明るく声かけをしてくれている。 	M7
<ul style="list-style-type: none"> ・子どもたちへの声かけがよくできている。児童溜りで常時3人が食缶・食器・牛乳などの確実な受け渡しをしてくれている。 ・配食時や返却時にいつも子どもたちに声かけしてくれているので子どもたちも慕っている。 ・いつも笑顔で声かけをしていただいている。 ・明るく、はきはきとした態度で接してくれている。 ・顔を合わすときにこやかな笑顔や声かけがあり、給食を楽しみにしている子どもが多いと思う。 ・いつも笑顔で明るく接していただいている。 ・いつも笑顔で気持ちがよい。 ・笑顔で接していただいているから。 ・子どもたちが食べやすい大きさに配慮してカットしてくれたり、配膳しやすいように食缶の中によそってくれる。 	M8

②ふつう

<ul style="list-style-type: none"> ・子どもは今までとの違いがわかっていない。 	M3
<ul style="list-style-type: none"> ・いつも立っていただいている。 ・はじめよりはよくなったが。 ・児童溜りで、重いものや熱いものをおろす手伝いをするようになった。 	M4
<ul style="list-style-type: none"> ・子どもに声をかけてくれる。 	M5
<ul style="list-style-type: none"> ・一生懸命やっていたいただいているのはわかりますが、表情がかたく、学校調理員さんと児童の間であった心の交流が見られない。 ・あいさつや運搬の手伝いをしてきている。 	M6
<ul style="list-style-type: none"> ・変化はない。 	M8

③あまりよくないと思う。

<ul style="list-style-type: none"> ・返却のとき、同じところに返すのではない。 ・接触はないように感じられる。 ・言葉使いがとても悪いところがある。 ・子どもたちが取りにいたり、返しにきた時は普通であるが、それ以外のコミュニケーション はあまり見かけない。 ・子どもが挨拶しても無視することがある。 	M4
---	----

5 民間委託になって、今までと変わったところや気づかれたことがあれば、記入してください。

<ul style="list-style-type: none"> ・味のことや細かいことを言いやすい。 ・適度な量で提供され、残食が減った。 ・食器が温かいのはいいが、時々熱過ぎることがある。 ・検食(量など)がきちんとされるようになった。 ・栄養士が配置されて、調理員とのパイプ役になってくれているので、風通しがよくなった。これは民間委託の最大のメリット。 ・温かいものが、いつも適温である。クラスごとにおかずなど手渡ししてくれる。 ・オレンジに切り目が入れてあり食べやすくなった。 ・教頭業務の多くが給食業務や書類に取られていたが、少し解消した。 ・食育の取り組みは充実されたり、検食システムが確立されたりして、給食に対して身がしまる思いになってきた。 ・はじめは個数間違い等があったが、このごろはない。 ・食器、食缶を子どもたちがとりに行ったときに手渡ししてくれる。安全面でもふれあい面でもよいことだと思う。 ・調理員の人数が多くなっている。 ・オレンジを食べやすくカットしてもらっている。 ・朝挨拶しても返ってこないことがある(ごく少数)。 ・いつも熱々の給食が食べられるのでうれしい。 ・ご飯も自炊になってとてもおいしい。 ・くだものが食べやすく切り込みが入れられている。 ・ご飯の味がよくなった。 ・衛生面での配慮が以前よりも増してされるようになった。 ・児童への対応がよい。 ・牛乳瓶が返却しやすい。牛乳瓶置きは学年順に以前と同様に決めておいたほうがいい。 ・はじめの頃は、食器が濡れていたりなどいろいろあったが、今はそんなこともなく、料理もとてもおいしい。煮豆など短時間にもかかわらずやわらかくふっくら炊けていて色々工夫や努力してくださっていることが伺える。 ・できたての給食を食べることができて味は良い。その分、食缶が熱いので注意して運ばせている。 ・残食をおかずごと別々に入れるので返却の際の混雑が大変。 	M1
<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯を入れるところが変わったので大おかず(汁のあるもの)が食べにくい。 ・味や見映えだけでなく野菜の切り方にも気を配ってくれていて、子どもたちの給食への意欲づけになった。 ・飾り切りをとても楽しみにしており、よく見て食べるようになった。ご飯をおわんに入れていただいているのでよそう事、食べる事が指導しやすい。 ・飾り切りが子どもたちに大人気である。 ・にんじんの飾り切りをとても喜んでいた。 ・星や花のにんじんとかが良い。 ・安全でおいしいばかりでなく見た目にも楽しいものになるよう工夫してくれており、子どもたちも楽しく給食の時間を過ごすことができている。 ・清潔さに今まで以上に気遣っている(消毒やドライ状況)。 ・子どもたちが喜ぶような工夫をしている(切り方など)。 ・栄養士の指示に丁寧に対応している。 ・給食室の備品や消耗品の執行額が減少した。 ・野菜の飾り切りなどが入っていて子どもの残食が減ってきている。ご飯も入れ物が変わりおいしく感じられた。 ・特に衛生面に関しては、当然だが徹底している。食品(先送り物資等)も無駄のないようにと管理されている。 	M2
<ul style="list-style-type: none"> ・野菜が手切りになって美しくなった。 ・子どもたちが取りに行ったり、返しに行ったりしたとき、きちんと手渡ししてくれる。 ・順調、衛生管理がよくできている。 ・ご飯の量が少し多くなったように思う。 ・とても気持ちよく対応している。 ・準備のとき、後片付けの時に児童の様子を見てくれるのがありがたい。 ・人数が増え、子どもたちとのかかわりもとても丁寧。 ・衛生面に変大留意されている。朝早くから大変熱心に勤務されている。 ・丁寧に調理してくれているので、味が良くなっている気がする。 ・食缶や牛乳を手渡しで渡してくれるので安心できる。 ・後片付け、取りに行くときに外に出て待ってくれているので、コミュニケーション が取れている。 ・手洗い、消毒、器具の取扱い、マスク、エプロンの着用が正確に行われている。 ・作業工程表、動線表の計画に基づいた作業が行われている。 ・個別対応食もできるかぎりの対応をしている。 	M3

<ul style="list-style-type: none"> ・味がいままでのようになっていない。麺類がやわらかすぎる。カレーのとろみが少ない。 ・米飯の味が悪く、食が進まない。お米本来の味を活かしてほしい。 ・給食室と我々の間に空々しいものを感じる。昨年度までは給食調理員さんとコミュニケーション がとれていて「あの調理員さんがつくってくれたおかず」という感謝の気持ちを持ちながら喫食していたが・・・異物混入の文書が配られる度に不信感もつものっているようである。ご飯のまずさも改善してほしい。 ・子どもたちはもちろんのこと、我々教職員も何人の方が働いているのかわからないし、接することもほとんどない。片付けが早く、遅れて食器を返却する時、とても気を遣う。自校炊飯になったので、ご飯はおいしいと思っていたが、今まで味わったことのないご飯で、子どもたちも量を減らす子が多い。今までの給食調理員さんのように「子どもたちのためにおいしい給食を～」という気持ちで作って下さっているとは感じられない。 ・異物混入が多かったり、食器類の汚れもきちんととれきれておらず心配である。 ・味が大変よくなって、食に対する楽しみがなくなった。食材がやわらかすぎたり、味が薄かったり、麺がつぶれていたりしてつらい。 ・民間委託になって、おいしくなると聞いていたが・・・。4月からの参観、懇談の際、必ず保護者の方から質問苦情を受けています。他の民間委託の話では、子ども、保護者ともに好評と聞くだけにどうしてと思っている。 ・関心が高くなっている分、トラブルには保護者が敏感になっている。 ・最近ではよくなったが、当初のトラブルについて対応や説明が必要であったと思う。懇談会で大きな話題になった。 ・食器の数が違っていたり、おたまがなかったりすることがある。低学年に食べきれないほどのおかずが配られている。 ・混入物が度々入り心配。カレーなどの旨みがなくなった。仕事で無いからですが、運搬(牛乳・食器の出し入れ)の時にいてくださらないのが心配。 ・かかわりや声かけは少なく意思の疎通はなくていいのか。異物混入、食器や食べ物の過不足がよく起こる。ご飯の味がよくなり、子どもがよく残す。親や子から不満の声がよく聞かれ、かなり過敏になっている。全般的にプロ意識に欠けているように感じる。 ・子どもたちは、今まで同様給食を楽しみにしているが、からすぎたり、味が薄すぎたりすることがときどきある。 ・おいしくなくなった。味が無いときもある。 ・手際が悪いのか、トラブルがいくつかあった。特に米飯が少し不安。 ・今まで、2人ないし3人で行われていた業務が、8人から10人で行い、今までどおりでないのはおかしいと思う。毎日給食は楽しみにしていたが、味付けといい、乳幼児食のような柔らかさ、団子のような焼そば、しんのあるご飯、黒こげのごはん、ピーマン のくたくた煮など、考えられないものが多く、パン、ヨーグルト、果物の日などは安心して食べられるのは、おかしいと思う。また異物混入(2回)注意が足りない。こんな給食でお金を払わないといけなのと言う保護者もいる。 ・ごはんの仕上がりがよくないときがあった。しんがありべちゃべちゃ。 ・特にご飯がおいしくない、こんなまずいご飯を食べたのは初めて。日によって提供される量が違う。きちんと計量されているか心配。 ・簡単に炊ける炊飯器を入れてあげてほしい。 ・異物の混入が続いた。絶対にあってはならないことである。安全面、味、特に米飯などプロとしての意識が甘すぎると思う。 ・ご飯の問題と食器の洗いの課題と異物混入が改善し続ける点である。 ・子どもに安全で衛生的な給食を提供するという意識と責任に欠ける。 	M4
<ul style="list-style-type: none"> ・小食器使用やその他の細かな指示、希望が出しやすくなった。 ・児童が声をかけた時、気持ちよく返事をして下さる。食事を作って下さっている人への感謝の気持ちを伝えることができ、よいと思う。 ・とてもおいしくなった。 ・ご飯もおかずもおいしくなったと思う。 ・作り手の愛情が感じられる給食を毎日いただき幸せでした。 ・給食もおいしくなったし、良くなったと思う。ただ、前までは、たくさん食べる学級には量を多めになどの配慮がありましたが、今はそれがなく、量が少ないという声を聞くので、子どもたちのためにもそのような配慮をお願いします。 ・以前より、子どもとのかかわりが増えたように思う。より身近になった気がする。 ・野菜やフルーツ の切り方が、とても食べやすく工夫されている。 ・フルーツ など食べやすくカットして下さる。 ・米飯がおいしくなったと思う。 ・片付けのときにも声をかけてくれるようになった。 ・調理員さんが増えた。 	M5

<ul style="list-style-type: none"> ・大おかずの容器に加えて小おかずの容器を用意して下さっていますが、不要だと思う、容器が重くなってしまい、低学年の子にはつらい。 ・ケースのスペースが狭くなり、かたづけるときによくひっかかる。 ・大おかずと同じ感覚で入れてしまうため、はじめに入れすぎてあとよく足りなくなる。 ・パン皿の上部にある小さな部分でこと足りると思うので使わなくても良いのでは。 ・ご飯の炊き方→4月より食べやすくなったが、児童にはしっくりこず、残ってしまう。 ・食器の数が増加→パン皿だけで配膳可能なときは、運搬時に重くなり、給食台が食缶と食器でいっぱいになるというデメリットの方が強く感じられる。 ・食器が熱すぎて児童がかごから出しにくいということがよくある。 ・自校炊飯になったのでご飯の味が変わった。釜により炊き上がりが多少違い、味にばらつきがある。(今はかなり減った) ・食器をたくさん使い、ワンディッシュメニューがなくなり、配りやすく、味が混ざることなくなりよかった。 ・小おかずが小さなおわんに入れることが多いですが、お皿に入れてもよいのではないのでしょうか。食器がとても重く、数が多いと運ぶ際に倒れることがあった。 ・使うおわんが多くなったのが面倒。小おわんを使わなくて良いときでも、小おわんが入っている。 ・食缶などの容器が熱く、もっていくときに危ないと感じることがある。みそ汁などの量も多くなり、こぼしてやけどしやすく、少し心配なことがあった。 ・子どもたちが給食を取りに行ったとき、子どもたちに食器、牛乳、おかずなどを手渡ししてくれるのがありがたいと思う。 ・ご飯の炊き具合、味付けが安定しない。 ・調理員の人数が大幅に増えた。 ・今までに無かった小食器が出る。ワンプレートメニューが無くなってよかった。 	M6
<ul style="list-style-type: none"> ・好き嫌いをいう児童が多いですが、体の栄養バランスがとれた給食を食べることが健康につながると思う。嫌いなものも食べれるように指導していきたいと思う。 ・料理によって工夫しようとする努力の跡が見られる。 ・温かいおいしい給食をいただいている。調理も丁寧で子どもたちにも給食はおいしいなあという気持ちわいてくるように思う。 ・食器や食缶の受け渡しをきちんとしてくれる。 ・野菜やいも類が食べやすい大きさに切っている。 ・子どもたちが育てた野菜など、調理して下さっている。 ・野菜の切り方、調理の仕方が丁寧で、味付けも児童の口に合ったものになっている。 ・おはし、スプーン の両方やおかずの大小の入れ物を使えるようになり食べやすくなった。 ・今まで以上に子どもたちの実態に応じて工夫や配慮をしてくださっていると思う。 	M7
<ul style="list-style-type: none"> ・学校から配缶などのことで依頼しても非常に快く受け入れてくれる。 ・にんじんの型抜きなども喜んでしてくれている。 ・柿、なしなどの果物の皮を剥いていただけている。 ・アレルギー除去食も可能な限り配慮してくれている。 ・午前中は、ドライ運用をしており、床が濡れていない。 ・食材の状態をチェックして、カットする厚みや火加減調整を工夫したり、果物などの大きさを低学年の子どもが食べやすいようにしたり、きめ細やかな配慮を感じるようになった。 ・よりよい給食を提供しようとする姿勢が伝わってくる。 ・食べる側の児童を優先して作業している。 ・調理室内におけるドライ運用のすごさに驚く。 ・明るく笑顔で児童への給食の受け渡しがされている。 ・昨年まで3人でやっていたところを5人で作業しているので細かく作業がされている。 ・調理場の使い方に工夫があり、何よりも清潔感がある。食品を置く中廊下の清掃が十二分に行き届いており、O157を経験した者にとって安全・安心が一番だと実感する。 ・味のよさ、食器に盛り付けた見本の美しさなど、日常の心配りが感じられます。 ・最初は不安だったが、子どもたちのために工夫や努力をされていることを知り、今まで以上に親しみが持てた。 ・紹介はあったが、作っている人の顔が見えない。同じ職場で働いているのでなんとか交流を持ちたい。 ・野菜の切り方がよくおいしい。 ・材料の切り方が細かく見映えが良いと思う。 ・材料が細かく食べやすい。時々細かすぎると思うことがある。 ・以前と少し質が変わったと思う。特にだしの味の深みが少なくなったと思う。 ・柿の皮を剥いてあったことはうれしい配慮だった。 ・早い時間から出勤され、入念に準備をされているように思う。 ・食材が細かくなった。 ・調理がとても丁寧に行われていると思う。果物など食べやすいように切られていたり、種がとられていたりしてよいと思う。 ・果物の皮も剥いてくれ、大きさも低学年にあわせて一口大に切ってくれてうれしかった。 ・給食を取りにいくとき、返すとき、笑顔で子どもたちに声をかけてくださる。 ・子どもに大変丁寧に言葉かけしてくれている。 ・果物が食べやすく皮を剥いたり切ったりしてくれている。 	M8

	日 程 (開催場所)	主 な 内 容
第 1 回	平成18年9月15日 (市役所)	○大阪市の市政改革の取組みと学校給食の方向性について ○大阪市の学校給食について ○今後のスケジュール ○その他
第 2 回	平成18年10月31日 (南大江小学校)	○本市における派遣要員配置の状況 ○業務委託（請負）と労働者派遣契約 ○その他
第 3 回	平成19年1月22日 (市役所)	○政令市における民間委託の状況について ○学校給食調理業務民間委託モデル校実施について
第 4 回	平成19年3月9日 (市役所)	○学校給食調理業務民間委託モデル校について ○検証の概要について ○当面のスケジュール
第 5 回	平成19年6月1日 (金塚小学校)	○民間委託モデル校等業務の実施状況について（4月） ・民間委託モデル校試食会のアンケート集計結果について ・民間人材導入（派遣）校18年度の状況について ○日常業務点検事項等について ○当面のスケジュール
第 6 回	平成19年7月6日 (海老江西小学校)	○民間委託モデル校等業務の実施状況について ・各民間委託モデル校の調理業務実施状況について（5月） ・民間人材導入（派遣）校4・5月の状況について ○アンケート調査（案）について ○今後のスケジュール
第 7 回	平成19年8月29日 (市役所)	○民間委託モデル校等業務の実施状況について ・各民間委託モデル校の調理業務実施状況について（6・7月） ・民間人材導入（派遣）校6・7月の状況について ○一学期のまとめ ○アンケート調査報告等 ○今後のスケジュール
第 8 回	平成19年10月4日 (本田小学校)	○中間報告について（骨子案） ○今後のスケジュール
第 9 回	平成19年11月21日 (中央小学校)	○中間報告について（素案） ○今後のスケジュール
第10回	平成19年12月19日 (市役所)	○中間報告について（案） ○今後のスケジュール

(現場調査)

平成19年12月5日	○現場調査（五条小学校・磯路小学校）
平成19年12月6日	○現場調査（東都島小学校・東小橋小学校）

巡回報告について

○概要

教育委員会の栄養士と食品衛生監視員が給食室の巡回指導を行った。

- ・給食関心 …… 学校の給食への取組み具合
- ・清潔さ …… 清掃など衛生管理の状況
- ・倉庫の整理具合 …… 食材の保管状況など
- ・作業手順 …… 業務マニュアルの遵守など
- ・事務処理(必要帳票の記入)

- 衛生管理チェックリスト
- 納品伝票の整理
- 個人別健康管理記録票
- 学校給食日誌
- 検便検査結果表
- 自主管理票(中心温度計の精度確認)

○巡回結果

学校名	巡回実施日	項目ごとの評価※1					総体評価※2	
		給食関心	清潔さ	倉庫整理	作業手順	事務処理	今年度	昨年度
M1	6月28日	2	3	2	3	3	B	C
M2	7月5日	3	3	2	2	2	B	A
M3	7月2日	2	3	3	3	2	B	C
M4	6月22日	2	2	2	2	2	C	C
M5	6月14日	2	2	2	2	2	C	C
M6	6月27日	3	3	2	2	2	B	C
M7	6月6日	3	3	2	2	2	B	B
M8	6月7日	3	3	3	3	3	A	C

※1 結果については3段階評価、評価の高いほうから3、2、1の3段階

※2 総合評価については、評価の高い方からA、B、C、D、Eの5段階

大阪市学校給食事業効率化調査委員名簿

名 前	
浅 香 策 雄	大手前栄養学院 管理栄養学科教授
伊 藤 隆 行	元大阪市PTA協議会副会長
井 藤 尚 之	大阪府医師会 理事
高 橋 英	弁 護 士
狭 間 恵 三 子	サントリー一次世代研究所 課長
平 井 さ よ り	大阪市PTA協議会副会長
藤 原 政 嘉	大阪青山大学 健康科学部教授

モデル校の様子

○ドライ運用

資料 8



ザルの下にトレーやボールを敷き、水が床に落ちないように工夫している

食材を釜等に持っていく際にもザルの下にもトレーを敷き、床に水が落ちないように工夫している。



回転釜のお湯を捨てる際にもお湯が飛散しないようにお湯をゆっくり溝に流している

○子どもたちが給食を取りにきている様子



子どもたちに声をかけて
手渡している

子どもたちが給食を取りにきた際に
声をかけながら、食缶を手渡している



○アレルギー等の個別対応



通常の食缶と別に個別対応食用の容器に入れ、担任に直接手渡している

アレルギー等の個別対応食用の容器

調理室内で衛生的で間違いがないように専用容器で準備している

