

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

調査・検証報告書

平成20年3月

大阪市学校給食事業効率化調査委員会

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19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・検証を進め、平成19年12月に中間報告書をまとめた。

その後、本調査委員会は、さらに民間委託モデル校等の現場調査、2学期・3学期の日常業務点検、児童・教職員・保護者のアンケート、学校関係者の意見等を参考に調査・検証を行った。

本報告書は、本調査委員会が実施した調査・検証の結果を最終的に報告するとともに、大阪市の今後の学校給食事業のあり方につき提言するものである。

目 次

- 1 目 的 (P. 1)

- 2 検証の方法 (P. 1～3)

- 3 検証の観点 (P. 3～4)

- 4 結 果 (P. 4～6)

- 5 考 察 (P. 6～7)

資 料 1 大阪市学校給食事業効率化調査委員会設置要綱

資 料 2 大阪市学校給食事業効率化調査委員名簿

資 料 3 民間委託モデル校の学校給食の流れと民間委託の部分

資 料 4 大阪市学校給食事業効率化調査委員会の開催状況

資 料 5 日常業務点検項目と結果
(点検項目・結果まとめ・学校別)

資 料 6 アンケート集計結果(児童・教職員)
教職員アンケートの意見・感想(第1回・第2回)

資 料 7 保護者アンケートの意見・感想(第1回・第2回)

資 料 8 学校ヒアリング調査(第1回・第2回)

資 料 9 巡回報告について

資 料 10 民間委託モデル校 コスト削減効果

(参考資料)

「中間報告書」(平成19年12月作成)

1 目 的

本調査委員会は、平成18年9月15日に大阪市学校給食事業効率化調査委員会設置要綱に基づき設置され、大阪市の学校給食事業の効率的なあり方の方向性を示すため、民間委託モデル校等における給食実施状況の調査検証を行った結果を大阪市教育委員会教育長へ報告する。 【資料1】【資料2】

(1) 民間委託モデル校（小学校8校）

給食調理業務の主要部分を民間委託している学校 【資料3】

[M1校] 都 島区 東都島小学校（食数：475食）

[M2校] 福 島区 海老江西小学校（食数：196食）

[M3校] 中 央区 中央小学校（食数：748食）

[M4校] 西 区 本田小学校（食数：543食）

[M5校] 港 区 磯路小学校（食数：366食）

[M6校] 天王寺区 五条小学校（食数：770食）

[M7校] 東 成区 東小橋小学校（食数：124食）

[M8校] 阿倍野区 金塚小学校（食数：313食）

(2) 民間人材導入校（小学校5校）

民間会社からの派遣職員と本市の給食調理員によって給食調理業務が行われている学校

[派1校] 西淀川区 姫島小学校（食数：719食）・派遣数：2人

[派2校] 東淀川区 井高野小学校（食数：720食）・派遣数：2人

[派3校] 城 東区 鯉江小学校（食数：607食）・派遣数：1人

[派4校] 鶴 見区 茨田南小学校（食数：771食）・派遣数：1人

[派5校] 平 野区 加美北小学校（食数：785食）・派遣数：2人

（食数については、平成19年5月現在）

2 検証の方法

調査委員会を開催し、委員による現場調査や各種報告資料に基づき調査検証を行った。なお、検証にあたっては、各モデル校等による日常の給食実施状況の評価、児童・教職員、保護者へのアンケート調査等を実施し、様々な角度から客観的な結果が得られるよう努めた。

(1) 現場調査

民間委託モデル校の給食室での調理業務の状況を実地調査するとともに実際に試食を行った。 【資料4】

◇現場調査（実施日）	◇試食（実施日）
M1校（平成19年12月6日）	（平成20年1月30日）
M2校（平成19年7月6日）	（平成19年7月6日）
M3校（平成19年11月21日）	（平成19年11月21日）
M4校（平成19年10月4日）	（平成19年10月4日）
M5校（平成19年12月5日）	（平成20年3月18日）
M6校（平成19年12月5日）	（平成20年2月27日）
M7校（平成19年12月6日）	（平成20年3月18日）
M8校（平成19年6月1日）	（平成19年6月1日）

(2) 日常の給食実施状況

民間委託モデル校・民間人材導入校の日々の給食実施状況などについて日常点検項目表に基づき各校で栄養教諭・学校栄養職員・教頭が日々の評価を記入するとともに、学期毎に集約して評価を分析した。 【資料5】

(3) アンケート調査（児童・保護者・教職員）

調査委員会として民間委託モデル校の児童・保護者・教職員に対して、1学期と3学期に、給食についてのアンケートを実施した。

① 児童・教職員 【資料6】

◇第1回（実施日）	◇第2回（実施日）
M1校（平成19年7月18日）	（平成20年2月7日）
M2校（平成19年7月19日）	（平成20年2月8日）
M3校（平成19年7月18日）	（平成20年2月7日）
M4校（平成19年7月18日）	（平成20年2月14日）
M5校（平成19年7月18日）	（平成20年2月7日）
M6校（平成19年7月18日）	（平成20年2月7日）
M7校（平成19年7月18日）	（平成20年2月7日）
M8校（平成19年11月6日）	（平成20年2月8日）

② 保護者 【資料7】

◇第1回（実施日）	◇第2回（実施日）
M1校（平成19年10月17日）	（平成20年2月14日）
M2校（平成19年10月16日）	（平成20年2月15日）
M3校（平成19年10月11日）	（平成20年2月25日）
M4校（平成19年10月23日）	（平成20年2月21～28日）
M5校（平成19年9月27日）	（平成20年2月22日）
M6校（平成19年7月2日）	（平成20年2月15日）

M7校（平成19年10月31日）（平成20年2月15日）

M8校（平成19年7月12日）（平成20年2月15日）

（4）学校ヒアリング調査

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、調査委員会で報告を受けた。【資料8】

○民間委託モデル校

◇第1回（実施日）

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）

◇第2回（実施日）

（平成20年3月6日）

（平成20年3月5日）

（平成20年3月10日）

（平成20年3月5日）

（平成20年3月6日）

（平成20年3月10日）

（平成20年3月6日）

（平成20年3月7日）

○民間人材導入校（実施日）

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）

（5）教育委員会等の巡回

教育委員会の栄養士と大阪市保健所の食品衛生監視員が民間委託モデル校を巡回し衛生管理等の評価を行った。【資料9】

3 検証の観点

① 給食提供

給食運営全般について、大阪市の仕様書に従った業務が履行されているか。

② 安全・衛生管理

大阪市の仕様書及び給食業務マニュアル等に基づき、業務が適切に履行されているか。

③ 品質管理

調理技術や給食の出来上がり具合などが適切か。

④ 業務体制

調理従事者の人員体制は適切な履行体制となっているか。また、研修等の実施状況は適切か。

⑤ 教育活動との連携

児童とのコミュニケーションや学校行事への協力など、学校との連携は適切に行われているか。

⑥ 民間委託の効果

給食業務内容の充実、経費面等にどのような効果が認められるか。

⑦ その他期待される効果等

- ・ 学校運営上の効果
- ・ 保護者の参加や情報提供のあり方

4 結 果

モデル校等の全体の実施状況について、調査と検証の結果を検証項目に従って整理すると、以下のとおりである。

(1) 民間委託モデル校

① 給食提供

給食は、給食業務マニュアルや指示書に従い献立どおりに調理され指定時間に配食されており、大阪市の仕様書に従い適正に業務が行われていると認められる。

また、児童が食べやすいように食材を調理する工夫や児童がおかずを取りやすいように食缶にきれいに並べるなど喫食する側にたった形で、学校ニーズに応じたサービスの提供に努める取り組みが認められる。

② 安全・衛生管理

安全・衛生管理は、大阪市の仕様書及び給食業務マニュアルに基づいた業務、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確実に行われるなど、適切に履行されている。

また、一部のモデル校で失火事故や異物の混入があったことなど業者間による差が認められる。

③ 品質管理

品質管理は、喫食時間を考慮した調理により適温で提供され、出来上がり具合についても概ね適切と認められる。

④ 業務体制

業務体制は、大阪市の仕様書の最低配置人数よりも多く配置されており、緊急時の要員交代や応援体制の整備も円滑に行われた。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ことが認められる。

また、委託業者は、大阪市の仕様書に基づいて調理従事者の研修を計画的に実施していると認めることができる。また、教育委員会による機器操作説明会への参加や仕様書に基づく事前研修について契約どおりに実施されていることが認められるものの、大阪市の給食業務を習熟するための時間が業者間によって差があることも認められる。

⑤ 教育活動との連携

教育活動との連携については、児童、教職員と適切なコミュニケーションが持たれており、学校から要請する行事などへの協力は十分に行われていると認められる。

⑥ 民間委託の効果

民間委託の効果としては、柔軟な人員配置などにより学校ニーズに応え、給食も丁寧な仕上がりになっていることが認められる。さらに、モデル校はすべてウェットシステムの施設であるが、調理中はドライ運用に努め、作業区分ごとにエプロンを細かく使い分けるなど安全・衛生面の積極的な取組みが行われていると認められる。

コスト削減効果については、モデル校の委託料と直営の大阪市の給食調理員平均人件費（退職金部分除く雇用主負担額含む）の比較をした結果、1校あたり平均で318万円／年であった。また、規模別にみると年間で小規模校では、37万円、中規模校では、427万円、大規模校では、376万円のコスト削減効果となっている。【資料10】

⑦ その他

学校としては、給食調理業務を委託することによりマネジメント業務にシフトし、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であると認められる。また、給食運営委員会は、適切に実施されているが、保護者の参加や給食の情報提供について各学校間で差が見られた。

(2) 民間人材導入校

① 給食提供

給食提供は、大阪市の給食調理員と調理業務を行っていることから、これまでと同じ給食提供ができていると認められる。

② 業務体制

業務体制は、概ね適切に履行されていることが認められるものの派遣職員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交代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、平成19年度から新たに派遣職員の条件として大量調理施設での勤務経験や調理師又は栄養士の資格を有する者などを追加されているが、大阪市の給食調理員の業務上の負担が生じていることが認められる。

③ 教育活動との連携

教育活動との連携については、概ね適切に履行されているものの派遣職員が変更になる時に、業者から学校への連絡が遅く、当面の対応、後任の選定がスムーズにできなかったことがあったことが認められる。

④ その他

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。

5 考 察

以上の調査・検証結果を踏まえた本委員会の意見は、次のとおりである。

(1) 民間委託モデル校

モデル実施校について「給食提供」「安全・衛生管理」「品質管理」「業務体制」「教育活動との連携」「民間委託の効果」の観点から調査・検証した結果、教育委員会が定めた業務マニュアルや毎日の作業工程表などに沿って調理業務などが行われ、委託業者の業務責任者と従事者、栄養教諭・学校栄養職員、学校長など教職員が連携し、「安全・安心でおいしい給食」が児童へ提供されており、学校行事などへも協力的である。これらの結果を総合的に判断して、モデル校は十分な実績をあげていると認められる。

また、直営の人件費と民間委託の経費を比較した結果、民間委託の方が経費的には効率化が図れており、現在の学校給食の水準を確保できるのであれば、できるだけ効率的な運営方法を選択し民間委託を進めていくことが望ましい。

今後、大阪市の学校給食の実施のあり方として、民間委託を本格的に実施する場合、「安全・安心でおいしい給食」を児童へ安定的かつ継続的に提供していくため、次の点に留意することが必要であると考えられる。

- ◎ 給食事業全体については、これまでと同じく大阪市の責任で行うことが必要であり、民間委託については、給食業務のうち食材料の検収、調理作業、配缶及び洗浄・清掃のみとし、栄養バランスや食育の観点から献立の作成や食材の調達については、大阪市が実施すること。衛生管理・安全管理等の面での業者指導も重要であること。
- ◎ 一部の業者において習熟期間に課題がみられており、委託業者の調理従事者が本市学校給食の仕組みや委託校の給食設備に応じた調理作業を習得するため、事前の説明会や業者においての事前研修の徹底をはかること。また、そのためには、委託業者の決定をできる限り早期に行っておくこと。
- ◎ 一部のモデル校で、異物の混入が続いている事例があり、そのリスクを減らすためにも、給食開始前の事前研修での「給食業務マニュアル」の周知と日常の調理前の従事者の打合せを徹底すること。

- ◎ 1校において人為的な過失による失火事故が発生しているが、再発防止策として、「作業工程表」の遵守と委託業者の防火管理者による初期消火を含む防火・防災教育を事前研修として行っておくこと。また、避難訓練を学校と連携し実施すること。
- ◎ 給食水準の維持向上を図り、安定的に給食を供給するためには、質の高い業者を継続的に確保することが望ましく、給食水準を確保するための業者を指導する効果的な手段と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さず円滑に業者の変更ができる方法等について契約上の工夫をすること。
- ◎ 調理水準を維持向上させ給食事業を円滑に運営していくためには、委託校における栄養士資格を有する専門職員の役割が重要である。
- ◎ 保護者・教職員への情報提供等を積極的に行い、保護者等の給食に対する関心を高めるため学校給食運営委員会などを有効活用すること。
- ◎ 一定期間ごと（3～5年）に評価委員会を設置するなどして、委託事業の「給食提供」「安全・衛生管理」「品質管理」「業務体制」「教育活動との連携」などの委託業務実施状況とあわせて委託費の動向など、民間委託事業について再評価していくこと。

（2）民間人材導入校

民間人材導入校については、派遣による調理従事者が民間ノウハウを活用して業務に従事している結果は特に認められない。また、一定の人件費の削減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、限定的である。したがって、これまでの調査・検証結果を踏まえれば、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認められない。

お わ り に

平成18年9月に第1回調査委員会を開催し、これまでに会議を重ね全モデル校の視察を行い、各種資料を基に委員で意見を出し合い調査を進め、本日報告書を提出する運びとなった。

調査を進めるなかで、大阪市の学校給食に身近に接する機会を多く得、より多くの事を知り認識を深めることとなった。

その中で効率化の検証からは離れるが、大阪市の給食全体について気づいた点を最後に付記しておきたい。

モデル校では、給食室の衛生面に気が配られ清掃が行われるなど、清潔さが保たれているが、調理場床面の剥離などの施設管理面においては大阪市の責任において改修等にも配慮されたい。

また、大阪市の学校給食は、「焼き物機（スチームコンベクションオーブン）」が平成9年度から全校に導入されている。調理釜を使用した煮物、炒め物、揚げ物、汁物の調理に加え、焼き物、蒸し物、蒸し焼き調理が行われているなど、栄養バランスのとれたバラエティー豊かな献立で提供されている。

今後、モデル校、直営校の良い面を相互に取り入れるなど、大阪市全体の学校給食水準の一層の向上になお精力的に取り組まされたい。

平成20年3月31日

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

【資料編】

平成20年3月

大阪市学校給食事業効率化調査委員会

目次

- 資料 1 大阪市学校給食事業効率化調査委員会設置要綱 (P. 1)
- 資料 2 大阪市学校給食事業効率化調査委員名簿 (P. 2)
- 資料 3 民間委託モデル校の学校給食の流れと民間委託の部分 . . . (P. 3)
- 資料 4 大阪市学校給食事業効率化調査委員会の開催状況 (P. 4)
- 資料 5 日常業務点検項目と結果 (P. 5～13)
(点検項目・結果まとめ・学校別)
- 資料 6 アンケート集計結果(児童・教職員) (P. 14～37)
教職員アンケートの意見・感想(第1回・第2回)
- 資料 7 保護者アンケートの意見・感想(第1回・第2回) . . . (P. 38～46)
- 資料 8 学校ヒアリング調査(第1回・第2回) (P. 47～50)
- 資料 9 巡回報告について (P. 51)
- 資料10 民間委託モデル校 コスト削減効果 (P. 52)

大阪市学校給食事業効率化調査委員会設置要綱

(目的)

第 1 条 大阪市立学校における民間委託を含めた今後の学校給食事業のあり方について、調査・検証を行うため大阪市学校給食事業効率化調査委員会（以下「委員会」という）を設置する。

(所管事務)

第 2 条 委員会は、民間人材の導入、民間委託モデル校実施の状況及び学校給食事業について、調査・検証しその結果を教育長へ報告する。

(組織)

第 3 条 委員は、次の各号に掲げる者で 7 名以内とする。

(1) 有識者

(2) 保護者代表

2 委員の任期は教育長が定める期間とする。

(設置期限)

第 4 条 委員会の設置期限は施行期日から平成 20 年 3 月 31 日までとする。

(運営)

第 5 条 委員会に座長を置く。

2 座長は、委員の互選によってこれを定める。

3 座長は、委員会の会務を総理し、会議の議長となる。

4 座長に事故があるときは、あらかじめ座長の指名する委員がその職務を代理する。

(召集)

第 6 条 委員会は、座長が召集する。

(会議の公開)

第 7 条 会議は公開とし、その要領は別に定める。

(幹事会)

第 8 条 委員会における検討を円滑に進めるため、関係課長等による幹事会を置く。

(事務局)

第 9 条 委員会の事務局は、教育委員会事務局学校保健課内に置く。

(その他)

第 10 条 この要綱に定めるもののほか、委員会の運営について必要な事項は、教育長が定める。

(附則)

この要綱は、平成 18 年 9 月 15 日から施行する。

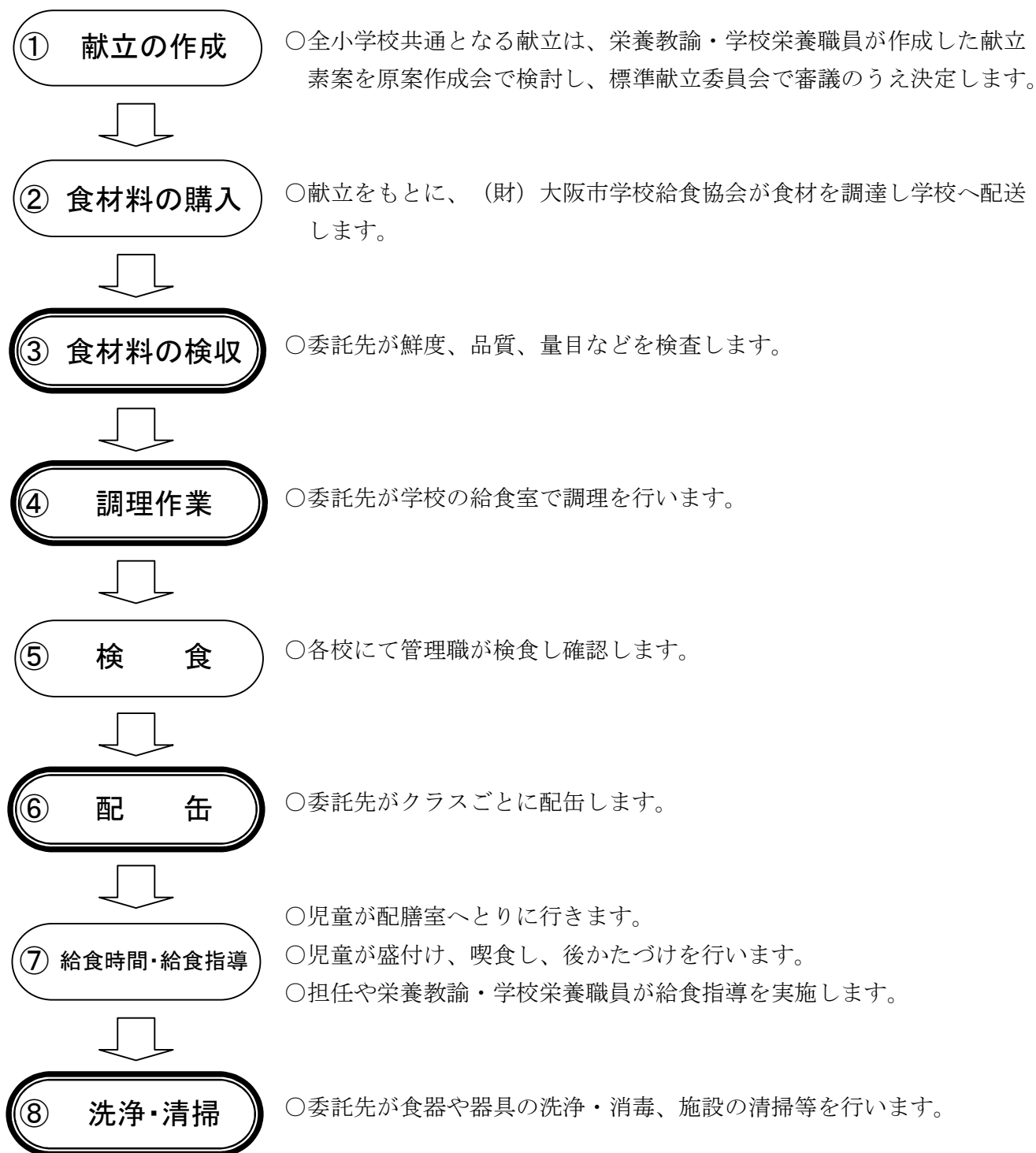
大阪市学校給食事業効率化調査委員名簿

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

五十音順

民間委託モデル校の学校給食の流れと民間委託の部分

③ ④ ⑥ ⑧ の部分が、民間委託部分



◎これまでと同じく学校の給食室で調理を行う自校調理方式。

大阪市学校給食事業効率会調査委員会の開催状況

	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 ○1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)	○民間委託モデル校・民間人材導入(派遣)校の給食実施状況について ○一学期のまとめ(中間報告に向けて) ○アンケート調査報告等 ○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
第11回	平成20年1月30日 (東都島小学校)	○各民間委託モデル校調理業務実施状況について(2学期) ○課題の解消に向けた方策、入札参加資格等
第12回	平成20年2月27日 (五条小学校)	○最終報告(骨子案)について
第13回	平成20年3月18日 (磯路小学校)	○最終報告(案)について
第14回	平成20年3月31日 (市役所)	○最終報告(案)について

日常業務点検項目

※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ているか
	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か)
	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なっていないか)
	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 各配置調理員が活かされているか 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

○日常業務点検結果（学校別）

(M1)

項目		1学期 評価	2学期 評価	2学期のA又はCの具体的事例 一学期からの改善状況 など	3学期 評価	3学期のA又はCの具体的事例など
給食提供	1 献立表どおりに給食が作られているか	B	B		B	
	2 指示書に従い適切な給食が作られているか	B	B		B	
	3 指定時間どおりに配食されているか	B	B		B	
	4 人数分が適量に配食されているか	B	B		C	配缶量の不足、食器・食器具の不足があった。 →洗浄時、数読み時、手渡し時、何重ものチェックを行う。
	(5) 献立変更があった場合等、的確な対応をしているか		B			
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	B	B		B	
	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	B	B		B	
	8 食材の検収や保管は、適切に行われているか	B	A	食材の検収では丁寧な目視により異物混入が未然に防止されたケースが何回かあった。	A	} 食材や包装材に付着の異物発見がなされ、事故が未然に防げた。
	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	B	B		A	
	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	B	B		A	
	11 給食業務マニュアルどおりに業務が行われているか	B	B		B	
	12 適温で提供されているか	B	B		A	冬場の気温低下を考慮し出来上がり時間・作業工程に配慮があった。
13 出来上がり（味付け、揚げ具合等）は適当か	B	B		B		
業務体制	14 調理業務体制に問題はないか	B	B		B	
	15 業務責任者の管理・指導力に問題はないか	B	B		B	
	16 会社の指導・支援体制は十分整っているか	B	B		B	
	(17) 調理従事者の交代時や病気休暇時の対応は適切か	B	A	急な欠勤の際も本社や他市の学校から人員が配置され、業務に支障をきたすことがなかった。	A	他部署への派遣による欠員に本社から応援があった。
18 各種点検、報告書が適正に処理されているか	C	B	1学期は作業工程表の提出が遅かったが、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。	B		
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	B	B		B	
	20 指示事項には、適切に対応しているか	B	B		B	
	21 配膳室（児童溜り）で声かけを行っているか	B	B		B	
	(22) 学校から要請する行事への対応は協力的か	A			A	給食週間への取り組みへの協力、茶話会への全調理従事者が出席した。
	(23) 学校給食運営委員会に協力しているか	B	B		B	

項目		1学期 評価	2学期 評価	2学期のA又はCの具体的事例 一学期からの改善状況 など	3学期 評価	3学期のA又はCの具体的事例など
給食提供	1 献立表どおりに給食が作られているか	B	B		B	
	2 指示書に従い適切な給食が作られているか	A	A	個別対応給食についても適切な調理が行われている。	A	個別対応給食について適切な調理が行われている。
	3 指定時間どおりに配食されているか	B	A	適温給食に努め、寒い時期に温かい状態で食べることができた。パンの配送の遅れに迅速な対応。	A	適温給食に努めている。温かいごはんや汁物である。
	4 人数分が適量に配食されているか	B	B		B	
	(5) 献立変更があった場合等、的確な対応をしているか					
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	B	A	常に衛生チェックを行い、管理が適切になされている。	A	衛生チェックを常に行い、確実な管理を行っている。
	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	B	B		B	
	8 食材の検収や保管は、適切に行われているか	A	A	迅速な報告ができています。	A	物資の不良・不衛生等に関して迅速な報告がされている。
	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	B	A	ドライ運用による適切な作業ができています。	A	安全安心な給食を目標にし、遂行されている。
	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	B	B		B	
	11 給食業務マニュアルどおりに業務が行われているか	B	B		B	
	12 適温で提供されているか	B	A	汁物の温度を考慮した調理ができています。	A	ごはん、汁物、煮物などの配付時間を配慮している。
	13 出来上がり（味付け、揚げ具合等）は適当か	A	A	調理の工夫がなされ、よい仕上がりになっている。	A	野菜の切り方、肉類の調理など常に技術を発揮し、見栄え、食感ともに良好。
	業務体制	14 調理業務体制に問題はないか	B	A	作業工程表の計画通りの実施になっている。	A
15 業務責任者の管理・指導力に問題はないか		B	B		A	高いレベルでの指導力を発揮され、円滑に進められておられる。
16 会社の指導・支援体制は十分整っているか		B	B		A	現場、会社、学校とのよい形の協力体制ができています。運営委員会の参加も毎回。
(17) 調理従事者の交代時や病気休暇時の対応は適切か			A	1・2学期間3人が休むことなく安定した体制で業務に従事した。	A	一年間3人の調理員が休むことなく、安定した体制で業務に従事した。
18 各種点検、報告書が適正に処理されているか		B	B		A	各報告書、記録などが速やかに作成され、提出に至った。
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	A	A	児童、教職員とのコミュニケーションをとる努力をしている。	A	日々の給食または教科や領域などにおいて協力的であり、子供たちも調理員さんの作った給食を残さないという気持ちになっている。
	20 指示事項には、適切に対応しているか	A	A	特配対応物資等作業への協力がある。	A	十分に対応している。
	21 配膳室（児童溜り）で声かけを行っているか	B	B		A	取りに来たとき、返却のとき、コミュニケーション及び安全に配慮している。
	(22) 学校から要請する行事への対応は協力的か	B	A	運動会実施による若干の給食時間変更への対応。異学年交流給食への参加。防災訓練への参加。	A	始業式や学校給食週間の取り組みに参加。
	(23) 学校給食運営委員会に協力しているか	B	A	自主管理、運営委員会等に参加。	A	自主管理、運営委員会、アレルギー児童保護者懇談会に参加。

項目		1学期 評価	2学期 評価	2学期のA又はCの具体的事例 一学期からの改善状況 など	3学期 評価	3学期のA又はCの具体的事例など
給食提供	1 献立表どおりに給食が作られているか	B	B		B	
	2 指示書に従い適切な給食が作られているか	A	A	個別対応給食を適切に実施できている。	A	個別対応給食を適切に実施できている。
	3 指定時間どおりに配食されているか	B	B		B	
	4 人数分が適量に配食されているか	A	A	クラス毎の人数分の配食が必要なものの数読みや重量をきちんと量った配付ができており、過不足がない。	A	クラス毎の人数分の配食が必要なものの数読みや重量をきちんと量った配付ができており、過不足がない。
	(5) 献立変更があった場合等、的確な対応をしているか					
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	B	B		B	
	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	B	B		B	
	8 食材の検収や保管は、適切に行われているか	A	A	検収、検品が的確に行われている。過不足、不良品の対応が迅速。	A	検収、検品が的確に行われている。過不足、不良品の対応が迅速。
	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	B	B		B	
	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	B	B		B	
	11 給食業務マニュアルどおりに業務が行われているか	B	B		B	
	12 適温で提供されているか	B	B		B	
	13 出来上がり（味付け、揚げ具合等）は適当か	B	B		B	
業務体制	14 調理業務体制に問題はないか	B	B		B	
	15 業務責任者の管理・指導力に問題はないか	A	A	学校からの指示に対する的確な判断、円滑な作業が実施されている。	A	学校からの指示に対する的確な判断、円滑な作業が実施されている。
	16 会社の指導・支援体制は十分整っているか	B	B		B	
	(17) 調理従事者の交代時や病気休暇時の対応は適切か	B	B		B	
	18 各種点検、報告書が適正に処理されているか	B	B		B	
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	B	B		B	
	20 指示事項には、適切に対応しているか	B	B		B	
	21 配膳室（児童溜り）で声かけを行っているか	B	B		B	
	(22) 学校から要請する行事への対応は協力的か		A	おいしいにんじんの日を実施している。（飾り切りしたにんじんをおかずに加える日）	A	おいしいにんじんの日を実施している。（飾り切りしたにんじんをおかずに加える日）
	(23) 学校給食運営委員会に協力しているか	B	B		B	

項目		1学期 評価	2学期 評価	2学期のA又はCの具体的事例 一学期からの改善状況 など	3学期 評価	3学期のA又はCの具体的事例など
給食提供	1 献立表どおりに給食が作られているか	B	B		B	
	2 指示書に従い適切な給食が作られているか	B	B		B	
	3 指定時間どおりに配食されているか	B	B		B	
	4 人数分が適量に配食されているか	B	B		B	
	(5) 献立変更があった場合等、的確な対応をしているか		B			
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	B	B		B	
	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	B	B		B	
	8 食材の検収や保管は、適切に行われているか	C	B	1学期に献立表の見方が慣れていないこともあり、表示が分からなかったため、料理酒の使用量を誤ったことがあったが、現在は適切に実施している。	B	
	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	C	C	2学期についても異物の混入があった。	B	
	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	C	B	1学期は、使用前・後の確認・意識の不足があったが、現在は改善されてきている。	C	食器・食缶に汚れ付着していたことがあった。ペーパータオル片が混入した。 →安全第一の意識の徹底
	11 給食業務マニュアルどおりに業務が行われているか	B	B		B	
	12 適温で提供されているか	B	B		B	
	13 出来上がり（味付け、揚げ具合等）は適当か	C	B	1学期はご飯がうまく炊けていない時があった。マニュアルの再確認などを行い、現在は適切に実施できている。	B	
業務体制	14 調理業務体制に問題はないか	B	B		B	
	15 業務責任者の管理・指導力に問題はないか	B	B		B	
	16 会社の指導・支援体制は十分整っているか	B	B		B	
	(17) 調理従事者の交代時や病気休暇時の対応は適切か	B	A	交代要員は常に多い目に配置されている。	B	
	18 各種点検、報告書が適正に処理されているか	B	B		B	
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	B	B		B	
	20 指示事項には、適切に対応しているか	B	B		B	
	21 配膳室（児童溜り）で声かけを行っているか	C	B	1学期は声かけのない時が時々あったが、現在は2～3名が児童溜りで、声かけしている。	B	
	(22) 学校から要請する行事への対応は協力的か	B	B		B	
	(23) 学校給食運営委員会に協力しているか	B	A	課題解決に向けての協働体制が確立できた。	A	課題解決に向けての協働体制が確立できた。

項目		1学期 評価	2学期 評価	2学期のA又はCの具体的事例 一学期からの改善状況 など	3学期 評価	3学期のA又はCの具体的事例など
給食提供	1 献立表どおりに給食が作られているか	B	B		B	
	2 指示書に従い適切な給食が作られているか	A	A	ピピンバをおいしく仕上げてくれた。	B	
	3 指定時間どおりに配食されているか	B	B		B	
	4 人数分が適量に配食されているか	B	B		B	
	(5) 献立変更があった場合等、的確な対応をしているか				B	
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	B	B		B	
	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	B	B		B	
	8 食材の検収や保管は、適切に行われているか	B	B		B	
	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	B	B		B	
	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	B	B		B	
	11 給食業務マニュアルどおりに業務が行われているか	B	B		B	
	12 適温で提供されているか	A	A	配付時間等を考慮し、適温で提供してくれた。	B	
13 出来上がり（味付け、揚げ具合等）は適当か	B	A	タンタン麺の出来具合を教室まで見に入って麺の固さなどの仕上がりを確認してくれた。	B		
業務体制	14 調理業務体制に問題はないか	B	B		B	
	15 業務責任者の管理・指導力に問題はないか	B	B		B	
	16 会社の指導・支援体制は十分整っているか	B	B		B	
	(17) 調理従事者の交代時や病気休暇時の対応は適切か				B	
	18 各種点検、報告書が適正に処理されているか	B	B		B	
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	A	B		A	2月26日・29日6年生の調理実習の様子（出来上がり）を見てくれた。
	20 指示事項には、適切に対応しているか	B	B		B	
	21 配膳室（児童溜り）で声かけを行っているか	A	A	子どもが食べにくいイワシについて声かけしてくれている。	B	
	(22) 学校から要請する行事への対応は協力的か		A	9月27日PTA試食会に出席し、一緒に食べて質問に答えてくれた。 10月17日児童の委員会活動でのポスター作りに協力。 11月15日、12月17日手芸料理クラブの様子を見に来てくれた。	A	2月22日の急に決まった試食会にもこころよく、すぐ対応してくれた。
	(23) 学校給食運営委員会に協力しているか	A	B		B	

項目		1学期 評価	2学期 評価	2学期のA又はCの具体的事例 一学期からの改善状況 など	3学期 評価	3学期のA又はCの具体的事例など	
給食提供	1	献立表どおりに給食が作られているか	B	B		B	
	2	指示書に従い適切な給食が作られているか	B	B		B	
	3	指定時間どおりに配食されているか	B	B		B	
	4	人数分が適量に配食されているか	B	B		B	
	(5)	献立変更があった場合等、的確な対応をしているか	B	B		B	
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	B	B		B	
	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	B	B		B	
	8	食材の検収や保管は、適切に行われているか	B	B		B	
	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	C	B	1学期に缶詰の開封時に蓋の切れ端がスプーンの中に混入。(M6、4月20日) →調理従事者に缶の開封作業の指導教育、訓練実施し、検収方法の見直しなどを行い、それ以降適切に履行されている。	B	
	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	C	B		B	無洗米から虫1匹を発見し、異物混入を未然に防止。
	11	給食業務マニュアルどおりに業務が行われているか	B	B		B	
	12	適温で提供されているか	B	B		B	
業務体制	13	出来上がり（味付け、揚げ具合等）は適当か	B	B		B	
	14	調理業務体制に問題はないか	B	B		B	1月より1名減となったが、2月15日より1名配置
	15	業務責任者の管理・指導力に問題はないか	B	B		B	
	16	会社の指導・支援体制は十分整っているか	B	B		B	
	(17)	調理従事者の交代時や病気休暇時の対応は適切か	B	B		B	
学校への対応	18	各種点検、報告書が適正に処理されているか	C	B	1学期は検便検査の提出報告書の学校への提出が遅かったが、検体の提出予定表の学校への提出とともに検査機関で陽性が出た場合の緊急連絡体制表を提出させるようにし、現在適切に履行されている。	B	
	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	B	B		B	
	20	指示事項には、適切に対応しているか	B	B		B	
	21	配膳室（児童溜り）で声かけを行っているか	B	B		B	
	(22)	学校から要請する行事への対応は協力的か	B	B		B	給食週間に朝礼で挨拶。しあわせにんじんを実施。
(23)	学校給食運営委員会に協力しているか	B	B		B		

項目		1学期 評価	2学期 評価	2学期のA又はCの具体的事例 一学期からの改善状況 など	3学期 評価	3学期のA又はCの具体的事例など
給食提供	1 献立表どおりに給食が作られているか	B	B		B	
	2 指示書に従い適切な給食が作られているか	B	A	個別対応給食を適切に行っている。	A	確実な個別対応給食を行っている。
	3 指定時間どおりに配食されているか	B	B		B	
	4 人数分が適量に配食されているか	B	B		A	欠席児童の多いクラスに対して指示書どおり対応。
	(5) 献立変更があった場合等、的確な対応をしているか	B				
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	B	B		B	
	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	B	B		B	
	8 食材の検収や保管は、適切に行われているか	A	A	異物混入等の検収・検品を適切に行っている。	A	確実な記録と検品・検収。
	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	A	B		A	1年間通してドライ運用。異物混入を防ぐ検収。
	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	B	B		B	
	11 給食業務マニュアルどおりに業務が行われているか	B	B		B	
	12 適温で提供されているか	B	B		B	
	13 出来上がり（味付け、揚げ具合等）は適当か	B	A	果物の皮むきや食べやすい大きさで調理したりするなど仕上がりが丁寧である。	A	見栄えのする食材の切り方、丁寧な調理。
業務体制	14 調理業務体制に問題はないか	C	B	1学期の4月19日～6月8日の間、欠員が生じたが6月12日より欠員が補充されている。	B	
	15 業務責任者の管理・指導力に問題はないか	B	B		B	
	16 会社の指導・支援体制は十分整っているか	C	B	1学期の4月19日～6月8日の間、欠員が生じたが6月12日より欠員が補充されている。	B	
	(17) 調理従事者の交代時や病気休暇時の対応は適切か	C				
	18 各種点検、報告書が適正に処理されているか	B	B		B	
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	B	B		A	児童・教職員とのコミュニケーション良好。
	20 指示事項には、適切に対応しているか	B	B		A	特配物資に積極的に対応
	21 配膳室（児童溜り）で声かけを行っているか	B	B		B	
	(22) 学校から要請する行事への対応は協力的か	A	A	学校行事に伴う給食時間の変更に適切に対応している。	A	給食週間行事に対応。
	(23) 学校給食運営委員会に協力しているか	A	A	学校給食運営委員会に協力している。		

項目		1学期 評価	2学期 評価	2学期のA又はCの具体的事例 一学期からの改善状況 など	3学期 評価	3学期のA又はCの具体的事例など
給食提供	1 献立表どおりに給食が作られているか	B	B		B	
	2 指示書に従い適切な給食が作られているか	B	B		B	
	3 指定時間どおりに配食されているか	B	B		B	
	4 人数分が適量に配食されているか	B	B		B	
	(5) 献立変更があった場合等、的確な対応をしているか	B	B		B	
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	B	B		B	
	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	B	B		B	
	8 食材の検収や保管は、適切に行われているか	C	B	1学期に屋外冷蔵庫の鍵を閉じたまま放置していたことがあったが、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し、現在は適切に実施できている。	B	
	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	B	B		B	
	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	B	B		B	
	11 給食業務マニュアルどおりに業務が行われているか	B	B		B	
	12 適温で提供されているか	B	A	寒さが増してきた11月下旬より、適温で提供するために配付時刻を配慮し遅くした。	B	
	13 出来上がり（味付け、揚げ具合等）は適当か	A	A	梨・柿：芯を取り除き、皮も除去される。	A	正月の行事献立の金時にんじんを梅の形にしていた。果物が食べやすいように切れ目をいれていた。
業務体制	14 調理業務体制に問題はないか	B	B		B	
	15 業務責任者の管理・指導力に問題はないか	B	B		B	
	16 会社の指導・支援体制は十分整っているか	B	B		B	
	(17) 調理従事者の交代時や病気休暇時の対応は適切か	B	B		B	
	18 各種点検、報告書が適正に処理されているか	B	C	作業工程表・作業動線図に時々不備があった。	B	
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	B	B		A	子どもたちから見るところに特大年賀状を掲示したり、節分には、面をかぶったりと季節感があるとりくみがなされた。
	20 指示事項には、適切に対応しているか	B	B		B	
	21 配膳室（児童溜り）で声かけを行っているか	B	B		B	
	(22) 学校から要請する行事への対応は協力的か		A	11月27日音楽鑑賞会のための給食時間の変更に適切に対応した。	B	
	(23) 学校給食運営委員会に協力しているか	B	B		B	

○アンケート集計結果（児童・教職員）

児童	(4年生～6年生対象)
----	-------------

- 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

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

○回収率

	第1回		第2回	
	教職員	児童	教職員	児童
M1	80.0 %	98.2 %	89.3 %	96.4 %
M2	88.9 %	88.4 %	84.2 %	94.2 %
M3	75.7 %	93.7 %	82.9 %	90.1 %
M4	94.3 %	96.2 %	87.9 %	97.5 %
M5	92.3 %	93.1 %	92.0 %	94.3 %
M6	73.8 %	87.1 %	82.5 %	89.7 %
M7	94.1 %	100.0 %	100.0 %	95.0 %
M8	96.3 %	93.3 %	100.0 %	94.0 %

1 給食を楽しみにしていますか

[児童]

学校名		楽しみ (A)		ふつう (B)		楽しみにしていない (C)		計	第1回	第2回
M1	第1回	108	49.1%	100	45.5%	12	5.4%	220		
	第2回	148	68.5%	61	28.2%	7	3.3%	216		
M2	第1回	32	42.1%	41	53.9%	3	4.0%	76		
	第2回	39	48.1%	40	49.4%	2	2.5%	81		
M3	第1回	139	44.6%	157	50.3%	16	5.1%	312		
	第2回	167	55.7%	120	40.0%	13	4.3%	300		
M4	第1回	91	39.7%	127	55.5%	11	4.8%	229		
	第2回	110	47.4%	112	48.3%	10	4.3%	232		
M5	第1回	103	63.2%	57	35.0%	3	1.8%	163		
	第2回	113	68.5%	50	30.3%	2	1.2%	165		
M6	第1回	104	34.1%	167	54.8%	34	11.1%	305		
	第2回	118	37.6%	152	48.4%	44	14.0%	314		
M7	第1回	14	35.0%	26	65.0%	0	0.0%	40		
	第2回	18	47.4%	16	42.1%	4	10.5%	38		
M8	第1回	89	63.6%	49	35.0%	2	1.4%	140		
	第2回	107	75.9%	33	23.4%	1	0.7%	141		
総計		680	45.8%	724	48.8%	81	5.4%	1,485		
		820	55.1%	584	39.3%	83	5.6%	1,487		

2 給食のおかずはおいしいですか

〔児童〕

学校名		おいしい (A)		ふつう (B)		おいしくない (C)		計	第1回	第2回
M1	第1回	141	64.1%	69	31.4%	10	4.5%	220		
	第2回	163	75.5%	49	22.7%	4	1.8%	216		
M2	第1回	36	47.4%	33	43.4%	7	9.2%	76		
	第2回	51	62.2%	28	34.1%	3	3.7%	82		
M3	第1回	193	61.9%	113	36.2%	6	1.9%	312		
	第2回	190	63.5%	101	33.8%	8	2.7%	299		
M4	第1回	121	52.8%	91	39.7%	17	7.5%	229		
	第2回	124	53.4%	98	42.2%	10	4.4%	232		
M5	第1回	118	72.4%	45	27.6%	0	0.0%	163		
	第2回	136	82.4%	28	17.0%	1	0.6%	165		
M6	第1回	114	37.4%	174	57.0%	17	5.6%	305		
	第2回	124	39.5%	149	47.5%	41	13.0%	314		
M7	第1回	17	42.5%	20	50.0%	3	7.5%	40		
	第2回	22	57.9%	15	39.5%	1	2.6%	38		
M8	第1回	105	75.0%	34	24.3%	1	0.7%	140		
	第2回	112	79.4%	29	20.6%	0	0.0%	141		
総計		845	56.9%	579	39.0%	61	4.1%	1,485		
		922	62.0%	497	33.4%	68	4.6%	1,487		

3 給食を残さず食べますか

〔児童〕

学校名		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	第1回	第2回
M1	第1回	108	49.1%	100	45.5%	12	5.4%	220		
	第2回	138	63.9%	72	33.3%	6	2.8%	216		
M2	第1回	31	40.8%	30	39.5%	15	19.7%	76		
	第2回	39	47.6%	34	41.5%	9	10.9%	82		
M3	第1回	186	59.6%	108	34.6%	18	5.8%	312		
	第2回	210	70.0%	80	26.7%	10	3.3%	300		
M4	第1回	118	51.5%	92	40.2%	19	8.3%	229		
	第2回	137	59.1%	80	34.5%	15	6.4%	232		
M5	第1回	92	56.4%	51	31.3%	20	12.3%	163		
	第2回	105	61.8%	48	28.2%	17	10.0%	170		
M6	第1回	112	36.7%	155	50.8%	38	12.5%	305		
	第2回	114	36.3%	148	47.1%	52	16.6%	314		
M7	第1回	9	22.5%	25	62.5%	6	15.0%	40		
	第2回	19	50.0%	14	36.8%	5	13.2%	38		
M8	第1回	115	82.1%	24	17.1%	1	0.8%	140		
	第2回	122	86.5%	17	12.1%	2	1.4%	141		
総計		771	51.9%	585	39.4%	129	8.7%	1,485		
		884	59.2%	493	33.0%	116	7.8%	1,493		

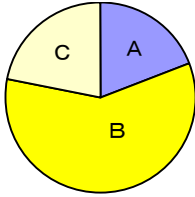
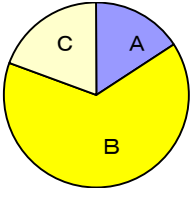
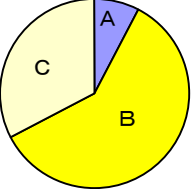
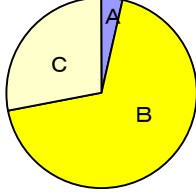
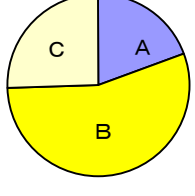
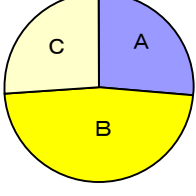
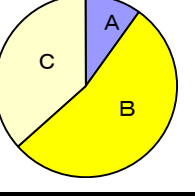
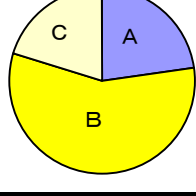
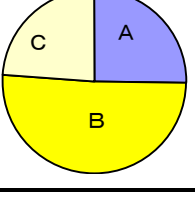
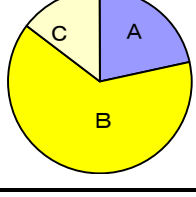
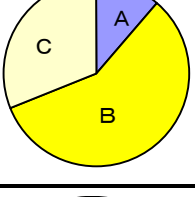
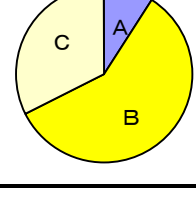
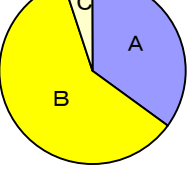
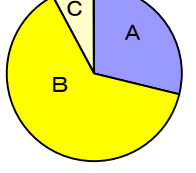
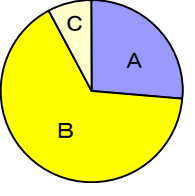
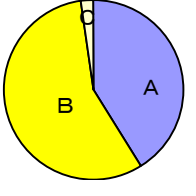
4 給食のごはんはおいしいですか

〔児童〕

学校名		おいしい (A)		ふつう (B)		おいしくない (C)		計	第1回	第2回
M1	第1回	136	61.8%	73	33.2%	11	5.0%	220		
	第2回	169	78.2%	44	20.4%	3	1.4%	216		
M2	第1回	37	48.7%	33	43.4%	6	7.9%	76		
	第2回	49	59.8%	30	36.6%	3	3.6%	82		
M3	第1回	175	56.1%	132	42.3%	5	1.6%	312		
	第2回	193	64.3%	99	33.0%	8	2.7%	300		
M4	第1回	79	34.5%	106	46.3%	44	19.2%	229		
	第2回	96	41.4%	119	51.3%	17	7.3%	232		
M5	第1回	111	68.1%	51	31.3%	1	0.6%	163		
	第2回	136	82.4%	28	17.0%	1	0.6%	165		
M6	第1回	101	33.1%	159	52.1%	45	14.8%	305		
	第2回	115	36.6%	160	51.0%	39	12.4%	314		
M7	第1回	20	50.0%	19	47.5%	1	2.5%	40		
	第2回	23	60.5%	13	34.2%	2	5.3%	38		
M8	第1回	106	75.7%	33	23.6%	1	0.7%	140		
	第2回	109	77.3%	30	21.3%	2	1.4%	141		
総計		765	51.5%	606	40.8%	114	7.7%	1,485		
		890	59.8%	523	35.1%	75	5.1%	1,488		

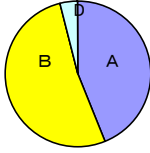
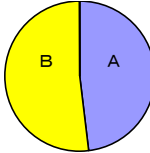
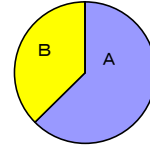
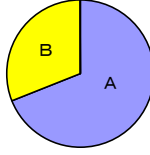
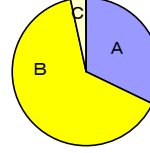
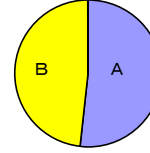
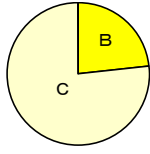
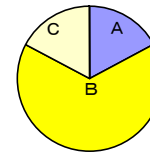
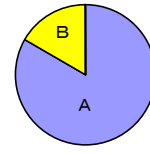
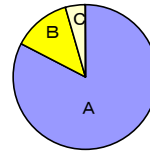
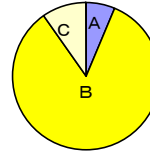
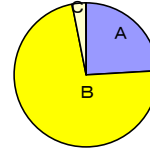
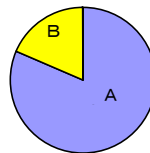
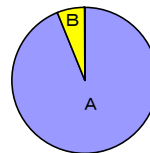
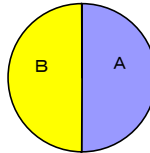
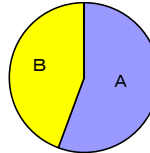
5 調理員さんとあいさつしたり、話をしますか

〔児童〕

学校名		よくする (A)		たまにする (B)		したことがない (C)		計	第1回	第2回
M1	第1回	42	19.1%	130	59.1%	48	21.8%	220		
	第2回	34	15.7%	140	64.8%	42	19.5%	216		
M2	第1回	6	7.9%	45	59.2%	25	32.9%	76		
	第2回	3	3.7%	56	68.3%	23	28.0%	82		
M3	第1回	61	19.6%	171	54.8%	80	25.6%	312		
	第2回	79	26.3%	143	47.7%	78	26.0%	300		
M4	第1回	23	10.0%	122	53.3%	84	36.7%	229		
	第2回	53	22.8%	132	56.9%	47	20.3%	232		
M5	第1回	41	25.2%	83	50.9%	39	23.9%	163		
	第2回	36	21.8%	105	63.6%	24	14.6%	165		
M6	第1回	35	11.5%	175	57.4%	95	31.1%	305		
	第2回	29	9.2%	183	58.3%	102	32.5%	314		
M7	第1回	14	35.0%	24	60.0%	2	5.0%	40		
	第2回	11	28.9%	24	63.2%	3	7.9%	38		
M8	第1回	37	26.4%	92	65.7%	11	7.9%	140		
	第2回	58	41.1%	80	56.7%	3	2.2%	141		
総計		259	17.4%	842	56.7%	384	25.9%	1,485		
		303	20.4%	863	58.0%	322	21.6%	1,488		

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) 【無回答又は分からない】		計	第1回	第2回
		人数	割合	人数	割合	人数	割合	人数	割合			
M1	第1回	11	44.0%	13	52.0%	0	0.0%	1	4.0%	25		
	第2回	12	48.0%	13	52.0%	0	0.0%	0	0.0%	25		
M2	第1回	10	62.5%	6	37.5%	0	0.0%	0	0.0%	16		
	第2回	11	68.8%	5	31.2%	0	0.0%	0	0.0%	16		
M3	第1回	10	32.3%	20	64.5%	1	3.2%	0	0.0%	31		
	第2回	15	51.7%	14	48.3%	0	0.0%	0	0.0%	29		
M4	第1回	0	0.0%	7	23.3%	23	76.7%	0	0.0%	30		
	第2回	5	17.2%	19	65.6%	5	17.2%	0	0.0%	29		
M5	第1回	20	83.3%	4	16.7%	0	0.0%	0	0.0%	24		
	第2回	19	82.6%	3	13.0%	1	4.4%	0	0.0%	23		
M6	第1回	2	6.5%	26	83.9%	3	9.6%	0	0.0%	31		
	第2回	8	24.2%	24	72.7%	1	3.1%	0	0.0%	33		
M7	第1回	13	81.3%	3	18.7%	0	0.0%	0	0.0%	16		
	第2回	15	93.8%	1	6.2%	0	0.0%	0	0.0%	16		
M8	第1回	13	50.0%	13	50.0%	0	0.0%	0	0.0%	26		
	第2回	15	55.6%	12	44.4%	0	0.0%	0	0.0%	27		
計	第1回	79	39.7%	92	46.2%	27	13.6%	1	0.5%	199		
	第2回	100	50.5%	91	46.0%	7	3.5%	0	0.0%	198		

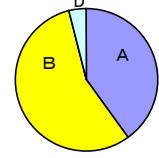
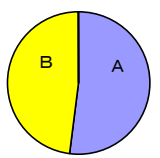
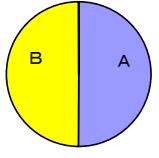
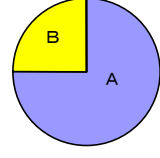
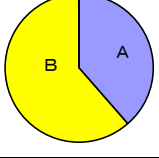
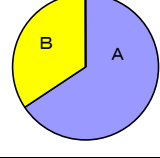
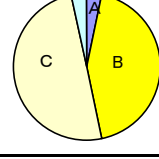
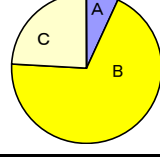
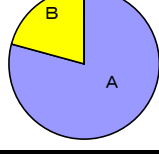
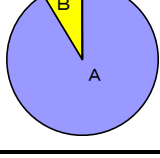
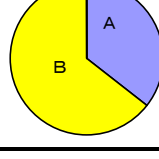
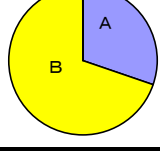
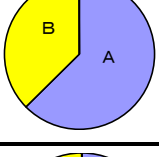
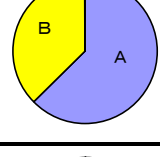
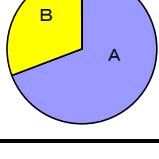
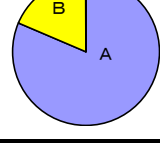
2 温かいものは、温かく提供されているか

〔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) 【無回答又は分からない】		計	第1回	第2回
		人数	割合	人数	割合	人数	割合	人数	割合			
M1	第1回	19	76.0%	6	24.0%	0	0.0%	0	0.0%	25		
	第2回	16	64.0%	9	36.0%	0	0.0%	0	0.0%	25		
M2	第1回	12	75.0%	4	25.0%	0	0.0%	0	0.0%	16		
	第2回	13	81.3%	3	18.7%	0	0.0%	0	0.0%	16		
M3	第1回	17	54.8%	14	45.2%	0	0.0%	0	0.0%	31		
	第2回	18	62.1%	11	37.9%	0	0.0%	0	0.0%	29		
M4	第1回	6	20.0%	19	63.3%	1	3.3%	4	13.4%	30		
	第2回	14	48.3%	15	51.7%	0	0.0%	0	0.0%	29		
M5	第1回	19	79.2%	5	20.8%	0	0.0%	0	0.0%	24		
	第2回	17	73.9%	6	26.1%	0	0.0%	0	0.0%	23		
M6	第1回	17	54.8%	13	42.0%	0	0.0%	1	3.2%	31		
	第2回	13	39.4%	20	60.6%	0	0.0%	0	0.0%	33		
M7	第1回	15	93.8%	1	6.2%	0	0.0%	0	0.0%	16		
	第2回	13	81.3%	3	18.7%	0	0.0%	0	0.0%	16		
M8	第1回	17	65.4%	9	34.6%	0	0.0%	0	0.0%	26		
	第2回	19	70.4%	7	25.9%	1	3.7%	0	0.0%	27		
計	第1回	122	61.3%	71	35.7%	1	0.5%	5	2.5%	199		
	第2回	123	62.1%	74	37.4%	1	0.5%	0	0.0%	198		

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ている (B)		不衛生で心配 (C)		その他 (D) 【無回答又は分からない】		計	第1回	第2回
		人数	割合	人数	割合	人数	割合	人数	割合			
M1	第1回	10	40.0%	14	56.0%	0	0.0%	1	4.0%	25		
	第2回	13	52.0%	12	48.0%	0	0.0%	0	0.0%	25		
M2	第1回	8	50.0%	8	50.0%	0	0.0%	0	0.0%	16		
	第2回	12	75.0%	4	25.0%	0	0.0%	0	0.0%	16		
M3	第1回	12	38.7%	19	61.3%	0	0.0%	0	0.0%	31		
	第2回	19	65.5%	10	34.5%	0	0.0%	0	0.0%	29		
M4	第1回	1	3.4%	13	43.3%	15	50.0%	1	3.3%	30		
	第2回	2	6.9%	20	69.0%	7	24.1%	0	0.0%	29		
M5	第1回	19	79.2%	5	20.8%	0	0.0%	0	0.0%	24		
	第2回	21	91.3%	2	8.7%	0	0.0%	0	0.0%	23		
M6	第1回	11	35.5%	20	64.5%	0	0.0%	0	0.0%	31		
	第2回	10	30.3%	23	69.7%	0	0.0%	0	0.0%	33		
M7	第1回	10	62.5%	6	37.5%	0	0.0%	0	0.0%	16		
	第2回	10	62.5%	6	37.5%	0	0.0%	0	0.0%	16		
M8	第1回	18	69.2%	8	30.8%	0	0.0%	0	0.0%	26		
	第2回	22	81.5%	5	18.5%	0	0.0%	0	0.0%	27		
計	第1回	89	44.7%	93	46.7%	15	7.6%	2	1.0%	199		
	第2回	109	55.1%	82	41.4%	7	3.5%	0	0.0%	198		

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) 【無回答又は 分からない】		計	第1回	第2回
M1	第1回	16	64.0%	8	32.0%	0	0.0%	1	4.0%	25		
	第2回	21	84.0%	3	12.0%	0	0.0%	1	4.0%	25		
M2	第1回	14	87.5%	2	12.5%	0	0.0%	0	0.0%	16		
	第2回	16	100.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	16		
M3	第1回	17	54.8%	14	45.2%	0	0.0%	0	0.0%	31		
	第2回	23	79.3%	6	20.7%	0	0.0%	0	0.0%	29		
M4	第1回	2	6.7%	16	53.3%	9	30.0%	3	10.0%	30		
	第2回	3	10.3%	24	82.9%	1	3.4%	1	3.4%	29		
M5	第1回	19	79.2%	5	20.8%	0	0.0%	0	0.0%	24		
	第2回	22	95.7%	1	4.3%	0	0.0%	0	0.0%	23		
M6	第1回	12	38.7%	19	61.3%	0	0.0%	0	0.0%	31		
	第2回	17	51.5%	16	48.5%	0	0.0%	0	0.0%	33		
M7	第1回	14	87.5%	2	12.5%	0	0.0%	0	0.0%	16		
	第2回	15	93.8%	1	6.2%	0	0.0%	0	0.0%	16		
M8	第1回	21	80.8%	5	19.2%	0	0.0%	0	0.0%	26		
	第2回	23	85.2%	4	14.8%	0	0.0%	0	0.0%	27		
計	第1回	115	57.8%	71	35.7%	9	4.5%	4	2.0%	199		
	第2回	140	70.7%	55	27.8%	1	0.5%	2	1.0%	198		

教職員アンケート の意見・感想など(第1回)

【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かでしょうか？

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。 ・野菜のいりどりがよい。 ・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、味付けを児童好みの味に仕上げてくださいおいしい。 ・果物のなしや柿の皮を除いた状態で出していたり、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が感じられる。 ・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"> ・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、野菜が細かすぎるのではと思うときがある。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もしばしば、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。キュウリ 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・・・。 ・ご飯がボンボンしておいしい。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だった。 ・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、熱すぎず冷たすぎす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。 	M6
<ul style="list-style-type: none"> 皿に水が残っているときがある。 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なる(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り、ハヤシライス、カレーライス、カレーヌードルなどのとき、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で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でいて、子どもたちはとても喜んでる。 ・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。 ・手渡して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

・子どもは今までの違いがわかっていない。	M3
・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
・子どもに声をかけてくれる。	M5
・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
・変化はない。	M8

③あまりよくないと思う。

・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いれてある。 ・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ます。 ・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くれている(切り方など)。 ・栄養士の指示に丁寧にに対応している。 ・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い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。 ・衛生面に大変留意されている。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 が取れていい。 ・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づいているようである。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。ご飯の味がよくなって、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。味がなくなるときもある。 ・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い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くださる。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くださる。 ・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くださっていますが、不要だと思う、容器が重くなってしまう、低学年の子にはづらい。 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+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か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いている。 ・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が多くなった。 ・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。 ・給食を取りに行くとき、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

教職員アンケート の意見・感想など(第2回)

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"> ・ブロッコリーはゆですぎ、もちもちポテトはよく焼けているものとそうでないものがあった。 	M1
<ul style="list-style-type: none"> ・色とりどりの食材が一目見てわかる。 ・食材の特質を生かして、おいしく仕上げられている。 ・切り方も工夫してくださり、楽しい食事になっている。 ・仕上がり時間を逆算して、良い状態で出すように気を使っている。 ・ラッキーににんじんを子ども達がとても喜んで食べている。 	M2
<ul style="list-style-type: none"> ・とてもおいしかった。ただ、うどん、煮物などで極端に量が少ないことがあったため困った。 ・例えば、いよかんなど切れ目を入れてあり、とても食べやすかった。 ・フルーツ、かんきつ類、バターロールパン などで追加で小食器が出る。 ・かき、なしなどの皮をむいている。 ・メロンは種を取り、一人分ずつ切り分けて、スイカバットで出している。 ・9月より学年ごとに毎月おいしいにんじんの日を決めて、型抜きしたにんじんを出している。 	M3
<ul style="list-style-type: none"> ・昨年度までとほとんど変わらないものになっている。 	M4
<ul style="list-style-type: none"> ・切り方が美しく煮崩れも少ない、味も深い。 ・低学年の子にも食べやすいよう切り方、皮むきなど配慮していただいている。 ・大変おいしく心がこもっている。 ・おいしそうにいつも見えている。 ・材料の切り方もきれいで食べやすい。見映えもよい。 ・子ども達が喜びそうな野菜の切り方をしてくれ、とても工夫されているのが分かる。 ・野菜の切り方の工夫など(ハト や星)子どもが大変喜んでいいる。 ・食材の切り方を工夫されていて、子ども達も喜んでいいる。 	M5
<ul style="list-style-type: none"> ・色合いがいい。 ・見映えで食欲を損なうことがない。 ・味付けがよい。 ・特においしくなっている。時々塩辛い日があった。 	M6
<ul style="list-style-type: none"> ・切り方なども工夫されていて、配膳しやすくされている思うから。 ・バランスよく作ってくれている。 	M7
<ul style="list-style-type: none"> ・こども達が食べやすいように野菜等の切り方が丁寧でこころを込めて作ってくださっているのがよくわかる。 ・だしがにごらないなどの工夫をされており、とてもおいしく仕上げていただき、子どもも大人も喜んでいいる。 ・味付けはもとより、配缶の際に、給食がよりおいしく見えるように丁寧にキレイに給食をいれてくれている。 ・花型のにんじんなど、ちょっとした心遣いがうれしい。 ・肉うどんのときに、キレイにお肉だけ上に乗っていてとてもおいしい。 ・材料が細かく調理されている。 ・りんごの芯、オレンジなど、切れ目を入れ、できるだけ食べやすいように調理している。 ・りんごや野菜なども食べやすいように細かいところまで気をつけてくれている。 ・具材の大きさがそろっていてきれい。 ・魚なども煮崩れがなく美しい状態で出来上がっている。 ・味もいつもおいしく調理されていて、こども達がいつもおいしいと食べている。 ・丁寧に調理されているのがよく感じられる。 ・おいしくて、見映えもいいと思う。 	M8

②概ね今までどおり出来ている。

<ul style="list-style-type: none"> ・炒め物等加熱しすぎているところがある。 ・給食調理員が調理していた時と同様の完成度である。 	M4
<ul style="list-style-type: none"> ・いつもおいしくいただいている。 	M5
<ul style="list-style-type: none"> ・おいしく見える。 	M6
<ul style="list-style-type: none"> ・見た目もおいしそうである。 ・食材が細かく切られていて、良い面とそこまでしなくてもと思う面がある。 	M8

③あまりよくない

<ul style="list-style-type: none"> ・異物が入っていることがなくなるため。 ・味が薄かったり、ベチャついたりする。 ・色が悪かったり、濃かったりする。 ・味がよくない。異物が頻繁に入っている。 	M4
<ul style="list-style-type: none"> ・麺が束になって固まっていたり、トックが食缶の底で固まっていたことがあった。 	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"> ・特にごはんがほかほかしておいしい。スープ 類も温かく食べられるように仕上がり時間が考慮されている。 ・食缶が熱すぎることがあった。 ・食べる側に立ち、適温で提供されている。(麺類の固さなど) 	M1
<ul style="list-style-type: none"> ・おかわりをするときもまだ温かいから。 ・寒い季節柄、配慮が充実された。 ・調理の時間を工夫されている。 	M2
<ul style="list-style-type: none"> ・給食時間30分前にあわせて給食を作るように時間調整が行われている。 	M3
<ul style="list-style-type: none"> ・時間を考慮し、適温給食に努めている。 	M4
<ul style="list-style-type: none"> ・気を使ってもらっているのが良く分かる。 ・喫食時間を考えてくれている。 ・いつも温かくいただけている。 	M5
<ul style="list-style-type: none"> ・当番の準備が早くできたときは、温かくいただいているので、いつも適温なのだと思う。 ・熱くもなく冷たくもないから。 	M6
<ul style="list-style-type: none"> ・特にスープ 類が温かい。 	M7
<ul style="list-style-type: none"> ・子ども達の喫食時間に合わせて、いつも適温で提供していただいている。 ・温度などの配慮は食缶をあけたところから伝わってくる。 ・寒くなったので、配缶の時刻を遅らせてくれた。学校行事で喫食時間に差が出たとき出来上がり時間に合わせてくれた。 ・食べるころに合わせて提供していただけるのでありがたい。 ・行事等で時間変更があっても、いつも温かい状態でうれしい。 ・音楽鑑賞会などで、学年で食べる時間が違うときでもみんなが温かく食べれるように配慮して提供してくれている。 ・うどんなど、温かくおいしい。 	M8

②概ね適温で提供されている

<ul style="list-style-type: none"> ・時々熱いと感じるときがある。 	M1
<ul style="list-style-type: none"> ・特別気にならない。 ・一学期は汁ものが熱すぎて危険だったが、三学期はそれが改善された。 	M4
<ul style="list-style-type: none"> ・仕方のないことだが、麺類にコシがない。 ・教室まで運ぶ間にどうしても冷めてしまう。 ・スープ 類が一度だけ冷たかったことがあった。 	M5
<ul style="list-style-type: none"> ・たまに熱いときがある。 ・たまにですが、熱いと感じることがある。 	M6
<ul style="list-style-type: none"> ・子どもの配膳の関係で冷めてしまうことがあるが、適温で提供されている。 	M8

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"> ・おぼんを週末に洗っていただけるのでありがたい。 ・安全・管理は、きちんとされていると感じる。 	M1
<ul style="list-style-type: none"> ・何のトラブルもなかった。 ・きちんと管理ができています。 ・毎日、きっちり清掃などして清潔にしている。 	M2
<ul style="list-style-type: none"> ・食器は手洗いで裏表とも丁寧に洗われている。 	M3
<ul style="list-style-type: none"> ・汚れていたものが今まで一度もない。 	M5
<ul style="list-style-type: none"> ・汚れを見たことがないから。 ・汚れた食器、食缶をみたことがなく、清潔だと思う。 	M6
<ul style="list-style-type: none"> ・学校薬剤師の定期検査においても食器や食缶など洗浄が良好である結果が出ている。 ・衛生面には十二分なぐらいの細心の配慮がなされている。 ・お箸にこびりつきがなく、いつ使っても安心である。 ・いつも清潔で安心して食べています。 ・いつもきれいである。 ・食器食缶ともに、とても清潔で、いつも気持ちよく使うことができる。 	M8

②概ね今までどおり出来ている

<ul style="list-style-type: none"> ・スプーンに汚れが残っていることがあった。 ・時折パン皿が濡れていて、学級で拭くこともあった。 ・時々皿が濡れていたりすることがある。 	M1
<ul style="list-style-type: none"> ・食器に水滴がついているのが気になる。 	M3
<ul style="list-style-type: none"> ・特別気にならない。 ・たまに食器にもやしなどの食材が残っていたりする。 ・パンの時に濡れているお皿は気持ちが悪い。 ・食器に水が溜まっていることが多く、パンの時に困る。 ・水が切れていないときがある。 	M4
<ul style="list-style-type: none"> ・時々汚れがついている。 	M6
<ul style="list-style-type: none"> ・一度だけであるが、ベタついていることがあった。 ・一・二度汚れていたことがあったが、いつもはキレイに清潔にしてくれている。 	M7
<ul style="list-style-type: none"> ・おいしいと思っているが、お水で濡れているときがよくある。 	M8

③不衛生で心配

<ul style="list-style-type: none"> ・食缶が汚れていることがある。 ・薬剤師により毎月食器検査をしているが、脂肪残留が見られたことがあった。 ・食器が濡れていたり、汚れていたりすることが、何度もある。 ・食器が濡れていたことがある。 ・食器が濡れている。 ・食器が水で濡れている。 ・衛生検査で脂肪が付着しているという結果になっている。 	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"> ・食後に返却する時に「ごちそうさま」が伝わるように給食室の子どもの見えているところにしてくれる。 ・低学年にはかがんで話を聞くなど対応してもらって、とても丁寧。 ・声をかけていただいて、子ども達も喜んでる。 ・給食週間の取り組みとして学級の中に入って交流する試みは大変良かった。 ・取りに行くとき、返却のとき共にやさしく声をかけてくれる。いつも出てきて対応してくれている。 ・子ども達への声かけが優しい。 	M1
<ul style="list-style-type: none"> ・笑顔と大きな声で対応してくださるから。 ・とても丁寧に対応している。 ・挨拶してくださったり、声をかけてくださったりして親しみやすい雰囲気です。 ・積極的に子どもにかかわっている。 ・野菜の切り方や日ごろの声かけ等。 ・いつも子ども達に声をかけてくれてとても喜んでる。 	M2
<ul style="list-style-type: none"> ・低学年は棚から食器を出すのも大変なので、食器や食缶を調理員さんが手渡ししてくれるのがうれしい。 ・対応がとても親切丁寧で優しいと思いました。 	M3
<ul style="list-style-type: none"> ・食缶類を手渡ししていただけるのでありがたい。 	M4
<ul style="list-style-type: none"> ・いつも笑顔で接してくれているから ・よく声をかけていただいていてとても喜んでる。 ・いつも数名の人が出迎えてくれ、親切に接してくれている。 ・いつも笑顔で接してくださっているから。 ・交流会のときもとても楽しかった。 ・食べているところにも来てくださり声かけしてくれている。 ・昼休み、放課後等も子ども達とよく話している。 ・遅れて返却するときがあるが、いつも気持ちよく対応してくださる。 ・子ども達に積極的にかかわってくれている。 ・皆さんいつも笑顔なので、接していて気持ちがいい。 ・子ども達にやさしく接してくれていると思う。 ・教室に来てくださり交流を深めている。 	M5
<ul style="list-style-type: none"> ・受け渡しの際、気持ちよく声をかけてくれる。 ・給食時には、給食室内に立ってくださり、子ども達に食缶や牛乳を取り出して渡してくださるなど低学年にはとてもありがたい。 ・給食を取りに行ったときの対応がとてもよい。 ・親切である。 ・人数が多いので、子ども達が給食を取りに行ったときに調理員が牛乳やおかずなど子ども達に手渡ししてくれているので、おかずなどを落とす心配が減り、安心できる。 	M6
<ul style="list-style-type: none"> ・いつも子ども達にやさしく声をかけてくれる。 ・笑顔で丁寧に挨拶されていて子ども達も喜んでると思う。 ・給食を重ねるごとに子ども達と触れ合う機会も増え、コミュニケーションもとりやすくなっている。 	M7
<ul style="list-style-type: none"> ・児童溜りで、子ども達に食器・食缶などを渡して下さるときや返却時にいつも明るい笑顔で声かけしてくださっている。 ・日々に接する態度だけでなく、調理中の給食室をのぞく子どもにアイコンタクトや行事ごとのささやかなかわりの工夫など子どもへの接し方をいろいろ工夫してくれている。 ・いつも明るく笑顔で接していただいている。 ・季節の行事にあわせて演出がされる。(子どもたちへの特大の年賀状や鬼の面) ・大きな声で親切な対応だと思う。 ・明るい笑顔で対応されている。 ・たくさんの調理員さんが運搬のときに児童溜りで子ども達に声かけしてくれている。 ・いつも笑顔で子ども達に声をかけてくださるのがうれしい。 ・季節ごとに手作りの掲示を作ってください楽しい。 ・いつも笑顔で給食室で子ども達を迎えてくれる。 ・行事ごとに子ども達が喜ぶようにと色々なことをしてくださる。(学校祭り、運動会を盛り上げるポスター、節分の鬼のお面、ジャンボ年賀状など) ・とても親切である。 ・給食時だけでなく、行事になると掲示物を作ってくださいなど、考えてくれている。 ・いつも笑顔で接してくれているので、給食室が明るい。 ・給食を取りに行ったときの子ども達への接し方がとても丁寧。 	M8

②ふつう

<ul style="list-style-type: none"> ・もっと交流があれば・・・と思う。 	M3
<ul style="list-style-type: none"> ・子ども達から声をかけると返してくるようだが、業者より積極的な声かけが見られない。 ・挨拶など子ども達への指導も必要であるが、もう少しコミュニケーションがあってもよい。 ・いい人とそうでない人がいるが仕方がない。 ・とても良い方と良くない方がいる。 ・給食をいただきに行ったとき、たくさんの人が出てきて棚からとって受け渡ししてください。 ・声かけもあり、子どもとの関係は良好である。 	M4
<ul style="list-style-type: none"> ・親近感がある方とそうでない方がいるから。 	M5

③あまりよくないと思う。

<ul style="list-style-type: none"> ・最近はましになったが、調理員からの声かけが少ない。 	M4
--	----

5 一学期と三学期とで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"> ・根菜類(にんじんやれんこん)など、低学年の子ども達の口に入りやすい大きさに切っている。 ・調理をしてくださる方のことが少し分かってきて、給食を楽しみにする気持ちが大きくなった。子どもと接する機会を増やしてくれているからだと思う。 ・野菜の切り方が少し小さくなって食べやすくなった。 ・変わったところはないが、ごくたまに食器の数が不足して子どもが外のクラスにもらいに行ったことがあった。 ・ずいぶん慣れてきたようで、時間通りに出来上がりおいしくいただいている。 ・魚の焼き物、煮物や揚げ物が大量調理と思えない仕上がりでおいしい。米飯も炊きたてなので、全然違うなと感じている。 ・食材・食器・ビン類などの不備が昨年より多く報告され、それだけ食に対する意識が高まりつつあるということである。 ・給食調理業務がとても円滑にできている。調理員さんのやる気が伝わってくる感じがする。 ・ご飯の風味が増し、もともち、ふっくらと炊き上がっているように感じる。 ・おかずの味付けもよい。安定してきている。 ・ハッピーにんじんなどの工夫がよい。 ・調理員さんの子どもたちに対する対応もだんだんなじんできて、児童が親近感を持ちはじめているようである。 ・アレルギー対応食などの対応もよい。 ・果物の皮を剥いてくれたり、いよかんの皮が剥きやすいように切れ目が入れてあったりして、配慮してもらい助かる。味もおいしくなってきたと思う。 ・おいしくなった。 ・果物の皮をむいてもらってきてありがたい。 ・業者の方が子どもに慣れてきた様子で、より親近感を持って子どもも接するようになった。 ・若い方が多く、熱意と緊張感をもってお仕事をなさっているのが分かる。 	M1
<ul style="list-style-type: none"> ・一学期以上に三学期は子どもとの交流が充実した。 ・調理にも一工夫が多く見られるようになった。 ・よく残していた子どもが、完食したり、食べる量が増えたと思う。 ・みんな慣れてきたのとラッキーにんじんなどの効果で子どもと調理員さんがなかよく挨拶できるようになった。 	M2
<ul style="list-style-type: none"> ・子どもが食缶をもらったり、返したりするときにコミュニケーション があるのが良い。 ・給食フェスタもあり、交流があるので良い。 ・かわいいにんじんや果物の皮をむいてくれたり、心配りがうれしい。 ・研究工夫がされ、味も安定してきた。 ・給食室全般で常に清潔に保たれているところが特にすばらしいです。来年度も引き続きお願いしたいと思います。 ・カレーライス がおいしくなった。 ・乾麺はゆで方の検討を要する。 ・大おかずの量が1人あたりかなり少ないときがあります。 ・具の大きさが子どもに合わせて小さくなった。 ・味がおいしくなった。 ・子どもが取りに行ったときにきちんと出てきて対応してくださりありがたい。 ・具が子どもの食べやすいサイズになった。 ・味が子どもが食べやすいようになったように思う。 ・調理員の子どもの対応が非常によい。 ・きざみ食の対応など、とてもよい状態にさせていただきありがとうございます。 ・焼きそばの麺の湯で加減、カレーライス のルウの出来上がりなど少し問題のあった料理も3学期に今まで以上においしくなった。 ・学校行事にあわせた給食時間などの調整もスムーズ に実施してもらっている。 ・給食週間中に1年生のクラスに順番に入って交流していただいたり、給食委員会からのインタビューに答えてもらったり、児童集会で感謝状をもらうために出席してもらったり、子ども達との交流も積極的に参加してもらっている。 ・子ども達、教職員の給食に対する評判も学期を追うごとに良くなってきている。 	M3
<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯の炊き具合が改善された。 ・おいしいと感じるメニューが増えた。 ・調理員さんたちが立ち、顔が見えるようになった。 ・子どもが食缶をもらうとき、返すときに立ってくれている。 ・まだ、異物があるのはどうか。子ども達が安心して食べられない。 ・昨年度までのほうが、味、対応などとても良いと感じる。 ・異物混入がなくなる事が不安でたまらない。 ・最悪から下の中の上になったかな。 ・大分改善されてきていると思う。 ・異物混入が多いため、子どもは「何が入っているか」と気にして食べている。「気をつけよう」という気持ちも少しは伝わってくるが、業者として現状のままではいわけがなく、民間委託について保護者から不安の声もあり、今後しっかり考えてほしい。 ・柿の皮むきをしてくださって、食べやすかった。 ・ご飯が簡単においしく炊ける炊飯器になればいいなと思う。(うまく炊くことが難しい炊飯器のようなので) 	M4

<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯の味が良くなった。 ・ごはんが少しおいしくなった。 ・異物が混入していた経過はあったが、三学期はチーム 一丸となって調理し、安全管理の徹底を推進めた。味も安心も除々に子ども、保護者からの評価も高まる。 ・多くの面で、1学期よりはかなり改善されよくなったと思う。(味、米の炊き具合など) ・味はよくなったと思う。 	M4
<ul style="list-style-type: none"> ・同じ調理員さんなので子ども達と顔なじみになってきた。異物の皮を剥いたり、種を取ったりしてもらっている。 ・変わりなく子ども達と接してくれているので、交流が深まりよかった。作り手の顔を見て挨拶できることもいい。 ・食器の数が合わないことが増えたように思う。 ・おいしいものばかりなのでこれからも変わらずよろしくお願ひします。 ・三学期に入り、子ども達や職員とのコミュニケーション がずいぶんとれてきているように思う。せつかくよい雰囲気になってきているので、委託業者は単年度ではなく、複数年度でできていただくほうが望ましい。 ・給食がとてもおいしいので、業者委託になっていけばと思う。 ・かわらず丁寧な調理をしてもらっている。 ・子ども達への声かけや教室訪問も積極的です。 	M5
<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯はおいしくなった。 ・おかずの味がよくなった。 ・給食週間もあり、調理員さんとの交流が(顔がわかってきた)出てきたような気がする。 ・シチューなど、一学期はシャバシャバであったが改善され食べやすくなった。 ・こちらが慣れてきたからかもしれないが、味が良くなってきたように感じる。 ・料理の完成度がよくなったと思う。 ・ご飯がとてもおいしくなった。 ・味付けが安定してきた。 ・安心して食べることができる。 ・ご飯の炊き方を工夫してくれている。 ・いろいろ工夫されている。 ・ご飯がおいしくなった。 ・三学期になってからは、とても良い味でいただいています。 ・年度等当初は、ご飯が固かったり、味付けが濃すぎたりしたことがあったが、少しづつ改善されて今では味については気になることはなくなった。しかし、年度当初の混乱を振り返ると、次年度からまた業者が変わることで同じような混乱が起こらないか不安に感じる。 	M6
<ul style="list-style-type: none"> ・少しづつ食べる量が増え、好き嫌いが減っている気がする。 ・作業手順に慣れてこられたので、スムーズに進められている。 ・教職員や子ども達への対応もよく、親しみが増している。 ・給食の受け渡しが手際よくなり、子どもとのかかわり方も良くなっていると感じる。 ・4月当初は大阪市の学校給食システム、施設設備、食材の扱いなどでとまどうことも多く、手探り状態での日常業務であったが、一学期、二学期と回を重ねるごとにノウハウを取得し、円滑な給食業務ができています。 ・三学期は給食週間にも積極的に対応し学校側、子ども達とのかかわりも円滑に行えた。 	M7
<ul style="list-style-type: none"> ・子ども達はいつも給食を楽しみにしている。 ・嫌いな野菜を食べることができるようになったり、本物の味に出会う豊かな食生活を体験させていただいたりしている。 ・一学期から一年を通じよりよい給食を実施すべく調理業務をされている。 ・オープン 料理がずいぶんおいしく、見た目もよく幸福感を味わえる。 ・一学期同様、よくできていたと思う。 ・年賀状や鬼のお面など、給食調理員の仕事ではないようなところの気遣いに感激する。 ・調理員の方々の子ども達においしく楽しく給食を食べてもらいたいという気持ちがさらに強く感じられるようになった。 ・子どもたちにも笑顔で声をかけてくださるので、給食室にとりに行くのや返しにいくのを子ども達が楽しんでる。 ・いつも手厚い対応で驚かされている。 ・優しい、温かい態度で子ども達が好感を持っている。 ・小おかずの道具に玉じゃくしとはさみが入っており、どらでもいれられるのでやりやすい。 ・いつもみなさんが朝早く準備され、笑顔で取り組まれているのが素敵だと思う。 ・三学期のスタート の子ども達への掲示物がとてもよかった。 ・給食週間への取り組みに感動していただいた姿は子ども達にも伝わった。 ・毎日子ども達は楽しみにしている。 ・子ども達への接し方が丁寧で、ますます工夫されているように感じている。 	M8

保護者アンケートの意見・感想など（第1回）

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】

- ・子どもがいつもおいしいと言っている。
- ・子どもは毎日給食を楽しみにしている。
- ・子どもは毎日喜んで食べているようである。
- ・子どもは家でおいしいと言っている。
- ・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。
- ・子どもは前よりもおいしくなったと喜んでいる。
- ・子どもから昨年よりおいしいと聞いている。
- ・子どもから良くなったと聞いている。
- ・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】

- ・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。
- ・子どもはラッキー人参をととても喜んでいる。
- ・子どもはハート型の人参が入っていて大変喜んでいる。
- ・ラッキー人参はとてもいいアイデアだと思う。
- ・切り方、味付けなど細かいところまで考えてくれていたのでよかった。
- ・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。
- ・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る。
- ・子どもがご飯があたたかくておいしいと言っている。
- ・子どもから前年よりおいしくなったと聞いている。
- ・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。
- ・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。
- ・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】

- ・子どもは毎日おいしかったと言っている。
- ・子どもはいつもおいしかったと言っている。
- ・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。
- ・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】

- ・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。
- ・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。
- ・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。
- ・子どもは前のほうがおいしかったと言っていた。
- ・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？
- ・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。
- ・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。
- ・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。
- ・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。
- ・安全にお願いしたい。
- ・異物混入が多いと聞いている。気をつけてほしい。
- ・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。
- ・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。
- ・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。
- ・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。
- ・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。
- ・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。
- ・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。
- ・衛生管理に気を配ってほしい。
- ・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】

- ・民間委託のほうがかっちりされているのでは？
- ・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。
- ・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。
- ・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。
- ・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。
- ・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。
- ・人数も民間委託になり増えたと聞いて安心した。
- ・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】

- ・丁寧に作っていることがわかった。
- ・子どもがいつもおいしかったと喜んで帰ってくる。
- ・子どもが楽しみに食事しているようである。
- ・子どもの話では、味付けが以前より悪くなった。
- ・衛生面に関して気を配られているのが分かった。
- ・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。
- ・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。
- ・民間になり心配していたがおいしかった。
- ・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】

- ・子どもは毎日おいしく食べているそうである。
- ・子どもからおかわりすることが増えたと聞いている。
- ・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。
- ・子どもは温かくおいしいと言っている。
- ・子どもがごはんがおいしくなったと言っている。
- ・子どもが給食を楽しみにしている。
- ・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。
- ・とってもきれいな調理室でびっくりした。
- ・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：えび天井、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】

- ・ すごく熱心に調理してくれていると聞いている。
- ・ 子どもはいつも給食を楽しみにしているようである。
- ・ 子どもはいままでどおり給食を楽しみにしている。
- ・ 子どもはいつも給食を楽しみにしているようである。
- ・ 子どもから以前と変わらず、おいしいと言っている。
- ・ 子どもは前と変わらずおいしいと言っている。
- ・ 子どもは毎日おいしかったよと言っている。
- ・ 味は子どももとても満足している。
- ・ 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、
- ・ いままでと変わらずおいしかった。
- ・ 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いる。
- ・ 以前と変わらずおいしく作っていただけてうれしい。
- ・ 民間委託に代わってもおいしい給食なので安心した。
- ・ 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。

保護者アンケートの意見・感想など（第2回）

実施校：M1

アンケート数：16

学校給食について最近（三学期になってから）、子どもさんからお聞きになっていることがございましたらご記入ください。

- ・ 今まで食べられなかった食材が少しずつですが、食べられるようになったようです。
- ・ 最近「今日の給食おいしかったよ」とか、献立が発表されたときに「お父さんどれが好き？」とか言うようになった。それだけに給食に興味をもっているのだろうと感じている。
- ・ 好き嫌いが多い子だったのですが、最近「〇〇おいしかった」「家でまた作って」という言葉がととも増えました。
- ・ 魚は苦手なのですが、イワシの天ぷらがおいしかったと教えてくれました。中華丼も喜んでいました。
- ・ 「明日の給食は何かな？」というように楽しみのひとつとしているようです。
- ・ 残さずに食べているとは聞いている。おいしいとの反応です。
- ・ 「何も変わらない」「ふつう」と言われます。
- ・ 魚もおいしくて「今日はさんまだった」とかで報告を受けた。調理員さんや学校栄養職員の先生とお話ししながら一緒に食べたと楽しそうに話していた。
- ・ 好きなものが出た日には、「おいしかった」など言われることもある。
- ・ 好き嫌いなく給食だったら食べれるようになったので良かったと言っています。
- ・ 「おいしい」と言って家でも同じ物を作ってほしいと言っています。
- ・ 家では食べない味付けなので、おいしいか、まずいか分からないが食べたと言っているときがあった。

実施校：M2 【試食会・給食室のビデオ視聴会】

アンケート数：15

1学期・2学期と比べて、お気づきになった点や給食についておこさまからおききになっていることがあればご記入ください。

- ・ おいしかったということです。（子どもより）
- ・ ラッキー人参は給食が楽しくなりすごくよかったです。
- ・ 一年生になって給食を食べるのを楽しみにしています。
- ・ 温かく、おいしいと言っている。
当りのにんじんなど、楽しみにしている。
- ・ 特に聞いていないです。
- ・ ラッキー人参がとても良かったです。楽しみなことです。

給食室の見学会を開催されている場合は、調理の様子や衛生面などのご感想をご記入ください。

- ・ 給食室の様子などをビデオで見せてもらえ、とてもよかったです。
- ・ ビデオで見せていただいたが、清潔にできて、安心できた。
- ・ ビデオを見て、衛生には気をつけてくださっていることを感じた。
- ・ ビデオを見せていただいて、衛生面、すべて、良くされていると思いました。
- ・ 給食室の様子をビデオで見せていただきました。衛生面においてもとても丁寧に準備、調理されている様子が良く分かり、非常に安心感を感じました。

実施校：M3 【試食会・給食室見学会】

アンケート数：11

1学期・2学期と比べて、お気づきになった点や給食についておこさまからおききになっていることがあればご記入ください。

- ・子どもには概ね好評のようです。
- ・いつもおいしいと聞いております。
- ・特に子どもから何も聞いていませんが、毎日喜んで学校給食を完食しております。
- ・毎日残さず、おいしくいただいている様です。
- ・特にありません。子どもは毎日いろんな献立ができてきていつもおいしいと満足しているようです。
- ・フルーツの皮を剥いてもらえるようになり、喜んでる。

給食室の見学会を開催されている場合は、調理の様子や衛生面などのご感想をご記入ください。

- ・調理員の方は、衛生面に気をつけて、丁寧に作業されていると思いました。
- ・エプロンの付け替えなどで、衛生面に注意されていて安心できました。人手もあるみたいで、仕事が丁寧にできている様子でした。
- ・衛生面に気を使って調理していただいているようで安心しました。
- ・初めて給食室を見学しましたが、作業工程表によりエプロンやくつつをかえていると聞き、衛生面でもきっちりしていることを知りました。
- ・給食室の中は、常に清潔にされているようで、エプロンやくつつなど、その都度変えていられると聞いて安心しました。調理員さんたちは、着替えなど大変だと思いますが、人数も増えて、より細やかな所まで目が行き届くのは、とても良いことだと感じました。
- ・きれいにきっちりとされていると感じました。
- ・かなり丁寧に、きれいに調理、後片付けして下さっていて安心しました。
- ・とても衛生面では、気配りされている。

実施校：M4 【給食室見学会】

アンケート数：20

1学期・2学期と比べて、お気づきになった点や給食についておこさまからおききになっていることがあればご記入ください。

- ・ごはんがかたい時とやわらかい時があると言っている。
- ・おいしいと言って食べています。給食を残すことも少なくなったみたいです。
- ・学校側や業者の方々の対応は、個人的には努力を感じられるが、市はどういう考えなのかも知りたい。
- ・以前は食べる前に「何か入ってないかな」と不安があったり、味にもバラツキがあるようでしたが、最近はとてもおいしく安心して食べているようです。
- ・特にありません。混入物も少なくなってきたみたいです。
- ・異物混入の件で、子ども達が非常に神経質になり、「異物がないか確認しながら食べるようになった」との事です。今の体制では少なくなったとの事ですが3学期にも起こっているのでは心配です。
- ・給食がおいしくなったようです。異物混入もなくなりつつあるようです。
- ・ご飯が温かいのでうれしいと言っていた。
- ・近頃は味も安定していておいしく食べれるようになったと聞いている。以前より安心して食べているようです。
- ・好き嫌いがありますが、毎日楽しくおいしくいただいておりますが、異物混入が度々続き、少し不安を感じているようです。今後ないように気をつけてほしい。
- ・ご飯の炊きあがりや子どもの話では良くなってきている様に思え、おかずなどは各家庭でもその日により違うことがあるので難しいことは言いません。
- ・子どもたちも調理員と話しをする機会があり、少し親しみを感じている部分もあるとの事です。
- ・異物の混入も少なくなってきたり、味もおいしくなっているようです。

- ・ 人数が多いのに驚いた。衛生的に作ってくれていると思う。
- ・ 今の人数のまま持続していただけたらいいと思います。
- ・ 初めて見学会に参加しましたが、衛生面（エプロンの取替え）でとても気をつけていることに安心しました。
- ・ 給食準備を見せていただいたところでは別にきっちりされていると思いました。
- ・ ご飯が冷めてしまうのではないかと心配です。もう少し手早くなるべく温かい状態を出してほしい。
- ・ 大変だと思った。細かいチェックもされているようなので安心しました。子ども達、保護者が敏感になりすぎているのかも・・・とも思った。
- ・ 人数も多く、てきぱきと動いているように思いました。
- ・ 調理室も明るくて、きれいにされていると思います。私も同じような仕事をしていますが、一つだけ思うのは水道（手洗い場）を自動で水を消毒できる洗面台に替えてはいかがでしょうか。
- ・ 調理員さんたちは気をつけながらてきぱきと調理を行っていただいている様子を見て、ご苦労様ですという気持ちです。しかし、以前のように決まった調理員さん3人で行っていたことが8名の方が行っています。民間委託の問題も含め疑問に思います。子ども達の安全が第一だと思います。
- ・ 調理員の方が一所懸命、注意深く、給食を見守って下さっていたので安心しました。
- ・ 調理の方が丁寧に作業していたように思います。
- ・ 衛生面に気を配っていただいているようでした。
- ・ 以前は3人の方で調理されていると聞いていたので調理員の多さにビックリしました。にもかかわらず、小さなものが入ったりするということが多いと思います。楽しい給食の時間が送れるようにきっちりした調理、そして子ども達とのふれあい等を充実させてください。
- ・ 用具も容器もピカピカで清潔に手入れされているように思った。
- ・ 衛生面は床もきれいでよいと思います。手際よく時間通りに動いているようには思いました。子どもが口にするので安全性には注意をしていただきたい。

アンケート数：16

1学期・2学期と比べて、お気づきになった点や給食についておこさまからおききになっていることがあればご記入ください。

- ・ 毎日翌日の給食のメニューを見て楽しみにしています。調理員や栄養士の方が教室に来ていただくのがとても楽しみなようです。
- ・ 家の食事よりおいしいと言います。
- ・ 給食はとても好きで毎日楽しみにしています。家では食べませんが、学校では残さず食べています。
- ・ 毎日、「今日はおかわりできなかった」とか、おかわりを楽しみにしています。
- ・ いつもおいしくいただいている様子です。
- ・ 子どもは給食がいつもおいしく、めいいっぱいおかわりして食べて帰ってきます。たまにおかわりできなかったときはふくれ面で帰ってきます。
- ・ 野菜が花のかたちなどにカットされているときがあって、誰が多かった？とかワイワイ楽しく会話しながら食べて楽しそうです。
- ・ 家より学校の方が野菜を食べてくれます。おいしいと言っている。

給食室の見学会を開催されている場合は、調理の様子や衛生面などのご感想をご記入ください。

- ・ エプロンをきちんと分けて着用するなど調理の様子を見学して衛生に気をつけられているのが良く分かりました。整然と片付けられていて、衛生的で効率よく作業されているのが良く分かります。
- ・ とても感じが良かった。
- ・ 細やかな配慮がされていて大変そうですがこれからもお願いします。
- ・ 衛生的にすごい気をつけていて安心できます。各自分担が手際がいいと思いました。
- ・ 衛生面とかきちんとされていると思いました。
- ・ エプロンなど何枚も使い分けたり、くつも履き替えていただいてとても配慮があると思いました。
- ・ きめ細かい対応に関心しました。衛生面、調理員さんのコミュニケーション、とてもありがたく思いました。できれば同じ方々にずっと続けていただければと思います。
- ・ 衛生面によく気をつけていただいているようなので安心しました。
- ・ 衛生の為とはいえ細かい配慮がされていて安心しました。
- ・ 衛生面ですごく気を使ってもらっているので感謝です。
- ・ 思った以上に色々気を付けていただいているので安心しました。
- ・ 子どもからは給食はいつもおいしくいただいている様に聞いています。おかわりもよくしているようです。
- ・ とても決め細やかにしていただいている様でありがたいです。子どもたちとの交流も心がけてくれていてうれしいです。
- ・ 衛生面はとても気を付けてされていることが分かり、とても安心しました。
- ・ ひとつひとつ配慮されていて良かったです。安心して食べられます。
- ・ 学校栄養職員の先生の説明で調理にかなり気を使っていることが分かりました。

実施校：M6 【試食会】

アンケート数：11

1学期・2学期と比べて、お気づきになった点や給食についておこさまからおききになっていることがあればご記入ください。

- ・ ご飯がおいしくなったと思います。
- ・ ご飯がおいしくないと言っていた時期もありましたが、最近はおいしいと言っています。
- ・ 1学期の最初のころは、「ご飯がやわらかくておいしくない」としょっちゅう言っていましたが、最近は余り言わなくなりました。しかし、子ども自身は「今年のほうがおいしかった」と思っているようです。
- ・ ご飯がよりおいしくなったと思います。
- ・ 初めのころは毎日おいしくないと言っていた息子が言っていたのですが、最近はやわらかくなりました。（おいしくなったのかな・・・）
- ・ ずっとご飯がおいしくないと言っていましたが、最近はおいしいと言っています。
- ・ 子どもに聞いてみても民営化されてからは本当に「おいしくなくなった」と言って、あまり給食に楽しみを見出せていないのが今現在の子どもの感想です。特に6年生の子は前との違いがはっきり分かっているの・・・。色々努力してくださっているみたいですが、民営化はコストのことで企業の都合で悪くなっていくのが怖いです。

給食室の見学会を開催されている場合は、調理の様子や衛生面などのご感想をご記入ください。

- ・ とても清潔で衛生面は安心いたしました。
- ・ 設備も調理員さんたちの身だしなみも配慮されていて、衛生面に関しては心配ないなと思いました。
- ・ 少しだけ見せていただきましたが、衛生的にはとても気をつけておられるとの事で安心しました。

実施校：M7 【試食会】

アンケート数：6

1学期・2学期と比べて、お気づきになった点や給食についておこさまからおききになっていることがあればご記入ください。

- ・ 子どもはいつも「おいしかった」と言って翌日のメニューを見ながら楽しみにしているみたいです。
- ・ 子どもは給食を好んで食べています。特に気に入ったメニューは家でも作ってほしいと言います。
- ・ 野菜を小さく切ってよけられないようにしていただいていることで、好きではない野菜を頑張らなくて済むようになってきていると思います。

実施校：M8 【試食会・給食室見学会】

アンケート数：5

1学期・2学期と比べて、お気づきになった点や給食についておこさまからおききになっていることがあればご記入ください。

- ・ 1学期・2学期ともにずっと美味しくいただいているようで、別に今学期から特別になにも感じていない様です。
- ・ 子ども達はとてもおいしいと言っています。
- ・ 子どもは、給食がおいしいと毎日メニューを見て喜んでいきます。
- ・ 子どもはいつもおいしいと言っているのだから特にありません。

給食室の見学会を開催されている場合は、調理の様子や衛生面などのご感想をご記入ください。

- ・ 調理の様子や衛生面を徹底していただいているのが分かりました。
- ・ 衛生面などとても気を使っているのが良く分かります。調理する人達のやさしさが伝わりました。

学校ヒアリング調査（第 1 回）

【給食提供】

- ・ これまで給食提供が遅れたことはない。
- ・ 栄養教諭・学校栄養職員の作成した指示書どおりの給食内容を提供している。
- ・ 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。
- ・ 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。
- ・ 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）
- ・ 子どもが配食しやすいようにきれいに食缶に並べている。（3校）
- ・ 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）
- ・ 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）
- ・ 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）

【安全・衛生管理】

- ・ ドライ運用で調理を行っており、衛生面での意識が高い。
- ・ 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。
- ・ 子どもたちにもおいしいと評判がよい。
- ・ 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もとてもよくできている。
- ・ 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）
- ・ 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）
- ・ 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）
- ・ 異物混入をなくすことが差し迫った課題である。（M4）

【業務体制】

- ・ 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。
- ・ 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。
- ・ 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。
- ・ 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。

【学校への対応など】

- ・ 配缶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がり、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。
- ・ 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]
- ・ 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)
- ・ 学校探検では、子どもたちが直に触れるように櫛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)
- ・ 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)
- ・ 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)
- ・ 給食運営委員会に2学期から保護者が入っており、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)
- ・ 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)

【従事者への研修】

- ・ 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、軌道にな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)

【責任者の常駐配置など】

- ・ 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。
- ・ 正規社員が休暇を取る時は、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る。(M8)

【柔軟な人員配置など】

- ・ 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】

- ・ 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】

- ・ 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】

- ・ 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】

- ・ 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。
- ・ 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。
- ・ 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。
- ・ 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。

【保護者への情報提供、関係者の声など】

- ・ P T A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）
- ・ 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）

【契約方法（契約単位）】

- ・ 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。
- ・ 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。
- ・ 業者の決定方法については、安心して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。

学校ヒアリング調査（第2回）

【日常業務の状況について】

- ・温かいものを温かく提供できるように出来上がり時間の配慮や丁寧な調理など、良好に実施できている。
- ・個別対応給食など適切に実施できている。
- ・学校ニーズに応え、学校行事への協力も十分に行われている。
- ・これまでと変わらず、良好に実施できている。（6校）
- ・作業終了後のミーティングの徹底などの業者努力により3学期からは安定して実施できている。（M4校）

【児童、教職員との関わりについて】

- ・受託業者と業務にかかわって栄養教諭・学校栄養職員とのコミュニケーションも良好にとれている。
- ・給食週間の取り組みへの参加以降、さらに児童の調理従事者に対する親しみが出てきている。

【1年間を通じての民間委託についての意見など】

- ・給食業務を委託することにより、学校管理職の業務が変わったが、給食管理業務が軽減される部分を他の教育活動の充実に活かすことができた。
- ・民間委託を活用して学校給食を安全・安心に提供するためには、学校の栄養教諭・学校栄養職員の存在が不可欠である。
- ・給食週間への参加などでの児童へのかかわりにより調理従事者の給食に対する意識が高まるため、学校として、早い段階からそういった取り組みを積極的に行うことが重要である。（M4校）
- ・1学期は、調理従事者が他都市での経験を有しているもの的大阪市との調理業務に違いがあり慣れるまでに時間を要した。（M1校）
- ・良好に業務が履行されているが、それを持続していくための方策が必要。（M5校）
- ・給食運営委員会では、受託業者に対し、学校ニーズや保護者の意見を直接的に伝えることができる。そのことにより受託業者の積極性を引き出すことができる。また、保護者に対し、情報提供できる場としても活用できる。（6校）
- ・給食運営委員会については、毎回出席してもらうことが難しい面があり、給食に関する情報は随時発信している。（2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

◎民間委託モデル校 コスト削減効果

○経費比較（規模別）

◎コスト削減効果 約318万円/年（8校平均）
【規模別】
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）
○この他、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。

学校の規模

- ①300食以下
- ②301～600食
- ③601食以上

○積算根拠

(A) 委託契約金額 8校合計	13,515万円
(B) 委託前8校人件費 *669万円×24人＝	16,056万円
差し引き (A)-(B)	2,541万円(平均約318万円/校)
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。

○平均契約金額（規模別）

	委託契約金額平均	委託前人件費
小規模校 (M2 M7)	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 M4 M5 M8)	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 M6)	約2,300万円 (4,598万円/2校)	669万円×4人＝2,676万円