

小学校給食調理業務委託検証報告書

平成 25 年 8 月

小平市教育委員会

目 次

はじめに	1
1 導入に当たって	1
(1) 保護者等の理解促進	1
(2) 受託業者の選定	1
(3) 現場における引継	2
(4) 備品・設備の充実	2
2 履行状況	2
(1) 日々の業務履行の確認	2
(2) 調理員の配置	2
(3) 学校と受託業者の役割分担	3
(4) 衛生管理	3
(5) 教育・研修	3
(6) 提供食数、提供時間	4
(7) 食育への協力	5
(8) 食物アレルギーへの対応	5
3 児童・保護者・教職員の声	5
(1) 給食運営委員会における協議	5
(2) アンケート調査結果	6
4 調理業務の委託化に伴う効果	11
(1) 調理員配置人数の改善	11
(2) 民間事業者のノウハウの享受	11
5 まとめ	11
(1) 全体的な評価	11
(2) 今後の給食提供体制の方向性	12
(3) 今後の検証の取組	12
資料	
給食調理工程の様子	13
食育活動の様子	16
給食に関するアンケートについて（自由意見、用紙）	17
小平市小学校給食運営委員会について（設置要綱、会議要録）	21

はじめに

平成 23 年 8 月に策定した「小平市立小学校給食の基本方針」（以下「基本方針」という。）に基づき、平成 24 年 9 月に市内で初めてとなる小学校給食調理業務委託を小平市立小平第六小学校で開始しました。

基本方針では、今後の給食提供体制として委託化を推進する方向性を示していますが、その前提として小平第六小学校における委託実施状況について、平成 24 年 9 月から平成 25 年 7 月までの約 1 年間を対象に、様々な角度から検証を行いましたので、その結果をここに報告します。

1 導入に当たって

(1) 保護者等の理解促進

平成 23 年 9 月に小平第六小学校における給食調理業務委託の実施を決定した後、同年 10 月から 11 月にかけて、保護者説明会を 10 回開催しました。【表 1】

委託導入後も安全・安心でおいしい給食を市の責任で提供することに変わりはないこと、また、今後の給食のあり方など基本方針全般について説明し、保護者の理解を得ることに努めました。

【表 1 保護者説明会の状況】

日 時		会 場	参 加 者(人)		
10 月 15 日(土)	13 時	小平第六小学校	保護者 6	傍聴者 14	計 20
	16 時	小平第十五小学校	保護者 5	傍聴者 4	計 9
10 月 22 日(土)	13 時	小平第二小学校	保護者 12	傍聴者 7	計 19
	16 時	小平第六小学校	保護者 4	傍聴者 8	計 12
10 月 30 日(日)	13 時	小平第三小学校	保護者 12	傍聴者 5	計 17
	16 時	小平第四小学校	保護者 9	傍聴者 4	計 13
11 月 5 日(土)	13 時	小平第五小学校	保護者 2	傍聴者 2	計 4
	16 時	小平第七小学校	保護者 17	傍聴者 2	計 19
11 月 6 日(日)	13 時	小平第十二小学校	保護者 4	傍聴者 5	計 9
11 月 18 日(金)	10 時	小平第一小学校	保護者 10	傍聴者 3	計 13
計			保護者 81	傍聴者 54	計 135

(2) 受託業者の選定

受託業者の選定に当たっては、「委託料の金額のみによって決定するのではなく、調理業務の実績、従事させる調理員の経験年数、提供する給食の特色などを比較し、給食の安全性や質の観点から最も優れた業者を選定します」との基本方針に則り、事業者から給食の提供体制について提案させる方式（プロポーザル方式）を採用しました。

第一次審査では、応募事業者から提出された提案書に基づき、「学校給食の受託実績」「小学校給食業務の基本的な考え方」「給食調理業務の実施体制」「給食調理従事者」「安全・衛生管理」「危機管理」「見積額」の各項目について評価し、選考を行いました。

第二次審査では、第一次審査の上位6社によるプレゼンテーション、ヒアリングを実施し、最上位の成績であった事業者を受託業者として決定しました。

受託業者は、いずれの項目においても高い評価を受けましたが、小学校給食業務に対する基本的な考え方や実施体制などにおいて特に高い評価を受けました。

(3) 現場における引継

受託業者決定後の夏季休業期間を引継期間として、小平第六小学校の栄養教諭を中心に、受託業者（本部担当者及び現場責任者）との間で、機器の使用方法や調理の流れなどについて、現場確認を交えながら綿密な打合せを行いました。

平成24年8月29日に教職員に、31日には保護者に給食を実際に食べてもらい、味などの確認をしてもらう試食会を実施しました。

(4) 備品・設備の充実

基本方針に則り、食器をアルマイトから強化磁器食器に、低学年児童には一部PEN樹脂*食器に変更し、あわせて、食器洗浄機、食器消毒保管庫等を設置しました。

また、既存の回転釜を有効に活用しつつ、調理の効率化を図るため炊飯器を購入するなど、給食調理環境の充実を図りました。

※ポリエチレンナフタレート。透明性、耐薬品性、高耐熱性、高遮断性、紫外線遮断性等の特徴を持つ。強化磁器食器より軽いため、低学年児童用に採用した。

2 履行状況

(1) 日々の業務履行の確認

日々の業務履行は、安全に、時間どおりに、過不足なく、おいしい給食を提供できたことをもって完了します。その確認は、調理業務の指示・監督を担当する栄養教諭により行われるとともに、受託業者から学校長に提出される「調理業務完了確認書」により確実に行われています。

(2) 調理員の配置

委託開始に当たって、平成24年9月の1カ月間、当初予定していた正社員3名、パート社員6名の9名体制に加え、サポートのための正社員1名を配置することについて受託業者から提案があり、万全な体制の中、円滑に業務を開始することができました。その後、食育に積極的に取り組んでいる小平第六小学校の状況等も勘案して、平成25年1月に正社員を1名増員し、体制が強化され、現在に至っています。

す。

日々の業務においては、繁忙時間帯に調理従事者を重点的に配置することによって、柔軟で効率的な運営が行われています。

なお、委託開始後現在までに正社員2名の異動がありましたが、業務の引継も滞りなく行われ、給食の提供に支障はありませんでした。

(3) 学校と受託業者の役割分担

栄養教諭は、献立の作成、食材の発注を従前どおり行うとともに、受託業者の業務責任者に対して、献立に基づく業務指示書により、調理の手順、使用する食材及び分量、食物アレルギーの有無等を指示、徹底しています。

業務責任者は、栄養教諭の指示内容を受けて、「調理作業工程表」、「作業動線表」等を作成し、他の調理従事者に指示し調理業務を進めています。

(4) 衛生管理

文部科学省の「学校給食衛生管理基準」を踏まえ平成24年9月に作成した「小平市立小学校給食衛生管理マニュアル」に従い、衛生管理の徹底が図られています。

受託業者は、従業員に対して、赤痢菌、サルモネラ、腸チフス、パラチフス、腸管出血性大腸菌O-157についての腸内細菌検査を月2回実施しています。

また、上記の検査に加えて、受託業者が任意でノロウイルス検査を平成24年12月、平成25年1月に実施しています。

給食室では、できるだけ床を濡らさないドライ運用を徹底するため、短靴、布エプロンの着用により意識を高めています。また、器具や調理台の消毒には塩素やアルコールを使用しています。

調理作業においては、工程ごとに5種類のエプロンを使い分けるとともに、靴についても下処理室、調理室、校内の3種類を使い分け、衛生管理の徹底を図っています。

また、チェック表の活用により、手洗いの徹底を図っています。

(5) 教育・研修

安全に給食が提供できるよう、受託業者による従業員への研修が計画的に行われています。特に、衛生管理については、本部の衛生部門担当者が学校に出向き、定期的に研修を行うことで徹底を図っています。【表2】

【表 2 受託業者による研修内容】

内容	実施時期	対象者	備考
事前研修 (衛生、マナー)	平成 24 年 8 月	従業員全員	
衛生研修	毎月	業務責任者	毎月の責任者会議で実施
食物アレルギー研修	偶数月	業務責任者	偶数月の責任者会議で実施
給食サービス協会衛生講習	平成 24 年 8 月	従業員全員	
本部衛生専門部門による衛生研修	平成 24 年 8 月 平成 24 年 12 月 平成 25 年 5 月	従業員全員	

※衛生研修、食物アレルギー研修については、業務責任者から従業員に対して翌日講習を実施している。

(6) 提供食数、提供時間

検証期間における小平第六小学校の給食実施状況は下記のとおりです。【表 3】

【表 3 給食の月別実施日数と最大食数】

実施年月	実施日数	最大食数	実施年月	実施日数	最大食数
平成 24 年 9 月	19 日	604 食	平成 25 年 3 月	14 日	615 食
10 月	22 日	610 食	4 月	14 日	605 食
11 月	21 日	612 食	5 月	21 日	600 食
12 月	14 日	650 食	6 月	20 日	592 食
平成 25 年 1 月	16 日	615 食	7 月	12 日	593 食
2 月	19 日	620 食			

学校には、地域の協力者や外部講師など、様々な人が関わっていることから、給食の食数も一定数ではありませんが、問題なく提供されています。

また、学校行事等により、通常の給食開始時間（午後 0 時 25 分）が前後する場合がありますが、こうした変更にも柔軟に対応し、学校教育活動に支障なく提供されています。

平成 25 年 7 月に実施した教職員へのアンケートでも、「給食の提供は問題なくできていますか（時間内・安全面など）」の問いに、回答した全ての教職員が「よくできている」「できている」と回答しています。(10 頁参照)

(7) 食育への協力

以前から小平第六小学校は食育活動に力を入れていますが、特に、平成23年度、24年度に国から「栄養教諭を中核とした食育推進事業」を受託し、委託開始後の平成24年11月14日には、『食』のすばらしさに感動する子どもの育成」と題した研究発表会を開催しました。今年度も引き続き、東京都から同事業を受託し、外部人材を積極的に活用した外部人材参画型事業を推進しています。

このような環境の中、受託業者は、学校給食における食育の重要性を的確に理解し、食育の授業に使用する食材の配膳、調理、学童農園や校内農園で収穫された野菜の調理など、積極的に協力しています。

平成25年6月、学童農園で収穫した大根の成育が良好でなく、家庭に持ち帰れないことになった際には、栄養教諭と受託業者の創意工夫と努力により、「だいこんだんご(すりおろした大根をだんご状にしたもの)スープ」として提供しました。児童と保護者に「なぜ大根がうまく成育しなかったのか」「失敗したものでも知識と技術を生かすことによっておいしく生まれ変わらせることができる」ことを示し、食材を大切にする食育の実践につなげることができました。

また、安全・安心でおいしいものを提供することはもちろん、星や熊の形のにんじんをスープに入れたり、盛り付けにもひと手間加えたりすることで、児童の食に対する興味を引き出し、「楽しい給食の時間」を提供しています。

(8) 食物アレルギーへの対応

食物アレルギーのある児童に対しては、平成23年3月に作成した「小平市公立小学校給食における食物アレルギー対応」を基本としながら、栄養教諭からの指示書に基づき事前に対応方法を検討する、その対応方法を調理従事者全員が確認できるようホワイトボードに記載する、当日の朝に再度ミーティングを行うことで共通認識を持つ、チェック表を複数人により確認する、といった受託業者独自の注意深い対応を重ねています。また、調理担当者を決め、専門の調理器具により調理を行っています。

なお、平成24年12月の調布市立小学校における食物アレルギー事故を受けて、市立小学校全校で、食物アレルギーのある児童に対して食器の色を区別するなど変更を行いました。

3 児童・保護者・教職員の声

(1) 給食運営委員会における協議

学校給食調理業務を委託している小平市立小学校において、給食業務を円滑に実施するとともに、給食内容の充実を図ることを目的として、小学校給食運営委員会を設置することとし、平成24年12月に小平第六小学校に設置しました。委員会は、保護者、学校関係者、受託業者、市教育委員会担当(学務課)で構成され、各学期に1回、現在までに3回会議を開催しました。【表4】

会議では、給食の実施状況や食育の取組について栄養教諭等から報告が行われた後、教職員や保護者から意見や要望、児童の様子が伝えられますが、給食の実施状況は概ね良好な評価を受けています。(会議で出された意見・感想等は 22 頁に掲載の要録を参照。)

【表 4 給食運営委員会の日程及び内容(場所はいずれも小平第六小学校ランチルーム)】

開催日	出席委員 傍聴者	内 容
平成 24 年 12 月 19 日(水)	13 人 3 人	委員自己紹介、給食調理業務状況の説明、運営委員会設置要綱の説明、質疑応答
平成 25 年 3 月 13 日(水)	14 人 3 人	給食調理業務状況の説明、食物アレルギー対応について、質疑応答
平成 25 年 6 月 19 日(水)	14 人 2 人	委員自己紹介、給食調理業務状況の説明、アンケートの実施について、質疑応答

会議終了後には、当日の給食を試食してもらい、保護者が直接給食に触れる機会を設けていますが、できるだけ多くの機会を提供するため、会議開催月以外にも、保護者委員による試食会を実施しています。【表 5】

【表 5 給食運営委員による試食会】

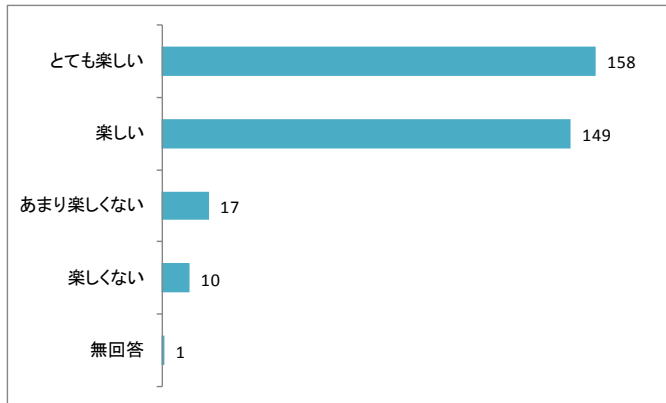
開催日	給食献立内容
平成 24 年 12 月 19 日(水)	中華ご飯、白菜のそぼろ煮、切り干しのサラダ、牛乳
平成 25 年 1 月 16 日(水)	ジャムサンド、ロコモギーすいとん、やさいのごまあえ、牛乳
2 月 20 日(水)	カレーライス、早春キャベツサラダ、フルーツヨーグルト、牛乳
3 月 13 日(水)	うぐいす揚げパン、肉団子スープ、茎わかめサラダ、牛乳
5 月 29 日(水)	チキンカレーライス、だいこんサラダ、メロンゼリー、牛乳
6 月 19 日(水)	鮭ごはん、野菜の煮物、おかかあえ、さくらんぼ、お茶
7 月 10 日(水)	わかめピラフ、魚のパン粉焼き、ミネストローネ、牛乳

(2) アンケート調査結果

平成 25 年 7 月に、小平第六小学校の児童（第 3 学年から第 6 学年全員）とその保護者、教職員を対象として、給食に関するアンケートを実施しました。回答の集計結果は以下のとおりで、概ね良好な結果が得られました。(自由意見は 17 頁参照。)

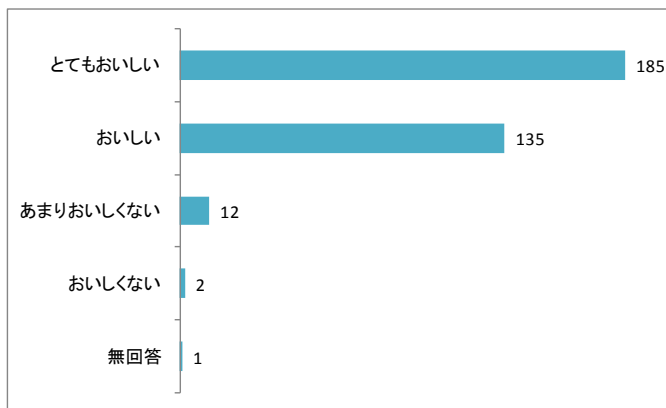
① 児童へのアンケート（回答者数：335人、回収率：96.5%）

「給食の時間は楽しいですか？」



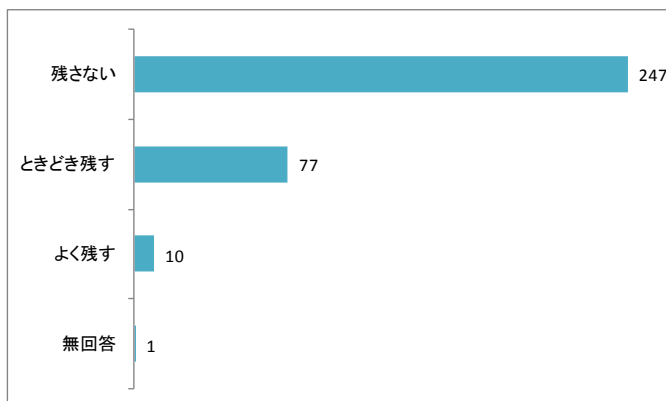
「とても楽しい」(158人)、「楽しい」(149人)を合わせると91.6%であり、ほとんどの児童が給食の時間を楽しんでいます。

「給食はおいしいですか？」



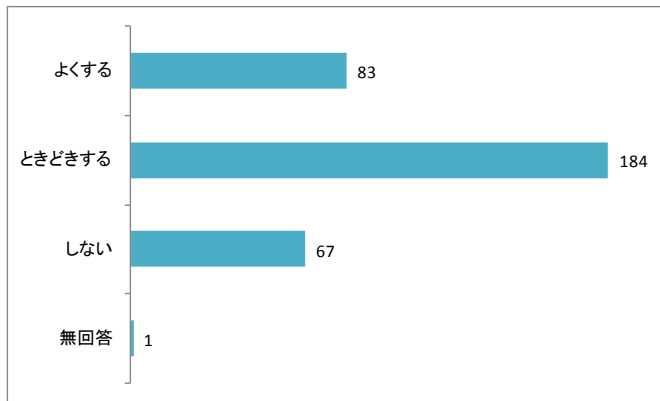
「とてもおいしい」(185人)、「おいしい」(135人)を合わせると95.5%であり、ほとんどの児童が給食をおいしいと感じています。

「給食は残さず食べますか？」



「残さない」(247人)と答えた児童が73.7%であり、多くの児童が給食を残さず食べています。

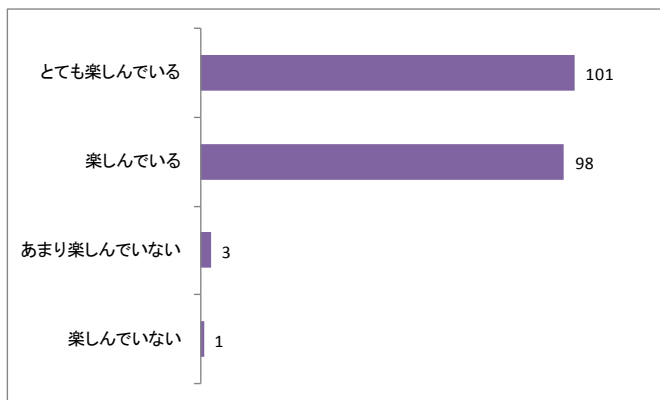
「給食の話を家でしますか？」



「よくする」(83 人)、「ときどきする」(184 人)を合わせると 79.7%であり、多くの児童が家庭で給食の話をしています。

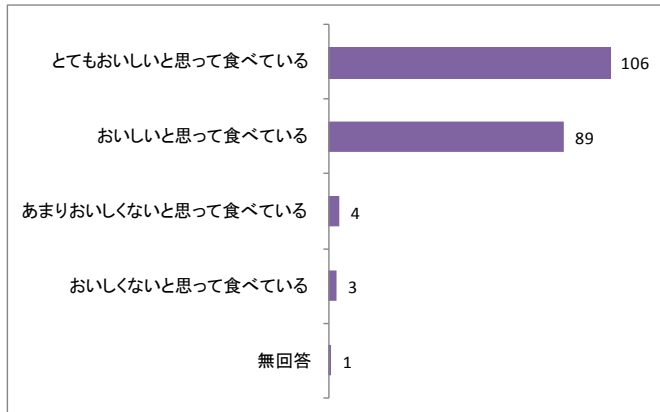
② 保護者へのアンケート (回答者数 : 203 人、回収率 : 58.5%)

「お子さんは給食の時間を楽しんでいると思いますか？」



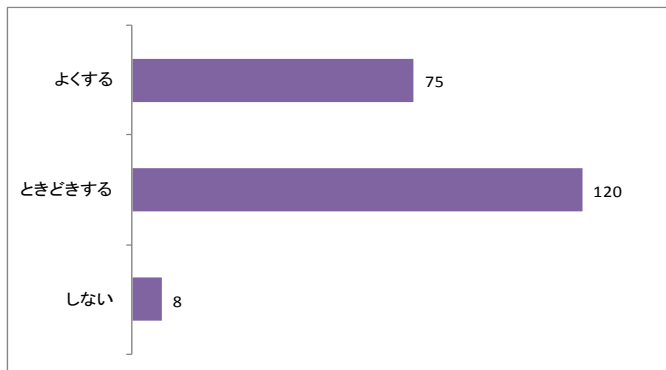
「とても楽しんでいる」(101 人)、「楽しんでいる」(98 人)を合わせると 98.0%であり、ほとんどの保護者が、子どもが給食の時間を楽しんでいると思っています。

「お子さんは給食をおいしく食べていると思いますか？」



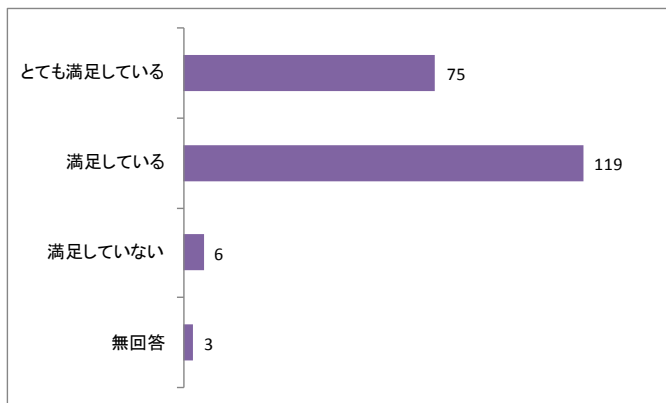
「とてもおいしいと思って食べている」(106 人)、「おいしいと思って食べている」(89 人)を合わせると 96.1%であり、ほとんどの保護者が、子どもが給食をおいしく食べていると思っています。

「お子さんと給食の話をしますか？」



「よくする」(75 人)、「ときどきする」(120 人)を合わせると96.1%であり、ほとんどの保護者が、児童が家庭で給食の話をしていると思っています。

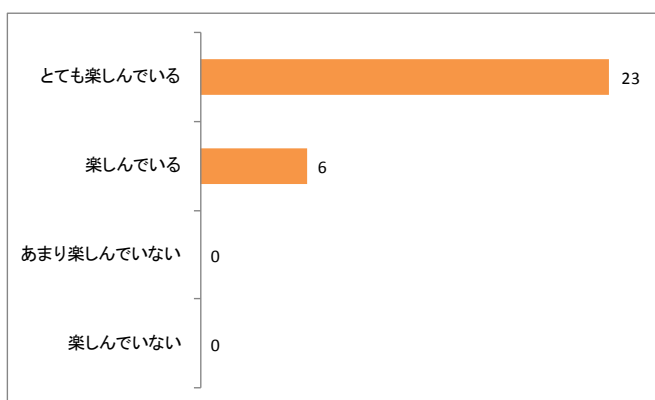
「(保護者ご自身が)給食について満足していますか？」



「とても満足している」(75 人)、「満足している」(119 人)を合わせると95.6%であり、ほとんどの保護者が給食に満足しています。

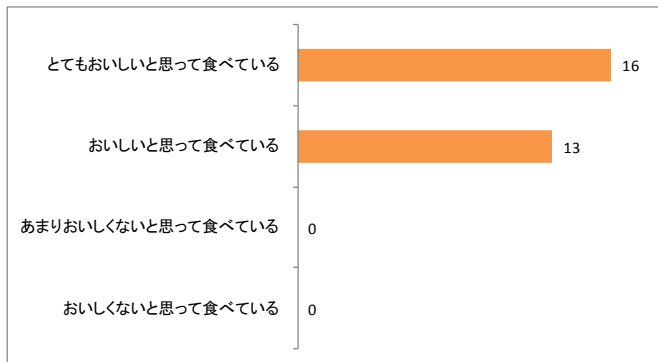
③ 教職員へのアンケート (回答者数 : 29 人、回収率 : 100%)

「児童は給食の時間を楽しんでいると思いますか？」



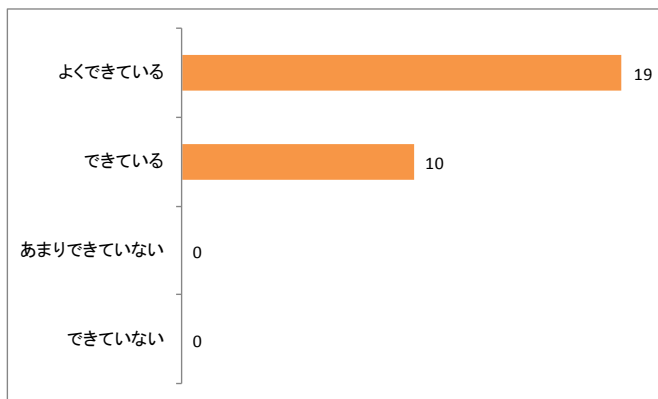
回答者全員が、児童が給食の時間を楽しんでいると思っています。

「児童は給食をおいしく食べていると思いますか？」



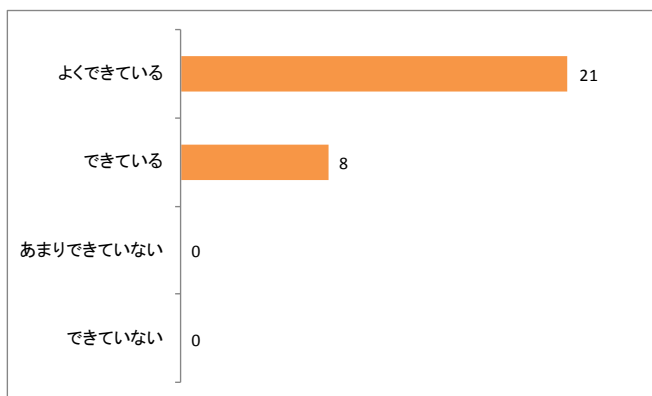
回答者全員が、児童が給食をおいしく食べていると思っています。

「給食の提供は問題なくできていますか？(時間内・安全面など)」



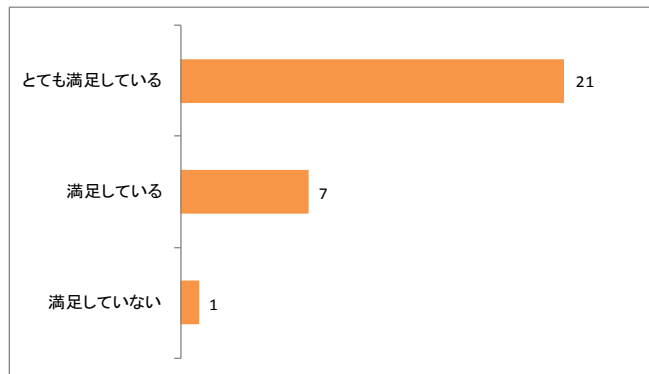
回答者全員が、給食の提供に問題はないと考えています。

「委託業者は学校教育活動に理解・協力できていますか？」



回答者全員が、委託業者が学校教育活動に理解・協力できていると考えています。

「(教職員ご自身が)給食について満足していますか？」



回答者のほとんどが給食に満足しています。

4 調理業務の委託化に伴う効果

(1) 調理員配置人数の改善

委託開始に伴い、平成 24 年度第 1 学期まで小平第六小学校に勤務していた正規職員の調理員 3 名を他の小学校に配置することによって、調理員定数の欠員状況を改善することができ、小学校給食全体の安定的な運営に資することができました。

(2) 民間事業者のノウハウの享受

児童が楽しめる給食、弾力的な運営の実現など、これまで培ってきた受託業者の実績と経験、創意工夫を、市としても享受することができました。

5 まとめ

(1) 全体的な評価

検証結果から、小平第六小学校では、委託導入前と変わらず、安全・安心でおいしい給食の提供が安定的に行われていると判断できます。導入前には、保護者等から、給食の質が低下するのではないかと、といった様々な心配の声も聞かれましたが、給食運営委員会やアンケートに寄せられた声から、概ね満足が得られていると思われれます。

民間事業者による運営で懸念される利益重視の問題についても、栄養教諭が献立作成、食材購入、受託業者への的確な指示といった役割を十分果たすことによって、クリアできることがわかりました。

また、従業員の配置のほか、給食運営委員会等での意見や要望を受けて、さらに給食をよりよいものにしていくため、受託業者として、学校の実情に合わせた柔軟で前向きに取り組む姿勢が示されています。

衛生管理面では、民間事業者のノウハウや充実した研修の成果が生かされていると評価できます。

以上のとおり、小平第六小学校における給食調理の委託業務は、全般にわたり適切に履行されていると評価できます。

(2) 今後の給食提供体制の方向性

市の調理員（正規職員）は、今後定年退職により、大幅な減員となります。

こうした状況と検証結果を踏まえ、基本方針で示した、現在の給食の質を維持し、安全・安心で安定した給食を提供していくことを前提とし、平成 26 年度以降も継続して、調理業務の委託化を進めていくこととします。

委託化を進めていくに当たっては、受託業者として優良な事業者を選定するとともに、学校給食において重要な責任を担うのにふさわしい栄養士を、委託化にあわせて正規職員として配置するよう努めます。

(3) 今後の検証の取組

小学校給食調理業務の委託に係る検証は以上ですが、今後も業務の品質を確保するため、日々検証が必要なことは言うまでもありません。給食の質や衛生管理、食物アレルギーへの対応、食育など、様々な角度から確認を行い、改善に努めていく必要があります。

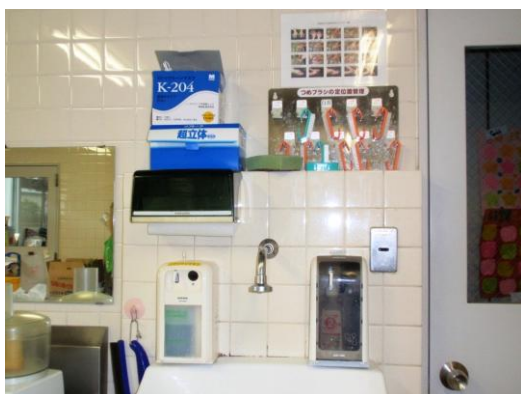
栄養士や教職員など学校現場でのチェックと、給食運営委員会が機能を十分果たしながら、試食会など機会をとらえ、できるだけ多くの目で見守っていくとともに、教育委員会としても、学校給食の最終的な責任者として指導監督を行っていきます。

資料

給食調理工程の様子

【衛生管理】

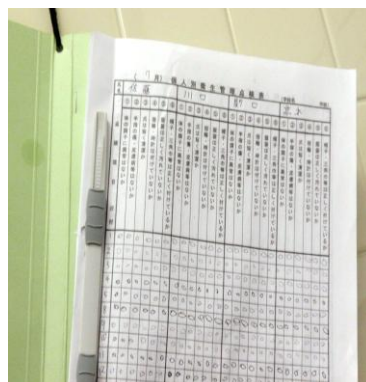
爪ブラシによる手洗いと方法を写真で表示



指の間から肘までしっかり洗います



粘着テープで髪の毛やほこりをしっかり取ります

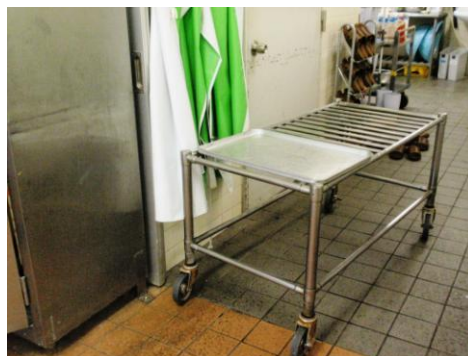


「個人別衛生管理点検表」

汚染作業区域(食材の検収や下洗いをを行う場所)と非汚染作業区域(調理を行う場所)を分けます



長靴と短靴を履き分けます



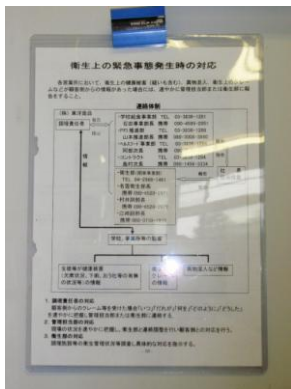
食材は台車で移動させます

作業によってエプロンの色を分けています



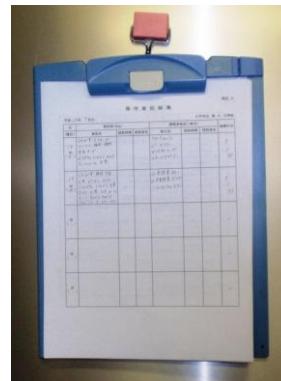
配膳担当者が
ワゴンを消毒し
ます

緊急事態発生時の対応(マニュアル)



衛生上の問題が
発生した場合に
備える

「保存食記録簿」(2週間保存)

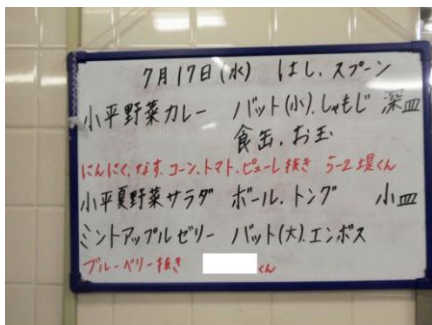


【全員で確認しながらの作業】

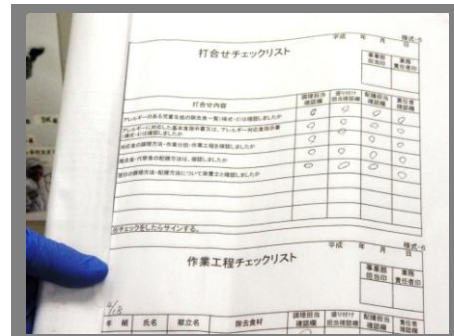
スタッフが揃うとまずは体操とミーティング



本日の献立(アレルギー除去も表示)



アレルギーチェックリストを基に慎重に確認

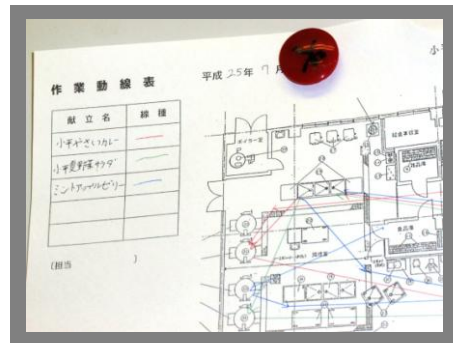


「調理作業工程表」

調理作業工程表 7月11日(土)

項目	小平産野菜	ミニトマト	その他
準備	洗う	洗う	
調理	切る	切る	
盛り付け			
片付け			

「作業動線表」



忙しい中、こんなひと手間も…
 子どもたちはこのハート型のにんじんを一生懸命探します
 にんじんが苦手でも、自分のカレーに入っていたらうれしいね

今日は市内一斉「小平産野菜を使った夏野菜カレーの日」
 ランチルームに4年生が集まって、地元農家の方と一緒に食べました



食育活動の様子

【凛々子ピザパーティー（平成 25 年 7 月 17 日・2 年生）】



まずは本日の主役、トマトの「凛々子」についての授業を受けます
「凛々子」は生でも加熱してもおいしいんだって！

調理員さんが用意してくれたピザ生地



野菜ソムリエさんも
来てくれました



お母さんが手伝ってくれるけど、ピザにのせる野菜をうまく切れるかな…

焼き上がったピザをチーフから受け取ります
チーフは2年生の担当だから、みんなよく知っているよ



自分で作ると一段とおいしいね！
家でも作ってみようかな



給食に関するアンケートについて

【自由意見】

① 保護者（86人計165件）

項目	件数
献立について	43
季節や行事に合わせた献立で、バラエティに富んでいる	15
小平産野菜など、様々な食材が取り入れられている	9
給食に対する感謝	37
いつもおいしい給食を作っていただき、ありがたい	23
これからもおいしく楽しい給食をお願いしたい	10
家での子どもの様子	36
給食がおいしいと言っている	10
給食を喜んでいる	8
給食を楽しみにしている	6
量について	14
量が少ないのではないか、増やしてほしい	11
栄養について	6
栄養バランスが良い	5
味付けについて	6
その他	23
総数	165

② 教職員（13人計21件）

項目	件数
味付け、おいしさについて	8
楽しみにしている、感謝している	5
その他	8
総数	21

【アンケート用紙】

① 児童用



平成25年7月
こだいらしきょういくいいんかい
小平市教育委員会

きゅうしょく

給食アンケート

みな きゅうしょく き あ
皆さんの給食について聞かせてください。※当てはまるところに○をしてください。

きゅうしょく たの
○ 給食の時間は楽しいですか？

- ・とても楽しい ・楽しい ・あまり楽しくない ・楽しくない

きゅうしょく
○ 給食はおいしいですか？

- ・とてもおいしい ・おいしい ・あまりおいしくない ・おいしくない

きゅうしょく のこ た
○ 給食は残さず食べますか？

- ・残さない ・ときどき残す ・よく残す

きゅうしょく はなし いえ
○ 給食の話を家でしますか？

- ・よくする ・ときどきする ・しない

きゅうしょく なか す こんだて
○ 給食の中で好きな献立を3つあげてください。

() () ()



ねん くみ おとこ おんな
年 組 男 ・ 女 (どちらかに○をしてください)

きょうりょく
ご協力ありがとうございました。

② 保護者用

平成25年7月

保護者の皆さまへ

小平市教育委員会学務課

給食に関するアンケートのお願い

日頃、学校運営にご協力いただきましてありがとうございます。

さて、昨年9月より小平第六小学校の給食調理業務を委託し、まもなく1年が経過します。

つきましては、給食について日頃お子さんや皆さんが感じていることをお聞きし、今後の給食運営の参考にしたいと思いますので、以下のアンケートについてご協力よろしくお願ひします。お忙しいところ恐れ入りますが、**7月19日(金)までに**学校へ提出してください。

____年 保護者

問1 お子さんは給食の時間を楽しんでいると思いますか？

(該当する所に○をしてください。以下同じ)

- ・とても楽しんでいる ・楽しんでいる ・あまり楽しんでいない ・楽しんでいない

問2 お子さんは給食をおいしく食べていると思いますか？

- ・とてもおいしいと思って食べている ・おいしいと思って食べている
・あまりおいしくないと思って食べている ・おいしくないと思って食べている

問3 お子さんと給食の話をしますか？

- ・よくする ・ときどきする ・しない

問4 (保護者ご自身が) 給食について満足していますか？

- ・とても満足している ・満足している ・満足していない

《自由意見》

給食について、ふだん思っていることがあれば書いてください。



ご協力ありがとうございました。

小平市教育委員会学務課 塩田
電話 042-346-9571

③ 教職員用

平成25年7月

小平第六小学校教職員の皆さまへ

小平市教育委員会学務課

給食に関するアンケートのお願い

日頃、学校運営にご尽力いただきありがとうございます。

さて、昨年9月より小平第六小学校の給食調理業務を委託し、まもなく1年が経過します。

つきましては、給食について日頃皆様を感じていることをお聞きし、今後の給食運営の参考にしたいと思いますので、以下のアンケートについてご協力よろしくお願ひします。お忙しいところ恐れ入りますが、**7月19日(金)までに**学校長へ提出してください。

問1 児童は給食の時間を楽しんでいると思いますか？

(該当する所に○をしてください。以下同じ)

・とても楽しんでいる ・楽しんでいる ・あまり楽しんでいない ・楽しんでいない

問2 児童は給食をおいしく食べていると思いますか？

・とてもおいしいと思って食べている ・おいしいと思って食べている
・あまりおいしくないと思って食べている ・おいしくないと思って食べている

問3 給食の提供は問題なくできていますか？(時間内・安全面など)

・よくできている ・できている ・あまりできていない ・できていない

問4 委託業者は学校教育活動に理解・協力できていますか？

・よくできている ・できている ・あまりできていない ・できていない

問5 (教職員ご自身が) 給食について満足していますか？

・とても満足している ・満足している ・満足していない

《自由意見》

給食について、ふだん思っていることがあれば書いてください。



ご協力ありがとうございました。

小平市小学校給食運営委員会について

【小平市小学校給食運営委員会設置要綱】

平成24年12月12日 制定

(設置)

第1条 学校給食の調理業務を委託している小平市立小学校（以下「委託校」という。）の給食業務を円滑に実施するとともに、委託校の給食内容の充実を図るため、委託校にそれぞれ小学校給食運営委員会（以下「運営委員会」という。）を設置する。

(所掌事項)

第2条 運営委員会は、次に掲げる事項を所掌する。

- (1) 学校給食の調理業務の運営に関すること。
- (2) その他給食業務に関すること。

(構成)

第3条 運営委員会は、次に掲げる委員14人以内をもって構成する。

- (1) 委託校の学校長
- (2) 委託校の教職員（栄養職員を含む。） 3人以内
- (3) 委託校に通学する児童の保護者 6人以内
- (4) 委託校の学校給食の調理業務を受託している者 2人以内
- (5) 小平市教育委員会事務局の職員 2人以内

(委員の任期)

第4条 委員の任期は1年（年度の途中で運営委員会が設置された場合にあっては当該年度の末日まで）とし、再任を妨げない。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

(委員長)

第5条 運営委員会に委員長を置き、学校長の委員をもって充てる。

- 2 委員長は、運営委員会を代表し、会務を総理する。
- 3 委員長に事故があるとき、又は委員長が欠けたときは、委員長があらかじめ指定する委員が、その職務を代理する。

(招集)

第6条 運営委員会は、委員長が招集する。

(会議の公開)

第7条 運営委員会の会議（以下「会議」という。）は、公開する。ただし、会議を公開することにより、公平かつ円滑な会議の運営が著しく阻害されるおそれがあるときは、運営委員会の議により非公開とすることができる。

- 2 会議の傍聴の手続、傍聴人の遵守事項その他会議の公開に関し必要な事項は、別に定める。

(意見の聴取)

第8条 運営委員会は、必要に応じて所掌事項に関係がある者の出席を求め、意見を聴くことができる。

(報告)

第9条 運営委員会は、会議の内容を小平市教育委員会教育長に対して報告しなければならない。

(庶務)

第10条 運営委員会の庶務は、委託校において処理する。

(その他)

第11条 この要綱に定めるもののほか、運営委員会の運営に関し必要な事項は、委員長が別に定める。

(施行期日)

この要綱は、平成24年12月12日から施行する。

【会議要録】

① 平成 24 年度第 1 回（平成 24 年 12 月 12 日）

業務報告

（栄養教諭より）

- 調理業務委託が 9 月から始まり、特別大きな問題なく順調に進んでいる。
- 食器が大幅に変わり不安があったが、先生の細かい指導で破損もない。子どもたちの食器の扱いも順調で、慣れてきている。
- にんじんを星や熊の顔型に切ってそっと給食の中に入れるなど、最初はわからなかった子どもたちもだんだんわかってきて探すようになってきた。安全、おいしさに、楽しさが加わった。
- 食育も調理と連携し、いろいろなところでフォローしてもらっている。授業についても変わらない。11 月の朝の時間に 2 回給食指導を行ったが、作っている人への感謝を込めて、調理員さんに校内テレビに出演してもらった。

（受託業者より）

- 3 カ月たったが順調に進んでいる。おいしく作ることは当然、安全であることを重視している。遅配、異物混入等の事故もなく順調に進んでいる。
- ドライ運用、食物アレルギーのチェックのほか、この時期ノロウィルス対策として、調理員の健康管理の指導と衛生管理を徹底している。
- 民間委託になったからといって変わらない。そこに働く人の意識の問題。子どもたちに対しておいしい給食を作るという意識を持って作っている。また、それ以上に、家に帰って話題になるような給食を作っていきたい。

（校長より）

- 献立は栄養教諭が作り、食材も発注している。調理業務だけを委託しているので、民間委託になっても変わらない。

質疑応答 ※（ ）は質問に対する回答者

（保護者委員より）

- 給食はもともとおいしかったが、食器が変わりおいしさが増したと子どもが家で話している。何がおいしかった、など給食の話題が出ている。→磁器食器の課題は重くなること。食器運搬の配膳用のワゴンを 1 台から 2 台にしたり、1 年生には強化プラスチックの食器を使ったりするなど、工夫している。（校長）
- 食品関係に勤めていたときに、衣服についた髪の毛が入らないようにエアシャワーがあったが、学校はどうか。→調理室では粘着ロールを使用している。調理用、配膳用とエプロンを着替える都度、粘着ロールを使用している。調理室入室時に 1 回で終わってしまうエアシャワーよりも、粘着ロールの方がよいと考える。（業者）
- 子どもが六小の給食は最高だと言っている。嫌いなしいたけを使って、給食と同じものを作ってほしいと言っている。献立の名称がおしゃれなので、どんな料理かわからないことがある。
- 子どもは献立の中でカレーが最高と言っている。小学校に入るまで食事に興味がなかったの、給食に感謝している。→カレーにはこだわっていて、ルーから作っている。できることは多少手がかかってもやりたいと考えている。（業者）
- 子どもは何でもおいしく食べている。シェフが担当すると聞いて、子どもの料理を作ることに物足りないと思うのではないかと心配していたが、安心した。→食べる人に合わせる事が大切と思っている。（業者）
- 子どもは野菜が嫌い、おかわりをしたいから、牛乳で飲みこみながら食べている。白いご飯でなく味付けご飯が多く、そこに野菜が入ってくるのはどうしてなのかな、と言っている。私は、好きな食材が少しずつ増えてほしいので、味付けご飯はよいとは思

ている。→白いご飯も月に1、2回ある。多くの食材を食べてもらうため、肉、魚、野菜が入ったご飯になる。好き嫌いのアンケートを取ると、1年間で新たに食べられるようになった食材の数は、低学年ほど多い。(栄養教諭)好き嫌いは今のうちになくしてあげるとよい。食材を隠して食べさせるより、認識して食べさせるほうがよい。(校長)

(教職員より)

- 心配していたことは、時間が守られるかどうか。学校は時程で動くので、それがきちんと守られることが大事。また、5・6年生では委員会があるときなど時間が変更になることがあるが、それも守られている。
- 食器が変わり配膳がどうなるか心配だったが、ワゴンが2つになり、また、子どもが配膳しやすいように、トング、お玉、手袋が用意されている。
- 子どもたちには調理員さんに挨拶するよう指導しているが、配膳室で調理員さんの方から挨拶してくださるのでとてもありがたい。調理員さんに直接感謝の気持ちを伝える機会を持ちたい。
- 今まで経験した中で、六小の給食は素晴らしい。2学期になって子どもたちの食べるスピード、量が変わった。先日、トーストが余ったが、ほとんどの子どもが「ほしい」と手を挙げたので、20何等分にして配った。→おいしく作るのが当り前ではなく、感謝の気持ちを持って食べること、食べる楽しさ、給食は楽しい時間なんだ、という気持ちを浸透させたい。
- 六小は地域の方にお世話になっている。研究発表の際、いつもお世話になっている方々に感謝の気持ちを伝える感謝集会を行ったが、子どもの代表から給食のチーフに感謝する場を設けた。チーフからは、これまで「おいしい」と言われたことはあったが、感謝されたことはなかったので、子どもたちのためにおいしいものを作りたいと感じた、との言葉があった。民間委託になって、調理に愛情がなくなることはない。

② 平成24年度第2回(平成25年3月13日)

業務報告

(栄養士より)

- 問題なく給食の提供ができています。食育で調理員に関わってもらう場合があるが、それも問題なくできています。給食は必要な栄養素を入れるもの。子どもが喜ばばいいというものでもないの、チーフとコミュニケーションをとりながら給食を提供している。

(校長より)

- 食事はバランスのよいものであること、人生を彩り豊かにするものであることという2つの視点をもって、食育に取り組んでいる。学校給食も同じであり、本校の調理員さんにはその辺りをしっかりと意識してもらっていると実感している。
- 12月20日に調布市の小学校で、児童が給食を食べた後、食物アレルギーでアナフィラキシーショックを起こして死亡した事故があった。六小ではその日の職員会議でこの問題を取り上げ、全員で議論した。その後、全ての児童に対して調査を行うとともに、アレルギー専用の食器を用意し、3学期から使用することにした。また、栄養教諭から給食室に示す給食指示書を、毎日の給食でお盆に載せて、情報共有を図った。児童には教育という視点からこの給食指示書を手渡すこととした。

質疑応答 ※ () は質問に対する回答者

(保護者委員より)

- 甲殻類でアレルギーがあるが、体調が悪い時にじんましんが出る程度だったので、除去を解除した。しかし、授業で大豆を食べてじんましんが出たことがあった。授業での対応はどのようにしているのか。→「学校生活管理指導表」を出していただいて、担任等に周知し管理している。給食では、チーフと毎日打合せをしており、調理員はエプロンも変えてアレルギー食を作っている。子どももアレルギーに対して自覚を持つようにな

ってきた。(栄養教諭) アレルギー食は専用の鍋を使って調理している。チェックリストで、調理、盛り付け、配膳それぞれの段階でチェックし、最終的にチーフがチェックしている。アレルギー食も2人分作り、検食用として保存している。(業者)

- ご飯の硬さが違うことがあると子どもから聞いている。納豆を給食に出してほしい。→ご飯給食は具を混ぜて出すことが多いので、混ぜる具によって硬さが変わることがある。納豆は出さないということではないが、食べた後の処理が大変である。(栄養教諭)
 - 最近の子どもは噛みごたえのあるものを食べる機会が少ない。給食で噛む力をつける献立があるとよい。子どもは給食を食べるようになってきて、よくおかわりをするようになった。特に「ごまあえ」がおいしいと言っている。
 - 給食で「しいたけ汁」が出て、しいたけがまるごと出てきたと話していた。家でもしいたけを切らずに出してほしいと言われた。
 - 2年生だが、以前は給食を食べきれず泣き出してしまうことがあったが、今は一度もそういうことがなく、最近はおかわりをするようになった。おいしく楽しく食べるということをこれからも継続してほしい。→2年生は自分が担当しているが、ほとんど残さない。(業者)
 - 子どもは4年生だが、毎日献立を見て給食を楽しみにしている。試食会で出た、だいこん、きゅうり、ツナが入ったサラダを家で作ったら喜んで食べた。
 - 2年生の給食の様子を見る機会があったが、子どもたちは「おかわりジャンケン」に加わりたいために、すごく早く食べていたのが少し気になった。また、食物アレルギーのある子どもは「おかわりジャンケン」に加われないと思うが、そのことを子どもたちや先生がどこまで把握・認識しているか気になった。→「おかわりジャンケン」のために早食いになってしまうのは困るので、各担任がそれぞれ工夫している。アレルギーのある子どもたちには量をやや多めにするよう担任に話している。アレルギー対応については、給食指示書を当日配付するので、仮に担任がいなくてもそれを見れば誰でもわかるようにしている。また、子どもたちに「今日はこれが食べられない」ということを自覚してもらうために、自分で給食を取りに行くように話している。(栄養教諭) 今回のアレルギー事故で、事業者として見直さなければならないことがあるが、学校がすぐに対応してくれたことに感謝している。(業者)
- (教職員より)
- 食物アレルギー対応のシステムを担当とともに、「おかわりジャンケン」に参加できない子どもの気持ちにも配慮するように指導している。これはアレルギーの場合だけではなく、運動ができない子がいた場合も同じである。
 - お弁当給食の「からあげ」がおいしいと話題になった。作り方を確認すると、ひとつひとつ丁寧に作られていることがわかった。味について子どもたちの関心が高まっていると感じた。
 - 給食を「残してはいけない」という子どもたちの意識が高まっている。「みんなの口に入るまでにいろいろな人が関わり、たくさんの方の思いが詰まっている」ということを言い続けて、低学年から指導していかねばいけないと感じている。→六小では、給食の献立もだが行事食が豊富。給食の時間に放送があり、その中で「嫌いなものでもひと口食べよう」という言葉が出てくるが、そのことに尽きると思う。(業者)

③ 平成 25 年度第 1 回 (平成 25 年 6 月 19 日)

業務報告

(栄養士より)

- 自分が献立を立て、食材の発注を行っている。打合せはチーフと行う。食数はおおむね590食前後。残食率は2ケタになることはないが、0だと量が足りないのかなと思う。調理員さんには、食育のため、校内で作った野菜を調理してもらったり、行事などで手を借りたい時は協力してもらったりしている。

(受託業者より)

- 校内でとれた大根をすりおろしてみたらおいしかったので、「だんごスープ」として提供した。今後もおいしい給食を作っていきたい。
- 学校の理解があることが何よりである。六小は給食や食育に対して熱い思いがあり、それを肌で感じる。

質疑応答 ※ () は質問に対する回答者

(保護者委員より)

- 「大根を持って帰れなくてごめんね」と子どもが言っていた。「おいしいところが花にいらってしまったのでおいしくなくなったんだよ」と子どもに話した。こういうことも食育なのではないか。→学童農園の大根は花が咲いて水分がなく辛かったので、チーフと相談し、いろいろ試した結果、「だいこんだんご」となった。どんなことでもチーフとコミュニケーションを取ることができ、結果を部下に伝えてくれるので、やりやすい。(栄養教諭)
- 「リザーブ給食(デザートを選ぶことができる)を年1回ではなく、もっと増やしてほしい」と子どもが言っていた。デザートの中では「フローズンヨーグルト」が、おかずの中では「ごまあえ」がおいしいと言っている。
- 野菜が嫌いだったが、最近は家庭で自分で野菜を切って「おいしい」と言っている。→子どもたちに間引いた大根を家に持って帰ってもらうことになったが、その際「ただ渡すだけでなく、何ができる? 洗うことはできるよね」と話した。そうしたことが、自分で野菜を切ってみることにつながり、野菜に興味を持ち、野菜を好きになるのではないかと思っている。(栄養教諭)
- 少し前までは食が細かったが、給食を食べるようになってからたくさん食べるようになり、家でもたくさん食べるようになった。給食の中では炊き込みご飯がおいしいと言っている。うちでも試してみたい。
- 「給食は全部好きだし、おいしい」と言っている。六小のカレーがおいしいということは他の保護者から聞いていた。野菜は火に通しているようだが、信じられないくらいシヤキシヤキしている。→親になった気持ちで給食を出そうと考えている。「冷たいものは冷たく、温かいものは温かく」が基本と考えており、例えば牛乳は子どもたちに出す直前まで冷やしている。料理の好き嫌いがなくなれば、人の好き嫌いもなくなるのではないかと思っているので、子どもたちにはそうなってほしい。(業者)
- 先月の試食会で食べたカレーの話を子どもにしたら「六小でいつも食べているカレーはもっとおいしいんだよ」と言っていた。→子どもたちから率直な意見をもらうことができるが、その中からアイデアが生まれることがある。(業者)
- PTAの役員会で他の保護者の意見を聞いたところ、
 - ・ドレッシングが甘かった。→野菜を加熱するので、味が通りやすいからだと思う。(栄養教諭)
 - ・リザーブ給食についてはあまり知らなかったが、もっと回数を増やしてほしい。
 - ・給食をたくさん食べるので、家でもたくさん食べるようになった。
 - ・給食を食べるようになり、集中力が高まり、勉強ができるようになった。などの意見があった。
- アンケートで、子どもが好きな給食献立を聞いてほしい。(教職員より)
- 食物アレルギーについては、手厚く対応してもらっている。
- 食器の色を分けて配食しているので安心。安全でおいしいことはもちろん、楽しい給食を目指しているという印象がある。例えば、星や熊の形のにんじんが入っているので、子どもたちは楽しく給食を食べている。
- 学童農園で大根を育てたが、天候のせいかわ花が咲いてしまい、家庭に持ち帰ることができなかった。その大根を「だいこんだんごスープ」として給食で出してくれた。失敗したもので手を加えるとおいしくなるということ伝えるのも食育だと思う。