

令和6年度

徳島市学校給食調理業務民間委託検証結果報告書

令和7年3月

徳島市学校給食調理業務民間委託検証委員会

目 次

1	概要	1
2	経緯	1
3	学校給食調理業務民間委託の状況	2
4	検証の概要	2～3
5	検証結果	3
6	まとめ	3～4
別添 1	徳島市学校給食調理業務民間委託検証委員会スケジュール	5
別添 2	民間委託 年次モニタリングシート【令和6年度】	6～7
別添 3	学校給食委託校の給食に関するアンケート結果	8～16
別添 4	令和6年度 学校給食調理業務民間委託校評価結果報告書	17～19
	徳島市学校給食調理業務民間委託検証委員会設置要綱	20
	徳島市学校給食調理業務民間委託検証委員会委員名簿	21

1 概要

徳島市では、小学校30校、中学校15校において完全給食（パン又は米飯、ミルク及びおかずの給食）を実施しており、その実施人数は、令和6年5月1日現在で、小学校児童数11,228人、中学校生徒数5,476人である。調理方式については、自校方式（1小学校と1中学校は親子方式）で学校給食を提供している。

令和3年4月から、中学校3校で学校給食調理業務の民間委託が開始され、令和6年4月からは中学校9校に拡大した。学校給食は、児童・生徒に栄養バランスのとれた食事を提供し、健康の保持増進を図るとともに、食に関する正しい理解と適切な判断力を養うことを目的に、学校教育活動の一環として実施されていることを踏まえ、有識者、委託中学校長等11名で組織する「徳島市学校給食調理業務民間委託検証委員会」（以下「検証委員会」という。）を設置し、スケジュール（別添1）に従い衛生管理、調理技術及び学校運営等の視点から検証を行う。

2 経緯

徳島市では、行財政の健全化に取り組んでおり、「民間でできるものは民間へ委ねる」という方針に基づき、以前から学校給食調理員の退職による欠員についての新たな採用は行わないものとなっている。そのため、学校給食調理員の欠員については会計年度任用職員を雇用することで対応を行っているが、その比率は年々高くなってきている。

このことから、令和元年5月に有識者、学校関係者、PTA代表等で構成する「徳島市学校給食調理業務民間委託検討委員会」を設置し、今後も安心して安全な学校給食を安定的に提供し、より効率的な学校給食調理業務の運営を行うため、学校給食調理業務の民間委託について検討を行った。その結果「徳島市学校給食調理業務民間委託についての提言書」が提出された。

この提言書に基づき、令和3年4月から中学校3校で民間委託の開始に向け、令和2年9月に「徳島市学校給食調理業務委託業者選定委員会」を設置し、公募型プロポーザル方式により、(株)メフォスを委託業者として選定し、令和3年4月から令和6年3月まで民間委託を実施した。

また、令和5年2月に「徳島市学校給食調理業務民間委託検討委員会」より「徳島市学校給食調理業務民間委託についての報告書」が提出され、令和3年4月から学校給食の民間委託を行っている中学校3校については、継続して令和6年4月からも学校給食調理業務の民間委託を継続することが望ましい、栄養教諭等が配置されており、直営で給食を提供している中学校について、令和6年4月から学校給食調理業務の民間委託を開始することが望ましいとの考え方が示された。この報告書に基づき、令和6年4月から中学校9校での民間委託開始に向け、令和5年4月に「徳島市学校給食調理業務民間委託事業プロポーザル方式事業者選定審査会」を設置し、公募型プロポーザル方式により、(株)メフォスを委託業者として選定した。

3 学校給食調理業務民間委託の状況

(1) 委託業者と契約期間

委託業者 株式会社 メフォス

契約期間 令和6年4月1日～令和9年3月31日（3年間）

(2) 委託校及び食数 (令和6年5月1日現在)

学校名	生徒数(人)	教職員数(人)	食数(食)
徳島中学校	5 5 6	4 1	5 9 7
城西中学校	6 1 6	4 7	6 6 3
富田中学校	3 6 4	3 6	4 0 0
城東中学校	6 7 5	5 3	7 2 8
加茂名中学校	4 6 4	4 1	5 0 5
八万中学校	6 1 5	4 1	6 5 6
南部中学校	6 5 7	4 7	7 0 4
川内中学校	3 9 3	3 2	4 2 5
国府中学校	5 1 9	4 1	5 6 0

(3) 献立等

献立は、教育委員会が作成し、食材の調達は、公益財団法人徳島市学校給食会が行う。

(4) 委託業務内容

- ・食材料の検品・検収業務
- ・調理業務（食物アレルギー除去食対応を含む）
- ・配缶、引渡、受取業務
- ・食器具等の洗浄・消毒・保管業務
- ・施設・設備の清掃及び日常点検業務
- ・残菜・ゴミ等の処理業務
- ・使用物品等の保存及び管理業務
- ・衛生管理業務
- ・その他付帯する業務

4 検証の概要

検証委員会では、徳島市の「アウトソーシング推進に関するガイドライン」に基づき、次のとおり検証を実施した。

(1) 期別モニタリング評価及び年次モニタリング評価

委託業者と事業者間でモニタリングシートを使用し、期別モニタリング評価は年3回（3か月に1回）、2月には年次モニタリング評価を行った。（別添2）

レシピに基づく調理作業で、より一層おいしく食べてもらえるよう加熱や味付け等工夫が必要であり調理技術の向上に努めてもらいたいと委託業者に伝えている。

(2) 生徒・教職員及び保護者へのアンケート

令和6年7月に委託を行っている9校の生徒・教職員及び保護者に対しアンケート調査を行った。(別添3)

アンケート結果より改善が必要なものについては、委託業者に改善を要望し、対応した。

(3) 検証委員による学校調理場の訪問

適切な調理作業、衛生管理が行われているか、食物アレルギーの除去が確実にできているかなどについて、専門的な観点から評価を行った。(別添4)

給食運営や衛生管理については良好であった。業務体制面は、ほぼ良好であり、危機管理体制も問題なく実施できている。一方で、クラスに配食する作業ミスがあったため常に再確認をするように伝えている。

5 検証結果

本検証委員会において、次のとおり検証する。

- (1) モニタリング評価の結果は年間を通し、優良であった。
- (2) アンケート結果については多くの回答が、おおむね満足しているとの結果であった。
- (3) 適切に給食調理等業務従事者が配置されており、研修等も実施し衛生管理に努めている。給食調理等業務従事者は定着しており、業務が適切に実施されている。
- (4) 徳島市学校給食における「食物アレルギー対応マニュアル」に基づき、アレルギー対応を遵守し、食物アレルギー除去食は事故なく提供できている。
- (5) 文部科学省の「学校給食衛生管理基準」及び徳島市教育委員会の「給食調理作業マニュアル」等に基づき作業を行っている。午後の洗浄作業については、一部ドライ作業及び調理器具等の洗浄に不十分な点があったが、給食調理等業務従事者に作業の指導を行った後は、念入りにドライ作業の実施ならびに洗浄作業に努めている。
- (6) 調理作業工程表・作業動線図に沿っての作業が実施されている。
- (7) 食材料の検収・検品を確実にし、異物混入防止に努めている。
- (8) 給食調理等業務従事者は健康管理に努め、衛生的かつ安全な調理作業を行い、食中毒防止に努めている。
- (9) 給食日誌や管理記録等は適切に整備、保管できている。
- (10) 煮込み料理や和え物等における調理ミスがあったが、速やかに学校長並びに教育委員会に報告し、後日代替食材を追加するなど、対応が行われた。また、長期休暇時に調理実習研修を行うなど、給食調理等業務従事者の調理技術向上のため対応を実施している。
- (11) 委託業者は、学校長や教育委員会と連携を取り、協力することが出来ている。

6 まとめ

委託校において現場確認、試食、アンケート調査などを行うとともに、2回の検証

委員会を開催し議論を重ねてきた。

受託業者は、委託校や教育委員会と連携を取り、仕様書に基づいた適正な業務を履行している。給食調理業務等従事者の配置は、安定した状態であり、衛生管理業務及び食物アレルギー対応の知識向上のための研修を実施するなどの取組みが行われ、給食調理業務等従事者の育成に努めるなど、管理体制が整っている。さらに、経験年数の短い給食調理業務等従事者に対し、大量調理によるおいしい給食づくりができるように調理技術の向上を図るため、夏季休業中に調理実習を計画し指導を実践している。給食提供においては、喫食時間を考慮した作業を行い、配膳や下膳など生徒への対応も学校の指示に従い適切にできている。また、衛生管理に努め、教育委員会からの改善指導に早急に対応するなど業務改善を行い、異物混入や食中毒等事故防止に努めている。作業ミス等があった場合は、委託校全体のこととして捉え、事故防止に向け情報共有を実施している。以前から課題であったドライ作業の実施も改善され、衛生的に安全な業務が行われている。

本検証委員会は、これらの結果及びモニタリングシート結果等の資料をもとに給食の実施状況を確認し、学校給食調理業務の民間委託が円滑に行われており、安全で安心な給食が提供できていることを報告する。

- 別添 1 徳島市学校給食調理業務民間委託検証委員会スケジュール
- 別添 2 民間委託 年次モニタリングシート【令和6年度】
- 別添 3 学校給食委託校の給食に関するアンケート結果
- 別添 4 令和6年度学校給食調理業務民間委託校評価結果報告書

徳島市学校給食調理業務民間委託検証委員会 スケジュール

項目	日時	内容
第1回	令和6年7月12日(金) 午前11時から実施	<ol style="list-style-type: none"> 1 学校給食調理業務検証委員会委員について 2 学校給食調理業務検証委員会要綱について 3 委託事業の状況について 4 検証方法及び今後のスケジュールについて 5 1学期 期別モニタリングシートの結果 6 その他
アンケート	令和6年7月実施	学校給食に関するアンケート実施・集計 (生徒用・教職員用・保護者用)
給食室 見学 試食	令和6年 9月 9日(月) 実施 令和6年 9月13日(金) 実施 令和6年 9月17日(火) 実施 令和6年 9月19日(木) 実施 令和6年 9月25日(水) 実施 令和6年 9月26日(木) 実施 令和6年 9月27日(金) 実施 令和6年 9月30日(月) 実施 令和6年10月 1日(火) 実施	富田中学校 : 事務局栄養士訪問 城西中学校 : 事務局栄養士訪問 徳島中学校 : 委員長訪問および事務局栄養士訪問 城東中学校 : 事務局栄養士訪問 川内中学校 : 事務局栄養士訪問 八万中学校 : 事務局栄養士訪問 南部中学校 : 事務局栄養士訪問 加茂名中学校 : 事務局栄養士訪問 国府中学校 : 事務局栄養士訪問
第2回	令和7年2月10日(月) 午後2時から	<ol style="list-style-type: none"> 1 検証の最終報告について 2 2、3学期 期別モニタリングシート結果 3 令和6年度 年次モニタリングシート結果 4 公表内容について検討 5 その他
第3回	令和7年3月21日(金)	教育長へ検証結果報告
公表	令和7年3月下旬	徳島市ホームページにて検証結果公表

民間委託 年次モニタリングシート 【令和 6年度】

委託業務名 ／ 所管課	学校給食調理業務	体育保健給食課
受託者	株式会社 メフォス	
契約期間	令和 6年 4月 1日 ~ 令和 9年 3月 31日	
委託料	年額 : 175,797,600円 (総額544,209,600円)	
評価者	受託者	株式会社 メフォス 西日本事業部 係長
	所管課 担当者	徳島市教育委員会 体育保健給食課 担当課長補佐兼係長
業務目的	委託中学校において調理業務を行い、安全・安心でおいしい学校給食を提供する	
業務内容	給食を提供するための調理作業および関連する作業	

総合評価	I~IVによる 総合評価	総合評価コメント	
	A	今年度から引き続き3年間給食調理業務を委託し、3校から9校になったが安定した職員の配置に努めている。人材育成のため研修を行い衛生管理の意識や調理技術の向上の教育を実施している。今後もマニュアル遵守により食中毒や異物混入の事故なく安全な作業を継続してもらいたい。また、アンケート結果等を今後の業務に生かし、委託校9校すべてにおいて、安全・安心でおいしい給食の提供を要望する。	

評価項目	評価視点	自己評価	所管課評価
I 実施体制			
(1) 適切な職員配置	必要な資格や経験を有する従事者を確保しているか。勤務状況等、労働条件が適当であるか。地域雇用の促進に努めているか。	A	A
(2) 責任体制の確立	現場の指示系統、連絡系統は確立されているか。現場だけでなく、本社部門との円滑な連絡系統は確立されているか。偽装請負の疑義はないか。	A	B
(3) 職員研修・人材育成	業務に必要な知識・コンプライアンスについての教育・訓練は適正に行われているか。さらなるスキルアップのための工夫はみられるか。	A	A
(4) 労働条件・環境	従事者が業務を適正に実施するための適切な労働条件や労働環境が設定されているか。従事者の定着率はどうか。	A	A
(5) 連絡・調整	市との連絡調整のための打ち合わせ等は、適切に行われているか。業務報告書、その他必要な書類の提出や内容が適正であるか。実地調査には協力的であるか。	A	B
(6) 個人情報保護及び法令遵守	個人情報及び法令遵守のためのルールと管理監督体制は整備されているか。従事者から守秘義務の誓約書の提出等、個人情報保護に対する意識付けは確立されているか。	A	A
(7) 管理記録	業務日誌等、毎日の業務記録を適切に整備、保管しているか。	A	A
(8) 安全管理体制	異物混入・食中毒等の未然防止の取り組みや発生を想定したマニュアル等があるか。緊急時の管理体制は確立されているか。	A	B

評価項目	評価視点	自己評価	所管課評価
II 内容・水準			
(1) サービス水準	サービス水準が当初の指標と比べてどうか。安定的に業務は行われているか。結果に対する原因は把握・分析されているか。	A	B
(2) マニュアル等の整備	作業マニュアル、作業手順等は、適正に整備・更新されているか。	A	B
(3) 学校への対応	生徒や教職員に対する従事者の対応は、迅速かつ親切か。言葉遣い、態度等の接遇は適切か。	A	A
(4) サービスの向上	業務改善等、常にサービス向上に向けた創意工夫が行われているか。事務執行等の業務効率性向上への取組みは行われているか。	A	A
(5) 事故・トラブル	事故やトラブルは発生しなかったか。事故やトラブルが発生した場合、マニュアル等に沿った迅速で適切に対処できたか。	B	B
(6) 環境配慮	省資源、省エネ、ゴミの分別等環境への配慮、リサイクル等の推進等に努めているか。意識はどうか。	A	A
(7) 意見・要望・苦情	学校からの意見・要望・苦情等の把握に努め、適切な対応をしているか。要望・苦情等に対し、迅速かつ適切に対応し、可能なものは業務運営に反映しているか。	A	B
(8) 利用者モニタリング	利用者からモニタリング(アンケート調査)を実施しているか。利用者の満足度やニーズを把握し、結果を反映する仕組みを確立しているか。	A	B
III 経費等			
(1) 経営状況・履行保証力	受託者の経営状況は健全であるか。業務の履行は問題ないか。	A	A
(2) 委託料の妥当性	業務の内容・水準・ボリュームから判断して、委託料の額は妥当であるか。	A	A
(3) 経費縮減への取組み	経費縮減に向けた取組みを積極的に実施しているか。	B	B
IV その他			
その他	調理業務において、おいしく食べてもらえるよう食材の切り方や加熱調理等、レシピに基づき工夫をしているか。	A	A

特記事項等 (課題・成果)	【受託者】 起きたミスについて9校で情報を共有し、従業員に対して定期的に研修を行い、衛生水準の維持に努めた。9校すべてで従業員のレベルアップを図りより一層安全安心なおいしい給食の提供に努めたい。
	【所管所属】 作業等改善要望に対し、研修実施するなど迅速な対応であった。給食室の施設設備を清潔にし、さらにドライ作業の徹底を行ってほしい。

項目別評価	A 優良=(仕様書、契約書等を遵守し、その水準よりも優れた内容である。) B 良好=(仕様書、契約書等を遵守し、その水準に概ね沿った内容である。) C 課題含=(仕様書、契約書等を遵守しているが、一部に課題がある。) D 要改善=(仕様書、契約書等を遵守しておらず、改善の必要がある。)
-------	--



総合評価	A 優良=(項目別評価がすべてB以上であり、かつAが2以上ある。) B 良好=(総合評価Aには満たないが、項目別評価がすべてB以上である。) C 課題含=(総合評価A及びBには満たないが、項目別評価がすべてC以上である。) D 要改善=(項目別評価にDが含まれている。)
------	--

「学校給食に関するアンケート」の結果

学校給食委託校の給食に関するアンケートの概要

- 1 アンケート名 「学校給食に関するアンケート」
- 2 目的 学校給食調理業務を委託実施した中学校において、安全・安心でおいしい給食を継続し提供できているか、生徒は学校給食に対し満足しているかをどうか検証するため。
- 3 実施時期 令和6年7月
- 4 アンケート用紙
- ① 委託校の生徒及び教職員用・・・別紙のとおり
 - ② 保護者用・・・・・・・・・・別紙のとおり

5 調査対象

委託校	生徒	教職員	保護者
徳島中学校	1年生	全員	2年生
城西中学校	2年生	全員	3年生
富田中学校	3年生	全員	1年生
城東中学校	1年生	全員	2年生
加茂名中学校	2年生	全員	3年生
八万中学校	3年生	全員	1年生
南部中学校	1年生	全員	2年生
川内中学校	2年生	全員	3年生
国府中学校	3年生	全員	1年生
対象者数(人)	1634	380	1483
回収人数(人)	1479	297	1041
回答率(%)	90.5	78.2	70.2

6 実施方法

- ① 給食調理業務委託中学校9校に、生徒・教職員用、保護者用のアンケートを依頼し必要な枚数を委託業者から各校へ送付する。
- ② アンケート実施後、回収したアンケート用紙を委託業者が集計する。

7 まとめ

- ① 給食の味付けや調理、料理の温度についての生徒および教職員の評価は、ふつう以上の回答が95%以上であった。
- ② 給食を残さず食べるやときどき残すと答えた生徒が90%近く占めていた。生徒の残す理由として、好き嫌いや、時間が足りない、量が多いということが多くあげられていた。
- ③ 食器や箸、スプーンは、きれいであるやふつうであると、ほとんどの生徒や教職員から回答があった。しかし、少数ではあるが、汚れていると回答があった。このため、受託業者に連絡し、洗浄作業の改善を指示し対応した。
- ④ 保護者のアンケートからは、子どもが給食を楽しみにしているかの回答はふつう以上が95%以上であった。給食の味についてはふつう以上が84%、食器具の衛生面に対する回答は、ふつう以上の回答が88%であった。

学校給食に関するアンケート（保護者用）

日頃は、学校給食に御理解と御協力をいただきありがとうございます。

学校給食について、今後の参考にさせていただきますのでアンケートの御協力をお願いいたします。

あてはまる箇所に○をつけていただき、令和6年7月18日（木）までに担任に御提出をお願いいたします。

1 ・ 2 ・ 3 年生の保護者



まいたろう
米太郎

問1 お子さんと学校給食の話をしますか。

よくする

ときどきする

あまりしない

問2 お子さんは給食を楽しみにしていますか。

楽しみにしている

ふつう

楽しみにしていない

（理由

）

問3 お子さんから給食の味についてどのような感想を聞いていますか。

おいしい

ふつう

おいしくない

問4 お子さんは、学校給食の食器や箸・スプーン等衛生的に提供ができていると言っていますか。

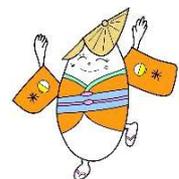
衛生的である

ふつう

衛生的でない

問5 お子さんの好きな給食のメニューは何ですか。

[]



まいこ
米子

御協力ありがとうございました

株式会社メフォス
体育保健給食課

アンケート集計結果（生徒・教職員）

2024/7(実施)

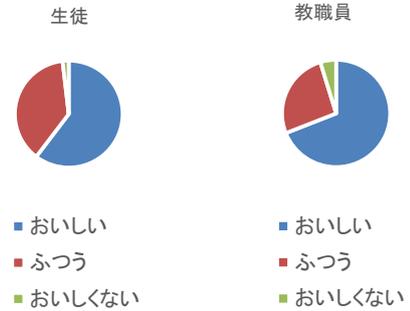
	配布数	回答数	回答率
生徒	1,634 枚	1,479 枚	90.5%
教職員	380 枚	297 枚	78.2%

問1. 給食の味付けはどうか。

	生徒		教職員		総合計	
おいしい	892	60%	205	69%	1,097	62%
ふつう	560	38%	78	26%	638	36%
おいしくない	27	2%	14	5%	41	2%
合計	1,479		297		1,776	

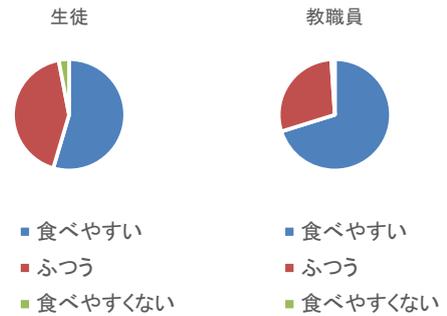
(おいしくない理由)

- ・味が薄い
- ・味が濃い
- ・水分が多い
- ・味付けが変



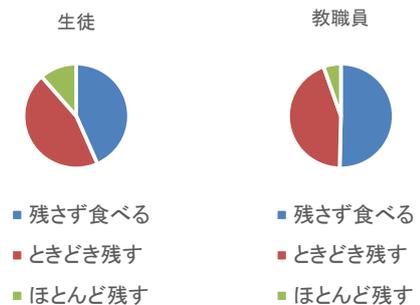
問2. 給食のおかずは食べやすく調理されていますか？(切り方や食材の大きさなど)

	生徒		教職員		総合計	
食べやすい	807	55%	207	70%	1,014	57%
ふつう	628	42%	85	29%	713	40%
食べやすすくない	44	3%	3	1%	47	3%
合計	1,479		295		1,774	



問3. 給食は残さず食べますか。

	生徒		教職員		総合計	
残さず食べる	578	43%	132	50%	710	45%
ときどき残す	601	45%	116	44%	717	45%
ほとんど残す	152	11%	14	5%	166	10%
合計	1,331		262		1,593	

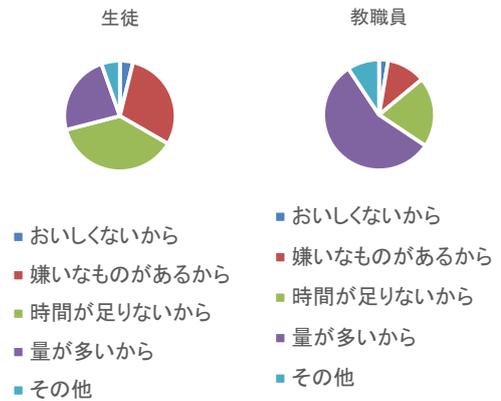


問4. 問3で「ときどき残す」、「ほとんど残す」と答えた人はどうしてですか。(複数回答可)

	生徒		教職員		総合計	
おいしくないから	44	4%	4	3%	48	4%
嫌いなものがあるから	340	30%	17	11%	357	27%
時間が足りないから	432	38%	31	21%	463	36%
量が多いから	272	24%	85	56%	357	27%
その他	62	5%	14	9%	76	6%
合計	1,150		151		1,301	

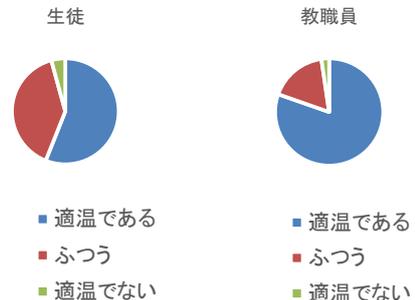
(その他)

- ・ダイエット
- ・食欲が無い
- ・人前で食べたくない
- ・味が薄い時がある。



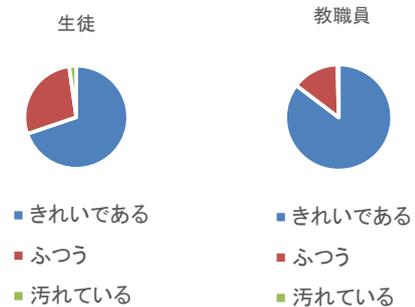
問5. 温かいものは温かく、冷たいものは冷たく適温で提供できていますか。

	生徒		教職員		総合計	
適温である	742	50%	209	70%	951	60%
ふつう	527	36%	45	15%	572	36%
適温でない	56	4%	6	2%	62	4%
合計	1,325		260		1,585	



問6. 食器や箸、スプーンはきれいに洗浄できていますか。

	生徒		教職員		総合計	
きれいである	920	70%	222	85%	1,142	72%
ふつう	370	28%	37	14%	407	26%
汚れている	29	2%	1	0%	30	2%
合計	1,319		260		1,579	



問7. 給食で好きなメニューは何ですか。

	献立名		数		献立名		数
生徒	カレーライス		429	教職員	カレーライス		86
	キムチ丼				キムチ丼		
	からあげ				からあげ		
			341				35
			228				33

アンケート集計結果（保護者）

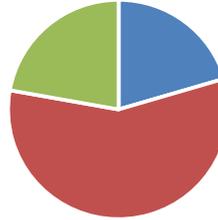
2024/7(実施)

	配布数	回答数	回答率
2年生保護者	1,483 枚	1,041 枚	70.2%

問1. お子さんと学校給食の話をしますか。

よくする	213	21%
ときどきする	597	57%
あまりしない	231	22%
合計	1,041	

お子さんと学校給食の話をしますか

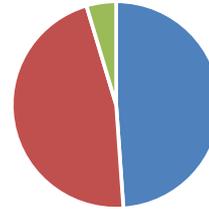


■ よくする ■ ときどきする ■ あまりしない

問2. お子さんは給食を楽しみにしていますか。

楽しみにしている	509	49%
ふつう	484	46%
楽しみにしていない	48	5%
合計	1,041	

お子さんは給食を楽しみにしていますか



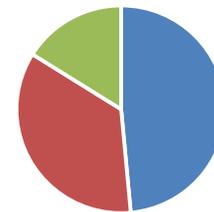
■ 楽しみにしている ■ ふつう ■ 楽しみにしていない

(楽しみにしていない理由)

- ・美味しくない
- ・好き嫌いが多い
- ・献立がマンネリ
- ・食べる時間が少なく味わえない

問3. お子さんから給食の味についてどのような感想を聞いていますか。 給食の味について

おいしい	476	49%
ふつう	347	35%
おいしくない	158	16%
合計	981	

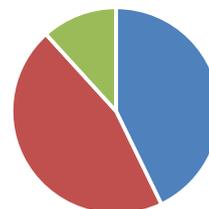


■ おいしい ■ ふつう ■ おいしくない

問4. お子さんは学校給食の食器や箸・スプーン等衛生的に提供ができていると言っていますか。

衛生的である	406	43%
ふつう	431	45%
衛生的でない	111	12%
合計	948	

食器・箸・スプーンの提供について



■ 衛生的である ■ ふつう ■ 衛生的でない

問5. お子さんの好きな給食のメニューは何ですか。

献立名	数
カレーライス	355
キムチ丼	248
からあげ	177

令和6年度 学校給食調理業務民間委託校評価結果報告書

概要

1 評価者および日程について

学校給食民間委託検証委員会の委員長および事務局栄養士が訪問し、調理作業の確認、給食の試食をした後、評価シートに基づき評価する。

学校名	訪問日	献立
富田中学校	令和6年9月9日（月）	野菜コロッケ ポイルキャベツ 五目豆
城西中学校	令和6年9月13日（金）	煮込みハンバーグ ポイルキャベツ イタリアンスープ（除去食）
徳島中学校	令和6年9月17日（火）	枝豆の豆腐ミンチカツ 菜っ葉和え ひじきのいため煮
城東中学校	令和6年9月19日（木）	とり肉のかおりあげ ミニトマト 徳島たっぷりみそ汁
川内中学校	令和6年9月25日（水）	肉じゃが おひたし
八万中学校	令和6年9月26日（木）	小いわしのフライ ポイルキャベツ 高野豆腐の卵とじ（除去食）
南部中学校	令和6年9月27日（金）	焼きビーフン えだまめサラダ
加茂名中学校	令和6年9月30日（月）	いかのフリッター ゆかりづけ 豚肉とごぼうの炒め煮
国府中学校	令和6年10月1日（火）	とり肉とこんにゃくのみそ煮 ごまあえ

2 評価シートの内容について

1. 給食運営・調理技術
2. 衛生管理
3. 業務体制
4. 危機管理

* これらの項目についてチェックシートを用い評価を行う。

3 評価基準、評価結果について

点数形式による3段階評価を行う。

1の評価の場合は、その理由も記入。

点数	判断基準
3	良好である（問題なく、指摘事項がない場合）
2	おおむね良好である
1	問題有り（改善を要する状態）

4 評価の報告

評価終了後は、評価シートを教育委員会が回収し、集計する。

それぞれの項目で平均点を算出し、総合評価を行う。

5 評価の結果

・学校調理場訪問の総合評価は2.9点であり、給食運営、調理技術および衛生管理等業務は円滑に実施されていた。

・ドライ作業に努めているが、より一層のドライ作業を行い調理室の床の清掃を念入りにしてもらうように伝えている。

・釜や調理器具および給食室の清掃に努め、きれいな状態を維持するよう要望している。

・クラスごとに数読みして配食するものに足りないときがあった。再確認をするなど数読みの間違いがないよう作業の改善を行うように依頼している。

令和6年度 学校給食調理業務民間委託校評価シート

【委託中学校9校 評価】

評価項目	評価内容	評価	1の評価の場合は理由をご記入下さい
1 給食運営、調理技術	1 給食業務の運営を行える人員を配置している(急な欠員がでた場合に、代替職員の補充がされている)	2.6	
	2 献立表及び指示書に基づいた、作業工程表、作業動線図を作成し、調理方法等について、前日までに学校栄養士と打合せを行い、それに沿った調理を行っている	2.8	
	3 日々の給食時間に遅れることなく、適切な温度管理のうえ出来上がり後2時間以内に給食を提供している	2.8	
	4 クラスごとに食数や、配缶を間違えることなく、生徒の安全確認を行い引き渡している	2.3	
	5 見た目、味は適切に仕上がっている	2.6	
	6 食物アレルギーの除去食の調理、配膳は確実に行われている	2.9	
	7 食材納入時の検収の徹底、事前の器具の破損確認、注意喚起を徹底し、異物混入事故の予防に努めている	2.8	
	8 調理従事者の責による異物混入、食中毒等の事故なく安全な給食を提供している	2.8	
	9 調理業務に関わる記録、点検表を作業終了後速やかに作成し学校へ提出している(衛生管理チェックリスト、作業工程表、作業動線図、検収表、温度記録表、健康管理自己点検表等)	2.9	
	10 残食、残品について残食調査を行い、献立ごとに計量、記録し、学校に報告している	3.0	
2 衛生管理	1 当該施設で調理した給食を食す場合、休日を含め毎日の健康調査の記録を付けている	3.0	
	2 調理従事者は、身体、衣服は常に清潔を旨とし、調理室では清潔な作業着、帽子、前掛け、マスク等を着用している	2.9	
	3 調理従事者は、調理室で専用の履物を用い、下処理室用と区別している	2.9	
	4 調理従事者は、調理室を離れる際には、調理室で着用する作業着等のまま、外出しないことを徹底している	3.0	
	5 異物等の混入を防止するため、調理従事者は、爪を短く切り、爪に装飾をしていないか。また、時計、指輪、ネックレス、ブレスレット、ピアス等のアクセサリーは着けないことが徹底されている	2.9	
	6 調理室では、私物の持ち込み、その他食品衛生に支障となる行為をしていない	3.0	
	7 調理業務時の手洗いは、学校給食法第9条に規定する学校給食衛生管理の基準に従い、行われている	2.8	
	8 ドライ作業、床に水を落とさない作業を実施している	2.7	
	9 食器具や調理器具等の洗浄・消毒及び保管は、適切に行われている	2.7	
	10 残菜等及び厨芥の処理は、速やかに行い、常に整理・清潔を保持するよう衛生面に留意されている	3.0	
	11 施設、設備の日常点検、清掃、消毒及び整理整頓が行われている	2.9	

3 業務体制	1	業務責任者、業務副責任者、調理従事者及び代替の調理従事者に変更が生じた際、学校長へ報告されている	3.0	
	2	防犯のために、遅くとも金曜日までに、翌週1週間の勤務予定・調理従事者等配置が学校長に報告されている	2.9	
	3	検収作業は確実にしている	2.9	
	4	業務責任者は、学校長や教育委員会からの伝達事項に適切かつ迅速に対応している	2.9	
	5	個人衛生用物品、洗浄・清掃用物品、使い捨て製品等の消耗品については、受託者が用意している	3.0	
	6	受託者は、設備等及び貸与された調理器具を業務の実施以外の目的で使用していない	3.0	
	7	受託者は、災害防止責任者を定め、災害防止に努めている	3.0	
	8	給食業務に関わる一切の帳票類を、各校から持ち出していない	3.0	
	9	個人情報の漏洩、滅失及び毀損の防止、その他個人情報の適切な管理のため、必要な措置を講じている	3.0	
4 危機管理	1	食材料の異常や異物混入等の事故があった場合、速やかに学校栄養士及び学校長に報告し、適切な対応をしている	2.8	
	2	学校において食中毒が発生した場合、原因究明に必要な関係書類を備えている	3.0	
		参考: 備えておくべき関係書類 衛生管理責任者 * 献立表、調理作業工程表、作業動線図、検収記録簿、調理従事者検便結果表、日常点検票(第8票)、保存食記録簿、温度、使用水点検記録簿、検食簿		

●評価基準について

3	良好である(問題なく、指摘事項がない場合)
2	おおむね良好である
1	問題有り(改善を要する状態)

徳島市学校給食調理業務民間委託検証委員会設置要綱

(設置)

第1条 学校給食調理業務の民間委託について業務内容等を検証するため、徳島市学校給食調理業務民間委託検証委員会（以下「検証委員会」という。）を設置する。

(所掌事務)

第2条 検証委員会は、徳島市学校給食調理業務民間委託について、衛生管理、調理技術及び学校運営等の視点から検証をおこない、当該検証結果を教育長に報告する。

(組織)

第3条 検証委員会は、別表に定める委員をもって構成する。

(任期)

第4条 委員の任期は、この施行日から教育長に報告する日までとする。

(委員長及び副委員長)

第5条 検証委員会に、委員長及び副委員長を置き、委員長は委員の互選によりこれを定める。

2 副委員長は委員の内から委員長が指名する。

3 委員長は、会務を総理し、検証委員会を代表する。

4 副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故があるとき、又は委員長が欠けたときは、その職務を代理する。

(会議)

第6条 会議は、委員長が招集し、議長となる。

2 委員長は、必要があると認めるときは、会議に委員以外の者に出席を求め、説明又は意見を聞くことができる。

(会議の招集に関する特例)

第7条 最初に開催される会議については、第5条の規定に関わらず、教育長が招集するものとする。

(守秘義務)

第8条 委員は、その職務上知り得た秘密を漏らしてはならない。その職を退いた後も同様とする。

(庶務)

第9条 検証委員会の庶務は、教育委員会体育保健給食課学校給食係において処理する。

(その他)

第10条 この要綱に定めるもののほか、検証委員会の運営に関し必要な事項は、委員長が別に定める

附則

この要綱は、令和6年4月25日から施行する。

学校給食調理業務民間委託検証委員会委員名簿

(敬称略)

氏 名	所 属 等
曾川 美佐子	四国大学生生活科学部健康栄養学科 教授
安西 政和	徳島市徳島中学校 学校長
大栗 一敏	徳島市城西中学校 学校長
松尾 真千子	徳島市富田中学校 学校長
木屋村 泰子	徳島市城東中学校 学校長
岩根 正明	徳島市加茂名中学校 学校長
林 義勝	徳島市八万中学校 学校長
滝川 尚	徳島市南部中学校 学校長
布川 美保	徳島市川内中学校 学校長
澤口 博之	徳島市国府中学校 学校長
田村 康治	徳島市教育委員会 教育次長