

【会議録】

会議名	令和3年度第3回①港区学校給食調理業務委託事業候補者選考委員会
開催日時	令和3年11月1日（月）13時00分から17時30分まで
開催場所	港区役所7階教育委員会室
委員	出席者 12名 戸板女子短期大学食物栄養科 教授 西山委員長 大妻女子大学短期大学部家政科 准教授 富永委員 一般財団法人 東京顕微鏡院 学術顧問 安田委員 一般社団法人 全日本司厨士協会 東京地方本部 常務理事・教育部長 飯塚委員 教育委員会事務局 学校教育部長 湯川委員 港区立小中学校 学校栄養士代表（白金の丘小）芦澤委員 教育委員会事務局学校教育部 学務課長 佐々木委員 <以下の学校長は、自校の審議のみ参加> 赤羽小学校 校長 宮崎委員 御田小学校 校長 小林委員 高輪台小学校 校長 細川委員 東町小学校 校長 橋本委員 高松中学校 校長 釧持委員
事務局	学校教育部学務課保健給食係長 佐川 学校教育部学務課保健給食係副係長 前口 学校教育部学務課保健給食係 小笠原
会議次第	1 事前説明 2 学校ごとの審査 （1）プレゼンテーション・ヒアリング審査 （2）第二次選考の結果及び選考結果の最終決定
配付資料	（席上配布資料） 資料1 今日の進行スケジュール 資料2 第一次審査集計表 資料3 企画提案書概要版 資料4 共通質問回答 資料5 第二次審査基準及び審査票 資料6 最終結果集計表
会議の結果及び主要な発言	
（発言者） 事務局	1 事前説明

	<p>(事務局から事前説明)～詳細省略～</p> <p>2 学校ごとの審査 (1) 赤羽小学校 ア プレゼンテーション・ヒアリング審査</p> <p>B社プレゼンテーション B社ヒアリング</p>
A委員	作業工程表について、書類上は「下処理などの汚染作業に係わった人は配缶・配膳に携わらない、卵除去のアレルゲン取扱者はアレルギー児童の配膳を行わない」など、対応が徹底されていますが、実際の現場でも体现できますか。
B社	作業工程上は6人を配置していますが、これは安全に業務を遂行できる最低限の人数です。必要に応じて、近隣校などから人員を充てて対応します。
A委員	安全な給食の提供に関して、調理内容や作業工程の面で栄養士と会社側で意見の食い違いがあった場合はどう対応しますか。
B社	栄養士と相談し、場合によっては献立内容の変更などを提案することもあります。できるだけ栄養士のイメージに沿ったものを作るよう努めます。
A委員	パート職員の定着率が75%とのことですが、社員教育に関して、新入社員や新人パートにどんな方法で業務内容の説明や教育をしていますか。また、マネージャー・チーフ・社員にどのように指導を行っていますか。
B社	新入社員や新人パート職員に対しては、衛生教育のDVDなどを見せています。また、管理担当が巡回し、直接声を聞いて働きにくさや悩みを抱えていないか聞き取りを行い、定着率の向上に努めています。
A委員	港区の食物アレルギー対応マニュアルについて、どのように現場の職員に内容を指導していますか。
B社	港区のマニュアルや仕様書の内容を理解してもらうために、現場に入る前に座学で研修を行います。また、現場に入ったあとも、巡回時にマニュアルを理解して作業を行っているか確認を行います。
B委員	資料に、テストキッチンがないので給食室内で指導を行う旨の記載がありますが、複数のパート職員を学校現場で育成することが本当にできますか。
B社	徹底的に指導教育します。また、学校現場では、経験豊富な社員が調理を行い、パート職員は食器の用意や最終的な成型といった補助的な業務を行うなど役割分担を行っています。

C委員	アレルギー対応について、社内でルールが徹底されていないように見受けられますが、どのように研修等を実施していますか。
B社	<p>日常的には、毎日アレルギーチェックリストに基づいて、調理担当・盛り付け担当・配膳担当・責任者がチェックを行っており、学校栄養士等にもチェックを受けています。研修はチーフ会議で行っており、適宜現場に周知しています。</p> <p>B社ヒアリング終了 B社採点</p> <p>～採点結果について集計～</p> <p>イ 第二次審査の結果及び選考結果の最終決定について</p>
委員長	採点結果について、事務局から説明をお願いします。
事務局	第一次審査は、B社が760点でした。本日の第二次審査は、B社が379点でした。一次審査と二次審査を合計した総合点は、B社が1139点です。順位は、1位がB社です。
委員長	それでは、本日の採点のポイントを中心に意見交換をさせていただきたいと思います。順番にご意見をお願い致します。
D委員	B社について、作業工程表が一部不完全であると思いましたが、現場責任者の学校との意見交換を積極的に行う姿勢などに熱意を感じました。
C委員	B社は、アレルギー対応について、毎日チェックリストを用いて複数の目で確認を行っており、安心感があるなと思いました。
B委員	B社は新入社員や新人パート職員向けの調理技術環境が整っていて、職員の定着に前向きであると考えます。
E委員	B社は、作業工程においてちょっとしたイレギュラーが発生したらすぐに崩れてしまうよううかがえてしまう部分もあります。改善が必要と思いますが、総合的に問題ないと思います。
A委員	B社は、学校栄養士と会社で意見の食い違いがあった場合には、できるだけ学校栄養士の意見に沿うように考慮する旨の説明があり、好感を持ちました。
F委員	B社は、アレルギー対応など安全・安心という学校給食運営でもっとも基本的な部分を理解していると感じました。

G委員	点数はそこまで高くありませんが、アレルギー対応を含めた危機管理体制や、現場責任者等の姿勢は及第点だと思います。
H委員	総合的に判断して受託に値すると思えました。作業工程表など改善すべき要素はありますが、危機管理への姿勢や新人の教育体制の面は優れていると感じました。
委員長	総合点の第1位はB社で1139点となります。みなさんの意見や高得点の項目などを改めて整理すると、B社は、欠員発生時の対応やバックアップ体制が優れており、研修なども積極的に行っています。また、巡回担当者や業務責任者の姿勢も良く、異物混入などの事故予防への取組についても高く評価できます。以上のことから、B社を学校給食調理業務委託事業候補者に決定したいと考えますが、いかがでしょうか。
	～承認～
委員長	選考結果について、承認されました。
	(2) 御田小学校 ア プレゼンテーション・ヒアリング審査
	K社プレゼンテーション K社ヒアリング
I委員	当日栄養士が急遽欠席した場合のアレルギー対応について、例えば、栄養士不在時に納品された食品にアレルギー原材料が使われていることが当日判明した場合の対応について教えてください。
K社	前日の打合せの内容をもとに、校長に報告をします。前日の打合せの内容の確認を含めて校長に指示をあおぎ、全従業員に情報共有を行い、誤りのない給食提供に努めます。
I委員	社員教育について、OJTは定期的に行っているようですが、内容が初心者向きであると感じました。OJTのほかにOFF-JTを行っているか、また、行っている場合は、どのような内容で行っているか教えてください。
K社	月に一度、社員会議、役職別会議を実施しています。ベテランの主任・副主任の座学については、その時に行います。また弊社は、管理担当者が、学校給食の主任経験者なので、最低月一回の巡回時に作業方法やコミュニケーションの取り方などのOFF-JTを行っています。
I委員	作業工程表について、安全性の面から本来一人ですべき作業を複数人で行う記載

	<p>になっていたり、アレルギー誤配事故防止などの安全の徹底が不十分であったりと、内容に不安を感じました。中でもアレルギー誤配については絶対にはあってはいけないと思います。工程表の記載ミス等をなくすためにどのような改善策を考えているか教えてください。</p>
K社	<p>作業工程表については、チーフ予定者が原案を作成し本部で修正を行いました。その際のすり合わせが不十分で、一部記載内容が不適切でした。申し訳ありません。作業工程表案を栄養士や学校長に最終確認してもらう前に、サブチーフやほかの社員を含めた複数の目で内容に不十分な点や誤りが無いかチェックを行います。</p>
B委員	<p>アレルギー対応について、アレルギー担当者を決めて、むしろ担当者以外は携わらないことで事故を防ぐ方法が一般的ですが、担当者を決めていますか。</p>
K社	<p>決めています。今回の提出書類では、えび・いか・うずらがアレルギー食材に該当するので、この食材には「B」という人しか触れないことになっています。</p>
B委員	<p>調理技術の研修について、社員の研修が年1回になっており、技術向上には頻度が低いように思いますがいかがですか。</p>
K社	<p>調理技術研修については、コロナ禍の社会情勢を鑑みて7月の1回のみとなっていますが、先ほども言及した管理担当者が、新メニューや行事食などを中心に調理指導も兼ねて巡回を行い、調理技術の向上を行っています。</p>
B委員	<p>パート従業員の研修についてはどのように行っていますか。</p>
K社	<p>年2回の衛生講習会、また、アレルギー対応の重要性の教育も年2回行っています。また、管理担当の巡回の際にも適宜指導をしています。</p>
C委員	<p>アレルギー対応等のミスを防ぐために、現場でチェック票のようなものの活用は行っていますか。</p>
K社	<p>前日の時点で、どの児童にどのアレルギーがあるかを一覧にした書類を作成し、現場に掲示しています。また、どの従業員がどの作業をやるかをわかりやすく記入した調理表というものを一緒に掲示しており、その調理表にチェックを行っています。</p>
D委員	<p>アレルギー対応研修について、パート従業員が受講するかは任意という記載がありますが、どのくらいの割合のパート従業員が受講しているのか、もしくはパート従業員はアレルギー対応に関わらないことになっているのかを教えてください。</p>
K社	<p>年2回の衛生講習会の中でアレルギー研修を行っています。また、学期初めに仕</p>

	様書や食物アレルギーマニュアルの読み合わせを行っています。
E委員	先ほどの説明で「調理表」という書類の話がありましたが、それはこういった書類ですか。
K社	作業工程表とは別に、それぞれの従業員の作業をどのように進めるかを見やすく記載したもので、事故防止等のために弊社の現場で活用しています。
E委員	過去の異物混入事故について、開封時のルールを守らずにチャーハンにビニール片が入ってしまったとの記載がありますが、開封時のルールとはどのようなものですか。
K社	会社で作業のガイドラインを設けています。例えば、しばられているものは切らずにほどくだけにします。また、まっすぐなビニールについては、何度かに力を分けて切るのではなく、いっぺんに切り、最後まで切り切らずに袋の切れ端が離れないようにします。
F委員	現場のチームワークが大切だと考えていますが、チームワークを向上するために会社として工夫していることはありますか。
K社	巡回担当者が、従事者との面談を行い、現在の環境で悩みなどがないかヒアリングを行っています。会社として、風通しのよい環境づくりを意識しており、何かあればすぐ報告・相談できるような雰囲気づくりを心掛けています。コロナ禍以前は会社で懇親会を開き、コミュニケーションの場を設けていました。
	<p>K社ヒアリング終了</p> <p>K社採点</p> <p>～採点結果について集計～</p> <p>イ 第二次審査の結果及び選考結果の最終決定について</p> <p>採点結果について、事務局から説明をお願いします。</p>
事務局	第一次審査は、K社が753点でした。本日の第二次審査は、K社が441点でした。一次審査と二次審査を合計した総合点は、K社が1194点です。順位は、1位がK社です。
委員長	それでは、本日の採点のポイントを中心に意見交換をさせていただきたいと思います。順番にご意見をお願い致します。
D委員	K社は、アレルギー対応研修等をパート従業員にも行うなど、危機管理意識が高く、安定的な運営が期待できるため、受託にふさわしいと思います。

C委員	K社は、アレルギー事故防止のために現場でチェックできる用紙を用意し、事故防止に努めている点が良いと思いました。衛生管理面について学校と相談しながら改善を行っている点も好印象です。
B委員	K社は経験豊富な管理担当者を会社に置き、定期的に現場に巡回し、正社員などの技術向上に努めている点が良いと思います。受託にふさわしいと思います。
E委員	K社は欠員時の速やかな人員補充体制が整っており、バックアップ体制に安定感があるなと思いました。
I委員	K社1社のみでの審査で比較が難しかったですが、異物混入防止など安全面での体制がしっかりしており、受託にふさわしいと思います。
F委員	私もK社が受託にふさわしいと思います。会社の理念がしっかりと現場に浸透しており、すべての従事者が信念をもって職務に当たれると思います。
G委員	K社1社のみでの審査でしたが、食物アレルギーなどの安全面、人事などの管理体制面などから総合的に判断して、業務をお願いできると思います。
H委員	私もみなさんと同様にK社にお願いできると思います。特に事故対応などがしっかりしており安定的な給食運営が期待できると思いました。
委員長	総合点の第1位はK社で1194点ということになります。みなさんの意見や高得点の項目などを改めて整理すると、K社は、異物混入防止対策など安全面での体制がしっかりしています。また、経験豊富な管理担当者を会社に設置し、定期的に現場に従事する正社員等の技術向上のための助言を行うなど、社員教育が充実しています。また、衛生管理手法についても、学校と相談しながらよりよい方法を追求するなど、安全・安心な給食運営と、効率的な業務履行について適切なバランスを考慮した運営が期待できます。以上のことから、K社を学校給食調理業務委託事業候補者に決定したいと考えますが、いかがでしょうか。
	～承認～
委員長	選考結果について、承認されました。
	(3) 東町小学校 ア プレゼンテーション・ヒアリング審査
	K社プレゼンテーション K社ヒアリング

J 委員	作業工程表を見ると、調理に入る前に手袋・エプロン交換・手洗い・ローラー掛けを行う旨の記載がありますが、この順番が違う場合があります。会社として順番は決まっていないのでしょうか。
K 社	会社で順番は決めていません。今回の作業工程表は、現場主任と本部ですり合わせができておらず、順番が異なった表記になってしまいました。
J 委員	時間管理について、余裕を持ったスケジュールを組んでいると思いますが、例えば、冬場は暖かいスープや汁物がすぐに冷めてしまいがちです。この場合なるべく冷めないように提供するなど、提供タイミングに対する工夫はありますか。
K 社	栄養士との相談の中で、遅配にならないようにバランスを取りながら、よりおいしいタイミングで提供できるように工夫をして行程を組んでいます。
J 委員	経費見積書について、責任者・副責任者以外の正社員が経験1年の人と新規採用者となっていて、経験の浅い職員です。東町小学校はアレルギー対応等も多く、体制として不安がないか教えてください。
K 社	経験の多い職員が一斉に急遽退職してしまうなど、最悪の事態を想定して経費見積書の人員体制は記入しましたが、実際には経験年数の低い社員のみで構成することはありません。安心いただければと思います。
D 委員	研修について、今年度はオンラインで色々な研修を行っていると思いますが、調理技術研修などもオンラインで行ったのでしょうか。
K 社	研修内容は様々で、衛生研修や人間関係、コミュニケーション、調理科学などの研修を行います。オンライン研修は一方通行になりがちなので、社員研修会報告書を提出させて習熟度・理解度を確認し、巡回時に指導しています。
C 委員	特に力を入れている研修はありますか。
K 社	各現場から毎月報告書の形で、分からないことや教えてほしいことなどの生の声を吸い上げ、翌月にその声に基づいた実用的な研修を行っています。また、アンガーマネージメントの面から、ハラスメント研修を行っています。
C 委員	安全・衛生面についてはいかがですか。
K 社	過去の事故事例等から原因究明・再発防止策の共有を一つの教育として行っています。
B 委員	HACCPの内容はどのレベルまで浸透していますか。
K 社	作業工程表の中で、手洗い・靴の履き替えなど、二次汚染の可能性があるところ

	は記載をしています。
B委員	手洗いは30秒程度行うのが理想とされていますが、30秒間行っていることが分かる仕組みはありますか。
K社	丁寧な手洗いのやり方について表記されている書類があります。泡立ててまずは指の間を洗います。手首、肘、爪の先といった順になっていますが、一連の作業を行うと、30秒程度かかるような洗い方になっています。
E委員	衛生管理作業基準について、独自の衛生管理基準があるようですが、港区にも安全衛生基準があります。基本的には大量調理施設衛生管理マニュアルを参考につくられてはいますが、安全・安心を守るための港区独自の考え方もあります。会社の管理基準と港区の基準がかみ合わないときに、どのような対処ができますか。会社の基準の方がより厳格だった場合を例にご説明願います。
K社	基本的には、自治体の仕様書、安全衛生基準に沿って対応します。弊社の独自の基準はありますが、各学校の栄養士等と相談して、効率よい調理とのバランスを考えて調整を行うことができます。
E委員	現場責任者に質問です。過去の異物混入事故でチャーハンにビニール片が入ってしまった事例があります。会社のルールを守っていなかったとのことですが、開封時の会社のルールを教えてください。
K社	ハサミを動かしながら切るのではなく、一気に切り取らないぎりぎりのところまで切って、中身を出し、残りの切り口を照らし合わせて確認するというものです。
F委員	経費見積書には人員配置予定も含まれていますが、より経験のある社員に人事体制が変わった場合、見積額が増加してしまうことはありますか。
K社	見積金額は変更しません。 K社ヒアリング終了 K社採点 ～採点結果について集計～ イ 第二次審査の結果及び選考結果の最終決定について
委員長	採点結果について、事務局から説明をお願いします。
事務局	第一次審査は、K社が814点でした。本日の第二次審査は、458点でした。一次審査と二次審査を合計した総合点は、K社が1272点です。順位は、1位がK社

委員長	<p>です。</p> <p>それでは、本日の採点のポイントを中心に意見交換をさせていただきたいと思えます。順番にご意見をお願い致します。</p>
D委員	<p>K社は、やはり危機管理体制が優れていると感じます。会社の考えとしてだけでなく、現場にもしっかり浸透しているなど思いました。受託にふさわしいと思えます。</p>
C委員	<p>私も安全面が盤石であること、そして会社の理念が現場に伝わり従業員のやる気につながっているなど感じました。K社の受託でよいと思えます。</p>
B委員	<p>現場責任者の人間性は大事な要素だと思いますが、受け答えが良く、この人になら仕事を任せたいと思えました。K社に任せられると思えます。</p>
E委員	<p>私も現場責任者の印象が良かったです。安全面についても最低限の仕組みを備えており、受託にふさわしいと思えました。</p>
J委員	<p>学校目線では、人員不足による遅配を常に心配していますが、K社は欠員時の補充が速やかに行えるということで、バックアップ体制が優れており、良いなど思いました。</p>
F委員	<p>K社1社の審査でしたが、アレルギー対応・異物混入防止対策をはじめとした危機管理体制がしっかり説明できているなど思いました。安心してお任せできると思えます。</p>
G委員	<p>現場側の受け答えが、しっかりしており、組織としての指導がしっかりされているなど感じました。組織としての安定感があり、受託にふさわしいと思えます。</p>
H委員	<p>みなさんの意見のとおり、危機管理意識の部分や人員補充の面、会社の体制等が優れていると感じました。</p>
委員長	<p>総合点の第1位はK社ということになります。みなさんの意見や高得点の項目などを改めて整理すると、K社は、欠員時の補充を速やかに行うことができるなど、バックアップ体制が優れています。また、経験豊富な管理担当者を会社に設置し、定期的に現場に従事する正社員等の技術向上のための助言を行うなど、社員教育が充実しており、衛生管理手法について、学校と相談しながらよりよい方法を追求するなど、安全・安心な給食運営と、効率的な業務履行について適切なバランスを考慮した運営が期待できます。以上のことから、K社を学校給食調理業務委託事業候補者に決定したいと考えますが、いかがでしょうか。</p> <p>～承認～</p>

委員長	<p>選考結果について、承認されました。</p> <p>(4) 高松中学校 ア プレゼンテーション・ヒアリング審査</p> <p>F社プレゼンテーション F社ヒアリング</p>
K委員	<p>高松中学校でどのようなことを実現したいですか。また、作業工程表について、パソコンで作成されており、見やすく分かりやすいものになっています。実際に受託することになった場合に毎日作成するものですが、同じようにパソコンで作成されてくるのか確認したいです。</p>
F社	<p>高松中で実現したいことについては、学校栄養士が何を求めるのかを相談しながら確認して進めていきます。作業工程表については、パソコンを各現場に1台ずつ配置しており、同じようなものをつくることができます。</p>
K委員	<p>受託初年度は正社員1名増で5名とのことですが。経験的にあまりこういった増員はありませんが、本当に1名増員できますか。</p>
F社	<p>配置します。</p>
B委員	<p>調理研修について、新人研修、パンの調理実習、包丁研ぎ研修、作業工程表・動線図研修などが記載されていますが、技術的な研修はありますか。</p>
F社	<p>今年度はスチームコンベクション研修を行っています。コロナ禍の中、オンラインでの研修の形をとっています。例年、年に4回程度の調理研修を行っています。コロナ禍以前には、階層別に研修を行っておりました。例えば、1年目の職員には基礎調理研修会を行い、責任者には専門研修を行っていました。</p>
D委員	<p>アレルギー対応について、アレルギー対応食指導員が巡回を行う旨の記載がありますが、アレルギー対応食指導員は貴社に何人いて、どのくらいの頻度で現場を巡回していますか。</p>
F社	<p>3人います。各学校、1年に1回行きますが、新規受託校については「プレ点検と」というものを実施していますので、年2回指導します。指導内容は、当社の「アレルギー手順書」というルールがあり、特にダブルチェックする部分について、調理前、調理後、盛り付け後、最終点検の段階でしっかり分かれており、拠点ごとに作業手順書を提出させます。提出された手順書が当社のルール通りかどうか確かめ、手順書通りに作業が行われているかを現場で指導しています。さらに、手順書の理解度チェックを行い、パート職員等に報告書を提出させています。</p>

B委員	アレルギー対応食について、アレルギー対応食担当者を置いていますか。
F社	基本的に、調理に携わる従事者は分けていますが、確認が必要な場面では、アレルギー担当者とは別の従事者でダブルチェックをしています。
C委員	異物混入事例について、ラザニアに木片が入っていたという事例が記載されており、改善策として給排気口の下では作業をしないとのことですが、給排気口に網をかけるなど、給排気口側への措置が必要ではないかと考えますいかがですか。
F社	会社としては、網戸の網のようなものを給排気口の外側につけるという案が実現できないか検討しているところです。
E委員	各現場のパソコンで作業工程表を作っているというのは画期的だと思いますが、食物アレルギーについては手順書をつくっており、研修に対してチェックテストがあったり、現場の調理以外の作業量がかなりあると思います。普段何時頃に業務を終えて帰宅しているのでしょうか。
F社	社員の中で仕事を分担して、超過勤務などは発生しないように工夫しています。
	F社ヒアリング終了 F社採点
	G社プレゼンテーション G社ヒアリング
K委員	高松中学校を受託したらこんなことができるという提案をもう少し具体的に教えてください。また、作業工程表について、パソコンできれいに作成されていますが、実際に受託した場合には、パソコンでの作成になるのか、手書きになるのか教えてください。
G社	当社は、特別支援学校の受託経験があります。高松中学校には特別支援学級が設置されていますので、細やかな対応を先生方と連携しながら行っていくスキルを持っています。作業工程表は、毎日手書きで書いています。時間配分が分かりやすいように書くことを心掛けています。
D委員	作業工程表について、会社としての作成マニュアルがあるのか、それとも現場責任者それぞれに記載の仕方がある程度委ねられているのか教えてください。
G社	学校栄養士と相談して記載方法を決定しています。基本的には誰が見ても分かるような工程表の作成を心掛けています。前提として、文科省の研修マニュアルに、作業工程表や動線図の書き方が掲載されているので、業務責任者、副責任者の研修内容に含めて指導しています。

B委員	調理研修について、学校現場ごとに年数回行っているとのことですが、どんなことを行っていますか。
G社	学校の調理場を借りて、コロッケなど従事者が苦手な料理等を研修しています。主に業務責任者、副責任者を対象にしています。
C委員	アレルギー対応について、発生事例にあるように、慌ただしくてミスをしてしまった旨の記載がありますが、慌ただしいからこそ都度確認していく必要があると思いますがどう考えますか。
G社	当時のミスを強く反省し、配食者、業務責任者、運搬者、配膳者が確認をしていくというチェックリストを設け、4段階の確認を行っています。
F委員	急な欠員時の対応について、第二段階、第三段階といった記載がありますが、どういった意味なのか説明をお願いします。
G社	業務責任者や業務副責任者、社員の欠員を第二段階、パート従業員の欠員を第三段階と呼び、どの程度重要なポストの欠員であるかを整理しています。
F委員	受託することになった場合、現場責任者の方は、現場をどのような職場にしていきたいと考えていますか。
G社	日頃から、全員とコミュニケーションを取るようになっています。そうすることで些細な変化に気づくことができます。また、社員とパートの垣根のない雰囲気を作ることができます。衛生面や作業工程の面では、自分が手本となれるように心がけています。
B委員	業務責任者にはHACCPの考え方がどのくらい浸透していますか。
G社	学校給食の衛生管理は、HACCPの考え方に基づいており、年に数回の研修でも取り上げていますので、当社全体に行き届いています。
D委員	企画提案書に「新規受託時は1か月間巡回を兼ねて業務の安定的な実施を図ります」という記載がありますが、具体的には、どのくらいの頻度で応援に入るのですか。
G社	新規受託時は、巡回担当者が1か月ないし2か月間、ほぼ毎日巡回を兼ねて、現場作業に入ることも含め、効率よく現場作業が進む方法やみんなが働きやすい職場づくりについて検討します。
	G社ヒアリング終了 G社採点

	<p>J社プレゼンテーション J社ヒアリング</p>
K委員	<p>高松中学校を受託したら、どのようなことを実現したいのか具体的に教えてください。また、作業工程表が手書きで色分けされ、きれいに書かれていますが、実際に受託することになったら、同じように作成されるのか教えてください。</p>
J社	<p>学校栄養士や学校の考えに沿った安全で安心な給食をつくっていきたいと考えています。作業工程表については、現場責任者が作成したので、同様のものを用意できます。</p>
E委員	<p>食物アレルギーについて、プレゼンテーションの中で、独自の食物アレルギー対応マニュアルを持っていて、6つのポイントがある旨の説明がありましたが、6つのポイントとは具体的にどのようなものですか。</p>
J社	<p>前日の確認、朝礼、調理、盛り付け、原材料の確認、受け渡しの6つのポイントを確実にチェックすることによりアレルギー事故を防いでいます。</p>
D委員	<p>提案書によると、巡回指導員が257人いるようですが、この人数で間違いありませんか。また、巡回指導員になるための経験年数などはどのように決まっていますか。</p>
J社	<p>都内だけではなく、全国の巡回指導員の人数を記入しています。経験年数・優秀さなどを総合的に判断して巡回指導員としています。決まった経験年数は設定していません。</p>
B委員	<p>調理講習会について、正社員に年1回以上行っている旨の記載がありますが、パート従業員に行っていない理由はありますか。</p>
J社	<p>当社は調理員のレベルによって研修内容を分けており、調理講習会については、主に夏季休暇を利用して正社員向けに研修をしています。</p>
F委員	<p>企画提案書に報連相を行いやすい環境づくりについての記載がありますが、具体的に配慮していることはありますか。</p>
J社	<p>巡回時には、従業員全員と少しでも必ず会話するようにして、互いに話しやすい環境づくりに努めています。現場責任者は、小さなことでも必ず上司に報告し、現場の従業員にも共有するようにしています。</p>
F委員	<p>現場責任者の方にお聞きします。チームワークが大事な職務だと思いますが、どのようにチームワークを高める工夫をしていますか。</p>
J社	<p>個人個人のレベルの違いがどうしても生じてしまいますが、日々、状況に応じて</p>

	適切なポジションの職務をお願いします。個人の能力に応じてその人なりに成長してもらえるようなバックアップを心掛けています。
E委員	巡回指導員等は必ずしも必要な経験年数を定めていない旨の説明がありました が、現場の感覚からすると、見たりやったりしたことが無いことを推し量るのは 難しいように感じます。一巡しないと分からないことはあると思いますが、どの ように考えますか。
J社	巡回担当者になる場合に、教育担当から改めて指導を行い、経験年数が少ない従 業員についても業務が遂行できるような体制を整えてから従事させます。また、 巡回担当者同士で横の情報共有を行い、知識や経験を共有し合える体制も整って います。
E委員	補い合うのも一つの考え方だと思いますが、給食現場は時間勝負の側面がありま す。瞬時に判断できないと業務が大きく滞ってしまう危険性がありますが、問題 なく遂行できますか。具体的には、会社の本部等にすぐに確認できる仕組みが整 っていますか。
J社	職務用の携帯電話を常に所持していますので、巡回担当者や本部の上司にすぐに 確認できる体制が整っています。
	J社ヒアリング終了 J社採点 ～採点結果について集計～ イ 第二次審査の結果及び選考結果の最終決定について
委員長	採点結果について、事務局から説明をお願いします。
事務局	第一次審査は、F社が900点、G社836点、J社が815点でした。一次審査と二 次審査を合計した総合点は、F社が1位で1391点、G社が2位で1317点、J社 が3位で1185点です。
委員長	それでは、本日の採点のポイントを中心に意見交換をさせていただきたいと思 います。順番にご意見をお願い致します。
D委員	F社は現場責任者の受け答えがよく、安心して任せられることができました。 G社もとても良く、どちらが受託しても良かったと思いますが、結果には納 得しています。
C委員	私も、F社とG社が甲乙つけがたいと思いました。現場責任者の受け答えの部分 で少し差がついたと思います。

B委員	F社は総合的に考えて落ち度の少ない会社で、安心して任せられると思います。みなさんの言うようにG社も良かったと思います。
E委員	現場感覚から言うと、ほかの2社よりもF社の現場責任者の方が安心して仕事をお願いできるなど感じました。
K委員	プレゼンテーションの受け答えを含め、資料の作成などすべての面からF社が一番かなと思いました。4月から期待しています。
F委員	私も現場責任者や巡回担当者の情熱に注目して採点を行いました。結果はF社で納得します。
G委員	私もF社が一番だと思いました。皆さんの言うように業務責任者など現場の人間のやる気が伝わったと思います。
H委員	皆さんと同様です。F社のプレゼン力や業務責任者の熱意など、総合的にF社が一番優れているなど感じました。
委員長	総合点の第1位はF社ということになります。みなさんの意見や高得点の項目などを改めて整理すると、F社は、業務責任者の業務に対する情熱や信念を強く持っていて熱意が感じられ、また、ヒアリングに対する受け答えもしっかりしていました。こうしたことから、現場の安定的運営を期待できる点や、港区の学校給食の考え方を理解し、遂行するための具体的な方策が説明できている点が高く評価できます。以上のことから、F社を学校給食調理業務委託事業候補者に決定したいと考えますが、いかがでしょうか。
委員長	～承認～ 選考結果について、承認されました。
L委員	(5) 高輪台小学校 ア プレゼンテーション・ヒアリング審査 A社プレゼンテーション A社ヒアリング 今回の提案が、抽象論に留まらず、いかに具体的なことをイメージして作成しているかを確認したいです。港区の衛生管理基準や方針を踏まえているか、欠員補充などの組織対応ができているか、異物混入やアレルギー事故を未然に防ぐための研修体制ができているか、職務への姿勢も含めて確認したいです。具体的な質問ですが、1つは、食育のポイントや研修方法・体制について、具体的にお聞きしたいです。2つ目は、研修体制を見ると、やや不十分に感じます。

A社	<p>事故件数もやや多いに用に思いますが、会社としての見解を教えてください。</p> <p>3つ目は、作業工程表について、アレルギー事故等の防止に関して、アレルギー担当者がどういう立場の人なのか、アレルギー食の最終確認は誰がどの時点で行っているのか教えてください。最後にバックアップ体制について、行事食など特別な給食を提供する日などに、作業工程表の作成過程で通常の数では時間内に完成しそうでないことが判明した場合の応援職員等を派遣する余地があるか。以上のことをお聞きしたいです。</p> <p>港区の食育について、成長・体力・生活習慣・食生活・食文化の5つの分野からなる方針については、共感しながら、食育目標に貢献するために、残食が少ないようにつくることが目指しています。学校栄養士との日々の打合せを行い、日本の郷土料理や外国のメニューなど多様性ある献立についてもイメージをしっかりと共有します。結果に対しても振り返りを行い、よりよい給食づくりを目指し、食育目標に貢献していきます。</p> <p>研修体制については、責任者、副責任者、それ以外の社員といったポジションごとの研修を行っています。責任者については月1回、それ以外の社員には2か月に1回の頻度で実施しています。</p> <p>また、昨年度よりリモート研修が中心になっていますが、インターネットを活用できるので、衛生知識の向上にもつながりました。</p> <p>仕様書に沿った作業基準を徹底するためには、表面的な理解だけではなく、前提となる衛生管理の知識を身につけることが重要なので、有効な研修でした。</p> <p>事故件数については、残念ながら、昨年、異物混入が7件発生しています。改善の余地が大きいと思います。過去に自社で発生した事故だけでなく、他社等の事例も検討し、事故予防のマニュアルを作成し、マニュアルに沿って作業を行っています。当社の中では、以前に比べ件数が減少しています。さらに作業の質を高め、事故件数を減らしていきたいと考えています。</p> <p>アレルギー対応食については、原則として現場責任者が担当していますが、確認は責任者だけでなく、作業員以外のダブルチェックを行っています。アレルギー作業については、事前の学校栄養士との打ち合わせから、提供に至るまで、重要な確認ポイントを明確にして、すべてのポイントでダブルチェックを行うことを義務付けています。</p> <p>バックアップ体制について、急な欠員対応だけでなく、行事食やメニューの難易度によって応援対応をとることができます。</p>
B委員	<p>技術的な調理研修の実施について提案書に記載がありませんが、どのように行っていますか。</p>
A社	<p>調理研修については、実技として行うことに代えて、座学による研修を行っています。座学のうち約30%が調理研修となっています。調理は、経験年数長いOJTが経験年数の浅い従事者に教え込んで身につくものだと考えていますので、それを補完する意味合いで座学を行っています。</p> <p>ベテランの現場責任者は、現場責任者の立場を離れて、指導員という形で現場に赴き、調理指導を行っています。</p>

C委員	<p>企画提案書に書かれているアレルギー事件事例について、サラダにアレルギー食材のチーズを混ぜてしまった旨の記載がありますが、この事例ではどの段階でミスに気が付いたのか教えてください。</p>
A社	<p>二人で作業をしていましたが、一人が一瞬ほかの作業に入っている間に残った一人がチーズを入れてしまいました。離れていた一人が戻ってきた段階で気が付きました。</p>
E委員	<p>異物混入防止に関連して、ビニールなどを開封する場合には必ずはさみを使用するルールがあるようですが、その詳細を教えてください。</p>
A社	<p>切り捨ててしまうと、あとで確認するのが難しいので、最後まで切りきらないこととして、切った後に切り口の確認をしています。</p>
	<p>A社ヒアリング終了 A社採点</p> <p>D社プレゼンテーション D社ヒアリング</p>
L委員	<p>今回の提案が、抽象論に留まらず、いかに具体的なことをイメージして作成しているか確かめたいです。港区の衛生管理基準や方針を踏まえているか、欠員補充などの組織対応ができているか、異物混入やアレルギー事故を未然に防ぐための研修体制ができているか、職務への姿勢も含めて確認したいです。</p> <p>1つ目の質問は、企画提案書でアレルギーの事故防止に触れていますが、漠然としているので、具体的に説明をお願いします。2つ目は、災害時の対応の部分で、給食利用できないときの対応が書かれています。児童に給食が提供できないことがないように、とありますが、一昨年、台風が来て公共交通機関がおおむねストップし、給食提供が困難な日がありました。そういったときに、どのような対応を考えているのか、具体的に教えてください。3つ目は、異物混入事故の件数が増加傾向にあるように見受けられますが、会社としての見解を教えてください。さらに作業工程表について2点お伺いします。作業工程表について、アレルギー事故等の防止に関して、アレルギー担当者がどういう立場の人なのか、アレルギー食の最終確認は誰がどの時点で行っているのか教えてください。最後にバックアップ体制について、行事食など特別な給食を提供する日などに、作業工程表の作成過程で通常の数では時間内に完成しそうにないことが判明した場合の応援職員等を派遣する余地があるか。以上のことをお聞きしたいです。</p>
D社	<p>具体的なアレルギー対策について、児童の名前とアレルゲンを一覧にして、一人ずつの名前とアレルゲンを覚えることから始め、各クラスの担任の先生と連携しながら防止に努めます。一部の学校では、運搬車にアレルギー食の有無を記載したカードを載せて事故を防いでいます。</p>

E委員	<p>台風などの緊急事態について、前もってわかっている場合は、近隣にホテルを予約して前日から宿泊し、社員はホテルから出勤できるようにします。</p> <p>異物混入対策について、衣服を改め、食品に髪の毛1本入らないようにしました。帽子も首まで覆うような形状です。白衣の袖もゴムでとまるようになっています。当社としては減少傾向にあるという認識です。</p> <p>アレルギー担当者は、現場責任者が担っています。学校栄養士にも最終チェックを行っていただきます。</p> <p>特別な給食への対応については、インストラクターを応援要員として充てることができます。緊急の欠員対応も行っています。4校に1人くらいの余剰人員を置くようにしています。</p>
D社	<p>アレルギー対応について、児童の名前を覚え各クラスの担任と連携する旨の回答がありましたが、学校によっては相当な数になります。正規従業員・パート従業員全てがそうしたことをできているのでしょうか。</p>
B委員	<p>当社の基本ルールとして、全員の名前を覚えることになっています。パート従業員にもできる限り覚えてもらうようにしています。具体的には、毎朝の朝礼でアレルギー内容と学年、対象児童・生徒の名前を共有しており、繰り返しで覚えています。</p>
D社	<p>調理講習を毎月行っている記載がありますが、ずっと続けていますか。</p>
C委員	<p>今月は入社1年目の社員、翌月は入社2年目の社員、といった具合に対象者を変えながら毎月行っています。</p>
D社	<p>アレルギー事故の発生事例で、保護者との情報共有ができていなかったという記載がありますが、具体的にはどういった事故だったのででしょうか。</p>
F委員	<p>学校から提供された児童のアレルギー情報が、当社の中で正しく更新されておらずに起きた事故です。この事故の反省から、アレルギー対応児童の情報共有を都度行うことを再発防止策としています。</p>
D社	<p>現場責任者の方にお尋ねします。貴社では現場力が浸透しているとの記載がありますが、現場力とはどのようなものか教えてください。また、より良い仕事をしていくために考えていることがあれば教えてください。</p>
	<p>このままではいけない、こうやったほうがいい、と言ったように、意見を出し合って、状況を改善していくことをしています。よいチームワークをつくり、安全・安心でおいしい給食づくりを心がけています。</p>
	<p>D社ヒアリング終了 D社採点</p>

	<p>～採点結果について集計～</p> <p>イ 第二次審査の結果及び選考結果の最終決定について</p>
委員長	
事務局	採点結果について、事務局から説明をお願いします。
委員長	第一次審査は、A社が797点、D社が809点でした。一次審査と二次審査を合計した総合点は、A社が1233点で1位、D社が1205点で2位です。
D委員	それでは、本日の採点のポイントを中心に意見交換をさせていただきたいと思います。順番にご意見をお願い致します。
C委員	A社は、ポジションごとの研修を行い、立場に応じた能力開発に努め、人材を育てようという意識を感じました。そこが良かったと思います。
B委員	アレルギー対応について、A社はポイントをいくつか設定してそのうえでダブルチェックを行うと回答していました。安全・安心の面で適切な対応を行っており、安全第一の学校給食の運営にふさわしいと思います。
E委員	調理技術の向上の面で、A社は調理研修だけでなく現場OJTを行っているとのことでした。年に数回の研修ではなかなか技術は身に付きませんが、現場で高頻度での指導があるとのこと、好感を持ちました。
L委員	ビニール開封時のルールについてヒアリングをしましたが、A社は最後まで切り切らないで最後に切り口の確認をするという、基本的なルールが徹底されており、会社としての指導が行きわたっているなど感じました。A社に受託をお願いしたいと思います。
F委員	港区の食育について質問をしましたが、A社は食育の5分野など、その内容をよく理解していたと思います。真摯な姿勢がうかがえ、A社が受託にふさわしいと思います。
G委員	A社とD社の比較の中で、業務責任者や巡回担当者の受け答えがひとつ決め手になったかなと思います。A社の方が、回答がスムーズで日々の業務に熱意をもって接していることが伝わる受け答えでした。
H委員	港区の食育の質問をした際にA社の受け答えが素晴らしかったのが印象的でした。普段から港区の食育の考えをよく理解しているのだと感じました。A社の受託に賛成します。
	みなさんの言うようにプレゼンテーションではA社が優れていたかなと思います。特に安全面や現場担当者の熱意の面で差が出たと思います。

<p>委員長</p>	<p>総合点の第1位はA社ということになります。みなさんの意見や高得点の項目などを改めて整理すると、A社は、港区学校教育食育推進指針を詳細に理解し、目標の実現に向けた協力体制を整備するなど、児童の教育も見据えた業務履行が期待でき、従事者へのインターネットを使った衛生管理研修を導入し、表面的な作業基準の理解だけではなく、衛生管理の知識向上に努めています。以上のことから、A社を学校給食調理業務委託事業候補者に決定したいと考えますが、いかがでしょうか。</p>
<p>委員長</p>	<p>～承認～</p> <p>選考結果について、承認されました。</p> <p>3 閉会 (閉会の挨拶)</p>