

1 基本理念（事業者の基本的な考え方を記入）

(1) 学校給食が果たす役割

- ・当社では、学校給食が「教育の一環」であることを十分に理解し、次のように貢献する方針としています。
 - ①学校給食自体が持つ教育の意義への直接的な貢献（遅滞ない給食提供、等）
 - ②学校給食を通じた「学校における食育の推進」への貢献
 - ③児童・生徒と調理員のふれあい等による児童・生徒の成長への貢献
- ・上記方針に基づいた取組みを進めるにあたり、取組み内容に学校給食法における「学校給食の7つの目標」が含まれるよう留意することで、学校給食の目的と役割を果たすことができる給食運営を実現します。

(2) 安全で安心な学校給食の提供

- ・当社は、「安全な給食を提供すること」を最優先事項とし、「おいしい学校給食に安全保証書を添えて」のスローガンのもと、基本に忠実な調理業務を遂行します。
- ・業務従事者一人ひとりが、「児童・生徒の大切な命をお預かりしていること」「調理した給食が児童・生徒の口に直接入ること」「児童・生徒が給食を楽しみにしていること」を強く認識し、我が子に食事を出す親の気持ちを持って業務にあたります。
- ・業務従事者一人ひとりが、衛生管理に対する正しい知識と技術を持って安全な給食を作ることができるように、衛生管理の専門研修（社内「安全衛生改善講習会」等）や日頃からのOJTなどの教育を繰り返して行います。

(3) 食育のポイント

- ・「食育」とは、様々な経験を通して、「食」に関する知識と、バランスの良い「食」を選択する力を身につけ、健全な食生活を実践できる力を育てることです。食べることは生涯にわたって続く基本的な営みであり、子どもはもちろん、大人になってからも「食育」は重要です。
 - ・健康的な食のあり方を考えるとともに、誰かと一緒に食事や料理をしたり、食べ物の収穫を体験したり、季節や地域の料理を味わったりするなど、食育を通じた「実践の環（わ）」を広げる取組みに積極的にご協力します。
- 【例】①栄養士と連携した給食指導 ②ふれあい給食などの食べる意欲の向上 ③行事食、特別食のご協力

2 業務の実施

(1) 港区の学校給食に対する理解について

- ・学校の趣旨を理解して自校式での手作り給食を提供し、温かいものを温かく、冷たいものを冷たく提供するように細心の注意をはらって参ります。
 - ・各学校の献立は、栄養士が安全・栄養・地域性を総合的に考慮し作成され、米飯給食、郷土料理や旬の食材・季節感のある料理、世界の料理等が提供されています。
- 当社は、その献立の背景や様々な国の文化について理解した上で、おいしい給食をご提供します。



【宗教食】



【アレルギー食】

【宗教食・アレルギー対応食への取組み】

多様な食文化・食習慣を持つ子ども達や食物アレルギーのある子ども達にもおいしい給食を提供するために、区の方針に基づき、一つひとつの作業を正確・丁寧・迅速

(2) 学校との連携

①児童・生徒、栄養士、教職員とのコミュニケーション

安全安心な給食提供には学校側との円滑なコミュニケーションが大切と考えております。

その中でも、積極的な挨拶の励行と、報告、連絡、相談を徹底します。

【児童・生徒】

- ・児童・生徒と関わる機会には、大人の立場、親の立場、教える（見られる）立場としてふさわしい言動、マナーをとることで、規範となるだけでなく感謝されるように努めることが大切と考えており、研修等で必要事項を指導しています。
- ・積極的な挨拶の励行「おはようございます」「こんにちは」「ありがとう」「さようなら」等
- ・配膳・下膳時に「今日の給食はおいしかった?」「好き嫌いなく食べられた?」等の声掛け
- ・作り手の顔が見える給食室を実践していきます。

【栄養士】

- ・安全安心でおいしい給食を提供するために、作業工程表・作業動線図作成時には、綿密な打ち合わせを行って履行内容を精査、調理当日も業務責任者は適宜作業内容を報告し、栄養士の指示に従い対応することを義務付けております。
- ・報告、連絡、相談の徹底を実施していきます。

【教職員】

- ・アレルギー対応食・宗教食等の受渡時には、教職員へ手渡しを義務付け、児童・生徒への直接手渡しは禁止しています。受け渡し確認表を活用し、調理従事者が対象者の名前・クラス・除去食品等説明することで、誤配防止に努めます。

様式4

②学校行事の考え方

- ・学校側と協議の上、学校行事に最大限協力させていただきます。
 - ・参加にあたっては、教育の一環であることや、児童・生徒の学校生活の「良い思い出」になることに留意して立ち振る舞います。
- 参加行事：入学式、卒業式、給食試食会、運動会、文化祭、防災訓練、 など
実施例：受付業務、お茶出し、駐車場係、給食についてご説明、 など

③学校給食運営協議会への取組

- ・管理担当者、業務責任者が参加し、関係者の方々との交流に積極的に対応します。

(3) 衛生管理

①健診・細菌検査の内容・項目、回数

- | 【健診】 | 【細菌検査】 |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">・労働安全衛生法に基づく雇入時健診、定期健診・一般健診：1回/年、簡易健診：2回/年 | <ul style="list-style-type: none">・赤痢菌、サルモネラ菌、0-157、0-111、0-26の5項目・月2回（年24回）・10月～3月は上記に加え、ノロウイルス検査・ノロの疑いがある場合は、陰性（PCR法）確認まで出勤停止 |
- ・新型コロナウイルス感染症の疑いや濃厚接触の疑いがある場合は抗原検査、PCR検査を自主的に実施します。

②『学校給食衛生管理基準』の遵守、大量調理における管理マニュアル、HACCPの考え方

- ・衛生管理において、『学校給食衛生管理基準』、各種マニュアルを遵守するよう教育・研修を実施。
- ・各種衛生管理基準に完全適合した作業を実施と、帳票類等の確実な記録、保存食の確実な保管の実施。
- ・当社では、HACCPに則して作成された当社独自のマニュアル「衛生管理作業基準」を遵守するのは勿論、更なる衛生管理の向上に向けた「 」を組み合わせた独自の衛生管理システムを構築しています。
- ・当社の衛生管理システムは、多くのお客様より高い評価を頂戴し続けているとともに、創業以来、学校給食の現場において“食中毒事故ゼロ”を継続させていただいております。

③衛生に関する指導員の有無

- ・安全・衛生・改善推進室には、安全・衛生管理や業務改善のスペシャリストである専任担当者が所属しています。
- ・衛生管理状況の確認には、「学校給食衛生管理基準」を基に、給食施設における衛生点検実施箇所200項目以上を抽出したリストを用いて点検を行っております。
- ・点検結果は点数化し、（点数の詳細）改善事項、指摘事項は報告書に纏め、速やかに改善を行います。
- ・受託校を専門的な視点で年2回以上巡回指導することで、安全・衛生管理を徹底させ、常に進化を目指して改善を指導しています。「改善に終わりなし」

(4) 本社のバックアップ体制

①学校の調理従事者との連携・支援体制

- ・安全安心の保障された給食を児童・生徒に提供するため、栄養士との迅速、的確なコミュニケーションは不可欠で日頃からの報告、連絡、相談を徹底し、学校給食の質向上に取り組めます。
 - ・各学校事業所（現場）の業務責任者と、本社の管理担当者が連携し、現場から本社への様々な要請に対応、支援します。
- 支援例：学校側とのコミュニケーションサポート、職場環境の改善サポート（熱中症、新型コロナウイルス感染症）、欠員対応（人員確保やヘルプ対応）、不適合（調理ミスや異物混入事故等）への対応、新規受託校の開業支援

②現地への巡回の頻度、指導の内容

- 【管理担当者による巡回指導】
- ・東京学校保育園支店管理担当者が定期的に（月1回以上）巡回し、巡回チェック表（項目の内容記載）を用いて衛生と安全の管理状況を管理、監督します。
 - ・HACCPに基づく衛生管理や7Sの徹底状況安全・衛生・改善推進室巡回時指摘事項の是正状況を確認、検証、改善指導します。
 - ・巡回の際には、調理作業の手順等を工程表を基に確認・指導するとともに、学校長及び栄養士と面談を行い日頃の調理業務に関するご意見やご要望を伺い、業務の改善につなげています。

様式4

③急な欠員時の支援体制

- ・突発的な欠員が発生した場合、次のいずれかの対応で応援者を派遣します。
 - ①事業所配属人員を増員し、シフト勤務体制を構築することで、突発的な欠員にも対応
 - ②東京学校保育園支店在籍者（学校給食調理業務経験のある調理師または栄養士免許所持者）からの派遣
業務責任者、副責任者が欠勤した場合には、同等のスキルを有した者が業務支援を行います。
※学校長又は栄養士にご報告、ご承認後に応援者の派遣を実施します。
 - ③ する予備人員からの派遣

3 人員配置・人材育成、人材確保

(1) 人員配置、人材確保

①応募する学校への調理員の配置人数、配置者の資格、学校給食経験年数
※複数校応募する場合は、応募学校ごとに記載すること ※業務責任者歴・業務副責任者歴も記載すること

【芝小学校】社員3人、パート5人、計8人

業務責任者：調理師、学校給食経験21年11ヶ月（うち業務責任者経験18年）

業務副責任者：調理師、学校給食経験5年6ヶ月（うち業務副責任者経験2年6ヶ月）

社員：調理師又は栄養士、学校給食経験1年以上

【御田小学校】社員4人、パート4人、計8人

業務責任者：調理師、学校給食経験5年（うち業務責任者経験1年5ヶ月）

業務副責任者：調理師、学校給食経験15年（うち業務責任者経験8年/業務副責任者経験3年6ヶ月）

社員①：調理師又は栄養士、学校給食経験1年以上 社員②：調理師又は栄養士

【南山小学校】社員4人、パート2人、計6人

業務責任者：調理師、学校給食経験14年（うち業務責任者経験3年）

業務副責任者：調理師、学校給食経験4年（うち業務副責任者経験6ヶ月）

社員①：調理師又は栄養士、学校給食経験1年以上 社員②：調理師又は栄養士

【東町小学校】社員4人、パート5人、計9人

業務責任者：調理師、学校給食経験6年3ヶ月（うち業務責任者経験6ヶ月）

業務副責任者：調理師、学校給食経験8年（うち業務責任者経験1年6ヶ月/業務副責任者経験3年5ヶ月）

社員①：調理師又は栄養士、学校給食経験1年以上 社員②調理師又は栄養士

【芝浜小学校】社員4人、パート4人、計8人

業務責任者：調理師、学校給食経験5年以上（うち業務責任者経験3年以上）

業務副責任者：調理師、学校給食経験3年以上（うち業務副責任者経験2年以上）

社員①：調理師又は栄養士、学校給食経験1年以上 社員②調理師又は栄養士

②パート社員の定着率

・82%（令和3年4月1日時点）東京学校保育園支店

③人材確保における工夫

- ・本業務における業務責任者・業務副責任者及び一般社員は、社内異動により確保します。
パート従事者については、新規採用と近隣事業所からの異動により今後確保していく予定です。
- ・定期採用の方策として、中途採用（ハローワーク・求人広告・紹介制度等）、新卒採用枠の拡大を行っています。
- ・良い人材に長く勤務していただくため、福利厚生充実や現場環境の改善（ハラスメント相談窓口設置）を実施しています。

④欠員が生じた場合、補充までに要する期間（応援は含まない）

- ・3週間での補充ができるように代替補充者の確保に努めています（定期募集/毎月）
- ・年度途中の退職による欠員が生じる場合、可能な限り事前に退職予定者からの退職希望を受領することで、十分な採用期間と引継ぎ期間をとり、シームレスに新体制に移行します。
- ・万が一、やむを得ない事情による突発的な退職等により、欠員が生じる場合、臨時対応として応援者の派遣などを実施しつつ、追加補充人員の選定・配置を進めます。

(2) 組織力の確保

①調理業務におけるチームワーク向上のための取組

- ・事業所全体ミーティング開催（月1回/全従業員）：開催毎にテーマ決めた議論でコミュニケーション強化
- ・管理担当者との個別面談の実施（年3回/全従業員）：職場環境改善、従事者間の人間関係調整、目標登録など
- ・事業所内の親睦会開催（福利厚生費：年間2,000円補助）

様式4

②調理員（パート含む）への契約内容（港区仕様）の具体的な周知徹底方法	
<p>【周知方法】 従業員全員が直ぐに確認できるよう、各現場にて仕様書を常備し、いつでも閲覧が可能な状態にしています。また、定期的に全員での読み合せを行う時は全員が理解できるように、丁寧に説明をします。意識を高め正しい情報の周知徹底を図っております。</p>	<p>【読み合せ実施時期】 ○各学期の給食開始前・ミーティング開催時 ○新規採用者、異動者は配属前に実施 ○必要に応じて個別フォローアップ研修を実施 ○変更があった場合</p>
(3) 研修の体制及び効果	
①従事社員・パート社員の研修内容、回数	
<p>安全衛生改善講習会（全社員・全パート/年2回） 安全、衛生、アレルギー、コンプライアンスについて 調理技術研修（全社員/年1回） 学校給食ガイドラインに基づく研修を階層別実施 アレルギー対応給食研修（全社員(任意パート)/年1回） アレルギー対応給食での留意点、誤配防止対策、7Sの徹底等 社員会議（全社員/年12回）（役職別・担当別） 衛生管理、アレルギー、食中毒対策、異物混入対策、調理など</p>	<p>その他、ロールプレイング・ディスカッション形式を中心としたリーダー研修（業務責任者・業務副責任者対象）、調理技術や社会人としてのマナーを学ぶ新入社員研修等、各種研修を年間を通して実施しています。</p> <p>※コロナ禍においては、Zoomを活用したオンライン研修を実施</p>
②配置前研修のスケジュール、内容	
<p>・配置前研修として、パートを含む全従事者を対象に、仕様書の読み合わせや「はじめての衛生の手引き」「はじめての安全の手引き」を用いた基礎研修を中心に実施しています。</p> <p>・衛生管理やアレルギー対応給食の基礎知識、労働安全などを実施し、就業開始前に「確認テスト」を実施</p> <p>・社員には上記に加え、当社ガイドラインの研修、各種学校給食マニュアル研修等の配置前研修を6時間実施</p>	
(4) 調理業務責任者について	
①会社全体での調理業務責任者の人数 ②平均年齢 ③調理業務責任者となるために必要な経験及び年数	
<p>①156人 ②42歳 ③学校給食業務経験5年 （令和3年9月1日現在） ※東京学校保育園支店</p>	<p>【業務責任者の選定基準】 ○各自治体が定めるスキルに対応できる調理技術を有している ○問題発生時には独自判断せず、学校長・栄養職員に正確に報告できる ○衛生管理・労務管理・統率力に優れ、従事者の指導・育成ができる ○学校側と意思疎通がとれ、リーダーシップを発揮し的確に指示ができる ○作業工程・作業動線の重要性を理解し、的確に作成し指示ができる</p>
(5) 巡回指導員について	
①会社全体での巡回指導員の人数及び役割	
<p>【巡回指導員の人数】 学校保育園給食部門22人（令和3年9月1日現在：東京学校保育園支店内） 【巡回指導員の役割】 月1回以上の巡回</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学校と従事者の運営状況の確認と課題解決のサポート ・給食運営に支障をきたさないよう責任をもって統括 ・アレルギー対応状況の確認 ・安全衛生に関する指導 ・状況に応じた調理現場のバックアップ ・作業工程表、動線図などの帳票類の確認 ・異物混入に対する危機意識向上 ・職場環境の改善（個別面談の実施） など 	
②巡回指導員となるために必要な経験	
<p>【管理担当者】 学校給食調理業務経験5年及び業務責任者経験者 ※現在の担当者は、調理師または栄養士資格保有 学校給食調理業務10年以上、業務責任者経験5年以上</p>	
4 異物混入、アレルギー事故等の件数（全受託校の教育委員会へ報告した件数）など	
(1) 過去3年間の異物混入の件数（児童・生徒が食する前に判明した提供ミス、髪の毛、ビニール、プラスチック等）（平成30年度、令和元年度、令和2年度それぞれ分けて記載すること）	
・平成30年度:25件、令和元年度:21件、令和2年度:19件	
(2) (1)の事故のうち、最も重大な事例1つについての概要（事故の内容、原因、対応、再発防止策）	
<p>【内容】 チャーハンに透明なビニール片（6cm）が混入した。 【原因】 豚肉の入っていた袋にちぎれたような跡があり、当社の袋開封時のルールを守っていなかったことが判明。豚肉の中の異物確認も行っていたが、発見に至らなかった。 【対応】 謝罪。当日使用した不燃物と異物を照合確認。 【再発防止策】 豚肉の袋に限らず、中身を取り出した後は作業台に袋を広げて、破損がないか四隅まで目視確認をする。異物確認作業においても、精度を上げるために少量ずつ目視確認することとする。以上を新規採用者を含む全員に周知徹底。</p>	

様式4

(3) 過去3年間でアレルギー事故（児童・生徒が食する前に事前に回避したもの件数も含む）の件数（平成30年度、令和元年度、令和2年度それぞれ分けて記載すること）
・平成30年度:1件、令和元年度:0件、令和2年度:2件
(4) (3) の事故のうち、最も重大な事例1つについての概要（事故の内容、原因、対応、再発防止策）
<p>【内容】 6年生のアレルギー対応児童の食器セットを誤って校長室に配膳してしまった。 *6年生が校長室で会食する期間だったが、対象児童の会食日ではなかった。</p> <p>【原因】 対象児童の喫食日を人数表へ誤って転記。二重確認で気づくことができなかった。</p> <p>【対応】 校長室に配膳してしまった食器を、児童がいる教室に戻した。</p> <p>【再発防止策】 人数表へ転記する際は、社員を含む複数人で原本を用いて二重確認を行う。アレルギー対応食の食器セットについても、朝礼で再確認を行う。</p>
(5) 食物アレルギーについての理解・社員教育（研修）・事故防止策の具体的な内容
<p>【食物アレルギーについての理解】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーを有する児童・生徒にも、安全でおいしい給食を提供するため、厳密な工程管理、二重三重のチェック体制、アレルギー対応給食の実施に必要な教育などを徹底し、コンタミネーションを防止することはもちろん、児童・生徒の命に係ることである認識を強く持って業務にあたります。 ・「学校給食における食物アレルギー対応指針」（文部科学省）、及び港区「区立幼稚園・小中学校における食物アレルギー対応マニュアル」を遵守します。 <p>【社員教育（研修）】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・当社では、「学校給食における食物アレルギー対応指針」（文部科学省）と港区「区立幼稚園・小中学校における食物アレルギー対応マニュアル」を基に、具体的な調理方法や留意事項を研修しています。 ・正規社員は全員受講しており、パート社員にも積極的な受講を推奨しています。 <p>【事故防止策の具体的な内容】</p> <ol style="list-style-type: none"> ①児童・生徒への直接の受け渡しを行わない ②対象児童・生徒の情報を確認し、除去品目・作業手順・作業担当者を明確にしておく ③当日の朝礼時に全員に説明、確認するとともに、厨房内に掲示 ④使用する調味料や納品食材の原材料のチェック ⑤アレルギー専用の調理器具やトレイを用いて、複数人でチェックしながら、調理作業・盛り付けにあたる ⑥受け渡し確認表による最終チェックを行い、誤配防止を徹底
5 非常事態への予防・対応（全受託校の教育委員会へ報告した件数）
(1) 過去3年間の事故及び対応状況（平成30年度、令和元年度、令和2年度それぞれ分けて記載すること）
①食中毒事故
・平成30年度:0件、令和元年度:0件、令和2年度:0件
②損害賠償を伴った事故
・無
(2) 事故の予防策、発生した場合の再発防止策
<p>【予防策】</p> <ol style="list-style-type: none"> ①確実な検収・保管…納品された食材の品質や異物の確認。定位置保管。 ②適切な作業環境の整備…汚染・非汚染区分、調理機器・器具の用途別の使用、等による二次汚染防止。 ③適切な時間・温度の管理・記録…調理後2時間以内の喫食。中心温度の計測、記録。 ④3T・7S活動の徹底…手洗い・手袋の取扱い・体調管理。整理・整頓・清掃・洗浄・殺菌。 <p>【再発防止策】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理に関わる事故に関しては、<input type="text"/> における <input type="text"/> として、事故発生状況、原因究明（要因の洗い出し、絞り込み、なぜなぜ原因分析）、再発防止策を記載した「<input type="text"/> 報告書」を作成します。 ・事業所での再発防止に努めるとともに、類似事故発生防止のため、毎月の社員会議等で各事業所への水平展開を行います。
(3) 災害時の対応
<ul style="list-style-type: none"> ・地震等の予期せぬ自然災害が発生した場合は、まずは身の安全を確保することを最優先とし、学校や自治体の指示に従い、行動します。その後も、災害からの復旧に向けた活動を行います。 ・給食調理に携わる者として、非常時の炊き出しに最大限協力します。（過去の実施例：2011年の東日本大震災の際、学校からの要望で児童・生徒におにぎりの炊き出し提供を実施など） ・台風など予知できる災害については、緊急連絡網を用いて従事者の出勤状況等の確認を行い、事前に応援体制を整備します。
(4) 加入保険
<ul style="list-style-type: none"> ・賠償責任保険 保険会社：三井住友海上火災保険株式会社 てん補限度額：1事故3億円、期間中30億円 主な補償：生産物賠償責任、施設賠償責任、受託者賠償責任