

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

学校給食は、子どもたちの健康の保持増進、食習慣の形成だけでなく、社交性や協同の精神、感謝の気持ち等を学び身に付ける場でもあると理解しています。私たちは「生きた教材」となる給食を提供し、子どもたちの成長に寄与します。私たちの学校給食の基本的な考え方は以下の通りです。

***子どもたちのための給食であるということ** ***安全で安心な給食を継続して提供していくこと** ***『学校給食法』『食育基本法』を遵守・理解し、子どもたちの成長に寄与すること** ***おいしい給食を作るだけでなく、お客様の喜びを第一に業務に取り組むこと** ***「食にまごころを込めて」の気持ちを全面に調理すること**
以上5つのことを実現するために、私たちは社員教育に力を注いでいます。

(2) 安全で安心な学校給食の提供

安全で安心な給食を提供するための安全衛生管理体制を整備しています。子どもたちに楽しい給食の時間を提供するために必要なことは全て行う。それが私たちの姿勢です。また、アレルギーを持つ子どもたちにも楽しい思い出になる給食を提供するため、100品目以上のアレルゲンへの対応を行っています。誤配膳等を防止するために、集合研修による対応知識の導入、準備・確認を徹底した作業を行います。

■各種マニュアルの整備

『大量調理施設衛生管理マニュアル』・HACCPの考えに基づき、独自マニュアルを策定しています。マニュアルを資料に集合研修を実施し、学校での安全衛生管理を徹底します。（衛生マニュアル/危機管理マニュアル/アレルギー対応マニュアル/機器設備管理マニュアル/ノロウィルス対応マニュアル/清掃マニュアル/インフルエンザ対応マニュアル/新型コロナウイルス対応ガイドライン）

■自主衛生検査の実施

巡回指導に加え、外部衛生機関による衛生検査を年1回実施しています。検査結果は全体講習会で水平展開し、結果に基づいて巡回指導員が全従事者に定期的に教育することで安全・安心を確保します。

- *外部衛生機関による衛生検査：年1回（設備・器具拭き取り検査/食品衛生検査/従事者手指検査/衛生管理状況のチェック/調理従事者聴き取りによる衛生管理知識の理解度確認）
- *社内衛生検査：年3回（ルミテスターによる簡易拭き取り検査/手洗いチェッカーによる手洗い状況確認検査/清浄度検査試薬による食器・器具洗浄チェック/プールディッパーによる残留塩素チェック）

■従事者の健康管理

健康管理は食中毒予防の重要事項だと考え、従事者が保菌者とならないよう健康管理指導を行うとともに通常の細菌検査に加え、月1回ノロウィルス検査を実施し、食中毒を持ち込まないよう徹底しています。

- *『個人衛生点検票』を用いた健康チェック：毎朝調理室に入る前に健康チェックを行い、業務責任者が作業前に確認します。体調不良の場合には出勤前に業務責任者に報告するよう指導しています。体調不良者は休ませ、直ちに臨時的細菌検査を行い、陰性を確認してから業務に従事させます。迅速な対応ができるよう、全従事者が予備の細菌検査キットを常備しています。
- *家庭での健康管理：生肉・生卵・生の二枚貝喫食禁止。外出時のマスク着用、手洗い・うがい徹底、可能な限り公衆トイレの使用を避けるよう指導しています。自宅での食品の温度管理やトイレ清掃、嘔吐物処理についてマニュアルを配布しています。
- *新型コロナウイルス感染症への予防対策：社内向け新型コロナウイルス対応ガイドライン作成。（日々状況が変化しているため、それに応じて随時更新）全事業所で毎日専用の健康観察表に調理従事者の体調を記録することを徹底。万が一、調理従事者又は同居家族に新型コロナウイルス感染症罹患の疑いがある場合は、出勤を見送りかかりつけ医に相談し、速やかに管理担当者に報告。その後の行動は、政府・東京都ならびに貴区教育委員会が発表した最新のガイドラインに従い、安全が確保されるまで出勤停止とし、健康観察を継続。問題等がある場合は、その都度学校側や教育委員会に相談し、指示を仰ぐ。

(3) 食育のポイント

私たちは、学校、家庭と連携し、食のプロとして食育に携わってまいります。子どもたちの心身の成長に大きくかかわる貴重な給食を、より充実したものにする為、日々美味しい食事を作ることはもちろん、野菜の生産者と話す機会を作ったり、子どもたちが収穫した野菜で給食を作ったり、給食を作る所をのぞいてもらったりと、楽しみながら食べ物に関する知識を身につけてもらえる取り組みを行っています。子どもたちの楽しみの1つである行事食については、現在受託している公立小・中学校で多様な給食形態に対応しています。十分な経験のある従事者を配置し、貴区のこだわりの給食にも対応できる体制を整えます。現在受託している学校での行事食提供事例は以下の通りです。

【バイキング給食】



【全校青空給食】



【テーブルマナー給食】



【手作りの桜餅の提供】



2 業務の実施

(1) 港区の学校給食に対する理解について

私たちは、給食で子どもたちの食への関心を高めるだけでなく、地域や家庭まで含め区全体で子どもたちの成長を促していく体制がある貴区の学校給食を、給食調理業務受託事業者として支えていきたいと考えています。子どもたちにとって「生きた教材」となる給食を提供していくために、貴区における自校調理方式による給食運営が望ましいと考えます。貴区学校受託の際は、自校調理方式のメリットを活かし「こだわりの手作り給食」「できたてのあたたかい給食」「子どもたちの思い出に残る給食」をまごころを込めて提供します。調理室が学校内にあるため、子どもたちとのふれあいや、学校行事にも積極的に参加します。また、週3回程度の米飯給食に、日本の伝統行事や特色ある郷土料理、季節感ある料理、諸外国の代表的な料理も取り入れるなど、献立に工夫をこらされているため、貴区こだわりの献立の目的が果たされるよう、栄養士とのコミュニケーションを大切に、調理技術向上に努めてまいります。また、地域がら、宗教食対応が多いことを理解し、アレルギー対応と同様に宗教食対応を十分に理解し、間違いの無いよう対応いたします。

(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

私たちの仕事は「給食を作る製造業」ではなく「お客様に満足を提供するサービス業」だと考えています。子どもたちの「おいしい」という笑顔を喜びに給食を提供するだけでなく、子どもたちとのふれあいを大切にしています。子どもたちに喜ばれる給食提供のためには、栄養士、教職員との連携が重要だと考え、ご要望を汲み上げ調理業務に反映させています。給食調理を行うにあたり調理開始までに以下のことを行います。

- * 栄養士と正社員の打ち合わせ：栄養士との打ち合わせでは、献立作成意図・調理方法・アレルギー対応・味付けや見た目等の改善要望の確認を行い、ご要望が給食に反映されるように取り組んでいます。
- * 正社員での打ち合わせ：栄養士との打ち合わせ後、従事者で打ち合わせ内容の確認を行います。
(工程表、動線図の作成/アレルギー対応に関する詳細決定/工程表、動線図の修正)
- * 栄養士と全従事者での朝礼：前日までに確認した情報・担当・当日調理の留意点について、パート含む従事者全員で確認します。

② 学校行事の考え方

私たちは学校職員の一員であるという自覚を持ち、子どもたちの学校生活をよりよいものにするため、学校行事にも積極的に参加・協力します。また、子どもたちの良いお手本であるために元気な挨拶と笑顔、清潔な身なりを心がけています。子どもたちに積極的に声をかけることで社会のルールの理解やコミュニケーションの基盤作り、子どもたちの豊かな人格形成に貢献します。

■ 子どもたちとのふれあいの取り組み

ランチルームでのふれあい給食/教室訪問(喫食状況確認)/マナー給食/給食室見学/食育講習/ふれあいクッキング/農業体験への協力/田植え体験授業への同行/餅つき大会等での運営補助 他

③ 学校給食運営協議会への取組

学校給食運営協議会には、管理担当者・業務責任者、必要に応じて配属従事者も積極的に参加します。子どもたちに「おいしい」「楽しい」「思い出に残る」給食を提供するために、教職員・保護者よりご意見やご要望をいただく機会を持つことが非常に重要だと考えます。いただいたご意見・ご要望については、すぐに業務改善案を練り校長・栄養士にご提案します。

(3) 衛生管理

① 健診・細菌検査の内容・項目、回数

健康診断(年3回)労働安全衛生法に規定された項目/細菌検査(月2回)赤痢菌・サルモネラ・腸管出血性大腸菌0157/ノロウイルス検査(月1回)

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

私たちは、安全で安心な給食を継続して提供していくため、『学校給食衛生管理基準』をはじめとする様々な規定を遵守しています。法令だけでなく、自治体規則(仕様書等)・独自マニュアルを資料に社内研修を実施し、学校での衛生管理を徹底しています。HACCPの考えに基づき作成している『危機管理マニュアル』の内容は以下の通りです。

- * 危機管理の重要性と考え方
- * 危機管理組織(危機管理対策本部・緊急連絡網)
- * 危機の未然防止
(HACCPとトレーサビリティ・ヒヤリハットデータ収集)
- * 危機管理6つの柱と対応フロー(欠員発生/施設内火災/衛生事故による業務停止/水道や電気・ガスのトラブル/異物混入/ノロウイルス対策)

③ 衛生に関する指導員の有無

私たちは衛生管理指導にあたる専門の部署(給食事業部栄養衛生課)を設置しています。

指導内容：衛生巡回(衛生管理状況のチェック・施設や設備に合った衛生指導・食中毒講習)
衛生講習(衛生検査後の業務改善指導・食中毒講習・新規採用者向け基礎衛生講習)

■ 衛生に関する指導員の研修

外部衛生機関による衛生講習を実施し、衛生に関する指導員の知識・指導力向上に努めています。

- * 外部講師による衛生講習(月1回)

講師：株式会社 町田予防衛生研究所 HACCP指導管理者

対象：給食事業部栄養衛生課/給食事業部業務管理課/業務責任者(任意)

(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

*巡回指導（月1回以上） *報告連絡会（月1回） *業務完了報告（毎日）

私たちは、1つの学校に対して管理担当者2名体制で巡回指導を行います。巡回指導時には、貴区仕様書・マニュアル及び独自『業務管理チェックシート』『衛生管理チェックシート』による確認指導を行い、貴区・学校のご要望に沿った給食運営を実現します。巡回後は本社にてミーティングを行い、各担当者の巡回の情報共有、改善策を立案し全社をあげてバックアップします。

■巡回指導の内容

校長・栄養士からご要望ヒアリング／ご要望実現のための業務改善指導／調理・オペレーション指導／従事者服務状況把握・面談／シフト・勤務時間の確認／各事業所に合った衛生指導／独自拭き取り検査実施

③急な欠員時等の支援体制

■貴区への補充体制

*本社：3路線・5駅の利用が可能（港区役所まで30分）／調理師32名・栄養士27名在籍
*近隣事業所：東京都内104か所（うち貴区内10か所）／調理師303名・栄養士120名在籍

■応援対応の留意点

欠員者と同等以上の技術・経験を有する者を配置／業務責任者欠員の際は応援社員の他に管理担当者が学校対応を実施／長期の欠員となる場合は、同一社員で応援対応を実施

■災害による交通経路麻痺に備えた事前準備

緊急時を想定し、自転車・徒歩・車でかけつけることが出来るよう近隣の社員を1名は配置するようにしています。近年の大規模自然災害発生時も、近隣宿泊施設の利用や、近隣に住むパートの家で宿泊するなどの手段を取り、給食が止まった現場はありませんでした。

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

■芝浜小学校 配置人数：正社員3名、パート6名 計9名

*業務責任者：調理師／学校給食経験5年／業務責任者経験2年
*業務副責任者：調理師／学校給食経験4年／業務副責任者経験1年

■筈小学校 配置人数：正社員3名、パート6名 計9名

*業務責任者：調理師／学校給食経験5年／業務責任者経験2年
*業務副責任者：調理師／学校給食経験4年／業務副責任者経験1年

■港南中学校 配置人数：正社員3名、パート5名 計8名

*業務責任者：調理師／学校給食経験5年／業務責任者経験2年
*業務副責任者：調理師／学校給食経験4年／業務副責任者経験1年

■赤坂中学校 配置人数：正社員2名、パート3名 計5名

R4年度
*業務責任者：調理師／学校給食経験5年／業務責任者経験2年
*業務副責任者：調理師／学校給食経験4年／業務副責任者経験1年

R5年度

*配置人数：A校舎…正社員3名、パート5名 計8名 B校舎…正社員3名、パート3名 計6名

②パート社員の定着率：93.5%

③人材確保における工夫

正社員：原則社内異動にて学校給食に理解が深く、経験豊かな者を配置

パート：社内異動及び業務に理解の深い現職員の方の継続雇用を優先し、必要に応じて、地域の折り込み広告やWEB・職業安定所などを用いて採用

■良い人材を採用するための採用基準

貴区在住の方を優先（雇用創出による社会貢献）／規則を遵守できる方（調理・安全衛生・施設規則等）
／真面目に仕事に取り組める方／協調性を持って仕事に取り組める方／子どもが好きな方

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）

私たちは、調理の安定と質の向上のために、原則、配属従事者の年度途中の異動は行わない考えです。

万が一、欠員が生じた場合、2週間程度で新規配属者を決定するよう努めます。従事者の変更が発生した際には管理担当者が巡回頻度を上げて対応し、早期に安定運営を実現します。

(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み

*明るい挨拶・作業中の声掛けの励行と朝礼の実施（作業分担の確認）・連絡ノートや連絡ボードの活用
*パート含む全従事者対象に、業務責任者及び管理担当者が年3回個人面談を実施し、困っていること・要望等の聴き取り、問題解決、モチベーション向上

(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み

- * 明るい挨拶・作業中の声掛けの励行と朝礼の実施（作業分担の確認）・連絡ノートや連絡ボードの活用
- * パート含む全従事者対象に、業務責任者及び管理担当者が年3回個人面談を実施し、困っていること・要望等の聴き取り、問題解決、モチベーション向上

■従業員定着率向上の取組み

安定した人員配置とご要望に沿った業務運営を実現するため、従業員定着率向上に力を注いでいます。

- * 従事者が安心して働ける終身雇用制度（雇用期間の定めを設けておらず、契約社員はおりません。）
- * 従事者それぞれのライフスタイルに合わせた労働環境の整備（勤務時間・休日、産休育休取得率向上）
- * 事前研修・フォローアップ研修の実施
- * 『新規従事者受入チェック表』による、配属先での受け入れ準備（新規採用者が安心して勤務を開始できるように、勤務開始前までに必要なものの準備や教育担当の選出、教育内容を決定）
- * 社内教育制度の充実によるキャリアアップ支援（管理職育成研修・栄養士研修等）
- * パートの正社員登用制度確立（資格取得支援・雇用条件の見直し）

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

- * 配属従事者研修（1月中旬～3月中旬）：管理担当者及び配属従事者対象
貴区仕様書及び作業手順書等の確認・理解度確認テスト

■日常管理における徹底

- * 管理担当者による巡回の際、業務が仕様やその他の規定に沿っているかを仕様書及び作業手順書等を使用しチェックを行い、その場で改善指導を実施

(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

- * 全体講習会（年2回）：パート含む全従事者対象
学校給食／食育推進の取組み／衛生検査結果と改善／個人情報保護／防災、災害対応
- * 社員研修（年2回）：正社員対象
衛生テスト／食中毒・火災・異物混入事故防止／アレルギー対応／工程表・動線図
- * 調理実習（年2回）：正社員対象
工程表／手作り給食実習（ルー、出汁、回転釜での炊飯等）／行事食実習（ちまき等）
- * 責任者研修（年2回）：業務責任者対象
責任者の役割／事業所管理とOJT／5S／お客様対応／現場内のチームワーク醸成
- * 報告連絡会（月1回）：業務責任者対象
食中毒・火災・異物混入事故防止／アレルギー対応／労災事故削減
- * 新入社員研修（年11回）：新入社員対象
学校給食／社会人としての心構え／仕事の基本／ビジネスマナー／コミュニケーション／成長計画作成
- * 管理職育成研修（月1回）：管理担当者
管理職に必要なこと／マナーとルール／情報漏えい／就業規則／労働基準法／社会保険／リーダーシップ
- * 学校栄養士勉強会（月1回）：学校栄養士
健康増進法／食事摂取基準／献立作成／給食だより／食育授業／電話対応／アレルギー／発注・精算業務
- * ビジネススキル研修（月3回）：任意参加
サービス業とは／聴く力／伝える力／報告・連絡・相談／人間関係構築／チームワーク／マインドマップ

■新型コロナウイルス感染拡大時における従事者研修について

新型コロナウイルス感染拡大時は、行政及び自治体の方針・情報を常に収集し、その都度方針に沿って研修の実施法を変更しながら対応しました。研修実施方法の変更事例は以下の通りです。

- * 全体講習会：一度の参加人数を半数以下に調整し、複数回研修実施
- * 社員研修：会場の変更（十分な間隔が確保できる広さの会場への変更実施）
- * 会場に入る前の参加者の体温・健康状況チェック
- * 30分に一度以上の換気と消毒の実施

②配置前研修のスケジュール、内容

- * 事前研修（3月下旬）：新規採用者対象 ※現在は動画にて研修を実施
学校給食／食中毒基礎知識／個人衛生／手洗い／白衣の着替え方／アレルギー基礎知識

(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：191名（令和3年11月1日現在）
- ②平均年齢：42.7歳（令和2年11月1日現在）
- ③調理業務責任者となるために必要な経験及び年数：学校給食経験4年以上、業務副責任者経験1年以上

(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
人数：25名（令和3年9月1日現在）
役割：貴区・学校のご要望の汲み取り／ご要望実現のための業務改善／各事業所にあった指導・人材育成
- ②巡回指導員となるために必要な経験：集団給食経験5年以上、業務責任者経験3年以上

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）

(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24件、令和2年度23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）

内容：豆腐とわかめのスープの中に1mmの金属片が混入

原因：混入物の特定は出来なかったが、厨房内の器具が破損し混入した可能性が高い

対応・器具使用時は、使用前・中・後に目視と手で触れチェックを行い、安全チェックシートへ記録する

(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0件、令和元年度0件、令和2年度1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）

内容：甲殻類アレルギーの児童へちりめんじゃこを提供

原因：除去カードの時点で記載が漏れており、厨房でも気づかなかった。

対応・除去カードの内容確認を栄養士と一緒にを行う

(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

文部科学省『学校給食における食物アレルギー対応指針』及び貴区のアレルギー対応方針に沿って、適切な対応を徹底します。事故を防止するために、『アレルギー対応マニュアル』策定と周知、社内集合研修・勉強会によるアレルギー対応知識導入、準備・確認を徹底した作業を行っています。

*アレルギー対応事業所研修（年4回）：全従事者対象 *アレルギー対応集合研修（年1回）：正社員対象

*アレルギー対応勉強会（年2回）：業務責任者対象

■事故防止策の具体的な内容

*アレルギー食対象者リスト・アレルギー確認票：氏名、クラス、原因食材、症状をまとめておく。リストをもとに打ち合わせを行う。対応が必要な献立、氏名、食材、対応を確認票に記入し、当日はアレルギー確認票を用いて、調理担当者→盛付担当者→業務責任者→栄養士→担任がチェックをして確認票に記入し、必ず手渡して給食を提供する。確実な確認体制を作ることで間違いやモレを防ぐ。

*工程表・動線図：工程表を作成しアレルギーの工程を記入。アレルギー食調理担当者を決める。担当者を明確にし作業の忘れを防ぐ。動線図にアレルギー食の動線を記入。作業場所を明確にし混入を防ぐ。

*朝礼で周知：担当者、時間、内容、注意点を明確にする。作業台の使い分け、手袋等の捨て方に注意。

*アレルギーラベルを用意：パウチしてあり消毒して使うことができ、異物混入にならない大きさのラベルを、ラップした容器の上にのせる。ラベルがのせてあるので食材使用前に確認。

*マグネットを用意：ボードにマグネットを貼っておく。配膳車に該当するマグネットを貼る。台車に盛り付けた給食を置いてマグネットを取り外す。配膳車に明記していることで、間違いなく配食出来る。

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1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 平成30年度0件、令和元年度0件、令和2年度0件

【事故の内容】ノロウィルス食中毒（GⅡ-2型） 【原因食品】不明（検査結果陰性）

*考えられる発生原因：《1》不顕性感染者が調理に従事していた。（H30.5.11の時点では、調理従事者の体調不良は無）《2》不顕性感染者を介し給食に混入。ア）調理食材の加熱不足からの感染 イ）食器・食具への付着・感染 ウ）配膳時の器具からの感染

【対応】H30.5.12 学校栄養士から調理責任者へ「児童の体調不良者がいる」と連絡が入る／5.13 調理責任者より宇都宮営業所長に「感染性胃腸炎の児童がいる」と報告が入る。保健所による立入り検査：調理場内拭き取り検査・調理責任者より聞き取り調査・各種帳票類確認・ノロウィルス検査の依頼・保存食の検査／5.14～16 休校／5.17・18 半日授業（給食無）／5.21・22 簡易給食（全て既製品）／5.23～ 普通給食

(2) 事故の予防及び対応

【再発防止策】《1》全ての調理従事者は、不顕性感染者であると自覚し調理に従事する事／毎月1回、ノロウィルス検査の実施（全ての調理従事者）《2》ア）十分な加熱処理の徹底／中心温度記録表の正しい活用／中心温度計の管理・点検の徹底 イ）正しい手洗いの実施／使い捨て手袋の正しい使用 ウ）確実な洗浄・殺菌／正しい器具の取り扱い《3》その他：作業工程表の見直し、精度向上。業務終了後、作業変更箇所の修正を赤字で記載する。／消毒用塩素溶液を正確に希釈する。トイレ清掃消毒の手順書を作り改善、実施記録を残す。／健康観察を正しく漏れなく記載する。

(3) 災害時の対応

災害時には、貴区より要請があれば、救護活動や炊き出し、物資調達等の可能な限りの協力をします。新型コロナウイルスの感染拡大時は、自治体によって対応は異なりますが、分散登校にともなう簡易給食やお弁当給食の対応、既製品の利用や盛り付け方の変更等の対応を経験しました。会社としての予防対策はもちろんのこと、急な献立や配膳方法の変更等にも、学校側や教育委員会と協議のうえ、柔軟な対応に努めます。

(4) 加入保険：生産物賠償責任保険（食中毒保険）、施設賠償責任保険