様式４

会社概要

会社名
《　　》

1　会社概要

（１）本社所在地			
（２）資本金	１００，０００千円		
（３）加盟団体	・（社）日本給食サービス協会　・（社）集団給食協会　・（社）関東学校給食サービス協会 ・みなと集団給食研究会　・（社）東京都食品衛生協会　・（社）日本食品微生物協会		
（４）23区内事業所数	87		
（５)23区内事業所従業員数	正規職員数 447人	パート職員数　632人	合計人数　1,079人
（６）損害保険（生産物賠償責任保険等の加入状況）	・日本電気グループ国内CGL保険　　・日本電気グループアンブレラ保険		
（７）代行保証（代行保証制度加入、他社との提携等）	（社）集団給食協会業務代行保証加入		
（８）ＩＳＯ取得状況	・ＩＳＯ１４００１　取得 1997年 10月 31日　　・ＩＳＯ２２０００　取得 2013年 3月 28日 ・ＩＳＯ９００１　未取得　　・ＩＳＯ２７００１　未取得		
（９）ワーク・ライフ・バランス関係の認定取得状況	未取得		

2　学校給食受託状況　　（全て２３区内での実績を記入してください。）

（１）学校給食受託区数	9　区		
（２）学校給食受託小学校数	26校（含：小中一貫校）	（３）学校給食受託中学校数	20校

（４）現在契約中の他区名及び学校名（港区を除く）、給食数

【大田区】　大田区立相生小学校（326食）　他、大田区立小学校*3校、大田区立中学校*4校
【品川区】　品川区立伊藤学園（小中一貫校　1,024食）　他、品川区立小学校*3校、品川区立中学校*1校
【北区】　北区立堀船中学校（243食）　他、北区立中学校*2校
【練馬区】　練馬区立旭町小学校（340食）　他、練馬区立小学校*3校、練馬区立中学校*3校
【新宿区】　新宿区立愛日小学校（530食）　他、新宿区立小学校*7校、新宿区立中学校*1校
【目黒区】　目黒区立月光原小学校（410食）　他、目黒区立小学校*1校
【中央区】　中央区立月島第一小学校（608食）　他、中央区立小学校*2校、中央区立中学校*2校
【江戸川区】江戸川区立葛西第二中学校（434食）　他、江戸川区立中学校*1校

3　学校給食の事業体制・展開

（１）運営
学校給食事業は、フードサービス事業部第三部が担当しています。
学校給食は、エリアごとのブロック管理を推進しており、エリア内の連携・協力体制により運営を強固なものにしています。事業部長直轄部門として「食品衛生管理室」があり、厳正・公正な管理体制をとっています。また、監査部門として社長直轄機関である「内部統制推進部」が業務監査を行っています。

（２）衛生管理
食品の衛生管理は、食品衛生管理室が、給食事業を含め全社の食品衛生管理を横断的に管理・指導しています。
社内での食品衛生検査は、本社内に設置した食品衛生検査室にて日々検査を行い、安全衛生の維持に努めています。食品衛生の専門機関、(財)東京顕微鏡院に顧問を依頼し、指導を仰ぐとともに、最新の情報収集を行っています。

（３）展開
当社は、1997年10月に給食業界で初めてISO14001（環境マネジメントシステム国際規格）の認証を取得、環境問題にも積極的に取り組み、そのノウハウを学校給食にも展開してまいりました。
2013年3月には、主要クライアントにてISO22000（食品安全マネジメントシステム国際規格）を取得、このノウハウをもとに学校給食の衛生管理水準が更に高いものとなるよう取り組んでいます。

（４）体制・組織図　　2023年4月1日現在

※（４）体制・組織図には社員の写真等、特定されるものは載せないこと。

企画提案書

様式５

会社名　《　　》

1　基本理念（事業者の基本的な考え方を記入）　※それぞれ400字以内

（１）学校給食が果たす役割

学校給食は、成長･発育過程にある児童･生徒に「安全で栄養バランスの取れた食事」を提供し、健康な成長を促進するというばかりでなく、食育の一環として「正しい食生活の理解や行動」「食事のマナー」「伝統的な食文化や季節料理」など、食の大切さや食文化を知る重要な教育活動の場であり**『生きた教材』**であると考えています。

また、児童･生徒の交流の場としてコミュニケーション能力の向上、学校職員や地域の人々とのつながりを深め、結びつきを大切にすることに貢献しているともいえます。

弊社は、衛生管理の行き届いた作業のもとで**“安全・安心、美味しく楽しい給食”**を提供し、全ての児童・生徒が、「体」も「こころ」も大きく成長し生涯にわたって健全で豊かな生活を送ることができるよう最大限の努力をします。

「食の大切さ」を子どもたちにしっかり伝え、貴区方針のもと全力で取り組みます。

（２）安全で安心な学校給食の提供

弊社は創業以来５３年間にわたる **『食中毒事故ゼロ』** の実績とノウハウをもとに、自社の食品衛生管理室を活用した清潔かつ科学的な運営により信頼性の高い給食で「安全・安心・安定」を提供します。安全で安心な給食は、決められたルールをいかなる時も全員が遵守し実行する事からはじまります。

弊社は「大量調理施設衛生管理マニュアル」「学校給食衛生管理基準」「港区安全･衛生管理基準」を前提に、ＨＡＣＣＰの考えを取り入れ作成した「学校給食食品衛生ルールブック」に沿った作業による食品の安全・衛生管理を全ての現場で実践しています。特にアレルギー対応食については細心の注意を払い、事故を未然に防ぐための提供手順を構築し、全従事者への教育・巡回指導など、厳格な管理体制で対応しています。

（３）食育のポイント

貴区学校教育における食育目標**『生涯を通じて健康を維持する能力の獲得』**に学校とともに取り組みます。

成長・体力・生活習慣・食生活・食文化の５分野を連携させた食育の推進について弊社ができることを探求していきます。まず、食育の推進にあたっては直接児童・生徒に接している学校栄養職員とのコミュニケーションが何よりも大切だと考えます。栄養職員を介して嗜好や関心などの現状を知るばかりでなく、『今何が必要か』『何を伝えるべきか』など給食という教材を使ってできること、その可能性を一緒に考えていきます。健全な食生活・望ましい食習慣を身につける場として、さらには食に対して感謝する心を育むことに貢献できればと考えます。

感謝の手紙

弊社は給食に興味を持ってもらうことが食育の第一歩と考え、安全・安心を大前提として**『ワクワクする楽しい給食』**が提供できるように努めてまいります。

2　業務の実施

（１）港区の学校給食に対する理解について　※400字以内

【学校独自の献立】・・・特別メニューや新メニューの導入時等、自校献立だからできる学校独自の取り組み、栄養職員の思いや愛情のこもった献立を具現化し児童・生徒に届けます。さらにデータを蓄積工夫や改善を積極的に提案して日々**『進化する給食』**を目指します。

【献立の多様化】・・・・各地の特色ある郷土料理・旬の食材を使った季節感のある料理・諸外国の代表的な料理など様々な食文化にふれるお手伝いをします。

【手作りへのこだわり】・加工食品を使わない手作り給食に対応できるよう、基本・熟練度別・テーマ別などの調理研修を実施、本社テストキッチンなどでの試作を含め調理技術の向上に努めています。

【港区商店街飲食店とのコラボメニュー】・メニュー開発時の資料を確認し、綿密な打ち合わせ、事前・当日の準備を万全に行い、児童・生徒の期待に応えるとともに地域とのつながりに貢献します。

貴区受託校実施献立より

かぼちゃコロッケ

手作りずんだもち

水無月

あじさいゼリー

メロン味くらべ

（２）学校との連携　※ア～ウ合計で1,000字以内

ア　児童・生徒、栄養士、教職員とのコミュニケーション

学校・栄養職員との良好な関係を構築するには、毎日の挨拶、意見交換や情報共有を欠かさず、闊達なコミュニケーションを通じてパートナーシップを持ち、信頼関係を築くことが重要だと考えます。

作業内容や味・出来栄えなどを意見交換することで思いを一つにし、残菜調査結果の報告などのデータも考慮し、食育推進や食べ残し「ゼロ」などの課題に取り組みます。

また、様々な取り組みは、貴区・学校・栄養職員・当社が同じ考えや目標を持つことが重要です。

高陵中学校の「深く考え、進んで行動する。」「責任を重んじ、規律正しく行動する。」「心身を鍛え、情操を豊かにする。」という教育目標に貢献できるように報告・連絡・相談を欠かさず、給食調理従事者も学校職員の一員であると常に意識を持ち、教職員の方々と同じ思いで生徒に接します。

そのうえで、児童・生徒の感想・意見・言葉に敏感に反応し栄養職員に相談・提案を心がけ、給食に対して同じ価値観を持てるよう取り組みます。

生徒さんより

イ　学校行事の考え方

学校行事への参加は、児童・生徒のみならず学校・地域・ＰＴＡの方々と連携を深める大切な機会であると考えます。運動会などの行事に参加し、教職員やＰＴＡの方々のお手伝いを積極的に行い交流を深めます。イベント時の給食提供時間変更やイベントに因んだメニュー立案・調理にも対応し、学校行事の盛り上がりに貢献します。

運動会参加の様子

ウ　学校給食運営協議会への取組

教育委員会・学校・ＰＴＡの方々からの率直な意見を伺う貴重な機会ととらえ、本社エリアマネージャー及び業務責任者共に参加し給食の品質向上や充実のための糧とさせていただきます。また、ＰＴＡの方々にはこれまで以上に給食のことを知っていただき、ご家庭での児童・生徒とのコミュニケーションツールとして役立てていただければ嬉しく思います。

運営協議会で説明

（３）衛生管理

ア　健診・細菌検査の内容、回数

・健康診断　３回／年　・細菌検査　２回／月　・ノロウイルス検査　１回／月（１０月～３月）

・その他の調理従事者の健康管理に関する取組み　■あり（　メンタルヘルス研修　）　□なし

自らが汚染源にならないために個人衛生は非常に重要です。弊社では感染症対策として「ノロウイルス対応マニュアル」を随時更新し、全員が遵守しています。

現場では、日々健康管理(個人)チェック表をもとに作業前（体調管理・体温は出社前後）確認を行い、家族を含めた全員の健康状態を把握しています。従事者および家族で発熱や体調不良・風邪の症状等があった場合は出勤前に責任者に報告、出勤の可否を確認するなど、リスク低減に取り組んでいます。全従事者に「コロナウイルス」対策として抗原検査キットや、「ノロウイルス」対策として腸内細菌検査キットを自宅保管用に配布し、万一出勤できなくても専門機関に即検査を依頼できるようにしています。

イ　『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

弊社は、「学校給食衛生管理基準」「港区安全・衛生管理基準」および当社でＨＡＣＣＰの考えを取り入れ作成した「学校給食食品衛生ルールブック」に沿った作業による食品の安全・衛生管理を全ての現場で実践します。

調理作業工程表は、下記のＨＡＣＣＰの重要管理点や「一般衛生管理」のポイントが明記されており、その工程表にそって調理従事者は作業します。

・加熱、冷却時の温度管理の徹底と記録

・作業前・作業後点検による金属類などの物理的危害の除去

・一般衛生管理（作業区分、ドライ化、手指の洗浄消毒、野菜や器具の洗浄消毒）の徹底。

衛生点検

食品衛生管理室

ウ　衛生に関する取組（衛生指導員の巡回等）

・本社「食品衛生管理部」の管理栄養士資格を持った食品衛生指導員が巡回指導を行います。弊社食品衛生管理室の活用により微生物レベルでの衛生状態をより正確に確認しています。

・年１回以上抜き打ちでの点検と巡回指導を行い実際の従事者の動きを見ながらポイント指導を行います。

・「微生物検査」はＡＴＰの簡易検査と、手指・器具・料理等の検体を自社に持ち帰り食品衛生管理室で行う細菌検査を組み合わせて実施し、結果は現場にフィードバックし改善に繋げます。

・食品衛生の専門機関（財）東京顕微鏡院と連携し、より高レベルの衛生維持に努めています。

（４）本社のバックアップ体制

ア　学校の調理従事者との連携・支援体制

・本社学校給食部門が統括し、日々の支援・指導は貴区の責任者歴５年・エリアマネージャー歴４年の者が引き続き担当します。
・日々の連携のために、責任者は社有のスマートフォンを携行し、常に連絡がつくようにしています。
・全拠点にパソコンを設置し、スピーディーで確実な業務連絡や情報共有ができる体制にしています。
・学校ごとに緊急連絡網を作成し、緊急時、責任者はエリアマネージャーに連絡することによって、社内関係者及び学校関係者に、エスカレーションする仕組みができています。
・エリアマネージャーへの緊急連絡は２４時間対応で、連絡がつかない場合は学校給食部門長が対応します。

イ　現地への巡回（頻度、指導の内容等）

・運営の安定化と問題点の早期発見および早期解決を目的に、月１回以上の巡回を行います。
・エリアマネージャーは、責任者や現場を「指導する」ということばかりでなく、現場に最も近い立場で「良き理解者」「相談相手」「アドバイザー」となり、現場の支えとなっています。
・具体的には、業務履行・作業状況確認、安全衛生管理指導、従事者とのミーティング、従事者間のコミュニケーション向上、調理上の相談・アドバイス、学校からの指摘事項や要望の確認、問題点改善への指導・誘導の他、必要に応じ個人面談などを実施し、従事者の満足度向上にも努めています。

ウ　急な欠員時等の支援体制

・港区役所及び応募対象校より３０分圏内にある本社に所属の対応人員が９名在籍しています。欠員時や要支援時には迅速に対応します。
・さらに将来に向け新規受託拠点用として、都内受託校に「規定配置外の人員」を８名を配置しています。
・多数または継続的な支援を要する場合は、エリアマネージャー指示にて計画的な支援体制で対応します。

3　人員配置、人材確保、人材育成

（１）人材配置

ア　応募予定校への配置予定

社員：　４　人　　パート：１日当たり　２　人（総数　３　人）

	資格	経験年数					御社での勤続年数
		巡回指導員	業務責任者	業務副責任者	学校給食調理現場	その他給食調理現場	
巡回指導員	栄養士・調理師	４年	１８年		１８年	１３年	３５年
業務責任者	調理師		２年	３年	７年	１７年	７年

イ　人材配置状況

（ア）巡回指導員について（社員総数に占める割合、平均年齢、必要な経験・資格及び年数等）

９名／２３６名・・・３．８％　　平均　４６歳

・学校給食責任者経験があり、調理技術・食品衛生・安全作業指導ができる者。
・学校側（校長および栄養職員）との報告・連絡・相談が適切に行える者、調理師または栄養士免許を所持。

（イ）業務責任者について（社員総数に占める割合、平均年齢、必要な経験・資格及び年数等）

６５名／２３６名・・・２７．５％　　平均　４３歳

・学校給食経験最低５年程度。副責任者経験を有し、食品衛生やアレルギーなどの知識が高く調理技術に優れている者。高いコミュニケーション能力・統率力・責任感・学校勤務者としての高い意識などを有し、調理師または栄養士免許を所持している者。

（２）人材確保

ア　パート定着率

23区内の給食調理業務委託（単独調理場方式）受託　６５　校について
Ａ：令和４年４月１日時点で上記事業所内に従事していたパート社員数
Ｂ：Ａのうち令和４年度を通して上記事業所内に従事したパート社員数
パート定着率　　Ｂ（　２１０　人）／Ａ（　２５３　人）×100（％）＝　８３．０　（％）

イ　人材確保における工夫（募集方法の工夫、社内登用制度、定着率の向上に向けた取組等）

・社員については当社で基礎から育成していく新卒採用と、既に学校給食や大量調理の豊富な経験を持つ経験者採用の両輪で進め多数の応募者の中から優秀な者を採用します。面接は３名以上で行います。
・社員採用には、ＳＰＩ検査（能力・性格・業務適性検査）と面接試験に加え調理の実技試験とグループワークを行い調理の業務適性やコミュニケーション力、リーダーシップ力等の適性を判断しています。
・また、パート社員からの社員登用制度で、優秀な人材の活用を図っています。
・パート社員については、ホームページやインスタグラムなど様々な求人媒体を利用して人材を確保しています。

中でも地域を絞った「ポスティング」に高い効果があることが判明し注力しています。また地元雇用優先の考え方で採用活動を行っており、健康で学校給食の意義を理解し他の従業員と良いチームワークを構築できることを基準に２名以上で面接を行い採用します。

ウ　欠員補充に要する期間（応援は含まない）

・社員については、本社所属の「規定配置外の人員」から空白期間が生じないよう配置します。
・パート社員については退職の意向を早期に把握し、退職日までに新規採用者が補充できるよう努めます。
・新規採用者が補充できない場合は採用者が決まるまで上記「規定配置外の人員」から社員を配置します。

（３）組織力の確保

ア　応募校で目指す現場像

安全・安心・美味しく楽しい給食を、安定して提供できる現場を目指します。

そのために、栄養職員としっかりコミュニケーションをとり、衛生管理・アレルギー対応・食育などに対する思いを共有し、受託校と一体となって取り組みます。また、調理データ（手順・分量・温度・時間など）を記録・報告し、**『進化する給食』**を心がけます。従事者の働きやすさにも配慮し、明るい職場環境づくりに力を入れています。

イ　現場の立ち上げに向けた取組

・経験豊富で調理技術にたけた社員のみならず、パート社員に関しても熟練した人材を確保できています。
・衛生管理の事前教育と設備・器具の取り扱いなどを再確認し、品質向上に取り組みます。

ウ　調理業務におけるチームワーク向上のための取組

・朝礼時にお互いの体調と、その日の調理工程・担当者などを確認してから作業に入ります。
・作業中の些細なミスや「ヒヤリハット(未然防止活動)」を報告・周知し、事故予防・未然防止につなげています。
・毎年、個人目標の設定やその評価を会社と共有するために「コミュニケーションシート」を作成し、上司との面談を行います。自己評価と上司評価とのすりあわせでモチベーションアップにつなげています。
・職場毎での小集団活動(ＣＳサク活動）が社内で闊達な活動となっており、従業員のやる気や達成感につながっています。全員で同じ目標に向かって意見交換することでチームワークが深まっています。
・弊社には「食品衛生リーダー制度」があります。衛生リーダーは自拠点の衛生管理の中心となりルールの徹底や衛生教育の推進、日々の改善活動等、職場の衛生管理全般のボトムアップに取り組み、成果を上げています。
・イベント給食等の献立や様子、生徒さんからの感謝の手紙、工夫したこと・感想などのトピックスを水平展開することによって、幅広い知識や各学校での成果を共有し、従事者の意欲向上につなげています。

（４）研修の体制及び効果（対象者、回数、内容等）

ア　従事社員・パート社員の研修内容、回数

（右表参照願います）

イ　配置前研修のスケジュール、内容

・入社時は本社で学校給食で働く従事者としての心構えなどを盛り込んだ入社時受け入れ教育を実施し、衛生(安全)教育は食品衛生指導員が具体的に分かり易く指導します。
・新卒採用者、新規受託時のパート社員は２週間程度、他校での研修を行っています。

ウ　調理員（パート含む）への契約内容（港区仕様）の具体的な周知方法

・全従事者に当年度用の仕様書を配付し定期的な読み合わせと理解度テストを実施しています。
・間違いやすい内容や確認事項については掲示物や確認表を作成し貴区仕様を確実に遵守します。
・徹底状況については、エリアマネージャー巡回時の作業評価（仕様書との比較）により確認します。

【　○・・全員対象　　△・・一部対象　】

教育内容		頻度	責任者	副責任者	社員	パート
入社時教育	会社概要・入社手続き	随時	○	○	○	○
	会社のルールと職場の基本					
	学校給食とは・ＣＳＲ					
	食品衛生・安全・学校仕様書					
食品衛生・安全	食品衛生講習会（社内）	３回/年	○	○	○	○
	衛生講習会（協会・自治体）	１～数回/年	○	○	○	○
	アレルギー対応食研修会	１回/年	○	○	○	○
	仕様書・マニュアル読み合せ	随時	○	○	○	○
	理解度テスト（衛生/安全/ｱﾚﾙｷﾞｰ）	各２回/年	○	○	○	○
調理技術	基礎調理（ルウ・だしなど）	２回/年	△	△	○	△
	ベーシックメニュー	数回/年	○	○	○	△
	特殊メニュー・専門料理	数回/年	○	○	○	△
チームワーク（ﾒﾝﾀｰ/ﾒﾝﾃｨ）		２回/年	△	△	○	○
コミュニケーション		１回/年	○	○	△	△
マネジメント（労務・人事・安全他）		５回/年	○	○	△	－
コンプライアンス		１回/年	○	○	○	○
個人情報保護		１回/年	○	○	○	○
情報セキュリティ		１回/年	○	○	○	○
環境管理		１回/年	○	○	○	○

衛生講習会

基礎調理

専門調理

リーダー研修

アレルギー研修

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）事故発生件数（ヒヤリハット、学校・教育委員会等から指摘を受けたものを含む）

23区内の給食調理業務委託（単独調理場方式）受託　６５　校について

		令和４年度	令和３年度	令和２年度
異物混入・調理ミス・物損	調理場内（配膳室含む）	４０件	４２件	２７件
	教室内（喫食前）	５件	４件	４件
	教室内（喫食後）	３件	３件	２件
アレルギー	調理場内（配膳室含む）	５件	６件	４件
	教室内（喫食前）	１件	０件	０件
	教室内（喫食後）	０件	０件	０件

※「調理ミス」は食材の誤使用・使い忘れ、生焼け、焦げ付き等を指します。

※「喫食」は口に含むことを指します。

（２）異物混入事故（直近３年間の最も重大な事故の概要）

ア　事故の内容　すまし汁にエノキタケの包装ビニールの切れ端が混入していた。（生徒喫食時発見）

イ　事故原因　開封時に切り方が雑で引き裂いた形跡もあり、開封後の袋や洗浄時の目視確認が不足していた。

ウ　事故への対応　栄養職員から連絡を受け、責任者が教室にお詫びに伺い、状況確認と現物を預かった。

エ　再発防止策　エリアマネージャーが拠点に伺い、お詫びと再発防止策について話し合い指導した。
従事者全員でミーティングを実施し、包装材の開封時はしわを伸ばしてまっすぐ切り、破片の有無を確認。切り離した場合は本体との数を照合することを周知した。

オ　再発防止策の効果（社員への影響等）　包装材の取り扱いによる異物混入のみならず、各工程においての目視確認の必要性・重要性等を従事者全員が再認識できた。

（３）アレルギー事故（直近３年間の最も重大な事故の概要）

ア　事故の内容　飲用牛乳除去対応食用に準備した給食を同クラスの別の生徒へ届けてしまった。

イ　事故原因　前日準備でアレルギー対応用の食札の氏名を間違えて用意していた。また、対応が「飲用牛乳のみ」であったことから、気が緩みダブルチェックが疎かになっていた。

ウ　事故への対応　給食開始直前に栄養職員が気が付き、飲用牛乳除去の対象者が牛乳を飲んでないことを確認→給食室に連絡→弊社責任者も現場に向かい、状況確認及び対象者を含む関係者にお詫びした。

エ　再発防止策　エリアマネージャーが学校に伺い、学校長にお詫びと誤配に至る経緯、要因の説明を行った。
①前日準備の食札記入時にもダブルチェックを実施・記録する。
②飲用牛乳除去者がいるクラスを牛乳配缶表にも明記、牛乳を配缶する時点で食札を用意する。
③エリアマネージャーが全従事者に対し当該事故の振り返りと、仮に誤食に至った場合の生徒の健康被害リスクを説明、意識向上と再発防止策の周知徹底について改めて指導した。

オ　再発防止策の効果（社員への影響等）　前日準備段階での間違い防止、飲用牛乳除去者対応への意識づけ、アレルギー対応に対する重要性等を従事者全員が再認識できた。

（４）異物混入・食物アレルギー事故防止策の具体的な取組内容（社員研修等）

・各工程内での目視点検にて異物を発見した場合に報告する**『未然防止活動』**という制度があります。（奨励金あり）毎年２００件以上（令和４年度の実績では２３９件）の提出があり、これらの事例は本社から拠点へメールで発信し水平展開することで、異物混入事故の未然防止に成果を上げています。
・文科省“食物アレルギー対応指針”をもとに作成したアレルギー対応マニュアルに従い対応します。
・厨房設備や使用器具、対象者に違いがあるため、学校毎の手順書を作成し全員が理解の上作業します。
・年に１回アレルギー対応講習会を実施し、最新情報等を共有し正しい知識を身に付けます。
・アレルギー対応について意識を高めるため、半年に１回の自主チェックとマニュアル読み合わせ、さらに理解度テストを行います。間違った項目は業務責任者から再指導し全員満点まで取り組みます。
・繰り返しの教育で全員の理解度を高め、間違いのないアレルギー対応食の提供を徹底します。
・本社の管理栄養士の資格をもった「アレルギー対応食指導員」が巡回による現場確認と指導を行います。
・各校での工夫や改善について毎月の責任者会議で事例発表等を行い、情報の共有を図ります。
・ルール通りに学校毎の「手順書」に沿って作業を進め、「アレルギー確認簿」に記録します。
・栄養職員の指示のもと、事前に対象者・除去内容・代替食・調理方法等の確認を行い、手配表に色付けするなど除去食品等を分かりやすくし確実に対応します。また、専用のエプロンを着用し作業します。
・厨房内のホワイトボードに対応内容を明記し、朝礼時に全従事者間で情報共有してから作業に入ります。
・「材料の確認」「調理中の確認」「盛り付け時の確認」は、帳票類をもとに担当者と責任者でダブルチェックし、お互いに「目で見て」「声を出して」「指さし確認」を確実に行い、その場でサインし記録に残します。

5　非常事態への予防・対応

（１）発注元教育委員会等が公表を行った事故

ア　全事業所で直近３年間の事故　※「あり」の場合該当するものを〇で囲む

■なし　　□あり　食中毒（疑い）・アレルギー・異物混入・その他（　　）

イ　事故の概要　※「なし」の場合は回答不要

（２）台風・計画運休等予期できる公共交通機関の運休への対応（具体的に）

以下の回答は、過去の実績（令和１～５年）に基づく／事態を想定して記載した　ものです。　※当てはまる方を〇で囲む

＊台風による計画運休時；最終的には学校も休校になったが、食材納品業者対応のため車で出勤し対応した。

＊大雪警報発令時；遠方から通勤しているものを学校近くのホテルに前泊させ対応した。

（３）災害時の対応（災害時を想定した訓練等）

地震等の災害が発生した場合は、会社としてできる限りの対応をいたします。

・各学校の防災計画に基づき、職員とともに児童・生徒の生命および身体の安全確保を優先し率先して行動します。弊社防災管理規定基本方針は、「お客様および従事者の生命・安全の確保、およびお客様から求められる弊社任務の遂行とする」としています。

・職場ごとに連絡ツール(パソコン・スマートフォン)を備え、業務連絡や情報共有がとれる仕組みを構築しており、災害時には安否情報確認用アプリを使用することになっており、毎年その訓練および防災研修も実施しています。

・災害備蓄品（水・ビスケット・簡易トイレ等）を各職場に保有しています。

・台風等で交通手段の見通しがつかないときは、宿泊施設やタクシーを手配し対応します。

6　企画提案（応募校を受託するに当たってのアピールポイント等を1,000字以内で記載してください。）

【安全と美味しさの両立】

本社には食品衛生管理室とテストキッチンを保有し安全と美味しさの両立を追求しており、創立して５３年、食中毒事故　０件を継続しています。貴区内の学校給食を受託させていただいて１０年になります。当初２校受託させていただきましたが、うち１校は貴区エリアマネージャーが拠点責任者として立ち上げを担当しました。

現在もこの１０年間のノウハウをもとに拠点指導に当たっています。受託拠点に何かあれば、貴区内にある本社からエリアマネージャーや衛生指導員が現地に伺い迅速に対処いたします。

今後も、貴区内で給食業務を担当している５校について１校毎に真摯に向き合いながら対応させていただきます。

【安定した経営とコンプライアンスを重視した人材の育成】

コンプライアンスを重視した経営方針のもと、安定した経営と親会社に準じた福利厚生や待遇、施設・設備を活用し、学校職員としての教育（コンプライアンス・個人情報・情報セキュリティ・環境管理・ＳＤＧｓ・メンタルヘルスなど）を実施しながら学校給食調理業務に取り組んでおります。

【パソコンの活用による情報の迅速な水平展開と連携】

全拠点にパソコンとスマートフォンを配置し、イベント実績やトピックス及び、連絡事項の徹底や事故事例の迅速な水平展開により、情報の共有と事故等の未然防止に役立てています。　また、パソコンを活用し、作業工程表・動線図を作成しています。変更になった調理方法や調味料の使用量などを記録、栄養職員にも提出、データ化し次回に生かします。

今年度貴区内の受託校は５校でしたが、港区商店街連合会６地区中５地区に分散しています。

各校でのコラボメニュー実施の前には、先に実施した学校と情報を共有し役立てています。

チキントマト煮（コラボメニュー）

ボロネーゼ（コラボメニュー）

【具体的な応募校に対する対応】

高陵中学校で使用している電磁回転釜や電磁炊飯釜は、火加減の調節や余熱の使い方など独特のコツが必要です。弊社は、その使用方法を熟知した責任者と副責任者を配置します。高陵中学校は、パン・ナン・肉まん・ピザ・かしわもちなどの手作り献立も多く、それらに対応できる経験と実力を持った人員を確保しています。栄養職員としっかりとコミュニケーションを取り、パートナーシップを構築し、献立に込めた思いを安全・安心な給食という形(料理)にして提供します。

調理技術だけでなく、責任者のリーダーシップのもとチームワーク良く構成されたメンバーです。

従事者全員、高陵中学校　生徒　皆さんの「美味しかった」の一言のために誠心誠意頑張ります。

電磁回転釜の使用

貴区受託校実施献立より

ナン

肉まん

ピザ

手作りかしわもち

ビスコッティ

様式６

調 理 作 業 工 程 表 （高陵中学校）

年　　月　　日（　曜日）

☆予定作業工程は黒字で記入する。実施作業結果は赤字で記入する。

会社名　《　　》

☆以下の項目を明記すること
作業担当者名・中心温度の測定と記録、手洗い、エプロン
手袋、保存食、アレルギー
☆汚染・非汚染作業区分を明確に示す

学校長	学校栄養士	業務責任者	食品衛生管理者

料理名	食　器	牛乳	ご飯	鮭のさざれ焼き	わかめときゅうりの香味醤油和え	呉汁	アレルギー
担当者	A B	③	B	② ④ A	③	①	
時　間			作業工程	作業工程	作業工程	作業工程	作業工程
7:45	個人衛生チェック（体温測定）		→ 拭き上げ消毒	調理室（水質水温ﾁｪｯｸ）； ①	検収・下処理室； ②	食品庫； ③	牛乳室（ワゴン）； ④
8:00		検品・検収 消毒・配缶 冷蔵 ③	① 洗米 浸漬	検品検収 数量確認・冷蔵 ②	検品検収 野菜下処理 ②③④	検品検収 野菜下処理 ②③④	② 除去用鮭別保管（冷蔵）
				③ 調味料計量		大豆洗って戻して下茹で ①	
9:00	9:10 食器セット A 9:40 B 食器セット			下味・冷蔵 ②	9:10 たれ作って冷ます アレルギー用先加熱 ③	切り込み ③④①②	③ 除去用たれ　確認
10:00			B 10:10　炊飯１回目 10:35　炊飯２回目 B	②④ 鮭を並べマヨ・ 10:30　パン粉かける ②	10:10　ﾜｶﾒ戻して水切り ③ 10:40　ｷｬﾍﾞﾂ･ﾜｶﾒ、きゅうり ボイル・水冷・水切り 【水質水温ﾁｪｯｸ】	① 10:00　出汁とる 10:10　油揚げ湯通し 小松菜下茹で水冷 ①	③ きゅうり投入前、確認
11:00	食缶出し A			10:45　パン粉なし焼く 11:00　焼く１回目	11:10　和えて配缶 ③ ④　補助	10:50　出汁濾して煮る ﾜｶﾒ戻して水切り 大豆ミキサーにかける	① 呉・豆腐・油揚げ・みそ 投入前、確認
12:00	盛付･運搬 ③ 11:50　サンプル盛付 11:55　検食		11:20　配缶 B ④　補助	11:20　焼く２回目 11:30　配缶 A ②　Wﾁｪｯｸ(数)		12:05　配缶 ① ④　補助	11:40　アレルギー調理 （再加熱） 12:00　アレルギー盛付 ②
12:10	③ B						
12:20	12:20　ワゴン積み 12:25　職員から ワゴンスタート						
12:30	12:35　給食開始						
特記事項			３釜×２回転	オーブン	ボイル；釜４→水冷シンクタライ・たれ；釜３	だし；釜２→釜３・油揚げ、小松菜；釜３、大豆；釜５	コンロ（仮定）
実施結果	開始　： 終了　：	開始　： 終了　：	調理開始　： 調理終了　： 配食時間　： 中心温度　℃	調理開始　： 調理終了　： 配食時間　： 中心温度　℃	調理開始　： 調理終了　： 配食時間　： 中心温度　℃	調理開始　： 調理終了　： 配食時間　： 中心温度　℃	調理開始　： 調理終了　： 配食時間　： 中心温度　℃

アレルギー対応（担当；　②　）

【わかめときゅうりの香味醤油和え】
きゅうり・醤油　除去

【鮭のさざれ焼き】パン粉（小麦粉）　除去

【呉汁】大豆・みそ・醤油・豆腐・油揚げ　除去
（味付けは栄養職員に相談）

食材名	残留塩素	加熱時間 開始 / 終了	中心温度	冷却時間 開始 / 終了	冷却温度 開始 / 終了
たれ		： / ：	℃	： / ：	℃ / ℃
キャベツ		： / ：	℃	： / ：	℃ / ℃
ﾜｶﾒ(和え)		： / ：	℃	： / ：	℃ / ℃
きゅうり		： / ：	℃	： / ：	℃ / ℃
和え		： / ：	℃	： / ：	℃ / ℃
炊飯１		： / ：	℃	℃	℃
炊飯２		： / ：	℃	℃	℃
鮭焼き１		： / ：	℃	℃	℃
鮭焼き２		： / ：	℃	℃	℃
呉汁		： / ：	℃	℃	℃
		： / ：	℃	： / ：	℃ / ℃
アレルギーたれ		： / ：	℃	： / ：	℃ / ℃
アレルギー鮭		： / ：	℃	℃	℃
アレルギー汁		： / ：	℃	℃	℃
		： / ：	℃	： / ：	℃ / ℃

☆水で冷却した場合
・直前に、遊離残留塩素が0.1mg/L以上であること
確認後、食材名の横に✔
・下の欄に、冷却時間および食品の温度を記録すること

	冷却時間	温度
開始	：	℃
終了	：	℃

中心温度の測定と記録　手洗い　手袋　保存　アレルギー食（ダブルチェック）　エプロン；　配缶　調理　下処理　生魚　生肉　卵

社員　①　②　③　④　　パート　A　B

汚染作業区域　　非汚染作業区域

「高陵中学校」　　作業工程表ポイント　メモ

会社名　《　　》

《工程表作成上の留意点》

＊献立・作業区域・人員工数を考慮して、作業分担を記入。
＊喫食時間から逆算して最終加熱が２時間以内になるように設定。
＊二次汚染防止のため、生魚の動線は特に注意。
＊アレルギー対応食の取扱いのタイミング。
＊手洗い・温度測定・保存食採取のタイミング、使用エプロンの種類を明記。

《作業上の注意点》

＊食材は、献立毎に大きさ、厚さを揃えてきれいに切る。
＊中心温度計はアルコール消毒してから使用する。
＊手袋使用時は、使用前・使用中・使用後に破れ等、異常の有無を確認する。
＊温度記入欄が不足の場合は追加し記入する。

《作り方のポイント》

献立	ご飯	鮭のさざれ焼き	わかめときゅうりの香味醤油和え	呉汁
【１】アレルギー食	なし	パン粉(小麦粉)　除去	きゅうり･醤油　除去	大豆・みそ・醤油・豆腐・油揚げ　除去
【２】作り方のポイント	・米：４．３kg×６釜 ・水：５．１６kg（1.2倍） ・３釜×２回転 （２回目センサー放冷後） ・着火、炊飯は声だし確認 ・米粒をつぶさないように配缶する	・下味は、調味料を均等になじませる ・５×４＝２０切/板　×７枚　×２回転　＝280切 ・２３０℃・１５分、途中様子見て調整 ・必ず試し焼き　→　栄養職員に確認 ・配缶時は生徒が取りやすいようにきれいに並べる ・配缶数は必ず、ダブルチェックをする	・カットわかめ２ケ口使用 ・茹で加減と順番注意 （きゅうりは最後） ・ゴマは香り良く炒る ・たれは粗熱とって冷蔵 （除去用は先加熱）	・カットわかめ２ケ口使用 ・なめらかな呉にする ・切り方注意 （全体のバランスよく） ・みそ投入後の火加減注意
【３】衛生留意点	・保存食は炊飯器毎に採取する。	・生魚取扱者は、手袋・専用のエプロンを着用し、作業後の手洗い等、二次汚染に注意する ・加熱時の温度確認(三点計測)×２回転	・乾物開封時の切り口確認 ・加熱、冷却時の温度確認	・小松菜、虫、異物注意 ・豆腐はさらす （二次汚染に注意）
【４】その他		・検品時の数量確認 ・除去用パン粉なしは先に焼く ・パン粉はカリカリに焼き粗熱とってから蓋をする	きゅうり投入前のダブルチェック(声かけ) たれの味は栄養職員に相談	除去食の味付けは栄養職員に相談

様式３

様式７

経　費　見　積　書

学校名　：　高陵中学校	
食　数　：　280食	

受託金額総計	28,820,000	円
（税抜金額	26,200,000	円）
（消費税	2,620,000	円）

1　従事体制

	従事者人事構成									
	業務責任者	食物アレルギー対応責任者	業務副責任者	正社員	新規採用正社員	パート（社会保険適用）	パート（社会保険適用外）	新規採用パート（社会保険適用）	新規採用パート（社会保険適用外）	計
人　数	1		1	2		2				
学校給食経験年数（※）	14年（ 2年 ）	年	10年（ 3年 ）	2年		年				

※(　)内に業務責任者・副責任者としての経験年数を内数として記入してください。

※食物アレルギー担当者については、業務責任者と別の者を選任する場合にのみ記入してください。

2　人件費

人件費合計　21,305,987　円

		業務責任者	食物アレルギー対応責任者	業務副責任者	正社員	新規採用正社員	パート（社会保険適用）	パート（社会保険適用外）	新規採用パート（社会保険適用）	新規採用パート（社会保険適用外）	備考
1人あたり年額	給与・賞与等（a）	4,260,000		3,600,000	6,048,000		総額 2,915,757円（時間単価）（1,350 円）	総額 円（時間単価）（ 円）	総額 円（時間単価）（ 円）	総額 円（時間単価）（ 円）	
	社会保険等（b）	681,600		540,000	907,200		517,590				
	交通費(c)	180,000		180,000	360,000		200,000				
	福利厚生費(d)	272,640		240,000	403,200		0				
人件費 (a+b+c+d)*人数		5,394,240		4,560,000	7,718,400		3,633,347				

3　その他経費

	項目	年額1人	総額	備考
被服衛生費	被服費	32,000	192,000	1人=白衣22,000円（3年償却）＋靴10,000円（1年償却）
	クリーニング代	52,800	316,800	週２回（1人600円/回×週2回×4週×11ヶ月）
	健康診断費	27,500	165,000	年３回（1人8,000円×2回＋11,500×１回）
	細菌検査	14,400	86,400	月２回（1人600円/回×月2回×12ヶ月）
	ノロウイルス検査	16,800	100,800	年６回（1人2,800円/回×月1回×6ヶ月）
	小計	143,500	861,000	

	項目	年額	備考
一般経費	連絡経費	250,000	携帯（スマートフォン）、パソコン設置費用等・郵便代等
	消耗品費	1,108,349	厨房備品（エンボス手袋、ラップ、アルミホイル等・その他消耗品等）
	事務用品費	125,845	事務経費（筆記具、用紙、封筒、のり、クリップ、クリップボード等）
	募集広告費	400,000	募集費、募集事務経費
	その他	775,845	各種洗剤、消毒液等
	小計	2,660,039	

※まとめて記入せず、項目ごとにそれぞれ記入してください。

	項目	年額	備考
本社経費	研修費	150,000	・1人当り⇒25,000円
	その他経費	744,811	・事業部直接・間接経費（巡回指導、事務処理経費等）
	営業利益	478,163	・営業利益（各種管理費含む）
	小計	1,372,974	

※その他経費は、備考欄に具体的に記入してください。