会　議　名	第３回港区立保育園給食調理業務委託事業候補者選考委員会
開 催 日 時	令和６年１１月１１日（月）　午後３時００分から６時００分まで
開 催 場 所	芝浦区民協働スペース
委　　員	出席者　６名 学識経験者：富永 暁子委員、西山 良子委員、花澤 耕太郎委員 区　職　員：中島 博子委員、金田 耕治郎委員、清水 雅美委員
事　務　局	保育課運営支援係　中川係長、片岡副係長、菊池副係長、永田、佐藤、本間（記）
傍　聴　者	なし
会 議 次 第	１　開会 ２　第二次審査　試食審査・作業工程表審査について ３　第二次審査　プレゼンテーション審査について ４　事業候補者の決定について ５　閉会
配 付 資 料	資料１　　第二次審査採点基準表（試食審査・試食作業工程表審査） 資料２　　第二次審査採点基準表（プレゼンテーション審査） 資料３　　幼児食提案書【基本用】（事業者①②③） 資料３－２　幼児食提案書【宗教食・アレルギー対応】（事業者①②③） 資料４　　試食作業工程表（事業者①②③） 参考資料　　第二次審査タイムスケジュール

会議の結果及び主要な発言

	【１　開会】 【２　第二次審査　試食審査・作業工程表審査について】 （事務局から説明）～詳細省略～ （試食審査、作業工程表審査） 【３　第二次審査　プレゼンテーション審査について】 （事務局から説明）～詳細省略～ <u>事業者①プレゼンテーション</u> <u>事業者①への質疑応答</u> 業務責任者に質問。衛生管理のＨＡＣＣＰに基づいた独自のマニュアルを作成されているとのことだが、ＣＣＰはどういったものを設定しているか。
Ｂ委員	

事業者①	食中毒はもちろん、基本的には温度管理を徹底している。（業務責任者） 本部から補足。健康管理という部分で、出勤前に各自の健康チェックを行い、手洗いを二度洗いしてから、調理業務や盛り付け作業等に入っているか、白衣やエプロンの着用をしているか等、衛生管理には気をつけている。（本部）
Ｄ委員	業務責任者に質問。食育は、具体的に保育園の行事に参加したのか。調理から提案したものがあれば教えてほしい。また、本日の試食審査の提案が手巻き寿司だが、この制作にあたり、海苔の取扱いについて具体的な注意点等はあるか。
事業者①	食育では、子どもたちの食べ具合の確認、食べる姿勢やスプーン・箸等の持ち方指導、野菜嫌いの子が多いため野菜の展示、食事マナーの教育、夏は子どもたちが育てて収穫した野菜を子どもたちの要望に合わせて調理し、実際に食べ、野菜のおいしさを学ぶことを行っている。海苔の取扱いについて、海苔は直接口に入るものであるため、加熱せず、手袋やエプロンの着用などの衛生管理には一番気をつけた。特に、海苔は乾燥しやすいため、開封するタイミングに注意した。（業務責任者）
Ｄ委員	大量に提供するときは時間が経過してしまうが、その場合の海苔についてはどのように考えているか。
事業者①	作業工程表を基に、クラスの提供時間に合わせて海苔を開封する。（本部）
Ｆ委員	アレルギー対応について、業務責任者に質問。特に業務責任者として現場で気をつけていることを具体的に教えてほしい。
事業者①	アレルギー児と原因物質、対応方法を記載したものの掲示の徹底、朝礼時に先生との話し合い、調理や盛り付けの役割の確認、作業工程の確認、受け渡し時に先生２人と従業員２人での確認を行っている。（業務責任者）
Ｅ委員	新規職員の定着率を高める取組みとして、どのような教育に力を入れているか。
事業者①	勤務をする前日までに、調理室への入り方や手洗い方法、白衣の着衣方法等を伝える研修を実施している。ＯＪＴは社員がベースになって行い、基本的な１日の流れを伝え、基本の食器の出し方や肉・魚の切り方は一緒に作業しながら実施している。衛生面は本社から指導をしている。（本部）
Ｅ委員	教育担当は、現場のベテラン等の中から設定しているということか。
事業者①	そのとおり。基本的な衛生研修やマニュアルの読み合わせ等は座学でも行うが、パート教育の大部分がＯＪＴである。また、定着率を高める取組としてパートとチーフで個別面談を実施している。面談では、主目的のモチベーションやスキルの向上だけでなく、悩み相談も行っている。（本部）
Ｅ委員	チーフは忙しく、時間が限られているかと思うが、どのような工夫をしているか。

事業者①	休憩時間を活用したり、作業の隙間を活用したりしている。（業務責任者）
Ｅ委員	育成していくうえで、チーフとして難しい点や気を付けている点はあるか。
事業者①	技術面の教育は難しく、手を切らないように気を付けている。また、簡単な盛付けなど、できる部分から取り組んでもらい、職員の能力を判断して少しずつ教えている。（業務責任者）
Ａ委員	人材育成について、業務責任者に質問。現場において、人材育成で特に力を入れていることはなにか。
事業者①	研修受講後の不明点や技術面での不明点は、チーフが教えるようにしている。また、分からないことはすぐ解消するようにし、技術的な部分は手本を見せて実践させている。（業務責任者）
Ａ委員	人材育成で苦労したことはあるか。
事業者①	技術面は自分の方が高くても、分からない点は一緒に考えている。また、献立によって食器が異なる場合があるなど、口頭では伝わりにくいこともあるため、写真などで視覚化して伝えるようにしている。（業務責任者）
Ｃ委員	異物混入は気を付けていても起きてしまうことだと思う。提案書には、全社員を対象に危機管理研修を実施した旨が記載されていたが、研修内容について、書面での研修以外に現場で具体的に注意をする等、配慮のある研修はしているのか。
事業者①	異物混入に関しては、発生までの時系列が分かるように事例を写真付きで伝えるとともに、粘着ローラーを実施するタイミングなどの対応方法を検討し、個々の意識を高めるように指導をしている。（本部）
Ｃ委員	業務責任者に質問。髪の毛が混入しないための対策はどこまで行っているのか。
事業者①	白衣着用の前後や盛り付け前に粘着ローラーを実施し、２人１組での確認を行っている。また、他の職員が粘着ローラーを実施する対応も行っている。（業務責任者）
Ｃ委員	食中毒の事故発生時の対応について、業務責任者に質問。現場に食中毒が疑われる事故発生の第一報が入った際、何を行うのか。
事業者①	本社スタッフに連絡をして指示を仰ぐ。（業務責任者）
Ｃ委員	本社はどのように対応するか。
事業者①	現場から連絡が入った際は、該当園に事実確認を行い、時系列に事故内容を把握する。

	その際、当日、前日の献立、保存食、温度記録、主な症状等をチーフから該当園に確認連絡し、情報の整理を行う。同時に、当該保育園での翌日の給食提供を止めないよう、代替給食を手配する。また、行政処分の可能性を想定し、給食調理の第三者機関への連絡、確認を実施。（本部）
委員長	以上でプレゼンテーション（事業者①）を終了する。 （事業者①退出） 事業者②プレゼンテーション 事業者②への質疑応答
Ｂ委員	衛生管理について、業務責任者に質問。見える化や記録化する説明があったが、具体例はどのようなものがあるか。
事業者②	港区のＨＡＣＣＰを基に、調理加熱時間、中心温度、配膳時間等の記録をチェック表として掲示している。（業務責任者①）
Ｄ委員	食育について、業務責任者に質問。子どもたちと給食を食べて、食に対する興味関心を引き出すという説明があったが、どなたがクラスに出向いて実施しているのか。子どもたちの興味関心を引き出すための研修は行われているのか。また、透明なカップに入れた理由、食具は何を想定しているのか。
事業者②	社員がひと月に８回程度、保育士から指示のあった３～５歳児クラスに出向いて一緒に食事をしている。カップを採用した理由は、盛り付けの彩や食材の見える化、食べているものの説明をしやすいという工夫がある。食具は箸とフォークを想定しているが、基本はフォークを想定。（業務責任者①）
Ｄ委員	子どもはみんな箸を使うのか。
事業者②	５歳児で箸を使える子は箸を使う。（業務責任者①）
Ｆ委員	アレルギー対応について、業務責任者に質問。業務責任者として現場で気をつけていることは何か。
事業者②	調理、盛付け、配膳など当日の役割と担当者を前日までに書面にし、担当者それぞれが確認印を押している。実際の作業では、誰がどこで何をしているのか、声かけをしながら確認・共有をしている。（業務責任者①） アレルギー事故は起こしてはいけない事故であるから、マニュアルや仕様書の読み込みを行っている。日々、帳票の記入や朝礼実施による情報共有、忙しい時ほど注意散漫になり易いため、声かけを意識している。（業務責任者②）
Ｅ委員	コミュニケーション能力の高い責任者を配属していると提案書に記載があるが、具

	体的にどのようにコミュニケーションの高さを判断しているのか。
事業者②	非常に難しい部分であるため、本社職員の他に巡回栄養士を含めた３名以上のスタッフで、日常的なコミュニケーション、事故発生時の対応に問題がないかを判断している。また、コミュニケーション研修も行っているが、基本は主観的な判断をしている。（本社）
Ｅ委員	コミュニケーションを取る工夫や成果等を具体的に聞かせてほしい。
事業者②	まず、従業員同士のコミュニケーションは、個別に声をかけて業務に対する考え方や捉え方の相違がないように、教育や指導を行っている。また、何度も繰り返し行うことで、相手との理解を深めている。（業務責任者①） チーム内で意見が割れる場合は、話し合いの場所と時間を確保している。現在は、業務内に話し合う時間が確保できているので、業務遂行がスムーズである。また、保護者から献立に関するレシピの質問対応をすることもある。（業務責任者）
Ｅ委員	急な休みなど、緊急で人材不足になった場合のバックアップ体制で、工夫していることはあるか。
事業者②	保育園事業所内での支援が主に行われている。本社の社員と現場責任者間でチャットツールを活用して、連絡を取り合うようにしている。（本社）
Ａ委員	人材育成について、業務責任者に質問。現場において、いつ、どのように業務習得確認表を活用しているのか。
事業者②	年に１回実施するもので、各自チェックから業務責任者の最終チェックまでを事業所全体で行っている。（業務責任者）
Ａ委員	年に１回、一人ずつ点数化して評価するものなのか。
事業者②	そのとおり。その人の習熟度を把握するために活用するものである。現場では、業務責任者と従業員の理解のズレを防ぐことにもつながっている。また、必要に応じて年に１回以上実施することもある。（本社）
Ｃ委員	異物混入について、本社に質問。年に３回以上研修を実施している説明があったが、対象者は社員の他にパート職員も含まれるのか。また、座学だけでなく作業工程を確認することも必要かと思うが、座学以外に行っている研修はあるのか。
事業者②	研修対象者はパートを含む全員である。研修内容について、まずは座学で対策や方法を知識として蓄えることが重要であると考えている。そのうえで、業務責任者から従業員に指導、声かけ習慣化の工夫をしている。（本社）
Ｃ委員	業務責任者に質問。年３回の研修や習慣化の工夫をされているが、それでも起きて

	しまう異物混入はどのようなことが原因だと考えられるか。
事業者②	髪の毛や虫、ラップ片の混入が考えられるが、作業前と盛り付け前に２人一組での確認、作業方法の徹底が重要だと考える。（業務責任者①） 本社から展開される他事業所の発生事例などの情報は、朝礼で確認をしている。白いタオルの繊維混入が出てしまった際は、多方面から情報を入手して、色付きタオルや不織布タオルへの変更を行った。（業務責任者）
Ｆ委員	巡回指導栄養士に質問。巡回指導を行うにあたり、特に気をつけている点はあるか。
事業者②	帳票類の確認はもちろん、社員と本社のパイプ役に徹し、風通しをよくすることを意識している。また、見ているだけでなく、現場に入って、世間話も交えながらコミュニケーションを取りつつ、必要に応じて個別面談も実施して、社員等の離職を防いでいる。（巡回指導栄養士）
委員長	以上でプレゼンテーション（事業者②）を終了する。 （事業者②退出） <u>事業者③プレゼンテーション</u> <u>事業者③への質疑応答</u>
Ｂ委員	衛生管理について、業務責任者に質問。ＨＡＣＣＰに基づく危険個所の設定を行っているとのことだが、具体的な設定内容はどのようなものか。
事業者③	中心温度の５点計測の実施、肉はハサミを入れて目視確認を行っている。（業務責任者①） 汚染物、加熱処理物等の用途でエプロンの使い分けの実施、手洗いの徹底を行っている。（業務責任者②）
Ｂ委員	提案書に記載の「年２回の抜き打ちチェック」は、どのような結果か。
事業者③	巡回栄養士が改善ポイントを伝え、次回の巡回時に改善されているかの点検、確認をしている。（本社）
Ｄ委員	業務責任者２名に質問。食育について、各クラスに出向いた指導給食を実施する頻度や内容はどのようなものか。また、試食審査の内容で、手まり寿司を握るポイントや注意点はどのようなものがあるか。
事業者③	４・５歳児クラスは、サラダや汁物の盛付け体験をほぼ毎日実施して、食べる食材や量を確認させている。１・２歳児クラスは、ごぼうで土落としや匂い、調理後の見た目の変化を体験した。手まり寿司の制作注意点は、使い捨て手袋の着用やエプロンの

	取り替え頻度に注意し、子どもたちと握る体験を想定した。（業務責任者①） 今年度の食育は３回実施。内容はお米に関する指導、保育園で収穫したパプリカを子どもの前で調理して試食、掘り出したさつまいもを使った茶巾絞りを実施した。手まり寿司の制作注意点は、使い捨て手袋の着用と、その都度破れていないかの確認を行った。（業務責任者②）
Ｆ委員	アレルギー対応について、業務責任者２名に質問。特に力を入れて気をつけている点はあるか。
事業者③	作っている最中にアレルギー物質が混入してしまう危険が想定されるため、最初に調理・盛り付けを行い、複数人で確認、最後に栄養士の確認をした後にハッチに載せる対応をしている。（業務責任者①） アレルギー対応食を先に作成し、その後の通常食作成時にアレルギー物質を取り扱う場面や、盛り付けや配膳の場面で声かけすることを徹底している。また、原因食品が入っていないこと、児童氏名の確認は３名体制で実施している。（業務責任者②）
Ｅ委員	日々の限られた時間の中で、どのようにコミュニケーションをとっているのか。
事業者③	朝の挨拶時の世間話や、給食を食べている際にパートも含めて話すようにしている。（業務責任者①） 世間話や当日の給食の残食等でコミュニケーションをとっている。（業務責任者②）
Ｅ委員	本社として、どのように現場のコミュニケーションの指導を行っているのか。
事業者③	巡回時に、社員やパート全員に一人ずつ挨拶を行い、その際、社員の立ち振る舞いから相談事が生じていないか、気をつけるようにしている。必要に応じて個別やグループで話し合うようにしており、悪い指摘だけでなく良い指摘も行って関係性を作るようにし、話しやすい環境づくりを行っている。現場での問題点は、現場責任者が対応するか本社が対応するかを、現場責任者と相談して対応を行っている。（本社）
Ｅ委員	職員の定着率はどうか。
事業者③	退職率は減っている。退職の主な理由は体調や家庭の事情であり、職場の人間関係の問題での退職者は減っている。（本社）
Ａ委員	人材育成について、業務責任者に質問。会社として様々な研修メニューはあるが、現場でのＯＪＴで特に力を入れている点や工夫している点はあるか。
事業者③	大規模施設なので、毎日切り物野菜が多くある。そのため、新規配属者に対して、効率的な切り方指導を現場で行っている。（業務責任者①） 前日に翌日の流れの説明を行い、当日は一緒に作業を行いながら調理指導、衛生指導を行っている。指導時は他の職員の手を借りることもある。（業務責任者②）

Ｃ委員	異物混入の未然防止について、提案書に記載はあったが、作業手順書等の内容はどのように現場に周知しているのか。
事業者③	作業手順書の作成は本社で行っているが、港区仕様書等の内容も盛り込んだものになっている。内容は食品や項目ごとに、検収時の対応やアレルギーの確認、表示の確認などの記載をしていて、新規職員でも見て対応できるようにしている。（本社）
Ｃ委員	現場において習熟させるものなのか。
事業者③	そのとおり。（本社）
Ｃ委員	事故発生時の対応について、各マニュアルがあることは読み取れるが、実際に訓練等を実施したことはあるか。
事業者③	連絡の順番、手段は把握している。（業務責任者）
委員長	以上でプレゼンテーション（事業者③）を終了する。 （事業者③退出） 【４　事業候補者の決定について】 ～第二次審査の審議～ 各委員から審査の講評をお願いします。
Ｂ委員	【事業者①】 （試食審査） やや行事食の華やかさに欠けている。味は特に問題なく「普通」の評価とした。 （作業工程表） 留意事項等の内容をもう少し詳細にした方がよい。検品や中心温度の検温、締めのスペースも余裕があるため、その点について減点とした。 （プレゼンテーション） 全体的にかなり時間があまり、やる気が感じられず、積極的な姿勢を感じられなかったことから、全体的に低めの配点とした。 【事業者②】 （試食審査） 明るく華やかで、具材も結構大きく様々なものが加えられていて、すごく食べ応えがあった。ただ、配慮食との見た目の差が、他と比較して最も少ないのではないか。 （作業工程表）

	分かりやすくまとめられており、最も高得点とした。 （プレゼンテーション） 特に問題はなく、受け答えも含めて全体的に良好であった。ベテランが業務責任者を担っている点もプラスになっている。 【事業者③】 （試食審査） 行事食は華やかで、事業者②と比較して具材が少し細かいものの、具材とお米のバランスがよく、馴染んでいる。 （作業工程表） 細かく書かれてはいたが、配慮食の作業に関わる内容が分かりにくい点と、恐らく企画書の内容と異なり通常食の後に盛り付けており、盛り付ける順番が逆であるため、その点は減点対象とした。 （プレゼンテーション） 特に問題なく、概ね良好。
D委員	【事業者①】 （試食審査） 手巻き寿司の形状で、子どもたちへの提供時に持ちやすさはあるが、作り置きすると海苔が食べにくくなってしまう点が気になる。また、普通食は味がせず、アレルギー食はツナの味が濃く、バランスが良くなかった。 （作業工程表） 全然足りていない点が多く、低めの点数とした。 （プレゼンテーション） 業務責任者への質問が集中してしまったが、業務責任者として確実に受け答えや説明すべき部分が出来ていなかったので、低めの点数とした。 【事業者②】 （試食審査） 非常に華やかで、カップの横から見た際の見た目が綺麗。ただ、見本が深めのカップであり、小さな子どもは食べにくい可能性がある点、アレルギー食のコーンが特に落ちやすい点から、食べやすさの部分が少し気になる。 （プレゼンテーション） 業務責任者がしっかりしており、受け答えも非常に丁寧で、指導者としての責任を持ち、業務を進められている。 【事業者③】 （試食審査） 手まり寿司の形が非常に可愛らしく、おにぎりの形状で子どもたちも食べやすいのではないか。ただ、堅さが少し気になり、食べた時にこぼれやすいのではないか。アレルギー食のコーンについて、事前の写真ではこぼれやすい印象を受けたが、実際はしっかり握ってあってこぼれにくく、食べやすいのではないか。 （プレゼンテーション） しっかり受け答えができていて親しみやすさがあり、パート職員にも声をかけて世間話をしている点も確認でき、コミュニケーションの取りやすい関係になっていると感じた。

A委員	【事業者①】 （試食審査） 見た目に子どもが喜ぶような工夫が十分に感じられない。 （プレゼンテーション） 衛生管理等について、業務責任者が十分な受け答えをできていない部分が目立った。 【事業者②】 （試食審査） 食材を花びらの形にしてあり、見た目にも華やかでおいしそうに感じられる工夫があった。 （プレゼンテーション） 業務責任者、本社社員ともに質疑にしっかり答えられており、安心して任せられると感じた。 【事業者③】 （試食審査） 食材を生かして見た目が色鮮やかに見える工夫があり、子どもたちが喜ぶことを意識して作られていると感じた。 （プレゼンテーション） 業務責任者がそれぞれ、これまでの園での経験を踏まえて、しっかりと受け答えできていた。
C委員	【事業者①】 （試食審査） 行事食に楽しさが感じられず、子どもが喜ぶご飯になっているかが疑問。味について、アレルギー食のツナの味が濃い。また、他事業者と比較して価格が２倍になっている点も気になる。 【事業者②】 （試食審査） 見た目は華やかだが食感が単調であり、子どもが楽しめる食感の工夫が必要。 （プレゼンテーション） 受け答えもとても分かりやすく、業務責任者の責任ある発言が好印象であった。 【事業者③】 （試食審査） 見た目がとても華やかで、現代風の馴染みのある味に感じた。 （プレゼンテーション） 業務責任者は笑顔で受け答えしていたが、本社と現場の連携が見えにくく、現場任せになっている部分が多い印象を受けたため、高くない点数とした。
E委員	【事業者①】 （試食審査） 写真の見た目は良かった一方で、海苔が大きすぎる。また、持ちやすい形状とは思うものの、完成から提供まで時間が経過しており海苔のパリパリ感はなく、行事食

	の提供として適切か疑問で、その点は工夫がほしかった、 （プレゼンテーション） 責任者の自信の無さや主体性が乏しく感じ、また、アレルギー対応や食中毒の関係を主体的に答えられていないため、低い点数とした。 【事業者②】 （試食審査） カップに入っている点が衛生的で見た目も華やかだが、食べにくさがあるように感じた。しかし、ほんのりと酢飯感があったため高評価とした。 （プレゼンテーション） しっかり受け答えができている点、本社社員も業務責任者もコミュニケーションを意識して取っており、育成に力を入れていると感じた点、本社と現場がそれぞれの役割を理解しており、バックアップ体制に本部支援も期待できる印象を受けた点から、最高得点とした。 【事業者③】 （試食審査） 完成から提供まで時間が経過しておりご飯が固めだった点、食材が小さく刻まれていて食感が分かりにくい点から低めの点数とした。 （プレゼンテーション） 本社社員が、現場との距離感を非常に近くしており、アレルギー対応等もしっかり徹底力を持って対応していると感じた。責任者が、現場との距離感を近くすることを意識し、子どもの中に入っている様子がうかがえた。
Ｆ委員	【事業者①】 （試食審査） 他の委員と同意見。 （作業工程表） 他の委員と同意見。 （プレゼンテーション） 業務責任者が資料を全く持っておらず、会社としての体制に疑問を感じた。 【事業者②】 （プレゼンテーション） プレゼンテーションに安定感があり、会社の連携もうまく取れていると感じ、高得点とした。アレルギー対応では徹底したマニュアル化と具体的な現場での対応に説得力があった。 【事業者③】 （試食審査） 手まり寿司の作成にかかる作業人数が、他事業者の作業人数と比較して多かったことから、行事食作成時は多くの人員配置してくれると感じた。また、出汁で煮た食材などきめ細やかな配慮もあり、少し高めの点数とした。 （プレゼンテーション） 業務責任者が２名ともしっかりしており、現場はスムーズ動けると感じ、安心感を抱いた。

委員長	以上の各委員の講評受けて、点数等の変更はあるか。 （意見なし） ～事業候補者の決定～ Ａグループ（芝公園保育園）は、１位が事業者②（848 点）。 Ｃグループ（青山保育園）は、１位が事業者②（848 点）。 Ｄグループ（高輪保育園・白金保育園）は、１位が事業者③（882 点）。 Ｂグループ（南麻布保育園・西麻布保育園）は、１位の事業者①の二次審査合計点が 199 点であり、満点 405 点の６割に当たる 243 点（及第点）に到達しておらず、次点候補者もいないことから、該当事業者なし。 Ａ・Ｃ・Ｄグループは１位の事業者に決定し、Ｂグループは事業者を決定しないことでよろしいか。 （異議なし） それでは、事務局から事業候補者となった事業者名をお願いする。 （事務局から事業者名の発表） 【５　閉会】 本日の委員会は以上をもって閉会する。