

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、ただ空腹を満たすものではなく、子どもたちが給食を通して食の文化や大切さ、協調性や判断力、生命や自然を尊重する気持ち、食の流通や消費など、「みんなで一緒に楽しく食べる」という体験を通じながら多くのことを学ぶことができます。このように学校給食は「教育」の一環であり、将来を担う子どもたちの「心と体」の健康づくり、「生きる力」の基盤づくりという極めて重要な役割を持っていると考えております。弊社は学校給食調理業務の実績や経験を存分に発揮し、港区の子どもたちが正しい食の知識と望ましい食習慣を得ることは勿論、地域の方々とは東京野菜の活用や食育活動を通して、港区の「魅力」を子どもたちに継承していくことが学校給食の役割であると考えております。
（2）安全で安心な学校給食の提供
子どもたちの命を預かっているという強い意識のもと、「絶対に事故を起こさない」という信念を持ち、「学校給食衛生管理基準」に従って、安全で安心な給食を提供することを最大の使命と考えています。全従事者は「絶対に自分が保菌者にならない」という強い意志を持ち、生肉・生牡蠣・生卵の喫食を禁止など、独自に設定した15のチェック項目を厳守しています。また、従事者本人だけでなく、同居する家族の健康状態も365日休日を問わず、下痢・嘔吐・発熱・倦怠感などの項目について記録・報告し、体調不良者や不顕性感染者を給食室に入室させないことを徹底しています。このように、全従事者が一丸となり日々、安全で安心な給食の提供に取り組んでいます。
（3）食育のポイント
給食の献立は学校栄養士が子どもたちの成長を願って作成されております。弊社が受託会社としてできる最大の食育は「給食を完食してもらうこと」であり、給食を完食してもらうために、食べやすさ・食感を考えた切り方や味付け等、目から心からも楽しめる調理を積極的にご提案いたします。また、調理だけではなく、生命や自然を尊重する気持ち、食の消費や流通など多くのことを伝えることで、子どもたちが「給食を残さず食べよう」という意識を高め、食品ロス削減や飢餓等の社会課題にも向き合っていただく機会も積極的にご提案いたします。 （実施例） SDGsの取組みについての食育授業の講師役、残菜を減らすための食育授業講師役、給食室見学、サンプルケースの飾り付け、旬の食材についてのメッセージカードでお知らせ、学校の給食室を拝借しエリア内で調理実習を行い夏休みに学童に通う児童や教職員への給食提供（食品ロスの削減）
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
港区は、学校教育における基本目標1「徳」「知」「体」を育む学びの推進では食育の推進として行事食や郷土料理などの和食給食と国産食材の利用推進、米飯給食の定着、食の生産から消費までの流通など、授業と連携した教材として学校給食を活用しておられます。その象徴として、港区では加工食品を極力使用しない手作り給食を基本とし、学校行事や季節に合わせた給食やイベント給食、世界の料理を取り入れた給食、地元レストランとのコラボ給食など、多様な献立が魅力的です。特にコラボ給食では、地域と学校が連携し、お店の味を給食で子どもたちに届けることで、地域との交流や愛着を深めることを目指しています。弊社もこのコラボ給食を通じて、地域の皆様のアイデアや知恵を日々の業務に取り入れ、より魅力的な給食づくりに貢献していけるよう努めてまいります。
（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
子どもたちとのコミュニケーションは限られた時間であるため、その時の一分一秒を大切にしています。挨拶は常に子どもたちの目線に合わせ、配膳車を手渡す際には「重いから気をつけてね」といった声掛けや目配り、気配りを心がけています。また、学校行事の際にはメッセージカードを添えたり、サンプルケースを工夫して飾り付けたりすることで、子どもたちとの触れ合いを大切にしています。こうした細やかな取り組みを通じて、子どもたちが「大好きな調理員さんが作る給食だからおいしい」と感じてくれるような、温かい関係を築いています。 学校栄養士との打合せ時には、献立に込めた思いやこだわり、ご要望や注意すべき点を詳しく伺います。伺った内容は毎朝の朝礼時、全調理従事者に共有し、全員が同じ意識を持ち業務を遂行することで安全・安心で美味しい給食の提供へとつなげています。そして、青山小学校の目指す教職員像は「協働して持続可能な社会をつくる教職員」「他者を思いやり、自らいじめをなくす実践に取り組む教職員」です。子どもたちに安全安心な給食を提供するためには、私たちも教職員の一員であると自覚し、『チーム青山』の一員として、学校栄養士にご相談の上、子どもたちの学びに繋がることをご提案させていただきます。教職員の要望に対してもできる限りお応えします。
イ 学校行事の考え方
学校行事は子どもたちや教職員の方との貴重な交流機会であると捉えております。弊社は給食専門会社として、行事食やイベント給食の豊富な経験があるため、入学式、卒業式、発表会などの学校行事の際には、給食室からお祝いの気持ちや子どもたちの健やかな成長を願う気持ちを伝えています。また、学校行事による給食提供時間の変更、食数の変更などにも柔軟に対応いたします。
ウ 学校給食運営協議会への取組
協議会への取組み、運営協議会は運営部長が出席させていただき、学校側のご意見ご要望を伺います。また保護者の方が出席の際には、衛生面や安全面などの関心事についてご説明いたします。
（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（ 365日下記項目を確認 ） ☐ なし ①体温②下痢、嘔吐、発熱、腹痛の有無③だるさ、息苦しさの有無④咳、のどの痛み等の風の症状の有無 ⑤家族及び同居者に下痢、嘔吐、発熱、腹痛の有無⑥手指、顔面に傷又はでき物の有無 ⑦生肉・生牡蠣・生卵の喫食の有無

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

衛生管理については2016年に改正された「大量調理管理マニュアル」や「学校給食衛生管理基準」、港区の「安全・衛生管理基準」を遵守することで、安全で安心な給食提供を実現します。また、弊社独自の衛生管理マニュアル、洗浄清掃マニュアルを2021年の食品衛生法の改正へ対応するように刷新し、研修会などを通して調理従事者に周知することを徹底しております。私たちはHACCPの「すべての工程において、食中毒等の健康被害を引き起こす可能性のある危害要因を科学的根拠に基づき管理する」という考え方に則り、平成13年11月に「ISO9001品質マネジメントシステム」を導入し、個人衛生の向上・異物混入事故の減少に努めています。そして、弊社衛生顧問が講師となり年1回、研修会にて学校給食におけるHACCPについて講義していただくとともに、月1回、本部社員に対し実施しているHACCPの考え方についての勉強会で得た情報を事業所に共有することで知識と意識の向上を図っております。

ウ 衛生に関する取組（衛生指導員の巡回等）

受託校の運営実態の把握及び衛生指導体制は、巡回指導員、インストラクター、衛生管理室による役割の違う3つの視点から管理しています。弊社では指導員も「現場の一員」という思いのもと、現場の考えや思いに寄り添いその現場に合った運営指導・アドバイスを発行っており、複数の立場から指導及びサポートを行うことで自主的に改善を図るチームづくりに取り組んでいます。主な巡回頻度は以下となります。

- 本社巡回指導員
月1回以上の巡回時の確認・指導、問題がある場合は巡回頻度を上げて改善
- 本社衛生管理室、インストラクター
弊社学校給食経験15年の管理栄養士による年1回以上の衛生指導（※問題発生時は即時訪問）
外部衛生検査機関の検査結果と組み合わせた衛生指導
- 外部衛生検査機関
年2回の抜き打ち検査(69のチェック表を活用)で社内の衛生管理体制が機能しているか確認
- 弊社衛生顧問
2020年より日本食品衛生協会HACCP普及指導員を歴任された谷口力夫氏が衛生顧問に就任
毎月1回衛生勉強会を開催し食中毒・異物混入事故事例の情報共有と解決策や改善策を考える機会を創出
- 弊社安全顧問
2022年より中央労働災害防止協会エキスパートを歴任された阿部研二氏が安全顧問に就任
研修会にて事故事例・ヒヤリハット事例を交えた講演を行い、従事者の労災事故防止に対する意識が向上

(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

巡回指導員・業務責任者に貸与している携帯電話で毎日の業務報告を義務づけております。報告の際には、正社員が参加している学校栄養士の事前打合せに出た献立に関する留意点等や人員体制等を確認し、必要に応じて人員の追加配置などを協議します。

イ 現地への巡回（頻度、指導の内容等）

巡回指導員は、月1回以上の巡回を行い、衛生・調理指導、運営状況の確認を実施します。巡回の際には、学校長・学校栄養士からの指摘事項・懸念事項・要望事項など伺い、改善が必要な場合は指導し改善報告を行います。また、安全安心で美味しい給食を提供するために必要なのは調理技術や運営方法だけではなく従事者同士のチームワークが必要不可欠であると考えます。そのため、挨拶や声掛けが小さく、活気がない場合や休憩時間の雰囲気や暗い場合は、コミュニケーションが悪く問題を抱えていると判断し巡回指導員による巡回頻度を上げ個別面談を行い改善します。

ウ 急な欠員時等の支援体制

体調不良等による急な当日の欠員は朝5時～6時、交通機関の事故による遅延等に関しては事前もしくは状況がわかり次第、巡回指導員へ連絡することを義務付けております。緊急で欠員が発生した場合に備え、貴区を担当する巡回指導員は応援体制(シフト調整・近隣事業所からの応援・本社からの応援 等)を構築し迅速に対応・補充致します。

- 加配置によるシフト運営
パート社員を1日に必要な運営人員数よりも多く在籍させ日毎に出勤者を調整しています。そのため、欠員発生時も事業所内でのシフトを調整し給食提供に必要な人員を揃えることが可能となります。加配置にしている人員で対処することで、緊急の欠員に対しても安定した給食提供を可能とします。

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： 2 人 パート：1日当たり 4 人（総数 6 人）

	資格	経験年数					弊社での勤続年数
		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	調理師	15年	10年		29年	年	4年
業務責任者	調理師		14年	2年	17年	3年	17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）

運営状態の把握と指導体制は巡回指導員だけではなく、インストラクター（※1）、衛生管理室（※2）による3体制で管理を行い、運営状況全般、調理技術、衛生管理だけでなく現場内・学校とのコミュニケーションの確認・指導など「安全・安心なおいしい給食」を提供し続ける環境をサポートしています。

- ①社員総数に占める割合：3.7%
- ②平均年齢：42歳
- ③必要な経験・資格及び年数：調理師又は栄養士資格を持った給食調理経験が豊富な者。

※1 インストラクター：学校給食調理経験10年以上の責任者経験のある者
 ※2 衛生管理室：管理栄養士資格所持者が複数在籍

(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)		
①会社全体での調理業務責任者の人数 (257人) 割合9.5%		
②平均年齢 (47.7歳)		
③調理業務責任者となるために必要な経験及び年数 業務責任者は調理師もしくは栄養士資格を有し、学校給食経験3年以上あり、学校給食経験や回転釜による炊飯経験、和・洋・中のバランスの取れた調理経験者が基準です。弊社独自の『力量評価表』による調理・衛生・運営力等の評価を年2回行っており、基準値に達している者から選考を行います。		
(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86校について ※23区内の実績がない事業者は国内での全ての受託校 (単独調理場方式) を記載してください。 A: 令和5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5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 $B (330 \text{ 人}) / A (444 \text{ 人}) \times 100 (\%) = 74.3 (\%)$		
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)		
●昨年12月より社員紹介制度をリニューアルし、効果を最大化するため定期的な周知、社員紹介制度の利用向上を目的として紹介者の報奨金の見直しを実施 (現在までに社員12名を採用) ●既存で勤務しているパート社員を育成し、正規社員として積極的に登用		
ウ 欠員補充に要する期間 (応援は含まない)		
欠員補充に要する期間	期間	該当する期間に○
	2週間以内	
	2週間以上～1ヶ月以内	○
	1ヶ月以上～1ヶ月半以内	
	1ヶ月半以上～2か月以内	
左記に○をした理由・根拠		
退職日より1ヶ月前に告知することがルールですが、業務責任者または副責任者が欠員となった場合、緊急度が高いと判断し即時、他事業所から異動させるなどの調整を行い欠員補充します。新規採用に関しては入社手続き・研修期間も含め、最短で2週間以内の配置を目標に取り組んでいるため。		
(3) 組織力の確保		
ア 応募校で目指す現場像		
弊社が青山小学校で目指す現場像は、安全安心で美味しい給食を提供することは勿論のこと、日々の業務において小さな改善を積み重ね、現場から生まれる知恵と工夫を活かして、常に子どもたちにより良いサービスを提供することを「ATM&2P」(明るく楽しく前向きに、誇りと情熱を持って行動する)に実践することができる現場です。また、学校栄養士、教職員、調理従事者が一体となり連携を取りながら『チーム青山』として、子どもたちの健康な成長を支え、学校全体で食を通じた豊かな学びを実現したいと考えています。		
イ 現場の立ち上げに向けた取組		
【新規受託する場合】首都圏第一エリアチーム及び貴区を担当する巡回指導員が中心となり教育委員会や学校長、学校栄養士との調整を行いながら業務開始までのスケジュールを具体化していきます。その中で、学校栄養士との引継ぎ時間や、配属される従事者との打ち合わせ時間を重視し、開設清掃や備品の準備などの際には他の事業所からの支援者を派遣しサポート体制を整えます。試食会後は学校からのフィードバックを受け取り、修正や改善を加えた上で運営開始し、給食提供開始直後は、運営が安定するまで巡回指導員やインストラクターが現場をサポートする体制を整えます。		
【継続して同じ学校を受託する場合】現在配置している調理従事者を基本的に継続配置し、1年間の運営を振り返り、必要な改善点を解消した上で次年度の運営を開始します。新年度を迎えるにあたり、仕様書の変更やアレルギー児童の情報更新については、学校栄養士と密に連携し、全従事者に正確な情報を適切に周知いたします。また、学校管理職・学校栄養士の定期異動に備え、「安全」「おいしさ」を担保するために調理指示書を保管するだけでなく、当日行った変更箇所、温度や加熱時間の微調整具合、食材の切り方・大きさ・味付け、作業の所要時間、衛生面での留意点等、克明に記録・更新を行い業務の標準化を図り安定運営を実現します。		
ウ 調理業務におけるチームワーク向上のための取組		
弊社では調理業務に限らず、全ての業務において「ATM&2P」(明るく楽しく前向きに、誇りと情熱を持って行動する)を合言葉に、やりがいを持って取り組むチーム体制を構築しています。この体制を実現できている背景には、事業所が自ら課題を見つけ出し、その解決策を知恵と工夫で導き出す「現場力」が根付いている点が大きく影響しており、日々の業務をただこなすのではなく、各現場が主体的に改善に取り組む姿勢が、チームの強さの源となっています。また、今年度より外部講師を招いた「チーム力を高めるコミュニケーション研修」を導入し、チームで働く意義や、仲間を大切にするために必要な意識や行動を学び、職場で実践しています。そして、貴区を担当する巡回指導員は、29年にわたる学校給食経験を活かし、現場に密着した指導を行っています。巡回時には、指導者に寄り添った声掛けを行うだけでなく、パート社員を含めた個別面談の時間を設けることで、各従事者との関係性を強化し、一人ひとりのモチベーションも確認しています。さらに、事業所内で挨拶や声掛けが少なく、コミュニケーションが不足していると感じた場合は、巡回の頻度を増やし、チームワークを強化するためのフォローを徹底しています。		
(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		
①定例研修会		
定例研修会をオンデマンド11回+集合型2回実施しており、オンデマンド研修では、研修動画・衛生トピックス・衛生テストを全事業所へ配信しています。研修動画は、衛生管理や危機管理、調理技術などの動画で社員だけでなくパート社員も視聴を行っています。集合型研修では、外部講師による講習会も取り入れ、より専門的な知識と技術の向上に繋げています。オンデマンド研修後は「確認テスト」、集合型研修後は、理解度を把握するための「受講アンケート」を義務付けており、効果の確認を行っています。理解度が低い場合は、巡回指導員が個別に指導を行います。また、毎月全国で発生した食中毒事故やアレルギー事故、異物混入事故等の最新情報・適切な対応を防止策について弊社衛生顧問より学んでおります。いただいた最新情報及び適切な対応・防止策については、衛生トピックスとして研修動画とともに全事業所へ共有しています。		
		オンデマンド研修計画 配信動画内容
4月	作業中のヒヤリハット、ヒューマンエラー、学校給食の基本(刃物の使用方法の注意点)	
5月	給食の基本(スパタの取扱い方)、食中毒(食品の取扱い)、給食室の1日、新入社員紹介	
6月	学校給食の基本(原材料と保存食について)、食中毒(梅雨ごろから急増する食中毒)	
7月	インボイス制度、労災について	
9月	学校給食の基本(異物混入・ビニール片)、労災について2	
10月	学校給食の基本(調味料、さし・し・せ・そ)、食中毒(腸管出血性大腸菌)	
11月	食中毒(ノロウイルス)、労災について3	
12月	学校給食の基本(手洗い)、労災について4	
1月	現場での取組み事例、二次汚染	
2月	学校給食の基本(使い捨て手袋)、労災について5	
3月	異物混入1、異物混入2	
		集合型研修計画 研修内容
8月	・学校給食における食中毒予防とIACCPによる衛生管理 (講師:弊社衛生顧問 谷口カズ氏) ・働く心構えについて	
3月	・労務講習 (中労衛労務防止協会 安全衛生エキスパート 阿部研二氏) ・学校給食における衛生管理 (株式会社ニイタカによる衛生検査結果に基づく衛生講習)	

②責任者・副責任者育成プログラム

新卒で入社した方を対象とした、研修を2020年に新設し、継続しています。「3年で副責任者、5年で責任者になる」ことを目指して、入社1～4年目に、より手厚い育成指導内容を組んでいます。一人ひとりの想いに寄り添いながら、いち早く必要な知識と能力を身に付け、個人の力を発揮できる環境づくりに注力しています。また、研修の全体のテーマとして「学び合う・教え合う・高めあう」を掲げています。そのため、講師役として、インストラクター及び業務責任者が中心に務め、人に教える力を身につけることもできています。

③新卒入社1年目・2年目社員対象夏期研修会【衛生+調理実習】

衛生講習会では、危険予知訓練や作業動線図・工程表の作成講習を行いました。調理実習では、5班に分かれ、班ごとに調理を行い、完成した料理を並べて班ごとに比較し、同じ調理指示書を見ながら同じ作り方で調理を行っても、作り手によって見た目(形・濃度)や味に違いが出ることを学び、調理のコツやポイント・日々の業務で気をつけなければいけないことなど、それぞれの課題を見つけ学ぶことが出来た実習となりました。

年度	令和5年度	令和4年度	令和3年度～令和2年度
4月	学校給食の基礎(衛生)	ISO9001について	
5月	食物アレルギー、食中毒		
6月	作業工程表・動線図の理論と実技	作業工程表・動線図研修 講師役として参加 危機管理(プロダクトゾーン)	
7月	衛生管理・安全衛生講習 振り廻り座席市個人面談実施		栄養士会 →栄養士資格取得者向け ・栄養士業務や献立作成、 ・食育推進について
8月	調理実習、衛生講習	調理実習、衛生講習	候補者研修(会社の基本方針) 候補者研修2日間 (ISO・社内研修・視察)
9月	防災訓練、危機管理(ヒヤリハット)		
10月	危機管理(事故対応)、メロウリス	危機管理、責任者に求められていることについて	
11月	学校給食で求められるもの、安全に して自分たちがしなければいけないこと、 学校給食の衛生のポイント	コミュニケーションのとり方 ホストタリヤについて	候補者研修2日間 (労務助産・ハラスメント)
12月	危機管理(危険予知訓練)	ISO・給食について	候補者研修2日間 (IACCPを踏まえた衛生管理・ 食中毒について)
1月			候補者の求める責任者、責任者 としての役割
2月	4月からの研修内容理解度効果測定		候補者研修2日間 (給食書の史料・自治体の取組)
3月	1年間の研修内容振り返り		候補者研修 (先頭責任者体験研修士修了式)

令和5年度 夏期研修会 衛生講習+調理実習 実施内容	対象者
8月5日 グループワーク(業務内容などの意見交換会、危険予知訓練 等)	新入社員 1年目
8月6日 作業動線図・工程表講習	
8月7日 調理実習【ごはん・チキンカレー・オレンジかん(寒天)・りんごゼリー(アガー)】	
8月8日 グループワーク(業務内容などの意見交換会 等)、作業動線図・工程表講習	新入社員 2年目
8月9日 調理実習【丸パン・ホワイトシチュー・オレンジかん(寒天)・りんごゼリー(アガー)】	

イ 配置前研修のスケジュール、内容

新規採用者に対し、面談・面接時に弊社の経営理念に基づいた『学校給食の考え方・想い』や『入社時教育用マニュアル』を用いて説明し、ご理解・ご納得いただいた方のみを本採用としております。仕様書やマニュアルを理解していないまま給食室で作業することが決まってしまうように下記の研修内容を実施しております。

- 新規採用者マニュアル(弊社の学校給食についての考え方・基本ルール・安全衛生)
- 衛生ビデオ・異物混入防止について
- コンプライアンス遵守、個人情報保護、カルチャブック(弊社が学校給食に懸ける想い、取組み姿勢)
- 正しい手洗い、身だしなみ実践指導

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

貴区仕様書を遵守することは勿論、併せて弊社の「新規採用者マニュアル」を用いて学校給食に対する考え方やルール等を指導致します。運営開始後も春期休暇・夏期休暇・冬季休暇の間に次学期に向けて年3回全調理従事者で仕様書・各種マニュアルを繰り返し読み合わせすることで貴区契約内容を周知徹底します。各研修後は確認テストを実施し、理解が低い者に対しては再度教育指導と巡回指導員による現場でのフォローを行います。

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86校について

※23区内の実績がない事業者は国内での全ての受託校(単独調理場方式)を記載してください。

		令和5年度	令和4年度	令和3年度
異物混入・調理ミス・物損	調理場内(配膳室含む)	14件	4件	19件
	教室内(喫食前)	8件	3件	9件
	教室内(喫食後)	4件	1件	3件
アレルギー	調理場内(配膳室含む)	1件	0件	0件
	教室内(喫食前)	1件	0件	0件
	教室内(喫食後)	1件	1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

喫食後、児童より親子魚から金属片(スライサーの安全ピンの一部)が出てきたと担任に報告があった。

イ 事故原因

同様の事故が弊社受託先以外でも多発していたため、教育委員会より「金属片はスライサーの部品ではないか?」と連絡がありメーカーにスライサーを確認していただいたところ、スライサープレートの脱落防止ピンの部品が折れており食材に混入してしまったことが判明。スライサー部品の点検及び使用中・使用後の確認不足も原因。

ウ 事故への対応

事故発覚後、対象児童の健康状態等を確認し対象児童・学校管理職・栄養士に謝罪し、スライサーについては即日メーカーに修理を依頼した。また本件を全従事者に周知し再発防止策の周知を行った。

エ 再発防止策

- ①スライサー使用後に切裁済の野菜を別のザルに移し替える検品作業を行うようにする。
- ②作業チェックリストを作成しスライサー使用前・使用中・使用後には部品破損の有無をチェックし記録する。
- ③従来の「野菜検品→洗浄→スライサー→調理」の工程から「野菜検品→洗浄→スライサー→検品→調理」へ重要管理工程を増設する。

オ 再発防止策の効果(社員への影響等)

事故後、巡回指導員が巡回頻度を上げ再発防止策が全従事者に周知徹底されていること、正しく理解し運用できていることを確認した。同様の事故を発生させないため本事故事例を全社に共有した。

(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
R6年6月28日、アスパラチキンドリソース提供で、アレルギー除去食を10名分調理(当日1名欠席だった為、喫食は9名)して提供。除去食用ホワイトルウで調理するところ、通常食用のルウを使用して調理をして提供してしまった。内4名にアレルギー反応が出て、3名は救急搬送され入院となった。
イ 事故原因
①小麦除去された除去食用のルウをパッケージの色(茶色)を見てカレールウだと思いこみ、銀色のパッケージの通常ルウと勘違いしてしまったこと。 ②アレルギー食材置き場に通常食のものが置かれていたこと。 ③Wチェックを担当する社員が、品物が用意されていることだけを確認して調理を開始してしまったこと。
ウ 事故への対応
①巡回指導員が業務責任者より事故の一報を受け、現場に急行し状況確認を行った。 ②当日中に発生原因を特定し、全従事者へ周知。弊社社長執行役員も現地へ急行し、教育委員会・栄養教諭に謝罪及び是正処置案を報告した。 ③週明けの給食提供日には品質管理部員を現地に派遣し、全従事者に対し是正措置案の直接指導を行った。 ④後日、保護者様・学校長に直接謝罪し、事故発生原因及び是正措置を報告した。
エ 再発防止策
①アレルギー食材が納品されたら、袋にアレルギー除去食用と記載する。 ②アレルギー食材は、全てアレルギー専用の冷蔵庫で保管する。 ③調理担当者は、アレルギー食材を用意する前に原材料表示の確認し、栄養教諭の確認後、アレルギー食材を用意する。 ④前日に、社員全員で翌日使用するアレルギー食材の原材料表示と、在庫(数量)を確認する。 ⑤新たにマニュアルを見直し、作業内容を周知。(月初にマニュアルの読み合わせを行い、実施した記録を取る)
オ 再発防止策の効果(社員への影響等)
事故発生以降、巡回指導員・品質管理部員による巡回において全従事者が再発防止策を理解し正しく運用できていることを確認。R6年7月25日事業所個別マニュアルの読み合わせ、8月28日会社共通アレルギーマニュアルの読み合わせを実施。
(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)
●異物混入事故防止策 独自のマニュアルによる教育 社内独自の「異物混入防止マニュアル」を2018年6月に大幅に改訂しました。研修会による周知・指導や新規採用者指導にも活用し、「異物を見つける、生み出さない現場づくり」に力を入れています。異物混入防止マニュアル及び改善予防事例を研修会で水平展開することで、危機意識の向上とともに事故防止につなげています。 【2023年3月 異物混入マニュアル 改訂箇所】 ■配缶用エプロン着用時のローラかけについてルールを追加 ■エンボス手袋→使い捨て手袋の表記に変更 ■手袋の不良品について追加 ■食材を集めるときの金網ザルを使用した場合の手袋について 追加 異物を防止するためのポイント ■混入の原因となり得るもの、どのような状況が混入のきっかけとなるかを理解する ■作業工程ごとに正しく安全な動作を実行する ■作業工程ごとの目視・指差し・声掛けのタイミングを確立させる ■「確認するとはどこの部分を見るのか、声掛けをするとは誰に何を伝えるのか」を明確にする 社内独自のマニュアルによる指導内容と運営方法 ■給食室への持ち込み禁止物遵守 ■異物を生み出さない適切な身だしなみ ■納入食材における確認事項・注意点 ■色付き手袋や絆創膏の使用。脱着時の目視確認・声掛け ■身支度の順番、各作業での確認、ローラー掛けによる毛髪の混入防止 ■虫・ビニール類・金属片の混入防止策(葉物は一枚ずつ少量で洗う・ビニール類は一度切り・器具の使用前後の確認声掛け)
●食中毒事故防止策
手洗い
「食品衛生の基本は正しい手洗い」とであると認識しています。手の洗い方と手を洗うタイミングを適切に行うことが、食中毒事故を防ぐ手段として大きな役割を果たします。「なぜ手洗いを実施する必要があるのか」に従事者一人ひとりが理解し、繰り返し教育をすることで「正しい手洗い」を習慣づけます。
ドライ運用の徹底
弊社では平成24年より、午後作業においてもドライ運用を実施しています。エプロンをビニール製から布製に変更し、長靴から短靴に変更しました。作業環境から整備することで、「エプロンや靴の中が濡れないためにはどうしたらいいか」とドライ運用への取り組み意識向上を図りました。ウェット方式の施設においても全受託校でドライ運用を実施しています。このような実績をご評価いただき、令和5年8月に宮城県塩竈市で市直営の栄養士・調理師向けにドライ運用の研修を実施させていただきました。
重要管理事項(HACCP)の温度と時間管理
加熱が不十分であると食材由来の病原微生物は生きたまま残ってしまうリスクや、室温での放置等により芽胞菌が増殖する可能性があります。病原菌の発育至適温度帯が20～50℃であり、食品は常温放置せず出来る限り短時間で作業を行うよう作業工程を組み、調理後2時間以内の喫食を徹底しています。※中心温度測定は1回ごとに最も熱の通りにくいと考えられる部分を3点以上測定し、測定後、必ず完成品を半分に切り断面に赤みがないか目視と実食にて完全に加熱されているか確認しています。

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○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

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)に記載したアレルギー事故と同様の概要となりますため割愛させていただきます。

(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4年)に基づく ものです。 ※当てはまる方を○で囲む
事態を想定して記載した

大前提として、公共交通機関の運休の際にも、給食の提供に影響が出ないように最善を尽くすのが私たちの考えです。実際に通勤困難が予想される者に関しては、巡回指導員・事業部長と相談の上、事業所近隣のホテル等に宿泊することやタクシーを利用し出勤経路を確保しました。

(3) 災害時の対応(災害時を想定した訓練等)

災害時の対応は、港区の地域防災計画に則り関係諸機関との連携の強化を第一とし、食料の備蓄など管理業務や炊き出し等緊急対応にもご協力させていただきます。また、事故等の発生により給食室を使用できない場合は、代替食・弁当の調理、配送の手配を行い、子どもたちに食事が行き届かないことが無いように対応致します。

【災害発生時の対応・協力】

■災害に備え、調理従事者に対し毎年1回応急救護や消火訓練などの防災研修の実施

■防災訓練とし、防災館にて体験訓練に参加

■災害発生時、取締役指示のもと災害対策本部を発足し全面的に支援

▼防災訓練



▼救命講習の受講



▼避難訓練への参加



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。)

弊社はSDGsの17の目標のうち「つくる責任つかう責任」に注力し、弊社にしかできない食育活動を実施しています。以下の実績がございますので、学校栄養士にご相談の上、食育活動にご協力させていただきます。

事例①:2022年度 食育授業テーマ「残さず食べる」

児童たちがイメージしやすいように給食で使う回転釜の大きさを段ボールで再現し、調理器具を用いながら実際の給食調理について説明を行いました。どれくらいの大きさを体験するため、段ボールの中に入れてもらおうと、児童たちは「まるでお風呂みたいだね」とその大きさに驚いていました。給食だけではなく日々の食事を残さず食べることもSDGsへの貢献に繋がると伝えました。学校長からも「今まで以上に子どもたちの給食に対する関心が高まったように感じます。また、安全面にも配慮して調理していることを伝えていただけたことで、子どもたちも安心して給食を食べられると思います。」とコメントを頂きました。

事例②:2023年度 食育授業テーマ「自分が出来るSDGs」

総合的な学習の時間にSDGsについて学んでいる4年生を対象に、毎日食べる給食を通してSDGsをもっと身近に感じてほしいという想いから授業を企画しました。食育授業の中では、出汁を取った後のかつお節を活用する「エコふりかけ」など、食品ロス削減のための具体的な取り組みについて紹介しました。また、大量調理の様子を動画で視聴するなど普段見ることのできない給食室の裏側も体験していただきました。

事例③:2024年度 食育授業テーマ「ひとくち食べてみよう」

給食が出来るまでを写真や動画で説明したり、楽しんで食べてもらうために行っている調理の工夫を紹介し、給食は調理員だけでなく、食材を作ってくれている人・献立を作ってくれる学校栄養士・食材を運んでくれる人等多くの人の協力で成り立っていることを伝え、感謝の気持ちを込めて食べてほしいこと、そして苦手な食べ物や食べたことのない料理でも、一口チャレンジしてみてほしいことを伝えました。また、普段給食室で使用しているスパテラや炊飯釜に実際に触れたり、最後は炊飯釜に水入りペットボトルを入れ、実際にお米を炊く際の炊飯釜の重さ体験も実施しました。炊飯釜のみ持ったときは「思ったより軽い!余裕!」と言っていた児童たちも、実際の重さを体験すると「重すぎる!」「こんなに大変なお仕事を毎日してるなんてすごい!」と驚いていました。

▼回転釜の大きさ体験



▼炊飯釜に触れる体験



▼米を炊く際の重さ体験

