

会社概要

会社名

《

》

1 会社概要									
(1) 本社所在地									
(2) 資本金	50,000千円								
(3) 加盟団体	公益社団法人 日本給食サービス協会/一般社団法人 関東学校給食サービス協会								
(4) 23区内事業所数	82校								
(5) 23区内事業所従業員数	正規職員数	774人	パート職員数 1,358人 合計人数 2,132人						
(6) 損害保険（生産物賠償責任保険等の加入状況）	タフビズ賠償総合保険（あいおいニッセイ同和損害保険株式会社） 賠償責任保険普通保険約款、企業包括特別約款、企業総合賠償特約および付帯するその他の特約								
(7) 代行保証（代行保証制度加入、他社との提携等）	公益社団法人 集団給食協会								
(8) ISO取得状況	ISO9001 取得 2001年 11月 30日 ISO14001 取得 2004年 2月 27日 ISO27001 取得 年 月 日								
(9) ワーク・ライフ・バランス関係の認定取得状況									
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	18 区								
(2) 学校給食受託小学校数	63校(小中一貫校を含む)	(3) 学校給食受託中学校数	19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】池上第二小学校(560食 平成27年4月～)赤松小学校(449食 平成28年4月～)蒲田小学校(581食 平成28年4月～) 雪谷中学校(450食 平成29年4月～)萩中小学校(280食 平成29年4月～)嶺町小学校(920食 平成31年4月～) 羽田中学校(200食 平成31年4月～)池雪小学校(980食 令和2年4月～) 【板橋区】板橋第一小学校(630食 平成11年4月～) 中根橋小学校(450食 平成13年4月～)下赤塚小学校(590食 平成25年4月～)板橋第三中学校(450食 平成26年4月～) 志村小学校(440食 平成28年4月～)高島第五小学校(230食 平成30年4月～)志村第一小学校(500食 平成31年4月～) 常磐台小学校(650食 平成31年4月～)板橋第五中学校(170食 令和2年4月～)蓮根第二小学校(580食 令和3年4月～) 北前野小学校(333食 令和4年4月～)徳丸小学校(552食 令和4年4月～)中台中学校(515食 令和5年4月～) 上板橋第二小学校(398食 令和5年4月～) 【豊島区】清和小学校(450食 令和3年4月～) 目白小学校(611食 令和5年4月～) 朋有小学校(617食 令和5年4月～) 南池袋小学校(676食 令和5年4月～) 【目黒区】第十一中学校(230食 平成14年4月～)碑小学校(675食 平成15年4月～)緑ヶ丘小学校(290食 平成20年4月～) 第七中学校(260食 平成23年4月～)不動小学校(700食 平成26年4月～)大島中学校(510食 平成27年4月～) 【文京区】湯島小学校(479食 平成15年4月～)第一中学校(220食 平成16年4月～)本郷小学校(810食 平成25年4月～) 明化小学校(350食 令和4年4月～)東京学芸大学附属竹早小学校(460食 令和2年4月～) 【江戸川区】清新一小学校(1138食 平成15年4月～)第三葛西小学校(510食 平成16年4月～)南葛西第二小学校(695食 平成17年4月～) 臨海小学校(511食 平成25年4月～) 【北区】浮間小学校(770食 平成30年4月～)滝野川もみじ小学校(440食 平成30年4月～) 【練馬区】光和小学校(950食 平成16年4月～)三原台中学校(570食 平成17年4月～)田柄中学校(460食 平成19年4月～) 関町北小学校(680食 平成22年4月～)立野小学校(530食 平成24年4月～)早宮小学校(530食 平成29年4月～) 富士見台小学校(640食 平成30年4月～) 【世田谷区】桜小学校(940食 平成23年4月～)桜丘小学校(1060食 平成25年4月～) 【荒川区】第三日暮里小学校(480食 令和3年4月～)汐入小学校(840食 平成24年4月～)峡田小学校(480食 令和5年4月～) 【杉並区】三谷小学校(570食 平成18年4月～)井草小学校(570食 令和3年4月～) 【品川区】京陽小学校(450食 平成19年4月～) 荏原第一中学校(526食 平成20年4月～)荏原平塚学園(710食 平成22年4月～)後地小学校(340食 平成24年4月～) 【葛飾区】飯塚小学校(490食 平成30年4月～)葛美中学校(662食 平成30年4月～)金町小学校(390食 令和5年4月～) 【新宿区】戸塚第一小学校(440食 平成19年4月～)戸塚第二小学校(340食 令和3年4月～)牛込仲之小学校(403食 平成20年4月～) 落合第五小学校(260食 平成25年4月～)早稲田小学校(650食 令和2年4月～) 【墨田区】隅田小学校(560食 平成21年4月～) 【中野区】第五中学校(320食 平成29年4月～)中野本郷小学校(390食 平成30年4月～)江原小学校(570食 令和2年4月～) 中野中学校(380食 令和3年4月～)第七中学校(380食 令和4年4月～)東京都立 中野特別支援学校(515食 令和5年4月～) 【江東区】大島南央小学校(294食 平成31年4月～)深川第四中学校(605食 令和4年4月～)第二亀戸中学校(245食 令和5年4月～)									
3 学校給食の事業体制・展開									
(1) 運営 業務運営部として業務担当者15名、インストラクター4名、 衛生管理室2名	(4) 体制・組織図								
(2) 衛生管理 子どもたちに「安全でおいしい給食」を提供していくうえで、 弊社は、文科省の「学校給食衛生管理基準」に準拠することはもとより、 港区の仕様書に基づいた安全衛生の管理体制を構築しています。 また、弊社の顧問として谷口カ夫先生に就任していただきました。 (杉並区衛生試験所・長崎大学大学院講師・日本食品衛生協会HACCP普及指導員などを歴任されています。)									
(3) 展開 東京都・神奈川県・埼玉県・千葉県・茨城県・栃木県・岩手県・宮城県・山形県・福島県・新潟県・愛知県・岐阜県・三重県・大阪府・京都府・兵庫県・岡山県・福岡県・佐賀県・大分県に展開	<table border="1"> <tr> <td>企画開発部</td> <td>首都圏運営部</td> <td>各支店</td> </tr> <tr> <td>・営業開発 ・支店営業開発</td> <td> ▼事業所運営管理 ・本社、京城支店 ▼衛生管理室 ▼調理指導係 ▼ISO9001品質管理 マネジメントシステム ▼研修計画立案、実施 </td> <td> ▼事業所運営管理 ・東北支店 ・中部支店 ・関西支店 ・九州支店 </td> </tr> </table>			企画開発部	首都圏運営部	各支店	・営業開発 ・支店営業開発	▼事業所運営管理 ・本社、京城支店 ▼衛生管理室 ▼調理指導係 ▼ISO9001品質管理 マネジメントシステム ▼研修計画立案、実施	▼事業所運営管理 ・東北支店 ・中部支店 ・関西支店 ・九州支店
企画開発部	首都圏運営部	各支店							
・営業開発 ・支店営業開発	▼事業所運営管理 ・本社、京城支店 ▼衛生管理室 ▼調理指導係 ▼ISO9001品質管理 マネジメントシステム ▼研修計画立案、実施	▼事業所運営管理 ・東北支店 ・中部支店 ・関西支店 ・九州支店							

※（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。

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、将来を担う子どもたちの心と体の健康づくり、ならびに「生きる力の基盤づくり」という極めて意義深いものです。学校給食が「生きた教材」と言われるように、自然の恩恵を体感する・食を取り巻く社会活動を学ぶ・明るい社交性を築く等、将来生き生きと暮らすための豊かな人間力を培うことができる役割をもっていると言えます。また学童期は、自ら選択・判断をする機会が増え、生活習慣が確立する重要な成長期間です。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きたいと考えております。
（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」「絶対に事故を起こさない」という強い意識のもと、「学校給食衛生管理基準」に従って、おいしく安全安心な給食を提供することが私たちの使命です。 安全安心な給食を提供するために、全従事者が「絶対に保菌者にならない」という強い意志を持っています。生肉・生牡蠣・生卵の喫食を禁止するなど独自で設定した15のチェックリストがあり、下痢・嘔吐・発熱・倦怠感といった項目においては同居家族の健康状態を365日休日においても記録・報告する等の厳しい条件に従事者に求めています。面接時にはその旨を説明し、了承をいただいた方のみを採用しています。 また、体調に異常がある場合やPCR検査、濃厚接触者については毎日取締役まで報告がなされ、本社の衛生管理室が一人ひとりの体調の経過観察を行い、給食室内でのクラスター発生を防止します。
（3）食育のポイント
私たちができる最大の食育は、「給食を完食してもらうこと」です。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います。私たちは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」という意識を高めます。そのため、食品ロス削減や飢餓等の社会課題にも向き合ってい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（全校集会）、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のお渡し、 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 等
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「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ります。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。弊社は、その献立の背景や様々な国の文化について学校栄養士に想いをヒアリングするとともに、自らインターネット等で調べ十分理解した上で、おいしい給食を提供します。また、手作り給食の多様な献立に対応できるように過去の調理指示書・工程表を都内用にファイリングし、都内受託校従事者への教育に活用しております。
（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
配膳の台車を手渡す際には「重いから気を付けてね」等の声掛けや子どもたちの目線に合わせた挨拶、食事についての会話を心を込めて行います。サンプルケースの飾り付けや配膳車にメッセージカードを添えることで子どもたちと積極的に交流します。コロナ禍の際にも、その日の献立・季節の会話をするなど、限られたコミュニケーションの場を大切に、子どもたちと積極的に関わっていくことで、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」と言って頂けるような関係性を築いてきました。 また、学期の始まりには定期的に調理員が給食時間にクラスへ訪問し、子どもたちの喫食状況を確認し、調理や配膳、配膳に課題がないかを確認します。学校側、学校栄養士に対しては当日の献立に込めた思いやこだわり、ご要望や留意点を伺い、学校栄養士が仕上がりイメージできるように綿密に打ち合わせを実施し、安全安心な美味しい給食提供に繋げていきます。 そして、白金小学校の目指す教職員像は「目標を持ち、努力を続ける教職員」「他者を思いやり、人も自分も生かす努力を続ける教職員」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、チーム白金小の一員として、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。その結果、白金小学校の目指す学校像である「信頼と尊敬の得られる人間を育てる」に貢献できると考えます。
イ 学校行事の考え方
学校行事は、私たちにとって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。学校給食の専門会社ですので、行事食やイベント給食のバリエーションを豊富に経験しており、学校側の様々なニーズにお応えいたします。入学式、卒業式、発表会などの学校行事等にご招待いただきましたら、積極的に参加し、給食室からも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きます。学校行事は日々の教育の積み重ねが遺憾なく発揮される場であり、子どもたちの意欲的な取り組み姿勢・団結力・成長度合い等を目の当たりにすることで、私たちの給食提供は更に磨きをかけることができると考えております。
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、学校側のご要望を多角的に深くお伺いします。また保護者の方が出席の際には、衛生面や安全面などの保護者の方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いたします。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。							
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つの視点から管理をします。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、アドバイスをを行います。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 ●外部衛生検査機関 年2回の抜き打ち検査(69のチェックポイント)で社内の衛生管理体制が機能しているか確認。 ●本社衛生管理室、インストラクター 学期毎1回（問題がみられる場合は即時訪問し指導）、外部衛生検査機関の検査結果と組み合わせた衛生指導、年12回以上の研修 →上記の取り組みから、行政に注目いただき、直営で運営している自治体より講習会の講師として登壇した経験有。 ●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増やし改善 ●弊社衛生顧問 2020年より谷口力夫先生（日本食品衛生協会HACCP普及指導員を歴任）に就任して頂きました。毎月1回衛生研修会を開催していただき、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設けております。 ●弊社安全顧問 2022年より阿部研二先生(中央労働災害防止協会エキスパートを歴任)に就任して頂きました。定期研修会にて登壇いただき、従事者の労災に対する意識を高めています。							
(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							
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、業務責任者・副責任者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、運営の確認と指導を実施します。巡回の際には、学校長・学校栄養士から頂いた指摘事項・懸念事項も考慮し、指導しています。 また、安全安心で美味しい給食を提供するために必要なことは技術や運営方法だけではありません。従事者同士のチームワークがおいしさに直結すると考えます。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増やします。							
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、港区巡回指導員は応援体制(シフト運営・近隣事業所からの応援・本社応援チーム 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日に必要な人員よりも多く採用し、日毎に出勤者を調整。欠員が発生しても、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ます。加配置にしている人員で対処することで、事業所の動線や工程を理解している者で運営ができるため、ハウスルールを含めて指示に対してスムーズに行動し、安定した給食を提供できます。							
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： 5 人 パート：1日当たり 6 人（総数 7 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	調理師	6か月	3年		7年	0年	2年7か月
業務責任者	調理師/栄養士		6か月	3年	5年6か月	0年	5年6か月

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）																					
①社員総数に占める割合：1.9% ②平均年齢：46歳 ③必要な経験・資格及び年数：調理師又は栄養士資格、給食サービス士資格を持った給食調理経験が豊富な者。 また、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4名、衛生管理室2名による3体制で管理を行います。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。 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がある者 衛生管理室：管理栄養士資格所持																					
(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）																					
①会社全体での調理業務責任者の人数（245人） ②平均年齢（42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、23区内の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』『人事評価制度』（ともに下記図記載）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。																					
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">評価ポイント：全18項目99項目より一部抜粋</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>基礎知識</td> <td> ☐教育現場勤務経験していることの意識が徹底している ☐会社の方針、経営理念を理解し実践できる </td> </tr> <tr> <td>調理技術 衛生管理</td> <td> ☐手順ひまを惜しまず徹底で仕向に味の上・衛生管理を探究できる ☐回転釜での仕向ができる ☐和・洋・中のバランスの取れた調理、バリエーション多様な給食の経験がある ☐HACCPの概念に基づいた衛生管理への理解がある ☐厳格な衛生観念があり、調理場に対し適切に指導・教育ができる </td> </tr> <tr> <td>運営能力</td> <td> ☐学校・施設の方針や考えを理解し、本社・関係先、従事者と連携をとり運営ができる ☐危機管理でニュースを理解し、事故のリスク回避策を講じることができる ☐ISO14001、9001を理解し、正しく運用、管理ができる ☐経費・労務費を理解し、ムリ・ムラ・ムソなく運営できる </td> </tr> <tr> <td>人材管理</td> <td> ☐一緒に働く従事者一人ひとりに対して平等に接しているか ☐給食作りに関心を抱き、子どもたちへ愛情がこめられているか ☐リーダーシップがとれチームワークを築けるか ☐学校側とコミュニケーションがとれ、報告・連絡・調整・相談ができる </td> </tr> </tbody> </table>	評価ポイント：全18項目99項目より一部抜粋		基礎知識	☐ 教育現場勤務経験していることの意識が徹底している ☐ 会社の方針、経営理念を理解し実践できる	調理技術 衛生管理	☐ 手順ひまを惜しまず徹底で仕向に味の上・衛生管理を探究できる ☐ 回転釜での仕向ができる ☐ 和・洋・中のバランスの取れた調理、バリエーション多様な給食の経験がある ☐ HACCPの概念に基づいた衛生管理への理解がある ☐ 厳格な衛生観念があり、調理場に対し適切に指導・教育ができる	運営能力	☐ 学校・施設の方針や考えを理解し、本社・関係先、従事者と連携をとり運営ができる ☐ 危機管理でニュースを理解し、事故のリスク回避策を講じることができる ☐ ISO14001、9001を理解し、正しく運用、管理ができる ☐ 経費・労務費を理解し、ムリ・ムラ・ムソなく運営できる	人材管理	☐ 一緒に働く従事者一人ひとりに対して平等に接しているか ☐ 給食作りに関心を抱き、子どもたちへ愛情がこめられているか ☐ リーダーシップがとれチームワークを築けるか ☐ 学校側とコミュニケーションがとれ、報告・連絡・調整・相談ができる	<table border="1"> <thead> <tr> <th>共通項目</th> <th>評価内容</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>行動志向</td> <td>当事者意識を持って自発的、自立的に常に知恵と工夫による改善行動をおこなせたか</td> </tr> <tr> <td>思いやり</td> <td>相手（お客様、仲間、上司部下など）の立場や気持ちを理解して、日々業務に対応できたか</td> </tr> <tr> <td>徹底性</td> <td>決められたことを良く守り、決めることなく物事にスピーディーに取り組むことができたか</td> </tr> <tr> <td>チーム精神の 発揮</td> <td>効果的に仕事を遂行するために、苦勞をいとわず積極的に日々業務を実行できたか</td> </tr> </tbody> </table>	共通項目	評価内容	行動志向	当事者意識を持って自発的、自立的に常に知恵と工夫による改善行動をおこなせたか	思いやり	相手（お客様、仲間、上司部下など）の立場や気持ちを理解して、日々業務に対応できたか	徹底性	決められたことを良く守り、決めることなく物事にスピーディーに取り組むことができたか	チーム精神の 発揮	効果的に仕事を遂行するために、苦勞をいとわず積極的に日々業務を実行できたか
評価ポイント：全18項目99項目より一部抜粋																					
基礎知識	☐ 教育現場勤務経験していることの意識が徹底している ☐ 会社の方針、経営理念を理解し実践できる																				
調理技術 衛生管理	☐ 手順ひまを惜しまず徹底で仕向に味の上・衛生管理を探究できる ☐ 回転釜での仕向ができる ☐ 和・洋・中のバランスの取れた調理、バリエーション多様な給食の経験がある ☐ HACCPの概念に基づいた衛生管理への理解がある ☐ 厳格な衛生観念があり、調理場に対し適切に指導・教育ができる																				
運営能力	☐ 学校・施設の方針や考えを理解し、本社・関係先、従事者と連携をとり運営ができる ☐ 危機管理でニュースを理解し、事故のリスク回避策を講じることができる ☐ ISO14001、9001を理解し、正しく運用、管理ができる ☐ 経費・労務費を理解し、ムリ・ムラ・ムソなく運営できる																				
人材管理	☐ 一緒に働く従事者一人ひとりに対して平等に接しているか ☐ 給食作りに関心を抱き、子どもたちへ愛情がこめられているか ☐ リーダーシップがとれチームワークを築けるか ☐ 学校側とコミュニケーションがとれ、報告・連絡・調整・相談ができる																				
共通項目	評価内容																				
行動志向	当事者意識を持って自発的、自立的に常に知恵と工夫による改善行動をおこなせたか																				
思いやり	相手（お客様、仲間、上司部下など）の立場や気持ちを理解して、日々業務に対応できたか																				
徹底性	決められたことを良く守り、決めることなく物事にスピーディーに取り組むことができたか																				
チーム精神の 発揮	効果的に仕事を遂行するために、苦勞をいとわず積極的に日々業務を実行できたか																				
(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 73 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（424人）／A（385人）×100（％）＝ 90.2（％）																					
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）																					
事業所の安定した運営を実現するため、下記の取組みを行っています。 ●都内に 社員8名の加配社員 、パート社員の加配によるシフト運営により新規開発に向けた人材育成を実施。 学校給食経験者の異動による安定運営の確立。 本社応援チーム（5名） の確立。 ●採用専門チームの設置⇒WEBのSEO対策で応募が無かったエリアでの採用に大きく効果を上げています。 ●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しています。																					
ウ 欠員補充に要する期間（応援は含まない）																					
大前提として、突発的な退職が発生しない様に、毎月コミュニケーションDAYを設けて、就業意欲、姿勢を確認しています。退職予定者は1ヶ月前に申請する規則になっており、その間に異動及び新規採用活動を実施致します。面接終了後、最短で約2週間（入社書類・健康診断を含む）の予定です。																					
(3) 組織力の確保																					
ア 応募校で目指す現場像																					
私たちが目指す現場像は「現場で働く従事者が主体となって、現場にある課題を知恵と工夫によって解決し子どもたちにより質の高いサービスを提供し、従事者にとっても働きやすい環境である」現場です。弊社ではこれを現場力と呼んでいます。 現場力は、本社が主体となって解決していくものやいきなり大きな改善を求めるものではありません。「現場で働く従事者が主体となって小さな改善を積み重ね、やがて大きな改善に繋がっていく」この姿勢が組織風土として根付いています。そして、この改善内容はレポートとして、各事業所に貸与しているタブレット端末を通じて、改善例やヒヤリハット事例、学校や学校栄養士・子どもたちからの頂いたお褒めの言葉を全事業所に水平展開しています。																					
イ 現場の立ち上げに向けた取組																					
新規の受託が確定した際には、専門チームを編成し、業務開始までのスケジュールを作成します。この「業務開始スケジュール表」は教育委員会や学校長、学校栄養士との調整を行いながら具体化していきます。 運営方法の把握のために、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ています。他の事業所からの支援者を派遣し、開設清掃や備品の準備などをサポートします。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を開始します。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。																					

ウ 調理業務におけるチームワーク向上のための取組				
弊社は調理業務に限らず、どの業務にも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。この体制を構築できている要因は巡回指導員・本社との密なコミュニケーションです。 港区を担当する巡回指導員は7年の学校給食経験を活かし、巡回時には現場に寄り添った声掛けを実施しております。日頃から業務責任者と連絡を密にとり、調理から人間関係まで幅広く相談に乗っています。巡回時に挨拶や声掛けが少ないなど、コミュニケーションに問題を抱えていると判断した場合は巡回頻度を増やします。 また、年2回の社員満足度調査を実施しています。社員満足度調査は社員・パート社員の満足や不満の内容を探り、結果をもとに対策を実施しています。 昨年度は「職場内でほかのメンバーに協力を求めることができるか」の設問に対し、「やや満足以上」の割合が80%を上回る結果となりました。日頃より密にコミュニケーションが取れているということが可視化されました。				
(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				
私たちは「人的資本」という考えのもと、変革の時代に果敢に挑戦できる人材を育てるべく、弊社グループ全体で社内大学を策定しています。現場で働く従事者だけではなく、巡回指導員を含めた本社社員も社会人として必要な知識・スキルを体系的に学ぶ環境を整備しています。 また、弊社独自の研修体制として「定例研修会」「レベル別・階層別研修」「責任者・副責任者候補者研修」「技術研修」を実施しております。 グループ全体の研修と弊社単独のそれぞれの研修を整備する、この教育体制によって、私たちが行っている学校給食の仕事に誇りとやりがいを持ち、長く働きたいという気持ちを高めています。				
				
●定例研修会 全社員が参加する定例研修会を年12回(うち年3回はパート社員も含む)実施しております。(内容:衛生管理に関する基本的な知識、異物混入・食中毒予防策や具体的な事例共有、個人情報の取り扱いなど) 食物アレルギーに関する研修会には、小児アレルギー専門医を講師に迎え、最新情報と技術の向上に繋げています。外部講師による衛生研修はパートも含めた全員が受講します。アレルギー・衛生の外部専門家による研修後は効果測定を実施しております。				
●レベル別・階層別研修 役職別(業務責任者・副責任者)、経験年数別(1~3年目まで)に調理の基礎知識・応用編までの研修を実施しています。講師は本社インストラクターです。				
●責任者・副責任者候補者研修 業務責任者・副責任者に必要な資質を養うための研修を実施しております。学校給食に必要な知識の習得だけでなく、リーダーシップ能力の向上や組織運営の基礎知識、問題解決能力の育成に焦点を当てています。全国の受託校の良い事例も踏まえ、効果的なコミュニケーションやチームワークの構築にも力を入れています。				
●技術研修 調理技術向上を目的として社内専用調理場を品川区に整備しております。新人からベテランまで、段階別に調理実習を年5回以上開催しております。(内容:下処理の方法、温度管理(野菜の茹で方・冷却・和え方)、ゼリー(寒天とアガー)、手作りルー(ホワイト・ブラウン)、回転釜炊飯、ガラの取り方、おはぎ、みたらし団子、中華粽、肉まん、白玉団子、手作りパン、パイキング給食など)				
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』を用いて説明します。ご理解・ご納得いただいた方のみを本採用し、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していない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、カルチャーブック(弊社が学校給食に懸ける想い、取組み姿勢)				
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				
港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 73 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)	4件	19件	11件
	教室内(喫食前)	3件	9件	10件
	教室内(喫食後)	1件	3件	2件
アレルギー	調理場内(配膳室含む)	0件	0件	0件
	教室内(喫食前)	0件	0件	0件
	教室内(喫食後)	1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	ジャージャー麺の中に0.8cm程度のナットが混入。喫食前に発見したため、児童への健康被害は無し。
イ 事故原因	野菜のみじん切りで使用したフードプロセッサのネジのナットが4箇所中2箇所が既に無くなっていた状態の器具を使用したため。使用中・使用後の確認を怠ったため。
ウ 事故への対応	当日使用したフードプロセッサは学校側の承諾のもと破棄。
エ 再発防止策	仕様書内「設備・器具の手入れ基準」に基づき、使用前・使用後の確認。月1回の点検確認を再徹底。学期開始前に全調理従事者に対して研修実施。
オ 再発防止策の効果（社員への影響等）	プロセッサを使用していたが、使用前・使用中・使用後の確認ができていた。また、事故事例を全事業所に共有し、同様の事故は起きておりません。
(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	魚肉アレルギーを持つ生徒へクジラ肉を提供。
イ 事故原因	事前打ち合わせにて学校栄養士より提供に問題ないことを確認。当日朝も提供に問題ないことを確認した上で提供。
ウ 事故への対応	保健室にて経過観察を行い、アレルギーと思われる喉の痛み、腹部に発疹が見られ緊急搬送。
エ 再発防止策	引継ぎアレルギー確認を行うとともに、疑われる食材を使用する際には学校栄養士の確認作業を徹底。
オ 再発防止策の効果（社員への影響等）	アレルギー確認を朝礼時及び調理、配膳時にも相互にて確認。
(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）	
●異物混入防止策	
異物混入予防を作業として行うのではなく、知識と意識を身に付け、行動へ移すことを徹底しています。港区のマニュアルの遵守は勿論、弊社独自の『異物混入防止マニュアル』を併用し異物混入事故を防止します。また、環境面として毛髪の混入を根絶するために、内側が二重構造で足首・手首がゴムで締まる白衣と頭から首回りまで覆われる帽子を導入しております。こちらは、「異物混入事故を起こさないために何をすべきか」というテーマの研修で、実際に現場で働く従事者の案を採用した事例です。効果として、給食室から毛髪の異物混入事故は0件を継続中です。	
●食中毒事故防止策	
学校給食における食中毒の事故はノロウイルスとヒスタミンと言われています。そのための対策として、「手洗い」と「温度管理」について力を入れて指導しています。食中毒の7割は手洗いで防げるため、文部科学省が発行している「学校給食における手洗いマニュアル一覧表」を目線の高さに掲示し、毎回の手洗いはマニュアルを見ながら正しい手洗い方法を実施します。温度管理については、加熱や冷却時の記録管理を徹底するべく、独自に「中心温度記録簿」の様式を整備し、教育訓練を行います。複数箇所を温度測定することや、完成品の中身を割って目視をすることで加熱ムラを防ぎます。また、納品される食材においても温度管理を徹底し、状態の確認を行っています。10月～3月は毎月1回、全調理従事者に対し、ノロウイルス検査を実施します。	
●発生した場合の再発防止策	
事故または事故の疑いがある場合には早急に、第一報が巡回指導員に届き、現場に急行することができます。事業所では『危機管理マニュアル』に沿って適切に連絡・対応を行います。本部ではISO9001に基づくBCP(事業継続計画)を取り決めています。	
●原因究明と改善確認	
①状況把握:業務責任者は学校から頂いた指示や子どもの欠席状況等の情報を憶測を交えず正確に報告する。 ②事業所内調査:衛生管理室・巡回指導員が事業所内に入室し、確認・聞き取り調査を行う。調理従事者・家族の健康状態を確認する。献立内容や従事者の喫食内容を確認する。保存食・原材料がきちんと確保できているか確認する。 ③情報収集の一元化:対策本部を設置する。情報の一元化・窓口を一本化することで混乱を避ける。 ④関係機関への対応:業務責任者は保健所の立会検査・ヒアリング、記録用紙の提出・説明等に誠意を持って対応する。 ⑤原因究明と予防策構築:原因確定後、教育委員会と今後の対応・対策を決定する。	
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	
(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、 <u>過去の実績(令和元年)に基</u> 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を行います。毎年9月の研修会は、防災訓練とし、防災館にて体験訓練に参加しています。災害発生時、取締役指示のもと災害対策本部を発足し、全面的に支援する。



防災訓練



救命講習の受講



防火シート



校内避難訓練の参加

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。

①港区内の小学校でのSDGs食育授業(3年生対象)

学校長よりSDGsに対する取り組みに関する興味を持っていただき、食育授業を実施。食品ロス削減や飢餓撲滅についての取り組みを説明し、「嫌いな食べ物にもチャレンジしよう!」というメッセージを伝えました。授業後には、SDGsに関する発表会に招待いただき、児童が食材の無駄を減らす調理方法や盛り付けの工夫等、学んだことを保護者に発表していました。

②都内の中学校での食育授業(全校生徒対象)

「残菜を知る」というテーマで食育授業を実施。生徒たちに残菜について具体的なイメージができるよう重さを感じる体験と調理過程を動画で投影し、学校給食の大変さを実感してもらいました。併せて、学校給食の運営に携わる人々や地元業者の協力についても説明しました。授業の翌日に2年生が学年閉鎖になる事態が発生しましたが、1年生と3年生が自発的に2年生の分のパンを食べ、廃棄物がわずか4つに抑えられました。これは、普段から給食を提供しているからこそ、生徒たちに真実味のある情報を伝えることができ、「残菜の理解」を超えて、生徒たちの心に響き、行動に移すきっかけになったと考えています。

③千葉県内の小学校での食育授業(4年生全クラス対象)

「残さず食べる」をテーマに食育授業を実施。児童たちがイメージしやすいように給食で使う段ボールで回転釜の大きさを再現し、スパテラを用いながら実際の給食調理について説明。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。学校長からは、「児童の給食への関心が高まり、安全な給食を提供していることが伝わり、安心して食事ができると感じます」とコメントをいただきました。

④港区内の給食室での調理実習

異なる献立で給食を作り、効率的な野菜の切り方や調理器具の使用方法などのスキルを学びました。学校給食は大量調理のため、参加人数以上の食数を実際の献立通り調理する必要があります。そのため、作った給食をその場では全て食べられないという課題をありましたが、弊社グループ会社が運営する学童クラブの児童に提供し、食品ロスを削減しました。この取り組みは、2年連続で実施しました。



①港区内の小学校でSDGsの食育授業



②都内の中学校で食育授業



③千葉県内の小学校で食育授業



④港区内の給食室で調理実習

<社員>A・B・C・D (4名)

<パート>E・F・G・H・I・J・K・L (8名)

- ・手洗い (④)
 - ・エプロン着用 (⑤)
 - ・使い捨て手袋着用 (⑥)
 - ・中心温度計の記録 (⑦)
 - ・保存食の採取 (⑧)
- 調理作業工程表

汚染区域
非汚染区域

調味料計量
9:00~10:00 (L)

※下処理は番号順に行う事

アレルギー対応
アレルギーメニュー
11:00~11:30 (A)

様式6

学校長	学校栄養士	業務責任者	食品衛生 管理者

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。

料理名	食器	牛乳	作業工程	作業工程	作業工程	作業工程	作業工程	アレルギー対応
担当								
時間								
7:45								
8:00								
9:00								
10:00								
11:00								
11:30								
12:00								
12:10								
12:20								
12:30								
特記事項								
実施結果								

※汚染区域から非汚染区域へ移動する際は、靴を履き替える。

<作業工程表ポイントメモ>

作業工程表の作成に当たっての留意点

1. 出来上がりの時間から逆算して遅配しない工程表を作る。
2. 原則として、汚染作業をした人は、衛生作業をしないように作る。
3. 汚染作業には色分けをする。
4. 手洗い、エプロン交換、靴の履き替え、中心温度、のタイミングを記載する。
5. アレルギー除去をするタイミングを明記する。
6. 1日の中で汚染作業などの危険ポイント、注意点を全員が理解・共有するために明記する。
7. 前日までに全従事者が汚染・非汚染作業が分かるように記載する。
8. 1日の作業後、工程表の変更があった場合は赤ペンで変更箇所を訂正する。ただし、変更箇所のないような工程表作りを目指しています。
9. アレルギー対応児童への給食は、各クラスワゴンの上にのせ、クラスへ引き渡しをする際には、担任教諭へ声掛けし、除去内容を伝え、確認のサインをいただいた後直接手渡しする。
10. 献立ごとに、アレルギー除去があることを特記事項として明記し、一目でその献立はアレルギー対応の必要があるとわかるようにする。

経費見積書

様式7

学校名 : 白金小学校

食数 : 850食

受託金額総計

41,490,900円

(税抜金額)

37,719,000円)

(消費税)

3,771,900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		4	4			
学校給食経験年数(※)	5.5年(0.5年)	年	3年(1年)	2年		0～1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

32,838,580

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)	4,320,000		3,888,000	3,600,000		総額 1,401,280円 (時間単価) (1,360円)	総額 1,401,280円 (時間単価) (1,360円)	総額 円 (時間単価) (円)	総額 円 (時間単価) (円)	
	社会保険等(b)	820,800		738,720	684,000		224,205				
	交通費(c)	165,000		165,000	165,000		88,000	88,000			
	福利厚生費(d)	136,600		129,400	124,600		64,600	64,600			
	人件費(a+b+c+d)*人数	5,442,400		4,921,120	9,147,200		7,112,340	6,215,520			

3 その他経費

項目	年額1人	総額	備考
被服費	57,760	750,880	※シフト運営のため、13名で計算。
クリーニング代	35,200	422,400	週1回
健康診断費	24,000	312,000	年3回※シフト運営のため、13名で計算。
細菌検査	8,400	109,200	月2回※シフト運営のため、13名で計算。
ノロウイルス検査	24,000	312,000	年6回※シフト運営のため、13名で計算。
小計	149,360	1,906,480	

項目	年額	備考
連絡経費	139,000	
消耗品費	745,875	4.5円×850食×195日
事務用品費	120,000	1人あたり10,000円×12人
募集広告費	350,000	
その他		
小計	1,354,875	

※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
研修費	170,000	社員(年額/20,000円)、パート社員(年額/10,000円)
その他経費		
営業利益	1,449,065	人件費合計の約4%
小計	1,619,065	

※その他経費は、備考欄に具体的に記入してください。