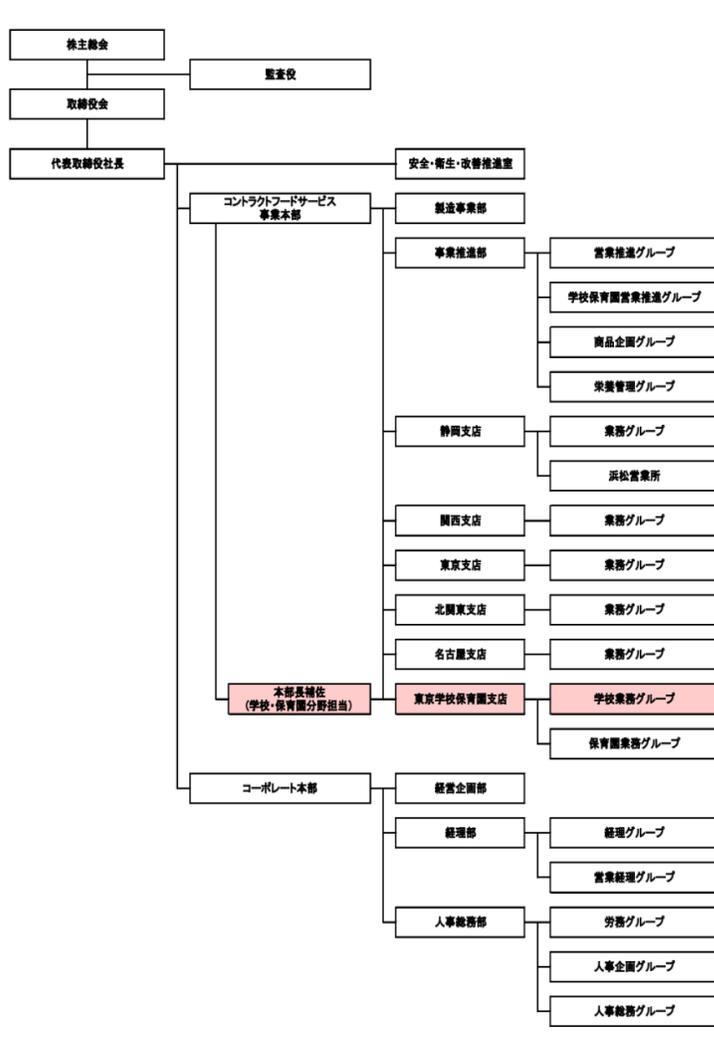


会社概要

会社名
《 》

1 会社概要			
(1) 本社所在地			
(2) 資本金	47,000,000円		
(3) 加盟団体	公益社団法人 日本給食サービス協会 公益社団法人 日本メディカル給食協会 公益社団法人 集団給食協会 東京商工会議所 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	140ヶ所		
(5) 23区内事業所従業員数	正規職員数：443人	パート職員数：639人	合計人数：1,082人
(6) 損害保険（生産物賠償責任保険等の加入状況）	保険会社：三井住友海上火災保険株式会社 火災保険、動産総合保険、賠償責任保険		
(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 公益社団法人 日本給食サービス協会と連携し、協会が定める代行者により業務停止はありません。		
(8) ISO取得状況	ISO9001 取得 2002年2月5日 ISO14001 取得 2019年12月26日 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	20区		
(2) 学校給食受託小学校数	51校	(3) 学校給食受託中学校数	36校
(4) 現在契約中の他区名及び学校名（港区を除く）、給食数 「目黒区立第一中学校（170食、平成13年4月から）」「目黒区立東山小学校（1,100食、平成16年4月から）」「目黒区立東根小学校（800食、平成16年4月から）」「目黒区立東山中学校（410食、平成18年4月から）」「目黒区立上目黒小学校（340食、平成30年4月から）」「足立区花保小学校（537食、平成2年4月から）」「足立区東綾瀬中学校（543食、平成3年4月から）」「足立区谷中中学校（517食、平成9年4月から）」「足立区東島根中学校（340食、平成10年4月から）」「足立区長門小学校（281食、平成12年4月から）」「足立区千寿常東小学校（597食、平成21年4月から）」「荒川区立尾久小学校（442食、平成11年4月から）」「板橋区立志村第四中学校（616食、平成13年4月から）」「板橋区立志村第一中学校（662食、平成31年4月から）」「板橋区立板橋第一中学校（409食、平成31年4月から）」「板橋区立板橋第八小学校（386食、平成31年4月から）」 外 江戸川区小学校1校中学校3校、大田区小学校6校中学校1校、葛飾区小学校3校中学校2校、北区中学校3校、江東区小学校3校中学校2校、品川区小学校2校中学校4校、渋谷区小学校3校、新宿区中学校3校、杉並区小学校3校、墨田区小学校2校、台東区小学校2校、中央区小学校3校、豊島区小学校4校中学校1校、練馬区小学校2校中学校4校、文京区小学校4校中学校4校 以上			
3 学校給食の事業体制・展開			
(1) 運営 ・学校給食が「教育の一環」であることを理解し、学校給食の目的と役割を果たすことができる給食運営を実現します。 ・「おいしい学校給食に安全保証書を添えて」のローガンのもと、基本に忠実な調理業務を遂行します。そのため、従事者一人ひとりが、衛生管理に対する正しい知識や技術と、我が子に食事を出す親の気持ちを持って業務にあたることのできるよう、研修や日頃からのOJTなどの教育を繰り返し実施します。 ・児童・生徒、栄養士、教職員とのコミュニケーションを重視し、日頃からの挨拶や報告・連絡・相談が盛んな職場環境を整えます。 ・以上により、未来ある貴区の子どもたちに、安全・安心でおいしい給食提供を実現します。		(4) 体制・組織図 	
(2) 衛生管理 ・衛生管理においては、『学校給食衛生管理基準』、各種マニュアルを遵守するよう教育・研修を行っています。 ・また、当社では、HACCPに則して作成された当社独自のマニュアル「衛生管理作業基準」を遵守するのは勿論、更なる衛生管理の向上に向けた「カイゼン手法：ISO9001のPDCA」を組み合わせた独自の衛生管理システムを構築しています。 ・当社のこうした衛生管理システムは、多くのお客様より高い評価を頂戴し続けているとともに創業以来、学校給食の現場において“食中毒事故ゼロ”を継続させていただいております。 ・また、社長直轄の安全・衛生・改善推進室の安全・衛生管理や業務改善のスペシャリストである専任担当者が年2回以上巡回指導することで、従業員のさらなる意識や技術の向上に取り組んでいます。			
(3) 展開 ・地域に開かれた学校給食を目指して、「魅力ある食事」「食育の推進・実践」「地域との交流」に積極的に取り組みます。 ・貴区や学校の教育目標や健康教育活動に資する食育となるよう、当社が有する地産地消献立のノウハウや他自治体での食育支援活動の実績などを踏まえ、最大限の支援を行います。 ・「食育授業」（地産地消献立の紹介や食事マナーの解説等）の実施や地産地消献立への対応など、学校栄養士や教職員などと相談しつつ、単に実施するのではなく子どもたちの思い出に残る食育となるよう、学校給食から食に関する情報を地域に発信できるよう、積極的に協力します。			

※（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

- ・当社では学校給食が「**教育の一環**」であることを十分理解し、次のように貢献します。
 - ①学習指導要領で給食は「学級活動」に位置付けられ、一日の「時間割」の中に「給食の時間」があることを認識し、給食の意義、時間遅れで授業に差し障らないこと等、確実に給食を提供する
 - ②「食に関する指導の手引」で「食育の推進」が定義されており、地産地消や食の知識、感謝の心等について、栄養士や関係者への協力・支援により、子どもたちの成長に資する
 - ③配膳時を中心に児童・生徒と関わる機会には、大人、親、教える（見られる）立場としてふさわしい言動やマナーをとることで、模範となるだけでなく感謝されるように努める
- ・上記方針に基づいた取組みを進めるにあたり、取組み内容に学校給食法における「**学校給食の7つの目標**」が含まれるよう留意することで、学校給食の目的と役割を果たすことができる給食運営を実現します。

(2) 安全で安心な学校給食の提供

- ・「安全安心な給食を提供すること」を最優先事項とし、「**おいしい学校給食に安全保証書を添えて**」のスローガンのもと、基本に忠実な調理業務を遂行します。
- ・業務従事者一人ひとりが、衛生管理に対する正しい知識と技術を持ち、「児童・生徒の**大切な命をお預かり**していること」「調理した給食が**児童・生徒の口に直接入ること**」「児童・生徒が**給食を楽しみにしていること**」を強く認識し、我が子に食事を出す**親の気持ちを持って**業務にあたります。
- ・そのために、技術や知識だけではなく、意識の醸成までを考慮した教育・研修を実施します。安全な給食が提供できるよう、日頃からのOJTや定期的な会議等を繰り返し行います。
- ・当社では、社長直轄の安全・衛生・改善推進室と東京学校保育園支店と事業所が一丸となり安全で安心な学校給食を提供します。

(3) 食育のポイント

- ・食べることは生涯にわたって続く基本的な営みであり、子どもはもちろん、大人になってからも「食育」は重要なため、子供のころから望ましい習慣を身につけることは大切です。
- ・「食育」とは、児童・生徒が様々な経験を通して、「**食に関する知識と、バランスの良い「食」を選択する力**」を身につけ、**健全な食生活を実践できる力**を育むことです。
- ・「港区学校教育食育推進指針」に沿って、**生涯を通じて健康を維持する能力**を身に付ける食育に協力します。
- ・当社は、食育授業の実施や地産地消献立への対応など、食育活動に協力させていただいた実績が多数あります。学校長の食育方針を理解し、児童・生徒の生活習慣、食生活、食文化への理解を向上させるため、栄養士と連携した食育指導やふれあい給食、行事食（バイキング給食等）にご協力します。

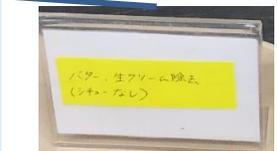
*他自治体ご協力事例：セレクト給食、バイキング給食、シェフ給食、行事食、お弁当給食

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

- ・学校の趣旨を理解して自校式での手作り給食を提供し、温かいものを温かく、冷たいものを冷たく提供するように細心の注意をはらって参ります。
- ・各学校の献立は、栄養士が安全・栄養・地域性などを総合的に考慮し作成され、米飯給食、郷土料理や旬の食材・季節感のある料理、世界の料理等が提供されています。（例：商店街コラボ給食、ジンバブエ風ビーフシチュー等）当社は、その**献立の背景や様々な国の文化について理解**した上で、おいしい給食をご提供します。

【宗教食・アレルギー対応食への取組み】
食物アレルギーの原因となる物質、宗教食の対象となる物質を除去する**除去食**対応を行います。
多様な食文化・食習慣を持つ子ども達や、食物アレルギーのある子ども達にもおいしい給食を提供するために、区の方針に基づき、一つひとつの作業を正確・丁寧・迅速に実施します。



除去食対応の個人表札

(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

安全安心な給食提供には**学校側との円滑なコミュニケーション**が大切と考えております。コミュニケーションの中でも重要な積極的な**挨拶の励行**と、「**報告・連絡・相談**」を徹底します。

【児童・生徒】

- ・積極的な挨拶の励行「おはようございます」「こんにちは」「ありがとう」「さようなら」等
- ・配膳・下膳時に「残さず食べてね」「今日の給食はおいしかった?」「好き嫌いなく食べられた?」等の声掛け
- ・作り手の明るく、元気な笑顔が見える給食室を実践していきます。
- ・学校側より調理室の見える厨房においては、「手を振る」「笑顔」等で声が届かない調理室からも、児童・生徒とのふれあいを大切にします。
- ・児童・生徒と関わる機会には、**大人の立場、親の立場、教える（見られる）立場としてふさわしい言動、マナー**をとることで、**規範となるだけでなく感謝される**ように努めることが大切と考え、研修等で必要事項を指導しています。

【栄養士・教職員】

- ・安全安心でおいしい給食を提供するために、作業工程表・作業動線図作成時には、綿密な打ち合わせを行い行内容を精査、調理当日も業務責任者は適宜作業内容を報告し、栄養士の指示に従い対応することを義務付け、報告、連絡、相談の徹底を実施していきます。
- ・アレルギー対応食・宗教食等の受渡時には、教職員へ手渡しを義務付け、児童・生徒への直接手渡しは禁止しています。『受け渡し確認表』を活用し、調理従事者が対象者の名前・クラス・除去食品等説明することで、情報の伝達を確実にし、誤配防止に努めます。

イ 学校行事の考え方

- ・学校側と協議の上、**学校行事に積極的に参加・協力**させていただきます。
 - ・参加にあたっては、教育の一環であることや、児童・生徒の学校生活の「良い思い出」になることに留意して立ち振る舞います。
- 参加行事：入学式、卒業式、給食試食会、運動会、文化祭、防災訓練 など
 実施例：受付業務、お茶出し、給食についてご説明 など

ウ 学校給食運営協議会への取組

- ・学校運営協議会は学校・保護者・教育委員会との**重要な意見交換の場**であり、貴重なご意見を反映させ給食の品質向上、充実を図って参ります。
- ・支店長、管理担当者、業務責任者が参加し、関係者の方々との交流に積極的に対応します。

(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 (インフルエンザ予防接種補助費支給、ラクトフェリン購入補助、熱中症対策費支給等)
なし

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

- ・文部科学省の「**学校給食衛生管理作業基準**」、港区の「**安全・衛生管理基準**」を遵守し、実行します。
- ・大量調理における管理マニュアルは、社員会議で教育指導の徹底を図ります。
- ・HACCP、ISO9001を基に作成した当社の「衛生管理作業基準」に沿った作業により、食品の安全・衛生管理をすべての事業所で実践します。
- ・「**一般衛生管理**」「**危害要因**」「**重要管理点**」等のHACCPの考え方について社員会議で繰り返し教育を実施し、当社従業員全員がHACCPへの理解を深めます。
- ・工程表、作業動線図は、HACCPの考え方に則り作成します。

ウ 衛生に関する取組 (衛生指導員の巡回等)

- ・**社長直轄の安全・衛生・改善推進室**在籍の、安全・衛生管理や業務改善のスペシャリストである専任担当者が、調理現場の衛生管理状況の確認として、年2回の抜き打ちチェックを行います。
- ・衛生管理状況の確認には、「学校給食衛生管理基準」を基に、給食施設における**衛生点検実施箇所200項目以上**からなる点検表を用いて点検を行っております。
- ・点検結果は点数化し、改善事項、指摘事項は報告書に纏め、速やかに改善を行います。
- ・受託校を専門的な視点で**年2回以上**巡回指導することで、安全・衛生管理を徹底させ、「改善に終わりなし」を念頭において常に進化を目指して参ります。

(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

- ・事業所にパソコン、スマートフォンを設置し、**連絡必要時に密に連携**がとれるシステムを構築
- ・毎日の業務終了時には、管理担当者に状況報告を行い、必要時の応援体制などの対応も実施
- ・管理担当者以外の本社人員が、事業所支援が可能となるよう情報の共有を実施

【支援例】

- ・学校側とのコミュニケーションサポート：栄養士、学校長の要望の聞き取りと調理従事者への伝達
- ・欠員対応：人員確保やヘルプ対応
- ・トラブル対応：不適合（調理ミスや異物混入事故等）発生時の緊急対応
- ・新規受託校の開業支援：管理担当者が一定期間現場に入り、運営の安定化
- ・行事食やバイキング給食実施の支援：管理担当者が打ち合わせから入り、安定した給食を提供

イ 現地への巡回 (頻度、指導の内容等)

【管理担当者による巡回指導】

東京学校保育園支店管理担当者が**月3回以上**巡回します。
 巡回時には当社事業所巡回確認表を基に以下の項目を確認します。

- ①港区の『安全・衛生管理基準』に沿った作業状況の確認。
- ②学校長、栄養士との面談。
- ③状況に応じた調理現場のバックアップ
- ④トラブルが発生後の改善状況、再発防止策の実施確認。
- ⑤HACCPに基づく衛生管理や7Sの徹底状況を確認。
- ⑥弊社監査部門巡回時の指摘事項の是正状況の確認。

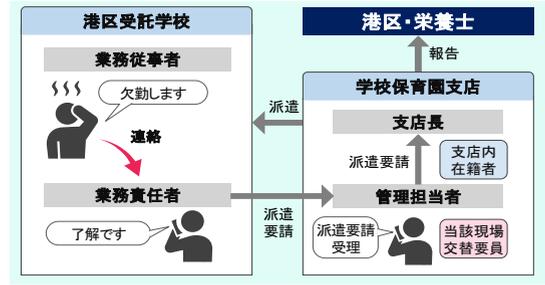
巡回内容については、「**巡回報告書**」を提出します。

事業所巡回確認表

支店名	事業所コード	事業所名	巡回日時
	No.		年 月 日
*評価基準：出来ている=○ 出来ていない=× 該当なし=/ 未確認=-			
1. 衛生チェック項目			
①最新の作業工程表が作成されているか 工程通り作業は行われているか			
②調理後2時間以内の喫食は守られているか (前日調理/残りの使いまわし厳禁)			
③消費・賞味期限の確認、開封日記入 (冷凍や乾物含む) 漏れはないか			

ウ 急な欠員時等の支援体制

- ・突発的な欠員が発生した場合、次のいずれかの対応で応援者を派遣します。
 - ①事業所配属人員を増員し、**シフト勤務体制**を構築することで、突発的な欠員にも対応
 - ②東京学校保育園支店在籍のフリー社員（10名）又は管理担当者による応援体制
業務責任者、副責任者が欠勤した場合には、**同等のスキル**を有した者が業務支援を行います。
応援派遣者（正規職員）が到着するまで臨時対応として、パート職員への早出要請も併せて行います。



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 4 人（総数 8 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/給食サービス管理士	7年	12年		17年	0年	14年
業務責任者	調理師		2.8年	3.3年	7.9年	0年	7.9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）

- ・社員総数に占める割合：5.10%
- ・平均年齢：49.2歳
- ・必要な経験・資格及び年数等：*学校部門においては下記経験・資格及び年数を基準としています。
学校給食調理業務経験5年及び業務責任者経験者
※現在の担当者は、調理師または栄養士資格保有
学校給食調理業務10年以上、業務責任者経験5年以上

(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）

- ・社員総数に占める割合：35.0%
- ・平均年齢：49.8歳
- ・必要な経験・資格及び年数等：*学校部門においては下記経験・資格及び年数を基準としています。
各自治体が定めるスキルに対応できる調理技術を有している
問題発生時には独自判断せず、学校長・栄養士に正確に報告できる
衛生管理・労務管理・統率力に優れ、従事者の指導・育成ができる
学校側と意思疎通がとれ、リーダーシップを発揮し的確に指示ができる
作業工程・作業動線の重要性を理解し、的確に作成し指示ができる
事業所でのチームワークが図れる

(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 83 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（ 523 人）/A（ 526 人）×100（%）= 99.4（%）

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）

- ・業務責任者・業務副責任者及び一般社員は、社内異動により確保します。
パート社員については、新規採用と近隣事業所からの異動により今後確保していく予定です。
- ・定期採用の方策として、中途採用（ハローワーク・web広告・紹介制度等）、新卒採用枠の拡大を行っています。
- ・良い人材に長く勤務していただくため、福利厚生の実施や現場環境の改善（ハラスメント相談窓口設置）を実施しています。

ウ 欠員補充に要する期間（応援は含まない）

- ・やむを得ない事情での突発的な入院等による欠員が生じた場合、**初期対応としてフリー社員の派遣、支店からの応援**などで給食を提供します。
- ・異動や新規採用による代替人員の選定・配置を **2週間**を目途に進めます。
- ・退職予定者と次期配属者の間で十分な引継ぎ期間をとり、シームレスに新体制に移行します。

(3) 組織力の確保

ア 応募校で目指す現場像

安全でおいしい給食を提供するためには、風通しが良く、お互いの気持ちを察し合えるような現場づくりを一番に考えております。タテ・ヨコ・ナナメのコミュニケーションを活発にすることにより、常に改善提案をお互いに遠慮なく出し合える環境を目指しています。そのために、巡回時に積極的な声掛けや個人面談を行い、どんな些細な悩みでも常に解決に向けて取り組みます。

イ 現場の立ち上げに向けた取組

- ・委託業者決定後、速やかに、委託内容に沿って現状の受託運営内容を分析・調査し、**改善点がないか検討**します。この調査及び検討は、当社の「安全・衛生・改善推進室」が中心となり、カイゼン活動の一環として実施します。
- ・より踏み込んだ改善が必要と判断された場合は貴区と協議の上、外部衛生機関の立ち入り検査の実施を検討します。
- ・分析結果を踏まえ、貴区教育委員会、学校長、栄養士と協議し、各種マニュアルの再点検、修正を行うとともに、必要な研修についても確認します。
- ・受託している貴区学校の**給食調理業務を止めることなく**、本業務の準備を進めます。原則として、各業務が終了してから準備を行います。
- ・準備の一環としてOJTを行う場合は、業務に悪影響が出ないように、作業工程表を検討・作成する際に栄養士に相談して実施します。
- ・調理現場での確認が必要な事項は、学校の**春休み期間に集中**して行います。

ウ 調理業務におけるチームワーク向上のための取組

- ・チームワークの向上のためには、**風通しの良い人間関係**が必要であり、挨拶、返事、報告などが確実に行われる事業所風土を構築するために以下の取り組みを行っています。
 - ①朝礼：当日の作業内容を全員で確認し、作業での注意点、担当作業の明確化
朝礼時に皆で当社オリジナル体操を実施
 - ②月次目標の設定：事業所毎に**月次目標を設定**する事により、事業所従事者の達成感の共有
 - ③事業所全体ミーティング開催：開催毎にテーマ決めた議論でコミュニケーション強化
 - ④管理担当者と個別面談の実施：職場環境改善、従事者間の人間関係調整、目標登録など
 - ⑤事業所内の親睦会開催補助

(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

- ・当社では主に、右表の通り研修を実施しています。下記、一部研修の実施内容を抜粋して記載しています。
 - ・安全衛生講習会：衛生管理（食中毒、異物混入）
労働安全（ヒヤリハット、交通安全等）
コンプライアンス（服務規程、ハラスメント等）
 - ・社員会議：安全衛生管理に関するトピックス・ヒヤリハット事例等の共有
最新の調理技術や食育・地産地消の事例等の相互報告
アレルギー対応給食研修（留意点、誤配防止等）
その他事務連絡など
 - ・コミュニケーション研修：傾聴力（聞くという意味）
伝達（言いたいことを分かりやすく伝える）
交渉における行動特性5つのタイプ
- *そのほか、巡回指導員が月3回以上の巡回の際に、社員・パートに対し**調理の指導を直接**行います。
また、通常の巡回に加え新しい献立が出た際には、前日に指導員が現場へ向い、調理工程、ポイントを確認し、栄養士の**イメージ通りになるよう**指導を行います。

講義・研修	頻度	対象者	時間/回
新卒内定者研修	11、12、1、2月 (入社前)	新卒内定者	4時間
新入社員研修	4、5、6、7月 (入社1年目)	入社1年目 正規社員	3時間
仕様書読合せ	4、8、1月 各学期の 給食開始前	全業務従事者 (パート含む)	2時間
学校給食 社員会議 (アレルギー対応給食 研修含む)	毎月 (8月除く)	正規社員 (担当別・ 役職別含む)	3時間
安全衛生講習会	6、10月 (年2回)	全業務従事者 (パート含む)	3時間
調理技術研修	8月 (毎年)	業務副責任者 新卒 新採用社員	5時間
リーダー研修	年2回	業務責任者 業務副責任者 次期責任者	2時間
コミュニケーション研修	年2回	業務責任者 業務副責任者 次期責任者	2時間
衛生講習会 (自治体主催)	実施内容 による	事業所 全従事者 (パート含む)	実施内容 による
関東学校 給食協会 (衛生講習会)	8月 (毎年)	全業務従事者	3時間

【効果】

- ・基本的な研修の繰り返しにより、基本的な知識が定着します。
- ・配属前には、当社の実習室にて調理研修をすることにより、高い技術を持った調理員を配置することができます。
- ・リーダー研修やコミュニケーション研修等を実施することで、より業務が円滑に進められるようになります。
- ・料理コンテスト等の催し物を行うことにより、全従業員で切磋琢磨し、調理技術の向上につながります。

イ 配置前研修のスケジュール、内容

- ・全従事者を対象に、「仕様書の読み合わせ」「はじめての衛生の手引き」「はじめての安全の手引き」を用いた座学中心の講習を実施。（3時間）
- ・衛生管理、アレルギー対応給食の基礎知識、労働安全などの「確認テスト」を実施（1時間）
- ・社員は上記に加え、当社ガイドラインの研修、各種学校給食マニュアル研修等の配置前研修（6時間）

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

- ・4月給食開始前に、事業所従事者全員に仕様書、食物アレルギー対応マニュアル等を配布し、管理担当・従事者全員で読み合わせを行います。
- ・各学期の給食開始前に、事業所従事者全員で仕様書の読み合わせを行い、再確認します。
- ・読み合わせ実施後は、前年度との変更点、今年度の重点事項等を報告書にて本部に提出します。

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 83 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）	8件	9件	14件
	教室内（喫食前）	0件	1件	4件
	教室内（喫食後）	0件	0件	0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	1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

枝豆ときゅうりのサラダの中に1cm×1.5cmのプラスチック片が混入した。

イ 事故原因

人数を記入しているホワイトボードの角の部分が破損して混入した。

日頃から落下させてしまう事があり、その都度破損を確認し取れてしまいそうなところは外し使用を続けてしまった。破損したホワイトボードを継続して使用していた。

ウ 事故への対応

報告謝罪後に、調理室内を捜索し原因物質の特定、異物と照合確認後、調理室内の器具、機器、備品の総点検を実施。

エ 再発防止策

物を落下させたりぶついたりしてしまった際には、その都度破損を確認し破損したものは使用を中止する。

現在のホワイトボードの使用を禁止し、シート式の物に変更する。

調理室内で何かものを破損させてしまった場合は、破損状況の確認を行いその都度、栄養士に報告し指示を仰ぐ。

本部の巡回時に機器、器具、備品の点検状況を確認。

オ 再発防止策の効果（社員への影響等）

破損してしまった器具、機器、備品等の使用中止の徹底、また、点検の際には点検表を用いることにより、より細かく念入りに確認するようになった。

(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

アレルギー対応（からし除去）を、配膳担当者がアレルギー対応を忘れクラス担任へ手受渡しをせず、クラスワゴンに乗せたまま引き渡しを行ってしまった。

イ 事故原因

アレルギー対応食の手渡し完了時の配膳担当者から主任に対して報告ルールが無く、今回のような失念した際のルールが確立されていなかった。

ウ 事故への対応

報告謝罪後に、配膳担当者と主任が面談を実施し、事故詳細の確認、栄養士と再発防止に向けた施策について意見交換を実施。その後支店長と主任が面談をし、今後の再発防止に向けた施策について栄養士と決定した内容の説明を実施。

エ 再発防止策

アレルギー対応食の食器セットについて、朝礼で再確認を行い周知徹底を実施。受け渡し完了簿を各フロア一分バインダーで準備し社員がセットされているかの確認を実施。各フロアにバインダーを持参し、担任より受け渡し完了簿にサインをもらう。配膳担当者は、給食室に戻りしだい主任に完了の報告と完了届を提出する。

オ 再発防止策の効果（社員への影響等）

複数回、複数人で確認を徹底することにより、ミスが大幅に減少。

受け渡し実施をする事で、危機意識が向上し声掛けの確認など現場内のコミュニケーション向上に繋がっている。

(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の具体的な取組内容】

- ・学校給食における異物混入事故の要因は、虫・合成樹脂（ビニール片）・毛髪・金属等による発生件数が多いことを念頭に、**危険度別に具体的な対策**を講じて事故を未然に防ぎます。
- ・機器備品の使用前、中、後の声出し確認を実施します。
- ・ビニール片の混入防止のため、開封時の**ルールを徹底**します。
- ・髪の毛の異物混入防止のため、白衣の着用順の徹底・ローラー掛け・時間設定でのチェック等を実施します。
- ・虫の混入防止のため、納入食材の目視確認・窓やドアの施設設備管理の徹底をします。
- ・こうした対策を実施するために、危機意識向上の研修を実施し、危険箇所の見方や確認方法のスキルを定着させます。

【アレルギー事故防止策の具体的な取組内容】

- ・学校側との情報の共有並びに栄養士との綿密な打合せと確認を実施します。特に、前日の打ち合わせで調理業務連絡書と調理作業工程表を基に対応内容を確認・精査します。
- ・朝礼時に当日のアレルギー除去食、**担当者の対応内容を全員に周知徹底**します。
- ・当日の使用食材の成分表示の声出し確認を実施します。
- ・社内確認用紙（アレルギー対応確認表等）を用いて誤判断・確認ミスを防止します。
- ・当日の調理工程ごと、及び、盛り付けから配膳まで複数人で指差呼称等による確認を徹底します。

【社員教育（研修）】

- ・当社では、「学校給食における食物アレルギー対応指針」（文部科学省）と港区「区立幼稚園・小中学校における食物アレルギー対応マニュアル」を基に、具体的な調理方法や留意事項を研修しています。
- ・また、毎月異物混入事故の内容を全従業員に向け水平展開をすることで理解させ、従業員の意識を向上させています。

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

(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 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

(3) 災害時の対応（災害時を想定した訓練等）

- ・年1回の消防訓練を事業所代表者に義務化し、定期的に事業所規模での防災・防火講習会・訓練を行っております。
- ・地震等の予期せぬ自然災害が発生した場合は、まずは身の安全を確保することを最優先とし、学校や自治体の指示に従い行動します。その後も、災害からの復旧活動に最大限ご協力いたします。
- ・給食調理に携わる者として、**非常時の炊き出し**にご協力いたします。（過去の実施例：2011年の東日本大震災の際、学校からの要望で児童・生徒・近隣の避難住民へのおにぎりの炊き出し提供を実施）
- ・台風など予知できる災害については、緊急連絡網を用いて従事者の出勤状況等の確認を行い、近隣ホテルへの宿泊による出勤経路の確保、応援体制を整備します。
- ・**自社の工場で製造している完全調理済の食材**をご提供することも可能です。

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。）

当社は昭和43年に設立し、55年に渡り「安全で安心なおいしい給食」に強いこだわりを持ち、愚直に、地道に運営して参りました。

現在受託している学校給食調理業務の**9割以上が自校調理方式**です。自校調理方式ならではの、「**手作りによるおいしさ**」と「**心のこもった“子どもたちが夢中になる給食”“家族や友達に自慢したくなる給食”**」をお届けできていることは、当社の最大の強みの一つであるとともに、その結果でもある“子どもたちの笑顔やメッセージ”は、全従業員の大きな活力になっています。

本業務でも、自校調理方式、手作り給食の経験豊富な当社だからこそできる、ひと手間を加えた手づくり給食やバラエティーに富んだメニュー、季節感を大切にした様々な行事食などの献立に積極的に取り組むため栄養士と相談をさせていただき、子どもたちのために、魅力あふれるおいしい給食を、心を込めて提供します。

今回の応募校であるお台場学園は、**給食室から子どもたちの様子や表情を見ることが出来る**造りになっていること、小中一貫教育校ならではの9年間にわたる**児童・生徒の成長を間近で見られる**ことは大きな魅力となる応募校と考えます。子どもたち一人一人の食事を大切に作ろうという気持ちを大変強く持つことができると考えています。

また、当社はスポーツ栄養の分野にも注力しており、スポーツ選手寮での調理、献立作成業務経験等を生かし、9年間の**子どもたちの成長に合わせた観点で必要な栄養バランスを考えた献立の提案**が可能です。

そして子どもたちが食缶の蓋を開けた瞬間に驚く顔や喜ぶしぐさ等、ここに思いを馳せながら調理し、安全で美味しい給食を提供して参ります。いかに楽しく笑顔で食事を摂ることが大切なことなのか、子どもたちにとって一生の思い出と食育に繋がるよう、その役割を担わせていただきたいと思います。

このことを実施するにあたり、基本に忠実な調理業務の遂行、マニュアルやルールに沿った衛生管理、労災ゼロに向けた万全な安全作業、栄養士をはじめとする学校関係者との円滑なコミュニケーションが極めて重要な事項であると認識しています。そのために必要な知識を補うため、毎月の会議や各研修を通してスキルの向上を継続的に実施します。

現場の調理員だけでなく、本社や支店の関係者が一丸となってこれらの事項を支援し、本業務を確実に遂行致します。

小中一貫教育校お台場学園
作業工程表 留意点・作り方のポイント

【全体】

●衛生的面・アレルギー対応・調理面について

- ・各自の体調確認、健康チェック表の記入の内容確認
- ・作業前の塩素測定、手洗い、エプロン、手袋の消毒の徹底
- ・靴の履き替えとエプロン交換時のローラー掛けの徹底
- ・アレルギー食材のコンタミ、食材の取り忘れに注意
- ・配膳前、主任によるアレルギー対応食の最終チェックの実施
- ・各担当者から、進捗状況について主任への報告の徹底
- ・中心温度測定と記録の徹底
- ・温かい物と冷たい物の温度管理の徹底
- ・入れ忘れ等がないか、冷蔵庫内の最終確認

【献立毎】

- *食器、牛乳： 数の確認に注意
- *セサミトースト：ゴマ除去のペーストを作り先にゴマ除去パンを一番最初に焼く
学年ごとにゴマペーストを確実に分配する
学年ごとのパンの大きさを確認しパンの四隅までゴマペーストを塗る
焼き色が均一になるよう加熱途中で鉄板の上下前後の入替えを行う
加熱温度をしっかりと計測、記録の実施
アレルギー対応食のパンを専用食器に乗せて所定の位置に運ぶ
パン（乳）とバターなしの対象者への提供内容について栄養士に確認
配缶時はトングを使用してパンに手で触れない
パンケース1段に並べる枚数を決めておく（二度数えしやすいために）
配缶後、余熱が取れるまで蓋をずらして密閉しない
- *トマトシチュー：鶏肉の扱い注意（二次汚染）エプロン手袋の使いわけ
調理前食材へのラップ使用（破片に注意）
野菜をうまみが濃縮するまで炒める
トマトピューレやダイストマト缶の酸味をしっかりと飛ばす
じゃがいもの形が崩れないよう、余熱を意識する
ルーが馴染むまで中火でしっかりと混ぜる
中心温度の確認、記録の徹底
- *グリーンサラダ：キャベツ、きゅうり、小松菜のボイル時の温度測定と記録
水冷時の残留塩素確認、野菜の固さ注意
ドレッシングは乳化する様にしっかりと混ぜる
中心温度の確認、記録の徹底

経費見積書

様式7

学校名	お台場学園
食数	530食

受託金額総計	36,445,200円
(税抜金額)	33,132,000円)
(消費税)	3,313,200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	0	1	1	1	2	2	0	0	8
学校給食経験年数(※)	7年(3年)	年	4年(1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。

人件費
合計 27,603,537円

2 人件費

		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)	4,712,500	0	3,987,500	3,552,500	3,262,500	総額 1,854,300円 (時間単価) (1,450円)	総額 1,659,300円 (時間単価) (1,400円)	総額 円 (時間単価) (円)	総額 円 (時間単価) (円)	
	社会保険等(b)	711,913		602,388	536,673	492,863	276,291	46,460			
	交通費(c)	275,000		275,000	275,000	275,000	165,000	165,000			
	福利厚生費(d)	39,000	0	39,000	39,000	39,000	39,000	39,000			
	人件費(a+b+c+d)*人数	5,738,413	0	4,903,888	4,403,173	4,069,363	4,669,181	3,819,521			

3 その他経費

	項目	年額1人	総額	備考
	被服衛生費	被服費	27,500	220,000
クリーニング代		48,750	390,000	週1回 @ 250×給食日数(195日)
健康診断費		18,000	144,000	年3回 1人@ 6,000×3回
細菌検査		16,800	134,400	月2回 1人@ 1,400×12ヶ月
ノロウイルス検査		30,000	240,000	年6回 1人@ 5,000×6回
小計		141,050	1,128,400	

	項目	年額	備考
	一般経費	連絡経費	143,000
消耗品費		1,240,200	@ 12×食数(530食)×給食日数(195日)
事務用品費		22,000	@ 2,000×11ヶ月
募集広告費		220,000	@ 20,000×11ヶ月
その他		220,000	@ 20,000×11ヶ月
小計		1,845,200	

※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	144,000
その他経費			
営業利益		2,410,863	@ (人件費+被服衛生費+一般経費+研修費)×8%端数調整
小計		33,132,000	

※その他経費は、備考欄に具体的に記入してください。