

企画提案書

様式5

会社名 《 》

<p>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</p>	
<p>(1) 学校給食が果たす役割</p> <p>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」という体験を通じて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身につけられるよう、学校給食の持つ教育的役割を支えてまいります。</p>	
<p>(2) 安全で安心な学校給食の提供</p> <p>私たちは子どもたちの命を預かるという強い責任を胸に、学校給食衛生管理基準に基づき、安全で安心な給食の提供を最大の使命としています。そのため「事故を起こさない」という決意のもと、独自に策定した15項目の個人衛生管理チェック表を活用し従事者一人ひとりが日々厳格に遵守しています。また、異物混入防止については、金属片・骨・毛髪・ビニール片などを対象に、納品段階のみならず調理工程から配缶に至るまで多重的に確認を行い、アレルギー事故防止においても情報共有と調理手順の徹底を図り、万全の体制を整えています。さらに、食中毒防止の基本は「正しい手洗い」にあるとの認識のもと、全従事者に対し衛生教育を重ね、日々の業務に確実に反映させています。こうした徹底した管理体制を基盤に、全員が丸となり、毎日「安全・安心な給食」を子どもたちへ届けています。</p>	
<p>(3) 食育のポイント</p> <p>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しています。私たち受託会社にとって最大の食育は「給食を完食に導くこと」であり、そのために食べやすさや食感を考えた切り方・味付け、目からも心からも楽しめる調理方法をご提案します。さらに、学校給食は農家や流通業者、調理に携わる人々など多くの手によって支えられています。その背景まで子どもたちに伝えることで感謝の心を育み、結果として「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といった社会課題に向き合う機会を創出します。 (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、給食室をお借り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など</p>	
<p>2 業務の実施</p>	
<p>(1) 港区の学校給食に対する理解について ※400字以内</p> <p>港区は、学校教育の基本目標である「徳・知・体」を育む学びの一環として、学校給食を重要な教材と位置づけ、行事食や郷土料理、国産食材の活用、生産から消費までの流通の仕組みを授業と連携して学ぶ取り組みを推進されています。その象徴である「手作り給食」では、加工食品を極力使用せず、学校行事や季節に応じた献立、世界の料理、地元レストランとのコラボ給食など、多彩な工夫が展開されています。弊社は、港区の学校給食の方針を十分理解のうえ、その取り組みに積極的に関与してまいります。特にコラボ給食はお店の味を学校で体験できることで食の楽しさや新しい発見を与え、子どもたちとともに、商店街や地域への関心や愛着を育む機会となります。また、従事者がシェフから学んだ技術を日々の給食調理に活かすことで、子どもたちによりおいしく栄養価の高い給食を提供し、子どもたちの「食べる力」「生きる力」を育む学校給食を推進してまいります。</p>	
<p>(2) 学校との連携 ※ア～ウ合計で1,000字以内</p>	
<p>ア 児童・生徒、栄養士、教職員とのコミュニケーション</p> <p>子どもたちとのコミュニケーションは限られた時間だからこそ、その一分一秒を大切にしています。挨拶は常に子どもの目線に合わせて、「今日の給食はなに？」と声を掛けられた際には、ただ献立を伝えるだけでなく、「魚に骨があるから気を付けてね」「今日のから揚げは一人2個だよ」と一言添え、子どもたちの立場に寄り添ったやり取りを心がけています。配膳車を手渡す際にも「重いから気をつけてね」と声を掛けるなど、目配り・気配りを忘れません。そして、弊社は、どんなに些細なこともお互いに「報告・連絡・相談」を行い、「言える」「傾聴する」関係性を大切にしています。不測の事故が起きた場合も個人で判断せず、直ちに学校や学校栄養士へ報告・連絡・相談を行い、指示を仰ぐよう指導しています。日々の学校栄養士との打合せでは、献立に込められた思いや工夫、要望や注意点を丁寧に伺い、当社からも提案できる関係を構築します。また、教職員の皆様とは『チーム麻布』の一員として協力し、子どもたちの学びにつながる取り組みを提案し、ご要望にも柔軟に対応します。こうした双方向のコミュニケーションと信頼関係を通じて、安全で魅力ある給食づくりを実現しています。</p>	
<p>イ 学校行事の考え方</p> <p>学校行事は、子どもたちや教職員の皆さまと交流できる大切な機会です。弊社は学校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を活かし、入学式・卒業式・発表会などの節目には、給食を通してお祝いの気持ちをお伝えします。そして本年、麻布小学校が創立150周年を迎えられるという大きな節目においても、心に残る特別な給食をご提供し、子どもたちにとって忘れられない思い出づくりをお手伝いいたします。また、学校行事に伴う給食提供時間の変更や食数の調整などにも柔軟に対応し、円滑な運営をサポートいたします。</p>	
<p>ウ 学校給食運営協議会への取組</p> <p>運営協議会には、弊社から運営部長および巡回担当者が出席し、学校や教育委員会の皆さまからのご意見・ご要望を直接伺います。また、保護者の方がご参加される際には、衛生面や安全面について、丁寧に説明し、安心していただけるよう努めてまいります。</p>	
<p>(3) 衛生管理</p>	
<p>ア 健診・細菌検査の内容、回数</p> <p>・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 <input checked="" type="checkbox"/>あり (365日下記項目を確認) <input type="checkbox"/>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</p>	

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						
弊社では、2016年改正の「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」を遵守するとともに、独自の衛生管理マニュアル・洗浄清掃マニュアルを2021年の食品衛生法改正に対応して刷新しています。具体的には、調理工程ごとの温度管理や加熱時間の確認、食材受け入れ時の衛生チェック、日常的な清掃・消毒の点検記録を実施し、基準遵守を徹底しています。さらに、衛生顧問による年1回の講義や月1回の本部社員勉強会を通じて事業所全体に周知徹底するとともに、調理従事者への研修や指導により知識と意識の向上を図っています。HACCPの考え方に基づき、すべての工程で食中毒や異物混入などの危害要因を科学的根拠に基づき管理する体制を整備し、個人衛生の向上や事故防止に努め、安全・安心な学校給食の提供を実現しています。						
ウ 衛生に関する取組（衛生指導員の巡回等）						
事業所の衛生管理は、業務責任者の毎日の衛生管理のほか、巡回担当者が月1回以上、巡回に入り仕様書通りの運営が出来ているか確認・指導します。また、衛生管理室は必要に応じて事業所に巡回訪問し、ISO9001の基準に沿った運営ができていないか確認・指導します。このような社内の連携に加え、外部衛生検査機関が第三者の視点で点検し、多角的に事業所の衛生管理をチェックすることで事業所内の衛生管理体制をより強固なものにします。主な巡回頻度は以下となります。						
<ul style="list-style-type: none"> ●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 →報告書はGoodポイント、badポイントが写真付きで纏められているため、日々の衛生指導にも活用 						
(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						
業務責任者には、巡回担当者への毎日の報告を義務付けています。報告では、学校栄養士との事前打合せでの献立の留意点や人員体制について確認し、必要に応じて追加配置を協議・手配することで、人手を要する献立にも柔軟に対応できる体制を整えています。						
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・調理指導や運営状況の確認を実施します。巡回時には、学校長や学校栄養士からの指摘事項・懸念事項・要望事項を伺い、改善が必要な場合は一緒に改善策を考え効果を検証し、PDCAを管理職へ報告します。さらに、安全・安心で美味しい給食の提供には、調理技術や運営方法だけでなく、従事者同士のチームワークも不可欠です。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には、コミュニケーション不全の兆候と判断し、巡回頻度を増やして個別面談を行い、改善を図ります。						
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、巡回指導員および業務責任者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。						
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： 3 人 パート： 1日当たり 4 人（総数 7 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	16年	10年		30年	年
業務責任者	調理師		3.5年	4年	8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・安心でおいしい給食」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：4%						
②平均年齢：41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（276人）割合 29%						
②平均年齢（46.5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6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6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（ 385 人）／A（ 544 人）×100（％）＝ 70.7 （％）																															
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）																															
<ul style="list-style-type: none"> ●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13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 ●新規パート社員に対し入社後3日、1週間、1ヶ月、3ヶ月と定期的に面談を行い早期離職を防止 → 昨年の同時期と比較して入社後3か月以内に離職される方が80%以上減少 																															
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	<table border="1"> <thead> <tr> <th>期間</th> <th>該当する期間に○</th> <th>左記に○をした理由・根拠</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2週間以内</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2週間以上～1ヶ月以内</td> <td>○</td> <td>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。</td> </tr> <tr> <td>1ヶ月以上～1ヶ月半以内</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1ヶ月半以上～2か月以内</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2か月以上</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	期間	該当する期間に○	左記に○をした理由・根拠	2週間以内			2週間以上～1ヶ月以内	○	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。	1ヶ月以上～1ヶ月半以内			1ヶ月半以上～2か月以内			2か月以上														
期間	該当する期間に○	左記に○をした理由・根拠																													
2週間以内																															
2週間以上～1ヶ月以内	○	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。																													
1ヶ月以上～1ヶ月半以内																															
1ヶ月半以上～2か月以内																															
2か月以上																															
(3) 組織力の確保																															
ア 応募校で目指す現場像																															
麻布小学校で目指す現場像は、安全安心でおい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）に行う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『チーム麻布』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ます。																															
イ 現場の立ち上げに向けた取組																															
<p>【新規受託する場合】 本社および貴区を担当する巡回指導員が中心となり、教育委員会・学校長・学校栄養士と綿密に調整しながら、業務開始までの具体的なスケジュールを策定いたします。特に、学校栄養士との引継ぎ時間や、配属予定の従事者との打合せ時間を十分に確保し、開設清掃や備品準備の際には他事業所から支援者を派遣して体制を強化いたします。試食会実施後は学校からのフィードバックを的確に反映させ、改善を加えた上で運営を開始します。給食提供が始まった直後は、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に入り、実務面・衛生面の双方からサポートします。</p> <p>【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原則として継続配置し、1年間の運営を振り返って改善点を解消したうえで新年度の業務を開始します。年度替わりに伴う仕様書変更やアレルギー児童の情報の変更（学年変更など）については、学校栄養士と緊密に連携し、全従事者に正確かつ迅速に周知いたします。また、学校管理職や学校栄養士の定期異動にも備え、「安全・安心」と「おいしさ」を確実に担保するため、調理指示書の保管に加え、日々の変更箇所・温度や加熱時間の調整具合・食材の切り方や大きさ・味付けの工夫・作業所要時間・衛生面での留意点などを詳細に記録・更新し、業務の標準化を進めます。これにより、誰が担当しても安定した給食提供が実現できる体制を整えるとともに、事業所内全体のレベルアップに繋げております。</p>																															
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、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、30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、従事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																															
<p>①定例研修会</p> <p>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、衛生管理や危機管理、調理技術などの動画・衛生トピックス・衛生テストを全事業所へ配信し、社員だけでなくパート社員も受講しています。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がっています。各研修後は「確認テスト」や「受講アンケート」を義務付け、効果の確認を行い、理解度が低い場合は、業務担当者が個別に指導を行います。また、衛生顧問より、毎月、全国で発生した最新の事故情報と適切な対応を防止策について学んでいます。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。また、今年度5月よりLaKeel研修を導入し、約600の動画から事業所で見たい動画をいつでも視聴でき、新人・中途・パート社員への教育研修に利用するなど研修体制がより強化されました。</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">オンデマンド研修計画 配信動画内容</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4月</td> <td>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(異物の使用方法の注意点)</td> </tr> <tr> <td>5月</td> <td>給食の基本(スパテラの取扱い方)、食中毒(食品の取扱い)、給食室の1日、新入社員紹介</td> </tr> <tr> <td>6月</td> <td>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)</td> </tr> <tr> <td>7月</td> <td>インボイス制度、労災について</td> </tr> <tr> <td>9月</td> <td>学校給食の基本(異物混入・ゼニール社)、労災について2</td> </tr> <tr> <td>10月</td> <td>学校給食の基本(調味料、さし・す・せ・そ)、食中毒(腸管出血性大腸菌)</td> </tr> <tr> <td>11月</td> <td>食中毒(ノロウイルス)、労災について3</td> </tr> <tr> <td>12月</td> <td>学校給食の基本(手洗い)、労災について4</td> </tr> <tr> <td>1月</td> <td>現場での取組み事例、二次汚染</td> </tr> <tr> <td>2月</td> <td>学校給食の基本(使い捨て手袋)、労災について5</td> </tr> <tr> <td>3月</td> <td>異物混入1、異物混入2</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">集合型研修計画 研修内容</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>8月</td> <td>-学校給食における食中毒予防とHACCPによる衛生管理（講師：弊社衛生顧問 谷口カズ） -熱心講義について</td> </tr> <tr> <td>9月</td> <td>-防災講習（中央労働災害防止協会 安全衛生ニキスレート 阿部研二氏） -学校給食における衛生管理（株式会社ニキタから衛生検査結果に基づく衛生講習）</td> </tr> </tbody> </table>	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(異物の使用方法の注意点)	5月	給食の基本(スパテラの取扱い方)、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・ゼニール社)、労災について2	10月	学校給食の基本(調味料、さし・す・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HACCPによる衛生管理（講師：弊社衛生顧問 谷口カズ） -熱心講義について	9月	-防災講習（中央労働災害防止協会 安全衛生ニキスレート 阿部研二氏） -学校給食における衛生管理（株式会社ニキタから衛生検査結果に基づく衛生講習）
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(異物の使用方法の注意点)																														
5月	給食の基本(スパテラの取扱い方)、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・ゼニール社)、労災について2																														
10月	学校給食の基本(調味料、さし・す・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HACCPによる衛生管理（講師：弊社衛生顧問 谷口カズ） -熱心講義について																														
9月	-防災講習（中央労働災害防止協会 安全衛生ニキスレート 阿部研二氏） -学校給食における衛生管理（株式会社ニキタから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

2020年に新卒入社社員を対象とした研修を新設し、現在も継続して実施しています。研修は「3年で副責任者、5年で責任者」を目標に掲げ、特に入社1～4年目には、より手厚い育成・指導プログラムを用意しています。一人ひとりの想いに寄り添いながら、必要な知識と能力をいち早く身につけ、個々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。その実現のため、インストラクターや業務責任者が講師を務め、専門知識の習得だけでなく「人に教える力」も養える仕組みとなっています。

実施月	研修内容	講師
4月	学校給食の基礎(衛生)調理実習の基礎	ISO9001について
5月	食物アレルギー 食中毒	作業工程表・動線図研修
6月	作業工程表・動線図の理論と実務	調理実習(デザート)
7月	衛生管理・安全衛生講義	調理実習(デザート)
8月	調理実習(デザート)	衛生管理・安全衛生講義
9月	衛生管理(事故対応)・パロウイルス	衛生管理(事故対応)
10月	衛生管理(事故対応)・パロウイルス	衛生管理(事故対応)
11月	学校給食で求められるもの、安全に關して取組むべきポイントについて	学校給食の衛生のポイント
12月	衛生管理(事故対応)	衛生管理(事故対応)
1月	衛生管理(事故対応)	衛生管理(事故対応)
2月	4月からの研修内容再確認	衛生管理(事故対応)
3月	1年間の研修内容振り返り	衛生管理(事故対応)

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。

令和6年度 夏期研修会 衛生講習+調理実習 実施内容	対象者
8月4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)	新卒社員 1年目
8月5日 作業動線図・工程表講習	
8月6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7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	新卒社員 2年目
8月8日 調理実習【りんごホワイトシチュー・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

新規採用者に対しては、面談・面接時に弊社の経営理念を基盤とした『学校給食への考え方・想い』や『入社時教育用マニュアル』を用いて丁寧に説明し、その内容にご理解・ご納得いただいた方のみを本採用としております。これにより、仕様書やマニュアルを十分に理解していないまま給食室で作業に携わることが決してないよう徹底しています。さらに、安全で安心な給食提供を確実に実現するため、下記の研修内容を体系的に実施しております。

- 新規採用者マニュアル(弊社の学校給食に対する理念・基本ルール・安全衛生に関する基礎)
- 衛生教育(衛生ビデオ視聴・異物混入防止の徹底指導)
- コンプライアンス・個人情報保護教育(カルチャブックを用いた弊社の想いと取組み姿勢の共有)
- 実践指導(正しい手洗い方法や身だしなみチェックの実践)

これらを通じて、全ての新規採用者が弊社の理念を理解し、学校給食に携わる者としての責任感と実践力を持って業務に臨めるよう育成しております。

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

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。

異物混入・調理ミス・物損	調理場内(配膳室含む)	令和6年度	令和5年度	令和4年度
		20件	14件	4件
アレルギー	教室内(喫食前)	10件	8件	3件
	教室内(喫食後)	3件	4件	1件
アレルギー	調理場内(配膳室含む)	2件	1件	0件
	教室内(喫食前)	0件	1件	0件
	教室内(喫食後)	1件	1件	1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

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替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を確認するとともに、実際の作業手順を「正しく理解し、正しく運用できているか」を点検・指導した。単にルールを伝えるだけでなく、従事者一人ひとりが自分事として理解し、安全行動に結び付けられるようフォローを行うことで、現場の安全意識を高め、再発防止に直結させた。さらに、本事故事例は全社に共有し、巡回で得られた改善点や留意事項を各事業所でも活かせるよう展開したことで、全社員が安全に対する責任を再認識するきっかけとなり、結果として、同様の事故を未然に防ぐだけでなく、組織全体の安全意識をより強固にすることにつながった。

(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
R6年6月28日、アスパラチキンドライソース提供で、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。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適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を確認し、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）
<p>●異物混入事故防止策</p> <p>独自のマニュアルによる教育</p> <p>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。</p> <p>【2023年3月 異物混入マニュアル 改訂箇所】</p> <ul style="list-style-type: none"> ■配着用エプロン着用時のローラが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 <p>異物を防止するためのポイント</p> <ul style="list-style-type: none"> ■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 ■「確認するとはどこ部分を見るのか、声掛けをすとは誰に何を伝えるのか」を明確にする <p>社内独自のマニュアルによる指導内容と運営方法</p> <ul style="list-style-type: none"> ■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・器具の使用前中後の確認声掛け） <p>●アレルギー事故防止策（独自の工夫）</p> <p>業務開始前</p> <ul style="list-style-type: none"> ■給食室で使用するアレルギー児童情報が、常に最新版であるか、確認する ■受け取った資料は必ず日付を記入し管理する ■対応内容変更の際は、付箋や旧資料への書き込みでの再利用は禁止 <p>検品・検収</p> <ul style="list-style-type: none"> ■検品された食材が発注内容と同じか、発注書と照らし合わせ確認・記録する ■加工食品は原材料表示を見て、アレルゲンが含まれていないか確認する <p>調理・配膳</p> <ul style="list-style-type: none"> ■アレルギー対応食の担当専用のエプロン（緑色）を着用する ■アレルギー対応食ありなしカード→アレルギー対応食の提供の有無が一目で分かるカードを毎日クラスワゴン等に掲示する ■調理担当者・業務責任者・学校栄養士・担任教諭にチェック表にサインをいただく <p>業務終了後</p> <ul style="list-style-type: none"> ■アレルギーカード等クラスや個人への配布物の枚数確認を行う（全て返却されているか） ■アレルギー情報が記載された資料は決められた保管場所に片付けてから退室する（個人情報保護）

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)に基づき 事態を想定して記載した ものです。 ※当てはまる方を○で囲む

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強化を第一とし、備蓄食料の管理業務や炊き出し等、緊急対応にも可能な限りご協力させていただきます。

【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

■防災訓練として、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: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: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: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ようことを伝えました。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、最後に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

