

会議名	第3回区立幼稚園弁当配送事業運営業務委託事業候補者選考委員会
開催日時	令和6年2月27日（火曜日）午後3時00分から午後4時45分まで
開催場所	港区役所915会議室
委員	教育委員会事務局学校教育部長 吉野 達雄（委員長） 教育委員会事務局学校教育部学務課長 鈴木 健（副委員長） 教育委員会事務局学校教育部幼児教育担当専門官 小久保 篤子（委員） 港区立南山幼稚園 河合 晴美（委員） 港区立白金台幼稚園 佐々木 勝世（委員）
事務局	教育委員会事務局学校教育部学務課
会議次第	1 開会 2 第二次審査実施概要について 3 事業候補者によるプレゼンテーション及びヒアリングの実施 （1）A事業者（30分間） （2）B事業者（30分間） 4 第二次審査結果及び事業候補者の選定について 5 閉会
配付資料	資料1 第二次審査実施概要 資料2 第二次審査採点基準表（2事業者分） 資料3 第二次審査における質問事項 資料4 第一次審査・第二次審査集計結果（※採点終了後、机上配布） 参考資料1 第一次審査集計結果 参考資料2 事業候補者選考基準 参考資料3 仕様書（案）
会議の内容	
委員長	【1 開会】 （事務局より配付資料の確認） 【2 第二次審査実施概要について】 （事務局より資料1について説明） 二次審査の進め方について、質問はありますか。
A委員	プレゼンテーションは、説明途中でも12分で終了する形ですか。 また、質問時間は、18分より前に終わっても良いのでしょうか。
事務局	プレゼンテーションは、12分が経過した時点で説明途中でも終了してもらいますので、事務局で静止します。

	<p>また、質問時間の18分は目安ですので、その前に終わっても構いません。</p> <p>【3 事業候補者によるプレゼンテーション及びヒアリングの実施】</p> <p>(1) A事業者 (A事業者のプレゼンテーション実施)</p>
B委員	<p>アレルギー対策について、3点お聞きします。</p> <p>アレルギー対策において、特に注意していることを改めて具体的にご説明ください。</p> <p>仕様書の中で原材料の表示について定めていますが、特定原材料に準ずるものも含めて、どこまで表示し、どのように保護者へお伝えするのでしょうか。</p> <p>また、アレルギーフリー食は、通常献立と比較してどう異なるのか教えてください。</p>
A事業者	<p>特に注意している点としては、同じ炒め物でもあえて色の濃い食材を入れるなど、明らかに見た目が違う形とし、取り違えなどが行らないようにしています。また、アレルゲンのある食材の袋の色を変えるなど、確実に区別できるよう工夫しています。</p> <p>原材料の表示については、特定原材料の使用がある際は、献立表の日ごとのメニューにマークを付けて分かるようにする予定です。</p> <p>アレルギーフリー食は、基本は通常献立に準ずる形となりますが、その中で特定原材料の使用があるメニューを代替のメニューに変更します。代替メニューは、誤食につながることはないよう、通常献立のメニューとは明らかに違うものに変えるようにしています。</p>
C委員	<p>3点お伺いします。</p> <p>通常食とアレルギー食で、弁当の容器に違いはありますか。</p> <p>また、弁当は、どのように仕分けされて、どのような温度で園に配送されますか。</p> <p>回収の際、残菜を園でまとめておく等の処理は必要となりますか。</p>
A事業者	<p>通常食は、おかずが赤でご飯が黄色の容器です。アレルギーフリー食は、ベージュ色の容器で、どこから見ても幼児や職員が識別できるものとなっています。</p> <p>配送時の温度は、出荷時までは19度、配送車両は25度以下となっており、幼稚園でもそれ以下の温度管理をお願いしています。</p> <p>残菜については、回収後、当社で記録を付けますので、まとめていただく必要はなく、そのまま回収させていただきます。</p>

D委員	<p>食わず嫌いとならないよう、幼児が「おいしそう」「食べてみたい」と思えるように具体的に工夫していることがあれば教えてください。</p> <p>また、保護者が注文する際の献立の表示は、写真やイラストなのか、文字だけなのかをお伺いします。</p>
A事業者	<p>ふたを開けた時の色合いを重視しており、多彩な色を使うことで、献立がより魅力的に見えるように工夫しています。</p> <p>注文サイトの献立は、写真やイラストではなく、文字のみとなります。</p>
A委員	<p>注文のキャンセルはいつまで可能ですか。</p>
A事業者	<p>毎月20日までに、翌月分の注文を1日ごと受け付ける形で、キャンセルも同日20日までであれば日ごとに可能です。</p>
A委員	<p>体調不良等で欠席する場合、キャンセルはできないと思いますが、弁当は園に届くのでしょうか。</p>
A事業者	<p>園に配送されるので、残菜として扱っていただきます。</p>
A委員	<p>インフルエンザ等で確実に1週間休むとなった場合も、キャンセルは不可でしょうか。</p>
A事業者	<p>食材の発注をしまっているため、基本的にキャンセルはできません。</p> <p>学級閉鎖等であらかじめ分かっている場合は、料金の返金はできませんが、配送しないことは可能です。</p>
D委員	<p>ご飯は保温容器となっておりますが、園に配送される時点で、どのくらいの温かさになるのでしょうか。</p>
A事業者	<p>目標は60度を切らない温度で届けるようにしています。厚い発泡スチロールの保温容器に入れて届けるため、ある程度の温度を保てますが、注文数が数食と少ない場合、多少温度が下がりがやくなります。</p> <p>(2) B事業者 (B事業者のプレゼンテーション実施)</p>

B 委員	<p>アレルギー対策について、2点お聞きします。</p> <p>アレルギー対策において、特に注意していることを改めて具体的にご説明ください。</p> <p>提案書の中で、アレルギー対応食は作っていないが卵、乳、そば、落花生、くるみを使用しない献立を提供しているとありますが、通常献立にそうした食材が含まれるメニューがある場合、代替食は具体的にこういったものが提供されるのか教えてください。</p>
B 事業者	<p>提案書の記載の仕方が悪かったと思いますが、当社では、通常食のほか、アレルギー対応食を別途作っています。</p> <p>アレルギー対応食を作る際には、当然のことですが、揚げ油や包丁等も分けていますし、盛り付ける場所も違う部屋を用意しています。</p> <p>なお、そば、落花生は、通常食も含め使用していませんが、別の階で調理している法人向け弁当と搬入エレベーターが共通となっていますので、その点はあらかじめ保護者へも周知が必要と考えています。</p> <p>アレルギーの重症度はこちらでは分からないので、製造側が行っていることを情報として、保護者へお伝えすることが大事だと考えています。</p>
C 委員	<p>弁当の配送や回収についてお伺いします。</p> <p>アレルギー対応食と通常食で容器の違い等がありますか。</p> <p>また、弁当はどのような温度で園に配送されますか。</p> <p>弁当容器の回収の際に、残菜をまとめておくなど、園で必要な対応はありますか。また、月曜から木曜は翌日回収、金曜のみ当日回収と記載がありますが、それはどのような理由からでしょうか。</p>
B 事業者	<p>容器については、通常食とアレルギー対応食でふたの色を変えており、通常食が白、アレルギー対応食は紫色のふたになっています。なお、当社では、できるだけ同じものを食べていただけるよう、アレルギー対応食はパンの日など月に2回程度としています。</p> <p>温度については、冷却後、配送は保冷車ではなく普通の車両での配送となりますが、夏場は保冷剤を使用するなど、温度が上がらないような工夫をしています。</p> <p>残菜については、可能であれば園で捨てていただきたいと思います。現場の負担であれば、そのまま返却していただいても構いません。月曜から木曜までの回収が翌日なのは、人件費や車両費の関係からです。大量の注文があり置き場所等に困る際や休みの日の前は、当日回収としています。</p>

D委員	<p>食わず嫌いとならないよう、幼児が「おいしそう」「食べてみたい」と思えるように具体的に工夫していることがあれば教えてください。</p> <p>また、保護者が注文する際の献立の表示は、写真やイラストなのか文字だけなのかをお伺いします。</p>
B事業者	<p>弁当容器に直接盛り付けるのではなく衛生シートに盛り付けていますが、かわいい絵柄のものを使用しており、ご飯を食べきった後に「ごちそうさまでした」という文字が出てくるなど、目標を持って食べてもらえるようにしています。また、例えば高野豆腐にキャラクターの絵を入れるなど、幼児の興味を引く工夫をしています。</p> <p>注文時は、提案書類にも付けた手書きのイラスト献立と文字の献立、アレルギー表について、登録をしなくても注文サイトのトップ画面から見れるようにしています。</p>
A委員	<p>インフルエンザ等で1週間等休むような時も、キャンセルは不可ですか。</p>
B事業者	<p>基本的にはキャンセルはできないとお伝えしていますが、例えば申し出から3日後以降は半額返金するなど、事前に取り決めに調整させていただければと思います。</p>
E委員	<p>献立の中で、白米以外の混ぜご飯やパンの割合は、月の中で決まっているのでしょうか。</p> <p>また、お弁当配送後、昼食までの間、園の中での保管方法で配慮することがあれば教えてください。</p>
B事業者	<p>以前は白米の日が多かったのですが、現在は、月20日程度のうち、7・8日が白米で、それ以外が混ぜご飯や焼きそば、パンといった主食メニューになります。</p> <p>お弁当の園での保管については、基本的に冷暗所、夏場はクーラーが利いた部屋、冬場は暖房が強く利いていない部屋での保管をお願いしています。</p>
D委員	<p>残菜について、できれば園で処分してほしいという話がございましたが、提案書には残食をチェックして献立に反映するとあります。その辺りはどのような考え方になっているのでしょうか。</p>
B事業者	<p>当社では日に3～4千食の弁当を作っているため、全ての残食チェックはできませんが、処分されず戻ってきた分の残食をチェックすることで、傾向を調べています。</p>

<p>委員長</p>	<p>【4 第二次審査結果及び事業候補者の選定について】 (事務局より資料4について説明) 各委員から講評をお願いします。</p>
<p>B委員</p>	<p>A事業者が提案書類を補足するプレゼンテーションになっていた一方、B事業者は、提案書類をただ読み上げるだけになっていた点が少し残念に感じました。 内容については、A事業者は、提案書類同様に、緻密な業務遂行が期待できると感じました。 B事業者は、アレルギー対応品目が少ない点や提案書において不安が残る点が解消されなかったことから、最終的にA事業者を優位と評価しました。</p>
<p>C委員</p>	<p>A事業者は、丁寧な説明の中で、安全な配送に向けてしっかりと管理されていることなどが伝わってきたことから、高い評価としています。 一方B事業者は、人件費等の関係から翌日回収としている点や、残菜の処分をできれば園にお願いしたいという点から、低く評価しました。</p>
<p>D委員</p>	<p>A事業者は、一次審査同様に、安定した提案と回答だったと思います。利便性の点で、注文時の献立の表示方法は少し気にかかりましたが、温かいご飯を提供する点は評価しました。 B事業者も良い所はありましたが、安全面の取組など、具体的な対応が伝わらなかったことから、具体性や信頼性の観点から、評価に差を付けました。</p>
<p>E委員</p>	<p>A事業者は、説明や質問への回答が分かりやすく理解できましたが、業務の改善に対する姿勢が少し弱く感じ、取組意欲は少し低めの評価としました。 B事業者は、アレルギー対応食の部分で、容器のふたのみで分けているという点や、明らかに違いが分かるように作るというA事業者に対し、あまり変わらないメニューにするという点が怖いと感じました。また、残菜の処分について、園での対応は負担が大きく、衛生的にも課題があることから、評価を低くしています。</p>
<p>A委員</p>	<p>A事業者は、業務理解や提案の実現性を高く評価しましたが、キャンセルの取扱いなど、柔軟性がやや感じられなかったと思いました。 B事業者は、読み上げるだけの説明で、慣れの問題はあると思いますが、二次審査はプレゼンテーションでの評価なので、そこは低めの評価としました。また、残菜の説明についても、園に負担をかけるような内容もあり、評価を低くしています。</p>

委員長	委員間の評価に大きな差のある項目はありませんでしたが、各委員の講評を聞いて、採点に修正があれば、修正した採点表を事務局に提出してください。
各委員	(修正なし)
委員長	<p>最終的な得点は、A事業者が1,064点、B事業者が913点となり、両事業者とも最低ラインとなる基準点は超えています。</p> <p>当委員会として、A事業者を事業候補者として選定することとしますが、意義ございませんか。</p> <p>また、B事業者をA事業者に何かあった場合の次点の事業者として扱うことについてもよろしいでしょうか。</p>
各委員	(異議なし)
委員長	<p>それでは、A事業者を事業候補者として選定し、B事業者を次点とします。</p> <p>【5 閉会】 (事務局より事務連絡) (閉会の挨拶)</p>