

【会議録】

会 議 名	第3回港区児童相談所一時保護所給食調理業務委託事業候補者選考委員会
開 催 日 時	令和3年1月13日（水）16時30分から18時30分まで
開 催 場 所	港区役所9階 911・912会議室
委 員	<p><出席者> 4名 学識経験者：富永委員、廣瀬委員 区職員：田崎委員、山越委員 <欠席者> 1名 学識経験者：西山委員長</p>
事 務 局	子ども家庭支援部子ども家庭課児童相談所設置準備担当
会 議 次 第	1 開会 開会の挨拶 2 第二次審査 試食審査・作業工程表審査について 3 第二次審査 プレゼンテーション審査について 4 事業候補者の決定について 5 閉会
配 付 資 料	資料1 第二次審査表（試食審査） 資料2 第二次審査表（作業工程表審査） 資料3 第二次審査表（プレゼンテーション審査） 資料4・4-2 試食作業工程表（A社） 資料5・5-2 試食作業工程表（B社） 参考資料1 第二次審査タイムスケジュール 参考資料2 第二次審査配点 参考資料3 プレゼンテーション審査における質問の役割分担（案）について
会議の結果及び主要な発言	
1 開会 開会の挨拶（詳細省略）	
E委員	C委員は緊急要件により欠席します。本選考委員会設置要綱第5条第5項の規定により、副委員長が代理を務める。 C委員から審査・審議については本委員会に一任する旨の了承を得ている。
2 二次審査 試食審査・作業工程表審査について <ul style="list-style-type: none"> ・事務局から資料1及び資料2について説明 ・試食審査及び作業工程表審査実施 	

3 第二次審査 プレゼンテーション審査について
 ・事務局から資料3及び参考資料3について説明

A社によるプレゼンテーション

【A社への質疑応答】

A委員	衛生管理について、今回の施設で一番重要な点は何か。
A社	食物アレルギー及び食中毒対応に気を付けている。
D委員	食物アレルギーの有無が分からない児童が入所した際、どのように食事を提供するか。
A社	まず、アレルギーが出やすい品目を除いて提供する。アレルギーの有無の確証が取れたら、アレルギーに対応した品目を提供する。
D委員	作業工程表について、どのような点に気を付けて作成したか。また、作業工程表は、本部で作成するか。
A社	作業工程については、アレルギー対応を行う作業員の動線が、他の職員の動線と被らないように気を付け、衛生管理対応に時間が割けるよう作成した。作業工程表は、現場の調理担当が作成する。
D委員	作業工程表に関するマニュアルや勉強会はあるか。
A社	アレルギー対応、時間、温度管理、保存食の保存手順、手袋の着脱手順等の記入方法は基準を設けている。工程表の書き方の研修も行っている。
E委員	本事業に従事する職員の体制はどのようになっているか。
A社	責任者は、栄養士を配置し、施設職員との折衝等を担当する。朝・昼・夜、常時社員2名体制の配属を予定している。
E委員	コロナウィルス感染症が拡大する中、食物アレルギー及び食中毒の事故発生等、緊急対応時のフォロー体制については、どのようになっているか。
A社	緊急対応時には、近隣施設からの支援、本部有資格者による応援、都内福祉施設等約100施設からの支援の3重体制で支援を構築する。
E委員	本施設には区の栄養士はいないが、その点については理解しているか。
A社	理解している。区の担当者から、保育園担当の栄養士に意見をもらうことなど

	を想定し、提案書に記載した。
B委員	職員が急に出勤できない状況になった場合は、どのように対応するか。
A社	感染症に関わる諸症状が出た場合は出勤停止にする。
B委員	その場合の代替策はどうなっているか。
A社	近隣事業所間でSNSグループを設けて、欠勤等の情報共有を行い、そのチャットツールを活用して支援体制を確認しながら緊急要員の配属を決定する。
B委員	そのSNSは複数名の欠勤にも対応できますか。
A社	人数の上限はなく、現在、十分に機能している。
D委員	巡回担当に聞く。巡回で気を付けるポイントは何か。
A社	弊社は児童相談所が初めてなので、ポイントは分からないが、保育園ではコミュニケーション等のチームワークが取れているか気を付けて見る。その上で適切なアドバイスを行う。
D委員	児童の食生活改善のためにどのようなことを心がけるか。
A社	食育の観点から、野菜を育ててみたり、調理を試してみたり、食への興味を引き出す環境を整備したい。
A委員	工程表にアレルギー除去食の作り方の記載がなかったがどうか。
A社	蒸しパンは卵を使用せず、代わりに牛乳で補って提供した。
A委員	なぜ工程表にその記載がないのか。
A社	通常食とアレルギー除去食がある場合はアレルゲンを除去するタイミングを工程表に記載するが、今回は除去食のみなので記載しなかった。 (A社終了・退室)
	B社によるプレゼンテーション 【B社への質疑応答】
A委員	衛生管理について、御社の独自マニュアルはあるか。その名称は何か。
B社	マニュアルはあり、名称は、「衛生管理マニュアル」である。

A委員	本施設における衛生管理のポイントは何か。
B社	食数が多いので配膳時の手洗い、調理場の温度管理、365日の施設なので作業後そのまま清掃することによる食中毒対策等を実施する。
A委員	衛生管理マニュアルの(1)にHACCPに沿ったと記載があるが、どの部分がHACCPに沿っているか。
B社	温度管理、業務点検等はHACCPに沿って記録を残す。
D委員	アレルギーの有無が分からない児童が入所した際、どのように食事を提供するか。
B社	アレルギー特定原材料28品目以外の食材を提供する。
D委員	作業工程表を作成する上でアレルギー対応にどのように配慮するか。
B社	調理場が狭いので材料の混入と確実なアレルギー対応に重点を置いて作成する。
E委員	人員体制について、どのようになっているか。
B社	フルタイムの社員を中心に、短時間勤務職員を組み合わせシフトを組む。提供が遅れないように人員補充等も考慮しながら対応する。
E委員	朝食は何人体制で対応するか。
B社	朝食は社員1人にパート職員2人の計3人体制で提供する。
E委員	コロナウィルス感染症が拡大する中、食物アレルギー及び食中毒の事故発生等、緊急対応時のフォロー体制については、どのようになっているか。
B社	業務従事職員は、毎日健康チェックを行い、感染の疑いがある場合には勤務から外し、検査を実施する外部機関と連携して対応する。また、事故発生等の緊急対応フォロー体制は、まず、本部に配置している緊急対応スタッフを派遣し、迅速に対応する。さらに、人員の確保については、シフト外スタッフの対応、近隣施設からの派遣等で支障がないように会社としてフォローする。
B委員	食中毒対応について、具体的にどのように注意・管理するか。
B社	基本に忠実に食材を扱う。検収時からの温度管理、品質管理を逐次記録を録て行く。原材料や出来上がった食事についても法令に基づいた保存で管理する。また、食材は自社配送なので検品、仕入れから良いものを安全に届ける。

B委員	献立作成の考え方はどうなっているか。
B社	栄養価が高くても子どもが食べてくれないと意味がない。日々の残食をチェックし、先生や子どもからの意見を吸い上げて献立に反映していく。
B委員	今回の献立にもそれらの経験が反映されているか。
B社	和洋中、丼、うどん、麺等をバランスよく取り入れている。
D委員	栄養士が巡回する際、現場のどのような点に気を付けるか。
B社	衛生面に気を付ける。何か指摘があれば、現場とチーフ等でコミュニケーションを取り、その施設ごとの改善策を練る。
D委員	児童の食生活改善のためにどのようなことを心がけるか。
B社	子どもたちが知らない食材、食べ方が分からない食材等を教えていきたい。
E委員	本部と現場の栄養士それぞれの役割分担は何か。
B社	本部の栄養士が献立を立て、現場の栄養士がアレルギー対応等でその都度臨機応変に対応する。 (B社終了・退室)

4 事業候補者の決定について

・事務局から一次・二次審査結果及び最終審査結果集計表について説明

B委員	<p>試食審査について、チキンカレーはA社を上位とし、マカロニサラダとすまし汁はB社を上位とした。蒸しパンは同じ点数。</p> <p>プレゼンテーションについて、B社は、食材を自社配送することにより食品管理を徹底していること、事故発生等の緊急対応に関して、本部に緊急対応スタッフを置き、食物アレルギーや食中毒等の事故発生時に迅速な対応を行うことなど、積極的な危機管理体制が構築されていることを高く評価した。A社は、緊急対応の体制はあるものの、標準的な内容であった。</p>
A委員	<p>試食審査について、チキンカレーは、A社の味付がスタンダードで評価が高く、マカロニサラダと蒸しパンは、B社の評価が高い。</p> <p>作業工程表作成については、通常の給食調理工程において、アレルギー対応食をどのように行うかの記載を求めた。A社は、作業工程が細かく記載されているものの、アレルギー対応に関する記載が判然としない。また、B社の記載は、簡単すぎている。</p>
D委員	<p>試食審査について、A社のほうが一般的な味であり、評価が高い。マカロニサラダは、A社を若干高めに評価した。B社のすまし汁は、味が濃く、低めの点</p>

<p>E 委員</p> <p>事務局</p> <p>E 委員</p>	<p>数を付けた。 作業工程表について、B社は、詳細に記載されておらず、低めの点数とした。A社は、細かく記載されていたが、要点を欠いていた。 プレゼンテーション審査について、B社の方は、一時保護所の給食調理業務経験があるため、一時保護所の特徴を理解しているところは心強く感じた。</p> <p>試食審査について、B社のチキンカレーは、塩分が強く、A社のほうが一般的で食べやすかった。すまし汁についても、B社は、塩分が強く感じた。 プレゼンテーション審査について、B社は、1所だけであるが、一時保護所の給食調理業務経験があるため、多少安心感があった。また、緊急対応について、本部に緊急対応スタッフが配置されており、直接、現地に赴き迅速に対応することが明確に示されていた。緊急時の初期対応を会社が組織として対応することは評価できる。</p> <p>最終的な集計結果は、1位はB社571点、2位はA社562点である。</p> <p>港区児童相談所一時保護所給食調理業務委託事業候補者はB社、次点、A社に決定してよいか。</p> <p>(委員一同了承)</p>
<p>5 閉会</p>	<p>閉会の挨拶 (詳細省略)</p>