

会議名	(保育園給食調理業務委託) 第2回港区立保育園給食調理業務委託事業候補者選考委員会
開催日時	平成29年12月8日(金曜日)午後6時30分から午後8時00分
開催場所	港区役所 7階子ども家庭支援部会議室
委員	女子栄養大学 実践栄養学科 教授 石田 裕美 (委員長) 子ども家庭支援部長 森 信二 (副委員長) 東京農業大学応用生物科学部 栄養科学科 客員教授 石田 裕 (委員) 一般財団法人食品環境検査協会 東京事業所次長 宇都宮 領 (委員) 大妻女子大学短期大学部 家政科 准教授 富永 暁子 (委員) 戸板女子短期大学 食物栄養科 教授 西山 良子 (委員) 子ども家庭支援部保育課長 山越 恒慶 (委員) 麻布地区総合支所管理課長 上村 隆 (委員) 子ども家庭支援部保育課保育支援係 主査 栄養士 菊池 みどり (委員) 子ども家庭支援部保育課保育担当係長 渋谷 禄子 (委員)
事務局	保育課保育支援係
会議次第	1 開会 2 議題 3 今後のスケジュール 4 閉会
配付資料	[席上配付] 資料1 第1次審査集計表(総括表) 資料2 第1次審査 事務局採点結果表 資料3 第1次審査 内容点集計表(4社) 資料4 第2次審査 審査方法について(案) 資料5 第2次審査 試食審査用分量表(案) 資料6-1 第2次審査 調理作業工程表【人参マッシュ】(回答例)(案) 資料6-2 第2次審査 調理作業工程表【米粉蒸しパン】(回答例)(案) 資料7-1 第2次審査 行事食提案書(様式)(案) 資料7-2 第2次審査 調理作業工程表【行事食】(様式)(案) 資料8 第2次審査表(調理作業工程表・試食審査)(案) 資料9 第2次審査表(プレゼンテーション)(案) 資料10 第2次審査タイムスケジュール(案)
会議の内容	
	【1 開会】 (委員長から開催の挨拶)～詳細省略～ 【2 議題】

事務局	<p>議題1 第1次審査の内容審議 (事務局より説明) ～詳細省略～</p>
A委員	<p>各委員から書類審査の講評を伺います。 評価が分かれたところや一番点数が低いところを含めてご説明ください。</p>
B委員	<p>記載が不十分でもう少しアピールできたらいいと思うところは、4をつけています。それ以外は、おおむね6か8で、中でもここはよく書けていると思うものは10をつけました。</p> <p>個人的に、アレルギーや事故、衛生管理を強く見ているとは思いますが、全体のバランスから、どこもよくやっていると感じました。その中でも差が出ますので、それは差をつけました。</p>
C委員	<p>基本的に6点、8点を基準にしますが、事故があった場合の状況、その対応の記載がなかった事業者は4点をつけました。</p> <p>完成前の企画提案書を提出した印象の事業者もありました。ミスかもしれませんが、提出物ということを考えたら、減点せざるを得ないかと思しますので、低い点数にはしました。</p> <p>もう1点は、1社は比較的高い定着率でしたので、加味して採点しました。</p>
D委員	<p>差がつきやすかったところは、アレルギーや異物混入、パートの定着率です。完成前という感じの事業者もあり減点しました。港区の仕様に合わせますとか、それで済ませているところもあり、もう少し各事業者の特徴を書いてもいいと思いました。</p> <p>大きな差があった印象はありません。</p>
E委員	<p>大きく差を感じませんでしたが、記載が不足しているところは、低く採点しています。特にアレルギーや事故で、その後の対応等があまり書き加えられていないところは低い採点です。それからバックアップ体制が、詳しく示されていないところも低く採点しています。</p>
F委員	<p>私は現場にいたことが長かったので、食育で4社を比べたところ、点数に差が出ました。もう少し具体的な食育への取り組み等が記載されているとよかったかと思う事業者もありましたが、大きく差がないと感じています。</p> <p>加えてアレルギーと事故に関しては、件数の多さや、異物の種類で点数を低くしているところもありました。</p>
G委員	<p>企画提案書の審査項目を中心に審査しました。保育園給食業務に関する基本</p>

	<p>方針にアレルギーの記載がないところは低くしたり、着実な業務の履行のところに人員配置は詳しく書いているが、作業工程表や各種書類の項目がない場合は低く採点しました。食物アレルギーや食中毒事故の欄は、事故を起こしているところと、その後の対応が記載されていないところは低い採点です。</p> <p>結果、項目ごとに見ると、全体的に差がないような形になりました。</p>
H委員	<p>通常評価を6点、記載が明らかに不足しているところを、4点に採点しました。保育との連携や食育、子どもたちへの対応、保育園での役割等、調理だけでなく、園との連携を強く訴えているところの点数を少し高くしています。</p> <p>1社だけ、B社が明らかに記載不足だと思います。その他は大きな差はないのと感じています。</p>
I委員	<p>全体的には大きな差はないと思いました。</p> <p>A社は、アレルギーと事故に、異物混入が30件とありましたが、事故や行政指導等は全くなかったとあるため、ここについて高評価です。</p> <p>C社は、アレルギーのところに、異物混入や事故の記載がないため、2点としました。他の行政指導や食中毒の流行については記載があったので、一応点数2点としました。C社は、衛生管理は手厚く書いてあり、少し高めに評価しています。</p>
J委員	<p>私も皆さんと同じ感想です。全体的には書いてあるが、ところどころ差がでています。</p> <p>C社が離職率90%と記載されていますが、完全な誤植だと思います。定着率と置きかえて私は評価しました。福利厚生等だと思います。</p> <p>アレルギーや異物等、保護者から見が一番センシティブに反応してしまうところは、もう少し大事に記載してほしいと思いました。</p>
A委員	<p>それぞれの会社の強みと弱みがあると思います。よく書けている部分と、そうでないところがあり、全体的にバランスがいいと感じませんでした。そのような中で差がつかなかった印象です。</p> <p>特に、誤植や記載不足に、困りました。明らかにおかしい数字や、明らかな記載漏れには、審査ということで厳しく採点しました。</p> <p>衛生管理は、大量調理施設衛生管理マニュアルの改訂を反映していない事業者は低く採点しました。</p> <p>皆様の講評を聞いて、大体同じような感触ではないかと共有できたと思いますが、採点基準を見直してご自身の点数を修正する場合は修正をし、最終的な評価にしようと思います。</p>

	<p>(全委員承認)</p> <p><u>議題(2) 第1次審査通過事業者の決定</u> (事務局より説明) ～詳細省略～</p>
A委員	<p>麻布保育園と赤坂保育園については、1社の申込みですが、及第点は取れています。2次審査で不足部分の話を伺います。よろしいでしょうか。</p>
	<p>(全委員承認)</p>
A委員	<p>本村保育園は、参加事業者3者を通過させるか、絞るかの議論になります。要するに、最下位のB社を呼んで話を聞くべきか、A社とD社で審査するかです。1位835点と3位679点で、点数差があるかと思います。これが2次審査で逆転する可能性があるかというところですが、1次審査の結果が2次審査で逆転したことは過去にありますか。</p>
事務局	<p>ここ数年、これほどの差がついているところで逆転した例はありません。</p>
J委員	<p>一応及第点で6割取っているため、2次審査の機会は与えてもいいと思います。得点の平均は大体60点ですが、差が出た要因は、46点をつけられた方がいるためです。</p>
A委員	<p>1つの方法として、最低点と最高点を捨てて平均をとると、ほとんど差がありません。めり張りをつけて採点される方もいるため、最低点だけでなく、最高点も同様に外して平均点で見てもよいと思います。</p>
H委員	<p>そう見ると、全者通過させて良いと思います。</p>
A委員	<p>それでは、1次は及第点をどこの会社も取られているので、全部お越しいただいて、2次審査に移るということでよろしいでしょうか。</p>
	<p>(全委員承認)</p>
A委員	<p>全者を1次選考通過と決定します。</p>
	<p><u>議題3 第2次審査方法の決定</u> (事務局より説明) ～詳細省略～</p>

A委員	<p>新たに提案があった行事食の提案書ですが、カレーライスが適切か、また提案内容についていかがでしょうか。</p> <p>審査項目のねらい・ポイントは、誕生会でなぜこのカレーライスを提供するかだと思いますが、ポイントは、何を書いたらいいか解釈が人それぞれになるため、はっきりさせておいたほうがいいと思います。例えば品質としてのポイント等。</p>
G委員	<p>季節ごとに、1月なら雪だるまの形にして、子どもたちに楽しみを与えたり、夏は野菜が苦手な子のために野菜を多くした夏野菜カレーにしたり、子どもたちにどうい食育や視点でというポイントを加えてもらえればと思います。</p>
A委員	<p>それなら、「ねらい」でもいいですね。</p> <p>献立表を書いてもらおうと評価しやすいと思いますが、ご意見いかがですか。</p>
H委員	<p>栄養士側からすると、野菜や肉、調味料というレシピの形が採点しやすいとは思いますが、問題なければ提案書と通常のレシピの形と2枚に分けたほうが見やすいと思います。</p> <p>初めてなので、通常のレシピのように材料、分量、作り方があり、栄養価や単価があると見やすいです。</p>
A委員	<p>作業指示書までは求めなくていいと思います。分量だけの作業工程表を見ればわかります。</p> <p>分量と栄養価がわかるものがあり、あと作業工程表で衛生管理とかを見る形で、指示書まではいかなくてもよいと思います。</p> <p>単価は、材料ごとに出させなくてもいいですか。</p>
H委員	<p>合計を出すときに1つずつ出さないといけないため、業者の手間は変わらないと思います。</p>
A委員	<p>分量の横に価格を入れるということで。</p> <p>では、提案書には「ねらい」と「アレルギー児への配慮」をどう考えているか記載して頂きます。</p> <p>何に対するアレルギーか指定はせず、想定されるものを考えるということでもよろしいですか。この園にどういアレルギー児がいるか、条件として出さなくていいですか。</p>
H委員	<p>一般的に多そうなアレルギーで考えればよいと思います。</p> <p>卵のアレルギーの場合、このように対応する、牛乳ならこうする等。</p>

A委員	<p>どれだけのものを想定するかも採点の対象になるということですね。</p> <p>もう一度整理すると、「ねらい」と「アレルギー対応」の欄にゆとりがあるような形になり、場合によって写真を大きくし、献立表を書いていただくということで、2枚に分けるとということとします。</p> <p>調理作業工程表の書式はこれでよろしいでしょうか。</p> <p>作業員のA、B、Cという記載は入れますか。</p>
H委員	<p>食数の設定があるので、欄があると3人で調理すると判断してしまうため、欄だけ設けて人数を入れなくていいです。</p>
A委員	<p>欄はつくらず、どうこれを区切るか。米粉蒸しパンとニンジンマッシュも同じですよ。アルファベットを入れないと。</p>
事務局	<p>一応、線だけ引いてはあります。作業員の人数は特に指定はなしと記載はあります。</p>
J委員	<p>注意書きを丁寧に見ないと、1人で作るものと先入観で書く可能性もあります。例示をされたように見ってしまうかもしれません。</p>
A委員	<p>どの品目も3人分の欄を設け、それを作業員1人で記載するか、複数人にするか事業者を選択してもらうということで、書式は全品目統一した方がいいと思います。そういう意味では欄を3つ残したほうが考えやすいと思います。</p>
J委員	<p>例えば離乳食のように。</p>
A委員	<p>離乳食は1人だと判断すると思います。</p> <p>では、そのように変更するということよろしいですか。</p> <p>併せて蒸しパンとマッシュの書式も変更します。よろしいでしょうか。</p> <p>(全委員承認)</p>
A委員	<p>審査表の調理作業工程表と試食の審査は、採点基準が1～5の5段階評価で1から5まで順に「劣る」、「やや劣る」、「普通」、「やや優れている」、「優れている」という評価でよろしいでしょうか。</p> <p>(全委員承認)</p>

A委員	プレゼンテーションの時間配分が今までと異なるかと思います。プレゼンは全体的なことに簡単に触れ、行事食のことが入ってくると思います。
J委員	行事食の課題として明記したほうがいいと思います。 「プレゼンの中で提案」というように。
A委員	提案を中心にご用意くださいとお伝えいただくということで。
事務局	通知いたします。
J委員	プレゼンテーションに参加する人は何人でどんな立場の人かを、確認したいです。
I委員	最大4名で、配属予定のエリア担当者と業務責任者の参加が必須です。
J委員	2次審査（プレゼンテーション）のエリア担当と業務責任者の対応の評価は必ず本人が来るから、そこに質問すればできるということでもいいですね。
事務局	はい。
A委員	ほかにいかがですか。よろしいですか。 直前にどなたがどういう質問をするかとか、少し打ち合わせをさせていただくということになると思います。よろしくをお願いします。 今ご提案いただいた内容で、修正をし、審査方法を決定ということでよろしいですか。
	(全委員承認)
	<u>議題（3）今後のスケジュールについて</u> (事務局から説明) ～詳細省略～
	【7 閉会】 (委員長から閉会挨拶) ～詳細省略～