

| | |
|-------|--|
| 会議名 | (保育園給食調理業務委託) 第3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22日(金曜日)午後4時30分から午後20時まで |
| 開催場所 | 港区役所 9階 912・913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 閉会 |
| 配付資料 | [席上配付] ・次第 ・資料1 第2次審査タイムスケジュール ・資料2 第2次審査表(調理作業工程表・試食審査) ・資料3 第2次審査表(プレゼンテーション) ・資料4 事業者事前提出書類 ・参考資料 第1次審査集計表(総括表) |
| 会議の内容 | |
| 事務局 | 【1 開会】 (委員長より開会の挨拶)～詳細省略～ |
| 全委員 | 【2 議題】 (試食) |
| 事務局 | (1) 議題1 第2次審査(調理作業工程表・試食)について (事務局より説明)～詳細省略～ (2) 議題2 第2次審査(プレゼンテーション)について (事務局より説明)～詳細省略～ |

| | |
|------|---|
| | <p>(A社入室) ～自己紹介省略～</p> <p>弊社の基本的考え方5つについてお話します。</p> <p>1、なにより子どもたちのためにということを一番に。美味しかった、ありがとうと言ってもらえるよう、また卒園のときに給食が大好きだった、楽しかったと思いついて残るよう給食業務に取り組んでいます。</p> <p>2、安心して安全な給食を継続して提供することです。弊社では、安心と安全を分けて考えています。安全とは科学的根拠があるもの。賞味期限や消費期限、温度管理や時間管理など、その記録等を残すことです。安心とは、安全の積み重ねにより人の心に芽生えるもの、または感じることです。安全を積み重ねていくことで初めて人の心に安心を与えられると考えています。</p> <p>3、食育基本法や児童福祉法を理解、遵守し、子どもたちの成長に寄与すること。積極的に食育に参加・協力していきたいと考えています。</p> <p>4、子どもたちの喜び、笑顔を第一に業務に取り組んでいきます。給食に関わるすべての人に満足してもらえよう取り組みます。すべての人とは、保護者、職員、保育課、地域住民等です。それが基本姿勢です。</p> <p>5、弊社のモットーである「食に真心を込めて」、誠意を持って取り組みます。家族を思う気持ちで、思い出に残る給食づくりに取り組んでいます。</p> <p>続いて行事食の提案についてお話します。子どもたちが一番好きなカレーということで、盛付けに工夫をしました。実際はそこに果物や野菜などがのって、ワンプレートにすることもあります。盛付けについては、毎月相談しながらやっていきたいと考えています。</p> |
| A 委員 | 2次審査の作業工程表を作成されたのはどなたですか。 |
| A 社 | エリア担当を中心に、業務責任者等、複数名で作成しています。調理の時間等、聞き取りながら作成しました。 |
| A 委員 | カレーライスを狙いの中に「連帯感や仲間意識を養う」と記載していますが、今回のカレーではどこに表現されていますか。 |
| A 社 | 盛付け段階ではわからないと思いますが、クラスで班になって食事をしているときに「おいしいね」と言ったり、誰の誕生日かという会話の中で、連帯感が生まれると考えています。 |
| A 委員 | それは通常の食事とは違うと考えられていると理解してよろしいですか。 |
| A 社 | 日々の給食も皆が同じものを同じ部屋で食べることは同じだと思いますが、 |

| | |
|------|--|
| | <p>野菜の型抜きをしたものが載っていたり、いつもとは違う特別な盛りつけだったり、ワンプレートだったり、盛付けがいつもとは違うということが、子どもに重要だと思っています。</p> |
| B 委員 | <p>企画提案書に細かく記載していると思いますが、2次審査の作業工程表の中に人参マッシュや、米粉蒸しパンの工程ごとの安全・衛生面の留意事項の記載が少なく、そのあたりはどのように配慮していますか。</p> |
| A 社 | <p>火を通さないものは衛生的な扱いで、エプロンや手袋を変えます。次の作業に移るときには手洗いをするという取組みは、日々の衛生管理で行っています。</p> |
| B 委員 | <p>それはこの作業工程表からは読み取れません。最後に、盛りつけのところに記載はありますが、作業工程表では見えなかったものですから、途中では何もされていないのかと思ってしまいます。実際は作業が変わるときに、そういった対策をしているということですか。</p> |
| A 社 | <p>手洗いに始まり、アルコール消毒をして、作業が変わるたびに手袋交換をして、テーブル等もきれいに拭き、身だしなみのチェックから掃除までよくするよう気をつけています。</p> |
| C 委員 | <p>作業工程表と関連して、試食もしましたが、人参マッシュの課題に、片栗粉とだしの量は適量ということで、今回、どのように調整したか作業工程表からはわからなかったので、教えていただきたいです。</p> |
| A 社 | <p>人参を大き目に切ってやわらかく煮ました。煮汁を捨てて、ブレンダーで細かくし、だしを加え伸ばし、マッシュにしました。片栗粉が適量とあったので、とろみがつくよう仕上げました。だしも入れながら、最終的な舌ざわりに配慮して作りました。</p> |
| C 委員 | <p>現場でも作業する方は、何人か交代だと思いますが、感覚的に調理しているということですか。</p> |
| A 社 | <p>はい。その日の人参の状態や、人参の水分量で、何グラムと決められないことがあると思います。最終的に必ず責任者が味見をしたり、滑らかさを見たり、調整しています。</p> |
| D 委員 | <p>現場責任者の方にお伺いします。行事食でアレルギーの対応について記載いただき、小麦アレルギーの場合、片栗粉または米粉でとろみをつけると作業工</p> |

| | |
|-----|---|
| | <p>程表にも触れられていますが、アレルギー食品を扱うときの作業の進め方や注意について教えてください。</p> |
| A社 | <p>アレルギーの子どもがいる場合、小麦粉の袋をあける段階でも、アレルギーのお子さんに入らないよう、下処理室で袋を開けて準備します。例えばカレーを作る場合、野菜などを炒め、ルーを入れる前の段階まで作り、取り分けて、片栗粉または米粉などでとろみをつけて作ります。容器はわかりやすくしっかり名前を書き、「小麦アレルギー」のように書きます。その後に小麦粉を使う場合は確認、声出しをしながら調理します。</p> |
| D委員 | <p>ある程度の段階までは別のところで作業するということですか。</p> |
| A社 | <p>はい。</p> |
| E委員 | <p>作業工程表も拝見しましたが、大ざっぱで、このままでは調理できないと思います。打合せはすると思いますが、作業面の点検はどのようなことを中心にされていますか。</p> |
| A社 | <p>その日の体調管理を、記入漏れがないよう確認します。身だしなみのチェックと、その日のアレルギーが何人か確認します。</p> |
| E委員 | <p>少し体調が気になることもあると思います。そういう場合に人事管理的な面で、今日は難しいから、作業に入らないようにとルールを明確にしていますか。</p> |
| A社 | <p>具合が悪い場合は先に連絡をもらってから判断をし、現場にすぐに入らないようにしています。</p> |
| E委員 | <p>そのときには、連絡は本部とどのようにしていますか。</p> |
| A社 | <p>先に責任者に連絡が来て、その後責任者からエリア担当と栄養衛生の部署の責任者に電話して、状況を伝えます。そして、本人から栄養衛生の部署と話し、状況によっては病院行く等、指示を仰いでいます。</p> |
| E委員 | <p>当日は当然休みだと思いますが、人材が足りないと思います。どう判断をしますか。</p> |
| A社 | <p>エリア担当には連絡を入れますので、応援職員で対応しています。</p> |

| | |
|------|---|
| E 委員 | 今まで体制に穴をあけるようなことはありませんでしたか。 |
| A 社 | はい。 |
| E 委員 | 複数人で作業すると、人間関係が複雑かと思いますが、コミュニケーションはとれていますか。良好ですか。 |
| A 社 | 調理室内はとても良好です。 みんなが気持ちよく動けるよう、お互いに気を使い合い、声をかけながら作業しています。 |
| E 委員 | 職場の環境は様々な問題が原因になりやすいので、そのコミュニケーションが十分かどうかが大事です。 |
| A 社 | 弊社は、人との関係が大事だと考えております。会社で教育に関しては力を入れています。調理技術や衛生知識はもちろん大事ですが、コミュニケーション量が、仕事の成果に大きく左右すると考えています。ですから、調理技術だけでも、衛生知識だけでも、協力して仕事ができない場合、いい仕事に繋がらないと考えています。そのため、勉強会等、力を入れて取り組んでいます。 日々、園と連携を密にとらなければ、給食を提供できません。日々の変化を確実に聞き、全員に周知し、時間の変更等に対応できるようにしています。 |
| F 委員 | 御社に委託した場合、給食を提供した子どもが急に呼吸困難やアレルギー症状が出たという状況が生じた場合、どのように対応をしますか。 |
| A 社 | 直ちに病院や救急車等の手配を園長先生等にお願ひし、状況確認、本社と区役所に必ず連絡します。そのようなことが起こらないよう注意しますが、小さいお子さんですから、食物によるものかどうか、注意しなければいけないと考えています。 弊社にそのような事故の前例がないため、具体的にお話しできませんが、チーフから連絡が来次第、アレルギー対応が間違っていなかったかの聞き取り、アレルギーの予防はどうなっているか、今日の献立は何か等を聞きとり、直ちにエリア担当も現場に赴いて検証をしていくと思います。 |
| G 委員 | エリア担当の方に質問します。定期巡回指導の1回の時間と、重視している指導について教えてください。 |
| A 社 | 月々の巡回はアレルギーチェックや、自治体の栄養士と園長先生の予定を聞 |

| | |
|-----|--|
| | <p>きながら、前月中には巡回日程をある程度決めていきます。行事食など手が込んだ調理の日は、チーフに何時から入ったら給食が提供できるかを聞きながら、8時半頃から給食の提供まで、おやつ調理が大変な日はおやつが提供できるまで指導しています。行事食でない日は9時から昼食の提供が終わるまでが通常の巡回のスケジュールです。</p> <p>一番重視していることは、衛生面ですが、調理室内のコミュニケーションも注意しています。職員に悩みはないか、職員皆が心から同じ方向を向いて、給食を作る環境になっているかも面談等で確認しています。新規職員は、成長度合いも見ます。季節によってノロウイルスの心配がありますので、正しい対応ができるよう、事前に聞き取りなどを行い、指導しています。</p> |
| A委員 | 危機管理マニュアルはありますか。 |
| A社 | はい。 |
| A委員 | 過去の経験からヒヤリハットのデータ収集をされているようですが、御社が経験した保育園給食での最大の出来事について、その後の改善やマニュアルへの盛り込み等を教えてください。 |
| A社 | <p>会社の危機管理では、人災は100%防げると考えています。100%防ぐためにどうしたらいいか、1つのミスがあった場合、どう改善するのか改善策を本部側でまとめています。重大ではありませんが、ラップの切れ端がスープに入ったことがあったため、ラップをするときは、食器をどの時点でトレーに載せるかの細かい実際の動きと合わせて、子どもの口に入らないようどうしたらいいか、何があっても子どもの口まで届かないよう、調理の者だけでできることと、園に協力を仰ぐこと等対応を考えて提案を行います。懸念点を100%防げる危機管理システム作りを目指し、日々改善策を考えながら取り組んでいます。</p> |
| A委員 | それはマニュアル化されていると理解してよろしいですか。 |
| A社 | <p>はい。基本的には、個人の能力は大事ですが、それに頼らないことが大事だと考えています。Aさんしかできない、Bさんしかできないということではなく、弊社の従事者は誰が担当でも問題ない仕組み作りを進めています。アレルギー対応はその最たるものですが、アレルギー事故は、人の命を奪う絶対にあってはならないことと皆理解しています。仕組みを作り、誰かの記憶によることではなく、マニュアルに変えていき、教育等徹底を図っております。</p> |

| | |
|------|---|
| B 委員 | 提案書で異物混入事故がこの5年で、30件発生していますが、その内訳を教えてください。 |
| A 社 | 一番多い異物混入は虫です。次は髪の毛で、3位はビニールラップです。 |
| B 委員 | 食材にもともと入っていたのか、調理後に混入したのか、原因究明はしていますか。 |
| A 社 | 報告書に不適合やクレームの様式があり、原因の記載欄があります。現場でスタッフとして仕事をしていると、実際どちらかわからないこともありますが、できるだけ原因を明確にし、原因がわかって初めて改善策がとれるため、管理担当者と究明し、対策を翌日には決めて、園に報告する対応をしています。 |
| B 委員 | 対策をして発生件数は減っていますか。 |
| A 社 | はい。事故率は下がっています。 |
| | (A社退室) |
| | (B社入室) ～自己紹介省略～ |
| | <p>今回提案する行事食は、ご飯をクマの顔に見立てたキーマカレーです。行事食を通じ、食べ物への興味・関心を持ち、食事を楽しむことが重要だと考えます。食の話題や普段食事を作っている人へも関心を持ってもらえるよう、食べる場所と作る場所を繋げ、食べ物を通じた会話をできる環境を作ることが狙いです。クマを選んだ理由は、絵本などでも登場率の高い動物であり、誰でも知っている動物を選ぶことで、食事中の会話も弾むと考えています。食への興味・関心が増し、普段料理を作る保護者への感謝の気持ちも芽生えると考えます。</p> <p>お子さんは好き嫌いが多く、食事が偏りがちなため、食自体への興味・関心が湧くことで、嫌いな野菜を食べてみようという気持ちへ繋げ、生涯を通しての健康増進になるよう、提案しました。</p> <p>また、キーマカレーは野菜の大きさがみじん切りで細くなるため、離乳食以外での各年齢に提供することができます。キーマカレーはルーを使用しないため、乳製品、小麦粉除去のお子様にも同じ献立提供が可能です。通常、アレルギー食は除去食を基本として提供しますが、行事食ではみんなと同じ給食を食べることも大切なことであり、なるべくアレルギー物質の使用のないものを提供することは、アレルギー児への配慮、安全性を考えても大切なことであると考えます。</p> |
| | <p>宗教上の理由などによる意向食対応として、ひき肉を別に炒める工程は発生</p> |

| | |
|-----|---|
| | <p>しますが、ご飯を丸めるなど通常より手間がかかるため、提供までの工程を効率化することも重要だと考えます。</p> <p>しかし、カレーの調理は、担当者によって味の変化が大きいため、調理実習の研修題材にもこれまで多く取り上げて対応して参りました。港区様で定められている衛生管理マニュアルを遵守し、衛生的な調理工程を守る中で、カレーの味の肝となる野菜をじっくり炒める工程で、しっかりと素材自体の味を引き出すことや、野菜が季節により含有水分が変わることによる水分量の調節等、留意して提供したいと思います。</p> |
| A委員 | <p>衛生管理の考え方について、1次審査の企画提案書を読むと、大量調理施設衛生管理マニュアル改正に伴った対応というのは、どのようにされたかが読み取れませんでした。どのように考えていますか。</p> |
| B社 | <p>今回の改正に伴い、ノロウイルスの感染症対策として、今までも実施していましたが一人一人の健康チェックを必ず帳票類で残し、本人だけでなく同居家族にも下痢や嘔吐の症状がないかを記載しています。また、今まで11月から2月までであった期間が、今回の改定で10月から3月までに見直されましたので、月に1度の外部の検査機関を利用したノロウイルスの検査実施期間を変更しています。</p> <p>それに加え、プチトマトのような生食材の取扱いが変更された自治体もありますので、相談しながら、順次、柔軟に対応したいと考えています。また、果物の加熱の例も聞きますので、変更に対して柔軟に対応したいと考えています。</p> |
| B委員 | <p>衛生管理で、ノロウイルスの検査について記載していますが、陽性の結果が出た場合は調理従事者全員の検査を実施とあります。その後、復帰させるときに、どのような結果で復帰が可能かをお伺いしたい。また、調理作業工程表の中の安全・衛生面の留意事項に関して、米粉蒸しパンにアルミカップを使用しているが、アルミカップで問題ないかお聞きしたい。</p> |
| B社 | <p>ノロウイルスの検査で陽性反応が出た場合は、陰性になるまで出勤させません。陽性反応が1人出た場合は、従業員は全て検査を受け、陰性の結果を確認してから出勤します。毎日記帳している下痢や嘔吐の症状、これがある場合は、すぐにノロウイルスの検査を行い、症状の有無に関わらず検査を行います。</p> <p>アルミカップを使用する理由は、元々、衛生的に取り扱われているものですが、取扱いの際は開封した後の保管場所や、取扱いに注意しているため、アルミカップを使うこと自体は、不衛生だとは思っていません。今回、アルミカップを使用しましたが、場所によって紙の場合もあります。</p> |

| | |
|------|---|
| B 委員 | 衛生面は、アルミカップは妥当かと思いますが、4歳児が喫食するときに、切ってしまう心配はありませんか。 |
| B 社 | 破損の危険性については、一部食育であると考えています。食事をする中で、アルミカップをとる作業や、そのまま食べてはいけないということを自然と身につけてほしいと思います。危険性がありますが、調理の従業員も一緒に食べて、注意しながら対応していくことが重要だと考えています。 |
| C 委員 | 現場で調理を担当する責任者の方にお聞きします。試食審査で人参マッシュは、こちらが提示したレシピには人参やだし汁、とろみをつける片栗粉の量を適量としましたが、現場ではどのようにとろみの加減や、だしの量を調整しているかを、作業工程表上でわからなかったため、教えていただきたい。 |
| B 社 | だしは、野菜のだしとカツオのだしを半々で割っています。量は、人参の固さによって切菜後、再度煮ることもありますので、その都度量が変わります。 |
| C 委員 | 人参マッシュでマッシュする道具は、何を現場では使用し、今回も使用したか教えていただきたいです。 |
| B 社 | 今回は、初期ではなく中期への移行ということで、特にブレンダーのような切菜するものは、器具としては包丁のみです。丸ごと煮たものを四、五ミリのダイスにカットした後、包丁でたたき、少し潰しています。中期ですと、四、五ミリのダイスの形でいいと思いますが、移行時期のため、少し小さ目にしました。 |
| D 委員 | 刻んだ後は再加熱しますか。 |
| B 社 | はい。片栗粉を溶いたもので固さを調節しました。 |
| D 委員 | アレルギーについて聞きますが、アレルギーの事故状況で、27年5月に1件と記載されていますが、具体的なことを教えてください。 |
| B 社 | この食物アレルギー事故の起因となった食材は小麦粉です。つくねハンバーグに入っているパン粉を起因とするアレルギー事故が発生しました。主な原因は、当日のアレルギーに関わる調理工程における、肉を練る人、除去する人、除去したものを焼く人、多様な工程がありますが、最終的に全く違う行程だった者が盛付を行ってしまい、形も他と比べて変わらないため、そのまま提供してしまった非常に怖い事故でした。各工程の担当が明確に決まっておらず、最 |

| | |
|-----|---|
| | <p>最終的な確認をしても、確認として成立していない状況にあったこといなかったことが最大の原因だと考えています。確認担当者が決まっていない、不明確な状態で起こった事故です。</p> |
| D委員 | <p>これに関して、指導材料に活用しているということで、マニュアルなどに記載していますか。</p> |
| B社 | <p>この事故をきっかけにアレルギー確認表を作成しました。検品や検収、アレルギー除去食材の調理、盛付け、最終的確認等、それぞれの担当者を全て明確に前日までに決め、帳票類として残しています。</p> <p>検品、検収は、下処理の担当が行い、既製品や、食材の成分表の変更がないか記録、成分表も残して対応し、調理から盛付けまでを担当者として決めており、基本的に一貫した従業員を採用して調理を行っています。除去のタイミングや、盛付けのタイミングで、それに付随して全て声出し確認を行い、全員が返事をします。その作業を行った者は、アレルギー確認表に必ず捺印をする工程を設けています。</p> <p>最終的な確認事項は、これに全く携わらない者が献立指示書を用いて確認をします。</p> <p>命に係わる重大な事故が二度と起こらないように日々作業していますので、アレルギーチェック表も使用することで、間違いのないよう職員が意識できていると思います。</p> <p>園の先生との受け渡しの際も、献立表とアレルギー食を見合わせて確認をしてお渡しし、先生にまずアレルギー食の検食をしていただいてから児童に提供しています。</p> |
| E委員 | <p>始業前の点検では、どんな内容を確認していますか。</p> |
| B社 | <p>まず身だしなみのチェックです。感染症の確認や、体温、職員、家族の体調の確認、自治体のチェック表を使った確認をします。その後白衣を着ますので、2名体制でローラーをかけて、髪の毛やほこりが作業衣に付着していない状態にします。</p> |
| E委員 | <p>それはウイルス対策ですが、むしろ健康管理が重要だと思います。コミュニケーションがよくとれているかの確認は、厳しくされますか。</p> |
| B社 | <p>チェック表にないことも指摘して、確認はしています。</p> |
| E委員 | <p>自己申告だから、少し気になっても、問題ないと思える人はいませんか。今</p> |

| | |
|-----|---|
| | そういうことはありませんでしたか。 |
| B社 | 体調についても、朝に挨拶して、わかることがあります。 |
| E委員 | その場合の代替職員の対応というのは、どのようにしていますか。 |
| B社 | すぐ本部に連絡し、対応できる者が来ています。 |
| E委員 | 対応できるまでにどのぐらいの時間がかかりますか。 |
| B社 | 30分から1時間程度で、エリア担当が近くにいる場合には対応できます。 |
| E委員 | 今までは問題なく対応できましたか。 |
| B社 | はい。体調不良者は帰らせたり、病院に行かせたりしています。 |
| E委員 | 職場で上手くコミュニケーションをとれない人がいることがあるが、責任者としてどう考えていますか。 |
| B社 | 悩み事がないか、業務に不安なところはないか、まめに声をかけて聞くようにしています。職員もコミュニケーションがとれることで、仕事以外のプライベートな話もするようになり、結婚、出産となっても、また戻ってこられる環境ができていると思います。 |
| E委員 | 若い方はこれまで何か職場の中で問題を感じたことはありませんか。 |
| B社 | 年代も多様な方が一緒に働いているため、作業は集中して、昼食等の休憩時間に、テレビの会話等を通じてコミュニケーションをとれるようにしています。言いたいことが言える環境が大事だと思っていますので、その空気を作るよう小まめに職員全員に声かけしています。 |
| E委員 | 現場責任者の方にお聞きします。様々なマニュアルを使うと思いますが、もしアレルギーの誤食が発生した場合、マニュアルに従いどう対応しますか。 |
| B社 | すぐに本部へ連絡し、区の栄養士に報告します。 |
| E委員 | 保育園と連携していますか。特に何か具体的な対応はありますか。 |

| | |
|-----|---|
| B社 | <p>何が原因で事故が起きたか把握します。それを保管していますので、アレルギー事故が起こった場合も、早急に記載します。</p> <p>現在の応援体制は、基本的にエリア担当者、巡回指導栄養士に一報の連絡、すぐに現場責任者から本部担当者含め全員、栄養士や調理師の有資格者として保育園経験があるため、その支援と近隣保育園からの支援、日常的にはそのような応援体制です。全員、例えばノロウイルスに感染してしまった場合には、東京都内にある学校給食等含め応援体制を組みます。</p> |
| G委員 | <p>御社では月2回巡回指導をされていると提案書に記載されていますが、具体的に、どういう時間帯や時間数、何を重点的に指導されているか教えてください。</p> |
| B社 | <p>主に月2回、行事食や、基本的に午前の作業から昼食の提供までを1回として巡回をしています。巡回は月ごとにテーマがあり巡回をしています。異物混入や衛生管理、アレルギー確認に集中していますが、同じテーマ、同じ内容を本部の巡回指導員、またはその上司が共有できるように、巡回を行っています。</p> |
| G委員 | <p>1園当たりの月に2回の内容は、具体的に何を園でされているか詳しく教えてください。</p> |
| B社 | <p>朝は大体8時半から9時ぐらいまでに入り、巡回の際は、業務には入りません。入って作業すると、他の人が何をしているか把握できないためです。異物混入対策で、使用器具の取扱いや、袋の開封方法、野菜の洗浄方法といったところを中心にしています。</p> <p>アレルギーの対応は、声出し確認を行っているか、確認書を使って確認作業を行っているかを、パート従業員が主に行う仕事で、フルーツ等生食の取扱いの2次汚染に注意して、適切な食器を使っているか、交差汚染がないかを見ています。</p> <p>(B社退室)</p> <p>(C社入室) ～自己紹介省略～</p> <p>夏を象徴する向日葵をイメージしたお誕生日献立を考えました。園児に親しみがある向日葵を取り入れ、見た瞬間笑顔があふれる盛付けを意識しました。ご飯にカレー粉で色と味をつけて向日葵の花びらをイメージし、食欲が落ちる夏場でも、食欲が増すようにしています。</p> <p>また、園児がご飯を食べたときに口の中でもそもそしないよう、また、型抜きしやすいようにご飯に油を入れて工夫をしました。</p> |

| | |
|-----|---|
| | <p>一般的に保育園で多いと言われている卵、乳製品アレルギーに配慮したメニューとなっております。通常、ルーはバターを使用しますが、今回はサラダ油を使用し、乳製品アレルギーの園児も同じメニューを食べられるようになりました。小麦アレルギーのお子さんがある場合には米粉を使用したり、また、宗教上豚肉を食べられないお子さんの場合はツナを使用したり、ひき肉、鶏肉等を使用する対応も可能です。</p> <p>味付けは、普段提供している食べ慣れた味にして、肉をひき肉に変え、野菜の切り方は小さ目のさいの目切りにし、食べやすくキーマカレー風にしました。また、4月に比べ咀嚼力がついてきた乳児も同じメニューを喫食できるようにしました。</p> <p>乳児は花びらのご飯を少なくすることで、同じ形体で提供することが可能です。また、乳児には、食べやすいよう枝豆の薄皮をむいて提供します。</p> <p>旬の野菜である枝豆をトッピングし、彩り豊かな夏メニューらしくしました。</p> <p>最後に、提出した献立に枝豆が抜けており、申し訳ございません。それに伴い、エネルギー、たんぱく質、脂質、価格が多少変わってくる部分があります。</p> |
| A委員 | <p>行事食で、エネルギー量や脂質量が、4歳にしては違うと感じていますが、何か考え方がありますか。</p> |
| C社 | <p>行事食で、皆さんに喜んでもらいたいことから少し高くなっている部分があります。通常豚肉や鶏ひき肉を使いますが、豚のもも肉だともう少し少量になるので、その分豚肉の量が増えていることから、全体的にエネルギーやたんぱく質、脂質が上がっています。</p> |
| A委員 | <p>企画提案書は1次審査のための書類ですが、会社のどのような立場の方が作りましたか。</p> |
| C社 | <p>営業課で作成し、管理部と折衝して、共通認識を持ち、作成しました。</p> |
| A委員 | <p>責任者が確認して提出されていますか。</p> |
| C社 | <p>はい。私が作成し、保育の部門で共通認識を持って作成しました。</p> |
| B委員 | <p>人参マッシュの調理作業工程表の、安全・衛生面の留意事項で、提供時の工夫とは何ですか。調理は1人で作業して、最終的な味の確認や異物混入の確認ではないかと思いますが。</p> |
| C社 | <p>提供前にまず数の確認と異物の確認を複数人で実施しています。基本的に離</p> |

| | |
|------|---|
| | <p>乳食は1人で調理することが多く、1人で味見、味つけをすると偏りが出る可能性があるため、チーフの味見確認後に提供しています。</p> |
| B 委員 | <p>企画提案書の衛生管理の欄はまだ完成前という印象を受けました。衛生管理に対する恩赦の取組みに、高レベルの衛生管理体制を構築と記載していますが、詳細の記載がありません。</p> |
| C 社 | <p>体制構築は、ISOに基づき、通常の衛生管理の仕様書を完全履行することと併せて、ISOの改善の概念を取り入れたPDCAのサイクルに繋がる形で、より安全、安心の衛生管理を実施しています。</p> |
| B 委員 | <p>食中毒等の事故状況で、異物混入事故の件数と詳細がわかりません。もし今わかりましたら教えてください。</p> |
| C 社 | <p>異物混入の欄は、24年から29年1月、10月までの間の件数が抜けていますが、平成24年の異物混入は11件、25年は13件、26年は12件、27年は10件、28年は8件で、本年度4月～10月は4件で報告させていただきます。</p> |
| B 委員 | <p>異物混入事故で一番多い事例と件数を教えてください。</p> |
| C 社 | <p>髪の毛が一番多いと考えております。当社では帽子を着用していますが、少し髪が出るところもあるのか、またはどちらで入ったかわからないこともあり、両方合わせて髪の毛が一番多いと思っています。</p> <p>あとは、手袋片です。これは2番目に多いです。</p> <p>3番目は、ビニール片です。手袋ではないですが、納入された袋や野菜の袋が入ってしまっています。</p> |
| C 委員 | <p>現場で調理をする責任者の方にお聞きします。試食審査で人参マッシュがありましたが、こちらが提供したレシピに、人参のほか、だし汁、片栗粉を適量としていました。どのように調理したか、どれぐらいの量を入れたか、だし汁はどんなものを使ったかなど、詳しく教えてください。</p> |
| C 社 | <p>今回、現場のチーフは勤務中でしたので、私が調理しました。だしは、圧力釜で圧力をかけて煮ています。そこに昆布を入れ、だしを出しています。それとは別に鰹節でだしをとり、混合しています。</p> <p>片栗粉の量は、今回、初期から中期、5～6カ月から7～8カ月に上がる途中の子どもが対象でしたので、全部ペーストにすると形が残らないため、ペー</p> |

| | |
|-----|---|
| | <p>ストにはしますが、少し人参の刻みを加えて、形ある部分を残しています。ペーストにすると、少しもったり感がでるため、そこへはそれほど片栗粉の量は入れておりません。2～3グラム程度入れています。</p> |
| C委員 | <p>2～3グラムは、人参20グラムに対してですか。</p> |
| C社 | <p>全体で使った量です。</p> |
| C委員 | <p>その感覚的なところは、人参の水分量によると思いますが、現場で使用する工程表も今日と同様なものを見て作業している認識でよろしいですか。</p> |
| C社 | <p>はい。そうです。</p> |
| A委員 | <p>例えば人参を切った後の調理というのが、「調理」という指示のみで皆さん誰が見ても理解できる、そういう教育がされていると理解してよろしいですか。</p> |
| C社 | <p>はい。初期に関してはペーストというのが基本的にはなりますが、例えば新入社員や経験の浅い者ですと調理だけではわかりません。入社後研修も実施していますので、初期から6カ月であればペーストだなというイメージが湧くように教育はしています。</p> |
| A委員 | <p>企画提案書の、食物アレルギーの誤食等の事故状況ですが、記載が途中で切れています。続きがあると思いますので教えてください。また、予防体制と発生した場合の適切な対応として、対応マニュアルを作成しているということですので、現場で、特にどこを注意して、どのように提供までしているか教えてください。</p> |
| C社 | <p>作ったところまで一度区切るという形で考えています。でき上がり時の確認は、複数人での指さし確認を行わなければならないと考えています。栄養がいれば一緒に確認をしていただき、2人以上で間違いがないか確認します。</p> <p>配膳段階では、誤配防止に努めなければならないと思っています。食器にラップをかけ、名前やクラス名、対象食材等を記入して、誰でもわかるような状態にします。渡す段階で、誰に、いつ渡したか記録の徹底をします。その際に、お子さんに直接渡すのではなく、保育園職員や、担当のクラス担任に渡すよう努めています。その記載が少し抜けているかと思っています。</p> <p>本来もう少し気をつけなくてはならないのが、アレルギーです。もう少し書かなくてはなりませんが、記載が切れて申しわけありません。深掘りすると、専用器具を使うことが1つです。コンタミネーションを防止する上で、いつ除</p> |

| | |
|-----|---|
| | <p>去をするのか、作業場所と時間にも工夫をしながらつくらなければならない。最終的に園児の口に直接入るものですので、責任を持った者が調理をし、複数人の確認が大事だと思います。</p> <p>食材等の留意は、食材によって専用の機器、そば等、それぞれ分けなければいけません。それを明確にして周知徹底することに併せて、いつ間違いが起こるかもしれないという認識を持ちながら二重、三重の確認をしていくことが大事だと思っています。</p> |
| A委員 | アレルギーに対して責任のある人が担当するという事は、必ず決めていますか。 |
| C社 | 正社員と決めています。 |
| A委員 | 今回の行事食でも、アレルギー児への配慮として、小麦粉を使わず米粉にしましたが、作業場所や対応はどのようにしていますか。 |
| C社 | <p>基本的にはどのアレルギーかわかりませんが、今回は卵と乳を使っていませんので、小麦を使っていないとなると、3大アレルゲンは防げると思います。</p> <p>宗教食のお子さんもいますので、例えば豚肉をツナに変えるという配慮はできると思います。</p> |
| A委員 | 今回は小麦粉が入っていますが、アレルギーのお子さんがある場合は米粉に変えることを、作業工程中に、現場で注意されていること等教えてください。 |
| C社 | 米粉で作る場合、米粉でルーをつくるというイメージではなく、片栗粉のように、最後に粉を水で溶いて入れます。とろみがつきすぎないように、シャバシャバにならないように注意しています。 |
| E委員 | <p>企画書の記載不足が何か所もあると、確認をしているのか問われます。社員の勤続年数欄に離職率を書いています。離職率が社員で92.1%、離職率90%ということはずないと思いますが、どうですか。</p> <p>あちこち抜けていて緻密さが感じられません。それが全体に出ていることが大きな問題になります。何でも明確に書くということが大事で、それを防止することが事故を防ぐ大事なポイントです。それが明確に書けていないということは、ほんとに任せていいのかということを感じます。</p> <p>それから、行事食で枝豆が結構きれいに出ています。枝豆のような食材は固さによって誤嚥や、喉に詰まったりします。その注意も書かれていません。写真で見ると結構固いと思いますが、それを含めて、問題がありそうな部分を明</p> |

| | |
|-----|---|
| | <p>確に、どのように対応するか書かれるべきですが、いかがですか。</p> |
| C社 | <p>おっしゃるとおり、乳児だと喉に詰まる可能性がありますので、しっかりゆでる。ゆでていくと豆がずれたりすることがあるので、そうすると、食べやすくもなるかと思います。そこも「よくゆでる」や、「刻む」という記載が必要かと思います。</p> |
| E委員 | <p>そのようなコミュニケーションが十分に、さらにとれるかどうか気になりました。仲よしクラブでは困るが、言わなければいけないことが言えるかどうか、そこについて、若い方はどうですか。</p> |
| C社 | <p>現場では、間違っていることを間違っていると伝えて、正しい方法、やり方を伝えるようにしています。</p> |
| E委員 | <p>互いにコミュニケーションはとれていますか。</p> |
| C社 | <p>はい。とれています。</p> |
| E委員 | <p>それによって衝突すると、事故原因になったりします。できているということですが、そういうことも若いうちに十分に認識したほうがいいと思います。 最後に責任者の方に質問します。行事食の作業工程表で、細かく盛付けの型を置く等、書いていません。朝礼で指示するときに、説明をしてください。</p> |
| C社 | <p>はい。乳児と幼児でご飯の量が違うので、まず盛りつけの量を皆さんに伝えるようにします。ご飯を型が抜きやすいよう、1回1回お水で型を濡らしてから作業すると、きれいに盛りつけられると思いますので、朝礼で伝えたいと思います。盛付け以外は、アレルギー児がいる場合は、ここでアレルギー用の容器をとって作る等、そういうことも朝礼では伝えていきます。</p> <p>(C社退室)</p> <p>(D社入室) ～自己紹介省略～</p> <p>保育園に通うこの時期は生涯の中で最も成長が著しい時期であると考えます。その成長、発育は、体の成長ということばかりではなく、栄養機能、手指の動き、そして脳神経などの機能も急速に発達していく時期です。</p> <p>また、保育園は子どもたちにとって家族と離れて初めて生活をする場です。その中で社会性やコミュニケーションなどを学ぶ時期、場であると考えます。将来の人間形成のために、非常に重要な場、重要な時期であると考えます。栄</p> |

| | |
|-----|---|
| | <p>養バランスの整った給食を提供し、毎日の健康、成長の源にさせていただきばかりではなく、食べることの楽しさやコミュニケーションを学んでいただいたり、薄味の素材を生かしたお料理で幅広い味覚を作り上げていきたい。また、多様な食品や料理に触れて偏りのない嗜好を作っていただくのに非常に重要な役割が保育園給食にはあると考えます。</p> <p>そのような給食を提供し、子供たちが生涯に渡って心も体も健全で、そして豊かな生活を送られるよう、私たちも力の限り給食をご提供したいと考えます。</p> <p>以上の内容を踏まえて、今回の行事食をご提案します。テーマは8月の誕生日会で提供する「みんなで楽しく向日葵カレー」です。</p> <p>2つのコンセプトで作りました。1つは、みんなで楽しく、アレルギーのお子様も同じカレーを食べられるよう、小麦粉、バター、牛乳、卵などを使用しない米粉のカレーをつくりました。</p> <p>2つ目は、子どもたちが楽しめるよう自分で盛り付けてお絵描きをするカレーにしました。4、5歳児さんは、ルーをお皿に盛り付け、顔のニンジンご飯や、カレー粉で黄色く色づけした花びら用の小さいお団子状のご飯などを別盛りにし、自分で葉っぱやお顔、花びらをお絵描きするように盛り付けます。苦手な野菜も楽しく食べられると考えます。</p> <p>乳児は、私どもで盛り付けをします。3歳児は、簡単なものを先生方とどこまでできるか相談しながら提供したいと思います。</p> <p>楽しい給食を通して、苦手な野菜も楽しく召し上がっていただき、また、食事やお絵描きに興味を持っていただくことを提案します</p> <p>保護者の皆様、保育園の先生方と私どもと一緒に、同じ気持ちでお子さんに安全・安心、そして美味しく楽しい給食を提供したいと考えています。</p> |
| A委員 | <p>カレーで、手羽先と豚ひき肉を使用していますが、2つを使う意図を教えてください。また、写真には枝豆が映っていますが、レシピの中には記載がありません。</p> |
| D社 | <p>手羽先はだしを取るために使用し、肉にひき肉を使っています。</p> <p>枝豆がレシピに入っていない点は大変申しわけございません、入れ忘れです。夏の食材ですので、入れたいと思っています。</p> |
| A委員 | <p>お絵描きをするようで楽しそうですが、子どもが手間をかけるあたりで、園の先生方だけではなく、皆様はどんなサポートをする予定ですか。</p> |
| D社 | <p>盛り付けと一緒に参加して協力しながら、先生方とよく相談をしてサポートさせていただきたいと思います。</p> |

| | |
|-----|---|
| A委員 | 具体的にそうした事例のご経験はございますか。 |
| D社 | はい。現在、働いている保育園でも、キャラクターライスと言って、目や鼻を豆等で作ります。そのときは私たちも一緒にサポートに入りますし、見本を見せて提供しています。 |
| A委員 | 特に何か気をつけていることはありますか。 |
| D社 | 衛生面はもちろん気をつけています。手で洗ったりしないように等、子供たちに指導しています。 |
| B委員 | 安全・衛生面の留意事項を作業工程表に記載していますが、カレーの行事食で、野菜の検収について何か記載以外の留意事項というのがありますか。 |
| D社 | 検収は、トマト等発注したものにはウイルスや虫がついていることがありますので、そういったことを注意しています。 |
| B委員 | 御社は、HACCP概念に基づいた衛生管理というのを導入されていると思います。例えば行事食の作業工程でCCPに当たる点はあると考えますか。も教えてください。 |
| D社 | 1つは加熱の部分だと思います。しっかり温度が上がっていることが非常に重要だと思います。 そこからの二次汚染は、生の肉のように、触ったものや使った器具を、加熱後につけないようにするというのも非常に重要だと思っています。 |
| C委員 | 現場で調理を担当する方に質問します。試食審査の人参マッシュの作り方で、提供したレシピに、人参のほかにだし汁と片栗粉を適量と記載しましたが、この作業工程表を見ると、だし汁と片栗粉の量や作業上の留意点、ポイントがわかりづらかったなので、教えてください。 |
| D社 | 人参マッシュは、まずやわらかくすることが基本です。7～8カ月への移行食ということで、まな板で潰し、少し粗みじんにしますので、まな板と包丁をきちんと加熱し、鍋も熱湯消毒をしています。 片栗粉は、野菜の水分もありますので、とろみが付いたお子さんが食べやすい濃度で提供をしています。 だし汁のみの場合は鰹だしですが、野菜のゆで汁も甘くておいしいお野菜の汁ですから、それも一緒に入れていきます。 |

| | |
|-----|--|
| C委員 | <p>今の話とこの作業工程表が一致しないというわけではありませんが、詳しく書いていません。現場でもこの作業工程表で作業員の方が見ながら作業していると考えてよいのでしょうか。</p> |
| D社 | <p>生の野菜、これから加熱する野菜と調理後、加熱した後の野菜を切る担当の者を別にしてしています。例えば作業Cの方は生の人参を切るだけです。人参マッシュだけではなく、ほかの工程の幼児食、乳幼児食のご飯も調理していますので、その者が一緒に離乳食の生の人参を切っています。作業員Bは、ゆで終わったものをマッシュする、加熱後の野菜を調理する作業分担です。作業員Aは、乳幼児食と同じく鰹だし等を取っていますので、その者が一緒に作業工程上作りますので、3人の作業員が書いてあります。</p> |
| C委員 | <p>片栗粉の量は何グラムぐらい入れたのでしょうか。</p> |
| D社 | <p>今日の10人分ぐらいで8グラム使っております。</p> |
| D委員 | <p>アレルギーについてお聞きします。食物アレルギーの誤食後の事故状況で3点記載がありますが、起こった原因と、19年2月の事故を受けて、絶対繰り返さないための再発防止策を現場ではどのように具体的に注意しているか、アレルギー対応指導員という方が専任で配置されており、その方が節目に各園でデータを保管されているということですが、その節目はどの時期で、どのように保管しているかお聞きしたいです。</p> |
| D社 | <p>園で実際に使っていたはんぺんは2種類あり、通常の方角いはんぺんとあらはんぺんです。それまでほとんどあらはんぺんを使用していました。</p> <p>当日、実際に使ったはんぺんは四角のはんぺんでした。あらはんぺんには小麦粉が入っていませんが、四角のはんぺんには小麦粉が混入していました。当初は私どもで小麦粉が入っていないと勘違いがあり、結果としてはアレルギーを含んだはんぺんを提供してしまった経緯があります。</p> |
| D委員 | <p>その日だけ四角のはんぺんが納品されてしまったとかということではなく、発注の段階で間違えたということですか。</p> |
| D社 | <p>はい。</p> |
| D委員 | <p>普段と違うものを発注された経緯を教えてください。</p> |

| | |
|-----|---|
| D社 | <p>実際の献立で、普段はスープ等にあらははんぺんを使うことが多く、そのときはスープの具材としてやわらかなはんぺんを使ったと思います。</p> <p>以降、前日に翌日使う食材の再確認をし、当日は実際納品された食材の包装を必ず確認する手順を踏んでいます。</p> <p>社内では、事故後すぐに、毎月責任者会議を開催していますが、そこでも事例を紹介し、他の園でも事故が起こりかねないため、周知徹底をしました。</p> <p>アレルギーのお子さんの担当ですが、例えば新規の保育園を受注したときには、当然まだ経験がないため、アレルギー食の提供についてどのような手順がいかを責任者と園も含めて手順の確認をします。あるいはこのような事故発生の際、実際に決められた手順が守られているか再確認をしています。</p> |
| D委員 | <p>地域も限らず、何かあったときに提出をするということですか。</p> |
| D社 | <p>はい。他の現場のアレルギー対応も全部把握していますので、実際にAという現場のアレルギー対応の何か良くない点があれば、そこでもう一度見直しをするよう巡回をさせていただきます。</p> |
| A委員 | <p>その方はどんな資格を持たれている方ですか。</p> |
| D社 | <p>管理栄養士です。アレルギーの資格ではありませんが、アレルギー観点で各現場を巡回しながら、確認したり指導したりしています。</p> |
| E委員 | <p>アレルギーの確認ですが、7品目がアレルギー表示で、落花生の次に事故が多い食品は大豆ですが、今回も行事食に大豆が使われています。そのことについて何か考えられていますか。</p> |
| D社 | <p>小麦粉、乳製品、卵というのが非常に多いというところで、それはなしとさせていただきます。</p> <p>ただ、大豆についても、対象園でアレルギーのお子さんがいれば、メニューから枝豆を抜き、皆と同じメニューを食べたいと思いますので、変更しなくてはいけないと思っています。</p> |
| E委員 | <p>それを徹底できているかどうかです。施設としてはできてなければいけないということになりますが、どうかと思いながら行動すると必ず事故が起きます。その徹底はどうされていますか。</p> |
| D社 | <p>今回はこのようなメニュー提案ですが、アレルギーのマニュアルがあります。マニュアル類は様々ありますが、年に何回か読み合わせと理解度確認を繰り返</p> |

| | |
|------|--|
| | <p>し実施しています。調理する者は理解しながら対応していき、責任者だけではなくパート、アルバイトにも知識は共有します。</p> |
| E 委員 | <p>枝豆が結構はっきり見えます。記載はありませんが、ボタンなんかでよく誤嚥すると聞きます。固さのチェック等はしていますか。</p> |
| D 社 | <p>適切なやわらかさを判断するため確認しなければいけないと思っています。</p> |
| E 委員 | <p>「しっかりと」とか「適切な」という言葉が多のですが、どういう状態を適切に謳うか決めていないと、現場もわからないので、明確化すると思います。</p> <p>コミュニケーションについて、必ず朝作業前に集まっていますか。どのように作業を始めていますか。</p> |
| D 社 | <p>従業員が全員集合したところで朝礼を行っています。その日の献立、使う食器類、アレルギーの確認もしています。</p> |
| E 委員 | <p>行事食で材料に鶏ガラを使っていますが、調理後は非常に高熱で危険だろうと思います。その確認もその都度実施しないといけません。それについて全ての従業員が共通して認識していますか。</p> |
| D 社 | <p>生食を使うときと生肉や生魚、加熱後の食材を使うときは、このようにエンボスをする、こういうエプロンをするように前日にミーティングで共有します。また、朝礼で再確認します。前日と当日に二度確認しています。</p> |
| E 委員 | <p>具合が悪いという職員も当然出てくると思いますが、速やかに対応できるような体制はありますか。</p> |
| D 社 | <p>具合が悪いときは、必ず出社前に責任者に連絡をするよう徹底しています。責任者に連絡がありましたら、責任者はエリア担当に連絡をし、必要な人員を確保するようエリア担当が応援体制を頼めるようにしています。</p> |
| E 委員 | <p>そういうときは休ませるということですか。</p> |
| D 社 | <p>はい。出社しないということです。</p> |
| E 委員 | <p>給料が下がるから少し具合が悪くても出勤する方もいると思いますが、その点についてはいかがですか。</p> |

| | |
|-----|--|
| 事務局 | <p>パートについては、ノロウイルスや感染性等、会社で出勤を禁止したときには、全額ではないですが、休業補償がありますので、安心して休ませられるような体制をとっております。</p> <p>(D社退室)</p> <p><u>(3)議題3 港区立保育園給食調理業務委託事業候補者の決定について</u></p> |
| 事務局 | <p>(事務局より説明) ～詳細省略～</p> |
| A委員 | <p>及第点は何点ですか。超えていない事業者はどこですか。</p> |
| 事務局 | <p>2次審査の満点が680点なので、6割の408点が及第点になります。超えていない事業者はA社とC社です。</p> |
| A委員 | <p>各委員から講評をお願いします。</p> |
| E委員 | <p>質疑応答で、A社は明確な答えが出てこないことが多くありました、C社も、曖昧な部分が非常に多くありました。そのほかA、B、Cについては、それほど差はないだろうと思います。</p> <p>試食では、個人的な評価で差が出ているような気がしますが、皆さんあまり差がないので、妥当かと感じました。</p> |
| B委員 | <p>作業工程表は、1社だけ、書かれている内容が足りていないというところはありませんが、その他は同様の内容だったと思います。</p> <p>試食も2品で、どの事業者も両方美味しいというより、どちらかは良いが、どちらかがもう一歩だというのがあり、全体的には同じような感じかと思います。プレゼンテーションは、比較的、聞いた内容については、知りたい内容は答えていただけだと思いますので、各社にそれほど差はないと思っています。</p> |
| C委員 | <p>作業工程表はこんな書き方でいいのかとどの会社に対しても感じました。これでは現場では使えないだろうし、感覚だけで作業するしかないのかと、もう少し詳しく書いてほしいと全体的には思いました。</p> <p>試食審査は、人参のペーストと蒸しパンで、差が出やすくわかりやすかったのですが、2つともよかったところがなかったと感じました。</p> <p>プレゼンテーションは、皆さん、それなりに答えてはくれましたが、会社全体のコミュニケーションが不足していると感じる会社もあり、そう感じたところは点数を低く採点しました。</p> |

| | |
|-----|---|
| D委員 | <p>作業工程表は、書き方がそれぞれ違うところもあり、少し差をつけて点数をつけました。試食審査は、2品あって、かなり内容的には違うものが出てきているなという印象でしたので、点数のつけやすさはありませんでした。</p> <p>プレゼンテーションは、内容的に曖昧なところや、内容が、企業によって違う点がありましたので、差をかなりつけて点数をつけました。</p> |
| H委員 | <p>試食は、子どもの目線に立って、食べやすさや舌ざわりで点数をつけました。どちらかが良く、どちらかが良くないというのが印象としてありました。</p> <p>プレゼンテーションのほうは、行事食を中心に見ましたが、みんな同じような内容でしたが、説明を聞き、食育への取組みも考慮して点数をつけました。</p> |
| I委員 | <p>一次の書類審査は、差はあまり出ませんでした。二次審査の作業工程表は、全般的にあまりよくないが、書けている部分で差が出ました。試食審査の2品は、離乳食とパンでは評価が違うので、この2種類の選択でよかったと思います。</p> <p>プレゼンテーションは、エリア担当が説明できていないところが多く見受けられ、心配な事業者は低く採点しました。</p> |
| F委員 | <p>安全面等中心に見て、書類審査でそれなりに書いているが、現場では足りないと感じるところがあり、質疑で確認できました。大きな差を感じなかったところです。A社は、書類は悪くなかったが、今日のメンバーの対応があまりにもひどすぎたので、あれが実態なのか、あるいは今回のメンバーが悪かったのか判断が難しいところでした。</p> |
| G委員 | <p>試食審査について、基本的には人参は粒があったほうが良いと思いながら点数をつけました。米粉蒸しパンは、見た目は良いですが、べたっとした感じがしたので、あまり差がないのかと感じています。</p> <p>プレゼンテーションは、現場責任者は良いが、エリア担当者が不安というパターンと、その逆もあり、あまり差がつかなかったと思います。AとDは方針を説明してからねらいの説明がありました。</p> |
| H委員 | <p>プレゼンは人と、場面の良し悪しがあるため、書いてあることの内容のほうが良いという認識で聞きました。あの作業工程表で確かに調理できるのかと思いました。</p> <p>どの事業者も、同じようなものを提出しているため、できるということという判断もあるので、その辺を加味しながら見ました。</p> <p>最後の集計を見ると、一時審査と二次審査で点数が逆転しましたので、議論</p> |

| | |
|--|--|
| | <p>しなければと思います。もう少し事業者さんが理解し、同等のレベルのものが提出されるよう指示をしないといけないと感じました。</p> <p>A委員 作業工程表はかなり厳しく採点しました。本社で作成してこの出来はないと思います。現場が作業工程表を作れないということがあったとしても、現場は経験力で突破するということだと思いますが、それを理論的に組み立てることが本社の仕事です。それを教育すべきです。教育が不十分、教育ができる人が本社に非常に少ない印象です。特にA社はあの方が本社で指導しているなら、現場の経験値で救われていると思います。</p> <p>それから、C社は会社としての態度がどうかと思います。参加された方の服装も含め、契約をとろうという態度ではないです。組織の崩れは末端に出ます。E委員が厳しくご指摘されましたが、十分に育っていない会社と感じました。</p> <p>全体の1,940満点の6割というのは何点になりますか。</p> <p>事務局 1,164点です。 6割に達しているのは、A、C、D社です。B社は達していません。</p> <p>A委員 麻布保育園と本村保育園の委託事業候補者はD社でよろしいですか。</p> <p>(全委員承認)</p> <p>A委員 赤坂保育園の申し込みはC社だけですがいかがでしょうか。</p> <p>H委員 C社は二次審査、何%ですか。</p> <p>事務局 二次は59%です。408点のところ、403点です。</p> <p>A委員 C社を不可とした場合、再選考でしょうか。</p> <p>H委員 赤坂保育園を再選考でよいと思います。</p> <p>A委員 赤坂保育園の委託事業候補者を未決定とします。</p> <p>【3 閉会】 (委員長より閉会の挨拶) ~詳細省略~</p> |
|--|--|