

会 議 名	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	令和元年10月28日(月) 16時00分から 20時00分まで
開 催 場 所	区役所9階 911・912・913会議室
委 員	出席者 6名 学識経験者：富永 暁子委員、西山 良子委員、廣瀬 裕委員 区職員：有賀 謙二委員、加茂 信行委員、山越 恒慶委員
事 務 局	保育課運営支援係 上野係長、菊池副係長、金田
傍 聴 者	なし
会 議 次 第	1 開会 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・試食作業工程表審査) 資料2 第二次審査表(プレゼンテーション審査) 5社分 資料3 試食作業工程表 5社分 参考資料1 第二次審査タイムスケジュール 参考資料2 第二次審査試食審査評価基準
会議の結果及び主要な発言	
A委員	<p>【1 開会】 (委員長から開会の挨拶)～詳細省略～</p> <p>【2 第二次審査 試食審査・作業工程表審査について】 (事務局より説明)～詳細省略～  (試食)</p> <p>【3 第二次審査 プレゼンテーション審査について】 (事務局より説明)～詳細省略～</p> <p><u>A社プレゼンテーション</u> <u>A社への質疑応答</u></p> <p>HACCPの認証は取得しているのか。また、どのような点を重視しているのか。 作業工程表について、消毒液を作る際に「都度計量」とは具体的にどういうことか。</p>

A社	<p>取得していないが、HACCPの手法に基づいてマニュアル等の作成をしている。</p> <p>巡回の際には、個人の衛生管理及び温度測定等の帳簿類の記入について重点的に確認している。</p> <p>ダスターの消毒液を作る際や器具類の消毒の際に、目分量で測るのではなく、定められたボールやバケツを使用して計算している。</p>
A委員	<p>鶏肉を触る際にはエンボス手袋という記載があり、その他の部分にはエンボス手袋の記載がないが、これは当たり前ということで記載してないのか。</p>
A社	<p>記載が抜けてしまっているが、基本的にはエンボス手袋を使うのは当然としている。</p>
A委員	<p>業務責任者か指導栄養士に伺いたい。盛り付けの際、間違いのないように指差し確認し、最後に捺印して確認しているとのことだが、常に判子をその調理場に持ち込んでいるのか。異物混入の原因にならないか。</p>
A社	<p>ポケットに入れてあり、その場その場で押印し、手洗いしてからまた作業に戻るという形で持ち歩いている。異物混入の原因にならないよう努力している。</p>
B委員	<p>食物アレルギーの誤食事故について、平成27年に小麦アレルギーの発生が1件とのことだが、これは全体何園のうちなのか、またその事故の発生状況と、その後の対策について伺う。</p>
A社	<p>当時10園あった中での1園で発生したもの。事故当日、つくねハンバーグに含まれるパン粉がアレルギー物質としてアナフィラキシーショックを起こした事例であり、担当者が明確になっていなかったことが原因である。</p> <p>対応としては、担当者を明確にするために、調理、盛付までの工程を一貫してアレルギー担当者が行い、必ず捺印をするという工程としている。それに加え、声出し確認も行っている。</p>
B委員	<p>担当者というのは必ず1名の方が担当するという形になっているのか。</p>
A社	<p>除去、盛付、調理担当者は1名の担当者が行う。</p>
B委員	<p>作業工程表で、ポークカレーの方は安全性の留意事項のところに記載がある一方で、つくねバーグの方には安全衛生面の留意事項のところに記載があまりないように見受けられるが、その点は。</p>
A社	<p>カレーについては、その取扱い等について留意事項を記載したが、つくねバーグについては表記が少なく、パン粉に関するより詳細な作業工程表が必要だったと感じている。</p>
C委員	<p>人材育成について伺う。離乳食の研修は年に何回、だれを対象に行っているのか。また、必須なのか任意なのか。</p>

A社	年に1回、1月から2月頃に計画している。責任者以外を対象としているが、講師という立場で責任者を呼ぶこともある。任意ではあるが、基本的には出席してもらっている。
C委員	パート職員定着に向けた貴社の取組で特徴的なものがあるか。
A社	パートの社員化や有給休暇取得推奨、各現場担当者による本人との面談を行っている。また、業務の性質上、チームワークを重要視しているため、巡回において、調理作業だけでなく現場の人間関係も重要視するよう巡回担当者への指導も行っている。こうした取組により、パート従業員か社員の区別なく、定着率の向上を目指している。
D委員	業務責任者に伺いたい。保育園との連携を密にとっている事例があれば教えていただきたい。
A社	例えば、運動会の練習等で配膳時間よりも遅れてしまう場合には、園児が戻ってきてからすぐに食べられるよう、保育士の先生方へ時間の確認をし、給食の盛付けを行うこともあり、対応方法の提案によりコミュニケーションをとっている。
E委員	業務責任者に伺いたい。基本的な方針に5点記載があるが、責任者としてこの中で特に大事にしていることがあれば聞かせていただきたい。
A社	安心・安全は大前提であるが、食べやすさ・美味しそうな盛付・子どもたちに食べてもらえるような声掛けも考えている。
E委員	実際働いていて、一番喜びを感じる時はどういった時か。
A社	完食してもらい、残菜がなかった時が一番嬉しく思う。
F委員	本日の試食で提供されたポークカレーは、どのような行事をイメージして盛付をしたのか教えていただきたい。
A社	クマをモチーフにした。クマは絵本等で登場する機会の多いキャラクターであり、食への興味を持ってもらうためにも、子どもたちにとって普段から馴染みのあるテーマを給食に取り入れた。  (A社退室)  <u>B社プレゼンテーション</u> <u>B社への質疑応答</u>
A委員	自社マニュアルはあるか。また、個人衛生管理のためのウイルスモニタリングについて教えていただきたい。

B社	<p>自社マニュアルも有しており、そのほか、マニュアルを噛み砕いたものとして「衛生ハンドブック」を職員全員に配布し、教育訓練に役立てている。</p> <p>ウイルスモニタリングは、流行期である11月から3月にかけて、各事業所で1人スクリーニング検査を受けてもらう。そこで陽性であった場合には当該事業所の全員に検査を受けてもらい、大きな事故に繋がらないよう取り組んでいる。</p>
A委員	<p>異物混入事例について、同じ事故が再発しないよう対応しているとのことだが、8月に発生したエンボス手袋の破片の混入以降、何か取り組まれていることは。</p>
B社	<p>エンボス手袋の使用は必要な場合のみとし、調理器具を使用して盛付けを行うこと等を責任者会議で指導し、各園で共有することとしている。また2者による目視確認をしてから盛付、提供を行うということを指導している。</p>
A委員	<p>作業工程表について、室内の温度管理はどの段階で行うのか。</p>
B社	<p>食べ物が最も曝露される時間である朝・昼の2回行っている。</p>
B委員	<p>平成30年と令和元年に発生した食物アレルギー事故について、その後どのような対策をとっているのか教えていただきたい。</p>
B社	<p>平成30年に発生した事故は、おかしの外装を取り外して冷凍庫で保管していたことに起因するものだったため、事故以降、冷凍庫に入れる際にはすべて記入を済ませてから保管するという手順を衛生チェックに追記することで改善を図っている。</p> <p>令和元年に発生した事故は、離乳食の完了食から乳幼児食へ移行する時期に起こってしまったもの。こちらについては、当社の献立担当者、園の保育士、園長、看護師の4名でアレルギー会議を開催したうえで提供することになっている。</p> <p>保護者にも参加いただくアレルギー会議としたいところではあるが、保護者の都合等により、全園で実現することは難しいが、当社からは提案させていただいている。</p>
B委員	<p>作業工程表について、アレルギー担当者にはどのように決まるのか。</p>
B社	<p>当日勤務する社員のなかから、主軸となる者を朝礼時に決めている。大規模園となると、アレルギー担当者1人だけでやり遂げるのは難しいので、周囲でサポートする作業分担を決めてから業務を開始するという事になっている。アレルギー対応食に専念する職員はいない。</p>
C委員	<p>雇用について何う。</p> <p>採用からどのようなプロセスを経て園に配属されるのか。また、業務責任者以外に対する研修はどのような研修があるのか、それは必須なのか、教えていただきたい、</p>
B社	<p>マナー研修、指導栄養士による衛生研修を経て配属される。業務責任者以外の者に対する研修は、保育部門の研修を毎月行っており、各園から1名参加することとしている。</p>

C委員	定着率について、4月～8月の定着率が90%であることについて、どのように捉えているのか。
B社	横のつながりが無いと辞めてしまうということが最近わかっているので、先ほど申し上げた毎月1回の研修を通じて、栄養士、調理士、保育士のつながりを深めていければと考えている。
D委員	業務責任者に伺いたい。園との協力体制の構築について、ご自身の経験があれば教えていただきたい。
B社	現在の園における10年間の勤務を通じ、日ごろから常にコミュニケーションをとり信頼関係を構築することが重要であると感じている。 栄養士等とのコミュニケーションをとり、調理工程に工夫を加えることで、児童に食べてもらえることが増えてきたと実感している。
E委員	業務責任者に伺いたい。責任者として最も重要だと思うことと、この仕事でやりがいを感じる瞬間についてご紹介いただきたい。
B社	現場では、安全・安心を第一に、的確な指示を出せることが最も重要だと考えている。また、子どもたちと作ったさつまいもの収穫・調理を通じて、食育の楽しさを実感できた。責任者として、全職員のお手本となれるよう、衛生・調理に関する知識を学ぶことが重要であると考えている。また、子どもたちの喜ぶ声を聞いたときに、とてもやりがいを感じている。  (B社退室)  <u>C社プレゼンテーション</u> <u>C社への質疑応答</u>
A委員	衛生管理について、HACCPのどのような点を取り入れて衛生管理しているのか。細菌数ゼロの手洗いというのは、どのように実現していくのか。
C社	検収から調理に至るまで、全工程で必ず記録を残している。当社栄養衛生課による手洗い指導の際にブラックライトを利用し、手洗い方法を指導している。
A委員	異物混入について、今年4月～8月以降、予防体制に見直しなどはあったのか。
C社	髪の毛については複数人でのローラーがけ、ビニール片についてはハサミの使い方やパックの開封方法を統一し、混入防止のための研修・指導を行っている。
A委員	作業工程表について、通常食とアレルギー対応食は別作業になるか。
C社	途中までは同じ過程で行っているため、アレルギーに関係のない作業工程は重なると

	<p>ころもあるが、アレルギー食担当者はその食材を一切触らないようにしている。やはり、作業工程の時間や場所をずらすという対応をとることが多い。</p>
B委員	<p>食物アレルギー事故について、平成30年と令和元年に発生した事故の状況を教えてください。</p>
C社	<p>平成30年度は卵、令和元年は小麦であったと記憶している。</p>
B委員	<p>今回の試食の作業工程について、実際の除去と代替食材はどのようにされたのか。</p>
C社	<p>つくねハンバーグはパン粉を除去して片栗粉を使用し、カレーは小麦を除去し片栗粉を使用しとろみをつけた。</p>
C委員	<p>新規採用者を現場に配属するまでに、必須の研修としているものはあるのか。また、現場で最も重要なことは何だとお考えか。</p>
C社	<p>事前研修として、食中毒の知識や白衣の着衣順などについて学ぶ研修を必ず実施している。報告・連絡・相談がしっかりとされ、現場の職員がしっかりと情報共有していることが重要であると考えている。</p>
D委員	<p>保育園・保育課との協力体制を構築するうえで、一番大切にしたいことは何か。</p>
C社	<p>情報共有であると考えている。</p>
E委員	<p>業務責任者に伺いたい。信頼を得るために、大切だと思うことを教えてください。</p>
C社	<p>時間通りにミスなく提供することと、子どもたちに喜んでもらえるよう事故なく毎日提供することと考えている。</p>
F委員	<p>今回の試食のポークカレーは、どのようなイメージ・思いで作ったのか教えてください。</p>
C社	<p>見た目もかわいく、子どもたちに楽しく食べてもらえるように作った。</p>
B委員	<p>アレルギー事故が平成30年と令和元度に発生した後、対応策はとっているか。</p>
C社	<p>アレルギー対応食が一目でわかるようにラベルを使用し、保育士に渡す際にも口頭で伝えることとした。見てわかる仕組みとコミュニケーションの徹底をルールとして定め、全社員に周知している。</p> <p>(C社退出)</p>

	<p><u>D社プレゼンテーション</u></p> <p><u>D社への質疑応答</u></p>
A委員	<p>衛生管理について伺う。ノロウイルスの疑いがある場合には同居家族への検査も行うことについて、同意は得ているのか。また、本社による巡回ではどのような点をチェックしているのか。</p>
D社	<p>入社の際の案内やマニュアル等への記載により、同居家族への検査についても従業員から理解を得ている。巡回では、自社のチェックシートを活用し、大量調理施設衛生管理マニュアルに準じて設けた約200項目をチェックしている。また、労働災害防止のため安全衛生の観点についてもチェックしている。</p>
A委員	<p>食中毒等への対応について、過去の事例から教訓にしていることは何か。また、食材の色・においの確認について、確認者によって判断に差が生じないようにマニュアル等で指標を決めているのか。</p>
D社	<p>調理から2時間以内の喫食を原則とし、喫食までに長時間空いてしまう場合には温度管理を徹底するよう業務の見直しを行った。食材の確認については、一人の判断ではなく、複数人により確認をして判断するようにしている。</p>
B委員	<p>平成25年から令和元年までの間における食物アレルギー事故の状況を伺いたい。また、アレルギーに関する役割分担と、作業工程におけるアレルギー食材の取扱いについて教えていただきたい。</p>
D社	<p>平成25年から令和元年の間で、毎年約45園において給食を提供するなかで、アレルギー食材の提供まで至ってしまったものが1件、提供前に気づくことができたものが4、5件ほどあった。アレルギーに関しては、朝礼で担当者や盛付者、最終確認者を決めたくて作業を開始する。アレルギー食材を取扱う際には、作業場所を区別して調理することと、アレルギー食材取扱中の声掛けにより混入を防ぐようにしている。</p>
C委員	<p>新規採用職員が配属に至るまでに受ける研修の内容を教えていただきたい。</p>
D社	<p>入社前の講習として、衛生・安全の手引きを用いて教育を行い、その後に復習テストにより理解度を確認してから調理現場に配属するようにしている。また、年2回の安全衛生講習会を開催していて、参加率を上げるための取組みも行っている。</p>
C委員	<p>現場の職員にとって今最も重要な研修は何かお伺いしたい。</p>
D社	<p>安全・安心・コンプライアンスが仕事の基礎であり、その点について会社全体で取組みをしている。</p>
D委員	<p>保育園との連携という点で、園長や保育士からの要望に応えられた経験を教えていた</p>

	<p>だきたい。</p>
D社	<p>盛付方法に関する要望や、テラスで給食を食べたいといった様々な要望に対して、子どもたちが楽しめる給食を提供できるよう工夫して取り組んだ。</p>
E委員	<p>企画提案書の基本方針にある「日本古来からの食文化やマナーの伝承」について、保育園給食でいうと具体的にどのような取組になるのか教えていただきたい。</p>
D社	<p>素材の味、食材本来の味を楽しんでもらえるような給食を提供したいと考えている。また、食具の使い方等についても、食育の一環として携わっていきたいと考えている。</p> <p>(D社退室)</p> <p><u>E社プレゼンテーション</u> <u>E社への質疑応答</u></p>
A委員	<p>衛生管理について伺いたい。</p>
E社	<p>マニュアルを用いた衛生講習と、衛生管理目標の周知により衛生意識の向上を図っている。こうした社内での取組に加え、外部の専門機関による衛生検査を受けており、より一層の衛生管理を行っている。</p>
A委員	<p>食中毒については平成26年度から0件、異物混入についても園数に対してかなり少ないという印象を受ける。その点について、特長的な取組みを教えていただきたい。</p>
E社	<p>朝礼時に対面チェックによる確認を行っている。また、異物混入の原因になり得るのは厨房内に一切持ち込まないよう徹底している。こうしたことを毎月の責任者会議で伝え、責任者を通じて各職場への意識共有を実行している。</p>
B委員	<p>平成30年度に発生した食物アレルギー事故の状況、今回の試食でつくねバーグのアレルギー対応についてそれぞれ教えていただきたい。</p>
E社	<p>離乳食（後期食）において小麦アレルギーが原因で発生してしまった。今回のつくねバーグは、パン粉を除去したものを先に調理してラップをかけた後に、パン粉入りのものを調理している。</p>
B委員	<p>企画提案書に記載のある「低温長時間加熱」について、中心温度の衛生管理との両立が難しいように思われるが、うまくバランスをとる方法があるのか。</p>
E社	<p>スチームコンベクションの機能を活用することで、加湿と熱のバランスをとりながら、最終的にはしっかり火が通った状態で提供する。</p>
C委員	<p>人材育成と人員確保について伺う。企画提案書から、毎年パート従業員の方が</p>



	約1,000人退職していると見受けられるが、その原因と補充について状況を教えてください。
E社	家族の転勤等、家庭の事情により年度末をもって退職というケースが多い。東京都内では採用が難航している状況。また、企画提案書にある定着率の数字は、介護部門も含めた当社全体のものであるため、保育部門の数字はもっと高いものであると思う。パート従業員に対して採用部からフォローアップの電話を入れ、本人のモチベーションアップを図るようになってから、定着率は上がっている。
D委員	保育園との協力体制の構築にあたり、今現在取り組んでいる事例があれば教えてください。
E社	園の職員の名前を覚え、自分から挨拶するように意識している。こうすることで、普段のコミュニケーションが円滑にとれるようになってきたと実感している。
E委員	企画提案書にある80歳定年について、どのような実態なのか教えてください。
E社	2年前からの取組みで、70歳以上の社員が多くなってきており、最高年齢で78歳の社員がいる。
E委員	業務責任者の方に伺いたい。責任者として一番大切にしていきたいこと教えてください。
E社	子どもたちにとって給食が良い思い出になってくれるように取組んでいきたい。子どもたちに「今日の給食楽しかった。美味しかった。」と思ってもらえるよう取組んでいきたい。
	(E社退室)
事務局	<p>【4 事業候補者の決定について】</p> <p>～各グループの順位の確認～</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・芝公園保育園（Aグループ）は1位がA社、2位がB社</li> <li>・南麻布保育園・西麻布保育園（Bグループ）はC社のみ</li> <li>・青山保育園（Cグループ）は1位がD社、2位がB社</li> <li>・高輪保育園・白金保育園（Dグループ）は、1位がD社、2位がE社</li> </ul> <p>全社とも評価点は選考の目安である6割を超えているということをご報告させていただきます。</p>
B委員	<p>～第二次審査の審議～</p> <p>試食：行事食は違いがわかりやすかった。各社とも行事食のカレーはかわいらしく子どもたちに良かった（適していた）。B社は具材が大きく硬く、E社は味、ルーとご飯のバランスが悪く低い点数となった。</p> <p>プレゼン：全体的に基本的なことは伝わってきた。E社はアレルギーの質問に対して</p>

	<p>答えがなく、作業工程表にも記載がなく点数を低くした。</p>
A委員	<p>試食：可もなく不可もない場合は3点とした。D・E社は食材が柔らかく、薄めで素材本来の味がしたので高い点とした。A社のカレーのオクラはかたかった。</p> <p>プレゼン：HACCPの記入があるところに質問をしたがきちんと答えられた事業者はいなかったが、要求事項にHACCP取得が盛り込まれていなかったのが減点にはしなかった。D社は意欲がよく伝わり、一貫性のある回答をしていたので高い点数をつけた。</p>
C委員	<p>試食：C・D社は食材がやわらかく煮てあり高い評価にした。D社はカレーの具が大きく低い評価とした。</p> <p>プレゼン：D社はアレルギー事故について答えられなかったのが低くした。</p>
D委員	<p>試食：味は薄味で、各社差はない。</p> <p>プレゼン：安全管理の面で、B・D社は食中毒が2年連続で発生しており、他社より低い評価とした。</p>
E委員	<p>試食：B社の行事食はおもしろみに欠けるところがあった。</p> <p>プレゼン：各社、差はなかった。基本的なところは説明する営業の力量によった。現場責任者は緊張があった。D社は多数の参加で迫力があった。信頼のおける事業者が選定された。</p>
F委員	<p>試食：差も出て、試食メニューは適切なものでわかりやすかった。作業工程表は会社により差があった。記載内容に不安があったがプレゼンテーションで確認できたので良かった。</p> <p>プレゼン：営業は話し慣れている。業務責任者は緊張があったが任せられる感じだった。</p>
事務局	<p>～事業候補者の決定～</p> <p>審議内容を踏まえ、各グループの順位は</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・芝公園保育園（Aグループ）は1位がA社、2位がB社</li> <li>・南麻布保育園・西麻布保育園（Bグループ）はC社のみ</li> <li>・青山保育園（Cグループ）は1位がD社、2位がB社</li> <li>・高輪保育園・白金保育園（Dグループ）は、1位がD社、2位がE社となっています。</li> </ul>
F委員	<p>それでは、保育園給食保育園給食調理業務委託事業候補者につきまして、</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・芝公園保育園（Aグループ）はA社</li> <li>・南麻布保育園・西麻布保育園（Bグループ）はC社</li> <li>・青山保育園（Cグループ）はD社</li> <li>・高輪保育園・白金保育園（Dグループ）はD社に決定してよろしいでしょうか。</li> </ul> <p>（全員了承）</p>

【5 閉会】