

【会議録】

会 議 名	令和2年度第1回港区学校給食調理業務委託事業候補者選考委員会選考委員会
開 催 日 時	令和2年10月26日（月）16時00分から17時00分まで
開 催 場 所	港区役所7階 教育委員会室
委 員	出席者 8名 戸板女子短期大学食物栄養科 教授 西山委員長 大妻女子大学短期大学部家政科 准教授 富永委員 一般財団法人東京顕微鏡院 学術顧問 安田委員 一般社団法人全日本司厨士協会 東京地方本部 常務理事・教育部長 飯塚委員 教育委員会事務局 学校教育部長 湯川委員 麻布小学校 校長 宮島委員 港区立小中学校 学校栄養士代表（白金の丘小学校） 芦沢委員 教育委員会事務局学校教育部 学務課長 佐々木委員
事 務 局	学校教育部学務課保健給食係長 佐川 学校教育部学務課保健給食係 小笠原
会 議 次 第	1 開会 2 委員委嘱について 3 委員紹介について 4 委員長選出について 5 事業候補者の選考について （1）事業候補者募集要項について （2）第一次選考及び第二次選考の審査方法について 6 次回以降の予定について 7 閉会
配 付 資 料	（席上配布資料） 資料1 港区学校給食調理業務委託事業候補者選考委員会設置要綱 資料2 港区学校給食調理業務委託事業候補者選考委員会選考委員名簿 資料3-1 港区学校給食調理業務委託事業候補者募集要項（案） 資料3-2 港区学校給食調理業務委託事業候補者募集要項様式集 （様式1～6） 資料4-1 学校給食調理業務委託仕様書（案） 資料4-2 学校給食調理業務委託学校別仕様書（例） 資料4-3 契約条項 資料5-1 点数配点及び審査について 資料5-2 一次審査方法について（案）（審査票1～3） 資料5-3 二次審査方法について（案）（審査票4） 資料5-4 過去の試食審査献立 資料6 選考スケジュール（案）
会議の結果及び主要な発言	

(発言者)	
A委員	1 開会 (開会の挨拶)
	2 委員委嘱について (委嘱状の交付)
各委員	3 委員紹介について (各委員より自己紹介)
	4 委員長選出について (詳細省略)
	5 事業候補者の選考について (1) 事業候補者募集要項について (事務局から資料3-1、資料3-2、資料4-1、資料4-2及び資料4-3について説明) (2) 第一次選考及び第二次選考の審査方法について (事務局から資料5-1、資料5-2、資料5-3及び資料5-4について説明)
B委員	審議事項の5の(1)、(2)について質問等お願いします。
A委員	二次審査のヒアリングは15分間で足りませんか。
事務局	過去の選考委員会において、ヒアリングは15分で足りています。
C委員	何年間も連続して品目になっていたカレーライスを昨年度ポークシチューに変更した理由はありますか。
事務局	カレーライスはごはんとルーの両方の用意が必要であり、事業者の負担の観点から、ルーのみの料理としました。
D委員	オレンジゼリーは当時の学校長であった選考委員のデザートを入れたいという意見で決まりました。現状の給食で気になる献立を入れても良いと思います。
C委員	現状は特に気になる献立等はないです。おしなべておいしいです。
E委員	私は昨年度の試食審査は欠席したので昨年度の献立の違いが分かりやすかったかを教えてください。
F委員	ポークシチューはあまり差がないと感じました。毎年すまし汁を入れているのは差が出やすく、事業者のコンセプトや真剣度合いが一番分かりやすいからです。カレーライスは子どもが好きなので、再度献立に入れてもいいかも知れません。すまし汁とカレーライスは入れてもらいたいです。
B委員	事業者には負担をかけすぎても良くないので3品で良いと思います。
D委員	募集要項には3品程度と記載しています。
事務局	カレーライスにすると実質4品なので、カレーライスとすまし汁とあと一品を事務局では考えています。
D委員	前回のおかずとデザートという構成は悪くありませんでした。揚げ魚の野菜あんかけは、あんかけの具合と揚げ具合、野菜の切り方を見ることができる良いメニューだと思います。ゼリーも差が出やすいです。

F委員	カレーライスは子どもが好きな献立です。そのような献立を審査したほうが意義深いです。ポークシチューよりも好き嫌いが少ないと考えます。
B委員 事務局	給食に出る頻度はカレーの方が多いですか。 はい。ポークシチューはあまり出ません。揚げ野菜のあんかけも頻繁に出ないので、コロッケ等のもう少し簡単なものにできませんか。
F委員	コロッケは差が出ますか。
D委員	出ます。コロッケは衣の付け方等で差が出やすいと思います。きんぴらコロッケなどはいかがでしょうか。
F委員	過去の献立では、ちまきがすごく差が出ました。
E委員	年に一度しか出さない特別な献立であるちまきで失敗されては困るので入れたという経緯がありました。
F委員	献立については、学校現場をよく知る委員に選んでもらった方が良いと考えます。すまし汁は味がしっかりしているか確認するのに入れたいです。すまし汁をしっかり作れるのならば味噌汁等のほかの汁物の味も良いはずです。
D委員	区は和風だしを使用すると同時に洋風だしも使用しています。学校現場では、ジュリエンスープという野菜を千切りにした鶏がらのスープを作っており、濃い、薄い等の審査ができると思います。洋食専門の委員がいる場で一度審査してみたいです。
F委員	鶏がらスープのポイントは、いかに臭みを取るかにあります。それを審査する点においては良いと思います。
D委員	手軽なパック製の鶏がらを使用している現場もあるようですが、生の鶏がらからきちんとだしをとると臭みが抑えられることを事業者に知ってもらいたいです。千切り野菜を入れたスープで切り方を見るか、ポトフのような献立にして野菜が煮崩れしないかを審査してはどうでしょうか。
F委員 事務局	良いと思います。 一度洋風だしを審査するのは良いと思います。これまでの話をまとめると、カレーライスとジュリエンスープは確定で、もう1品欲しいです。以前の試食審査を通じて、ゼリーは差が出やすいと思いました。
D委員	アガーの使い方を見るにはオレンジゼリーが最適ですが、何年も連続になります。
B委員	学校では、ほかにどのようなゼリーが出ますか。
D委員	ミルクゼリーやカルピスゼリー等があります。ただし、杏仁豆腐など乳製品のデザートはアレルギーの面から避けるのと、子供たちに人気がなく、あまり差が出ないと思います。カルピスはすでに加工品なので不適切です。
B委員	ではオレンジゼリーも献立に加えましょう。
D委員	先ほど話に出ましたが、きんぴらコロッケも入れてはどうでしょうか。調理が難しく、現場でも神経質になる献立です。芋をつぶすところから始まるので手間もかかります。
B委員	では、カレーライス、きんぴらコロッケ、ジュリエンスープ、オレンジゼリーの4品でよいですか。
事務局	(委員一同、異議なし) 資料5-3について、素案から品目を変更したことに伴う評価基準の変更はどうしますか。
D委員	前は私が変更し、ほかの委員に確認した上で掲載しました。

B委員	それでは今回も同様をお願いします。
事務局	6 次回以降の予定について (事務局から資料6について説明)
B委員	7 閉会 (閉会の挨拶)