

平成 29 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会議録

会 議 名	平成 29 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
開 催 日 時	平成 29 年 10 月 25 日（水曜日）午前 10 時から
開 催 場 所	港区役所 9 階 915 会議室
委 員	（出席者）12 名 （欠席者）1 名
事 務 局	学務課保健給食係
会 議 次 第	1 事業候補者募集要項について 2 審査方法について
配 付 資 料	次第 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 別紙（案） 資料 4—1 学校給食調理業務委託仕様書（例） 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・3 審査方法について（案） 資料 6 選考スケジュール（案）
会議の結果及び主要な発言	
事務局	—開会 —委員長の選出— 互選により選出  事務局から事業候補者募集要項・審査方法について説明
A 委員	事業候補者募集要項についてご意見ある方はいますか。
B 委員	7 ページ目の（2）審査方法の 6 行目、複数校通過した事業者へはあらかじめ指定した者を参加することとするとはどういう意味ですか。
事務局	巡回担当者と各校配属予定の業務責任者の各 1 名は必ず参加することとしていますが、例えば 4 校通過すると、巡回担当者 1 名と各校の業務責任者 4 名の計 5 名となり最大参加人数の 4 名を超えてしまうため、業務責任者のなかでも何人か指定して参加してもらおうこととします。また、本来 4 名までという、大体営業の方も参加しますが、4 校以上通過した場合には、営業の方は遠慮してもらい、巡回担当者と業務責任者だけにさせていただくように指定することになります。3～4 年ほど前に 8 人くらい参加してしまったことがあり、人数を制限した方が良いというご意見がございまして、このようにさせていただいております。もう少し詳しく明記させていただきます。
A 委員	他になにかございますか。
C 委員	2 ページの（11）一次評価点の 5% 加点するとありますが、何か影響はありますか。加点したことによるマイナス面はこれまでないのですか。
事務局	昨年度から始まった制度で、今のところ特にありません。ただ、区内業者が一次審査を通りやすくなり、二次審査に進みやすくなります。ちなみに共同事業体というの

	<p>は昨年はありませんでした。一昨年度までは、加点方式ではなく、5%の減点方式でしたが、2年連続して区内事業者と共同で申し込んだ事業者はありませんでした。</p>
A委員	<p>他にになにかございますか。では、7ページの審査方法の部分を修正していただいて、その他はこの要項のまま進めるということでもよろしく願いいたします。</p>
A委員	<p>次に仕様書について、何かございますか。</p>
A委員	<p>では続きまして、資料5審査の方法について、ご質問等ございますか。</p>
A委員	<p>それでは、先ほどの試食審査についてです。品数、品目・配点について、皆さまのご意見を伺えればと思います。</p>
C委員	<p>中華ちまきはなぜ入っているのですか。</p>
事務局	<p>中華ちまきは、作るのに調理員の技量があると聞いております。給食では1年に1回イベントの時に必ず出るもので力量を見るために入れた方が良いということで入れております。</p>
C委員	<p>実際どうですか。カレーライスにはにんじんやじゃがいも等が硬いとか若干芯があると分かるような気がしますが、ちまきの場合はどうですか。</p>
事務局	<p>実際の給食のように何百食と調理するわけではないので、そんなに違いが出るのかというのは正直ありますが、先生方からはお米が硬かったり柔らかかったりなどの違いの指摘をいただいております。</p>
A委員	<p>お米がべたべたしていたりとかの蒸し加減が違ったり、同じように作っているはずなのに、味の濃さなどにも結構違いがあったり、具材の大きさもそれぞれだったりするので、いろいろな面で状況を見られると思います。</p>
事務局	<p>ちまき以外にこういうのが良いのではというものがあれば、試食の対象とすることは可能です。</p>
A委員	<p>イベントの時というのはどのような時ですか。</p>
事務局	<p>5月のこどもの日です。</p>
A委員	<p>年に1回ですか。</p>
C委員	<p>ほぼ1回ですね。</p>
D委員	<p>あとはリクエスト給食で出ればという感じです。学校によって釜で蒸したり、スチコンで蒸したり、その辺でも違ってくると思います。</p>
A委員	<p>普段の状況を見て、こちらの方が回数が多くて違いが見えるとかご提案はありますか。</p>
C委員	<p>給食では一般的ではないかもしれませんが、最近天ぷらがでたり蒲焼丼の魚を揚げたりもしているので、揚げ物とかどうですか。中華ちまきって技量は必要かもしれませんが、年1回しか出ないのですから。</p>
D委員	<p>中華ちまきとして出るのは年1回ですが、基本であるおこわのようなものは年に何回かあります。おこわの技量を見るのか、巻く技量を見るのかどちらでしょうか。</p>

事務局	巻く技量ではなく、おこわの技量です。
D委員	おこわは山菜おこわとか何回か出ます。ただ、全部主食でおかず系が何もないですね。肉じゃがはカレーライスと具材が同じなので、確かにどちらかで良いと思いました。
E委員	給食に一番出るのはなにかですね。評価はカレーライスとすまし汁で大体決まります。カレーライスは煮込み方とか作り方によって同じ材料でも全然違ってきますし、すまし汁も毎年ありますが、香りもなく水のような、これすまし汁ですかというようなものもあり、これだけで業者の技量のほとんどが分かります。揚げ物は品物さえ決まっていればあとは揚げ方次第です。揚げたものをすぐ食べるのであれば良いですが、持ってこないといけないので、味が変わってしまいます。味付けを見るのか技量を見るのかですね。技量を見るのであればカレーライスとすまし汁で十分だと思います。一昨年の肉じゃがもすごく差がありました。
C委員	毎日給食をいただいています、素人なので、はっきりと技量が分かるものが良いと思います。
事務局	二次審査の具材については、第2回の委員会にて決定させていただくということで、一度持ち帰り、どのようなものがあるか検討させていただければと思います。もし、揚げ物が良いとか煮物が良い等ご要望があれば言っていただければと思います。
C委員	肉じゃがを外したのはなぜですか。
事務局	カレーライスと具材や調理の工程がほぼ一緒ということで、学校給食の定番で味が見やすいカレーライスを残して、肉じゃがを外したという経緯があります。
E委員	具材が一緒でもカレーライスと肉じゃがの作り方は全然違います。カレーは煮込むからじゃがいもは崩れても良いですが、肉じゃがはあまり崩れてはダメ。だしの取り方や醤油の入れ方も全然違うと思います。
事務局	では、何品か選んで次回提案できればということではよろしいでしょうか。
A委員	試食の商品については、継続審議ということで、皆さま検討いただければと思います。
D委員	栄養士にも聞いてみます。
A委員	試食とプレゼンテーションの配点について、昨年度は試食6割、プレゼンテーション4割でしたが、内容と品数によって変わってきます。今回も学校数が多いので、3品が限度だと思いますが、もし3品でよろしければ配点の割合についてご意見をお伺いできればと思います。
F委員	これまでも試食6割、プレゼンテーション4割だったのですか。
事務局	毎年違います。当初はプレゼンテーション7割、試食3割でしたが、一昨年は試食を重視したいということで、5品にして、試食50点、プレゼンテーション70点の計120点、昨年は5品は多いので3品としますが、試食が30点では割合が低いので、各20点の計60点、プレゼンテーションを40点に変更しました。
F委員	試食を何品にするかというのはまた別の議論で、試食とプレゼンテーションの割合がどの程度が妥当かというのが分かりませんが、一般的にはどうなのでしょう。
A委員	試食を先にして、プレゼンテーションをあとにします。試食したものについてはそこで聞くことができますので、プレゼンテーションの割合が高くて良いのではないかと

	<p>いう意見が去年ありました。配点は100点満点と決まっているわけではないのですか。</p>
事務局	<p>ガイドラインでは第一次審査と第二次審査は2：1の割合と決まっていますが、本案件について契約管財課に確認したところ、試食審査の重要性は理解できるので、2：1でなくてもよいが、二次審査が一次審査を超える配点はしないと言われております。一昨年、二次審査を960点満点としておりますので、点数については一次審査を超えなければ可能かと思えます。</p>
G委員	<p>試食はその日の体調等によっても大分変わってくると思います。すまし汁と責任者の対応を比較したときに、すまし汁の配点の方が高いのはどうなのかなと思います。アレルギー対応の基本事項を理解しているかとか、問題発生時の対応力とか、もう少し高くても良いのではと思います。試食が3品ありますが、給食に出てくる頻度によって、例えばカレーライスと20点、中華ちまきを10点、すまし汁を15点と配点を変えてその分の点数をプレゼンテーションに振り分けるような方法もあるかなと思います。</p>
A委員	<p>各20点の配点となっていますが、頻度によって重きの置き方を変えるということですね。やはりプレゼンテーションで様々な部分が見えてくると思うので、プレゼンテーションの比率が上がるように試食の内容を確認したうえで、点数を調整するというところでよろしいでしょうか。</p>
F委員	<p>試食の内容で、先ほどE委員がおっしゃったようにカレーライスとすまし汁で十分判断できるのであればそれに限定するというのも選択肢としてあると思えました。</p>
E委員	<p>プレゼンテーションの方が大事ならば、カレーライスとすまし汁だけでも問題はないと思います。だしの取り方は調理人の技量で、一番だしか二番だしかで大分変わります。カレーライスは給食で一番出るものだから、この2品があれば3品なくても大丈夫だと思います。ただ、いろいろなものを見たいということであれば、肉じゃがとかを入れるのはありだと思いますが、味だけであれば、2品でも十分なので、その分をプレゼンテーションに振り分けてもいいのかなと思います。</p>
B委員	<p>先ほど事務局からすまし汁のご意見があったと思いますが。</p>
事務局	<p>魚臭いというご意見ですね。昨年の委員の中にすまし汁をいくつか飲んで、「魚臭くてもう少し味がついたものが良かった」というご意見がありました。</p>
A委員	<p>普段だしだけで飲まれていないので、少し味がついていないと逆に分かりにくいという意見ですね。</p>
E委員	<p>学校給食ではお味噌汁は出ますか。お味噌汁でも良いのではないですか。</p>
C委員	<p>お味噌汁だと分かりやすいですね。</p>
E委員	<p>すまし汁についてそのようなご意見があるならば、お味噌汁の方が具が無くても皆さま分かるし、具を入れても良いと思います。</p>
C委員	<p>味噌汁にしてもらうと違いが分かりやすいと思います。</p>
D委員	<p>和食を推進している関係もあって、すまし汁よりも味噌汁の方が給食で出る回数も多いです。給食では一番だしは難しいので、お味噌汁の方が汎用性はあると思います。</p>
A委員	<p>お味噌によって全然違うと思いますが、区によって統一したりするのですか。</p>
事務局	<p>レシピを出して分量みたいなものを提示します。そこで味噌汁はどの味噌を使う</p>

	ことと限定することはできません。
D委員	赤・白くらいしか書けませんが。
事務局	学校ではだいたい半々ですか。
D委員	恐らく半々くらいです。レシピを出すということはだしの種類も指定できるということですね。お味噌汁だと煮干し、昆布、かつおだしで大分違うので、どの辺まで指定するかによります。
A委員	その辺は具材も含めて統一した方がいいと思います。だしだけよりはお味噌汁ということでもよろしいですか。汁物についてと2品で良いのか、もう一品おかずをつけるかを検討していただいて、継続審議としたいと思います。比率については、プレゼンテーションを高めにするという方向ですが、試食が決まってから決定します。
C委員	会社の組織体制でチーフがしっかりしているか確認しないといけないので、プレゼンテーションは大切だと思います。
A委員	業者さんも書類を作るのは慣れていて、第一次審査でそんなに比較できないということもあるので、プレゼンテーションで確認するというのが大事だと思います。配点を少し変えて、試食の品数と内容を決めながら次回検討していただければと思います。
A委員	続きまして、次回以降の予定について事務局よりご説明をお願いいたします。
事務局	～資料6に沿って今後の予定を説明～
A委員	以上で本日の議題は終了となりますが、皆さまから何かご質問等ありますか。
H委員	12月25日は14時から15時に試食、15時からプレゼンテーションということですか。会議の関係で15時近くになるのですが、代わりの者を出すということですか。
事務局	そうですね。皆さま終了時間が遅くなるのは大丈夫ですか。
I委員	終わりはなるべく延ばさない方が良いですね。
A委員	この日程はみなさんの予定を調整して決定したのですよね。
事務局	はい。まず考え方ですが、港区では外部有識者を優先して日程を組むという決まりがございます。大変申し訳ございませんが、学識の先生方の日程を優先に組ませていただいております。学校もそのようなお時間があるということで、1時間遅らせてその分終わりが1時間遅くなくても構わないということであればそのように変更させていただきたいと思いますが、いかがでしょうか。昨年二次審査に10社進んで結構なお時間がかかりました。学校長は二次審査に進んだ業者で各校に応募があった業者だけプレゼンテーションに入っていただくこととなります。
A委員	1時間ずらすと15時から20時ということですね。
事務局	選ばれる会社数によって変わってきますので、なんとも言えません。
A委員	20時近くになりますが皆さんがよろしければ15時からに変更したいと思います。
C委員	年内でないといけないのですか。

事務局	年明けでも構いません。1月の第1週の2日目か3日目に例年やっていましたが、会社も徐々に辞退が多くなってくると、学校様の方が年明け早々は止めてほしいというご意見があって昨年度から年内にしております。
H委員	試食って3時までに食べればいいのですね。
事務局	そうですね。
H委員	1時間遅らせて終わりがそれだけ遅くなるのも望ましくないので、14時～15時に試食できればプレゼンテーションにも参加できますし、冷えたとしても個人内での状況は同じですからそれで対応するしかないと思います。14時に集まれなくても良いのであればそれで進めてください。
事務局	応募状況等によって時間がある程度見えてくると思うので、14時半に試食開始を基本に前後の調整をさせていただければと思います。
A委員	それではそこをまたご検討いただいて、次回はっきりとお伝えできればと思いますので、よろしく願いいたします。
A委員	その他何かございますか。 では、平成29年度第1回学校給食調理業務委託事業候補者選考委員会を閉会させていただきます。お忙しい中、皆さまありがとうございました。  ～閉会～