

【会議録】

会 議 名	令和2年度第2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	令和2年12月9日（水）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 第1回選考委員会会議録について 3 第一次選考の結果について 4 第二次選考について 5 閉会
配 付 資 料	（席上配布資料） 資料1 第1回選考委員会会議録 資料2 第一次審査集計表 資料3-1 一次審査基準及び審査票（1） 資料3-2 会社実績審査結果 資料3-3 価格審査結果 資料4-1 第二次選考について（案） 資料4-2 二次審査方法について（案） 資料4-3 二次審査基準及び審査票（案） 資料5-1 献立指示書 資料5-2 調理作業工程表 資料5-3 単価表 資料5-4 食材の指定について 資料6 港区生涯学習センター案内図

会議の結果及び主要な発言

(発言者)

B委員

- 1 開会
(開会の挨拶)
- 2 第1回選考委員会会議録について～詳細省略～
- 3 第一次選考の結果について
(事務局から説明)～詳細省略～

事務局

B委員

各委員から一言ずつ、書類審査の講評をお話しいたします。
委員によって評価が分かれたところを含め、ご説明をお願いします。

E委員

6社を審査しましたが、どの会社にも60点以上の点数をつけました。それぞれ一長一短がありました。評価前には、アレルギー事故に対する考え方などで点差が開くことを想像していました。結果的には、項目ごとの点差は出たものの、合計点ではそれほど差がつきませんでした。書類審査上は、どの会社が請負っても大きく差はないと感じました。

G委員

全体であまり差がつきませんでした。すべての会社に平均的な点数をつけました。文面だけでは計りきれない点が多く、二次審査のヒアリングで尋ねたいです。また、審査票に書かれている評価の視点について、一部精査したほうが良い部分があると感じました。

F委員

まず港区の学校給食の特色である手作り感について理解しているか確認しました。そして、バックアップ体制、調理の研修が適切な頻度で行われているか、アレルギー対応ができていないか、これまでアレルギー事故がないかという点に注目し、こうした点がしっかりしている会社に高い点数をつけました。

D委員

重要なのは人だなということを常日頃から現場で感じているため、チーフ選任の基準や従業員の給与に注目しました。薄給で現場責任者が雇用されている会社もあり、こうした会社は評価を下げました。また、現場責任者や巡回担当者の中に、調理について詳しくない人がいると感じているため、研修についても注目しました。例えばB社は自社でテストキッチンを持っていて、必ず全員に知っていてほしいことを研修しています。また、B社は、アレルギーや衛生管理の専門家の先生を呼んで研修を行っています。このように、単純な研修回数だけではなく内容のある研修を行っていると考えられる会社に高い評価をしました。

C委員

評価の視点に基づいて採点を行いました。視点に関連した記載があるかどうかということを中心に各社を比較し、相対的に評価を行いました。港区の食育について特色を理解しているか、そしてそれを具現化しようとしているかという点につい

	ては特に評価のポイントにしました。
H委員	私もすべての会社の提案書を項目ごとに確認し、相対評価を行いました。二次審査に進む会社数の基準がおおむね3社ということなので、それを踏まえて項目ごとに上位3社、下位3社ということ意識しながら評価をしました。私もB社のテストキッチンを用いた研修や専門家を呼んでの研修を高く評価しました。また、資料から「伝えよう」という意欲を感じた会社も高く評価しています。A社及びF社は少し伝わってくるものが弱かったなと感じています。C社は、内容はきちんと書かれています、図面や写真などがなく、相対的に評価を下げました。
A委員	率直な印象として、全体的に書類があっさりしていると感じました。はじめの基本理念の部分はしっかり書いてほしいという思いがありましたが、学校給食法に書かれたキーワードを用いているだけだなと思いました。もう少し各社独自の考え方を書いてほしかったです。評価に当たって重要視したのは、前述の基本理念のほかに、学校との連携や、安全・安心に係わる点です。書面上は6社のどの会社も及第点だと思いますので、二次審査の試食審査やヒアリング審査等で判断していきたいです。
B委員	私も項目ごとに各社を照らし合わせながら点数をつけていきました。項目ごとに切り分けると優劣が出ている箇所もありましたが、総合点で見ると大きな差はつきませんでした。皆さんが言うように書面上はどの会社が請け負っても問題ないと感じています。学校給食という観点から、衛生管理・異物混入・アレルギー対応などの点を重要視し、そうした項目では、敢えて点差が開くように評価しました。
B委員	ほかに意見等がありますか。
F委員	アレルギー事故の発生件数を記入してもらう項目に、「事前に回避したものの件数を含む」とありますが、この記載方法だと、事故が起きてしまったのか、事前回避できたのか分かりません。事故と事前回避の内訳が分かったほうが良いのではないのでしょうか。
A委員	二次選考への提出資料として紙で提出してもらうのはいかがでしょうか。ヒアリングで質問する方法もありますが、貴重なヒアリングの時間を割くよりも効率的だと思います。
D委員	現場では、アレルギー事故が起こってしまったらもちろん報告書を上げるのですが、事前回避できた例は、必ずしも報告を上げるとは限りません。また、事前回避できたというのは、ある意味では現場で注意が働いていると解釈することもできると思います。事前回避の評価の仕方については単純に発生件数で計れない部分もあると考えます。
F委員	私の職場では、事前回避については「もし気づかなければそのまま行ってしまっていた事例」と捉え、アレルギー事故と同等の重さで捉えています。事前回避が頻発

	<p>するとすれば、それは組織の体制づくりの問題なので、件数を報告してもらうことで組織体制を評価できると思います。</p>
事務局	<p>二次選考へ進む会社には、もう一度アレルギー事故の発生件数について精査してもらい、企画提案書への報告が漏れていたヒヤリ・ハット事例があれば二次審査への提出書類として追記してもらうことができます。</p>
D委員	<p>会社ごとの考え方の差異があると思います。ある会社では、ヒヤリ・ハット事例の報告が現場から上がれば「よく報告してくれた」という報告しやすい風潮がある一方、別の会社では叱責の対象になってしまうといった具合です。ヒアリング審査では、ヒヤリ・ハット事例を現場から吸い上げて今後の再発防止等に生かす気風が会社にあるかを確認したいです。</p>
G委員	<p>衛生検査の場面でもヒヤリ・ハット事例の吸い上げは大切にしています。ヒヤリ・ハット事例を絶対的に悪いこととは捉えずに、チェックシステムが働いているかどうかの確認に生かしています。ヒヤリ・ハット事例がゼロというのはあり得ないので、正直に話してもらい、どう生かしていくのかという点を評価したいです。</p>
B委員	<p>それでは、アレルギー事故の件数とヒヤリ・ハット事例の件数の内訳については二次審査の書類として提出してもらい、ヒアリング審査でも関連した質問を行うということにします。</p> <p>(委員一同、異議なし)</p>
B委員	<p>先ほど話があった、一次審査票の評価の視点について改善したほうがよいのではないかという意見についてですが、私も気になっていました。具体的には、衛生管理の部分について、企画提案書の内容と評価の視点が食い違っていると感じました。こちらは次年度以降の課題とします。</p> <p>それでは、二次審査に進む事業者を決定したいと思います。先ほど一部点数の修正がありました。それを踏まえ、第1位のB社、第2位のC社、第3位のE社を二次審査へ進む事業者決定したいと考えますが、いかがでしょうか。4位はD社ですが、3位のE社が769点、4位のD社が746点であり、かなり点差があります。</p> <p>(委員一同、異議なし)</p>
B委員	<p>それでは、B社、C社、E社を二次選考の対象とします。</p>
事務局	<p>4 第二次選考について (事務局から説明)～詳細省略～</p>
A委員	<p>資料5-2の調理作業工程表は、具体的に二次審査の評価にどのように利用することを想定しているのでしょうか。</p>
事務局	<p>資料5-1に示した献立指示書の通りに作業を行っているかを確認していただければと思います。調理作業工程表そのものは審査票の評価項目にはなっておりま</p>

B委員	せん。 作業工程表の内容で気になることがあれば、ヒアリング時に質問していただければと思います。
D委員	10食程度と400食程度では作業工程が異なるはずなので、その違いをきちんと書いてくるか、ということにも注目しています。また、会社の中枢部のスキルを図ることもできると考えています。
F委員	現場の給食室を直接見たことがない委員も多いので、機会があればぜひ見学したうえで審査の参考にしたいと思っています。
事務局	二次審査までに委員の方と学校現場の都合を確認し、調整させていただこうと思います。
B委員	5 閉会 (閉会の挨拶)