

【会議録】

会議名	令和3年度第3回②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3年11月29日（月）13時00分から17時30分まで
開催場所	港区役所7階教育委員会室
委員	出席者 11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 教育委員会事務局 学校教育部長 湯川委員 教育委員会事務局 学校教育部教育指導担当 篠崎課長（湯川委員代理） 港区立小中学校 学校栄養士代表（白金の丘小）芦澤委員 教育委員会事務局学校教育部 学務課長 佐々木委員 <以下の学校長は、自校の審議のみ参加> 芝小学校 校長 川原委員 南山小学校 校長 難波委員 赤坂中学校 校長 高松委員 赤坂小学校 校長 齋藤委員（赤坂中学校の審議に参加）
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副係長 前口 学校教育部学務課保健給食係 小笠原
会議次第	1 事前説明 2 学校ごとの審査 （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
配付資料	（席上配布資料） 資料1 今日の進行スケジュール 資料2 第一次審査集計表 資料3 企画提案書概要版 資料4 共通質問回答 資料5 第二次審査基準及び審査票 資料6 最終結果集計表
会議の結果及び主要な発言	
（発言者）	

委員長	<p>1 事前説明 (事務局から事前説明)～詳細省略～</p> <p>本日、A委員は急遽欠席との連絡をいただいております。A委員が欠席ですが、透明性・公平性は担保されると考えますがいかがでしょうか。特にご意見がなければ、委員会を続けたいと思っておりますがよろしいでしょうか。</p> <p>～承認～</p>
事務局	<p>B委員は急遽公務が重なったため、赤坂中学校の審議のみ欠席します。B委員から、C委員を代理として出席させたい旨の話がありました。C委員は、学校運営全般を詳しく把握し、また、教育委員会事務局としての視点も併せ持っています。双方の視点から正しく評価できる最適な人物なのでC委員にお願いしたいとのことです。ご審議をお願いします。</p>
委員長	<p>赤坂中学校の審議に、B委員の代理としてC委員が出席することについて、透明性・公平性は担保されると考えます。特にご意見がなければ、委員会を続けたいと思っておりますがよろしいでしょうか。</p> <p>～承認～</p>
D委員	<p>2 学校ごとの審査 (1) 赤坂中学校 ア プレゼンテーション・ヒアリング審査</p> <p>D社プレゼンテーション D社ヒアリング</p> <p>作業工程表に関し、まず鮭のつぶマスタード焼で調理員Aが生魚を取り扱ったあと、サラダを冷やしたり配缶に関わったりしています。事故を起こさない観点から、理由がありますか。</p>
D社	<p>調理工程において、汚染区域と非汚染区域を交差する場合には、エプロンを取り替え、手を洗って、一度リセットする形で運営しています。今回の作業工程表の中では、同じ調理員が連続して作業する形がもっとも効率的であると判断してこのような流れになりました。</p>
D委員	<p>効率よりも安全を優先すべきではないでしょうか。衛生面やアレルギー対応の観点からも、別の調理員が対応したほうが望ましいと考えますが、そうした対応は可能ですか。</p>
D社	<p>はい、ケースによっては、必ずしも同じ調理員が携わることにはこだわりませんので、ご指摘のあったように安全面が最優先です。ただ、安全面を優先する中で、時間通りに給食を提供する側面もあるので、総合的に勘案してこのような工程表を</p>

	組んでいます。
D委員	パート従業員は入れ替わりが多くなりがちですが、貴社ではパート従業員の入れ替わりは多くありますか。
D社	入れ替わりはそれほど多くありません。パート従業員はシフトで運営をしています。週5日すべて働くと扶養控除の限度を超えてしまうなど、制約のあるなかで、ローテーションを組んでいます。万が一急な欠員が生じてもほかの方を充てることが容易であり、過配置によるシフト運営の一つのメリットになっています。
D委員	経験のない、または経験の浅いパート従業員についてのサポートは会社側で行いますか、それとも現場で責任者が行いますか。
D社	採用者がすぐに現場に入るわけではなく、会社で研修を行います。10～15時間程度、手の洗い方を含めた衛生の基本的な部分を中心に指導します。理解がなされたと判断してから、現場に配置をします。
E委員	アレルギー事故は起こしていないという話がありましたが、異物混入やアレルギー事故が万が一起きてしまった場合の対応を教えてください。
D社	万が一起きてしまった場合には、ダブルチェックの機能を工程の中にいくつも設けています。工程のどこにミスがあったのか、ヒューマンエラーなのか、仕組みが悪かったのかをきちんと検討して、再発防止に努めていきます。
E委員	赤坂中学校は令和5年度から小中一貫校になります。小・中学校それぞれの対応が必要になりますが、小・中学校の連携についてはどのように考えていますか。
D社	将来的に小学校に配置する予定の社員を先に中学校に配置します。直接携わる前から経験を積み上げておきたいという狙いがあります。
F委員	アレルギー事故の事例について、あさりのアレルギーを持った子どもに配膳してしまった事故の記載がありますが、どのような状況であったか説明をお願いします。
D社	学校とアレルギー対応児童の情報を共有すべきであったところ、不十分であったことが原因で、除去対応の指示がありませんでした。当日の調理指示書にもアレルギー対応としての記載がありませんでした。この反省を踏まえ、学期の始まるときに児童・生徒のアレルギー情報を学校と確認のもと更新することとし、情報共有する仕組みを会社として設けました。
F委員	通常は学校とアレルギー対応が必要な児童の情報のやり取りをしたいと思います。いかがですか。

D社	必ず行いますが、年度初めの4月にすることがほとんどです。今回は2月から除去対応することになっていたのが情報共有されていませんでした。年度初めだけでなくすべての学期のはじめに確認することとしました。
G委員	現場責任者の方にお伺いします。年間に20回程度段階別の技術研修を開催しているとのことですが、今年度はいつ頃どんな技術研修を行ったか教えてください。
D社	今年度はコロナの影響で例年のように研修を行うことはできていませんが、新任者への包丁の取扱い研修等を行っています。また、希望者を募って調理実習を行っています。会社から指名されることもあります。
H委員	現場責任者と巡回担当者にお伺いします。先ほど作業工程表の質問で、効率を優先すること答えていましたが、現場感覚からするとそれでも改善の余地はあると思います。現場で栄養士等が、「危険だと思うので工程を変えてほしい」とお願いしたときに、どのように対応できますか。また、「一歩進んださらなる感動を」というプレゼンテーションがありました。具体的にを行った事例があれば教えてください。
D社	学校栄養士の助言をもとに配置換えをします。飾り付けや切り方に工夫を入れることで、喜んでもらえたと思います。
I委員	再発防止策が具体的に書かれていない事故がいくつかあるように思いますが、具体的に教えてください。
D社	スライサーの分解・洗浄中の事故については、スライサーの刃が欠けてしまった事例です。スライサーを洗浄するときには、すべらないように専用の手袋を使って作業をするようにルールを変更しました。足を滑らせて食材を落下させてしまった事故については、給食室の中ですべりやすいところを示したハザードマップをつくりました。また、重いものを運ぶときは、素手で運ぶのではなく、移動式カートで運ぶルールにしました。
I委員	区のマニュアルと会社のマニュアルがあり、現場が混乱することがないか、どのように対処しているか教えてください。
D社	基本的には区のマニュアルを優先します。学校に相談して了承いただいた上でルール化します。
	D社ヒアリング終了 D社採点 F社プレゼンテーション F社ヒアリング

D委員	1点目、作業工程表に関し、アレルギー対応指示のある生魚について作業工程表に落とし込まれていませんが、どういう理由なのか教えてください。2点目は、パートなど新しい従業員が入ってくることがあると思いますが、独り立ちするまでに会社や現場としてどのようなサポート体制をとるのか教えてください。
F社	アレルギーについて、魚はアレルギーの対象という指示がなかったので書いていません。新人のパート従業員については、社内で教育をしたうえで、その現場に直接入れず、現場実習という形である程度教育をしてから実際の作業に入ってもらいます。パート従業員のマニュアルがあるので、そのマニュアルにそって指導教育をしていきます。
E委員	アレルギー事故を起こしてないとのことですが、万が一発生してしまった時の、発生後の具体的な対策や取り組みを教えてください。
F社	現状ではヒヤリ・ハットなども起きてはいませんが、万が一事故が発生してしまったら、現場責任者に対象者の健康状態の確認をさせます。その後、学校や会社で情報共有をして、原因が何であったのかを細かく検証し、改善方法を考えていきます。
E委員	食育に力を入れていくという話がありましたが、小中一貫校では小学校と中学校で内容が異なると思います。具体的にどのような食育を行おうと考えているか教えてください。
F社	学校行事にできる限り参加することや、野菜を形どったりした楽しい給食を提供するなどといったことです。
F委員	異物混入事故が数件発生してしまっているようですが、防止に向けて重要であると思うことがあれば教えてください。
F社	本社でいくら発生事例を集めて対応策を検討してもそこで終わっては意味がありません。現場のひとりひとりの意識づけが重要であると考えています。
G委員	現場責任者に伺います。現場で時間に追われていると思いますが、「食缶を開けたときに楽しくなるように美しく盛り付けます」との記載があります。現場ではどのような指示を行っていますか。
F社	一つ一つ丁寧に取り組むように指示をしています。そして、盛り付けたあとの食缶の確認を現場責任者が一つ一つ行っています。
H委員	巡回担当者と現場責任者に伺います。現場責任者のみで最後の配缶等の確認まで行うことは現実的に難しいと思いますが、現場責任者以外も含めたチームでの確認体制等についてはどう考えていますか。

F社	配缶時の確認は、パート従業員も含めて確認をしています。やり直しがきかないので、配缶する人、補助者、ワゴンに乗せる人、それぞれでトリプルチェックを行うようにしています。
H委員	学校栄養士から出される食物アレルギー指示書のチェックはどのような流れで行っていますか。
F社	学校栄養士と現場責任者とアレルギー担当者の三者でアレルギーの打ち合わせを行い、アレルギー児童等について確認を行っています。
I委員	現場責任者は高いコミュニケーション能力と統率力、責任感を持っているとの記載がありますが、どんな職場にしていきたいという思いがあるか、事故を防止するために自分なりにどう工夫しているか、どうやって学校とコミュニケーションをとっているか、簡単に教えてください。
F社	まず、作業を円滑に進めるために、コミュニケーションを取ることが重要だと考えています。学校栄養士とも報連相は徹底しています。従業員とは終礼を行い、小さな問題でも発言してもらい、早い段階で解決できるようにしています。話し合える職場環境をつくるのが現場責任者の職務だと考えています。
I委員	現場責任者に伺います。給食室が2か所になったとき、どのように取りまとめていきますか。
F社	現在、1つの給食室での経験しかありませんが、1つの時と同じように打ち合わせをしっかり行い、責任者同士でこまめに情報共有を行っていきたいです。
I委員	巡回担当者はいかがですか。
F社	令和4年度はまだ給食室が1つですが、令和4年度の副責任者を令和5年度2つの給食室になったときに、もう一つの給食室の現場責任者に置くことを考えています。令和4年度に十分にコミュニケーションが図られ、円滑に運営されることが期待できます。巡回担当者の立場としては、両者の足並みがそろっているかをこまめに確認していきます。
C委員	「わくわくする給食」という記載がありますが、これまで一番人気があった献立は何ですか。子供たちはどのような感想を言っていましたか。
F社	七夕メニューとしての星形にんじんや絹さやを千切りにしたものを天の川の流れに見立てたとき、児童・生徒が驚いたという話を聞いています。また、手作りパンも人気があって子供たちに喜ばれています。学芸会当日の献立で、学芸会の出し物にちなんだ料理を作ったときも喜ばれました。
	F社ヒアリング終了

	<p>F社採点</p> <p>G社プレゼンテーション</p> <p>G社ヒアリング</p>
D委員	<p>1点目は、作業工程表について、調理上の留意事項の記載がありませんが、どのように従業員に周知しているか教えてください。2点目は、パートの定着率が大切だということですが、出入りはあると思います。新しい従業員が入ってくることがあると思いますが、独り立ちするまでに会社や現場としてどのようなサポート体制をとるのか教えてください。</p>
G社	<p>作業工程表は、マニュアルに沿った書き方をしています。栄養士を含めた全員が分かりやすいように考えています。朝礼時や個々の作業前など、何度も声をかけてミスや思い込みがないかチェックをしています。新しいパート従業員については、パートリーダーに最短2週間から最長3か月間指導をお願いし、もちろん現場責任者も適宜指導や助言を行っています。パート従業員には、現場への配属前に最低でも2回面談を行います。また、現場に入る前に最低2日、本部の管理栄養士のもとで集団給食マニュアルや会社の衛生ハンドブックについて指導・研修を行っています。</p>
E委員	<p>異物混入やアレルギー事故、ヒヤリ・ハットについて、これまでの経験を踏まえて、万が一発生した後の対応をどのように行っていますか。</p>
G社	<p>提案書に記載したアレルギー事故については、対応食の食器を間違えてしまったという事例です。実際に配膳者が間違えたのと、現場確認者のチェックも漏れてしまいました。ワゴンを運ぶ者が最終的に気付きましたが、アレルギー事故として二度とあってはいけないので、独自のマニュアルを作成し、先入観をなくし、必ずマニュアル通りのチェックをすることを周知しています。声出し、目視、指差しという三段階のチェックを行い、全従事者にその日のアレルギー情報の把握をしてもらいます。教育として、アレルギー対応マニュアルを学習する時間を設けたり、マニュアルに沿った対応ができているかを責任者が確認するといった取り組みも行っています。</p>
E委員	<p>事故が起きた現場で、その後マニュアルに沿った対応が徹底されているかの確認はどう行っていますか。</p>
G社	<p>当社の管理栄養士も出向いて、今後の対策についてマニュアルに沿って話し合います。2・3か月後にもう一度訪れ、対策が徹底されているか確認をします。</p>
F委員	<p>異物発生事例等をモニタリングで共有しているとの記載がありますが、モニタリングの具体的な内容を教えてください。</p>
G社	<p>異物混入等の事故が起きてしまったときに、本部の管理栄養士や本社社員が出向</p>

	<p>き、状況を現場責任者や巡回担当者や学校栄養士と共に検証します。そして月に1回の現場責任者会議で全学校の現場責任者に事故の事例が共有されます。</p>
G委員	<p>急な欠員時の支援体制について、三段階のバックアップ体制について記載がありますが、具体的に説明をお願いします。</p>
G社	<p>2段階目の救急隊については、近隣の学校に加配として配置しています。近隣校で欠員が生じた場合には、連絡を受けてすぐに駆け付けることができるようになっています。さらに欠員が生じた場合には、本部の調理指導員や、本部の現場責任者経験者が駆けつけることができます。</p>
H委員	<p>イベント食や行事食、新メニュー開発に積極的に取り組んだ人を優先的に配置する旨の記載がありますが、これまで取り組んできた中で紹介できるものがあれば紹介ください。</p>
G社	<p>代表的なものは、手作りパンを作ったことです。学校も経験がないなか、本社の調理指導員から手順を学び、無事成功しました。その後、月1回程度の定番メニューになりました。一次発酵の粉の段階から作っています。自宅での試作はもちろん、可能であれば学校でも試作を行い、失敗のない新メニューの作成に努めています。</p>
I委員	<p>ゆとりある人員配置を行うことが記されていますが、別の側面として、他校への応援人員として抜けてしまう可能性も読み取れます。想定していた人員より少なくなってしまうことも考えられるなか、現場を確実に回すためにどういう工夫をしていますか。</p>
G社	<p>パート職員等がどうしたらスムーズに作業が行えるかを常に考えています。ひとりひとりの作業スピードの特性を確認しているので、急な欠員が生じて、すぐに的確な再配置を考えることができます。</p>
	<p>G社ヒアリング終了 G社採点</p> <p>～採点結果について集計～</p> <p>イ 第二次審査の結果及び選考結果の最終決定について</p>
委員長	<p>採点結果について、事務局から説明をお願いします。</p>
事務局	<p>第一次審査は、D社が821点、F社が897点、G社が874点でした。一次審査と二次審査を合計した総合点は、G社が1297点で1位、F社が1193点で2位、D社が1099点で3位です。</p>
委員長	<p>それでは、本日の採点のポイントを中心に意見交換をさせていただきたいと思い</p>

	ます。順番にご意見をお願い致します。
G委員	どこが受託しても及第点には達しているとは感じましたが、G社がいろいろなことが起きて人材の面を含め安定性があっていいと感じたのでG社を推薦したいです。
F委員	G社は説明も分かりやすく、良いなと思いました。
H委員	G社は特に現場責任者が良く動くことができそうだと感じました。また、会社の体制も良いと感じました。一番秀でていると思います。
E委員	書類だけではわからないことがあって話をきいて、G社は非常に細やかだなという印象を受けました。良かったなと思います。
D委員	G社は人間性がよく感じられ、他社と比べて安定性もあると感じました。G社を推薦したいです。
I委員	F社は全体的な管理の部分に不安な面があり点数を下げました。G社は安定性があり受託にふさわしいと感じました。
C委員	私もG社が一番ふさわしいと思いました。想定できることはどの会社も対応策を持っていると思いますが、不測の事態が起きたときの対応に関する答えが優れていたと思います。
J委員	G社が何を質問してもしっかりと答えていましたし、安心できるなと感じました。
委員長	総合点の第1位はG社ということになります。みなさんの意見や高得点の項目などを改めて整理すると、G社は、不測の事態が発生した際の対応について、会社としての対応方法が明確に定められており、危機管理能力が高く、人員体制について、業務履行に十分な人員を配置する予定がされていて、安定的な運営が期待できます。以上のことから、G社を学校給食調理業務委託事業候補者に決定したいと考えますが、いかがでしょうか。
	～承認～
西山委員長	選考結果について、承認されました。
	(2) 南山小学校 ア プレゼンテーション・ヒアリング審査 G社プレゼンテーション G社ヒアリング

K委員	現場責任者や巡回担当者の選定はどのような基準で行っていますか。また、どのようなマネジメント能力を持った人を充てるべきと考えていますか。
G社	現場責任者は、調理技術はもちろんのこと、学校栄養士を含めたすべての人とのコミュニケーション能力を持った人物を持っているもの、また、チーム統率力を持っていることも重要です。さらに、しっかりと報告や連携をできるものと考えています。巡回担当者については、学校給食または集団給食を経験しているものを充てています。月2回の巡回担当者会議を通してしっかりと会社の考え方を吸収し現場に反映できる者、また、現場の意見を吸い上げて本部に伝えられる者を充てています。
F委員	異物混入事故の実例を勉強して対策しているとのことですが、自社事例を学習しているということですか。
G社	自社事例が中心ですが、請負自治体の中で、こういった事例があつて原因はこうであったということを学校や学校栄養士から教えていただくことも多々あるので、そうした事例も含めて検証を行っています。また、自社に安全衛生委員会を設置していて、全国の事例を集約し、現場への注意喚起を行っています。
K委員	パート従業員が急遽やめてしまうと、今までチームでやってきた中で新しい人が一人入ってくるような形になると思います。新しく入ってきたパート従業員への指導等についてどのように考えていますか。
G社	採用時に面接を行い、適性があるか判断します。その後2日程度研修を行い、給食の基本を学ばせてから現地配属します。巡回担当者が一緒に現場に入り、各従事者に紹介をします。社長の方針で、新しい職員のことは、採用後1か月程度はお客様だと思ふようにという考えがあるので、すぐに一人前の仕事をさせるのではなく、大事にしながら少しずつ学んで行けるよう、パートリーダーに指導をお願いしています。基礎を教えながら、長続きしてもらえそうな環境づくりを意識しています。当社は受託校で欠員を生じさせることがなく、各自治体からお褒めの言葉をいただいています。
G委員	パート従業員の確保が難しいということをいろいろな事業者から聞いていますが、人材の確保についてどのように工夫していますか。
G社	常に募集をかけています。また、離職してしまう大きな理由が現場の人間関係です。当社は面談を何度も行って、人間関係について細やかにフォローを行い、適切な人員配置を心がけています。
H委員	現場責任者に伺います。安全・安心でおいしくてわくわくする給食を、という話がありましたが、現場で自分なりにおいしそうと思ってもらうために心がけていることはありますか。

G社	初めてのメニューについては、学校栄養士と打ち合わせや試作をして、栄養士の考えに沿ったメニューにすることを心がけています。
I 委員	巡回担当者に伺います。いくつかの学校を担当していると思いますが、特定の一つの学校だけでなく、多くの学校の給食運営を良くしていくために、統率的に心がけていることがあれば教えてください。
G社	当社では、ひとりの巡回担当者あたりの担当校数を2～5校におさえる少数担当制をとっており、現場のきめ細やかな対応を行えることが特長となっています。その特長をつぶさず、担当校を頻繁に巡回し、細かな改善にスピーディーに努めることを心がけています。
I 委員	人事面で適材適所の配置をするために工夫していることがあれば教えてください。
G社	先ほども説明した、面接を何度も行い本人の希望を的確に把握することと、現在受託している20校について、現場がどのような人材を求めているかについても把握するようにしています。また、どうしても人間同士には相性があるので、何倍もの力を発揮できるような良い組み合わせを考えています。
	G社ヒアリング終了 G社採点
	K社プレゼンテーション K社ヒアリング
K委員	港区の特徴として外国籍の児童が多くいます。貴社では宗教食対応も行っているとのことですが、宗教食対応に関して、現場として大切にしていることを教えてください。
K社	アレルギー対応と同等に重要であると位置づけています。前日の打ち合わせで確認を行い、当日の朝礼で周知をします。調理中に除去したときにも声掛けを行っています。盛り付け時にも現場責任者、副責任者の確認を行っています。すべてアレルギー対応食と同じ考えを持って実施しています。
G委員	パート従業員の募集について、どの事業者も新規パート従業員の確保に苦慮しているようですが、採用時の工夫はありますか。また、南山小学校に従事予定の人はすでに確保していると考えていいですか。
K社	基本的には南山小の人員は確保できています。募集はインターネットでの募集などを中心に行い、目につきやすいようにしています。また、面接時に港区の学校給食の良さを伝え、定着に努めています。

I 委員	遅配などの問題をどう解決しようとしているか、チームワークなどの話をお聞きしたいです。
K 社	従業員同士で問題解決できるよう話し合い、次に繋げるようにします。
F 委員	HACCPの考え方に即し、独自の衛生管理基準等をお持ちとのことですが、何か特徴はありますか。
K 社	重要管理点、危害要因がどこにあるのかを把握し全員で共有し、工程表におとしています。加熱するところ、器具の洗浄消毒をするところ等の理解を前提としています。「改善に始まり改善に終わる」をモットーに必ず振り返りを行います。専門分野の安全衛生管理室と巡回担当が連携をとって日々改善に努めていることが一番の特徴だと思います。
H 委員	食中毒事故と予防活動のところで、3 T 7 S活動という記載がありますが、具体的にはどんなことをしていますか。また、現場責任者の方に、これまでの経験で子供たちの笑顔を引き出すために心掛けていることをお聞きしたいです。
K 社	児童生徒が喜ぶために行っていることは、挨拶などの声掛けをして、丁寧に答えていきます。サンプルも綺麗に盛り付ける、食缶の中もきれいにに入れて食欲をそそるようにしています。3 T 7 Sについて、Tは手洗い、手袋の使い方、体調管理について衛生の基本を徹底周知しています。Sについては、整理、整頓、清掃整備、清潔、洗浄、しつけ、ということで、社員教育も重大なポイントということで社員会議や巡回時に活用しています。
I 委員	現場責任者と巡回担当者にお聞きします。互いにどのように連携して良くしているかと思っていますか。
K 社	指摘を受けたことを従業員に展開し周知しようとしています。大切なのは情報の共有で、声掛けを行いながら、誰が何を行っているか把握します。調理面でも、よりおいしく作るためにどのような工夫をすれば良いか、例えば、旬の食材を使うとか、歯応えの良い作り方などについて、向上心をもって取り組むように話をします。
I 委員	巡回担当者の方は、現場に会社の意向が伝わっているなど感じる指針はありますか。
K 社	研修後に研修会報告書を提出させ、返事を書いてやりとりをしますが、やりとりの中でそこで理解度を図ります。また、応援で入った際に衛生の考え方が浸透しているか、確認を行います。
G 委員	受託後すぐに6人で回すのは当初難しいと考えていますが、本部のバックアップ

	<p>はどのように想定していますか。</p>
K社	<p>軌道に乗るまで、巡回担当者が指導を兼ねて現場に入ることができます。その中で増員を含め、学校と相談して対応を検討します。</p> <p>K社ヒアリング終了 K社採点</p> <p>～採点結果について集計～</p> <p>イ 第二次審査の結果及び選考結果の最終決定について</p>
委員長	<p>採点結果について、事務局から説明をお願いします。</p>
事務局	<p>第一次審査は、G社が812点、K社が790点でした。一次審査と二次審査を合計した総合点は、G社が1205点で1位、K社が1137点で2位です。</p>
委員長	<p>それでは、本日の採点のポイントを中心に意見交換をさせていただきたいと思えます。順番にご意見をお願い致します。</p>
G委員	<p>G社は特に問題は感じませんでした。K社について、少し受け答えが悪い部分があり、会社の体制に不安を感じる部分がありましたので、順位のとおりかなと思います。</p>
F委員	<p>G社は安定性があると思えました。K社は、本当はきちんと職務も遂行できる力があると思うのですが、元気がなく、説明が足りていない部分もあり残念に思いました。</p>
H委員	<p>G社は受け答えがとてもなめらかだと思えました。K社については会社の良さをプレゼンやヒアリングで表現しきれない部分があり、点数を落としてしまったと思えます。</p>
K委員	<p>G社とK社について、企画提案書の概要版で比べるとK社の方がしっかりしているかなと思えました。今日のプレゼンテーションの部分で差がついてしまったのかなと思えます。</p>
I委員	<p>一次審査の書類審査の部分ではほとんど差が無かったと思えます。どちらが受けても業務遂行できると感じていましたが、本日のプレゼンテーション内容やヒアリングの回答などを評価したときに、G社の方が優れているなど感じました。</p>
B委員	<p>業務責任者のヒアリングへの受け答えがG社の方が優れており、差が出たなと思えました。G社についても、異物混入についての答え方で組織としての体制に疑問は感じましたが、全体として比較するとG社の方が安心して任せられるかなと</p>

	<p>思いました。</p>
J 委員	<p>プレゼンテーション・ヒアリングの出来が結果に直結したと思っています。</p>
委員長	<p>総合点の第1位はG社ということになります。みなさんの意見や高得点の項目などを改めて整理すると、G社は、プレゼンテーションやヒアリングの受け答えがよく、安定な運営が期待できます。また、危機管理能力が高く、異物混入やアレルギー事故などの発生を未然に防ぐ仕組みが整っています。また、人員体制について、業務履行に十分な人員を配置する予定がなされています。以上のことから、G社を学校給食調理業務委託事業候補者に決定したいと考えますが、いかがでしょうか。</p> <p>～承認～</p>
委員長	<p>選考結果について、承認されました。</p> <p>(3) 芝小学校 ア プレゼンテーション・ヒアリング審査</p> <p>D社プレゼンテーション D社ヒアリング</p>
L 委員	<p>アレルギー食について、520食作る中で、アレルギー食対応は何食くらいまで対応できるか基準はありますか。</p>
D社	<p>食数が約700食の学校で55食までアレルギー対応している実績があります。社内でアレルギー運用ルールを厳密に設定したので同程度まで対応可能と考えています。</p>
L 委員	<p>作業工程表の配缶時間が午前11時40分からのリフト上げになっていますが、この時間に設定した理由はありますか。</p>
D社	<p>基本的な考え方として、温かいものは温かく、冷たいものは冷たいまま提供できることを目指しています。そうしたギリギリのタイミングを見極めて配缶時間を設定しています。調理終了後2時間以内の喫食というルールもあるので、学校と相談しながら柔軟に進めていきたいと考えています。</p>
H 委員	<p>現場責任者に伺います。午前11時20分に味噌汁が完成し、12時10分に配食することになっていますが、温かいものは温かくという考え方と照らしてどう感じますか。</p>
D社	<p>配缶はある程度の時間的余裕を持って行っています。配缶量が正しいか確認しながらの作業なのである程度の時間が必要と考えています。ただ、夏や冬など、外気の影響が強い時期には、学校栄養士と相談しながら配缶時間の工夫も行ってい</p>

	<p>ます。また、団体給食という形で、食数に気が行きがちですが、調理人として、ひとりひとりのために給食をつくることを常に意識していて、特に私の中では、アレルギー食は何かを除去するイメージ、マイナスなイメージを持たれがちなので、アレルギー食をおいしく作ることを意識しています。</p>
H委員	<p>栄養士の描いた以上の給食ということで、ひと手間ふた手間を惜しまない旨の話がありましたが、手間をかけた実例があれば教えてください。</p>
D社	<p>自分がおいしいと思う給食を作りたいです。具体的には新しいメニューは必ず試作をすることということ、どのようにすればおいしくなるかインターネット等を活用して下調べをして、得た知識をもとに学校栄養士と納得いくまで話し合っています。</p>
H委員	<p>難しい献立で作り方などが分からなくなってしまったときに、会社に相談する仕組みはありますか。</p>
D社	<p>調理指導員が巡回指導員と共に巡回に来るので、その時に相談することができます。また、他校の現場責任者に相談することもできます。</p>
F委員	<p>研修について、定例に12回行っている研修はどのようなものですか。</p>
D社	<p>年12回実施している研修は、衛生に関すること、アレルギーに関すること、ビジネスマナーに関すること、職場の和を保つためのチームビルディングの研修など、テーマを決めて実施しています。アレルギー研修については、社内の人材だけではなく、外部から専門講師を呼んでいます。また、異物混入に関しては、197か所受託していますが、ヒヤリ・ハットも含めて現場から事例が上がってきます。そういった事例は研修会で展開するとタイムラグが発生してしまうので、配置しているタブレット端末で起きた当時に共有できるようにしています。</p>
I委員	<p>巡回担当者は、現場で起きている問題をどのように把握しようとしていますか。また、また現場で起きた問題をどのように会社の中で展開していますか。</p>
D社	<p>巡回時に学校栄養士と話をして現場の問題等について確認しています。人材あつての事業なので、社員だけではなくパート従業員ひとりひとりからヒアリングを行っていて、問題は何かを突き詰めながら対応を行います。その場で解決できることもあれば、場合によっては会社に持ち帰り上席者に相談することもあります。</p>
I委員	<p>現場責任者に伺います。作業工程表によると、業務を8人で行うとのことですが、複数の従事者を取りまとめるために大事にしていることなどがあれば教えてください。</p>
D社	<p>まず、しっかり前日の打合せを行います。パート、社員一丸となって翌日の作業</p>

	<p>のすべてを決定します。急遽欠員が出た場合にも、学校栄養士と相談してどういった工程にするかしっかりと準備を行い、余裕を持った作業を行うことを心がけています。また、一人一人が無理な仕事をしていないか声掛けをしながら作業をしています。</p> <p>D社ヒアリング終了 D社採点</p> <p>H社プレゼンテーション H社ヒアリング</p>
L委員	アレルギー食について、520食作る中で、アレルギー食対応は何食くらいまで対応できるか基準はありますか。
H社	アレルギー食の内容にもよりますが、対応できる限り対応します。
L委員	作業工程表の配缶時間が11時30分頃になっていますが、この時間にした理由はありますか。
H社	給食の提供が12時10分で、ワゴンが15台とのことなので、少し時間の余裕をもって設定しました。徐々に慣れが見込めれば、11時50分にリフト上げくらいまでは後ろ倒しできると思います。そうなれば、牛乳も冷たいまま提供できると思います。
I委員	食品の温度を保つために時間ぎりぎりに提供する話が今ありましたが、遅配の可能性が出てきたとき、現場ではどのような配慮を行いますか。
H社	遅配が起こらないようにイメージをしながら作業工程表を作成しています。作業工程表の書式は料理ベースで作成されていますが、人の動きも想像しながら作成しています。先回りで指示を出し、もし遅れそうであれば学校栄養士に相談して具体的な指示を仰ぎます。
I委員	体調不良などで急な欠員が生じた場合、現場で何とかするのか、あるいは会社に相談するのかなど、どのように対処するか教えてください。
H社	まず巡回担当者に一報を入れます。そして現場の社員にもすぐに伝えます。そのうえで現場が対応できるか否かを判断し、応援が必要であれば応援職員を用意してもらいます。安全で安心な給食提供の実現ができるかどうかを最優先に対応を考慮します。
I委員	巡回担当者に伺います。現場状況をつぶさに把握するために工夫していることはありますか。

H社	現場ごとの連絡網があるので、献立などの情報共有を行っています。特別なメニューなど明らかに人手がかかる場合には、加配などについて本部に相談することができます。
G委員	パート従業員の確保について、どの事業者も確保に苦慮しているようですが、貴社はどのように確保の工夫をしていますか。
H社	受託が決定した時点で、すぐに募集を行います。また、当社には、人材紹介制度があり、近隣区で働く従業員からの紹介で集めることもできます。
G委員	新規受託した場合、軌道に乗るまで時間がかかるとは思いますが、見積書にある8人のほかに本部のサポートなどは入る予定はありますか。
H社	軌道に乗るまでの間、調理指導員やエリアに配置しているリーダー栄養士が現場の指導やサポートに入ることができます。
F委員	研修について、常時研修や定期研修を行っているようですが、研修後の理解度確認はどのように行っていますか。
H社	毎月行うものには、確認テストを付けています。回答を確認して、現場にフィードバックし、指導の根拠にしています。リーダー栄養士が巡回の際に行動観察をしながら理解ができているか確認をしています。
H委員	作業工程について、ひじきと大豆の卵焼きですが、割卵と鶏肉の検収等を行っている人が最後に配缶しているように見えますが、その認識で間違いはないですか。
H社	卵はアレルギー食品なので、割卵した人は配缶に回る時には手洗いをしたうえでエプロンも着替えます。状況によっては服もすべて着替えます。
H委員	割卵に携わった従業員は配缶に係わらないというやり方が多数派で一般的かと思いますが、貴社は食材でまとめて対処をするというやり方ですか。
H社	その通りです。コンタミネーションを回避する面から、そうしたやり方が最善だと考えています。
H委員	港区で決められた独自の作業工程など、貴社が経験のない工程を指示されたとき、港区の方式に沿って行うことはできますか。
H社	港区や学校栄養士の考え方があるので、基本的には指示に沿った形で相談しながら作業を行うようにします。
I委員	会社として、現場のフォローを行っていると思いますが、何を重視して行おうと考えていますか。

H社	<p>子どもに安全・安心でおいしく提供することを重視しています。また、一人でできる仕事ではなく、チームワークがとても重要な業務だと思っているので、そういった面をバックアップしていきます。</p> <p>H社ヒアリング終了 H社採点</p> <p>K社プレゼンテーション K社ヒアリング</p>
L委員	アレルギー食について、520食程度作る中で、アレルギー食対応は何食くらいまで対応できるか基準はありますか。
K社	1000食を超える学校でも同様にアレルギー食対応を行っているので、数の制限は設けていません。
L委員	配置予定の人数が社員3名、パート5名になっていますが、この人材で520食の対応を行える体制が整っているのか教えてください。
K社	充分と考えています。なおかつ、現場責任者が現場でOJTを行いながら人材を育てているので一人一人の成長を見込むことができます。
L委員	作業工程表の配缶時間の設定時刻について、この時刻に設定した理由はありますか。
K社	配缶時間は喫食2時間以内ということを前提に逆算して考えています。温かいものは温かく、冷たいものは冷たく提供できるよう、時間配分のバランスを取りますが、安全面等で色々な確認事項があるので、ぎりぎりというわけではなく、少しゆとりを持った時間設定を行っています。
F委員	アレルギー事故の過去の事例で、原因にダブルチェックでも気が付かなかったとあるにもかかわらず、再発防止策に二重確認をしていくとありますが、これでは再発防止策になっていないように思いますが、いかがですか。
K社	実際には三重以上の確認を行っています。初めに現場責任者が配食をします。それを学校栄養士が確認します。さらに副責任者が確認したうえで台車に載せますが、台車に載せる担当も確認をします。さらにリフトに載せるときにも指差し確認を行っておりますし、各フロアに到着した後にもアレルギー確認表があり、パート従業員が確認を行っています。
F委員	いろんな段階で確認を行っているようですが、用紙などにチェックをつけるようになっているのでしょうか。

K社	チェック表があるので、都度チェックを行っています。
G委員	アレルギー対応研修について、パート従業員は受講が任意となっていますが、どのくらいの方が受講していますか。
K社	任意とはなっていますが、基本的には全員受講してもらっています。
H委員	現場責任者の経験が長いようですが、経験の中で、給食づくりでこだわっていることがあれば教えてください。
K社	子どもたちが給食を楽しみにしているということを心掛けて、子供たちの笑顔を思い浮かべながら作っています。
H委員	難しい献立のリクエストがあったときに会社としてバックアップする仕組みは整っていますか。
K社	管理担当に連絡をとって、実現可能か確認します。長年の経験があっても知らない料理もあり、そうした際は、適宜本部に助言をもらいます。
I委員	組織管理として工夫していることや、現場を知るために日常的にどんなことをしているか教えてください。
K社	学期に1回、会社から学校栄養士にアンケートを取らせていただいています。厳しい意見をいただいた現場には、調理現場を直接確認して、管理部署で対策を練り、改善につなげています。各社員とはオンラインで会議を行い、先ほど話題に上がった難しい料理の質問を受けたり、うまくいった事例を情報共有したりしています。
I委員	巡回担当者に伺います。複数の担当校をお持ちだと思いますが、全体をまんべんなく見渡すために、どのような工夫をしていますか。
K社	月初までに献立表が提供されるので、現場責任者と密に連絡をとり、先に悩んでいるメニューなどを聞き、特に対応が必要な献立について、適切な助言をすぐに行うことで現場の流れがスムーズに進むようにしています。
	K社ヒアリング終了 K社採点
	～採点結果について集計～
	イ 第二次審査の結果及び選考結果の最終決定について

委員長	採点結果について、事務局から説明をお願いします。
事務局	第一次審査は、D社が831点、H社が813点、K社が856点でした。一次審査と二次審査を合計した総合点は、K社が1位で1265点、H社が2位で1200点、D社が1160点で3位です。
委員長	それでは、本日の採点のポイントを中心に意見交換をさせていただきたいと思います。順番にご意見をお願い致します。
G委員	3社の審査を行いました。プレゼンテーション・ヒアリングの私個人の印象も、K社がやや高かったです。結果に安心しています。
F委員	K社が個人的な点数も1位でした。プレゼンやヒアリングの説明に自信のない会社も見受けられ、結果には納得しています。
H委員	K社の現場責任者には受け答えに安心感がありました。4月からの実際の現場を担うのにふさわしいと思いました。
L委員	K社は良かったと思いました。どの会社も基本的なところは押さえていたのですが、説明などをきくとK社が一番優れているように思います。
I委員	どこの会社も受託はできるだろうと感じましたが、現場責任者がD社よりも残りのH社、K社が上手にできていたなと思いました。安心感の部分でK社が優れているかなと思います。
B委員	私は個人の順位は全体とは違いますが、どの会社の現場責任者もきちんと話ができる人だと感じました。安心して学校栄養士と調整ができると思います。
J委員	K社はしっかりとした受け答えができているなと感じました。
委員長	総合点の第1位はK社ということになります。みなさんの意見や高得点の項目などを改めて整理すると、K社は、現場責任者をはじめヒアリングの受け答えがよくできており、安定感があります。また、経験豊富な管理担当者を会社に設置し、定期的に現場に従事する正社員等の技術向上のための助言を行うなど、社員教育が充実しており、衛生管理手法について、学校と相談しながらよりよい方法を追求するなど、安全・安心な給食運営と、効率的な業務履行について適切なバランスを考慮した運営が期待できます。以上のことから、K社を学校給食調理業務委託事業候補者に決定したいと考えますが、いかがでしょうか。 ～承認～
委員長	選考結果について、承認されました。
	3 閉会

(閉会の挨拶)