

【会議録】

会議名	令和3年度第3回③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12月6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 10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 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> 芝浦小学校 校長 三浦委員(芝浜小学校の審議にも参加) 筈小学校 校長 山崎委員 港南中学校 校長 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)	

	<p>1 事前説明 （事務局から事前説明）～詳細省略～</p> <p>2 学校ごとの審査 （1）筈小学校 ア プレゼンテーション・ヒアリング審査</p> <p> C社プレゼンテーション C社ヒアリング</p>
A委員	<p>筈小学校は施設や機械が古いですが、そうした中で多くの給食を作っていないかなくてはなりません。どうした工夫をすることができますか。</p>
C社	<p>施設が古いのは致し方ありません。機器を十分に使いこなせるようスキルを磨いて、適切な利用で時間内に作業が終わるように工程を組みます。</p>
A委員	<p>古いということは、機械故障のリスクも高いことになります。そうした状況にはどう対応しますか。</p>
C社	<p>機械が突然故障してしまいすぐに修理が難しい場合は、学校栄養士と相談して、故障した調理機器を使わないで済むような料理に変更するなど臨機応変に対応します。また、使用前にはなるべく早い段階で動作確認を行い、対策に割ける時間を少しでも長く取れるようにします。</p>
A委員	<p>作業工程表を作成する上で貴社が気にかけていることは何ですか。</p>
C社	<p>汚染作業と非汚染作業の区分を明確にし、アレルギー対応のタイミングも分かりやすいように記します。手洗い・エプロンを変えるタイミングもしっかりと記します。全員が見やすい工程表づくりを心掛けています。</p>
A委員	<p>異物混入防止のためにどのような方策を考えていますか。</p>
C社	<p>まず白衣を着たらローラーをかけます。ビニール手袋については、破損が起こりやすいので、使用前、使用後に確認をします。さらに廃棄前にも確認をします。虫については、事前に排水溝やグリーストラップの清掃を行い、配缶前の缶を目視で確認します。料理についても、提供前に目視確認を行い、混入を防止しています。</p>
B委員	<p>衛生用の手袋は、一日におよそ何回取り替えますか。</p>
C社	<p>その日の作業内容にもよりますが、作業ごとに廃棄するので、平均して100枚入りの手袋が2セットくらいなくなります。</p>

B委員	アレルギー対応を行うときに、目視で行うのか、何か道具を使うのか、具体的にどのように行っているか教えてください。
C社	アレルギー対応は5つの工程に分けて会社のルールを決めています。まず、アレルゲンの一覧表が給食室に掲示されています。それが作業工程表に書かれており、朝礼の中で共有されています。さらに視覚的に分かるようにアレルギーラベルを用いてアレルギー対応食がどう異動したか分かるようになっています。最後に受け渡しの段階でチェックシートを用いて担任に渡し、という工程になっており、アレルギー事故防止に注力しています。
C委員	100品目以上のアレルゲンを管理している旨の記載がありますが、かなり多い印象があります。どのように管理をしていますか。
C社	マニュアルを用いて、どの食材を食べるとどういう症状が出る、といったことや原材料に至るまで網羅しています。
D委員	巡回体制について、巡回担当者と衛生管理マネージャーが巡回を行っている旨の記載がありますが、それぞれの立場でどのようなポイントを確認するために巡回しているのか教えてください。
C社	巡回担当者は、人事的な管理、面談、教育等を中心に行っています。衛生管理マネージャーについては、チェックリストに基づいて作業を行っているか、手洗い等の基本がしっかりできているか、使い捨て手袋の使用前の確認をしっかり行っているか、清掃等についても、側溝や台車の下など、普段は見えにくい場所についても指導を行っています。
B委員	現場責任者に伺います。学校給食業務を行う上で、何を一番大切にしているか教えてください。
C社	安全・安心はもちろんのこと、給食を食べて幸せな気持ちになったり、学校生活の一つのいい思い出になったりすることを目指しています。
E委員	企画提案書の港区の学校給食の特色について、宗教食対応の記載があります。しかし、港区の直近の食物アレルギー対応マニュアルでは原則として宗教食対応を行わない内容になっています。港区の食物アレルギー対応マニュアルの内容は正確に把握していますか。
C社	令和2年6月に改訂された港区の食物アレルギー対応マニュアルについては、もちろん把握しています。外国籍児童の宗教食対応を行う可能性が少なからずあるのではないかと意図で文面として記載しました。
	C社ヒアリング終了 C社採点

	<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	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、C社が804点でした。本日の第二次審査は、369点でした。一次審査と二次審査を合計した総合点は、C社が1173点です。順位は、1位がC社です。
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えます。順番にご意見をお願い致します。
D委員	1社のみで比較ができませんが、色々と質問する中で、本部の方が回答することが多く、現場責任者や巡回担当者の考えを聞くことができませんでした。説明不足な部分やコミュニケーションの部分で不安はありますが、人事的にとても悪いというわけではないので、C社で問題ないと考えます。
C委員	説明者以外の方、現場責任者や巡回担当者の声をもう少し聴きたかったです。説明をきいている限りは、一生懸命履行してくれるように感じます。期待したいです。
B委員	アレルギー対応や調理に対する真面目さが確認できるのでその点を評価できると思います。
E委員	プレゼンテーション・ヒアリングでアピールできなかった部分もあると思えます。実績などからも業務履行は行えると考えます。
A委員	C社のチームワークであれば、適切に業務を履行してもらえると考えました。
F委員	食物アレルギー対応がしっかりしている点や安全・安心の面で力をいれていることが評価できると思います。また、会社の理念について、現場の担当者が正しく説明できている点も、人材管理がきちんとできていることの証左であり、好感を持ちました。
G委員	プレゼンテーションのみで判断すると、巡回担当者も業務責任者も具体的な説明に欠けていた点が不安な点です。現場の状況を本社側がしっかりと確認し、指導していくことをきちんと確認して、C社にお願いしたいと思えます。
H委員	みなさんが言うように、巡回担当者や業務責任者の意見が直接ききとることがほとんどできなかった点が不安ではありますが、点数も水準に達していますし、C社の受託でよいと考えます。

委員長	<p>総合点の第1位はC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、C社は、チームワークがあり、組織としての安定感が感じられます。また、食物アレルギー事故防止対策や異物混入の防止対策がしっかりしており、児童の安全・安心が担保された学校給食運営が期待できます。さらに、会社の理念や考え方が巡回指導者や現場責任者に浸透しており、本部の指導体制が充実している点が高く評価できます。以上のことから、C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>(2) 港南中学校 ア プレゼンテーション・ヒアリング審査</p> <p>C社プレゼンテーション C社ヒアリング</p>
I 委員	<p>3点質問があります。1点目は、港南中学校は施設が古く、ウェット運用となっていますが、ドライ運用のための対策はありますか。2点目は、異物混入対策はととても大事だと考えています。貴社で具体的に教育・対策していることを教えてください。3点目は、作業工程表について、割卵作業と、飲用牛乳アレルギーについて記載が無いようですが、従事者が具体的な作業を理解・共有できるか、以上3点について教えてください。</p>
C社	<p>ドライ運用については、まずは水をこぼさないようにします。それには従業員の意識が必要です。自分が長靴などを履いていると、水をこぼさないようにすることへの意識が低くなってしまいますので、長靴を使わないようにしています。回転釜などから水がこぼれてしまった場合には、すぐに水かきでかくようにします。</p> <p>異物混入対策については、まず髪の毛、ビニール片、虫の混入が当社でも発生しています。髪の毛については、白衣の着かたを入社前に指導しています。作業前の粘着ローラーがけ、配缶前にももう一度粘着ローラーがけを行います。ビニール片については、使い捨て手袋の混入が多いので、使用前・使用中・使用後の目視確認を行っています。使用後もすぐに捨てず、万が一混入があった場合にどの段階で混入してしまったか確認できるようにしておきます。虫については、まず給食室付近で発生させないために、排水溝やグリーストラップの清掃に取り組んでいます。夏場については回数を増やします。また、配缶前にすべての目視確認を行っています。</p> <p>作業工程表については、調理時間、調理終了時間を記入し、アレルギー対応食を誰が盛り付けるか記しています。また、手洗い・エプロン替えのタイミングも記入しています。作業工程表に一部記載が漏れている件は、本来、巡回担当者と現</p>

	<p>場責任者で工程表を作成すべきでしたが、本部が作成し、記載漏れが起きてしまいました。申し訳ありませんでした。</p>
C委員	<p>安全で安心な給食の提供に力を入れているとのことですが、安心の部分についてもう少し具体的にご説明いただけますか。</p>
C社	<p>安心は人の感情なので、少しずつ積み重ねていくしかないと思っています。しかも寄り添っていく形で積み重ねる必要があります。そうした中で必要となるのはコミュニケーションです。現場責任者が学校栄養士や学校長の要望に沿っているかを聞き取って安心を育んでいくことを目指しています。</p>
E委員	<p>巡回担当者や現場責任者に伺います。これまでの経験の中で子供たちにどんな思いで給食を作ってきたかといったことや、これまでの取組でアピールできることがあれば教えてください。また、港区は行事食など特別な給食の取組が多くありますが、料理や作り方が分からないときに本部にすぐ相談して解決できる仕組みが整っているか教えてください。</p>
C社	<p>給食は大量調理になりますが、ひとりひとりのために真心を込めて作っていくということを大切にしています。これまでの取組としてはライスバーガーなどの特別献立をつくり、子供たちも喜んでくれました。分からない献立については、本部に質問してすぐに回答をくれます。バックアップ体制はしっかりしていて安心して調理作業に従事できます。</p>
F委員	<p>現場責任者に伺います。安心を与えるというのは、一緒に働く従事者に対しても必要なことだと思いますが、従事者にたいして配慮していることがあれば教えてください。</p>
C社	<p>ほかの社員やパート従業員の力を借りて給食を作っていくので、チームワークを大事にし、一人一人に丁寧に接し、話しやすい環境づくりを心掛けています。</p> <p>C社ヒアリング終了 C社採点</p> <p>E社プレゼンテーション E社ヒアリング</p>
I委員	<p>3点質問があります。1点目は、港南中学校は施設が古く、ウェット運用となっていますが、ドライ運用のための対策はありますか。2点目ですが、貴社は異物混入事故が多いように感じます。具体的に教育・対策していることを教えてください。3点目は、作業工程表について、アレルギー対応記入欄が空白になっており、作業内容は、アレルギー注意のみの記載になっています。従事者が具体的な作業を理解・共有できるか、以上3点について教えてください。</p>

E社	<p>まずドライ運用について、調理台に食材が搬入されたとき、ざるの下に水受け台を置いたり、床に水をこぼさないようにすることが基本です。また、現場では長靴を使わないことなどを意識しています。</p> <p>異物混入事故については、ヒヤリ・ハット事例を含めて事例を集め、検証と再発防止に努めています。定期的な現場責任者会議を行い、事故防止に向けた積極的な情報共有や意見交換を行っています。</p> <p>作業工程表については、記載不足があり申し訳ありませんでした。対象の食品、対象の作業工程、確認チェックリストを用いて、朝礼の場で誰がいつ何をするか確認できるように作成しています。</p>
E委員	<p>作業工程表について、アレルギー対応がある場合、アレルギー対応記入欄が空欄ということはあってはいけない致命的なミスです。基本的に作業工程表現場責任者が記入すると思いますが、現場で大きなミスがないかチェックし合う仕組みはありますか。</p>
E社	<p>前日に学校栄養士と打合せを行い、気を付けるべきところを確認していきます。そして、献立にアレルギー対応が必要な生徒の情報を書き込み、従事者で共有します。</p>
F委員	<p>港区では、年3回の健康診断を仕様書で定めていますが、提案では年2回の実施になっています。理由があれば教えてください。</p>
E社	<p>社内規定では2回だったので2回と記載しましたが、区の仕様書で定められているということであれば当然規定に合わせて3回行います。</p>
F委員	<p>企画提案書上、パートの定着率が47%と記入されていますが、プレゼンテーションの冒頭で74%に訂正がありました。大きな違いだと思いますが、記載ミスが分かった段階で事務局等に連絡する選択肢もあったと思います。どの段階で間違いに気づきましたか。</p>
E社	<p>二次審査に向けて企画提案書を確認した際、間違いがあることが判明しました。二次審査の事前提出書類を送付する時点で報告すべきであったと思います。失礼いたしました。</p>
F委員	<p>会社として、ミスを無くすためのチェックの仕方、現場との連携の仕方をどのように考えていますか。</p>
E社	<p>現場任せや担当者任せにせず、重大な事項については本部が責任をもって確認することを心掛けています。</p>
C委員	<p>異物混入やアレルギー事故防止としてチェック体制の徹底や複数での確認などが記載されていますが、具体的にどのように行われていますか。</p>

E社	チェックリストをつくって確認すべき作業ごとにマーキングを行い、再発防止を着眼点に置いて作業を行っています。
D委員	現場責任者に伺います。港区の学校給食を受託したら、どんなことを実現していきたいですか。
E社	仕様書通りに職務を行うことは前提として、子供たちが喜ぶ給食を作っていきたいと考えています。 E社ヒアリング終了 E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、C社が806点、E社が714点でした。一次審査と二次審査を合計した総合点は、C社が1178点で1位、E社が937点で2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。
D委員	C社は一定の対応はできるかなと感じました。一方、E社は質問に対する回答がたどたどしい部分があり不安を感じました。C社が1位という結果に納得しています。
C委員	E社については、ほとんど具体的な話を聞くことができませんでした。C社はアレルギー対応など、大切な部分の業務にはしっかり対応できると感じました。
B委員	C社は水準レベルの対応をできるなと思いました。E社は、何をやりたいのか、何を言いたいのかははっきりしないなと思いました。現場責任者についても、もう少し具体的に答えてほしかったです。不安を感じながら、点数も低めに設定しました。
E委員	両社とも不適當な回答が目立って、他校のプレゼンテーションよりは不安を覚える2社でした。比較の問題で、E社が通常に業務を回すレベルに達していない印象があり、C社が1位という結果は自然だなと思います。
I委員	C社の話は比較的スムーズに入ってきました。アレルギー事故もなく、異物混入の件数も減少傾向にあり、安心して業務を任せられる事業者だなと感じました。

F委員	C社の方が安全・安心の面で秀でているなど感じました。受け答えについてもC社の方が良いと思いました。会社全体での対応・組織管理という側面でも高く評価しました。E社については、審査書類の疑問点についてヒアリングで確認すると記載ミスがあり、今後業務を行う上でもミスが多発するリスクが大きいので、受託は難しいと感じました。
G委員	C社については、巡回担当者の説明が分かりやすかったのと、現場責任者の説明も丁寧だったと感じました。E社は、プレゼンテーションに臨む姿勢ではなかったなど感じました。プレゼンテーション中もずっと下を向いたままで、ヒアリング中も話し手以外は下を向いていました。資料の間違いも多く、日ごろからのダブルチェックなどがなされていないと感じます。到底E社には委託できないなど感じました。
H委員	C社については、落ち着いた説明で分かりやすかったです。E社は書類等のミスが多く、説明も不明瞭なところが多くありました。E社は不安点が多く、点差が開きました。
委員長	総合点の第1位はC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、C社は、食物アレルギー事故防止対策や異物混入の防止対策がしっかりしており、児童の安全・安心が担保された学校給食運営が期待でき、会社の理念や考え方が巡回指導者や現場責任者に浸透しており、組織としての安定感や本部の指導体制の充実が感じられます。以上のことから、C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。
	～了承～
委員長	選考結果について、了承されました。
	(3) 芝浦小学校 ア プレゼンテーション・ヒアリング審査 I社プレゼンテーション I社ヒアリング
J委員	芝浦小は児童数の多い学校です。不測の事態が起こった場合、遅配の可能性が出てくると思いますが、そうした場合のフォロー体制について教えてください。
I社	調理器具の不具合等でそうした事態が発生したら、すぐに現場から本社に連絡し、近隣の学校等から応援を呼べないか要請します。巡回担当者もなるべく早く現場に入り、何とか時間通りに配食できるように努めます。
J委員	芝浦小学校には学校栄養士が2人いますが、コミュニケーションの取り方について工夫はありますか。

I 社	双方から意見を聞いて、情報交換を行いながら、同じ思いで給食が作れるように調整を行います。
F 委員	芝浦小学校には給食室が二つありますが、二つあることのメリットと、それをどう生かすか教えてください。
I 社	資材などが不足気味になったときに、互いにやりくりができます。仮にどちらかが先に調理作業に入っていた場合に、調理方法などについて情報提供を行うことができます。
C 委員	過去のアレルギー事故に対する原因がすべて確認不足と記載がありますが、どんな事例だったか教えてください。
I 社	すべての事例がヒヤリ・ハットであり子どもの口に入ることはありませんでした。作ったアレルギー対応除去食を、違うクラスのワゴンに載せてしまったというケースです。運搬担当者が運ぶ前に気が付いたという事例です。また、キムチについて、納品業者が代わり、変更前は小エビやゴマが入っていなかったのですが、変更後は小エビ、ゴマが足されているものになり、納品時に社員がラベルをチェックして判明したというものです。
B 委員	異物混入防止について、目視で確認する旨の記載がありますが、目視で確認できないものもあると思います。ルーペなどを用いることが有用と思いますが、どのように考えますか。
I 社	これまでは目視による相互確認等を原則としていましたが、ご意見いただいたルーペの使用も含めて、よりよい異物混入防止対策を日々検討していきます。
B 委員	現場責任者に伺います。調理をする上での心構えはありますか。
I 社	日頃から、安全・安心でできるだけおいしいものを安定して提供することを考えています。また、作業手順などの面で、大量調理特有の工夫も必要だと思いますので、学校栄養士と相談しながらよりよい調理方法を検討していきます。
D 委員	現場への巡回について、学校営業部が月 1 回、衛生管理部が 3 か月に 1 回、それぞれ巡回するとのことですが、それぞれの巡回のポイントを教えてください。
I 社	学校営業部の巡回は、毎日の作業工程表通り作業が行われているか、労務管理、現場のコミュニケーションが取れているかどうかといったことを確認しています。衛生管理部の巡回は、手洗い等や使い捨て手袋の使い方、作業台の消毒など、衛生面を中心に巡回しています。
E 委員	現場責任者に伺います。安定した給食の供給に関して、児童・生徒の目線に立つ

	<p>と、大規模で安定したものを出そうとすると、機械で野菜を裁断したり、ペースト状のものを遣ったり、はじめからカットされた果物を使ったり、港区では基本的に使わない加工品寄りの製品を使用するということが起こりがちです。本来のおいしさや港区の方針からは離れていくこととなります。そういったことはどのように考えていますか。</p> <p>I 社 加工品の使用については、学校栄養士との打ち合わせを行った上で指示があれば使用しますが、こちらから強いることはありません。一方で、大前提としてなるべく手の込んだものを作りたいという思いはありますが、手作り感をすべてに適用した結果、遅配や二次汚染のリスクがむしろ高くなるのが明白な場合には、こちらから学校栄養士に加工品の使用を提案することも考えられます。</p> <p>I 社ヒアリング終了 I 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	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、I 社が 887 点でした。本日の第二次審査は、442 点でした。一次審査と二次審査を合計した総合点は、I 社が 1329 点です。順位は、1 位が I 社です。
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えます。順番にご意見をお願い致します。
D 委員	プレゼンテーションからはきはきとした説明があり、ほかの方についてもヒアリング対する回答も安定的でした。安心して任せられる会社だなと感じました。
C 委員	プレゼンテーションが非常に上手だったと思います。説明内容や質問への回答も適切で、しっかり業務履行できると思います。
B 委員	プレゼンテーションがうまかったです。また、現場責任者も、しっかりした答え方をしていて、説明内容も適切でよい事業者だと思います。
E 委員	私たちの質問等の言葉を拾って反映させるという会社の柔軟性を強く感じました。一方、良くも悪くも会社としてのやり方がしっかり固まっていて、学校や学校栄養士の意見等を反映する素地があまりないようにも感じました。強く言えない栄養士だとバランスが崩れてしまうこともあり得るので、注意してみていかなければいけないなと思いました。安全・安心の観点では文句ないと思います。

J 委員	巡回担当者や現場責任者は、学校栄養士とうまくコミュニケーションを取りながら業務に取り組んでくれるであろうと感じました。プレゼンテーションが早口で理解が難しいところもありました。
F 委員	プレゼンテーションについては、しっかり色々なことを伝えようと少し早口ではありましたが、意欲を感じました。会社として人員体制はしっかりしていくことの説明もありました。現場責任者や巡回担当者もそれぞれの役割をよく理解して説明しており、今後も期待できると思いました。
G 委員	全体として良かったと思います。会社としての姿勢も出ていて、現場責任者や巡回担当者受け答えも良かったと思います。E 委員が言及した懸念については、やりとりの中で私も感じました。契約前にしっかりと伝える必要があると思います。
H 委員	プレゼンテーション担当者がはきはきと話していたのが印象的でした。ヒアリングにおいてもこちらの質問にしっかりと答えていたと思います。
委員長	総合点の第1位はI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、I社は、現場責任者のリーダーシップや業務への前向きな姿勢が感じられ、調理業務の安定的な運営が期待でき、食数が多い学校で不測の事態への対応には相応の人員が必要だが、会社規模が大きく、急な欠員発生時にも近隣受託校から人員の補充が可能であり、会社としてのバックアップ体制が優れています。以上のことから、I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。
	～了承～
委員長	選考結果について、了承されました。
	(4) 芝浜小学校 ア プレゼンテーション・ヒアリング審査 F社プレゼンテーション F社ヒアリング
J 委員	作業工程表について、今回の提出資料はパソコンで作っていると思いますが、毎日パソコンで作ることができるでしょうか。
F 社	作業する時間をうまく作りながら、毎日パソコンで作成しています。
J 委員	芝浜小は新規開設校ですが、新規開設校を立ち上げた実績はありますか。

F社	ありません。
J委員	仮に栄養士が新卒で全く経験がないとして、どのようなフォローやコミュニケーションをはかることができますか。
F社	アレルギー対応食の提供手順や、配食は学校独特なので、これまでの流れを共有します。また、給食室内の特殊な設備などについても特徴や注意点などを説明します。率先してコミュニケーションを取りに行きます。
E委員	現場責任者に伺います。学校栄養士が献立に込めた思いをしっかりと伝えられる調理を行いたい旨の記載がありますが、具体的にはどのように取り組んでいるか教えてください。
F社	次月にこんな献立をやりたいという提案を学校栄養士からいただきます。具体的な例を挙げると、学校行事で、宇宙をテーマにした展覧会を行っているのですが、それにちなんだ献立を作りたいという提案がありました。献立の組み合わせとしては大変でしたが、揚げパンをブラックホールに見立て、すりごまを使って黒く色づけたいというオーダーでした。互いに試作をして試行錯誤しながらいいものをつくることができました。結果的に大変好評で良かったです。
F委員	新規開設校の受託実績は無いとのことでしたが、どのような用意が必要になってくると考えていますか。新規開設校特有の課題などもあると思いますが、どのように乗り越えていくか、教えてください。
F社	新規開設校の実績はありませんが、直営から引き継いだことは何度もあります。直営からの引継ぎですと、正直なところ引継ぎもしっかり行えず、ほぼ新設校と同様の状況で、与えられた状況で一から考えるということを経験しています。作業動線やレイアウトなどを考え、シミュレーションを繰り返したりしました。受託することができたら、なるべく早めに現場を確認させていただき、色々なシミュレーションを行える状況を提供いただければありがたいです。 アレルギー対応については、アレルギー指導員を現場に派遣し、アレルギー手順を学校栄養士と相談の上で確立し、手順を明確化することが必要だと考えます。
F委員	現場責任者の方は、新規校開設への心構えについてどのように考えますか。
F社	学校栄養士も我々も初めてという状況では、栄養士と積極的にコミュニケーションを取って、物の配置やアレルギー対応の流れについて連絡を取り合いながら、シミュレーションしながら進めていくことが大切だと思います。
C委員	安全で安心な給食の提供について、安全については十分説明していると思いますが、安心の部分はどのように確保していくか教えてください。
F社	衛生の観点で言うと、見た目のきれいさは当然ながら、微生物レベルでしっかり

	<p>管理していくことを会社の方針として心掛けています。食品衛生管理室で当社の担当員が実際に微生物の検査を行える機構を持っており、こうした機構を活用して、衛生レベルの維持に努めています。また、安心の確保には、日ごろの運営がしっかりできているかどうかが大きく関わっていると思います。具体的には、職員同士や職員と学校栄養士との連携・コミュニケーションが取れていることが基本になると思います。</p>
B委員	<p>現場責任者に伺います。学校給食業務を行ううえで、責任者として一番大事にしたいことは何か教えてください。</p>
F社	<p>一番大事にしているのはチームワークやコミュニケーションです。全員が同じ気持ちになって一つの献立を仕上げていきたいという思いが強いので、日ごろから多くコミュニケーションを取るようにしています。こちらからの一方的な指示ではなく、互いに意見を出しやすい雰囲気づくりを目指しています。</p>
F委員	<p>新設開設校ということもあり、パートなどの人材を集めるのに苦慮することもあると思いますが、人材の確保はすでに行っていますか。また、どういった能力を持った職員を配置しようと考えていますか。</p>
F社	<p>現在、規定外で14人、来年度用の人材を確保しています。また、新入社員も30人確保していますので、人の確保は確実に行えます。能力については、調理技術、衛生管理レベルが一定以上であることはもちろんですが、コミュニケーションや連携を重視した人材を配置します。</p>
E委員	<p>先ほどの説明で、開設当初は巡回担当者が軌道に乗るまでしばらく現場に入るとい話をしていましたが、もし安定しなければ毎日来ると考えて良いのでしょうか。</p>
F社	<p>もちろんそんなことはないようにしたいですが、安定するまでは現場にずっと入ることを考えています。</p> <p style="margin-left: 40px;">F社ヒアリング終了 F社採点</p> <p style="margin-left: 40px;">H社プレゼンテーション H社ヒアリング</p>
J委員	<p>作業工程表について、パソコンで作りますか、手書きで作りますか。また、誰が作りますか。</p>
H社	<p>手書きで現場責任者が作成します。</p>
J委員	<p>芝浜小は新規開設校ですが、新規開設校を立ち上げた実績はありますか。</p>

H社	あります。
J委員	企画提案書に、児童・栄養士・教職員とのコミュニケーションを図るとの記載がありますが、教職員とのコミュニケーションは何故必要だと考えていますか。
H社	子どもたちと直接かかわりを持っているのが教職員に直接給食の感想をきくことができます。
B委員	異物混入事故とアレルギー事故について、再発防止策が複数人で確認するなど、ほとんど同じ記載になっています。具体的な対策として不十分ではないかと思いますが、どう考えますか。
H社	細かい対応は異物混入とアレルギー対応で異なってくると思いますが、学校給食は、一つの献立についてそれらの担当が引継ぎを行っていくところがあり、一人だけの確認では、思い込みなどで大きな事故につながるものが起きやすい流れになっています。それを防止するためには、複数人での確認が必要であり、結果的に似たような対応策になってしまっていますが、有効であると考えます。
E委員	急な欠員時の支援体制について、作業工程の確認をしたうえで、レベルに応じた人材の応援を近隣受託校に指示すると書いています。まず、作業工程の確認をしたうえで、応援が不要だと思ったら応援は呼ばないのかをお聞きしたいです。もう一つ、このような応援体制ということは、芝浜小学校側から逆に近隣校に人が出て行ってしまいうこともあり得るということでしょうか。
H社	手間がかかる献立やアレルギー対応食の数が多く、必ず応援職員が必要なのか、工程の工夫でやりくりが可能なのかを確認します。応援が必要と判断した場合でも、無理に近隣校の体制を崩すことはしません。近隣校で補うことができないこともあるので、巡回担当者や調理指導員などが応援に入ることも可能です。
D委員	芝浜小学校は新規開設校で、現場責任者が新規立ち上げの難しさをどう考え、どう取り組んでいきますか。
H社	一番大切なのは、仕事の流れをどう作るかということです。人がどれだけ流れていけるかが肝要です。
D委員	流れをつくるために、経験上の工夫はありますか。
H社	まずは社員で仕事の流れを完全に共有します。その後にパート従業員に流れを教え込みます。現場責任者は全体を俯瞰できるようにします。
C委員	研修について、アレルギー対応食研修を年1回、アレルギー対応食責任者を対象に行っているようですが、ほかの職員に対しては行っていないのでしょうか。

H社	アレルギーに特化した研修なので、その研修自体は責任者が受講して、責任者からほかの社員やパート従業員に落とし込むという流れになっています。
F委員	新規開設校特有の課題などがあると思いますが、どのように乗り越えていくか、会社の立場から教えてください。
H社	図面や備品リストを提供いただき、足りない備品がないかどうか打合せをしながら確認をさせていただきます。献立の打合せについても早めに行い、開設までのスケジュールを立て、適宜必要な打合せや確認を行いながら必要な作業を進めていきます。学校も当社もゼロベーススタートなので、一つ一つの打合せを記録に残して適宜確認していくことが必要だと思います。
F委員	特殊な状況が想定されますが、どんな人材を用意しなければいけないと考えているか教えてください。
H社	基本的には新規でも既存でも求められる人材に代わりはないと思いますが、新規立ち上げの経験がある人材を確保できれば、経験則からよりよい意見などが生まれてくると思います。
E委員	開設当初、予想外のことが起こるなど、示された人数では対応が難しい状況が想定されますが、芝浜小学校に応援で充てる人員についてどのように考えていますか。
H社	応援が必要な時には、巡回担当者のバックアップを考えていますし、開設当初は示した人数よりも多めの人数を充てる予定です。
	H社ヒアリング終了 H社採点
	I社プレゼンテーション I社ヒアリング
J委員	芝浜小は新規開設校ですが、新規開設校を立ち上げた実績はありますか。
I社	あります。
J委員	仮に栄養士が若く経験が浅いとして、どのようなフォローやコミュニケーションをはかっていくことができますか。
I社	現場責任者と巡回担当者から動線や現場の特徴の説明などをさせていただいて、アドバイスを求められたらすぐに助言をする形で対応しています。

J 委員	担任や教職員とのコミュニケーションをどのように考えているか教えてください。
I 社	学校の了解を得たうえで、給食の時間に各クラスを回って、それぞれのクラスで人気の献立は何かであったり、給食に対する担任の感想をきいたりしたいと思います。
D 委員	作業工程表について、今回は本部が作成したと思いますが、受託後には現場が作成することになります。同じような出来栄で作成することができますか。
I 社	今回は審査用にパソコンで作成しましたが、現場では手書きの形になります。文部科学省の様式に則り作成をします。
F 委員	新規開設校の経験があるとのことですが、どのように経験を生かしていきますか。
I 社	巡回担当者の立場では、毎年どこかのエリアで新規立ち上げをしています。新規立ち上げとなると、新たなパート採用者が多いので、社員とパートのコミュニケーションをよくすること、学校栄養士や校長とも良くコミュニケーションを取り、学校がどういう給食を求めているかも把握します。夏休みに入るまで遅配などが起こりやすいので、現場責任者とよく打ち合わせを行って、遅配などがないように対策します。
E 委員	先ほど、立ち上げ時には予定人数より加配をする旨の話がありましたが、具体的にはどのようなイメージでしょうか。
I 社	しばらくの間、衛生栄養部から1名、順調に運営がされるか現場に入り確認をします。明確な期間はありませんが、最大で半年程度、一切の不安がなくなり順調に運営できていると判断するまで入ります。状況に応じて、衛生栄養部からの指導という意味合いの加配のほかに、運営上の加配をすることもあります。
E 委員	学校自体の立ち上げ時は、学校職員側もどうしたらいいから分からない状況で、何をどこにどうするか決まらないということがよくあります。現場責任者のほかに、決定したりコミュニケーションを取ったりするのに強い方がいるとスムーズに回るかなと思っていますが、衛生栄養部の方はそうしたスキルを持っていますか。
I 社	衛生栄養部は業務に関する指導を行いますので、学校とのやりとりやコミュニケーションは巡回担当者が行います。巡回担当者は十分にそうしたスキルを持っています。
B 委員	新規開設校の開設前に、従事者の調理研修はどのくらい行う予定ですか。

I 社	現在ほかの学校で従事している職員を充てる予定で一定の調理スキルはありますが、新規開設校の仕様に特別な要素がある場合、例えばオール電化の機器を使用している場合などは、そうした特別な研修を行って取扱を身につけてから現場に配属します。
B 委員	現場責任者に伺います。給食室内でのコミュニケーションの取り方はどのように考えていますか。
I 社	できるだけ全員がのびのびと仕事をできる環境を目指しています。一回で覚えられない場合でも、何度でも習得できるまで聞いてもらってもいいと考えていますし、何度でも聞きやすい雰囲気づくりに努めています。
C 委員	安全、安心に関して、安全の積み重ねが安心を生むという説明がありますが、安全の積み重ねだけでは安心を得ることは難しいと考えます。いかがですか。
I 社	おいしい給食を提供することが重要だと思います。そして、調理員が心を込めて給食を作ることが、子供たちの感謝や思いやりの心を育むことにつながると思います。
	H社ヒアリング終了 H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、F社が980点、H社が900点、I社が929点でした。一次審査と二次審査を合計した総合点は、F社が1451点で1位、I社が1365点で2位、H社が1304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。
D 委員	プレゼンテーション・ヒアリングについて、どの会社も及第点だったと思います。どこが受託しても問題はないと思いますが、現場責任者の受け答え等を比較したときに、私としてはF社が一番良かったと思いました。
C 委員	第一次審査でも3社全社が高得点でしたが、第二次審査でも総じて良かったと思います。大きく差は付かなかったので、第一次審査の順位のままになったなという印象です。F社で問題ないと思います。

B委員	一番のポイントは、現場責任者がどんな考え方を持っているか、どのように運営していくのかだと思います。そういった点では全社とも良かったですがF社が一番良かったです。こういう人に仕事をお願いしたいと思いました。一方、巡回担当者の回答が少し不明確だったのでH社は減点しました。
E委員	現場責任者の受け答えが一番良かったのがF社だったと思います。現場は安泰だなと感じました。I社については現場責任者の人柄が良くパート職員があまり退職しないだろうなと感じました。そういった意味でF社とI社は非常にレベルが高かったと思います。
J委員	私もF社とI社の現場責任者が素晴らしかったと思いました。その中でも、学校現場で働く上ではF社の現場責任者がよりふさわしいと思いました。
F委員	3社ともレベルが高かったと思います。どの事業者が受託しても大丈夫だと思いましたが、その中でも新規開設校の審査なので、新規開設校の受託経験がある事業者の評価を少し上げました。
G委員	みなさん同様、現場責任者についてF社が一番良いなと思い高得点を付けました。F社は新規開設校の受託実績がないとのことだったので、事業候補者に決定したら、協力して進めていく必要があると思います。
H委員	3社とも安定感のある事業者だなと思いました。F社の現場責任者の方が素晴らしかったので、高得点を付けました。もちろんF社が1位であることにも納得しています。
委員長	<p>総合点の第1位はF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、F社は、業務責任者の考え方がしっかりしており、業務に対する情熱や信念を強く持っています。また、港区の学校給食の考え方や特徴をしっかり理解し、遂行するための具体的な方策が説明でき、現場を担う適性がとても高い会社だと評価できます。以上のことから、F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>～了承～</p> <p>選考結果について、了承されました。</p> <p>3 閉会 (閉会の挨拶)</p>