

## 企画提案書

会社名 《 株式会社 レクトン 》

## 1 基本理念

## (1) 学校給食が果たす役割

「学校給食は、安全で栄養バランスのとれたおいしい給食を子どもたちに提供し、食に関する指導の生きた教材として活用すること」が重要な役割であり、私どもはその意義・目的を理解し、正確且つ安全な給食を作り上げることに全力で取り組んでいます。

## (2) 安全で安心な学校給食の提供

「安全・安心な給食」「おいしい給食」「楽しい給食」「思い出に残る給食」を私どもは継続して提供いたします。

抵抗力の弱い児童・生徒が食する給食を調理提供する私どもにとって、安全衛生の徹底は何をおいても最優先します。「安全で安心な学校給食」を提供するために、衛生教育の年間スケジュールを作成し、社員・パート社員の衛生レベルの向上、調理技術の向上を図っています。

安全な給食提供の積み重ねが人の心に安心を芽生えさせると信じ、安全衛生の教育・実施に責任を持って取り組んでいます。

## (3) 食育のポイント

児童・生徒一人ひとりが給食を通じて食に関心を深め、その大切さに気づき、理解することが、将来に亘り自分自身の健康作りを始める大事な第一歩となります。食育とは、食を通じて人間としての生きる力を育むことです。

私どもは、健康教育・食教育への参加を定めた『食育基本法』を遵守し、学校長の食育方針とその指示に従い、積極的に参加、協力することにより、子どもたちの健やかな成長に寄与して参ります。

## 2 業務の実施

## (1) 港区の学校給食に対する理解について

港区の学校給食は、「栄養バランスのとれた魅力ある食事の提供」「食育の推進」「家庭や地域との連携」という点において特に熱心に取り組んでおられます。

日本の食文化を育て守ることを目的に、米飯給食を積極的に取り入れ、さらに、日本の伝統行事や、各地域で食べ継がれてきた郷土料理、旬の食材を使った季節感のある料理、また港区にルーツがある食べ物（海苔等）や、諸外国の代表的な料理なども献立に取り入れることにより、児童・生徒が食に対する関心を深めることに繋げています。

港区では、学校給食に伴って排出される残菜や生ごみを利用して有機肥料に加工し、その肥料を使用して農家が栽培した減農薬野菜や、有機野菜を給食の食材として使用するという「エコ給食ネット」事業を実施しています。更に、「港区環境率先実行計画」等の環境施策事業を確実に推進、管理し、私ども給食受託会社の職員を含めた港区環境率先実行マネジメントシステム（EMS）研修を実施しています。

港区では、学校と地域が連携することで、給食の質の向上と食の安全性の確保に努めておられます。

私どもは、給食調理業務受託業者として、港区の学校給食に対する理念に賛同し、学校栄養士がお作りになる魅力ある献立を調理させていただき、日本の未来を担う子どもたちのための給食運営に尽力しております。

## (2) 学校との連携

## ① 児童・生徒、栄養士、教職員とのコミュニケーション

児童・生徒とのコミュニケーション

「給食を通じた心のふれあい」や「愛情をもって給食を作る従業員の姿勢」は、成長過程の子どもたちに大きな影響を与えるものと考えております。

児童・生徒にとって望ましい影響が与えられるよう、子どもたちとの日々の「ふれあい」や「交流」を大切にし、児童・生徒から挨拶された時には、明るく大きな声と笑顔で挨拶を返すのはもちろんのこと、こちらから積極的に声をかける指導をしています。勤務先である学校は、教育の場であることをよく認識し、挨拶、言葉遣い等、教育の場にふさわしいコミュニケーションを図り、誠意を持って対応します。特に児童・生徒に対する「思いやり」を大切にすることを心掛けています。

栄養士、教職員とのコミュニケーション

学校栄養士、学校職員の方々とのコミュニケーション（報告・連絡・相談）を図ることは、よりよいパートナーシップを構築する上で不可欠なことです。業務責任者は、給食業務におけるどのような小さな問題点などに関しても、学校職員にお話を伺う姿勢を常にもつ事を指導しています。

学校側からのご要望や問題提示に関しましても、迅速に本社に報告し、指示を仰ぎ、対応結果を報告することを義務付けております。

必要に応じて、本社巡回担当者や関係部署の責任者が直接対応し、毎月1回事前にアポイントメントを取った上で、港区教育委員会学務課を訪問し運営報告をいたします。

本社巡回指導担当者は、毎月の巡回時には必ず学校管理職や学校栄養士とお話しの時間を設け、問題点につきましては、よく確認したうえでパートナーシップが作れるように努力しています。

## ②学校行事の考え方

行事食、運動会、学芸会等の学校行事については、各学校の方針に従い、学校長、学校栄養士の指示のもと、積極的に参加、協力いたします。

月間予定で予めわかっている行事に関しては、出勤時間・作業工程表の調整により対応し、児童や地域の方々に楽しい食事が提供できるよう取り組んでおります。当社は、多くの実績、経験を持っており、地域性を踏まえた食育（行事食）についても、十分寄与できると考えています。

学校長、学校栄養士とご相談の上、受託業者としての立場をわきまえ、参加、協力いたします。

・バイキング給食 ・お弁当給食 ・ランチルーム給食 ・ふれあい給食 ・手作り体験給食  
・カフェテリア給食 ・セレクト給食 ・超人シェフのスーパー給食 ・お誕生日給食  
・2016年リオオリンピックで世界の料理 ・2020年東京オリンピックトオリパラ給食 [一部抜粋]



特別給食は、子どもたちにとって大きな楽しみであり、食育の観点からも食の大切さを知り、食文化について理解を深める場でもあります。行事食の内容によっては、必要に応じ、本社の学校給食調理指導員や他の事業所から経験豊富な調理員が応援に入り、対応しております。

また、防災訓練や消防訓練等についても、重要性を充分認識しており、積極的に参加いたします。

## ③学校給食運営協議会への取組

調理業務を受託している私どもにとって、児童・生徒の保護者の代表、学校、教育委員会の方々との意見交換の場である学校給食運営協議会は、学校給食業務の充実と発展、そして業務を円滑に行うためにも大変重要なものであると認識しております。今後も積極的に情報交換を行い、必要な知識の習得・技術の向上に努め、皆さまからのご意見を真摯に受け止め、その意向を反映させ、よりよい給食作りを目指していきます。

## (3) 衛生管理

### ①健診・細菌検査の内容・項目、回数

健康診断・・・年3回（検査項目：肺レントゲン・検尿・血圧・採血他）

細菌検査・・・月2回（検査項目：0157・026・0111・サルモネラ・赤痢・腸チフス・パラチフス）

### ②『学校給食衛生管理基準』の遵守、大量調理における管理マニュアル、HACCPの考え方

港区の『学校給食衛生管理基準』を遵守することは、何をおいても最優先いたします。

その他、港区共通仕様書、各学校仕様書、大量調理における管理マニュアル、手引き等は、業務開始前に何度も読み合わせを行い、基準通りに確実に業務が実行できるよう、衛生基準と作業基準の確認を行います。また、給食室における食中毒等の事故を未然に防止するため、HACCPの概念に基づき、次の4項目を重点管理事項と定め、その実施の徹底を図っております。（本年衛生マニュアルをHACCP対応に刷新）

1. 原材料の受け入れ、及び下処理段階における管理
2. 加熱調理食品については、中心部まで十分な加熱
3. 加熱調理後食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止
4. 材料及び調理後食品の温度管理

### ③衛生に関する指導員の有無

現場で日々行う衛生管理、学校営業部（巡回管理担当部署）で巡回時に定期的に行う衛生チェックとは別に、衛生管理専門部署、衛生栄養部が年に2回以上巡回し、46項目からなる「衛生巡回チェック表」に基づき、正しい衛生管理が維持できているか指導、監査する衛生検査（監査）を実施しています。

衛生栄養部は、東京都衛生局（東京都福祉保健局）出身職員を衛生管理指導責任者とし、部員は全員現場経験のある有資格者（管理栄養士、栄養士）で構成した組織で、ここでは、個人別衛生点検、前掛け・衛生手袋の保管状況、汚染区域・非汚染区域の作業区分け、衛生備品・履物の区別と管理状況、下処理室、調理室、食品庫、休憩室の清掃管理など調理から配缶作業まで徹底した指導を行っています。

## (4) 本社のバックアップ体制

### ①学校の調理従事者との連携・支援体制

受託業務が円滑に遂行するための連携・支援体制としましては、本社から調理指導社員、衛生管理指導社員が業務の安定が確認されるまで、現場に入り指導いたします。円滑な業務遂行が出来るようになったかの判断基準といたしましては、1. 学校・教育委員会からすべての業務において問題点を指摘されない事、2. 衛生管理が確実に出来ている事 3. 業務が計画通り円滑に遂行出来ている事 4. 人間関係が順調でチームワークが取れている事 5. 全従業員が作業工程表・作業動線図に基づいた作業が確実に出来ている事です。

新規受託事業所においては、本社管理部が特に綿密に連携・支援いたします。

### ②現地への巡回の頻度、指導の内容

学校営業部と衛生栄養部で巡回・指導を行います。

学校営業部から受託校1校につき、巡回管理担当者を1名配置し、月1回以上定期的に巡回指導します。

また、巡回管理担当者とは別の学校営業部員が3ヶ月に1回事業所に行き、別の視点からチェックすることにより、巡回のマンネリ化を防ぎ、小さな問題点も見逃しません。

管理責任者は、学校長・学校栄養士の日程に合わせて事前にアポイントメントを取り、運営状況と学校からの要望の確認、学校から要望があった場合の改善策、衛生巡回指導、人事等運営関連の報告をします。

また、衛生管理・指導を専門に行う衛生栄養部が、衛生検査と改善指導を行っています。

指導内容			
学校営業部			衛生栄養部
管理担当者 (調理師/栄養士)	副担当者 (調理師/栄養士)	管理責任者 (管理職)	衛生管理指導責任者 衛生指導員(栄養士)
定期巡回 月1回以上	定期巡回 3ヶ月1回	1学期1回	年2回以上
① 学校長・栄養士との情報交換 ② 給食業務運営状況の把握 ③ 人事等運営関連の把握 ④ 衛生巡回指導の結果と報告 ⑤ 調理員からの要望、提案の聞き取り ⑥ 帳票類の確認 ⑦ 衛生管理状況のチェック ⑧ 調理作業状況のチェック ⑨ 調理技術教育・指導 ⑩ 運営状況の分析・報告	<p style="text-align: center;">学校長・栄養士 との面談</p> <p style="text-align: center;">運営状況の確認 学校からの要望の 確認</p>		① 衛生教育・指導 ② 設備管理 ③ 食材管理・保管 ④ 保存食・検食 ⑤ 衛生検査 ⑥ 調理作業 ⑦ 器具の取り扱い ⑧ 掲示物 ⑨ 作業工程表 ⑩ 作業動線図
<p>巡回の回数は、問題発生時・指導等により増えます。 新規受託校に関しましては、巡回の回数を増やし、本社から学校給食調理指導員、衛生管理指導社員が、業務の安定(安全・安心な給食の提供)が確認されるまで、現場に入り指導します。</p>			

### ③急な欠員等の支援体制

急な欠勤者が発生した場合、連絡を迅速に行い、近隣の事業所、または本社から代替で派遣し対応します。各事業所の業務責任者には、全員に携帯電話を配布し、常に連絡が取れる体制を整えています。

#### 事業所業務支援体制(グループ制)

現在、隣接地区には15か所の学校に144名の調理員が学校給食業務に従事しています。

欠員が発生した場合は、各事業所の当日の状況を鑑みて、同じレベル以上の調理社員を代替で配置します。(現在、港区近隣エリア2か所の事業所に調理社員を加配で配置しています。)

#### 本社業務支援体制

グループ制で対応できない場合は、学校給食経験のある本社スタッフ(調理師・栄養士)が代替で対応します。(調理師19名、管理栄養士9名、栄養士21名)

#### その他の業務支援体制

上記の体制で対応できない場合は、当社が受託している集団給食施設より、学校給食経験のある調理社員を派遣し、対応します。

## 3 人員配置・人材育成、人材確保

### (1) 人員配置、人材確保

#### ①応募する学校への調理員の配置人数、配置者の資格、学校給食経験年数 ②パート社員の定着率[82%]

芝浦小学校(本校舎)正社員5名パート社員7名	芝浦小学校(にじ校舎)正社員2名パート社員2名	芝浜小学校 正社員3名パート社員5名
業務責任者(正社員): 調理師/16年(業務責任者歴13年) 業務副責任者(正社員): 調理師・管理栄養士8年(業務副責任者歴4年) 正社員:調理師又は栄養士/平均4年 パート社員 調理師又は栄養士を優遇/平均3年	業務責任者(正社員): 調理師/10年(業務責任者歴2年) 業務副責任者(正社員): 調理師/8年(業務副責任者歴4年) パート社員 調理師又は栄養士を優遇/平均3年	業務責任者(正社員): 調理師/7年(業務責任者歴1年) 業務副責任者(正社員): 調理師/4年(業務副責任者歴2年) 正社員:調理師又は栄養士/平均3年 パート社員 調理師又は栄養士を優遇/平均3年

### ③人材確保における工夫

給食現場は、女性の多い職場です。結婚・妊娠・出産・子育てや、ご主人の転勤、また病気や介護など、どうしても休職や退職をせざるを得ない状況になった場合、当社は出来る限り本人の意向に沿うよう対応しております。育児休業や介護休業は、法令に則りしっかり取得していただき、その間のバックアップは確実にいたします。復職後はまた元の通り勤務していただくことで、当社は、優秀な人材の確保と、永年雇用の継続に繋げています。

#### ④欠員が生じた場合、補充までに要する期間(応援は含まない) [1週間以内]

### (2) 組織力の確保

#### ①調理業務におけるチームワーク向上のための取組

より良いチームワークを作るためには、チームのリーダーである業務責任者のリーダーシップ、マネジメント能力の向上が不可欠であり、最も重要なことと考えています。

当社では、業務責任者、業務副責任者を対象としたマネジメント研修を年3回以上行い、責任者として現場の調理員、学校長、学校職員に信頼される人材の育成に努めています。

#### ②調理員(パート含む)への契約内容(港区仕様)の具体的な周知徹底方法

受託決定後、4月の業務開始までの事前準備期間に、配属される従事者全員に、契約内容(港区仕様)を周知徹底いたします。2月下旬までに新チーム全員での顔合わせを及び、港区の学校給食調理業務委託仕様書、学校別仕様書、手引き、マニュアル等の読み合わせを行い、3月初旬から3月中旬までに、再度衛生栄養部による教育・研修を行うことで、4月の業務開始から安定した運営が行えるよう努めています。



(3) 研修の体制及び効果

①従事社員・パート社員の研修内容、回数

平時の研修実施状況（※昨年から今年のコロナ禍においては、zoomやテキスト研修など形式を変更して実施）

社員の別	研修の名称	実施時期	回数	内 容
正社員・パート社員	月例衛生管理	毎月	12回	衛生管理全般
正社員・パート社員	春期衛生講習会	4月	1回	新年度に向けた作業・衛生研修
正社員	管理責任者研修	5月	1回	巡回時における管理・指導研修
正社員	フォローアップ研修会	6月	1回	今年度の新卒社員を対象の研修
正社員	本社管理指導者研修会	6月	1回	指導者としての自覚、人材の育成
正社員・パート社員	夏期衛生講習会	7月	1回	学校給食調理従事者研修
正社員・パート社員	栄養士スキルアップ研修会	不定期	5～6回	献立の仕組み・アレルギー食他
正社員	夏期調理研修会	8月	2回	調理技術向上
正社員	主任研修会	8月	1回	マネジメント能力開発
正社員	本社管理指導者研修	9月	1回	給食会社における最新の状況
正社員	衛生栄養部講習会	10月	1回	ノロウイルス予防対策講習
正社員	責任者・副責任者候補者研修会	12月	1回	学校対応・調理技術向上
正社員・パート社員	冬期衛生講習会	12月	1回	衛生管理・ノロウイルス対策
正社員	フォローアップ研修会	12月	1回	入社1年～3年対象の研修
正社員	責任者・副責任者候補者調理研修	1月	1回	学校対応・調理技術向上
正社員	新卒入社社員研修会	3月	1回	入社時教育
正社員	新任主任・副主任研修会	3月	1回	責任者としての自覚、衛生・労務
正社員	中途社員入社時研修	随時	18回	入社時教育、衛生・マナー研修
パート社員	入社時ビデオ研修	随時	82回	学校給食調理員としての心構え

■資格取得研修

公益社団法人日本給食サービス協会が主催している「学校給食受託管理士」「給食サービス管理士」等の資格取得推進に当社は積極的に力を注いでいます。現在、学校給食受託管理士は135名、給食サービス管理士は28名、給食サービス士は17名おり、給食のエキスパートとして自己研鑽に励んでいます。研修費用と、資格取得試験費用は、すべて会社負担としております。尚、公益社団法人調理技術技能センターが主催している「専門調理師」も現在12名おり、会社が一丸となって調理技術向上に前向きに取り組んでいます。

②配置前研修のスケジュール、内容

社員配置前研修

A.契約内容 B.仕様書の読み合わせと業務内容の確認 C.オペレーション・シミュレーション D.安全・衛生管理 E.学校給食の意義 F.食中毒・アレルギーの基礎知識 G.各種マニュアル H.マナー心構え 以上の研修(総8時間)を配置前に事前研修を実施しております。

パート社員配置前研修

A.ビデオ研修による学校給食調理員としての心構え B.手洗いチェッカーを使った正しい手洗い方法 C.衛生ハンドブックに基づいた安全衛生と衛生管理 D.食中毒・アレルギーの基礎知識 E.配属先の調理作業基準・マニュアル等の確認 F.仕様書の読み合わせと業務内容の確認 G.既存校での現場研修 以上の研修(総時間4時間)を配置前に事前研修を実施しております。

(4) 調理業務責任者について

- ①会社全体での調理業務責任者の人数 [228人]
- ②平均年齢 [45歳]
- ③調理業務責任者となるために必要な経験及び年数 [業務副責任者を3年以上]

(5) 巡回指導員について

- ①会社全体での巡回指導員の人数 [42人]
- ②巡回指導員となるために必要な経験

集団給食調理実務10年以上で、業務責任者経験者。調理師または栄養士免許取得者。高い調理技術を持ち、衛生管理能力に優れていること。調理員の力量を把握し、能力アップできるよう指導できること。

4 異物混入、アレルギー事故等の件数（全受託校の教育委員会へ報告した件数）など

- (1) 過去3年間の異物混入の件数（児童・生徒が食する前に判明した提供ミス、髪の毛、ビニール、プラスチック等）  
平成30年度〔18件〕 令和元年度〔17件〕 令和2年度〔13件〕
- (2) (1)の事故のうち、最も重大な事例1つについての概要（事故の内容、原因、対応、再発防策）  
多くが毛髪・体毛によるものですが、ほとんどの場合、混入経路が不明です。  
提供前の目視確認をしっかりと行うよう指導しています。

(3) 過去3年間でアレルギー事故（児童・生徒が食する前に事前に回避したものの件数も含む）の件数

平成30年度〔2件〕 令和元年度〔1件〕 令和2年度〔1件〕

(4) (3)の事故のうち、最も重大な事例1つについての概要（事故の内容、原因、対応、再発防止策）

すべて確認不足によるものですが、最終確認により事故には至りませんでした。

ダブルチェックをしっかりと行うよう指導しています。

(5) 食物アレルギーについての理解・社員教育（研修）・事故防止策の具体的な内容

#### 食物アレルギーについての理解・社員教育（研修）

アレルギー食の調理には、正しい知識と調理技術が必要不可欠です。

私どもは、各自治体作成のマニュアルに従って、各学校別に具体的な対応方法について研修を実施しています。また、併せて当社「アレルギー対応食提供マニュアル」の読み合わせや勉強会を実施し、対応方法だけではなく、食物アレルギーに関するあらゆる知識の習得を図っています。

内容 ① 食物アレルギーの基礎知識 ② アレルギー特定原材料の表示・確認について

③ 食物アレルギー事故予防対策 ④ アレルギー対応食提供までの流れ

⑤ 食物アレルギー事故発生時対応について ⑥ 食物アレルギーの調理方法

当社では常に「アレルギー対応の為に調理従事者は何をすべきか」についての知識・習得に努めています。また、ヒヤリ・ハットの事例に基づき、「トレーや食器の色を変える」「提供がない時にもあり・なしを表示する」など絶対に提供ミスを起こさないための工夫を凝らし日々改善しています。

#### 事故防止策の具体的な内容

「安全・安心」な給食を提供するには、「事前の確認」「打ち合わせ」が大切と考えます。

調理には、専任調理師を定め、提供時必ず二名で確認し、提供確認記録表への記入等、「アレルギー提供確認マニュアル」に基づいて調理提供しております。

① アレルギー対応の内容、方法について学校栄養士と入念な打ち合わせを行います。

② 献立から、アレルゲンを含む食材の確認をし、その対応等について学校栄養士と再確認する。

③ 食材納入時に、ラベル等でアレルゲンの有無を2名以上で確認する。

④ 作業前の朝礼時にアレルギー対応調理担当者に作業の再確認をする。

⑤ 調理従事者全員に当日の除去食、代替食について充分理解させる。

⑥ 当日のアレルギー対応対象献立、対象食材、対象者（名前・クラス）の表示を厨房内アレルギー調理場所の見やすい決められた場所に掲示する。

⑦ 完成した給食は、専用トレイ・港区指定の食器等に除去食材・対象者名を記入したアレルギー個人別対応カードをセットする。

⑧ 食品の「除去・調理・盛付・提供」作業は必ず作業毎に2名以上で確認し、「アレルギー食提供確認記録表」に確認者チェックを記入する。

⑨ 受け渡しは、学校職員にアレルギー対応食の内容の説明を行い、確認をして提供する。

また、年度初めは、進級、クラス替えにより、対象児童・生徒のクラスが変わることから、新年度の給食が始まる前に学校栄養士とアレルギークラス対応表に基づいた確認と打ち合わせを行います。

業務責任者の異動や退職の際は、引き継ぎ期間を十分に設けて、確実に引き継ぎを行います。

### 5 非常事態への予防・対応（全受託校の教育委員会へ報告した件数）

(1) 過去3年間の事故及び対応状況

①食中毒事故 平成30年度〔無し〕 令和元年度〔無し〕 令和2年度〔無し〕

②損害賠償を伴った事故 平成30年度〔無し〕 令和元年度〔無し〕 令和2年度〔無し〕

(2) 事故の予防策、発生した場合の再発防止策

あらゆる事故を想定して、各種マニュアル（衛生マニュアル・異物混入防止対策マニュアル・アレルギー提供マニュアル・ウイルス性食中毒マニュアル・安全対策マニュアル・緊急事態対応マニュアル）を策定し、全事業所に配布し、定期的に講習会や巡回指導時に周知徹底を図っています。

(3) 災害時の対応

当社では、自然災害・労働災害・火災の発生等、不測の事態（緊急事態）を想定した運営管理を行っております。衛生講習会や消防訓練、避難訓練への参加の義務付けや、本社担当者による巡回指導抜き打ち検査等により、日頃から従業員の意識を高め、安全な業務の運営を心掛けております。

(4) 加入保険

#### 食中毒事故への補償対応

生産物賠償責任保険（食中毒保険）に加入しています。（契約先：三井住友海上保険株式会社）

補償限度額 対人賠償 1名あたり1,000万円 1事故あたり3億円 保険期間中3億円

免責金額 1事故につき10万円

#### 貸与物品への損害賠償

施設賠償責任保険に加入しています。（契約先：東京海上日動火災保険株式会社）

補償限度額 対物賠償補償限度額 1事故につき 300万円

借用不動産に係る損害賠償補償限度額 300万円

免責金額 10万円