

**1 基本理念(事業者の基本的な考え方を記入)****(1)学校給食が果たす役割**

社会環境が大きく変化するとともに子供達の食生活も大きく変化しております。学校給食は未来を担う子供達の健康を支え、日本の食文化の継承と発展の要と考えております。

**(2)安全で安心な学校給食の提供**

「学校給食衛生管理基準」「大量調理施設衛生管理マニュアル」に従うとともに、区の「安全・衛生管理基準」を厳守することが衛生的で安全な作業を行うことが前提であります。更にISOの管理基準やHACCPの危機管理分析の考え方を理解し、冷静で客観的な判断ができる人材を育て、給食調理にあたらせることが安心安全な給食提供に繋がると信じております。

**(3)食育のポイント**

当社は貴区が掲げる食育目標『生涯を通じて健康を維持する能力の獲得』に強く共感致します。五つの分野【1.成長・2.体力・3.生活習慣・4.食生活・5.食文化】からなる貴区の指針も正しく理解し、学校様の取り組みには積極的にご協力させていただきます。健康な身体作りと共に食を通じて様々な事に興味を持ってもらえるよう給食の作りてとして最大限ご協力させて頂く事が当社の使命と考えております。

**2 業務の実施****(1)港区の学校給食に対する理解について**

食材の放射能測定、産地の公表、減農薬、減化学肥料など、食の安全だけでなく、強化磁器食器、せっけん洗剤の使用等、環境への影響も配慮された中で、学校給食が運営されていると認識しております。特に都心に位置する貴区では、日本の食文化を守りながら、多様性を意識した献立作成が行われていると感じております。

**(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**

当社の従業員は絶えず以下四点を意識したコミュニケーションをとって参ります。

**(ア)調理従事者の意識**

調理従事者は、「学校の一員」という意識を持ち、児童・生徒の模範となる行動や教職員様の方々と積極的にコミュニケーションをとって参ります。

**(イ)こまめな報告・連絡・相談**

学校長様、学校栄養士様への「報告・連絡・相談」は必要不可欠であり、特に学校栄養士様との信頼関係醸成には栄養士様の使命を理解したうえでの対話が必要であり、我々はそれを実施いたします。

**(ウ)すぐに対応すること**

学校(学校長様、栄養士様)からの要望や指摘について、『すぐに実施・行動』をいたします。

**(エ)問題点の掘り下げと解決に向けた対応**

本部の巡回指導員が学校に訪問した時は、校長先生、栄養士様と積極的にコミュニケーションをとらせていただきます。学校より課題や指摘事項をお聞きした時には、問題点を掘り下げ、教育委員会様とも情報を共有したうえで迅速に解決に向けて取り組みます。

**②学校行事の考え方**

「学校の一員」という考えから、教職員様と連携をとり行事の手伝いなど積極的に参加していきます。

**③学校給食運営協議会への取り組み**

学校給食運営協議会は給食運営に関するご意見を伺うことのできる重要な機会です。学校給食の円滑な運営の為にはに欠かせない取り組みであると考え、本社巡回指導員及び学校業務責任者が参加を致します。

**(3)衛生管理****①健診・細菌検査の内容・項目、回数**

(ア)健康診断を年に3回受診致します。その内1回は身長・体重・視力・聴力・血圧・尿検査・血液検査・胸部レントゲン・心電図(40才以上)を含んだ検査としております。

(イ)腸内細菌検査は毎月2回、赤痢・サルモネラ・O-26・O-111・O-157を検査しております。

(ウ)ノロウィルスは10月から3月の間は月に1回、その他必要に応じて実施しております。

**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**

学校給食事業の運営は給食の安全・安心が担保されていることが前提です。その為には区が定める仕様書に基づく適切な衛生管理を調理従事者が正しく理解をし実践することで、初めてあらゆる事故の発生を未然に予防することができると考えております。その基本となっているものが「学校給食衛生管理基準」及び「港区安全・衛生管理基準」を遵守することです。

当社ではHACCPや「学校給食衛生管理基準」「港区安全・衛生基準」「港区給食業務委託仕様書」を正しく理解し実践できるように、以下の取り組みを行っております。

- (ア)当社独自「学校給食従事者マニュアル」の整備  
HACCP、「学校給食衛生基準」で規定された重要管理事項や手法をイラストや写真を入れた当社独自のマニュアルを完備し、各事業所に配置するとともに巡回指導や研修に用いております。
- (イ)仕様書の読み合わせ  
年度が始まる前や人事異動があった時は、区が定める「仕様書」の読み合わせ、研修を行っております。
- (ウ)従業員の各スキル、経験に合わせた研修  
経験やスキル、ポジションに合わせて、衛生管理の重要性や、各管理項目の根本的な理解を深めるための研修を行っております。(詳細は研修の体制及び効果の項目でご説明いたします。)
- (エ)WEBテストによる理解度の確認  
eラーニングを使い、テストによる衛生管理の理解度を項目毎に確認しレベルアップを行ってまいります。

### ③衛生に関する指導員の有無

学校給食の現場を経験し当社の階層別の管理プログラムを終了した管理栄養士及び栄養士、調理師の巡回指導員が衛生指導を行っています。また、本社の別部門に設置されている『安全衛生管理室』にて現場のふき取り検査を実施し、細菌数などを調べることで現場の衛生状態の的確な把握をしています。

## (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

- (ア)学校での服務状況の把握は、日々の「業務日報」で知ることができます。その日の出来事を本社学校部門の巡回指導員全員で共有しています。日報で問題が発見された場合は、直ちに電話連絡や直接指導員が現場に伺い、対策を協議いたします。
- (イ)現場内でのコミュニケーションが円滑に保たれるよう、必要に応じて本部指導員が現場従業員の面談を行っております。
- (ウ)指導員の巡回時には、直接校長先生、副校長先生、栄養士様のお話を伺い、学校様と調理現場のコミュニケーションを円滑に保てるようサポート致します。

### ②現地への巡回の頻度、指導の内容

- (ア)巡回頻度  
指導員による巡回につきましては原則として月に2回以上、その他必要に応じて伺っております。
- (イ)指導内容
  - (i)作業の確認  
貴区で定めた仕様書並びに当社マニュアルに定められた作業が正しく出来ているかを確認します。
  - (ii)「作業工程表」と「作業動線図」の教育・指導  
作業工程表や作業動線図を確認し、予め予測される危険箇所と事故が発生しやすい作業を調理従事者全員と情報共有し事故を未然に防いでいます。
  - (iii)従業員間のコミュニケーションについて  
調理室内でのコミュニケーションが問題がないか、ハラスメントに繋がる言動がないか等確認致します。又特に新人指導は、トレーナーにより適切に行われているか、本人への聞き取りも含め確認を行います。
  - (iv)ハウスルールの順守について  
出退勤における校舎への出入りや鍵の取り扱い等、各学校毎に設けられているハウスルールの実施に問題がないか確認を行います。

### ③急な欠員時等の支援体制

- (ア)調理従事者が当日に急な欠勤をした場合の対応(出勤状況の把握が最も大切な本部業務と捉えています)  
調理従事者の急な欠勤があった場合には、「本社からの支援要員の派遣」「近隣の学校からの要員の派遣」「当社他部門からの支援要員の派遣」を行います。
- (イ)調理従事者がやむを得ず休暇を取得する場合の対応  
チーフ、サブチーフのいずれかが休むこととなった場合は、一時的に応援要員を派遣し対応を致します。
  - (i)チーフが休む場合には、チーフの代行をサブチーフが行います。
  - (ii)サブチーフの技量に不安がある場合には、業務責任者経験の有る本社の支援要員を配属致します。
  - (iii)要員数が不足していると考えられる場合には、更に本社から学校給食経験のある者を派遣します。
  - (iv)上記の対応のほか、近隣の学校から支援を行うことも可能です。
- (ウ)調理従事者が病気や怪我などで長期休暇を取得することとなった場合の対応  
休暇期間が決まるまでは、上記(ア・イ)の同様の対応をいたします。病気や怪我からの復帰が長引き職務に影響がでると判断した場合には、学校長様、栄養士様のご相談のうえ、従事者を交代をさせる場合がございます。

## 3 人員配置・人材育成、人材確保

### (1)応募学校への人員配置、人材確保

#### ①-1【高輪台小学校】

- (ア)配置人数 (社員) 4名 ・ (パート) 5名 合計 9名
- (イ)業務責任者 (資格)調理師 (学校給食経験年数)18年 (責任者歴) 13年 (副責任者歴) 2年
- (ウ)業務副責任者 (資格)調理師 (学校給食経験年数)10年 (副責任者歴) 4年
- (エ)調理社員 (資格)調理師 (学校給食経験年数) 4年と2年
- (オ)パート 学校給食の経験者を配置します。

※ 責任者・副責任者歴はスエヒロ社内の履歴を示しております。(エ)の学校給食経験年数は配属調理社員の平均を示しております。

①-2【芝浜小学校】

(ア)配置人数(社員)3名・(パート)5名 合計8名

(イ)業務責任者(資格)調理師(学校給食経験年数)17年(責任者歴)14年(副責任者歴)2年

(ウ)業務副責任者(資格)調理師(学校給食経験年数)7年(副責任者歴)4年

(エ)調理社員(資格)調理師(学校給食経験年数)3年

(オ)パート 学校給食の経験者を配置します。

※ 責任者・副責任者歴はスエヒロ社内の履歴を示しております。(エ)の学校給食経験年数は配属調理社員の平均を示しております。

②パート社員の定着率

パート社員の定着率は92.8%です。

③人材確保に向けた対応方法

新たに受託をさせて頂いた場合には、現在当社で雇用をしている社員の中から最適と思われる人材を受託校に配置します。パートタイマーについては、現在雇用している者で受託をした学校の近隣に居住している者がいれば異動することも可能です。また、新規で雇用する場合は学校給食や集団給食の経験者で港区在住者を優先して採用したいと考えます。

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)

社員、パートとも概ね一ヶ月以内に補充を行っております。社員につきましては、他の事業所からの異動による補充となりますが、パートにつきましては新規採用も含めた補充を行っております。

(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り組み

(ア)責任者等全社員は、給食の前日までに学校栄養士様と献立や調理方法に関して詳細な打合せを行い、給食の調理、配食、運搬、配膳等が正しく行えるようにします。

(イ)「食物アレルギー対応責任者」は、他の調理従事者に対し、食物アレルギーに関する教育、情報提供及び情報共有を行い、学校栄養士様と日々連携をとりあって食物アレルギー食の提供を致します。

②調理員(パート含む)への契約内容(港区仕様)の具体的な周知方法

(ア)社員への契約内容(港区仕様)の具体的な周知方法

4月の給食開始前に港区仕様書の読み合わせを配属された社員全員で行い、仕様内容の把握をしています。

(イ)パートへの契約内容(港区仕様書)の具体的な周知方法

同じく4月の給食開始前に、仕様内容の中で衛生等を作業を含む業務の中の重要なポイントについて講習を行います。また、学校で知り得た情報を外部へ漏らさないことなど、情報の管理の徹底とコンプライアンスを同時に伝え、遵守することを徹底させております。

(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

(ア)研修・教育体制の考え方

学校給食の運営は配置人員の能力によって大きく左右されます、衛生管理や調理技術は簡単に身に付くものではなく、繰り返し繰り返し時間をかけて行っていくものと考えます。現在はコロナウィルスの脅威の中、集団での研修や会議を控え、WEBを使ったりリモート会議、自宅での研修、少人数に分けたブロック研修を行い、社員の教育やスキルアップに遅れが出ないように配慮しております。

(イ)具体的な研修内容について

(i)責任者会議

業務責任者への教育は毎月1回行われる責任者会議中心に行っています。主に最新事故事例を利用した事故防止教育、部下の育成のための研修、マニュアルを利用した衛生管理の教育を行っております。

(ii)副責任者会議

二ヶ月に1回の頻度で副責任者の研修会を行っています。副責任者の研修は、「責任者を育成する」ことを目的としており、「労務管理」「衛生管理」「調理」「学校との連携」を主なテーマにしています。

(iii)ブロック会議

仕様書や作業の手順、調理方法の変更等があった場合には、その自治体の受託校の社員を集めブロック研修を行っております。

②配置前研修のスケジュール、内容

(ア)港区様の学校への配置する社員につきましては次の通り事前研修を行います。

(i)他の事業所より異動し配置する社員 港区様の仕様書の読み合わせと該当事業所のハウスルールに関して本部で1日程度研修を行い配属します。

(ii)新規に雇入れした社員を直接港区様の事業所へは配属いたしません。

(イ)港区様の学校へ配属するパート従業員

学校に配置する初日には、本社の巡回指導員が同行し、学校栄養士様などに紹介をします。2時間程度、制服の安全な着用方法や手洗いの方法タイミングなど、調理室に入る前に必要な衛生ルールを研修した後、巡回指導員と一緒に作業を行いOJTの研修を行います。

#### (4)調理業務責任者についての基準とその理由

- ①会社全体での調理業務責任者の人数 72人
- ②平均年齢 37.2歳
- ③調理業務責任者となるために必要な経験及び年数
  - (ア)調理師及び栄養士、管理栄養士の有資格者で集団給食経験者
  - (イ)新卒者は勤続5年以上、中途採用者は勤続年数2年以上
  - (ウ)副責任者2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及び役割

- (ア)巡回指導員の人数
  - (i)学校給食部門 5名
  - (ii)保育園、福祉部門 4名
  - (iii)職域食堂、レストラン部門 10名 合計19名

##### (イ)巡回指導員の役割

巡回指導員の役割は「衛生指導」「調理指導」「要員管理」「学校とのリレーション」の4つに大別されます。巡回指導時には、重点項目を確認するための巡回記録簿に沿ってルールが守られているか確認を行います。問題点や課題の解決を学校様、自治体様と現場の間に立ちサポートするだけでなく、現場調理員の公私に渡る相談窓口になることも役目の一つと考えております。

##### ②巡回指導員となるために必要な経験

- (ア)学校給食、保育園、福祉、職域食堂で業務責任者、または副責任者の経験があること
- (イ)調理師、管理栄養士、栄養士の有資格者であること

#### 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)

##### (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)

- (ア)平成30年度 10件 (内訳)髪の毛 5件、虫 3件、ビニール 1件、その他 1件
- (イ)令和元年度 9件 (内訳)髪の毛 4件、虫 3件、ビニール 1件、その他 1件
- (ウ)令和2年度 8件 (内訳)髪の毛 3件、虫 2件、ビニール 2件、その他 1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、再発防止策)

###### ①事故の内容と原因

児童に提供した「すまし汁」に野菜(水菜)を包んでいたビニール袋の断片が混入してしまいました。

###### ②再発防止策

下処理中に水菜の袋を手で開き、ビニール断片を作ってしまったことが事故の直接の原因です。また洗浄、調理配缶時に目視で異物を発見できませんでした。喫食前に異物を発見していただいたので健康被害は出ておりません。当日中に本部の巡回指導員を含めた調理員で原因を究明し、学校と自治体に報告しました。梱包袋の開封は必ずハサミを使用するルールが守れないために発生した事故です。基本作業の見直しとルールの再徹底しております。また各工程では目視確認を徹底するように指導しております。

##### (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

- (ア)平成30年度 1件 (内訳)提供自体の漏れ 1件
- (イ)令和元年度 1件 (内訳)除去漏れ 1件
- (ウ)令和2年度 1件 (内訳)除去漏れ 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)。

###### ①事故の内容と原因

サラダの調理中にアレルギー児童分を取り分ける前に、アレルギー食材のチーズを混ぜてしまいました。サラダの調理担当が調理補助のスタッフに当日の調理手順を正確に伝達していなかったことが事故の原因です。調理担当が別の作業に手を取られている間に、調理補助がチーズを混ぜてしまいました。

###### ②再発防止策

栄養士様に報告し、野菜を発注追加でいただき、別調理を行って提供しました。前日の打合せでは調理担当者しか出席していないために、各担当が作業前に一緒に作業する調理補助に必ず注意事項及び作業手順を説明し、それを責任者が確認するルールを作り再発防止としております。

#### (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

##### ①アレルギー食の対応についての理解

アレルギー食の対応は児童・生徒の命に関わる最重要調理作業である為、全ての児童生徒が給食を安全に食べられるよう、二重三重の管理体制を構築しております。

##### ②食物アレルギーについての社員教育(研修)

アレルギー食の調理や配膳ミスを防ぐには、調理従事者が食物アレルギーの十分な知識を持ち、その危険性を知ることが必要です。当社では自社で作成したアレルギー食対応のマニュアルにそって教育研修を定期的に行いアレルギー食への理解を深めています。

- ③当社マニュアルでは、アレルギー食の対応について下記の通り重要なポイントを明確にし、  
 全て一覧表、記録簿等を使用したダブルチェック以上(2名以上)の確認を義務付けております。
- (i) 月毎のミーティングでアレルギー対応の内容を栄養士様とも確認する
  - (ii) 前日のミーティングで作業内容と担当者を明確にする
  - (iii) 作業内容(対応児童生徒の学年・組・氏名、対応内容)をホワイトボードに記載し給食室内に掲示する
  - (iv) 納品食材の中からアレルギー食材を識別する(識別用の札を使用)
  - (v) 朝礼時に作業内容を説明し、担当者だけでなくパートも含め全員に周知する
  - (vi) 除去食を抜き取った事を確認する
  - (vii) アレルギー食材を投入する前に、再度除去食が抜き取られている事を確認する
  - (viii) 調理し終えた除去食が正しく盛り付けられているか確認する
  - (ix) 盛り付けた除去食が正しくワゴンに乗せられているか確認する
- ※アレルギー作業につきましては、各学校様により状況が異なる為、作業内容は学校様に確認、  
 了解して頂いた上で実施しております。

【アレルギーマニュアル抜粋】



【アレルギー作業の様子】



## 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年間の事故の概要(事故の内容、原因、対応、再発防止策)

- ① 食中毒事故  
 食中毒事故は発生しておりません。
- ② 損害賠償を伴った事故  
 損害事故は発生しておりません。

### (2) 事故の予防策び対応

学校長、学校栄養士様及び教育委員会様からのご指示戴いた事や貴区「安全・衛生管理基準」を遵守し、日々作業を確実に行って参ります。また、当社では危険管理意識を全従業員が高めることが事故の未然防止の要と考えており、危険予知訓練(KTY)を各事業所単位で実施し危機意識を高める活動をしております。

#### ① 事故の予防

##### (ア) 感染症・食中毒予防

コロナウイルス、ノロウイルス等の感染症予防対策としては従業員全員に、うがいや手洗いの徹底のほか、生食の禁止、通勤時のマスクの着用を義務付け、健康管理の徹底を図っています。従業員の健康管理の徹底により調理室に細菌を持ち込まないことが肝心です。仮に体調を崩した場合の対応を明確にし、素早い連絡と交代要員の手配ができる体制を構築しています。

##### (イ) 異物混入の防止

異物になるものを厨房内に入れないことが前提となります。特に、食材料の納入時に必ず立会いをし、入念な検収を徹底しております。厨房調理従事者が厨房に入る際にも、衣服のチェックを行い、厨房内に異物を持ち込まないよう努めております。又当社が作成したマニュアルを使用し、巡回、研修等において予防の注意喚起に努めております。

#### ② 事故の対応

事故など起こった際の巡回指導員の役割は、正確な情報の把握と学校栄養士様など学校関係者とのリレーションなどのバックアップを行います。事故発生時には社内マニュアルの事故対応フロー通りの対応いたします。

- (ア) 業務責任者は本社の学校担当に連絡をし状況報告を行います(巡回指導員は電話に出られない場合もある為、第一報は学校総務へ行くことになっています)。その後、学校担当は巡回指導員に連絡をします。万が一、巡回担当者へ連絡が取れなかった場合には学校部門長がその対応を致します。
- (イ) 巡回指導員は本部担当から連絡を受け、業務責任者に再度状況確認後、学校栄養士様へ連絡をします。
- (ウ) 巡回指導員は、事故の状況確認を直接行うために現地へ急行します。
- (エ) 調理に従事した者全員から聞き取りをし、原因を調査を致します。
- (オ) 責任者、副責任者と改善案を策定します。また当日に解決できない問題については、本社部門報告会にて話し合い改善策を策定します。改善案については、学校栄養士様にご了解を得て実施致します。
- (カ) 作業の改善を実施後、再発を防止できているかどうかその後の巡回において確認致します。

### (2) 災害時の対応

災害時は、本部内に社長を筆頭とした対策チームが設けられ、従業員の安全確保や事業継続のための対策を迅速に行われるようになります。2019年9月の台風15号の時には、台風が関東を直撃する予報が出た時に対策チームが設けられ、各事業所へ指示が下されております。また東日本大震災の際には、当社が受託している学校や保育園で、帰宅困難者への食事提供をした経験もございます。

### (3) 加入保険

食中毒賠償保険等に加入しています。(賠償補償額：1名につき 100,000千円)

以上