

<p>1 基本理念（事業者の基本的な考え方を記入）</p>		
<p>(1) 学校給食が果たす役割 学校給食が豊かな人間性を育むと考え、「給食づくりは人創り」を基本理念としています。安全・安心でおいしい給食を楽しく食べることは食への興味や好奇心を湧き上がらせます。そして食文化や生命・自然を尊重する気持ちを育みます。「心身の健全な発達と、食に関する正しい理解と適切な判断力を養う」という学校給食の役割を果たすことに繋がります。安全・安心でおいしい給食を楽しく食して頂けるよう提供して参ります。</p>		
<p>(2) 安全で安心な学校給食の提供 事前の衛生環境の整備、提供時の人的ミスの防止、提供後の改善・再発防止の仕組みを整え、学校と給食室・本社が同じ意識を持って運用されていることが安全で安心な学校給食の提供には不可欠です。エリアマネージャーは[]学校を巡回して細かなご要望を聞き取ります。その日の安全管理・給食提供状況を本社へ毎日3回報告しています。学校～現場～本社間の綿密なコミュニケーションで、把握漏れや対応の遅れを防ぎ、安全で安心な学校給食の提供を実現しています。</p>		
<p>少数担当校制度による、学校・現場・本社の綿密なコミュニケーション</p>		
<p>現場から、毎日3回の報告 本社による、改善サポート・チェック</p>		
<p>事前の 衛生環境の整備</p>	<p>提供時の 人的ミスの防止</p>	<p>提供後の 改善・再発防止</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・安全衛生委員会の点検 ・新型コロナウイルス、ノロウイルス対策 	<ul style="list-style-type: none"> ・個人別食札を使用した確実なアレルギー食対応 ・「7S」の慣行、3つのゼロ運動 	<p>『インシデント・アクシデントレポート』によるヒヤリ・ハットの共有</p>
<p>(3) 食育のポイント 『港区学校教育食育推進指針』に沿って、次代を担う子どもたちが生涯にわたり健康を維持できる能力を獲得する為の食育を、学校さま及び栄養教諭のご指示の下で推進してまいります。貴区指針に示されている「成長期に特有な心身の特徴を踏まえた5分野から基礎体力の向上や健全な食習慣づくり、食文化の継承など」に於いて、貴区のお子さまの課題を解決するための食育推進を、給食事業者という立場で専門店・技術的に積極的にサポートいたします。ハロウィンやクリスマス等の行事に合わせた服装で配膳に加わったり、飾切り・盛り付け・だしの取り方等の技術を磨くなど、お子さまが食べることへの関心を格段と高めるための工夫を凝らして「おいしくワクワク」する給食を提供いたします。</p>		
<p>2 業務の実施</p>		
<p>(1) 港区の学校給食に対する理解について 学校給食の役割を果たす為に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視点に立った取組みを進めておられる貴区のお考えを、『港区学校教育食育推進指針』『港区学校給食調理業務仕様書』『港区作業基準』『港区安全・衛生管理基準』をしっかりと読み合わせすることで、従事者に理解させてから配属します。 ✓郷土食や行事食、和食器等の理解を深める勉強会 ✓貴区の「食器へのこだわり」を従事者と共有</p>		
<p>(2) 学校との連携</p>		
<p>①お子さま、栄養教諭、教職員さまとのコミュニケーション 皆様に喜んで頂ける給食を提供するために信頼され親しまれる会社・従事者となります。積極的に笑顔でご挨拶し、エリアマネージャーは巡回時に貴区学校さまの細かなご要望を聞き取ります。頂いたご要望はその日のうちに本社で共有しきめ細かな対応を行います。 ✓新型コロナウイルス感染防止策で先生方に加わり毎日教室で給食当番を行いました。 ✓栄養教諭と共に、「心を揺さぶる給食の実現」に向けて、何度も試作を重ねて取り組みました。 ✓専門職(パティシエ)を採用して本格的なデザート作りに対応しました。</p>		
<p>②学校行事の考え方 学校の皆様と一丸となり積極的に参加協力致します。バリエーション豊かな給食形態の行事食に、人員を柔軟かつ円滑に投入し対応いたします。(新型コロナウイルス感染防止策としての弁当給食/「豆腐作り」体験教室：大豆から豆腐ができる過程を給食室で体験/リクエスト給食/交流給食会/給食室で職業体験)</p>		
<p>③学校給食運営協議会への取組 学校給食の目的を確実に果たす為に業務責任者と共に業務部長・エリアマネージャーが同席し学校さま・保護者さまより頂いたご要望を速やかに給食室に反映させてご報告します。</p>		

様式4

(3) 衛生管理

①健診・細菌検査の内容・項目、回数

健診・検査	内容	項目	頻度
雇入時健康診断	問診・レントゲン検査	既往歴 自覚症状 身長・腹囲 視力・聴力 血圧 貧血 肝機能 血中物質 血糖 尿 心電図	採用時1回
定期健康診断	問診・血液検査 レントゲン検査(年1回)	既往歴 自覚症状 身長・腹囲 視力・聴力 血圧 貧血 肝機能 血中物質 血糖 尿 心電図 医師所見	年3回
腸内細菌検査	検便検査	赤痢菌 腸チフス菌 パラチフス菌 サルモネラ菌 腸管出血性大腸菌	毎月2回
ノロウイルス検査	ノロウイルス遺伝子検査(RT-PCR法)	ノロウイルススクリーニング (疑わしき症状がある場合、自宅保有キットで直接検査先に郵送依頼可能)	10月～3月 毎月1回
新型コロナウイルス検査	抗原検査、PCR検査	自宅での検温含む「健康観察&行動記録」を記入、その結果を月毎に会社宛提出 (疑わしき症状がある場合、自宅で抗原検査実施、陽性反応時は更にPCR検査へ)	毎日記録 症状発現時に検査実施

・感染症防止の取り組み

出勤前に調理従事者・同居人に感染症の疑いがある時点で業務責任者への連絡を義務付けています。その場合、全従事者がノロウイルス/新型コロナウイルス抗原検査を受けられるようキットを常備し、自宅で検査判定結果が解ります。

自宅チェック…体温測定/感染症状の有無/ノロウイルス検査キット/新型コロナウイルス抗原検査キット
感染拡大防止…出勤停止処置/給食室の徹底した除菌対応

本社が一本化して接種予約を管理 9月中旬までに2回目のワクチン接種を完了

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

『学校給食衛生管理基準』を遵守し、HACCPの概念に基づいた「大量調理施設衛生管理マニュアル」に則った衛生管理を実行しています。具体的には調理作業の各工程(検収-下処理-調理-盛付-配付/配食)の危害要因と衛生重要管理点を全員が理解できるように、実務上は「作業工程表」と「作業動線図」の意味を理解させ且つ自ら作成できる能力を身に着けるべく研修や調理現場で注力しています。又、文部科学省・厚生労働省のHPで最新の改正情報を確認したり、異物混入事故やヒヤリハット実例をモニタリングで共有し、各学校現場での点検や検証作業に活用しています。

③衛生に関する指導員の有無

衛生に関する指導は社内安全衛生委員会が行なっています。毎月1回、給食室の衛生点検を実施し『安全衛生チェック表』による目視確認及びATP検査、要改善項目の指導を行い学校に報告書を提出しています。改善指示に従っているかを安全衛生委員会が抜打ちチェックを行い継続的に確認します。安全衛生委員会は点検結果を集計し研修を主導的に行います。

(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

本社が現場の状況を常に把握することで、全社員が一体になり迅速な対応を実現しています。毎日3回の現場からの報告

- (i) 12:30 本社社長へ、昼の電話報告 (業務責任者より社長に配食報告)
- (ii) 15:00 エリアマネージャーへ、午後の実施報告 (業務責任者からエリアマネージャーに業務完了報告)
- (iii) 17:00 本社へ、一日の報告 (エリアマネージャーが本社に戻り担当校の調理業務改善を検討)
- (iv) 重要事態発生時 (異物混入、調理ミス、遅配、破損など)
業務責任者は直ちに栄養士先生・エリアマネージャーに事態を報告いたします。エリアマネージャーは速やかに当該学校に急行し原因究明・現場状況調査を実施。調査結果を学校にご報告します。
※新型コロナウイルスの感染、濃厚接触者、PCR検査等の報告も重要事態に準じて取り扱っています。

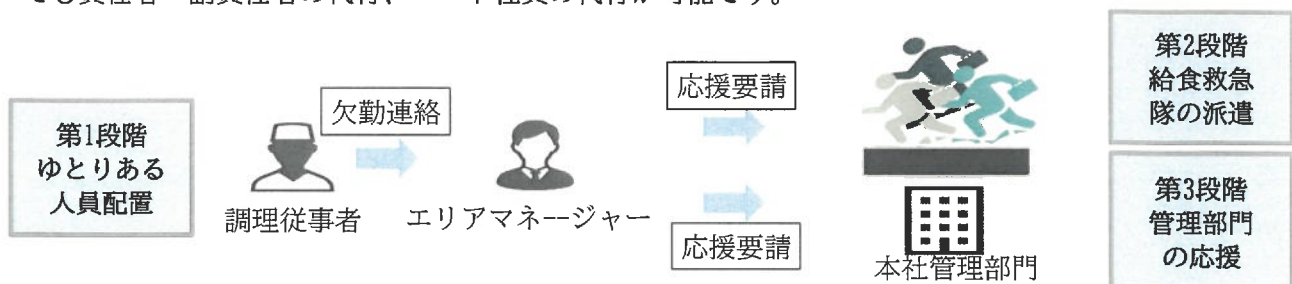
②現地への巡回の頻度、指導の内容

<巡回頻度> ・エリアマネージャー1人

<巡回時のチェック・アレルギー対応/時間内での給食提供/コミュニケーションが図れている
改善指導内容> /従事者が学校さま・子供たち・保護者さま・来訪者等に対する丁寧な挨拶
/衛生管理基準・仕様書に則した調理業務の遂行/個人情報管理等

③急な欠員時等の支援体制

従事者の急な欠勤に備えて3段階のバックアップ体制を用意しています。一般的な実稼働人員に対して、弊社はいつでも責任者・副責任者の代行、パート社員の代行が可能です。



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

- 南山小学校360食 配置人数:正社員■名、パート■名 計■名
 業務責任者 調理師/学校給食経験11年5か月 (内、正副業務責任者経験7年5か月)
 業務副責任者 調理師/学校給食経験5年2か月 (内、正副業務責任者経験3年)
 ■■■■■ 配置人数:正社員■名、パート■名 計■名
 業務責任者 調理師/学校給食経験8年2か月 (内、正副業務責任者経験3年2か月)
 業務副責任者 調理師/学校給食経験9年4か月 (内、正副業務責任者経験3年5か月)
 赤坂中学校110食 配置人数:正社員■名、パート■名 計■名
 業務責任者 調理師/学校給食経験8年 (内、正副業務責任者経験3年)
 業務副責任者 調理師/学校給食経験4年6か月 (内、正副業務責任者経験3年)
 赤坂中学校460食 校舎A 配置人数:正社員■名、パート■名 計■名
 業務責任者 調理師/学校給食経験11年6か月 (内、正副業務責任者経験7年6か月)
 業務副責任者 調理師/学校給食経験9年6か月 (内、正副業務責任者経験6年6か月)
 赤坂中学校320食 校舎B 配置人数:正社員■名、パート■名 計■名
 業務責任者 調理師/学校給食経験8年 (内、正副業務責任者経験3年)
 業務副責任者 調理師/学校給食経験4年6か月 (内、正副業務責任者経験3年)

② パート社員の定着率 ■■■■■

社労士と毎月1回勉強会を開催し、育児休暇の取得率向上等は勿論のこと、あらゆるハラスメントを許さない企業風土をつくっています。働きやすい職場環境を整えることでパート社員の定着率に繋がっています。

③ 人材確保における工夫

✓ 求人情報の詳細なデータ管理

時期・エリア・応募者の傾向・求人広告又は紹介会社の傾向等を詳細にデータ管理することで次回の求人に活かされ人材確保の方法は常に向上しています。

✓ 主婦層の取り込み(学校給食経験者)

社員の多くが女性であることから主婦層の取り込み(学校給食経験者)に力を入れています。■■■■■

■■■■■)優秀な人材の確保に繋がっています。

✓ 柔軟な ■■■■■ のノウハウ

パート社員については弊社では7年前から ■■■■■ を導入し、柔軟に ■■■■■ 対応ができるノウハウを蓄積している為、子育てとの両立ができる環境が整い、パート社員確保と定着、社員へのキャリアアップと繋がっています。新卒者(調理師・栄養士)雇用や社員紹介制度も積極的に行っています。

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)

■■■■■ 以内に社内異動により補充を致します。栄養士教諭からは「常に欠員無く必要人員を揃えている」と信頼して頂いています。今年2月に、週末に業務責任者が不慮の事故で勤務不能となった際に週明け月曜日より副責任者が責任者代行を務め2日後の水曜日に新副責任者を配属しました。併せてマネージャー・給食救急隊が2週間応援に入り安定を見届けました。現在に至るまで無事故で確実な運用ができています。

(2) 組織力の確保

① 調理業務におけるチームワーク向上と業務責任者・副責任者の指導力育成のための取組み

組織力の強化にはチームでのビジョンの共有、リーダーの指導力、コミュニケーションが重要です。

<チームワーク向上のための取組み>

- ✓ チームの目標の設定・事業部全員が参加する研修会で毎年チームの目標を発表させています。翌年の研修会で達成率の報告やチーム表彰を行う為、目標達成に向けてチームが一丸となり結束力が強まります。また達成感の共有もチームワークの向上を促進し効果を上げています。
 - ✓ 人材の組み合わせの工夫・人間関係の醸成や綿密な意思の疎通・伝達が図れる運営体制を早期に作り上げる為に、過去において調理業務で効果の上がった人員配置構成を基にベストマッチの人事配置に近づけます。
- <リーダーの指導力育成のための取組み>
- ✓ 業務責任者・副責任者・パートリーダーに、立場に応じた指導力の強化を図る階層別指導を行っています。

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

✓ 業務責任者・副責任者・社員への周知方法

オープン前に業務運営に携わる者(安全衛生委員、応援担当、エリアマネージャー等)が一堂に会して仕様書内容の読み合わせを行い理解を深めます。

✓ パート調理員への周知方法

エリアマネージャーと正副業務責任者からパート社員への集合学習により以下の内容を周知します。

新体制による初動からのチームワーク創出、安全衛生管理の基本、食中毒対応、食物アレルギー対応、作業工程・動線の確認、学校給食衛生管理基準、学校別仕様書及び調理業務等作業、特記事項。

- ✓ 調理開始後も給食室に貴区仕様書を常備し、エリアマネージャー巡回や調理指導員、安全衛生委員の点検により、繰返し仕様書内容を周知します。

様式 4

(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

- a. 春期研修 : 年1回(全員) 衛生管理の基本(7Sの徹底等)、食育の基本知識、接遇マナー、食物アレルギー対応、感染症対策、個人情報管理等
- b. 階層別研修 : 年1~2回(階層) 新人社員の育成指導、作業工程表・動線図作成 の実践知識
パート社員業務マニュアル作成等
- c. 責任者研修 : 毎月1回(8月除) 安全・衛生管理の要点、異物混入防止対策、効率的な新人教育等
- d. 調理実務研修 : 年数回 学校現場毎、自治体/会社主催の調理実習等
- e. 外部講習研修 : 春夏数回 所属業界団体、受託校管轄自治体主催の衛生管理研修・講習会
調理実習参加、危機管理研修会等
- f. 入社時研修 : 随時 従事者の健康管理、役割・心構え、基本的な身だしなみ、衛生管理、
- g. オープン研修 : 食育、食物アレルギー、ノロウィルス/新型コロナウイルス対策

②配置前研修のスケジュール、内容

- 給食開始 1ヶ月前(上旬): 安全・衛生管理基準、共通・個別仕様書、給食室図面を用いた配置前読合せ研修
(安全衛生管理委員・エリアマネージャー・調理業務正副責任者)
- 給食開始 // (中旬): 調理業務等作業手順、会社衛生管理マニュアル、コミュニケーション学習研修
(エリアマネージャー・調理業務責任者・調理補助員)
- 給食開始 // (下旬): 調理業務開始前打合せ会議(応援体制)&現場での調理作業工程等の最終確認研修
(安全衛生管理委員・エリアマネージャー・調理業務責任者・調理補助員)

(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 会社全体 名 (内、学校給食調理業務責任者 名)
- ②平均年齢 会社全体 才 (内、学校給食平均年齢 才)
- ③調理業務責任者となるために必要な経歴及び年数
 経歴: 調理知識・技術を十分に習得し、食育理念に関心高く、学校関係者とのコミュニケーション(意思疎通)を出来ることが基本。指導力でチーム統率ができ、部下を育てた業務経験を有すること。
 年数: 自校調理方式での学校給食経験 年以上、業務責任者・副責任者の経験 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
、調理体制円滑化・安定運営のコンサルティングを行う。
 役割 : 調理と衛生管理指導、人事管理、研修指導等
- ②巡回指導員となるために必要な経歴
 巡回指導担当者は下記要件のうち何れかの経験を有し、教育カリキュラムを修了した者から選抜します。
 ・学校給食業務責任者経験 調理師又は栄養士/学校給食経験3年以上、集団給食現場管理経験3年以上
 ・飲食業界にてエリアマネージャー業務経験2年以上
 ・学校給食受託管理士、給食サービス管理士、患者給食受託責任者としての経験2年以上

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 件 令和元年度 件 令和2年度 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)

発生状況: 教職員さまのプライベースに1センチ程の三角形の半透明の紙片が混入していた。
 原因 : 魚介類を蒸し焼きした時に敷いたクッキングシートと思われる。
 対策 : 使用後のクッキングシートは重ねて保管し、配缶前に欠損が無いかを丁寧に確認する。
 再発防止: クッキングシートは水分を含むと透明になり探しにくい為、廃棄する場合も破れないように十分に注意を払う。器具等に貼り付く可能性もある為、洗浄後の器具等の確認を丁寧に行う。

(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件数も含む)の件数
 (平成30年度 件 令和元年度 件 令和2年度 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)

発生状況: 「卵アレルギー」と「卵・魚卵アレルギー」対応食の食器を入れ間違えて配膳した例
 配膳員が途中で誤配に気づき、教室ワゴンから2人分を下膳して配膳し直した。
 原因 : 副菜盛付けで慌ただしく2名の食札を置き間違えてしまった。ダブルチェックしていたが先入観からチェックが機能していなかった。
 対策 : 朝礼時に全従事者にアレルギーを周知し、配膳時チェック表には責任者と副責任者がダブルチェックする。

再発防止:

様式4

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

食物アレルギー対応は「命を預かる給食」の中でも最も注意を要することを給食従事者に徹底しています。学校給食従事者全員に「食物アレルギーハンドブック」を配布しており、研修時でのポイント解説や現場での自主勉強会で知識や調理注意点を繰り返し周知させています。事故防止の観点から、現場でのアレルギー食対応として以下の調理手順を遵守することを徹底しています。

- ✓朝礼 / 栄養士先生とアレルギー対応児童の情報を正しく共有し管理（アレルギー献立表確認）
- ✓原材料表示 / 普通食とアレルギー対応食を区別して保管
調理工程ごとに、原材料表示で使用するアレルゲンの有無を確認
- ✓調理時 / 調理区分・場所を明確にし、専用器具を使用する事でアレルギー物質混入を阻止
目視、指差し、声出し、ダブルチェック
- ✓盛付け / 調理→配缶→運搬→配膳のチェックポイントを決め、間違いが無いよう業務正副責任者、
栄養士で確認
食札の活用
- ✓受渡し / 受渡し担当者は直接学級担任に手渡し、食札を回収
回収した食札は業務責任者に渡し最終確認を行なう
- ✓翌日対応 / 翌日のアレルギー児童別の献立表、食札を確認

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（平成30年度、令和元年度、令和2年度それぞれ分けて記載すること）

- ①食中毒事故 創業以来一度もありません。
- ②損害賠償を伴った事故 平成30年度、令和元年度、令和2年度はありません。

(2) 事故の予防策、発生した場合の再発防止策

事故予防は繰り返し衛生管理教育を行うこと、調理技術を向上させることと考えます。入社時に「会社衛生管理マニュアル」やDVD視聴により衛生管理教育を徹底するうえ、朝礼でのヒヤリ・ハット事例の共有、事例を基に安全衛生委員会が指導した改善方法が現場で実行され定着しているかをエリアマネージャーが確認し委員会に報告します。
<事故予防の研修>※コロナ禍で調理研修(集合研修)は実施せず、各学校給食室に調理指導者が赴き個別指導
調理ミス・遅配防止/回転釜やスチコンを使用した調理技術研修（年2回）
異物混入防止/食材検収、手洗い・手袋交換時の確認、調理器具の手入れ方法・適切な使用法（年2回）

(3) 災害時の対応

2021年8月、全学校給食室での危機管理研修として災害時を想定した「避難訓練」を実施しました。自社作成「危機管理&緊急時行動マニュアル」に沿って、火災リスク場所、消化器設置場所、避難経路や防火扉の開閉方法等を確認し、又、防災担当を決め連絡体制の確認、災害時の初期対応や点呼等を実施しました。学校主催の消防訓練にも積極的に参加し、災害発生時での炊飯実習も行って協力態勢を整えています。

(4) 加入保険

生産物賠償責任保険（三井住友海上火災保険）

- ①保険の適用範囲 飲食店・給食で提供する飲食物（日本全国各地）
- ②賠償補償額 一人当たり 〇〇〇〇 千円、一事故につき 〇〇〇〇 千円
- ③免責金額 一事故につき 〇〇〇〇 千円

施設賠償保険（東京海上日動火災保険）

- ①保険の適用範囲 施設損害
- ②賠償補償額 一事故につき 〇〇〇〇 千円
- ③免責金額 一事故につき 〇〇〇〇 千円