

**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**

学校給食は、栄養バランスのとれた食事を提供することで、児童・生徒の心身の健全な発達に資するものであり、衛生管理・食文化・食マナー等について**児童・生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割**を果たすものであることから、教育としての重要な要素を持っていると認識しています。

受託運営に当たっては学校給食が「**学校教育活動の一環である**」という基本理念・意義を理解し、「いかに児童・生徒に喜ばれる給食を時間内に提供するか」を常に考え、栄養士と協力の上、学校給食調理業務受託経験のノウハウを十分に活かし、安全・安心でおいしく、児童・生徒に喜ばれる給食を安定的に提供します。

**（2）安全で安心な学校給食の提供**

安全で安心な給食を提供し、児童・生徒の健康を保ち食中毒の害から守ること、また保護者の方々にも安心できる給食提供を図ることが、学校給食を取り扱う者の義務と責任であるとの認識のもと、**衛生部・学校給食事業部・業務責任者による3重の衛生管理体制と食中毒防止対策により、創業以来『食中毒ゼロ』の実績を続けています**。また、全ての児童・生徒に平等に、かつ安心して喫食してもらうため、アレルギー食についても栄養士と十分な協議の上対応します。貴区策定の「学校給食における食物アレルギー対応について」に則り、マニュアルの整備や研修による独自のシステムの構築等、多数のアレルギー対応経験を活かしたノウハウにより、安定履行致します。また、**特別支援学級の児童・生徒への給食を個人盛りする対応等にも協力致します**。

**（3）食育のポイント**

学校給食は食育を進めていく上で、食事を「生きた教材」として活用できる貴重な場であり、食事の喜びや楽しさといった重要性、心身の健康を学ぶほか、食品を選択する力やマナー等社会性を身に付けたり、食文化を理解することができます。特に児童・生徒にとっては食生活の基礎を作る上で重要な時期であるため、毎日の給食を調理員一同、心を込めて調理させていただくとともに、受託業者として貴区の食育推進の支援をできる限り協力します。

顔が見える・直接ふれあえるという自校調理方式の利点を活かし、**栄養士との連携を密にして、食育授業と関連した献立の日（児童・生徒が皮むき体験をした食材使用日）等は、配膳時に内容に沿った声掛けを行います**。テーブルマナー給食時に給仕としての参加や、マナー指導のお手伝い等も行います。

【他自治体協力例】 新1年生配膳お手伝い/クラス訪問、会食/食育授業補助(手洗い指導等)  
給食集会参加/学校農園収穫野菜の活用/学校給食イベント参加/職場体験 等

**2 業務の実施****（1）港区の学校給食に対する理解について**

**貴区の特徴ある多様化給食**として、日本の伝統的行事食、学校行事食、旬の素材・季節感のある給食、国際色豊かな献立、リクエスト給食、お弁当給食、幼稚園交流・体験給食、全校給食、お祝い給食、お別れ給食、宗教食対応等があります。この様々な給食を確実に安定提供するため、業務責任者は**コミュニケーション能力に長け、確実な実施を裏付ける工程表・動線図による事前計画を作成し、多様化給食に対応できる経験豊富な業務責任者を選定、配置**します。

また貴区では、加工品を極力使わない手作り給食に取り組まれています。弊社は、都内の自校式において手作り経験豊富な調理員が多数在籍していますので、貴区におきましても心を込めて手作り給食を調理します。

**（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】**

自校調理方式の利点(顔が見える・直接ふれあえる)を常に意識し、**全従事者に対し教育現場で働く学校職員の一員という意識**を持たせています。配膳時等ふれあえる機会には積極的に調理員から声をかけ、食への興味を深める話題の提供に努めるとともに、常日頃の態度・言動・身だしなみ等手本となるよう心掛けています。

**作り手の調理員と児童・生徒が直接ふれあうことで給食・食事に対する興味・理解が深まるコミュニケーション**を図るとともに、児童・生徒の「生の声・反応」を把握し、調理の参考にします。

**【栄養士とのコミュニケーション】**

栄養士作成による「調理室手配表」の『**狙い・意図・イメージ**』等を、**打合せ・コミュニケーションにより的確に把握し、業務を遂行することが重要**であるため、綿密な事前打合せにより、調理方法・献立内容等について協議を行い、より良い学校給食を目指します。

また**新メニューを提供する際にも、栄養士との事前打ち合わせを入念に行い、調理手順や注意点を確認の上調理し、調理工程ごとに栄養士に確認して頂く**ことでイメージ通りの出来上がりになるよう努めます。

**【教職員とのコミュニケーション】**

客観的視点からの意見を聴き取り、児童・生徒の喫食時の様子や喫食時の「**温度・色彩・味・量・嗜好**」を把握しより児童・生徒に喜ばれる献立の提案や、調理方法の改善に活かします。また、アレルギー対応食の提供時に声掛けを致します。

## ②学校行事の考え方

学校長をはじめ教職員方と協議の上、学校の事情・方針に従い、誠意を持って積極的に参加・協力します。食育関係の行事に積極的に参加するのはもちろんのこと、その他行事に協力させていただくことにより、一層児童・生徒とのコミュニケーションが深まり、給食に対する意識の向上に繋がると考えます。

《各種行事協力》 ◆運動会・学芸会 → 準備作業・誘導係・競技参加  
《保護者向け対応》 ◆食育教室 → 調理・講師補助 ◆試食会対応  
《柔軟な対応》 ◆給食時間変更(早出し・遅出し) ◆土曜給食

## ③学校給食運営協議会への取組

円滑に業務を遂行するにあたって必要なことは、教育委員会・学校・児童・生徒・PTAの意向がスムーズに給食業務に伝達されること、ならびに弊社の業務遂行状況を確実に把握していただくことです。よって弊社では**運営協議会に積極的に参加して意向を理解するとともに、弊社への要望事項・指摘事項については速やかに対応し、改善します。**

## (3) 衛生管理

### ①健診・細菌検査の内容・項目、回数

健康診断は年3回、細菌検査(赤痢・サルモネラ・腸チフス・パラチフス・腸管出血性大腸菌O-157)は月2回以上、ノロウイルス検査は年6回(10月～3月の流行期)実施します。陽性が出た場合は検査機関より速やかに連絡させ、該当者は調理従事禁止とし再検査(ノロウイルスの場合はRT-PCR法検査)にて陰性結果確認後、業務復帰させます。

### 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

文科省が定めた『学校給食衛生管理基準』および厚労省作成の『大量調理施設衛生管理マニュアル』を遵守し、「学校給食管理マニュアル」等の各種マニュアルを整備しています。各種マニュアルは各事業所に配布して周知徹底するとともに、衛生指導員が研修時や巡回時にマニュアルを活用した指導・教育を行うことにより、従事者の衛生意識や非常時の危機意識の向上につなげています。

またHACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項を押さえ調理を行うよう、衛生部より指導するとともに、個々の施設に合わせた衛生巡回指導を実施しています。

【重要管理事項】原材料の受入れ及び下処理段階における管理徹底/原材料及び調理後の食品温度管理の徹底  
加熱調理食品は中心部まで十分な加熱の徹底(85℃・1分間以上)/手洗いの徹底  
加熱調理後食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止の徹底 /和え物類短時間冷却の徹底  
調理器具及び調理施設内の洗浄及び殺菌の徹底

### ③衛生に関する指導員の有無 有

衛生指導は、**衛生部(保健所出身者で構成・元食品衛生監視員)による専門的な机上研修および巡回指導と、学校給食事業部による衛生基本事項指導の2重の指導体制**にて行います。衛生部はHACCPの概念に基づき調理過程における重要管理事項について、個々の施設に合わせた衛生巡回指導を実施します。巡回指導・衛生検査結果による、指摘又は改善事項が出た場合、原因を速やかに分析し、改善策を立案、必要に応じて再巡回・再検査等を行い、改善されるまで衛生部が指導します。

## (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

教育委員会及び学校からの指示事項を迅速かつ的確に現場に反映し履行するため、管理担当者を中心に指示・指導を行っています。巡回指導等で得た運営状況や指導内容を部内で共有し、状況に応じて問題点の洗い出し・改善策の検討を行っています。また、他自治体の管理担当者とも情報共有し、問題事例等を水平展開することにより、事態の早期解決と受託事業所全体の安定運営を図っています。

なお必要に応じて、**専門指導員**による指導を随時行うことで全体のレベルアップを図って参ります。

※専門指導員 → 【衛生指導員】(保健所出身の元食品衛生監視員) → 衛生管理  
【調理技術指導員】(学校給食業務責任者15年以上経験者) → 調理技術、工程管理  
【アレルギー指導員】(本社在籍管理栄養士) → アレルギー対応

## ②現地への巡回の頻度、指導の内容

『学校給食事業部』の管理担当者が**月1回以上定期巡回を行い**、学校とのコミュニケーションを密にし、ご意見・ご要望等の情報を受け取るとともに、調理場内での立ち合いによる運営状況の把握や労務管理を行い、本社・調理現場が一体となった受託運営をします。

(1) **学校との情報交換**…より確実な業務履行に努めるため『学校給食事業部』管理担当者が前月の巡回時の状況を踏まえて巡回計画をたて、学校長・栄養士との情報交換・コミュニケーションを密にし運営状況を把握します。

(2) **調理場内の業務履行状況把握**…調理場内で立ち会い、業務責任者をはじめ調理員が学校とコミュニケーションをとり、学校からの指示や意図を明確に把握し、業務遂行ができているかを確認します。また調理員たちとの情報交換も同時に行います。



### ③急な欠員時等の支援体制

従業員の急な病欠等により支援が必要な場合は、**現場から一報を受けた管理担当者が、献立内容から必要な能力と人員を判断し、調理工程・給食時間に影響を与えないよう、他近隣受託校・在住者の中から速やかに内容に適した応援体制**をとります。弊社は都内23区にて89の小中学校(約360名在籍)を受託しており、応援要請から約一時間以内で送ることが可能です。また場合により、管理担当者や調理指導員が緊急で応援に入ります。(責任者が休んだ場合は副責任者が業務を代行します)  
これにより、調理従事者病欠時等において速やかな支援体制が可能となります。

## 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

※複数校応募する場合は、応募学校ごとに記載すること

※業務責任者歴・業務副責任者歴も記載すること

|                    |                    |                |      |
|--------------------|--------------------|----------------|------|
| 【赤羽小学校】            | 正社員 4名 (調理師または栄養士) | パート社員 4名       | 配置予定 |
| 責任者：学校給食経験 8年以上、   | 責任者経験 3年以上         | (アレルギー業務責任者兼務) |      |
| 副責任者：学校給食経験 4年以上、  | 副責任者経験 1年以上        |                |      |
| 調理社員：学校給食経験者/新規採用者 |                    |                |      |
| 【高松中学校】            | 正社員 3名 (調理師または栄養士) | パート社員 3名       | 配置予定 |
| 責任者：学校給食経験 9年以上、   | 責任者経験 1年以上         | (アレルギー業務責任者兼務) |      |
| 副責任者：学校給食経験 4年以上、  | 副責任者経験 1年以上        |                |      |
| 調理社員：学校給食経験者       |                    |                |      |
| 【赤坂中学校】            | 正社員 2名 (調理師または栄養士) | パート社員 2名       | 配置予定 |
| 責任者：学校給食経験 10年以上、  | 責任者経験 5年以上         | (アレルギー業務責任者兼務) |      |
| 副責任者：学校給食経験 4年以上、  | 副責任者経験 1年          |                |      |
| 調理社員：学校給食経験者       |                    |                |      |
| 【赤坂小中一貫教育校/A校舎】    | 正社員 3名 (調理師または栄養士) | パート社員 4名       | 配置予定 |
| 責任者：学校給食経験 10年以上、  | 責任者経験 5年以上         | (アレルギー業務責任者兼務) |      |
| 副責任者：学校給食経験 4年以上、  | 副責任者経験 1年以上        |                |      |
| 調理社員：学校給食経験者       |                    |                |      |
| 【赤坂小中一貫教育校/B校舎】    | 正社員 3名 (調理師または栄養士) | パート社員 3名       | 配置予定 |
| 責任者：学校給食経験 11年以上、  | 責任者経験 6年以上         | (アレルギー業務責任者兼務) |      |
| 副責任者：学校給食経験 5年以上、  | 副責任者経験 2年以上        |                |      |
| 調理社員：学校給食経験者       |                    |                |      |

※責任者と副責任者は赤坂中学校から継続配置予定。

#### ②パート社員の定着率

現在、会社全体でのパート社員の定着率は約75%となっており、さらなる定着率の向上に向け、下記の取り組みを行っています。

《待遇改善》技術、向上心、コミュニケーション能力の適正評価による待遇改善(賃金改定)や、本人の意欲・希望により、調理師免許取得の支援、免許取得後の正社員登用を行い、更なる向上心につなげます。

《福利厚生》『衛生優良職場』『管理優良職場』『提案賞』(有益な業務改善案)等を年1回表彰し、競争意欲・探究心に繋げるほか、永年勤続表彰も行ってまいります。また、提携している会員制割引サービスの利用により家族で気分転換を図る機会を設けて労働意欲の向上に繋げてまいります。

#### ③人材確保における工夫

##### 《社員採用》

新規採用にあたっては、採用基準に従い面接を経て中途社員と新卒社員をバランスよく採用しております。

社員募集をかけるにあたり、各種紙媒体、各種インターネット媒体を活用。広告会社との打ち合わせを密に行い連携することで多角的に採用活動を行っております。また、合同会社説明会等にも積極的に参加することで求職者の目に多く触れる機会も設けております。採用後は弊社で独自に構築した力量スキルマップにより、新人～業務責任者まで階級別に教育項目について到達目標を定めることでモチベーションの維持に繋げております。

##### 《パート採用》

パート社員を雇用する際は、地域密着の雇用を配慮し、**区内在住者を優先的に採用**します。業務内容・職場環境が伝わりやすいメリットがある社内紹介制度も設けており、貴区内在住の正規社員・パート社員に斡旋を促しています。未経験者でも給食調理員としての自覚と衛生知識を保持できるよう、事前研修を入念に行った上で配置しています。

#### 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)

《既存社員の異動》…何らかの事情で多く配置している既存社員を異動させることで解決できるため、1週間前後での補充が可能です。

《中途採用》…………社員募集を広範囲で継続しており、なるべく早期に入社が可能で通勤に支障がない者を選出して配属をさせます。応募状況によりますが約1ヵ月以内で配属させます。

## (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組

学校給食調理業務における重要な要素の一つとして、チームワークが挙げられます。チームワークを向上させるためには、**コミュニケーションが円滑にとれる環境が必要**となります。そのため朝礼・終礼だけでなく、日頃から「報告・連絡・相談」を徹底するよう指導するとともに、**管理担当者と業務責任者が日々連携を取り、よりチームワークのとれた職場にむけての環境づくり**を行っています。

管理担当者は、巡回の際に従事者同士のコミュニケーションを確認し、必要に応じて、従事者との面談等を行っています。業務責任者からのヒアリング時に言いにくいことがある場合は、管理担当者が直接ヒアリングを行い、問題となりえる事由について、管理担当者と従事者が一体となって解決策を考え、継続的改善を図っています。また、チームワークの向上には、組織的かつ効率的な業務の遂行が不可欠です。役割分担の明確化により、業務の全体像・他調理員の作業を把握し、作業の進捗状況に応じて互いにサポートし合うことで、日々組織力の向上を図っています。

なお、人事異動で業務責任者・副責任者を配置する際は、学校給食経験だけでなく、**人間関係・相性等にも考慮の上配置**することで、配置当初よりチームワークよく業務遂行できる体制を目指しています。

### 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

内定後、契約書・仕様書等を受領次第、管理担当者により配置体制・仕様内容を明確化します。新規校受託時に、配属予定の調理員へ向けて貴区仕様書・作業基準についての研修を行うほか、衛生部から**貴区仕様内容・作業基準に則った受託校給食調理室に適した教育・研修**を行い、給食開始当初から貴区仕様を遵守した安定的な運営に努めて参ります。

## (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

学校給食事業部・衛生部が**年間研修計画に基づき、職種・階層別の内容に応じた研修**を行います。  
(原則調理員年1回受講、年間約20回実施)

各レベル昇格時には新規昇格者に対し、候補者研修時の内容再徹底を行なうほか、**外部衛生講習会や自治体又は協会等が主催する講習会等がある際は、随時参加**しています。

研修後は、理解度テストの実施または感想カードの記入等で対象者に対する研修の有効性を測っています。  
※現在はコロナ禍により部屋に集めた座学研修を自粛しているため、映像配信にて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

学校給食調理未経験者については、配置後スムーズに業務に取り組むことが出来るよう弊社独自のノウハウ・マニュアルを駆使し、**新規採用者研修動画等を用いて従事開始前に十分な初期教育**を行います。また、学校教育現場で働く意識を持たせることが第一と考え教育を行なうとともに、衛生教育を確実に実施します。  
内容：「学校給食従事者の心構え」「衛生教育」「作業指導教育」「マナー研修」

## (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 256名 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 5～6年前後

※個人の能力により年数は前後。業務責任者に必要な実務能力を認定した者を昇格させる。

## (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 98名

その役割としましては、管理担当者・衛生指導員・アレルギー指導員・調理技術指導員の各分野のスペシャリストが安全な給食を円滑に提供するために、調理従事者に不足している部分を補う指導を行っています。

### ②巡回指導員となるために必要な経験

3年程度の学校給食調理経験を積み、巡回指導員を希望する者から面談・選抜をしています。また、学校給食経験はなくても適性がある(他業種でも営業職・管理職等経験を積み且つノウハウを活かせる)と思われる者は、管理職によるOJTを行った上で学校給食事業部長より力量が認められたケース等、幅広く採用しています。

## 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、令和元年度、令和2年度それぞれ分けて記載すること）

|       |      |      |      |      |      |
|-------|------|------|------|------|------|
| 平成30年 | 238件 | 令和元年 | 186件 | 令和2年 | 101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）

【内容】 ゴム片の混入（チリソース）

【原因】 フードプロセッサの蓋についているゴムパッキンの破片が使用中に混入した。使用前確認をせずにフードプロセッサを使用した。

【対応】 チリソースを配缶している際に破片に気づき、チリソースは提供中止となった。

【再発防止策】 使用前・使用中・使用後の目視確認。業務終了後にチェックリストで確認。



(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、令和元年度、令和2年度それぞれ分けて記載すること)

平成30年 21件                      令和元年 12件                      令和2年 8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)

【内容】卵除去食を間違えて通常食で提供(ししゃもとさつまいもの天ぷら)

【原因】卵除去食を調理した後、担当者が所定の場所に保管しておらず、提供する際に担任に渡し忘れた。

【対応】給食開始間際に担任が気づき、後から卵除去食を提供。

【再発防止策】所定の場所・専用トレイに配置するまでの確認、担当者→責任者の確認をチェックリストに記しての最終確認。

(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

《理解・社員教育(研修)》

アレルギー研修を**定期的・段階別に全従事者に実施**し、対応調理員としての知識と能力を養成することで、常時安全確実な対応体制としています。また、アレルギー指導員=本社在籍管理栄養士による正規社員及びパート社員向けの机上研修をそれぞれ年1回、業務責任者に対しては、隔月机上研修を実施し、調理場にて業務責任者から全従事者へ指導を行うことにより、全従事者に対し「アレルギー対応は施設全体で行うもの」および「自身もアレルギー対応食に携わる」という自覚を持たせます。

《事故防止策》

事故防止に向け、**アレルギー指導員を中心に「アレルギー対応システム」を定め、学校別マニュアルを作成(栄養士と相談の上作成)し活用**しています。また、隔月のアレルギー研修で業務責任者に対し、事故事例を題材に教育を行っています。準備・調理・盛付・配膳の各工程で想定し得るミス課題として、防止するための具体的方策や、実際に事業所で行なっている事故防止の取り組み例等を挙げ、日々の業務に反映させます。業務責任者より全調理員に同内容を周知・実行させ、調理場全体でアレルギー事故ゼロに努めます。

## 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(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      | 平成30年度 | 0件 | 令和元年度 | 0件 | 令和2年度 | 0件 |
| ②損害賠償を伴った事故 | 平成30年度 | 0件 | 令和元年度 | 0件 | 令和2年度 | 0件 |

(2) 事故の予防策、発生した場合の再発防止策

- ・食中毒予防対策…・衛生部による定期巡回指導と、学校給食事業部による衛生基本事項指導、業務責任者(食品衛生責任者)による日常衛生指導の3重の指導体制
  - ・毎月の衛生研修により、食中毒原因の原因・経路・防止策について教育
  - ・ノロウイルス対策「不顕性感染者が存在する」と仮定し、「健康管理」「手洗い」「トイレ後消毒」「作業後の消毒」を基本とした徹底的な対策を行う。
  - ・トイレ後消毒…独自対策として、トイレ使用の都度、トイレに常備した次亜塩素酸ナトリウムをペーパータオルにとり、手の触れる全部位の拭き取り消毒を実施
  - ・作業後消毒…作業終了時もトイレ使用後と同様に消毒を実施
  - ・健康管理…流行期(10月～3月)年6回、全従事者のノロウイルス検査実施
  - ・肉、卵、二枚貝の生食禁止
  - ・家族や調理従事者本人に食中毒類似症状がある場合は出勤停止とし、速やかに検査実施
  - ・陽性時は同施設内全従事者に検査実施、結果を学校長・栄養士・教育委員会へ報告
  - ・感染者および検査陽性者は、体調回復後RT-PCR法検査により陰性確認したのち従事再開
  - ・手洗い…施設毎に『個人別手洗い記録表』を作成し、目に見える対策・記録化を講じ、『一作業一手洗い』を徹底
  - ・コロナ対策…毎日の出勤時の検温、手洗い・アルコール消毒の励行、アクリル板を用いての分散休憩給食室・休憩室の空気入れ替え等
- 【事故発生時対応】 万一の事故発生時には、「危機管理マニュアル」に従って的確に対応します。

(3) 災害時の対応

地震等災害発生時は即刻、調理機器の火を止め(元栓を閉める)、災害の規模が小さい場合は、ガス・電気・水道及び、調理機器等の状態を確認します。調理続行が不可能な場合は、学校長・栄養士へ報告、対応を協議し、判断を仰ぎます。大規模災害の場合は、人員の安全確認を行い、学校内での救助活動等を行います。

(4) 加入保険

全受託施設対象に総合賠償責任保険(生産物)、施設賠償責任保険(対物)に加入いたしております。

|            |                  |          |
|------------|------------------|----------|
| I 保険の種類    | 総合賠償責任保険         | 施設賠償責任保険 |
| II 保険の適用範囲 | 対象学校給食喫食者        |          |
| III 補償限度額  | 1名あたり 400,000千円  |          |
|            | 1事故あたり 400,000千円 | 5,000千円  |
| IV 免責金額    | 1事故につき 200千円     | 100千円    |