

【会議録】

会議名	令和4年度第3回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4年11月7日（月）午前10時00分から午前12時00分まで
開催場所	港区役所7階教育委員会室
委員	出席者 8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 教育委員会事務局 学校教育部長 上村委員 教育委員会事務局 学校教育部 学務課長 佐々木委員 御成門小学校 校長 阿部委員 六本木中学校 校長 石原委員 港区立小中学校 学校栄養士代表 芦澤委員 欠席者 1名 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
事務局	教育委員会事務局 学校教育部 学務課 保健給食係 副係長 前口 教育委員会事務局 学校教育部 学務課 保健給食係 小笠原 教育委員会事務局 学校教育部 学務課 保健給食係 神山
会議次第	1 事前説明 2 学校ごとの審査 （1）第二次選考プレゼンテーション・ヒアリング審査 （2）第二次選考及び選考結果の最終決定
配付資料	《席上配付資料》 <共通資料> 資料1 今日の進行スケジュール <学校別資料> 資料2 第一次審査集計表 資料3 企画提案書等一式（ファイル） 資料4 共通質問回答 資料5 第二次審査基準及び審査票 《スクリーン投影資料》 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） 委員長 委員長	1 事前説明 （開会の挨拶） 本日、飯塚委員は急きよ、外せないご予定ができたため欠席されるとのご連絡

事務局	<p>をいただいております。</p> <p>第2次審査の配点は委員8名、各80点の合計640点です。この合計640点を出席委員の7名で採点するため、一度1人80点満点で採点した後、得点を7分の8倍することで、合計640点に調整でき、透明性・公平性は担保されるところと考えますがいかがでしょうか。</p> <p>(委員一同、異議なし)</p> <p>(事務局より配付資料の確認)</p>
事務局	<p>2 学校ごとの審査</p> <p>(1) 御成門小学校</p> <p>ア 第二次選考プレゼンテーション・ヒアリング審査</p> <p>A社プレゼンテーション</p> <p>A社ヒアリング</p>
事務局	<p>それでは、共通質問事項についてヒアリングを行います。</p> <p>共通質問1点目、令和3年度のパート定着率は何%ですか。</p>
A社	<p>80%です。</p>
事務局	<p>共通質問2点目、配置予定の巡回担当者、業務責任者の経歴を回答ください。</p>
A社	<p>巡回担当者に調理師・栄養士等の資格はありません。業務責任者経験はありません。学校給食調理現場経験年数は6カ月、巡回担当者経験年数は1年6カ月です。巡回担当者の経歴に足りない部分があるため、上席担当者の巡回指導員と二名体制で運営します。業務責任者は、調理師の資格があります。学校給食に関する経験年数は15年1ヶ月です。業務責任者の経験年数は12年6ヶ月です。</p>
事務局	<p>引き続きヒアリングを行います。質問をお願いします。</p>
A委員	<p>1点目、御成門小学校は食物アレルギー対応者が多いです。御社のメリット、得意な点を教えてください。2点目、巡回担当者は2名体制ですが2人とも勤続年数が比較的短いです。理由を教えてください。</p>
A社	<p>1点目について、毎年1回は昭和大学の先生を招きアレルギーの講演を行っています。実際に子どものアレルギー症状が出る動画等を見て、アレルギーの恐ろしさを認識します。その後弊社のアレルギー対応マニュアルを通じ、学校と新学期の初めに転入出や、食物アレルギーが治っている児童生徒等の情報交換を行います。前日にアレルギーの打合せと当日の朝礼時の再度確認、提供するまでの二重三重のチェックと声掛け確認、さらに栄養士に最終確認を行い、担任の先生など大人が提供する取組みをします。またアレルギーの有無を、カードを用いて見える化を行っています。従事者には全員、誰がどのようなアレルギーを持つか、というところまで覚えるように教育しています。</p>

	<p>2点目について、巡回担当者は、元々マネージャーを務めたい意思を持って入社しており、これからの成長を期待している社員です。上席担当者は弊社での勤続年数は少ないですが、業界では長い経験があり、弊社で採用しました。他社で港区の学校給食を担当した経験があります。</p>
B委員	<p>様式5の4（1）について、異物混入件数が年々増加しています。増加理由を教えてください。また『異物混入防止マニュアル』を使用して、2019年に全面的なユニフォームの見直しをされたとのことですが、どのような異物の混入が増えているのか教えてください。</p>
A社	<p>受託学校数が増加したのが混入件数増加の原因です。虫の混入が増えています。ビニール片の混入もたまにあります。ユニフォーム変更後は、髪の毛の異物混入は年1、2回発生していますが、教室で入ったのか調理室で入ったのかは不明です。異物混入マニュアルは常に事例をアップデートして再発がないように全社共有しています。</p>
C委員	<p>様式5の5（1）について、令和3年度の小豆を混ぜ過ぎて作り直しとなり食材を再発注した件ですが、給食の提供は間に合ったのでしょうか。そのときの対応について教えてください。</p>
A社（責任者）	<p>事前に栄養士からイメージ画像を入手していましたが、調理担当者がかき混ぜ過ぎたため、粒感が栄養士の想定と異なってしまい、作り直しの指示となりました。すぐに購入して提供できたため、遅配はありませんでした。</p>
D委員	<p>様式5の4（2）について、ナットがなくなっていた事例で、調理前に器具や機械等は確認することは基本ですが、この場合はどのような状況でしたか。</p>
A社	<p>使用前、使用中、使用後のルールの徹底が、不足していたと感じます。事故以降はルールを知っているのか、ルール通り守られているか、ルールが合っているのか、PDCAサイクルのように常にルールの改善し、安全第一になるように取り組んでいます。</p>
D委員	<p>確認は大事ですが、チェック表等がありますか。</p>
A社	<p>チェックリストもありますが、声掛け確認を第一としています。1か所ずつのチェックマニュアルではなかったため、全体の設備が問題ないかのマニュアルを細かく事業所ごとに取り入れていこうと考えています。</p>
E委員	<p>3点あります。1点目、業務責任者に質問です。会社の方針として「一手間二手間」とありますが、ご自身が考える「一手間二手間」を教えてください。2点目、巡回担当者に質問です。上席担当者がありますが、実際回るのは巡回担当者だと思います。給食調理の経験が短く、業務責任者の経験もなしに、各現場の困りごと等を迅速に受けとめて回すことは難しいと思います。各現場で様々なこと</p>

	<p>が起こるため、問題発生時の上席との動きを教えてください。3点目、「献立を立てて自炊した」とのことですが、経験の少ない栄養士が献立を提案された場合、実力不足で提案の献立を実現できないと、難しい立場に追い込まれる懸念があります。献立の提案は、栄養士の事情を配慮したうえでされていますか。</p>
A社（責任者）	<p>1点目の「一手間二手間」は、創業の原点でもある「大切な家族のために作る食事」にあります。見た目でも楽しめる工夫もありますが、一番初めに児童に食べてもらうことを大切にして日々取り組んでいます。学校の年間行事、季節の行事食、様々なイベントがありますが、忙しい中、短い給食時間で給食の喫食率が悪かったりする際は、データを基に栄養士と相談してどのように提供すればいいか、食べてくれるかといった内容を日々話し合います。残菜の多いクラスは切り方を変える、型抜きを行う等の工夫も「一手間」の内に入るため、見た目の華やかさだけにこだわることなく、調理の技術として日々反映しています。</p>
A社（巡回）	<p>2点目、巡回時に学校や全従事者にヒアリングを行って問題があるか確認しています。問題があった場合はすぐに対応します。自分で解決できないことは会社に持ち帰り、上席と相談して対応を進めます。経験の浅い責任者が対応に困った場合も、上席と相談した上で対応を進めます。</p>
E委員	<p>対応のタイムラグはありますか。本来、現場は聞いた瞬間に回答がなければ、明日の献立に間に合わない事態が発生すると思います。上席がどの程度のタイミンで答えますか。</p>
A社（巡回）	<p>すぐその場で解決しなければならない問題は、電話対応で確認します。</p>
A社	<p>3点目について、献立は栄養士から提案を求められたとき、例えば特徴的な郷土料理がないか等の相談を受けたときにご提案をしております。我々から提案をすることはありません。</p>
F委員	<p>業務責任者に質問です。もし学校で子どもがアレルギー症状を発症したら、どのような対応をしますか。</p>
A社（責任者）	<p>体調が悪くなった児童について、まず除去食等のアレルギー対応を申請していた児童であるかの確認を行います。学校から詳しい時系列を確認しつつ、並行して副責任者から会社に連絡します。振り返って、私達にミスがあった場合は、担当した者で作業工程をすべて見直し、一つ一つどこが原因か考えます。再発しないようにチームとして対策します。</p>
F委員	<p>あなたご自身はアレルギーの対応と異物混入等の事故を対応した経験はありますか。</p>
A社（責任者）	<p>はい。</p>

G委員	巡回指導員と巡回担当者の二つがありますが、同じ内容を取扱いますか。
A社	記載ミスです。
G委員	資料で巡回担当者については触れていないでよろしいですか。
A社	巡回担当者と巡回指導員は同じ意味です。
G委員	企画提案書3（5）②の提案が分かりづらいです。仕様書には巡回担当者には「専門知識と十分な実務経験を持つ者」を充ててくださっていますが、巡回担当者に経験年数の乏しい方を充てる提案をされたことについて、会社としての企画意図を教えてください。
A社	巡回経験と資格の条件に満たない者を配置した件は、会社として新たに港区を担当する者の育成もありますが、経験が少ない者を配置するだけではなく、必ず上席者を配置することで問題が生じた際にスピーディーに対応できるように体制を整えています。経験が不足する者を配置する理由としましては、巡回担当者は経験がありませんが、実際に1年様々な自治体の担当を持つ中で、経験がないからこそ見えてくる視点を生かしながら現場に寄り添った行動を行いました。その行動は現場から評価され、行政からも高い評価をいただきました。現在1人で港区を担当することは難しいですが、今後港区を中心に巡回担当者として配置ができるように育成を行います。
G委員	逆に巡回担当者として上席の方を充てて、巡回担当者として提案いただいた方は補助として入り、慣れたら後ほど変えるといった考え方もありますが、そうではない理由を教えてください。
A社	運営チームはチーム毎に4つのチームで分かれています。その上に上席が二名に付き、チームリーダー（巡回補助）が巡回責任者の上席として密に対応します。港区の経験もある人物のため、常にサポートして窓口と現場の対応、困り事は巡回責任者が解決します。手の込んだ献立を調理する際や、衛生面に不備があった場合は上長が調理のヘルプに入ります。衛生で不備があった場合は衛生管理室の指導者が巡回を行い、チームの運営を行います。
	A社ヒアリング終了 A社採点
	E社プレゼンテーション E社ヒアリング
事務局	それでは、共通質問事項についてヒアリングを行います。 共通質問1点目、令和3年度のパート定着率は何%ですか。

E社	83.5%です。
事務局	共通質問2点目、配置予定の巡回担当者、業務責任者の経歴を回答ください。
E社	巡回担当者は栄養士の資格を持っており、巡回担当者経験が8年、業務責任者経験が9年です。学校給食の現場経験は0年ですが、その他給食調理現場経験は10年で、弊社で18年勤務する者を配属します。業務責任者は調理師の資格を持ち、業務責任者経験が5年、学校給食経験が8年、その他の現場経験は0年で、弊社で8年勤務する者を配属予定とします。
A委員	2点お聞きします。1点目、近年食物アレルギーの児童が増えていますが、食物アレルギーの児童への対応で御社での特徴的なところ、長所を教えてください。2点目、企画提案書3(1)②、(応援は含まない)とありますが、応援の具体例を教えてください。
E社(巡回)	1点目、特徴としては弊社独自のアレルギーのハンドブックがあります。6つのチェックポイント(前日準備、朝礼、原材料確認、調理、盛付、手渡し)を日々確認します。事故がないように、確認の際は指差呼称で全員が周知して業務を行います。2点目、応援の件は、新規採用者を配置した場合、健康診断の細菌検査の確認、入社前のオリエンテーション等を含め、多めに見て1か月としてなるべく早急に対応します。また7名で対応すると提案書に記載させていただいたため、もし1人急な退職者が発生して6名体制になった場合は、1名の応援者を配置して7名体制を維持できるようにします。
B委員	業務責任者に質問です。実際の調理現場で特に気をつけていることを教えてください。
E社(責任者)	アレルギー対応は事前に栄養士と打合せを行います。除去食対応、代替食対応、別焼き対応と調理別に確認します。当日のメニューや食材によって対応を変えます。例えば、整形物については、通常の生徒に提供するものは丸型、アレルギー対応は小判型にする等、一目で見て分かるように対応を行います。
B委員	業務責任者が、それぞれの調理の方々と打合せや指示を行っていますか。
E社(責任者)	1週間前に栄養士と打合せを行い、社員全員で打合せに参加して成型の形等を事前に周知します。
B委員	アレルギー担当者は決まっていますか。
E社(責任者)	一人に偏ると責任の負担がかかるため、なるべく社員全員が対応できるように、パート社員も盛付担当の手伝いを行い、全員にアレルギーの意識を高めてもらいます。極力全員がアレルギーの盛付等をできるように配置しています。

C委員	作業工程表について、現場で使っているものは今回の提案とほぼ同じですか。今回作る上でポイントの部分等を教えてください。
E社（責任者）	サラダを扱う社員は非汚染区域に携わらないように、工程上Cが入らないように気をつけて割り振りをします。アレルギー対応をする際は、色を変えてアレルギーの対応を示して工程表を書きます。また、喫食2時間前調理を守るように、焼く時間、配缶する時間を早すぎず遅すぎず設定することに気を付けます。
C委員	工程表に基づくミーティングはどのように行いますか。
E社（責任者）	朝のミーティングで作業工程を確認します。ミーティングは再確認になるよう、あらかじめ前日からホワイトボードに工程を貼り出して、帰る前にチェックできる体制を整えています。
D委員	アレルギー事事故事例について、プレゼンテーションの時間切れで説明が途切れましたが、アレルギー対応は重要なため、簡潔に説明をお願いします。
E社	企画提案書に、アレルギー事故として誤配食の事例を挙げましたが、記載にミスがありました。当日の対応について、教職員、学校栄養士、弊社従業員間で共有できていなかったことが事故原因であり、本事例はその後生徒に受け渡すことができたため、健康被害はありません。
D委員	対応できなかった原因があると思います。手順がなかった等がありますか。
E社（巡回）	先生方と弊社の従業員と学校栄養士の連携が浸透されていなかった事例になります。再発しないよう徹底し、ミスがないように努めます。
E社	学校の先生方に料理を渡したときにはサインをいただき、先生たちにお渡しした証跡を残し、弊社だけではなく先生方も一緒に対応していただくようお願いしています。
D委員	アレルギー対応に気を使われていることがわかりました。食物アレルギー対応者向けに年に1回以上のアレルギー講習会を開催されていますが、そもそも食物アレルギー対応に従事している職員は、給食に関わる全員ではないのですか。
E社（巡回）	全員です。社員、パート含め全員が対象になります。
E委員	調理業務の責任者に質問です。ご自身が現場を管理、リーダーシップを取るうえで、どのようなこだわりを持って給食を作りますか。
E社（責任者）	会社の方針である「安全・安心・おいしい給食」を提供することもあります。学校生活の中で給食は食育の観点から大事なものであると思うため、思い出に残る給食等、おいしい給食を絶対作るという気持ちが重要と思いながら常に仕事を

	しています。
E委員	実現するために具体的な取り組みを教えてください。
E社（責任者）	調理責任者になって5年程になりますが、足りない部分や未熟な部分はベテランの副責任者に様々な知識や経験を毎日聞き、考えながら仕事をして自分が知識や経験を得たものを三番手、四番手の社員、パートにも伝えるような仕事をしています。
E委員	調理技術の指導については、副責任者や巡回指導者もスキルがありますか。
E社（巡回）	学校給食経験はありませんが保育園給食を携わっていたため、分かる範囲で巡回の際は指導を行っています。もう一人巡回者がおり、その巡回者が学校給食の経験があるため、私の足りない部分もその巡回者で補っている部分があります。
E委員	業務責任者と巡回担当者で対応できないことがあれば、2人目の巡回指導者に連絡を取って教えてもらい伝えるということですか。
E社（巡回）	そうです。弊社は調理技術の専門職がいるため、困りごとで私に対応できない場合は確認を行い、本社から応援依頼を要請することも出来ます。
E委員	失敗してしまった時の対応が、どのくらい迅速に行えるかが重要になると思いますが。
E社（巡回）	学校給食調理は日々の時間との戦いのため迅速に対応します。
F委員	パートの定着率について、元々の資料は37.78%で、今回共通質問で算出式を指定したものは83.5%になっています。違いについて教えてください。
E社	今回提案書に提出したものは3年定着率を記載しました。今回の最初の共通質問は1年間のため、定着率が83.5%ですが3年経過すると家庭の事情、健康的な部分で退職者が発生します。
F委員	実際3年間継続して働くパートは40%程度ということですね。
E社	令和2年と令和3年の確認を行いました。1年目は80%を超えていますが、3年目になると子どもが成長してもっと働きたいということで、長時間働けるところに異動する方がいるため3年経つと離れる方が多いです。
G委員	会社の組織管理として、受託にあたりどのようなことが大事だと思いますか。また巡回指導員も、事故を起こさないためにどのようなことを考えていますか。あと、作業工程表で工夫していることがあれば教えてください。

E社	前者は、まず安全安心な給食を提供することが第一です。また提供に遅れが生じ、児童の生活リズムを崩してしまわないように努めておりますが、万が一問題が発生した場合も栄養士や学校長と相談させていただいてしっかり対応します。そのために会社側のバックアップもしっかり行える体制を取っています。
E社（巡回）	この仕事は1人でできない仕事のため、全員が協力して一つのものを作り上げる大切さを日々感じています。全員が日々協力し合えるような基盤づくりを意識しています。また、衛生や調理技術も大事なため、マニュアル等を確認して行います。
E社（責任者）	現場は異物混入等の事故が発生しないように現場で「ナインデー」という会社独自のチェック項目を用い、器具備品等の破損等がないよう日々努力しています。作業工程表については、事前に栄養士と打合せした際に気をつけて欲しいこと等を言われた点は、なるべく記すように努力しています。
	E社ヒアリング終了 E社採点
	イ 第二次選考及び選考結果の最終決定 (事務局による集計結果の発表)
委員長	講評をお願いします。
A委員	A社が経験の浅い方を現場に置くという点に不安感があります。企画提案書記載どおりやっていたら、どちらでも大丈夫だと思います。
G委員	A社の企画提案書3（5）②の書き方が気になります。「業務担当者…調理師又は栄養士資格、給食サービス士資格を持った給食調理経験のある者 ※資格・経験が不足している場合は、上長および本社品質管理担当者がフォローする体制を取っております。」と記載されています。この記載について、相応の経歴のある人を付けると言いながら、足りない場合はフォローを付けるとしており、実質的に誰でも充てられるようになっています。巡回担当者は特に重要なポジションであるため、あえて十分な経験のある人を条件としていたにもかかわらず、要件に設定していない巡回補助という役職をつけてきたことに驚きました。このようなことがあると、ほかの点でも見落としが不安になります。
D委員	A社について、一次審査書類が良く書けていることで先入観を持っていました。G委員の意見を踏まえ点数を見直します。
C委員	巡回担当者は、現場の業務責任者を一定年数経験した人が付くことが一般的ですが、A社の提案では業務責任者以前に現場の調理経験自体が乏しい人を当てるとのことで、巡回担当者として組織管理の評価を下げました。作業の組立ては、汚染非汚染を分けて書くなど良くできていたと思います。 対して、E社は過去のアレルギー・異物混入事案の反省から学校との受渡し時に

E委員	<p>サインを求めたり、定期的に機器の状態を確認するキャンペーンを設けたりする等、事故が起こらない仕組みを作る改善が見られた点が素晴らしいです。パート定着率が低い点については、ヒアリングにおいて間違いでないことが確認できたため、組織管理を低評価としました。</p> <p>総括してE社が良かったと思います。</p> <p>A社については、C委員同様巡回担当者として組織管理を低評価としました。児童の喫食率を上げるため、型抜きなど見栄えにもこだわるといった話があったので、業務責任者は高く評価しています。</p> <p>E社は、特別なメニューの調理に当たり事前に試作する等、学校給食に積極的に協力する姿勢が見られました。全体的にやや良い評価をしましたが、合計するとA社がE社をわずかに上回りました。</p>
D委員	<p>巡回担当者の件を受け、評価を改めました。A社もE社も概ね同程度の評価ですが、作業の組立てとプレゼンテーションはA社の方が優れていたため、A社の方がわずかに高評価です。</p>
F委員	<p>E社は全体的にやや良い評価にまとまりました。A社は巡回担当者として組織管理の減点があり、相対的にE社が高評価となりました。</p>
B委員	<p>作業工程表について、A社を高評価される委員が多いようですが、E社も書き込みが少ないながら必要十分な情報を網羅できていると思います、ともに高評価しています。</p>
委員長	<p>点数の修正はありますか。</p> <p>(委員一同、点数の修正作業)</p> <p>(委員長による再集計結果の発表)</p>
委員長	<p>総合点の1位はE社となります。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、E社はアレルギー・異物混入対策として定期的に機器の状態を確認する日を設けるなど事故を未然に防ぐための体制が整備されていることや、特別なメニューの調理に際し実際の納品食材を用いた試作をするなど食育活動に積極的に協力する姿勢が見られる点が優れているといえます。以上のことから、御成門小学校はE社を事業候補者として選定することとしますが、よろしいですか。</p> <p>(委員一同、異議なし)</p> <p>(2) 六本木中学校</p> <p>ア 第二次選考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</p> <p>C社ヒアリング</p>

事務局	<p>それでは、共通質問事項についてヒアリングを行います。</p> <p>共通質問 1 点目、令和 3 年度のパート定着率は何%ですか。</p>
C 社	<p>83.3%です。</p> <p>共通質問 2 点目、配置予定の巡回担当者、業務責任者の経歴を回答ください。</p>
事務局	<p>巡回管理担当者経験は 18 年、業務責任者は 4 年、学校給食調理現場は 6 年、その他の給食調理現場経験は 16 年、弊社の勤続年数は 18 年です。業務責任者は、弊社の勤続年数は 16 年、責任者経験は 13 年です。</p>
C 社	
事務局	<p>引き続きヒアリングを行います。質問をお願いします。</p>
H 委員	<p>様式 5 の 2 (1) に「～アレルギー対応と同様に宗教上の禁忌食にも確実な提供体制で対応します。」とありますが、本校は様々な国の子どもたちがいるため、確実に対応していただけると保護者はとても喜ぶと思います。ただし、アレルギー対応が最優先で、アレルギー対応が疎かになる場合は、宗教食はできません。その上で、現行事業者がパート 4 名を置いている現場で、3 名配置の提案をされており、本校に配置する人数が今より少なくなるようですが、宗教食に対応することが確実にできるのか教えてください。</p>
C 社 (巡回)	<p>宗教食は可能な限り対応します。実際に必要な人数が現在は分かりませんが、状況によって提案する人数をプラスして対応できる人数は用意して、ミスがないように行います。この人数で全て行わず、場合によって増やすこともあります。</p>
H 委員	<p>場合によって増やすということによいですね。</p>
C 社 (巡回)	<p>はい。</p>
B 委員	<p>1 点目、巡回担当者はどのような体制で巡回しますか。2 点目、アレルギー対策は「アレルギー対応マニュアル」を用いている様子ですが、アレルギー事故は非常に少なく、特に業務責任者でアレルギー対策上の注意について気をつけていること、ポイントがあれば教えてください。</p>
C 社	<p>巡回管理担当者は最低でも月に 1 度、現場の状況によって複数回現場に入り O J T を行います。学校長、栄養士、区に伺って要望に答えられているのか確認することが巡回管理担当者の責務です。また衛生を担当する営業衛生課が厨房内に異物を持ち込んでいないか、各従業員の手洗いができているかのチェックを専門的に行う部署として、衛生課が衛生巡回をします。衛生巡回は年に最低 3 回現場でチェックを行います。</p>
C 社 (巡回)	<p>最も注意していることは前日の栄養士との打合せでしっかりと誰が何をいつやるか予定を決めることです。当日は朝礼で従業員に周知徹底を行い、責任者はその</p>

	<p>都度チェックを行います。アレルギーコーナーは、普通の調理をする場所とは全く違う場所で調理することを意識し、アレルギー除去食を手にとったらアレルギーコーナーの方に運び、普通のものと重ならないように作業に気を付けます。アレルギー対応を前日と当日の2回確認します。</p>
B委員	<p>アレルギー担当者は決まっていますか。</p>
C社（巡回）	<p>一人のアレルギー担当者がアレルギー対応食だけを扱うわけではなく、時間によってアレルギー担当者が変わります。作業工程上、その時間に他のアレルギー食材に触らない人が担当になります。</p>
B委員	<p>アレルギー担当者はその日の献立によって変わるということですか。</p>
C社（巡回）	<p>はい。</p>
C委員	<p>様式4（3）①研修体制について質問です。アレルギー研修会は「パート含む全従事者任意参加」とありますが、参加してない方がアレルギー対応を現場で行うこともありますか。任意参加でどれほどの参加者がいますか。</p>
C社	<p>希望者の参加は任意ですが、業務上受講が必要な者は、社で指名して受講させています。基本的に社員が多いです。ロングで働くパートリーダーも参加しています。また作業工程表の中でアレルギー担当は決まっていますが、講習の未受講者がアレルギー担当に関わることもゼロではありません。ただ作業工程を決める者、作業の指示を出す者は研修受講者と定めています。</p>
D委員	<p>衛生マニュアルの作成について、HACCPの考え方に基づく注意点のほかに、どのようなところに視点を置いていますか。</p>
C社	<p>中心温度の記録を、ノロウイルスの流行る時期であったら何度何分以上にするなど、食品ごとの加熱の取り扱いをどのように行うのかを中心に、納品されたものに関して異物がないかなど、ポイントを絞ってチェックします。異物混入等の疑いがある場合は、栄養士に相談して交換や破棄にするか判断を仰ぐこともマニュアルにしています。</p>
C社	<p>第一に考えていることは事故の防止です。各作業の工程の中で、注意するポイントをマニュアルとしてまとめることがベースとなります。ノロウイルスの流行期などは、特別な注意を要する時期として衛生巡回を行い、またマニュアルを新たに更新します。</p>
D委員	<p>様式4の4（4）原因について、ちりめんじゃこが除去カードの記載から漏れた原因を教えてください。</p>
C社（責任者）	<p>栄養士からの事前の情報提供の中で、その日の献立に除去対象がないと伝えられ</p>

	<p>ていたことが原因です。</p>
D委員	<p>最初の時点で防げませんか。</p>
C社	<p>栄養士の指示で動いているので難しかったです。途中で気付いていれば良かったです。</p>
D委員	<p>最初に指示がなければ分かりませんか。</p>
C社	<p>使用する食材の中で、商品の包装にアレルギー表示がないものであっても、原材料表示を見るとアレルゲンが含まれていることがあります。具体的には、ちりめんじゃこはアレルゲンである小エビ等の甲殻類が混入することがありますが、ちりめんじゃこを原材料に含む商品の包装を確認しても甲殻類が含まれる旨の注意書きがありませんでした。そういった場合に、栄養士と事前の打ち合わせの中で気づくこともあります。抜けてしまったものが今回記載の事例です。</p>
D委員	<p>ちりめんじゃこに小エビ等が混入して起こるアレルギー事故は有名ですよ。その辺の勉強が足りなかったことはありませんか。</p>
C社	<p>アレルギー研修会のマニュアル自体も更新しており、アレルギーの基礎知識編と実践編があります。実践編には、混入しがちなものに海藻系を足し入れました。</p>
E委員	<p>港区も近年食物アレルギーの対応マニュアルを更新し、宗教を理由とした除去食については原則対応せず、食物アレルギー対応を第一に据えています。今の発言から、ちりめんじゃこは、急にその日初めて気を付けるべきものとして出てきたのではないと推察します。甲殻類アレルギーのある人でちりめんじゃこをこだわるような場面は、現場では恐らく初めてではないと思います。ちりめんじゃこに甲殻類が混入することがあるのを知らなかったのではなく、「ちりめんじゃこ自体を除去しなければならない児童がいた」という現場で、まずは栄養士が指示を出し、現場でも二重で気付くことは委託会社側の責務だと思います。指示を出さなかったから抜けてしまったでは話になりません。基本的なことが二重チェックできない状態で、更に次に手を広げ、港区の規定以上のサービスを提供することは難しいと思いますが、それに対応ができるのかを確かめたいと思います。</p>
C社	<p>アレルギー対応についてはダブルチェックが必要なため、これから行うことができるのかをパートに至るまで教育しなければならないことは十分に認識しています。会社全体の教育の中より、事業所ごとの教育が必要になると考えているため、巡回方法も巡回管理担当者が現場に行ったときにOJTだけでなく、知識の普及を行う事にも取り組みます。今までは座学やマニュアル等を通してルール付けして来ましたが、それでは不十分であることを我々も十分に認識し、反省しています。</p>
E委員	<p>一番大事なことは当事者意識と思いますが、本当に命を奪う前に、ちりめんじゃ</p>

	<p>この件を通して、2回目の網のところで自分たちが掬えなかった感覚を持っていただくことが重要だと思います。受託者として拾えなかった感覚を一人一人がきちんと持つことが重要で、対応ができるのか心配です。巡回管理担当者が自身自身の知識を取り入れることも重要ですが、従業員に対して指導も併せて行うため、人員体制を増やして教育に取り組んでいただきたいと考えます。</p> <p>また、業務責任者に質問です。「食にまごころを込めて」はとても良いキャッチフレーズだと思います。実際に普段、どのようなまごころの込め方をしているのか、具体的な例があれば教えてください。</p>
C社（責任者）	<p>弊社からまごころをかけて美味しいものを提供することは従業員全員が行っていますが、手間をかけることも一つであると考えます。サラダ一つを取っても、ただボイルするだけではなく、にんじんはスチコンでスチームかける、ピーマンは焼く、サラダだけでも三段階の調理方法で行い、食感や味のバランスは栄養士の指示に沿うよう努力します。中学生だから食感もこだわって出し、手間をかけることが一つのまごころになると思います。切り方一つ取っても同じ大きさに切ることは従業員に徹底をさせ、細部に手間をかけるところに、まごころが表れると感じています。</p>
F委員	<p>職員の体制で現行の受託者は4名配置していますが、配置予定者を3名に減らした理由を説明してください。</p>
C社	<p>会社の中で、ある程度職員数に対する適正配置を見直しています。来年度に向けて食数に対して社員何名パート何名でできるようにやっけていこうと、毎年改めて取り組んでいます。人員配置について求められてくること、注意しなければならないことは現場ごとに様々です。配置は、あくまでも会社の中でのガイドラインに従った人数のため、書いてあるからこの人数で行うわけではないことも社内で徹底します。現在の従業員も来年度の4月に減らすのではなく、力量が備わった段階で予算とも相談しながら人員配置を了承して、人員配置を動かすことを考えているため、一概に人数配置に従って動くつもりはありません。</p>
F委員	<p>パート定着率が最初の資料は91%ですが、共通質問においては83%に下がっています。差について教えてください。</p>
C社	<p>83.3%は令和3年度の内容になります。提示した提案書は令和4年の4月から提案書を作成した日までの期間で計算したため若干のずれがあります。</p>
F委員	<p>令和4年度4月に入社して約半年で1割は辞めています。辞めた原因や理由はどのように認識していますか。</p>
C社	<p>退職者の退職理由の聞き取りは継続して行っています。今回一番多かった理由は人間関係です。続いて親の介護、家族での転居です。ただ去年と比べて責任者がパートと面談するように変更してからは、若干パートの定着率は上がりました。</p>

F委員	これまでは業務責任者ではない人が面談を行っていたということですか。
C社	巡回管理担当者がパートと話す機会を設けていましたが、一番関わるのは責任者のため、責任者に話を聞いてもらう機会を作ったことで若干効果が出てきたと思います。
F委員	業務責任者との面談の方が本音を言いづらいと考えますが、実際はいかがですか。
C社（巡回）	身近に居るのは業務責任者ですが、実際のところチーフが業務責任者にも話しづらいといった相談があるため、それは業務責任者だけではなく巡回担当者も関わって職場の環境を良くするために話し合いを行っています。ただ、業務責任者に言えない段階になっていると、問題の解決より、すでに本人の辞意が固まっていることが多いです。巡回の際に観察して、問題がある際は話が大きくならない内に、改善することを巡回担当者も行っています。
F委員	会社の中で、本社など実際にいつも仕事している人と違ったところに相談する窓口はありますか。
C社（巡回）	私の携帯の番号は全事業所にパートに至るまで回っており、連絡もあります。本当に困ったとき、直属に相談が難しい時は私に來ます。匿名の場合もあります。
G委員	結果的にパート配置の体制は維持して、しばらくすると少し改良する可能性があるということですね。それならば現場の方々が工夫しなければならず、効率的で効果的な職務が求められると思います。どのような対応をしようと考えていますか。
C社	人数は現在も効率を求めて、無駄を省き、必要か否か等を見定め、試行錯誤しながら探っています。実際に業務責任者も実践しており、色々なところが整理整頓されて改善した様子を見ていますが、実際に人数を減らすまでの改善は、いつ達成されるのか明確ではありません。減らすことがないこともあります。人数を減らすために何かをするのではなく、料理を美味しく提供することを優先して余剰なら減らします。すぐに減らすことはありません。
C社（責任者）	同じ考えです。私は配属して1ヶ月程ですが、無駄な作業が従業員にあるかないかを見極めている状態です。無駄なことをするならば手のかかる作業に時間をかけたい考えでやっており、無駄な作業が本当にあるかどうかを見極めている状態で給食を作っています。今後は更に効率良くするために、現場責任者として「やらなくていい」、「さらに細かく行う」等を指示していきます。
	C社ヒアリング終了 C社採点

委員長	<p>イ 第二次選考及び選考結果の最終決定 (事務局による集計結果の発表)</p> <p>講評をお願いします。</p>
H委員	<p>人数を減らすことが一番気になりましたが、減らすことありきではなく、行いながら余剰があれば外していく方向で確認できたことは良かったです。確認したことを残した形で契約ができたなら良いと思います。</p>
C委員	<p>食物アレルギー対応は、ちりめんじゃこを原材料とする食品の除去もれがあったということで不安になります。配置予定者も当該事故に関する当事者意識が薄いように感じます。また、組織管理についても、食物アレルギー対応が完璧にできていない状況で、人員配置を減らそうとしている点が気になります。作業工程表については良くできていたと思います。</p>
D委員	<p>ちりめんじゃこの件が気になり評価を落としています。他は概ね良かったと思います。</p>
E委員	<p>ちりめんじゃこに混入する小エビ等で発症してしまうほど重篤なアレルギー児がいる現場では、ちりめんじゃこそのものが除去対象として扱われるべきです。甲殻類でないからと見逃されてしまった。また、そのことについて、自分たちで気づけなかったという認識でなかったのが残念です。</p> <p>切り方や調理法にこだわり、食感を変える等の細やかな対応については、学校給食における食育の意義をよく理解していると感じました。</p>
F委員	<p>パート定着率について、4月から9月初旬までの半年足らずで1割離職している点が気になりました。</p>
G委員	<p>組織管理について、この段階で人員削減の話をする点を低く評価しています。そのほかは概ね良かったと思います。</p>
B委員	<p>アレルギー対応に係る受け答えに不安がありますが、HACCPに基づく衛生管理を導入しており、アレルギー・異物混入事故は3年連続0件の実績がある点を評価しようと思います。作業工程表の出来は良かったです。また、業務責任者は発言から丁寧な仕事ぶりをうかがえてよかったですと思います。</p>
委員長	<p>意見を受けて点数の変更はありますか。</p> <p>(委員一同、修正なし)</p>
委員長	<p>応募は1社のためC社が1位となります。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社はアレルギー・異物混入事故件数3年連続0件であり、まごころと手間暇をかけた調理にこだわる姿勢は学校給食の意義に対する理解に優れていると言えます。以上のことから、六本木中学校はC社を事業候補者として選</p>

事務局 委員長	定することとしますが、よろしいですか。 (委員一同、異議なし) (事務局より事務連絡) (閉会の挨拶)
------------	--