

会 議 名	第3回港区立保育園給食調理業務委託事業候補者選考委員会
開 催 日 時	令和3年11月4日（水） 午後4時から 午後7時まで
開 催 場 所	区役所9階 911～913会議室
委 員	出席者 6名 学識経験者：富永 暁子委員、西山 良子委員、廣瀬 裕委員 区 職 員：中島 博子委員、高嶋 慶一委員、山越 恒慶委員
事 務 局	保育課運営支援係 上野係長、菊池副係長、金田
傍 聴 者	なし
会 議 次 第	1 開会 2 第二次審査 試食審査・試食作業工程表審査について 3 第二次審査 プレゼンテーション審査について 4 事業候補者の決定について 5 閉会
配 付 資 料	資料1 第二次審査表（試食審査・試食作業工程表審査） 資料2 第二次審査表（プレゼンテーション審査） 資料3 試食作業工程表（A社～C社） 参考資料1 第二次審査タイムスケジュール 参考資料2 第二次審査試食審査評価基準
会議の結果及び主要な発言	
A委員	<p>【1 開会】 （委員長から開会の挨拶）～詳細省略～</p> <p>【2 第二次審査 試食審査・試食作業工程表審査について】 （事務局から説明）～詳細省略～</p> <p>（試食）</p> <p>【3 第二次審査 プレゼンテーション審査について】 （事務局から説明）～詳細省略～</p> <p><u>A社プレゼンテーション</u> <u>A社への質疑応答</u></p> <p>HACCPに基づく衛生管理の導入について、コンサルタントを招聘して検討しているか。</p>

A社	HACCPについてのコンサルタントは招聘していないが、ISO9001における現場管理及び衛生管理向上の取組として、コンサルタントを招聘して検討に取り組んでいる。また、HACCPに基づく衛生管理の導入について、社内プロジェクトチームの設立を検討している。
A委員	御社が考えるHACCPの最重要点は何か。また、現場で行っている記録はどのようなものがあるか。
A社	各工程における記録を最重要視している。仕様書に定められている工程での記録に加え、独自のチェックシートを用いて機器の安全に関する記録にも取り組んでいる。現場では中心温度等の3点温度の記録と、従業員の健康管理の記録を行っている。
A委員	新型コロナウイルス感染症（以下、新型コロナ）の流行に伴い、特段の取組はあるか。
A社	従業員の体温確認（毎日、朝夕2回）と調理室等の消毒（時間を定めて定期的に）を実施している。
B委員	試食（二色煮）を調理する際のポイントと、現場でのアレルギー対応のポイントについて教えていただきたい。
A社	試食（二色煮）は、出汁で煮込む際の手順に気を付けた。 アレルギー対応で気を付けている点は次のとおり。 <ul style="list-style-type: none"> ・朝礼でアレルギー情報について調理従事者全員で共有する ・マグネットを用いてアレルギー物質があることを可視化する ・食器、お盆、サランラップの色を変える ・盛付作業は別の場所で行う ・提供の際には保育士とともに指さし確認を行う
B委員	アレルギー食の調理担当者は決めているのか。
A社	そのとおり。その者が専従で行う。
C委員	今年度、食育に関する研修会を行ったか。また、現場において、行事食の提供に関して思い出に残っていることがあれば教えていただきたい。
A社	コロナ禍にあるので、数回に分けて少人数で食育に関する研修会を行っており、これまで保育士・園児からの要望に応じてきた事例を共有する場として実施できている。園児が育てた野菜を調理して提供した際に、その料理を食べた園児に喜んでもらったことが嬉しかった。また、クリスマス行事食を提供した際にも園児に喜んでもらったことが嬉しかった。
D委員	本部に指導栄養士は何人いるのか。その指導栄養士は港区以外も含めて何園担当しているのか。自治体が発するマニュアルについて、どのように周知・共有に取り組んでい

	<p>るのか。それぞれ教えていただきたい。</p>
A社	<p>港区のみで2園担当している。</p> <p>まずは自治体が定めるマニュアルに沿って業務を実施する。それに加え、各現場の状況に応じて巡回を行うとともに、園長とのコミュニケーションを通じて出来上がりイメージの共有に努め、適切に給食を提供できるよう取り組んでいく。</p>
E委員	<p>異物混入の件数が多数見受けられるが、その防止策等、御社の考え方を教えていただきたい。</p> <p>また、港区が定める「港区安全の日」に関する御社の認識や思いを教えていただきたい。</p>
A社	<p>異物混入0を目指して取り組んでおり、発生件数は年々減少している。</p> <p>しかし、発生件数0を達成できていないので、引き続き、取り組んでいきたいと考えている。</p> <p>「港区安全の日」の取組としては、園長との打ち合わせを通じて、園児への食育活動や厨房内の衛生点検の実施等、具体的に何を行うか決めていきたいと考えている。</p>
F委員	<p>御社が考える「保育園給食に必要な調理技術」は何か。また、技術向上のためにどのような取組をしているのか教えていただきたい。</p>
A社	<p>無添加の食事の提供をはじめ、自治体・園によって求められることが異なるので、様々な要望に応えられる技量が必要だと考えている。また、そういった技量を身に付けさせるために、調理技術向上のための調理実習を実施している。</p> <p>(A社退出)</p> <p><u>B社プレゼンテーション</u></p> <p><u>B社への質疑応答</u></p>
A委員	<p>HACCPは導入済みか、導入準備中であるか。また、御社の重要管理点は何か。</p>
B社	<p>自社の衛生管理マニュアルがHACCPに準じており、導入済みということで良いと確認を受けている。</p> <p>大量調理衛生マニュアルに準じた内容となっており、管理手法については厚生労働省が示す手引きの内容を一部踏まえたものとなっている。一般的な衛生管理を重要管理点としている。</p>
A委員	<p>体調不良者が発生した際の対応マニュアルは整備されているか。</p>
B社	<p>報告・出勤停止等をはじめ、対応マニュアルを整備している。</p> <p>欠員のバックアップ体制も整っている。</p>

B委員	ポークカレーの味調整、二色煮の調理手順について、それぞれポイントを教えていただきたい。
B社	ポークカレーについて、味見の際に味の広がりを感じたので、規定量の調味料に加えて塩・ケチャップ・醤油・ソースで微調整した。 二色煮について、人参を柔らかく煮てからカットした。
B委員	アレルギー対応について、現場で特に気を付けていることを教えていただきたい。
B社	アレルギー対応で気を付けている点は次のとおり。 <ul style="list-style-type: none"> ・朝礼でアレルギー情報について調理従事者全員で共有する ・アレルギー取扱者と非取扱者を明確に区別している。 ・アレルギー除去食の調理・配膳が終わってから、通常食の調理を行っている。 ・調理場所、保管場所、盛付場所など、空気の流れ等を考えてその現場に応じた最適な場所で行う。
C委員	食育に関する専門プロジェクトチームがあるとのことだが、実際にどのような取組に携わってきたか教えていただきたい。
B社	企画提案書6ページ目にある「お米の食育」、「七草がゆを用いた食育」、「夏野菜カレーの食育」に携わった。 自社栄養士が作成した紙芝居の披露、園児が育てた野菜の活用などを行い、どれも園児・保育士から好評だった。今後も引き続き保育士と連携・相談しながら食育に取り組んでいきたい。
D委員	本部に指導栄養士は何人いるのか。その指導栄養士は港区以外も含めて何園担当しているのか。自治体が示すマニュアルについて、どのように周知・共有に取り組んでいるのか。それぞれ教えていただきたい。
B社	5名いる。保育園給食受託数は60園ほどで、保育園以外の給食受託も含めて5名で担当している。 保育園専門の会議体を設けており、アレルギー対応・衛生管理などの基本的なことを繰り返し扱っている。また、園の状況に応じて月1～3回程度の巡回を行っている。
E委員	異物混入の件数が多数見受けられるが、その防止策等、御社の考え方を教えていただきたい。 また、港区が定める「港区安全の日」に関する御社の認識や思いを教えていただきたい。
B社	異物混入について、ビニール手袋の取扱いルールなどを毎年度変更しているが、発生件数の減少には至っていない。 「港区安全の日」について、港区で発生したエレベーター事故に関する安全の日と認識している。私たちとしては、給食提供という分野ではあるが、業務が命の危険を招

	<p>いてしまう可能性があることを認識させるために、社内で共有している。</p>
F委員	<p>御社が考える「保育園給食に必要な調理技術」は何か。また、技術向上のためにどのような取組をしているのか教えていただきたい。</p>
B社	<p>保育園では、やはり手作りの給食・おやつの提供が多いので、時間配分や調理技術といった「手作りの技術」が重要だと考えている。</p> <p>また、実際に食べる園児・保育士の気持ちに寄り添い、それに沿った給食を提供できるよう精進していく。</p> <p>(B社退出)</p> <p><u>C社プレゼンテーション</u></p> <p><u>C社への質疑応答</u></p>
A委員	<p>HACCPについて、原材料の受け入れ時にはどのような管理・記録を行っているのか。また、マニュアルなどはあるのか。</p>
C社	<p>温度・匂い・色を確認している。保育園給食マニュアルにおいて、検品時の注意事項として定めている。</p>
A委員	<p>匂い・色について、個人の主観に左右されないような判断基準を設けているか。</p>
C社	<p>判断基準は設けているが、どうしても個人あるいは現場のメンバーの主観によってしまう部分はある。</p>
B委員	<p>二色煮を調理する際のポイントがあれば教えていただきたい。</p>
C社	<p>ブロッコリーは異物混入が多い食材であるため、異物混入を防ぐために各工程でこまめに確認を行った。また、後期食であることを踏まえ、手で掴みやすいように調理した。</p>
B委員	<p>試食作業工程表において、アレルギー食の調理者は専任なのか。</p> <p>また、現場でアレルギー対応の際に気を付けていることは何か。</p>
C社	<p>アレルギー食の調理者は専任としている。</p> <p>アレルギー対応の際は、朝礼での確認、アレルギー食材を取扱う際の声かけ・指さし確認を徹底している。</p>
C委員	<p>行事食の提供で思い出に残っていることを教えていただきたい。</p>
C社	<p>新型コロナ流行により4月頃の誕生日会をできなかったが、行事食の盛付に力を入れたことで、園児に喜んでもらえて嬉しかった。</p>

D委員	本部に指導栄養士は何人いるのか。その指導栄養士は港区以外も含めて何園担当しているのか。自治体が見るマニュアルについて、どのように周知・共有に取り組んでいるのか。それぞれ教えていただきたい。
C社	数名いると思う。私自身は6園担当している。 安心・安全で美味しい給食を提供するためには、チームワークが重要であると考えており、園や本社とのパイプ役となれるよう心掛けている。また、巡回の際には必要に応じて確認・助言するようにしている。
D委員	2園（飯倉・伊皿子坂）とも受託した場合も、指導栄養士の体制は現状のままか。
C社	指導栄養士の体制は現状のままの予定。
E委員	異物混入の件数が少ないが、その点について、御社の強みを教えていただきたい。また、港区が定める「港区安全の日」に関する御社の認識や思いを教えていただきたい。
C社	異物混入を防ぐための取組として、かなり詳細にルールを設けている。 制服の着用順序やハサミの取扱い（袋の開け方）等について細かく定めているが、発生件数0件を目標に、引き続き、取り組んでいきたいと考えている。 「港区安全の日」について初めて認識したところ。年間を通じて「事故0」というのが宿命だと考えているので、従業員の危機管理意識の向上のための研修などを繰り返し行っていきたいと考えている。
F委員	保育園で業務に従事する上で、最も必要な技術・能力は何か。
C社	調理技術はもちろんのこと、園児・保育士とのコミュニケーションが重要と考えている。 (C社退出)
事務局	【4 事業候補者の決定について】 ～各グループの順位の確認～ ・飯倉保育園は1位がA社、2位がB社、3位がC社 ・伊皿子坂保育園は1位がA社、2位がB社、3位がC社 なお、全社とも評価点は選考の目安である6割を超えている。
B委員	～第二次審査の審議～ 試食：各社違いが出ていた。ポークカレーについて、B社は肉の油が強く、保育園給食という観点で他社よりも低い点数とした。 試食作業工程表：C社について、プレゼンテーションでも確認したが、作業工程表と実態が合致していないように感じられたので他社よりも低い評価とした。 プレゼン：C社は担当者同士の連携が不十分だと感じたので他社よりも低い評価とした。

A委員	<p>試食：二色煮について、A社はシンプルながらも出汁の味が良かったので、他社よりも高い評価とした。</p> <p>試食作業工程表：アレルギー対応のポークカレーについて、A社は企画提案書の内容が盛り込まれていたのが高く評価した一方で、B社・C社は企画提案書の内容が盛り込まれていないように感じられたので低い評価とした。</p> <p>プレゼン：HACCPの取組みについて、3社とも説明が薄く感じられたが、そのなかでもB社は衛生管理についてしっかり取り組んでいる印象だった。また、B社は全員がしっかり受け答えできていて、業務への意欲を感じられたので高い評価とした。</p>
F委員	<p>試食：二色煮について、B社・C社がより適切な柔らかさであると感じた。ポークカレーについて、A社は味が薄く、C社は味が濃く感じた。</p> <p>プレゼン：提案の実現性について、B社、次いでC社が具体的な説明をしていた。また、安全対策・危機管理について、C社がきめ細かに取り組んでいる点を評価した。</p>
E委員	<p>試食：二色煮は掴みやすさを重視してC社を高く評価した。ポークカレーは味付けに着目してB社を高く評価した。</p> <p>プレゼン：提案の実現性について、A社は具体的な説明・受け答えができており、B社・C社は本社と現場の差を感じた。全体的にA社・C社が高い評価となった。</p>
D委員	<p>試食：二色煮はB社・C社を高く評価した。特にC社は子どもの成長段階に合わせて、手づかみで食べやすいように感じられた。ポークカレーはB社の色合い・とろみ・食材の大きさが良かったので高く評価とした。</p> <p>プレゼン：安全対策・危機管理について、B社が新型コロナ対応にも積極的に取り組んでいるように感じたので高く評価した。</p>
C委員	<p>試食：二色煮について、3社とも味付けは薄味で良かったが、C社は手でつかむには大きく感じた。ポークカレーについて、B社は肉の旨味が出ていたので高く評価した。</p> <p>試食作業工程表：3社とも大きな差はなく、それぞれ一長一短あるという印象。</p> <p>プレゼン：A社が全体的に良くできていた。C社は担当者同士の連携が不十分に感じ、また、巡回栄養士が1人体制であることなど、不安を感じる点があった。</p>
事務局	<p>～事業候補者の決定～</p> <p>審議内容を踏まえて順位の確認</p> <ul style="list-style-type: none"> ・飯倉保育園は1位がA社、2位がB社、3位がC社 ・伊皿子坂保育園は1位がA社、2位がB社、3位がC社
C委員	<p>それでは、保育園給食調理業務委託事業候補者については、</p> <ul style="list-style-type: none"> ・飯倉保育園はA社、次点B社 ・伊皿子坂保育園はA社、次点B社 <p>に決定してよろしいか。</p> <p>(全員了承)</p> <p>【5 閉会】</p>

