

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5年11月20日（月） 午後1時00分から4時10分まで
開 催 場 所	新橋区民協働スペース
委 員	出席者 6名 学識経験者：富永 暁子委員、西山 良子委員、花澤 耕太郎委員 区 職 員：中島 博子委員、佐々木 貴浩委員、桑原 砂美委員
事 務 局	保育課運営支援係 森係長、片岡副係長、菊池副係長、橋間、中川（記）
傍 聴 者	なし
会 議 次 第	1 開会 2 第二次審査 試食審査・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・B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】</p> <p>【2 第二次審査 試食審査・作業工程表審査について】 （事務局から説明）～詳細省略～</p> <p>（試食審査、作業工程表審査）</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>業務責任者の方に質問する。HACCAPに基づいた衛生管理の独自マニュアルを整備しているということだが、マニュアルで工夫されている点は何か。</p>
A社	食品の温度チェック、朝の個人のチェック、1日3回の室内と冷蔵庫の温度チェッ

	<p>クを行っている。チェック表は調理室に掲示し、誰でも確認できるようにしている。チェックをする担当は決めずに、みんなで確認するようにしている。</p>
B委員	<p>食育に関して、子どもたちに触れ合うときに様々な注意点があると思うが、研修や勉強会などをやっているのか。試食の肉だんごは、いずれの発達段階についてもだんごの形になっていたが、普段からこの形で提供しているのか。</p>
A社	<p>クッキングは1人1つのものを作り、最初から最後まで自分のものとして完結するようにしている。検食をする機会も増えたが、検食に行く職員と改善点や良かった点などを情報共有している。また、子どもたちが楽しめる工夫として、例えば栄養の話をするときも、話だけでなく絵をかいたり、ゲームを交えたりして興味を持ってもらえるようにしている。</p> <p>肉だんごの形態については、後期と完了期はだんごの形で出しているが、中期はつぶして提供している。</p>
C委員	<p>アレルギー対応について、業務責任者の方に質問する。アレルギー食取り扱い時には、必ず2名以上で確認するということだが、どのような点に注意しているか。</p>
A社	<p>献立表にアレルギーの子の名前やダメなもの、代替品などがすべて書いてあり、その内容について、当日の従事職員間で共有している。</p> <p>アレルギーの食事は基本1人が作るが、盛り付けは別の職員がすることもある。その場合も、盛付を始める前、おぼんにのせる前、保育士に引き渡す前などのタイミングで声を出すようにしている。独自のチェック表を基に、声を出しながら確認している。</p>
C委員	<p>ヒヤリハットの情報共有は、研修会で行っているのか、随時連絡があるのか。</p>
A社	<p>随時共有されており、本社からの電話や通知で連絡が来る。</p>
D委員	<p>人材確保について本社の方に質問する。人材確保で力を入れていることはあるか。</p>
A社	<p>パート従業員は資格を持たない人がほとんどなので、調理師免許の資格取得支援制度を設けている。資格取得した方は、身分変更して正社員として働いてもらっている。欠員時に募集をかけても人が集まらないので、紹介制による人員確保も行っている。</p>
D委員	<p>それぞれ、年間でどれくらいの実績があるか。</p>
A社	<p>保育園の事業所でいうと、紹介制では年間3～4名、資格を取ってパートから社員へ変更する人は2～3名程度いる。</p>
D委員	<p>緊急時の業務の支援体制として、他の事業所からの支援とあるが、それぞれの事業所も運営があるので確実に体制がとれるのか。</p>

A社	シフトで動いている事業所があるので、当該事業所の運営に支障のない人員に出てきてもらっている。
D委員	余裕を持った配置をしているということか。
A社	地域ごとに加配している事業所もあるので、そこから人を出してもらう。
D委員	港区で請け負った場合も加配の対象になるのか。
A社	今のところ加配の対象とは考えていないが、本社に近いということや近隣に事業所もあるので、応援体制がとれると考えている。
E委員	業務責任者の方に質問する。異物混入事故は発生しているが、事例を受けて新たに取り入れた改善策はあるか。
A社	魚の骨は、魚の切り身は一人で確認したが二人でチェックするようにした。盛り付けた後も手袋をして触るようにした。髪の毛は、エプロン着用後に粘着シートで取り除き、鏡でチェックしているが、違う従業員の目でもチェックするようにしている。ビニール片は、開封後に一度違う容器に移してから食器に移すようにしている。
F委員	会社としての人材育成の考え方、栄養士としての考え方、現場としての考え方を教えてほしい。
A社	会社としては、調理技術はもちろんだが、コミュニケーション力が非常に重要だと考えている。現場の中もそうだが、園長、区担当者との人間関係がうまくいかないと、調理内容が園の考え方と違うものになってしまうことがあるので、コミュニケーションは大切にしている。社内研修でも外部講師を招いて、コミュニケーションスキルを重点的に講義してもらうなど、円滑に業務を進めるために必要だと考えている。 巡回栄養士としても、コミュニケーションが一番大切だと考えている。それぞれの性格や個性もあるので、長所を伸ばして短所はお互いに補いあうという環境づくりを心がけている。業務責任者と意見交換しながら、毎回の巡回で状況を確認している。 業務責任者として、自分の態度で周りが嫌な思いをしないように気をつけている。自身の体調がすぐれない時は、そのことを自ら声かけするようにしている。体調面は特に気にしながら、積極的にコミュニケーションをとるようにしている。相談しやすい環境を作り、まずは話を聞き、自分で解決できない問題は本社にも相談している。
F委員	業務責任者として、具体的にどのような声かけをしているのか。

A社	<p>時間に追われると余裕がなくなりミスも出るので、「大丈夫？」や「作業を手伝える人がいるから言ってね」と自ら声かけするようにしている。顔色を見て体調面も気にかけている。</p> <p>巡回栄養士として人材育成で大切にしていることは、チームとして力を発揮するために、適材適所で個々の能力を活かすことが大切だと考えている。</p> <p>(A社退出)</p> <p><u>B社プレゼンテーション</u> <u>B社への質疑応答</u></p>
A委員	<p>衛生管理について、業務責任者の方に質問する。衛生管理の「見える化」と「記録化」を実行するとあったが、どういった内容を記録しているのか、アピールポイントを教えてほしい。</p>
B社	<p>調理前の検品などの記録、体調管理を記録する用紙を使っている。</p>
A委員	<p>記録内容について、内容の見直しは適宜行っているのか。</p>
B社	<p>温度管理の部分ほとんど変わっていないが、体調管理では本人だけでなく家族の体調も確認するように変更した。</p>
B委員	<p>食育について、子どもたちに触れ合う機会があるため、気をつけていることは何か。また、肉だんごは野菜で出汁をとっているが、普段も野菜出汁を使っているのか。</p>
B社	<p>勉強会という形ではないが、実際に経験者に付き添って学んでもらうようにしている。こちらがやりすぎるのではなく、子どものやりたい気持ちを尊重するようにしている。出汁については、メニューによって洋風では野菜出汁、和風ではかつおだしという使い分けをしている。</p>
B委員	<p>本日の試食メニューは何の野菜で出汁をとったのか。</p>
B社	<p>普段は、献立に含まれることの多い、にんじん、玉ねぎ、キャベツなどを使っているが、今日はにんじんと玉ねぎで出汁をとった。</p>
C委員	<p>アレルギー対応について、ダブルチェックや指差し確認した内容の記録方法はどのようにしているのか。アレルギーのお子さんの専用器具と通常の器具の使い分けで工夫していることはあるか。</p>
B社	<p>アレルギー食でチェックした内容は記録用紙に記載している。道具の使い分けとしては、食器自体にアレルギー用と書いてあるものが多く、保管場所も分けている。</p>

D委員	巡回栄養士として、どのようなことに一番気をつけているのか。
B社	一緒に業務をやりながら、話をしやすい雰囲気ですぐ声かけするようにしている。現場に入って内側から観察し、気がつく点があれば、話を聞く時間を作っている。悩みがある人がいたときに、辞めることを回避するために、異動や分担変更で解決できないかをまず考えるようにしている。
D委員	保育園給食として目標としていることは何か。
B社	安全で安心な給食の提供することや食育を大切にしている。
D委員	保育園の子どもにとってどんなことを大切にしているのか。
B社	食べやすさや、やわらかさを大切にしている。
E委員	異物混入の事故発生時の対応について教えてほしい。
B社	業務責任者から即時に本社に連絡が入るので、現地確認をしたうえで、原因究明、再発防止対策を検討し、改善策を提案する。ヒヤリハットも日報で報告をもらう。
E委員	魚の骨やビニール片の混入に関して、これらを防ぐための留意事項は何か。
B社	魚の骨の入り方を知ることで、見るポイントがわかる。一人一人が意識をもって目視で確認することが大切である。
F委員	会社、業務責任者、巡回栄養士のそれぞれの立場で、人材育成で力を入れていることを教えてほしい。
B社	働く者同士の意識、価値観が合っていることが大切だと思うので、誰が見ても同じ基準を示すようにしている。コミュニケーションなど、研修を通じて社内の価値観を揃えている。 巡回時に怒らない、助け合う、否定しない、指示を出すということを目指している。従業員間の摩擦が起きないように、相手や事例ごとに着地点も工夫しながら、指導している。 技術面では、全員が同じレベルでどのポジションでも対応できることがチームとして強いと思うので、育成していきたい。コミュニケーション面では、働きやすい職場づくりとなるよう、声かけや会話をしよう気をつけている。
F委員	全員が同じ技術を持ち合わせることは理想的だが、そうでない場合も多いと思うが、現場で工夫していることは何か。
B社	人によって苦手なこともあるので、時間がかかることは仕方ないが、少しずつやらせてみる。同じポジション固定ではなく、ポジションを回しながら経験してもら

	う。各自の強みを生かして、同じチームで助け合うことを大切にしている。
C委員	作業工程表は通常、誰が作成するのか。
B社	現場内で作業工程表を作っている。まずは、責任者、副責任者、それを見習って三番手以降の人と順番でみんなが作成している。作業工程表を作ることで作業の理解が深まり覚えていくと思うので、誰と決めずにみんなで作るようにしている。初めて作る人には、責任者が注意点を教えている。
C委員	作業工程表の書き方について、マニュアルや講習会はあるのか。
B社	マニュアルはないが、責任者の方がよく書けているので、それを見習って書いてもらっている。 (B社退出) <u>C社プレゼンテーション</u> <u>C社への質疑応答</u>
A委員	HACCAPに基づいた衛生管理を行っていると思うが、CCPは何を設定しているか。
C社	温度管理と作業時間を設定している。
A委員	マニュアルの見直しはどれくらいの頻度で行っているか。
C社	年1回は見直している。
B委員	業務責任者に3点質問。食育に関する研修や勉強会があるのか。試食の肉だんごが刻んだ状態だったが、通常もこの状態で提供しているのか。作業工程表に提供前の最終確認とあるが、具体的に何を行っているか。
C社	月1回の栄養士研修の中で、食育の共有や本社の栄養士から季節の食材などの研修があり、現場でもその内容を共有している。 肉だんごは通常の形態でもこの細かさで提供しているが、現場のリクエストに応じて細かさなどは調整しているので、あくまでも一例である。 最終確認では、献立の指示、調理、調味料、食材すべて入っているかの確認、味見、1人分の分量を見本で盛り付けて、同じように盛り付けている。全て盛りつけた後、盛付担当2～3名で確認している。
B委員	受渡し時の確認は。
C社	保育士と献立の読み合わせをしている。

C委員	アレルギー対応について、マニュアル以外にチェック表などはあるか。
C社	アレルギー提供表を作成し、例えば乳アレルギーであれば献立は何に変わるという一覧をつけ、調理、提供、盛付を誰が行ったか記録するようにしている。どの保育士に提供したかも記録している。
C委員	アレルギー対応に関する研修の実施方法は。
C社	毎年同じ内容を反復して講習しているが、その時々のアレルギー事故の事例などを踏まえた新たなテーマも盛り込んでいる。
D委員	バックアップ体制について、人員をどれくらい確保していて、急な欠員対応にどれくらいの時間で対応できているか。
C社	欠員の連絡体制は、現場責任者と運営マネージャーは24時間連絡取れるようにしている。具体的に何分ということとは言えないが、担当マネージャー20名程度のシフト調整をして、本部からの支援も含めて遅滞なく対応している。
D委員	担当マネージャーは栄養士や調理師の資格を持っているのか。
C社	一部マネジメントに特化したマネージャーもいるが、現場に入る人間は資格を持っている。
D委員	社内大学制度でどれくらいの成果があるか。
C社	社内大学の制度を運用して2年なので、検証はできていないが、食育に関するディスカッションなど、思い描いているものや今後こういうことをしていきたいと発表する場ができたことで、モチベーションを持ってもらえていると感じている。新入社員の定着率は60～70%だったが、ここ最近は80%になって、3～4年目の社員が活躍している。正社員以外でも希望者は制度利用することができ、オンライン受講も可能である。
E委員	食中毒への対応について、事故の件数が減っているが、特に留意した事項や改善策は何かがあるか。
C社	ラップの事故で言うと、ラップ自体を変えたり、切り方を変えた。有効な対策については水平展開して、事故がないように、減るように対応した。
E委員	食中毒が発生した際の、体制について教えてほしい。
C社	対策本部を立ち上げて対策をとるが、社長も含め、グループ会社含めて対応にあたることになっている。

F 委員	現場のチームの力を発揮するために、人材育成として大切にしていることは何か。
C 社	<p>会社としては、コミュニケーションを大切にしている、現場に入って生の声を聞くようにしている。</p> <p>巡回栄養士としては、栄養士・調理師・パートそれぞれが自分の作業を進めるだけでなく、集団ではなくチームで調理するために、コミュニケーションを大切にしている。ミスをした際はフォローするなど、現場責任者ともコミュニケーションをとりながら、チームの力を引き出すようにしている。</p> <p>現場責任者としては、個人を尊重することを心がけている。ミスは責めずに次はどうすればいいかをチームで考えるなど、お互いを尊重する雰囲気大切にしている。</p>
F 委員	本社の方は、月に何回ほど現場を訪問しているのか。
C 社	月1回は必ず行くようにしている。行けない場合でも、電話でなくオンラインなど顔を見ながら話を聞くようにしている。
F 委員	会社とパートとのコミュニケーションはどうか。
C 社	<p>責任者からの聞き取りに加え、必要に応じてパート従業員とも面談している。 (C社退出)</p> <p>【4 事業候補者の決定について】 ～各グループの順位の確認～</p> <ul style="list-style-type: none"> ・芝保育園は1位がB社、2位がC社、 ・南青山保育園は1位がA社、 <p>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。</p> <p>～第二次審査の審議～</p>
委員長	各委員から審査の講評をお願いします。
A 委員	<p>(試食審査)</p> <p>試食審査について、肉だんごは硬さを中心に評価した。A社は中期の形状が大きく、硬さにムラがあった。B社は舌触りや風味など含め一番食べやすかった。C社は硬い粒があった。筑前煮は硬さや大きさについて評価した。</p> <p>作業工程表は、A社は見やすかった、B社は肉だんごが中期・後期・完了期の差が不足していた、筑前煮の作業の役割分担がわかりづらかった。C社は、内容は見やすいが留意事項をもっと記載できると感じた。</p> <p>プレゼンテーションは、提案書の内容以上のプレゼンがあったかで評価した。A社は原稿の棒読みに近く、C社は企画提案書の内容も不足していて、それを補う説明がなかったので低めにしている。</p>

B委員	<p>試食審査は、肉だんごは同じレシピでも3者で差が出ていた。A社は形がしっかりしているのが気になったが、崩して提供しているという説明もあり、柔らかさはあったので、一番高い点数とした。B社は、見た目は見本に近かったが、中期はとろみがなくパサパサしていたのと、全体的に味が濃いめで減点した。C社は、全て崩してあるが、硬さを感じたので減点した。</p> <p>作業工程表は、A社はしっかり書けていた。B社とC社は不足があったので減点した。</p> <p>プレゼンテーションは、質疑応答でしっかり答えられたかを評価した。A社は業務責任者がしっかりしていたので、高く評価した。B社とC社は同じくらいの印象だった。</p>
F委員	<p>試食審査は、形、見た目を中心に評価した。肉だんごは、C社は全部崩していたので、そばろのあんかけのような印象だった。食育の観点からも見た目は大事だと思うので、少し減点した。筑前煮もC社は切り方が独特だった。A社は値段が高く、コストの違いが味にも出るのでと思った。</p> <p>プレゼンテーションでは、3者とも人材育成もきちんとやっていて、どこに任せても安心だと思った。A社は責任者が緊張していたように感じた。</p>
E委員	<p>試食審査は、A社は硬さも味もよかった。筑前煮は野菜にも味が染みていた。B社は、肉だんごの中期が形状含めやわらかすぎと感じたが、味付けはよかった。C社は肉だんごの中期で形がなかったので気になった。味付けや筑前煮の野菜の切り方はちょうどよかった。</p> <p>プレゼンテーションでは、A社は現場任せにしない姿勢を評価した。B社は食育の提案や異物混入など本社もしっかり関わっている点を評価した。C社は考え方や意欲、業務責任者の積極性が弱いと感じた。</p>
D委員	<p>試食審査は、A社が月齢に合わせた硬さや形態になっていた。乳児食も手づかみで食べられる配慮があってよかった。B社は味が濃く感じた。C社はとろみがとけて水っぽさがあったのと、肉の芯が残っていた。乳児食の刻みが細かすぎると感じたので一番評価を低くした。</p> <p>プレゼンテーションは、A社は人員確保の課題の認識と成果を見ていること、コミュニケーションの具体例があったので高く評価した。B社は概念的な回答が多く具体性がほしかった。C社は全体的に問題ないが、他社と比較するとやや物足りなさを感じた。</p>
C委員	<p>試食審査は、C社の肉だんごの形がなく崩してある点が気になった。筑前煮は、切り方や味の染み方、材料の価格の差も出ていた。B社の筑前煮のタケノコが大きく感じた。</p> <p>作業工程表はA社が見やすく、B社とC社は抜けや漏れがあった。</p> <p>プレゼンテーションは、A社はどの方も受け答えの印象が良く、きちんと会社の考え方を理解していて、チームワークを感じた。B社は巡回栄養士がしっかりしていて、細かいところまで目配りしているという安心感があった。C社は、質疑応答で</p>

	<p>社内大学の定着率で数字が取れていないなど、アピールできるところで踏み込んだ回答がほしかった。</p> <p>委員長 各委員の講評受けて、点数等を変更する場合はお申し出ください。</p> <p>(意見なし)</p> <p>～事業候補者の決定～ 再度、順位の確認</p> <ul style="list-style-type: none"> ・芝保育園は1位がB社、2位がC社、 ・南青山保育園は1位がA社、 <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"> ・芝保育園はB社、次点C社、 ・南青山保育園はA社、 <p>に決定してよろしいか。</p> <p>(異議なし)</p> <p>それでは、事務局から事業候補者となった事業者名をお願いします。</p>
<p>委員長</p>	<p>(事務局から事業者名の発表)</p> <p>【5 閉会】 本日の委員会は以上をもって閉会いたします。</p>