

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4年11月14日（月） 午後5時00分から8時35分まで
開 催 場 所	芝浦区民協働スペース
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、櫻庭 靖之委員、木下 典子委員
事 務 局	保育課運営支援係 森係長、菊池副係長、中川
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・D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～ （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>業務責任者の方にお聞きします。食品衛生管理マニュアルを独自に整備されてるということですが、この独自のポイントとなる点について教えてください。</p>

A社	<p>港区マニュアルとの相関、会社独自にスタッフ毎に食材の納品から給食の提供までの温度管理や、加熱時にしっかり温度が上がっているか、また冷却されているかを細かく記録しています。</p> <p>HACCAPに基づいて作成した給食衛生マニュアルに沿った内容で調理業務を行っております。温度管理は、記録をして見える化することが大事だと思っています。そのほか、相互汚染や、手洗い、手袋をつけるタイミングについてマニュアル化しています。</p>
B委員	<p>2点あります。試食審査の味噌汁についてですが、具材のじゃがいもとほうれん草のカットの仕方で気をつけている点はなんですか。</p> <p>業務責任者の方に食育についてお聞きします。コロナ禍で、苦労されている部分や気をつけている点を教えてください。</p>
A社	<p>味噌汁は完了食ということで、幼児食に上がっていく前段階ということで、やわらか過ぎず、硬くならずということで、大きさや硬さを調整しながら作りました。出汁は、煮干しと鰹節ということで、よく出汁を効かせてなるべく塩味を抑えるように調整しました。通常ほうれん草は、最終的にもう一度煮てという形をとるんですが、今回は色見の関係もあって、柔らかめにゆでたものを後から入れるという形にしました。</p> <p>これから幼児食に移行していくということで、味噌汁に限らず、見た目や、色、味という部分で、なるべく工夫をして、食べてもらうことが、これからの子供たちの味覚にも繋がっていくと思っています。塩分が強ければ比較的子供は食べるものですが、そこを押さえて、出汁や味つけで工夫していきたいと思っています。</p> <p>食育ですが、最近では少しずつクッキングができるようになりましたが、おしゃべりをしないと、お友達のは触らないとか、衛生面に気をつけなければならず、100%の楽しみではないのかなと思っています。手をよく洗うこと、友達の分は触らないこと、おしゃべりはしないということで進めていますが、他にもいい案がないか、会社や先生と話す場を設けています。</p> <p>私がいた園では、先生の協力のもと、給食室で調理している様子を動画で撮って、それにどういうものを作っているかや気をつけていることなどを後からセリフで入れて、それを編集してもらい子供たちに見せていました。少しでも給食への興味を持ってくれたらいいなと思い、実際に触れ合うわけではないですが、映像を見ることによって、給食に興味を持つということも食育の一部になるのかなと思い、できないことがあるながらも工夫していきたいと思っています。</p>
C委員	<p>アレルギー対応について業務責任者の方にお聞きします。</p> <p>アレルギーに対する従業員教育として、年1回以上のアレルギー講習の参加を義務づけているということですが、実施時期や対象者、知識の定着度、確認方法などを具体的に教えてください。</p>
A社	<p>アレルギー研修は、全員が一緒にというのは難しいため、年度初めに責任者に実施して、次に副責任者をはじめ社員、パート従業員というように順番で研修を実施し</p>

	<p>ています。eラーニングの点数が悪いと何かをやるということではなくて、それぞれがどこまで理解しているかを、責任者と栄養指導の全員で共有して、わからないところがある人にはもう一度説明をして、わかってるところを確認した後に、次に進むようにしています。</p>
D委員	<p>本部の方にお伺いします。港区内で人を探するのは難しいと聞きますが、社員やパート採用にあたって工夫している点をお聞かせください。</p>
A社	<p>一般的に募集に関しては、どれだけお金をかけたかというところが大きいと思いますが、当社では紹介制度に重きを置いています。まだ小さい会社なので、大手のように募集媒体に大きくお金をかけるというよりは、今勤務している人たちに紹介してもらい、紹介者にはいくらかインセンティブを設けて、募集の強化を図っています。実際の効果としても、紹介制度で入社した従業員の方が長く続いているというデータもあるので、安定的な定着に繋がっていると思っています。</p>
D委員	<p>紹介制度で入った方の割合はどれくらいですか。また、途中で人が辞めた場合の補填方法はどのようにしていますか。</p>
A社	<p>人数は多くはないですが、保育園全園で30人弱いる社員の中で10人程度ですので、大きな割合を占めています。</p> <p>辞めてしまう理由のほとんどは人間関係にあるということがデータとしてあるので、これを社内で共通認識として持っています。パワハラやセクハラはもとより、やってはいけないしかり方や、教わる側の注意点、質問の仕方など、実際の現場の課題をみんなで共有し、考え方を統一していくことに重きを置いています。</p>
D委員	<p>指導栄養士さんにお聞きします。保育園の経験値はどれくらいありますか。また、巡回時に気をつけている点はなんですか。</p>
A社	<p>保育園の栄養士として巡回しているのは私だけになります。保育園で17、8年の経験があります。</p> <p>巡回時に一番気をつけている点は、従業員の風通しをよくしていきたいというところだと思います。それがいろんな面で、定着していくということに繋がっていくと考えていて、普段の会話の中から、何か少しでも気になる点があるときは個別で面談するなど、公私にわたって相談を受けたりして、悩みがあれば相談してもらえそうな関係性を築くことが私の一番の目標としているところです。</p>
E委員	<p>食中毒の対応について、本部の方にお聞きします。例えば、本日の昼に港区立保育園で提供した給食で食中毒が発生したという報告を受けた場合に、どのように対応しますか。</p>
A社	<p>まず、発症した時点で担当者から30分以内に緊急連絡網を通じて報告を受けることになっています。発生状況を確認した上で、当社が独断で何かを進めるのではなく、園長先生や関係職員に指示を仰ぎながら進めていきます。当然食中毒が発生し</p>

E委員	<p>た場合は、保健所の指導に沿って対応することになると思いますので、また万が一、健康被害が発生した場合には、被害を受けられた方に対して誠意をもってその後の対応していくというスタンスで考えています。</p>
A社	<p>次に業務責任者にお聞きします。食中毒に関しては日常の部分が大切だという説明がありましたが、食中毒を起こさないために現場でどのように取り組んでいるのかをお答えください。</p>
E委員	<p>まず朝のチェックのときに自分の体温と家族の体調確認をしています。温度管理もしっかりするようにしています。</p> <p>日頃の体調管理を毎朝記入することになっているので、同じチームのメンバーの体調を確認するようにしています。毎日会っているので、顔を見て体調が悪そうなときは声をかけるように気をつけています。手洗いや手袋をつけること、食材の搬入された時の温度管理や調理時の温度管理に気をつけています。</p>
A社	<p>緊急時におけるバックアップ体制について、本社の方にお聞きします。コロナも含め仮に欠員が出たときに、過去に十分な体制が組めなかったことがありましたか。</p>
E委員	<p>過去に支援対策が組めなかったことはありません。コロナも含め、台風などの自然災害のときも、給食提供自体が遅れたことはありません。</p>
A社	<p>職員の定着率を高める取組として、非正規から正規への登用制度という話がありましたが、これまでの実績はありますか。</p>
A社	<p>まず調理師の資格取得を推奨しています。資格取得した者の中から、スキルの高い意欲のある者を社員化していくということを推奨していて、その中から責任者まで昇格してる者もいます。</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>業務責任者の方にお聞きしますが、衛生管理においてHACCPに基づく重要管理点にはどういったものがありますか。</p>
B社	<p>HACCPに基づく個人チェック、納品された品物の温度チェック、納品業者の体調チェック、中心温度の測定・記録管理をしています。</p> <p>毎朝と就業時に冷蔵庫の温度と、冷蔵庫と冷凍庫それぞれ使っているものをすべて記録しています。</p>
B委員	<p>作業工程表についてお聞きします。作業員が、味噌汁が2名で、ハンバーグが3名ですが、真ん中の作業員だけ(A)としている点について教えてください。あとハン</p>

	<p>バーグはリースの形で、工程的には大変な作業だと思うのですが、時間にちゃんと間に合わせるために工夫している点があれば教えてください。</p> <p>もう1点、業務責任者にお聞きしますが、食育においてコロナの状況で特に気を付けている点があれば教えてください。</p>
B社	<p>作業工程表の作業員のところに (A) とついている点ですが、指定2品についての作業工程で、作業員が重複する場合はそれがわかるように記載をすることとなっていたので、味噌汁の方の作業員Aと、ハンバーグの方の作業員Aが同一人物であるという意味合いで記載しています。</p> <p>ハンバーグの作業工程についてですが、リース型ということで、普段作るハンバーグと形が違うため成形時に時間がかかると考えており、成形時には下処理からハンバーグづくりを担当していたものに加えて、1名人員をプラスするようにしています。あとは、にんじんを粗く刻んでハンバーグに入れるという形をとって、上に飾るわけではなく、飾りを少なくするというところで作業工程を短縮していて、それらを踏まえて作業上無理がないと考えています。</p>
C委員	<p>コロナになってからは、先生と相談しながら、例えば器具を使い回さないとか、自分が触ったものは自分だけで食べるというような工夫をしながらクッキングを行っています。指導給食ができない分、先生たちの邪魔にならないように、窓からのぞいてみたりとか、残菜の確認をしたりして情報を得るようにしています。</p> <p>私も同じくクッキングの際は、器具の使い回しはしないように数をちゃんと用意して、自分が作ったものを自分がちゃんと食べるようにするようにしています。また、できるだけ食材に直接触れないように、おにぎりの場合は直接にぎるのではなくラップで握ったりという工夫をしました。</p>
B社	<p>アレルギー対応について本部の方にお聞きします。誤食には至っていないようですが、令和4年度に入って3件ということで、多いように思いますが、対応について教えてください。</p>
	<p>今年度に入ってすでに3件、誤食には至っておりませんが、こういった事故が起これてしまっています。これはそれぞれ、配膳の間違いや、乗せるワゴンの間違えてそのまま受け渡しまでいってしまったという事故になっています。その都度、原因を究明して、その原因に対して再発防止策を講じるという形で対策をとっています。具体的に提供クラス間違いについては、ワゴンに3歳児と4歳児で乗せなければいけないものを逆に載せてしまったという事例でした。これに対しては、まずワゴンが何歳児のものか一目でわかりづらかったという点が1点、あとは提供前の最終確認の時点で確認したつもりになってしまっていて、名前と年齢をしっかりと見ていなかったことが原因だと考えられました。そのため、まずワゴンにしっかりと、どの面から見ても何歳のワゴンかわかるように対策を講じたというところが1点。また、提供前の最終確認という点で、確実に責任者のみならず、携わっている全員が確認したかという意識を持てるように、確認済みの札を用意するとともに、最終確認の重要性について再教育を行い、再発防止を徹底しています。</p>

C委員	アレルギー対応に関連して、業務責任者の方にお聞きしますが、現場にアレルギー対応の指導員の方が巡回して指導を行うということになってはいますが、具体的に教えてください。
B社	定期的にも来ていますし、何かあったときはすぐ対応で来てもらっています。私たちが普段アレルギーチェックを、二名でダブルチェックを行っているところを見てもらい、抜けがないかや問題がないか、何か問題点があれば指摘してもらい改善しています。
D委員	本社の方にお聞きします。パート採用の人の確保について、特に港区はなかなか集まらないと聞くのですが、どういう工夫をしていますか。
B社	数年前と状況が一変していて、確かに確保しづらい状況です。長く従事していただきたいので、もちろん保育園で働く際の責任は教育するのですが、保育園で勤務することにやりがいを持っていただくことが必要だと思っています。職場の連携がうまくいかないとやはり退職者が出るということもあるので、責任者・副責任者に対して、外部の講師によるコミュニケーション研修やマネジメント研修を実施するなど、退職者を出さない取り組みをしています。また、資格取得支援制度やコミュニケーションツールによる自己申告制度、社員の登用制度、表彰制度を取り入れて、しっかり従事していただきたいと考えております。一方で、人材の確保が難しいという観点から、新入社員は多めに採用しています。今年については、25名採用予定ですが、今のところ23名は確保できているので、万が一パートが確保できない場合は社員を従事させる形で対応しています。
D委員	指導栄養士さんにお聞きします。会社の中で、保育園勤務の経験がある方は何名いますか。
B社	本社勤務だと3名です。
D委員	指導栄養士の間で、保育園現場や調理師に関する課題というのはどんなふうに共有していますか。
B社	日頃の会話で、例えば今日行った拠点でこういう話が出ていたよと共有したり、部内会議で共有しています。
D委員	具体的に、今現場で何が一番課題だと思いますか。
B社	現場でのコミュニケーションが大きいと感じています。やはり世代の違う職員が一緒に働いているので、そういった中で安全な給食を提供する上では、コミュニケーションが一番大事な点だと思います。
E委員	食中毒等の対応について、本部の方にお聞きしますが、例えば本日昼に区立保育園で提供した給食で食中毒が発生したという報告を受けたときに、どうやって対応し

	ますか。
B社	まずは園からの報告を受け、責任者が詳細を確認します。同時に、ライン部門を通じて責任者、社長で対策チームを作った上で、園や区の保育課と連携しながら、対応するように考えています。
E委員	次に業務責任者の方にお聞きしますが、食中毒等を起こさないように現場でどのような工夫や取組みをしていますか。
B社	決められたルール、手洗いや中心温度等の厳守が非常に大切だと思っています。そうしたルールを厳守した上で、毎日起きるかもしれないという危機感を持って、業務に当たっています。 同じく手洗いはこまめに徹底して、中心温度も3点でしっかり計って全部記録するというのを、皆に周知して徹底しています。
E委員	本社の方にお聞きしますが、コロナ等、様々な理由で欠員が出た時に十分な体制が取れなかったことはありましたか。
B社	体制が取れなかったことはありません。来年度の受託を踏まえて、加配している社員が今9名いて、プラスで本社に5名います。コロナが流行ったときに、リスク管理を行って、もしこの園でクラスターが出た場合は、どのように対応するのかを1園1園確認しました。その園の責任者が出られない場合は、関わったことがある職員を中心にメンバー表を作成して、リスク管理を行っているので、万が一そういった事態になったらリスク管理表をもとに対応します。
E委員	コロナの関連で、万が一陽性者が出たときに、従業員に配布している検査キットで検査しているということですが、実績はどれくらいありますか。
B社	抗原検査キットはすべての従事者分配布していて、その都度、園や保育課と相談しながら使用しています。かなり使っています。
E委員	パートから社員への登用制度の実績について教えてください。
B社	今、保育園22園、学校が47・48なんですが、パートから登用した方がかなり多くて、10名以上ぐらいはいると思います。そういった方は、やはりこの仕事が好きで続けていただいている方が多いです。 (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	衛生管理について、業務責任者の3名の方にお聞きします。御社でのHACCAP

	に基づくCCPにはどのようなものがありますか。
C社	調理を行う上で加熱を行うこと、適切な温度で管理できるかというところ です。温度管理を始め、温度管理をしたものを記録にとっておくことと、作業領域を分けて作業を行うことです。同じく、温度管理に基づいた作業工程をきちんと作ること、独自の衛生マニュアルなどを作ることです。
B委員	試食作業工程表と提案書を作られた方にお聞きします。味噌汁について、離乳食提案書には、じゃがいもを切って「ゆでる」とあって、作業工程表では、「コンベクションオーブンのスチームモードで柔らかく加熱する」となっているのですが、その違いと、今日の試食品はどのように作ったのかを教えてください。もう1点、業務責任者の方それぞれに、食育についてお聞きしますが、実際にクッキングをやるときに、特に注意していることがあれば教えてください。
C社	作業工程表に書いてあるコンベクションオーブンのスチームモードで加熱するというのが一般的に弊社で行っている加熱方法です。本日の試食品はスチームコンベクションオーブンで調理しました。弊社の調理の特徴として無駄な水を使わないというのを徹底しているので、主にスチーム調理をしています。コンベクションオーブンがない保育園では、ゆでるという作業で、特に離乳食はやわらかく提供するために長く加熱をして提供しています。
B委員	今日作られたものの柔らかさはどうでしたか。
C社	今回は完了期で、離乳食でも後半の方になってくるので、歯茎で噛めるような固さで仕上げました。 子供たちと触れ合う上で注意していることは、クッキングでは、加熱して食べるものを中心に作っていて、自分で完結してできるものを行うようにしています。また、アレルギー児はテーブルを分けて、他の子供たちと混ざらないように作業を行うように気をつけています。 私のところでは、基本的に作った子が自分の分を食べるという形で行っております。また、介助する先生方や私たち調理師も、1人の子を触ったら一度手を洗うようにしています。 私の方では、火を使うような危険が伴う食育は行っていないのですが、野菜に触れることを行っています。子供たちの意見をしっかり聞いて、あれはダメやこれはダメというのは言わないように心がけています。
C委員	アレルギー対応について、業務責任者の方それぞれにお聞きします。現場でアレルギー対応されているのはどんな方ですか。また、業務責任者としてこういったことに配慮しているのかを教えてください。
C社	アレルギー対応するものは一貫して1人で調理から盛付までするように気をつけて

	<p>います。責任を持ってやるという上で、社員が行うようにしています。また、確認についても、社員が2人又は3人で確認を行い提供するようにしています。</p> <p>私のところは前日にまず献立を確認してどこにチェックあるのかを社員で確認しています。また、当日になったら出席の確認を園と行った上で、調理に当たっていきます。基本的には社員が確認を行って、作った人ともう1人作っていない人がダブルチェックを行います。また、配膳に関わるパートも含めて、朝礼の際に今日はこの子のこのアレルギーが除去になっていますというのを、全員で把握するようにしています。</p> <p>調理は一貫して社員1名が行っています。また、確認は2名以上で行うことを徹底して、例えばトレイにアレルギー児の食事を乗せた際には、必ず声を出してみんなに伝わるようにということを徹底しています。</p>
D委員	<p>人材の確保について、本社の方にお聞きします。今、人を確保するのが難しいと思うのですが、会社独自に工夫されている点はありますか。</p>
C社	<p>会社全体として、例えば定年制を延ばすといった取組みが一つあります。あと、現場のモチベーションを上げるという意味では、コンテストや表彰、交流会というものを充実させています。また、離職を防ぐという意味では、離職が多いのが3、4年目の社員という統計もあるので、役員の面談や社内での交流会というのを独自に3、4年目の社員に対して行っています。</p>
D委員	<p>かなり大きい規模の会社なので、サポートチームがあるとはいえ、これだけの数を受託されていると回らないのではと思うのですが、年度途中の離職についてどう考えていますか。</p>
C社	<p>弊社は全国展開している関係で、社員勤続年数としては6年となっています。一方で、23区内に限って言うと、社員の定着率は83%、パートは70%です。やはり社員やパートの適性もありますが、23区内というエリアに関して言うと比較的高い数字が取れていると思っています。会社として給与水準や、女性の活躍という部分で、復職率も今90%ほどあります。</p>
D委員	<p>次に指導栄養士の方にお聞きしますが、保育園経験のある栄養士はどれぐらいいますか。</p>
C社	<p>営業担当として在籍しているのは7名で、各自担当を持ってそのエリアを中心に巡回しています。社内での現場の経験を6年以上は積んだものが本社に上がっているので、社内での現場のやり方等を知った上で本社勤務するという形になっています。会社の基準として現場を何年という決まりはないのですが、それぐらいの経験があるものが本社に上がっているのが現状です。</p>
D委員	<p>指導栄養士から見て、今現場における調理業務の課題は何だと思えますか。</p>
C社	<p>新卒社員は委託という形態上、4月から入社してそこで先輩社員にならって、調理</p>

	<p>していくことになるので、新卒社員の調理技術が他のベテラン社員に比べて劣る部分があります。新卒社員の指導に関しては、現場責任者がどのように教えているのかを責任者からも聞き、新卒側からも聞いて、そこに足りないものを私たちから指導したり、スタンダード調理研修というものを動画配信しているので、コロナ禍で対面での直接指導が難しくなってきたので、全社員が受けるように徹底しています。社内独自の調理方法や、例えば離乳食等をどのように作るのがおいしいかということを指導するようにして、新卒の技術の不足部分を補うようにしています。</p>
E委員	<p>提案書に食中毒、異物混入等の発生状況は書いてありますが、行政指導の有無についてははっきり記載がないのですが、行政指導はなしということでしょうか。</p>
C社	<p>はい。保育園給食を担う私達の分野ではありません。ただ会社としては2年前の12月に病院給食で食中毒事故というのがありましたので、CC事業管轄内においては食中毒事故ゼロという表記をしています。</p>
E委員	<p>もう一度本部の方にお聞きしますが、例えば本日の昼に提供した保育園給食において、食中毒が発生したという報告を受けたとして、どのように対応しますか。</p>
C社	<p>食中毒の場合は、行政の指導に従います。現場からの報告は30分以内としていて、弊社の衛生担当に報告します。そこで園と連携をとりながら行政の指示に従うということになります。</p>
E委員	<p>次に、業務責任者の方たちにお聞きしますが、食中毒を起こさないために、現場でどのように取り組んでいるのかを教えてください。</p>
C社	<p>食中毒を起こさないために、普段の生活から、まず自分の体調の管理をすることと、厨房に入る際には必ず手洗いを、きちんとルールにのっとって行うことが基本的なことだと思っています。</p> <p>私も同じように、基本的な体調管理や手洗いは徹底して、調理中にも必要に応じて手を洗ったり、加熱時の温度確認をするなど、作業工程をしっかりと考えて、業務に当たるようにしています。</p> <p>私も手洗い、自己管理をしっかりすることはもちろん、現場内でコミュニケーションをとりながら元気のいい職場づくりにすることで、気持ちに余裕を持つことができ、それが確認作業をしっかりしたり丁寧な処理につながると思うので、コミュニケーションや雰囲気づくりも心がけていきたいと思っています。</p>
E委員	<p>コロナ禍で従事者の方が急にお休みになることもあると思うのですが、過去に十分なバックアップ体制がとれなかったことはありましたか。</p>
C社	<p>もしコロナ等の緊急事態が発生した場合には、特に感染症・衛生に関することについては職員全員を入れ替えする形になります。近隣の事業所のスタッフ、本社スタッフ、本社の栄養士などがサポートに入ります。</p>

E委員	アレルギー対応のところで、今年度に入ってから事故はないということですか。
C社	今年度に入ってからアレルギー事故はありません。 (C社退出) <u>D社プレゼンテーション</u> <u>D社への質疑応答</u>
A委員	衛生管理について業務責任者の方にお聞きします。HACCPに基づくCCPにはどういったものがあるのかと、ISO9001をどのように組み合わせているのかをお聞かせください。
D社	当社で作成した帳票類に検収時の温度や検収時間、品質は大丈夫であるかと納品業者の毎日の体温を必ず記録しています。さらに、給食を調理した際の時間や、中心温度の五点計測、冷却温度を記録しています。ISO9001は、主に顧客満足を目的としていて、お客様である園に満足していただける給食を提供できるように心がけています。
B委員	作業工程表を作られた方にお聞きします。 手洗いのことが最初に書いてあるのですが、エプロンをどこで使い分けるとか、手袋をどこで使い分けるとか、保存食をどこでとるといった記載がないようですが、これが通常通りですか。
D社	そこまで書いていなかったのですが、普段はこれをもとに打ち合わせをしているので、その中でしっかりとエプロンを替えようとか、手袋をしっかりと変えましょうということを伝えながら打ち合わせ資料として使っています。
B委員	誕生会メニューということで、ハンバーグをツリー型にしているので、焼き上がってから盛付のところで手間がかかると思うのですが、時間内にしっかりと仕上げるために工夫していることはありますか。
D社	150食を時間内に提供するのでシンプルなものにしようということで、主任とも打ち合わせをして、これぐらいの作業であれば工程が少なくできるということで、一つ一つ丸めるよりも、平たくして焼いて切るという方が、手間は軽減されるということで考えました。
B委員	業務責任者の方にお聞きしますが、食育について、コロナ禍で子供たちとの触れ合いや支援について何か注意していくことがあれば教えてください。
D社	できるだけ子供たちが触ったものについては、その後必ず加熱をするということを徹底していて、あとは自分のものは自分で作る、他の子が触らないようにすることを徹底して先生と話し合いを進めています。

C委員	アレルギー対応について、本部の方にお聞きします。アレルギー食の研修をして、最後に確認の小テストを実施しているようですが、具体的に教えてください。
D社	アレルギーに関する研修は、主に提供方法について行っています。まず、前日にごのような対応をするか、ここでいうと献立表の確認や記入を前日までにするといった点や、当日どんな注意点があるか、コンタミネーションに気をつける、盛付も最初にする、提供の時には必ず二名以上で、当社のルールとして最初にお子さんの名前を確認するということ徹底しています。それが終わったら、今日はあるのかなのか、提供するものが載っているのかということ、しっかりと2人で確認すること、その時には指差し確認をしましょうということ伝えてあります。あと、小テストについては、簡単なものですが、今伝えたポイントがちゃんと理解できているかを確認しています。テストの結果を受けて、従業員がきちんとできているかということ、巡回時に見て確認しています。
C委員	業務責任者の方にお聞きしますが、アレルギー対応は、誰がどのようにやっているのかポイントを教えてください。
D社	基本的には社員が中心となってやっていますが、パートにも必ず周知徹底して、把握してもらっています。調理するのは必ず社員なので、社員が中心となって確認を行っています。朝礼も必ず毎日やっていて、その時に、今日の調理担当や盛付担当、確認は誰と誰が行うのかというところを、社員が中心ではありますが、パートも含めて全体的に周知しています。
D委員	本社の方にお聞きしますが、人材を確保するために、会社として工夫している点について教えてください。
D社	現在、ウェブで募集をかけているのですが、問合せがあった場合に、1日寝かしてしまうとつかまらないことが多いので、基本的には6時間以内に返信のメールを入れてコンタクトをとるようにしています。また、入社してからギャップがあって辞めてしまうことが多いので、作業内容や雇用内容を書面にしてサインをいただくという形で、しっかりと丁寧に説明しています。あとは、1ヶ月の段階でアンケートを実施する、巡回時に声をかける回数を多くしながら、面談を実施しているような状況です。
D委員	定着率は、港区については95%以上となっていますが、何が一番定着率を上げている理由だと思いますか。
D社	港区の場合、ただ作るだけではなく、発注業務や食育、クッキングなどを積極的に行っているというところが、やりがいのあるところだと思います。そのやりがいがある95%に繋がっていると思います。
D委員	指導栄養士の方にお聞きしますが、給食調理現場において、何が一番課題になって

	いると思いますか。
D社	調理技術などの教育をしていくところが、課題だと思っています。色んな考え方の人がいるので、同じことを伝えたとしても、誰もが同じようにはとらえないという点では、その人に合わせた伝え方、教育の仕方ということをやっていないと、伝わっていかないと思うので、教育コミュニケーションが課題の一つだと思います。
E委員	例えば、本日の昼の港区立保育園の給食の提供において、食中毒が発生したという一報を受けて、どのように本社として対応しますか。
D社	当社の中で、食中毒が発生した際のマニュアルを管理しています。マニュアル自体も、各事業所、現場に配備していて、更新もあるので、現場のパソコンの中から、最新のものが管理できるような形をとっています。責任者の対応や支店、本社の対応など、すべてフローチャートの形になったマニュアルを作成しているので、それをもとに現場とともに対応していきます。
E委員	業務責任者の方に、食中毒等の対応についてお聞きします。食中毒を起こさないために、日々、現場でどのように取り組んでいるかを教えてください。
D社	手指の洗浄は必ず徹底していて、マニュアルの手洗いの手順をしっかりと遵守することと、必ず加熱をしっかりとすること、5点計測、必ず中心温度を測るようにしているので、その計測がしっかりとできるようにしています。あとは、体調管理をしっかりと徹底するように、従業員には声をかけて、ちょっとした異変があったらすぐ伝えるようにということを徹底しています。
E委員	バックアップ体制についてお聞きしますが、コロナ等で欠員が出た際に、過去の実績で十分な体制取れなかったことはありましたか。
D社	従業員を総入れ替えしたことが3回あって、その事業所での経験者をお願いしてその期間だけ行ってもらい、すべて対応しました。
E委員	アレルギー事故が起きた際に、再発防止として特に注意していることは何ですか。
D社	調理工程の中でチェックする箇所が何回かあるので、そこがちゃんと行われていたのか、なぜ行われていなかったのかという点をしっかりと押さえて、再発防止策を検討していく必要があると思います。また事故発生時には、PCを各事業所に置いているので、すぐに情報共有しています。
事務局	<p>【4 事業候補者の決定について】</p> <p>～各グループの順位の確認～</p> <ul style="list-style-type: none"> ・麻布保育園は1位がA社、2位がB社、3位がC社 ・本村保育園は1位がC社、2位がB社 ・赤坂保育園は1位がA社、2位がD社、3位がC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	<p>各委員から審査の講評をお願いします。</p>
A委員	<p>(試食審査)</p> <p>各社のコストの違いや、同じ原材料を使っているにもかかわらず分量で各社の特徴があるなと感じました。味噌汁は、若干A社とD社が、大きさや角が食感的に気になりました。ハンバーグは、肉のうまみ、風味が、A社とB社は強く感じられたので、それらの点で、点差をつけました。</p> <p>(作業工程表)</p> <p>B社が全体的にやや内容が希薄かなということと、D社はA社・C社と比較するとやや内容的に不足しているなと感じました。A社はかなりわかりやすく見やすいのと、留意事項のポイントがまとめられていました。C社は、若干細かすぎてやや見づらいたのですが詳細によくまとめられていたので得点を高くしています。</p> <p>(プレゼンテーション)</p> <p>4社とも概ね良好でしたが、若干B社だけ衛生管理に対する回答や一般的な質疑応答内容が不足していたので、B社は低めに採点しています。それ以外の3社は、概ね同等と感じました。</p>
B委員	<p>(試食審査)</p> <p>味噌汁はじゃがいもの硬さにすごく差があって、C社のが硬く感じたのでその質問をしましたが、完了期なのである程度硬さを残しているという話だったので、あえてなのかとは思いますが、あれでは硬すぎると思ったので点数が低くなっています。ハンバーグは、ふっくらしているかというところで評価をつけました。</p> <p>(作業工程表)</p> <p>B社はすごく記載が不足していると感じました。A社とC社はかなりしっかりかけているという感じでした。やはりC社はかなり細かすぎて見づらいところはありましたが、内容的にもしっかりとわかるように書かれていて、もう少し記号を使うと細かくならずに、わかりやすく作れるのではないかと思います。</p> <p>(プレゼンテーション)</p> <p>業務責任者の中には若い方もいたので、緊張やこうした場に慣れていない部分もあったのかとは思いますが、質問に対する回答がしどろもどろのところは点数を下げています。私の質問に関してはミスも含めて正直に答えていただいたのかなと思っています。</p>
E委員	<p>(試食審査)</p> <p>味噌汁は、C社は具が少なく、味の部分で他と比べて少し低くしました。ハンバーグは、お楽しみメニューとして見たときにA社とB社を少し高めに行いました。B社の場合は、リース型で工夫はしていましたが、あの形だと硬くなるのかなという危惧はありましたが、楽しめるというところで少し高めにしています。</p> <p>(プレゼンテーション)</p>

A社が危機管理や安全対策のところはかなり気をつけているなど思って高めにしました。B社は体制的に連携が取れているなどというところで高めにしましたが、アレルギー事故の発生件数の部分では注意が必要かなと感じました。C社は保育園名を間違えていたので少しやる気がどうかなと感じたのと、D社は説明が読み上げに近いような感じでしたが、業務責任者はしっかりやられてるようなのでその点数はつけています。

E委員

(試食審査)

味噌汁は、私はA社とB社はちょうどよかったと感じて、C社は濃く感じたのと、D社は薄く感じました。B社はほうれん草が多すぎて見た目として少し気になりました。ハンバーグは、B社が一番お肉らしくて見た目もかわいくてクリスマスらしい印象を受けました。C社はお肉が白っぽくて色合いがあまり良くないというのと、D社は少し分厚すぎた印象でした。

(プレゼンテーション)

各社の業務責任者ですが、ベテランの方もいれば若い方もいて、緊張のせいかわ少し言いよどんでいたところもあったので、実際の現場での働き方がきちんとできるのかこの場ではわかりづらいところではありましたが、やはりベテランの方がいるような会社は強いなと思いました。指導栄養士の方は、B社の方が一番いいなという印象を受けました。その他はどの会社もそれほど差がなく平均点ではあると感じました。

D委員

(試食審査)

味噌汁は、B社はすごくほうれん草の色合いが良かったです。C社は味が濃かったのと、味や風味としてはB社とD社を高めに評価しています。ハンバーグは、B社はちゃんと肉のうまみが出ていたのと、自分でケチャップをつけたり人参を置いたりできるという点も工夫されていたので評価しています。D社は、お肉は少し柔らかかったですが、野菜の食感を残してあるというところで高めの評価をしています。

(プレゼンテーション)

全体的なバックアップ体制等については、それぞれの会社とも概ね良好だと思いました。人材の確保についてもそれぞれ工夫されていたので、あとは業務責任者や指導栄養士の方のスキルや対応力があるのか、現場の対応力があるのかという点で見ました。A社は全体的に実直性を感じました。一人一人の受け答えも一定程度の理解があるなど受けとめました。B社は、誤食の件数は多かったです。きちんと栄養士を中心に原因の分析や再発防止をしていると感じました。C社は、大きい組織なので提案内容の実現可能性という点で半信半疑なところがあったので、一番低い評価となりました。D社は、栄養士はしっかりしていて、責任者を支えていく力があると感じました。

C委員

(試食審査)

味噌汁は、香りやみその風味の部分で違いがあって、気になった点としてC社のじゃがいもがかなり硬かったので点差をつけました。ハンバーグは、ふっくら焼けているかという点で見て、D社が火の通りが甘いような気がして、B社はしっかりと

	<p>火は通っていたので、その部分で点差をつけています。</p> <p>(作業工程表)</p> <p>それぞれ工夫して書いていますが、どこの会社もポイントがわかりづらく、もう少し工夫した書き方をして、現場で使えるような作業工程表を作ってもらいたいと感じました。</p> <p>(プレゼンテーション)</p> <p>C社は大きな会社ではあると思うのですが、若手の人が多くて、少し不安な部分もあったので、点数的には低めになっています。</p>
<p>委員長</p>	<p>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>事務局</p>	<p>～事業候補者の決定～</p> <p>再度、順位の確認</p> <ul style="list-style-type: none"> ・麻布保育園は1位がA社、2位がB社、3位がC社 ・本村保育園は1位がC社、2位がB社 ・赤坂保育園は1位がA社、2位がD社、3位がC社
<p>委員長</p>	<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"> ・麻布保育園はA社、次点B社 ・本村保育園はC社、次点B社 ・赤坂保育園はA社、次点D社 <p>に決定してよろしいか。</p> <p>(異議なし)</p>
<p>事務局</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>(事務局から事業者名の発表)</p>
<p>委員長</p>	<p>【5 閉会】</p> <p>本日の委員会は以上をもって閉会いたします。</p>