

令和元年度第5回国立市立学校給食センター運営審議会  
(府中市立学校給食センターの視察)

令和2年1月22日

日 時 令和2年1月22日(水)午前9時から午後12時30分まで  
視 察 先 府中市立学校給食センター  
出席委員 12名  
欠席委員 6名  
事 務 局 8名(土方所長、古川課長、外立主査、青木主査、山本主査、立花主任、横山栄養士、田口栄養士)

～行程～

9時00分 国立市立学校第一給食センターの小会議室に集合  
国立市立学校給食センターの調理状況を視察  
9時20分 国立市立学校第一給食センター出発  
10時00分 府中市立学校校給食センター視察及び試食 (2時間程度)  
10時03分 2階会議室であいさつと概要説明  
10時05分 府中市立学校給食センター内施設見学  
煮炊き調理室、焼物・揚物室、野菜類下処理室、魚肉類検収室、野菜類検収室等の見学及び説明  
電気釜・エアシャワーの実体験  
10時25分 DVD鑑賞  
10時45分 事前の質問の回答及び質疑応答  
11時30分 試食  
12時00分 府中市立学校給食センター出発  
12時30分 国立市役所到着

**府中市立学校給食センターの特徴及び概要**

・全小学、中学合わせて22,000食まで対応可能な施設であり、小学校22校、中学校11校の合計33校へ給食を提供している。

・小学校2コース・中学校2コースの献立表で、給食を4コースにわけて、調理し、小学校では、22校分4ブロック(A・B・C・D)を、2コース(A/Bコース・C/Dコース)で調理している。

中学校では、11校分2ブロック(A・B)を、2コース(Aコース・Bコース)で調理している。

・府中市立学校給食センターでは、ドライシステム方式の導入、食材料の一方通行化などにより衛生管理を徹底している。給食センター設備は、小学校エリア、中学校エリアにそれぞれ同じ設備が作られており、小学校エリアは中学校エリアのおよそ倍の広さがある。

・汚染区域は、検収エリアと下処理エリアに分かれており、検収エリアは、「野菜類検収室」と「魚肉類検収室」とに分かれている。下処理エリアは、「魚肉類下処理室」「卵処理室」「食品庫・計量室」「泥落とし(ピーラー)室」「野菜類下処理室」がある。また、非汚染区域では、「上処理室」「煮炊き調理室」「焼物・揚物室」「和え物下茹で室・和え物室」がある。

・煮炊き調理室には、回転釜が小学校エリア32基、中学校エリア16基を設置し、この内、蒸気回転釜が小学校エリアに28基、中学校エリアに14基設置し汁物、煮物、炒め物などを作っている。

また、電気回転釜が小学校エリアに4基、中学校エリアに2基を設置し、床は、「調理エリア」と「配缶エリア」が明確になるよう、色分けしている。

・蒸気回転釜は、一度に1,500人分のカレーやみそ汁などを作ることができ、電気回転釜は、グラタンやシチュー用のホワイトルウを作ったり、高温でカレー用のブラウンルウを作ることができる。

・「揚物・焼物室」は、小学校エリアには、電気連続フライヤー2台とスチームコンベクションオーブンが8台、中学校エリアには電気連続フライヤー1台とスチームコンベクションオーブンが4台設置している。床は、汚染作業区域はオレンジ色、非汚染作業区域は黄色と色分けして作業区域を明確にし、人が行き来することが無いようにしている。

・炊飯施設は、3階にある炊飯施設で給食用のご飯を炊いて提供している。

・白飯だけでなくピラフや五目ご飯なども炊飯施設で作ることができる。

およそ1時間で、洗米して炊飯し、各クラスの米飯缶に配缶することができ、ごはん

をより温かい状態で提供できるようになっている。

～以下府中市立学校給食センターへの質疑回答～

### 【府中市立学校給食センターにおける現状について】

#### 1. 小学校の調理業務について民間委託にした理由をご教示ください。

学校給食の調理業務に民間活力を導入する際に、小学校調理、中学校調理のどちらかを委託化するかについて考えた時に、全国的に見ますと、直営で行っている学校給食調理員の常勤・非常勤の割合は常勤が57%であることから、少なくとも1/2以上は常勤の職員で対応するべきものと考えておりました。

新センターでの常勤職員の必要人員は、最低でも小学校で67人、中学校で35人、アレルギー対応で13人、炊飯で17人の人員が必要と見込まれておりましたが、平成29年度での本市の常勤の調理従事員の数は35人で、以降はさらに減少することが見込まれておりました。

より細やかな対応が必要となるアレルギー対応を直営で行うことを考えますと、小学校調理を直営で行う事は困難であるため、委託化を決めたものでございます。

ただし、委託化に当たりましては、安全・安心面を確保することはもちろんのこと、今までの調理ノウハウを引き継ぐほか、さらに食育やメニューの充実などにもつながるよう、事業者を慎重に選定し、協議・調整をしていく中で、問題なく運営できるよう努めたところでございます。

なお、以前の自校調理方式の小学校は既に民間委託化を行っておりました。

#### 2. 府中市で委託を決定した民間事業者の選考理由をお差支えがない範囲でご教示願います。“府中市立学校給食センター新築事業についての保護者説明会（開催結果）”にて、市側で「今後、実績のある会社で、しっかりしたところを選定する。選定は、プロポーザル方式で委託料のみではなく、事業内容で選定する。」と回答なさっています。その後プロポーザル方式による委託受注候補者の選定会議による評価として株式会社東洋食品が881点とありましたが、他の企業と比べた際にどのようなところが高評価の決め手となっ

**たのめご教示願います。**

選定事業者（株式会社東洋食品）は、選定当時で全国の給食センターの実績は192か所、1万食以上の実績は13か所、また、新設実績も81か所、手作り給食センターの実績も15か所あるなど、国内最大級の学校給食実施会社であり、実績も豊富であったと聞いております。

高評価の理由について、選定事業者は全体的に優れておりましたが、特に、学校給食等に対する考え方（学校給食における安全面や安心面への理解・大量調理へのノウハウなど）、調理等業務体制等に関する考え方（本市の特徴である手作り給食への対応、業務実績のある調理員の配置など）及び安全衛生管理体制に関する考え方（チェック体制、従事員への研修など）での評価が高かったです。

また、栄養士の選択理由としては、食中毒を一回も起こしたことがないという実績も評価が高かった部分として挙げられていました。

### **3. 調理について民間委託をしている小学校と直営である中学校とで提供される給食に大きな違いはございますか？また、民間委託になる前と比べて給食を食べている人の評価はどうですか？**

今回新たに委託した範囲はあくまで調理作業のみであり、食材選定、調達、献立作成、味見、検食などはこれまで同様に職員が行っていますので、調理について民間委託をしている小学校と直営である中学校とで提供される給食に大きな違いはありません。

また、民間委託になる前と比べて給食を食べている人の評価につきましては、新センター開設当初は、新たな施設や設備、調理機器に慣れるまでの間、味や量が安定しない時期もあり、自校方式からセンター方式になった生徒さんが、給食がおいしくないという意見もあったとの話もありました。時間内に仕上げるために、献立内容や食材量の調整も必要だったことなどが原因であったと考えておりますが、安定した献立が提供できるまでにはしばらくの時間がかかったのは事実です。2年経過した現在では味や量も安定してきており、おいしいとの声もいただいています。

今回新たに委託した範囲はあくまで調理作業のみであり、食材選定、調達、

献立作成、味見、検食などはこれまで同様に職員が行っていますので、調理について民間委託をしている小学校と直営である中学校とで提供される給食に大きな違いはありません。

また、民間委託になる前と比べて給食を食べている人の評価につきましては、新センター開設当初は、新たな施設や設備、調理機器に慣れるまでの間、味や量が安定しない時期もあり、自校方式からセンター方式になった生徒さんが、給食がおいしくないという意見もあったとの話もありました。時間内に仕上げるために、献立内容や食材量の調整も必要だったことなどが原因であったと考えておりますが、安定した献立が提供できるまでにはしばらくの時間がかかったのは事実です。2年経過した現在では味や量も安定してきており、おいしいとの声もいただいています。

#### **4. 市側で作成した仕様書と実際のオペレーションに乖離や、現場での意思疎通の困難さはありましたか？**

民間委託をした場合ですが、確かに、市からは直接委託従事者には指示できない事となりますが、必ず責任者を設置することから、その者を通じて、適切な指示、情報提供を行っております。

今回新たに委託した範囲は調理作業だけであり、食材選定、調達、献立作成、味見、検食などはこれまで同様に市の職員が行うことから、実際のオペレーションとの乖離がないように努めておりますが、作業前に綿密な打合せを行うなど、現場での意思疎通を図るよう努めております。

#### **5. 民間委託後、市の栄養士と調理員とがお互いの共通理解を図り、スムーズな意思疎通によって給食の提供ができたと府中市側が実感するまでにどのくらいの期間が必要でしたか？**

委託・直営、関係なく共通理解を必要とするのは同じで、打ち合わせや話し合いは必須と考えます。市としてどのような給食を提供したいかを理解してもらうことが大切ではないでしょうか。民間委託後も、栄養士と調理員との意思疎通が十分とは言えない部分は少なからずあり、日々、共通理解を図っていくことが大切であると感じています。

**6. 委託したからこそ実現できたこと、企画の例や市独自の活動などがあれば是非ご教示ください。**

委託前後を比較して、特に大きな変化はないものと思います。

なお、これまで外部に委託していた炊飯業務を、新たに設置した炊飯室において炊飯業務委託として実施したことにより、以前よりもご飯をより温かい状態で提供できるようになったことや、食育などの点において、給食展・試食会の際に委託業者と連携・協力して事業実施が図られている点などは委託に伴う効果と考えています。

**7. 保護者説明会では自校式の献立を取り入れてほしいという要望が複数あったようですが、実際に取り入れられましたか？どのようなメニューを提供できましたか？**

単独校で行っていたバイキング給食を要望されても、容器やコンテナに入らない等の制約があり実施は難しく、実際には取り入れていません。

**8. 国立市では新しい給食センター設立後の給食を作る業者と献立を作る国立市側の連携が円滑に進むかが、利用する生徒の親達から不安視されています。府中市では実際に運営してみて、連携でささいな問題は発生しましたか？またそれをどのように改善&対応されましたか？**

調理業務委託の契約内容により大きく違う点はあると思いますが、円滑に進められるのであれば、細かく内容に盛り込む事項を精査することと、事後においては、会社（店長）とよく話し合うことが必要なのではないかと考えます。

**9. 食品衛生上等、緊急時には必要に応じて直接の指示を行うと思いますが、そのような事例がありましたら、お差支えのない範囲でご教示願います。**

委託先の従事する人数が多いので、日々の事例は多数ありますが、現状では、調理作業マニュアルに沿って管理しています。場合によっては、ケースバイケースで対応していますが、衛生的な部分で業者と何らかの取り決めをする場合は文書に残しています。

## 【人員配置について】

### 1. 調理員・配膳員・栄養士の配置人員についてご教示ください。

調理員 163名（内訳：小学校担当104名（委託）中学校担当 59名  
（直営）（内 技能主査1名）

配膳員 145名（内訳：小学校担当102名 中学校担当43名）（ともに  
委託）

栄養士 17名（内訳：小学校担当5名 中学校担当4名 食材担当2名  
アレルギー担当4名 栄養教諭1名 栄養士主査1名）（直営）

【令和2年1月1日現在】

## 【栄養士との連携について】

### 1. 給食当日の市栄養士と委託会社との役割分担をご教示ください。

栄養士が最終的な味の確認を行っています。

### 2. 民間委託と直営での給食はどちらも栄養士の考えたイメージ通りのもの なっていますか？

食材の切り方や調理方法等の指示や相談ができるので、委託でもイメージに  
近いことが多いです。

### 3. 献立作成から給食当日まで栄養士と民間事業者は具体的にどのようなスケ ジュールで進めていくのですか？

2か月前に立案して店長（責任者）に相談し、実施月の一週間前に手配表を  
渡す形で進めています。

## 【アレルギー食について】

### 1. アレルギー対応食についてご苦労されていること、工夫されていること、 注意されていることをご教示ください。

次月の献立が確定後、技能主査、栄養士主査、アレルギー担当調理員、アレ  
ルギー担当栄養士で打ち合わせの場を持ち、対応食の献立内容を決定していま  
す。その際、単にアレルゲンの除去だけでなく、おいしい対応食の提供ができ

るよう話し合っています。

また、児童生徒に確実に届くように配送、配膳も含め複数でチェックしています。

**2. 府中市教育委員会H27年の学校給食における食物アレルギー 対応方針（案）の赤字の部分について、もし、現在も実行できていないものがあれば、理由とともにお示しいただきたいです。**

本市では、食物アレルギー対応方針を平成29年6月に策定しております。ご質問の、平成27年当時の策定途中の素案とは変更された点も多数あり、当時の素案の部分と現在実行できているか否かをお示しすることは、難しいものと思われまます。

**3. “府中市立学校給食センター新築事業についての保護者説明会（開催結果）”にて「調布市の事故もあり、リスク管理を考えて新センターにおいてはチェックリストを作成する。」とありますが、お差支えがなければリストの詳細、運用方法や項目をご教示願います。**

別紙のとおり。

**4. アレルギー食対応がとても充実されていますが、様々なアレルギーに対してのメニューや献立も気になります。またアレルギー対応給食に対する親子さんの反応は、満足度はいかがですか？**

新センターになってからアレルギー対応食のアンケートは行っておらずデータがありませんので、対応食の検食者の感想を参考に反省点や改善点を探し、次回に反映させています。

**【異物混入について】**

**1. 異物混入等の問題発生時の対応についてご教示ください。**

基本的には、異物混入対応フローチャートに沿った対応ですが、状況によっては技能主査、栄養士主査で相談し、所長判断としている場合もあります。



## 【PR方法について】

1. 府中市給食センターのwebサイト (<http://www.lunch.fuchu-tokyo.ed.jp/>) ED. JPの登録資格は学校教育法で定められた各種学校のうち主に18歳未満を対象とするもののみとされているので市が取得なさったと思われませんが、サイトそのものの維持管理は市が行っていますか？事業者が代行していますか？

市が行っています。

2. Twitterで給食を紹介する「給食5レンジャー&らんちーず @fuchu\_kyusyoku」はどなたがご担当でしょうか？導入の経緯とメリットがあればお示しください。

基本的に、ツイッターは栄養教諭と栄養士が担当していますが、キャラクターは児童・生徒に募集し決定されたものです。メリットは、当日提供した給食の写真を公開できるようになったことです。なお、キャラクター自体は可愛いのですがあまり浸透していない部分もあり、課題と考えています。

3. PR方法で他に工夫している点があれば合わせてお願いします。

原則として年に一度、給食展・試食会を給食のない土曜日を利用して給食センターで行っています。試食は400食程度ですが、調理委託業者は炊飯と洗浄を行い、調理は市の調理員が行い、サーブは配送業者の運転手が行う等しています。アレルギー対応食の紹介や地場の食材紹介や栄養関連のクイズなど展示コーナーや体験コーナーを利用して、給食への理解やセンターのアピールに努め、多くの方にご来場いただいております。

## 【その他】

1. 食育を推進する事業は行っておりますか？

中学生の夏休みの「英語でクッキング」の授業、親子を対象とした「親子クッキング」を調理実習室で実施／中学生の職場体験の受け入れ／小学生の社会科見学／施設見学・試食／栄養教諭の授業／調理員との学校訪問／給食試食会、などを行っています。

**2. 施設見学ができるよう整備されておりますが、行政視察と、一般見学（市内小中学校等）それぞれ年間で何件程度ございますか？**

行政視察 5件 その他 63件【平成30年度実績】

**3. “府中市立学校給食センター新築事業についての保護者説明会（開催結果）”にて「泥付き野菜の冷蔵保管庫を設置するなど、地場産野菜の活用を考えている」とありますが、本年度の府中産の農作物、地場野菜の使用比率と頻度をご教示ください。**

府中産野菜 6.17%【平成30年度実績】

**4. 『食べて美味しい、見て楽しい、食を学べる給食センター』というコンセプトでイメージキャラクターを取り入れ、給食を食べる生徒達から親たちまでの関心アップに力を入れておりますが、そういった給食に対する取り組みがセンターを新しくした後で給食費未回収率に数値的に良い影響を及ぼしましたか？**

イメージキャラクターが給食費の未回収率に数値的にどのような影響を及ぼしたかは調査を行っておらず、不明です。

**5. 児童と給食調理員さんたちとのふれあいの機会はありますか？年何回ぐらいありますか？**

直営の調理員は食育も担当していますが、委託の調理員は学校訪問などには行きません。

また、交代で、小中学校に直営の調理員と栄養士で給食時間の学校訪問を学期に1回は行っています。授業も調理員と一緒にやるものもあります。

小学校の社会科見学は、担当校の調理員が回転釜の説明や児童からの質疑に対応します。

**6. 旧給食センターと現給食センターでは残食率に変化はありますか？**

特に大きな変化はありません。

**7. 調理現場では靴の色も違ったが何か意味があるのですか？**

調理員の服の色と同様に、汚染区域と非汚染区域とが全身で分かるように靴もブルーと白でしっかりと色も分けしております。

**8. 調理現場などわかりやすい表現やかかわいらしい文字のフォントなどで標記されていましたが、どのように設置したのですか？**

府中市はPFIではなく、直営で建設しております。デザイン等については、市と建設業者とが話し合って設置しております。

**9. アレルギー食については、どのように対応しているのですか？**

アレルギー専用調理室を設置して、アレルギー食に対応しています。卵、ナッツ、果物、乳の他、平成30年度からエビなど甲殻類の除去食を提供しております。利用者の承諾を得て、間違いなく本人に届くように、1人・1人の学校名、クラス名、個人名が書かれた専用の袋に入れて配送しています。

**10. 調理現場にピンクの色の調理服の方がいましたが、栄養士ですか？**

栄養士です。味や温度を管理するため、調理現場へ入っております。

**※次回の給食センター運営審議会は、2月19日（水）午後2時から開催となります。**