

委託名：学委第44号 合志楓の森小・中学校 学校給食一部業務委託

受託者：ハーベストネクスト株式会社 委託期間：令和6年4月1日～令和9年3月31日

## 合志楓の森小・中学校一部業務委託事業の評価表

評価項目	評価の視点	記入のポイント	受託者記入欄	配点	採点 (1～5点)	合計点
1、 業務 実施 体制	・人員配置、採用計画、欠員時のサポート体制について	合志楓の森小・中学校の給食室におけるセルフモニタリング報告書の「項目番号28、129」に基づき、人員不足になったことはあったか、あった場合はどのように対応したか具体的に記載すること。ない場合でも発生したらどのような対応をするか記載すること。	現在の調理員数（社員9名、パート9名合計18名）人員配置（1日稼働人員17名）、パートローテーションシフト（週4日勤務） 当日突発的な体調不良による欠勤対応につきましては、パートで指定休の方に代替にて出勤していただいています。 欠員が多い場合には、近隣店舗調理員や担当マネージャー、巡回栄養士が欠員対応いたします。	20	4	16
	・従業員に対する研修体制、育成方法について	合志楓の森小・中学校の給食室におけるセルフモニタリング報告書の「項目番号29、98」に基づき、どのような年間計画・内容で研修を行っているか具体的に記載すること。	調理員の衛生管理、調理指導等につきましては、巡回栄養士が定期的に指導し、長期休み期間中の衛生研修会、アクシデント事故発生時の全体研修指導を行っている。新人育成（入社時研修実施）問題ある調理員は、他店舗での研修もしくは異動をしています。		3	
	・あらゆるハラスメントに関する体制、取り組みについて	本件仕様書20/25ページ及び合志楓の森小・中学校の給食室におけるセルフモニタリング報告書の「項目番号99」に基づき、事案の発生有無、有った場合はその対応について、無かった場合でも未然防止の取り組みについて記載すること。	労働環境の充実につきましては、定期的な個人面談（人間関係、体調面、個人目標等）を実施し、勤務態度に問題がある方の面談を即座に実施し、改善がみられない場合には、他店舗へ異動や契約破棄を通達し実行しています。パワハラについての研修会も実施し、働きやすい職場を全員でつくりあげています。		4	
	・従業員の勤務状況、サービス態度について	合志楓の森小・中学校の給食室におけるセルフモニタリング報告書の「項目番号133」に基づき、従業員の勤怠管理上、問題となった事案の有無について記載すること。新しく配置された業務従事者も含め、チームとしてうまくまとまるように、従事者の人間関係や日々の業務や研修等を通じて、重視している点について記載すること。また、普段からの学校関係者・児童生徒への挨拶・コミュニケーションについて記載すること。	楓の森小中学校の調理員につきましては、他店舗より退職率が低く、個人面談でも「仕事が楽しい」との意見が多数です！ 人間関係が良すぎて、仕事への緊張感の欠如が心配要素です。挨拶の徹底！お互いを尊重し合う職場環境づくりを心がけています 学校敷地内での勤務であるため、児童生徒への言動や身なりにつきましては、厳重に注意指導しています！（入社時研修時）		5	

# 合志楓の森小・中学校一部業務委託事業の評価表

評価項目	評価の視点	記入のポイント	受託者記入欄	配点	採点 (1～5点)	合計点
2、 円滑な給食提供	・物資の検収や保管を適切に行っているか。	合志楓の森小・中学校の給食室におけるセルフモニタリング報告書の「項目番号32～39」にある「食材の検収・保管及び保存食監理業務」に基づき、物資の検収や保管について、重視している点について記載すること。	食材の検収作業につきましては、社員が必ず2名体制で対応し、指示書に基づき（品質、状態、温度管理等）を入念に確認しています。原材料の保存食50gの接種（計量計で計測）食材の状態が悪い場合には、栄養教諭に即報告、朝礼で全員に状況報告共有しています。 ※検収簿、保存食接種簿 別途確認資料あり	20	5	17
	・適時適温での提供状況について	合志楓の森小・中学校の給食室におけるセルフモニタリング報告書の「項目番号45、59」に基づき、給食時間に合わせ適切に配缶し、適温で提供できていたか記載すること。	調理後仕上がり温度確認の徹底をし、85℃～90℃の1分間加熱処理、2時間喫食の遵守をしています。白衣、エプロンの使い分け手洗い消毒の徹底和え物調理 仕上がり時間10時50分（中学校）11時05分、11時20分（小学校）専用冷蔵庫保管 釜調理 仕上がり11時（中学校）小学校11時10分と11時20分仕上がり ※帳票類確認資料あり		4	
	・残食率の状況と改善努力について	合志楓の森小・中学校の給食室におけるセルフモニタリング報告書の「項目番号119～122」に基づき、客観的な数値の推移と、その推移を分析・改善努力について記載すること。	喫食率：中学校3学年が多少残食が多いですが、全体的に喫食率はいい方だと思います。（献立メニューで残食に差があります） 小学校では暑い時期に残食率が高い傾向にあります。※喫食率を上げるには、献立の見直し、調理技術の向上などが考えられます。その他、食育活動を積極的に実施し、児童生徒、教職員が学校給食への興味や理解を抱くような創意工夫を実施するなどが考えられます。		4	
	・安全性及び効率性を考慮した運搬・回収計画について	合志楓の森小・中学校の給食室におけるセルフモニタリング報告書の「項目番号106～118」にある「各階配膳室への運搬及び回収業務」に基づき、実施するにあたり、特に重要視している点について記載すること。	調理配缶準備：粘着シート、手洗い、白衣チェック、エアシャワー、専用白衣、専用エプロン手袋着用、給食コンテナ内のアルコール消毒、手指にケガをしている担当者は交代し、必ず2名体制で安全に注意しながら運搬しています。 運搬：給食コンテナに食缶を積み込み確認し、学校各階の指定場所に停止し、給食担当の先生に申し送りし引き渡しています。 配置：給食コンテナの引渡しは必ず担当の先生へ依頼し、定位置に設置、食缶、食器類の数量不足間違いは担当者が迅速に対応しています。 回収：給食コンテナは迅速に安全に回収しています。給食コンテナ内外を確認し、破損や異物、危険物がないか確認しています。 回収後：毎日給食コンテナの洗浄、拭き上げ、乾燥、アルコール消毒をして、給食コンテナ室に設置しています。		4	

# 合志楓の森小・中学校一部業務委託事業の評価表

評価項目	評価の視点	記入のポイント	受託者記入欄	配点	採点 (1~5点)	合計点
3 、 衛 生 管 理	・ HACCPに沿った衛生管理計画の実施状況について	合志楓の森小・中学校の給食室におけるセルフモニタリング報告書の「項目番号20」にある「業務計画書」に基づき、衛生管理を実施、確認・記録を行うにあたり、特に重要視している点について記載すること。	調理場維持管理（光熱費の削減）下処理室の水道、休憩室の空調管理、調理機器、器具等の丁寧な取扱いでの長持ちするよう対応しています。 衛生管理の徹底：HACCPの概念に基づいた衛生調理指導の徹底強化！個人差があるので、出来ていない者に対する再研修（衛生意識の向上、習慣化）をしています。 ※参考資料あり	20	4	17
	・ 調理従事者の健康管理、検便実施状況について	毎月の業務完了報告書において、委託者である市に提出がなされているが、日頃の健康管理について、業務完了報告書以外で、事業者から従業員に対して行なっている取り組み等について、具体的に記載すること。	ハーベストネクスト本社から体調管理について定期に通達しています。（ノロウイルス感染対策、インフルエンザ等の予防対策など） 各家庭での衛生管理（手洗いうがい、マスク着用、水回りトイレ、洗面所、台所の清掃）家族で体調管理の徹底しています。 検便検査：月2回、ノロウイルス検査：月1回 給食室トイレ掃除の徹底（ノロスター消毒）各従事者へ検便容器の事前配布しています。 体調不良時の連絡体制フローチャート、嘔吐下痢時の対応マニュアル等の設置 胃腸炎、ノロウイルス感染者の経過管理の徹底しています。		5	
	・ 施設・設備の清掃、消毒状況について	毎月の業務完了報告書において、委託者である市に提出がなされているが、日頃の施設管理について、業務完了報告書以外で、事業者から従業員に対して行なっている取り組み等について、具体的に記載すること。	長期休み時の機械類の試運転や点検、保管庫の点検温度管理、調理器具の状態確認（刃物、スパテラ、プラスチック、炊飯釜、温度計、食缶、台車等）学期ごとに刃物の刃研ぎ対応等をしています。		4	
	・ 食材の適切な保管、温度管理について	毎月の業務完了報告書において、委託者である市に提出がなされているが、日頃の食材管理・温度管理について、業務完了報告書以外で、事業者から従業員に対して行なっている取り組み等について、具体的に記載すること。	毎日、作業開始前と作業終了後に冷凍冷蔵庫温度確認、冷蔵庫内整理整頓、冷蔵庫内在庫確認、調理場の温度湿度確認、食品庫の整理整頓、温度湿度確認の徹底をしています。食材管理（賞味期限、梱包状態、使いかけ途中品、長期在庫状態等）を日々確認しています。		4	

# 合志楓の森小・中学校一部業務委託事業の評価表

評価項目	評価の視点	記入のポイント	受託者記入欄	配点	採点 (1~5点)	合計点
4、 危機 管理	・学校との連携状況について	普段からの連絡体制について、学校関係者とどのような連絡体制で情報を共有しているのか具体的に記載すること。	栄養教諭との事前打合せ（献立、食数変更、アレルギー、調理方法、作り方、切裁内容等） 体調不良者、欠員状況の報告対応 インシデント、アクシデント事故発生時、栄養教諭、学校関係者から事故状況の聞き取り調査、謝罪、調理責任者担当マネージャーで迅速な事故対応（事故報告書）作成～提出、従事者全員ミーティング（事故原因追及、再発防止策）等を行っています。	20	4	15
	・食物アレルギー対応給食について	合志楓の森小・中学校の給食室におけるセルフモニタリング報告書の「項目番号80~84」にある「アレルギー対応食の提供」に基づき、食物アレルギー対応給食の実施状況（対応食数は日によって増減するため、最大と最小数を示すこと）及び実施にあたり重視している点について記載すること。	アレルギー対応：前日責任者とアレルギー担当者が栄養教諭からの指示書を参考に確認、当日アレルギー担当者が再度確認し、朝礼で全員がアレルギー内容を確認、調理中（除去、代替え）対応、仕上がり確認、給食コンテナ積み込み時確認、配送後担任の先生が最終確認 ※アレルギー担当者は必ず専属1名が担当し、責任者と栄養教諭と連携しながら間違いがないようにしています。 アレルギー対応者：小学校8名、中学校8名（乳、卵、ナッツ、ごま、えび、カニ、イカ、たこ、貝類、もやし、生豆乳、生りんご、生ナシ、もも、バナナ）除去食、代替食対応をしています。		4	
	・食中毒、異物混入等の事故発生の有無と対応について	合志楓の森小・中学校の給食室におけるセルフモニタリング報告書の「項目番号64~74、85~97」に基づき、食中毒については発生有無について記載すること。異物混入等の事故発生については、都度、市に速報の報告済みであり不要であるが、とりわけ令和7年11月13日の事案の事後の再発防止に関する対応について記載すること。	異物混入防止：食材の袋開け必ず2名体制で切り口確認、手袋確認、刃物確認の徹底 食中毒事故：前例無し（調理方法の徹底） 異物混入事故後：ハーベストネクスト本社指導員による異物混入防止研修実施（全調理員参加）講話、実技を2回実施しています。 検収作業、下処理作業、調理開始前での異物目視確認の徹底をし、個々の作業技術意識が向上するようにしています。 ※異物混入事故報告書参照		3	
	・危機管理に対応するにあたり、事業者としての取り組みについて	本市での活動実績に限らず、事業者として取り組んでいる、災害時に向けての各種機関との協定締結状況や、全国で起きた自然災害に対する活動実績、その他当該調理場で感染症が起きた場合を想定した対応マニュアル等について、本件の委託業務期間外の過去3年間程度の実績について記載すること。	災害協定締結自治体（熊本市植木町センター、阿蘇市）災害時委託会社と調理員の役割 調理員の派遣対応等を行っています。 玉名市防災センターに災害時に対応する（移動式釜）を設置しています。同市のマラソン会やイベント時に炊き出し釜として活用（災害時訓練）感染症時欠員対応（他の給食センターで全13名中9名のコロナ感染者が発生した際、九州各地から欠員応援対応で給食提供が出来ました。		4	

# 合志楓の森小・中学校一部業務委託事業の評価表

評価項目	評価の視点	記入のポイント	受託者記入欄	配点	採点 (1~5点)	合計点
5、 こども 達の 評価	・この一年間を振り返ってみて、 給食の味付けは好きですか？	大好き5点← →大嫌い1点	<b>今回の評価委員会の会議において、各評価委員から出た意見</b>  ・従業員への研修内容、研修体制が充実しているので、この良い取り組みが広がるように、例えば、合志市の直営施設への研修会のプログラムに還元するなどができればいい。 ・配膳の工夫をもっとして欲しい、水分が多いおかずの時に特に思うけど、ほかのおかずに移る、混ざってしまうことがある。 ・献立で「キムタク（キムチタクアン）ごはん」が、小学高学年には味付けがちょうどいいけど、年少学年には辛いという意見もある。 ・おいしく食べています。中学校の残食率が特に低い（1.6%）ので、小学校が余る、残るくらい（1.8%）なら配缶を中学校多めにしてもらってもいいくらいです。 ・こども達の評価は、年少学年には評価するのが難しいと思うから、全児童生徒ではなく、今回みたいな児童生徒の代表に聞くのでいいと思う。補足で年少学年のクラスには担任の先生に代わりに聞くとか。 ・施設、設備面について、食缶食器類の回収スペースが狭すぎる、渋滞起こしている。	20	5	16
	・この一年間を振り返ってみて、 給食のおかずは食べやすく（切り方や食材の大きさなど）調理されていますか？	非常に食べやすい5点← →非常に食べにくい1点			4	
	・この一年間を振り返ってみて、 あたたかいものはあたたかく、つめたいものはつめたく食べることができましたか？	ちょうどいい5点← →熱すぎる・つめたすぎる1点			4	
	・この一年間を振り返ってみて、 給食の量についてはどう思いましたか？	丁度よい5点← →極端に多い・少ない1点			3	

満点 100

81