

米子市保育所等給食調理等委託業務の評価について

1. 評価の概要

平成20年度から給食調理等業務を民間委託した保育所等において、委託事業者が、保育所等給食の趣旨を十分認識し、関係法令や米子市保育所等給食調理等業務委託仕様書、米子市保育所等給食衛生管理マニュアル等の各種規定を遵守し、委託業務が遂行されているかについて評価する。

評価にあっては、給食調理等業務委託施設の園長が、日常業務の点検結果に加え、職員、保護者の意見等を参考にし、各評価項目について、総合的見地から評価する。直営施設についても同様の評価をする。

○ 保育所等給食調理等委託業務評価項目

評価項目		評価内容
1	業務体制	委託事業者の業務体制が整備され、委託業務が円滑に遂行されているかを評価する。
2	調理業務	保育所等給食衛生管理マニュアル、アレルギー児対応マニュアル、調理工程マニュアル等に基づき、調理業務が円滑に行われているかを評価する。
3	衛生管理業務	保育所等給食衛生管理マニュアル等、衛生管理に関する諸規定を遵守し、衛生管理業務が適切に行われているかを評価する。
4	職員研修	委託業者の研修計画に基づき、研修が適切に行われているかを、研修内容も含めて評価する。
5	保育事業の円滑な運営	乳幼児期の食の重要性や保育所等給食が保育の一環であることを踏まえ、保育所等本来の事業の円滑な運営を行ううえで、委託事業者としての可能な協力について、総合的に評価する。

2. 評価の方法

園長が、別紙「保育所等給食調理等委託業務評価票」の評価項目について、下記の評価基準表により、評価を行う。

○ 評価基準表

評価基準	評価基準
標準である（概ね良好である状態）	○
劣る（水準を下回り、問題である状態）	空欄

* 評価基準の内容を満たし、概ね良好である状態を評価基準○とする。

* 空欄の場合は、意見欄にコメントを記入する。

3. 評価の結果

各保育園長から提出された保育所等給食調理等委託業務評価票をこども施設課(子育て施設担当)において集約し、米子市保育所等給食運営委員会に報告するとともに、各委託事業者にもその結果を提示し、標準を下回る項目については、改善を指示する。

保育所等給食調理等委託業務評価票			評価者	園　園長		意見
(令和4年度4月～8月)						
項　目	評　　　　　価　　　　　内　　　　　容		評価基準		評価	
業務体制	1	業務責任者として栄養士又は調理師の資格を有し、保育所若しくは類似した給食調理施設における経験が豊富なものが配置されているか。	経験豊富で資格を有している			
	2	業務責任者は、指揮・監督等を適切に行っているか。	調理現場がうまくまとまっている			
	3	市(保育園等)からの指示事項が迅速かつ的確に伝達でき、指導、支援する体制になっているか。	業者責任者と調理現場の連携ができている			
	4	業務を確実に遂行するうえで、適正な人員が配置されているか。	休暇等にも対応して代替職員を配置してある			
調理業務	1	指定の献立表に基づいた給食で異物混入等事故なく提供できているか。	異物混入、使い忘れ等の給食事故も無く提供できている			
	2	米子市保育所等給食衛生管理マニュアルや米子市保育所等給食調理工程マニュアルに基づいた調理作業が行われているか。	マニュアルを遵守している			
	3	給食の味、質(煮炊き・揚げ具合等)は適当か。	適当である			
	4	給食時間に合わせた調理・配膳し、適温で提供されているか。	行事等にも柔軟な対応をしてもらっている			
	5	園児の体調に合わせた給食の提供は行われているか。	お茶を必要に応じて提供、ご飯をおかゆ、揚げものを煮物等に変更して提供する			
	6	指示どおりのアレルギー食の提供ができているか。	保護者の指示どおりされている			
	7	給食事務日誌等の関係書類が適正に処理され、速やかに提出されているか。	毎日、あるいは毎回適切に記載されている。			
衛生管理業務	1	食材の取扱い(検収・保管)は、適切に行われているか。	適切に検収後、すみやかに保管している			
	2	調理作業は、労働安全及び衛生上、適切な服装で行われ、適切に保管されているか。	清潔な白衣(上下)、エプロンを着用し、適切に保管されている			
	3	施設設備や調理等作業の衛生管理が徹底されているか。	常に衛生管理が徹底されている			
	4	従事者の細菌検査(検便)、健康診断が適正に行われ、その結果が速やかに報告されているか。	月2回実施し、すみやかに報告されている			
	5	従事者が日常の健康状態を点検し、従事する体制がとられているか。また、その結果が速やかに報告されているか。	毎日点検し、適切な対応をしている			
	6	受託事業者による定期的な衛生検査は行われているか。	実施している			

項 目		評 価 内 容	評価基準	評価	意見
職 員 研 修	1	従事者の調理技術向上に資する研修は実施されているか。	実施している		
	2	従事者の衛生管理に対する資質向上に資する研修は実施されているか。	実施している		
	3	保育所等給食に必要なアレルギー関する対応研修は実施されているか。	実施している		
保 育 事 業 の 円 滑 な 運 営	1	園児とのコミュニケーションが積極的に図られているか。	食べる様子を見て回る等		
	2	保護者等とのコミュニケーションが積極的に図られているか。	挨拶等		
	3	保育園等行事(食育)に対し協力的であるか。	誕生会、もちつき、試食会等の参加		
	4	受託事業者が保育事業を十分理解し、保育園等運営に協力的であるか。	職員会等参加し、連携できる体制になっている		
総 評	【良かった点】				
	【改善を要する点】				

保育所給食調理等委託業務評価票(集計表)

(令和4年4～8月)

[illegible]

保育所給食調理等委託業務評価票(総評)(令和4年度4月～8月)

東保育園	【良かった点】 ・新型コロナの影響により、調理現場も人員の配置に苦心された時もあったが、応援体制が整い職員同士の連携もよく適正な状態で安心・安全な給食の提供をしていただいた。 ・アレルギー児への対応については、マニュアル通りに行われ、保護者との懇談も保護者の都合に合わせ、丁寧に対応してもらっている。また、持病のある子への食に提供についても、入園の際に丁寧に聞き取って下さり、対応してもらっている。 ・異物も混入前に発見してもらった。・衛生管理の徹底、研修も行われ、報告を受けている。 ・4月からずっと園で栽培した野菜を献立の中に取り入れてもらっており、毎月のカレーの日には年長児が野菜の皮むきをしたり、とうもろこしの皮むきをしたり、自分でパンにジャムを塗り ジャムサンドを作ったりするなど、子どもたちが興味をもてるような食育を行って下さった。また赤・黄・緑の栄養の話ボードを使って視覚的にも楽しくわかりやすくしていただき、それ以降、年長児は喜んで食材を色分けしている。 ・毎月の食育会議の時も職員と話し合い、各クラスの状況を把握して、調理に活かしてくださっている。 【改善を要する点】 ・特になし
西保育園	【良かった点】 ・業務体制は応援体制も整い、安心・安全な給食提供に努めておられる。新たな責任者を中心に、職員の入れ替わりもあるがお任せできている。コロナ対応で、休園・欠勤等あったがサポートしてくださった。 ・調理業務も新人職員もある中、時間通りに提供してくださる。 ・衛生管理の徹底・研修も行われ、報告や資料の提供も受けている。 ・検収時等の目視を徹底し、異物混入の事故も防ぎ、速やかに報告もされている。 ・食育活動では、玉ねぎとトウモロコシの皮むき(年長)をお願いしてくださったり、収穫された夏野菜を切り方を工夫して、低年齢でも区別できるようにしてくださったりしている。年長児が作った野菜だとわかると苦手な物でも食べてみようとし、特別なこと(クッキング等)をしなくても日々の工夫で培われていくと感じる。子どもたちに対しても声をかけてくださっている。 ・月末の食育会議でもクラスの状況把握や意見もしてくださったり、水分補給のお茶も要望があると十分してくださったりと協力的である。 【改善を要する点】 ・特になし
南保育園	【良かった点】 ○今年度より責任者さんが変わられたが、チームワークよく調理業務に従事していただいている。 ○食育月間の6月には、調理員さんが食育についてのパネルシアターをしてくださり、子ども達参加の出し物だったので、みんなとても喜び、興味深く見ていた。 ○今年度も様々な夏野菜をたくさん栽培したが、子ども達が収穫して調理室にもっていった野菜をすぐに調理して給食に使ってくださり、子ども達もとても喜んで食べることができた。収穫物を調理室に運んだ時に子ども達にもやさしく声をかけてくださり、調理員さんと子ども達のコミュニケーションの場となりとても仲良くなることができた。 ○夏まつりなど保育園の行事にも快く協力してくださり、連携をとりながら行事等を楽しむことができた。 ○月1度の給食職員会や、障がい児の給食面談などにも参加してくださり、情報共有などがしっかりできて助かっている。 【改善を要する点】 ○年度替わりや職員異動のタイミングでは、新体制での細やかな確認事項の再チェックを欠かさずしていくようにする。 ○子ども達にも優しく声掛けをしてくださり、子ども達も給食が出来上がる様子見て、とても楽しみにしています。食べることへの意欲もわいてきているようです。今はコロナ禍の関係で、食事中的会話等を極力せずに食べるようにしているため、いつも見に来て声をかけてもらう状況にはなりにくいですが、このコロナ禍の状況が緩和してきたら、子どもの食べている様子もどんどん見に来ていただき、子ども達への声掛けをしていただきたいと思います。

彦名保育園	【良かった点】 ○毎月、月末になると、給食室からと保育室から、給食に関する反省点を出し合い、（良かった点も含め）、全体職員会で報告をし、次からに生かすようにしている。 ○毎月、食材に関するポスターを作ってくださっていて（ラミネーターまでしてある）、玄関掲示をしている。クイズ形式になっているときは、園長が年長児クラスにそのクイズを持って行って、みんなで楽しんでいる。 ○子どもたちが育てている夏野菜（キュウリ、ナス、ピーマン、パプリカ、トマト等）を、給食に使ってくださっている。自分たちが育てた野菜を、給食室に持って行った時、調理員と子どもたちの間に、会話が生まれ、食べ物への関心が高まっている。食べる時も、味噌汁の中に自分たちが育てた野菜が入っているのを見つけて、「〇〇が入ってる」、「私のには、△個入ってた」と、報告しあっている。秋にはサツマイモ、冬にはネギの収穫が待っている。それをまた、給食で使ってもらうのを、楽しみにしている。 ○メフォスの職員さん二人で各クラスをまわって、食に関する紙芝居や、魚の可愛い模型(?)を使って、魚の身と骨の構造を、子どもたちにもわかりやすく、お話してくださった。（歌付きで） ○人気の高いメニューのレシピを玄関のウォールポケットに入れてくださっていて、補充したり、時々違ったメニューのレシピに入れ替えたりして、保護者がいつでも持って帰れるようにしてくださっている。 【改善を要する点】 ○特になし
崎津保育園	【良かった点】 ・今年度新しい職員体制ではあったが、責任者さんを中心に連携もしっかりととれ、安心安全な給食を提供してくださり感謝している。 ・食育会議でも職員との話し合いの中で意見や要望に対し快く対応してくださりありがたい。 ・アレルギー児への対応もマニュアル通りに行われ、保護者との懇談も丁寧に行われており、保護者からの信頼も厚い。 ・保育園で収穫した夏野菜を給食のメニューに入れていただき、子供たちも喜んでいた。切り方を変えて自園で採れた野菜がわかるようにしてくださったのも良かった。 ・保護者さんからたくさんのトウモロコシをいただいた時に、保育園でもおやつに提供していただいた。急なお願いにも「できますよ」と言っていたいただきありがたい。 ・刻みや体調の変化に合わせた食事の提供にも臨機応変に対応してくださり協力的である。 ・年長児はトウモロコシの皮むき体験をさせてもらった。五感を刺激するとても良い体験になった。 【改善を要する点】 ・責任者さんは、公立保育園での調理経験が2年目の方なので、引継ぎはされていてもわからないこともあり苦労されていた。人材育成は大変ではあるが、一人の方に負担がかかりすぎないような工夫をお願いしたい。
小鳩保育園	【良かった点】 ・責任者を中心に皆さんが明るく的確に業務をされています。コロナウィルス等の関係で急な勤務の変更があっても、毎回きちんと迅速に対応しておられます。 ・先のこと等早めに園側に聞いてくださったり日頃から何事も確認をしておられる姿等が、安心・安全な 給食提供に繋がっていると感じます。 ・小鳩保育園の伝統となっている年長児との『元気号』を、更に子どもたちの興味関心が育つような環境作りや声をかけしながらを毎日欠かさず行ってくださっています。また菜園活動にも協力的で、今年は子どもの育てた南瓜をいろんな味付けで食べられるように調理してくださいました。その他、『香りクイズ』『生の冬瓜に触れよう』等、密にならないよう配慮しながら可能な限り子どもの食育向上となるようなとコミュニケーションをとってくださっています。 ・アレルギー児の毎日の出席確認はもちろん、細心の注意を払ってマニュアルに忠実に確認しながら調理・提供を行っておられます。 ・毎月の食育会議だけでなく常に担任から子どもの様子を聞き、必要であればその子どもそれぞれにあった対応もしてくださっています。 細やかな対応をしながら毎日おいしい給食を提供してくださることに感謝しております。 【改善を要する点】 ・特になし

富益保育園	【良かった点】 ・的確にまた丁寧に業務が行われており安心してしています。保育士とも積極的に連絡をとってくださるので細かいところまで情報共有をすることができています。 ・食育に関しては、毎月季節の食材のポスターを掲示したり、子どもたちにクイズを出すなど、子どもたちの興味関心が育つような声をかけてくださっています。各部屋をまわり子ども達の食事の様子をみながら、声をかけてくださいます。(今は、コロナ感染症の予防から廊下から声をかけてくださいます。) ・アレルギー食の提供は、マニュアルにそって間違いのないように細心の注意を払ってくださっています。 ・体調の変化や発達に応じた食事の提供にも臨機応変に対応してくださっています。 ・保護者への対応も丁寧で、特に新入のアレルギー児の保護者に保育園のアレルギー食提供について、丁寧に説明をしてくださいます。 ・保育園の活動にも協力、参加してくださり、盛り上げていただいております。子どもたちも「きゅうしょくせんせい！おもしろい！」「今日もおいしかったよ！」と大好きです。 ・とてもおいしく、子どもたちも職員も毎日の給食をととても楽しみにしています。おかわりも用意していただいておりますが、毎日、完食しています。 ・安心安全な給食提供に心がけてくださっていることに感謝しています。 【改善を要する点】 特になし
こたか保育園	【良かった点】 ・検品が徹底して行われ、異物混入を未然に防いでもらったことが度々あった。常に安心安全な給食を提供してくださり、とても感謝している。 ・園で収穫したいちごや夏野菜をこころよく給食に取り入れてくださり、子どもたちも大変喜んでいて。 ・昔と違い、クッキングなどできなくなりましたが、おやつが「ジャムサンド」の時には年中、年長児に自分でジャムをぬめるように準備してくださる等、できることを提案し、工夫してくださっている。子どもたちも「たのしい！」「おいしい！」と毎回大喜びで、パンが苦手な子どもも喜んで食べる姿みられる。お忙しい中、とてもありがたく感謝している。 ・新型コロナウイルスの関連で職員さんがお休みされることも多くあり、人員配置が大変であったと思いますが、常に補充の職員さんを配置してくださり安心できた。 ・責任者のかたが職員の皆さんとしっかりと連携をとられ明るく楽しい雰囲気です仕事をしてられる。そして、それがおいしい給食につながっていると感じます。いつも本当にありがとうございます。 【改善を要する点】 特になし
あがた保育園	【良かった点】 ・上半期は事故が一度もなかった事がとても良かったと思います。職員の役割分担、マニュアルの徹底、話し合い、声の掛け合い、確認作業、一つひとつの作業工程に集中する、どうすれば流れがうまくいくのかなど毎日確認しながら業務に集中された結果だと思います。二度と事故を起こさないんだという姿勢が感じられました。これからも安心、安全な美味しい給食提供をお願いします。 ・給食の試食会、祖父母との食育活動がすべて中止になりましたが、玄関の給食展示に興味を示される保護者の方も多く、降園する親子の会話につながっていました。レシピ集は家庭での調理の参考にしていただいているようです。 ・あがた保育園はいちご、すいか、野菜など地域の方や保護者さんからの差し入れも多く、そのたびに給食に加えていただきました。野菜たっぷりのメニューは参考になるようでレシピを置いておくともち帰る方も何人かありました。皆さんが給食にはとても感謝されていました。小さい子どもを抱えている家庭にとって、食はとても関心があると同時に、食育の大切さも再認識しました。 ・メフォス職員さんによる食育活動は、子どもたちも集中できる内容でとても楽しく学ぶことができました。子どもたちは給食の先生をととても身近に感じたようです。アプリを使って食育活動の様子を全家庭に配信したので、保護者さんが保育園での様子を理解していただけて良かったです。 【改善を要する点】 ・ベテラン職員さんで安心感がありますが、健康に留意してチームワークを大切に業務にあたっていただきたいです。
ねむの木保育園	【良かった点】 一時預かり(0歳児)を実施しているが、様々な形態(初期食・中期食・後期食)に適切に対応してもらっている。 障害のある園児に対しては、家庭での食べ具合、柔らかさ、大きさを聞き取りして、それと同じように調理して、保護者のニーズにあった状態での提供を実施できている。 在園児に対しても、4月当初は園児によって「刻み食」対応をしてくださったり、果物を食べやすく切り込みを入れたり、トマトの切り方を変えて子どもが興味を持ち、食べたくなるよう創意工夫を心がけてくださっている。 常に、「何かあれば、言ってください」という雰囲気なので、保育士も気軽に意見が言えて、コミュニケーションがスムーズに行えている。 【改善を要する点】 特になし

淀江どんぐりこども園	【良かった点】 ○子どもの様子や発達に応じて、刻み食や離乳食などの対応をしてくださり助かっています。 ○夏野菜等、園で収穫したものをすぐに対応して給食に提供してくださるので、子ども達も自分達で育てた野菜ということで喜んで食べる姿があります。 ○玉ねぎ等の野菜の皮むき体験をさせてもらっていて、子ども達もとても喜んでいます。 ○冬瓜など珍しい野菜は、各部屋を回って子ども達に直に見せてくださるので、いい経験になっています。 ○いつも丁寧に対応してくださり、給食がおいしいと子ども達も喜んでいます。特にお迎えの時に、保護者さまと一緒に子ども達が給食の展示ケースをのぞき込みながら「これ美味しかったよ」という会話がよく聞かれ嬉しく思います。 ○夏にレシピ集を作成するにあたり協力していただき、保護者さまにも喜んでもらっています。 ○給食室内の雰囲気がとてもよく、話もしやすくちょっとした相談にも気持ちよく応じてくださるのでとても良いです。 【改善を要する点】 特になし
------------	--