

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。

評価にあつては、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

保育園等園長が、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

各保育園等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

(令和7年度10月～3月)

東こども園 園長 長門 美香

意見

項目	評価内容	評価基準	評価	意見
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確実に伝達でき、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ます	○	
	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ますか。	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	○	
保育園の円滑な運営	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、試食会等	○	
	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	<p>【良かった点】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・アレルギー対応も多く、負担をかけていますが、安全で美味しい給食を提供いただき感謝をしています。 ・新しい炊飯器の調子が悪く、うまく炊飯できなかった際には、余分な作業工程を追加してもらい、美味しく給食が食べれるように対応をしてもらっています。 ・食育の取組では、年長児のカレークッキングにも協力的で、園児がクッキングを通して食を楽しむ活動ができています。 ・日々の調理業務の時は、直接会話をすることはありませんが、給食室の様子がよく見える1階のプレールームの窓ガラス越しから、子どもたちとコミュニケーションを取ってもらっています。 			
	<p>【改善を要する点】 特になし</p>			

保育所等給食調理等委託業務評価票

(令和7年度10月～3月)

西 保育園 園長 田内 寛子

意見

項目	評価内容	評価基準	評価	意見
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確実に伝達でき、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ます	○	
	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 米子市保育園等給食衛生管理マニュアルや米子市保育園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ますか。	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	○	
保育園の円滑な運営	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、試食会等	○	
	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	<p>【良かった点】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・責任者が変わったが、業務体制も整っており、急な休みにも対応してくださっている。 ・調理業務もしっかりなされ、時間通りの提供ができています。 ・衛生管理の徹底や職員間で研修もなされている。 ・1月の地震では速やかに避難し、その後調理業務を再開し安全に留意しながら提供できた。また、異物混入も未然に防ぐことができた。 ・食育活動では節分において豆の栄養などクイズ形式で話をしてくださったり、保護者からのレシピの要望にも応えてくださったりしている。 ・年長児がほぼ毎日玉ねぎの皮むき当番をすると温かく声をかけてくださり、役立ち感につながっている。 ・月末食育会議の参加も対応してくださっている。 			
	<p>【改善を要する点】</p>			

保育所等給食調理等委託業務評価票

(令和7年度10月～3月)

南保育園 園長 岡本 育子

意見

項目	評価内容	評価基準	評価	意見
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確実に伝達でき、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ます	○	
	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 米子市保育園等給食衛生管理マニュアルや米子市保育園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ますか。	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	○	
保育園の円滑な運営	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、試食会等	○	
	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	<p>【良かった点】 ○園で栽培し収穫した野菜をその都度給食で使ってくださったことで、園児も自分達が収穫した食材が給食ででてくるのを楽しみにし、喜んで食べる姿があったので、食育につながる取り組みが出来とても助かりました。 ○おやつを試食会を実施し、保護者も実際に子ども達と同じものを食べることでそのおいしさを実感し、「家でもつくってみよう」という声も聞かれました。そして、レシピの配布にも協力していただき感謝しています。 ○職員さんについては、いつも明るい雰囲気や園児や園の職員にあいさつをしてくださるのでとても気持ちがいいです。</p>			
	<p>【改善を要する点】</p>			

保育所等給食調理等委託業務評価票

(令和7年度10月～3月)

		彦名保育園 園長 樋口 恭子		意見
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ます	○	
	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		給食の中から、骨のような異物が発見された。
	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ますか。	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	○	
保育園の円滑な運営	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、試食会等	○	
	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	<p>【良かった点】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・安心、安全、そしておいしい給食を提供してもらって、子ども達も喜んで食べている。 ・アレルギー打ち合わせ会も保護者の話にも丁寧に答えておられた。 ・毎日子どもの食べている様子を見に来てくださったり、声かけてくださっている。子ども達からもよく話しかけている。 ・年長はたまねぎの皮をむく体験をさせてもらったり、全クラスにれんこんや冬瓜等実物をもって行って話をしてもらった。 ・日々の献立の事などノートでのやり取りや話し合いなどをして連携を図ることができている。 ・困った事などすぐに相談していただき解決できるところは一緒に考えながらやっている。 			
	<p>【改善を要する点】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・園と委託業者の連携について <p>給食を食べていた園児が異物(鶏肉の骨)を発見し、保育者に報告したにもかかわらず、給食室、園長にも報告がされないままとなっていた。(園長は一日不在、園長補佐も緊急な対応を行っており不在であった)マニュアルどおりの報告ができておらず、今後このようなことがないように、全職員でマニュアルの確認を行った。給食室とも連携を行っていく。</p>			

保育所等給食調理等委託業務評価票

(令和7年度10月～3月)

崎津保育園 園長 石田 江美子

意見

項目	評価内容	評価基準	評価	意見
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確実に伝達でき、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ます	○	
	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		和風混ぜご飯にゴボウの根が混入していた。
	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ますか。	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	○	
保育園の円滑な運営	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、試食会等	○	
	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	<p>【良かった点】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・マニュアルを遵守し、安全安心の給食を提供してもらっている。 ・今年も年長児のカレークッキング、芋餃子クッキング、パンのジャム塗り等に協力していただき、子ども達も喜んで楽しむ姿が見られた。 ・食育会議では、担任と給食の量や味付け等についてこまめに確認し合うなど、良い連携が図られている。またアレルギー懇談時も丁寧に話をしてくださり、保護者の方との信頼 関係もできている。 ・食育の一環として、食品群毎に食材を分けるクイズを毎日しているが、年長児の子ども達と給食の先生と楽しい会話が弾み良い関係性となっている。 			
	<p>【改善を要する点】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・和風混ぜご飯にゴボウの根が混入したことがあった。どの工程で混入したかは不明だが、引き続き目視の徹底をお願いしたい。 ・改善を要するとまでは言わないが、3月に一人辞められ、人材確保、人材育成の難しさを感じた。 			

保育所等給食調理等委託業務評価票

(令和7年度10月～3月)

小鳩保育園 園長 川島 由美子

意見

項目	評価内容	評価基準	評価	意見
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確実に伝達でき、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ます	○	
	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ますか。	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、試食会等	○	
	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	<p>【良かった点】 ○下半期も、安心安全な給食の提供をしていただくことができました。 ○途中入園があったときも、その子その子の聞き取りをしっかりといただき、給食の提供に支障がないよう配慮していただきました。(刻み食等) ○今年度は年長児の保護者のみ給食試食会を実施し、保護者の方々にも大好評でした。保護者配布用に当日のメニューのレシピや、毎日子どもと調理員で取り組んでいる食育活動(『まごはやさしい』の食品群を使つての毎日の食材確認 等)の取り組みについての紹介記事も用意していただき、保護者の方も喜んでおられました。 ○4.5歳児は毎日の食育活動(『まごはやさしい』『げんき号』)の取り組みで給食の先生と関わる機会が多く、とてもなかよしになっています。給食も毎日からになるほどよいため、おかわりもし、「おいしかったよ～」「またつくって～」などと会話を楽しむ姿も見られ、とても微笑ましいです。 ○2月に嘔吐下痢で休む子がいましたが、すぐに事務所の方にも連絡をとり、すぐに担当の方が状況の確認に来られました。(幸いノロ系の病気ではなく、腸からくる風邪とのことでした) また、調理員で体調不良があったときも早めの対策をとられ、調理現場から疾病の広がりがないう、注意を払った行動をとっていただきました。早め早めに対応をされるのは、保育現場としても安心です。 ○毎月の食育会議で保育側・調理側で子どもの様子の状況把握や給食提供等での共通理解がはかれ、なんでもざっくばらんに話していける関係づくりが出来ているのは何事にもスムーズに進んでいいなと思います。</p> <p>【改善を要する点】 特にありません。</p>			

保育所等給食調理等委託業務評価票

(令和7年度10月～3月)

富益保育園 園長 松本 美紀

意見

項目	評価内容	評価基準	評価	意見
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確実に伝達でき、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ます	○	
	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ますか。	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に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、試食会等	○	
	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	<p>【良かった点】・災害時は園長不在ではあったが園長補佐と連携をとり迅速に安全な対応をしたいただいた。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食育活動『げんキッズ』と一緒に取り組んでくださり、毎日クラスを回っては「この料理にはこんな食材が含まれている。大切な栄養が入っている。」ということ子どもたちが興味をもつよう楽しく話をしてくださった。特に誕生日会等の行事食の時は「食レンジャー」に扮してクイズや食の大切さに興味を持てるようにしてくださった。そのおかげで、園での残菜のほとんどなく、子どもたちは食べることを楽しみにしている。 ・アレルギー食の提供はマニュアルに沿って間違いのないよう注意を払って行ってくださっている。 ・子どもたちが家庭で「今日の〇〇はおいしかった」と話をする中で、保護者からも「レシピを教えてください。」と聞かれることが多い。 ・職員とも連携をよくとってください、畑でとれた野菜などをどのように調理したら子どもたちが興味をもつかということと一緒に考えてくださっている。また、さつまいもドーナツの時はさつまいもの形にするなど子どもたちが喜ぶよう調理にも工夫もしてくださる。 ・毎日細かいところまで清掃をし、調理器具に不具合があればすぐに報告をし、事故がおこらないよう日々気をつけていただいている。 <p>特になし</p>			

保育所等給食調理等委託業務評価票

(令和7年度10月～3月)

こたか保育園 園長 田中 恵美子

意見

項目	評価内容	評価基準	評価	意見
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確実に伝達でき、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ます	○	
	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 米子市保育園等給食衛生管理マニュアルや米子市保育園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ますか。	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、試食会等	○	
	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	<p>【良かった点】 後期にも事故がなかったことに感謝しています。アレルギー除去の子に対しても、アレルギーが解除にもつながるまで、きちんと対応もしていただきました。アレルギー解除になったときは喜びを共有できて一体感を感じました。また地震災害時には本当に子どもたちのために一生懸命対応していただきました。普段からチームとして連携を図ることの大切さを感じています。 いつも同じ職員が定着されたことで、安心感もあります。子どもの様子も見ていただき優しく声もかけていただきました。年長児の保護者もおやつ試食会をととても喜ばれました。毎年対応していただき、感謝しています。 冬野菜の収穫では給食のメニューに入れていただいて子どもの食育活動にもつながりました。施設の老朽化によりあちこちが傷んでいますが、いつも清潔にしています。</p>			
	<p>【改善を要する点】 特にありません。</p>			

保育所等給食調理等委託業務評価票

(令和7年度10月～3月)

あがた保育園 園長 石 まゆみ

意見

項目	評価内容	評価基準	評価	意見
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確実に伝達でき、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ます	○	
	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ますか。	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	○	
保育園の円滑な運営	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、試食会等	○	
	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	<p>【良かった点】・1月には給食試食会もしていただき、職員皆さんが未経験で不安要素もあったようだが、問題なく終わることが出来た。保護者さんも普段食べている給食を実際に試食でき「おいしかった」と大変喜んでおられた。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・新しく職員が入られた場合、一定期間はプラス要因として配置し丁寧に人材育成をしておられ安心感がある。 ・毎月の給食反省会では、よりよく美味しく提供出来るようにと保育者等の意見や感想を丁寧に聞いてくださっている。 ・食事中の子どもたちの様子を見に来てくださる回数も増え、子どもたちとも気軽に会話をしてくださっている。 ・しっかり検品して下さり、安心安全の給食を提供してくださっている。 			
	<p>【改善を要する点】・災害時の対応について(1月6日の地震発生時)園によって対応が違っていた為、マニュアルを徹底していただきたい。</p>			

保育所等給食調理等委託業務評価票

(令和7年度10月～3月)

淀江どんぐりこども園 園長 亀尾 祐子

意見

項目	評価内容	評価基準	評価	意見
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ます	○	
	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月 味噌汁の中にラップの破片が混入
	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ますか。	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、試食会等	○	
	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	<p>【良かった点】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・責任者を中心に良い雰囲気です。毎日業務を行っておられる。2月に責任者が変わったが、引継ぎもスムーズだった。また、日頃から何事もきちんと相談や報告をされ、職員研修報告書をはじめ、その他の書類等の提出も毎回きちんとできている。アレルギー食に対しても、毎日細心の注意をしておられきちんと対応されている。 ・月1回の食育会議に加え、日々の子どもの様子を園側から伝えると、食事量の調節や年齢ごとに必要数のスプーンを付ける等、細やかな配慮をしながら給食提供をしてくださっている。 ・春からの3歳以上児の当番活動として『玉ねぎの皮むき当番』が、園児と調理員さんが直接顔を合わせる良い機会になっている。また、給食室前の季節ごとの可愛い手作りの掲示物が、子ども達と調理員のコミュニケーションツールにもなっている。この毎日の積み重ねも大きな『食育』に繋がっていると感じる。 ・「園児が給食を食べている様子を見る回数を増やしていただきたい」と要望したところ、下半期はかなり回数が増やしてくださった。「給食の先生が見に来てくれた！」と、子ども達も喜びその時は特に子どもの意欲もあがるようです。食数が多い中、いつも美味しい給食を時間内に提供していただき、感謝しています。 <p>-----</p> <p>【改善を要する点】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・味噌汁にラップの破片が混入する事故があった。ラップの切り方や食材の扱い、使用直前・使用中・使用後の調理器具等の目視を今まで以上に丁寧に行うようにする。気を付ければ防げる事故を起こさないように、今後一層確認作業を丁寧に行い、園とレパストとしっかり連携を取り、安心・安全な給食提供をしていきたいと思っています。 			

保育所等給食調理等委託業務評価票

(令和7年度10月～3月)

ねむの木保育園 園長 隠樹 正子

意見

項目	評価内容	評価基準	評価	意見
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。		○	
	3 市(保育園等)からの指示事項が迅速かつ確実に伝達でき、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ます	○	
	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ますか。	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に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、試食会等	○	
	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	<p>【良かった点】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・子どもが喜んで食べられるように食材の切り方や形にも気を配ってくださっている。 ・参加日には保護者への啓発活動として“手洗いチェッカー”を用いて手洗い指導をしてもらった。 ・子どもの体調に細やかに合わせた食事を提供して下さる。 ・食事の時に食べ具合を見る等、子どもとの触れ合いを心がけておられる。 ・保護者のニーズに合わせて、給食レシピを定期的にメニューを変えながら提供して下さる。 ・地震の時には園児が食べやすいよう、できる範囲での給食の提供に努めてくださった。 			
	<p>【改善を要する点】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・特になし 			

保育所等給食調理等委託業務評価票

(令和7年度10月～3月)

あかしや 園長 豊島 洋子

意見

項目	評価内容	評価基準	評価	意見
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確実に伝達でき、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ます	○	
	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月に職員のごはんの茶碗にラップをかける際、ラップの端がちぎれ、ごはんの上ののった状態で提供した。その後、全てのごはんにはラップが混入していないことを確認して提供を再開した。
	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ますか。	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、試食会等	○	
	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	<p>【良かった点】 ○職員間で声をかけ合いながら、チームワークよく業務を行うよう努めている。 ○職員会議(食育会議)に参加し、発言したり、職員の意見を聞いたりしている。 ○専門職、保護者と連携を図り、一人ひとりの子どもの発達に合った食形態で提供するよう努めている。 ○担任保育士等とよく話し、子どもたち一人ひとりの特性を理解するよう努め、提供の仕方を工夫している。 ○子どもたちに人気のあるメニューを紹介できるよう、レシピの作成を行っている。 ○園児の名前を覚えて親しみをもって声をかけ、食事をしている様子をよく観察している。</p>			
	<p>【改善を要する点】 ○職員のごはんの茶碗にラップをかける際、急いでラップを切ったためラップの端がちぎれ、ごはんの上ののった状態で提供したという事故が起きた。切れ端が落ちないようにラップを丁寧に切り、ラップをかける前、かけた後も十分に目視を行うことを徹底する。</p>			