

利府町立菅谷台保育所給食調理業務委託 評価表（令和6年度）

評価（◎=良い ○=標準 △=不十分）

番号	項目	業務内容	評価項目	仕様書	委託業者による自己評価 記入欄	所長による評価 記入欄
1	給食全般	給食運営の総括	栄養士は委託業務が適切に遂行されるよう、業務遂行上の責任者として給食業務従事者を指導・監督し、保育所職員との連絡調整を行うこと。	13（1）ア～エ	○ 栄養士が3月末に産休のため交代になり引き継ぎと教育をしました。	◎ 年間をとおし、調理担当者や保育所職員との打ち合わせ、情報共有を行いスムーズな給食の提供を実施していました。
2		書類等の作成及び確認	給食日誌、衛生管理点検表、在庫食品管理受払簿、給食発注検収表、保育所予定献立表、給食実施集計表を整備し、適切に運用すること。	9（8）イ	◎	◎
3	献立の作成及び栄養管理	献立の作成	乳幼児の健全な発育に必要な栄養量の他、月齢に合わせた形状やアレルギー、季節の行事等を考慮し、出来る限り変化に富んだ献立を作成すること。	9（1）ア	◎ 月齢にあわせて食べやすい形状にするなど工夫をしました。	◎ 月齢に合わせた離乳食の提供や季節の食材を楽しめるような献立、新しいメニューの発案など工夫されていました。
4		「献立打ち合わせ」の実施	毎月1回「献立打ち合わせ」を実施し、児童の嗜好及び喫食状況を把握すること。	9（8）ア	○ 残食を確認し献立に反映	○
5		保護者への周知	献立表などの配布物を作成する他、玄関にその日の給食のサンプルを展示し、保護者への周知を図ること。	9（8）ウ	◎	◎ 夏季のサンプル展示休止期間も写真の展示で保護者周知を実施していました。
6		給食の提供内容	離乳食、普通食、おやつ、アレルギー食、行事食及び郷土食、配慮食について、仕様書に基づいて適切な内容で提供すること。	12（1）～（6）	◎ 行事食などお楽しみメニューも献立に組み込みました	◎
7	食材料の調達及び支払い	食材料の発注	仕様書に基づいて、食材料の発注、納入等を適切な方法で行うこと。	9（2）ア～エ、 23（2）アウ	○ 食材が値上がり、期の後半は意識して発注し予算内に収めることが出来ました	◎ 食材の発注において、時価の動向に注視し相談いただきながら調達いただきました。
8		食材料の管理	食中毒の発生又は異物の混入がないよう、納入された食材料を適切な方法で保管し、在庫管理すること。	9（2）エ、 （6）ウ、（8）イ	△ 原料に石や骨などが混入していることがあり仕込みの際はよく確認して使うようにしました。	○ 原料への混入がありましたが、より丁寧な確認作業を実施していただきました。
9		食材料費の支払い	食材料費の請求は、必要書類（給食記録簿等、納品書、給食業務完了報告書及び指定業者別日付別の発注状況報告書等）を遅滞なく提出し、適切な方法で行うこと。	7（4）	◎	◎ 期日内に支払、必要書類の提出をいただきました。
10	調理・下膳	食数の把握と人員配置	保育所職員と連携しながらその日の食数を正しく把握し、確実に業務を遂行できる人員を配置して調理を行うこと。	10、13（3）イ	◎ 厨房職員が休みなどの場合は、支社より応援人員を手配しました。	◎ 行事等の食数についても随時対応していた。
11		調理作業（下処理含む）	調理は「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいて行うこと。また、児童に給食を提供する前に所長の検食を受け、必要に応じて手直しすること。	9（3）イウ	◎	
12		盛り付けと配膳	給食の味や温度を損なわないよう短時間で盛付け又は配膳し、各クラスの保育士に正確に引き渡しを行うこと。また、アレルギー食及び配慮食については、その他の給食と区別できるよう保育士と連携を図りながら正確に提供すること。	9（5）アイ	△ 2024年9月 午後のおやつ（おかわり）の提供の際アレルギー（乳）の園児にチーズトーストを提供してしまった。	△ 改善策を即時実施、マニュアル化をしておいた。
13		下膳	調理及び配膳等が終了したときは、速やかに調理器具等の洗浄及び消毒を行うこと。また喫食後には食器等も同様に扱うこと。	9（5）エ	◎ 洗浄や消毒はマニュアルに従っていました。	◎

番号	項目	業務内容	評価項目	仕様書	委託業者による自己評価	記入欄	所長による評価	記入欄
14	保存食の管理	保存食の保存・廃棄	食材及び給食は「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいて保存すること。また、保存期間を経過した保存食は速やかに処分すること。	9(4)ア	◎		◎	
15	衛生管理 施設管理	食器、調理機器の洗浄・消毒・日常的点検・確認	調理のために使用する調理台、設備、器具等については、使用する前に必ず消毒すること。また常に点検を行い、破損等がみられた場合はただちに所長に報告すること。	9(3)ア、 9(6)イ	◎		◎	
16		調理室、冷凍冷蔵庫等の衛生管理	調理室、冷凍冷蔵庫等の衛生管理は「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき行うこと。調理室内の清掃、整理整頓及び日常点検は常に行うこと。	9(6)アエ	◎		◎	
17		給食業務従事者等の健康管理	給食業務従事者等の健康管理のために、労働安全衛生規則に定める健康診断を必ず年1回以上実施し、また大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき、月に1回以上検便検査を実施すること。	15(1)(2)	◎		◎	
18		給食業務従事者等の衛生管理	給食業務に従事する者は毎日衛生チェックを実施し、伝染性疾患の恐れがある者を給食業務に従事させないこと。また手指や爪を清潔に保ち、異物混入の恐れがあるものを身に着けないなど、衛生管理に十分留意すること。	15(3)～(6)	◎		◎	
19		調理残菜、廃油の処理と処分	残食は毎日チェックし給食日誌に記入すること。また、残食、調理残菜、廃油及び給食調理業務で発生したゴミは、発注者の分別方法に従って所定の場所に搬出すること。	9(5)オ	◎		◎	
20	食育	食育	食育活動等は計画に基づき積極的にを行い、保育所で実施する食育に関する行事等に対しては可能な限り協力すること。 また栄養士は、給食時間中に子ども達への声かけを行い、食べ物の大切さを話すなども含めた食育の推進を図ること。	9(7) 13(1)オ	◎		◎	子どもの興味がより高まる内容で計画、実践し、子どもとの会話から家庭でも食育に関心をもってもらうことができる内容を実施していました。
21	その他	給食業務従事者等の研修への参加	保育所給食の目的や趣旨を十分に理解し、保育所給食が適正に実施できるように給食業務従事者等に対して定期的に研修を行うこと。	9(8)ア	◎		◎	栄養士研修の参加や他職員の復命を実施し安心安全な給食の提供に向け努めていました。
22		事故発生時の対応	食中毒及びその他の事故が発生した場合は、発注者に速やかに報告するとともに指示に従うこと。また、児童、職員、保護者等の人命を最優先し、その後速やかに事故の原因を追究し、今後の対策を併せて発注者に報告すること。	16(1)(2)	◎	なめこ汁に固い石づきが混入していた際は所長先生の指示に従い、なめこ汁の提供を止めました。その後、原因を追求し再発防止についてミーティングし今後の対策について決めました。	◎	提供中止の判断に即時対応し代替にお茶の提供を実施し、同時に原因の究明と検証結果の報告、今後の対策など対応策についても報告がありました。
評価点								

番号	項目	業務内容	評価項目	仕様書	委託業者による自己評価 記入欄	所長による評価 記入欄
		総合評価	意見のまとめ、今後に向けての改善点など			
	受託者	A (86点)	2024年9月に乳アレルギー園児に誤配の事故がありました。その後対策を強化し提供へのマニュアルを構築いたしました。また原料に石や骨が混入していることもあり原料を確認する作業も入念に行っています。安全な給食のためには余裕がない状態だと事故が起きやすくなるため、人員が足りない時は、会社から応援の人材を手配しています。また米や他の食材の値上がりで後半の発注調整が大変でした。栄養所要量を満たす為に献立の工夫もしました。菅谷台保育所の子ども達が楽しく給食を食べ成長を見守り、安全な給食が提供出来るように今後も取り組んでまいります。			
	町	A (88点)	調理室職員と保育所職員とで日頃から情報の共有を密に実施することができ、離乳食、幼児食、アレルギー児食の提供においても子どもの発達に合わせた食事の提供をしていただきました。また栄養士、調理の担当者が子どもの給食時に巡回を行うことで、子どもの嗜好や食事の喫食状況を理解していただいたと共に子どもとの関係性の構築にも大変有効となり、食事を提供してもらうことに感謝の思いを伝えられることができています。食育においても常に子どもが理解しやすい内容を工夫、実践していただき、クッキング保育についても保育所職員との連携の中、子どもが経験して楽しめる内容を提供いただけていました。今後も連携や情報共有のもと、安心、安全、楽しい食事の提供を継続していただきたいと思っております。			