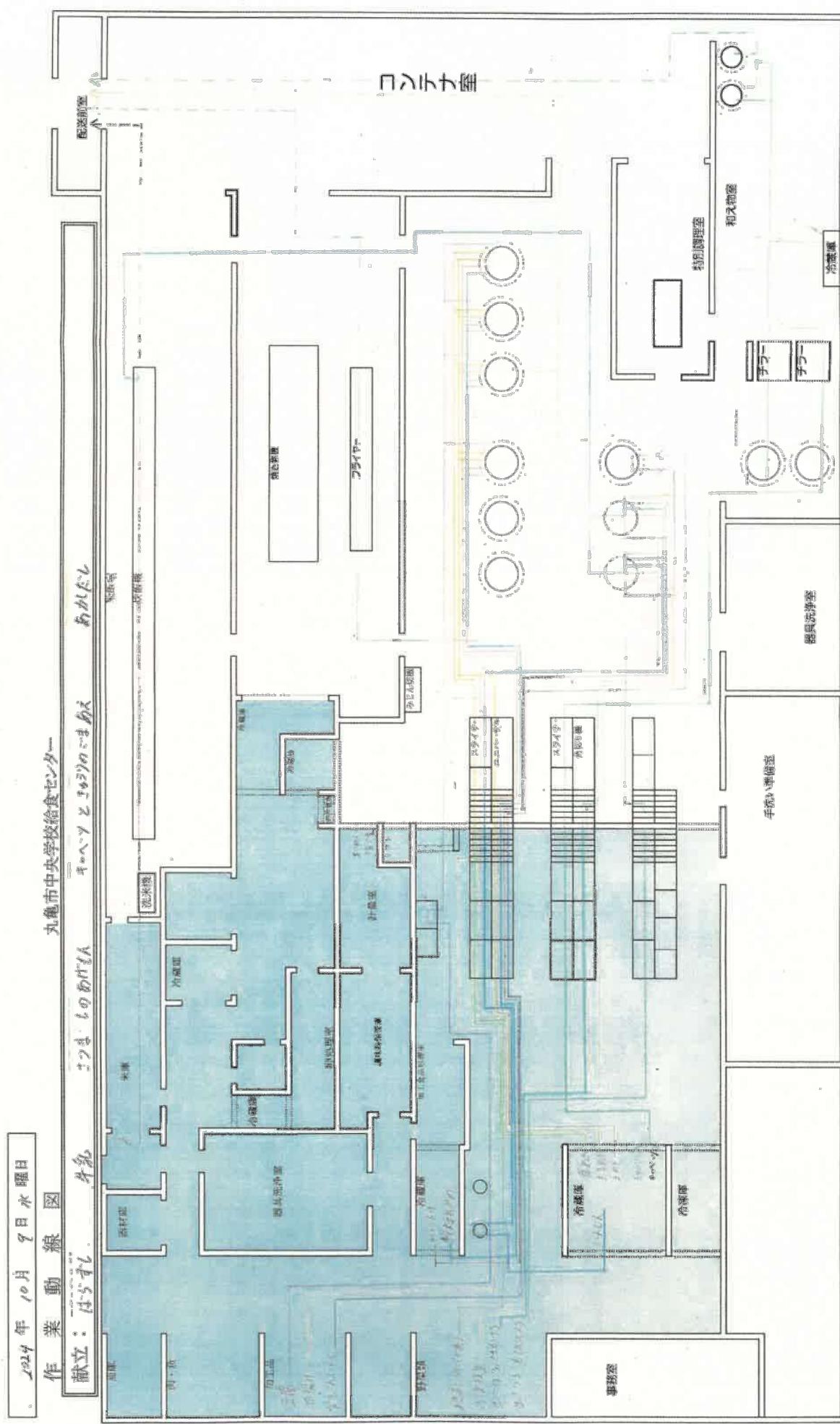


【資料1】

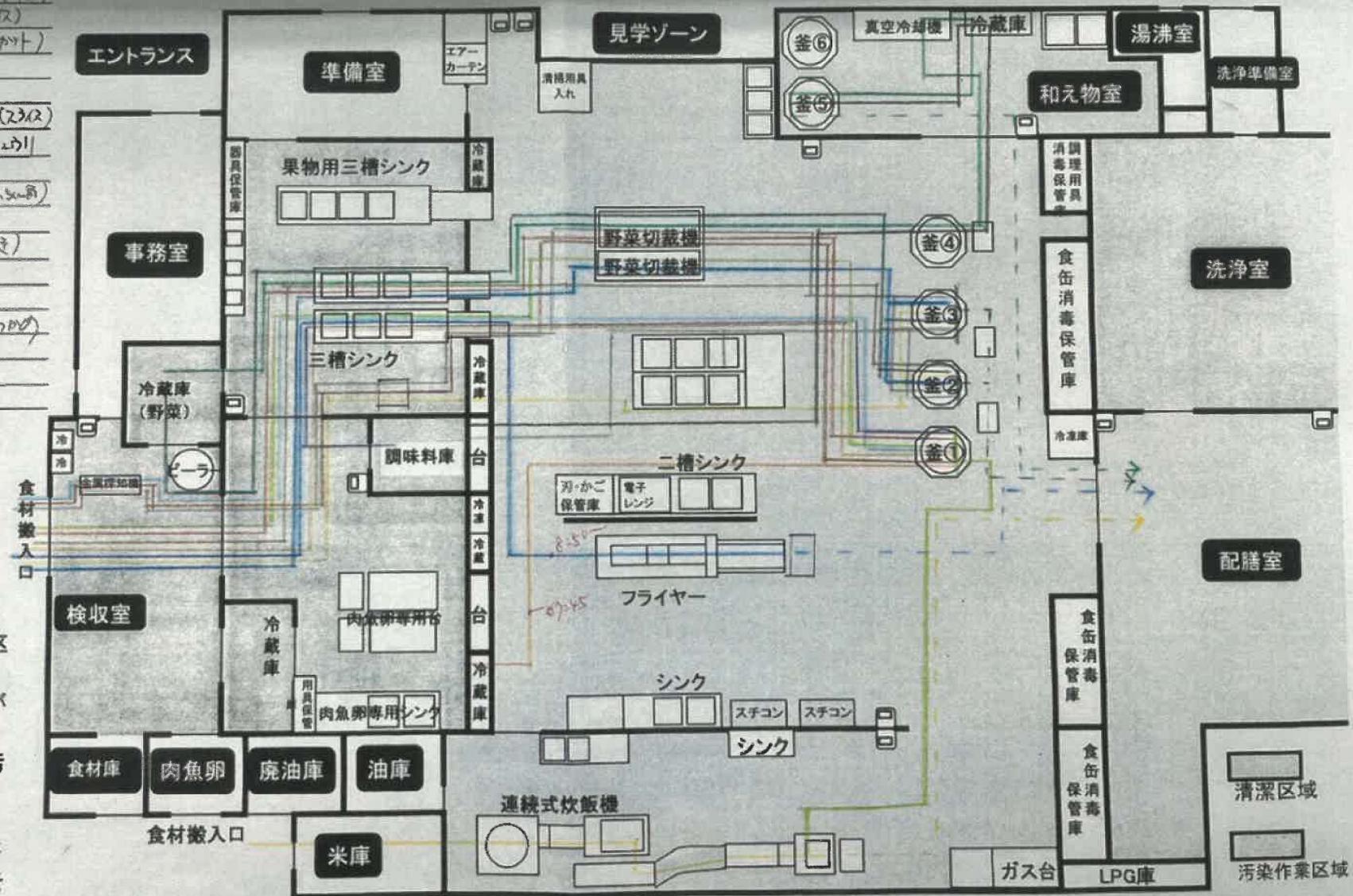


作業動線図

令和 6 年 10 月 9 日 (水)

献立名	<input type="checkbox"/> 給食米
	<input type="checkbox"/> 人齊
ばくし	<input type="checkbox"/> コボウ(オカヒヨ)
	<input type="checkbox"/> 鶴矢日向(ヒヅカヒタケ)
	<input type="checkbox"/> すいテイ(スライ)
	<input type="checkbox"/> 実ミニトマト(カット)
	<input type="checkbox"/> 沖縄玉ねぎ
	<input type="checkbox"/> チリルル
サツマイモ	<input type="checkbox"/> 生さつまいも(スライ)
チマヘビミネラル	<input type="checkbox"/> チマヘビ、チマカ
ごま油	<input type="checkbox"/> ごま油(ソース)
	<input type="checkbox"/> 沖縄玉ねぎ
	<input type="checkbox"/> 沖縄玉ねぎ
あかねじ	<input type="checkbox"/> ま.ネキ(臍)キ
	<input type="checkbox"/> ま.ネキ
	<input type="checkbox"/> 入れ物(ソース)
	<input type="checkbox"/> (重さ)カットわかめ
	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>

- ・食材の動きを表す。
 - ・献立ごとに色分けをするが、動きの異なる食材については色を区別する。
 - ・二次汚染の可能性が生じる場合は、その危険個所を赤で囲み、汚染物の通る時間を記入する。
 - ・食材が通る調理台等は作業に応じて配置を考え記入する。



丸亀市中央学校給食センター・飯山学校給食センター 実地調査

食品衛生監視票による衛生管理状況の確認（9月12日）

- 1 食品衛生法に基づく衛生管理の実施
- 2 中央・飯山学校給食センターの衛生管理状況

香川県中讃保健福祉事務所 衛生課 真鍋

食品衛生法に基づく衛生管理の実施

食品衛生法

〔販売用の食品及び添加物の取扱原則〕

第五条 販売（不特定又は多数の者に対する販売以外の授与を含む。以下同じ。）の用に供する食品又は添加物の採取、製造、加工、使用、調理、貯蔵、運搬、陳列及び授受は、清潔で衛生的に行われなければならない。

〔不衛生な食品又は添加物の販売等の禁止〕

第六条 次に掲げる食品又は添加物は、これを販売し（不特定又は多数の者に授与する販売以外の場合を含む。以下同じ。）、又は販売の用に供するために、採取し、製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない。

- 一 腐敗し、若しくは変敗したもの又は未熟であるもの。ただし、一般に人の健康を損なうおそれがなく飲食に適すると認められているものは、この限りでない。
- 二 有毒な、若しくは有害な物質が含まれ、若しくは付着し、又はこれらの疑いがあるもの。ただし、人の健康を損なうおそれがない場合として厚生労働大臣が定める場合においては、この限りでない。
- 三 病原微生物により汚染され、又はその疑いがあり、人の健康を損なうおそれがあるもの。
- 四 不潔、異物の混入又は添加その他の事由により、人の健康を損なうおそれがあるもの。

食品衛生法に基づく衛生管理の実施

(一般衛生管理の基準・重要工程管理のための取組の基準)

五十一条 厚生労働大臣は、営業（略）の施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置について、厚生労働省令で、次に掲げる事項に関する基準を定めるものとする。

- 一 施設の内外の清潔保持、ねずみ及び昆虫の駆除その他一般的な衛生管理に関すること。
【規則別表第十七】
- 二 食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組（小規模な営業者（略）その他の政令で定める営業者にあっては、その取り扱う食品の特性に応じた取組）に関すること。
【規則別表第十八】

- ② 営業者は、前項の規定により定められた基準に従い、厚生労働省令で定めるところにより公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。
- ③ 都道府県知事等は、公衆衛生上必要な措置について、第一項の規定により定められた基準に反しない限り、条例で必要な規定を定めることができる。

一般的な衛生管理

+

HACCPに沿った衛生管理

【実施すること】

- ・衛生管理計画の作成・周知
- ・必要に応じて手順書を作成
- ・衛生管理の実施状況を記録・保存
- ・計画及び手順書の効果を検証・必要に応じて見直し

（参考）第六十八条第三項の規定により、営業以外の場合で学校、病院その他の施設において継続的に不特定又は多数の者に食品を供与する場合にも、第五十一条の規定が準用されます。

食品衛生法に基づく衛生管理の実施

食品衛生法施行規則
〔管理運営基準〕

第六十六条の二 法第五十一条第一項第一号（法第六十八条第三項において準用する場合を含む。）に掲げる事項に関する同項の厚生労働省令で定める基準は、**別表第十七**のとおりとする。

- ② 法第五十一条第一項第二号（法第六十八条第三項において準用する場合を含む。）に掲げる事項に関する同項の厚生労働省令で定める基準は、**別表第十八**のとおりとする。
- ③ 営業者は、法五十一条第二項（法第六十八条第三項において準用する場合を含む。）の規定に基づき、前二項の基準に従い、次に定めるところにより公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。
- 一 食品衛生上の危害の発生の防止のため、施設の衛生管理及び食品又は添加物の取扱い等に関する計画（以下「衛生管理計画」という。）を作成し、食品又は添加物を取り扱う者及び関係者に周知徹底を図ること。
 - 二 施設設備、機械器具の構造及び材質並びに食品の製造、加工、調理、運搬、貯蔵又は販売の工程を考慮し、これらの工程において公衆衛生上必要な措置を適切に行うための手順書（以下「手順書」という。）を必要に応じて作成すること。
 - 三 **衛生管理の実施状況を記録し、保存すること。**なお、記録の保存期間は、取り扱う食品又は添加物が使用され、又は消費されるまでの期間を踏まえ、合理的に設定すること。
 - 四 **衛生管理計画及び手順書の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直すこと。**
- ④～⑤略

食品衛生法に基づく衛生管理の実施（参考）

食品衛生法

〔許可の取消・営業の禁停止〕

第六十条 都道府県知事は、営業者が第六条、第八条第一項、第十条から第十二条まで、第十三条第二項若しくは第三項、第十六条、第十八条第二項若しくは第三項、第十九条第二項、第二十条、第二十五条第一項、第二十六条第四項、第四十八条第一項、第五十条第二項、第五十一条第二項、第五十二条第二項若しくは第五十三条第一項の規定に違反した場合、第七条第一項から第三項まで、第九条第一項若しくは第十七条第一項の規定による禁止に違反した場合、第五十五条第二項第一号若しくは第三号に該当するに至つた場合又は同条第三項の規定による条件に違反した場合においては、同条第一項の許可を取り消し、又は営業の全部若しくは一部を禁止し、若しくは期間を定めて停止することができる。

〔おもちゃ及び営業以外の食品供与施設への準用規定〕

第六十八条 略。

- ② 略
- ③ 第十五条から第十八条まで、第二十五条第一項、第二十八条から第三十条まで、第五十一条、第五十四条、第五十七条及び第五十九条から第六十一条までの規定は、営業以外の場合で学校、病院その他の施設において継続的に不特定又は多数の者に食品を供与する場合に、これを準用する。

小規模事業者等の実施するHACCP 【HACCPの考え方を取り入れた衛生管理】

各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。

〔小規模事業者等の範囲〕

- ①食品を製造又は加工する施設に併設され、又は隣接した店舗においてその施設で製造し、又は加工した食品の全部又は大部分を小売販売するもの
- ②飲食店営業等を行う者その他の食品を調理する営業
(飲食店営業 (準用規定が適用される給食施設を含む)、調理機能付き自動販売機、菓子製造業のうち比較的短期間で消費されるパンを製造する営業、そぞい製造業)
- ③容器包装に入れられ、又は容器包装で包まれた食品のみを貯蔵し、運搬し、又は販売する営業者
- ④食品を分割し、容器包装に入れ、又は容器包装で包み販売する営業者
(米屋、コーヒーの量り売り、青果商、青果卸売、魚介類販売業等)
- ⑤小規模事業場 (食品を取り扱う従事者が**50人未満**)

手引書の選択

手引書は厚生労働省のホームページから無料でダウンロードできます

The screenshot shows the MHLW website's search results for HACCP. A red box highlights two specific documents:

- HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書～委託給食事業者～**
[委託給食事業者向け] [34,339KB]
【公表日】2021年5月28日
【作成団体】
 - 公益社団法人日本給食サービス協会／公益社団法人日本メディカル給食協会
- ハサップ HACCPの考え方を取り入れた学校給食米飯の製造における食品衛生管理の手引書**
【学校給食米飯の製造】 [4,105KB]
【公表日】2021年5月28日
【作成団体】
 - 一般社団法人日本パン技術研究所／全日本パン協同組合連合会

Other visible documents include:

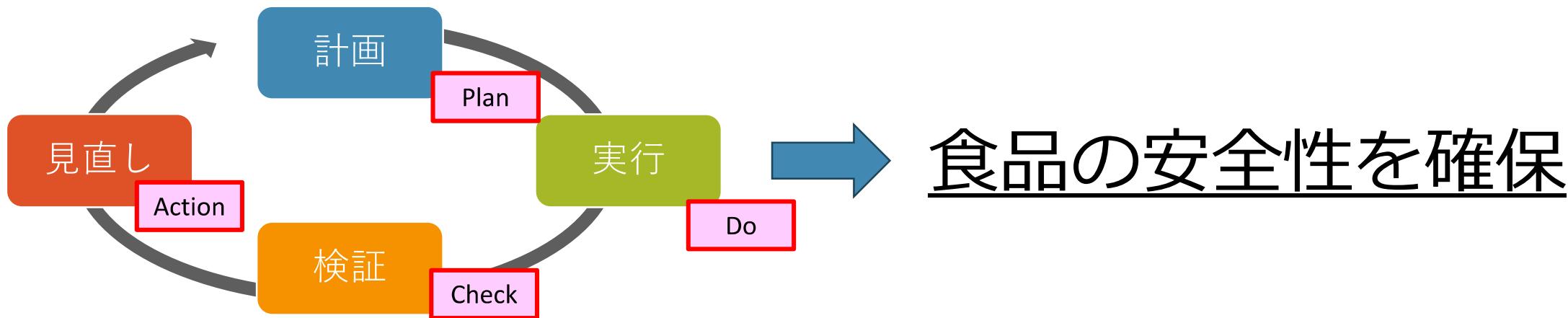
- 【小規模な一般飲食店：詳細版】** [2,404KB]
【公表日】2017年10月4日
【改訂日】2024年1月15日
- 【小規模な一般飲食店：簡易版】** [1,361KB]
【公表日】
【改訂日】

学校給食では、これまでも、学校給食衛生管理基準（文部科学省）、大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）によりHACCPの考え方に基づいて衛生管理を実施してきています。

小規模事業者等が実施すること

資料 2ページ

- ① 参考にする手引書（厚生労働省HPで公開）を選択する。
- ② 手引書の解説を読み、何が危害要因となるかを理解する。
- ③ 手引書のひな形を利用して、衛生管理計画と（必要に応じて）手順書を作成する。 Plan
- ④ その内容を従業員に周知する。
- ⑤ 手引書の記録様式を利用して、衛生管理の実施状況を記録する。 Do
- ⑥ 手引書で推奨された期間、記録を保存する。
- ⑦ 記録等を定期的に振り返り、必要に応じて衛生管理計画や手順書の内容を見直す。 Check Action



給食センターの管理状況

食品衛生監視票

厚生労働省の通知（最終改正：令和6年8月30日 健生食監発0830第5号）で各都道府県等に示されている監視票。監視指導の全国的な平準化の観点から特段の事情がない限り、事項を変更せずに使用することとされている。

〔採点する監視項目（適用項目の採点合計／適用項目の総基準点）×100〕

- 1 営業者の責務（衛生管理計画・手順書の作成、教育訓練、実施記録、効果の検証）
- 2 一般的な衛生管理に関する事項
(責任者の選任、施設・設備等・使用水・防虫防鼠・廃棄物及び排水・食品取扱者の管理、検食等)
- 3 HACCPに基づく衛生管理に関する事項<HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施する施設は対象外>

〔参考〕

香川県学校給食用小麦粉（パン）加工工場選定基準〈香川県教育委員会〉	80点以上
学校給食委託炊飯工場選定基準〈香川県教育委員会〉	80点以上

香川県中央学校給食センターの管理状況（1）

衛生監視票：87点

【減点項目】

○衛生管理計画について、全事業所共通で作成したフォーマットをそのまま利用していることで、実態との乖離が認められる。

〔例〕

- ・一般衛生管理のポイントにおいて、冷蔵庫・冷凍庫の庫内温度確認のタイミングが記載されていない。
(ブランクフォーマットのまま使用している。)
- ・未加熱食品に係る重要管理のポイントにおいて、実際には提供していない刺身類、冷奴等についても「冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する。」と記載されている。
- ・実際には使用していない保温食缶や保冷食缶による温度管理（配送時）が記載されている。

○手順書について、手洗手順や消毒用次亜塩素酸Naの希釈方法など、各手順が調理場に掲示されているが、それらの手順が責任者の管理下に置かれていない。

〔例〕

- ・調理場入室時の手洗では、洗剤から洗い流しの2回洗いを求めているが、掲示している手順は1回洗いを示している。
- ・現在使用中の手順（図）が正確に把握（ファイリング等）されていない。

香川県中央学校給食センターの管理状況（2）

【減点項目】

- 衛生管理計画及び手順書の定期的な見直しの機会が設けられていない。

〔例〕

栄養教諭の定期検査が年3回実施されており、その内容はメフォスに口頭で伝えられているが、計画や手順書の検証にはつながっていない。

- コンテナ室における床材の剥がれ（浮き上がり）、米飯室の空調吹出口での結露発生が確認された。
- 手指消毒用のアルコールが補充されていない手洗設備が複数確認された。

→衛生管理計画及び手順書に関する事項の改善で「97点」



【その他】

- ・衛生害虫のモニタリングについて、捕虫器が設置位置からずれているものが複数見られた。また、捕虫器設置場所の選定根拠やモニタリング結果の詳細（追加対策やモニタリング位置変更等を含む。）が依頼業者から報告されていない。
- ・作業員の教育訓練（研修）では、社員用教育アプリを用いたスキルマップ作成に取り組むなど、定期的に実施されている。
- ・手洗設備はシンク容量の大きいものが数多く設置されている。
- ・一部床材の剥がれ等はあるが、日々の管理や定期メンテナンスで施設が清潔に維持されている。

飯山学校給食センターの管理状況

衛生監視票：85点

【減点項目】

- 衛生管理計画及び手順書の作成、それらの定期的な検証（振り返り）については、中央学校給食センターに同じ。
- 調理室の空調吹出口の周辺が黒く汚れているが、位置が高く清掃ができていない。また、揚げ物焼き物調理室の床に一部剥がれが認められ、清掃が困難となっている。
- 炊飯調理室の室温が高く、スポットクーラーで対応しているが追いついていない。
- 昆虫等侵入防止の観点からは、屋外と接している各扉と床面との隙間が大きい。

⇒衛生管理計画及び手順書に関する事項の改善で「96点」



【その他】

- ・衛生害虫モニタリング、作業員の教育訓練は中央学校給食センターに同じ。
- ・調理室への入室は準備室（専用部屋）で更衣、履物、手洗が衛生的に行われているが、事務室から研修室への入室時では専用の更衣・履物スペースはなく、検出室内に設けられた手洗設備もシンク容量が小さい。

【資料 3-1】

学校給食アンケート調査の概要

1. 調査目的

アンケート調査を実施することにより、学校給食の献立等に関する意見を把握し、給食内容や食育を考えるうえでの参考とする。

2. 調査対象

令和 3 年度調査と同様、小学 4 年生、中学 2 年生を対象に実施

対 象 者	対象数(人)	回答数(人)	回収率
小学校 16 校 4 年生	1,001	929	93%
中学校 6 校 2 年生	966	768	80%
合 計	1,967	1,697	86%

3. 実施期間 令和 5 年 10 月 17 日(火)から 10 月 23 日(月)

4. 調査方法 各小・中学校にて児童・生徒がタブレット端末で回答

5. 調査内容 10 間（裏面調査票のとおり）

学校給食アンケート調査票

問 1	給食は好きですか。	1 好き 2 どちらかというと好き 3 どちらでもない 4 あまり好きではない 5 きらい
問 2	問 1 の答えが①②の人で、 なぜ給食が好きですか。(おもな理由を 1 つ)	1 おいしいから 2 みんなと楽しく食べられるから 3 いろいろなものが食べられるから 4 好きなものが食べられるから 5 そのほかの理由〔 〕
問 3	問 1 の答えが④⑤の人で、 なぜ給食がきらいですか。(おもな理由を 1 つ)	1 おいしくないから 2 楽しくないから 3 きらいなものが出てるから 4 そのほかの理由〔 〕
問 4	給食を残すことがありますか。	1 残さず食べている 2 ときどき残すことがある 3 いつも残している
問 5	問 4 の答えが②③の人で、なぜ給食を残す のですか。 (おもな理由を 1 つ)	1 きらいなものがある 2 おいしくない 3 食べる時間が短い 4 食欲がない 5 量が多い 6 太る 7 そのほかの理由〔 〕
現在、学校給食センターでは、「和食文化の継承」などを目的として、ご飯の回数を月 1 回増やし ています。		
問 6	給食のパン、ご飯の回数についてお聞きし ます。	1 ご飯の回数を増やしてほしい 2 パンの回数を増やしてほしい 3 今までいい
問 7	問 6 の答えが①の人で、 なぜ増やしてほしいのですか。	1 ご飯が好きだから 2 おかずと一緒に食べやすいから 3 パンに比べて量が多いから 4 そのほかの理由〔 〕
問 8	問 6 の答えが②の人で、 なぜ増やしてほしいのですか。	1 パンが好きだから 2 おかずと一緒に食べやすいから 3 ご飯に比べて量が多いから 4 そのほかの理由〔 〕
問 9	給食のメニューで好きなものを 3 つ教えて ください。下の〔 〕に書いてください。	
問 10	給食のメニューで嫌いなものを 3 つ教えて ください。下の〔 〕に書いてください。	

このアンケート調査は、給食の内容や食育の参考にすることを目的に実施するものです。

学校給食アンケート調査の結果から

【資料 3-2】

○問 1. 2. 3について

給食が「好き、どちらかというと好き」と答えた児童生徒は、小学生 91.3%、中学生 81.6% である。

センター別にみると、小学生は、中央学校給食センターで、92.6%、飯山学校給食センターで、91.0%、第二学校給食センターで、89.8%、中学生は、中央学校給食センターで 85.5%、飯山学校給食センターで、72.2%、第二学校給食センターでは 78.3% と、小学生、中学生は、中央、飯山、第二学校給食センターともに高い割合となっている。

好きな理由としては、小学生、中学生とも「おいしいから」が第一位である。

反対に「給食がきらい」と答えた児童生徒は、小学生で、1.4%、中学生で、2.6% であり、センター別にみると、小学生は、中央学校給食センターで、1.2%、飯山学校給食センターで、1.1%、第二学校給食センターで 1.8%、中学生は、中央学校給食センターで、2.4%、飯山学校給食センターで、1.7%、第二学校給食センターでは 3.5% である。

理由としては、小学生、中学生とも「きらいなものがある」が第一位である。

○問 4. 5について

給食を「残さず食べている」と答えた児童生徒は、小学生 59.8%、中学生 67.1% であり、中学生の方が残さず食べる傾向にある。

センター別にみると、小学生は、中央学校給食センターで、53.8%、飯山学校給食センターで、55.1%、第二学校給食センターでは 69.9%、中学生は、中央学校給食センターで、67.9%、飯山学校給食センターで、67.8%、第二学校給食センターでは 64.6% と、残さず食べている児童生徒は、小学生では、第二学校給食センターのほうが高く、中学生では、中央学校給食センターのほうが高い。

反対に、給食を「いつも残している」と答えた児童生徒は、小学生 3.8%、中学生は 4.0% である。

残す理由は、小・中学生ともに「きらいなものがある」が第一位で、第二位に小学生は「食べる時間が短い」、中学生は「量が多い」が続いている。

センター別にみると、小学生は、中央学校給食センターで、4.1%、飯山学校給食センターで 1.1%、第二学校給食センターでは 4.8%、中学生は、中央学校給食センターでは 4.0%、飯山学校給食センターで、2.6%、第二学校給食センターでは 5.1% と、いつも残している児童生徒は、小学生、中学生ともに、中央学校給食センター、第二学校給食センターが高く、飯山学校給食センターは低い。

1. 給食は好きですか

	好き	どちらかといふ と好き	どちらでもない	あまり好きで はない	嫌い	計
全体	72.2%	19.1%	4.4%	2.9%	1.4%	
中央	73.6%	19.0%	3.8%	2.4%	1.2%	
第二	71.0%	18.8%	4.8%	3.6%	1.8%	
飯山	71.3%	19.7%	5.1%	2.8%	1.1%	
全体	671	177	41	27	13	929
中央	306	79	16	10	5	416
第二	238	63	16	12	6	335
飯山	127	35	9	5	2	178

2. なぜ給食が好きですか（問1の答えが①②の人）

	おいしいから	みんなと楽しく 食べられる	いろいろなも のが食べられ る	好きなものが 食べられる	そのほかの理 由	計
全体	42.5%	25.0%	17.0%	12.3%	3.1%	
中央	43.3%	23.3%	18.6%	11.9%	2.8%	
第二	43.8%	25.2%	15.5%	12.2%	3.3%	
飯山	37.9%	29.2%	15.9%	13.3%	3.6%	
全体	460	271	184	133	34	1082
中央	214	115	92	59	14	494
第二	172	99	61	48	13	393
飯山	74	57	31	26	7	195

3. なぜ給食が嫌いですか（問1の答えが④⑤の人）

	おいしくないか ら	楽しくないから	嫌いなものが 出る	そのほかの理 由	計
全体	14.0%	7.0%	71.9%	7.0%	
中央	15.4%	11.5%	65.4%	7.7%	
第二	13.6%	4.5%	81.8%	0.0%	
飯山	11.1%	0.0%	66.7%	22.2%	
全体	8	4	41	4	57
中央	4	3	17	2	26
第二	3	1	18	0	22
飯山	1	0	6	2	9

4. 給食を残すことがありますか

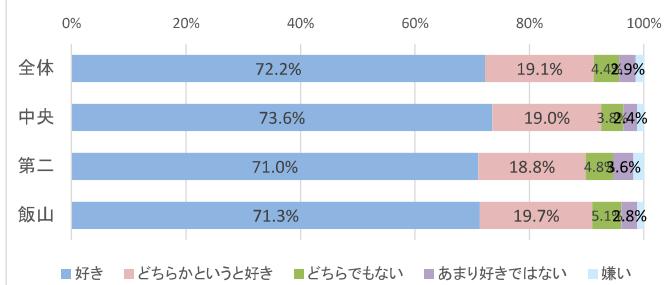
	残さず食べ ている	ときどき残す	いつも残す	計
全体	59.8%	36.4%	3.8%	
中央	53.8%	42.1%	4.1%	
第二	69.9%	25.4%	4.8%	
飯山	55.1%	43.8%	1.1%	
全体	556	338	35	929
中央	224	175	17	416
第二	234	85	16	335
飯山	98	78	2	178

5. なぜ給食を残すのですか（問4の答えが②③の人）

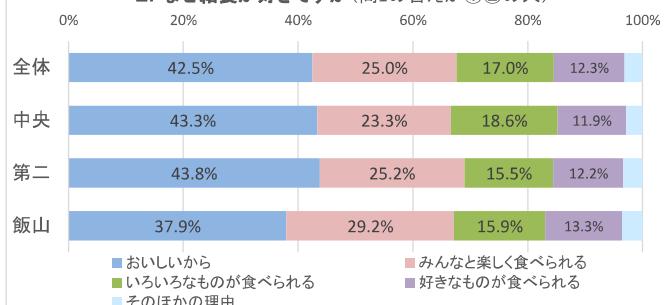
	嫌いなもの がある	おいしくない	食べる時間が 短い	食欲がない	量が多い
全体	39.8%	2.7%	20.2%	13.4%	14.6%
中央	41.7%	5.8%	18.3%	9.2%	16.7%
第二	42.6%	1.5%	20.6%	13.7%	11.8%
飯山	30.2%	1.2%	22.1%	18.6%	18.6%
全体	163	11	83	55	60
中央	50	7	22	11	20
第二	87	3	42	28	24
飯山	26	1	19	16	16

	太る	そのほかの理由	計
	2.4%	6.8%	
	3.3%	5.0%	
	2.0%	7.8%	
	2.3%	7.0%	
	10	28	410
	4	6	120
	4	16	204
	2	6	86

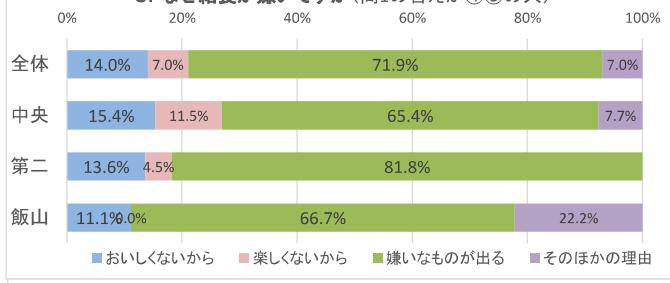
1. 給食は好きですか



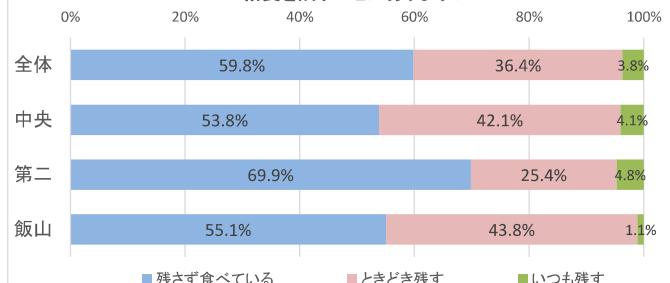
2. なぜ給食が好きですか（問1の答えが①②の人）



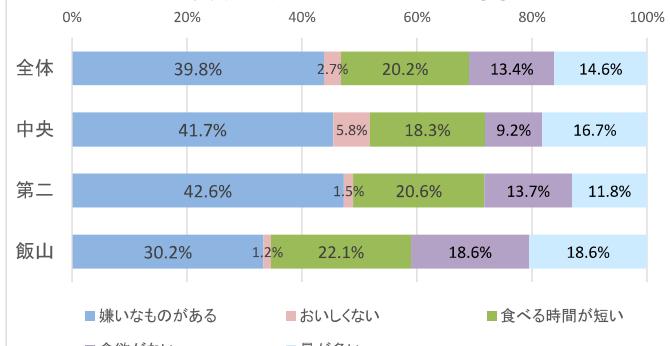
3. なぜ給食が嫌いですか(問1の答えが④⑤の人)



4. 給食を残すことがありますか



5. なぜ給食を残すのですか（問4の答えが②③の人）



【 小 学 生 】

6. パンとご飯の回数について

	ご飯を増やしてほしい	パンを増やしてほしい	今までいい		計
全体	32.1%	25.7%	42.2%		
中央	35.1%	25.5%	39.4%		
第二	32.8%	26.0%	41.2%		
飯山	23.6%	25.8%	50.6%		
全体	298	239	392		929
中央	146	106	164		416
第二	110	87	138		335
飯山	42	46	90		178

7. なぜご飯を増やしてほしいのですか (問1の答えが①の人)

	ご飯が好きだから	おかずと一緒に食べやすい	パンに比べて量が多い	そのほかの理由	計
全体	44.6%	43.7%	4.5%	7.2%	
中央	42.9%	46.6%	3.7%	6.8%	
第二	51.2%	35.5%	5.0%	8.3%	
飯山	34.0%	54.0%	6.0%	6.0%	
全体	148	145	15	24	332
中央	69	75	6	11	161
第二	62	43	6	10	121
飯山	17	27	3	3	50

8. なぜパンを増やしてほしいのですか (問1の答えが②の人)

	パンが好きだから	おかずと一緒に食べやすい	ご飯に比べて量が多い	そのほかの理由	計
全体	62.7%	26.6%	3.6%	7.1%	
中央	62.1%	26.5%	4.5%	6.8%	
第二	64.9%	25.2%	2.7%	7.2%	
飯山	60.0%	29.2%	3.1%	7.7%	
全体	193	82	11	22	308
中央	82	35	6	9	132
第二	72	28	3	8	111
飯山	39	19	2	5	65

※ 本島給食センターは「第二」に含む。

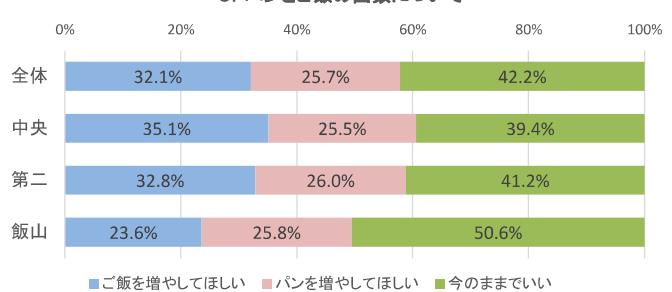
9. 給食のメニューで好きなものを3つ教えてください

- | | |
|----------|-------|
| 1位 カレー | 328 票 |
| 2位 元気サラダ | 189 |
| 3位 揚げパン | 157 |

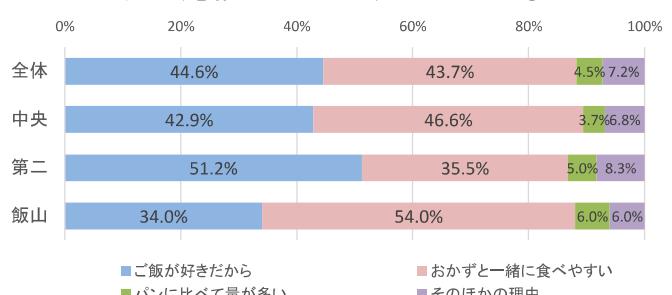
10. 給食のメニューできらいなものを3つ教えてください

- | | |
|--------|-------|
| 1位 魚料理 | 102 票 |
| 2位 ゴーヤ | 34 |
| 3位 きのこ | 33 |

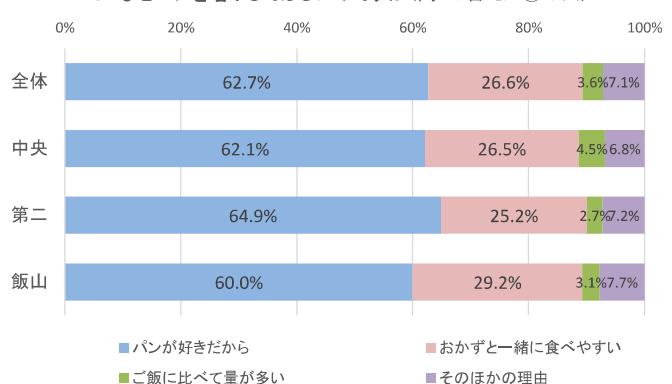
6. パンとご飯の回数について



7. なぜご飯を増やしてほしいのですか(問6の答えが①の人)



8. なぜパンを増やしてほしいのですか(問6の答えが②の人)



1. 給食は好きですか

	好き	どちらかといふ と好き	どちらでもない	あまり好きで はない	嫌い	計
全体	58.7%	22.9%	9.9%	5.9%	2.6%	
中央	62.2%	23.3%	7.5%	4.6%	2.4%	
第二	58.6%	19.7%	12.6%	5.6%	3.5%	
飯山	45.2%	27.0%	14.8%	11.3%	1.7%	
全体	451	176	76	45	20	768
中央	283	106	34	21	11	455
第二	116	39	25	11	7	198
飯山	52	31	17	13	2	115

2. なぜ給食が好きですか（問1の答えが①②の人）

	おいしいから	みんなと楽しく 食べられる	いろいろなも のが食べられ る	好きなものが 食べられる	そのほかの理 由	計
全体	51.4%	14.6%	16.9%	15.2%	2.0%	
中央	53.6%	14.6%	15.9%	14.6%	1.3%	
第二	51.5%	13.4%	18.3%	12.9%	4.0%	
飯山	43.0%	16.3%	18.5%	20.7%	1.5%	
全体	448	127	147	132	17	871
中央	286	78	85	78	7	534
第二	104	27	37	26	8	202
飯山	58	22	25	28	2	135

3. なぜ給食が嫌いですか（問1の答えが④⑤の人）

	おいしくないか ら	楽しくないから	嫌いなものが 出る	そのほかの理 由	計
全体	34.4%	15.6%	37.8%	12.2%	
中央	32.6%	13.0%	41.3%	13.0%	
第二	35.7%	21.4%	35.7%	7.1%	
飯山	37.5%	12.5%	31.3%	18.8%	
全体	31	14	34	11	90
中央	15	6	19	6	46
第二	10	6	10	2	28
飯山	6	2	5	3	16

4. 給食を残すことがありますか

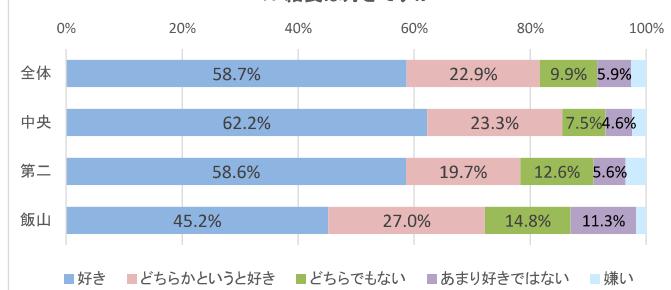
	残さず食べて いる	ときどき残す	いつも残す		計
全体	67.1%	28.9%	4.0%		
中央	67.9%	28.1%	4.0%		
第二	64.6%	30.3%	5.1%		
飯山	67.8%	29.6%	2.6%		
全体	515	222	31		768
中央	309	128	18		455
第二	128	60	10		198
飯山	78	34	3		115

5. なぜ給食を残すのですか（問4の答えが②③の人）

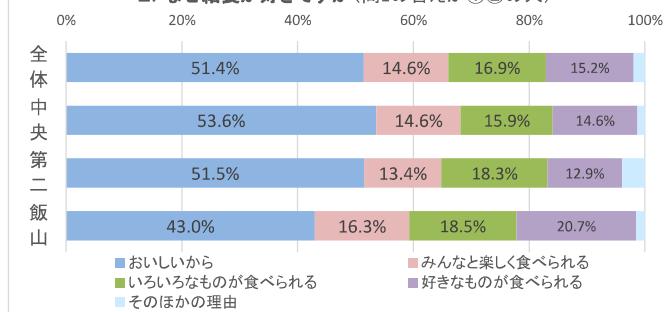
	嫌いなもの がある	おいしくない	食べる時間が 短い	食欲がない	量が多い
全体	30.9%	8.3%	17.7%	11.1%	18.8%
中央	43.9%	6.1%	19.3%	9.6%	17.5%
第二	32.2%	12.6%	19.5%	13.8%	19.5%
飯山	19.0%	10.3%	20.7%	15.5%	29.3%
全体	89	24	51	32	54
中央	50	7	22	11	20
第二	28	11	17	12	17
飯山	11	6	12	9	17

	太る	そのほかの理由	計
	3.5%	9.7%	
	0.0%	3.5%	
	2.3%	0.0%	
	3.4%	1.7%	
	10	28	288
	0	4	114
	2	0	87
	2	1	58

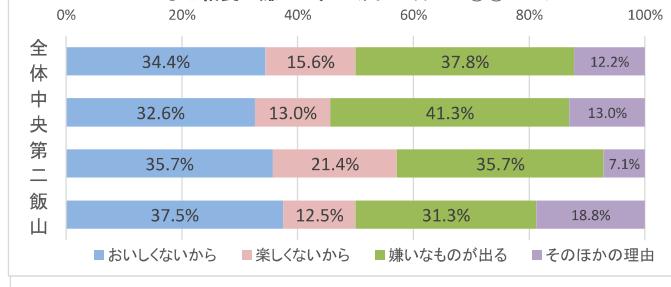
1. 給食は好きですか



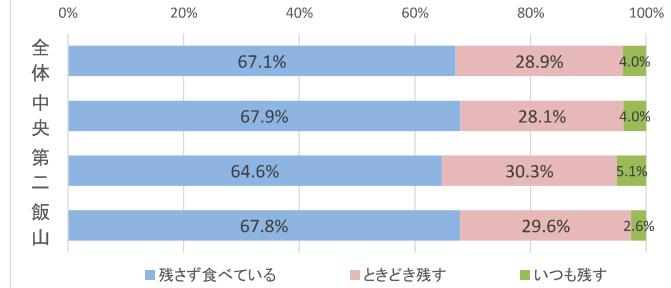
2. なぜ給食が好きですか（問1の答えが①②の人）



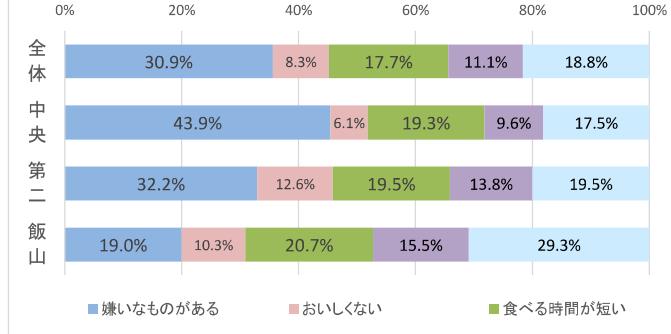
3. なぜ給食が嫌いですか（問1の答えが④⑤の人）



4. 給食を残すことがありますか



5. なぜ給食を残すのですか（問4の答えが②③の人）



【 中 学 生 】

6. パンとご飯の回数について

	ご飯を増やしてほしい	パンを増やしてほしい	今までいい		計
全体	36.5%	16.9%	46.6%		
中央	36.5%	17.8%	45.7%		
第二	43.9%	15.2%	40.9%		
飯山	23.5%	16.5%	60.0%		
全体	280	130	358		768
中央	166	81	208		455
第二	87	30	81		198
飯山	27	19	69		115

7. なぜご飯を増やしてほしいのですか (問1の答えが①の人)

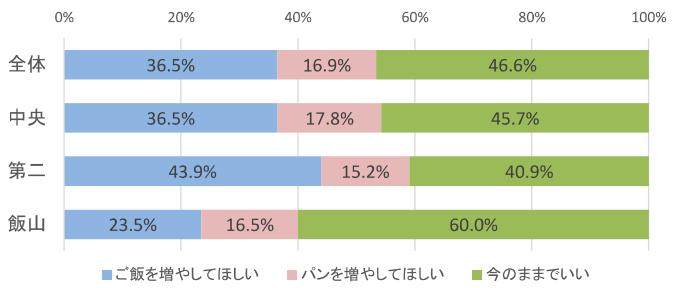
	ご飯が好きだから	おかずと一緒に食べやすい	パンに比べて量が多い	そのほかの理由		計
全体	48.1%	42.6%	3.6%	5.8%		
中央	49.5%	42.9%	3.3%	4.2%		
第二	47.0%	40.9%	3.5%	8.7%		
飯山	43.2%	45.9%	5.4%	5.4%		
全体	175	155	13	21		364
中央	105	91	7	9		212
第二	54	47	4	10		115
飯山	16	17	2	2		37

8. なぜパンを増やしてほしいのですか (問1の答えが②の人)

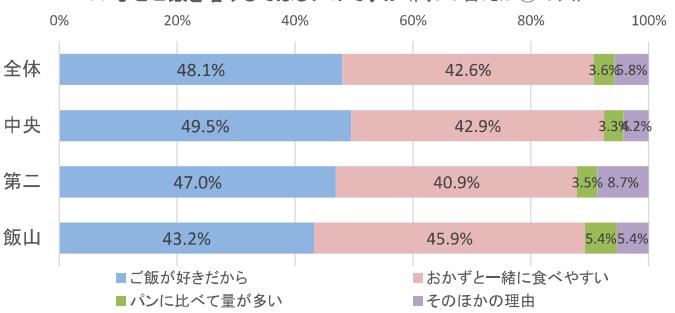
	パンが好きだから	おかずと一緒に食べやすい	ご飯に比べて量が多い	そのほかの理由		計
全体	69.9%	19.0%	2.5%	8.6%		
中央	74.0%	17.0%	2.0%	7.0%		
第二	58.5%	22.0%	4.9%	14.6%		
飯山	72.7%	22.7%	0.0%	4.5%		
全体	114	31	4	14		163
中央	74	17	2	7		100
第二	24	9	2	6		41
飯山	16	5	0	1		22

※ 本島給食センター分は「第二」に含む。

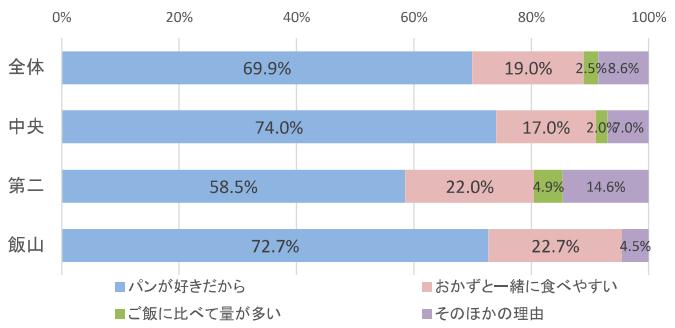
6. パンとご飯の回数について



7. なぜご飯を増やしてほしいのですか (問6の答えが①の人)



8. なぜパンを増やしてほしいのですか (問6の答えが②の人)



9. 給食のメニューで好きなものを3つ教えてください

- 1位 カレー 253
 2位 元気サラダ 173
 3位 揚げパン 131

10. 給食のメニューできらいなものを3つ教えてください

- 1位 わけぎ和え 209
 2位 海藻サラダ 41
 3位 そら豆 40

丸亀市学校給食調理等業務民間委託評価報告

令和 6 年 10 月 9 日
丸亀市学校給食センター運営委員会

1 給食の完成度

給食の完成度については、実際に喫食した児童・生徒、学校給食センター運営委員会委員を対象として、給食の好き嫌い、味付け、外観等についてのアンケート調査を行い、それを踏まえて給食の完成度の総合的評価を行った。

その結果、中央学校給食センターの児童・生徒を対象に実施したアンケートでは、給食が「好き」「どちらかというと好き」の回答割合が、小学生は 92.6%、中学生は 85.5% と、高い評価であった。

また、学校給食運営委員によるアンケートでは、献立内容が「大変良い」「良い」の回答割合が 100%、味が「大変おいしい」「おいしい」の回答割合が 92% と、高い評価であった。

また、令和 4 年度から、委託内容に加えた、アレルギー対応給食調理業務に関する事故ではなく、栄養教諭の指示を理解し、適切に対応できている。

これらのことより、給食の完成度については、民間委託方式においても、良好な水準であるといえる。

2 衛生管理面について

衛生管理面については、香川県中讃保健福祉事務所衛生課による HACCP に沿った衛生管理の実地調査や栄養教諭による定期的なチェック、香川県学校薬剤師会による年 1 回の定期検査をもとに衛生管理の評価を行った。また、委託事業者が実施している日常点検や、調理員の健康診断、腸内細菌検査（検便）の実施状況を確認し、評価した。

これらにより、衛生管理は適切に行われており、きちんとした衛生環境のもとで、調理作業が実施されていることが確認されている。

3 業務の円滑な運営について

給食業務の運営については委託事業者の業務の人員配置等を含む実施体制、給食センターと委託事業者との連絡体制、緊急時の対応、研修の実施状況などについて評価を行った。

業務の実施体制については、当初提出された提案書に基づき、毎月提出される業務報告書等の内容により、状況等を厳正に確認・判断した結果、委託事業者において献立の内容、アレルギー対応給食の有無等により適切な人員と人数を配置できており、業務責任者は全調理員に献立指示書や作業工程表など業務

に必要な事項を明確に伝達し、確実な業務を行うことができている。

次に、給食センターと委託事業者との連絡体制についても、栄養教諭と委託事業者間で緊密に行われており、委託事業者から毎日提出される業務報告書において、調理内容や調理状況等を栄養教諭がきちんと確認できている。

また、調理作業や衛生管理の検査・点検に適時、栄養教諭が調理場に入り、指導を行っていることで、委託事業者との間に常に緊張感が保たれている。

異物混入が発生するなど緊急時の対応についても、委託事業者は給食センターと連携し、迅速に対応しており、原因究明と再発防止に努めている。

社内での研修体制も充実しており、調理技術の向上や衛生管理についての知識習得に毎年数回の研修を実施しており、その対象は基本的に全調理員が参加することになっている。

これらのことから、人員配置を含む業務の運営については、提案書のとおり遂行されており、良好な水準であると評価される。

4 教育活動との連携について

大学からの栄養士等の教育実習や給食管理実習、インターンシップの受け入れについて、委託事業者は積極的に給食センターに協力し、対応している。

また、学校からの職場体験等の実施についても同様に、協力して対応している。

これらのことから、教育活動との連携については、良好であるといえる。

5 総合評価について

中央学校給食センター等で実施されている調理等業務の民間委託については、給食の完成度、衛生管理、業務運営、教育活動との連携の各項目について評価したところ、文科省の衛生管理基準や市の指示等は遵守され、業務全体も適切に行われており、総合的に民間委託での業務は円滑に実施されている。

そういった中で、民間事業者ならではのこれまでに培ってきた実績に伴う対応力に期待し、さらなるメニューの工夫やアレルギー対応給食の充実についても積極的に協力してもらうように給食センターからも働き掛け、安全・安心な学校給食の提供に向け、より一層の給食内容の充実につなげていただきたい。