

河合町立かがやきの森こども園
給食調理業務委託検証報告書

令和7年(2025年)3月

河合町福祉部

令和2年4月から、河合町立かがやきの森こども園（以下「こども園」）では、開園と同時に給食調理の民間委託化をしました。委託開始から4年11か月経過するなか、この間の委託業務の実施状況について検証を行い、その結果をまとめたので報告します。

1,業務委託の概要

（1）委託の現況

- ・委託期間 令和2年4月1日～令和7年3月31日まで（5年間）
- ・委託金額 17,556,000 円（1年間）
- ・受託業者 奈良県桜井市大字吉備452-7 名阪食品株式会社

（2）委託業務の内容

こども園の給食は、自園調理方式です。委託する業務内容は、こども園の施設等を使用し、園が作成する献立に基づいた園児等の給食（離乳食を含む）・おやつ・軽食の調理、配缶、食器・調理器具の洗浄等を行うほか、園が作成する献立の食材の検品・検収、調理室内の衛生管理、清掃です。

献立の作成、調理指示書の作成、食材発注や検食等については園で行っています。

2,業務内容

（1）調理業務の履行

①給食等の調理

令和6年、給食の1回あたりの食数が283食。15時のおやつが233食となっています。園児数が年々増えており、それに伴って1日あたりの食材使用量・できあがり量も増えています。それによる野菜の下処理や調理業務量の増加はありますが、提供時間が遅れることなく給食提供が行われています。

できあがった給食は栄養士からの指示量通りに配缶されています。（写真1・2・3・4）

離乳食づくりでは、前期、中期、後期、完了期の4期でそれぞれに即した食材の硬さ、味付けなど細かい対応ができています。

0歳児の完了期の給食はできあがり後に調理用はさみで食べやすい大きさに細かくカットしています。(写真5)



(写真1) 回転釜での調理の様子



(写真2) スチームコンベクションオーブンでの調理



(写真3) ごはん配缶の様子



(写真4) 汁配缶の様子



(写真5) 0歳児のおかずを調理用ハサミで刻んでいる様子

②食物アレルギー等への対応

食物アレルギーの対応においては、主治医が作成した「生活管理指導表」に基づいて完全除去対応をしています。(クリームシチューの場合、乳アレルギー対応園児にはスキムミルクを除去したクリームシチューを提供)(写真6)

アレルギー原因食材が献立に使用される場合、毎月の献立打ち合わせ時に園の栄養士から調理従事者へ対象児童名の申し送りと除去食・代替え食調理の指示が行われます。調理従事者はそれに順じてアレルギー対応を行っています。

令和6年度は卵・牛乳の食物アレルギーを代替え食対応・除去食対応しました。それ以外の食物アレルギー(えび、かに、キウイ、長いも、ナッツ類等)については、献立に使用しないことで対応しました。

調理従事者は前日の打ち合わせと当日の朝礼でアレルギー対応の確認を全員で行っています。調理室内にはアレルギー対応の内容をホワイトボードに記入して貼り出し、除去食・代替え食を調理する際は声に出して周知することで漏れ落ちがないようにしています。アレルギー対応食受け渡しマニュアル(図1)に沿って、誤食を防ぐためアレルギー用の色違いのお盆・食器に除去食を乗せ、調理従事者と学級担任の相互確認後に手渡ししています。(写真7)調理従事者が除去食を作り忘れる等の事故の発生はありません。



(写真6) クリームシチューの脱脂粉乳除去食



(写真7) 学級担任へ相互確認後手渡し

給食・おやつのアレルギー確認について

①給食・おやつを取りに行く前にはクラスの先生全員で献立表を見てアレルギー確認

②声をかけるときは調理室のドアを開ける

Ⅰ つめの扉開く→スリッパ履き替え→ヒジでドアを開ける→声かけ

※声が届かない場合は呼び鈴を押す

③代替えを受け取るときは「クラス、名前、献立名」 例：そら組〇〇君の親子丼お願いします

④代替えが無いときも声かけ 例：「〇〇組そのまま持って行きます」

⑤配膳前に再度献立確認

⑥これは食べれるの？疑問に思ったら栄養士まで

(図1)アレルギー対応食受け渡し

(2) 調理業務の従事者の配置

調理業務の従事者の配置については、それぞれ正社員の業務主任者及び副主任者各1名のほか、正社員及びパート社員が複数配置されています。

また、業務の状況に応じて適宜、正社員、パート社員を増減させるなど柔軟で効率的な実施体制を組むことで、円滑な業務運営が確保されています。

・ こども園の開所時間 7時00分～19時00分

・ 委託仕様上の業務時間 原則7時30分～16時30分

※園の調理従事者数は、受託事業者が委託業務を履行するために必要な人数を配置することとなっています。

(3) 衛生管理・安全衛生

日々の業務履行については、こども園の栄養士が調理作業を点検・確認しています。厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に則り、必要に応じて栄養士が受託事業者と協議しながら衛生的な調理を進めるよう努めています。

受託事業者が持つノウハウを活用しながら、こども園において衛生管理の徹底が図られています。履行管理の際は、身支度、手洗い、衛生手袋の適切な使用、原材料の検食の保存、器

具の洗浄・消毒、調理室の清掃等について確認していますが、適切に実施されています。

調理従事者は毎日作業前に「従事者の衛生管理点検票」を記入し、調理従事者の健康状態を含む衛生管理状況の記録・報告を行っています。

食材納入時には鮮度・品温・異物の混入等の点検を行い、使用食材の品質等に問題がないかの確認を行っており「検収簿」に記録しています。

調理前には冷蔵庫・冷凍庫の温度点検、使用水の残留塩素濃度等の確認を行います。

調理中には食品加熱時・冷却時の中心温度や時間等の確認を行っており「温度点検等の記録簿」「食品加熱加工の記録簿」に記録しています。

また、月2回の腸内細菌検査（腸管出血性大腸菌検査を含む）を実施し、調理従事者の保菌による食中毒の発生を未然に防いでいます。

以上の記録はこども園に提出され、園の栄養士や園長がそれを確認しています。

（４）食育への対応

こども園では森森ファームでの収穫活動を通した食育を行っています。調理従事者には収穫した野菜を給食に使用するよう協力してもらっています。そのための急な献立変更にも調理従事者は臨機応変に対応しています。自分が収穫した野菜を給食で使うことで、普段野菜を食べない子が野菜を食べたり、新鮮な旬野菜を味わったりすることで食べる喜びを知る機会になっています。令和6年度は、各学級菜園の野菜等も含め、スナップエンドウは茹でてマヨネーズで、きゅうりはサラダに、ピーマンは豚肉の生姜焼きに、さつまいもは豚さつまいも汁に、大根は具だくさんのお味噌汁やサラダ、鶏肉と大根の煮物などに調理され美味しくいただきました。

それ以外にも誕生会に毎月提供する誕生日食、四季折々の行事食が実施されています。また、5歳児にとって最後の給食となる卒園式前日には、5歳児対象に取ったリクエストを基に好きな献立を提供するリクエストメニュー給食（わかめごはん、鶏の唐揚げ、ポテトサラダ、ABCスープ、白桃のジュレ）を提供しました。



リクエストメニュー給食

3,職員・保護者からの意見

クラス担任は給食を食べた感想・評価を検食簿に毎日記入しています。それをこども園の栄養士・調理従事者で確認し、情報共有をしています。検食簿に味の濃さや量への意見が書かれた場合は、調味料の調整や食材使用量の調整の指示を園の栄養士が行っています。調理従事者はそれに臨機応変に対応しており、日々給食の改善に努めています。検食簿の結果をまとめると概ね満足という回答を得ています。

令和7年3月に全園児の保護者にアンケートをとりました。アンケート結果については末頁の表でまとめています。現在の給食調理の状況については、不安に感じている保護者は0%、どちらかと言えば不安であるを選択した保護者が0%でした。99%の保護者から安心してしていると回答得られたことから、日々の給食提供や子どもからの感想等を通して安心感を得られていると考えられます。



4,調理業務の委託化による効果

(1) 安定的で柔軟な給食提供体制の確保

委託業務を履行するために必要な調理従事者数は、受託事業者の判断により配置されます。実際の配置体制としては、直営の保育所時代と比較して多めの人員が配置されており、曜日に関係なく配置人数が安定しているほか、献立内容や業務状況に応じた柔軟な人員配置が可能となっています。

また、配置されていた調理従事者が病気や退職等で長期不在となる際も、代替人員を受託事業者内で調整することができ、安定的な給食提供体制の確保につながっています。

(2) 民間事業者のノウハウの活用

受託事業者は現在、約297か所の施設で調理業務を受託しており、その内訳は学校、認定こども園・保育園・幼稚園等です。また、事業者として衛生管理面をより重視する観点から消毒関係などの提案がなされ、現場において取り入れるなど、受託事業者がこれまで培ってきた実績と経験、創意工夫などが日々の調理業務に活かされています。

5,まとめ

食物アレルギーや食育への対応を行いながら、衛生面に配慮した安全な給食が提供されています。園児や保護者、職員からも概ね満足な意見を得られています。

こども園と調理従事者がコミュニケーションを取り合い、協力することで日々給食の改善が行われています。

今後も保護者・職員等からの意見を共有しながら受託事業者の調理従事者と共に安心・安全な給食提供を続けていきます。

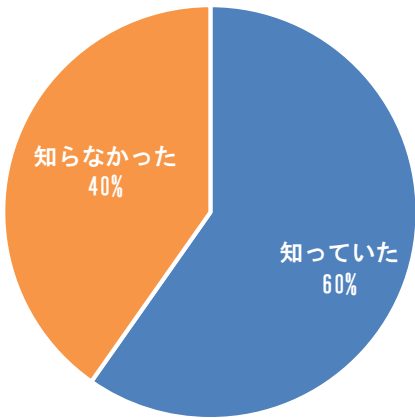
給食に関するアンケート調査結果

令和7年3月実施

問Ⅰ 給食調理業務を民間委託していることを知っていましたか

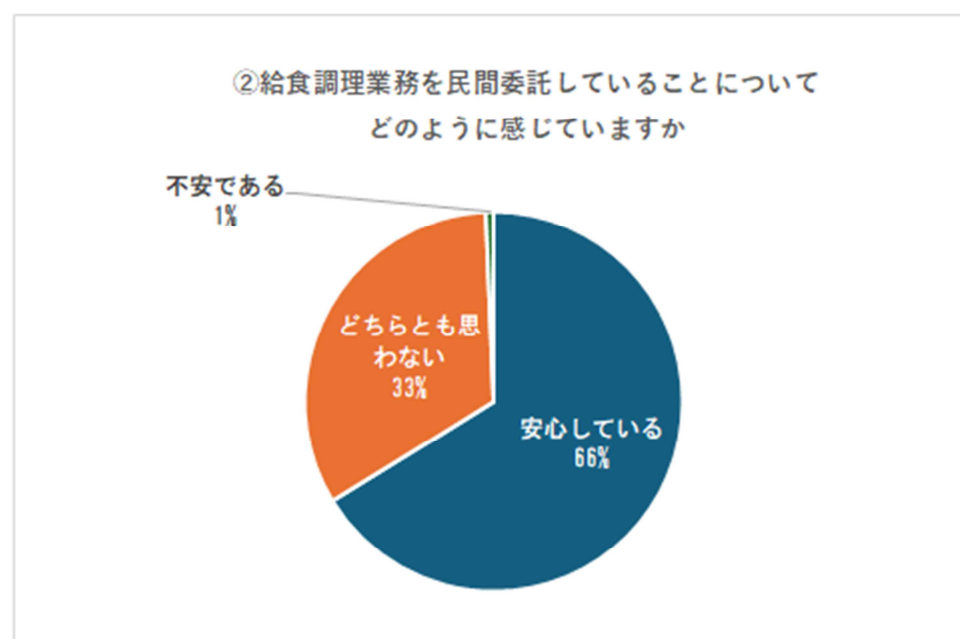
	知っていた	知らなかった
0歳児	3	5
1歳児	8	7
2歳児	11	6
3歳児	16	15
4歳児	31	13
5歳児	23	16
全体	92	62

①給食調理業務を民間委託していることを知っていましたか



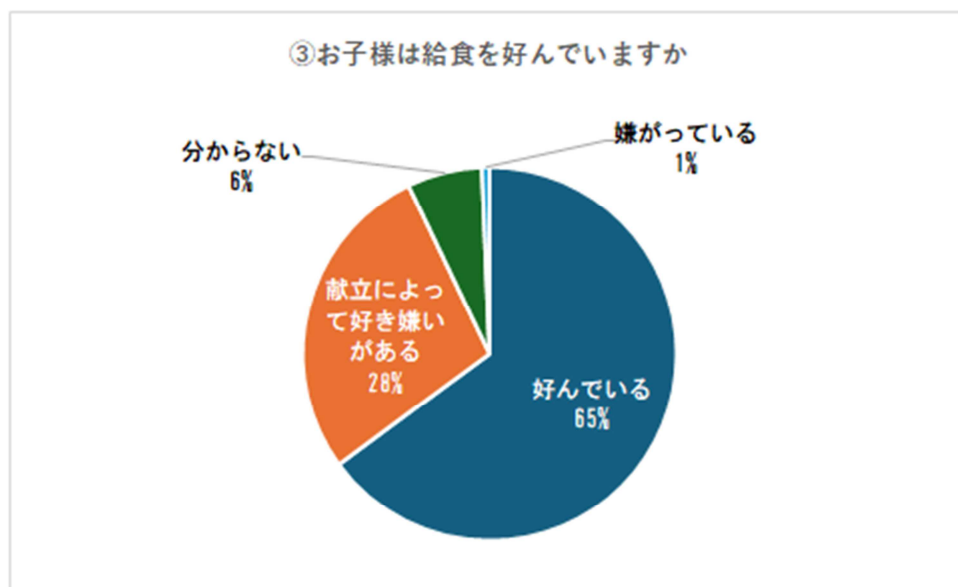
問2 給食調理業務を民間委託していることについてどのように感じていますか

	安心している	どちらとも思わない	不安である
0 歳児	2	6	
1 歳児	5	10	
2 歳児	4	13	
3 歳児	9	21	1
4 歳児	13	31	
5 歳児	18	21	
全体	51	102	1



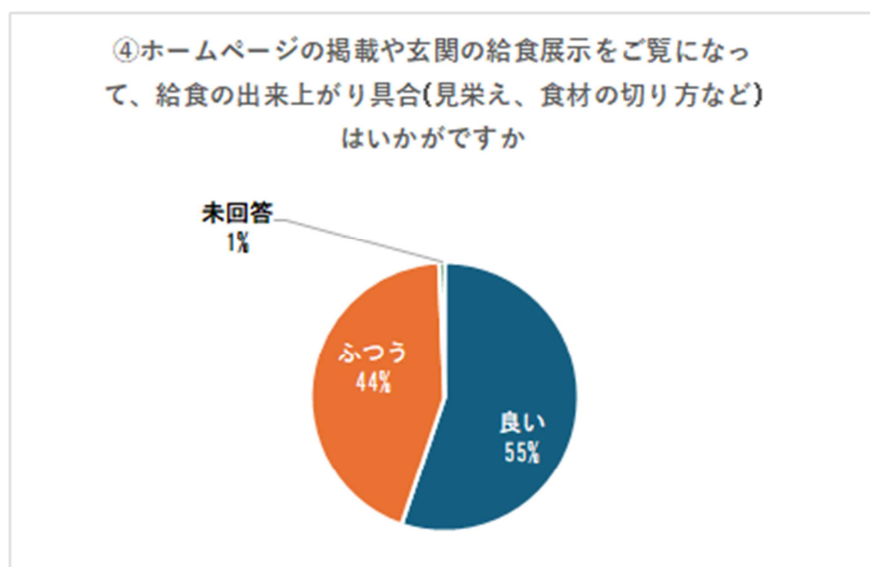
問3 お子様は給食を好んでいますか

	好んでいる	献立によって好き嫌いがある	分からない	嫌がっている
0 歳児	4	3	1	
1 歳児	9	6		
2 歳児	11	5	1	
3 歳児	21	10		
4 歳児	27	14	2	1
5 歳児	28	11		
全体	100	49	4	1



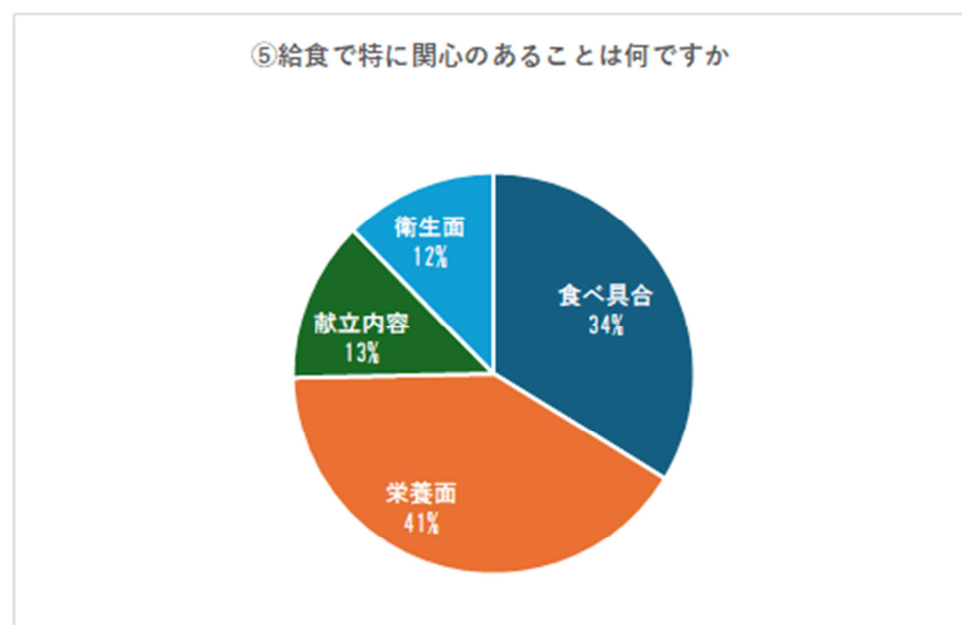
問4 ホームページの掲載や玄関の給食展示をご覧になって、給食の出来上がり具合(見栄え、食材の切り方など)はいかがですか

	良い	ふつう	悪い	未回答
0 歳児	5	3		
1 歳児	5	10		
2 歳児	12	5		
3 歳児	17	14		
4 歳児	22	21		1
5 歳児	24	15		
全体	85	68	0	1



問5 給食で特に関心があることは何ですか

	食べ具合	栄養面	献立内容	衛生面
0 歳児	2	3	1	2
1 歳児	4	5	5	1
2 歳児	6	5	2	4
3 歳児	8	16	3	4
4 歳児	15	19	4	6
5 歳児	17	15	5	2
全体	52	63	20	19



問6 給食調理の現在の状況についてどのように感じていますか

	安心している	どちらかといえば安心している	どちらかといえば不安である	不安である	未回答
0 歳児	4	4			
1 歳児	7	8			
2 歳児	9	8			
3 歳児	14	16			1
4 歳児	24	20			
5 歳児	25	14			
全体	83	70	0	0	1

⑥給食調理の現在の状況についてどのように感じていますか

