

令和7年度
別冊資料

- | | |
|-------------------------------|-----------|
| 1 受託業者の配置人員 | (P,1、2) |
| 2 民間委託調理場における校長(場長、管理者)への調査結果 | (P,3~P,7) |

1 受託業者の配置人員

受託業者	施設名	食数 (R7.5.1時点)	市基準 (人)	配置数(人)	
				常勤	パート
九綜	共同調理場	1,765	7	11人	2人
九綜	共同調理場	3,254	13	18人	4人
九綜	共同調理場	1,623	7	11人	2人
九綜	共同調理場	1,231	8	12人	2人
九綜	共同調理場	1,553	7	8人	4人
シダックス	共同調理場	2,455	10	10人	12人
シダックス	共同調理場	1,610	8	6人	10人
シダックス	共同調理場	824	4	5人	6人
シダックス	共同調理場	1,182	7	8人	7人
魚国総本社	共同調理場	2,158	9	9人	9人
ハーベストネク スト	共同調理場	1,799	8	9人	15人
総合人材	共同調理場	1,964	10	10人	7人
九州フード	共同調理場	1,421	7	6人	6人
九綜	小学校 (下益城城南中含む)	554	4	4人	1人
九綜	小学校 (下益城城南中含む)	718	4	5人	0人
九綜	小学校 (下益城城南中含む)	467	3	4人	2人
九綜	小学校 (下益城城南中含む)	935	5	5人	4人
九綜	小学校 (下益城城南中含む)	521	4	5人	0人
九綜	小学校 (下益城城南中含む)	559	4	5人	1人
九綜	小学校 (下益城城南中含む)	732	4	6人	1人
九綜	小学校 (下益城城南中含む)	755	4	5人	2人
九綜	小学校 (下益城城南中含む)	850	4	4人	4人
九綜	小学校 (下益城城南中含む)	631	4	3人	4人
九綜	小学校 (下益城城南中含む)	887	4	4人	2人

受託業者	施設名	食数 (R7.5.1時点)	市基準 (人)	配置数(人)	
				常勤	パート
九綜	小学校 (下益城城南中含む)	489	4	3人	3人
九綜	小学校 (下益城城南中含む)	836	4	5人	2人
九綜	小学校 (下益城城南中含む)	987	5	5人	4人
九綜	小学校 (下益城城南中含む)	987	4	5人	4人
九綜	小学校 (下益城城南中含む)	888	4	5人	4人
九綜	小学校 (下益城城南中含む)	870	5	7人	1人
九綜	小学校 (下益城城南中含む)	765	4	5人	3人
シダックス	小学校 (下益城城南中含む)	486	4	2人	3人
シダックス	小学校 (下益城城南中含む)	675	4	4人	3人
シダックス	小学校 (下益城城南中含む)	701	4	4人	3人
シダックス	小学校 (下益城城南中含む)	699	4	3人	3人
シダックス	小学校 (下益城城南中含む)	518	4	2人	3人
シダックス	小学校 (下益城城南中含む)	634	4	4人	3人
シダックス	小学校 (下益城城南中含む)	508	4	4人	3人
シダックス	小学校 (下益城城南中含む)	419	3	4人	3人
シダックス	小学校 (下益城城南中含む)	1,419	6	4人	8人
シダックス	小学校 (下益城城南中含む)	1,036	5	5人	5人
シダックス	小学校 (下益城城南中含む)	549	4	3人	5人
九州フード	小学校 (下益城城南中含む)	659	4	4人	3人
九州フード	小学校 (下益城城南中含む)	563	4	4人	2人
九州フード	小学校 (下益城城南中含む)	635	4	5人	5人
九州フード	小学校 (下益城城南中含む)	528	4	3人	5人
九州フード	小学校 (下益城城南中含む)	663	4	4人	4人
九州フード	小学校 (下益城城南中含む)	753	4	5人	4人
中村学園	小学校 (下益城城南中含む)	611	4	3人	3人
中村学園	小学校 (下益城城南中含む)	599	4	4人	2人
中村学園	小学校 (下益城城南中含む)	887	5	5人	5人
総合人材	小学校 (下益城城南中含む)	626	4	4人	3人
総合人材	小学校 (下益城城南中含む)	617	4	3人	3人

〈令和7年度 校長・場長給食調理業務委託評価設問〉

2 民間委託調理場における校長（場長、管理者）への調査結果

1 品質面	
①	給食の味付けは生徒・児童にとって適切か。
②	食材はその料理に適切な切り方になっているか。
③	給食の見た目はおいしそうに見えるか。
2-1 給食運営面（業務実施体制）	
①	栄養教諭等から指示された業務が適切に遂行されているか。（各種計画表、献立表、指示書通りにできているか）
②	日々の献立等にあわせた適切な人員配置の調整、病欠者等の代替職員配置が適切に対応できているか。（常勤数の確保、代替職員の配置等）
③	各種報告書は、遅滞なく速やかに提出され、不備などがある場合の対応など適切になされているか。（従事者報告書、変更報告書、勤務体制表、巡回指導、事故報告等）
④	受託会社による定期的な巡回が行われ、業務履行状況の確認や校長・栄養教諭等との連絡調整が適切にできているか。
2-2 給食運営面（危機管理体制）	
①	事故発生時を含めた緊急連絡体制及び対応マニュアルが適切に備えられているか。
②	トラブル発生時の速やかな報告、受託会社担当者による状況整理及び改善等が適切に出来ているか。
③	食物アレルギー等の配慮が必要な児童対応について、複数で確認を行い適切な受け渡し体制が出来ている。
④	食中毒防止の観点から、調理員個々の健康管理及び家族等への健康管理にも留意し業務が適切に実施されている。（健康観察記録表、衛生管理チェックリスト等）
2-3 職員研修の実施状況	
①	調理員の資質・技術向上を図るため会社独自の育成研修（責任者研修等含む）ができているか。
②	事故等発生時の業務内容改善研修ができているか。
③	新しく業務に従事する調理員へ、調理及び食品取り扱い等に関する基本研修ができているか。
3 学校との連携 学校行事との協力・連携	
①	学校行事等（短縮授業時等の時間変更、給食実施回数の増減及び土日対応等）への対応が適切に出来ているか。
②	児童等に対する給食の受け渡しや返却指導（声掛け等）などが適切に行われているか。
③	職場体験（ナイストライ）や現場実習生の受入等に協力的な対応がなされているか。
④	学校に従事する職員としての身なり、児童や教職員に対し言葉遣い等に配慮した対応がなされているか。

	1品質面					2-1給食運営面 (業務実施体制)					2-2給食運営面 (危機管理体制)					2-3職員研修 の実施状況					3学校との連携 学校行事との協力・連携					その他意見
	①	②	③	④	⑤	①	②	③	④	⑤	①	②	③	④	⑤	①	②	③	④	⑤	①	②	③	④	⑤	
	4	2	3	2	1	2	4	3	4	3	4	3	4	3	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	
A調理場	5	5	5	4	3	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
B調理場	5	5	5	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
C調理場	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
D調理場	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
F調理場	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
G調理場	3	4	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	
H調理場	5	5	5	5	2	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
I調理場	4	4	4	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	
J調理場	5	5	5	5	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
K調理場	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	
L調理場	4	5	4	4	4	4	4	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	
M調理場	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
N調理場	4	4	3	4	4	1	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	

1品質面	2-1給食運営面 (業務実施体制)				2-2給食運営面 (危機管理体制)				2-3職員研修 の実施状況				3学校との連携 学校行事との協力・連携				その他意見
	①	②	③	④	①	②	③	④	①	②	③	④	①	②	③	④	
	①	②	③	④	①	②	③	④	①	②	③	④	①	②	③	④	
P調理場	3	3	3	2	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	本校の給食調理については、それぞれの方々が生産性をもって努力されることで、大きな事故(小さな事故はあるが…)は起きずに給食の提供ができていますと考える。しかし、給食調理に対して継続として取り進むべき、本格的なボッシュンである責任者や副責任者がいない状況が繰り返されてきた。これまででも再三委託業者と話し合いを行い、落し蓋して住せられる責任者及び副責任者の配置をお願いしてきたところであり、ようやく中間委託業者の職員を他県から責任者として配属する動きが聞かれた。私自身は本校に勤務し2年目が終わろうとしているが、その間に責任者が何人も入れ替わっている。安全・安心な学校給食の提供には、エアコン等の働き場整備も大切であるが、巨額で来る民間委託業者との契約が大変重要だと考えている。今後とも熊本市が民間委託業者との契約を結ぶ際に熟慮を要すると思ふ。
Q調理場	4	5	5	3	4	3	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	職員について、メニューによってはやや足りない日があると思われているため、職員数の増員をお願いしたい。
S調理場	4	4	5	4	4	4	3	4	4	3	3	5	4	4	4	4	栄養士と長間委託部の連携を図りながら、早期対応や状況に応じた適切な対応を継続していきたい。
T調理場	4	4	4	1	4	3	3	3	4	3	3	2	4	4	0	4	常勤職員の確保、代替職員の配置等が一番の問題です。改善にむけてのご指導・ご助言をよろしく願っています。
U調理場	4	4	3	5	2	5	3	5	4	5	4	3	3	5	5	3	設問6に関しては、これまでは突発的な理由で人員が不足し給食調理・提供に支障をきたすことはなかったが、現在の人数(特にパートタイマーの人数)では不安もある。
V調理場	5	5	5	2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	・1か月間給食がなかったことで、改めてあただか給食のありがたさを感じることができた。 ・慢性的に調理員さんの人数が不足しており、その影響で業務に遅れ、事故(ケガ)も発生した。 ・毎年訪められる方も多く、新しく入ってこられた方が慣れるまでに時間がかかってしまっている。 また、その指導が現場任せになっており、会社からの指導・サポートが十分ではない。 ・毎日「なんとかが乗り切った」という感じが否めない。 (設問16の「土日対応等」については現在では行っていないので、設問の文言から削除してもよいのでは。)
W調理場	4	5	3	5	4	4	3	4	5	4	5	4	5	5	5	4	
X調理場	5	5	5	4	2	5	3	4	4	5	2	2	4	5	5	4	
Y調理場	5	5	5	4	3	3	3	3	3	3	3	2	5	3	3	3	人員不足時の応変体制を整えてください。
Z調理場	5	5	5	5	4	4	3	5	5	4	3	2	5	5	0	5	委託業者が企画する研修が事前の相談なしに入れられて、栄養士も研修結果的に受けさせられた形になった。栄養士の研修は委託業者が行うものではなく、その部分の詰がきちんとなされてきたのにも関わらず、そのようになってしまっている。
AA調理場	4	5	5	4	2	4	5	3	4	3	3	3	5	3	5	3	人員の確保や人材育成、そして長く勤務を続けられる体制作りをしてほしい。
AB調理場	4	4	4	5	2	3	3	3	2	3	3	3	3	3	4	4	
AC調理場	5	5	5	4	3	3	3	3	5	3	3	2	5	3	4	3	
AD調理場	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	4	5	5	5	5	4	協力的にやっていたらいい。

	1品質面					2-1給食運営面 (業務実施体制)					2-2給食運営面 (危機管理体制)					2-3職員研修 の実施状況					3学校との連携 学校行事との協力・連携					その他意見
	①	②	③	④	⑤	①	②	③	④	⑤	①	②	③	④	⑤	①	②	③	④	⑤	①	②	③	④	⑤	
	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
AE調理場	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	常勤職員が不足している。パートさんをまわしてもらえば何とかカバーしているが、栄養教諭及び常勤職員の仕事は大変。常勤の定数配置は契約上もしっかり確保されているので契約違反である。必ず遵守すべきである。遵守できない場合は、民間委託の契約を破棄するなど厳格に処置してほしい。美味しい給食を提供してもらっている。学校の事情に応じて、強く適切な対応を求めている。
AF調理場	5	5	5	3	3	5	4	5	5	3	5	3	3	3	3	5	5	0	4	4	5	5	0	4	4	規定の人数を確保できていない日があるので、事故防止のためにも確実な配置を。教員面は学校栄養職員が駆け込みになることもあったが、現在は円滑に連携できている。
AG調理場	5	5	5	2	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	4	4	5	5	5	4	4	人員不足でありながら、新しい人が入ってこない。不足したままの状況で皆さんが頑張りがながら業務を遂行されている。しかし、会社は不足分の人員の確保を給与面などで評価してあげてほしい。
AH調理場	5	5	3	2	4	3	5	4	5	5	4	3	3	4	3	4	3	0	3	3	5	5	0	3	3	将来的人員不足が心配されます。
AI調理場	5	5	4	5	3	4	3	4	4	4	4	4	2	4	4	4	4	3	5	4	4	4	3	5	4	臨時検査に関する当日の変更に対しての対応の際、学校長より丁寧に説明・依頼をしたが、強く受け止めてもらえなかったことは残念であった。
AJ調理場	5	5	5	3	4	4	4	4	4	4	4	4	2	3	3	4	4	0	4	4	4	4	0	4	4	欠員が出たときの補充への取り組みを計画的に進めていきたい。
AK調理場	4	4	4	4	3	3	3	3	5	4	5	4	3	3	3	5	5	0	5	5	5	5	0	5	5	本校では、人の動きが比較的少ないため居段の共通理解を持ちながら業務を行っていただいている。しかし、人員の少なさは負の安全を脅かすことにつながるものであると考え、今後状況の改善を希望したい。
AL調理場	4	5	4	5	2	5	2	4	4	2	5	3	3	3	3	4	4	3	4	4	4	3	4	4	職員の調理スキルに差がある。副責任者が名ばかりで指導を執らず、責任者が休みを取ると栄養教諭が指示をすることもある。本校の委託業者は、次年度さらに複数校を新たに委託したということを聞いているが、適正な人員配置と業務の安定化が図れるか心配である。	
AM調理場	5	5	5	2	1	2	1	5	3	5	5	2	2	1	1	5	5	3	4	5	5	3	4	4	4	調理の調理スペースに差がある。副責任者が名ばかりで指導を執らず、責任者が休みを取ると栄養教諭が指示をすることもある。本校の委託業者は、次年度さらに複数校を新たに委託したということを聞いているが、適正な人員配置と業務の安定化が図れるか心配である。
AN調理場	5	5	5	4	4	2	4	3	5	5	5	3	3	2	2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	本部からの巡回がほぼない状態なので、少なくとも学期に1回程度の巡回をお願いしたい。	
AO調理場	5	5	4	5	4	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	4	4	5	0	4	4	民間業者のリーダーさんを中心に熱心に適切に業務に当たってもらっている。栄養教諭や学校職員との関係も良好である。	
AP調理場	5	5	4	3	3	3	2	3	2	4	3	3	2	3	3	5	4	0	3	3	4	4	0	3	3	施設の老朽化が激しく設備が整っていないため、日々の作業に負担をかけている状態である。エアコンが設置されたとはいえず、学校給食衛生管理基準に基づいた衛生管理ができない。給食室で、統合されるまで給食の安全性の担保が難しい。大規模改修が理想であるが、少しでも施設・設備面の改善を進めていただき、働きやすい給食室の環境整備をお願いしたい。
AQ調理場	5	5	5	5	3	5	5	5	5	5	5	3	3	3	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	○公費、民間の区別なく、学校と良い関係を築くことができている。	
AR調理場	5	5	5	4	2	4	3	5	5	5	4	4	4	4	4	5	4	0	4	4	5	4	0	4	4	○調理時の身なり等は、公費よりもきちんとしている。 ○調理場に空間が付いたことはとてもよかった。 ▲人員の確保が十分できていない。その影響を受けて事故が起きないか心配である。

1品質面	2-1給食運営面 (業務実施体制)				2-2給食運営面 (危機管理体制)				2-3職員研修 の実施状況				3学校との連携 学校行事との協力・連携				その他意見	
	①	②	③	④	①	②	③	④	①	②	③	④	①	②	③	④		
AS調理場	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	5	5	4	5	連絡、指導等よくできている。 調理員の人数確保、緊急な事案への補充を切に願う。	
AT調理場	4	4	5	3	4	3	5	4	5	4	3	4	4	4	3	4		
AU調理場	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		
AV調理場	5	5	5	1	5	5	5	5	5	4	3	3	4	4	0	4		
AW調理場	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	5		
AX調理場	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	5	5	5	4	空調工事に伴う簡易給食時の給食にも大変工夫して対応してくださり、ありがたかったです。巡回指導の報告などもきちんとさせていただき、安心してお願いできると思っています。また、栄養教諭と調理スタッフのチームワークもとれていると思います。空期については大変感謝されています。日頃より、学校行事や特別日課にも吹くご対応いただき、深く感謝しております。 また、エアコン設置に伴う諸対応においては、調理員の皆様が協議を重ね、より良い方法を検討のうえ実施してくださいました。 常に危機管理意識が高く、迅速かつ丁寧に対応いただいていることに、改めて敬意を表します。 学校栄養職員が丁寧に対応・報告してくれるので、今のところ大きな事故は起きていないが、委託業者の方の小さなミスが稀にあり、大変心配している。報告や河原の様子から会社も努力はしているようだが、新人社員の育成や危機管理徹底について弱さを感じる。人手不足で対応が難しいのは分かるが、子どもたちの安心安全のために引き続き業務に当たってほしいと切に願う。 栄養教諭との連携もよくできており、円滑な業務ができていることに感謝しております。特に改善点は感じしておりません。	
AZ調理場	5	5	5	3	4	4	5	4	5	4	4	4	5	5	5	4		
BA調理場	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	5		
BB調理場	5	5	5	3	5	3	5	5	5	3	4	4	5	5	5	4		
BC調理場	5	5	5	4	5	3	4	5	5	4	3	3	5	5	4	4		
平均点 (5点満点)	4.6	4.7	4.5	4.5	3.1	4.3	3.7	4.4	4.1	4.5	4.4	3.6	3.6	3.4	4.5	4.4	4.3	4.1
1品質面	2-1給食運営面				2-2給食運営面				2-3職員研修				3学校との連携					
4.6	3.9				4.3				3.5				4.3					