

## 大磯町立中学校給食・調理配送等委託事業者との契約締結について【経過概要】

### □契約事業者

神奈川県相模原市緑区橋本台一丁目 20 番 7 号

エンゼルフーズ株式会社 代表取締役 古賀 隆介

※事業者の概要、実績、給食の管理体制等については、※「参加申込書」を参照

### □選定までの経過

- |  |             |
|--|-------------|
| ①事業者の募集（平成27年7月6日から7月24日）                    |             |
| ②参加申込書の受理                                    | 2社          |
| ③教育委員会事務局による第一次審査（書類審査）                      | 平成27年7月末    |
| ④調理配送等委託事業者選定委員会による第二次審査①（プレゼンテーション・ヒアリング審査） | 平成27年8月23日  |
| ⑤同、第二次審査②（事業所調理場視察・委員協議）                     | 平成27年9月29日  |
| ⑥同、契約候補者の選定                                  | 平成27年9月29日  |
| ⑦契約候補者の決定（教育委員会定例会）                          | 平成27年10月15日 |
| ⑧契約の締結                                       | 平成27年10月30日 |

### □調理配送等委託事業者選定委員会

【委員】小・中学校保護者 4 名（各校 1 名）

小学校栄養教諭

中学校養護教諭

町財政課長

町スポーツ健康課職員（管理栄養士）

教育部長

学校教育課長 以上、10名

※オブザーバーとして

平塚保健福祉事務所 生活衛生部（衛生管理等について）

東京地方税理士会平塚支部 税理士（経営状況等について）

【第 1 回選定委員会】

○日 時 平成27年8月23日（日）午後 2 時～ 5 時

○会 場 大磯町役場本庁舎 4 階第 1 会議室

○委員会次第

議題 1：事業者によるプレゼンテーション及びヒアリング審査

議題 2：その他

【第 2 回選定委員会】

○日 時 平成27年9月29日（火）午前 9 時～午後 4 時

○会 場 事業者調理場及び大磯町役場本庁舎 4 階第 1 会議室

○委員会次第・スケジュール

調理場視察：調理場説明・試食・質疑応答

議題1：調理場視察における意見交換

議題2：オブザーバーによる所見

◇食品衛生管理について（平塚保健福祉事務所）

※「食品衛生監視票」に基づき所管保健所の指摘事項を説明

・各事業所に1～2点の指摘があるものの、すでに改善されたことを確認

◇経営状況等について（税理士）

※「本事業にかかる経費の確保」「経営状態の健全性」「会計処理の適切性」についての報告書を説明

・各事業所とも「特段の問題はない」ことを確認

議題3：採点及び集計結果まとめ ※採点シート集計表を参照

議題4：その他

・選定委員会での決定後、委託事業者や行政に期待すること等について各委員よりコメントをいただいた。

【委託事業者等に期待すること（選定委員コメント）】

委員1）給食の安全安心は当たり前のことだが、学校給食を町が実施するという、その委託を事業者が受けるということの責任は決して小さくない。社会で子どもを育てるという一つの表れだと思う。ぜひ、使命感を持って、子ども達の具体的な「顔」を思い浮かべて、今後の準備作業を進めていって欲しい。委託事業者と良いコミュニケーションを取りながら、子ども達のために頑張っていたきたい。

委員2）給食がスタートする。これは一つの始まりであって、町としての責務は今後も重要な点となる。より良いスタートが切れるようにしてほしい。3年後、より良い状態で子ども達が給食を食べていけるような環境づくりを行なっていただきたい。

委員3）委託事業者との契約に基づいて検査、チェックをしっかりとしていきたい。3年後、より良い形で給食が継続して行けるよう進めていきたい。

委員4）事業者の担当の方が最後に、「自分の子ども達に食べさせる気持ちで作ってください」と従業員の方々に常々言っている、と言われた。その気持ちを忘れず給食を作り続けていって欲しい。

委員5）設備面や基本的なところで差異がなければ、あとは働いている方、人が作り出すものという視点が大事だと思った。人の思いが重要。3年後にも期待したい。

委員6）衛生面・安全面はもちろんだが、学校給食であるので、子ども達がどんな人が給食を作っているのか、愛情を感じるものであって欲しいというのが、最終的に決めたところだった。作っている調理員の方が、「自分の子どもに食べさせる思いで」というのが心に残った。今は、自分の親の弁当だが、給食開始後も愛情を感じるような食事であって欲しいと思う。

委員7）安全でおいしいが基本、事業者さんは幼稚園給食など、いろいろと経験がありノウハウも持っているので、それを活かして実施していただきたい。課題はまだあると思うがしっかりとやって欲しい。

委員 8) 子ども達にとって安全安心な給食が一番なので、事業者さんが一生懸命、愛情を込めて、ということでやってくださるだろう。そのことに関しては、わたしたちも子ども達に伝えていかなければならないと思った。栄養士、学校、事業者さんと協力してより良い形でやっていきたい。

委員 9) 委員の皆さんが調理場を視察され、自信を持って選ばれたと感じる。中学校給食に対しては生徒や保護者にもいろいろな意見がある。生徒が喜んで食べてくれれば、皆納得してくれるのではないかと。委託業者としても高い意識を持って調理・配送業務を担って欲しい。事業者が決まって終わりではなく、実施しながらも、より良い給食を提供できるようなことを引き続き考えていかなければならない。その点でも業者には前向きな姿勢を持って、協力関係を持ちながら、より良い給食にして欲しい。

以上