

令和6年度豊橋市曙学校給食センターモニタリング結果

施設名	豊橋市曙学校給食センター
所在地	豊橋市曙町字南松原162-1
特別目的会社	株式会社豊橋スクールランチ
事業期間	令和元年9月30日～令和19年3月31日
担当課（連絡先）	豊橋市教育委員会 保健給食課（0532）51－2821
令和5年度サービス購入費（決算）	563,815千円
令和6年度サービス購入費（決算見込）	576,339千円

(1/2)

項目		内 容		結果
		業務内容	要求水準項目	
維持管理業務	建築物保守管理業務	「業務年間計画書」に沿った点検、保守、修繕、更新、記録の作成等	・調査、診断及び判定、迅速な修繕等により要求水準を満たす性能及び機能を維持すること。 ・運営業務に支障をきたさない業務の遂行 ・維持管理記録の作成 ■屋根 ■外壁・内壁 ■天井 ■外部床・床 ■階段 ■建具	適合
	建築設備保守管理業務	「業務年間計画書」に基づいた施設に設置した設備等の運転・監視、点検、保守、修繕、更新、記録の作成等	・運転、監視 ・法定点検 ・定期点検 ・劣化等への対応 ・維持管理記録の作成 ■電気設備 ■熱源設備 ■空気設備 ■給排水衛生設備 ■その他	適合
	附帯施設保守管理業務	「業務年間計画書」に基づいた植栽の育成・保護、剪定等及び外構の点検、保守、修繕、更新、記録の作成等	・施肥、灌水、病害虫の防除、薬剤散布、除草、落葉清掃等 ・維持管理記録の作成 ■外構建具 ■外構設備 ■舗装路 ■植栽	適合
	調理設備保守管理・更新業務	「業務年間計画」に基づいた施設に設置した調理設備等の点検、保守、修繕、更新、記録の作成等	・日常点検 ・定期点検 ・経年劣化等への対応 ・保守管理記録の作成 ■調理設備	適合
	食器・食缶等保守管理・更新業務	施設に設置した食器・食缶等について点検、修繕、更新（補充）、記録の作成等	・日常点検 ・定期点検 ・経年劣化等への対応 ・保守管理記録の作成 ■食器・食缶 ■スプーン、配膳器具 ・食器残留物検査、残留洗剤検査 ■外部化学検査（年1回）	適合
	施設備品保守管理・更新業務	施設に設置した備品等について維持管理、修繕、更新（補充）、記録の作成等	・管理、修繕、更新（補充） ・保守管理記録の作成	適合
	清掃業務	屋外清掃業務	・日常清掃 ■附帯施設 ■駐車場・通路	適合
		屋内清掃業務	・日常清掃 ・点検 ■給食エリア ■一般エリア	適合
			・定期清掃 ・点検 ■給食エリア ■一般エリア ■建築設備	適合
	警備業務	施設無人時間帯での施設の警備	・機械警備の実施 ・警備記録の作成	適合
運営業務	食数調整業務	食数調整・報告	・提供給食数について調整	適合
	食材調達・検収業務	検収補助業務	・検収補助 ■数量確認 ■温度測定及び計量	適合
		検品・検収済食材の保管	・食材に適した管理・保管の実施	適合

項 目		内 容		結果	
		業務内容	要求水準項目		
運 営 業 務	調理等業務	使用水の安全確認	・ 貯水槽の管理 ■清掃（年1回） ■水質検査（年1回）	適合	
		調理前作業	・ 二次汚染防止 ■作業工程表 ■作業動線図 ■被服管理	適合	
		調理業務	・ 二次汚染防止 ■汚染作業区域での下処理 ■加熱調理温度管理	適合	
			・ 異物混入防止 ■切裁器具の確認・記録	適合	
			・ 食材の温度管理 ■調理前食材 ■調理後食品	適合	
			・ 細菌の増殖防止 ■給食エリア内の温度湿度管理	適合	
			・ アレルギー対応食 ■アレルギー対応食容器による配送	適合	
	衛生管理業務	従業員等の健康管理	・ 健康調査	適合	
			・ 検便 ■赤痢、サルモネラ、O157等の検査を月2回以上実施（毎月） ■ノロウイルスの検査を月1回以上実施（10月～3月）	適合	
			・ 健康診断 ■年1回実施	適合	
		従業員等の研修	・ 衛生管理の研修 ・ 特別衛生外部講習 ■全従業員（年1回）	適合	
		衛生管理	・ 衛生検査 ■外部衛生検査（年1回） ・ 害虫駆除 ■日常検査とモニタリング	適合	
	残食計量・洗浄・残渣等処理業務	残食計量	・ 残食の計量、記録、報告	適合	
		洗浄保管業務	・ 食器、食缶の洗浄 ・ コンテナ等の消毒 ・ 調理設備機器等の洗浄・消毒	適合	
		残渣処理等	・ 適正な残渣の分別	適合	
	給食配送・回収業務	配送・回収業務	・ 配送・回収業務 ■配送・回収計画 ■配送・回収時間の遵守 ■配送・回収時間の変更への対応 ■配送車両の維持管理	適合	
			・ 緊急時の対応 ■連絡体制 ■バックアップ体制 ■配送業務従事者への教育訓練	適合	
	学校配膳業務	配膳業務	・ 配膳業務 ・ 配膳室等の清掃・消毒 ・ 衛生管理	適合	
	特 記 事 項	食育活動への参加	親子フード・カルチャー実施	調理施設において給食調理体験をすることにより、学校給食の役割など理解を得るため夏休み期間中、2回実施	
		学校から寄せられた意見への対応	施設見学・試食会の受け入れ	中学校1校の職場体験のほか小学校2校を含む施設見学の受け入れを14回実施	
P F I 事業を営む特別目的会社の自己評価		維持管理・運営業務も3年目となりましたが、前年度同様、維持管理・運営企業間で緊密に協力し、衛生管理の徹底にも十分留意した上で業務を遂行し、給食の提供が出来たと考えております。夏休み2日間にわたり開催した親子フードカルチャーでは、場内案内など初の試みにも挑戦し、ご評価いただきました。引き続き、市保健給食課及び各業務間との連携を図りながら、安全・安心でおいしい給食提供に向けて取り組んでまいります。			
総合評価		・維持管理・運営業務は、要求水準書及び事業契約書等に基づき適切に行われていることを確認した。 ・昨年度と比較してフードカルチャーにおいて場内案内などの試みや、施設見学・試食会の受入回数が増加しており、子どもたちへの食育の拠点としての役割を果たしていると感じる。 ・今後も、安全・安心でおいしい給食の提供に努めるようサービスの充実に努めてほしい。			