

令和5年度 小諸市立保育所給食調理業務委託 総合評価結果一覧(4月～9月分)

＜総合評価の判断基準＞

| | |
|---|------------------|
| S | 総合評価の結果、特に優れている |
| A | 総合評価の結果、優れている |
| B | 総合評価の結果、適正である |
| C | 総合評価の結果、改善が必要である |

○評価方法

1. 受託者自らが、「小諸市立保育所給食調理業務委託 業務評価表」により自己評価を行い採点する。
2. 自己評価による採点に対し、子ども育成課が聞き取りや現地調査を行い、必要に応じて加点・減点を行う。
3. 1と2の合計点数により、点数に応じてあらかじめS～Cの4段階に区分された総合評価結果を決定する。

○Aブロック受託者

株式会社魚国総本社 名古屋本部

| 施設名 | 総合評価 | 受託者及び子ども育成課の意見のまとめ、今後に向けての改善点など |
|------------|------|---|
| 小諸市立 東 保育園 | A | <p>【受託者】 法令及び、社内基準に基づき安心安全な食事提供に努めました。引き続き栄養士様、園長先生と連携して取り組みを進めます。コロナが5類となり、園児と交流しながらの食育活動を進めることができました。イラストやボードを使った食育やレシピ紹介も継続しています。下期は、クラス訪問も積極的に進める予定です。受託3年目を迎え、さらに小諸市様のめざす「安全でおいしい、こだわりの給食」のために尽力して参ります。</p> <p>【子ども育成課】 食物アレルギー児及び食物アレルギー児以外に配慮が必要な園児において、園と連携を取り、安全な給食が提供できた。また、食育について、園で収穫した野菜を園の行事において提供するにあたり、喫食場所や衛生面を配慮した調理方法等を提案し、園と協力して安全においしく提供することができた。下半期については、積極的にクラス訪問を実施し、園児及び園の職員との交流や、喫食状況の確認をし、引き続き安全でおいしい給食の提供に努められたい。</p> |

| | | |
|-------------|---|---|
| 小諸市立 美里 保育園 | A | <p>【受託者】 法令及び、社内基準に基づき安心安全な食事提供に努めました。引き続き栄養士様、園長先生と連携して取り組みを進めます。コロナが5類となり、園児と交流しながらの食育活動を進めることができました。イラストやボードを使った食育やレシピ紹介も継続しています。下期は、クラス訪問も積極的に進める予定です。受託3年目を迎え、さらに小諸市様のめざす「安全でおいしい、こだわりの給食」のために尽力して参ります。</p> <p>【子ども育成課】 食物アレルギー対応について、複雑な食物アレルギー児の食品について詳細に把握し、園の職員と密に連絡を取り合い、事故なく安全にアレルギー対応食を提供された。日々の給食においては、園の職員から園児の喫食状況を聞き、調理法等の改善に努めている。食育について、園で収穫された野菜を、様々な献立に使用し提供することができた。また、ジャムづくり教室を開催し、園児の目の前でジャムを作り、園児たちは出来立てのジャムを試食することができた。下半期については、引き続き、園の職員と密に連携をとるとともに、積極的にクラス訪問を実施し、園児及び園の職員との交流や、喫食状況の確認をし、安全でおいしい給食の提供に努められたい。</p> |
|-------------|---|---|

| | | |
|------------|---|--|
| 小諸市立 南 保育園 | A | <p>【受託者】 法令及び、社内基準に基づき安心安全な食事提供に努めました。引き続き栄養士様、園長先生と連携して取り組みを進めます。コロナが5類となり、園児と交流しながらの食育活動を進めることができました。イラストやボードを使った食育やレシピ紹介も継続しています。下期は、クラス訪問も積極的に進める予定です。受託3年目を迎え、さらに小諸市様のめざす「安全でおいしい、こだわりの給食」のために尽力して参ります。</p> <p>【子ども育成課】 園の職員とコミュニケーションをとり、良好な関係を築き、密な連絡を取り合えることが安全でおいしい給食の提供につながっていると感じる。日々の給食において、園の職員から園児の様子や喫食状況を確認し、丁寧に対応している。また、食育について、子どもの目線の高さに、写真やイラストを掲示し、食に関する情報提供することができた。下半期も引き続き、園の職員と密に連絡を取り合い、安全でおいしい給食の提供に努められたい。</p> |
|------------|---|--|

○ブロック全体の評価(子ども育成課)

園や市で定められている衛生マニュアルに加え、独自の衛生マニュアルに基づき、徹底した衛生管理と業務従事者への指導を実施し、安全でおいしい給食を提供することができた。日ごろから園の職員とこまめに連絡を取り合い、調理法等に反映している。食育については、園で計画した食育に協力し、調理体験の実施や園で収穫した野菜を給食において提供することができた。また、レシピの紹介を手書きのイラストで掲示し、園児や保護者の目を引く工夫をして情報提供することができた。下半期は、クラス訪問により園児の喫食状況を把握し、調理法等に生かし安全でおいしい給食の提供に努められたい。園の職員と連携し、子どもたちが食に興味を持ち楽しく学べる食育の提案を期待する。

令和5年度 小諸市立保育所給食調理業務委託 総合評価結果一覧(4月～9月分)

OBブロック受託者

株式会社メフォス

| 施設名 | 総合評価 | 受託者及び子ども育成課の意見のまとめ、今後に向けての改善点など |
|---------------|------|--|
| 小諸市立 千曲 保育園 | A | <p>【受託者】 契約期間も最終年度となり、過去2年間の集大成とすべく業務全体に注力しております。特に食育活動に力を入れており、コロナ対応も緩和された事を受け、園の活動・行事との連携・園児の皆さんと調理員との交流を大切に各月毎イベントを展開しております。衛生・アレルギー対応、園児の皆さんの摂食・形態対応についても、先生方との連携が何より大切であるとの認識より、確認・相談を密に取らせて頂きました。子供たちの記憶に残る、美味しく・楽しく安全な給食を目指し活動を続けていきたいと考えております。</p> <p>【子ども育成課】 日ごろから園の職員及び園児とコミュニケーションをとり、良好な関係を築けていることが、安全でおいしい給食の提供につながっている感じる。また、給食の時間において、積極的にクラス訪問を実施し、喫食状況や園児の様子を把握し、調理法等への改善に努めている。また、子どもたちが楽しく食べられるように、食材の切り方等を工夫している。引き続き、園の職員と連携した食育の実施と、安全でおいしい給食の提供に努められたい。</p> |
| 小諸市立 西 保育園 | A | <p>【受託者】 契約期間も最終年度となり、過去2年間の集大成とすべく業務全体に注力しております。特に食育活動に力を入れており、コロナ対応も緩和された事を受け、園の活動・行事との連携・園児の皆さんと調理員との交流を大切に各月毎イベントを展開しております。衛生・アレルギー対応、園児の皆さんの摂食・形態対応についても、先生方との連携が何より大切であるとの認識より、各クラスに訪問する機会を多く設けさせて頂きました。今後も安心・安全を第一に活動を続けていきたいと考えております。</p> <p>【子ども育成課】 園児が50人前後の園であるが、食物アレルギーを持つ園児が多く、中には複数の食物アレルギーを持つ園児もいるが、園の職員と連携をとりながら、事故なく安全でおいしい給食を提供することができた。給食の時間は、積極的にクラス訪問を実施し、園児の喫食状況の確認や職員とコミュニケーションをとり、良好な関係を築いている。また、毎日、給食のサンプル展示等を実施し、食に関する情報提供を行うことができた。引き続き、園の職員と密に連携をとりながら、安全でおいしい給食の提供に努められたい。</p> |
| 小諸市立 南城森の 保育園 | A | <p>【受託者】 契約期間も最終年度となり、過去2年間の集大成とすべく業務全体に注力しております。特に食育活動に力を入れており、コロナ対応も緩和された事を受け、園の活動・行事との連携・園児の皆さんと調理員との交流を大切に各月毎イベントを展開しております。衛生・アレルギー対応、園児の皆さんの摂食・形態対応についても、先生方との連携が何より大切であるとの認識より、確認・相談を密に取らせて頂きました。今後も安心・安全を第一に、先生方と連携した給食提供を心掛けていきたいと考えております。</p> <p>【子ども育成課】 園児及び園の職員とコミュニケーションをとり、良好な関係を築いている。また、給食の時間に積極的にクラス訪問を実施し、園児の喫食状況の把握や園の職員との会話を通し、調理法等の改善に努めている。また、食育について、園と連携し、季節の食材や子どもの興味を引き内容を考え実施することができた。引き続き、園の職員と連携し、安全でおいしい給食の提供と、子どもたちが楽しく食について学べる食育の実施に努められたい。</p> |

OBブロック全体の評価(子ども育成課)

| |
|---|
| <p>国や市で定められている衛生マニュアルに加え、独自の衛生マニュアルに基づき、徹底した衛生管理と業務従事者への指導を実施し、安全でおいしい給食を提供することができた。給食の時間においては、積極的にクラス訪問を実施し、園児の喫食状況を確認し、調理法等の改善に努められた。また、園児及び園の職員とコミュニケーションをとり、良好な関係を築いている。安全でおいしい給食を提供するためには、園児の喫食状況を把握すること、園の職員とこまめに連絡を取り合えることが大切であるため、引き続きクラス訪問の実施に努められたい。食育について、給食のサンプル展示を実施し、園児及び保護者に対し、食に関する情報提供を実施することができた。引き続き、園の食育計画に協力するとともに、子どもたちが楽しく学べる食育の提案を期待する。</p> |
|---|