

新居浜市学校給食センター調理等委託業務モニタリング評価シート
(評価まとめ)

施設名 新居浜市学校給食センター
委託事業者 株式会社東洋食品
契約期間 令和4年8月1日～令和9年7月31日
評価期間 令和6年8月1日～令和7年7月31日

A:優良、B:良好、C:課題含、D:要改善

運営業務名	業務内容	評価
物資検収、検温、格納業務	食材等納品時の検収・荷受作業 食材等の検収後の確認 食材等の保管及び在庫確認	B
調理等業務（食物アレルギー対応調理含む）	作業工程表及び作業動線図等の作成 作業報告書（日報等）の作成・保存 調理・配缶 原材料及び調理後の保存食採取、保管	B
配送回収業務	配送計画書の作成 運転日誌等の作成 食器・食缶類のコンテナへの積み込み 配送・回収 配送用、回収用プラットホームの日常清掃 燃料の給油 日常点検 配送車両洗浄消毒 敷地内の配送車両通行ルートの日常清掃	
食器・食缶、調理器具等の洗浄消毒保管業務	コンテナ洗浄消毒 食器、食缶の洗浄消毒及び保管 調理器具、機器の洗浄消毒及び保管	B
残食等の計量及び処理業務	残菜の確認と記録 廃棄物の集積 廃棄物の集積場所の清掃	B
ボイラー設備等の運転管理業務	ボイラー設備等の運転管理	A
施設・設備の清掃及び安全点検と記録業務	施設及び付帯設備の清掃及び管理 機器類等の日常点検及び管理 施設及びその周辺の清掃	C
衛生管理業務	食材の衛生管理 原材料及び調理済みの食品の管理 日常的な害虫駆除等	A
その他（プロポーザルでの提案等）	内容（例）	評価
おいしい給食への考え方	調理データの活用 最適な水分量、火力設定による炊飯調理の工夫 おいしい出汁を取る工夫	A
食物アレルギー対応食への取組	アレルギー対応指導員によるサポート アレルギー対応食責任者の配置	A
多様な献立や給食形態を拡充する提案	献立開発協力 地場産物活用献立の提案 郷土料理の紹介 食品ロスを考えるエコ献立の提案 食育授業等への参加	B
食育推進	施設見学対応 職場体験学習の受け入れ 学校給食レシピカレンダ－の制作・配布	B
センターの連携による業務運営の質の向上	全体運営協議会の実施 センター間の連携による運営ノウハウの水平展開	B

新居浜市西部学校給食センター調理等委託業務モニタリング評価
シート（評価まとめ）

施設名 新居浜市西部学校給食センター
委託事業者 株式会社東洋食品
契約期間 令和6年8月1日～令和11年7月31日
評価期間 令和6年8月1日～令和7年7月31日

A：優良、B：良好、C：課題含、D：要改善

運営業務名	業務内容	評価
物資検収、検温、格納業務	食材等納品時の検収・荷受作業 食材等の検収後の確認 食材等の保管及び在庫確認	A
調理等業務（食物アレルギー対応調理含む）	作業工程表及び作業動線図等の作成 作業報告書（日報等）の作成・保存 調理・配缶 原材料及び調理後の保存食採取、保管	C
配送回収業務	配送計画書の作成 運転日誌等の作成 食器・食缶類のコンテナへの積み込み 配送・回収 配送用、回収用プラットホームの日常清掃 燃料の給油 日常点検 配送車両洗浄消毒 敷地内の配送車両通行ルートの日常清掃	B
食器・食缶、調理器具等の洗浄消毒保管業務	コンテナ洗浄消毒 食器、食缶の洗浄消毒及び保管 調理器具、機器の洗浄消毒及び保管	B
残食等の計量及び処理業務	残菜の確認と記録 廃棄物の集積 廃棄物の集積場所の清掃	C
ボイラー設備等の運転管理業務	ボイラー設備等の運転管理	A
施設・設備の清掃及び安全点検と記録業務	施設及び付帯設備の清掃及び管理 機器類等の日常点検及び管理 施設及びその周辺の清掃	C
衛生管理業務	食材の衛生管理 原材料及び調理済みの食品の管理 日常的な害虫駆除等	B
その他（プロポーザルでの提案等）	内容（例）	評価
おいしい給食への考え方	調理データの活用 最適な水分量、火力設定による炊飯調理の工夫 おいしい出汁を取る工夫	B
食物アレルギー対応食への取組	アレルギー対応指導員によるサポート アレルギー対応食責任者の配置	A
多様な献立や給食形態を拡充する提案	献立開発協力 地場産物活用献立の提案 郷土料理の紹介 食品ロスを考えるエコ献立の提案 食育授業等への参加	C
食育推進	施設見学対応 職場体験学習の受け入れ 学校給食レシビカレンダーの制作・配布	B
センターの連携による業務運営の質の向上	全体運営協議会の実施 センター間の連携による運営ノウハウの水平展開	C