

二次審査採点表

南池田中学校

一富士フードサービス株式会社近畿支社

評価項目		採点配分	委員a	委員b	委員c	委員d	委員e	委員f	委員g	委員h	委員i
人員体制	栄養士・調理師・調理員・その他の従事者の配置人数及び業務経験等	20点	16	15	12	12	12	12	15	15	10
	総括責任者・総括副責任者として配置する者の業務経験	20点	16	15	12	16	12	8	18	15	10
補充体制	従業者の急な休暇等に伴う補充体制	20点	17	15	12	12	12	12	17	15	10
衛生管理	「和泉市学校給食の衛生管理」及び「和泉市学校給食における食物アレルギー対応の手引き」の内容を理解した作業工程及び動線図の作成能力	50点	41	30	40	30	30	40	47	30	40
	整備している「衛生管理マニュアル」に基づく衛生管理の方針及び取組	15点	13	10	9	9	9	12	12	10	10
従事者教育	従業者への「衛生管理マニュアル」の教育方法	15点	12	12	10	9	12	12	15	10	10
現場状況の把握	巡回指導等の実施計画及び現場への状況把握方法	15点	13	9	9	12	12	12	13	10	6
技術指導・従事者の定着	従事者への調理技術指導及び従業者の定着に向けた取組の状況	15点	12	12	10	9	12	12	13	10	8
配缶・返却時の対応	配缶時や返却時の児童生徒への安全確認や学校職員の負担軽減にかかる提案	10点	8	6	8	6	6	8	7	8	6
食育推進	食べ残しを減らす取組等の食育にかかる提案	10点	8	5	6	6	6	6	7	5	4
	教育活動において給食が担う役割の考えと、その役割に対して委託調理員としてできることの提案	10点	8	5	6	6	6	4	8	5	6
合計			164	134	134	127	129	138	172	133	120

二次審査採点表 南松尾はつが野学園

一富士フードサービス株式会社近畿支社

評価項目		採点配分	委員a	委員b	委員c	委員d	委員e	委員f	委員g	委員h	委員i
人員体制	栄養士・調理師・調理員・その他の従事者の配置人数及び業務経験等	20点	16	15	16	16	12	12	16	15	10
	総括責任者・総括副責任者として配置する者の業務経験	20点	16	15	12	16	12	8	18	15	10
補充体制	従業者の急な休暇等に伴う補充体制	20点	17	15	12	12	12	12	17	15	10
衛生管理	「和泉市学校給食の衛生管理」及び「和泉市学校給食における食物アレルギー対応の手引き」の内容を理解した作業工程及び動線図の作成能力	50点	41	25	40	30	30	40	47	30	40
	整備している「衛生管理マニュアル」に基づく衛生管理の方針及び取組	15点	13	10	9	9	9	12	12	10	10
従事者教育	従業者への「衛生管理マニュアル」の教育方法	15点	12	12	10	9	12	12	15	10	10
現場状況の把握	巡回指導等の実施計画及び現場への状況把握方法	15点	13	9	9	12	12	12	13	10	6
技術指導・従事者の定着	従事者への調理技術指導及び従業者の定着に向けた取組の状況	15点	12	12	10	9	12	12	13	10	8
配缶・返却時の対応	配缶時や返却時の児童生徒への安全確認や学校職員の負担軽減にかかる提案	10点	8	4	8	6	4	8	7	6	6
食育推進	食べ残しを減らす取組等の食育にかかる提案	10点	8	5	6	6	6	6	7	5	4
	教育活動において給食が担う役割の考えと、その役割に対して委託調理員としてできることの提案	10点	8	5	6	6	6	4	8	5	6
合計			164	127	138	131	127	138	173	131	120

二次審査採点表

国府小学校

葉隠勇進株式会社関西支店

評価項目		採点配分	委員a	委員b	委員c	委員d	委員e	委員f	委員g	委員h	委員i
人員体制	栄養士・調理師・調理員・その他の従事者の配置人数及び業務経験等	20点	17	20	16	12	12	16	18	18	12
	総括責任者・総括副責任者として配置する者の業務経験	20点	17	15	16	12	12	16	19	15	12
補充体制	従業者の急な休暇等に伴う補充体制	20点	17	12	17	12	16	12	17	15	12
衛生管理	「和泉市学校給食の衛生管理」及び「和泉市学校給食における食物アレルギー対応の手引き」の内容を理解した作業工程及び動線図の作成能力	50点	41	25	40	30	40	40	48	30	40
	整備している「衛生管理マニュアル」に基づく衛生管理の方針及び取組	15点	13	10	8	12	12	12	14	10	10
従事者教育	従業者への「衛生管理マニュアル」の教育方法	15点	12	12	9	9	12	12	14	10	12
現場状況の把握	巡回指導等の実施計画及び現場への状況把握方法	15点	12	9	12	12	12	12	14	12	6
技術指導・従事者の定着	従事者への調理技術指導及び従業者の定着に向けた取組の状況	15点	13	12	12	9	12	15	14	12	12
配缶・返却時の対応	配缶時や返却時の児童生徒への安全確認や学校職員の負担軽減にかかる提案	10点	8	7	8	8	6	8	7	8	8
食育推進	食べ残しを減らす取組等の食育にかかる提案	10点	9	7	6	8	8	8	8	8	8
	教育活動において給食が担う役割の考えと、その役割に対して委託調理員としてできることの提案	10点	9	7	6	4	8	10	9	7	7
合計			168	136	150	128	150	161	182	145	139

二次審査採点表

国府小学校

事業者 A

評価項目		採点配分	委員a	委員b	委員c	委員d	委員e	委員f	委員g	委員h	委員i
人員体制	栄養士・調理師・調理員・その他の従事者の配置人数及び業務経験等	20点	12	20	16	16	12	16	17	20	10
	総括責任者・総括副責任者として配置する者の業務経験	20点	12	15	16	16	12	16	19	15	12
補充体制	従業者の急な休暇等に伴う補充体制	20点	11	5	17	12	12	12	16	5	10
衛生管理	「和泉市学校給食の衛生管理」及び「和泉市学校給食における食物アレルギー対応の手引き」の内容を理解した作業工程及び動線図の作成能力	50点	40	30	40	40	30	20	49	30	35
	整備している「衛生管理マニュアル」に基づく衛生管理の方針及び取組	15点	12	10	8	9	9	9	15	10	10
従事者教育	従業者への「衛生管理マニュアル」の教育方法	15点	11	12	9	9	9	9	13	10	8
現場状況の把握	巡回指導等の実施計画及び現場への状況把握方法	15点	11	5	9	12	9	12	14	5	6
技術指導・従事者の定着	従事者への調理技術指導及び従業者の定着に向けた取組の状況	15点	11	5	9	12	9	9	13	5	6
配缶・返却時の対応	配缶時や返却時の児童生徒への安全確認や学校職員の負担軽減にかかる提案	10点	6	7	8	8	6	6	8	8	5
食育推進	食べ残しを減らす取組等の食育にかかる提案	10点	6	6	6	8	6	8	8	8	6
	教育活動において給食が担う役割の考えと、その役割に対して委託調理員としてできることの提案	10点	6	6	6	8	6	8	9	5	6
合計			138	121	144	150	120	125	181	121	114

二次審査採点表

信太中学校

葉隠勇進株式会社関西支店

評価項目		採点配分	委員a	委員b	委員c	委員d	委員e	委員f	委員g	委員h	委員i
人員体制	栄養士・調理師・調理員・その他の従事者の配置人数及び業務経験等	20点	17	20	16	12	12	16	19	20	10
	総括責任者・総括副責任者として配置する者の業務経験	20点	17	15	12	12	12	16	19	17	12
補充体制	従業者の急な休暇等に伴う補充体制	20点	17	15	16	12	12	12	17	17	10
衛生管理	「和泉市学校給食の衛生管理」及び「和泉市学校給食における食物アレルギー対応の手引き」の内容を理解した作業工程及び動線図の作成能力	50点	41	30	40	30	40	40	48	30	40
	整備している「衛生管理マニュアル」に基づく衛生管理の方針及び取組	15点	13	10	9	12	12	12	14	10	10
従事者教育	従業者への「衛生管理マニュアル」の教育方法	15点	12	12	9	9	12	12	14	12	12
現場状況の把握	巡回指導等の実施計画及び現場への状況把握方法	15点	12	10	12	12	12	12	14	13	6
技術指導・従事者の定着	従事者への調理技術指導及び従業者の定着に向けた取組の状況	15点	13	12	12	9	12	15	14	13	12
配缶・返却時の対応	配缶時や返却時の児童生徒への安全確認や学校職員の負担軽減にかかる提案	10点	8	8	8	8	6	8	7	8	6
食育推進	食べ残しを減らす取組等の食育にかかる提案	10点	8	8	6	8	6	8	8	8	6
	教育活動において給食が担う役割の考えと、その役割に対して委託調理員としてできることの提案	10点	9	8	6	4	6	10	9	7	6
合計			167	148	146	128	142	161	183	155	130

二次審査採点表

信太中学校

事業者 B

評価項目		採点配分	委員a	委員b	委員c	委員d	委員e	委員f	委員g	委員h	委員i
人員体制	栄養士・調理師・調理員・その他の従事者の配置人数及び業務経験等	20点	20	20	16	12	12	16	20	20	10
	総括責任者・総括副責任者として配置する者の業務経験	20点	19	18	16	12	12	20	20	18	12
補充体制	従業者の急な休暇等に伴う補充体制	20点	20	18	14	12	12	16	20	17	12
衛生管理	「和泉市学校給食の衛生管理」及び「和泉市学校給食における食物アレルギー対応の手引き」の内容を理解した作業工程及び動線図の作成能力	50点	50	40	40	30	30	20	49	35	30
	整備している「衛生管理マニュアル」に基づく衛生管理の方針及び取組	15点	15	13	9	12	9	12	15	10	10
従事者教育	従業者への「衛生管理マニュアル」の教育方法	15点	12	13	9	12	9	12	14	12	10
現場状況の把握	巡回指導等の実施計画及び現場への状況把握方法	15点	12	13	9	9	9	12	15	12	6
技術指導・従事者の定着	従事者への調理技術指導及び従業者の定着に向けた取組の状況	15点	15	12	9	12	9	12	15	12	10
配缶・返却時の対応	配缶時や返却時の児童生徒への安全確認や学校職員の負担軽減にかかる提案	10点	7	9	10	6	4	8	7	10	6
食育推進	食べ残しを減らす取組等の食育にかかる提案	10点	9	7	6	6	6	6	8	7	6
	教育活動において給食が担う役割の考えと、その役割に対して委託調理員としてできることの提案	10点	9	7	6	6	4	6	8	7	6
合計			188	170	144	129	116	140	191	160	118

二次審査採点表

信太中学校

事業者 C

評価項目		採点配分	委員a	委員b	委員c	委員d	委員e	委員f	委員g	委員h	委員i
人員体制	栄養士・調理師・調理員・その他の従事者の配置人数及び業務経験等	20点	18	10	16	16	12	12	18	10	8
	総括責任者・総括副責任者として配置する者の業務経験	20点	15	10	14	12	12	12	18	12	8
補充体制	従業者の急な休暇等に伴う補充体制	20点	11	10	14	12	12	16	18	10	7
衛生管理	「和泉市学校給食の衛生管理」及び「和泉市学校給食における食物アレルギー対応の手引き」の内容を理解した作業工程及び動線図の作成能力	50点	38	20	40	30	30	30	48	25	10
	整備している「衛生管理マニュアル」に基づく衛生管理の方針及び取組	15点	12	8	10	12	9	6	13	7	8
従事者教育	従業者への「衛生管理マニュアル」の教育方法	15点	11	10	10	12	9	6	13	7	10
現場状況の把握	巡回指導等の実施計画及び現場への状況把握方法	15点	12	10	9	12	9	6	13	7	6
技術指導・従事者の定着	従事者への調理技術指導及び従業者の定着に向けた取組の状況	15点	11	8	9	12	9	6	13	7	8
配缶・返却時の対応	配缶時や返却時の児童生徒への安全確認や学校職員の負担軽減にかかる提案	10点	7	8	10	6	6	6	8	10	7
食育推進	食べ残しを減らす取組等の食育にかかる提案	10点	7	5	6	8	6	6	7	5	4
	教育活動において給食が担う役割の考えと、その役割に対して委託調理員としてできることの提案	10点	8	5	6	8	4	6	7	5	4
合計			150	104	144	140	118	112	176	105	80

二次審査採点表

信太中学校

事業者 D

評価項目		採点配分	委員a	委員b	委員c	委員d	委員e	委員f	委員g	委員h	委員i
人員体制	栄養士・調理師・調理員・その他の従事者の配置人数及び業務経験等	20点	12	10	12	12	12	12	17	10	4
	総括責任者・総括副責任者として配置する者の業務経験	20点	12	12	16	12	12	12	17	10	8
補充体制	従業者の急な休暇等に伴う補充体制	20点	14	10	16	12	12	12	18	17	7
衛生管理	「和泉市学校給食の衛生管理」及び「和泉市学校給食における食物アレルギー対応の手引き」の内容を理解した作業工程及び動線図の作成能力	50点	36	15	40	30	30	20	49	10	10
	整備している「衛生管理マニュアル」に基づく衛生管理の方針及び取組	15点	12	10	9	12	6	6	14	5	8
従事者教育	従業者への「衛生管理マニュアル」の教育方法	15点	12	8	10	9	9	9	14	12	8
現場状況の把握	巡回指導等の実施計画及び現場への状況把握方法	15点	12	10	6	12	12	12	15	10	6
技術指導・従事者の定着	従事者への調理技術指導及び従業者の定着に向けた取組の状況	15点	12	7	9	12	9	6	13	12	8
配缶・返却時の対応	配缶時や返却時の児童生徒への安全確認や学校職員の負担軽減にかかる提案	10点	7	8	7	10	6	6	7	8	6
食育推進	食べ残しを減らす取組等の食育にかかる提案	10点	7	6	6	10	6	6	8	5	5
	教育活動において給食が担う役割の考えと、その役割に対して委託調理員としてできることの提案	10点	8	6	6	10	6	6	8	5	5
合計			144	102	137	141	120	107	180	104	75