

足立区立校外施設指定管理者評価委員会
業務評価シート

【評価対象施設】足立区立鋸南自然の家

【評価対象年度】令和5年度 【自己評価】令和6年6月18日 【評価委員会】令和6年8月6日

【評価点】水準を大きく上回る：5点 水準を上回る：4点 水準どおり（水準クリア）：3点
水準を下回る：2点 水準を大きく下回る：1点

大項目

中項目

確認項目

1

管理運営

(1)

適切な管理の履行

指定管理者記入欄

区記入欄

記評入係委員

基本協定や年度協定に沿って適切に管理が行われているか		評価点			
		指定管理者	担当課	評価委員	
①施設管理運営が適正に実施されている ◆需要を見込んだ効率的な開館計画、利用者対応	②人員配置(配置数、専門性) ◆知識・経験・技量を有する人員の配置(フロント、調理担当、設備担当)	③人材育成の取組み(知識・技術向上) ◆各種研修・講習の開催、スタッフの意識改革プログラムの実行	3	3	4.2
			4	4	
			3	4	
		計①	10	11	(満点＝5点)
		項目数②	3	3	
		評価点①÷②	3.3	3.7	
【アピールポイント】 ・本年度も新型コロナウイルスによる休館はなく、年度計画に従い業務を実施した。下半期はコロナとインフルエンザの流行の影響で、スポーツ団体・優先予約の団体のキャンセルや大幅な人数変更が相次いだ。しかし、年間利用者数（一般利用者の延べ数）9505名・年間稼働率（一般利用者への開館日に対する稼働率）81.41%と目標人数を上回る結果であった。 ・繁忙期には、人員の不足が生じた場合には、各施設に応援依頼し対応した。 ・自然教室2日目の昼食弁当は、本年も昼食場所への配達ではなく、出発時のバス積込みで実施。食中毒リスクを図り保冷バックに保冷剤を入れ各バスに積み込みし、トラブル等はなかった。 ・昨年に引き続き学務課との連絡を密に行い、感染症予防対策を実施。館内での感染拡大の事案はなかった。 ・業務にあたり、法令に準じた有資格者を適切に配置した。 ・「安心」「安全」な施設運営を継続す一環として、防犯、防災講習を外部講師を招聘して行った。 ・会社全体の全従業員を対象とした旅行業改正の講習及び宿泊施設を整える5Sの力の講習を受講した。					
【改善すべき点・課題等】 スポーツ団体・優先予約の団体のキャンセル、また、大幅な人数変更（減少）の2日前まで受付有効は、食材仕入のロスにつながる為、団体のキャンセル規定の見直しを検討して頂きたい。					
【特記事項】 ・開館日は116日で計画通りの開館となった。コロナの扱いが5類に移行し観光需要が活発化したこともあり、利用者が大幅に増加した。 ・閉館日に機械整備を取り入れ、人材確保が難しい中職員の負担軽減の体制を進めている。 ・宿泊施設職員に求められるスキルアップの研修や消防署員を招聘した防犯防災の研修など実施、適切な管理につなげている。					
【評価すべき点】適切な人員配置、研修実施により適切な管理となっている。 【改善すべき点】キャンセル規定はより厳しくしたほうがよい。 【その他注意点】特になし。					

(2)

改善事項への取り組み

指定管理者記入欄

区記入欄

記評入係委員

前回の評価委員会で指摘された改善事項に対してどう取り組んでいるか		評価点						
		指定管理者	担当課	評価委員				
①別紙『前回の評価結果の反映状況』を参照			4	4	4.2			
						計①	4	4
						項目数②	1	1
		評価点①÷②	4.0	4.0	(満点＝5点)			
【アピールポイント】 ・アンケートの性別について、性別は男女だけでなく「その他」の欄も設け対応している。LGBTQの存在を社会で受け入れていくことが大切であることを認識し、今後も継続して対応していく。 ・湯温の不安定について、大浴場で給水・給湯の際に使用される適温保持器であるミキシングバルブの経年劣化が要因と思われる不具合が生じた為、学務課へ報告・連絡・相談をし機器の交換対応で改善を図り、湯温不安定は改善された。改善後も温度確認の時間を定めこまめに異常が無いが確認する対応を継続している。 ・自然教室時の食事については、専用保温器を導入したことにより、汁物を従前より温かい状態で提供することが出来るよう改善した。ハンバーグ付随のソースは、食べる直前に弊社配膳職員がソースを掛けるよう改善し、温かい状態での提供ができるよう改善した。冷たいものについても、可能な限り配膳時間を食事開始時間に近づける事を調理並び配膳係で共有し対応に努めている。 ・お客様から頂いたアンケートのご指摘に対し、全スタッフで共有し改善への対応に努めているが、ごはんのパスつきや固いといった配膳前に分かりうる状況については、料理長・支配人・サービススタッフと試食を行い改善の対処を行った。								
【改善すべき点・課題等】 ・体験プログラムに関して、地域の特性を活かした新たな体験プログラムを企画立案し、学校側へ案内が出来るよう検討していく。								
【特記事項】 ・アンケートの性別に「その他」欄を追加、湯温不安定の改善、より良い状態での食事提供等、前回の評価結果を踏まえ適切に反映させて運営を行っている。また、一般利用向けに新たな体験プログラムの実施の準備を進めており、今後自然教室にも生かしていくことが期待される。								
【評価すべき点】前回の評価結果を踏まえて適切に対応している。 【改善すべき点】体験プログラムの充実をこれからも進めてほしい。 【その他注意点】特になし。								

大項目		中項目		確 認 項 目			
1 管 理 運 営	(3) 安 全 性 の 確 保	施設の安全性は確保されているか		評 価 点		評価委員	
		指定管理者	担当課	評価委員			
		①危機管理体制（防災・防犯・事故対応） ◆消防計画の策定、自衛消防訓練の実施、危機管理マニュアル、緊急時の体制、 ◆館内のセキュリティ管理、夜間警備体制、施設内外の巡回、来所者の把握、鍵の管理 ◆災害用の食糧等の備蓄・補充		3	3	4.0	
		②施設・設備の保守点検、清掃（内容・回数） ◆仕様書に基づく保守点検・環境衛生・園庭管理の実施 ◆仕様書に基づく、清掃・害虫駆除の実施と整理整頓		3	3		
		③施設を安全に管理するための方策 ◆設備の破損や故障などへの迅速な対応		4	4		
		④賄い業務体制と衛生管理の取組み ◆食品衛生・環境衛生への配慮・食中毒の予防など		4	4		
				計①	14	14	(満点＝5点)
				項目数②	4	4	
				評価点①÷②	3.5	3.5	
		指定管理者者記入欄		【アピールポイント】 ・令和5年度も施設責任者（支配人）を防火管理者に選任。支配人が中心となって自衛消防訓練を2回実施した。2回目の自衛消防訓練では、消防職員を招聘し、スタッフ全員が有事の際に的確に対応出来るよう再確認し、AEDの取り扱いについても再確認した。 ・AEDの点検については、引き続き区の通達に基づき毎日実施。（AEDを使用する事案は無かった） ・本年度より、休館日の警備体制は機械警備を導入し実施する事で、警備に係る経費の削減を図ったが、非常時には施設内在住の支配人が警備会社と協力し対応出来る体制を整えた。 ・区よりダイヤル式キーボックスを購入頂き、活用することで防犯に努めた。防犯対策では、ネットランチャー・サスマタも用意し有事に備えた。 ・園庭管理業務に関しては、5月、8月、10月と定期業務を実施。それに加え落ち葉や雑草の除去は随時従業員が行う事で景観を保った。 ・定期清掃は、仕様書通りに実施し、特段問題は無かった。 ・設備担当スタッフにより、修理出来る案件は迅速に対応し、専門性の高い修繕に関しては、速やかに区に報告し対処した。 ・食品衛生責任者（料理長）を筆頭に、食品衛生への意識を高め、事故が無いよう務めた。調理業務従事者は、毎月2回細菌検査、年2回ノロウィルス検査を実施 ・朝れ、夕れの際、調理従事者、食堂スタッフの健康状況を確認し、体調不良のスタッフには従事させないようにした。 ・緊急災害時でも食事提供が出来る様、プロパンガス炊き出しセットを備え、災害備蓄品（リュックサック型）に食料品だけでなく、乾電池等の災害時に必要な物品も常時備蓄し、フロント内に13個保管するとともに自然教室時使用している保健室に必要な備品をそろえ有事の際には活用出来る体制をとった。 ・自然教室昼食のお弁当に関しては、食中毒の危険性を極力減らす為、プラストチラーを使用し急速冷却をすることにより食中毒対策を行っている。さらに、ご飯・おかずに抗菌・鮮度保持シートも利用し対策している。 【改善すべき点・課題等】			
		区分記入欄		【特記事項】 ・区の災害用備蓄品のほか事業者独自の対策として、携行型の災害用リュックをフロントに常置、プロパンガス炊き出しセットを備えている。 ・消防職員を招聘した消防訓練の実施、防犯対策としてネットランチャー・サスマタを用意するなど有事に的確な対応ができるよう備えている。 ・設備の破損や故障発生時は、区への報告とともに適切な初期対応を行い安全な施設管理がなされている。 ・事業者独自にプラストチラーを設置し弁当の急速冷凍を行うとともに、抗菌鮮度保持シートを利用するなど、食中毒防止に努めている。			
		記入評価委員		【評価すべき点】消防職員を招聘した訓練、食の安全の取り組みは、素晴らしいと考える。 【改善すべき点】特になし。 【その他注意点】特になし。			
		(4) 法 令 等 の 遵 守 (※倫理性も含む)	個人情報保護、各種法令等は遵守されているか		評 価 点		評価委員
	指定管理者		担当課	評価委員			
	①個人情報保護の取組み ◆内部規定の策定、研修の実施		4	3	3.3		
	②公契約条例の遵守 ◆労働者等に対して労働報酬下限額以上の賃金等が支払われているか ◆台帳の整備がされているか						
	③各種法令等の遵守 ◆労働基準法、労働安全衛生法等の関係法令は遵守されているか ◆防火管理者・食品衛生責任者等の配置		3	3			
			計①	7	6	(満点＝5点)	
			項目数②	2	2		
			評価点①÷②	3.5	3.0		
	指定管理者者記入欄		【アピールポイント】 ・個人情報保護については、データアクセスのID制御はないが、個人情報を扱うPCにパスワードを設定し、担当者以外わからないようにするとともに、USB等を用いてのデータ持ち出し禁止を徹底し、（USB保管場所に保管）支配人が管理している。 ・施設の全職員を対象として、マニュアルを元にした個人情報研修を実施し情報共有した。個人情報保護に係る事案やSNSへの不適切な投稿（個人情報・社外秘の漏洩）の事案があった際には、弊社の支配人が集う会議にて情報共有し、支配人よりスタッフへ周知している。（令和5年度は該当事案無し） ・雇用保険については、正社員以外のパート・アルバイトも年間を通じて週20時間以上の勤務があるものは加入している。施設により繁忙期・閑散期があるが、勤務シフトの調整により、4週4日以上以上の休日を与え、また、閑散期には有給休暇の取得を奨励している。また、毎日業務日報（出社時間・休憩時間・退社時間）を本社に提出し個々の労働時間のチェックを行っている。 ・令和5年度も防火管理者は支配人・食品衛生責任者は料理長を選任した。 【改善すべき点・課題等】				
	区分記入欄		【特記事項】 ・個人情報に関する研修をフロント職員だけでなく、全職員に繰り返し行い、個人情報への意識を高めている。 ・個人情報は適切に管理されており、個人情報流出等の事故はなかった。				
	記入評価委員		【評価すべき点】特になし。 【改善すべき点】特になし。 【その他注意点】特になし。				

大項目

中項目

確認項目

1
管理運営

(5)
適切な財務・財産管理

適切な財務・財産管理が行われているか		評価点			
		指定管理者	担当課	評価委員	
指定管理者記入欄	①収支状況(安定的な運営) ◆R5収入の状況(161,093千円)※R5目標(156,003千円) ◆R5年度収支(-6,952千円)	3	2	3.3	
	②現金や関係書類等の管理、経理処理 ◆受入れた管理費は適切に記帳処理がされているか ◆帳簿・関係書類の整備・保存、経理状況の明確化	3	3		
	③経理関連事故への対応 ◆経理責任者の配置、現金、貴重品の取扱い時の二重チェック体制の構築 ◆経理関連事故(現金の紛失など)の有無	3	3		
		計①	9	8	(満点=5点)
		項目数②	3	3	
		評価点①÷②	3.0	2.7	
区記入欄	【アピールポイント】 ・金銭の管理は本部経理が主導し、施設では小口現金と、宿泊費等の現地精算分の売上金以外は取り扱わない体制を令和5年度も継続した。現地精算分の売上金については、チェックアウト時にフロントシステムの売上状況一覧表でレジ中の現金と売上現金が合っているかを確認し、システム上の日計締処理を行い、売上日計表を出力し再確認、入金、通帳記帳時に入金額と売上額を再確認している。 ・消耗品の購入等は小口現金で行っており、手書きの小口現金出納帳で管理。各種請求書は本社で一括処理を行っている。				
	【改善すべき点・課題等】 ・令和5年度は宿泊者数が想定を上回った事により、収入は年間目標を上回ったが、支出もパート人員の不足を社員で補った事による人件費の増加が主要因で想定を上回り、想定していた収支とならなかった。令和6年度は適切な人材確保と配置に努め改善に努めていく。				
	【特記事項】 ・一般開放の大幅な利用者増による消耗品等経費の増加、対応する人員を確保できなかったことによる人件費の増加等により、収支が赤字となった。 ・利用料金の上限が決まっており、利用料金の変更ができないため経費増に対応が難しい面もある。 ・現金の取り扱いは、支配人が中心となり、本社と連携して適切に管理を行っている。				
記評価委員欄	【評価すべき点】特になし。 【改善すべき点】支払い方法の多様化に対応したほうがよい。 【その他注意点】良いサービスの提供に努めた結果赤字となった。利用者が増えると赤字になる使用料の問題について区の改善を求めたい。				

2事業効果

(6)事業の取り組み

事業計画どおりのサービスが提供されているか		評価点		評価委員	
		指定管理者	担当課		
指定管理者記入欄	①一般利用者に向けた自主企画の実施 ◆地域特性を活かしたプログラムの実施・新規プログラムの開拓と実施 ◆閑散期に利用者増を目的に実施する企画やサービス等の実施	4	3	4.3	
	②一般利用者にもむけた諸業務の取り組み ◆食事の質の向上への取組み、季節にあわせたメニューの提供、特別料理の提供など	4	4		
	③利用率向上に向けた情報発信 ◆SNS、広報等の活用等 ◆区民利用を促すための独自の広報戦略	4	3		
	④区民サービス向上に向けた取り組み・方策 ◆区民（利用者）がより快適な時間をすごせるサービスの提供 ◆車いす利用者、高齢者、障がい者、子育て世帯等、多様な利用者への対応	4	4		
	⑤地域特性に配慮した取り組み ◆近隣施設等との連携および成果 ◆施設周辺の人材活用などを積極的に行っているか	3	4		
		計①	19	18	(満点＝5点)
		項目数②	5	5	
		評価点①÷②	3.8	3.6	
	区記入欄	【アピールポイント】 ・一般利用時のお子様向けのイベントは、昨年好評の「壁画水族館クイズ」「バードコール（鳥笛）づくり」「鹿の角アクセサリ作り」を実施。また、お正月には、宿泊者全員参加型のビンゴ大会を実施し、お客様アンケートにたくさんの高評価のコメントを頂いた。全て参加費無料で実施。 ・電車利用のお客様には、施設と駅間の無料送迎を継続して実施。 ・一般利用者の食事メニューは季節ごとに変更し、お正月にはお雑煮・正月料理・特別メニューを提供する事で満足度向上に努めた。 ・SNS、広報等の活用等については、X（旧Twitter）を活用（イベント・観光情報・最新グルメ等）を発信（56回投稿）して情報発信に努めた。 許可を頂いたお客様にはDM送付も行っている。FB、Instagramも検討中。 ・車いす利用のお客様には、302号室を確保し、また、何かしらの事情で大浴場を利用出来ないお客様には2階小浴場をご利用頂いた。			
		【改善すべき点・課題等】			
記入欄委員	【特記事項】 ・施設の壁画を利用した水族館クイズ、バードコールづくりや鹿の角アクセサリづくりなど地域の方と連携した自主企画を実施、お正月にはビンゴ大会を行うなど様々なイベントを行っている。また、季節にあわせたメニューや特別料理を提供し好評を得ている。 ・SNS投稿、あだち広報、HP掲載などにより利用率向上のための広報戦略を図っている。特にSNSでは、館内イベント情報を中心に投稿を行い、利用率増を図っている。（令和5年度は56回投稿） ・車いす、盲導犬利用のお客様へはバリアフリーールームを用意し、シャワー室・小浴室の利用の案内など快適に宿泊できるサービスを実施している。おもてなしの心遣いを大事にしており、利用者の満足度も高い。				
	【評価すべき点】 地元の方と連携した自主企画の実施や地産地消の姿勢は評価できる。今後も継続し地元と良好な関係の継続をお願いしたい。 【改善すべき点】 ホームページの充実・改善を進めてほしい。 【その他注意点】 イベント企画・周知の効果もあり利用者増につながったと考えられる。				

大項目		中項目		確 認 項 目			
2 事 業 効 果	(7) 利 用 の 状 況	計画どおりの利用状況となっているか		評 価 点			
				指定管理者	担当課	評価委員	
		①利用状況 ◆年間利用者数（一般利用者の延べ数）		4	5	4.8	
		②施設稼働率 ◆年間稼働率（一般利用者への開館日に対する稼働率）		4	5		
				計①	8	10	(満点=5点)
				項目数②	2	2	
				評価点①÷②	4.0	5.0	
		指定 管理 者 記 入 欄		【アピールポイント】 ・年間利用者数（一般利用者の延べ数）9505名・年間稼働率（一般利用者への開館日に対する稼働率）81.41% 目標人数を大幅に上回った ・本年度も新型コロナウイルスによる休館はなく、年度計画に従い業務を実施したが、下半期コロナとインフルエンザが流行り、その影響でスポーツ団体・優先予約の団体のキャンセル及び大幅な人数変更が相次いだ。 【改善すべき点・課題等】 一般利用のお客様の利用が少ない冬季について、イベントの開催等による集客の強化を図っていきたい。			
		区 記 入 欄		【特記事項】 ・下半期、インフルエンザやコロナの流行によるキャンセルが多数発生したが、全体としては昨年度にくらべ使用実績は大幅に増加した。 ・利用者数・稼働率とも目標値（利用者数6,540人・稼働率60%）を上回った。			
		記 評 入 価 委 員		【評価すべき点】計画（目標値）を大幅に上回った実績となっている。 【改善すべき点】特になし。 【その他注意点】特になし。			
2 事 業 効 果	(8) 利 用 者 の 満 足 度	利用者の満足を得られているか		評 価 点			
				指定管理者	担当課	評価委員	
		①従業員の接客態度 ◆親切さ、説明のわかりやすさ、電話対応等、アンケート（従業員の対応）の評価		4	5	4.7	
		②施設・設備 ◆施設の清潔さ、使いやすさ、案内サイン等、アンケート（客室・風呂）の評価		4	5		
		③食事 ◆提供する内容、アンケート（食事の味や量）の評価		4	5		
		④苦情（クレーム）・要望対応 ◆苦情・要望等の対応の適切さ・迅速さ		4	3		
				計①	16	18	(満点=5点)
				項目数②	4	4	
				評価点①÷②	4.0	4.5	
		指定 管理 者 記 入 欄		【アピールポイント】 ・アンケートは各項目を数値化し問題点・要望を把握し、本社にも報告し月一回の支配人会議で議論、改善策の策定・指導を行っている。 ・一般利用者お客様アンケートでは、令和5年度も全項目において概ね良好な評価を頂いており、お客様に満足して頂けると判断している。 ・食事では、量が多すぎると言った指摘も少意見あったが、概ね満足していると評価を頂けている。また、お正月の特別メニューは好評だった。 ・お客様からのご要望・ご指摘・ご意見を頂いた案件については、即座に支配人より担当者へ伝達、改善を図った。また、学務課へも報告し、共有している。 【改善すべき点・課題等】			
区 記 入 欄		【特記事項】 ・従業員の接客態度は非常に丁寧で、お客様アンケートでも非常に高い評価を受けている。 ※アンケートの満足+大いに満足の割合（従業員の接客:97.5%/清掃:91.3%/食事:92.5%） ・苦情対応も、事業者ができることはすぐに対応しており、丁寧な対応をしている。					
記 評 入 価 委 員		【評価すべき点】お客様アンケートでどの項目も高い評価を得ている。 【改善すべき点】特になし。 【その他注意点】特になし。					

大項目		中項目		確 認 項 目			
2 事 業 効 果	(9) 自然教室への取り組み	自然教室について適切に運営がされているか		評 価 点			
		指定管理者	担当課	評価委員			
		①校外学習の向上に向けた取り組み・方策 ◆児童が集団生活の中で、社会性・自律性・創造性を学ぶためへの支援 ◆施設内や施設外の附属設備で実施可能なプログラムの検証・提案		3	3	3.7	
		②食育に向けた取り組み・方策 ◆食への感謝と理解を深め、食に対する楽しさや興味への喚起、食材や栄養への知識の提供 ◆栄養バランスの整った食事、地元食材を取り入れた食事の取組み		3	3		
		③児童のアレルギー対応 ◆学校との打ちあわせ、チェック体制、配膳方法		4	5		
		④感染症対策（感染性胃腸炎他） ◆予防と拡大防止、児童の健康情報の学校との共有化		3	3		
				計①	13		14
				項目数②	4	4	
				評価点①÷②	3.3	3.5	
		指定管理者者記入欄		【アピールポイント】 ・アレルギー対応については、専用対応カードを作成し学校側との事前やり取りを密に行い、当日はアレルギー受渡し場所にて引率教諭と対象児童と施設責任者の3者立会いにより食事を指差し確認して渡すことを徹底し、事故はなかった。 ・配膳係の児童に手袋を用意し配膳を行ってもらう事で感染症防止に努めた。 ・アレルギー持参食対応では持参した食材を学校側と支配人で喫食日毎のメニューを確認お預かりし料理長と保管場所の確認を行い提供している。 【改善すべき点・課題等】 ・アレルギー対応について、施設への提出書類期限の厳守、学校側のアレルギー調査票の理解の向上など、今後も事故が無い状態を継続する為、学校側のより一層の協力も必要と感じている			
		区記入欄		【特記事項】 ・アレルギー対応は、きめ細やかに対応しており、自然教室での事故はなく、学校の評価も高かった。 ・添加物の入った食材をなるべく減らし、地元の特産品のアジフライを献立に取り入れるなど、食育への取り組みを行っている。 ・自然教室がスムーズに運営できるよう学校を支援しているが、各学校に体験プログラムの提供をするところまでは至っていない。			
		記入欄欄委員		【評価すべき点】学校へのプログラム提案を工夫してほしい。 【その他注意点】特になし。			
		(10) 自然教室における学校の満足度	自然教室において学校の満足を得られているか		評 価 点		
			指定管理者	担当課	評価委員		
			①施設・運営 ◆教員・児童への対応、施設の清潔さ、学校からの実施報告書での評価等		5	5	4.8
②食事 ◆学校からの実施報告書による味付け・量・残菜等の評価			4	5			
③児童のけが・病気への対応 ◆施設看護師の処置・手当て、病院への送迎等			4	5			
			計①	13	15	(満点=5点)	
			項目数②	3	3		
			評価点①÷②	4.3	5.0		
指定管理者者記入欄			【アピールポイント】 ・自然教室の実施報告書では、各学校より概ね良好な評価を頂けた。急な予定変更・児童の病院搬送など迅速な対応には評価を頂けた。引き続き事故の無い様々な面に気を配り対応していく ・昨年同様食事の提供においては、汁物は長時間保温可能な専用保温器での対応を行った。 ・感染症及び怪我人がでる有事に備え、いつでも病院搬送できる様務めた。 ・看護師も24時間常勤し、非常時の対応に備えた。 【改善すべき点・課題等】 食事係の準備開始から「いただきます」までの時間が約25分～30分位かかってしまい、食事が冷たいと感じる一因となっていると感じている。食事係がなるべく時間をかけずに配膳を終えられるよう各学校と連携していきたい。				
区記入欄			【特記事項】 ・学校からの実施報告書での大変よい＋よいの割合（運営：98.5％／食事：91％／病気対応：91.6％） ・適切に学校が実施する自然教室に対し支援をしており、学校からの感謝の声も多い。 ・自然教室中の児童の発病や病院搬送に対し、きめ細かい対応を行っている。				
記入欄欄委員			【評価すべき点】野菜のたくさん入ったスープなど食事内容が以前にくらべて良くなったと感じる。 【改善すべき点】特になし。 【その他注意点】すべての項目で高い評価を得ている。今後も工夫と改善をお願いしたい。				
			36.7	38.4	41.3		
			(満点=50点)	(満点=50点)	(満点=50点)		
評価委員 評価意見			基本的に充実した運営が実現されている。地元の方とのイベント企画・周知の効果もあり利用者増につながったと考えられる。 自然教室についても食事の提供内容に改善があり満足度が高くなった。 Wi-Fi環境を整備してほしい。 ホスピタリティの高い接客の継続を期待する。				

【評価委員会評価結果】

評価委員会 評価結果	得点	評価
	41	A-

ランクダウン
有 (無)

総合評価
A-

※評価結果は評価委員会が行う。
※小数点以下は切り捨て、整数とする。

【指定管理者への改善要望】 基本的に充実した運営が行われている。今後も満足度の高い施設運営のため、工夫と改善を重ねていただきたい。 更なる集客力の向上のためにも、ホームページの充実、改善を進めてほしい。 体験プログラムの充実を進め、学校へのプログラム提案につなげてほしい。

【評価委員会評価基準】

評点		評価基準						
満点	標準点	75%以上			～			54%以下
		A+	A	A-	B+	B	B-	C
50	30	45点以上	42点以上 44点以下	38点以上 41点以下	34点以上 37点以下	30点以上 33点以下	28点以上 29点以下	27点以下
得点率		90%以上	～	83%以下	67%以上	～	59%以下	54%以下

※「標準点」……評価項目が全て「3」（水準クリア）の評価を受けた場合の得点。

※「A」は満点の0.75倍以上（小数点以下切上げ）、「C」は満点の0.54倍以下（小数点以下切捨て）とする。