

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】足立区立日光林間学園

【評価対象年度】令和6年度 【自己評価】令和7年6月20日 【評価委員会】令和7年 8月 8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	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	3	3	3.1		
			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	3			
			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	4	3			
			計①	10	9	(満点=5点)		
			項目数②	3	3			
			評価点①÷②	3.3	3.0			
			【アピールポイント】 ・開館日は昨年の学校及び一般利用者様の受け入れを基に利用者の要望を加味して設定したが、トコジラミ発生による5月と6月の休館で一般利用者の利用人数が前年より267人の減少となった。 ・昨年経験したスタッフを継続して配置し、各部署に知識と経験のあるものを中心にご利用人数に応じた人員配置を行なった。昨年と同様に通常の施設勤務者に加え、弊社の他施設からのヘルプの為に必要の人員を確保した。 ・設備の保守点検、検査等の為、委託業者と十分な確認をとり、指定管理仕様書に従い設備トラブルの無い管理を行なった。 ・経年劣化による不具合が多々発生したが、対応には弊社営繕担当責任者、業者と密に連絡を取り、学校や一般利用者に影響のない対応を第一考え、影響なく進めることができた。また営繕担当者、施設担当者と不具合箇所の工事完了後に検証確認を綿密に行い、今後の対応策などについても対策の検討を行った。 ・指定管理仕様書を基に清掃計画を立て、建物内を清潔に保ち、屋外も毎日の清掃、樹木の手入れ等により維持管理に努めた。 ・営繕係、看護師は昨年まで対応した経験豊かな有資格者を継続して配置し、トラブルなく適切な対応を行うことができた。また夜間の警備に関しても支配人を中心に昨年経験したスタッフを配置し問題なく丁寧な対応を徹底し進めることができた。 ・昨年同様に本社専門スタッフからHACCPについての説明会を実施、新たに改善、変更された点について詳しく説明があり、質疑等の時間を設け、各自が十分な理解をするように努めた。トコジラミに関する研修により、職員の意識改革を行った。毎日のチェック表を作成し十分な注意を払ったことで、早期発見、早期対応をすることができた。					
			【改善すべき点・課題等】 ・料理食材等の確認チェックにミスがあり、ダブルチェックの体制と改善を進め安全安心な料理の提供を進めていく。 ・冬は団体2件の利用があったが、利用者数が天候などの影響で思うように伸びず、翌年は日程を春から秋を中心に調整したい。					
			【特記事項】 ・開館日は93日と計画を少し下回ったが、トコジラミによる区の休館要請によるためやむを得ないとする。 ・繁忙期、閑散期にあわせ、知識や経験に応じた柔軟な人員配置が行われていた。 ・安心安全なサービス提供のための各種勉強会を実施し個々のスキルアップに努めている。トコジラミ発生に際しては、対処方法について、スタッフ全体で研修を重ね、日々のチェック体制を強化し、害虫防除につなげている。					
			【評価すべき点】協定に則り適切に管理されている。トコジラミによる休館については指定管理者の責ではないためやむを得ない。 【改善すべき点】特になし。 【その他注意点】トコジラミについては引き続き予防・対応を徹底されたい。					
	記 評 入 価 委 員							
(2) 改 善 事 項 へ の 取 り 組 み	(2) 改 善 事 項 へ の 取 り 組 み	指定 管理 者 記 入 欄	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	3	4	4.0		
				計①	3.0	4.0	(満点=5点)	
				項目数②	1.0	1.0		
			評価点①÷②	3.0	4.0			
			【アピールポイント】 ・一般利用者様のお声を意識した料理提供を心掛けた。ウエルカムドリンクは通年に変えて季節にあわせたフルーツのドリンクや寒い時期のホットドリンクなどを提供、子供広場では、夏の水風船や冬の懐かしい遊び、すごろくやゲームなどを時期ごとに变えて、より楽しんで頂ける時間や空間の提供を心掛けた。 ・期間限定の売店コーナーを用意し販売を実施、春から夏はお饅頭やクッキー、カステラなど、数十種類を一般的なお店よりも2~4割程度安く販売した。お土産で持ち帰るほか、お部屋でお召し上がりの方にも好評を頂いた。秋から冬はキーホルダーや文具、家族や友達へのプレゼント用の品などを同様に2割~4割引きで販売、特にお子様から文具、キャラクター商品の好評を得た。 ・観光の為のパンフレットやチラシなど増やし、案内の充実を図った。 ・学校アンケートで悪い評価を頂いた際にはスタッフ全員でミーティングを行い、改善方法を話し合い、修正を行った。					
			【改善すべき点・課題等】 ・リピーター獲得に向けて、料理のレベルアップを図り、アンケートで高い評価を頂いた。さらにニーズに応えた料理提供を心掛けていく。 ・SNSの活用やチラシなどの広告宣伝を積極的に進めていきたい。					
			【特記事項】 ・お客様の声を参考に食事やサービスの改善を行うとともに、集客に向けたイベントやお土産の販売などを実施し、好評を得ている。 ・自然教室については、調理、サービススタッフによる事前ミーティングを行いアレルギー対応を行う、また、学校アンケート結果をスタッフ全員で共有し改善に向けた対応を行うなど、意識を持って運営を行っており、学校アンケートでも、すべての項目で昨年にくらべ良い結果がでている。					
			【評価すべき点】指摘事項はおおむね改善されている。ウエルカムドリンクや売店コーナーは魅力的であり、評価できる。 【改善すべき点】わかりやすく、施設を利用したくなるようなホームページを期待したい。 【その他注意点】特になし。					
			記 評 入 価 委 員					

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	
				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
		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		3	3
				計①	13
				項目数②	4
				評価点①÷②	3.3
				(満点=5点)	
		指定管理者記入欄		【アピールポイント】 ・今年度も防火管理者の支配人が中心となって従業員全員による消防訓練を年2回実施した。あわせて非常時の消火栓、消火器の使用方法、AEDの取り扱い訓練を実施した。各自の役割の確認、指導と教育を行い、全員に緊急対応への意識づけを行った。施設の警備に関しては営繕責任者、営繕担当者、警備、フロントスタッフを中心とした全体のミーティングを実施した。 ・より不具合箇所のチェックを行い、事故やけがにつながるような、すぐに報告を行うよう指導している。 ・あたっては業者選定、修繕方法等、営繕責任者、現地営繕担当者、支配人と綿密に打ち合わせ専門業者と対応を確認の上、学務課へ報告を行った。 ・HACCPによる食品、従事者、器材等の衛生管理を行い、安心安全な食事の提供をすめた。またHACCPをきちんと実施するための勉強会、ミーティングを行った。 ・HACCPが確実に実施されているかを確認するための外部委託業者に点検評価を依頼した。また、弊社の衛生栄養管理室による点検評価も実施した。 ・夜間警備の際には機械警備と合わせて巡回警備を行なった。また、夜間非常時に対応できるスタッフを警備員の他に確保し、緊急時にも対応できる体制を整えた。 ・鍵は各担当者による確認と事務スタッフによるダブルチェックを実施し、紛失等のトラブルは一切発生しなかった。災害非常時にも対応できるよう、継続してお米、水、調味料、食材を一定数（1週間程度）確保し、緊急時にも食事がとれる体制をとった。 【改善すべき点・課題等】 食事提供時に賞味期限切れのジャムの提供があり、確認作業、ダブルチェックの重要性を痛感している。すべての工程においてマニュアルに基づき進めること、確認作業、ダブルチェックを徹底していく。	
		区分記入欄		【特記事項】 ・消防訓練のほか、非常時の対応についてのミーティング等により、緊急対応時の意識づけを行っている。 ・区の災害備蓄品の他、事業者独自に食材を一定数確保し災害非常時に備えている。 ・設備の不具合が生じた時はすぐに区に報告の上対応している。修繕がすぐにできない場合、職員が緊急処置を行い利用者に影響がでないように対応している。	
		記入評価委員欄		【評価すべき点】従来の危機管理は適切に行われている。 【改善すべき点】特になし。 【その他注意点】施設の近隣で熊の目撃情報があるため、情報をリアルタイムに把握し地元と協力した対応策を検討されたい。	
		個人情報保護、各種法令等は遵守されているか		評 価 点	
				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
		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		4	3
		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	11
				項目数②	3
				評価点①÷②	3.7
				(満点=5点)	
		指定管理者記入欄		【アピールポイント】 ・個人情報保護に関しては社内勉強会、ミーティングを実施し全員に法令順守の徹底を図っており、事故は発生していない。 ・各パソコンはパスワードが設定されており、担当者以外の使用はできないようにしている。 ・入社時には仕事上で知れた秘密の保持に関しての誓約書を全員が提出している。 ・労働環境に関しても法令を遵守し雇用保険、社会保険の加入を適切に進めており本社人事部で管理している。 ・休日、有給休暇に関してもシフト調整を行いながら全員が適切に取得している。また全員と面接を行い働きやすい環境づくりを進めている。 ・勤怠管理はクラウドの勤怠管理システム「キングオブタイム」の使用により、本社でリアルタイムで確認管理を行い、作業効率のアップとコスト削減を行っている。 【改善すべき点・課題等】 ・継続勤務の方がほとんどで安定しているが、新規入社生のパートスタッフの定着率が今一つの面があり、より働きやすい環境の整備を進めていく。	
		区分記入欄		【特記事項】 ・個人情報に関する勉強会を全員で行い職員の意識を高めている。 ・個人情報流出等の事故はなかった。 ・労働報酬下限額以上の賃金の支払い等公契約条例は遵守されている。 ・支配人が職員全員と面接を行い、働きやすい環境作りを進めている。	
		記入評価委員欄		【評価すべき点】適切に行われている。 【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）			

大項目	中項目	確 認 項 目			
1	管理運営	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
		①収支状況(安定的な運営) ◆R6収入の状況 (116,229 千円) ※R6目標 (115,335 千円) ◆R6年度収支 (707千円)		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		4	3
		③経理関連事故への対応 ◆経理責任者の配置、現金、貴重品の取扱いの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	10	9
			項目数②	3	3
			評価点①÷②	3.3	3.0
		(満点=5点)			
		【アピールポイント】 ・光熱費の削減の為、利用者の各部屋の使用時間を確認し空調、照明のロスが無いように努めている。また、食材の管理も発注数、在庫数を把握して、ロスの無い管理を心掛けている。外部への修繕の依頼や消耗品の購入の際も相見積もり、金額交渉を行ない、経費の削減に努めている。 ・一般利用者の稼働日数が昨年と比べ9日間少なくなり、利用人数が届かなかったが、1人当たりの利用単価を上げることで目標金額を超えることができた。 ・現金対応、経理作業は昨年に引き続き専門のスタッフのみが担当しており、ダブルチェックによる確認を行い、上長が再チェックを行っている。記帳した帳票類は決められた場所で鍵をかけ保管管理している。 ・月毎には本社経理部が最終チェック及び管理を行っている。 ・貴重品預かりも担当者、経理担当者とのダブルチェックを行っている。 ・食材、消耗品の管理は「インフォーマート」によるWEB上での現地の経理担当者、責任者で行い、最終確認管理を本社経理部で行なっている。			
2	事業効果	事業計画どおりのサービスが提供されているか		評 価 点	
				指定管理者	担当課
		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		3	3
		②一般利用者にもむけた隋い業務の取り組み ◆食事の質の向上への取り組み、季節にあわせたメニューの提供、特別料理の提供など		3	3
		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		3	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	3
			計①	16	16
			項目数②	5	5
			評価点①÷②	3.2	3.2
		(満点=5点)			
		【アピールポイント】 ・日光の四季を感じて頂ける料理の提供、地産地消を心掛けた料理の提供を進めた。地元の莓を使ったデザート、施設周りの紅葉や桜などを料理の飾りつけに使用した。また、通常の和朝食に加えてビュッフェの形で日替わりのサービスで朝食時にパンやスープ、デザートなどを提供した。GWには、お菓子のプレゼントや端午の節句の塗り絵、夏休みには水風船つりや花火のプレゼント、年末年始には懐かしいおもちゃやすごろくなどのゲームを用意し好評を得た。 ・障がい者や高齢者には食堂のお席やお部屋、ベッドの用意など希望に沿った対応を行った。			
		【改善すべき点・課題等】 ・SNSやイベントチラシなど広く周知するための工夫をさらに行っていきたい。			
		【特記事項】 ・地産地消を心掛け、地元の食材を生かした料理を取り入れながら飾りつけなどにも季節を感じさせる工夫をしたメニュー提供をしている。また、朝食に一部ビュッフェ形式を取り入れるなど、利用者方の満足度を上げる取り組みを行っている。 ・障がい者の方や高齢者の方には食堂のお席やお部屋割り、職員用浴室の利用など、より丁寧な案内、サービスを行っている。 ・ウエルカムドリンクの提供や子ども向けのイベントのほか、地元のお土産を割引で販売するなど、利用者の方がより快適に過ごせるサービスを提供している。			
		【評価すべき点】 様々な自主事業で満足度の向上に努めている。季節に配慮した食事内容など、さらなる充実を期待する。 【改善すべき点】 ビュッフェ実施の際は、ホームページ等で事前PRをするとうい。地元食材のアピールを更に増やすとよい。 【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	(7) 利 用 の 状 況	指 定 管 理 者 記 入 欄	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
			①利用状況			評価委員
			◆年間利用者数（一般利用者の延べ数）		3	3
			②施設稼働率		2	2
			◆年間稼働率（一般利用者への開館日に対する稼働率）			
			計①		5	5
			項目数②		2	2
			評価点①÷②		2.5	2.5
						(満点=5点)
	(8) 利 用 者 の 満 足 度	指 定 管 理 者 記 入 欄	【アピールポイント】			
			・繁忙期のゴールデンウィーク、夏休み、年末年始に関しては昨年同様目標とした利用人数となったが、5月18日から6月30日までトコジラミによる休館により利用者数減となってしまった。また、1月中旬から3月中旬はほぼ週末のみの利用としたが、天候による公共交通機関の影響等によりキャンセルが増え、予想以上に利用者が少なくなった。			
			【改善すべき点・課題等】			
			天候の影響により予想以上に冬季の一般利用者が少なくなり、今後の開館予定を改めて春から秋を中心にした利用日に変更したい。			
			【特記事項】			
			・利用人数は計画を上回っているが、トコジラミによる休館の影響もあり、昨年実績（4,434人）には届かなかった。			
			・利用者の方の要望により、冬季に開館日数を増やす試みをしたが、天候不順によるキャンセル等も影響し、予想ほど利用者数の増加にはつながらなかった。			
			・優先利用の団体のキャンセルがあり、直前に空室が発生してしまうことも、利用者数が伸び悩む一因と考えられる。			
			【評価すべき点】 トコジラミによる休館を除いて、適切に運営されている。			
			【改善すべき点】 キャンセル規定は厳しくしたほうがいい。			
	(8) 利 用 者 の 満 足 度	記 入 欄 評 価 委 員	【その他注意点】 稼働率について、鑑南に比べ低いのが気になる。			
			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
			①従業員の接客態度			評価委員
			◆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
			②施設・設備		4	5
			◆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			
			③食事		4	5
			◆提供する内容、アンケート（食事の味や量）の評価			
			④苦情（クレーム）・要望対応		3	3
	(8) 利 用 者 の 満 足 度	指 定 管 理 者 記 入 欄	◆苦情・要望等の対応の適切さ・迅速さ			
			計①		15	18
			項目数②		4	4
			評価点①÷②		3.8	4.5
						(満点=5点)
			【アピールポイント】			
			・引き続き親切丁寧なサービスを全員で心掛けており、アンケートでも良い評価を多く頂いている。昨年から好評を頂いているウエルカムドリンクの他に、一般利用者には子供広場の充実を図ると同時に、夏は水風船つりやご家族で楽しめる花火のプレゼントを実施、冬はすごろくや福笑い、ゲーム類などを用意して楽しんで頂けた。また、ホームページにも案内をしているポイントカードを継続して発行し、お客様からたのしみが増えたなどのお声を頂いている。			
			・お菓子などのお土産が欲しいとのお声を頂き、期間限定の割引価格で日光のお土産の販売を行い好評を頂いた。			
			【改善すべき点・課題等】			
	(8) 利 用 者 の 満 足 度	記 入 欄	【特記事項】			
			・お客様アンケートでは、良好な評価を受けている。			
			・アンケートの「大いに満足+満足」の割合（従業員の態度:95.5%/清掃:89.8%/食事:88.1%）			
			・お客様アンケートの要望について、設備上の問題も多いが、清掃内容の改善等、事業者ができることはすぐに実施している。			
			【評価すべき点】 接客や自主事業で高い満足度を得ており、お客様アンケートにおいても「大いに満足・満足」の回答が多いことは評価できる。			
			【改善すべき点】 特になし。			
			【その他注意点】 食事内容について、就学前・小学生（低学年・高学年）・中学生と分けてメニューを作成するなど工夫されたい。寝具について、引き続き衛生管理に努められたい。			

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	3.6	
		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		4	3		
				計①	14	14	(満点=5点)
				項目数②	4	4	
				評価点①÷②	3.5	3.5	
		指定管理者記入欄		【アピールポイント】 ・学校で考えられた予定、要望にはできる限り柔軟な対応を行い、各学校が予定通りスムーズに進められるよう心掛けた。放送設備等機器の劣化による不具合やアクシデントには迅速な対応を心がけ、問題なく進めることができた。アレルギー対応には学校、保護者とのしっかりとした事前確認と当日のダブルチェックにより、ミスや事故の防止を最優先に考え、大きなトラブルなく対応することができた。			
	指定管理者記入欄		【改善すべき点・課題等】 ・朝食時のパンのジャム提供の際賞味期限切れがあり、確認ダブルチェックを徹底して行なっていく。 ・機器の不具合等予測できる範囲で事前に学校に伝達、確認を行っていきたい。				
	区記入欄		【特記事項】 ・学校の要望を把握し柔軟な対応を行うことで、自然教室がスムーズに実施されるよう支援を行っている。 ・地元特産の食材、地産地消を心がけたメニューを提供するなど、食育を意識した取り組みを行っている。 ・アレルギー対応は専任スタッフが対応し、本社の管理栄養士と適宜相談しながら対応にあたり、事故はなかった。				
	記入評価欄委員		【評価すべき点】アレルギーへの対応は高く評価できる。 【改善すべき点】賞味期限切れの食品提供について、提供する時だけの確認ではなく、納品時からの手順の見直しをお願いしたい。 【その他注意点】特になし。				
	(1 0) 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		4	5	3.9	
		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		3	3		
		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	11	13	(満点=5点)
				項目数②	3	3	
				評価点①÷②	3.7	4.3	
		指定管理者記入欄		【アピールポイント】 ・トコジラミの発生により業者と綿密に打ち合わせ、トラブルが無いよう対応に十分注意して進めた。休館による日程変更もあり、寒い時期には体調を崩される児童も多かったが、病院送迎や対応には丁寧で柔軟な対応を心掛け、おおむねご要望に沿った対応ができた。 ・初日、2日目の夕食はおおむね好評を頂き、おかわりに何度も来られる児童もいて、十分召し上がって頂けたかと思う。			
		指定管理者記入欄		【改善すべき点・課題等】 ・2日目、3日目の朝食のボリュームが多すぎるといった声や普段からほとんど朝食を召し上がらない児童もいるとの声もあり、より食べやすい献立を検討していきたい。			
		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：95.5％／食事：64.2％／病気対応：90.0％） ・指定管理業務2年目となり自然教室への理解も深まり、対応が改善されたことから、学校アンケートの評価もすべての項目で昨年を上回る結果となっている。 ・病気が等発生した際の看護の対応、病院への送迎等は適切に行われており学校からの評価も高い。			
		記入評価欄委員		【評価すべき点】食事について、1年間でとても改善された。対応改善によりアンケートの評価がすべて前年を上回る結果となったことは高く評価できる。また、学校評価においては銀南より評価が高い。 【改善すべき点】食事の量について、配膳段階で何か対策ができないか検討いただきたい。 【その他注意点】特になし。			
				33.3	34.3	34.1	
				(満点=50点)	(満点=50点)	(満点=50点)	

評価委員 評価意見	指定管理業務2年目として、サービス向上につながる新しい試みをされている。教育施設と保養所という異なるミッションの実現に取り組む中で様々な苦労があることと推察するが、可能な限り利用者の視点を踏まえた運営を期待する。
--------------	--

【評価委員会評価結果】

評価委員会 評価結果	得点	評価
	34	B+

ランクダウン
有 無

総合評価
B+

※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】 施設の稼働率を上げるためにも、施設の魅力を伝えられるようホームページの充実を進めてもらいたい。 自然教室に関しては、食事量について配膳段階での工夫ができないかどうか検討していただきたい。

【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。