

平成 27 年度

学校給食調理等業務委託評価報告書

熊本市学校給食調理等業務委託評価委員会

平成 28 年 3 月

目 次

1	衛生管理面	1～2
2	品質面（給食の完成度）	3～4
3	給食運営面	5～6
4	学校との連携	6～7
5	まとめ	8

【参考資料】

○学校給食調理等業務委託評価委員会の概要	9～12
○学校給食調理等業務委託評価委員会運営要綱	13～14
○学校給食調理等業務委託評価委員名簿	15

1 衛生管理面

衛生管理面については、本委員会での施設視察や関係者からの意見聴取等に加え、保健所による立入り検査（平成27年6月～7月に実施）、栄養教諭・学校栄養職員（以下、栄養教諭等という。）研究協議会が実施した衛生管理研究会（調理工程等の衛生管理の点検・確認を実施）の結果を基に、「施設・設備」、「調理作業」及び「調理員」の衛生管理面から検証を行い、それらを踏まえて総合的な評価を行いました。

（1）施設・設備の衛生管理

「施設・設備」の衛生管理については、保健所による立入り検査において、「調理場内に掃除道具が剥き出しで保管されているため、調理場外もしくは保管庫内に保管すること」などの指摘がありましたが、速やかに改善が行われています。

施設設置者である教育委員会については、「配膳カウンターの網戸に破れがあるので、補修すること」などの指摘があり、早急に対応を済ませています。

本委員会の施設視察の際には、「清掃用具の直置きがあり用具が少ない」などの指摘がありましたが、「ウェット施設ではあるが、床への水落ちもなく、水濡れ防止にたらい等を適切に配置し効率的に対応していた」「清掃が行き届いておりとても綺麗で衛生的な給食室」などの意見もあり、施設・設備の衛生管理が概ね適正に実施されていることが確認できました。

以上を踏まえ、施設・設備の衛生管理については、学校給食施設として「標準的」と評価しました。

（2）調理作業時の衛生管理

調理作業時の衛生管理については、保健所による立入り検査で「検収の際に検温で異常があった場合の対処方法を検討すること」などの指摘がありました。

指摘に関しては、「納入業者に代替品の納入を依頼する」ことが全体へ周知されています。

本委員会の施設視察の際も、調理作業の衛生管理は概ね適正に実施されていましたが、施設によって「下処理作業時にオーバーフローさせて洗浄していない」「床の水濡れ、野菜くずが落ちていたがすぐに清掃していない」「包丁を使用した後、しばらく放置されていた」などの指摘もありましたが、一方で「袋詰め食材を開ける際に、切った袋と切り口の照合をしっかりと確認していた」「水が垂れないよう台車やボウルを作業

台のすぐ近くまで持って行くことを心掛けていた」「異物混入防止のため作業前後の確認、途中確認がしっかりできていた。」といった意見もありました。

指摘事項に関しては、ミーティング等で周知され、速やかな改善が図られました。

以上を踏まえ、調理作業時の衛生管理については、学校給食施設として「標準的」と評価しました。

(3) 調理員の衛生管理

調理員の衛生管理については、保健所による立入り検査において、調理員の健康チェックの実施状況、被服等の清潔さ、手洗いの状況、作業区分によるエプロンや履物等の交換及びその他の項目についての詳細な点検が行われましたが、特に指摘事項はありませんでした。

本委員会の視察の際には、「手袋交換は指示書・工程表に基づいて適宜行われていた」という意見の一方、「調理員のエプロンに染みがあり、清潔に見えない」「手洗い回数が少なく感じた」という指摘がありました。

指摘事項については、ミーティング等で周知され、事務連絡会議等で改善状況の確認がされています。

以上を踏まえ、調理員の衛生管理については、学校給食施設として「標準的」と評価しました。

【 衛生管理面の総合評価 】

保健所の立入り検査における指摘事項について、簡易な補修に関しては速やかに対応が実施され、おおむね適切な衛生管理が行われています。

また、本委員会の視察の際に衛生管理面で指摘された事項については、速やかに改善・対応が行われ、適切な衛生管理が行われています。

なお、調理員の意識については、ミーティング等において共通理解を図った上で業務が行われています。

以上を踏まえ、衛生管理面の総合的な評価については、学校給食施設として「標準的」と評価しました。

2 品質面（給食の完成度）

品質面（給食の完成度）については、評価委員会による給食試食や共同調理場長・小学校長・施設管理者・栄養教諭等からの意見聴取に加え、児童生徒、教職員へのアンケート調査、残食量調査等の結果をもとに、「食味（おいしさ）」及び「質感（形・大きさ、外観、温度）」の項目ごとに評価し、それらを踏まえて品質面（給食の完成度）の総合的な評価を行いました。

（１）食味（おいしさ）

本委員会による各共同調理場及び小学校給食室での給食試食の際には、施設によって「味が濃い」「大人にはちょうど良いが、子どもには薄味に感じるかもしれない」といった意見もありましたが、「美味しい」「薄味だが出汁の味がとても効いていて美味しい」といった意見が大半を占めました。

《アンケート結果について》

教育委員会より、民間委託を実施している小学校9校（5学年のうち任意の1クラスを抽出調査）の児童と共同調理場から給食提供を受ける小・中学校（2学年のうち任意の1クラスを抽出調査）の生徒を対象にアンケート調査を実施し1,540名の児童生徒から回答を得ました。

食味（おいしさ）に関する項目の「給食のおかずはおいしいですか」という質問に対して、「とてもおいしい」「どちらかといえばおいしい」と回答した割合は、88.4%、また「おかずの味付けはどうか」という質問に対して、「ちょうどいい」と回答した割合は72.1%の結果となり、多くは給食に対して肯定的な意見でした。

児童生徒へのアンケートと同時に実施した教職員（1,427名）へのアンケート調査結果については、「給食の味付けは児童生徒にとって適切ですか」という質問に対して、「とても適切」「どちらかといえば適切」と回答した教職員の割合は95.8%と高い評価を得ています。

《残食量調査について》

教育委員会が、平成27年11月第3週のおかずを対象に実施した残食量調査の結果を参照しました。

小学校全体の平均残食率は1.86%（前年比+0.37%）であったのに対し、平成27年度に民間委託した小学校9校の平均残食率（残食量÷調理量×100）は1.89%（前年比+0.62%）でした。

また、民間委託の14共同調理場における平成27年度の平均残食率は3.70%（前年比-0.47%）でした。

なお、残食量については、小学校、中学校の併設校・配送校による違い、学校の状況（欠席者数等）、学校での給食指導、さらには気候（天気や温度）等にも影響を受ける

こと、年度比較する場合も、献立や使用する食材の違いを考慮する必要があり単純に比較はできないことから、調査方法について、基準を合わせて実施したほうがよいといった意見もありました。

以上を踏まえ、食味（おいしさ）については、学校給食施設として「良好」と評価しました。

（２）質感（形・大きさ、外観、温度）

本委員会による各共同調理場、小学校給食室での試食の際には、「彩りや食感がよい」「大きさがちょうど良い」といった意見が多かったが、「煮くずれがあった」等の意見もありました。

《アンケート結果について》

質感に関する項目について、「給食の食材（具）の切り方について大きさはどうですか」という質問に対して、「ちょうどいい」と答えた児童生徒の割合は、68.2%で、「大きい」「どちらかといえば大きい」「小さい」「どちらかといえば小さい」をあわせて31.8%でした。

また、「給食の見た目はおいしそうに感じますか」との問いに関しては、「とても感じる」「どちらかといえば感じる」が81.4%でした。

また、教職員へのアンケート調査では、「食材はその料理にあった切り方になっていますか」という質問に対して「適切」「とても適切」と答えた教職員の割合が、98.2%、「給食の見た目はおいしそうに感じますか」という質問に対して、「とても感じる」「どちらかといえば感じる」と答えた教職員の割合が92.0%でした。

以上を踏まえ、給食の質感（形・大きさ、外観、温度）については、学校給食施設として「良好」と評価しました。

【 品質面（給食の完成度）の総合評価 】

児童生徒、教職員に実施したアンケート調査では、「食味（おいしさ）」や「質感（形・大きさ、外観、温度）」に関して概ね高い評価を得ることができました。

本委員会による給食試食の際も、食味や質感の評価が高く、「おいしい」という意見が大半を占めました。

以上を踏まえ、品質面（給食の完成度）の総合評価については、学校給食施設として「良好」と評価しました。

3 給食運営面

給食運営面については、評価委員会による視察や共同調理場長、小学校長、栄養教諭等からの意見聴取に加え、共同調理場や小学校との連携を目的とした定期的な会議（拡大連携委員会、事務連絡会議）の状況・意見等をもとに、「業務の運営体制」、「危機管理の体制」及び「職員研修の状況」の項目ごとに評価し、それらを踏まえて給食運営面の総合的な評価を行いました。

（１）業務の運営体制

民間委託の共同調理場及び小学校給食室における業務遂行にあたっては、業務責任者が栄養教諭等と協議を行い、日々の献立等にあわせた適切な人員配置の調整や病欠者等の代替職員の配置など柔軟な対応が実施されていましたが、調理員の確保に苦慮されている受託業者もありました。

また、業務責任者及び業務副責任者を中心に、業務委託契約書・仕様書等を基に、共同調理場長及び施設管理者、小学校長、栄養教諭等から指示された業務が概ね適切に遂行されていますが、今年度より委託の始まった小学校においては、当初、調理員の入れ替わりにより学校給食業務経験の浅い調理員が増え、不慣れなことによる混乱が見受けられた学校もありました。

しかしながら、栄養教諭等による適切な指導や受託業者の努力により大きな事故もなく、給食の大幅な遅延や中止等も発生しませんでした。

なお、業務の履行状況等については、各種報告書や定期的実施される教育委員会との事務連絡会議で確認が行われています。

以上を踏まえ、業務の運営体制については、学校給食施設として「標準的」と評価しました。

（２）危機管理体制

事故発生時を含めた緊急連絡体制及び対応マニュアルは、民間委託の共同調理場及び小学校給食室のすべての受託業者で備えられています。

異物混入等については、混入を未然に防ぐための丁寧な確認作業が実施され、トラブル発生時における業務責任者から共同調理場及び小学校給食室の関係職員（共同調理場長、小学校長、施設管理者、栄養教諭等）への速やかな報告、責任者（受託業者）による現場確認など、マニュアルに基づいた対応が行われています。

また、食物アレルギーを有する児童生徒に対する除去食や代替食の提供については、延べ251名に対して対応がなされ、調理時や配送時に複数で確認を行うなどの対応が行われており、食中毒防止対策においても、調理員本人がノロウイルス等に感染した場合はもちろんのこと、その家族の場合も診断結果が陰性となるまで出勤させない

など、厳しい基準も設けられています。

また、研修や授業等で関係職員（特に栄養教諭等）が不在となる場合も事前に指示を受けるなどして適切な対応が行われています。

以上を踏まえ、危機管理体制については、学校給食施設として「標準的」と評価しました。

（３）職員研修の状況

職員研修については、業務仕様書において、年1回開催される教育委員会主催の学校給食関係職員研修会への全調理員の参加が義務付けられています。

また、各受託業者において保健所主催の調理師等に対する研修会への参加、会社独自の衛生管理研修の実施等の人材育成が行われており、調理員の資質向上が図られています。

以上を踏まえ、職員研修については、学校給食施設として「標準的」と評価しました。

【給食運営面の総合評価】

業務の運営体制については、委託当初の混乱はありましたが、栄養教諭等の指導もあり少しずつ改善し、業務実施のため概ね適切な対応がとられています。

また、異物混入を未然に防ぐための丁寧な確認作業や、除去食・代替食の提供に際して複数による確認が行われており、会社独自の衛生管理研修の実施等で調理員の人材育成及び資質向上が図られています。

以上を踏まえ、給食運営面の総合的な評価については、学校給食施設として「標準的」と評価しました。

4 学校との連携

学校との連携については、評価委員会での視察や共同調理場長、小学校長、施設管理者、栄養教諭等からの意見聴取に加え、共同調理場や小・中学校との連携を目的とした定期的な会議（拡大連携委員会、事務連絡会議）の状況・意見等をもとに、「学校行事等への協力」、「学校や共同調理場との連携・協力」について項目ごとに評価し、それらを踏まえて学校との連携の総合的な評価を行いました。

(1) 学校行事等への協力

学校行事等への対応（短縮授業実施に伴う給食提供時間の変更）、授業日数の変更に伴う給食実施回数の増減、ふれあい給食等への協力など、学校の要望に対して協力的で柔軟な対応が行われています。

また、給食週間における行事等の参加はもちろん児童生徒が給食の受取や返却に来る際、調理員が児童生徒に声掛けを行う、連絡ノートを活用した給食委員会とのやりとり、栄養教諭が授業を行う際の協力などを実施している学校もあります。

その他、学校行事等にあわせた休日の給食提供や中学生の職場体験（ナイストライ事業）受入れ、栄養士・管理栄養士養成にかかる現場実習受入れなど、協力的な対応が行われています。

以上を踏まえ、学校行事等への協力については、学校給食施設として「良好」と評価しました。

(2) 学校や共同調理場との連携・協力

共同調理場では、共同調理場長、施設管理者、栄養教諭等、配送校の校長、給食主任、保護者代表、受託業者、教育委員会等で構成する拡大連携委員会が学期に1回開催されており、給食内容の充実に向けた多方面からの意見交換が行われ、委員会の場でも出された各学校、保護者等からの給食に関する意見・要望等に対しても前向きな協力が得られています。

小学校においては、栄養教諭等、受託業者、教育委員会等で構成する事務連絡会を毎月実施し、業務の遂行状況等を相互に確認していますが、小学校長を交えての意見交換等が実施されていないなどの指摘もありました。

以上を踏まえ、学校や共同調理場との連携・協力については、学校給食施設として「標準的」と評価しました。

【 学校との連携の総合評価 】

学校や共同調理場との連携・協力については、給食時間の変更（特に短縮授業に伴う早い時間への対応）や休日の給食提供などの柔軟な対応、ふれあい給食やナイストライ事業等への協力もなされています。

以上を踏まえ、学校との連携の総合評価は、学校給食施設として「標準的」と評価しました。

5 まとめ

本委員会の視察や保健所、衛生管理研究会の立ち入り調査、アンケート調査の結果等から、民間委託の共同調理場及び小学校給食室における業務の履行状況については、衛生管理に留意し丁寧な調理作業が行われており、おいしい給食が提供されていることが確認されました。

また、食物アレルギー等を有する児童生徒に対する除去食・代替食の提供や学校行事に伴う提供時間の変更等も適切に対応が行われ、学校等との連携が図られています。

このような評価結果を踏まえて、評価委員会では、民間委託の共同調理場及び小学校給食室における調理業務等については学校給食施設として「標準的」と評価しました。

なお、共同調理場で民間委託が開始され長い共同調理場で9年が経過し、平成27年度から小学校の民間委託も開始されています。

民間委託に関しては、受託業者が経験豊富な調理員の確保に苦勞されている様子が伺え、十分な人員の確保ができるよう、今後委託を行う学校数の調整等の配慮が必要であると考えます。

また、学校給食における衛生管理面については、法令により厳しい基準が定められており、食中毒の予防等適切な衛生管理に向け、より一層の努力を期待します。

○学校給食調理等業務委託評価委員会の概要

Ⅰ 学校給食調理等業務委託評価委員会の目的

熊本市学校給食調理等業務委託評価委員会運営要綱（平成19年4月制定）に基づき、共同調理場及び小学校給食室における民間委託業務の履行状況について評価・検証を行うもの。

Ⅱ 平成27年度民間委託事業の状況

1 実施施設

(1) 共同調理場

- ①東共同調理場
- ②藤園共同調理場
- ③城西共同調理場
- ④西原共同調理場
- ⑤京陵共同調理場
- ⑥日吉共同調理場
- ⑦託麻共同調理場
- ⑧武蔵共同調理場
- ⑨出水南共同調理場
- ⑩井芹共同調理場
- ⑪長嶺共同調理場
- ⑫龍田共同調理場
- ⑬城南共同調理場
- ⑭富合共同調理場

合計14施設

(2) 小学校

- ①出水南小学校
- ②白坪小学校
- ③御幸小学校
- ④託麻南小学校
- ⑤帯山小学校
- ⑥託麻東小学校
- ⑦長嶺小学校
- ⑧清水小学校
- ⑨高平台小学校

合計9校

2 委託内容 調理、配送、洗浄業務等

3 受託業者

- 九州綜合サービス株式会社
 - ・共同調理場〔日吉、託麻、井芹、城南及び富合共同調理場（5施設）〕
 - ・小学校〔出水南、白坪、御幸、託麻南、帯山小学校（5校）〕
- 株式会社魚国総本社 九州支社
 - ・共同調理場〔藤園、長嶺共同調理場（2施設）〕
 - ・小学校〔託麻東、長嶺小学校（2校）〕
- シダックス大新東ヒューマンサービス株式会社熊本営業所
 - ・共同調理場〔東、西原、出水南、龍田共同調理場（4施設）〕
- 株式会社九州フードサプライセンター
 - ・小学校〔清水・高平台小学校（2施設）〕

- 株式会社 総合人材センター
 - ・共同調理場〔武蔵、京陵共同調理場（2施設）〕
- 株式会社 三勢
 - ・共同調理場〔城西共同調理場（1施設）〕

Ⅲ 評価委員会の開催経過

	日 時	会 場	内 容
第1回	平成27年7月15日（水） 午前10時～午後2時10分	【視察・試食】 ・植木共同調理場 【会議】 ・植木共同調理場	・直営施設の視察、試食 ・趣旨説明、経過・今後の進め方について
第2回	平成27年9月17日（木） 午前10時～午後2時45分	【視察・試食】 ・京陵共同調理場 ・城西共同調理場 【会議】 ・西部公民館	・調理場の視察 ・学校視察 ・給食試食 ・関係職員からの意見聴取 ・意見交換及び質疑応答
第3回	平成27年10月30日（金） 午前10時～午後2時45分	【視察・試食】 ・出水南小学校 ・白坪小学校 ・御幸小学校 【会議】 ・幸田公民館	・給食室の視察 ・学校視察 ・給食試食 ・関係職員からの意見聴取 ・意見交換及び質疑応答
第4回	平成27年11月20日（金） 午前10時～午後2時30分	【試食・視察】 ・帯山小学校 ・託麻南小学校 【会議】 ・東区役所	・給食室の視察 ・学校視察 ・給食試食 ・関係職員からの意見聴取 ・意見交換及び質疑応答
第5回	平成27年12月21日（月） 午前10時～午後3時	【試食・視察】 ・長嶺小学校 ・託麻東小学校 【会議】 ・あいぼーと	・給食室の視察 ・学校視察 ・給食試食 ・関係職員からの意見聴取 ・意見交換及び質疑応答
第6回	平成28年1月22日（金） 午前10時～午後2時50分	【試食・視察】 ・清水小学校 ・高平台小学校 【会議】 ・清水公民館	・給食室の視察 ・学校視察 ・給食試食 ・関係職員からの意見聴取 ・意見交換及び質疑応答

第7回	平成28年2月26日(金) 午後2時～午後5時	【会議】 ・熊本市役所	・項目ごとの評価 ・評価報告書(案)の協議
-----	----------------------------	----------------	--------------------------

IV 評価の方法

1 評価項目について

評価項目	具体的項目	調査方法
①衛生管理面	施設・設備の衛生管理 調理作業時の衛生管理 調理員の衛生管理	・評価チェックリスト (3段階評価) ・栄養教諭や食品保健課の検査結果
②品質面 (給食の完成度)	食味(おいしさ) 質感(形、大きさ、外観、 温度)	・評価チェックリスト ・試食 ・アンケート調査(児童生徒、教職員) ・残食量調査
③給食運営面	業務の運営体制 危機管理体制 職員研修の状況	・資料提供(受託業者の配置人員と市基準の 配置人員) ・資料提供(事故発生時等のマニュアル整備 の有無の確認、アレルギー対応に対する取 組) ・資料提供(受託業者が実施する研修状況の 確認)
④学校との連携	学校行事等への協力 学校や共同調理場との連 携・協力	・資料提供(ナイスライの受入状況など) ・資料提供(調理作業体制など) ・栄養教諭等からの情報提供

2 調査方法

- (1) 評価委員による調理場・給食室の視察、給食の試食、関係者からの意見聴取など
平成27年度から民間委託業者変更があった2共同調理場と新規委託校となった小学校9校及び直営の植木共同調理場を視察し給食を試食。
試食時には、共同調理場長、小学校長等から意見聴取。
その後、評価委員会会議の中で、視察、給食試食に関する協議や関係者（関係施設の栄養教諭等）からの意見聴取。
- (2) 保健所の衛生監視調査
保健所による立入り検査を平成27年6月～7月に実施。
- (3) 栄養教諭・学校栄養職員研究協議会による衛生管理研究会
栄養教諭・学校栄養職員研究協議会に依頼し、調理工程等の衛生管理の点検・確認を行う衛生管理研究会を民間委託の3共同調理場（京陵・城南・武蔵）、1小学校（長嶺）にて実施。
- (4) 児童生徒、教職員へのアンケート調査
平成27年10月に民間委託の14共同調理場の関係校（1小学校、36中学校）と小学校9校を対象に実施。
- (5) 残食量の調査
熊本市立の小・中学校において平成27年11月に残食量調査を実施。
- (6) 拡大連携委員会・事務連絡会議等の開催状況
 - ア 拡大連携委員会（学期に1回程度開催）
 - ・民間委託の共同調理場と関係校の連携を図るための会議を保護者代表や受託業者の参加を得て原則学期に1回程度開催。
 - （参加者）関係小・中学校（校長、給食主任、保護者代表、給食受入業務補助員等）
共同調理場（場長、施設管理者、栄養教諭等）
受託業者（本社又は支店等の担当者、業務責任者等）
その他（市教育委員会）
 - イ 事務連絡会議（原則月に1回程度実施）
 - ・民間委託の小学校給食室の業務遂行状況等に関する意見交換を月に1回程度開催。
 - ※ 共同調理場においては、拡大連携委員会後に開催
 - （参加者）小学校給食室（栄養教諭等）
受託業者（本社または支店等の担当者、業務責任者等）
その他（市教育委員会）

熊本市学校給食調理等業務委託評価委員会運営要綱

制定	平成19年	4月19日	教育長決裁
改正	平成21年	4月13日	教育長決裁
	平成24年	4月1日	健康教育課長決裁
	平成26年	4月1日	健康教育課長決裁
	平成27年	4月1日	教育長決裁

(趣旨)

第1条 熊本市附属機関設置条例(平成19年条例第2号)第3条の規定に基づき、熊本市学校給食調理等業務委託評価委員会(以下「評価委員会」という。)の組織及び運営に関し、必要な事項を定めるものとする。

(所掌事務)

第2条 評価委員会は、教育委員会の諮問に応じ、次に掲げる事項について調査審議を行い、その結果を答申するものとする。

- (1) 委託業務の履行状況についての評価
- (2) その他教育長が評価委員会において行うことを必要と認めた事項

(組織)

第3条 評価委員会は、16名以内をもって組織する。

2 評価委員会の委員は、次に掲げる者のうちから教育委員会が委嘱する。

- (1) 学識経験者
- (2) 食品衛生監視員
- (3) 市PTA協議会代表者
- (4) 関係実施校のPTA代表者
- (5) 校長代表者
- (6) 栄養教諭又は学校栄養職員の代表者
- (7) 給食技師代表者
- (8) 公募委員

3 委員の任期は、委嘱された日から同日の属する年度の3月末日とし、再任されることを妨げない。ただし、補欠委員の任期は前任者の残任期間とする。

(委員長及び副委員長)

第4条 評価委員会に委員長及び副委員長1名を置き、委員の互選により定める。

2 委員長は、評価委員会を代表し、会務を総理する。

3 副委員長は、委員長を補佐し、委員長が欠けたとき、又は委員長に事故があるときは、その職務を代理する

(会議)

第5条 評価委員会の会議(以下「会議」という。)は、委員長が招集し、その議長となる。

2 会議は、委員の半数以上が出席しなければ、これを開くことができない。

3 会議の議事は、出席委員の過半数で決し、可否同数のときは委員長の決するところによる。

4 委員長は、必要があると認めるときは、関係者に会議への出席を求め、意見を聴き、又は資料の提出を求めることができる。

(庶務)

第6条 評価委員会の庶務は、教育委員会事務局健康教育課において処理する。

(その他)

第7条 この要綱に定めるもののほか、評価委員会の運営に関し必要な事項は、委員長が評価委員会に諮って別に定める。

附 則

この要綱は、平成19年 7月 2日から施行する。

附 則

この要綱は、平成21年 4月13日から施行する。

附 則

この要綱は、平成24年 4月 1日から施行する。

附 則

この要綱は、平成26年 4月 1日から施行する。

附 則

この要綱は、平成27年 4月 1日から施行する。

熊本市学校給食調理等業務委託評価委員会委員名簿

No	氏名	区分	所属・役職等
1	川上 育代	学識経験者	尚絅大学生生活科学部 栄養科学科 講師
2	横山 亜希子	食品衛生監視員	健康福祉子ども局 食品保健課 食品栄養班 主査
3	阿久根 祐子	関係団体	熊本市PTA協議会 市P担当副会長 部会長
4	井手 裕子	関係校PTA	熊本市立託麻南小学校PTA副会長
5	林田 亜衣	関係校PTA	熊本市立長嶺小学校PTA副会長
6	小崎 真弓	関係校PTA	熊本市立清水小学校PTA副会長
7	野田 みつえ	関係校PTA	熊本市立出水南小学校PTA副会長
8	田野 恵隆	関係校PTA	熊本市立三和中学校PTA副会長
9	田尻 人水	関係校PTA	熊本市立竜南中学校PTA副会長
10	小田 高子	中学校長会代表	熊本市立井芹中学校長
11	山田 美保	小学校長会代表	熊本市立慶徳小学校長
12	小山 彰子	栄養教諭	熊本市立出水南中学校栄養教諭
13	麻生 弘美	給食技師	熊本市立龍田小学校給食技師
14	古上 理恵	給食技師	熊本市立健軍小学校副主任
15	桑原 たかこ	公募委員	公募委員
16	内村 恒子	公募委員	公募委員