

平成 28 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 29 年 3 月

## 目 次

1	衛生管理面	1 ~ 3
2	品質面（給食の完成度）	3 ~ 5
3	給食運営面	5 ~ 7
4	学校との連携	7 ~ 8
5	まとめ	8 ~ 9

### 【参考資料】

	学校給食調理等業務委託評価委員会の概要	10 ~ 13
	学校給食調理等業務委託評価委員会運営要綱	14 ~ 15
	学校給食調理等業務委託評価委員名簿	16

## 1 衛生管理面

衛生管理面については、保健所による立入検査（平成28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）や本委員会での施設視察や関係者からの意見聴取等の結果を基に、「施設・設備」、「調理作業時」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、保健所による立入検査で「下処理室と調理室との区別をより明確にするため床面にラインを引くこと」など施設毎の指摘がありました。それぞれ速やかに対応がなされています。

また、教育委員会に対する指摘として「調理室の窓の網戸が一部破損していたため修繕すること」「和え物等は配送中も10以下で温度管理ができるように対策を講じること」などの指摘がありました。破損箇所の修繕及び保冷剤を入れて温度管理するなどの改善が図られています。

本委員会の視察の際には、「掃除用具が直置きされ、下処理室ではフックにかけてあったほうきの先端が床についていた。」「乾燥時間を考慮した爪ブラシの保管場所を工夫する必要がある。」などの指摘がありました。掃除用具専用の収納ボックスがあり衛生的で良かった。」「狭い調理スペースだが、衛生的であり整理整頓もされている。」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「良好」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、保健所による立入検査で「汚染区域のコンテナブールで、靴の履き替えが行われていないため靴の履き替えを行うこと」「残渣の下処理場への持ち込みがあるため、持ち込まないようにすること」などの指摘がありました。

また、衛生管理研究会の視察時には、「異物を見つける事に集中し本来の洗浄業務が出来ていなかった。」「ボイルに使用した釜を洗浄する隣で出汁を取っていた。」等の指摘がありました。

指摘に関しては、各調理場及び給食室において運用方法の改善が図られています。

本委員会の施設視察の際も、調理作業の衛生管理については、概ね衛生面に配慮した作業が行われていましたが、施設によっては「裁断機、包丁を使用した後に、刃こぼれの確認や声掛けがなかった。」「下処理時に、シンクの水がオーバーフローしないうちに洗

浄を始めていた。」などの指摘がありました。

一方で「おかずが食缶に垂れているのをしっかり拭いていた。」「床を濡らさないよう工夫し、落ちた切り屑等も直ぐに拾って作業していた。」「しっかりした声掛けで作業の進捗状況が全体に分かり、全体に活気があった。」といった意見もありました。

また、洗浄・配送作業の視察においては、「ドライ運用を意識し、洗浄時に水跳ねがしないよう下洗いがされていた。」「シンク等の拭きあげまで丁寧に作業していた。」等の意見があった一方で、「配送時、プラットホームに入退室する際の手洗いがなかった。」といった指摘がありました。

指摘事項に関しては、ミーティング等で周知され、速やかに改善が図られています。

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関する詳細な点検が行われ「洗浄拭き取り検査で、包丁やまな板等の洗浄・消毒方法の見直しをすること」などの指摘がありました。マニュアル等に基づき洗浄・消毒方法などの改善が図られています。

本委員会の視察の際には、「全てが指示通り（作る手順、食材を入れる時間、調味料を入れる時間など）だった。」「加熱・冷却温度の計測記録について、調理員が理解して行っていた。」という意見の一方で、「手洗いはマニュアルどおり小まめに行われていたが、一部アルコール消毒を省略する者がいた。」「手袋の交換は行われていたが、手洗いの頻度は少なかった。」といった指摘がありました。

指摘事項については、ミーティング等で周知され、受託会社毎に再度研修を実施する等の対応がとられています。

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され、概ね適切な衛生管理が行われています。

衛生管理研究会の視察においては、専門的見地から多くの指摘事項があり、それぞれ細やかに問題点を精査した改善策が講じられています。

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も、速やかに改善が行われ、日々のミーティング等において適切な衛生管理の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)」等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)

本委員会による共同調理場及び小学校給食室での試食の際には、「出汁が染みでいてちょうど良い味付けで美味しかった。」「子どもが好きそうな味付けだった。」といった意見が大半を占めましたが、「和え物のしょうゆの味が強かった。」「多少水分が多かった。」といった意見もありました。

#### 《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18校(5学年のうち任意の1クラスを抽出)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)の児童生徒を対象にアンケート調査を実施し1,893名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、88.5%、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76.7%となり、多くの児童生徒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(1,746名)へのアンケート調査の結果については、「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97.1%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28年11月におかずを対象として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1.38%（前年比 0.48%）であったのに対し、平成27年度以降に民間委託した小学校18校の平均残食率は1.86%（前年比+0.06%）でした。

また、民間委託の12共同調理場における平成28年度の平均残食率は3.22%（前年比 1.32%）でした。

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も考慮する必要があり、単純に比較はできませんが、平成27年3月に環境省が実施した残食率の全国平均値である6.93%と比べると、少ない数値となっています。

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、「煮くずれはほとんどなく、いりどりも良かった。」「れんこんの食感が素晴らしく色も良かった。」「児童の口に合うサイズを心掛けていた。」といった意見が多くありましたが、「もう少し厚みがあった方が良くと思う。」といった意見もありました。

#### 《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、78%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22%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82.6%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、98.7%、「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93.8%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）」について、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、施設管理者、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、直営時と比較して多めの人員配置が行われており、業務責任者が栄養教諭等と日々協議を行い、献立等にあわせた適切な人員配置や病欠者等の代替職員の配置など概ね柔軟な対応がなされていますが、調理員の退職による人材確保に苦慮されている受託会社もありました。

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、今年度委託の始まった小学校では、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、不慣れな作業による多少の混乱も見受けられました。

しかしながら、栄養教諭等が適切な指導を行うとともに、受託会社との協議により運用方法の改善等が図られたことから、給食の大幅な遅延や大きな事故もありませんでした。

栄養教諭等からは、「業務責任者を含め調理員が子ども達の為に創意工夫を凝らし、子ども達を第一に考えて作業してくれてとても有難い。」といった肯定的な意見の一方で、「業務責任者の指示が少ないため、作業工程等が指示どおりに進まないことや、指

示内容が全員に徹底できていないことがある。」などの意見もありました。

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随時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、小学校給食室及びすべての受託会社に備えられています。

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ており、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、巡回担当者（受託会社）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、委託校における食物アレルギーを有する児童生徒への除去食や代替食の提供についても、延べ 460 名程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います。

食中毒防止対策としては、調理員本人はもちろんのこと、その家族に陽性反応がある場合にも診断結果が陰性となるまで出勤させないなどの厳しい基準が設けられています。

その他、給食の安定提供にかかる危機管理の一環として、受託会社の負担でインフルエンザの予防接種を全調理員に受けさせているところもありました。

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「良好」と評価しました。

## (3) 職員研修の状況

職員研修については、業務委託仕様書において、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調理員の参加が義務付けられています。

また、各受託会社において、保健所主催の調理師等に対する研修会への参加を促すとともに、学期に 2 ～ 3 回程度の受託会社が実施する衛生管理研修が行われるなど、調理員の資質向上に努められており、調理業務管理にかかる責任者の育成研修も定期的実施されています。

しかし、各小学校校長からの要望として、「新たに採用する調理員への衛生管理や調理技術にかかる基本研修の充実を図るようにしてほしい。」などの意見もあったところです。



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、委託の開始当初に多少の混乱があった学校も見受けられましたが、栄養教諭等の指導により改善出来ており、全体としては概ね適切な運営がなされています。

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の複数人による確認などが行われており、受託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に関する総合的な評価を行いました。

### （１）学校行事等への協力

今年度は、熊本地震の影響により学校行事等への給食提供時間の変更や、授業日数の変更に伴う給食実施回数の増減対応、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、児童生徒が給食の受け取りや返却に来る際に声掛けを行うなどの対応に加えて、調理員が給食週間における行事や、栄養教諭が行う食育授業に参加した例もありました。

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）の受け入れ、栄養士・管理栄養士養成にかかる現場実習の受け入れなど、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

共同調理場が実施する拡大連携委員会が学期に1回程度開催されており、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、「震災後の簡易給食への対応や、給食の早期再開に向けて施設設備の復旧等で大変尽力していただいた。」などの意見がだされており、連携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対応がとられています。

今年度委託した小学校においては、教育委員会が実施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、学校長からは、「震災後の学校再開に向けた対応が、丁寧で協力的であった。」、「ミスがあった際にも、会社として早期かつ真摯に対応していただき、再発防止策等への具体的説明がなされた。」といった意見がありました。

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「良好」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、昨年4月の熊本地震により本市の給食室等も施設設備、備品等の多くが破損しましたが、震災直後から受託業者による現場の状況確認や復旧作業への協力等、積極的な対応がなされ、再開後においても授業時間確保のための給食時間の変更（特に短縮授業に伴う早い時間の給食対応）や休日の給食提供などへの柔軟な対応、ふれあい給食やナイス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「良好」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できました。

また、今年度の熊本地震後の協力的な対応や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、学校行事変更に伴う提供時間の変更対応等も適切に行われ、学校等との連携が図られております。

このような評価結果を踏まえ、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。

学校給食における衛生管理面については、学校給食法の規定に基づく「学校給食衛生管理基準」を遵守し、文部科学省の衛生管理に係る各種マニュアルを活用しながら、衛生管理を徹底していくことが重要です。

また、品質面でも食感（おいしさ）等に配慮した調理技術の向上が求められ、教育的な観点から学校との連携も重要となっています。

民間委託に関しては、経験豊富な調理員の確保や体制等、業務責任者及び調理員の資質向上について課題があるケースも見受けられました。

児童生徒の心身の健全な発達に資するために、今後とも教育委員会、学校、受託業者が連携を強化し、より一層の努力をしていただくよう期待します。

## 学校給食調理等業務委託評価委員会の概要

### 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。

### 平成 28 年度民間委託事業の状況

#### 1 実施施設

##### (1) 共同調理場

東共同調理場  
城西共同調理場  
西原共同調理場  
京陵共同調理場  
日吉共同調理場  
武蔵共同調理場  
出水南共同調理場  
井芹共同調理場  
長嶺共同調理場  
龍田共同調理場  
城南共同調理場  
富合共同調理場

計 12 施設

##### (2) 小学校

出水南小学校	白山小学校
白坪小学校	画図小学校
御幸小学校	力合西小学校
託麻南小学校	託麻西小学校
帯山小学校	託麻原小学校
託麻東小学校	尾ノ上小学校
長嶺小学校	北部東小学校
清水小学校	川上小学校
高平台小学校	城西小学校

計 18 校

#### 2 委託内容 調理、配送、洗浄業務等

#### 3 受託会社

九州綜合サービス株式会社

- ・共同調理場〔日吉、井芹、城南及び富合共同調理場（4 施設）〕
- ・小学校〔出水南、白坪、御幸、託麻南、帯山、白山、画図、力合西小学校（8 校）〕

株式会社魚国総本社 九州支社

- ・共同調理場〔長嶺共同調理場（1 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、北部東、川上、城西小学校（5 校）〕

学校法人 中村学園 中村学園事業部

- ・小学校〔託麻西・託麻原、尾ノ上小学校（3 校）〕

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)〕

### 評価委員会の開催経過

	日 時	会 場	内 容
第1回	平成28年9月1日(木) 午前9時～午後2時	【視察・試食】 ・田迎西小学校 【会議】 ・田迎西小学校	・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28年9月16日(金) 午前10時～午後2時	【視察・試食】 ・西原共同調理場 ・富合共同調理場	・調理場の視察 (調理・洗浄・配送) ・給食試食 ・関係職員からの意見聴取
第3回	平成28年9月29日(木) 午前10時～午後2時	【視察・試食】 ・白山小学校 ・画図小学校 ・力合西小学校	・給食室の視察 (調理・洗浄・配送) ・学校視察 ・給食試食 ・関係職員からの意見聴取
第4回	平成28年10月14日(金) 午後2時～午後4時20分	【会議】 ・マスマチュアル 生命ビル 7階	・第2、第3回視察等の意見 交換及び質疑応答
第5回	平成28年11月18日(金) 午前10時～午後2時	【試食・視察】 ・託麻西小学校 ・託麻原小学校 ・北部東小学校	・調理場の視察(調理・洗浄) ・学校視察 ・給食試食 ・関係職員からの意見聴取
第6回	平成28年12月16日(金) 午前10時～午後3時	【試食・視察】 ・尾ノ上小学校 ・城西小学校 【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 ・第5回、第6回視察時の意見 交換及び質疑応答

第7回	平成29年2月3日(金) 午後2時～午後4時	【会議】 ・熊本市役所 議運・理事会室	・評価報告書(案)の協議 ・項目ごとの評価
-----	---------------------------	---------------------------	--------------------------

## 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
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
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
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(受託会社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(受託会社が実施する研修状況の確認) ・校長への調査票
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・学校栄養職員からの情報提供

### 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

民間委託の2共同調理場とH28年度から新規委託校となった小学校8校及び直営の田迎西小学校を視察し給食を試食。

試食時には、共同調理場長、小学校長等からの意見聴取。

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・学校栄養職員）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 28 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おいて、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 2 共同調理場（富合・西原） 1 小学校（川上）にて実施。

(4) 児童生徒、教職員へのアンケート調査

平成 28 年 10 月に民間委託の 12 共同調理場の関係校（1 小学校、36 中学校）と小学校 19 校（配送校 1 校含む）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 28 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）

・共同調理場主催により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会社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・学校栄養職員）  
受託会社（本社又は支店等の担当者、共同調理場の業務責任者等）  
その他（市教育委員会）

イ 事務連絡会議（新年度委託校においては、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随時開催

（参加者）小学校給食室（施設管理者等、栄養教諭・学校栄養職員）  
受託会社（本社または支店等の担当者、共同調理場の業務責任者等）  
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

氏名	区分	所属・役職等
川上 育代	学識経験者	尚絅大学生活科学部 栄養科学科 講師
小池 江梨子	食品衛生監視員	健康福祉局保健衛生部 食品保健課 技術主幹兼主査
橋口 奈津子	関係団体	熊本市PTA協議会 常任理事
堀 よしみ	関係校PTA	熊本市立帯山中学校 PTA副会長
鹿子木 信	関係校PTA	熊本市立画図小学校 PTA副会長
海津 英孝	中学校長会代表	熊本市立 武蔵中学校長
八谷 邦子	小学校校長会代表	熊本市立 白坪小学校長
宮崎 真理子	栄養教諭	熊本市立錦ヶ丘中学校 栄養教諭
松本 加代子	給食技師代表	熊本市立弓削小学校 副主任
古上 理恵	給食技師代表	熊本市立健軍小学校 副主任
桑原 たかこ	公募委員	公募委員
内村 恒子	公募委員	公募委員