

平成 29 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 30 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	5～7
4	学校との連携	7～8
5	まとめ	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29年5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受託業者への直接の指摘事項はありませんでした。

なお、施設設置者である教育委員会に対する指摘として「網戸などの補修等による害虫進入の防止」「調理場内の温度管理への配慮」などの指摘がありましたが、簡易的な補修については速やかに対応されています。

本委員会の視察の際には、「掃除用具が直置きされていた」などの指摘がありましたが、指摘を受け、置き場の改善が図られています。また、「手洗い設備の石鹼液、アルコール、ペーパータオル等は十分に備えられている」「手洗い手順が見えやすい場所にきちんと貼られている」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「調理後の食品を入れる保冷設備使用時の温度をきちんと記録すること」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、「ATP拭き取り検査で、数値の高い箇所があった」、「調理作業用と配缶用のエプロンを色分けして使っていたが、同じ場所に保管してあった」、「保存食を取った後、全ての釜の分が揃うまで袋に入れず、そのまま置いてあった」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、施設によっては「食材が落ちたままになっていた」「使い捨て手袋の適切な取扱いがなされていなかった」「包丁等を使用した後に、刃こぼれの確認や声掛けがなかった。」などの指摘がありました。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。

なお、刃こぼれについては、重大な事故につながる可能性があることを十分理解し、形式的に行うのではなく、指差しや声だしを行う等、さらなる確認の徹底が求められま

す。

一方で、「水切りがこまめにされており、ドライ運用がなされていた」、「作業台、エプロン、手袋の使い分けが細かくマニュアル化され、目に付くところに貼られていた」といった意見がありました。また、洗浄・配送作業の視察においては、「冷蔵庫の中まできちんと清掃されていた」、「シンク等の拭きあげまで丁寧に作業していた」等の意見もあり、概ね衛生面に配慮した作業が行われておりました。

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「健康チェック記録の際に手指に傷等の異常があった場合は、その対処措置も併せて記録すること」との指摘がありました。

本委員会の視察の際には、「手洗い時に、アルコール消毒を省略する者が一部いた」、「手洗いの徹底に個人差がある」といった指摘がありました。手洗いの徹底は調理作業において大前提であるため、調理員に向けた研修を一層充実するなど、改善に向けた対応が求められます。

一方で、「帽子は完全に髪が隠れるものを使用してあった」、「作業前には、鏡をみて身なりを整え、ローラーで衣服のゴミをきちんととっていた」という意見もありました。

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、施設・設備で大規模な改修が必要となる指摘事項はあったものの、簡易な補修やソフト面の指摘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、速やかに改善され、日々のミーティング等を通じ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、「いりこだしの味がしっかりときいていた」「ピーマンが小さく切ってあって苦味もなく、苦手な子どもも食べやすいと感じた」「どれもおいしかった」といった意見が大半を占めましたが、「和食のメニューでは残食が多いように感じた」、「じゃがいもとごぼうが少し固かった」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19校（配送校1校を含む）の児童と、共同調理場12場から給食提供を受ける小・中学校の児童生徒を対象にアンケート調査を実施し1,866名から回答を得ました。（小学生は5学年、中学生は2学年のうち任意の1クラスを抽出）

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、91.6%、また「おかずの味付けはどうですか。」という質問に対して、「ちょうどいい」と回答した割合は79.4%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（1,823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97.4%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29年11月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1.32%（前年比▲0.05%）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1.77%（前年比▲0.09%）でした。

また、民間委託の12共同調理場における平成29年11月の平均残食率は2.96%（前年比▲0.26%）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、小学校・中学校共に昨年度と比較すると残食率は低くなっています。

また、平成27年に環境省が調査した残食率¹の全国平均値6.93%と比べても、熊本市の給食の残食率は低いといえます。

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、季節感を楽しめる献立であった」「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、「おかずの具材の大きさが小さく感じた」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、78.0%でした。「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87.3%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」「どちらかといえば適切」と答えた教職員の割合が98.5%、「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%とそれぞれ高い評価を得ています。

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、概ね高い評価を得ています。

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。

1 環境省（平成27年4月）「平成26年度学校給食センターからの食品廃棄物の発生量・処理状況調査結果」を参照

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いては、直営時と比較して多めの人員が配置されており、業務責任者が栄養教諭等と日々協議を行いながら、献立等に合わせた適切な人員配置や病欠者等の代替職員の配置を調整するなど概ね柔軟な対応が図られています。

また、業務委託契約書・仕様書等を基に、共同調理場長、施設管理者、小学校長及び栄養教諭等から指示された業務が、業務責任者及び業務副責任者を中心に、概ね適切に遂行されています。

栄養教諭等からは、「会社担当者の巡回が少なく、新人の方の教育や指導等が現場任せになっている」「業務責任者に頼っている部分が大きいため、業務責任者が不在のときが心配。一人ひとりの知識の向上や調理技術等の伝達を進めていく必要がある」などの意見がありました。

また、調理員がインフルエンザに罹患し突発的に人員不足となるなど、受託会社によっては調理員の確保に苦慮されている状況も見受けられました。異物混入等の事故を防止する観点から、適切な調理員の配置を行い、確実な運営体制を維持していくことが求められます。

一方で「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、食育にも積極的に関わってもらっている」「子ども達は給食が大好きで、残食がゼロの日もある」といった肯定的な意見もありました。

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。

また、熊本地震の教訓を生かし、熊本市は、各受託会社と「災害時における給食施設の復旧支援業務等に関する協定書」を締結し、この協定書に基づき、給食施設・設備等が被害を受けた際の清掃をはじめとする復旧支援業務や、学校施設を使った被災者への炊き出しへの協力をお願いしています。

異物混入の防止等については、混入を未然に防ぐための丁寧な確認作業が行われており、トラブルが発生した際は、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、419名に対して実施され、調理時や配送時に複数で確認を行うなどの対応がとられています。

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や、食中毒防止対策として、ノロウイルス等について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というところもありました。

しかしながら、調理員が病気休暇を取得した際の代替職員等の対応が十分にできていない調理場も見受けられました。

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「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、受託会社が衛生管理等の研修を実施するなど、調理員の資質向上に努められており、調理業務管理に関す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、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。一方で、調理員が病気休暇を取得した際の代替職員等の対応が十分にできていない調理場も見受けられました。

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

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にも協力的な対応が行われています。

一方で、一部の調理場では人員不足等により、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）について十分な協力ができていない状況も見受けられました。

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「標準的」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（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、教育委員会で構成)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、同委員会の場に出された各学校、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。

また、小学校・共同調理場において、教育委員会が実施する事務連絡会議を学期に1回実施し、業務の遂行状況等を相互に確認しています。

平成28年熊本地震で、町内唯一の学校給食センターが被災した益城町に対し、同センターが再稼動するまでの間、熊本市の4共同調理場より、益城町の小・中学校5校分約3,000食の給食を提供しています。これは熊本市と益城町、民間受託業者の連携により行われている事業ですが、益城町の児童生徒からは、「温かくて、とてもおいしい」との声があがるなど大きな成果を上げています。

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、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がなされており、短縮授業実施に伴う給食提供時間の変更については、一部の調理場で十分な協力ができていない状況が見受けられたものの、概ね協力的な対応がなされていました。

また、益城町への給食提供も順調に進んでおり、熊本市の給食はおいしいとの声があがっています。

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いては、衛生管理に留意しつつ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、食物アレルギー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等も概ね適切かつ協力的に行われ、益城町への給食提供を含め学校等との連携が図られています。

しかしながら、経験豊富な調理員の確保や受託業者の体制等に課題があるケースも見受けられました。このような中、質のよい学校給食を安定的に提供し続けるためには、受託業者が必要な数の調理員を確保し、調理技術の向上を図ることが重要なのはもちろんですが、市側においてもハード面・ソフト面から受託業者が行う業務を支援することが必要です。

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においては、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。

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

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29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城西共同調理場
- ③西原共同調理場
- ④京陵共同調理場
- ⑤日吉共同調理場
- ⑥武蔵共同調理場
- ⑦出水南共同調理場
- ⑧井芹共同調理場
- ⑨長嶺共同調理場
- ⑩龍田共同調理場
- ⑪城南共同調理場
- ⑫富合共同調理場

計12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
- ⑩白山小学校
- ⑪画図小学校
- ⑫力合西小学校
- ⑬託麻西小学校
- ⑭託麻原小学校
- ⑮尾ノ上小学校
- ⑯北部東小学校
- ⑰川上小学校
- ⑱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、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）〕

Ⅲ 評価委員会の開催経過

	日 時	会 場	内 容
第 1 回	平成 29 年 9 月 6 日 (水) 午前 9 時～午後 2 時	【視察・試食】 ・龍田西小学校 【会議】 ・龍田西小学校	・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 29 年 9 月 29 日 (金) 午前 10 時～午後 2 時	【視察・試食】 ・川上小学校 ・長嶺小学校	・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 3 回	平成 29 年 10 月 16 日 (月) 平成 29 年 10 月 26 日 (木) 午前 10 時～午後 2 時	【視察・試食】 ・龍田共同調理場 ・城南共同調理場	・給食室の視察 (調理・洗浄・配送) ・給食試食 ・関係職員からの意見聴取
第 4 回	平成 29 年 11 月 20 日 (月) 午後 2 時 30 分～午後 4 時 30 分	【会議】 ・熊本市役所本庁舎 4 階 モニター室	・第 1～3 回視察等の意見 交換及び質疑応答
第 5 回	平成 30 年 2 月 13 日 (火) 午後 2 時 30 分～午後 4 時 30 分	【会議】 ・熊本市役所本庁舎 4 階 モニター室	・評価報告書(案)の協議 ・項目ごとの評価

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	<ul style="list-style-type: none"> ・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)	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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
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	<ul style="list-style-type: none"> ・資料提供(ナイストライの受入状況など) ・資料提供(調理作業体制など) ・校長、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共同調理場と小学校2校及び直営の龍田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29年5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3共同調理場（東・井芹・長嶺）、4小学校（託麻東・清水・尾ノ上・出水南）にて実施。

(4) 児童生徒、教職員へのアンケート調査

平成29年12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29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（原則学期に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学期に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）

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
	平成29年	4月1日	健康教育課長決裁

(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、教育委員会事務局学校教育部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。

附 則

この要綱は、平成29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 准教授
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
小川内 水穂	関係団体	熊本市PTA協議会 常任理事
榎谷 広美	関係校PTA	熊本市立桜山中学校 PTA副会長
本田 慎哉	関係校PTA	熊本市立託麻東小学校 PTA会長
南 弘一	中学校長会代表	熊本市立 京陵中学校長
八谷 邦子	小学校校長会代表	熊本市立 託麻原小学校長
宮寄 真理子	栄養教諭	熊本市立錦ヶ丘中学校 栄養教諭
山下 美保	給食技師代表	熊本市立山東小学校 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
宮園 由紀代	公募委員	公募委員
舛永 ますみ	公募委員	公募委員