

令和2年度（2020年度）

熊本市学校給食調理等業務委託評価報告書

熊本市学校給食運営協議会

令和3年(2021年) 3月

目 次

I	熊本市の学校給食の調理等業務委託の評価について…	3
1	熊本市学校給食運営協議会にて評価を行う目的について	
2	令和2年度における評価の実施について	
3	評価の項目と具体的な評価の観点について	
II	令和2年度における民間委託事業の状況について……	4
1	実施施設	
2	委託内容	
3	受託会社	
III	評価に係る本協議会の開催経過……	5
IV	各項目ごとの評価について……	6
1	衛生管理面	6～7
2	品質面（給食の完成度）	8～9
3	給食運営面	10～11
4	学校との連携面	12～13
V	評価のまとめ……	14
VI	参考資料……	15
1	熊本市学校給食運営協議会運営要綱	15
2	令和2年度熊本市学校給食運営協議会委員名簿	16

I 熊本市の学校給食の調理等業務委託の評価について

1 熊本市学校給食運営協議会にて評価を行う目的について

本市では、安全安心な給食を安定的に提供するために、平成17年度の試験導入に始まり段階的に民間委託を実施しています。

学校給食は児童生徒の心身の健全な発達に資するものであるとともに、食育の観点から学校教育の中で重要な役割を担っていることから、民間委託に移行した後も給食の円滑かつ充実した内容の運営を確保し続けることが求められます。

このようなことから、民間委託へ移行した学校給食の運営状況に関し、熊本市学校給食運営協議会が調査審議を行い、客観的な立場からの評価を行うものです。

2 令和2年度における評価の実施について

昨年度までの「熊本市学校給食調理等業務委託評価委員会」における評価同様に、衛生管理面・品質面・給食運営面・学校との連携面等について、委員による現地調査をはじめ、学校給食関係者への聞き取りや各種調査資料等をもとに、民間委託の現状が学校給食に求められる水準に達しているかという観点に立ち評価を実施しました。

3 評価の項目と具体的な評価の観点について

評価項目	具体的な評価の観点
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
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)
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
④ 学校との連携面	学校行事等への協力 学校や共同調理場との連携・協力

II 令和2年度における民間委託事業の状況について

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) 単独調理場（小学校・中学校の一部）

- 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
- ⑲城山小学校
- ⑳田迎南小学校
- ㉑田迎西小学校
- ㉒健軍小学校
- ㉓山ノ内小学校
- ㉔西原小学校
- ㉕龍田小学校
- ㉖大江小学校
- ㉗帶山西小学校
- ㉘秋津小学校
- ㉙東町小学校
- ㉚託麻北小学校
- ㉛龍田西小学校
- ㉜隈庄小学校
- ㉝下益城城南中学校
- ㉞桜木東小学校
- ㉟榆木小学校

計 35 校

2 委託内容 調理、配送、洗浄業務等

3 受託会社

○九州総合サービス株式会社

- ・共同調理場〔日吉、井芹、城南、富合、出水南共同調理場（5施設）〕
- ・小、中学校〔出水南、白坪、御幸、託麻南、帶山、白山、画図、力合西、城山、田迎南、田迎西、大江、帶山西、隈庄小学校、下益城城南中学校（15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、桜木東小学校（3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、龍田共同調理場（3施設）〕
- ・小学校〔西原、龍田、秋津、東町、託麻北、龍田西小学校（6校）〕

○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、榆木小学校（6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、健軍、山ノ内小学校（5校）〕

○株式会社 総合人材センター

- ・共同調理場〔武蔵、京陵、城西共同調理場（3施設）〕

Ⅲ 評価に係る本協議会の開催経過

	日 時	会 場	内 容
第1回	令和2年(2020年) 10月19日 (月) 午前9時～午後2時	【会議】 ・黒髪小学校 【視察・試食】 ・黒髪小学校	・趣旨説明、今後の進め方等について ・直営施設の視察、給食試食
第2回	令和2年(2020年) 11月30日 (月) 午前10時～午後2時	【視察・試食】 ・楡木小学校 ・桜木東小学校 ・隈庄小学校 ・下益城城南中学校	・給食室の視察（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	令和2年(2020年) 12月21日 (月) 午前10時～午後2時	【視察・試食】 ・城西共同調理場 ・西原共同調理場 ・京陵共同調理場	・調理場の視察（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	令和3年(2021年) 1月25日 (月) 午後3時～午後4時半	【会議】 ・熊本市教育センター 2階中研修室	・第1回～第3回までの視察結果等の 意見交換及び質疑応答
第5回	令和3年(2021年) 2月22日 (月) 午後3時～午後4時半	【会議】 ・熊本市教育センター 3階第1研修室	・評価報告書（案）の協議 ・項目ごとの評価

IV 各項目ごとの評価について

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、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）や本協議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、それらを踏まえた総合的な評価を行いました。

【評価の主な着眼点】

《衛生管理基準等に基づき業務が行われているか》

○施設・設備の衛生管理

- ・調理場内の清掃が行き届いているか、また、清掃用具の配置状況は適切か。
- ・適切な手洗い、消毒の実施のための環境整備ができているか。
- ・洗浄作業時においても洗浄・消毒の作業過程でドライ運用や衛生面に配慮した対応ができているか。

○調理作業時の衛生管理

- ・出来るだけ床を濡らさない運用や濡れた場所・切り屑等の清掃ができているか。
- ・エプロン、履物の適切な使い分けや、異物混入等の確認作業ができているか。
- ・食品や調理器具等の置き場所は適切か、調理後の食品の保管方法は適切か。

○調理員の衛生管理

- ・調理作業中の手洗いがマニュアルに沿って行われているか。
- ・異なる作業区域間の移動時に白衣等の交換及び標準的手洗いができているか。
- ・調理衣等の着衣、エプロン、マスク、帽子、履物は清潔であるか。
- ・配送・配膳の確実な実施のための記録取りやアレルギー等の誤配防止措置がとられているか。

《その他》

- ・保健所立入検査や衛生管理研究会による点検実施におけるそれぞれの調査観点

【評価を行うための調査内容や資料】

○委員による施設視察

○学校関係者からの意見聴取

○資料提供

- ・保健所（食品保健課）による学校給食一斉点検の結果の内容
 - ・本市栄養教諭等による衛生管理研究会での指摘事項や改善状況の内容
- ※保健所及び衛生管理研究会による点検等については本年度は未実施。



衛生管理面に関する評価

<p>【施設・設備の衛生管理】</p> <p>■本協議会委員による視察チェックリストでの評価内容（A～Cの3段階でAが最も良い。）</p> <p>①施設設備面……………A評価:14名（100%）／B評価及びC評価：0名</p> <p>②洗浄・配膳・配送作業面…A評価:24名（86%）／B評価：4名（14%）／C評価：0名</p> <p>≪確認された主な事例（抜粋）≫</p> <ul style="list-style-type: none"> ・アルコール、ペーパータオル、せっけん液等が十分に備えられていた。 ・手洗いの手順の掲示が適切にできていた。 ・洗浄作業時の床に多少の水濡れが見られた。 	
施設・整備の衛生管理に関する委員評価の平均（5点満点）	4.2
<p>【調理作業時の衛生管理】</p> <p>■本協議会委員による視察チェックリストでの評価内容（A～Cの3段階でAが最も良い。）</p> <p>A評価:8名（57%）／B評価：6名（43%）／C評価：0名</p> <p>≪確認された主な事例（抜粋）≫</p> <ul style="list-style-type: none"> ・エプロンは作業区分毎に色分けされており移動時の着替えや履物の履き替えが確認できた。 ・包丁の刃こぼれの入念なチェック等、異物混入防止の取り組みが見られた。 ・食材の納品や検収作業を行う場所について衛生面に配慮した対応が必要な場面が見られた。 ・調理をしているすぐ側で洗浄や清掃作業が行われる場面が見られた。 	
調理作業時の衛生管理に関する委員評価の平均（5点満点）	3.8
<p>【調理員の衛生管理】</p> <p>■本協議会委員による視察チェックリストでの評価内容（A～Cの3段階でAが最も良い。）</p> <p>A評価:11名（79%）／B評価：3名（21%）／C評価：0名</p> <p>≪確認された主な事例（抜粋）≫</p> <ul style="list-style-type: none"> ・手袋の交換は適切に行われていた。 ・エプロン等の着衣に目立つ汚れ等は見られなかった。 ・作業が変わるときの手洗いが不十分と思われる場面が見られた。 	
調理員や配送員の衛生管理に関する委員評価の平均（5点満点）	4.2
<p>【衛生管理面の総合評価】</p> <p>本協議会の視察の際には、一つ一つの作業における丁寧な対応や声掛けによる確認を経ながらの取り組み等が見られており、今回、指摘された事項に対する改善に向けた取り組みにも期待したいところです。なお、全般的には衛生管理基準等に基づいた適切な衛生管理が概ねできている状況が確認できました。</p> <p>また、保健所による立ち入り調査や衛生管理研究会の点検については、新型コロナウイルス感染症の感染拡大に伴い、本年度の実施はありませんでしたが、これまでも専門的な観点からの指摘事項を受けた受託会社による改善への取り組みが見られ、今後も、安全・安心な給食の提供につながる衛生管理の徹底に努められることを期待したいと思います。</p> <p>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「良好」と評価しました。</p>	<p>【総合評価点】</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">4.1点</p> <p style="font-size: 1.5em; text-align: center;">〔良好〕</p>

IV 各項目ごとの評価について

2 品質面（給食の完成度）

品質面（給食の完成度）については、本協議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。

【評価の主な着眼点】

《子どもたちにとって適切な給食を提供できる調理技術を持っているか》

○食味（おいしさ）

- ・味付けやにおいは良いか。
- ・味の濃さは適切か。

○質感（形、大きさ、外観、温度）

- ・食材は献立に応じた形・大きさと提供されているか。
- ・給食の外観（揚げすぎでないか、煮崩れ等はないか、彩りは良いか。）
- ・献立に合った適温で提供されているか。

《その他》

○給食の提供を受ける側の評価はどうか。

- ・児童、生徒、教職員の意見はどのような状況か。

○残食の状況

- ・給食の残食量はどのような状況か。

【評価を行うための調査内容や資料】

○委員による試食

○学校関係者からの意見聴取

○資料提供

- ・委託校の児童、生徒へのアンケート結果
（小学校第5学年 3,193名、中学校第2学年 4,635名が回答）
- ・委託校の教職員へのアンケート結果
（小学校教職員 1,017名、中学校教職員 1,010名が回答）
- ・本市が実施した残食量調査の結果
※残食量調査については本年度は未実施。
- ・校長（場長・管理者）への調査



品質面（給食の完成度）に関する評価

<p>【食味（おいしさ）】</p> <p>■本協議会委員による視察チェックリストでの評価内容（A～Cの3段階でAが最も良い。） A評価:12名（86%）／B評価：2名（14%）／C評価：0名</p> <p>《委員の主な意見》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・優しい味付けでおいしかった。／・味付けはちょうどよかった。／・少し薄味に感じた。 <p>《アンケート結果》</p> <p>（児童・生徒の回答内容について）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・設問「給食のおかずはおいしいですか。」 「とてもおいしい」「どちらかといえばおいしい」と回答…89% ・設問「おかずの味付けはどうか。」 「ちょうどいい」と回答…76% <p>（教職員の回答内容について）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・設問「給食の味付けは児童生徒にとって適切ですか。」 「とても適切」「どちらかといえば適切」と回答…97% <p>《残食量調査》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・新型コロナウイルス感染症の感染拡大に伴い、本年度の調査は行われませんでした。 	
<p>食味（おいしさ）に関する委員評価の平均（5点満点）</p>	<p>4.3</p>
<p>【質感（形、大きさ、外観、温度）】</p> <p>■本協議会委員による視察チェックリストでの評価内容（A～Cの3段階でAが最も良い。） A評価:12名（86%）／B評価：2名（14%）／C評価：0名</p> <p>《委員の主な意見》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食べやすい大きさでとても良かった。／・彩りが良かった <p>《アンケート結果》</p> <p>（児童・生徒の回答内容について）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・設問「給食の食材（具）の切り方について大きさはどうか。」 「ちょうどいい」と回答…74% ・設問「給食の見た目はおいしそうに感じますか。」 「とても感じる」「どちらかといえば感じる」と回答…83% <p>（教職員の回答内容について）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・設問「食材はその料理にあった切り方になっていますか。」 「とても適切」「どちらかといえば適切」と回答…99% ・設問「給食の見た目はおいしそうに感じますか。」 「とても感じる」「どちらかといえば感じる」と回答…97% 	
<p>質感（形、大きさ、外観、温度）に関する委員評価の平均（5点満点）</p>	<p>4.2</p>
<p>【品質面（給食の完成度）の総合評価】</p> <p>本協議会による給食試食においては、食味や質感ともに評価が高く、「おいしい」という評価が大半を占めました。また、児童生徒、教職員に実施したアンケート調査でも、おおむね高い評価を得ています。</p> <p>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、<u>学校給食施設として「良好」と評価しました。</u></p>	<p>【総合評価点】</p> <p>4.3点</p> <p>〔良好〕</p>

IV 各項目ごとの評価について

3 給食運営面

給食運営面については、本協議会による視察や共同調理場長、施設管理者、小中学校長、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）等の状況、受託会社からの報告等をもとに、「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。

【評価の主な着眼点】

《衛生管理基準等や契約に基づく適切な業務が担保されているか》

○業務の運営体制

- ・学校、栄養教諭等からの指示内容が適切に遂行されているか。
- ・人員配置、欠員が出た時の補充対応は適切であるか。
- ・各種報告書の提出が適切になされているか。
- ・受託会社による巡回指導や学校、栄養教諭等との連絡調整ができています。

○危機管理の体制

- ・緊急連絡体制及び対応マニュアルが運用できる状態で整備されているか。
- ・トラブル等発生時の適切な報告及び対応ができています。
- ・食物アレルギー等への対応、食中毒他感染症防止のための健康管理ができています。
- ・災害時における給食施設の復旧支援等への協力体制が担保されているか。

○職員研修の状況

- ・調理員としての資質・技術の向上を図る研修が実施されているか。
- ・新規従事者に対する基本研修等が実施されているか。

【評価を行うための調査内容や資料】

○委員による施設視察

○資料提供

- ・受託会社の配置人員と市基準の配置人員
- ・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
- ・受託会社が実施する研修状況の確認
- ・校長（場長・管理者）への調査



給食運営面に関する評価

<p>【業務の運営体制】</p> <p>■校長（場長・管理者）による評価…3.4点（4点満点：全調理場の平均値）</p> <p>①上記評価のうち、人員配置や代替職員配置の適切な対応……………3.1点</p> <p>②上記評価のうち、巡回指導や学校との連絡調整における適切な対応…3.3点</p> <p>≪調理現場の意見や確認された主な事例（抜粋）≫</p> <ul style="list-style-type: none"> ・人員体制については直営時と比較した場合、概ね多めの人員配置ができています。 ・病欠者等の代替職員の配置を調整するなど柔軟な対応も図られています。 ・主任を中心としたチームワークがとられており、栄養教諭等との連携も図られています。 ・一部では調理員の退職等による人員不足の発生に伴う補充に苦慮されている状況あり。 ・人員の入れ替わりがあり、調理スキルが上がらない状況における研修等の実施によるサポートが必要。 	
業務の運営体制に関する委員評価の平均（5点満点）	3.9
<p>【危機管理体制】</p> <p>■校長（場長・管理者）による評価…3.7点（4点満点：全調理場の平均値）</p> <p>≪調理現場の意見や確認された主な事例（抜粋）≫</p> <ul style="list-style-type: none"> ・緊急連絡体制及び対応マニュアルはすべての受託会社で備えられている。 ・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を締結し、復旧支援のほか炊き出し等への協力体制も整えられている。 ・新型コロナ関係での対応においても学校や教育委員会への迅速な報告等対応が見られた。 ・食物アレルギー対応の除去食の提供など、今年度も700名に対して適切に実施されている。 ・危機管理案件で、当該校の校長までの速やかな連絡が必要であった場面があった。 	
危機管理体制に関する委員評価の平均（5点満点）	4.2
<p>【職員研修の状況】</p> <p>■校長（場長・管理者）による評価…3.4点（4点満点：全調理場の平均値）</p> <p>≪調理現場の意見や確認された主な事例（抜粋）≫</p> <ul style="list-style-type: none"> ・新型コロナの影響で教育委員会主催の学校給食関係職員研修会は未開催だが、例年は各社の調理員まで積極的な参加があっている状況。 ・受託会社独自での研修開催状況（10回以上25.5%、9回～5回以上12.8%、4回以下61.7%） ・受託会社による定期的な巡回指導や研修が行われ、充実した内容である。 ・調理業務未経験の新人に対する研修が現場任せとなっており基本研修を充実させてほしい。 	
職員研修の状況に関する委員評価の平均（5点満点）	3.7
<p>【給食運営面の総合評価】</p> <p>今年度は新型コロナ関係で従来よりもその運営内容に様々な配慮や対応が求められる状況があるようですが、全般的に概ね適切な運営がなされていると判断します。</p> <p>また、食物アレルギー等への対応食の調理にあたっての入念な確認作業やその受け渡し体制も高い評価を受けており、命に関わる業務に対する責任ある姿勢が見受けられます。</p> <p>しかしながら、一部の学校長（場長）より「巡回指導や新人研修が十分ではない」と評価されている状況も見受けられますので、より安定した運営の担保のための取り組みは必要と考えます。</p> <p>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。</p>	<p>【総合評価点】</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">3.9点</p> <p style="font-size: 1.5em; text-align: center;">〔標準的〕</p>

IV 各項目ごとの評価について

4 学校との連携面

学校との連携面については、本協議会での視察や共同調理場長、小学校長、共同調理場管理者、栄養教諭等からの意見聴取に加え、共同調理場や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）等の状況・受託会社からの報告等をもとに、「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。

【評価の主な着眼点】

《学校行事等への協力的な対応が行われているか》

- 学校行事等への対応が適切か。
 - ・短縮授業実施に伴う給食提供時間の変更等に対応できているか。
 - ・給食実施回数の増減対応や行事に合わせた休日給食提供に対応できているか。
 - ・ふれあい給食への協力など、児童・生徒の心身の健全育成に寄与しているか。
- 学校内で児童等と直接ふれあう機会において適切な対応ができているか。
 - ・児童等に対する給食の受け渡しや返却指導などが適切に行われているか。
 - ・給食週間の行事や授業への参加など食育の推進への協力ができているか。
- 職場体験や現場実習生の受け入れ等に協力的な対応がなされているか。
 - ・共同調理場でのナイストライ事業の受け入れに協力できているか。

《学校や共同調理場との連携が図られているか》

- 業務の遂行状況等の確認や意見交換を行う連絡調整の機会が確保できているか。
- 学校で業務に従事する職員としての身なりや心構えができているか。

【評価を行うための調査内容や資料】

- 委員による施設視察
- 資料提供
 - ・ふれあい給食への協力、ナイストライの受入状況など
 - ※上記2つの行事については本年度は未実施。
 - ・校長（場長・管理者）への調査



学校との連携面に関する評価

<p>【学校行事等への協力】</p> <p>■校長（場長・管理者）による評価…3.8点（4点満点：全調理場の平均値）</p> <p>◀調理現場の意見や確認された主な事例（抜粋）▶</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学校の実情に合わせた対応や、子どものことを第一に考えた業務遂行が見られる。 ・学校行事や新型コロナに対応した配色・片付けなど適切に対応してもらっている。 ・学校からの要望に対し、常に協力的で柔軟に対応してもらっている。 ・児童生徒に対する給食の受け渡しや返却指導（声掛け等）に対する適切な対応について、校長評価は3.8点と高く、また、受託会社に対するアンケートでは全社の全調理場の担当者からその適切な対応の必要性を認識している回答を得られた。 <p>◀ふれあい給食▶</p> <ul style="list-style-type: none"> ・今年度は新型コロナの影響で事業は実施されなかったが、地域の人々との会食を通じた当該交流事業については、例年、全学校において実施されており、受託会社による協力が得られている。 <p>◀職場体験（ナイストライ）や現場実習生の受け入れ等への協力状況▶</p> <ul style="list-style-type: none"> ・今年度は新型コロナの影響で事業は実施されなかったが、直近3年間の実績では共同調理場において109人の受け入れが行われるなど、受託会社の協力姿勢が見られる。 	
<p>学校行事等への協力に関する委員評価の平均（5点満点）</p>	<p>4.3</p>
<p>【学校や共同調理場との連携・協力】</p> <p>■校長（場長・管理者）による評価…3.75点（4点満点：全調理場の平均値）</p> <p>◀調理現場の意見や確認された主な事例（抜粋）▶</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理員の身なりや言葉づかい等について、児童生徒や学校への配慮があり、適切な対応がなされている。 ・同じ受託会社が受け持つ学校間における調理員相互の情報交換や研修の場が少ないように感じる。 <p>◀拡大連携委員会（共同調理場主催）▶</p> <ul style="list-style-type: none"> ・今年度は新型コロナの影響で開催が難しい状況にあるが、例年、共同調理場長、共同調理場管理者、栄養教諭等、配送校の校長、給食主任、保護者代表、受託会社、教育委員会担当が集まり、年に1～3回程度開催されている。 ・ここでの意見交換内容や要望等に対しては、給食内容の充実に繋がるよう概ね前向きな対応がとられている。 <p>◀事務連絡会議（教育委員会主催）▶</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小中学校・共同調理場において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するとともに受託会社との連携を図っている。 ※今年度は新型コロナの影響で会議ではなく書面での意見交換等にて代替している。 	
<p>学校や共同調理場との連携・協力に関する委員評価の平均（5点満点）</p>	<p>4.0</p>
<p>【学校との連携面の総合評価】</p> <p>学校や共同調理場との連携・協力について、ふれあい給食やナイストライ事業等が非開催という状況はあったものの、休日の給食提供など学校行事に合わせた柔軟な対応、短縮授業実施に伴う給食提供時間の変更への対応など概ね協力的な対応がなされていました。</p> <p>また、学校で業務に従事する職員として、児童生徒や学校への配慮があり、適切な対応がなされています。</p> <p><u>以上を踏まえ、学校との連携面の総合評価は学校給食施設として「良好」と評価しました。</u></p>	<p>【総合評価点】</p> <p>4.2点</p> <p>〔良好〕</p>

V 評価のまとめ

本協議会の視察や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給食室においては、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協力的に行われ、学校等との連携が図られています。

特に、本年度は、新型コロナウイルス感染症の感染拡大に伴い、例年以上に調理員の健康管理面や衛生管理面における様々な配慮が求められる状況にあったようです。

そのような中、調理員の確保、研修、巡回指導及び衛生管理等に課題があるケースも見受けられました。今後も、安全な学校給食を安定的に提供し続けるためにも、受託会社が必要な数の調理員を確保し、調理技術や衛生管理に関する知識などの向上を図ることはもちろんのこと、市側においても可能な限り受託会社が行う業務を支援する必要があります。

衛生管理面	品質面	給食運営面	学校との連携面
4.1点 〔良好〕	4.3点 〔良好〕	3.9点 〔標準的〕	4.2点 〔良好〕

このような評価結果を踏まえ、本協議会では、民間委託の共同調理場及び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「良好」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、研修等により調理に携わる職員の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、受託会社が連携を強化し、一層の努力をしていただくよう期待します。

VI 参考資料

熊本市学校給食運営協議会運営要綱

制定 令和2年(2020年)8月19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、熊本市学校給食運営協議会(以下「協議会」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 協議会は、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) 学校給食の運営に関すること
- (2) 給食費に関すること
- (3) その他教育長が協議会において行うことを必要と認めた事項

(組織)

第3条 協議会は、16名以内をもって組織する。

2 協議会の委員は、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) 校長代表者
- (5) 栄養教諭又は学校栄養職員の代表者
- (6) 給食技師代表者
- (7) 公募委員
- (8) 前各号に掲げる者のほか、教育長が必要と認める者

3 委員の任期は、委嘱された日から同日の属する年度の翌年度の末日とし、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し、新たに委員を加える場合の当該委員の任期は、当該委員以外の委員の任期が終了するまでの間とする。

4 前項本文の規定にかかわらず、教育長が特に認める場合は、委員の任期をその満了日より前にすることができる。

(委員長及び副委員長)

第4条 協議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、協議会を代表し、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 協議会の会議(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 協議会の庶務は、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、協議会の運営に関し必要な事項は、委員長が協議会に諮って別に定める。

附則

この要綱は、令和2年(2020年)8月19日から施行する。

VI 参考資料

令和2年度 熊本市学校給食運営協議会委員名簿

氏 名	所属団体・役職等
川上 育代	尚絅大学 生活科学部 栄養科学科 准教授（学識経験者）
小池 江梨子	健康福祉局保健衛生部食品保健課技術主幹兼主査（食品衛生監視員）
太田 智子	熊本市PTA協議会 監事
川口 葉子	熊本市PTA協議会 常任理事
大園 隆明	熊本市立中学校長代表（熊本市立長嶺中学校長）
上島 和美	熊本市立小学校長代表（熊本市立出水南小学校長）
宮寄 真理子	熊本市立錦ヶ丘中学校 栄養教諭
井村 貴志	植木共同調理場 副主任
竹田 由美	熊本市立一新小学校 副主任
松下 美由紀	公募委員