

第4回熊本市学校給食運営協議会

令和7年(2025年)1月20日(月)

熊本市教育委員会

令和6年度視察施設の概要等について

施設（委員）	向山小学校（3名）	託麻原小学校（4名）	川尻小学校（3名）
視察日	10月2日	10月7日	10月10日
施設構造	鉄骨造 延床面積 169 m ²	鉄筋コンクリート造 延床面積 186 m ²	鉄筋コンクリート造 延床面積 159 m ²
給食開始	昭和57年	昭和51年	昭和60年
調理方式	単独調理場方式 ドライ運用	単独調理場方式 ドライ運用	単独調理場方式 ドライシステム
調理日数	年間190日程度	年間190日程度	年間190日程度
調理食数	1日 543食程度 生徒数 509名 教職員 34名 アレルギー対応 11名	1日 654食程度 生徒数 614名 教職員 40名 アレルギー対応 14名	1日 511食程度 生徒数 475名 教職員 36名 アレルギー対応 12名
職員体制	栄養教諭 1名	栄養教諭 1人	学校栄養職員 1名
受託会社 (調理・洗浄・業務)	株式会社 九州総合サービス株式会社	学校法人 中村学園 中村学園事業部	株式会社 九州総合サービス株式会社
職員体制	配置人員 業務責任者 1名 業務副責任者 1名 調理職員 4名 1日あたり5名程度で調理	配置人員 業務責任者 1名 業務副責任者 0名 調理職員 5名 1日あたり5名程度で調理	配置人員 業務責任者 1名 業務副責任者 1名 調理職員 4名 1日あたり6名程度で調理
当日の献立	・食パン ・牛乳 ・うずらの卵のシチュー ・大根サラダ ・ブルーベリージャム	・黒糖パン ・牛乳 ・レバーとさつま芋のナッツ和え ・ワンタンスープ ・角チーズ	・ごはん ・牛乳 ・みそカツ ・ポイルキャベツ ・きしめん

施設（委員）	城西共同調理場（3名）	東共同調理場（3名）	武蔵共同調理場（3名）
視察日	11月18日	11月20日	11月21日
施設構造	鉄骨造 延床面積 370.77 m ²	鉄骨造 延床面積 1169.37 m ²	鉄骨造 延床面積 509 m ²
給食開始	昭和53年	昭和48年	昭和56年
調理方式	共同調理場方式 ドライシステム	共同調理場方式 ドライシステム	共同調理場方式 ドライシステム
調理日数	年間190日程度	年間190日程度	年間190日程度
調理食数	1日 1,411食程度 生徒数 1250名 教職員 161名 アレルギー対応 26名	1日 2,383食程度 生徒数 2,222名 教職員 161名 アレルギー対応 47名	1日 825食程度 生徒数 798名 教職員 64名 アレルギー対応 11名
対象校（配送）	城西中、三和中、飽田中、かがやきの森 支援学校	東町中、錦ヶ丘中、東野中、桜木中	武蔵中、清水中
職員体制 受託会社 （調理・洗浄・業務）	場長（城西中学校長が兼任） 場長補佐（城西中学校教頭が兼任） 栄養教諭 2名	管理者 1名 栄養教諭、学校栄養職員 各1名	場長（武蔵中学校長が兼務） 場長補佐（武蔵中学校教頭が兼務） 栄養教諭 1名
職員体制	株式会社 総合人材センター 配置人員 業務責任者 1名 業務副責任者 1名 調理職員 9名 1日あたり10名程度で調理	シダックス大新東ヒューマンサービス株式会社 配置人員 業務責任者 1名 業務副責任者 1名 調理職員 19名 1日あたり19名程度で調理	シダックス大新東ヒューマンサービス株式会社 配置人員 業務責任者 1名 業務副責任者 1名 調理職員 8名 1日あたり8名程度で調理
当日の献立	・丸パン ・牛乳 ・ハンバーグトマトソース ・ダブルポテトサラダ ・春雨スープ	・コッペパン ・牛乳 ・チリコンカン ・レンコンサラダ ・野菜スープ	・ハヤシライス ・牛乳 ・れんこんサラダ ・みかん（1個）

【参考】

熊本市学校給食運営協議会【評価チェックリスト】

氏名 【 _____ 】

運営協議会 【 ○○ 小学校・共同調理場 】

I 衛生管理		コメント記入欄
評価項目	項目ごとのチェックポイント(該当する場合にチェック)	
①施設設備の衛生管理	<input type="checkbox"/> 調理場内は清掃され衛生的である。	概ねキッチンと清掃が行き届いているかどうか。
	<input type="checkbox"/> 作業区分毎に清掃用具があり、清掃用具を調理室内に直置きにしていない。	汚染作業区域と非汚染作業区域のそれぞれに掃除用具があり、床に直接置いていない。
	<input type="checkbox"/> 手洗い設備の見えやすい場所に手洗いの手順が貼ってある。	使用する手洗い設備にのみで良い。運用上使用してない箇所は不要
	<input type="checkbox"/> 手洗い設備の石けん液、アルコール、ペーパータオル等は十分にある。	同上
	<input type="checkbox"/> 手洗い設備には個人毎の爪ブラシが用意され清潔に保管してある。	爪ブラシの設置は、標準的手洗いを実施する設備のみに設置してあれば良い。(多くは前室にある。) 作業中の手洗いでのみ使用するスペースには設置する必要はなし。(必要時はブラシのある箇所の手洗いする。)
②調理作業時の衛生管理	<input type="checkbox"/> 下処理室や調理室は、床をぬらさないよう心掛けている。	出来るだけ落とさない意識と、濡れてる箇所への随時清掃作業等が実施されているか。
	<input type="checkbox"/> エプロン、履物はドライ用を使用しており作業区分ごとに専用のもを使用している。	下処理室、洗浄室とのエプロン、コックシューズの使い分けが出来ているか。
	<input type="checkbox"/> 調理場内の食品及び調理用の器具・容器等は、床面から60cm以上の高さに置かれている。	食品等の置き場所が60cm以上の高さの台等上に置かれているか。(衛生管理基準)
	<input type="checkbox"/> 異物混入の観点から、調理用機械・器具等を使用した後、刃こぼれ等ないか確認している。	食材の異物混入確認、機械器具使用時の刃こぼれ確認、声掛け確認が出来ているか。
	<input type="checkbox"/> 調理作業時に出た切り屑等が床に落ちていない。	落ちた野菜等の随時清掃をしていれば良い。
	<input type="checkbox"/> 調理終了後の食品は適切(ラップかけ、蓋等)に保管されているか。	粗熱を取る目的以外で、調理が終了したもの等については、ラップ掛けやふたをして異物混入防止を行っているか。
③調理作業員の衛生管理	<input type="checkbox"/> 調理作業中の手洗いはマニュアルに従って行われている。(※作業中の手洗いマニュアルの参照)	マニュアル参照
	<input type="checkbox"/> 調理員は、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する際、履物・白衣交換、手洗いがなされている。(※標準的な手洗いマニュアル参照)	下処理室で作業していた者が、上処理室に移動する際の白衣等の着替え、標準的手洗いが実施されているか。
	<input type="checkbox"/> 調理衣、エプロン、マスク、帽子、履物は清潔である。	調理員が着用しているエプロン等の見た目。

II 調理技術		コメント記入欄
評価項目	項目ごとのチェックポイント	
④ 食味	(おかず)について <input type="checkbox"/> 味付けやおいは良いか(味が濃すぎないか、薄すぎないか)	子供たちにとって適切か。
	(おかず)について <input type="checkbox"/> 味付けやおいは良いか(味が濃すぎないか、薄すぎないか)	子供たちにとって適切か。
	(おかず)について <input type="checkbox"/> 味付けやおいは良いか(味が濃すぎないか、薄すぎないか)	子供たちにとって適切か。
⑤ 質感	<input type="checkbox"/> 食材は献立に応じた形・大きさと提供されているか。	子供たちにとって適切か。
	<input type="checkbox"/> 給食の外観(揚げすぎでないか、煮崩れ等はないか、色どり)	子供たちにとって適切か。
	<input type="checkbox"/> 献立にあった適温で提供されているか。	子供たちにとって適切か。

凡例

A評価：非常によくできている。(①においては4つ以上、②⑦においては5つ以上、⑥においては3つ以上、③④⑤においては全部できている)

B評価：よくできている(①においては3つ以上、②⑦においては4つ以上、⑥においては2つ以上、③④⑤においてはチェックポイントの内容が2つできている)

C評価：あまりできていない(①においては2つ以下、②⑦においては3つ以下、③④⑤⑦においてはチェックポイントの内容が1つ以下)

洗浄作業		コメント記入欄
評価項目	項目ごとのチェックポイント	
⑥洗浄作業	<input type="checkbox"/> 洗浄作業時には、ドライ運用を意識して実施している。	洗浄水の飛散防止を心掛けている。また水きりワイパー等でふき取っている。
	<input type="checkbox"/> 調理作業区域において、調理用機器・器具類の洗浄・消毒は、全ての食品が搬出されるまで行われていない。	配缶後し配膳棚等に配置するまで非汚染区域で器具機材の洗浄が行われていないか。(洗浄スペースとなる下処理室は別)
	<input type="checkbox"/> 調理機器等は、洗浄箇所(グレーチング上)での洗浄を心掛けている。	ドライ運用の観点から、移動できるものはグレーチングスペース等を使用する。また、排水管等を工夫している。
	<input type="checkbox"/> 下膳時の残食は飛散防止を心がけ、食器洗浄は丁寧な作業が行われている。	児童・生徒からの下膳時における残菜の取扱い(不衛生な物)、飛散防止、シンク内での洗い流しが行われている。また、食器、調理器具等1つ1つ丁寧に洗浄が行われている。

配送作業		コメント記入欄
評価項目	項目ごとのチェックポイント	
⑦配膳・配送	<input type="checkbox"/> アレルギー等の誤配防止措置がとられている。(食札、2重チェック等)	アレルギーを持つ児童への調理、配缶、食札、2重チェック等と合わせ配送校との確実な受け渡し確認等が行われ児童・生徒への受け渡しが出来る体制の構築。
	<input type="checkbox"/> 釜別に調理食品の配缶記録(配送校)が作成されているか。(資料確認)	基準で謳われている配缶記録がキッチンと記録されているか。
	<input type="checkbox"/> 配送員は、清潔な白衣・エプロン・帽子・履物等を着用しコンテナを積込んでいる。	配送員は調理時と別の白衣等を着用しコンテナプール等を意識した靴を履き替えて、調理時とは別の白衣等を着用し積込みを行っているか。
	<input type="checkbox"/> 調理後2時間以内の喫食が保てる工程が確保され、搬入搬出時間の記録がされている。(資料確認)	配送校の喫食時間を考慮した工程で出来上がり時間が設定されているか(衛生管理チェックリスト確認)
	<input type="checkbox"/> コンテナプール等における靴の履き替え等の使い分けが出来ている。	配缶後の食缶等をコンテナへ積込む際に区分を意識した靴の交換が行われているか。
	<input type="checkbox"/> 運転日誌等により、始業前後の点検が確実に実施されている。(資料確認)	当日の運行前点検と終了後の点検等が行われ記録が残されている。(資料とヒアリングも可)

<p>本日の視察・試食においてお気づきの点等をお書きください。</p>

運営協議会での視察におけるチェックリスト集計

開催日	10月2日			10月7日		
小学校名	向山小学校			託麻原小学校		
評価者数(人)	3人			4人		
評価	委員評価	コメント		委員評価	コメント	
I 衛生管理						
衛生管理① 施設設備の (5項目)	A	3	<ul style="list-style-type: none"> ・とても衛生に気を付けられていた。 ・ゴミ箱にゴミがいっぱいだった。(ゴミ箱が小さいかもしれない。) ・下処理室のほうき、ブラシが直置きだった。 	4	<ul style="list-style-type: none"> ・手洗い設備は一か所使用されていなかったが、作業時に活用したほうが良いと感じた。 ・水切りが、床に置かれていた。(他はかけられている。) ・予備の爪ブラシの毛が抜けていた。 	
	B	0		0		
	C	0		0		
衛生管理② 調理作業時の (6項目)	A	3	<ul style="list-style-type: none"> ・適切にラップ掛け作業がされていた。 	4	<ul style="list-style-type: none"> ・適宜声掛けをしながら、刃こぼれ等の確認をしていた。 ・きちんと、ふた・ラップがかかっていた。 	
	B	0		0		
	C	0		0		
衛生管理③ 調理作業員の (3項目)	A	3	<ul style="list-style-type: none"> ・区域の線が消えかけている ・外のカウンターから戻った際、コロコロでほこりを取っていた。 	3	<ul style="list-style-type: none"> ・白衣交換まではされていなかった。 	
	B	0		1		
	C	0		0		
II 調理技術						
④味 (3項目)	A	3	<ul style="list-style-type: none"> ・ちょうど良い味でおいしかった。 ・野菜の歯ごたえもよかった。 	3	<ul style="list-style-type: none"> ・味付けもちょうどよく、とてもおいしかった。 ・パン給食には、少し濃いめのように感じた。 ・レバーをおいしく食べられるメニューでした。 	
	B	0		1		
	C	0		0		
⑤質感 (3項目)	A	3		4		
	B	0		0		
	C	0		0		
I 衛生管理						
⑥洗浄作業 (3項目)	A	3	<ul style="list-style-type: none"> ・台車等を活用している。 ・やや床に水の濡れがあった。 ・牛乳がやや飛び散っていた。残食が少なかった。 	4	<ul style="list-style-type: none"> ・グレーチング上で洗浄できていた。 ・ドライ運用は難しいですが、意識していることは分かった。 ・端のシンクで器具類の洗浄を午前中に行っていたが、場所を決めて行っていることが見て取れた。 	
	B	0		0		
	C	0		0		
⑦配膳・配送 (1項目)	A	3		4	<ul style="list-style-type: none"> ・アレルギー対応は厳重であった。 ・個人盆には3重にチェックできるようなシステムがとられていた。 ・声掛けをしながら複数人でチェックしていた。 	
	B	0		0		
	C	0		0		

開催日	10月10日			開催日	11月18日		
小学校名	川尻小学校			共同調理場名	城西共同調理場		
評価者数(人)	3人			評価者数(人)	3人		
評価	委員評価	コメント		評価	委員評価	コメント	
I 衛生管理							
衛生管理 ①施設設備の (5項目)	A	3		衛生管理 ①施設設備の (5項目)	A	3	<ul style="list-style-type: none"> ・自動ドアなのが良い ・センサーによる水出しや水止めが衛生的に良い。 ・直置きせず、清掃用具用のロッカーに片付けられていた。 ・場内2箇所の手洗いの手順が張ってなかった。
	B	0			B	0	
	C	0			C	0	
衛生管理 ②調理作業時の (6項目)	A	2	・切りくず等もなくきれいだった。	衛生管理 ②調理作業時の (6項目)	A	3	切りくず等はこまめに清掃されていた。
	B	1			B	0	
	C	0			C	0	
衛生管理 ③調理作業員の (3項目)	A	3	・手洗いや、移動の際もできていた。	衛生管理 ③調理作業員の (3項目)	A	1	
	B	0			B	2	
	C	0			C	0	
II 調理技術							
④味 (3項目)	A	3	・おいしかった。	④味 (3項目)	A	2	・少し味が薄い気がする。
	B	0			B	1	
	C	0			C	0	
⑤質感 (3項目)	A	3		⑤質感 (3項目)	A	2	・さつまいも、1.5m角の指示より大きいような気もした。(大小あり)
	B	0			B	1	
	C	0			C	0	
I 衛生管理							
⑥洗浄作業 (3項目)	A	3	・少し水がこぼれていたが許容範囲内だと思う。	⑥洗浄作業 (3項目)	A	2	・作業区域が他と分けられており良い。洗浄から保管までの導線がとても効果的で良い。
	B	0			B	0	
	C	0			C	1	
⑦配膳・配送 (1項目)	A	3		⑦配膳・配送 (6項目)	A	3	<ul style="list-style-type: none"> ・アレルギー対応については、二人で氏名等を読み上げながら食札をつけていた。 ・チェックがつけられていない記録簿があった(運転日誌)
	B	0			B	0	
	C	0			C	0	

開催日	11月20日		11月21日		
共同調理場名	東共同調理場		武蔵共同調理場		
評価者数(人)	2人		4人		
評価	委員評価	コメント	委員評価	コメント	
I 衛生管理					
衛生管理① 施設設備の (5項目)	A	2	<ul style="list-style-type: none"> ・用具は整頓されていた。 	4	<ul style="list-style-type: none"> ・工夫して掃除用具がつかさされていた。 ・ゆとりをもって、せっけん液等が準備されている。
	B	0		0	
	C	0		0	
衛生管理② 調理作業時の (6項目)	A	2	<ul style="list-style-type: none"> ・多少の水濡れがあるが、くず等落とさないようにしている。 ・エプロンの色分けがされている。 ・二人で刃こぼれを確認している。 ・ポウルやざる等で切りくずが散らばらないようにしている。 ・釜別に、調味料にも蓋をしていた。 	4	<ul style="list-style-type: none"> ・随時確認されていた。 ・区分ごとにしっかり着替えができていた。
	B	0		0	
	C	0		0	
衛生管理③ 調理作業員の (3項目)	A	2		4	
	B	0		0	
	C	0		0	
II 調理技術					
④味 (3項目)	A	2	<ul style="list-style-type: none"> ・パンに合う味でおいしかった。 ・野菜の歯ごたえがよく、色もきれいだった。 	4	<ul style="list-style-type: none"> ・子供達も食べやすい味付けでした。 ・れんこんサラダはすごく手が掛かっていた。
	B	0		0	
	C	0		0	
⑤質感 (3項目)	A	2	<ul style="list-style-type: none"> ・スープは温かくおいしかった。 	4	
	B	0		0	
	C	0		0	
I 衛生管理					
⑥洗浄作業 (3項目)	A	2	<ul style="list-style-type: none"> ・移動はドライ用台車は使用。 ・搬入がすべて終わってから洗浄スタート 	3	
	B	0		0	
	C	0		0	
⑦配膳・配送 (6項目)	A	2	<ul style="list-style-type: none"> ・コンテナプールでの靴の履き替えがなかった。 	3	<ul style="list-style-type: none"> ・台車が足りず、行き来していた。
	B	0		0	
	C	0		0	

【その他視察・試食におけるお気づきの点等】

向山小学校	<ul style="list-style-type: none"> ・手際よくスムーズに調理されていて、調理場内がうまく運営されていた。 ・ウエット施設で水槽も古く、食器の漬け込み等でお湯があふれていたが、ドライ用の水槽でないで難しいところかなと思った。 ・野菜ボイル用の移動水槽の排水レバーがうまく作動せず、水が落ちていた。 ・声掛け等チームワークがよく作業できるようになっていた。 	I 衛生管理			
		衛生管理①施設設備の(5項目)	A	19	100%
			B	0	0%
託麻原小学校	<ul style="list-style-type: none"> ・窓・扉は解放されていた。(網戸あり) ・網戸(扉)の下には15mm程度の隙間あり。 ・壁上部廻り縁の塗装の塗膜が各所ではがれているため、混入の恐れあり。⇒数か所補修があるが、できればケレン除去後塗装したほうが良い。 ・声掛けが良くできていて、様々な確認をしっかり行っていた。 ・清潔を意識して作業されていると感じた。 ・刃こぼれやアレルギーチェック等、声掛けを行いながら複数人できちんと確認できていた。 ・体調不良の方もいる中、主任の指示でスムーズに作業できていた。 	衛生管理②調理作業時の(6項目)	A	18	95%
			B	1	5%
		C	0	0%	
川尻小学校	<ul style="list-style-type: none"> ・食数とスタッフ数に比べて、施設の設定が広く充実していたため衛生管理が十分にできていた。 ・残食も少なく、日常的に食に関する工夫がうかがえた。 ・給食の準備から調理、配膳、下膳とよく考えられて動かれていることに気づかされた。 ・お互いにカバーし合い、素晴らしい連携が出来上がっていた。 ・施設の老朽化や故障も見られており、特に蛇口や排水パイプ等より水漏れ等も見られています。 	衛生管理③調理作業員の(3項目)	A	16	84%
			B	3	16%
		C	0	0%	
城西共同調理場	<ul style="list-style-type: none"> ・洗浄室、検収室、下処理室と区切られていて、午前中の作業がスムーズに進められていると思う。 ・業務責任者の声掛けが適切に行われていると感じた。 ・終了時間も予定通りだった。 ・施設のつくり、大きさ、その他のディテールが恵まれており、この調理場の仕様が、すべてのスタンダードになる必要がある。 ・調理工程と並行して、洗浄もできる環境なので、職員の休憩時間をしっかりと確保でき、労働環境押ししても、適正な調理場である。 	II 調理技術			
		④味(3項目)	A	17	89%
			B	2	11%
東共同調理場	<ul style="list-style-type: none"> ・コーンやベーコンは一袋ずつ点検している。 ・作業工程がしっかりと理解できている職員と新人さんでうまくかみ合わない時もあるとの声だった。 ・工程表よりも下処理に時間がかかっていた印象だった。 ・洗浄機が一台壊れており大変そうだった。 ・量が多いので、食器漬け込みの水槽周りは濡れている。 	⑤質感(3項目)	A	18	95%
			B	1	5%
		C	0	0%	
武蔵共同調理場	<ul style="list-style-type: none"> ・調理される方一人ひとりが衛生的な知識をもって働いておられることが分かった。 ・加熱前の食材を扱うと加熱調理後の食品を扱う方が、しっかり分かれていました。 ・洗浄時は汚れが落ちているか一つ一つチェックされていた。 ・しっかりしたコミュニケーションが取れていた。子供たちのために一生懸命作っていただいている様子がとても分かった。 	I 衛生管理			
		⑥洗浄作業(3項目)	A	17	94%
			B	0	0%
C	1	6%			
武蔵共同調理場	<ul style="list-style-type: none"> ・調理される方一人ひとりが衛生的な知識をもって働いておられることが分かった。 ・加熱前の食材を扱うと加熱調理後の食品を扱う方が、しっかり分かれていました。 ・洗浄時は汚れが落ちているか一つ一つチェックされていた。 ・しっかりしたコミュニケーションが取れていた。子供たちのために一生懸命作っていただいている様子がとても分かった。 	⑦配膳・配送(1項目)	A	18	100%
			B	0	0%
		C	0	0%	

評価報告書の作成について

○今後のスケジュール

時 期	内 容
第4回会議 (令和7年1月20日)	給食室・共同調理場の視察内容の協議
令和7年2月中旬頃	評価報告書(案)を事務局より各委員へ送付 事前評価
第5回会議 令和7年2月下旬～3月上旬	評価報告書(案)について協議
令和7年3月	教育長へ評価報告書を答申。 教育委員会会議へ提出。