

## 第4回熊本市学校給食運営協議会

日時：令和8年(2026年)2月12日(木)  
15時00分～

場所：SPring 熊本花畑町ビル 7階会議室

### 次 第

1 開 会

2 事務局（健康教育課）挨拶

3 議 題

(1) 視察（調理・洗浄）について

(2) 試食等について

(3) その他

- ・評価用資料の内容説明
- ・今後の流れについて

4 閉 会



# 第 4 回熊本市学校給食運営協議会

令和 8 年(2026 年)2 月 12 日(木)

熊本市教育委員会



### 令和7年度視察施設の概要等について

施設（委員）	山ノ内小学校（3名）	西原小学校（3名）	託麻南小学校（3名）
視察日	10月6日	10月9日	10月14日
施設構造	鉄筋コンクリート造 延床面積 154.09 m <sup>2</sup>	鉄骨造 延床面積 184.5 m <sup>2</sup>	鉄筋コンクリート造 延床面積 129.04 m <sup>2</sup>
給食開始	昭和60年	昭和59年	昭和59年
調理方式	単独調理場方式 ドライシステム	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 617食程度 生徒数 579名 教職員 38名	1日 699食程度 生徒数 651名 教職員 48名	1日 987食程度 生徒数 924名 教職員 63名
職員体制	学校栄養職員 1名	学校栄養職員 1人	学校栄養職員 1名
受託会社 (調理・洗浄・業務)	株式会社 総合人材センター	シダックス大新東ヒューマンサービス株式会社	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 ※パート職員含む	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 ※パート職員含む	配置人員 業務責任者 1名 業務副責任者 1名 調理職員 5名 ※パート職員含む
当日の献立	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ぶちまるむぎごはん</li> <li>・さんまのみぞれ煮</li> <li>・もやしのごまあえ</li> <li>・さといもの味噌汁</li> <li>・牛乳</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食パン</li> <li>・和風スパゲティ</li> <li>・人参マヨサラダ</li> <li>・ブルーベリージャム</li> <li>・牛乳</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ぶち丸麦ごはん</li> <li>・いわしのおかか煮</li> <li>・かきなます</li> <li>・すいとん汁</li> <li>・牛乳</li> </ul> <p>○アレルギー対応 1名（ごま）</p>

施設（委員）	西原共同調理場（2名）	長嶺共同調理場（2名）	日吉共同調理場（3名）
視察日	11月17日	11月18日	11月19日
施設構造	鉄骨造 延床面積 467.09 m <sup>2</sup>	鉄筋コンクリート造 延床面積 569.39 m <sup>2</sup>	鉄骨造 延床面積 450 m <sup>2</sup>
給食開始	昭和53年	昭和48年	昭和54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 1,549食程度 生徒数 1,445名 教職員 104名	1日 2,158食程度 生徒数 2,020名 教職員 138名	1日 1,765食程度 生徒数 1,594名 教職員 171名
対象校（配送）	西原中、帯山中	長嶺中、二岡中、東部中	力合中、花陵中、江南中、江原中、平成さくら支援学校
職員体制 受託会社 （調理・洗浄・業務）	場長（西原中学校長が兼任） 場長補佐（西原中学校教頭が兼任） 栄養教諭 1名、学校栄養職員 1名	場長（長嶺中学校長が兼任） 場長補佐（長嶺中学校教頭が兼任） 栄養教諭 2名	管理者 1名 栄養教諭 2名
職員体制	シダックス大新東ヒューマンサービス株式会社 業務責任者 1名 業務副責任者 1名 調理職員 16名※パート職員含む	株式会社 魚国総本社 九州支社 業務責任者 1名 業務副責任者 1名 調理職員 14名※パート職員含む	九州綜合サービス 株式会社 業務責任者 1名 業務副責任者 1名 調理職員 13名※パート職員含む
当日の献立	・きのこシチュー ・コールスロー ・パンパン ・牛乳 ・ナッツ入り黒糖ビーンズ（西原中のみ） ・ミニトマトゼリー（帯山中のみ） ○アレルギー対応 1名（パンパン→コッペパン）	・いわしの四川風味 ・中華あえ ・スーミータン ・牛乳 ・麦ごはん ○アレルギー対応 3名（卵除去）	・うずら卵と白菜のクリーム煮 ・ひじきサラダ ・みかん ・ココアパン ・牛乳 ○アレルギー対応 5名（うずら卵・チーズ・牛乳・スキムミルク・ルウ）

### 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6日		10月9日	
小学校名		山ノ内小学校		西原小学校	
評価者数		3人		3人	
評価基準	評価点	コメント		評価点	コメント
I 衛生管理					
衛生管理 ①施設設備の (5項目)	5	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>区域できちんと分けてある。</li> <li>補虫機にほこりがあった。</li> <li>以前貼ったテープによる壁の剥がれがる。</li> </ul>	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>床の傾斜や段差が危険</li> <li>それぞれ運用により区分されている。</li> <li>清掃用具の置き場所も決められており、使用時、使用後とちゃんとのおさされていました。</li> <li>爪ブラシは、その日の出勤者のみ別に出してある。</li> </ul>
	4	0		0	
	3	0		1	
	2	0		0	
	1	0		0	
衛生管理 ②調理作業時の (6項目)	5	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>排水ホースの位置が少しずれている。</li> <li>下処理台車の排水ホースがグレーチングからずれていたがなおされていた。</li> <li>一時作業から離れる時も刃の確認をしていた。</li> </ul>	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>下処理後の野菜が重ねた容器で圧迫されている。</li> <li>刃こぼれ等については、声掛けし、二人で確認されていた。</li> <li>常に床が湿っている（ドライではない）。</li> <li>料理の受け取り等は台車を使用、その用途にて違うものを使用する。</li> <li>切りくずが落ちていたがスタッフは気づかずそのまま。作業が終わってから掃除をされた。</li> <li>作業の終わりにラップをかけている。</li> </ul>
	4	0		1	
	3	0		1	
	2	0		0	
	1	0		0	
衛生管理 ③調理作業員の (3項目)	5	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>男性調理員の背中に糸くず。指摘なし。</li> </ul>	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>専用の履物を準備されている。</li> <li>使用ごとに区分され各所使う場所に分け置いてある。</li> </ul>
	4	2		0	
	3	0		1	
	2	0		0	
	1	0		0	
II 調理技術					
④味 (3項目)	5	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>もやしのシャキシャキ感が良かった。</li> <li>人参が少し硬い感じがした。</li> </ul>	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>味付け、風味もよくおいしかったと思います。見た目がどうしても暗い色合いなのでもう少し色を出すと良いと思います。</li> <li>食感がとても良かったです。味も問題なし。</li> </ul>
	4	1		2	
	3	0		0	
	2	0		0	
	1	0		0	
⑤質感 (3項目)	5	2		1	
	4	1		1	
	3	0		1	
	2	0		0	
	1	0		0	
I 衛生管理					
⑥洗浄作業 (3項目)	5	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>食器の予洗い時は多少水がはねていた。</li> <li>ウェット施設で難しいところはある。</li> </ul>	0	
	4	1		2	
	3	1		1	
	2	0		0	
	1	0		0	
⑦配膳・配送 (1項目)	5		視察当日アレルギー対応なし、配送なしのため評価無し。		視察当日アレルギー対応なし、配送なしのため評価無し。
	4				
	3				
	2				
	1				

開催日		10月14日		開催日		11月17日	
小学校名		託麻南小学校		共調名		西原共同調理場	
評価者数		3人		評価者数		2人	
評価基準	評価点	コメント		評価基準	評価点	コメント	
I 衛生管理							
衛生管理①施設設備の(5項目)	5	2		衛生管理①施設設備の(5項目)	5	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>床の表面がはげ、ドライの状態が保たれてない。</li> <li>清掃道具は1か所のみ設置</li> </ul>
	4	1			4	1	
	3	0			3	0	
	2	0			2	0	
	1	0			1	0	
衛生管理②調理作業時の(6項目)	5	0	<ul style="list-style-type: none"> <li>布エプロン汚れあり。</li> <li>刃こぼれについては確認できず。</li> <li>床がきれいだった。濡らさないように努力されている様子が伺えた。</li> </ul>	衛生管理②調理作業時の(6項目)	5	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>すばやく掃除や水はきをされている。</li> <li>作業区分ごとに使い分けあり。</li> <li>カット後のそうじが遅いのではないかと調理員さんが踏んだりしてつぶれているのが見受けられる。</li> <li>急速冷却後に各食材を分け冷蔵庫にてフタをし保管。</li> <li>下処理のピーラー周りは濡れている。</li> <li>野菜ボイル時もエプロンを交換していた。</li> <li>刃こぼれ等について、チェックリストに記入し、二人で確認。</li> <li>切りくずが少し落ちていたが、すぐほうきで集めていた。</li> </ul>
	4	3			4	1	
	3	0			3	0	
	2	0			2	0	
	1	0			1	0	
衛生管理③調理作業員の(3項目)	5	0	<ul style="list-style-type: none"> <li>見るタイミングが難しい。</li> <li>水槽の蛇口でチョッチョッと手を洗っていた。</li> <li>白衣を着たまま機械洗浄した後そのまま次の作業に入っているのが少し気になる。</li> </ul>	衛生管理③調理作業員の(3項目)	5	0	<ul style="list-style-type: none"> <li>汚染区域・非汚染区域間の出入りはあまりない。出入り用のスリッパを置き、工夫されている。</li> <li>こまめに手洗いしている。</li> </ul>
	4	2			4	2	
	3	1			3	0	
	2	0			2	0	
	1	0			1	0	
II 調理技術							
④味(3項目)	5	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>イワシのおかか煮は、しっかり味がついている</li> <li>かきなますは、ごまの風味がきいている。</li> <li>イワシのおかか煮は、しっかり味付けがしてあって魚でも食べやすかった。小骨があってもやわらかく煮てあり、食べやすかった。</li> <li>かきなますは、食感・味付け共に良かった。柿が良いアクセントになっていた。</li> <li>すいとん汁は、いりこの旨味がよく出ていておいしかった。野菜の硬さも丁度良かった。</li> <li>ちょうどいい味付けでした。</li> </ul>	④味(3項目)	5	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>きのこシチューについて、味がしっかりしていておいしかった。</li> <li>きのこシチューについて、具が多く入っており、味も良く食べ応えがある。</li> <li>コールスローについて、野菜がシャキシャキしており、味もよかった。</li> <li>ナッツ入り黒糖ビーンズについて硬すぎず、柔らかすぎずでも食べやすかった。</li> </ul>
	4	0			4	0	
	3	0			3	0	
	2	0			2	0	
	1	0			1	0	
⑤質感(3項目)	5	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>丁度良い形。大きさが良かった。</li> <li>(給食の外観が)綺麗だった。</li> <li>適温で提供されていた。</li> </ul>	⑤質感(3項目)	5	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>きゅうりが少し厚めかなと思った。</li> <li>エリンギ等丁寧に切っていた。</li> </ul>
	4	0			4	1	
	3	0			3	0	
	2	0			2	0	
	1	0			1	0	
I 衛生管理							
⑥洗浄作業(3項目)	5	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>床ぬれあり。どうしてもぬれてしまう。</li> <li>パーテーションで区域を分けている。</li> <li>こまめに床の水をとっていた。</li> </ul>	⑥洗浄作業(3項目)	5	0	<ul style="list-style-type: none"> <li>台車使用しているが、ザルなどの量が多くて大変そう。</li> <li>グレーチングの場所が限られているので床の水濡れは多い。</li> </ul>
	4	2			4	1	
	3	0			3	1	
	2	0			2	0	
	1	0			1	0	
⑦配膳・配送(1項目)	5	2		⑦配膳・配送(6項目)	5	2	
	4	0			4	0	
	3	1			3	0	
	2	0			2	0	
	1	0			1	0	

開催日		11月18日		11月19日	
共調名		長嶺共同調理場		日吉共同調理場	
評価者数		2人		3人	
評価基準	評価点	コメント		評価点	コメント
		I 衛生管理			
衛生管理 ①施設設備の (5項目)	5	2	・清掃用具は一つのスペースに収納されていた。	1	・清掃用具が直置きにしてあった。
	4	0		2	
	3	0		0	
	2	0		0	
	1	0		0	
衛生管理 ②調理作業時の (6項目)	5	2	・こまめに水を取り除かれている。 ・こまめに切りくずを取り除かれている。 ・割卵もあったが丁寧に作業されていた。 ・こまめにちりとりで切りくずをとっていた。	1	・こまめに清掃されていた。 ・油缶が直接床に置いてあった。 ・切りくずについて、落ちてもすぐ片付けられていた。 ・調理終了後の食品は、きちんと蓋がしてあった。 ・刃こぼれがないかの確認ができているかをチェックすることが難しい。 ・心がけてはいると思うが、少し床が濡れているのが気になる。 ・切りくずは落ちてはいるがそのつど清掃している。
	4	0		2	
	3	0		0	
	2	0		0	
	1	0		0	
衛生管理 ③調理作業員の (3項目)	5	2		3	・手洗いの確認が難しい。
	4	0		0	
	3	0		0	
	2	0		0	
	1	0		0	
II 調理技術					
④味 (3項目)	5	2	・いわしの四川風味について、しょうがの風味もよく、おいしかった。 ・スーミータンについて、やさしい味付けで具沢山だった。	3	・うずら卵と白菜のクリーム煮について、うずら卵も崩れてなくて、味付けもよかった。 ・ひじきサラダについて、もやしの食感が良かった。おいしかったです。 ・うずら卵と白菜のクリーム煮について、味付けがよくおいしかった。 ・ひじきサラダについて、味の濃さもちょうど良かったです。
	4	0		0	
	3	0		0	
	2	0		0	
	1	0		0	
⑤質感 (3項目)	5	2		3	
	4	0		0	
	3	0		0	
	2	0		0	
	1	0		0	
I 衛生管理					
⑥洗浄作業 (3項目)	5	0	・床が濡れてしまうのは仕方がないと感じた。 ・作業量を考えるとドライは難しい。	1	
	4	2		2	
	3	0		0	
	2	0		0	
	1	0		0	
⑦配膳・配送 (6項目)	5	2	・揚げ物は作業開始から始めないと難しい。	3	・アレルギーについて、きちんと記録、管理されていた。 ・搬入搬出時間について、きちんと記録、管理されていた。 ・始業前後の点検について運転日誌等により、きちんと管理されていた。
	4	0		0	
	3	0		0	
	2	0		0	
	1	0		0	

【その他視察・試食におけるお気づきの点等】		評価基準	評価点合計	割合		
山ノ内小学校	<ul style="list-style-type: none"> <li>手切りで丁寧な作業をしていた。</li> <li>豆腐の入った水槽の隣で器具の予洗いをしていた。</li> <li>4番目の釜の前の床材が剥がれて浮き上がった箇所があり、足がひっかかる。</li> </ul>	I 衛生管理				
		衛生管理①施設設備の(5項目)	5	11	69%	
			4	4	25%	
			3	1	6%	
			2	0	0%	
1	0		0%			
西原小学校	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理場の床(コンクリート・傾斜)の構造が、作業効率や安全面に影響するため改修が必要。</li> <li>調理員たちはわきあいあいとしたコミュニケーションをとりながら、着実な作業を進めていた。</li> <li>作業の進みが工程より早い。調味も9時前。9時には野菜洗浄が終わっていた。作業にゆとりがあるなら逆算して作業を進めてもいいように感じた。</li> <li>ザルの重ね置き(野菜が押しつぶれる)</li> <li>保管庫から出した生用たらいはアルコールペーパーでのふきあげ必要があるのか?</li> <li>すべてにおいて丁寧な作業をしていた。</li> <li>とても雰囲気もよく落ち着いて作業が進んでいた。</li> <li>設備の老朽化が目立つ。床のひび、段差の多さ。室温・湿度の高さ。</li> </ul>	衛生管理②調理作業時の(6項目)	5	8	50%	
			4	7	44%	
			3	1	6%	
			2	0	0%	
			1	0	0%	
託麻南小学校	<ul style="list-style-type: none"> <li>できあがった給食は見た目も味もよかった。</li> <li>時間がギリギリで大変そうだった。もう少し段取り良くできるのではないかと思った。</li> <li>作業がきれいだった。床もほとんど濡れず、ものを落とさずで、意識して作業しているように見えた。</li> <li>柿の手切りは大変だったと思う。</li> <li>洗浄作業も量が多いのに丁寧に仕事していた。</li> <li>食数の割に狭く感じる。</li> <li>洗浄機1台、調理室の中にある。しきりをして機器を洗浄していた。</li> </ul>	衛生管理③調理作業員の(3項目)	5	8	50%	
			4	6	38%	
			3	2	13%	
			2	0	0%	
			1	0	0%	
		II 調理技術				
		④味(3項目)	5	13	81%	
			4	3	19%	
			3	0	0%	
			2	0	0%	
1	0		0%			
西原共同調理場	<ul style="list-style-type: none"> <li>スタッフ同士の声かけはやや少なめな気がしましたが、次の工程、行動に向けてそれぞれ準備して動いていた。</li> <li>下処理の段階で一人での作業が多く見られたが、エプロンを使い分ける時に他の職員さんの手伝いがあれば時間短縮につながるのではないか。</li> <li>掃除道具が1か所にしかなく、広さを考えるともう1か所増やしてもいいかと思う。</li> <li>南側の回転釜の手元が明かりがなくうす暗い気がする。</li> </ul>	⑤質感(3項目)	5	12	75%	
			4	3	19%	
			3	1	6%	
			2	0	0%	
			1	0	0%	
長嶺共同調理場	<ul style="list-style-type: none"> <li>みんなで阿吽の呼吸で作業ができていて素晴らしかった。ひとつひとつの作業を丁寧にされていた。</li> <li>ムダのない動き。先のことを考えて一人一人が動いている。チームワークもよい。</li> <li>スカーフは必要?(魚国)</li> <li>とても広くて作業しやすそう。作業区分も明確に分かれている。洗浄室も広い。</li> <li>揚げ物が大変そう。特に夏場。2時間くらい揚げ続けている。</li> </ul>	I 衛生管理				
		⑥洗浄作業(3項目)	5	3	19%	
			4	10	63%	
			3	3	19%	
			2	0	0%	
1	0		0%			
日吉共同調理場	<ul style="list-style-type: none"> <li>味も見た目もよかった。</li> <li>調理中もドライシステムを意識してこまめに清掃されているのが印象的だった。</li> <li>手際よく調理され一つ一つにムダがない仕事の様子に感心しました。子どもの安全・安心な給食の提供のため、一つ一つ丁寧にマニュアルに従って調理・配膳等されていた。</li> </ul>	⑦配膳・配送(1項目)	5	9	90%	
			4	0	0%	
			3	1	10%	
			2	0	0%	
			1	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 8 年 2 月 12 日	給食室・共同調理場の視察内容の協議
令和 8 年 2 月 18 日頃	評価報告書(案)を事務局より各委員へ送付
令和 8 年 2 月 18 日頃～ 令和 8 年 2 月 24 日頃	事前評価(各委員 forms により回答)
第 5 回会議 令和 8 年 3 月 2 日	評価報告書(案)について協議
令和 8 年 3 月中	教育長へ評価報告書を答申。 教育委員会会議へ提出。