
令和7年度（2025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8年（2026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7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7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7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7年度における評価の実施について

熊本市学校給食運営協議会における本件評価にあたっては、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調査審議を行いました。

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7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
- ⑬植木共同調理場

計13施設

(2) 単独調理場（小学校・中学校の一部）

- 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帶山小学校
- 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
- 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
- ㊱力合小学校
- ㊲春竹小学校
- ㊳日吉東小学校
- ㊴川尻小学校
- ㊵向山小学校

計40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、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、力合西、城山、田迎南、田迎西、大江、帶山西、隈庄、川尻、向山小学校、下益城城南中学校（18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）〕

○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、武蔵共同調理場（4施設）〕
- ・小学校〔西原、龍田、秋津、東町、託麻北、龍田西、春竹、日吉東、託麻東、長嶺、桜木東小学校（11校）〕

○株式会社九州フードサプライセンター

- ・共同調理場〔城西共同調理場（1施設）〕
- ・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、尾ノ上小学校（3校）〕

○株式会社 総合人材センター

- ・共同調理場〔京陵共同調理場（1施設）〕
- ・小学校〔健軍、山ノ内小学校（2校）〕

○ハーベストネクスト 株式会社

- ・共同調理場〔植木共同調理場（1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7年(2025年) 8月27日(水) 午前10時～午前11時30分	【会議】 ・熊本市役所本庁舎7階 会議室	・趣旨説明、今後の進め方等について
第2回	令和7年(2025年) 10月6日(月) 10月9日(木) 10月14日(火) 午前8時30分～午後2時	【視察・試食】 ・山ノ内小学校 ・西原小学校 ・託麻南小学校	・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7年(2025年) 11月17日(月) 11月18日(火) 11月19日(水) 午前8時30分～午後2時	【視察・試食】 ・西原共同調理場 ・長嶺共同調理場 ・日吉共同調理場	・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4回	令和8年(2026年) 2月12日(木) 午後3時00分～午後5時	【会議】 ・教育委員会事務局7階 D会議室	・第2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8年(2026年) 3月2日(月) 午後3時00分～午後4時30分	【会議】 ・教育委員会事務局7階 D会議室	・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。

【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



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（5～1点で5点が最も良い。）</p> <p>①施設設備面……………5点11名（69%）；4点4名（25%）；3点1名（6%） 2点0名；1点0名（計16名）</p> <p>②洗浄……………5点3名（19%）；4点10名（62%）；3点3名（19%） 2点0名；1点0名（計16名）</p> <p>③配膳・配送作業面…5点9名（90%）；4点0名；3点1名（10%）；2点0名；1点0名（計10名）</p> <p>《確認された主な事例（抜粋）》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・運用により区域分けされている。 ・掃除用具が直置きされていた。 ・掃除用具の置き場が決められていた。 ・爪ブラシは、その日の出勤者のみ別に出してある。 	
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（5～1点で5点が最も良い。）</p> <p>5点8名（50%）；4点7名（44%）；3点1名（6%）；2点0名；1点0名（計16名）</p> <p>《確認された主な事例（抜粋）》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・刃こぼれ等については、声掛けし、二人で確認されていた。 ・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。 ・調理員さんが野菜の切り屑を踏んだりしてつぶれているのが見受けられる。 ・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。 	
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）	4.4
<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（5～1点で5点が最も良い。）</p> <p>5点8名（50%）；4点6名（38%）；3点2名（12%）；2点0名；1点0名（計16名）</p> <p>《確認された主な事例（抜粋）》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理員の背中に糸くず。 ・こまめに手洗いしている。 ・布エプロン汚れあり。 	
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）	4.3
<p>【衛生管理面の総合評価】</p> <p>本協議会の視察の際には、掃除用具の直置きや野菜カット後の掃除のタイミングなど、改善すべき点が見つかりましたが、ドライ運用・異物混入防止・汚染区域分けなどを徹底していることが確認できました。</p> <p>今後も、研修などで基本的な衛生意識の向上を図り、通常業務の中で気づきにくい部分を保健所など外部機関の目を通して確認し、問題点の発見・改善につなげていただきたいと思います。</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>4.3点</p> <p>〔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・大きさに提供されているか。
- ・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 3,786名、中学校第1学年 4,754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 1,189名、中学校教職員 973名が回答）

- ・本市が実施した残食量調査の結果

- ・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

【食味（おいしさ）】

■本協議会委員による視察チェックリストでの評価内容（5～1点で5点が最も良い。）

5点13名（81%）；4点3名（19%）；3点0名；2点0名；1点0名（計16名）

《委員の主な意見》

・食感がとても良かった。／・野菜がシャキシャキしており、味もよかった。

《アンケート結果》

（児童・生徒の回答内容について）※小学5年生と中学1年生を合計した数値

・設問「給食のおかずはおいしいですか。」

「とてもおいしい」：59%、「どちらかといえばおいしい」：29%、「どちらともいえない」：9%、

「どちらかといえばおいしくない」：2%、「おいしくない」：1%

・設問「おかずの味付けはどうですか。」

「ちょうどいい」：80%、「どちらかといえば濃い」：8%、「どちらかといえば薄い」：8%、

「濃い」：3%、「薄い」：1%

（教職員の回答内容について）

・設問「給食の味付けは児童生徒にとって適切ですか。」

「非常に適切」：58%、「どちらかといえば適切」：26%、「標準的」：14%、「どちらかといえば適

切でない」：2%、「まったく適切でない」：0%

《残食量調査》

・R7のメニュー別残食率について、小学校は最小値2.16%（牛乳）、最大値4.95%（ごはん）、共同調理場は最小値0.61%（牛乳）、最大値6.21%（パン）となっている。

食味（おいしさ）に関する委員評価の平均（5点満点）

4.8

【質感（形、大きさ、外観、温度）】

■本協議会委員による視察チェックリストでの評価内容（5～1点で5点が最も良い。）

5点12名（75%）；4点3名（19%）；3点1名（6%）；2点0名；1点0名（計16名）

《委員の主な意見》

・丁度良い形。大きさだった。／・少し厚めだった。

《アンケート結果》

（児童・生徒の回答内容について）※小学5年生と中学1年生を合計した数値

・設問「給食の食材（具）の切り方について大きさはどうですか。」

「ちょうどいい」：78%、「どちらかといえば大きい」：15%、「どちらかといえば小さい」：3%、

「大きい」：3%、「小さい」：1%

・設問「給食の見た目はおいしそうに見えますか。」

「とてもおいしそう」：51%、「どちらかといえばおいしそう」：31%、「どちらともいえない」：

14%、「どちらかといえばおいしそうに見えない」：3%、「まったくおいしそうに見えない」：1%

（教職員の回答内容について）

・設問「食材はその料理に適切な切り方になってますか。」

「非常に適切」：67%、「どちらかといえば適切」：21%、「標準的」：11%、「どちらかといえば適

切でない」：1%、「まったく適切でない」：0%

・設問「給食の見た目はおいしそうに見えますか。」

「とてもおいしそうに見える」：56%、「どちらかといえばおいしそうに見える」：28%、

「標準的」：15%、「どちらかといえばおいしそうに見えない」：1%、「まったくおいそうに

見えない」：0%

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）

4.7

【品質面（給食の完成度）の総合評価】

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は、どの項目についても、高い評価を得ていると言えます。

以上を踏まえ、品質面（給食の完成度）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。

【総合評価点】

4.7点
〔良好〕

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
- ・給食運営面・学校との連携に関する会議等実施状況資料
- ・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…3.9点（5点満点：全調理場の平均値）</p> <p>①上記評価のうち、栄養教諭等から指示された業務への適切な対応……4.5点</p> <p>②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>③上記評価のうち、各種報告書の提出等についての適切な対応……4.3点</p> <p>④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…3.7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"> ・栄養教諭と受託会社間の連携を図りながら、早期対応や状況に応じた適切な対応を継続していきたい。 ・人員の確保や人材育成、そして長く勤務を続けられる体制作りをしてもらいたい。 ・巡回指導の報告などもきちんとしていただき、安心してお願いできる。 ・定期的に受託会社から巡回にきていただいているので安心している。 	
業務の運営体制に関する委員評価の平均（5点満点）	3.7
<p>【危機管理体制】</p> <p>■校長（場長・管理者）による評価…4.3点（5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"> ・規定の人数を確保できていない日があるので、事故防止のためにも確実な配置を。 ・欠員が出た時の対応や、異物混入等があった場合の対応が迅速で的確である。 ・調理員さんの人数が不足しており、その影響で業務に追われ、事故（ケガ）も発生した。 	
危機管理体制に関する委員評価の平均（5点満点）	3.8
<p>【職員研修の状況】</p> <p>■校長（場長・管理者）による評価…3.5点（5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"> ・新しく入ってこられた方が慣れるまでに時間がかかっている。また、受託会社からの指導、サポートが十分ではない。 <p>≪研修実施状況≫</p> <ul style="list-style-type: none"> ・受託会社による社内研修（学期ごとに1～3回程度） ・教育委員会主催の研修「学校給食関係者研修会」に参加 	
職員研修の状況に関する委員評価の平均（5点満点）	3.8
<p>【給食運営面の総合評価】</p> <p>業務の運営体制については、栄養教諭等からの指示への対応、報告書の提出などの業務に対して高い評価を得ている一方で、人員配置や代替職員への対応については比較的低い評価となっています。</p> <p>調理員の不足や新人の育成研修の不足は業務を圧迫し、事故やミスにつながるため、今後は、適切な人員配置を遵守させるとともに、受託会社からのサポートを充実させ、より安定的に給食運営を行えるように努めていただきたいと思います。</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>3.8点</p> <p>〔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。

- ・計画的な給食提供時間の変更や、給食実施回数の増減等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。

《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。

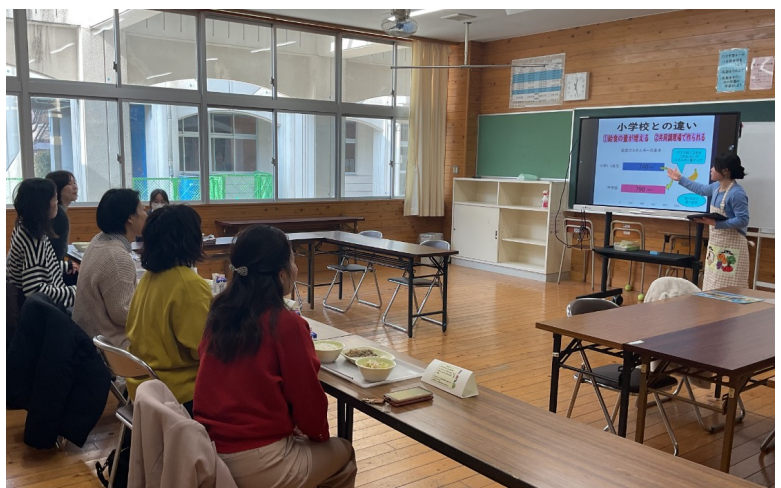
○職場体験（ナイストライ）や現場実習生の受入れ等に協力的な対応がなされているか。

- ・共同調理場での職場体験（ナイストライ）の受入れに協力できているか。

【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、職場体験（ナイストライ）の受入れ状況など
- ・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…4.4点（5点満点：全調理場の平均値）</p> <p>①上記評価のうち、学校行事等（給食提供時間変更など）への対応……4.5点</p> <p>②上記評価のうち、児童等に対する給食の受渡しや返却指導などへの対応……4.4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"> ・1学期初めの1年生の配膳に協力をいただき、教室での指導・支援が非常にありがたかった。 ・学校行事や給食時間の変更にも柔軟に対応していただいている。 <p>《ふれあい給食》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・本年度も多くの学校で実施され、地域の方とふれあい給食を行っており、当該交流事業への協力が得られている。 	
学校行事等への協力に関する委員評価の平均（5点満点）	4.1
<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…4.2点（5点満点：全調理場の平均値）</p> <p>③上記評価のうち、職場体験や現場実習生の受入れ等への対応……4.3点</p> <p>④上記評価のうち、学校に従事する職員としての身なりや言葉遣い等への配慮……4.1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"> ・学校の事情に応じて、快く適切な対応をとっていただいている。 ・受託会社の業務責任者を中心に熱心に適切に業務に当たってもらっている。栄養教諭や学校職員との関係も良好である。 ・調理時の身なり等は、きちんとしている。 <p>《拡大連携委員会（共同調理場主催）》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・共同調理場長、栄養教諭等、配送校の校長、給食主任、保護者代表、受託会社、教育委員会担当による集合会議形式や遠隔会議形式を取りながらの取組がなされている。 ・ここでの意見交換内容や要望等を今後の給食内容の充実につなげている。 <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（遠隔会議形式）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。 <p>《職場体験（ナイストライ）や現場実習生の受入れ等への協力状況》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・本年度の実績では共同調理場において28名の受入れが行われるなど、受託会社の協力姿勢がみられる。 	
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）	4.1
<p>【学校との連携面の総合評価】</p> <p>昨年度に引き続き、ふれあい給食、職場体験（ナイストライ）などへの対応や、学校行事に合わせた柔軟な対応などの協力的な姿勢が多く見られました。</p> <p>また、新1年生への配膳補助や指導など、調理業務以外に対しての協力体制がとられている調理場もありました。</p> <p>今後とも学校と連携して、円滑に業務を進めていただきたいと思います。</p> <p>以上を踏まえ、学校との連携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>4.1点</p> <p>〔良好〕</p>

V 評価のまとめ

今年度の本協議会においても、委員による調理場視察、各学校の児童・生徒・教職員のアンケート調査、場長からの評価などの結果をもとに協議会の中で審議を重ね、給食調理業務委託における現状と課題が見えてきました。

衛生管理については、細かな改善すべき点が発見されましたが、各調理場において調理員一人ひとりが高い衛生意識を持ち、声を掛け合いながらチームワークよく作業を進め、安全安心な給食の提供ができていました。

品質面についても、委員による試食、アンケート調査の結果、ともに、食味や質感に関して評価が高く、子どもたちに喜んでもらえる給食が提供できていると考えます。

そのような中、業務の運営面については、人員配置や代替職員への対応について不安を感じている調理場が多く、唯一「標準的」の評価となりました。調理員の不足や新人の育成研修の不足は業務を圧迫し、事故やミスにつながるため、早急に改善いただく必要があります。

学校や共同調理場との連携・協力については、昨年度に引き続き、ふれあい給食、職場体験（ナイストライ）などへの対応や、学校行事に合わせた柔軟な対応などの協力的な姿勢が多く見られました。今後も学校と連携し、円滑に業務を進めていただきたいと思います。

衛生管理面	品質面	給食運営面	学校との連携面
4.3点 〔良好〕	4.7点 〔良好〕	3.8点 〔標準的〕	4.1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。

子どもたちの心身の健全な発達に資するため、また、子どもたちにとって日々の楽しみとなるような給食を続けていくために、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7年度（2025年度）熊本市学校給食運営協議会委員名簿

	所属団体・役職等
秋吉 澄子	尚綱大学 短期大学部 食物栄養学科 准教授（学識経験者）
河原 さおり	健康福祉局保健衛生部食品保健課 技術主幹（食品衛生監視員）
廣島 大樹	熊本市PTA協議会 常任理事
梅田 隆弘	熊本市PTA協議会 常任理事
坂本 準	熊本市立中学校長代表（熊本市立天明中学校長）
中山 和臣	熊本市立小学校長代表（熊本市立託麻西小学校長）
山下 明日香	栄養教諭（熊本市立城山小学校）
吉村 美奈子	給食技師（熊本市立泉ヶ丘小学校 主任）
古上 理恵	給食技師（熊本市立砂取小学校 主任）
清川 綾乃	公募委員