

学校給食モデル事業評価委員会

報 告 書

平成15年 8月 8日

目 次

I	学校給食モデル事業評価委員会の目的	1
II	検討の経過	
1	「モデル事業」の実施に至るまでの経過	1
(1)	北九州市の基本方針	
(2)	学校給食調理士の退職不補充とパート化の推進	
(3)	学校給食調理業務の民間委託の検討	
(4)	モデル事業の実施	
(5)	学校給食モデル事業評価委員会の設置	
2	モデル事業の実施経過	4
3	評価委員会の開催経過	5
(1)	第1回会議	
(2)	第2回会議	
(3)	第3回会議	
(4)	第4回会議	
(5)	第5回会議	
III	評価の方法と結果	
1	評価項目について	9
(1)	検討経過	
(2)	評価項目の説明	
2	調査方法と結果	11
(1)	調理現場の視察や実情聴取など	
(2)	保健所の衛生監視調査(モデル校)	
(3)	評価委員会による衛生監視基準に沿った調査(対象はモデル校)	
(4)	公的検査機関による衛生管理検査(モデル校と直営校2校)	
(5)	児童、教職員へのアンケート調査(モデル校)	
(6)	その他の検討	
IV	評価と課題	
1	評価	30
(1)	給食の完成度	
(2)	衛生管理	
(3)	教育活動との連携	
(4)	調理現場の管理体制	
(5)	経費の比較(直営と委託)	

2	課題	31
V	まとめ	32
1	現在の学校給食の水準	
2	モデル校で実施された仕組みの有効性と今後の活用	
3	学校給食の効率的な運営について	
4	定期的な再評価の実施	
5	民間委託をする場合の検討事項	
(1)	委託業者に学校給食調理の経験者の配置を義務づけ	
(2)	従事者への事前研修の義務づけ	
(3)	委託契約期間の長期化の検討	
(4)	学校栄養職員などの配置	

参 考

学校給食モデル事業評価委員会設置要綱	36
学校給食モデル事業評価委員会委員構成	37

I 学校給食モデル事業評価委員会の目的

北九州市は、北九州市行財政改革大綱（平成9年8月策定）に基づき、学校給食調理業務の民間委託について計画的・段階的に取り組むことを検討している。

この検討の一環として、市内2小学校において学校給食調理業務の民間委託モデル事業（以下「モデル事業」という。）を行っている。

当委員会は、第三者の立場で、専門的な視点から、業務の衛生管理、給食の味、学校との連携などについて、モデル事業の評価を行い報告する。

II 検討の経過

1 「モデル事業」の実施に至るまでの経過

(1) 北九州市の基本方針

昭和60年1月、文部省体育局長から通知「学校給食業務の運営の合理化について」が出された。

本市において、昭和60年及び平成8年、民間の有識者で構成する行財政改革に関する委員会を設置。

この委員会の提言を基に、本市は、昭和60年12月に「行政改革に関する指針」、平成9年8月に「北九州市行財政改革大綱」を決定し、行財政改革の方針を示した。

(2) 学校給食調理士の退職不補充とパート化の推進

「行政改革に関する指針」（昭和60年）の中で、現行の直営単独校方式を継続しつつ、退職者不補充によるパート化を促進すべきこと、併せて民間委託の是非を含め、検討することが提起された。これに沿って、北九州市教育委員会（以下「市教育委員会」という。）は、昭和61年から、学校給食調理士（以下「市調理士」という）の退職者の不補充とパート化を段階的に実施した。

(3) 学校給食調理業務の民間委託の検討

平成9年の「北九州市行財政改革大綱」では、公と民の役割分担の見直し、学校給食調理業務の民間委託を検討する必要があることが明示された。

このため、市教育委員会は、退職する市調理士を補う方法として、学校給食調理業務の民間委託の段階的な実施について検討を始めた。

(4) モデル事業の実施

検討の一環として、学校給食の調理業務及び付随する食器洗浄や清掃などの業務を民間委託した場合の問題点を探るため、平成14年8月から貴船小学校及び則松小学校（以下「モデル校」という。）でモデル事業を開始した（平成16年3月末まで20か月間の予定）。

この事業の実施にあたっては、学校栄養職員を専属配置するなど「安全・安心でおいしい給食」のための実施体制を用意する一方、保護者や関係者へ事前説明を行った。

給食全体の管理運営は、これまでどおり市教育委員会が責任を持って行なっている。

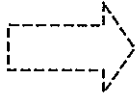
また、他の小学校と同様に、献立の作成は市教育委員会が行い、食材は財団法人北九州市学校給食協会が一括購入する方法で実施。

(5) 学校給食モデル事業評価委員会の設置

このモデル事業を、専門的な立場から、衛生管理、給食の食感（おいしさなど）、学校との連携などを評価するため、市教育委員会は、平成15年5月、民間の有識者などで構成する「学校給食モデル事業評価委員会」（以下「評価委員会」という。）を設置し、調査を開始した。

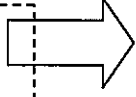
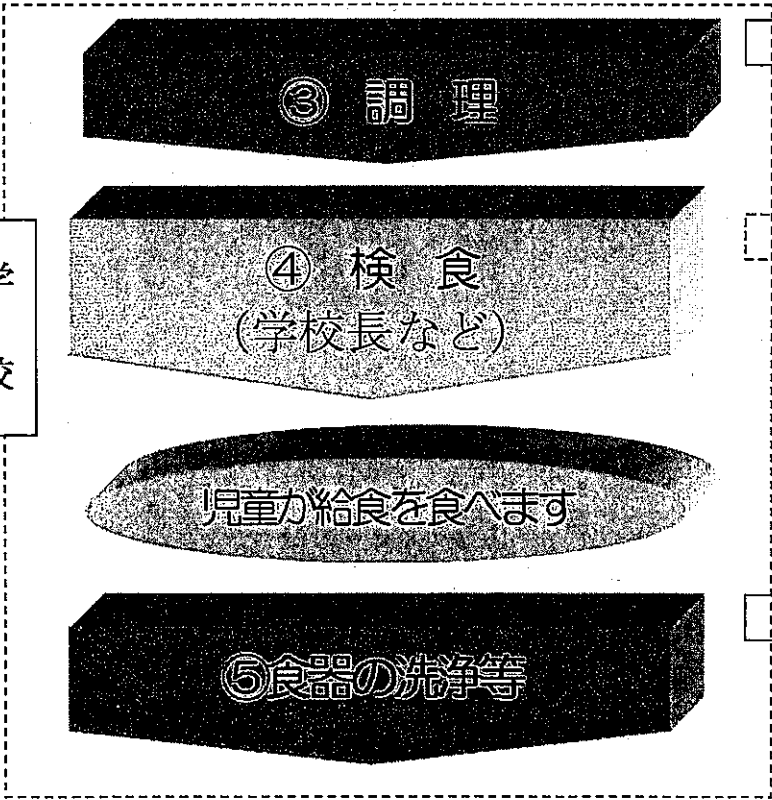
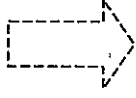
モデル事業の概要

① 献立の作成
(市教育委員会)

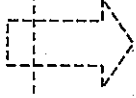


直営校と
同じ

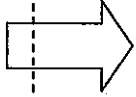
② 食材料の購入
(財団法人北九州市学校給食協会)



委 託



直営校と
同じ



委 託

学
校

2 モデル事業の実施経過

モデル事業の平成 15 年 7 月末までの経過は、次表のとおりである。

貴船小学校	則松小学校	項 目	
平 14 年 5 月～7 月		PTA など役員・委員への説明	保護者説明会
	貴船小	3 回	4 回
	則松小	6 回	5 回
	14 年 7 月 11 日	保護者代表による先進地視察（佐賀市西与賀小）	
	14 年 7 月 22 日	委託業者決定のための入札	
	14 年 8 月 中	委託業者の従事者の現場研修	
	14 年 8 月 25 日	保護者を対象とした学校給食試食会を開催	
	14 年 9 月 4 日	委託業者による学校給食調理業務開始	
14 年 10 月 16 日	14 年 10 月 17 日	第 1 回給食調理業務連絡会議 (PTA 代表、学校、業者、市教育委員会が参加)	
	14 年 10 月 22 日	給食のできる時間が予定より 5 分遅れた。	
	14 年 10 月 28 日		
	14 年 11 月 12 日		
	14 年 11 月 14 日		
	14 年 12 月 20 日	給食のできる時間が予定より 25 分遅れた。 <経緯> 「冷凍かぼちゃ」を使った調理の際に、中心温度が上がりにくかった。加えて安全性への配慮から、通常 75℃で 1 分以上の中心温度を 90℃になるまで加熱するように指示したため、時間を要した。	
15 年 3 月 26 日	14 年 12 月 26 日	第 2 回給食調理業務連絡会議	
15 年 3 月 5 日		かなぎご飯に海中生物（1 固体）の異物混入があった。 自然史・歴史博物館に調査を依頼した結果、「『ウオノエ（甲殻類）』であり、健康に無害なもの。かなぎを収穫した際、混入したものである。」との回答を得た。	
15 年 7 月 25 日	15 年 3 月 24 日	第 3 回給食調理業務連絡会議	
	15 年 7 月 22 日	第 4 回給食調理業務連絡会議	

3 評価委員会の開催経過

これまでの評価委員会の開催経過は、以下のとおりである。

(1) 第1回会議

- ア 日 時 平成 15 年 5 月 30 日 (金) 10 時～13 時
イ 会 場 市教育委員会会議室 及び 北九州市立貴船小学校
ウ 会議内容
- 委員長互選
 - 会議の非公開の決定
 - 配布資料に基づく概要説明 (配布資料 資料編参照)
 - 意見交換及び質疑応答 (資料編 議事録 参照)

協議内容

- ① 評価項目と評価に必要な資料について
- ② モデル校の委託業者の従事者について
- ③ モデル校との委託契約の内容について

決定事項

●評価項目などの追加決定

- ①モデル校の保護者の意見に関する資料を収集。
- ②評価が同等の場合、経済的な効果も考慮する。
- ③評価項目について直営校との比較を行う。

●上記のために必要な追加資料の決定 (次回以降提出)

- ①モデル校の給食残量の調査
- ②モデル校の給食調理業務連絡会議の議事録
- ③学校給食に係る費用及び内訳
(モデル校と直営校の比較)
- ④モデル校の児童・教職員を対象のアンケート調査結果
(グラフで表示したもの)
- ⑤モデル校の調理施設室の衛生監視調査
(評価委員会として保健所の衛生監視基準で実施)

■貴船小学校の視察

- ①調理現場の調査
- ②学校長など関係者から実情聴取 (資料編 議事録 参照)
学校栄養職員や委託業者の従事者の日常業務、毎日の給食の食感、学校と委託業者の連携などについて説明を受けた。特に、学校から食材料に混入した異物の例が示され、当日の対応、保護者への情報提供について説明があった。

■給食の試食

(2) 第2回会議

ア 日 時
イ 会 場
ウ 会議内容

平成 15 年 6 月 17 日 (火) 10 時 30 分～13 時

北九州市立則松小学校

■資料に基づく概要説明 (配布資料 内容は資料編参照)

■意見交換及び質疑応答 (資料編 議事録 参照)

協議内容

- ① 資料の公開について
- ② モデル校と直営校における調理業務体制の状況と相違点について
- ③ モデル校の学校給食の残食量について
- ④ モデル校の学校給食調理業務連絡会の内容について
- ⑤ 衛生管理に関する調査について

決定事項

○厚生労働大臣指定検査機関による

モデル校と直営校の衛生管理状況の試験実施

■調理現場の調査

特記事項

<保護者による自発的な活動>

同校 PTA は、給食委員会を設けて、モデル事業の状況を確認している。

また、保護者の一人が、自発的に給食調理室の状況を定期的に視察し、調理業務上の疑問点を記録し PTA などへ報告してきている。

■学校長など関係者から実情聴取 (資料編 議事録 参照)

学校栄養職員、委託業者の従事者の日常業務、毎日の給食の食感、学校と委託業者の連携などについて説明を受けた。

(参考資料) 学校から「PTA 理事会だより」など配布。

■給食の試食

(3) 第3回会議

ア 日 時
イ 会 場
ウ 会議内容

平成 15 年 7 月 3 日 (木) 10 時 30 分～13 時

北九州市立西小倉小学校

■評価委員会決定により収集した資料などの説明

(配布資料 内容は資料編参照)

■意見交換及び質疑応答（資料編 議事録 参照）

協議内容

- ①モデル校における衛生管理調査の結果について
- ②モデル校の調理設備について
- ③市調理士の業務について

委員から市調理士の果たしてきた役割について説明があり意見交換を行なった。

■調理現場の視察

■学校長など関係者から実情聴取（資料編 議事録 参照）

学校栄養職員及び市調理士の日常業務、毎日の給食の食感、学校行事との連携などについて説明を受けた。

■給食の試食

(4) 第4回会議

ア 日 時
イ 会 場
ウ 会議内容

平成15年7月15日（火）13時30分～15時10分

小倉北区役所 会議室

■配布資料の概要説明（配布資料 内容は資料編参照）

■意見交換及び質疑応答（資料編 議事録 参照）

協議内容

- ①衛生管理に関する試験結果について
- ②評価項目の再検討について
- ③モデル事業の状況から考えられる課題について
- ④報告の方針と報告書作成方法について

決定事項

- ①視察した小学校の試食結果と調理業務状況について、評価委員を対象にアンケート調査を行なう。
- ②これまでの調査結果を基に報告書案を作成し、次回検討する。

(5) 第5回会議

ア 日 時
イ 会 場
ウ 会議内容

平成15年7月31日（木）13時30分～15時

市教育委員会会議室

■配布資料の概要説明（配布資料 内容は資料編参照）

■意見交換及び質疑応答（資料編 議事録 参照）

協議内容

- ① 報告書の内容について
- ② 今後の評価委員会の運営について

決定事項

- ① 評価委員会報告書の内容を決定。
- ② 今回で会議を終了する。但し、委員の任期が平成 16 年 3 月 31 日までであるため、必要があれば会議を開催する。
- ③ 委員長が代表して評価委員会の報告書を教育委員会に提出する。

Ⅲ 評価の方法と結果

1 評価項目について

(1) 検討経過

ア 第1回評価委員会において、事務局から評価項目について下記のとおり案が提出された。

<当初評価項目 案>

項目	具体的評価項目	調査方法
品質管理	食感（おいしさ）	①児童アンケート結果
	食事の外観	②学校長などへの実情聴取
	調理技術	③評価委員による視察調査
	食材料の保管	④評価委員の試食
衛生管理	調理場の清潔さ	①衛生検査の実施 ②評価委員の視察
	機器の保管状況	
	調理時の管理	
学校行事との連携	協力的な対応かどうか	学校視察の際に 学校長などから実情聴取
従事者の安全	①調理場の事故 防止対策 ②緊急事態の対応策	

これに対し、評価委員から評価項目と調査方法について意見があり、以下のとおり検討していくことを決定した。

決定事項

- ① 同規模の直営校との比較
同じ評価項目と調査方法で比較する。
- ② 保護者の意見
民間委託についてモデル校の保護者の意見に関する資料を収集。
- ③ 食感（おいしさ）の資料
子供たちが給食を残した量（残食量）を委託前と比較する。
- ③ 経済的な側面。
現在の食材費や人件費などの経費がいくらで、民間委託した場合にどのように変わるかも大切な視点。資料を集め検討する。

イ 評価項目の再検討

第4回評価委員会において、これまでの調査の結果を踏まえ、評価項目を再度検討し、以下のとおり決定した。

<最終の評価項目>

評価項目	具体的項目	調査方法
給食の完成度	食感（おいしさ）	①児童・教職員へアンケート調査 ②学校長などへの実情聴取 ③保護者意見に関する資料の収集 ④評価委員の試食 ⑤資料による検討
	食事の外観	
	調理技術	
衛生管理	調理場の清潔さ	①衛生検査の実施 ②評価委員の視察 ③資料による検討
	機器の保管状況	
	調理時の管理	
	食材料の保管	
調理現場の管理体制	日常の連絡 体制の状況	①学校長などへの実情聴取を実施 ②保護者意見に関する資料の収集 ③資料による検討
	緊急時の 対応状況	
	調理員の研修の 実施状況	
教育活動との連携	委託業者の 学校教育への 協力の状況	
経費の比較	モデル校と 直営校の比較	資料による検討

(2) 評価項目の説明

ア 給食の完成度

給食の食感（おいしさ）、外観、調理技術について調査し、「おいしい給食」であるか、また味付けや外観などが適切かどうか評価する。

イ 衛生管理

納入業者より送られてきた食材の検収から、調理器具や食器の消毒、調理作業、食後の食器洗浄まで、調理業務全般の衛生管理が確実になされているかどうか調査する。

ウ 調理現場の管理体制

委託業者（現場従事者）、モデル校（学校長、学校栄養職員など）、市教育委員会の日常的な連携体制と緊急時の連絡体制が確立し、運用面での問題がないかどうかを調査する。

連絡体制の中で、保護者への情報提供や協議を行なう仕組みがあるかどうかを調査する。

また、委託業者が従事者の研修を十分に行なっているかどうか確認する。

エ 教育活動との連携

学校給食は教育の一環であり、給食を通じた教育や学校行事に対する委託業者の協力が不可欠である。

このため、委託業者の学校への協力の状況を調査し評価する。

オ 経費の比較

経済的な面も重要であり評価する。現在の食材費や人件費がいくらで、民間委託した場合どのように変わるのかが大切な視点であり調査する。

2 調査方法と結果

調理現場の視察や実情聴取、衛生監視調査、公的検査機関による衛生管理検査、アンケート調査など、評価委員会が行なった調査や収集した資料に基づく検討を行なった。その方法や結果については次のとおりである。

(1) 調理現場の視察や実情聴取など

ア 方法

評価委員会は、モデル校（2校）及び直営校（1校）を訪問し、調理中の現場を視察するとともに、給食の試食を行なった。

学校長や学校栄養職員からの実情聴取を行なった。

また、モデル校ではランチルームでの児童の給食の様子を視察した。

なお、視察後、給食の味、調理の状況について、委員を対象にアンケート調査を行なった。

イ 結果

(ア) 人員配置の状況

視察3校ともに学校栄養職員が配置されている。

委託前と委託後の調理員の配置は次表のとおりである。

	委託前		委託後	
	貴船小学校 (児童数 252名)	正規 2名	リフトパート 1名	常勤 2名
則松小学校 (児童数 545名)	正規 4名	リフトパート 1名	常勤 3名	パート 5名

<参考>

	現在の市調理士の配置	
西小倉小学校 (児童数 421名)	正規 2名	パート 3名

※「リフトパート」は、給食や食器の運搬用リフトが設置されている学校に配置されている。

※ 則松小学校の委託業者は、企業の方針として、常勤 3名、パート 5名を配置しているとのこと。

(イ) モデル校・西小倉小の 3校共通の結果

①衛生管理について

モデル校では、委託業者が学校にある市の給食設備をそのまま使っている。

3校ともに調理と衛生管理は、市教育委員会が作成したマニュアル、「調理の手引き」、作業工程表に基づき行なわれている。また、事前の消毒も定められた手順に従って行なわれ、調理室及び配膳室は清潔に保たれている。

モデル校の委託業者の従事者により、食材の検収、衛生面と安全面の管理が確実に行われており、学校長と学校栄養職員がこれを確認している。

②給食の完成度について

「給食のおいしさ」について児童及び教職員の評価が高い。

評価委員へのアンケートでも、モデル校、西小倉小学校で試食した給食は「おいしい」との評価である。

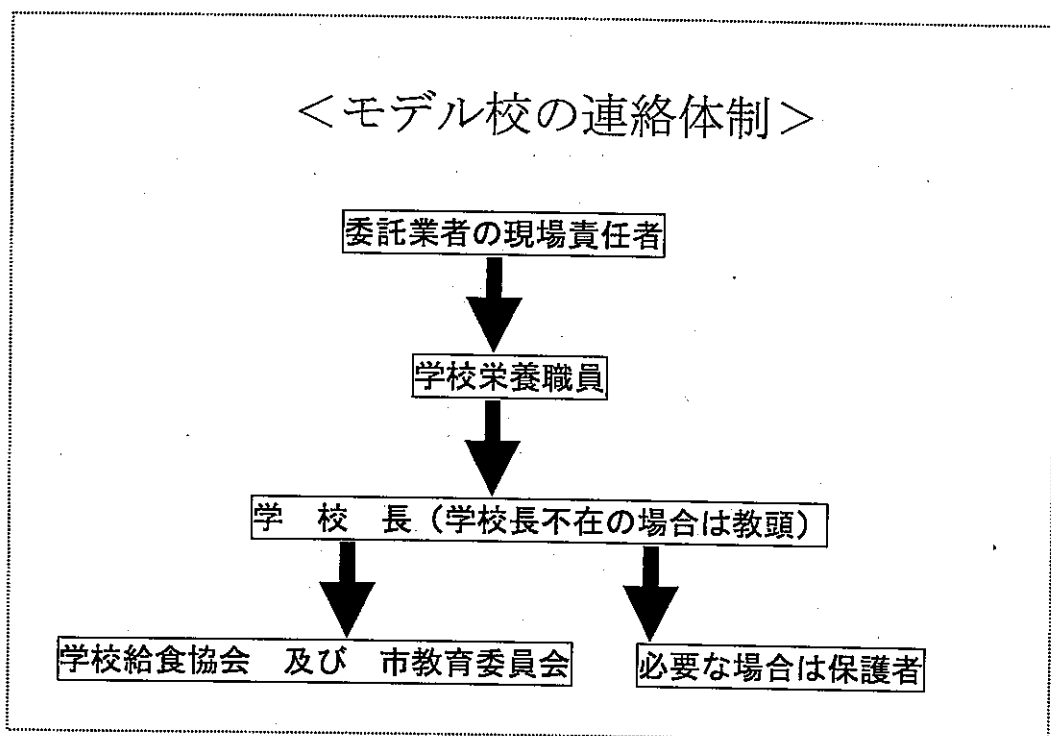
特に、モデル校では、児童・教職員のアンケート調査の結果、学校給食連絡会の状況、PTAの広報紙などを見ると高く評価されている。

③調理現場の管理体制について

異物混入や納入された食材の問題など緊急に対応する必要がある事態が生じた場合、以下のような連絡体制が整備されており、この連絡網の確実な運用実績が報告されている。

特に、モデル校では、保護者の関心が高いため、学校やPTAの広報紙を使って、保護者へ発生した内容と対応を情報提供している。

設備などの問題、従事者の休暇などは、委託業者の現場責任者から学校栄養職員に連絡がある。それを確認して学校栄養職員が校長に伝える。



(ウ) 貴船小学校の特記事項

① 教育活動との連携について

委託業者の従事者は協力的である。

例えば、

- ・給食や食器の受け渡しの際に、児童に声をかけるなど交流している。
- ・委託業者の従事者が運動会の児童の応援に参加。

② 調理現場の管理体制について

(委託業者の従事者と学校栄養職員の連携の状況)

<主な聴取内容>

委託業者は全国的に学校給食の受託をしている。福岡県内でも 10 数校の実績がある。配置された常勤職員 2 名も他地域の学校給食の経験者である。

学校栄養職員は、本年 3 月まで、朝、調理室で従事者の打ち合わせに立会い、従事者が調理作業を開始したのち、給食のできあがりまで調理場にいた。

現在は、食材を洗ったり切ったりするところは問題ないため、朝の打合せへの立会い後、物資（使う食材料）を確認して、職員室に戻っている。野菜の水冷がある場合は見に行く。11 時以降、12 時半頃まで調理室に入っている。

(I) 則松小学校の特記事項

① 教育活動との連携について

委託業者は市内企業、山口県内の小学校で学校給食の受託をしている。委託業者の従事者は非常に協力的である。

例えば、

- ・給食や食器の受け渡しの際に、児童に声をかけるなど交流している（最近では児童の中に給食当番の希望者が多い）。
- ・近隣の幼稚園児との交流会を 3 回実施し、委託業者の協力で給食の試食も行なった。
- ・保護者の試食会を今年度 3 回実施する予定。
- ・PTA が企画運営した地域の公民館での家庭教育学級「ひまわり学級」において、学校栄養職員とともに調理指導を行った。
- ・その他の PTA 主催の諸行事でも協力している。

② 調理現場の管理体制について

(委託業者の従事者と学校栄養職員の連携の状況)

従事者とのコミュニケーションや調理現場の実態把握のため、毎朝の従事者の打ち合わせから調理が終わる（12 時頃）まで、調理室に入っていることが多い。

食器洗浄が終わった後（14 時 30 分頃）の従事者の反省会に立ち会っている。

則松小学校の委託業者は、常勤 3 名、パート 5 名を配置している。従事者の人数が多いため、朝の打合せが念入りに行なわれている。必要な場合は、学校栄養職員が十分説明している。

(2) 保健所の衛生監視調査 (モデル校)

ア 方法

本年4月、市保健所が市内全小学校の給食室を対象とした衛生監視調査を行った。その結果について衛生監視員である評価委員から説明があった。

イ 結果

モデル校について、排水設備の一部について改善が必要と指導した(本年夏休み中に改善工事を行なう予定)。

その他の設備の管理、調理作業、衛生管理は、適切に行なわれているとの報告であった。

(3) 評価委員会による衛生監視基準に沿った調査 (対象はモデル校)

ア 方法

保健所の衛生監視調査の基準と方法で実施。調査は市保健所の衛生監視員である評価委員に当委員会として依頼した。

正確な実施日を委託業者に伝えず行なった。

イ 結果

本年4月、市保健所が実施した結果と同様、調理作業、衛生管理は問題ない。排水設備の一部改善が必要(本年夏休み中に改善工事を行なう予定)。

他の設備の管理は問題ない。

(詳細は 次表参照)

調理施設の衛生チェック結果

1. 施設・設備

○・・・問題なし

	点 検 内 容	貴船小	則松小
		結果 6/24実施	結果 6/23実施
①	施設は隔壁等により、不潔な場所から完全に区別すること。	○	○
②	便所、休憩室及び更衣室は隔壁により食品を取り扱う場所と区分すること。	○	○
③	ネズミやこん虫の駆除は半年以内に実施し、その記録が1年以上保存すること。	○	○
④	施設へのネズミやこん虫の侵入を防止するための設備をすること。	○	○
⑤	ねずみやこん虫の発生を防止すること。	○	○
⑥	汚染作業区域と非汚染作業区域が明確に区別すること。	○	○
⑦	各作業区域と入り口手前にて洗い設備、履き物の殺菌設備(履き物の交換が困難な場合に限る。)を設置すること。	○	○
⑧	施設は十分な換気が行われ、高温多湿がさけられること。	○	△ ※2
⑨	シンクは用途別に相互汚染しないように設置すること。	○	○
	加熱調理食材、非加熱調理食材、器具の洗浄等を行うシンクは別に設置すること。	○	○
⑩	シンク等の排水口は排水が飛散しない構造にすること	○	○ ※3
⑪	施設の床面は排水が容易に行える構造にすること。	△ ※1	○
⑫	すべての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するための設備を設けること。	○	○
⑬	施設の清掃は、すべての食品が調理場内から完全に搬出された後、実施すること。	○	○
⑭	手洗い設備の石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液は適切に整備すること。	○	○
⑮	施設に部外者が入ったり、調理作業に不必要な物品を置かないこと。	○	○
⑯	便所には、専用の手洗い設備、専用の履き物を備えること。	○	○

※1 少し水がたまる。夏休みに修理予定。 ※2 10時現在温度27度C湿度70%、換気は十分。

※3 排水が飛散の恐れあり、夏休みに設備改善予定。

2. 従事者等

	点 検 内 容	貴船小	則松小
		結果	結果
①	健康調査を適切に実施すること。	○	○
②	着用する外衣、帽子は毎日専用で清潔なものに交換すること。	○	○
③	作業場専用の履き物を使用すること。	○	○
④	手洗いを適切な時期に適切な方法で実施すること。	○	○
⑤	下処理から調理場への移動の際には外衣、履き物の交換(履き物の交換が困難な場合には、履き物の殺菌)を行うこと。	○	○
⑥	便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入らないようにすること。	○	○

3. 原材料の取扱い等

		貴船小	則松小
点 検 内 容		結果	結果
①	原材料について納入業者が定期的実施する検査結果の提出を求めること。 (1月に1回程度)	○	○
	検査結果は1年間保存すること。	○	○
②	原材料の納入に際しては調理従事者等が立ち会うこと。	○	○
	検取場での原材料の品質、鮮度、品温、異物の混入等について点検を行うこと。	○	○
③	原材料の納入に際し、生鮮食品については、1回で使い切る量を調理当日に仕入れること。	○	○
④	原材料は分類ごとに区分して、原材料専用の保管場に保管設備を設け、適切な温度で保管すること。	○	○
	原材料の搬入時の時刻及び温度の記録を行うこと。	○	○
⑤	原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにすること。	○	○
	保管設備内での原材料の相互汚染を防ぐこと。	○	○
⑥	非汚染作業区域内に汚染を持ち込まないよう、下処理を確実に実施すること。	○	○
⑦	冷蔵庫又は冷凍庫から出した原材料は速やかに調理に移行させること。	○	○
	非加熱で供される食品は下処理後速やかに調理に移行させること。	○	○
⑧	原材料を配送用包装のまま調理場に持ち込んでいませんか。	○	○

4. 調理器具、容器等

		貴船小	則松小
点 検 内 容		結果	結果
①	包丁、まな板等の調理器具は用途別及び食品別に用意し、混同しないように使用すること。	○	○
②	調理器具、容器等は作業導線を考慮し、あらかじめ適切な湯所に適切な数が配置されていますか。	○	○
③	調理器具、容器は使用後(必要に応じて使用中)に洗浄・殺菌し、乾燥すること。	○	○
④	調理場内における器具、容器等の洗浄・殺菌は、全ての食品が調理場から排出された後、行うこと。(使用中等やむを得ない場合は、洗浄水等が飛散しないように行うこと。)	○	○
⑤	調理機械は、最低1日1回以上、分解して洗浄・消毒し、乾燥すること。	○	○
⑥	全ての調理器具、容器は衛生的に保管すること。	○	○

5 使用水、井戸水、貯水槽等の点検		貴船小	則松小
	点 検 内 容	結果	結果
①	使用水は、色、濁り、におい、異物のほか、遊離残留塩素が0.1mg/L以上であることを始業前及び調理作業終了後に毎日検査し、記録すること。 [始業前]	○	○
	[調理作業後]		
②	水道事業により供給される水以外の井戸水等の水を使用する場合には、半年に1回以上水質検査を行うこと。 [井戸水使用]		
	[水質検査改善勧告]		
③	検査結果を1年間保管すること。 貯水槽は清潔を維持するため、1年に1回以上清掃すること。 [貯水槽設置]		○
	[清掃改善勧告]		
	清掃した証明書は1年間保管すること		

6. 調理等		貴船小	則松小
	点 検 内 容	結果	結果
①	野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、適切な洗浄(必要に応じて殺菌)を実施すること。	○	○
②	加熱調理食品は中心部を十分(75℃で1分間以上等)加熱すること。	○	○
③	食品及び移動性の調理器具並びに容器の取り扱いには床から60cm以上の場所で行うこと。 (ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、30cm以上の台にのせて行うこと。)	○	○
④	加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等での一時保管等は清潔な場所で行うこと。	○	○
⑤	加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理を行い、トッピングする時期は提供までの時間を極力短くなるようにすること。		
⑥	加熱調理後、食品を冷却する場合には、速やかに中心温度を下げる工夫をすること。	○	○
⑦	調理後の食品は衛生的な容器にふたをして、他からの2次汚染を防止すること。	○	○
⑧	調理後の食品は適切に温度管理(冷却過程の温度管理を含む。)を行い、必要な時刻及び温度を記録すること。	○	○
⑨	配送過程のあるものは保冷又は保温設備のある運送車を持ちいるなどにより、適切な温度管理を行い、必要な時間及び温度等を記録すること。 [配送過程にある]		
	[温度管理改善勧告]		
⑩	調理後の食品は2時間以内に喫食できるようにすること。	○	○

7 廃棄物の取扱い

		貴船小	則松小
	点 検 内 容	結果	結果
①	廃棄物容器は、汚臭汚液がもれないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持すること。	○	○
②	返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まないようにすること。	△ ※4	△ ※5
③	廃棄物は適宜集積場に搬出し、作業場に放置しないこと。	○	○
④	廃棄物集積場は、廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。	○	○

※4・5 施設構造上、児童の返却した残渣は、非汚染区域を通らざるを得ないが時間差と運搬容器で対応。

8. 検食の保存

		貴船小	則松小
	点 検 内 容	結果	結果
①	検食は、原材料(購入した状態の物)及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存すること。	○	○

(4) 公的検査機関による衛生管理検査（モデル校と直営校2校）

ア 方法

厚生労働大臣指定検査機関（財団法人北九州生活科学センター）に委託し、

①調理の手引きに従って行なった調理前の調理器具の消毒結果、

②所定の作業行程表に沿って行なった調理直後の給食の衛生状態

について試験を行なった。

事前に学校（モデル校と直営2校）と委託業者に試験内容を説明し、
正確な実施日は知らせないで行った。

直営校は学校栄養職員が配属された市調理士定数4人の小学校の中から、
市内の東部・西部各1校を選んだ。

試験の検出対象は、食中毒の原因となることが多い「一般細菌」、「大腸菌」、
「黄色ブドウ球菌」である。

イ 結果

検査を実施したモデル校と直営の4校は、すべて衛生管理が十分に行なわ
れている。

大腸菌、黄色ブドウ球菌については、すべて陰性であった。

調理前の調理器具の消毒結果では、直営校の1校で微量の「一般細菌」が
検出されたが、給食の安全性にまったく影響はない範囲であった。

確認のため再試験を行なった結果、検出されなかった。

調理直後の給食の衛生状態については、貴船小学校と直営校1校で一般細
菌が微量検出されたが、北九州市が定めた調理食品の基準の100分の1程度
であり、給食の安全性に影響はないと考える。

（次表参照）

表 調理器具の試験結果

	学校名 (実施日)	検体名	一般細菌数 (生菌数)※1	大腸菌群 ※2	黄色ブドウ球菌 ※3
東 部	貴 船 (6月25日)	まな板	0/m l	0/m l	0/0.1m l
		包丁	0/m l	0/m l	0/0.1m l
		食器	0/m l	0/m l	0/0.1m l
		調理台	0/m l	0/m l	0/0.1m l
	直営校A (6月26日)	まな板	0/m l	0/m l	0/0.1m l
		包丁	0/m l	0/m l	0/0.1m l
		食器	0/m l	0/m l	0/0.1m l
		調理台	0/m l	0/m l	0/0.1m l
西 部	則 松 (6月23日)	まな板	0/m l	0/m l	0/0.1m l
		包丁	0/m l	0/m l	0/0.1m l
		食器	0/m l	0/m l	0/0.1m l
		調理台	0/m l	0/m l	0/0.1m l
	直営校B (6月30日)	まな板	3.4×10 ³ m l	0/m l	0/0.1m l
			(7月10日再試験) 0/m l		
		包丁	6.2×10/m l	0/m l	0/0.1m l
			(7月10日再試験) 0/m l		
		食器	0/m l	0/m l	0/0.1m l
		調理台	0/m l	0/m l	0/0.1m l

(試験方法) ※1 標準平板培養法 ※2 デンキシコーライト培地法 ※3 食塩卵黄寒天培地法
 (備考) スワブ法により約 100cm² を抜き取り、滅菌生理食塩水 10ml 中に洗い込み、試験液とした。

表 調理後の給食の試験結果

	小学校名	実施日 検体名	一般細菌数 (生菌数) ※1	大腸菌群 ※2	黄色ブドウ球菌 ※3
東 部	貴 船	6/26 揚げ物 (きびなごの香味揚げ)	1.4×10 ⁵ / g	陰性	陰性
		6/27 和え物 (ゆで野菜)	300 以下 / g	陰性	陰性
		7/2 煮物 (麻婆豆腐)	300 以下 / g	陰性	陰性
		7/2 炒め物 (小松菜のじゃこ炒め)	300 以下 / g	陰性	陰性
	直営校A	6/26 揚げ物 (きびなごの香味揚げ)	1.3×10 ⁵ / g	陰性	陰性
		6/27 和え物 (ゆで野菜)	300 以下 / g	陰性	陰性
		7/2 煮物 (麻婆豆腐)	300 以下 / g	陰性	陰性
		7/2 炒め物 (小松菜のじゃこ炒め)	300 以下 / g	陰性	陰性
西 部	則 松	7/3 揚げ物 (魚の南蛮漬け)	300 以下 / g	陰性	陰性
		6/26 和え物 (じゃがいもの梅肉和え)	300 以下 / g	陰性	陰性
		7/2 煮物 (枝豆とコーンのケチャップ煮)	300 以下 / g	陰性	陰性
		6/26 炒め物 (ブタ肉とピーマンの炒めもの)	300 以下 / g	陰性	陰性
	直営校B	6/26 揚げ物 (魚の南蛮漬け)	300 以下 / g	陰性	陰性
		6/26 和え物 (じゃがいもの梅肉和え)	300 以下 / g	陰性	陰性
		7/2 煮物 (枝豆とコーンのケチャップ煮)	300 以下 / g	陰性	陰性
		6/26 炒め物 (ブタ肉とピーマンの炒めもの)	300 以下 / g	陰性	陰性

(試験方法) ※1 標準平板培養法 ※2 デトキシコーレイト培地法 ※3 食塩卵黄寒天培地法
(基準) [北九州市食品衛生成分規格指導基準] 一般細菌数 100,000 / 1 g 以下

(5) 児童、教職員へのアンケート調査（モデル校）

ア 方法

事務局から提出された資料による検討。

アンケート調査は、児童全員を対象に、教育委員会が

貴船小学校、2回（平成14年9月、平成15年5月）、

則松小学校、3回（平成14年9月及び12月、平成15年5月）

実施した。

平成15年5月の調査は両校の教職員も対象に行なわれた。

イ 結果

調査結果では、「給食のおいしさ」に関して、児童を対象とした調査では、両校ともに「とてもおいしい」、「おいしい」と答えた児童は、あわせて60%を超えており、「ふつう」を加えると90%以上であった。

平成15年5月の調査では教職員への、「給食の味付けは児童にとって適切ですか」という問いに対し、両校ともに「大変そう思う」、「思う」があわせて70%を超えている。

また、委託業者の従事者と児童の交流についての問いでは、「あいさつをしたり話をしたりする児童」の割合が、「する」と「ときどきする」をあわせると、両校とも約80%である。

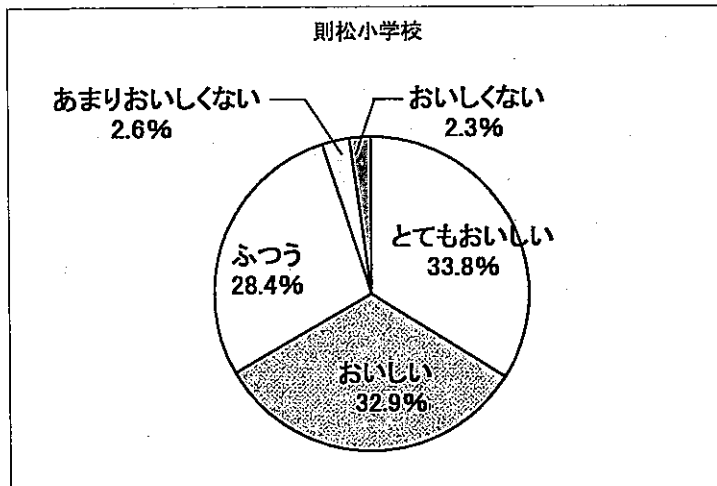
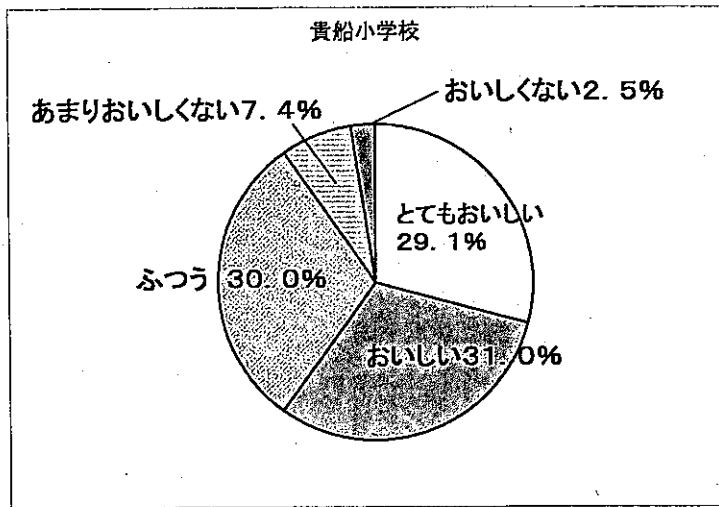
<アンケート調査結果①>

問 給食はおいしいですか（児童）

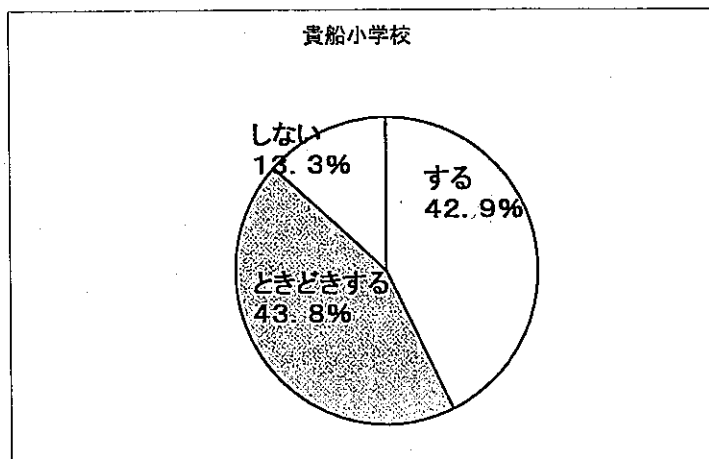
実施校	時期	回 答				
		とてもおいしい	おいしい	ふつう	あまりおいしくない	おいしくない
貴船小	平成14年	26.7%	26.7%	31.9%	7.9%	6.8%
	9月	43.3%	27.7%	22.7%	4.2%	2.1%
則松小	同 12月	31.9%	30.3%	30.4%	4.6%	2.8%

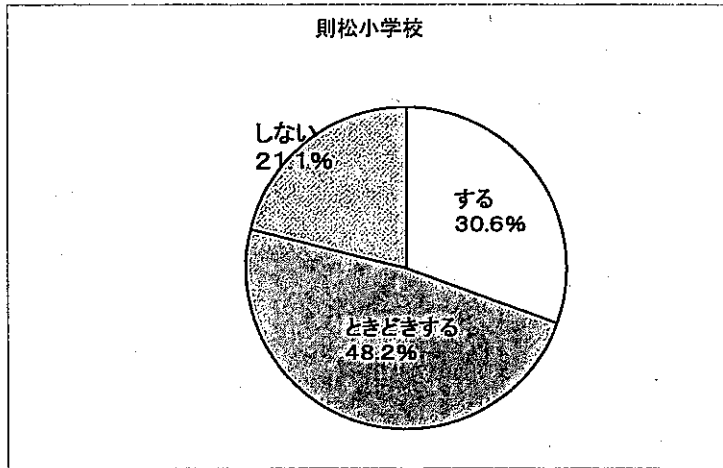
<アンケート調査結果②（平成15年5月実施）>

問 給食はおいしいですか（児童）

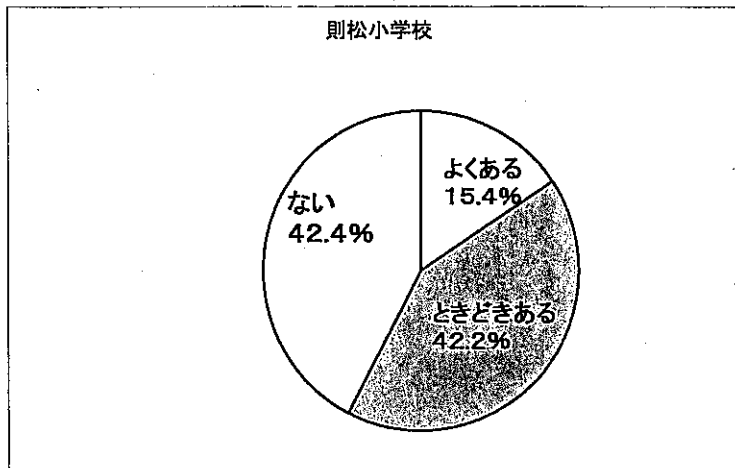
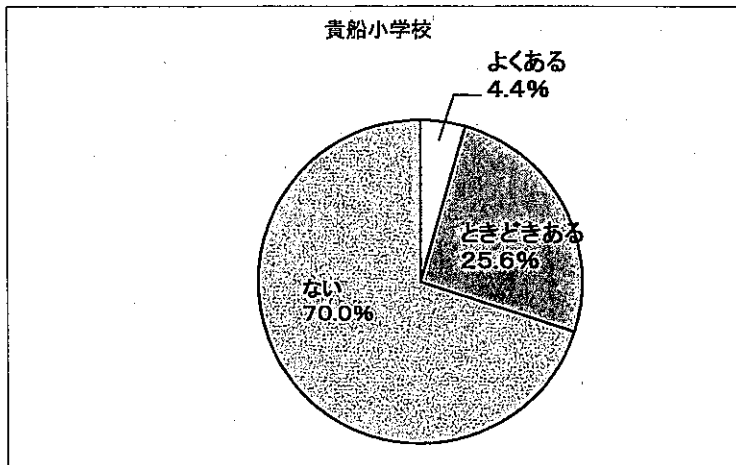


問 給食当番のとき、はいぜん室や給食室にいる調理士さんとあいさつをしたり、話をしたりしますか（児童）

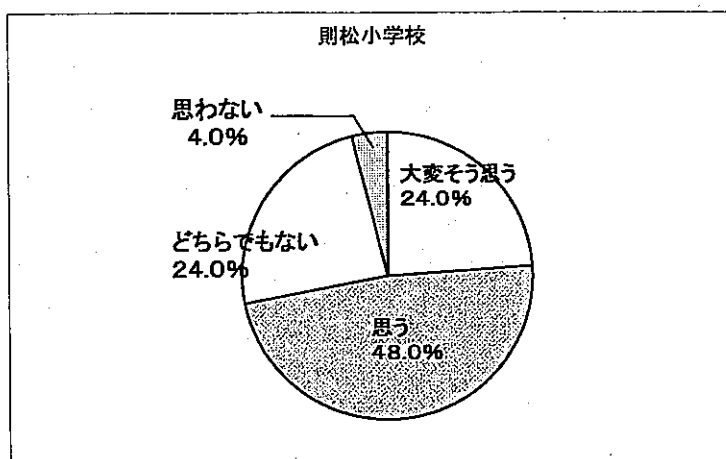
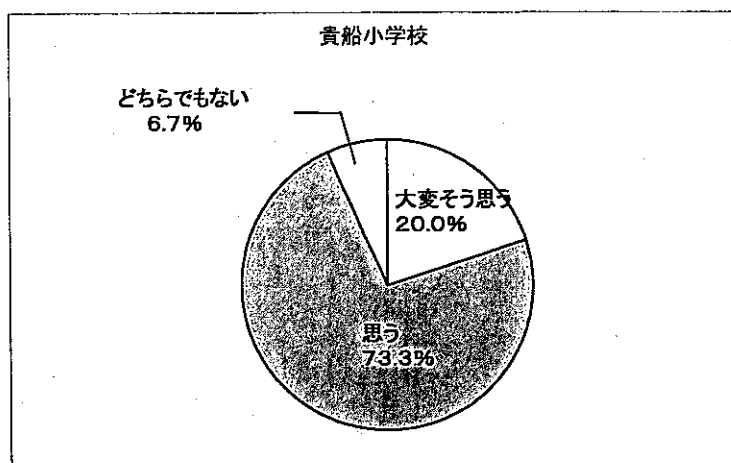




問 給食当番をしていて、持ちにくいときや、運びにくいときに、調理士さんが、
てっだってくれたことがありますか (児童)



問 給食の味付けは児童にとって適切ですか（教職員への質問）



(6) その他の検討

評価委員会に提出された資料を基に検討を行なった。その内容は以下のとおりである。

ア 経費の比較

① 平成13年度小・養護学校給食に係る費用推計及び内訳について

平成13年度決算額から算出した推計値とモデル事業委託費を給食1食当たりで比較すると、次のとおりである。

② 予算執行調査（平成 15 年 6 月 27 日財務省発表）（資料編参照）

財務省が本年 6 月に発表した「予算執行調査」では、直営方式が民間委託方式と比較して人件費が 1.7 倍に膨らんでいると紹介している。

「予算執行調査」の抜粋 ～学校給食の 1 食あたりコスト～

（詳細は資料編参照）

1 食あたりコスト	総 額		食 材 費		人 件 費	
	直 営	民間委託	直 営	民間委託	直 営	民間委託
最高金額施設	1,162 円	701 円	331 円	319 円	701 円	372 円
最低金額施設	416 円	356 円	205 円	217 円	142 円	69 円
総 平 均	473 円	436 円	230 円	245 円	190 円	138 円

<調査の方法>

（国が）都市化の程度の異なる自治体を全国 6 ブロックから選定し、それぞれの自治体の中でいくつかの給食調理施設（計 18 施設）について、人件費、食材費、その他の変動経費及び施設の状況をアンケート調査（平成 13 年度実績）するとともに実地調査を行い、関係者の意見を聴取。

また、参考として、民間企業についても、運営されている施設を視察するとともに意見を聴取。

イ モデル校における給食残食量

■給食の完成度について

モデル校における 1 日平均の副食（おかず）の残食量を前年度同期と比較した結果、貴船小学校はほぼ同じであり、則松小学校ではモデル実施後かなり減少傾向にある。

表 給食残量の比較表

貴船小学校 1 日分 310 食								(単位 kg)
	9 月	10 月	11 月	12 月	1 月	2 月	3 月	月平均
平成 13 年度	3.7	3.3	3.3	3.5	3.0	3.2	2.6	3.23
平成 14 年度	3.5	3.7	2.9	3.3	3.1	3.4	2.6	3.21

則松小学校 1 日分 580 食								(単位 kg)
	9 月	10 月	11 月	12 月	1 月	2 月	3 月	月平均
平成 13 年度	5.1	5.4	5.1	5.6	3.3	5.7	4.5	4.96
平成 14 年度	3.6	4.1	3.6	3.5	3.8	5.0	4.0	3.94

項 目		金 額	構成比率 (%)	1食当たり の費用(円)
① 食 材 に 係 る 費 用		21億1,326万円	32.30	206.7
	ア 保 護 者 負 担 相 当 額	20億9,751万円	32.06	205.2
	イ 米・牛乳に係る国庫補助額	1,575万円	0.24	1.5
② 給 食 実 施 に 係 る 費 用		44億2,994万円	67.70	433.3
	ア 調 理 業 務 関 係 職 員 人 件 費	37億2,059万円	56.86	363.9
	(ア) 調 理 士 人 件 費	34億8,489万円	53.26	340.9
		(イ) 栄 養 士 人 件 費	2億3,570万円	3.60
	イ 光 熱 水 費 相 当 額	3億3,399万円	5.10	32.6
	ウ 施 設 建 設 費 相 当 額	1億8,496万円	2.83	18.1
	エ 備 品 購 入 ・ 修 繕 費	1億4,078万円	2.15	13.8
	オ 給 食 協 会 運 営 費	4,962万円	0.76	4.9
合 計		65億4,320万円	100	640

区 分	金額(円)
13年度実績(直営校)	340.9
貴船小学校	121.3
則松小学校	48.2
モデル校平均	73.7

<推計方法>

(1) 平成13年度実績

○1年間の全市の調理食数

小学校給食は、1日平均で5万4,387人に
 対し、年間188日間実施しており、1年間の
 全市の調理食数は、1,022万4,756食になります。

○1食当たりの費用

小学校給食に係る費用の総額(65億4,320万円)を1年間の全市の調理食数(1,022万4,756食)で
 割って得た金額が1食当たりの費用となり、その金額は640円となっています。

(2) 貴船小学校

- ①委託契約金額 1,169万7,000円(契約期間20ヶ月)
- ②契約期間の調理食数9万6,410食(給食基本食数310食×給食基本日数311日間)
- ③1食当たりの単価 121.3円

(3) 則松小学校

- ①委託契約金額 869万8,200円(契約期間20ヶ月)
- ②契約期間の調理食数18万380食(給食基本食数580食×給食基本日数311日間)
- ③1食当たりの単価 48.2円

(4) 両校の平均

- ①委託契約金額 2,039万5,200円(契約期間20ヶ月)
- ②契約期間の調理食数27万6,790食(給食基本食数890食×給食基本日数311日間)
- ③1食当たりの単価 73.7円

ウ モデル校の給食調理業務連絡会議の議事録

PTA 代表、学校、委託業者、市教育委員会が、各モデル校の実情に合わせて定期的に実施している会議である。

会議録を見ると、両校ともに参加者の率直な意見交換が行なわれている。

貴船小学校では、会議の中でモデル事業実施後の「給食のおいしさ」について以前と変わらないとの意見が出ている。また、この会議の中で、発生した給食の問題と対応策について、情報の提供が行なわれている。

則松小学校では、委託業者の従事者の変更、給食時間の遅れ（12月までに計5回、以後はなし。）の状況と対応策、PTA 給食委員会での検討経過などが、議論されている。議事録から、委託業者は当初、戸惑っている様子が見受けられたが、現在ではPTA 代表も、委託業者の従事者の業務の状況を評価している。

エ 則松小学校 PTA からの要望、「PTA 理事会だより」、PTA 広報紙「ひまわり」

- 市教育委員会に対して「則松小学校における学校給食調理業務の民間委託に関する要望」（平成 15 年 4 月 18 日付）が提出された。

モデル事業後、同校で本格実施するに場合について、次の要望が出された。

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">① モデル実施後の契約期間を長くすること。② 従事者の新規配置の際は、十分な研修を行ってほしい。③ 業者が変わるとき、また一からという不安がある。学校給食の経験など、業者選定基準の見直しをしてほしい。
また、事故があった場合は、契約を解除するなど、業者に対して厳しく対応してほしい。④ 栄養士の専属配置を継続してほしい。 |
|---|

- 「PTA 理事会だより」などに、PTA 理事会や給食委員会での協議、給食調理業務連絡会議の内容、学校給食で発生した問題と対応した結果、給食に係わる学校行事などの記事が掲載され、保護者へ配布されている。

最近の発行分を見ると、モデル事業に対する PTA 関係者の意見も掲載されており、現在では従事者の業務状況に対して評価が高まっていることが、読み取れる。

IV 評価と課題

これまでの調査と検討の結果を評価委員会で決定した評価項目に従って整理すると、以下のとおりとなる。

1 評価

(1) 給食の完成度

モデル校の視察と実情聴取、給食の試食、モデル校の児童と教職員を対象としたアンケート調査、残食量の資料などにより、モデル校の「給食のおいしさ」、「給食の外観」などは問題ないと認められた。

(2) 衛生管理

モデル校及び直営校の視察、関係者からの実情聴取、委員会が行なった衛生管理調査、公的検査機関へ委託して行なった衛生試験などの結果から、モデル校の衛生管理と安全管理は、市教育委員会が定めたマニュアルや毎日の作業手順などに沿って行なわれ、十分な成果を上げていると認められる。

また、日常の調理前の従事者の打合せも入念に行なわれている。

(3) 教育活動との連携

モデル校での視察と関係者の実情聴取、学校やPTAなどの発行文書などから判断して、学校行事などへの協力は十分に行なわれていると認められる。

(4) 調理現場の管理体制

モデル校の視察と実情聴取、学校の広報紙などによる保護者への情報公開の状況などから判断して、モデル校においては、日常的または緊急時における委託業者の従事者、学校長と学校栄養職員の連携体制が確立していると認めることができる。

また、委託契約書に基づいて委託業者は従事者の研修を計画的に実施していると認めることができる。

(5) 経費の比較（直営と委託）

民間委託モデル事業の委託料と直営の学校運営経費の市調理士人件費について、給食1食あたりの費用で比較を行った。結果は、次表のとおりである。

なお、今回のモデル事業を実施するにあたり、入札により委託業者を決定したが、委託業者にとって新規事業展開のための意欲的な金額での応札と思われる。

	給食1食あたりの費用
貴船小学校の委託料	121.3 円
則松小学校の委託料	48.2 円
直営校の人件費	340.9 円

また、財務省が本年6月に発表した「予算執行調査」では、直営方式が民間委託方式と比較して人件費が1.7倍に膨らんでいると紹介している。

2 課 題

(1) 新規委託業者の従事者の早期習熟対策

委託当初、モデル校における給食の完成の遅れがあった。

このため、学校給食調理業務の民間委託を本格実施する場合、委託業者の従事者が本市学校給食の仕組みや委託校の給食設備に早期に慣れるための対応策を、検討する必要があると考える。

V まとめ

モデル校の評価結果を踏まえ、モデル事業全体を総合的に評価すると以下のとおりである。

1 現在の学校給食の水準

当評価委員会の調査の過程において、市調理士や学校栄養職員など学校関係者をはじめ、学校給食に携わってきた多くの方々の努力により、本市の学校給食の水準は高く維持されていることが明らかとなった。

これまでの関係者の努力に敬意を表したい。

また、委託業者が学校給食調理業務に参入することによって、直営校及びモデル校における調理業務の質が高められていることが見受けられた。

今後とも、学校給食調理業務の水準が向上していくことを期待している。

2 モデル校で実施された仕組みの有効性と今後の活用

モデル実施校について「給食の完成度」、「衛生管理」、「調理現場の管理体制」、「教育活動との連携」の観点から評価した結果、市教育委員会が定めたマニュアルや毎日の作業手順などに沿って調理業務などが行なわれ、委託業者の現場責任者と従事者、学校栄養職員、学校長など教職員が連携し、「安全・安心でおいしい給食」が児童へ提供されている。また、委託業者の従事者は学校行事などへ協力的である。

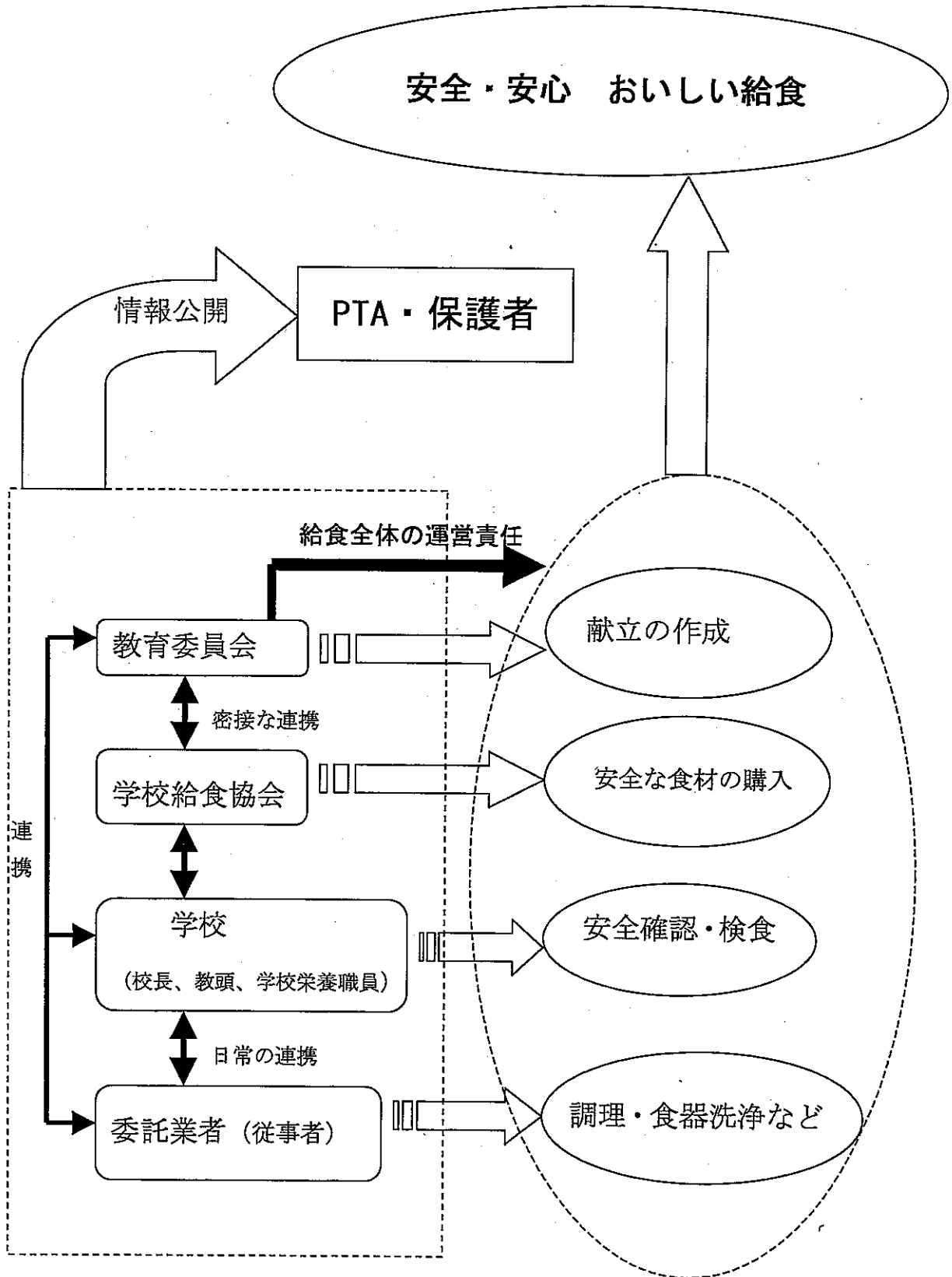
これらの結果を総合的に判断して、モデル校は十分な実績をあげていると認められる。

モデル事業で実施されたのは、以下の仕組みである。(次ページ 図参照)

- ① 学校給食全体は市教育委員会が責任を持って運営
- ② 献立は市教育委員会が作成
- ③ 食材の購入は市学校給食協会が担当
- ④ 調理業務及び付随する食器洗浄や清掃などの業務は委託業者が実施
- ⑤ 委託企業の従事者、学校栄養職員と校長、市教育委員会の日常的な連携、
- ⑥ PTA・保護者へ発生した問題と対応策の情報公開

これらの仕組みが安定的に運用できれば、現行の直営方式と同等の学校給食の質を確保できると考える。

仕組み



3 学校給食の効率的な運営について

直営と民間委託した場合の経費比較を行うため調査した。

現在の学校給食の質を維持できるのであれば、できるだけ効率的な運営方法を選択し、推進すべきと考える。

モデル事業では、委託業者が意欲的な金額で落札しているため、正確な委託額の推計はできないが、財務省の調査などを参考にすると民間委託の方が経費的には効率化が図れると考える。

4 定期的な再評価の実施

学校給食調理業務の民間委託を本格的に実施する場合、「安全・安心でおいしい給食」を児童へ継続的に提供していくため、本格実施後、一定期間ごと（3～5年を目安）に評価委員会を設置するなどして、委託事業における「給食の完成度」、「衛生管理」、「調理業務の管理体制」、「教育活動との連携」、「効率的な運営」などについて再評価していく必要がある。

5 民間委託をする場合の検討事項

今後、学校給食の調理業務などを民間委託する場合、全国的に学校給食調理業務の民間委託の実績はまだ少ないため、学校給食の経験の少ない事業者が参入する可能性がある。

また、本市学校給食の仕組み、各学校の給食施設の使用方法について、委託業者の十分な理解が必要である。

このため、委託業務開始時から「安全・安心でおいしい給食」を継続して提供できるように、以下のような対策が必要と考える。

(1) 委託業者に学校給食調理の経験者の配置を義務づけ

委託当初の学校給食の運営を着実に行なうため、委託契約の内容として委託業者に対し、その配置する従事者の中に、学校給食の調理の経験者を当初から一定期間以上配置することを義務づける。

(2) 従事者への事前研修の義務づけ

本市独自の衛生管理水準、学校の給食設備について十分理解させるため、委託業者との契約により、配置する従事者への適切な事前研修を義務づけること。

(3) 委託契約期間の長期化の検討

委託業者の熟練した従事者の活用と安定した給食の運営を維持するため、委託契約の期間をできるだけ長期とすること（例えば3～5年間）。

(4) 学校栄養職員などの配置

本市の調理水準を維持するとともに、委託事業の円滑な運営を継続していくため、学校栄養職員などの効果的かつ効率的な配置を検討すること。

学校給食モデル事業評価委員会設置要綱

(主 旨)

第1条 北九州市行財政改革大綱（平成9年8月策定）に基づき、学校給食調理業務の民間委託について計画的・段階的に取り組むことに先立って実施しているモデル事業の評価を行うため、学校給食モデル事業評価委員会（以下「委員会」という。）を設置する。

(所掌事務)

第2条 委員会は、教育長の諮問に基づき、学校給食調理業務民間委託の具体的な課題と対応策について検討するため、実施中の同モデル事業の評価を行い答申する。

(組 織)

第3条 委員会は15名以内で組織する。

2 委員は、次に掲げる者の内から教育長が委嘱する。

- (1) 学校給食を実施している学校の校長
- (2) 父母教師会の代表者
- (3) 学識経験者
- (4) 学校給食調理士
- (5) その他学校給食に関係する者

(任 期)

第4条 委員の任期は、当該モデル事業の評価を終了し、所期の目的を達成した時に終了する。

(委員長および副委員長)

第5条 委員会に、委員長1名を置く。

- 2 委員長は、委員の互選により定める。
- 3 委員長は、委員会における会議の議長を務める。

(招 集)

第6条 委員会は、必要に応じて、教育長が召集する。

(定足数および議決)

第7条 委員会は委員の半数以上が出席しなければ会議を開くことができない。

- 2 委員会の議事は、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。

(意見等の聴取)

第8条 委員会は、必要があると認めるときは、関係者から意見等を求めることができる。

(事務局)

第9条 委員会の事務局を教育委員会教職員課に置く。

(その他)

第10条 この要綱に定めるもののほか、委員会の運営について必要な事項は、教育長が定める。

付 則

この要綱は、平成15年5月12日から施行する。

学校給食モデル事業評価委員会 委員

氏 名	所 属・役職等
○ 山 崎 克 明	北九州市立大学北九州産業社会研究所長（教授）
石 松 成 子	九州女子大学名誉教授（管理栄養士）
津 田 恵次郎	北九州市医師会 理事（医師）
津 田 公 治	北九州市PTA協議会会長
稲 葉 智 子	北九州市PTA協議会副会長
長谷川 彰 三	北九州市立黒崎小学校校長（北九市立小学校校長会八幡西区会長）
田 中 香	北九州市保健所東部生活衛生課広域指導係長（食品衛生監視員）
高 木 眞	（財）北九州市学校給食協会理事長
椎 木 美恵子	北九州市立東朽網小学校学校給食調理士

○ 委員長

所属・役職等は委員就任時