

令和元年度 第1回中野市学校給食センター運営委員会次第

日時 令和元年9月27日(金)

午後4時から

場所 中野市北部学校給食センター

1 開 会

2 あいさつ

3 自己紹介

4 会長の互選、職務代理者の指名について(資料1)

会 長

職務代理者

5 報告事項

(1) 平成30年度 学校給食センターの概要及び運営状況について(資料2)

(2) 学校給食の紹介(資料3)

(3) 豊田学校給食センターの廃止に伴う北部学校給食センターとの統合について(資料4)

(4) 南部学校給食センターの調理業務委託について(資料5)

6 会議事項

令和元年度 事業概要について(資料6)

(1) 各センターの取り組みについて

(2) 非常時用備蓄食品を取り入れた学校給食の提供について

(3) 米飯の回数の見直しについて

7 その他

学校給食費の現状について(資料7)

8 閉 会

中野市学校給食センター運営委員会委員名簿

(任期：令和3年7月31日まで)

区 分	氏 名	備 考
識見を有する者	たけふし さちこ 竹節 幸子	北信保健福祉事務所 食品・生活衛生課 主任管理栄養士
	むらしま やすあき 村島 康秋	中高薬剤師会 監事
	かんだ くにあき 神田 久仁玲	北信食品衛生協会 中野支部長
	たけうち ようこ 竹内 洋子	中野市食生活改善推進協議会 会長
	わたなべ まさこ 渡邊 雅子	中野市養護教諭部会 代表 (南宮中学校養護教諭)
	まるやま だいすけ 丸山 大輔	高丘小 PTA 会長
	いけだ ゆきえ 池田 幸江	日野小 PTA 副会長
教職員	よだ たかお 依田 隆生	日野小学校校長
	あるが たいじ 有賀 泰司	中野平中学校校長
公募委員	きたやま かずお 北山 和夫	公募委員
	にしざわ ふみこ 西澤 富美子	公募委員
	たけだ みほ 武田 美穂	公募委員

平成30年度 学校給食センターの概要及び運営状況について

平成30年4月1日現在

施設の名称		南部学校給食センター	北部学校給食センター	豊田学校給食センター
1	所在地	中野市西条138番地	中野市大字新井332番地1	中野市豊津4,296番地1
2	着工年月日	平成18年8月1日	平成17年8月4日	平成12年8月10日
3	竣工年月日	平成19年7月25日	平成18年3月27日	平成13年1月10日
4	給食開始	平成19年8月20日	平成18年4月6日	平成13年2月1日
5	敷地面積	4,756.49㎡	4000.00㎡(借地)	豊田中学校敷地内
6	建設面積	1,699㎡(鉄骨)	1,475㎡(鉄骨)	530.92㎡(鉄骨) ※事務室・車庫含む
7	調理場方式	ドライ方式	ドライ方式	ドライ方式
8	給食提供可能食数	2,500食	2,000食	500食
9	給食人員 (H30年4月1日現在)	小学校(4校) 866人 中学校(2校) 874人 教職員 166人 合計 3,814人	小学校(5校) 1,247人 中学校(1校) 209人 教職員 145人 合計 1,601人	小学校(2校) 179人 中学校(1校) 75人 教職員 53人 合計 307人
10	センター職員	所長 1、事務員 1・県栄養教諭 2・市栄養士(嘱託) 1 調理員 19(正規2、嘱託9、臨時8)	所長 1(兼)、事務員 1・県栄養教諭 1・市栄養士(嘱託) 2 調理員 17(正規2、嘱託6、臨時9)	所長 1(兼)、事務員 1(兼)・県栄養教諭 1 調理員 7(正規2、嘱託2、臨時3)
11	給食日数(30年度)	年間平均 201日	年間平均 201日	年間平均 201日
12	米飯給食(週3回)	月・水・金曜日	月・水・金曜日	月・水・金曜日
13	パン給食(週2回)	火・木曜日	火・木曜日	火・木曜日
14	給食費	小学校低学年 247円 小学校高学年 268円 中学生 309円	小学校低学年 247円 小学校高学年 268円 中学生 309円	小学校低学年 247円 小学校高学年 268円 中学生 309円
15	米飯炊飯(配送含)	委託(市内2業者)	委託(市内1業者)	直営(センター)
16	パン加工(配送含)	委託(市内2業者)	委託(市内2業者)	委託(市内1業者)
17	副食配送業務	委託(配送車3台)	委託(配送車3台)	委託(配送車1台)
18	献立作成	献立委員会で決定(2ヶ月毎)	献立委員会で決定(2ヶ月毎)	献立委員会で決定(毎月)
19	献立基本	3品	3品	3品
20	食器種類	ごはんカップ(深皿)、汁カップ、 角仕切皿、はし、スプーン	ごはんカップ(深皿)、汁カップ、 角仕切皿、はし、スプーン	ごはんカップ(深皿)、汁カップ、 角仕切皿、はし、スプーン
21	調理仕上げ時刻	11時10分頃	11時10分頃	小学校分 11時30分頃 中学校分 12時15分
22	コンテナ配送時間	11時30分頃から2往復	11時30分頃から2往復	11時30分頃から2往復
23	小学校給食時間 中学校給食時間	12時25分～ 12時45分～	12時30分～ 12時40分～	12時25分～ 12時45分～
24	コンテナ回収時間	13時20分頃から14時00分頃	13時30分頃から14時15分頃	13時30分頃から14時10分頃
25	食器・食缶洗浄時間	約2時間30分	約2時間30分	約1時間30分
26	コンテナ数	17個	19個	8個
27	デザート配送	業者配送あり	業者配送あり	業者配送あり
28	その他(生野菜)	生野菜を出している	生野菜を出している	生野菜を出している
29	アレルギー対応食	除去食、代替食	除去食、代替食	除去食、代替食

学校給食の紹介

中野市学校給食センター

◆学校給食の目標(学校給食法)◆

適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。	日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。	食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
食生活が食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。	我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。	

◇学校給食を食育に活用するために(「食に関する指導の手引き」文部科学省より)◇

- 1 栄養バランスのとれた魅力あるおいしい給食であること。
- 2 十分な衛生管理のもと安全・安心な給食であること。
- 3 教科と関連した献立の作成となること。
- 4 選択できる献立の工夫を行うこと。
- 5 個に応じた献立の工夫を行うこと。
- 6 地場産物や郷土食を活用した献立の工夫を行うこと。
- 7 国際理解のための献立の工夫を行うこと。

◆中野市の給食の紹介◆

- ▶ 主食＋牛乳＋主菜＋副菜＋汁物＋(デザート又は果物)という形を基本として、バランスのとれた献立作りを心がけています。
- ▶ ごはんは中野市産のコシヒカリに麦を5%入れて月、水、金の週3回実施。米の量で小学校低学年70g、高学年80g、中学校90gです。月に数回まぜご飯やたきこみご飯をします。
- ▶ パンは火、木の週2回実施。小麦粉の量で小学校低学年60g、高学年70g、中学校80gが基本です。市販のパンに比べて、砂糖やショートニングの量が少ないパンです。長野県産のコシヒカリで作った米粉パンを月1回程度実施しています。
- ▶ 主に、中野市産のえのき・しめじ・エリンギ・なめこ等のきのこ類、アスパラ、さくらんぼ、巨峰、りんごは、JA中野市から、玉ねぎ、じゃが芋、人参、大根、白菜、キャベツ、ねぎ、紫米、青大豆は学校給食出荷者の会や豊田ふるさとファームから購入しています。地元の旬の食材を使い、季節感がある献立になるように心がけています。毎月19日の食育の日は、地元の食材をたくさん使った献立を実施しています。
- ▶ 子どもたちが苦手な魚介類、野菜(特に緑黄色野菜)、大豆製品をたくさん使うようにしています。
- ▶ 行事食や郷土食、子どもたちの希望献立を取り入れ、楽しい給食になるようにしています。
- ▶ 給食センターでは、アレルギー対応食を提供していますが、特に南部及び北部のセンターについては、特別調理室を設置しています。

学校給食における食育

◇ 食育方針 ◇

学校給食は見たり食べたりする行動を通して、楽しみながら子どもたちの興味関心を引き出すことができるものです。そして、給食の時間は、友達や先生と食べる楽しさ、おいしい食事と出会う喜び等を体験できる場であり、食を通して得た楽しさや喜びをもとにして学習を進めることができる場でもあります。

そこで、給食センターでは給食時間の学校訪問や、学校での食の授業に参加したり、南部及び北部のセンターについては、施設見学や視察の中で子どもたちや保護者、地域の皆さんにお話をしたりとさまざまな活動を通して、食に関する情報を発信しています。

◇ 食育の実践 ◇

- 給食献立年間計画の作成及び実施
- 給食センターだより（ランチレター）の発行
- 連絡帳の交換と活用
- 試食会・施設見学会の実施
- 食の指導（学校での食に関する授業）の実施
- 給食週間に合わせた学校訪問の実施
- 食事調査の実施
- 地産地消の推進
- 食物アレルギー児童・生徒への対応

平成30年度中野市産主要農産物使用量

品目	全体使用量 kg	中野市産 kg	地産地消率 %	備 考
米	34,786.6	34,770.0	99.95	精米、紫米
菌茸類	4,478.0	4,478.0	100.00	えのき茸・しめじ なめこ・エリンギ
果 実	2,822.1	2,698.6	95.62	りんご・巨峰・さくらんぼ プラム・なし
野 菜	81,375.9	34,287.2	42.13	きゃべつ・玉ねぎ・じゃがいも はくさい・だいこん 他
合 計	123,462.6	76,233.8	61.75	

平成31年3月末現在

※ 主要31品目

中野市学校給食食物アレルギー対応食提供事業実施要領

(趣旨)

第1条 この要領は、児童及び生徒の心身の健全な発達に資するため、食物アレルギーを持つ児童及び生徒に対し、学校給食において食物アレルギー対応食を提供する事業（以下「事業」という。）を実施することについて、必要な事項を定めるものとする。

(対象児童及び生徒)

第2条 事業の対象となる児童・生徒は、食物アレルギー性疾患を持つ児童・生徒で次の各号のいずれかに該当する者とする。

- (1) 事業が実施されない場合、学校給食の代わりに、常に自宅から弁当を持参する必要がある者
- (2) 事業が実施されない場合、学校給食の献立によっては、自宅から弁当を持参する必要がある者

(事業の内容)

第3条 事業は、原則副食について実施するものとする。

- 2 食物アレルギー対応食は、学校給食から食物アレルギーの起因となる食材料を除去するか、又は代替食とする。

(事前協議)

第4条 事業の実施を希望する児童・生徒の保護者（以下「希望保護者」という。）は、アレルギー除去食品等状況調査票（様式4-5。以下「調査票」という。）に学校生活管理指導表（様式2-1。以下「管理指導表」という。）を添えて、学校長に提出しなければならない。

ただし、小学校就学予定者にあつては、学校教育課に提出するものとし、この規定は、同条第2項及び第3項においても準用するものとする。

- 2 学校長は、前項に規定する調査票を受理したときは、希望保護者と事業実施の事前協議を行うものとする。
- 3 学校長は、前項の事前協議を行う際には、中野市南部学校給食センター、中野市北部学校給食センター又は中野市豊田学校給食センター（以下「給食センター」という。）の栄養教諭・栄養士の意見を聴かなければならない。

(事前協議の方法)

第5条 前条に規定する事前協議の方法は、調査票及び管理指導表を基に希望保護者と面談を行うものとする。

(事業の申請)

第6条 前2条に規定する事前協議の結果、事業実施対象となった児童・生徒の保護者（以下「申

請保護者」という。)は、中野市学校給食食物アレルギー対応食提供事業実施申請書(様式4-6以下「申請書」という。)を、学校を經由し給食センターに提出しなければならない。

2 給食センターは、前項に規定する申請書を受理した場合は、中野市学校給食食物アレルギー対応食提供事業決定通知書(以下「決定通知書」という。)を申請保護者に交付するものとする。

(献立等)

第7条 給食センターは、前条第2項の規定により決定通知書を交付した申請保護者に対し、事業を実施する月(以下「実施月」という。)の前月の20日頃に実施月1月分のアレルギー対応食実施予定献立表を送付するものとする。

2 前項に規定する実施予定献立表を送付する場合において、食物アレルギー対応食の提供が困難な日は、弁当持参等の対応とすることができるものとする。

3 第1項に規定する実施予定献立表の送付を受けた申請保護者は、その内容を確認のうえ、実施月の前月の25日までに中野市学校給食食物アレルギー対応食実施承諾書(様式4-8。以下「承諾書」という。)を、学校を經由し給食センターに提出しなければならない。

(事業の変更又は中止)

第8条 事業の内容の変更を希望する申請保護者は、中野市学校給食食物アレルギー対応食提供事業変更申請書(様式第4-9。以下「変更申請書」という。)に管理指導表を添えて、学校を經由し給食センターに提出しなければならない。

2 給食センターは、前項に規定する変更申請書を受理した場合は、給食センターの栄養教諭・栄養士、学校関係者、申請保護者と協議し、事業変更の可否を決定し、中野市学校給食食物アレルギー対応食提供事業変更決定通知書(様式4-10)を申請保護者に交付するものとする。

3 事業の中止を希望する申請保護者は、中野市学校給食食物アレルギー対応食提供事業中止届(様式4-11。以下「中止届」という。)を、学校を經由し給食センターに提出しなければならない。

4 給食センターは、前項の中止届を受理した場合は、学校教育課に直ちに報告するものとする。

附 則

この要領は、平成20年4月1日から施行する。

附 則

この要領は、平成22年12月1日から施行する。

附 則

この要領は、平成29年4月1日から施行する。

食物アレルギー対応食の内容

○主食について

- ①主食（パン・ごはん・ソフト麺）については、除去・代替食の対応はしない。主食を停止し、家庭より代替食を持参してもらう。
- ②パンは、工場内で給食用・市販用が同じ製造ラインで行われている。製造ライン上で卵が混入する可能性があるため、コンタミネーションについて心配のある方については、面談時に相談する。
- ③ソフト麺は、そば・卵・山芋等を使用した市販用麺と同一製造ラインで行われている。コンタミネーションについて心配のある方については、面談時に相談する。

○乳アレルギー（飲用牛乳）の対応について

- ①乳アレルギーによる飲用牛乳停止希望の児童又は生徒については、「学校生活管理指導表〈2-1〉」が提出された場合に飲用牛乳を停止する。但し、症状に変化がない場合は「学校生活管理指導表」を毎年度提出する必要はない。申請書のみを提出する。
- ②中学校入学時には、小学校で使用していた「学校生活管理指導表」を中学校へ提出し、申し送りする。（保護者に「学校生活管理指導表」を新たに作成していただく必要はない。）

○その他

- ①中野市給食センターでは、そば粉、ナッツ類（ピーナッツ・カシューナッツ・アーモンド・くるみ）を使用しないこととする。しかし、使用する加工食品の原材料として使われていたり、製造ラインで混入する可能性があることも考え、業者より配合表をとり確認している。コンタミネーションについて心配のある方については、面談時に相談する。

年度別 食物アレルギー対応状況

単位：人

年度	南部	北部	豊田	計
H24	23 (8)	19	6	48 (8)
H25	29 (6)	21 (2)	5	55 (8)
H26	30 (8)	23 (3)	6 (1)	59 (12)
H27	28 (10)	28 (4)	8 (2)	64 (16)
H28	26 (9)	29 (9)	5 (1)	60 (19)
H29	34 (9)	26 (7)	4	64 (16)
H30	41 (11)	28 (6)	3	72 (17)
R1	45 (14)	31 (2)	2	78 (16)

令和元年7月末現在

※上段の数字は、食物アレルギー対応を希望している者の総数

(除去食や代替食等で対応している者の他に、献立明細書の送付を希望している者も含む)

※下段の()内の数字は、上段で食物アレルギー対応を希望している者のうち、

飲用牛乳のみ提供を停止している者。(飲用牛乳の他に対応が必要な者は含まない)

※ 主なアレルギー原因食材

- ・ 卵、牛乳・乳製品、小麦、魚、えび、いか等
- ・ そば、ピーナッツ、くるみ(給食センターでは提供はしない)

平成30年度 中野市学校給食センターにおける食育の現状

平成31年3月末現在

項目	南部学校給食センター	北部学校給食センター	豊田学校給食センター
指導計画	年間指導計画の作成 毎月の献立のねらいやポイントを明確にし、指導の柱とする。		
給食センターだより	献立を教材として活用するため、毎日各クラスに配布		
給食試食会・見学等 (学校で)	7月4日 日野小学校1年親子試食会 7月14日 平野小学校1年親子試食会 9月20日 延徳小学校1年親子試食会 10月3日 平野小学校1年親子試食会	6月26日 倭小学校1年親子試食会「しょくじの約束」 7月5日 科野小学校1年親子試食会 7月9日 長丘小学校1年親子試食会「朝ごはんについて」	6月27日 永田小1年親子試食会 8月29日 豊井小1年親子試食会
(センターで)	9月28日 上田地産地消推進会議学校給食部会見学・試食 10月2日 中野市保健補導員見学・試食 10月11日 平野小PTA保健厚生部見学・試食 11月1日 延徳小学校1年年生見学・試食 11月21日 高丘小学校3年生見学・試食 11月29日 日野小学校2年生見学・試食	7月5日 科野小学校2年親子試食会「しょくじの約束」 7月10日 中野小学校PTA試食会「しょくじの約束」 7月19日 長丘小学校2年親子試食会	
(生産者の会)	6月11日 生産者園地視察 11月19日 学校給食出荷者の会 試食・懇談会 (南部学校給食センターにて実施)		5月1日 ふるさとファーム懇談会(豊田学校給食センターのみ)
食の指導 (全校集会)	6月12日 延徳小学校 「給食センターの紹介、野菜を食べよう！」 12月4日 日野小学校 「よくかんで、残さず食べよう！」	10月30日 長丘小学校 「おはしの持ち方講座」 (児童会のクイズに解説者で参加)	
(授業)	11月28日 中野平中学校1年2クラス 家庭科T.T「バランスのよい献立を考えよう」 11月30日 中野平中学校1年1クラス 家庭科T.T「バランスのよい献立を考えよう」 12月3日 高丘小学校1年 「好き嫌いせず、なんでも食べよう」 高丘小学校3年 「おなかすっきり大作戦」 高丘小学校6年 「成長期の栄養について」 12月5日 高丘小学校2年 「よくかんで食べよう」 高丘小学校4年 「朝ごはんの大切さについて考えよう」 高丘小学校5年 「あぶらと砂糖について」	6月8日 平岡小学校6年2クラス 「中野市の農産物を知ろう」 7月12日 平岡小学校3年2クラス 「元気いっぱい夏をすごそう」(水分補給) 平岡小学校5年2クラス 「元気いっぱい夏をすごそう」(水分補給) 7月13日 平岡小学校1年 「夏を元気に過ごそう しょくじの約束」 10月23日 科野小学校4～6年 「一日にどのくらい食べたいのか知ろう」 10月24日 科野小学校1～3年 「好き嫌いしないで食べよう」 11月9日 高社中学校1年2クラス 技術家庭科「1日分の食事」	10月5日 永田小学校1・2年 「食べ物のたび～うんちのヒミツ～」 永田小学校5・6年 「脂肪をとりすぎるとどうなるの？」 12月4日 豊井小学校1年 「いろいろな食べ物を食べよう」 豊井小学校2年 「よいうんちのヒミツ」 12月5日 豊井小学校5年 「朝ごはんについて考えよう」 豊井小学校6年 「SOSについて知ろう」 12月6日 豊井小学校3年 「赤・黄・緑の健康サミット～バランスよく食べよう～」 豊井小学校4年 「朝ごはんについて考えよう」
(給食時での指導)		5月18日 中野小学校全校放送	その他 豊田中学校 毎日教室で給食と一緒に食べ、委員会活動に参加。
(給食週間)	各小学校の給食週間に合わせ、授業、学校訪問を行った。		
(学校訪問)	6月12日 延徳小学校全学年 10月15日 平野小学校1年生 12月3日 高丘小学校2～6年生 12月4日 日野小学校全学年 12月13日 南宮中学校1年生	5月15日 中野小学校1～3年 7月12日 平岡小学校1、3、5年 10月23日 科野小学校4～6年 10月24日 科野小学校1～3年 10月30日 長丘小学校1、3、5年 11月15日 倭小学校全学年	10月5日 永田小学校1、4、6年生 12月4日 豊井小学校1年生 12月5日 豊井小学校5、6年生 12月6日 豊井小学校4年生
(連絡ノートの活用)	各センターと各学校間で実施。給食の様子や感想を書いてもらい、今後の参考にしている。		
職場体験学習	10月25、26日 中野平中学校2年生2名受け入れ		10月18、19日 豊田中学校2年生1名受け入れ
個別指導	食物アレルギー児童・生徒へ対応食実施、必要に応じ個別面談		
学校保健委員会	10月25日 南宮中学校 朝ごはんレシピ資料提供		
特色ある学校給食への取り組み	地域食材の活用 毎月19日は「食育の日」とする 行事食、郷土食献立の実施		
		6月8日 平岡小学校6年2クラス 「中野市の農産物を知ろう」	その他 豊田中学校 セレクト給食(3月最終日)

中野市学校給食センター統合方針

1 現状

- 市教育委員会では、平成 29 年 4 月 1 日現在、学校給食センター（共同調理方式）を 3 施設運営しており、11 小学校と 4 中学校へ給食を提供しています。
- 提供している給食数は、同日現在、教職員を含め 3,916 食であり、各施設の内訳は、竣工順に豊田学校給食センター（平成 13 年 1 月）は 323 食、北部学校給食センター（平成 18 年 3 月）は 1,615 食、南部学校給食センター（平成 19 年 7 月）は 1,978 食であります。
- なお、各施設の最大提供可能数は、豊田学校給食センターは 500 食、北部学校給食センターは 2,000 食、南部学校給食センターは 2,500 食で、3 施設の合計は 5,000 食であります。現在の提供数の 3,916 食はその数を大きく下回っております。
- また、児童・生徒数は、今後も減少する見込みであり、5 年後の平成 34 年度には、平成 29 年度と比較して 250 人以上が減ると予測しております。
- 市では、平成 28 年 4 月に定めた長期的な視点に立った公共施設等の最適化を進めていくための基本的な方向を示す「公共施設等総合管理計画」の実行性を高めるため、公共施設の具体的な再配置を定めた「公共施設最適化計画」を平成 29 年 4 月に決めました。
- この最適化計画の中で、学校給食センターは、児童・生徒及びクラス数の減少に合わせて、施設の集約化を図るとして、平成 29 年度末までに方向性を出すこととしております。

2 市教育委員会の方針及び実行計画概要

- 上記の現状を踏まえ、現在の給食提供数の約 4,000 食を確保するには、最大給食提供可能数が 2,000 食以上の北部と南部のいずれかの施設を廃止することは困難であること、また、各施設の経過年数や、設備面の空調、アレルギー対応食調理室の整備状況をはじめ、衛生基準に対する既存不適合（直ちに違反とはならない）箇所の有無などを考慮して、豊田学校給食センターを廃止し、北部地区小学校統合で施設にある程度余裕が生じる北部学校給食センターに統合することとし、3 か所の学校給食センターを 2 か所に集約することとします。

- 廃止の時期は、北部地区小学校の統合時期に合わせ、平成 32 年 3 月 31 日とします。
- 北部地区小学校の統合に伴い、北部学校給食センターで使用している食缶等の給食備品に余裕が生じることから、規格が異なる豊田学校給食センターのものは北部のものを有効に活用することができ、また、それらの備品類の保管場所を懸念する必要もなくなるので、備品購入費や施設整備費の節減を図ることができます。
- 併せて、1センターを廃止することで、施設運営費の節減も図ることができます。
- 北部学校給食センターでは、統合することで給食提供数が約 2,000 食となり、提供可能数とほぼ同数となることから、同施設の能力をより効果的、効率的に発揮することができます。
- また、衛生管理上、設備の整った施設で調理することで、調理する側も食する側も、これまで以上に安全な給食を安心して提供し、食することができます。
- なお、施設集約に伴い、配送順路調整などの課題については、今後、検討することとします。

3 今年度の計画

- 食器・コンテナ類必要数の最終確認
- 配送経路・時間等の確定
- 統合シミュレーションの確認
- 関係機関との調整
 - 豊田地区内小・中学校との調整
 - 主食業者との調整
 - 工事設計・管理者及び工事請負者との調整

南部学校給食センターの調理業務委託について

1 経 過

- 平成 30 年度において、①従事者の雇用安定、②従事者の責任と主体性の確立による業務効率の向上、③各種研修による専門性や技術力の向上、④人事管理等に関わる事務量の軽減、⑤国が推奨する行政サービス改革への取り組みによる財源の確保、⑥近隣自治体での実績、⑦北部・豊田の統合等の理由により、南部学校給食センターの調理部門業務委託の方針を決定し、教育委員会、学校給食運営委員会、市議会定例会等の協議を経て、平成 31 年度からの業務委託の実施を決定する。

- 平成 31 年 4 月 1 日より、業務受託業者 株式会社岩野商会との委託期間を 1 年間とした業務委託契約を締結し、給食の調理を開始する。

2 現 状

- 下記の状況から、これまでどおりの安全・安心のおいしい給食が提供されていると判断している。
 - (1) 現施設での調理経験者のほとんどの方が、引き続き協力しながら受託業者職員として、主体性や積極性を発揮して、調理業務にあたっていること。
 - (2) 調理員の人員配置について、委託前と同人数で対応していること。
 - (3) これまで、学校や保護者からの委託に伴う苦情や委託を原因とする事故などがないうこと。
 - (4) 調理業務責任者からの質問や給食運営等に関する課題に対して、指示書や週一回実施するミーティングを通して、適宜、栄養教諭が迅速かつ的確な指示により対応していること。
 - (5) 教育委員会職員により調理作業の流れや実際の給食を試食することにより、現場の状況を確認していること。

3 業務委託継続の方針

- 委託期間が 1 年間であることから、下記のとおり検証を重ねた上で、来年度以降の委託業務の継続について計画・実施していく。
 - (1) 教育委員会による業務評価の実施
 - (2) 調理委託後の給食に対する、学校現場での児童・生徒の状況調査の実施
 - (3) 必要に応じた業務内容の見直し

4 北部学校給食センターの調理業務委託の方針

- 市全体で進めるアウトソーシングの一環として、必要な調整や関係者への説明等を行ったうえで、できるだけ早い時期に委託を実施する。

令和元年度 事業概要について

平成31年4月1日現在

施設の名称		南部学校給食センター	北部学校給食センター	豊田学校給食センター
1	所在地	中野市西条138番地	中野市大字新井332番地1	中野市豊津4296番地1
2	着工年月日	平成18年8月1日	平成17年8月4日	平成12年8月10日
3	竣工年月日	平成19年7月25日	平成18年3月27日	平成13年1月10日
4	給食開始	平成19年8月20日	平成18年4月6日	平成13年2月1日
5	敷地面積	4,756.49㎡	4000.00㎡(借地)	豊田中学校敷地内
6	建設面積	1,699㎡(鉄骨)	1,653㎡(鉄骨)	530.92㎡(鉄骨) ※事務室・車庫含む
7	調理場方式	ドライ方式	ドライ方式	ドライ方式
8	給食提供可能食数	2,500食	2,000食	500食
9	給食人員 (H31年4月1日現在)	小学校(4校) 日野・延徳・平野・高丘 861人 中学校(2校) 南宮・中野平 863人 教職員 170人 合計 3,759人	小学校(5校) 中野・平岡・長丘・科野・倭 1,233人 中学校(1校) 高社 205人 教職員 146人 合計 1,584人	小学校(2校) 豊井・永田 158人 中学校(1校) 豊田 73人 教職員 50人 合計 281人
10	センター職員	所長 1・事務員 2(正規1(兼)、嘱託1)・ 県栄養教諭 2・市栄養士 1(嘱託)	所長 1(兼)・事務員 1(正規)・県栄養教諭 1・ 市栄養士 2(嘱託)・調理員 17(正規4、嘱託5、臨時8)	所長 1(兼)・事務員 1(兼)・県栄養教諭 1 調理員 7(正規2、嘱託3、臨時2)
11	委託先職員(調理部門)	調理員 19(責任者1、一般調理員18)		
12	給食日数(R1年度予定)	年間平均 200日	年間平均 199日	年間平均 199日
13	米飯給食(週3回)	月・水・金曜日	月・水・金曜日	月・水・金曜日
14	パン給食(週2回)	火・木曜日	火・木曜日	火・木曜日
15	給食費	小学校低学年 247円 小学校高学年 268円 中学生 309円	小学校低学年 247円 小学校高学年 268円 中学生 309円	小学校低学年 247円 小学校高学年 268円 中学生 309円
16	米飯炊飯(配送含)	委託(市内2業者)	委託(市内1業者)	直営(センター)
17	パン加工(配送含)	委託(市内2業者)	委託(市内2業者)	委託(市内1業者)
18	副食配送業務	委託(配送車3台)	委託(配送車3台)	委託(配送車1台)
19	献立作成	献立委員会で決定(2ヶ月毎)	献立委員会で決定(2ヶ月毎)	献立委員会で決定(毎月)
20	献立基本	3品	3品	3品
21	食器種類	ごはんカップ(深皿)、汁カップ、丸皿 角仕切皿、はし、スプーン	ごはんカップ(深皿)、汁カップ、丸皿 角仕切皿、はし、スプーン	ごはんカップ(深皿)、汁カップ、丸皿 角仕切皿、はし、スプーン
22	調理仕上げ時刻	11時10分頃	11時10分頃	小学校分 11時30分頃 中学校分 12時20分
23	コンテナ配送時間	11時30分頃から2往復	11時30分頃から2往復	11時30分頃から2往復
24	小学校給食時間 中学校給食時間	12時25～30分から 12時40～45分から	12時25～40分から 12時40分から	12時25～45分から 12時45分から
25	コンテナ回収時間	13時20分頃から14時00分頃	13時30分頃から14時15分頃	13時30分頃から14時10分頃
26	食器・食缶洗浄時間	約2時間30分	約2時間30分	約1時間30分
27	コンテナ数	17個	18個	6個
28	デザート配送	業者配送あり	業者配送あり	業者配送あり
29	その他(生野菜)	生野菜を出している	生野菜を出している	生野菜を出している
30	アレルギー対応食	除去食、代替食	除去食、代替食	除去食、代替食

令和元年度 給食献立年間計画

中野市南部学校給食センター

月	月目標	指導内容	献立作成のポイント	旬の食品		行事食
				市内産	市外産	
4	給食のきまりを守って楽しい食事にしよう	学校給食の目標やきまりの確認	給食に期待感を持たせる献立の工夫 春を感じられる献立	精白米・きのこ きゅうり・アスパラ	新竹の子・鱈 春キャベツ・いちご 清見オレンジ	入学進級祝い献立 お花見献立
5	じょうぶな体をつくらう	食べ物の主な働きについて	春から初夏の味をとり入れた献立	精白米・きのこ きゅうり・アスパラ ほうれん草	新竹の子・絹さや・ 新じゃが・ 新玉ねぎ・ 甘夏・鱈	こどもの日献立
6	清潔な食事をして 骨や歯を丈夫にしよう	衛生的な食事のとり方 丈夫な歯や骨を作る食べ物	歯や骨を丈夫にし、あごの発達を促す食品を取り入れた献立 食中毒防止のための食品の選択と調理の工夫(6~9月)	精白米・きのこ 玉ねぎ・きゅうり アスパラ レタス ほうれん草・キャベツ さくらんぼ	メロン 絹さや・鱈	むし歯予防デー 献立
7	暑さに負けない 食事をしよう	暑さに負けない食事 夏休みと夏休み後の食生活 おやつのととり方	食欲をそそり、涼しさを感じさせる献立の工夫 夏野菜を多く取り入れた献立	精白米・きのこ 玉ねぎ・キャベツ きゅうり・丸ナス ズッキーニ・パプリカ じゃが芋 プルーン・プラム	レタス・ピーマン・ 飛び魚 かぼちゃ	七夕献立
8					レタス・ピーマン かぼちゃ	
9	規則正しい食事をしよう	朝食の大切さ 生活リズム	運動会・文化祭準備の疲れを癒すような、献立の工夫 地元野菜をたくさん使った献立	精白米・きのこ きゅうり・玉ねぎ じゃが芋・人参・ねぎ プラム・巨峰・梨 プルーン	レタス・さつま芋 里芋・ 新さんま・鯖	お月見献立
10	好き嫌いせず なんでも 食べよう ㊤偏食を なくそう	偏食の害	秋を感じるような献立の工夫 地元野菜をたくさん使った献立	精白米・きのこ 玉ねぎ・じゃが芋・キャベツ 人参・白菜・ねぎ・大根 ほうれん草・里芋・梨・巨峰 ロザリオビアンコ・りんご	さつま芋・栗・ ごぼう・柿・ さんま	秋の味覚献立 お楽しみ献立①②
11	感謝して 食べよう ㊤食事と運動 について 理解しよう	食べ物の大切さ 地域食材について	秋を感じるような献立の工夫 地元野菜をたくさん使った献立	精白米・きのこ 玉ねぎ・じゃが芋 人参・白菜・ねぎ・大根 キャベツ・かぶ・里芋 ほうれん草・りんご	野沢菜・小松菜 ブロッコリー みかん・鮭 ラフランス	お楽しみ献立③
12	寒さに負けない 食事をしよう	寒さに負けない食事 風邪の予防と食事	体の中から温かくなるような献立の工夫 冬野菜を多く取り入れた献立	精白米・きのこ 玉ねぎ・じゃが芋・人参 白菜・ねぎ・大根 キャベツ・かぶ りんご・青大豆	ほうれん草・ みかん・ ブロッコリー・ 鮭・鱈・ぶり	冬至献立 クリスマス献立 お年とり献立 お楽しみ献立④
1	郷土の食べ物を 知ろう	学校給食の歴史とねらい 行事食、郷土食について	体の中から温かくなるような献立の工夫	精白米・きのこ 白菜・ねぎ・大根 りんご・青大豆	みかん・ポンカン 鱈・ぶり	鏡開き・大寒献立 給食記念日献立 お楽しみ献立⑤
2	よくかんで 食べよう ㊤食事と健康 の関係を理解 しよう	かむことの大切さ ㊤思春期から生涯の食事と健康について	よくかんで食べる献立の工夫	精白米・きのこ 青大豆・ほうれん草	いよかん・ デコポン・いちご・ わかさぎ	節分献立 前期試験応援献立 お楽しみ献立⑥
3	給食の反省を しよう ㊤食生活の 反省をしよう	1年間のまとめ ㊤望ましい食生活への 関心と実践について	楽しい思い出になるような献立の工夫 迎える春を感じられるような献立の工夫	精白米・きのこ ほうれん草・青大豆	菜の花・いちご デコポン・鱈	ひな祭り献立 後期試験応援献立 卒業お祝い献立

*毎月19日は「食育の日」です。食育の日には地元食材をたくさん取り入れた「地域食材の日」を実施します。

(休日の関係で日にちが前後する月もあります。)

2019年度 給食献立年間計画

中野市北部学校給食センター

月	月目標	指導内容	献立作成のポイント	旬の食品		行事食
				市内産	市外産	
4	給食のきまりを守って楽しい食事しよう	学校給食の目標 やきまりの確認	給食に期待感を持たせる献立の工夫 春を感じられる献立	きのこ・精白米 きゅうり、アスパラ、春きゃべつ	にら、春キャベツ、鱈、苺、清見かん	入学進級祝い献立
5	じょうぶな体をつくろう	食べ物の主な働きについて	春から初夏の味をとり入れた献立	きのこ・精白米) きゅうり、アスパラ、春きゃべつ	新竹の子、絹さや、新じゃが、新玉ねぎ、サンフルーツ	こどもの日献立
6	清潔な食事をしよう 骨や歯を丈夫にしよう	衛生的な食事のとり方 丈夫な歯や骨を作る食べ物	歯や骨を丈夫にし、あごの発達を促す食品を取り入れた献立 食中毒防止のための食品の選択と調理の工夫(6~9月)	きのこ・精白米 きゅうり、アスパラ、トマト、レタス、玉ねぎ、さくらんぼ	メロン 絹さや	むし歯予防デーの献立
7	暑さに負けない食事をしよう	暑さに負けない食事 夏休みと夏休み後の食生活 おやつとり方	食欲をそそり、涼しさを感じさせる献立の工夫 夏野菜を多く取り入れた献立	きのこ・精白米 きゅうり、玉ねぎ、じゃが芋 トマト、丸ナス、ピーマン、 きゃべつ、とうもろこし プラム	レタス、冬瓜、ズッキーニ、南瓜、 レタス、ズッキーニ、ピーマン、夕顔、南瓜、なす、ブルーベリー	七夕献立 土用の丑の日献立
8						
9	規則正しい食事をしよう	朝食の大切さ 生活リズム	運動会・文化祭準備の疲れを癒すような、献立の工夫 地元野菜をたくさん使った献立	きのこ・精白米 きゅうり、玉ねぎ、じゃが芋 パセリ、人参、白菜、ねぎ、大根、 トマト、プラム、巨峰、梨	レタス、さつまいも、里芋、新さんま、鯖	お月見献立 お楽しみ献立
10	好き嫌いせずなんでも食べよう ㊦偏食をなくそう	偏食の害	秋を感じるような献立の工夫 地元野菜をたくさん使った献立	きのこ・精白米 里芋、玉ねぎ、じゃが芋、キャベツ、 パセリ、人参、白菜、ねぎ、大根、 ほうれん草、梨、巨峰、ロザリオ・ ピアンコ、りんご	さつまいも、栗、ごぼう、柿、さんま、鯖	秋の味覚献立 お楽しみ献立
11	感謝して食べよう ㊦食事と運動について理解しよう	食べ物の大切さ 地域食材について	秋を感じるような献立の工夫 地元野菜をたくさん使った献立	きのこ・精白米 里芋、玉ねぎ、じゃが芋、パセリ、 人参、白菜、ねぎ、大根、キャベツ、 かぶ、ほうれん草、りんご、 ラ・フランス	野沢菜、小松菜 ブロッコリー、 みかん、鮭	お楽しみ献立
12	寒さに負けない食事をしよう	寒さに負けない食事 風邪の予防と食事	体の中から温くなるような献立の工夫 冬野菜を多く取り入れた献立	きのこ・精白米 玉ねぎ、じゃが芋、人参、白菜、ねぎ、大根、キャベツ、かぶ、赤かぶ、 りんご、青大豆	ほうれん草、みかん、ブロッコリー、 鮭、鱈、ぶり	冬至・クリスマス お年とり献立 お楽しみ献立
1	郷土の食べ物を知ろう	学校給食の歴史とねらい 行事食、郷土食について	体の中から温くなるような献立の工夫	きのこ・精白米 白菜、ねぎ、大根、赤かぶ、人参、 きゃべつ、りんご、青大豆	みかん、ポンカン、鱈、ぶり、わかさぎ	鏡開き・大寒・ 給食記念日献立 お楽しみ献立
2	よくかんで食べよう ㊦食事と健康の関係を理解しよう	かむことの大切さ ㊦思春期から生涯までの食事と健康	よくかんで食べる献立の工夫	きのこ・精白米 青大豆	いよかん デコポン、苺	節分・前期試験 がんばれ献立 お楽しみ献立
3	給食の反省をしよう ㊦食生活の反省をしよう	1年間のまとめ ㊦望ましい食生活への関心と実践について	楽しい思い出になるような献立の工夫 迎える春を感じられるような献立の工夫	きのこ・精白米 青大豆	菜の花、苺 デコポン、鱈	ひな祭り・後期試験 がんばれ献立・卒業祝い献立

*毎月19日は「食育の日」です。食育の日には地元食材をたくさん取り入れた献立を実施します。(休みの関係で日にちが前後する月もあります。)

2019年度 学校給食献立年間計画

中野市豊田学校給食センター

月	月目標	指導内容	献立作成のポイント	旬の食材		行事食 他
				市内産	市外産	
4	給食のきまりを守って楽しい食事をしよう	給食のきまりを知る	新入生に配慮した食べやすい献立 給食に期待感を持たせる献立	精白米・きのこ・青大豆・にんにく・きゅうり・かき菜・いちご	春キャベツ・新玉ねぎ・きゅうり・たけのこ・清見オレンジ	入学・進級祝い お花見
5	丈夫な体をつくろう	食事のマナーを身につける 栄養バランスよく食べることの大切さを知る	春から初夏の味覚を取り入れた献立	精白米・きのこ・青大豆・にんにく・アスパラ・きゅうり	たけのこ・さやえんどう・新じゃが・メロン・鯉	こどもの日
6	清潔な食事をしよう 骨や歯を丈夫にしよう	正しい手洗い 歯や骨を丈夫にする食べ物を知る	食中毒防止のために配慮した献立(6~9月) カルシウムが多くかみごたえのある献立	精白米・きのこ・青大豆・にんにく・アスパラ・さくらんぼ・きゅうり・玉ねぎ	玉ねぎ・レタス・メロン・鰻	虫歯予防
7	暑さに負けない食事をしよう	暑さに負けない食事のとり方を知る 食中毒予防について	暑くて食欲のない時に食べやすい献立 夏野菜をたくさん使った献立	精白米・きのこ・青大豆・にんにく・きゅうり・丸なす・じゃが芋・玉ねぎ・プラム	すいか・トマト・レタス・ズッキーニ・ピーマン・鰻	七夕 希望献立
8	暑さに負けない食事をしよう	生活リズムを整える	夏バテ回復を考えた食べやすい献立 地域食材をたくさん使った献立	精白米・きのこ・青大豆・にんにく・きゅうり・丸なす・ピーマン・パプリカ・ぼたんこしょう・ズッキーニ・玉ねぎ・じゃが芋・トマト・プラム	すいか・ズッキーニ・トマト・レタス	希望献立
9	規則正しい食事をしよう	朝食の大切さを知る 生活と食生活のリズムについて知る	疲れやすい季節に配慮した食べやすい献立 地域食材をたくさん使った献立	精白米・きのこ・青大豆・にんにく・きゅうり・玉ねぎ・じゃが芋・かぼちゃ・ピーマン・パプリカ・ぼたんこしょう・丸なす・巨峰・梨・りんご・ブルーベリー	レタス・里芋・ごぼう・さつまいも・鯖・秋刀魚	お月見 希望献立
10	好ききらいせず何でも食べよう	食べ物のはたらきを知る 偏食の害について知る 日本型食生活の大切さを知る	秋の味覚を取り入れ、和食のよさを感じられるような献立 地域食材をたくさん使った献立	精白米・きのこ・青大豆・にんにく・りんご・梨・シャインマスカット・玉ねぎ・じゃが芋・さつまいも・里芋・パプリカ・きゅうり・長ねぎ	栗・ごぼう・鯖・秋刀魚・鮭	秋の味覚 希望献立
11	感謝して食べよう	食べ物の大切さを知る 食事が食べられるまでに関わる人々や動物、植物たちに感謝の気持ちをもつ	秋の味覚を豊富に取り入れた献立 地域食材をたくさん使った献立	精白米・きのこ・青大豆・にんにく・りんご・玉ねぎ・じゃが芋・白菜・長ねぎ・大根・人参・かぼちゃ・パプリカ	れんこん・ブロッコリー・ほうれん草・ごぼう・みかん・秋刀魚・鯖	いい歯の日 希望献立
12	寒さに負けない食事をしよう	冬の食事のとり方を知る かぜを予防する食事について知る	体の中から温かくなるような献立 冬野菜をたくさん使った献立	精白米・きのこ・青大豆・にんにく・玉ねぎ・じゃが芋・白菜・大根・長ねぎ・かぼちゃ・赤大根・りんご	ブロッコリー・ほうれん草・みかん・ぶり・鮭・鱈	冬至 クリスマス お年とり 希望献立
1	ふるさとの料理を知ろう	和食を中心とした行事食、郷土食を身近に感じる 給食の歴史について知る	郷土食を取り入れた献立 体が温まる献立	精白米・きのこ・青大豆・にんにく・大根・じゃが芋・白菜・玉ねぎ・長ねぎ・キャベツ・かぶ・りんご	れんこん・ほうれん草・ブロッコリー・野沢菜漬け・ぼんかん・若さぎ・鱈	鏡開き 給食記念日 希望献立
2	よくかんで食べよう	健康を考えた食事のとりかたを知る	減塩の工夫 よくかんで食べる献立 厳冬の寒さに負けない体が温まる献立	精白米・きのこ・青大豆・白菜・長ねぎ・にんにく・いちご	ほうれん草・小松菜・白菜・長ねぎ・野沢菜漬け・いよかん・でこぼん・鯖・鱈・若さぎ	節分 中学3年応援 希望献立
3	一年間の反省をしよう	一年間のまとめ	卒業のお祝いなど楽しく食べられる献立 迎える春を感じられるような献立	精白米・きのこ・青大豆・にんにく・いちご	菜の花・春きゃべつ・いよかん・デコポン・鯖	ひな祭り 中学3年応援 卒業祝い 希望献立 ㊤セレクト給食

* 毎月19日は「食育の日」です。食育の日には地元食材をたくさん取り入れた「地域食材の日」を実施します。(休みの関係で前後になる月もあります。)

非常時用備蓄食品を取り入れた学校給食の提供について

中野市の学校給食センターでは、自然災害、電気系統のトラブル、水の供給の停止等で給食センターの稼働が困難となった時でも給食を提供できるように、昨年度末にレトルトのカレーを備蓄しました。

そこで、今年度は、非常時の給食を想定し、市内全小中学校で備蓄食品を食べる給食体験を計画しました。

1 ねらい

- ① 実際に備蓄食品を食べる体験をするとともに、地震などの自然災害に備えることの大切さを理解する。
- ② 調理が急停止した場合に提供する備蓄食品（温めずに食べられるレトルトカレー）の取り扱いについて、給食関係者、学校全体で共通理解をする。

2 提供時期

各給食センターで、任意の期日を決定して、令和元年 10 月中に提供する。

（毎年実施予定ではあるが、今年度の結果を検証し、実施時期・実施方法等を検討）

3 献立原案

ごはん	→ 北部・南部センター…加工業者より、学校へ直送 豊田センター …センターより、学校へ配送
ヒートレスカレー	→ 各センターより、必要数量を学校へ配送
野菜スープ	→ 各センターより、学校へ配送
巨峰ゼリー	→ 納入業者より、学校へ直送
飲用牛乳	→ 納入業者より、学校へ直送

4 使用食器具

「丸皿、汁椀（カレー用・スープ用）、スプーン、トレー」を、各センターより配送する。

5 提供までの周知方法

小・中学校・・・校長会を通じ、各学校長へ周知する。また、実施方法（レトルトの扱い方、ごみの処理）等について、各担任の先生にお知らせする。

保護者・・・給食だより（毎月発行）によりお知らせする。

学校給食費の運用状況

平成26年度給食費改定以降、主食費、牛乳単価が上昇し、副食費(おかず)の支出割合が減少している。

1 米飯(高学年規格)一人分単価の推移 単位:円(税込)

平成26年度	平成27年度	平成28年度	平成29年度	平成30年度	令和元年度
56.32	53.87	55.45	56.98	58.19	59.24

差額 **2.92**
円アップ

2 パン(高学年規格)一人分単価の推移 単位:円(税込)

平成26年度	平成27年度	平成28年度	平成29年度	平成30年度	令和元年度
44.66	46.87	47.34	48.66	49.95	51.41

差額 **6.75**
円アップ

3 牛乳単価(びん装1本分)の推移 単位:円(税込)

平成26年度	平成27年度	平成28年度	平成29年度	平成30年度	令和元年度
53.45	54.98	53.71	54.45	55.23	56.59

差額 **3.14**
円アップ

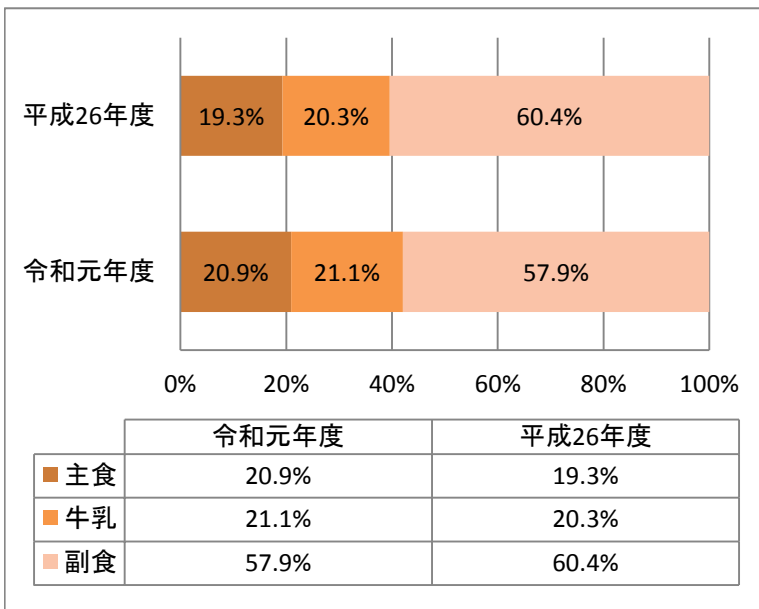
4 主食+牛乳の一食あたりの推移 単位:円(税込)

算出方法(米飯3回+パン2回+牛乳5回÷5=一食あたりの単価)

平成26年度	平成27年度	平成28年度	平成29年度	平成30年度	令和元年度
105.11	106.03	105.92	108.10	110.12	112.70

差額 **7.59**
円アップ

5 価格上昇分を加味した支出割合の比較



給食費全体に占める
副食費(おかず)の割合が減少。

副食費(おかず)比率の差(平成26年度-30年度)

60.4%→57.9%

2.5 %ダウン

改正

平成28年3月23日条例第17号

中野市学校給食センター運営委員会条例

(設置)

第1条 学校給食センターの運営に関する事項を審議するため、中野市学校給食センター運営委員会（以下「委員会」という。）を設置する。

(組織)

第2条 委員会は、委員12人以内で組織する。

2 委員は、次に掲げる者のうちから教育委員会が委嘱又は任命する。

- (1) 識見を有する者
- (2) 教職員
- (3) 公募に応じた市民

(任期)

第3条 委員の任期は、2年とする。ただし、補欠委員の任期は前任者の残任期間とする。

(会長)

第4条 委員会に会長を置き、委員が互選する。

- 2 会長は、会務を総理する。
- 3 会長に事故があるときは、あらかじめ会長の指名した委員がその職務を代理する。

(会議)

第5条 委員会の会議は、会長が招集し、会長が議長となる。

- 2 委員会は、委員の過半数が出席しなければ会議を開くことができない。
- 3 委員会の議事は、出席委員の過半数で決し、可否同数のときは会長の決するところによる。

附 則

この条例は、平成17年4月1日から施行する。

附 則（平成28年3月23日条例第17号）

この条例は、平成28年4月1日から施行する。

運営委員会配置図

会 長

竹節委員
村島委員
神田委員
竹内委員
渡邊委員
丸山委員

依田委員
有賀委員
池田委員
北山委員
西澤委員
武田委員

(事務局)

徳竹所長	花岡 教育次長	小嶋教育長	玉木調理技師
江澤 栄養教諭	丸山 栄養教諭	小林 栄養教諭	中原 栄養士

(出入口)