

令和6年度
水戸市立共同調理場運営委員会

日 時	令和7年2月6日（金） 午前10時30分から
場 所	水戸市立学校給食共同調理場 2階 研修室

水戸市立学校給食共同調理場

次 第

1 開 会

2 会長及び副会長の選出

3 会長あいさつ

4 議 題

(1) 令和6年度学校給食共同調理場の運営状況について

(2) その他

5 閉 会

令和 6 年度学校給食共同調理場の運営状況について

1 施設の概要

	内 容
建 設 年 月	平成 29 年 3 月
給 食 開 始	平成 29 年 4 月 11 日
調 理 能 力	最大 9,000 食／日 ※ ただし、献立がひとつしかない場合。
調 理 環 境	ドライシステム
建 物 構 造	鉄骨造
延 べ 面 積	3,878.44 m ²
敷 地 面 積	11,837.13 m ²
対 象 校	中学校（15 校） ※ 本市の小学校給食は、「自校方式」を採用し、各学校の給食室で調理することを基本としているが、令和 6 年度は、寿小学校及び石川小学校において、校舎の長寿命化改良工事が行われ、給食室が使用できないため、臨時的に、この 2 小学校の分についても、共同調理場で調理し、配送している。
調 理 食 数	令和 6 年度 約 7,700 食／日
献 立 数	3 献立／日
組 織	(1) 市職員：17 人（うち 13 人は会計年度任用職員） (2) 栄養教諭等（県費）：3 人
調 理 等 業 務	民間事業者へ委託 【受託者】 イートランド株式会社 ・共同調理場の調理員：60 人 ・受配校の配膳員：39 人
配 送 業 務	民間事業者へ委託 【受託者】 全通内国通運株式会社 ・車両台数：13 台

2 共同調理場の特色について

(1) 適切な衛生管理

ア 作業区域の明確化

汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区分し、床の色を塗り分けることで可視化しており、調理従事者が、汚染作業区域と非汚染作業区域を行き来することがないように運用しています。

イ ドライシステム

共同調理場の施設、設備、機械、器具は、全て、床に水を落とすことなく使用できる構造になっており、床を濡らすことなく、乾燥した状態で調理をすることができます。

そのため、床に落ちた水が跳ねて、食品を汚染したりすることはありません。

また、乾燥した状態が維持されることで、室内の湿度が低く保たれ、食中毒につながる恐れのある細菌の増殖を防止することができます。

ウ 洗浄・消毒

万が一、学校給食を食した児童生徒が嘔吐し、感染症の疑いがある場合などには、当該吐物に触れた食器等を、それ以外の食器から隔離して洗浄・消毒することで、吐物を介しての二次的な感染を防止することができます。

エ ワンウェイ方式の動線

食材の搬入から配送車両への積込までの工程を、手戻りなく、一方通行で、効率的に進めることができます。

(2) 食物アレルギーへの対応

本市では、食物アレルギーを有する児童生徒への対応として、食物アレルギーの原因物質のうち、安全かつ確実に除去できるものについては、できる限り、除去して提供するものとしています。

共同調理場は、当該除去食対応のための専用の部屋を備えています。

また、配送先の学校において、除去食を取り違えることがないよう、対策を施しています。

(3) 環境への配慮

ア 塵芥処理システムの導入

共同調理場では、調理過程において発生する残渣のほか、受配校において発生した残菜についても、一括して処理しています。

水分を多く含む生ごみは、重量があり、燃焼効率も悪いため、処理に係る環境負荷が大きいことから、共同調理場においては、厨芥脱水機等を備え、生ごみの処理に係る環境負荷の軽減に努めています。

イ 光熱水費の縮減

共同調理場には、節電機能や節水機能を備えた機器が導入されています。

消費電力の大きい機器については、一斉稼働せず、「リレー運転方式」を取り入れることにより、最大需要電力量を抑制し、光熱水費の縮減に努めています。

(4) 食育の拠点

共同調理場は、広く市民に開かれた本市の食育の拠点と位置づけられた施設です。

場内の各所に、食に関する様々な資料を掲示しているほか、2階の通路からは、調理室の中を見学することもできます。

3 共同調理場が担う学校給食について

(1) 食 数（令和6年5月1日現在）

校 種	学校数	児童生徒	職員等	食 数
小学校	2 校	990 人	72 人	1,062 食
中学校	15 校	6,106 人	502 人	6,608 食
計	17 校	7,096 人	574 人	7,670 食

(2) 学校給食摂取基準

国は、児童生徒の健康の増進を図るため、学校給食において摂取することが望ましい栄養量を算出し、「学校給食摂取基準」を定めており、本市では、当該基準を充足することを念頭に置いて、学校給食の献立を組み立てています。

学校給食は、朝食、昼食、夕食の3食のうちの1食（昼食）であるため、児童生徒が1日に必要とする栄養量のおよそ3分の1を摂取できることが基本となります。

しかし、家庭の食事では不足しやすいカルシウムやビタミン等については、学校給食において、1日のおよそ2分の1を摂取できるように配慮するものとされています。

【学校給食摂取基準】

区 分	エネルギー	たんぱく質	脂質	ミネラル				ビタミン				食物繊維
				Ca 〈※4〉	Mg 〈※5〉	Fe 〈※6〉	Na 〈※7〉	A μg 〈※8〉	B1 mg	B2 mg	C mg	
小学生 〈※1〉	650 kcal	〈※2〉	〈※3〉	350 mg	50 mg	3.0 mg	2.0 g 未満	200 μg 〈※8〉	0.4 mg	0.4 mg	25 mg	4.5 g 以上
中学生	830 kcal			450 mg	120 mg	4.5 mg	2.5 g 未満	300 μg	0.5 mg	0.6 mg	35 mg	7.0 g 以上

※1 国の基準は、年齢別に定められており、中学生については、全て「12～14歳」に含まれますが、小学生については、「6～7歳」（1・2年生）、「8～9歳」（3・4年生）、「10～11歳」（5・6年生）の3つに分かれます。上表に掲げているのは、「8～9歳」のものです。

※2 学校給食による摂取エネルギー全体の13～20%とされています。たんぱく質のエネルギーは、1グラム当たり4キロカロリーとして計算します。

※3 学校給食による摂取エネルギー全体の20～30%とされています。脂質のエネルギーは、1グラム当たり9キロカロリーとして計算します。

※4 「Ca」は、カルシウムです。

※5 「Mg」は、マグネシウムです。

※6 「Fe」は、鉄です。

※7 「Na」は、ナトリウムです。食塩相当量として示されます。

※8 ビタミンAは、レチノール、レチナール、レチノイン酸の3つに分類されます。国の基準に示されるビタミンAの摂取量は、レチノール相当量です。

(3) 学校給食費

学校給食の提供には、食材料費、光熱水費、職員の人件費、施設や設備の整備費、機器や器具等の購入費、故障した設備等の修繕費など、様々な経費がかかります。

学校給食法には、学校給食に要する経費のうち、施設・設備の整備費及び維持管理費と学校給食に従事する職員の人件費については、学校の設置者が負担し、それ以外の経費は、学校給食を受ける児童生徒の保護者が負担するものと定められています。

【学校給食に要する経費】

・施設や設備の整備費	学校の設置者が負担
・整備した施設や設備の維持管理費 (故障した場合の修繕費等)	
・学校給食に従事する職員の人件費	
・機器や器具、食器の購入費	児童生徒の保護者が負担
・光熱水費	
・食材や調味料等の購入費	
・その他の経費	

ただし、本市の場合、学校給食法に定められた負担区分を、そのまま適用してはならず、市立学校の学校給食に要する経費のうち、保護者に負担していただくのは、食材料費に限るものとし、学校給食費の額については、平成 17 年度以降、一度も改定することなく、同じ水準を維持してきました。

【学校給食費（令和6年度）】

校 種	学校給食費 (月額)	提供回数 (月平均)	1食当たりの 金額	参 考	
				主食の費用	牛乳の費用
小学校	4,300 円	約 17.6 回	310.04 円	74.88 円	65.72 円
中学校	4,500 円	約 17.5 回	339.78 円	84.51 円	65.72 円

しかしながら、国内外の社会経済情勢は、常に変化し続けており、物価についても、同じ水準に留まっているものではありません。

平成 17 年度から現在までの 15 年以上の期間の中では、物価の上昇に伴い、様々な費用が増大しており、学校給食を取り巻く環境は、非常に厳しいものとなっています。

本市では、どのような状況においても、保護者の負担を増やすことなく、国の摂取基準を満たす特色ある学校給食を提供することができるよう、様々な財政支援を行っています。

まず、平成 30 年度から継続的に実施しているのが、「学校給食における地場農産物の活用促進事業」です。

平成 4 年度からは、保護者の負担を増大させることなく、近年の日本における急激な物価高騰にも適切に対応しながら、安全・安心で充実した学校給食を提供することができるよう、学校給食の食材料費の一部を、直接、市が負担するものとしています。

また、令和 5 年度から、子育て世帯を対象とした支援の一環として、市立中学校における学校給食費を完全無償化しました。さらに、市立小学校給食費につきましても、令和 6 年度から小学校給食費サポート事業を開始し、給食費を 2 分の 1 に減額しました。

4 献立について

本市の学校給食では、家庭の食事では摂りにくい食材（豆類、いも類、小魚、海藻類、きのこ類等）を積極的に使用しているほか、次のような特色ある献立を提供しています。

(1) 「M I T Oごはん」

本市では、児童生徒の食に対する興味・関心を高め、食に関わる地域の人や文化、歴史に対する理解と感謝の心を養い、郷土愛を醸成するため、学校給食において、市内で生産されている農産物や特産品等の積極的な活用を図るものとしています。

平成 30 年度から、「学校給食における地場農産物の活用促進事業」により、地場農産物や特産品を取り入れた、本市ならではの特色ある魅力的な献立を「M I T Oごはん」として提供しています。

今年度における「M I T Oごはん」の提供回数は、月平均 3.45 回になる見込みです。学校給食における地場産物の活用例として、具体的には、次のとおりです。

品 名	今年度 提供回数	提供時の献立 (例)
納 豆	11 回	ご飯、牛乳、肉じゃが、しょうがあえ、 <u>納豆</u>
柔甘ねぎ	2 回	ご飯、牛乳、 <u>柔甘ねぎのすきやき煮</u> 、ごま酢あえ
米粉麺	3 回	黒パン、牛乳、かぼちゃひき肉フライ、フレンチサラダ、 <u>穂々の空のミルクスープ</u>

なお、学校給食における地場農産物や特産品等の活用方法として、そのまま提供したり、料理の材料のひとつとして使用するだけでなく、市教育委員会及び市学校栄養士会において、市内の業者に御協力いただきながら、様々な加工品を開発しています。

【学校給食開発品一覧】

品 名	提供開始 年度	使用している 地場産物	今年度 提供回数
みとちゃん ごぼうメンチカツ	平成 27 年度	ごぼう	3 回
みとちゃん米パン	平成 30 年度	米（「コシヒカリ」）	小 6 回 中 7 回
みとちゃんブルーベリージャム		ブルーベリー	1 回
みとちゃん餃子		豚肉、キャベツ、ニラ、 ねぎ、米（「コシヒカリ」）	4 回
みとちゃん梅ゼリー	令和元年度	梅（「ふくゆい」）	1 回
みとちゃんボークコロッセ	令和 3 年度	豚肉	2 回
みとちゃん団子 (餡、みたらし、黒蜜)	令和 4 年度	米（「コシヒカリ」）	2 回
みとちゃんストロベリージャム	令和 6 年度	いちご	1 回
米粉ペンネ	令和 6 年度	米（「コシヒカリ」）	1 回

(2) 我が家のおすすめ料理

市教育委員会及び市学校栄養士会では、学校、家庭及び地域が連携した食育の推進を図るため、平成 29 年度から、保護者や児童生徒から「我が家のおすすめ料理」を募集しており、入選作品の料理のレシピを給食だより等で紹介しているほか、募集年度の翌年度には、実際に、学校給食で提供しています。

募集年度	応募総数	入選作品
令和 4 年度	16	「野菜をおいしく食べるレシピ」 ・ 六目丼 ・ 和風ミネストローネ ・ こんこん根菜のカレー炒め ほか
令和 5 年度	22	「豆・大豆製品をおいしく食べるレシピ」 ・ 厚揚げと夏野菜のオイスターソース炒め ・ 親子麻婆豆腐 ・ 野菜のヘルシー豆乳ポタージュ ほか
令和 6 年度	15	「うま味等を生かした減塩料理レシピ」 ・ 野菜の塩こうじスープ ・ 体に優しい！豚肉と野菜のカラフル塩昆布炒め ・ あご出汁がおいしい 健康味噌汁 ほか

(3) 郷土料理、伝統料理

日本の食文化や伝統料理、郷土料理の継承に資するため、本市の親善都市等との交流献立を実施しています。

テーマ	提供月	献立 (例)
親善都市の郷土料理 (高松市)	10 月	ご飯、牛乳、ぶりのしょうがじょうゆ焼き、 ごま酢あえ、 <u>打ち込み汁</u>
日本各地の郷土料理	11 月	ご飯、牛乳、つくばどりの甘辛みそ焼き、 根菜きんぴら、 <u>だまこ汁</u>

(4) プロスポーツ選手応援献立

本市に本拠地と置くプロスポーツチームに対する児童生徒の興味・関心を高め、応援する気持ちを喚起するため、当該プロスポーツチームにちなんだ料理を取り入れた献立を提供しています。

今年度は、プロサッカーチーム「水戸ホーリーホック」が、環境保全の取組の一環として活用を推進している「大豆ミート」を使用した献立や、プロバスケットボールチーム「茨城ロボッツ」の応援献立として、肉団子をバスケットボールに見立てた「ロボッツ親子煮」を提供します。

対象チーム	提供月	献立
水戸ホーリーホック	1 月	ご飯、牛乳、 <u>大豆入り肉そぼろ</u> 、ナムル、 にんにく風味の中華スープ
茨城ロボッツ	2 月	ご飯、牛乳、 <u>ロボッツ親子煮</u> 、 キャベツのごま酢あえ、のりふりかけ

(5) パリ 2024 オリンピック・パラリンピック応援献立

令和 6（2024）年 7 月 26 日から 8 月 11 日まで、「パリ 2024 オリンピック競技大会」が、8 月 28 日から 9 月 8 日まで、「パリ 2024 パラリンピック競技大会」が開催されました。この大会を記念し、開催地フランスの伝統料理などを取り入れた献立を提供しました。

提供月	献 立
7 月	コッペパン、ブルーベリージャム、牛乳、 <u>ホキのラタトゥユ添え</u>、 ※ ラタトゥユは、フランスのプロヴァンス地方の郷土料理。 <u>マセドアンサラダ</u>、<u>レンズ豆のスープ</u>、 ※ マセドアンはフランス語で「さいの目切り、角切り」を意味する 単語。角切りした野菜を使ったサラダ。 <u>豆乳のブラマンジェ</u> ※ フランス語で「白い食べ物」を意味するデザート菓子。

5 食に関する指導

(1) 栄養教諭等による食に関する指導

市立学校の全校において、栄養教諭等による食に関する指導の充実に努めています。

栄養教諭等が配置されていない学校においても、計画的に指導の推進が図られるよう、毎月のテーマを定め、給食時間に活用できる資料を作成しています。

月	テーマ	食育の視点
4 月	給食の準備をきちんとしよう	食文化
5 月	食事のマナーを身につけよう	食事の重要性 食品を選択する力 食文化
6 月	よくかんで食べよう	心身の健康 食品を選択する能力
7 月	暑さに負けない食事をしよう	食品を選択する能力
8, 9 月	生活のリズムを整えよう	食事の重要性 心身の健康 食文化
10 月	好ききらいなく何でも食べよう	心身の健康 社会性 食文化
11 月	感謝して食べよう	食品を選択する能力
12 月	日本や世界の食文化について知ろう	食品を選択する能力 食文化

1 月	給食について知ろう	心身の健康 食品を選択する能力 食文化
2 月	健康になるための食生活について考えよう	食品を選択する能力

(2) 給食指導訪問

共同調理場の職員、栄養教諭等が、中学校を訪問し、各学校における学校給食の運営状況や衛生管理に関する確認を行うとともに、給食時間を活用して、食に関する指導を実施するものとしています。

今年度は、6月から9月にかけて、中学校全15校を、それぞれ1回ずつ訪問しました。

6 食育活動

(1) 食育推進事業

共同調理場は、広く市民に開かれた食育活動を推進するための拠点として位置づけられており、学校給食への理解を深めたり、「食」に関する興味・関心を高めるため、様々な取組を実施するものとしています。

令和6年10月30日（水）には、幼稚園の保護者、令和7年1月21日（火）には、中国からの教育研究生を対象とした施設見学会を開催し、施設見学と栄養士による講話のほか、共同調理場で調理した学校給食を御試食いただきました。

【共同調理場の来場者数】

年 度	令和元年度	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度
実施回数	9回	—	1回	1回	6回	4回
来場人数	324人	—	3人	4人	109人	132人

また、市役所本庁舎2階のレストラン『AQUA PORTA』に御協力いただき、5月から10月にかけて、毎月第3木曜日に、学校給食ランチを販売しました。

(2) 全国学校給食週間における児童生徒の作品展示

毎年1月24日から30日までの全国学校給食週間にあわせて、市立学校の児童生徒から作品を募集しました。

優秀作品は、水戸市役所本庁舎1階に展示しました。

年 度	作 品 数					
	標 語		絵 画		作 文	
	小学校	中学校	小学校	中学校	小学校	中学校
令和2年度	67	16	25	3	—	—
令和3年度	64	13	12	2	5	—
令和4年度	61	10	17	2	11	—
令和5年度	379	79	97	18	85	81
令和6年度	617	93	117	12	130	28

(3) 大学との学官連携による食育推進事業

相互の人的・物的資源の活用により、まちづくり、産業、教育等の分野において連携協力し、地域の発展と人材の育成を目的に、本市が常磐大学及び茨城キリスト教大学との間で締結している「連携協力に関する協定」に基づき、大学生を学生食育サポーターとして、学校への派遣や食育に係る教材や資料の作成にあたっています。

年 度	小学校		中学校		食育啓発資料 作成人数
	受入校数	参加人数	受入校数	参加人数	
令和2年度	1校	4人	—	—	65人
令和3年度	1校	20人	—	—	12人
令和4年度	2校	41人	—	—	7人
令和5年度	5校	41人	1校	6人	15人
令和6年度	7校	19人	—	—	9人

(4) 食育講演会

毎年1月24日から30日までの全国学校給食週間にあわせて、食育に関する理解を深め意識の高揚を図ることを目的として、保護者及び学校関係者を対象とした食育講演会を、令和7年2月1日（土）に開催しました。

令和6年度は、昨年度に引き続き、広く市民の皆様に御参加いただき、楽しみながら学んでいただけるよう、学校給食に関する展示や体験型のイベントをあわせて実施しました。

年 度	テーマ	講師等
令和2年度	「ウイルスに負けない体づくりのための食事」	水戸ヤクルト販売株式会社 ※包括連携協力協定に基づく。
令和3年度	「健康的な毎日を送るためのよりよい食習慣について」	中川学園調理技術専門学校 中川 一恵
	「地産地消について知ろう！」	学生食育サポーター (常磐大学)
令和4年度 (オンラインによる生配信)	「家族で食卓を囲む回数は有限。食べることは生きること」	株式会社ビストロパパ 代表取締役 滝村 雅晴
	「食塩と上手に付き合おう！」	学生食育サポーター (茨城キリスト教大学)
令和5年度	「栄養バランスを科学する」	大塚製薬株式会社 ※包括連携協力協定に基づく。
	「食品ロスを減らすために」	学生食育サポーター (常磐大学)
令和6年度	「おなか元気教室 ～早寝・早起き・朝ごはん＋毎日のうんち～」	水戸ヤクルト販売株式会社 ※包括連携協力協定に基づく。
	「朝食の大切さについて」	学生食育サポーター (茨城キリスト教大学)

(5) 給食交流会

児童生徒が、地域の様々な方々との交流を通じて、地産地消の重要性や地域への理解を深めることができるよう、生産者やプロスポーツ選手等との給食交流会を実施するものとしています。

7 食物アレルギーへの対応について

本市の学校給食における食物アレルギーへの対応は、「学校における食物アレルギー対応マニュアル（水戸市教育委員会 令和2年9月改訂）」等に基づき取り組んでいます。

【対応状況(令和6年5月1日現在)】

対応区分	対応内容	対応人数	
		小学校	中学校
レベル1	詳細な献立表による対応	9人	43人
レベル2	弁当対応		
レベル3	除去食対応(乳と卵両方の除去)	3人	2人
レベル4	代替食	—	—

【参 考／給食対応の基礎用語（食物アレルギー対応レベル）】

〔レベル1：詳細な献立表対応〕

原材料を詳細に記した献立表を家庭に事前に配布し、保護者や学級担任などの指示又は児童生徒自身の判断で、給食から原因食物を除去しながら食べる対応。

※ 詳細な献立表による対応は食物アレルギー対応の基本であり、全てのレベルで実施する。

〔レベル2：弁当対応〕

・完全弁当対応

原因食物の種類が多い場合や、ごく微量でも重篤なアレルギー症状を起こす場合など、予定献立の学校給食を食べることができないと判断される場合。

・一部弁当対応

除去食対応や代替食対応で、原因食物が献立の中心的献立（単品での提供や主菜等）や調理の過程で除去が困難な場合、部分的に弁当を持参する。

〔レベル3：除去食対応〕

原因食物を給食に使用しており、調理過程で原因食物を除いて給食を提供する。

〔レベル4：代替食対応〕

除去した原因食物に対して、代替の食品が調達できるとともに、安全に配慮して実施が可能な場合。

水戸市では、「学校における食物アレルギー対応マニュアル（平成30年11月改訂水戸市教育委員会）」に基づき、安全性を最優先とした除去食を基本としています。

《参考資料》

「学校給食における食物アレルギー対応指針」（平成27年3月文部科学省作成）

8 異物混入への対応

学校給食に携わる全ての者が、異物混入の防止に連携して取り組み、児童生徒に安全で安心な学校給食を提供するため、「水戸市学校給食における異物混入対応マニュアル（水戸市教育委員会 令和3年3月）」を策定し、当該マニュアルに基づく適切な対応に努めています。

また、毎年度、市保健所の職員を講師に招き、学校給食調理等業務に従事する者だけでなく、学校給食の物資取扱業者など、学校給食に携わる様々な関係者に御参加いただき、学校給食における異物混入の防止等に関する研修会を開催するものとしています。

令和6年度については、令和7年2月12日（水）の実施を予定しています。

9 給食食材の放射性物質測定事業について

(1) 測定核種 放射性セシウム 134, 137（簡易測定）

(2) 測定時間 約 45 分（給食一食の場合）

(3) 測定対象

ア 測定食材料 [単独調理場] ・給食一食

※ 1校当たり年間2回程度。

※ 主食・牛乳は除く。

[共同調理場] ・食材料

・給食一食

※ 給食提供日の全日。

※ 3献立のそれぞれについて一食。

※ 主食・牛乳を含む。

イ 測定結果 市ホームページ及び給食だよりで公表

ウ 検査実績

年 度	検査件数	検出数	備 考
令和2年度	907 件	—	臨時休業期間は除く。
令和3年度	966 件	—	臨時休業期間は除く。
令和4年度	1,023 件	—	
令和5年度	1,014 件		
令和6年度	888 件	—	※令和7年1月31日現在

水戸市立共同調理場運営委員会委員名簿

任期：令和８年１０月２７日まで （敬称略）

氏 名	区 分	役 職 名
後 藤 通 子	議 会	市議会代表
土 井 幹 雄	行 政 機 関	市保健所長
木野内 喜久恵	学 校 長	市学校給食会会長 (梅が丘小学校校長)
鎮 目 英 俊	〃	第三中学校校長
田 村 悟	〃	双葉台中学校校長
朝 日 広 一	〃	笠原中学校校長
小 林 克 行	〃	石川中学校校長
齋 田 由加理	〃	千波中学校校長
本多 美知子	学 識 経 験 者	水戸薬剤師会副会長
山 崎 富 江	〃	茨城県学校給食会管理栄養士
西 村 美 帆	〃	市学校栄養士会会長 (酒門小学校栄養教諭)
川 崎 尚 子	〃	市学校保健会養護教諭部会副会長 (見川中学校養護教諭)
藤 咲 晋一郎	P T A関係者	市P T A連絡協議会代表 (緑岡中学校P T A会長)
住 谷 紀 朝	〃	市P T A連絡協議会代表 (上中妻小学校P T A副会長)
武 藤 房 江	公募市民	公募市民

○ 水戸市立学校給食共同調理場条例

平成4年9月22日

水戸市条例第56号

改正 平成15年3月25日条例第29号

(題名改称)

平成21年3月31日条例第23号

平成27年12月22日条例第48号

水戸市立共同調理場条例（昭和47年水戸市条例第27号）の全部を改正する。

(趣旨)

第1条 この条例は、地方教育行政の組織及び運営に関する法律（昭和31年法律第162号）第30条及び第31条第2項並びに学校給食法（昭和29年法律第160号）第6条の規定に基づき、共同調理場の設置等について必要な事項を定めるものとする。

(平15条例29・平21条例23・一部改正)

(設置)

第2条 水戸市立小学校、中学校及び義務教育学校の学校給食の適正かつ円滑な実施を図り、調理等の業務を処理するため、共同調理場を次のとおり設置する。

名称 水戸市立学校給食共同調理場

位置 水戸市河和田町796番地

(平15条例29・全改、平27条例48・一部改正)

(職員)

第3条 水戸市立学校給食共同調理場（以下「共同調理場」という。）に、事務職員、技術職員、学校栄養職員その他必要な職員を置く。

(平15条例29・一部改正)

(共同調理場運営委員会)

第4条 共同調理場の適正かつ円滑な運営を図るため、水戸市立共同調理場運営委員会（以下「運営委員会」という。）を置く。

(組織等)

第5条 運営委員会は、水戸市教育委員会（以下「教育委員会」という。）が委嘱又は任命する15人以内の委員をもって組織する。

2 委員の任期は、2年とする。ただし、補欠により委嘱又は任命された委員の任期は、前任者の残任期間とする。

3 運営委員会に、委員の互選により会長及び副会長を置く。

4 会長は、運営委員会の会務を総理する。

5 副会長は、会長を補佐し、会長に事故あるとき、又は会長が欠けたときは、その職務を代理する。

(会議)

第6条 運営委員会は、会長が招集し、会長は、会議の議長となる。

2 運営委員会は、委員の2分の1以上の出席がなければ開くことができないものとし、運営委員会の議事は、出席委員の過半数をもって決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。

(委任)

第7条 この条例の施行について必要な事項は、教育委員会規則で定める。

付 則

この条例は、平成4年10月1日から施行する。

付 則（平成15年3月25日条例第29号）

この条例は、平成15年4月1日から施行する。

付 則（平成21年3月31日条例第23号）

この条例は、平成21年4月1日から施行する。

付 則（平成27年12月22日条例第48号）抄

(施行期日)

1 この条例は、平成28年4月1日から施行する。

○ 水戸市立学校給食共同調理場条例施行規則

平成4年1月24日
水戸市教委規則第4号

改正 平成4年10月1日教委規則第45号
平成8年3月29日教委規則第3号
平成15年3月26日教委規則第11号
(題名改称)

平成19年3月28日教委規則第13号
平成20年3月26日教委規則第9号
平成21年3月26日教委規則第4号
平成25年3月28日教委規則第3号
平成28年2月24日教委規則第5号
平成30年3月26日教委規則第2号

注 平成8年3月から改正経過を注記した。

水戸市立学校給食共同調理場設置及び管理に関する条例施行規則（昭和47年水戸市教育委員会規則第3号）の全部を改正する。

(趣旨)

第1条 この規則は、水戸市立学校給食共同調理場条例（平成4年水戸市条例第56号）第7条の規定に基づき、条例の施行について必要な事項を定めるものとする。

(平15教委規則11・一部改正)

(係の設置)

第2条 水戸市立学校給食共同調理場（以下「共同調理場」という。）に給食係を置く。

(平30教委規則2・全改)

(事務分掌)

第3条 給食係の事務分掌は、次のとおりとする。

- (1) 学校給食に関すること。
- (2) 共同調理場の維持管理に関すること。
- (3) 学校給食の調理に関すること。
- (4) 共同調理場の予算経理及び庶務に関すること。
- (5) 水戸市立共同調理場運営委員会に関すること。

(平30教委規則2・全改)

(職員)

第4条 共同調理場に場長、係長その他必要な職員を置く。

(平8教委規則3・平15教委規則11・一部改正)

第5条 場長は、上司の命を受け、所属の事務を掌理し、所属の職員を指揮監督する。

2 係長は、上司の命を受け、係の事務を処理し、所属の職員を指揮する。

3 職員は、上司の命を受け、分担の事務を行う。

(平15教委規則11・一部改正)

(補則)

第6条 この規則に定めるもののほか、必要な事項は、別に定める。

(平19教委規則13・旧第7条繰上)

付 則

この規則は、平成4年3月3日から施行する。

付 則 (平成4年10月1日教委規則第45号)

この規則は、公布の日から施行する。

付 則 (平成8年3月29日教委規則第3号)

この規則は、平成8年4月1日から施行する。

付 則 (平成15年3月26日教委規則第11号)

この規則は、平成15年4月1日から施行する。

付 則 (平成19年3月28日教委規則第13号)

この規則は、平成19年4月1日から施行する。

付 則（平成20年 3 月26日教委規則第 9 号）
この規則は、平成20年 4 月 1 日から施行する。

付 則（平成21年 3 月26日教委規則第 4 号）抄
（施行期日）

- 1 この規則は、平成21年 4 月 1 日から施行する。

付 則（平成25年 3 月28日教委規則第 3 号）
この規則は、平成25年 4 月 1 日から施行する。

付 則（平成28年 2 月24日教委規則第 5 号）
この規則は、平成28年 4 月 1 日から施行する。

付 則（平成30年 3 月26日教委規則第 2 号）
この規則は、平成30年 4 月 1 日から施行する。