

長門市学校給食運営方針

令和2年3月

長門市教育委員会

目 次

1. はじめに	-----	1
2. 運営方針の実施期間	-----	1
3. 学校給食の現状と課題	-----	2
4. 長門市が目指す「学校給食」	-----	4
5. 学校給食の運営方針【4つの取組方針】	-----	5
6. 学校給食の運営組織	-----	8
7. 学校給食費の未納対策	-----	8
8. おわりに	-----	9
〈参考資料〉		
資料1. 児童生徒数の推移	-----	10
資料2. 給食調理数の推移	-----	10
資料3. 学校給食運営組織図	-----	11
資料4. 給食費の内訳	-----	12
資料5. 長門市学校給食運営委員会規程	-----	13
資料6. 長門市学校給食献立作成委員会要綱	-----	15
資料7. 長門市学校給食用物資選定委員会要綱	-----	17

1. はじめに

学校給食は、学校給食法に基づき、児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのよい食事を提供するとともに、準備、喫食、後片付けを通して協力し合うこと、食事のマナーを身に付けること、食べることの大切さや食べ物への感謝など、食に関する「生きた教材」として重要な役割を担っています。

また、学校教育法施行規則及び学習指導要領では、教育課程（特別活動）の一つとして位置付けられています。

本市では、全小中学校で完全給食を実施しており、安全で安心なおいしい学校給食の提供と内容の充実に努めるとともに、学校給食を生きた教材として活用し、児童生徒の健康を保持増進しながら、正しい食習慣が身に付けられるよう指導を行ってきました。

一方、子どもの健康や体力については、朝食の欠食や孤食の増加、偏食等の食習慣の乱れや食生活をめぐる環境の変化により、肥満、体力の低下、生活習慣病の低年齢化、食物アレルギーの増加などの問題が指摘されています。

こうした状況の中で、国は、栄養教諭制度の創設（平成 17 年 4 月）、食育基本法の施行（平成 17 年 7 月）、食育推進基本計画の策定（平成 18 年 3 月、23 年 3 月改、28 年 3 月改）など、「食育」を核とした施策を強く推進しており、山口県においても、やまぐち食育推進計画を策定（平成 19 年 3 月、24 年 3 月改、29 年 3 月改）し、県民運動として食育に取り組むべき指針を明らかにしています。

本運営方針は、第 2 次長門市総合計画（平成 29 年 3 月）、第 3 次長門市食育推進計画（平成 31 年 3 月・健幸ながと 21 推進計画内）など本市の各種計画と関連付けながら、安全・安心で栄養バランスに優れた学校給食を安定的かつ効率的に実施するための方向性を定めるものであります。

2. 運営方針の実施期間

本運営方針は、令和 2 年度から令和 6 年度までの 5 年間の取組とします。また、今後の社会経済情勢の著しい変動等により、学校給食を取り巻く環境に大きな変化があった場合には、適宜見直しを行うものとします。

3. 学校給食の現状と課題

(1) 学校給食施設の整備と運営

本市の学校給食は、学校給食センターによる共同調理方式であり、長門市学校給食センター（以下「給食センター」という。）1施設においてすべての小中学校に給食を提供しています。調理食数は約2,400食となっています。

給食センターは平成22年建設であり比較的新しい施設ですが、建設後9年を経過し設備・機器とも徐々に劣化が始まっています。定期点検や適切なメンテナンス等により施設等の長寿命化を図っていくとともに、施設全体のライフサイクルコストの中で、中長期的な視点に立ち、経済的耐用年数等（※）を勘案し合理的な修繕・更新計画を立てていく必要があります。

※ 経済的耐用年数・・・設備機器の現在価値と維持管理費を合わせたコストが最小となる年限。一定期間経過後維持管理費が急激に増加するため、メンテナンスの状況や使用頻度・環境など諸条件を考慮しながら計画的に更新していく必要がある。

また、給食センターの運営については、現在は市の直営で運営していますが、今後定年退職により正規調理員が減少することから、安全・安心な給食提供体制の維持のため、調理業務等の民間委託について検討し、令和3年度から民間委託を導入することを決定しました。高い衛生管理水準のもと、安全・安心かつおいしい給食が提供できるように、適切かつ公平に受託業者を選定する必要があります。

(2) 安全で安心な学校給食の提供

安全で安心な学校給食の提供には、安全な食材の確保が不可欠です。生産者の顔が見える地場産物の活用は、食育の面からも大変有効であり、地産地消をより推進することが求められています。本市の学校給食では、地場産食材の利用率は88.3%で、県平均の70.0%（いずれも30年度調査結果）と比較すると高い水準にあります。

今後も利用率の維持、向上のために、生産者及び食材納入業者、並びに県・市関係機関との連携を更に強め、地場産食材を安定供給できる新たな生産者や納入業者の掘り起しが求められます。

また、教育委員会、給食センター管理者（給食センター長）、衛生管理責任者（栄養教諭・学校栄養職員）及び給食調理員がそれぞれの役割を遵守し、常に緊密な連

携により、安全で安心な学校給食を提供することが重要となります。

衛生管理については、衛生管理責任者を中心に給食調理員をはじめとする給食関係者が連携し、緊張感を持って対応していますが、今後も「学校給食衛生管理基準」に照らして、給食センターや受配校の施設及び設備、食品の取扱い、調理作業、衛生管理体制等についての実態把握や検証を行い、必要に応じて改善措置を講じるなど、衛生管理の向上、徹底に努めます。

(3) 食物アレルギーへの対応

年々、食物にアレルギー反応を示す子どもの数は増加し、アレルゲン（食物アレルギーの原因となる食品）も多岐に亘っています。このため、本市では、配慮が必要な児童生徒については、「学校における食物アレルギー対応マニュアル」（平成 26 年 1 月、平成 27 年 1 月改、平成 29 年 12 月改）に沿って、各学校の食物アレルギー対応検討委員会において、関係者間（学級担任や養護教諭、栄養教諭・学校栄養職員、保護者）で調整を図りながら、対応を決定しています。決定に基づき給食センターでは毎月保護者及び学校と連絡確認の上で、原因食材を除去するなどの対応を行い、学校においては校内で確認体制を整え喫食時の対応にあたっています。

そのような中、平成 31 年 2 月、給食センターにおいて食物アレルギー対応食材の誤提供事故が発生しました。食物アレルギー対応は該当児童生徒の生命に関わるものであり、万全な対策が求められます。事故を受けて、教育委員会では旧来の提供手順を検証し、納品時の検収体制や検食時の確認方法の強化を図り、また、給食センターや学校においてアレルギー対応に関わる全ての者が対応食材をより確実に把握できる方策を新たに採り入れるなど、再発防止の徹底に取り組んでいます。

今後も、食物アレルギー対応は子どもの生命に関わるものだとすることを念頭に、安全性を最優先に、対応マニュアルなどの見直しを適宜行っていきます。

(4) 学校給食費未納の対応

学校給食にかかる経費負担は「学校給食法」及び「学校給食法施行令」で規定されていますが、本市では食材費のみを保護者負担としているところです。食材費は保護者の負担金をもって充てるという学校給食の原則に基づき、学校との連携のもと、電話や臨戸による徴収の強化や、申し出による児童手当からの特別徴収の推進など未納対策を講じてまいります。

4. 長門市が目指す「学校給食」

(1) 学校給食の目的

本市が目指す「学校給食」とは、学校における「食育」の観点から展開される教育の分野と位置付けています。子どもたちの心身の健全な発育に必要な栄養バランスの良い、かつ安全な食事を提供することはもちろん、準備や後片付けを通じて協力する心や食事のマナーを身に付けること、「食」が生涯にわたって人に及ぼす影響、健康な身体を維持するための食べることの大切さ、食べ物への感謝の心など「食」に関する正しい知識や食習慣を体得させます。

また、「学校給食」は子どもたちにとって学校生活における楽しみのひとつでもあります。安全・安心でおいしい給食の提供はもちろん、献立や食事形態を工夫するなど楽しい給食時間を目指します。

(2) 市の役割と責任

市は、学校給食施設・設備の整備や修繕に要する経費、運営に必要な経費を負担し、子どもたちに対して安全かつ衛生的でおいしい給食が、公正で安定的に提供される環境を構築し、長門の豊かな食材を学校給食に生かしながら季節感のある献立となるように、地場産食材の活用を推進できる食材の供給体制を整えます。

また、学校では学校給食を生きた教材として積極的に活用するなど、学校教育活動全体を通じた食に関する指導の充実を、給食センターと連携しながら展開します。

(3) 保護者の役割と責任

保護者は、学校給食の意義を正しく理解し、食材費（学校給食費）について負担する義務を負います。また、家庭のなかで正しい食習慣を子どもに身に付けさせることが大切です。そのことが子どもの健全な発育につながるということを認識し、家庭教育を実践する必要があります。加えて、学校給食の運営についても高い意識と関心を持ち、かつ学校と家庭が連携して「食育」活動が推進されるよう、最大限の協力、参加をすることとします。

(4) 地産地消の取組

学校給食における地場産物の活用は、新鮮で安全な食材を確保する目的のほか、

子どもたちへの食の指導に関する生きた教材としても大変有効です。

子どもたちは、食材を通じてより身近に地域の自然や食文化、産業等について関心や理解を深めることができ、さらに、動植物などの自然の恩恵を感じたり、多くの人々の生産活動に支えられていることへの感謝の気持ちや、食べ物を大事にする心など、豊かな心を育む貴重な機会となります。

また、地場産業の活性化という観点からも、地産地消の取組をよりいっそう推進していく必要があります。

一方、学校給食において地産地消を推進していく上で、品目や数量不足という課題もあります。今後も関係機関と連携して、安定的供給を行うための産地の把握と形成を図っていきます。

5. 学校給食の運営方針【4つの取組方針】

(1) 安全・安心な学校給食

平成22年9月に稼働した給食センターは、衛生環境・労働安全・作業効率等の面から明るく清潔な完全ドライシステムを採用しHACCP（危機分析重要管理方式）の概念に基づく厨房機器を導入した近代的な施設です。また、特別食調理コーナーを配置し、一部アレルギー対応食にも取り組んでいます。調理食数が2,400食規模の施設のため、当初は日置学校給食センターと深川中学校調理場との併用稼働をしていましたが、平成26年度に深川中学校調理場を統合し日置学校給食センターとの2施設で運営し、その後、平成31年度（令和元年度）に、日置学校給食センターを統合し、1施設で運営をしています。

今後は、正規調理員の減少に伴う調理体制の維持のため、令和3年度からの調理業務の民間委託に向けて事務を進めていきます。

<安全・安心な学校給食の運営方針>

- ① 「学校給食衛生管理基準」に基づき、調理にかかるすべての業務において衛生管理を徹底するとともに、給食調理員等の健康管理、研修、指導体制を整備します。

民間委託後も、受託業者における衛生管理の状況や給食調理員の健康管理、研修、指導体制について、「学校給食衛生管理基準」等関係法令に基づき適切

に実施されているか、モニタリング等により評価・検証します。

- ② 児童生徒が安心して学校給食を食べることができるよう、使用する食材の安全性の確保に努めます。さらには、食育の視点から、地場産食材活用の拡大を推進します。安全な食材が安定的に供給されるよう、関係機関と連携しながら、供給体制を整えます。
- ③ 給食センターからの配送については、調理後 2 時間以内の給食を実施するため配送ルートを検証、配送車両の適正配置を行います。また、適正な温度管理を行うため、食缶等についても工夫し安全を確保します。
- ④ 学校給食運営委員会、学校給食献立作成委員会及び学校給食用物資選定委員会の組織を通じて本市の学校給食全体を統括する体制を充実し、小中学校長会や学校保健委員会等と連携して、学校給食の安全・安心の仕組づくりを推進します。
- ⑤ 食物アレルギーがある児童生徒については、「学校における食物アレルギー対応マニュアル」に沿って学校関係者、給食センター関係者と保護者との間で連絡調整を図りながら、適切に対応を行います。対応内容については、安全性を最優先に、常に検証しながら、適宜見直しを図ります。

(2) 食育としての学校給食

平成 18 年 3 月に策定された「食育推進基本計画」に基づき、各学校において「食」に関する指導の全体計画が策定されています。

児童生徒が健全な食生活を実践し、健康で豊かな人間性を育ていけるよう、栄養や食事のとり方などについて、正しい基礎知識に基づいて自ら判断し、実践していく能力などを身に付けさせることが重要となります。校長のリーダーシップの下、栄養教諭を中核として、教職員をはじめ、関係機関等とも連携を図り、学校教育活動全体で食に関する指導を行い、食育を計画的に推進します。

〈食育の視点〉

- ① 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。 **【食事の重要性】**
- ② 心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。 **【心身の健康】**
- ③ 正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。 **【食品を選択する能力】**

- ④ 食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心を持つ。

【感謝の心】

- ⑤ 食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。 【社会性】

- ⑥ 各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心を持つ。

【食文化】

(3) 地域と連携した学校給食

昔から「身土不二」と言われ、地元でとれた旬のものを食べるのが体に良いと言われてきました。長門の豊かな自然や気候風土で生産された農水産物を活用した健康で豊かな食生活を推進するために、学校給食も大きな役割を担っており、市では積極的に地産地消に取り組んでいます。

現在の学校は、家庭・地域社会と連携し、地域に開かれ、地域に支えられながら運営していくことが求められており、学校教育において地域の協力は欠かせないものとなっています。その一環である学校給食も、さまざまな人たちの支えや協力があって成り立つものであり、特に、地産地消を推進する上では、生産者組織などと連携を図り、地場産食材を安定的に確保できる体制を整備する必要があります。

一方、学校給食は、保護者が負担する学校給食費で運営されており、食材にかかる経費をできるだけ抑制する必要があります。そのため、学校給食献立作成委員会や学校給食用物資選定委員会を定期的に行い、献立を作成する栄養教諭・学校栄養職員と生産者や食材納入業者等関係者が相互に情報交換を行うことで、生鮮野菜等の市場での状況を把握し、公正で公平な発注、食材の計画的かつ安定的な納入を図り、効率的に地場産食材が調達できるよう努めています。

また、本市は県内でも有数の米どころであり、長門市産米の使用に限った米飯給食を提供することで更なる地産地消の推進を図ります。

これらの取組や、毎月 19 日の「ながと食の日」への取組を推進することで、学校給食における地場産食材の使用割合を更に拡大します。また、下関市とタイアップして実施している「学校給食・くじら交流の日」によるくじら食文化の普及や継承の取組を推進します。

(4) 環境教育を推進する学校給食

学校給食では、多くの食材やそれを調理加工するための電気・ガス・水道等のエ

エネルギーを消費します。学校教育でも、さまざまな環境問題を学習しており、「やまぐちエコスクール」の認定を受けている学校もあります。環境にやさしい学校給食の運営を目指して、引き続き「食べ残しをなくす」取組を全小中学校で進めていきます。

給食の食べ残しは、献立のみでなく、給食時間や量も影響しています。各学校では、食に対する感謝の心や環境教育と組み合わせながら、食べ残しの減量に努めていきます。

さらに、給食センターでも食材の残渣の減量やリサイクル等、資源化を目指す取組をします。

6. 学校給食の運営組織

本市の学校給食の円滑な運営を図るため、学校給食運営委員会、学校給食献立作成委員会及び学校給食用物資選定委員会を定期的に開催します。

学校給食運営委員会は、本市の学校給食施設、栄養、衛生管理、学校給食費その他学校給食の運営全般について協議し、教育委員会に意見具申する委員会で、学校長、保護者、栄養教諭、学識経験者等により構成します。

学校給食献立作成委員会は、地産地消を推進し、学校給食が安全・安心、安価でかつ栄養バランスに富み、児童生徒に喜ばれる献立を作成することを目的とします。

学校給食用物資選定委員会は、学校給食用物資の購入にあたり、安全で良質な物資を選定することを目的とし、食材等の学校給食用物資の納入業者として適格な業者を選定するとともに、学校給食用としてふさわしい規格、品質を検討、決定します。

7. 学校給食費の未納対策

学校給食が設置者負担と保護者負担により運営されており、保護者は食材費を負担する義務を負うことを未納者に強く認識させる必要があります。教育委員会、学校、市関係課が緊密な連携を図り、随時未納者に対する臨戸等を行い、「未納をしない・させない・溜めない」取組を推進します。

8. おわりに

「安全・安心」で「おいしい」学校給食を提供する施設整備と組織体制の充実を図り、行政、学校、保護者や地域がそれぞれの責任と役割を強く認識し、安定した学校給食の運営を目指します。

資料 1

児童生徒数の推移

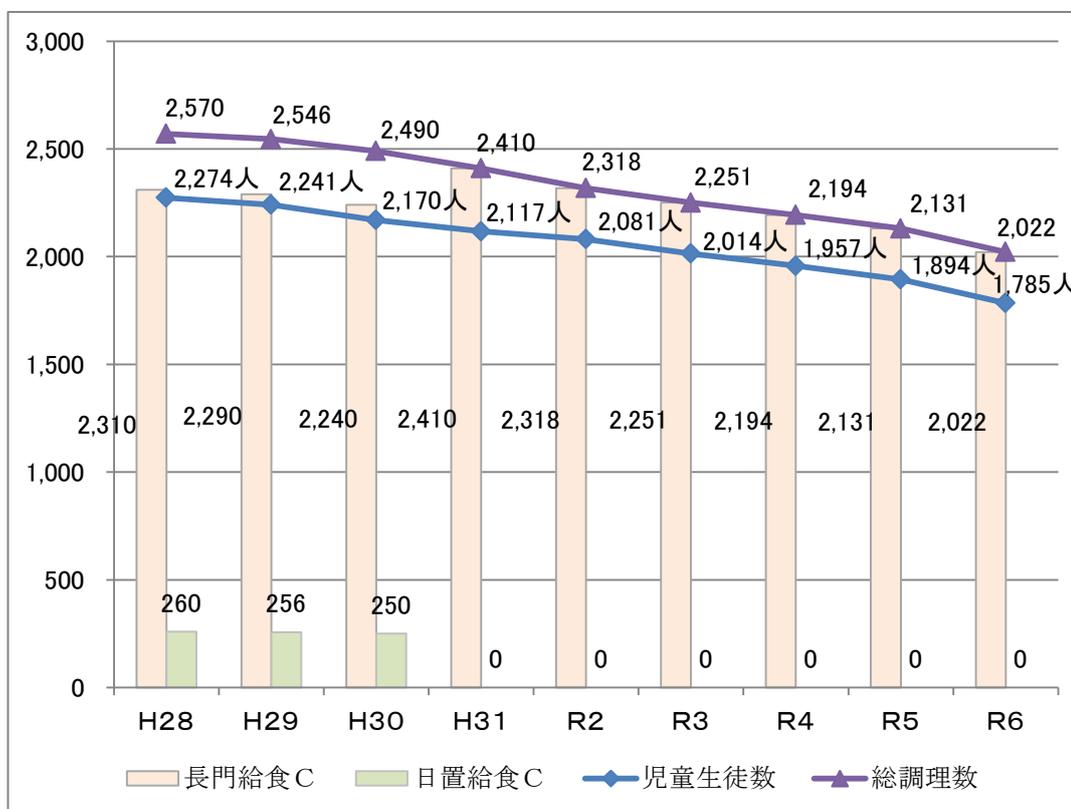
年度	小学校	中学校	合計
平成 28 年度	1,470	804	2,274
平成 29 年度	1,456	785	2,241
平成 30 年度	1,405	765	2,170
平成 31 (令和元) 年度	1,372	745	2,117
令和 2 年度	1,347	734	2,081
令和 3 年度	1,278	736	2,014
令和 4 年度	1,234	723	1,957
令和 5 年度	1,179	715	1,894
令和 6 年度	1,118	667	1,785

※平成 28 年度から平成 31 (令和元) 年度までは、毎年 5 月 1 日現在の児童生徒数。

※令和 2 年度は、小学 2 年生以上は令和元年 10 月 31 日現在の児童生徒数のスライド、小学 1 年生は年齢別人口を基に推計。翌年度以降はそのままスライドするものとして推計。

資料 2

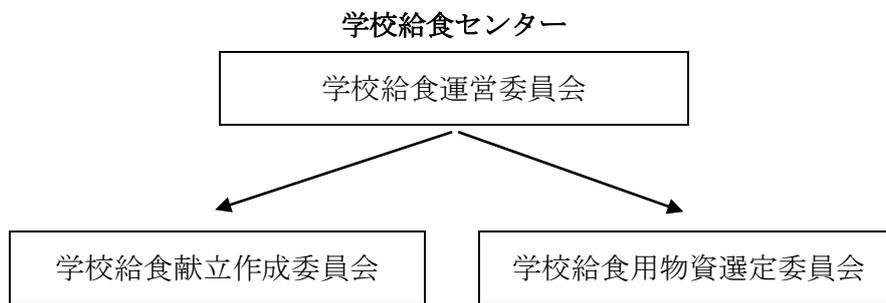
給食調理数の推移



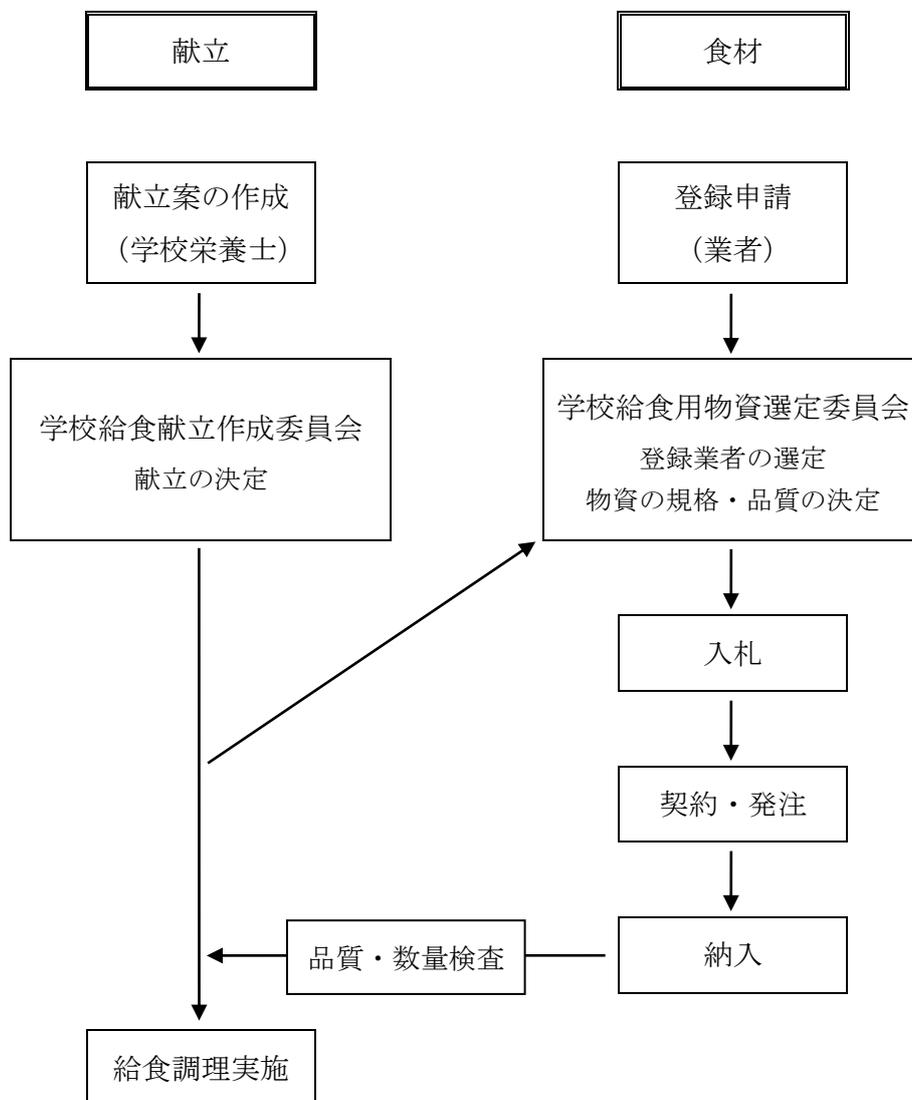
※H31 以降は、児童生徒数見込みに、教職員と給食センター食数の見込みを加えて推計。

資料3

学校給食運営組織図



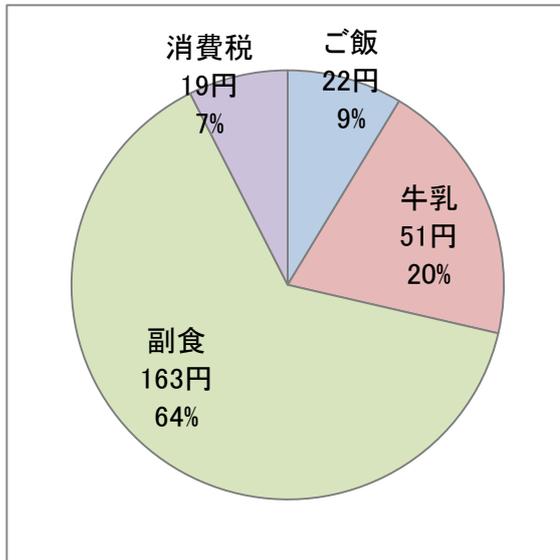
学校給食が実施されるまで



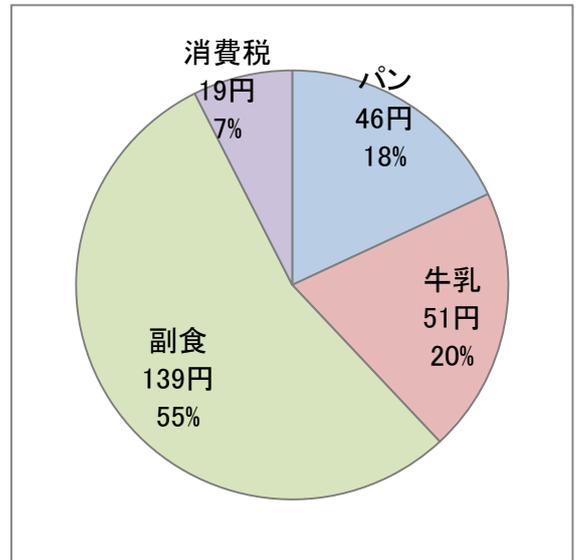
資料 4

給食費の内訳

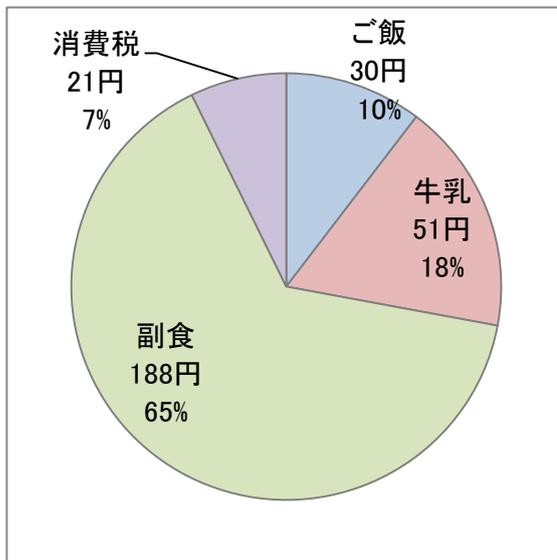
小学校・ご飯の日 255円



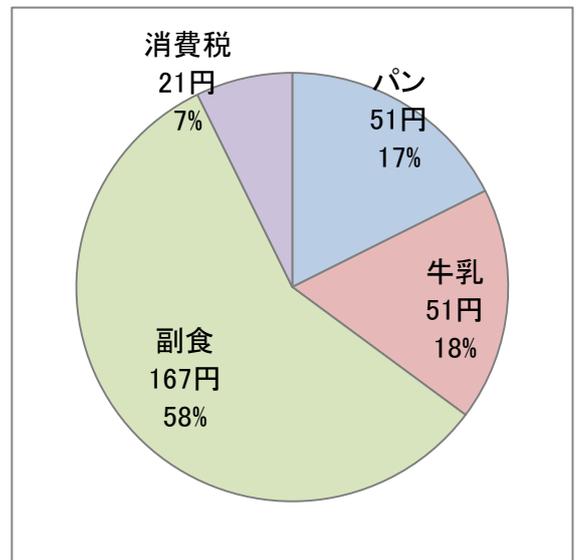
小学校・パンの日 255円



中学校・ご飯の日 290円



中学校・パンの日 290円



※平成 31 年度（令和元年度）の実績を参考に作成しています。

資料 5

長門市学校給食運営委員会規程

平成 17 年 3 月 22 日教育委員会訓令第 8 号

(改正 平成 17 年 6 月 10 日教育委員会訓令第 11 号)

(改正 平成 22 年 2 月 25 日教育委員会訓令第 1 号)

(改正 平成 29 年 3 月 1 日教育委員会訓令第 2 号)

(改正 平成 31 年 2 月 20 日教育委員会訓令第 2 号)

(趣旨)

第 1 条 学校給食の適正かつ円滑な運営を図ることを目的として、長門市学校給食運営委員会(以下「委員会」という。)を設置する。

(所掌事務)

第 2 条 委員会は、次に掲げる事業について調査及び検討を行い、長門市教育委員会(以下「教育委員会」という。)に意見を具申する。

- (1) 給食物資の購入計画に関すること。
- (2) 学校給食費に関すること。
- (3) 学校給食施設の運営に関すること。
- (4) その他学校給食の運営に関すること。

(組織)

第 3 条 委員会の委員は、次に掲げる者のうちから教育委員会が委嘱する。

- (1) 学校長代表
- (2) 保護者代表
- (3) 給食主任代表
- (4) 学校栄養士代表
- (5) 長門健康福祉センター職員代表
- (6) 学識経験者
- (7) その他学校給食に関係のある者で教育委員会が指名する者

2 委員会は、委員 20 人以内をもって組織する。

(職務)

第 4 条 委員会に会長及び副会長をそれぞれ 1 人置き、委員の互選により定める。

- 2 会長は、会務を総理し、委員会を代表する。
- 3 副会長は、会長を補佐し、会長に事故があるときは、その職務を代理する。

(任期)

第5条 委員の任期は、1年とする。ただし、再任を妨げない。

(会議)

第6条 委員会の会議は、会長が招集し、会長が議長となる。

2 委員会の会議は、委員の半数以上が出席しなければ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、可否同数のときは議長の決するところによる。

4 会長は、必要があると認めるときは、委員会の会議に委員以外の者の出席を求め、説明又は意見を求めることができる。

(事務局)

第7条 委員会の事務を処理させるため、委員会の事務局を教育委員会事務局内に置く。

(その他)

第8条 この訓令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、あらかじめ教育長の承認を得て会長が定める。

附 則

この訓令は、平成17年3月22日から施行する。

附 則（平成17年教育委員会訓令第11号）

この訓令は、平成17年6月10日から施行する。

附 則（平成22年教育委員会訓令第1号）

この訓令は、平成22年3月1日から施行する。

附 則（平成29年教育委員会訓令第2号）

この訓令は、平成29年4月1日から施行する。

附 則（平成31年教育委員会訓令第2号）

この訓令は、平成31年4月1日から施行する。

資料 6

長門市学校給食献立作成委員会要綱

平成 21 年 3 月 27 日教育委員会要綱第 2 号

(改正 平成 22 年 2 月 9 日教育委員会要綱第 1 号)

(改正 平成 31 年 4 月 1 日教育委員会要綱第 4 号)

(目的)

第 1 条 地産地消を推進し、学校給食が安全・安心、安価でかつ栄養バランスに富み、児童及び生徒に喜ばれる献立を作成することを目的として、長門市学校給食献立作成委員会（以下「委員会」という。）を設置する。

(組織)

第 2 条 委員会の委員は、次に掲げる者のうちから長門市教育委員会（以下「教育委員会」という。）が委嘱する。

- (1) 学校給食センター所長
- (2) 学校長代表
- (3) 保護者代表
- (4) 給食主任代表
- (5) 学校栄養士代表
- (6) 給食調理員代表
- (7) 長門健康福祉センター職員代表
- (8) その他教育委員会が指名する者

2 委員会は、委員 20 人以内をもって組織する。

(所管事項)

第 3 条 委員会は、次に掲げる事項について協議し、献立を決定する。

- (1) 衛生及び安全に関すること。
- (2) 栄養に関すること。
- (3) 調理に関すること。
- (4) アレルギーに関すること。
- (5) 児童生徒の嗜好及び食事についての望ましい習慣に関すること。
- (6) 前各号に掲げるもののほか、献立に関すること。

(任期)

第 4 条 委員の任期は、1 年とし、再任は妨げない。補欠の委員の任期は、前任者

の残任期間とする。

(会長及び副会長)

第5条 委員会に会長及び副会長をそれぞれ1人置き、委員の互選により定める。

2 会長は、会務を総理し、委員会を代表する。

3 副会長は、会長を補佐し、会長に事故あるときはその職務を代理する。

(会議)

第6条 会議は、会長が招集し、会長が議長となる。

2 委員会の会議は、委員の半数以上が出席しなければ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、議長の決するところによる。

(庶務)

第7条 委員会の庶務は、教育委員会において処理する。

附 則

この要綱は、平成21年4月1日から施行する。

附 則(平成22年教育委員会要綱第1号)

この要綱は、平成22年3月1日から施行する。

附 則(平成31年教育委員会要綱第4号)

この要綱は、平成31年4月1日から施行する。

資料 7

長門市学校給食用物資選定委員会要綱

平成 21 年 3 月 27 日教育委員会要綱第 3 号

(改正 平成 22 年 2 月 9 日教育委員会要綱第 2 号)

(目的)

第 1 条 学校給食用物資の購入にあたり、安全で良質な物資を選定することを目的として、長門市学校給食用物資選定委員会（以下「委員会」という。）を設置する。

(組織)

第 2 条 委員会の委員は、次に掲げる者のうちから長門市教育委員会（以下「教育委員会」という。）が委嘱する。

- (1) 保護者代表
- (2) 給食主任代表
- (3) 学校栄養士代表
- (4) 給食調理員代表
- (5) 食品衛生監視員代表
- (6) その他教育委員会が指名する者

2 委員会は、委員 12 人以内をもって組織する。

(所管事項)

第 3 条 委員会は、次に掲げる事項について協議、決定する。

- (1) 物資の納入業者に関する事。
- (2) 物資の選定に関する事。
- (3) 物資の品質及び規格に関する事。
- (4) 物資の品質管理に関する事。
- (5) その他物資の取扱いに関する事。

(任期)

第 4 条 委員の任期は、1 年とし、再任を妨げない。補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

(会長及び副会長)

第 5 条 委員会に会長及び副会長をそれぞれ 1 人置き、委員の互選により定める。

2 会長は、会務を総理し、委員会を代表する。

3 副会長は、会長を補佐し、会長に事故あるときはその職務を代理する。

(会議)

第6条 会長は、第1条の目的を達成するため、委員会を開催し、会長が議長となる。

2 会議の結果は、関係納入業者に周知する。

(庶務)

第7条 委員会の庶務は、教育委員会において処理する。

附 則

この要綱は、平成21年4月1日から施行する。

附 則 (平成22年教育委員会要綱第2号)

この要綱は、平成22年3月1日から施行する。