

事務事業名 共同調理場給食運営事業

出力日：令和06年03月18日

キーコード：596

施策：	18	学校教育の充実	財務コード	01090401-02-513
基本事業：	05	健やかな体の育成	担当部	教育部
基本事業の成果指標	運動意欲の向上がみられる児童の割合 運動意欲の向上がみられる生徒の割合 健康に関する基本的な生活習慣が身につけている児童の割合 健康に関する基本的な生活習慣が身につけている生徒の割合		担当課	学校給食課
			担当係	共同調理場担当



事務事業が貢献すべき成果

計画年度	平成24年度 ~		新規・継続	継続	会計区分			実施計画	
1. 対象（誰、何に対して事業を行うのか）			2. 手段（事務事業の内容、やり方、手順）						
市内小・中学校の児童・生徒等			<ul style="list-style-type: none"> ・市内小・中学校の児童・生徒及び教職員等に年間通常188日（約9800食/日）の給食を共同調理場方式で提供している。 ・会計年度任用職員（調理員）の任用に係る経費 ・調理機具の維持管理・更新及び調理関係消耗品、光熱水費等の経費 ・小・中学校計16校へ給食配送を行うための搬送業務経費 ・正規職員・会計年度任用職員44人/日程度で調理を行う。 ・施設内の衛生管理及び職員等給食従事関係者の健康衛生管理に係る経費 						
3. 意図（この事業によって対象をどのような状態にしたいのか）									
学校給食は、児童・生徒に栄養のバランスがとれた食事を提供することにより、児童・生徒の健康増進と体位の向上を図る。併せて、食育の推進及び食生活の改善を図る。									
4. 成果（簡易評価は未記入）									
成果指標名称		単位	03年度 実績	04年度 実績	05年度 当初	06年度 要求	07年度 計画	08年度 計画	目標
残菜率（主食）		%	3.44	5.5	1	1			1
残菜率（おかず）		%	5.15	6.98	2.5	2.5			2.2
5. コスト									
事業費		計	千円	141,382	151,131	163,142	180,080		
		国	千円	0	0	0	0		
		県	千円	0	0	0	0		
		地方債	千円	0	0	0	0		
		その他	千円	0	0	0	0		
一般	千円	141,382	151,131	163,142	180,080				
正職員人工数		人工	0.9	2	2				
正職員人件費		千円	7,129	15,456	15,630				
トータルコスト(事業費+正職員人件費)		千円	148,511	166,587	178,772	180,080			
6. 成果状況及びコメント（簡易評価は未記入）									
あがっている	残菜率の推移には、継続して新型コロナウイルス感染防止対策による「黙食」の影響を受け続けていると考えている。給食は栄養士が児童生徒に必要な栄養価を計算して献立を立てている。家庭の食生活が欧米化する傾向がある中、食育の観点から、酸っぱいもの、固いもの、魚、野菜など家庭ではあまり食さないものも献立に取り入れる必要があるため、残菜を減らすことに苦慮している。								
どちらかといえばあがっている									
あがっていない（停滞・低下）	残菜率全国平均6.93%（環境省「平成26年度学校給食センターからの食品廃棄物の発生量・処理状況調査」（参考資料）								
7. 評価及びコメント（簡易評価は未記入）									
対象動向	維持	類似事業	なし	本施設は昭和56年築で施設・設備の老朽化が進んでおり、今後の安定的な運用のために、市公共建築物長寿命化計画を含め施設の計画的な改修・設備の補修・更新等が課題となっている。					
手段効率化余地	なし	コスト削減余地	なし						
公的関与	妥当性がある	受益者負担	余地なし						
上位貢献度	影響度は中	業務推進課題	あり						
成果向上余地	中程度								
8. 改善改革案（簡易評価は必要な場合のみ記入）					改善方向性	維持	見直し	廃止	事業終了
改革案/期待する成果/必要性/推進スケジュール/必要な費用（維持/事業終了の場合は記入する必要なし）									
事業開始背景及び現在の環境変化（市民・議会等の要望）									
食生活を巡る環境の変化で、子どもの食生活の乱れや健康への影響が問題となっている。成長期にある子どもにとって健全な食生活は健康な心身の育成のために欠かせないものであり、学校給食が果たす役割も大きくなっている。近年様々なアレルギーを持つ児童・生徒の増加に伴い、対象者への対応が求められている。					備考・特記事項 or 進行管理欄				
アレルギー対応については、当調理場では除去食の提供はできないため、アレルギー成分が掲載された詳しい献立表の提供、1品物の代替食の提供を行っている。									