

事務事業名 共同調理場給食運営事業

出力日：令和07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	①運動意欲の向上がみられる児童の割合 ②運動意欲の向上がみられる生徒の割合 ③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 ④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）									
市立小・中学校の児童・生徒等			・市立小・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）をフルタイム16人、パートタイム31人を任用している。 ・正規職員・会計年度任用職員概ね44人／日で給食調理を行う。 ・給食調理や食器等洗浄に必要な調理器具や消耗品等を購入する。 ・給食調理や食器等洗浄に必要な光熱水費を計上している。 ・小中学校計16校への給食配送ため、5台のトラックで搬送業務を行っている。 ・施設内の衛生管理及び給食調理従事関係者の健康・衛生管理のため手袋やマスク、消毒用アルコールなどを購入している。									
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）												
児童・生徒に栄養のバランスのとれた給食を提供することで、児童・生徒の健康が増進し、体位が向上します。												
4. 成果（簡易評価は未記入）												
成果指標名称		単位	04年度 実績	05年度 実績	06年度 当初	07年度 要求	08年度 計画	09年度 計画	目標			
残菜率（主食）		%	5.5	6.29	1				1			
残菜率（おかず）		%	6.98	7.98	2.5				2.5			
5. コスト												
事業費	計	千円	151,131	156,627	180,080	201,839						
	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	151,131	156,627	180,080	201,839						
正職員人工数		人工	2	2	2							
正職員人件費		千円	15,456	15,630	16,046							
トータルコスト(事業費+正職員人件費)		千円	166,587	172,257	196,126	201,839						
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。家庭の食生活が欧米化する中、給食では食育の観点から、家庭で食べる機会の減った酸っぱいもの、固いもの、魚、野菜などを献立に取り入れる必要がある。栄養士は児童生徒に必要な栄養価を計算しつつ、食育の観点からも献立を立てているが、残菜を減らすことに苦慮している。 ※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）											
○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）												
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									
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）						■備考・特記事項 or 進行管理欄						
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。						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、一品物の代替食の提供を行っている。						