

事務事業名 共同調理場給食運営事業

出力日：令和02年03月19日

キーコード：596

施策：	18	学校教育の充実	財務コード	01090401-02-00
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	運動能力テストの上位児童の割合 運動能力テストの上位生徒の割合 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	一般会計	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）				
児童生徒等			<ul style="list-style-type: none"> <li>・嘱託職員・臨時職員の管理経費</li> <li>・調理機具及び調理関係消耗品、光熱水費等の経費</li> <li>・市内の小中学校の児童生徒及び教師等に年間190日（約9700食/日）の給食を共同調理場方式で実施している。</li> <li>・正規職員・嘱託調理員・臨時調理員44人/日程度で調理を行なう。</li> <li>・調理場職員等給食従事者の衛生管理</li> <li>・16校へ配送車5台の配送業務経費</li> </ul>				
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）							
<ul style="list-style-type: none"> <li>・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、すべての児童生徒の健康増進と体位の向上を図る。併せて食生活の改善を図る。</li> </ul>							

4. 成果（簡易評価は未記入）								
成果指標名称	単位	29年度実績	30年度実績	01年度当初	02年度要求	03年度計画	04年度計画	目標
残菜率（主食）	%	1.04	1.41	1	1			1
残菜率（おかず）	%	2.45	2.57	2.2	1.2			2.2
5. コスト								
事業費	計	千円	128,398	128,160	131,115	141,894		
	国	千円	0	0	0	0		
	県	千円	0	0	0	0		
	地方債	千円	0	0	0	0		
	その他一般	千円	0	0	0	0		
正職員人工数	人工	0.9	0.9	0.9	0.9			
正職員人件費	千円	7,196	7,280	7,259	7,187			
トータルコスト(事業費+正職員人件費)	千円	135,594	135,440	138,374	149,081			

6. 成果状況及びコメント（簡易評価は未記入）	
<p>あがっている</p> <p>どちらかといえばあがっている</p> <p>あがっていない（停滞・低下）</p>	<p>残菜率については、減少に向けて各学校で子どもたちへ担任から声かけしたり給食時間中に全校放送で周知をしたり、残菜0のクラスには学期末に表彰をしたりしている。また、栄養教諭等の給食訪問・指導の中で、食の大切さや食材の知識など話を行った。</p> <p>残菜率のおかずの集計方法をH28までは1品で数量計算していたが、H29より3品での計算にしたため、H29より指標の数値が変わってきている。</p> <p>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・処理状況調査より」）</p>

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	なし
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）	
<p>施設内において衛生管理基準を守り衛生面を強化する。食中毒を防止するため、調理機器、調理員の衛生管理に注意する。</p> <p>残菜の減少に向け、学校に対し子どもたちへの声かけなど取り組みを進めてもらうよう指導を行っていく。</p>	<p>毎年教育事務所・保健所の指導監査が行われており、その指導に基づいた改善を行なっている。</p>

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
<p>食生活をとりまく環境の変化で、子どもたち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たちにとって健全な食生活は、健康な心身を育むために欠かせないものである。学校給食をめぐっては、近年、アレルギー児童生徒の増加に伴って、アレルギー児童生徒への対応が求められている。</p>	<p>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、詳しい献立表（アレルギー成分が掲載された）提供・1品物の代替食の提供を行なっている。</p> <p>給食費の滞納については、保護者が承諾すれば児童手当から充当をしている。</p>