

事業別経営計画書【評価等】

■基礎情報

所属名	学校給食センター	No.	1
事業名	給食センター運営事業		
総合計画の 体系	大分類	1	新しい時代を担う次世代を育む
	小分類	1	個性を伸ばし豊かな人間性を育む学校教育・生涯学習の推進
目的	学校給食で児童・生徒が、日常生活における食事について、正しい理解と望ましい習慣を養うことができるよう、また、生涯にわたって健全な心と身体を培い、豊かな人間性を育ていける基礎をつくる。		
事務内容	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食材の調達・食材の調達 ・ 給食の調理 ・ 配送、回収 ・ 食器等の洗浄 		
現在における経過又は課題	<p>日常業務の調理、洗浄は、正職員が2人、臨時職員が14人（内3人が待機）の調理員で行っている。また、給食の配送回収業務も臨時職員が行っていることから、給食センターの運営に関しては、臨時職員への比重が極めて高い。臨時職員の急な退職や病気等の長期欠勤により、業務が滞ることのないよう、運営方針について早急に検討する時期となった。</p> <p>引き続き継続した課題は、給食の食べ残しや給食への地場産物の活用である。</p>		
平成27年度の目標又は改善策	<p>日常業務の調理、洗浄及び配送等は、27年度も直営で行っていくが、将来の給食センターのあり方について検討する。</p> <p>残菜量の問題は、引き続き学校と連携して、少しでも減らすよう取り組む。また、学校給食における地産地消の推進は、新たな地場産物の提供が得られるよう、農業生産団体と調整を図る。</p>		

■作業工程（当該年度）

月	作業内容
	<p>残菜量の問題は、献立委員会や学校連絡会等で随時、情報提供する。</p> <p>地産地消の推進は、随時、農業生産団体と調整を図る。</p> <p>将来の給食センターのあり方について、随時、進め方を検討するとともに、翌年度に向け必要な予算措置をする。</p>

□3年間の目標

目標	<ul style="list-style-type: none"> ・児童・生徒一人一人の給食の完食 ・地産地消の拡大 					
項目（単位）	H25 計画	H25 実績	H26 計画	H27 目標	H28 目標	H29 目標
完食率（％）	100.0	88.8	100.0	100.0	100.0	100.0
町内地場産物品目数	10	9	10	11	12	13

□2年後、3年後の主な計画

年度	計画内容及び改善策等
H28 年度	<ul style="list-style-type: none"> ・安心・安全でおいしい学校給食を提供する。 ・学校給食に新たな地場産物の食材を取り入れる。
H29 年度	<ul style="list-style-type: none"> ・安心・安全でおいしい学校給食を提供する。 ・学校給食に新たな地場産物の食材を取り入れる。

■事業コスト

		単位	H25 年度決算額	H26 年度当初予算額	H27 年度計画額
事業費		千円	124,837	130,192	131,717
(内特定財源)		千円	54,152	58,141	58,630
人工	職員	人工	6	4.5	4.5
	臨時職員	人工	12	18.5	18.5
	計	人工	18	23.0	23.0

■平成 27 年度計画特定財源内訳

(単位：千円)

特定財源名称	金額	備考(充当先等)
学校給食費負担金	58,629	賄材料費
管理栄養士実習費負担金	1	〃
合計		

■平成 27 年度計画額の主な増減

(新たな取組、臨時経費、廃止項目等)

(単位：千円)

項目(科目等)	計画額	増減額	内容
10-4-1-13-3 検査委託料	305	54	ノロウイルス検査委託料の増額

■特記事項

--

■ 目標又は改善策に対する取組内容

運営管理のあり方については、現状を把握しながら随時、検討をした。また、課題を整理し、業務を委託した場合の金銭面での比較を行った。

残菜量を減らす取組みは、毎日、残菜量を記録し、例年同様に6月と11月に主食・牛乳を含めて調査を行った。

学校給食における地産地消の推進は、農業生産団体に可能な限り地場産物の提供をお願いした。

■ 評価

今年度は、臨時職員の急な退職や病気等の長期欠勤もなく、比較的順調に業務を行うことができた。しかし、年々、衛生管理の基準が強化され、これに対応することが、現状の定員では困難になってきているので、新年度から1名増員を予定している。また、運営管理のあり方を検討する中で、業務を委託した場合の金銭面での比較を行ったが、現状経費より特に優位性は見られなかった。

例年11月に愛知県が主体で行っている残食量調査では、小学校の一週間の平均残食率が5.4%で（昨年度10.1%と比較して4.7%の減）、中学校の一週間の平均残食率が3.9%で（昨年度7.9%と比較して4.0%の減）と若干良い結果が得られた。

学校給食に使用した地場産物の品目数は、7品目（昨年度10品目）で、昨年度より3品目下回った。この要因は、天候により収穫が少なかったことや収穫時期がずれて献立とで旨く噛み合わなかったため、学校給食も自然との関わりが大切な正に生きた教材であると改めて実感した。

事業別経営計画書【評価等】

■基礎情報

所属名	学校給食センター	No.	2
事業名	給食センター施設管理事業		
総合計画の 体系	大分類	1	新しい時代を担う次世代を育む
	小分類	1	個性を伸ばし豊かな人間性を育む学校教育・生涯学習の推進
目的	安心・安全な学校給食が提供できるよう、施設の維持管理を行うこと。		
事務内容	<ul style="list-style-type: none"> ・ 光熱水費の管理 ・ 施設、設備機器の修繕 ・ 保守点検、清掃等の業務委託 ・ 備品の維持管理 		
現在における 経過又は課題	<p>定期的に施設全体の保守点検、清掃等を実施してきた。改築後27年が経過し、老朽化は否めない。突発的な機器の不具合で給食が滞ることにならないよう、設備・機器管理の徹底を図る必要がある。</p>		
平成27年度 の目標又は 改善策	<p>老朽化が著しい食缶洗浄機を集中的に修繕する。 設置以来、14年が経過したLPガス供給設備を集中的に修繕する。 給食センター用備品として、台車2台と秤を更新する。</p>		

■作業工程（当該年度）

月	作業内容
4	台車2台と秤を更新する。
8	食缶洗浄機及びLPガス供給設備を集中的に修繕する。
	その他に年間を通して、設備機器の不良箇所の早期発見、適切な修理対応に努める。

□3年間の目標

目標							
	項目（単位）	H25 計画	H25 実績	H26 計画	H27 目標	H28 目標	H29 目標

□2年後、3年後の主な計画

年度	計画内容及び改善策等
H28 年度	・定期保守点検の実施、不良箇所の早期発見、修理に努める。
H29 年度	・定期保守点検の実施、不良箇所の早期発見、修理に努める。

■事業コスト

		単位	H25 年度決算額	H26 年度当初予算額	H27 年度計画額
事業費		千円	43,664	28,518	30,696
(内特定財源)		千円			
人工	職員	人工	1	1	0.5
	臨時職員	人工			0.5
	計	人工	1	1	1

■平成 27 年度計画特定財源内訳

(単位：千円)

特定財源名称	金額	備考(充当先等)
合計		

■平成 27 年度計画額の主な増減

(新たな取組、臨時経費、廃止項目等)

(単位：千円)

項目(科目等)	計画額	増減額	内容
10-4-1-11-6 修繕料	6,087	2,587	食缶洗浄機及びLPガス供給設備修繕による増額

■特記事項

--

■ 目標又は改善策に対する取組内容

当初台車 2 台を更新する予定であったが、調理作業の効率化、衛生管理の強化のため、1 台をスパテラスタンドの新規購入に変更した。更に、同様の理由により、急遽、予算を流用してザル置き台 6 個を追加購入した。

食缶洗浄機修繕は、予定通り夏休み中に施工し、2 学期に間に合わせた。

その他、突発的修繕が上半期に集中して発生したため、下半期の修繕対応を考慮して、9 月に補正予算要求書を提出し、議決を得た。

■ 評価

調理作業の効率化、衛生管理の強化のため、やむを得ず予算を流用して備品を購入したことは、正しい判断であった。また、予算の増額により、下半期の修繕に対応することができてよかった。