

事業別経営計画書【A】

■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	基本目標	1	次代を担う子ども・若者の育成
	基本政策	2	学びの基礎をつくる
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 ・ 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15人（内4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が、臨時の調理員と配送員を募集しても中々応募がなく職員の確保に苦慮している。</p> <p>衛生管理に関しても、基準が年々強化されてきたことから、これに対応するのにも苦慮している。</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> <p>平成30年度学校給食栄養報告の充足率において、国が示した学校給食摂取基準と比較して小・中学校ともに鉄分、食物繊維が低い数字となっているため、改善を求められている。</p>		
令和元年度の目標又は改善策	<p>給食の調理・洗浄業務と配送回収業務を直営で今後も継続して行えるよう正規職員の採用等職員の質の向上と人員の確保に努める。</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に取り組む。また、児童・生徒の給食の嗜好品傾向や残食の傾向について、これからの給食作りの参考にするために「学校給食についてのアンケート」調査を行う。</p> <p>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えられるよう農業生産団体と調整を図る。</p> <p>学校給食栄養報告の充足率を国が示した学校給食摂取基準を充たすために、鉄分強化食品（デザート類・ふりかけ）や食物繊維を補う食品（海藻類・果物・イモ類）を1年間の給食で計画的に使用する。</p>		

■作業工程（当該年度）

月	作業内容
	<p>給食の調理・洗浄業務と配送回収業務を直営で今後も継続して行えるよう正規職員の採用等人事担当課職員とも協議して質の向上と人員の確保に努める。</p> <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>「学校給食についてのアンケート」調査を行う。</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>

■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）	H29 計画	H29 実績	H30 計画	R1 目標	R2 目標	R3 目標
完食率（％）	100.0	94.2	100.0	100.0	100.0	100.0
町内地場産物品目数	11	6	6	6	6	6

■2年後、3年後の主な計画

年度	計画内容及び改善策等
R2 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。 ・小学校の授業時間増への対応のため給食を毎週木曜日に10分早く提供する。
R3 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	H29 年度決算額	H30 年度当初予算額	R1 年度計画額
事業費		千円	134,757	148,353	150,097
（内特定財源）		千円	58,686	65,253	65,839
人工	職員	人工	4.5	4.5	5.0
	臨時職員	人工	19.5	19.5	19.5
	計	人工	24.0	24.0	24.5

■令和元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	65,838	賄材料費
管理栄養士実習費負担金	1	賄材料費
合計	65,839	

■令和元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
10-4-1-11-1-1 消耗品費	6,000	1,200	汚れ、傷が付いているパン皿の取り替えによる増額

■特記事項

--

■目標又は改善策に対する取組内容

臨時職員（調理員と配送員）の家庭の事情等による急な退職があり、手書きの募集のポスターを役場と健康文化センター等の掲示板に貼ったり、ハローワーク 犬山で募集を行った。

給食の残菜量を減らす取り組みとして、毎日、日常点検表に学校ごとに残菜量を記録した。また、6月と11月にそれぞれ5日間、主食と牛乳を含めて残菜量調査を行った。

2月に各小中学校の児童・生徒と教職員全員に「学校給食についてのアンケート」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。

学校給食栄養報告の充足率を国が示した学校給食摂取基準を満たすために、鉄分強化食品（デザート類・ふりかけ）や食物繊維を補う食品（海藻類・果物・イモ類）を1年間の給食で計画的に使用した。

■評価

臨時職員の調理員と配送員を募集したが、中々応募者がなかったため手書きの募集のポスターを役場と健康文化センター等の掲示板に貼って周知を行った。また、ハローワーク 犬山でも募集を行った結果、臨時職員の調理員と配送員については、1月に定員に達した。令和2年度から「会計年度任用職員制度」が施行されることになり、今まで給食センターに勤務していた臨時調理員と配送員も新たに応募することが必要になったが、臨時の調理員と配送員全員から応募があり、引き続き質と人員の確保ができることになった。

学校給食センターの栄養教諭と学校栄養職員が、各小学校の給食時間と中学校の授業時間に全クラスを訪問して食の大切さを児童・生徒に教えると共に、各学校の給食指導の先生をお願いして残菜量の減少に努めた。

各小中学校の児童・生徒と教職員全員に「学校給食についてのアンケート」調査を行ったが、学校別・学年別・男女別等の集計結果ができていないので早急に集計し、結果を公表して今後の給食作りの参考にするとともに、安全・安心でおいしい給食作りに務める。

学校給食に使用した地場産物の品目数は、昨年度と比較して1品少ない4品目であった。

学校給食摂取基準を充たすために、鉄分や食物繊維を補う食品を1年間の給食で計画的に使用したことにより、国が示した学校給食摂取基準に近づけることができた。

事業別経営計画書【B】

■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	基本目標	1	次代を担う子ども・若者の育成
	基本政策	2	学びの基礎をつくる
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>定期的に施設及び厨房機器の保守点検、清掃等を実施してきたが、施設及び厨房機器の老朽化は否めない。</p> <p>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。また、適切な時期に設備・機器の更新ができるように計画的な修繕を行う。</p> <p>衛生管理の基準が年々強化されてきたが、施設・設備面で、これに十分な対応ができないところがある。</p>		
令和元年度の目標又は改善策	<p>調理場内冷凍庫冷蔵庫用エアーカーテンが経年劣化により故障しても部品がないため取替修繕をする。</p> <p>ボイラー用のペーパーライザーを設置してから17年が経過し、経年劣化により故障しても部品がないためペーパーライザーの取替工事を行う。</p> <p>給食センター備品として、スチームコンベクションオーブン1台、蒸気式消毒保管機2台、電気式消毒保管機1台を更新する。</p>		

■作業工程（当該年度）

月	作業内容
4	調理場内冷凍庫冷蔵庫用エアーカーテンが経年劣化により故障しても部品がないため取替修繕をする。
8	ペーパーライザーを設置してから17年が経過し、経年劣化により故障しても部品がないためペーパーライザーの取替工事を行う。 給食センター備品として、スチームコンベクションオープン1台、蒸気式消毒保管機2台、電気式消毒保管機1台を更新する。 その他に年間を通して、設備機器の不良箇所の早期発見、適切な修繕対応に努める。

■事業コスト

		単位	H29 年度決算額	H30 年度当初予算額	R1 年度計画額
事業費		千円	43,017	42,043	47,689
(内特定財源)		千円			
人工	職員	人工	1	1	1
	臨時職員	人工			0.5
	計	人工	1	1	1.5

■令和元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		

■令和元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
10-4-1-11-5 光熱水費	20,197	2,148	LPガスの値上げによる増額
10-4-1-15 工事請負費	3,521	2,069	ペーパーライザー取替工事による増額
10-4-1-18-20 備品購入費	9,525	1,355	スチームコンベクションオープン1台、蒸気式消毒保管機2台、電気式消毒保管機1台購入による増額

■ 特記事項

--

■ 目標又は改善策に対する取組内容

<p>調理場内冷凍庫冷蔵庫用エアーカーテンの取替修繕を4月に行った。 ペーパーライザーの取替工事を行った。 給食センター用備品として、スチームコンベクションオーブン1台、蒸気式消毒保管機2台、電気式消毒保管機1台を購入した。</p>
--

■ 評価

<p>ペーパーライザーの取替工事を行ったことにより、ガスボイラーが着火するまでの時間が更新する前と比較して短縮された。 給食センターを建設した時に購入した厨房機器等が経年劣化によって突発的な修繕が必要になってきたため、厨房機器等の保守点検結果に基づいて計画的に機器の修繕と更新を今後も行っていきたい。</p>
--