

[学校給食センター]課 経 営 計 画 書 (総 括 表)

■事務事業の総括

No.	事務事業名	様式 区分	R2 度計画額 (単位 : 千円)		R2 年度必要人工	
			計画額	内特定財源	職 員	臨時職員
1	給食センター運営事業	A	154,916	67,177	2.0	17.0
2	給食センター施設管理事業	B	36,168		1.0	1.0
合 計			191,084	67,177	3.0	18.0

■特記事項

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>衛生管理に関しては、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>令和元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> <p>新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、給食提供時の感染症防止対策が求められている。</p>		
令和2年度の目標又は改善策	<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行った「学校給食についてのアンケート」調査を集計して、結果を公表し今後の給食作りに役立てる。</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> <p>新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、給食のパンについては、すべて個食包装で提供する。</p>		

■作業工程（当該年度）

月	作業内容
6月	<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」調査を集計して、結果を公表する。</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>コロナウイルス感染症拡大防止のため、給食のパンについては、すべて個食包装で提供する。</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）	H30計画	H30実績	R1計画	R2目標	R3目標	R4目標
完食率（％）	100.0	92.4	100.0	100.0	100.0	100.0
町内地場産物品目数	6	5	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
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。
R4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	H30 年度決算額	H1 年度当初予算額	R2 年度計画額
事業費		千円	142,438	150,097	154,916
(内特定財源)		千円	60,142	65,839	67,177
人工	職員	人工	4.5	4.5	2.0
	臨時職員	人工	19.5	19.5	17.0
	計	人工	24.0	24.0	19.0

■令和2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	67,157	賄材料費
管理栄養士実習費負担金	1	〃
廃油売払収入	19	〃
合計	67,177	

■令和2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
10-4-1-3-23-1 期末手当会計年度任用職員	2,690	皆増	会計年度任用職員の期末手当による増額
10-4-1-10-7-2 学校給食物資	123,583	2,222	給食実施日数増加による増額

■特記事項

--

■目標又は改善策に対する取組内容

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、11月に5日間、主食と牛乳を含めて残量調査を行った。

児童・生徒の給食の嗜好品傾向や残菜の傾向について、これからの給食作りの参考にするために行った「学校給食についてのアンケート」を集計した。

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接種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。

コロナウイルス感染症感染拡大防止のため、給食のパンとデザートの果物類（りんご、柿、キンカン、すいか等）については、できる限り個食包装で提供した。

■評価

令和2年2月に児童・生徒の給食の嗜好品傾向や残菜の傾向について、これからの給食作りの参考にするために行った「学校給食についてのアンケート」を集計した。その結果、児童の89%、生徒の84%から給食が「好き」という結果が得られた。アンケート調査の結果については、「学校給食センター運営委員会」と「教育委員会定例会」等で報告した。児童・生徒の給食の嗜好品傾向や残菜の傾向等が分かったので、今後の給食作りに役立てていきたいと考えている。

学校給食に使用した地場産物の品目数は、昨年度と同じ4品目であった。

給食のパンの個食包装とデザートの果物類（りんご、柿、キンカン、すいか等）もできる限り個食包装にして、コロナウイルス感染症対策を行った。また、小中学校の授業時間数を確保するため、例年は夏休みとなる期間中も授業に充て給食を実施することになったので、食中毒予防として「和え物」の替りに「デザート類」を提供した。

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> <p>コロナウイルス感染症拡大防止のため、小中学校が4月と5月に休校となり、給食も中止となった。それに伴い、小中学校の授業時間数を確保するため、例年は夏休みとなる時期も授業に充て給食を提供することになったが、給食センターの調理室と洗浄室にエアコンが設置されていないため、暑さ対策を行う必要がある。</p>		
令和2年度の目標又は改善策	暑さ対策のために、調理室と洗浄室の北側の網戸の取替修繕を行う。また、新たにスポットクーラー2台を購入する。		

■作業工程（当該年度）

月	作業内容
5	暑さ対策のために、調理室と洗浄室の北側の網戸の取替修繕をする。
6	給食センター備品として、スポットクーラー2台を購入する。
	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。

□3年間の目標

目標	<ul style="list-style-type: none"> ・ ・ 					
項目（単位）	H30 計画	H30 実績	R1 計画	R2 目標	R3 目標	R4 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
R3 年度	・ 定期保守点検の実施、不良箇所の早期発見、修繕に努める。
R4 年度	・ 定期保守点検の実施、不良箇所の早期発見、修繕に努める。

■事業コスト

		単位	H30 年度決算額	R1 年度当初予算額	R2 年度計画額
事業費		千円	42,786	47,689	36,168
(内特定財源)		千円			
人工	職員	人工	1.0	1.0	1.0
	臨時職員	人工			1.0
	計	人工	1.0	1.0	2.0

■令和2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2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
10-4-1-15 工事請負費	0	△3,521	ペーパーライザー取替工事完了による減額
10-4-1-18-20 備品購入費	799	△8,726	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台購入による減額

■特記事項

--

■目標又は改善策に対する取組内容

調理室と洗浄室の北側の網戸の取替修繕を5月に行った。

給食センター備品として、スポットクーラー2台を購入した。

平成13年5月に製造したガスタンク2基が、使用期限の20年を過ぎるとガスの供給がされなくなるため、補正予算を組んで3月に取替工事を行った。

学校給食センターは、昭和63年9月に供用開始して以来32年が経過している。今後の施設の維持管理において、可能な限り改修工事を推進するため、幅広い意見を徴収したいと考え、今後予定する改修工事にあたって、厨房機器業者の意見を募るため補正予算を組んで改修工事の提案図面を作成してもらった。

■評価

コロナウイルス感染症拡大防止のため、小中学校が4月と5月に休校となり、小中学校の授業時間を確保するため、例年は夏休みとなる時期も授業に充て給食を提供することになり、調理室と洗浄室の北側の網戸の取替修繕とスポットクーラー2台を購入し調理員等の暑さ対策を行った。

厨房機器業者3社が提案した改修工事の成果図面についてヒアリングを実施した。今後、成果図面については、学校給食センターの改修工事を行うか建て替えるかの検討資料とする。