

令和3年度 事業別行政経営計画書【A】

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		

■基礎情報

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	<ul style="list-style-type: none">・ 配送、回収・ 食器等の洗浄
現在における経過又は課題	<p>日常業務の調理は、正規職員2人、臨時職員13人（内2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。また、正規調理員の1人が令和4年度末に定年を迎えるので正規職員の採用について検討する。</p> <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。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。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>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3年度の目標又は改善策	<p>日常業務の調理及び配送等の業務は、本年度も直営で行っていくが、正規の調理員が定年で1人になると調理業務に支障をきたすので採用について政策推進課と協議して検討する。なお、配送等の業務については、配送車2台を平成15年3月に購入してから18年が経過しているので新車を購入し、将来の給食センターのあり方について検討する中で民間委託について検討する。</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に取り組む。</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>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。また、りんご、柿、梨等のデザート類についてもできるだけ個食包装で提供する。</p>	

■第7次大口町総合計画に定める事項

総合計画の 体系	基本目標	第1章	次代を担う子ども・若者の育成				
	基本政策	第2節	学びの基礎をつくる				
成果 指標	地場産物を給食に採り入れた給食回数						
H26 実績値	R1 実績値	R2 計画値	R3 目標値	R4 目標値	R5 目標値	R6 目標値	R7 目標値
65 回	72 回	70 回	75 回	75 回	75 回	75 回	75 回

■3年間の目標

目標	・児童・生徒一人一人の給食の完食					
項目（単位）	R1 実績	R2 計画	R3 目標	R4 目標	R5 目標	
完食率（％）	91.6	100.0	100.0	100.0	100.0	
町内地場産物品目数	4	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
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。
R5 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。

■作業工程（当該年度）

月	作業内容
4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>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> <p>また、りんご、柿、梨等デザート類についてもできるだけ個食包装で提供するようにする。</p>

■事業コスト

		単位	R1 年度決算額	R2 年度当初予算額	R3 年度計画額
事業費		千円	133,980	154,916	149,161
(内特定財源)		千円	55,371	67,177	66,539
人工	職員	人工	2.0	4.0	3.0
	会計年度 任用職員	人工	19.0	18.0	20.0
	計	人工	21.0	22.0	23.0

■令和3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)
【雑入】学校給食費負担金	67,177	賄材料費
【雑入】管理栄養士実習費負担金	1	賄材料費
【雑入】廃油売払収入	9	賄材料費
合計	65,546	

■令和3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
消耗品費	2,100	△3,908	消耗品費の科目を施設管理事業に新設したことによる減額
学校給食物資	122,535	△1,048	給食実施日数減少による減額

■目標又は改善策に対する取組内容

- ・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、鉄分強化食品や食物繊維を補う食品(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拡大防止のため、給食のパンとデザート(リンゴ、柿、キンカン、スイカ等)についてできる限り個食包装を推進した。

■評価

・学校給食に使用した地場産物の品目数は昨年度より1品目多い5品目（大豆、玉ねぎ、小松菜、ブロッコリー）であった。

・給食のパンの個別包装とデザートของ果物数（リンゴ、柿、キンカン、スイカ等）もできる限り個別包装にしてコロナウイルス感染症の防止に努めた。

学校給食費については、平成29年度の改定後5年が経過し、その間の物価上昇と将来の物価上昇分を含んだ学校給食費の改定を行った。（給食の1食単価 小学校 270円（+20円）、中学校310円（+24円））

また、給食費の取扱いや乳アレルギーや疾病で牛乳を飲むことができない児童生徒に対しての牛乳の減額制度を含む「学校給食に係る給食費取扱要綱」を制定し、令和4年度より施行する。

■特記事項

令和3年度 事業別行政経営計画書【B】

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		

■基礎情報

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	<ul style="list-style-type: none">・ 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>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>また、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、学校給食センター改修構想に基づき衛生管理基準にできるだけ適合できるようにすると共に、適切な時期に設備・機器の更新ができるように計画的な改修工事を行う。</p> <p>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3年度の目標又は改善策	暑さ対策のために、洗浄室の西側、南側の網戸の取替修繕を行う。また、新たに配送コンテナ2台を購入する。	

■ 第7次大口町総合計画に定める事項

総合計画の 体系	基本目標	第1章	次代を担う子ども・若者の育成				
	基本政策	第2節	学びの基礎をつくる				
成果指標	/						
H26 実績値	R1 実績値	R2 計画値	R3 目標値	R4 目標値	R5 目標値	R6 目標値	R7 目標値

■ 3年間の目標

目標						
	項 目（単位）	R1 実績	R2 計画	R3 目標	R4 目標	R5 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
R4 年度	・ 定期保守点検の実施、不良個所の早期発見、修繕に努める。
R5 年度	・ 定期保守点検の実施、不良個所の早期発見、修繕に努める。

■ 作業工程（当該年度）

月	作 業 内 容
4	給食センター備品として、配送コンテナ2台を購入する。
8	暑さ対策のために、洗浄室の南側の網戸の取替修繕をする。 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	R1 年度決算額	R2 年度当初予算額	R3 年度計画額
事業費		千円	46,297	36,168	38,478
(内特定財源)		千円	0	0	0
人工	職員	人工	1	1	1
	会計年度 任用職員	人工	0	0	0
	計	人工	1	1	1

■令和3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3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
消耗品費	3,000	皆増	消耗品費の科目を新設したことによる増額
備品購入費	1,197	398	保温食缶の単価が3万円を超えて消耗品費から備品購入費に変更になったことによる増額

■目標又は改善策に対する取組内容

調理室と洗浄室の南側と西側の網戸の取替修繕を7月に行った。

給食センター備品として、配送用コンテナを2台を購入した。

学校給食センターは、昭和63年9月に供用開始して以来33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、補正予算を組んで、長寿命化調査等設計業務として、劣化状況調査報告書、基本設計図面、概算工事内訳書、個別施設計画等の作成をした。

■評価

調理室と洗浄室の西側、南側の網戸の取替修繕を行い調理員等の暑さ対策を行った。
昨年、厨房機器業者3社が提案した改修工事の調理設備について、アレルギー対応室を付け加え、再度プロポーザルを行い、改修工事をした場合の調理設備について決定をした。今後、長寿命化調査等設計業務での成果品、基本設計図面、概算工事内訳書を基に、今後の学校給食センターの改修、建替工事の検討資料とする。

■特記事項