

# 給食センター 行政経営計画書（総括表）

## ■事務事業の総括

No.	事務事業名
1	給食センター運営事業
2	給食センター学校施設管理事業

# 令和4年度 事業別行政経営計画書

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、豊かな人間性を育んでいける基礎をつくる。	
事務内容	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 食材の調達</li><li>・ 給食の調理</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 配送、回収</li><li>・ 食器等の洗浄</li></ul>
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をする。</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。</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4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、安定的な運営のため2人以上の正規職員の採用について政策推進課と協議をする。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19年が経過しているので購入又はリースを検討する、</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。新たな目標として、世界的な食糧不足による、物価上昇について、様々な工夫をして給食の質、量の確保を保てるよう努力をする。</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	R2 実績値	R3 実績値	R4 実績値	R5 目標値	R6 目標値	R7 目標値	R8 目標値
65 回	72 回	62 回	46 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)	R2 実績	R3 計画	R4 目標	R5 目標	R6 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
R5 年度	<ul style="list-style-type: none"> <li>・安心・安全でおいしい学校給食を提供する。</li> <li>・学校給食に新たな地場産物の食材を取り入れる。</li> </ul>
R6 年度	<ul style="list-style-type: none"> <li>・安心・安全でおいしい学校給食を提供する。</li> <li>・学校給食に新たな地場産物の食材を取り入れる。</li> </ul>

## ■目標又は改善策に対する取組内容

正規の調理員について、令和5年4月に3人の正規職員の採用をした。

配送車については、従来のガソリン車ではなく、電気自動車について、検討をしたが未だ、発売がされていないため、次年度以降購入又はリースを検討する。

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した。また、りんご、柿、梨等のデザート類についても個食包装で提供した。

食材等の物価高騰に対して、物資選定や献立の工夫をして、給食費内で質、量の確保を保てることのできた。

## ■評価

- ・学校給食に使用した地場産物は、4品目（大豆、小松菜、ブロッコリー、キャベツ）であった。
- ・パンの個別包装とデザートの果物（りんご、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。
- ・新型コロナウイルス感染症対応地方創生臨時交付金を活用し、令和4年4月に行った値上げ分、小学校10円、中学校12円を1年間分の保護者負担分を補助することにより物価高騰対策を行った。

# 令和4年度 事業別行政経営計画書

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"><li>・ 光熱水費の管理</li><li>・ 施設、設備機器の修繕</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 保守点検、清掃等の業務委託</li><li>・ 備品の維持管理</li></ul>	
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4年度の目標又は改善策	昨年度作成した改修工事の基本設計を基に、改修工事を進めるか、新施設建設にするか問題点を洗い出し、協議し、着手目標年度を令和6年度からとし、早期に安定運営ができるようにする。		

## ■ 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	施設の改修工事を進め安定稼働を実現する。					
項目(単位)	R1 実績	R2 計画	R3 目標	R4 目標	R5 目標	
給食センター施設改修工事						基本・実施設計

## ■ 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。

## ■ 目標又は改善策に対する取組内容

<p>給食センター備品として、二重食缶10個を購入した。</p> <p>改修工事を進めるにあたり、改修工事期間の7月から12月までの約半年間、給食を提供してもらえる業者を見つけることができなかった。</p>
---

## ■ 評価

改修工事については、半年間給食提供を中止して改修工事を行うことができれば、新築よりも費用を抑えることができるが、給食提供中止せずに3カ年の夏休み期間で改修工事を行うと新築と同じ程度の工事費になる。約半年間の工事期間中に給食を提供できる業者が見つかることができなかつたため、改修工事を断念した。

次年度以降、学校給食センターの新築に向けて、施設整備計画、建設候補地選定を行うことになる。設備、調理器具の不良個所の早期発見、修繕をし、給食提供ができた。