

生涯教育部学校給食センター 行政経営計画書（総括表）

■事務事業の総括

[illegible]

令和 6 年度 事業別行政経営計画書

所属名	生涯教育部学校給食センター	予算科目	10-4-1-(4)
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	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	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。 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。 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。 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。		
令和 6 年度の目標又は改善策	新センター建設にむけ、施設整備基本計画を作成する。既存の施設については、早期に不具合箇所を発見し、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実績値	R3実績値	R4実績値	R5目標値	R6目標値	R7目標値	

■3年間の目標

目標							
項 目（単位）			R4実績	R5目標	R6目標	R7目標	R8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
R7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。
R8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、二重食缶、コンテナ2台、スポットクーラー2台、カート2台他を購入する。 整備基本計画策定委託契約（6月） 年間を通じて、設備機器の不良個所の早期発見、適切な修繕対応に努める。

■目標又は改善策に対する取組内容

■評価

令和 6 年度 事業別行政経営計画書

所属名	生涯教育部学校給食センター	予算科目	10-4-1-(3)
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、豊かな人間性をはぐくんでいける基礎をつくる。		
事務内容	・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	日常業務の調理は、正規職員 4 名、会計年度職員 1 2 名（内 3 名が待機）の調理員で行っていた。 臨時の調理員を募集しても中々応募がなく会計年度職員の確保に苦慮している。 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 6 年度の目標又は改善策	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、安定的な運営のため、今後も安定稼働を実現する。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。 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。コロナウイルス感染症拡大防止のため行ってきた、パンやりんご、柿、梨等のデザート類については、できるだけ個食包装で提供する。 食材等の物価高騰している中で、献立の工夫や物資選定の中で、現在の給食費の中で質、量の確保を保てるよう努力をする。		

■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	地場産物を取り入れた給食回数							
	H26実績値	R1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
	65回	72回	72回	62回	46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）		R4実績	R5目標	R6目標	R7目標	R8目標
完食率（％）		94	100	100	100	100

■2年後、3年後の主な計画

年度	計画内容及び改善策等
R7年度	・学校給食に新たな地場産物の食材を取り入れる。
R8年度	・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	残菜量の問題は、献立委員会や学校連絡会で随時、情報提供する。 パンやリンゴ等のデザート類についてもできるだけ個包装にする。 地産地消の推進は、随時、農業生産団体と調整を図る。

■目標又は改善策に対する取組内容

■評価