

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.	01
事業名	給食センター運営事業		
総合計画の 体系	大分類	1	新しい時代を担う次世代を育む
	小分類	(1)	個性を伸ばし豊かな人間性を育む学校教育・生涯学習
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 		<ul style="list-style-type: none"> ・ 児童・生徒への食の指導 ・ 給食での地産地消の推進
現在における経過又は課題	<p>(1) 食育（食に関する指導）については、栄養教諭や学校栄養職員が各学校に出向き、担任の先生と連携し、児童・生徒に食に関する指導をしているが、給食センター業務と並行して指導に当たることから、限られた時間での指導となっている。</p> <p>(2) 学校給食における地産地消を進めるにあたり、農政と更に連携を深めていかなければならないと感じる。</p> <p>(3) 安心・安全でおいしい学校給食の提供に心がけているが、給食の食べ残しがなかなか減らない。引き続き、残菜量を減らす取り組みが必要と考える。</p>		
平成 24 年度の目標又は改善策	<p>(1) 食育（食に関する指導）については、栄養教諭や学校栄養職員が継続して行っていくが、給食センター業務とのバランスを十分配慮して取り組む。</p> <p>(2) 学校給食における地産地消の推進については、農政と連携し、町内の農業生産者の協力が得られるよう努めていく。</p> <p>(3) 残菜量の問題については、引き続き学校と連携して、少しでも減らすよう取り組む。</p>		

■作業工程（当該年度）

月	作業内容
	<p>食に対する児童・生徒への指導は、栄養教諭、学校栄養職員が学級担任と協力して継続的に実施する。</p> <p>残菜量の問題については、献立委員会や学校連絡会等で随時、情報提供する。6月と11月に各5日間、主食と牛乳を含めて調査する。その他に毎日、残菜量を計量する。</p> <p>地産地消の推進については、随時、農政及び町内の農業生産者と意見交換を重ねる。</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）	H22 計画	H22 実績	H23 計画	H24 目標	H25 目標	H26 目標
完食率（％）	100.0	91.3	100.0	100.0	100.0	100.0
町内地場産物品目数	7	7	7	8	9	10

□2年後、3年後の主な計画

年度	計画内容及び改善策等
H25 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。
H26 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	H22 年度決算額	H23 年度当初予算額	H24 年度計画額
事業費		千円	124,397	128,989	127,463
(内特定財源)		千円	56,042	58,607	57,829
人工	職員	人工	5.5	6	6
	臨時職員	人工	12	12	12
	計	人工	17.5	18	18

■平成 24 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	57,828	賄材料費
管理栄養士実習費負担金	1	
合計		

■平成 24 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)

種別	項目(科目等)	計画額	増減額	内容
	10-4-1-11 消耗品費	4,502	642	食器(汁椀)全量更新による増額
	10-4-1-11 賄材料費	107,095	△1,760	児童、生徒数の減少による減額

■特記事項

学校給食に地場産物の食材を導入するにあたり、町内の農業生産者と野菜等を計画栽培する業務委託を契約できるようになった場合、新たな経費が必要となる。

■ 目標又は改善策に対する取組内容

(1) 食育

小学新1年生の保護者を対象にした試食会の開催、各学校でのT・T授業、給食訪問等で食に関する指導を行った。

(2) 学校給食における地産地消

年間を通して可能な限り、地場産物を給食の食材に使用するよう心がけた。

(3) 残菜量

食べ残しは、毎日、給食センターに戻った際に計量し、これとは別に、毎年行っている残菜量の調査を6月と11月に各5日間、主食と牛乳を含めて調査した。

■ 評価

1人1食当たりの残菜量は、6月と11月の調査結果から、小学校が50.2g（対前年比4.2g増）、中学校が49.2g（対前年比0.9g増）で微増となった。また、牛乳の残本率は、同じ調査結果から、小学校が1.2%（対前年比0.2%減）、中学校が3.9%（対前年比1.8%減）で、こちらは僅かであるが減少した。しかし、今年度の残採の一日平均生ゴミ処理機投入量（54kg/日）と前年度（63kg/日）と比較すると9kg減少しており、児童・生徒は、食べ物を大切にすることや給食を残さず食べることの大切さを、少しずつ理解してきているようである。

学校給食における地産地消の推進については、新たに町内若手農業生産者からぶどうを、また、NPO法人から小松菜を給食の食材に使用できることになり、給食に使用する地場産物の品目数が9品目となった。

引き続き、食育の推進と学校給食における地産地消の拡大に努めていきたい。

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.	02
事業名	給食センター施設管理事業		
総合計画の 体系	大分類	1	新しい時代を担う次世代を育む
	小分類	(1)	個性を伸ばし豊かな人間性を育む学校教育・生涯学習
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	定期的に施設全体の保守点検、清掃等を実施してきたが、改築後23年が経過し、老朽化は否めない。適切な時期に設備機器の更新が必要である。		
平成24年度 の目標又は 改善策	<p>調理の煮炊きは、蒸気で行っていることから、蒸気漏れが生じる前に配管の検査を委託業務で行う。</p> <p>主な工事は、食器洗浄設備更新工事、下水道接続工事、車庫電動シャッターの改修工事、調理室床の塗替え工事を予定している。備品は、スポットクーラー、移動水切り台等を新たに購入し、作業環境の改善に努める。</p>		

■作業工程（当該年度）

月	作業内容
4	移動水切り台等を購入し、車庫電動シャッターの改修工事を行う。
5	蒸気配管の検査
6	スポットクーラーを購入
7	夏休み期間中に食器洗浄設備更新工事、下水道接続工事、調理室床の塗替え工事を行う。
8	

□3年間の目標

目標	・施設、設備機器の適切な維持管理					
項目（単位）	H22 計画	H22 実績	H23 計画	H24 目標	H25 目標	H26 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
H25 年度	・定期保守点検の実施、不良個所の早期発見、修理に努める。
H26 年度	・定期保守点検の実施、不良個所の早期発見、修理に努める。 ・外壁の塗替え工事

■事業コスト

		単位	H22 年度決算額	H23 年度当初予算額	H24 年度計画額
事業費		千円	23,943	23,889	93,691
(内特定財源)		千円			
人工	職員	人工	0.5	1	1
	臨時職員	人工			
	計	人工	0.5	1	1

■平成 24 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		

■平成 24 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)

種別	項目(科目等)	計画額	増減額	内容
臨時	10-4-1-13 蒸気配管検査委託料	984	984	ラッキング、保温材の取り外し、検査、報告書作成
臨時	10-4-1-15 食器洗浄設備更新工事	36,593	36,593	既設機器撤去処分、新設機器搬入据付一式、給排水、蒸気配管、電気工事一式
臨時	10-4-1-15 車庫電動シャッター改修工事	580	580	開閉機の取替え、障害物感知装置、ローラーチェーンの取り付け
臨時	10-4-1-15 調理室床塗替え工事	2,562	2,562	既存塗床撤去・研磨、エポキシ塗装
臨時	10-4-1-15 下水道接続工事	20,000	20,000	汚水配管工事、雑排水工事、グリストラップ(2基)設置工事
新規	10-4-1-18 スポットクーラー	819	819	新規購入
新規	10-4-1-18 移動水切り台等	1,095	1,095	新規購入
臨時	10-4-1-19 下水道整備協力金	351	351	

■特記事項

平成34年度稼働を目途に、給食センターの建て替えを視野に入れ、10年間の整備計画を生涯教育部内で作った。今後、基本設計策定に向けて検討していくが、建て替えだけでなく調理室、洗浄室などの計画的な部分改築も検討していく。

■目標又は改善策に対する取組内容

例年の保守点検及び不具合発生時の修繕に加えて、新たに食器洗浄設備更新工事、車庫電動シャッター改修工事を行った。また、蒸気配管の腐食状況を把握するため、調査を実施した。

備品の購入では、作業員の職場環境改善のためスポットクーラーを、また、作業効率改善のため移動水切り台、移動台車等を購入した。

施設の建て替えを視野に入れ、将来の大口町立学校給食センターあり方について検討し、報告書を取りまとめた。

■評価

学校給食で安全で安心できる給食を実現するため、調理場機能の保持と衛生管理に留意しながら、蒸気漏れなど施設関係、調理機器関係の適正な維持管理ができた。

更新した食器洗浄機は順調に稼働しており、以前度々起きていたトラブルで作業が滞ることはなくなった。購入した備品も作業員の職場環境の改善、作業負担軽減に役に立っている。

将来の大口町立学校給食センターあり方について報告書を取りまとめたことにより、今後の進むべき道筋としたい。