



# 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	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・生涯学習の推進
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"> <li>・ 食材の調達</li> <li>・ 給食の調理</li> <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、洗浄を行う調理員は、早期退職により、正職員が2人、臨時職員が14人となった。</p> <p>継続した課題としては、給食の食べ残しや地産地消の更なる推進であるが、平成26年度は、消費税率の引き上げに伴う給食物資の高騰が懸念される。また、将来の給食センターのあり方について、多角的に検討する時期が迫ってきた。</p>		
平成26年度の目標又は改善策	<p>日常業務の調理、洗浄及び配送等は、本年度も直営で行っていくが、将来の給食センターのあり方について、多角的に検討しながら整理する。</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取り組む。また、地産地消の推進は、新たな農業生産団体の協力が得られるよう努めていく。</p> <p>消費税率の引き上げに伴う給食物資の高騰は、本年度1年かけて検証する。</p>		

## ■作業工程（当該年度）

月	作業内容
	<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>給食物資の価格については、広く情報を収集し、絶えず検証していく。</p> <p>将来の学校給食センターのあり方について、多角的に検討するに当たり、先進地の視察を行う。</p>

## □3年間の目標

目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・児童・生徒一人一人の給食の完食</li> <li>・地産地消の拡大</li> </ul>					
項目（単位）	H24 計画	H24 実績	H25 計画	H26 目標	H27 目標	H28 目標
完食率（％）	100.0	88.8	100.0	100.0	100.0	100.0
町内地場産物品目数	8	9	10	11	12	13

## □2年後、3年後の主な計画

年度	計画内容及び改善策等
H27 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>
H28 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>

## ■事業コスト

		単位	H24 年度決算額	H25 年度当初予算額	H26 年度計画額
事業費		千円	124,372	125,800	130,192
(内特定財源)		千円	55,724	56,677	58,141
人工	職員	人工	6	5	4.5
	臨時職員	人工	12	16.5	18.5
	計	人工	18	21.5	23.0

## ■平成 26 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	58,140	賄材料費
管理栄養士実習費負担金	1	〃
合計	58,141	

## ■平成 26 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
10-4-1-7 雇人料	17,947	2,786	臨時職員(調理員3人)の雇用による増額
学校給食費負担金	58,140	賄材料費	学校給食費負担金
10-4-1-11 賄材料費	108,237	2,962	給食費の値上げによる増額

## ■特記事項

--

## ■ 目標又は改善策に対する取組内容

将来の給食センターのあり方については、直営の継続、民間委託への移行等、随時、検討を重ねた。その中で、8月にPFI方式を導入して運営している愛西市学校給食センターを視察した。

給食の食べ残しは、継続して日常点検表に各学校の残菜量を記録した。また、7月と11月にそれぞれ5日間、主食と牛乳を含めて残菜量調査を行った。

給食での地産地消の推進に当たっては、昨年と同様の地場産物を給食の食材に使用し、新たな食材の導入としては、社会福祉法人おおぐち福祉会が作られた玉ねぎを使用した。

消費税率の引き上げに伴う給食物資の高騰を懸念して、平成26年4月から給食費の改定を行い、また、月毎の給食物資の選定に当たっては、品質、価格等、最善の注意を払ってきた。

## ■ 評価

今年度は、臨時職員の入れ替わりが特に多かった。業務の大半を臨時職員で補っていることから、将来の給食センターのあり方については、こうしたことを踏まえて早急に方向性を確立する必要がある。

7月と11月に行った残菜量調査の結果、全体量を比較すると7月の方が多かった。子供たちの食欲が季節の天候、気温等に左右されるのが伺えることから、こうしたことも配慮して献立を作成しなければならないと改めて感じた。

給食での地産地消の推進に当たっては、僅かではあったが、新たな食材を使用できたことから、今後も引き続き取り組んでいきたい。

様々な物資が値上げされる物価情勢にあって、給食費の改定は妥当な手段であった。限られた給食費の中で安心・安全でおいしい給食の提供ができたことは、良かった。

# 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	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・生涯学習の推進
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> <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	定期的に施設全体の保守点検、清掃等を実施してきた。改築後25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26年度 の目標又は 改善策	給食センター用備品として、配送用コンテナ3台を更新する。		

## ■作業工程（当該年度）

月	作業内容
5	配送用コンテナ 3 台を更新する。

## □3 年間の目標

目標							
	項目（単位）	H23 計画	H23 実績	H24 計画	H25 目標	H26 目標	H27 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
H27 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。
H28 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。

## ■事業コスト

		単位	H24 年度決算額	H25 年度当初予算額	H26 年度計画額
事業費		千円	73,656	45,761	28,518
(内特定財源)		千円	0	0	0
人工	職員	人工	1	1	0.5
	臨時職員	人工			0.5
	計	人工	1	1	1

## ■平成 25 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 25 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
	10-4-1-13 ダクト清掃委託料	513	△1,605	天井裏給排気ダクトの清掃を行わないことによる減
	10-4-1-15 食器洗浄機等修繕工事	0	△15,372	修繕工事完了による減
	10-4-1-15 蒸気配管修繕工事	0	△2,384	修繕工事完了による減
	10-4-1-18 給食センター用備品購入費	1,134	1,134	配送用コンテナ更新による増

## ■特記事項

--



## ■ 目標又は改善策に対する取組内容

配送用コンテナ3台は、6月に契約し、9月に更新した。

施設の設備、機器は、例年同様に定期的な保守点検、清掃等を実施し、トラブルを未然に防ぐ手立てをした。突発的な機器の不具合、故障等には、適切な対応を取った。

## ■ 評価

設備機器の突発的な不具合には、可能な限り自分達で対処しようとしたが、初めて経験するトラブル等、対処しきれないことも多くあった。こうした不具合に対する知識やノウハウは、長年の経験により蓄積されることから、今後も不具合箇所の早期発見に努めると共に給食の提供が滞ることのないよう、研鑽して行きたい。