

[学校給食センター]課 経営計画書（総括表）

■事務事業の総括

| No. | 事務事業名 | 様式 区分 | H28 年度計画額（単位：千 円） | | H28 年度必要人工 | |
|-----|--------------|----------|----------------------|--------|------------|------|
| | | | 計画額 | 内特定財源 | 職 員 | 臨時職員 |
| 1 | 給食センター運営事業 | A | 136,852 | 58,445 | 5.0 | 19.5 |
| 2 | 給食センター施設管理事業 | B | 43,868 | | 1.0 | 0.5 |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| 合 計 | | | 180,720 | 58,445 | 6 | 20 |

■特記事項

| |
|--|
| |
|--|

事業別経営計画書【評価等】

■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。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"> ・ 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 | <p>給食センターの運営に関しては、臨時職員への比重が極めて高く、調理員の正職員2人への負担も増加している。衛生管理に関しても、基準が年々強化されてきたことから、従来からの作業手順、作業人員では、十分な対応ができなくなってきた。</p> <p>トレイが全体的に劣化してきたことから、買い替えが必要になってきた。</p> <p>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>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基準と比較して、小学校が、鉄分、食物繊維が低い数字となっている。また、中学校も、脂肪、カルシウム、鉄分等が低い数字となっているため、国の学校給食基準を充たす必要がある。</p> | | |
| 平成28年度の 目標又は 改善策 | <p>衛生管理の基準に対応するため、日常業務の調理、洗浄の作業員（臨時職員）を1名増員する。給食センターのあり方については、引き続き検討する。</p> <p>新しい材質のトレイを購入し、全て入れ替える。</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。</p> <p>また、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得られるよう、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が国の学校給食基準を充たすため、乳製品、小魚、デザート類、海藻類、イモ類等を現状に加えて更なる食材が提供できるようにする。</p> | | |

■作業工程（当該年度）

| 月 | 作業内容 |
|---|--|
| | <p>年度当初から調理員の配置を午前14人（現行13人）、午後13人（現行12人）にする。 新しい材質のトレイを夏休みまでに購入する。 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。 地産地消の推進は、随時、農業生産団体と調整を図る。 将来の給食センターのあり方について、随時、検討する。 学校給食栄養報告の充足率が国の学校給食基準を充たす方法について検討する。</p> |

□3年間の目標

| 項目（単位） | H26 計画 | H26 実績 | H27 計画 | H28 目標 | H29 目標 | H30 目標 |
|---|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 目標 ・児童・生徒一人一人の給食の完食 ・地産地消の拡大 | | | | | | |
| 完食率（％） | 100.0 | 90.7 | 100.0 | 100.0 | 100.0 | 100.0 |
| 町内地場産物品目数 | 10 | 10 | 11 | 11 | 11 | 11 |

□2年後、3年後の主な計画

| 年度 | 計画内容及び改善策等 |
|--------|--|
| H29 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。 |
| H30 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 | H26 年度決算額 | H27 年度当初予算額 | H28 年度計画額 |
|---------|------|----|-----------|-------------|-----------|
| 事業費 | | 千円 | 125,596 | 131,717 | 136,852 |
| (内特定財源) | | 千円 | 55,878 | 58,630 | 58,445 |
| 人工 | 職員 | 人工 | 4.5 | 4.5 | 5.0 |
| | 臨時職員 | 人工 | 18.5 | 18.5 | 19.5 |
| | 計 | 人工 | 23.0 | 23.0 | 24.5 |

■平成 28 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 | 58,444 | 賄材料費 |
| 管理栄養士実習費負担金 | 1 | 〃 |
| | | |
| | | |
| 合計 | 58,445 | |

■平成 28 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 |
|---------------------|--------|-------|--------------------------|
| 10-4-1-7-1 雇人料 | 20,255 | 1,875 | 臨時職員 1 人増員及び契約内容の変更による増額 |
| 10-4-1-11-1 消耗品費 | 7,123 | 3,723 | トレー更新による増額 |
| | | | |

■特記事項

| |
|--|
| |
|--|

■ 目標又は改善策に対する取組内容

衛生管理の基準に対応するため、日常業務の調理、洗浄の作業員（臨時職員）を1名増員した。給食センターの運営管理のあり方については、現状を把握しながら随時、検討をした。繊維強化プラスチック製のトレイを7月に購入し、2学期から使用できるように夏休み中に全ての小中学校のトレイの入れ替えを行った。

給食の残菜量を減らす取り組みとして、毎日、日常点検表に学校ごとに残菜量を記録した。また、6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。

学校給食における地産地消の推進は、農業生産団体に可能な限り地場産物の提供をお願いした。学校給食栄養報告の充足率が国の学校給食基準を充たすため、乳製品、小魚、デザート類、海藻類、イモ類等を現状に加えて更なる食材が提供できるように小・中学校の給食費の改定を行った。

■ 評価

今年度は、調理員（臨時職員）の急な退職や病気による長期欠勤もあり、調理員のやり繰りに苦慮した。また、今年度末に配送員2名が定年を迎えたため、1月から配送員の募集を行ったが3月末現在1名の応募しかなく、4月以降も引き続き募集を行っている。給食センターの運営管理のあり方を検討する中で、調理業務と配送業務の業者委託にすることも視野に入れて今後取り組んでいきたい。

給食の残菜量を月ごとに集計して、献立委員会で各小中学校の給食主任の先生に残菜量を報告すると共に、給食センターの栄養教諭と栄養士が、小中学校の給食時間に訪問して食の大切さを児童・生徒に教え残菜量の減少に努めた。

学校給食に使用した地場産物の品目数は、昨年度と比べ、1品目減って6品目であったが、天候に左右される地場産物を給食に使用するために給食の献立を入れ替えるなど苦慮した。

平成28年度学校給食栄養報告の充足率においては、国が示した学校給食基準と比較して、小学校が鉄分75%、食物繊維87%と低い数字となっている。また、中学校も、脂肪79%、カルシウム81%、鉄分70%、ビタミンC83%、食物繊維83%と低い数字となっている。この不足を補うためには、乳製品、小魚、デザート類、海藻類、イモ類等を現状に加えて更なる食材を提供する必要があるため、小学生の給食費を236円から250円、中学生の給食費を266円から286円の改定を行いました。

事業別経営計画書【評価等】

■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"> ・ 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 | <p>定期的に施設全体の保守点検、清掃等を実施してきたが、施設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、危機管理の徹底を図る必要がある。また、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> | | |
| 平成 28 年度 の目標又は 改善策 | <p>トレイをを更新することに伴い、食器洗浄機の改修をする。</p> <p>調理員専用トイレを今までの和式から洋式に変更する工事を行うと共に、施設・設備面では、衛生管理の基準に可能な限り対応するよう創意工夫していく。調理作業の効率化を図るため、使用していないガス釜を蒸気式回転釜に変更する工事を行う。</p> <p>給食センター用備品として、マイコンスライサー 1 台、フードダイサー 1 台、配送コンテナ 3 台を更新し、消毒保管機 2 台を新規購入する。</p> | | |

■作業工程（当該年度）

| 月 | 作業内容 |
|---|---|
| 5 | マイコンスライサー1台、フードダイサー1台を更新する。 |
| 8 | トレイの洗浄機を改修する。 調理員用トイレ改修工事、蒸気式回転釜据付工事を行う。 配送コンテナ3台を更新し、消毒保管機2台を新規購入する。 その他に年間を通して、設備機器の不良箇所の早期発見、適切な修理対応に努める。 |

□3年間の目標

| 目標 | | | | | | | |
|----|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| | 項目（単位） | H26 計画 | H26 実績 | H27 計画 | H28 目標 | H29 目標 | H30 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 |
|--------|-------------------------------|
| H29 年度 | ・ 定期保守点検の実施、不良箇所の早期発見、修理に努める。 |
| H30 年度 | ・ 定期保守点検の実施、不良箇所の早期発見、修理に努める。 |

■事業コスト

| | | 単位 | H26 年度決算額 | H27 年度当初予算額 | H28 年度計画額 |
|---------|------|----|-----------|-------------|-----------|
| 事業費 | | 千円 | 28,361 | 30,696 | 43,868 |
| (内特定財源) | | 千円 | | | |
| 人工 | 職員 | 人工 | 1 | 1 | 1.0 |
| | 臨時職員 | 人工 | | | 0.5 |
| | 計 | 人工 | 1 | 1 | 1.5 |

■平成 28 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 28 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 |
|----------------------|-------|--------|--|
| 10-4-1-11-6 修繕料 | 4,875 | △1,212 | 食缶洗浄機修繕及び LP ガス供給設備修繕の完了による減額、トレイ洗浄機の改修による増額 |
| 10-4-1-15 工事請負費 | 5,271 | 5,271 | 調理員用トイレ改修工事、蒸気式回転釜据付工事による増額 |
| 10-4-1-18-2 備品購入費 | 9,208 | 9,012 | マイコンスライサー 1 台、フードダイサー 1 台、配送コンテナ 3 台の更新及び消毒保管機 2 台の新規購入による増額 |

■特記事項

| |
|--|
| |
|--|

■ 目標又は改善策に対する取組内容

トレイを更新したことに伴い、食器洗浄機の改修を行った。

保健所から前年度の食品衛生監視検査で指摘を受けた調理員専用トイレを和式から様式に変更する工事を行い衛生管理基準に対応するようにした。

使用していないガス釜を蒸気式回転釜に変更する工事を行い、調理作業の効率化を図った。

給食センター用備品として、マイコンスライサー1台、フードダイサー1台、配送コンテナ3台を更新し、消毒保管機2台を購入した。

■ 評価

調理員専用トイレの改修工事を行ったことにより衛生管理の強化が図れた。

使用していないガス釜を蒸気式回転釜に変更する工事と給食センター用備品を購入したことにより調理作業の効率化が図れた。

給食センターを建設した時に購入した厨房機器等が経年劣化によって突発的な修繕が必要になってきたため、厨房機器等の保守点検結果に基づいて計画的に機器の修繕と買い替えを今後行っていきたい。