

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	基本目標	1	次代を担う子ども・若者の育成
	基本施策	(2)	学びの基礎をつくる
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 		
現在における経過又は課題	<p>日常業務の調理・洗浄は、正職員が2人、臨時職員が15人（内4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ことから、給食センターの運営に関しては、臨時職員への比重が高い。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。</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>平成27年度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摂取基準と比較して小・中学校ともに鉄分、食物繊維が低い数字となっているため、改善を求められている。</p>		
平成29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。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>		

■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>将来の給食センターのあり方について、随時、進め方を検討するとともに、翌年度に向け必要な予算措置をする。</p>

□3年間の目標

項目（単位）	H27 計画	H27 実績	H28 計画	H29 目標	H30 目標	H31 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 					
完食率（％）	100.0	93.9	100.0	100.0	100.0	100.0
町内地場産物品目数	11	7	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
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。 ・給食の配送回収業務を行う配送員について民間委託に切り替えて実施して行けるようにする。
H31 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	H27 年度決算額	H28 年度当初予算額	H29 年度計画額
事業費		千円	125,584	136,852	142,904
(内特定財源)		千円	55,075	58,445	63,255
人工	職員	人工	4.5	4.5	4.5
	臨時職員	人工	18.5	19.5	19.5
	計	人工	23.0	24.0	24.0

■平成 29 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	63,254	賄材料費
管理栄養士実習費負担金	1	〃
合計	63,255	

■平成 29 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
10-4-1-11-1-1 消耗品費	3,879	△3,244	トレー更新による減額
10-4-1-11-7-2 学校給食物資	117,283	8,622	給食費改定に伴う賄材料費の増額

■特記事項

--

■ 目標又は改善策に対する取組内容

他市町の給食の配送回収業務を行っている運送会社の担当者にヒヤリングを行うと共に見積書の徴収をして配送回収業務の民間委託について検討した。

給食の残最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した。

■ 評価

今年度は、臨時職員（調理員と配送員）の病気や家庭の事情による急な退職があり調理員と配送員のやり繰りに苦慮した。そのため、臨時職員を募集したが、中々応募者がなかったため手書きの募集のポスターを柏森駅、役場、健康文化センター等の掲示板に貼るなどして周知をした結果、調理員については、年度末に定員に達した。

給食センターの運営管理のあり方を検討する中で、配送回収業務のみを民間委託することは、費用対効果の面で問題があり、調理業務も含めて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学校栄養職員が、小中学校の給食時間に訪問して給食の大切さを児童・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、昨年度と比較して1品目少ない6品目であった。

学校給食摂取基準を充たすために、鉄分や食物繊維を補う食品を1年間の給食で計画的に使用したことにより、国が示した学校給食摂取基準に近づけることができた。また、冬場（11月から3月まで）に週1回程度牛乳の素をつけることにより、飲み残しの牛乳を減らし、カルシウムを補うことに努めた。

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	基本目標	1	次代を担う子ども・若者の育成
	基本施策	(2)	学びの基礎をつくる
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、設備・機器管理の徹底を図る必要がある。また、適切な時期に設備・機器の更新ができるように計画的な修繕を行う。</p> <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>		
平成 29 年度の目標又は改善策	<p>給食センターを建設した時に設置した厨芥処理システムの制御盤を取替修繕する。</p> <p>No.2 蒸気ボイラーを更新してから 15 年が経過し、修繕を必要とする箇所が増えていくことから蒸気ボイラー更新工事を行う。</p> <p>給食センター備品として、保存食を入れる冷凍庫とルミテスター各 1 台購入する。</p>		

■作業工程（当該年度）

月	作業内容
4	保存食を入れる冷凍庫1台、ルミテスター1台を購入する。
5	食缶用移動台車2台、移動台、ダンディ台車2台を購入する。
8	厨芥処理システム制御盤取替修繕をする。 No.2 蒸気式ボイラー更新工事を行う。
	その他に年間を通して、設備機器の不良箇所の早期発見、適切な修繕対応に努める。

□3年間の目標

目標	<ul style="list-style-type: none"> ・ ・ 					
項目（単位）	H27 計画	H27 実績	H28 計画	H29 目標	H30 目標	H31 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
H30 年度	・ 定期保守点検の実施、不良箇所の早期発見、修繕に努める。
H31 年度	・ 定期保守点検の実施、不良箇所の早期発見、修繕に努める。

■事業コスト

		単位	H27 年度決算額	H28 年度当初予算額	H29 年度計画額
事業費		千円	30,647	43,868	37,715
(内特定財源)		千円			
人工	職員	人工	1	1	1
	臨時職員	人工			
	計	人工	1	1	1

■平成 29 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 29 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	6,236	1,361	厨芥処理システムの制御盤取替修繕による増額
10-4-1-15 工事請負費	6,156	885	No.2 蒸気ボイラー更新工事による増額
10-4-1-18-2 備品購入費	1,347	△7,861	マイコンスライサー、フードダイサー消毒保管機購入による減額

■特記事項

--

■ 目標又は改善策に対する取組内容

保存食を入れる冷凍庫とルミテスターを4月に購入した。

厨芥処理システム制御盤取替修繕を夏休みに行った。

No. 2 蒸気ボイラーが経年劣化して故障しても部品がないため、設備更新工事を行った。

■ 評価

ルミテスターを購入し、ふき取り検査を毎月5日間位行い厨房器具等の洗浄の程度（洗浄度）を測定し、的確な衛生教育と洗浄度管理を行い食中毒の防止に努めた。

No. 2 蒸気ボイラー設備更新工事を行ったことにより、ボイラーの突発的な修繕がなくなった。

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。