

[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	H30 度計画額（単位：千円）		H30 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	148,353	65,253	4.5	19.5
2	給食センター施設管理事業	B	42,043		1.0	0
合 計			190,396	65,253	5.5	19.5

■特記事項

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
	基本政策	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>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が、臨時の調理員と配送員を募集しても中々応募がなく職員の確保に苦慮している。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、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>新たな課題は、飲み残しの牛乳を乳業者が平成30年度から回収しなくなるため、処理方法を検討する必要にせまられている。</p> <p>平成29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30年度の目標又は改善策	<p>日常業務の調理及び配送等は、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>飲み残しの牛乳の回収及び処理方法については、各学校と協議し、了解を得て実施する。</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>学校給食センターの調理・配送業務について、民間委託業者からヒヤリング及び見積書の徴収を行い学校給食センターの基本計画（案）を作成して、これまでのように直営で運営して行くのか委託にするのかを検討し方針を出す。</p> <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>飲み残しの牛乳の回収については、平成29年度中に何度か各学校で試行をし問題点を出し合い、献立委員会等で検討し平成30年4月からスムーズに回収できるようにする。また、飲み残しの牛乳の処理については、学校給食センターで検討し4月から実施できるようにする。</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）	H28 計画	H28 実績	H29 計画	H30 目標	H31 目標	H32 目標
完食率（％）	100.0	92.5	100.0	100.0	100.0	100.0
町内地場産物品目数	11	6	11	7	7	7

□2年後、3年後の主な計画

年度	計画内容及び改善策等
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。 ・給食の調理業務を行う調理員と配送回収業務を行う配送員の必用人数を確保できるようにする。
H32 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	H28 年度決算額	H29 年度当初予算額	H30 年度計画額
事業費		千円	129,499	142,904	148,353
(内特定財源)		千円	54,830	63,255	65,253
人工	職員	人工	4.5	4.5	4.5
	臨時職員	人工	19.5	19.5	19.5
	計	人工	24.0	24.0	24.0

■平成 30 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	65,252	賄材料費
管理栄養士実習費負担金	1	〃
合 計	65,253	

■平成 30 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	4,800	921	汚れ、傷が付いているパン皿の取り替えによる増額
10-4-1-11-7-2 学校給食物資	120,947	3,664	児童数と給食実施日数の増加による増額
10-4-1-13-3-5 ノロウイルス	465	421	10月から3月までの6ヶ月間、月1回ノロウイルス検査実施による増額

■特記事項

--

■目標又は改善策に対する取組内容

他市町の学校給食の調理・配送業務を行っている業者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調理・配送業務の民間委託について検討した。

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。

飲み残しの牛乳については、各学校の配膳室で配膳員等が牛乳の蓋を開けて空になった大食缶に牛乳を入れて、配送車で学校給食センターまで運び給食センターで処理をした。

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満たすために、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

学校給食センターの運営管理のあり方を検討する中で、調理・配送業務などについての学校給食センターの基本計画（案）を作成し、直営と民間委託についての費用対効果などについて検討したが、児童・生徒及び教職員からも給食がおいしいという高い評価を得ているので引き続き直営で運営して行くことになった。

学校給食センターの栄養教諭と学校栄養職員が、各小学校の給食時間と中学校の授業時間に全クラスを訪問して食の大切さを児童・生徒に教えると共に、各学校の給食主任の先生に指導をお願いして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5品目であった。

飲み残しの牛乳の回収及び処理方法については、各学校と協議し了解を得て実施した。冬場（11月から3月まで）に週1回程度色々な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。

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。

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
	基本政策	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。</p> <p>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 30 年度の目標又は改善策	<p>自動フライヤーの濾過機に使用する濾紙が製造中止になったため濾過機を取替修繕する。</p> <p>給水加圧ポンプを更新してから 15 年が経過し、経年劣化により修繕を必要とする箇所が増えていることから給水加圧ポンプの取替工事を行う。</p> <p>給食センター備品として、シンカー体型ピーラー、マイコンスライサー、スチームコンベクションオーブン、インバーター制御冷蔵庫各 1 台を更新する。</p>		

■作業工程（当該年度）

月	作 業 内 容
8	<p>自動フライヤーの濾過機を取替修繕する。 給水加圧ポンプの取替工事を行う。 シンクー体型ピラー、マイコンスライサー、スチームコンベクションオーブン、インバーター制御冷蔵庫各1台を購入する。</p> <p>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。</p>

□3 年間の目標

目 標	・ ・					
項 目（単位）	H28 計画	H28 実績	H29 計画	H30 目標	H31 目標	H32 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
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。
H32 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	H28 年度決算額	H29 年度当初予算額	H30 年度計画額
事業費		千円	45,796	37,715	42,043
(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 30 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 30 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	9,000	2,764	自動フライヤーの濾過機及び調理室内 冷凍庫用ユニットクーラー等の取替修 繕による増額
10-4-1-15 工事請負費	1,452	△4,704	蒸気ボイラー更新工事完了による減額
10-4-1-18-2 備品購入費	8,170	6,823	シンカー体型ピラー、マイコンスライ サー、スチームコンベクションオーブ ン、インバーター制御冷蔵庫購入によ る増額

■特記事項

--

■目標又は改善策に対する取組内容

自動フライヤーの濾過機の取替修繕を夏休みに行った。

給水加圧ポンプの取替工事を行った。

給食センター用備品としてシンカー体型ピラー、マイコンスライサー、スチームコンベクションオーブン、インバーター制御冷蔵庫各1台を購入した。

■評価

自動フライヤーの濾過機の取替修繕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。

給水加圧ポンプの取替工事を行ったことにより、給水加圧ポンプ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更新を今後行っていくたい。