

長久手市行政評価票

事業番号	122	事業の名称	給食調理事業	担当部署	部	課
					教育	給食センター

事業の概要	衛生面に配慮し献立・調理法を工夫した安全でおいしい給食の提供を目指す。地元産の食材を使用し地産地消の推進を図り、旬の食材や郷土料理等を取り入れた献立で食育の推進を図る。			他市町の実施状況 (近隣市町や先進都市の状況等を具体的に記載)	平成25年5月調査資料 瀬戸市・・・共同調理場(センター)での実施食数:小学校1校・中学校8校 3877食、(自校調理の学校を除く)給食費1食あたり 小学校240円・中学校280円 尾張旭市・・・共同調理場(センター)での実施食数:小学校9校・中学校3校 7896食、給食費1食あたり 小学校230円・中学校260円 豊明市・・・共同調理場(センター)での実施食数:小学校9校・中学校3校 6453食、給食費1食あたり 小学校225円・中学校255円 日進市・・・共同調理場(センター)での実施食数:小学校10校・中学校5校 8861食、給食費1食あたり 小学校220円・中学校250円 東郷町・・・共同調理場(センター)での実施食数:小学校6校・中学校3校 4786食、(保育園9園1287食を除く)給食費1食あたり小学校220円・中学校250円 長久手市・・・共同調理場(センター)での実施食数:小学校6校・中学校3校 5602食、(保育園6園1017食を除く)給食費1食あたり小学校220円(市補助21円)・中学校260円(市補助21円)							
	事業期間	事業開始年度	昭和47年度		終了(予定)年度	—	総事業費	総事業費 (単位:千円)	H24予算	H24決算	H25予算	H25決算
事業の対象 (だれ、何に対して)	長久手市立の小中学校に通う児童、生徒、保育園に通う園児、教職員等			うち	一般財源	393,132		379,450	415,992	405,081	442,251	
事業の意図 (対象をどのような状態にしたいか)	安心して安全な給食の提供を目指し、子どもの健全な育成、食育の推進を図る。				国費・県費	0		0	0	0	0	
					地方債	0		0	0	0	0	
					その他	0	0	0	0	0		
					受益者負担額	256,766	249,225	281,231	274,903	292,577		

事業を構成する 事務事業	対象 (だれ、何に 対して)	目的				事務事業の 実施結果	成果指標	成果			事業費(単位:千円)			評価	
		手段 (いつ、どのような手段を使って)						H24実績 H25実績 H25目標値	単位	成果指標の目標値 設定の根拠	H24予算	H24決算	H25決算の主な内訳 (単位:千円)	評価	評価の説明
		4月~	7月~	10月~	1月~						H25予算	H25決算			
① 献立作成・給食物資 選定事業	長久手市立 の小中学校 に通う児童、 生徒、保育 園に通う園 児、教職員 等	給食をとおして地元産の食材、旬の食材、年中行事食、地元で伝わる伝統食について知り、「食」についての関心を持ってもらう。(食育の推進)				献立委員会 ・小中学校 年11回開催 ・保育園 年12回開催 物資選定委員 会 月1回開催	地場産物(愛知県産)の使用割合	38.2	%	愛知県教育委員会が例年実施する学校給食地域産物の活用に関する調査の数値。	282,410	274,204	賄材料費 304,256	A	現行どおり実施していく。近年の食材の高騰により使用する食材が限られ献立作成に苦慮していたが、平成25年度から給食費の見直しを行い、多種類の食材の使用が可能となった。給食1食当り小学校205円から220円(市補助21円)中学校235円から260円(市補助21円)
② 給食調理事業	長久手市立 の小中学校 に通う児童、 生徒、保育 園に通う園 児、教職員 等	安全な食材を衛生面に配慮した調理機器、食器及び食缶で提供する。				・残留農薬等検査27回 52品目 ・食器、食缶、調理機器等検査11回	不適格とされた検査・検体の数	0	回	適切な衛生管理を行い、安全な食材で給食を提供する。	67,918	65,764	消耗品費12,316 光熱水費50,581 食器等検査手数料680 一般廃棄物処理委託 1,072	A	現行どおり実施していく。
③ 調理作業員雇用	臨職調理員	日々の調理作業において正職員の経験・技術を受け継ぎ、個々の経験・技術の向上を図る。				新規に雇用し衛生研修等行ったが、自己都合等による退職者が出た。	調理員の人数	39	人	調理に必要な調理員40人の確保。	42,804	39,482	調理作業員賃金 36,176	B	募集、採用条件の見直し。
④															

事務事業の改善内容	事務事業	改善内容(H26以降に実施する内容)	H26以降新規に実施する事務事業	事務事業	事業概要
	給食調理事業	運営方法の検討(直営継続か民間委託か)			
		(平成28年度末 正職員1名退職により正職員3名となる。)			