

長久手市行政評価票

事業番号	123	事業の名称	給食センター管理業務	担当部署	部	課
					教育	給食センター

事業の概要	給食調理業務が円滑に行えるよう法定点検を始め施設、設備及び機器類の定期的な保守点検を行う。給食センターはHACCP対応のドライシステム・オール電化の施設となったため、調理場内の温度・湿度管理のための空調機器保守点検、細菌等の拡散を防ぐための自動扉保守管理、夜間電力を利用した給湯設備、電気式ボイラによる蒸気発生設備等の保守点検、野菜くずや残菜を処理する生ごみ処理機の保守点検等が施設・設備管理の主要なものとなる。			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・・・施設・設備の形態:ウエットシステム(ドライ運用) 尾張旭市・・・施設・設備の形態:ドライシステム 豊明市・・・施設・設備の形態:ウエットシステム(ドライ運用) 日進市・・・施設・設備の形態:ドライシステム 東郷町・・・施設・設備の形態:ウエットシステム(ドライ運用) 長久手市・・・施設・設備の形態:ドライシステム、オール電化 *施設の規模・設備は市町ごとに異なり比較が難しい						評価の見方 A 現行どおり実施 B 事業の改善 C 他事業と統合 D 運営主体の見直し E 事業の廃止の検討
	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 (単位:千円)	H24予算	H24決算	H25予算	
事業の対象 (だれ、何に対して)	給食センター施設及び設備			総事業費	うち	一般財源	61,633	59,323	65,553	65,553	71,455
事業の意図 (対象をどのような状態にしたいか)	施設及び設備を安定的に稼働させ、不具合のない状態に保ち給食調理を行う。				国費・県費	0	0	0	0	0	0
					地方債	0	0	0	0	0	0
					その他	0	0	0	0	0	0
					受益者負担額	0	0	0	0	0	0

事業を構成する 事務事業	対象 (だれ、何に に対して)	目的				事務事業の 実施結果	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)	意図 (対象をどのような状態にしたいか)	成果指標	H24実績		H25実績	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目標値	H25予算				H25決算	H26予算	
① 厨房排水除害施設 保守点検委託事業	長久手給食 センター厨房排水除害 施設	[手段: 専門業者に委託し、定期的な設備点検及び排水の水質検査を行うこと]				給食調理により発生 する排水を油脂分除 去等を行い、水質の 安定した排水を下水 道に放流する。	施設の保全に関 する業務、施設の 点検・調整に関す る業務、技術管理 年24回、水質検査 (原水4項目)年1 回、水質検査(処 理水4項目)年12 回、リアクターろ材 補充年1回	水質基準を超える 排水の放流発生回数	0	0	回	法令等の水質基準を 順守し、基準値を超 えた排水の放流をし ないようにする。	1,588	1,588	厨房排水除害施設 保守点検委託 1,588	A	現行どおり実施していく。
		0	0	0	0				1,633	1,588	維持						
		0	0	0	0				0	0	維持						
② 害虫駆除委託事業	長久手給食 センター調理場内・事 務室等	[手段: 専門業者に委託し、衛生害虫、ねずみ等の防除、生息調査及び点検等を行うこと]				衛生害虫、ねずみの 発生・侵入を防除し、 施設の衛生を保つ。	衛生害虫防除 施工 年3回、 衛生害虫生息 調査及び点検 年9回、ねずみ 生息調査及び 点検施工 年 12回	衛生害虫、ねず み等の補獲・生 息発生回数	1	0	件	衛生害虫、ねずみの 発生・侵入を防除し、 施設を衛生的に管理 する。	488	488	害虫駆除委託 473	A	現行どおり実施していく。 施設が造成した土地に建設されている ため、衛生害虫等が発生しやすい状況 である。引き続き衛生害虫の防除に努め ていく。
		0	0	0	0				600	473	維持						
		0	0	0	0				0	0	維持						
③ 電気保安設備保守 点検委託事業	長久手給食 センター電 気保安設備	[手段: 専門業者に委託し、定期的な点検を行うこと]				適切な維持管理状態 に保つ。	定期点検 月次点検 年5回 年次点検 年1回	改修・修繕等が 必要と指摘され た箇所	0	0	箇所	適切な維持管理を行 い施設管理に支障の ないようにする。	1,079	1,079	電気保安設備保守 点検委託 1,079	A	現行どおり実施していく。
		0	0	0	0				1,110	1,079	維持						
		0	0	0	0				0	0	維持						
④ 清掃業務委託事業	長久手給食 センター床 面及び窓ガ ラス清掃	[手段: 専門業者に委託し、定期的な清掃を行うこと]				施設の環境美化及び 適切な維持管理状態 を保つ。	床面清掃 年3回 ガラス清掃 年3回	より専門的な作 業を必要とする 汚れ等の清掃箇 所	0	0	箇所	適切な維持管理を行 い施設の環境美化に 努める。	447	446	清掃業務委託 452	A	現行どおり実施していく。 食品を扱う施設であるので、今後も環境 美化に努めていく。
		0	0	0	0				500	452	維持						
		0	0	0	0				0	0	維持						

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

長久手市行政評価票

事業番号	123	事業の名称	給食センター管理業務	担当部署	部	課
					教育	給食センター

事業の概要	給食調理業務が円滑に行えるよう法定点検を始め施設、設備及び機器類の定期的な保守点検を行う。給食センターはHACCP対応のドライシステム・オール電化の施設となったため、調理場内の温度・湿度管理のための空調機器保守点検、細菌等の拡散を防ぐための自動扉保守管理、夜間電力を利用した給湯設備、電気式ボイラによる蒸気発生設備等の保守点検、野菜くずや残菜を処理する生ごみ処理機の保守点検等が施設・設備管理の主要なものとなる。			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・・・施設・設備の形態:ウエットシステム(ドライ運用) 尾張旭市・・・施設・設備の形態:ドライシステム 豊明市・・・施設・設備の形態:ウエットシステム(ドライ運用) 日進市・・・施設・設備の形態:ドライシステム 東郷町・・・施設・設備の形態:ウエットシステム(ドライ運用) 長久手市・・・施設・設備の形態:ドライシステム、オール電化 *施設の規模・設備は市町ごとに異なり比較が難しい						評価の見方 A 現行どおり実施 B 事業の改善 C 他事業と統合 D 運営主体の見直し E 事業の廃止の検討
	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 (単位:千円)	H24予算	H24決算	H25予算	
事業の対象 (だれ、何に対して)	給食センター施設及び設備			総事業費	うち	一般財源	61,633	59,323	65,553	65,553	71,455
事業の意図 (対象をどのような状態にしたいか)	施設及び設備を安定的に稼働させ、不具合のない状態に保ち給食調理を行う。				国費・県費	0	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	0	0	0	0	0	

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)	意図 (対象をどのような状態にしたいか)					H24実績	H25実績	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
		4月~	7月~	10月~	1月~			H25目標値			H25予算	H25決算			
⑤	消防用設備保守点検委託事業	長久手給食センター消防用設備	適切な維持管理状態に保つ。			機械点検1回 総合点検1回	改修・修繕等が必要と指摘された箇所	0	箇所	関係法令に基づき適切な維持管理を行い設備・機器が支障のないようにする。	415	254	消防用設備保守点検委託 273	A	現行どおり実施していく。
⑥	警備委託事業	長久手給食センター警備	適切な維持管理状態に保つ。			毎日16時45分から翌日8時まで 施設の休日は終日	人為的ミスによる警備会社への通報回数	0	回	異常時に速やかに適切な対応を行い施設・設備・機器に支障がないようにする。	328	328	警備委託 328	A	現行どおり実施していく。
⑦	空調設備等点検委託事業	長久手給食センター空調設備等	調理場内を良好な状態にし、厨房設備等を適切な維持管理状態に保つ。			マルチエアコン保守点検2回、パッケージエアコン保守点検2回、空気清浄システム保守管理1式、厨房排気フィルター保守点検2回、送排風機ファン点検1回	維持管理不良による不具合の発生回数	0	回	適切な維持管理を行い施設管理に支障のないようにする。	1,552	1,552	空調設備等点検委託 3,444	A	現行どおり実施していく。
⑧	給湯給水給蒸設備保守点検委託事業	長久手給食センター給湯給水給蒸設備	常に運転状態にある設備を適切に維持管理し、必要な湯・水・蒸気を安定的に供給する。			CO2給湯ヒートポンプ保守点検5台年1回、受水槽清掃年1回、飲料水水質検査年2回、貯湯槽清掃年1回、飲料水水質検査年1回、レジオネラ菌検査年1回、消火水用補給タンク清掃年1回、電気式ボイラ保守点検6基年3回	維持管理不良による不具合の発生回数	0	回	適切な維持管理を行い施設管理に支障のないようにする。	3,465	3,465	給湯給水給蒸設備保守点検委託 3,465	A	現行どおり実施していく。

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

長久手市行政評価票

事業番号	123	事業の名称	給食センター管理業務	担当部署	部	課
					教育	給食センター

事業の概要	給食調理業務が円滑に行えるよう法定点検を始め施設、設備及び機器類の定期的な保守点検を行う。給食センターはHACCP対応のドライシステム・オール電化の施設となったため、調理場内の温度・湿度管理のための空調機器保守点検、細菌等の拡散を防ぐための自動扉保守管理、夜間電力を利用した給湯設備、電気式ボイラによる蒸気発生設備等の保守点検、野菜くずや残菜を処理する生ごみ処理機の保守点検等が施設・設備管理の主要なものとなる。			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・・・施設・設備の形態:ウエットシステム(ドライ運用) 尾張旭市・・・施設・設備の形態:ドライシステム 豊明市・・・施設・設備の形態:ウエットシステム(ドライ運用) 日進市・・・施設・設備の形態:ドライシステム 東郷町・・・施設・設備の形態:ウエットシステム(ドライ運用) 長久手市・・・施設・設備の形態:ドライシステム、オール電化 *施設の規模・設備は市町ごとに異なり比較が難しい						評価の見方 A 現行どおり実施 B 事業の改善 C 他事業と統合 D 運営主体の見直し E 事業の廃止の検討
	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 (単位:千円)	H24予算	H24決算	H25予算	
事業の対象 (だれ、何に対して)	給食センター施設及び設備			総事業費	うち	一般財源	61,633	59,323	65,553	65,553	71,455
事業の意図 (対象をどのような状態にしたいか)	施設及び設備を安定的に稼働させ、不具合のない状態に保ち給食調理を行う。					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	0	0	0	0	0

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			事業費(単位:千円)			評価	
		手段 (いつ、どのような手段を使って)	意図 (対象をどのような状態にしたいか)	成果指標	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	
									H25予算	H25決算				事業規模 事業費
⑨ エレベータ保守管理委託事業	長久手給食センターエレベータ	4月~7月~10月~1月~ 専門業者に委託し、エレベータの保守点検を行うことで	適切な維持管理状態に保つ。	ロープ式エレベータ点検 定期1回/3月 遠隔1回/1月 小荷物専用昇降機点検 定期1回/3月 建築基準法に基づく定期検査代行 1回/1年	0	回	適切な維持管理を行い施設管理に支障のないようにする。	765	762	エレベータ保守管理委託 762	A	現行どおり実施していく。		
					0			762	762		維持			
					0			785			維持			
⑩ 生ゴミ処理機維持管理業務委託事業	長久手給食センター生ゴミ処理機	4月~7月~10月~1月~ 専門業者に委託し、生ゴミ処理機の保守点検を行うことで	適切な維持管理状態に保つ。	保守点検 月1回	0	回	適切な維持管理を行い施設管理に支障のないようにする。	189	189	生ゴミ処理機維持管理業務委託 756	A	現行どおり実施していく。		
					0			756	756		維持			
					0			778			維持			
⑪ 給食センター自動扉保守委託	長久手給食センター自動扉	4月~7月~10月~1月~ 専門業者に委託し、自動扉の保守点検を行うことで	適切な維持管理状態に保つ。	保守点検 年4回	0	回	適切な維持管理を行い施設管理に支障のないようにする。	0	0	自動扉保守委託 2,352	A	現行どおり実施していく。		
					0			2,352	2,352		維持			
					0			2,420			維持			
⑫ 給食センターオール電化設備の運用	長久手給食センター熱源の経費	4月~7月~10月~1月~ オール電化にすることで	良好な環境で調理作業を行うため、深夜電力の有効活用により経費を必要最小限にする。	電力の有効活用	30	円	適切な施設の維持管理を行い定期的に契約金額を見直し、電気代削減に努める。	51,317	49,172	電気代 37,262	A	現行どおり実施していく。		
					30			50,581	50,581		維持			
					30			55,893			維持			

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