

長久手市行政評価票

事業番号	120	事業の名称	給食調理事業			担当部署	部	課				
						教育部	給食センター					
基本方針	(3)人がいきいきとつながるまち	分野別項目	(14)食育を進め、健康な暮らしを支える	施策の進め方	(1)食を通じた健康の増進、(2)子どもに対する食育の推進、(3)地産地消の推進	フラッグ	フラッグ項目					
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260円(市補助21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)	H25予算	H25決算	H26予算	H26決算	H27予算	
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	134,761	130,178	140,454	132,554	156,067
事業の意図 (対象をどのような状態にしたいか)	安心で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。					地方債	0	0	0	0	0	0
						その他	0	0	0	0	0	0
						受益者負担額	281,231	274,903	281,300	278,444	315,988	

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

事業を構成する 事務事業	対象 (だれ、何に 対して)	目的 (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)	事務事業の 実施結果	成果指標	成果			事業費(単位:千円)			評価 事業規模 事業費	評価の 説明			
		4月~	7月~	10月~	1月~				H25実績	H26実績	H26目標値	単位	成果指標の目標値 設定の根拠	H25予算			H25決算	H26決算	H26決算の主な内訳 (単位:千円)
									H26目標値					H26予算			H26決算	H26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	季節、年中行事、伝統食を取り 入れた献立を献立委員会で検 討し、使用する給食物資につ いて選定委員会を開催するこ とで				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	47.30 52.68 50	%	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。	308,903 311,452 344,436	304,256 307,246	賄材料費 307,246	A 維持 維持	現行どおり実施していく。			
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	栄養士等を給食時間内に派遣し、 喫食状況を確認することで				趣向を考慮した給食 を提供する。	毎月の献立 表に反映させ た。	栄養教諭、栄養 士の派遣回数	81 120 90	回	週2回派遣	64,649 69,455 74,308	64,649 67,659	消耗品費10,005 光熱水費56,109 食器等検査手数料 534 一般廃棄物処理委 託1,011	A 維持 維持	現行どおり実施していく。			
③ 調理作業員雇用	臨職調理員	必要に応じ、欠員者の補充を 行い、調理従事者40人を 恒常的に確保することで				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 等を行った が、自己都 合等による 退職者が出 た。	調理員の人数	39 40 40	人	調理に必要な調理員 40人の確保。	42,440 40,847 53,311	36,176 36,093	調理作業員賃金 36,093	A 維持 維持	現行どおり実施していく。			
④																			

事務事業の改善内容	事務事業	改善内容(H27以降に実施する内容)	事務事業	事業概要
	② 給食調理事業	民間委託導入検討		
		(平成28年度末 正職員1名退職により正職員3名となる。)	H27以降新 規に実施す る事務事業	