

| | | | | | | | | | | | | |
|----------------------------|--|--------|----------------------|--------|------------------------------------|---|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 事業番号 | 121 | 事業の名称 | 給食センター管理事業 | | 担当部署 | 部 | 課 | | | | | |
| | | | | | | 教育部 | 給食センター | | | | | |
| 基本方針 | (4)文化をみがき、人が輝くまち | 分野別項目 | (1)子どもの確かな学力と生きる力を培う | 施策の進め方 | (1)学校施設設備の充実 | フラッグ | フラッグ項目 | | | | | |
| 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 | | | | | | |
| 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) | 給食センター施設及び設備 | | | | | うち | 一般財源 | 65,553 | 65,553 | 71,596 | 71,437 | 71,350 |
| 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 | |
| | | | | | | 受益者負担額 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |

| 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 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 事業規模 事業費 | 評価の説明 |
|----------------------|---------------------------------|---|---|-------------|-------------|---------------|------------------------------------|-------------------------|-------------------------|-------|-----------------------------|-----------------------|---|-------------------|-------|
| | | 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) | H25実績 | H26実績 | | | 単位 | 成果指標の目標値 設定の根拠 | H25予算 | H25決算 | H26決算の主な内訳 (単位:千円) | | | |
| | | | | | | | | | | H26予算 | H26決算 | | H27予算 | | |
| ① 厨房排水除害施設 保守点検事業 | 長久手給食 センター厨房 排水除外 施設 | 4月~ 7月~ 10月~ 1月~ 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 を行うことで | 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。 | 0 0 0 | 0 0 0 | 回 | 水質基準を超える 排水の放流発生 回数 | 1,588 1,633 1,633 | 1,588 1,633 1,633 | 1,633 | 厨房排水除外施設 保守点検委託 1,633 | A 維持 維持 | 現行どおり実施していく。 | | |
| ② 害虫駆除事業 | 長久手給食 センター調理 場内・事務 室等 | 4月~ 7月~ 10月~ 1月~ 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で | 衛生害虫、ねずみの 発生・侵入を防除し、 施設の衛生を保つ。 | 0 0 0 | 0 0 0 | 件 | 衛生害虫、ねず み等の捕獲・生 息発生回数 | 473 600 611 | 473 486 486 | 486 | 害虫駆除委託 486 | A 維持 維持 | 現行どおり実施していく。 | | |
| ③ 電気保安設備保守 点検事業 | 長久手給食 センター電 気保安設備 | 4月~ 7月~ 10月~ 1月~ 専門業者に委託し、定期的な 点検を行うことで | 適切な維持管理状態 に保つ。 | 0 0 0 | 0 0 0 | 箇所 | 改修・修繕等が 必要と指摘され た箇所 | 1,079 1,110 1,110 | 1,079 1,109 1,109 | 1,109 | 電気保安設備保守 点検委託 1,109 | A 維持 維持 | 現行どおり実施していく。 | | |
| ④ 清掃業務事業 | 長久手給食 センター床 面及び窓ガ ラス清掃 | 4月~ 7月~ 10月~ 1月~ 専門業者に委託し、定期的な 清掃を行うことで | 施設的环境美化及び 適切な維持管理状態 を保つ。 | 0 0 0 | 0 0 0 | 箇所 | より専門的な作 業を必要とする 汚れ等の清掃箇 所 | 452 500 510 | 452 464 464 | 464 | 清掃業務委託 464 | A 維持 維持 | 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。 | | |

| 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 |
|-----------|------|--------------------|------------------|------|
| | | | | |
| | | | H27以降新規に実施する事務事業 | |
| | | | | |

| | | | | | | | | | | | | |
|----------------------------|--|--------|----------------------|--------|------------------------------------|---|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 事業番号 | 121 | 事業の名称 | 給食センター管理事業 | | 担当部署 | 部 | 課 | | | | | |
| | | | | | | 教育部 | 給食センター | | | | | |
| 基本方針 | (4)文化をみがき、人が輝くまち | 分野別項目 | (1)子どもの確かな学力と生きる力を培う | 施策の進め方 | (1)学校施設設備の充実 | フラッグ | フラッグ項目 | | | | | |
| 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 | | | | | | |
| 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) | 給食センター施設及び設備 | | | | | うち | 一般財源 | 65,553 | 65,553 | 71,596 | 71,437 | 71,350 |
| 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 | |
| | | | | | | 受益者負担額 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |

| 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 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) | H25実績 | H26実績 | | | 単位 | 成果指標の目標値 設定の根拠 | H25予算 | H25決算 | H26決算の主な内訳 (単位:千円) | 評価 | 評価の説明 | |
| | | | | | | | | | | H26目標値 | H26予算 | | | | H26決算 |
| ⑤ 消防用設備保守点検事業 | 長久手給食センター消防用設備 | 4月～7月～10月～1月～ | 適切な維持管理状態に保つ。 | 0 | 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。 | 273 | 273 | 212 | A | 維持 維持 | 現行どおり実施していく。 | | |
| ⑥ 警備事業 | 長久手給食センター警備 | 4月～7月～10月～1月～ | 適切な維持管理状態に保つ。 | 0 | 0 | 回 | 人為的ミスによらない警備会社への通報回数 | 328 | 328 | 337 | A | 維持 維持 | 現行どおり実施していく。 | | |
| ⑦ 空調設備等点検事業 | 長久手給食センター空調設備等 | 4月～7月～10月～1月～ | 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。 | 0 | 0 | 回 | 維持管理不良による不具合の発生回数 | 3,444 | 3,444 | 3,542 | A | 維持 維持 | 現行どおり実施していく。 | | |
| ⑧ 給湯給水給蒸設備保守点検事業 | 長久手給食センター給湯給水給蒸設備 | 4月～7月～10月～1月～ | 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。 | 0 | 0 | 回 | 維持管理不良による不具合の発生回数 | 3,465 | 3,465 | 3,564 | A | 維持 維持 | 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(H27以降に実施する内容) | 事務事業 | 事業概要 |
|-----------|------|--------------------|------|------------------|
| | | | | H27以降新規に実施する事務事業 |

| | | | | | | | | | | | | |
|----------------------------|--|--------|----------------------|--------|------------------------------------|---|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 事業番号 | 121 | 事業の名称 | 給食センター管理事業 | | 担当部署 | 部 | 課 | | | | | |
| | | | | | | 教育部 | 給食センター | | | | | |
| 基本方針 | (4)文化をみがき、人が輝くまち | 分野別項目 | (1)子どもの確かな学力と生きる力を培う | 施策の進め方 | (1)学校施設設備の充実 | フラッグ | フラッグ項目 | | | | | |
| 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 | | | | | | |
| 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) | 給食センター施設及び設備 | | | | | うち | 一般財源 | 65,553 | 65,553 | 71,596 | 71,437 | 71,350 |
| 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 | |
| | | | | | | 受益者負担額 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |

| 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 | | 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) 4月~ 7月~ 10月~ 1月~ | 意図 (対象をどのような状態にしたいか) | | | H25実績 | H26実績 | 単位 | 成果指標の目標値 設定の根拠 | H25予算 | H25決算 | H26決算の主な内訳 (単位:千円) | 評価 | 評価の説明 | |
| | | | | | | | | | | H26予算 | H26決算 | | | | 事業規模 事業費 |
| ⑨ エレベータ保守管理 事業 | 長久手給食 センターエレベータ | → | 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 | 維持管理不良による不具合の発生回数 | 0 | 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。 | 762 | 762 | 785 | 784 | A | 現行どおり実施していく。 |
| ⑩ 生ゴミ処理機維持管理 事業 | 長久手給食 センター生ゴミ処理機 | → | 適切な維持管理状態に保つ。 | 保守点検 月1回 | 維持管理不良による不具合の発生回数 | 0 | 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。 | 756 | 756 | 778 | 778 | A | 現行どおり実施していく。 |
| ⑪ 給食センター自動扉 保守事業 | 給食センター自動扉 | → | 適切な維持管理状態に保つ。 | 保守点検 年4回 | 維持管理不良による不具合の発生回数 | 0 | 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。 | 2,352 | 2,352 | 2,420 | 2,419 | A | 現行どおり実施していく。 |
| ⑫ 給食センターオール 電化設備の運用 | 給食センター熱源の 経費 | → | 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 | 給食1食あたりにかかる電気代を前年度と同額以下の金額 | 30 | 34 | 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。 | 50,581 | 50,581 | 56,109 | 56,109 | A | 現行どおり実施していく。 使用量 1,963,176kwで、0.13%の増加となった。 食数0.15%の増加に対し抑えることができています。 電気料金単価が41%値上がりした。 |

| 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 |
|-----------|------|--------------------|------------------|------|
| | | | | |
| | | | H27以降新規に実施する事務事業 | |
| | | | | |