

〔長久手町業務評価票：平成 18 年度業務〕

課係NO・業務NO	- .	総合計画	4 - (1) -	学校施設の整備充実
担当課・係名	給食センター 給食 係 【問合せ・質問等の先 62 - 3910 番】			

業務の名称	給食調理業務																																							
(1)根拠法令・条例	学校給食法																																							
(2)当該業務量 (延人員規模含む)	総業務量の 80.0% (係の総業務量を100%とする) 職員延人数：3430.0人・日 (臨時雇用者延人数：1118.4人・日)																																							
(3)事業費 (人件費分を除く)	234,912千円(平成18年度決算(細目・細々目の実績から抽出・算定する))																																							
(4)補助率(補助金がある場合のみ記載)	0.%(平成18年度実績)																																							
(5)業務期間	開始した年度	昭和47年度	終了(予定)年度	年度																																				
(6)業務の概要(簡潔に箇条書きで記載)																																								
業務目的(達成目標)	安全で安心な給食を通じて子どもの健全な育成を図る																																							
業務が対象とする住民(地域、層)	小・中学校、保育園																																							
業務の具体的な実施内容・方法 (平成18年度実績)	<p>次のような業務を円滑に、効率的に実施する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豊で充実した献立作成 ・給食物資の選定と発注 ・給食物資の検収と必要に応じて残留農薬などの検査 ・衛生面に配慮した調理業務の実施 ・食器食缶の洗浄消毒 ・調理器具および調理員の細菌検査の実施 																																							
業務の実施結果 (平成18年度実績)	小学校5校、中学校2校、保育所5園の給食を支障なく実施した。																																							
	<p>【業務結果の説明指標】</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">結果の説明指標</th> <th>17年度</th> <th>18年度 実績</th> <th>19年度 目標</th> <th>将来目標</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>対象児童・生徒・園児数等</td> <td>5092</td> <td>5296</td> <td>5341</td> <td>5700</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>給食実施回数(小/中学校)</td> <td>186/178</td> <td>186/188</td> <td>183/176</td> <td>186/180</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>給食実施回数(保育所)</td> <td>286</td> <td>274</td> <td>285</td> <td>285</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>セレクト給食回数</td> <td>11</td> <td>10</td> <td>11</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>衛生講習会等開催</td> <td>8</td> <td>8</td> <td>8</td> <td>9</td> </tr> </tbody> </table>					結果の説明指標		17年度	18年度 実績	19年度 目標	将来目標	1	対象児童・生徒・園児数等	5092	5296	5341	5700	2	給食実施回数(小/中学校)	186/178	186/188	183/176	186/180	3	給食実施回数(保育所)	286	274	285	285	4	セレクト給食回数	11	10	11	11	5	衛生講習会等開催	8	8	8
結果の説明指標		17年度	18年度 実績	19年度 目標	将来目標																																			
1	対象児童・生徒・園児数等	5092	5296	5341	5700																																			
2	給食実施回数(小/中学校)	186/178	186/188	183/176	186/180																																			
3	給食実施回数(保育所)	286	274	285	285																																			
4	セレクト給食回数	11	10	11	11																																			
5	衛生講習会等開催	8	8	8	9																																			
業務の成果(業務目的の達成状況) (平成18年度実績)	衛生管理の徹底に重点を置くなか、充実した内容の給食を提供することで、こどもたちの健全育成に寄与することができた。																																							
	<p>【業務成果の説明指標：基本計画準拠】</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">成果の説明指標</th> <th>17年度 実績</th> <th>18年度 実績</th> <th>19年度 目標</th> <th>将来目標</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>5</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>					成果の説明指標		17年度 実績	18年度 実績	19年度 目標	将来目標	1						2						3						4						5				
成果の説明指標		17年度 実績	18年度 実績	19年度 目標	将来目標																																			
1																																								
2																																								
3																																								
4																																								
5																																								

(7)遂行上の問題点、取組課題（箇条書きで簡潔に記載）
<ul style="list-style-type: none"> ・施設について、老朽化と衛生面での義務的要求への対応に迫られている ・施設能力を超える食数の調理は、現時点において限界に達している ・調理業務に携わる調理員の安定確保が困難

(8)改善実績（過去3年間の実績）
<ul style="list-style-type: none"> ・調理業務を円滑に行うため、調理用機器の充実に努めた ・衛生面について、平成18年9月より一部についてドライ運用を開始した

(9)業務の評価（自己診断）		
評価基準	評価の視点	五段階評価 (5～1点)
目的の達成状況	業務目的に対して、どの程度の成果が得られているか。	3点
コストパフォーマンス	成果を上げるために投入してきた人的資源、財源は、適切であったか。	3点
業務方法の最適採用	業務の円滑で効率的な実施に採用した方法・手法は業務の目的、取り巻く状況に対応して適切であったか。	3点
住民の満足・信頼獲得	受益する住民の満足、行政に対する信頼は高められたか。	4点
総合計画との整合	総合計画（基本計画）の方針に対応しているか。	3点
他都市との比較	近隣の都市、類似団体に比べて業務の進み具合はどうか。	4点
		平均 3.3点

(10)総合評価（課の見解）	
今後の方向 （該当番号に○印）	<ul style="list-style-type: none"> ・前年度と同じく、そのまま継続する。 2．見直して継続（業務の拡大） 3．見直して継続（業務の縮小） 4．見直して継続（方法の改善） 5．見直して継続（他業務と統合） 6．廃止する。 7．休止する。
評価理由	小中学校および保育所における給食は、今後ともセンター方式で実施して行くため。

(11)今後の目標・改善方針（具体的かつ簡潔に記載。課の見解を記入すること）
増加する食数と現施設の老朽化・衛生面での義務的要求に対応するため、新施設の建設準備を進める。

