

長久手市行政評価票

事業番号	96	事業の名称	給食調理事業	担当部署	部	課
					教育文化	給食センター

事業の目的・概要	(目的) 安心で安全な給食の提供を通して地産地消の推進及び食育の推進を図る。 (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24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 7897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 6484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9校・中学校4校 8773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2校 5375食、(保育園6園960食を除く) 給食費1食あたり 小学校205円(市補助21円)・中学校235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

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	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。	総事業費	総事業費 (単位:千円)	H23予算	H23決算	H24予算	H24決算	H25予算	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	
					うち	一般財源	82,425	57,988	93,562	90,742		89,773
						地方債	0	0	0	0	0	
					受益者負担額	257,636	244,141	256,766	249,225	285,022		

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)	H23実績	H24実績			単位	成果指標の目標値 設定の根拠	H23予算	H23決算	H24決算の主な内訳 (単位:千円)	評価	評価の説明	
										H24目標値	H24予算		H24決算		成果
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	4月～ 7月～ 10月～ 1月～ 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	給食をとおして地元 産の食材、旬の食 材、年中行事食、地 元に伝わる伝統食に ついて知り、「食」につ いての関心を持つ。 (食育の推進)	25.8 38.2 40.0	%	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	285,695 282,410 310,903	267,847 274,203	賄材料費 274,203	A 維持 増加	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に限られ 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 能となる。 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	必要に応じた給食物資の残留 農薬等の検査、食器・食缶・調 理機器等の衛生検査を実施す ること	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。	0 0 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。	54,366 67,918 63,892	34,282 65,764	消耗品費15,367 光熱水費49,172 食器等検査手数料 297 一般廃棄物処理委託 928	A 維持 維持	現行どおり実施していく。新給食セン ター(平成24年1月～)はドライシステム 対応のオール電化の施設であり、旧セン ターに比べ施設が広く、調理員数も増員 しているため調理に係る消耗品費、光熱 水費が旧センターに比べ増額となった。				
③															
④															

事務事業の改 善内容	事務事業	改善内容	H25以降新 規に実施す る事務事業	事務事業	事業概要