

事業番号	97	事業の名称	給食センター管理業務	担当部署	部 教育文化	課 給食センター
------	----	-------	------------	------	-----------	-------------

事業の目的・概要	(目的) 給食調理業務を円滑に行うため、給食センター施設及び設備を適切に維持管理する。 (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24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	昭和47年度	終了(予定)年度	—
事業の対象 (だれ、何に対して)	給食センター施設及び設備		
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。		

総事業費 うち	総事業費 (単位:千円)	H23予算	H23決算	H24予算	H24決算	H25予算
	一般財源	2,499	1,437	10,341	10,151	13,330
	国費・県費	2,499	1,437	10,341	10,151	13,330
	地方債	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)	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予算	H24決算		成果			
										H25予算					事業費	
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外施設	4月～7月～10月～1月～	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、リアクターの材補充年1回、含油汚泥処分20㎡	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。	0	0	1,588	1,588	1,588	A	現行どおり実施していく。平成24年1月から稼働した施設であり現在のところ問題となる事案はない。
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	4月～7月～10月～1月～	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、ねずみ等の捕獲・生息発生回数	3	1	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。	426	198	488	488	488	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。平成23年度に新給食センターが稼働し施設規模が大きくなったため事業費が増加している。
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	4月～7月～10月～1月～	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。	818	537	1,079	1,079	1,079	A	現行どおり実施していく。平成23年度に新給食センターが稼働し施設規模が大きくなったため事業費が増加している。
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	4月～7月～10月～1月～	施設的环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的环境美化に努める。	446	216	447	446	446	A	現行どおり実施していく。平成23年度に新給食センターが稼働し施設規模が大きくなったため事業費が増加している。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	事務事業	事業概要
				H25以降新規に実施する事務事業

事業番号	97	事業の名称	給食センター管理業務	担当部署	部 教育文化	課 給食センター
------	----	-------	------------	------	-----------	-------------

事業の目的・概要	(目的) 給食調理業務を円滑に行うため、給食センター施設及び設備を適切に維持管理する。 (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24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	—																																				
事業の対象 (だれ、何に対して)	給食センター施設及び設備																																							
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。																																							
総事業費	<table border="1"> <tr> <th>総事業費 (単位:千円)</th> <th>H23予算</th> <th>H23決算</th> <th>H24予算</th> <th>H24決算</th> <th>H25予算</th> </tr> <tr> <td>うち</td> <td>2,499</td> <td>1,437</td> <td>10,341</td> <td>10,151</td> <td>13,330</td> </tr> <tr> <td>一般財源</td> <td>2,499</td> <td>1,437</td> <td>10,341</td> <td>10,151</td> <td>13,330</td> </tr> <tr> <td>国費・県費</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>地方債</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>受益者負担額</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> </table>				総事業費 (単位:千円)	H23予算	H23決算	H24予算	H24決算	H25予算	うち	2,499	1,437	10,341	10,151	13,330	一般財源	2,499	1,437	10,341	10,151	13,330	国費・県費	0	0	0	0	0	地方債	0	0	0	0	0	受益者負担額	0	0	0	0	0
総事業費 (単位:千円)	H23予算	H23決算	H24予算	H24決算	H25予算																																			
うち	2,499	1,437	10,341	10,151	13,330																																			
一般財源	2,499	1,437	10,341	10,151	13,330																																			
国費・県費	0	0	0	0	0																																			
地方債	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)	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 成果	評価の説明
										H24予算	H24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	4月～ 7月～ 10月～ 1月～	適切な維持管理状態に保つ。	機器点検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	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。	342	53	254	A	現行どおり実施していく。平成24年1月から稼働した施設であり現在のところ問題となる事案はない。新給食センターは、施設規模が大きくなり設備内容も変ったため事業費が増加している。平成24年度は消防用設備保守点検と屋内・屋外消火栓設備点検を同一業者に委託することで経費の削減となった。平成25年度予算は平成24年度契約額から積算。
⑥ 警備委託事業	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。	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	5	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。	467	433	328	A	現行どおり実施していく。新給食センターの警備委託は5年間の長期継続契約としたため契約金額が安価となり事業費が減少した。
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	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。	空調機器点検年2回 空気清浄システムフィルター交換年1回 厨房排気フィルター点検年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。	0	0	1,552	A	現行どおり実施していく。平成24年1月から稼働した施設であり現在のところ問題となる事案はない。平成24年度の契約額は入札により安価となった。平成25年度は空調設備等保守点検委託、空気清浄機フィルター保守管理委託、厨房フード換気フィルター保守管理委託の3科目を統合したことにより積算額等が安価になり、必要経費も最小限に抑えられた。
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	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。	CO2給湯セトポンプ保守点検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 レンジオネラ菌検査年1回 消火水槽清掃年1回 消火用補給水タンク清掃年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	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	3,465	A	現行どおり実施していく。平成24年1月から稼働した施設であり現在のところ問題となる事案はない。給食センターはオール電化の施設であるため、設備の保守点検業務は維持していく必要がある。

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

事業番号	97	事業の名称	給食センター管理業務	担当部署	部 教育文化	課 給食センター
------	----	-------	------------	------	-----------	-------------

事業の目的・概要	(目的) 給食調理業務を円滑に行うため、給食センター施設及び設備を適切に維持管理する。 (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を具体的に記載)	平成24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	—							
事業の対象 (だれ、何に対して)	給食センター施設及び設備										
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。										
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	
					うち	一般財源	2,499	1,437	10,341	10,151	13,330
					国費・県費	0	0	0	0	0	
					地方債	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)			H23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 成果	評価の説明	
									H24実績	H24予算				H24決算
									H24目標値	H25予算				
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~ →	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	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	エレベータ保守管理委託 762	A	現行どおり実施していく。 平成24年1月から稼働した施設であり現在のところ問題となる事案はない。	
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	→	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	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	生ゴミ処理機維持管理業務委託 189	A	現行どおり実施していく。 平成24年1月から稼働した施設であり現在のところ問題となる事案はない。1年間の保証期間があったため平成24年度は3か月のみの契約となっている。	

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