

長久手市行政評価票（A票：事業評価票）

事業番号	60	—	事業名	給食調理事業	担当部課	教育部 給食センター
------	----	---	-----	--------	------	------------

基本情報	総合計画	基本方針	3	人がいきいきとつながるまち	会計	1	一般会計
		分野別項目	14	食育を進め、健康な暮らしを支える	款	9	教育費
		施策の進め方	(1)(2)(3)	(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	項	5	保健体育費
	まちづくり 行程表	フラッグ	—		目	3	給食センター費
		政策分類	—		大事業	4	給食調理事業
	その他(関係法令、要綱等)	学校給食法、学校給食衛生管理基準、あいち食育いきいきプラン2020、長久手市食育推進計画					
事業開始の背景、経緯等	昭和47年度から給食センターで調理開始。						

事業目的等	事業内容	(どのような事業なのか) ・給食の安定供給のため食材を不足無く調達する。 ・給食用物資選定委員会を月1回開催し、見本品や価格、実績勘案、旬の時期等の配慮、予算に基づき選定する。 ・地場産農畜産物の優先使用により、地元生産者を育成し、多様な食材を安定確保する。 ・安全衛生管理した安全な給食を提供する。					
	事業対象	(誰、何を対象にしているか) 市立小中学校児童生徒及び市立保育園園児の食べる給食					
	事業意図	(対象をどのような状態にしたいか) 子どもたちが健全に育ち食に対する意識を高めるために、安心で安全な給食を安定的に供給する。					
	事業を構成する事務事業	① 給食調理事業	現状維持	④			
	② 給食用物資調達事業	現状維持	⑤				
	③		⑥				

コスト推移	項目	単位	区分	25年度	26年度	27年度	28年度	29年度
	事業費(A)	千円	決算	予算				517,765
決算							468,705	
人件費(B)	千円	決算					49,859	
総コスト(A)+(B)	千円	決算					518,564	

成果推移	成果指標	単位	区分	25年度	26年度	27年度	28年度	29年度
	A 愛知県産食材の割合	%	目標	40.0	50.0	53.0	50.0	50.0
			実績	47.3	52.4	47.3	52.8	
	B 給食の供給割合	%	目標	—	—	—	100.0	100.0
			実績	—	—	—	100.0	
C		目標						
		実績						

【指標の説明】(指標の設定根拠、数値目標の設定根拠など)

A 食材として使用した全農畜産物のうち愛知県産農畜産物の占める割合(重量を基準)により、地元産食材の使用状況が判断できる。

B 食材残留農薬検査の実施状況により、使用食材の安全確認状況が判断できる。

C

環境変化	他市町での取組状況や事業を取り巻く環境変化	(他市町における同様の取組での特徴的な点、制度の変更、ニーズの変化、技術の変化など) 長久手市産食材は生産者が小規模で、給食用物資として揃えにくい状況が続いている。 野菜の入荷は天候に左右されることが多い。 愛知県学校給食会等で、愛知県産食材の加工品開発が進んでいる。
------	-----------------------	---

評価	目標達成状況	(成果指標等の目標に対する達成状況や進捗状況など) ・献立を工夫したほか、北海道の台風被害などで農畜産物が影響を受けるなどしたため、愛知県産農畜産物の食材の使用割合が50%以上となった。
	事務事業全体を見た課題	(構成している事務事業それぞれの評価を踏まえ、全体的な課題を整理) 献立を工夫し地元産農畜産物使用を推進しているが、特に長久手市産農産物は、天候により直前に納入不可能となることが多い。現状のように小規模生産者だけでは、給食用物資の水準を満たし供給を賄うことは難しい状況。県内産の使用にも努めているが、青果物等は、年間を通じての調達は難しい。

今後	今後の方向性	(事業の成果を高めるための事務事業の方向性) 引き続き、献立を工夫し地元産農畜産物やその加工品を使用するよう努めていく。小規模生産者の食材を中心に、残留農薬検査を実施し、安全性を検証する。食育主管課と連携し、長久手市産農産物の規格や供給量の向上を求めていく。
	中長期の目標	(いつごろまでに事業をどのような状態にしたいか) 事業の継続する限り、安心で安全な給食用物資を安定して供給する。

長久手市行政評価票（B票：事務事業評価票）

		事業名		給食調理事業										
番号	①	事務事業名	給食調理事業		款	9	項	5	目	3	大	4	中	1
事務事業の期間		事務事業開始年度			終了（予定）年度			-						

1. 事務事業の目的

対象・手段	(誰、何に対し、何をどのように実施しているのか)
	<ul style="list-style-type: none"> ・ 市立小中学校児童生徒及び市立保育園園児の食べる給食の調理業務を対象にする。 ・ 学校給食調理、学校給食配膳を民間会社に委託している。
意図	(対象をどのような状態にしたいか)
	衛生面に配慮した安心で安全な給食の安定した供給を行う。

2. コスト推移

項目	単位	区分	25年度	26年度	27年度	28年度	29年度
事業費	千円	予算				154,869	169,149
		決算				133,160	

3. 活動推移

活動指標	単位	区分	25年度	26年度	27年度	28年度	29年度
配膳員定数と比較した実績値	人	目標				19	19
		実績				20	
異物混入回数(給食センター由来の可能性のあるもの)	回	目標				0	0
		実績				16	

4. 事務事業を取り巻く環境変化

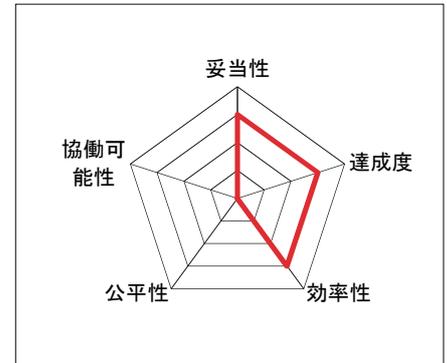
(制度の変更、ニーズの変化、技術の変化など)
<ul style="list-style-type: none"> ・ 児童生徒数の増加で、食数は年々増加している。 ・ 愛知県内で調理業務委託化が進んでいる。 ・ 衛生や安全に対する世間の意識は高くなっている。 ・ この地域全体で、人件費の上昇と人手不足が起きている。

5. 前年度からの改善状況

<参考：前年度の事務事業評価のコメント>
今年度新規対象
(何をどのような状態に改善したのか)
<ul style="list-style-type: none"> ・ 専門知識及び技術を要する民間会社への委託化で、調理員及び配膳員の衛生基準や調理技術の高水準化につながった。 ・ 配膳業務の委託化により、用務員の労務が大幅に減少した。

6. 評価

項目	評価
妥当性	3
達成度	3
効率性	3
公平性	-
協働可能性	-



【アピールポイント】

(活動内容でアピールしたいこと、良かったことなど)
<ul style="list-style-type: none"> ・ 平成28年8月より、専門業者に学校給食調理等一部事業を委託した。衛生や安全面での配慮が期待できる。

【ウイークポイント】

(活動内容で失敗したこと、改善が必要なことなど)
<ul style="list-style-type: none"> ・ 予想の範囲外で、配膳員の勤務交替等の委託事業者と学校側との調整に手間がかかる。 ・ 新規採用の応募が少なく、調理員の補充が難しい状況である。

7. 今後の方向性

現状維持

【コメント】

(改善の方法、今後の具体的展開など)
<ul style="list-style-type: none"> ・ 調理等業務委託で給食調理の効率化及び安全衛生を推進する。

長久手市行政評価票（B票：事務事業評価票）

		事業名		給食調理事業										
番号	②	事務事業名	給食物資調達事業		款	9	項	5	目	3	大	4	中	2
事務事業の期間	事務事業開始年度		—		終了（予定）年度	—								

1. 事務事業の目的

対象・手段	(誰、何に対し、何をどのように実施しているのか)
	<ul style="list-style-type: none"> ・ 市立小中学校児童生徒及び市立保育園園児が食べる給食物資を対象にする。 ・ 食材を不足無く調達している。 ・ 給食物資選定委員会の開催している。 ・ 地場産農畜産物の優先使用している。
意図	(対象をどのような状態にしたいか)
	地元産食材を使用した安心で安全な給食の安定した供給を行う。

2. コスト推移

項目	単位	区分	25年度	26年度	27年度	28年度	29年度
事業費	千円	予算			344,436	362,896	385,108
		決算			317,708	335,545	

3. 活動推移

活動指標	単位	区分	25年度	26年度	27年度	28年度	29年度
地場産農産物の品目数	品	目標	30	40	40	45	45
		実績	40	42	42	43	
物資選定委員会の開催	回	目標	12	12	12	12	12
		実績	12	12	12	12	

4. 事務事業を取り巻く環境変化

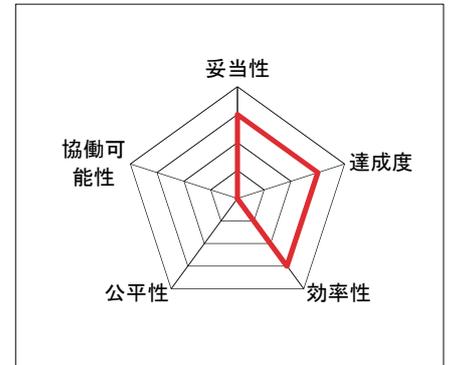
(制度の変更、ニーズの変化、技術の変化など)
<ul style="list-style-type: none"> ・ メーカーが地元産食材を使用した製品開発をしているが、農産物の生産量が少なく、製品価格が高くなる傾向にある。 ・ 意識の高い保護者から、安全性の高い物資の使用を求められている。

5. 前年度からの改善状況

<参考：前年度の事務事業評価のコメント>
長久手市教育委員会及び愛知県教育委員会の方針として、地場産食材の活用推進が図られている。愛知県学校給食会や地元企業等で愛知県産食材加工品の開発が進んでいる。
なお、地場産農畜産物の品目数は行政評価の目標に設定していなかったが、平成25年度より内部目標に設定していたため記載した。
(何をどのような状態に改善したのか)
<ul style="list-style-type: none"> ・ 毎月の学校給食献立表に、長久手市産野菜と、平成28年度から愛知県産野菜の使用予定を掲載し、地元産食材の使用をわかりやすく表示した。 ・ 愛知県産青しそ使用あじフライ等、原材料に愛知県産農産物を使用した加工品を献立に取り入れ、地産地消を推進した。

6. 評価

項目	評価
妥当性	3
達成度	3
効率性	3
公平性	—
協働可能性	—



【アピールポイント】

(活動内容でアピールしたいこと、良かったことなど)
<ul style="list-style-type: none"> ・ 給食物資は安全性はもちろんだが、必要数量を確保しなければならない。予算や栄養、調理能力等様々な制限のあるなか、安心で安全な給食を子どもたちに届けるよう、日々努めている。

【ウィークポイント】

(活動内容で失敗したこと、改善が必要なことなど)
<ul style="list-style-type: none"> ・ 地元産野菜の使用を予定していたが、天候により予定数量を確保できず、使用を見合わせた。生産能力の育成強化が待たれる。

7. 今後の方向性

現状維持

【コメント】

(改善の方法、今後の具体的展開など)
<ul style="list-style-type: none"> ・ 引き続き、献立の工夫や生産者との連携により、地元産食材の使用に努め、地産地消を推進する。 ・ 食材の残留農薬検査に地元産食材の対象品目を増やし、安全性を確かめる。