

〔長久手町業務評価票：平成19年度業務〕

課係NO・業務NO	□□□□-□□・□□	総合計画	□4節□1項	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（内線番号）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 <u>80.0</u> % (係の総業務量を100%とする) 職員延人数： <u>3283.0</u> 人・日 (臨時雇用者延人数： <u>1302.9</u> 人・日)						
(3)事業費 (人件費分を除く)	<u>241,314</u> 千円 (平成19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)	_____ % (平成19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)							
①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						
②業務が対象とする住民(地域、層)	児童、生徒および保育園児						
③業務の具体的な実施内容・方法 (平成19年度実績)	次の業務を円滑に、効率的に実施する ・豊か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						
④業務の実施結果 (平成19年度実績)	小学校5校、中学校2校および保育所6園の給食を支障なく実施した。						
	【業務結果の説明指標】						
		結果の説明指標	17年度	18年度	19年度 実績	20年度 目標	将来目標
1	対象児童・生徒・園児数等	5092	5296	5494	5690	6000	
2	給食実施回数(小/中学校)	186/178	186/188	187/184	186/180	186/180	
3	給食実施回数(保育所)	286	274	280	285	285	
4	セレクト給食実施回数	11	10	11	—	—	
5	衛生講習会等開催数	8	8	9	9	9	
⑤業務の成果(業務目的の達成状況) (平成19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、こどもたちの健全な育成に寄与することができた。						
	【業務成果の説明指標：基本計画準拠】						
		成果の説明指標	17年度	18年度	19年度 実績	20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 ・衛生面での義務的要求への対応に迫られている ・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 ・平成18年9月より調理場のドライ運用を開始し、作業動線の見直しなど衛生面の配慮に心がけている ・給食食材について、問題の多い中国産食材の使用を極力無くした

(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)
①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
②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
③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
④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。	3点
⑤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
⑥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。	3点
		平均 3.0点

(10) 総合評価（課の見解）	
①今後の方向 (該当番号に○印)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 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。
② 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）
<ul style="list-style-type: none"> ・今後も増加が見込まれる食数に対応するため、献立や調理方法等に工夫を重ね、給食の安定提供をめざす。