

(8) 改善実績 (過去4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、地産地消に努めている 	

(9) 業務の評価 (自己診断)		
評価基準	評価の視点	三段階評価 (2~0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。	1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。	1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。	1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。	1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。	1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。	1点
2点: 成果あり、適切だった 1点: ある程度適切だった 0点: 適切でなかった、遅れている		平均 1.0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)	
①改善目標	・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。
②改善時期	新センター稼働時期
③改善方法	献立や調理方法等に工夫を重ねていく