

長久手市行政評価票（A票：事業評価票）

事業番号	85	—	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。平成28年2学期から一部調理等を委託化している。					
	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児					
	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、安心して安全な給食を毎日食することで、健全に育ち食に対する意識を高めることができるようになる。					
	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	26年度	27年度	28年度	29年度	30年度
	事業費(A)	千円	予算 決算			517,765 468,705	554,257 511,017	561,730
人件費(B)	千円	決算			49,859	31,847		
総コスト(A)+(B)	千円	決算			518,564	542,864		

成果推移	成果指標	単位	区分	26年度	27年度	28年度	29年度	30年度
	A 給食の供給割合	%	目標	—	—	100.0	100.0	100.0
			実績	—	—	100.0	100.0	
	B 愛知県産食材の割合	%	目標	50.0	53.0	50.0	50.0	50.0
実績			52.4	47.3	52.8	55.6		
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 提供した給食の実施割合により、給食の安定的な供給状況が判断できる。

B 食材として使用した全農畜産物のうち愛知県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。

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) 長久手市産は生産が小規模で、給食センターの規格及び数量を満たす物資を揃えにくい状況である。近隣市町では、自治体が生産者に働きかけ作付けしたものを給食に取り入れる事例あり。(自校調理)県内で学校給食の調理等業務委託化が増えている。
------	-----------------------	--

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) 子どもたちに毎日給食を提供できた。 献立の工夫や旬の時期の見計らいで愛知県産物資の使用に努力し、愛知県産食材の使用割合を増やすことができた(前年度比2.8%増)。
	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、給食だよりで地元生産者の紹介を行ったり、新規納入事業者の参加を呼びかけたりしているが、小規模生産者が多く生産が天候に左右されやすく、給食で使用する日に必要な数量の納入が不可能となることが多い。

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、物資納入業者の協力を仰ぎ、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。給食に対する興味関心を引き出すため、作り手と食べ手の接点を増やす。
	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子どもたちが安心して安全な給食用物資を使用し衛生的に調理された給食を毎日食することができる。

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	大事業	4	中事業	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を調理する。 ・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)
	子どもたちに、衛生面に配慮した安心で安全な給食を毎日届ける。

2. コスト推移

項目	単位	区分	26年度	27年度	28年度	29年度	30年度
事業費	千円	予算 決算			154,869 133,160	169,149 165,376	171,071
＜事業費の主な内訳（当該事業年度）＞							
① 長久手給食センター調理等業務委託					132,764 千円		
② 給食配送業務委託					22,798 千円		
③ 消耗品費					4,891 千円		

3. 活動推移

活動指標	単位	区分	26年度	27年度	28年度	29年度	30年度
異物混入回数（給食センター由来の可能性あり）	回	目標			0	0	0
		実績			16	4	
配膳員定数と比較した実績値	人	目標			19	19	19
		実績			20	22	

＜備考：活動の概要（当該事業年度）＞

- ・異物混入を防ぐため、定時にチャイムを鳴らし服装チェックを行った。
- ・スライサーを安全に使用するため、メーカーによるスライサー講習会を実施した。

4. 事務事業を取り巻く環境変化

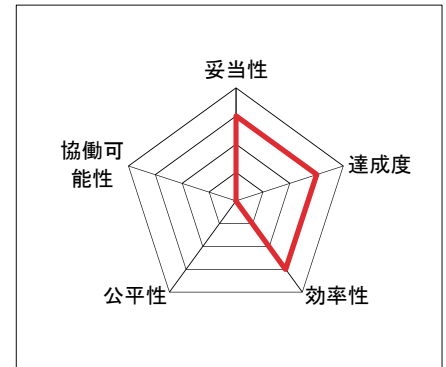
(制度の変更、ニーズの変化、技術の変化など)
<ul style="list-style-type: none"> ・毎年児童生徒数が増加しており、食数の増加が進んでいる。 ・衛生や安全に対する世間の意識は高くなっている。 ・この地域全体で、人件費の上昇と人出不足が起こっている。

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＞
<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。
(何をどのような状態に改善したのか)
<ul style="list-style-type: none"> ・平成28年2学期からの学校給食について、調理業務等及び学校配膳員業務を民間会社に委託化した。 ・学校給食について、調理委託業者による衛生講習会を毎月実施し、調理作業員の安全意識が高まった。 ・調理員の学校訪問を実施し、作り手側、食べる側双方の給食に対する意識を高めた。 ・市直営側も委託業者と同水準の検便検査（高性能ノロウィルス検査）を実施し、安全衛生水準が高まった。

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"> ・刃こぼれ発見時等で、混入の可能性のある物資の破棄など迅速な対応を行い、子どもたちの健康被害を防ぐことができた。 ・学校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。

【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"> ・市直営、委託業者共、パート補充雇用が進まず人員が不足気味であった。 ・委託業者配膳員と学校用務員とで指揮系統が異なるため、連携業務の運用面で現場が混乱することがあった。

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"> ・労務管理に留意し、衛生管理や安全管理の確度を高める ・衛生講習会や衛生検査、機器使用説明会を適宜実施し、作業員の衛生管理及び安全管理意識を高める ・学校訪問や施設見学会を行い、作り手側と食べる側双方の給食に対する意識を高める

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	大事業	4	中事業	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用物資を対象にする。 ・ 食材を不足無く調達する。 ・ 給食用物資選定委員会を開催する。 ・ 地場産農畜産物を優先使用している。
意図	(対象をどのような状態にしたいか)
	安心で安全な給食を安定して供給できることを優先に、地場産食材をできるだけ多く使用する。

2. コスト推移

項目	単位	区分	26年度	27年度	28年度	29年度	30年度
事業費	千円	予算	344,436	362,896	385,108	390,659	
		決算	317,708	335,545	345,641		
<事業費の主な内訳（当該事業年度）>							
① 賄材料費					345,641	千円	
②						千円	
③						千円	

3. 活動推移

活動指標	単位	区分	26年度	27年度	28年度	29年度	30年度
地場産農産物の品目数	品	目標	40	40	45	45	45
		実績	42	42	37	40	
食材残留農薬検査の実施	回	目標			—	2	2
		実績			1	2	

<備考：活動の概要（当該事業年度）>

- ・ 子どもたちの食材への関心を高めるため、地元産食材が旬となる季節に使うなど献立の工夫を行った。
- ・ 食材残留農薬検査の実施により、市場を通らない地元産食材の安全性を確認した。

4. 事務事業を取り巻く環境変化

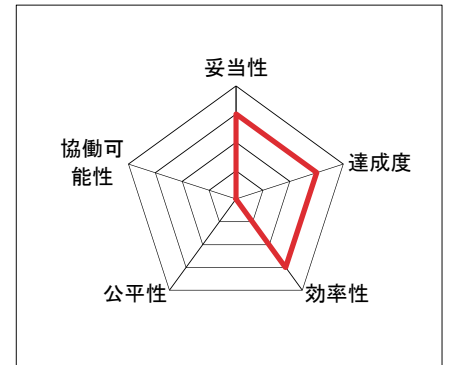
(制度の変更、ニーズの変化、技術の変化など)
<ul style="list-style-type: none"> ・ 地産地消に関する世間の認識は高くなってきている。 ・ 毎年児童生徒数が増加しており、食数の増加が進んでいる。

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>
<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。
(何をどのような状態に改善したのか)
<ul style="list-style-type: none"> ・ 地産地消推進のため、「給食だより」等で生産者や地場産農産物の紹介を行った。（「給食だより」平成29年1学期号他） ・ 残留農薬検査を、市場を通さない地元生産者産の、食材2品（ズッキーニ、白菜）を対象に行い、安全性を確かめた。

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"> ・ 給食用物資は安全性はもとより、必要量を確保しなければならない。予算や栄養価、調理能力等多くの制限がある中、安心で安全な給食をいつも子どもたちに届けることができるよう、日々努力している。

【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"> ・ 天候により予定数量が確保できず地元産青果物の使用を見合わせたことがあった。

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"> ・ 担当課と連携し、地元生産者の協力を得て地元産食材の使用、紹介に努め、地産地消を推進する。 ・ 引き続き、地元産食材に対し残留農薬検査を実施し安全性を確かめる。