

〔長久手町業務評価票：平成16年度業務〕

課係NO・業務NO	- .	総合計画	4 - (1) -	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 62 - 3910番】			

業務の名称	給食調理事業					
(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>69</u> % (係の総業務量を100%とする) 職員延人数： <u>3,683</u> 人・日 (臨時雇用者延人数： <u>704.7</u> 人・日)					
(3)事業費 (人件費分を除く)	<u>169,873</u> 千円 (平成16年度決算)					
(4)補助率(補助金がある場合のみ記載)	<u>0.</u> % (平成16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						
業務目的(達成目標)	給食を通じて子どもの健全な育成を図る。					
業務が対象とする住民(地域、層)	保育園児、児童生徒					
業務の具体的な実施内容・方法 (平成16年度実績)	次のような業務を円滑に、効率的に実施する。 1 給食物資の選定 2 給食物資の発注 3 給食物資の検収 4 給食物資の調理 5 食器の洗浄 6 食器の消毒					
業務の実施結果 (平成16年度実績)	小学校5校、中学校2校、保育園5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		15年度	16年度	17年度	22年度
1	対象児童・園児数等	4,845	4,943	5,092		
2	バイキング給食回数	10	9	7		
3						
4						
5						
業務の成果(業務目的の達成状況) (平成16年度実績)	安全に時間内に調理ができたことで、子どもの健全育成に寄与できた。					
	【業務成果の説明指標：基本計画準拠】					
	成果の説明指標		15年度	16年度	17年度	22年度
1						
2						
3						
4						
5						

(7) 遂行上の問題点、取組課題

調理食数が増加し給食センターの調理能力の限度にきている。

(8) 改善実績（過去3年間の実績）

1 調理がスムーズにできるよう新しい設備を導入した。

(9) 業務の評価

評価基準	評価の視点	五段階評価 (5～1点)
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。	4 点
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、最適であったか。	4 点
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最適であったか。	4 点
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。	4 点
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
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 3.7点

(10) 総合評価

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。
評価理由	1 新しい調理器具（蒸したり焼いたりする機械）を導入して効率的に調理が出来るようになった。

(11) 今後の改善方針

給食センターの調理能力が限度にきているので、それに対応した新しい給食センター等が必要である。