

長久手市行政評価票（A票：事業評価票）

事業番号	092 -	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	第5次総合計画・基本方針	✓ 人がいきいきとつながるまち		会計区分	一般会計
	まちづくり行程表・フラッグ	—		予算区分(款 - 項 - 目)	
	第6次総合計画・基本目標	✓ 子どもが元気に育つまち		9-5-3 給食センター費	
	法定受託事務の有無	—			
	その他(関係計画、要綱等)	✓ 長久手市食育推進計画、あいち食育いきいきプラン2020			
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、物資を選定する。地場産農畜産物の使用に努め、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べることで、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(B票)	① 給食調理事業	改善・見直し	④		
	② 給食物資調達事業	改善・見直し	⑤			
	③		⑥			

コスト推移	項目	単位	区分	27年度(2015)	28年度(2016)	29年度(2017)	30年度(2018)	元年度(2019)
	事業費(A)		千円	予算	-	517,765	554,257	561,730
決算				-	468,705	511,017	525,652	
人件費(B)		千円	決算	-	49,859	31,847	31,124	
総コスト(A)+(B)		千円	決算	-	518,564	542,864	556,776	

成果推移	成果指標	単位	区分	27年度(2015)	28年度(2016)	29年度(2017)	30年度(2018)	元年度(2019)
	A 給食の供給割合	%	目標	-	100.0	100.0	100.0	100.0
			実績	-	100.0	100.0	100.0	100.0
	B 愛知県産食材の割合	%	目標	53.0	53.0	50.0	50.0	50.0
実績			47.3	52.8	55.6	44.8		
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産の占める割合(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) 人件費や輸送費の高騰、天候による青果物の品不足により食材が高騰している。児童生徒数の増加ピーク期を迎え、施設の調理能力最大で稼働となる見込み。
------	-----------------------	---

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。愛知県産物資の使用について、献立や旬の時期をねらうなど工夫し努力したが、天候による生育状況などが原因で目標達成できなかった。
	過去5年間の振り返り	(過去5年間の事業の進捗状況、改善状況などの振り返り) 学校給食調理等業務の一部を専門業者に委託化し安全衛生管理が進んだ。長久手市産食材の使用を推進したいが生産数から困難だったため、範囲を愛知県全体に拡大し地場産農畜産物の使用に努めた。
	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) 献立を工夫し安価な旬のものを使用するようにしているが、平成30年度から食材費が高騰し必要な栄養価の充足のため努力と創意工夫が必要である。

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、子どもたちが、異物混入等の無い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べることができるようにする。
	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) 平成32年度から36年度にかけて児童生徒数ピーク期を迎え調理能力最大となるが、献立、調理の工夫で給食の提供を実施する。

内部意見	総合計画担当、財政担当、行政改革担当による意見	
------	-------------------------	--

長久手市行政評価票（B票：事務事業評価票）

事業(A票)名	給食調理事業		担当部課	教育部給食センター	決算書ページ	—
事務事業名	①	給食調理事業	予算区分	9-5-3 給食センター費		
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) ・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	27年度(2015)	28年度(2016)	29年度(2017)	30年度(2018)	元年度(2019)
事業費	千円	予算	—	154,869	169,149	171,071	173,381
		決算	—	133,160	165,376	169,829	—
<備考：事業費の主な内訳(30年度(2018))>							
(1)		長久手給食センター調理等業務委託				132,764	千円
(2)		配送業務委託				22,920	千円
(3)		消耗品費				4,646	千円

3. 活動推移

活動指標	単位	区分	27年度(2015)	28年度(2016)	29年度(2017)	30年度(2018)	元年度(2019)
異物混入回数	回	見込	—	0	0	0	0
		実績	—	16	4	4	—
配膳員定数と比較した実績値	人	見込	—	19	19	19	19
		実績	—	20	25	31	—
<備考：活動の概要(30年度(2018))>							
<ul style="list-style-type: none"> 異物混入を防ぐため、スライサーの調整を行い、食材に適した刃の交換をこまめに行った。 配膳従事者は、31名を配置することができた。 							

4. 事務事業を取り巻く環境変化

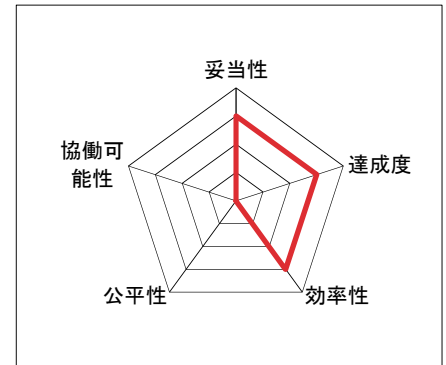
(制度の変更、ニーズの変化、技術の変化など)
<ul style="list-style-type: none"> 毎年児童生徒数が増加しており、食数の増加が進んでいる。 衛生や安全に対する世間の意識は高まっている。

5. 前年度からの改善状況

(1) 財政状況
(前年度【予算額】) (今年度【予算額】) (増減額)
171,071 千円 173,381 千円 2,310 千円
(2) 前年度の評価状況《参考》
・前年度【今後の方向性】 現状維持
・前年度【コメント】
<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
(3) 改善状況
(何をどのような状態に改善したのか)
<ul style="list-style-type: none"> AEDを設置し、併せて救命講習会を実施し、従業員の安全意識が高まった。 衛生講習会を定期的に行い、ATP検査、食器等の洗浄残留物検査結果の情報共有を行い、調理作業員の安全意識が高まった。 市民の意見により試食を伴わない施設見学会を新設した。施設運営に興味のある見学者が新しい視点をもたらした。

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	—



【協働可能性について】

(1) 市民参加の延べ人数(人)				
区分	28年度(2016)	29年度(2017)	30年度(2018)	元年度(2019)
見込	—	—	—	—
実績	—	—	—	—
(2) 協働の状況(30年度(2018))				
(協働で取り組んだこと、評価できない理由など)				
調理場内の調理業務に係る事業のため。				

【活動エピソード】

(活動のエピソード、コメント、特記事項など)
<ul style="list-style-type: none"> アレルギー対応給食の配膳状況の確認のため全校を視察し、教育総務課が主催するアレルギー検討委員会で情報共有した。 クリップの壊れた配膳用保温二重食缶を安易に買い換えるのではなく、クリップ部分の取替修繕をおこない、備品購入費の経費削減に努めた。

【改善ポイント】

(改善が必要なこと、改善の方法など)
<ul style="list-style-type: none"> アレルギー対応給食の配膳について、学校により細かい運用が異なるが、安全確保のためなるべく均質な対応となるよう基本事項を学校側に提案していく。

7. 今後の方向性

改善・見直し

長久手市行政評価票（B票：事務事業評価票）

事業(A票)名	給食調理事業		担当部課	教育部給食センター	決算書ページ	—
事務事業名	②	給食物資調達事業	予算区分	9-5-3 給食センター費		
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) 安心して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	27年度 (2015)	28年度 (2016)	29年度 (2017)	30年度 (2018)	元年度 (2019)
事業費	千円	予算 決算	— —	362,896 335,545	385,108 345,641	390,659 355,823	414,852
<備考：事業費の主な内訳(30年度(2018))>							
(1)		賄材料費				355,823 千円	
(2)						千円	
(3)						千円	

3. 活動推移

活動指標	単位	区分	27年度 (2015)	28年度 (2016)	29年度 (2017)	30年度 (2018)	元年度 (2019)
地場産農産物の品目数	品	見込 実績	40 42	45 37	45 40	45 34	45
食材残留農薬検査の実施	回	見込 実績	— —	— 1	2 2	2 2	2
<備考：活動の概要(30年度(2018))>							
<ul style="list-style-type: none"> ・ 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

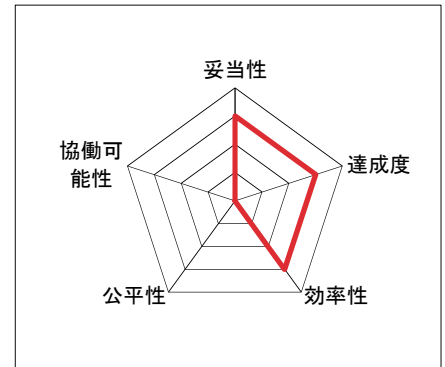
(制度の変更、ニーズの変化、技術の変化など)
<ul style="list-style-type: none"> ・ 毎年児童生徒数が増加しており、食数の増加が進んでいる。 ・ 物価が上がり、栄養素の充足のためにさらなる工夫が必要となっている。

5. 前年度からの改善状況

(1) 財政状況
(前年度【予算額】) (今年度【予算額】) (増減額)
390,659 千円 414,852 千円 24,193 千円
(2) 前年度の評価状況《参考》
・ 前年度【今後の方向性】 現状維持
・ 前年度【コメント】
<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。
(3) 改善状況
(何をどのような状態に改善したのか)
<ul style="list-style-type: none"> ・ 学校給食献立表に献立で使用予定の長久手市産野菜及び生産者名を(6月、7月、11月～3月)、給食だより「ながくての給食」3学期号で真菜と生産者を紹介した。 ・ 市場を通らない地元産食材2種に残留農薬検査を実施し、安全性を確認した。

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	—



【協働可能性について】

(1) 市民参加の延べ人数(人)				
区分	28年度 (2016)	29年度 (2017)	30年度 (2018)	元年度 (2019)
見込	—	—	—	—
実績	—	—	—	—

(2) 協働の状況(30年度(2018))

(協働で取り組んだこと、評価できない理由など)
長久手給食食材生産者会との懇談会を実施し、生産者のつくりたいものの方向性と給食で使用する食材のニーズの違いがあり、長久手市産農産物の推進に多くの課題があるため。

【活動エピソード】

(活動のエピソード、コメント、特記事項など)
<ul style="list-style-type: none"> ・ 行事食や伝統食の提供や、季節感のある食材や地場産食材を使用するように努め、子どもたちに食について興味関心を持たせるようにした。 ・ 栄養士が学校や保育園に赴き栄養指導を行い、食材についての話や食に関するマナーなど食育の推進に取り組んだ。 ・ 葉物食材始め、人件費や輸送費の高騰により食材価格が値上がり中、費用を抑えつつ栄養価を確保することに努力した。

【改善ポイント】

(改善が必要なこと、改善の方法など)
<ul style="list-style-type: none"> ・ 食材の値上がりは今後も進むと予想されるため、限られた費用の中で子どもの食を進め栄養価を充足するよう献立や調理法、使用食材の工夫にいつもの努力が必要である。 ・ 児童生徒数のピーク期を迎えるにあたり、時間内に提供できるよう献立や調理法を工夫する。

7. 今後の方向性

改善・見直し