

事務事業計画書兼評価表(A表)

1 事務事業に関する基本情報

				平成	30	年度
事業番号	458		事業名	給食センター管理運営費		
担当課	学校給食共同調理場	担当係	—			
総合計画に最も関連ある施策	施策	6	こころ豊かな人づくり	連絡先	0858-72-0304	
	施策体系	1	学校教育の充実	事業区分	□新規	
	主な事業	学校給食における食育の推進、食物アレルギーに対応した給食の提供、老朽化した給食車の車両更新等			■継続	
予算区分	款	9	教育費	事業実施主体	■八頭町	
	項	5	保健体育費		□その他	
	目	3	学校給食費	計画期間	開始	—
	事業	458	給食センター管理運営費		終了	—

2 事務事業の概要

事業の対象	誰(何)に対してこの事業を行うのか記載 町内小中学校に通う児童・生徒及び教職員		
事業の目的	誰(何)をどうするためにこの事業を行うのか記載 安心安全でおいしい学校給食(アレルギー食を含む)の提供を行うことにより、適切な栄養摂取による児童・生徒の心身の健全な発達と健康の保持増進、食育の推進を図ること		
事業の内容	事業の規模や業務量などを具体的に記載 町内小学校(4校)、中学校(1校)の学校給食(約1,430食/日)の調理および配送、栄養士による食育指導		
事業の手段	どういう方法、手順で事業を進めるのか、具体的に記載 ・学校給食…調理員による自営調理(直営) ・配送…シルバー人材センター委託(給食車3台:町所有) ・献立作成および食育指導…栄養教諭、学校栄養職員(各1名・県職員)		
事業の成果到達点	どんな成果を得たいのか、または、何がどうなれば達成か、具体的に記載 食中毒・アレルギー事故がないこと、児童生徒の給食の完食(嫌だから残す⇒嫌いなものでもチャレンジ⇒食べれるようになる)「食」に関する知識とバランスの良い「食」を選択する力を身に付け、健全な食習慣や食生活が実践できること		
根拠法令等	1・3	1. 法令(義務) 2. 法令(任意) 3. 条例 4. 規則・要綱等 5. なし	法令等名→ 学校給食法・八頭町学校給食管理運営規則ほか

3 活動指標、成果指標

活動指標		単位	事業の手段を図るものさし	
	A	食	町内小中学校への給食提供(1日平均食数)	
	B	%	安心安全な地元食材(県内産～町内産)し、栄養面はもとより子どもの嗜好も考慮しながら、工夫した献立で食べ残しを減らす	
	C	回	栄養教諭等による食育指導やTTIによる授業参加、保護者試食会講演、TTIによる授業参加等	
	D	回	衛生管理の徹底による食中毒発生防止と、調理場・学校・保護者との連携によるアレルギー事故防止	
成果指標		単位	事業の成果、到達点を図るものさし	
	A	食	町内小中学校への給食提供(約1,370食/日)	
	B	%	地産地消率80%以上、残菜率…小学校2.5%、中学校…0.5%以下	
	C	回	栄養教諭等による学校訪問給食指導(目標 小学校…各学年クラス:1回/学期、中学校…ランチルーム1・2F 各1回/月)等	
	D	回	食中毒の発生・アレルギー事故の発生を防止(ゼロ目標)	

4 コスト

区分		単位	H27年度	H28年度	H29年度		H30年度		R1年度
			実績	実績	目標	実績	目標	実績	目標
活動指標	A	食	年平均 1,528食/日	年平均 1,478食/日	年平均 1,480食/日	年平均 1,425食/日	年平均 1,430食/日	年平均 1,370食/日	年平均 1,400食/日
	B	%	地産地消率 75% 残菜率 小1.90% 中0.59%	地産地消率 74% 残菜率 小2.18% 中0.63%	地産地消率 80% 残菜率 小2.5% 中0.5%以下	地産地消率 72% 残菜率 小2.40% 中0.35%	地産地消率 80% 残菜率 小2.5% 中0.5%以下	地産地消率 78% 残菜率 小2.47% 中0.88%	地産地消率 80% 残菜率 小2.5% 中0.5%以下
	C	回	103	114	130	113	130	124	130
	D	回	0	0	0	0	0	0	0
成果指標	A	食	年平均 1,555食/日	年平均 1,478食/日	年平均 1,470食/日	年平均 1,425食/日	年平均 1,420食/日	年平均 1,370食/日	年平均 1,400食/日
	B	%	地産地消率 75% 残菜率 小1.90% 中0.59%	地産地消率 74% 残菜率 小2.18% 中0.63%	地産地消率 80% 残菜率 小2.5% 中0.5%以下	地産地消率 72% 残菜率 小2.40% 中0.35%	地産地消率 80% 残菜率 小2.5% 中0.5%以下	地産地消率 78% 残菜率 小2.47% 中0.88%	地産地消率 80% 残菜率 小2.5% 中0.5%以下
	C	回	103	114	130	113	130	124	130
	D	回	0	0	0	0	0	0	0
トータルコスト	千円		122,224	133,912	122,325	120,693	130,134	125,245	122,560
担当職員数	人		10.0	10.0	9.0	9.00	9.0	9.00	9.0
職員人件費	千円		80,000	80,000	72,000	72,000	72,000	72,000	72,000
事業費	千円		42,224	53,912	50,325	48,693	58,134	53,245	50,560
事業費財源内訳	国庫支出金(交付金・補助金)	千円							
	県支出金(交付金・補助金)	千円							
	地方債(借入金)	千円		5,700					
	事業収入(使用料・参加費等)	千円					3,800	2,800	
一般財源(単町費)	千円		42,224	48,212	50,325	48,693	54,334	50,445	50,560

事務事業計画書兼評価表(B表)

5 実施活動内容・成果(到達点)

平成 30 年度

	実施活動内容(具体的に) ・年平均1,370食/日の給食を提供。 ・栄養教諭等による食育指導113回、保護者講演会2回、学級担任とのチームティーチング等9回実施。 ・アレルギー対応43名。 ・学校給食食材の地産地消率78%(県平均70%)。 ・給食車1台更新。
実施活動内容・成果(到達点)	成果(具体的に) ・適切な衛生管理に努め、食中毒等の事故もなく、栄養バランスのとれた安全で美味しい給食を提供した。 ・食育の取組として、栄養教諭や学校栄養職員が小・中学校を訪問し、食事の大切さや健康づくりについての給食指導を行った。 ・「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」に基づき、面談や毎月のアレルギー食の献立確認など、保護者や学校、栄養教諭(調理場)が連携し、食物アレルギーを持つ子どもにも安全な対応食を提供することができた。誤食等による事故はない。 ・地産地消率県平均が昨年度の67%から70%に上がり、本町も昨年度の72%から78%と上がった。天候不良等により食材の確保が難しかったが、県内産の食材を積極的に活用するなど献立を工夫した結果、地産地消率が増加した。 ・購入後15年以上経過した給食車1台を更新し、また3台の給食車のコンテナにイラストを入れ、地産地消や食育の取り組みをPRしながら、給食を安全に配送することができた。

6 事務事業の評価

評価項目	評価点	点数	チェックポイント	判断理由・評価コメント(具体的に記入のこと)
必要性 (町民ニーズ)	20	20	①必要性が高い	学校給食は、健康の増進や体位の向上を図り、また、食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであり、学校教育の一環として位置づけられているものであるため必要性は高い。
		13	②どちらかと言えば必要性がある	
		7	③必要性が低い	
		0	④必要性がない	
妥当性 (町が行わなければならないか)	20	20	①町が行わないといけない	学校給食は、児童生徒の心身の健全な発達のため、また、食育の観点から「食」及び地元農産物等地域に対する理解と関心を深めるため、学校教育の一環としても位置づけられているものであり、町が責任を持って実施しなければならない。
		13	②どちらかと言えば町が実施	
		7	③妥当性が低い	
		0	④妥当性がない	
効率性 (コスト削減の余地は無いか)	13	20	①効率的である	H30年度のトータルコスト(事業費)は、給食車の更新により前年度より増加した。現在、衛生管理を最優先としながら、日々の適切なメンテナンスにより調理機器等設備の長寿命化を図るとともに、光熱水費や消耗品等の経費削減に努めている。
		13	②どちらかと言えば効率的である	
		7	③どちらかと言えば非効率的である	
		0	④非効率的である	
緊急性 (他事業に優先し実施する必要があるか)	20	20	①緊急性が高い	学校給食は、児童及び生徒の心身の健全な発達のため、健康の増進、体位の向上等を図るため、日々確実に提供しなければならないものであり、優先度は高い。
		13	②比較的緊急性がある	
		7	③緊急性が低い	
		0	④緊急性がない	
成果 (目的の達成状況)	20	20	①成果が上がっている	徹底した衛生管理のもと細心の注意を払って調理業務を行った結果、食中毒・アレルギー事故もなく、栄養バランスのとれた安全で美味しい給食を提供することができた。栄養教諭等による食育指導等を通じ、食に関する知識と重要性、地元農産物に対する理解と関心を深めることができた。
		13	②どちらかと言えば上がっている	
		7	③どちらかと言えば上がっていない	
		0	④成果が上がっていない	

一次評価	事業の方向性	点数	評価点合計	判定に至った理由
1	1、拡充する	80点以上	93 評価点による判定 1	現在、衛生管理を徹底して行いながら、食中毒等を発生させることなく地元農産物を積極的に使用し、栄養バランスのとれた安全でおいしい学校給食を提供できている。今後も児童及び生徒の心身の健全な発達のため、創意工夫をしながら、継続的に食習慣・食生活に対する正しい理解と関心を深める必要がある。
	2、現状維持	60～79点		
	3、改善・効率化し継続	50～59点		
	4、見直しの上縮小する	40～49点		
	5、終期設定し終了	30～39点		
	6、休止	20～29点		
	7、廃止	19点以下		

二次評価	事業の方向性	判定説明・意見
2	1、拡充する	学校給食は、学校における教育の目的を達成するため、児童・生徒の心身の健全な発達に資するものであるとともに、児童・生徒の食に関する理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものである。安全でおいしい給食の提供が大前提であるとはいえ、徹底した衛生管理のもと、食中毒の発生やアレルギー事故が発生しなかったこと、また、地域でとれた食材を活用しながら栄養バランスのとれた給食を安定的に提供することができたことは、大変意義深いことである。成果指標をみるに、平成30年度の地産地消率は78%で、前年度を6%、県平均値を8%上回る結果となり、目標値こそ達成できてはいないものの一定の成果が上がっていると認められる。また、栄養教諭等による給食指導(食育指導)が児童・生徒のみならず、保護者に対しても実施されており、健全な食生活を営み望ましい食習慣を養うこと、また、自然の恩恵や食に関わる人々の活動に対する理解、我が国・世界の食文化などへの理解を深めることにつながっていくことに期待したい。学校給食は、スクールバスの運行と同様に子ども達が学校生活を送るための重要な要素であるため、徹底した衛生管理のもと、引き続き安全でおいしい給食の提供を行い、学校教育の円滑な推進に寄与できるよう努めていただきたい。
	2、現状維持	
	3、改善・効率化し継続	
	4、見直しの上縮小する	
	5、終期設定し終了	
	6、休止	
	7、廃止	

7 課題及び今後の方向性

課題	事業活動に当たり、一番の問題と捉えていること。重点的に手当てする事柄、改善点、工夫したい箇所 町内における生産者の高齢化が進行しており、今後、地元でとれた食材を確実に確保するため、生産者組織の拡大・調整などの検討が必要である。また、食物アレルギーの児童・生徒が年々増える中、対応食の提供について関係者間のより密接な連携が重要である。
今後の方向性	上記課題を解決していくため、次年度どんな活動を展開していくのか JA及び地元生産者との意見交換や調整等を行い、農産物のほか地元食材の一次加工品などの活用を進めるなど、積極的に町内産農産物の利用に努める。また、「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」を遵守し、面談や毎月のアレルギー食献立確認など、保護者や学校、栄養教諭の情報交換等の機会を増やしていく。