

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				令和	2	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	担当者	中西 勝美	
	施策体系	1	学校教育の充実	連絡先	0858-72-0304	
	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等		事業区分	<input checked="" type="checkbox"/> 新規 <input type="checkbox"/> 継続	
予算区分	款	9	教育費	事業実施主体	<input checked="" type="checkbox"/> 八頭町 <input type="checkbox"/> その他	
	項	5	保健体育費		計画期間	開始
	目	3	学校給食費	終了		—
	事業	458	給食センター管理運営費			

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)の提供を行い、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1,400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への委託(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(嫌いだから残す⇒嫌いなものでもチャレンジ⇒食べられるようになる)、「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・4	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・八頭町学校給食共同調理場条例ほか

3 活動指標、成果指標

活動指標	A	食	事業の手段を図るものさし 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)とし、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TTによる授業参加、保護者試食会講演等
	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	A	食	事業の成果、到達点を図るものさし 町内小中学校への給食提供(約1,400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	H29年度	H30年度	R1年度		R2年度		R3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 1,425食/日	年平均 1,370食/日	年平均 1,400食/日	年平均 1,393食/日	年平均 1,400食/日	年平均 1,395食/日	年平均 1,400食/日
	B	%	地産地消率 72% 残菜率 小2.40% 中0.35%	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	地産地消率 76% 残菜率 小2.0% 中0.74%	地産地消率 76% 残菜率 小2.5% 中0.5%以下	地産地消率 69% 残菜率 小1.6% 中0.4%	地産地消率 80% 残菜率 小2.5% 中0.5%以下
	C	回	113	124	130	136	130	95	130
	D	回	0	0	0	1	0	0	0
成果指標	A	食	年平均 1,425食/日	年平均 1,370食/日	年平均 1,400食/日	年平均 1,393食/日	年平均 1,400食/日	年平均 1,395食/日	年平均 1,400食/日
	B	%	地産地消率 72% 残菜率 小2.40% 中0.35%	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	地産地消率 76% 残菜率 小2.0% 中0.74%	地産地消率 80% 残菜率 小2.5% 中0.5%以下	地産地消率 80% 残菜率 小1.6% 中0.4%	地産地消率 80% 残菜率 小2.5% 中0.5%以下
	C	回	113	124	130	136	130	95	130
	D	回	0	0	0	1	0	0	0
トータルコスト	千円	120,693	125,245	122,560	119,699	56,177	128,048	142,884	
担当職員数	人	9.00	9.00	9.0	9.00	9.0	9.00	9.0	
職員人件費	千円	72,000	72,000	72,000	72,000	72,000	72,000	72,000	
事業費	千円	48,693	53,245	50,560	47,699	56,177	56,048	70,884	
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							
	事業収入(使用料・参加費等)	千円		2,800		41	24	60	24
一般財源(単町費)	千円	48,693	50,445	50,560	47,658	56,153	55,988	70,860	

事務事業計画書兼評価表(B表)

5 実施活動内容・結果及び成果(到達点)(D)	令和	2	年度
<p>実施活動内容・結果及び成果(到達点)</p> <p>実施活動内容・結果(何をしたのか)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・年平均1,395食/日の給食を提供。 ・学校給食食材の地産地消69%(県平均67%) ・栄養教諭等による食育指導・TT等95回 ・アレルギー対応(37名)における、保護者や学校、栄養教諭(調理場)の情報交換等の機会の確保。面談や毎月のアレルギー食献立の確認。 <p>内容・結果に基づく成果(どうなったのか)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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、児童・生徒の心身の健全な発達と健康の保持増進に寄与できた。 ・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食事指導を行い、健全な食習慣や食生活が実践できた。 ・「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、保護者や栄養教諭(調理場)が連携し、食物アレルギーを持つ子供にも安全な対応食を提供することが出来た。誤食等による事故は無い。 ・農業生産者の減少に伴って、地産地消率は69%と前年に比べ減少しているが、可能な限り町内産、県内産の食材を活用することにより県平均67%以上を維持できた。 			

6 事務事業の評価(C)

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)	13	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為、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為、学校教育の一環として位置づけられているものであり、より安心安全な給食の提供の為に、町が実施した方がよい。
		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	衛生管理を最優先とし、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為、健康の増進、体位の向上等を図る為、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)	13	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出来た。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出来た。残菜率も年々減少してきた。
		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
2	1、拡充する	80点以上	79	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美味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為、創意工夫しながら、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	2	
	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、児童生徒の心身の健全な発達のため、成長過程にある子どもたちにとって不足しがちなカルシウムや食物繊維を補うなど栄養バランスの取れた食事の提供はもとより、教育活動の一環として、さまざまな食材が給食となるまでの過程を学習し、正しい食習慣を身に付けるといった“食育”を学ぶうえで重要な役割を担っており、必要性の高い事業であると考えます。学校給食を通じて子供たちが食べることの大切さ、楽しさを知ることができるよう、環境の整備や給食指導をすすめるとともに、給食を生きた教材として活用し、正しい食習慣の習得と健康づくりに繋げていきたい。成果指標の残菜率をみるに年々残菜が減少してきている一方、地産地産率が僅かながら減少していることから、引き続き児童生徒の嗜好を踏まえつつ、地元生産者との協力関係構築、農業振興事業等における取組との連携による地産食材の確保や全国知事ネットワーク学校給食交流事業の実施等を通じて、さまざまな地域産物や食文化の理解が深まる給食提供に創意工夫を重ねていただきたい。また、近年は調理員の確保が難しくなっており、食中毒はもとより、食物アレルギー対応食を安全に提供するうえで、HACCPの概念を取り入れた衛生管理の実施など、これまで以上に細心の注意を払っていただくと共に、ICT等の最新技術を活用し、事務負担軽減を図るなど、効率的で効果的な事業実施に努められたい。
	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 問題点及び今後の課題・方向性(A)

問題点	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、食中毒・アレルギー事故等を起こさない為に、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。新型コロナウイルス感染症の影響で栄養教諭等による食育指導が減少した。
今後の課題・方向性	上記問題点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(課題) JA及び地元生産者との連絡調整を行い、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(調理場)の情報交換等の機会を確保し、更なる衛生管理の徹底に努め、食中毒の発生、アレルギー事故の発生を防ぐ。コロナ禍においても、十分な食育指導が行える新たな手段方法の推進を検討する。