

事務・事業評価書

		所 属	教育委員会学校給食共同調理場			作成者	田中英樹		
事業コード	100203 -	事業名	学校給食業務費			<input type="checkbox"/> 新規	<input checked="" type="checkbox"/> 継続		
		(細事業名)							
① まちづくり計画での位置付け	編	3. 人と文化を育むまち							
	章	1. 学校教育の推進							
① まちづくり計画での位置付け	節	3. 学校給食の充実							
	主要な施策・事業に記載の目的	<input checked="" type="checkbox"/> 記載あり <input type="checkbox"/> 記載なし 1. 安全で安心な学校給食の提供 (1) 地場農産物の利用拡大のための仕組づくりを行います。 (2) 毎月の給食により児童生徒及び保護者に食に関する情報を計画的に提供します。 2. 学校での食育の推進 (1) 各学校との連携により調理場職員の派遣や生産者との交流事業などを実施します。 (2) 子供たちが地場産食材や食品への理解と愛着を深めるため、「ふるさと味覚給食」の提供や「地場産給食の日」を実施します。							
参考	村長公約での位置付け	番 号							
		細項目							
② まちづくり計画の「めざすべき目標(数値目標)」と進捗状況	項 目	現状値	H26実績	H27実績	H28実績	H29実績	H29目標値		
	食材生産者との交流	2回	0回	0回	1回		3回		
	地場食材の購入額(割合)	6%	8.3%	7.9%	8.3		8%		
③ 事業の概要	学校給食業務に関する経費 ○村内小中学校3校に提供 ・小学校2校(中札内小・上札内小) ・中学校1校(中札内中) ○主食形態(週間予定) ・米飯3回 ・麺1回 ・パン1回 ○給食費(H26年度改定 消費税3%分) ・小学校 230円→237円(7円の増) 月額 4,029円 年額 45,030円 ・中学校 275円→283円(8円の増) 月額 4,811円 年額 53,770円 ○給食の実施回数の基準 年190回								
④ 事業の内容	事業内容		H26実績	H27実績	H28実績				
	学校給食調理場業務費		26,416千円	37,018千円	32,307千円				
			千円	千円	千円				
			千円	千円	千円				
			千円	千円	千円				
この事業の決算額等		決算額	26,416千円	37,018千円	32,307千円				
		うち一般財源等	8,284千円	18,846千円	14,639千円				
		国・道補助	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 (国 / 、道 /)						
⑤ まちづくり計画の数値目標等で表せない事業成果	1週間の献立は、米飯3回、麺1回、パン1回で実施。 パンについては平成19年度から道産小麦を地元パン店に供給し購入。 子供たちが地場産食材の愛着を深めるため、年1回地元食材のみを使用しての「ふるさと味覚給食」や「ふるさとの味」として年8回(平成28年度より年7回から年8回へ増)地元で生産されている農畜産物加工品を提供する取り組みのほか、通常給食についても地場産食材の利用に心掛けている。 地元食材の確保が難しい食材についても、十勝産・道内産・国内産と優先納入順位を決め、納品業者に指示し安全・安心な食材を購入している。								
⑥ 事業の評価	コスト	効果と目的達成度	住民要請・要望度	緊急度・必要性	改善点		先見性・将来性		
	10 低い	○ 10 高い	○ 10 高い	○ 10 高い	5	全くない	○	10 高い	
	7 やや低い	7 やや高い	7 やや高い	7 やや高い	○ 3	少ない		7 やや高い	
	○ 4 やや高い	4 やや低い	4 やや低い	4 やや低い	1	多い		4 やや低い	
	1 高い	1 低い	1 低い	1 低い				1 低い	
		合計				47			
⑦ 住民や民間との役割分担	<input type="checkbox"/> 行政が行わなければならない <input checked="" type="checkbox"/> 行政が行うべきだが、住民や民間で対応が可能 <input type="checkbox"/> 住民や民間が行ったほうが効果的 <input type="checkbox"/> 既に住民主体で実施又は民間委託済み		左の理由		調理部門の民間委託は可能ではあるが、利益追求型でないことによる衛生面・安全面での実績(安定雇用による熟練)等の課題があり、課題を整理し対応できるよう検討が必要。 当面現行どおりとすることが望ましい。				

■前年度(平成27年度事業)の評価結果

⑧ 前年度の課題・問題点と改善の方向	<p>《課題・問題点》 地元で生産されている野菜など収穫時期が限定され、納入時の天候に左右されるため、安定的な食材確保に課題がある。 主要食材・調味料などの価格上昇が大きく、給食費負担内での維持が課題である。 調理員の安定確保が課題である。 食育授業での学校栄養教諭の役割との明確化。 厨房機器の老朽化に伴い修繕が多くなってきている。</p> <p>《改善の方向》 地場食材の利用拡大及び安定的な流通体制づくりに向け、継続的に調査・協議を行う。 給食費の見直しの検討を行う。 調理部門の委託を含めた、業務体制作りの方向性の整理。 食育の一環として、学校及び栄養教諭と連携し、食への関心を高める。 調理員の学校訪問及び生産者との交流懇談を行う。 厨房機器の点検、小規模修繕を現状どおり行い、計画的に機器類の更新を行う。</p>
--------------------	---

■平成28年度の取組みと課題・問題点に対する方向性

⑨ 平成28年度の取組み	<p>地場産食材の利用拡大及び安定的な流通体制の確立に向け、生産者からの収穫時期・出荷可能産物の聞取りを継続的に行った。地元産生椎茸、アスパラの利用拡大を行った。 JGAP認証を取得し、より安心・安全な野菜を生産している地元生産者との意見交換を実施し、生産者の思いを給食だより号外として発行した。 地元食材を使用した「ふるさと味覚給食」を1回実施。年7回だった「ふるさと食材」として地元で生産されている農畜産加工品を年8回に増やし提供した。 給食最終年の中学3年生を対象に「思い出の給食アンケート」を実施し、上位1位から3位を『リクエスト給食』として提供した。 施設設備・機械の日常点検及び保守点検をもとに、利用の長寿命化のため小破修繕を継続的に行った。故障時の部品提供ができなく緊急時の対応が困難な状況である蒸気ボイラーの更新を行った。</p>
⑩ 課題・問題点	<p>地元で生産されている野菜など数多くあるが、収穫時期が限定され、納入時期の天候に左右されるため、安定的な食材確保及び流通体制に課題がある。(特に8月の台風による農作物被害により、根菜類が使用できない状況であった。) 施設・設備の老朽化に伴い、修繕箇所や更新が必要な設備が増えてきている。業務に支障をきたさぬよう日常点検及び保守点検を行い、適切な維持管理が必要である。</p>
⑪ 今後の取組み・方向性	<p>地場食材の利用拡大及び安定的な供給先の確保のため、継続的に調査・協議を行う。 施設・設備の日常点検及び保守点検を継続的に行うとともに、小破修繕を行い施設・設備の長寿命化を行う。 更新が必要な機器類については、点検結果及び修繕履歴などをもとに、計画的に実施する。 故障時の部品提供ができなく緊急時の対応が困難な温水ボイラーの更新を予定している。</p>

■評価(村長評価・村民評価・最終評価)

⑫ 村長ヒアリングによる評価結果	<p><input type="checkbox"/> 拡大 <input checked="" type="checkbox"/> 継続 <input type="checkbox"/> 改善・見直し <input type="checkbox"/> 縮小 <input type="checkbox"/> 統合 <input type="checkbox"/> 休止・廃止</p>
⑬ 村民評価(総合行政推進委員会)による意見	
⑭ 評価の最終結果(新年度予算の方向)	<p><input type="checkbox"/> 拡大 <input checked="" type="checkbox"/> 継続 <input type="checkbox"/> 改善・見直し <input type="checkbox"/> 縮小 <input type="checkbox"/> 統合 <input type="checkbox"/> 休止・廃止</p>