

令和元年度東浦町教育委員会事務点検・評価表（評価対象年度：平成30年度）

事業番号	12	担当課	学校給食センター
1 事業名	給食センター運営事業		
2 総括評価 今後の課題	学校給食の実施により、児童及び生徒の健やかな成長や食に関する指導が行えています。 行政が関与することにより、継続して栄養教諭による安全で安心な食材の選定ができ、食材の地産地消率の向上にも貢献できます。 今後は、調理員の事故防止を含め、より一層の資質向上を図っていきます。		
3 事業の背景	学校給食法が制定された昭和29年当時は、戦後の食糧事情が十分でない状況で、児童及び生徒の適性は栄養補給（学校給食の普及充実）に重点が置かれていましたが、現在では食に関する理解を深めること（学校における食育の推進）を充実していくことに重点が置かれています。		
4 事業の目的	学校給食は児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、児童及び生徒の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ることから、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施、学校給食の充実及び学校における食育の推進を図ります。		
5 関係法令 国等補助制度 関連計画	学校給食法		
6 関連事業	給食センター維持管理事業		
7 具体的な 実施内容	児童及び生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスの取れた豊かな食事を提供し、健康の増進を図るとともに、食に関する指導を行います。 食に関して特別の配慮を必要とする児童及び生徒に対する個別的な指導を行います。 給食の材料調達については、価格以外にも産地（地産地消の推進）、食感、味付けなども審査し安全性の確保や食欲の向上に留意しています。 給食対象者 小学校及び中学校 児童及び生徒（教職員含む） 給食実施日数 小学校190日、中学校192日 職員数 事務員4名（1名非常勤職員） 調理員33名（27名非常勤職員） 運転手8名（8名非常勤職員） 栄養士2名（愛知県から派遣） 給食単価 230円／食（小学校） 260円／食（中学校） 食に関する巡回指導 134回 食物アレルギー除去食 小学校6名、中学校3名 地産地消率 41.8%（県内産）うち10.3%（知多半島産）		
8 事業実績 （平成28年度～ 平成30年度）	平成28年度	給食対象者 給食実施日数 食に関する巡回粗動	4,755名（小学校3,111名、中学校1,644名） 小学校192回、中学校192回 134回
	平成29年度	給食対象者 給食実施日数 食に関する巡回指導	4,700名（小学校3,104名、中学校1,596名） 小学校191回、中学校192回 130回
	平成30年度	給食対象者 給食実施日数 食に関する巡回指導	4,664名（小学校3,083名、中学校1,581名） 小学校190回、中学校192回 134回
9 特記事項	現学校給食センターは、平成26年4月に新築・移転し、床に水を流さずに乾いた状態で調理や洗浄作業を行う、「ドライシステム方式」での業務を開始しました。		

10 総事業費(千円)			平成28年度決算		平成29年度決算		平成30年度決算		令和元年度予算	
			331,756		333,179	対前年比(%)	336,751	対前年比(%)	348,088	対前年比(%)
支 出	事 業 費	委託費				0		0		0
		役務費	1,232		757	61.4%	899	118.8%	1,272	141.5%
		需用費	250,410		251,921	100.6%	252,467	100.2%	257,381	101.9%
		その他	353		763	216.1%	5,072	664.7%	7,414	146.2%
		合 計	251,995		253,441	100.6%	258,438	102.0%	266,067	103.0%
11	事業の評価		①法により市町村義務と定められている。				すべて	○	一部	いいえ
			②行政関与の必要性が高い。				○	高い	普通	低い
			③事業効果が高い。				○	高い	普通	低い
			④事業範囲・規模は妥当である。				○	妥当	改善の余地あり	
			⑤受益者負担は妥当である。					妥当	○	改善の余地あり
			⑥手法は適切である。				○	適切	改善の余地あり	
12	評価の理由		② 安全安心な学校給食の実施に、行政関与の必要性は高いです。							
			③ 学校給食によって、1回に必要な摂取量、栄養価を与えることができるため健やかな成長を促すことができます。							
			④ 学校給食法第3条で定める、小中学校の児童及び生徒に対して実施しています。							
			⑤ 物価上昇や消費税の引き上げにより、賄材料費が苦しいことから給食単価の見直しが必要です。							
			⑥ 自校調理方式と比べ、材料調達、調理、施設管理及び人材管理など、センター調理方式が安価であり適切です。							
13	事業を	拡大した場合	食に関する巡回指導の回数を増やすことが考えられますが、現職員数ではこれ以上増やすのは難しいため、人件費の負担が増加します。							
		縮小・廃止した場合	学校給食法により、給食の提供が定められており、廃止できません。 食に関する巡回指導の回数を減らした場合についても、事業の目的達成に支障が生じる可能性があります。							
14	事業の方向性		拡大		改善		現状維持	○	縮小	廃止

令和元年度東浦町教育委員会事務点検・評価表（評価対象年度：平成30年度）

事業番号	13	担当課	学校給食センター
1 事業名	給食センター維持管理事業		
2 総括評価 今後の課題	平成30年度は、検査・保守点検を実施し安全安心な学校給食を提供することができました。 また、給食センター乗入部の改修工事を行ったことにより、給食配送車や食材を搬入する車両が安全に通行できるようになりました。 今後は各種保守点検の実施内容を確認し、経済的な維持管理に努める必要があります。		
3 事業の背景	施設において、給食調理や子どもたちへの安全で安心な学校給食の提供に支障が出ないようにします。		
4 事業の目的	学校給食の衛生面、安全性を確保するため、施設を適切に維持管理します。		
5 関係法令 国等補助制度 関連計画	学校給食法		
6 関連事業	給食センター運営事業		
7 具体的な 実施内容	<手数料> 第一種圧力容器検査手数料 1回/年 上水道水質検査手数料 3回/年 <委託業務> 厨房機械保守点検業務 2回/年 ボイラー保守点検業務 1回/年 電気施設保守点検業務 6回/年 消防用設備保守点検業務 2回/年 廃水処理施設維持管理業務 2回/年 清掃業務 2回/年 害虫駆除業務 5回/年 残渣処理業務 毎日 防犯警備業務 通年 ダムウェーター保守点検業務 1回/月 受水槽・高架水槽清掃保守点検業務 1回/年 空調設備保守点検業務 2回/年 圧力調整弁保守点検業務 1回/年 業務用乾燥機保守点検業務 1回/年 <衛生管理> 調理員衛生管理講習会 7月 25名 学校給食調理員等研修会 8月 13名 毎日朝礼で作業手順の確認を実施し、給食が遅れることなく配送できるように、また、ケガなく調理作業ができるようにしています。 学期ごとにミーティングを実施し、安全で安心な給食を提供できるようにしています。		
8 事業実績 (平成28年度～ 平成30年度)	平成28年度 受水槽水質検査、第一種圧力容器検査、旧センター測量・登記 厨房機械保守点検、ボイラー保守点検、電気施設保守点検、消防用設備保守点検、廃水処理施設維持管理、清掃、害虫駆除、残渣処理、防犯警備、ダムウェーター保守点検、受水槽清掃保守点検、空調設備保守点検、業務用冷凍空調機器定期点検、圧力調整弁保守点検、業務用乾燥機保守点検 計18件 平成29年度 受水槽水質検査、第一種圧力容器検査 厨房機械保守点検、ボイラー保守点検、電気施設保守点検、消防用設備保守点検、廃水処理施設汚泥処理、清掃、害虫駆除、残渣処理、防犯警備、ダムウェーター保守点検、受水槽清掃保守点検、空調設備保守点検、圧力調整弁保守点検、業務用乾燥機保守点検 計16件 平成30年度 受水槽水質検査、第一種圧力容器検査 厨房機械保守点検、ボイラー保守点検、電気施設保守点検、消防用設備保守点検、廃水処理施設汚泥処理、清掃、害虫駆除、残渣処理、防犯警備、ダムウェーター保守点検、受水槽清掃保守点検、空調設備保守点検、圧力調整弁保守点検、業務用乾燥機保守点検 計16件		
9 特記事項	給食センター開設年度：平成26年度		

10 総事業費(千円)			平成28年度決算		平成29年度決算		平成30年度決算		令和元年度予算			
			20,749		19,983	対前年比(%)	26,747	対前年比(%)	23,429	対前年比(%)		
支 出	事業費	委託費	14,590		14,289	97.9%	15,228	106.6%	17,560	115.3%		
		役務費	579		114	19.7%	100	87.7%	275	275.0%		
		需用費				0		0		0		
		その他				0	3,739	0	14	0.4%		
		合 計	15,169		14,403	95.0%	19,067	132.4%	17,849	93.6%		
11 事業の評価			①法により市町村義務と定められている。				すべて		一部	○	いいえ	
			②行政関与の必要性が高い。				○	高い		普通		低い
			③事業効果が高い。				○	高い		普通		低い
			④事業範囲・規模は妥当である。				○	妥当		改善の余地あり		
			⑤受益者負担は妥当である。					妥当		改善の余地あり		
			⑥手法は適切である。				○	適切		改善の余地あり		
12 評価の理由			② 学校給食衛生管理基準及び大量調理マニュアルに基づく衛生管理や安全安心な学校給食を提供するため不可欠です。									
			③ 経済的な維持管理のためには、専門業者の点検を実施することが必要です。									
			④ 法に定められた点検や施設及び設備の維持管理に努めており適当です。									
			⑤ 受益者負担はありません。									
			⑥ 保守点検には、資格が必要であることから業務委託が適当です。									
13 事業を		拡大した場合	検査・点検回数を増やすことにより、より安全性が高まりますが、事業費が増大します。									
		縮小・廃止した場合	子どもたちに安全で安心な学校給食を提供することが難しくなります。									
14 事業の方向性			拡大		改善		現状維持	○	縮小		廃止	