

平成19年度に実施された事業の結果報告及び今後の方向性(概要)

※本ページは各事務事業の概要紹介と19年度の報告を目的としています。評価の詳細については次ページをご覧ください。

事業名	第二学校給食センター運営事業	所管	教育委員会学校教育部 第2学校給食センター TEL 2942-0665
-----	----------------	----	--

事業の目的 (何の為に 行うか)	児童生徒に安全で衛生的な給食を提供する。
------------------------	----------------------

対象 (誰を、何を 対象としてい るか)	市内児童生徒	対象とした数	3,168	人
		実際に 利用した数	597,066	人

活動の内容	(何を したか)	栄養士が作成した献立を調理関係者が検討し、献立を完成させる。食材料は見本審査会において品質、安全性等を確認した後、市の指定業者から見積り合わせにより購入する。納入された食材料は、品質等の審査を受けてから調理場に運び込まれる。調理は、調理指示書に従い、衛生を考慮しながら行っている。出来上がった給食を最終チェックし、保存食を採取してから各学校に配送車によって運搬する。午後、学校から戻ってきた食器等の洗浄、消毒、保管等の作業を行っている。									
活動実績	項目名	学校給食センター稼働日数	198	項目名	給食対象校	6	項目名	給食数	3168(597066)	単位	食
			----- 単位 日			----- 単位 校			----- 単位 食		

経費 (どれだけか かったか)	当初予算額(千円)	決算額(千円)	事業費合計(千円) ※人件費・公債費を含む	市民一人当たり単価(円)
	40,004	37,503	262,959	775.6

成果 (結果として どうなった か)	成果指標名	説明 (計算方法等)	目標値	実績	達成率
	食中毒件数	食中毒件数/延べ給食件数	0	0	100%
			----- 単位 件	----- 単位 件	----- 単位 %

今後の 方向性 (所管の意 見)	総合 評価	* 事業の継続 ⇒ 拡充 縮小 * 統合 改善・効率化 改善余地なし その他 []									
		終了 ⇒ 事業完了 終了 休止									
	予算	現状どおり 増額 * 減額 終了									

今後の 方向性 (二次評価の 意見)	二次評価実施の有無 有り⇒下記評価へ * 無し⇒終了										
	総合 評価	拡充 縮小 統合 改善・効率化 改善余地なし その他 [] 終了									
	予算	現状どおり 増額 減額 終了									

平成 20 年度事務事業評価表(一般用)

①事務事業名		担当	部課コード	130402	TEL	2942-0665				
事業コード	130402	第二学校給食センター運営事業	教育委員会学校教育部 第2学校給食センター							
開始年度	昭和 46 年度	→	終了年度	平成 20 年度						
事業の種別		<input checked="" type="checkbox"/> 自治事務	<input type="checkbox"/> 法定受託事務	<input type="checkbox"/> 法定受託+附加	根拠法令					
分野別計画・指針						学校給食法				
関連・類似事業										
総合計画の体系		政策	第4章 いきいきと学び人・文化をはぐくむまち	施策	2節 学校教育	中柱	5 健康な児童生徒の育成	小柱	(2) 学校給食の充実	
		・H19市民意識調査における施策の順位…43施策中 6 位				・実施計画における位置づけ… H19 *** H20 ***				
行政改革大綱における行動計画への位置づけ										
コード	3261	事務事業見直しの推進	コード		コード					
事業開始の背景		昭和29年に学校給食法が制定され、義務教育の設置者に対し学校給食の実施に努めるよう求められることになった。第2学校給食センターは、所沢市大字中富1862-11に設置され、昭和46年9月3日から給食を開始した。調理能力は1日8,000食。								

目的(何のために行うか、具体的に)		児童生徒に安全で衛生的な給食を提供する。								
対象(誰を、何を対象としているのか)		市内児童生徒		利用数の考え方 年度を通しての延べ給食人員						
対象数	単位	平成 18 年度	3,772	人	平成 18 年度	656,062	人	平成 19 年度	597,066	人
		平成 19 年度	3,168	人	平成 19 年度					
事業の具体的な内容及び実施方法		<p>栄養士が作成した献立を調理関係者が検討し、献立を完成させる。食材料は見本審査会において品質、安全性等を確認した後、市の指定業者から見積り合わせにより購入する。納入された食材料は、品質等の審査を受けてから調理場に運び込まれる。調理は、調理指示書に従い、衛生を考慮しながら行っている。出来上がった給食を最終チェックし、保存食を採取してから各学校に配送車によって運搬する。午後、学校から戻ってきた食器等の洗浄、消毒、保管等の作業を行っている。</p>								

④前年評価と改善点		平成19年度事務事業評価結果(平成20年度の方向性) << 最終評価 <input type="checkbox"/> 一次評価 <input checked="" type="checkbox"/> 二次評価 >>								
総合評価	<input checked="" type="checkbox"/> 事業の継続 ⇒ (<input type="checkbox"/> 拡充 <input type="checkbox"/> 縮小 <input type="checkbox"/> 統合 <input checked="" type="checkbox"/> 改善・効率化 <input type="checkbox"/> 改善余地なし <input type="checkbox"/> その他 [])									
	<input type="checkbox"/> 終了 ⇒ (<input type="checkbox"/> 事業完了 <input type="checkbox"/> 終了 <input type="checkbox"/> 休止)									
予算	<input type="checkbox"/> 現状どおり <input type="checkbox"/> 増額 <input checked="" type="checkbox"/> 減額 <input type="checkbox"/> 終了									
平成19年度中に改善した点		施設の老朽化は進行しているが、衛生管理面を疎かには出来ず、効果的な施設の維持管理は必要である。毎年、施設修繕料が減少して行くなかで苦慮している。衛生面においては、蒸し器の排水処理の改善や電気設備の防水対策など行った。また、大雨による雨漏り対策は引き続き実施してゆく。このため、上記課題については、僅少な予算の中で対応していかなざるを得ない。								

⑤経費		《会計種別》	一般会計	平成 18 年度 (千円)	平成 19 年度 (千円)	平成 20 年度 (千円)
		当初予算		42,435	40,004	40,662
		決 算 (見込み含む)		40,354	37,503	
		(嘱託職員) (臨時職員)	(1.00 人) (6.00 人) (1.00 人) (6.00 人)			
		正規職員人件費		26.00 人 239,200	24.00 人 225,456	※「財源内訳」について平成20年度のみ、当初予算の内訳となっています。
		公債費				
		事業費合計		279,554	262,959	
		財源内訳		279,554	262,959	40,662
		一般財源				
		国・県支出金				
		受益者負担金				
		市債				
		その他				
		市民一人当たり(単位:円)		827.4	775.6	
		利用数一単位あたり(単位:円)		426.1	440.4	

⑥指	項目名	計算方法	単位	H 18	H 19	H20見込み	将来目標	
	活動実績	学校給食センター稼働日数	年間給食実施日数	日	197	198	197	
		給食対象校		校	6	6	6	
		給食数	給食延べ人数	食	4880 (857660)	3168 (597066)	3210	
成果分析	食中毒件数	食中毒件数/延べ給食件数	目標値	0	0	0	0	
			実績	0	0			
			% 達成率	100%	100%	実績値の拡大を図る1 実績値の縮小を図る2		2

評価項目	現状評価	評価項目	現状評価
対象設定	事業の対象を見直す必要性 <input checked="" type="checkbox"/> 対象を絞る <input type="checkbox"/> 対象を拡大する <input type="checkbox"/> 見直しの必要なし	実施主体	現在の実施主体 市 <input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無
他事業との整理・統合	類似・関連事業などとの整理・統合 <input type="checkbox"/> 統合する <input type="checkbox"/> 連携する <input checked="" type="checkbox"/> 類似事業がない <input type="checkbox"/> 統合等必要なし	受益と負担の関係	受益者負担の有無 <input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無
明らかとなった課題	平成21年度以後の施設管理をどのようにするか、排水処理施設等を含めたものが課題となる。		

⑦一	次	評価	項目	現状評価	達成水準(どこまで)	時期(いつまで)
⑦一	次	評価	今期目標項目(何を)	平成20年度における目標設定	平成21年度3月末	
			衛生管理の徹底	現場の巡回指導をする。		

⑧二		平成21年度における事業の方向性								
総合評価	<input checked="" type="checkbox"/> 事業の継続 ⇒ (<input type="checkbox"/> 拡充 <input type="checkbox"/> 縮小 <input checked="" type="checkbox"/> 統合 <input type="checkbox"/> 改善・効率化 <input type="checkbox"/> 改善余地なし <input type="checkbox"/> その他 [])									
	<input type="checkbox"/> 終了 ⇒ (<input type="checkbox"/> 事業完了 <input type="checkbox"/> 終了 <input type="checkbox"/> 休止)									
予算	<input type="checkbox"/> 現状どおり <input type="checkbox"/> 増額 <input checked="" type="checkbox"/> 減額 <input type="checkbox"/> 終了									
評価理由		第2学校給食センターは平成20年度末に廃場になる。ただし、廃場まで当学校給食センターに課せられた学校への、安全かつ安心な給食提供の重要性は変わらない。食の安全、徹底した衛生面の努力また、ドライ運用の充実や地場産野菜の使用普及を図り、おいしい給食に努め給食残さいの減量化もめざしていきたい。								
評価日	20.5.20	記入者職氏名	所長 宇津保 弘							

⑧二	次	評価	項目	現状評価
⑧二	次	評価	総合評価	<input type="checkbox"/> 拡充 <input type="checkbox"/> 縮小 <input type="checkbox"/> 統合 <input type="checkbox"/> 改善・効率化 <input type="checkbox"/> 改善余地なし <input type="checkbox"/> その他 [] <input type="checkbox"/> 終了
			予算	<input type="checkbox"/> 現状どおり <input type="checkbox"/> 増額 <input type="checkbox"/> 減額 <input type="checkbox"/> 終了
			評価理由	
⑧二	次	評価	部内優先順位… 位	非常に高い 高い やや低い 低い
			見込まれる貢献度	総合計画上位目標 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
			市長マニフェスト	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
評価理由		優先度評価 A: 優先的に資源配分をするべきと評価する事務事業 B: 重要であり引き続き実施すべきと評価する事務事業 C: 現状での実施は見送るべきと評価する事務事業		
評価日				

⑨	個	別	計画	環境基本計画	本事業の左記計画における位置づけ… 無し	計画コード
⑨	個	別	計画	実施の体系		実施の方向
				◎次世代育成支援行動計画	本事業の左記計画における位置づけ… 無し	計画コード
基本目標						
主要課題						
実施の方向						