

令和 2年度 事務事業評価シート (令和 1年度分)

(令和 2年 7月 作成)

1 事務事業の基本事項				整理番号	813000-01-01
事務事業名	センター給食運営事業			担当部課	教育部 学校給食課
				電話番号	04-2963-8801 内線
総合計画 基本計画	施策の大綱	02	学びあいのまちづくり	実施期間	昭和56年 ~ 年
	政策(節)	02	学校教育の充実		
	施策(項)	02	学校教育内容の充実	その他の計画	
予算事業名	学校給食センター運営委員報酬, 管理運営, 整備			予算事業番号	2336・37・39・40・41
事務分類	<input checked="" type="checkbox"/> 自治事務のうち義務的なもの <input type="checkbox"/> 自治事務のうち任意のもの <input type="checkbox"/> 法定受託事務 <input checked="" type="checkbox"/> サービス提供 <input checked="" type="checkbox"/> 施設整備 <input type="checkbox"/> 許認可事務 <input type="checkbox"/> 補助金交付 <input checked="" type="checkbox"/> 施設維持管理 <input checked="" type="checkbox"/> 内部事務 <input checked="" type="checkbox"/> その他				
	実施形態 <input type="checkbox"/> 直営 <input type="checkbox"/> 全部委託 <input checked="" type="checkbox"/> 一部委託 <input type="checkbox"/> 補助・負担 <input type="checkbox"/> その他 ()				
事業開始の背景・経緯	昭和29年に学校給食法が制定され、義務教育の設置者に学校給食の実施に努めることが求められる。学校給食センターは昭和56年2月28日に入間市大字新久129番地に設置され、同年4月13日より市内小中学校9校を対象に給食が開始された。平成2年には、市内中学校10校への配食。平成24年度から自校給食校であった武蔵中学校への配食も始まり、平成31年度は延べ663,324食を配食した。				

2 事務事業の目的・内容

対象	市内中学校11校の生徒及び教職員	実施の根拠 (法令・条例等)	学校給食法
目的 (もたらそうとする成果)	安全で栄養バランスのとれたおいしい給食を提供することにより、生徒の心身の健全な発達に資し、かつ、食生活の改善に寄与する。		
全体の事業内容	(市内中学校11校への学校給食の提供) 1. 栄養士が作成した献立を調理関係者と検討し、献立を完成させる。2. 食材は見本審査により品質・安全性等を確認し、市の指定業者から見積もり合わせにより購入する。3. 食材は、品質等の審査を受けてから調理される。4. 出来上がった給食を最終チェックし、保存食を採取した後、学校へ配送する。5. 午後、学校から戻ってきた食器等の洗浄消毒作業を行う。		

3 事務事業の実施状況と成果

令和 1年度の実施内容	安全でおいしい給食を提供するよう調理従事者の安全管理の徹底と衛生管理基準による食品検査を始めとする衛生管理の徹底に努めた。また、老朽化した調理機器の人替(更新)を行った。								
区分	活動指標名	区分	単位	平成29年	平成30年	令和 1年	令和 2年	目標値の根拠・考え方 (前年度値の場合は「前年度実績」)	
実施 状況	① 削減 ドライ運用推進による水道使用量の削減	目標値又は前年度値	m3	20,660	21,600	19,910	19,910	当初予算計上値	
		実績値	m3	20,361	17,726	17,399			
		達成率又は前年度比※	%	101.47	82.06	114.43			
	② 年間給食実施回数 (稼働回数)	目標値又は前年度値	回	188	189	188	192	当初予算計上値(例年2月頃開催される学校給食センター運営委員会にて決定)	
		実績値	回	188	193	173			
		達成率又は前年度比	%	100	102.12	92.02			
	③ 衛生管理の実施(定期の検便回数)	目標値又は前年度値	回	24	24	24	24	当初予算計上値	
		実績値	回	24	24	24			
		達成率又は前年度比	%	100	100	100			
	④	目標値又は前年度値							
		実績値							
		達成率又は前年度比	%						
区分	成果指標名	区分	単位	平成29年	平成30年	令和 1年	令和 2年	目標値の根拠・考え方 (前年度値の場合は「前年度実績」)	
成果	① 年間延べ給食数	目標値又は前年度値	食	778,484	758,959	750,353	755,129	当初予算計上値	
		実績値	食	755,263	740,183	663,324			
		達成率又は前年度比	%	97.02	97.53	88.4			
	②	目標値又は前年度値							
		実績値							
		達成率又は前年度比	%						

無印は実績値の増大によって達成率が向上するもの
※印は実績値の減少によって達成率が向上するもの

4 事業費

区 分			平成29年	平成30年	令和 1年	令和 2年	
経 費	事業費	当初予算額	352,154 千円	348,693 千円	339,414 千円	329,059 千円	
		決算(見込)額 ①	343,302 千円	339,915 千円	306,417 千円		
	人件費	従 事 職員数	一般職・労務職	13.45 人	17.5 人	18.83 人	
			嘱託・再任用	17.52 人	14 人	12 人	
			パート等	6.45 人	5.16 人	5.87 人	
		人 件 費 ②	177,574 千円	243,558 千円	178,164 千円		
		総 事 業 費 ③=①+②	520,876 千円	583,473 千円	484,581 千円		
		国・県支出金 ④	0 千円	0 千円	0 千円		
		その他特定財源 ⑤	232,528 千円	227,615 千円	204,440 千円		
		特 定 財 源 ⑥=④+⑤	232,528 千円	227,615 千円	204,440 千円		
	入間市年間負担額 ③-⑥	288,348 千円	355,858 千円	280,141 千円			
効率性 指 標	指標名	年間延べ給食提供数 ⑦	755,263 食	740,183 食	663,324 食		
	コスト	給食1食当たり※ ③÷⑦	689 円	788 円	730 円		
備考							

5 事務事業の評価

◆ 1次評価

個 別 評 価	必 要 性	有 効 性	効 率 性
	<input checked="" type="checkbox"/> 必要不可欠 <input type="checkbox"/> 高い <input type="checkbox"/> 普通 <input type="checkbox"/> やや低い <input type="checkbox"/> 低い	<input type="checkbox"/> 大変有効である <input checked="" type="checkbox"/> 有効である <input type="checkbox"/> 普通 <input type="checkbox"/> あまり有効でない <input type="checkbox"/> 有効でない	<input type="checkbox"/> 向上 <input type="checkbox"/> やや向上 <input checked="" type="checkbox"/> 変わらない <input type="checkbox"/> やや悪化 <input type="checkbox"/> 悪化
総 合 的 評 価	評 価		今 後 の 方 向 性
	学校給食は、児童生徒の心身の健全な発達に資するものであり、『食育』を担う重要な教育である。学校給食衛生管理基準に基づき衛生管理・施設管理に努めた。また、計画どおり中学校の保冷機器の更新を行い、地域の特性を生かした安全安心でおいしい給食の提供が出来た。		<input type="checkbox"/> 充実 <input checked="" type="checkbox"/> 継続 <input type="checkbox"/> 縮小 <hr/> <input type="checkbox"/> 廃止・休止 <input type="checkbox"/> 完了・終了
改 善 課 題	令和 1年度の取り組み課題		改 善 の 評 価
	調理従事者及び調理場の安全衛生管理の徹底を図るとともに、計画的に中学校の保冷機器の更新を行い、安全安心でおいしい給食の提供に努める。		
	令和 2年度の取り組み課題		<input checked="" type="checkbox"/> 改善できた <input type="checkbox"/> やや改善できた <input type="checkbox"/> 改善できなかった
	調理従事者及び調理場の安全衛生管理の徹底を図るとともに、計画的に中学校の保冷機器の更新を行い、安全安心でおいしい給食の提供に努める。		
令和 3年度の取り組み課題			
調理従事者及び調理場の安全衛生管理の徹底を図るとともに、学校給食センター更新に向けての事業を進め、安全安心でおいしい給食の提供に努める。			

◆ 2次評価

総 合 的 評 価	今 後 の 方 向 性	具 体 的 内 容
	<input type="checkbox"/> 充実 <input checked="" type="checkbox"/> 継続 <input type="checkbox"/> 縮小 <hr/> <input type="checkbox"/> 廃止・休止	効率かつ適切な衛生管理・施設管理を実施し、安全・安心でおいしい給食の提供を継続するとともに、食育に取り組む必要がある。継続にあたっては、行政改革大綱第1期実行計画に基づく給食調理業務のあり方の検討を、減少する生徒数などさまざまな環境の変化を踏まえて行うとともに、公共施設マネジメント事業計画に基づく建て替えに向けた検討を、引き続き具体的に進める必要がある。