

令和元年度事務事業評価(平成30年度実施事業事後評価)シート / 令和2年度実施計画調書 (新規 拡充 縮小 休止・廃止 現状維持)

1 事務事業の基本情報
事務事業名 学校給食センター運営管理経費(豊岡)
補助区分 国補 県補 市単
最終期 決まっている (年度まで)
予算科目 区分 一般会計
整理番号 109
款 10 項 06 目 03 事業 02

2 事務事業の目的
現状課題
①安全安心でおいしい学校給食を継続して提供する。
②調理・配送業務を民間委託し、安定して業務を行うことができている。
また、安全安心な学校給食業務を実施するためには、給食事故の防止(食と施設の安全)と衛生管理が行き届いた施設設備を維持しなければならないが、今後、ますます老朽化が進み維持管理費の増加が見込まれる。施設維持管理と長寿命化が課題となっている。

3 事務事業の主たる成果指標
指標名 食育指導
単位 件
目標値 40
目標年次 2021
年度
指標及び目標値設定の考え方(又は指標・目標値を設定できない場合の理由)
安全で安心な食材を選ぶことやバランス良く食事をとることを学び、生涯健康で活力のある生活を送るためには、食育活動は大切である。給食時間や学校行事及び給食センターで行う食育指導を成果指標として設定した。

4 事務事業の実績
年度 平成28年度 平成29年度 平成30年度
業務名 活動量 業務名 活動量 業務名 活動量
① 調理, 配送, ボイラー業務 203日 ① 調理, 配送, ボイラー業務 204日 ① 調理, 配送, ボイラー業務 204日
② 施設及び設備の管理業務(修繕・委託・備品等) 203日 ② 施設及び設備の管理業務(修繕・委託・備品等) 204日 ② 施設及び設備の管理業務(修繕・委託・備品等) 204日
③ 給食の提供 195回 ③ 給食の提供 194回 ③ 給食の提供 193回
④ 衛生管理業務(保菌検査・拭き取り検査・講習会) 35回 ④ 衛生管理業務(保菌検査・拭き取り検査・講習会) 35回 ④ 衛生管理業務(保菌検査・拭き取り検査・講習会) 35回
⑤ 食育に関する業務 70日 ⑤ 食育に関する業務 70日 ⑤ 食育に関する業務 70日
⑥ 給食費の調定及び収納に関する業務 230日 ⑥ 給食費の調定及び収納に関する業務 230日 ⑥ 給食費の調定及び収納に関する業務 230日
⑦ 調理等業務委託プロポーザル・契約 1回 ⑦ 食材の入札 29回 ⑦ 食材の入札 29回
⑧ 食材の入札 29回 ⑧ 県西地域学校給食共同調理場連絡協議会(事務局) 1回
⑨
⑩
⑪
⑫
目標値に対する実績値 33 件 目標値に対する実績値 35 件 目標値に対する実績値 33 件
決算額 計 282,478,981 円 内訳 特定財源 140,175,590 円 一般財源 142,303,391 円
計 288,463,363 円 内訳 特定財源 139,161,195 円 一般財源 149,302,168 円
計 315,903,238 円 内訳 特定財源 138,138,975 円 一般財源 177,764,263 円
(住民一人あたりの行政コスト) 4,645 円 (住民一人あたりの行政コスト) 4,771 円 (住民一人あたりの行政コスト) 5,265 円

5 担当者評価
成果
目標どおり
内容
・施設設備・調理機器類の修繕については、計画どおり対応できた。また、機械器具類の更新についても、予算の範囲内で対応できた。
・食材は、産地や内容を吟味し、児童生徒に安全安心な給食を提供した。地場産物生産者の紹介などを行い自然への恩恵や勤労、郷土愛などの食育を行った。
問題点
・調理機器等の耐用年数が経過し老朽化しているため、計画を立てて更新や改修を行っているが、突発的な修繕が多くなっている。
・地場産物の野菜提供農家は、小規模経営で高齢化しており、安定して大量に納品する事が難しいため、安全でおいしい地場産野菜の使用量の拡大が進まない。
・食材や加工賃並びに配送料の値上がり等により、現在の給食費では安全な食材や内容豊かな給食を提供することが難しくなっている。

6 担当部長及び担当課長評価
事務事業の方向性
拡充 現行どおり 縮小 休止・廃止
評価理由
・調理、配送、ボイラー業務は民間委託を継続し、事業の効率的な運営を進め、安全で安心な給食提供に努めていく。
・施設及び調理機器の老朽化に関しては、長寿命化が図れるよう定期的に点検及びメンテナンスを行い、計画を立てて優先順位を検討しながら更新する必要がある。

7 実施計画
令和元年度 令和2年度 令和3年度
○調理、配送、ボイラー業務管理(委託料76,675千円)/10月消費税10%
・献立作成。業務の指示及び確認。
・委託事業者と月、週ミーティングの実施。調理等業務内容の見直し指示
・給食主任会議の開催、学校への給食提供内容の確認。
○食育に関する業務
・食育指導、食物アレルギー面談。
・地場産物会議。
・みんなでスマイル給食の日の実施
○施設運営管理
・計画的に点検、診断を実施し、緊急を要するものを優先し、補修・更新等メンテナンスを行う。(食缶洗浄機更新(20,000千円)。)
・更新、修繕計画書作成
○衛生管理
・職員・給食補助員等の保菌検査、調理施設のふき取り検査の実施。
・食材の放射能検査を週2回～3回、全品検査月4回実施。
○臨時職員の雇用、賃金の審査
・栄養士1名
○給食費の調定及び収納に関する業務
・各学校と人員異動及び給食喫食の確認、調定内訳作成、送付。
・未納者への督促、催告、納付相談。
○給食費管理システムの導入準備
・システム導入に係る予算及び規則等の調査
・システム打合せ、学校、金融機関等と調整
○事務職員の配置見直し
○2020.4以降の給食費及び提供回数に掛かる調査・協議及び報告等

8 財務アドバイザーの見解
『常総市財政健全化計画』では、2017～2019年度までの3年間で約20億円の財源不足が生じる可能性が指摘されている。この厳しい財政状況を鑑み、本事務事業は2020年度の当初予算の要求において、その一般財源金額については費用対効果が最も高いことが期待される2019年度の一般財源予算額の金額以下の予算要求を行うべきである。当該金額の枠内で最大の効果を発揮する、市民目線の筋肉質な事務事業の計画と実行を期待する。

9 行政改革懇談会(市民)の意見
担当部長及び担当課長評価のとおりでよい。
食の安全を最優先とし、民間委託のメリットを最大限に生かし、引き続き安全安心な給食の提供に努めること。そのためにも、施設及び調理器具等のメンテナンスを徹底し、計画的な管理運営は必須である。

成果指標
指標名 食育指導
単位 回
目標値 35
食育指導
単位 回
目標値 37
食育指導
単位 回
目標値 40
予算額
歳出 計 297,420 千円
特定財源 139,212 千円
一般財源 158,208 千円
計 297,420 千円
歳入 計 301,381 千円
特定財源 137,387 千円
一般財源 163,994 千円
計 301,381 千円
歳出 計 299,062 千円
特定財源 139,500 千円
一般財源 159,562 千円
計 299,062 千円
歳入 計 299,062 千円

10 最終評価(行政改革推進本部)
事務事業の方向性
拡充 現行どおり 縮小 休止・廃止
評価理由
調理・配送業務の民間委託により、効率的な給食体制が整った。今後とも、安全安心な給食提供と、食育そして、老朽化した施設や備品の適切な管理に努めること。

11 事務事業の改善理由及び改善部分
両センターの業務を豊岡センターに集約し、効率良く運営できるよう検討する。給食費システムを導入し、調定、収納業務等の事務改善を行い、センター及び学校事務の軽減を図る。
また、施設の老朽化(17年経過)に伴い緊急を要する修繕や更新が増加しているため、施設の長寿命化の計画をたて、計画的に更新を行う。