

☑平成 30 年度 事務事業評価(平成29年度実施事業事後評価)シート / 平成 31 年度 実施計画調書 ( 新規 拡充 縮小 休止・廃止 現状維持 )

<b>1 事務事業の基本情報</b> ☞ 位置付けられている計画等で『その他の計画』が複数ある場合は、代表的なものを1つ記入してください。また、該当する根拠法令及び市条例等が複数ある場合、代表的なものを1〜2個記入してください。																			
事務事業名	学校給食センター運営管理経費(玉)			補助区分	<input type="checkbox"/> 国補 <input type="checkbox"/> 県補 <input checked="" type="checkbox"/> 市単	終期	<input type="checkbox"/> 決まっている (平成 年度まで) <input checked="" type="checkbox"/> 決まっていない	予算科目	一般会計			款	10	項	6	目	4	事業	2
担当部	教育委員会	担当課	玉学校給食センター	担当係	管理	係	作成者	吉原 正子	内線(電話番号)	42-2369	シート作成日	H30.11.9	部長決裁日	H30.11.15					
位置付けられている計画等	<input checked="" type="checkbox"/> じょうそう未来創生プラン前期基本計画 <input type="checkbox"/> 市長マニフェスト「常総創生への道しるべ」 <input type="checkbox"/> 常総市復興計画 <input type="checkbox"/> 市民等からの要望 <input type="checkbox"/> 常総市まち・ひと・しごと創生総合戦略 <input type="checkbox"/> その他の計画 (名称 : )			根拠法令及び市条例等 <input type="checkbox"/> 国の定める法律 (名称 : ) <input type="checkbox"/> 国・県からの通達等 (名称 : ) <input type="checkbox"/> 市の条令・要綱・規則等 (名称 : )															

<b>2 事務事業の目的</b> ☞ 当該事業を実施することで、①「望ましい状態」とはどのような状態か? → ②一方で、「現状や課題」はどうか? → ③そのためには何をすべきか? という過程で考えていただいても結構です。																
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平成30年4月から、調理、配送業務を委託し、現在は調理責任者等の人員不足は解消された。また、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。										誰・何を対象に 玉学校給食センター管内の小中学校10校の児童生徒及び教職員 (常総市小学校5校・中学校2校/下妻市小学校2校・中学校1校)		どのような方法・手順で ・地場産物会議を実施し新鮮で安心な地元野菜を提供する。・調理配送委託業務は、栄養士、事務職員が協力して、実施内容の確認、改善、指示を行い安心して学校給食を提供する。・施設については、計画的に点検、診断を実施し、優先順位を決めて補修、更新等メンテナンスを行う。		望ましい状態 ・各学校に安全で安心且つ温かくおいしい給食を時間どおりに配送する。 ・施設、調理器機、配送車両が、衛生的に維持管理されている。 ・調理施設を修繕、更新し、常に良好な状態に保つ。調理場内及び配送事故無。 ・給食業務従事者全員が健康であり、正しい知識をもって業務に従事している。	

<b>3 事務事業の主たる成果指標</b> ☞ 数値目標(定量)の設定が困難な場合は、文言目標(定性)でも結構です。なお、指標名・目標値とも設定が困難な事業は空欄でも結構ですが、この場合、設定できない理由を分かりやすく・具体的に記入してください。														
指標名	食育指導	単位	件	目標値	40	目標年次	平成 32 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。					

<b>4 事務事業の実績 ㊦</b> ☞ 当該事業の予算を使って、『どのような業務をどの程度実施したか。』を記入してください。なお、業務が12個以上ある場合、代表的なものを最大12個記入してください。														
年度	平成27年度				平成28年度				平成29年度					
	業務名	活動量	業務名	活動量	業務名	活動量	業務名	活動量						
事務事業を構成する主な業務	① 調理、配送、ボイラー業務	200日	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(修繕・委託・備品等)	200日	② 施設及び設備の管理(修繕・委託・備品等)	203日	② 施設及び設備の管理(修繕・委託・備品等)	204日	② 施設及び設備の管理(修繕・委託・備品等)	204日						
	③ 衛生管理(保菌検査・ふき取り検査、講習会)	35件	③ 衛生管理(保菌検査・ふき取り検査、講習会)	35件	③ 衛生管理(保菌検査・ふき取り検査、講習会)	35件	③ 衛生管理(保菌検査・ふき取り検査、講習会)	35件						
	④ 食育に関する業務	70日	④ 食育に関する業務	70日	④ 食育に関する業務	70日	④ 食育に関する業務	70日						
	⑤ 学校給食事務委託連絡会議の開催	3回	⑤ 学校給食事務委託連絡会議の開催	3回	⑤ 学校給食事務委託連絡会議の開催	3回	⑤ 学校給食事務委託連絡会議の開催	3回						
	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	⑥ 給食費の調定及び収納に関する業務	230日						
	⑦		⑦		⑦ 調理等業務委託入札・契約	1回								
	⑧		⑧											
	⑨		⑨											
	⑩		⑩											
	⑪		⑪											
	⑫		⑫											
目標値に対する実績値		27	件	目標値に対する実績値		27	件	目標値に対する実績値		28	件			
決算額	計	239,732,622	円	内訳	特定財源	182,556,641	円	計	240,818,198	円	内訳	特定財源	180,727,072	円
					一般財源	57,175,981	円					一般財源	60,091,126	円
			(住民一人あたりの行政コスト)	3,876	円		(住民一人あたりの行政コスト)	3,960	円			(住民一人あたりの行政コスト)	3,949	円

<b>5 担当者評価 ㊧</b> ☞ 実施したことによる成果や問題点を記入してください。													
成果	ほぼ目標どおり	成果内容	H29年度まで直営。調理業務の責任者となる正職員が少なく、業務体制を整えることが困難であったが、無事安全で安心な学校給食を提供することができた。また、平成29年度、競争入札、契約を行い、平成30年4月から、調理等業務委託を開始することができた。アンケート調査等により安心して業務を委託できる事業者を選定することができた。										
	問題点		・耐用年数が経過し、調理器機等が老朽化しているため修理よりも入れ替えを考慮しなければならないが高額である。 ・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。										

<b>6 担当部長及び担当課長評価 ㊨</b> ☞ 担当部長・課長で協議のうえ、評価してください。													
<input type="checkbox"/> 拡充 <input checked="" type="checkbox"/> 現行どおり <input type="checkbox"/> 縮小 <input type="checkbox"/> 休止・廃止													
評価理由	・平成30年4月1日からの調理、配送、ボイラー業務の一括民間委託契約において、安心して業務を委託できる事業者が選定できた。今後は、民間のノウハウを活用し、効率的な運営をさらに進め、安全安心な給食の提供を継続させて行くべきである。												
	・施設、調理器具等の老朽化については、長寿命化が図れるよう計画的に点検・メンテナンスを行い、さらに更新の時期が来ている調理器具等についても、優先順位を決め、計画的に更新していく必要がある。												

<b>7 実施計画 ㊩</b> ☞ 今後3年間の事業内容について、どのようなことを実施していくつもりなのか、具体的に記入してください。なお、予算額の『歳出の計』と『歳入の計』は一致させてください。													
年度	平成30年度				平成31年度				平成32年度				
事業内容	○調理、配送、ボイラー業務管理(委託料67,598千円) ・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他。 ・地場産物会議 ○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。(1Fトイレ改修1,763千円※保健所からの指摘による・スライサー2,117千円・和え物用冷蔵庫1,242千円) ・予算作成、契約業務 ○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 週2〜3回、全品検査月4回 ○臨時職員の雇用、賃金の審査 ・事務1名、栄養士1名 ○下妻市の学校給食受託 ・下妻市との受委託についての会議及び事務連絡。 ・予算、決算による運営費の審査。 ○給食費の調定及び収納に関する業務 ・各学校と人員異動と給食喫食の確認。調定内訳作成、送付。 ・未納者への督促、催告。納付相談。				○調理、配送、ボイラー業務管理(委託料68,280千円)/消費税10月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 ・平成33年4月更新の業務委託契約の内容の精査及び予算要求 ○食育に関する業務 ・食育指導。食物アレルギー面談他。・地場産物会議 ○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。(1Fトイレ改修1,763千円※保健所からの指摘による・スライサー2,117千円・和え物用冷蔵庫1,242千円) ・予算作成、契約業務 ○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 週2〜3回、全品検査月4回 ○臨時職員の雇用、賃金の審査 ・事務1名、栄養士1名 ○下妻市の学校給食受託 ・下妻市との受委託についての会議及び事務連絡。 ・予算、決算による運営費の審査。 ○給食費の調定及び収納に関する業務 ・各学校と人員異動と給食喫食の確認。調定内訳作成、送付。 ・未納者への督促、催告。納付相談。				○調理、配送、ボイラー業務管理(委託料68,849千円)/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 ・調理等業務委託更新(入札、契約) ○食育に関する業務 ・食育指導。食物アレルギー面談他。・地場産物会議 ○施設運営管理 ・計画的に点検、診断を実施。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。(2Fトイレ改修1,000千円※保健所からの指摘による・スチームコンベクションオープン5,000千円) ○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 週2〜3回、全品検査月4回 ○臨時職員の雇用、賃金の審査 ・事務1名、栄養士1名 ○システム導入後栄養士1名雇用のみとなる ○下妻市の学校給食受託 (システム導入後豊岡センター) ・下妻市との受委託についての会議及び事務連絡。 ・予算、決算による運営費の審査。 ○給食費の調定及び収納に関する業務(システム導入後豊岡センター) ・各学校と人員異動と給食喫食の確認。調定内訳作成、送付。 ・未納者への督促、催告。納付相談。 ・給食費システムデモ開始(導入開始後事務正職1名、臨1名減)				
	予算額	歳出	計	270,582	千円	歳出	計	270,126	千円	歳出	計	271,004	千円
			特定財源	180,491	千円		特定財源	177,01	千円		特定財源	177,012	千円
		歳入	一般財源	90,091	千円	歳入	一般財源	93,114	千円	歳入	一般財源	93,992	千円
		計	270,582	千円		計	270,126	千円		計	271,004	千円	

<b>8 財務アドバイザーの見解</b>													
『常総市財政健全化計画』では、平成29〜31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、本事務事業は平成31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と判断された平成29年度の一般財源決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。													

<b>9 行政改革懇談会(市民)の意見</b>													
担当部長及び担当課長評価のとおりでよい。今後も、安全で安心な美味しい給食を提供すべく、地元農家との連携などを工夫して、安定したサービス提供に期待する。ただし、施設の維持管理については、計画的に点検整備に努め、更新については優先度を精査し、効率的に実施されたい。													

<b>10 最終評価(行政改革推進本部) ㊪</b>													
事務事業の方向性													
<input type="checkbox"/> 拡充 <input checked="" type="checkbox"/> 現行どおり <input type="checkbox"/> 縮小 <input type="checkbox"/> 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。安全安心で温かな給食を確実に提供しながら、食育や適切な施設管理に努めるべきである。												

<b>11 事務事業の改善理由 ㊫</b> ☞ 実施計画のみ作成する場合の拡充・縮小・休止廃止部分もこの欄に記入してください。													
事業内容	・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。												