

事 務 事 業 評 価 シ ー ト

評価対象年度	令和 2 年度
--------	---------

【事務事業の基本的事項】

事務事業名	給食センター管理運営費(車両維持管理費及び給食材料費含む)			
担当課係名	総合給食センター		作成者	鈴木 勝久
第2次仙北市総合計画での位置づけ	施策の大綱	個性豊かな心を育むまち		
	基本計画	教育文化		
	主要施策	学教教育の充実		
予算費目	一般 会計	10 款 教育費	6 項 保健体育費	3 目 学校給食費
事業期間	平成 年度 ~ 令和 年度	新規/継続の区分		継続
性質区分	<input checked="" type="checkbox"/> 市民サービス <input type="checkbox"/> 公共事業 <input type="checkbox"/> 施設維持管理 <input type="checkbox"/> 補助金 <input type="checkbox"/> 内部管理			
根拠法令等	学校給食法			
事務区分	<input checked="" type="checkbox"/> 自治事務 <input type="checkbox"/> 法定受託事務			
運営方法	<input type="checkbox"/> 直 営 <input checked="" type="checkbox"/> 直営(一部民間委託) <input type="checkbox"/> 民間委託(全部) <input type="checkbox"/> 補 助			

【事務事業の実施内容】

事業の対象 (誰のため・何を)	市内の小・中学校及び大曲支援学校せんぼく校の児童生徒
事業の目的・意図 (どういう状態にしたいのか)	児童生徒の健康保持増進と体力の向上を目指し、安全でおいしい学校給食を提供し、食に関する指導の充実、安全管理と衛生管理の徹底に努める。
事業の内容 (どのような業務、活動を行うのか)	施設の維持管理業務を実施する。調理業務等(運搬を含む)については、民間業者へ業務委託している。

【事務事業の推移】

		項 目		単 位	2年度実績	
					2年度実績	
効果	活動指標	年間給食数	目標	食	343,180	
			実績	食	351,044	
			達成度	%	102.3%	
	成果指標	残飯量	目標	kg	10,000	
			実績	kg	10,565	
			達成度	%	94.7%	
投下コスト	項 目		総事業費	2年度決算額(千円)		
	事業費(人件費を除く)(A)			207,171		
	人 件 費 (B)		—	8,128		
	職 員 数		—	1.00		
	職員平均人件費		—	8,128		
	(A) + (B) 投下コスト		—	215,299		
	財源内訳					
	国庫支出金					
	県支出金					
	地方債					
その他						
一 般 財 源			215,299			
単 位 コ ス ト	活動指標1単位当たりコスト(円)		—	613		
	市民1人当たりのコスト(円)		—	8,583		

【事務事業の今までの成果】

調理業務等を委託し、学校給食の質の低下を招くことなく、安全でおいしい給食を提供している。

【事務事業を取巻く環境】

国・県・他自治体の動向	学校給食業務の運営合理化を推進するため、給食業務等を民間委託している自治体が増えている。
事業に対する市民の意見 (事業に対する期待、要望、苦情等)	学校給食の質の低下を招くことのないよう十分に配慮し、安全でおいしい栄養バランスのとれた学校給食の提供を望んでいる。

【一次評価】

判定	事業の方向性	判定に至った理由
A	A 現状のまま継続（実施）	学校給食は有効性や必要性は十分に認められる。 高評価ではあるが、施設の運営について業務委託内容に含めるか検討が必要である。 また、児童生徒の減少で栄養教諭が減るため学校給食の提供に多大な影響が生じる。
	B 1 見直しの上で継続（拡大）	
	B 2 見直しの上で継続（手段改善等）	
	B 3 見直しの上で継続（縮小）	
	C 1 大幅な見直しの上で継続（拡大）	
	C 2 大幅な見直しの上で継続（手段改善等）	
	C 3 大幅な見直しの上で継続（縮小）	
	D 休止・廃止（統合を含む）を検討する事業	
	E 終了（完成及び目的を達成し終了した事業）	

※一次評価の判定がB～Dのときは、下記に必ず記入すること。

【具体的な今後の取組内容（改善の方向性、対象、意図、手段等について記載すること。）

【二次評価】

判定	判定に至った理由
A	学校給食の質の低下を招くことなく、安全でおいしい給食を提供することができた。栄養教諭について、安心安全な給食の提供や食物アレルギー対応等のため、現状の職員数を維持していきたい。

