

令和4年度(令和3年度実施事業分)主要事業評価シート					No.	30-11																																						
PDCA	主要事業名	学校給食センター管理運営事業	部課名	学校教育課 (学校給食センター)	担当	杉本																																						
					内線等	28-2461																																						
P 総合計画との関係性と予算根拠	総合計画： 1 - 1 - 3 単位施策： 義務教育																																											
	全体事業期間： 令和 3年度 ~ 3年度 全体事業費等： 87,832 千円																																											
	会計 一般会計 歳出科目：09.06.03.02.03																																											
	3か年実施計画（当該年度事業費等）： 千円																																											
	事業概要等	<p>事業概要： 身体の発育期にある児童生徒に、バランスの取れた栄養のある給食を提供する。また、集団食中毒の発生防止など、衛生管理の徹底を図るほか、施設・設備や調理機器の保守管理・修繕を適切に行うことで、給食センターの機能維持や事故防止に努める。</p> <p>事業目的： 学校給食を安定供給しつつ、食中毒・異物混入などの事故防止を図ることを目的とする。</p> <p>事業内容： 衛生管理を徹底し、施設・設備や調理機器の保守管理・修繕を適切に行う。</p> <p>問題点・課題等： 現在の施設・設備等は、老朽化が進み、学校給食衛生管理基準等に準じた適切な衛生管理を行うための保守管理・修繕等の費用が掛かる。</p>																																										
	予算額	主要事業とする理由																																										
	87,832 千円	施設等の保守管理・修繕等により、給食センターの機能維持を図ることで、学校給食を安定的に提供していくことは極めて重要であるため。																																										
	財源内訳	得られる成果																																										
	市費 87,385 千円	学校給食を安定提供する中、徹底した衛生管理を行うことで、集団食中毒等の重大事故防止に努めることができる。																																										
	国費 0 千円	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">目標値や目指すべき状態</th> <th>令和元年度</th> <th>令和2年度</th> <th>令和3年度</th> <th>単位</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">食中毒等問題発生件数</td> <td>実績値</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>—</td> <td>件</td> </tr> <tr> <td>目標値</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>件</td> </tr> <tr> <td rowspan="2"></td> <td>実績値</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>目標値</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">その他 447 千円</td> <td>実績値</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>目標値</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>					目標値や目指すべき状態		令和元年度	令和2年度	令和3年度	単位	食中毒等問題発生件数	実績値	0	0	—	件	目標値	0	0	0	件		実績値					目標値					その他 447 千円	実績値					目標値			
目標値や目指すべき状態		令和元年度	令和2年度	令和3年度	単位																																							
食中毒等問題発生件数	実績値	0	0	—	件																																							
	目標値	0	0	0	件																																							
	実績値																																											
	目標値																																											
その他 447 千円	実績値																																											
	目標値																																											
D 値得られた成果と実績	決算額	得られた成果																																										
	91,151 千円	施設等の保守管理を通して衛生管理を適正に行うことで、集団食中毒等の重大な事故を防ぐことができた。																																										
		成果指標				令和3年度 単位																																						
		食中毒等問題発生件数	実績値	0	件																																							
			目標値	0	件																																							
C 課題の整理	事業の評価・課題	<p>B</p> <p>施設や調理機器等の設備を日常的に点検し、細かな状況の変化も各委託事業者から報告を受け、保守管理を適正に行うことで、衛生管理を徹底し、集団食中毒等の重大な事故を防止することができた。しかしながら、施設の老朽化が著しく、毎年、突発的な修繕が発生しており、給食の提供に支障がないようにするための、迅速な対応が課題となっている。</p>																																										
		<p>改善推進</p> <p>今後も、施設、設備の保守管理、修繕を適切に行い、学校給食衛生管理基準に基づく衛生管理を徹底することで、食中毒等の発生防止を図る。また、手洗いの徹底など、基本が最も大切であることから、引き続き、調理、配送、配膳等に携わる従事者の意識向上を図る。</p>																																										
A 今後の課題の解決に向けた	今後の事業の方向性																																											
	観点別評価	必要性	有効性		効率性																																							
		①市の関与の妥当性 妥当	④上位施策への貢献 大きい	⑦コスト ない																																								
	②市民ニーズ 高い	⑤成果向上の余地 ある	削減余地																																									
	③休廃止の影響 大きい	⑥類似事業の有無 ない	⑧受益者負担適正化余地		—																																							

目標項目（予算計上時に作成）
予算見積書で活用

評価項目（決算時に作成）
主要施策の成果報告書で活用