令和3年度(令和2年度実施事業分)事務事業評価評価票

No. 27-059

PDCA	事務事業名	学校給食センター管理運営事業	部課等名	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等	政策体系	章： 第5章 育ち合い共生を進めるまち 節： 第1節 学校教育の充実 基本施策： 1. 義務教育 単位施策： (6) 学校給食の充実 個別施策： ①安全安心な給食の提供				
	根拠法令等	学校給食法 学校給食法施行令 学校給食法施行規則 学校給食実施基準 学校給食衛生管理基準				
	対象・目的	適正な衛生管理のもと、食中毒等の事故防止に努めるとともに、効率的な運営を図る。				
	目的を達成するための手段・活動内容	食中毒、異物混入などの事故防止と給食の安定供給を図るため、衛生管理を徹底するほか、施設、設備や調理機器の保守管理、計画的な修繕を適切に行う。				
D 前年度の活動結果と見られた成果	活動結果	活動実績	H30年度	R1年度	R2年度	単位
		食中毒等問題発生件数	0	0	0	件
		事業費	89,724	89,850	88,330	千円
		人件費	42,072	41,983	42,685	千円
		総事業費	131,796	131,833	131,015	千円
	成果	活動単位当たりのコスト	H30年度	R1年度	R2年度	単位
		小・中学校児童生徒1人あたりの管理運営費	12,408	12,570	12,690	円
		成果指標	H30年度	R1年度	R2年度	単位
		食中毒等問題発生件数	実績値 0	0	0	回
			目標値 0	0	0	
	実績値					
	目標値					
	実績値					
	目標値					
C 課題の整理	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コスト削減余地 ない		
		②市民ニーズ 高い	⑤成果向上の余地 ある			
	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 —			
事業の評価・課題	B 老朽化している施設や調理機器等の設備の保守管理及び計画的な修繕を実施するとともに、衛生管理を徹底することで、集団食中毒等の問題発生を防止することができた。また、夏期の授業実施に伴い、給食を提供することになったため、献立の見直しを行い、食中毒の防止を図った。 なお、牛乳パックリサイクル事業は、新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から、実施を見送った。					
A 課題解決のための目標	今後の事業の方向性	改善推進 今後も、学校給食衛生管理基準に基づく適正な衛生管理を行い、食中毒等の発生防止を図る。また、手洗いの徹底などの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に対する衛生管理意識の向上を図る。				
	令和3年度の目標	成果指標	目標値	単位		
		食中毒等問題発生件数	0	件		