

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. 27-061

PDCA	事務事業名	学校給食調理委託事業	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	調理業務を民間委託することで、経費削減を図るとともに、高度な知識・技術を有する専門業者による安心安全な学校給食を提供する。					
	目的を達成するための手段・活動内容	調理方法、衛生管理上の注意事項や異物混入事故防止策等について、委託業者と綿密な打合せを行う。また、学校給食にまつわる最新情報や、研修案内等、必要な情報交換を適切に行うことで、委託業者の能力の底上げを図る。					
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	
		学校給食実施日数	193	176	178	日	
		年間調理委託食数	1,925	1,745	1,777	千食	
		事業費	126,995	125,967	142,861	千円	
		人件費	625	621	617	千円	
		総事業費	127,620	126,588	143,478	千円	
		活動単位当たりのコスト	H30年度	R1年度	R2年度	単位	
	児童生徒1人あたりの年間給食調理委託費	12,015	12,070	13,896	円		
	1食あたりの給食調理委託費	66.3	72.5	80.8	円		
	成果	成果指標	H30年度	R1年度	R2年度	単位	
		調理中の異物混入事故件数	実績値	11	11	13	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					
		委託業者への指導を徹底しているが、施設面の老朽化が進んでいることもあり、異物混入事故件数は昨年度より増加した。引き続き、委託事業者への指導を徹底し、再発の防止を図っていく。					
	A 課題解決のための目標	今後の事業の方向性	改善推進 今後も委託業者と打合せを重ね、異物混入等の原因究明と対策について徹底するよう指導していく。また、給食センターで使用する食材（加工品を含む）の製造工程を確認するなどして、安心安全な給食を提供していく。				
		令和3年度の目標	成果指標	目標値	単位		
			異物混入事故件数	0	件		