

事業名	11050102 学校給食センター管理運営事業	所管課	教育委員会事務局 学校給食共同調理場	事業年度	令和3年度	事業区分			—
		根拠法令	学校給食法・民間資金等の活用による公共施設等の整備等の促進に関する法律	予算科目	会計	款	項	目	調理場管理費
		行政計画			一般会計	10	5	1	
基本目標	1 つながりと交流を深め、心豊かな人を育む協働のまち	政策	3 未来を担う子どもたちを育むまちづくり	施策	(1) 子どもたちの生きる力を育む教育の推進				

1. 事務事業の取組方向

<p>前期基本計画の主な取組と成果</p> <p>○学校給食共同調理場の施設・設備の老朽化に伴い、新共同調理場の整備を行った。平成29年度からは新共同調理場により、衛生管理の向上、献立の充実、給食提供数の増加への対応ができた。</p> <p>○食物アレルギー対応食の提供開始を実施したほか、食器を暖かみのあるものに変え、副食の種類を増やし季節の行事食やいろいろな地域のことに関心を向かわせる献立を取り入れた。また、地産地消として地元野菜を取り入れた献立を実施した。</p> <p>○新しい共同調理場の見学施設を生かし、PTA保護者の試食会及び各小学校2年生(仲原小除く)の見学を受け入れ、給食調理及び献立に理解を深めて頂いたほか、給食だより及び献立表を児童生徒を通して保護者へ配布、栄養教諭による学校への給食訪問(指導)、共同調理場での親子料理教室を実施した。</p>	<p>後期基本計画のまちづくりの課題と展望</p> <p>○安全安心な学校給食を提供するため、危機管理及び事故防止体制の構築を図り、献立の検討、学校給食センターの維持管理及び運営に努める。</p> <p>○増加傾向にある食物アレルギー対応への充実と事故防止を図る。</p> <p>○学校給食を通して、食への関心を深め、家庭や地域と連携した食育を推進し、地場農産物の使用拡大に努める。</p> <p>○学校給食費の収納率の向上を図る。</p> <p>○教員の業務負担の軽減のため学校給食費の公会計化を検討する。</p>	<p>後期基本計画における事務事業の取組方向</p> <p>○町の実施方針及び要求水準書等に基づき、町とSPC(特別目的会社)がパートナーシップを構築し、十分に協議しながら施設の運営及び維持管理業務をモニタリングを通して実施する。</p> <p>○アレルギー対応食の安全な提供を行う。</p> <p>○食育の場として学校給食センターをPTA保護者試食会、小学校社会科見学及び親子料理教室として活用する。</p> <p>○学校給食費未納対策の強化を図り、食材費の安定確保に繋げる。</p> <p>○地元農産物の利用を通して地域のことを学ぶ食育に繋げる。</p> <p>○学校給食費の公会計化のため調査及び準備を行う。</p>
---	---	--

2. 実施計画(PCDAサイクル)

<p>計画(Plan)</p> <p>事業目的</p> <p>○町立小中学校の児童生徒に対して、栄養バランスの取れた食事を提供することにより、健康の保持増進を図る。</p> <p>○食育の推進や地産地消の観点から、地場農産物を積極的に献立に取り入れる。</p> <p>○食物アレルギーを有する児童生徒にも、安全性を最優先して対応食を提供する。</p> <p>○教員の業務負担の軽減のため学校給食費の公会計化を検討する。</p>	<p>計画(Plan)</p> <p>実施方法</p> <p>○町立小中学校の児童生徒に対し、「学校給食実施基準」に照らした適切な学校給食を提供する。</p> <p>○町の要求水準を満たす実施方針及び要求水準書等に基づき、町とSPC(特別目的会社)がパートナーシップを図り、十分に連携しながら運営及び維持管理業務をモニタリングを通して実施する。</p> <p>○学校給食費の公会計化のため調査及び準備を行う。</p>	<p>実施(Do)</p> <p>事業費(千円)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>年度</th> <th>R2決算額</th> <th>R3決算額</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>歳出</td> <td>433,269</td> <td>438,113</td> </tr> <tr> <td>歳入 (特定財源)</td> <td>200</td> <td>6</td> </tr> </tbody> </table>	年度	R2決算額	R3決算額	歳出	433,269	438,113	歳入 (特定財源)	200	6
年度	R2決算額	R3決算額									
歳出	433,269	438,113									
歳入 (特定財源)	200	6									
<p>実施(Do)</p> <p>実施結果</p> <p>○学校給食実施基準を基に、献立を作成し、SPCと協議を行い学校へ給食を提供した。</p> <p>○地場農産物を積極的に献立へ取り入れた。</p> <p>○食物アレルギーを有する児童生徒には、保護者と面談の上必要に応じて対応食を提供した。</p> <p>○令和4年度からの学校給食費公会計化移行のため、口座振替変更の金融機関協議、行政システム改修及び学校や保護者への説明を行った。</p>	<p>評価(Check)</p> <p>課題</p> <p>○食物アレルギーを有する児童生徒について、対応食以外の対応が組織的に実施できていないところがあった。</p> <p>○公会計化後の学校給食費の督促及び催告の事務手続きが定まっていないところがある。</p> <p>○食材購入について、学級閉鎖や休校により安定的な供給ができなかったところがあった。</p> <p>○新型コロナウイルス感染症対策で小学生の社会科見学の受け入れができなかったが、代わるものとして学校と連携してウェブ見学会を実施した。</p>	<p>改善(Action)</p> <p>改善方法</p> <p>○食物アレルギーを有する児童生徒について、給食に起因した事故を起こさない仕組みづくりを行う。</p> <p>○給食費の督促及び催告について、計画的に実施できるように手続きを定める。</p> <p>○食材購入について、学級閉鎖や休校により急に発注数を変更する場合に、トラブルにならないように契約等の見直しを行う。</p> <p>○コロナ禍でも感染症対策の徹底を図りまたはリモートにより親子料理教室及び見学会を検討する。</p>									

3. 事業フロー(ロジックモデル)

<p>①結果のアウトプット(どのような活動を行うのか)</p> <p>○学校給食の安定した提供</p> <p>○安全性を最優先した食物アレルギー対応食の提供</p> <p>○地場農産物を使った給食の実施</p>	<p>②効果のアウトプット(活動の結果どうなるのか)</p> <p>○栄養バランスのとれた食事を提供し、健康の保持増進を図られる。</p> <p>○食物アレルギーを有する児童生徒にも安全な給食が提供できる。</p> <p>○地場農産物を使用することで、地域農業の活性化に寄与できる。</p>	<p>③アウトカム(町としてどうなるのか)</p> <p>○安全で安心な給食が提供されるとともに、給食を通じた児童生徒の食に対する理解を深める食育につながる。</p>
--	--	--

活動指標(アウトプット)	年度	R1年度	R3年度	R7年度(最終)
給食における食中毒発件数	目標値		0	0
	実績値	0	0	
	達成率			
単位: 件	目標値			
	実績値			
単位:	達成率			

成果指標(アウトカム)	年度	R1年度	R3年度	R7年度(最終)
[施策]学校給食における地場農産物の使用量	目標値		12,000	14,000
	実績値	12,020	15,841	
	達成率		132.0%	0.0%
単位: kg/年	目標値			
	実績値			
単位:	達成率			