

南あわじ市 平成 19 年度 事務事業評価シート 新規 継続
(管理 運営用)

I 基本事項

整理番号 1438

事業名	給食センター管理運営費		予算 科目	会計	一般会計・1
担当部課名	教育部	学校教育課		款	教育費・10款
電話	0799 - 42 - 4407			項	保健体育費・6項
				目	学校給食費・2目
南あわじ市総合計画 施策体系	まちづくりの柱	人づくり 知恵あふれ 郷土愛が満ちるまちづくり			
	まちづくりの目標	一人ひとりが明日を拓くリーダー〔教育〕			
	施策目標	子ども達や市民が、南あわじ市の未来を切り拓くための、多様な能力を身につける機会を提供する			

II Plan (計画、事業内容、事業背景)

施設 の 概 要	設置目的	対 象 (誰を・どのような状況の人を)	
		旧緑町を除く、市内6幼稚園、14小学校、4中学校の園児、児童、生徒等に給食を提供する。	
		意 図 (どのような状態になってもらいたいのか、事業を実施する「本来の目的」を記入)	
	施設内容	学校給食法第2条の「学校給食の目標」 日常生活における食事について、正しい理解と望ましい習慣を養うこと。 学校生活を豊かにし、明るい社交性を養うこと。 食生活の合理化、栄養の改善及び健康の増進を図ること。 食糧の生産、配分及び消費について、正しい理解に導くこと。 が達成されるよう安全で、おいしい給食を提供する。	
		(敷地面積、延床面積、構造、収容人数、駐車台数、付属施設など)	
		施設名称	南あわじ市学校給食センター
		所在地	南あわじ市神代地頭方31番地
		設置年度	平成 13 年度
	稼動状況	(施設の利用状況、稼動状況)	
		平成18年度は、管内24校園の園児、児童、生徒等4,339人を対象に、年間195日、延べ782,135食の給食を提供した。	
施設設置根拠法令等	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食法第5条の2 ・地方教育行政の組織及び運営に関する法律第30条 ・南あわじ市学校給食共同調理場条例 		
開館時間	午前 8 時 00 分 ~ 午後 5 時 00 分		
休館日	<input type="checkbox"/> 平日 <input type="checkbox"/> 曜日 <input checked="" type="checkbox"/> 土曜日 <input checked="" type="checkbox"/> 日曜日 <input checked="" type="checkbox"/> 祝祭日 (その他) 給食センターの休業日は、学校の休業日。		
運営方法	<input type="checkbox"/> 直営 <input type="checkbox"/> 全部委託 <input checked="" type="checkbox"/> 一部委託		
	委託団体	南あわじ市シルバー人材センター	
	委託内容	調理及び運転業務の一部を人材派遣により、業務委託。	

Ⅲ Do (管理状況、使用料、投入資源等)

管理手法	(委託業種、作業内容、設備・備品内容、修繕内容など)				
	調理場を除く館内清掃及び花木管理業務、電気保安業務、エレベーター保守点検業務、警備保障業務、可燃ごみ・資源ごみ収集運搬業務、自動ドア保守点検業務、消防設備保守点検業務、空調設備保守点検業務、ボイラー・地下燃料タンク保守点検業務、その他機械設備保守点検及び維持管理業務(廃水処理施設、真空冷却器、機械設備、配管、軟水装置)				
	厨房機器類は、施工後6年を経過し、故障修繕が目立つ。				
	市職員	13人	委託団体職員	3人	合計 37人
使用料等	受益者負担について(料金体系、根拠法令など)				
	根拠法令 学校給食法第6条第2項 給食費 ・幼稚園154円/1食 ・小学校低学年252円/1食 ・小学校高学年254円/1食 ・中学校288円/1食(上記給食費には、光熱水費として幼稚園13円/1食、小学校・中学校13円/1食が含まれている。) 食器負担金 小学校1年～中学校3年の9年間を通じ、小学校入学時に1人当たり1,500円				
	減免措置(減免内容、根拠法令など)				
	就学援助 準要保護児童生徒に対する給食費の扶助 平成18年度 小学校 223名、中学校129名 合計352名 17,585,194円 根拠法令等 ・南あわじ市就学援助規則 ・学校給食法第7条第2項 ・南あわじ市就学援助実施要綱 ・同施行令第6条の2				
資源配分 インプット		平成17年度	平成18年度	平成19年度	平成20年度
	直接事業費 (千円)	64,498	88,765	86,952	89,725
	臨時・パート人件費	33,592	36,054	38,918	38,918
	光熱水費	14,602	17,450	18,074	18,074
	燃料費	7,161	7,404	9,753	9,753
	委託料		10,072	9,480	11,253
	工事費・修繕費	2,000	7,834	2,170	3,170
	消耗品費その他	7,143	9,951	8,557	8,557
	財源 (千円)				
	国				
	県				
	使用料				
	その他		12,234	12,167	12,167
	一般財源[A]	64,498	76,531	74,785	77,558
人件費(正規職員)[B] (千円)	105,301	91,105	91,360	82,492	
平均人件費(1日当り)	30.7	29.9	30.1	30.1	
事業量1(事業に要した日数)	245	247	246	243	
事業量2(事業に要した人数)	14	13	13	11	
年間経費([A]+[B])	169,799	167,636	166,145	160,050	
経費に関する補足説明	平成19年度末職員2名(女性、調理専任)定年退職。補充は男性職員2名を調理及び内部専任とし、運搬業務をシルバー委託で2名増を予定。				

IV Check (事業の自己評価・一次評価)

		単位	平成17年度	平成18年度	平成19年度	平成20年度	
設置目的達成度	成果指標目標値	人	4,471	4,339	4,259	4,259	
	成果指標実績値	人	4,471	4,339	4,259		
	目標達成度	%	100.0	100.0	100.0	-	
	成果指標	給食対象者	単位	人			
	指標算出の考え方	幼稚園6園、小学校14校、中学校4校の園児、児童、生徒及び教職員等					
(達成度の分析、問題点・課題などを記入。) 事故もなく、年間を通じ所期の目的はほぼ達成された。 学校によっては残飯・残菜が多く、献立の工夫、食に対する学校や家庭での教育が重要である。						自己評価 (5点評価) 3	
効率性		単位	平成17年度	平成18年度	平成19年度	平成20年度	
	年間経費	千円	169,799	167,636	166,145	172,217	
	年間利用者数	人	4,471	4,339	4,259		
	利用者1人当りコスト	千円	38.0	38.6	39.0	-	
	延床面積	m ²	1,906	1,906	1,906	1,906	
	面積1m ² 当りコスト	千円	89.1	88.0	87.2	90.4	
(施設の効率性・コストの分析、問題点・課題などを記入。) ・このセンターは6,000食の調理能力があり、少子化の問題もあるが、この点では設置目的の72%である。施設・設備の増強が伴うものの、早い時期での見直しが必要。 ・当然のことながら、センター建設においては食の安全・安心を重視し、特に衛生管理に徹底した施設である。短時間に給食を作らなければならないこと、又衛生面の徹底管理から調理作業室を細かく仕切っており、容易に移動ができないことから、人件費等コスト高となっている。						自己評価 (5点評価) 3	
必要性	<input type="checkbox"/> 高 <input checked="" type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 低					(公共が設置すべきか、市民ニーズはあるかなどを分析、問題点・課題などを記入。) 当然行政が設置すべき施設である。施設の管理運営については、現在の社会情勢からみて、可能な限り合理化を図りながらコスト削減の努力が必要である。	自己評価 (5点評価) 3
	総合評価						
総合評価	自己評価をふまえた現状分析						
	<p>・達成度.....行政が行う事務・事業で、4ないし5は 殆どありえない。いろんな課題等があるにせよ、目標が達成できれば達成度は100%である。</p> <p>・効率性、必要性.....自己評価が適正かどうかの判断は難しいと思う。特に人事面において、1つの部署に長くいると、なかなか客観的に物事を見て積極的に判断する意気込みが薄らぐように思う。自己満足の評価であってはならない。</p> <p>平成18年度における、南あわじ学校給食センターは所期の目的が十分達成できた。以下へ。</p>						
						<p>評価グラフ</p>	

V Action&Plan (改善の内容及び次年度以降の計画)

	平成20年度にできる改善・改革	平成21年度以降にできる中期的な改善・改革
今後の方向性及び具体的な改善案	<input type="checkbox"/> 現状維持	<input type="checkbox"/> 現状維持
	<input checked="" type="checkbox"/> 見直し (下記の見直し内容にチェック)	<input checked="" type="checkbox"/> 見直し (下記の見直し内容にチェック)
	<input checked="" type="checkbox"/> 人員配置の見直し <input type="checkbox"/> イベント等の見直し	<input checked="" type="checkbox"/> 人員配置の見直し <input type="checkbox"/> イベント等の見直し
	<input type="checkbox"/> 開館時間、休日等の見直し <input type="checkbox"/> 使用料の見直し	<input type="checkbox"/> 開館時間、休日等の見直し <input type="checkbox"/> 使用料の見直し
	<input type="checkbox"/> 指定管理者委託 <input type="checkbox"/> 民間譲渡	<input checked="" type="checkbox"/> 指定管理者委託 <input type="checkbox"/> 民間譲渡
	<input type="checkbox"/> 統合 <input type="checkbox"/> 休止・廃止 <input checked="" type="checkbox"/> その他	<input checked="" type="checkbox"/> 統合 <input type="checkbox"/> 休止・廃止 <input type="checkbox"/> その他
	<p>先づ、学校給食業務が指定管理、民間委託に可能かどうか、課題・問題点を整理してこの結論を先に出す。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・可能な場合、目標年次を定め進める。課題は職員の処遇等。 ・不可能な場合、人員配置が即問題となる。職員も高齢化が進み、順次、定年退職者が出てくるので、運搬部門を順次委託に切り替える(現在2名シルバー委託)。責任所在を明確にした人員配置の見直しにより、正規職員及び臨時・パートの必要人員を配置。男子職員の人事交流も視野に入れた人事が必要。 	<ul style="list-style-type: none"> ・センターの能力をフルに発揮するには、旧緑町の組合立広田小中学校及び倭文小中学校分を統合した運営が望ましい。現施設では、食器・食缶類の消毒・保管設備に余裕がなく、これら施設、設備の拡張が必要。 ・人事配置は左記のとおり。 ・指定管理、民間委託等が可能な場合、左記のとおり。
見直し(で見直しにより期待される効果)	経費の削減(人件費の減、委託料の増)	経費の削減
(現状維持の場合も記入)	仮に施設を廃止した場合に予測される影響(プラス面、マイナス面)	
	該当なし。	
(現状維持の場合も記入)	仮に外部委託した場合に予測される影響(プラス面、マイナス面)	
	(再掲) ・プラス.....経費の削減 ・課題.....職員の処遇。又これからの検討となるが、献立表の作成(県の学校栄養職員作成)、食材の物資の購入(給食会計を私費会計である南あわじ市学校給食会で処理、学校栄養職員及びセンター職員が事務従事しており、地元産品を主に価格、品質を厳重チェック)、調理、配送・回収、洗浄・消毒・保管と一連の業務がうまく連携し、問題なく運営できるかどうか十分検討を要す。	
他の類似施設を持つ自治体の動向等	<ul style="list-style-type: none"> ・共同調理場としては、施設・設備とも先進的である。 ・上記民間委託等について事例もあり、十分調査したい。 	