

実施計画・事務事業評価共通調書

所属部課名	学務課岩間給食センター
課長名	園部 孝男
担当者名	中庭 栄一

【PLAN】事務事業の計画 事務事業番号 1

事務事業名	管理運営事業	評価区分	事務事業性質	維持管理事業	後期基本計画	補助単独区分	所管省庁		
		評価事業	重要事務事業	—	—		市単独	補助率	
総合計画体系	政策	5 人が輝き、豊かな文化を創造・発信するまちづくり【教育・文化】	新規・継続	継続		補助率			
	小政策	1 次代を担う子どもを育みます	開始年度	終了年度					
	施策	2 学校教育	事業期間	H14	単年度繰り返し		共催者・関係団体		
	小施策	2 心の教育の充実							
予算科目	会計	款	項	目	細目名	関連計画			
	一般	教育費	保健体育費	給食センター費	給食センター費(岩間)	根拠法令	学校給食法		
						実施手法	補助金の有無	負担金の有無	
						直営	—	—	

1【事務事業の全体概要及び背景】	2【H25事業計画(主に担当者が行う業務内容及び手順)】	3【年度目標】	4【事業費の内容(決算額)】
平成14年度から給食を開始した施設であり、安全で安心な学校給食を提供するため、職員の健康管理や施設・設備の定期的な保守点検を行い、維持管理に努める。	安全で安心な学校給食を提供するため、職員の健康チェック(毎朝)や施設・設備の定期的な保守点検などを行い、事故防止と施設の延命に努める。	安全・安心な給食提供のため、職員・施設管理年間給食回数 196回実施	管理運営事業費 19,992千円
	H26事業計画 安全で安心な学校給食を提供するため、施設・設備の定期的な保守点検などを行い、事故防止と施設の延命に努める。	H27事業計画 左に同じ	H28事業計画 左に同じ

5 事務事業の目的と手段			単位	
目的	①対象(働きかける相手・もの)	給食施設及び職員	④対象指標 職員等 給食センター	人 施設
	②事務事業の意図(どのようにしたいのか、どういう状態にしたいのか)	職員の健康管理の徹底及び施設・設備の保守点検を行い、安全・安心な学校給食を提供できるよう維持管理に努める。	⑤成果指標 調理場事故(怪我)件数	件
手段	③目的を達成するために実際に行った行政活動(サービス)	職員の日常点検による健康管理 施設、機器の保守点検・維持管理	⑥活動指標 保守点検件数 修繕・改修件数 年間給食回数	件 件 回

【DO】事務事業の実施

事業費及び指標の推移																			
		事業費	単位	22年度(実績)		23年度(実績)		24年度(実績)		25年度(実績)		26年度(計画)		27年度(計画)		28年度(計画)			
投入コスト(インプット)	事業費	財源内訳	国庫支出金	千円															
			県支出金	千円															
			地方債	千円															
			その他	千円															
			一般財源	千円	18,006	18,671	22,528	19,992	33,000	21,000	21,000								
	事業費計(ア)	千円	18,006	18,671	22,528	19,992	33,000	21,000	21,000										
人件費	職員割合	人 千円	2.00 15,000	2.00 15,000	1.40 10,500	0.836 6,270	2,000 15,000	2,000 15,000	2,000 15,000										
	時間外	千円	20	17	18	0													
	嘱託臨時	千円																	
	他課の協力分	千円																	
	人件費計(イ)	千円	15,020	15,017	10,518	6,270	15,000	15,000	15,000										
トータルコスト(ア)+(イ)		千円	33,026	33,688	33,046	26,262	48,000	36,000	36,000										
指標区分		単位	22年度(実績)		23年度(実績)		24年度(実績)		25年度(実績)		26年度(目標)		27年度(目標)		28年度(目標)				
活動指標	保守点検件数	件	51	48	47	47	47	47	47										
	修繕・改修件数	件	25	18	25	26	26	26	26										
	年間給食回数	回	190	198	197	196	196	196	196										
対象指標	職員等	人	16	16	16	16	16	16	16										
	給食センター	施設	1	1	1	1	1	1	1										
成果指標	調理場事故(怪我)件数	件	0	0	0	0	0	0	0										

社会情勢の変化・市民ニーズの把握

事務事業を取り巻く環境《対象や法令根拠及び社会環境の変化(開始時期又は5年前との比較)・市民からの意見や要望》

【CHECK】事務事業の一次評価

必要性評価	①行政関与の必要性 《目的達成に向けて、行政の範囲は行政の役割から見て適切か？また市民の意向や社会の要請から見て適切か？》	
	②総合計画との整合性, 対象と意図の妥当性 《目的(対象と意図)は総合計画と結びついているか？実態(社会環境の変化)に合っているか？》	
有効性評価	③成果の向上余地 《成果は、昨年度と比べてどうであったか？工夫をすることで今後、更なる成果向上ができるか？》	
	④成果の波及効果《全市民, または多くの市民や他の施策への波及効果があるか？》	
効率性評価	⑤事業費の削減余地 《活動量を下げずに事業費を削減できないか？(仕様や工法の見直し, 市民の協力など)》	
	⑥人件費の削減余地 《活動量を下げずに人件費を削減できないか？(業務プロセスの見直し, 個々の業務の効率化等, 業務委託や臨時雇用等)》	
一次評価結果		全体総括(振り返り, 反省点)
必要性	<input checked="" type="checkbox"/> 適切 <input type="checkbox"/> 見直しの余地がある	引続き安全を確保しながら、美味しい学校給食の提供に努めていくこと。
有効性	<input checked="" type="checkbox"/> 適切 <input type="checkbox"/> 見直しの余地がある	
効率性	<input checked="" type="checkbox"/> 適切 <input type="checkbox"/> 見直しの余地がある	

【ACTION】事務事業の改革・改善

①改革・改善案
②改革・改善案を実現する上で克服すべき課題と解決方法

フォローアップ 前年度の課題や問題点

③前年度の改革・改善案
④取組状況

その他

⑤事務事業を休止、廃止した場合の成果への影響の有無とその対策
<input checked="" type="checkbox"/> 影響は大きく、問題の発生が予想される <input type="checkbox"/> 代替案や対策を採ることで対応できる 学校給食法により給食を実施することになっているため、事業の休止、廃止はできない。
⑥類似事業との統廃合・連携の可能性（民間活動も含む）
<input checked="" type="checkbox"/> 他に手段がない <input type="checkbox"/> 他に手段がある(事務事業名・活動名) 名称 <input type="text"/> <input type="checkbox"/> 他の事務事業や活動と統廃合や連携ができる <input type="checkbox"/> 統廃合や連携はできない・既に連携している

【PLAN】事務事業の計画

総合評価	今後の方向性	現行どおり継続	評価理由 安全安心な学校給食を提供するため、施設・設備の日常点検・定期点検は必要不可欠であり、現行どおり継続
	資源配分	現状維持	

社会情勢の変化・市民ニーズの把握

事務事業を取り巻く環境《対象や法令根拠及び社会環境の変化(開始時期又は5年前との比較)・市民からの意見や要望》

【CHECK】事務事業の一次評価

必要性評価	①行政関与の必要性 《目的達成に向けて、行政の範囲は行政の役割から見て適切か？また市民の意向や社会の要請から見て適切か？》	
	②総合計画との整合性, 対象と意図の妥当性 《目的(対象と意図)は総合計画と結びついているか？実態(社会環境の変化)に合っているか？》	
有効性評価	③成果の向上余地 《成果は、昨年度と比べてどうであったか？工夫をすることで今後、更なる成果向上ができるか？》	
	④成果の波及効果《全市民, または多くの市民や他の施策への波及効果があるか？》	
効率性評価	⑥人件費の削減余地 《活動量を下げずに人件費を削減できないか？(業務プロセスの見直し, 個々の業務の効率化等, 業務委託や臨時雇用等)》	
	一次評価結果	全体総括(振り返り, 反省点)
必要性 <input checked="" type="checkbox"/> 適切 <input type="checkbox"/> 見直しの余地がある 有効性 <input checked="" type="checkbox"/> 適切 <input type="checkbox"/> 見直しの余地がある 効率性 <input checked="" type="checkbox"/> 適切 <input type="checkbox"/> 見直しの余地がある		安全で安心な学校給食を提供するためには、食中毒の予防対策等の衛生管理を徹底することは必要不可欠である。

【ACTION】事務事業の改革・改善

①改革・改善案
②改革・改善案を実現する上で克服すべき課題と解決方法

フォローアップ 前年度の課題や問題点

③前年度の改革・改善案
④取組状況

その他

⑤事務事業を休止, 廃止した場合の成果への影響の有無とその対策
<input checked="" type="checkbox"/> 影響は大きく, 問題の発生が予想される <input type="checkbox"/> 代替案や対策を採ることで対応できる 学校給食法により給食を実施することになっているため, 事業の休止・廃止はできない。
⑥類似事業との統廃合・連携の可能性 (民間活動も含む)
<input checked="" type="checkbox"/> 他に手段がない <input type="checkbox"/> 他に手段がある(事務事業名・活動名) 名称 <input type="text"/> <input type="checkbox"/> 他の事務事業や活動と統廃合や連携ができる <input type="checkbox"/> 統廃合や連携はできない・既に連携している

【PLAN】事務事業の計画

総合評価	今後の方向性	現行どおり継続	評価理由 学校給食法に基づく衛生管理は、給食の安全確保のために欠かすことはできません。そのため、調理員等の資質向上のための研修及び衛生講習会等への参加は必要であり、食に関する指導を積極的に取り組むことにより、学校給食の充実が図れるため、現行どおり継続
	資源配分	現状維持	