令和03年度日進市事務事業評価シート

大事業名	給食センター管理運営事業				コード	05230300-0201	
中事業名	学校給食調理事業				計画区分	―	
担当部等	学習教育部			担当課等	学校給食センター		
総合計画		コード	名　　称	予算科目		コード	名　　称
	基本目標	05	学びと文化で未来を創る人財を育てる		会計	1	一般会計
	基本施策	23	学校教育		款	10	教育費
	主要施策	03	教育基盤の整備		項	05	保健体育費
					目	03	学校給食費
					大	02	給食センター管理運営事業
					中	01	学校給食調理事業
根拠法令・条例等	学校給食法						
基本計画等							

1　事業概要「PLAN（計画）」

事務事業の概要	学校給食法を始めとした関係法令に基づき、献立作成、使用食材の選定・購入、給食調理・配送、食器類等の回収を行う。また、「一汁二菜」の和風献立を基本とし、「地産地消」を心がけ、市内産の農産物の使用拡大に努める。
対象	市内小・中学校に通学する児童・生徒
意図（目的）	適切な栄養摂取となるように作られた給食を提供することにより、児童・生徒の成長と健康の保持増進を図るとともに、給食を通じて、食事に対する正しい理解と望ましい食習慣を養い、自然や食に関わる人々への感謝の気持ちを培う。
手段	調理、給食等の配送・回収業務委託の実施

2　実施結果「DO（実施）」

事業費（千円）			H31予算額	H31決算額	R2予算額	R2決算額	R3予算額	R3決算額	R4予算額
			670,762	599,786	678,035	603,882	698,804	698,400	716,025
財源内訳	特定財源	国庫支出金	0	0	0	0	0	0	0
		県支出金	0	0	0	0	0	0	0
		地方債	0	0	0	0	0	0	0
		その他	439,938	378,360	442,270	329,952	439,956	427,305	456,151
	一般財源		230,824	221,426	235,765	273,930	258,848	271,095	259,874

令和03年度日進市事務事業評価シート

○令和 3年度に記載した具体的な改善内容

令和 3年度に実施する具体的な改善内容	県内産の農畜産物や水産物を継続して積極的に使用し、市内産農産物については引き続きＪＡと協力し使用率の維持を心がけていく。また、郷土料理、各種行事食、季節の料理を取り入れた献立を実施する。残食については、各学校に残食量のデータを示すとともに、給食が残る原因について、栄養指導等で見受けられる子どもたちの様子等を分析することにより、献立作成に活かしていく。
今後（１～３年以内）実施可能な改善内容	地場産物の活用として県内産の農畜産物や水産物を積極的に使用し、特に農産物についてはJAと協力して市内産の使用率向上を図る。また、献立にはこの地方の郷土料理や行事食を取入れ、望ましい食習慣を養う取組を実施する。適切な栄養摂取を測る手段として残菜量の集計を行っていく。コロナ禍の下、配食・配膳方法に制約はある。

令和 3年度に取り組んだこと	「魚介類を食べよう」をテーマに一汁二菜の和風献立を多く実施することで市内産農産物を積極的に使用した。市ホームページに献立表や食材産地を公開した。また、クラウドファンディングにより資金を集め「卒業おめでとう給食」を実施した。

成果	JAと連携し、市内産農産物を積極的に使用した結果、地場産使用率は昨年度から増加した。残食については、コロナによる学級閉鎖などの影響を受けたものの、ほぼ横ばいであった。
課題	地産地消の推進には農産物の安定的生産が必要だが、需要と供給のバランスをとることが難しい。残菜については、彩り豊かで児童生徒の嗜好に沿うものを和風中心の献立として作っていくことで、これを少なくすることが課題である。

３　事業の分析「CHECK（評価）」

評価結果	B	現状のまま継続	前年度評価結果	B
評価の理由	改善事項や課題はあるものの、「食育」のための給食を提供することができた。			

４　今後の方向性「ACTION（改善）」

令和 4年度に実施する具体的な改善内容	地産地消における農産物は、品目数や数量において安定的な確保が難しい面があるが、引き続き、県内産の農畜産物や水産物を積極的に使用していく。 残菜については、給食が残る原因について、栄養指導等で見受けられる子どもたちの様子等を分析することにより、献立作成に生かしていく。				
今後の方向性	成果	○拡充	●維持	○縮小	○休廃止
	コスト投入	○拡大	●維持	○縮小	○皆減
今後（１～３年以内）実施可能な改善内容	地場産物の活用として県内産の農畜産物や水産物を積極的に使用し、特に農産物についてはJAと協力して市内産の使用率向上を図る。また、献立には地元の郷土料理や行事食を取入れ、望ましい食習慣を養う取組を実施する。適切な栄養摂取を測る手段として残菜量の集計を行っていく。				

【アウトプット指標】

指標名	年間調理給食数（食）						単位	食
指標データ	H31年度		R2年度		R3年度			R4年度
	目標	実績	目標	実績	目標	実績		目標
	1,764,530.00	1,531,651.00	1,542,632.00	1,479,295.00	1,767,635.00	1,719,377.00		1,832,523.00

【アウトカム指標】

指標名	一人当たりの残菜量（副食のみ）						単位	g
指標データ	H31年度		R2年度		R3年度			R4年度
	目標	実績	目標	実績	目標	実績		目標
	10.00	11.60	10.00	14.50	10.00	14.90		10.00
式	各小中学校から戻った残菜の量の合計/延べ給食対象者数							
指標の狙い	給食は栄養バランスよく計算されており、残さず食べてもらうことが望ましく、加えて残菜の廃棄処分に要する経費や食材の無駄を削減するため、残菜量を極力減らすことが求められる。							