

事務事業評価シート（評価実施年度：平成27年度）

上位の施策名称 施策Ⅲ-1-2 発達段階に応じた教育の振興

1. 事務事業の目的・概要

事務事業担当課長 保健体育課健康づくり推進室長 梶谷 朱美 電話番号 0852-22-5425

事務事業の名称	学校給食指導事業	
目的	(1) 対象	児童生徒
	(2) 意図	バランスのとれた安全な給食を提供し、健康増進、体力向上を図り、正しい食習慣を身につける
事業概要	<ul style="list-style-type: none"> 学校給食全般に係る知識理解を深め、意識向上を図るため、学校給食関係者に対し、研修会を実施する。 安心安全な学校給食推進のための体制整備を図るため、学校給食調理場を訪問し、指導する。 学校給食のさらなる充実のために、学校給食に関し優れた取組を行っている学校・協同調理場を表彰する。 	

2. 成果参考指標

(1) 成果参考指標	指標名	学校給食調理場訪問率	年度	23年度	24年度	25年度	26年度	27年度	単位
			目標値		14.00	17.00	18.00	19.00	
式・定義	訪問調理場数/全調理場数		実績値	11.60	13.30	16.70	16.70		%
			達成率		95.00	98.20	92.80		%
指標名	年度	23年度	24年度	25年度	26年度	27年度	単位		
								目標値	0.00
式・定義			実績値	0.00	0.00	0.00		%	
			達成率		0.00	0.00			%

3. 事業費

	26年度実績	27年度計画
事業費(b) (千円)	230	229
うち一般財源(千円)	230	229

4. 改善策の実施状況

前年度の課題を踏まえた改善策の実施状況	②改善策を実施した（実施予定、一部実施含む）
---------------------	------------------------

5. 評価時点での現状（客観的事実・データなどに基づいた現状）

- 調理場長、栄養教諭、学校栄養職員、調理員等を対象とした学校給食に関する研修会の受講率は100%であった。
- 研修会において、学校給食における地場産物の活用についての意識啓発を図ることにより、地場産物活用割合が前年度51%から57%へ向上した。
- 学校給食における食中毒の発生は1件もなかったが、異物混入は16件（報道分）発生した。

6. 成果があったこと（改善されたこと）

- 安心安全な学校給食の提供をめざして、研修会の実施や調理場訪問による衛生管理に関する指導を行うことで、その意識が高まってきている。また、地場産物の活用割合も関係者の努力により向上している。

7. まだ残っている課題（現状の何をどのように変更する必要があるのか）

①困っている「状況」

- 学校給食における異物混入が多数発生するなど、安心安全な学校給食の提供が十分でない現状がある。

②困っている状況が発生している「原因」

- 調理場における危機管理マニュアルの整備や職員の危機管理意識が十分でないことが要因の一つと考えられる。

③原因を解消するための「課題」

- 調理員の危機管理意識を高めるための研修内容を検討する。
- 計画的、継続的な調理場訪問のあり方を検討する。

8. 今後の方向性（課題にどのような方向性で取り組むのかの考え方）

- 学校給食関係者研修会の内容を具体的かつ理解しやすいものにする。
- 調理場訪問は、計画的、継続的に行い、適切な衛生管理指導を行う。

◎課（室）内で事務事業評価の議論を行うにあたっては、本評価シートのほか、必要に応じて、「予算執行の実績並びに主要施策の成果」や既存の事業説明資料などを活用し、効率的・効果的に行ってください。

◎上記「5. 評価時点での現状」、「6. 成果があったこと」、「7. まだ残っている課題」、及び「8. 今後の方向性」について、議論がしやすいように、「5. 評価時点での現状→6. 成果があったこと」、又は「5. 評価時点での現状→7. まだ残っている課題→8. 今後の方向性」が一連の流れとなるよう、わかりやすく、ストーリー性のあるシート作成に努めてください。

9. 追加評価（任意記載）