

事務事業評価シート

評価実施年度：平成30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

事務事業の名称	学校給食指導事業
目的	(1) 対象 児童生徒、教職員、市町村教育委員会 (2) 意図 児童生徒の健康増進、体力向上、望ましい生活習慣の確立の一助として、バランスのとれた安全な給食を提供する。
事業概要	・食育推進の生きた教材となる給食を提供するため、学校給食関係者を対象として、地場産物活用及び衛生管理に係る意識と実践力を高める内容の研修会を行う。 ・安全安心な学校給食を実施するうえでの体制整備を図るため、学校給食調理場を訪問し、衛生管理について点検・評価・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・共同調理場等を表彰する。

2. 成果参考指標

成果参考指標名等		年度	27年度	28年度	29年度	30年度	31年度	単位
1 指標名 式・定義	学校給食調理場訪問率	目標値		19.3	19.5	19.8	20.0	%
		取組目標値						
	訪問調理場数／全調理場数	実績値	16.7	15.3	10.4			
		達成率	—	79.3	53.4	—	—	
2 指標名 式・定義		目標値						
		取組目標値						
		実績値						
		達成率	—	—	—	—	—	%

3. 事業費

	前年度実績	今年度計画	
事業費(b) (千円)	135	134	
うち一般財源(千円)	135	134	

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）

- 研修会において各市町村の地場産物活用事例を共有することで、各市町村の取組が推進された。
- 地域によっては、生産者の高齢化・後継者不足、供給量不足、生産者との連携体制の不備などのため、地場産物活用促進に支障をきたしている状況がある。
- 平成29年度は、学校給食における食中毒の発生は1件もなかった。異物混入は10件発生した。生徒の健康被害はなかった。

6. 成果があったこと（改善されたこと）

- 地場産物の活用について、研修会において各市町村同士の情報交換の機会をもつことで、意識の向上につながった。
- 安全安心な学校給食を提供するため、研修会を実施したり、調理場を訪問し衛生管理に関する指導を行ったりしたことで、関係者の意識が高まっている。

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」

- 県全体での地場産物活用に関する意識は高まっているが、市町村の仕入れの状況に地域差があり、それが取組の差となる。
- 異物混入の未然防止、再発防止に努めているが、調理場や物資納入業者を原因とする事案は、皆無とはならない。

②困っている状況が発生している「原因」

- 地場産物の発注方法など、仕入れ業者との連携づくりがうまくいかない給食センターがある。
- 調理場等における検査時、調理時等のチェック体制が弱い状況や、物資納入業者選定に係る体制が整っていない市町村がある。

③原因を解消するための「課題」

- 各市町村で地場産物活用に支障をきたしている状況を整理し、解消に向けた具体的方策を考えていこう。
- 食品ロスにつながる地場産物活用の献立作りを工夫する。
- 調理場のみならず、物資納入業者の選定及び施設設備の整備の観点から市町村教育委員会と連携して衛生管理体制の整備を図る。

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を2会場で行う。地場産物活用促進に向けた実践発表、情報交換を継続して行う。食品ロスにつながるふるさと給食月間中の地場産物活用の献立作りをする。
- ふるさと給食月間の地場産物献立メニューと写真等の報告を取りまとめて、ホームページにアップし、広報する。
- 他課と連携し、地場産物活用促進に係る市町村ごとの体制や課題を把握し、解消に向けた取組を協議する。（今年度で全市町村訪問予定）
- 衛生管理に関する研修会の内容を改善したり、調理場だけでなく、市町村教育委員会に対する衛生管理指導の機会を設けたりする。
- 国の指針に基づき、調理場や学校での食物アレルギー重大事態報告やヒヤリハット事例報告の周知徹底を図る。