



業務棚卸表(個表)

総合計画	基本方針 (総合計画 P14~P17)	3.豊かなこころを育むまち【学校教育・社会教育】					平成21年度		作成日	平成22年3月3日
	施策の柱	1.学校教育の充実 (総合計画 P46~P47)					部コード	50	部名	教育文化部
						課コード	52	課名	給食センター	
						シート	1/1	係名	庶務管理係 ー	
目的・業務概要		管理指標	実績(H20)	目標	期限	困難度	職員配置	備考		
目的 (総合計画)	「確かな学力と思いやりに満ちた学校」づくりを実現する	知・徳・体に優れた人間形成を図る学校教育がなされていると思う人の割合	53.3%	47.1% (初年度実績)	23年度	—	正規6人 嘱託13人 臨時24人 県職3人			
任務目的 (係の目的)	児童生徒にとって、安心して安全な給食を提供する	年間給食残食率	2.9%	5.0%	23年度	☆☆				
業務概要	地産地消に努め、安全でおいしい給食を提供し給食の充実を図ると共に、児童生徒の健康保持・増進に努める	事故・中毒発生数	0件	0件	21年度	☆				
業務コード			目的・業務内容	管理指標	実績(H20)	目標	期限	困難度	人工 【時間数】	備考
2桁	4桁	6桁								
01			学校給食の充実	年間給食残食率	2.9%	5.0%	23年度	☆☆	48,923	
	0101		安心・安全なおいしい給食作りの実施	事故・中毒発生数	0件	0件	21年度	☆	43,426	
		010101	給食献立作り及び使用食材の発注	適正処理	適正処理	適正処理	21年度	☆	3,138	
		010102	食物アレルギーへの対応	適正処理	適正処理	適正処理	21年度	☆	312	
		010103	給食調理業務	適正処理	適正処理	適正処理	21年度	☆	24,365	
		010104	給食配送業務	適正処理	適正処理	適正処理	21年度	☆	2,898	
		010105	給食食器・厨房機器等の洗浄業務	適正処理	適正処理	適正処理	21年度	☆	11,843	
		010106	衛生管理講習会の実施及び衛生管理資料の更新	実施回数	1回	1回	21年度	☆	315	
		010107	衛生管理講習会への参加	参加率	78.4%	100%	21年度	☆☆	555	
	0102		食育及び地産地消の推進	適正実施率	100%	100%	21年度	☆	1,810	
		010201	「食に関する指導全体計画」の作成	作成期限	2月	2月	21年度	☆	304	
		010202	栄養士による食育指導	回数	51回	50回	21年度	☆	547	
		010203	学校・給食センターでの試食会実施	回数	11回	11回	21年度	☆	298	
		010204	ふるさと給食週間等の実施による地場産品活用	活用品点数	69点	75点	21年度	☆	311	
		010205	ふるさとふれあい事業の実施	回数	3回	1回以上	21年度	☆	156	
		010206	地産地消推進会議の開催	回数	2回	2回以上	21年度	☆	194	
	0103		安定した給食業務の実施	適正実施率	100%	100%	21年度	☆	3,687	
		010301	給食食数の管理及び給食費の会計処理	適正処理	適正処理	適正処理	21年度	☆	1,641	
		010302	給食費滞納者対策	適正処理	適正処理	適正処理	21年度	☆	275	
		010303	給食センター施設の維持管理	適正処理	適正処理	適正処理	21年度	☆	317	

業務コード			目的・業務内容	管理指標	実績(H20)	目標	期限	困難度	人工【時間数】	備考
2桁	4桁	6桁								
		010304	学校給食運営委員会の開催	回数	2回	2回	21年度	☆	267	
		010305	学校給食主任者等会議の開催	回数	1回	1回	21年度	☆	453	
		010306	給食啓発資料の作成	回数	13回	12回	21年度	☆	734	
02			給食業務における効率化の推進	従事職員数	44人	37人	22年4月	☆	970	
	0201		学校給食センターの統合	期限内処理率	100%	100%	21年度	☆	970	
		020101	統合工事の実施	完了期限	10月末	10月末	21年度	☆	413	
		020102	厨房機器や食器類の整備	完了期限	11月末	11月末	21年度	☆	557	
99			その他業務	適正処理	適正処理	適正処理	21年度	☆	1,518	
	9901		その他業務	適正処理	適正処理	適正処理	21年度	☆	1,518	
		990101	議会・監査対応	適正処理	適正処理	適正処理	21年度	☆	186	
		990102	予算作成	適正処理	適正処理	適正処理	21年度	☆	430	
		990103	条例等改正	適正処理	適正処理	適正処理	21年度	☆	57	
		990104	文書管理(ファイリング)	適正処理	適正処理	適正処理	21年度	☆	458	
		990105	行政評価事務	適正処理	適正処理	適正処理	21年度	☆	94	
		990106	課内庶務	適正処理	適正処理	適正処理	21年度	☆	293	

平成21年度 総括表

所属	教育文化部 給食センター課 庶務管理係	係 表番号	1/1	内 線	35-2023、73-3115			
総合計画の位置付け								
基本方針:豊かな心を育むまち【学校教育・社会教育】 施策の柱:学校教育の充実(総合計画 P46~P47)								
目的	総合計画等指標	H20実績	H21実績	H22実績	H23実績	H24実績	目標(28年度)	困難度
「確かな学力と思いやりに満ちた学校」づくりを実現する	知・徳・体に優れた人間形成を図る学校教育がなされていると思う人の割合	53.3%					47.1% (初年度実績)	—
任務目的	児童生徒にとって、安心して安全な給食を提供する	年間給食残食率	2.9%				5.0%	☆☆
業務概要	地産地消に努め、安全でおいしい給食を提供し給食の充実を図ると共に、児童生徒の健康保持・増進に努める	事故・中毒発生数	0件				0件	☆
【目的(総合計画)管理指標の動向】								
H20実績値において、目標数値をクリアしている。ただし、毎年度、対象となる児童生徒が変わることや、生活環境の変化等により、数値は変動性がある。								
【現状】								
地産地消推進会議の開催によって、市内産食材を活用する「ふるさと給食週間」や「生産者とのふれあい事業」、「食育の日推進事業」等の実施を増加させることができている。また、これらの事業が、児童生徒への食育・地域交流の促進、おいしい給食作りにつながっている。								
【現状の課題】								
農業は天候や自然環境に左右されるため、生産高によっては当初給食への納品を予定していた市内産食材が直前になって入らないということもある。常に取引している地元業者(八百屋)の対応により、大きな問題にはなっていないが、1つの課題である。また、地元生産者による給食使用食材の計画栽培を実施し、市内産食材の利用を大きく展開することも考えられるが、市の農業・商業お互いの活性化を図ることが大切であるため、適正な手法の研究が必要となる。								
【次年度改善措置】								
市内産食材を活用できる一つの形ができつつあり、それによってふるさと給食週間等の事業が実施しやすくなっている。今後は、これらの事業に創意工夫を加え、給食事業による児童生徒の望ましい食習慣の形成や好ましい人間関係の育成を図る。また、給食食材計画栽培の研究・試行を進めていく。								