

改革・改善サイクルに係る対応方針

管理部

所管課	グループ	事務事業名	評価員コメント	今後の方向性	具体的な取り組み内容	改善目標	備考
教育総務課	対策・防止（所）	小学校安全監視事業	・一次点検の方向性に異論なし	現状のまま継続	引き続き、学校安全監視事業を適切に実施していくことで、小学校児童の安全・安心な学習環境を確保していく。また、地域ぐるみ、まちぐるみで子どもの安全を確保しようとする意識を高めていくため、事業の広報・PRを充実させていく。		
学校給食課	施設維持管理	学校給食調理場施設維持管理事業	・一次点検の方向性に異論なし	改善	施設・設備の老朽化が進む中で、建て替え等を含む今後の学校給食調理場整備の方向性をまとめた「学校給食施設の整備に関する方針」を策定する。	「学校給食施設の整備に関する方針」を策定する。	

所管課	グループ	事務事業名	評価員コメント	今後の方向性	具体的な取り組み内容	改善目標	備考
学校給食課	施設等運営	学校給食運営事業	<p>・直営か委託か、単独調理か共同調理か、の運営手法について、配送費・人件費・材料費などのコストだけでなく、定性的なメリットとデメリットについても比較をする必要がある。そのうえで、直営・委託の割合を再度検討しては。</p> <p>・一次点検評価結果を踏まえ、かなり具体的に今後の取り組み方策を打ち出されて評価できる。直営か委託かの割合についてのバランスを50/50ありきで考えるのではなく、児童の立場に立った視点から柔軟な対応を心掛けてもらいたい。</p>	改善	<p>1. 単独調理場と共同調理場について 本市では、この間、単独調理場の整備を進めてきたところであり、学校敷地の形状や校舎の配置状況などの要因を考慮すると、一定の整備が図られた状況にある。 このような中、少子化による児童数の減少に伴い1食あたりのコストが増加する傾向にあることから、効率的な運営を図る必要性に鑑み、今後一定の食数を下回る学校については、単独調理場から共同調理場の配送への転換を検討していく必要があると考えている。 具体的な方策については、給食調理場の老朽化に対応するため、現在策定を進めている「学校給食施設の整備に関する方針」を定める中で検討を行っていく。</p> <p>2. 直営と委託について コスト面からは、委託に優位性があることから、引き続き委託の拡大を図って行く。しかしながら、全部委託とした場合には、学校給食調理についてこれまで蓄積されてきたノウハウを失うこと、また、全国的に調理業務委託が進む中、委託業者による人材の確保・育成も課題となっていることから、当面は直営と委託を同程度とすることを目指していく。 具体的な方策については、平成28年度より直営の共同調理場2か所のうち1か所を委託とし、その後、調理場の整備にあわせ単独調理場7か所を順次委託としていく予定である。 また、今後も直営と委託1食あたりの調理コストや学校給食事業を取り巻く諸状況などを注視し、継続的な検証に努めるとともに、二次評価を踏まえ定性的なメリットとデメリットの比較や、児童の立場に立った視点からの手法の検討を行っていく。 これらを通して、引き続き安全で安心な給食を安定的に提供するという学校給食事業の目標を踏まえ、様々な手法を効果的に組み合わせることによる着実な事業運営に取り組んでいく。</p>	最適な手法による安全で安心な学校給食の提供	二次点検・評価対象事業

所管課	グループ	事務事業名	評価員コメント	今後の方向性	具体的な取り組み内容	改善目標	備考
学校給食課	施設等運営	学校給食事業 (共同調理場)	<p>・直営か委託か、単独調理か共同調理か、の運営手法について、配送費・人件費・材料費などのコストだけでなく、定性的なメリットとデメリットについても比較をする必要がある。そのうえで、直営・委託の割合を再度検討しては。</p> <p>・一次点検評価結果を踏まえ、かなり具体的に今後の取り組み方策を打ち出されて評価できる。直営か委託かの割合についてのバランスを50/50ありきで考えるのではなく、児童の立場に立った視点から柔軟な対応を心掛けてもらいたい。</p>	改善	<p>1. 単独調理場と共同調理場について 本市では、この間、単独調理場の整備を進めてきたところであり、学校敷地の形状や校舎の配置状況などの要因を考慮すると、一定の整備が図られた状況にある。 このような中、少子化による児童数の減少に伴い1食あたりのコストが増加する傾向にあることから、効率的な運営を図る必要性に鑑み、今後一定の食数を下回る学校については、単独調理場から共同調理場の配送への転換を検討していく必要があると考えている。 具体的な方策については、給食調理場の老朽化に対応するため、現在策定を進めている「学校給食施設の整備に関する方針」を定める中で検討を行っていく。</p> <p>2. 直営と委託について コスト面からは、委託に優位性があることから、引き続き委託の拡大を図って行く。しかしながら、全部委託とした場合には、学校給食調理についてこれまで蓄積されてきたノウハウを失うこと、また、全国的に調理業務委託が進む中、委託業者による人材の確保・育成も課題となっていることから、当面は直営と委託を同程度とすることを目指していく。 具体的な方策については、平成28年度より直営の共同調理場2か所のうち1か所を委託とし、その後、調理場の整備にあわせ単独調理場7か所を順次委託としていく予定である。 また、今後も直営と委託1食あたりの調理コストや学校給食事業を取り巻く諸状況などを注視し、継続的な検証に努めるとともに、二次評価を踏まえ定性的なメリットとデメリットの比較や、児童の立場に立った視点からの手法の検討を行っていく。 これらを通して、引き続き安全で安心な給食を安定的に提供するという学校給食事業の目標を踏まえ、様々な手法を効果的に組み合わせることによる着実な事業運営に取り組んでいく。</p>	最適な手法による安全で安心な学校給食の提供	二次点検・評価対象事業

所管課	グループ	事務事業名	評価員コメント	今後の方向性	具体的な取り組み内容	改善目標	備考
学校給食課	施設等運営	学校給食事業 (直営・単独調理場)	<p>・直営か委託か、単独調理か共同調理か、の運営手法について、配送費・人件費・材料費などのコストだけでなく、定性的なメリットとデメリットについても比較をする必要がある。そのうえで、直営・委託の割合を再度検討しては。</p> <p>・一次点検評価結果を踏まえ、かなり具体的に今後の取り組み方策を打ち出されて評価できる。直営か委託かの割合についてのバランスを50/50ありきで考えるのではなく、児童の立場に立った視点から柔軟な対応を心掛けてもらいたい。</p>	改善	<p>1. 単独調理場と共同調理場について 本市では、この間、単独調理場の整備を進めてきたところであり、学校敷地の形状や校舎の配置状況などの要因を考慮すると、一定の整備が図られた状況にある。 このような中、少子化による児童数の減少に伴い1食あたりのコストが増加する傾向にあることから、効率的な運営を図る必要性に鑑み、今後一定の食数を下回る学校については、単独調理場から共同調理場の配送への転換を検討していく必要があると考えている。 具体的な方策については、給食調理場の老朽化に対応するため、現在策定を進めている「学校給食施設の整備に関する方針」を定める中で検討を行っていく。</p> <p>2. 直営と委託について コスト面からは、委託に優位性があることから、引き続き委託の拡大を図って行く。しかしながら、全部委託とした場合には、学校給食調理についてこれまで蓄積されてきたノウハウを失うこと、また、全国的に調理業務委託が進む中、委託業者による人材の確保・育成も課題となっていることから、当面は直営と委託を同程度とすることを目指していく。 具体的な方策については、平成28年度より直営の共同調理場2か所のうち1か所を委託とし、その後、調理場の整備にあわせ単独調理場7か所を順次委託としていく予定である。 また、今後も直営と委託1食あたりの調理コストや学校給食事業を取り巻く諸状況などを注視し、継続的な検証に努めるとともに、二次評価を踏まえ定性的なメリットとデメリットの比較や、児童の立場に立った視点からの手法の検討を行っていく。 これらを通して、引き続き安全で安心な給食を安定的に提供するという学校給食事業の目標を踏まえ、様々な手法を効果的に組み合わせることによる着実な事業運営に取り組んでいく。</p>	最適な手法による安全で安心な学校給食の提供	二次点検・評価対象事業

所管課	グループ	事務事業名	評価員コメント	今後の方向性	具体的な取り組み内容	改善目標	備考
学校給食課	施設等運営	学校給食事業 (委託・単独調理場)	<p>・直営か委託か、単独調理か共同調理か、の運営手法について、配送費・人件費・材料費などのコストだけでなく、定性的なメリットとデメリットについても比較をする必要がある。そのうえで、直営・委託の割合を再度検討しては。</p> <p>・一次点検評価結果を踏まえ、かなり具体的に今後の取り組み方策を打ち出されて評価できる。直営か委託かの割合についてのバランスを50/50ありきで考えるのではなく、児童の立場に立った視点から柔軟な対応を心掛けてもらいたい。</p>	改善	<p>1. 単独調理場と共同調理場について 本市では、この間、単独調理場の整備を進めてきたところであり、学校敷地の形状や校舎の配置状況などの要因を考慮すると、一定の整備が図られた状況にある。 このような中、少子化による児童数の減少に伴い1食あたりのコストが増加する傾向にあることから、効率的な運営を図る必要性に鑑み、今後一定の食数を下回る学校については、単独調理場から共同調理場の配送への転換を検討していく必要があると考えている。 具体的な方策については、給食調理場の老朽化に対応するため、現在策定を進めている「学校給食施設の整備に関する方針」を定める中で検討を行っていく。</p> <p>2. 直営と委託について コスト面からは、委託に優位性があることから、引き続き委託の拡大を図って行く。しかしながら、全部委託とした場合には、学校給食調理についてこれまで蓄積されてきたノウハウを失うこと、また、全国的に調理業務委託が進む中、委託業者による人材の確保・育成も課題となっていることから、当面は直営と委託を同程度とすることを目指していく。 具体的な方策については、平成28年度より直営の共同調理場2か所のうち1か所を委託とし、その後、調理場の整備にあわせ単独調理場7か所を順次委託としていく予定である。 また、今後も直営と委託1食あたりの調理コストや学校給食事業を取り巻く諸状況などを注視し、継続的な検証に努めるとともに、二次評価を踏まえ定性的なメリットとデメリットの比較や、児童の立場に立った視点からの手法の検討を行っていく。 これらを通して、引き続き安全で安心な給食を安定的に提供するという学校給食事業の目標を踏まえ、様々な手法を効果的に組み合わせることによる着実な事業運営に取り組んでいく。</p>	最適な手法による安全で安心な学校給食の提供	二次点検・評価対象事業