

事務事業名	学校給食事業(直営・単独調理場)									
事業開始年度	昭和26年度				担当部署	管理部 学校給食課				
根拠法令	学校給食法第4条									
実施方法	<input checked="" type="checkbox"/> 直営 <input type="checkbox"/> 委託又は指定管理(委託先又は指定管理者:)									
	<input type="checkbox"/> その他()									
目的 (何のために)	児童の心身の健全な発達に資するため、枚方市立の21小学校に併設された学校給食調理場(単独調理場)で、安全で栄養バランスのとれたおいしい学校給食を確実に提供する。									
対象 (誰・何を対象に)	枚方市立の21小学校在籍の児童等									
事業内容	枚方市が雇用した調理員が従事する単独調理場では、栄養教諭等が作成した副食(おかず等)3品の献立を、PTA委員等が選定した食材により、学校給食衛生管理基準に従って調理作業を行い、給食終了後は、児童等が使用した食器の洗浄作業や施設・厨房機器類の維持・管理作業を行っている。									
事業の必要性	学校給食は児童の心身の健全な発達に資するものであり、また、「生きた教材」として活用することで、食に関する正しい理解と適切な判断力、望ましい食習慣を養う上で、重要な役割を果たすものであるため必要である。									
コスト										
		H20年度決算			H21年度決算			H22年度当初予算		
	従事職員数	概算人件費		従事職員数	概算人件費		従事職員数	概算人件費		
正職員	47.0人	392,920千円		41.0人	338,578千円		35.0人	281,120千円		
再任用職員	18.0人	63,540千円		22.0人	77,396千円		19.0人	66,652千円		
非常勤職員等	32.0人	52,391千円		31.0人	74,998千円		41.0人	97,147千円		
人件費計(A)	508,851千円			490,972千円			444,919千円			
直接経費(B)	70,994千円			68,106千円			64,913千円			
総事業費(A+B)	579,845千円			559,078千円			509,832千円			
財源内訳										
		H20年度決算			H21年度決算			H22年度当初予算		
国庫支出金			千円			千円			千円	
府支出金			千円			千円			千円	
受益者負担 (使用料等)			千円			千円			千円	
その他			千円			千円			千円	
一般財源	579,845千円			559,078千円			509,832千円			
平成21年度 事業費の主な内訳 (人件費除く)	内 容								金 額	
	炊飯委託料(27,941)・検便委託料等(910)・通信運搬費(663)								29,514千円	
	消耗品費(17,755)・燃料費(5,125)・光熱水費(3,561)・印刷製本費(316)								26,757千円	
備品購入費(10,034)・原材料費(706)・火災保険料(321)・費用弁償等(774)								11,835千円		

事務事業名	学校給食事業(直営・単独調理場)				
事業開始年度	昭和26年度	担当部署	管理部 学校給食課		
活動実績	活動指標もしくは成果指標	単位	H20年度	H21年度	H22年度(見込み)
	① 給食実施日数	日	189	189	191
	② 年間給食数	食	2,426,281	2,390,272	2,354,418
	③				
単位当たりコスト (総事業費/活動指標)	① 1食当たりコスト(総事業費/年間給食数)	円	239	234	217
	②				
	③				
成果目標 (目標とする成果)	<p>市が運営する21か所の単独調理場において、各学校の食数に応じた人員配置により調理業務等を行うとともに、当該小学校児童等に対し、衛生管理が徹底され、安全で栄養バランスのとれたおいしい学校給食を提供する。</p>				
事業の自己評価	<p>21か所の単独調理場において、効率的な調理業務運営を行い、当該小学校児童等に対し、衛生管理が徹底され、安全で栄養バランスのとれたおいしい学校給食を提供することができた。</p>				
今後の事業の方向性	<p>老朽化する調理場は、安全な学校給食を提供するために衛生管理に優れたドライシステムに建替える必要があり、その建設手法についてはより効率的な手法の検討を進める。 また、単独調理場の運営については、ドライシステムへ改築後、引き続き民間委託化を進め、半数程度は直営で運営を行う計画であるが、今後の児童数の推移や共同調理場の運営の方向性によっては、より効率的な運営方法へ切り替える。</p>				
比較参考値 (他自治体での類似事業の例など)	<p>本市と人口規模が類似する府内の人口30万人以上50万人未満の4市のうち、A市では41か所の単独調理場はすべて直営、B市でも36か所の単独調理場はすべて直営、C市では共同調理場と単独調理場の併用方式であり、32か所の単独調理場のうち28か所を直営で運営しており、D市では37小学校については直営の共同調理場から給食を配送し、4か所の単独調理場は委託により運営している。</p>				
特記事項					

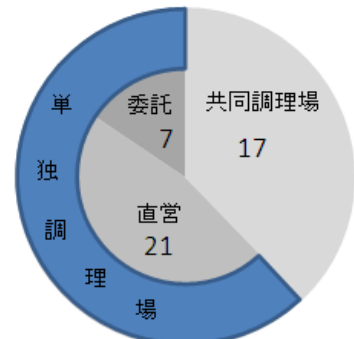
1. 枚方市の学校給食

(1) 小学校数と食数（平成 22 年 5 月 1 日現在）

- ① 45 小学校
- ② 25, 423 食

(2) 共同調理場と単独調理場による運営（平成 22 年 5 月 1 日現在）

	施設数	1 日の提供食数	備考
共同調理場 ¹	2 か所	8,122 食	
単独調理場 ²	28 か所	17,301 食	7 か所は委託
合計	30 か所	25,423 食	



2. 学校給食の経緯

昭和 26 年 8 校でパン・ミルク・副食による完全給食を開始

昭和 41 年～昭和 48 年 第一～第四学校給食共同調理場を建設

昭和 49 年～昭和 58 年 香里小学校他 19 校に単独調理場を建設

昭和 52 年 米飯給食を試験的に実施

昭和 62 年 食材に枚方産の野菜（玉ねぎ）を導入

平成 13 年 炊飯委託開始、第一学校給食共同調理場を廃止し春日小学校単独調理場に変更

平成 16 年 アルマイト食器を廃止し樹脂製食器を採用

平成 17 年～平成 20 年 小倉小学校他 6 校にドライシステム³調理場を新設、調理業務を民間委託

平成 19 年 第二学校給食共同調理場を廃止

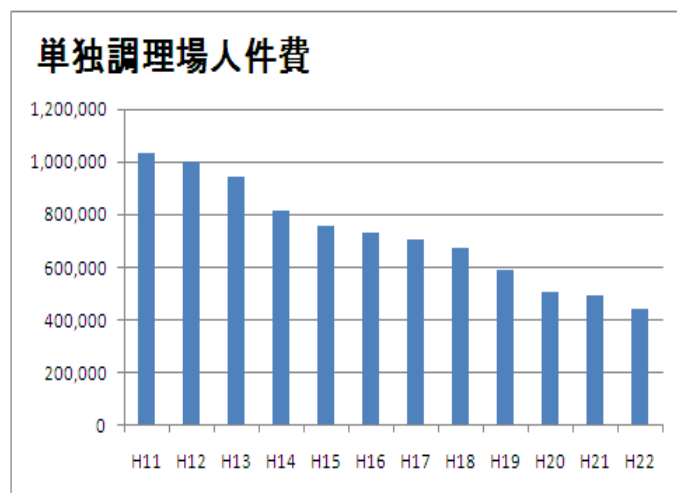
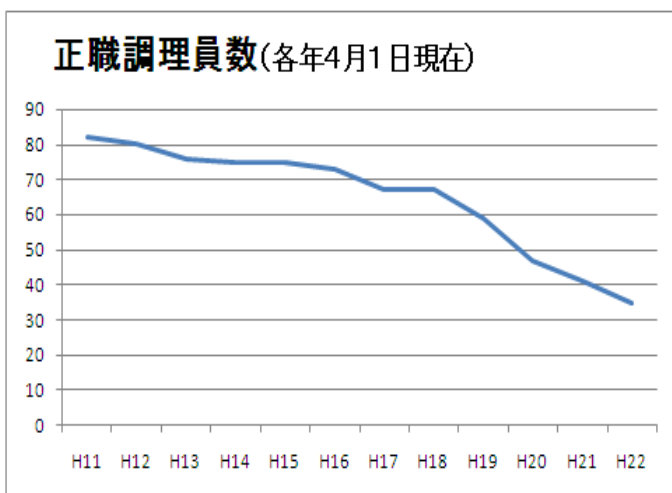
3. 単独調理場における正職調理員と人件費の推移

(1) 正職調理員数の推移

82 人（平成 11 年度）⇒35 人（平成 22 年度）

(2) 人件費の推移

1,036,153 千円（平成 11 年度）⇒444,919 千円（平成 22 年度）



¹ 共同調理場とは、学校敷地内へ単独調理場が建設できない複数の小学校の給食をとりまとめて調理する施設で、各小学校の食数に応じた学校給食を給食配送車により提供する。

² 単独調理場とは、小学校敷地内に併設された調理場のこと。

³ ドライシステムとは、空調により温度・湿度を一定にコントロールし、調理場の床は常に乾いた状態に保ち細菌繁殖を防止し、作業工程ごとに部屋割りするなど、ハード面での衛生管理の強化を図ったシステム。

4. 食育の取り組み

(1) 学校給食献立の特徴

本市では、児童に提供する食材の安全性や調理過程での衛生管理の徹底に加え、そのおいしさも大切にしている。

従来から、煮物や汁物はだし取りから行い、またカレーやシチューはルーから手作りし、化学調味料は一切使用していない。

また献立は、和・洋・中・韓の他、四季の行事食や郷土料理など、多彩な内容となっている。

【献立例】お雑煮、年越しの鯛、ちらし寿司、七夕素麺、鰻の蒲焼、たこざんぎ、くるみ餅、じゃこ豆、焼鯖手巻き、ごんぼ汁、カレーガー、タンドリーチキン、チャプチェ、プルコギ、ゴーヤチャンプルなど



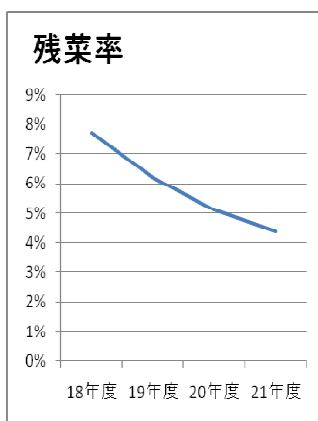
焼鯖手巻き（寿司ごはん・焼のり・焼鯖）
ごんぼ汁・小松菜の煮浸し

(2) 地産地消の取り組み

平成 21 年度は、枚方産の米（れんげ栽培米、くらわんか米）を 12 月から 3 月までの 4 か月間使用し、枚方産の野菜（玉ねぎ、大根、白菜、ジャガイモなど）15 品目を使用した。

府が実施する調査¹では、本市における学校給食に使用する枚方産の米や野菜の重量割合は 16.0%で、府内平均 7.4%を上回っている。

(3) 残菜の減少



各小学校における「食に関する指導の全体計画」による指導に加え、栄養教諭・栄養士と調理員が連携し、献立の立案や調理の工夫（星型に切った人参をラッキー人参と名付けて関心を持たせる）や、献立の解説を「一口メモ」にして児童に伝えるなどの取り組みにより、本市全体の残菜率²は平成 18 年度の 7.7%から、平成 19 年度は 6.2%、平成 20 年度は 5.1%、平成 21 年度は 4.4%と減少している。



七夕素麺のラッキー人参

5. 1食当たりコストの状況

直営の単独調理場（21 か所・平成 22 年 5 月 1 日現在の担当食数 12,943 食）

	平成 20 年度	平成 21 年度	平成 22 年度（予算）
総事業費	579,845 千円	559,078 千円	509,832 千円
年間給食数	2,426,281 食	2,390,272 食	2,354,418 食
1食当たりコスト	239 円	234 円	217 円 ³

（参考）委託の単独調理場（7 か所・平成 22 年 5 月 1 日現在の担当食数 4,358 食）

	平成 20 年度	平成 21 年度	平成 22 年度（予算）
総事業費	167,642 千円	166,988 千円	170,176 千円
年間給食数	824,222 食	815,445 食	803,213 食
1食当たりコスト	203 円	205 円	212 円 ⁴

¹大阪府は 2 年に 1 度、「学校給食における大阪府産地場農産物の利用に関する調査」を行っており、その最新のデータである平成 19 年度の率を掲載した。

²残菜率とは、児童の食べ残しを本来摂取すべき 1 食あたりの重量で除して 100 分率化したもの。

³総事業費（予算）を年間給食数（推計値）で除した値である。

⁴総事業費（予算）を年間給食数（推計値）で除した値である。