

平成25年度事務事業評価シート

◎基本情報

事務事業名	地場産品の活用と食育の推進事業		担当部署	教育委員会 教育総務課(室)	
総合計画体系			根拠法令 計画など	食育基本法、学校給食法(学校給食実施基準、学校給食衛生管理基準)	
基本政策(大項目)	2	ずっと笑顔で生きがいを感じるまちづくり		事業期間	開始
政策(中項目)	3	たくましく生きる力を育むまち なんと	終期		
(小項目)	教育行政				
施策	1	教育行政の充実			
基本事業	5	学校給食の充実と食育の推進			

◎事業概要(PLAN)

事業対象	誰(何)を対象にしているか	<input checked="" type="checkbox"/> 個人 <input type="checkbox"/> 世帯 <input type="checkbox"/> 団体 <input type="checkbox"/> その他 <input type="checkbox"/> 内部管理 学校給食及び学校教育の教科学習や調理実習、総合学習を通じた食育と地産地消														
事業目標	対象をどのような状態にしたい(目指す)のか	地場産品を給食の食材として使用し、また郷土色豊かな献立を多くすることにより、給食への愛着や地域理解、郷土愛といった食育の推進を図る。														
成果目標	事業目標の達成度合	<table border="1"> <thead> <tr> <th>指標名</th> <th>23年度</th> <th>24年度</th> <th>25年度</th> <th>26年度</th> <th>27年度</th> <th>単位</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>給食の食材のうち地場産品の占める割合 ※平成25年度以降は、国の方法に準じて調査方法が変更となる。</td> <td>63.9</td> <td>62.9</td> <td>※ 31</td> <td>※ 32</td> <td>※ 33</td> <td>%</td> </tr> </tbody> </table>	指標名	23年度	24年度	25年度	26年度	27年度	単位	給食の食材のうち地場産品の占める割合 ※平成25年度以降は、国の方法に準じて調査方法が変更となる。	63.9	62.9	※ 31	※ 32	※ 33	%
指標名	23年度	24年度	25年度	26年度	27年度	単位										
給食の食材のうち地場産品の占める割合 ※平成25年度以降は、国の方法に準じて調査方法が変更となる。	63.9	62.9	※ 31	※ 32	※ 33	%										

◎実施結果(DO)

事業実施内容	24年度は目標を達成するため、手段としてどのような活動を行ったのか	地域の特産物の活用や郷土食の導入など、地域の特色を生かした学校給食を実施する為、引き続き各学校の栄養士、調理員を対象に調理実習を開催し、地場産品を使った献立の実施や地産地消の観点から地域の食材を活用する鳴門独自の給食献立の作成を実施した。また、毎月19日を「なんと学校食育の日」と定め、「給食発ふるさとの味」をテーマとした、地産地消及び食育の推進を図った。						
事業実施手法	<input checked="" type="checkbox"/> 市実施 <input type="checkbox"/> 一部委託 <input type="checkbox"/> 委託 <input type="checkbox"/> 補助金 <input type="checkbox"/> その他							
指標名		23年度実績	24年度実績	25年度目標	26年度目標	27年度目標	単位	
活動指標 実施した事業の活動量を示す指標	1	郷土食や鳴門独自の献立を給食に採用した件数	57	57	57	57	57	件
	2	なんと学校食育日を実施	11	11	11	11	11	回
成果指標 対象にどのような効果があったか示す指標	給食の食材のうち地場産品の占める割合 ※平成25年度以降は、国の方法に準じて調査方法が変更となる。		63.9	62.9	—	—	—	%
目標達成率(実績/目標)			100.0	—	—	—	%	

コスト分析		23年度実績	24年度実績	25年度	26年度	27年度	単位	
事業費	(財源内訳の合計)		22	34	40	40	40	千円
	財源内訳	国	0	0	0	0	0	
		県	0	0	0	0	0	
		地方債	0	0	0	0	0	
		その他	0	0	0	0	0	
		一般財源	22	34	40	40	40	
事業にかかる人件費 (人件費内訳の合計)		672	672	672	672	672	人	
人件費内訳	正規職員(6,721千円/人)	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1		
	臨時職員等(2,023千円/人)							
総事業費 (事業費と事業にかかる人件費の合計)		694	706	712	712	712	千円	

【事務事業名：地場産品の活用と食育の推進事業】

◎平成25年の実施状況(DO)

現在の実施状況	鳴門産米を使った米飯給食の実施継続を図り、和食のよさを子ども達に伝えるとともに、給食献立に地域性をもたせるよう給食の献立作成について栄養士や調理員と話し合いながら食育の推進に取り組んでいるところである。
---------	---

◎項目別評価(CHECK)

事務事業の評価	1.必要性の評価			理由等所見欄
	10	<input checked="" type="checkbox"/>	① 廃止した場合に支障が出る。	
		<input checked="" type="checkbox"/>	② 施策 教育行政の充実 の達成につながる事業である。	
		<input checked="" type="checkbox"/>	③ 税金で実施するにふさわしい事業で、市民への説明責任も果たせる。	
		<input checked="" type="checkbox"/>	④ 市民の基本的な生活の維持・確保に必要な事業である。	
		<input checked="" type="checkbox"/>	⑤ 行政内部の管理上必要不可欠な事業である。	
	/10	<input checked="" type="checkbox"/>	⑤ 法令により実施することが義務づけられている事業である。	
	2.有効性の評価			理由等所見欄
	10	<input checked="" type="checkbox"/>	① 市民生活上の課題解決に貢献している。	
		<input checked="" type="checkbox"/>	② 事業目標が達成できるような事業内容になっている。	
<input checked="" type="checkbox"/>		③ 事業対象は適切である。		
<input checked="" type="checkbox"/>		④ 成果目標が達成され、市民に具体的に説明できるような効果があがっている。		
<input checked="" type="checkbox"/>		⑤ 現在の事業費で、事業の見直しによる成果向上の余地はない。		
/10	<input checked="" type="checkbox"/>	⑤ 現在の事業費で、事業の見直しによる成果向上の余地はない。		
3.効率性の評価			理由等所見欄	
6	<input type="checkbox"/>	① 事業実施手法は適切である。		
	<input checked="" type="checkbox"/>	② 事業費を削減する余地はない。		
	<input checked="" type="checkbox"/>	③ 作業手順の改善などによる人件費削減の余地はない。		
	<input checked="" type="checkbox"/>	④ 受益者負担や補助金の割合に問題はない。		
	<input type="checkbox"/>	⑤ 効率性向上の余地はない。		
/10	<input type="checkbox"/>	⑤ 効率性向上の余地はない。		

◎今後の方向性(ACTION)

課題	実績として計上している地場産品の活用率は、徳島県教育委員会が実施している「学校給食における地場産品活用状況調査」の結果であり、特定の期間、栄養士の配属された学校のみで集計されたものであり、学校給食の食材購入に関しては、各校(センター)により発注・購入形態が異なっており、毎日集計することが困難である。 なお、この調査については、平成25年度より、従来の県独自の調査方法を、国の調査方法に準じて改め、実施することとなった。新しい調査方法で調査を行った場合の徳島県教育委員会の取組目標は、「国の目標値である30%を基準として、平成29年度までに35%とする」こととされていることから、本市の成果指標については、平成29年度までに35%が達成できるよう、目標値を設定することとした。				
今後の方向性	1.廃止	2.要改善	3.現状維持	4.拡充	2
↓「廃止」・「要改善」・「拡充」の場合は以下の欄に記入してください。					
今後の改革案	実施予定時期	平成28年度 ▼ 月未定 ▼			
	どのように改革するのか	平成28年度稼働を目標として、新学校給食センターの建設を計画しているところであり、その基本方針の一つとして地場産品による郷土食豊かな献立を掲げている。具体的には、地元生産者や生産者団体と給食センターとの協力体制を確立し、食材の一括購入システムを構築したいと考えている。このことにより、正確な地場産品の活用率の把握が可能となる。			