

平成27年度事務事業評価シート(26年度実績)

◎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)を対象にしているか	<input checked="" type="checkbox"/> 個人 <input type="checkbox"/> 世帯 <input checked="" 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。							
事業計画	26年度に何を計画していたか	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。 また、各学校の栄養士、調理員を対象とした調理実習を開催し、地場産品を使った鳴門独自の給食献立の作成を実施している。 年間11回(給食を実施していない8月を除く毎月19日)に、「なんと学校食育の日」を実施し、地産地消及び食育の推進に取り組む。							
成果目標	事業目標の達成度合	指標名		25年度	26年度	27年度	28年度	29年度	単位
		給食の食材のうち地場産品の占める割合		47	35	35	35	35	%

◎実施結果(DO)

事業実施内容	26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ているのか	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		25年度実績	26年度実績	27年度目標	28年度目標	29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	58	64	55	55	55	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		47	45	-	-	-	%
	目標達成率(実績/目標)		128.6		-	-	-	%
今年度の進捗状況		計画どおり		事業全体の進捗状況		計画どおり		

(千円)

財源内訳	平成26年度	年度	区分	国	県	地方債	その他特定財源	一般財源	事業費計
		当初予算額		0	0	0	0	40	40
		全体予算額		0	0	0	0	40	40
		決算額		0	0	0	0	29	29
		繰越額		0	0	0	0	0	0
	人件費		正規職員(6,878千円/人)	臨時職員(2,023千円/人)	総人件費		総事業費		
		0.1	0.0	688		717			

【事務事業名：地場産品の活用と食育の推進事業】  
(千円)

事業費推移	年度	25年度決算	26年度決算	27年度	28年度	29年度
	事業費	31	29	40	40	40
	うち一般財源	31	29	40	40	40
	人件費	652	688	688	688	688
	総事業費	683	717	728	728	728

◎項目別評価(CHECK)

評価項目		評価値	所見欄
①活動に対する評価	有効性	A:有効性があった	給食献立に地域性をもたせるよう栄養士や調理員と話し合いながら給食の献立作成を行うことにより食育の推進を行った。
	効率性	A:効率的だった	学校給食が休みとなる夏季休業日中に調理実習を実施することにより、効率的に連携を図ることができた。
②成果に対する評価	指標名	給食の食材のうち地場産品の占める割合	
	目標	35	%
	実績	45	%
	評価	A:目標を達成できた	
③総合的な評価		A	各校の調理場で給食の調理を行っている栄養士や調理員と連携し、食育に対する意識向上を図ることにより、全市的な食育の推進ができた。

◎今後の方向性(ACTION)

課題	本市の自校式の調理施設については、老朽化等の課題を抱えているため、その解決に向け、平成27年度より新学校給食センターの建設工事に着手することとしていた。 しかしながら、財源として予定していた国庫補助金が採択されないこととなったことから、新センターの稼働については平成29年度以降となる見込みである。 新センター稼働までの間については、これまでと同様、各調理場の連携を強化することにより、食育の推進を図りたい。				
今後の方向性	1.廃止	2.要改善	3.現状維持	4.拡充	3
↓今後の方向性を踏まえた上で、以下の欄に記入してください。					
実施内容	H27年度	引き続き、各校の栄養士や調理員と連携し、鳴門独自の給食献立の作成や、調理実習の実施により食育の推進を図る。			
	H28年度	引き続き、各校の栄養士や調理員と連携し、鳴門独自の給食献立の作成や、調理実習の実施により食育の推進を図る。			