

◎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	
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	平成 <input type="text" value=""/> 17 年度
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														
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	28年度に何を計画していたか	これまでの取組を継続するとともに、新給食センター稼働後の食材供給システムについて検討する。具体的には、学校給食に地元産の食材をふんだんに、かつ安定的に取り入れることにより、子どもたちが「地域理解」を深めながら「郷土愛」を育めるよう食育の推進を図り、また地域の活性化にも貢献できるよう、地域の生産者団体等との協議をおこない、新給食センターと地域との連携による食材供給システムの整備を目指す。														
成果目標	事業目標の達成度合	<table border="1"> <thead> <tr> <th>指標名</th> <th>27年度</th> <th>28年度</th> <th>29年度</th> <th>30年度</th> <th>31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</td> <td>35</td> <td>35</td> <td>35</td> <td>35</td> <td>35</td> <td>%</td> </tr> </tbody> </table>	指標名	27年度	28年度	29年度	30年度	31年度	単位	給食の食材のうち地場産品の占める割合	35	35	35	35	35	%
指標名	27年度	28年度	29年度	30年度	31年度	単位										
給食の食材のうち地場産品の占める割合	35	35	35	35	35	%										

◎実施結果(DO)

事業実施内容	28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ため、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		27年度実績	28年度実績	29年度目標	30年度目標	31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	66	86	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	46	-	-	-	%
	目標達成率(実績/目標)		131.4	-	-	-	%
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	年度	区分	国	県	地方債	その他特定財源	一般財源	事業費計
	平成28年度	当初予算額	0	0	0	0	40	40
		補正予算額	0	0	0	0	0	0
		繰越予算額	0	0	0	0	0	0
		全体予算額	0	0	0	0	40	40
		決算額	0	0	0	0	23	23
		繰越額	0	0	0	0	0	0
	人件費	正規職員(7,133千円/人)	臨時職員(2,043千円/人)	総人件費		総事業費		
		0.1	0.0	713	736			

【鳴門市行政評価】

【事務事業名：地場産品の活用と食育の推進事業】

事業費推移	年度	27年度決算	28年度決算	29年度	30年度	31年度
	事業費	22	23	40	40	40
	うち一般財源	22	23	40	40	40
	人件費	686	713	718	718	718
	総事業費	708	736	758	758	758

◎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など、効率的な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	46	%
	評価	A:目標を達成できた	
③総合的な評価		A	各校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	新学校給食センター稼働後は、学校給食における地場産品を使った献立を増やすことで、郷土に根付いた料理を食べる機会を増やし、次世代を担う子どもたちの郷土への愛着を育む。				
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	H29年度	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。栄養教諭やPTAなどで構成する学校給食作成及び食品選定委員会を設置し、安全で安心な学校給食を安定的に提供できる体制の整備を図る。			
	H30年度	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。栄養教諭やPTAなどで構成する学校給食作成及び食品選定委員会を設置し、安全で安心な学校給食を安定的に提供できる体制の整備を図る。			