

令和元年度事務事業評価シート(平成30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	
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		未定 <input type="text" value=""/>	
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 児童・生徒・園児						
事業目標	対象をどのような状態にしたい(目指す)のか	地産地消の観点から、教科学習や調理実習で地場産品の学習を行うとともに、地域の特産物を使った学校給食の推進を図るなど、食を通じて地域に根ざした教育を実践することで、給食への愛着や地域理解、郷土愛を育む。						
事業計画	30年度に何を計画していたか	○学校給食への地場産品活用促進 ○なんと学校食育の日(毎月19日)の実施						
成果目標	事業目標の達成度合	指標名	29年度	30年度	元年度	2年度	3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	30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	地域の特色を生かした学校給食を実施するため、調理員等を対象に調理実習を開催し、地場産品を使った献立の作成に努めるとともに、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。 なお、「なんと学校食育の日」には、当日の地場産物の紹介とレシピを掲載した「なんと食育通信」を家庭に配布し、地産地消に向けた周知を図るとともに、給食献立の嗜好等の実態を把握し、今後の学校給食運営に役立てるため、児童・生徒を対象にアンケート調査を行った。						
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		29年度実績	30年度実績	元年度目標	2年度目標	3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	76	65	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		39	42	—	—	—	%
	目標達成率(実績/目標)			120.0	—	—	—	%
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30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
		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	19	19
		繰越額		0	0	0	0	0	0
	人件費		正規職員(7,321千円/人)	臨時職員(2,125千円/人)	総人件費		総事業費		
			0.1	0.0	732	751			

【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	29年度決算	30年度決算	元年度	2年度	3年度
	事業費	22	19	40	40	40
	うち一般財源	22	19	40	40	40
	人件費	723	732	732	732	732
	総事業費	745	751	772	772	772

◎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、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、効率的な連携を図った。
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		給食センターの栄養教諭等と連携し、食育に対する意識向上に努め、全市的な食育の推進を図った。
	目標	35	%	
	実績	42	%	
	評価	A:目標を達成できた		
③総合的な評価		A		事業の実施により、全市的な食育の推進を図ることができた。

◎今後の方向性(ACTION)

課題	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	R1年度	調理員等を対象とした調理実習の開催等を通じて、地場産品を使った給食献立の開発に努めるとともに、「なると学校食育の日」には、当日の地場産物の紹介とレシピを掲載した「なると食育通信」を家庭に配布し、地産地消に向けた周知を図る。			
	R2年度	調理員等を対象とした調理実習の開催等を通じて、地場産品を使った給食献立の開発に努めるとともに、「なると学校食育の日」には、当日の地場産物の紹介とレシピを掲載した「なると食育通信」を家庭に配布し、地産地消に向けた周知を図る。			