

事務事業評価シート(事後評価)

事業コード 10-2-2	事務事業名 給食保存食代助成費(中学校給食事業費)	所管部課 学校運営課
-----------------	------------------------------	---------------

事務事業の概要	事務事業の目的		根拠法令等
	学校給食の安全と質の向上のため、検査等のため保存または検体として使用する給食用原材料、加工食品、調理済食品と展示食の費用の一部を助成することにより、学校給食事業の円滑な運営を図ることを目的とする。		<input type="checkbox"/> 法律 <input type="checkbox"/> 条例・規則 <input type="checkbox"/> 政令・省令 <input checked="" type="checkbox"/> 要綱・要領
	事業内容・実施方法等／補助の概要：補助団体の概要(団体名・団体の活動内容・補助金の活用内容等)、補助金の概要(国・都基準の有無・対象者拡大の有無・上乗せ補助額・市単独補助額)等 ※該当する予算事業名・節目を明記する		
	学校給食衛生管理基準(文部科学省)において、保存食は、原材料、加工食品及び調理済食品を食品ごとに50g程度ずつビニール袋等清潔な容器に密封し、専用冷凍庫にて-20℃以下で2週間以上保存することとされている。保存食のほか、献立や給食配膳の見本となる展示食や市が実施する給食食材の細菌検査、放射性物質検査等実施の際に検体として提供する原材料、加工食品、調理済み給食がある。 給食食材は保護者の負担する給食費で購入したものであるため、当該助成費により補助を行っている。 保存食及び展示食については給食を実施した日1日につき810円とし、月末締めにて申請及び実績報告をもとに、助成費として各校へ交付している。 (予算事業名 10.03.04.02中学校給食事業費(給食保存食代助成費))		
事業開始時期	平成23 年度	実施形態	<input type="checkbox"/> 直営 <input type="checkbox"/> 委託 <input checked="" type="checkbox"/> 補助 <input type="checkbox"/> その他 ( )

項目	単位	23年度	24年度	25年度	26年度
事業費(A)		351	1,106	1,198	1,276
財源	千円				
国庫支出金・都支出金					
地方債					
内訳					
その他 ( )					
一般財源		351	1,106	1,198	1,276
所要人員(B)	人	0.01	0.02	0.02	0.02
人件費(C)=平均給与×(B)	千円	82	154	159	164
臨時職員賃金等(C')	千円				
総コスト(D)=(A)+(C)+(C')	千円	433	1,260	1,357	1,440
単位当たりコスト					
(E)=(D)/ ( 中学校数 )	千円	144	140	151	160

活動等指標	単位	23年度	24年度	25年度	26年度
①中学校数	実績値 校	3	9	9	9
②	実績値				
《指標の説明・数値変化の理由 など》 中学校完全給食開始 平成23年5月、3校(田無第三中学校、田無第四中学校、明保中学校)、平成24年5月、6校(田無第一中学校、保谷中学校、田無第二中学校、ひばりが丘中学校、青嵐中学校、柳沢中学校)					
成果指標	単位	23年度	24年度	25年度	26年度
一次 助成額/申請額	目標値 %	100	100	100	100
	実績値 %	100	100	100	100
二次	目標値				
	実績値				
《指標の説明・数値変化の理由 など》					

事業環境等	市民・関連団体等の意見 (アンケート結果など)	
	都内26市のサービス水準との比較 (平均値、本市の順位など)	<input checked="" type="checkbox"/> 上 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 下 センター給食(共同調理場)を除く12市中10市で実施している。西東京市は日野市、八王子市に次いで第3位の水準にある。
	代替・類似サービスの有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 給食費補助(昭島市 6円/1食、調布市 1人100円/月) 牛乳代補助(日野市 1人90円/月)

**【一次評価】**

検証項目		ランク	一次評価	○検証項目、評価の判断理由 ○事業実施上の課題や今後改善すべき点等
A	事業の優先度(緊急性)	3	<input type="checkbox"/> 拡充	<p>学校給食法第九条第一項に基づき、学校給食衛生管理基準に定められた、保存食及び原材料、加工食品について定期的実施することとされている細菌等検査(微生物検査、理化学検査)については、本来、市が実施すべきものである。しかしながら、保存食は実際に給食に使用する原材料等を各校で冷凍保存する必要があること、他の検査用の原材料等についても実際に給食に使用する原材料の中から検体を提出する必要があることから、各校において実施する他に手段がない状況である。</p> <p>保存食及び細菌等検査用の検体として提供する給食食材の費用は、年間で各校ともほぼ一律(160,000～170,000円)であるが、食材の購入費用(給食費総額)は、生徒数により大きく異なることから、生徒数の少ない小規模校ほど、保存食等の経常経費の占める割合が高くなり、学校間の格差が生じることとなる。</p> <p>給食食材については、学校給食費として全額保護者負担となっており、保存食及び細菌等検査については、学校給食費より購入した食材の一部を、本来市が行なうべき業務に使用することとなるため、本事業による助成が必要と考える。</p>
	事業の必要性	3	<input checked="" type="checkbox"/> 継続実施	
	事業主体の妥当性	3	<input type="checkbox"/> 改善・見直し	
B	直接のサービスの相手方	2	<input type="checkbox"/> 抜本的見直し	
	事業内容等の適切さ	3	<input type="checkbox"/> 休止	
	受益者負担の適切さ	3	<input type="checkbox"/> 廃止	
C	市民ニーズの把握	2		

検証項目の見方 A:事業実施の意義を検証する項目 B:事業の内容・実施方法を検証する項目 C:市民ニーズの反映度を検証する項目

**【二次評価】**

検証項目		ランク	二次評価	○検証項目、評価の判断理由 ○事業実施上の課題や今後改善すべき点等
A	事業の優先度(緊急性)	2	<input type="checkbox"/> 拡充	<p>学校給食を生徒に安全に提供するため、市は学校給食衛生管理基準に基づいて保存食を準備し、また定期的に細菌等検査を実施する責務があることから、保存食及び細菌等検査に要する給食食材費用に対する助成には、十分な妥当性があるといえる。ただし、生徒数に応じ、給食費総額に占める保存食の割合に差が生じることを踏まえると、保存食の助成について、細菌等検査と同様に実費相当額の助成とするなど、現行の全学校一律助成以外の方法も検討されたい。</p> <p>また、展示食は生徒が給食の盛り付けをするための見本である。教育の一環として任意に展示食を設けていると考えられることから、そのための給食食材費用に対しても助成をすることについては再考の余地がある。</p>
	事業の必要性	3	<input type="checkbox"/> 継続実施	
	事業主体の妥当性	3	<input checked="" type="checkbox"/> 改善・見直し	
B	直接のサービスの相手方	2	<input type="checkbox"/> 抜本的見直し	
	事業内容等の適切さ	2	<input type="checkbox"/> 休止	
	受益者負担の適切さ	2	<input type="checkbox"/> 廃止	
C	市民ニーズの把握	2		

検証項目の見方 A:事業実施の意義を検証する項目 B:事業の内容・実施方法を検証する項目 C:市民ニーズの反映度を検証する項目

**【外部評価】**

外部評価	評価の判断理由及び事業実施上の課題や今後改善すべき点等
<input type="checkbox"/> 拡充 <input type="checkbox"/> 継続実施 <input type="checkbox"/> 改善・見直し <input type="checkbox"/> 抜本的見直し <input type="checkbox"/> 休止 <input type="checkbox"/> 廃止	

**【行革本部評価】**

行革本部評価	評価の判断理由及び事業実施上の課題や今後改善すべき点等
<input type="checkbox"/> 拡充 <input type="checkbox"/> 継続実施 <input type="checkbox"/> 改善・見直し <input type="checkbox"/> 抜本的見直し <input type="checkbox"/> 休止 <input type="checkbox"/> 廃止	

**【改善の方向性・スケジュールと改善実施にあたっての課題】**

改善の方向性・スケジュール	
---------------	--