

豊明市行政評価制度 「事務事業」評価票

1 事務事業の概要

1-1 事務事業の名称	ドライ用調理機器の導入事業								
1-2 担当	部	教育部	課 又は施設	学校教育課	係	学校給食センター	評価票作成者	栄養調理場担当係長 有川尚子	
1-3 総合計画における施策の体系	①節	教育文化			③基本施策	義務教育		コード	4-3-1
		「個性ある文化と豊かな人間性を育むまちづくり」			④単位施策(中)	学校給食の充実		コード	4-3-1-4
	②項	学校教育			⑤単位施策(小)	共同調理場施設の整備		コード	4-3-1-4-2
1-4 事務事業の目的の精査	対象と対象の数	給食調理の施設		意図(対象を事務事業によってどのような状態にするのか)		調理場内の床をぬらさないドライシステム化により調理場の衛生環境の向上を図る。			
1-5 事務事業の内容	施設の老朽化及び耐用年数を過ぎた機器の更新の際、床をぬらさない施設への改善及び調理機器(高台車・配缶台・調理台・シンク・釜・作業台・食器洗浄機・食缶洗浄機・真空冷却機等)の購入を実施する								

2 事務事業実施の状況

2-1 事務事業の実施における基本認識	事務事業実施にあたって心がけた改善の取組み		社会状況等の事務事業がおかれる環境把握		市民ニーズの認識	
	平成18年度	ドライ運用の作業効率が良い機器を、調理員と何度も協議して導入した。	かつては、水で流せばなんでも綺麗という認識であったが、水はねによる汚染防止対策が重要となった。	各地で食中毒による被害が頻繁に発生している中、適切な衛生管理が求められている。		
平成19年度	ドライ運用の作業効率が高い機器の導入及び床上60cm以上の台車等を購入した。	〃	〃			
平成20年度	衛生面の充実を考慮したシューズ殺菌庫等の購入や器具の消毒保管庫の買い替え及びドライ運用の作業効率が高い床上60cm以上の台車等を購入した。	〃	〃			
平成21年度	衛生面の充実を考慮し「包丁まな板殺菌庫」「電解水生成装置」等の購入や「真空冷却機」「連続式揚げ物機」の買い替え及びドライ運用の作業効率が高い床上60cm以上の台車等を購入した。	経年劣化による高額な機器の買い替えが重要課題となる。	〃			
平成22年度	衛生面の充実を考慮し「ドライ仕様の移動式ラック」「電解水生成装置」等の購入や「消毒保管庫」「業務用冷凍庫」の買い替えをした。					
平成23年度	ドライ運用の作業効率が高い「蒸気式回転釜」「食缶洗浄機」等の購入や衛生面の充実を考慮した「消毒保管庫」「捕虫機」等の買い替えをした					
平成24年度	ドライ運用の作業効率が高い「蒸気式回転釜」や作業の安全性を考慮した「さいの目切機」「フードスライサー」等の買い替えをした					
平成25年度						
平成26年度						
平成27年度						

2-2 総合計画における単位施策成果指標	事務事業成果指標名			前期目標値(単位)	後期目標値(単位)	指標の説明				
	共同調理場の施設及び調理機器のドライ化率(%)	50(%)	100(%)	ドライ対応調理機器更新予算定数110台のうち更新済み機器の割合。						

2-3 成果指標に係る活動実績とコストの推移(アウトプット分析)	平成18年度	平成19年度	平成20年度	平成21年度	平成22年度	平成23年度	平成24年度	平成25年度	平成26年度	平成27年度
	活動実績 a (単位)	19 (機器)	16 (機器)	10 (機器)	22 (機器)	9 (機器)	12 (機器)	6 (機器)		
直接事業費 b (千円)	4,137	4,533	5,360	57,146	4,650	9,423	4,894			
人件費 c (千円)	61	64	64	128	62	60	60			
合計コスト d (b+c)	4,198	4,597	5,424	57,274	4,712	9483	4,954			
単位コスト d/a (千円)	1機器当たり 221	1機器当たり 287	1機器当たり 542	1機器当たり 2,603	1機器当たり 524	1機器当たり 790	1機器当たり 826	当たり	当たり	当たり

アウトプット実績(活動数値)の補足説明 → 24年度購入のドライ対応用品台数及び購入金額
 購入物品 蒸気式回転釜・フードスライサー・さいの目切機等 =4,894千円
 ・人件費 3,000円×20時間=60千円

2-4 成果指標に対応する実績と達成度の推移	指標対応実績 (%)	平成18年度	平成19年度	平成20年度	平成21年度	平成22年度	平成23年度	平成24年度	平成25年度	平成26年度	平成27年度
		後期目標値に対する達成度 (%)	17.3	31.8	40.9	60.9	69.1	80.0	85.4		

3 ■ 事務事業の自己評価結果

3-1 評価結果(アウトカム自己分析)	単年度担当課評価	平成18年度	平成19年度	平成20年度	平成21年度	平成22年度	平成23年度	平成24年度	平成25年度	平成26年度	平成27年度
		A	A	A	A	A	A	A			

- 4段階評価結果 A : 上位目的である施策に貢献しているので継続する
- B : 事務事業の実施手法や環境(予算的・人的)に改善が必要
- C : 縮小等、事務事業としての見直しが必要
- D : 事務事業の廃止が相当

- 判断の基準 ①必要性(必要な事務事業であるか)
- ②公共性(公が実施する意味があるか)
- ③妥当性(ニーズに対して投入が適正か)
- ④効率性(結果に至る活動に無駄はないか)
- ⑤有効性(活動の結果が上位の目的に貢献しているか)
- ⑥市民満足度(事務事業が対象にしている市民を満足させているか)

3-2 評価の内容		今後の環境変化を踏まえた課題認識	次年度に向けて改善する取組み	事務事業の担当課としての単年度の取り組みの自己評価
		平成18年度	施設の高齢化に順応したドライシステムの運用	施設内に水をこぼさない作業の推進
平成19年度		〃	〃	〃
平成20年度		〃	ドライシステムの運用は当然であるが、衛生面を考慮した保管庫・殺菌庫等の劣化による買い替えが必要となっている。	〃
平成21年度		〃	〃	〃
平成22年度		ドライシステムの運用は当然であるが、衛生面を考慮した消毒保管庫・殺菌庫及び食器洗浄機等の劣化による買い替えが必要となっている。		
平成23年度		〃		
平成24年度		ドライシステムの運用のみならず、衛生面・作業の安全性を考慮した消毒保管庫・殺菌庫等の劣化による買い替えが必要となっている		
平成25年度				
平成26年度				
平成27年度				

4 ■ 事務事業の総合評価結果

4-1 総合評価の結果		結果	審査会による改善方向の指示
		平成18年度	A
平成19年度	A	衛生的なドライ用調理機器を購入しており、継続して事業を進めること。	
平成20年度	A	継続して事業を進めること。	
平成21年度	A	継続して事業を進めること。	
平成22年度	A	継続して事業を進めること。	
平成23年度	A	継続して事業を進めること。	
平成24年度	A	継続して事業を進めること。	
平成25年度			
平成26年度			
平成27年度			