

事務事業名		学校給食センター業務の一部民間委託				<input checked="" type="checkbox"/> 事後(中間)評価対象事業						
総合計画	政策名	豊かな人を育むまちづくり				所属課	学校教育課	担当	学校給食センター			
	施策名	教育環境の充実				課長名	小野崎 保男	担当者名	小野崎 保男			
予算科目		会計	款	項	目	事業	事業コード名	関係法令・条例等				
		一般	0	9	0	5	0	2	0	1	給食センター運営費	
事業期間		<input type="checkbox"/> 単年度のみ		<input type="checkbox"/> 単年度繰返 (開始年度		年度)	<input type="checkbox"/> 期間限定 (年度~	年度)		
事務事業の概要 (事務事業の内容を記載)		<p>1 事務事業概要 センター業務のうち、調理・運搬などの単純作業を民間業者に委託する。ねらいは、人件費の抑制や従事者確保による安定的な運営、専門業界の高い技術レベルの導入などにあり、平成26年4月実施を目指す。メニュー作成や食材の発注は今までどおり町が行う。国では従来、自治体職員での調理を基本としていたが、昭和60年、文部省(当時)体育局長通知「学校給食業務の運営の合理化について」を全国自治体に配信し、業務の民間委託を含む運営の合理化推進へと舵を切った。以降、業務委託は全国的に波及し、県内でも約7割の共同調理場・学校が導入している。町では自律計画の重点項目として挙げ、平成7年度から定期退職者の補充を控え備えてきた。今年度末において調理・運搬部門12名のうち正規職員は3名となり、人事配置面からの準備も整った。費用面において、全員正職員での体制と委託とでは、半額以下となるが、すでに委託に向けて臨時職員で対応しているため、導入時に極端な削減とはならない。切り替え時における直接的な効果は、むしろ民間ベースの人的・技術的な管理面などが大きい。</p> <p>2 概算事業費 約1,000食/日を他自治体の委託例で見ると、年額2,700万円から3,000万円。施設の老朽化や運搬車両のレンタル化、ボイラー管理業務など、委託者側の施設状況・要望内容によって金額は上下する。</p>										

(1) 事務事業の目的と指標		(4) 活動指標 (事務事業の活動量を表す指標)	
① 活動の計画(活動の量・大きさ・規模等)	児童生徒等に安定的給食を提供する。給食センター(調理・運搬業務)にかかる人件費の節減を図る。	名称	単位
② 対象(事業は誰・何を対象にしているのかを記載)	町立小学校3校、中学校1校の児童生徒及び教職員	ア 給食を提供する日数	日
③ 目標(この事業によって、対象をどうしたいのかを記載)	安全で安定的な給食を提供する。運営費用を抑制しながら、おいしい給食を提供する。	イ 給食C人件費または委託費	万円
		名称	単位
		ア 児童・生徒・教職員数	人
		イ 提供した実績回数	回
		名称	単位
		ア 年間に給食を提供すべき回数	回
		イ 提供した実績回数	回

(2) 指標・総事業費の推移		単位	平成25年度	平成26年度	平成27年度	平成28年度	平成29年度	平成32年度 総合計画 最終年度
活動指標	ア	目標値 日	200	200	200	200	200	200
		実績値 日	200	199				
イ	目標値 万円	52,902	39,000	39,000	39,000	39,000	39,000	39,000
	実績値 万円	52,902	38,187					
対象指標	ア	目標値 人	960	916	894	855	808	752
		実績値 人	963	938				
イ	目標値	0						
	実績値	0						
成果指標	ア	目標値 回	200	200	200	200	200	200
		実績値 回	200	199				
イ	目標値 回	200	200	200	200	200	200	200
	実績値 回	200	199					

計画		平成25年度	平成26年度	平成27年度	平成28年度	平成29年度	平成32年度	
事業費 投入量	国庫支出金	千円						
	県支出金	千円						
	地方債	千円						
	その他	千円						
	一般財源	千円	52,902	39,000	39,000	39,000	39,000	39,000
	事業費計(A)	千円	52,902	39,000	39,000	39,000	39,000	39,000
人件費	正規職員従事人数	人						
	延べ業務時間	時間						
	人件費計(B)	千円	0	0	0	0	0	0
トータルコスト(A)+(B)	千円	52,902	39,000	39,000	39,000	39,000	39,000	

実績		平成25年度	平成26年度	平成27年度	平成28年度	平成29年度	平成32年度	
事業費 投入量	国庫支出金	千円						
	県支出金	千円						
	地方債	千円						
	その他	千円						
	一般財源	千円	52,211	38,187	0	0	0	0
	事業費計(A)	千円	52,211	38,187	0	0	0	0
人件費	正規職員従事人数	人						
	延べ業務時間	時間						
	人件費計(B)	千円	0	0	0	0	0	0
トータルコスト(A)+(B)	千円	52,211	38,187	0	0	0	0	

評価項目	説明	事前評価結果	実施後の状況	事後評価結果
目的 妥当性 評価 ① 公共関与の妥当性 なぜこの事業を町が行わなければならないのですか？税金を投入して、達成するものですか？	学校給食法によって義務づけされている。また、業務の一部委託に関しては、昭和60年の厚生省局長通知で「給食内容が低下することのないこと」を条件に推奨している。	<input checked="" type="checkbox"/> 適切 <input type="checkbox"/> 見直し 余地あり	従前と変わりはない。	<input checked="" type="checkbox"/> 適切 <input type="checkbox"/> 見直し 余地あり
有効性 評価 ② 着手・実施の必要性 この事務事業をなぜ着手・実施しなければならないのか？先延ばしにできない理由は何か？	町では従事職員の自然減を図っていたが、平成25年度末における退職者をもって、事業実施可能な人員(3名)となった。	<input checked="" type="checkbox"/> 適切 <input type="checkbox"/> 見直し 余地あり	最適期に委託を開始したと考えられる。	<input checked="" type="checkbox"/> 適切 <input type="checkbox"/> 見直し 余地あり
効率性 評価 ③ 総事業費の算定根拠 算定にあたってコスト削減策を考えたか？将来のコスト増要因に対して対策が考えられているか？	調理・運搬部門を正規職員(12名)で業務実施する場合、技能労務職員平均人件費で試算しても6,000万円(年額)を超える。委託では、3,000万円(同)程度となる。いずれの場合も所長などは町正規職員が当たり、栄養教諭は県から派遣される。	<input checked="" type="checkbox"/> 適切 <input type="checkbox"/> 見直し 余地あり	計画通りの削減が図られている。	<input checked="" type="checkbox"/> 適切 <input type="checkbox"/> 見直し 余地あり
公平性 評価 ④ 受益と負担との関係 事業の内容は受益と負担との公平性が考慮されているか？	食材費は受益者負担となり、調理施設設置運営及び人件費は自治体という枠組みは変わらない。	<input checked="" type="checkbox"/> 適切 <input type="checkbox"/> 見直し 余地あり	従前と変わりはない。	<input checked="" type="checkbox"/> 適切 <input type="checkbox"/> 見直し 余地あり

3 事前評価結果

事前評価日： 平成 25 年 8 月 30 日

(1) 事前評価者として判断した今後の事業の方向性 <input checked="" type="checkbox"/> 1次案のまま採択 <input type="checkbox"/> 下記条件で採択 <input type="checkbox"/> 不採択 <input type="checkbox"/> 差し戻し	
(2) 採択条件	(3) 指示事項(事務事業に関する指示、事後(中間)評価日程等)

4 成果検証

事後(中間)評価日： 平成 27 年 7 月 31 日

事務事業実施後の概要 (実施しての効果、受益者等の反応、問題点、課題等を記載)	1 コスト削減に関して 人件費の削減が業務委託の一番の目的であるが、従前の数字をどう捉えるか(総人数・正職員数・パート数・年齢構成等)により数字が大きく変わるので単純な比較はできない。しかし、委託する前年度(H25)の状況を基本に考えると、正職員6名(事務職員1名・運転手2名・調理員3名)のほか、臨時調理員6名・シルバー人材委託の運転手1名(委託料として支払い)といった内容で総額52,211千円、委託後のH26については、町職員1名(事務職員)・委託先の従業員(運転手2名・調理員11名)といった内容で、人件費・委託料合計で38,187千円となっており、差引14,024千円の減額となっている。 そのほか、調理室内で使用する洗剤、ビニール手袋、マスク、白衣、調理用靴や従業員が実施する月2回の検便などの費用が委託料に含まれているため、それらについても従来と比較すると1,000千円以上の軽減となっている。 2 衛生管理の徹底について 受託会社は幅広く調理部門の請負をしており、従事職員の衛生管理が徹底しているので食中毒等の発生リスクが一層低くなった。
---	---

(1) 評価結果(今後の方向性) <input type="checkbox"/> 優(成果大) <input checked="" type="checkbox"/> 良(良好) <input type="checkbox"/> 可 <input type="checkbox"/> 不可(成果なし・中止・計画変更必要)	
(2) 総評	(3) 指示事項 <input type="checkbox"/> 再評価対象事業