

施設評価シート（調理場）

082

（平成20年度事業）

施設名	備前市立西鶴山共同調理場	問	担当課（室）	教育総務課
		合	職・氏名	課長代理・坪本弘毅
所在地	備前市畠田22番地1	先	電話	0869-64-1802
			所属長職・氏名	課長・山本健次

根拠法令等	名称	学校給食法、同施行令		
総合計画上の位置付け	基本目標	03 地域文化と人が輝くまちづくり	基本施策	01 未来を支える人材を育むまちづくり
	施策	05 学校給食	事務事業名	01 給食施設管理運営事業

対象	（この施設運営によりサービスを受けるのは誰か？）		
	市内の小学校児童・中学校生徒、教職員（教師、事務職員、調理員）		
目的・意図する成果	（この施設運営によってどのような状態を目指しているのか？）		
	学校教育の一環として、安全で栄養バランスのとれた学校給食が提供できるよう共同調理場など、給食施設の運営管理を行います。		
施設内容 規模 建設年月	施設内容	規模	建設年月
	調理場 LPG庫	鉄骨造 1階建 460㎡ 鉄骨造 7㎡	平成8年3月 平成8年3月
管理運営方法	（一部委託の内容）		
	<input checked="" type="radio"/> 一部委託 <input type="radio"/> すべて直営	給食運搬業務を民間委託	

経費	年度	平成18年度実績		平成19年度実績		平成20年度実績		単位	
	人件費	正規職員	2.0 人	10,000	2.0 人	10,228	1.0 人		5,259
		臨時職員	4.0 人	6,545	4.0 人	6,643	5.0 人	8,623	人/千円
維持補修費			2,970		2,916		2,591	千円	
物件費			5,270		5,576		6,254	千円	
その他経費			38		38		38	千円	
合計			24,823		25,401		22,765	千円	
財源	保育料・使用料・授業料・給食費等							千円	
	一般財源		24,823		25,401		22,765	千円	
配食児童・生徒数			665		690		664	人	
1人当たりコスト（一般財源）			37,328		36,813		34,285	円	

施設 の 効 率 性	施設の規模は適正か？（園児数等の観点から）		
	<input checked="" type="radio"/> 適正である <input type="radio"/> 適正でない	判断理由	現在、調理能力上は適正規模である。現在は適正だが、児童・生徒が減少しているため、調理能力も考慮し、配食校の検討が必要となる。
	廃止・近隣施設との統合について		
	<input checked="" type="radio"/> 検討する必要がある <input type="radio"/> 検討する必要はない	判断理由	児童・生徒の減少する中、調理能力も考慮し、配食校の検討が必要である。
	受益者負担は適正か？（国等の基準、近隣団体に比べてどうか）		
	<input checked="" type="radio"/> 適正である <input type="radio"/> 見直す余地がある <input type="radio"/> 受益者負担は求められない	判断理由	給食費は、予算に計上されない給食会計で経理されている。給食費は賄材料費に対して決められている。
管理運営に係るコストを削減する余地はあるか？			
<input type="radio"/> 削減の余地はある <input checked="" type="radio"/> 削減の余地はほとんどない	判断理由	安全に安心して食べられ、栄養バランスの良い給食を提供するのが最優先される施設であるため、その目的達成のため、光熱水費、燃料費、修繕料、委託料など、削減努力に限界がある。	

園児・児童・生徒数の推移	（単位：人）										
	年度	H18	H19	H20	H21	H22(見込)	H23(見込)	H24(見込)	H25(見込)	H26(見込)	
	(1年)	108	100	108	79	98	81	61	90	89	
	(2年)	124	105	98	107	79	98	81	61	90	
	(3年)	115	125	104	99	107	79	98	81	61	
	(4年)	116	117	124	102	99	107	79	98	81	
	(5年)	105	112	117	124	102	99	107	79	98	
	(6年)	122	106	113	118	124	102	99	107	79	
計	690	665	664	629	609	566	525	516	498		

平成21年度の状況及び管理運営の改善案	児童・生徒が減少しており、共同調理場の調理能力を生かすため配食する学校の再編にあわせ、単独調理場の廃止も検討する。
---------------------	---

施設修繕・大規模改修費用（今後5年間：平成22年度から平成26年度）					
毎年経常的に必要な修繕費	内容	金額（千円）	今後5年間に必要となる大規模改修費	内容	金額（千円）
	施設・設備・機器修繕	540		食器洗浄器取替	4,500
				スチームコンベクションオープン設置	6,000
				給食運搬車 1台購入	5,000
				その他調理場内整備工事ほか	5,201

判定	<input type="checkbox"/> 統廃合を検討する <input type="checkbox"/> 指定管理者制度の導入が可能 <input type="checkbox"/> 全面委託が可能 <input type="checkbox"/> 事務等一部委託が可能 <input checked="" type="checkbox"/> 現在の管理運営形態が望ましい	判定理由	児童・生徒が減少しており、調理場の調理能力を生かすため、配食する学校の検討が必要である。
----	--	------	--