

施設評価シート（調理場）

（平成22年度事業）

施設名	備前市立伊里共同調理場	問	担当課（室）	教育総務課
		合	職・氏名	課長代理・入江章行
		先	電話	0869-64-1802
所在地	備前市友延309番地1	所属長職・氏名	課長・竹中史朗	
		このシート作成に要した時間		1.0 時間

根拠法令等	名称	学校給食法、備前市学校給食共同調理場設置条例				
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	鉄骨造	2階建 1,108㎡	平成14年3月
			調理能力 1,400食	
管理運営方法	<input checked="" type="radio"/> 一部委託 <input type="radio"/> すべて直営	（一部委託の内容） 給食運搬業務を民間委託		

経費	年度	平成20年度実績		平成21年度実績		平成22年度実績		単位	
	費	人件費	正規職員	2.0 人	11,704	2.0 人	11,766	3.3 人	20,327
臨時職員			6.0 人	11,816	6.0 人	15,348	7.6 人	19,160	人/千円
維持補修費			5,851	4,990	7,322	千円			
物件費			9,309	6,844	16,301	千円			
その他（ ）			76	76	100	千円			
	合計		38,756	39,024	63,210	千円			
財源	保育料・使用料・授業料・給食費等					千円			
	一般財源		38,756	39,024	63,210	千円			
	園児・児童・生徒 数		740	721	1,139	人			
	1人当たりコスト（一般財源）		52,373	54,125	55,496	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。
	廃止・近隣施設との統合について		
	<input type="radio"/> 検討する必要がある <input checked="" type="radio"/> 検討する必要はない	判断理由	本年度に備前中調理場を統合した。（H22.9備前中調理場を統合）
	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ので、その目的達成のため、光熱水費、燃料費、修繕料、委託料など、節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	H23	H24(見込)	H25(見込)	H26(見込)
	伊里小	350	332	318	304	289	261	268	256	252
	東鶴山小	80	71	52	47	42	51	53	48	51
	三石小	140	132	122	117	108	103	91	84	80
	備前中	-	-	-	-	461	471	456	447	440
	伊里中	187	196	178	181	166	159	152	153	145
	三石中	78	75	70	72	73	68	67	58	56
	計	835	806	740	721	1,139	1,113	1,087	1,046	1,024
	H22.9月に備前中調理場を統合									

平成23年度の状況及び管理運営の改善案	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統合ができたが、異物混入、遅延という事故があり、安全で安心な給食提供のため調理・作業の改善充実を一層図る必要がある。
---------------------	---

施設修繕・大規模改修費用(今後5年間:平成24年度から平成28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	500			

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	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統合を終え、組織や機構改善ではなく、給食提供内容の改善・充実が求められる。