

平成26年度 事務事業評価シート

事務事業名		中学校給食室設備整備					所管	教育委員会 学務課	
事務事業の概要	行政計画	なし	事業NO.		計画事業名		事業の開始・終了年度		
	長期総合計画体系	[基本目標]							
		[小 柱]							
		[施 策]							
	根拠法令等	その他		〔法令等名〕		要綱なし			
	事業対象	区立中学校在籍生徒、教職員							
	事業目的	安全な給食を提供するため、給食用設備等を整備する。							
	事業内容	備品の老朽化・ドライ化に伴う買替と設置 給食用の簡易ボイラーをマルチ温水器へ計画的に買替工事 クラスの増減]等による備品等の適正な配置を調整							
委託の有無	一部委託		委託内容	備品の廃棄委託					
補助金の有無	なし								
事務事業の実績	種 別	指標の名称 (単位)		目標値 (27年度)	23年度	24年度	25年度		
	活動指標	老朽化・ドライ仕様備品の買替 校		7	7	7	7		
		給食室床ドライ化 校		7	7	7	1		
	成果指標	食中毒事故 件		0	0	0	0		
	決算額 (単位：千円)				7,083	8,727	6,056		
	事務事業コスト (単位：千円)	人にかかるコスト（人件費など）			1,350	1,250	1,278		
		物にかかるコスト（物件費・維持補修費）			4,705	2,835	2,020		
		その他のコスト（扶助費・補助費など）			2,378	5,893	4,037		
		総経費			8,433	9,978	7,335		
	財源項目 (単位：千円)	受益者負担額（使用料・手数料・負担金など）			0	0	0		
		その他特定財源（国や都の支出金・財産収入など）			0	0	0		
一般財源（区負担額）			8,433	9,978	7,335				
前年度から改善した事項		備品の老朽化が著しく、安全衛生面上危険なものについて買替を行った。故障して使えなくなった備品についても」、速やかに対応した。							
評価の視点		評価	評価の理由						
	必要性	3	給食室の設備整備は安全な給食を提供する上で不可欠である。						
	効率性	3	厨房設備・施設の部分修繕や、計画的に備品の買替をし、安全・衛生を維持している。						
	手段の適切性	3	国や都の衛生管理基準に従い、給食室のドライ化に向け適正に進んでいる。						
	目的達成度	4	給食室の安全衛生のためドライ化向け効果をあげている。						
[評価の理由]（区民生活への影響を十分考慮すること）							評価結果	今後の方向性	拡大 改善 維持 縮小 廃止・終了
給食室のドライ運用、老朽化した設備の整備等を今後も順次進め安全衛生管理を維持する。								維持	