

課所室業務棚卸総括表

平成16年度(前期)行政経営会議用 様式2

年度	16	部局	課所室	担当(係)	作成者(職)	(氏名)	(連絡先)	棚卸表コード	No.
作成日	7月27日	教育委員会	学事課	保健給食担当	-	-	-	2教学02	教委-05

業務名称	保健給食安全業務	成果指標	実績(H15)	目標(H17)	人工数(人)	予算(千円)
上位目的	本市の児童生徒が、健康的で安全な学校生活を送ることができる	適正処理率	100%	100%		
担当業務目的	児童生徒及び教職員の学校生活における安全を確保するとともに、健康維持・増進の為に保健給食環境を整備する	適正処理率	100%	100%	5	460,264

活動概要(担当業務目的達成のための手段(2桁レベル))				事業費(千円)	備考欄
活動における指標	実績(H15)	目標(H17)			
担当業務目的達成のための主な手段(4桁レベル)					
01 児童生徒・教職員の健康の保持増進を図る				130,005	(1)健康の意識増進事業 健康診断の実施 よい歯のコンクールの実施 健康に対する意識の啓発、向上のための事業実施
健康診断の受診率	99.5%	100%	健康診断の充実 よい歯のコンクールで優良児童生徒の表彰等の実施 各学校に学校医等の委嘱配置		
02 学校生活における児童生徒の安全確保				135,824	(1)児童生徒の安全確保のための対策 通学路の確保 新入学児童に対して関係機関と連携し、交通安全の啓蒙を図る 医療器材の滅菌委託事業の実施 学校プールや飲料水の水質等の検査実施 学校警備員の配置
児童生徒の安全確保(学校内外の事故件数:日本スポーツ振興センター)	0%	0%	登下校時の安全確保 感染症の予防対策 学校警備員の配置		
03 安全で衛生的な学校給食を実施する				151,448	(1)安全な学校給食の実施事業 学校給食職員の検尿・検便検査 給食従事者の被服の購入 厨房内のふきと検査の実施 食中毒事故発生食材を追求するための保存食に係る経費を補助 病原菌の予防に必要な備品の購入整備を図る 学校給食職員に対して各種研修を実施する 学校栄養職員未配置調理場に対して衛生管理面での指導 衛生面や栄養価等に配慮した給食献立を作成する 地産地消の推進
給食に関する事故件数	0件	0件	食中毒の予防対策と衛生管理の徹底		

活動概要 (担当業務目的達成のための手段 (2桁レベル))			実績(H15)	目標(H17)	事業費 (千円)	備考欄
活動における指標						
担当業務目的達成のための主な手段 (4桁レベル)						
04 学校給食の施設 設備等の設備充実					42,987	(1)安全で衛生的な給食の供給 給食室の改修、備品の更新および修繕 調理室のドライ運用化 米飯給食飯缶方式の実施
給食室の整備数		7校	51校			
老朽化した給食室の改修を行う 学校給食消耗品等の発注を円滑に行う 学校給食備品等の修繕 ボイラー点検等の業務委託を行う 機械器具等の耐用年数超過に伴う更新を図る 米飯給食飯缶方式の実施 調理室のドライシステム化に必要な設備備品の購入						
99 庶務経理					-	
適正処理率		100.0%	100.0%			