

# 令和6年度 課の運営方針書

教育部 学校給食課

## 1 課の運営方針

### 【課の使命】

徹底した衛生管理のもと、健康の増進や体位の向上など心身の健全な発達に資する、安心・安全でおいしい学校給食の提供に努めます。また、学校給食を生きた教材として活用し、学校における食育の推進を図ります。

### 【課の目標】

#### ①安心安全な給食の提供

学校給食衛生管理基準を遵守し、安全で良質な食材を選定するとともに、異物混入(パン、ご飯、おかず)件数における対前年度比の削減をめざします。

#### ②学校給食センターの維持管理

各学校給食センターの施設や厨房設備等の適切な維持管理に努め、安定的で安心・安全なおいしい学校給食の提供に努めます。

#### ③給食費の収納率のアップ

学校給食費徴収システムの安定的な運用を図りながら、現年度給食費の収納率向上(目標:99.9%)をめざすとともに、過年度分の滞納整理を進めます。

#### ④地産地消の推進

安心・安全な食材の確保と県内農業の振興のため、給食で使用する食材は周南市産や山口県産を積極的に使用し、その内の青果については、主要11品目の県内産使用率(重量ベース)30%、全品目中に占める県内産使用率(品目ベース)70%をめざします。

#### ⑤食品残菜の削減

学校給食センター全体の残菜率の削減を目指します。また、食品残渣のリサイクルにより、ごみの減量化・リサイクル化を推進します。

### 【行財政改革への取組み】

- ・水曜日の定時退庁や在宅勤務を促進し、ワーク・ライフ・バランスの向上に取り組みます。
- ・課と学校給食センターで連携を図りながら、業務負担平準化の促進に取り組みます。

## 2 担当(係)の使命(果たす役割)

### (管理担当)

- ・安心・安全で良質な学校給食の提供
- ・学校給食センターの維持管理(各学校給食センター)
- ・安心・安全で良質な学校給食の提供
- ・栄養バランスのとれたおいしい給食の提供
- ・食材や施設、職員等に係る衛生管理の徹底
- ・効率的な学校給食センターの運営

## 3 課の経営資源

### (1) 課の体制

職員数	16.98 人	うち	正職員	11 人	・	会計年度 任用職員	5.98 人	人件費	正職員	79,266 千円	会計年度 任用職員	7,789 千円
-----	---------	----	-----	------	---	--------------	--------	-----	-----	-----------	--------------	----------

※R4職員平均給与(7,206 千円)ベース

※予算計上額

### (2) 事業規模

歳入予算額	614,617 千円	歳出予算額	1,278,526 千円	(正職員人件費を除く)	担当予算事業数	15 事業
-------	------------	-------	--------------	-------------	---------	-------

4 課の中期目標（優先順）第2次周南市まちづくり総合計画・後期基本計画に掲げられた基本施策を実現するための推進施策

目標	推進施策	実現したい成果（最終目標）
1	1 教育・子育て 1 教育の充実 1 学校教育の充実	異物混入件数の対前年度比削減をめざすとともに、安心・安全でおいしい学校給食の提供に努めていきます。
2	1 教育・子育て 1 教育の充実 7 教育施設の整備	施設や厨房設備等の定期点検結果を踏まえた予防保全型の修繕を計画的に実施するとともに、今後の大規模改修に向けて課題の整理を進めます。
3	1 教育・子育て 1 教育の充実 1 学校教育の充実	現年度分の給食費収納率99.9%をめざします。
4	1 教育・子育て 1 教育の充実 1 学校教育の充実	青果の主要11品目の県内産使用率(重量ベース)30%、全品目中に占める県内産使用率(品目ベース)70%をめざします。
5	1 教育・子育て 1 教育の充実 1 学校教育の充実	献立や調理の工夫により、食べ残しの少ないおいしい学校給食を提供することで、学校給食センター全体の残菜率の対前年度比削減をめざします。