

経営改善計画書(令和5年度～令和7年度)

団体名	公益財団法人 鳥取市学校給食会
-----	-----------------

様式2

現状と課題	鳥取市の学校給食の充実に資することを目的に、平成24年4月1日に公益財団法人へ移行した。 児童・生徒の心身の健全な育成に欠かせない学校給食の実施は、学校教育の一環として行われており、安全で安心して美味しく食べられる学校給食の調理、給食用物資の安定供給など、従来から取り組んでいた事業を継承しながら、国の重要な施策となっている食育の推進を図っていくことが大切であり、当会も公益法人として、さらなる食育の推進支援に力を注いでいくように体制を整えている。 調理業務による学校給食調理事業については、鳥取市の学校給食センター整備計画案への対応として、人員体制の見直しや新たに必要となる資格取得を計画するほか、業界動向の情報等を収集に努める等、新たな給食センターを担うにふさわしい組織として研鑽を積む。 鳥取市の公益法人として、収支相償を満たす確かな経営と衛生管理の向上や食育推進事業の展開を実現し、広く公益を増進する機会を増やすように努め、引き続き鳥取市や地域の団体等との連携を密にとっていく。
経営方針 (令和7年度目標)	鳥取市の北部学校給食センター(仮称)の整備計画及び委託事業に対応する運営・経営面の向上

視点	7年度目標 (期間内の 最終目標)	年度	実行計画		実績		分析、評価コメント (経営改善効果)	市担当課コメント
			取組内容	目標値	取組状況	実績値		
経営改革 (財務面での長期見直し)	定委公 化託益 業法 務人 のと 新し 規て 受健 託全 及な び経 営続 受託 を 目 指 し た 経 営 の 安	5年度	公益法人として収支相償を満たす健全な経営	収支相償を満たす経営 特定費用準備資金等の活用	事業運営に必要な経費等には剰余金も活用し、収支相償も概ね満たされている。	99%	認定法に基づき適切な運営ができています。	引き続き健全な経営維持に努めること。
			最低賃金の引き上げや社会保険適用拡大の法改正に対応した費用の捻出及び確保	財源の捻出を図る経営・財源確保	R7年度までの事業運営に必要な費用を計画どおり捻出し、概ね計画通りの経営ができていますが、想定を超える最低賃金の上昇が続いており、経営を圧迫しつつある。	90%	最低賃金の急激な上昇に伴い、想定を超える財源への圧迫が予想される。令和6年10月の最低賃金次第では、委託金変更契約を求める可能性がある。	
			鳥取市の学校給食の基本構想に対応した運営・経営面の改善	給食センター整備計画等を見据えた運営	新規給食センターの計画から人員の増加が必要になると予想されるがコスト面とのバランスを検討する必要があるが、現在のところ検討段階である。	5%	公表されている範囲での整備計画から予想している段階であり、他都市の事例を参考にする等、引き続き情報収集等に努める必要がある。	
		6年度	公益法人として収支相償を満たす健全な経営	収支相償を満たす経営 特定費用準備資金等の活用	事業運営に必要な経費等には剰余金も活用し、収支相償も概ね満たされている。	99%	認定法に基づき適切な運営ができています。	
			最低賃金の引き上げや社会保険適用拡大の法改正に対応した費用の捻出及び確保	財源の捻出を図る経営・財源確保	R7年度までの事業運営に必要な費用を計画どおり捻出し、概ね計画通りの経営ができていますが、想定を超える最低賃金の上昇が続いており、経営を圧迫している。	92%	最低賃金の急激な上昇に伴い、想定を超える財源への圧迫が予想される。最低賃金を含む賃上げ傾向次第では、人員を削減し、賃上げに対応することになり、委託者に人員減少し業務実施することについて理解を得る必要が出てくる。	
			鳥取市の学校給食の基本構想に対応した運営・経営面の改善	給食センター整備計画等を見据えた運営	新規給食センターの計画から人員の増加が必要になると予想されるがコスト面とのバランスを検討する必要があるが、現在のところ検討段階である。	10%	公表されている範囲での整備計画から予想している段階であり、他都市の事例を参考にする等、引き続き情報収集等に努める必要がある。	
		7年度	公益法人として収支相償を満たす健全な経営	収支相償を満たす経営 特定費用準備資金等の活用				
			最低賃金の引き上げや社会保険適用拡大の法改正に対応した費用の捻出及び確保					
			鳥取市の学校給食の基本構想に対応し、調理業務の継続受託を目指した安定経営					
組織改革 (組織見直し、人材育成)	行セ 労働 ンタ ー 口 建 減 設 少 を 等 見 に 据 対 え す た る 人 材 育 成 率 と 化 組 の 機 構 証 書 及 び 準 新 備 給 を 食	5年度	働き方改革関連法案及び労働人口減少を見据えた業務効率化を検討	業務へのIoTの活用を検証	第二センターにIoT温度記録管理システムを導入し、有用性の検証を開始した。健康記録管理、食品温度管理、場内及び冷機器類温湿度管理に対応した。	50%	自動記録や記録速度の向上により業務の軽減が図られていると共に、記録精度が高まっていることから良い成果が得られている。まだ手書きの記録から機械記録に置き換わっていない業務もあり、引き続き課題の解消に努めていく。	事業の推進について市と協力しながら進めること。人材育成について引き続き取り組むこと。
			給食センター整備計画を見据えた人員体制の見直しを検討	給食センター整備計画を見据えた人員体制の見直し	新規給食センターの計画から人員の増加が必要になると予想されるがコスト面とのバランスを検討する必要があるが、現在のところ検討段階である。	5%	公表されている範囲での整備計画から予想している段階であり、他都市の事例を参考にする等、引き続き情報収集等に努める必要がある。	
			資格等取得支援による人材開発及び育成	資格等取得支援及び研修派遣	職員に対し、将来的に必要な可能性がある資格取得等を積極的に支援した。	第一種衛生管理者5名取得 ポイラー取扱者2名取得	目標とする各種資格取得者数を達成するとともに、職員の各年代に平均的に取得者が分布するよう配慮する必要がある。	
		6年度	働き方改革関連法案及び労働人口減少を見据えた業務効率化を検討	業務へのIoTの活用を検証	第二センターにIoT温度記録管理システムを導入し、有用性の検証を実施している。健康記録管理、食品温度管理、場内及び冷機器類温湿度管理に対応した。	70%	記録精度が高まっていることから良い成果が得られているが、依然として手書きの記録から機械記録に置き換わっていない業務もあり、引き続き課題の解消に努めていく。	
			給食センター整備計画を見据えた人員体制の見直しを検討	給食センター整備計画を見据えた人員体制の見直し	新規給食センターの計画から人員の増加が必要になると予想されるがコスト面とのバランスを検討する必要があるが、現在のところ検討段階である。	5%	公表されている範囲での整備計画から予想している段階であり、他都市の事例を参考にすると、積極的に情報収集等に努める必要がある。	
			資格等取得支援による人材開発及び育成	必須資格等取得者増	職員に対し、将来的に必要な可能性がある資格取得等を積極的に支援した。	ポイラー技士2級1名取得	目標とする各種資格取得者数を達成するとともに、職員の各年代に平均的に取得者が分布するよう配慮する必要がある。	
		7年度	働き方改革関連法案及び労働人口減少を見据えた業務効率化					
			給食センター整備計画を見据えた人員体制の見直し					
			資格等取得支援による人材開発及び育成	必須資格等取得完了				

視点	7年度目標 (期間内の 最終目標)	年度	実行計画		実績		分析、評価コメント（経営改善効果）	市担当課コメント
			取組内容	目標値	取組状況	実績値		
公益増進 （顧客サービスの向上、社会貢献）	食地産育版事業H地業A消費C食材の参加認定率の向上 施設増加	5年度	地産地消食材の使用推進を図る。	地産地消食材使用率の向上 納入業者の衛生管理向上	地産地消食材の生育状況や、県内外の市場流出とのバランス等、担当者と密に連絡を取り合い調整しているが、物価高による給食費への圧迫も影響し、50%を超える使用量向上には結びついていない。	地産地消食材使用率43%	副食の食材費基準単価も値下げとなる中、食材費全体の価格が年間を通じて高騰しているため、コスト高傾向の地元食材の積極的な利用を控える傾向も関係していると考えられる。	計画遂行に向けて継続して取り組みを実施されたい
			HACCP制度化に対応した衛生管理体制により、県版HACCP認証取得の推進を図る。	受託施設における県版HACCP認証取得	HACCPに関する指導助言を保健所に仰ぎ、従来からの温度の測定方法等や記録簿を検証及び修正し、鳥取県版HACCP認証の取得に至った。	第一センター県版HACCPの認証取得	検証及び修正を行い、県版HACCP認証を取得した。鳥取市に給食センター運営基準に該当するものがなく、衛生管理マニュアルも修正が必要な箇所があり、営業許可を持つ立場上、問題が生じる状況がある。	
			持続可能な食育事業を実施し受益者の増加を図る。	食育教材の作成・配布 親子料理教室の実施回数増	食育教材パネルを作成・贈呈、親子料理教室の実施	教材パネル贈呈4校 親子料理教室開催2回	教材パネルの学校への贈呈は年次計画的に実施している。親子料理教室の応募数は多いが、施設スペースの制限があり、受益者を積極的に増やせない状況にある。	
		6年度	地産地消食材の使用推進を図る。	地産地消食材使用率の向上	地産地消食材の生育状況や、県内外の市場流出とのバランス等、担当者と密に連絡を取り合い調整しているが、物価高による給食費への圧迫も影響し、50%を超える使用量向上には結びついていない。	地産地消食材使用率35%	主食・牛乳が毎年値上がりがしている煽りを受け、副食の食材費基準単価も値下げとなる中、コスト高傾向の地元食材の積極的な利用が難しい状況が続いている。また、後継者不足や猛暑等による気候変動等、県内の既存の品目の収穫量が低下している。	
			HACCP制度化に対応した衛生管理体制により、県版HACCP認証取得の推進を図る。	県版HACCP認証取得施設の増加	営業許可の残期間(受託期間)が短いため、認定する保健所が積極的ではないことから、新たな営業許可期間になり次第、受託施設の認証取得申請を検討している。	第一・第二学校給食センター県版HACCP認証取得済	鳥取市に給食センター運営基準に該当するものがなく、衛生管理マニュアルもHACCP義務化以降の要件を満たしていない箇所がある。HACCP認証を取れない可能性がある他、営業許可を取る立場上、支障が発生する場合があります、改善していただきたいと考えている。	
			持続可能な食育事業を実施し受益者の増加を図る。	既存食育事業の改善等見直し	親子料理教室の実施 出張講座等の実施	親子料理教室開催2回 出張講座等30件	教材パネルの学校への贈呈は前年度までに全て終了した。親子料理教室の応募数は多いが、施設スペースの制限があり、受益者を積極的に増やせない状況にある。出張講座を多く実施し、学校との交流の機会としている。	
		7年度	地産地消食材の使用推進を図る。	地産地消食材使用率の向上 納入業者の衛生管理向上				
			HACCP制度化に対応した衛生管理体制により、県版HACCP認証取得の推進を図る。					
			持続可能な食育事業を実施し受益者の増加を図る。					