# 経営改善計画書（令和2年度～令和4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。<br>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。<br>調理業務による学校給食の提供に関してはHACCP制度化への対応を確実に実施することで、提供食品の安全性を向上させ、受益者の利益向上を図る。<br>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するため、鳥取市や地域の団体等との連携を密に行っていく必要がある。 |
| 経営方針<br>（令和4年度目標） | 鳥取市の学校給食の基本構想に対応する運営・経営面の向上 |

| 視点 | 4年度目標（期間内の最終目標） | 年度 | 実行計画：取組内容 | 実行計画：目標値 | 実績：取組状況 | 実績：実績値 | 分析、評価コメント（経営改善効果） | 市担当課コメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 経営改革（財務面での長期見通し） | 公益法人として健全な経営 委託業務の新規受託及び継続受託を目指した経営の安定化 | 2年度 | 公益法人としての健全な経営 | 収支相償を満たす運営 | 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% | 受託業者選定における財務評価等において、公益法人の制度に詳しくない方にも一定の理解が得られる経営に努めている。 | 引き続き健全な経営維持に努めること。 |
| | | | 調理業務部門において適正な運営を図り、受託業者の選定に備えて安定した事業を実施する。 | 新規・継続受託を見据えた経営 | 人件費・物価上昇等にも対応し、食品衛生法等の改正を見据えた準備が行われていたことで、安定した調理業務体制の維持がなされた。 | 既存受託全施設の契約更新<br>新規受託1件 | 社会的な人手不足の影響が続き、一定の人員不足はあったものの体制維持には影響が少なかった。人件費高騰、コロナ禍における使用資材の価格変動にも柔軟に対応でき、結果的には安定した経営を行うことができた。 | |
| | | 3年度 | 公益法人としての健全な経営 | 収支相償を満たす運営 | 今後の事業運営に必要となる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る。 | 90% | 将来の運営に必要となる経費も計画どおり捻出でき、経営面は安定していた。 | |
| | | | 鳥取市の学校給食の基本構想に対応した運営・経営面の改善検討 | 基本構想に対応した新規及び継続業務受託を見据えた経営<br>先進都市への視察派遣等 | 社会的な人件費の増加や、コロナ禍における物価上昇等に配慮しつつ、経営努力により支障はなく、安定的な運営がなされた。 | | 新規契約・契約更新に伴い人員を揃え、比較的安定した運営がなされた。人件費増加、コロナ禍における使用資材の価格変動にも柔軟に対応でき、結果的には安定した経営を行うことができたが、これらの影響は小さくない。 | |
| | | 4年度 | 公益法人としての健全な経営 | 収支相償を満たす運営 | 今後の事業運営に必要となる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るが、想定を超える最低賃金の上昇が続いており、経営を逼迫しつつ | 90% | 行政庁の立入検査が実施され、特に指導項目はなく、問題のない運営がなされていると評価されている。 | |
| | | | 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 | 基本構想に対応した新規及び継続業務受託を見据えた経営 | 社会的な人件費の増加や、コロナ禍及びウクライナ情勢等における物価上昇等に配慮しつつ、経営努力により安定的な運営がなされた。 | | 受託契約時の想定を超える人件費の上昇や世界情勢における物価高騰により、経営努力だけでは対応できない状況になりつつある。今後については、受託計画を変更し人員削減による費用の捻出可能か、又は追加費用を要請可能か担当課とも協議が必要となる | |
| 組織改革（組織見直し、人材育成） | HACCP制度化及び職員の世代交代を見据えた技術指導方法の確立による人材育成 | 2年度 | 業務の見直し及び効率化を通じた業務標準化 | | HACCP制度化に合わせ、衛生管理マニュアルを策定した。衛生管理計画も見直し、安全性と効率化を求めた作業手順書の作成に着手した。 | 法改正に対応したマニュアル策定 | 法改正に合わたマニュアル策定により、作業手順・記録内容等が定まり安定した調理業務に取り組めているが、施設機器等の危害要因については、ソフトだけでコントロールが難しくなっており、結果的にマニュアル等の見直しが迫られるものも出ており、市と協議が必要。 | 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。 |
| | | | HACCP制度化に対応した業務指導と新人指導カリキュラム等の見直し | 巡回指導・スキルマップ活用による検証 | 食品衛生法等の改正に伴いマニュアルを刷新し、HACCP制度化に対応した調理体制を確立し、指導方法も見直しを図った。 | 第二センター鳥取県HACCP適合施設認証取得 | | |
| | | | 資格等取得の推進による人材育成 | 資格等取得支援及び研修派遣 | コロナウイルス感染拡大防止に伴い、予定されていた研修等が開催されなかった。 | | リモートによる研修参加等を積極的に検討していく必要がある。 | |
| | | 3年度 | 業務の見直し及び効率化を通じた業務標準化 | | 衛生管理マニュアルを定期的に見直し、安全性と効率化を求めた作業手順を再検討する等、衛生管理、作業効率の向上を図っている。 | 衛生管理マニュアル一部見直し | 調理等業務の新規及び更新受託を開始し、人員も新たに多数増員したが、大きな事案も発生せず、安定した業務が実施された。 | |
| | | | HACCP制度化に対応したマニュアル及び新人指導カリキュラム等の改善 | マニュアル・スキルマップ改善 | | 新規採用者（新規契約に伴う前事業者からの転籍含む）の巡回指導を定期的に実施 | 新型コロナウイルスの流行拡大が続く中、コロナウイルス関連による人員減等の発生が続く状況でも衛生管理を維持し、柔軟な体制により、業務を停止することなく運営できた。人材育成にも一定の成果が出ているものと考えている。 | |
| | | | 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 | 事業に必要な資格等には人員を派遣できたが、その他の分野においては新型コロナウイルスの流行等もあり、派遣等を控えることとなった。 | | | |
| | | 4年度 | 業務の見直し及び効率化を通じた業務標準化 | | 衛生管理マニュアルを定期的に見直し、安全性と効率化を求めた作業手順を再検討する等、衛生管理、作業効率の向上を図っている。<br>調理業務指導員による入職3年以内の職員等への指導も積極的に実施した。層 | | IoT技術の活用等も検討し、市と協議し導入試験等も計画している。 | |
| | | | HACCP制度化に対応したマニュアル等の改正と新人指導カリキュラムの確立 | | | | R3年からの新規受託を含め、前事業者からの転籍を含む新規採用職員の指導教育も成果が見られ、職員の当会への慣熟も順調と思われる。 | |
| | | | 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 | 将来的に事業に必要となることが見込まれる資格等について検討し、次年度以降新型コロナウイルスの流行等もあり、派遣等を控えることとなった。 | 本計画期間中に必要な資格等の取得についてはR3年度に完 | 将来的に事業に必要となることが見込まれる資格等について検討し、次年度以降の取得や人材育成を図っている。 | |
| 公益増進（顧客サービスの向上、社会貢献） | 地産地消食材使用率の向上 HACCP制度化に対応した提供食品の安全性向上 食育事業への参加者増加 | 2年度 | 地産地消食材の使用推進 | 地産地消食材使用率70%<br>納入業者衛生指導 | 献立のスケジュールに合わせ、地産地消食材の作付け状況の確認や、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。 | 地産地消食材使用率49% | 天候の影響に左右されるほか、生産者不足であり、使用率は伸び悩んでいる。県市と連携した地産地消食材の使用計画等を検討する必要もある。 | 計画遂行に向けて継続して取り組みを実施されたい |
| | | | HACCP制度化に対応した物資業務及び調理業務の検証 | 受託施設県版HACCP順次認証取得 | HACCP制度化に合わせ、県版HACCP認証取得に向け申請。 | 第二センター鳥取県HACCP適合施設認証取得 | 順次申請予定だったが、設備面の老朽化に併せ、点検方法について改善・検証する必要があり、現在見直しを図っている。 | |
| | | | 持続可能な食育事業の実施 | 継続している食育事業の改善 | コロナウイルス感染拡大防止に伴い、学校訪問の食育事業内容を見直し、交流給食を取りやめ、出張講座の開催とした。 | 出張講座件数を倍増させた | コロナ対策も含めた対応として、リモート講座、動画配信等、学校現場における環境整備等に合わせた食育事業を検討している。 | |
| | | 3年度 | 地産地消食材の使用推進 | 地産地消食材使用率70%<br>納入業者衛生指導 | 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、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50% | 食材費の高騰の影響もあり、元来価格設定が高めな地産食材の使用量の増加は厳しいものとなってきている。 | |
| | | | HACCP制度化に対応した物資業務及び調理業務の改善措置 | HACCP制度化完全移行 | HACCP制度化に伴い、県版HACCP認証取得に向け申請。 | 第一センター鳥取県HACCP適合施設12月申請 | 新型コロナウイルスの流行の影響か、保健所によるHACCPの審査がなかなか進行しない状況だった。現在は申請内容を差し戻し修正中。 | |
| | | | 持続可能な食育事業の実施 | 継続している食育事業の改善<br>教材等の作製及び展示・配布 | 新型コロナウイルスの流行に伴い、各種食育事業の実施が見送った。 | | 一時的な新型コロナウイルス流行収束時に、食育事業の準備を進めていたが、急激な流行拡大に代案を提供できず、食育事業の実施を見送った。代替案として利用可能な動画教材等の制作を急ぐ必要がある。 | |
| | | 4年度 | 地産地消食材の使用推進 | 地産地消食材使用率70%<br>納入業者衛生指導 | 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45% | 世界情勢等の影響も強く、食材費全体の価格が年間を通じて高騰した。副食の食材費基準単価も値下げとなる中、食材費は高騰しているため、コスト高傾向の地元食材の利用量を減らすことを検討される等、食材費全体の影響も関係している。食材費高騰は引き続いており、厳しい状況が続いている。 | |
| | | | HACCP制度化に対応した物資業務及び調理業務の改善措置の検証及び修正 | 第一センター鳥取県HACCP適合施設認証取得 | 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た。 | 第一センター鳥取県HACCP適合施設の認証取得に向け修正、申請中 | 検証及び修正を行い、継続して県版HACCP認証を申請した。HACCP制度化を受けマニュアル等に修正が必要な指導もあるが、市マニュアル等の修正が必要な箇所もあり、丁寧に進める必要がある。 | |
| | | | 食育事業への参加者（受益者増） | 継続している食育事業の改善<br>教材等の作製及び展示・配布 | 50周年記念事業を開催し、食育に関する講演・展示等を実施した。<br>学校訪問等を軸とする毎年実施している食育事業については、新型コロナウイルスの流行に伴い、各種食育事業の実施を縮小又は中止とした。 | 50周年記念事業の開催100% | 50周年記念事業は約600人の来場があり、食育の機会として多数の方が受益する機会となり、公益事業として充実したものとなった。例年行っている食育事業はコロナウイルスの影響を受け満足のいく実施とはならなかったが、次年度以降の5類移行を見据え、再開の準備を進めた。 | |