

団体名		一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団						
事業内容	指標名	食育事業等（むさしの食育フェスタ、小学校給食体験講座）新型コロナウイルス感染前（令和元年度以前）の規模での実施			目標値	令和4年度比増	実績値	■フェスタ 515（財団①試食120②調理実習22） ■講座 26（■コミュ食 53）
	過去の実績	令和2年度	令和3年度	令和4年度	達成率	■フェスタ 110%（財団試食数） ■講座 113%（■コミュ食 26%）	達成状況	達成
	（単位：人）	■フェスタ 0 ■講座 0 （■コミュ食 0）	■フェスタ オンライン開催 12 （■コミュ食 0）	■フェスタ 約600（財団 109） ■講座 23 （■コミュ食 203）				
	取組内容	■食育フェスタは、令和2年度から「むさしの食育フェスタ」として、健康課主催事業となった武蔵野フェスタに参加し、財団は「五感で感じようむさしの食」をテーマとして子どもに人気の和食メニューの学校給食の提供したり、親子で市内産のさつまいもを利用して「お芋のツリータルト」を作る催しを実施した。 ■小学校給食体験講座は、小学校入学前の未就学児の保護者に対して小学校を「食」の観点から知ってもらうための事業である。武蔵野市学校給食の魅力をテーマに季節の野菜を活用した献立紹介、調理実演、給食試食、施設見学等を行なった。 ■夏休みコミュニティ食堂は、夏休みに食事を介した交流の場を提供し、子どもたちの栄養面でのサポートを行う事業である。コミュニティ協議会との共催事業として実施し、西部コミュニティセンター料理教室で財団職員が料理を作り、「食」を通して地域住民の交流の場の提供と夏休み期間中の子どもたちの栄養面でのサポートを行った。						
	一次評価	前年度までは新型コロナウイルス感染症の影響により、人数制限やオンライン開催、テイクアウト方式を用いる等の工夫が必要だったが、今年度はすべて予定どおり対面、会食により実施することができた。食育フェスタ・小学校給食体験講座ともに定員を上回る申し込みがあり、食育事業に対する要望の高さを改めて認識することができた。						
	二次評価	コロナ禍前の対面、会食による各事業を予定通り実施し、積極的に食育推進に取り組んだことを評価する。引き続き、市と連携しながら、より多くの市民が食の重要性に関する理解・関心を深められる機会を提供するよう努めていただきたい。						
財務	指標名	学校給食提供コストの前年度比減			目標値	令和4年度比減	実績値	555円／食
	過去の実績	令和2年度	令和3年度	令和4年度	達成率	102.0%	達成状況	達成
	（単位：円／食）	502	546	566				
	取組内容	・契約等の見直しによる物件費の削減 ・適正な職員数の把握及び維持 ・市派遣職員の配置換え等による減員に伴う財団職員への移行						
	一次評価	令和3年度の新桜堤調理場の稼働から試みている、従来のフルタイム勤務のパートナー職員ではなく、新たに短時間勤務のパートナー職員を採用することで、コストの最適化を図るなど、新たな職員体制の構築を図る。						
	二次評価	今後も、財団の適正な業務体制を確保しつつ地域人材（短時間勤務のパートナー職員）の活用等を積極的に行うことにより、安全・安心かつより廉価な給食の提供に努めていただきたい。また、給食費の公費補助が開始されたことに伴い、食材等の調達に關して、より透明性の高い手法により行うよう努めていただきたい。						
内部管理体制	指標名	執行体制の簡素・効率化（市派遣職員の財団固有職員への段階的な移行、財団固有職員の技能及び責務の向上）			目標値	■市派遣（新規）0人 ■固有昇任 2人	実績値	■市派遣（新規）0人 ■固有昇任 3人
	過去の実績	令和2年度	令和3年度	令和4年度	達成率	150.0%	達成状況	達成
	（単位：人）	■市派遣（新規）2 ■固有昇任 1	■市派遣（新規）0 ■固有昇任 5	■市派遣（新規）0 ■固有昇任 2				
	取組内容	・学校給食の安全及び調理等のレベルを維持することを前提に、段階的に市派遣職員を削減し、財団固有職員へ移行する。 ・市派遣職員技能長の配置により、配送業務・配膳業務を含めた学校給食業務全般（栄養士業務を除く。）の現場管理及び人材育成を推進する。 ・業務の高度化・多様化に伴い、令和3年度から新たに設けた「統括主任」の職に財団固有職員（技能主任）を昇任させ、責任体制の明確化、円滑な業務執行及び持続可能な運営体制の確立を図る。将来的には、財団固有職員（統括主任）を技能長に昇任させる。						
	一次評価	採用後5年以上の財団固有職員を施設の調理現場の責任者である技能主任とし、その施設の状況を常に把握させることや、技能主任としての業務能力の向上のために教育及び指導をすることが必要となる。令和6年3月31日現在で調理部門の財団技能主任が11人、共同調理場（2か所）に各2人以上、単独調理校（4か所）に各1人以上の技能主任を配置している。また、共同調理場（2か所）に各1人、単独調理校のうち2校に1人ずつの計4人の統括主任を配置している。						
	二次評価	財団固有職員の昇任を実施することにより、技能及び責務の向上を図ったことを評価する。今後も、人材育成の取組みを進め、財団固有職員全体の意識・意欲の向上を図っていただきたい。						