団体名		一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団						
①	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、夏休みコミュニティ食堂）参加者数の前年度比増			目 標 値	令和 5 年度比増	実 績 値	■フェスタ 508人（財団①） ■試食143人②調理実習24人 ■講座 15人 （■コミュ食 56人）
	過 去 の 実 績	令和 3 年度	令和 4 年度	令和 5 年度	達 成 率	■フェスタ 118% ■講座 58% （■コミュ食 106%）	達 成 状 況	未達成
	取 組 内 容	■フェスタ オンライン開催 ■講座 12 （■コミュ食 0）						
	業 務 評 価	■フェスタ 約600 （財団 109） ■講座 23 （■コミュ食 203）						
取 組 内 容	■フェスタ 515 （財団 142） ■講座 26 （■コミュ食 53）							
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の食～食品ロスを減らそう」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をしたり、親子で世界に一つだけの「オリジナルおはぎ」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、けやきコミュニティセンター料理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。							
次 評 価	食育フェスタは定員の2倍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。小学校給食体験講座も参加者の評価は高く、未就学児の保護者に本市の給食への関心を高めてもらうという目的は一定程度達成されているが、広報・周知がメインターゲットに響かず応募者が少なかったため、今後は幼稚園にも配布する等の新たな広報戦略を検討する。							
二 次 評 価	食育フェスタや夏休みコミュニティ食堂など、各事業を適切に運営し、積極的に食育推進に取り組んだことを評価する。一方で、小学校給食体験講座については、未就学児の保護者に本市の給食への関心を高めてもらうという目的を一定程度達成できたが、目標は未達成だったため、より多くの方に参加いただけるよう、新たな広報戦略を検討していただきたい。							
②	指 標 名	学校給食提供コストの前年度比減			目 標 値	令和 5 年度比減	実 績 値	563円/食
	過 去 の 実 績	令和 3 年度	令和 4 年度	令和 5 年度	達 成 率	96.1%	達 成 状 況	未達成
	取 組 内 容	（単位：円/食） 528 549 542						
	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						
次 評 価	物価高騰により、物件費及び人件費が上がったため、全体として給食提供コストも上がった。しかしながら、適正な職員数の把握及び維持に努めた効果及び契約等の見直しによる効果も一定程度あったと考えている。今後も、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	物価高騰によりコストの増加は一定やむを得ないと理解するが、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、食材等の調達に関しては、引き続き、透明性の高い手法で実施するよう努めていただきたい。							
③	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 0人 ■固有昇任 2人	実 績 値	■市派遣 0人 ■固有昇任 3人
	過 去 の 実 績	令和 3 年度	令和 4 年度	令和 5 年度	達 成 率	150.0%	達 成 状 況	達成
	取 組 内 容	（単位：人） ■市派遣 0 ■市派遣 0 ■市派遣 0 ■固有昇任 5 ■固有昇任 2 ■固有昇任 3						
	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、財団の自律性とガバナンスを高めるために市派遣職員を増員しないようにし、財団固有職員の比率を上げる。 ・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。市派遣技能長の退職を見据えて、財団固有職員（統括主任）を技能長に昇任させる。						
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7年3月31日現在で調理部門の財団技能主任が12人、共同調理場（2カ所）に各2人以上、単独調理校（4カ所）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カ所）、単独調理校（4カ所）に計4人の統括主任を技能主任の配置バランスを考慮して配置している。							
二 次 評 価	財団固有職員の技能及び責務の向上を図り、目標値を達成したことについて評価する。引き続き、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。							