

## 平成22年度第2回 宇都宮市行政改革推進懇談会 追加資料

## 1 宇都宮城址公園の管理等について

## (1) 城址公園の維持管理経費（平成21年度決算額）について

委託料*，消耗品等	28,665千円
電気料	3,675千円
水道料金	870千円
合計（ <u>土塁を含む城址公園全体</u> ）	33,210千円

## \* 委託料の内訳（主なもの）

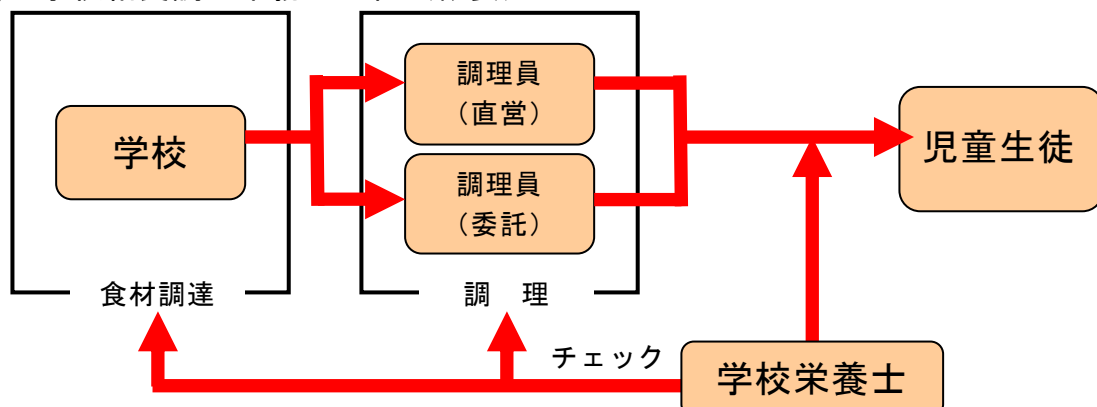
件名	実績
除草剪定業務	10,920千円
警備業務	6,449千円
ポンプ設備保守点検業務	1,155千円
エレベーター保守点検業務	794千円
堀清掃業務委託	546千円
消防設備保守点検業務委託	189千円

## (2) 土塁内の空調について

土塁内に空調設備の設置はなく、換気のみを実施（城址公園内で空調設備を設置しているのは、清明館（公園東側の建物）、宇都宮ものしり館（土塁お堀側入口北側）のみ）

## 2 学校給食調理業務について

## (1) 学校給食調理業務の工程（概要）



## (2) 食材調達

### ア 農産物（米，野菜等）

⇒ 「うつのみや<sup>さい</sup>菜ハイウェイシステム＊」による食料調達を実施

＊ 市中央卸売市場等と連携し，地元商店の協力により，生産者の情報とともに，食材を学校へ納入する本市独自のシステム（地域の生産者から購入する「産直方式」と併用）

⇒ 小麦粉，米，牛乳，脱脂粉乳（基本物資）については，年間の供給計画に基づいて，各学校が財団法人栃木県学校給食会から購入

### イ その他の副食の食材料（一般物資）

⇒ 献立に基づき，各学校が，地元商店や地元生産者等を通じて購入

## (3) 「食の安全」に係る取組

・ 「学校給食衛生管理基準（文部科学省告示）＊」に基づき，全校で衛生管理の徹底を図っている。

＊ 調理施設・設備，調理方法，衛生管理等の基準

・ 平成17年度に「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」を策定するとともに，全校にIHクッキングヒーターを整備し，除去食・代替食等の「食物アレルギー対応食」を提供している。

・ 学校栄養士を全校に配置＊し，栄養面，衛生面において，調理の質をチェックしている。

＊ 平成20年度から，すでに学校栄養職員が配置されている学校のほかに，市が独自で学校栄養士業務嘱託員を配置

・ 地域農業への理解の促進や，郷土への愛情の醸成，安全性の観点から，「地産地消」を推進し，産地，生産者，製造業者等が明確である地元の食材などを使用するよう努めている。

など