

重点事務事業進行管理表

年度	令和7年度	No.	7	進行管理者	教育部長／危機管理担当部長	
事務事業名	応急給食用備蓄食材等更新事業					
事業の概要	防災食育センターにて、発災3日目から3日間、1日2食の避難所への応急給食を提供するため、備蓄食材等をローリングストックする事業					
これまでの経過	令和7年1月末 防災食育センター建設工事竣工 3月 6万食分の備蓄食材納品（精白米及び汁物食材） 4月 防災食育センター運用開始					
本年度の予算措置	総事業費	31,093千円		うち 一般財源	1,422千円	
本年度の目標	備蓄食材を給食で適宜使用し、適切な更新手順を確立させる。					
上半期の計画と実績	計画	<ul style="list-style-type: none"> 既備蓄食材の使用献立の検証（4月） 備蓄食材の購入契約（4月～） 既備蓄食材を給食で適宜使用（4月～） 新たな応急汁物の研究（適宜） 		実績	<ul style="list-style-type: none"> 既備蓄食材の使用献立の検証（4月） 備蓄食材の購入契約（9月～） 備蓄食材を給食で適宜使用（4月～9月） 新たな応急汁物の研究（適宜） 	
	計画	<ul style="list-style-type: none"> 備蓄食材の購入契約（～令和8年3月） 既備蓄食材を給食で適宜使用（～令和8年3月） 新たな応急汁物の研究（適宜） 		実績	<ul style="list-style-type: none"> 備蓄食材の購入契約（～令和8年3月） 既備蓄食材を給食で適宜使用（～令和8年3月） 新たな応急汁物の研究（適宜） 	
中間評価	達成度	目標以下 ・ 目標どおり ・ 目標以上				
	取組の成果	備蓄食材をどの献立に使用するかを検証し、4月から順次、備蓄米の使用及び汁物に備蓄用シイタケ・わかめを適宜使用し、食材の更新を行った。				
期末評価	達成度	目標以下 ・ 目標どおり ・ 目標以上				
	取組の成果	備蓄食材をどの献立に使用するかを検証し、備蓄米の使用及び汁物に備蓄用のシイタケ・わかめなどを適宜使用し、食材の更新を図った。				
	事業費の実績	総事業費	16,203千円		うち 一般財源	13千円
	今後の方針	令和8年度以降も備蓄用食材の購入及び学校給食に備蓄用食材を使用し、食材の更新を図っていく。				