

新 旧 対 照 表 (計画書本体)

新	旧
<p><b>4 構造改革特別区域の特性</b></p> <p>神戸町は、岐阜県の西部に位置し、総面積18.77km<sup>2</sup> 東西4.1km 南北7.2km 農業に適した肥沃な平坦地にあり、西に伊吹山、北に白山山系の山々を望み、東は清流揖斐川に沿い、南は濃尾平野に連なっている。</p> <p>人口は、<u>20,320</u>人（平成<u>20</u>年4月1日現在）で、20年間ほぼ横ばいの状況となっている。年少人口比率は<u>13.1</u>%、高齢化率は<u>24.2</u>%である。</p> <p>本町は、昭和40年代積極的な企業誘致を推進し、昭和46年北部地域に工業団地が完成し優良企業を誘致することにより、町財政に大いに貢献している。また、南部地域は、肥沃な農地を利用して、バラ、ユリ等の高品質な銘柄花卉生産物や小松菜、グリーンネギ等の作物の一大産地となっていて、工業と自然の調和がとれた豊かな町となっている。</p> <p>本町の就学前児童に対する保育・教育は、平成17年度まで公立の4幼稚園、6保育所で実施してきた。しかし、女性の社会進出に伴う保育ニーズの高まり、少子化による児童数の減少に伴う空き教室の増加、築25年を経過した施設の老朽化等により、平成16年度幼保一体化に向けた取り組みを始めた。</p> <p>平成17年5月に「保育所における保育所児及び幼稚園児</p>	<p><b>4 構造改革特別区域の特性</b></p> <p>神戸町は、岐阜県の西部に位置し、総面積18.77km<sup>2</sup> 東西4.1km 南北7.2km 農業に適した肥沃な平坦地にあり、西に伊吹山、北に白山山系の山々を望み、東は清流揖斐川に沿い、南は濃尾平野に連なっている。</p> <p>人口は、<u>20,671</u>人（平成<u>19</u>年4月1日現在）で、20年間ほぼ横ばいの状況となっている。年少人口比率は<u>14.5</u>%、高齢化率は<u>20.4</u>%である。</p> <p>本町は、昭和40年代積極的な企業誘致を推進し、昭和46年北部地域に工業団地が完成し優良企業を誘致することにより、町財政に大いに貢献している。また、南部地域は、肥沃な農地を利用して、バラ、ユリ等の高品質な銘柄花卉生産物や小松菜、グリーンネギ等の作物の一大産地となっていて、工業と自然の調和がとれた豊かな町となっている。</p> <p>本町の就学前児童に対する保育・教育は、平成17年度まで公立の4幼稚園、6保育所で実施してきた。しかし、女性の社会進出に伴う保育ニーズの高まり、少子化による児童数の減少に伴う空き教室の増加、築25年を経過した施設の老朽化等により、平成16年度幼保一体化に向けた取り組みを始めた。</p> <p>平成17年5月、「保育所における保育所児及び幼稚園児の</p>

新	旧
<p>の合同活動事業」及び「幼稚園と保育所の保育室の共用化事業」が全国展開されたことにあわせ、平成18年4月に下宮保育園と下宮幼稚園を一体化した「下宮幼稚園」と南平野保育園と南平野幼稚園を一体化した「南平野幼稚園」を開設し、西保育園を廃園した。さらに、平成19年4月に北保育園と北幼稚園を一体化した「北幼稚園」を、平成20年4月に中保育園、東保育園、神戸幼稚園を一体化した「神戸幼稚園」を開設した。施設内には調理室の設置が必要であるが、学校給食センターからの給食搬入が可能となれば、調理設備の合理化及び一元調理による食材調達、調理員の合理的配置による調理コストの節減等につながる。さらに、学校給食で盛んに地元食材を取り入れていることから、食育教育や地産地消の推進や安心・安全な給食を幼児に提供することができる。</p> <p>なお、就学前児童から小・中学校の児童・生徒までの一貫した食育教育を具現化するため、平成19年度に給食センターの設計、平成20年度に施設建設、平成21年9月からの稼動を目指して計画を進めているところである。</p>	<p>合同活動事業」及び「幼稚園と保育所の保育室の共用化事業」が全国展開されたことにあわせ、平成18年4月に、下宮保育園と下宮幼稚園を一体化した「下宮幼稚園」と南平野保育園と南平野幼稚園を一体化した「南平野幼稚園」を開設し、西保育園を廃園した。さらに、平成19年4月、北保育園と北幼稚園を一体化した「北幼稚園」を開設した。</p> <p>現在、平成20年4月に中保育園、東保育園、神戸幼稚園を一体化する「(仮称)神戸幼稚園」開設に向け、施設建設を進めているところである。施設内には調理室の設置が必要であるが、3歳以上児の給食について、同一校区にある神戸小学校からの給食搬入が可能となれば、調理室の設置経費及び一括調理による食材調達、調理員の合理的配置による調理コストの削減等につながり、さらに、学校給食で盛んに地元食材を取り入れているため、食育教育の推進や地産地消の給食による安心・安全を幼児に提供することができる。</p> <p>なお、就学前児童から小・中学校の児童・生徒までの一貫した食育教育を具現化するため、平成19年度に給食センターの設計、平成20年度に施設建設、平成21年度からの稼動を目指して計画を進めているところである。</p>

新	旧
<p><b>5 構造改革特別区域計画の意義</b></p> <p>本特例措置を活用することにより、調理員の人件費削減、給食材の一元購入、調理業務の効率向上等により、幼稚園運営経費の<u>節減</u>を図ることができる。また、<u>3歳未満児食、アレルギー食等にも対応しつつ、就学前から小・中学校の児童・生徒まで一貫して同じ学校給食センター調理場で調理した食事</u>を提供することができ、幼稚園、学校を通して一体化した食育が可能である。</p> <p>さらに、就学前児童に対する家庭や地域における保育・教育について、幅広い観点から保育所・幼稚園の一体化を推進することにより、各家庭においても、<u>0歳児から中学生まで統一した食材、献立、調理等を話題にすることで食育をととした家庭教育の推進</u>を図ることができる。</p> <p>また、地域の子どもたちが消費者ということから、安心して安全な農作物、付加価値の高い農作物を生産することが求められるため、地元生産者の活動が活発化するとともに、地産地消が推進されることにより地域農業の振興や地域の活性化を図ることができる。</p>	<p><b>5 構造改革特別区域計画の意義</b></p> <p>本特例措置を活用することにより、調理員の人件費削減、給食材の一元購入、調理業務の効率向上等により、幼稚園運営経費の<u>削減</u>を図ることができる。また、<u>3歳児以上の児童に対して同じ学校給食調理場で調理した食事</u>を提供することができ、幼稚園、学校を通して一体化した食育が可能である。</p> <p>さらに、就学前児童に対する家庭や地域における保育・教育について、幅広い観点から保育園・幼稚園の一体化を推進することにより、各家庭においても、<u>3歳児から中学生まで統一した食材、献立、調理等を話題にすることで食育をととした家庭教育の推進</u>を図ることができる。</p> <p>また、地域の子どもたちが消費者ということから、安心して安全な農作物、付加価値の高い農作物を生産することが求められるため、地元生産者の活動が活発化するとともに、地産地消が推進されることにより地域農業の振興や地域の活性化を図ることができる。</p>

新	旧
<p><b>6 構造改革特別区域計画の目標</b></p> <p>食育は、幼児期から偏食をなくし、食を尊ぶしつけや衛生観念を教えるなど、<u>保育の重要な役割となっている</u>。そこで、食に対する関心を高め幼児期から望ましい食習慣を身につけることや保護者に対して子育てをしていくうえでの食の重要性を啓発し、生涯にわたり健康的な生活を送ることができることを目指している。</p> <p>また、学校給食における栄養やマナーなど基本的なことを多方面にわたって定期的に協議する「学校給食献立委員会」や「物資調達委員会」に保育士・教諭を加え、年代別の発達課題に応じた食育プログラムを取り入れることにより、就学前から小学校と同じ献立の学校給食に慣れることで、スムーズな学校生活へ移行することができる。</p> <p>食材の納品については、地元生産者と連携して安全・安心・良質な食材の生産及び安定的納品を目指しながら、地場産品の積極的な活用を進め、地産地消を推進することで、地域農業の活性化を図る。</p> <p>食品の<u>一元</u>購入、<u>一元</u>調理により幼児園運営にかかる経費節減を図り、その節減された財源を多様化する保育サービスに充てることにより、子育て支援の充実を図る。</p>	<p><b>6 構造改革特別区域計画の目標</b></p> <p>食育は、幼児期から偏食をなくし、<u>食を尊ぶしつけや衛生観念を教えるなどの栄養面のみならず</u>、保育の重要な役割となっている。そこで、食に対する関心を高め幼児期から望ましい食習慣を身につけることや保護者に対して子育てをしていくうえでの食の重要性を啓発し、生涯にわたり健康的な生活を送ることができることを目指している。</p> <p>また、学校給食における栄養やマナーなど基本的なことを多方面にわたって定期的に協議する「学校給食献立委員会」や「物資調達委員会」に保育士・教諭を加え、年代別の発達課題に応じた食育プログラムを取り入れることにより、就学前から小学校と同じ献立の学校給食に慣れることで、スムーズな学校生活へ移行することができる。</p> <p>食材の納品については、地元生産者と連携して安全・安心・良質な食材の生産及び安定的納品を目指しながら、地場産品の積極的な活用を進め、地産地消を推進することで、地域農業の活性化を図る。</p> <p>食品の<u>一括</u>購入、<u>一括</u>調理により幼児園運営にかかる経費削減を図り、その削減された財源を多様化する保育サービスの<u>拡充</u>にあてることにより、子育て支援の充実を図る。</p>

新	旧
<p><b>7 構造改革特別区域計画の実施が構造改革特別区域に及ぼす経済的社会的効果</b></p> <p>厳しい財政状況の中、給食材料の<u>一元</u>購入や調理設備の集中化により、調理業務の管理・運営、調理員の確保等の経費節減効果が期待でき、行財政の健全化に<u>貢献ができる</u>。この財源をもとに、これまで十分なサービスを提供できなかった一時保育事業や休日保育事業等の保育サービスを拡充させ、子育て支援事業の充実を図ることができる。</p> <p>平成21年<u>9月</u>からは、給食センターでの運営を予定しているが、民間委託方式で行えば、民間活力の創出となり雇用機会を拡大することが期待できることや食材の地産地消による地場産品の積極的な活用を図ることにより、地域経済の活性化につながる。</p>	<p><b>7 構造改革特別区域計画の実施が構造改革特別区域に及ぼす経済的社会的効果</b></p> <p>厳しい財政状況の中、給食材料の<u>一括</u>購入や調理設備の集中化により、調理業務の管理・運営、調理員の確保等の経費節減効果が期待でき、行財政の健全化に<u>貢献し、効率的な運営</u>ができる。この財源をもとに、これまで十分なサービスを提供できなかった一時保育事業や休日保育事業等の保育サービスを拡充させ、子育て支援事業の充実を図ることができる。</p> <p>平成21年度からは、給食センターでの運営を予定しているが、民間委託方式で行えば、民間活力の創出となり雇用機会を拡大することが期待できることや食材の地産地消による地場産品の積極的な活用を図ることにより、地域経済の活性化につながる。</p>

新	旧
<p><b>9 構造改革特別区域において実施し又はその実施を促進しようとする特定事業に関連する事業その他の構造改革特別区域計画の実施に関し地方公共団体が必要と認める事業</b></p> <p>(1) 幼保一体化事業 平成18年度から町内全域での幼保一体化事業を推進している、<u>平成20年度からは全小学校校区で幼稚園として開園しており、</u>就学前の児童を受入れ一体運営を実施している。</p> <p>(2) 学校給食事業 幼稚園、学校給食献立作成時に双方の栄養士、保育関係者等が連携することにより、保護者、幼稚園、学校が共通認識のもとに就学前児童から義務教育修了まで一貫した食育を図ることができる。また、今回の<u>構造改革特別区域計画を実施することにより、</u>給食現場相互のさらなる連携が見込まれることから、きめ細かな配慮の行き届いた献立が作成できる。</p> <p>(3) 地産地消事業 地域の農産物生産者とより安心して安全な食材の品目、品質、鮮度などについての協議をするとともに、付加価値の高い地元農産物を利用した献立を検討することにより地産地消を推進する。</p>	<p><b>9 構造改革特別区域において実施し又はその実施を促進しようとする特定事業に関連する事業その他の構造改革特別区域計画の実施に関し地方公共団体が必要と認める事業</b></p> <p>(1) 幼保一体化事業 平成18年度から町内全域での幼保一体化事業を推進している、<u>4小学校校区のうち3小学校区で幼稚園として開園している。平成20年4月に残る1小学校区の2保育園、1幼稚園を「(仮称)神戸幼稚園」として一体化し、</u>就学前の児童を受入れ一体運営を実施している。</p> <p>(2) 学校給食事業 幼稚園、学校給食献立作成時に双方の栄養士、保育関係者等が連携することにより、保護者、幼稚園、学校が共通認識のもとに就学前児童から義務教育修了まで一貫した食育を図ることができる。また、今回の<u>特区で給食現場相互のさらなる連携が見込まれることから、</u>きめ細かな配慮の行き届いた献立が作成できる。</p> <p>(3) 地産地消事業 地域の農産物生産者とより安心して安全な食材の品目、品質、鮮度などについての協議をするとともに、付加価値の高い地元農産物を利用した献立を検討することにより地産地消を推進する。</p>

新	旧
<p>(4) 子育て支援サービスの拡大</p> <p>外部搬入により節減された経費を、子育てが安心してできるような子育て支援サービスの充実、子育て家庭が必要とする情報提供や地域での子育てネットワークの形成などに活用する取り組みを推進する。また、多様化する<u>保育サービスのニーズ</u>に応えるため、一時保育や休日保育の実施、延長保育時間の拡充を行う。</p>	<p>(4) 子育て支援サービスの拡大</p> <p>外部搬入により節減された経費を、子育てが安心してできるような子育て支援サービスの充実、子育て家庭が必要とする情報提供や地域での子育てネットワークの形成などに活用する取り組みを推進する。また、多様化する保育サービスの応えるため、一時保育や休日保育の実施、延長保育時間の拡充を行う。</p>

新 旧 対 照 表 (計画書別紙)

新	旧
<p>2 当該規制の特例措置の適用を受けようとする者  <u>神戸町立神戸幼稚園</u>  <u>神戸町立北幼稚園</u>  <u>神戸町立下宮幼稚園</u>  <u>神戸町立南平野幼稚園</u>  <u>の4町立幼稚園</u></p> <p>3 当該規制の特例措置の適用の開始日            構造改革特別区域計画の認定日</p> <p>4 特定事業の内容  <u>町立幼稚園の0歳児以上の給食について、神戸町学校給食センターにおいて調理し搬入する外部搬入方式により実施する。これにより、人件費削減、給食材の一元購入等により、幼稚園運営経費の節減を図る。</u>  <u>また、就学前児童から小・中学校の児童・生徒まで一貫した食育教育に取り組む。</u></p>	<p>2 当該規制の特例措置の適用を受けようとするもの  <u>(仮称) 神戸町立神戸幼稚園</u></p> <p>3 当該規制の特例措置の適用の開始日            構造改革特別区域計画の認定日</p> <p>4 特定事業の内容  <u>町立(仮称)神戸幼稚園の新設にあたり、調理室の設備整備を最小限にとどめるため、</u>  <u>3歳児～5歳児の給食を、神戸町立神戸小学校において調理を行い、外部搬入方式にして実施する。3歳未満児については、幼稚園内に新設する調理室において、従来どおり年齢、発達に応じた給食を実施する。</u></p>



新	旧
<p>5 当該規制の特例措置の内容</p> <p><u>公立保育所における給食の外部搬入を実施するにあたっては、平成20年4月1日付雇児発第0401002号「構造改革特別区域における『公立保育所における給食の外部搬入方式の容認事業』について」における留意事項を遵守する。</u></p> <p>(1) 調理室として保存、配膳等のために必要な調理機能を有する設備を設けることについて</p> <p><u>新設する神戸町学校給食センターは、厚生労働省の「大量調理施設衛生マニュアル」や文部科学省の「学校給食衛生管理の基準」等に適合し、調理室として保存、配膳等のために必要な調理機能を有している。また、全ての熱源に電気を活用することにより、完全ドライシステムを採用し、環境にやさしく、安全・清潔で全ての子どもたちが安心して食することができるおいしい給食を提供することをめざしている。</u></p> <p><u>搬入先の各幼稚園においては、加熱、保存、配膳等のために必要な設備及び配膳に必要なスペースを有している。</u></p>	<p>5 当該規制の特例措置の内容</p> <p>(1) 調理室として保存、配膳等のために必要な調理機能を有する設備を設けることについて</p> <p><u>新設する（仮称）神戸幼稚園では、3歳未満児については当該施設に設置した調理室から給食を提供するため、基準どおり調理室が設置している。3歳以上児の給食についても、この調理室を活用するため加熱、保存、配膳等に必要な調理機能を有している。</u></p>

新

## 搬入元【 神戸町学校給食センターの概要 】

建設	平成21年8月
構造	鉄筋コンクリート
総面積	1,992㎡
調理部門	1,352㎡
職員数	26名 <u>センター長 1名</u> <u>事務職員 1名</u> <u>栄養職員 3名</u> <u>(幼稚園担当1名・小中学校担当2名)</u> <u>調理員 18名</u> <u>配送運転手 3名</u>
調理能力 (1日)	2,600食 <u>内訳：幼稚園(3歳未満児) 100食</u> <u>幼稚園(3歳以上児) 400食</u> <u>小学校 1,300食 中学校 600食</u> <u>教職員・保育士等 200食</u>
調理器具 一覧	<u>プレハブ冷凍庫・冷蔵庫、バススルー冷凍庫・</u> <u>冷蔵庫、検食冷凍庫、球根皮剥機、球根皮剥用</u> <u>ドライシンク、機器消毒保管庫、包丁まな板殺</u> <u>菌庫、水切三槽シンク、フードスライサー、</u> <u>さいの目切機、電気回転釜、真空冷却機、</u>

旧

## 搬入元〔神戸町立神戸小学校給食室の概要〕

面積	198.24㎡
職員配置数	<u>学校栄養職員 1名 調理員 5名</u> (増員予定)
調理能力	800食
調理器具一覧	<u>冷蔵庫、冷凍庫、食器等消毒乾燥</u> <u>保管庫、球根皮むき機、食器洗浄器、</u> <u>焼き物機、洗米機、フライヤー、</u> <u>野菜裁断機、ガス立体自動炊飯器</u> <u>牛乳保冷庫、包丁まな板殺菌庫、</u> <u>ボイラー、検食保存用冷凍庫、</u> <u>お茶用貯湯式湯沸かし器</u>

新

調理器具 一覧	電気蒸気ボイラー、電気連続フライヤー、IH コンロ、IHコンロテーブルユニット、水切台等
------------	---

搬入先【各幼稚園の調理室の概要】

	神戸幼児 園	北幼稚園	南平野幼児 園	下宮幼児 園
面積	76.75 m <sup>2</sup>	92.10 m <sup>2</sup>	75.74 m <sup>2</sup>	64.48 m <sup>2</sup>
職員配置数	1名	1名	1名	1名
給食数 (1日)	290食	170食	70食	70食
調理器具 一覧	冷凍冷蔵 庫、調理台 洗い場シ ンク 食器洗浄 機 ガス台 給茶器	冷凍冷蔵 庫 調理台 洗い場シ ンク 食器洗浄 機 ガス台 給茶器	冷凍冷蔵庫 調理台 洗い場シン ク ガス台 給茶器	冷凍冷蔵 庫 調理台 洗い場シ ンク ガス台 給茶器

旧

搬入先 [(仮称) 神戸町立神戸幼稚園調理室の概要]

面積	76.75 m <sup>2</sup>
職員配置数	調理員 2名
調理能力 (1日)	100食
調理器具一覧	冷凍庫、冷蔵庫、食器洗浄機、 電磁調理機、 牛乳保冷庫、包丁まな板殺菌庫、 フライヤー 消毒保管機、配膳棚、スチーム オーブン 炊飯器

新	旧
<p>(2) 児童の食事の内容・回数・時機に適切に応じることができ ることについて</p> <p>外部搬入により給食を提供される3歳以上児の食事の内容は、学校給食と同一メニューとし、年齢に応じた大きさ、固さ、分量等を考慮する。<u>調理方法については、園児の年齢や発達段階、健康状態に応じた味付け・固さ・大きさを工夫するとともに、3歳未満児については刻み食など食べやすく呑み込みやすくなるよう工夫するなど、発育状況に配慮した給食を提供する。また、食物アレルギー児についても、保護者との連携を密にし、調理関係者との相談、園医の指導・助言を受け、各種アレルギー除去食の提供など適切な対応を行う。</u></p> <p>さらに、体調不良児等への対応については、医務室を備え保護者はもとより園医との相談体制を整えるなどの対応を行う。</p> <p>(3) 社会福祉施設において外部搬入を行う場合の衛生基準に従うとともに、衛生面では保健所との協力のもとに行い、また、現行の調理業務の委託、受託に係る基準を遵守することについて</p> <p><u>「構造改革特別区域における「公立保育所における給食の外部搬入方式の容認事業」について」(平成20年4月1日付け雇児発第0401002号)</u>の留意事項を遵守する</p>	<p>(2) 児童の食事の内容・回数・時機に適切に応じることができ ることについて</p> <p>外部搬入により給食を提供される3歳以上児の食事の内容は、学校給食と同一メニューとし、年齢に応じた大きさ、固さ、分量等を考慮する。<u>自園調理の3歳未満児については、発育や離乳食の時機に応じて提供する。</u></p> <p>また、体調不良児等への対応については、医務室を備え保護者はもとより園医との相談体制を整えるなどの対応を行う。食物アレルギー児についても、保護者との連携を密にし、調理関係者との相談、園医の指導・助言を受け、適切な対応を行う。</p> <p>(3) 社会福祉施設において外部搬入を行う場合の衛生基準に従うとともに、衛生面では保健所との協力のもとに行い、また、現行の調理業務の委託、受託に係る基準を遵守することについて</p> <p><u>構造改革特別区域における「公立保育所における給食の外部搬入方式の容認事業(平成16年3月29日付け雇児発第0329002号)」</u>の留意事項を遵守すると共に、社会</p>

新	旧
<p>と共に、社会福祉施設において外部搬入を行う場合の衛生基準「保護施設等における調理業務について（昭和62年3月9日社施第38号）」において準拠されている「病院、診療所等の業務委託について（平成5年2月15日指第14号）」の第4の2の規定及び「保育所における調理業務の委託について（平成10年2月18日児発第86号）」を遵守する。</p> <p>衛生基準については、食材、調理、職員の衛生管理にいたるまで細心の注意を払うよう徹底指導管理、点検確認に努める。<b><u>神戸町学校給食センターから配送車3台により、給食を搬入する各幼稚園までの移動所要時間は配送開始から、搬入完了までは30分程度</u></b>という条件下にあるので、食材を加熱処理後、冷凍又は冷蔵せずに運搬し、速やかに提供するクックサーブで行う。</p> <p>また、運搬容器、車輛の衛生管理についても「学校給食衛生管理の基準」に従い衛生安全に努める。運搬は、密閉できる専用コンテナに収容し専用運搬車で行い、幼稚園にいる調理員が受領、配膳を衛生管理のもとに実行する。使用したコンテナや食缶は徹底した洗浄を行い、十分な消毒後、厳重に保管する。運搬車輛の衛生管理についても十分な衛生管理を行う。</p> <p>調理室は、厳重な衛生管理のもと調理が行われており、</p>	<p>福祉施設において外部搬入を行う場合の衛生基準「保護施設等における調理業務について（昭和62年3月9日社施第38号）」において準拠されている「病院、診療所等の業務委託について（平成5年2月15日指第14号）」の第4の2の規定及び「保育所における調理業務の委託について（平成10年2月18日児発第86号）」を遵守する。</p> <p>衛生基準については、食材、調理、職員の衛生管理にいたるまで細心の注意を払うよう徹底指導管理、点検確認に努める。<u>調理法式は、神戸小学校調理室から幼稚園までは、運行距離で約600mと近く運搬時間も10分以内という条件下にあるので、食材を加熱処理後、冷凍又は冷蔵せずに運搬し、速やかに提供するクックサーブで行う。</u>また、運搬容器、車輛の衛生管理についても「学校給食衛生管理の基準」に従い衛生安全に努める。運搬は、密閉できる専用コンテナに収容し専用運搬車で行い、幼稚園にいる調理員が受領、配膳を衛生管理のもとに実行する。使用したコンテナや食缶は徹底した洗浄を行い、十分な消毒後、厳重に保管する。運搬車輛の衛生管理についても十分な衛生管理を行う。</p> <p>調理室は、厳重な衛生管理のもと調理が行われており、食材の適正管理、調理員の研修、健康管理も怠りなく、保健所の指導・助言に従い適正に運用している。</p>

新	旧
<p>食材の適正管理、調理員の研修、健康管理も怠りなく保健所の指導・助言に従い適正に運用している。</p> <p>なお、特例措置による給食の外部搬入については、搬入元と搬入先との間で委託契約の締結が求められている。本町の場合は町立<u>学校給食センター</u>から町立幼稚園への搬入であり、委託契約は困難なため、町長と<u>教育長</u>との間で覚書を締結し、<u>委託内容を明確にし基準を順守する。</u></p> <p>(4) 必要な栄養素量を給与すること。食育プログラムに基づき食事を提供しようとするについて</p> <p>栄養素量の給与については、小学校配置栄養士と町栄養士との連携により、必要な栄養素量の確保に注意を払うとともに、地域性や季節感を考慮した食材を利用しながら、学校教育での食育プログラムを参考に発達段階に応じた給食を行う。<u>また、食育を推進する観点から、地元で生産される農産物をふんだんに取り入れ、地産地消を図るとともに、児童が安心して食べられる安全な給食とする</u></p>	<p>なお、特例措置による給食の外部搬入については、搬入元と搬入先との間で委託契約の締結が求められている。本町の場合は町立<u>小学校</u>から町立幼稚園への搬入であり、委託契約は困難なため、町長と<u>教育委員会</u>の間で覚書を締結する方向で検討する。</p> <p>(4) 必要な栄養素量を給与すること。食育プログラムに基づき食事を提供しようとするについて</p> <p>栄養素量の給与については、小学校配置栄養士と町栄養士との連携により、必要な栄養素量の確保に注意を払うとともに、地域性や季節感を考慮した食材を利用しながら、学校教育での食育プログラムを参考に発達段階に応じた給食を行う。</p>

新	旧
<p>6 給食配送スケジュール</p> <p><b>配送車（学校給食センター）3台で配送</b></p> <p><u>午前 8時00分 調理開始→午前10時30分 調理完了</u></p> <p><b>1号車</b></p> <p><u>午前10時30分 → 配 送 開 始</u></p> <p><u>午前10時40分 → 南平野幼児園到着</u></p> <p><u>午前11時30分 → 給食開始</u></p> <p><u>午前10時50分 → 南平野小学校到着 配送完了</u></p> <p><u>午後 2時30分 → 回 収 開 始</u></p> <p><u>午後 2時40分 → 北幼児園到着</u></p> <p><u>午後 2時50分 → 神戸幼児園到着 回収完了</u></p> <p><b>2号車</b></p> <p><u>午前10時30分 → 配 送 開 始</u></p> <p><u>午前10時40分 → 北幼児園到着</u></p> <p><u>午前11時30分 → 給食開始</u></p> <p><u>午前10時50分 → 北小学校到着</u></p> <p><u>午前11時00分 → 下宮幼児園到着 配送完了</u></p> <p><u>午前11時40分 → 給食開始</u></p> <p><u>午後 2時30分 → 回 収 開 始</u></p> <p><u>午後 2時40分 → 下宮幼児園到着</u></p> <p><u>午後 2時50分 → 南平野幼児園到着 回収完了</u></p>	<p>6 給食配送スケジュール</p> <p><u>午前 8時00分 調理開始</u></p> <p><u>午前11時20分 調理完了・搬送開始</u></p> <p><u>午前11時25分 (仮称)神戸幼児園到着</u></p> <p><u>午前11時40分 給食開始</u></p> <p><u>午後 1時40分 回収開始</u></p> <p><u>午後 1時45分 神戸小学校到着</u></p> <p><u>午後 2時00分 洗浄・清掃</u></p>

新	旧
<p data-bbox="288 284 421 323"><u>3号車</u></p> <p data-bbox="250 336 786 371">午前10時30分 → 配 送 開 始</p> <p data-bbox="250 384 786 419">午前10時40分 → 神戸幼稚園到着</p> <p data-bbox="250 432 696 467">午前11時30分 → 給食開始</p> <p data-bbox="250 480 931 515">午前10時50分 → 下宮幼稚園到着 配送完了</p> <p data-bbox="250 528 696 563">午前11時40分 → 給食開始</p>	