

新旧対照表

新	旧
<p style="text-align: center;">構造改革特別区域計画</p> <p>1 構造改革特別区域計画の作成主体の名称 志摩市</p> <p>2 構造改革特別区域の名称 志摩市なごやか給食特区</p> <p>3 構造改革特別区域の範囲 志摩市の全域</p> <p>4 構造改革特別区域の特性 志摩市は、平成16年10月1日浜島町、大王町、志摩町、阿児町、磯部町の5町が合併し誕生した。位置は三重県の東南部で、北部は伊勢市及び鳥羽市に、西部は南伊勢町に接し、南部及び東部は太平洋に面している。市全域が伊勢志摩国立公園に含まれ、英虞湾、的矢湾といったリアス式の海岸が特徴的で、湾内を始め、大小の島々も点在する自然豊かな地域である。気候風土は、四季を通じて温暖で恵まれた条件となっており、気温は年平均15～17度で、積雪を見ることは稀で、年間降雨量及び降雨日数はほぼ全国平均並みになっている。道路網は、国道167号が鳥羽市方面と志摩地域を結ぶ主要な道路となっている。また、県道鳥羽阿児線（パールロード）が海岸近くを鳥羽市から磯部町、阿児町まで、阿児町鶴方からは、国道260号が志摩半島の先端まで通っており、阿児町、大王町と志摩町を連絡し、主要地方道浜島阿児線が浜島町と阿児町を結んでいる。国道260号は志摩町、浜島町間は海で途切れており、浜島町からは熊野灘沿いに紀北町まで続いており、さらに、志摩地域と伊勢市を結ぶ道路として、磯部町から主要地方道伊勢磯部線（伊勢道路）が通っている。面積は、合計で179.6平方キロメートルとなっている。</p>	<p style="text-align: center;">構造改革特別区域計画</p> <p>1 構造改革特別区域計画の作成主体の名称 志摩市</p> <p>2 構造改革特別区域の名称 志摩市なごやか給食特区</p> <p>3 構造改革特別区域の範囲 志摩市の全域</p> <p>4 構造改革特別区域の特性 志摩市は、平成16年10月1日浜島町、大王町、志摩町、阿児町、磯部町の5町が合併し誕生した。位置は三重県の東南部で、北部は伊勢市及び鳥羽市に、西部は南伊勢町に接し、南部及び東部は太平洋に面している。市全域が伊勢志摩国立公園に含まれ、英虞湾、的矢湾といったリアス式の海岸が特徴的で、湾内を始め、大小の島々も点在する自然豊かな地域である。気候風土は、四季を通じて温暖で恵まれた条件となっており、気温は年平均15～17度で、積雪を見ることは稀で、年間降雨量及び降雨日数はほぼ全国平均並みになっている。道路網は、国道167号が鳥羽市方面と志摩地域を結ぶ主要な道路となっている。また、県道鳥羽阿児線（パールロード）が海岸近くを鳥羽市から磯部町、阿児町まで、阿児町鶴方からは、国道260号が志摩半島の先端まで通っており、阿児町、大王町と志摩町を連絡し、主要地方道浜島阿児線が浜島町と阿児町を結んでいる。国道260号は志摩町、浜島町間は海で途切れており、浜島町からは熊野灘沿いに紀北町まで続いており、さらに、志摩地域と伊勢市を結ぶ道路として、磯部町から主要地方道伊勢磯部線（伊勢道路）が通っている。面積は、合計で179.6平方キロメートルとなっている。</p>

令和3年4月の世帯数及び人口は22,810世帯、48,060人で、平成16年10月合併時の世帯数及び人口21,916世帯、61,796人から比較すると人口は13,736人減少しているが、世帯数は894世帯増加しており、核家族化が進んでいるものと推測される。

志摩市の幼稚園は5園で、募集人員に対する入園児童数の比率は全体で45.5%となっており、5園中3園は50%を切っている状況にある。また、保育所は12ヶ所（内私立保育所3ヶ所）で、保育児童も合併当時の1,126人から令和3年4月の入所児童数は409人と減少しており、志摩市においても少子化による保育児童の減少がみられ、出生率の低下から今後もこの傾向は続くものと思われる。

このような現状の中、子どもをとりまく環境は大きく変化し、子育てに対するニーズの多様化が進んでおり、幼児期からの「心の育成」を含め、保育、教育への関心と期待が一層高まるとともに、保育所・幼稚園が子どもの豊かな人間形成の基礎づくりを行ううえで、ますます重要になっている。

このような社会変化に対応するため、保育所・幼稚園においても従来の役割に加えて、家庭や地域社会と連携した地域の子育て支援機関としての役割を担った事業を実施していくことが求められている。

志摩市では、このような多様化した保育ニーズに対応するため、保育所では0歳児保育、障害児保育、長時間保育などの事業に取り組んでいる。

平成17年度から行政主体の幼保一元化検討準備会を発足し、18年度当初には「幼保一元化検討準備会まとめ」を報告した。この報告の中では、保育所・幼稚園それぞれ耐震度や老朽化度、施設の位置関係等を元にした一体化案を作成したが、平成19年度からはこの「まとめ」を現実的なものとするため、幼・保識見者や保護者等を委員とした「保育所・幼稚園等のあり方検討会」を発足させ、将来的な取組について検討し、平成21年11月に「志摩市立保育所・幼稚園等再編計画」を策定した。

その後、平成23年4月に市内で初めての民間保育所が開園したことや、各地域における保護者の多様化する保育ニーズ等に対応するため、平成23年5

平成29年4月の世帯数及び人口は22,926世帯、51,872人で、平成16年10月合併時の世帯数及び人口21,916世帯、61,796人から比較すると人口は9,924人減少しているが、世帯数は1,010世帯増加しており、核家族化が進んでいるものと推測される。

志摩市の幼稚園は7園で、募集人員に対する入園児童数の比率は全体で57.6%となっており、7園中3園は50%を切っている状況にある。また、保育所は13ヶ所（内私立保育所3ヶ所）で、保育児童も合併当時の1,126人から平成29年4月の入所児童数は494人と減少しており、志摩市においても少子化による保育児童の減少がみられ、出生率の低下から今後もこの傾向は続くものと思われる。

このような現状の中、子どもをとりまく環境は大きく変化し、子育てに対するニーズの多様化が進んでおり、幼児期からの「心の育成」を含め、保育、教育への関心と期待が一層高まるとともに、保育所・幼稚園が子どもの豊かな人間形成の基礎づくりを行ううえで、ますます重要になっている。

このような社会変化に対応するため、保育所・幼稚園においても従来の役割に加えて、家庭や地域社会と連携した地域の子育て支援機関としての役割を担った事業を実施していくことが求められている。

志摩市では、このような多様化した保育ニーズに対応するため、保育所では0歳児保育、障害児保育、長時間保育などの事業に取り組んでいる。

平成17年度から行政主体の幼保一元化検討準備会を発足し、18年度当初には「幼保一元化検討準備会まとめ」を報告した。この報告の中では、保育所・幼稚園それぞれ耐震度や老朽化度、施設の位置関係等を元にした一体化案を作成したが、平成19年度からはこの「まとめ」を現実的なものとするため、幼・保識見者や保護者等を委員とした「保育所・幼稚園等のあり方検討会」を発足させ、将来的な取組について検討し、平成21年11月に「志摩市立保育所・幼稚園等再編計画」を策定した。

その後、平成23年4月に市内で初めての民間保育所が開園したことや、各地域における保護者の多様化する保育ニーズ等に対応するため、平成23年5

月「志摩市保育所・幼稚園等再編計画（見直し）」を策定した。

5 構造改革特別区域計画の意義

志摩市保育所での給食の現状は、保育所間で給食メニューの統一は図られているものの、調理については各保育所で実施しているため、保育所での賄い材料費に大きな差が生じている。

また、将来的な幼保一元化に対応するには、給食の統一調理は避けられない問題である。そこで保育所において、給食センターからの給食を受け入れることによる経費の軽減を図るとともに、志摩市の特産物である、海産物（あらめ、ひじき等）や、船越みそ、南張メロンを給食として取り入れることにより、特産物の生産過程や生産者との結びつきや、食と農業漁業に関する学習を実施することによる地産地消の推進を図り、更には幼保統一メニューとすることにより、同時期に同じ給食を楽しく食することを可能とし、食育の充実を図ることができる。

6 構造改革特別区域計画の目標

対象地域の保育所児・幼稚園児が同一の給食を食することにより、共通の話題が生まれるなど楽しく食べる体験を通じ、食への関心を育み、食を営む力の基礎を養う食育の充実を図るとともに、就学前教育の更なる充実を図ることができる。

また、少子化が進み幼児が減少する中で、保育所と幼稚園に分かれた少人数の保育形態は成り立ちにくく、さらに幼児期は人間形成の基礎づくりにおいても重要な時期であり、集団生活の中から一人ひとりが自立心を持ち、生活習慣の形成や心身の発達などを育むことが大切であることから、幼稚園・保育所の一元化を推進し、保育所児・幼稚園児が統一のカリキュラムによる保育、教育を行い、幼児の豊かな人間性、社会性、創造性を育む場とするとともに、小中学校までの一貫した食育の推進の中で、同様の食育を就学前教育として推進することにより、よりスムーズな小学校への移行、中学校までの一貫した一体的

月「志摩市保育所・幼稚園等再編計画（見直し）」を策定した。

5 構造改革特別区域計画の意義

志摩市保育所での給食の現状は、保育所間で給食メニューの統一は図られているものの、調理については各保育所で実施しているため、保育所での賄い材料費に大きな差が生じている。

また、将来的な幼保一元化に対応するには、給食の統一調理は避けられない問題である。そこで保育所において、給食センターからの給食を受け入れることによる経費の軽減を図るとともに、志摩市の特産物である、海産物（あらめ、ひじき等）や、船越みそ、ミカンを給食として取り入れることにより、特産物の生産過程や生産者との結びつきや、食と農業漁業に関する学習を実施することによる地産地消の推進を図り、更には幼保統一メニューとすることにより、同時期に同じ給食を楽しく食することを可能とし、食育の充実を図ることができる。

6 構造改革特別区域計画の目標

対象地域の保育所児・幼稚園児が同一の給食を食することにより、共通の話題が生まれるなど楽しく食べる体験を通じ、食への関心を育み、食を営む力の基礎を養う食育の充実を図るとともに、就学前教育の更なる充実を図ることができる。

また、少子化が進み幼児が減少する中で、保育所と幼稚園に分かれた少人数の保育形態は成り立ちにくく、さらに幼児期は人間形成の基礎づくりにおいても重要な時期であり、集団生活の中から一人ひとりが自立心を持ち、生活習慣の形成や心身の発達などを育むことが大切であることから、幼稚園・保育所の一元化を推進し、保育所児・幼稚園児が統一のカリキュラムによる保育、教育を行い、幼児の豊かな人間性、社会性、創造性を育む場とするとともに、小中学校までの一貫した食育の推進の中で、同様の食育を就学前教育として推進することにより、よりスムーズな小学校への移行、中学校までの一貫した一体的

な教育の取組を図る。

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

保育所の給食を、給食センターから搬入することにより、人件費、賄い材料費の購入単価の統一、消耗品、光熱水費の削減ができることから、これら経費を他の保育サービスに当てることにより、保育内容の充実が図れる。

また、給食センターからの給食に統一することにより、保育所、幼稚園が同時に同じ食事を楽しく食することになり、食育の充実を図ることができる。更には、保育所調理員は、時間的余裕が生まれることにより、ゆとりある食育推進、給食指導が可能となる。

8 特定事業の名称

920 公立保育所における給食の外部搬入方式の容認事業

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項

(学校給食における保、幼一環食育の推進)

保育所の給食を外部搬入方式にすることで、保、幼一環教育を実施する中で、一貫した食育を通じ、望ましい食習慣の定着や、心身の健全な育成を図るなど、子どもたちの健やかな成長を育むことを推進する。

な教育の取組を図る。

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

保育所の給食を、給食センターから搬入することにより、人件費、賄い材料費の購入単価の統一、消耗品、光熱水費の削減ができることから、これら経費を他の保育サービスに当てることにより、保育内容の充実が図れる。

また、給食センターからの給食に統一することにより、保育所、幼稚園が同時に同じ食事を楽しく食することになり、食育の充実を図ることができる。更には、保育所調理員は、時間的余裕が生まれることにより、ゆとりある食育推進、給食指導が可能となる。

8 特定事業の名称

920 公立保育所における給食の外部搬入方式の容認事業

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項

(学校給食における保、幼一環食育の推進)

保育所の給食を外部搬入方式にすることで、保、幼一環教育を実施する中で、一貫した食育を通じ、望ましい食習慣の定着や、心身の健全な育成を図るなど、子どもたちの健やかな成長を育むことを推進する。

別紙

1 特定事業の名称

920 公立保育所における給食の外部搬入方式の容認事業

2 当該規制の特例措置の適用を受けようとする者

- ・志摩市志摩町内の市立保育所
志摩保育所（H24年4月志摩町内片田・布施田・和具・越賀・御座保育所を和具保育所に統合し名称変更）
- ・志摩市浜島町内の市立保育所
浜島保育所（H24年4月浜島町内浜島保育所と浜島幼稚園を統合し、保育所を浜島幼稚園内1階に移転）
- ・志摩市阿児町内の市立保育所
立神保育所 安乗保育所（平成26年3月31日に神明保育所が廃止となり、平成27年3月31日に鵜方保育所と鵜方第二保育所が廃止となり、平成30年3月31日に甲賀保育所が廃止となり、令和4年3月31日に志島保育所を廃止する。）
- ・志摩市大王町内の市立保育所
大王保育所

3 当該規制の特例措置の適用の開始の日

- ・志摩市志摩町内の市立保育所
志摩保育所（旧和具保育所）平成19年8月6日
- ・志摩市浜島町内の市立保育所
浜島保育所 平成20年4月1日
- ・志摩市阿児町内の市立保育所
立神保育所 平成21年4月1日、安乗保育所 平成21年4月1日
- ・志摩市大王町内の市立保育所
大王保育所 平成26年4月1日

別紙

1 特定事業の名称

920 公立保育所における給食の外部搬入方式の容認事業

2 当該規制の特例措置の適用を受けようとする者

- ・志摩市志摩町内の市立保育所
志摩保育所（H24年4月志摩町内片田・布施田・和具・越賀・御座保育所を和具保育所に統合し名称変更）
- ・志摩市浜島町内の市立保育所
浜島保育所（H24年4月浜島町内浜島保育所と浜島幼稚園を統合し、保育所を浜島幼稚園内1階に移転）
- ・志摩市阿児町内の市立保育所
立神保育所 志島保育所 安乗保育所（平成26年3月31日に神明保育所が廃止となり、平成27年3月31日に鵜方保育所と鵜方第二保育所が廃止となり、平成30年3月31日に甲賀保育所を廃止する。）
- ・志摩市大王町内の市立保育所
大王保育所

3 当該規制の特例措置の適用の開始の日

- ・志摩市志摩町内の市立保育所
志摩保育所（旧和具保育所）平成19年8月6日
- ・志摩市浜島町内の市立保育所
浜島保育所 平成20年4月1日
- ・志摩市阿児町内の市立保育所
立神保育所 平成21年4月1日、志島保育所 平成21年4月1日
安乗保育所 平成21年4月1日
- ・志摩市大王町内の市立保育所

<p>4 特定事業の内容</p> <p>①事業の主体 志摩市</p> <p>②事業の区域 志摩市の全域</p> <p>③事業の実施期間 志摩町の志摩保育所（旧和具保育所）については平成19年8月6日から、浜島町の浜島保育所については平成20年4月1日から、阿児町内保育所（平成27年4月に新設され自所調理となった鶴方保育所は除く。）については平成21年4月1日から、大王町の大王保育所については平成26年4月1日から実施している。</p> <p>④事業内容 現在、保育所で実施している調理業務について、給食センターで調理し運搬する外部搬入方式に変更する。 志摩町・大王町内保育所については、大王幼保給食センター（平成26年4月に大王保育所2階に新築された給食センター）からの外部搬入、浜島保育所及び阿児町内保育所（平成27年4月に新設され自所調理となった鶴方保育所は除く。）については、磯部幼保給食センターからの外部搬入とする。 このことにより、食育を保育の重要課題としてとらえ、給食を通した食育教育を推進する。</p> <p>5 当該規制の特例措置の内容 公立保育所の給食の外部搬入を実施するに当たっては、「保育所における</p>	<p>大王保育所 平成26年4月1日</p> <p>4 特定事業の内容</p> <p>①事業の主体 志摩市</p> <p>②事業の区域 志摩市の全域</p> <p>③事業の実施期間 志摩町の志摩保育所（旧和具保育所）については平成19年8月6日から、浜島町の浜島保育所については平成20年4月1日から、阿児町内保育所（平成27年4月に新設され自所調理となった鶴方保育所は除く。）については平成21年4月1日から、大王町の大王保育所については平成26年4月1日から実施している。</p> <p>④事業内容 現在、保育所で実施している調理業務について、給食センターで調理し運搬する外部搬入方式に変更する。 志摩町・大王町内保育所については、大王幼保給食センター（平成26年4月に大王保育所2階に新築された給食センター）からの外部搬入、浜島保育所及び阿児町内保育所（平成27年4月に新設され自所調理となった鶴方保育所は除く。）については、磯部幼保給食センターからの外部搬入とする。 このことにより、食育を保育の重要課題としてとらえ、給食を通した食育教育を推進する。</p> <p>5 当該規制の特例措置の内容 公立保育所の給食の外部搬入を実施するに当たっては、「保育所における</p>
--	---

食事の提供ガイドライン」を踏まえて取り組むこととし、また、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の委託について（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に規定する院外調理における衛生管理とともに「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）」並びに「保育所における食事の提供について（平成22年6月1日雇児発第0601号第4号）」における留意事項を厳守し、以下のような措置を講ずることとする。

① 各保育所には、専用の調理室があり加熱設備としてオーブンレンジ、ガステーブル、保存用冷蔵庫、冷凍庫、配膳用の配膳台等が完備されており、食器消毒保管庫や各種調理器具もそろっているため、再加熱や冷蔵が可能である。

大王学校給食センターは、平成26年に新築された大王保育所・大王幼稚園の2階に移転し大王幼保給食センターとなり、鉄骨2階建（1階：大王保育所・大王幼稚園、2階：大王幼保給食センター）、面積394.32㎡で処理能力は500食/日となっており、平成26年4月から給食センター1階の大王保育所・大王幼稚園と志摩幼稚園（令和3年3月31日に和具幼稚園を廃止した。）、志摩保育所へ250食の給食調理と配送を行い、所長ほか1名の栄養士、1名の運転手を含め、計11名の職員が従事する。

磯部幼保給食センターは、平成16年度に学校給食センターとして整備され、鉄骨1階建、面積777.02㎡で処理能力は1,000食/日となっており、その後、平成25年8月に幼保給食センターとなり、同年同月から浜島町内・阿児町内幼稚園（2園（平成28年4月に磯部幼稚園は磯部保育所と一体化施設として新設し、自園調理となり、令和3年3月31日に国府幼稚園が廃止になったことから現在は2園。））、浜島町内・阿児町内保育所（平成27年4月に新設され自所調理となった鶴方保育所は除く。）へ280食の給食調理と配送を行い、所長を含む2名の栄養士、2名の運転手を含め、計13名の職員が従事する。

食事の提供ガイドライン」を踏まえて取り組むこととし、また、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の委託について（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に規定する院外調理における衛生管理とともに「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）」並びに「保育所における食事の提供について（平成22年6月1日雇児発第0601号第4号）」における留意事項を厳守し、以下のような措置を講ずることとする。

① 各保育所には、専用の調理室があり加熱設備としてオーブンレンジ、ガステーブル、保存用冷蔵庫、冷凍庫、配膳用の配膳台等が完備されており、食器消毒保管庫や各種調理器具もそろっているため、再加熱や冷蔵が可能である。

大王学校給食センターは、平成26年に新築された大王保育所・大王幼稚園の2階に移転し大王幼保給食センターとなり、鉄骨2階建（1階：大王保育所・大王幼稚園、2階：大王幼保給食センター）、面積394.32㎡で処理能力は500食/日となっており、平成26年4月から給食センター1階の大王保育所・大王幼稚園と志摩町内の幼稚園（2園）、志摩保育所へ380食の給食調理と配送を行い、所長ほか1名の栄養士、1名の運転手を含め、計11名の職員が従事する。

磯部幼保給食センターは、平成16年度に学校給食センターとして整備され、鉄骨1階建、面積777.02㎡で処理能力は1,000食/日となっており、その後、平成25年8月に幼保給食センターとなり、同年同月から浜島町内・阿児町内・磯部町内幼稚園（4園（平成28年4月に磯部幼稚園は磯部保育所と一体化施設として新設し、自園調理となったため除き、現在は3園。））、浜島町内・阿児町内保育所（平成27年4月に新設され自所調理となった鶴方保育所は除く。）へ470食の給食調理と配送を行い、所長ほか2名の栄養士、3名の運転手を含め、計15名の職員が従事する。

給食設備は各給食センターとも、検収室、食品庫、下処理室、調理室、洗浄室、消毒室を設け、真空冷却器、自動食缶洗浄機、自動食器洗浄機、食器消毒保管庫、食缶消毒保管庫、器具消毒保管庫等を備え付けており、衛生基準については、食材、調理、職員の衛生管理に至るまで細心の注意を図ることはもちろん、指導管理、点検確認に努めている。

② 衛生管理については、毎年度実施される保健所の衛生指導監査に従った施設改善を行うとともに、運搬容器、車両の衛生管理についても「学校給食衛生管理の基準」に従い衛生管理に努めている。

調理室はドライ方式による調理を行っており、汚染区域と非汚染区域を完全分離し、2次感染防止対策を講じるなど衛生管理に努めるとともに、食品の温度管理や調理員の研修、健康管理にも十分配慮し業務に当たっている。

③ 食事の内容は、原則幼稚園給食と同じとするが、発達年齢に応じて内容に工夫を凝らし、味、量、固さ、大きさ等食感としてとらえられるよう配慮し調理を行う。

また、低年齢児に対する対応については、保護者、園医と相談の中で健康状態に応じた給食の加工を行い、食物アレルギー児については、入所時に聞き取り調査を実施し、保護者、栄養士、保育士と協議した上で除去食・代替食を決定し、原則給食センターでアレルギーに対応した給食を準備、別容器で搬送し食事の提供を行う。

④ 献立の作成については、未就学児対応の栄養士を給食センターに置くことで、常時献立に関しての打ち合わせや調整を行う事ができる。また、調理員についても未就学児専用の調理員とすることで業務内容の調整などスムーズに行うことができる。

⑤ 保育所給食が、同じ食材を同一業者から購入することで経費の削減を図る

給食設備は各給食センターとも、検収室、食品庫、下処理室、調理室、洗浄室、消毒室を設け、真空冷却器、自動食缶洗浄機、自動食器洗浄機、食器消毒保管庫、食缶消毒保管庫、器具消毒保管庫等を備え付けており、衛生基準については、食材、調理、職員の衛生管理に至るまで細心の注意を図ることはもちろん、指導管理、点検確認に努めている。

② 衛生管理については、毎年度実施される保健所の衛生指導監査に従った施設改善を行うとともに、運搬容器、車両の衛生管理についても「学校給食衛生管理の基準」に従い衛生管理に努めている。

調理室はドライ方式による調理を行っており、汚染区域と非汚染区域を完全分離し、2次感染防止対策を講じるなど衛生管理に努めるとともに、食品の温度管理や調理員の研修、健康管理にも十分配慮し業務に当たっている。

③ 食事の内容は、原則幼稚園給食と同じとするが、発達年齢に応じて内容に工夫を凝らし、味、量、固さ、大きさ等食感としてとらえられるよう配慮し調理を行う。

また、低年齢児に対する対応については、保護者、園医と相談の中で健康状態に応じた給食の加工を行い、食物アレルギー児については、入所時に聞き取り調査を実施し、保護者、栄養士、保育士と協議した上で除去食・代替食を決定し、原則給食センターでアレルギーに対応した給食を準備、別容器で搬送し食事の提供を行う。

④ 献立の作成については、未就学児対応の栄養士を給食センターに置くことで、常時献立に関しての打ち合わせや調整を行う事ができる。また、調理員についても未就学児専用の調理員とすることで業務内容の調整などスムーズに行うことができる。

⑤ 保育所給食が、同じ食材を同一業者から購入することで経費の削減を図る

とともに、調理方法にも工夫を凝らし、同一食材、同一献立として食事の提供を行う。

また、搬送方法については、幼稚園・保育所を同一の配送車によりエリアごとに搬送することが可能なため、各保育所とも調理後70分以内で配送する事が可能となる。

保育所に搬送された給食は、保温性の高い2重保温食缶により保管し、保育所配膳室で配膳を行い食事の提供を行う。

今回の特区申請により、本計画の目的でもある区域内の保育所児・幼稚園児が同一の給食を食することにより、共通の話題が生まれるなど楽しく食べる体験を通じ、食の関心を育み、食を営む力の基礎を養う食育の充実を図るとともに、就学前教育の更なる充実が期待できる。

⑥「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）の業務委託契約については、大王幼保給食センター及び磯部幼保給食センターは志摩市立のため委託契約ができない。このため、この通知に合致するよう給食センター、教育委員会と調整を図り、覚書等合法的な方法で対応して行く。

⑦ 食育プログラム

目標：食への関心を育み、食を営む力の基礎を養う子どもを育てる。

○給食も保育、教育の一環

基本的な生活習慣を確立するには、規則正しい食事のリズムを整えることが重要となっている。

「食」を文化としてとらえ、特別な行事等で食する行事食は、文化の継承となり地域の地産地消を支えることとなる。

○安全性を考える

子どもたちを健康に育てるため、安全、安心な給食を提供することに努める。着色料等 unnecessaryな食品添加物を使用した食品や、遺伝子組み換え食

とともに、調理方法にも工夫を凝らし、同一食材、同一献立として食事の提供を行う。

また、搬送方法については、幼稚園・保育所を同一の配送車によりエリアごとに搬送することが可能なため、各保育所とも調理後70分以内で配送する事が可能となる。

保育所に搬送された給食は、保温性の高い2重保温食缶により保管し、保育所配膳室で配膳を行い食事の提供を行う。

今回の特区申請により、本計画の目的でもある区域内の保育所児・幼稚園児が同一の給食を食することにより、共通の話題が生まれるなど楽しく食べる体験を通じ、食の関心を育み、食を営む力の基礎を養う食育の充実を図るとともに、就学前教育の更なる充実が期待できる。

⑥「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）の業務委託契約については、大王幼保給食センター及び磯部幼保給食センターは志摩市立のため委託契約ができない。このため、この通知に合致するよう給食センター、教育委員会と調整を図り、覚書等合法的な方法で対応して行く。

⑦ 食育プログラム

目標：食への関心を育み、食を営む力の基礎を養う子どもを育てる。

○給食も保育、教育の一環

基本的な生活習慣を確立するには、規則正しい食事のリズムを整えることが重要となっている。

「食」を文化としてとらえ、特別な行事等で食する行事食は、文化の継承となり地域の地産地消を支えることとなる。

○安全性を考える

子どもたちを健康に育てるため、安全、安心な給食を提供することに努める。着色料等 unnecessaryな食品添加物を使用した食品や、遺伝子組み換え食

品は使用せず、地産地消の推進を前提に新鮮で安全な食材を使用する。

(1) 旬の食材がわかる

近年は、栽培技術の進歩により1年を通じていろいろな食材が手に入るが、旬のものが味・栄養価的にも優れているため、旬の食材を積極的に使用する。

(2) 偏食をなくす

好き嫌いをなくし、基本的な生活習慣の確立を推進する。

(3) 体にとってよいもの

子どもたちの体の成長にとって、安全、安心な食材を提供し望ましい食生活を身に付けさせる。

(4) 食べることに興味を持たせる

自分たちで栽培した野菜等を食材として使用することにより、食に対する関心を持たせる。上記の考え方にに基づき、公立保育所における給食の外部搬入について食育プログラムを推進する。

⑧ 配送予定計画 (保育所・給食センター整備後)

- ・ 10時00分頃 大王幼保給食センター調理終了時間
- ・ 9時30分頃 磯部幼保給食センター調理終了時間
- ・ 11時15分頃 喫食 (保育所)

○志摩町内

- 10時15分 大王幼保給食センター出発
- 10時30分 志摩保育所・志摩幼稚園

○大王町内

- 10時15分 大王幼保給食センター出発
- 10時15分 大王保育所・大王幼稚園

○浜島町・阿児町①内

- 9時50分 磯部幼保給食センター出発
- 10時20分 浜島保育所・浜島幼稚園

品は使用せず、地産地消の推進を前提に新鮮で安全な食材を使用する。

(1) 旬の食材がわかる

近年は、栽培技術の進歩により1年を通じていろいろな食材が手に入るが、旬のものが味・栄養価的にも優れているため、旬の食材を積極的に使用する。

(2) 偏食をなくす

好き嫌いをなくし、基本的な生活習慣の確立を推進する。

(3) 体にとってよいもの

子どもたちの体の成長にとって、安全、安心な食材を提供し望ましい食生活を身に付けさせる。

(4) 食べることに興味を持たせる

自分たちで栽培した野菜等を食材として使用することにより、食に対する関心を持たせる。上記の考え方にに基づき、公立保育所における給食の外部搬入について食育プログラムを推進する。

⑧ 配送予定計画 (保育所・給食センター整備後)

- ・ 10時10分頃 大王幼保給食センター調理終了時間
- ・ 9時40分頃 磯部幼保給食センター調理終了時間
- ・ 11時15分頃 喫食 (保育所)

○志摩町内

- 10時20分 大王幼保給食センター出発
- 10時35分 志摩保育所・志摩幼稚園
- 10時50分 和具幼稚園

○大王町内

- 10時30分 大王幼保給食センター出発
- 10時30分 大王保育所・大王幼稚園

○浜島町内

- 10時10分 磯部幼保給食センター出発
- 10時45分 浜島保育所・浜島幼稚園

10時50分 鵜方幼稚園

○阿児町内②

9時50分 磯部幼保給食センター出発

10時15分 立神保育所

10時35分 安乗保育所

○資料

1. 各施設受入児童数

令和3年4月1日現在

施設名	0歳児	1歳児	2歳児	3歳児	4歳児	5歳児	合計
浜島保育所	0	<u>1</u>	<u>3</u>	<u>6</u>			<u>10</u>
大王保育所	<u>0</u>	<u>9</u>	<u>11</u>	<u>18</u>			<u>38</u>
志摩保育所	<u>1</u>	<u>11</u>	<u>32</u>	<u>19</u>			<u>63</u>
立神保育所		<u>5</u>	<u>11</u>	<u>12</u>	<u>12</u>	<u>20</u>	<u>60</u>
安乗保育所		1	<u>2</u>	<u>6</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>19</u>
合計	<u>1</u>	<u>27</u>	<u>59</u>	<u>61</u>	<u>17</u>	<u>25</u>	<u>190</u>

2. 給食設備の面積及び内容

区分	浜島保育所	大王保育所	志摩保育所
調理室面積	27.32㎡	48.51㎡	17.39㎡
設備	調理台	調理台	調理台

○阿児町内①

9時50分 磯部幼保給食センター出発

10時15分 立神保育所

10時35分 鵜方幼稚園

○阿児町内②

9時50分 磯部幼保給食センター出発

10時20分 志島保育所

10時35分 安乗保育所

10時45分 国府幼稚園

○資料

1. 各施設受入児童数

平成29年4月1日現在

施設名	0歳児	1歳児	2歳児	3歳児	4歳児	5歳児	合計
浜島保育所	0	<u>2</u>	<u>8</u>	<u>12</u>			<u>22</u>
大王保育所	<u>2</u>	<u>11</u>	<u>22</u>	<u>21</u>			<u>56</u>
志摩保育所	<u>0</u>	<u>10</u>	<u>23</u>	<u>32</u>			<u>65</u>
立神保育所		<u>7</u>	<u>8</u>	<u>17</u>	<u>8</u>	<u>12</u>	<u>52</u>
志島保育所		<u>1</u>	<u>4</u>	<u>11</u>	<u>5</u>	<u>15</u>	<u>36</u>
安乗保育所		1	<u>8</u>	<u>11</u>	<u>7</u>	<u>7</u>	<u>34</u>
合計	<u>2</u>	<u>32</u>	<u>73</u>	<u>104</u>	<u>20</u>	<u>34</u>	<u>265</u>

2. 給食設備の面積及び内容

区分	浜島保育所	大王保育所	志摩保育所
調理室面積	27.32㎡	48.51㎡	17.39㎡
設備	調理台	調理台	調理台

内 容	配膳台 冷蔵庫 冷凍庫 食器消毒保管 庫 給湯器 IHコンロ スチームコン ベクション 炊飯器	配膳台 冷蔵庫 冷凍庫 食器消毒保管庫 食器洗浄機 器具消毒保管庫 製氷機 浄軟水器 IHコンロ スチームコンベ クション	配膳台 冷蔵庫 冷凍庫 食器消毒保管 庫 給湯器 ガスコンロ スチームコン ベクション
-----	--	---	---

内 容	配膳台 冷蔵庫 冷凍庫 食器消毒保管 庫 給湯器 IHコンロ スチームコン ベクション 炊飯器	配膳台 冷蔵庫 冷凍庫 食器消毒保管庫 食器洗浄機 器具消毒保管庫 製氷機 浄軟水器 IHコンロ スチームコンベ クション	配膳台 冷蔵庫 冷凍庫 食器消毒保管 庫 給湯器 ガスコンロ スチームコン ベクション
-----	--	---	---

区 分	立神保育所	安乗保育所
調理室 面 積	23.20㎡	19.32㎡
設 備 内 容	調理台 配膳台 冷蔵庫 ガスコンロ ガスオープン 食器消毒保管 庫 給湯器 炊飯器	調理台 配膳台 冷蔵庫 ガスコンロ ガスオープン 食器消毒保管 庫 給湯器 炊飯器

区 分	立神保育所	志島保育所	安乗保育所
調理室 面 積	23.20㎡	20.90㎡	19.32㎡
設 備 内 容	調理台 配膳台 冷蔵庫 ガスコンロ ガスオープン 食器消毒保管 庫 給湯器 炊飯器	調理台 配膳台 冷蔵庫 ガスコンロ ガスオープン 食器消毒保管 庫 給湯器 炊飯器	調理台 配膳台 冷蔵庫 ガスコンロ ガスオープン 食器消毒保管 庫 給湯器 炊飯器

3. 食事の時間と内容

基本内容	時 間	おやつ
------	-----	-----

3. 食事の時間と内容

基本内容	時 間	おやつ
------	-----	-----

完全給食	11時から12時まで	保育所で調理
------	------------	--------

完全給食	11時から12時まで	保育所で調理
------	------------	--------

4. 給与栄養目標量

3歳以上児

エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カリウム mg	カルシウム mg	鉄 mg	ビタミンA μ gRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg
520	21.5 (エネルギーの13～20%)	14.5 (エネルギーの20～30%)	400	240	2.2	180	0.28	0.32

4. 給与栄養目標量

3歳以上

エネルギー kcal	蛋白質 g	脂肪 g	カルシウム mg	鉄 mg	VA IU	VB1 mg	VB2 mg	VC mg
510	20.4	15.3 (エネルギーの20～30%)	230	2.2	180	0.28	0.32	18

ビタミンC mg	食物繊維 g	食塩 g
20	3.2以上	1.4未満

3歳未満児

エネルギー	たんぱく質 g	脂質 g	カリウム mg	カルシウム	鉄 mg	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2

未満児

エネルギー kcal	蛋白質 g	脂肪 g	カルシウム mg	鉄 mg	VA IU	VB1 mg	VB2 mg	VC mg

kcal				mg		μ gRAE	mg	mg
<u>430</u>	<u>17.8</u> (エネ ルギー の13～ 20%)	<u>12.0</u> (エネ ルギー の20～ 30%)	<u>405</u>	<u>203</u>	<u>2.0</u>	<u>180</u>	<u>0.23</u>	<u>0.27</u>

			mg					
476	<u>19</u>	<u>14.3</u> (エネ ルギー の20～ 30%)	<u>200</u>	<u>2.1</u>	<u>188</u>	<u>0.25</u>	<u>0.28</u>	<u>20</u>

※アレルギー食

除去食対応食品は食品の栄養価に応じて他の食材を使用する。

<u>ビタミ ンC</u> mg	<u>食物繊 維</u> g	<u>食塩</u> g
<u>18</u>	<u>3.2</u>	<u>1.4未満</u>

※アレルギー食

除去食対応食品は食品の栄養価に応じて他の食材を使用する。