

構造改革特別区域計画新旧対照表

変 更 後	変 更 前
<p style="text-align: center;">構造改革特別区域計画</p> <p>4 構造改革特別区域の特性</p> <p><u>兵庫県神崎郡福崎町（以下「本町」という。）は、昭和31年に1町2村が合併して誕生し、兵庫県の中央部よりやや南部に位置し、清流市川に育まれた豊かな風土と歴史を背景に、柳田國男など多くの偉人を生んだ“学問・芸術文化、民俗学のふるさと”の特性をもったまちである。</u></p> <p>町域は、東西10.1km、南北11.5km、<u>総面積45.79km²</u>で、町のほぼ中央部で中国縦貫自動車道と播但連絡道路が交差し、インターチェンジをもつ広域的な交通の要衝地でもある。また、平成10年にJR播但線が電化され、姫路都市圏近郊都市としての性格が強まっており、JR福崎駅周辺および福崎インターチェンジ周辺や県道三木宍粟線沿いに市街地が形成されている。</p> <p>昭和46年に福崎工業団地、その後平成7年に福崎企業団地、平成9年に福崎町東部工業団地が完成し、さらに平成12年には近畿福祉大学（現神戸医療福祉大学）が開学し、工業のまちとともに学園のまちとしても発展が期待されている。</p> <p><u>平成27年の国勢調査による本町の総人口は19,738人で、10年前からは減少傾向であり、一方で世帯数は増加している。当町においては、少子・高齢化が徐々に進行している状況であるが、活力にあふれ、風格のある、住みよいまちづくりをめざしている。</u></p> <p>現在、町内の<u>認定こども園</u>では保護者の就労を支援するため、乳児保育・障害児保育・一時保育・延長保育の特別保育事業に取り組み、保護者の多様な保育ニーズに対応した保育事業を展開しているものの、核家族の増加や就労状況の変化及び就労形態の多様化により、低年齢児の<u>認定こども園入園希望</u>や育休復帰による入園が増加している。さらには子育てに関する不安や悩みを抱えている状況から、子育て親子の交流を望むなど子育てに関する要望が高まっている。それらに対応するべく、地域子育て支援施設（子育て支援センター・学習センター）や<u>認定こども園</u>などの各種サービスが、子育て支援の重要な役割を担っている。</p> <p>現在、町内の<u>認定こども園</u>は町立4か所、私立2か所で、<u>町立認定こども園としては、老朽化した保育所の建て替えと同時に順次幼保一体化施設整備を進め、平成27年度には、子ども・子育て支援新制度に基づき、幼保連携型認定こども園へ移行し、体制整備を行ってきた。このような中で、財政的に厳しい状況が続き、自園調理用設備や人件費の確保が困難な状況となっている。</u></p> <p>5 構造改革特別区域計画の意義</p> <p>次世代育成支援のための保育サービスは、その重要性をますます増しており、「<u>公立幼保連携型認定こども園における給食の外部搬入方式の容認事業</u>」を活用することで、本町においては食材の一元購入や調理員の適正配置による調理業務経費、施設の維持管理費等の節減が図られ、<u>町立認定こども園運営における子育て支援施策を充実させ、多様な保育ニーズに応えるための財源確保が可能となる。</u></p> <p>搬入元となる福崎町給食共同調理センター（以下「給食共同調理センター」という。）では、フル</p>	<p style="text-align: center;">構造改革特別区域計画</p> <p>4 構造改革特別区域の特性</p> <p><u>福崎町は、昭和31年に1町2村が合併して誕生し、兵庫県の中央部よりやや南部に位置し、清流市川に育まれた豊かな風土と歴史を背景に、柳田國男など多くの偉人を生んだ“学問・芸術文化、民俗学のふるさと”の特性をもったまちである。</u></p> <p>町域は、東西10.1km、南北11.5km、総面積45.82km²で、町のほぼ中央部で中国縦貫自動車道と播但連絡道路が交差し、インターチェンジをもつ広域的な交通の要衝地でもある。また、平成10年にJR播但線が電化され、姫路都市圏近郊都市としての性格が強まっており、JR福崎駅周辺および福崎インターチェンジ周辺や県道三木宍粟線沿いに市街地が形成されている。</p> <p>昭和46年に福崎工業団地、その後平成7年に福崎企業団地、平成9年に福崎町東部工業団地が完成し、さらに平成12年には近畿福祉大学（現神戸医療福祉大学）が開学し、工業のまちとともに学園のまちとしても発展が期待されている。</p> <p><u>平成22年の国勢調査による本町の総人口は19,830人で、10年前からは増減を繰り返している状況であり、世帯数は一貫して増加してきている。しかしながら、当町においても少子・高齢化が徐々に進行しており、今後は、活力にあふれ、風格のある、住みよいまちづくりをめざしている。</u></p> <p>現在、町内の<u>保育所</u>では保護者の就労を支援するため、乳児保育・障害児保育・一時保育・延長保育の特別保育事業に取り組み、保護者の多様な保育ニーズに対応した保育事業を展開しているものの、核家族の増加や就労状況の変化及び就労形態の多様化により、低年齢児の<u>保育所入所希望</u>や産休明け入所が増加している。さらには子育てに関する不安や悩みを抱えている状況から、子育て親子の交流を望むなど子育てに関する要望が高まっている。それらに対応するべく、地域子育て支援施設（子育て支援センター・学習センター）や<u>保育所</u>などの各種サービスが、子育て支援の重要な役割を担っている。</p> <p>現在、町内の保育所は町立4か所、私立2か所で、<u>町立保育所は老朽化した施設の建て替えと同時に順次幼保一体化施設整備を行っており、財政的に厳しい状況にあるため、自園調理用の設備や人件費の確保が困難な状況にある。</u></p> <p>5 構造改革特別区域計画の意義</p> <p>次世代育成支援のための保育サービスは、その重要性をますます増しており、「<u>公立保育所における給食の外部搬入方式の容認事業</u>」を活用することで、本町においては食材の一元購入や調理員の適正配置による調理業務経費、施設の維持管理費等の節減が図られ、<u>町立保育所運営における子育て支援施策を充実させ、多様な保育ニーズに応えるための財源確保が可能となる。</u></p> <p>搬入元となる福崎町給食共同調理センターでは、フルドライシステムを採用し、快適で安全な作業環境のもと、汚染区域と非汚染区域をより細かく区画することで、作業導線を明確にし、食材や</p>

ドライシステムを採用し、快適で安全な作業環境のもと、汚染区域と非汚染区域をより細かく区画することで、作業導線を明確にし、食材や人による二次汚染を防止するとともに、給換気設備の充実、エコアイス、脱臭装置、厨芥処理設備を導入し環境汚染防止にも力を注いでおり、衛生面や安全面で整った環境で調理することは、給食の安全性をさらに高めることにつながる。

また、給食共同調理センターの栄養士が一貫した栄養管理をすることで、認定こども園全体のバランスのとれた献立を作成することが可能となる。

食育の面では、給食共同調理センターと町立認定こども園が連携し、食の楽しみや重要性について保護者や子どもたちへの情報発信・提供に努め、乳幼児期からの発達段階に応じた児童の食習慣についての現状を把握し、指導することにより一貫した食育の推進を図ることができる。

さらに、給食共同調理センターによる食材の一元購入により、従来、施設ごとでは少量であるため調達できなかった地元の特産物や農産物の利用が可能となり、生産者の見える安心で安全な給食の提供及び地産地消を推進することができ、地域の活性化にもつながる。

6 構造改革特別区域計画の目標

町立認定こども園の給食を給食共同調理センターからの外部搬入方式を実施することにより、効率的に給食を提供すると同時に、乳幼児期から小・中学校まで一貫した質の高い食育の推進を図る。

また、子どもたちが食の活動を通して楽しく食べることを体験し、食に対する関心を高め、「食」は命の源であり生きていくうえでの基本であることを知らせ気づかせるとともに、献立表や給食試食会、「食育」研修を通して、健康的な食についての保護者の関心を高め、食の正しい知識を通じて児童に乳幼児期から望ましい食習慣が身につくよう取組を行う。

さらに、地域の特産物や地元の農産物を活用することで、子どもたちに安全・安心な地元産の食材に関心を持たせるとともに、地産地消を推進し、地域産業の活性化を図る。

そして、外部搬入により節減される経費を活用し、今後も増加が予想される入園児童に対する保育サービスの一層の充実を図る。

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

給食共同調理センターにおいて給食材料の一元購入、一元調理、調理設備等の集約化が可能になり、調理員の適正配置、作業効率の向上により認定こども園の管理運営の合理化、人件費の節減も図られる。地域の特産物や新鮮な農産物を町立認定こども園の給食の食材として購入することで、より地元生産者の作付面積の拡大にもつながる。そして、生産者が見えることにより、子どもたちや保護者が食材をより身近な物として捉えることができ、地域の食に対する関心の高まりと地産地消の促進につながる。

また、これらの取組により節減された経費を、保育サービス充実のための財源に充当することで、保護者のニーズに応えることができるようになり、女性の就業意欲を高め、社会の活性化に資することができる。

8 特定事業の名称

2001 公立認定こども園における給食の外部搬入方式の容認事業

人による二次汚染を防止するとともに、給換気設備の充実、エコアイス、脱臭装置、厨芥処理設備を導入し環境汚染防止にも力を注いでおり、衛生面や安全面で整った環境で調理することは、給食の安全性をさらに高めることにつながる。

また、給食共同調理センターの栄養士が一貫した栄養管理をすることで、保育所全体のバランスのとれた献立を作成することが可能となる。

食育の面では、給食共同調理センターと公立保育所が連携し、食の楽しみや重要性について保護者や子どもたちへの情報発信・提供に努め、乳幼児期からの発達段階に応じた児童の食習慣についての現状を把握し、指導することにより一貫した食育の推進を図ることができる。

さらに、給食共同調理センターによる食材の一元購入により、従来、保育所ごとでは少量であるため調達できなかった地元の特産物や農産物の利用が可能となり、生産者の見える安心で安全な給食の提供及び地産地消を推進することができ、地域の活性化にもつながる。

6 構造改革特別区域計画の目標

町立保育所の給食を給食共同調理センターからの外部搬入方式を実施することにより、効率的に給食を提供すると同時に、乳幼児から小・中学校まで一貫した質の高い食育の推進を図る。

また、子どもたちが食の活動を通して楽しく食べることを体験し、食に対する関心を高め、「食」は命の源であり生きていくうえでの基本であることを知らせ気づかせるとともに、献立表や給食試食会、「食育」研修を通して、健康的な食についての保護者の関心を高め、食の正しい知識を通じて児童に乳幼児期から望ましい食習慣が身につくよう取組を行う。

さらに、地域の特産物や地元の農産物を活用することで、子どもたちに安全・安心な地元産の食材に関心を持たせるとともに、地産地消を推進し、地域産業の活性化を図る。

そして、外部搬入により節減される経費を活用し、今後も増加が予想される入所児童に対する保育サービスの一層の充実を図る。

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

給食共同調理センターにおいて給食材料の一元購入、一元調理、調理設備等の集約化が可能になり、調理員の適正配置、作業効率の向上により保育所の管理運営の合理化、人件費の節減も図られる。地域の特産物や新鮮な農産物を公立保育所の給食の食材として購入することで、より地元生産者の作付面積の拡大にもつながる。そして、生産者が見えることにより、子どもたちや保護者が食材をより身近な物として捉えることができ、地域の食に対する関心の高まりと地産地消の促進につながる。

また、これらの取組により節減された経費を、保育サービス充実のための財源に充当することで、保護者のニーズに応えることができるようになり、女性の就業意欲を高め、社会の活性化に資することができる。

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

① 食育の推進

給食共同調理センターでの食材の一元購入、一元調理により、公立施設間での給食内容の格差をなくし、統一した栄養管理の元で食育を推進することができる。さらに、乳幼児期から中学校までの一貫した食育指導計画を作成し、児童の健全育成に努める。

② 地産地消の推進

地域の特産物や農産物を取り入れた献立を作成することで、地域産業の拡大を図ることができる。

③ 子育て支援サービスの拡大

給食の外部搬入を実施することにより節減された経費を有効に活用し、多様化する保育ニーズに対応するため、子育て支援サービスの一層の充実を図る。

別紙

1. 特定事業の名称

2001 公立認定こども園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

福崎町立田原幼稚園、福崎町立八千種幼稚園、福崎町立福崎幼稚園、福崎町立高岡幼稚園の4町立認定こども園

3. 当該規制の特例措置の適用の開始日

本構造改革特別区域計画の認定を受けた日

4. 特定事業の内容

構造改革特別区域内の町立認定こども園の1歳児以上の給食を、給食共同調理センターからの外部搬入方式により実施する。給食共同調理センターでは、乳幼児と小・中学生とでは異なる量や味、固さ、大きさ、栄養バランス、食事時間等に対応するため、別ラインでの調理を行うこととし、アレルギー児童については現在と同様に除去食による対応をするものとする。また、体調不良児についても、保護者、調理関係者、嘱託医の連携体制を整え、適切な食事の提供を行う。なお、1歳未満児については、これまでと同様に認定こども園の調理室で調理したものを必要に応じた回数、時期により提供する。

搬入された給食については、各園の園長が現調理室にて、室温などの環境管理、衛生管理のもと保管し、配膳員の健康管理等には細心の注意を払うよう徹底した管理指導、点検確認に努め、検食についても従来どおりの対応により安全な給食の提供を行う。

5. 当該規制の特例措置の内容

給食共同調理センターは平成15年に建設され、調理設備、衛生面が充実しており、1日約3,000食の調理が可能である。各町立認定こども園の調理業務を集約化することにより、給食材料調達の効

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

① 食育の推進

給食共同調理センターでの食材の一元購入、一元調理により、公立保育所間での給食内容の格差をなくし、統一した栄養管理の元で食育を推進することができる。さらに、乳幼児期から中学校までの一貫した食育指導計画を作成し、児童の健全育成に努める。

② 地産地消の推進

地域の特産物や農産物を取り入れた献立を作成することで、地域産業の拡大を図ることができる。

③ 子育て支援サービスの拡大

給食の外部搬入を実施することにより節減された経費を有効に活用し、多様化する保育ニーズに対応するため、子育て支援サービスの一層の充実を図る。

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

福崎町立田原保育所、福崎町立八千種保育所、福崎町立福崎保育所、福崎町立高岡保育所の4町立保育所

3. 当該規制の特例措置の適用の開始日

平成22年4月1日

4. 特定事業の内容

構造改革特別区域内の全町立保育所の1歳児以上の給食を、福崎町給食共同調理センターからの外部搬入方式により実施する。調理員は給食共同調理センター勤務とする。給食共同調理センターでは、乳幼児と小・中学生とでは異なる量や味、固さ、大きさ、栄養バランス、食事時間等に対応するため、別ラインでの調理を行うこととし、アレルギー児童については現在と同様に除去食による対応をするものとする。また、体調不良児についても、保護者、調理関係者、嘱託医の連携体制を整え、適切な食事の提供を行う。なお、1歳未満児については、これまでと同様に保育所の調理室で調理したものを必要に応じた回数、時期により提供する。

搬入された給食については、各保育所の所長が現調理室にて、室温などの環境管理、衛生管理のもと保管し、配膳員の健康管理等には細心の注意を払うよう徹底した管理指導、点検確認に努め、検食についても従来どおりの対応により安全な給食の提供を行う。

5. 当該規制の特例措置の内容

福崎町給食共同調理センターは平成15年に建設され、調理設備、衛生面が充実しており、1日約3,000食の調理が可能である。各町立保育所の調理業務を集約化することにより、給食材料調達の効率

率が高まり、栄養管理の面においても、給食共同調理センターで栄養士が一元的に栄養管理をおこなうため、児童の発育に応じた給食の提供が可能である。また、各認定こども園は小学校と近距離にあり、効率的な配送ができる。

特例措置の実施にあたっては、平成5年2月15日指第14号『病院・診療所等の業務委託について』の第4の2の規定、平成10年2月18日児発第86号『保育所における調理業務の委託について』の留意事項、及び平成28年1月18日府子本第448号「幼保連携型認定こども園における食事の外部搬入等について」における留意事項を遵守する。

- ① 認定こども園における給食については、給食共同調理センターに調理員を配置し、児童の発達段階や健康状態に応じた幼児食づくりの対応を行う。各園の園長は、現調理室での保管、衛生管理に努める。食事は、現在と同様に、3歳以上児については昼食1回、おやつ1回（3時）、3歳未満児については昼食1回、おやつ2回（10時・3時）を提供する。

また、小・中学校の長期休業中においても、認定こども園の給食業務については通常通り実施する。

- ② 栄養面では、『学校給食摂取基準』、『食育指導計画』、『保育所保育指針』等に基づき、栄養士が徹底した栄養管理等に努め、児童に必要な栄養素量を確保する。また、定期的に認定こども園、給食共同調理センター、栄養士との会議を開催し、給食、おやつ等の献立、時間、調理の工夫等を検討する。認定こども園は児童の発達、健康状態などの情報を給食共同調理センターへ提供し、連携を強化する。

平成28年に策定された「第2次福崎町食育推進計画」により、すべての町民への食育の大切さを伝えると共に、町の年次計画に沿って、町内の小・中学校、認定こども園でも各学校、園ごとの食育計画を作成し、保護者に食育の大切さを伝え様々な事業を実施する。町保健センター、地域の食生活改善推進グループであるいずみ会、給食共同調理センター、認定こども園が共に協力し、食生活習慣形成の重要性についての意識の高揚、生活環境に見合った健全な食生活の実践を目標に、児童・園児や保護者への食育指導を行い、食を通じた子どもの健全育成に取り組む。

- ③ 給食共同調理センターの保健衛生面については、『学校給食衛生管理マニュアル』に基づき、施設設備の衛生管理、食材の選定・検収、施設従事者の健康管理、調理過程、配送等の衛生管理に十分留意する。各認定こども園においても保健所の指導を遵守し、衛生管理に努める。

本町の学校給食では、既に地元産の米や、地域の特産物や農産物を給食に取り入れているが、今後も地産地消の推進を図りながら地域生産者との連携をより強化し、安全で安心できる食材の選定に努める。

- ④ 調理業務の委託については、その契約内容、施設と受託業者との業務分担及び経費負担を明確にした契約書を取り交わすこととされているが、本町では、認定こども園の設置者である町長と給食共同調理センターを所管する町教育委員会代表者の教育長との間で「覚書」を取り交わす。

搬入元（福崎町給食共同調理センター）

面積	1,458.17 m ²
----	-------------------------

が高まり、栄養管理の面においても、給食共同調理センターで栄養士が一元的に栄養管理をおこなうため、児童の発育に応じた給食の提供が可能である。また、各保育所は小学校と近距離にあり、効率的な配送ができる。

特例措置の実施にあたっては、平成5年2月15日指第14号『病院・診療所等の業務委託について』の第4の2の規定、平成10年2月18日児発第86号『保育所における調理業務の委託について』の留意事項、及び平成20年4月1日雇児発第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。

- ① 保育所における給食については、給食共同調理センターに現保育所調理員を配置し、児童の発達段階や健康状態に応じた幼児食づくりの対応を行う。各保育所の所長は、現調理室での保管、衛生管理に努める。食事は、現在と同様に、3歳以上児については昼食1回、おやつ1回（3時）、3歳未満児については昼食1回、おやつ2回（10時・3時）を提供する。

また、小・中学校の長期休業中においても、保育所の給食業務については通常通り実施する。

- ② 栄養面では、『学校給食摂取基準』、『食育指導計画』、『保育所保育指針』等に基づき、栄養士が徹底した栄養管理等に努め、児童に必要な栄養素量を確保する。また、定期的に保育所、給食共同調理センター、栄養士との会議を開催し、給食、おやつ等の献立、時間、調理の工夫等を検討する。保育所は児童の発達、健康状態などの情報を給食調理センターへ提供し、連携を強化する。

平成23年度に策定された「福崎町食育推進計画」により、すべての町民への食育の大切さを伝えると共に、町の年次計画に沿って、町内の小・中学校、幼稚園、保育所でも各学校、園、所ごとの食育計画を作成し、保護者に食育の大切さを伝え様々な事業を実施する。町保健センター、地域の食生活改善推進グループであるいずみ会、給食共同調理センター、保育所が共に協力し、食生活習慣形成の重要性についての意識の高揚、生活環境に見合った健全な食生活の実践を目標に、児童・園児や保護者への食育指導を行い、食を通じた子どもの健全育成に取り組む。

- ③ 給食共同調理センターの保健衛生面については、『学校給食衛生管理マニュアル』に基づき、施設設備の衛生管理、食材の選定・検収、施設従事者の健康管理、調理過程、配送等の衛生管理に十分留意する。各保育所においても保健所の指導を遵守し、衛生管理に努める。

福崎町の学校給食では、既に地元産の米や、地域の特産物や農産物を給食に取り入れているが、今後も地産地消の推進を図りながら地域生産者との連携をより強化し、安全で安心できる食材の選定に努める。

- ④ 調理業務の委託については、その契約内容、施設と受託業者との業務分担及び経費負担を明確にした契約書を取り交わすこととされているが、福崎町では給食共同調理センター、保育所が共に教育委員会所管であり、契約行為には馴染まないことから、町教育長と給食センター所長との間で『確約書』で対応する。

搬入元（福崎町給食共同調理センター）

面積	1,458.17 m ²
----	-------------------------

職員配置数	所長1名 栄養士2名 事務員1名 調理員19名 運転員3名 添乗員4名
調理能力	3,000食/日
調理器具等	回転釜、上流し、下流し、調理台、自動食器洗浄機、自動食缶洗浄機、コンテナ洗浄機、食器食缶消毒保管庫、ボイラー、かくはん機、野菜裁断機、球根皮むき機、フードカッター、連続揚物機、連続焼物機、大型冷蔵庫、冷蔵庫、大型冷凍庫、冷凍庫、二重食缶、食器浸湿槽、包丁殺菌庫、作業台、コンテナ、運搬自動車、作業車、厨芥処理設備、真空冷却器、中心温度管理機能付き調理器、エアカーテン、エアシャワー、手指殺菌機、適温給食機、排水処理施設、軽四貨物自動車、器具消毒保管庫、排水機、クリーンキャビネット、移動シンク

搬入先（4町立認定こども園）

施設名（現園児数）	田原幼稚園（218名）
調理室の面積	36.64㎡
調理員配置数	0名
調理器具一覧	配膳台・調理台、冷凍冷蔵庫、冷凍庫、電子レンジ、食器乾燥機、炊飯器、電磁調理器、シンク、給湯器

施設名（現園児数）	八千種幼稚園（66名）
調理室の面積	25.86㎡
調理員配置数	0名
調理器具一覧	配膳台・調理台、冷凍冷蔵庫、冷凍庫、電子レンジ、食器乾燥機、炊飯器、電磁調理器、シンク、給湯器

施設名（現園児数）	福崎幼稚園（140名）
調理室の面積	26.53㎡
調理員配置数	0名
調理器具一覧	配膳台、調理台・作業台、冷凍冷蔵庫、冷凍庫、炊飯器、食器乾燥機、電磁調理器、シンク

施設名（現園児数）	高岡幼稚園（21名）
調理室の面積	27.22㎡
調理員配置数	0名
調理器具一覧	調理台、冷凍冷蔵庫、冷凍庫、食器乾燥機、炊飯器、電磁調理器、シンク、給湯器

職員配置数	所長1名 栄養士2名 事務員1名 調理員13名 運転員3名 添乗員3名
調理能力	3,000食/日
調理器具等	回転釜、上流し、下流し、調理台、自動食器洗浄機、自動食缶洗浄機、コンテナ洗浄機、食器食缶消毒保管庫、ボイラー、かくはん機、野菜裁断機、球根皮むき機、フードカッター、連続揚物機、連続焼物機、大型冷蔵庫、冷蔵庫、大型冷凍庫、冷凍庫、二重食缶、食器浸湿槽、包丁殺菌庫、作業台、コンテナ、運搬自動車、作業車、厨芥処理設備、真空冷却器、中心温度管理機能付き調理器、エアカーテン、エアシャワー、手指殺菌機、適温給食機、排水処理施設、軽四貨物自動車、器具消毒保管庫、排水機、クリーンキャビネット、移動シンク

搬入先（4町立保育所）

施設名（現園児数）	田原保育所（190名）
調理室の面積	36.64㎡
調理員配置数	0名
調理器具一覧	配膳台・調理台、冷凍冷蔵庫、冷凍庫、電子レンジ、食器乾燥機、炊飯器、電磁調理器、シンク、給湯器

施設名（現園児数）	八千種保育所（69名）
調理室の面積	25.86㎡
調理員配置数	0名
調理器具一覧	配膳台・調理台、冷凍冷蔵庫、冷凍庫、電子レンジ、食器乾燥機、炊飯器、電磁調理器、シンク、給湯器

施設名（現園児数）	福崎保育所（132名）
調理室の面積	26.53㎡
調理員配置数	0名
調理器具一覧	配膳台、調理台・作業台、冷凍冷蔵庫、冷凍庫、炊飯器、食器乾燥機、電磁調理器、シンク

施設名（現園児数）	高岡保育所（28名）
調理室の面積	27.22㎡
調理員配置数	0名
調理器具一覧	調理台、冷凍冷蔵庫、冷凍庫、食器乾燥機、炊飯器、電磁調理器、シンク、給湯器

6. 給食配送スケジュール

認定こども園への給食の配送は、専用車2台により2ルートで行っている。認定こども園は各小学校から近距離にあり、配送、回収については、小学校も含めて、効率的に行うことが可能である。(午前8時から調理を、10時から順次配送を開始し、回収については13時から開始する。)給食は、調理完了後30分以内に喫食が可能である。

【1号車】

<u>(配送)</u>		<u>(回収)</u>	
< 1回目 >		< 1回目 >	
給食センター	10:00	給食センター	13:00
田原幼稚園	10:07	(小学校等)	
給食センター	10:15	八千種幼稚園	13:17
		(小学校等)	
< 2回目 >		< 2回目 >	
給食センター	10:20	給食センター	13:35
(小学校等)			
八千種幼稚園	10:40	給食センター	13:40
給食センター	10:55	田原幼稚園	13:47
		給食センター	13:55

【2号車】

<u>(配送)</u>		<u>(回収)</u>	
< 1回目 >		< 1回目 >	
給食センター	10:00	(小学校等)	
福崎幼稚園	10:14		
(小学校等)		< 2回目 >	
高岡幼稚園	10:35	給食センター	13:25
給食センター	10:55	(小学校等)	
		高岡幼稚園	13:45
		(小学校等)	
		給食センター	14:05
		< 3回目 >	
		給食センター	14:10
		(小学校等)	
		福崎幼稚園	14:25
		給食センター	14:40

6. 給食配送スケジュール

給食の配送は、専用車3台により3ルートで行う。保育所は各幼稚園、小学校から近距離にあるため、配送、回収については効率的に行うことが可能である。(午前8時から調理を、10時から順次配送を開始し、回収については13時から開始する。)給食は、調理完了後30分以内に喫食が可能である。

< 1号車 > 【配送】 【回収】

< 1回目 >		なし	
田原小学校	(11:32)		
< 2回目 >			
福崎東中学校	(11:50)		

< 2号車 > 【配送】 【回収】

< 1回目 >		< 1回目 >	
福崎幼稚園	(10:25)	田原小学校	(13:17)
福崎保育所	(10:25)		
< 2回目 >		< 2回目 >	
高岡保育所	(10:50)	福崎西中学校	(13:47)
高岡幼稚園	(10:50)	高岡小学校	(13:55)
高岡小学校	(10:55)	高岡保育所	(14:00)
福崎西中学校	(11:11)	高岡幼稚園	(14:00)
< 3回目 >		< 3回目 >	
福崎小学校	(11:33)	福崎小学校	(14:28)
		< 4回目 >	
		福崎東中学校	(14:49)

< 3号車 > 【配送】 【回収】

< 1回目 >		< 1回目 >	
田原幼稚園	(10:07)	八千種小学校	(13:11)
田原保育所	(10:07)	八千種幼稚園	(13:14)
		八千種保育所	(13:14)
< 2回目 >		< 2回目 >	
八千種保育所	(10:51)	田原幼稚園	(13:47)
八千種幼稚園	(10:51)	田原保育所	(13:47)
八千種小学校	(10:58)		
		< 3回目 >	
		福崎幼稚園	(14:04)
		福崎保育所	(14:04)