

◇鳥取県 構造改革特別区域計画の変更認定申請 新旧対照表

下線及び太枠で示すように変更する。

(1) 構造改革特別区域計画 (本体)

| 変 更 後 | 変 更 前 |
|--|---|
| <p>4 構造改革特別区域の特性 (略) 人口は約<u>54</u>万人、世帯数は約21万世帯であり、近年減少傾向にあるが、発達障がい児等の数は増加し、療育を必要としている障がい児が増加している。 (略)</p> <p>6 構造改革特別区域計画の目標 児童発達支援センターを利用する児童向けの給食提供業務について実績のある民間事業者から外部搬入した給食の提供を可能とする。</p> | <p>4 構造改革特別区域の特性 (略) 人口は約<u>58</u>万人、世帯数は約21万世帯であり、近年減少傾向にあるが、発達障がい児等の数は増加し、療育を必要としている障がい児が増加している。 (略)</p> <p>6 構造改革特別区域計画の目標 児童発達支援センターを利用する児童向けの給食提供業務について実績のある民間事業者から外部搬入した給食の提供、<u>関連施設で一体的調理し、外部搬入した給食の提供</u>を可能とする。</p> |

(2) 構造改革特別区域計画 (別紙)

| 変 更 後 | 変 更 前 |
|---|---|
| <p>4 特定事業の内容 <u>特別区域内における児童発達支援センターでは、障がい児に対する食事の提供の責任は同センターにあるものとし、民間事業者等において給食調理を実施し、外部搬入を行う。搬送は当該民間事業者等が行う。配送にあたっては、児童発達支援センターと調理業務を行う民間事業者との位置関係、提供する給食の形態等の状況を踏まえながらクックサーブ等の基準を満たすよう、適切に管理し、配送する。</u> なお、アレルギー除去等障害特性<u>など</u>への対応については、児童発達支援センターの常勤看護師等の指示の下、適切に実施し、必要に応じ、当該常勤看護師等が児童発達支援センターの調理室において衛生管理に配慮し行う。</p> <p>5. 当該規制の特例措置の内容 (略) (2) 利用児童に応じた対応</p> | <p>4 特定事業の内容 特別区域内における児童発達支援センターの給食について、民間事業者等において給食調理を実施し、外部搬入を行う。搬送は当該民間事業者等が行う。配送にあたっては、児童発達支援センターと調理業務を行う民間事業者との位置関係、提供する給食の形態等の状況を踏まえながらクックサーブ等の基準を満たすよう、適切に管理し、配送する。 なお、<u>きざみやアレルギー除去等障害特性</u>への対応については、児童発達支援センターの常勤看護師等の指示の下、適切に実施し、必要に応じ、当該常勤看護師等が児童発達支援センターの調理室において衛生管理に配慮し行う。</p> <p>5. 当該規制の特例措置の内容 (略) (2) 利用児童に応じた対応</p> |

給食は昼食1回とし、利用児童の発達の段階、障がいの特性、アレルギー、アトピー等の利用児童の状態等に充分配慮し、必要な栄養素量、食の形態（固形、刻み、ペースト等）、味付け等調理方法を工夫して、利用児童にとって適切な食事の内容、回数及び時機に適切に応じることができるようにする。

また、食事の状況を観察し、その観察場面での気づき等を職員間で共有するとともに、必要に応じ、保護者等との面接を行い適切な食事提供を行う。

児童発達支援センターの献立は、児童福祉施設の献立に準じて委託先の民間事業者等の栄養士等が作成し、アレルギー等による除去食および代替食で対応する場合は、民間事業者等の栄養士が児童発達支援センター管理者等職員と協議の上、栄養の観点を考慮した献立を作成する。給食の計画的運営及び評価として、受託事業者と献立検討会を行い、必要な栄養素量の確保のみならず、季節や行事、価格、通園児に与える影響、情操面、調理工程等あらゆる事項について多角的に検討する。

なお、検食については、毎回利用児童に提供する前に受託事業者及び職員が行うこととし、異物混入又は異味、異臭等の異常がないか並びに色彩、形態等が適切なものとなっているか等を確認し、その結果を検食日誌として記録を保管する。

(3) 衛生管理

再調理にあたっては、各種衛生基準を元に、衛生管理について万全を期する。また、衛生面及び栄養面について保健所等の監視指導をはじめ、関係機関からの助言と指導を仰ぎ、常に衛生管理を徹底する。

(4) 委託契約の締結

(略)

契約の締結においては、構造改革特別区域における「障害児施設における調理業務の外部委託事業」について（平成18年3月31日障発第0331011号）の3の（3）の規定を盛り込むとともに、利用児童の障がいの状況を考慮し、当該

給食は昼食1回とし、利用児童の発達の段階、障がいの特性、アレルギー、アトピー等の利用児童の状態等に充分配慮し、必要な栄養素量、食の形態（固形、刻み、ペースト等）、味付け等調理方法を工夫して、利用児童にとって適切な食事の内容、回数及び時機に適切に応じることができるようにする。

また、食事の状況を観察し、その観察場面での気づき等を職員間で共有するとともに、必要に応じ、保護者等との面接を行い適切な食事提供を行う。

給食の計画的運営及び評価として、受託事業者と献立検討会を行い、必要な栄養素量の確保のみならず、季節や行事、価格、通園児に与える影響、情操面、調理工程等あらゆる事項について多角的に検討する。

なお、検食については、毎回利用児童に提供する前に受託事業者及び職員が行うこととし、異物混入又は異味、異臭等の異常がないか並びに色彩、形態等が適切なものとなっているか等を確認し、その結果を検食日誌として記録を保管する。原材料及び調理済食品は必要量を採取し、冷凍庫で2週間保存する。

(3) 衛生管理

きざみ等の再調理にあたっては、各種衛生基準を元に、衛生管理について万全を期する。また、衛生面及び栄養面について保健所等の監視指導をはじめ、関係機関からの助言と指導を仰ぎ、常に衛生管理を徹底する。

(4) 委託契約の締結

(略)

契約の締結においては、構造改革特別区域における「障害児施設における調理業務の外部委託事業」について（平成18年3月31日障発第0331011号）の3の（3）の規定を盛り込むとともに、利用児童の障がいの状況を考慮し、当該

児童の主治医等から栄養、食材等の制限について情報を入手し、指導を受けて食材の選定や献立について、受託事業者適切に連絡するとともに、食事の加工が必要な障がい児への対応が行えるようにする。調理業務の受託者については、児童発達支援センターにおける給食の趣旨を十分に認識し、衛生面、栄養面等、調理業務を適切に遂行できる能力を有するものとする。

(5) 食を通じた子どもの健全育成（食育）
（略）

【児童発達支援センター（鳥取県立鳥取療育園）の調理室の概要】

面積：11.14㎡

調理器具：水切付シンク、IH調理器、家庭用冷凍冷蔵庫、食器消毒保管庫、作業台1台、電子レンジ、ミキサー

【当該規制の特例措置の適用を受けようとする児童発達支援センター（鳥取県立鳥取療育園）の定員および調理食数】

調理事業者 民間事業者を選定する

施設の定員 20名 内、給食を提供する児童 10名

職員数 16名（内、非常勤職員2名）

【鳥取療育園の配送計画】

| 時刻 | 受託業者(給食調理業者) | 児童発達支援センター |
|----------|--------------|-------------|
| 午前8時00分 | 調理作業開始 | |
| 午前9時 | 調理完了 | |
| 午前9時30分 | 配送開始 | |
| 午前10時 | 配送 | 受け取り、保温庫で保管 |
| 午前11時 | | 検食 |
| 午前11時30分 | | 配膳、食事 |
| 午後12時30分 | | 下膳 |
| 午後2時00分 | 容器回収 | |
| 午後3時00分 | 食器等洗浄作業開始 | |

【児童発達支援センター（鳥取県立中部療育園）の調理室の概要】

面積：13.50㎡

調理器具：水切付シンク、電気調理器、冷蔵庫、作業台1台、電子レンジ

【当該規制の特例措置の適用を受けようとする児童発達支援センター（鳥取県立中部療育園）の

児童の主治医等から栄養、食材等の制限について情報を入手し、指導を受けて食材の選定や献立について、受託事業者適切に連絡するとともに、食事の加工が必要な障がい児への対応が行えるようにする。

(5) 食を通じた子どもの健全育成（食育）
（略）

【児童発達支援センター（鳥取県立鳥取療育園）の調理室の概要】

面積：84.31㎡（19.31㎡、65㎡）

職員数：調理員2名（非常勤職員）

調理器具：水切付シンク、ガス調理器、冷蔵庫、業務用冷凍冷蔵庫、食器消毒保管庫、作業台1台、電子レンジ、電子炊飯器

【当該規制の特例措置の適用を受けようとする児童発達支援センター（鳥取県立鳥取療育園）の定員および調理食数】

調理事業者 民間事業者を選定する

施設の定員 40名 内、給食を提供する児童 13名

職員数 24名（内、非常勤職員6名）

【配送計画】

| 時刻 | 受託業者(給食調理業者) | 児童発達支援センター |
|----------|--------------|---------------------------------------|
| 午前8時30分 | 調理作業開始 | |
| 午前10時30分 | 調理完了 | |
| 午前10時45分 | 配送開始 | |
| 午前11時00分 | 配送 | 受け取り、 <u>温冷配膳庫</u> で保管 （必要に応じ、再調理） |
| 午前11時15分 | | 検食 |
| 午前11時30分 | | 配膳、食事 |
| 午後12時30分 | | 下膳 |
| 午後2時00分 | 容器回収 | |
| 午後3時00分 | 食器等洗浄作業開始 | |

定員および調理食数】

調理事業者 民間事業者を選定する

施設の定員 10名（1日当たり）内、給食
を提供する児童5名

職員数 14名（内、非常勤職員4名）

【中部療育園の配達計画】

| 時刻 | 受託業者(給食調理業者) | 児童発達支援センター |
|----------|--------------|------------|
| 午前8時30分 | 調理作業開始 | |
| 午前10時30分 | 調理完了 | |
| 午前10時45分 | 配達開始 | |
| 午前11時00分 | 配達 | 受け取り |
| 午前11時30分 | | 配膳、食事 |
| 午後12時30分 | | 給食終了 |
| 午後2時00分 | 食器等回収 | |