

構造改革特別区域計画

1 構造改革特別区域計画の作成主体の名称

福岡県糟屋郡粕屋町

2 構造改革特別区域の名称

みんなでつくろう、かすや給食特区

3 構造改革特別区域の範囲

福岡県糟屋郡粕屋町の全域

4 構造改革特別区域の特性

福岡県北西部に位置し、西に福岡市、北に久山町、東に篠栗町・須恵町、南に志免町と1市4町に隣接している。また、JR 福北ゆたか線と JR 香椎線、国道 201 号線、福岡都市高速 4 号線、九州自動車道が走る交通の利便性の高い地域である。総面積は 14, 12 ㎥で、町内には筑前三大池の一つである駕与丁池をはじめとする大小の溜め池が点在し、町を東西に流れる多々良川と須恵川が肥沃な平野を形成している。

町の産業は、昔は米作中心の農業だったが、近年では卸・小売業が主要産業になり、一部では花卉やブロッコリーなどの都市近郊型の農業も行われている。また、近年、福岡市や九州自動車道福岡インターに隣接していることから、流通業務関連の開発が進んだ。

本町は、福岡市のベッドタウンとして人口が増加し続けており、2020年3月末現在の総人口は47, 938人、総世帯数は20, 677戸となっている。

全国的には人口減少時代が始まったが、本町ではまだしばらくは人口増加が続くと予測されており、将来推計人口の増加率（2015年～2045年）は1.204倍で、全国トップクラスの高い伸び率となっている。

年齢構成は、20歳代後半から40歳代の子育て世代の人口が多く、2020年の年少人口（0歳～14歳）の割合は18.0%と、全国的に見ても非常に高い割合を占めている。一方、高齢化率（65歳以上の割合）は2020年で17.8%と全国的に見ても非常に低い割合となっているが、高齢化は着実に進展している。また、核家族化も近隣市町と比べ進行している。

町内には、町立保育所3園、私立保育所7園、認定こども園1園の計11園があり、町立保育所は障害児保育や地域子育て支援の拠点として、私立保育所は延長保育・一時保育・子育て支援事業などの多様な保育サービスを担い、それぞれの役割を明確にして特長を活かした保育サービスを展開している。待機児童数は、令和4年度4月1日現在で国定義では解消されたが、私的待機児童は依然として多く、保育所施設整備が望まれる一方で、家庭保育者へ向けた地域子育て支援事業のニーズが高い。

このような状況の中、平成19年7月に子育て支援課が新設され、保育所・地域子育て支援・児童虐待など、住民の多様なニーズに対応することとなった。その後、平成20年4月からは、幼稚園業務（教育委員会部局）を子育て支援課（町長部局）に移管することで保育所と幼稚園の担当窓口を一本化し、乳幼児から就学前児童までを1つの部局で担

当することとし、福岡県で一番子どもを産み育てやすい町を目指して、幼保連携を進めることとなった。現在、就学前児童施設運営審議委員会を設置し、粕屋町の就学前児童が利用する保育所及び幼稚園等について、柔軟かつ効率的な施設運営を行うことにより、就学前児童及びその保護者への保育・教育環境の向上に資することを目的として、施設運営のあり方等を審議している。

5 構造改革特別区域計画の意義

共同調理方式にすることで、町立保育所に同一の給食を提供することで統一した食育の推進を図る。また、専任の栄養士を1人配置して、町の食育プログラムに基づき保育所全体でバランスのとれた献立を作成することにより、年齢別・発達段階に応じた給食が提供できる。さらに、保育所給食センターを地域の食育推進の拠点として、地域への食育に関する情報の発信・提供に努め、食生活に関する相談・支援を行い、町内の就学前児童全体への食育の推進を図ることが期待される。

また、共同調理方式を活用し各保育所に搬入することにより、効率的な給食運営ができて経費の節減につながることや省資源・省エネルギーが期待される。

さらに、地域から食材の仕入れを行うことにより、地元農家の葉物野菜や果物栽培をより普及させ、地産地消を推進することが可能となる。

6 構造改革特別区域計画の目標

粕屋町の給食に関し、共同調理方式で一元調理し搬入するものであり、この事業を実施することにあたり次のとおり目標を設定し、その推進を図る。

- (1) 安全かつ質の高い給食を、地域の食材を活用して安定的に提供する。
- (2) 乳幼児期から豊かな食の体験を積み重ねていくことにより、生涯にわたって健康でいきいきとした生活を送るための自己管理能力を育むなどの「食育」の指導を一貫して行う。また、楽しく食べる体験を通して、子どもの食への関心を育み、自然の恵みとしての食材や調理する人への感謝の気持ちを育て、「食を営む力」の基礎を培う。
- (3) 児童の発育・発達段階に合わせた対応や、アレルギーやアトピーを持つ児童への対応など、給食に関する多様なニーズに対応する。
- (4) 地域食材の調達に努め、地域の活性化と食を通じて地域の農産物等への理解を深める。
- (5) 業務の集約などにより省資源・省エネルギーに努めるとともに、生ごみの減量化及び再資源化への対応に努める。
- (6) 給食の外部搬入をすることにより、保育所運営経費の効率化を図る。

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

- (1) 食育による地域子育て支援の推進

保育所給食センターを地域の食育推進の拠点と位置付け、地域への食育に関する情報の発信・提供に努め、食生活に関する相談・支援を行い、町内の就学前児童全体への食育を推進する。食に関する不安・心配を解決することで、育児不安等を軽減していくという観点からの地域子育て支援の推進に努める。

また、地域住民と連携し、親子料理教室の開催など家族みんなで参加・体験することで、食生活の大切さ楽しさを改めて認識してもらい、家庭での「食育」を実践する。

(2) 地産地消の推進

地域の信頼できる食材供給先と連携し、地域から食材供給を行うことにより、地産地消を実践する。また、地元の米や特産品の「ブロッコリー」などを使った特色ある給食の提供を行い、新鮮・安全・安心な食材の購入に努めるとともに地域の業者・生産者の活用を図ることにより地域経済の活性化に貢献する。

(3) 保育サービスの充実

調理業務の集約化による保育所運営経費の節減等の合理化を図ることにより、節減された経費を新たな保育ニーズや地域子育て支援事業に充て、町全体の児童福祉の向上を図る。

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

○ 就学前児童に対して一貫した食育の実践

保育所入所児童だけではなく、幼稚園児や認可外保育施設児・家庭保育児など粕屋町内の就学前児童全体を対象として、一貫した食育を進めるため、保育所・幼稚園など関係者が協議し、食育プログラムを作成する。乳幼児期から一貫した食育を推進することで、小学校・中学校での食育教育の基礎をつくる。

○ 地域住民による食育の推進

保育所給食センター専任栄養士を講師として、就学前児童を対象とした親子料理教室を定期的で開催し、家族で参加・体験することにより、子どもの食への関心を育む。また、地域住民に参加を呼びかけ、郷土料理や地域に伝わるおやつ作り等を行い、食育をきっかけとして地域住民が子育てに参加する機会を増やし、地域全体で子育て支援を担い、推進していく。

○ 地産地消の推進

地域産業の活性化を図るため地場産物を活用できる献立の作成に努め、地場産物の使用率を高め、地産地消の推進に寄与する。

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を受けようとする者

粕屋町立仲原保育所

粕屋町立 西保育所

3 当該規制の特例措置の適用の開始の日

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

保育所の給食及びおやつについては町立中央保育所内に併設する保育所給食センターから各2保育所への外部搬入方式とする。保育所給食センターから搬入される給食及び午後3時のおやつの配膳は、各保育所の配膳室（従来の調理室）で行い、外部搬入する給食は全年齢を対象とする。

栄養指導や体調不良児・アレルギーを持つ児童への対応については、保育所給食センター専任の栄養士が助言・指導を行う。

5 当該規制の特例措置の内容

本事業実施にあたっては、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日付雇児発第0601第4号）における留意事項を遵守し、衛生面での安全確保・食事の搬入・保管方法など充分配慮しながら施設の職員が調理していると同様の質の高い給食を提供していく計画である。

- ① 外部搬入する給食は、保温・保冷に優れた食缶を給食運搬専用車で搬送し、温度管理された配膳室（従来の調理室）において配膳専任職員により配膳する。
- ② 衛生基準については、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、食材、調理、職員の衛生管理に至るまで細心の注意を払うよう徹底した指導管理・点検確認に努めることとし、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」に従い管理・点検に努める。専用運搬車で搬送、受領、配膳にも衛生管理のもとに実行し、食缶は使用後洗浄し消毒保管庫で保管する。運搬車両の衛生管理についても学校配送の例に

より消毒管理する。食品の温度管理、調理員等の研修、健康管理を怠りなく、保健所の指導・助言等に従い適正に運用する。

- ③ 食物アレルギー児が確認された場合は、今まで同様、保護者にかかりつけ医からの検査結果表や診断書の提出を求め、家庭での除去食や代替食の状況を的確に把握する。アレルギー対応食は、保育所給食センターで調理し別容器で搬送し、受け手の配膳専任職員が確認を行い提供する。
- ④ 給食センター栄養士・調理員、各保育所長・配膳員による給食配膳会議を月1回開催し、関係者が共通認識を持って子どもたちの給食に関わるための意見交換を実施する。また、学校給食センターとの連携を強化し、小・中学校と献立を合わせる日を作るなどして、家庭で食についての会話をするきっかけづくりを行う。さらに、家庭と連携して食育を進めるため、家庭の味を大切にすることを目的とし、保護者の理解と協力を得て月に1回、お弁当の日を設ける。
- ⑤ 食育プログラムに基づき専任栄養士が献立作成を行い、児童に必要な栄養素量を供給するとともに発育・発達段階に応じた給食を提供し、保育所全体で一貫した食育を推進する。(資料1 食育プログラム参照)
- ⑥ 体調不良児については、保護者等との連絡により体調確認を行い、児童の体調に合わせた給食を提供する。
- ⑦ 食事の内容については、栄養士の指導の下年齢に応じて、味付け・固さ・大きさを工夫し、量を調節する。離乳食については、児童の月齢、発育状況に応じて給食センターの離乳食担当職員が調理した給食を提供する。

児童の給食及びおやつは給食センターで調理を行う。食事の回数・時期については、3歳未満児は昼食1回とおやつを午前午後各1回、3歳以上児は昼食1回とおやつを午後1回提供し、保育サービスを低下させないようにする。