

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

山形県最上郡金山町

2 構造改革特別区域の名称

保育所・学校での一貫食育を通じた金山人づくり特区

3 構造改革特別区域の範囲

山形県最上郡金山町の全域

4 構造改革特別区域の特性

金山町は、山形県の東北部に位置し、東西約 18km、南北 14 kmの秋田県に接する新庄盆地の北東部にある人口約 7,300 人、面積 161.79k m²の町である。

町の面積の約 65%が山林で、次いで田畑等の耕地が 10%余りとなっている。

産業は、第 1 次産業が基幹産業となっており、稲作が中心であるものの、昔は自家消費のための野菜栽培が米の生産調整をきっかけに近年では農業生産のかなりの割合を占めるようになった。現在、特に中山間地農業の振興と地場農産物の地場消費に重点的に取り組んでいるところであり、地場での生産者の顔の見える野菜を学校などの給食用食材としてできる限り活用することで、安全・安心な食材による給食の提供と地産地消の推進につなげている。また、少数・少量ではあるが果樹の栽培や養魚も営まれ給食に利用されているところであり、野菜と併せて今後の生産と消費の拡大が期待されている。

交通基盤は、町内を国道が 2 路線走っているほか、町内の各集落を一筆書きにできるように県道と町道が張り巡らされていることや、町中心部からは車で 10 分程度で町内のどの集落にも行くことができるという特長をもっており、学校給食の運搬にも好条件となっている。

金山町では、平成 10 年度に第 3 次になる基本構想を策定し、「金山人づくり」を提唱している。これは、「か 感性をみがき」「ね 熱中する心と」「や 躍動できる身体を養い」「ま 学ぶことを尊びあう」という町民像を意図し、これを基本とした教育の指針には、幼保小中高一貫教育の連携体制の推進を掲げている。

具体的には、幼稚園・保育所・学校の教職員が一同に会する幼児教育懇話会を組織し、定期的に食育も含んだ教育のあり方の検討や情報の交換を行っている。因みに、平成 12 年度からは、中学校と地元の高校が一貫教育を開始し、教員の交流（中学校教員が高校で授業を持ったり、その逆もある）や、生徒が中学・高校を通したテーマを設定しての学習など一貫したカリキュラムも採用されている。

幼児施設は、昭和 29 年度に定員を 60 名に想定して町が公立保育所として金山町保育園 1 施設を建設し、当初は定員の半数程度の保育で開始した。その後、保育に対するニーズの高まりとともに施設の充実を図るため、当該施設の定員を 90 名に設定して昭和 47 年度に増築、昭和 51 年度に大幅改築して現在に至っている。なお、本年度 4 月現在の保育児童数は 83 名で、児童に対しては保育所開設当時から現在に至るまで自所調理での給食を実施しながら、野菜栽培などの体験を含めた食育プログラムによる食育を行っている。

一方、高度経済成長期の幼児教育へのニーズに応えるため、昭和 51 年度には民間経営の幼稚園が開園。入園者数は当初で 116 名、ピーク時の昭和 56 年には 176 名、本年度 4 月では 68 名となっている。なお、現在のところ幼稚園では給食は実施していない。

現在の保育所の入所児童数が定員に満たないことや幼稚園の入園者数が以前に比べて大幅に減少してことから分るように少子化が進んでいる。こうしたなか、子どもを保育するにあたって、幼稚園・保育所の選択が保護者の希望に沿わない場合も多くあり、保護者からは、保育の時間や期間、保育対象児、給食など保育環境の充実と公平化、また一貫した保育や教育のもとに小学校へ入学させるため幼稚園と保育所の一元化の要望も出てくるようになっており、町としても基本的な一元化の方向を目指している。こうした将来の一元化も視野に入れながら、まず、町が実施している金山町保育園の給食を同じく町が実施している学校給食共同調理場から搬入し、就学前児童（保育所児童）と学校児童・生徒の一貫した食育の実現を予定しているところである。

義務教育では、小学校は平成 7 年度まで四つの本校と四つの分校があったが児童の減少により平成 8 年度と 13 年度にそれぞれ 2 校の分校が統合され現在は四つの本校だけとなり、本年度 4 月現在で、総児童数 444 名となっている。また、中学校は戦後から現在まで 1 校であり、小学校を卒業した児童は、特別の場合を除き全て同じ中学校に入学することになる。なお、現在の生徒数は 270 名である。これら全ての小中学校の生徒には、昭和 47 年度から共同調理場方式で完全給食を実施しており、開始当時は約 1,600 食であったが、その後の児童生徒数の減により本年度 4 月現在では、開始当時の約半分である 807 食の給食数（教職員を含むので児童生徒数と給食数は一致しない）となっている。

給食の内容は、通常の給食のほか子供たちが地場農産物を活用しながら栄養のバランスなどを考えてつくるリクエストメニュー、食材の生産者にもなる保護者と一緒に給食を摂る親子給食やバイキング方式の給食が行われており、これらを通じた食育のほか、子供たちの共同調理場訪問或いは共同調理場職員が学校訪問を行い、児童生徒との交流をもっている。

米の生産調整での転作田で栽培した野菜が、自家用だけでは消費しきれずもったいないということから、農協の音頭で余剰野菜を集めて始めた野菜市がきっかけで、昭和 54 年に農業者で組織する産直グループが発足した。このグループは、自分達が生産したものは学校給食でも自分達の子供に食べさせたいということで、学校給食共同調理場と話し合いのうえ昭和 63 年度から現在に至るまで給食用食材を納入するようになっており、かなり以前から事実上の地産地消が始まっていた。

同じく同年度から、保護者が作った米を子供たちに食べさせたいということで、町と地元農協の一部負担のもとで金山町産米を学校給食に提供している。

また、地元農協では野菜の生産者の子供たちが、家族の一員として大都市の市場を訪問して宣伝活動を行う「アグリチャイルド特使」事業を平成 8 年度から実施し、毎年数名を派遣している。これは、子供たちの夏休みの行事の一つとして定着している。

金山町が実施している保育所と学校の給食については、地場農産物を活用した保育所と学校の一貫食育及び時代の要請である効率的運営の観点から調理の一元化が望まれている。

5 構造改革特別区域計画の意義

金山町では、将来の幼稚園・保育園の一元化による子育て環境の充実なども含め、年代ごとの発達課題を掲げて一貫教育を行っているところである。なかでも「三つ子の魂百まで」と言われるように幼少期の教育や体験は重要であるとの認識のもと、就学前児童（金山町保育園入園児童）が学校児童

生徒と同じ調理場で調理した給食を摂ることは、一貫教育に有意義なことと考えられる。

就学前児童の食育は、食育プログラムにより年齢別・発達段階別に内容を定めて望ましい食習慣の習得に努めるとともに、特別食育プログラムとして野菜の栽培体験を行ない、生産の喜びを味わうこと、栽培過程で保護者などから助言を得ることでの安全な食物生産や家族や人と関わることなどを学びながら豊かな人間性を育成する。また、就学にあたっては、就学前の食育を引き継ぐことにより、一貫した食育につなげる。

食材は保育児童や学校児童生徒の家庭で生産し、兄弟姉妹が同じ食材の給食を摂ることは、家庭での話題も豊かになることにつながる。

食材の生産者は、自分達の子供が消費者だということで、より安全・安心な食物生産に努めることはもちろん、新たな地域特産物の開拓やより付加価値の高い食材の生産の工夫、また産直グループ活動の活発化などにより、地産地消が促進されるとともに農業の振興や地域の活性化に貢献する。

子供たちは、食材の生産者が身近なことを認識し、食物生産に興味を持つとともに生産過程を学ぶきっかけとしても期待できる。

保育所や学校は、食を通じて地域との関わりや栄養と健康、また調理に関して、一貫した食育が可能となる。また、健康と食に関わる子供の状態が保育園から学校に正確かつ円滑に伝達できるようになる。

各家庭では、保育所と学校との統一した食材、献立（年齢に応じて味付け、大きさ、固さなどを工夫し、量を減らした同じ食材による同一の献立）、調理、マナーなどが共通の話題にでき、家庭での食育にも役立つ。

一方、金山町保育園の給食を学校給食共同調理場で調理することになれば、調理部門の集約化による効率化が図られるとともに、従来、保育所単独では少数で調達できなかった食材の調達も可能となる。また、調理によっては給食数の多少にかかわらずほぼ同じ調理時間を要する献立もあることから、現在の金山町保育園の調理従事者2名という少数でしかも限られた時間での調理内容には制約があったものも、学校給食と一緒に調理することで柔軟な対応が可能となり、食材の多様化ともあわせて調理のレパートリーにも広がりが出てくる。

以上のように、給食を通じた地産地消による地域の活性化と保育所、学校、家庭での一貫教育を推進するとともに金山町保育園の合理的運営につなげる。

6 構造改革特別区域計画の目標

構造改革特別区域計画の目標として、「金山人づくり」のための基礎となる保育所と学校の一貫した食育の実現、そして、町の基幹産業である農業振興のための地産地消を推進する。

具体的には次のことを目標とする。

学校給食での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場である学校給食献立作成協議会（現在は、学校と共同調理場職員で構成）に保育所職員を加え、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や幼児教育懇話会（幼稚園、保育所、学校職員で構成）に諮り、保育所・学校の一貫食育に反映する。

保育所や学校で保護者の協力を得ながら野菜づくりなどができるような環境づくりを行うとともに、農家での生産過程を学ぶことができるようにする。また、保育所や学校で栽培した野菜などを学校給食用食材に取り入れたり、保育所と学校相互の交流給食などを行う。これにより、生産の喜びを体験させながら感性を育てるとともに食材生産に対する理解を深める。

保育所・学校をオープンにした保護者の試食会や親子給食などにより学校給食の理解の一助にする。併せて、給食に関する情報を定期的に提供して家庭での話題づくりと食事の参考にする。

可能な範囲での調理体験を幼児期から行えるように配慮するとともに、リクエストによるメニューづくりやバイキング給食の実施、学校給食共同調理場職員の保育所や学校の訪問を通じて、給食の楽しみを体験しながらの理解に努める。

食材の納品については顔の見える地場産品の積極的活用を進め、生産者と定期的に打合せのうえ安全・安心・良質な食材の生産及び安定的納品を目指しながら、地産地消を推進する。

食材の生産者は、食材の新たな利用の仕方などの提案もできるようにし、地域特有の食材とメニューの開拓、或いは付加価値の高い食材生産の工夫などにより、特産地づくりに結びつけながら農業の活性化を図る。併せて、生産者と農協の協力のもとアグリチャイルド事業などを展開しながら子供たちに農産物の生産から消費までの体験教育を行い、学習への一助とする。

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

現在学校給食に従事する調理員は7名、保育所給食に従事する調理員は2名の計9名であるが、保育所給食を学校給食共同調理場から外部搬入することにより、調理担当部門が集約化し8名での調理が可能になるほか、いままで保育所の調理員が休んだ場合など調理にかなりの支障があったものが、今後は調理員が多くなるため柔軟な対応ができるようになる。

また、保育所で給食に要する食器、洗剤、諸消耗品に係る予算は約20万円であるが、保育所の給食を学校給食共同調理場から搬入することにより、多くの消耗品費が節約できることになる。

共同調理場から給食を搬入することは、保育所の普通給食は原則として学校と同一の献立になり、給食に対してより一貫した教育が可能になる。また、子供同士や保護者にとっても家庭での話題づくりなどがしやすくなる。

現在、給食を実施しているのは町立保育所と町立小中学校だけである。これが同一の調理場で調理されることで、食材の生産者はもちろん町民全体での地産地消に対する共通理解が進み、学校給食のみならず通常の生活においても全体的に地産地消の進展が期待される。

食材の生産者は、現在保育所と学校給食共同調理場の2箇所から別々に発注を受けているが、発注先が統一されれば計画的・効率的生産が可能になる。

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事業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

【学校給食における一貫食育・地産地消の推進】

一貫食育

学校給食の献立を協議する場及び幼児・学校の教育全般にわたって協議する場に保育所も含め、同一食材、同一献立による一貫した食育を共通話題として、好ましい食習慣の習得や食材生産の過程の学習、また、健康で健全な人間性の育成を目指す。また、現在も実施している児童・生徒によるリクエストメニューづくりや親子給食、バイキング給食等を通じた食育は継続して実施する。

地産地消の推進

食材生産者と安全で安心な食材の生産計画や品目、品質などについての打合せを実施するとともに、付加価値を加えた食材の提案を受けたり、地元農産物を利用した新たな献立の開拓を検討しながら地産地消の推進にあたる。

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

金山町立保育所

3 当該規制の特例措置の適用の開始の日

特区計画認定の日

4 特定事業の内容

事業の主体

金山町

事業の区域

山形県最上郡金山町の全域

事業の実施期間

平成 17 年 4 月 1 日から

事業の内容

現在保育所で行っている調理業務を町の学校給食共同調理場で調理して運搬する外部搬入方式に変更する。

現在いる保育所の調理員は平成 16 年度末に退職するため、これは補充しないで、共同調理場の調理員を補充する。

共同調理場には、保育児童用の調理器具及び配送用食缶、バットなどを補充することとし、配送用コンテナは統合された分校用のものを、食器消毒保管庫は現在の共同調理場設置のものを使用する。

また、保育所の調理室に及び給食に関わる備品などについては、引き続き使用できる状態を維持するものとするが、食器は学校と同様に共同調理場で洗浄保管、給食と一緒に配送する。

5 当該規制の特例措置の内容

公立保育所と学校給食共同調理場が各々実施している給食業務を共同調理場で一括調理し、保育所に搬入することと、給食用食材の地産地消を進めることで、町の教育方針である幼児期からの一貫教育の一つである「食育」を充実する。また、一括調理を行うことにより経費の節減も実現する。

特例措置の実施にあたっては、【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 16 年 3 月 29 日雇児発第 0329002 号厚生労働省雇用均等・児童家庭局長通知)を遵守する。

なお、当該局長通知の「2 留意事項」については、次のような措置をする。

保育所には 33.12 m²の専用調理室があり、加熱設備としてコンベクションオープンやガステーブル、保存用として冷蔵庫及び冷凍庫、配膳のための配膳台が備え付けられ、食器消毒保管庫とともに各種の調理器具なども揃っているため、再加熱や冷蔵、冷凍はもちろん可能である。また、体調

不良児等への対応については、配送用の給食運搬車に保育所担当の調理員が添乗し、搬入時に保育士と入所児童の体調を確認するとともに、その場で対応が必要な場合は、当該調理員が保育所の専用調理室で児童に合わせた調理をして対応するものとし、長期的対応が必要な場合は、栄養士の指示のもと共同調理場で児童の体調に合わせた調理をして提供する。

食事の内容については、原則として学校給食と同じとし、年齢に応じて味付け、大きさ、固さなどを工夫し、量を減らした同じ食材による同一の献立とする。また、3歳未満児には、栄養士の指示のもと、年齢に応じて柔らかくしたり、細かくしたり、飲み込みやすくするなどの工夫をして共同調理場で調理し、配送する。なお、配送後に対応が必要な場合は、保育園担当の調理員が保育所の専用調理室で調理して対応する。回数、時機については、現在保育所で平日に行われている給食と同様にできるようにする。

外部搬入を行う場合の衛生基準の遵守については、「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)」において準拠する「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)」第4の2の規定のうち、調理方式は、学校給食共同調理場から保育所までは直線距離で約300m、運行距離でも約400mと近く、途中で信号もないことから運搬時間も短時間という条件下にあるため、食材を加熱調理後、冷凍又は冷蔵せずに運搬し、速やかに提供する方式であるクックサーブで行う。

現在の共同調理場は昭和46年度建設で昭和56年度に一部増改築を行っている。

この共同調理場のHACCPの概念に基づく衛生管理については、「大規模食中毒対策等について(平成9年3月24日衛食第85号)」の通知に基づいて衛生管理を行うものとする。なお、当該通知による衛生基準については、基準を満たしている部分とそうでない部分があるが、毎年行われる保健所の衛生指導による改善などにより、衛生面に充分配慮して調理を行うこととする。

食事の運搬及び保管方法については、温かい状態で提供される食品は保温食缶に移し替え、その他の食品については洗浄消毒した清潔な容器に移し保冷した状態で密閉できる専用コンテナに入れ、調理員が添乗する専用の給食運搬車で運搬する。運搬した給食は、添乗した調理員が保育所の専用調理室に搬入し、保冷が必要な食品は配膳時間まで冷蔵庫で保存する。なお、給食は調理終了後から1時間程度で配膳、喫食が可能である。

栄養素量の給与については、栄養士を配置して地域性や季節感を考慮した食材を利用しながら栄養素量を確保するとともに生活習慣病予防にも配慮した献立を作成する。

また、食育については、金山町の基本構想で提唱する金山人づくり(「か 感性をみがき」「ね 熱中する心と」「や 躍動できる身体を養い」「ま 学ぶことを尊びあう」という町民像)を目指し、望ましい食習慣の習得や豊かな人間性の育成、さらには食材の生産地としての地域特性の学習なども含めて、保育所、学校、保護者及び地元産食材の生産者が連携のうえに年代別の発達課題に応じた食育プログラムに基づく給食を行う。