

## 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

岡山県新見市

### 2 構造改革特別区域の名称

地産で安心、新見の楽しい給食特区

### 3 構造改革特別区域の範囲

岡山県新見市の全域

### 4 構造改革特別区域の特性

本市は岡山県の西北部高梁川の上流に位置する、面積352Km<sup>2</sup>、人口23,700人、高齢化率31.6%の過疎、高齢化の進んだ内陸中山間都市です。平成17年3月31日付けをもって阿哲郡四町（大佐町、神郷町、哲多町、哲西町）と合併し、新「新見市」を発足する予定です。

主な産業は無尽蔵と言われる良質な石灰業とほとんど農協出荷している農畜産物、農産加工品です。河川域では米作、北部では千屋牛で知られる畜産が主要産品です。かつては、葉たばこの日本一生産団地を誇っていましたが、今日では、南部地域でトマト、桃、ぶどうでは人気の高い「ニューピオーネ」の生産団地を形成しており、一括選果出荷しています。また、各種野菜類も盛んに生産されており農協直営売場を通じて、新鮮で有機低農薬栽培の安心な野菜、果物類を地元提供しています。また、県外都市部にアンテナショップを設け毎日直送しており、都会からは生産地見学ツアーを招き、安心の見える農業に取り組んでいる地方です。

本市では、従来中心市街地で運営していた3保育所の老朽化等に伴い、「子育て支援」の最重要施策として特別保育の要求に応える為、平成14年度に3保育所を統合した「新見保育所」を開設しました。

女性の社会進出に伴う保育ニーズの高まりのなか、なおも待機児童があり、また、市町合併により、管内における就労の中心地に立地する「新見保育所」への入所希望者はさらに増加することが予想されるため、平成17年度に保育室を増築し、平成18年度から240名の定員とすることを計画しています。この計画にあたっては、当初、これ以上集中することによる安全上の問題を考え、分園を計画しましたが、将来にわたる維持管理経費を伴うことから統合を維持することにしました。この増築には、調理室の改良を伴いますが、周辺を除く8小学校と2中学校に1,500食配食している「市立学校給食センター」からの給食搬入が可能となれば、小中学校児童、生徒も年々減少しており給食センターの有効活用となり、調理室の増築経費及び一括調理による食材調達、調理員の合理的配置による調理コストの削減等につながり、さらに、学校給食で盛んに地元食材を取り入れており、安心の見える地産地消に応える食育教育に取り組むことができます。

## 5 構造改革特別区域の意義

次代を担う児童が健やかに成長するには待機児童を解消し、よりよい保育環境を提供する必要があり、また、保護者が安心して就労できることは地域や社会の活性化に結びつき、消費の循環による沈滞的な地方経済にとっても重要な意義を持つものです。

当地は農業が主要な産業であり、平坦部では米作、主にカルスト台地を中心とした各種野菜、なかでもトマトは主力作物であり、果物では冷涼な気候に合ったぶどうの「ニューピオーネ」産地としてその品質は定評を得るなど、年間を通して豊かな農作物を供給しています。

こうした背景のなか、市立学校給食センターでは、米や野菜、果物など新鮮で有機低農薬栽培の安心な地元産食材を積極的に取り入れており、米は地元産「アキタコマチ」を週3日「米飯給食」しており、保育所へも提供することが可能となれば、生産者収入の増加とともに保護者に安心感を与えることとなり、また、幼児期から身近で栽培された食物の恩恵を授かる貴重な意識をもたらすことができ、「食育」を保育にいかす機会となるなど、「地産地消」の推進を図ることができます。

## 6 構造改革特別区域計画の目標

幼児期から偏食をなくしたり、食を尊ぶしつけや衛生観念を教え込むなどの「食育」は、栄養面のみならず、保育の重要な役割の一部となっていますが、本年4月1日から施行されることとなった、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」による「市立学校給食センター」からの給食搬入ができれば、従来から取り入れている地元産食材を積極的に取り入れた給食により、「食育」の推進・充実が図られ、盛んに提唱されている「地産地消」に呼応することにより、生産者（主に高齢者）の生き甲斐を高め、収入の増加とともに、有機低農薬栽培の実践、普及が促進され、より安全な食を確保することができます。

平成17年度から学校では、栄養教諭による「食育教育」を取り入れ、食の源たる農への関心、自給率や担い手不足といった現状から国土や農業を守る意識を高めることが出来ます。また、少子化社会対策実施計画では、すべての保育所において、給食その他保育活動を通じて「食育」を推進することを重点課題と位置づけています。学校給食との連携が生まれ保育所栄養士、調理員との交流により、意思疎通を図ることができ、衛生管理も共通認識に立って、就学前からの食育教育に生かした取り組みを目指します。

## 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

保育サービスの充実を図ることにより、待機児童の解消とともに、女性の就業意欲を損なわず、就業の実現による地域雇用の拡大が期待され、少子化の抑制にも直結するものです。

市立学校給食センターが取り入れている食材等の一括調達により食材経費の節減を図ることができ、米や野菜類の地元産仕入れ（地産地消）による生産者利益の増加が

期待される。さらに、安全安心食材が確保され、学校給食においても郷土料理や季節料理を盛り込んだ多彩なメニューの充実は、食べ物への関心を深めることができます。

また、光熱水費など共通維持経費、調理員確保の必要もなく、双方の調理に係る経費節減効果が生じ、行財政の健全化に貢献することになり、保護者負担も節減でき、効率的な保育所運営ができます。さらに、将来幼保一元化を取り入れることとなった場合給食民間委託方式に移行すれば、民間活力の創出となり雇用機会を拡大することができます。地域経済の活性化につながり、岡山県内では先進モデルともなります。

## 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（学校給食事業）

新見市立学校給食センター運営委員会に保育所から委員として参画し、給食センターでの給食運営に関わることにより、学校での食育教育を参考にしたり、保護者や学校との共通認識のもとに就学前からの一貫した食育教育を図ることができます。

（地産地消事業）

これまで保育所でも、新鮮で有機低農薬栽培の安心な地元食材を努めて調達してきましたが、学校給食での大量発注による経費節減はもとより、品目を拡大することができます。また、身近な食材に関心を持ち、栽培、収穫体験を保育に取り入れ食を尊ぶ食育教育に生かすことができます。地産地消の呼びかけに応えることにより、有機低農薬栽培を普及、拡大し、生産者（主に高齢者）の収入を増やすことで地域経済によりよい効果をもたらすことができます。

## 【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うけようとする者

新見市内の市立保育所（新見保育所）

### 3 当該規制の特例措置の適用の開始の日

特区計画の認定日

### 4 特定事業の内容

給食の外部搬入による効率的運営により、節減費用を保育サービスの充実に充てることができれば、待機児童の解消、少子化対策としてもたいへん有効です。また、分園することなく保育室の増築で対応し、統合保育所を維持することにより運営の効率化を図ることができます。給食は調理室の改造をしないことにより、中断することなく運営できます。3歳児以下については離乳食などの年齢、発育に応じた従来どおりの調理を行い、4～5歳児と職員分130食分を市立学校給食センターからの外部搬入方式とします。ただし、土曜、祝日については、児童数が少なくなることから保育所調理とします。

食育を保育の重要課題ととらえ、給食をつうじた「食育教育」を推進します。

### 5 当該規制の特例措置の内容

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「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日付け雇児発第0329002号）における留意事項を遵守することとして、

調理室施設、設備、適切な用具等については、平成14年度開設した保育所であり、細心の衛生環境を追求した構造としており、調理室面積は130㎡です。設備、器具は、電磁調理器、湿温蔵庫、冷凍、冷蔵庫、食器消毒保管庫、配膳車等を有しており、現状では、職員分を含め約240食調理しています。また、体調不良児等に対する対応については、医務室を備え保護者はもとより園医との相談体制をとり、加熱や配膳に配慮した構造、調理器具を備えており、発育、健康状態に応じた給食を提供することができます。食物アレルギー児には、入所の際健康や発育状態と共に必ず聞き出す項目となっており、保護者はもとより発育観察してきた保健師とも相談したり、園医の指導を受け特定食材の除去食を、それぞれ別途に対応した保育所調理を給与し

ます。外部搬入した給食は、空調、温度管理された配膳室において配膳します。

食事の内容、回数、時機については、おやつはできるだけ手作りを保育所から供給し、給食回数はこれまでどおり昼1回とします。給食時間は、学校給食センターから1.5kmで所要10分以内に到着できるので、20分以内に給食できます。

外部搬入する給食を食べる4,5歳児については、栄養士とも相談のうえ基本的には同一献立でも分量等を考慮することにより問題ないと思われませんが、特に栄養量と分量の面から煮物、揚げ物については、別途調理を行い。献立に応じては一部献立を変えるなどの配慮をします。3歳児以下については、発育や離乳食の時機に応じるよう、これまでどおり保育所で調理した給食を供給します。

衛生基準については、食材、調理、職員の衛生管理にいたるまで細心の注意を払うよう徹底指導管理、点検確認に努めており、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」に従い衛生安全に努めている。食缶は保温性のある二重食缶を使用している。和え物等の野菜類については、全て熱処理(ゆで)を行い水冷した後に配缶して温度管理に努めている。専用コンテナに収容し、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ており、コンテナや食缶は使用後洗浄を行い、食缶については消毒保管庫で消毒保管している。運送車両の衛生管理についても学校配送の例に則り消毒衛生管理します。

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次汚染防止対策を講じるなど衛生安全確保に努めており。食品の温度管理、調理員の研修、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します。

栄養素量、食育についても、保育所栄養士を配置しており、常に栄養素量の確保に努め、保育所における食育に関する指針をもとにした「別紙の食育プログラム」に添った発育、発達段階に応じた食事を提供します。