

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

鳥取県八頭郡智頭町

2 構造改革特別区域の名称

はぐくみ給食再生特区

3 構造改革特別区域の範囲

鳥取県八頭郡智頭町の全域

4 構造改革特別区域の特性

智頭町は、鳥取県東南部に位置し中国山地東部、岡山県との県境にある、人口が約9,200人、高齢化率が約30%、面積224.61km²の山間部の町であります。

町の面積の約90%が山林で、耕地が約2%となっています。

以前は、関西地方と因幡地方を結ぶ旧智頭往来の宿場町として知られ、また、智頭杉を中心とする林業で栄えていました。

現在でも農山村の趣がある土地ではありますが、産業別就業人口では第2次産業就業者が50%以上を占め、ついで多いのは第3次産業就業者であり、第1次産業就業者は激減しています。

中国山地の最奥部に位置し、日本の原風景的な自然環境が豊かなまま保たれている美しいまちであるが、その自然環境を観光に利用しようという活動のきっかけになったのは、平成9年度から始まった「日本1/0（ゼロぶんのいち）村おこし運動」であります。

（「日本1/0村おこし運動」とは、各集落が0（無）から1（有）へ一歩踏みだし住民自ら地域の特色を掘り起こし、村の誇りづくりを行う運動です。）

交通基盤は、町内を国道が2路線走っておりこれに主要地方道、県道、町道が交差し町の中心部から最も遠い集落まで20分の距離にあり、現在姫路鳥取線が平成19年度完成を目標に建設中であります。

智頭町では、少子高齢化問題は町の主要課題でありまた、女性の就業率が高いことなどから保育ニーズが多様化してきたため、平成12年智頭町子ども子育てゆとりプラン、平成14年智頭町第5次総合計画、平成16年智頭町次世代育成支援行動計画を策定し各基本構想の中で少子高齢化をふまえた指標と対応を掲げており子育ての不安・悩みを共有化し保護者の肉体的・精神的負担を解消すべく施策に取り組んでいます。

具体策として、地域子育て支援センター、ファミリーサポートセンターを設立しさらには、延長保育、土曜午後保育を実施し今後は、病後児保育の導入を計画しています。

保育施設は、当初町内に6施設を建設し定員を400人として運営してきましたが近年少子化の影響を受け現在は、2施設を休園とし待機児童解消に考慮しながら現在4園で定員285人で運営し本年4月の保育児童数は、206人となっ

ています。

保育所開設以来現在まで各保育施設内でひな祭り、こどもの日、地域の老人と一緒にになって笹巻きづくり等季節の節目毎の行事食を中心に特色を持った食育を進めています。

5 構造改革特別区域の意義

次代を担う児童の健やかな発達を確保するためには、保育環境の整備は重要な課題となり、また保護者が安心して就労できることは地域にとっても経済の活性化につながり重要な意義を持つものであります。

本町農業の主要作物は、米作で、ついで肉用牛、花卉、野菜となっており、こうしたなか、町立学校給食センターでは、米や野菜など中心に安心安全な地元産食材を積極的に導入し週3回の米飯給食に取り組んでおり、保育所にも同じ食材を提供することができるようになれば生産者の生産意欲や収入増にもつながり保護者にも安心を与えるとともに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

子どもたちの食への関心を高め、食事や睡眠などの家庭における望ましい生活習慣の形成や、食育キャンペーンで地元食材の生産を体験すること等地域ぐるみの取り組みを推進し保育との連携により食の大切さを教えて行くこととします。

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」により町立学校給食センターから給食の搬入が可能となれば従来からの地元産食材の導入により食育の推進充実が図られ地産地消にも対応でき生産者は、生産意欲の増大や収入増につながると共に有機減農薬栽培の推進も図られより安全な食材が確保できることになり住民福祉の向上にも繋がります。

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

食育に関し地域ぐるみの取り組みとして体験農園で食の関わりを多く持つことにより食に対する関心を持たせ作付けや収穫を体験することにより食の大切さや栄養衛生観念を学ぶことにつながるものであります。

保育環境の整備を図ることにより、女性の就業意欲が増大すると共に仕事と家庭の両立が期待され、少子化問題にも歯止めがかかるものであります。

町立学校給食センターで食材の一括購入をすることにより食材の経費節減効果が生じ、生産者の生産意欲が向上し収入増が見込まれ、併せて安心安全な食材が確保できます。

調理施設を一元化することにより、光熱水費等の維持管理に要する経費の削減と調理員の整理統合による人件費の経費節減効果が生じ行財政の健全化が図られます。

8 特定事業の名称

9 2 0 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)

智頭町学校給食センター運営委員会に保育所から職員を委員として参加させ運営に関することや献立を協議する場で保護者、学校と共通認識を持ち一貫した食育教育を行うことができます。

(地産地消の推進)

生産者と直接取り引きすることにより食に関する要望や提案を受けるなかで有機減農薬作物の推進を図り安心安全な食材を確保しさらには、生産者の拡大、品目の拡大に努め地産地消の推進にあたります。

を講師として施設管理、食品衛生管理についての研修を実施し職員の安全意識の向上を図ります。

学校給食センターは、ドライ方式による調理を行っているので汚染地区と非汚染地区とに区分されており外部から直接に汚染物が入らないよう安全衛生確保に努めるとともに調理員の毎月の検査、健康管理にも十分配慮しつつ業務にあたります。

食事の内容は、原則学校給食と同じとし、発達年齢に応じて内容に工夫を凝らし味、量、固さ等食感としてとらえられるよう学校給食とは別ラインで調理を行い食事の提供を行います。

回数、時機については、現在通常保育所で行われている給食と同様（0歳児は、午前寝の様子をみながら昼1回、おやつとして補充用ミルクを随時、1、2歳児は、昼1回、おやつを午前午後各1回、3～5歳児は、昼1回、おやつを午後1回）にします。

また、発達段階に応じた食事の提供として、3歳未満児に対しては、栄養士の指示により年齢に応じて柔らかくしたり、刻み食としたり、飲みやすくするなどの工夫をして学校給食センターで調理したものを配送します。

0歳児の食事については自所調理したものを提供します。

長時間保育児童の対応については、全保育園とも開園を7時30分閉園を18時30分、延長保育を19時まで（諏訪、あたご保育園のみ）として対応していることから保育園給食調理ラインでの調理が可能なので学校給食センターで調理された食品を給食とは別時間に保温食管等で配送し提供します。

本町の食育は、「自分から意欲を持って何でも食べる子ども」を育てることを目標に食育を行います。

食を文化としてとらえ行事食など郷土料理は文化の継承となるもので、ふるさとの味を大切にしたい食材は、地産地消を支えるものです。

食の安全性についても地元産食材は、本物の味や旬の食材の提供等安心して使用でき子どもたちの健康を育てるための大きな要因となります。

栄養素量については、栄養士を配置し発達段階に応じた適正な栄養素量の確保に努め給食を行います。

具体的に、1歳児から2歳児及び3歳以上児の給食については、管理栄養士、保育所、教育委員会、保育所担当課で庁内会議を開催し検討した結果基本的に同一メニューとし調理ラインを別ラインとして調理することにより入所児童に対応できるものと判断し量、固さ、大きさ等に配慮しながら外部搬入方式として食事を提供することとします。

離乳食については、入所児の月齢、状態に配慮し自所調理したものを提供します。

本町では、平成13年度から保健・医療・福祉総合センターの建設計画が進行し平成16年12月智頭病院、保健センター、特養、学校給食センターの施設が完成することとなりました。

建設当時より学校給食だけではなく高齢者配食サービス、保育園給食等町内の給食業務を一元化することにより業務の効率化、行政コストの削減につながることからそれぞれ検討がなされてきました。

庁内会議において問題となりましたのは献立、配送の方法等についてでありましたが特に保育園給食の献立、配送方法については議論の分かれるところとてありました。

しかし、保育園給食も同じ食材を購入することにより経費節減が図られ調理方法等に工夫をこらし上記の別ライン調理を行うことにより同一材料、同一献立として食事の提供を行うのが最良ではないかとの結論に達しました。

また、配送方法については、学校給食配送車を利用し各保育園とも調理後30分で配送することが可能であり、温かい状態で提供される食品は専用の保温食缶へ、

その他については洗浄消毒された容器に移し保冷した状態で専用コンテナを利用し衛生面に配慮した配送を行い各保育所へは調理員が同行し保育所内の機器を利用し保管配膳を行い食事の提供を行います。

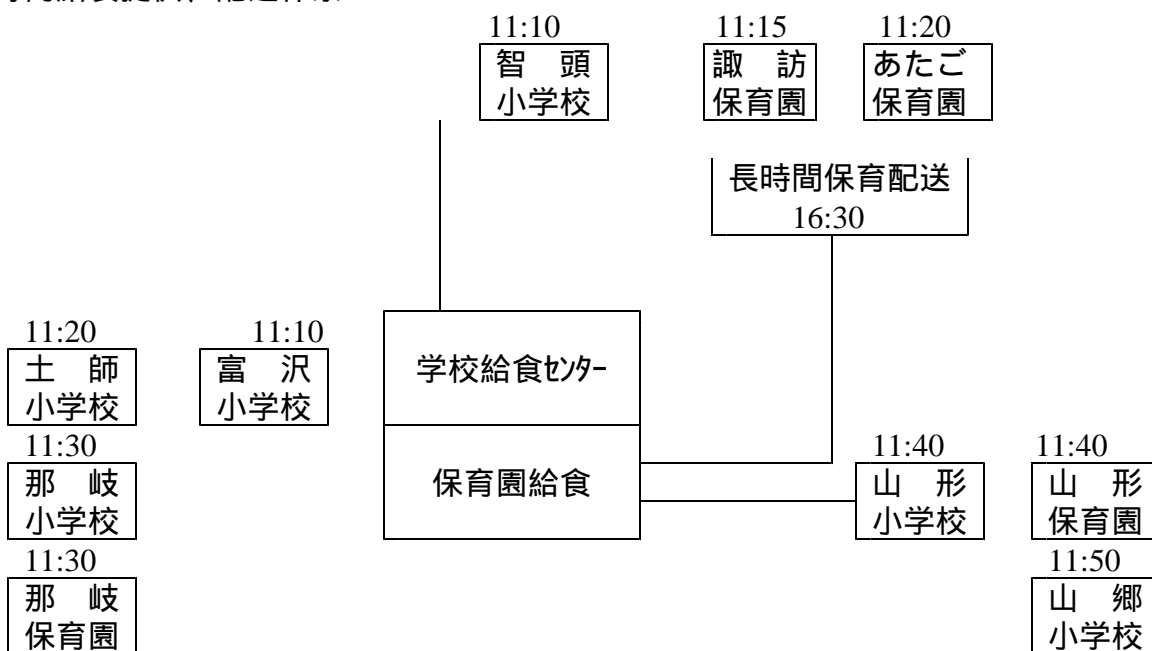
配送計画については、高齢者配食サービスとの関連もあり独自配送も検討されましたが諏訪、あたご保育園は、近距離であること山形、那岐保育園は小学校と隣接していることと給食配送車に保管余裕があることにより給食配送車により配送することに決定しました。

今回の特区申請にあたり本計画の目的でもあります業務の効率化、行政コストの削減、地産地消を推進することとします。

各施設受入児童数

区 分	0歳児	1歳児	2歳児	3歳児	4歳児	5歳児	合 計	備 考
諏訪保育園				32	38	51	121	
あたご保育園	3	11	13				27	
山形保育園		4	6	4	9	6	29	
那岐保育園			8	6	6	9	29	
合 計	3	15	27	42	53	66	206	

町内給食提供、配送体系



今後特区計画の開始にあたり保育担当課、学校給食センター、町保育協議会と連携を図りながら事業説明を7月～8月に行い多品目の食材が収穫出来る秋には地元産食材を利用した試食会を随時計画し保護者との協調のもと事業実施に向けて計画を推進します。

給食設備の面積及び内容

区 分	諏訪保育園	あたご保育園	山形保育園	那岐保育園
調理室面積	63.70 m ²	29.80 m ²	33.07 m ²	29.50 m ²
設備内容	調理台 配膳台 2槽シンク×2 冷蔵庫 冷凍庫 ガステーブル 回転釜×3 オープンレンジ×3 攪拌機 食器消毒保管庫	調理台 配膳台 3槽シンク 冷蔵庫 冷凍庫 ガステーブル 回転釜×2 オープンレンジ 攪拌機 食器消毒保管庫	調理台 配膳台 3槽シンク 冷蔵庫 冷凍庫 ガステーブル 回転釜×2 オープンレンジ 攪拌機 食器消毒保管庫	調理台 配膳台 3槽シンク 冷蔵庫 冷凍庫 ガステーブル 回転釜×2 オープンレンジ 攪拌機 食器消毒保管庫

食育プログラム

目 標：自分から意欲をもって何でも食べる子どもを育てる

給食も保育の一環です

「おなかがすく」感覚は、たっぷり遊び、規則正しい食事のリズムを整えることで養われます。

偏食のある子どももおなかがすいていれば食事を残さず食べることもできます。

「食」を文化としてとらえ、行事食など特別な時にだけ食べられる郷土料理は文化の継承となり、ふるさとの味を大切にしたい行事食は地産地消を支えることができます。

また、遠足の弁当体験、誕生会などのパーティー会食などは、大勢で食べる食事体験の思い出になります。

保育を通じた食事内容を工夫します。

安全性を考えます

安全な食品で食事をすることが難しい時代になっています、食品添加物、輸入食品、遺伝子組み換え食品、農薬、加工食品等子どもたちを健康に育てるため地産地消を前提に地元産、鳥取県産の食材を使用します。

(1) 本物の味を提供する

インスタント食品、添加物、化学調味料等になれることは怖いことです。

味覚をつくり成人病予備軍を作らないよう天然の素材を利用します。

- (2)旬の食べ物がわかる
近年は、栽培技術が進歩し年間を通して色々な食材が手に入りますが食べ物には 本来「走り」「盛り」「名残」があります。やはり旬のものがおいしく栄養的にも優れた食材を提供します。
- (3)偏食を無くする
好き嫌いの原因として、あまりその食べ物に慣れていないことが多いことがあります、また、咀嚼力の発達が十分でないため食べることがおっくうになっていることもあります。
- (4)体にとってよいもの
子どもたちの体はこれから作られていくもので、体にとって安全なものを提供し望ましい食生活を身につけさせます。
- (5)食べることに興味を持たせる
自分たちで作ったものを食べることは大きな喜びでありまた、食べ物がどのようにして自分たちの口にはいるのか、口に入ったものがどうなっていくのか興味を持たせます

食事時間と内容

年 齢	基 本 内 容	時 間	おやつ
0 歳児	穀類 + 蛋白源 + 野菜 この時期は個人差が大きいので母乳や育児用ミルクなどの乳汁栄養を中心に子どもに会わせて調理形態や食事時間を変えて行きます。	11:00 ~ 午前寝の様子を見る	補充用ミルク中心
1 ~ 2 歳児	完全給食 主食 + 一汁二菜	11:00 ~ 12:00	午前午後の2回
3 ~ 5 歳児	副食給食 ご飯弁当 + 一汁二菜	11:30 ~ 12:30	午後1回

栄養所要量

年齢	エネルギー - kcal	蛋白質 g	脂肪 g	カルシウム mg	鉄 mg	VA IU	VB1 mg	VB2 mg	VC mg
0 歳児	月齢と体重により変えます。(完全給食)								
1.2 歳児	550	18	16~19	250	3.5	150	0.25	0.30	23
3~5 歳児	400	15	16~19	250	3.1	150	0.22	0.39	20

アレルギー食

医師の診断により対応し、除去食対応食品は食品の栄養価に応じて他の食材を使用します。

離乳食について

- (1) 赤ちゃんの胃腸は十分に発達していないので、母乳は消化できても、固形物はまだ十分に消化できないので幼児食になる前に半固形物のいろいろなあじ、舌触りの食べ物で練習します。
- (2) 口の機能も母乳を飲むことは本能的に知っていますが、食べ物を噛みつぶして飲むことを練習します。
- (3) 発達するに従って母乳だけでは栄養が不足してくるので、離乳食で補うようにします。
- (4) 食べるものの種類や量も増えることにより調理形態を変化させ子どもの摂食行動を自立させます。

(開始時期、完了時期)

開始時期は生後 6 ヶ月を目安に個人差を見ながら進め離乳の完了は固形物を噛みつぶすことができるようになり栄養素の殆どを母乳以外のものから摂取できるようになった頃を見計らい完了します。

(基本)

- ・衛生的に管理する。
- ・機嫌のいいときに与え嫌がる時は無理強いしない。
- ・腎臓に負担をかけないように薄味にする。
- ・与える食べ物は離乳の進行に応じて食べやすく調理する。

給食センター配送スケジュール

8 : 3 0 調理ミーティング
調理開始

配送車 2 台で搬送

1 号車

1 1 : 0 0 配送 1 1 : 1 0 智頭小学校 ——— 1 1 : 1 5 諏訪保育園 1 1 : 2 0 あたご保育園

1 1 : 3 0 1 1 : 4 0 山形小学校

山形保育園 ——— 1 1 : 5 0 山郷小学校

1 2 : 0 0

2 号車

1 1 : 0 0 配送 1 1 : 1 0 富沢小学校 ——— 1 1 : 2 0 土師小学校 ——— 1 1 : 3 0 那岐小学校

那岐保育園

1 2 : 0 0 配送 1 2 : 1 0 智頭中学校

1 4 : 0 0 回収 同コース

1 5 : 0 0 洗浄

1 6 : 3 0 消毒