

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

新発田市

2 構造改革特別区域の名称

しばたっ子食農給食特区

3 構造改革特別区域の範囲

新発田市の全域

4 構造改革特別区域の特性

新発田市は、新潟県の北部に位置し、県庁所在地である新潟市から北東に約 30km の距離にあり、総面積 532.82 k m²、人口 1 0 4 , 0 0 0 人余りの市です。

新発田市に隣接する市町村は、北側に胎内市、南側に阿賀町、阿賀野市、西側に新潟市、聖籠町、東側は飯豊連峰の山岳部をもって山形県小国町と接しています。

北西側は日本海を臨み海岸が広がっており、また南東側の山岳地帯には自然景観に恵まれた磐梯朝日国立公園、胎内二王子県立自然公園があります。加治川を水源とする豊かな水田が開けた県内有数の穀倉地帯であり、山から海までの豊かで多彩な自然資源、産業資源、歴史文化資源に恵まれた環境にあります。

生活環境面では、ここ数年間のうちに西新発田駅前土地区画整理事業により JR 西新発田駅前周辺で宅地化が急速に進んでいます。また、現在開発中の新発田駅前土地区画整理事業や県立新発田病院の移転建設により、新発田駅前周辺の環境整備が着々と進められています。新発田南バイパスや日本海東北自動車道の整備、また現在整備中の一般国道 7 号の拡幅により、新発田市の高速交通網はめざましく発展しています。

新発田市においても少子化は深刻な問題であり、共働き世帯の増加とともに保育に対するニーズが多様化してきたため、平成 8 年に子育て支援計画、平成 1 4 年に子育て支援計画、平成 1 7 年に新発田市次世代育成支援行動計画を策定し、「安心して子どもを産み育てられる環境づくり」を目指して、積極的に子育て支援施策の推進に努めてきました。

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、延長保育、乳児保育、子どもデイサービス、障害児保育等を実施しています。

新発田市内には市立保育園が 2 0 園、市立幼稚園が 4 園、そして知的障害児通園施設が 1 園、へき地保育所が 3 箇所、社会福祉法人保育園が 5 園、学校法人幼稚園が 4 園あります。

新発田市においては、少子化の影響から子どもの数は減少傾向にあるものの、保護者の就労機会の増大や就労形態の変化などにより、認可保育園を利用する保護者の増

加が今後とも予測されています。

保護者の就労地帯が市街地に集中していることから、市街地の保育園へ多くの児童が入園する傾向にあります。一方、その周辺地域の保育園及びへき地保育所の入園児は、ほぼその周辺地域に限定される傾向にあり、特に、へき地保育所は、地域性もあり入園児は減少しています。

新発田市では、少子化による保育ニーズが高まる中、平成19年度に現在の市立西園幼稚園の敷地に市立西園保育園及び知的障害児通園施設ひまわり学園を合築整備し、幼稚園・保育園の制度を超えた幼保一元化をめざすとともに、障害児と健常児が一緒に毎日の生活ができる総合施設をめざし、さらなる保育サービスの充実を図っていくこととしています。新しい総合施設は、幼稚園児、保育園児、障害児が毎日同じ時間を過ごすことで、幼保の区別や偏見のない心豊かな人間の育成を推進していくことのできるモデル施設として位置付けられています。

新しい総合施設においては、幼保一元化の施策を積極的に推進するため、幼稚園児及び保育園の4・5歳児については、幼稚園棟で合同クラスによる保育を行うこととしています。給食に関しては、幼稚園児及び保育園の4・5歳児については共同調理場からの外部搬入方式とし、保育園の0歳児から3歳児及びひまわり学園児は、一人一人の児童の体質などに応じたきめ細かな対応が必要なことから、保育園の調理室で調理した給食を実施し、一貫した食育を実践していく計画としています。

新発田市では、小中学校や幼稚園・保育園において、情操教育推進事業（みどりの新発田っ子プラン）を実施しており、子ども達が植物を自ら育て身近に緑を親しんだり、農作物を自ら栽培し収穫して食べることで、食と農を結び付けた食農教育を推進し、心豊かな人間の育成に努めています。特に、市街地にある幼稚園や保育園においては、身近に緑も少なく、農作物に接する機会も少ないことから、食農教育が重要視されています。

新発田市の幼稚園及び小中学校では、共同調理場から給食を搬入し、幼児期からの一貫した学校給食を行ってきました。共同調理場では、地元産農産物の一括購入・一括調理を行い、安心安全な給食の提供に努めてきました。一方、市内の保育園でも地元産農産物を使った給食をできる限り提供しようと努力してきましたが、1施設の給食の規模が小さすぎ、食材購入にかかるコストがかさむため、コストを抑えた食材を選択しなければならず、地元産農産物を使った給食は難しい状態であり、いかにしてより多くの地元産農産物を取り入れていくかが課題となってきました。

5 構造改革特別区域計画の意義

新発田市では、就学前の保育・教育を一体的にとらえ、今後、幼稚園・保育園の一元化による子育て環境の充実を図っていく計画としています。

保育ニーズが多様化する中、保育施策の充実とともに、保育に学校教育の要素も取り入れながら、小学校へのスムーズな移行ができるよう一貫教育を図ることが保護者

から望まれています。

幼児期で学ぶ学習や体験は、その後の人間形成を図るうえで重要なウェイトを占めます。幼児期からしっかりとした食習慣を身につけることは、心身の成長に欠かすことができないものであり、幼児期からの給食を通じた食育の必要性が望まれています。

市内の幼稚園では小中学校と同一の共同調理場からの給食を実施し、一貫教育の中で食育を行っています。幼稚園児と合同保育を行う保育園の4・5歳児の給食も同一の共同調理場のものとし、一貫教育による食育を推進することができます。

また、共同調理場では、地元産農産物を給食食材として一括購入により利用することが可能であり、生産者の顔が見える安心安全な給食を提供することができ、その生産過程と生産に係る人との結びつきを学ぶことで、食と農に関する教育を推進することが可能となります。

6 構造改革特別区域計画の目標

食に対する関心を高め、幼児期から望ましい食習慣を身につけさせることや、保護者に対して子育てをしていくうえでの食の重要性を啓発し、生涯にわたり健康的な生活を過ごすことができるよう市民生活の質の向上をめざしていくこととします。

保育園の4・5歳児の給食も幼稚園及び小中学校と同一の共同調理場から搬入する給食を実施することで、幼児期から小中学校までの一貫した「食農教育」を推進することを可能とし、人間性豊かな「しばたっ子」を育てていくこととします。

地元産農産物を給食へ導入することより、保護者の地産地消に対する関心をより一層高め、生産者の生産意欲の増大を図り、安心安全な食材を地元市場に流通させることとします。

共同調理場での食材の一括購入・一括調理により、保育園運営にかかる経費削減を図り、財源を更なる保育サービスの拡大に充て、子育て支援を更に充実していくこととします。

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

共同調理場において、小中学校の生徒・児童の給食とともに、幼稚園児及び保育園の4・5歳児の給食を集中化することにより、共同調理場での食材の一括購入や調理設備等の集約化が可能となり、保育園での調理業務の経費を節減することができます。また調理員の配置の適正化や調理にかかる作業効率の向上が図られ、保育園の運営経費にかかる人件費の削減が図られます。

また、保育園の運営に係る経費を削減することにより、景気低迷が続き財政状況が極めて厳しい中において、延長保育事業や子育て支援事業の拡大や新規の保育サービス事業の拡充などに経費を充てることが可能となります。

新鮮で安心安全な地元産農産物を取り入れた給食を提供し、幼児期からの一貫した食と農に関する教育を推進することにより、子どもたちはもとより保護者に対しても

食の重要さ、地元産農産物や農業への関心を高め、自然の大切さを教え、心豊かな人間形成を図ることが可能となります。

共同調理場で地元産農産物の一括購入を行うことにより、地元産農産物の消費が拡大されるとともに、地元生産者の生産に対する意欲が増大し、地元農業の活性化が図られ、併せて安心安全な食材の確保が容易になります。

これまで保育園給食と共同調理場給食の業務は区別されてきましたが、保育園給食を外部搬入することにより、保育園給食と共同調理場給食の相互の業務分担や職員の交流が可能となり、調理業務の効率化を図ることができるようになります。共同調理場が稼働しない幼稚園の長期休暇中においては、共同調理場給食担当者が保育園の調理室において業務を分担することにより、安定的でより安全な調理業務を行うことができます。

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（食と農の資源循環型社会づくりの推進）

家畜排泄物、一般家庭からの生ごみ、共同調理場や食品関連企業からの食品残さの堆肥化を進め、これにより生産された良質な堆肥を農地へ還元することで良質な土づくりに資するとともに、農薬や化学肥料の使用量を減らし、安心・安全かつ高品質な地元産農産物の安定生産を図ります。

そして、農産物の新発田ブランドへの確立をめざし、食品事業者による需要を高めるとともに、農業者と消費者が連携し、消費者の視点に立った売れる農産物の生産を行い、地産地消を推進します。

また、地元産農産物を学校給食に取り入れ、その消費の拡大を図ることにより、地産地消をより促進するとともに、子どもの頃から伝統的な食文化をいかした地産地消による豊かな食の体験を積み重ねることで、「スローフード」「スローライフ」をめざした市民生活の質の向上を図ります。

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受けようとする者

新発田市立西園保育園

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

(1) 事業の主体

新発田市

(2) 事業の区域

新発田市の全域

(3) 事業の実施期間

平成19年4月から

(4) 事業の内容

保育園で行う調理業務のうち4歳児及び5歳児の給食については共同調理場からの搬入方式とします。

保育園の0歳児から3歳児及びひまわり学園児に対しての給食は保育園調理室で実施します。

幼稚園の長期休暇期間(春休み、夏休み、冬休み)中は、共同調理場が未稼働となるため、保育園児及びひまわり学園児全員に対しての給食は保育園調理室において調理します。

5 当該規制の特例措置の内容

- (1) 特例措置を実施するにあたり、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」(平成16年3月29日雇児発第0329002号)の留意事項及び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」の「第4の2」及び「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)は、次のとおり措置します。

保育園においては、専用の調理室を設け、オープンレンジ、ガステーブル、冷凍冷蔵庫、食器消毒保管庫、配膳台、配膳車等を整備する計画としています。さらに、共同調理場からの搬入に際しては、保温性の高い真空断熱式の食缶を導入し、冷め

にくい給食を提供します。また、体調不良児に対しては、医務室を設け、保健師等を配置し対応するとともに、保護者や園医との相談体制を整えるなどの対応を行います。保育園では離乳食パート職員やアレルギー食パート職員を加配していることから、体調不良児の発生など緊急時には、保育園の調理室で代替食品等を使用し、体調不良児の給食の調理を行います。また、アレルギー体質児に対しては、保護者との連絡を密にし、栄養士と相談のうえ、保育園調理室で調理を行い、代替食品等で適切な対応を行います。

食事の内容については、原則として学校給食と同じメニューとし、年齢に応じた味付け、大きさ、固さなどを調整し、量を減らした同じ食材とします。回数、時機については、現在保育園で実施している給食と同様にできるようにします。

西園保育園に給食を搬入する西共同調理場は平成18年度に統合により新規に整備されました。鉄骨造2階建、敷地面積4,295.12㎡、延べ床面積1,863.91㎡であり、4小学校、2中学校、西園幼稚園、西園保育園を配送校として計画し、約3,500食の給食の調理能力を有しています（現在3,080食を調理）。

給食設備は、連続式炊飯釜、回転釜、揚げ物機、食器洗浄機、食缶洗浄機、コンテナ洗浄機、トレー等洗浄機、消毒保管庫等を備え付けています。また、外部搬入に伴い、コンテナや食缶を追加配備します。幼稚園・保育園用及び小中学校用に回転釜等の同一給食設備を複数配備し、それぞれ使用区分を分け調理業務に当たることと、年齢に応じた調理方法の調整を図っていくこととします。

調理業務及び施設管理業務に関しては、民間業者である株式会社ジョイックに委託しています。当企業は、日東アリマン株式会社（レトルト食品、冷凍食品、缶詰、成形容器食品などの製造を主に扱う）などが出資して新規に設立された会社であります。日東アリマン株式会社は、これまでも市内の共同調理場に食材を卸してきた業績があり、これらが設立する新規企業についてもその調理業務は信頼されるものとして委託業者に選定されました。

西共同調理場には、県職員である栄養士を2名配置するほかは、民間業者の職員26名が給食業務に従事しています。小中学校の給食と幼稚園・保育園の給食はそれぞれ年齢区分に応じた調理を行うため、分業体制で調理業務に当たることとします。

材料管理から調理までの安全性をチェックするHACCP（ハサップ＝食品衛生危機管理）に対応した高度な衛生管理方法を採用し、下処理、調理、洗浄など工程ごとに部屋を区分することで、食中毒の防止対策を徹底させます。また、これまでの市内の共同調理場と同様、食品の衛生管理及び安全な給食の提供に万全を期し、保育園との連携を密にするとともに、保健衛生面・栄養面については、保健所等による助言・相談に従い適切に運用を行っていきます。

共同調理場の調理業務に関して委託業者と結んでいる委託契約については、「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）の

内容に合致するよう、今後市教育委員会や委託業者と調整を図りながら内容を検討の上、契約書を締結するものとします。

西共同調理場から西園幼稚園（西園保育園）までは約5km離れており、専用の給食配送用車両で12分程度の輸送時間がかかります。また、搬入に当たり、温かい状態で提供される食品については、保温性の高い真空断熱式の食缶を使用し、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、密閉できる専用コンテナに入れ運搬することで、給食の安全性を図ります。

共同調理場で調理する給食については、栄養士が検食を行います。また、共同調理場の保存検食用冷凍庫で食材及び調理後の食品の保存検食を行います。共同調理場から保育園へ搬入してきた給食については、園長が配膳前に検食を行い、安全性を確認した後、児童に配膳を行います。また、搬入されてきた給食食材については、保育園の保存検食用冷凍庫で保存検食を行います。保育園調理室で調理した給食については、離乳食及びアレルギー食を含め、園長が配膳前に検食を行い、安全性を確認した後、児童に配膳を行います。保育園調理室で調理した給食も共同調理場からの給食と同様に保育園の保存検食用冷凍庫での保存検食を行います。

市教育委員会及び市こども課、共同調理場の委託業者の3者間で給食業務についての細部にわたる打合せを定期的に行うことで、学校給食にこれまでの保育園の給食を反映することができるよう調整を図っていくとともに、新発田市の目指す食農教育の考え方を委託業者に十分に理解してもらい共同調理場の調理業務に当たってもらうこととします。

保育園の栄養士と共同調理場の栄養士が定期的にお互いの調理業務に関する打合せを行い、また、献立に関して定期的意見交換を行うことで、共同調理場の調理業務に関して常に確認を行うこととします。また、栄養士が市内の保育園や共同調理場の給食業務を定期的確認し、調理業務の比較検討を行うことで、共同調理場の調理業務に関して評価を行っていくこととします。さらに、保護者の給食試食会を開催し、保育園の給食及び共同調理場の給食の比較検討を行ってもらうことで、給食の献立等に保護者の意見を反映し、調理業務に関して評価を行っていくこととします。

基本的に幼稚園児と保育園の4・5歳児の給食は共同調理場からの外部搬入とし、一貫した食育を実施することとしています。幼稚園の長期休暇期間中に備え、保育園の調理員数については、当該学期期間中においては食数に応じた加配をするなどの対応を行います。

栄養素量については、栄養士による管理の下、栄養素量の適切な管理に努めます。また、地元産農産物を多く取り入れ、食育プログラムによる発育・発達過程に応じた給食の提供を行います。

(2) 西園保育園及びひまわり学園の合築整備に伴い、保育園の調理室は保育園とひまわり学園で共用し、給食を実施します。

障害児と健常児が毎日一緒に生活をするため、給食は可能な限り同一のメニューが必要とされるとともに、調理業務の効率化の観点から、それぞれの施設に個別の調理室は設けず、施設の共用化を図るものとします。

しかし、障害児施設における調理業務は、摂食制限に応じた食材の提供、食品の加工等きめ細かな配慮を要し、障害児の特性に応じた食事の提供を行うことが必要であることから、運用面では以下のように保育園の調理業務とひまわり学園の調理業務とに区分し実施します。

調理手は保育園及びひまわり学園それぞれに配置し、調理業務は各々区分します。

保育園及びひまわり学園の給食用設備は同一設備を複数用意し、基本的には保育園分とひまわり学園分を区分して各々調理を実施します。フライヤー、オーブン等ひとつしかない調理設備は、保育園分とひまわり学園分で時間差を設け調理を行います。

食材は保育園分及びひまわり学園分として色分けした容器、あるいは施設名を明記した容器に入れ、冷蔵庫や冷凍庫に保存します。

食器は保育園とひまわり学園で色分けをしたものを使用します。

食品庫や倉庫に備え付けるエレクターシェルフ（棚）は、保育園分とひまわり学園分に区分して使用します。