

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

岐阜県揖斐郡大野町

2 構造改革特別区域の名称

心豊かな給食特区

3 構造改革特別区域の範囲

岐阜県揖斐郡大野町の全域

4 構造改革特別区域の特性

大野町は、岐阜県の西部、美濃平野の北西部にあって、東西 5.8km、南北 11.7km の距離を有する面積 34.18 km²、人口 24,548 人（平成 19 年 12 月 1 日現在）の町である。

地勢は、越美山地を背に、町の両側を根尾川・揖斐川が流れ、自然に恵まれた環境にある。町の面積の約 36% が農地で、数次にわたる土地改良の区画整理事業により全町において完全機械化農業を実現、町の産業は第 1 次産業を基幹として発展し、本町産業の中核をなしている。その中心は稲作であるが、生産調整の実施により有数の富有柿生産地となった。また近年はバラ苗の生産にも力を入れており、バラ苗生産日本一を誇っている。

交通基盤は、町の中心を国道 303 号線が東西に走り、県道大垣－大野線を始めとする幹線道路と支線道路による交通網が整備され、町内はもとより、近隣の市町への移動は至便であり、経済都市である岐阜市、大垣市へは 20～30 分で到達することが出来る。そのため、交通の利便性と安価な住宅地を求めての転入者も多く、産業別就業人口は第 2 次産業、第 3 次産業就業者が多数占めるようになっている。町内には、東海環状自動車道のインターチェンジの建設も予定されており、こうした傾向は、今後も加速すると思われる。

本町においても、少子・高齢化の潮流の中にあるが、転入者の多くが夫婦共働きの子育て家庭であり、増加する保育に対する需要と多様な保育ニーズに対応した子育て支援を重要な施策として取り組んでいる。町内には幼稚園が無く、就学前児童のための施設は保育園だけであるが、保育園は町内に 7 施設あり、全体で 860 名の定員を擁し、延長保育、一時保育、特定保育、子育て支援センター、障害児保育などの特別保育を実施し、保育の充実を図っている。公立保育園は 4 園で 440 名の定員を設定・運営しているが、建築年が昭和 51 年～54 年と古く、調理室設備の老朽化と増加する保育需要により園内調理での対応が困難な状況にある。

大型調理施設である「大野町学校給食センター」からの給食搬入を実施することは、調理設備の維持管理経費の削減や食材の一括購入と調理員の合理的配置による経費の削減と増加する保育需要への対応が可能となるばかりでなく、食育基本法が制定され、食育への取り組みが求められる中、学校給食では地産地消と食育に積極的に取り組んでいるため、最小の経費で最大の効果が期待される地方自治体において、安全・安心な給食の提供と就学前からの一貫した食育に取り組むことが出来る。

5 構造改革特別区域計画の意義

近年の社会構造の変化により女性の社会進出が進み、それに伴う家庭の養育機能の低下が指摘され、そのひとつとして児童の食習慣の乱れが挙げられている。そのような中、家庭の養育機能を補完し、養育者の仕事と子育ての両立支援をおこなう保育園の役割は重要であり、様々な子育て支援サービスを充実させていく必要があるが、一方で保育園運営の合理化等により、地方自治体の限られた財源を効率的に活用することが不可欠である。

学校給食センターからの給食外部搬入方式を導入することは、食材の一括購入や調理員の適正配置による調理業務経費、施設設備の維持管理経費等の削減が図られ、保育園運営の合理化と子育て支援施策充実のための財源の確保が可能となる。また、衛生面や安全面で設備の整った大型調理施設で調理することは、給食に対する安全性を更に高めることにもつながる。

食育の面では、学校給食センターと保育園が連携することで、乳幼児期からの発達段階に応じた児童の食に対する嗜好や食習慣を情報交換、把握することが出来、乳幼児期からの一貫した食育が可能となり、正しい食習慣の定着を図ることが出来る。

学校給食センターでは、地産地消に取り組んでおり、従来、保育園では少量で調達出来なかった地域食材の給食での供与が可能となる。町の主要生産物である米、柿やいちご、県の野菜指定産地となっているたまねぎを中心に、近隣の市町で生産され、県産品に指定されているにんじん、だいこん、ほうれんそう、枝豆など、地域で生産された食材で調理した安全で安心な給食を供与するとともに、乳幼児期から地元の食材に馴染むことは、地産地消の促進に資する。

6 構造改革特別区域計画の目標

学校給食センターからの給食外部搬入方式の導入による公立保育園運営の合理化を進め、増大する保育需要と多様な保育ニーズに対応した保育を実現する。

保育園や学校給食センター等、関係機関が連携して食育に取り組み、乳幼児期からの正しい食習慣の定着と健やかな成長に努める。

給食に地元食材を活用することで、乳幼児期から地元の食材に慣れ親しむ環境づくりをおこない、地産地消の促進へとつなげる。

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

学校給食センターが一括して食材等を大量購入し、調理することで、材料費・人件費・光熱水費等、給食の調理に係る経費が削減され、保育園の効率的な運営が実現される。

衛生面や安全面で設備の整った大型調理施設での調理された給食を供与することや経費の削減により保育サービスを充実させることで、養育者が安心して子どもを預けられる環境を提供することになり、少子化の抑制と子育て家庭の仕事と子育ての両立支援に資する。

乳幼児期からの一貫した食育と地産地消に取り組むことは、児童の正しい食習慣を形成することになり、また乳幼児期から地元の食材に慣れ親しむことは、将来的な地産地消につながることになる。また生産者にとっては、生産物が地元で購入・消費されることで、収入の増加と生産意欲の高揚等の効果が生まれる。

8 特定事業の名称

9 2 0 公立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)

大野町学校給食運営委員会に保育園から委員として参画し、情報交換や連携をおこなうことで乳幼児期からの一貫した食育の推進を図る。

(地産地消事業)

給食の食材として地元食材の使用を推進するとともに、生産者との連携により安心・安全な食材の確保、生産者・生産品の拡大に努め、地産地消の推進を図る。

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

大野町内の町立保育園

大野町立東保育園、大野町立西保育園、大野町立南保育園、大野町立北保育園

3 当該規制の特例措置の適用の開始日

平成19年4月1日

4 特定事業の内容

公立保育園の給食を、学校給食センターで調理して搬入する外部搬入方式に変更する。保育園の調理員は、1名を学校給食センターでの勤務、1名を保育園勤務とすることで、乳児の離乳食やアレルギーを持つ園児の除去食にも柔軟に対応する。

学校給食センターには、園児用の調理用器具類・食器等、適宜補充するものとし、消毒等については、学校給食と同様に消毒し、洗浄保管するものとする。

5 当該規制の特例措置の内容

公立保育園における給食の外部搬入の実施にあたっては、「構造改革特別区域における『公立保育園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日付雇児発第0329002号）」における留意事項を遵守する。

各保育園の調理室の面積及び主な設備は以下の通りであるが、各保育園とも、加熱設備としてガスオープン及びガステーブル、保存設備として冷蔵庫及び冷凍庫、配膳器具として配膳車が備え付けられており、再加熱や冷蔵・冷凍、配膳は可能である。

また体調不良児への対応については、保育園内に調理員を1名駐在させるため、保育士、調理員、学校給食センターの栄養士が協議し、供与量の調整、主食を柔らかくする、揚げ物等、体に負担のかかる物は代替食を供与する等、保育園内の調理室で児童に合わせた給食を調理することで対応する。

< 保育園調理室の状況 >

	調理室 面積	加熱設備		保存設備		その他	
		ガスオープン	ガステーブル	冷蔵庫	冷凍庫	配膳車	消毒保管庫
東保育園	57.44m ²	1台	5口	1台	1台	5台	1台
西保育園	57.74m ²	1台	5口	1台	1台	4台	1台
南保育園	51.58m ²	1台	5口	2台	1台	5台	1台
北保育園	35.05m ²	1台	5口	2台	1台	1台	1台

外部搬入による給食は、0歳児から実施することとし、給食の内容は原則として学校給食と同じ献立とするが、年齢に応じて味付け・大きさ・固さ・量などを工夫し、提供する。3歳未満児については、栄養士の指示により保育園駐在の調理員が柔らかくしたり、刻み食としたりして提供する。離乳食については、保育園の調理

室でしたものを提供する。回数、時機については、保育園で行われている給食と同様の形態を取る。学校給食センターからの外部搬入の契約については、原則は保育園と給食センターとの間で契約書を締結することが要件だが、当町の公立保育園並びに給食センターの設置、管理及び運営の責任者は共に町長であり、契約という行為に馴染まないため、保育園を所管する福祉健康課と学校給食センターが覚書を締結する方向で検討する。また保育園園長が学校給食運営委員会へ参画することにより、覚書の実効性を確保する。

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 日付社援第 38 号）」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 日付児発第 86 号）」を遵守する。

調理方式については、学校給食センターから各保育園までは 30 分程度で到着することが可能なため、食材を加熱調理後、冷凍又は冷蔵せずに運搬し、速やかに提供するクイックサーブ方式で実施する。食事の運搬及び保管方法については、専用のコンテナに入れ、温度管理が可能な給食運搬車で運搬する。現在、学校給食センターでは給食運搬車を 3 台保有、給食を小・中学校に配送しているが、その内の 2 台の配送ルートに保育園分を組み込み、配送をおこなう。運搬した給食は、保育園の調理室に搬入し、保冷が必要な食品は配膳時間まで冷蔵庫で保存する。給食は調理が完了してから 1 時間程度で配膳、喫食が可能である。

【給食の配送計画】

A ルート（東保育園・南保育園）

（配送）	（回収）
10:30 給食センター	13:20 給食センター
10:40 東保育園 （11:00 配膳開始・11:30 給食開始）	13:30 東保育園
11:45 東小学校	13:35 東小学校
10:55 南保育園 （11:00 配膳開始・11:30 給食開始）	13:45 南保育園
11:10 給食センター	14:00 給食センター

B ルート（西保育園・北保育園）

（配送）	（回収）
10:30 給食センター	13:20 給食センター
10:35 西保育園 （11:00 配膳開始・11:30 給食開始）	13:25 西保育園
10:50 北保育園	13:40 北保育園

(11:00 配膳開始・11:30 給食開始)

14:55 給食センター

11:05 給食センター

【学校給食センターの概要】

名 称：大野町学校給食センター

設立年月：昭和60年4月

構 造：鉄骨造（一部2階建）

建築面積：1,471.53㎡（調理部分1,132.71㎡）

職 員 数：18名

センター長 1名

栄養士 2名

調理員 15名（運転手3名も兼務）

運転手 3名（再掲）

調理能力：1日 5,000食

現在の調理状況 1日2,731食（小・中学校分）を調理。

調理器具：球根皮剥機、包丁まな板殺菌庫、連続水圧洗米機、ライスポイラー、フード・スライサー、高速度ミキサー、フード・カッター、脱水機、フード・ミキサー、蒸気蒸し庫、ステンレス回転釜、全自動煮炊釜、ガス・フライヤー、ガス焼物機、ガス連続揚物機、食品冷却機、自動食器浸漬機、システム食器洗浄機、システム食管洗浄機、食器消毒保管機、食管消毒保管機、コンテナ洗浄機 等

現在、園児の給食については、各保育園での職員会議での反省、公立園長の園長による検討会により、段階ごとの検証を実施している。また、1ヶ月ごとの献立表を保護者に配布し、園児の食材に対するアレルギーの有無や、献立に対する保護者の要望等の聴取等に努めている。こうした過程を継承することで、保育園間の共通理解と共通認識を図り、保育園園長の代表が大野町学校給食運営委員会へ参画、学校給食センター栄養士との連携を図ることにより、給食の献立等への保育園や保護者の意見を反映させていく。また栄養素量の供与について、年齢に応じた栄養素量を供与するとともに、児童の嗜好に配慮した献立を供与することで、正しい食習慣が身につくよう、食育を推進する。食材についても、地元食材を多く取入れることで、地産地消への取組みを図る。