

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

登別市

2. 構造改革特別区域の名称

安全で安心な給食特区

3. 構造改革特別区域の範囲

登別市の全域

4. 構造改革特別区域の特性

- ① 登別市は北海道の中央南西部、支笏洞爺国立公園内に位置し、市域は東西 18.5 k m、南北 22.6 k m、総面積は 212.11 K m²、豊富な湯量と多種類の泉質が湧出する登別温泉と山間の閑静な国民保養地カルルス温泉を中心に、3つのテーマパークが立地するなど、北海道を代表する観光地として発展を続けている。

また、南東部は雄大な太平洋に面し、多くの海洋生物や海産物に恵まれ、登別漁港を拠点とした沿岸漁業が盛んであり、農業は広大な札内大地を中心に酪農・畜産業が営まれている。

人口は、昭和 58 年の 59,481 人をピークに年々減少傾向を示しており、平成 17 年国勢調査では 53,135 人で、65 歳以上の高齢者は人口の 24.6% を占め、高齢化が進んでいる。

また、平成 17 年度の合計特殊出生率は、1.24 で全国（1.26）を下回っており、就学前児童数は平成 17 年度国勢調査 2,430 人で、平成 12 年度国勢調査 2,722 人と比較して 10.7% 減少するなど、少子化に歯止めがかからない状況となっている。

- ② 市内の保育所は全てが公立で、平成 16 年度まで登別温泉保育所、登別保育所、富浦保育所（へき地保育所）、幌別東保育所、富士保育所、栄町保育所、鷺別保育所の計 7 所を開設していた。しかし、登別温泉保育所が登別温泉バイパス工事の支障物件として移転を余儀なくされたことから、老

朽化が著しい登別保育所及び富浦保育所と統廃合を行い、新たな保育所を建設するとともに、隣接地に民間幼稚園を移転新築し、保育所運営を民間幼稚園に委託して幼保一元化モデル事業を展開している。現在は4所を市が運営し、児童の保育・教育に取り組んでいるところであるが、女性の就業機会の増加や核家族化の進行などを背景に保育ニーズは高まっており、きめ細やかな保育・子育て支援が求められている。

- ③ 子どもを取り巻く環境は社会の変化に伴い日々変化しており、近年の核家族化の進行やライフスタイルの変化に伴い、『朝食を食べない』で通所する保育所児童の増加や、『おやつを食事がわりにしている』あるいは『子どもだけで食事をしている』など、児童の不適切な食生活による心身への影響が懸念されていると同時に対応が求められている。

そのため、登別市では、市が運営する保育所における食事のあり方や家庭と保育所の役割分担、保育所における入所児童の年齢に応じた食育テーマとその対応策を示した『登別市保育所食育計画』を策定し、規則正しい生活リズムの確立、バランスのとれた食生活、望ましい食習慣の定着を目指している。

このような状況の中、公立保育所における3歳未満の児童には引き続き保育所で給食を作る一方、3歳以上の児童に対しては、登別漁港で水揚げされる海産物や札内大地で生産される『のぼりべつ牛乳』など新鮮で高品質な地場産の食材を材料とした給食を、学校給食センターからの搬入により、提供する。これにより、食事内容の充実、バランスのとれた食生活など、望ましい食習慣を定着させることが可能となり、「食育」を推進する体制が整備される。

5. 構造改革特別区域計画の意義

公立保育所の給食を学校給食センターから搬入し、新鮮で高品質な地場産の食材を使用した給食を提供することで、食事内容の充実やバランスのとれた食生活など望ましい食習慣を定着させることができるとともに、子どもたちの地場産品への理解が深まり「食育」を推進する体制が整備され、子どもたちの健やかな成長を促進することが可能となる。

また、登別漁港で水揚げされる海産物や札内大地で生産される『のぼり

べつ牛乳』など地元の食材の一括購入や給食体制の集約による給食調理業務の効率的な運営や地場産品の消費拡大に資するものである。

さらに、調理員の勤務時間変更による人件費の削減、調理業務効率の向上、食材の一括購入などによる経費の削減により、保育所運営効率化を図ることができる。

6. 構造改革特別区域計画の目標

「公立保育所における給食の外部搬入」を実施することにより、給食調理業務の効率的・安定的運営や、地場産品の消費拡大を目指す。

また、登別漁港で水揚げされる海産物や札内大地で生産される『のぼりべつ牛乳』などの新鮮で高品質な地場産品の食材を使用した給食を提供し、「食育」を推進することで、登別市保育所食育計画の実現を目指すとともに、休日保育、一時保育の拡充、病児・病後児保育の取り組みなど児童福祉の向上を図る。

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

保育所をはじめ、小学校・中学校まで一貫した食育を推進することにより、生涯にわたって健康で質の高い生活を送るための基本となる『食を営む力』を培うなど、子どもたちの健やかな成長を助長することができる。

また、学校給食センターでは、これまで小学生2,618名、中学生1,397名、合計4,015名に給食を提供しており、これに保育所児童411名が加わることにより、地場産の食材の消費拡大が図られる。

さらに、公立保育所の給食を外部搬入することにより調理部門が集約されるため、効率的な運営と経費の削減を図ることができるので、公立保育所の経営の合理化が図られるとともに、この財源をもとに休日保育、一時保育の拡充、病児・病後児保育の取り組みなど他の保育サービスの充実が図られ、児童福祉の向上に寄与することができる。

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構造改革特別区域計画の実施に関し当該地方公共団体が必要と認める事項

①保育所食育計画の推進

近年は、ライフスタイルの変化などに伴い社会全体が夜型傾向となり、子どもの就寝時間にもその影響が現れている。就寝時間が遅くなると『朝の目覚めが悪く食欲がない』『満足に朝食をとる時間がない』など、子どもの食生活に大きな影響を与えることを保護者に認識してもらうことが大切である。

このため、市が運営する保育所における食事のあり方や家庭と保育所の役割分担、保育所における入所児童の年齢に応じた食育テーマとその対応策を示した『登別市保育所食育計画』に基づき、規則正しい生活リズムの確立、バランスのとれた食生活、望ましい食習慣の定着に努め、保育の充実と児童の健全育成を図る。

②地場産業の育成

登別漁港で水揚げされる海産物や札内大地で生産される『のぼりべつ牛乳』など、新鮮で高品質な地場産の食材を使用した給食を提供することで、子どもたちの地場産品への理解が深まり家庭での消費につながるとともに、保育所へ給食を外部搬入することでの供給量増加により、地場産品の消費拡大が促進され、地域経済の活性化が図られる。

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もの

富士保育所、鷺別保育所、栄町保育所、幌別東保育所

3. 当該規制の特例措置の適用の開始の日

構造改革特別区域計画の認定を受けた日

4. 特定事業の内容

特別区域内の公立保育所に学校給食センターから給食を搬入し、保育の充実と児童の健全育成を図る。

なお、登別市の保育所においては、受入年齢を生後6ヵ月としており、0歳児から2歳児の給食については保育所の調理室で調理し、給食センターからの搬入は3歳以上の児童を対象とする。

また、食物アレルギーなどの対応については、現在も小・中学校でこれらの児童・生徒に配慮した給食を提供しているが、保育所児童についても保護者から情報を提供してもらい、アレルギー児や体調不良児に対しては、保育所調理室で別途給食を確保するなど、きめ細かな対応を図る。

なお、給食の外部搬入の対象とする公立保育所は次のとおりである。

- ・富士保育所 登別市富士町7丁目2番地1
- ・鷺別保育所 登別市鷺別町4丁目36番地18
- ・栄町保育所 登別市栄町2丁目6番地1
- ・幌別東保育所 登別市幌別町8丁目17番地

5. 当該規制の特例措置の内容

学校給食センターは、6,500食（1日当り）を製造する機能を有しているが、現在は4,015食（1日当り）の給食を提供している。

特例措置により、給食に要する食材を一括購入することによって、効率的な給食運営を目指すこととし、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日付雇児発第0329002号）」の留意事項を遵守する。

◆搬入元【登別市学校給食センターの概要】

面積	663.0㎡
職員配置数	学校栄養職員2名、調理員（嘱託）22名 事務職員2名、ボイラー技師（臨時）1名
調理能力	6,500食
調理器具等	冷蔵庫、冷凍庫、食器消毒保管庫、食器洗浄機、 フードカッター、食缶洗浄機、包丁まな板殺菌庫、 球根皮むき機、検食保存用冷凍庫、蒸気釜等

◆搬入先【公立保育所調理室の概要】

施設名	調理室の面積	調理員配置数	調理能力
富士保育所	27.0㎡	2名	120食
鷺別保育所	18.75㎡	2名	120食
栄町保育所	13.9㎡	2名	120食
幌別東保育所	30.2㎡	2名	120食
各保育所調理室の 調理器具一覧	冷蔵庫、冷凍庫、食器消毒保管庫、調理台、 洗浄シンク、ガス台、ガスレンジ、食器棚、 配膳台、給湯器、検食保存用冷凍庫等		

- ① 公立保育所では、設立当初から現在まで保育所に設置された調理室で調理した給食を入所児童に提供しており、保存、配膳及び給食の温度管理が可能な施設として整備されている。

したがって、外部から搬入する3歳以上児の給食についても、この調理室を活用して必要に応じ加熱、保存、配膳等を行うものとする。

- ② 保育所児童の給食は、昼食1回、午後のおやつ1回であるが、外部から搬入される3歳以上児の昼食の内容は、基本的には学校給食と同じメニューとするが、年齢に適した分量、大きさ等を十分に考慮する。

なお、3歳未満児の給食及び3歳以上児の午後のおやつについては、これまでと同様に保育所の調理室で調理するものとし、3歳未満児については、発育や離乳食の時機に応じて提供する。

食物アレルギー児等の対応については、現在も小・中学校でこれらの児童・生徒に配慮した給食を提供しているが、保育所児童についても保護者からの情報をもとに、アレルギー児に対し、保育所調理室で別途給食を確保するなど適切な対応を行う。

また、体調不良児等についても、保護者との連携を密にし、保育所内の医務室における対応等について、保育所嘱託医との相談体制の充実を図る。

- ③ 学校給食センターは、平成7年度から14年度までの8年間に、約1億4千万円を投入し、建物の内部改修や調理設備の更新などを計画的に実施し、食品の衛生管理及び安全な給食の提供に努めているが、今後についても保育所との連携を密にし、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の規定及び「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）」を遵守し、保健・衛生面、栄養面について保健所による助言・指導・相談等に従い適正な運用に努める。

また、給食搬入についても「学校給食衛生管理の基準」に従い、衛生安全に努めることとし、密閉式の給食専用食缶（保温タイプ）に詰め込み専用運搬車で搬入し、保育所の調理員が受領、配膳を行う。

使用した食缶は保育所で洗浄して保管し、翌日の搬入時に併せて回収するが、回収した食缶は食缶洗浄機による徹底した洗浄を行った後、十分な消毒を行い適切に保管する。

なお、特例措置による給食の外部搬入については、搬入元と搬入先との間で委託契約の締結が求められている。

本市の場合は市立学校給食センターから市立保育所への搬入であり、委託契約の締結は困難なことから、市長と市教育委員会の間で『覚書』を締結することにより対応する。

- ④ 保育所児童の食事の内容・回数・時機などに適切に対応できるよう配慮するとともに、必要な栄養素量の確保について栄養士と連携を図り、食を通じた子どもの健全育成（食育）を推進するため、『登別市保育所食育計画』（別紙）に基づく食育プログラムを作成し、適切な食事の提供に努める。

6. 学校給食センター給食配送計画

- ・午前 8時30分 調理開始
- ・午前10時30分 調理完了・配送準備
- ・午前10時45分 学校給食センター出発
- ・午前10時55分 富士保育所到着
 - ・給食専用食缶（保温タイプ）を調理室へ搬入
- ・午前11時10分 栄町保育所到着
 - ・給食専用食缶（保温タイプ）を調理室へ搬入
- ・午前11時15分 鷺別保育所到着
 - ・給食専用食缶（保温タイプ）を調理室へ搬入
- ・午前11時30分 幌別東保育所到着
 - ・給食専用食缶（保温タイプ）を調理室へ搬入

※給食専用食缶の回収

保育所で洗浄した食缶を翌日の配達時に併せて回収する。